Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

91-202 Łódź, ul. Warecka 5
tel. centrala: (+42) 613 40 00
fax: (+42) 613 40 09; 613 40 10
tel. serwis: (+42) 613 40 21
http:// www.lozamet.com.pl
e-mail: lozamet@lozamet.com.pl
info@lozamet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

LINIA 650

KUCHNIE GAZOWE

TYP: LGH200.3
LGH400.3

CE 1450

Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego: 001

S P I S T R E Ś C I

strona

1 CHARAKTERYSTYKA ... 3
1.1 Zastosowanie ... 3
1.1 Charakterystyka techniczna ... 3
1.3 Ogólny opis ... 5
2 INSTRUKCJA MONTAŻU ... 6
2.1 Montaż kuchni na podstawach ... 6
2.2 Ustawienie kuchni gazowych ... 6
2.3 Przyłączenie do instalacji ... 6
2.3.1 Wentylacja i odprowadzanie spalin ... 7
2.3.2 Przyłączenia do instalacji gazowej ... 7
2.3.3 Przyłączenie do instalacji elektrycznej. Dotyczy tylko opcji wykonania kuchni z zapalaniem generatorem ... 8
2.3.4 Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego ... 9
2.2.5 Przystosowanie do spalania innego gazu ... 9
3 INSTRUKCJA OBSŁUGI ... 10
3.3 Czynności podczas pracy ... 10
3.3.1 Zapalanie i wygaszanie palników ... 10
3.3.2 Czynności podczas gotowania i smażenia na palnikach nawierzchniowych ... 11
3.4 Czynności po zakończeniu pracy ... 11
3.5 Uwagi eksploatacyjne ... 11
4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY ... 11
5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY ... 13
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 ... 13
6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE ... 14
7 WYKAZ CZĘŚCI ... 14
8 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW ... 15

1 CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

Kuchnie przeznaczone są do przyrządzania produktów spożywczych wymagających gotowania, smażenia oraz pieczenia. Przeznaczone są do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia. Zabrania się przechowywania i podgrzewania na kuchni substancji niebezpiecznych, żrących, trujących, wybuchowych, emitujących szkodliwe opary itp. Podczas użytkowania i konserwacji kuchni należy przestrzegać przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności obowiązujących w danym kraju.

1.1 Charakterystyka techniczna

TABLICA 1

APROBATA TECHNICZNA	
Kategoria	**II2E3B/PP**
Kraj przeznaczenia	Polska –(PL)
Kategoria	**I2E**
Kraj przeznaczenia	Niemcy – (DE); Luksemburg –(LU); Rumunia – (RO);
Kategoria	**I2H**
Kraj przeznaczenia	Austria – (AT); Szwajcaria – (CH); Cypr– (CY); Czechy – (CZ); Dania – (DK); Estonia – (EE); Hiszpania – (ES); Finlandia – (FI); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Irlandia – (IE); Islandia – (IS); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Luksemburg –(LU); Łotwa – (LV); Norwegia – (NO); Portugalia – (PT); Rumunia – (RO); Szwecja – (SE); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
Kategoria	**I3P**
Kraj przeznaczenia	Belgia – (BE); Szwajcaria – (CH); Czechy – (CZ); Hiszpania – (ES); Francja – (FR); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Irlandia – (IE); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Holandia– (NL); Portugalia – (PT); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
Odprowadzanie spalin	**Typ A_1**
Certyfikat Badania Typu UE	GAR1450CT0014
Stopień ochrony IP	IP32 **1)** Opcja wykonania - G
Zabezp. przed prądem	Klasa I **1)** Opcja wykonania - G

TABLICA 2

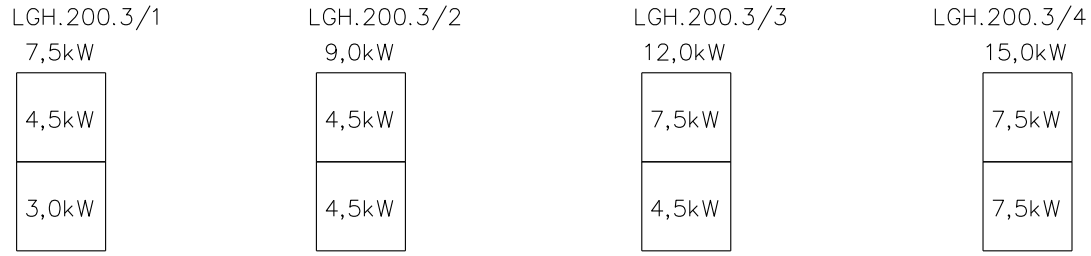
DANE TECHNICZNE	**TYP / MODEL**	
	LGH200.3	**LGH400.3**
Długość [mm]	400	700
Szerokość [mm]	650	650
Wysokość do płyty górnej [mm]	270 / 300	270 / 300
Wysokość do płyty górnej z podstawą [mm]	900	900
PALNIKI DO GOTOWANIA	**2**	**4**
Zapalanie ręczne	**Wykonanie standardowe**	
Zapalanie generatorem	**1)** Opcja wykonania - G	
Ruszty do gotowania [mm]	335 x 300	
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		
Przyłącze gazu	Gwint zewnętrzny R 1/2" (DN 15)	
1) Zasilanie / Pobór mocy Przyłącze elektryczne	~ 230V 50Hz / 0,6 W **1)** **Opcja wykonania - G** Przewód zasilający 3G1 mm^2 z wtyczką 2P+Z 16A	
Wymagane zabezpieczenie	6 A	

1) W wykonaniu standardowym kuchnie wykonywane są bez przyłącza elektrycznego. Nie jest wymagane zasilanie elektryczne.
Dla opcji wykonania z zapalaniem generatorem - G kuchnie wykonywane są z przyłączem elektrycznym. Wymagane jest zasilanie elektryczne.

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

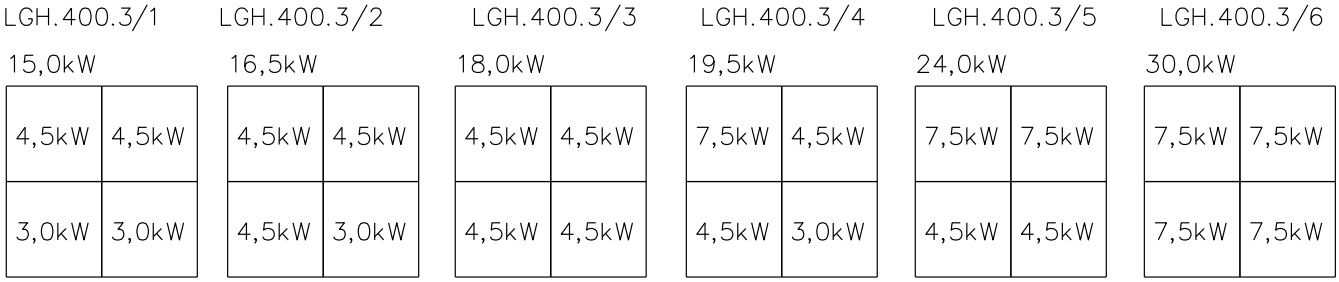
TABLICA 3

Dane znamionowe: Kuchnie gazowe 2 palnikowe					
Gazy	**Znamionowe obciążenie cieplne Zużycie gazu**	**Typ / Model**			
		LGH200.3/1	**LGH200.3/2**	**LGH200.3/3**	**LGH200.3/4**
E, H (G20) 20 mbar	Obciążenie cieplne	7,5 kW	9 kW	12 kW	15 kW
	Zużycie gazu	0,8 m³/h	0,95 m³/h	1,27 m³/h	1,59 m³/h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Obciążenie cieplne	7,5 kW	9 kW	12 kW	15 kW
	Zużycie gazu	0,59 kg/h	0,71 kg/h	0,94 kg/h	1,18 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Obciążenie cieplne	7,5 kW	9 kW	12 kW	15 kW
	Zużycie gazu	0,58 kg/h	0,70 kg/h	0,93 kg/h	1,16 kg/h



TABLICA 4

Dane znamionowe: Kuchnie gazowe 4 palnikowe							
Gazy	**Znamionowe obciążenie cieplne Zużycie gazu**	**Typ / Model**					
		LGH400.3/1	**LGH400.3/2**	**LGH400.3/3**	**LGH400.3/4**	**LGH400.3/5**	**LGH400.3/6**
E, H (G20) 20 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,59 m³/h	1,75 m³/h	1,90 m³/h	2,06 m³/h	2,53 m³/h	3,17 m³/h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,18 kg/h	1,27 kg/h	1,42 kg/h	1,54 kg/h	1, 89 kg/h	2,36 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,16 kg/h	1,28 kg/h	1,40 kg/h	1,51 kg/h	1, 86 kg/h	2,33 kg/h



TABLICA 5

DANE PALNIKÓW				
Znamionowe obciążenie cieplne Zużycie gazu - Przepływ		G20 E, H (20 mbr)	G30 B/ P (37 mbr)	G31 P (37 mbr)
Palnik mały Ø 73mm	Obciążenie cieplne	3,0kW		
	Zużycie gazu	0,32 m^3/h	0,24 kg/h	0,23 kg/h
Palnik średni Ø 104mm	Obciążenie cieplne	4,5kW		
	Zużycie gazu	0,47 m^3/h	0,35 kg/h	0,34 kg/h
Palnik duży Ø 128mm	Obciążenie cieplne	7,5kW		
	Zużycie gazu	0,80 m^3/h	0,6 kg/h	0,58 kg/h
Palnik pilotowy z regul. przepływu	Obciążenie cieplne	224 W	223 W	221 W

TABLICA 6

Gaz	**Ciśnienia zasilania nominalne**[mbar]	**Ciśnienia graniczne** [mbar]	
		Ciśnienie minimalne	Ciśnienie maksymalne
E, H (G20)	20	17	25
B/P (G30)	37	29	44
P (G31)	37	29	44

TABLICA 7

Wartości wg: EN 203 –1, EN 437		**Wartość opałowa Hi – 15 ºC**		**Ciepło spalania Hs – 15 ºC**	
		MJ/m^3	MJ/kg	MJ/m^3	MJ/kg
Gazy ziemne	E, H (G20)	34,02		37,78	
Gazy skroplone	Butan/Propan (G30)	116,09	45,65	125,81	49,47
	Propan (G31)	88,00	46,34	95,65	50,37

Podane w tablicach 3 - 5 zużycie gazu zostało obliczone dla wartości kalorycznych Hi i Hs gazów odniesienia G20, G30, G31 podanych w tablicy 6. Rzeczywiste zużycie gazów używanych do zasilania urządzenia zależy od ich rzeczywistych wartości Hi i Hs. Aby dowiedzieć się jakie są rzeczywiste wartości ciepła spalania Hi lub wartości opałowej Hs używanego gazu należy skontaktować się ze swoim dystrybutorem lub sprzedawcą gazu.

$\text{Zużycie gazu } [m^3/h] = \frac{\text{Obciążenie cieplne [kW] x 3,6}}{\text{Wartość opałowa Hi } [MJ/m^3]}$	$\text{Zużycie gazu [kg/h]} = \frac{\text{Obciążenie cieplne [kW] x 3,6}}{\text{Wartość opałowa Hi [MJ/kg]}}$
$\text{Zużycie gazu [kWh]} = \text{Zużycie gazu } [m^3 \text{ lub kg}] \times \frac{\text{Ciepło spalania Hs } [MJ/m^3 \text{ lub MJ/kg}]}{3,6}$	

Dystrybutorzy gazu do wyliczeń zużycia w kWh posługują się współczynnikiem konwersji. Współczynnik konwersji jest to iloraz średniej arytmetycznej wartości ciepła spalania z miesięcy okresu rozliczeniowego i liczby 3,6.

Kuchnie spełniają wymagania techniczne, potwierdzone przez Instytut Nafty i Gazu przy zasilaniu gazami podanymi tablicy 7. Standardowo kuchnie przystosowane są do gazu ziemnego E (G20).
W przypadku konieczności zasilania kuchni innym gazem wyszczególnionym w tablicy 7, należy zgłosić to producentowi w celu przystosowania urządzenia do zasilania odpowiednim gazem.

1.3 Ogólny opis

Do ważniejszych zespołów kuchni należą:

- **Obudowa** wykonana ze stali nierdzewnej, płyta podstawy z blachy ocynkowanej
- **Płyty podpalnikowe** wykonane z tłoczonej blachy kwasoodpornej
- **Ruszty** żeliwne pokryte emalią ceramiczną
- **Palniki nawierzchniowe** stojące składają się z dyszy gazowej, korpusu mieszalnika, tulei regulacyjnej powietrza pierwotnego i głowicy płomieniowej wielootworowej. Wyposażone są w palniki pilotujące jednopłomieniowe z regulacją mocy cieplnej, z czujnikiem płomienia-termoparą.
- Instalacja gazowa kuchni zbudowana jest z zespołu kolektora z króćcem dolotowym R1/2", rurek gazowych ø 4 i ø 10 mm, kurków palników z zabezpieczeniami przeciwwypływowymi.

2 INSTRUKCJA MONTAŻU

⚠ **LOZAMET nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia nóg i pozostałego osprzętu kuchni, będące wynikiem jej niewłaściwego transportu i montażu. Niewłaściwy transport i montaż skutkuje utratą gwarancji.**

⚠ **Jeśli odbiorca nie dysponuje właściwymi środkami do transportu kuchni w miejscu przeznaczenia, może zamówić usługę montażu i transportu poziomego przez serwis LOZAMET za dodatkową opłatą.**

⚠ **Kuchnię należy przechowywać i instalować w pomieszczeniach, w których panuje temperatura powyżej + 5 °C.**

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

⚠ **Przy instalacji należy zwrócić uwagę, aby było zapewnione doprowadzenie powietrza do spalania i odprowadzenia spalin. Nie powinno być możliwe przysłanianie wlotów powietrza do spalania i ograniczenie odprowadzenia spalin.**

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji kuchni powinno posiadać:

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

⚠ **Pomieszczenia przeznaczone do zainstalowania urządzeń gazowych musi odpowiadać wytycznym zawartym w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. (Dz. U. 2019 poz. 1065 dział IV, rozdział 7, Instalacja gazowa na paliwa gazowe).**

2.1 Montaż kuchni na podstawach

Kuchnie gazowe są modułami górnymi linii 650. W przypadku ustawienia urządzenia na module dolnym linii 650 (podstawa otwarta z półka **+ P**, szafka otwarta **+ S**, szafka z drzwiami **+SD**, belka pomostowa **M**) urządzenie przymocować 4 śrubami M 5 x 20 wykorzystując otwory w nóżkach uprzednio wyjmując z nich zaślepki z tworzywa.

2.2 Ustawienie kuchni gazowych

Kuchnie gazowe eksploatować jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 650.
Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych nóg. W przypadku gdy urządzenie ma być ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, wykończeń dekoracyjnych itp. powinny być one wykonane z materiałów niepalnych albo pokryte odpowiednim niepalnym, izolującym ciepło materiałem. Zaleca się zachować minimalny odstęp od ścian co najmniej 100 mm. W przypadku konieczności dostawienia urządzenia do ściany, powinna ona być ognioodporna. Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.
Po dostawieniu urządzenia do ściany jego tylne lub boczne powierzchnie po zainstalowaniu będą niedostępne.
Nie należy ustawiać kuchni przy oknie. Przeciąg, podmuchy wiatru, ruchy powietrza zakłócają pracę palników.

2.3 Przyłączenie do instalacji

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

Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:

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

Instalator powinien:

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

2.3.1 Wentylacja i odprowadzanie spalin

⚠ **Urządzenie powinno być instalowane w pomieszczeniach z wystarczającą wentylacją aby zapobiec występowaniu niedopuszczalnych stężeń substancji szkodliwych dla zdrowia i uzupełniać usuwane powietrze.**

1) Kuchnia jest urządzeniem grzejnym gazowym dla zakładów zbiorowego żywienia.
   W zależności od sposobu odprowadzania spalin jest urządzeniem otwartego spalania **typu "A1"** pobierającym powietrze z pomieszczenia i odprowadzającym spaliny do pomieszczenia, w którym jest zainstalowane. W związku z tym urządzenie należy ustawić pod wyciągiem miejscowym z okapem zapewniającym wymagany przepływ powietrza wentylacyjnego zależny od mocy cieplnej (co najmniej 2 m^3/h x moc cieplna w kW).
   Spaliny należy odprowadzać od okapu na zewnątrz budynku, w sposób zgodny z obowiązującymi normami, przepisami i rozporządzeniami.
2) Wlot powietrza do pomieszczenia należy wykonać w taki sposób, aby nie powstawały szkodliwe prądy powietrza, które nie powinny być nawiewane bezpośrednio na obsługującego.
4) Należy prawidłowo nastawić otwory odprowadzające powietrze.
5) Regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne. Do czyszczenia filtrów nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
6) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone oraz czy przepływ nie jest utrudniony.

2.3.2 Przyłączenia do instalacji gazowej

⚠ **Kuchnie należy zasilać gazem podanym na tabliczce znamionowej i opakowaniu kuchni o własnościach i ciśnieniu zgodnych z normami zasilania gazem i danymi w tablicy 6, 7.**

⚠ **Zabrania się zasilania kuchni innym gazem niż ten, który jest podany na tabliczce znamionowej i opakowaniu. Grozi to wybuchem gazu, zatruciem gazem lub spalinami.**

⚠ **Zabrania się podłączać urządzenie do sieci zawierających tlenek węgla lub inne toksyczne gazy.**

⚠ **Przewody rurowe lub węże doprowadzające gaz powinny spełniać obowiązujące przepisy krajowe oraz powinny być okresowo sprawdzane i w razie konieczności wymieniane.**

⚠ **W pomieszczeniu w którym przechowywane są butle gazowe oraz w pomieszczeniu w którym pracuje urządzenie na gaz płynny należy zapewnić prawidłową wentylację wewnątrz i wokół przedziału na butlę do gazu i urządzenia stały dopływ świeżego powietrza, który uniemożliwi gromadzenie się niespalonych gazów.**

1) Sprawdzić czy kuchenka przystosowana jest do gazu używanego przez użytkownika.
2) Sprawdzić czy instalacja gazowa w pomieszczeniu wyposażona jest w ręczny zawór odcinający. Jeśli nie, należy taki zawór zainstalować. Zawór powinien być zainstalowany w miejscu łatwo dostępnym.
3) Przewód instalacji gazowej zaopatrzonej w ręczny zawór odcinający doprowadzić do przyłącza gazowego R 1/2" (rys.1, 2, poz. A).
4) Kuchnię przystosowaną do gazów ziemnych E, H, należy podłączyć na stałe za pomocą stalowych rur instalacyjnych bez szwu lub przewodów miedzianych. Do połączeń należy stosować złączki instalacyjne o średnicy nominalnej DN 15 mm.

5) Kuchnię przystosowaną do gazów płynnych B/P, P podłączyć do butli z gazem przy pomocy węża elastycznego o maksymalnej długości 1,5 m i reduktora zainstalowanego na zaworze butli. Koniec węża zabezpieczyć przed zsunięciem z króćców przyłączeniowych przy pomocy opasek zaciskowych. Wąż i reduktor muszą być przystosowane do gazów płynnych.
   Kuchnię łączyć z wężem elastycznym rurą stalową o długości co najmniej 500 mm.
   - W przypadku użytkowania kuchni zasilanej gazem płynnym pomieszczenie nie może znajdować się poniżej poziomu „zerowego" (terenu) tzn. w piwnicy lub suterenie. Temperatura pomieszczenia, w którym, znajduje się butla z gazem płynnym nie może przekraczać 35°C.
   - W pomieszczeniu, w którym zainstalowano urządzenie gazowe przystosowane do zasilania gazem płynnym nie można przechowywać i eksploatować więcej niż dwie butle gazowe o zawartości 11 kg każda. W przypadku stosowania gazu płynnego producent zaleca zastosowanie baterii butli na zewnątrz budynku lub zbudowanie zbiornikowej instalacji gazowej.

6) Kuchnię można także przyłączyć do instalacji gazowej stosując elastyczne przewody metalowe.
7) Sprawdzić ciśnienie gazu za przyłączem wlotowym wykorzystując króciec ø 9 mm (rys.1 i rys.2 poz. K). Dostęp do króćca możliwy jest po zdjęciu osłony przedniej (rys.1, poz. B i rys. 2 poz. B).

   W celu sprawdzenia ciśnienia gazu na wlocie do urządzenia należy:
   - zdjąć osłonę kurków (rys.1, poz. 10 i rys.2, poz. 14). Aby zdjąć osłonę należy zdjąć pokrętła z kurków i odkręcić wkręty M4 (rys.1, poz.7 i rys.2, poz.11)
   - odkręcić śrubę (rys.1, poz.9 i rys.2, poz.13) z króćca ø 9 mm (rys.1 i rys.2, poz. K) znajdującego się na kolektorze
   - rurkę z gumy silikonowej przyłączyć do króćca kontrolnego ø 9 mm i manometru (zakres 0÷6 kPa, dokładność co najmniej 0.1 kPa)
   - otworzyć zawór odcinający sieci gazowniczej
   - zapalić wszystkie palniki urządzenia
   - odczytać wskazanie manometru

⚠ **Jeśli odczytane ciśnienie (ciśnienie dynamiczne na wlocie) jest mniejsze niż minimalne graniczne ciśnienie lub większe niż maksymalne graniczne ciśnienie dla danego gazu, podane w tablicy 6, użytkowanie urządzenia jest niedopuszczalne. Instalator powinien powiadomić przedsiębiorstwo gazownicze.**

8) Sprawdzić środkiem pianotwórczym szczelność połączenia z instalacją gazową.
9) Wyłączyć wszystkie palniki.
10) Zamknąć zawór odcinający instalację gazową.
11) Wkręcić śrubę z uszczelką (rys.1, poz.8, 9 i rys.2, poz.12,13) do króćca ø 9 mm (rys.1 i rys.2, poz. K).
12) Sprawdzić szczelność króćca (K) środkiem pianotwórczym.
13) Założyć osłonę kurków (rys.1, poz. 10 i rys. 2, poz. 14).

⚠ **Po przeprowadzonej instalacji sprawdzić szczelność instalacji gazowej, połączenia armatury gazowej w kuchni (kurków z kolektorem i rurami gazowymi), połączenia przyłącza gazu (A) z instalacją gazową pomieszczenia oraz szczelność króćców pomiarowych ciśnienia (K).**

⚠ **Do uszczelnienia połączeń gwintowych stosować uszczelniacze przeznaczone dla gazu.**

⚠ **Zabrania się sprawdzania szczelności za pomocą płomienia.**

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

2.3.3 Przyłączenie do instalacji elektrycznej. Dotyczy tylko opcji wykonania kuchni z zapalaniem generatorem

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

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

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

W celu przyłączenia należy:

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

2.3.4 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.

2.2.5 Przystosowanie do spalania innego gazu

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

W celu przystosowania palników nawierzchniowych do spalania odpowiedniego gazu, należy:

1) Zdjąć ruszty (rys.1, poz.6 i rys.3, poz.9), głowice płomieniowe (rys.5, poz.12÷14), korpusy-mieszalniki (rys.5, poz.9÷11) oraz płyty podpalnikowe (rys.1, poz.5 i rys.2, poz.10).
2) Zamontować dysze główne palników nawierzchniowych (rys.5, poz.1) właściwe dla odpowiedniego gazu i palnika zgodnie z tablicą 8.
3) Wyregulować dopływ powietrza pierwotnego palników nawierzchniowych:
   - zwolnić śrubę (rys.5, poz.8) mocującą tuleję (rys.5, poz.3)
   - ustawić parametr "X" wg tablicy 8 właściwy dla odpowiedniego palnika i gazu
   - dokręcić śrubę blokując tuleję w ustawionym położeniu.
4) Wyregulować palniki pilotowe palników nawierzchniowych:
   - zapalić palniki pilotowe wykonując czynności wg rozdz.3.3.1 pkt. a
   - wyregulować każdy palnik pilotowy przy pomocy iglicy regulacyjnej (rys.5, poz.6) oraz przesłony regulacyjnej powietrza pierwotnego (rys.5, poz.7) tak aby uzyskać płomień pilotowy o długości 15÷20mm.
5) Zamontować płyty podpalnikowe, korpusy-mieszalniki, głowice płomieniowe.
6) Wyregulować płomień oszczędnościowy palników nawierzchniowych:
   - zapalić palniki nawierzchniowe wykonując czynności wg rozdz.3.3.1 pkt. a i b
   - ustawić pokrętło kurka regulowanego palnika w położenie płomienia oszczędnościowego (rys.3). Pozostałe kurki ustawić w położeniu płomienia maksymalnego
   - wyregulować płomień oszczędnościowy przy pomocy iglicy regulacyjnej kurka (rys.4). Wartości przepływów dla płomieni oszczędnościowych poszczególnych palników przyjąć ok. 30-35% wartości przepływu podanego w tablicy 5 na stronie 5.

   Regulacji dokonać kolejno dla każdego palnika w sposób opisany powyżej.

☞ **Dostęp do iglic regulacyjnych kurków palników możliwy jest po zdjęciu pokręteł.**

W celu sprawdzenia regulacji należy wygrzać palniki nawierzchniowe przez ok. 10 minut na pełnej mocy. Po przeprowadzonej regulacji:

- płomień palników powinien być stabilny, nie gasnąć, nie cofać się i nie przeskakiwać na dysze w całym zakresie przewidzianej regulacji oraz przy szybkim obróceniu pokręteł kurków z położenia płomienia maksymalnego do położenia płomienia oszczędnościowego
- palniki powinny zapalać i palić się stabilnie bez odrywania, cofania, drgań i gaśnięcia płomienia we wszystkich otworach płomieniowych na całym obwodzie i całej długości palnika
- **przy zapalaniu palnik główny powinien zapalać się w czasie nie dłuższym niż 10 sek, a płomień powinien rozprzestrzeniać się łagodnie bez wybuchów na wszystkich otworach w czasie nie dłuższym niż 5 sekund.**

TABLICA 8

Palnik	Gazy	Typ dyszy głównej d[1/100mm]		Wymiar „X” [mm]	Typ dyszy palnika pilot.
Palnik mały Ø 73mm	**E (G20)** (GZ-50)	130K	GL.A.43.50.00.01.0	36	REGULOWANA
	B/P (G30) (butan- propan)	71K	GL.A.43.50.00.37.0	42	
	P (G31) (propan)	82K	GL.A.43.50.00.38.0		
Palnik średni Ø 104mm	**E (G20)** (GZ-50)	165K	GL.A.43.50.00.04.0	36	
	B/P (G30) (butan- propan)	100K	GL.A.43.50.00.06.0	42	
	P (G31) (propan)	106K	GL.A.43.50.00.39.0		
Palnik duży Ø 128mm	**E (G20)** (GZ-50)	205K	GL.A.43.50.00.33.0	36	
	B/P (G30) (butan- propan)	123K	GL.A.43.50.00.42.0	42	
	P (G31) (propan)	135K	GL.A.43.50.00.23.0		

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI

⚠ **Przed uruchomieniem kuchni usunąć folię ochronną oraz inne elementy opakowania z elementów kuchenki.**

3.1 Przygotowanie kuchni do pracy

Przed pierwszym uruchomieniem należy:
- sprawdzić czy urządzenie jest dostosowane do gazu i ciśnienia jakim ma być zasilane. Należy sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia. Jeśli urządzenie przystosowane jest do innego gazu, należy dokonać niezbędnych czynności zgodnie z p. 2.2.3
- usunąć folię ochronną oraz inne elementy opakowania ze wszystkich elementów obudowy
- umyć obudowę 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

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

- Zapalić palniki zgodnie z rozdz. 3.3.1.
- Sprawdzić czy po wykonaniu prac instalacyjnych nie ulatnia się gaz. Sprawdzenie wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Sprawdzić zapalanie palników pilotowych oraz palników głównych.
- Sprawdzić skuteczność działania kurków.
- Sprawdzić skuteczność odprowadzania spalin na zewnątrz.

3.3 Czynności podczas pracy

3.3.1 Zapalanie i wygaszanie palników

a) Zapalić palnik pilotowy. W tym celu należy:
- nacisnąć i obrócić pokrętło (rys. 3) odpowiedniego kurka w lewo i ustawić w pozycji (✦)
- ponownie silnie nacisnąć pokrętło i przy pomocy zapałki zapalić palnik pilotowy, po jego zapaleniu przytrzymać wciśnięte pokrętło przez ok. 15 s.
- dla kuchni z opcją zapalania G przycisnąć i przytrzymać przycisk generatora iskry (rys.1, poz.11 i rys. 2, poz 15) po zapaleniu palnika pilotowego przytrzymać wciśnięte pokrętło przez ok. 15s.
- puścić pokrętło - jeśli palnik pilotowy zgaśnie, czynność powtórzyć.

b) Zapalić palnik główny. W tym celu należy:

- obrócić pokrętło kurka w lewo do pozycji ( ) „płomień maksymalny”. Palnik główny zapali się od płomienia palnika pilotowego
- ustawić płomień - dobór wielkości płomienia zależy od położenia pokrętła między pozycją ( ) „ płomień maksymalny” a pozycją ( ) „płomień oszczędnościowy”.

c) Wygaszanie palników:

- W celu wyłączenia palnika głównego należy obrócić pokrętło w prawo, do pozycji ( ).
- Obrócenie pokrętła w położenie „O” powoduje wyłączenie również palnika pilotowego.

⚠ **Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją (O) „ palnik zgaszony” i pozycją ( ) „płomień maksymalny”.**
Jeśli palnik główny nie zapali się w czasie do 10 sekund należy zgłosić kuchnię do naprawy.

3.3.2 Czynności podczas gotowania i smażenia na palnikach nawierzchniowych

- Ustawić naczynie (garnek, patelnię) z potrawą na ruszcie
- Regulować płomień (wymaganą moc cieplną palników) w zależności od potrzeb ustawiając pokrętła kurków palników (rys.3) w pozycjach ( ) „płomień maksymalny”, ( ) „płomień oszczędnościowy” lub w pozycjach pośrednich miedzy pozycjami ( ) a ( ).
- Kontrolować prace palników nie dopuszczając do ich zalania
- Przed zdjęciem garnka z rusztu należy wyłączyć palnik ustawiając pokrętło kurka w pozycji **( )**.

3.4 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy:

- Wyłączyć wszystkie palniki główne oraz pilotowe, ustawiając pokrętła kurków w pozycje „0”.
- Zamknąć dopływ gazu do urządzenia zaworem odcinającym.
- Zaczekać aż kuchnia się schłodzi
- Umyć kuchnię wodą z dodatkiem detergentu, używając miękkiej szmatki.

3.5 Uwagi eksploatacyjne

1) Dobór naczynia

   - Należy zwrócić uwagę aby średnica dna naczynia była zawsze większa od korony płomienia palnika nawierzchniowego, a samo naczynie było przykryte pokrywką.
   - Zaleca się aby średnica garnka była od 2 do 2,5 razy większa od średnicy głowicy palnika.
   - Bezpośrednio na ruszcie żeliwnym zaleca się stawiać garnki o średnicy od 120 do 280 mm. Zaleca się aby średnica garnka była równa wysokości.
   - Nie stawiać na ruszcie żeliwnym garnka o średnicy mniejszej niż 120 mm oraz większej niż 340 mm
   - Nie ustawiać na ruszcie naczynia z wsadem o masie większej niż 25 kg.

2) Palniki nawierzchniowe wyposażone są w zabezpieczenia przeciwwypływowe, co wymaga podczas zapalania palników pilotowych przytrzymania wciśniętego pokrętła w pozycji ( ) przez 15 sek. Jest to czas niezbędny do nagrzania czujnika i odblokowania zabezpieczenia.
   W przypadku zaniku płomienia palnika odcięcie dopływu gazu nastąpi po około 30 sek.

4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY

⚠ **Nieprzestrzeganie poniższych wskazań grozi poparzeniem lub porażeniem prądem elektrycznym.**

Przed przystąpieniem do pracy, obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

- **prawidłowej eksploatacji kuchni na podstawie niniejszej dokumentacji techniczno-ruchowej,**
- **eksploatacji urządzeń gazowych oraz bezpieczeństwa pracy w zapleczach kuchennych,**
- **udzielania pierwszej pomocy w nagłych przypadkach.**

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, ponieważ stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.)
   - upewnić się, czy dane znamionowe są zgodne z parametrami sieci gazowniczej.
2) Zainstalowanie urządzenia zgodnie z instrukcją wytwórcy powierzyć uprawnionemu specjaliście.
3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw i regulacji, przestawienia na inny rodzaj gazu kuchenki osób do tego nieuprawnionych.
4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją kuchni.
5) Do użytkowania kuchenki dopuszczać tylko osoby przeszkolone.
6) Zwracać uwagę na dzieci w czasie użytkowania kuchenki, gdyż nie znają one zasad ich obsługi.
7) Nie dotykać gorących części kuchni. Szczególnie gorące palniki, ruszty, ustawione naczynia mogą, gorąca rama górna mogą być przyczyną poparzenia.
8) Nie zostawiać kuchenki bez nadzoru podczas użytkowania.
9) Uważać aby elektryczne przewody przyłączeniowe używanego w kuchni sprzętu nie dotykały gorących części kuchenki.
10) Uważać aby w czasie gotowania nie zalać palników.
11) Nie dopuszczać do zanieczyszczenia palników. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
12) Nie stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
13) Nie uderzać w pokrętła i palniki.
14) Nie otwierać kurków palników nawierzchniowych w celu zapalenia palnika pilotowego nie mając w ręce zapalonej zapałki.
15) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez uprawnionych specjalistów.
16) Nie otwierać głównego zaworu na przyłączu gazu lub zaworu butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte
17) Nie gasić płomieni palników pilotowych oraz głównych przez zdmuchnięcie płomienia.
18) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
19) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
20) Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
21) Zachować ostrożność przy przenoszeniu naczyń z gorącymi potrawami z górnej części roboczej kuchenki, aby nie ulec poparzeniu i nie dopuścić do zalewania palników.
22) W razie poparzenia lub zatrucia gazem niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
23) **W przypadku stwierdzenia ulatniania się gazu z instalacji gazowej urządzenia należy:**
   - **wygasić wszystkie źródła otwartego ognia i nie używać narzędzi i urządzeń powodujących iskrzenie (gniazda wtykowe, wyłączniki prądu, sprzęt RTV itp.)**
   - **zamknąć dopływ gazu do kuchenki przez zamknięcie zaworu odcinającego**
   - **otworzyć drzwi i okna, przewietrzyć pomieszczenie**
   - **zawiadomić osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny wycieku gazu.**
24) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych.
25) Nie podłączać do instalacji gazowej żadnych przewodów uziemiających.
26) **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.**
27) **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy na butlę zarzucić mokry koc w celu ostudzenia butli i odcięcia dopływu powietrza, zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu wynieść butlę na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji butli.**
28) Nie zasłaniać otworów ssawnych lub przeznaczonych do odprowadzania ciepła.
29) Prawidłowo czyścić powierzchnie, aby nie dopuścić do utleniania oraz uszkodzeń chemicznych czy mechanicznych.
30) Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie, zgodnie z p. 3.4 niniejszej instrukcji. W przypadku korzystania z butli zakręcić zawór butli.

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

⚠ **Nieodpowiednia i niezgodna z przepisami wentylacja w pomieszczeniu oraz niewłaściwe i niezgodne z przepisami odprowadzanie spalin z pomieszczenia, może spowodować gromadzenie się tlenku węgla. Należy w takim przypadku natychmiast wyłączyć zainstalowane urządzenia gazowe z eksploatacji.**

Z7atrucie tlenkiem węgla (CO) można podejrzewać u osób, u których pojawiają się objawy, takie jak bóle głowy, zawroty głowy, szum w uszach, zaburzenia wzroku, zmiany psychiczne oraz uczucie odurzenia. Przy dłuższym okresie zatrucia następuje utrata przytomności, skurcze i wreszcie dochodzi do zatrzymania oddechu.
U osób podejrzewanych o zatrucie należy jak najszybciej przerwać kontakt z tlenkiem węgla. Pierwsza pomoc polega na usunięciu zatrutego z pomieszczenia. Należy szeroko otworzyć drzwi i wstrzymując oddech otworzyć szeroko okno, aby powstał przeciąg, a następnie wynieść poszkodowanego. Po wyniesieniu zatrutego natychmiast należy skontrolować jego oddech, w przypadku bezdechu trzeba rozpocząć sztuczne oddychanie. Jeśli oddycha, nieprzytomnego należy ułożyć na boku, zapewnić spokój, bezruch. Jak najszybciej wezwać karetkę pogotowia i zapewnić szybką pomoc lekarską.

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY

⚠ **Konserwację i naprawy mogą wykonywać wyłącznie osoby do tego upoważnione i przeszkolone w zakresie obsługi urządzeń gazowych i pracujących pod napięciem.**

⚠ **Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych i czyszczenia należy zamknąć dopływ gazu zaworem odcinającym, odłączyć kuchnię od zasilania elektrycznego i poczekać aż wystygnie.**

⚠ **Zewnętrznych i wewnętrznych powierzchni nie czyścić substancjami żrącymi oraz zawierających chlorki. Nie używać ostrych metalowych szczotek, druciaków i podobnych narzędzi mogących porysować powierzchnie kuchni.**

5.1 Konserwacja bieżąca

- Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu czystości kuchni oraz jej otoczenia, naczyń i procesu gotowania potraw.
- W przypadku zanieczyszczenia palników i rusztu należy je zdjąć z kuchenki i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków zmywających tłuszcze i brud, następnie je wytrzeć i osuszyć.
- Po zdjęciu rusztu dokładnie umyć płyty podpalnikowe i wytrzeć suchą miękką ściereczką.
- Do zmywania powierzchni emaliowanych używać letniej wody z dodatkiem płynów o działaniu delikatnym, następnie wycierać je do sucha miękką szmatką. Nie zostawiać dłuższy czas octu, kawy, mleka, słonej wody, soku cytrynowego lub pomidorowego na emaliowanej powierzchni.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć gorącą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką.
- Nie używać środków mogących rysować powierzchnię.
- Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych palników oraz dysz. W razie zanieczyszczenia przeczyścić je używając miękkiego drutu miedzianego. Nie używać drutu stalowego, nie rozwiercać otworów itp.
- 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 kuchenki należy okresowa kontrola i regulacja. Po okresie gwarancji raz na rok należy zlecić dokonanie przeglądu technicznego serwisowi.

5.3 Naprawy i remonty

Producent kuchni gazowych ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE „LOZAMET", poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy u odbiorcy oraz przeprowadza naprawy w siedzibie producenta. Wszystkie czynności regulacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez uprawnionego specjalistę. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w dokumentacji użytkowanie wyrobu.

5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy

OBJAWY	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
Nie można zapalić palnika pilotowego	Uszkodzony palnik pilotowy, uszkodzona termopara	Wymienić uszkodzoną część
Palniki nie zapalają się, czuć ulatniający się gaz	Zanieczyszczone otwory płomieniowe	Zamknąć kurki palników oraz zawór odcinający. Przewietrzyć pomieszczenie. Przeczyścić otwory płomieniowe palników. Ponowić próbę zapalania. Jeśli palniki nadal nie zapalają się zgłosić kuchnię do naprawy.

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Standardowo kuchenka wyposażona jest w:

- Ruszty żeliwne
- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną

7 WYKAZ CZĘŚCI

Nazwa części	Nr rysunku lub normy	Rys.	Poz.
OSPRZĘ GAZOWY - PALNIKI NAWIERZCHNIOWE			
Palnik mały kompletny– pionowy Ø 73 mm, jednokoronowy ARC SERIA 65 - 3,0 KW model C	GL.E.40.03.02.00.5/7	5	3÷4 8÷17, 20
Palnik średni kompletny– pionowy Ø 104 mm, jednokoronowy ARC SERIA 65 - 4,5 KW model D	GL.E.40.03.03.00.5/7	5	3÷4 8÷17, 20
Palnik duży kompletny– pionowy Ø 128 mm, dwukoronowy ARC SERIA 65 - 7,5 KW model E	GL.E.40.03.04.00.5/7	5	3÷4 8÷17, 20
Palnik pilotowy uniwersalny z regulatorem przepływu G1807122 SIT	GL.A.43.35.00.00.0/C00	5	2,6,7
Nakrętka z pierścieniem zaciskowym ϕ4 0.958.030 SIT	GL.A.43.35.00.00.0/C03	4	-
Kurek gazowy PEL 21S kompletny	RGC460.03.03.00.4/C00	4	-
Kurek gazowy PEL 21S kod 7988-B/1	RGC460.03.03.00.4/C01	4	1
Pierścień zaciskowy ϕ10 kod 0905-2	RGC460.03.03.00.4/C04	4	2
Nakrętka M16x1,5 pod rurkę ϕ10 kod 0907-6	RGC460.03.03.00.4/C02	4	3
Pierścień zaciskowy rurki pilota ϕ4 kod 0904	RGC460.03.03.00.4/C05	4	4
Nakrętka rurki pilota ϕ4 kod 0903	RGC460.03.03.00.4/C03	4	5
Pokrętło (kurków palników)	EH.A.10.05.02.00/180	3	-
Oznacznik pierścieniowy (kurków palników)	GL.A.43.00.00.40.3	3	-
Termopara L=450mm - tuleja montażowa A1 zunifikowana. Nakrętka złącza elektromagnesu M8x1 0.200.132 SIT	GL.A.43.00.00.00.0/C44	5	18
Termopara L=600mm - tuleja montażowa A1 zunifikowana. Nakrętka złącza elektromagnesu M8x1 0.200.248 SIT	GL.A.43.00.00.00.0/C45	5	19
Kolanko z uchwytem dyszy, z nakrętka pierścieniem D10	GL.E.40.03.03.00.5/7/C07 0789-635-1106	5	20

POZOSTAŁE CZĘSCI			
Ruszt 65.GS 300x335 - do palników nawierzchniowych	GL.E.40.00.00.02.0/7/C00 0611-111-0011-00		
Płyta podpalnikowa - palnik 3 kW	GL.E.40.00.00.01.5/7/C00		
Płyta podpalnikowa - palnik 4,5 i 7,5 kW	GL.E.40.00.00.02.5/7/C00		

DYSZE DO GAZÓW
Dysze palników właściwe dla odpowiednich gazów wymienione są w tablicy 8 na stronie 10.

Opcja wykonania G – zapalanie generatorem

Generator wysokonapięciowy (zapalający)	W10T-2A Miflex 2 palnikowe szt.1	GC.H.10.01.04.00.1/C34		
	W10T-4A Miflex 4 palnikowe szt.1	GL.E.40.04.00.00.5/7G/C05 0942-573-0005-00		
Elektroda zapłonowa C2 (M4) 0.915.024 SIT		GC.A.03.04.00.00.0/C02	5	21
Przycisk generatora zapalającego Łącznik klawiszowy niestabilny z osłonką W 4.1.7 Elwat		DE.A.15.00.00.00.0/C22		

8 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW

Rysunek 1 - Ogólny widok kuchenki LGH200.3

A - przyłącze gazu R1/2”
K - króciec kontrolny ciśnienia gazu ø 9 mm (widoczny po zdjęciu osłony kurków poz.10)
B - wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej (tyko dla opcji wykonania G - z zapalaniem generatorem)

PG, PD – palniki

1 - kurek palnika poz. 6 - PD
2 - kurek palnika poz. 5 - PG
3 - palnik gazowy tylny - PG
4 - palnik gazowy przedni - PD
5 - płyty podpalnikowe
6 - ruszty
7 - wkręty M4 do mocowania osłony kurków poz. **10**
8 - podkładka miedziana 5,3
9 - śruba M5 x 12
10 - osłona kurków
11 - przycisk generatora zapalającego - tyko dla opcji wykonania G

Rysunek 2- Ogólny widok kuchenki LGH400.3

A - przyłącze gazu R1/2”
K - króciec kontrolny ciśnienia gazu ø 9 mm (widoczny po zdjęciu osłony kurków poz.14)
B - wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej (tyko dla opcji wykonania G - z zapalaniem generatorem)

LG, LD – palniki lewe
PG, PD – palniki prawe

1 - kurek palnika poz. 9 - LG
2 - kurek palnika poz. 10 - LD
3 - kurek palnika poz. 12 - PD
4 - kurek palnika poz. 11 - PG
5 - palnik gazowy tylny lewy - LG
6 - palnik gazowy przedni lewy - LD
7 - palnik gazowy tylny prawy - PG
8 - palnik gazowy przedni prawy - PD
9 - ruszty
10 - płyty podpalnikowe
11 - wkręty M4 do mocowania osłony kurków poz. 14
12 - podkładka miedziana 5,3
13 - śruba M5 x 12
14 - osłona kurków
15 - przycisk generatora zapalającego - tyko dla opcji wykonania G

Rysunek 3 - Pokrętło kurka palnika gazowego z zapalaczem piezoelektrycznym

Rysunek 4 - Kurek palnika gazowego

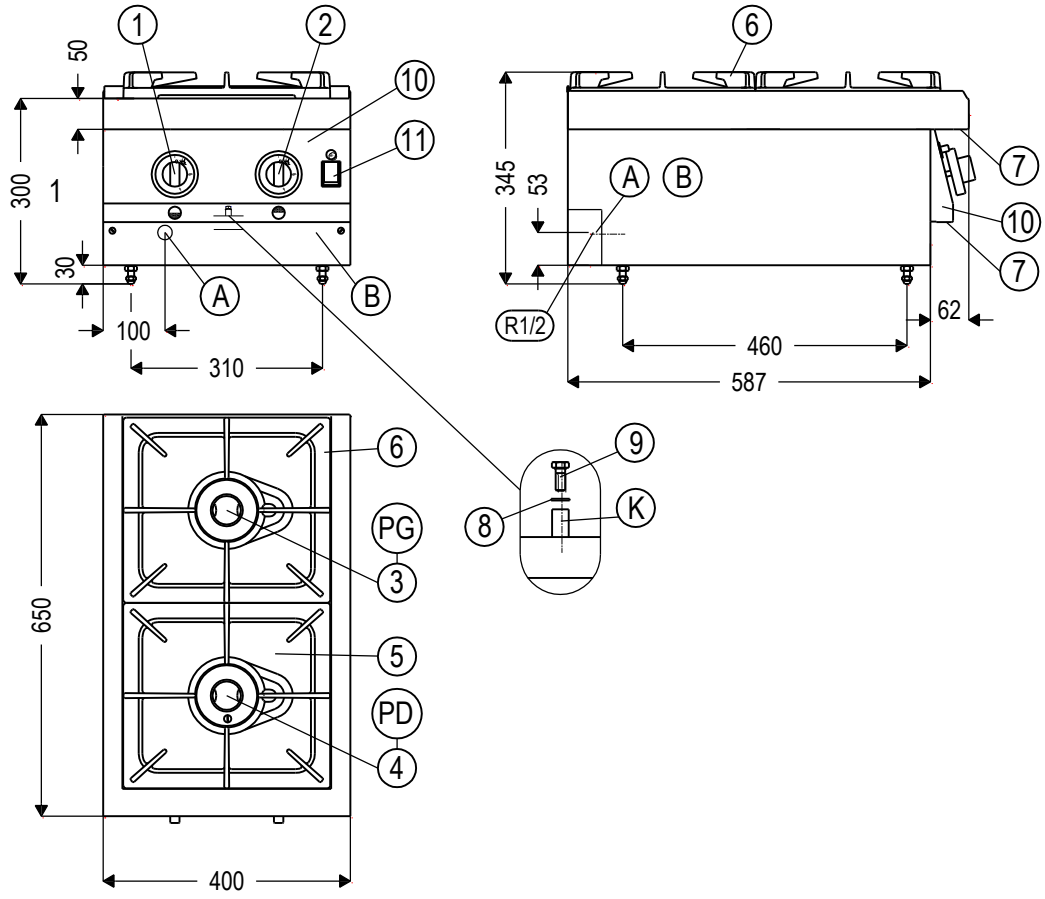
1 - kurek gazowy PEL 21S
2 - pierścień zaciskowy ϕ10
3 - nakrętka M16x1,5 pod rurkę ϕ10
4 - pierścień zaciskowy rurki pilota ϕ4
5 - nakrętka rurki pilota ϕ4

Rysunek 5 - Zespół palnika gazowego

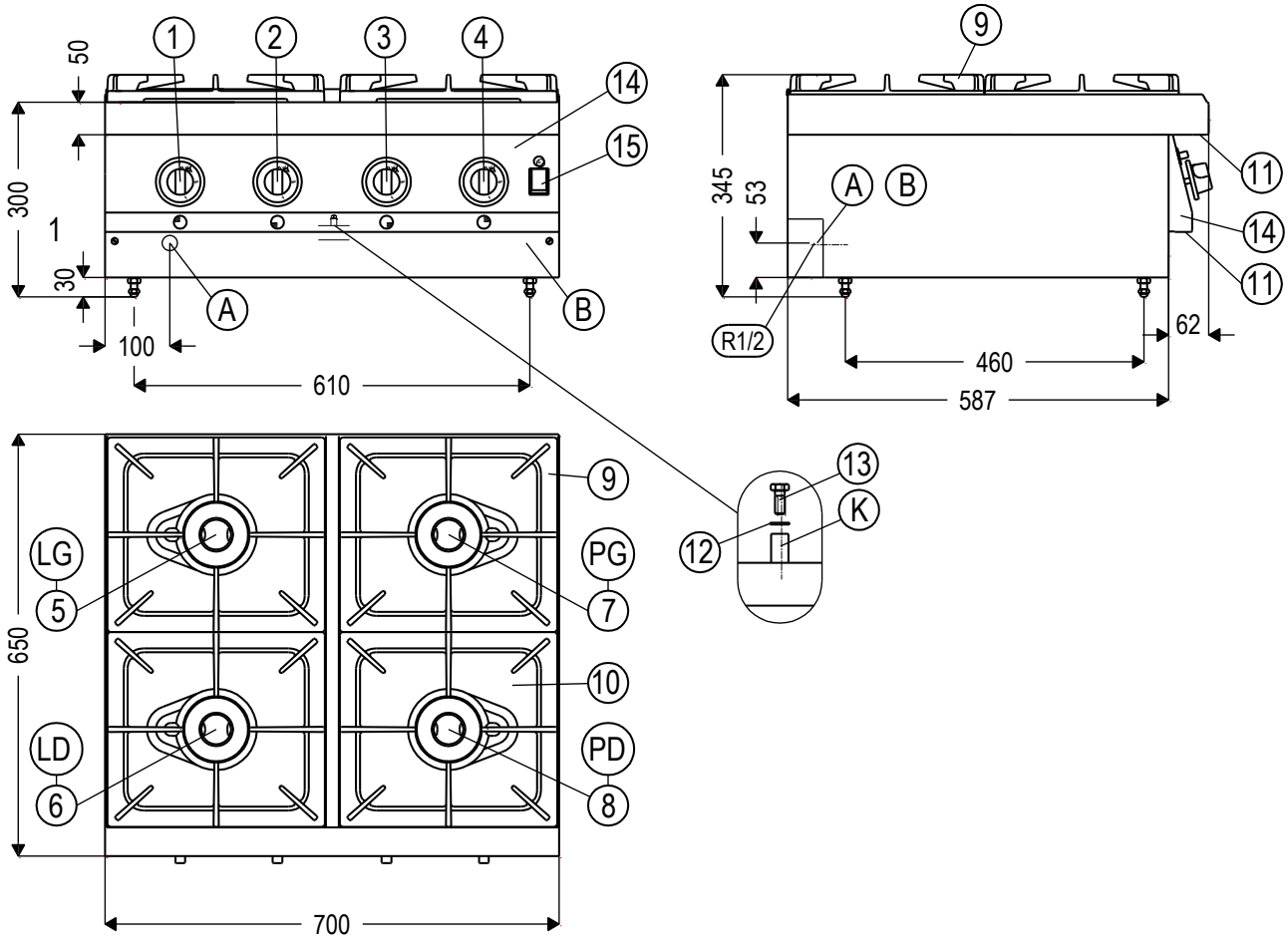
1 - dysza
2 - palnik pilotowy uniwersalny z regulatorem przepływu
3 - Tuleja -iniektor z obudową
4 - Wspornik palnika
6 - regulator przepływu
7 - przesłona regul. powietrza pierwotnego palnika pilotowego
8 - śruba
9 - korpus-mieszalnik mały
10 - korpus-mieszalnik średni
11 - korpus-mieszalnik duży
12 - głowica płomieniowa mała
13 - głowica płomieniowa średnia
14 - głowica płomieniowa duża
15 - Wspornik palnika pilotowego palnika małego
16 - Wspornik palnika pilotowego palnika średniego
17 - Wspornik palnika pilotowego palnika dużego
18 - termopara L=450mm
19 - termopara L=600mm
20 - Kolanko z nakrętką pod rurkę ϕ10
21 - Elektroda zapłonowa- tylko dla opcji wykonania G

Zapalanie palników generatorem – opcja wykonania G
Schemat 1 - Kuchnia gazowa LGH230.3G
Schemat 2 - Kuchnia gazowa LGH430.3G

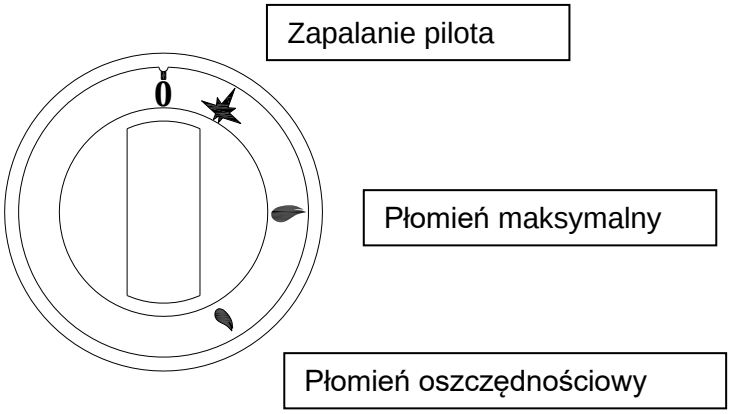
Opis symboli na schematach:
X1 – Listwa zaciskowa 2-torowa (SIMET typ: LTE2-4.0)
Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryzgoszczelną (ELWAT typ: W 4.1.7)
G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-4A)
F1, F2, F3, F4 – Elektrody zapalające



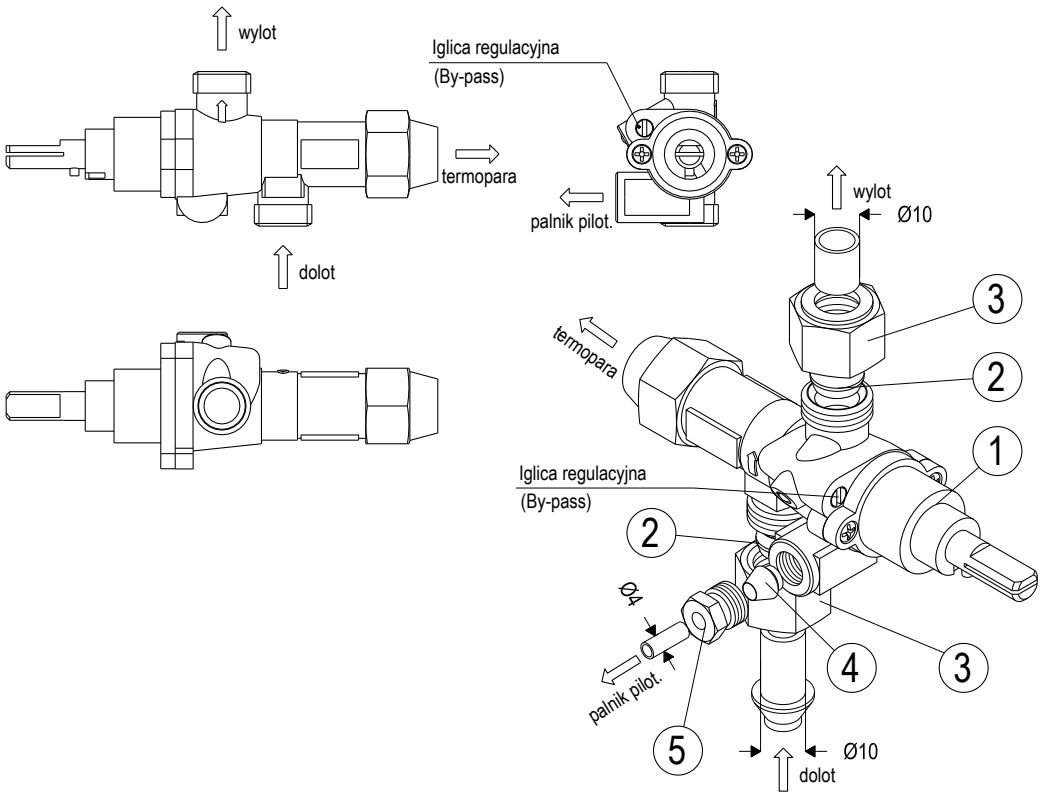
Rysunek 1 - Ogólny widok kuchenki LGH200.3



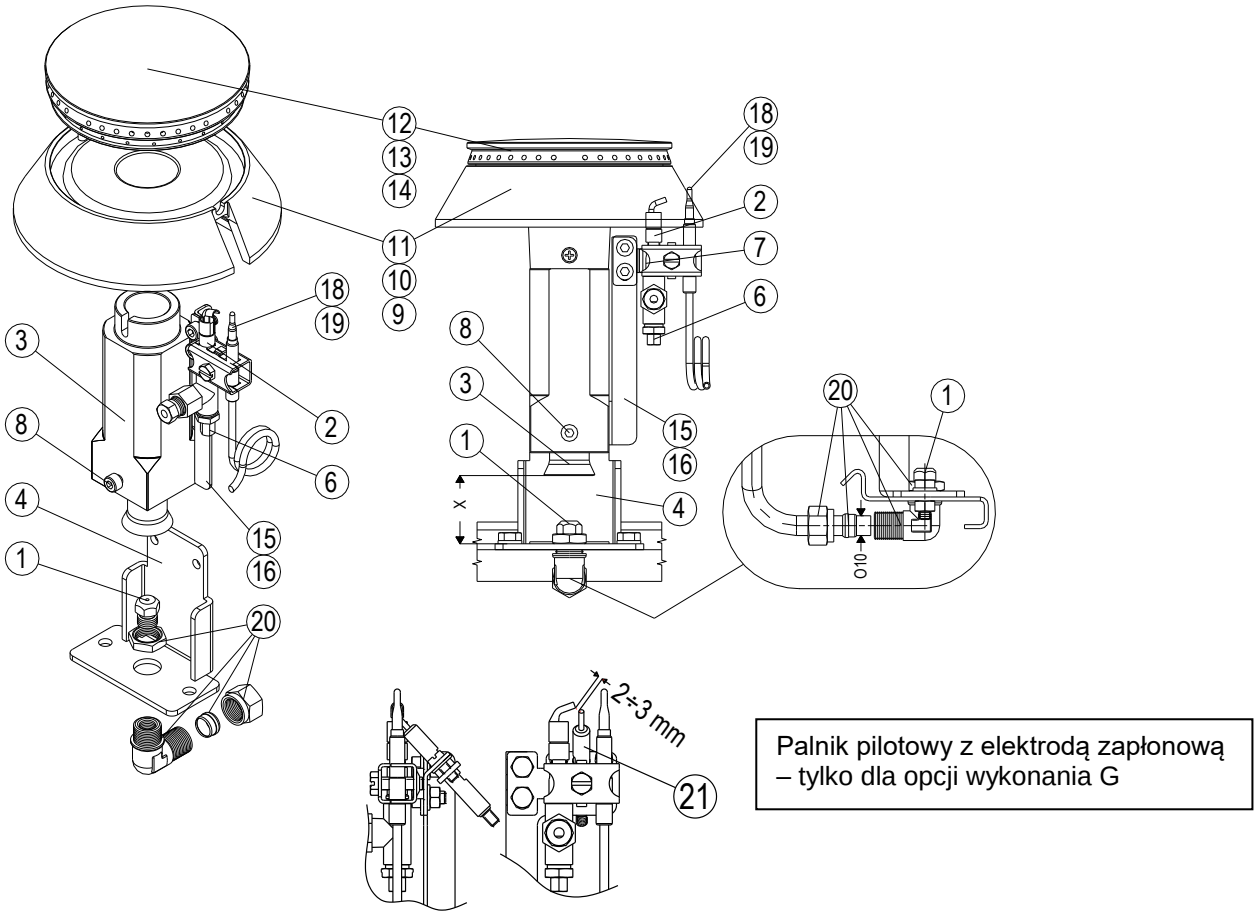
Rysunek 2 - Ogólny widok kuchenki LGH400.3



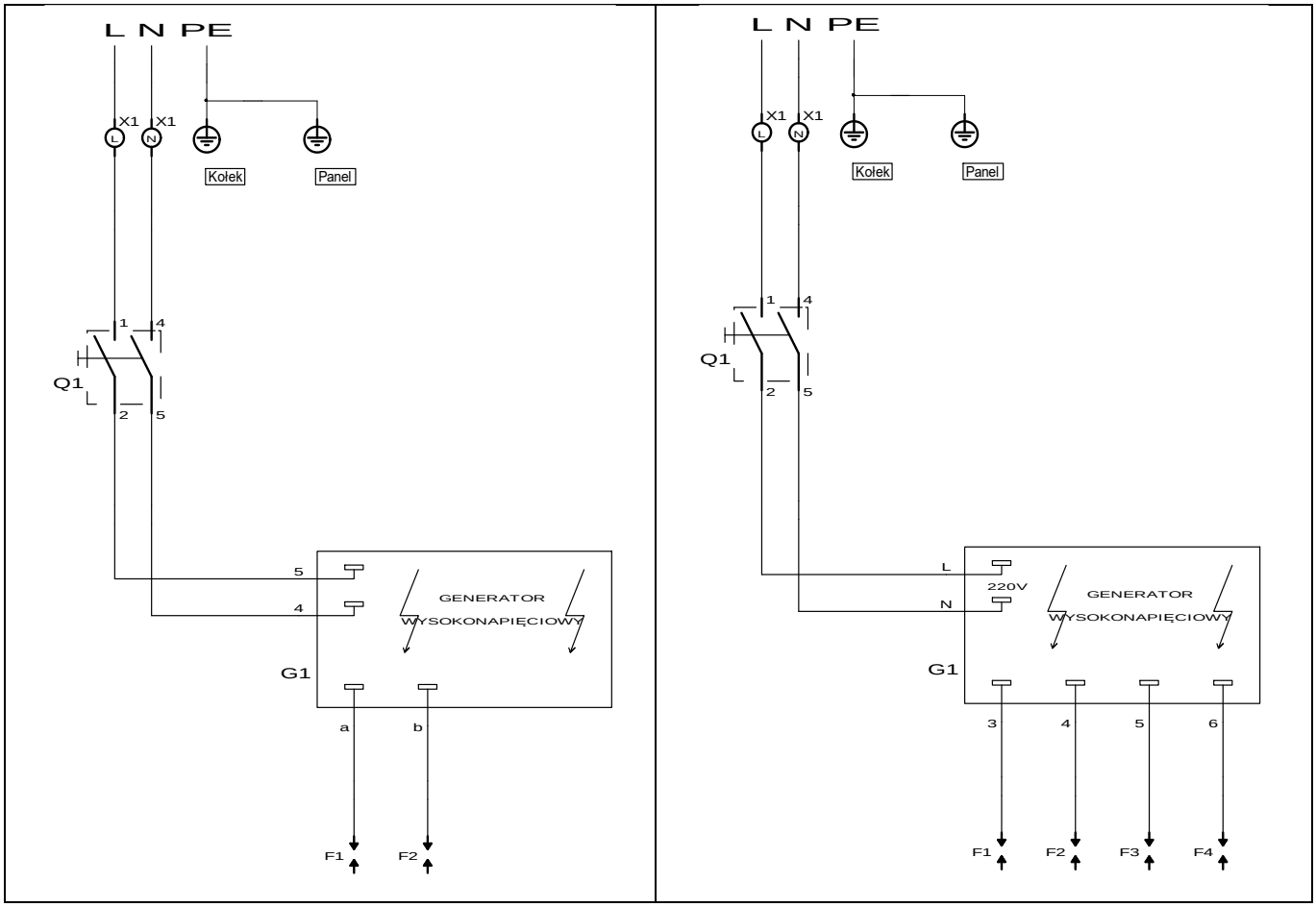
Rysunek 3 - Pokrętło kurka palnika gazowego



Rysunek 4 - Kurek palnika gazowego



Rysunek 5 - Zespół palnika gazowego



Zapalanie palników generatorem – opcja wykonania G

Schemat 1 - Kuchnia gazowa LGH230.3G

Schemat 2 - Kuchnia gazowa LGH430.3G



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.:
0120.1/24

Deklaracja zgodności UE
Declaration of Conformity
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 gazowe 2, 4- palnikowe
Gas cooking top / Fourneau gaz / Gas-Kochfläche

Typ / *Type / Type / Type:*

LGH200.3/1	**LGH400.3/1**
LGH200.3/2	**LGH400.3/2**
LGH200.3/3	**LGH400.3/3**
LGH200.3/4	**LGH400.3/4**
	LGH400.3/5
	LGH400.3/6

spełnia zasadnicze wymagania wynikające z następujących Rozporządzeń i Dyrektyw UE:
meets the essential requirements according to of the following EU-Regulation and Directive:
est conformè aux exigences essentielles du Règlement et de la Directive UE:
die grundlegenden Anforderungen gemäss der nachstehenden EU- Verordnung und Richtlinie erfüllt:

2016/426 **GAR** - Urządzenia spalające paliwa gazowe / *Gas appliances / Directives Gaz / Richtlinie für Gas*

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 203-1+A1:2024-05 ; PN-EN 203-2-1+A1:2024-05

Jednostka notyfikowana / *The notified body / L'organisme notifié / Die benannte Stelle:*

Instytut Nafty i Gazu - Państwowy Instytut Badawczy, PL 31-503 Kraków, ul. Lubicz 25 A, Nr 1450

przeprowadziła procedury oceny zgodności i wydała certyfikat badania typu UE:
carried out conformity assessment procedures and issued an EU- Type examination certificate:
effectué des procédures d'évaluation de la conformité et délivré un UE Certificat d'examen de type:
Konformitätsbewertungsverfahren durchgeführt und ein EU-Baumusterprüfbescheinigung:

Nr / *No:* **GAR1450CT0014**
Wydanie / *Issue / Edition / Ausgabe:* nr 2, 19-09-2024 r.
Certyfikat ważny do / *certificate is valid until / certificat valide pour / Zertifikat gültig, bis:* 18-04-2028 r.

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 1450
This declaration of conformity is the foundation for marking the product with the CE_{1450} mark.
Cette déclaration de conformité est la base pour marquer le produit avec la marque CE_{1450}
Diese Konformitätserklärung ist die Grundlage für die Kennzeichnung des Produkts mit dem CE_{1450} -Zeichen.

Łódź, dn. 19.09.2024
Data wydania:
Date of issue:
Date d'emissione:
Ausgabedatum:

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

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