



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 650

KUCHENKA ELEKTRYCZNA

TYP: LEH 200
LEH 400
LEH 210
LEH 410

Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego; 0001
do numeru seryjnego;

S P I S T R E Ś C I

Strona

1. CHARAKTERYSTYKA	3
1.1 Zastosowanie	3
1.2 Charakterystyka techniczna	3
1.3 Ogólny opis	4
2. INSTRUKCJA MONTAŻU	4
2.1 Ustawienie	4
2.2 Przyłączenie do instalacji	4
2.2.1 Wentylacja	5
2.2.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej	5
3 INSTRUKCJA OBSŁUGI	7
3.1 Przygotowanie kuchenki do pracy	7
3.2 Próbny rozruch	7
3.3 Czynności podczas pracy	7
3.3.1 Włączenie płytek do gotowania	7
3.2.2 Czynności podczas przygotowywania produktów na płytkach do gotowania	7
3.4 Czynności po zakończeniu pracy	8
3.5 Uwagi eksploatacyjne	8
3.5.1 Naczynia do gotowania i smażenia	8
4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY	9
5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY	10
5.1 Konserwacja bieżąca	10
5.2 Konserwacja okresowa	10
5.3 Naprawy i remonty	11
5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy	11
6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	11
7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.	12
8 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW.	13

1. CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

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

1.2 Charakterystyka techniczna

DANE TECHNICZNE	Typ ,wersja, odmiana	
	LEH 200	
Wymiary gabarytowe [mm]	szerokość 400 x głębokość 650 x wysokość 300	
Ilość płytek do gotowania [szt]	2	
Wymiary płytek do gotowania [mm]	Ø220	
Moc płytek grzewczych [W]	2 x 2600	
Zasilanie	3N~50 Hz 400V	
Moc znamionowa [kW]	5,2	
Zabezpieczenie [A]	16	
Masa [kg]	18	
DANE TECHNICZNE	Typ ,wersja, odmiana	
	LEH 210	
Wymiary gabarytowe [mm]	szerokość 400 x głębokość 650 x wysokość 300	
Ilość płytek do gotowania [szt]	2	
Wymiary płytek do gotowania [mm]	220 x220	
Moc płytek grzewczych [W]	2 x 2400	
Zasilanie	3N~50 Hz 400V	
Moc znamionowa [kW]	4,8	
Zabezpieczenie [A]	16	
Masa [kg]	22	
DANE TECHNICZNE	Typ ,wersja, odmiana	
	LEH 400	
Wymiary gabarytowe [mm]	szerokość 700 x głębokość 650 x wysokość 300	
Ilość płytek do gotowania [szt]	4	
Wymiary płytek do gotowania [mm]	Ø220	
Moc płytek grzewczych [W]	4 x 2600	
Zasilanie	3N~50 Hz 400V	
Moc znamionowa [kW]	10,4	
Zabezpieczenie [A]	32	
Masa [kg]	30	
DANE TECHNICZNE	Typ ,wersja, odmiana	
	LEH 410	
Wymiary gabarytowe [mm]	szerokość 700 x głębokość 650 x wysokość 270/430	
Ilość płytek do gotowania [szt]	4	
Wymiary płytek do gotowania [mm]	220 x220	
Moc płytek grzewczych [W]	4 x 2400	
Zasilanie	3N~50 Hz 400V	
Moc znamionowa [kW]	9,6	
Zabezpieczenie [A]	32	
Masa [kg]	38	

1.3 Ogólny opis

Kuchenka typu **LEH 200** jest wolnostojącą kuchenką elektryczną z dwoma okrągłymi płytkami do gotowania.

Kuchenka typu **LEH 210** jest wolnostojącą kuchenką elektryczną z dwoma kwadratowymi płytkami do gotowania.

Kuchenka typu **LEH 400** jest wolnostojącą kuchenką elektryczną z czterema okrągłymi płytkami do gotowania.

Kuchenka typu **LEH 410** jest wolnostojącą kuchenką elektryczną z czterema kwadratowymi płytkami do gotowania.

Do ważniejszych zespołów urządzenia należą:

- **Obudowa** wykonana ze stali kwasoodpornej (za wyjątkiem blachy spodniej wykonanej z blachy ocynkowanej);
- **Górna płyta kuchenki** wykonana ze stali kwasoodpornej. Posiada dookoła obrzeże zapobiegające wylewaniu się na zewnątrz kuchenki przelewającej się zawartości naczynia. W górnej płycie osadzono płytki do gotowania, których pola grzejne wykonane są z wysokojakościowego żeliwa szarego powleczonego lakierem termo-ochronnym;
- **Układ grzewczy** płytki do gotowania umożliwia sześciostopniową regulację mocy grzewczej. Płytki posiada wbudowany ogranicznik wyłączający automatycznie część mocy grzewczej w przypadku użycia niewłaściwego naczynia lub pracy płytki bez ustawionego na niej naczynia. Zapobiega to przegrzaniu płytki do gotowania;
- **Instalacja elektryczna kuchenki** przystosowana jest do zasilania napięciem: 3N~50Hz 400V.

2. INSTRUKCJA MONTAŻU

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji kuchenek powinno posiadać:

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

2.1 Ustawienie

Kuchenkę elektryczną można 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 nóżek. W przypadku ustawienia urządzenia na module dolnym linii 650 (szafka, podstawa z półką) urządzenie przymocować 4 śrubami M5 x 20 wykorzystując otwory w nóżkach (rys.1, poz.11) uprzednio wyjmując z nich zaślepki z tworzywa. W przypadku gdy urządzenie ma być ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, wykończeń dekoracyjnych itp. powinny być one wykonane z materiałów niepalnych albo pokryte odpowiednim niepalnym, izolującym cieplnie materiałem (zaleca się zachować minimalny odstęp od ścian co najmniej 100mm). Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.

2.2 Przyłączenie do instalacji

Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe;
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy;
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji i urządzeń elektrycznych.

Instalator powinien:

- Zapoznać się z informacjami umieszczonymi na tabliczce znamionowej;
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów urządzenia;
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia.

2.2.1 Wentylacja

- 1) Pomieszczenie kuchenne powinno być dobrze wentylowane, aby uzupełniać usuwane powietrze;
- 2) Zaleca się ustawić urządzenie pod okapem wyciągu, co zapewni szybkie odprowadzenie oparów;
- 3) Regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne. Do czyszczenia filtrów nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
- 4) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone oraz czy przepływ nie jest utrudniony.

2.2.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej

Kuchenki elektryczne standardowo przystosowane są do zasilania **3N~50Hz 400V** oraz wyposażone w przewód przyłączeniowy:

- kuchenka **LEH 200**: 5x1,5 mm² o długości 1,5 m zakończony wtyczką 3P+N+Z 5x16A
- kuchenka **LEH 210**: 5x1,5 mm² o długości 1,5 m zakończony wtyczką 3P+N+Z 5x16A
- kuchenka **LEH 400**: 5x2,5 mm² o długości 1,5 m zakończony wtyczką 3P+N+Z 5x32A
- kuchenka **LEH 410**: 5x2,5 mm² o długości 1,5 m zakończony wtyczką 3P+N+Z 5x32A

- 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 kuchenek LEH 200, LEH 210, LEH 400 lub LEH 410 bezpośrednio do instalacji elektrycznej pomieszczenia, należy dokonać odłączenia standardowego przewodu zasilającego a następnie podłączenia przewodu o potrzebnej długości do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej wg poniższych schematów elektrycznych.
Przewód poprowadzić przez dławice w obudowie (rys.2, poz.5), przez uchwyt przewodu zasilającego (rys.2, poz.6) znajdujący się na wsporniku z prawej strony urządzenia patrząc od przodu (rys.1, oznacz. E) do listwy zaciskowej (rys.2, poz.3).
Przewód zasilający powinien być giętym przewodem o powłoce olejoodpornej o właściwościach nie gorszych niż przewody SILFLEX – EWKF 5G1,5 lub 5G2,5. Przewód zasilający doprowadzić do kuchenki od ściennego wyłącznika odcinającego zasilanie, który powinien znajdować się w pomieszczeniu.
Instalacja elektryczna do której podłączone ma być urządzenie powinna być wyposażona w środki odłączania na wszystkich biegunach zgodnie z PN-EN 60335-1.

Dostęp do listwy zaciskowej możliwy jest po zdjęciu panelu sterowania (rys.1, poz.9 ; rys.2, poz.7).

W celu zdjęcia panelu sterowania należy:

- odkręcić 4 wkręty mocujące panel sterowania (rys.1, poz.12; rys.2, poz.8);
- wyciągnąć panel sterowniczy. Przy wyciąganiu panelu zachować ostrożność, aby nie uszkodzić znajdującego się na nim osprzętu elektrycznego;
- po przyłączeniu przewodu zasilającego założyć panel sterowniczy postępując w odwrotnej kolejności.

Listwa zaciskowa kuchenki LEH 200 / LEH 210

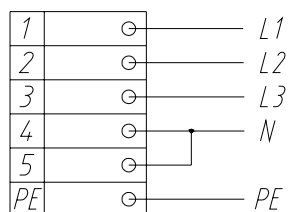
Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym $U=400V$ z przewodem neutralnym N i ochronnym PE

400V 3N~ 50Hz

Przewód zasilający:

SILFLEX-EWKF 5 x 1,5 mm²

Prąd znamionowy : 11,3 A / 10,4 A



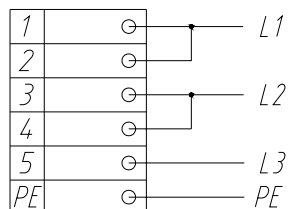
Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym $U=230V$ z izolowanym punktem zerowym

230V 3~ 50Hz

Przewód zasilający:

SILFLEX-EWKF 4 x 2,5 mm²

Prąd znamionowy : 19,5 A / 18 A



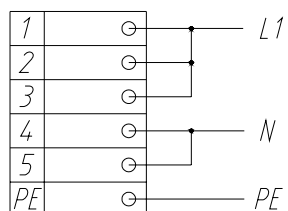
Zasilanie jednofazowe o napięciu fazowym $U=230V$.

230V~ 50Hz

Przewód zasilający:

SILFLEX-EWKF 3 x 2,5 mm²

Prąd znamionowy : 22,6 A / 20,9 A



Listwa zaciskowa kuchenki LEH 400 / LEH 410

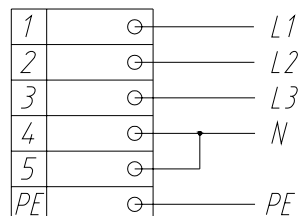
Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym $U=400V$ z przewodem neutralnym N i ochronnym PE

400V 3N~ 50Hz

Przewód zasilający:

SILFLEX-EWKF 5 x 2,5 mm²

Prąd znamionowy : 22,6 A / 21 A



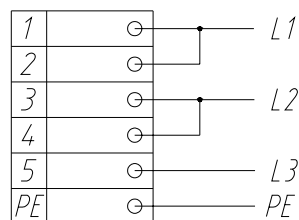
Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym $U=230V$ z izolowanym punktem zerowym

230V 3~ 50Hz

Przewód zasilający:

SILFLEX-EWKF 4 x 4 mm²

Prąd znamionowy : 29,9 A / 27,6 A



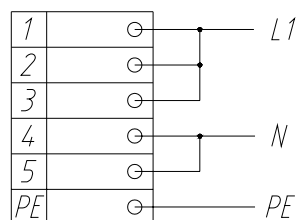
Zasilanie jednofazowe o napięciu fazowym $U=230V$.

230V~ 50Hz


Przewód zasilający:

SILFLEX-EWKF 3 x 6 mm²

Prąd znamionowy : 45,2 A / 41,7 A



3) Dokonać przyłączenia do systemu ekwipotencjalnego

Zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony jest symbolem  i znajduje się na tylnej części obudowy kuchenki w pobliżu przepustów doprowadzających przewody zasilające (rys.1 i 2). Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41.

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

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI

3.1 Przygotowanie kuchenki do pracy

- Sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia, usunąć folię ochronną oraz 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 wskazaniem BHP.

3.2 Próbny rozruch

- Włączyć urządzenie zgodnie z p.3.3.1.
- Nastawić pokrętki regulatorów mocy grzewczej płytek do gotowania na pozycję „3”. Wygrzać płytki do gotowania bez garnka przez około 3 do 5 minut. **Jest to konieczne, aby lakier ochronny pokrywający płytki uległ utwardzeniu.**
- Jeśli kuchenka uruchamiana jest po raz pierwszy lub po dłuższym okresie przestoju, zaleca się płytki do gotowania wygrzać bez garnka przez około 30 minut przy nastawionych pokrętkach regulatorów mocy grzewczej na pozycję „1”. Ma to na celu usunięcie wilgoci.

3.3 Czynności podczas pracy

3.3.1 Włączenie płytek do gotowania

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

3.3.2 Czynności podczas przygotowywania produktów na płytkach do gotowania

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

Położenie pokrętła	Płytką kwadratową	Płytką okrągłą	Zastosowanie
	Załączona moc [W]	Załączona moc [W]	
0	0	0	Płytką wyłączoną
1	245	240	Podtrzymywanie ciepła
2	365	334	Podgrzewanie małych ilości
3	550	450	Podgrzewanie dużych ilości
4	1100	1300	Średnie temperatury gotowania
5	1650	1750	Wysokie temperatury gotowania
6	2400	2600	Początek gotowania 10÷15minut

- 2) Można ustawiać dwa garnki na jednej płytce, można przestawiać garnki z jednej płytki na drugą.
- 3) Kontrolować pracę płytek do gotowania, nie dopuszczając do wykipienia potraw i zalania płytek.
- 4) Nie należy kłaść mokrych garnków i pokrywek na płytkach.
- 5) Nie stawiać na jednej płytce do gotowania garnków i innych naczyń o masie większej niż 12kg.
- 6) Nie dopuszczać do ogrzewania płytek bez ustawionych na nich garnków.
- 7) Przed zdjęciem garnka z płytki należy wyłączyć zasilanie ustawiając odpowiednie pokrętło regulatora na pozycję „0”.

3.4 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy należy:

- Ustawić pokrętła regulatorów mocy grzewczej płytek do gotowania (rys.1 poz. 2, 3, 6, 7) w położeniu „0”, nastąpi wyłączenie zasilania i powinna zgasnąć zielona lampka.
- Odczekać aż urządzenie ostygnie. Całość umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia.

3.5 Uwagi eksploatacyjne

Płytki do gotowania wyposażone są w **ograniczniki mocy grzewczej** wyłączające część energii, zabezpieczając w ten sposób płytkę przed przegrzaniem. Działa on w przypadku zbyt małego odbioru ciepła z powierzchni płytki spowodowanego zastosowaniem niewłaściwego garnka, rondla czy patelni lub w przypadku grzania płytek bez ustawionych na nich naczyń. Powtórne załączenie pełnej mocy nastąpi po schłodzeniu płytki lub postawieniu właściwego naczynia zapewniającego odpowiedni odbiór ciepła.

3.5.1 Naczynia do gotowania i smażenia

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

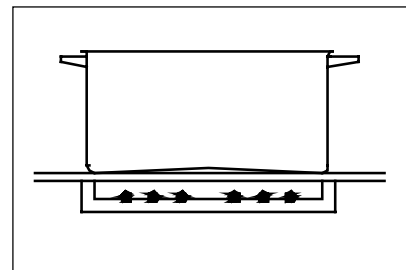
Wypukłość dna garnka nigdy nie powinna przekraczać następującej wielkości:

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

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

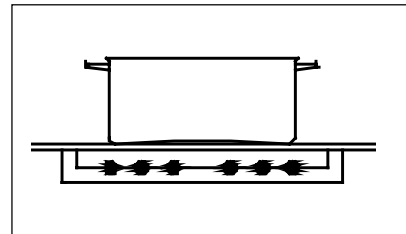
Przypadek 1

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



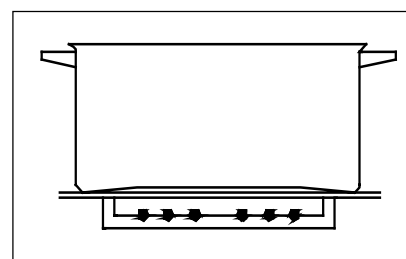
Przypadek 2

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

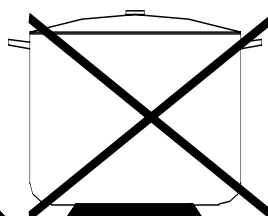
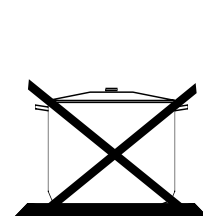
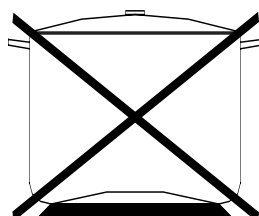
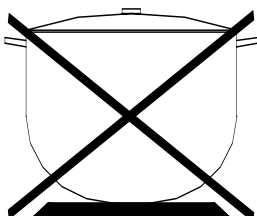
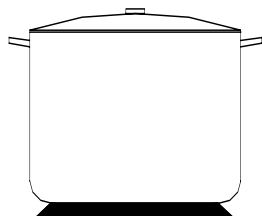


Przypadek 3

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



Garnek prawidłowo dobrany



Garnki nieprawidłowo dobrane

**NALEŻY STOSOWAĆ TYLKO NACZYNIA METALOWE
ZABRANIA SIĘ UŻYWANIA INNYCH NACZYŃ NIŻ METALOWE**

4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY

Przed przystąpieniem do pracy obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

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

Szczególnie ważne jest, aby:

- 1) Przed montażem urządzenia zdjąć opakowanie, usunąć folię ochronną i upewnić się, czy urządzenie jest w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie użytkować go i zwrócić się do specjalisty. Materiał opakowaniowy nie powinien znajdować się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.).
- 2) Instalować urządzenie zgodnie z DTR.

- 3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw, regulacji i obsługi osób do tego nieuprawnionych oraz nieprzeszkolonych.
- 4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją urządzenia.
- 5) Zwracać uwagę na dzieci w czasie pracy urządzenia, gdyż nie znają one zasad jego obsługi. Szczególnie gorące płytki do gotowania mogą być przyczyną poparzenia.
- 6) Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- 7) Uważać, aby elektryczne przewody przyłączeniowe nie dotykały gorących części.
- 8) Nie dopuszczać do zanieczyszczenia płytek do gotowania. Zabrudzoną płytkę oczyścić i wysuszyć natychmiast **tylko i wyłącznie po wystudzeniu**.
- 9) Nie uderzać w płytki do gotowania oraz w pokrętła.
- 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 punktu 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 za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem urządzenia i porażeniem prądem elektrycznym obsługi.**

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY

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

5.1 Konserwacja bieżąca

Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu w czystości urządzenia oraz jego otoczenia i naczyń. Należy dbać o to, aby na powierzchni płytek do gotowania nie pozostawały przywarte resztki potraw. Płytki do gotowania czyścić wilgotną szmatką. Znacznie zanieczyszczone płytki czyścić wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu. Należy uważać, aby przy zeskrobywaniu przywartych resztek potraw nie uszkodzić powierzchni płytek.

Płytki do gotowania po myciu utrzymywać zawsze w stanie suchym przez krótkie ich podgrzanie przy położeniu pokrętła regulatora mocy grzewczej na pozycji „1”.

Od czasu do czasu powierzchnie płytki powlec warstewką oleju.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć gorącą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką.

Nie używać środków mogących rysować powierzchnie jak stalowa wata, stalowe szczotki lub skrobaki. Środek czyszczący nie może zawierać substancji zawierających chlor lub środki ściernie, ponieważ są one szkodliwe dla powierzchni ze stali nierdzewnej.

5.2 Konserwacja okresowa

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi, do użytkowania kuchenek należy jej okresowa kontrola.

Po okresie gwarancji raz na rok należy zlecić dokonanie przeglądu technicznego serwisowi.

5.3 Naprawy i remonty

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu.

5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy

OBJAWY	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
Po obróceniu pokręteł regulatorów mocy grzejnej w poz. od „1” do „6” nie świecą zielone lampki, 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 je do naprawy.
Po obróceniu pokręteł regulatorów mocy grzejnej w poz. od „1” do „6” nie świecą zielone lampki, ale można załączyć układ grzewczy.	Uszkodzenie lampki	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymenić uszkodzoną lampkę.
Po obróceniu pokręteł regulatorów mocy grzejnej w poz. od „1” do „6” świecą się zielone lampki, nie można załączyć układu grzewczego, płytka do gotowania nie działa.	Uszkodzenie płytki do gotowania	Zgłosić urządzenie do naprawy.
Po obróceniu pokręteł regulatorów mocy grzejnej w poz. od „1” do „6” świecą się zielone lampki, układ grzewczy działa prawidłowo przez pewien czas a następnie widoczne jest zmniejszenie wydzielanej mocy cieplnej.	Zadziałał wbudowany ogranicznik mocy grzewczej.	Brak odbioru ciepła - niewłaściwe użytkowanie urządzenia, złe naczynie lub jego brak. Ustawić na ogrzewanym obszarze właściwe naczynie. Jeśli urządzenie nadal pracuje niewłaściwie zgłosić je do naprawy.

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Standardowo kuchenki i wyposażone są w:

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

7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.

Nazwa części	Nr rysunku lub normy	Rysunek	Pozycja
Stopka M10	ET.A.70.00.00.02.0/7	1	11
Wkładka stopki	ET.A.70.00.00.03.0/7	1	11
Płytko do gotowania kwadrat. 220 x 220 2600W/240V – dotyczy LEH 210 i 410	EGO 11.22454.233	1	PG1; PG2; PG3; PG4
Płytko do gotowania okrągła Ø 220 2600W/230V – dotyczy LEH 200 i 400	EGO 12.22463.018	1	PG1; PG2; PG3; PG4
Lampka sygnalizacyjna zielona	C027500NAH	1	1, 4, 5, 8
Wyłącznik krzywkowy 7-pozycyjny	EGO 49.27215.020	1 2	2, 3, 6, 7 2
Pokrętko 180° - oś Ø6/4.6 mm	EH.A.10.05.01.00.0/180	1	2, 3, 6, 7
Oznacznik pierścieniowy 0-6	EL.A.44.00.00.01.0	1	2, 3, 6, 7
Złączka gwintowa 6-torowa	LZ-B4/6	2	3
Uchwyt przewodu zasilającego	ELWAT OD1	2	6
Dławica izolacyjna z nakrętką – dotyczy LEH 200 i 210	ERGOM DP 16H	2	5
Dławica izolacyjna z nakrętką – dotyczy LEH 400 i 410	ERGOM DP 21H	2	5


8 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW.

RYSUNEK 1 - Budowa kuchenek LEH 200, LEH 210, LEH 400, LEH 410

1. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki PG1
2. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytki PG1
3. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytki PG2
4. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki PG2
5. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki PG3
6. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytki PG3
7. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytki PG4
8. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania płytki PG4
9. Panel sterowania
10. Płyta górna
11. Regulowana nóżka
12. Wkręty mocujące panel sterowania

**PG1, PG2, PG3, PG4 – płytki kwadratowe do gotowania 2400W/230V
– dotyczy LEH 210 i 410**

**PG1, PG2, PG3, PG4 – płytki okrągłe do gotowania 2600W/230V
– dotyczy LEH 200 i 400**

- A** Przyłącze instalacji elektrycznej
E Położenie listwy zaciskowej
 Przyłącze przewodu ekwipotencjalnego

RYSUNEK 2 – Rozmieszczenie elementów instalacji elektrycznej

1. Płytki do gotowania
2. Wyłącznik główny i regulator mocy grzewczej płytki
3. Listwa zaciskowa (przyłączeniowa)
4. Przewód zasilający
5. Dławica izolacyjna
6. Uchwyt przewodu zasilającego
7. Panel sterowniczy
8. Wkręty mocujące panel sterowniczy
9. Osłona płytek grzewczych
10. Belka wzmacniająca płytę górną

RYSUNEK 3 – Schemat elektryczny kuchenki LEH 200

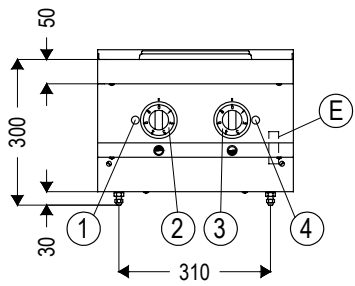
RYSUNEK 4 – Schemat elektryczny kuchenki LEH 210

RYSUNEK 5 – Schemat elektryczny kuchenki LEH 400

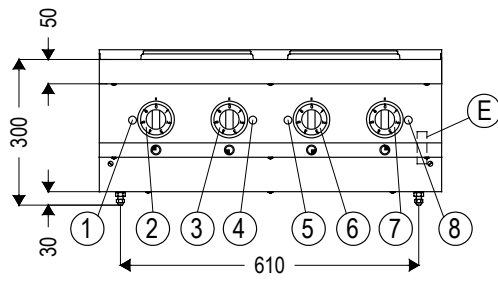
RYSUNEK 6 – Schemat elektryczny kuchenki LEH 410

RYSUNEK 7 – Schematy regulacji mocy płytek grzewczych dla kuchenki LEH 200 i 400

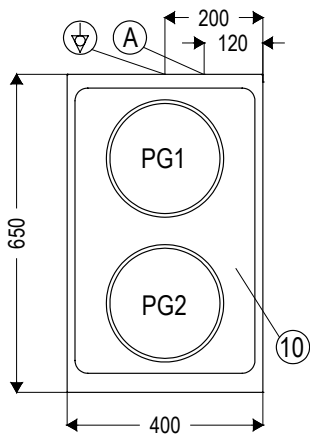
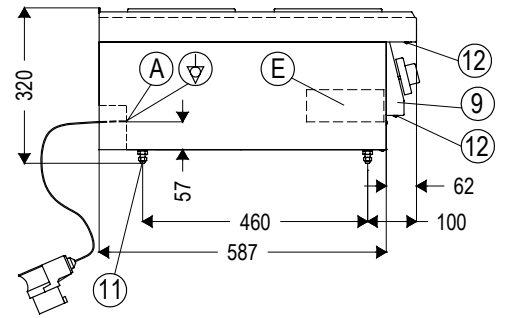
RYSUNEK 8 – Schematy regulacji mocy płytek grzewczych dla kuchenki LEH 210 i 410



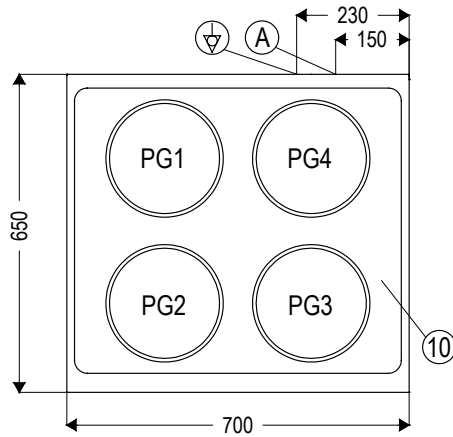
LEH 200



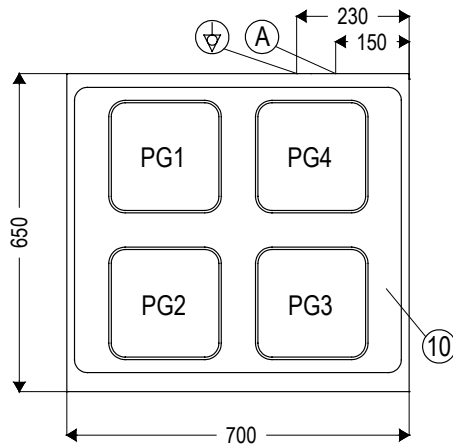
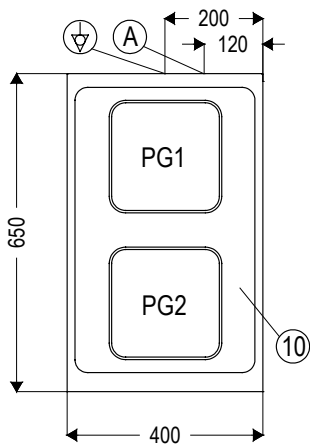
LEH 400



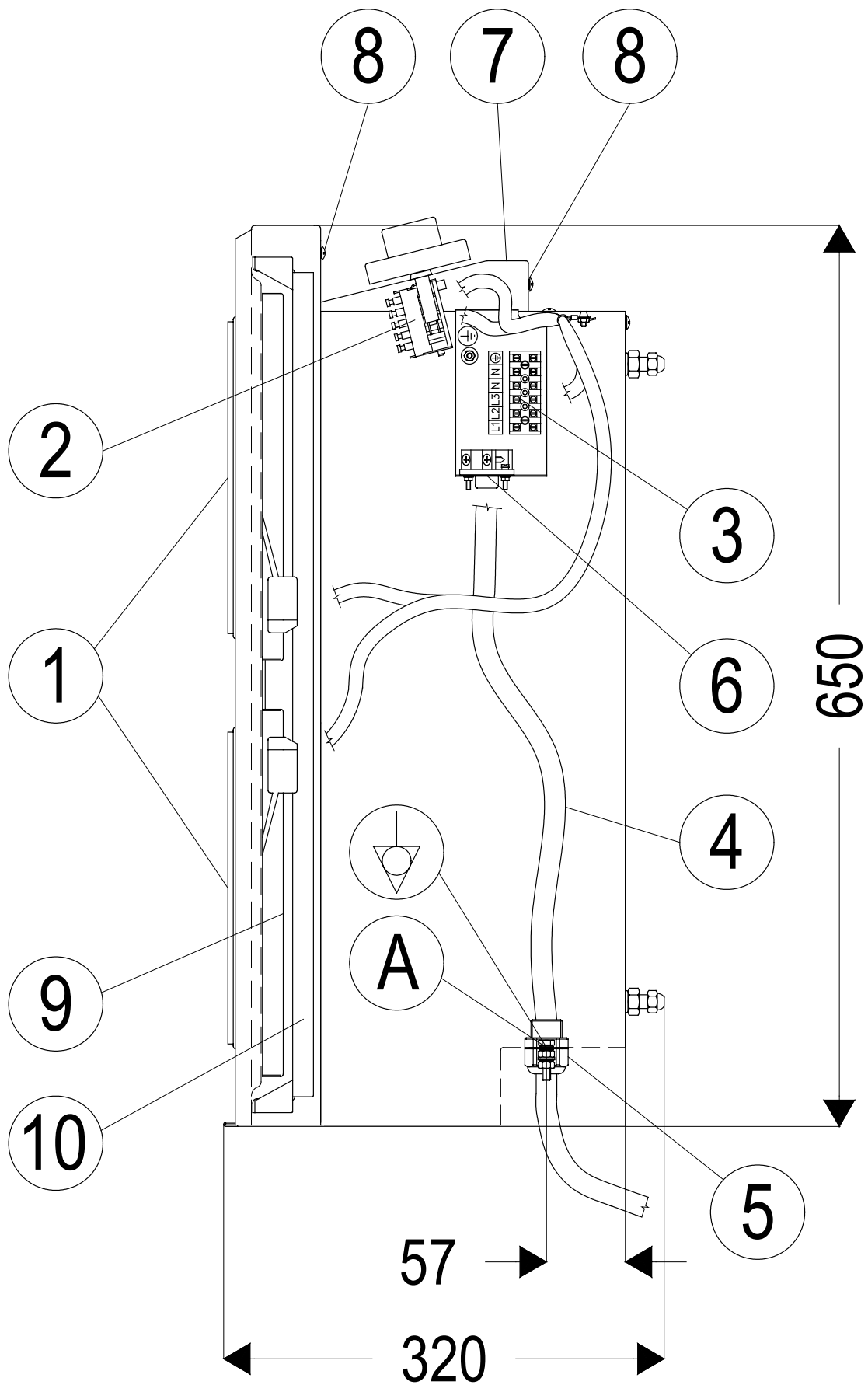
LEH 210



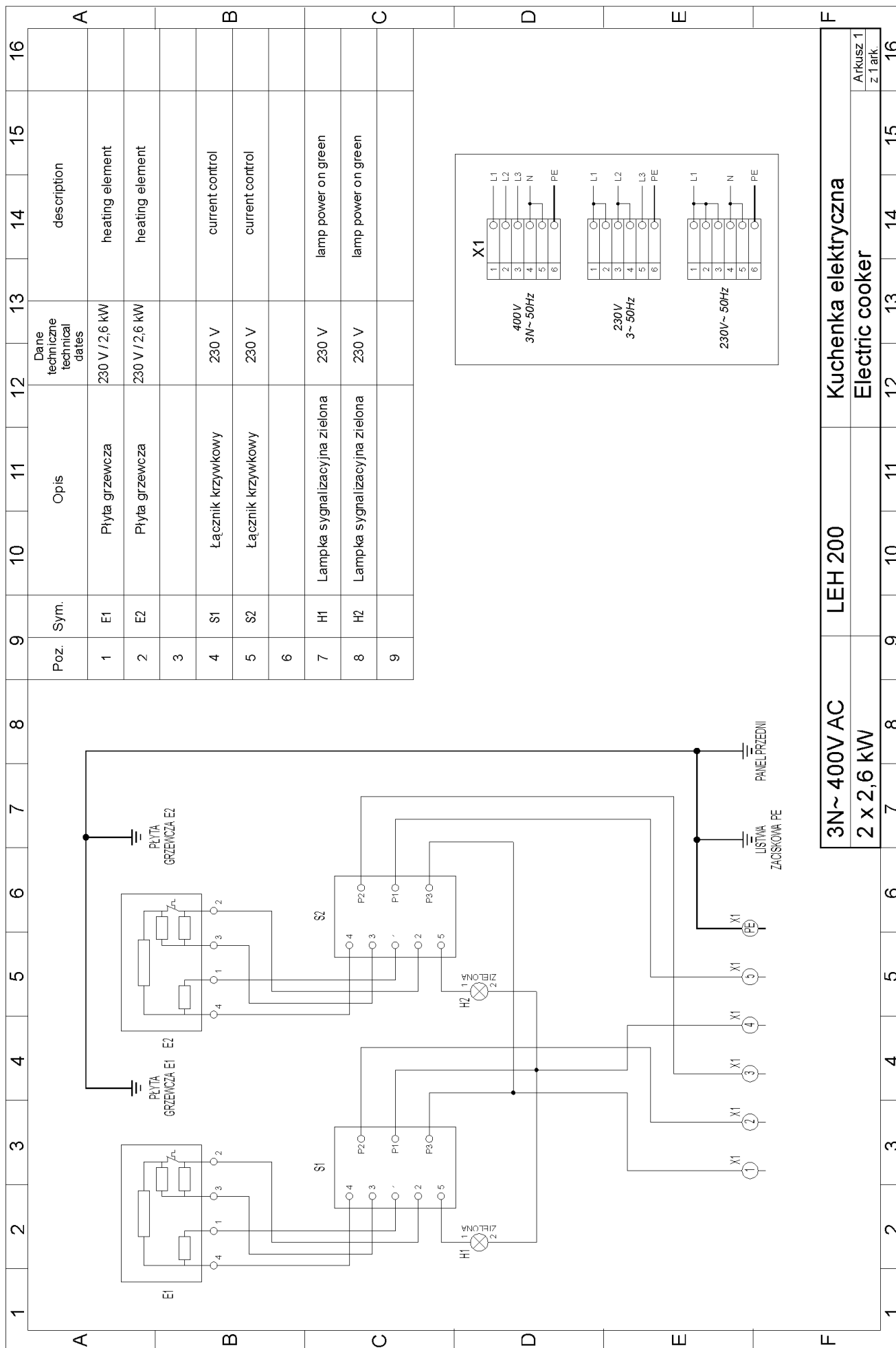
LEH 410



Rysunek 1 - Budowa kuchenek LEH 200, LEH 210, LEH 400, LEH 410

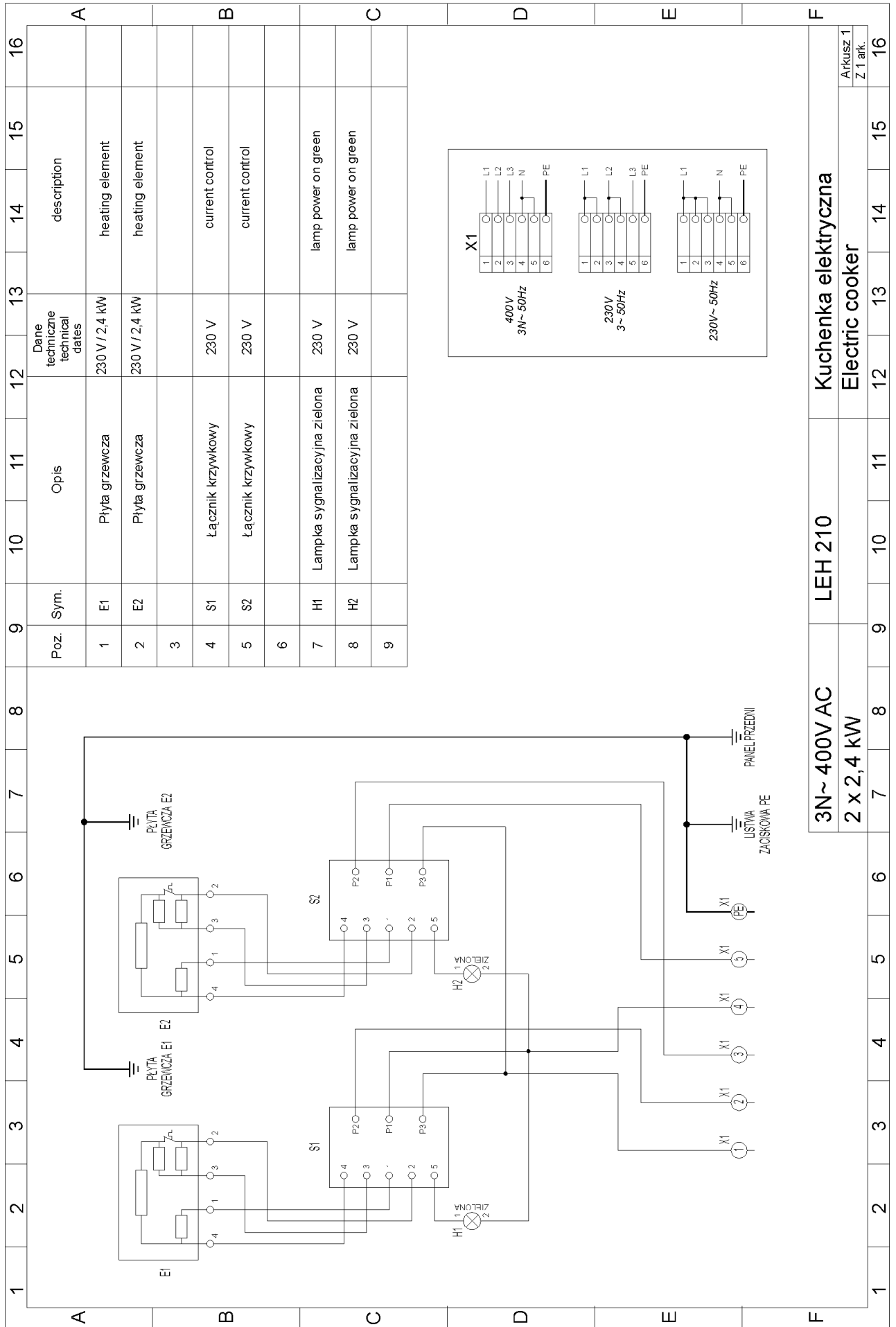


RYSUNEK 2 – Rozmieszczenie elementów instalacji elektrycznej



3N~400V AC		LEH 200	Kuchenka elektryczna	
2 x 2,6 kW			Electric cooker	
			Arkusz 1 z 1 ark.	

RYSUNEK 3 – Schemat elektryczny kuchenki LEH 200



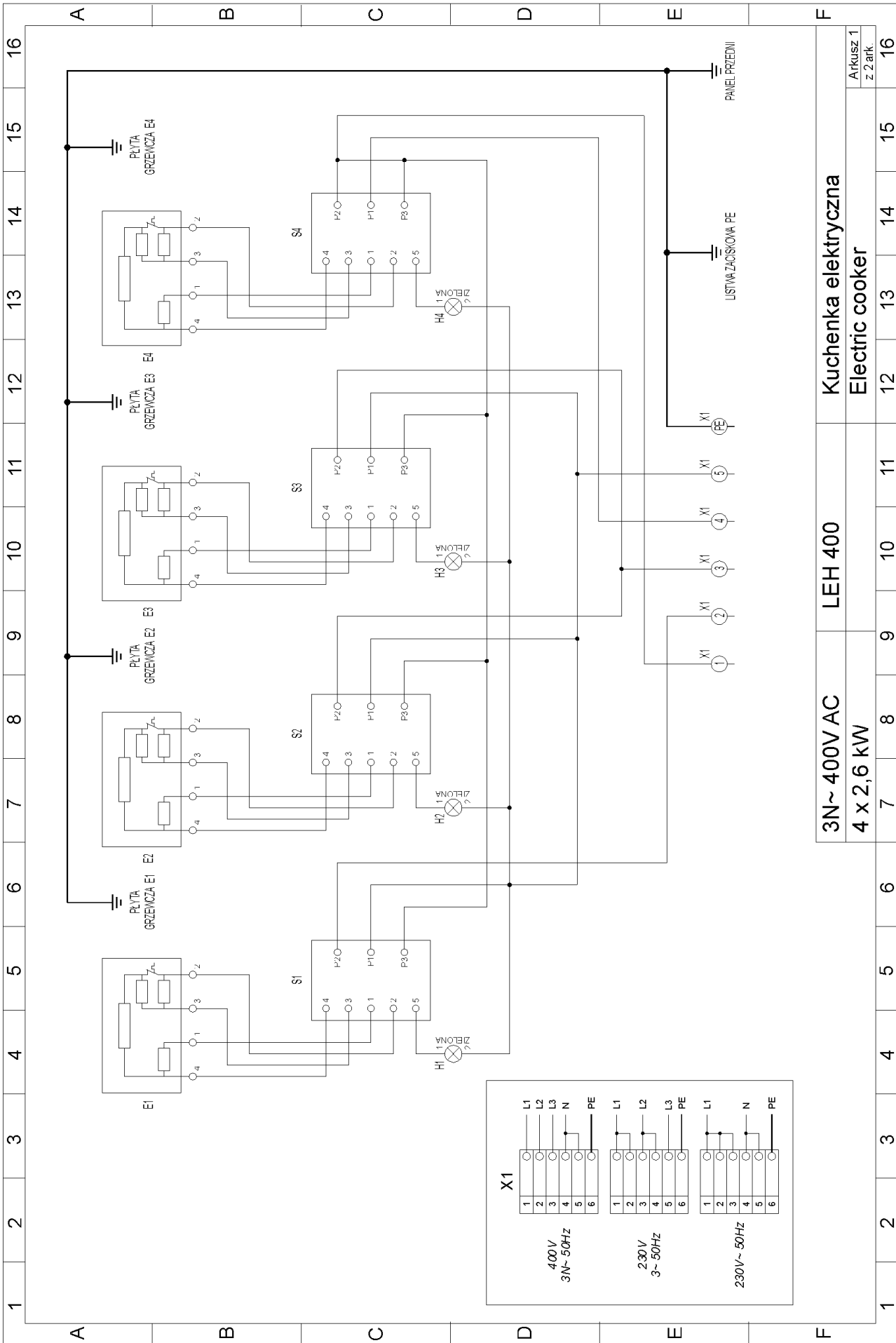
3N~ 400V AC
2 x 2,4 kW

LEH 210

Kuchenka elektryczna
Electric cooker

Arkusz 1
Z 1 ark.

RYSUNEK 4 – Schemat elektryczny kuchenki LEH 210

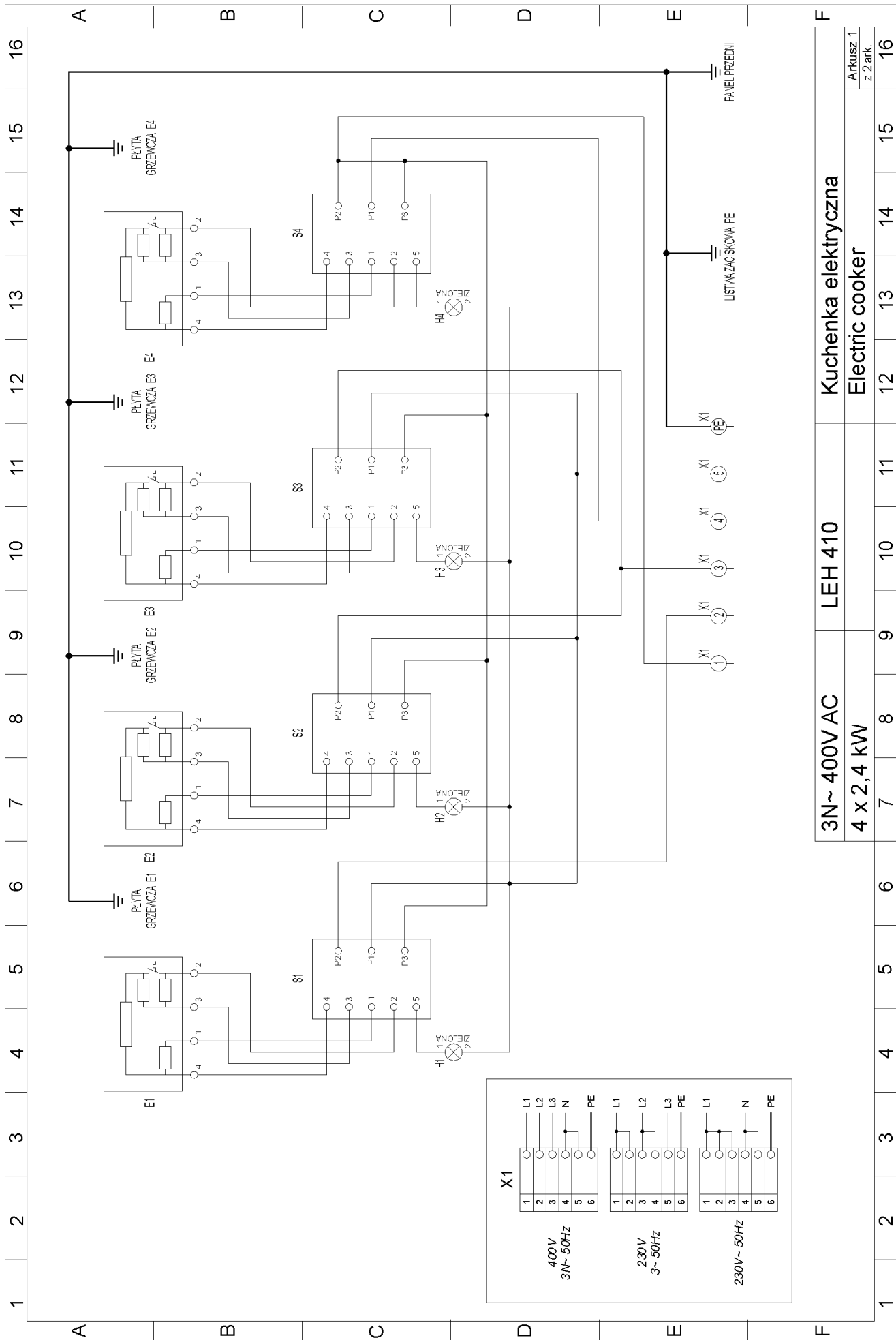


3N~ 400V AC							LEH 400					Kuchenka elektryczna			
4 x 2,6 kW												Electric cooker			
												Arkusz 1 z 2 ark.			

RYSUNEK 5 – Schemat elektryczny kuchenki LEH 400 (ark.1/2)

16	A		B	C	D	E	F	
	Poz.	Sym.	Opis	Dane techniczne technical dates	description		Arkusz 2 z 2 ark.	
15	1	E1	Płyta grzewcza	230V / 2,6 kW	heating element		Kuchenka elektryczna Electric cooker	
14	2	E2	Płyta grzewcza	230V / 2,6 kW	heating element			
13	3	E3	Płyta grzewcza	230V / 2,6 kW	heating element			
12	4	E4	Płyta grzewcza	230V / 2,6 kW	heating element			
11	5	S1	Łącznik krzywkowy	230 V	current control			
10	6	S2	Łącznik krzywkowy	230 V	current control			
9	7	S3	Łącznik krzywkowy	230 V	current control			
8	8	S4	Łącznik krzywkowy	230 V	current control			
7	9	H1	Lampka sygnalizacyjna zielona	230 V	lamp power on green			
6	10	H2	Lampka sygnalizacyjna zielona	230 V	lamp power on green			
5	11	H3	Lampka sygnalizacyjna zielona	230 V	lamp power on green			
4	12	H4	Lampka sygnalizacyjna zielona	230 V	lamp power on green			
3							3N~ 400V AC 4 x 2,6 kW	
2								
1								
							LEH 400	

RYSUNEK 5 – Schemat elektryczny kuchenki LEH 400 (ark. 2/2)



RYSUNEK 6 – Schemat elektryczny kuchenki LEH 410 (ark. 1/2)

3N~ 400V AC
4 x 2,4 kW

LEH 410

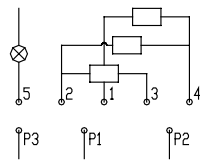
Kuchenka elektryczna
Electric cooker

Arkusz 1
z 2 ark.

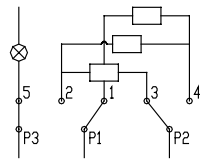
A		B	C	D	E	F
16	Poz.	Sym.	Opis	Dane techniczne technical dates	description	
15	1	E1	Płyta grzewcza	230V / 2,4 kW	heating element	Kuchenka elektryczna Electric cooker 3N~ 400V AC 4 x 2,4 kW LEH 410
	2	E2	Płyta grzewcza	230V / 2,4 kW	heating element	
	3	E3	Płyta grzewcza	230V / 2,4 kW	heating element	
14	4	E4	Płyta grzewcza	230V / 2,4 kW	heating element	
	5	S1	Łącznik krzywkowy	230 V	current control	
	6	S2	Łącznik krzywkowy	230 V	current control	
13	7	S3	Łącznik krzywkowy	230 V	current control	
	8	S4	Łącznik krzywkowy	230 V	current control	
	9	H1	Lampka sygnalizacyjna zielona	230 V	lamp power on green	
	10	H2	Lampka sygnalizacyjna zielona	230 V	lamp power on green	
11	11	H3	Lampka sygnalizacyjna zielona	230 V	lamp power on green	
	12	H4	Lampka sygnalizacyjna zielona	230 V	lamp power on green	
10						
9						
8						
7						
6						
5						
4						
3						
2						
1						
						Arkusz 2 z 2 ark.

RYSUNEK 6 – Schemat elektryczny kuchenki LEH 410 (ark. 2/2)

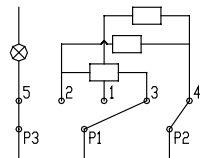
Płyta 2600W/240V



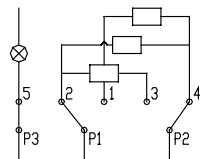
Pozycja 0
Płyta
wyłączona



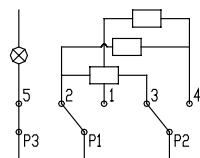
Pozycja 1
245W/230V



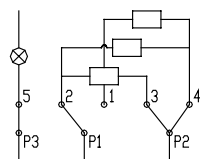
Pozycja 2
365W/230V



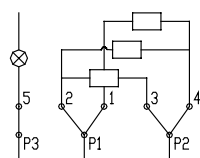
Pozycja 3
550W/230V



Pozycja 4
1100W/230V



Pozycja 5
1650W/230V



Pozycja 6
2400W/230V