



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 900

**KUCHNIE ELEKTRYCZNE
Z PŁYTA CERAMICZNĄ**

**TYP: CLA.40
CLB.40
CLB.20**

*Wyrób dopuszczony do obrotu na terenie R.P.
przez Państwowy Zakład Higieny
nr atestu HŻ/10382/01*

Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego; 0001
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	5
2.3 Montaż wyposażenia dodatkowego	6
3 INSTRUKCJA OBSŁUGI	6
2.1 Przygotowanie kuchni (kuchenki) do pracy	6
3.2 Próbny rozruch	6
3.3 Czynności podczas pracy.....	7
3.3.1 Włączenie grzejników promiennikowych płyty szklano-ceramicznej	7
3.3.2 Czynności podczas przygotowywania produktów na płycie szklano-ceramicznej.....	7
3.3.3 Włączenie piekarnika.....	8
3.3.4 Czynności podczas pieczenia w piekarniku	8
3.4 Czynności po zakończeniu pracy	9
3.5 Uwagi eksploatacyjne	9
3.5.1 Urządzenia zabezpieczające.....	9
3.5.2 Naczynia do gotowania i smażenia	10
4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY	11
5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY	11
5.1 Konserwacja bieżąca	11
5.2 Konserwacja okresowa.....	12
5.3 Naprawy i remonty	12
5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy.....	12
6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE	14
7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.	15
8 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW.....	16

1. CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

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

1.2 Charakterystyka techniczna

DANE TECHNICZNE	Jedn.	Typ ,wersja, odmiana			
		CLB.20	CLB.40	CLA.40	
Wysokość całkowita (regulowana)	mm	1045 +30			
Wysokość do płyty Grzewczej (regulowana)	mm	850 +30			
Szerokość	mm	450	900		
Głębokość	mm	900			
Materiał płyty grzewczej		płyta szklano-ceramiczna CERAN [®] -HIGHTRANS			
Ilość płytek grzewczych (powierzchni do gotowania)	szt	2	4	4	
Wymiary płytek grzewczych	mm	270 x270			
Moc płytek grzewczych	W	2 x 4000	4 x 4000	4 x 4000	
Temperatura powierzchni płytek grzewczych	°C	regulowana w zakresie 70÷400 °C			
Wymiary Piekarnika	szerokość			530	
	głębokość			700	
	wysokość			300	
Moc grzałek piekarnika	W			2 x 2100 = 4200	
Temperatura w piekarniku	°C			regulowana w zakresie 50÷300 °C	
Wymiary Szafki	szerokość	345	714		
	głębokość	750	750		
	wysokość	380	380		
Zasilanie	V	3N~50Hz 400V			
Przewody zasilające	ilość	szt	1	1	2
	przekrój	mm ²	5 x 2,5 mm ²	5 x 4 mm ²	5 x 4 mm ² piekarnik- 4 x 1,5 mm ²
Moc znamionowa	kW	8	16	16 + 4,2 piekarnik	
Masa	kg	60	100	140	

1.3 Ogólny opis

Kuchnia typu CLB.20 jest wolnostojącą kuchnią elektryczną z dwoma płytkami grzewczymi. W dolnej części kuchenki znajduje się szafka zamykana drzwiczkami.

Kuchnia typu CLB.40 jest wolnostojącą kuchnią elektryczną z czterema płytkami grzewczymi. W dolnej części kuchni znajduje się szafka zamykana drzwiczkami.

Kuchnia typu CLA 40 jest wolnostojącą kuchnią elektryczną z czterema płytkami grzewczymi oraz z piekarnikiem elektrycznym.

Do ważniejszych zespołów należą:

- **Konstrukcja nośna i obudowa** wykonana ze stali kwasoodpornej
- **Wierzchnia płyta kuchni** wykonana jako rama ze stali kwasoodpornej w której hermetycznie osadzono płytę szklano-ceramiczną. Na powierzchni płyty szklano-ceramicznej wyznaczone zostały obszary przeznaczone do gotowania (płytki grzewcze) o wielkości 270 x 270 mm ogrzewane od dołu grzejnikami promiennikowymi

- **Układ grzewczy** składający się z grzejników promiennikowych umieszczonych pod płytą szklano-ceramiczną współpracujących z regulatorami do regulacji temperatury powierzchni płytek grzewczych oraz ograniczników temperatury wyłączających część energii grzejników, zabezpieczając w ten sposób płytę przed przegrzaniem.
- **Piekarnik (tylko w kuchni CLA.40)** wykonany ze stali kwasoodpornej. Ogrzewany jest za pomocą dwóch grzałek elektrycznych o łącznej mocy 4.2 kW umieszczonych na dole i na górze oraz w dwa regulatory umożliwiające niezależną regulację temperatury w zakresie 50÷300°C, co pozwala na zróżnicowane grzanie piekarnika : **tylko góra , tylko dół , góra i dół** . Podczas pracy piekarnika działa wentylator wymuszający przepływ powietrza nagrzanego przez piekarnik z pod płyty szklano-ceramicznej na zewnątrz urządzenia. Zabezpiecza to elementy elektryczne sterowania grzejnikami promiennikowymi przed nadmiernym nagrzewaniem. Piekarnik wyposażony jest w prowadnice do rusztów, tac i pojemników funkcjonalnych o module GN2/1
- **Szafka dolna (tylko w kuchenkach CLB.20, CLB.40)** zamykana drzwiczkami . Może być wyposażona w jeden (CLB.20) lub dwa (CLB.40) przedziały prowadnic do tac i pojemników funkcjonalnych o module GN1/1

2 INSTRUKCJA MONTAŻU

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji kuchni i kuchenek elektrycznych powinno posiadać:

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

2.1 Ustawienie

Kuchnie można eksploatować jako urządzenia wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 900.

Urządzenie ustawić 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 cieplnie materiałem (zaleca się zachować minimalny odstęp od ścian co najmniej 100mm). 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.
- 4) 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 przystosowane są do zasilania 3N~50Hz 400V oraz wyposażone w przewód przyłączeniowy:

- kuchenka CLB.20: 5x2.5 mm² o długości 3m zakończony wtyczką 3P+N+Z 32A 400V
- kuchenka CLB.40: 5x4 mm² o długości 3m zakończony wtyczką 3P+N+Z 32A 400V
- kuchnia CLA.40:
 - zasilanie grzejników promiennikowych płyty szklano-ceramicznej przewód 5x4 mm² o długości 3m zakończony wtyczką 3P+N+Z 32A 400V
 - zasilanie piekarnika przewód 4x1.5 mm² o długości 3m zakończony wtyczką 3P+N+Z 16A 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) W przypadku podłączania kuchni CLB.20 lub CLB.40 bezpośrednio do instalacji elektrycznej pomieszczenia, należy dokonać odłączenia standardowego przewodu zasilającego a następnie podłączenia przewodu o potrzebnej długości do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej wg schematów elektrycznych (rys.7, rys.8).

Przewód poprowadzić przez otwór (A) (rys.1 i 2) w ramie i rurkę osłaniającą , przelotkę (rys.4, poz.4) do listwy zaciskowej znajdującej się z lewej strony patrząc od przodu kuchni w skrzynce sterowniczej (rys.4, poz.1) pod panelem sterowania (rys.4, poz.5).

Dostęp do listwy zaciskowej możliwy jest po zdjęciu panelu sterowania (rys. 1 i 2 poz.30 oraz rys.4, poz.5).

W przypadku podłączania kuchni CLA.40 bezpośrednio do instalacji elektrycznej pomieszczenia, należy dokonać odłączenia standardowych przewodów: zasilającego piekarnik oraz grzejniki promiennikowe płyty szklano-ceramicznej a następnie należy podłączyć odpowiednie przewody o potrzebnej długości do odpowiednich zacisków listew przyłączeniowych wg schematu elektrycznego (rys.9).

Przewód zasilający piekarnik poprowadzić przez otwór (B), natomiast przewód zasilający grzejniki promiennikowe płyty szklano-ceramicznej przez otwór (A) (rys.4) po zdemontowaniu osłony skrzynki przyłączeniowej (rys.3 poz.31 oraz rys.4 poz.6) znajdującej się z lewej strony piekarnika.

Przewód zasilający doprowadzić do kuchni od ściennego wyłącznika odcinającego który powinien znajdować się w pomieszczeniu. Wyłącznik powinien odcinać zasilanie na wszystkich biegunach. Przewód zasilający powinien być w izolacji na bazie silikonowo - kauczukowej, odpornej na oleje tłuszczowe i temperaturę (180°C) i powinien posiadać parametry techniczne przewodu SILFLEX –EWKF.


W celu zdjęcia panelu sterowania należy:

- otworzyć drzwiczki szafki dolnej (rys.1i 2, poz.22)
- odkręcić 4 wkręty mocujące panel (rys.1i 2, poz.32)
- wyciągnąć panel sterowniczy. Przy wyciąganiu panelu zachować ostrożność aby nie uszkodzić znajdującego się na nim osprzętu elektrycznego
- po przyłączeniu przewodu zasilającego założyć panel sterowniczy postępując w odwrotnej kolejności

W celu zdjęcia osłony skrzynki przyłączeniowej należy:

- odkręcić 2 wkręty mocujące osłonę od dołu (rys.3, poz.33)
- odkręcić wkręt mocujący osłonę znajdujący się nad włącznikiem głównym (rys.3, poz.33)
- zdjąć osłonę skrzynki. Przy wyciąganiu osłony zachować ostrożność aby nie uszkodzić znajdującego się na niej osprzętu elektrycznego
- po przyłączeniu przewodów zasilających założyć osłonę postępując w odwrotnej kolejności

6) Dokonać przyłączenia do systemu ekwipotencjalnego

Zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony jest symbolem  i znajduje się na ramie kuchni w pobliżu przepustów doprowadzających przewody zasilające (rys.1,2,3) Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41:2000.

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

2.3 Montaż wyposażenia dodatkowego

Kuchnie elektryczne CLB.20 i CLB.40 mogą być dodatkowo wyposażone w specjalne ramki z prowadnicami do tac i pojemników funkcjonalnych montowane wewnątrz szafki przy pomocy śrub M5 i M6 dostarczanych razem z ramkami.

Sposób zamocowania ramek w szafce pokazuje rysunek 5.

Wyposażenie dodatkowe kuchenek elektrycznych dostarczane na zamówienie za dodatkową opłatą:

Nazwa	Typ	Opis
Ramka	HVB.45.11	Zespół 4-poziomowych ramek z prowadnicami do tac lub pojemników funkcjonalnych montowany w szafce kuchni. Umożliwia przechowywanie tac i pojemników o szerokości 325 mm i łącznej długości do 790 mm. Współpracuje z kuchnią typu CLB.20.
Ramka	HVB.90.11	Podwójny zespół 4-poziomowych ramek z prowadnicami do tac lub pojemników funkcjonalnych montowany w szafce kuchni. Umożliwia przechowywanie tac i pojemników o szerokości 325 mm i łącznej długości do 790 mm. Współpracuje z kuchnią typu CLB.40.

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 oraz z piekarnika lub szafki.
- Umyć obudowę, piekarnik lub szafkę 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.
- Ustawić garnki i nastawić pokręta regulatorów temperatury grzejników promiennikowych płyty szklano-ceramicznej na poz. „3” następnie sprawdzić czy w po osiągnięciu nastawionej temperatury nastąpi samoczynne wyłączenie ogrzewania poszczególnych części płyty.
- Nastawić pokrętłami regulatorów temperatury grzałek piekarnika (tylko kuchnia CLA.40) odpowiednią temperaturę i sprawdzić czy w po jej osiągnięciu nastąpi samoczynne wyłączenie grzałek.

3.3 Czynności podczas pracy

3.3.1 Włączenie grzejników promiennikowych płyty szklano-ceramicznej

NIGDY NIE WŁĄCZAĆ GRZEJNIKÓW PROMIENNIKOWYCH PŁYTY SZKLANO-CERAMICZNEJ JEŚLI NA PŁYTKACH GRZEJNYCH NIE USTAWIONO NACZYŃ

- a) Ustawić naczynia (garnki) z przygotowywanym produktem na płytkach grzejnych (rys.1,2,3 ; PG1,PG2,PG3,PG4)
- b) Na osi każdego regulatora zamontowany jest włącznik główny .Włączyć zasilanie poszczególnych grzejników promiennikowych przez obrócenie w prawo w położenie „1” odpowiadających im pokręteł regulatorów temperatury (rys.1 poz.1, 4 rys.2, 3 poz.1, 4, 7, 10). Powinny zapalić się zielone lampki (rys.1 poz.2, 5 rys.2, 3 poz.2, 5, 9, 11) sygnalizujące włączenie zasilania odpowiednich elementów grzejnych płyty szklano-ceramicznej.
- c) Obracając dalej w prawo pokrętko regulatora temperatury odpowiedniej płytki grzejnej ustawić jej wymaganą temperaturę (położenia od „3” do „8”). Powinna zapalić się pomarańczowa lampka (rys.1 poz.3, 6 rys.2, 3 poz.3, 6, 9, 12) sygnalizująca włączenie ogrzewania odpowiedniej płytki grzejnej. Po osiągnięciu nastawionej temperatury pomarańczowe lampki powinny zgasnąć. Moc cieplna w czasie gotowania załączana jest cyklicznie co sygnalizowane jest zapaleniem i gaśnięciem pomarańczowej lampki. W czasie wrzenia moc może być załączona w sposób ciągły.

3.3.2 Czynności podczas przygotowywania produktów na płycie szklano-ceramicznej

- 1) Podczas podgrzewania wykorzystywana jest pełna moc grzejników promiennikowych niezależnie od nastawienia regulatora , ilości potrawy do gotowania czy smażenia aż do uzyskania nastawionej temperatury. Następnie moc jest dozowana zgodnie z danym nastawieniem przez cykliczne załączanie i wyłączanie grzejników promiennikowych co jest sygnalizowane przez zapalenie i gaśnięcie pomarańczowych lampek (rys.1 poz.3, 6 rys.2, 3 poz.3, 6, 9, 12)

Przy różnym położeniu pokrętki uzyskujemy różne podawanie ciepła:

Położenie pokrętki	Zastosowanie
8	Rozpoczynanie gotowania , uzyskanie wrzenia
7	Wysokie temperatury gotowania
6	Średnie temperatury gotowania
5	Ciągłe podgrzewanie dużych ilości
3 , 4	Załączenie grzejników . Ciągłe podgrzewanie małych ilości
0	Wyłączenie ogrzewania

- 2) Można ustawiać dwa garnki na jednej płytce grzejnej, można przesuwać garnki z jednej płytki na drugą lub na miejsca zimniejsze (poza polami oznaczającymi płytki grzejne).
- 3) Kontrolować prace grzejników promiennikowych , nie dopuszczając do wykipienia potraw i zalania płyty szklano ceramicznej. Nie należy kłaść mokrych garnków i pokrywek na płycie.
- 4) Nie stawiać na płycie szklano ceramicznej garnków i innych naczyń o łącznej masie powyżej 65 kg
- 5) Nie dopuszczać do ogrzewania płytek grzejnych bez ustawionych na nich garnków. Przed zdjęciem garnka z płyty należy wyłączyć zasilanie grzejnika promiennikowego ustawiając pokrętko regulatora w poz. „0”.

3.3.3 Włączenie piekarnika

- a) Włączyć zasilanie piekarnika przez obrócenie pokrętki włącznika głównego (rys.3 poz.13) w prawo w położenie „1” (rys.3 poz.13). Powinna zapalić się zielona lampka (rys.3 poz.14) sygnalizująca włączenie zasilania. Jednocześnie powinien załączyć się wentylator chłodzący instalacje elektryczną pod grzejnikami promiennikowymi. Jego pracę charakteryzuje wydmuchiwanie powietrza z prawej strony kratki wentylacyjnej.
- b) Obracając w prawo pokrętki regulatorów temperatury (rys.3 poz.15, 17) włączyć zasilanie grzałek piekarnika. Powinny zapalić się pomarańczowe lampki (rys.3 poz.16, 18) sygnalizujące pracę grzałek.

3.3.4 Czynności podczas pieczenia w piekarniku

- 1) Piekarnik ogrzewany jest za pomocą dwóch grzałek elektrycznych o łącznej mocy 4.2 kW umieszczonych na dole i na górze oraz w dwa regulatory umożliwiające niezależną regulację temperatury w zakresie 50÷300°C, co pozwala na pieczenie oddzielne przez koncentrację ciepła w górnej części lub w dolnej części zgodnie z potrzebą.
 - Regulator temperatury górny (rys.3 poz.15) reguluje temperaturą w górnej części piekarnika
 - Regulator temperatury dolny (rys.3 poz.17) reguluje temperaturą w dolnej części piekarnika
 - Ustawiając oba pokrętki na tę samą wartość uzyskamy jednakową temperaturę w całej komorze piekarnika
- 2) Ustawić pokrętki regulatorów temperatury na wymagane temperatury
- 3) Osiągnięcie nastawionej temperatury sygnalizowane jest przez zgaśnięcie pomarańczowych lampek (rys.3 poz.16, 18). Podczas pieczenia w piekarniku układ regulacji będzie cyklicznie załączał i wyłączał grzałki elektryczne utrzymując w ten sposób temperaturę co sygnalizowane jest zapalaniem i gaśnięciem pomarańczowych lampek
- 4) Podczas pieczenia w piekarniku:
 - ustawić temperaturę w piekarniku w zależności od rodzaju i wielkości pieczonego ciasta lub mięsa
 - po osiągnięciu nastawionych temperatur wygrzać pusty piekarnik przez ok.20 minut.
 - 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 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 piekarnia
 - 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 kuchni
 - do wyjmowania rusztu używać specjalnego haczyka będącego na wyposażeniu kuchni
 - okresowo otwierać i zamykać wylot powietrza z piekarnika przez wyciągnięcie lub wciśnięcie czarnego uchwyty dźwigni (rys.3 , poz.23).

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

3.4 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy :

- Ustawić pokrętki regulatorów temperatury (rys.1 poz.1, 4 rys.2, 3 poz.1, 4, 7, 10) pracujących grzejników promiennikowych płyty szklano-ceramicznej w położeniu „0”, nastąpi wyłączenie zasilania.
- Ustawić pokrętki regulatorów temperatury (rys.3 poz.15, 17) grzałek piekarnika (kuchnia CLA.40) w położeniu „0. Wyłączyć zasilanie grzałek piekarnika (CLA.40) przekręcając pokrętko włącznika głównego (rys.3 poz.13) w położenie „0”.
- Odczekać aż urządzenie ostygnie. Całość umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia.

3.5 Uwagi eksploatacyjne

3.5.1 Urządzenia zabezpieczające

Kuchnie elektryczne wyposażone są między innymi w takie urządzenia zabezpieczające jak:

- regulatory temperatury** - służą do regulacji temperatury płytek grzewczych płyty szklano-ceramicznej oraz piekarnika(kuchnia CLA.40).
Regulatory temperatury piekarnika ,górnej i dolnej grzałki mają różne czasy załączenia i wyłączania mocy grzewczej. W związku z tym w czasie używania piekarnika cykliczne załączenie i wyłączanie grzałki górnej i dolnej nie musi być jednoczesne.
- ograniczniki temperatury grzejników promiennikowych** - wyłączające część energii grzejników promiennikowych, zabezpieczając w ten sposób płytę szklano-ceramiczną przed przegrzaniem. Działa w przypadku zbyt małego odbioru ciepła z powierzchni płyty spowodowanego zastosowaniem niewłaściwego garnka lub innego naczynia (rondla , patelni) oraz grzaniem płytek grzewczych bez postawionych na nich garnków.
Ogranicznik samoczynnie ponownie załączy pełną moc grzejników promiennikowych po schłodzeniu płytki grzewczej i jej ponownym załączeniu lub po postawieniu właściwego garnka i zapewnieniu właściwego odbioru ciepła
- ogranicznik temperatury piekarnika(kuchnia CLA.40)** - jego zadziałanie polega na rozłączeniu obwodu zasilającego grzałki elektryczne w piekarniku i oznacza awarię jednego lub obu regulatorów temperatury .Należy wtedy odłączyć urządzenie z sieci elektrycznej zgłosić urządzenie do naprawy i usunąć uszkodzenie. Aby go ponownie włączyć piekarnik należy odblokować ogranicznik przez wciśnięcie przycisku (rys.3 poz.19 i rys.4 poz.3). Odblokowanie ogranicznika temperatury możliwe jest dopiero po schłodzeniu urządzenia. Dostęp do przycisku ogranicznika temperatury możliwy jest po zdjęciu osłonki z tworzywa (rys.3 poz.29).

3.5.2 Naczynia do gotowania i smażenia

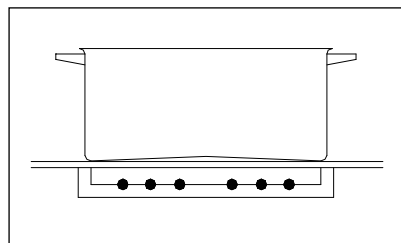
Badania wykazały, że kształt i średnica dna naczynia ma decydujące znaczenie dla uzyskania dobrego efektu gotowania bez strat energii. Zaleca się aby średnica garnka nie była mniejsza od rozmiary płytki grzejnej. Do wszystkich rodzajów użytkowania zalecamy naczynia o płaskich dnach bez jakichkolwiek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

Średnica [mm]	Wypukłość dna [mm]
300	≤ 1.2

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

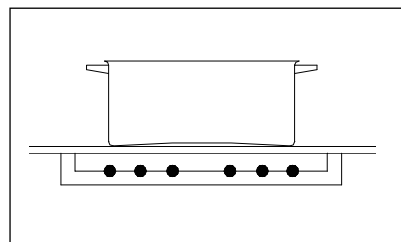
Przypadek 1

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



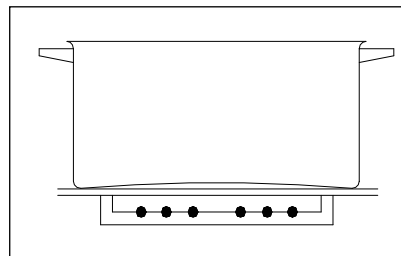
Przypadek 2

Naczynie jest zbyt małe, występuje strata energii promienistej. Możliwość wykipienia produktu, spalenia lub przypalenia na płycie szklano-ceramicznej. Trudność oczyszczenia płytki.

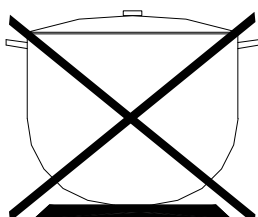
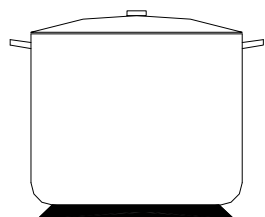


Przypadek 3

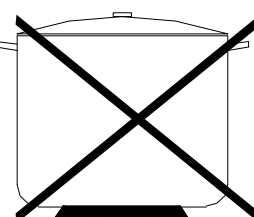
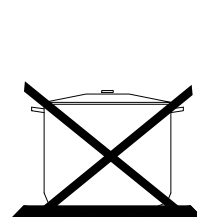
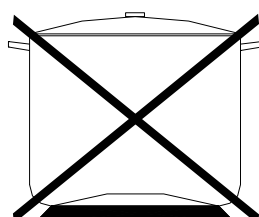
Naczynie jest zbyt duże. Długi czas podgrzewania, gdyż duża powierzchnia dna naczynia styka się z zimnym szkłem. Strata ciepła.



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 kuchenki kuchni elektrycznej z płytą szklano-ceramiczną 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 nieuprawnionych oraz nieprzeszkolonych.
- 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 gorąca płyta grzewcza może 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 płyty szklano-ceramicznej. Zabrudzoną płytę oczyścić i wysuszyć natychmiast **tylko i wyłącznie po wystudzeniu.**
- 9) Nie uderzać w płytę szklano-ceramiczną oraz w pokrętła.
- 10) Gdy piekarnik pracuje nie należy zostawiać otwartych drzwi, ponieważ można spowodować niedopuszczalne nagrzanie położonych powyżej pokręteł i aparatów elektrycznych.
- 11) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
- 12) Do szafki i piekarnika nie wkładać materiałów łatwopalnych takich jak papier, torebki foliowe, rozpuszczalniki, benzyna, drewno, łatwopalne tworzywo itp.
- 13) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
- 14) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- 15) Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
- 16) W razie poparzenia niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- 17) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania oparów.
- 18) W razie skaleczenia, poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- 19) **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 płyty szklano-ceramicznej nie pozostawały przywarte resztki potraw. Przy znacznym zanieczyszczeniu płyty grzewczej zaleca się stosowanie gąbek z tworzywa sztucznego. W razie konieczności używać szczotek i skrobaków z miękkiego tworzywa.

Należy uważać aby przy zeszkrobywaniu przywartych resztek potraw nie uszkodzić powierzchni płyty szklano-ceramicznej.

Płytę szklano ceramiczną należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków czyszczących , następnie wytrzeć i osuszyć.

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.

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 z płytą szklano-ceramiczną **ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE "LOZAMET"**, poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy i przeglądy u odbiorcy oraz przeprowadza naprawy w siedzibie producenta. Wszystkie czynności regulacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez uprawnionego specjalistę.

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

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

OBJAWY	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
<u>Płyta szklano-ceramiczna</u> -po obróceniu pokręteł regulatorów temperatury grzejników promiennikowych w poz. „1 nie świecą zielone lampki, nie można załączyć układu grzewczego. Po ustawieniu regulatorów temperatury w położenie inne niż „1”,nie zapala się pomarańczowa lampka oznaczająca pracę grzejników promiennikowych <u>Piekarnik</u> - po obróceniu pokręta wyłącznika głównego w poz. „1 nie świeci się zielona lampka, nie można załączyć układu grzewczego. Po ustawieniu regulatorów temperatury w położenie inne niż „1”,nie zapalają się pomarańczowe lampki oznaczające pracę grzałek	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.
<u>Płyta szklano-ceramiczna</u> – po obróceniu pokręta w poz.”1” nie świeci zielona lampka, po dalszym obróceniu zapala się pomarańczowa lampka <u>Piekarnik</u> – po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” nie świeci zielona lampka ale można załączyć grzałki regulatorami temperatury.	Uszkodzenie lampki	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzoną lampkę.

<p><u>Płyta szklano-ceramiczna</u> – po obróceniu pokrętki w poz. „1” świeci zielona lampka, po dalszym obróceniu nie zapala się pomarańczowa lampka ale grzejnik promiennikowy działa</p> <p><u>Piekarnik</u> – po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” świeci zielona lampka można załączyć grzałki regulatorami temperatury ale nie świeci pomarańczowa lampka</p>	Uszkodzenie lampki	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymenić uszkodzoną lampkę.
<p><u>Płyta szklano-ceramiczna</u> – po obróceniu pokrętki w poz. „1” świeci zielona lampka, po dalszym obróceniu nie zapala się pomarańczowa lampka grzejnik ,promiennikowy nie działa</p>	Uszkodzenie regulatora temperatury	Zgłosić urządzenie do naprawy
<p><u>Płyta szklano-ceramiczna</u> – po obróceniu pokrętki w poz. „1” świeci zielona lampka, po dalszym obróceniu zapala się pomarańczowa lampka ,grzejnik promiennikowy nie działa</p>	Uszkodzenie grzejnika promiennikowego	Zgłosić urządzenie do naprawy
<p><u>Płyta szklano-ceramiczna</u> – po obróceniu pokrętki w poz. „1” świeci zielona lampka, po dalszym obróceniu zapala się pomarańczowa lampka grzejnik promiennikowy działa prawidłowo przez pewien czas a następnie widoczne jest zmniejszenie wydzielanej mocy cieplnej.</p>	Zadziałał wbudowany w grzejnik promiennikowy ogranicznik temp.	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
<p><u>Piekarnik</u> – po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” świeci zielona lampka ale nie można załączyć grzałki regulatorem temperatury, nie świeci pomarańczowa lampka</p>	Zadziałał ogranicznik temperatury (rys.4 poz.3)	Zadziałanie ogranicznika temperatury oznacza awarię urządzenia. Należy zgłosić urządzenie do naprawy. Należy odłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i usunąć uszkodzenie. Aby ponowne włączenie kuchni było możliwe należy odblokować ogranicznik poprzez wciśnięcie jego przycisku /rys.3 poz.19 i rys.4 poz.3/. Odblokowanie ogranicznika temperatury możliwe jest dopiero <u>po schłodzeniu piekarnika</u> . Dostęp do przycisku ogranicznika temperatury możliwy jest po zdjęciu osłonki z tworzywa /rys.3 poz.29/.
	Uszkodzenie regulatora temperatury	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymenić uszkodzony regulator
<p><u>Piekarnik</u> – po włączeniu zasilania świeci zielona lampka ,oraz po ustawieniu regulatora temperatury w położenie inne niż „0” zapala się pomarańczowa lampka oznaczająca pracę grzałek piekarnik nie nagrzewa się.</p>	Uszkodzenie grzałek elektrycznych.	Należy wymienić uszkodzone grzałki .

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE

Standardowo kuchnie i wyposażone są w:

- Przewód zasilający z wtyczką
- Ruszt piekarnika (tylko kuchnia CLA.40)
- Haczyk do wyjmowania rusztu piekarnika (tylko kuchnia CLA.40)
- Dokumentację Techniczno-Ruchową

Dodatkowo do kuchenki można zamówić:

- Prowadnice do tac i pojemników funkcjonalnych patrz pkt.2.3
- Tace i pojemniki funkcjonalne GN

7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.

Nazwa części	Nr rysunku lub normy	rysunek	pozycja
Płyta ceramiczna kompletna	CL.B.26.01.00.00.0	1	20
Płyta ceramiczna kompletna	CL.B.46.01.00.00.0	2 ; 3	20
Zespół drzwiczek	ER.A.90.15.00.00.0	2	22
Drzwiczki prawe kompletne	ER.A.90.15.02.00.0	1	22
Drzwiczki lewe kompletne	ER.A.90.15.01.00.0		
Zawiasa górna lewa	ER.A.90.15.01.04.0	1 ; 2	24
Zawiasa górna prawa	ER.A.90.15.02.04.0	1 ; 2	25
Zawiasa dolna	ER.A.90.15.01.06.0	1 ; 2	26
Stopa G1.1/2×120	G1.1/2 120mm (ITAL INOX)	1 ; 2 ; 3	28
Grzejnik promiennikowy do płyty ceramicznej	EGO 10.83816.060	6	2
Grzałka	EL.A.44.03.00.00.0	4	10
Zaślepka wysoka SR1765	Moss Plastik	3	29
Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	ELEMCO CO27500NAF	1	3, 6
		2 ; 3	3, 6, 9, 12, 16, 18
Lampka sygnalizacyjna zielona	ELEMCO CO27500NAH	1	2, 5
		2 ; 3	2, 5, 8, 11, 14
Regulator temperatury z nakładanym wyłącznikiem	EGO 55.34683.010	1	1, 4
		2 ; 3	1, 4, 7, 10
Regulator temperatury	EGO 55.10062.010	3	15,17
Włącznik krzywkowy	EGO 49.22015.520	3	13
Ogranicznik temperatury	EGO 55.32562.070	3	19
		4	3
Pokrętko 0° - oś 6/4.6 mm	EH.A.10.05.01.00.0/0	1	1, 4
		2	1, 4, 7, 10
		3	1, 4, 7, 10, 13, 15, 17
Sprężyna	CL.B.46.00.00.02.0	4	7
Oznacznik pierścieniowy 0-1	EH.A.44.00.00.04.0	3	13
Oznacznik pierścieniowy 0-8	EH.A.10.00.00.05.0	1	1, 4
		2 ; 3	1, 4, 7, 10
Oznacznik pierścieniowy 0-300	EL.A.44.00.00.02.0	3	15, 17
Wentylator promieniowy	AWR-10-180 (ASPA)	3	11
Zawias lewy	700.008 (36M0100) (G.E.V)	3	34
Zawias prawy	700.009 (36M0110) (G.E.V)	3	35
Wspornik zawiasu	700.001 (36M0270) (G.E.V)	3	36

8 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW.

RYSUNEK 1 - Budowa kuchni CLB.20

RYSUNEK 2 - Budowa kuchni CLB.40

RYSUNEK 3 - Budowa kuchni CLA.40.

1. Wyłącznik główny i regulator temp. płytki grzewczej PG1
2. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki grzewczej PG1
3. Lampka pomarańczowa sygnalizująca pracę płytki grzewczej PG1
4. Wyłącznik główny i regulator temp. pola grzewczego PG2
5. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki grzewczej PG2
6. Lampka pomarańczowa sygnalizująca pracę płytki grzewczej PG2
7. Wyłącznik główny i regulator temp. płytki grzewczej PG3
8. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki grzewczej PG3
9. Lampka pomarańczowa sygnalizująca pracę płytki grzewczej PG3
10. Wyłącznik główny i regulator temp. płytki grzewczej PG4
11. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki grzewczej PG4
12. Lampka pomarańczowa sygnalizująca pracę płytki grzewczej PG4
13. Włącznik główny zasilania piekarnika
14. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania piekarnika
15. Regulator temp. górnej grzałki piekarnika
16. Lampka pomarańczowa sygnalizująca pracę górnej grzałki piekarnika
17. Regulator temp. dolnej grzałki piekarnika
18. Lampka pomarańczowa sygnalizująca pracę dolnej grzałki piekarnika
19. Ogranicznik temperatury w piekarniku
20. Płyta szklano-ceramiczna
21. Piekarnik
22. Szafka
23. Dźwignia otwierająca wylot powietrza z piekarnika
24. Zawiasa górna lewa
25. Zawiasa górna prawa
26. Zawiasa dolna
27. Tuleja
28. Stopa
29. Zaślepka ogranicznika temp. w piekarniku
30. Panel sterowania
31. Osłona skrzynki przyłączeniowej
32. Wkręty mocujące panel sterowania
33. Wkręty mocujące osłonę skrzynki przyłączeniowej
34. Zawias lewy
35. Zawias prawy
36. Wspornik zawiasu

PG1, PG2, PG3, PG4 – płytki grzewcze wyznaczone na powierzchni płyty szklano-ceramicznej

A przyłączy instalacji elektrycznej płyty szklano-ceramicznej

B przyłączy instalacji elektrycznej piekarnika



przyłączy przewodu ekwipotencjalnego

RYSUNEK 4 - Skrzynki sterownicze

1. Listwy przyłączeniowe zasilania grzejników promiennikowych płyty szklano-ceramicznej
2. Listwa przyłączeniowa zasilania piekarnika
3. Ogranicznik temperatury w piekarniku
4. Przelotka
5. Panel sterowania
6. Osłona skrzynki sterowniczej
7. Kapilara regulatora temperatury górnej grzałki
8. Kapilara regulatora temperatury dolnej grzałki
9. Kapilara ogranicznika temperatury piekarnika
10. Grzałki piekarnika
11. Wentylator promieniowy

RYSUNEK 5 – Ramki z przewodnicami do tac

- a) Widok z boku
 - b) Widok z przodu ramki HVB.90
 - c) Widok z przodu ramki HVB.45
1. Ramka z przewodnicami do tac
 2. Słupek kompletny
 3. Wkręt M6x12
 4. Wkręt M5x12.

RYSUNEK 6 – Układ grzewczy

1. Płyta szklano-ceramiczna
2. Grzejnik promiennikowy
3. Wspornik mocujący grzejniki promiennikowe do płyty szklano-ceramicznej
4. Rama kuchni (kuchenki)
5. Wkręty mocujące grzejniki promiennikowe do wsporników
6. Nakrętki mocujące wsporniki grzejników promiennikowych do ramy
7. Sprężyny
8. Nakrętki mocujące płytę szklano-ceramiczną do ramy

RYSUNEK 7 – Schemat elektryczny kuchni CLB.20

RYSUNEK 8 – Schemat elektryczny kuchni CLB.40

X1	- Listwa zaciskowa
B1,B2, B3, B4	- Regulatory temperatury
S1 ,S2, S3, S4	- Wyłączniki główne
K1, K2, K3, K4	- Styczniki
H1, H3, H5, H7	- Lampki sygnalizacyjne zielone
H2, H4, H6, H8	- Lampki sygnalizacyjne pomarańczowe
E1, E2, E3, E4	- Grzejniki promiennikowe

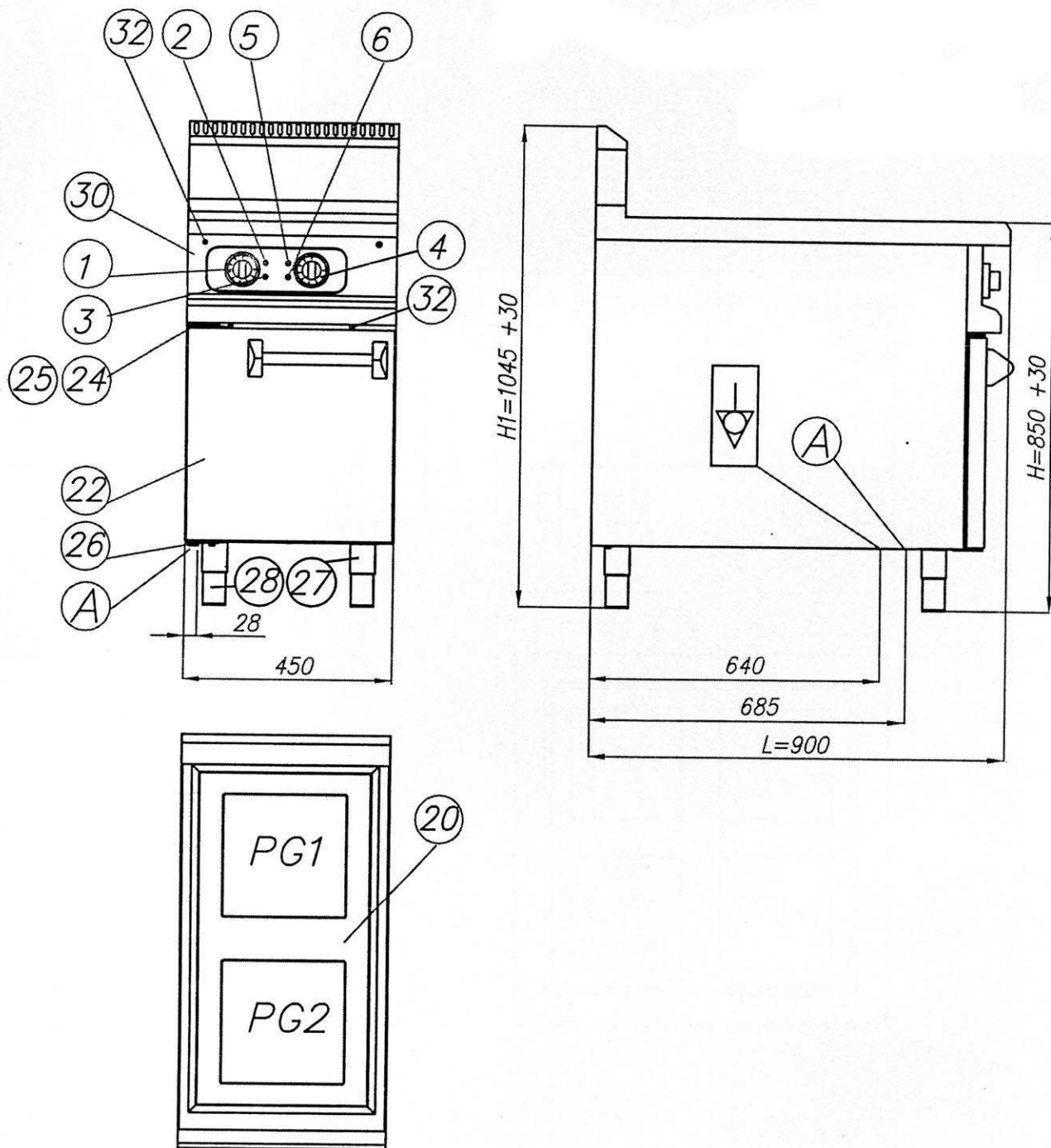
RYSUNEK 9 – Schemat elektryczny kuchni CLA.40

a) Schemat układu elektrycznego płyty szklano-ceramicznej

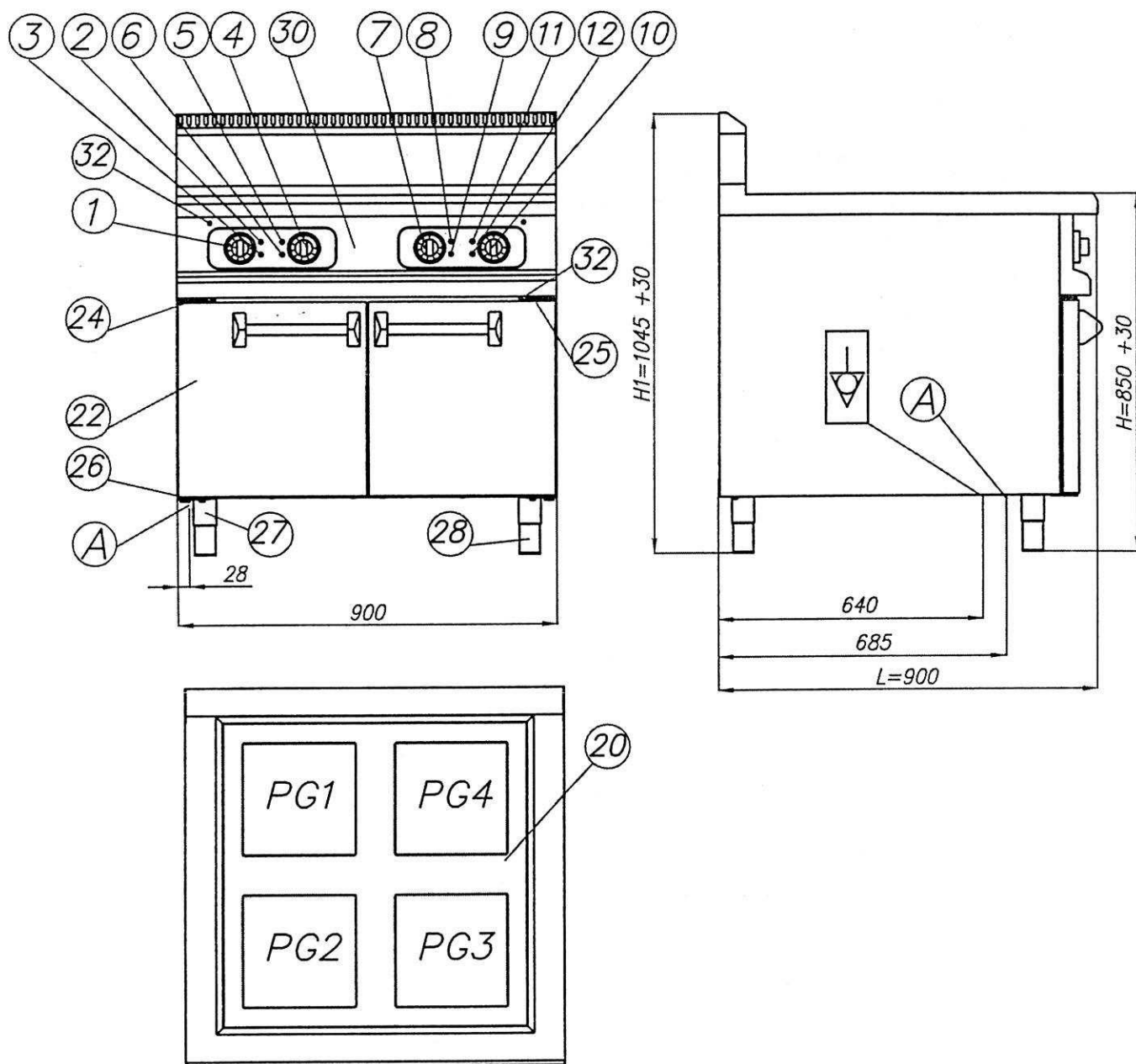
X1	- Listwa zaciskowa w skrzynce sterowniczej piekarnika
X2	- Listwa zaciskowa w skrzynce za panelem sterowania
B1,B2, B3, B4	- Regulatory temperatury
S1 ,S2, S3, S4	- Wyłączniki główne
K1, K2, K3, K4	- Styczniki
H1, H3, H5, H7	- Lampki sygnalizacyjne zielone
H2, H4, H6, H8	- Lampki sygnalizacyjne pomarańczowe
E1, E2, E3, E4	- Grzejniki promiennikowe

b) Schemat układu elektrycznego piekarnika

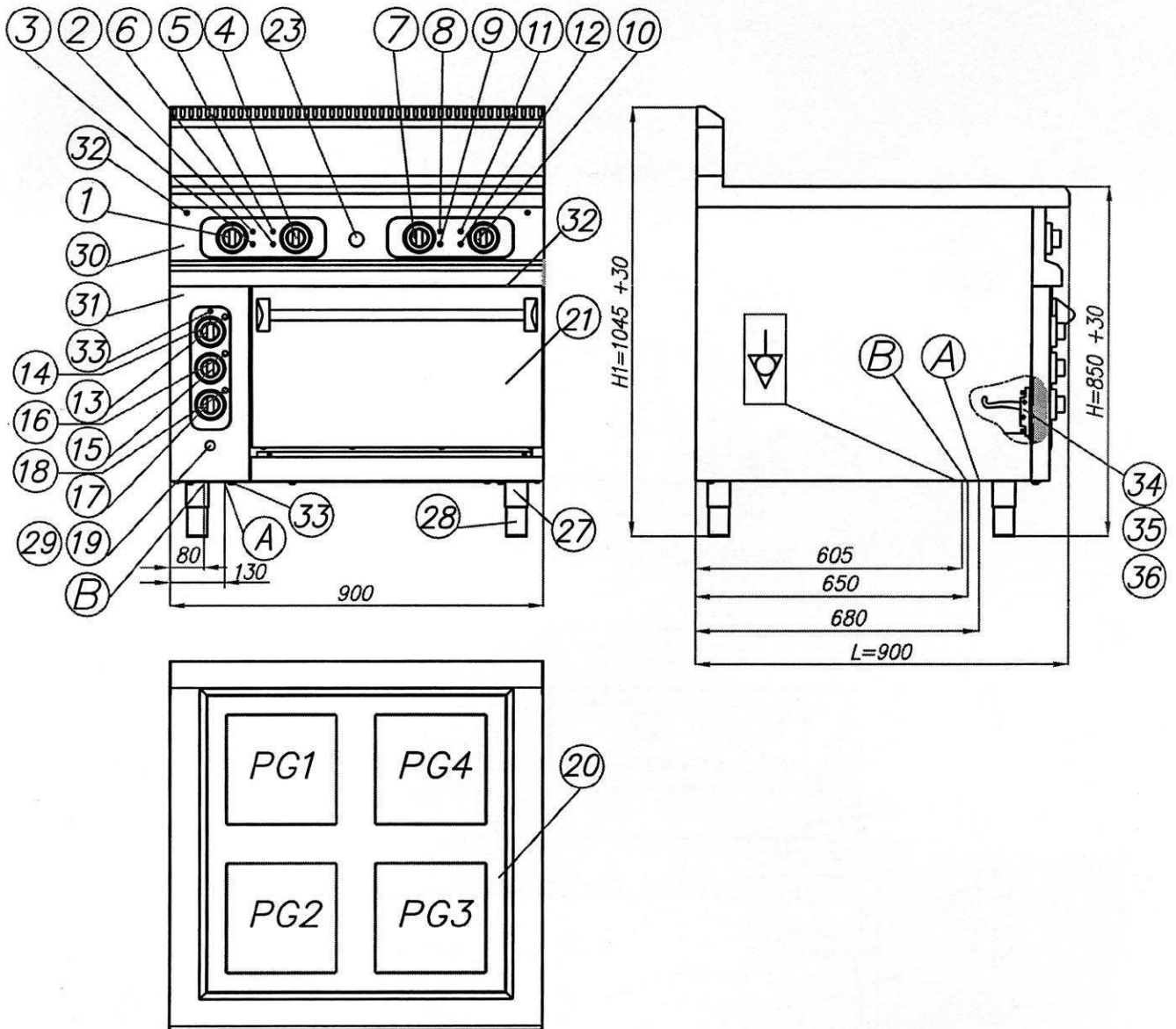
X2	- Listwa zaciskowa w skrzynce sterowniczej piekarnika
S5	- Wyłącznik główny
B5	- Ogranicznik temperatury
B6, B7	- Regulatory temperatury
K5, K6	- Styczniki
M1	- Silnik wentylatora promieniowego
H9	- Lampka sygnalizacyjna zielona
H10, H11	- Lampki sygnalizacyjne pomarańczowe



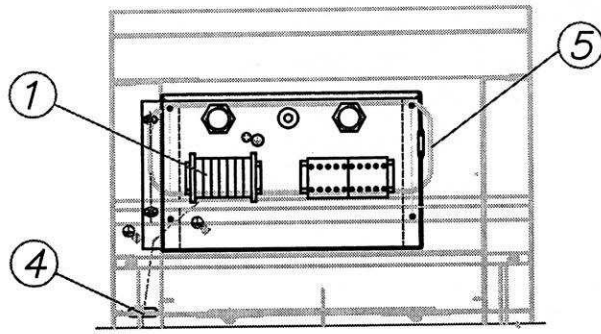
Rysunek 1- Budowa kuchni CLB.20



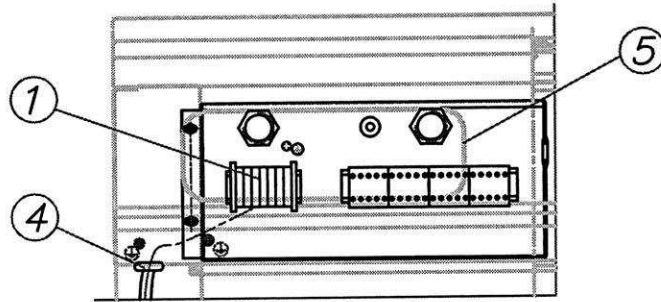
Rysunek 2- Budowa kuchni CLB.40



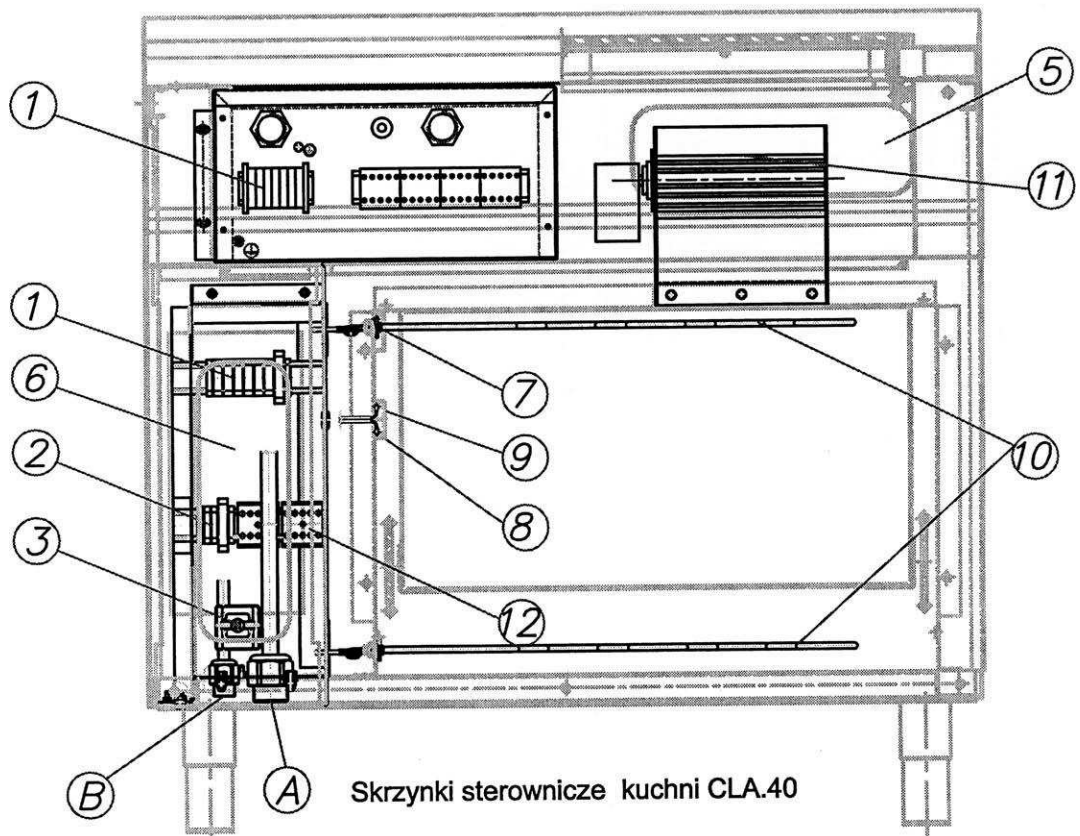
Rysunek 3- Budowa kuchni CLA.40



Skrzynka sterownicza kuchni CLB.20

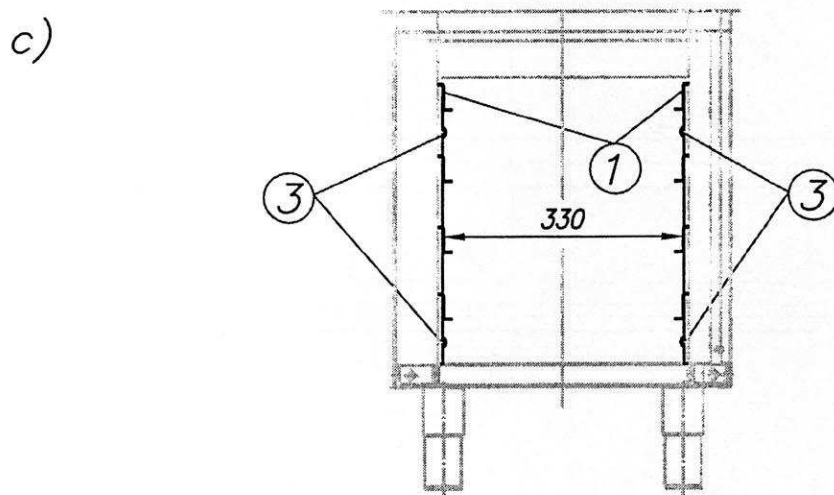
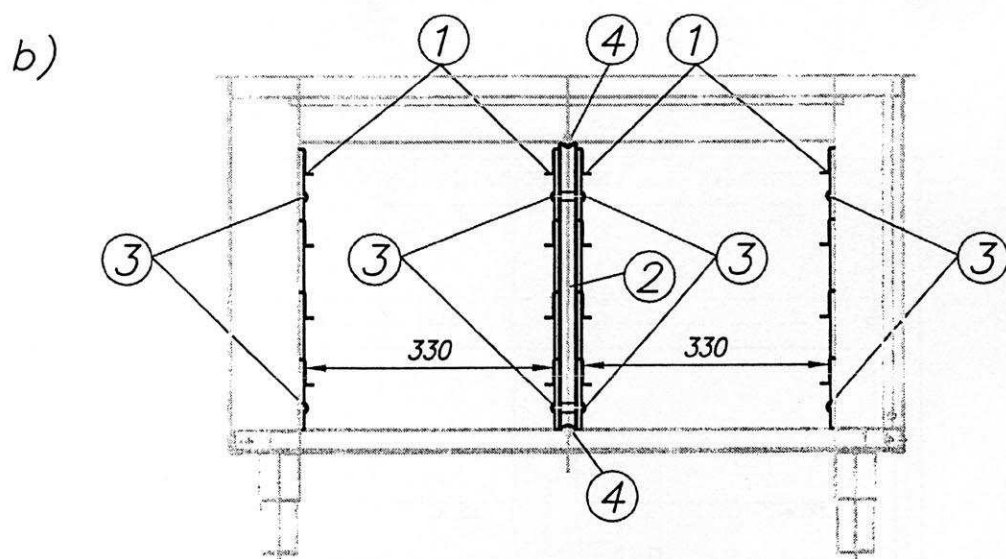
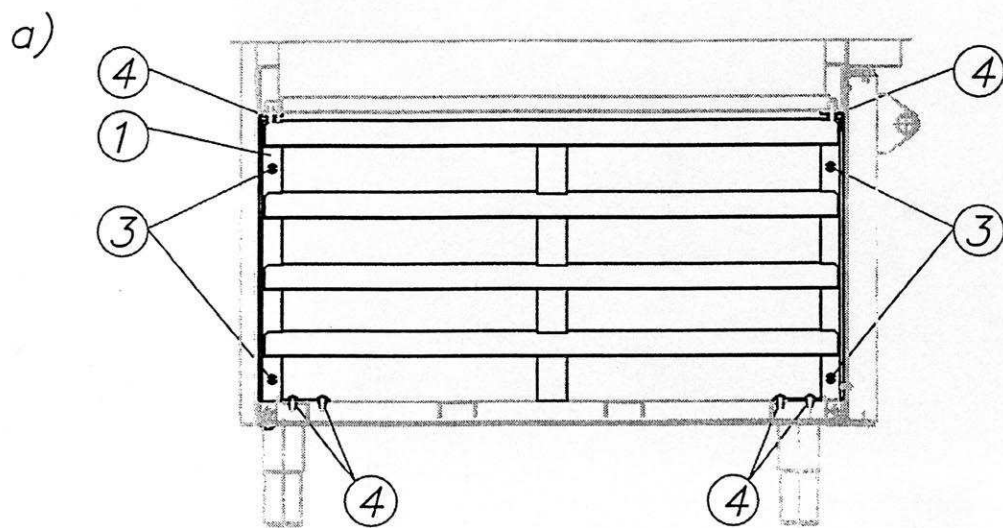


Skrzynka sterownicza kuchni CLB.40

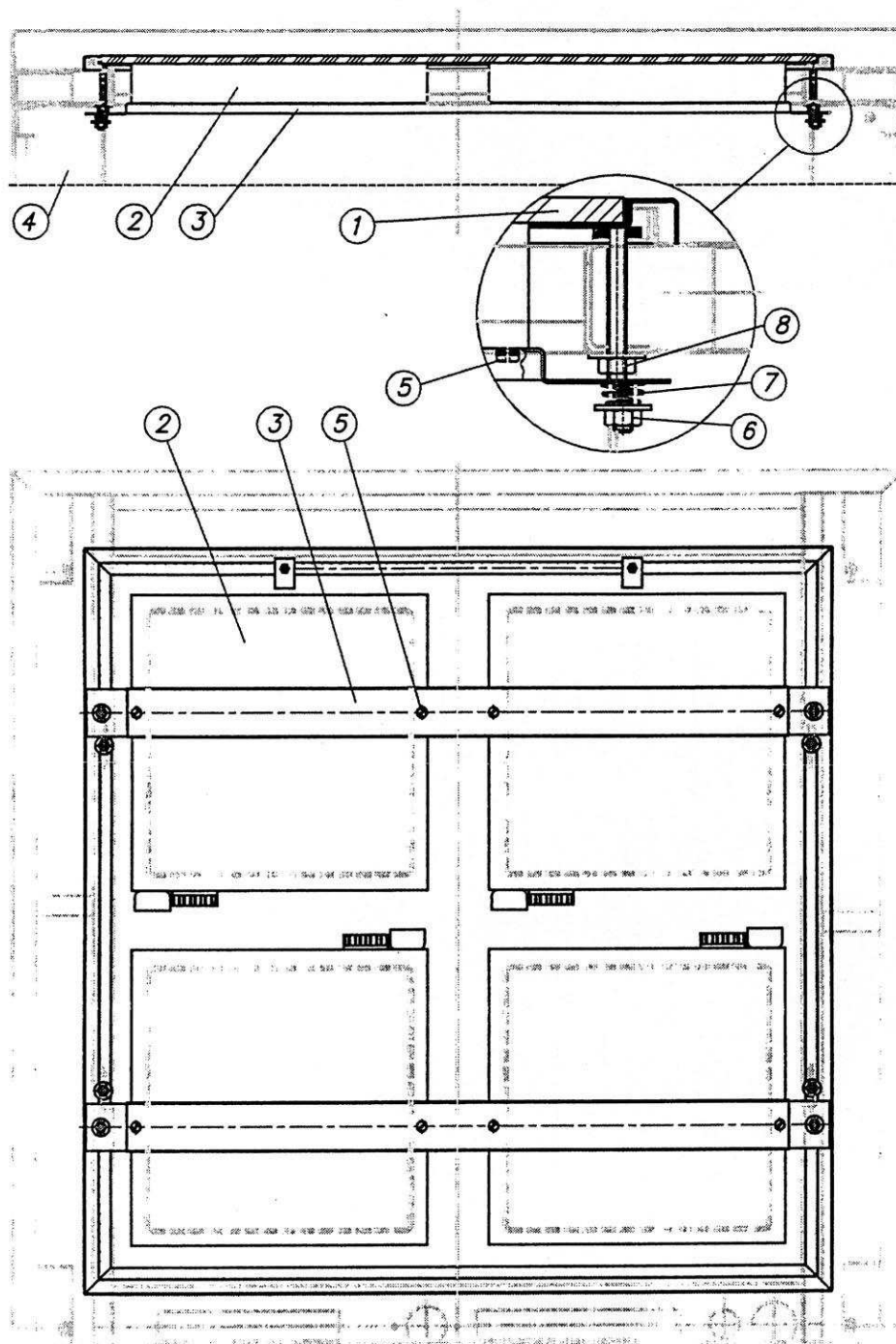


Skrzynki sterownicze kuchni CLA.40

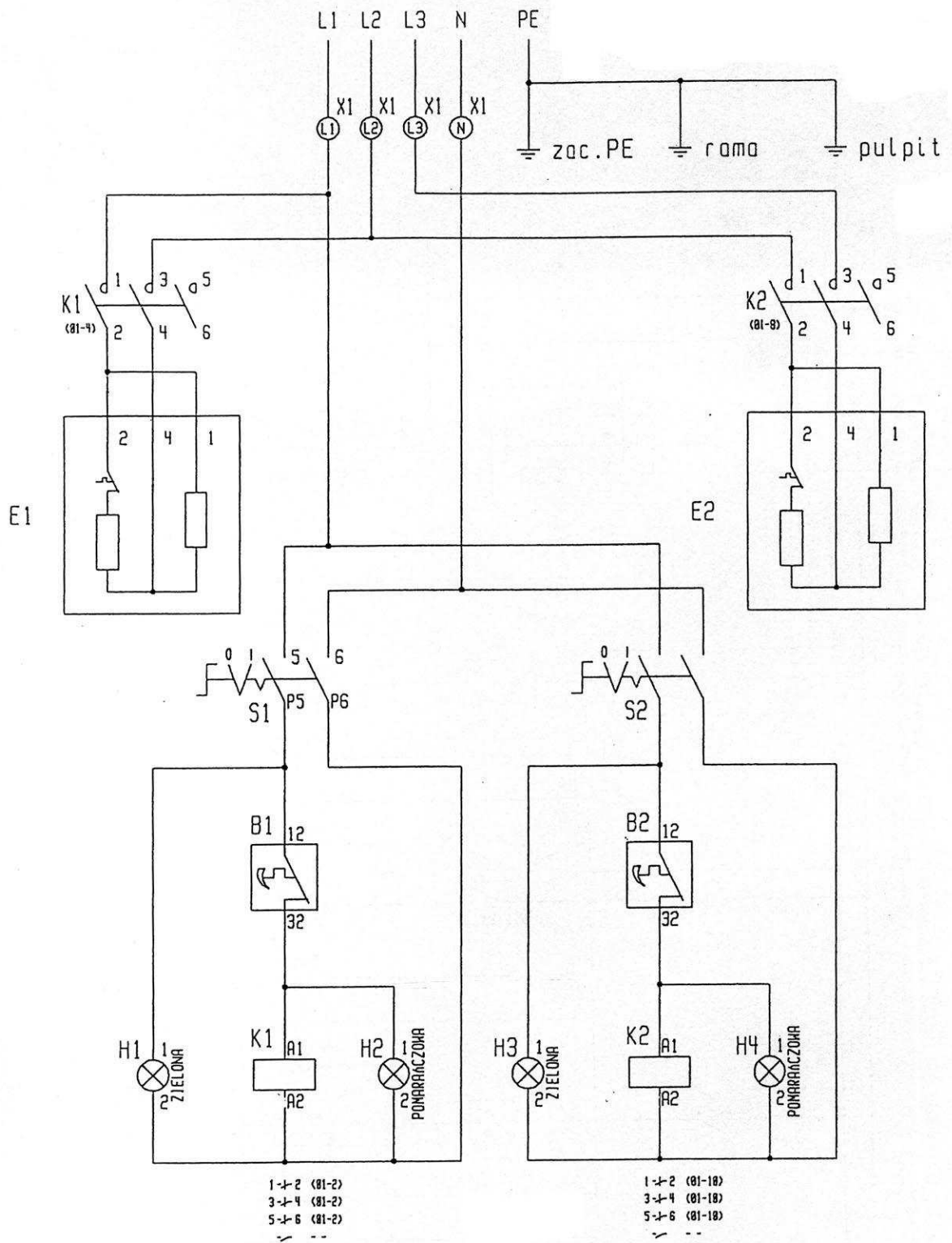
Rysunek 4- Skrzynki sterownicze



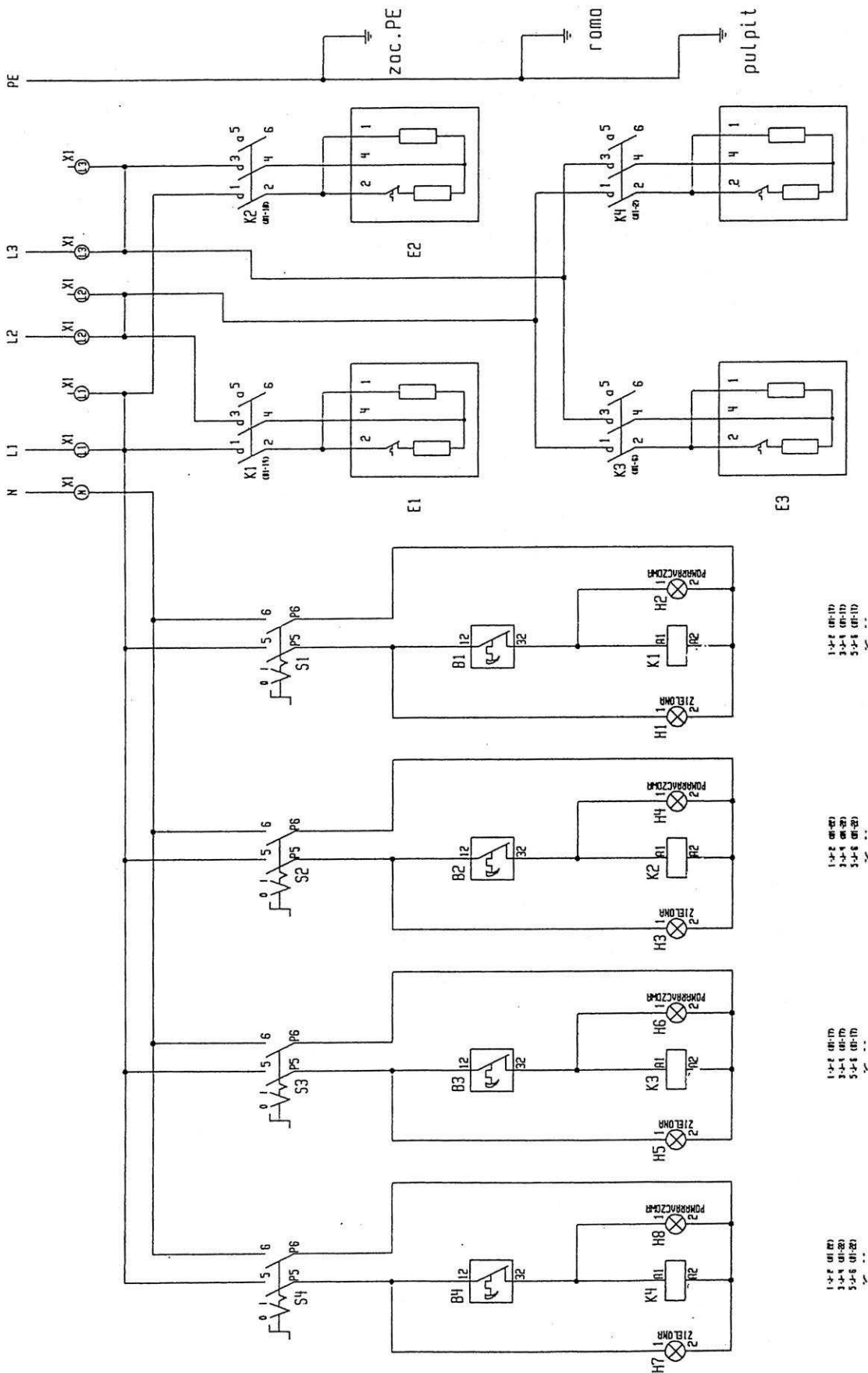
Rysunek 5- Ramki z przewodnicami do tac



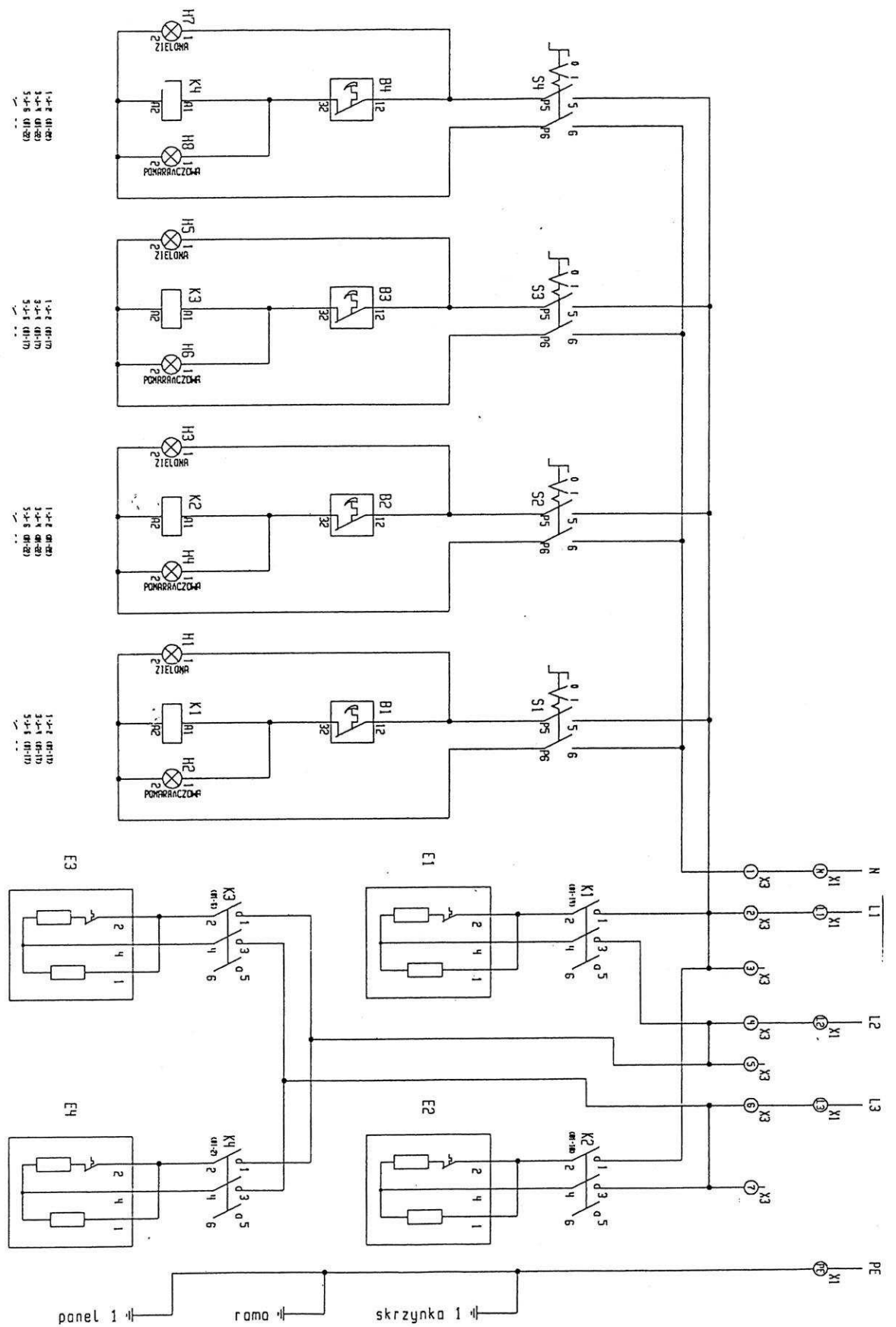
Rysunek 6- Układ grzewczy



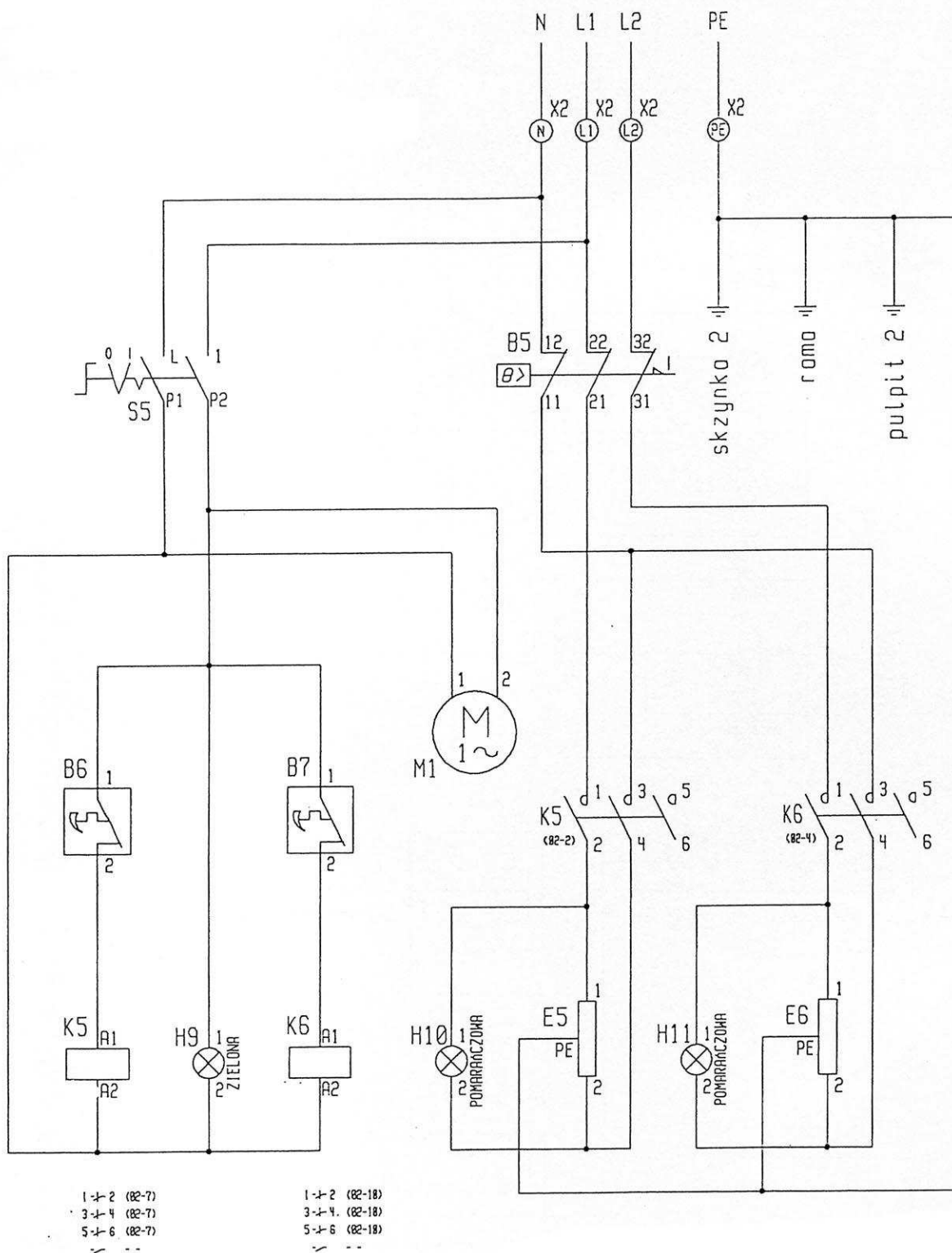
Rysunek 7- Schemat elektryczny kuchni CLB.20



Rysunek 8- Schemat elektryczny kuchni CLB.40



Rysunek 9a- Schemat elektryczny kuchni CLA.40
 Schemat układu elektrycznego układu płyty szklano- ceramicznej



Rysunek 9b- Schemat elektryczny kuchni CLA.40
 Schemat układu elektrycznego piekarnika