



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.lovamet.com.pl](http://www.lovamet.com.pl)  
e-mail: [lovamet@lovamet.com.pl](mailto:lovamet@lovamet.com.pl)  
[info@lovamet.com.pl](mailto:info@lovamet.com.pl)

*DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA*

**LINIA 900**

**KUCHNIE ELEKTRYCZNE**

**TYP: ELA.40 ; ELAF.40  
ELC.40 ; ELCF.40  
ELC.20 ; ELCF.20**

*Wyrób dopuszczony do obrotu na terenie R.P.  
przez Państwowy Zakład Higieny  
nr atestu HŻ/16512/01*

Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego; 0001  
do numeru seryjnego;

# SPIS TREŚCI

strona

<b>1. CHARAKTERYSTYKA.....</b>	<b>3</b>
1.1 Zastosowanie.....	3
1.2 Charakterystyka techniczna.....	3
1.3 Ogólny opis.....	4
<b>2 INSTRUKCJA MONTAŻU.....</b>	<b>4</b>
2.1 Ustawienie.....	4
2.2 Przyłączenie do instalacji.....	4
2.2.1 Wentylacja.....	5
2.2.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej.....	5
2.3 Montaż wyposażenia dodatkowego.....	8
<b>3 INSTRUKCJA OBSŁUGI.....</b>	<b>8</b>
3.1 Przygotowanie kuchni do pracy.....	8
3.2 Próbny rozruch.....	9
3.3 Czynności podczas pracy.....	9
3.3.1 Włączenie płytek do gotowania.....	9
3.3.2 Czynności podczas przygotowywania produktów na płytkach do gotowania.....	9
3.3.3 Włączenie piekarnika.....	9
3.3.4 Czynności podczas pieczenia w piekarniku.....	10
3.4 Czynności po zakończeniu pracy.....	11
3.5 Uwagi eksploatacyjne.....	11
3.5.1 Urządzenia zabezpieczające.....	11
3.5.2 Naczynia do gotowania i smażenia.....	11
<b>4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY.....</b>	<b>12</b>
<b>5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY.....</b>	<b>13</b>
5.1 Konserwacja bieżąca.....	13
5.2 Konserwacja okresowa.....	13
5.3 Naprawy i remonty.....	13
5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy.....	14
<b>6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE.....</b>	<b>15</b>
<b>7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.....</b>	<b>15</b>
<b>8 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW.....</b>	<b>16</b>

# 1. CHARAKTERYSTYKA

## 1.1 Zastosowanie

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

## 1.2 Charakterystyka techniczna

DANE TECHNICZNE		Jedn.	Kuchnie z płytami do gotowania kw. 300x300mm		
			ELA.40	ELC.40	ELC.20
Szerokość		mm	900		450
Głębokość		mm	900		
Wysokość		mm	850 / 1045 <sup>+30</sup>		
Zasilanie	Płyty do gotowania		3N ~ 50Hz, 400 V	3N ~ 50Hz, 400 V	
	Piekarnik		~ 50Hz, 230 V		
Ilość przewodów zasilających			2	1	1
Moc znamionowa		kW	18,2	14	7
Ilość płytek do gotowania		szt	4	4	2
Wymiary płytek do gotowania		mm	300 x 300		
Moce płytek do gotowania		W	2x4000 + 2x3000	2x4000 + 2x3000	1x4000 + 1x3000
Temperatura w piekarniku		°C	Regulowana w zakresie 50÷300°C		
Moc grzałek piekarnika		W	2 x 2100 = 4200		
Wymiary piekarnika	szerokość	mm	530		
	głębokość		700		
	wysokość		300		
Wymiary szafki	szerokość		714		345
	głębokość		750		
	wysokość		380		
Masa		kg	140	100	60
Stopień ochrony IP		-	33		
Stopień zabezpieczenia przed porażeniem prądem kl. I					
DANE TECHNICZNE		Jedn.	Kuchnie z płytami do gotowania okr. Ø 300mm		
			ELAF.40	ELCF.40	ELCF.20
Szerokość		mm	900		450
Głębokość		mm	900		
Wysokość		mm	850 / 1045 <sup>+30</sup>		
Zasilanie	Płyty do gotowania		3N ~ 50Hz, 400 V	3N ~ 50Hz, 400 V	
	Piekarnik		~ 50Hz, 230 V		
Ilość przewodów zasilających			2	1	1
Moc znamionowa		kW	18,2	14	7
Ilość płytek do gotowania		szt	4	4	2
Wymiary płytek do gotowania		mm	Ø 300mm		
Moce płytek do gotowania		W	4 x 3500	4 x 3500	2 x 3500
Temperatura w piekarniku		°C	Regulowana w zakresie 50÷300°C		
Moc grzałek piekarnika		W	2 x 2100 = 4200		
Wymiary piekarnika	szerokość	mm	530		
	głębokość		700		
	wysokość		300		
Wymiary szafki	szerokość		714		345
	głębokość		750		
	wysokość		380		
Masa		kg	140	100	60
Stopień ochrony IP		-	33		
Stopień zabezpieczenia przed porażeniem prądem kl. I					

### 1.3 Ogólny opis

Kuchnia typu ELC.20 i ELCF.20 jest wolnostojącą kuchnią elektryczną z dwoma płytkami do gotowania. W dolnej części kuchni znajduje się szafka zamykana drzwiczkami.

Kuchnia typu ELC.40 i ELCF.40 jest wolnostojącą kuchnią elektryczną z czterema płytkami do gotowania. W dolnej części kuchni znajduje się szafka zamykana drzwiczkami.

Kuchnia typu ELA.40 i ELAF.40 jest wolnostojącą kuchnią elektryczną z czterema płytkami do gotowania oraz z piekarnikiem elektrycznym.

Do ważniejszych zespołów należą:

- **Konstrukcja nośna i obudowa** wykonana ze stali kwasoodpornej
- **Górna płyta kuchni** wykonana ze stali kwasoodpornej. Posiada dookoła obrzeże zapobiegające wylewaniu się na zewnątrz kuchni przelewającej się zawartości naczynia. W górnej płycie osadzono płytki do gotowania których pola grzejne wykonane są z wysokojakościowego żeliwa szarego powleczonego lakierem termoochronnym.
- **Układ grzewczy** płytki do gotowania umożliwia sześciostopniową regulację mocy grzewczej płytki. 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 (tylko w kuchni ELA.40 i ELAF.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** . Piekarnik wyposażony jest w prowadnice do rusztów, tac i pojemników funkcjonalnych o module GN2/1
- **Szafka dolna (tylko w kuchenkach ELC.20 i ELCF.20, ELC.40 i ELCF.40)** zamykana drzwiczkami. Może być wyposażona w jeden (ELC.20 i ELCF.20) lub dwa (ELC.40 i ELCF.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 standardowo przystosowane są do zasilania 3N~50 Hz 400V oraz wyposażone w przewód przyłączeniowy:

- kuchnia ELC.20: 5x2.5 mm<sup>2</sup> o długości 3m zakończony wtyczką 3P+N+Z 32A 400V
  - kuchnia ELCF.20: 5x2.5 mm<sup>2</sup> o długości 3m zakończony wtyczką 3P+N+Z 16A 400V
  - kuchnia ELC.40: 5x4 mm<sup>2</sup> o długości 3m zakończony wtyczką 3P+N+Z 32A 400V
  - kuchnia ELCF.40: 5x6 mm<sup>2</sup> o długości 3m zakończony wtyczką 3P+N+Z 32A 400V
  - kuchnia ELA.40:
    - zasilanie płytek do gotowania przewód 5x4 mm<sup>2</sup> o długości 3m zakończony wtyczką 3P+N+Z 32A 400V
    - zasilanie piekarnika przewód 3x2.5 mm<sup>2</sup> o długości 3m zakończony wtyczką 3P+N+Z 32 A 400V
  - kuchnia ELAF.40:
    - zasilanie płytek do gotowania przewód 5x6 mm<sup>2</sup> o długości 3m zakończony wtyczką 3P+N+Z 32A 400V
    - zasilanie piekarnika przewód 3x2.5 mm<sup>2</sup> o długości 3m zakończony wtyczką 3P+N+Z 32 A 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 ELC.20; ELCF.20; lub ELC.40; ELCF.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.6, rys.7, rys.8, rys.9). Przewód poprowadzić przez otwór (A) (rys.1 i 2) w ramie i rurkę osłaniającą , do listwy zaciskowej znajdującej się z lewej strony patrząc od przodu kuchni 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).
  - 6) W przypadku podłączania kuchni ELA.40 i ELAF.40 bezpośrednio do instalacji elektrycznej pomieszczenia, należy dokonać odłączenia standardowych przewodów: zasilającego piekarnik oraz płytki do gotowania a następnie należy podłączyć odpowiednie przewody o potrzebnej długości do odpowiednich zacisków listew przyłączeniowych wg schematu elektrycznego (rys.10, rys.11). Przewód zasilający piekarnik poprowadzić przez otwór (B), natomiast przewód zasilający płytek do gotowania 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 giętkim przewodem o powłoce olejoodpornej o właściwościach nie gorszych niż przewody w powłoce polichloroprenowej (o symbolu 245 IEC57) -H05RN-F.

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

## Listwa zaciskowa kuchni ELC.20, ELCF.20

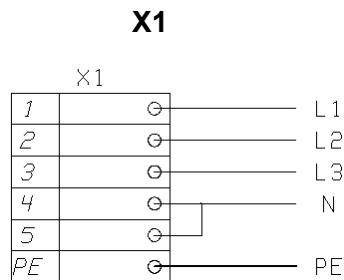
Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym  $U=400V$  z przewodem neutralnym N i ochronnym PE: **400V 3N~ 50Hz**  
Przewód zasilający:

**Kuchnia ELC.20 - 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 17,4 A

**Kuchnia ELCF.20 - 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 15,2 A



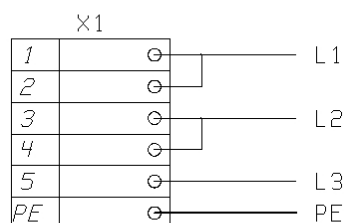
Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym  $U=230V$  z izolowanym punktem zerowym: **230V 3~ 50Hz**  
Przewód zasilający:

**Kuchnia ELC.20 - 4 x 4 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 26,4 A

**Kuchnia ELCF.20 - 4 x 6 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 23,3 A



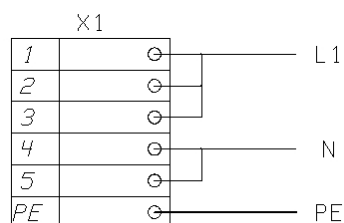
Zasilanie jednofazowe o napięciu fazowym  $U=230V$ : **230V~ 50Hz**  
Przewód zasilający:

**Kuchnia ELC.20- 3 x 4 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 30,4 A

**Kuchnia ELCF.20- 3 x 6 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 30,4 A



## Listwa zaciskowa kuchni ELC.40, ELCF.40,

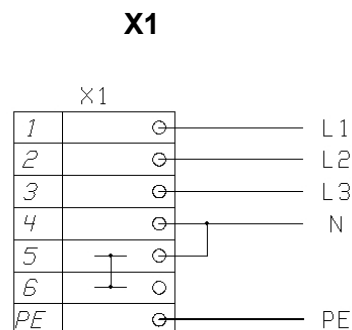
Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym  $U=400V$  z przewodem neutralnym N i ochronnym PE: **400V 3N~ 50Hz**  
Przewód zasilający:

**Kuchnia ELC.40 - 5 x 4 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 26,1 A

**Kuchnia ELCF.40 - 5 x 6 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 30,4 A



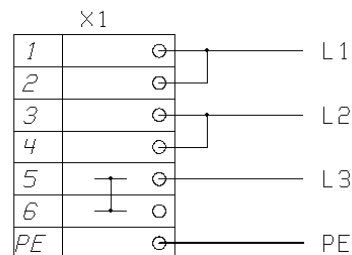
Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym  $U=230V$  z izolowanym punktem zerowym: **230V 3~ 50Hz**  
Przewód zasilający:

**Kuchnia ELC.40 - 4 x 6 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 37,8 A

**Kuchnia ELCF.40 - 4 x 10 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 44,1 A



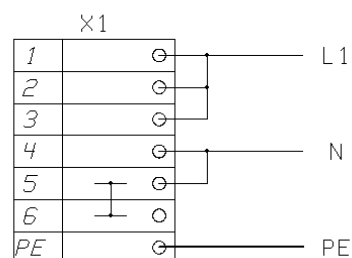
Zasilanie jednofazowe o napięciu fazowym  $U=230V$ : **230V~ 50Hz**  
Przewód zasilający:

**Kuchnia ELC.40- 3 x 10 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 60,9 A

**Kuchnia ELCF.40- 3 x 10 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 60,9 A



## Listwy zaciskowe kuchni ELA.40, ELAF.40

### Listwa zaciskowa zasilania płyt do gotowania

Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym  $U=400V$  z przewodem neutralnym N i ochronnym PE: **400V 3N~ 50Hz**

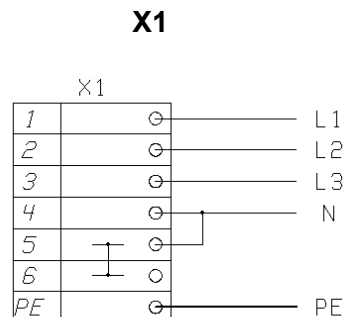
Przewód zasilający:

**Kuchnia ELA.40 - 5 x 4 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 26,1 A

**Kuchnia ELAF.40 - 5 x 6 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 30,4 A



Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym  $U=230V$  z izolowanym punktem zerowym: **230V 3~ 50Hz**

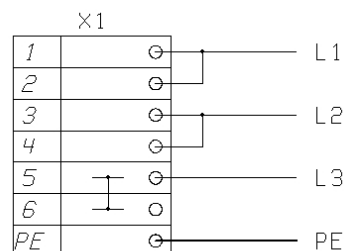
Przewód zasilający:

**Kuchnia ELA.40 - 4 x 6 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 37,8 A

**Kuchnia ELAF.40 - 4 x 6 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 44,1A



Zasilanie jednofazowe o napięciu fazowym  $U=230V$ : **U=230V~ 50Hz**

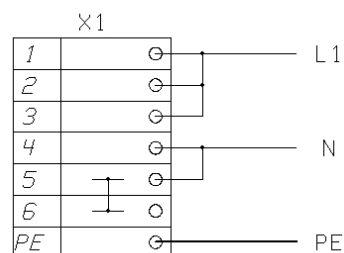
Przewód zasilający:

**Kuchnia ELA.40 - 3 x 10 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 60,9 A

**Kuchnia ELAF.40 - 3 x 10 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 60,9 A



### Listwa zaciskowa zasilania piekarnika

Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym  $U=400V$  z przewodem neutralnym N i ochronnym PE: **400V 3N~ 50Hz**

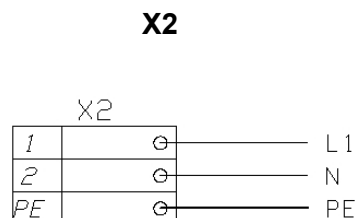
Przewód zasilający:

**Kuchnia ELA.40 - 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 18,3 A

**Kuchnia ELAF.40 - 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 18,3 A



Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym  $U=230V$  z izolowanym punktem zerowym: **230V 3~ 50Hz**

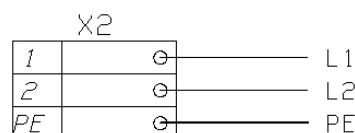
Przewód zasilający:

**Kuchnia ELA.40 - 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 18,3 A

**Kuchnia ELAF.40 - 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 18,3 A



Zasilanie jednofazowe o napięciu fazowym  $U=230V$ : **U=230V~ 50Hz**

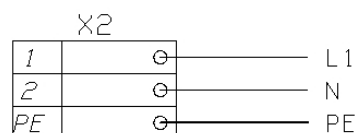
Przewód zasilający:

**Kuchnia ELA.40 - 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**


Prąd znamionowy : 18,3 A

**Kuchnia ELAF.40 - 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**

Prąd znamionowy : 18,3 A



## **Przyłączenie wyrównawcze**

Urządzenie wyposażone jest w zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczone symbolem . Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41.

### **W celu zdjęcia panelu sterowania należy:**

- otworzyć drzwiczki szafki dolnej (rys.1 i 2, poz.22)
- odkręcić 4 wkręty mocujące panel (rys.1 i 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



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

## **2.3 Montaż wyposażenia dodatkowego**

Kuchnie elektryczne ELC.20, ELCF.20, ELC.40, ELCF.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 ELC.20, ELCF.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 ELC.40, ELCF.20

## **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 i 3.3.3.
- Nastawić pokrętki regulatorów mocy grzejnej płytek do gotowania na pozycję „3”. Wygrzać płytki do gotowania bez garnka przez około 3 do 5 minut. **Jest to konieczne aby lakier ochronny pokrywający płytki uległ utwardzeniu.**  
Jeśli kuchnia uruchamiana jest po raz pierwszy lub po dłuższym okresie przestoju wtedy zaleca się płytki do gotowania wygrzać bez garnka przez około 30minut przy nastawionych pokrętkach regulatorów mocy grzejnej na pozycję „1”. Ma to na celu usunięcie wilgoci.
- Nastawić pokrętkami regulatorów temperatury grzałek piekarnika (tylko kuchnia ELA.40 i ELAF.40) odpowiednią temperaturę i sprawdzić czy w po jej osiągnięciu nastąpi samoczynne wyłączenie grzałek.

## **3.3 Czynności podczas pracy**

### **3.3.1 Włączenie płytek do gotowania**

- Ustawić naczynia ( garnki ) z przygotowywanym produktem na płytkach do gotowania ( rys.1, 2, 3 ; PG1, PG2, PG3, PG4)
- Ustawić pokrętko regulatora mocy grzejnej odpowiedniej płytki do gotowania (rys.1 poz.1, 4 rys.2, 3 poz.1, 4, 7, 10) na wybraną pozycję od „1” do „6”. Powinna zapalić się zielona lampka (rys.1 poz.2, 5 rys.2, 3 poz.2, 5, 8, 11) sygnalizująca włączenie ogrzewania odpowiedniej płytki.

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

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

<b>Opis programu grzania płyt do gotowania</b>				
<b>Położenie pokrętki</b>	<b>Płytki kw. 300x300mm 3000W/230V</b>	<b>Płytki kw. 300x300mm 4000W/230V</b>	<b>Płytki okr.Ø 300mm 3500W/230V</b>	<b>Zastosowanie</b>
<b>0</b>	Płyta wyłączona	Płyta wyłączona	Płyta wyłączona	Płyta wyłączona
<b>1</b>	Załączona moc 375 W	Załączona moc 430 W	Załączona moc 350 W	Podtrzymywanie ciepła
<b>2</b>	Załączona moc 500 W	Załączona moc 600 W	Załączona moc 550 W	Podgrzewanie małych ilości
<b>3</b>	Załączona moc 750 W	Załączona moc 1000 W	Załączona moc 800 W	Podgrzewanie dużych ilości
<b>4</b>	Załączona moc 1500 W	Załączona moc 1500 W	Załączona moc 1700 W	Średnie temperatury gotowania
<b>5</b>	Załączona moc 2250 W	Załączona moc 2500 W	Załączona moc 2500 W	Wysokie temperatury gotowania
<b>6</b>	Załączona moc 3000 W	Załączona moc 4000 W	Załączona moc 3500 W	Początek gotowania 10÷15minut

- Można ustawiać dwa garnki na jednej płytce , można przestawiać garnki z jednej płytki na drugą.
- Kontrolować prace płytek do gotowania, nie dopuszczając do wykipienia potraw i zalania płytek. Nie należy kłaść mokrych garnków i pokrywek na płytkach.
- Nie stawiać na płytkach do gotowania garnków i innych naczyń o łącznej masie powyżej 100 kg
- Nie dopuszczać do ogrzewania płytek bez ustawionych na nich garnków.  
Przed zdjęciem garnka z płytki należy wyłączyć zasilanie ustawiając pokrętko regulatora na pozycję „0”.

### **3.3.3 Włączenie piekarnika**

- 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.
- 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 pokręta na tę samą wartość uzyskamy jednakową temperaturę w całej komorze piekarnika
- 2) Ustawić pokręta regulatorów temperatury na wymaganą temperaturę
- 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. Regulatory temperatury górnej i dolnej grzałki mają różne czasy załączania i wyłączania mocy grzewczej. W związku z tym w czasie używania piekarnika cykliczne załączanie i wyłączanie grzałki górnej i dolnej nie musi być jednoczesne
- 4) Podczas pieczenia w piekarniku:
  - ustawić temperaturę w zależności od rodzaju i wielkości pieczonego ciasta lub mięsa
  - po osiągnięciu nastawionej temperatury 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- 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 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)

#### Uwaga:

**Ostrożnie używać górnej grzałki piekarnika. Obserwować wypiek. Gdy wypiek zaczyna się zbyt mocno przypiekać należy obniżyć temperaturę o ok. 30- 40°C lub całkowicie wyłączyć górną grzałkę.**

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
Paszty	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 mocy grzewczej płytek do gotowania (rys.1 poz.1, 4 rys.2, 3 poz.1, 4, 7, 10) w położeniu „0”, nastąpi wyłączenie zasilania.
- Ustawić pokrętki regulatorów temperatury (rys.3 poz.15, 17) grzałek piekarnika (kuchnia ELA.40, ELAF.40) w położeniu „0”. Wyłączyć zasilanie grzałek piekarnika (ELA.40, ELAF.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:

- a) ograniczniki mocy grzewczej płytek do gotowania** - 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. Ogranicznik samoczynnie ponownie załączy pełną moc po schłodzeniu płytki i jej ponownym załączeniu lub po postawieniu właściwego garnka i zapewnieniu właściwego odbioru ciepła
- b) ogranicznik temperatury piekarnika( kuchnia ELA.40, ELAF.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**

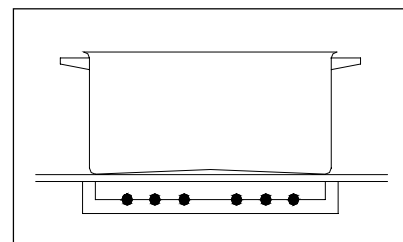
Badania wykazały, że kształt i średnica dna naczynia ma decydujące znaczenie dla uzyskania dobrego efektu gotowania bez strat energii. Zaleca się aby średnica garnka nie była mniejsza od rozmiaru płytki do gotowania. Do wszystkich rodzajów użytkowania zalecamy naczynia o płaskich dnach bez jakichkolwiek 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]
300	$\leq 1.2$

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 .

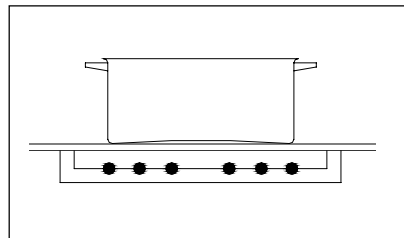
#### **Przypadek 1**

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



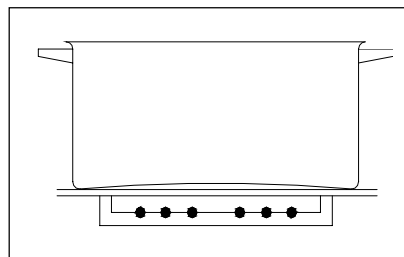
### Przypadek 2

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

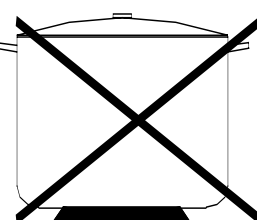
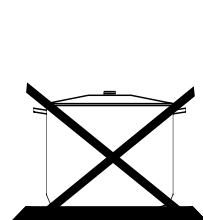
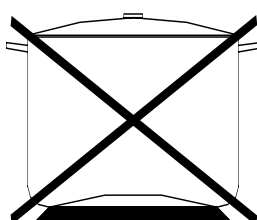
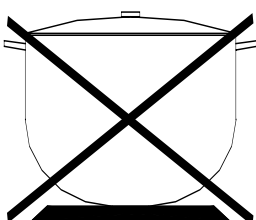
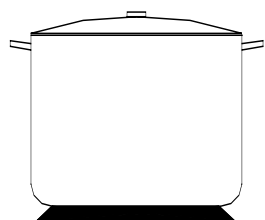


### Przypadek 3

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



### Garenek 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 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 płytek do gotowania. Zabrudzoną płytkę oczyścić i wysuszyć natychmiast **tylko i wyłącznie po wystudzeniu**.
- 9) Nie uderzać w płytki do gotowania oraz w pokręta.
- 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 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 pokrętki regulatora mocy grzewczej na pozycji „1”.

Od czasu do czasu powierzchnie płytki powlec warstewką oleju

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

### **5.2 Konserwacja okresowa**

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

### **5.3 Naprawy i remonty**

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



**Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu. 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
<p>Płytki do gotowania -po obróceniu pokręteł regulatorów mocy grzejnej w poz. od „1” do „6” nie świecą zielone lampki, nie można załączyć układu grzewczego.</p> <p>Piekarnik -po obróceniu pokrętła 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</p>	Brak zasilania	<p>Sprawdzić czy jest napięcie w instalacji elektrycznej oraz czy urządzenie jest podłączone do instalacji.</p> <p>Jeśli nadal nie daje się włączyć należy zgłosić je do naprawy.</p>
<p>Płytki do gotowania -po obróceniu pokręteł regulatorów mocy grzejnej w poz. od „1” do „6” nie świecą zielone lampki, ale można załączyć układ grzewczy.</p> <p>Piekarnik – po ustawieniu wyłącznika głównego w poz. „1” nie świeci zielona lampka ale można załączyć grzałki regulatorami temperatury.</p>	Uszkodzenie lampki	<p>Zgłosić urządzenie do naprawy.</p> <p>Wymienić uszkodzoną lampkę.</p>
<p>Piekarnik – po ustawieniu wyłącznika głównego w poz. „1” świeci zielona lampka można załączyć grzałki regulatorami temperatury ale nie świeci pomarańczowa lampka</p>	Uszkodzenie lampki	<p>Zgłosić urządzenie do naprawy.</p> <p>Wymienić uszkodzoną lampkę.</p>
<p>Płytki do gotowania -po obróceniu pokręteł regulatorów mocy grzejnej w poz. od „1” do „6” świecą się zielone lampki, nie można załączyć układu grzewczego ,płytki do gotowania nie działa</p>	Uszkodzenie płytki do gotowania	Zgłosić urządzenie do naprawy
<p>Płytki do gotowania -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.</p>	Zadziałał wbudowany ogranicznik mocy grzewczej.	<p>Brak odbioru ciepła - niewłaściwe użytkowanie urządzenia , złe naczynie lub jego brak.</p> <p>Ustawić na ogrzewanym obszarze właściwe naczynie.</p> <p>Jeśli urządzenie nadal pracuje niewłaściwie zgłosić je do naprawy</p>
<p>Piekarnik – po ustawieniu wyłącznika 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)	<p>Zadziałanie ogranicznika temperatury oznacza awarię urządzenia. Należy zgłosić urządzenie do naprawy.</p> <p>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 po schłodzeniu piekarnika. Dostęp do przycisku ogranicznika temperatury możliwy jest po zdjęciu osłonki z tworzywa /rys.3 poz.29/.</p>
	Uszkodzenie regulatora temperatury	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzony regulator
<p>Piekarnik – po włączeniu zasilania świeci się zielona lampka ,oraz po ustawieniu regulatora temperatury w położenie inne niż „0” zapala się pomarańczowa lampka oznaczająca pracę grzałek piekarnik nagrzewa się lecz nie można ustawić żądanej temperatury</p>	Uszkodzenie regulatora temperatury	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzony regulator
<p>Piekarnik – po włączeniu zasilania świeci się 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 ELA.40, ELAF.40)
- Haczyk do wyjmowania rusztu piekarnika (tylko kuchnia ELA.40,ELAF.40)
- Dokumentację Techniczno-Ruchową

Dodatkowo do kuchni 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
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	1 ; 2 ; 3	28
Płytko do gotowania kw300x300 4000W/230V	EGO 11.33454.246	1 ; 2 ; 3	PG1;PG4
Płytko do gotowania kw300x300 3000W/230V	EGO 11.33454.247	1 ; 2 ; 3	PG2;PG3
Płytko do gotowania Ø300 3500W/230V	EGO 12.30454.194	1 ; 2 ; 3	PG1,PG2, PG3;PG4
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
Wyłącznik krzywkowy (płytki 3000W/230V )	EGO 49.27215.020	1 ; 2 ; 3	1,10
		4	8
Wyłącznik krzywkowy (płytki 4000W/230V i płytki 3500W/230V)	EGO 43.27232.000	1 ; 2 ; 3	4,7
		4	8
Regulator temperatury (piekarnika)	EGO 55.10062.010	3	15,17
		4	9
Włącznik krzywkowy (piekarnika)	EGO 49.22015.520	3	13
		4	11
Ogranicznik temperatury (piekarnika)	EGO 55.32562.070	3	19
		4	3
Pokrętko 0° - oś 6/4.6 mm	EH.A.10.05.01.00.0/0	1 ; 2 ; 3 3	1,4,7,10 13,15,17
Oznacznik pierścieniowy 0-1	EH.A.44.00.00.04.0	3	13
Oznacznik pierścieniowy 0-6	EL.A.44.00.00.01.0	1 ; 2 ; 3	1,4,7,10
Oznacznik pierścieniowy 0-300	EL.A.44.00.00.02.0	3	15, 17
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 ELC.20, ELCF.20**

### **RYSUNEK 2 - Budowa kuchni ELC.40, ELCF.40**

### **RYSUNEK 3 - Budowa kuchni ELA.40, ELAF.40**

1. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytki PG1
2. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki PG1
- 3.
4. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytki PG2
5. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki PG2
- 6.
7. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytki PG3
8. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki PG3
- 9.
10. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytki PG4
11. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki PG4
- 12.
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 górna
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

### **Kuchnie ELC.20, ELC.40, ELA.40**

**PG1, PG4 – płytki do gotowania kw. 300x300mm 4000W/230V**

**PG2, PG3 – płytki do gotowania kw. 300x300mm 3000W/230V**

### **Kuchnie ELCF.20, ELCF.40, ELAF.40**

**PG1, PG2, PG3, PG4 – płytki do gotowania Ø300mm 3500W/230V**

**A przyłączy instalacji elektrycznej płytek do gotowania**

**B przyłączy instalacji elektrycznej piekarnika**



**przyłączy przewodu ekwipotencjalnego**



#### **RYSUNEK 4 - Widok elementów osprzętu elektrycznego**

1. Listwy przyłączeniowe zasilania płytek do gotowania
  2. Listwa przyłączeniowa zasilania piekarnika
  3. Ogranicznik temperatury w piekarniku
  4. Rurka osłaniająca
  5. Panel sterowania
  6. Osłona skrzynki sterowniczej
  7. Płytki do gotowania
  8. Regulatory mocy grzewczej płytek do gotowania
  9. Regulatory temperatury piekarnika
  10. Grzałki piekarnika
  11. Wyłącznik główny piekarnika
  12. Kapilara regulatora temperatury górnej grzałki
  13. Kapilara regulatora temperatury dolnej grzałki
  14. Kapilara ogranicznika temperatury piekarnika
  15. Styczniki
- A- Dławik przewodu zasilania płytek do gotowania  
B- Dławik przewodu zasilania piekarnika

#### **RYSUNEK 5 – Ramki z przewodnikami do tac**

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

#### **RYSUNEK 6 – Schemat elektryczny kuchni ELC.20**

#### **RYSUNEK 7 – Schemat elektryczny kuchni ELCF.20**

#### **RYSUNEK 8 – Schemat elektryczny kuchni ELC.40**

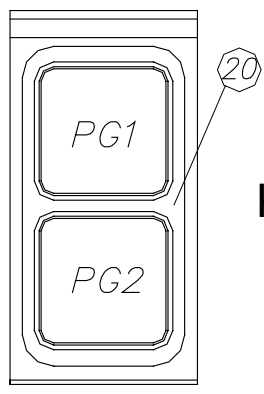
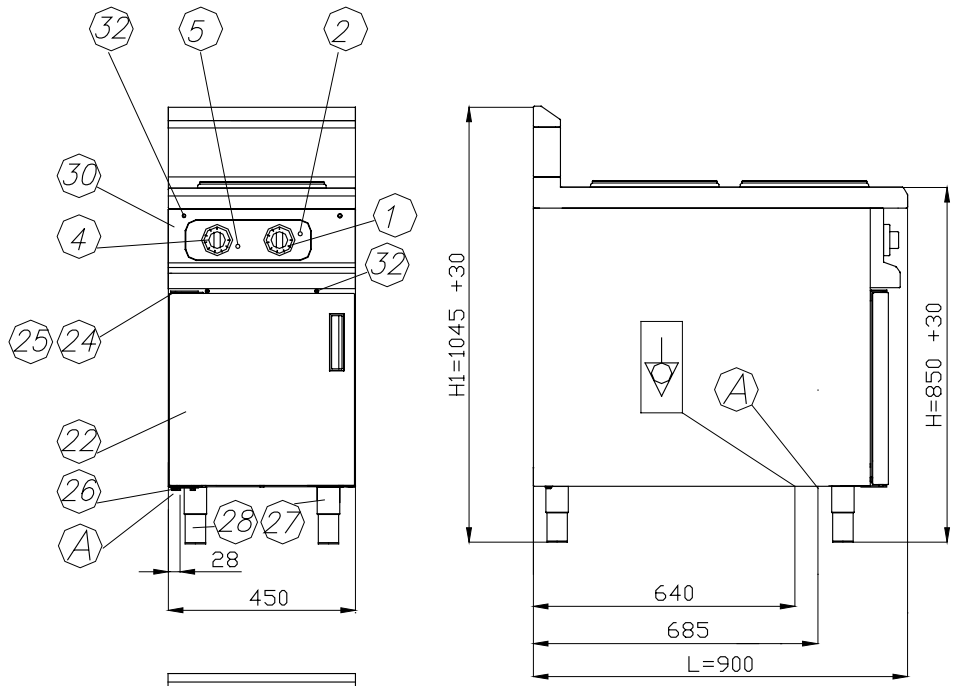
#### **RYSUNEK 9 – Schemat elektryczny kuchni ELCF.40**

#### **RYSUNEK 10 – Schemat elektryczny kuchni ELA.40**

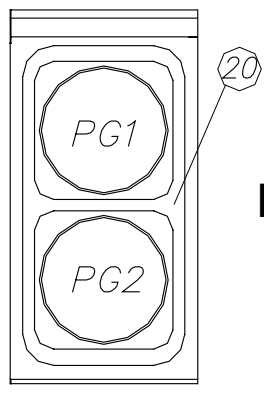
#### **RYSUNEK 11– Schemat elektryczny kuchni ELAF.40**

- |                   |  |
|-------------------|--|
| X1                | - Listwa zaciskowa zasilania płytek do gotowania |
| X2                | - Listwa zaciskowa zasilania piekarnika          |
| S1 ,S2, S3, S4    | - Wyłączniki główne i regulatory mocy grzewczej  |
| E1, E2, E3, E4    | - Płytki grzewcze (do gotowania)                 |
| S5                | - Wyłącznik główny piekarnika                    |
| K1, K2,           | - Styczniki grzałek piekarnika                   |
| H1, H2, H3, H4,H5 | - Lampki sygnalizacyjne zielone                  |
| H6, H7            | - Lampki sygnalizacyjne pomarańczowe             |
| E6, E5            | - Grzałki piekarnika                             |
| B1                | - Ogranicznik temperatury piekarnika             |
| B2, B3            | - Regulatory temperatury piekarnika              |

#### **RYSUNEK 12– Schematy regulacji mocy płytek do gotowania**

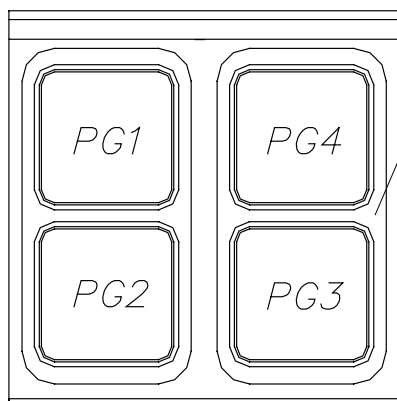
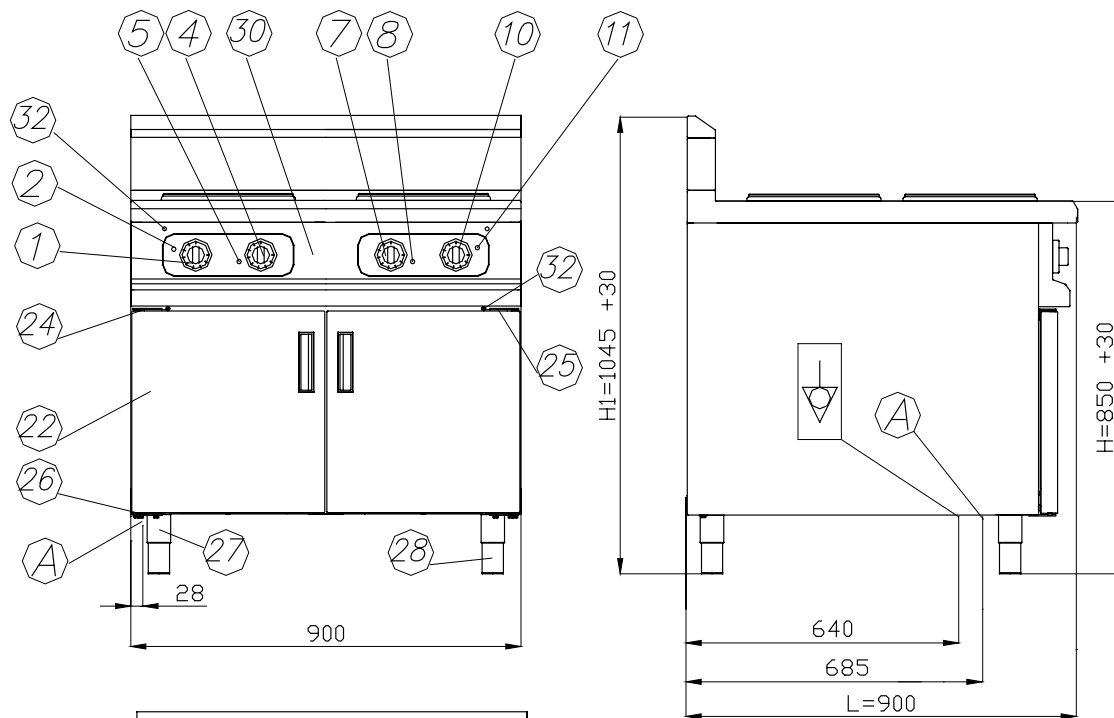


Kuchnia ELC.20

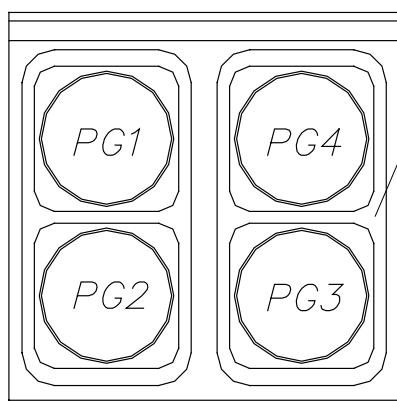


Kuchnia ELCF.20

Rysunek 1- Budowa kuchni ELC.20 i ELCF.20

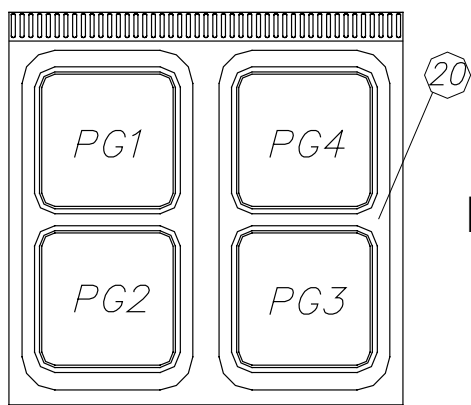
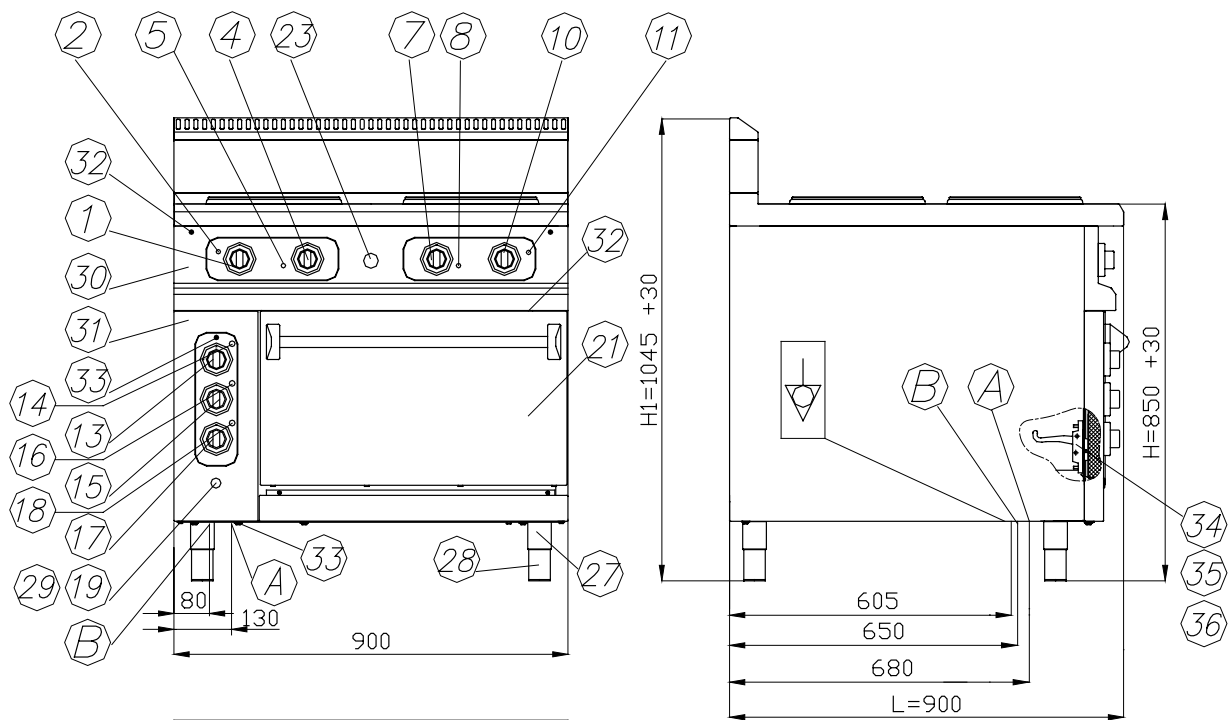


**Kuchnia ELC.40**

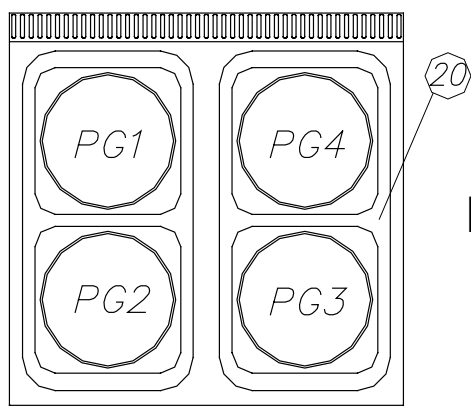


**Kuchnia ELCF.40**

**Rysunek 2- Budowa kuchni ELC.40 i ELCF.40**

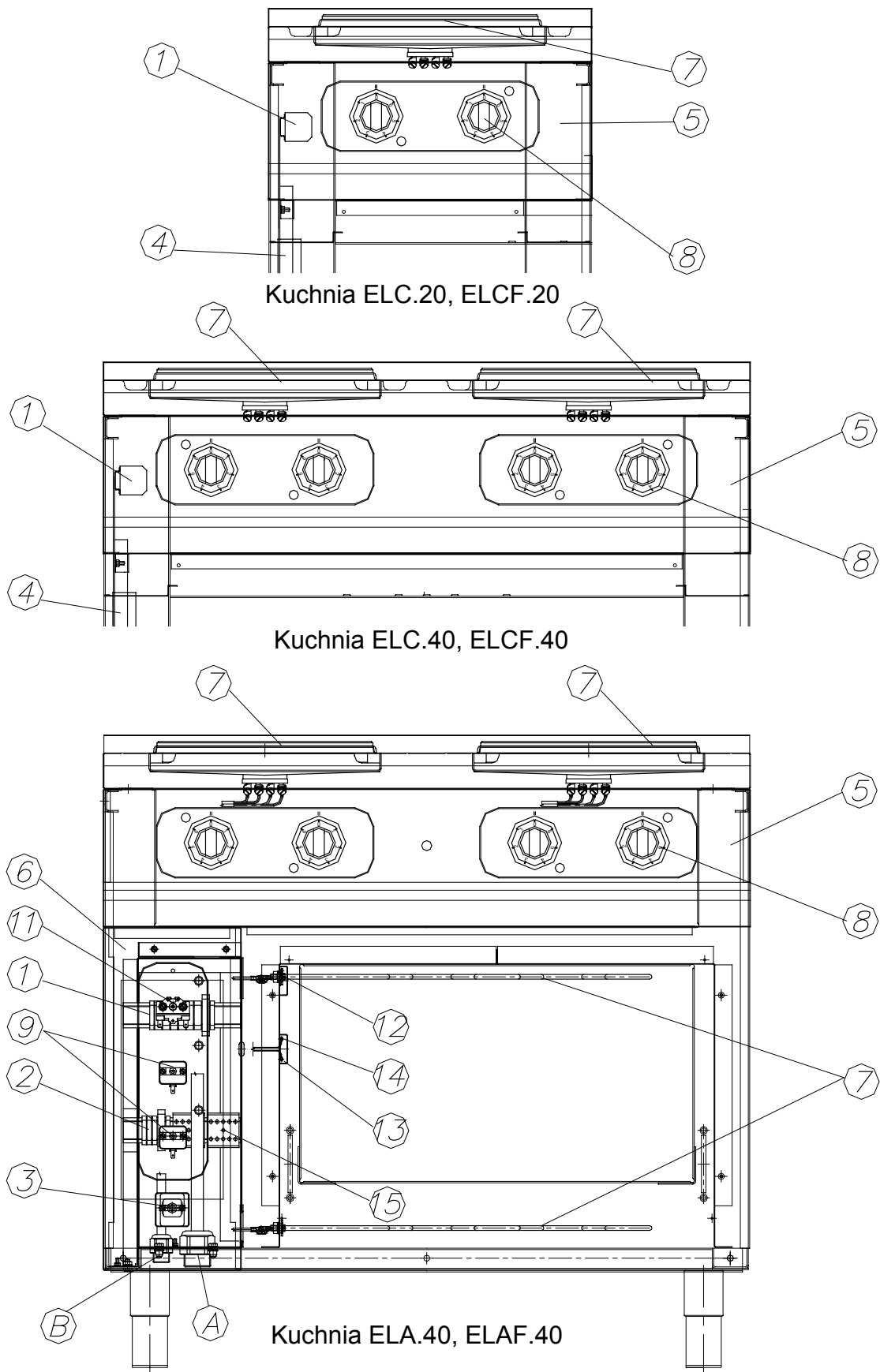


Kuchnia ELA.40

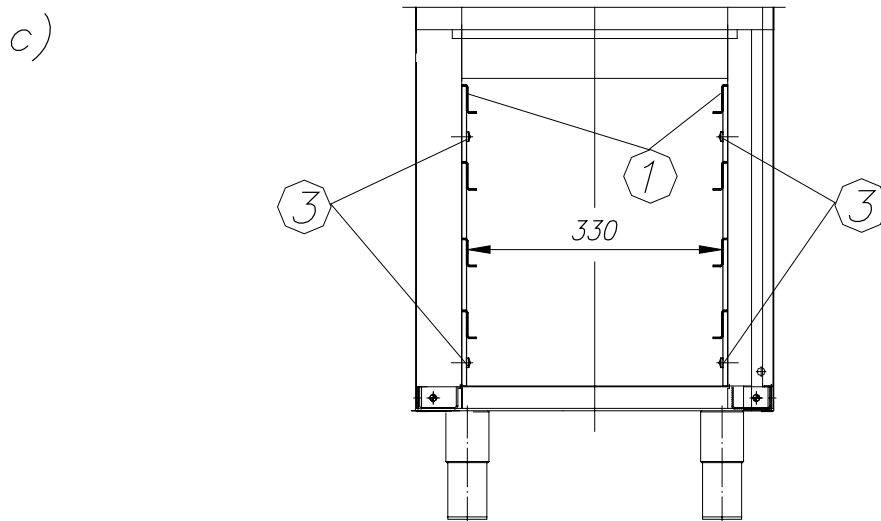
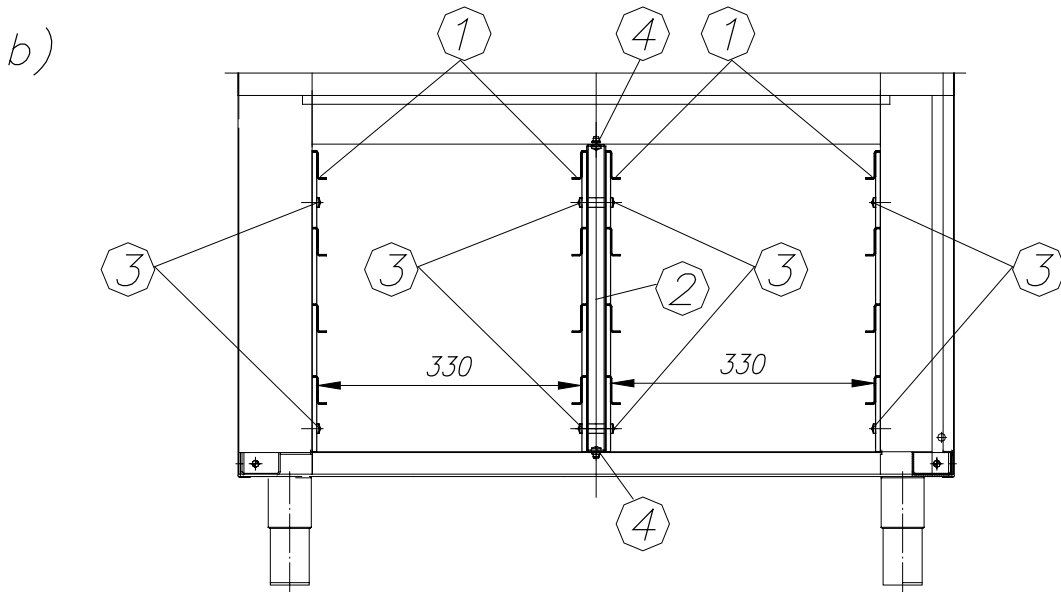
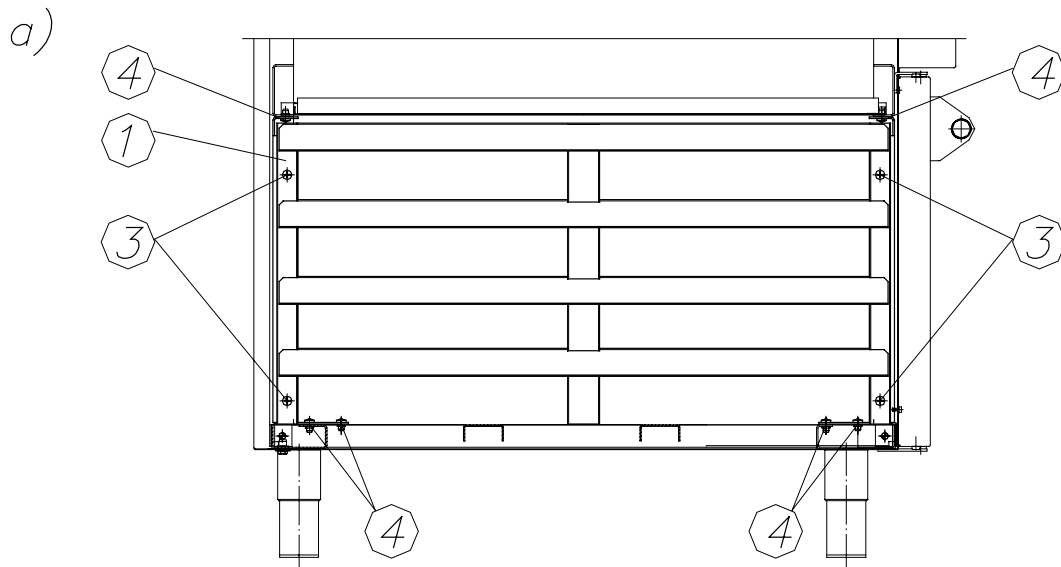


Kuchnia ELAF.40

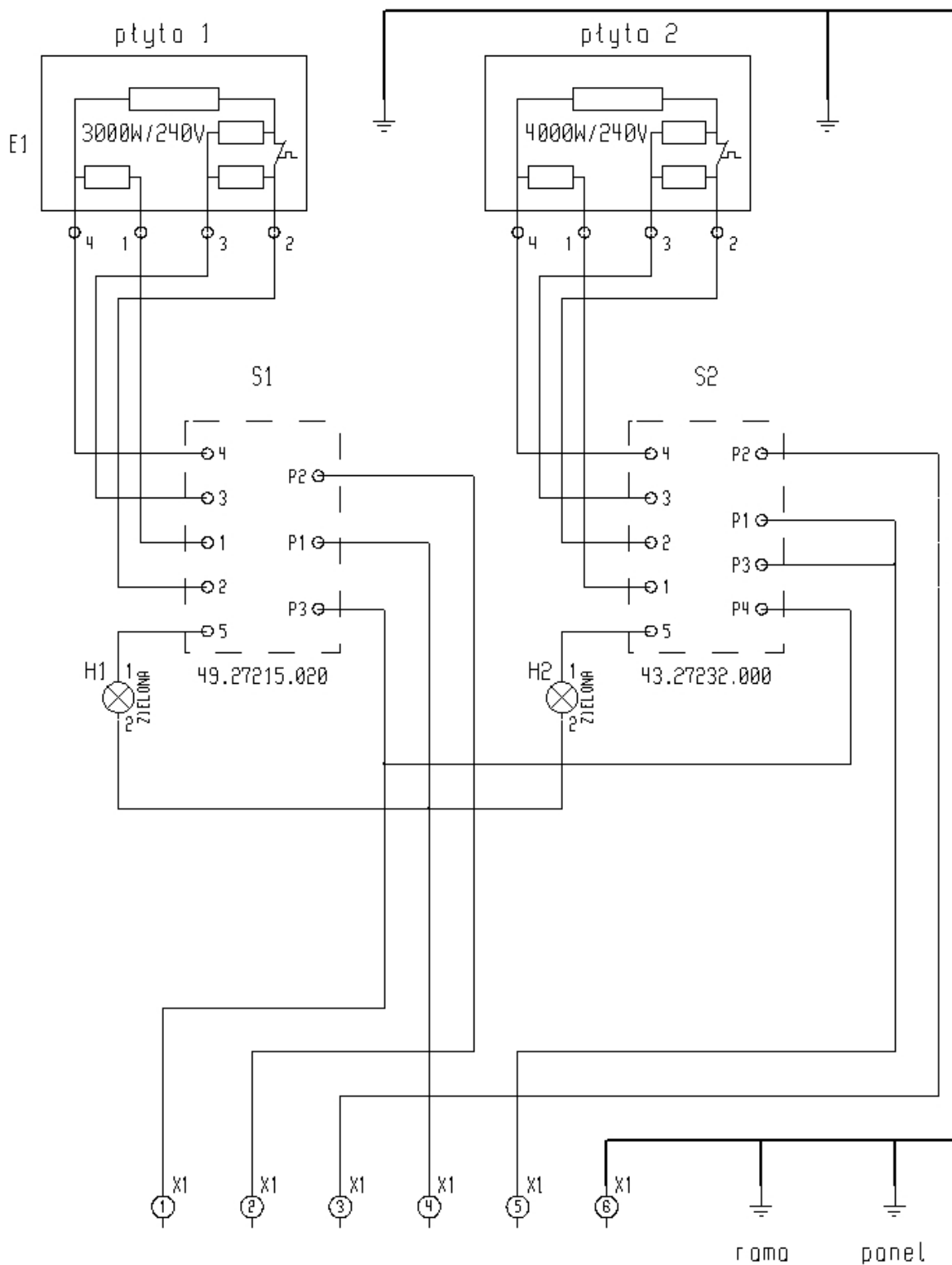
Rysunek 3- Budowa kuchni ELA.40 i ELAF.40



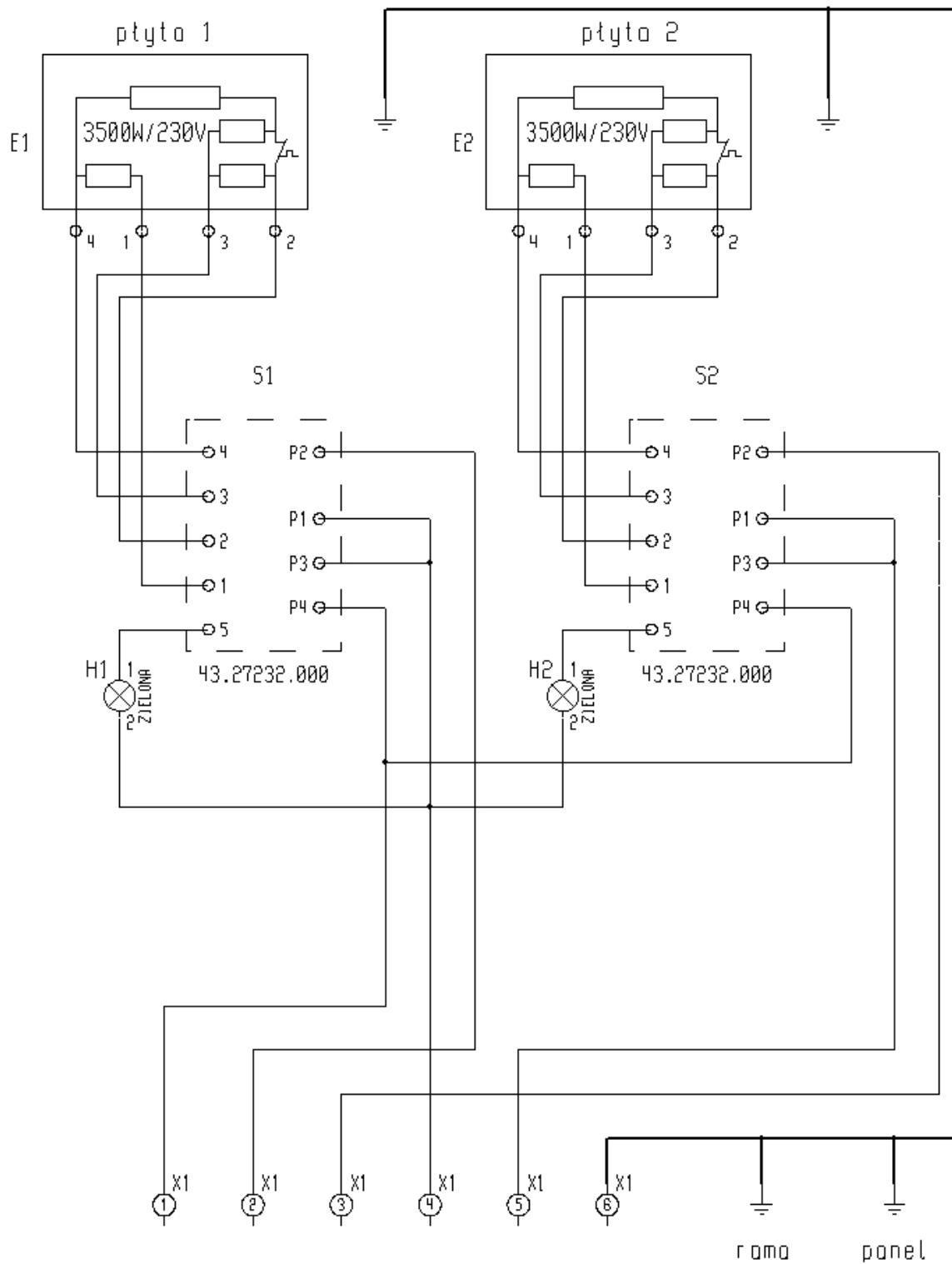
**Rysunek 4-Widok elementów osprzętu elektrycznego**



Rysunek 5- Ramki z przewodnicami do tac

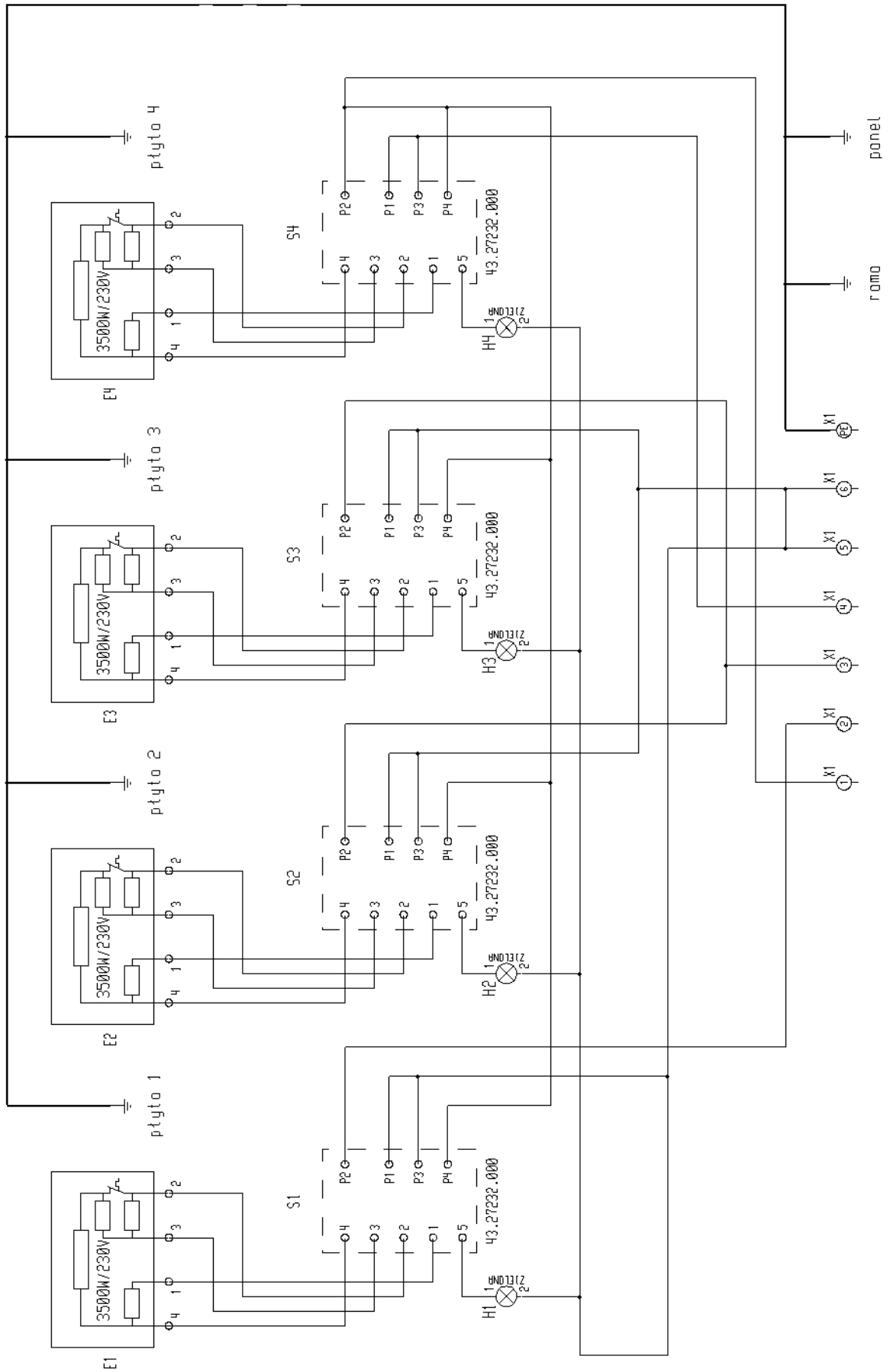


**Rysunek 6- Schemat elektryczny kuchni ELC.20**

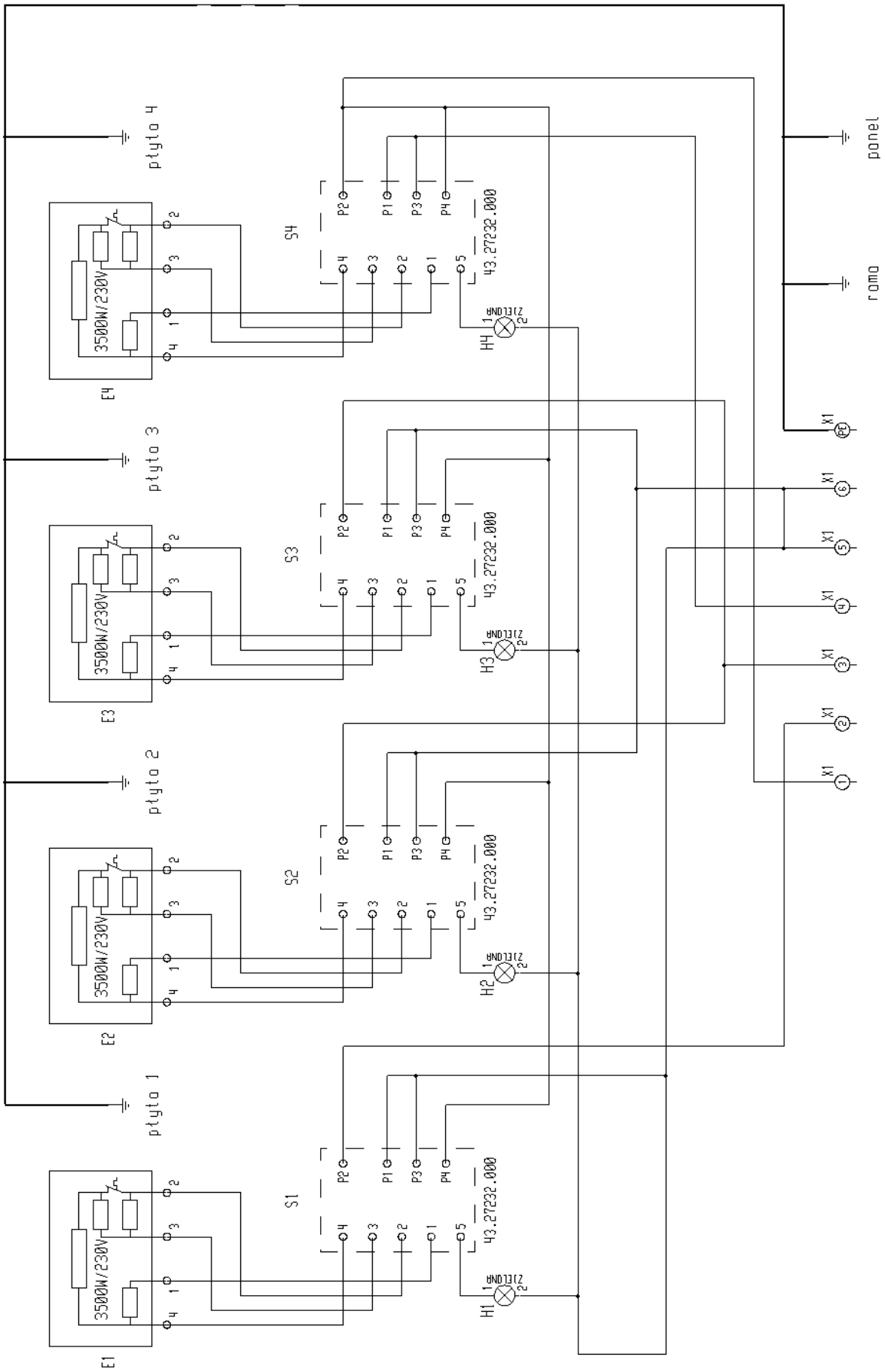


Rysunek 7- Schemat elektryczny kuchni ELCF.20

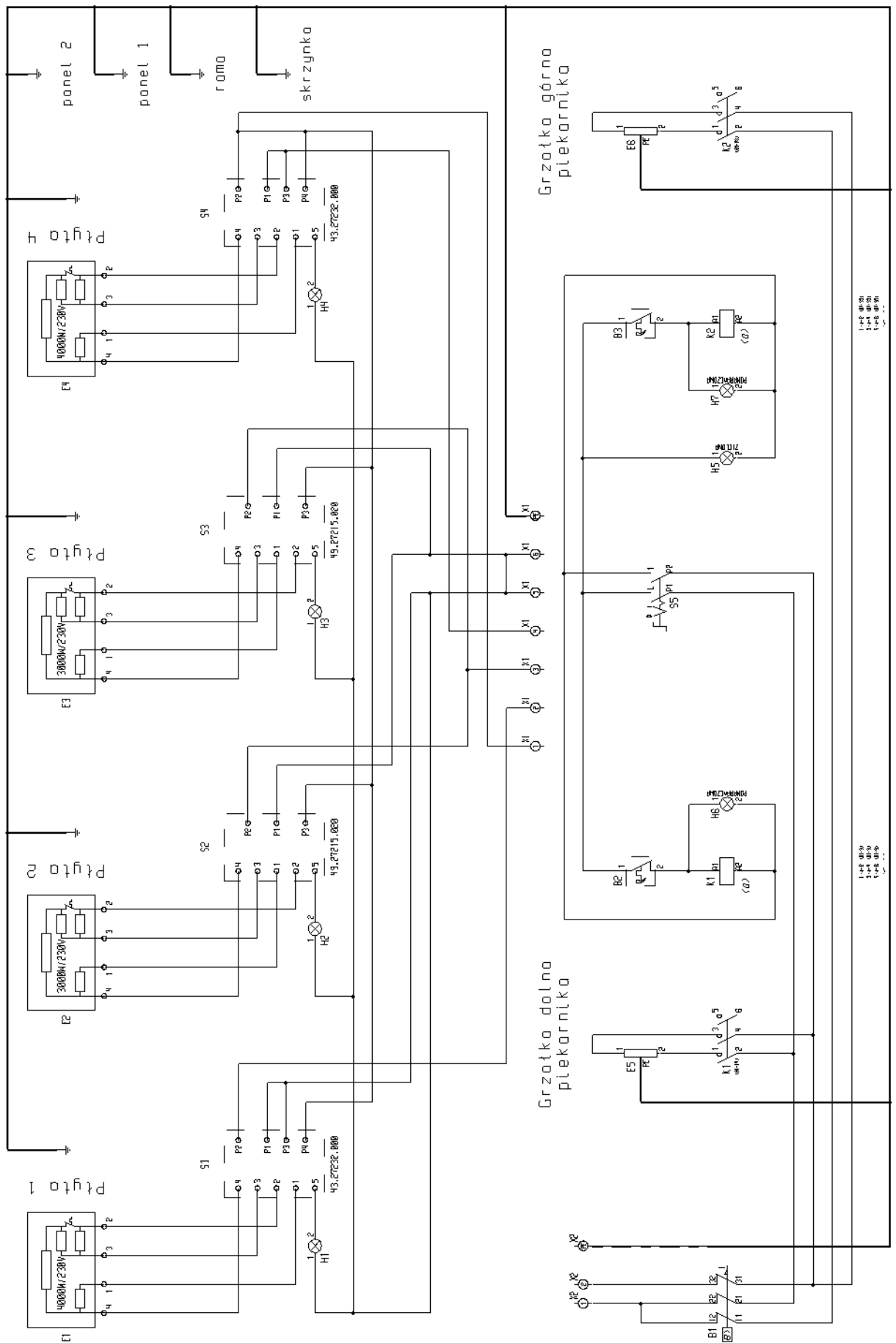




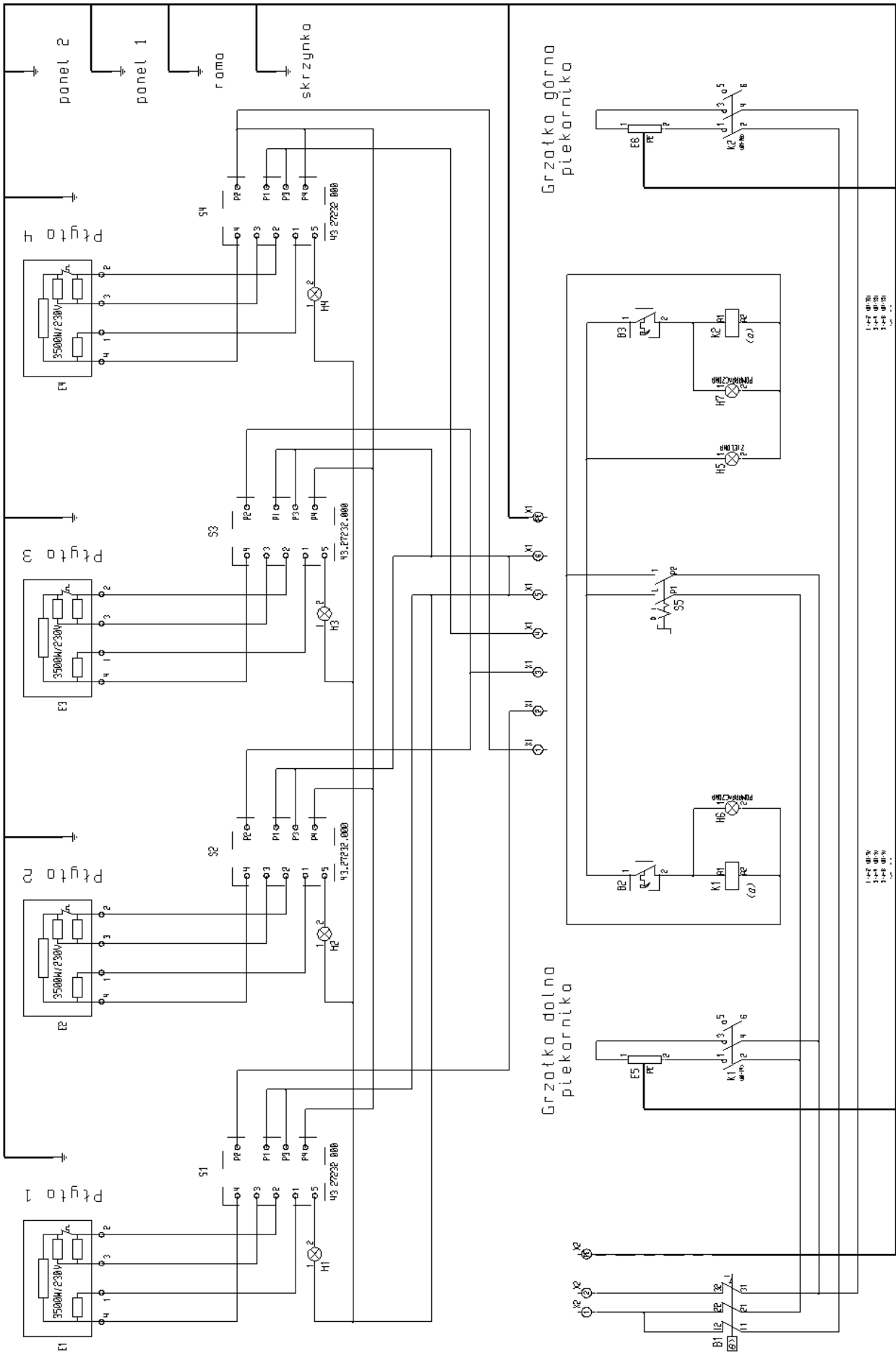
Rysunek 8- Schemat elektryczny kuchni ELC.40




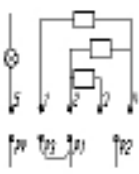
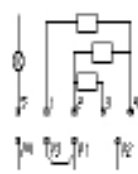
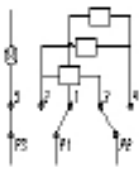
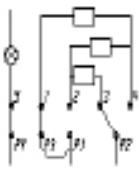
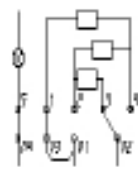
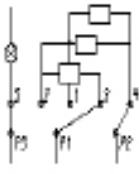
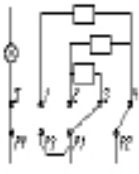
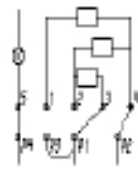
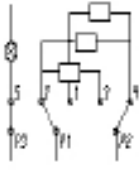
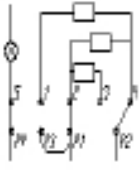

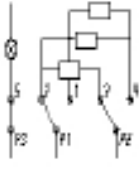
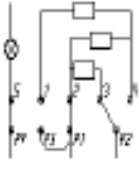

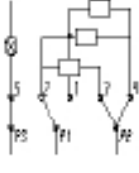
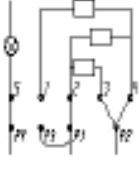

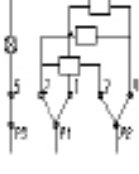
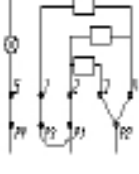

Rysunek 9- Schemat elektryczny kuchni ELCF.40



Rysunek 10- Schemat elektryczny kuchni ELA.40



Rysunek 11- Schemat elektryczny kuchni ELAF.40

Płyta 3000W/230V	Płyta 4000W/230V	Płyta 3500W/230V
 <p>Pozycja 0 Płyta wyłączona</p>	 <p>Pozycja 0 Płyta wyłączona</p>	 <p>Pozycja 0 Płyta wyłączona</p>
 <p>Pozycja 1 375W/230V</p>	 <p>Pozycja 1 430W/230V</p>	 <p>Pozycja 1 350W/230V</p>
 <p>Pozycja 2 500W/230V</p>	 <p>Pozycja 2 600W/230V</p>	 <p>Pozycja 2 550W/230V</p>
 <p>Pozycja 3 750W/230V</p>	 <p>Pozycja 3 1000W/230V</p>	 <p>Pozycja 3 800W/230V</p>
 <p>Pozycja 4 1500W/230V</p>	 <p>Pozycja 4 1500W/230V</p>	 <p>Pozycja 4 1700W/230V</p>
 <p>Pozycja 5 2250W/230V</p>	 <p>Pozycja 5 2500W/230V</p>	 <p>Pozycja 5 2500W/230V</p>
 <p>Pozycja 6 3000W/230V</p>	 <p>Pozycja 6 4000W/230V</p>	 <p>Pozycja 6 3500W/230V</p>

Rysunek 12- Schemat regulacji mocy płytek do gotowania



## **WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI**

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым 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 zużyтым 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.