



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.lovamet.com.pl
e-mail: lovamet@lovamet.com.pl
info@lovamet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

LINIA 650

KUCHENKA ELEKTRYCZNA Z PŁYTAŦ CERAMICZNAŦ

TYP: LEH 300
LEH 500

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.....	3
2 INSTRUKCJA MONTAŻU	4
2.1 Ustawienie.....	4
2.2 Przyłączenie do instalacji	4
2.2.1 Wentylacja.....	4
2.2.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej.....	4
3 INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	6
3.1 Przygotowanie kuchenki do pracy.....	6
3.2 Próbny rozruch	6
3.3 Czynności podczas pracy.....	6
3.3.1 Włączenie płyty szklano-ceramicznej do gotowania.....	6
3.3.2 Czynności podczas przygotowywania produktów na płycie szklano-ceramicznej	6
3.4 Czynności po zakończeniu pracy	7
3.5 Uwagi eksploatacyjne	7
3.5.1 Naczynia do gotowania i smażenia.....	7
4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY	8
5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY	9
5.1 Konserwacja bieżąca	9
5.2 Konserwacja okresowa.....	9
5.3 Naprawy i remonty	9
5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy	10
6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE.....	10
7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH.....	10
8 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW.	11

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 300	
Wymiary gabarytowe	[mm]	szerokość 400 x głębokość 650 x wysokość 300	
Ilość pól grzejnych	[szt]	2	
Wymiary pola do gotowania	[mm]	Ø240	
Wymiar płyty ceramicznej	[mm]	263 x 553	
Moc grzejników promiennikowych	[W]	2 x 2500	
Zasilanie		3N~50 Hz 400V	
Moc znamionowa	[kW]	5,0	
Zabezpieczenie	[A]	16	
Masa	[kg]	16	
DANE TECHNICZNE		Typ ,wersja, odmiana	
		LEH 500	
Wymiary gabarytowe	[mm]	szerokość 400 x głębokość 650 x wysokość 300	
Ilość pól grzejnych	[szt]	4	
Wymiary pola do gotowania	[mm]	Ø240	
Wymiar płyty ceramicznej	[mm]	563 x 553	
Moc grzejników promiennikowych	[W]	4 x 2500	
Zasilanie		3N~50 Hz 400V	
Moc znamionowa	[kW]	10,0	
Zabezpieczenie	[A]	32	
Masa	[kg]	25	

1.3 Ogólny opis

Kuchenka typu **LEH 300** jest wolnostojącą kuchenką elektryczną z dwoma polami do gotowania wydzielonymi dekokiem na płycie ceramicznej.

Kuchenka typu **LEH 500** jest wolnostojącą kuchenką elektryczną z czterema polami do gotowania wydzielonymi dekokiem na płycie ceramicznej.

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. W płycie górnej hermetycznie osadzono płytę szklano-ceramiczną. Na powierzchni płyty szklano-ceramicznej wyznaczone zostały obszary przeznaczone do gotowania (pola grzewcze) o wielkości Ø240 mm ogrzewane od dołu grzejnikami promiennikowymi;
- **Układ grzewczy** składa się z grzejników promiennikowych umieszczonych pod płytą szklano-ceramiczną, które współpracując z regulatorami energii pozwalają na wyjątkowo szybkie uzyskanie żądanej temperatury na powierzchni płyty. Dodatkowo układ posiada ograniczniki temperatury wyłączające część energii grzejników, zabezpieczając w ten sposób płytę przed przegrzaniem.
- **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 z płytą ceramiczną 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 100 mm). 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 z płytą ceramiczną standardowo przystosowane są do zasilania **3N~50Hz 400V** oraz wyposażone w przewód przyłączeniowy:

- kuchenka **LEH 300**: 5x1,5 mm² o długości 1,5 m zakończony wtyczką 3P+N+Z 5x16A
- kuchenka **LEH 500**: 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 kuchenki LEH 300 lub LEH 500 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 dławicę 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 (złączki śrubowej) (rys.2, poz.3).

Przewód zasilający powinien być giętkim 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 300

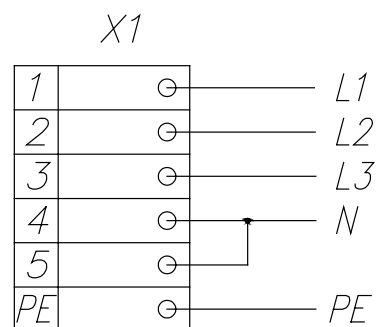
Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym $U = 400V$ z przewodem neutralnym N i ochronnym PE

400V 3N~ 50Hz

Przewód zasilający:

SILFLEX-EWKF 5 x 1,5 mm²

Prąd znamionowy : 11 A



Listwa zaciskowa kuchenki LEH 500

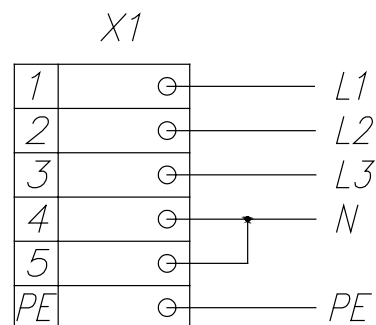
Zasilanie trójfazowe o napięciu międzyprzewodowym $U = 400V$ z przewodem neutralnym N i ochronnym PE

400V 3N~ 50Hz


Przewód zasilający:

SILFLEX-EWKF 5 x 2,5 mm²

Prąd znamionowy : 22 A



- 1) 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-60364-4-41:2000.

**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.
- Ustawić garnki na polach grzewczych i nastawić pokrętki regulatorów energii grzejników promiennikowych płyty szklano-ceramicznej na poz. „strefa I”.
- Grzejniki promiennikowe powinny załączyć się, a fakt ten potwierdza zapalenie się odpowiedniej zielonej lampki.
- Lampka powinna świecić się bez przerwy w całym zakresie regulacji pomiędzy nastawą „strefa I” a „strefa III”, a gasnąć w momencie ustawienia pokrętki w pozycji „0”.

3.3 Czynności podczas pracy

3.3.1 Włączenie płyty szklano-ceramicznej do gotowania

**NIE ZALECA SIĘ WŁĄCZAĆ GRZEJNIKÓW PROMIENNIKOWYCH
PŁYTY SZKLANO - CERAMICZNEJ, JEŚLI NA PŁYTKACH GRZEJNYCH
NIE USTAWIONO NACZYŃ**

- a) Ustawić naczynia (garnki) z przygotowywanym produktem na wybranym polu lub polach grzewczych (rys.1; PG1, PG2, PG3, PG4).
- a) Włączyć urządzenie nastawiając pokrętkę regulatora energii (rys.1, poz. 2, 3, 6, 7) w pozycji od „strefa I” do „strefa III”. W powyższym położeniu pokrętki zielona lampka (rys.1, poz. 1, 4, 5, 8) powinna zaświecić się sygnalizując załączenie wybranego promiennika grzewczego.
- b) Podczas podgrzewania potrawy wykorzystywana jest pełna moc grzejników promiennikowych niezależnie od nastawy regulatora. Kiedy potrawa osiągnie żądaną temperaturę moc grzewcza dozowana jest zgodnie z daną nastawą.
- c) Promienniki grzewcze wyposażone są w ogranicznik temperatury wyłączający część energii, zabezpieczając w ten sposób urządzenie przed przegrzaniem i uszkodzeniem, dlatego po nagraniu potrawy do odpowiedniej temperatury następuje cykliczne dostarczanie ciepła do produktu, a realizowane jest to poprzez samoczynne załączanie i wyłączanie pól grzewczych.

3.3.2 Czynności podczas przygotowywania produktów na płycie szklano-ceramicznej

- 1) Podczas podgrzewania produktów wykorzystywana jest pełna moc grzejników promiennikowych niezależnie od nastawy regulatora, ilości potrawy do gotowania czy smażenia, aż do czasu uzyskania nastawionej temperatury. Następnie moc jest dozowana zgodnie z daną nastawom przez cykliczne załączanie i wyłączanie grzejników promiennikowych. Regulator energii posiada również możliwość załączenia promienników grzewczych w tryb pracy „grzanie ciągłe” (patrz rys.3). W położeniu tym energia dostarczana jest do produktu bez przerw, co umożliwia szybkie uzyskanie bardzo wysokich temperatur procesu obróbki termicznej potraw.
Przy różnym położeniu pokrętki uzyskujemy różne dozowanie ciepła:

Położenie pokrętki	Zastosowanie
„0”	Urządzenie wyłączone
„strefa III”	Rozpoczynanie gotowania, szybkie uzyskiwanie wrzenia, wysokie temperatury gotowania
„strefa II”	Ciągle podgrzewanie dużych ilości, średnie temperatury gotowania
„strefa I”	Ciągle podgrzewanie małych ilości
„grzanie ciągłe”	Bardzo wysokie temperatury gotowania, ciągła praca promienników grzewczych

- 2) Można ustawiać dwa garnki na jednym polu grzejnym, można przesuwać garnki z jednego pola na drugie lub na miejsca zimniejsze (poza polami oznaczonymi dekokrem na płycie ceramicznej).
- 3) Kontrolować prace grzejników promiennikowych nie dopuszczając do wykipienia potraw i zalania płyty szklano-ceramicznej. Nie należy kłaść mokrych garnków i pokrywek na płycie.
- 4) Nie stawiać na płycie szklano-ceramicznej garnków i innych naczyń o łącznej masie powyżej 55kg.
- 5) Nie dopuszczać do ogrzewania pól grzejnych bez ustawionych na nich garnków.
- 6) Przed zdjęciem garnka z pola grzewczego należy wyłączyć zasilanie grzejnika promiennikowego ustawiając pokrętkę regulatora w poz. „0”.

3.4 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy należy:

- Ustawić pokrętkę regulatorów energii pracujących promienników grzewczych (rys.1 poz. 2, 3, 6, 7) w położenie „0”, nastąpi wyłączenie zasilania, wszystkie zielone lampki powinny zgasnąć.
- Odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Całość umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia.

3.5 Uwagi eksploatacyjne

Promienniki grzewcze wyposażone są w **ograniczniki temperatury** wyłączające część energii, zabezpieczając w ten sposób płytę i promiennik przed przegrzaniem. Działa on w przypadku zbyt małego odbioru ciepła z powierzchni płyty spowodowanego zastosowaniem niewłaściwego garnka, rondla czy patelni lub w przypadku grzania płyty bez ustawionych na nich naczyń. Powtórne załączenie pełnej mocy nastąpi po schłodzeniu płyty lub postawieniu właściwego naczynia zapewniającego odpowiedni odbiór ciepła.

Do regulacji temperatury płyty szklano-ceramicznej służy **regulator energii**, który posiada możliwość płynnej regulacji mocy grzewczej i położenie pracy ciągłej. Zakres płynnej regulacji został podzielony na trzy strefy grzania oznaczone na pokrętkę wg rys. 3, natomiast w końcowym położeniu „strefy III” znajduje się położenie „grzanie ciągłe”.

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 grzejnej.

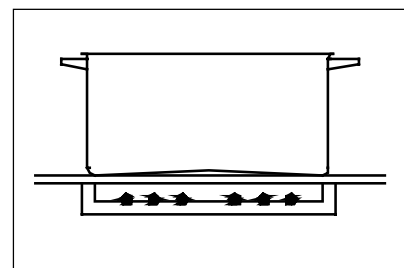
Wypukłość dna garnka nigdy nie powinna przekraczać następującej wielkości:

Średnica [mm]	Wypukłość dna [mm]
Ø 240	≤ 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.

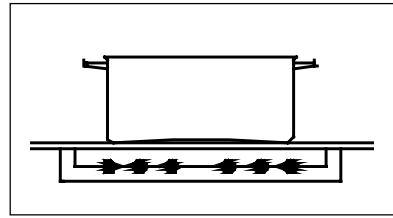
Przypadek 1

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



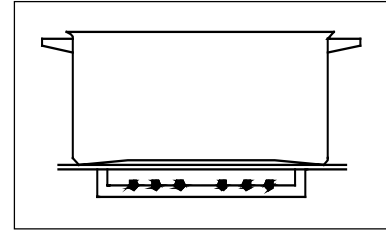
Przypadek 2

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

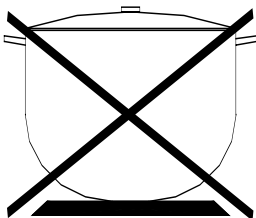
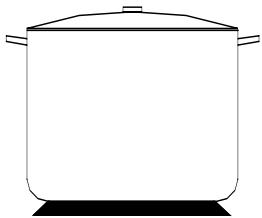


Przypadek 3

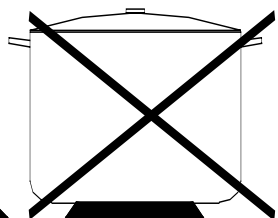
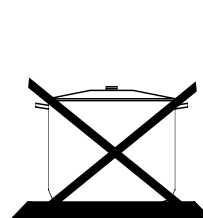
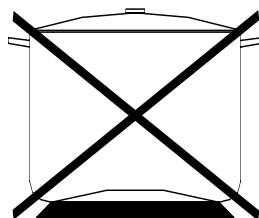
Naczynie jest zbyt duże.
Długi czas podgrzewania, gdyż duża powierzchnia dna naczynia wystaje poza płytkę.
Strata energii.



Garek 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 z płytą ceramiczną 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 pokręta.
- 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 płyty szklano-ceramicznej nie pozostawały przywarte resztki potraw.

Pola do gotowania czyścić wilgotną szmatką. Znacznie zanieczyszczone pola grzewcze płyty czyścić wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu. Należy uważać, aby przy zeskrobywaniu przywartych resztek potraw nie uszkodzić powierzchni ceramicznej.

Płytę do gotowania po myciu starannie wytrzeć i utrzymywać zawsze w stanie suchym.

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 ścierne, ponieważ są one szkodliwe dla powierzchni ze stali nierdzewnej.

5.2 Konserwacja okresowa

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

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

5.3 Naprawy i remonty

Producent kuchenek elektrycznych z płytą ceramiczną ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE "LOZAMET", poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy i przeglądy u odbiorcy oraz przeprowadza naprawy w siedzibie producenta. Wszelkie 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 grzewczej w poz. od „strefa I” do „strefa III” 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 grzewczej w poz. od „strefa I” do „strefa III” nie świecą zielone lampki, ale układ grzewczy promienników załączył się.	Uszkodzenie lampki	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzoną lampkę.
Po obróceniu pokręteł regulatorów mocy grzewczej w poz. od „strefa I” do „strefa III” świecą się zielone lampki, nie można załączyć układu grzewczego promienników, pola do gotowania pozostają zimne.	Uszkodzenie promiennika grzewczego	Zgłosić urządzenie do naprawy.
Po obróceniu pokręteł regulatorów mocy grzewczej w poz. od „strefa I” do „strefa III” 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
Grzejnik promiennikowy do płyty ceramicznej 2500W/230V	EGO 10.53111.004	1	PG1; PG2; PG3; PG4
Lampka sygnalizacyjna zielona	C027500NAH	1	1, 4, 5, 8
Regulator energii	EGO 50.57021.010	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 ETR	ET.R.40.00.00.01.0/7	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 kuchenki LEH 300	ERGOM DP 16H	2	5
Dławica izolacyjna z nakrętką – dotyczy kuchenki LEH 500	ERGOM DP 21H	2	5

8 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW.

RYSUNEK 1 - Budowa kuchenek LEH 300 i LEH 500

1. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania pola grzewczego PG1
2. Wyłącznik główny i regulator energii pola grzewczego PG1
3. Wyłącznik główny i regulator energii pola grzewczego PG2
4. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania pola grzewczego PG2
5. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania pola grzewczego PG3
6. Wyłącznik główny i regulator energii pola grzewczego PG3
7. Wyłącznik główny i regulator energii pola grzewczego PG4
8. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania pola grzewczego PG4
9. Panel sterowania
10. Płyta górna z płytą szklano-ceramiczną
11. Regulowana nóżka
12. Wkręty mocujące panel sterowania

PG1, PG2, PG3, PG4 – pola grzewcze 2500W/230V na płycie ceramicznej

A Przyłącze instalacji elektrycznej

E Położenie listwy zaciskowej (złączki śrubowej)



Przyłącze przewodu ekwipotencjalnego

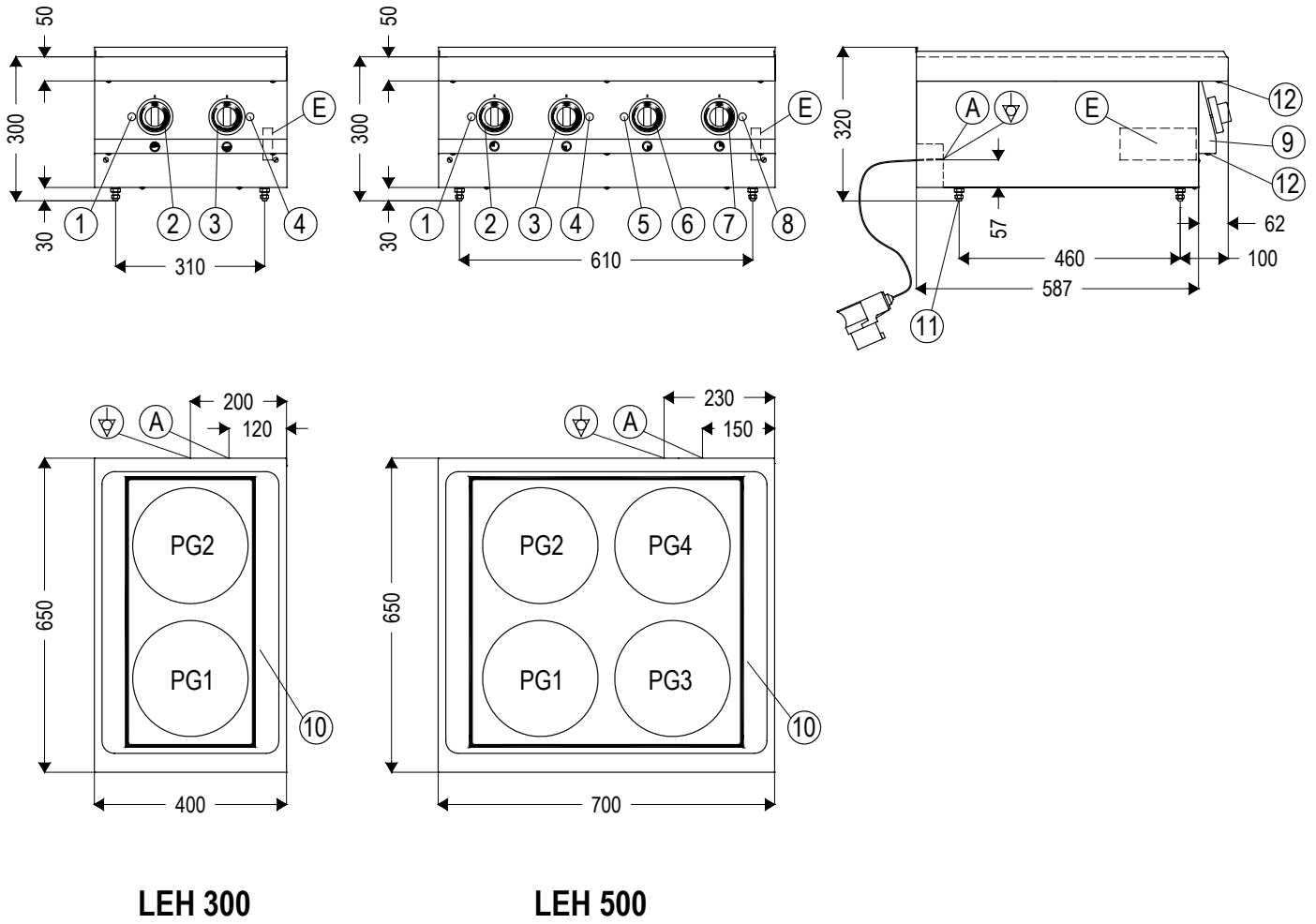
RYSUNEK 2 – Rozmieszczenie elementów instalacji elektrycznej

1. Płyta szklano-ceramiczna
2. Wyłącznik główny i regulator energii promienników grzewczych
3. Złączka śrubowa (przyłączeniowa)
4. Przewód zasilający
5. Dławica izolacyjna
6. Uchwyt przewodu zasilającego
7. Panel sterowniczy
8. Wkręty mocujące panel sterowniczy
9. Osłona promienników grzewczych

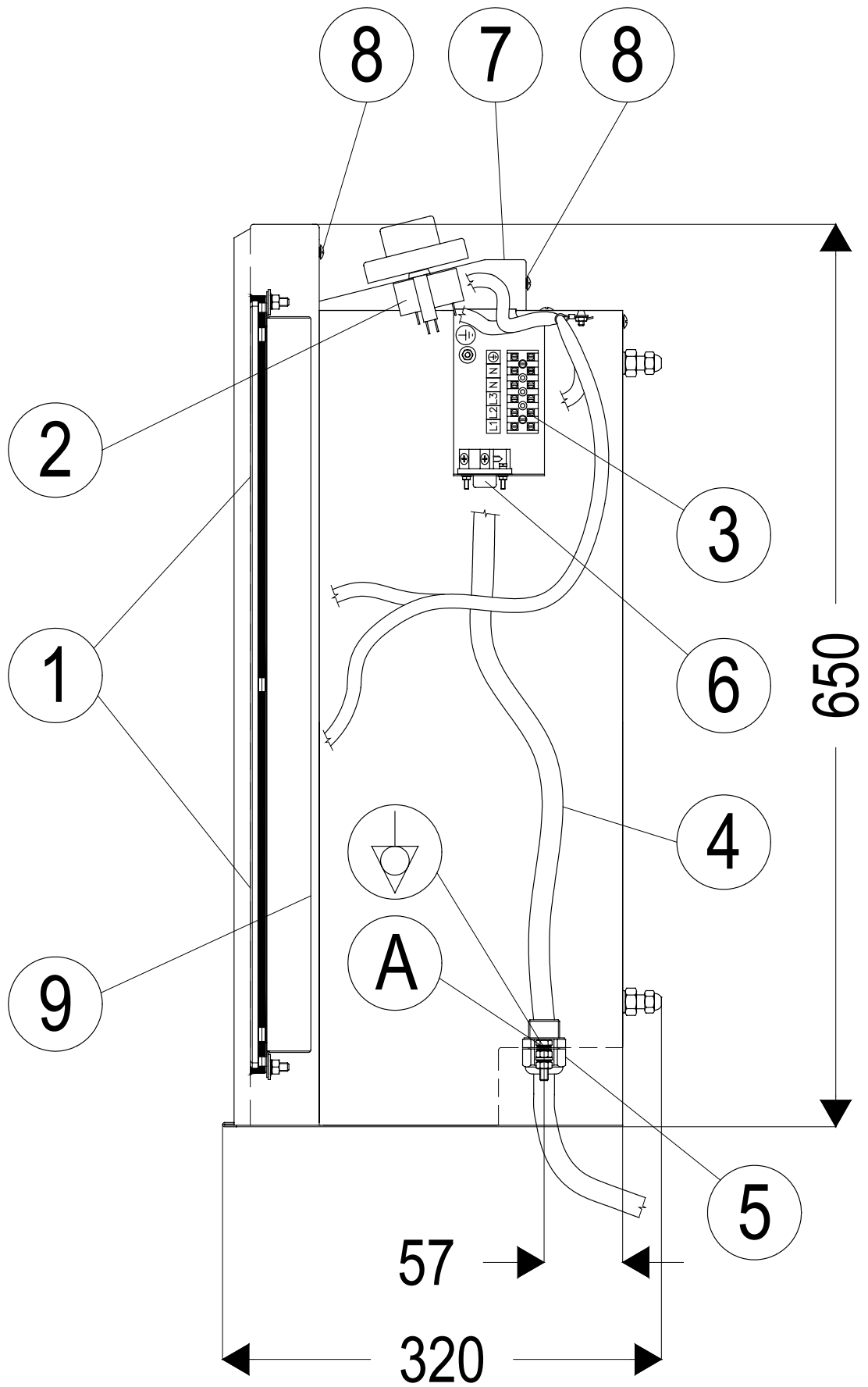
RYSUNEK 3 – Widok oznacznika pokrętła regulatora energii promiennika grzewczego

RYSUNEK 4 – Schemat elektryczny kuchenki LEH 300

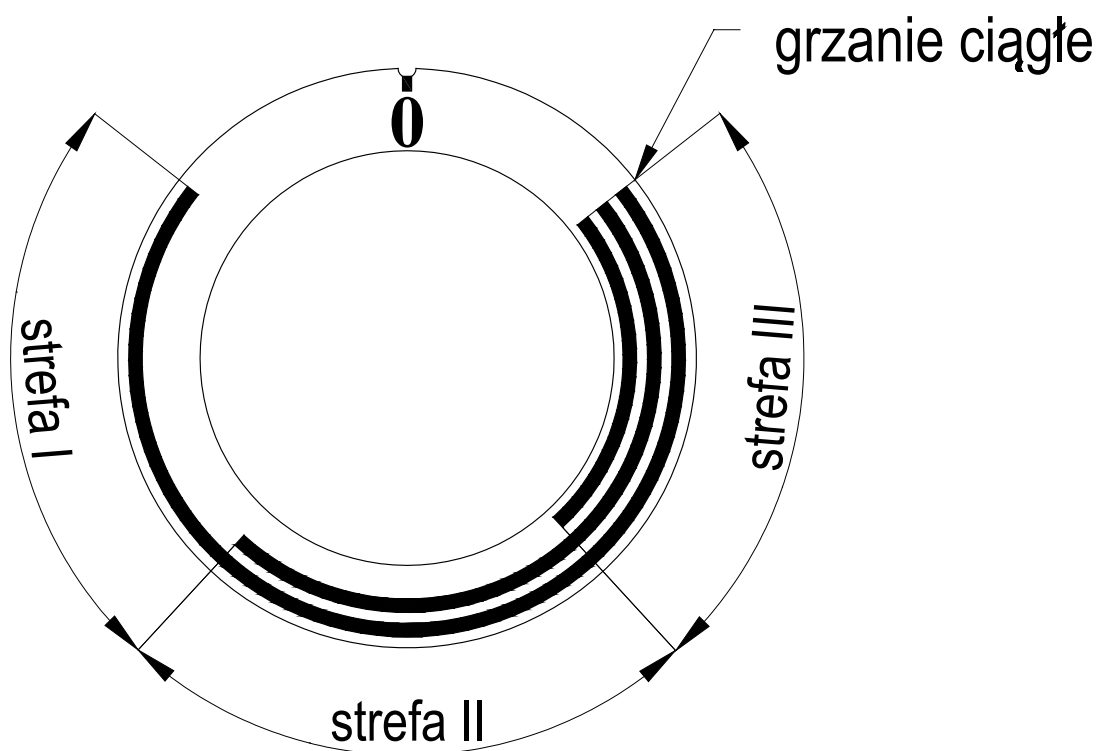
RYSUNEK 5 – Schemat elektryczny kuchenki LEH 500



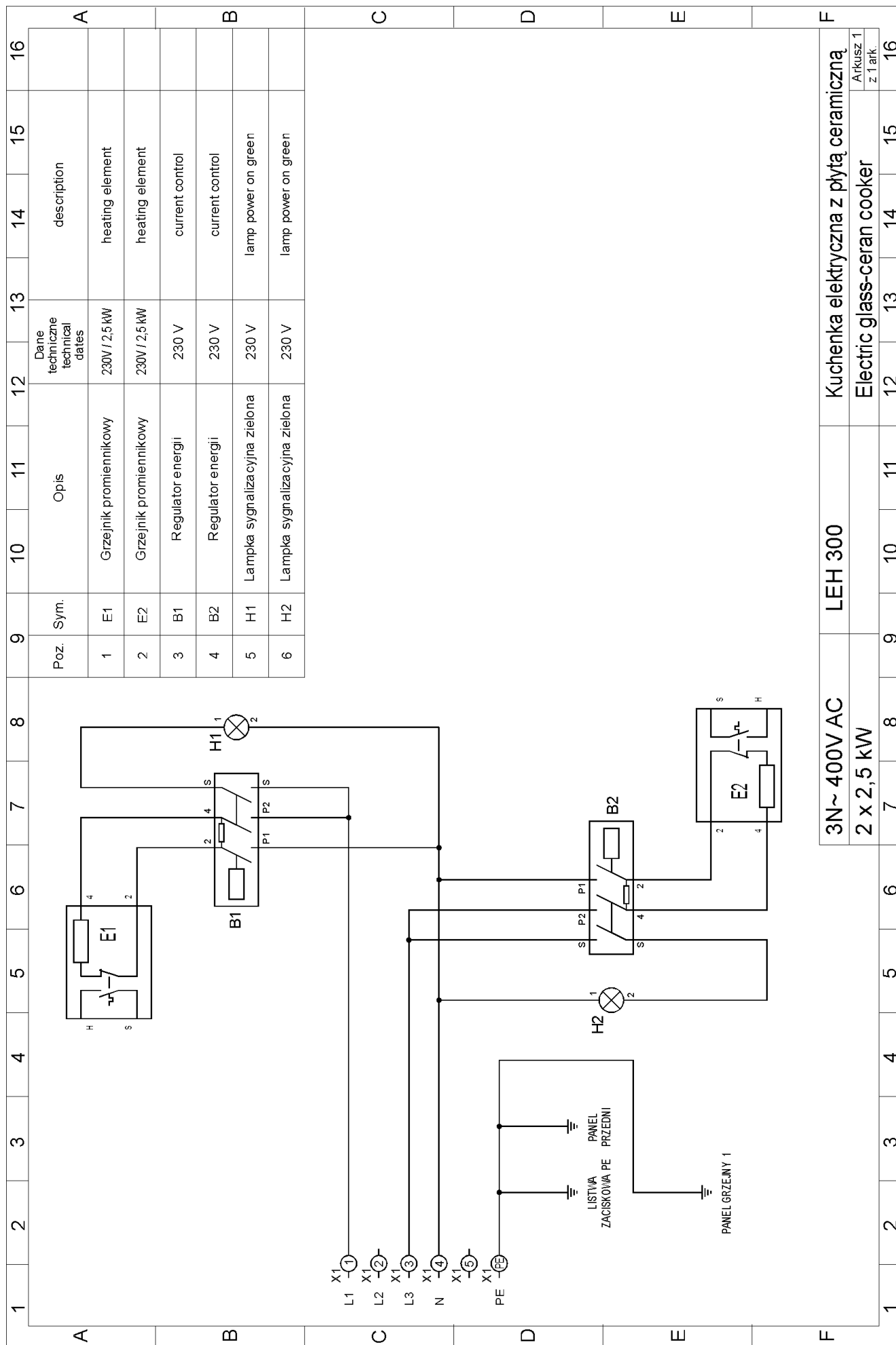
RYSUNEK 1 - Budowa kuchenek LEH 300 , LEH 500



RYSUNEK 2 – Rozmieszczenie elementów instalacji elektrycznej

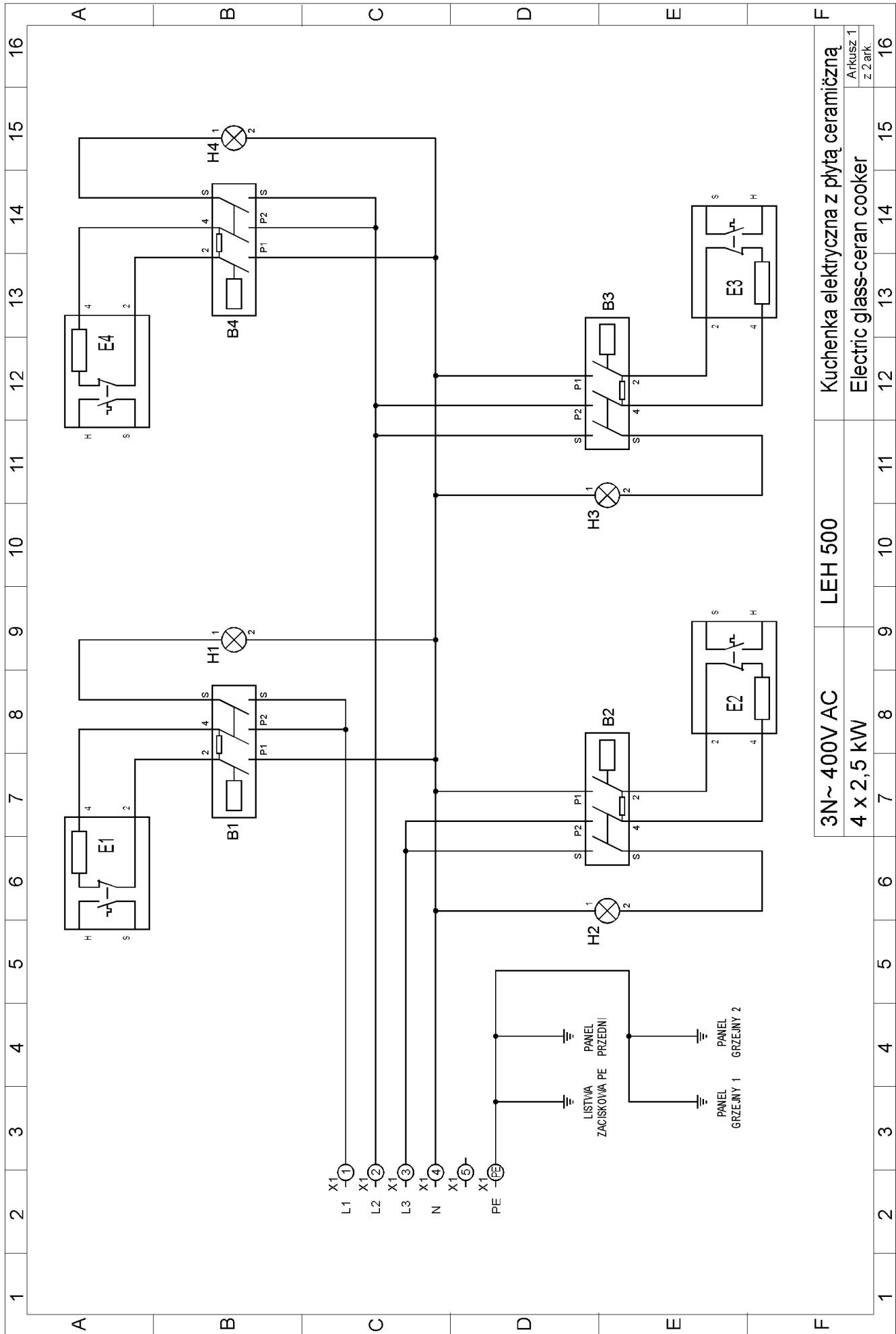


RYSUNEK 3 – Widok oznacznika pokrętła regulatora energii promiennika grzewczego



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
								3N ~ 400V AC	LEH 300	Kuchenka elektryczna z płytą ceramiczną					
								2 x 2,5 kW		Electric glass-ceramic cooker					
											Arkusz 1 z 1 ark.				

RYSUNEK 4 – Schemat elektryczny kuchenki LEH 300



3N~ 400V AC		LEH 500		Kuchenka elektryczna z płytą ceramiczną											
4 x 2,5 kW				Electric glass-ceramic cooker											
				Arkusz 1											
				z 2 ark.											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

RYUNEK 5 – Schemat elektryczny kuchenki LEH 500 (ark 1/2)

