



Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

91-202 Łódź , ul.Warecka 5
Skr. pocztowa 42, 91-101 Łódź
telefon: (042) 613 40 00
fax: (042) 613 40 09
fax: (042) 613 40 10
internet: www.lozamet.com.pl
e-mail: lozamet@lozamet.com.pl
info@lozamet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

LINIA 700

KUCHNIE GAZOWE

TYP:

**GLW.27.1/1; GLW.27.1/2; GLW.27.1/3; GLW.27.1/4
GLW.27.5/1; GLW.27.5/2; GLW.27.5/3; GLW.27.5/4**

**GLW.47.1/1; GLW.47.1/2; GLW.47.1/3; GLW.47.1/4; GLW.47.1/5; GLW.47.1/6
GLW.47.5/1; GLW.47.5/2; GLW.47.5/3; GLW.47.5/4; GLW.47.5/5; GLW.47.5/6**

**GLW.67.1/1; GLW.67.1/2; GLW.67.1/3; GLW.67.1/4
GLW.67.5/1; GLW.67.5/2; GLW.67.5/3; GLW.67.5/4**



*Wyrób spełnia wymagania techniczne
oraz bezpieczeństwa
potwierdzone przez Instytut Nafty i Gazu*

Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego; 0001
do numeru seryjnego;

SPIS TREŚCI

strona

1	CHARAKTERYSTYKA	3
1.1	Zastosowanie	3
1.2	Charakterystyka techniczna.....	3
1.3	Ogólny opis kuchni.....	6
2	INSTRUKCJA MONTAŻU	6
2.1	Ustawienie kuchni.....	6
2.2	Przyłączenie do instalacji.....	6
2.2.1	Wentylacja	6
2.2.2	Przyłączenia do instalacji gazowej.....	7
2.2.3	Przystosowanie do spalania innego gazu	7
3	INSTRUKCJA OBSŁUGI	9
3.1	Przygotowanie do pracy	9
3.2	Próbny rozruch.....	9
3.3	Czynności podczas pracy	9
3.3.1	Zapalanie palników nawierzchniowych (do gotowania).....	9
3.3.2	Czynności podczas gotowania i smażenia na palnikach nawierzchniowych	10
3.3.3	Czynności po zakończeniu pracy.....	10
3.4	Uwagi eksploatacyjne.....	10
4	WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY	10
5	INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY	11
5.1	Konserwacja bieżąca	11
5.2	Konserwacja okresowa	12
5.3	Naprawy i remonty	12
5.4	Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy.....	12
6	WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE	12
7	WYKAZ CZĘŚCI	13
8	OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW	14

1 CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

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

1.2 Charakterystyka techniczna

TABLICA 1

Typ	GLW.27.1/(...)	GLW.27.5/(...)	GLW.47.1/(...)	GLW.47.5/(...)	GLW.67.1/(...)	GLW.67.5/(...)
Półka dolna	z półką	bez półki	z półką	bez półki	z półką	bez półki
Szerokość [mm]	435		800		1200	
Głębokość [mm]	700		700		700	
Wysokość do płyty górnej	850		850		850	
Palniki do gotowania	2		4		6	
Rusztu do gotowania [mm]	335 mm x 300 mm					

Dane przyłączenia	
Przyłącze gazu	Gwint wewnętrzny R 1/2" (DN 15)

Aprobata	
Kategoria	II2ELwLs3B/PP
Kraj przeznaczenia	Polska – (PL)
Kategoria	I2E
Kraj przeznaczenia	Niemcy – (DE); Luksemburg – (LU)
Kategoria	I2H
Kraj przeznaczenia	Dania – (DK); Finlandia – (FI); Szwecja – (SE); Islandia – (IS); Norwegia – (NO); Estonia – (EE); Litwa – LT; Łotwa – LV; Słowenia – (SI); Słowacja – (SK); Turcja – (TR); Czechy – (CZ); W. Brytania – (GB); Hiszpania – (ES); Włochy – (IT); Portugalia – (PT); Irlandia – (IE); Grecja – (GR); Austria – (AU); Szwajcaria – (CH);
Odprowadzanie spalin	Typ A
CE Cert. Budowy Typu	CE-1450BP0021

Dane palników											
Moc cieplna		G20		G27		G2.350		G30		G31	
Przepływ pełny / przepływ oszczędnościowy (minimalny)		E, H		Lw		Ls		B/ P		P	
Przepływ		20 mbr		20 mbr		13 mbr		37 mbr		37 mbr	
Przepływ pełny / przepływ oszczędnościowy (minimalny)											
Palnik mały Ø 73mm	Moc cieplna	3,0kW / 1,0kW									
	Przepływ	0,32 / 0,11 m ³ /h	0,39 / 0,13 m ³ /h	0,44 / 0,15 m ³ /h	0,24 / 0,08 kg/h	0,23 / 0,075 kg/h					
Palnik .średni Ø 104mm	Moc cieplna	4,5kW / 1,4kW									
	Przepływ	0,47 / 0,15 m ³ /h	0,58 / 0,18 m ³ /h	0,66 / 0,20 m ³ /h	0,35 / 0,11 kg/h	0,34 / 0,10 kg/h					
Palnik duży Ø 128mm	Moc cieplna	7,5kW / 2,3kW									
	Przepływ	0,80 / 0,245 m ³ /h	0,97 / 0,30 m ³ /h	1,10 / 0,34 m ³ /h	0,6 / 0,18 kg/h	0,58 / 0,17 kg/h					

Każdy typ kuchni dwupalnikowej wykonywany jest w czterech odmianach, czteropalnikowej wykonywany jest w sześciu odmianach, sześciopalnikowej wykonywany jest w czterech odmianach w zależności od konfiguracji palników nawierzchniowych. Układy palników do gotowania dla każdego typu kuchni pokazuje rysunek na stronie 5.

Dane znamionowe w tabelach na stronie 4.

Dane znamionowe : Kuchnie gazowe 2 palnikowe					
Gazy	Moc cieplna Zużycie gazu	Typ/Odmiana			
		GLW.27.1/1 GLW.27.5/1	GLW.27.1/2 GLW.27.5/2	GLW.27.1/3 GLW.27.5/3	GLW.27.1/4 GLW.27.5/4
E, H (G20) 20 mbar	Moc cieplna	7,5 kW	9 kW	12 kW	15 kW
	Zużycie gazu	0,8 m ³ /h	0,95 m ³ /h	1,27 m ³ /h	1,59 m ³ /h
	Min. ilość powietrza	8,4 m ³ /h	10,1 m ³ /h	13,44 m ³ /h	16,8 m ³ /h
Lw (G27) 20 mbar	Moc cieplna	7,5 kW	9 kW	12 kW	15 kW
	Zużycie gazu	0,96 m ³ /h	1,16 m ³ /h	1,55 m ³ /h	1,94 m ³ /h
	Min. ilość powietrza	8,4 m ³ /h	10,1 m ³ /h	13,44 m ³ /h	16,8 m ³ /h
Ls (G2.350) 13 mbar	Moc cieplna	7,5 kW	9 kW	12 kW	15 kW
	Zużycie gazu	1,10 m ³ /h	1,32 m ³ /h	1,76 m ³ /h	2,20 m ³ /h
	Min. ilość powietrza	8,4 m ³ /h	10,1 m ³ /h	13,44 m ³ /h	16,8 m ³ /h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Moc cieplna	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
	Min. ilość powietrza	8,4 m ³ /h	10,1 m ³ /h	13,44 m ³ /h	16,8 m ³ /h
Propan (G31) 37 mbar	Moc cieplna	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
	Min. ilość powietrza	8,4 m ³ /h	10,1 m ³ /h	13,44 m ³ /h	16,8 m ³ /h

Dane znamionowe : Kuchnie gazowe 4 palnikowe							
Gazy	Moc cieplna Zużycie gazu	Typ/Odmiana					
		GLW.47.1/1 GLW.47.5/1	GLW.47.1/2 GLW.47.5/2	GLW.47.1/3 GLW.47.5/3	GLW.47.1/4 GLW.47.5/4	GLW.47.1/5 GLW.47.5/5	GLW.47.1/6 GLW.47.5/6
E, H (G20) 20 mbar	Moc cieplna	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,59 m ³ /h	1,75 m ³ /h	1,90 m ³ /h	2,06 m ³ /h	2,53 m ³ /h	3,17 m ³ /h
	Min. ilość powietrza	16,8 m ³ /h	18,48 m ³ /h	20,16 m ³ /h	21,84 m ³ /h	26,88 m ³ /h	33,6 m ³ /h
Lw (G27) 20 mbar	Moc cieplna	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,94 m ³ /h	2,13 m ³ /h	2,32 m ³ /h	2,52 m ³ /h	3,1 m ³ /h	3,88 m ³ /h
	Min. ilość powietrza	16,8 m ³ /h	18,48 m ³ /h	20,16 m ³ /h	21,84 m ³ /h	26,88 m ³ /h	33,6 m ³ /h
Ls (G2.350) 13 mbar	Moc cieplna	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	2,20 m ³ /h	2,42 m ³ /h	2,65 m ³ /h	2,87 m ³ /h	3,53 m ³ /h	4,41 m ³ /h
	Min. ilość powietrza	16,8 m ³ /h	18,48 m ³ /h	20,16 m ³ /h	21,84 m ³ /h	26,88 m ³ /h	33,6 m ³ /h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Moc cieplna	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
	Min. ilość powietrza	16,8 m ³ /h	18,48 m ³ /h	20,16 m ³ /h	21,84 m ³ /h	26,88 m ³ /h	33,6 m ³ /h
Propan (G31) 37 mbar	Moc cieplna	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
	Min. ilość powietrza	16,8 m ³ /h	18,48 m ³ /h	20,16 m ³ /h	21,84 m ³ /h	26,88 m ³ /h	33,6 m ³ /h

Dane znamionowe: Kuchnie gazowe 6 palnikowe					
Gazy	Moc cieplna Zużycie gazu	Typ/Odmiana			
		GLW.67.1/1 GLW.67.5/1	GLW.67.1/2 GLW.67.5/2	GLW.67.1/3 GLW.67.5/3	GLW.67.1/4 GLW.67.5/4
E, H (G20) 20 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW
	Zużycie gazu (Przepływ)	3,17 m ³ /h	3,65 m ³ /h	3,96 m ³ /h	4,12 m ³ /h
	Min. ilość powietrza	33,7 m ³ /h	38,8 m ³ /h	42 m ³ /h	43,8 m ³ /h
Lw (G27) 20 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW
	Zużycie gazu (Przepływ)	3,87 m ³ /h	4,45 m ³ /h	4,84 m ³ /h	5,03 m ³ /h
	Min. ilość powietrza	33,7 m ³ /h	38,8 m ³ /h	42 m ³ /h	43,8 m ³ /h
Ls (G2.350) 13 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW
	Zużycie gazu (Przepływ)	4,41 m ³ /h	5,07 m ³ /h	5,51 m ³ /h	5,73 m ³ /h
	Min. ilość powietrza	33,7 m ³ /h	38,8 m ³ /h	42 m ³ /h	43,8 m ³ /h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW
	Zużycie gazu (Przepływ)	2,36 kg/h	2,71 kg/h	2,95 kg/h	3,1 kg/h
	Min. ilość powietrza	33,7 m ³ /h	38,8 m ³ /h	42 m ³ /h	43,8 m ³ /h
Propan (G31) 37 mbar	Moc cieplna	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW
	Zużycie gazu (Przepływ)	2,31 kg/h	2,65 kg/h	2,85 kg/h	3 kg/h
	Min. ilość powietrza	33,7 m ³ /h	38,8 m ³ /h	42 m ³ /h	43,8 m ³ /h

RODZAJ KUCHNI:	Kuchnie dwupalnikowe											
TYP/ODMIANA:	GLW.27.1/1			GLW.27.1/2			GLW.27.1/3			GLW.27.1/4		
	GLW.27.5/1			GLW.27.5/2			GLW.27.5/3			GLW.27.5/4		
MOCE PALNIKÓW:	4,5kW			4,5kW			7,5kW			7,5kW		
	3,0kW			4,5kW			4,5kW			7,5kW		
RODZAJ KUCHNI:	Kuchnie czteropalnikowe											
TYP/ODMIANA:	GLW.47.1/1		GLW.47.1/2		GLW.47.1/3		GLW.47.1/4		GLW.47.1/5		GLW.47.1/6	
	GLW.47.5/1		GLW.47.5/2		GLW.47.5/3		GLW.47.5/4		GLW.47.5/5		GLW.47.5/6	
MOCE PALNIKÓW:	4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW
	3,0kW	3,0kW	4,5kW	3,0kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	3,0kW	4,5kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW
RODZAJ KUCHNI:	Kuchnie sześciopalnikowe											
TYP/ODMIANA:	GLW.67.1/1			GLW.67.1/2			GLW.67.1/3			GLW.67.1/4		
	GLW.67.5/1			GLW.67.5/2			GLW.67.5/3			GLW.67.5/4		
MOCE PALNIKÓW:	4,5kW	7,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW
	4,5kW	3,0kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	4,5kW

Układy palników do gotowania.

TABLICA 2

Gaz	Ciśnienia zasilania Nominalne [mbar]	Ciśnienia graniczne [mbar]	
		Ciśnienie minimalne	Ciśnienie maksymalne
E, H (G20)	20	17	25
Lw (G27)	20	16	23
Ls (G2.350)	13	10	16
B/P (G30)	37	29	44
P (G31)	37	29	44

TABLICA 3

Wartość opałowa wg: EN 203 –1, EN 437		Wartość opałowa H _i – 15 °C			
		MJ/m ³	kWh/m ³	MJ/kg	kWh/kg
Gazy ziemne	E, H (G20)	34,02	9,45		
	Lw (G27)	27,89	7,75		
	Ls (G2.350)	24,49	6,8		
Gazy skroplone	Butan/Propan (G30)	116,09	32,24	45,65	12,68
	Propan (G31)	88,00	24,44	46,34	12,87

Podany w tablicach przepływ (zużycie gazu) został obliczony dla wartości opałowej gazów odniesienia. Rzeczywiste zużycie gazu można obliczyć ze wzorów:

$$\text{Zużycie gazu [m}^3\text{/h]} = \frac{\text{Moc cieplna [kW]} \times 3,6}{\text{Wartość opałowa [MJ/m}^3\text{]}}$$

$$\text{Zużycie gazu [kg/h]} = \frac{\text{Moc cieplna [kW]} \times 3,6}{\text{Wartość opałowa [MJ/kg]}}$$

Informacje na temat wartości opałowej otrzymają państwo u swojego dostawcy gazu. Kuchnie spełniają wymagania techniczne, potwierdzone przez Instytut Nafty i Gazu przy zasilaniu gazami podanymi w tabeli 2. Standardowo kuchenki przystosowane są do gazu ziemnego E, H (G20). W przypadku konieczności zasilania kuchni innym gazem wyszczególnionym w tabeli 2, należy zgłosić to

producentowi w celu przystosowania urządzenia do zasilania odpowiednim gazem.

1.3 Ogólny opis kuchni

- **Obudowa** wykonana ze stali nierdzewnej
- **Płyty podpalnikowe** wykonane z tłoczonej blachy kwasoodpornej
- **Ruszty** żeliwne pokryte emalią ceramiczną a matową
- **Palniki nawierzchniowe** (do gotowania) stojące składają się z dyszy gazowej, korpusu mieszalnika, tulei regulacyjnej powietrza pierwotnego i głowicy płomieniowej wielootworowej. Wyposażone są w palniki pilotowe jednopłomieniowe z regulacją mocy cieplnej i z czujnikiem płomienia - termoparą
- **Instalacja gazowa** kuchni zbudowana z zespołu kolektora z króćcem dolotowym R1/2", rurek gazowych $\varnothing 4$ i $\varnothing 10$ mm, kurków gazowych z zabezpieczeniami przeciwwypływowymi.
- **Wysuwna szuflada** – do zbierania odpadków, montowana pod palnikami na zamówienia

2 INSTRUKCJA MONTAŻU



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

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji kuchni powinno posiadać:

- instalację gazową
- skuteczną wentylację
- oświetlenie

2.1 Ustawienie kuchni

Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek. Odległość urządzenia od ściany powinna wynosić co najmniej 100 mm, przy czym ściana powinna wytrzymywać temp. min. 80°C oraz powinna być niepalna. W przypadku konieczności dostawienia urządzenia do ściany, powinna ona być ognioodporna.

2.2 Przyłączenie do instalacji

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 oraz warunkami zasilania elektrycznego
- Sprawdzić szczelność połączeń armatury gazowej
- 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) Urządzenie należy ustawić pod okapem zapewniającym wymagany przepływ powietrza wentylacyjnego zależny od mocy cieplnej (co najmniej $2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{moc cieplna w kW}$). Spaliny z kuchni należy odprowadzać na zewnątrz pomieszczeń w sposób podany w normach. Usuwanie spalin w urządzeniu typu "A": dopuszcza się instalowanie pod okapem.
- 3) 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. Nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.

6) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy przepływ nie jest utrudniony.

2.2.2 Przyłączenia do instalacji gazowej



Kuchnie należy zasiląć gazem o własnościach i ciśnieniu zgodnych z normami zasilania gazem i danymi w tablicy 2.

- 1) Sprawdzić czy kuchnia 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.
- 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 Ls , Lw , E, H należy podłączyć na sztywno" za pomocą stalowych rur instalacyjnych bez szwu. Do połączeń należy stosować typowe złączki instalacyjne o średnicy nominalnej DN 15 mm.
- 5) Kuchnie przystosowaną do gazów płynnych B/P(butan-propan) lub P(propan) podłączyć do butli z gazem przy pomocy węża elastycznego o maksymalnej długości 3 m i reduktora zainstalowanego na zaworze butli. Koniec węża zabezpieczyć przed zsunieniem z króćców przyłączeniowych przy pomocy opasek zaciskowych. Wąż i reduktor muszą być przystosowane do gazów płynnych. Kuchenkę łączyć z wężem elastycznym rurą stalową o długości co najmniej 500mm.
- 6) Kuchenkę można także przyłączyć do instalacji gazowej stosując elastyczne przewody metalowe.
- 7) Sprawdzić ciśnienie gazu wykorzystując króciec \varnothing 9 mm (rys.1, 2, poz. K).

W celu sprawdzenia ciśnienia gazu na wlocie do urządzenia należy:

- odkręcić śrubę (rys.1,2, poz.13) z króćca \varnothing 9 mm (K) .Dostęp do króćca możliwy jest po zdjęciu rusztów i płyt podpalnikowych
- rurkę z gumy silikonowej przyłączyć do króćca kontrolnego (K) 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 dla danego gazu podane w tablicy 2, przyłączenie do instalacji jest niedopuszczalne. Instalator powinien powiadomić przedsiębiorstwo gazownicze.

- 5) Sprawdzić środkiem pianotwórczym szczelność połączenia z instalacją gazową.
- 6) Wyłączyć wszystkie palniki .
- 7) Zamknąć zawór odcinający instalację gazową.
- 8) Wkręcić śrubę (rys.1, 2, poz.13) z uszczelką (poz.12) do króćca (K).
- 9) Sprawdzić szczelność króćca (K) środkiem pianotwórczym



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.

2.2.3 Przystosowanie do spalania innego gazu

Konieczność przystosowania kuchni gazowej do zasilania odpowiednim gazem należy zgłosić producentowi. Przebrojenie urządzenia na inny gaz oraz przeprowadzenie stosownych regulacji może wykonywać wyłącznie uprawniony przez ŁZM LOZAMET 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, 2, poz.8), głowice płomieniowe (rys.5, poz.12÷14), korpusy-mieszalniki (rys.5, poz.9 ÷11) oraz płyty podpalnikowe (rys.1, 2, poz.7).
- 2) Zamontować dysze głównych palników nawierzchniowych (rys.5, poz.1) właściwe dla odpowiedniego gazu i palnika zgodnie z tablicą 4.
- 3) Wyregulować dopływ powietrza pierwotnego palników nawierzchniowych:
 - zwolnić śrubę (rys.5, poz.8) mocującą tuleję (rys.5, poz.3)
 - ustawić parametr "X" wg tablicy 4 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.16, poz.6) oraz przesłony regulacyjnej powietrza pierwotnego (rys.16, poz.7) tak aby uzyskać płomień pilotowy o długości 15÷20mm.
- 5) Zamontować płyty podpalnikowe, korpusy-mieszalniki, głowice płomieniowe.
- 6) Wyregulować minimalny przepływ dysz głównych (płomień oszczędnościowy) palników nawierzchniowych:
 - zapalić palniki nawierzchniowe wykonując czynności wg rozdz.3.3.1 pkt. a i b
 - ustawić pokrętkę kurka regulowanego palnika w położenie minimalnej mocy cieplnej (rys.3). Pozostałe kurki ustawić w położeniu maksymalnej mocy cieplnej.
 - wyregulować minimalny przepływ dyszy głównej palnika (płomień oszczędnościowy) przy pomocy iglicy regulacyjnej kurka (rys.4). Wartości minimalnych przepływów dla płomieni oszczędnościowych poszczególnych palników podaje tablica 1 na stronie 3.
 Regulacji dokonać kolejno dla każdego palnika w sposób opisany powyżej.

Dostęp do iglic regulacyjnych kurków możliwy jest po zdjęciu pokręteł z kurków

W celu sprawdzenia regulacji należy wygrzać palniki nawierzchniowe przez ok. 10minut na pełnej mocy, a palnik piekarnika przez 20 min.

Po przeprowadzonej regulacji :

- płomień palników powinien być stabilny, nie gasnąć, nie cofać się i nie przeskakiwać na dysze przy zmianie mocy cieplnej palników w całym zakresie przewidzianej regulacji mocy oraz przy szybkim obróceniu pokręteł kurków z położenia maksymalnej mocy do minimalnej
- 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 sekund, a płomień powinien rozprzestrzeniać się łagodnie bez wybuchów na wszystkich otworach w czasie nie dłuższym niż 5 sekund.**

TABLICA 4

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
	Lw (G27) (GZ-41,5)	145K	GL.A.43.50.00.21.0		
	Ls (G2.350) (GZ-35)	175K	GL.A.43.50.00.31.0		
	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	
	Lw (G27) (GZ-41,5)	175K	GL.A.43.50.00.31.0		
	Ls (G2.350) (GZ-35)	220K	GL.A.43.50.00.36.0		
	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	
	Lw (G27) (GZ-41,5)	233K	GL.A.43.50.00.40.0		
	Ls (G2.350) (GZ-35)	290K	GL.A.43.50.00.41.0		
	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

ROZMIESZCZENIE POKRĘTEŁ KURKÓW ORAZ PRZPORZĄDKOWANYCH IM PALNIKÓW POKAZUJĄ RYSUNKI 2, 3, 4, 5, 6, 7

3.1 Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym uruchomieniem należy:

- sprawdzić czy urządzenie jest dostosowane do gazu i ciśnienia jakimi charakteryzuje się sieć gazownicza. Należy sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia. Jeśli urządzenie przystosowane jest do innego rodzaju gazu, należy dokonać niezbędnych czynności zgodnie z p. 2.2.3.
- w przypadku kuchni z piekarnikiem elektrycznym należy sprawdzić zgodność danych na tabliczce znamionowej z warunkami zasilania elektrycznego.
- usunąć folię ochronną oraz inne elementy opakowania ze wszystkich elementów obudowy oraz piekarnika.
- umyć obudowę oraz piekarnik ciepłą wodą z detergentem celem usunięcia środków konserwujących
- zapoznać się z DTR urządzenia w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniem BHP.

3.2 Próbnny rozruch

Przy pierwszym uruchomieniu kuchni lub piekarnika, po podłączeniu do instalacji gazowej, ustawić pokręta kurków, w pozycji (★) i utrzymać w położeniu wciśniętym 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 palników nawierzchniowych (do gotowania)

a) Zapalić palnik pilotowy. W tym celu należy:

- zapalić zapałkę
- nacisnąć i obrócić pokrętkę (rys.3) odpowiedniego kurka w lewo i ustawić w pozycji (★)
- ponownie silnie nacisnąć pokrętkę i przy pomocy zapałki zapalić palnik pilotowy, po jego zapaleniu przytrzymać wciśniętą pokrętkę przez ok. 15s.
- puścić pokrętkę - jeśli palnik pilotowy zgaśnie, czynność powtórzyć

b) Zapalić palnik główny. W tym celu należy:

- obrócić pokrętkę kurka w lewo do pozycji (●) „maksymalna moc cieplna”. Palnik główny zapali się od płomienia palnika pilotowego.
- ustawić płomień. Dobór wielkości płomienia zależy od położenia pokrętki między pozycją (●) „maksymalna moc cieplna” a pozycją (▲) „minimalna moc cieplna”.

Uwaga:

- **W celu wyłączenia palnika głównego należy obrócić pokrętkę w prawo, do pozycji (★).**
- **Obrócenie pokrętki w położenie „O” powoduje wyłączenie również palnika pilotowego.**
- **Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją „ palnik zgaszony” (O) i pozycją (●) „maksymalna moc cieplna”**
- **Jeśli palnik główny nie chce zapalić się w czasie nie dłuższym niż 10sek. należy zgłosić kuchnię do naprawy.**

3.3.2 Czynności podczas gotowania i smażenia na palnikach nawierzchniowych

Podczas gotowania lub smażenia potrawy:

- 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 (🔥) „maksymalna moc cieplna”, (🔥) „minimalna moc cieplna” lub w pozycjach pośrednich między pozycjami (🔥) a (🔥).
- kontrolować pracę palników nie dopuszczając do ich zalania
- przed zdjęciem garnka z rusztu należy wyłączyć palnik główny ustawiając pokrętło kurka w pozycji (🔥).

3.3.3 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy :

- Wyłączyć palniki główne oraz pilotowe, ustawiając pokrętła kurków (rys.3) w położenie "0".
- Zamknąć dopływ gazu do urządzenia zaworem odcinającym.

3.4 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 można stawiać garnki o średnicy od 120 do 280 mm. Zaleca się aby średnica garnka była równa wysokości.
 - Nie ustawiać na ruszcie naczynia z wsadem o masie większej niż 18 kg.
- 2) Palniki nawierzchniowe wyposażone są w zabezpieczenia przeciwwyływowe, co wymaga podczas zapalania palników pilotowych przytrzymania wciśniętego pokrętła w pozycji (🔥) przez 15 sek. Jest to czas niezbędny do nagrzania czujnika i zadziałania zabezpieczenia.
W przypadku zaniku płomienia palnika odcięcie dopływu gazu nastąpi po około 30 sek.

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, 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 specjalście.
- 3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw i regulacji, przestawienia na inny rodzaj gazu 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 palniki, ruszty, ustawione naczynia mogą być przyczyną poparzenia.
- 7) Nie zostawiać kuchni i kuchenki bez nadzoru podczas użytkowania.

- 8) Uważać aby elektryczne przewody przyłączeniowe używanego w kuchni sprzętu nie dotykały gorących części kuchni lub kuchenki.
- 9) Uważać aby w czasie gotowania nie zalać palników.
- 10) Nie dopuszczać do zanieczyszczenia palników. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- 11) Nie stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- 12) Nie stawiać na ruszcie nad jednym palnikiem naczyń o masie większej niż 18 kg.
- 13) Nie uderzać w pokręta i palniki.
- 14) Nie otwierać kurków palników nawierzchniowych w celu zapalenia palnika pilotowego nie mając w ręce zapalanej zapałki.
- 15) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
- 16) Nie otwierać głównego zaworu na przyłączy gazu lub zaworu butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
- 17) Nie gasić płomieni palników pilotowych oraz głównych przez zdmuchnięcie płomienia.
- 18) Nie kłaść na półce materiałów łatwopalnych takich jak papier, torebki foliowe, rozpuszczalniki, benzyna, drewno, łatwopalne tworzywo itp.
- 19) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
- 20) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- 21) Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
- 22) Zachować ostrożność przy przenoszeniu naczyń z gorącymi potrawami z górnej części roboczej kuchni, aby nie ulec poparzeniu i nie dopuścić do zalewania palników.
- 23) W razie poparzenia lub zatrucia gazem niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- 24) 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 kuchni przez zamknięcie zaworu odcinającego,
 - otworzyć drzwi i okna, przewietrzyć pomieszczenie,
 - zawiadomić osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
- 25) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania par i produktów spalania.
- 26) Nie podłączać do instalacji gazowej żadnych przewodów uziemiających.
- 27) W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.
- 28) W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy na butlę zarzucić mokry koc w celu ostudzenia butli, zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu wynieść butlę na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji butli.
- 29) Nie czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem skierowanym bezpośrednio.
- 30) Nie zasłaniać otworów ssawnych lub przeznaczonych do odprowadzania ciepła.
- 31) Prawidłowo czyścić powierzchnie, aby nie dopuścić do utleniania oraz uszkodzeń chemicznych czy mechanicznych.
- 32) Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie, zgodnie z p. 3.3 niniejszej instrukcji. W przypadku korzystania z butli zakręcić zawór butli.
- 33) Jeśli palniki główne nie chcą zapalić się w czasie dłuższym niż 10 sek. należy zgłosić kuchnię do naprawy.

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY

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 kuchni 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.

- Wyciągnąć wysuwną szufladę (rys.1, 2, poz.9) usunąć z niej zanieczyszczenia, w razie konieczności umyć 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 przeczyszczyć 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.

UWAGA ! Przed rozpoczęciem czyszczenia kuchni należy je wyłączyć i poczekać aż wystygną.

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 gazowych ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE "ŁOZAMET", 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
Palniki nie zapalają się, czuć ulatniający się gaz	Zanieczyszczone otwory płomieniowe	Zamknąć kurki palników oraz zawór odcinający. Jeśli nie zapala się palnik piekarnika przewietrzyć piekarnik. Przewietrzyć pomieszczenie. Przeczyszczyć otwory płomieniowe palników. Ponowić próbę zapalania. Jeśli palniki nadal nie zapalają się zgłosić kuchnię do naprawy.

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE

Standardowo kuchnia wyposażona jest w:

- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną

Dodatkowo kuchnie można wyposażyć w wysuwną szufladę

- GL.W.27.07.00.00.1 do kuchni GLW.27.1/(...) i GLW.27.5/(...)
- GL.W.47.07.00.00.1 do kuchni GLW.47.1/(...) i GLW.47.5/(...)
- GL.W.67.07.00.00.1 do kuchni GLW.67.1/(...) i GLW.67.5/(...)

7 WYKAZ CZĘŚCI

Nazwa części	Nr rysunku lub normy	Rys.	Poz.
OSPRZĘ GAZOWY - PALNIKI NAWIERZCHNIOWE			
Palnik mały kompletny ARC SERIA 65- 3,0 KW model C	GL.A.43.01.00.00.3	5	3÷4, 8÷17, 20
Palnik średni kompletny ARC SERIA 65- 4,5 KW model D	GL.A.43.02.00.00.3	5	3÷4, 8÷17, 20
Palnik duży kompletny ARC SERIA 65- 7,5 KW model E	GL.A.43.03.00.00.3	5	3÷4, 8÷17, 20
Palnik pilotowy z regulatorem przepływu SIT G1807122	GL.A.43.35.00.00.0	5	2,6,7
Nakrętka z pierścieniem zaciskowym ϕ 4 SIT 0.958.030	GL.A.43.35.00.00.0/C03	5	-
Kurek gazowy PEL 21S kompletny	RGC460.03.03.00.4	4	-
Kurek gazowy PEL 21S kod 7988-B/1	RGC460.03.03.00.4/C01	4	1
Pierścień zaciskowy ϕ 10 kod 0905-2	RGC460.03.03.00.4/C04	4	2
Nakrętka M16x1,5 pod rurkę ϕ 10 kod 0907-6	RGC460.03.03.00.4/C02	4	3
Pierścień zaciskowy rurki pilota ϕ 4 kod 0904	RGC460.03.03.00.4/C05	4	4
Nakrętka rurki pilota ϕ 4 kod 0903	RGC460.03.03.00.4/C03	4	5
Pokrętko (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.Nakrętka M8x1	0.200.132 SIT	5	18
Termopara L=600mm - tuleja montażowa A1.Nakrętka M8x1	0.200.248 SIT	5	19
POZOSTAŁE CZĘŚCI			
Ruszt	GL.E.40.00.00.02.0/7	2, 3	12
Płyta podpalnikowa	GL.E.40.00.00.01.3/7	2, 3	11

8 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW.

RYSUNEK 1- Widoki kuchni 2, 4, 6 - palnikowych z półką dolną

RYSUNEK 2- Widoki kuchni 2, 4, 6 - palnikowych bez półki dolnej

A - przyłącze gazu R1/2"

K - króciec kontrolny ciśnienia gazu \varnothing 9mm

LG, LD – palniki lewe

PG, PD – palniki prawe

SG, SD – palniki środkowe

- 1 - kurek palnika LD - kuchnie 2 palnikowe
- kurek palnika LG - kuchnie 4 i 6 palnikowe
- 2 - kurek palnika LG - kuchnie 2 palnikowe
- kurek palnika LD - kuchnie 4 i 6 palnikowe
- 3 - kurek palnika PD - kuchnie 4 palnikowe
- kurek palnika SD - kuchnie 6 palnikowe
- 4 - kurek palnika PG - kuchnie 4 palnikowe
- kurek palnika SG - kuchnie 6 palnikowe
- 5 - kurek palnika PD - kuchnie 6 palnikowe
- 6 - kurek palnika PG - kuchnie 6 palnikowe
- 7 - płyta podpalnikowa
- 8 - ruszt żeliwny
- 9 - wysuwna szuflada – opcja
- 10 - półka dolna
- 11 - noga regulowane
- 12 - uszczelka miedziana
- 13 - śruba króćca pomiarowego

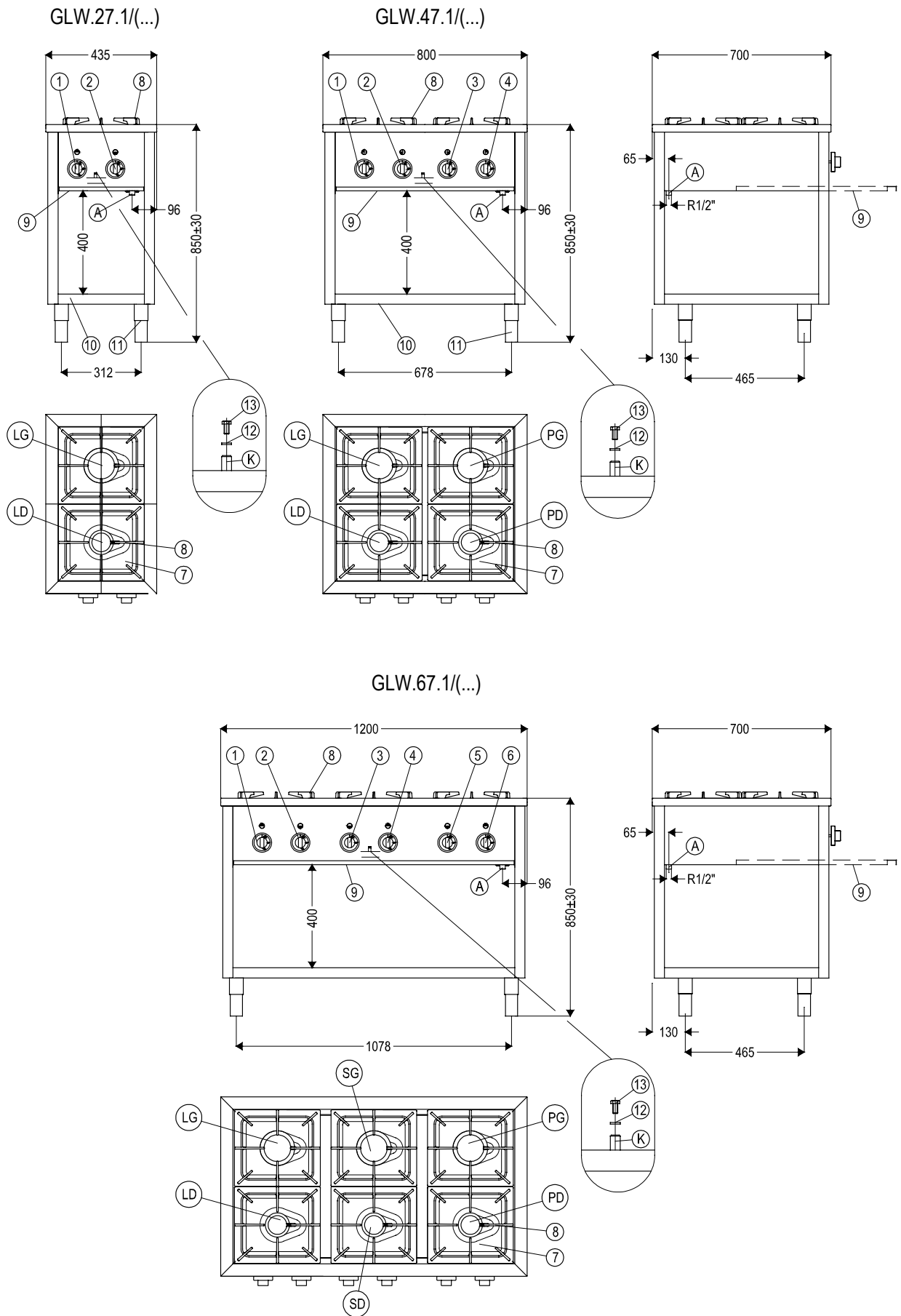
RYSUNEK 3 - Pokrętko kurka regulacji palników nawierzchniowych (do gotowania)

RYSUNEK 4 - Kurek palnika nawierzchniowego z iglicą regulacyjną

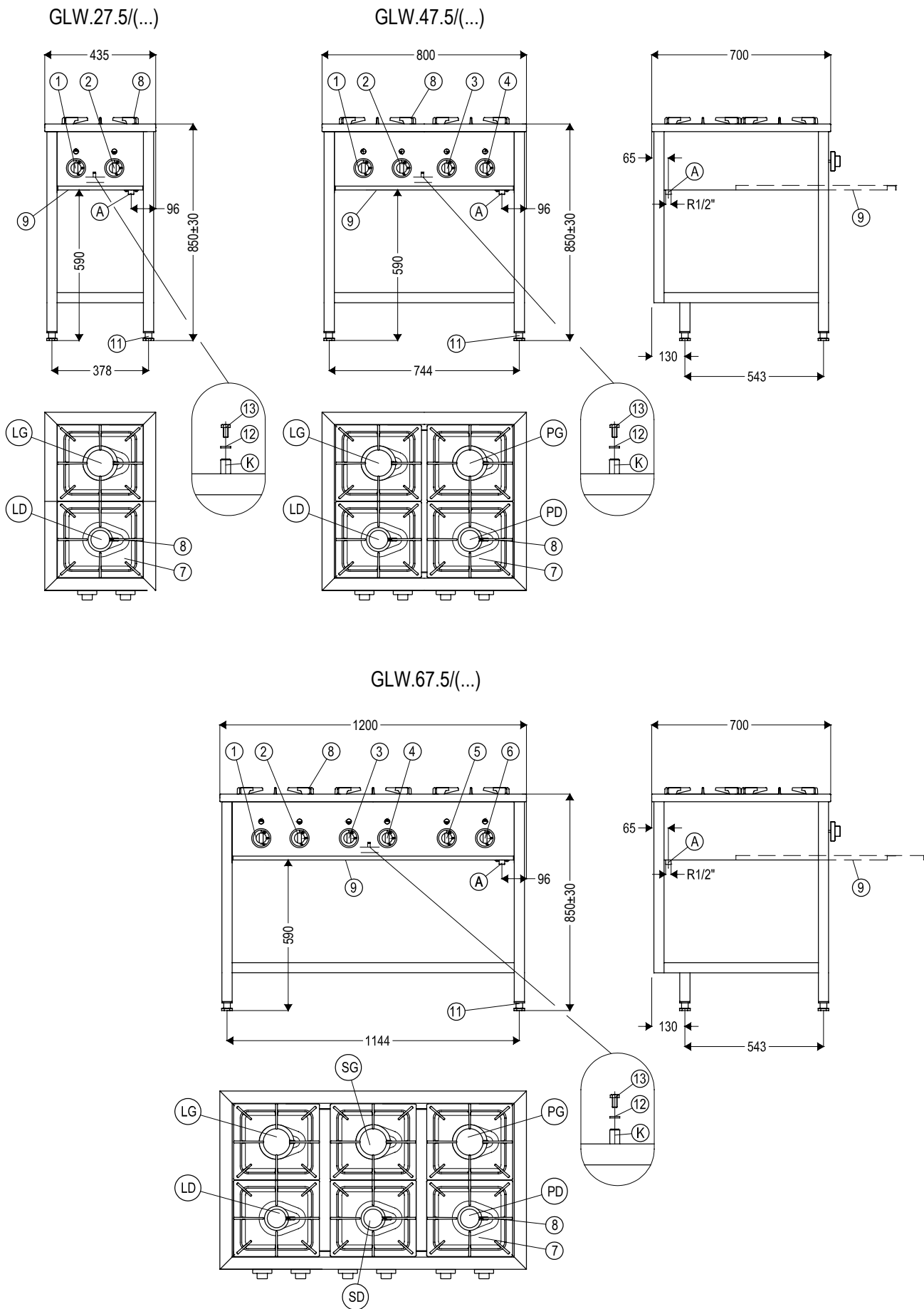
- 1 - kurek gazowy PEL 21S
- 2 - pierścień zaciskowy ϕ 10
- 3 - nakrętka M16x1,5 pod rurkę ϕ 10
- 4 - pierścień zaciskowy rurki pilota ϕ 4
- 5 - nakrętka rurki pilota ϕ 4

RYSUNEK 5 - Palnik nawierzchniowy wraz z palnikiem pilotowym

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

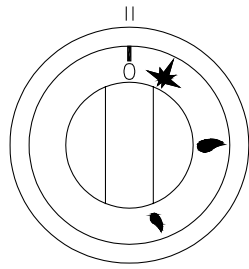


Rysunek 1- Widok kuchni GLW.27.1/..., GLW.47.1/..., GLW.67.1/... z półką dolną

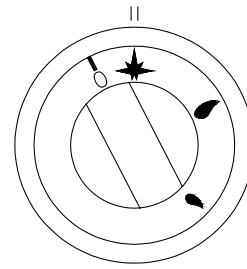


Rysunek 2- Widok kuchni GLW.27.5/..., GLW.47.5/..., GLW.67.5/... bez półki dolnej

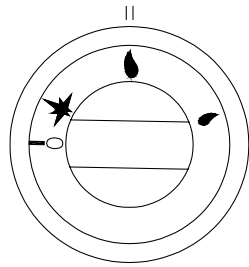
"palnik wyłączony"



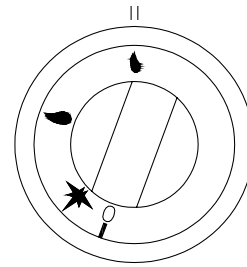
"zapalenie palnika pilotowego"



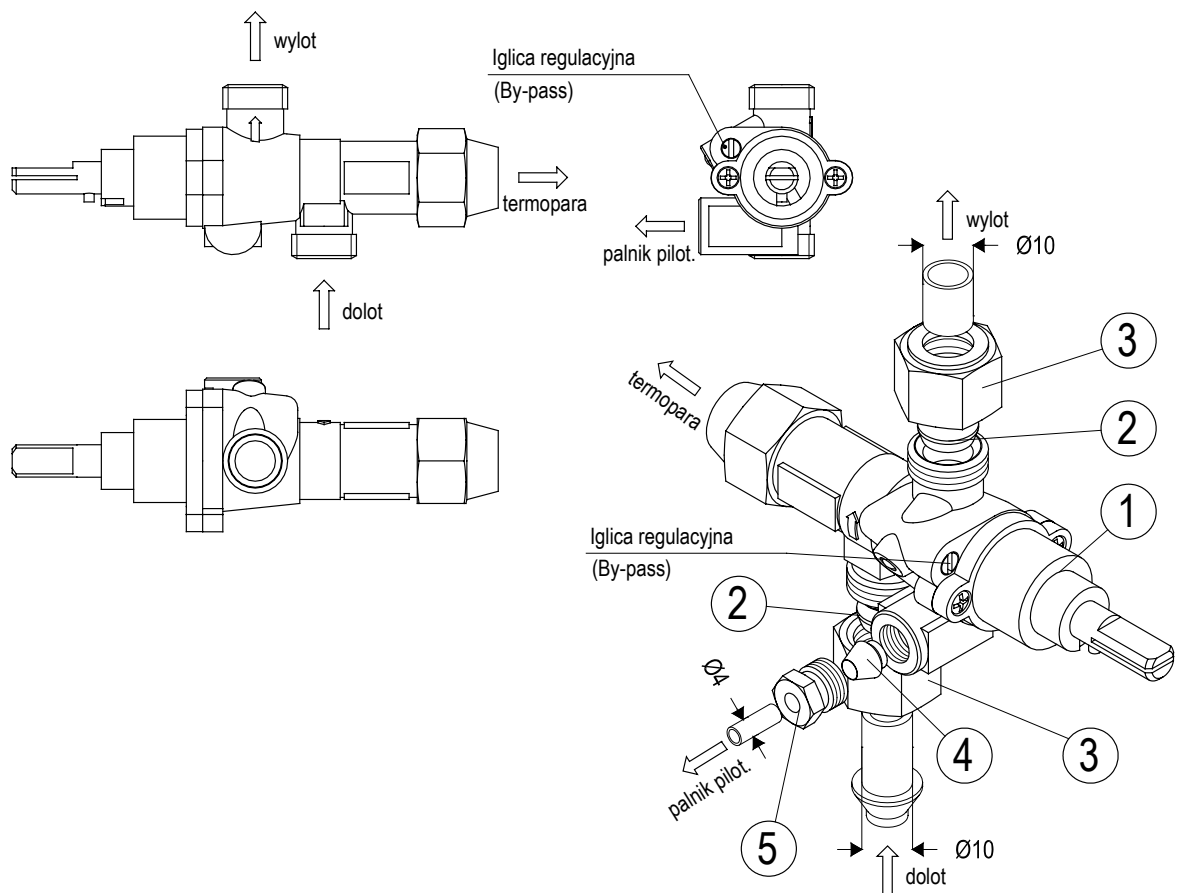
nastawiona "maksymalna moc cieplna"



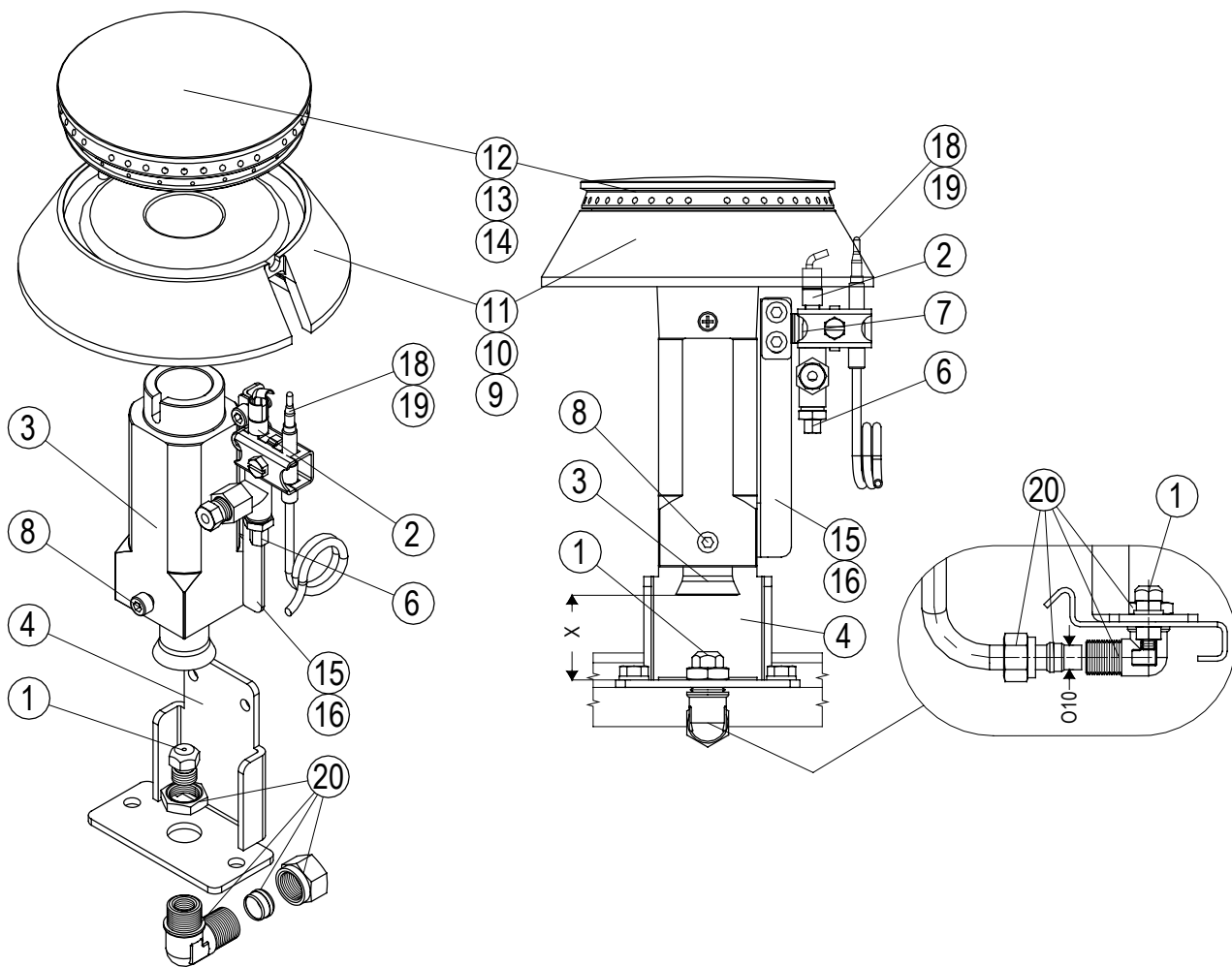
nastawiona "minimalna moc cieplna"



Rysunek 3- Pokrętko kurka regulacji palnika nawierzchniowego (do gotowania)



Rysunek 4- Kurek palnika nawierzchniowego (do gotowania) z iglicą regulacyjną



Rysunek 5- Palnik nawierzchniowy wraz z palnikiem pilotowym