Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

91-202 Łódź, ul. Warecka 5
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 650

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

TYP: LEH200
LEH400
LEH210
LEH410

CE

Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego: 0043

S P I S T R E Ś C I

strona

1 CHARAKTERYSTYKA 3
1.1 Zastosowanie 3
1.2 Charakterystyka techniczna 3
1.2 Ogólny opis kuchni 4

2 INSTRUKCJA MONTAŻU 4
2.1 Ustawienie kuchni 4
2.2 Przyłączenie do instalacji 4
2.2.1 Wentylacja 5
2.2.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej 5
2.2.3 Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego 5

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI 5
3.1 Przygotowanie do pracy 6
3.2 Próbny rozruch 6
3.3 Czynności podczas pracy 6
3.3.1 Włączenie płytek do gotowania 6
3.3.7 Czynności po zakończeniu pracy 6
3.4 Uwagi eksploatacyjne 7
3.4.1 Naczynia do gotowania i smażenia 7

4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY 8

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY 9
5.1 Konserwacja bieżąca 9
5.2 Konserwacja okresowa 9
5.3 Naprawy i remonty 9
5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy 9

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE 10

7 WYKAZ CZĘŚCI 10

8 RYSUNKI I SCHEMATY 10

1 CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

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

1.2 Charakterystyka techniczna

TABLICA 1

KUCHNIE ELEKTRYCZNE - PŁYTY OKRĄGŁE			
TYPY, MODELE		**LEH200**	**LEH400**
DANE TECHNICZNE			
Długość	mm	400	700
Szerokość	mm	650	650
Wysokość do płyty górnej	mm	270 / 300	270 / 300
Wysokość do płyty górnej z podstawą	mm	900	900
Ilość płytek do gotowania	szt.	2	4
Wymiary płytek do gotowania	**mm**	**Ø220**	**Ø220**
Moc płytek grzewczych	W	2x2600	4x2600
Moc znamionowa	kW	5,2	10,4
Stopień ochrony IP		IP32	
Zabezpieczenie przed prądem		Klasa I	
PODSTAWY KUCHNI			
Podstawa otwarta z półka **P**		LUT040.5	LUT070.5
Szafka otwarta **S**		LUO040.5	LUO070.5
Szafka z drzwiami **SD**		LUF040.5 - drzwi prawe LUF041.5 - drzwi lewe	LUF070.5
DANE PRZYŁĄCZENIA			
Zasilanie		3N ~ 400V ; 50Hz	
Przyłącze elektryczne		Przewód zasilający 5G1,5 mm^2 z wtyczka 3P+N+PE 16A	Przewód zasilający 5G2,5 mm^2 z wtyczka 3P+N+PE 32A
Wymagane zabezpieczenie		13 A	25 A

TABLICA 2

KUCHNIE ELEKTRYCZNE - PŁYTY KWADRATOWE			
TYPY, MODELE		**LEH210**	**LEH410**
DANE TECHNICZNE			
Szerokość	mm	400	700
Głębokość	mm	650	650
Wysokość do płyty górnej	mm	270 / 300	270 / 300
Wysokość do płyty górnej z podstawą	mm	900	900
Ilość płytek do gotowania	szt.	2	4
Wymiary płytek do gotowania	**mm**	**kw. 220 x 220**	**kw. 220 x 220**
Moc płytek grzewczych	W	2x2400	4x2400
Moc znamionowa	kW	4,8	9,6
Stopień ochrony IP		IP32	
Zabezpieczenie przed prądem		Klasa I	
PODSTAWY KUCHNI			
Podstawa otwarta z półka **P**		LUT040.5	LUT070.5
Szafka otwarta **S**		LUO040.5	LUO070.5
Szafka z drzwiami **SD**		LUF040.5 - drzwi prawe LUF041.5 - drzwi lewe	LUF070.5
DANE PRZYŁĄCZENIA			
Zasilanie		3N ~ 400V ; 50Hz	
Przyłącze elektryczne		Przewód zasilający 5G1,5 mm^2 z wtyczka 3P+N+PE 16A	Przewód zasilający 5G2,5 mm^2 z wtyczka 3P+N+PE 32A
Wymagane zabezpieczenie		13 A	25 A

1.2 Ogólny opis kuchni

- **Obudowa** wykonana ze stali nierdzewnej.

- **Górna płyta kuchni** tłoczona 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 termoodpornym.

- **Układ grzewczy** płyty do gotowania umożliwia sześciostopniową regulację mocy grzewczej. Płyta 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.

2 INSTRUKCJA MONTAŻU

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

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

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji kuchni powinno posiadać:
- odpowiednią instalację elektryczną oraz skuteczną instalację ochronną
- skuteczną wentylację
- oświetlenie

2.1 Ustawienie kuchni

Kuchnie można eksploatować jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 650.
W przypadku gdy urządzenie ma być ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, elementów dekoracyjnych itp. powinny być one wykonane z materiałów niepalnych albo pokryte odpowiednim niepalnym, materiałem izolacyjnym. Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.
Ustawić kuchnie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych nóg.

Kuchnie **LEH200, LEH400, LEH210, LEH410** są modułami górnymi gastronomicznej linii 650. W przypadku montażu ich na module dolnym linii 650 (podstawa otwarta z półka **P**, szafka otwarta **S**, szafka z drzwiami **SD**, urządzenie przymocować 4 śrubami M 5 x 20 wykorzystując otwory M5 w nóżkach, uprzednio wyjmując z nich zaślepki z tworzywa.

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.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące wentylacji.

Instalator powinien:
- Posiadać Świadectwo Kwalifikacji.
- Zapoznać się z informacjami na tabliczce znamionowej. Informacje porównać z warunkami zasilania elektrycznego.
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonowania 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

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

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

Kuchnie standardowo wyposażone są w przewód przyłączeniowy o długości 2,5 mb zakończony wtyczką. Dane przewodu zasilającego, wtyczki oraz przyłącza dla każdej kuchni podano w tablicach 1, 2 „DANE PRZYŁĄCZENIA".

W celu przyłączenia należy:

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

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

W kuchniach **LEH200, LEH400, LEH210, LEH410** listwa zaciskowa znajduje pod panelem sterowania. Należy w takim przypadku dokonać odłączenia standardowego przewodu przyłączeniowego a następnie podłączenia przewodu o potrzebnej długości do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej wg schematu elektrycznego. Przewód poprowadzić od naściennego wyłącznika odcinającego zasilanie, przez dławicę w obudowie (rys.1, 2, poz. B) do listwy zaciskowej (Lz) pod panelem sterowania kuchni.
W celu zdjęcia panela należy:
- odkręcić 4 wkręty mocujące panel sterowania (rys.1, 2, poz.6)
- wyciągnąć panel sterowania. Przy wyciąganiu zachować ostrożność, aby nie uszkodzić znajdującego się na nim osprzętu elektrycznego

Po przyłączeniu przewodu zasilającego zamontować panel sterowania.

Przewód zasilający powinien posiadać żyły o przekroju właściwym dla odpowiedniej kuchni, podanym w tablicach 1, 2 „DANE PRZYŁĄCZENIA" oraz powinien być w powłoce olejoodpornej i mieć właściwości nie gorsze niż przewody (245 IEC57) - H07RN-F.

2.2.3 Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego

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

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI

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

3.1 Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym uruchomieniem należy:
- Sprawdzić zgodność danych na tabliczce znamionowej z warunkami zasilania elektrycznego.
- Umyć obudowę oraz piekarnik ciepłą wodą z detergentem celem usunięcia środków konserwujących.
- Zapoznać się z DTR urządzenia w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniami BHP.

3.2 Próbny rozruch

Nastawić pokrętła regulatorów mocy płyt 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 zaleca się aby płytki do gotowania wygrzać bez garnka przez około 30 minut przy nastawionych pokrętłach regulatorów mocy grzejnej na pozycję „1”. Ma to na celu usunięcie wilgoci.

3.3 Czynności podczas pracy

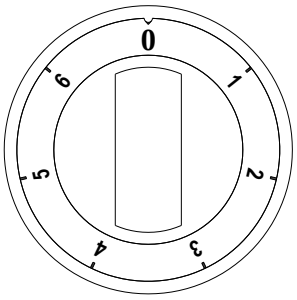
3.3.1 Włączenie płytek do gotowania

a) Ustawić naczynia (garnki) z przygotowywanym produktem na płytkach do gotowania (rys.1, 2, poz. 1).
b) Ustawić pokrętło regulatora mocy grzejnej odpowiedniej płytki do gotowania (rys.1, 2, poz.3), na wybraną pozycję od „1” do „6”. Powinna zapalić się zielona lampka (rys. 1, 2, poz.4) sygnalizująca włączenie ogrzewania odpowiedniej płytki.

3.3.2 Czynności podczas przygotowywania produktów na płytach do gotowania

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

Położenie pokrętła	Płytka okrągła ø 220 moc 2600W	Płytka kwadrat 220 x 220 moc 2400W	Zalecane zastosowanie
	Załączona moc [W]	Załączona moc [W]	
0	0	0	Płytka wyłączona
1	240	248	Podtrzymywanie ciepła
2	334	368	Podgrzewanie małych ilości
3	450	552	Podgrzewanie dużych ilości
4	1300	1104	Średnie temperatury gotowania
5	1750	1656	Wysokie temperatury gotowania
6	2600	2400	Początek gotowania 10÷15 minut



2) Można ustawiać dwa garnki na jednej płytce, można przestawiać garnki z jednej płytki na drugą.
3) Kontrolować prace płytek do gotowana, nie dopuszczając do wykipienia potraw i zalania płytek. Nie należy kłaść mokrych garnków i pokrywek na płytkach.
4) Nie dopuszczać do ogrzewania płytek bez ustawionych na nich garnków.
5) Przed zdjęciem garnka z płytki należy wyłączyć zasilanie ustawiając pokrętło regulatora na pozycję „0”.
6) Nie stawiać na płytce garnków i innych naczyń z wsadem o masie większej niż ok.22 kg.
7) Nie uderzać garnkami w płyty do gotowania. Nie upuszczać garnków na kuchnię.

3.3.7 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy:
- Wyłączyć płytki do gotowania ustawiając pokrętła regulatorów mocy grzejnej w położenie „0”.
- Odłączyć kuchnie od zasilania elektrycznego w pomieszczeniu.
- Umyć kuchnię wodą z dodatkiem detergentu, używając miękkiej szmatki.

3.4 Uwagi eksploatacyjne

1. Płytki do gotowania wyposażone są w **ograniczniki mocy grzewczej** wyłączające część energii, zabezpieczając w ten sposób płytkę przed przegrzaniem. Działa w przypadku zbyt małego odbioru ciepła z powierzchni płytki spowodowanego zastosowaniem niewłaściwego garnka lub innego naczynia (rondla , patelni) oraz grzaniem płytek bez garnków.
2. Ogranicznik samoczynnie ponownie załączy pełną moc po schłodzeniu płytki i jej ponownym załączeniu lub po postawieniu właściwego garnka i zapewnieniu właściwego odbioru ciepła.

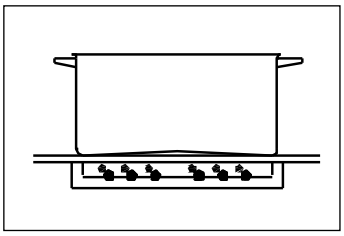
3.4.1 Naczynia do gotowania i smażenia

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

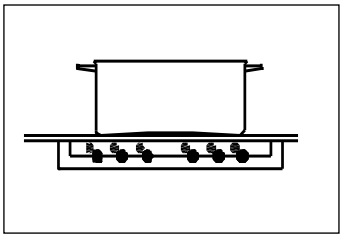
Średnica [mm]	Wypukłość dna [mm]
220	≤ 0,8

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

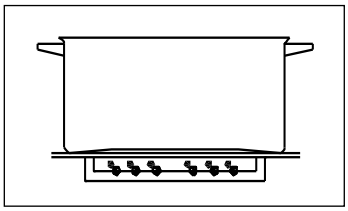
Przypadek 1
Naczynie o prawidłowym rozmiarze. Dno nie jest zbyt cienkie.
Całe ciepło zostaje pochłonięte przez dno naczynia.
Idealne, szybkie i ekonomiczne gotowanie.



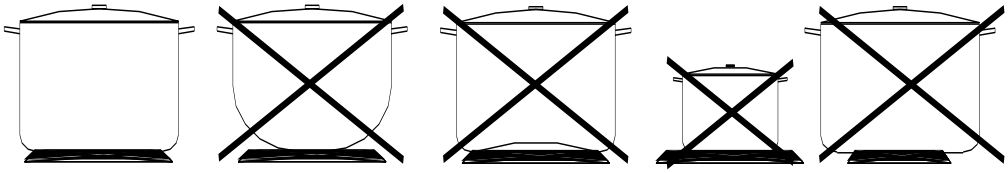
Przypadek 2
Naczynie jest zbyt małe, występuje strata energii.
Możliwość wykipienia produktu, spalenia lub przypalenia na płytce. Trudność oczyszczenia płytek.



Przypadek 3
Naczynie jest zbyt duże.
Długi czas podgrzewania, gdyż duża powierzchnia dna naczynia wystaje poza płytkę.
Strata energii.



Garnek prawidłowo dobrany **Garnki nieprawidłowo dobrane**



NALEŻY STOSOWAĆ TYLKO NACZYNIA METALOWE
ZABRANIA SIĘ UŻUWANIA INNYCH NACZYŃ NIŻ METALOWE

4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY

Przed przystąpieniem do pracy obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

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

Szczególnie ważne jest, aby:

1) Przed montażem urządzenia:
   - zdjąć opakowanie i upewnić się, czy urządzenie jest w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie użytkować go i zwrócić się do specjalisty. Materiał opakowaniowy nie powinien znajdować się w zasięgu dzieci, gdyż stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.)
   - upewnić się, czy dane znamionowe są zgodne z parametrami zasilania elektrycznego.

2) Zainstalowanie urządzenia zgodnie z instrukcją wytwórcy powierzyć uprawnionemu specjaliście.
3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw i regulacji kuchni osób do tego nieuprawnionych.
4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją kuchni.
5) Do użytkowania kuchni dopuszczać tylko osoby przeszkolone.
6) Zwracać uwagę na dzieci w czasie użytkowania kuchni, gdyż nie znają one zasad ich obsługi. Szczególnie gorące płytki do gotowania, komora piekarnika, ruszty, ustawione naczynia mogą być przyczyną poparzenia.
7) Nie zostawiać kuchni bez nadzoru podczas użytkowania.
8) Uważać aby elektryczne przewody przyłączeniowe używanego w kuchni sprzętu nie dotykały gorących części kuchni.
9) Uważać aby w czasie gotowania nie zalać płytek do gotowania.
10) Nie dopuszczać do zanieczyszczenia płytek do gotowania. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
11) Nie uderzać w pokrętła.
12) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
13) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
15) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
16) Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
17) Zachować ostrożność przy przenoszeniu naczyń z gorącymi potrawami z górnej części roboczej kuchni, aby nie ulec poparzeniu i nie dopuścić do zalewania palników.
18) W razie poparzenia niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
19) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania par i produktów spalania.
20) Nie zasłaniać otworów ssawnych lub przeznaczonych do odprowadzania ciepła.
21) Prawidłowo czyścić powierzchnie, aby nie dopuścić do utleniania oraz uszkodzeń chemicznych czy mechanicznych.
22) Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie.

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

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY

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

5.1 Konserwacja bieżąca

- Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu w czystości kuchni oraz jej otoczenia, naczyń i procesu gotowania potraw.
- Należy dbać o to, aby na powierzchni płytek do gotowania nie pozostawały przywarte resztki potraw.
- Płytki do gotowania czyścić wilgotną szmatką. Znacznie zanieczyszczone 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. Po umyciu osuszyć płytki przez krótkie podgrzanie nastawiając pokrętło regulatora mocy grzewczej na pozycję „1”.
  Od czasu do czasu powierzchnie płytki powlec cienką warstewką oleju jadalnego.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć gorącą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką.
- Nie zostawiać dłuższy czas octu, kawy, mleka, słonej wody, soku cytrynowego lub pomidorowego na powierzchni.
- Środek czyszczący nie może zawierać substancji zawierających chlor.
- Nie używać środków mogących rysować powierzchnię.
- Jeżeli urządzenie nie jest użytkowane przez czas dłuższy, po umyciu i osuszeniu należy je wytrzeć szmatką nasyconą olejem wazelinowym, tworząc warstwę ochronną.

5.2 Konserwacja okresowa

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

5.3 Naprawy i remonty

Producent kuchni elektrycznych ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE „LOZAMET", poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy u odbiorcy oraz przeprowadza naprawy w siedzibie producenta. Wszystkie czynności regulacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez uprawnionego specjalistę.
Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania, braku konserwacji oraz powstałych w wyniku dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.

5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy

OBJAWY	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
Po obróceniu pokręteł regulatorów mocy grzejnej na pozycję od „1” do „6” nie świecą zielone lampki, nie można załączyć układu grzewczego płytek do gotowania.	Brak zasilania.	Sprawdzić czy jest napięcie w instalacji elektrycznej oraz czy urządzenie jest podłączone do instalacji. Jeśli urządzenie nadal nie daje się włączyć należy zgłosić je do naprawy.
Po obróceniu pokręteł regulatorów mocy grzejnej na pozycję od „1” do „6” świecą się zielone lampki, nie można załączyć układu grzewczego, płytka do gotowania nie działa.	Uszkodzenie płytki do gotowania.	Zgłosić urządzenie do naprawy.
Po obróceniu pokręteł regulatorów mocy grzejnej w poz. od „1” do „6” świecą się zielone lampki układ grzewczy działa prawidłowo przez pewien czas a następnie widoczne jest zmniejszenie mocy grzewczej. Płytka do gotowania „słabo” grzeje.	Zadziałał wbudowany ogranicznik mocy grzewczej.	Brak odbioru ciepła - niewłaściwe użytkowanie urządzenia , złe naczynie lub jego brak. Ustawić na ogrzewanym obszarze właściwe naczynie. Jeśli urządzenie nadal pracuje niewłaściwie zgłosić je do naprawy.

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE

Standardowo kuchnia wyposażona jest w:

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

7 WYKAZ CZĘŚCI

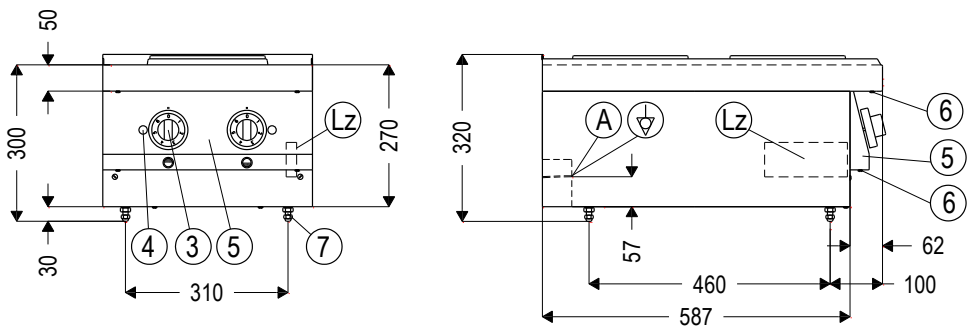
Nazwa części		Nr rysunku, oznaczenie
Płytka do gotowania okrągła Ø220 mm 2600W/230V	EGO 12.22463.018	EL.F.20.02.01.0/7/C06
Płytka do gotowania kwadrat 220 x 220 mm 2600W/240V	EGO 11.22454.233	EL.E.20.02.01.05.0/7/6
Łącznik krzywkowy mocy grzewczej	EGO 49.27215.746	EL.E.20.02.01.05.0/7/C09 1115-260-1123-00
Lampka sygnalizacyjna zielona		EH.A.10.04.03.00.0/C18
Pokrętło 0° - oś 6/4.6 mm		EH.A.10.05.01.00.0/0
Oznacznik pierścieniowy 0-6		EL.F.20.02.00.02.5/7

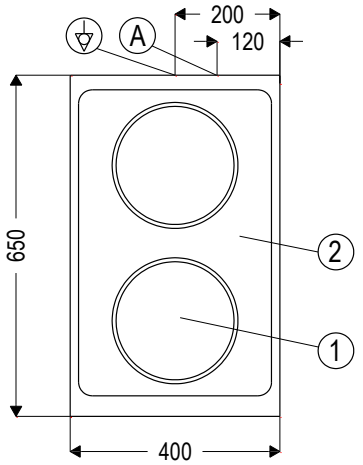
8 RYSUNKI I SCHEMATY

Rysunek 1 - Widok kuchni LEH200, LEH210
Rysunek 2 - Widok kuchni LEH400, LEH410

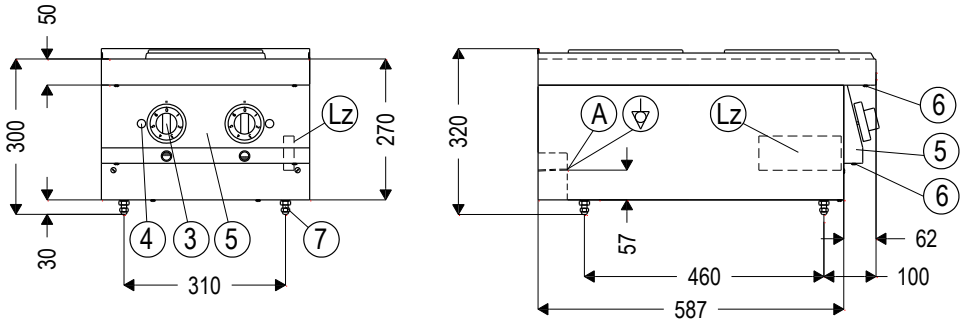
SCHEMATY ELEKTRYCZNE

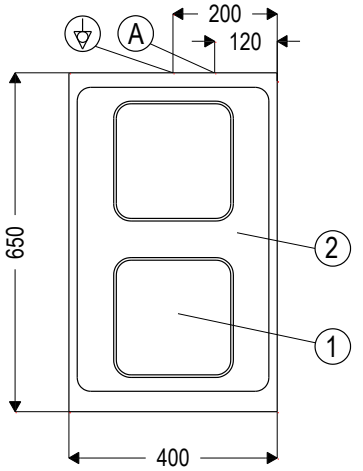
Schemat 1- Kuchnia elektryczna LEH200, LEH210
Schemat 2- Kuchnia elektryczna LEH400, LEH410





LEH200



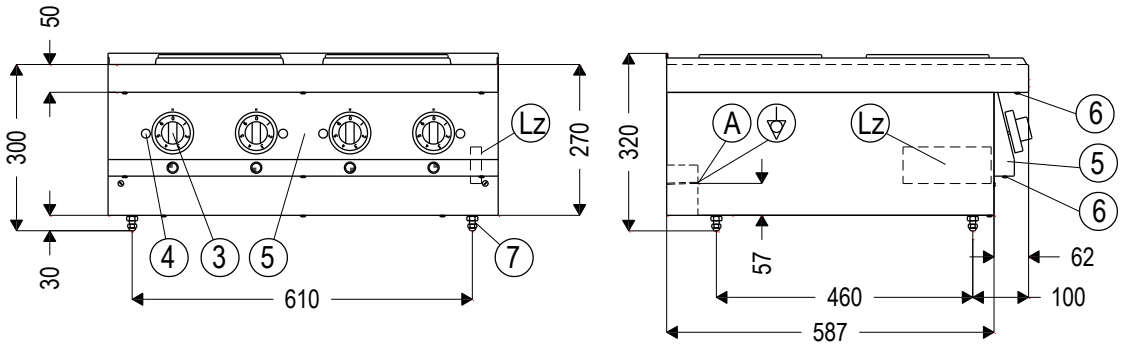


LEH210

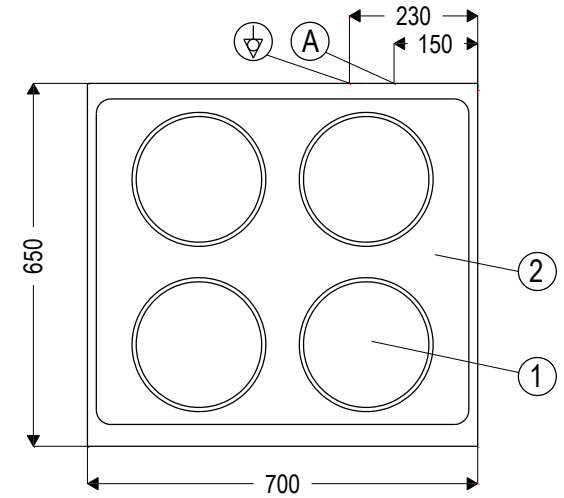
B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej
Lz - Listwa zaciskowa - za panelem sterowania

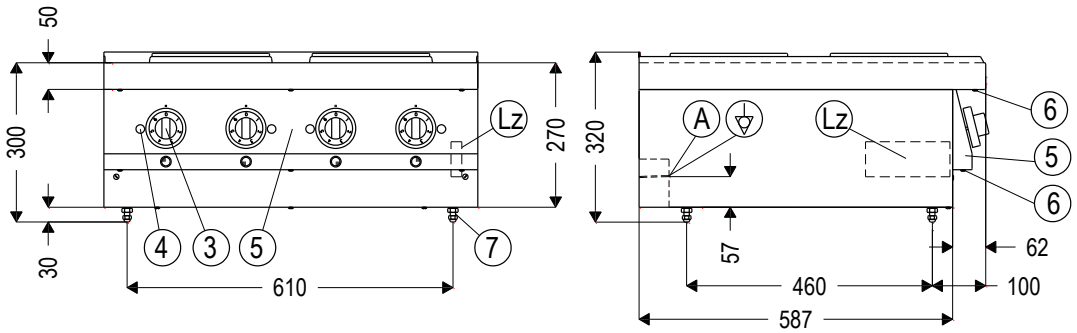
1. Płyta do gotowania
2. Płyta górna
3. Pokrętła do regulacji mocy płyt do gotowania.
4. Lampa sygnalizacyjna zielona
5. Panel sterowania
6. Wkręty mocujące panel
7. Stopki regulowane
8. Maskownica

Rysunek 1 - Widok kuchni LEH200, LEH210

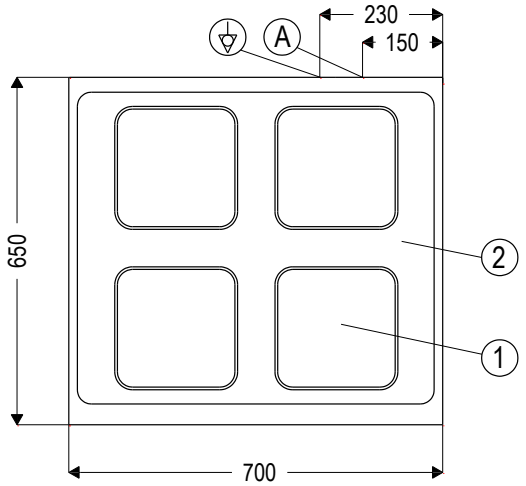


LEH400





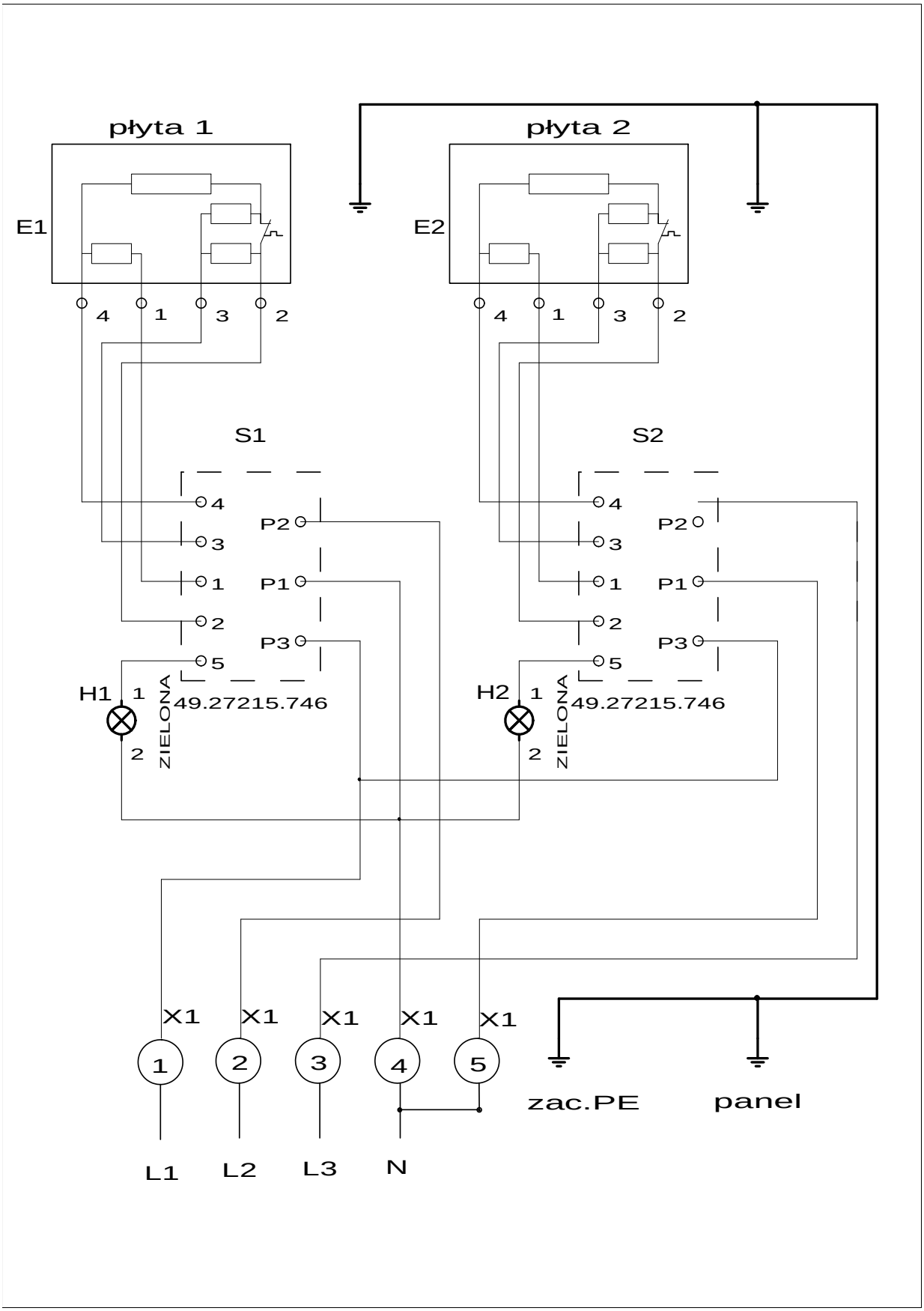
LEH410



B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej
Lz - Listwa zaciskowa - za panelem sterowania

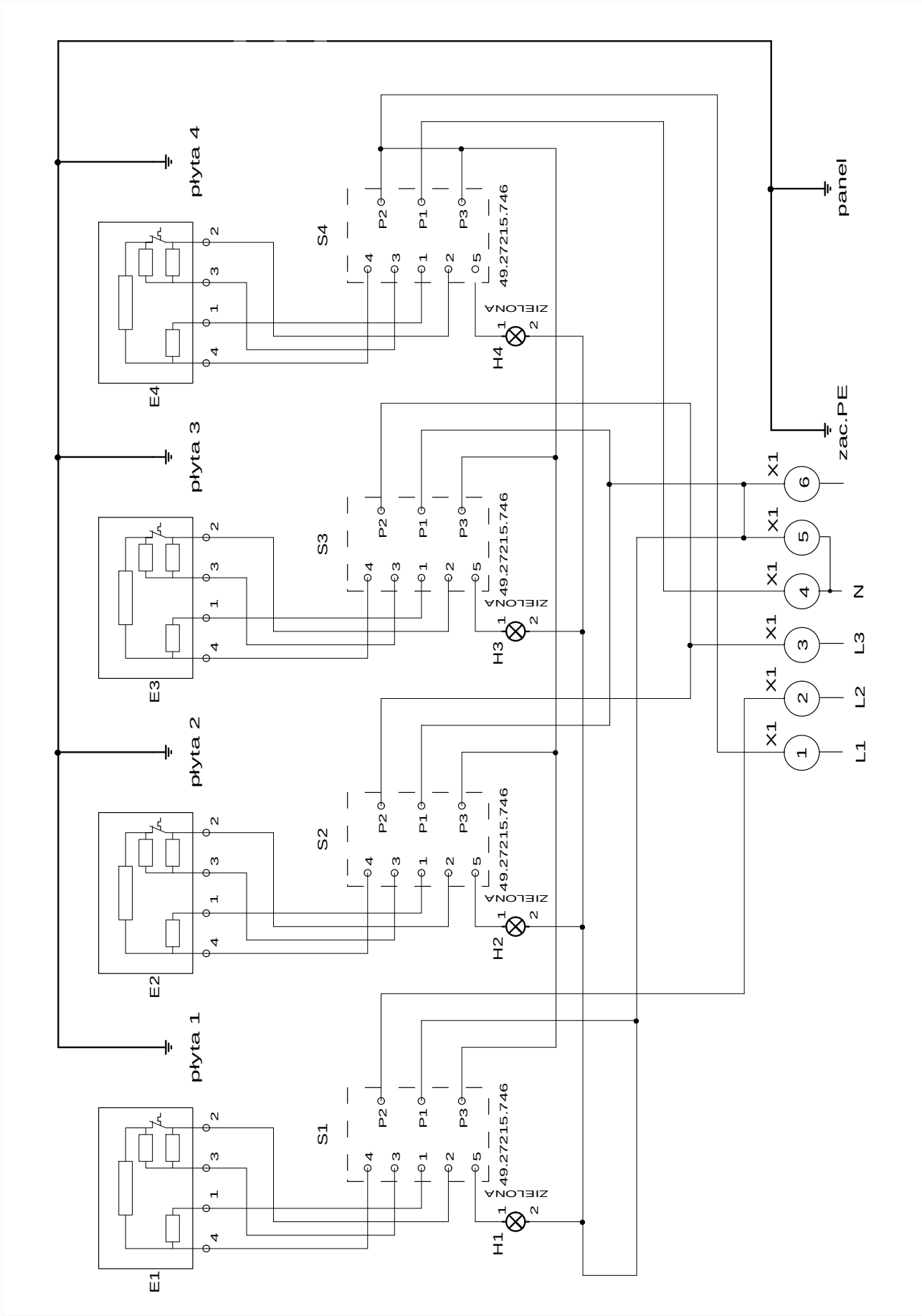
9. Płyta do gotowania
10. Płyta górna
11. Pokrętła do regulacji mocy płyt do gotowania.
12. Lampa sygnalizacyjna zielona
13. Panel sterowania
14. Wkręty mocujące panel
15. Stopki regulowane
16. Maskownica

Rysunek 2 - Widok kuchni LEH400, LEH410



X1 – Listwa przyłączeniowa
H1, H2 – Lampka sygnalizacyjna zielona
S1, S2 – Łącznik krzywkowy 7-pozycyjny
E1, E2 – Płyta grzewcza

Schemat 1- Kuchnia elektryczna LEH200, LEH210



X1 – Listwa przyłączeniowa
H1, H2, H3, H4 – Lampka sygnalizacyjna zielona
S1, S2, S3, S4 – Łącznik krzywkowy 7-pozycyjny
E1, E2, E3, E4 – Płyta grzewcza

Schemat 2- Kuchnia elektryczna LEH400, LEH410

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

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

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

LOZAMET®

Nr / No. / No/ Nr.:
121/24

Deklaracja zgodności UE
Declaration of Conformit
Dèclaration de Conformite
Konformitartätserklärung

Producent / *Manufacturer / Fabricant / Hersteller :*

Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Sp. z o.o.

Adres / *Address / Adresse / Adresse :*

ul. Warecka 5
91-202 Łódź
Polska / *Poland* / *Pologne* / *Polen*

Deklaruje, że wyrób / *declare that the product / dèclare que le produit / erklären, dass das Produkt* :

Nazwa / *Name / Nom / Name*:

Kuchnie elektryczne 2, 4-płytowe
Electric cooking top / Fourneau èlectrique / Elektro-Kochfläche

Typ / *Type / Type / Type:*

LEH200 LEH210
LEH400 LEH410

spełnia zasadnicze wymagania wynikające z następujących Dyrektyw UE:
meets the essential requirements according to of the following EU -Directive:
est conformè aux exigences essentielles de la Directive UE:
die grundlegenden Anforderungen gemäss der nachstehenden EU -Richtlinie erfüllt:

2014/35/UE	Sprzęt elektryczny niskiego napięcia	*- LVD Low Voltage*	*- Basse Tension*	*- Niederspannungsrichtlinie*

Do prawa polskiego wprowadzono ustawą z dnia13 kwietnia 2016 r. o systemach oceny zgodności i nadzoru rynku i rozporządzeniem Ministra Rozwoju z dnia 2 czerwca 2016 r. w sprawie wymagań dla sprzętu elektrycznego.

2014/30/UE	Kompatybilność elektromagnetyczna	*- EMC Electromagnetic Compatibility*	*- Compatibilitè Electromagnetique*	*- EMV-Richtlinie*

Do prawa polskiego wprowadzono ustawą z dnia13 kwietnia 2016 r. o systemach oceny zgodności i nadzoru rynku i ustawą z dnia 13 kwietnia 2007 r. o kompatybilności elektromagnetycznej.

i, że następujące normy zharmonizowane zostały zastosowane:
and that the following harmonised standards have been applied:
et que les standards harmonisès suivants ont ètè appliquès:
und dass die folgenden harmonisierten Normen angewandt wurden:

PN-EN IEC 60335-1:2024-04 ; PN-EN 60335-2-36:2009/A11:2012
PN-EN IEC 55014-1:2021-08 ; PN-EN IEC 55014-2:2021-08
PN-EN IEC 61000-3-2:2019-04/A1:2021-08 ; PN-EN 61000-3-3:2013-10/A2:2022-04
PN-EN IEC 61000-3-12:2012 ; PN-EN IEC 61000-3-11:2020-01

Raport z badań - *Test report - Le rapport des recherche - Der Bericht aus den Forschungen:*

B-76/08; BEM-69/08; 821/BS/EMC/04

Niniejsza deklaracja zgodności zostaje wydana na wyłączną odpowiedzialność producenta.
This declaration of conformity is issued on the sole responsibility of the manufacturer.
Cette déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.
Diese Konformitätserklärung ist auf der alleinigen Verantwortung des Herstellers ausgestellt.

Niniejsza deklaracja zgodności jest podstawą do oznakowania wyrobu znakiem CE
This declaration of conformity is the foundation for marking the product with the CE mark.
Cette déclaration de conformité est la base pour marquer le produit avec la marque CE
Diese Konformitätserklärung ist die Grundlage für die Kennzeichnung des Produkts mit dem CE -Zeichen.

Łódź, dn. 15.07.2024

Data wydania:
Date of issue:
Date d'emissione:
Ausgabedatum:

Potwierdzona przez:
Confirmed by:
Confirmè par:
Bestätigt durch:

Julian Bakowski
Prezes Zarządu Dyrektor Generalny
The president of Board the General Manager
Le président de l'Administration PDG
Der Vorstandsvorsitzende ein Generaldirektor