



Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

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

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

LINIA 700

**PIEKARNIK ELEKTRYCZNY
Z GRILLEM**

TYP: ELR.80.0/7

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

Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego; 001
do numeru seryjnego;

SPIS TREŚCI

strona

1	CHARAKTERYSTYKA	3
1.1	Zastosowanie.....	3
1.2	Charakterystyka techniczna.....	3
1.3	Ogólny opis	3
2	INSTRUKCJA MONTAŻU	3
2.1	Ustawienie	4
2.2	Montaż modułu górnego linii 700	4
2.3	Przyłączenie do instalacji.....	4
2.3.1	Wentylacja	4
2.3.2	Przyłączenie do instalacji elektrycznej.....	5
3	INSTRUKCJA OBSŁUGI	6
3.1	Przygotowanie piekarnika do pracy	6
3.2	Próbny rozruch.....	6
3.3	Czynności podczas pracy	6
3.3.1	Włączanie piekarnika	6
3.3.2	Czynności podczas pieczenia w piekarniku.....	7
3.3.3	Zastosowanie grilla.....	8
3.4	Czynności po zakończeniu pracy	8
3.5	Uwagi eksploatacyjne.....	8
4	WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY	9
5	INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY	9
5.1	Konserwacja bieżąca.....	9
5.2	Konserwacja okresowa	10
5.3	Naprawy i remonty.....	10
5.4	Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy	10
6	WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE	10
7	WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.	11
8	OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW.....	12

1 CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

Piekarnik elektryczny z grillem stosuje się do przyrządzania produktów spożywczych wymagających pieczenia i podgrzewania oraz grillowania i opiekania itp. Przeznaczony jest do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia.

1.2 Charakterystyka techniczna

DANE TECHNICZNE	Typ ,wersja, odmiana	
	ELR.80.0/7	
Wymiary gabarytowe [mm]	Szerokość 800 x głębokość 700 x wysokość 580	
Wymiary komory piekarnika [mm]	Szerokość 560 x głębokość 630/650 x wysokość 295	
Zasilanie	3N~ 400V, 50 Hz ; 3 ~230V, 50 Hz ; ~230V, 50 Hz	
Moc znamionowa piekarnika [kW]	4,40	
Moc grzałki górnej piekarnika [kW]	1,20	
Moc grzałki dolnej piekarnika [kW]	3,20	
Moc grzałki grilla [kW]	2,75	
Temperatura komory piekarnika [°C]	regulowana w zakresie 150÷300	
Masa [kg]	70	

1.3 Ogólny opis

Piekarnik typu ELR.80.0/7 jest wolnostojącym piekarnikiem elektrycznym wyposażonym dodatkowo w grill.

Do ważniejszych zespołów należą:

- **Obudowa** wykonana ze stali kwasoodpornej
- **Piekarnik** wykonany ze stali kwasoodpornej. Ogrzewany jest za pomocą dwóch grzałek elektrycznych: dolnej o mocy 3,2 kW umieszczonej pod płytą grzewczą i górnej o mocy 1,2 kW. Grzałki pracując równocześnie zapewniają regulację temperatury w zakresie 150÷300°C. Możliwa jest niezależna praca grzałki dolnej lub górnej co pozwala na zróżnicowanie procesu obróbki cieplnej żywności przez koncentrację ciepła na dolną lub górną część piekarnika. Piekarnik wyposażony jest dodatkowo w grill do grillowania, opiekania i przypiekania potraw. Grzałki grilla o mocy 2,75 kW znajdują się w górnej części piekarnika i pracują niezależnie od elementów grzejnych przeznaczonych do pieczenia. Piekarnik wyposażony jest w prowadnice do rusztów, tac oraz pojemników funkcjonalnych o module GN2/1
- **Instalacja elektryczna piekarnika** przystosowana jest do zasilania napięciem: 3N ~400V, 50 Hz ; 3 ~230V, 50 Hz ; ~ 230V, 50 Hz .

2 INSTRUKCJA MONTAŻU

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji piekarnika elektrycznego powinno posiadać:

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

2.1 Ustawienie

Piekarnik elektryczny z grillem można eksploatować jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 700

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

2.2 Montaż modułu górnego linii 700

W przypadku ustawienia na urządzeniu modułu górnego linii 700 (kuchenka, grill płytowy, stół roboczy, itp.) należy moduł górny ustawić na piekarniku tak aby jego przednie nóżki umieszczone były w specjalnym ceowniku umocowanym na osłonie górnej piekarnika (rys.1 poz.8).

Na piekarniku można ustawić urządzenia będące modułami górnymi linii 700 w następujący sposób:

- Urządzenia o module 400 (Rys. 2a)

Można ustawić dwa dowolne urządzenia linii 700

Przykładowe ustawienia modułów 400 na piekarniku pokazano na rysunku 2a.

- Urządzenia o module 700 (Rys. 2b)

Można ustawić jedno dowolne urządzenie linii 700.

Zaleca się, aby urządzenie postawić prawym bokiem obudowy w jednej linii z prawym bokiem obudowy piekarnika. Ułatwi to dostęp do przepustów w osłonie górnej (rys.1 poz. B), przez które będzie prowadzona instalacja zasilająca urządzenie ustawione na piekarniku (rys.1 poz. Z).

Przykładowe ustawienia modułów 700 na piekarniku pokazano na rysunku 2b.

W przypadku doprowadzenia instalacji elektrycznej do modułów górnych przewodów zasilający powinien być w izolacji na bazie silikonowo-kauczukowej, odpornej na oleje, tłuszcze i temperaturę do 180°C i powinien posiadać parametry techniczne przewodu SILFLEX –EWKF.

2.3 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

2.3.1 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.

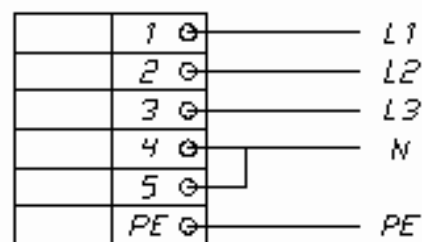
2.3.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej

Piekarnik elektryczny standardowo przystosowany jest do zasilania napięciem 3N~ 400V, 50Hz, oraz wyposażony w przewód przyłączeniowy 5 x 2,5 mm² o długości 3m zakończony wtyczką 3P+N+Z 32A , 400V.

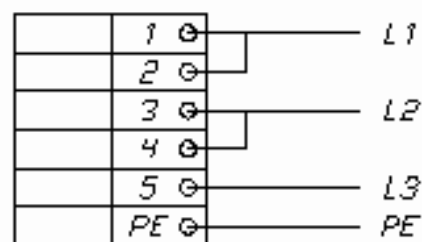
- 1) Sprawdzić zgodność parametrów instalacji elektrycznej z danymi z tabliczki znamionowej urządzenia.
- 2) Sprawdzić stan osprzętu elektrycznego.
- 3) Dokonać pomiaru ochrony przeciwporażeniowej (zerowanie lub uziemienie).
- 4) Dokonać przyłączenia przewodu zasilającego do odpowiedniego gniazda zainstalowanego w pomieszczeniu.
- 5) W przypadku podłączania piekarnika ELR.80.0/7 bezpośrednio do instalacji elektrycznej pomieszczenia, należy dokonać odłączenia standardowego przewodu zasilającego a następnie podłączenia przewodu o potrzebnej długości do odpowiednich zacisków listwy zaciskowej zgodnie z warunkami zasilania w pomieszczeniu wg poniższych schematów elektrycznych. Przewód poprowadzić przez dławice w obudowie (rys.3, poz.5) do listwy zaciskowej znajdującej się z lewej strony patrząc od przodu piekarnika (rys.3, poz.7). Przewód zasilający powinien być w izolacji na bazie silikonowo - kauczukowej, odpornej na oleje tłuszczowe i temperaturę (180°C) i powinien posiadać parametry techniczne przewodu SILFLEX –EWKF. Przewód zasilający doprowadzić do piekarnika od ściennego wyłącznika odcinającego zasilanie który powinien znajdować się w pomieszczeniu.

Listwa zaciskowa piekarnika elektrycznego z grillem typu ELR.80.0/7:

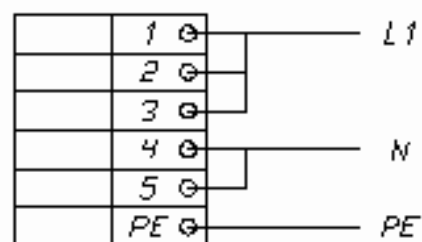
Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym U=400V z przewodem neutralnym N i ochronnym PE
3N ~ 400V, 50Hz
Przewód zasilający: 5 x 2,5 mm²
Prąd znamionowy : 19,1 A



Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym U=230V z izolowanym punktem zerowym
3 ~ 230V, 50 Hz
Przewód zasilający: 4 x 2,5 mm²
Prąd znamionowy : 19,1 A



Zasilanie jednofazowe o napięciu fazowym U=230V.
~ 230V, 50 Hz
Przewód zasilający: 3 x 2,5 mm²
Prąd znamionowy : 19,1 A




Dostęp do listwy zaciskowej możliwy jest po zdjęciu osłony aparatów (rys.1, poz.2).

W celu zdjęcia osłony aparatów należy:

- odkręcić 4 wkręty i dwie śruby mocujących osłonę aparatów (rys.1, poz.13 i 14)
 - wyciągnąć osłonę aparatów. Przy wyciąganiu osłony zachować ostrożność aby nie uszkodzić znajdującego się na nim osprzętu elektrycznego
 - po przyłączeniu przewodu zasilającego założyć osłonę aparatów postępując w odwrotnej kolejności
- 6) Dokonać przyłączenia do systemu ekwipotencjalnego



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

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

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI

3.1 Przygotowanie piekarnika do pracy


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

3.2 Próbny rozruch




- Włączyć urządzenie zgodnie z p.3.3.1.
- Wygrzać piekarnik przez około 30÷40 minut przy nastawionej maksymalnej temperaturze aby wypalić ewentualne pozostałości substancji konserwujących.

3.3 Czynności podczas pracy

3.3.1 Włączanie piekarnika

- a) Włączyć zasilanie piekarnika przez obrócenie pokrętki (rys.1, poz.9 i rys.3) w kierunku ruchu wskazówek zegara (w prawo) na położenie za pozycją („O”). Powinna zapalić się zielona lampka (rys.1, poz.11) sygnalizująca włączenie zasilania.
- b) Ustawić pokrętkę (rys.1, poz.9; rys.3) na pozycję (). Włączone zostaną grzałki piekarnika: dolna (3200W) i górna (1200W). Powinna zaświecić się pomarańczowa lampka (rys.1 poz.12) sygnalizująca włączenie grzałek piekarnika. Przy jednoczesnej pracy grzałek możliwa jest regulacja temperatury w zakresie od 150 do 300°C. Ustawić pokrętkę (rys.3) na wybraną temperaturę .

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



- c) Po obróceniu pokrętki (rys.1, poz.9; rys.3) w prawą stronę na pozycję () załączona zostanie tylko dolna grzałka piekarnika (3200W). Powinna zaświecić się pomarańczowa lampka (rys.1 poz.12) sygnalizująca włączenie grzałki. W piekarniku będzie utrzymywana temperatura 300°C.
- d) Po obróceniu pokrętki (rys.1, poz.9; rys.3) w prawą stronę na pozycję () załączona zostanie tylko górna grzałka piekarnika (1200W). W położeniu tym nie świeci się pomarańczowa lampka (rys.1 poz.12) sygnalizująca włączenie grzałki. W piekarniku będzie utrzymywana temperatura 300°C.
- e) Po obróceniu pokrętki (rys.1, poz.9; rys.3) w prawą stronę na pozycję () załączone zostaną tylko grzałki grilla (2750W) znajdujące się w górnej części piekarnika. W położeniu tym nie świeci się pomarańczowa lampka (rys.1 poz.12) sygnalizująca włączenie grzałki.
- f) Aby wyłączyć piekarnik lub grzałki grilla należy obrócić pokrętło (rys.1, poz.9; rys.3) w lewą stronę na pozycję („O”). Zielona lampka (rys.1, poz.11) powinna zgasnąć.

Uwaga:

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

3.3.2 Czynności podczas pieczenia w piekarniku

Podczas pieczenia w piekarniku:

- ustawić pokrętło (rys.1, poz.9; rys.3) na wybraną temperaturę w zależności od rodzaju i wielkości pieczonego ciasta lub mięsa
- osiągnięcie nastawionej temperatury sygnalizowane jest przez zgaśnięcie pomarańczowej lampki (rys.1, poz.12)
- po osiągnięciu nastawionej temperatury zaleca się wygrzać pusty piekarnik przez ok.20 minut aby temperatura ustabilizowała się
- podczas pieczenia w piekarniku układ regulacji będzie cyklicznie załączał i wyłączał grzałki elektryczne utrzymując w ten sposób temperaturę co sygnalizowane jest świeceniem oraz gaśnięciem pomarańczowej lampki (tylko dla pozycji pracy  i )
- po wstawieniu żywności zamknąć drzwiczki piekarnika
- wypieki w foremce powinny być umieszczone na ruszcie i nie wystawać poza jego gabaryty. Zaleca się formy z jasnym dnem, gdyż formy ciemne pochłaniają zbyt wiele ciepła
- ciasta płaskie zaleca się piec na trzeciej półce od dołu
- należy wystrzegać się zbyt mocnego nagrzewania ciasta i zbyt długiego przetrzymywania w nagrzanym piekarniku, gdyż powoduje to ciemnienie skórki i wyschnięcie ciasta
- nie ustawiać za wysokiej temperatury, gdyż może to spowodować nie wyrośnięcie ciasta lub zakalec
- wstępne nagrzanie piekarnika stosować ostrożnie, wyłącznie przy ciężkich, mało rosnących ciastach i dużej masie wsadu. Mocno rosnące ciasta wkładać do mało nagrzanego komory
- przed wyłączeniem piekarnika sprawdzić wypiek drewnianym patyczkiem nakłuwając go. Przy prawidłowym wypieku powinien on być suchy i czysty. Wypiek pozostawić około 5 minut po wyłączeniu piekarnika
- przy pieczeniu mięsa na ruszcie należy umieścić pod nim blachę, aby tłuszcz nie ściekał bezpośrednio na spód piekarnika
- ostrożnie zamykać i otwierać drzwiczki piekarnika, aby nie spowodować wstrząsów piekarnika
- do wyciągania rusztu używać specjalnego haczyka będącego na wyposażeniu kuchni.

W poniższych tablicach podano orientacyjne temperatury i czasy pieczenia.

Pieczenie mięsa


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

Temperatury wypieków

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

3.3.3 Zastosowanie grilla

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

W tym celu należy obrócić pokrętkę (rys.3) w prawą stronę na pozycję ().

Podczas pracy grzałek grilla drzwiczki piekarnika muszą pozostawać otwarte.

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

3.4 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy należy:

- Wyłączyć zasilanie piekarnika ustawiając pokrętkę sterowania pracą piekarnika (rys.3) w pozycji „O” .
- Otworzyć piekarnik, poczekać aż się schłodzi.
- Umyć piekarnik wodą z dodatkiem detergentu, używając miękkiej szmatki.

3.5 Uwagi eksploatacyjne

- 1) Na otwartych drzwiczkach piekarnika nie stawiać przedmiotów o masie większej niż 20kg.
- 2) Temperatura w piekarniku utrzymywana jest samoczynnie. Po załączeniu piekarnika grzałka grzeje aż do uzyskania ustawionej temperatury, następnie zostaje wyłączona i ponownie włączona, gdy temperatura zacznie spadać. Objawia się to przez cykliczne gaśnięcie i świecenie się pomarańczowej lampki (rys.1, poz.12).
- 3) Pomarańczowa lampka (rys.1, poz.11) nie świeci się przy używaniu tylko górnej grzałki piekarnika (1200W) oraz grzałek grilla (2750W).

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 piekarnika elektrycznego 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 nie przeszkolonych.
- 4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją urządzenia.
- 5) Zwracać uwagę na dzieci w czasie pracy urządzenia, gdyż nie znają one zasad jego obsługi. Szczególnie gorąca komora piekarnika może być przyczyną poparzenia.
- 6) Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- 7) Uważać aby elektryczne przewody przyłączeniowe nie dotykały gorących części.
- 8) Nie uderzać w pokrętko
- 9) Nie stawiać na otwartych drzwiczkach piekarnika przedmiotów o masie większej niż 20 kg .
- 10) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
- 11) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
- 12) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- 13) Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
- 14) W razie poparzenia niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- 15) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania oparów.
- 16) W razie skaleczenia, poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- 17) **Zabrania się mycia i polewania urządzenia strumieniem bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem urządzenia i porażeniem prądem elektrycznym obsługi.**

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY

5.1 Konserwacja bieżąca

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

- Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu czystości piekarnika oraz jego otoczenia, naczyń i procesu pieczenia
 - Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć gorącą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką
 - Nie używać środków mogących rysować powierzchnię zwłaszcza „wełny” z metalu ,skrobaków i szczotek metalowych gdyż mogą na powierzchni odkładać się cząstki żelaza które następnie ulegają korozji i powodują powstawanie na urządzeniu plam rdzy
 - Jeżeli urządzenie nie jest użytkowane przez czas dłuższy, po umyciu i osuszeniu należy je wytrzeć szmatką nasyoną olejem wazelinowym , tworząc warstwę ochronną.
- Od czasu do czasu przewietrzyć pomieszczenie.

5.2 Konserwacja okresowa



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

5.3 Naprawy i remonty

Producent piekarnika elektrycznego 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.

5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy

OBJAWY	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
Po obróceniu pokrętki regulatora temperatury na dowolną temperaturę lub pozycję pracy nie świeci się zielona, ani pomarańczowa lampka, nie można załączyć układu grzewczego.	Brak zasilania.	Sprawdzić czy jest napięcie w instalacji elektrycznej oraz czy urządzenie jest podłączone do instalacji. Jeśli nadal nie daje się włączyć należy zgłosić piekarnik do naprawy.
Po obróceniu pokrętki regulatora temperatury na dowolną temperaturę lub pozycję pracy nie świeci się zielona lampka, ale załącza się układ grzewczy.	Uszkodzenie lampki.	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzoną lampkę.
Po obróceniu pokrętki regulatora temperatury na dowolną pozycję pracy świeci się zielona lampka ale nie załącza się układ grzewczy.	Uszkodzenie grzałki elektrycznej Uszkodzenie regulatora temp. Uszkodzenie łącznika krzywkowego	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzony element.
Po obróceniu pokrętki regulatora temperatury na dowolną temperaturę, nie świeci pomarańczowa lampka, ale załącza się układ grzewczy.	Uszkodzenie lampki. (z wyłączeniem pozycji pracy  i )	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzoną lampkę.
Po obróceniu pokrętki regulatora temperatury na dowolną temperaturę, świeci się pomarańczowa lampka ale nie załącza się układ grzewczy.	Uszkodzenie grzałki elektrycznej Uszkodzenie regulatora temp. Uszkodzenie łącznika krzywkowego	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzony element.

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE

Standardowo piekarnik wyposażony jest w:

- Przewód zasilający z wtyczką
- Ruszt piekarnika
- Haczyk do wyjmowania rusztu
- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną

Dodatkowo można zamówić :


- Tace do piekarnika GN2/1

7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.

Nazwa części	Nr rysunku lub normy	rysunek	pozycja
Stopa G 11/2×125	G 11/2 125mm (ITAL INOX)	1	3
Zespół grzałek 1,2 kW+2,75kW (górna piekarnika + grill)	EL.R.80.03.02.00.0/7	4	1
Grzałka piekarnika dolna 3,2 kW	EL.R.80.03.01.00.0/7	4	2
Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	ELEMCO CO27500NAF	1	12
		4	9
Lampka sygnalizacyjna zielona	ELEMCO CO27500NAH	1	11
		4	8
Regulator temperatury	EGO 55.34052.812	4	4
Łącznik krzywkowy	EGO 49.23815.050	4	10
Element złączny	EGO 0000 617.078	4	11
Pokrętko 180° - oś 10/8	EH.A.10.05.03.00.0/180	1	9
Oznacznik pierścieniowy 300 - grill	EL.R.80.03.00.04.0/7	1	10
Zawias lewy	700.008 (36M0100) (G.E.V)	1	16
Zawias prawy	700.009 (36M0110) (G.E.V)	1	16
Wspornik zawiasu	700.001 (36M0270) (G.E.V)	1	17
Uszczelka drzwiczek (górna i boczna) VGL-LAR 08/031X	GL.A.42.10.00.00.0	1	6
Uchwyt do rusztu piekarnika	GL.A.40.11.00.00.0		

8 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW

RYSUNEK 1 - Ogólny widok piekarnika

- A** przyłącze instalacji elektrycznej
- B** przepusty instalacji do urządzeń ustawianych na piekarniku
- Z** przebieg instalacji do urządzeń ustawianych na piekarniku
-  przyłącze przewodu ekwipotencjalnego

- | | |
|--|--|
| 1- drzwiczki piekarnika | 11- lampka zielona / włączenie zasilania/ |
| 2- osłona aparatów | 12- lampka pomarańczowa / włączenie układu regulacji temperatury / |
| 3- noga regulowana | 13- śruby M6 mocujące osłonę aparatów od spodu |
| 4- prowadnica rusztu | 14- wkręty samogwintujące mocujące osłonę aparatów od przodu |
| 5- ruszt | 15- otwory do montażu łączników |
| 6- uszczelka drzwiczek / górna i boczna / | 16- zawias |
| 7- obudowa | 17- wspornik zawiasu |
| 8- ceownik | 18- płyta grzewcza |
| 9- pokrętło pozycji pracy i regulacji temperatury piekarnika | |
| 10- oznacznik pierścieniowy | |

RYSUNEK 2 - Ustawienie modułów górnych linii 700 na piekarniku

RYSUNEK 3 – Pokrętło pozycji pracy i regulacji temperatury piekarnika

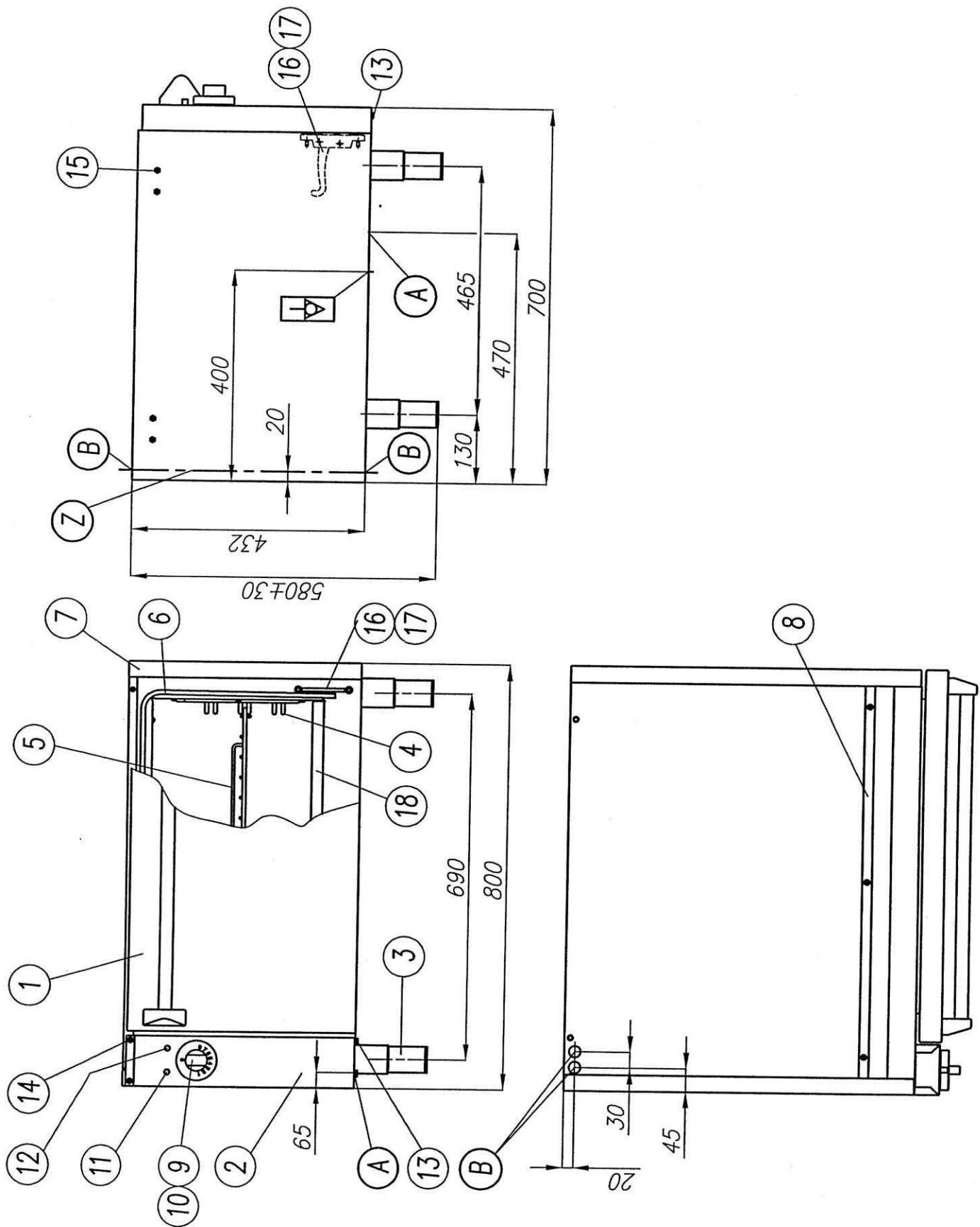
RYSUNEK 4 – Rozmieszczenie elementów instalacji elektrycznej

- | | |
|--|--|
| 1- grzałka dolna piekarnika 3,2 kW | 7- listwa zaciskowa |
| 2- zespół grzałek 1,2 kW+2,75kW (górna piekarnika + grill) | 8- lampka sygnalizacyjna zielona |
| 3- kapilara regulatora temperatury | 9- lampka sygnalizacyjna pomarańczowa |
| 4- regulator temperatury | 10- łącznik krzywkowy |
| 5- dławica przewodu zasilającego | 11- element złączny |
| 6- przewód zasilający | 12- osłona kapilary regulatora temperatury |
| | 13- płyta grzewcza |

RYSUNEK 5 – Schemat elektryczny

- | | |
|-------|--|
| X1 | - listwa zaciskowa |
| S1 | - łącznik krzywkowy |
| B1 | - regulator temperatury |
| E1 | - grzałka 3,2 kW dół piekarnika |
| E2 | - grzałka 1,2 kW góra piekarnika |
| E3,E4 | - grzałki grilla 1,375 + 1,375= 2,750 kW |
| H1 | - lampka sygnalizacyjna zielona |
| H2 | - lampki sygnalizacyjna pomarańczowa |

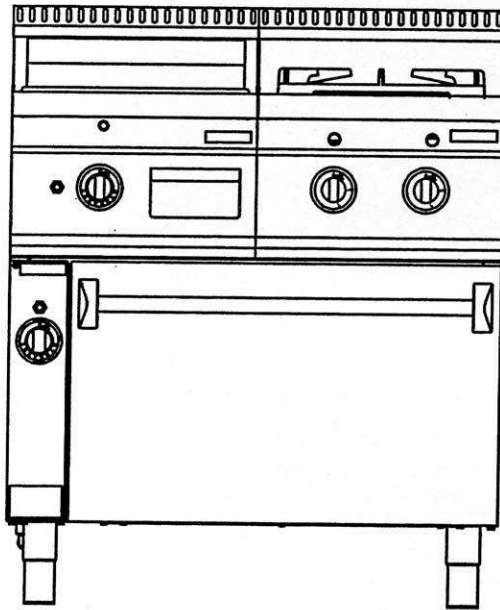
RYSUNEK 6 – Pozycje pracy łącznika krzywkowego



Rysunek 1 - Ogólny widok piekarnika

a)

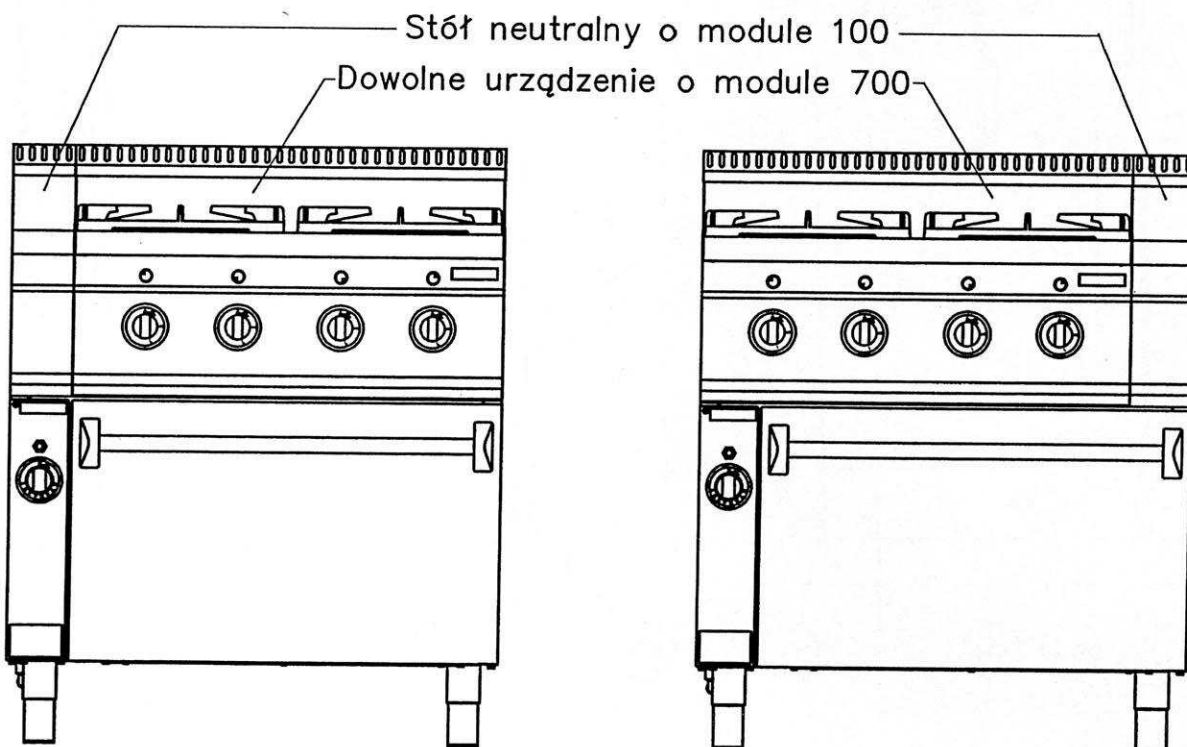
Dowolne dwa urządzenia
o module 400



b)

Zalecane

Niezalecane



Rysunek 2 - Ustawienie modułów górnych linii 700 na piekarniku

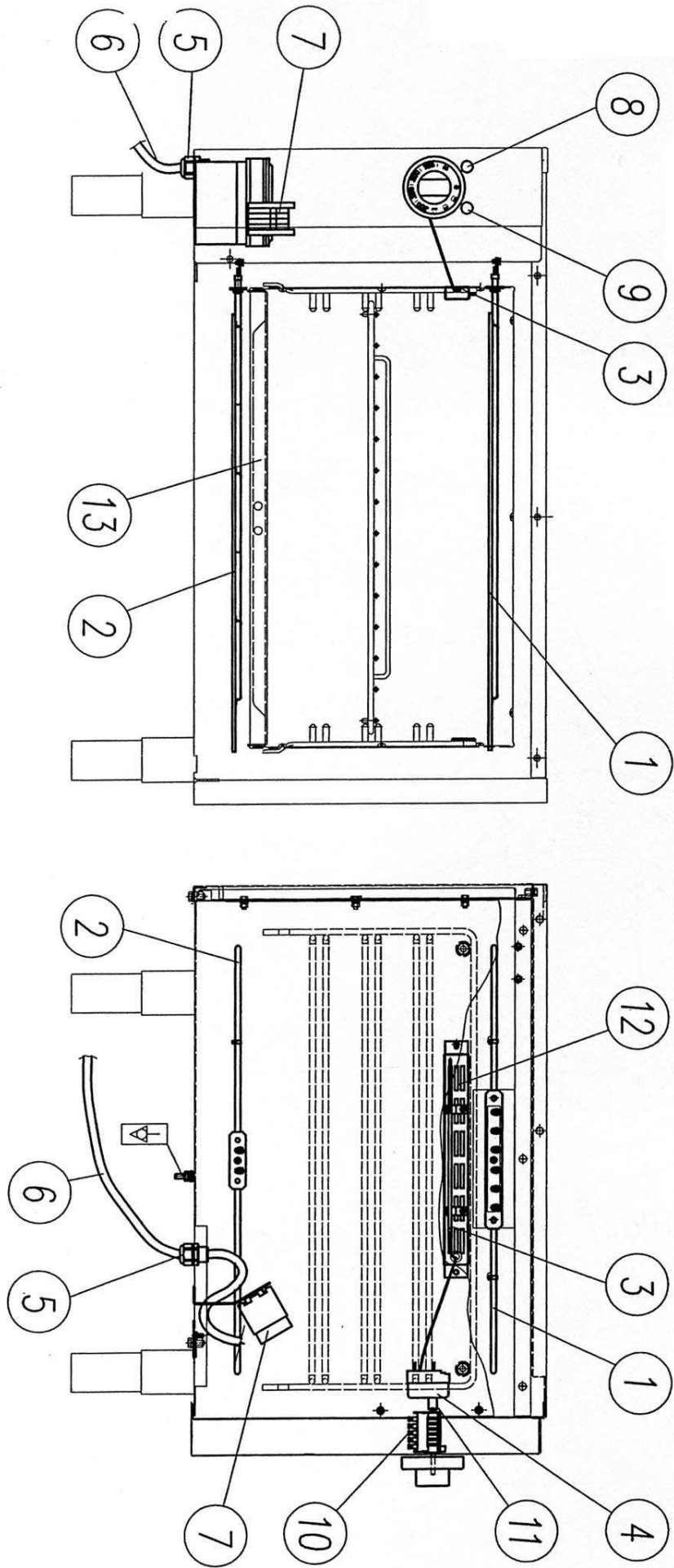
a) modułów 400

b) modułów 700

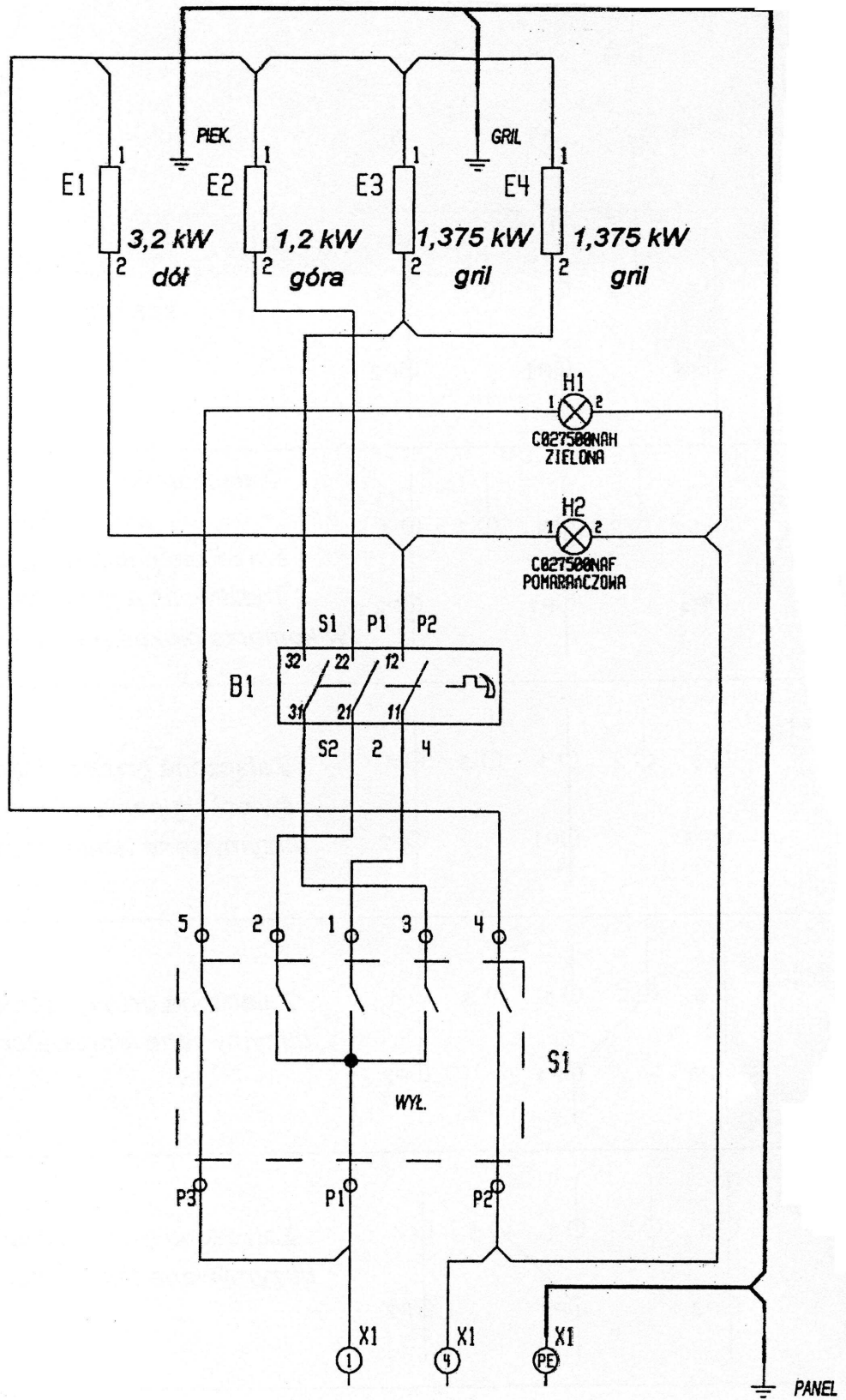


Pozycje regulacji temperatur piekarnika

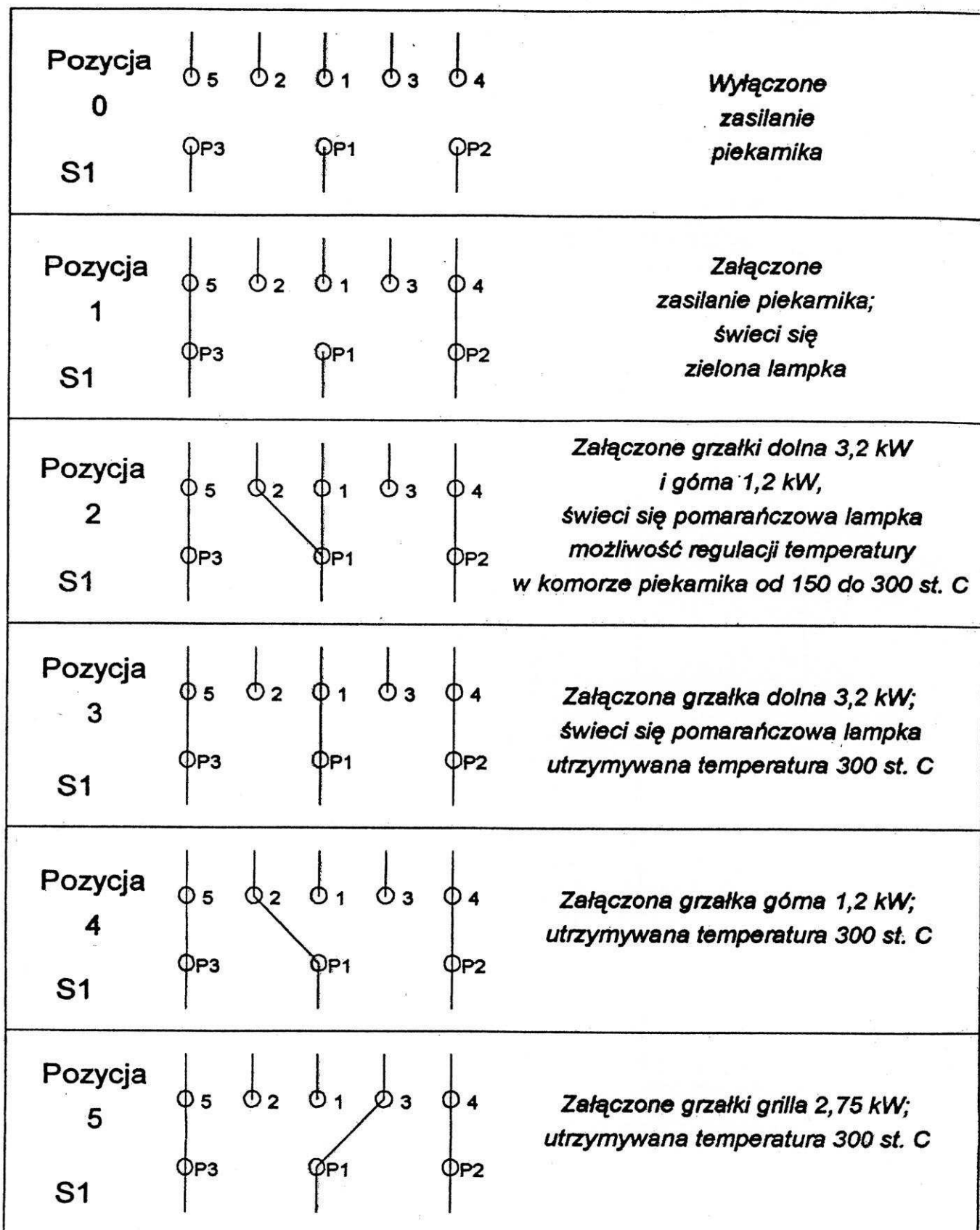
Rysunek 3 - Pokrętło pozycji pracy i regulacji temperatury piekarnika



Rysunek 4- Rozmieszczenie elementów instalacji elektrycznej



Rysunek 5- Schemat elektryczny



Rysunek 6 - Pozycje pracy łącznika krzywkowego