



Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

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

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

LINIA 700

KUCHNIA ELEKTRYCZNA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM Z GRILLEM

TYP: ELJ.40.0/7

*Wyrób dopuszczony do obrotu na terenie R.P.
przez Państwowy Zakład Higieny*

Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego; 001
do numeru seryjnego;

SPIS TREŚCI

Strona

1	CHARAKTERYSTYKA	3
1.1	Zastosowanie	3
1.2	Charakterystyka techniczna	3
1.3	Ogólny opis	3
2	INSTRUKCJA MONTAŻU	4
2.1	Ustawienie	4
2.2	Przyłączenie do instalacji	4
2.2.1	Wentylacja	4
2.2.2	Przyłączenie do instalacji elektrycznej	4
3	INSTRUKCJA OBSŁUGI	7
3.1	Przygotowanie kuchni do pracy	7
3.2	Próbnny rozruch	7
3.3	Czynności podczas pracy	7
3.3.1	Włączanie płytek do gotowania	7
3.3.2	Włączanie piekarnika	7
3.3.3	Czynności podczas przygotowywania produktów na płytkach do gotowania	8
3.3.4	Czynności podczas pieczenia w piekarniku	8
3.3.5	Zastosowanie grilla	9
3.4	Czynności po zakończeniu pracy	10
3.5	Uwagi eksploatacyjne	10
3.5.1	Naczynia do gotowania i smażenia	10
4	WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY	11
5	INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY	12
5.1	Konserwacja bieżąca	12
5.2	Konserwacja okresowa	12
5.3	Naprawy i remonty	12
5.4	Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy	13
6	WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	14
7	WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.	14
8	OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW	15

1 CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

Kuchenki stosuje się do przyrządzania produktów spożywczych wymagających gotowania, smażenia, pieczenia, podgrzewania oraz grillowania i opiekania itp. Przeznaczone są do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia.

1.2 Charakterystyka techniczna

DANE TECHNICZNE	Typ ,wersja, odmiana	
	ELJ.40.0/7	
Wymiary gabarytowe [mm]	szerokość 700 x głębokość 700 x wysokość 850/990	
Wymiary komory piekarnika [mm]	szerokość 560 x głębokość 630/650 x wysokość 295	
Ilość płytek do gotowania [szt]	4	
Wymiary płytek do gotowania [mm]	220 x 220	
Moc płytek do gotowania [kW]	4 x 2,4	
Moc grzałki górnej piekarnika [kW]	1,2	
Moc grzałki dolnej piekarnika [kW]	3,2	
Moc grzałki grilla [kW]	2,75	
Temperatura komory piekarnika [°C]	Regulowana w zakresie 150÷300	
Zasilanie	3N~400V, 50Hz ; 3~230V, 50Hz ; ~230V, 50Hz	
Moc znamionowa [kW]	14	
Masa [kg]	100	

1.3 Ogólny opis

Kuchenka typu ELJ.40.0/7 jest wolnostojącą kuchnią elektryczną z czterema płytkami do gotowania oraz piekarnikiem wyposażonym dodatkowo w grill.

Do ważniejszych zespołów należą:

- **Obudowa** wykonana ze stali kwasoodpornej
- **Górna płyta kuchenki** wykonana ze stali kwasoodpornej. Posiada dookoła obrzeże zapobiegające wylewaniu się na zewnątrz kuchenki przelewającej się zawartości naczynia. W górnej płycie osadzono płytki do gotowania których pola grzejne wykonane są z wysokojakościowego żeliwa szarego powleczonego lakierem termoochronnym.
- **Układ grzewczy** płytki do gotowania umożliwia sześciostopniową regulację mocy grzewczej płytki.
Płytki posiada wbudowany ogranicznik wyłączający automatycznie część mocy grzewczej w przypadku użycia niewłaściwego naczynia lub pracy płytki bez ustawionego na niej naczynia. Zapobiega to przegrzaniu płytki do gotowania.
- **Piekarnik** wykonany ze stali kwasoodpornej. Ogrzewany jest za pomocą dwóch grzałek elektrycznych: dolnej o mocy 3,2 kW umieszczonej pod płytą grzewczą i górnej o mocy 1,2 kW. Grzałki pracując równocześnie zapewniają regulację temperatury w zakresie 150÷300°C. Możliwa jest niezależna praca grzałki dolnej lub górnej co pozwala na zróżnicowanie procesu obróbki cieplnej żywności przez koncentrację ciepła na dolną lub górną część piekarnika. Piekarnik wyposażony jest dodatkowo w grill do grillowania, opiekania i przypiekania potraw. Grzałki grilla o mocy 2,75 kW znajdują się w górnej części piekarnika i pracują niezależnie od elementów grzejnych przeznaczonych do pieczenia. Piekarnik wyposażony jest w prowadnice do rusztów, tac oraz pojemników funkcjonalnych o module GN2/1
- **Instalacja elektryczna kuchni** przystosowana jest do zasilania napięciem: 3N ~400V, 50 Hz ; 3 ~230V, 50 Hz ; ~ 230V, 50 Hz .

2 INSTRUKCJA MONTAŻU

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji kuchni powinno posiadać:

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

2.1 Ustawienie

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

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

2.2 Przyłączenie do instalacji

Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:

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

Instalator powinien:

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

2.2.1 Wentylacja

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

2.2.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej

Kuchnie elektryczne ELJ.40.0/7 standardowo przystosowane są do zasilania 3N~400V, 50 Hz oraz wyposażone w przewód przyłączeniowy 5 x 4 mm² o długości 3m zakończony wtyczką 3P+N+Z 32A 400V.

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

- 5) Kuchnię ELJ.40.0/7 można podłączyć bezpośrednio do instalacji elektrycznej pomieszczenia. Przewód zasilający należy doprowadzić do kuchni od ściennego wyłącznika odcinającego zasilanie, który powinien znajdować się w pomieszczeniu.
- A) Jeśli kuchnia jest przystosowana do warunków zasilania w pomieszczeniu można wykorzystać standardowy przewód przyłączeniowy kuchni oraz dodatkową puszkę instalacyjną (nie występującą w wyposażeniu kuchni). Należy w takim przypadku:
- odłączyć wtyczkę z przewodu przyłączeniowego
 - zamontować puszkę instalacyjną w dogodnym miejscu w pomieszczeniu (puszkę można też zamontować na ramie dolnej kuchni przy lewym boku w pobliżu dławicy przewodu zasilającego (rys.2, poz.13).
 - podłączyć przewód przyłączeniowy do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej w puszcze instalacyjnej : L1,L2,L3, N, PE lub L1,L2,L3, PE lub L1 ,N,PE w zależności od wersji zasilania
 - doprowadzić do puszki instalacyjnej przewód instalacji elektrycznej pomieszczenia i podłączyć go do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej w puszcze instalacyjnej : L1,L2,L3, N, PE lub L1,L2,L3, PE lub L1 ,N,PE w zależności od wersji zasilania.
- B) Przewód zasilający można także doprowadzić bezpośrednio do listwy zaciskowej znajdującej się z lewej strony patrząc od przodu kuchni (rys.2, poz.8). Należy w takim przypadku dokonać odłączenia standardowego przewodu przyłączeniowego a następnie podłączenia przewodu o potrzebnej długości do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej zgodnie z warunkami zasilania w pomieszczeniu wg schematów elektrycznych na stronie 6. Przewód poprowadzić przez dławicę w obudowie (rys.2, poz.6) do listwy zaciskowej kuchni (rys.2, poz.8). Odcinek przewodu zasilającego od dławicy (rys.2, poz.6) do listwy zaciskowej (rys.2, poz.8) powinien być w izolacji na bazie silikonowo - kauczukowej, odpornej na oleje tłuszcze i temperaturę (180°C) i powinien posiadać parametry techniczne przewodu SILFLEX –EWKF.

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

W celu zdjęcia panelu sterowania należy:

- odkręcić 4 wkręty mocujące panel przedni (rys.1, poz.14)
- wyciągnąć panel przedni. Przy wyciąganiu panelu zachować ostrożność aby nie uszkodzić znajdującego się na nim osprzętu elektrycznego
- po przyłączeniu w odpowiedni sposób przewodu zasilającego założyć panel przedni postępując w odwrotnej kolejności

6) Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego

Zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony jest symbolem  i znajduje się z lewej strony na spodniej części obudowy kuchni za przednią nogą (rys.1, rys.2). Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41:2000.

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

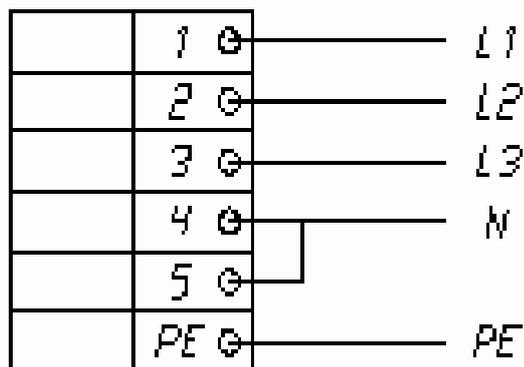
Listwa zaciskowa kuchni typu ELJ.40.0/7 (rys.2, poz.6):

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

3N ~ 400V, 50Hz

Przewód zasilający: 5 x 4 mm²

Prąd znamionowy : 32 A

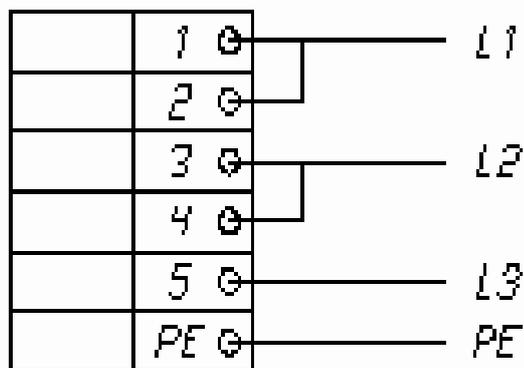


Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym $U=230V$ z izolowanym punktem zerowym

3 ~ 230V, 50 Hz

Przewód zasilający: 4 x 10 mm²

Prąd znamionowy : 50 A

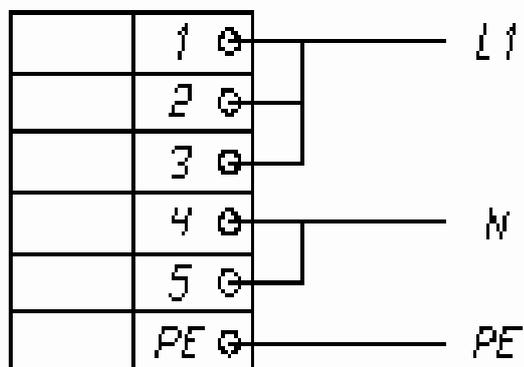


Zasilanie jednofazowe o napięciu fazowym $U=230V$.

~ 230V, 50 Hz

Przewód zasilający: 3 x 10 mm²

Prąd znamionowy : 63 A



3 INSTRUKCJA OBSŁUGI

3.1 Przygotowanie kuchni do pracy

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

3.2 Próbny rozruch

- Włączyć urządzenie zgodnie z p.3.3.1 i 3.3.2
- Nastawić pokręta regulatorów mocy grzejnej płytek do gotowania na pozycję „3”. Wygrzać płytki do gotowania bez garnka przez około 3 do 5 minut.

Jest to konieczne aby lakier ochronny pokrywający płytki uległ utwardzeniu.

Jeśli kuchnia uruchamiana jest po raz pierwszy lub po dłuższym okresie przestoju wtedy zaleca się płytki do gotowania wygrzać bez garnka przez około 30 minut przy nastawionych pokrętłach regulatorów mocy grzejnej na pozycję „1”. Ma to na celu usunięcie wilgoci.

- Wygrzać piekarnik przez około 30÷40 minut przy nastawionej maksymalnej temperaturze aby wypalić ewentualne pozostałości substancji konserwujących.

3.3 Czynności podczas pracy

3.3.1 Włączanie płytek do gotowania

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

3.3.2 Włączanie piekarnika

- c) Włączyć zasilanie piekarnika przez obrócenie pokręta (rys.1, poz.9 i rys.4) w kierunku ruchu wskazówek zegara (w prawo) na położenie za pozycją („O”). Powinna zapalić się zielona lampka (rys.1, poz.10) sygnalizująca włączenie zasilania.

- d) Ustawić pokręta (rys.1, poz.9; rys.4) na pozycję (). Włączone zostaną grzałki piekarnika: dolna (3200W) i górna (1200W). Powinna zaświecić się pomarańczowa lampka (rys.1 poz.11) sygnalizująca włączenie grzałek piekarnika. Przy jednoczesnej pracy grzałek możliwa jest regulacja temperatury w zakresie od 150 do 300°C. Ustawić pokręta (rys.4) na wybraną temperaturę .

UWAGA: Potrawy mogą być poddawane różnym procesom obróbki cieplnej. Ciepło może być koncentrowane na części dolnej lub górnej piekarnika.

- e) Po obróceniu pokręta (rys.1, poz.9; rys.3) w prawą stronę na pozycję () załączona zostanie tylko dolna grzałka piekarnika (3200W). Powinna zaświecić się pomarańczowa lampka (rys.1 poz.11) sygnalizująca włączenie grzałki. W piekarniku będzie utrzymywana temperatura 300°C.

- f) Po obróceniu pokrętki (rys.1, poz.9; rys.4) w prawą stronę na pozycję () załączona zostanie tylko górna grzałka piekarnika (1200W). W położeniu tym nie świeci się pomarańczowa lampka (rys.1 poz.11) sygnalizująca włączenie grzałki. W piekarniku będzie utrzymywana temperatura 300°C.
- g) Po obróceniu pokrętki (rys.1, poz.9; rys.4) w prawą stronę na pozycję () załączone zostaną tylko grzałki grilla (2750W) znajdujące się w górnej części piekarnika. W położeniu tym nie świeci się pomarańczowa lampka (rys.1 poz.11) sygnalizująca włączenie grzałki.
- h) Aby wyłączyć piekarnik lub grzałki grilla należy obrócić pokrętło (rys.1, poz.9; rys.4) w lewą stronę na pozycję („O”). Zielona lampka (rys.1, poz.11) powinna zgasnąć.

Uwaga:

Nie należy obracać pokrętki (rys.3) z pozycji „O” w lewą stronę oraz z dowolnego położenia w prawo na pozycję „O”. Spowoduje to uszkodzenie układu sterowania pracą piekarnika.

3.3.3 Czynności podczas przygotowywania produktów na płytках do gotowania

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

Położenie pokrętki	Płytki o mocy 2400 W , 230V	Zastosowanie
	Załączona moc [W]	
0	0	Płytki wyłączona
1	248	Podtrzymywanie ciepła
2	368	Podgrzewanie małych ilości
3	552	Podgrzewanie dużych ilości
4	1104	Średnie temperatury gotowania
5	1656	Wysokie temperatury gotowania
6	2400	Początek gotowania 10÷15minut

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

3.3.4 Czynności podczas pieczenia w piekarniku

Podczas pieczenia w piekarniku:

- ustawić pokrętło (rys.1, poz.9; rys.4) na wybraną temperaturę w zależności od rodzaju i wielkości pieczonego ciasta lub mięsa
- osiągnięcie nastawionej temperatury sygnalizowane jest przez zgaśnięcie pomarańczowej lampki (rys.1, poz.11)
- po osiągnięciu nastawionej temperatury zaleca się wygrzać pusty piekarnik przez ok.20 minut aby temperatura ustabilizowała się
- podczas pieczenia w piekarniku układ regulacji będzie cyklicznie załączał i wyłączał grzałki elektryczne utrzymując w ten sposób temperaturę co sygnalizowane jest świeceniem oraz gaśnięciem pomarańczowej lampki (tylko dla pozycji pracy  i )
- 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 trzeciej 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 za wysokiej temperatury, gdyż może to spowodować nie wyrośnięcie ciasta lub zakalec
- wstępne nagrzanie piekarnika stosować ostrożnie, wyłącznie przy ciężkich, mało rosnących ciastach i dużej masie wsadu. Mocno rosnące ciasta wkładać do mało nagrzanego komory
- 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 piekarnika
- przy pieczeniu mięsa na ruszcie należy umieścić pod nim blachę, aby tłuszcz nie ściekał bezpośrednio na spód piekarnika
- ostrożnie zamykać i otwierać drzwiczki piekarnika, aby nie spowodować wstrząsów piekarnika
- do wyjmowania rusztu używać specjalnego haczyka będącego na wyposażeniu kuchni.

W poniższych tablicach podano orientacyjne temperatury i czasy pieczenia.

Pieczenie mięsa

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

Temperatury wypieków

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

3.3.5 Zastosowanie grilla

W celu grillowania, opiekania i przypiekania potraw należy włączyć grzałki grilla (2750W).

W tym celu należy obrócić pokrętkę (rys.4) w prawą stronę na pozycję ().

Podczas pracy grzałek grilla drzwiczki piekarnika muszą pozostawać otwarte.

Grill może być stosowany także do przypiekania gotowych potraw w celu utworzenia „skorupki”.

3.4 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy należy:

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

3.5 Uwagi eksploatacyjne

1. Płytki do gotowania wyposażone są w **ograniczniki mocy grzewczej** wyłączające część energii, zabezpieczając w ten sposób płytkę przed przegrzaniem. Działa w przypadku zbyt małego odbioru ciepła z powierzchni płytki spowodowanego zastosowaniem niewłaściwego garnka lub innego naczynia (rondla , patelni) oraz grzaniem płytek bez postawionych na nich garnków.
2. Ogranicznik samoczynnie ponownie załączy pełną moc po schłodzeniu płytki i jej ponownym załączeniu lub po postawieniu właściwego garnka i zapewnieniu właściwego odbioru ciepła.
3. Na otwartych drzwiczkach piekarnika nie stawiać przedmiotów o masie większej niż 20kg.
4. Temperatura w piekarniku utrzymywana jest samoczynnie. Po załączeniu piekarnika grzałka grzeje aż do uzyskania ustawionej temperatury, następnie zostaje wyłączona i ponownie włączona, gdy temperatura zacznie spadać. Objawia się to przez cykliczne gaśnięcie oraz świecenie się pomarańczowej lampki (rys.1, poz.11).
5. Pomarańczowa lampka (rys.1, poz.11) nie świeci się przy używaniu tylko górnej grzałki piekarnika (1200W) oraz grzałek grilla (2750W).

3.5.1 Naczynia do gotowania i smażenia

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

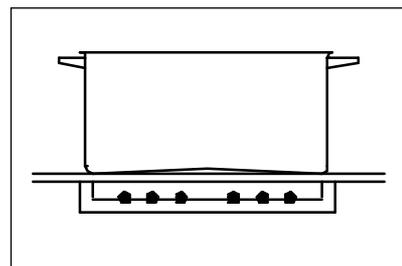
Wypukłość dna garnka nigdy nie powinna przekraczać następującej wielkości

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

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

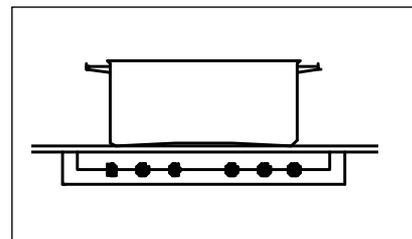
Przypadek 1

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



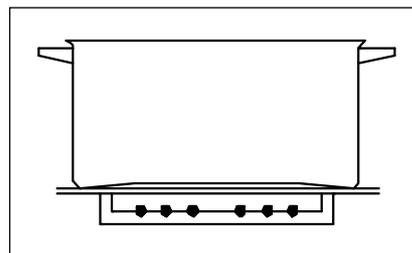
Przypadek 2

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

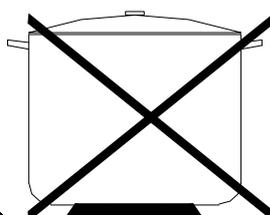
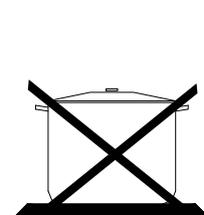
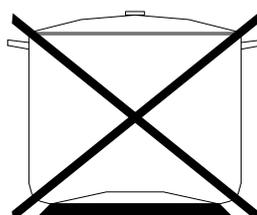
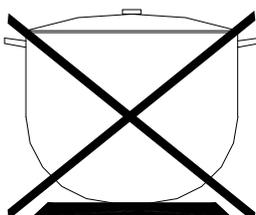
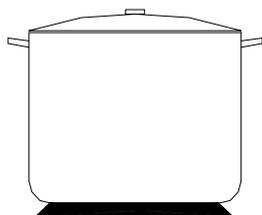


Przypadek 3

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



Garnek prawidłowo dobrany



Garnki nieprawidłowo dobrane

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

4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY

Przed przystąpieniem do pracy obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

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

Szczególnie ważne jest, aby:

- 1) Przed montażem urządzenia zdjąć opakowanie, usunąć folię ochronną i upewnić się, czy urządzenie jest w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie użytkować go i zwrócić się do specjalisty. Materiał opakowaniowy nie powinien znajdować się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.)
- 2) Instalować urządzenie zgodnie z DTR.
- 3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw, regulacji i obsługi osób do tego nie uprawnionych oraz nie przeszkolonych.
- 4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją urządzenia.
- 5) Zwracać uwagę na dzieci w czasie pracy urządzenia, gdyż nie znają one zasad jego obsługi. Szczególnie gorące płytki do gotowania mogą być przyczyną poparzenia.
- 6) Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- 7) Uważać aby elektryczne przewody przyłączeniowe nie dotykały gorących części.

- 8) Nie dopuszczać do zanieczyszczenia płytek do gotowania. Zabrudzoną płytkę oczyścić i wysuszyć natychmiast tylko i wyłącznie po wystudzeniu.
- 9) Nie uderzać w płytki do gotowania oraz w pokrętła.
- 10) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
- 11) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
- 12) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- 13) Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
- 14) W razie poparzenia niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- 15) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania oparów.
- 16) W razie skaleczenia, poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy,
- 17) **Zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem urządzenia i porażeniem prądem elektrycznym obsługi.**

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY

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

5.1 Konserwacja bieżąca

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

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

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

5.2 Konserwacja okresowa

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

5.3 Naprawy i remonty

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

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

5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy

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

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Standardowo kuchnie z piekarnikiem w:

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

Dodatkowo można zamówić :

- Tace do piekarnika GN1/1

7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.

Nazwa części	Nr rysunku lub normy	rysunek	pozycja
Płytko do gotowania kw220x220 2600W/240V	EGO 11.22454.233	1	PG1;PG2; PG3;PG4
Lampka sygnalizacyjna zielona	ELEMCO CO27500NAH	1	5,6,7,8,10
Łącznik krzywkowy	EGO 49.27215.020	1	1,2,3,4
Pokrętko 0° - oś 6/4.6 mm	EH.A.10.05.01.00.0/0	1	1,2,3,4
Pokrętko 180° - oś 6/4.6 mm	EH.A.10.05.01.00.0/180	1	9
Oznacznik pierścieniowy 0-6	EL.A.44.00.00.01.0	1	1,2,3,4
Stopa G 11/2×125	G 11/2 125mm (ITAL INOX)	1	22
Zespół grzałek 1,2 kW+2,75kW (górna piekarnika + grill)	EL.R.80.03.02.00.0/7	2	1
Grzałka piekarnika dolna 3,2 kW	EL.R.80.03.01.00.0/7	2	2
Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	ELEMCO CO27500NAF	1	11
Regulator temperatury	EGO 55.34052.812	2	4
Łącznik krzywkowy	EGO 49.23815.050	2	3
Element złączny	EGO 0000 617.078	2	5
Oznacznik pierścieniowy 300 - grill	EL.R.80.03.00.04.0/7	1	10
Zawias lewy	700.008 (36M0100) (G.E.V)	1	20
Zawias prawy	700.009 (36M0110) (G.E.V)	1	20
Wspornik zawiasu	700.001 (36M0270) (G.E.V)	1	21
Uszczelka drzwiczek (górną i boczną) VGL-LAR 08/031X	GL.A.42.10.00.00.0	1	19
Uchwyt do rusztu piekarnika	GL.A.40.11.00.00.0		

8 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW.

RYSUNEK 1 - Budowa kuchni ELJ.40.0/7

1. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytki PG1
2. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytki PG2
3. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytki PG3
4. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytki PG4
5. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki PG1
6. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki PG2
7. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki PG3
8. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki PG4
9. Pokrętko pozycji pracy i regulacji temperatury piekarnika
10. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania piekarnika
11. Lampka pomarańczowa sygnalizująca włączenie regulacji temperatury piekarnika
12. Płyta górna
13. Panel przedni
14. Wkręty mocujące panel
15. Drzwiczki piekarnika
16. Płyta grzewcza
17. Prowadnica rusztu
18. Ruszt
19. Uszczelka drzwiczek (górną i boczną)
20. Zawias
21. Wspornik zawiasu
22. Noga regulowana
23. Otwory do montażu łączników

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

- A** przyłączy instalacji elektrycznej płytek do gotowania
 przyłączy przewodu ekwipotencjalnego

RYSUNEK 2 – Rozmieszczenie elementów instalacji elektrycznej

1. Płytki do gotowania
2. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytek
3. Łącznik pozycji pracy piekarnika
4. Regulator temperatury piekarnika
5. Element łączny
6. Dławica przewodu zasilającego w (obudowie)
7. Przewód zasilający
8. Listwa przyłączeniowa zasilania
9. Grzałka dolna piekarnika 3,2 kW
10. Zespół grzałek 1,2 kW+2,75kW (górna piekarnika + grill)
11. Kapilara regulatora temperatury piekarnika
12. Lampki zielone - sygnalizujące grzanie płyt do gotowania
13. Lampka zielona- sygnalizująca włączenie piekarnika
14. Lampka pomarańczowa - sygnalizująca pracę grzałek piekarnika
15. Puszka instalacyjna (nie ma w wyposażeniu kuchni)

RYSUNEK 3 – Pokrętko regulatora mocy płytki grzewczej

RYSUNEK 4 – Pokrętko pozycji pracy i regulacji temperatury piekarnika

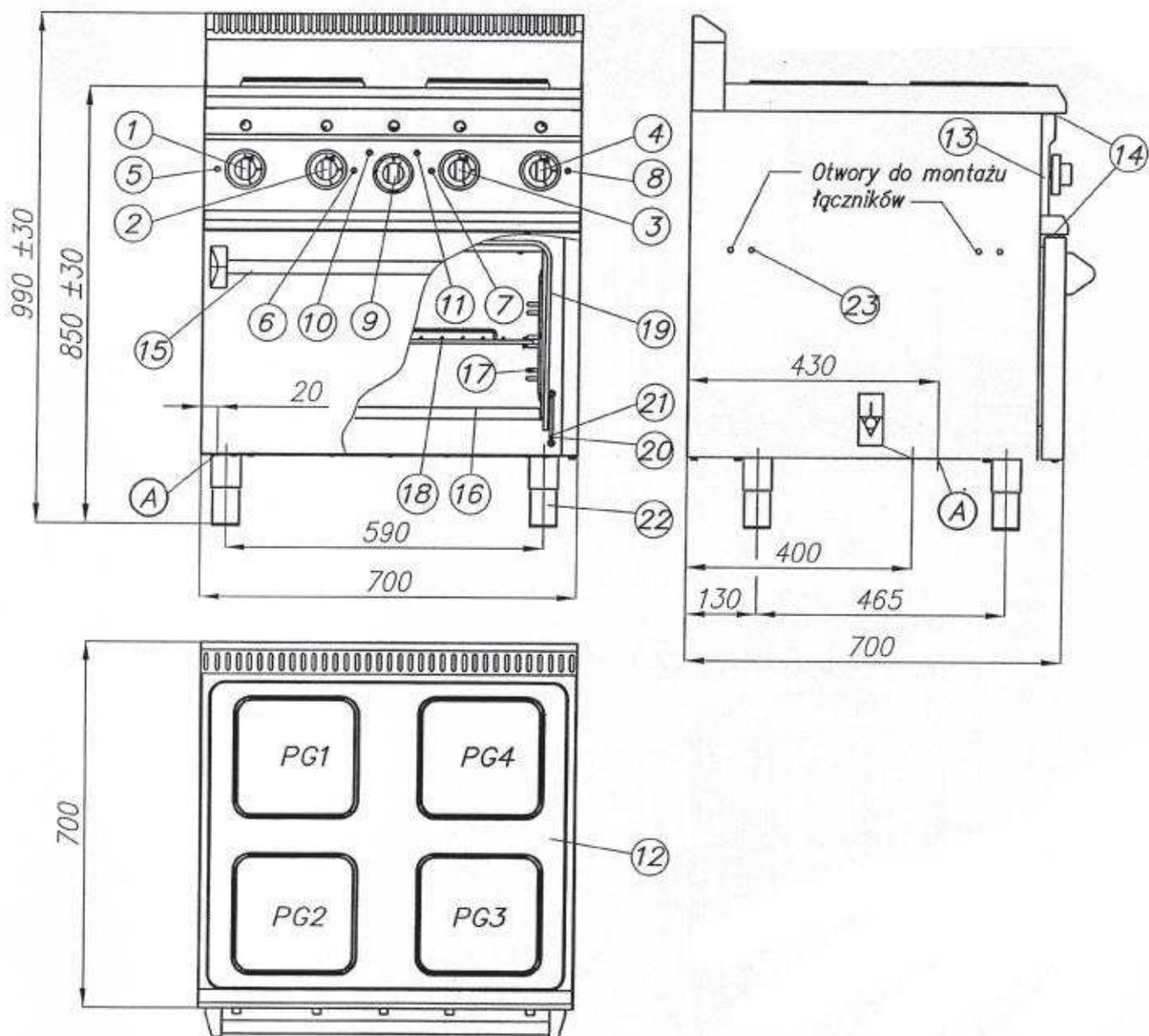
RYSUNEK 5 – Schemat elektryczny – połączenia płyt do gotowania

RYSUNEK 6 – Schemat elektryczny – połączenia piekarnika

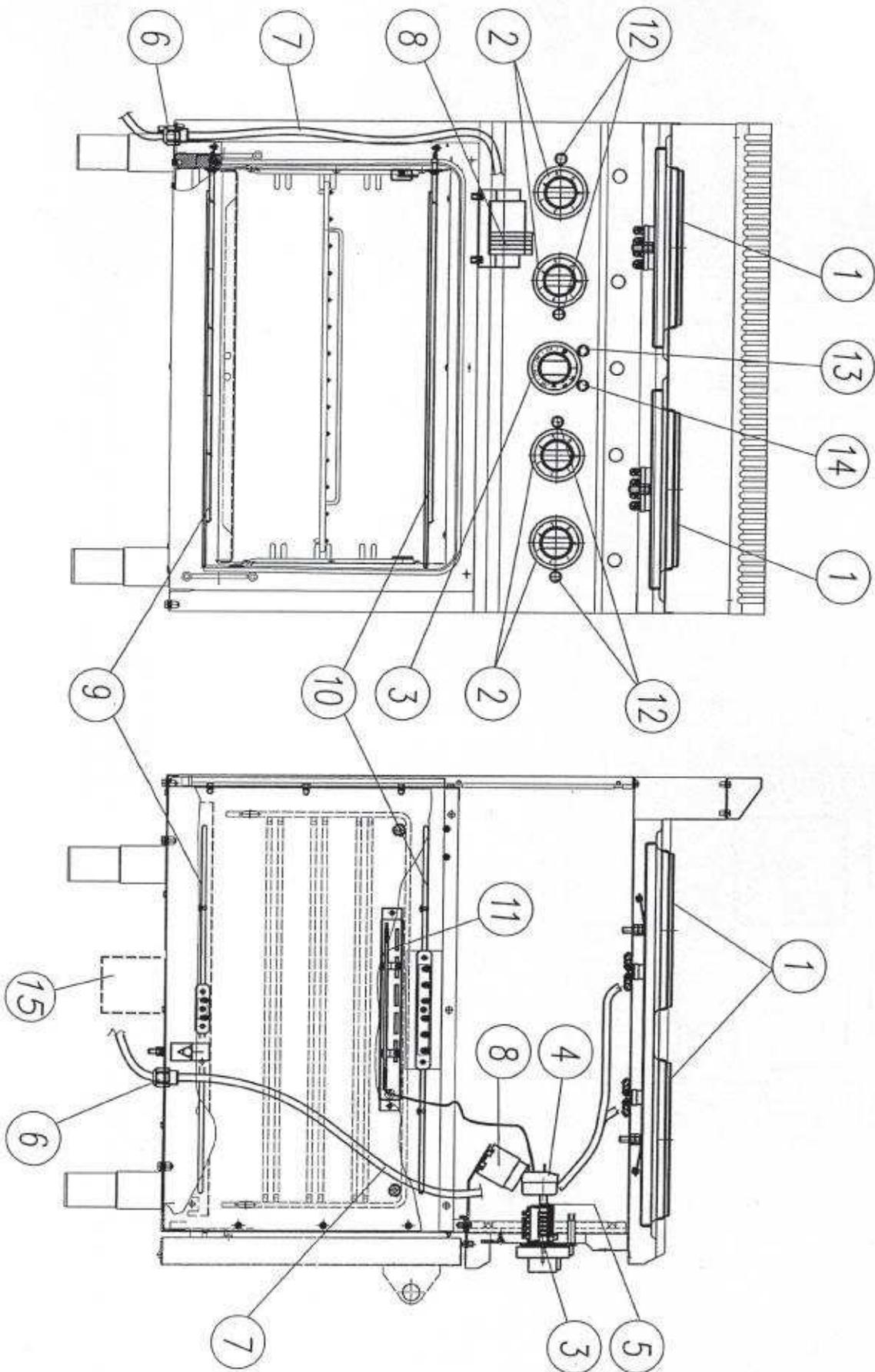
X1	- Listwa zaciskowa zasilania płytek do gotowania i piekarnika
S1 ,S2, S3, S4	- Wyłączniki główne i regulatory mocy grzewczej płytek do gotowania
S5	- Łącznik krzywkowy pozycji pracy piekarnika
E1, E2, E3, E4	- Płytki grzewcze (do gotowania)
E5	- Grzałka dolna piekarnika (3,2 kW)
E6	- Grzałka górna piekarnika (1,2 kW)
E7, E8	- Grzałki grilla (2 x 1,375 kW)
B1	- Regulator temperatury piekarnika
H1, H2, H3, H4	- Lampki sygnalizacyjna zielona -załączenia grzania płyt do gotowania
H5	- Lampka sygnalizacyjna zielona - włączenie zasilania piekarnika
H6	-Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa- prace grzałek piekarnika E5 +E6 oraz praca grzałki E5

RYSUNEK 7 – Schematy regulacji mocy płytek do gotowania

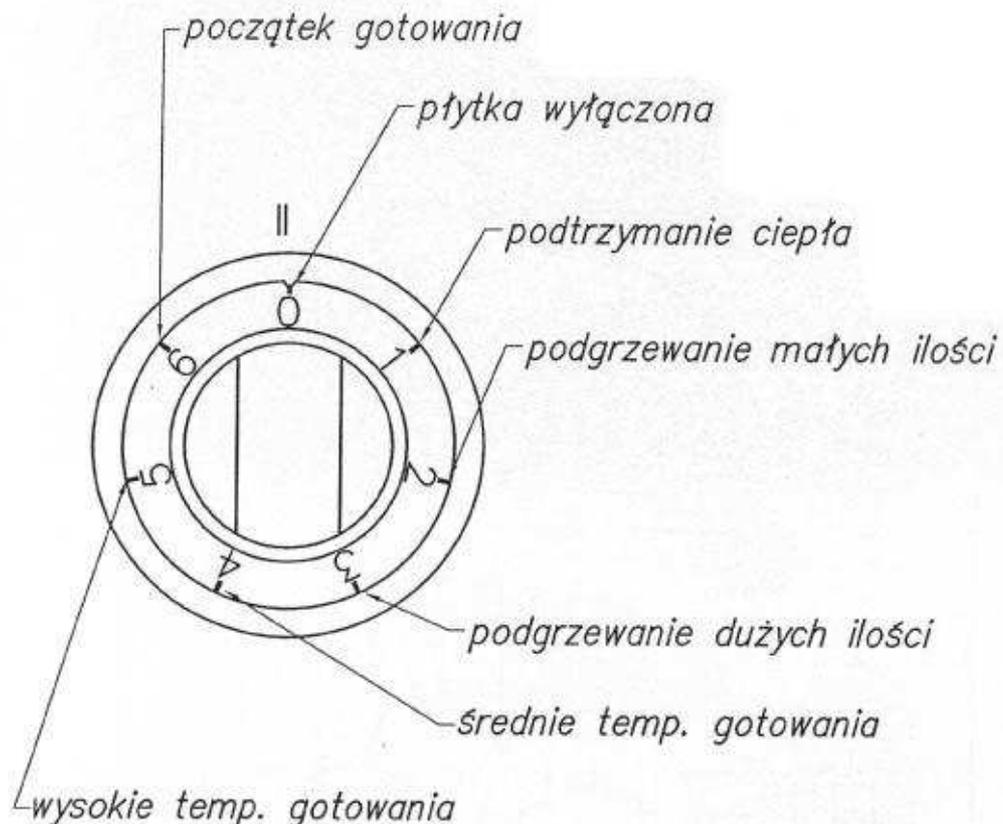
RYSUNEK 8 – Schematy pozycji pracy łącznika krzywkowego piekarnika



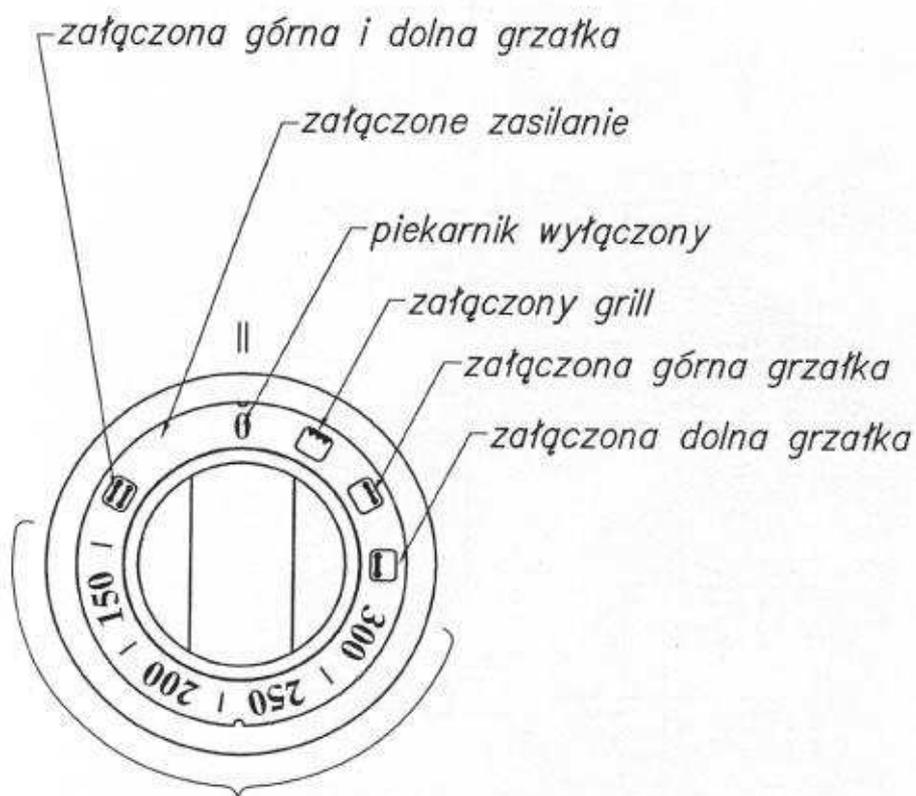
Rysunek 1- Budowa kuchni ELJ.40/7



Rysunek 2 - Rozmieszczenie elementów instalacji elektrycznej

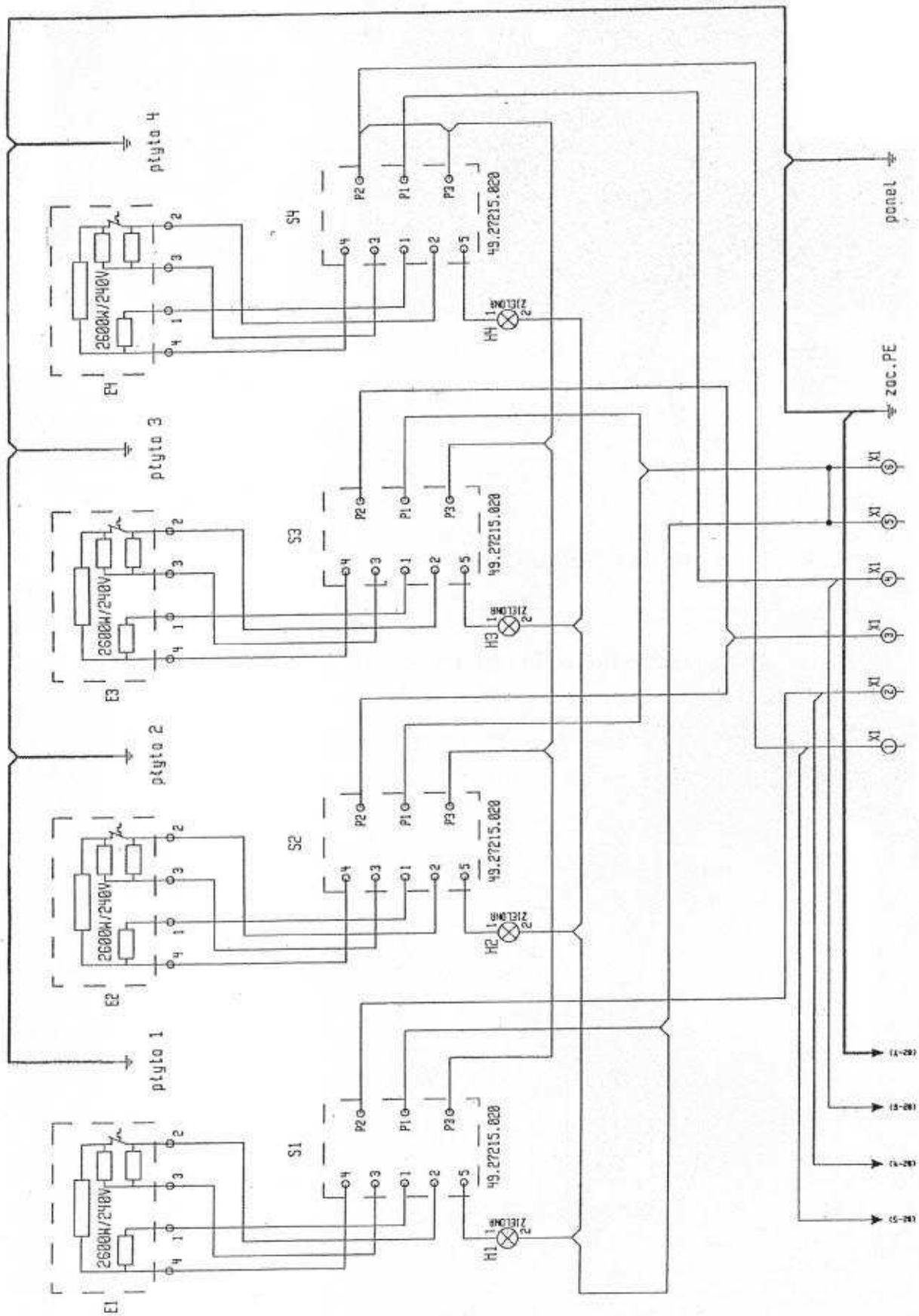


Rysunek 3 – Pokrętko regulatora mocy płytki grzewczej

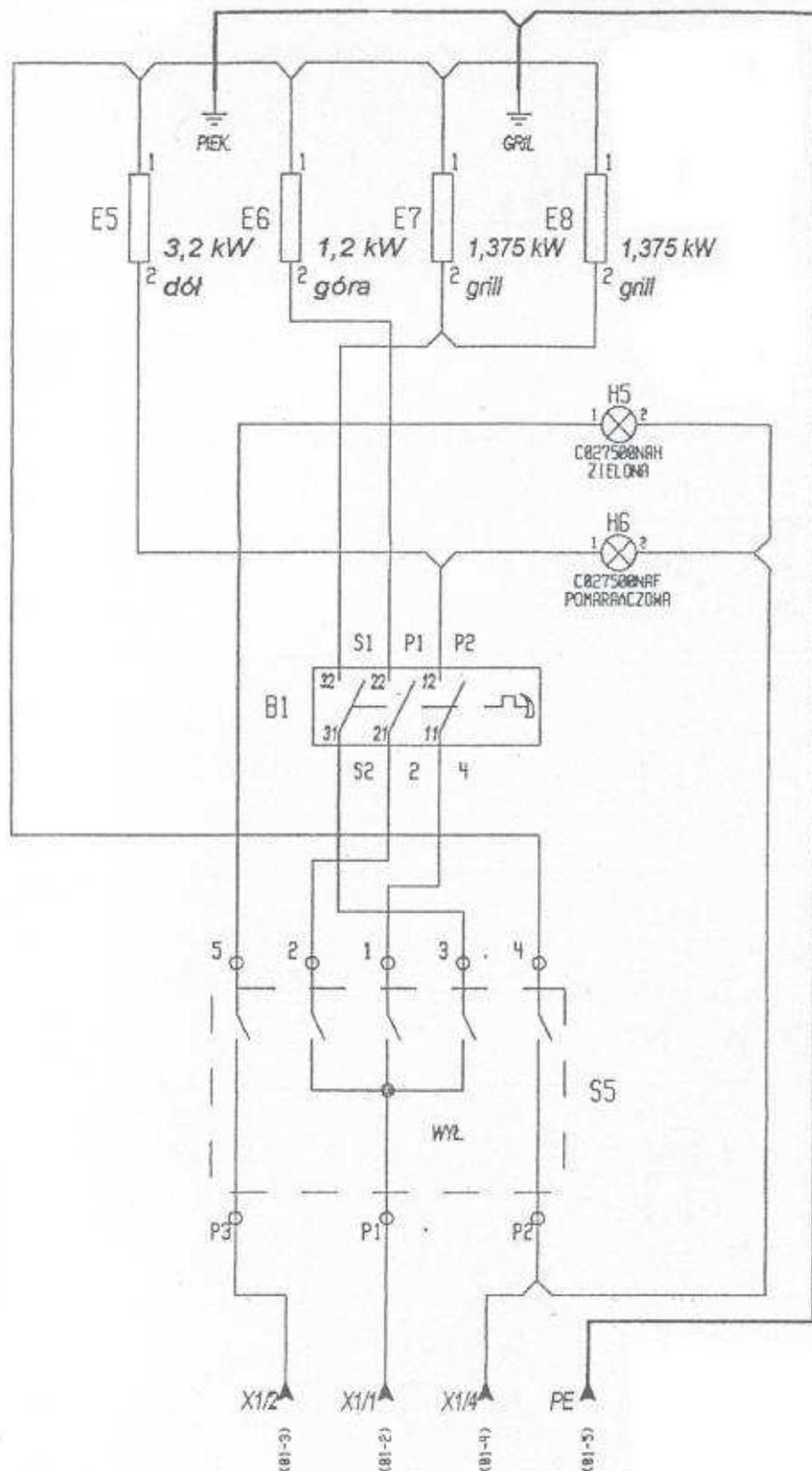


Pozycje regulacji temperatur piekarnika

Rysunek 4 – Pokrętko pozycji pracy i regulacji temperatury piekarnika

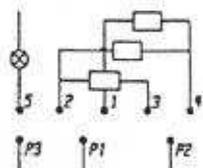


Rysunek 5 - Schemat elektryczny – połączenia płyt do gotowania

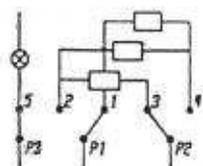


Rysunek 6- Schemat elektryczny- połączenia piekarnika

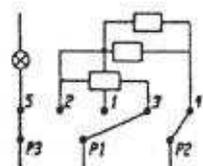
Płyta 2600W/240V



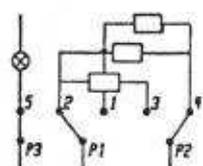
Pozycja 0
Płyta
wyłączona



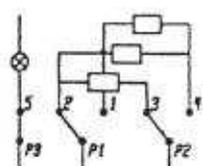
Pozycja 1
270W/240V



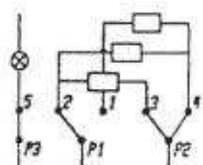
Pozycja 2
400W/240V



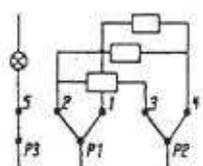
Pozycja 3
600W/240V



Pozycja 4
1200W/240V

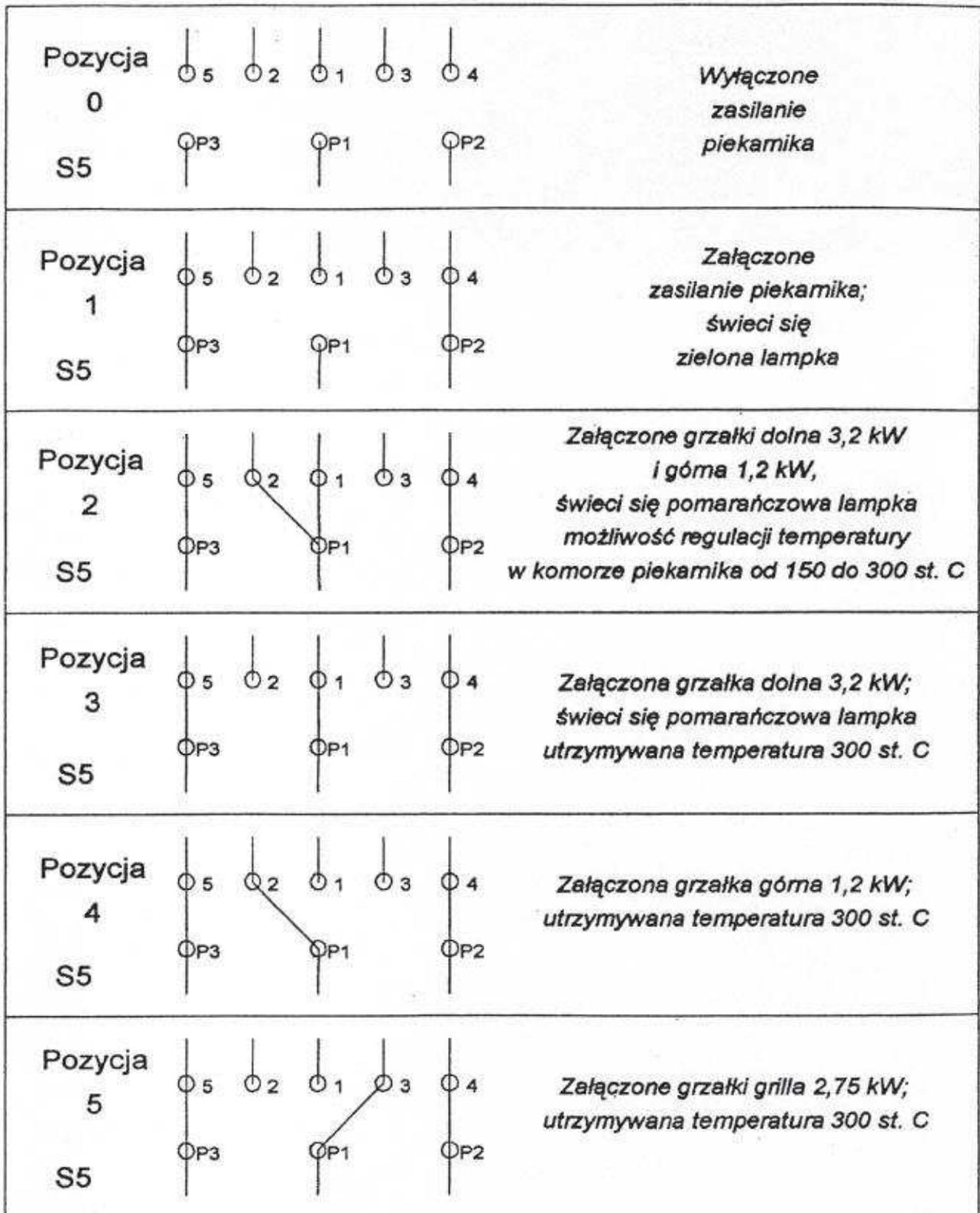


Pozycja 5
1800W/240V



Pozycja 6
2600W/240V

Rysunek 7- Schematy regulacji mocy płytek do gotowania



Rysunek 8 - Schematy pozycji pracy łącznika krzywkowego piekarnika