



Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

91-202 Łódź , ul.Warecka 5  
Skr. pocztowa 42, 91-101 Łódź  
telefon: (042) 613 40 00  
fax: (042) 613 40 09  
fax: (042) 613 40 10  
internet: www.lozamet.com.pl  
e-mail: lozamet@lozamet.com.pl  
info@lozamet.com.pl

## *DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA*

### **LINIA 700**

#### **KUCHNIE GAZOWE**

L700.KG2 ; L700.KG2+P ; L700.KG2+S ; L700.KG2+SD  
L700.KG4 ; L700.KG4+P ; L700.KG4+S ; L700.KG4+SD  
L700.KG6 ; L700.KG6+P ; L700.KG6+S ; L700.KG6+SD

#### **KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM**

L700.KG4 PG  
L700.KG6 PG+SD

#### **KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM TERMOOBIEGIEM**

L700.KG4 PET  
L700.KG6 PET+SD

#### **KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM**

L700.KG4 PE  
L700.KG6 PE+SD  
L700.KG6 PEmax



*Wyrób spełnia wymagania techniczne  
oraz bezpieczeństwa  
potwierdzone przez Instytut Nafty i Gazu*

Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego: 0030

# SPIS TREŚCI

strona

<b>1</b>	<b>CHARAKTERYSTYKA</b> .....	<b>3</b>
1.1	Zastosowanie.....	3
1.2	Ogólny opis kuchni .....	3
1.3	Charakterystyka techniczna .....	3
<b>2</b>	<b>INSTRUKCJA MONTAŻU</b> .....	<b>11</b>
2.1	Ustawienie kuchni L700.KG2, L700.KG4, L700.KG6.....	12
2.2	Ustawienie kuchni z piekarnikami L700.KG4 PG, L700.KG4 PET, L700.KG4 PE, L700.KG6 PG+SD, L700.KG6 PET+SD, L700.KG6 PE+SD, L700.KG6 PEmax .....	12
2.3	Przyłączenie do instalacji .....	12
2.3.1	Wentylacja.....	12
2.3.2	Przyłączenia do instalacji gazowej .....	13
2.3.3	Przyłączenie do instalacji elektrycznej.....	13
2.3.4	Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego .....	14
2.3.5	Przystosowanie do spalania innego gazu.....	15
<b>3</b>	<b>INSTRUKCJA OBSŁUGI</b> .....	<b>16</b>
3.1	Przygotowanie do pracy .....	16
3.2	Próbny rozruch.....	17
3.3	Czynności podczas pracy .....	17
3.3.1	Zapalanie palników nawierzchniowych (do gotowania) .....	17
3.3.2	Czynności podczas gotowania i smażenia na palnikach nawierzchniowych .....	17
3.3.3	Włączanie piekarnika gazowego GN2/1 .....	18
Dotyczy kuchni: L700.KG4 PG, L700.KG6 PG+SD .....		18
3.3.4	Włączenie piekarnika elektrycznego z termoobiegiem GN1/1 .....	18
Dotyczy kuchni: L700.KG4 PET, L700.KG6 PET+SD .....		18
3.3.5	Włączanie piekarnika elektrycznego .....	19
3.3.6	Czynności podczas pieczenia w piekarniku .....	20
3.3.7	Czynności po zakończeniu pracy .....	20
3.3.8	Uwagi eksploatacyjne .....	21
<b>4</b>	<b>WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY</b> .....	<b>21</b>
<b>5</b>	<b>INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY</b> .....	<b>22</b>
5.1	Konserwacja bieżąca .....	22
5.2	Konserwacja okresowa.....	23
5.3	Naprawy i remonty .....	23
5.4	Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy .....	23
<b>6</b>	<b>WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE</b> .....	<b>24</b>
<b>7</b>	<b>WYKAZ CZĘŚCI</b> .....	<b>24</b>
<b>8</b>	<b>RYSUNKI I SCHEMATY</b> .....	<b>27</b>

# 1 CHARAKTERYSTYKA

## 1.1 Zastosowanie

Kuchnie przeznaczone są do przyrządzania produktów spożywczych wymagających gotowania, smażenia oraz pieczenia w piekarniku. Przeznaczone są do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia.

## 1.2 Ogólny opis kuchni

- **Obudowa** wykonana ze stali nierdzewnej.
- **Płyty podpalnikowe** wykonane z tłoczonej blachy kwasoodpornej.
- **Ruszty** żeliwne pokryte emalią ceramiczną matową.
- **Palniki nawierzchniowe** (do gotowania) stojące składają się z dyszy gazowej, korpusu mieszalnika, tulei regulacyjnej powietrza pierwotnego i głowicy płomieniowej wielootworowej. Wyposażone są w palniki pilotowe jednopłomieniowe z czujnikiem płomienia-termoparą, zapalane generatorem wysokonapięciowym z elektrodami zapalającymi.
- **Instalacja gazowa** kuchni zbudowana z zespołu kolektora z króćcem dolotowym R1/2", rurek gazowych  $\varnothing$  4 i  $\varnothing$ 10 mm, kurków gazowych z zabezpieczeniami przeciwwypływowymi.
- **Piekarnik gazowy** przystosowany jest do rusztów, tac i pojemników funkcjonalnych o module GN2/1. Komora piekarnika wykonana jest ze stali nierdzewnej. Piekarnik wyposażony jest w:
  - palnik rurowy wielootworowy umieszczony pod płytą grzewczą. Płyta grzewcza pokryta jest emalią ceramiczną,
  - palnik pilotujący jednopłomieniowy z czujnikiem płomienia-termoparą, zapalany generatorem wysokonapięciowym z elektrodą zapalającą,
  - zawór gazowy z regulatorem temperatury umożliwia płynną regulację temperatury
- **Piekarnik elektryczny z termoobiegiem** gorącego powietrza, przystosowany jest do rusztów, tac i pojemników funkcjonalnych o module GN1/1. Komora piekarnika wykonana ze stali nierdzewnej, ogrzewana jest za pomocą grzałki elektrycznej umieszczonej na tylnej ścianie komory piekarnika oraz grzałki dolnej umieszczonej pod płytą grzewczą i grzałek górnych. Obieg powietrza wymusza wentylator umieszczony za grzałką na tylnej ścianie. Regulator temperatury, umożliwia regulację temperatury w komorze a łącznik krzywkowy wybór odpowiedniego programu grzania.
- **Piekarnik elektryczny** przystosowany jest do rusztów, tac i pojemników funkcjonalnych o module GN2/1. Piekarnik w wersji „Max” posiada ruszt o wymiarze 3 modułów GN1/1. Komora piekarnika wykonana ze stali nierdzewnej, ogrzewana jest za pomocą grzałki dolnej umieszczonej pod płytą grzewczą pokrytą emalią ceramiczną i grzałek górnych. Regulator temperatury, umożliwia regulację temperatury w komorze a łącznik krzywkowy wybór odpowiedniego programu grzania.

## 1.3 Charakterystyka techniczna

TABLICA 1

APROBATA TECHNICZNA	
Kategoria	<b>II2ELwLs3B/PP</b>
Kraj przeznaczenia	Polska –(PL)
Kategoria	<b>I2E</b>
Kraj przeznaczenia	Niemcy – (DE); Luksemburg –(LU); Rumunia – (RO);
Kategoria	<b>I2H</b>
Kraj przeznaczenia	Austria – (AT); Szwajcaria – (CH); Cypr– (CY); Czechy – (CZ); Dania – (DK); Estonia – (EE); Hiszpania – (ES); Finlandia – (FI); Francja – (FR); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Węgry – (HU); Irlandia – (IE); Islandia – (IS); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Luksemburg –(LU); Łotwa – (LV); Holandia– (NL); Norwegia – (NO); Portugalia – (PT); Rumunia – (RO); Szwecja – (SE); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
Kategoria	<b>I3P</b>
Kraj przeznaczenia	Belgia – (BE); Szwajcaria – (CH); Czechy – (CZ); Hiszpania – (ES); Francja – (FR); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Irlandia – (IE); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Holandia– (NL); Portugalia – (PT); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
Odprowadzanie spalin	<b>Typ A<sub>1</sub></b>
CE Cert. Budowy Typu	CE-1450BP0021
Stopień ochrony IP	IP32
Zabezp. przed prądem	Klasa I

TABLICA 2

KUCHNIE GAZOWE						
TYPY	L700.KG2	L700.KG4	L700.KG6	L700.KG2+P L700.KG2+S L700.KG2+SD	L700.KG4+P L700.KG4+S L700.KG4+SD	L700.KG6+P L700.KG6+S L700.KG6+SD
Szerokość [mm]	400	800	1200	400	800	1200
Głębokość [mm]	700	700	700	700	700	700
Wysokość do płyty górnej	280 / 310	280 / 310	280 / 310	900	900	900
<b>PALNIKI DO GOTOWANIA</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
Zapalanie generatorem	<b>Wykonanie standardowe</b>					
Zapalacze piezoelektryczne	<sup>1)</sup> Opcja wykonania - F					
Bez zapalaczy	<sup>1)</sup> Opcja wykonania - E					
Ruszty do gotowania [mm]	335 x 300					
<b>PODSTAWY KUCHNI</b>						
Podstawa otwarta z półką	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	<b>+P</b>	<b>+P</b>	<b>+P</b>
Szafka otwarta	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	<b>+S</b>	<b>+S</b>	<b>+S</b>
Szafka z drzwiami	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	<b>+SD</b>	<b>+SD</b>	<b>+SD</b>
Piekarnik	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy
Rusztu do gotowania[mm]	335 mm x 300 mm					
<b>DANE PRZYŁĄCZENIA</b>						
Przyłącze gazu	Gwint zewnętrzny R 1/2" ( DN 15 )					
Zasilanie / Pobór mocy	~ 230V 50Hz / 0,6 W - <b>Wykonanie standardowe</b>					
Przyłącze elektryczne	Przewód zasilający 3G1 mm <sup>2</sup> z wtyczką 2P+Z 16A					
Wymagane zabezpieczenie	6 A					
<sup>1)</sup> Dla opcji wykonania bez zapalaczy - E lub zapalaczami piezoelektrycznym - F kuchnie wykonywane są bez przyłącza elektrycznego. Nie jest wymagane zasilanie elektryczne						

TABLICA 3

KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIEM GAZOWYM		
TYPY	L700.KG4 PG	L700.KG6 PG+SD
Szerokość [mm]	800	1200
Głębokość [mm]	700	700
Wysokość do płyty górnej	900	900
<b>PALNIKI DO GOTOWANIA</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
Zapalanie generatorem	<b>Wykonanie standardowe</b>	
Zapalacze piezoelektryczne	<sup>1)</sup> Opcja wykonania - F	
Bez zapalaczy	<sup>1)</sup> Opcja wykonania - E	
Ruszty do gotowania [mm]	335 x 300	
<b>PIEKARNIK</b>	<b>GN 2/1</b>	<b>GN 2/1</b>
Zapalanie generatorem	<b>Wykonanie standardowe</b>	
Zapalacze piezoelektryczne	<sup>1)</sup> Opcja wykonania - F	
Moc piekarnika [KW]	<b>6,8</b>	<b>6,8</b>
Wymiary komory [mm]	680 x 555 x 315	680 x 555 x 315
Zakres regulacji temp. [° C]	140 ÷ 290	140 ÷ 290
Drzwi piekarnika	Z szybami	<b>Wykonanie standardowe</b>
	Bez szyb	<sup>2)</sup> Opcja wykonania - C
Oświetlenie piekarnika	<b>Wykonanie standardowe</b> <sup>2)</sup> Dla opcji wykonania drzwi piekarnika bez szyb -C, piekarnik bez oświetlenia	
<b>SZAFKA Z DRZWIAMI</b>	Nie dotyczy	<b>+ SD</b>
<b>DANE PRZYŁĄCZENIA</b>		
Przyłącze gazu	Gwint zewnętrzny R 1/2" ( DN 15 )	
Zasilanie / Pobór mocy	~ 230V 50Hz / 25,6 W - <b>Wykonanie standardowe</b>	
Przyłącze elektryczne	Przewód zasilający 3G1 mm <sup>2</sup> z wtyczką 2P+Z 16A	
Wymagane zabezpieczenie	6 A	
<sup>1)</sup> Dla opcji wykonania bez zapalaczy - E lub zapalaczami piezoelektrycznymi - F, oraz dla <sup>2)</sup> opcji wykonania piekarnika bez szyb - C i bez oświetlenia kuchnie wykonywane są bez przyłącza elektrycznego. Nie jest wymagane zasilanie elektryczne.		

TABLICA 4

KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM					
TYPY	L700.KG4 PET	L700.KG6 PET+SD	L700.KG4 PE	L700.KG6 PE+SD	L700.KG6 PEmax
Szerokość [mm]	800	1200	800	1200	1200
Głębokość [mm]	700	700	700	700	700
Wysokość do płyty górnej	900	900	900	900	900
<b>PALNIKI DO GOTOWANIA</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
Zapalanie generatorem	<b>Wykonanie standardowe</b>				
Bez zapalaczy	Opcja wykonania - E				
Ruszty do gotowania [mm]	335 x 300				
<b>PIEKARNIK</b>	<b>GN1/1</b>	<b>GN1/1</b>	<b>GN2/1</b>	<b>GN2/1</b>	<b>3 x GN1/1</b>
Moc znam. piekarnika [KW]	<b>2,65</b>	<b>2,65</b>	<b>4,45</b>	<b>4,45</b>	<b>6,65</b>
Funkcje grzania	-Termoobieg - Góra + dół - Góra - Dół - Grill	-Termoobieg - Góra + dół - Góra - Dół - Grill	- Góra + dół - Góra - Dół - Grill	- Góra + dół - Góra - Dół - Grill	- Góra + dół - Góra - Dół - Grill
Wymiary komory [mm]	560 x 370x 315		680 x 555 x 315		1005 x 555x 315
Zakres regulacji temp. [° C]	50 ÷ 300		50 ÷ 300		50 ÷ 300
Drzwi piekarnika	Z szybami	<b>Wykonanie standardowe</b>			
	Bez szyb	2) Opcja wykonania - C			
Oświetlenie piekarnika	<b>Wykonanie standardowe</b> 2) Dla opcji wykonania drzwi piekarnika bez szyb - C, piekarnik bez oświetlenia				
<b>SZAFKA Z DRZWIAMI</b>	Nie dotyczy	<b>+ SD</b>	Nie dotyczy	<b>+ SD</b>	Nie dotyczy
<b>DANE PRZYŁĄCZENIA</b>					
Przyłącze gazu	Gwint zewnętrzny R 1/2" ( DN 15 )				
Zasilanie Przyłącze elektryczne	<b>Wykonanie standardowe</b>				
	~ 230V 50Hz		~ 230V 50Hz		3N ~ 400V 50Hz
	Przewód zasilający 3G 1,5 mm <sup>2</sup> z wtyczką 2P+Z 16A		Przewód zasilający 3G 2,5 mm <sup>2</sup> z wtyczką 2P+E 32A		Przewód zasilający 5G 1,5 mm <sup>2</sup> z wtyczką 3P+N+PE 16A
Wymagane zabezpieczenie	13 A		25 A		13 A

TABLICA 5

DANE PALNIKÓW						
Moc cieplna	G20	G27	G2.350	G30	G31	
Przepływ pełny / minimalny	E, H (20 mbr)	Lw (20 mbr)	Ls (13 mbr)	B/ P (37 mbr)	P (37 mbr)	
Palnik mały Ø 73mm	Moc cieplna	3,0kW / 1,0kW				
	Przepływ	0,32 / 0,11 m <sup>3</sup> /h	0,39 / 0,13 m <sup>3</sup> /h	0,44 / 0,15 m <sup>3</sup> /h	0,24 / 0,08 kg/h	0,23 / 0,075 kg/h
Palnik .średni Ø 104mm	Moc cieplna	4,5kW / 1,4kW				
	Przepływ	0,47 / 0,15 m <sup>3</sup> /h	0,58 / 0,18 m <sup>3</sup> /h	0,66 / 0,20 m <sup>3</sup> /h	0,35 / 0,11 kg/h	0,34 / 0,10 kg/h
Palnik duży Ø 128mm	Moc cieplna	7,5kW / 2,3kW				
	Przepływ	0,80 / 0,245 m <sup>3</sup> /h	0,97 / 0,30 m <sup>3</sup> /h	1,10 / 0,34 m <sup>3</sup> /h	0,6 / 0,18 kg/h	0,58 / 0,17 kg/h
Palnik piekarnika	Moc cieplna	6,8kW / 1,35kW				
	Przepływ	0,72 / 0,15 m <sup>3</sup> /h	0,88 / 0,18 m <sup>3</sup> /h	1,0 / 0,20 m <sup>3</sup> /h	0,54 / 0,11 m <sup>3</sup> /h	0,53 / 0,10 m <sup>3</sup> /h

Każdy typ kuchni wykonywany jest w kilku odmianach w zależności od konfiguracji palników nawierzchniowych (palników do gotowania). Układy palników do gotowania dla każdego typu i odmiany kuchni pokazują rysunki pod tabelami. Dane znamionowe w tabelach poniżej.

**TABLICA 6**

Dane znamionowe : Kuchnie gazowe 2 palnikowe					
Gazy	Moc cieplna Zużycie gazu	Typ / Odmiana			
		L700.KG2/1	L700.KG2/2	L700.KG2/3	L700.KG2/4
		+P (podstawa z półką) +S (szafka otwarta ) +SD (szafka z drzwiami)			
		opcja	opcja	standard	opcja
E, H (G20) 20 mbar	Moc cieplna	7,5 kW	9 kW	<b>12 kW</b>	15 kW
	Zużycie gazu	0,8 m³/h	0,95 m³/h	1,27 m³/h	1,59 m³/h
Lw (G27) 20 mbar	Moc cieplna	7,5 kW	9 kW	<b>12 kW</b>	15 kW
	Zużycie gazu	0,96 m³/h	1,16 m³/h	1,55 m³/h	1,94 m³/h
Ls (G2.350) 13 mbar	Moc cieplna	7,5 kW	9 kW	<b>12 kW</b>	15 kW
	Zużycie gazu	1,10 m³/h	1,32 m³/h	1,76 m³/h	2,20 m³/h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Moc cieplna	7,5 kW	9 kW	<b>12 kW</b>	15 kW
	Zużycie gazu	0,59 kg/h	0,71 kg/h	0,94 kg/h	1,18 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Moc cieplna	7,5 kW	9 kW	<b>12 kW</b>	15 kW
	Zużycie gazu	0,58 kg/h	0,70 kg/h	0,93 kg/h	1,16 kg/h
<b>Zasilanie elektrycz. / pobór mocy</b>		~ 230V 50Hz / 0,6 W			

L700.KG2/1

4,5kW
3,0kW

L700.KG2/2

4,5kW
4,5kW

L700.KG2/3

7,5kW
4,5kW

L700.KG2/4

7,5kW
7,5kW

**TABLICA 7**

Dane znamionowe : Kuchnie gazowe 4 palnikowe							
Gazy	Moc cieplna Zużycie gazu	Typ / Odmiana					
		L700.KG4/1	L700.KG4/2	L700.KG4/3	L700.KG4/4	L700.KG4/5	L700.KG4/6
		+P (podstawa z półką) +S (szafka otwarta ) +SD (szafka z drzwiami)					
		opcja	opcja	opcja	opcja	standard	opcja
E, H (G20) 20 mbar	Moc cieplna	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	<b>24 kW</b>	30 kW
	Zużycie gazu	1,59 m³/h	1,75 m³/h	1,90 m³/h	2,06 m³/h	2,53 m³/h	3,17 m³/h
Lw (G27) 20 mbar	Moc cieplna	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	<b>24 kW</b>	30 kW
	Zużycie gazu	1,94 m³/h	2,13 m³/h	2,32 m³/h	2,52 m³/h	3,1 m³/h	3,88 m³/h
Ls (G2.350) 13 mbar	Moc cieplna	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	<b>24 kW</b>	30 kW
	Zużycie gazu	2,20 m³/h	2,42 m³/h	2,65 m³/h	2,87 m³/h	3,53 m³/h	4,41 m³/h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Moc cieplna	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	<b>24 kW</b>	30 kW
	Zużycie gazu	1,18 kg/h	1,27 kg/h	1,42 kg/h	1,54 kg/h	1, 89 kg/h	2,36 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Moc cieplna	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	<b>24 kW</b>	30 kW
	Zużycie gazu	1,16 kg/h	1,28 kg/h	1,40 kg/h	1,51 kg/h	1, 86 kg/h	2,33 kg/h
<b>Zasilanie elektrycz. / pobór mocy</b>		~ 230V 50Hz / 0,6 W					

L700.KG4/1

4,5kW	4,5kW
3,0kW	3,0kW

L700.KG4/2

4,5kW	4,5kW
4,5kW	3,0kW

L700.KG4/3

4,5kW	4,5kW
4,5kW	4,5kW

L700.KG4/4

7,5kW	4,5kW
4,5kW	3,0kW

L700.KG4/5

7,5kW	4,5kW
4,5kW	7,5kW

L700.KG4/6

7,5kW	7,5kW
7,5kW	7,5kW

**TABLICA 8**

Dane znamionowe: Kuchnie gazowe 6 palnikowe						
Gazy	Moc cieplna Zużycie gazu	Typ / Odmiana				
		L700.KG6/1	L700.KG6/2	L700.KG6/3	L700.KG6/4	L700.KG6/5
		+P (podstawa z półką) +S (szafka otwarta) +SD (szafka z drzwiami)				
		opcja	opcja	opcja	opcja	standard
E, H (G20) 20 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	<b>36 kW</b>
	Zużycie gazu	3,17 m <sup>3</sup> /h	3,65 m <sup>3</sup> /h	3,96 m <sup>3</sup> /h	4,12 m <sup>3</sup> /h	3,80 m <sup>3</sup> /h
Lw (G27) 20 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	<b>36 kW</b>
	Zużycie gazu	3,87 m <sup>3</sup> /h	4,45 m <sup>3</sup> /h	4,84 m <sup>3</sup> /h	5,03 m <sup>3</sup> /h	4,65 m <sup>3</sup> /h
Ls (G2.350) 13 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	<b>36 kW</b>
	Zużycie gazu	4,41 m <sup>3</sup> /h	5,07 m <sup>3</sup> /h	5,51 m <sup>3</sup> /h	5,73 m <sup>3</sup> /h	5,30 m <sup>3</sup> /h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	<b>36 kW</b>
	Zużycie gazu	2,36 kg/h	2,71 kg/h	2,95 kg/h	3,1 kg/h	2,84 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	<b>36 kW</b>
	Zużycie gazu	2,31 kg/h	2,65 kg/h	2,85 kg/h	3 kg/h	2,80 kg/h
<b>Zasilanie elektrycz. / pobór mocy</b>		~ 230V 50Hz / 0,6 W				

L700.KG6/1

L700.KG6/2

L700.KG6/3

L700.KG6/4

L700.KG6/5

4,5kW	7,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW
4,5kW	3,0kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	7,5kW	4,5kW

**TABLICA 9**

Dane znamionowe : Kuchnie gazowe 4 palnikowe z piekarnikiem gazowym GN2/1							
Gazy	Moc cieplna Zużycie gazu	Typ / Odmiana					
		L700.KG4/1 PG	L700.KG4/2 PG	L700.KG4/3 PG	L700.KG4/4 PG	L700.KG4/5 PG	L700.KG4/6 PG
		opcja	opcja	opcja	opcja	standard	opcja
E, H (G20) 20 mbar	Moc cieplna	21,8 kW	23,3 kW	24,8 kW	26,3 kW	<b>30,8 kW</b>	36,8 kW
	Zużycie gazu	2,30 m <sup>3</sup> /h	2,46 m <sup>3</sup> /h	2,62 m <sup>3</sup> /h	2,78 m <sup>3</sup> /h	3,26 m <sup>3</sup> /h	3,89 m <sup>3</sup> /h
Lw (G27) 20 mbar	Moc cieplna	21,8 kW	23,3 kW	24,8 kW	26,3 kW	<b>30,8 kW</b>	36,8 kW
	Zużycie gazu	2,81 m <sup>3</sup> /h	3,0 m <sup>3</sup> /h	3,2 m <sup>3</sup> /h	3,39 m <sup>3</sup> /h	3,97 m <sup>3</sup> /h	4,75 m <sup>3</sup> /h
Ls (G2.350) 13 mbar	Moc cieplna	21,8 kW	23,3 kW	24,8 kW	26,3 kW	<b>30,8 kW</b>	36,8 kW
	Zużycie gazu	3,2 m <sup>3</sup> /h	3,42 m <sup>3</sup> /h	3,65 m <sup>3</sup> /h	3,87 m <sup>3</sup> /h	4,53 m <sup>3</sup> /h	5,40 m <sup>3</sup> /h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Moc cieplna	21,8 kW	23,3 kW	24,8 kW	26,3 kW	<b>30,8 kW</b>	36,8 kW
	Zużycie gazu	1,72 kg/h	1,84 kg/h	1,96 kg/h	2,07 kg/h	2,42 kg/h	2,90 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Moc cieplna	21,8 kW	23,3 kW	24,8 kW	26,3 kW	<b>30,8 kW</b>	36,8 kW
	Zużycie gazu	1,7 kg/h	1,81 kg/h	1,93 kg/h	2,04 kg/h	2,39 kg/h	2,86 kg/h
<b>Zasilanie elektrycz. / pobór mocy</b>		~ 230V 50Hz / 25,6 W					

L700.KG4/1 PG

L700.KG4/2 PG

L700.KG4/3 PG

L700.KG4/4 PG

L700.KG4/5 PG

L700.KG4/6 PG

4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW
3,0kW	3,0kW	4,5kW	3,0kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	3,0kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW

**TABLICA 10**

Dane znamionowe : Kuchnie gazowe 4 palnikowe z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem GN1/1							
Gazy	Moc cieplna Zużycie gazu	Typ / Odmiana					
		L700.KG4/1 PET	L700.KG4/2 PET	L700.KG4/3 PET	L700.KG4/4 PET	L700.KG4/5 PET	L700.KG4/6 PET
		opcja	opcja	opcja	opcja	standard	opcja
E, H (G20) 20 mbar	Moc cieplna	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,59 m <sup>3</sup> /h	1,75 m <sup>3</sup> /h	1,90 m <sup>3</sup> /h	2,06 m <sup>3</sup> /h	2,53 m <sup>3</sup> /h	3,17 m <sup>3</sup> /h
Lw (G27) 20 mbar	Moc cieplna	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,94 m <sup>3</sup> /h	2,13 m <sup>3</sup> /h	2,32 m <sup>3</sup> /h	2,52 m <sup>3</sup> /h	3,1 m <sup>3</sup> /h	3,88 m <sup>3</sup> /h
Ls (G2.350) 13 mbar	Moc cieplna	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	2,20 m <sup>3</sup> /h	2,42 m <sup>3</sup> /h	2,65 m <sup>3</sup> /h	2,87 m <sup>3</sup> /h	3,53 m <sup>3</sup> /h	4,41 m <sup>3</sup> /h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Moc cieplna	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,18 kg/h	1,27 kg/h	1,42 kg/h	1,54 kg/h	1,89 kg/h	2,36 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Moc cieplna	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,16 kg/h	1,28 kg/h	1,40 kg/h	1,51 kg/h	1,86 kg/h	2,33 kg/h
<b>Zasilanie elektryczne</b>		~ 230V 50Hz					
<b>Pobór mocy</b>		2,65 kW					

L700.KG4/1 PET		L700.KG4/2 PET		L700.KG4/3 PET		L700.KG4/4 PET		L700.KG4/5 PET		L700.KG4/6 PET	
4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW
3,0kW	3,0kW	4,5kW	3,0kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	3,0kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW

**TABLICA 11**

Dane znamionowe : Kuchnie gazowe 4 palnikowe z piekarnikiem elektrycznym GN2/1							
Gazy	Moc cieplna Zużycie gazu	Typ / Odmiana					
		L700.KG4/1 PE	L700.KG4/2 PE	L700.KG4/3 PE	L700.KG4/4 PE	L700.KG4/5 PE	L700.KG4/6 PE
		opcja	opcja	opcja	opcja	standard	opcja
E, H (G20) 20 mbar	Moc cieplna	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,59 m <sup>3</sup> /h	1,75 m <sup>3</sup> /h	1,90 m <sup>3</sup> /h	2,06 m <sup>3</sup> /h	2,53 m <sup>3</sup> /h	3,17 m <sup>3</sup> /h
Lw (G27) 20 mbar	Moc cieplna	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,94 m <sup>3</sup> /h	2,13 m <sup>3</sup> /h	2,32 m <sup>3</sup> /h	2,52 m <sup>3</sup> /h	3,1 m <sup>3</sup> /h	3,88 m <sup>3</sup> /h
Ls (G2.350) 13 mbar	Moc cieplna	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	2,20 m <sup>3</sup> /h	2,42 m <sup>3</sup> /h	2,65 m <sup>3</sup> /h	2,87 m <sup>3</sup> /h	3,53 m <sup>3</sup> /h	4,41 m <sup>3</sup> /h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Moc cieplna	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,18 kg/h	1,27 kg/h	1,42 kg/h	1,54 kg/h	1,89 kg/h	2,36 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Moc cieplna	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,16 kg/h	1,28 kg/h	1,40 kg/h	1,51 kg/h	1,86 kg/h	2,33 kg/h
<b>Zasilanie elektryczne</b>		~ 230V 50Hz					
<b>Pobór mocy</b>		4,45 kW					

L700.KG4/1 PE		L700.KG4/2 PE		L700.KG4/3 PE		L700.KG4/4 PE		L700.KG4/5 PE		L700.KG4/6 PE	
4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW
3,0kW	3,0kW	4,5kW	3,0kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	3,0kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW



**TABLICA 12**

<b>Dane znamionowe: Kuchnie gazowe 6 palnikowe z piekarnikiem gazowym GN2/1 z szafką</b>						
Gazy	Moc cieplna Zużycie gazu	Typ / Odmiana				
		L700.KG6/1 PG+SD	L700.KG6/2 PG+SD	L700.KG6/3 PG+SD	L700.KG6/4 PG+SD	L700.KG6/5 PG+SD
		opcja	opcja	opcja	opcja	standard
E, H (G20) 20 mbar	<b>Moc cieplna</b>	36,8 kW	41,3 kW	44,3 kW	45,8 kW	<b>42,8 kW</b>
	Zużycie gazu	3,89 m <sup>3</sup> /h	4,37 m <sup>3</sup> /h	4,68 m <sup>3</sup> /h	4,84 m <sup>3</sup> /h	4,53 m <sup>3</sup> /h
Lw (G27) 20 mbar	<b>Moc cieplna</b>	36,8 kW	41,3 kW	44,3 kW	45,8 kW	<b>42,8 kW</b>
	Zużycie gazu	4,75 m <sup>3</sup> /h	5,33 m <sup>3</sup> /h	5,72 m <sup>3</sup> /h	5,91 m <sup>3</sup> /h	5,52 m <sup>3</sup> /h
Ls (G2.350) 13 mbar	<b>Moc cieplna</b>	36,8 kW	41,3 kW	44,3 kW	45,8 kW	<b>42,8 kW</b>
	Zużycie gazu	5,41 m <sup>3</sup> /h	6,01 m <sup>3</sup> /h	6,51 m <sup>3</sup> /h	6,73 m <sup>3</sup> /h	6,30 m <sup>3</sup> /h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	<b>Moc cieplna</b>	36,8 kW	41,3 kW	44,3 kW	45,8 kW	<b>42,8 kW</b>
	Zużycie gazu	2,9 kg/h	3,26 kg/h	3,49 kg/h	3,61 kg/h	3,37 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	<b>Moc cieplna</b>	36,8 kW	41,3 kW	44,3 kW	45,8 kW	<b>42,8 kW</b>
	Zużycie gazu	2,86 kg/h	3,21 kg/h	3,44 kg/h	3,55 kg/h	3,32 kg/h
<b>Zasilanie elektrycz. /pobór mocy</b>		~ 230V 50Hz / 25,6 W				

L700.KG6/1 PG+SD

L700.KG6/2 PG+SD

L700.KG6/3 PG+SD

L700.KG6/4 PG+SD

L700.KG6/5 PG+SD

4,5kW	7,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW
4,5kW	3,0kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	7,5kW	4,5kW

**TABLICA 13**

<b>Dane znamionowe: Kuchnie gazowe 6 palnikowe z piekarnikiem elektrycz. z termoobieg. GN1/1 z szafką</b>						
Gazy	Moc cieplna Zużycie gazu	Typ / Odmiana				
		L700.KG6/1 PET+SD	L700.KG6/2 PET+SD	L700.KG6/3 PET+SD	L700.KG6/4 PET+SD	L700.KG6/5 PET+SD
		opcja	opcja	opcja	opcja	standard
E, H (G20) 20 mbar	<b>Moc cieplna</b>	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	<b>36 kW</b>
	Zużycie gazu	3,17 m <sup>3</sup> /h	3,65 m <sup>3</sup> /h	3,96 m <sup>3</sup> /h	4,12 m <sup>3</sup> /h	3,80 m <sup>3</sup> /h
Lw (G27) 20 mbar	<b>Moc cieplna</b>	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	<b>36 kW</b>
	Zużycie gazu	3,87 m <sup>3</sup> /h	4,45 m <sup>3</sup> /h	4,84 m <sup>3</sup> /h	5,03 m <sup>3</sup> /h	4,65 m <sup>3</sup> /h
Ls (G2.350) 13 mbar	<b>Moc cieplna</b>	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	<b>36 kW</b>
	Zużycie gazu	4,41 m <sup>3</sup> /h	5,07 m <sup>3</sup> /h	5,51 m <sup>3</sup> /h	5,73 m <sup>3</sup> /h	5,30 m <sup>3</sup> /h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	<b>Moc cieplna</b>	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	<b>36 kW</b>
	Zużycie gazu	2,36 kg/h	2,71 kg/h	2,95 kg/h	3,1 kg/h	2,84 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	<b>Moc cieplna</b>	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	<b>36 kW</b>
	Zużycie gazu	2,31 kg/h	2,65 kg/h	2,85 kg/h	3 kg/h	2,80 kg/h
<b>Zasilanie elektryczne</b>		~ 230V 50Hz				
<b>Pobór mocy</b>		2,65 kW				

L700.KG6/1 PET+SD

L700.KG6/2 PET+SD

L700.KG6/3 PET+SD

L700.KG6/4 PET+SD

L700.KG6/5 PET+SD

4,5kW	7,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW
4,5kW	3,0kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	7,5kW	4,5kW

TABLICA 14

Dane znamionowe: Kuchnie gazowe 6 palnikowe z piekarnikiem elektrycznym GN2/1 z szafką						
Gazy	Moc cieplna Zużycie gazu	Typ / Odmiana				
		L700.KG6/1 PE+SD	L700.KG6/2 PE+SD	L700.KG6/3 PE+SD	L700.KG6/4 PE+SD	L700.KG6/5 PE+SD
		opcja	opcja	opcja	opcja	standard
E, H (G20) 20 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	36 kW
	Zużycie gazu	3,17 m <sup>3</sup> /h	3,65 m <sup>3</sup> /h	3,96 m <sup>3</sup> /h	4,12 m <sup>3</sup> /h	3,80 m <sup>3</sup> /h
Lw (G27) 20 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	36 kW
	Zużycie gazu	3,87 m <sup>3</sup> /h	4,45 m <sup>3</sup> /h	4,84 m <sup>3</sup> /h	5,03 m <sup>3</sup> /h	4,65 m <sup>3</sup> /h
Ls (G2.350) 13 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	36 kW
	Zużycie gazu	4,41 m <sup>3</sup> /h	5,07 m <sup>3</sup> /h	5,51 m <sup>3</sup> /h	5,73 m <sup>3</sup> /h	5,30 m <sup>3</sup> /h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	36 kW
	Zużycie gazu	2,36 kg/h	2,71 kg/h	2,95 kg/h	3,1 kg/h	2,84 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	36 kW
	Zużycie gazu	2,31 kg/h	2,65 kg/h	2,85 kg/h	3 kg/h	2,80 kg/h
<b>Zasilanie elektryczne</b>		~ 230V 50Hz				
<b>Pobór mocy</b>		4,45 kW				

L700.KG6/1 PE+SD

L700.KG6/2 PE+SD

L700.KG6/3 PE+SD

L700.KG6/4 PE+SD

L700.KG6/5 PE+SD

4,5kW	7,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW
4,5kW	3,0kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	7,5kW	4,5kW

TABLICA 15

Dane znamionowe: Kuchnie gazowe 6 palnikowe z piekarnikiem elektrycznym „Max“ 3xGN1/1						
Gazy	Moc cieplna Zużycie gazu	Typ / Odmiana				
		L700.KG6/1 PEmax	L700.KG6/2 PEmax	L700.KG6/3 PEmax	L700.KG6/4 PEmax	L700.KG6/5 PEmax
		opcja	opcja	opcja	opcja	standard
E, H (G20) 20 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	36 kW
	Zużycie gazu	3,17 m <sup>3</sup> /h	3,65 m <sup>3</sup> /h	3,96 m <sup>3</sup> /h	4,12 m <sup>3</sup> /h	3,80 m <sup>3</sup> /h
Lw (G27) 20 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	36 kW
	Zużycie gazu	3,87 m <sup>3</sup> /h	4,45 m <sup>3</sup> /h	4,84 m <sup>3</sup> /h	5,03 m <sup>3</sup> /h	4,65 m <sup>3</sup> /h
Ls (G2.350) 13 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	36 kW
	Zużycie gazu	4,41 m <sup>3</sup> /h	5,07 m <sup>3</sup> /h	5,51 m <sup>3</sup> /h	5,73 m <sup>3</sup> /h	5,30 m <sup>3</sup> /h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	36 kW
	Zużycie gazu	2,36 kg/h	2,71 kg/h	2,95 kg/h	3,1 kg/h	2,84 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	36 kW
	Zużycie gazu	2,31 kg/h	2,65 kg/h	2,85 kg/h	3 kg/h	2,80 kg/h
<b>Zasilanie elektryczne</b>		3N~ 400V 50Hz				
<b>Pobór mocy</b>		6,65 kW				

L700.KG6/1 PEmax

L700.KG6/2 PEmax

L700.KG6/3 PEmax

L700.KG6/4 PEmax

L700.KG6/5 PEmax

4,5kW	7,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW
4,5kW	3,0kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	7,5kW	4,5kW

**TABLICA 16**

Gaz	Ciśnienia zasilania Nominalne [ mbar]	Ciśnienia graniczne [ mbar]	
		Ciśnienie minimalne	Ciśnienie maksymalne
E, H (G20)	20	17	25
Lw (G27)	20	16	23
Ls (G2.350)	13	10	16
B/P (G30)	37	29	44
P (G31)	37	29	44

**TABLICA 17**

Wartość opałowa wg: EN 203 –1, EN 437		Wartość opałowa $H_i - 15\text{ °C}$			
		MJ/m <sup>3</sup>	kWh/m <sup>3</sup>	MJ/kg	kWh/kg
Gazy ziemne	E, H (G20)	34,02	9,45		
	Lw (G27)	27,89	7,75		
	Ls (G2.350)	24,49	6,8		
Gazy skroplone	Butan/Propan (G30)	116,09	32,24	45,65	12,68
	Propan (G31)	88,00	24,44	46,34	12,87

Podane w tablicach zużycie gazu zostało obliczone dla gazów odniesienia.

$$\text{Zużycie gazu [m}^3\text{/h]} = \frac{\text{Moc cieplna [kW]} \times 3,6}{\text{Wartość opałowa [MJ/m}^3\text{]}}$$

$$\text{Zużycie gazu [kg/h]} = \frac{\text{Moc cieplna [kW]} \times 3,6}{\text{Wartość opałowa [MJ/kg]}}$$

Kuchnie spełniają wymagania techniczne, potwierdzone przez Instytut Nafty i Gazu przy zasilaniu gazami podanymi w tabeli 2. Standardowo kuchenki przystosowane są do gazu ziemnego E (G20). W przypadku konieczności zasilania kuchni innym gazem wyszczególnionym w tabeli 2, należy zgłosić to producentowi w celu przystosowania urządzenia do zasilania odpowiednim gazem.

## **2 INSTRUKCJA MONTAŻU**



**Instalowanie mogą wykonywać wyłącznie osoby do tego upoważnione i przeszkolone w zakresie obsługi urządzeń gazowych i elektrycznych.**



**Urządzenia ustawić pod okapem, aby całkowicie usunąć parę i wszystkie produkty spalania.**

**Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji kuchni powinno posiadać:**

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

## **2.1 Ustawienie kuchni L700.KG2, L700.KG4, L700.KG6**

Kuchnie są modułami górnymi linii 700. Można eksploatować je 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 nóżek. W przypadku ustawienia urządzenia na module dolnym linii 700 (podstawa otwarta z półką **+ P**, szafka otwarta **+ S**, szafka z drzwiami **+SD**, belka pomostowa **M**) urządzenie przymocować 4 śrubami M 5 x 20 wykorzystując otwory w nóżkach uprzednio wyjmując z nich zaślepki z tworzywa. Odległość urządzenia od ściany powinna wynosić co najmniej 100 mm, przy czym ściana powinna wytrzymać temp. min. 80°C oraz powinna być niepalna. W przypadku konieczności dostawienia urządzenia do ściany, powinna ona być ognioodporna..

## **2.2 Ustawienie kuchni z piekarnikami L700.KG4 PG, L700.KG4 PET, L700.KG4 PE, L700.KG6 PG+SD, L700.KG6 PET+SD, L700.KG6 PE+SD, L700.KG6 PEmax**

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.

## **2.3 Przyłączenie do instalacji**

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

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe.
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Przepisy wydane przez dostawców gazu, które również należy zastosować w celu potwierdzenia dopuszczenia instalacji urządzenia.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji gazowych i urządzeń zasilanych gazem.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji i urządzeń elektrycznych.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące wentylacji.

**Instalator powinien:**

- Posiadać Świadectwo Kwalifikacji.
- Zapoznać się z informacjami na tabliczce znamionowej. Informacje porównać z warunkami dostawy gazu w miejscu instalowania oraz warunkami zasilania elektrycznego.
- Sprawdzić szczelność połączeń armatury gazowej.
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonowania urządzenia.
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia.

### **2.3.1 Wentylacja**

- 1) Pomieszczenie kuchenne powinno być dobrze wentylowane aby uzupełniać usuwane powietrze.
- 2) Urządzenie należy ustawić pod okapem zapewniającym wymagany przepływ powietrza wentylacyjnego zależny od mocy cieplnej (co najmniej 2 m<sup>3</sup>/h x moc cieplna w kW). Spaliny z kuchni należy odprowadzać na zewnątrz pomieszczeń w sposób podany w normach. Usuwanie spalin w urządzeniu typu "A<sub>1</sub>": dopuszcza się instalowanie pod okapem.
- 3) Wlot powietrza do pomieszczenia należy wykonać w taki sposób, aby nie powstawały szkodliwe prądy powietrza, które nie powinny być nawiewane bezpośrednio na obsługującego.
- 4) Należy prawidłowo nastawić otwory odprowadzające powietrze.
- 5) Regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne. Do czyszczenia filtrów nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
- 6) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone oraz czy przepływ nie jest utrudniony.

### **2.3.2 Przyłączenia do instalacji gazowej**

 **Kuchnie należy zasilać gazem o własnościach i ciśnieniu zgodnych z normami zasilania gazem i danymi w tablicy 16, 17.**

- 1) Sprawdzić czy kuchnia przystosowana jest do gazu używanego przez użytkownika.
- 2) Sprawdzić czy instalacja gazowa w pomieszczeniu wyposażona jest w ręczny zawór odcinający. Jeśli nie, należy taki zawór zainstalować.
- 3) Przewód instalacji gazowej zaopatrzonej w ręczny zawór odcinający doprowadzić do przyłącza gazowego R 1/2" (rys.2 ÷14 poz. A).
- 4) Kuchnię przystosowaną do gazów 2Ls, 2Lw, 2E, 2H należy podłączyć na sztywno" za pomocą stalowych rur instalacyjnych bez szwu. Do połączeń należy stosować typowe złączki instalacyjne o średnicy nominalnej DN 15 mm.
- 5) Kuchnie przystosowaną do gazów płynnych 3B/P(butan-propan) lub 3P(propan) podłączyć do butli z gazem przy pomocy węża elastycznego o maksymalnej długości 3 m i reduktora zainstalowanego na zaworze butli. Koniec węża zabezpieczyć przed zsunięciem z króćców przyłączeniowych przy pomocy opasek zaciskowych. Wąż i reduktor muszą być przystosowane do gazów płynnych. Kuchenkę łączyć z węzem elastycznym rurą stalową o długości co najmniej 500mm.
- 6) Kuchenkę można także przyłączyć do instalacji gazowej stosując elastyczne przewody metalowe.
- 7) Sprawdzić ciśnienie gazu wykorzystując króciec  $\varnothing$  9mm (rys.2 ÷14 poz. A).

W celu sprawdzenia ciśnienia gazu na wlocie do urządzenia należy:

- odkręcić śrubę z króćca  $\varnothing$ 9 mm (rys.2 ÷14 poz. K).
- rurkę z gumy silikonowej przyłączyć do króćca kontrolnego (K) i manometru (zakres 0÷6 kPa, dokładność co najmniej 0.1 kPa)
- otworzyć zawór odcinający sieci gazowniczej
- zapalić wszystkie palniki urządzenia
- odczytać wskazanie manometru.

 **Jeśli odczytane ciśnienie (ciśnienie dynamiczne na wlocie) jest mniejsze niż minimalne graniczne ciśnienie lub większe niż maksymalne graniczne dla danego gazu podane w tablicy 16, przyłączenie do instalacji jest niedopuszczalne. Instalator powinien powiadomić przedsiębiorstwo gazownicze.**

- 8) Sprawdzić środkiem pianotwórczym szczelność połączenia z instalacją gazową.
- 9) Wyłączyć wszystkie palniki.
- 10) Zamknąć zawór odcinający instalację gazową.
- 11) Wkręcić śrubę do króćca (K) (rys.2 ÷14 poz. K).
- 12) Sprawdzić szczelność króćca (K) środkiem pianotwórczym.

 **Zabrania się sprawdzania szczelności za pomocą płomienia**

**Przyłączenia kuchni do butli z gazem propan-butan i propan lub do istniejącej instalacji może wykonać tylko uprawniony instalator z zachowaniem wszystkich przepisów bezpieczeństwa. Sprawdzenie instalacji gazowej przeprowadza dystrybutor gazu.**

### **2.3.3 Przyłączenie do instalacji elektrycznej**

 **Instalacja elektryczna, do której ma być podłączone urządzenie powinna być wyposażona w środki odłączania na wszystkich biegunach zgodnie z PN-EN 60335-1.**

 **Uruchomienie kuchni może nastąpić po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami pomiarów.**

Kuchnie standardowo wyposażone są w przewód przyłączeniowy o długości 2,5 mb zakończony wtyczką. Dane przewodu zasilającego, wtyczki oraz przyłącza dla każdej kuchni podano w tablicach 2, 3, 4 „DANE PRZYŁĄCZENIA”.

#### W celu przyłączenia należy:

- 1) Sprawdzić zgodność parametrów instalacji elektrycznej z danymi z tabliczki znamionowej urządzenia.
- 2) Sprawdzić stan osprzętu elektrycznego.
- 3) Dokonać pomiaru ochrony przeciwporażeniowej.
- 4) Dokonać przyłączenia przewodu zasilającego do odpowiedniego gniazda zainstalowanego w pomieszczeniu.

Kuchnię można także podłączyć bezpośrednio do instalacji elektrycznej pomieszczenia. Przewód zasilający należy doprowadzić do kuchni od ściennego wyłącznika odcinającego zasilanie, który powinien znajdować się w pomieszczeniu.

- A)** Do podłączenia kuchni bez piekarnika i kuchni z piekarnikiem gazowym można wykorzystać standardowy przewód przyłączeniowy kuchni oraz dodatkową puszkę instalacyjną (nie występuje 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 obudowie kuchni przy lewym boku w pobliżu dławicy przewodu zasilającego) podłączyć przewód przyłączeniowy do odpowiednich zacisków listwy w puszcze instalacyjnej.
  - doprowadzić do puszki instalacyjnej przewód od ściennego wyłącznika odcinającego zasilanie i podłączyć do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej w puszcze instalacyjnej.

- B)** Przewód zasilający można także doprowadzić bezpośrednio do listwy zaciskowej w kuchni.

- 1) W kuchniach L700.KG2, L700.KG4, L700.KG6, L700.KG4PG, L700.KG6PG+SD listwa zaciskowa znajduje za panelem sterowania (osłona kurków palników). Należy w takim przypadku dokonać odłączenia standardowego przewodu przyłączeniowego a następnie podłączenia przewodu o potrzebnej długości do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej wg schematu elektrycznego. Przewód poprowadzić od ściennego wyłącznika odcinającego zasilanie przez dławicę w obudowie (rys.2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11 poz. B) do listwy zaciskowej pod osłoną kurków (panelem sterowania) kuchni. W celu zdjęcia osłony kurków należy:
  - w kuchniach z piekarnikami wysunąć półkę (rys.8, 11 poz.10) ; (rys.9, 10, 12, 13, 14 poz.12) i zdjąć pokrętła z kurków palników i układu sterowania piekarnika
  - odkręcić 4 wkręty mocujące osłonę kurków (rys.2, 3, 4 poz. 7) ; (rys.8, 11 poz.9) ; (rys.9, 10, 12, 13, 14 poz.11) oraz wkręt znajdujący się pod pokrętłem układu sterowania piekarnika
  - wyciągnąć osłonę kurków. Przy wyciąganiu osłony zachować ostrożność, aby nie uszkodzić znajdującego się za nią osprzętu elektrycznego
  - po przyłączeniu przewodu zasilającego założyć osłonę kurków.
- 2) W kuchniach z piekarnikami elektrycznymi L700.KG4PET, L700.KG6PET+SD, L700.KG4PE, L700.KG6PE+SD, L700.KG6PEmax, listwa przyłączeniowa znajduje się w skrzynce przyłączeniowej na prawym boku kuchni nad dławicą przewodu zasilającego (rys.9, 10, 12, 13, 14, 15 poz. B). Dokonać odłączenia standardowego przewodu przyłączeniowego a następnie podłączenia przewodu o potrzebnej długości do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej wg schematu elektrycznego. Przewód poprowadzić od ściennego wyłącznika odcinającego zasilanie przez dławicę B w obudowie kuchni. Aby dostać się do listwy przyłączeniowej należy zdjąć osłonę skrzynki przyłączeniowej odkręcając uprzednio wkręty mocujące.

Przewód zasilający powinien posiadać żyły o przekroju właściwym dla odpowiedniej kuchni, podanym w tablicach 2, 3, 4 „DANE PRZYŁĄCZENIA” oraz powinien być w powłoce olejoodpornej i mieć właściwości nie gorsze niż przewody (245 IEC57) - H07RN-F.

#### **2.3.4 Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego**

Zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony jest symbolem  $\nabla$  i znajduje się na dolnej części obudowy kuchni. Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41.

### **2.3.5 Przystosowanie do spalania innego gazu**

**Konieczność przystosowania kuchni lub piekarnika gazowego do zasilania odpowiednim gazem należy zgłosić producentowi. Przebrojenie urządzenia na inny gaz oraz przeprowadzenie stosownych regulacji może wykonywać wyłącznie uprawniony przez ŁZM LOZAMET pracownik - instalator. Po przystosowaniu urządzenia do zasilania innym gazem instalator zobowiązany jest usunąć starą tabliczkę znamionową oraz przymocować właściwą tabliczkę znamionową z parametrami nowego gazu.**

#### **A) PALNIKI NAWIERZCHNIOWE - w celu przystosowania palników nawierzchniowych należy:**

- 1) Zdjąć ruszty (rys.2÷14 poz. 3) głowice płomieniowe (rys.17, poz.12÷14), korpusy-mieszalniki (rys.17, poz.9÷11) oraz płyty podpalnikowe (rys.2÷14 poz.1).
- 2) Zamontować dysze głównych palników nawierzchniowych (rys.17, poz.1) właściwe dla odpowiedniego gazu i palnika zgodnie z tablicą 18 na str.16.
- 3) Wyregulować dopływ powietrza pierwotnego palników nawierzchniowych:
  - zwolnić śrubę (rys.17, poz.8) mocującą tuleję (rys.17, poz.3)
  - ustawić parametr "X" wg tablicy 18 właściwy dla odpowiedniego palnika i gazu
  - dokręcić śrubę blokującą tuleję w ustawionym położeniu.
- 4) Wyregulować palniki pilotowe palników nawierzchniowych:
  - zapalić palniki pilotowe wykonując czynności wg rozdz.3.3.1 pkt. a
  - wyregulować każdy palnik pilotowy przy pomocy iglicy regulacyjnej (rys.17, poz.6) oraz przesłony regulacyjnej powietrza pierwotnego (rys.17, poz.7) tak aby uzyskać płomień pilotowy o długości 15÷20mm.
- 5) Zamontować płyty podpalnikowe, korpusy-mieszalniki, głowice płomieniowe.
- 6) Wyregulować minimalny przepływ dysz głównych (płomień oszczędnościowy) palników nawierzchniowych:
  - zapalić palniki nawierzchniowe wykonując czynności wg rozdz.3.3.1 pkt. a i b
  - ustawić pokrętkę kurka regulowanego palnika (rys.1) w położenie minimalnej mocy cieplnej. Pozostałe kurki ustawić w położeniu maksymalnej mocy cieplnej
  - wyregulować minimalny przepływ dyszy głównej palnika (płomień oszczędnościowy) przy pomocy iglicy regulacyjnej kurka (rys.15). Wartości minimalnych przepływów dla płomieni oszczędnościowych poszczególnych palników podaje tablica 5 na stronie 5. Regulacji dokonać kolejno dla każdego palnika w sposób opisany powyżej.

#### **B) PALNIK PIEKARNIKA - w celu przystosowania palnika piekarnika należy:**

- 1) Wyjąć dolną płytę grzewczą z komory piekarnika zdemontować osłony (rys.18, poz.2, 3).
- 2) Zamontować dyszę główną palnika (rys.18, poz.13) właściwą dla odpowiedniego gazu, zgodnie z tablicą 18 na str.16.
- 3) Wyregulować dopływ powietrza pierwotnego palnika piekarnika
  - zwolnić śrubę (rys.18, poz.15) mocującą tuleję (rys.18, poz.4)
  - ustawić parametr "X" wg tablicy 18 właściwy dla odpowiedniego gazu
  - dokręcić śrubę blokującą tuleję w ustawionym położeniu.
- 4) Zamontować dyszę palnika pilotowego piekarnika (rys.18, poz.8) właściwą dla odpowiedniego gazu zgodnie z tablicą 18 na str.16, dokręcić nakrętkę mocującą z pierścieniem zaciskowym (rys.18, poz.18,19). Zapalić palnik pilotowy piekarnika wykonując czynności wg rozdz.3.3.3 pkt. a, sprawdzić szczelność
- 5) Zamontować osłony (rys.18, poz.2, 3) i dolną płytę grzewczą w komorze piekarnika.
- 6) Wyregulować minimalny przepływ dyszy głównej (minimalny płomień) palnika piekarnika:
  - zapalić palnik piekarnika wykonując czynności wg rozdz. 3.3.3 pkt. a i b
  - drzwi piekarnika należy zamknąć
  - ustawić pokrętkę kurka piekarnika (rys.1) w położenie „8” - maksymalnej mocy cieplnej i nagrzewać piekarnik przez 20 minut
  - zapalić wszystkie palniki nawierzchniowe i ustawić w położenie maksymalnej mocy
  - obrócić pokrętkę kurka piekarnika (rys.1) w położenie „1” - minimalnej mocy cieplnej
  - wyregulować minimalny przepływ dyszy głównej palnika przy pomocy iglicy regulacyjnej kurka piekarnika (rys.16). Wartości minimalnych przepływów podaje tablica 5 na stronie 5.



**Dostęp do iglic regulacyjnych kurków palników nawierzchniowych i piekarnika możliwy jest po zdjęciu pokręteł.**

W celu sprawdzenia regulacji wg pkt. A) 6 i B) 5 należy wygrzać palniki nawierzchniowe przez ok. 10minut na pełnej mocy, a palnik piekarnika przez 20 min.

Po przeprowadzonej regulacji :

- płomień palników powinien być stabilny, nie gasnąć, nie cofać się i nie przeskakiwać na dysze przy zmianie mocy cieplnej palników w całym zakresie przewidzianej regulacji mocy oraz przy szybkim obróceniu pokręteł kurków z położenia maksymalnej mocy do minimalnej
- palniki powinny zapalać i palić się stabilnie bez odrywania, cofania, drgań i gaśnięcia płomienia we wszystkich otworach płomieniowych na całym obwodzie i całej długości palnika
- przy zapaleniu palnik główny powinien zapalać się w czasie nie dłuższym niż 10

sekund,

a płomień powinien rozprzestrzeniać się łagodnie bez wybuchów na wszystkich otworach w czasie nie dłuższym niż 5 sekund.

TABLICA 18

Palnik	Gazy	Typ dyszy głównej d[1/100mm]		Wymiar „X”[mm]	Typ dyszy palnika pilot.
Palnik mały Ø 73mm	E, H (G20) (GZ-50)	130K	GL.A.43.50.00.01.0	36	REGULOWANA
	Lw (G27) (GZ-41,5 )	145K	GL.A.43.50.00.21.0		
	Ls (G2.350) (GZ-35)	175K	GL.A.43.50.00.31.0		
	B/P (G30) (butan- propan)	71K	GL.A.43.50.00.37.0	42	
	P (G31) (propan)	82K	GL.A.43.50.00.38.0		
Palnik średni Ø 104mm	E, H (G20) (GZ-50)	165K	GL.A.43.50.00.04.0	36	
	Lw (G27) (GZ-41,5 )	175K	GL.A.43.50.00.31.0		
	Ls (G2.350) (GZ-35)	220K	GL.A.43.50.00.36.0		
	B/P (G30) (butan- propan)	100K	GL.A.43.50.00.06.0	42	
	P (G31) (propan)	106K	GL.A.43.50.00.39.0		
Palnik duży Ø 128mm	E, H (G20) (GZ-50)	205K	GL.A.43.50.00.33.0	36	
	Lw (G27) (GZ-41,5 )	233K	GL.A.43.50.00.40.0		
	Ls (G2.350) (GZ-35)	290K	GL.A.43.50.00.41.0		
	B/P (G30) (butan- propan)	123K	GL.A.43.50.00.42.0	42	
	P (G31) (propan)	135K	GL.A.43.50.00.23.0		
Palnik piekarnika 6,8 kW	E, H (G20) (GZ-50)	195K	GL.A.43.50.00.26.0	19	D2 nr 27
	Lw (G27) (GZ-41,5 )	220K	GL.A.43.50.00.36.0	33	D2 nr 27
	Ls (G2.350) (GZ-35)	270K	GL.A.43.50.00.35.0	36	D1 nr 50
	B/P (G30) (butan- propan)	125K	GL.A.43.50.00.25.0	24	D3 nr 14
	P (G31) (propan)	135K	GL.A.43.50.00.23.0	33	D3 nr 14

### 3 INSTRUKCJA OBSŁUGI

 **Przed uruchomieniem kuchni usunąć folię ochronną oraz inne elementy opakowania z elementów kuchni i piekarnika. Przed uruchomieniem piekarnika upewnić się, czy jest on gotowy do użytkowania. W komorze piekarnika nie zostawiać torebek, papieru, kartonu itp.**

#### 3.1 Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym uruchomieniem należy:

- sprawdzić czy urządzenie jest dostosowane do gazu i ciśnienia jakimi charakteryzuje się sieć gazownicza. Należy sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia. Jeśli urządzenie przystosowane jest do innego rodzaju gazu, należy dokonać niezbędnych czynności zgodnie z p. 2.3.5
- w przypadku kuchni z piekarnikiem elektrycznym należy sprawdzić zgodność danych na tabliczce znamionowej z warunkami zasilania elektrycznego.
- umyć obudowę oraz piekarnik ciepłą wodą z detergentem celem usunięcia środków konserwujących
- zapoznać się z DTR urządzenia w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniem BHP.



## **3.2 Próbnny rozruch**

**Przy pierwszym uruchomieniu kuchni, po podłączeniu do instalacji gazowej, ustawić pokrętła kurków, w pozycji (★) i utrzymać w położeniu wciśniętym do momentu odpowietrzenia instalacji.**

- Zapalić palniki nawierzchniowe oraz palnik piekarnika gazowego zgodnie z rozdz. 3.3.1 i 3.3.3.
- Sprawdzić czy po wykonaniu prac instalacyjnych nie ulatnia się gaz. Sprawdzenie wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Sprawdzić zapalanie palników pilotowych oraz palników głównych.
- Sprawdzić skuteczność działania kurków.
- Sprawdzić skuteczność odprowadzania spalin na zewnątrz.
- Wygrzać piekarnik przez około 30 min.

Dla kuchni z piekarnikami elektrycznym.

- Włączyć piekarnik zgodnie z p.3.3.4 i 3.3.5, nastawić pokrętłami regulatorów temperatury grzałek piekarnika wybraną temperaturę i sprawdzić czy po jej osiągnięciu grzałki wyłączą się samoczynnie.
- Wygrzać piekarnik przez około 30 min.

## **3.3 Czynności podczas pracy**

### **3.3.1 Zapalanie palników nawierzchniowych (do gotowania)**

a) Zapalić palnik pilotowy. W tym celu należy:

- nacisnąć i obrócić pokrętło (rys.1A) odpowiedniego kurka w lewo i ustawić w pozycji (★)
- nacisnąć i przytrzymać przycisk generatora wysokonapięciowego (rys.2, 3, 4 poz. 5) ; (rys.8, 11 poz.6) ; (rys.9, 10, 12, 13, 14 poz.9) generującego iskrę zapalającą palnik pilotowy
- jednocześnie naciskając w pozycji (★) pokrętło kurka gazowego i przycisk generatora, zaczekać aż palnik pilotowy zapali się. Po zapaleniu puścić przycisk generatora a wciśnięte pokrętło przytrzymać przez ok.10s. Jest to czas potrzebny do zadziałania zabezpieczenia przeciwwypływowego
- puścić pokrętło - jeśli palnik pilotowy zgaśnie, czynność powtórzyć.

b) Zapalić palnik główny. W tym celu należy:

- obrócić pokrętło kurka w lewo do pozycji ( 🔥 ) „maksymalna moc cieplna”. Palnik główny zapali się od płomienia palnika pilotowego.
- ustawić płomień. Dobór wielkości płomienia zależy od położenia pokrętła między pozycją ( 🔥 ) „maksymalna moc cieplna” a pozycją ( 🔥 ) „minimalna moc cieplna”.

**Uwaga:**

- **W celu wyłączenia palnika głównego należy obrócić pokrętło w prawo, do pozycji (★).**
- **Obrócenie pokrętła w położenie „O” powoduje wyłączenie również palnika pilotowego.**
- **Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją „ palnik zgaszony” ( O ) i pozycją ( 🔥 ) „maksymalna moc cieplna”**
- **Jeśli palnik główny nie zapali się w czasie do 10sek. należy zgłosić kuchnię do naprawy.**

### **3.3.2 Czynności podczas gotowania i smażenia na palnikach nawierzchniowych**

Podczas gotowania lub smażenia potrawy:

- ustawić naczynie (garnek, patelnię) z potrawą na ruszcie
- regulować płomień (wymaganą moc cieplną palników) w zależności od potrzeb ustawiając pokrętła kurków palników (rys.1A) w pozycjach ( 🔥 ) „maksymalna moc cieplna”, ( 🔥 ) „minimalna moc cieplna” lub w pozycjach pośrednich między pozycjami ( 🔥 ) a ( 🔥 ).
- kontrolować prace palników nie dopuszczając do ich zalania
- przed zdjęciem garnka z rusztu należy wyłączyć palnik główny ustawiając pokrętło kurka w pozycji (★).

### 3.3.3 Włączanie piekarnika gazowego GN2/1

#### Dotyczy kuchni: L700.KG4 PG, L700.KG6 PG+SD

Oświetlenie piekarnika gazowego włącza się przyciskiem klawiszowym (rys.8, 11 poz. 7)

a) Zapalić palnik pilotowy piekarnika. W tym celu należy:

- nacisnąć i obrócić pokrętkę (rys.1B) kurka w lewo i ustawić w pozycji (★)
- nacisnąć i przytrzymać przycisk generatora wysokonapięciowego (rys.8, 11 poz.6) generującego iskrę zapalającą palnik pilotowy
- jednocześnie naciskając w pozycji (★) pokrętkę kurka gazowego i przycisk generatora, zaczekać aż palnik pilotowy zapali się. Po zapaleniu puścić przycisk generatora a wciśnięte pokrętkę przytrzymać przez ok.10s. Jest to czas potrzebny do zadziałania zabezpieczenia przeciwwypływowego. Płomień palnika pilotowego widoczny jest w otworze w przedniej krawędzi emaliowanej płyty grzewczej
- puścić pokrętkę - jeśli palnik pilotowy zgaśnie, czynność powtórzyć.

b) Zapalić palnik główny 6,8 kW. W tym celu należy:

- obrócić pokrętkę kurka (rys.1B) w lewo do wybranej temperatury wstępnego nagrzania piekarnika (od 145 do 290°C).


**Uwaga:**

- **Regulacja temperatury jest możliwa tylko przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.**
- **W celu wyłączenia palnika głównego należy obrócić pokrętkę w prawo, do pozycji (★).**
- **Obrócenie pokrętki w położenie „0” powoduje wyłączenie również palnika pilotowego.**
- **Zabrania się regulacji w zakresie między pozycją „palnik zgaszony „0” i pozycją „290°C”.**
- **Jeśli palnik główny nie zapali się w czasie do 10 sek. należy zgłosić kuchnię do naprawy.**









### 3.3.4 Włączenie piekarnika elektrycznego z termoobiegiem GN1/1

#### Dotyczy kuchni: L700.KG4 PET, L700.KG6 PET+SD

a) Włączyć zasilanie elektryczne kuchni obracając pokrętkę łącznika funkcji grzania (rys.1C)

na pozycję . Powinna zaświecić się zielona lampka (rys.9,12 poz.7) sygnalizująca włączenie zasilania oraz powinno załączyć się oświetlenie w komorze piekarnika.


b) Obracając pokrętkę łącznika (rys.1C) wybrać funkcję grzania piekarnika:

- pozycja  - grzeją grzałka dolna 1,5 kW i grzałka górna 0,8 kW
- pozycja  - grzeje grzałka dolna 1,5 kW
- pozycja  - grzeje grzałka górna 0,8 kW
- pozycja  - grzeje grzałka grilla 1,8 kW
- pozycja  - grzeje grzałka grilla 1,8 kW i pracuje wentylator termoobiegu
- pozycja  - grzeją grzałka dola 1,5 kW i grzałka górna 0,8 kW i pracuje wentylator
- pozycja  - grzeje grzałka na tylnej ścianie 2,6 kW i pracuje wentylator
- pozycja  - pracuje wentylator bez grzania. Uwaga: jeśli nastwiona jest temperatura pokrętkę regulatora (rys.1C), pomarańczowa lampka (rys.9,12 poz.8) będzie się świecić mimo tego że grzałki nie grzeją.





- c) Obrócić pokrętko regulatora temperatury (rys.1C) w prawo do wybranej temperatury wstępnego nagrzania piekarnika (od 50 do 290°C).  
Powinna zaświecić się pomarańczowa lampka (rys.9,12 poz.8) sygnalizująca włączenie grzałek piekarnika. Osiągnięcie nastawionej temperatury sygnalizowane jest przez zgaśnięcie pomarańczowej lampki.
- d) Podczas pieczenia w piekarniku układ regulacji będzie cyklicznie załączał i wyłączał grzałki elektryczne utrzymując w ten sposób temperaturę co sygnalizowane jest świeceniem oraz gaśnięciem pomarańczowej lampki.
- e) Aby wyłączyć piekarnik należy obrócić pokrętko łącznika funkcji grzania (rys.1) do pozycji („0”). Zielona lampka powinna zgasnąć.

### **3.3.5 Włączanie piekarnika elektrycznego**





#### **Dotyczy kuchni: L700.KG4 PE, L700.KG6 PE+SD, L700.KG6 PEmax**

- a) Włączyć zasilanie elektryczne kuchni obracając pokrętko łącznika funkcji grzania (rys.1D) na pozycję . Powinna zaświecić się zielona lampka (rys.10, 13, 14 poz.7) sygnalizująca włączenie zasilania oraz powinno załączyć się oświetlenie w komorze piekarnika.
- b) Obracając pokrętkiem łącznika (rys.1D) wybrać funkcję grzania piekarnika:

#### **Piekarnik GN2/1 kuchni L700.KG4 PE, L700.KG6 PE+SD**

- pozycja  - grzeją grzałka dolna 3,2 kW i grzałka górna 1,2 kW
- pozycja  - grzeje grzałka dolna 3,2 kW
- pozycja  - grzeje grzałka górna 1,2 kW
- pozycja  - grzeje grzałka grilla 2,75 kW

#### **Piekarnik 3xGN1/1 kuchni L700.KG6 PEmax**

- pozycja  - grzeją grzałka dolna 4,8 kW i grzałka górna 1,8 kW
- pozycja  - grzeje grzałka dolna 4,8 kW
- pozycja  - grzeje grzałka górna 1,8 kW
- pozycja  - grzeje grzałka grilla 4,0 kW

- c) Obrócić pokrętko regulatora temperatury (rys.1D) w prawo do wybranej temperatury wstępnego nagrzania piekarnika (od 50 do 290°C).  
Powinna zaświecić się pomarańczowa lampka (rys.10, 13, 14 poz.8) sygnalizująca włączenie grzałek piekarnika. Osiągnięcie nastawionej temperatury sygnalizowane jest przez zgaśnięcie pomarańczowej lampki.
- d) Podczas pieczenia w piekarniku układ regulacji będzie cyklicznie załączał i wyłączał grzałki elektryczne utrzymując w ten sposób temperaturę co sygnalizowane jest świeceniem oraz gaśnięciem pomarańczowej lampki.
- e) Aby wyłączyć piekarnik należy obrócić pokrętko łącznika funkcji grzania (rys.1D) do pozycji („0”). Zielona lampka powinna zgasnąć.

### 3.3.6 Czynności podczas pieczenia w piekarniku

Podczas pieczenia w piekarniku:

- Ustawić temperaturę w piekarniku w zależności od rodzaju i wielkości pieczonego ciasta lub mięsa.



W piekarniku gazowym nastawiona temperatura zostaje osiągnięta po ok. 20 ÷ 30 minutach w zależności od wysokości temperatury.



W piekarniku elektrycznym nastawiona temperatura następuje po ok 20 minutach. Sygnalizuje to zgaśnięcie pomarańczowej lampki. 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 i świecenie się pomarańczowej lampki. Przed włożeniem wsadu zaleca się odczekać 1÷2 cykle aby temperatura w komorze piekarnika wyrównała się.

- Przy pieczeniu mięsa na ruszcie należy umieścić pod nim blachę, aby tłuszcz nie ściekał bezpośrednio na spód piekarnika.
- Po wypełnieniu piekarnika z wsadem temperatura może spaść ok 10 ÷ 20° C
- Wstępne nagrzanie piekarnika stosować ostrożnie, wyłącznie przy ciężkich, mało rosnących ciastach i dużej masie wsadu. Mocno rosnące ciasta wkładać do mało nagrzanego komory.
- 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.
- Ciasta płaskie zaleca się piec na 3-ciej półce od dołu.
- Należy wystrzegać się zbyt mocnego nagrzewania ciasta i zbyt długiego przetrzymywania w nagrzanym piekarniku, gdyż powoduje to ciemnienie skórki i wyschnięcie ciasta.
- Nie ustawiać zbyt wysokiej temperatury, gdyż może to spowodować nie wyrośnięcie ciasta lub zakalec.
- Przed wyłączeniem piekarnika sprawdzić wypiek drewnianym patyczkiem nakłuwając go. Przy prawidłowym wypieku powinien on być suchy i czysty. Wypiek pozostawić około 5 minut po wyłączeniu piekarnia.
- Dotyczy kuchni z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem. Nie ustawiać zbyt wysokiej temperatury 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



**Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zamknięte. Ostrożnie zamykać i otwierać drzwiczki piekarnika, aby nie spowodować wstrząsów kuchni**

### 3.3.7 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy :

- Wyłączyć palniki główne oraz pilotowe, ustawiając pokrętła kurków (rys.1A) w położenie „0”.
- Wyłączyć piekarnik gazowy ustawiając pokrętło kurka piekarnika (rys.1B) w położenie „0”.
- Wyłączyć oświetlenie piekarnika gazowego wyłącznikiem (rys.8, 11 poz.7)
- Zamknąć dopływ gazu do urządzenia zaworem odcinającym.
- Odłączyć kuchnię od zasilania elektrycznego w pomieszczeniu.

Dla kuchni z piekarnikiem elektrycznym

- Wyłączyć zasilanie piekarnika elektrycznego przekręcając pokrętło łącznika funkcji grzania (rys.1C,D) w położenie „0”. Oświetlenie w piekarniku powinno zostać wyłączone.
- Odłączyć kuchnię od zasilania elektrycznego w pomieszczeniu.
- Otworzyć piekarnik, zaczekać aż kuchnia się schłodzi.
- Umyć kuchnię wodą z dodatkiem detergentu, używając miękkiej szmatki.

### **3.3.8 Uwagi eksploatacyjne**

- 1) Dobór naczynia
  - Należy zwrócić uwagę aby średnica dna naczynia była zawsze większa od korony płomienia palnika nawierzchniowego, a samo naczynie było przykryte pokrywką.
  - Zaleca się aby średnica garnka była od 2 do 2,5 razy większa od średnicy głowicy palnika.
  - Bezpośrednio na ruszcie żeliwnym zaleca się stawiać garnki o średnicy od 120 do 280 mm. Zaleca się aby średnica garnka była równa wysokości.
  - Nie ustawiać na ruszcie naczynia z wsadem o masie większej niż 25 kg.
- 2) Palniki nawierzchniowe i piekarnika wyposażone są w zabezpieczenia przeciwwyływowe, co wymaga podczas zapalania palników pilotowych przytrzymania wciśniętego pokrętkła w pozycji (✦) przez 10÷15 sek. Jest to czas niezbędny do nagrzania czujnika i zadziałania zabezpieczenia. W przypadku zaniku płomienia palnika odcięcie dopływu gazu nastąpi po około 30 sek.
- 3) Po dłuższym czasie eksploatacji palniki pilotowe palników nawierzchniowych mogą wymagać regulacji. Mimo przeskakującej iskry nie zapalają się. Należy w takim przypadku dokonać regulacji wg p.2.3.5 A) 4) - przepływu przy pomocy iglicy regulacyjnej (rys.17, poz.6) oraz powietrza pierwotnego przy pomocy przesłony regulacyjnej (rys.17, poz.7).
- 4) Dolny zakres regulacji temperatury w piekarniku gazowym zależy od ustawienia minimalnego przepływu gazu - płomienia minimalnego palnika piekarnika. Przy zbyt „dużym” płomieniu minimalnym nie można uzyskać temperatur poniżej 170°C. Jeśli taki objaw występuje należy dokonać regulacji przepływu minimalnego wg p.2.3.5 B) 5). Po regulacji temperatury w dolnym zakresie regulacji powinny wynosi w granicach 145°C, 155°C.

## **4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY**

Przed przystąpieniem do pracy obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

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

### **Szczególnie ważne jest, aby:**

- 1) Przed montażem urządzenia:
  - zdjąć opakowanie 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, gdyż stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.)
  - upewnić się, czy dane znamionowe są zgodne z parametrami sieci gazowniczej.
- 2) Zainstalowanie urządzenia zgodnie z instrukcją wytwórcy powierzyć uprawnionemu specjalście.
- 3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw i regulacji, przestawienia na inny rodzaj gazu kuchni osób do tego nieuprawnionych.
- 4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją kuchni.
- 5) Do użytkowania kuchni dopuszczać tylko osoby przeszkolone.
- 6) Zwracać uwagę na dzieci w czasie użytkowania kuchni lub kuchenki, gdyż nie znają one zasad ich obsługi. Szczególnie gorące palniki, komora piekarnika, ruszty, ustawione naczynia mogą być przyczyną poparzenia.
- 7) Nie zostawiać kuchni bez nadzoru podczas użytkowania.
- 8) Uważać aby elektryczne przewody przyłączeniowe używanego w kuchni sprzętu nie dotykały gorących części kuchni.
- 9) Uważać aby w czasie gotowania nie zalać palników.
- 10) Nie dopuszczać do zanieczyszczenia palników. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- 11) Nie stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- 12) Nie uderzać w pokrętkła i palniki.
- 13) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
- 14) Nie otwierać głównego zaworu na przyłączy gazu lub zaworu butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.

- 15) Nie gasić płomieni palników pilotowych oraz głównych przez zdmuchnięcie płomienia.
- 16) Do piekarnika ani do szafki nie wkładać materiałów łatwopalnych takich jak papier, torebki foliowe, rozpuszczalniki, benzyna, drewno, łatwopalne tworzywo itp.
- 17) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
- 18) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- 19) Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
- 20) Zachować ostrożność przy przenoszeniu naczyń z gorącymi potrawami z górnej części roboczej kuchni oraz przy wyjmowaniu potraw z piekarnika, aby nie ulec poparzeniu i nie dopuścić do zalewania palników.
- 21) W razie poparzenia lub zatrucia gazem niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- 22) W przypadku stwierdzenia ulatniania się gazu z instalacji gazowej urządzenia należy:
  - wygasić wszystkie źródła otwartego ognia i nie używać narzędzi i urządzeń powodujących iskrzenie (gniazda wtykowe, wyłączniki prądu, sprzęt RTV itp.),
  - zamknąć dopływ gazu do kuchni przez zamknięcie zaworu odcinającego,
  - otworzyć drzwi i okna, przewietrzyć pomieszczenie,
  - zawiadomić osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
- 23) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania par i produktów spalania.
- 24) Nie podłączać do instalacji gazowej żadnych przewodów uziemiających.
- 25) W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.
- 26) W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy na butlę zrzucić mokry koc w celu ostudzenia butli, zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu wynieść butlę na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji butli.
- 27) Nie zasłaniać otworów ssawnych lub przeznaczonych do odprowadzania ciepła.
- 28) Prawidłowo czyścić powierzchnie, aby nie dopuścić do utleniania oraz uszkodzeń chemicznych czy mechanicznych.
- 29) Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie, zgodnie z p. 3.3.7 niniejszej instrukcji. W przypadku korzystania z butli zakręcić zawór butli.



**Zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem urządzenia i porażeniem prądem.**

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



**Przed rozpoczęciem czyszczenia kuchni konserwacji i napraw należy odłączyć zasilanie kuchni poczekać aż wystygnie.**

### **5.1 Konserwacja bieżąca**

- Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu czystości kuchni oraz jej otoczenia, naczyń i procesu gotowania potraw.
- W przypadku zanieczyszczenia palników i rusztu należy je zdjąć z kuchni i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków zmywających tłuszcze i brud, następnie je wytrzeć i osuszyć.
- Po zdjęciu rusztu dokładnie umyć płyty podpalnikowe i wytrzeć suchą miękką ściereczką.
- W kuchniach z piekarnikami wysunąć półkę (rys.8, 11 poz.10) ; (rys.9, 10, 12, 13, 14 poz.12) usunąć z niej zanieczyszczenia, w razie konieczności umyć i wytrzeć suchą miękką ściereczką.
- Do zmywania powierzchni emaliowanych używać letniej wody z dodatkiem płynów o działaniu delikatnym, następnie wycierać je do sucha miękką szmatką.
- Nie zostawiać dłuższy czas octu, kawy, mleka, słonej wody, soku cytrynowego lub pomidorowego na powierzchni.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć gorącą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką.
- Nie używać środków mogących rysować powierzchnię.

- Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych palników oraz dysz. W razie zanieczyszczenia przeczyszczyć je używając miękkiego drutu miedzianego. Nie używać drutu stalowego, nie rozwiercać otworów itp.
- Komorę piekarnika myć po każdorazowym użytkowaniu.
- W przypadku zabrudzenia palnika piekarnika należy go zmyć, wytrzeć do sucha otwory płomieniowe, przeczyszczyć.
- Jeżeli urządzenie nie jest użytkowane przez czas dłuższy, po umyciu i osuszeniu należy je wytrzeć szmatką nasyoną olejem wazelinowym, tworząc warstwę ochronną.

## **5.2 Konserwacja okresowa**

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

## **5.3 Naprawy i remonty**

Producent kuchni gazowych ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE „LOZAMET”, poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy 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.**

**Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania, braku konserwacji oraz powstałych w wyniku dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.**

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

<b>OBJAWY</b>	<b>PRZYCZYNA</b>	<b>SPOSÓB USUNIĘCIA</b>
Palniki nie zapalają się, czuć ulatniający się gaz.	Zanieczyszczone otwory płomieniowe.	Zamknąć kurki palników oraz zawór odcinający. Jeśli nie zapala się palnik piekarnika przewietrzyć piekarnik. Przewietrzyć pomieszczenie. Przeczyszczyć otwory płomieniowe palników. Powtórzyć próbę zapalania. Jeśli palniki nadal nie zapalają się zgłosić kuchnię do naprawy.
Palniki pilotowe nie zapalają.	Brak zasilania elektrycznego. Uszkodzenie przewodu. zapalacza. Uszkodzenie elektrody. Uszkodzenie generatora.	Sprawdzić czy jest napięcie w instalacji elektrycznej oraz czy urządzenie jest podłączone do instalacji. Sprawdź czy przeskakuje iskra. Dokonać regulacji zgodnie z p.3.3.8, 3). Jeśli mimo przeskakującej iskry palnik nadal nie zapalają się zgłoś kuchnię do naprawy.
Brak oświetlenia piekarnika.	Brak zasilania elektrycznego. Uszkodzona żarówka.	Sprawdzić czy jest napięcie w instalacji elektrycznej oraz czy urządzenie jest podłączone do instalacji. Wymienić uszkodzona żarówkę.
<b>Dotyczy kuchni z piekarnikami elektrycznym</b>		
Nie można załączyć piekarnika.	Brak zasilania elektrycznego. Uszkodzony łącznik. krzywkowy funkcji grzania.	Sprawdzić czy jest napięcie w instalacji elektrycznej oraz czy urządzenie jest podłączone do instalacji. Jeśli nadal nie można załączyć piekarnika zgłoś kuchnię do naprawy.
Nie można uzyskać nastawionej temperatury.	Uszkodzony regulator temperatury.	Zgłoś kuchnię do naprawy. Wymienić regulator.
Piekarnik słabo grzeje. Nie działają funkcje grzewcze. piekarnika.	Uszkodzone grzałki. Uszkodzony łącznik. krzywkowy funkcji grzania.	Zgłoś kuchnię do naprawy. Wymienić uszkodzona grzałkę. Wymienić uszkodzony łącznik.

## 6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE

Standardowo kuchnia i kuchenka wyposażona jest w:

- Ruszty żeliwne
- Ruszt piekarnika
- Przewód zasilający z wtyczką
- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną

Dodatkowo można zamówić:

- Tace i pojemniki do piekarnika GN2/1 (530 x 650mm)
- Tace i pojemniki do piekarnika GN1/1 (325 x 530mm)

## 7 WYKAZ CZĘŚCI

Nazwa części		Nr rysunku lub normy	rysunek	pozycja
<b>OSPRZĘT GAZOWY PALNIKI NAWIERZCHNIOWE</b>				
Palnik mały kompletny ARC SERIA 65- 3,0 KW model C		GL.E.40.03.02.00.5/7	17	3÷4 8÷17 20
Palnik średni kompletny ARC SERIA 65- 4,5 KW model D		GL.E.40.03.03.00.5/7	17	3÷4 8÷17 20
Palnik duży kompletny ARC SERIA 65- 7,5 KW model E		GL.E.40.03.04.00.5/7	17	3÷4 8÷17 20
Palnik pilotowy uniwersalny z regulatorem przepływu SIT G1807122		GL.A.43.35.00.00.0	17	2,6,7
Nakrętka z pierścieniem zaciskowym $\phi$ 4 SIT 0.958.030		GL.A.43.35.00.00.0/C03	17	
Kurek gazowy PEL 21S kompletny		RGC460.03.03.00.4	15	
Kurek gazowy PEL 21S kod 7988-B/1		RGC460.03.03.00.4/C01	15	1
Pierścień zaciskowy $\phi$ 10 kod 0905-2		RGC460.03.03.00.4/C04	15	2
Nakrętka M16x1,5 pod rurkę $\phi$ 10 kod 0907-6		RGC460.03.03.00.4/C02	15	3
Pierścień zaciskowy rurki pilota $\phi$ 4 kod 0904		RGC460.03.03.00.4/C05	15	4
Nakrętka rurki pilota $\phi$ 4 kod 0903		RGC460.03.03.00.4/C03	15	5
Pokrętło (kurków palników)		EH.A.10.05.02.00/180	1	
Oznacznik pierścieniowy (kurków palników)		GL.A.43.00.00.40.3	1	
Termopara L=450mm - tuleja montażowa A1 zunifikowana. Nakrętka złącza elektromagnesu M8x1		0.200.132 SIT	17	18
Termopara L=600mm - tuleja montażowa A1 zunifikowana. Nakrętka złącza elektromagnesu M8x1		0.200.248 SIT	17	19
<b>OSPRZĘT ZAPALANIA PALNIKÓW PALNIKI NAWIERZCHNIOWE I PIEKARNIKA GAZOWY</b>				
Generator wysokonapięciowy	2 palnikowe szt.1 6 palnik z piekarnikiem gazowym szt.1	W10T-2A Miflex		
	4 palnikowe szt.1	W10T-4A Miflex		
	6 palnikowe szt.1 4 palnik z piekarnikiem gazowym szt.1 6 palnik z piekarnikiem gazowym szt.1	W10T-6A Miflex		
Elektroda zapłonowa C2 (M4)		0.915.024 SIT	17, 18	21, 10
Łącznik klawiszowy niestabilny z osłonką bryzgoszczelną		W 4.1.7 Elwat		



<b>OSPRZĘT GAZOWY PIEKARNIKA GAZOWEGO</b>			
<b>Dotyczy kuchni: L700.KG4 PG, L700.KG6 PG+SD</b>			
Palnik kompletny 6,8 kW	GL.G.40.03.05.00.5/7	18	1
Palnik pilotowy kompletny	GLA.43.30.03.00.0	18	6
Palnik pilotowy z podstawką SIT 0.140.026	GLA.43.30.00.00.0/C01	18	7
Pierścień zaciskowy rurki pilota SIT 0.957.009	GLA.43.30.00.00.0/C08	18	18
Nakrętka zacisku pilota SIT 0.958.013	GLA.43.30.00.00.0/C07	18	18
Nakrętka elektrody SIT 0.974.037	GLA.43.30.00.00.0/09	18	9
Nakrętka termopary SIT 0.974.036	GLA.43.30.00.00.0/10	18	12
Kurek z termostatem PEL 24 ST kompletny	GLA.43.25.00.00.0	16	
Kurek z termostatem PEL 24 ST(150÷300°C) kod799941	GLA.43.25.00.00.0/01	16	
Nakrętka M20 x1,5 D10 kod 0907-1	GLA.43.25.00.00.0/02	16	
Pierścień zaciskowy D10 kod 0910	GLA.43.25.00.00.0/03	16	
Nakrętka M20 x1,5 D12 kod 0907	GLA.43.25.00.00.0/04	16	
Pierścień zaciskowy D12 kod 0906	GLA.43.25.00.00.0/05	16	
Nakrętka rurki pilota D4 kod 0903	GLA.43.25.00.00.0/06	16	
Nakrętka 3/8" D10	GLA.43.00.00.23.0	16	
Pierścień zaciskowy rurki pilota D4 kod 0904	GLA.43.25.00.00.0/07	16	
Pokrętko (kurka piekarnika)	EH.A.10.05.03.00.0/180	1	
Oznacznik pierścieniowy kurka piekarnika	GL.G.43.03.00.11.5/7	1	
Termopara L=850mm - tuleja A2 kierunkowa. Złącza M8x1	0.290.168 (SIT)	18	11
Przedłużacz termopary L=600mm	0.218.101 (SIT)		
Nakrętka złącza elektromagnesu	34.440.010 (LF)		
Zapalacz piezoelektryczny - OPCJA	0073960 (SIT)		
<b>OSPRZĘT ELEKTRYCZNY PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO z termoobiegiem</b>			
<b>Dotyczy kuchni: L700.KG4 PET, L700.KG6 PET+SD</b>			
Grzałka 2,6 kW - na tylnej ścianie 1 szt	EL.P.80.03.03.00.0/7		
Grzałka 1,5 kW – dolna 1 szt	GL.H.40.04.02.00.5/7		
Zespół grzałek 0,8 +1,8 - górna + grill 1 szt	GL.H.40.04.03.00.5/7		
Wentylator ( mieszacz powietrza )	AWP-01 ASEL		
Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	CO27500NAF		
Lampka sygnalizacyjna zielona	CO27500NAH		
Regulator temperatury	EGO 55.19062.800		
Łącznik krzywkowy funkcji grzania	EGO 42.00000.015		
Pokrętko 180° - oś 6/4.6 mm	EH.A.10.05.01.00.0/180	1	
Oznacznik pierścieniowy funkcji grzania	GL.H.40.04.00.04.5/7	1	
Oznacznik pierścieniowy (0-8 temperatury)	GL.J.40.04.00.03.5/7		
<b>OSPRZĘT ELEKTRYCZNY PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO z grillem</b>			
<b>Dotyczy kuchni: L700.KG4 PE, L700.KG6 PE+SD, L700.KG6 PEmax</b>			
<b>L700.KG4 PE, L700.KG6 PE+SD</b>			
Grzałka 3,2 kW – dolna 1 szt.	GL.J.40.04.02.00.5/7		
Zespół grzałek 1,2 kW + 2 x 1,375 kW - górna + grill) 1 szt.	GL.J.40.04.03.00.5/7		
<b>L700.KG6 PEmax</b>			
Grzałka 2,4 kW - dolna 2 szt.	GL.K.60.10.02.00.5/7		
Zespół grzałek 0,9 kW + 2 x1,0 kW - górna + grill) 2 szt.	GL.K.60.10.03.00.5/7		
Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	CO27500NAF		
Lampka sygnalizacyjna zielona	CO27500NAH		
Stycznik	K1-09D10 230		
Regulator temperatury	EGO 55.19062.800		
Łącznik krzywkowy funkcji grzania	EGO 42.00000.015		
Pokrętko 180° - oś 6/4.6	EH.A.10.05.01.00.0/180	1	
Oznacznik pierścieniowy funkcji grzania	GL.J.40.04.00.04.5/7	1	
Oznacznik pierścieniowy (0-8 temperatury)	GL.J.40.04.00.03.5/7		

<b>OSPRZĘT ELEKTRYCZNY OŚWIETLENIA PIEKARNIKA</b>			
Lampa piecowa	BJB 77.222.1104.10		
Żarówka E14 25W 230V 300°C			
Łącznik klawiszowy zielony - tylko w piekarniku gazowym	S 6053AL		
<b>POZOSTAŁE CZĘŚCI</b>			
Ruszt	GL.E.40.00.00.02.0/7		
Płyta podpalnikowa - palnik 3 kW	GL.E.40.00.00.01.5/7		
Płyta podpalnikowa - palnik 4,5 i 7,5 kW	GL.E.40.00.00.02.5/7		
Uszczelka ULX-LAR- 08/131X	GL.G.40.01.07.00.5/7		
Uszczelka ULX-LAR- 08/212X	GL.K.60.01.07.00.5/7		
Zawias lewy 700.008 (36M0100) - (drzwi piekarnika)	GL.A.42.02.00.06.0		
Zawias prawy 700.009 (36M0110) - (drzwi piekarnika)	GL.A.42.02.00.07.0		
Wspornik zaw. 700.001 (36M0270) - (drzwi piekarnika)	GL.A.42.02.00.00.0/C23		
Ruszt piekarnika GN1/1 (325 x 530mm)	EL.P.80.02.03.00.0/7		
Ruszt piekarnika GN2/1 (530 x 650mm)	GL.G.40.01.06.00.5/7		
Ruszt piekarnika 3xGN1/1 (530 x 975mm)	GL.K.60.01.06.00.5/7		
<b>L700.KG4 PG, L700.KG6 PG+SD L700.KG4 PE, L700.KG6 PE+SD</b>			
Szyba zewnętrzna piekarnika	GL.G.40.04.00.06.6/7		
Szyba wewnętrzna piekarnika	GL.G.40.04.00.07.6/7		
<b>L700.KG4 PET, L700.KG6 PET+SD</b>			
Szyba zewnętrzna piekarnika			
Szyba wewnętrzna piekarnika			
<b>L700.KG6 PEmax</b>			
Szyba zewnętrzna piekarnika	GL.K.60.04.00.06.6/7		
Szyba wewnętrzna piekarnika	GL.K.60.04.00.07.6/7		

## **8 RYSUNKI I SCHEMATY**

Rysunek 1 - Pokręta sterowania

Rysunek 2 - Widok kuchni L700.KG2

Rysunek 3 - Widok kuchni L700.KG4

Rysunek 4 - Widok kuchni L700.KG6

Rysunek 5 - Widok kuchni L700.KG2 na podstawach P, S, SD

Rysunek 6 - Widok kuchni L700.KG4 na podstawach P, S, SD

Rysunek 7 - Widok kuchni L700.KG6 na podstawach P, S, SD

Rysunek 8 - Widok kuchni L700.KG4 PG

Rysunek 9 - Widok kuchni L700.KG4 PET

Rysunek 10 - Widok kuchni L700.KG4 PE

Rysunek 11 - Widok kuchni L700.KG6 PG + SD

Rysunek 12 - Widok kuchni L700.KG6 PET + SD

Rysunek 13 - Widok kuchni L700.KG6 PE + SD

Rysunek 14 - Widok kuchni L700.KG6 PEmax

Rysunek 15- Kurek palnika nawierzchniowego (do gotowania) z iglicą regulacyjną

Rysunek 16- Kurek piekarnika gazowego z iglicą regulacyjną

Rysunek 17- Palnik nawierzchniowy (do gotowania)

Rysunek 18- Palnik piekarnika gazowego

### **SCHEMATY ELEKTRYCZNE**

Schemat 1- Kuchnia gazowa L700.KG2

Schemat 2- Kuchnia gazowa L700.KG4

Schemat 3- Kuchnia gazowa L700.KG6

Schemat 4- Kuchnia gazowa z piekarnikiem L700.KG4 PG

Schemat 5- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem L700.KG4 PET

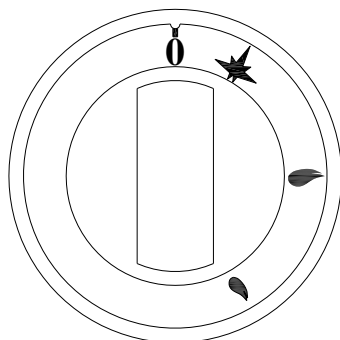
Schemat 6- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym L700.KG4 PE

Schemat 7- Kuchnia gazowa z piekarnikiem L700.KG6 PG+SD

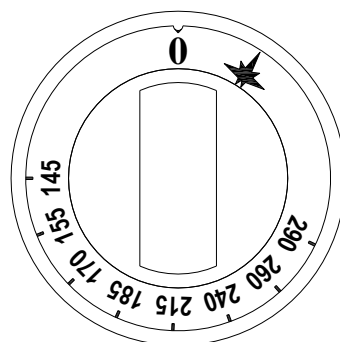
Schemat 8- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem L700.KG6 PET+SD

Schemat 9- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym L700.KG6 PE+SD

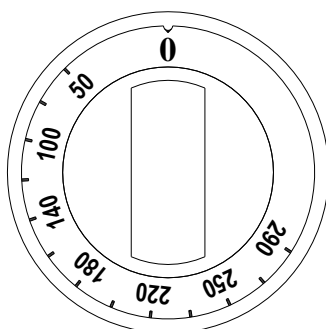
Schemat 10- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym L700.KG6 PEmax



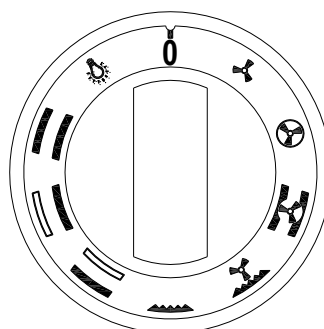
1A) Pokrętko do sterowania palnikami nawierzchniowymi (do gotowania) – dotyczy wszystkich kuchni



1B) Pokrętko do sterowania piekarnikiem gazowym - kuchnie L700.KG4 PG, L700.KG6 PG+SD

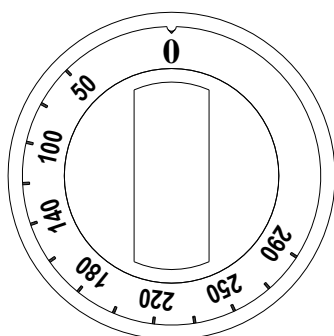


Pokrętko regulatora temperatury

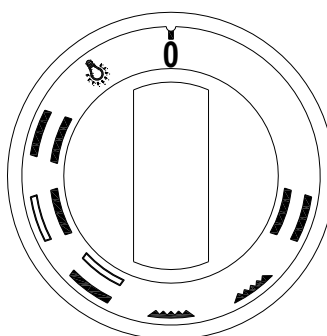


Pokrętko łącznika funkcji grzania

1C) Pokrętki do sterowania piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem - kuchnie L700.KG4 PET, L700.KG6 PET+SD



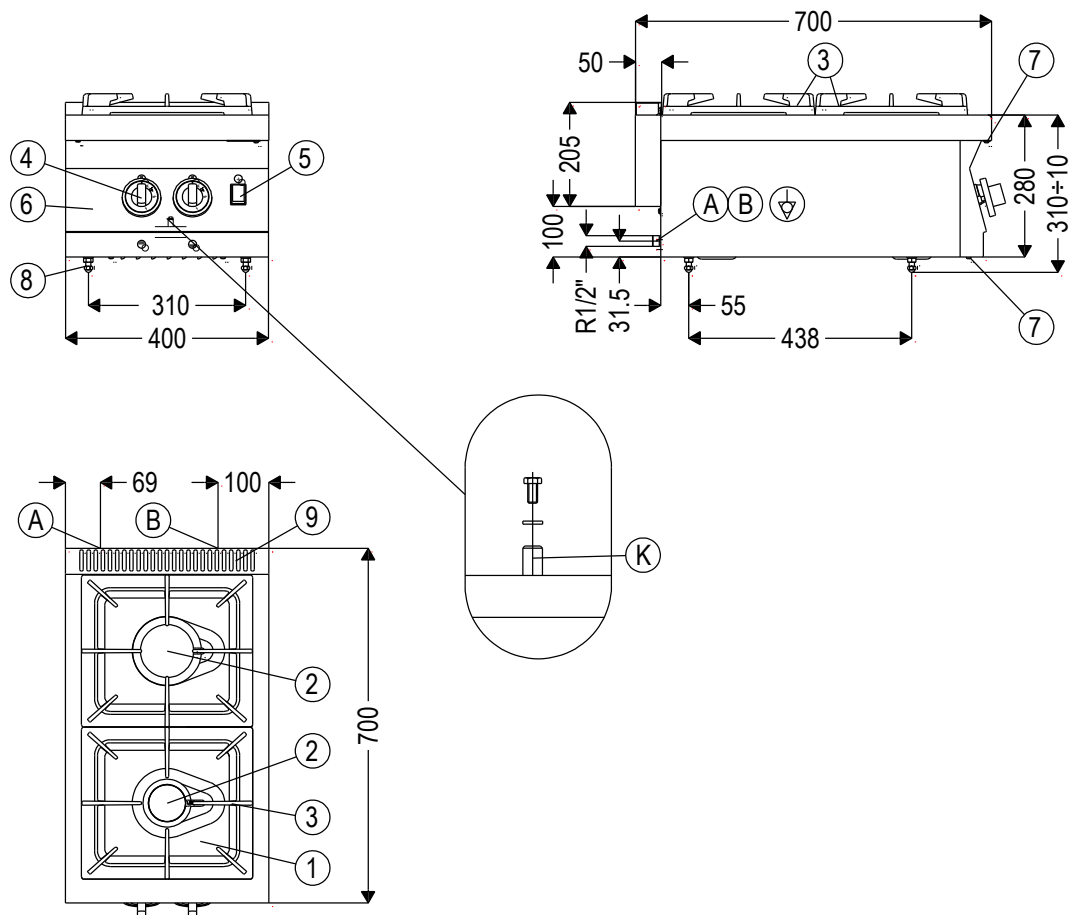
Pokrętko regulatora temperatury



Pokrętko łącznika funkcji grzania

1D) Pokrętki do sterowania piekarnikiem elektrycznym - kuchnie L700.KG4 PE, L700.KG6 PE+SD, L700.KG6 PEmax

Rysunek 1 - Pokrętki sterowania



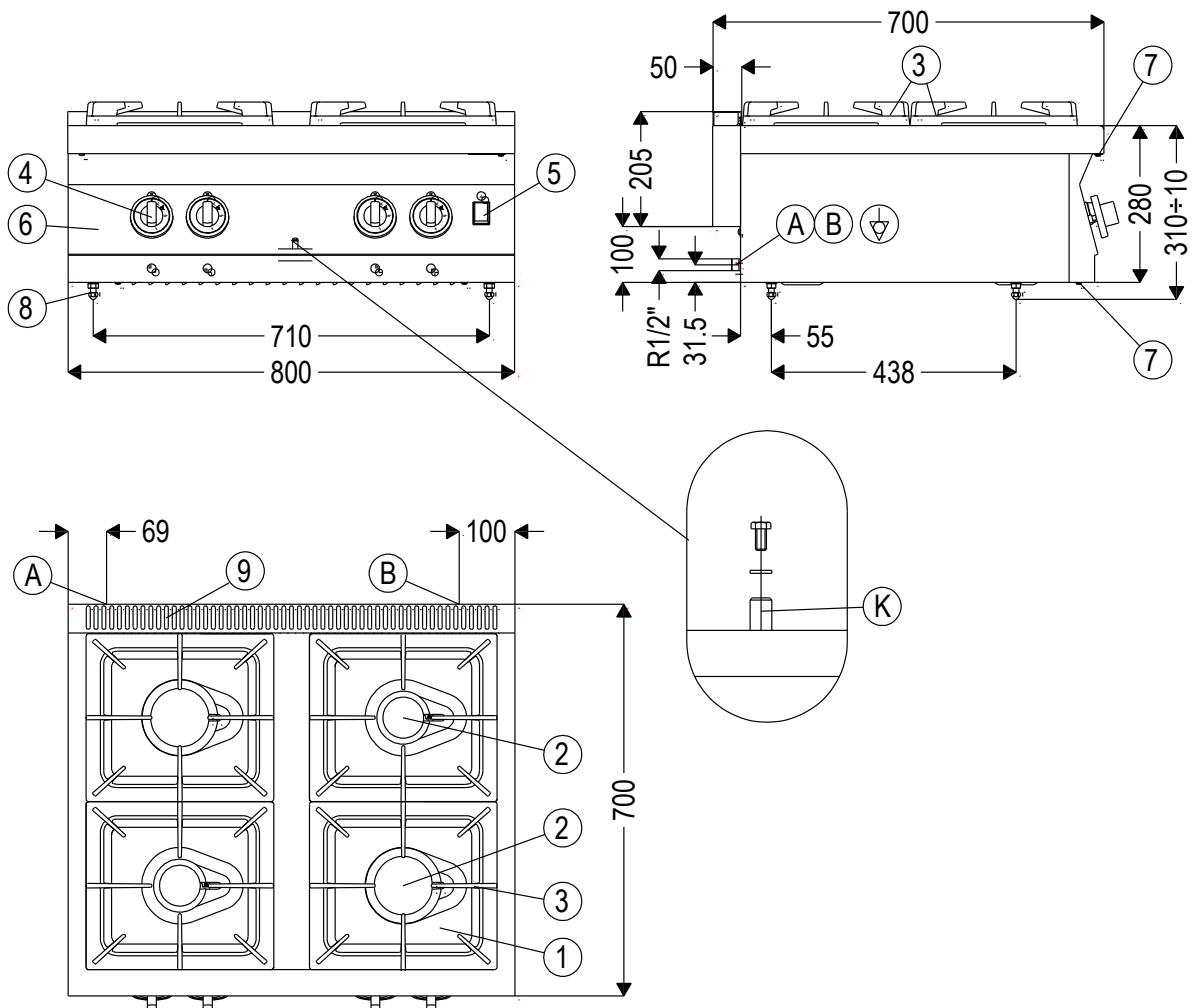
**A - Przyłącze gazu**

**B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej**

**K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu**

1. Płyta podpalnikowa
2. Palniki nawierzchniowe (do gotowania)
3. Ruszty żeliwne
4. Pokręta kurków palników nawierzchniowych
5. Przycisk generatora zapalającego
6. Panel sterowania
7. Wkręty mocujące panel sterowania
8. Stopki regulowane
9. Maskownica - kratka wylotowa

**Rysunek 2 - Widok kuchni L700.KG2**



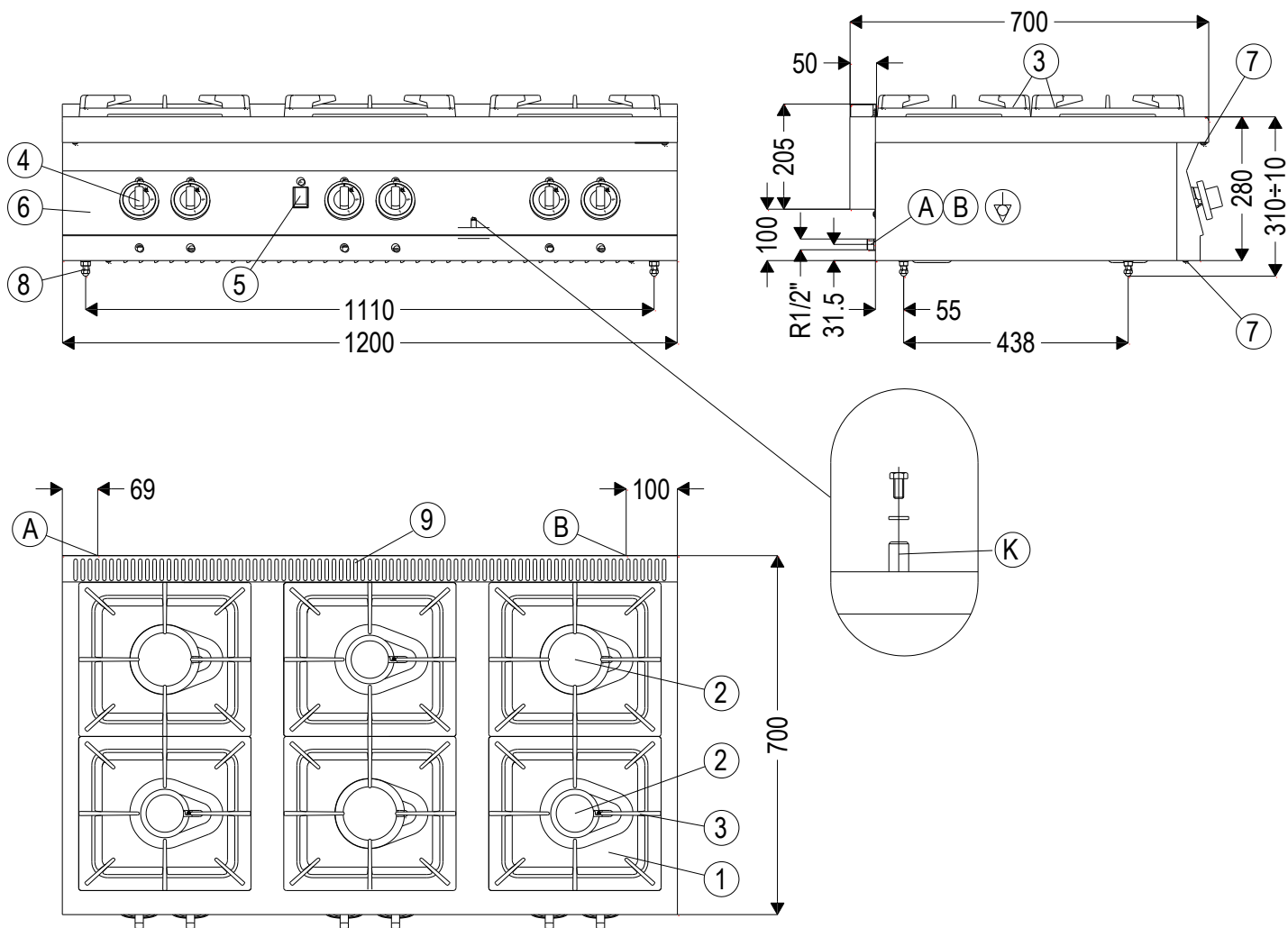
**A - Przyłącze gazu**

**B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej**

**K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu**

1. Płyta podpalnikowa
2. Palniki nawierzchniowe (do gotowania)
3. Ruszty żeliwne
4. Pokręta kurków palników nawierzchniowych
5. Przycisk generatora zapalającego
6. Panel sterowania
7. Wkręty mocujące panel sterowania
8. Stopki regulowane
9. Maskownica - kratka wylotowa

**Rysunek 3 - Widok kuchni L700.KG4**



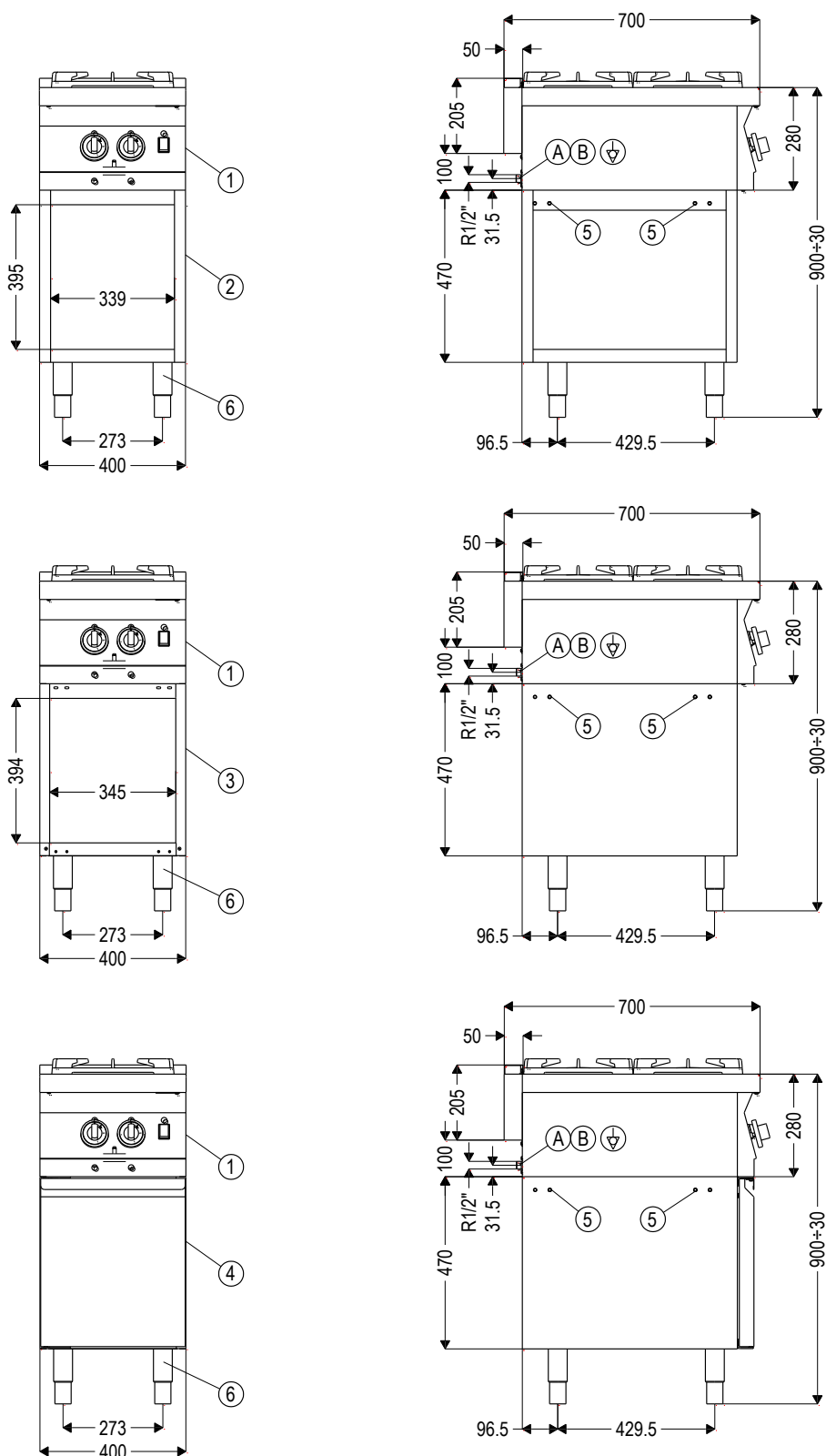
**A - Przyłącze gazu**

**B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej**

**K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu**

1. Płyta podpalnikowa
2. Palniki nawierzchniowe (do gotowania)
3. Ruszty żeliwne
4. Pokręta kurków palników nawierzchniowych
5. Przycisk generatora zapalającego
6. Panel sterowania
7. Wkręty mocujące panel sterowania
8. Stopki regulowane
9. Maskownica - kratka wylotowa

**Rysunek 4 - Widok kuchni L700.KG6**



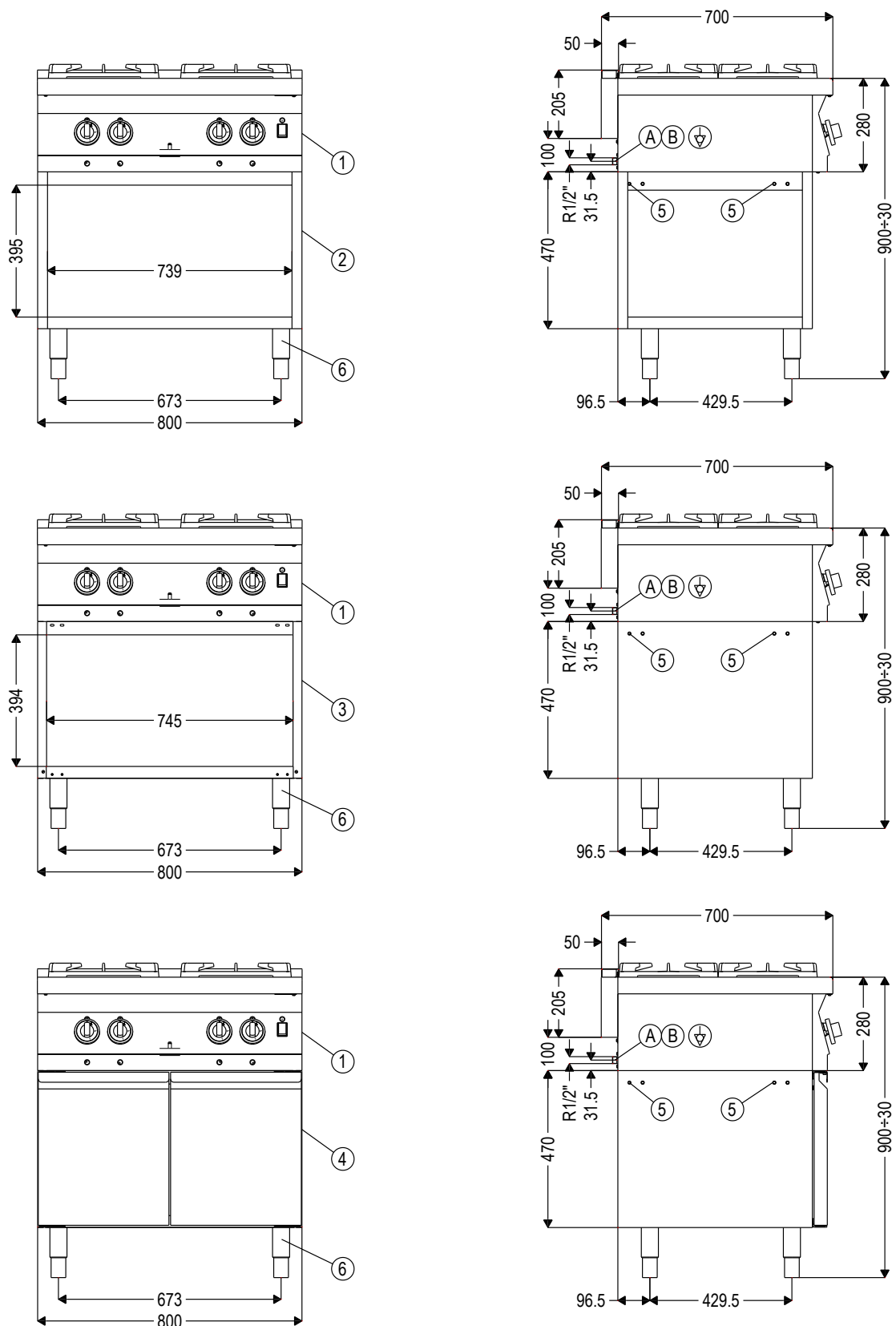
**A - Przyłącze gazu**

**B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej**

1. Kuchnia gazowa 2- palnikowa - **L.700.KG2**
2. Podstawa otwarta z półką - **P**
3. Szafka otwarta - **S**
4. Szafka z drzwiami - **SD**
5. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduł
6. Noga regulowana

**Rysunek 5 - Widok kuchni na podstawach: L700.KG2+P, L700.KG2+S, L700.KG2+SD**



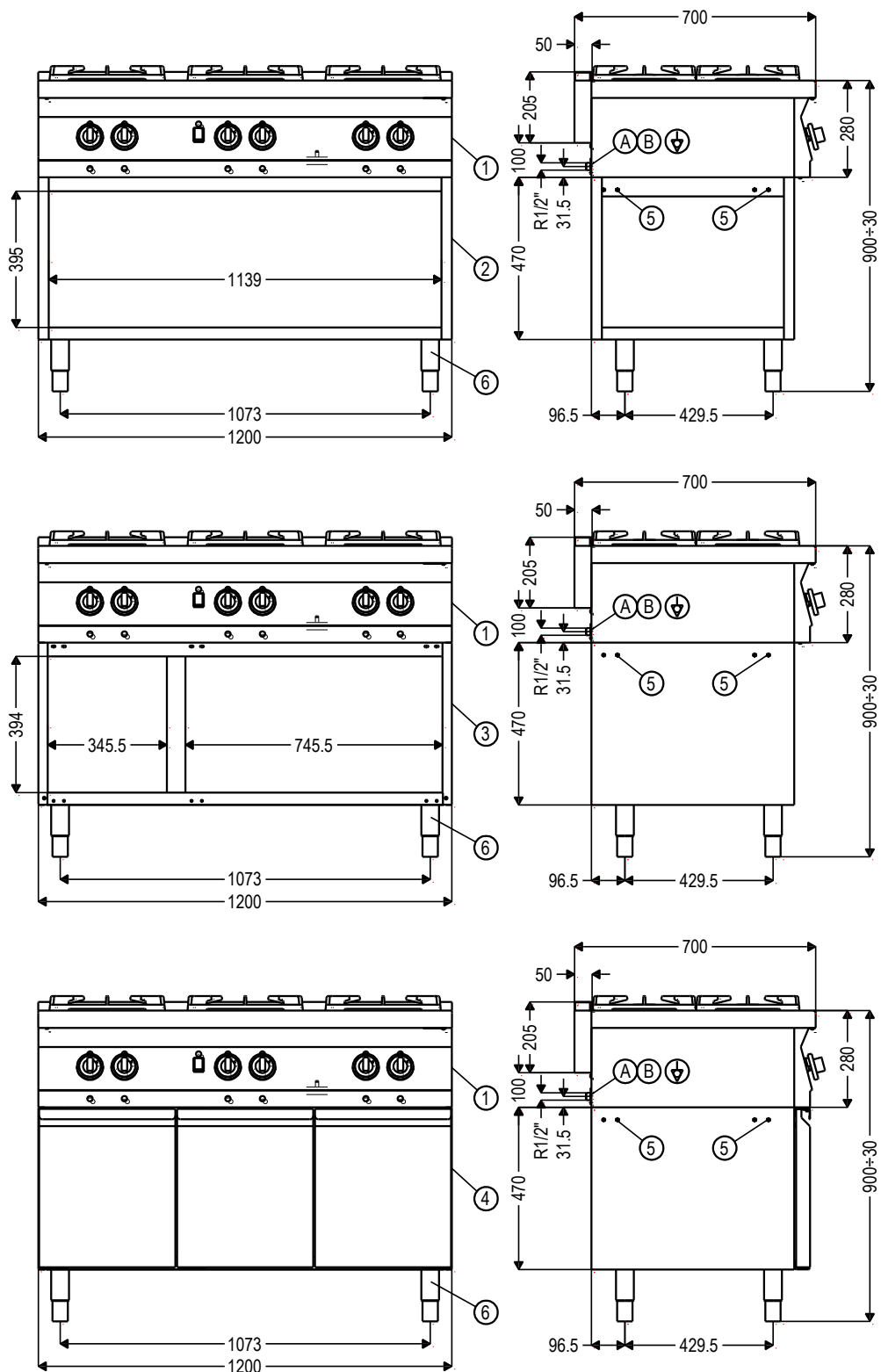


**A - Przyłącze gazu**

**B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej**

1. Kuchnia gazowa 2- palnikowa - **L.700.KG4**
2. Podstawa otwarta z półką - **P**
3. Szafka otwarta - **S**
4. Szafka z drzwiami - **SD**
5. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
6. Noga regulowana

**Rysunek 6 - Widok kuchni na podstawach: L700.KG4+P, L700.KG4+S, L700.KG4+SD**

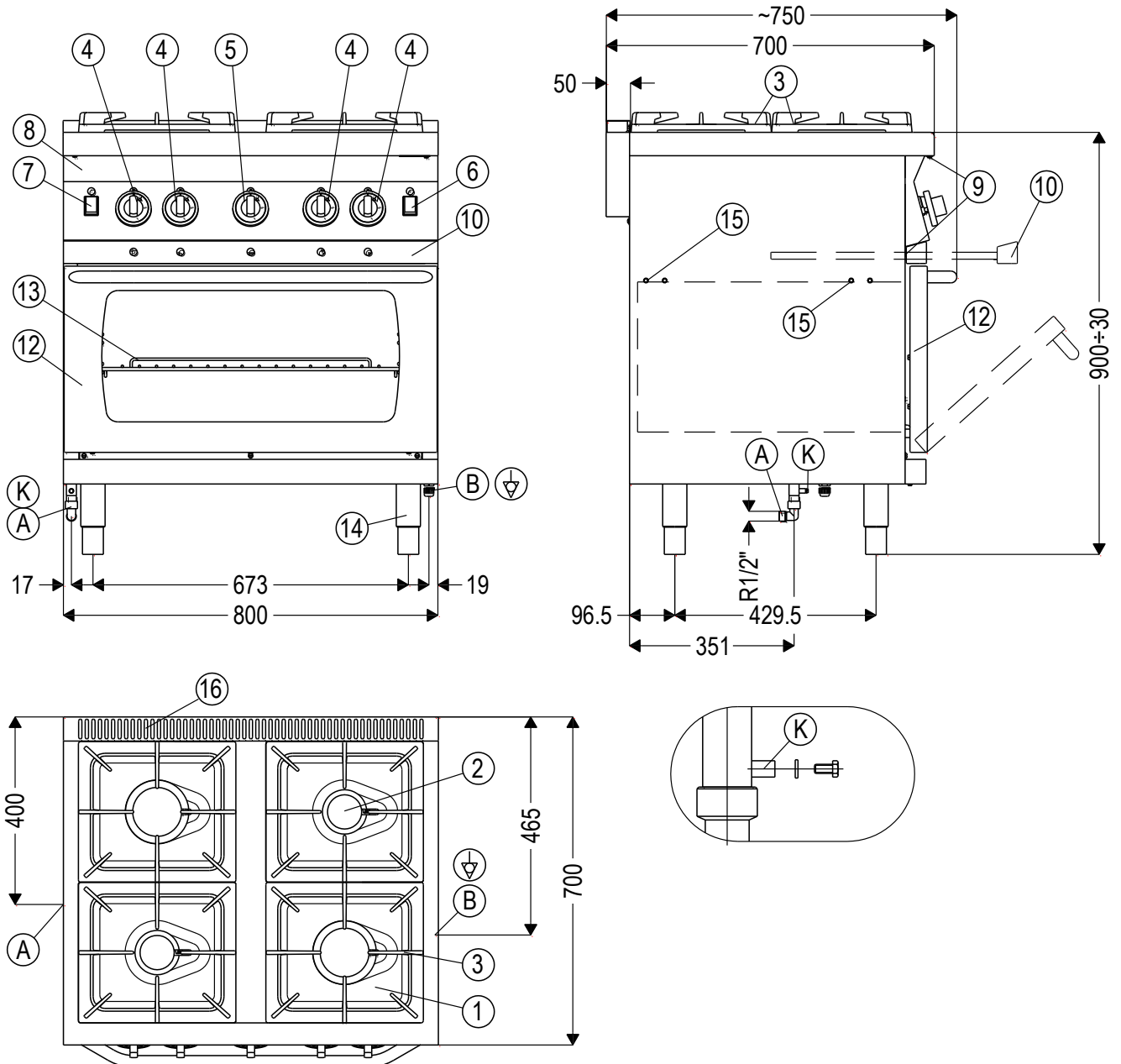


**A - Przyłącze gazu**

**B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej**

1. Kuchnia gazowa 2- palnikowa - **L.700.KG6**
2. Podstawa otwarta z półką - **P**
3. Szafka otwarta - **S**
4. Szafka z drzwiami - **SD**
5. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
6. Noga regulowana

**Rysunek 6 - Widok kuchni na podstawach: L700.KG6+P, L700.KG6+S, L700.KG6+SD**



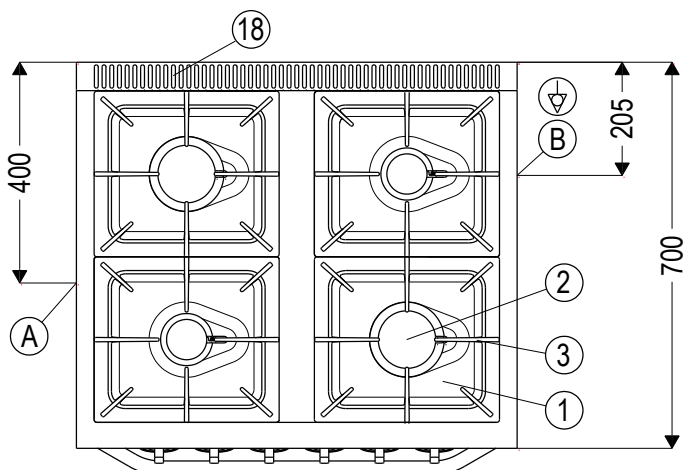
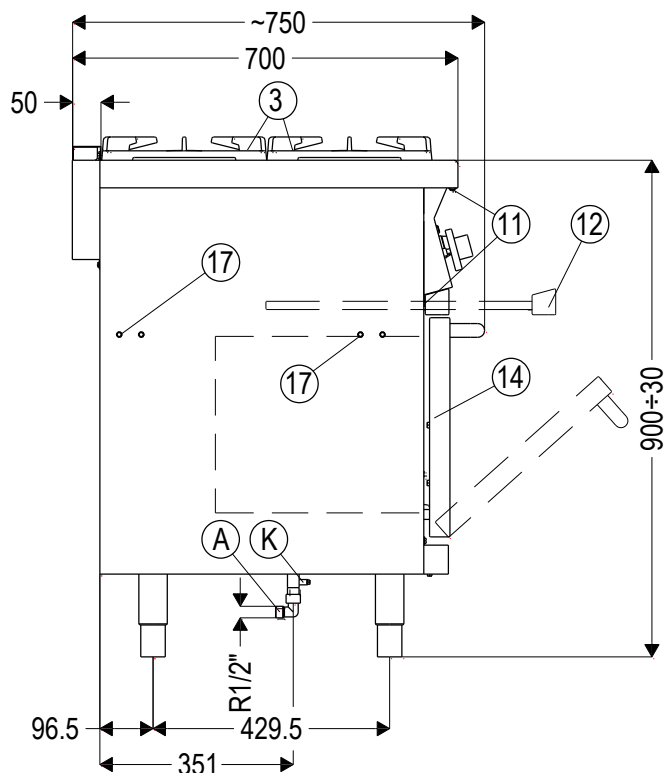
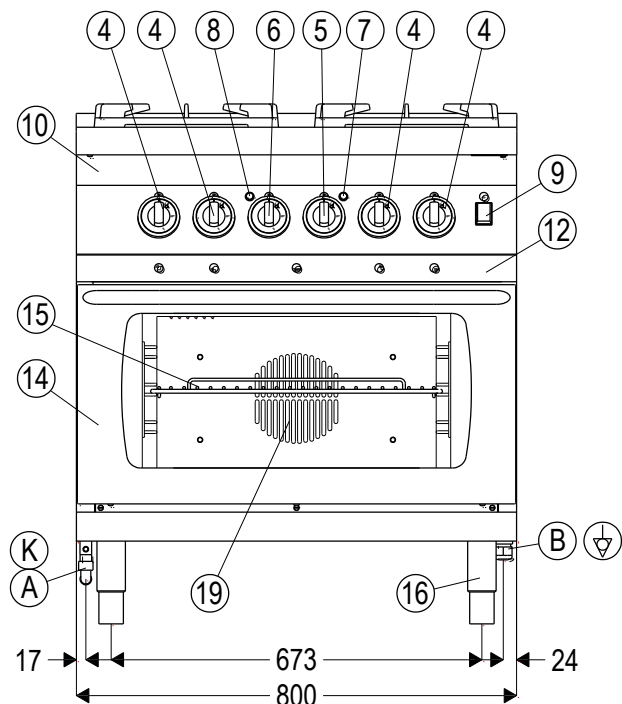
**A - Przyłącze gazu**

**B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej**

**K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu**

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Płyta podpalnikowa</li> <li>2. Palniki powierzchniowe (do gotowania)</li> <li>3. Ruszty żeliwne</li> <li>4. Pokręta kurków palników powierzchniowych</li> <li>5. Pokręto kurka palnika piekarnika gazowego</li> <li>6. Przycisk generatora zapalającego</li> <li>7. Przycisk oświetlenia piekarnika</li> <li>8. Panel sterowania</li> <li>9. Wkręty mocujące panel sterowania</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>10. Wysuwna półka do usuwania zanieczyszczeń</li> <li>11.</li> <li>12. Drzwiczki piekarnika</li> <li>13. Ruszt piekarnika</li> <li>14. Noga regulowana</li> <li>15. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły</li> <li>16. Kratka wylotowa spalin</li> </ul> |
|--|---|

**Rysunek 8 - Widok kuchni L700.KG4 PG**



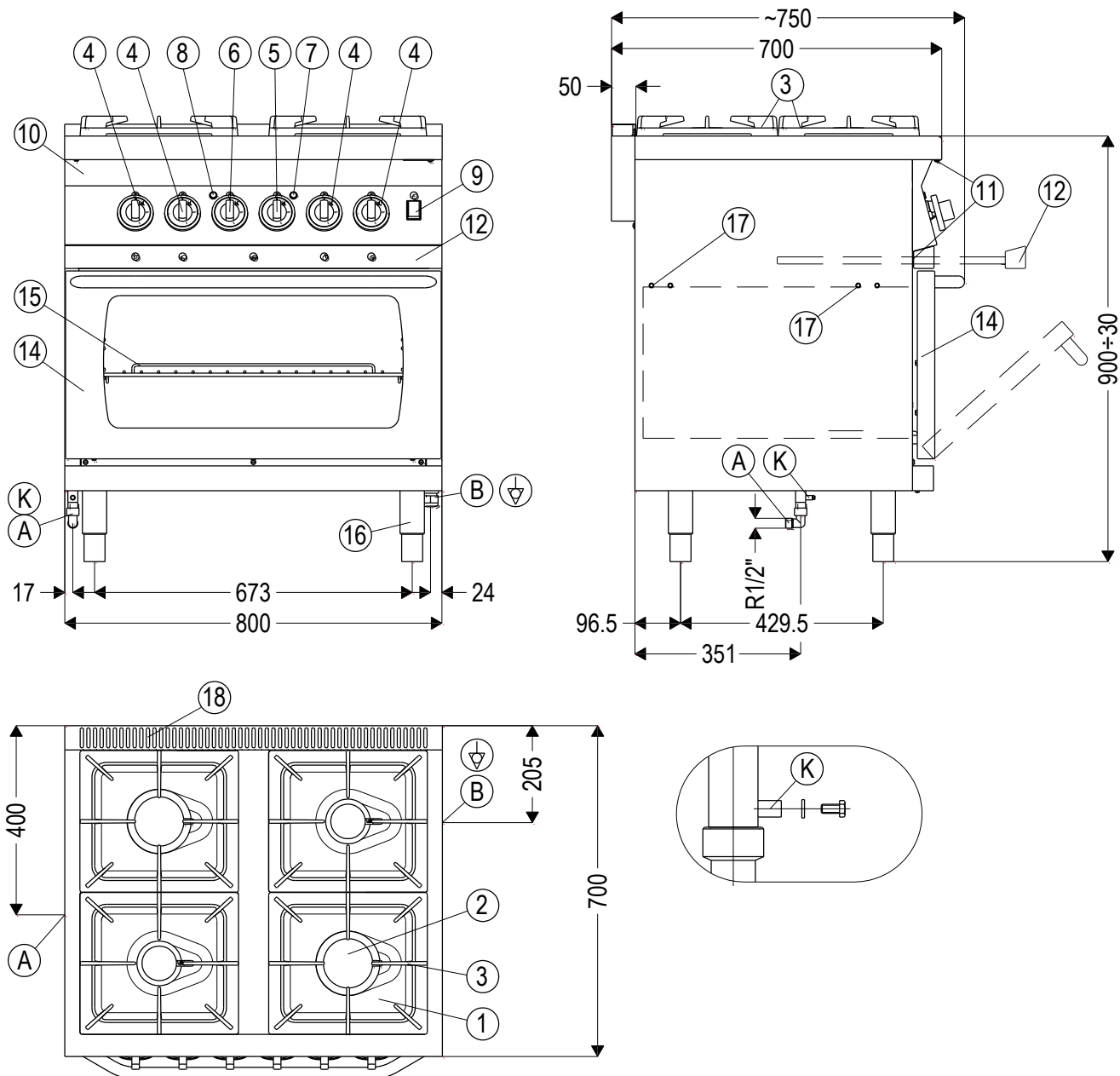
**A - Przyłącze gazu**

**B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej. Skrzynka przyłączeniowa.**

**K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu**

- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Płyta podpalnikowa</li> <li>2. Palniki nawierzchniowe (do gotowania)</li> <li>3. Ruszty żeliwne</li> <li>4. Pokręta kurków palników nawierzchniowych</li> <li>5. Pokręto łącznika funkcji grzania piekarnika elektrycznego</li> <li>6. Pokręto regulatora temperatury w piekarniku</li> <li>7. Lampa sygnalizacyjna zielona - zasilanie piekarnika</li> <li>8. Lampa sygnalizacyjna pomarańczowa - załączenie regulacji temperatury</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Przycisk generatora zapalającego</li> <li>10. Panel sterowania</li> <li>11. Wkręty mocujące panel sterowania</li> <li>12. Wsuwna półka do usuwania zanieczyszczeń</li> <li>13.</li> <li>14. Drzwiczki piekarnika</li> <li>15. Ruszt piekarnika</li> <li>16. Noga regulowana</li> <li>17. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły</li> <li>18. Maskownica - kratka</li> <li>19. Wentylator termoobiegowy</li> </ol> |
|--|--|

**Rysunek 9 - Widok kuchni L700.KG4 PET**



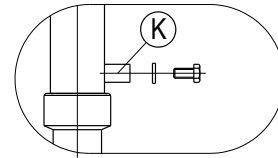
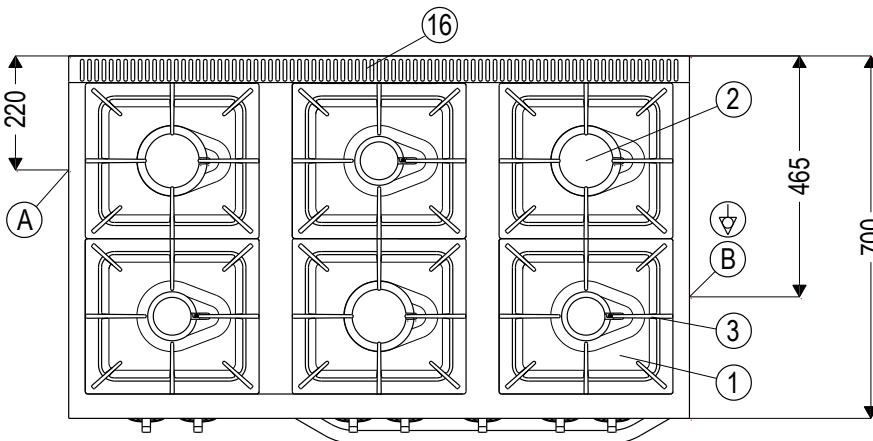
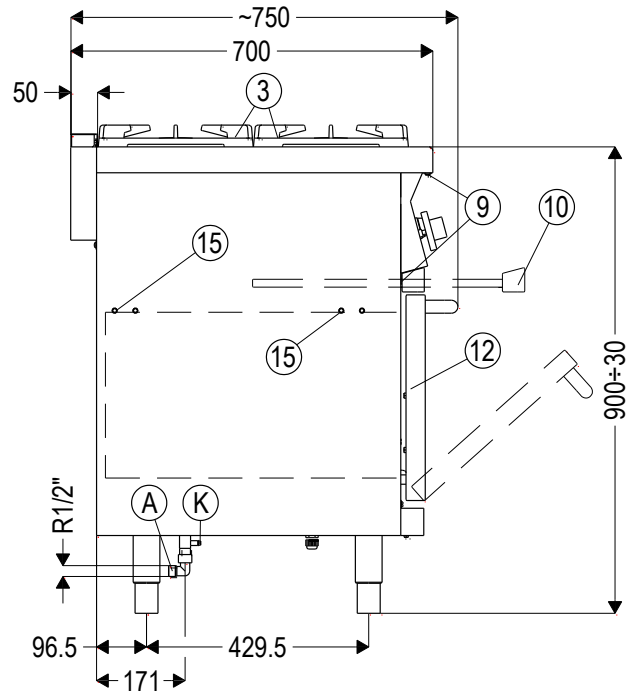
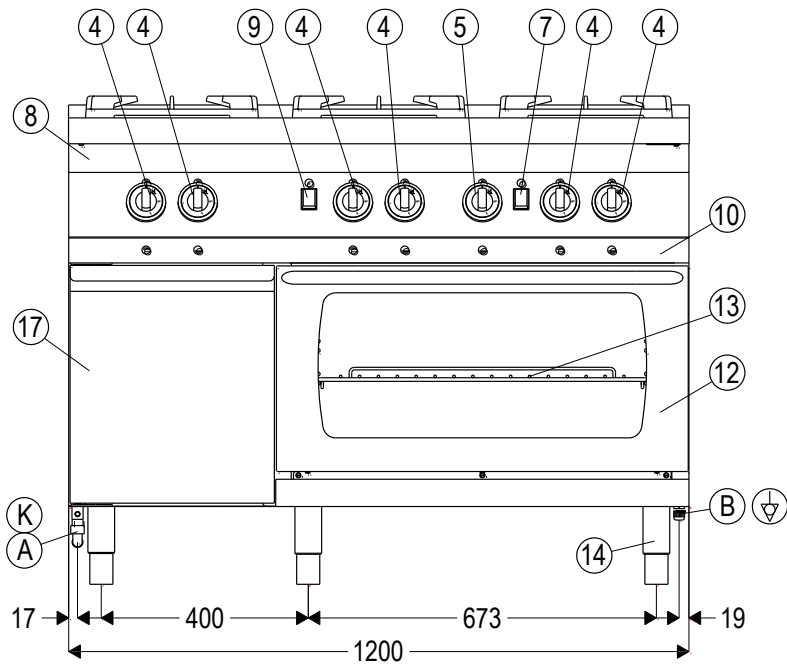
#### A - Przyłącze gazu

B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej. Skrzynka przyłączeniowa.

K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu

- |  |   |
|--|---|
| 1. Płyta podpalnikowa  | 10. Panel sterowania                                    |
| 2. Palniki nawierzchniowe (do gotowania)                                 | 11. Wkręty mocujące panel sterowania                    |
| 3. Ruszty żeliwne  | 12. Wysuwna półka do usuwania zanieczyszczeń            |
| 4. Pokręta kurków palników nawierzchniowych                              | 13.   |
| 5. Pokręto łącznika funkcji grzania piekarnika elektrycznego             | 14. Drzwiczki piekarnika                                |
| 6. Pokręto regulatora temperatury w piekarniku                           | 15. Ruszt piekarnika                                    |
| 7. Lampa sygnalizacyjna zielona - zasilanie piekarnika                   | 16. Noga regulowana                                     |
| 8. Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa - załączenie regulacji temperatury | 17. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły |
| 9. Przycisk generatora zapalającego                                      | 18. Maskownica - kratka                                 |

Rysunek 10 - Widok kuchni L700.KG4 PE



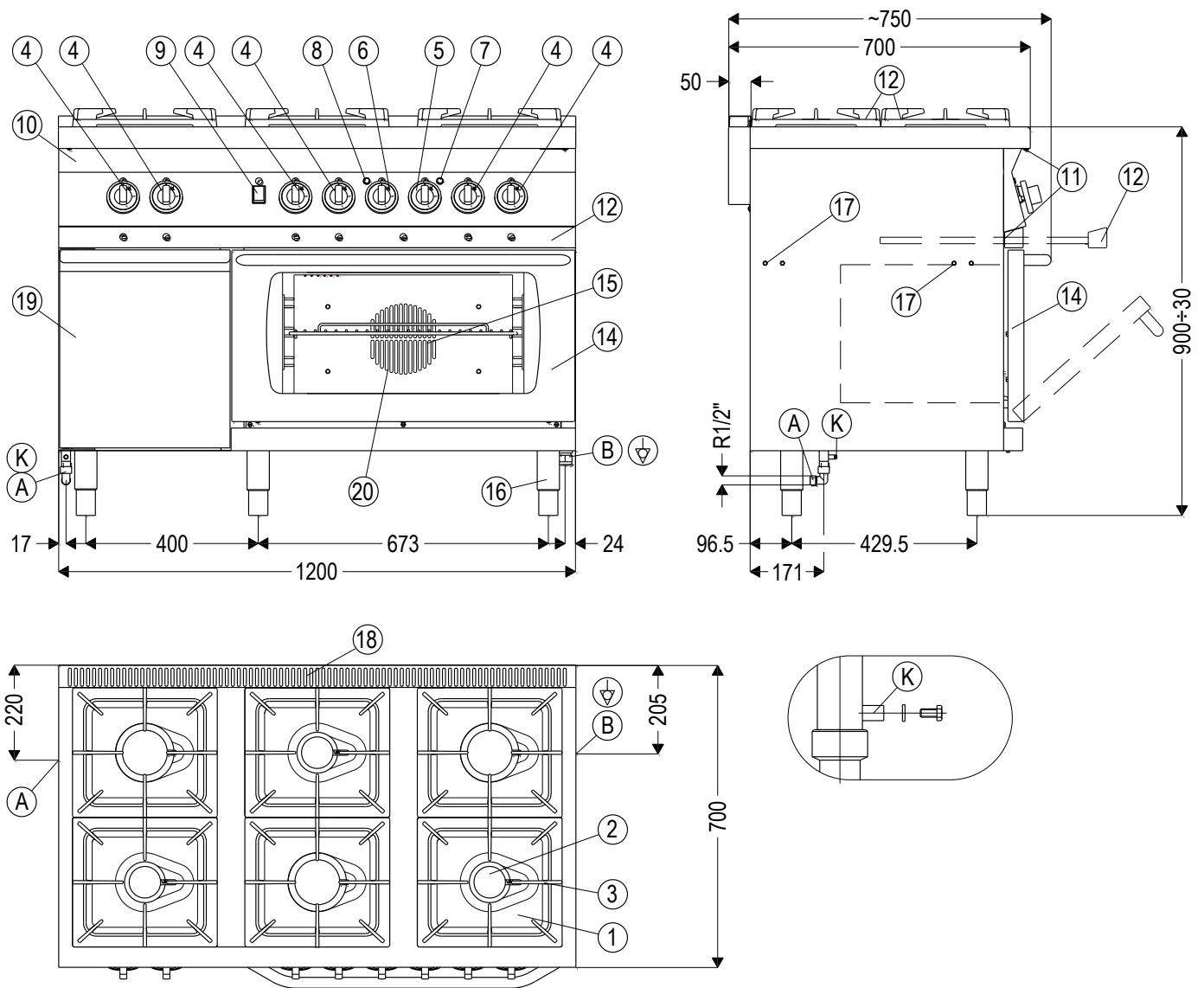
**A - Przyłącze gazu**

**B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej**

**K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu**

- |  |   |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Płyta podpalnikowa</li> <li>2. Palniki powierzchniowe (do gotowania)</li> <li>3. Ruszty żeliwne</li> <li>4. Pokręta kurków palników powierzchniowych</li> <li>5. Pokręto kurka palnika piekarnika gazowego</li> <li>6. Przycisk generatora zapalającego</li> <li>7. Przycisk oświetlenia piekarnika</li> <li>8. Panel sterowania</li> <li>9. Wkręty mocujące panel sterowania</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Wysuwna półka do usuwania zanieczyszczeń</li> <li>11.</li> <li>12. Drzwiczki piekarnika</li> <li>13. Ruszt piekarnika</li> <li>14. Noga regulowana</li> <li>15. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły</li> <li>16. Kratka wylotowa spalin</li> <li>17. Szafka</li> </ol> |
|--|---|

**Rysunek 11 - Widok kuchni L700.KG6 PG + SD**



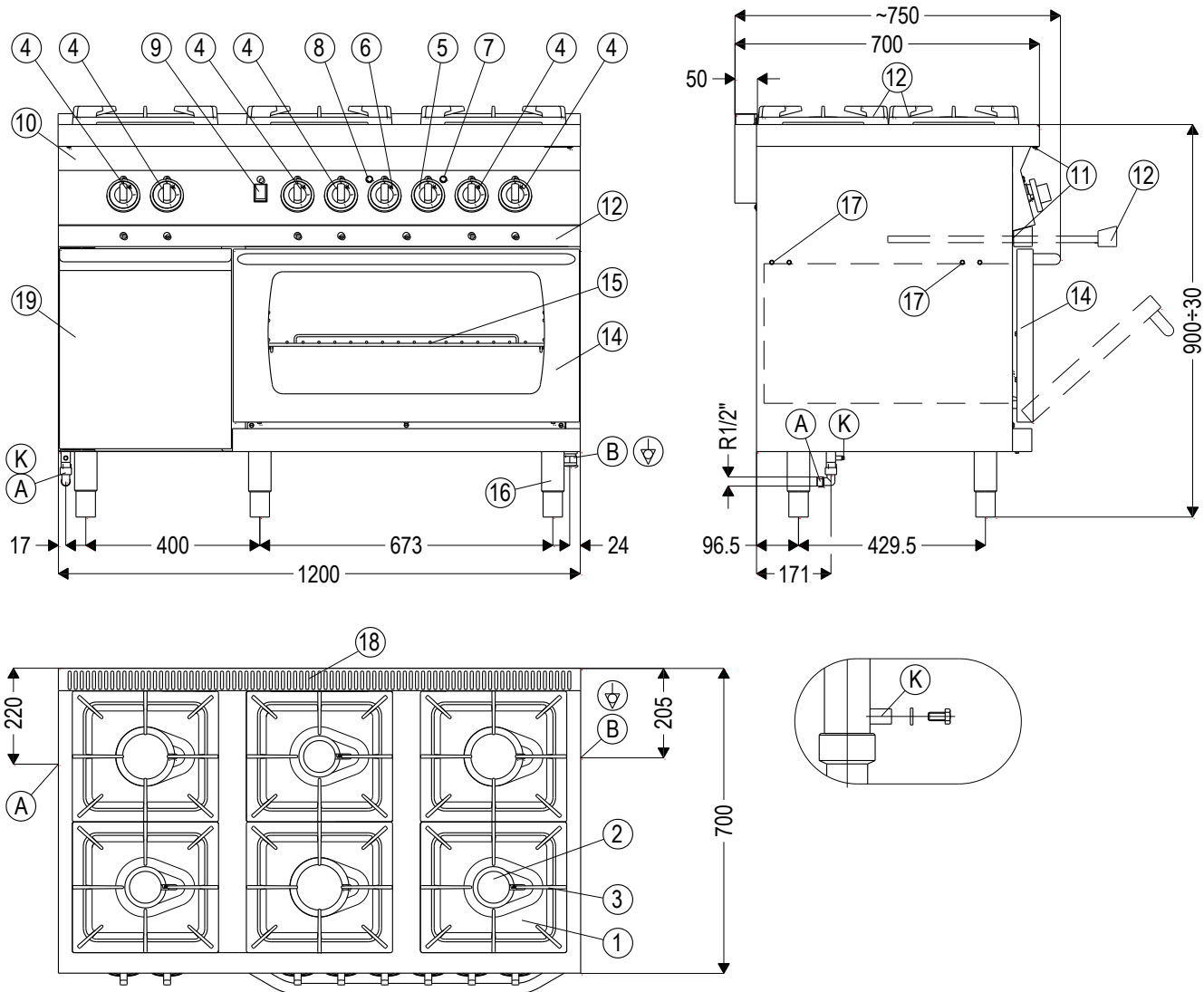
**A - Przyłącze gazu**

**B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej. Skrzynka przyłączeniowa.**

**K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu**

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Płyta podpalnikowa</li> <li>2. Palniki nawierzchniowe (do gotowania)</li> <li>3. Ruszty żeliwne</li> <li>4. Pokręta kurków palników nawierzchniowych</li> <li>5. Pokręto łącznika funkcji grzania piekarnika elektrycznego</li> <li>6. Pokręto regulatora temperatury w piekarniku</li> <li>7. Lampa sygnalizacyjna zielona - zasilanie piekarnika</li> <li>8. Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa - załączenie regulacji temperatury</li> <li>9. Przycisk generatora zapalającego</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>10. Panel sterowania</li> <li>11. Wkręty mocujące panel sterowania</li> <li>12. Wysuwna półka do usuwania zanieczyszczeń</li> <li>13.</li> <li>14. Drzwiczki piekarnika</li> <li>15. Ruszt piekarnika</li> <li>16. Noga regulowana</li> <li>17. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły</li> <li>18. Maskownica - kratka</li> <li>19. Szafka</li> <li>20. Wentylator termoobiegu</li> </ul> |
|--|--|

**Rysunek 12 - Widok kuchni L700.KG6 PET + SD**



**A - Przyłącze gazu**

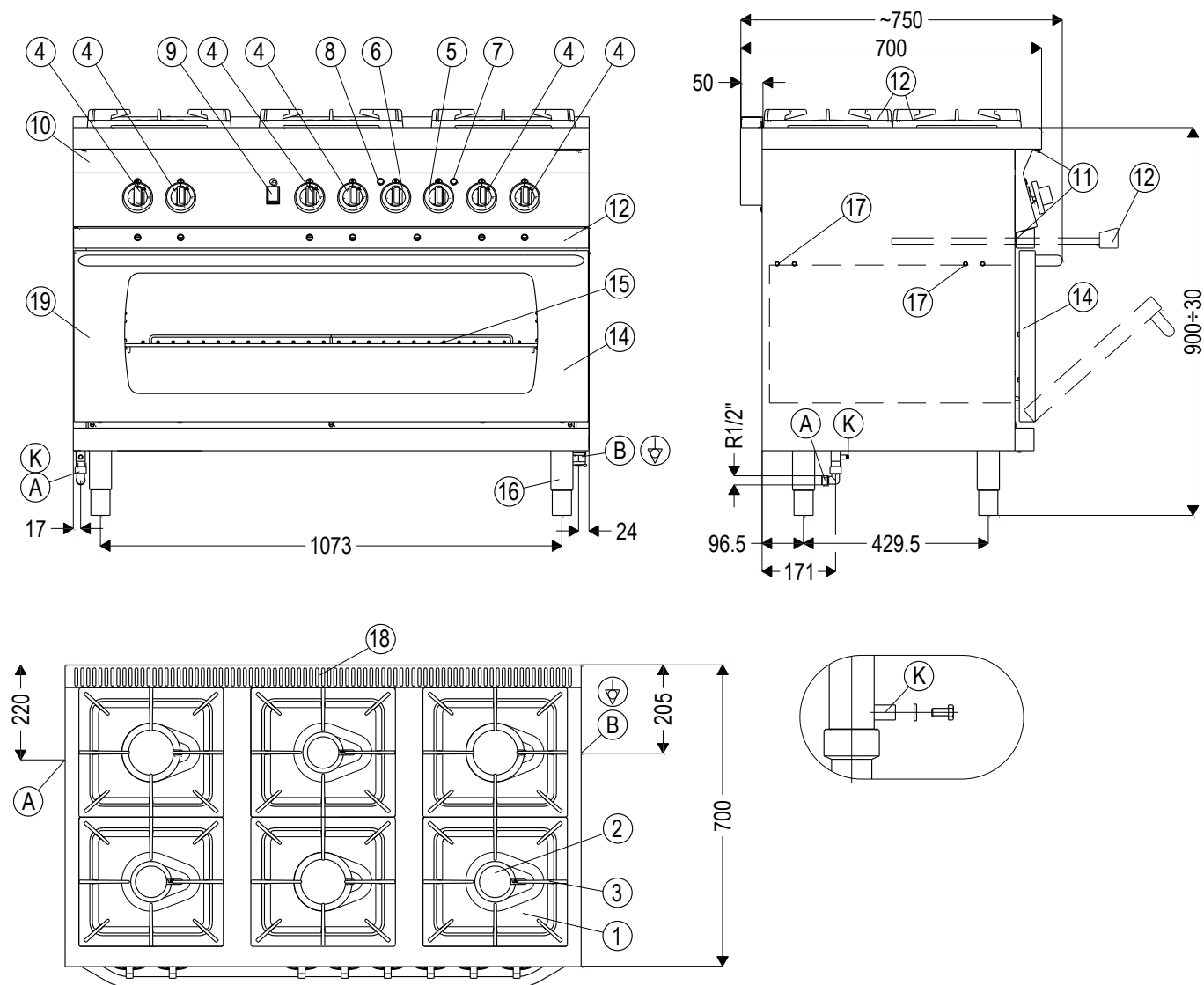
**B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej. Skrzynka przyłączeniowa.**

**K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu..**

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Płyta podpalnikowa</li> <li>2. Palniki nawierzchniowe (do gotowania)</li> <li>3. Ruszty żeliwne</li> <li>4. Pokręta kurków palników nawierzchniowych</li> <li>5. Pokręto łącznika funkcji grzania piekarnika elektrycznego</li> <li>6. Pokręto regulatora temperatury w piekarniku</li> <li>7. Lampa sygnalizacyjna zielona - zasilanie piekarnika</li> <li>8. Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa - załączenie regulacji temperatury</li> <li>9. Przycisk generatora zapalającego</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>10. Panel sterowania</li> <li>11. Wkręty mocujące panel sterowania</li> <li>12. Wsuwna półka do usuwania zanieczyszczeń</li> <li>13.</li> <li>14. Drzwiczki piekarnika</li> <li>15. Ruszt piekarnika</li> <li>16. Noga regulowana</li> <li>17. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły</li> <li>18. Maskownica - kratka</li> <li>19. Szafka</li> </ul> |
|--|---|

**Rysunek 13 - Widok kuchni L700.KG6 PE + SD**





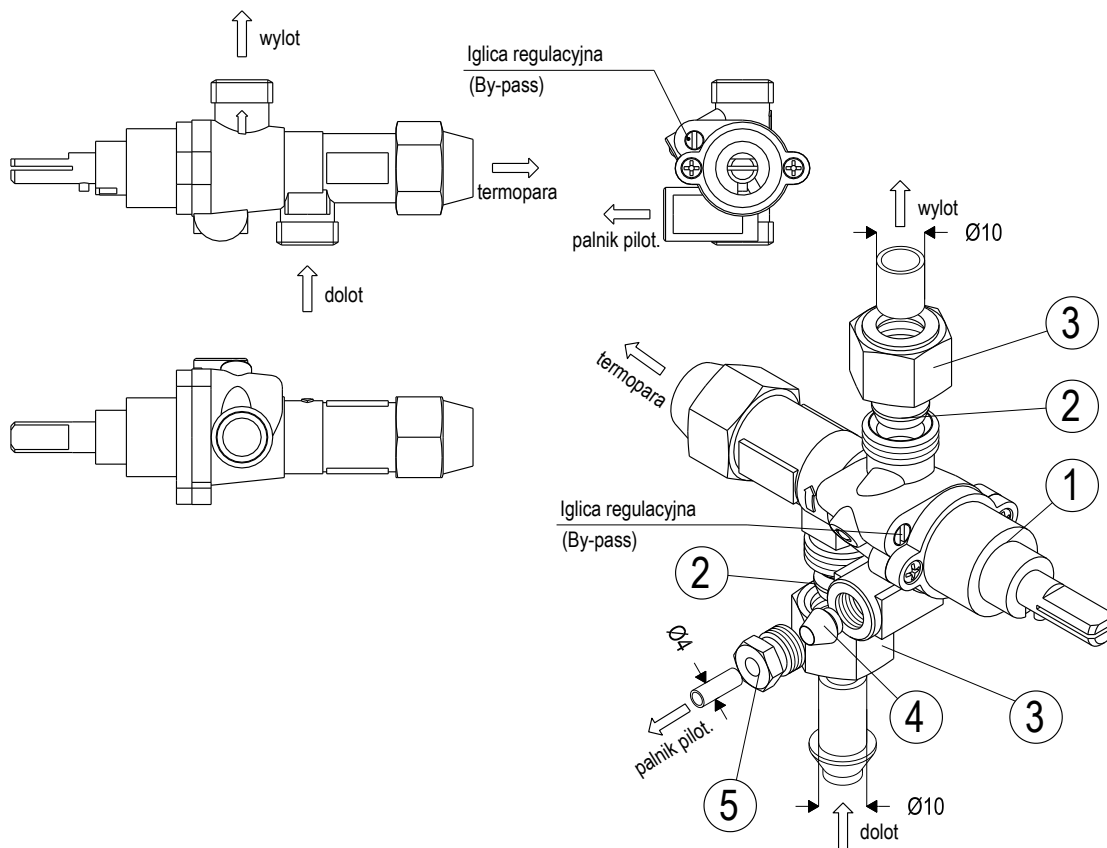
**A - Przyłącze gazu**

**B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej. Skrzynka przyłączeniowa.**

**K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu**

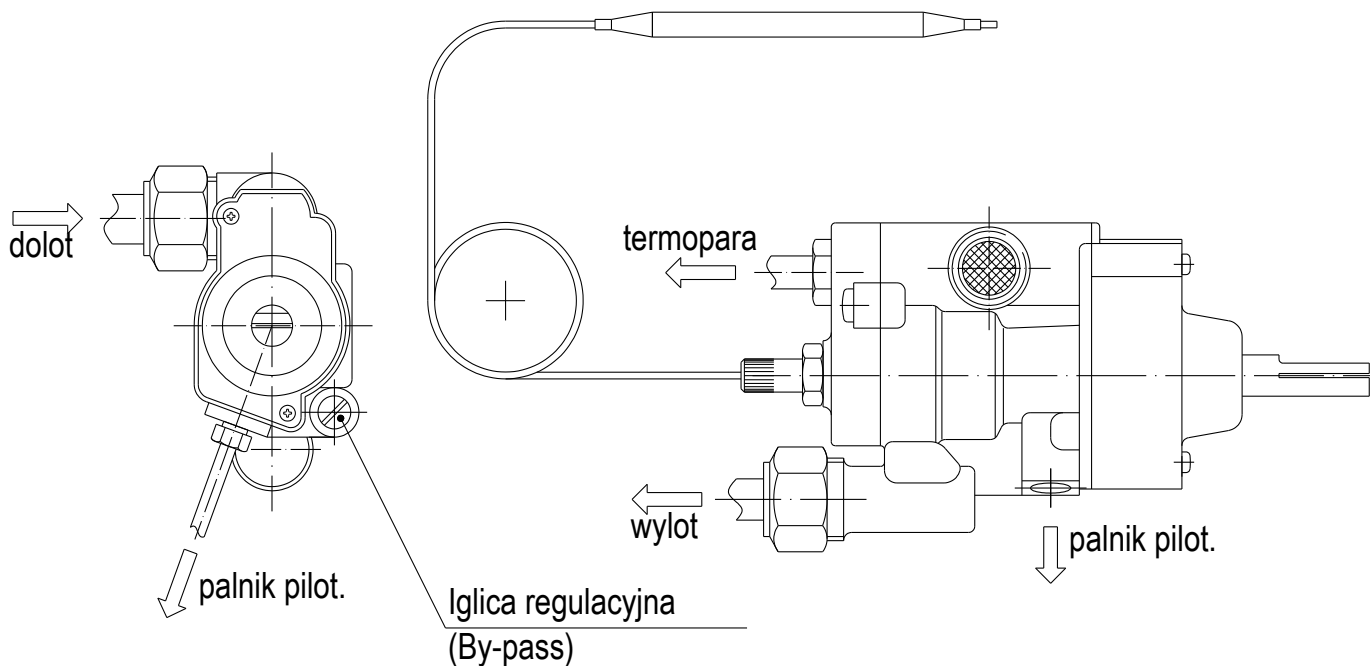
- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Płyta podpalnikowa</li> <li>2. Palniki nawierzchniowe (do gotowania)</li> <li>3. Ruszty żeliwne</li> <li>4. Pokręta kurków palników nawierzchniowych</li> <li>5. Pokręto łącznika funkcji grzania piekarnika elektrycznego</li> <li>6. Pokręto regulatora temperatury w piekarniku</li> <li>7. Lampa sygnalizacyjna zielona - zasilanie piekarnika</li> <li>8. Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa - załączenie regulacji temperatury</li> <li>9. Przycisk generatora zapalającego</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Panel sterowania</li> <li>11. Wkręty mocujące panel sterowania</li> <li>12. Wyszyna półka do usuwania zanieczyszczeń</li> <li>13.</li> <li>14. Drzwiczki piekarnika</li> <li>15. Ruszt piekarnika</li> <li>16. Noga regulowana</li> <li>17. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły</li> <li>18. Maskownica - kratka</li> </ol> |
|--|--|

**Rysunek 14 - Widok kuchni L700.KG6 PEmax**

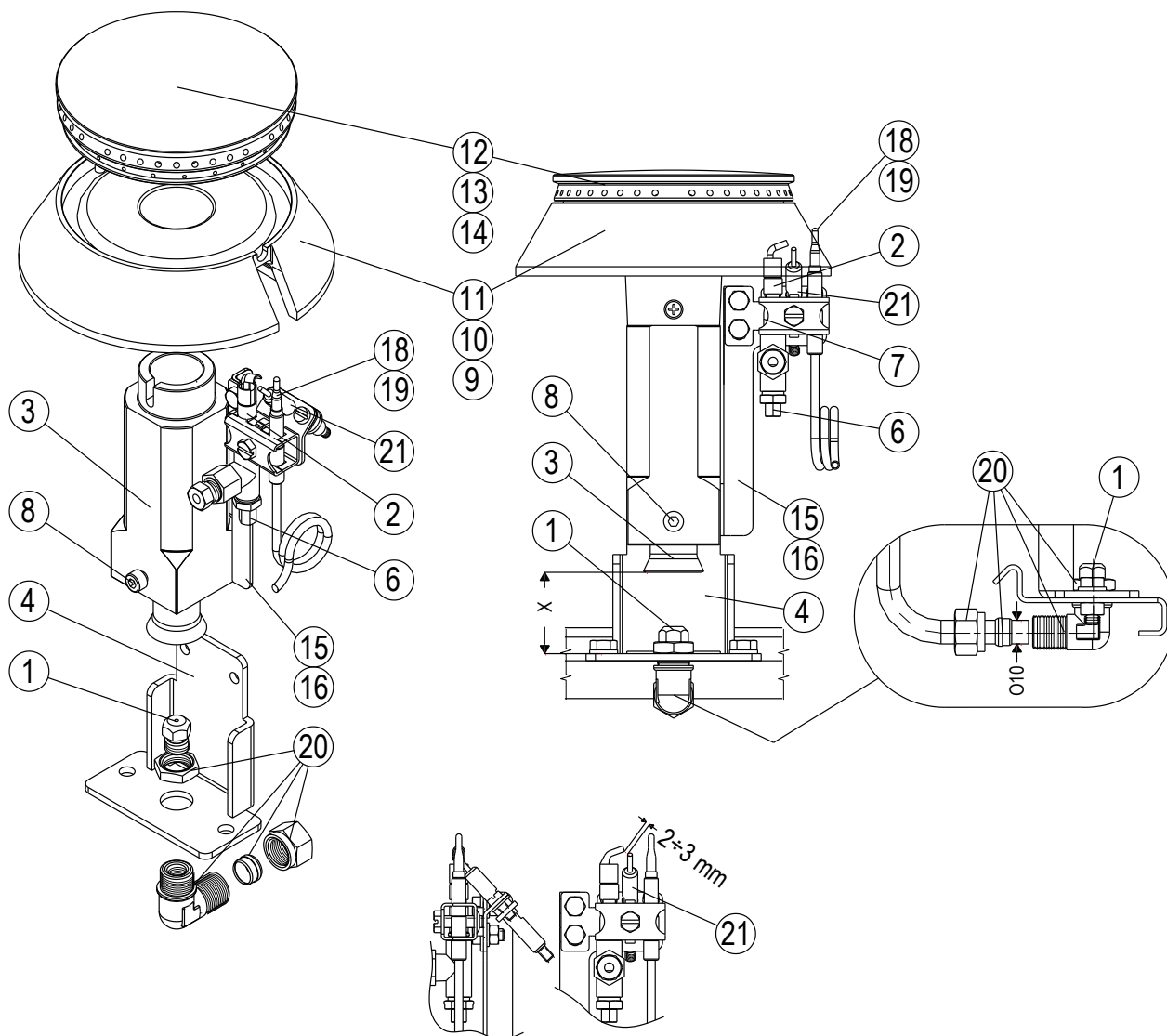


- 1 - kurek gazowy PEL 21S
- 2 - pierścień zaciskowy  $\phi 10$
- 3 - nakrętka M16x1,5 pod rurkę  $\phi 10$
- 4 - pierścień zaciskowy rurki pilota  $\phi 4$
- 5 - nakrętka rurki pilota  $\phi 4$

**Rysunek 15- Kurek palnika nawierzchniowego (do gotowania) z iglicą regulacyjną**

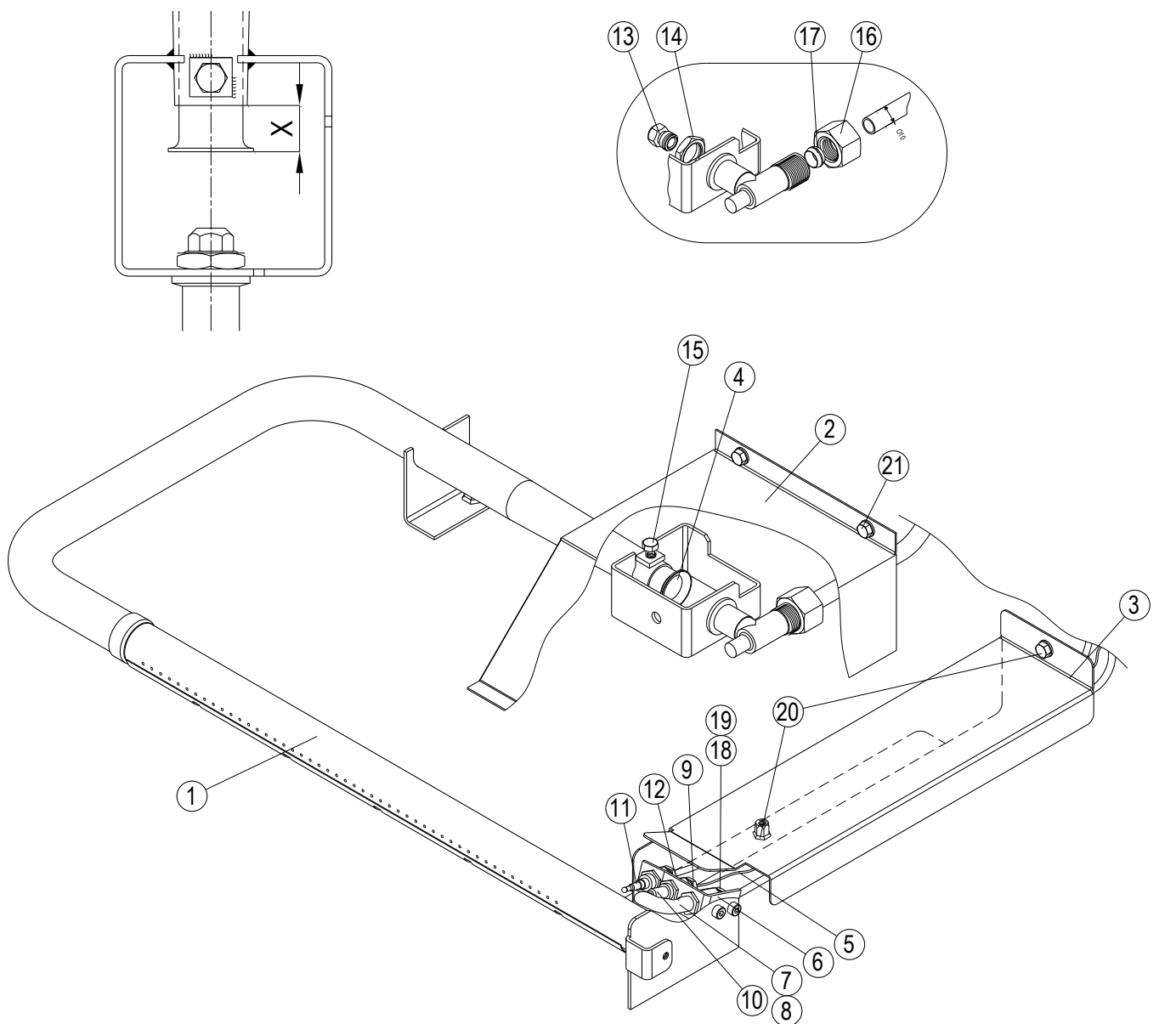


**Rysunek 16- Kurek piekarnika gazowego z iglicą regulacyjną**



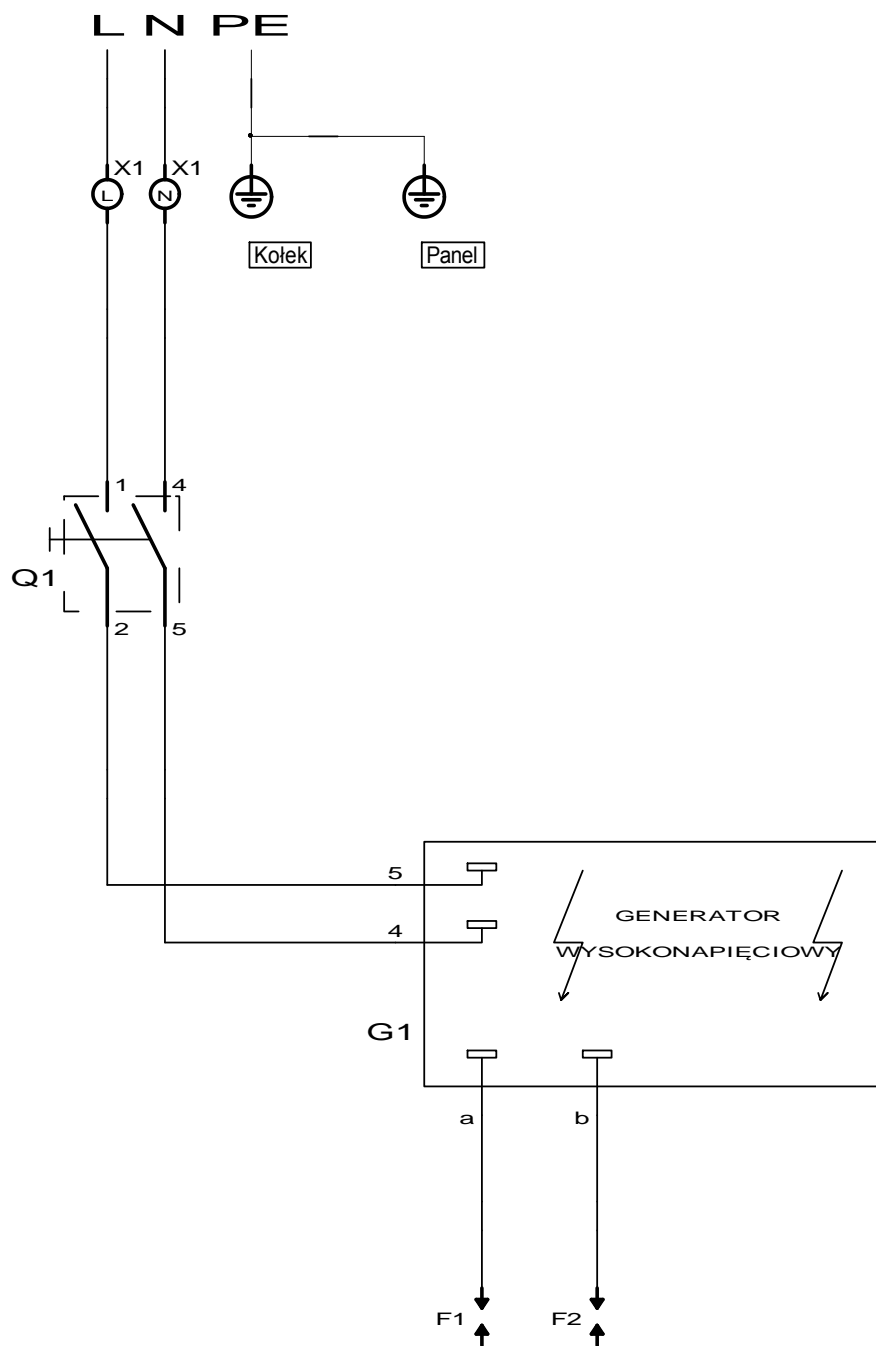
- |   |  |
|---|--|
| 1 - dysza   | 11 - korpus-mieszalnik duży                        |
| 2 - palnik pilotowy uniwersalny z regulatorem przepływu       | 12 - głowica płomieniowa mała                      |
| 3 - Tuleja -iniektor z obudową                                | 13 - głowica płomieniowa średnia                   |
| 4 - Wspornik palnika  | 14 - głowica płomieniowa duża                      |
| 6 - regulator przepływu                                       | 15 - Wspornik palnika pilotowego palnika małego    |
| 7 - przesłona regul. powietrza pierwotnego palnika pilotowego | 16 - Wspornik palnika pilotowego palnika średniego |
| 8 - śruba   | 17 - Wspornik palnika pilotowego palnika dużego    |
| 9 - korpus-mieszalnik mały                                    | 18 - termopara L=450mm                             |
| 10 - korpus-mieszalnik średni                                 | 19 - termopara L=600mm                             |
|   | 20 - Kolanko z nakrętką pod rurkę $\phi 10$        |

Rysunek 17- Palnik nawierzchniowy (do gotowania)



- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1 - palnik kmpl. 6,8 kW       | 12 - nakrętka termopary   |
| 2 - osłona palnika głównego   | 13 - dysza palnika głównego                                       |
| 3 - osłona palnika pilotowego | 14 - nakrętka M16x1   |
| 4 - tuleja regulacyjna        | 15 - śruba mocująca tuleję regulacyjną                            |
| 5 - przewód zapalacza         | 16 - nakrętka 3/8 D10mm   |
| 6 - palnik pilotowy kmpl.     | 17 - pierścień zaciskowy D10mm                                    |
| 7 - palnik pilotowy H.P.B     | 18 - pierścień zaciskowy rurki pilota D4mm<br>(przy dyszy pilota) |
| 8 - dysza palnika pilotowego  | 19 - nakrętka rurki pilota  |
| 9 - nakrętka elektrody        | 20 - śruby mocującą osłonę palnika pilotowego                     |
| 10 - elektroda zapalająca     | 21 - śruby mocującą osłonę palnika głównego                       |
| 11 - termopara                |   |

**Rysunek 18- Palnik piekarnika gazowego**



Opis symboli:

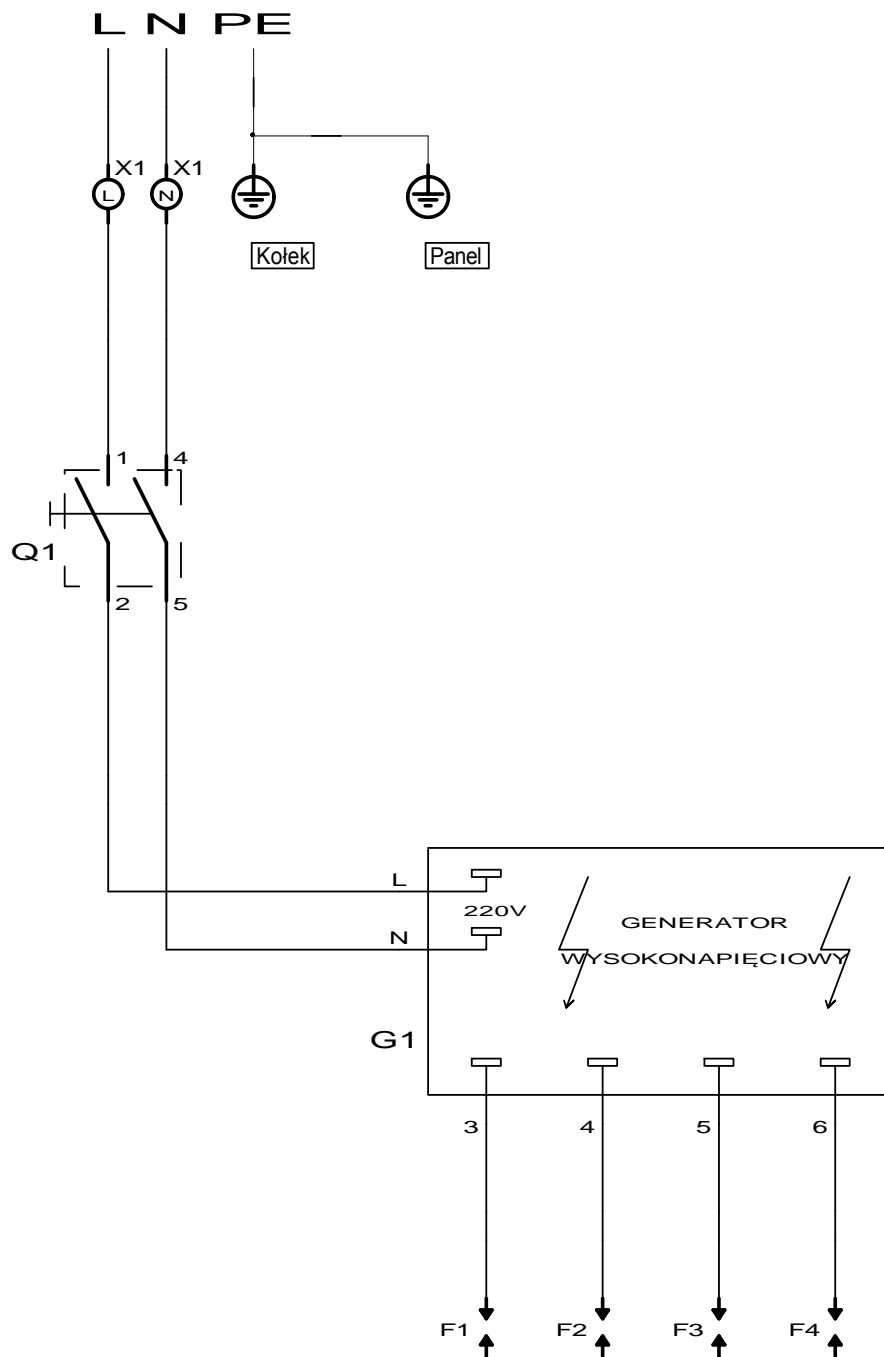
X1 – Listwa zaciskowa 2-torowa (SIMET typ: LTE2-4.0)

Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryzgoszczelną (ELWAT typ: W4.1.7)

G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-2A)

F1, F2 – Elektrody zapalające

**Schemat 1- Kuchnia gazowa L700.KG2**



Opis symboli:

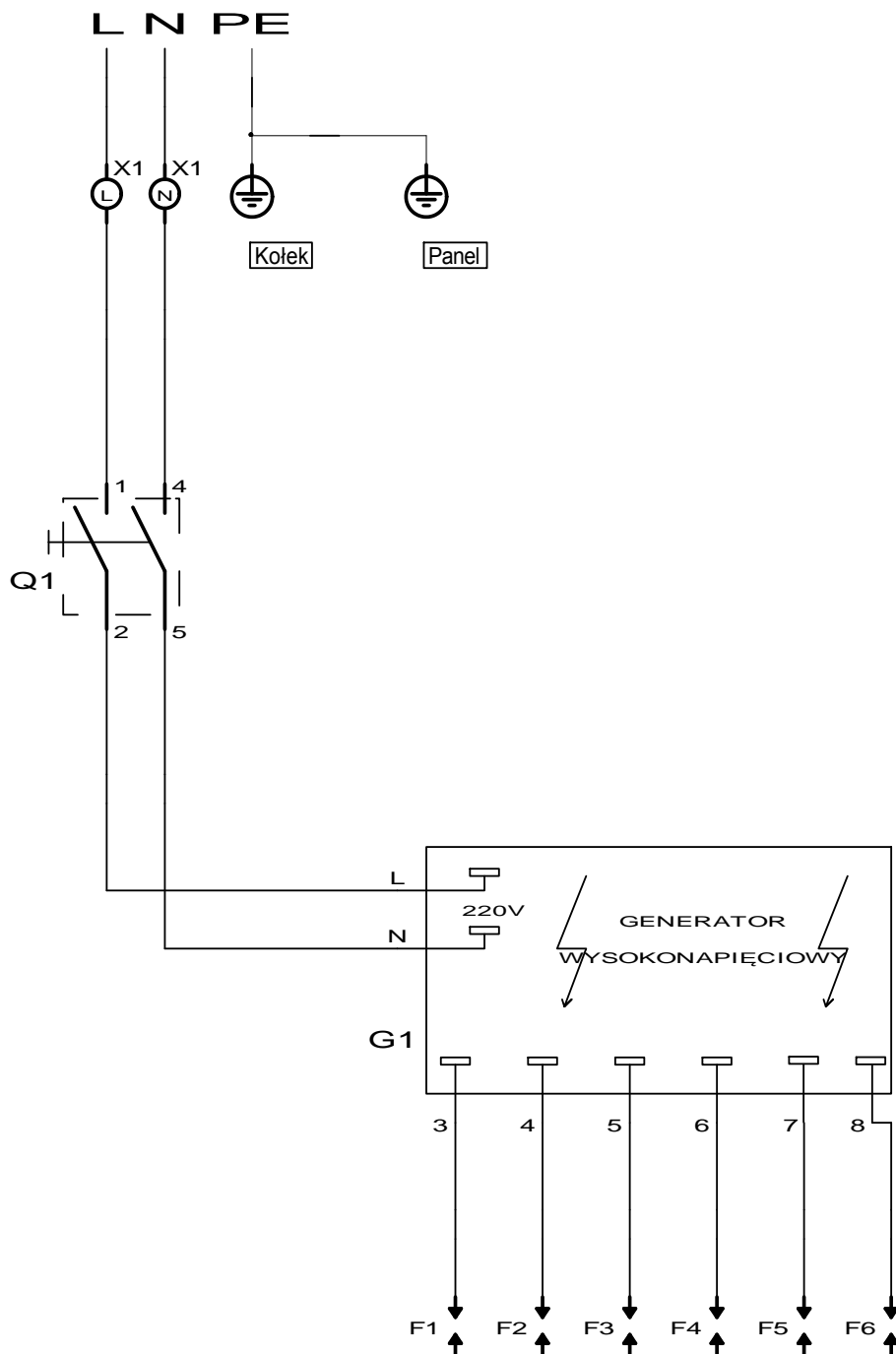
X1 – Listwa zaciskowa 2-torowa (SIMET typ: LTE2-4.0)

Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryzgoszczelną (ELWAT typ: W4.1.7)

G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-4A)

F1, F2, F3, F4 – Elektrody zapalające

**Schemat 2- Kuchnia gazowa L700.KG4**



Opis symboli:

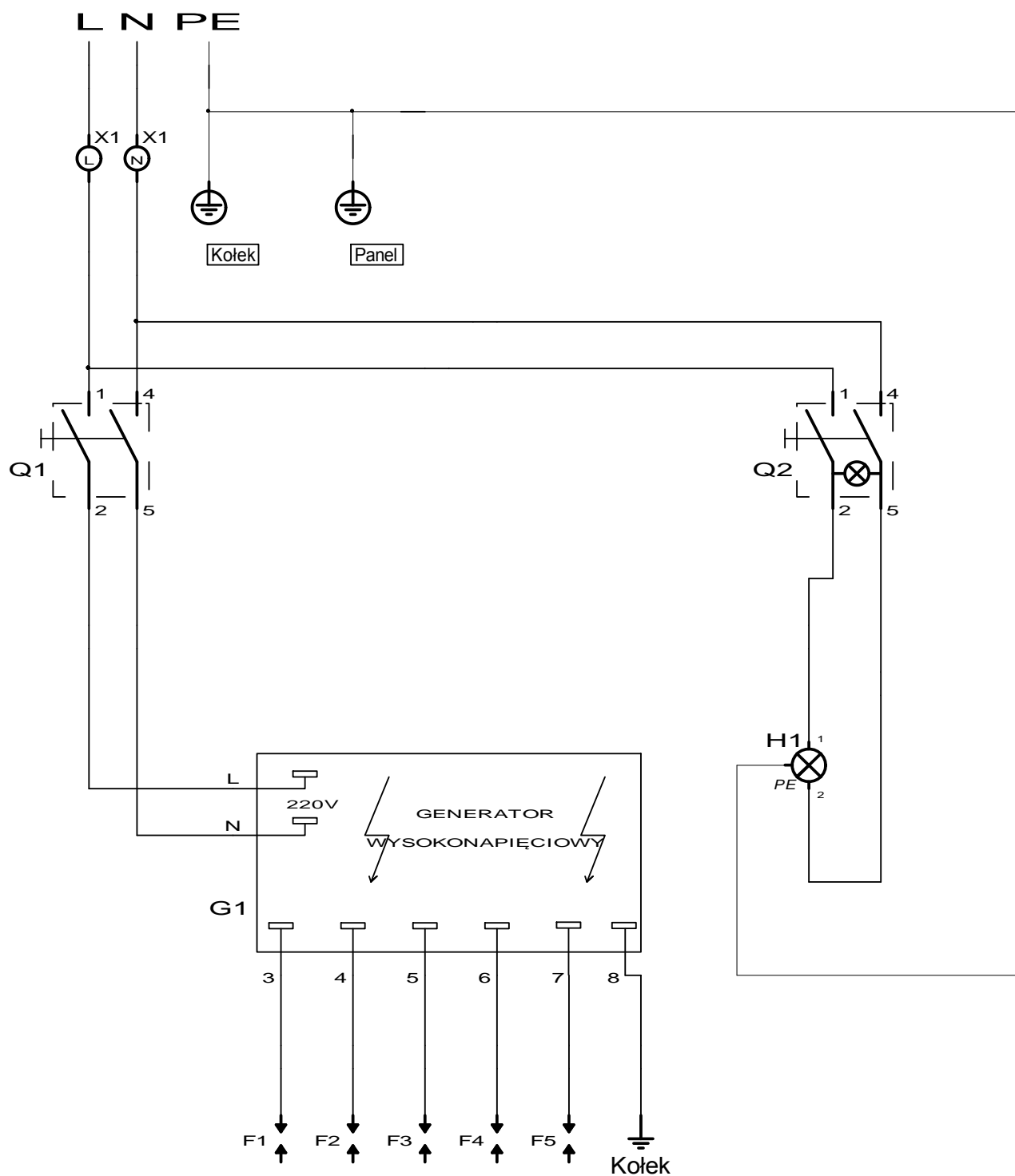
X1 – Listwa zaciskowa 2-torowa (SIMET typ: LTE2-4.0)

Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryzgoszczelną (ELWAT typ: W4.1.7)

G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-6A)

F1, F2, F3, F4, F5, F6 – Elektrody zapalające

Schemat 3- Kuchnia gazowa L700.KG6



Opis symboli:

X1 – Listwa zaciskowa ( Simet typ: LTE2-4.0)

Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryzgoszczelną (ELWAT typ: W4.1.7)

Q2 – Łącznik klawiszowy zielony z osłonką bryzgoszczelną (ARCOLECTRIC typ: S6053AL)

H1 – Lampa do piekarnika 230V (BJB typ: 77.222.1104.10)

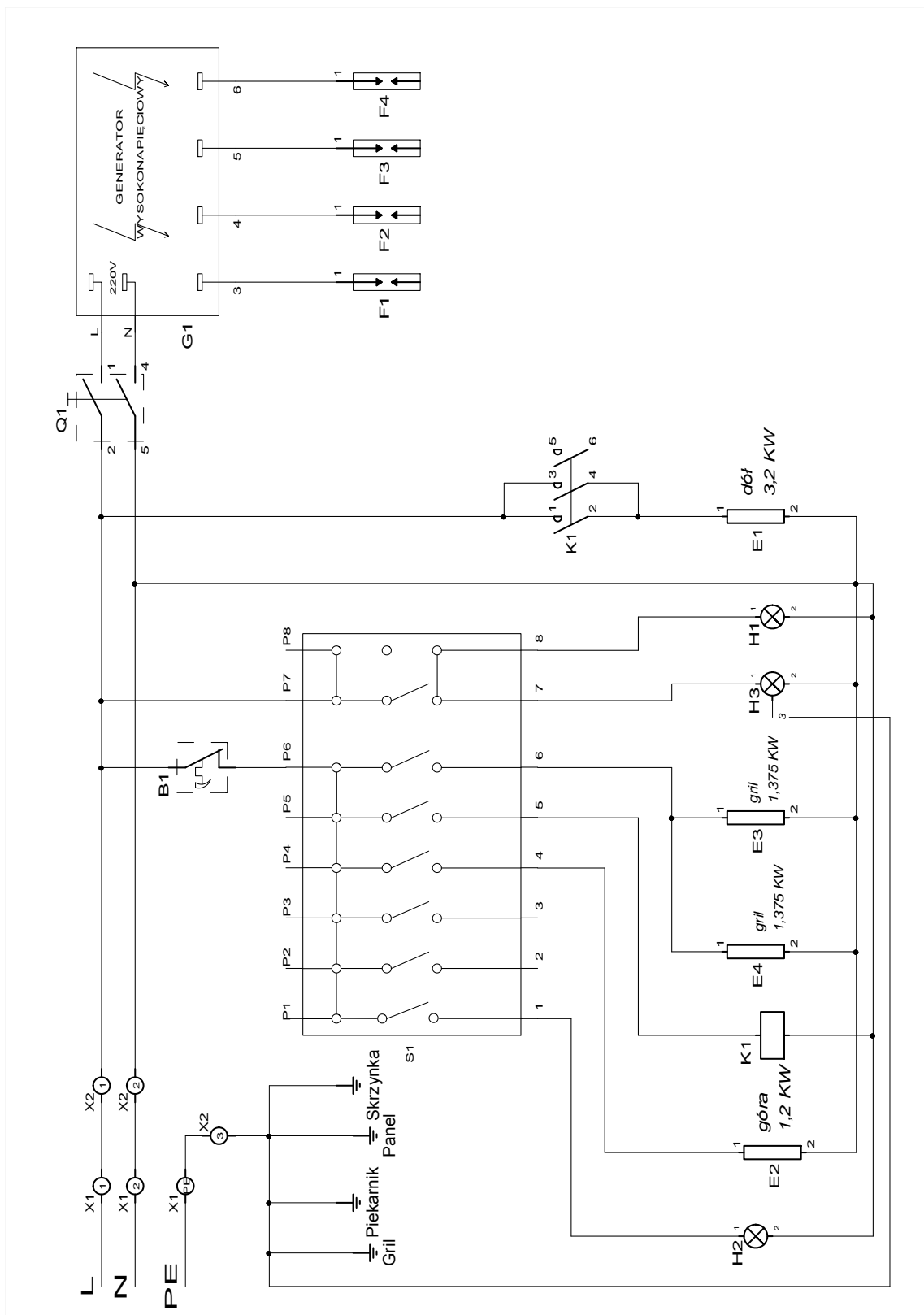
G1 – generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-6A)

F1, F2, F3, F4, F5, F6 – Elektrody zapalające

**Schemat 4- Kuchnia gazowa z piekarnikiem L700.KG4 PG**







#### Opis symboli:

X1 – Złączki szynowe (SIMET typ:401 )

X2 – Listwa zaciskowa (POKÓJ typ: LZ-B4/6)

Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryzgoszczelną. (ELWAT typ: W4.1.7)

G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-4A)

F1, F2, F3, F4 – Elektrody zapalające

B1 – Regulator temperatury (EGO 55.19062.800)

S1 – Łącznik krzywkowy (EGO 42.00000.015)

H1 – Lampka sygnalizacyjna zielona

(ARCOLECTRIC typ: C027500NAH)

H2 – Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa

(ARCOLECTRIC typ: C027500NAF)

H3 – Lampa piekarnika (BJB typ: 77.222.1104.10)

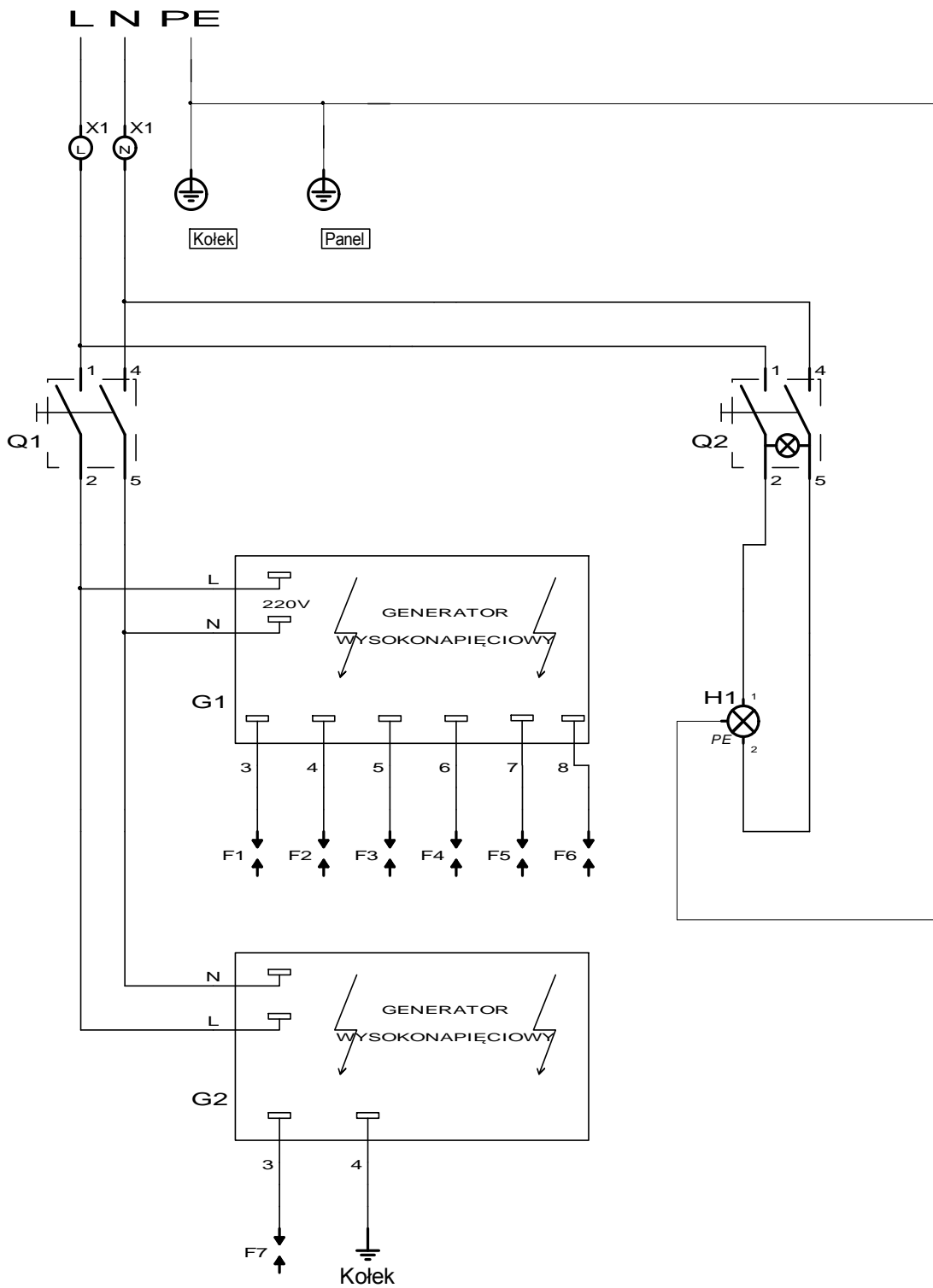
K1 – Stycznik grzałki dolnej (BENEDICT typ: K1-09D10 230)

E1 – grzałka dolna ( 3,2 kW 230V)

E2 – grzałka górna (1,2 kW 230V)

E3, E4 – grzałki grilla (1,375 kW 230V)

**Schemat 6- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym L700.KG4 PE**



Opis symboli:

X1 – Listwa zaciskowa 2-torowa (SIMET typ: LTE2-4.0)

Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryzgoszcz. (ELWAT typ: W4.1.7)

Q2 – Łącznik klawiszowy zielony z osłonką bryzgoszczelną (ARCOLECTRIC typ: S6053AL)

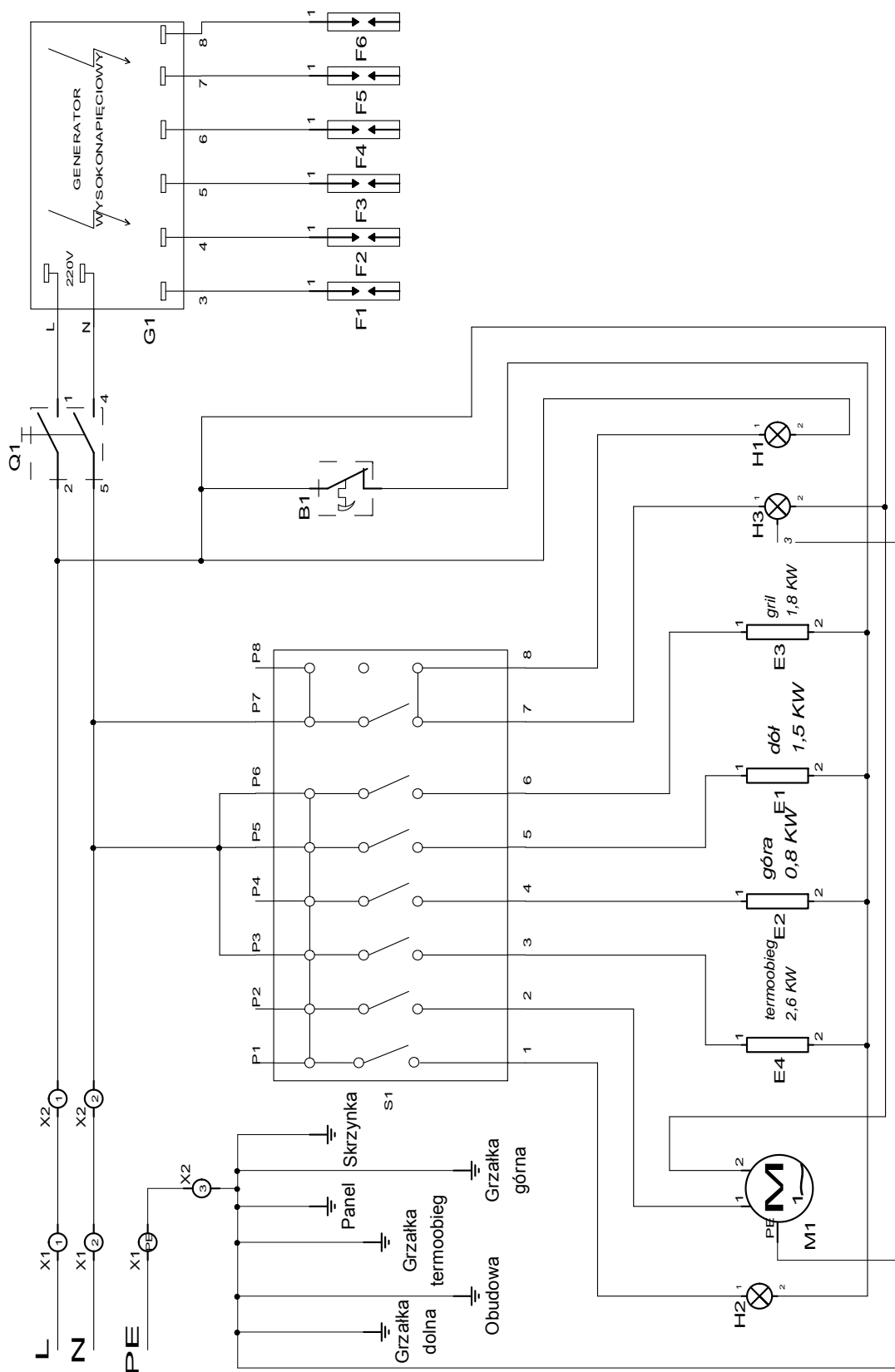
H1 – Lampa do piekarnika 230V (BJB typ: 77.222.1104.10)

G1 – generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-6A)

G2 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-2A)

F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7 – Elektrody zapalające

**Schemat 7- Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym L700.KG6 PE+SD**



Opis symboli:

X1 – Złączki szynowe (SIMET typ:401 )

X2 – Listwa zaciskowa (POKÓJ typ: LZ-B4/6)

Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryzgoszczelną (ELWAT typ: W4.1.7)

G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-6A)

F1, F2, F3, F4, F5, F6 – Elektrody zapalające

B1 – Regulator temperatury (EGO 55.19062.800)

S1 – Łącznik krzywkowy (EGO 42.00000.015)

H1 – Lampka sygnalizacyjna zielona (ARCOLECTRIC typ: C027500NAH)

H2 – Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa (ARCOLECTRIC typ: C027500NAF)

H3 – Lampa piekarnika (BJB typ: 77.222.1104.10)

E1 – Grzałka dolna ( 1,5 kW 230V)

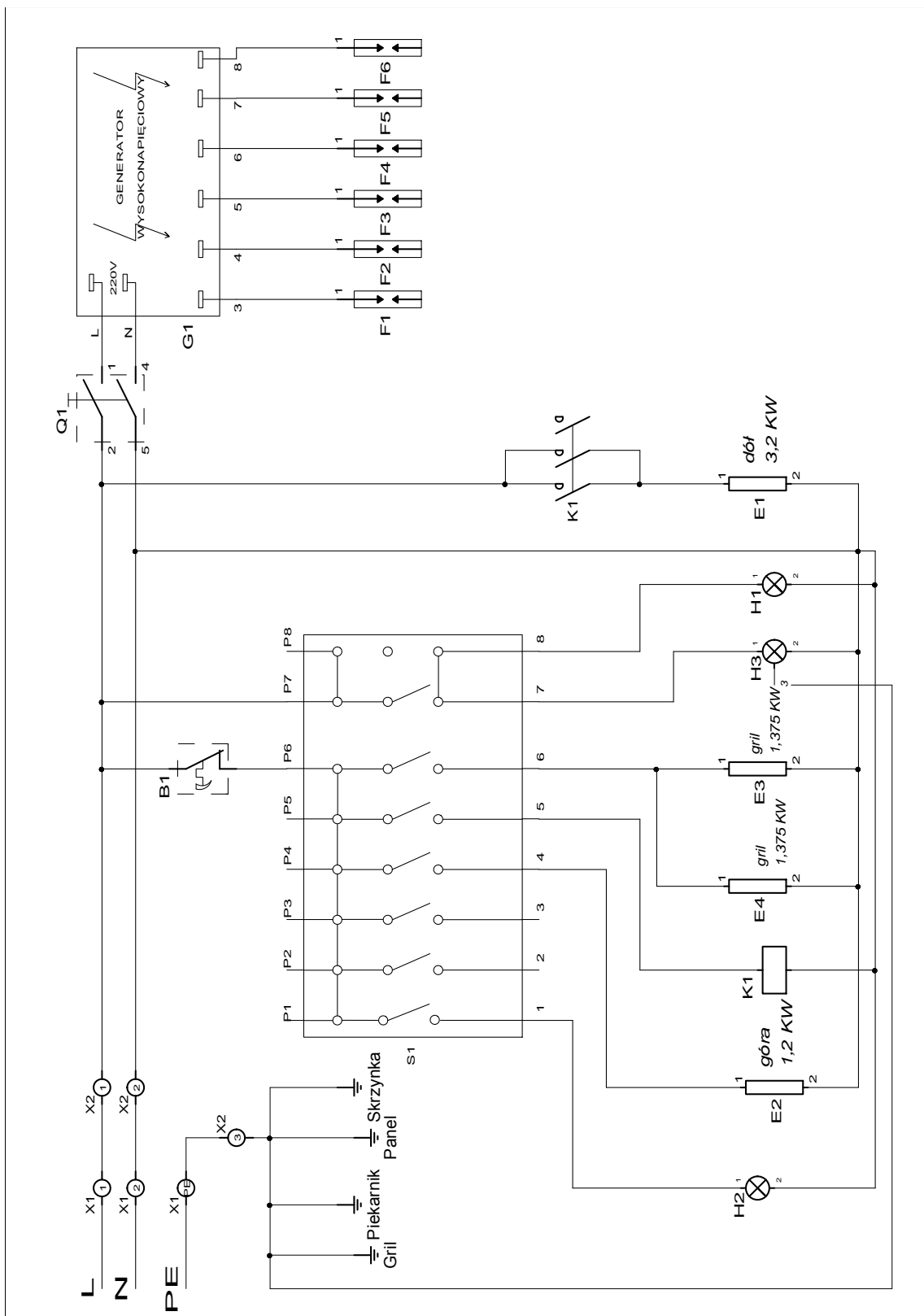
E2 – Grzałka górna (0,8 kW 230V)

E3 – Grzałki grilla (1,8 kW 230V)

E4 – Grzałka termoobiegu ( 2,6 kW 230V)

M1 – Wentylator termoobiegu (ASEL, AWP-01)

**Schemat 8- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegami L700.KG6 PET+SD**

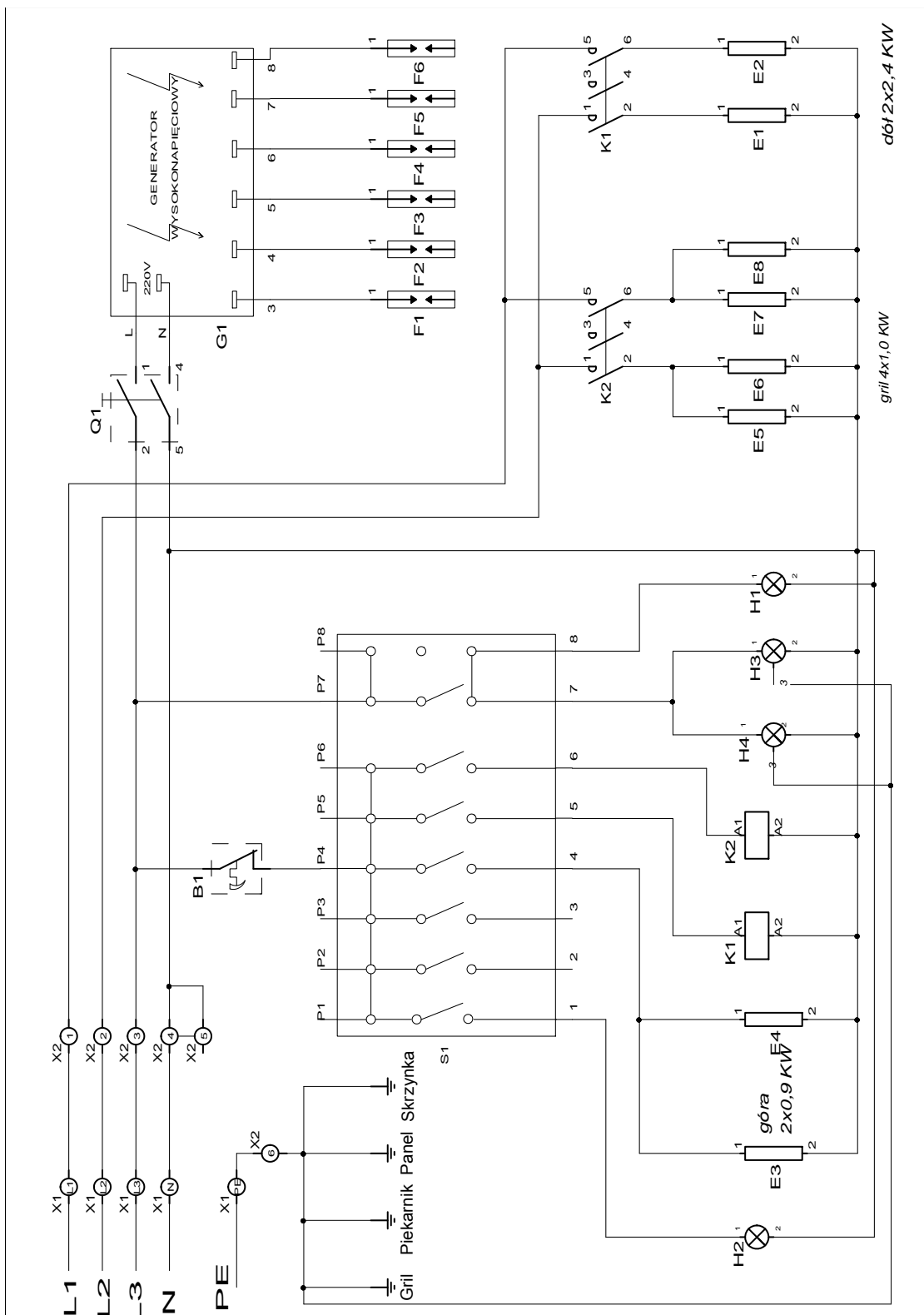


Opis symboli:

- X1 – Złączki szynowe (SIMET typ:401 )
- X2 – Listwa zaciskowa (POKÓJ typ: LZ-B4/6)
- Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryzgoszcz. (ELWAT typ: W4.1.7)
- G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-6A)
- F1, F2, F3, F4, F5, F6 – Elektrody zapalające
- B1 – Regulator temperatury (EGO 55.19062.800)
- S1 – Łącznik krzywkowy (EGO 42.00000.015)

- H1 – Lampka sygnalizacyjna zielona (ARCOLECTRIC typ: C027500NAH)
- H2 – Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa (ARCOLECTRIC typ: C027500NAF)
- H3 – Lampa piekarnika (BJB typ: 77.222.1104.10)
- K1 – Stycznik grzałki dolnej (BENEDICT typ: K1-09D10 230)
- E1 – grzałka dolna ( 3,2 kW 230V)
- E2 – grzałka górna (1,2 kW 230V)
- E3, E4 – grzałki grilla (1,375 kW 230V)

**Schemat 9- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym L700.KG6 PE+SD**



Opis symboli:

- X1 – Złącze szynowe (SIMET typ:401 )
- X2 – Listwa zaciskowa (POKÓJ typ: LZ-B4/6)
- Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryzgoszcz. (ELWAT typ: W4.1.7)
- G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-6A)
- F1, F2, F3, F4 F5, F6 – Elektrody zapalające
- B1 – Regulator temperatury (EGO 55.19062.800)
- S1 – Łącznik krzywkowy (EGO 42.00000.015)
- H1 – Lampka sygnalizacyjna zielona (ARCOLECTRIC typ: C027500NAH)

H2 – Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa (ARCOLECTRIC typ: C027500NAF)

H3, H4 – Lampa piekarnika (BJB typ: 77.222.1104.10)

K1 – Stycznik grzałek dolnych (BENEDICT typ: K1-09D10 230)

K2 – Stycznik grzałek grilla (BENEDICT typ: K1-09D10 230)

E1, E2 – grzałki dolne (2,4 kW 230V)

E3, E4 – grzałki górne (0,9 kW 230V)

E5, E6, E7, E8 – grzałki grilla (1,0 kW 230V)

**Schemat 10- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym L700.KG6 PEmax**



## **WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI**

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.