DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

LINIA 700

KUCHNIE GAZOWE

L700.KG2 ; L700.KG2+P ; L700.KG2+S ; L700.KG2+SD
L700.KG4 ; L700.KG4+P ; L700.KG4+S ; L700.KG4+SD
L700.KG6 ; L700.KG6+P ; L700.KG6+S ; L700.KG6+SD

KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM

L700.KG4 PG
L700.KG6 PG+SD

KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM TERMOOBIEGIEM

L700.KG4 PET
L700.KG6 PET+SD

KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM

L700.KG4 PE
L700.KG6 PE+SD
L700.KG6 PEmax

CE 1450

Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego: 0030

S P I S T R E Ś C I

strona

1 CHARAKTERYSTYKA 3
1.1 Zastosowanie 3
1.2 Ogólny opis kuchni 3
1.3 Charakterystyka techniczna 3

2 INSTRUKCJA MONTAŻU 11
2.1 Montaż kuchni L700.KG2, L700.KG4, L700.KG6 na podstawach 12
2.2 Ustawienie kuchni 12
2.3 Przyłączenie do instalacji 12
2.3.1 Wentylacja i odprowadzanie spalin 13
2.3.2 Przyłączenia do instalacji gazowej 13
2.3.3 Przyłączenie do instalacji elektrycznej 14
2.3.4 Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego 15
2.3.5 Przystosowanie do spalania innego gazu 15

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI 17
3.1 Przygotowanie do pracy 17
3.2 Próbny rozruch 17
3.3 Czynności podczas pracy 17
3.3.1 Zapalanie i wygaszanie palników nawierzchniowych (do gotowania) 17
3.3.2 Czynności podczas gotowania i smażenia na palnikach nawierzchniowych 18
3.3.3 Włączanie piekarnika gazowego GN2/1 18
Dotyczy kuchni: L700.KG4 PG, L700.KG6 PG+SD 18
3.3.4 Włączenie piekarnika elektrycznego z termoobiegiem GN1/1 18
Dotyczy kuchni: L700.KG4 PET, L700.KG6 PET+SD 18
3.3.5 Włączanie piekarnika elektrycznego 19
3.3.6 Czynności podczas pieczenia w piekarniku 19
3.4 Czynności po zakończeniu pracy 20
3.5 Uwagi eksploatacyjne 20

4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY 21

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY 22
5.1 Konserwacja bieżąca 22
5.2 Konserwacja okresowa 23
5.3 Naprawy i remonty 23
5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy 23

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE 24

7 WYKAZ CZĘŚCI 24

8 RYSUNKI I SCHEMATY 27

1 CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

Kuchnie przeznaczone są do przyrządzania produktów spożywczych wymagających gotowania, smażenia oraz pieczenia w piekarniku. Przeznaczone są do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia. Zabrania się przechowywania i podgrzewania na kuchni i w piekarniku substancji niebezpiecznych, żrących, trujących, wybuchowych, emitujących szkodliwe opary itp.

1.2 Ogólny opis kuchni

- **Obudowa** wykonana ze stali nierdzewnej.
- **Płyty podpalnikowe** wykonane z tłoczonej blachy kwasoodpornej.
- **Ruszty** żeliwne pokryte emalią ceramiczną 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 czujnikiem płomienia-termoparą, zapalane generatorem wysokonapięciowym z elektrodami zapalającymi.
- **Instalacja gazowa** kuchni zbudowana z zespołu kolektora z króćcem dolotowym R1/2", rurek gazowych ø 4 i ø10 mm, kurków gazowych z zabezpieczeniami przeciwwypływowymi.
- **Piekarnik gazowy** przystosowany jest do rusztów, tac i pojemników funkcjonalnych o module GN2/1. Komora piekarnika wykonana jest ze stali nierdzewnej. Piekarnik wyposażony jest w:
  - palnik rurowy wielootworowy umieszczony pod płytą grzewczą. Płyta grzewcza pokryta jest emalią ceramiczną,
  - palnik pilotujący jednopłomieniowy z czujnikiem płomienia-termoparą, zapalany generatorem wysokonapięciowym z elektrodą zapalającą,
  - zawór gazowy z regulatorem temperatury umożliwia płynną regulację temperatury
- **Piekarnik elektryczny z termoobiegiem** gorącego powietrza, przystosowany jest do rusztów, tac i pojemników funkcjonalnych o module GN1/1. Komora piekarnika wykonana ze stali nierdzewnej, ogrzewana jest za pomocą grzałki elektrycznej umieszczonej na tylnej ścianie komory piekarnika oraz grzałki dolnej umieszczonej pod płytą grzewczą i grzałek górnych. Obieg powietrza wymusza wentylator umieszczony za grzałką na tylnej ścianie. Regulator temperatury, umożliwia regulację temperatury w komorze a łącznik krzywkowy wybór odpowiedniego programu grzania.
- **Piekarnik elektryczny** przystosowany jest do rusztów, tac i pojemników funkcjonalnych o module GN2/1. Piekarnik w wersji „Max" posiada ruszt o wymiarze 3 modułów GN1/1. Komora piekarnika wykonana ze stali nierdzewnej, ogrzewana jest za pomocą grzałki dolnej umieszczonej pod płytą grzewczą pokrytą emalią ceramiczną i grzałek górnych. Regulator temperatury, umożliwia regulację temperatury w komorze a łącznik krzywkowy wybór odpowiedniego programu grzania.

1.3 Charakterystyka techniczna

TABLICA 1

APROBATA TECHNICZNA	
Kategoria	**II2ELwLs3B/PP**
Kraj przeznaczenia	Polska –(PL)
Kategoria	**I2E**
Kraj przeznaczenia	Niemcy – (DE); Luksemburg –(LU); Rumunia – (RO);
Kategoria	**I2H**
Kraj przeznaczenia	Austria – (AT); Szwajcaria – (CH); Cypr– (CY); Czechy – (CZ); Dania – (DK); Estonia – (EE); Hiszpania – (ES); Finlandia – (FI); Francja – (FR); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Węgry – (HU); Irlandia – (IE); Islandia – (IS); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Luksemburg –(LU); Łotwa – (LV); Holandia– (NL); Norwegia – (NO); Portugalia – (PT); Rumunia – (RO); Szwecja – (SE); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
Kategoria	**I3P**
Kraj przeznaczenia	Belgia – (BE); Szwajcaria – (CH); Czechy – (CZ); Hiszpania – (ES); Francja – (FR); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Irlandia – (IE); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Holandia– (NL); Portugalia – (PT); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
Odprowadzanie spalin	**Typ A_1**
CE Cert. Budowy Typu	CE-1450
Stopień ochrony IP	IP32
Zabezp. przed prądem	Klasa I

TABLICA 2

KUCHNIE GAZOWE						
TYP	**L700.KG2**	**L700.KG4**	**L700.KG6**	**L700.KG2+P L700.KG2+S L700.KG2+SD**	**L700.KG4+P L700.KG4+S L700.KG4+SD**	**L700.KG6+P L700.KG6+S L700.KG6+SD**
Długość [mm]	400	800	1200	400	800	1200
Szerokość [mm]	700	700	700	700	700	700
Wysokość do płyty górnej	280 / 310	280 / 310	280 / 310	900	900	900
PALNIKI DO GOTOWANIA	**2**	**4**	**6**	**2**	**4**	**6**
Zapalanie generatorem	**Wykonanie standardowe**					
Zapalacze piezzoeletryczne	1) Opcja wykonania - F					
Bez zapalaczy	1) Opcja wykonania - E					
Ruszty do gotowania [mm]	335 x 300					
PODSTAWY KUCHNI						
Podstawa otwarta z półka	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	**+P**	**+P**	**+P**
Szafka otwarta	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	**+S**	**+S**	**+S**
Szafka z drzwiami	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	**+SD**	**+SD**	**+SD**
Piekarnik	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy
Rusztu do gotowania[mm]	335 mm x 300 mm					
DANE PRZYŁĄCZENIA						
Przyłącze gazu	Gwint zewnętrzny R 1/2" (DN 15)					
Zasilanie / Pobór mocy Przyłącze elektryczne	~ 230V 50Hz / 0,6 W **- Wykonanie standardowe** Przewód zasilający 3G1 mm^2 z wtyczką 2P+Z 16A					
Wymagane zabezpieczenie	6 A					
1) Dla opcji wykonania bez zapalaczy - E lub zapalaczami piezoelektrycznym - F kuchnie wykonywane są bez przyłącza elektrycznego. Nie jest wymagane zasilanie elektryczne						

TABLICA 3

KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM			
TYP		**L700.KG4 PG**	**L700.KG6 PG+SD**
Długość [mm]		800	1200
Szerokość [mm]		700	700
Wysokość do płyty górnej		900	900
PALNIKI DO GOTOWANIA		**4**	**6**
Zapalanie generatorem		**Wykonanie standardowe**	
Zapalacze piezzoeletryczne		1) Opcja wykonania - F	
Bez zapalaczy		1) Opcja wykonania - E	
Ruszty do gotowania [mm]		335 x 300	
PIEKARNIK		**GN 2/1**	**GN 2/1**
Zapalanie generatorem		**Wykonanie standardowe**	
Zapalacze piezzoeletryczne		1) Opcja wykonania - F	
Moc cieplna piekarnika [KW]		**6,8**	**6,8**
Wymiary komory [mm]		680 x 555 x 315	680 x 555 x 315
Zakres regulacji temp. [° C]		140 ÷ 290	140 ÷ 290
Drzwi piekarnika	Z szybami	**Wykonanie standardowe**	
	Bez szyb	2) Opcja wykonania - C	
Oświetlenie piekarnika		**Wykonanie standardowe** 2) Dla opcji wykonania drzwi piekarnika bez szyb -C, piekarnik bez oświetlenia	
SZAFKA Z DRZWIAMI		Nie dotyczy	**+ SD**
DANE PRZYŁĄCZENIA			
Przyłącze gazu		Gwint zewnętrzny R 1/2" (DN 15)	
Zasilanie / Pobór mocy Przyłącze elektryczne		~ 230V 50Hz **/** 25,6 W **- Wykonanie standardowe** Przewód zasilający 3G1 mm^2 z wtyczką 2P+Z 16A	
Wymagane zabezpieczenie		6 A	
1) Dla opcji wykonania bez zapalaczy - E lub zapalaczami piezoelektrycznymi - F, oraz dla 2) opcji wykonania piekarnika bez szyb – C i bez oświetlenia kuchnie wykonywane są bez przyłącza elektrycznego. Nie jest wymagane zasilanie elektryczne.			

TABLICA 4

KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM					
TYP	**L700.KG4 PET**	**L700.KG6 PET+SD**	**L700.KG4 PE**	**L700.KG6 PE+SD**	**L700.KG6 PEmax**
Długość [mm]	800	1200	800	1200	1200
Szerokość [mm]	700	700	700	700	700
Wysokość do płyty górnej	900	900	900	900	900
PALNIKI DO GOTOWANIA	**4**	**6**	**4**	**6**	**6**
Zapalanie generatorem	**Wykonanie standardowe**				
Bez zapalaczy	Opcja wykonania - E				
Ruszty do gotowania [mm]	335 x 300				
PIEKARNIK	**GN1/1**	**GN1/1**	**GN2/1**	**GN2/1**	**3 x GN1/1**
Moc znam. piekarnika [KW]	**2,65**	**2,65**	**4,45**	**4,45**	**6,65**
Funkcje grzania	-Termoobieg - Góra + dół - Góra - Dół - Grill	-Termoobieg - Góra + dół - Góra - Dół - Grill	- Góra + dół - Góra - Dół - Grill	- Góra + dół - Góra - Dół - Grill	- Góra + dół - Góra - Dół - Grill
Wymiary komory [mm]	560 x 370x 315		680 x 555 x 315		1005 x 555x 315
Zakres regulacji temp. [° C]	50 ÷ 300		50 ÷ 300		50 ÷ 300
Drzwi piekarnika – Z szybami	**Wykonanie standardowe**				
Drzwi piekarnika – Bez szyb	**2)** Opcja wykonania - C				
Oświetlenie piekarnika	**Wykonanie standardowe** **2)** Dla opcji wykonania drzwi piekarnika bez szyb - C, piekarnik bez oświetlenia				
SZAFKA Z DRZWIAMI	Nie dotyczy	**+ SD**	Nie dotyczy	**+ SD**	Nie dotyczy
DANE PRZYŁĄCZENIA					
Przyłącze gazu	Gwint zewnętrzny R 1/2" (DN 15)				
Zasilanie Przyłącze elektryczne	**Wykonanie standardowe**				
	~ 230V 50Hz		~ 230V 50Hz		3N ~ 400V 50Hz
	Przewód zasilający 3G 1,5 mm² z wtyczką 2P+Z 16A		Przewód zasilający 3G 2,5 mm² z wtyczką 2P+E 32A		Przewód zasilający 5G 1,5 mm² z wtyczką 3P+N+PE 16A
Wymagane zabezpieczenie	13 A		25 A		13 A

TABLICA 5

DANE PALNIKÓW						
Znamionowe obciążenie cieplne Przepływ pełny / minimalny		G20 E, H (20 mbr)	G27 Lw (20 mbr)	G2.350 Ls (13 mbr)	G30 B/ P (37 mbr)	G31 P (37 mbr)
Palnik mały Ø 73mm	Obciążenie cieplne	3,0kW / 1,0kW				
	Przepływ	0,32 / 0,11 m³/h	0,39 / 0,13 m³/h	0,44 / 0,15 m³/h	0,24 / 0,08 kg/h	0,23 / 0,075 kg/h
Palnik .średni Ø 104mm	Obciążenie cieplne	4,5kW / 1,4kW				
	Przepływ	0,47 / 0,15 m³/h	0,58 / 0,18 m³/h	0,66 / 0,20 m³/h	0,35 / 0,11 kg/h	0,34 / 0,10 kg/h
Palnik duży Ø 128mm	Obciążenie cieplne	7,5kW / 2,3kW				
	Przepływ	0,80 / 0,245 m³/h	0,97 / 0,30 m³/h	1,10 / 0,34 m³/h	0,6 / 0,18 kg/h	0,58 / 0,17 kg/h
Palnik piekarnika	Obciążenie cieplne	6,8kW / 1,35kW				
	Przepływ	0,72 / 0,15 m³/h	0,88 / 0,18 m³/h	1,0 / 0,20 m³/h	0,54 / 0,11 m³/h	0,53 / 0,10 m³/h

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

TABLICA 6

Dane znamionowe : Kuchnie gazowe 2 palnikowe					
Gazy	**Znamionowe obciążenie cieplne** **Zużycie gazu**	**Typ / Model**			
		L700.KG2/1	**L700.KG2/2**	**L700.KG2/3**	**L700.KG2/4**
		+P (podstawa z półką) **+S** (szafka otwarta) **+SD** (szafka z drzwiami)			
		opcja	opcja	**standard**	opcja
E, H (G20) 20 mbar	Obciążenie cieplne	7,5 kW	9 kW	**12 kW**	15 kW
	Zużycie gazu	0,8 m³/h	0,95 m³/h	1,27 m³/h	1,59 m³/h
Lw (G27) 20 mbar	Obciążenie cieplne	7,5 kW	9 kW	**12 kW**	15 kW
	Zużycie gazu	0,96 m³/h	1,16 m³/h	1,55 m³/h	1,94 m³/h
Ls (G2.350) 13 mbar	Obciążenie cieplne	7,5 kW	9 kW	**12 kW**	15 kW
	Zużycie gazu	1,10 m³/h	1,32 m³/h	1,76 m³/h	2,20 m³/h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Obciążenie cieplne	7,5 kW	9 kW	**12 kW**	15 kW
	Zużycie gazu	0,59 kg/h	0,71 kg/h	0,94 kg/h	1,18 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Obciążenie cieplne	7,5 kW	9 kW	**12 kW**	15 kW
	Zużycie gazu	0,58 kg/h	0,70 kg/h	0,93 kg/h	1,16 kg/h
Zasilanie elektrycz. / pobór mocy		~ 230V 50Hz / 0,6 W			

L700.KG2/1

4,5kW
3,0kW

L700.KG2/2

4,5kW
4,5kW

L700.KG2/3

7,5kW
4,5kW

L700.KG2/4

7,5kW
7,5kW

TABLICA 7

Dane znamionowe : Kuchnie gazowe 4 palnikowe							
Gazy	**Znamionowe obciążenie cieplne** **Zużycie gazu**	**Typ / Model**					
		L700.KG4/1	**L700.KG4/2**	**L700.KG4/3**	**L700.KG4/4**	**L700.KG4/5**	**L700.KG4/6**
		+P (podstawa z półką) **+S** (szafka otwarta) **+SD** (szafka z drzwiami)					
		opcja	opcja	opcja	opcja	**standard**	opcja
E, H (G20) 20 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	**24 kW**	30 kW
	Zużycie gazu	1,59 m³/h	1,75 m³/h	1,90 m³/h	2,06 m³/h	2,53 m³/h	3,17 m³/h
Lw (G27) 20 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	**24 kW**	30 kW
	Zużycie gazu	1,94 m³/h	2,13 m³/h	2,32 m³/h	2,52 m³/h	3,1 m³/h	3,88 m³/h
Ls (G2.350) 13 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	**24 kW**	30 kW
	Zużycie gazu	2,20 m³/h	2,42 m³/h	2,65 m³/h	2,87 m³/h	3,53 m³/h	4,41 m³/h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	**24 kW**	30 kW
	Zużycie gazu	1,18 kg/h	1,27 kg/h	1,42 kg/h	1,54 kg/h	1, 89 kg/h	2,36 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	**24 kW**	30 kW
	Zużycie gazu	1,16 kg/h	1,28 kg/h	1,40 kg/h	1,51 kg/h	1, 86 kg/h	2,33 kg/h
Zasilanie elektrycz. / pobór mocy		~ 230V 50Hz / 0,6 W					

L700.KG4/1

4,5kW	4,5kW
3,0kW	3,0kW

L700.KG4/2

4,5kW	4,5kW
4,5kW	3,0kW

L700.KG4/3

4,5kW	4,5kW
4,5kW	4,5kW

L700.KG4/4

7,5kW	4,5kW
4,5kW	3,0kW

L700.KG4/5

7,5kW	4,5kW
4,5kW	7,5kW

L700.KG4/6

7,5kW	7,5kW
7,5kW	7,5kW

TABLICA 8

Dane znamionowe: Kuchnie gazowe 6 palnikowe						
Gazy	**Znamionowe obciążenie cieplne** **Zużycie gazu**	**Typ / Model**				
		L700.KG6/1	**L700.KG6/2**	**L700.KG6/3**	**L700.KG6/4**	**L700.KG6/5**
		+P (podstawa z półką) **+S** (szafka otwarta) **+SD** (szafka z drzwiami)				
		opcja	opcja	opcja	opcja	**standard**
E, H (G20) 20 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	3,17 m³/h	3,65 m³/h	3,96 m³/h	4,12 m³/h	3,80 m³/h
Lw (G27) 20 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	3,87 m³/h	4,45 m³/h	4,84 m³/h	5,03 m³/h	4,65 m³/h
Ls (G2.350) 13 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	4,41 m³/h	5,07 m³/h	5,51 m³/h	5,73 m³/h	5,30 m³/h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	2,36 kg/h	2,71 kg/h	2,95 kg/h	3,1 kg/h	2,84 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	2,31 kg/h	2,65 kg/h	2,85 kg/h	3 kg/h	2,80 kg/h
Zasilanie elektrycz. / pobór mocy		~ 230V 50Hz / 0,6 W				

L700.KG6/1

4,5kW	7,5kW	7,5kW
4,5kW	3,0kW	3,0kW

L700.KG6/2

4,5kW	7,5kW	7,5kW
7,5kW	4,5kW	3,0kW

L700.KG6/3

7,5kW	7,5kW	7,5kW
7,5kW	4,5kW	3,0kW

L700.KG6/4

7,5kW	7,5kW	7,5kW
7,5kW	4,5kW	4,5kW

L700.KG6/5

7,5kW	4,5kW	7,5kW
4,5kW	7,5kW	4,5kW

TABLICA 9

Dane znamionowe : Kuchnie gazowe 4 palnikowe z piekarnikiem gazowym GN2/1							
Gazy	**Znamionowe obciążenie cieplne** **Zużycie gazu**	**Typ / Model**					
		L700.KG4/1 PG	**L700.KG4/2 PG**	**L700.KG4/3 PG**	**L700.KG4/4 PG**	**L700.KG4/5 PG**	**L700.KG4/6 PG**
		opcja	opcja	opcja	opcja	**standard**	opcja
E, H (G20) 20 mbar	Obciążenie cieplne	21,8 kW	23,3 kW	24,8 kW	26,3 kW	**30,8 kW**	36,8 kW
	Zużycie gazu	2,30 m³/h	2,46 m³/h	2,62 m³/h	2,78 m³/h	3,26 m³/h	3,89 m³/h
Lw (G27) 20 mbar	Obciążenie cieplne	21,8 kW	23,3 kW	24,8 kW	26,3 kW	**30,8 kW**	36,8 kW
	Zużycie gazu	2,81 m³/h	3,0 m³/h	3,2 m³/h	3,39 m³/h	3,97 m³/h	4,75 m³/h
Ls (G2.350) 13 mbar	Obciążenie cieplne	21,8 kW	23,3 kW	24,8 kW	26,3 kW	**30,8 kW**	36,8 kW
	Zużycie gazu	3,2 m³/h	3,42 m³/h	3,65 m³/h	3,87 m³/h	4,53 m³/h	5,40 m³/h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Obciążenie cieplne	21,8 kW	23,3 kW	24,8 kW	26,3 kW	**30,8 kW**	36,8 kW
	Zużycie gazu	1,72 kg/h	1,84 kg/h	1,96 kg/h	2,07 kg/h	2,42 kg/h	2,90 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Obciążenie cieplne	21,8 kW	23,3 kW	24,8 kW	26,3 kW	**30,8 kW**	36,8 kW
	Zużycie gazu	1,7 kg/h	1,81 kg/h	1,93 kg/h	2,04 kg/h	2,39 kg/h	2,86 kg/h
Zasilanie elektrycz. / pobór mocy		~ 230V 50Hz / 25,6 W					

L700.KG4/1 PG

4,5kW	4,5kW
3,0kW	3,0kW

L700.KG4/2 PG

4,5kW	4,5kW
4,5kW	3,0kW

L700.KG4/3 PG

4,5kW	4,5kW
4,5kW	4,5kW

L700.KG4/4 PG

7,5kW	4,5kW
4,5kW	3,0kW

L700.KG4/5 PG

7,5kW	4,5kW
4,5kW	7,5kW

L700.KG4/6 PG

7,5kW	7,5kW
7,5kW	7,5kW

TABLICA 10

Dane znamionowe : Kuchnie gazowe 4 palnikowe z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem GN1/1							
Gazy	**Znamionowe obciążenie cieplne**	**Typ / Model**					
		L700.KG4/1 PET	**L700.KG4/2 PET**	**L700.KG4/3 PET**	**L700.KG4/4 PET**	**L700.KG4/5 PET**	**L700.KG4/6 PET**
	Zużycie gazu	opcja	opcja	opcja	opcja	**standard**	opcja
E, H (G20) 20 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,59 m³/h	1,75 m³/h	1,90 m³/h	2,06 m³/h	2,53 m³/h	3,17 m³/h
Lw (G27) 20 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,94 m³/h	2,13 m³/h	2,32 m³/h	2,52 m³/h	3,1 m³/h	3,88 m³/h
Ls (G2.350) 13 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	2,20 m³/h	2,42 m³/h	2,65 m³/h	2,87 m³/h	3,53 m³/h	4,41 m³/h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,18 kg/h	1,27 kg/h	1,42 kg/h	1,54 kg/h	1, 89 kg/h	2,36 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,16 kg/h	1,28 kg/h	1,40 kg/h	1,51 kg/h	1, 86 kg/h	2,33 kg/h
Zasilanie elektryczne		~ 230V 50Hz					
Pobór mocy		2,65 kW					

L700.KG4/1 PET		L700.KG4/2 PET		L700.KG4/3 PET		L700.KG4/4 PET		**L700.KG4/5 PET**		L700.KG4/6 PET	
4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW
3,0kW	3,0kW	4,5kW	3,0kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	3,0kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW

TABLICA 11

Dane znamionowe : Kuchnie gazowe 4 palnikowe z piekarnikiem elektrycznym GN2/1							
Gazy	**Znamionowe obciążenie cieplne**	**Typ / Model**					
		L700.KG4/1 PE opcja	**L700.KG4/2 PE** opcja	**L700.KG4/3 PE** opcja	**L700.KG4/4 PE** opcja	**L700.KG4/5 PE** **standard**	**L700.KG4/6 PE** opcja
	Zużycie gazu						
E, H (G20) 20 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,59 m³/h	1,75 m³/h	1,90 m³/h	2,06 m³/h	2,53 m³/h	3,17 m³/h
Lw (G27) 20 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,94 m³/h	2,13 m³/h	2,32 m³/h	2,52 m³/h	3,1 m³/h	3,88 m³/h
Ls (G2.350) 13 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	2,20 m³/h	2,42 m³/h	2,65 m³/h	2,87 m³/h	3,53 m³/h	4,41 m³/h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,18 kg/h	1,27 kg/h	1,42 kg/h	1,54 kg/h	1, 89 kg/h	2,36 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,16 kg/h	1,28 kg/h	1,40 kg/h	1,51 kg/h	1, 86 kg/h	2,33 kg/h
Zasilanie elektryczne		~ 230V 50Hz					
Pobór mocy		4,45 kW					

L700.KG4/1 PE		L700.KG4/2 PE		L700.KG4/3 PE		L700.KG4/4 PE		**L700.KG4/5 PE**		L700.KG4/6 PE	
4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW
3,0kW	3,0kW	4,5kW	3,0kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	3,0kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW

TABLICA 12

Dane znamionowe: Kuchnie gazowe 6 palnikowe z piekarnikiem gazowym GN2/1 z szafką						
Gazy	**Znamionowe obciążenie cieplne**	**Typ / Model**				
		L700.KG6/1 PG+SD	**L700.KG6/2 PG+SD**	**L700.KG6/3 PG+SD**	**L700.KG6/4 PG+SD**	**L700.KG6/5 PG+SD**
	Zużycie gazu	opcja	opcja	opcja	opcja	**standard**
E, H (G20) 20 mbar	Obciążenie cieplne	36,8 kW	41,3 kW	44,3 kW	45,8 kW	**42,8 kW**
	Zużycie gazu	3,89 m³/h	4,37 m³/h	4,68 m³/h	4,84 m³/h	4,53 m³/h
Lw (G27) 20 mbar	Obciążenie cieplne	36,8 kW	41,3 kW	44,3 kW	45,8 kW	**42,8 kW**
	Zużycie gazu	4,75 m³/h	5,33 m³/h	5,72 m³/h	5,91 m³/h	5,52 m³/h
Ls (G2.350) 13 mbar	Obciążenie cieplne	36,8 kW	41,3 kW	44,3 kW	45,8 kW	**42,8 kW**
	Zużycie gazu	5,41 m³/h	6,01 m³/h	6,51 m³/h	6,73 m³/h	6,30 m³/h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Obciążenie cieplne	36,8 kW	41,3 kW	44,3 kW	45,8 kW	**42,8 kW**
	Zużycie gazu	2,9 kg/h	3,26 kg/h	3,49 kg/h	3,61 kg/h	3,37 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Obciążenie cieplne	36,8 kW	41,3 kW	44,3 kW	45,8 kW	**42,8 kW**
	Zużycie gazu	2,86 kg/h	3,21 kg/h	3,44 kg/h	3,55 kg/h	3,32 kg/h
Zasilanie elektrycz. /pobór mocy		~ 230V 50Hz / 25,6 W				

L700.KG6/1 PG+SD

4,5kW	7,5kW	7,5kW
4,5kW	3,0kW	3,0kW

L700.KG6/2 PG+SD

4,5kW	7,5kW	7,5kW
7,5kW	4,5kW	3,0kW

L700.KG6/3 PG+SD

7,5kW	7,5kW	7,5kW
7,5kW	4,5kW	3,0kW

L700.KG6/4 PG+SD

7,5kW	7,5kW	7,5kW
7,5kW	4,5kW	4,5kW

L700.KG6/5 PG+SD

7,5kW	4,5kW	7,5kW
4,5kW	7,5kW	4,5kW

TABLICA 13

Dane znamionowe: Kuchnie gazowe 6 palnikowe z piekarnikiem elektrycz. z termoobieg. GN1/1 z szafką						
Gazy	**Znamionowe obciążenie cieplne**	**Typ / Model**				
		L700.KG6/1 PET+SD	**L700.KG6/2 PET+SD**	**L700.KG6/3 PET+SD**	**L700.KG6/4 PET+SD**	**L700.KG6/5 PET+SD**
	Zużycie gazu	opcja	opcja	opcja	opcja	**standard**
E, H (G20) 20 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	3,17 m³/h	3,65 m³/h	3,96 m³/h	4,12 m³/h	3,80 m³/h
Lw (G27) 20 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	3,87 m³/h	4,45 m³/h	4,84 m³/h	5,03 m³/h	4,65 m³/h
Ls (G2.350) 13 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	4,41 m³/h	5,07 m³/h	5,51 m³/h	5,73 m³/h	5,30 m³/h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	2,36 kg/h	2,71 kg/h	2,95 kg/h	3,1 kg/h	2,84 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	2,31 kg/h	2,65 kg/h	2,85 kg/h	3 kg/h	2,80 kg/h
Zasilanie elektryczne		~ 230V 50Hz				
Pobór mocy		2,65 kW				

L700.KG6/1 PET+SD

4,5kW	7,5kW	7,5kW
4,5kW	3,0kW	3,0kW

L700.KG6/2 PET+SD

4,5kW	7,5kW	7,5kW
7,5kW	4,5kW	3,0kW

L700.KG6/3 PET+SD

7,5kW	7,5kW	7,5kW
7,5kW	4,5kW	3,0kW

L700.KG6/4 PET+SD

7,5kW	7,5kW	7,5kW
7,5kW	4,5kW	4,5kW

L700.KG6/5 PET+SD

7,5kW	4,5kW	7,5kW
4,5kW	7,5kW	4,5kW

TABLICA 14

Dane znamionowe: Kuchnie gazowe 6 palnikowe z piekarnikiem elektrycznym GN2/1 z szafką						
Gazy	**Znamionowe obciążenie cieplne**	**Typ / Model**				
		L700.KG6/1 PE+SD	**L700.KG6/2 PE+SD**	**L700.KG6/3 PE+SD**	**L700.KG6/4 PE+SD**	**L700.KG6/5 PE+SD**
	Zużycie gazu	opcja	opcja	opcja	opcja	**standard**
E, H (G20) 20 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	3,17 m³/h	3,65 m³/h	3,96 m³/h	4,12 m³/h	3,80 m³/h
Lw (G27) 20 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	3,87 m³/h	4,45 m³/h	4,84 m³/h	5,03 m³/h	4,65 m³/h
Ls (G2.350) 13 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	4,41 m³/h	5,07 m³/h	5,51 m³/h	5,73 m³/h	5,30 m³/h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	2,36 kg/h	2,71 kg/h	2,95 kg/h	3,1 kg/h	2,84 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	2,31 kg/h	2,65 kg/h	2,85 kg/h	3 kg/h	2,80 kg/h
Zasilanie elektryczne		~ 230V 50Hz				
Pobór mocy		4,45 kW				

L700.KG6/1 PE+SD

4,5kW	7,5kW	7,5kW
4,5kW	3,0kW	3,0kW

L700.KG6/2 PE+SD

4,5kW	7,5kW	7,5kW
7,5kW	4,5kW	3,0kW

L700.KG6/3 PE+SD

7,5kW	7,5kW	7,5kW
7,5kW	4,5kW	3,0kW

L700.KG6/4 PE+SD

7,5kW	7,5kW	7,5kW
7,5kW	4,5kW	4,5kW

L700.KG6/5 PE+SD

7,5kW	4,5kW	7,5kW
4,5kW	7,5kW	4,5kW

TABLICA 15

Dane znamionowe: Kuchnie gazowe 6 palnikowe z piekarnikiem elektrycznym „Max“ 3xGN1/1						
Gazy	**Znamionowe obciążenie cieplne**	**Typ / Model**				
		L700.KG6/1 PEmax	**L700.KG6/2 PEmax**	**L700.KG6/3 PEmax**	**L700.KG6/4 PEmax**	**L700.KG6/5 PEmax**
	Zużycie gazu	opcja	opcja	opcja	opcja	**standard**
E, H (G20) 20 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	3,17 m³/h	3,65 m³/h	3,96 m³/h	4,12 m³/h	3,80 m³/h
Lw (G27) 20 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	3,87 m³/h	4,45 m³/h	4,84 m³/h	5,03 m³/h	4,65 m³/h
Ls (G2.350) 13 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	4,41 m³/h	5,07 m³/h	5,51 m³/h	5,73 m³/h	5,30 m³/h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	2,36 kg/h	2,71 kg/h	2,95 kg/h	3,1 kg/h	2,84 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Obciążenie cieplne	30 kW	34,5 kW	37,5 kW	39 kW	**36 kW**
	Zużycie gazu	2,31 kg/h	2,65 kg/h	2,85 kg/h	3 kg/h	2,80 kg/h
Zasilanie elektryczne		3N~ 400V 50Hz				
Pobór mocy		6,65 kW				

L700.KG6/1 PEmax

4,5kW	7,5kW	7,5kW
4,5kW	3,0kW	3,0kW

L700.KG6/2 PEmax

4,5kW	7,5kW	7,5kW
7,5kW	4,5kW	3,0kW

L700.KG6/3 PEmax

7,5kW	7,5kW	7,5kW
7,5kW	4,5kW	3,0kW

L700.KG6/4 PEmax

7,5kW	7,5kW	7,5kW
7,5kW	4,5kW	4,5kW

L700.KG6/5 PEmax

7,5kW	4,5kW	7,5kW
4,5kW	7,5kW	4,5kW

TABLICA 16

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 17

Wartości wg: EN 203 –1, EN 437		**Wartość opałowa H_i – 15 ºC**		**Ciepło spalania H_S – 15 ºC**	
		MJ/m^3	MJ/kg	MJ/m^3	MJ/kg
Gazy ziemne	E, H (G20)	34,02		37,78	
	Lw (G27)	27,89		30,98	
	Ls (G2.350)	24,49		27,20	
Gazy skroplone	Butan/Propan (G30)	116,09	45,65	125,81	49,47
	Propan (G31)	88,00	46,34	95,65	50,37

Podany w tablicach przepływ (zużycie gazu) został obliczony dla wartości opałowej gazów odniesienia.

Zużycie gazu [m^3/h] = Obciążenie cieplne [kW] x 3,6 / Wartość opałowa Hi [MJ/m^3]	Zużycie gazu [kg/h] = Obciążenie cieplne [kW] x 3,6 / Wartość opałowa Hi [MJ/kg]
Zużycie gazu [kWh] = Zużycie gazu [m^3 lub kg] x Ciepło spalania Hs [MJ/m^3 lub MJ/kg] / 3,6	

Kuchnie spełniają wymagania techniczne, potwierdzone przez Instytut Nafty i Gazu przy zasilaniu gazami podanymi tablicy 17. Standardowo kuchnie przystosowane są do gazu ziemnego E (G20).
W przypadku konieczności zasilania kuchni innym gazem wyszczególnionym w tablicy 17, należy zgłosić to producentowi w celu przystosowania urządzenia do zasilania odpowiednim gazem.

2 INSTRUKCJA MONTAŻU

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

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

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

⚠ **Zabrania się przesuwania kuchni bezpośrednio po podłożu. Grozi to uszkodzeniem nóg, oraz elementów instalacji wewnątrz kuchni.**
Kuchnię zdejmować z palety i przenosić na stanowisko pracy przy pomocy wózka widłowego lub paletowego. Kuchnię podnosić za jej ramę dolną. Podczas podnoszenia i przenoszenia kuchnia powinna stabilnie leżeć na widłach.
Długość wideł nie mniejsza niż 800 mm.
Szerokość wideł:
- Dla kuchni 4 palnikowych nie większa niż 550 mm i nie mniejsza niż 380 mm.
- Dla kuchni 6 palnikowych nie większa niż 850 mm i nie mniejsza niż 650 mm.
Widły wsuwać pod kuchnię od strony panela sterowniczego. Zachować ostrożność aby nie uszkodzić widłami nóg kuchni, przyłącza gazu (A), przewodu elektrycznego (B).

☞ **Po przewiezieniu i ustawieniu kuchni na stanowisko pracy, dopuszcza się niewielkie przesuwanie kuchni po równym podłożu w celu precyzyjnego ustawienia. Podczas przesuwania nie chwytać za pokrętła, drzwi piekarnika i inne zamontowane na kuchni elementy wyposażenia.**

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

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji kuchni powinno posiadać:

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

2.1 Montaż kuchni L700.KG2, L700.KG4, L700.KG6 na podstawach

Kuchnie L700.KG2, L700.KG4, L700.KG6 są modułami górnymi linii 700. W przypadku ustawienia urządzenia na module dolnym linii 700 (podstawa otwarta z półka **+ P**, szafka otwarta **+ S**, szafka z drzwiami **+SD**, belka pomostowa **M**) urządzenie przymocować 4 śrubami M 5 x 20 wykorzystując otwory w nóżkach uprzednio wyjmując z nich zaślepki z tworzywa.

2.2 Ustawienie kuchni

Kuchnie można eksploatować jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 700.
Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych nóg.
W przypadku gdy urządzenie ma być ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, wykończeń dekoracyjnych itp. powinny być one wykonane z materiałów niepalnych albo pokryte odpowiednim niepalnym, izolującym ciepło materiałem. Zaleca się zachować minimalny odstęp od ścian co najmniej 100 mm. W przypadku konieczności dostawienia urządzenia do ściany, powinna ona być ognioodporna. Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.
Nie należy ustawiać kuchni przy oknie. Przeciąg, podmuchy wiatru, ruchy powietrza zakłócają pracę palników gazowych.

2.3 Przyłączenie do instalacji

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

Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:

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

2.3.1 Wentylacja i odprowadzanie spalin

1) Pomieszczenie kuchenne powinno być dobrze wentylowane aby uzupełniać usuwane powietrze.
2) Kuchnia jest urządzeniem grzejnym gazowym dla zakładów zbiorowego żywienia.
   W zależności od sposobu odprowadzania spalin jest urządzeniem otwartego spalania **typu "A1"** pobierającym powietrze z pomieszczenia i odprowadzającym spaliny do pomieszczenia, w którym jest zainstalowane. W związku z tym urządzenie należy ustawić pod wyciągiem miejscowym z okapem zapewniającym wymagany przepływ powietrza wentylacyjnego zależny od mocy cieplnej (co najmniej 2 m^3/h x moc cieplna w kW).

   Spaliny należy odprowadzać od okapu na zewnątrz budynku, w sposób zgodny z obowiązującymi normami, przepisami i rozporządzeniami.
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. Do czyszczenia filtrów nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
6) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone oraz czy przepływ nie jest utrudniony.

2.3.2 Przyłączenia do instalacji gazowej

⚠ **Kuchnie należy zasilać gazem podanym na tabliczce znamionowej i opakowaniu kuchni o własnościach i ciśnieniu zgodnych z normami zasilania gazem i danymi w tablicy 16, 17.**

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

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.2 ÷14 poz. A).
4) Kuchnię przystosowaną do gazów ziemnych E, H, Lw, Ls 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) Kuchnię przystosowaną do gazów płynnych B/P, P podłączyć do butli z gazem przy pomocy węża elastycznego o maksymalnej długości 3 m i reduktora zainstalowanego na zaworze butli. Koniec węża zabezpieczyć przed zsunięciem z króćców przyłączeniowych przy pomocy opasek zaciskowych. Wąż i reduktor muszą być przystosowane do gazów płynnych. Kuchenkę łączyć z wężem elastycznym rurą stalową o długości co najmniej 500 mm.
6) Kuchnię można także przyłączyć do instalacji gazowej stosując elastyczne przewody metalowe.
7) Sprawdzić ciśnienie gazu wykorzystując króciec ø 9mm (rys.2 ÷14 poz. A).

   W celu sprawdzenia ciśnienia gazu na wlocie do urządzenia należy:
   - odkręcić śrubę z króćca ø9 mm (rys.2 ÷14 poz. K).
   - 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 16, przyłączenie do instalacji jest niedopuszczalne. Instalator powinien powiadomić przedsiębiorstwo gazownicze**.

8) Sprawdzić środkiem pianotwórczym szczelność połączenia z instalacją gazową.
9) Wyłączyć wszystkie palniki.
10) Zamknąć zawór odcinający instalację gazową.
11) Wkręcić śrubę do króćca (K) (rys.2 ÷14 poz. K).
12) Sprawdzić szczelność króćca (K) środkiem pianotwórczym.

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

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

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

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

2.3.3 Przyłączenie do instalacji elektrycznej

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

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

Kuchnie standardowo wyposażone są w przewód przyłączeniowy o długości 2,5 mb zakończony wtyczką. Dane przewodu zasilającego, wtyczki oraz przyłącza dla każdej kuchni podano w tablicach 2, 3, 4 „DANE PRZYŁĄCZENIA".

W celu przyłączenia należy:

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

Kuchnię można także podłączyć bezpośrednio do instalacji elektrycznej pomieszczenia.
Przewód zasilający należy doprowadzić do kuchni od naściennego wyłącznika odcinającego zasilanie, który powinien znajdować się w pomieszczeniu.

A) Do podłączenia kuchni bez piekarnika i kuchni z piekarnikiem gazowym można wykorzystać standardowy przewód przyłączeniowy kuchni oraz dodatkową puszkę instalacyjną (nie występuję w wyposażeniu kuchni). Należy w takim przypadku:
- odłączyć wtyczkę z przewodu przyłączeniowego
- zamontować puszkę instalacyjną w dogodnym miejscu w pomieszczeniu (puszkę można też zamontować na obudowie kuchni przy lewym boku w pobliżu dławicy przewodu zasilającego) podłączyć przewód przyłączeniowy do odpowiednich zacisków listwy w puszce instalacyjnej.
- doprowadzić do puszki instalacyjnej przewód od naściennego wyłącznika odcinającego zasilanie i podłączyć do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej w puszce instalacyjnej.

B) Przewód zasilający można także doprowadzić bezpośrednio do listwy zaciskowej w kuchni.

1) W kuchniach L700.KG2, L700.KG4, L700.KG6, L700.KG4PG, L700.KG6PG+SD listwa zaciskowa znajduje za panelem sterowania (osłona kurków palników). Należy w takim przypadku dokonać odłączenia standardowego przewodu przyłączeniowego a następnie podłączenia przewodu o potrzebnej długości do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej wg schematu elektrycznego. Przewód poprowadzić od naściennego wyłącznika odcinającego zasilanie przez dławicę w obudowie (rys.2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11 poz. B) do listwy zaciskowej pod osłoną kurków (panelem sterowania) kuchni. W celu zdjęcia osłony kurków należy:

- w kuchniach z piekarnikami wysunąć półkę (rys.8, 11 poz.10) ; (rys.9, 10, 12, 13, 14 poz.12) i zdjąć pokrętła z kurków palników i układu sterowania piekarnika

- odkręcić 4 wkręty mocujące osłonę kurków (rys.2, 3, 4 poz. 7) ; (rys.8, 11 poz.9) ; (rys.9, 10, 12, 13, 14 poz.11) oraz wkręt znajdujący się pod pokrętłem układu sterowania piekarnika
- wyciągnąć osłonę kurków. Przy wyciąganiu osłony zachować ostrożność, aby nie uszkodzić znajdującego się za nią osprzętu elektrycznego
- po przyłączeniu przewodu zasilającego założyć osłonę kurków.

2) W kuchniach z piekarnikami elektrycznymi L700.KG4PET, L700.KG6PET+SD, L700.KG4PE, L700.KG6PE+SD, L700.KG6PEmax, listwa przyłączeniowa znajduje się w skrzynce przyłączeniowej na prawym boku kuchni nad dławicą przewodu zasilającego (rys.9, 10, 12, 13, 14, 15 poz. B). Dokonać odłączenia standardowego przewodu przyłączeniowego a następnie podłączenia przewodu o potrzebnej długości do odpowiednich zacisków listwy przyłączeniowej wg schematu elektrycznego. Przewód poprowadzić od naściennego wyłącznika odcinającego zasilanie przez dławicę B w obudowie kuchni. Aby dostać się do listwy przyłączeniowej należy zdjąć osłonę skrzynki przyłączeniowej odkręcając uprzednio wkręty mocujące.

Przewód zasilający powinien posiadać żyły o przekroju właściwym dla odpowiedniej kuchni, podanym w tablicach 2, 3, 4 „DANE PRZYŁĄCZENIA" oraz powinien być w powłoce olejoodpornej i mieć właściwości nie gorsze niż przewody (245 IEC57) - H07RN-F.

2.3.4 Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego

Zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony jest symbolem ⏚ i znajduje się na dolnej części obudowy kuchni. Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41.

2.3.5 Przystosowanie do spalania innego gazu

Konieczność przystosowania kuchni lub piekarnika gazowego do zasilania odpowiednim gazem należy zgłosić producentowi. Przezbrojenie 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.

A) PALNIKI NAWIERZCHNIOWE - w celu przystosowania palników nawierzchniowych należy:

1) Zdjąć ruszty (rys.2÷14 poz. 3) głowice płomieniowe (rys.17, poz.12÷14), korpusy-mieszalniki (rys.17, poz.9÷11) oraz płyty podpalnikowe (rys.2÷14 poz.1).
2) Zamontować dysze główne palników nawierzchniowych (rys.17, poz.1) właściwe dla odpowiedniego gazu i palnika zgodnie z tablicą 18 na str.16.
3) Wyregulować dopływ powietrza pierwotnego palników nawierzchniowych:
   - zwolnić śrubę (rys.17, poz.8) mocującą tuleję (rys.17, poz.3)
   - ustawić parametr "X" wg tablicy 18 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.17, poz.6) oraz przesłony regulacyjnej powietrza pierwotnego (rys.17, 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 pokrętło kurka regulowanego palnika (rys.1) w położenie minimalnej mocy cieplnej. Pozostałe kurki ustawić w położeniu maksymalnej mocy cieplnej
   - wyregulować minimalny przepływ dyszy głównej palnika (płomień oszczędnościowy) przy pomocy iglicy regulacyjnej kurka (rys.15). Wartości minimalnych przepływów dla płomieni oszczędnościowych poszczególnych palników podaje tablica 5 na stronie 5.
     Regulacji dokonać kolejno dla każdego palnika w sposób opisany powyżej.

B) <u>PALNIK PIEKARNIKA</u> - w celu przystosowania palnika piekarnika należy:

1) Wyjąć dolną płytę grzewczą z komory piekarnika zdemontować osłony (rys.18, poz.2, 3).
2) Zamontować dyszę główną palnika (rys.18, poz.13) właściwą dla odpowiedniego gazu, tablica 18.
3) Wyregulować dopływ powietrza pierwotnego palnika piekarnika
   - zwolnić śrubę (rys.18, poz.15) mocującą tuleję (rys.18, poz.4)
   - ustawić parametr "X" wg tablicy 18 właściwy dla odpowiedniego gazu
   - dokręcić śrubę blokując tuleję w ustawionym położeniu.
4) Zamontować dyszę palnika pilotowego piekarnika (rys.18, poz.8) właściwą dla odpowiedniego gazu zgodnie z tablicą 18 na str.16, dokręcić nakrętkę mocującą z pierścieniem zaciskowym (rys.18, poz.18,19). Zapalić palnik pilotowy piekarnika wykonując czynności wg rozdz.3.3.3 pkt. a, sprawdzić szczelność.
5) Zamontować osłony (rys.18, poz.2, 3) i dolną płyty grzewczą w komorze piekarnika.
6) Wyregulować minimalny przepływ dyszy głównej (minimalny płomień) palnika piekarnika:
   - zapalić palnik piekarnika wykonując czynności wg rozdz. 3.3.3 pkt. a i b
   - drzwi piekarnika należy zamknąć
   - ustawić pokrętło kurka piekarnika (rys.1) w położenie „8” - maksymalnej mocy cieplnej i nagrzewać piekarnik przez 20 minut
   - zapalić wszystkie palniki nawierzchniowe i ustawić w położenie maksymalnej mocy
   - obrócić pokrętło kurka piekarnika (rys.1) w położenie „1” - minimalnej mocy cieplnej
   - wyregulować minimalny przepływ dyszy głównej palnika przy pomocy iglicy regulacyjnej kurka piekarnika (rys.16). Wartości minimalnych przepływów podaje tablica 5 na stronie 5.

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

W celu sprawdzenia regulacji wg pkt. A) i B) należy wygrzać palniki nawierzchniowe przez ok. 10 minut 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 sek, a płomień powinien rozprzestrzeniać się łagodnie bez wybuchów na wszystkich otworach w czasie nie dłuższym niż 5 sekund.**

TABLICA 18

Palnik	Gazy	Typ dyszy głównej d[1/100mm]		Wymiar „X”[mm]	Typ dyszy palnika pilot.
Palnik mały Ø 73mm	**E, H (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, H (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, H (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		
Palnik piekarnika 6,8 kW	**E, H (G20)** (GZ-50)	195K	GL.A.43.50.00.26.0	19	D2 nr 27
	Lw (G27) (GZ-41,5)	220K	GL.A.43.50.00.36.0	33	D2 nr 27
	Ls (G2.350) (GZ-35)	270K	GL.A.43.50.00.35.0	36	D1 nr 50
	B/P (G30) (butan- propan)	125K	GL.A.43.50.00.25.0	24	D3 nr 14
	P (G31) (propan)	135K	GL.A.43.50.00.23.0	33	D3 nr 14

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI

⚠ **Przed uruchomieniem kuchni usunąć folię ochronną oraz inne elementy opakowania z elementów kuchni i piekarnika. Przed uruchomieniem piekarnika upewnić się, czy jest on gotowy do użytkowania. W komorze piekarnika nie zostawiać torebek, papieru, kartonu itp.**

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. 2.3.5
- w przypadku kuchni z piekarnikiem elektrycznym należy sprawdzić zgodność danych na tabliczce znamionowej z warunkami zasilania elektrycznego.
- umyć obudowę oraz piekarnik ciepłą wodą z detergentem celem usunięcia środków konserwujących
- zapoznać się z DTR urządzenia w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniami BHP.

3.2 Próbny rozruch

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

- Zapalić palniki nawierzchniowe oraz palnik piekarnika gazowego zgodnie z rozdz. 3.3.1 i 3.3.3.
- 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.
- Wygrzać piekarnik przez około 30 min.

Dla kuchni z piekarnikami elektrycznym.
- Włączyć piekarnik zgodnie z p.3.3.4 i 3.3.5, nastawić pokrętłami regulatorów temperatury grzałek piekarnika wybraną temperaturę i sprawdzić czy po jej osiągnięciu grzałki wyłączą się samoczynnie.
- Wygrzać piekarnik przez około 30 min.

3.3 Czynności podczas pracy

3.3.1 Zapalanie i wygaszanie palników nawierzchniowych (do gotowania)

a) Zapalić palnik pilotowy. W tym celu należy:
- nacisnąć i obrócić pokrętło (rys.1A) odpowiedniego kurka w lewo i ustawić w pozycji (✦)
- nacisnąć i przytrzymać przycisk generatora wysokonapięciowego (rys.2, 3, 4 poz. 5) ; (rys.8, 11 poz.6) ; (rys.9, 10, 12, 13, 14 poz.9) generującego iskrę zapalającą palnik pilotowy
- jednocześnie naciskając w pozycji (✦) pokrętło kurka gazowego i przycisk generatora, zaczekać aż palnik pilotowy zapali się. Po zapaleniu puścić przycisk generatora a wciśnięte pokrętło przytrzymać przez ok.10s. Jest to czas potrzebny do zadziałania zabezpieczenia przeciwwypływowego
- puścić pokrętło - jeśli palnik pilotowy zgaśnie, czynność powtórzyć.

b) Zapalić palnik główny. W tym celu należy:
- obrócić pokrętło kurka w lewo do pozycji (🔥) „maksymalna moc cieplna”. Palnik główny zapali się od płomienia palnika pilotowego.
- ustawić płomień. Dobór wielkości płomienia zależy od położenia pokrętła między pozycją (🔥) „ maksymalna moc cieplna” a pozycją (🔥) „minimalna moc cieplna”.

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

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

3.3.2 Czynności podczas gotowania i smażenia na palnikach nawierzchniowych

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.1A) w pozycjach ( ) „maksymalna moc cieplna”, ( ) „minimalna moc cieplna” lub w pozycjach pośrednich miedzy pozycjami ( ) a ( ).
- kontrolować prace palników nie dopuszczając do ich zalania
- przed zdjęciem garnka z rusztu należy wyłączyć palnik główny ustawiając pokrętło kurka w pozycji **( )**.

3.3.3 Włączanie piekarnika gazowego GN2/1

Dotyczy kuchni: L700.KG4 PG, L700.KG6 PG+SD

Oświetlenie piekarnika gazowego włącza się przyciskiem klawiszowym (rys.8, 11 poz. 7)

a) Zapalić palnik pilotowy piekarnika. W tym celu należy:

- nacisnąć i obrócić pokrętło (rys.1B) kurka w lewo i ustawić w pozycji ( )
- nacisnąć i przytrzymać przycisk generatora wysokonapięciowego (rys.8, 11 poz.6) generującego iskrę zapalającą palnik pilotowy
- jednocześnie naciskając w pozycji ( ) pokrętło kurka gazowego i przycisk generatora, zaczekać aż palnik pilotowy zapali się. Po zapaleniu puścić przycisk generatora a wciśnięte pokrętło przytrzymać przez ok.10s. Jest to czas potrzebny do zadziałania zabezpieczenia przeciwwypływowego. Płomień palnika pilotowego widoczny jest w otworze w przedniej krawędzi emaliowanej płyty grzewczej
- puścić pokrętło - jeśli palnik pilotowy zgaśnie, czynność powtórzyć.

b) Zapalić palnik główny 6,8 kW. W tym celu należy:

- obrócić pokrętło kurka (rys.1B) w lewo do wybranej temperatury wstępnego nagrzania piekarnika (od 145 do 290°C).

Uwaga:

- **Regulacja temperatury jest możliwa tylko przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.**
- **W celu wyłączenia palnika głównego należy obrócić pokrętło w prawo, do pozycji ( ).**
- **Obrócenie pokrętła w położenie „0" powoduje wyłączenie również palnika pilotowego.**
- **Zabrania się regulacji w zakresie między pozycją „palnik zgaszony „0” i pozycją „290°C”.**
- **Jeśli palnik główny nie zapali się w czasie do 10 sek. należy zgłosić kuchnię do naprawy.**

3.3.4 Włączenie piekarnika elektrycznego z termoobiegiem GN1/1

Dotyczy kuchni: L700.KG4 PET, L700.KG6 PET+SD

a) Włączyć zasilanie elektryczne kuchni obracając pokrętło łącznika funkcji grzania (rys.1C) na pozycję . Powinna zaświecić się zielona lampka (rys.9,12 poz.7) sygnalizująca włączenie zasilania oraz powinno załączyć się oświetlenie w komorze piekarnika.

b) Obracając pokrętłem łącznika (rys.1C) wybrać funkcję grzania piekarnika:

- pozycja - grzeją grzałka dolna 1,5 kW i grzałka górna 0,8 kW
- pozycja - grzeje grzałka dolna 1,5 kW
- pozycja - grzeje grzałka górna 0,8 kW
- pozycja - grzeje grzałka grilla 1,8 kW
- pozycja - grzeje grzałka grilla 1,8 kW i pracuje wentylator termoobiegu
- pozycja - grzeją grzałka dola 1,5 kW i grzałka górna 0,8 kW i pracuje wentylator
- pozycja - grzeje grzałka na tylnej ścianie 2,6 kW i pracuje wentylator
- pozycja - pracuje wentylator bez grzania. Uwaga: jeśli nastwiona jest temperatura pokrętłem regulatora (rys.1C), pomarańczowa lampka (rys.9,12 poz.8) będzie się świecić mimo tego że grzałki nie grzeją.

c) Obrócić pokrętło regulatora temperatury (rys.1C) w prawo do wybranej temperatury wstępnego nagrzania piekarnika (od 50 do 290°C).
Powinna zaświecić się pomarańczowa lampka (rys.9,12 poz.8) sygnalizująca włączenie grzałek piekarnika. Osiągnięcie nastawionej temperatury sygnalizowane jest przez zgaśnięcie pomarańczowej lampki.
d) Podczas pieczenia w piekarniku układ regulacji będzie cyklicznie załączał i wyłączał grzałki elektryczne utrzymując w ten sposób temperaturę co sygnalizowane jest świeceniem oraz gaśnięciem pomarańczowej lampki.
e) Aby wyłączyć piekarnik należy obrócić pokrętło łącznika funkcji grzania (rys.1) do pozycji („0”). Zielona lampka powinna zgasnąć.

3.3.5 Włączanie piekarnika elektrycznego
Dotyczy kuchni: L700.KG4 PE, L700.KG6 PE+SD, L700.KG6 PEmax

a) Włączyć zasilanie elektryczne kuchni obracając pokrętło łącznika funkcji grzania (rys.1D) na pozycję . Powinna zaświecić się zielona lampka (rys.10, 13, 14 poz.7) sygnalizująca włączenie zasilania oraz powinno załączyć się oświetlenie w komorze piekarnika.
b) Obracając pokrętłem łącznika (rys.1D) wybrać funkcję grzania piekarnika:

Piekarnik GN2/1 kuchni L700.KG4 PE, L700.KG6 PE+SD
- pozycja - grzeją grzałka dolna 3,2 kW i grzałka górna 1,2 kW
- pozycja - grzeje grzałka dolna 3,2 kW
- pozycja - grzeje grzałka górna 1,2 kW
- pozycja - grzeje grzałka grilla 2,75 kW

Piekarnik 3xGN1/1 kuchni L700.KG6 PEmax
- pozycja - grzeją grzałka dolna 4,8 kW i grzałka górna 1,8 kW
- pozycja - grzeje grzałka dolna 4,8 kW
- pozycja - grzeje grzałka górna 1,8 kW
- pozycja - grzeje grzałka grilla 4,0 kW

c) Obrócić pokrętło regulatora temperatury (rys.1D) w prawo w prawo do wybranej temperatury wstępnego nagrzania piekarnika (od 50 do 290°C).
Powinna zaświecić się pomarańczowa lampka (rys.10, 13, 14 poz.8) sygnalizująca włączenie grzałek piekarnika. Osiągnięcie nastawionej temperatury sygnalizowane jest przez zgaśnięcie pomarańczowej lampki.
d) Podczas pieczenia w piekarniku układ regulacji będzie cyklicznie załączał i wyłączał grzałki elektryczne utrzymując w ten sposób temperaturę co sygnalizowane jest świeceniem oraz gaśnięciem pomarańczowej lampki.
e) Aby wyłączyć piekarnik należy obrócić pokrętło łącznika funkcji grzania (rys.1D) do pozycji („0”). Zielona lampka powinna zgasnąć.

3.3.6 Czynności podczas pieczenia w piekarniku

☞ **W piekarniku gazowym** nastawiona temperatura zostaje osiągnięto po ok. 20 ÷ 30 minutach w zależności od wysokości temperatury.
W piekarniku elektrycznym nastawiona temperatury zostaje osiągnięto po ok. 20 minutach. Sygnalizuje to zgaśnięcie pomarańczowej lampki. Temperatura w piekarniku utrzymywana jest samoczynnie. Po załączeniu piekarnika grzałka grzeje aż do uzyskania ustawionej temperatury, następnie zostaje wyłączona i ponownie włączona, gdy temperatura zacznie spadać. Objawia się to przez cykliczne gaśnięcie i świecenie się pomarańczowej lamki. Przed włożeniem wsadu zaleca się odczekać 1÷2 cykle aby temperatura w komorze piekarnika wyrównała się.

- Ustawić temperaturę w piekarniku w zależności od rodzaju i wielkości pieczonego ciasta lub mięsa.
- Przy pieczeniu mięsa na ruszcie należy umieścić pod nim blachę, aby tłuszcz nie ściekał bezpośrednio na spód piekarnika.
- Po wypełnieniu piekarnika z wsadem temperatura może spaść ok 10 ÷ 20° C

- Wstępne nagrzanie piekarnika stosować ostrożnie, wyłącznie przy ciężkich, mało rosnących ciastach i dużej masie wsadu. Mocno rosnące ciasta wkładać do mało nagrzanej komory.
- Po wstawieniu żywności zamknąć drzwiczki piekarnika.
- Wypieki w foremce powinny być umieszczone na ruszcie i nie wystawać poza jego gabaryty. Zaleca się formy z jasnym dnem, gdyż formy ciemne pochłaniają zbyt wiele ciepła.
- Ciasta płaskie zaleca się piec na 3-ciej półce od dołu.
- Należy wystrzegać się zbyt mocnego nagrzewania ciasta i zbyt długiego przetrzymywania w nagrzanym piekarniku, gdyż powoduje to ciemnienie skórki i wyschnięcie ciasta.
- Nie ustawiać zbyt wysokiej temperatury, może to spowodować nie wyrośnięcie ciasta lub zakalec.
- Przed wyłączeniem piekarnika sprawdzić wypiek drewnianym patyczkiem nakłuwając go.
- Przy prawidłowym wypieku powinien on być suchy i czysty. Wypiek pozostawić około 5 minut po wyłączeniu piekarnia.
- Dotyczy kuchni z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem. Nie ustawiać zbyt wysokiej temperatury przy pieczeniu ciast zwłaszcza typu sernik i ciasto drożdżowe. Obserwować wypiek. Gdy ciasto zaczyna się zbyt mocno przypiekać należy obniżyć temperaturę o ok. 20 ÷ 30°C.

⚠ **Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zamknięte.**

⚠ **Ostrożnie zamykać i otwierać drzwiczki piekarnika, aby nie spowodować wstrząsów kuchni lub uszkodzenia drzwi.**

⚠ **Zachować szczególną ostrożność przy wkładaniu i wyjmowaniu tac i rusztu aby nie spowodować wypadnięcia ich z prowadnic.**

3.4 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy :
- Wyłączyć palniki główne oraz pilotowe, ustawiając pokrętła kurków (rys.1A) w położenie „0”.
- Wyłączyć piekarnik gazowy ustawiając pokrętło kurka piekarnika (rys.1B) w położenie „0”.
- Wyłączyć oświetlenie piekarnika gazowego wyłącznikiem (rys.8, 11 poz.7)
- Zamknąć dopływ gazu do urządzenia zaworem odcinającym.
- Odłączyć kuchnie od zasilania elektrycznego w pomieszczeniu.

Dla kuchni z piekarnikiem elektrycznym
- Wyłączyć zasilanie piekarnika elektrycznego przekręcając pokrętło łącznika funkcji grzania (rys.1C,D) w położenie „0”. Oświetlenie w piekarniku powinno zostać wyłączone.
- Odłączyć kuchnie od zasilania elektrycznego w pomieszczeniu.
- Otworzyć piekarnik, zaczekać aż kuchnia się schłodzi.
- Umyć kuchnię wodą z dodatkiem detergentu, używając miękkiej szmatki.

3.5 Uwagi eksploatacyjne

1) Dobór naczynia
   - Należy zwrócić uwagę aby średnica dna naczynia była zawsze większa od korony płomienia palnika nawierzchniowego, a samo naczynie było przykryte pokrywką.
   - Zaleca się aby średnica garnka była od 2 do 2,5 razy większa od średnicy głowicy palnika.
   - Bezpośrednio na ruszcie żeliwnym zaleca się stawiać garnki o średnicy od 120 do 280 mm. Zaleca się aby średnica garnka była równa wysokości.
   - Nie ustawiać na ruszcie naczynia z wsadem o masie większej niż 25 kg.
2) Palniki nawierzchniowe i piekarnika wyposażone są w zabezpieczenia przeciwwypływowe, co wymaga podczas zapalania palników pilotowych przytrzymania wciśniętego pokrętła w pozycji (✦) przez 10÷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.
3) Po dłuższym czasie eksploatacji palniki pilotowe palników nawierzchniowych mogą wymagać regulacji. Mimo przeskakującej iskry nie zapalają się. Należy w takim przypadku dokonać regulacji wg p.2.3.5 A) 4) - przepływu przy pomocy iglicy regulacyjnej (rys.17, poz.6) oraz powietrza pierwotnego przy pomocy przesłony regulacyjnej (rys.17, poz.7).
4) Dolny zakres regulacji temperatury w piekarniku gazowym zależy od ustawienia minimalnego przepływu gazu - płomienia minimalnego palnika piekarnika. Przy zbyt „dużym” płomieniu minimalnym nie można uzyskać temperatur poniżej 170°C. Jeśli taki objaw występuje należy dokonać regulacji przepływu minimalnego wg p.2.3.5 B) 5). Po regulacji temperatury w dolnym zakresie regulacji powinny wynosi w granicach 145°C, 155°C.

4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY

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

Przed przystąpieniem do pracy, obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:
- **prawidłowej eksploatacji kuchni na podstawie niniejszej dokumentacji techniczno-ruchowej,**
- **eksploatacji urządzeń gazowych i elektrycznych oraz bezpieczeństwa pracy w zapleczach kuchennych,**
- **udzielania pierwszej pomocy w nagłych przypadkach.**

Szczególnie ważne jest, aby:

1) Przed montażem urządzenia:
   - zdjąć opakowanie i upewnić się, czy urządzenie jest w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie użytkować go i zwrócić się do specjalisty. Materiał opakowaniowy nie powinien znajdować się w zasięgu dzieci, gdyż stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.)
   - upewnić się, czy dane znamionowe są zgodne z parametrami sieci gazowniczej.
2) Zainstalowanie urządzenia zgodnie z instrukcją wytwórcy powierzyć uprawnionemu specjaliście.
3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw i regulacji, przestawienia na inny rodzaj gazu 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 lub kuchenki, gdyż nie znają one zasad ich obsługi.
7) Nie dotykać gorących części kuchni. Szczególnie gorące palniki, ruszty, ustawione naczynia mogą, gorąca rama górna mogą, kratka wylotu spalin z piekarnika być przyczyną poparzenia.
8) Nie zostawiać kuchni bez nadzoru podczas użytkowania.
9) Uważać aby elektryczne przewody przyłączeniowe używanego w kuchni sprzętu nie dotykały gorących części kuchni.
10) Uważać aby w czasie gotowania nie zalać palników.
11) Nie dopuszczać do zanieczyszczenia palników. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
12) Nie stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
13) Nie uderzać w pokrętła i palniki.
14) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy należy wykonywać w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
15) Nie otwierać głównego zaworu na przyłączu gazu lub zaworu butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
15) Nie gasić płomieni palników pilotowych oraz głównych przez zdmuchnięcie płomienia.
16) Do piekarnika ani do szafki nie wkładać materiałów łatwopalnych takich jak papier, torebki foliowe, rozpuszczalniki, benzyna, drewno, łatwopalne tworzywo itp.
17) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
18) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
19) Podczas obsługi zachować szczególną ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie. Szczególnie gorące palniki, drzwi piekarnika, komora piekarnika, ruszty, płyta górna, ustawione naczynia.
20) Zachować szczególną ostrożność przy przenoszeniu naczyń z gorącymi potrawami z górnej części roboczej kuchni oraz przy wyjmowaniu potraw z piekarnika, aby nie ulec poparzeniu i nie dopuścić do zalewania palników.
21) W razie poparzenia, zatrucia gazem lub tlenkiem węgla niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
22) 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.**

23) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania par i produktów spalania.
24) Nie podłączać do instalacji gazowej żadnych przewodów uziemiających.
25) W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.
26) 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.
27) Nie zasłaniać otworów ssawnych lub przeznaczonych do odprowadzania ciepła.
28) Prawidłowo czyścić powierzchnie, aby nie dopuścić do utleniania oraz uszkodzeń chemicznych czy mechanicznych.
29) Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie, zgodnie z p. 3.4 niniejszej instrukcji. W przypadku korzystania z butli zakręcić zawór butli.

⚠ **Zabrania się mycia i polewania kuchni oraz podłogi pod kuchnią za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem urządzenia i porażeniem prądem.**

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

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

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY

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

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

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

5.1 Konserwacja bieżąca

- Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu czyści 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.
- W kuchniach z piekarnikami wysunąć półkę (rys.8, 11 poz.10) ; (rys.9, 10, 12, 13, 14 poz.12) 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 powierzchni.

- Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć gorącą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką.
- Nie używać środków mogących rysować powierzchnię.
- Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych palników oraz dysz. W razie zanieczyszczenia przeczyścić je używając miękkiego drutu miedzianego. Nie używać drutu stalowego, nie rozwiercać otworów itp.
- Komorę piekarnika myć po każdorazowym użytkowaniu.
- W przypadku zabrudzenia palnika piekarnika należy go zmyć, wytrzeć do sucha otwory płomieniowe, przeczyścić.
- Jeżeli urządzenie nie jest użytkowane przez czas dłuższy, po umyciu i osuszeniu należy je wytrzeć szmatką nasyconą olejem wazelinowym, tworząc warstwę ochronną.

5.2 Konserwacja okresowa

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi, do użytkowania 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 „LOZAMET", poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy u odbiorcy oraz przeprowadza naprawy w siedzibie producenta. Wszystkie czynności regulacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez uprawnionego specjalistę. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu.

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. Przeczyścić otwory płomieniowe palników. Ponowić próbę zapalania. Jeśli palniki nadal nie zapalają się zgłosić kuchnię do naprawy.
Palniki pilotowe nie zapalają.	Brak zasilania elektrycznego. Uszkodzenie przewodu. zapalacza. Uszkodzenie elektrody. Uszkodzenie generatora.	Sprawdzić czy jest napięcie w instalacji elektrycznej oraz czy urządzenie jest podłączone do instalacji. Sprawdź czy przeskakuje iskra. Dokonać regulacji zgodnie z p.3.3.8, 3). Jeśli mimo przeskakującej iskry palnik nadal nie zapalają się zgłoś kuchnię do naprawy.
Brak oświetlenia piekarnika.	Brak zasilania elektrycznego. Uszkodzona żarówka.	Sprawdzić czy jest napięcie w instalacji elektrycznej oraz czy urządzenie jest podłączone do instalacji. Wymienić uszkodzona żarówkę.
Dotyczy kuchni z piekarnikami elektrycznym		
Nie można załączyć piekarnika.	Brak zasilania elektrycznego. Uszkodzony łącznik. krzywkowy funkcji grzania.	Sprawdzić czy jest napięcie w instalacji elektrycznej oraz czy urządzenie jest podłączone do instalacji. Jeśli nadal nie można załączyć piekarnika zgłoś kuchnię do naprawy.
Nie można uzyskać nastawionej temperatury.	Uszkodzony regulator temperatury.	Zgłoś kuchnię do naprawy. Wymienić regulator.
Piekarnik słabo grzeje. Nie działają funkcję grzewcze. piekarnika.	Uszkodzone grzałki. Uszkodzony łącznik. krzywkowy funkcji grzania.	Zgłoś kuchnię do naprawy. Wymienić uszkodzona grzałkę. Wymienić uszkodzony łącznik.

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE

Standardowo kuchnia i kuchenka wyposażona jest w:

- Ruszty żeliwne
- Ruszt piekarnika
- Przewód zasilający z wtyczką
- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną

Dodatkowo można zamówić:

- Tace i pojemniki do piekarnika GN2/1 (530 x 650mm)
- Tace i pojemniki do piekarnika GN1/1 (325 x 530mm)

7 WYKAZ CZĘŚCI

Nazwa części		Nr rysunku lub normy	rysunek	pozycja
OSPRZĘ GAZOWY PALNIKI NAWIERZCHNIOWE				
Palnik mały kompletny ARC SERIA 65- 3,0 KW model C		GL.E.40.03.02.00.5/7	17	3÷4 8÷17 20
Palnik średni kompletny ARC SERIA 65- 4,5 KW model D		GL.E.40.03.03.00.5/7	17	3÷4 8÷17 20
Palnik duży kompletny ARC SERIA 65- 7,5 KW model E		GL.E.40.03.04.00.5/7	17	3÷4 8÷17 20
Palnik pilotowy uniwersalny z regulatorem przepływu SIT G1807122		GL.A.43.35.00.00.0	17	2,6,7
Nakrętka z pierścieniem zaciskowym ϕ4 SIT 0.958.030		GL.A.43.35.00.00.0/C03	17	
Kurek gazowy PEL 21S kompletny		RGC460.03.03.00.4	15	
Kurek gazowy PEL 21S kod 7988-B/1		RGC460.03.03.00.4/C01	15	1
Pierścień zaciskowy ϕ10 kod 0905-2		RGC460.03.03.00.4/C04	15	2
Nakrętka M16x1,5 pod rurkę ϕ10 kod 0907-6		RGC460.03.03.00.4/C02	15	3
Pierścień zaciskowy rurki pilota ϕ4 kod 0904		RGC460.03.03.00.4/C05	15	4
Nakrętka rurki pilota ϕ4 kod 0903		RGC460.03.03.00.4/C03	15	5
Pokrętło (kurków palników)		EH.A.10.05.02.00/180	1	
Oznacznik pierścieniowy (kurków palników)		GL.A.43.00.00.40.3	1	
Termopara L=450mm - tuleja montażowa A1 zunifikowana. Nakrętka złącza elektromagnesu M8x1		0.200.132 SIT	17	18
Termopara L=600mm - tuleja montażowa A1 zunifikowana. Nakrętka złącza elektromagnesu M8x1		0.200.248 SIT	17	19
OSPRZĘT ZAPALANIA PALNIKÓW PALNIKI NAWIERZCHNIOWE I PIEKARNIKA GAZOWY				
Generator wysokonapięciowy	2 palnikowe szt.1 6 palnik z piekarnikiem gazowym szt.1	W10T-2A Miflex		
	4 palnikowe szt.1	W10T-4A Miflex		
	6 palnikowe szt.1 4 palnik z piekarnikiem gazowym szt.1 6 palnik z piekarnikiem gazowym szt.1	W10T-6A Miflex		
Elektroda zapłonowa C2 (M4)		0.915.024 SIT	17, 18	21, 10
Łącznik klawiszowy niestabilny z osłonką bryzgoszczelną		W 4.1.7 Elwat		

OSPRZĘT GAZOWY PIEKARNIKA GAZOWEGO **Dotyczy kuchni: L700.KG4 PG, L700.KG6 PG+SD**			
Palnik kompletny 6,8 kW	GL.G.40.03.05.00.5/7	18	1
Palnik pilotowy kompletny	GLA.43.30.03.00.0	18	6
Palnik pilotowy z podstawką SIT 0.140.026	GLA.43.30.00.00.0/C01	18	7
Pierścień zaciskowy rurki pilota SIT 0.957.009	GLA.43.30.00.00.0/C08	18	18
Nakrętka zacisku pilota SIT 0.958.013	GLA.43.30.00.00.0/C07	18	18
Nakrętka elektrody SIT 0.974.037	GLA.43.30.00.00.0/09	18	9
Nakrętka termopary SIT 0.974.036	GLA.43.30.00.00.0/10	18	12
Kurek z termostatem PEL 24 ST kompletny	GLA.43.25.00.00.0	16	
Kurek z termostatem PEL 24 ST(150÷300ºC) kod799941	GLA.43.25.00.00.0/01	16	
Nakrętka M20 x1,5 D10 kod 0907-1	GLA.43.25.00.00.0/02	16	
Pierścień zaciskowy D10 kod 0910	GLA.43.25.00.00.0/03	16	
Nakrętka M20 x1,5 D12 kod 0907	GLA.43.25.00.00.0/04	16	
Pierścień zaciskowy D12 kod 0906	GLA.43.25.00.00.0/05	16	
Nakrętka rurki pilota D4 kod 0903	GLA.43.25.00.00.0/06	16	
Nakrętka 3/8” D10	GLA.43.00.00.23.0	16	
Pierścień zaciskowy rurki pilota D4 kod 0904	GLA.43.25.00.00.0/07	16	
Pokrętło (kurka piekarnika)	EH.A.10.05.03.00.0/180	1	
Oznacznik pierścieniowy kurka piekarnika	GL.G.43.03.00.11.5/7	1	
Termopara L=850mm - tuleja A2 kierunkowa. Złącza M8x1	0.290.168 (SIT)	18	11
Przedłużacz termopary L=600mm	0.218.101 (SIT)		
Nakrętka złącza elektromagnesu	34.440.010 (LF)		
Zapalacz piezoelektryczny - OPCJA	0073960 (SIT)		
OSPRZĘT ELEKTRYCZNY PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO z termoobiegiem **Dotyczy kuchni: L700.KG4 PET, L700.KG6 PET+SD**			
Grzałka 2,6 kW - na tylnej ścianie 1 szt	EL.P.80.03.03.00.0/7		
Grzałka 1,5 kW – dolna 1 szt	GL.H.40.04.02.00.5/7		
Zespół grzałek 0,8 +1,8 - górna + grill 1 szt	GL.H.40.04.03.00.5/7		
Wentylator (mieszacz powietrza)	AWP-01 ASEL		
Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	CO27500NAF		
Lampka sygnalizacyjna zielona	CO27500NAH		
Regulator temperatury	EGO 55.19062.800		
Łącznik krzywkowy funkcji grzania	EGO 42.00000.015		
Pokrętło 180° - oś 6/4.6 mm	EH.A.10.05.01.00.0/180	1	
Oznacznik pierścieniowy funkcji grzania	GL.H.40.04.00.04.5/7	1	
Oznacznik pierścieniowy (50 - 290 º C)	GL.J.40.04.00.03.5/7		
OSPRZĘT ELEKTRYCZNY PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO z grillem **Dotyczy kuchni: L700.KG4 PE, L700.KG6 PE+SD, L700.KG6 PEmax**			
L700.KG4 PE, L700.KG6 PE+SD			
Grzałka 3,2 kW – dolna 1 szt.	GL.J.40.04.02.00.5/7		
Zespół grzałek 1,2 kW + 2 x 1,375 kW - górna + grill) 1 szt.	GL.J.40.04.03.00.5/7		
L700.KG6 PEmax			
Grzałka 2,4 kW - dolna 2 szt.	GL.K.60.10.02.00.5/7		
Zespół grzałek 0,9 kW + 2 x1,0 kW - górna + grill) 2 szt.	GL.K.60.10.03.00.5/7		
Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa	CO27500NAF		
Lampka sygnalizacyjna zielona	CO27500NAH		
Stycznik	K1-09D10 230		
Regulator temperatury	EGO 55.19062.800		
Łącznik krzywkowy funkcji grzania	EGO 42.00000.015		
Pokrętło 180° - oś 6/4.6	EH.A.10.05.01.00.0/180	1	
Oznacznik pierścieniowy funkcji grzania	GL.J.40.04.00.04.5/7	1	
Oznacznik pierścieniowy (0-8 temperatury)	GL.J.40.04.00.03.5/7		

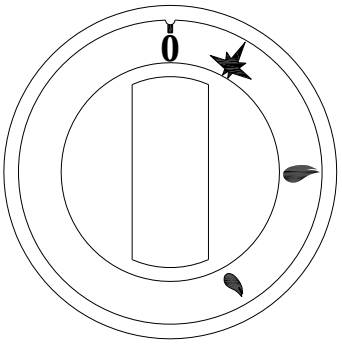
OSPRZĘT ELEKTRYCZNY OŚWIETLENIA PIEKARNIKA			
Lampa piecowa	BJB 77.222.1104.10		
Żarówka E14 25W 230V 300°C			
Łącznik klawiszowy zielony - tylko w piekarniku gazowym	S 6053AL		
POZOSTAŁE CZĘSCI			
Ruszt	GL.E.40.00.00.02.0/7		
Płyta podpalnikowa - palnik 3 kW	GL.E.40.00.00.01.5/7		
Płyta podpalnikowa - palnik 4,5 i 7,5 kW	GL.E.40.00.00.02.5/7		
Uszczelka ULX-LAR- 08/131X	GL.G.40.01.07.00.5/7		
Uszczelka ULX-LAR- 08/212X	GL.K.60.01.07.00.5/7		
Zawias lewy 700.008 (36M0100) - (drzwi piekarnika)	GL.A.42.02.00.06.0		
Zawias prawy 700.009 (36M0110) - (drzwi piekarnika)	GL.A.42.02.00.07.0		
Wspornik zaw. 700.001 (36M0270) - (drzwi piekarnika)	GL.A.42.02.00.00.0/C23		
Ruszt piekarnika GN1/1 (325 x 530mm)	EL.P.80.02.03.00.0/7		
Ruszt piekarnika GN2/1 (530 x 650mm)	GL.G.40.01.06.00.5/7		
Ruszt piekarnika 3xGN1/1 (530 x 975mm)	GL.K.60.01.06.00.5/7		
L700.KG4 PG, L700.KG6 PG+SD **L700.KG4 PE, L700.KG6 PE+SD**			
Szyba zewnętrzna piekarnika	GL.G.40.04.00.06.6/7		
Szyba wewnętrzna piekarnika	GL.G.40.04.00.07.6/7		
L700.KG4 PET, L700.KG6 PET+SD			
Szyba zewnętrzna piekarnika			
Szyba wewnętrzna piekarnika			
L700.KG6 PEmax			
Szyba zewnętrzna piekarnika	GL.K.60.04.00.06.6/7		
Szyba wewnętrzna piekarnika	GL.K.60.04.00.07.6/7		

8 RYSUNKI I SCHEMATY

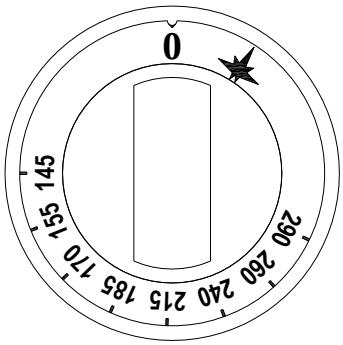
Rysunek 1 - Pokrętła sterowania
Rysunek 2 - Widok kuchni L700.KG2
Rysunek 3 - Widok kuchni L700.KG4
Rysunek 4 - Widok kuchni L700.KG6
Rysunek 5 - Widok kuchni L700.KG2 na podstawach P, S, SD
Rysunek 6 - Widok kuchni L700.KG4 na podstawach P, S, SD
Rysunek 7 - Widok kuchni L700.KG6 na podstawach P, S, SD
Rysunek 8 - Widok kuchni L700.KG4 PG
Rysunek 9 - Widok kuchni L700.KG4 PET
Rysunek 10 - Widok kuchni L700.KG4 PE
Rysunek 11 - Widok kuchni L700.KG6 PG + SD
Rysunek 12 - Widok kuchni L700.KG6 PET + SD
Rysunek 13 - Widok kuchni L700.KG6 PE + SD
Rysunek 14 - Widok kuchni L700.KG6 PEmax
Rysunek 15- Kurek palnika nawierzchniowego (do gotowania) z iglicą regulacyjną
Rysunek 16- Kurek piekarnika gazowego z iglicą regulacyjną
Rysunek 17- Palnik nawierzchniowy (do gotowania)
Rysunek 18- Palnik piekarnika gazowego

SCHEMATY ELEKTRYCZNE

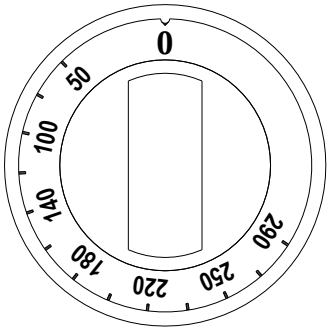
Schemat 1- Kuchnia gazowa L700.KG2
Schemat 2- Kuchnia gazowa L700.KG4
Schemat 3- Kuchnia gazowa L700.KG6
Schemat 4- Kuchnia gazowa z piekarnikiem L700.KG4 PG
Schemat 5- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem L700.KG4 PET
Schemat 6- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym L700.KG4 PE
Schemat 7- Kuchnia gazowa z piekarnikiem L700.KG6 PG+SD
Schemat 8- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem L700.KG6 PET+SD
Schemat 9- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym L700.KG6 PE+SD
Schemat 10- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym L700.KG6 PEmax



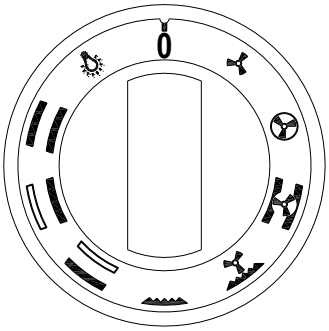
1A) Pokrętło do sterowania palnikami nawierzchniowymi (do gotowania) – dotyczy wszystkich kuchni



1B) Pokrętło do sterowania piekarnikiem gazowym - kuchnie L700.KG4 PG, L700.KG6 PG+SD

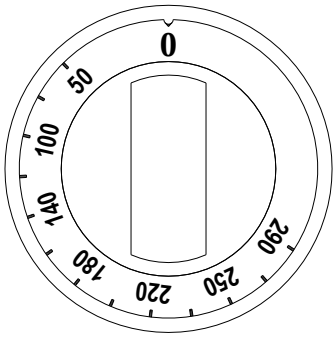


Pokrętło regulatora temperatury

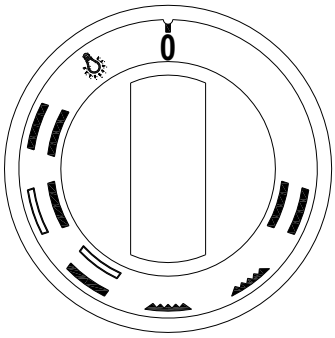


Pokrętło łącznika funkcji grzania

1C) Pokrętła do sterowania piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem - kuchnie L700.KG4 PET, L700.KG6 PET+SD



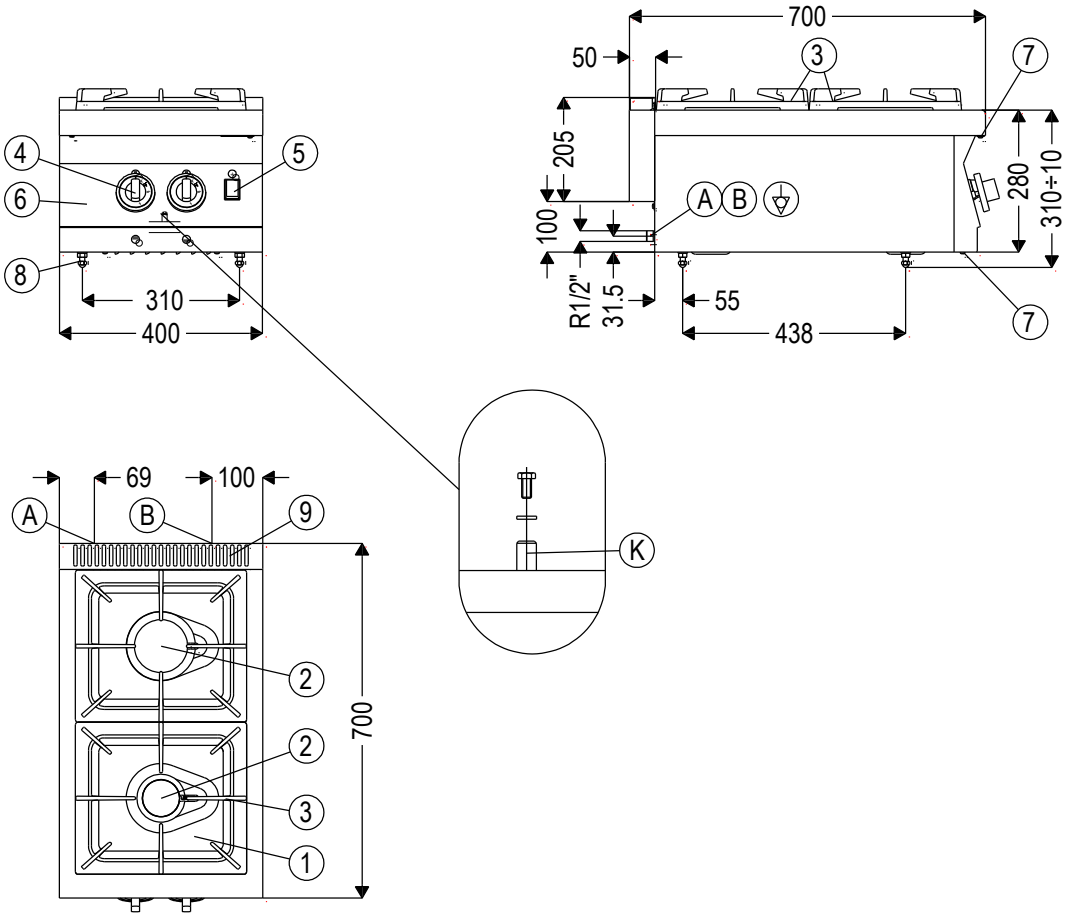
Pokrętło regulatora temperatury



Pokrętło łącznika funkcji grzania

1D) Pokrętła do sterowania piekarnikiem elektrycznym - kuchnie L700.KG4 PE, L700.KG6 PE+SD, L700.KG6 PEmax

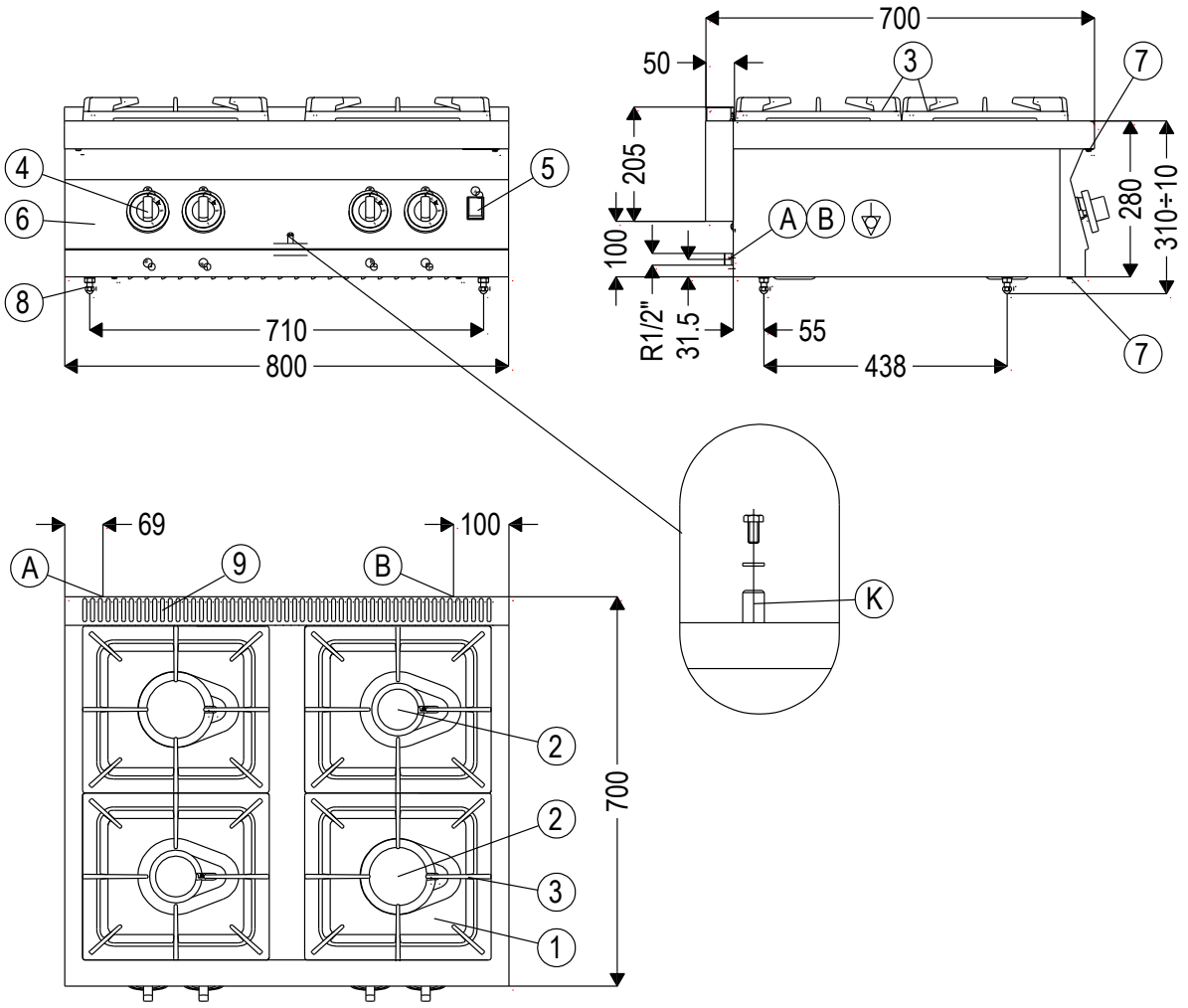
Rysunek 1 - Pokrętła sterowania



A - Przyłącze gazu
B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej
K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu

1. Płyta podpalnikowa
2. Palniki nawierzchniowe (do gotowania)
3. Ruszty żeliwne
4. Pokrętła kurków palników nawierzchniowych
5. Przycisk generatora zapalającego
6. Panel sterowania
7. Wkręty mocujące panel sterowania
8. Stopki regulowane
9. Maskownica - kratka wylotowa

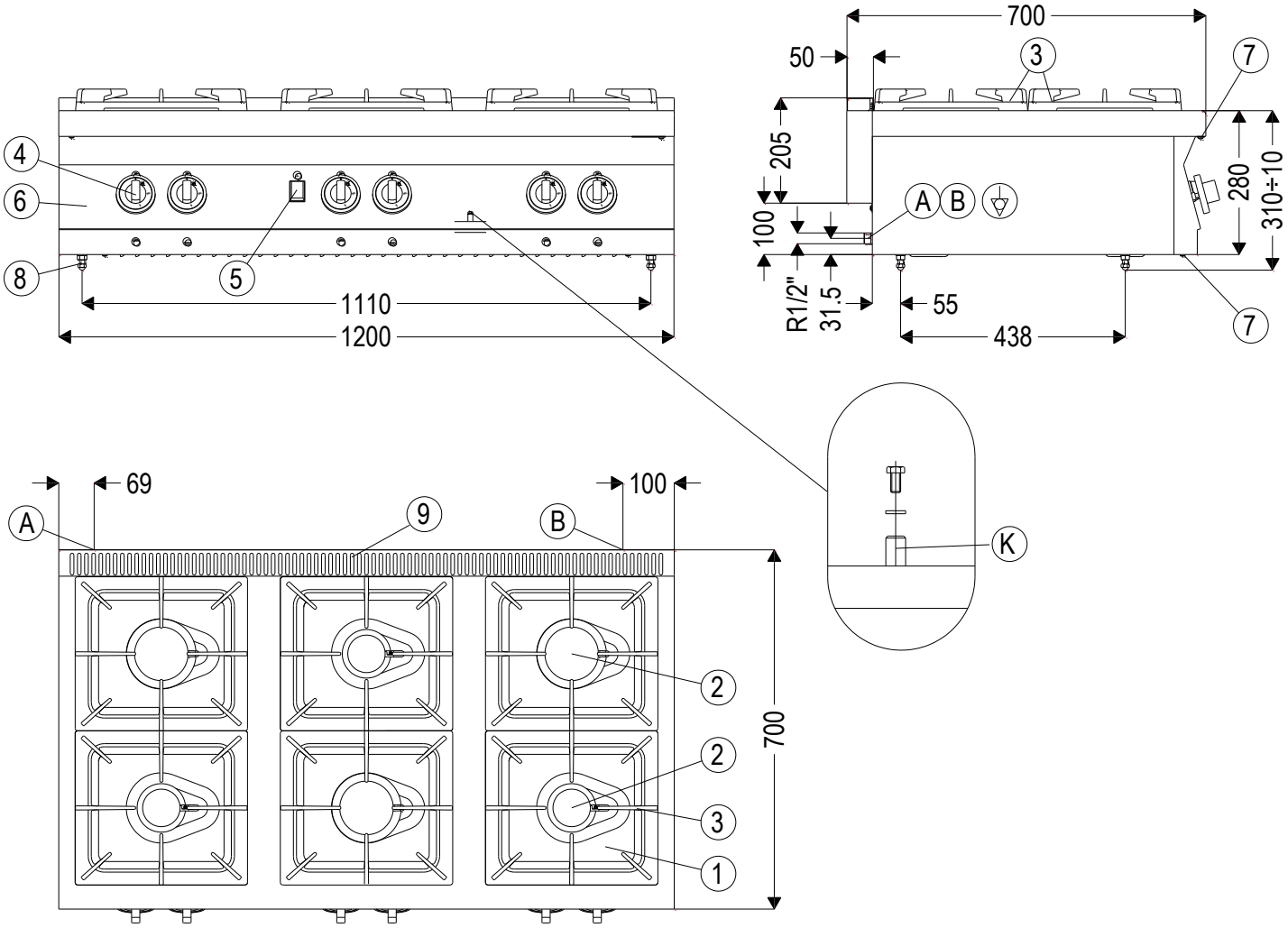
Rysunek 2 - Widok kuchni L700.KG2



A - Przyłącze gazu
B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej
K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu

1. Płyta podpalnikowa
2. Palniki nawierzchniowe (do gotowania)
3. Ruszty żeliwne
4. Pokrętła kurków palników nawierzchniowych
5. Przycisk generatora zapalającego
6. Panel sterowania
7. Wkręty mocujące panel sterowania
8. Stopki regulowane
9. Maskownica - kratka wylotowa

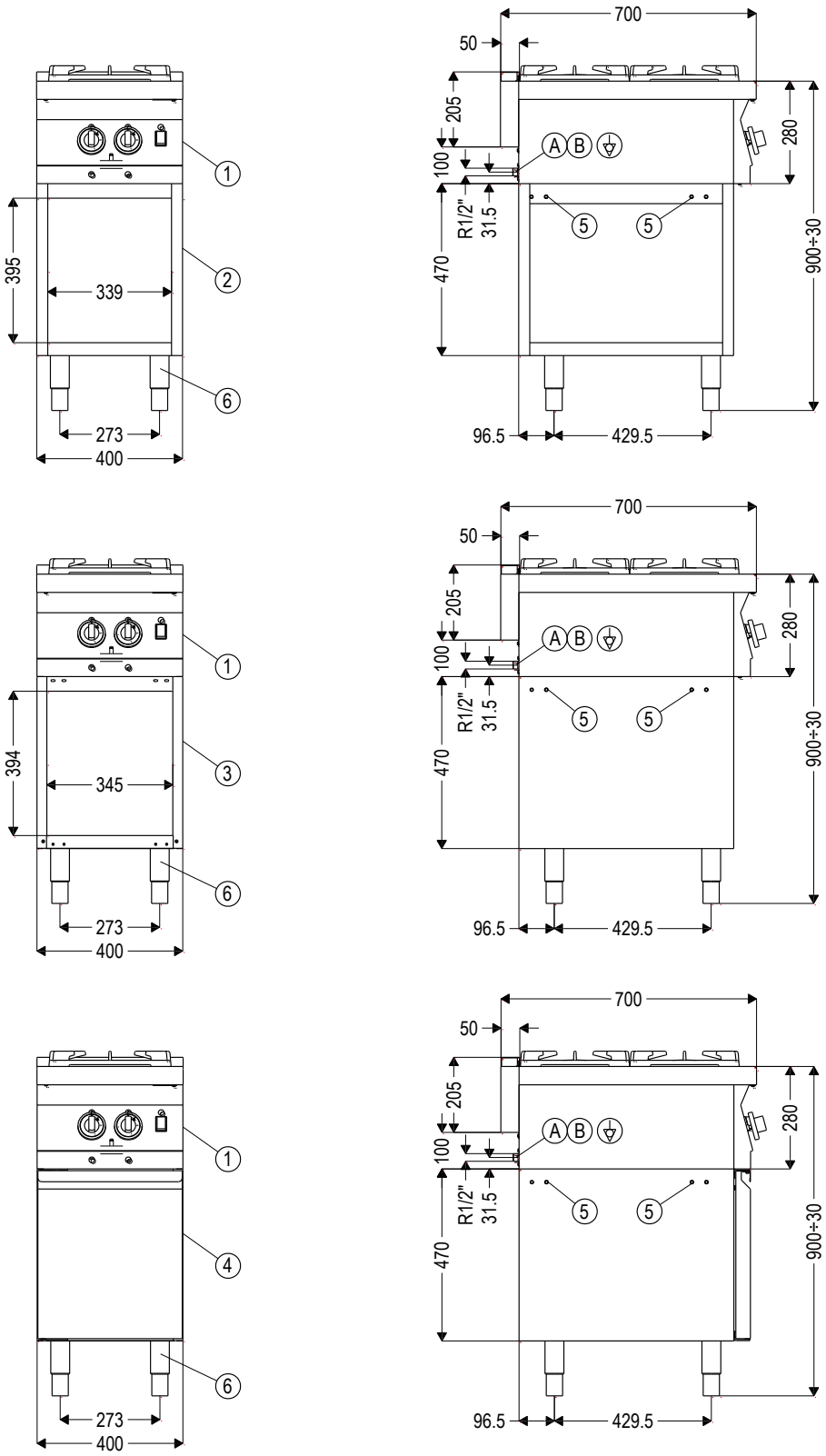
Rysunek 3 - Widok kuchni L700.KG4



A - Przyłącze gazu
B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej
K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu

1. Płyta podpalnikowa
2. Palniki nawierzchniowe (do gotowania)
3. Ruszty żeliwne
4. Pokrętła kurków palników nawierzchniowych
5. Przycisk generatora zapalającego
6. Panel sterowania
7. Wkręty mocujące panel sterowania
8. Stopki regulowane
9. Maskownica - kratka wylotowa

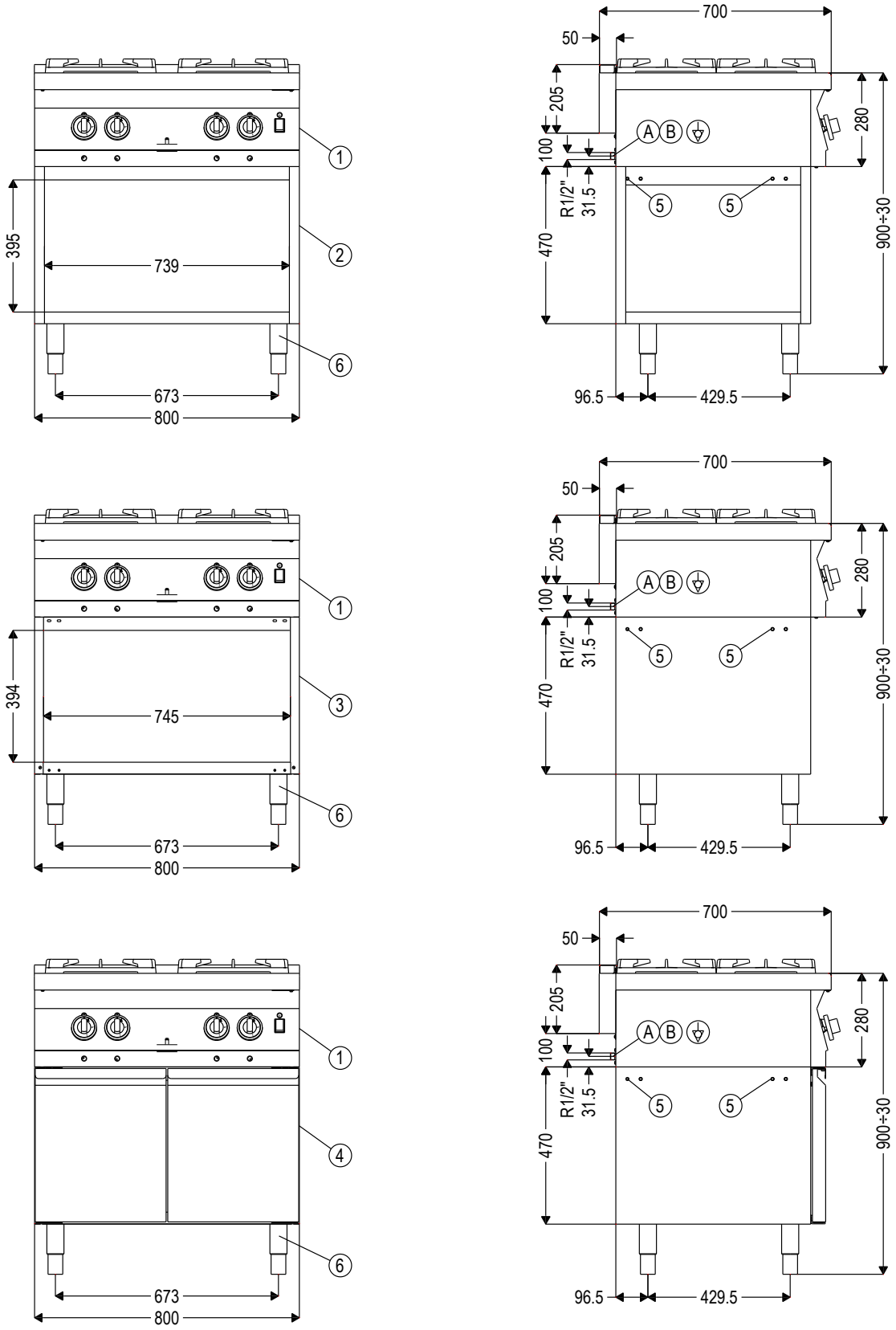
Rysunek 4 - Widok kuchni L700.KG6



A - Przyłącze gazu
B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej

1. Kuchnia gazowa 2- palnikowa - **L.700.KG2**
2. Podstawa otwarta z półką - **P**
3. Szafka otwarta - **S**
4. Szafka z drzwiami - **SD**
5. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
6. Noga regulowana

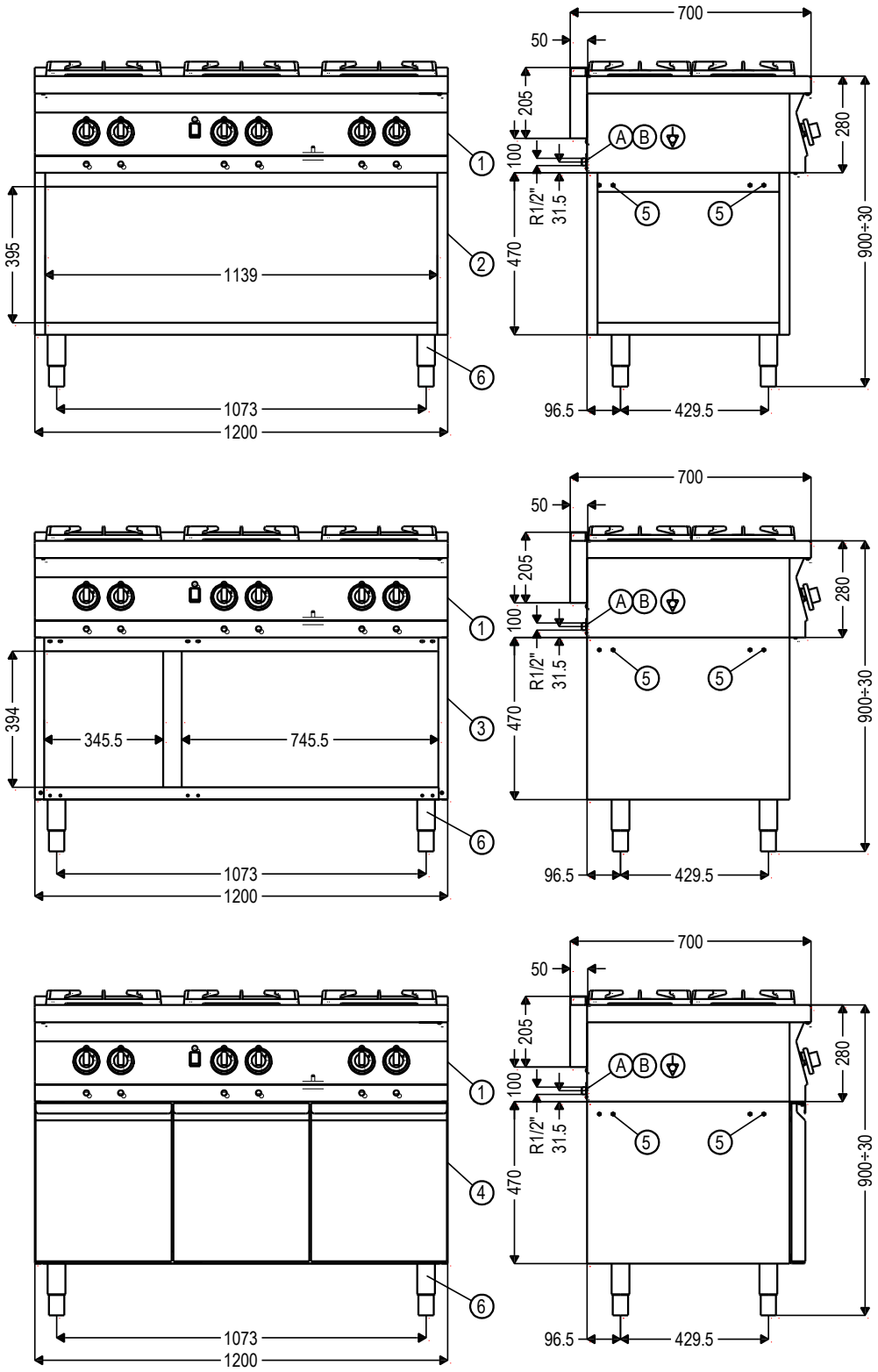
Rysunek 5 - Widok kuchni na podstawach: L700.KG2+P, L700.KG2+S. L700.KG2+SD



A - Przyłącze gazu
B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej

1. Kuchnia gazowa 2- palnikowa - **L.700.KG4**
2. Podstawa otwarta z półką - **P**
3. Szafka otwarta - **S**
4. Szafka z drzwiami - **SD**
5. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
6. Noga regulowana

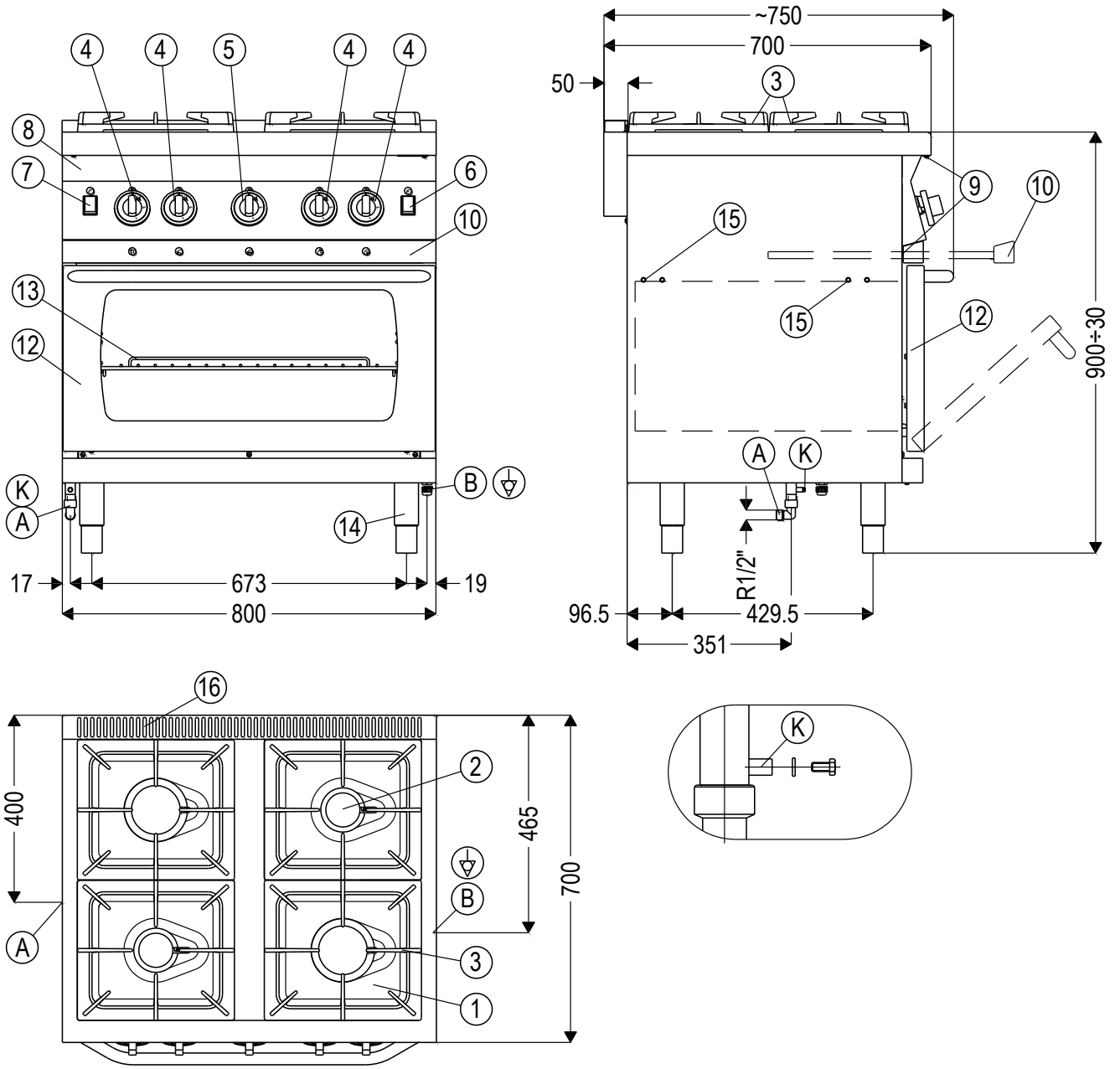
Rysunek 6 - Widok kuchni na podstawach: L700.KG4+P, L700.KG4+S. L700.KG4+SD



A - Przyłącze gazu
B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej

1. Kuchnia gazowa 2- palnikowa - **L.700.KG6**
2. Podstawa otwarta z półką - **P**
3. Szafka otwarta - **S**
4. Szafka z drzwiami - **SD**
5. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
6. Noga regulowana

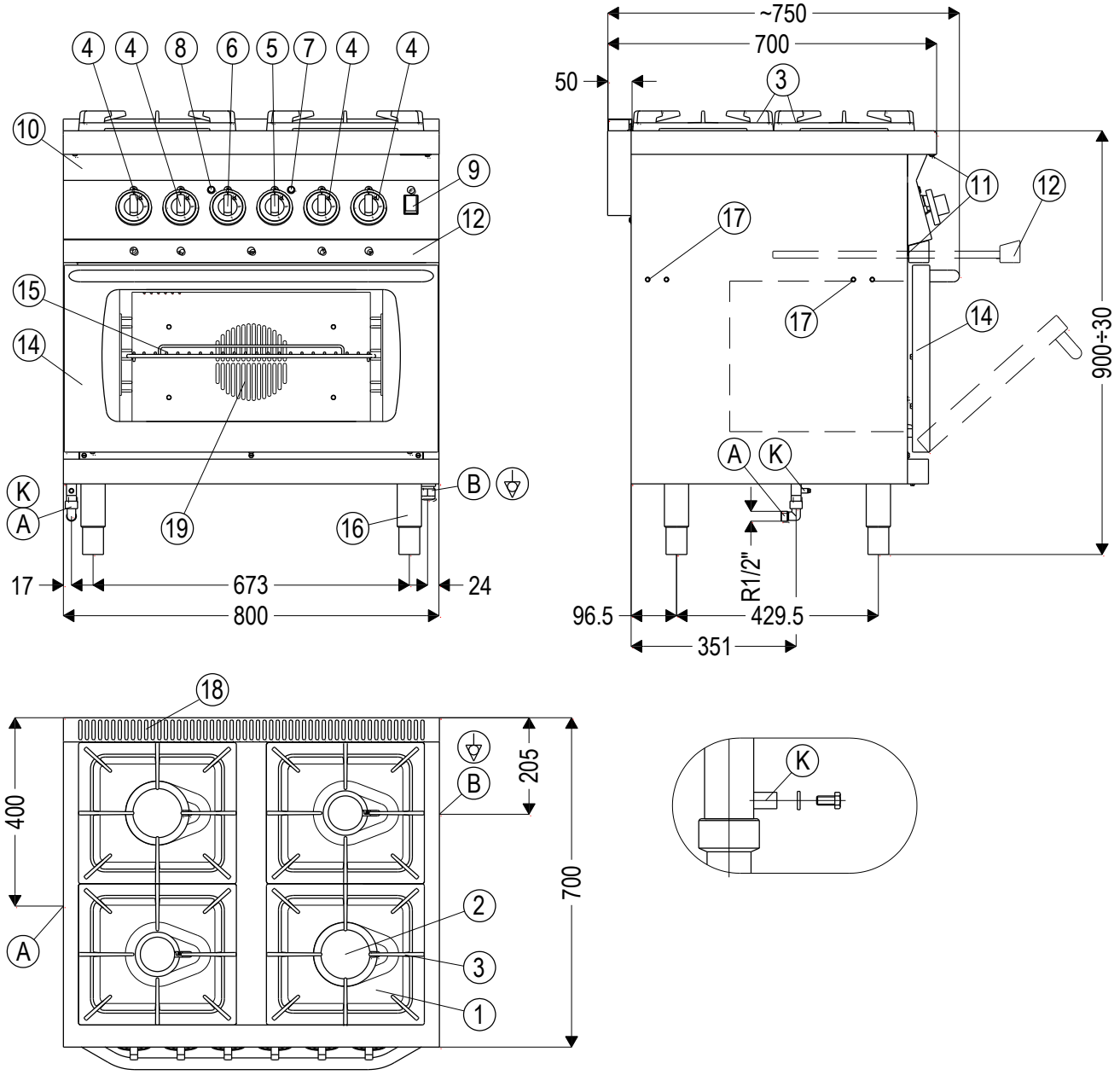
Rysunek 7 - Widok kuchni na podstawach: L700.KG6+P, L700.KG6+S, L700.KG6+SD



A - Przyłącze gazu
B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej
K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu

1. Płyta podpalnikowa
2. Palniki nawierzchniowe (do gotowania)
3. Ruszty żeliwne
4. Pokrętła kurków palników nawierzchniowych
5. Pokrętło kurka palnika piekarnika gazowego
6. Przycisk generatora zapalającego
7. Przycisk oświetlenia piekarnika
8. Panel sterowania
9. Wkręty mocujące panel sterowania
10. Wysuwna półka do usuwania zanieczyszczeń
11.
12. Drzwiczki piekarnika
13. Ruszt piekarnika
14. Noga regulowana
15. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
16. Kratka wylotowa spalin

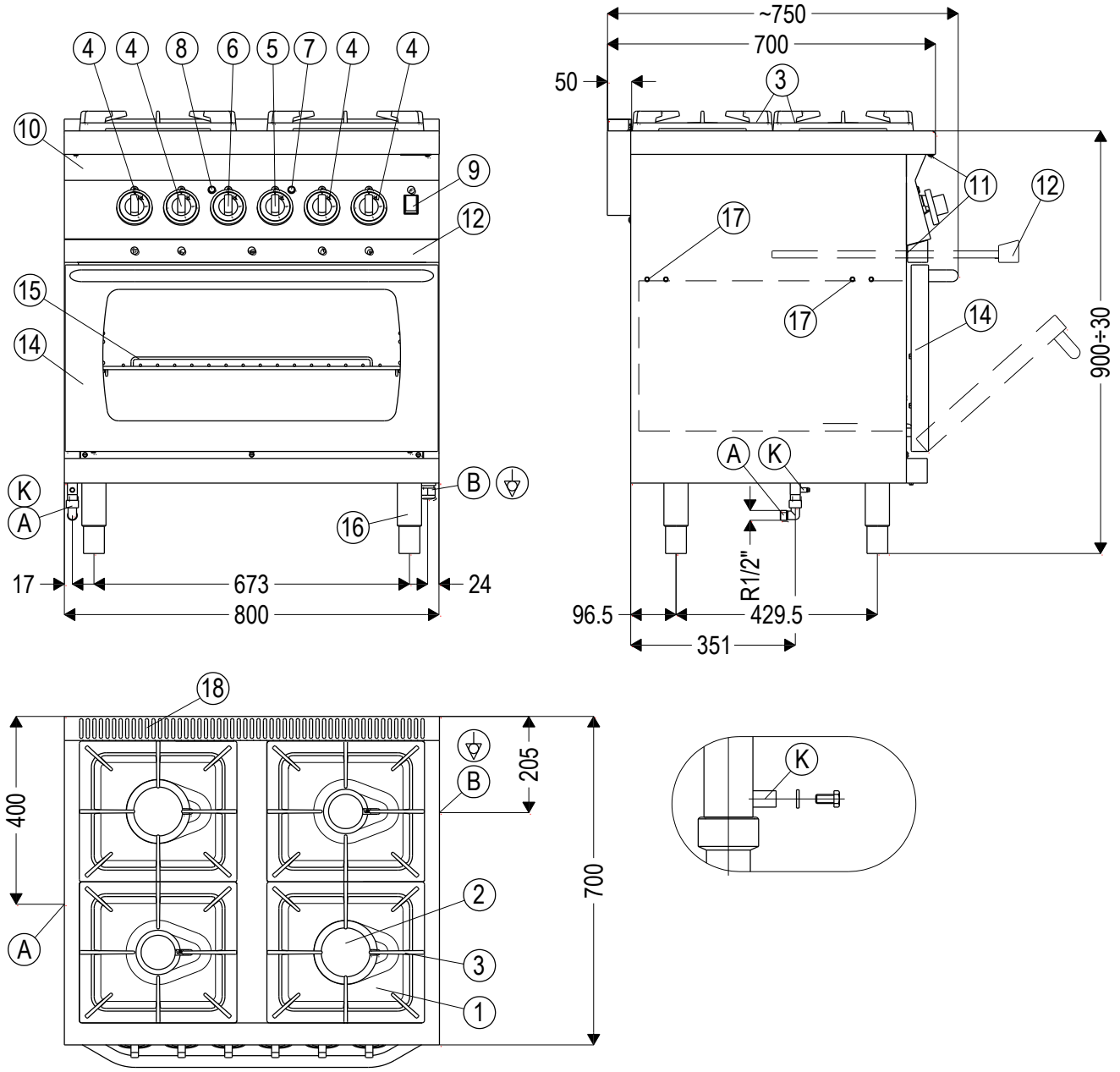
Rysunek 8 - Widok kuchni L700.KG4 PG



A - Przyłącze gazu
B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej. Skrzynka przyłączeniowa.
K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu

1. Płyta podpalnikowa
2. Palniki nawierzchniowe (do gotowania)
3. Ruszty żeliwne
4. Pokrętła kurków palników nawierzchniowych
5. Pokrętło łącznika funkcji grzania piekarnika elektrycznego
6. Pokrętło regulatora temperatury w piekarniku
7. Lampa sygnalizacyjna zielona - zasilanie piekarnika
8. Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa - załączenie regulacji temperatury
9. Przycisk generatora zapalającego
10. Panel sterowania
11. Wkręty mocujące panel sterowania
12. Wysuwna półka do usuwania zanieczyszczeń
13.
14. Drzwiczki piekarnika
15. Ruszt piekarnika
16. Noga regulowana
17. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
18. Maskownica - kratka
19. Wentylator termoobiegu

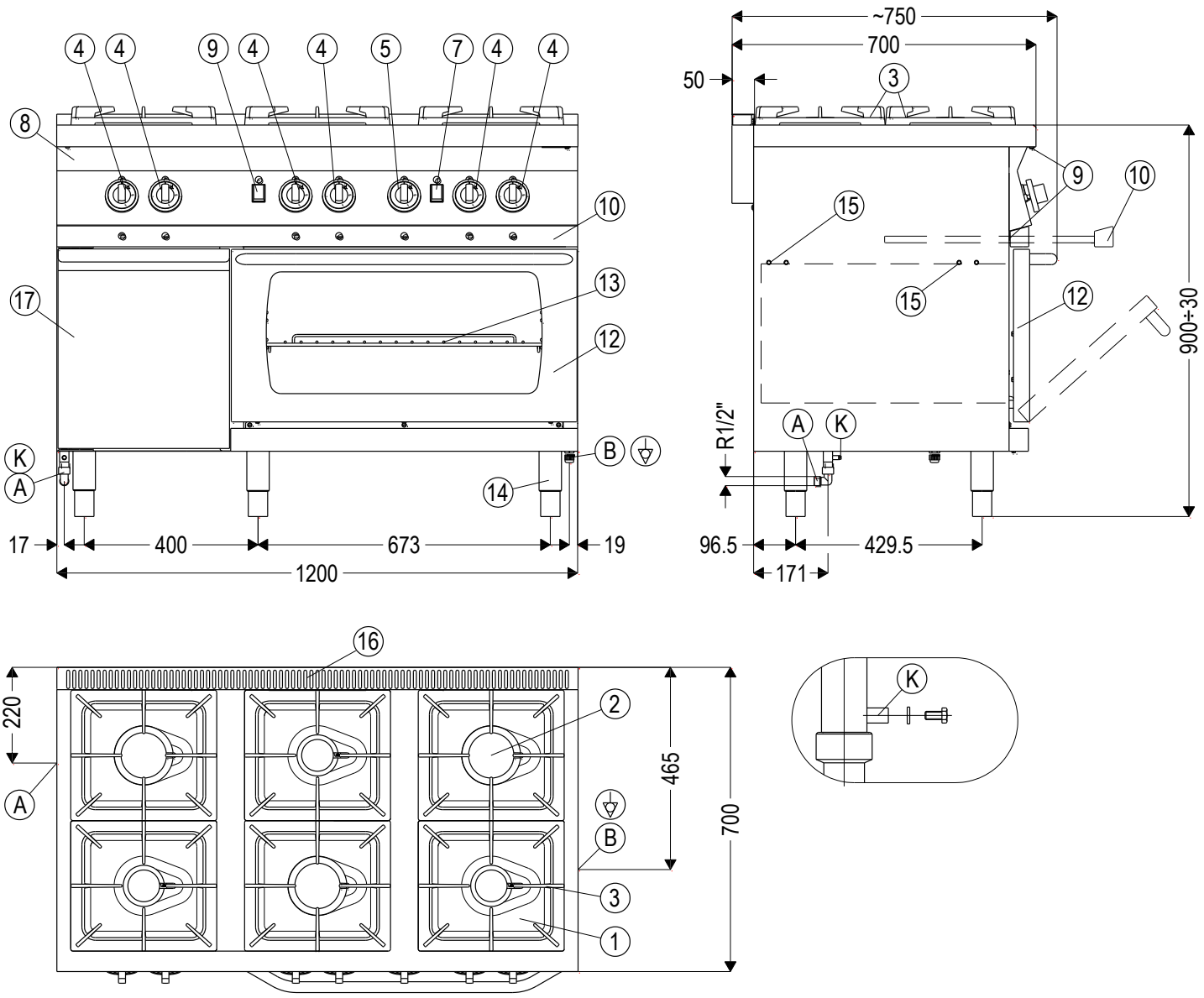
Rysunek 9 - Widok kuchni L700.KG4 PET



A - Przyłącze gazu
B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej. Skrzynka przyłączeniowa.
K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu

1. Płyta podpalnikowa
2. Palniki nawierzchniowe (do gotowania)
3. Ruszty żeliwne
4. Pokrętła kurków palników nawierzchniowych
5. Pokrętło łącznika funkcji grzania piekarnika elektrycznego
6. Pokrętło regulatora temperatury w piekarniku
7. Lampa sygnalizacyjna zielona - zasilanie piekarnika
8. Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa - załączenie regulacji temperatury
9. Przycisk generatora zapalającego
10. Panel sterowania
11. Wkręty mocujące panel sterowania
12. Wysuwna półka do usuwania zanieczyszczeń
13.
14. Drzwiczki piekarnika
15. Ruszt piekarnika
16. Noga regulowana
17. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
18. Maskownica - kratka

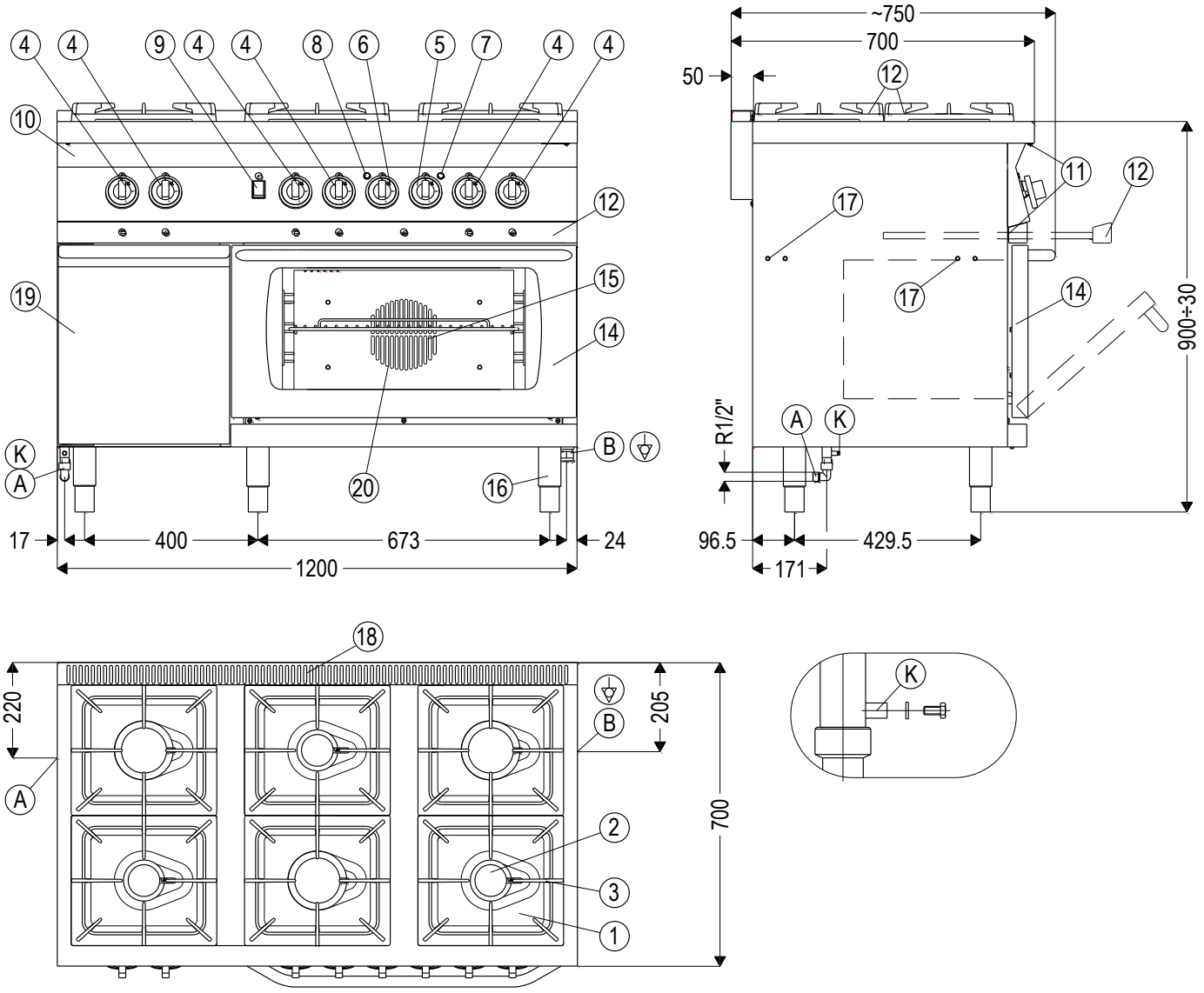
Rysunek 10 - Widok kuchni L700.KG4 PE



A - Przyłącze gazu
B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej
K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu

1. Płyta podpalnikowa
2. Palniki nawierzchniowe (do gotowania)
3. Ruszty żeliwne
4. Pokrętła kurków palników nawierzchniowych
5. Pokrętło kurka palnika piekarnika gazowego
6. Przycisk generatora zapalającego
7. Przycisk oświetlenia piekarnika
8. Panel sterowania
9. Wkręty mocujące panel sterowania
10. Wysuwna półka do usuwania zanieczyszczeń
11.
12. Drzwiczki piekarnika
13. Ruszt piekarnika
14. Noga regulowana
15. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
16. Kratka wylotowa spalin
17. Szafka

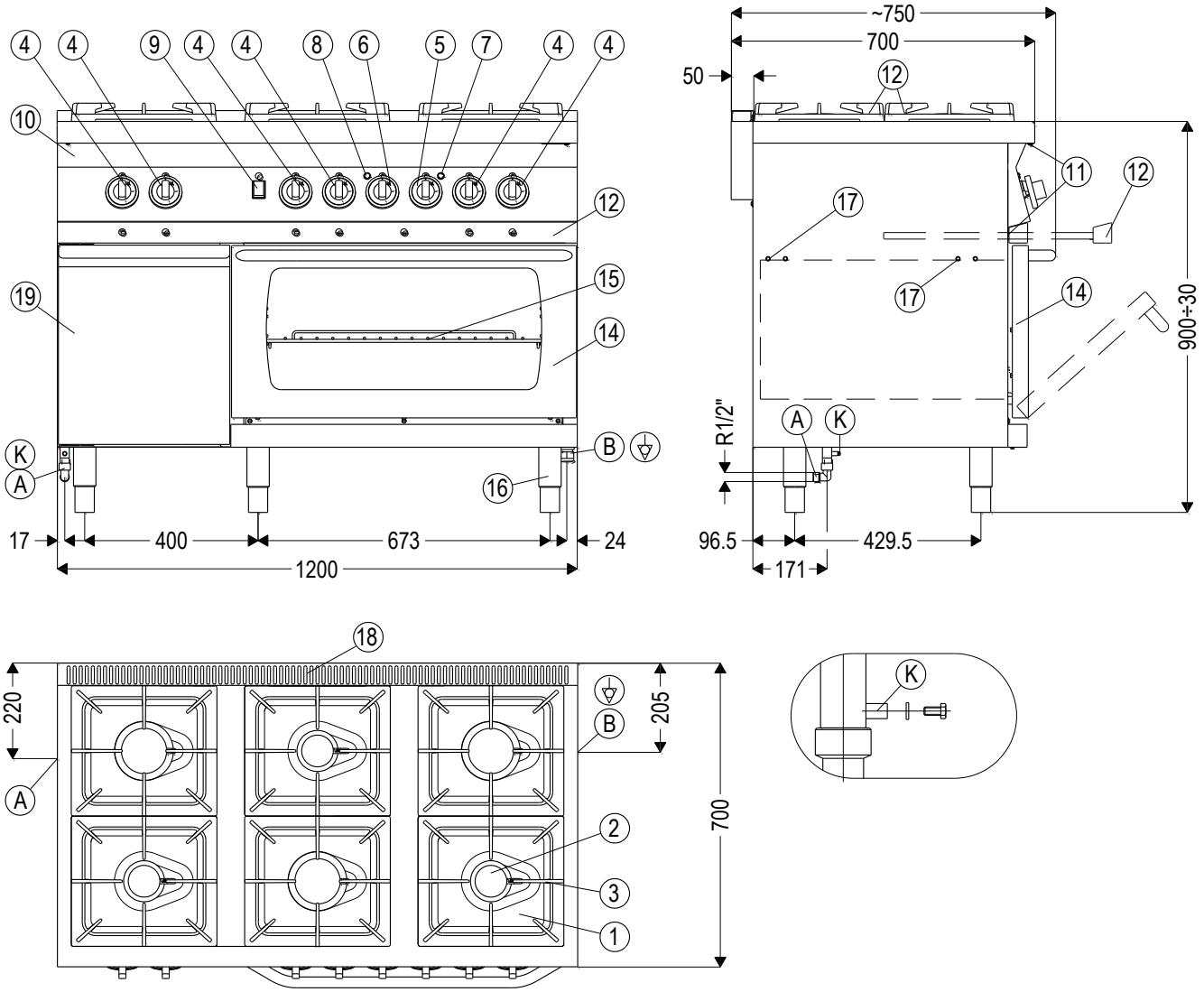
Rysunek 11 - Widok kuchni L700.KG6 PG + SD



A - Przyłącze gazu
B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej. Skrzynka przyłączeniowa.
K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu

1. Płyta podpalnikowa
2. Palniki nawierzchniowe (do gotowania)
3. Ruszty żeliwne
4. Pokrętła kurków palników nawierzchniowych
5. Pokrętło łącznika funkcji grzania piekarnika elektrycznego
6. Pokrętło regulatora temperatury w piekarniku
7. Lampa sygnalizacyjna zielona - zasilanie piekarnika
8. Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa - załączenie regulacji temperatury
9. Przycisk generatora zapalającego
10. Panel sterowania
11. Wkręty mocujące panel sterowania
12. Wysuwna półka do usuwania zanieczyszczeń
13.
14. Drzwiczki piekarnika
15. Ruszt piekarnika
16. Noga regulowana
17. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
18. Maskownica - kratka
19. Szafka
20. Wentylator termoobiegu

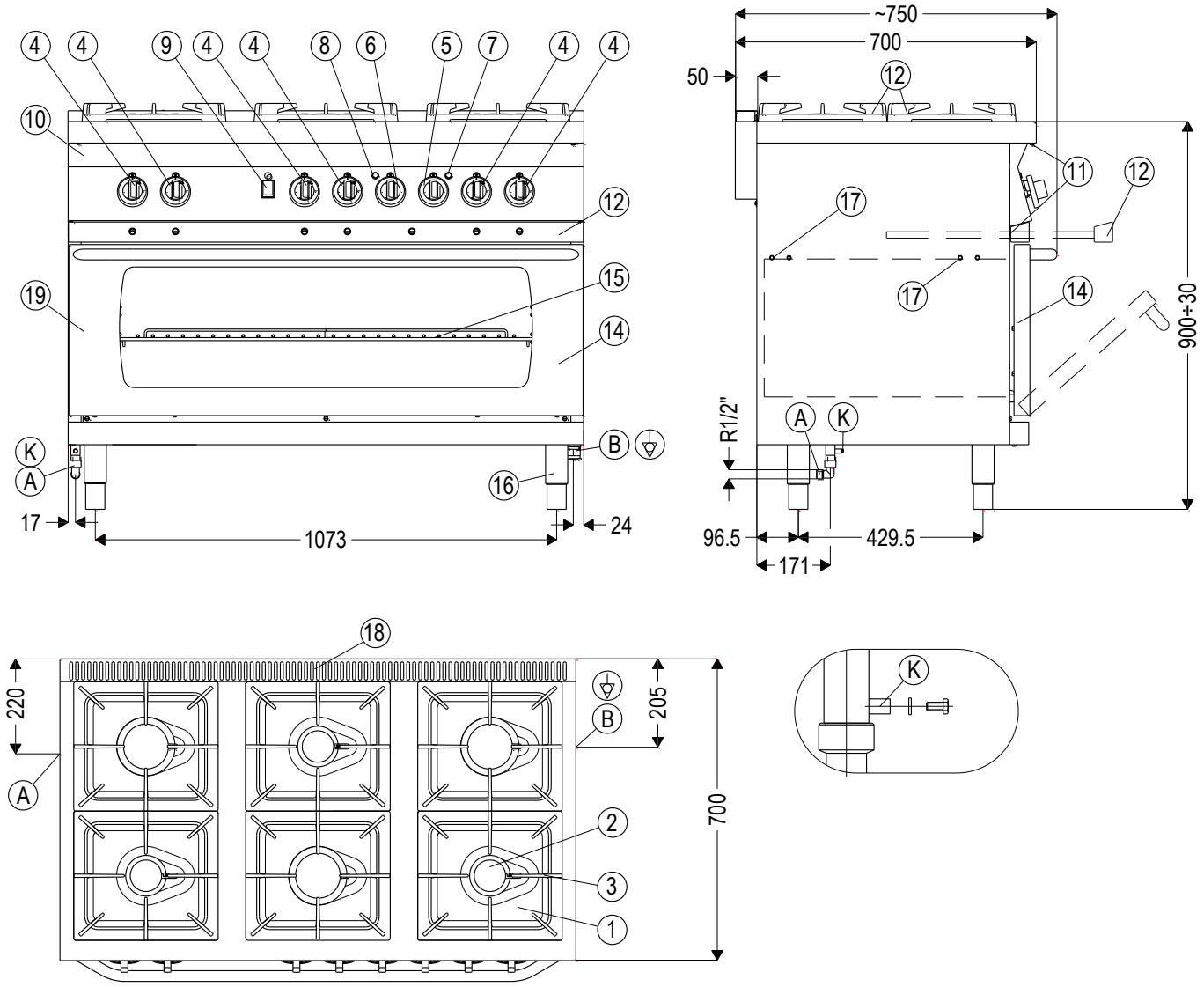
Rysunek 12 - Widok kuchni L700.KG6 PET + SD



A - Przyłącze gazu
B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej. Skrzynka przyłączeniowa.
K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu..

1. Płyta podpalnikowa
2. Palniki nawierzchniowe (do gotowania)
3. Ruszty żeliwne
4. Pokrętła kurków palników nawierzchniowych
5. Pokrętło łącznika funkcji grzania piekarnika elektrycznego
6. Pokrętło regulatora temperatury w piekarniku
7. Lampa sygnalizacyjna zielona - zasilanie piekarnika
8. Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa - załączenie regulacji temperatury
9. Przycisk generatora zapalającego
10. Panel sterowania
11. Wkręty mocujące panel sterowania
12. Wysuwna półka do usuwania zanieczyszczeń
13.
14. Drzwiczki piekarnika
15. Ruszt piekarnika
16. Noga regulowana
17. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
18. Maskownica - kratka
19. Szafka

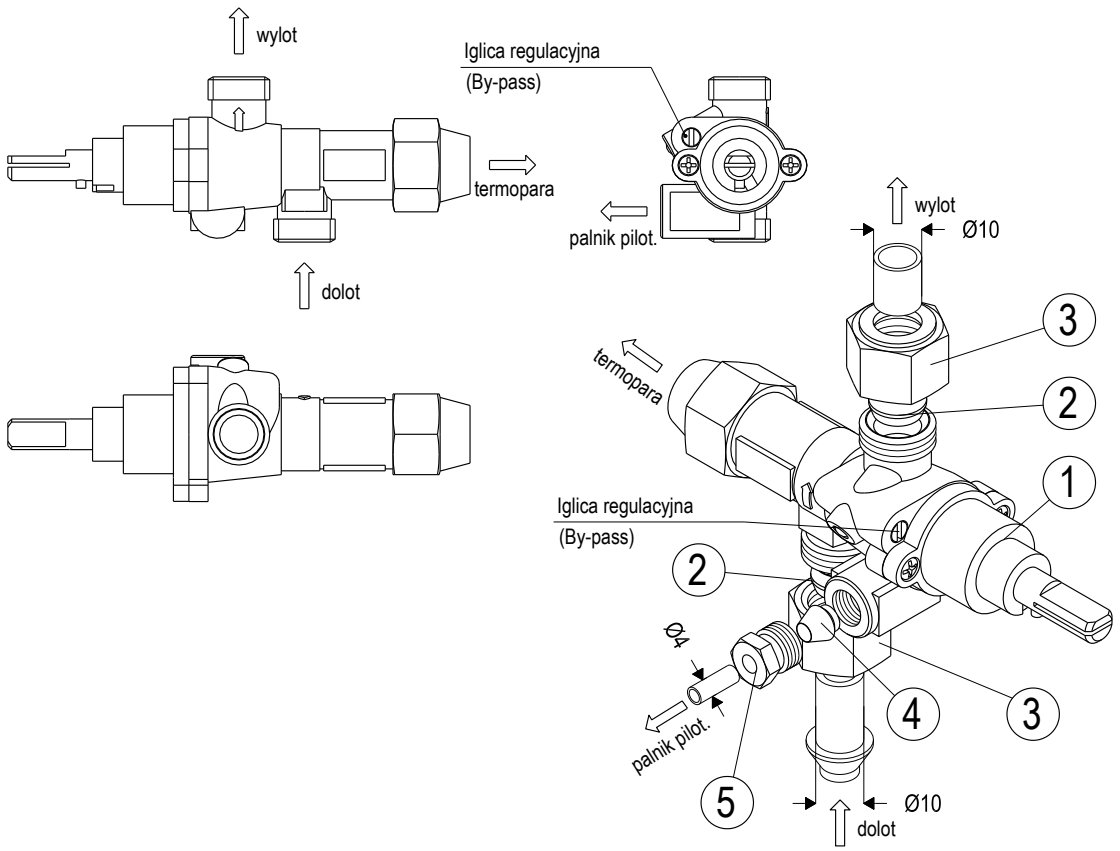
Rysunek 13 - Widok kuchni L700.KG6 PE + SD



A - Przyłącze gazu
B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej. Skrzynka przyłączeniowa.
K - Króciec pomiarowy ciśnienia gazu

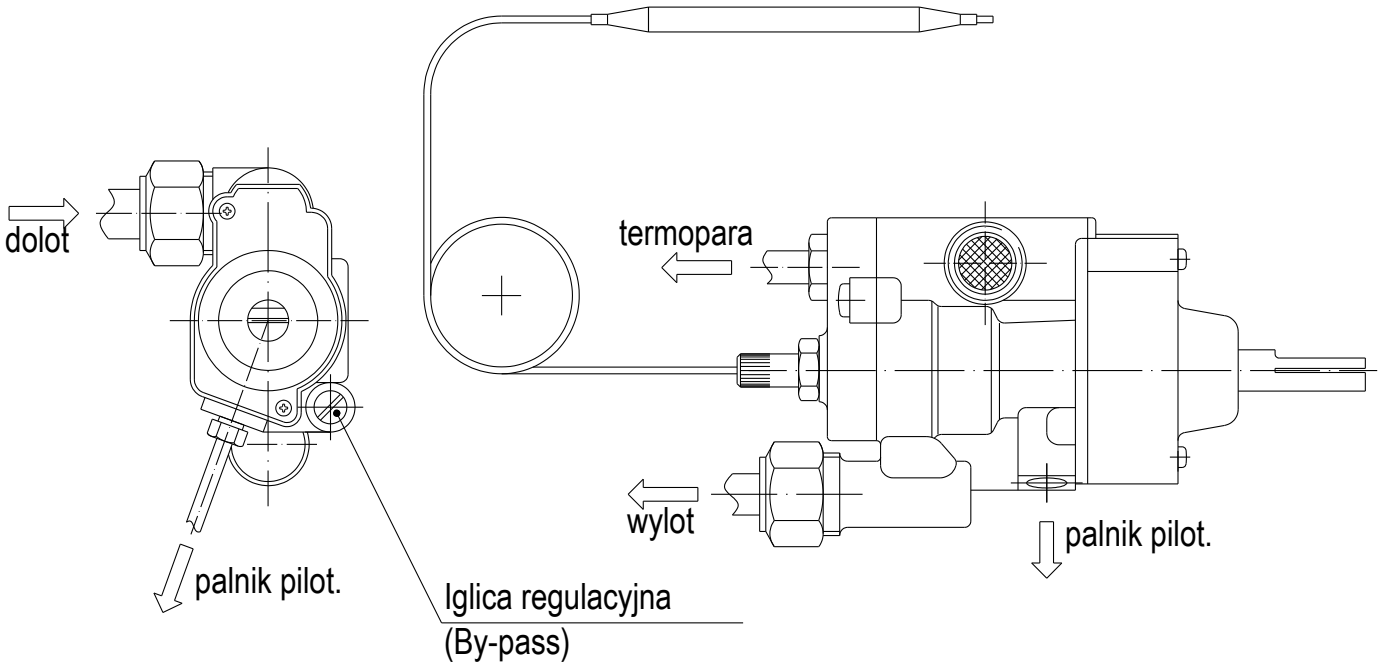
1. Płyta podpalnikowa
2. Palniki nawierzchniowe (do gotowania)
3. Ruszty żeliwne
4. Pokrętła kurków palników nawierzchniowych
5. Pokrętło łącznika funkcji grzania piekarnika elektrycznego
6. Pokrętło regulatora temperatury w piekarniku
7. Lampa sygnalizacyjna zielona - zasilanie piekarnika
8. Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa - załączenie regulacji temperatury
9. Przycisk generatora zapalającego
10. Panel sterowania
11. Wkręty mocujące panel sterowania
12. Wysuwna półka do usuwania zanieczyszczeń
13.
14. Drzwiczki piekarnika
15. Ruszt piekarnika
16. Noga regulowana
17. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
18. Maskownica - kratka

Rysunek 14 - Widok kuchni L700.KG6 PEmax

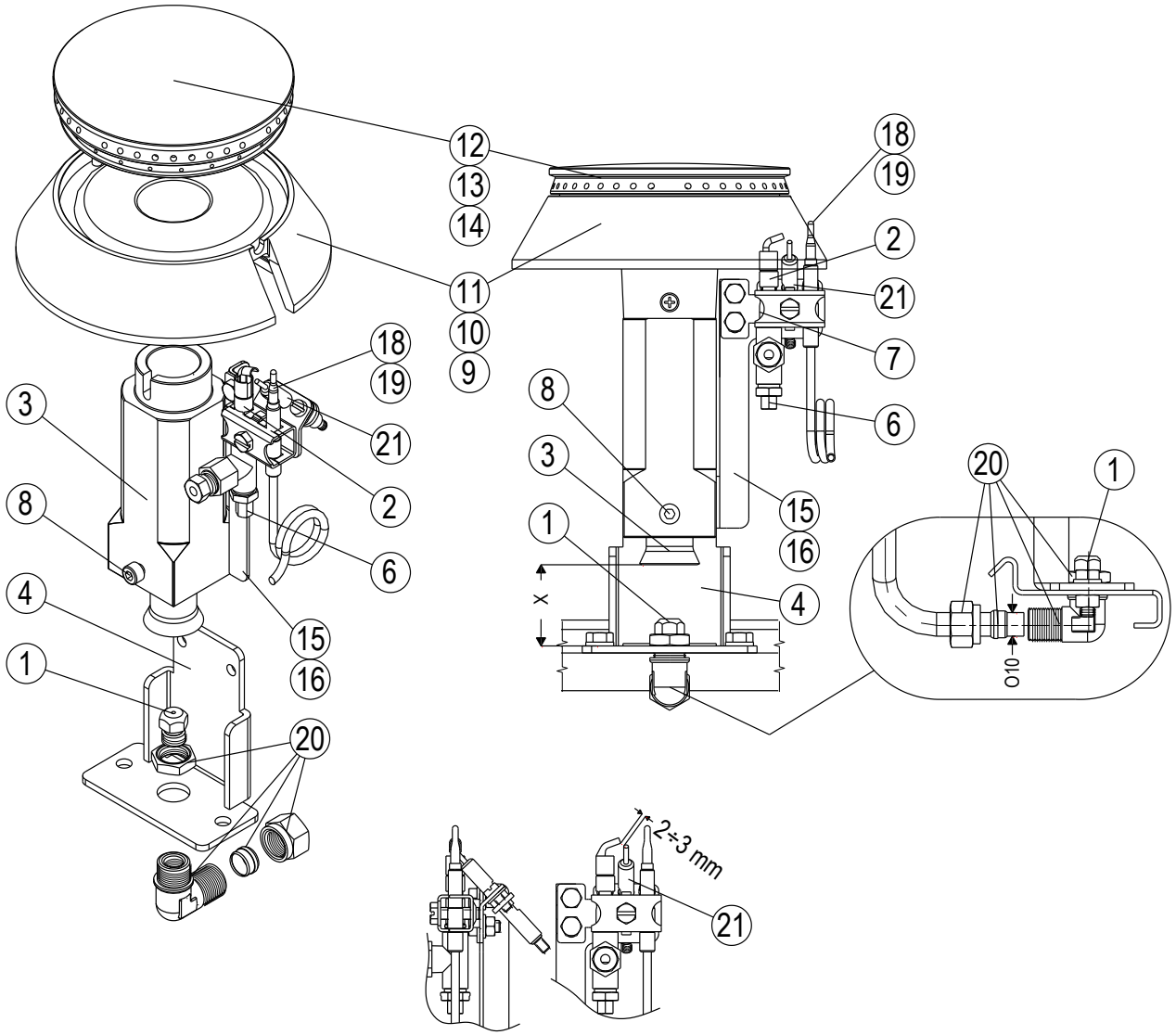


1 - kurek gazowy PEL 21S
2 - pierścień zaciskowy ϕ10
3 - nakrętka M16x1,5 pod rurkę ϕ10
4 - pierścień zaciskowy rurki pilota ϕ4
5 - nakrętka rurki pilota ϕ4

Rysunek 15- Kurek palnika nawierzchniowego (do gotowania) z iglicą regulacyjną

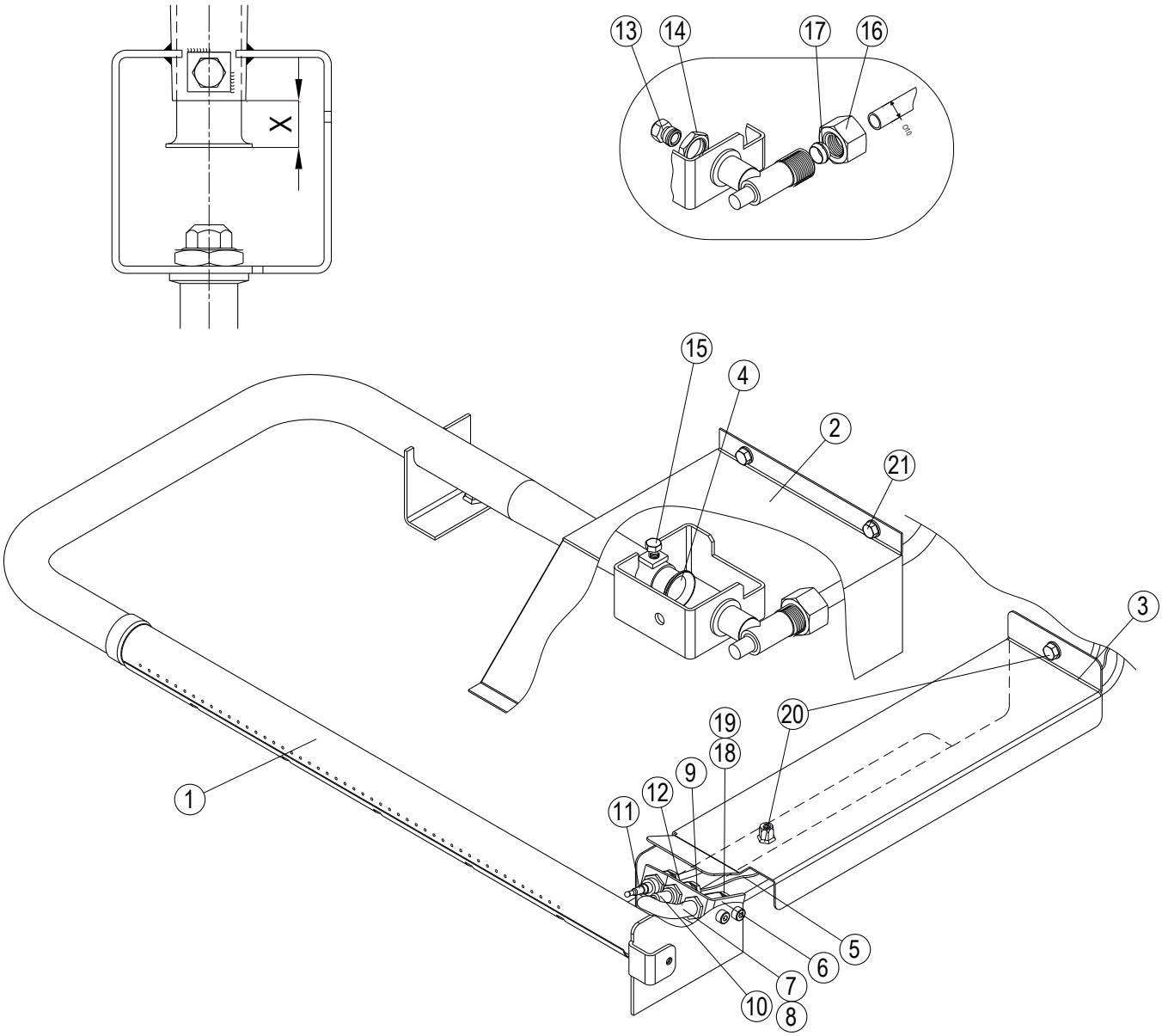


Rysunek 16- Kurek piekarnika gazowego z iglicą regulacyjną



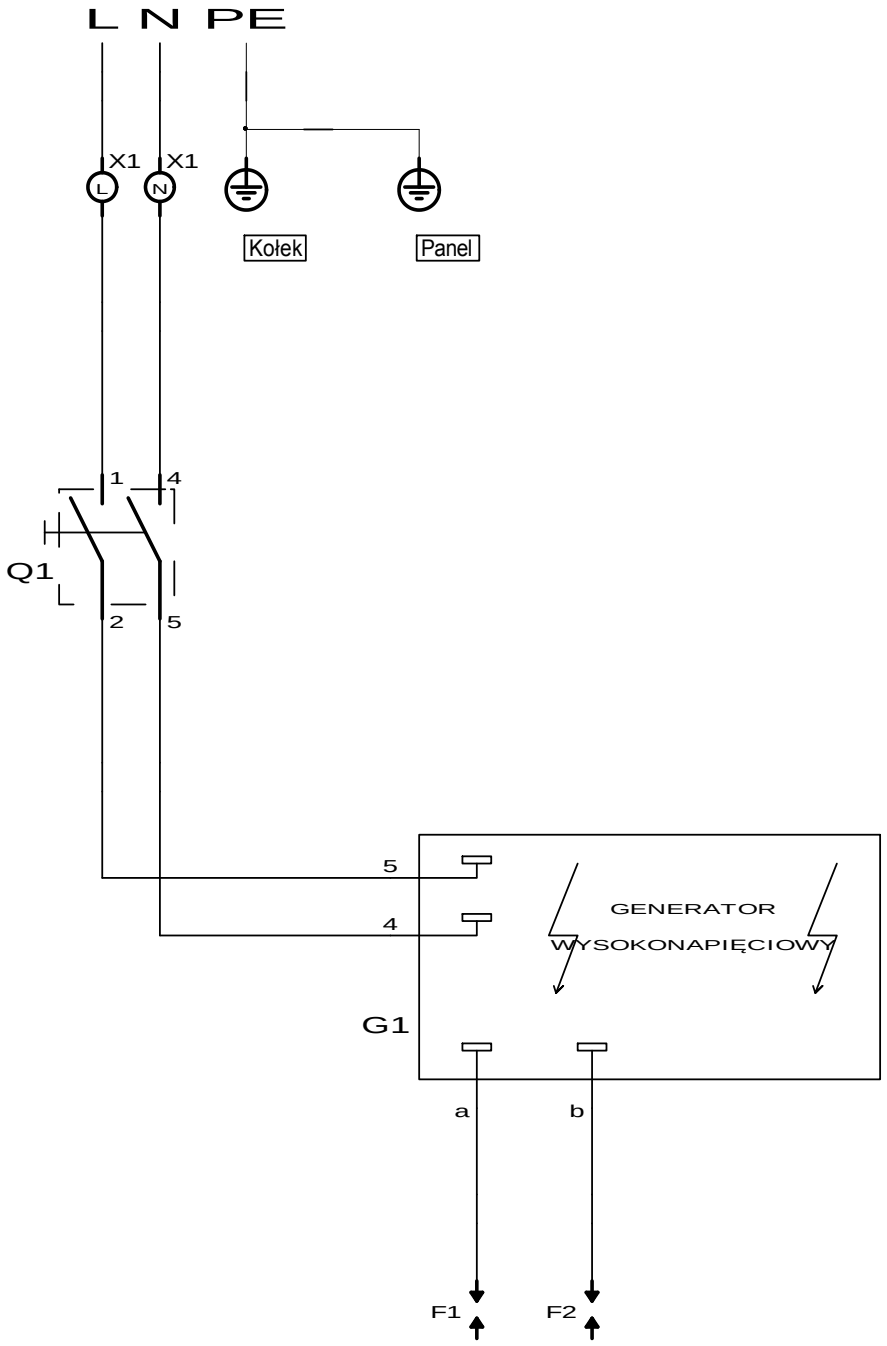
1 - dysza
2 - palnik pilotowy uniwersalny z regulatorem przepływu
3 - Tuleja -iniektor z obudową
4 - Wspornik palnika
6 - regulator przepływu
7 - przesłona regul. powietrza pierwotnego palnika pilotowego
8 - śruba
9 - korpus-mieszalnik mały
10 - korpus-mieszalnik średni
11 - korpus-mieszalnik duży
12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

Rysunek 17- Palnik nawierzchniowy (do gotowania)



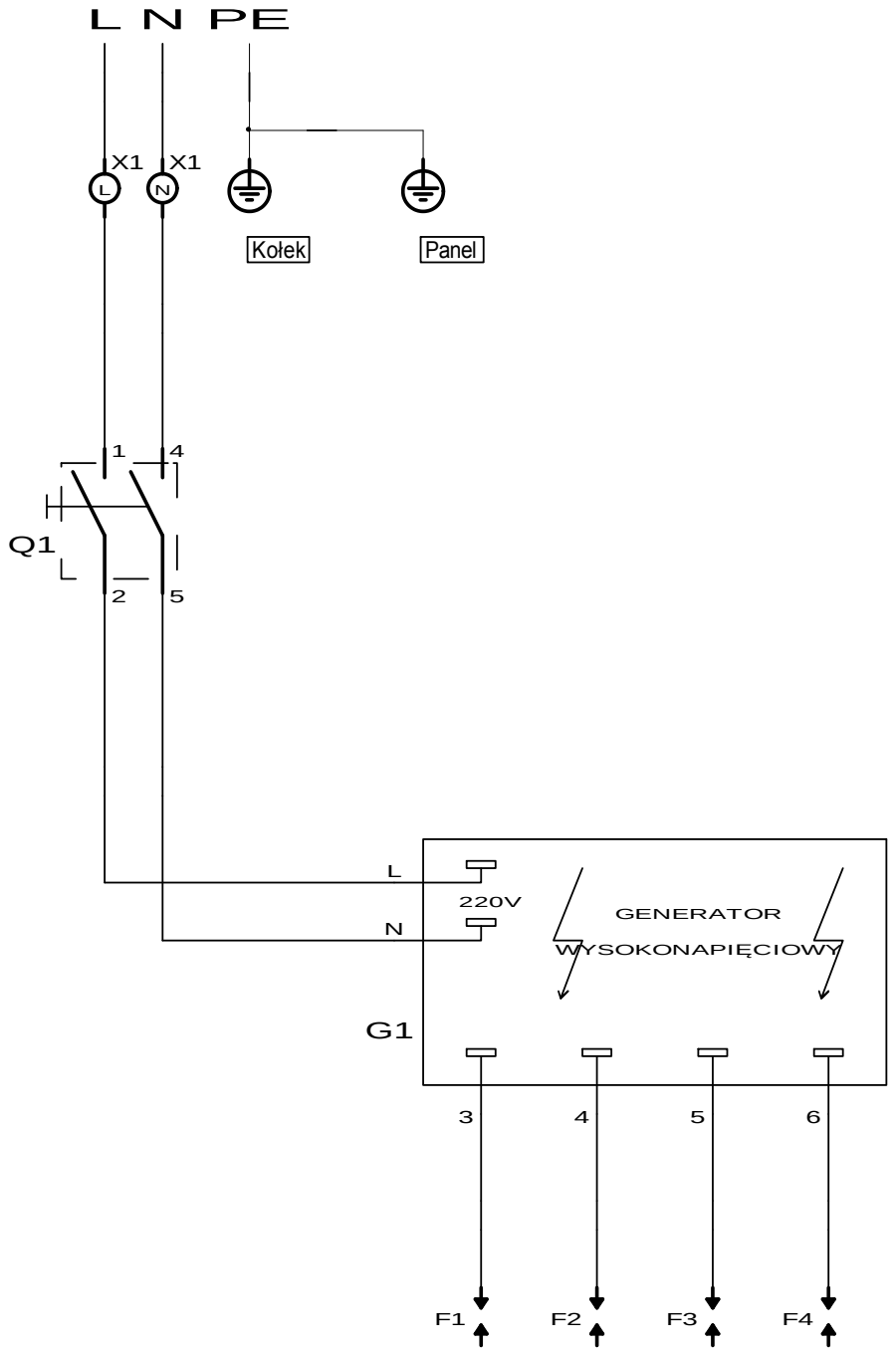
1 - palnik kmpl. 6,8 kW
2 - osłona palnika głównego
3 - osłona palnika pilotowego
4 - tuleja regulacyjna
5 - przewód zapalacza
6 - palnik pilotowy kmpl.
7 - palnik pilotowy H.P.B
8 - dysza palnika pilotowego
9 - nakrętka elektrody
10 - elektroda zapalająca
11 - termopara
12 - nakrętka termopary
13 - dysza palnika głównego
14 - nakrętka M16x1
15 - śruba mocująca tuleję regulacyjną
16 - nakrętka 3/8 D10mm
17 - pierścień zaciskowy D10mm
18 - pierścień zaciskowy rurki pilota D4mm (przy dyszy pilota)
19 - nakrętka rurki pilota
20 - śruby mocującą osłonę palnika pilotowego
21 - śruby mocującą osłonę palnika głównego

Rysunek 18- Palnik piekarnika gazowego



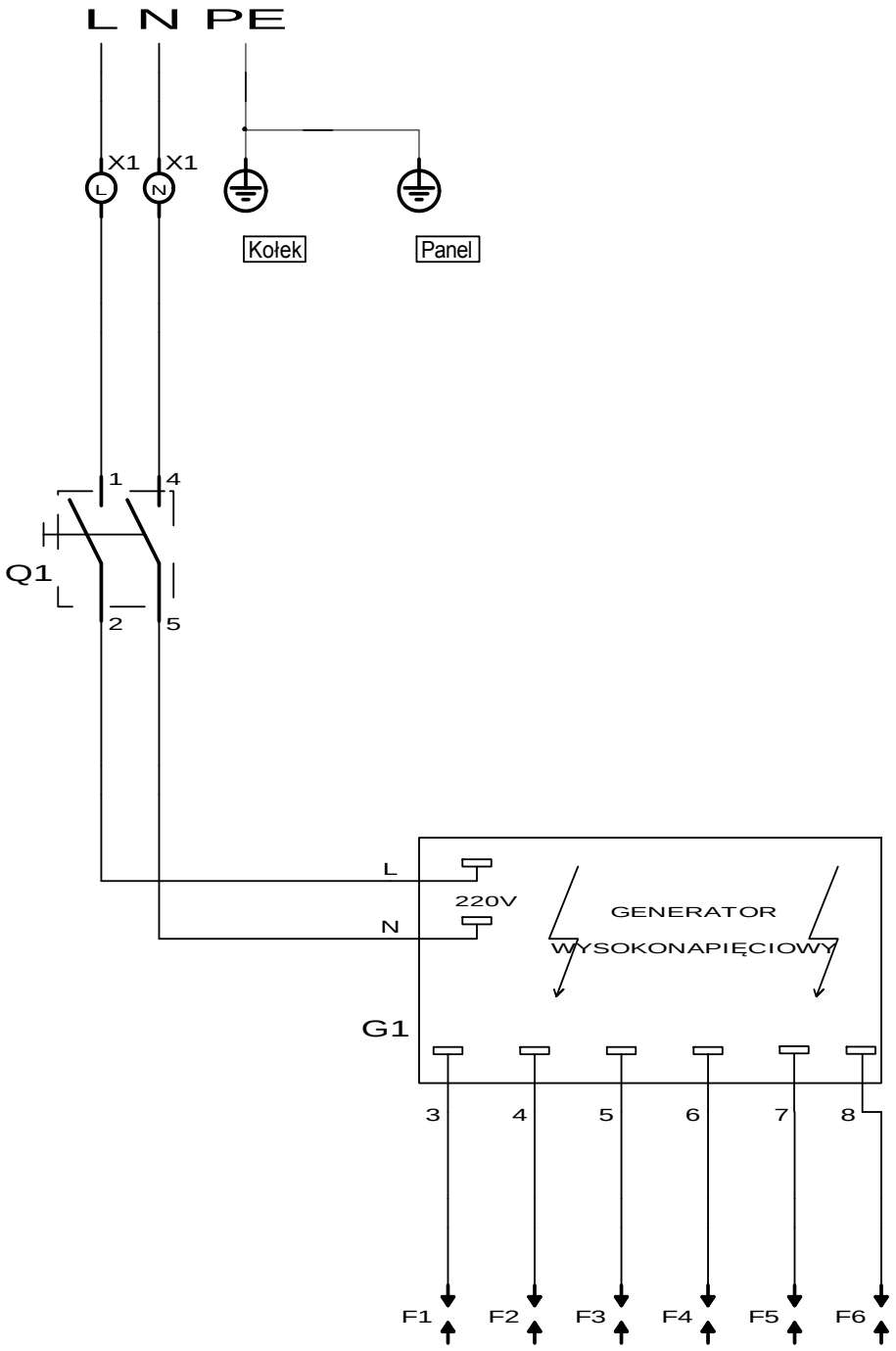
Opis symboli:
X1 – Listwa zaciskowa 2-torowa (SIMET typ: LTE2-4.0)
Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryzgoszczelną (ELWAT typ: W4.1.7)
G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-2A)
F1, F2 – Elektrody zapalające

Schemat 1- Kuchnia gazowa L700.KG2



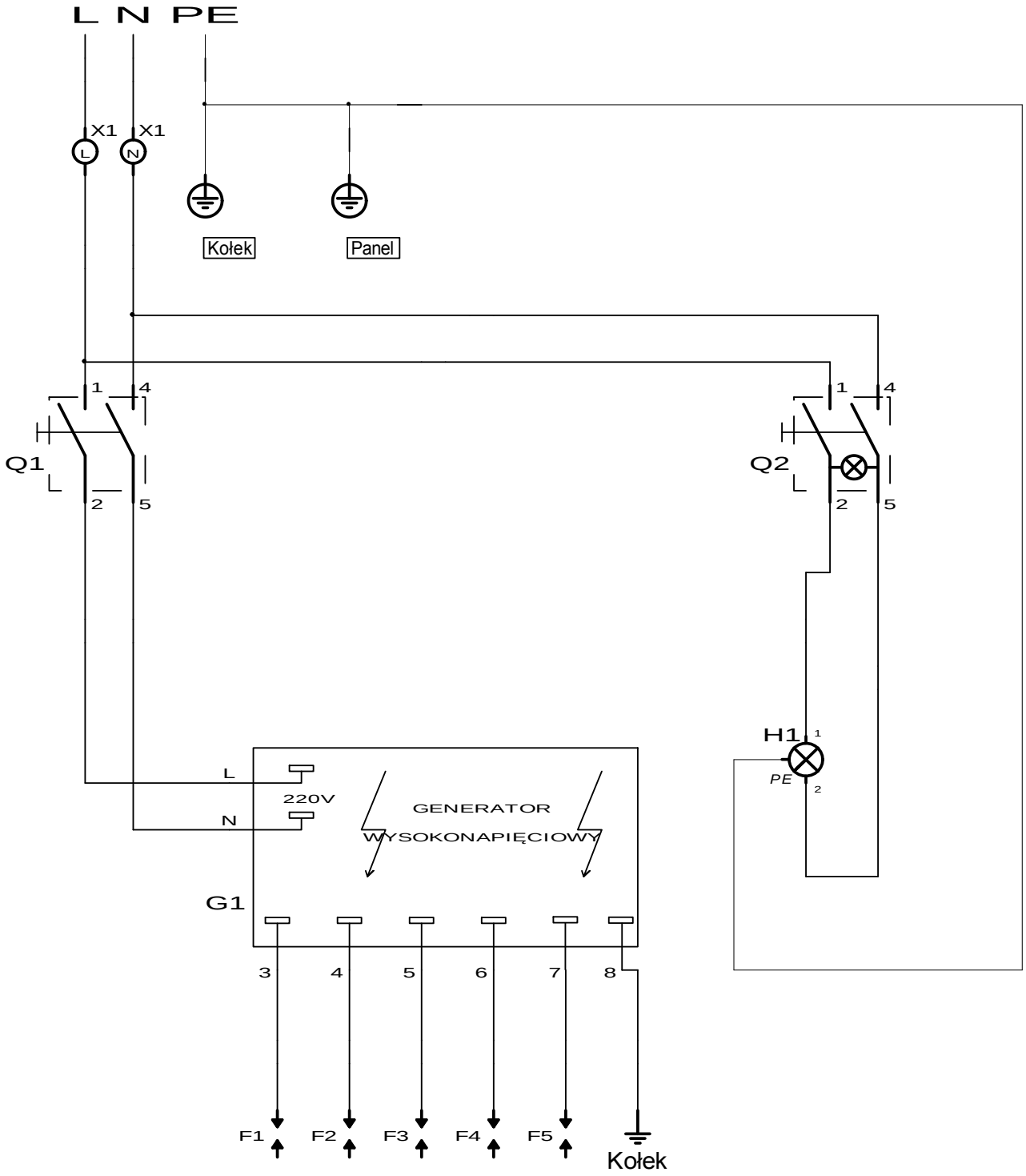
Opis symboli:
X1 – Listwa zaciskowa 2-torowa (SIMET typ: LTE2-4.0)
Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryzgoszczelną (ELWAT typ: W4.1.7)
G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-4A)
F1, F2, F3, F4 – Elektrody zapalające

Schemat 2- Kuchnia gazowa L700.KG4



Opis symboli:
X1 – Listwa zaciskowa 2-torowa (SIMET typ: LTE2-4.0)
Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryzgoszczelną (ELWAT typ: W4.1.7)
G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-6A)
F1, F2, F3, F4, F5, F6 – Elektrody zapalające

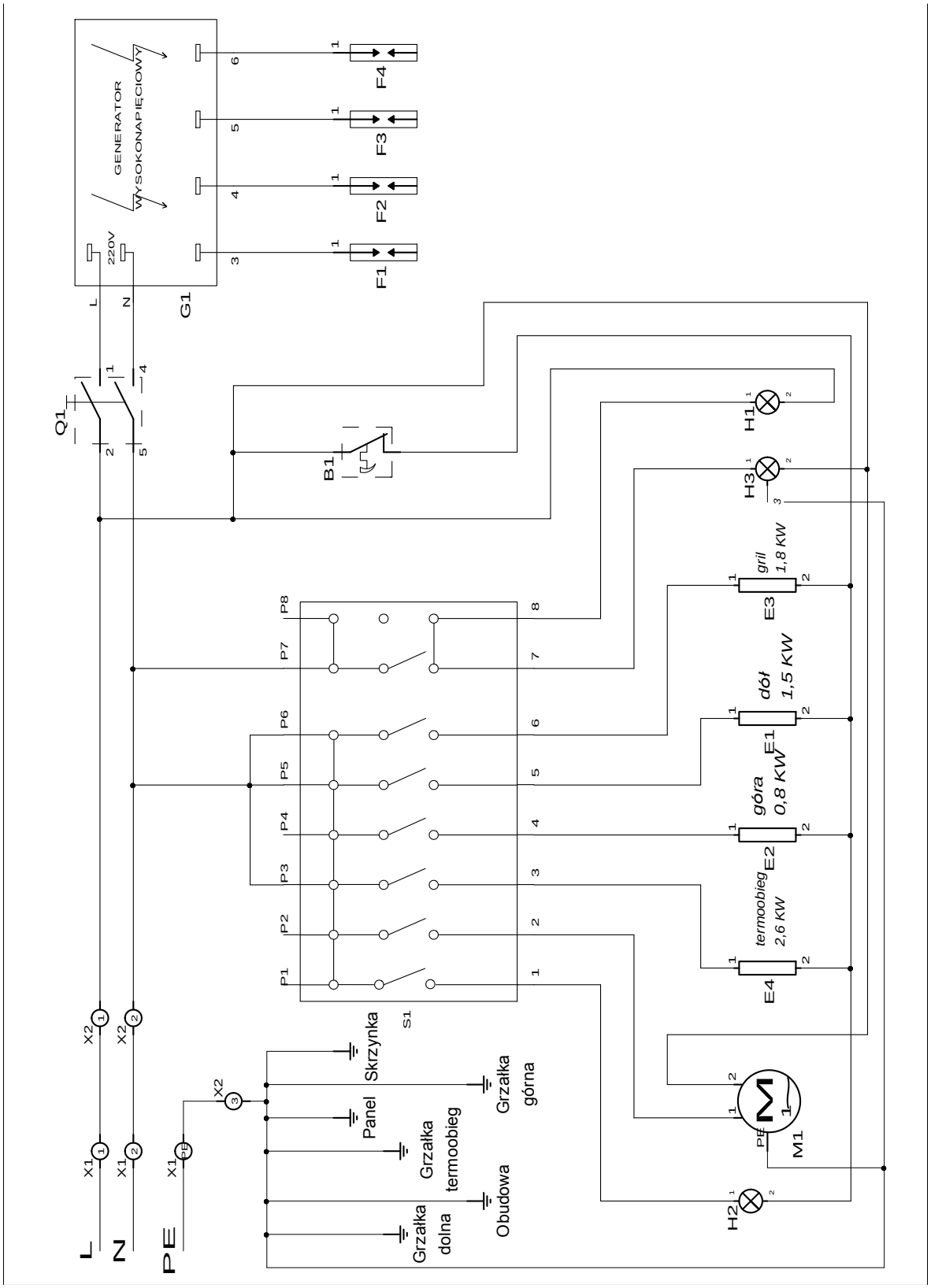
Schemat 3- Kuchnia gazowa L700.KG6



Opis symboli:

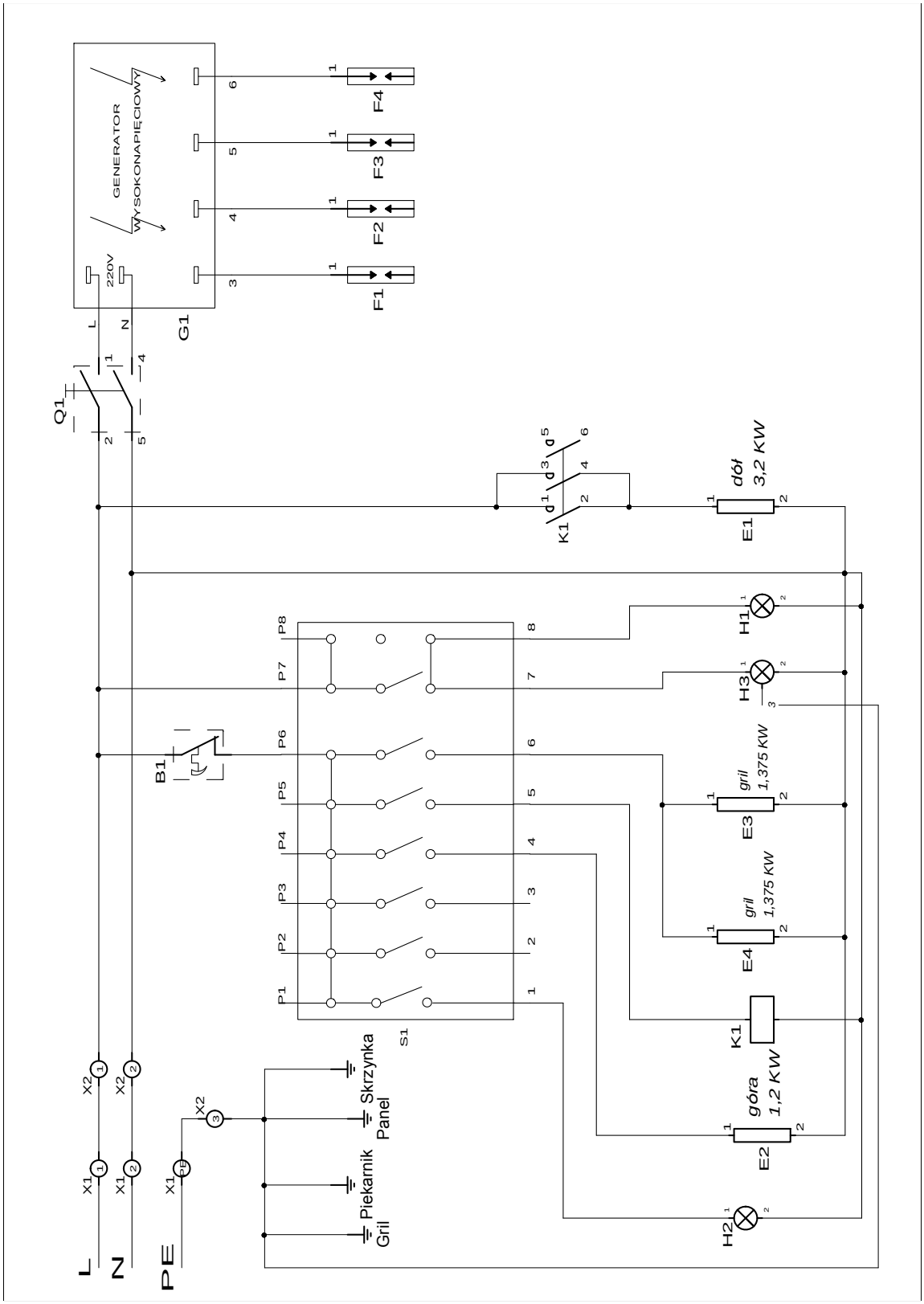
X1 – Listwa zaciskowa (Simet typ: LTE2-4.0)
Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryzgoszczelną (ELWAT typ: W4.1.7)
Q2 – Łącznik klawiszowy zielony z osłonką bryzgoszczelną (ARCOLECTRIC typ: S6053AL)
H1 – Lampa do piekarnika 230V (BJB typ: 77.222.1104.10)
G1 – generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-6A)
F1, F2, F3, F4, F5, F6 – Elektrody zapalające

Schemat 4- Kuchnia gazowa z piekarnikiem L700.KG4 PG



Opis symboli:
X1 – Złączki szynowe (SIMET typ:401)
X2 – Listwa zaciskowa (POKÓJ typ: LZ-B4/6)
Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryzgoszczelną (ELWAT typ: W4.1.7)
G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-4A)
F1, F2, F3, F4 – Elektrody zapalające
B1 – Regulator temperatury (EGO 55.19062.800)
S1 – Łącznik krzywkowy (EGO 42.00000.015)
H1 – Lampka sygnalizacyjna zielona (ARCOLECTRIC typ: C027500NAH)
H2 – Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa (ARCOLECTRIC typ: C027500NAF)
H3 – Lampa piekarnika (BJB typ: 77.222.1104.10)
E1 – Grzałka dolna (1,5 kW 230V)
E2 – Grzałka górna (0,8 kW 230V)
E3 – Grzałki grilla (1,8 kW 230V)
E4 – Grzałka termoobiegu (2,6 kW 230V)
M1 – Wentylator termoobiegu (ASEL, AWP-01)

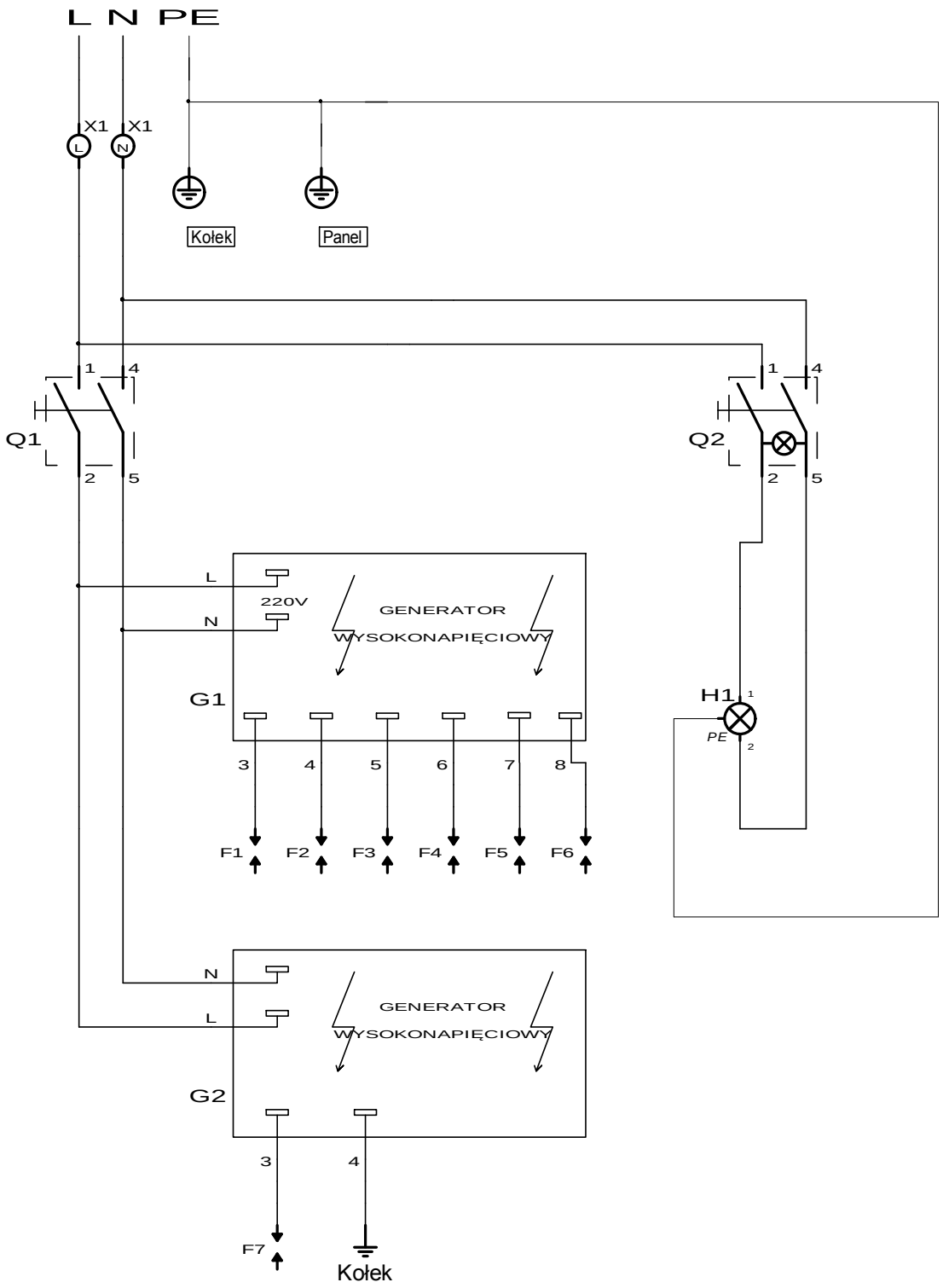
Schemat 5- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem L700.KG4 PET



Opis symboli:

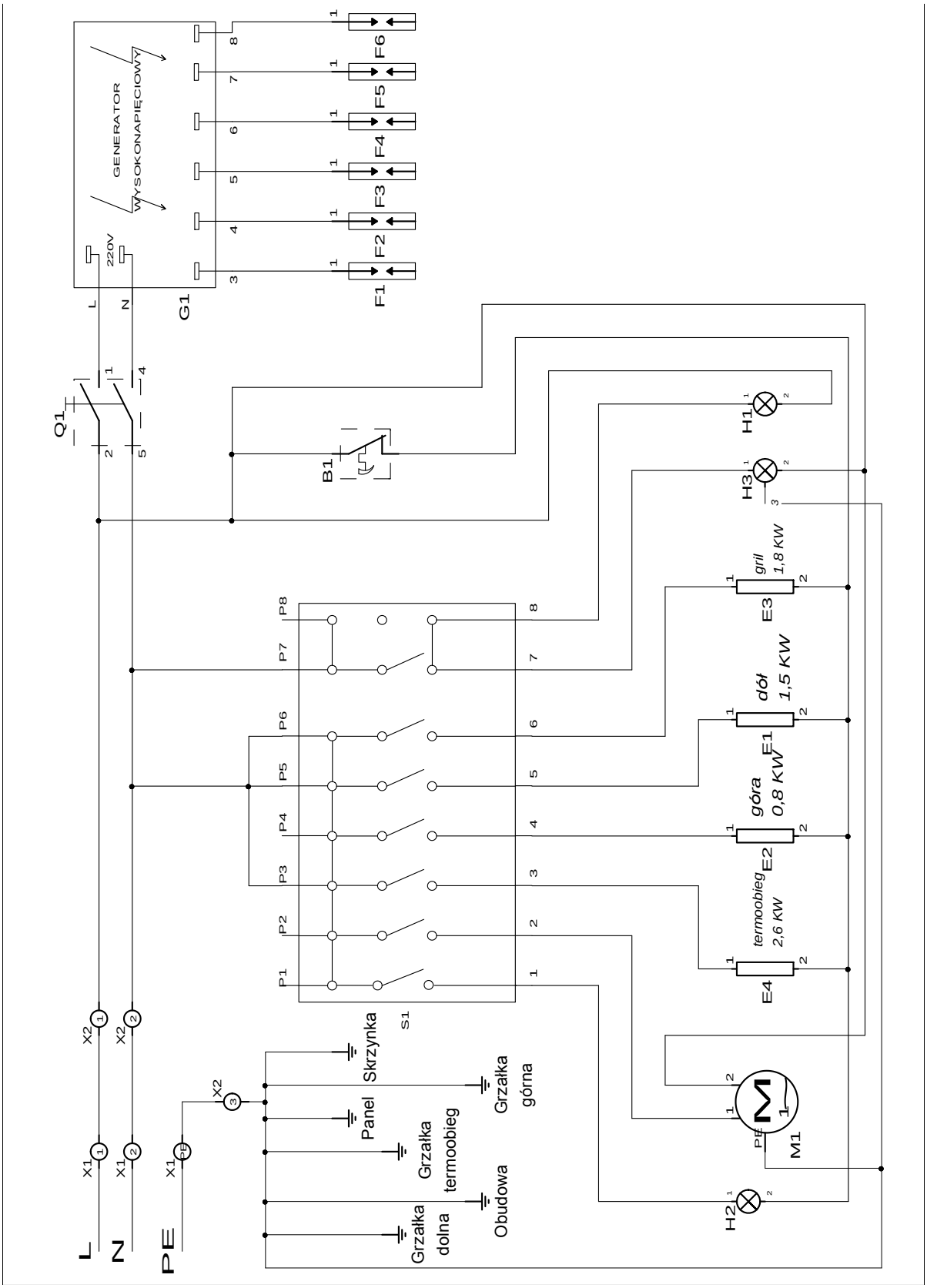
X1 – Złączki szynowe (SIMET typ:401)
X2 – Listwa zaciskowa (POKÓJ typ: LZ-B4/6)
Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryzgoszczelną. (ELWAT typ: W4.1.7)
G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-4A)
F1, F2, F3, F4 – Elektrody zapalające
B1 – Regulator temperatury (EGO 55.19062.800)
S1 – Łącznik krzywkowy (EGO 42.00000.015)
H1 – Lampka sygnalizacyjna zielona (ARCOLECTRIC typ: C027500NAH)
H2 – Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa (ARCOLECTRIC typ: C027500NAF)
H3 – Lampa piekarnika (BJB typ: 77.222.1104.10)
K1 – Stycznik grzałki dolnej (BENEDICT typ: K1-09D10 230)
E1 – grzałka dolna (3,2 kW 230V)
E2 – grzałka górna (1,2 kW 230V)
E3, E4 – grzałki grilla (1,375 kW 230V)

Schemat 6- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym L700.KG4 PE



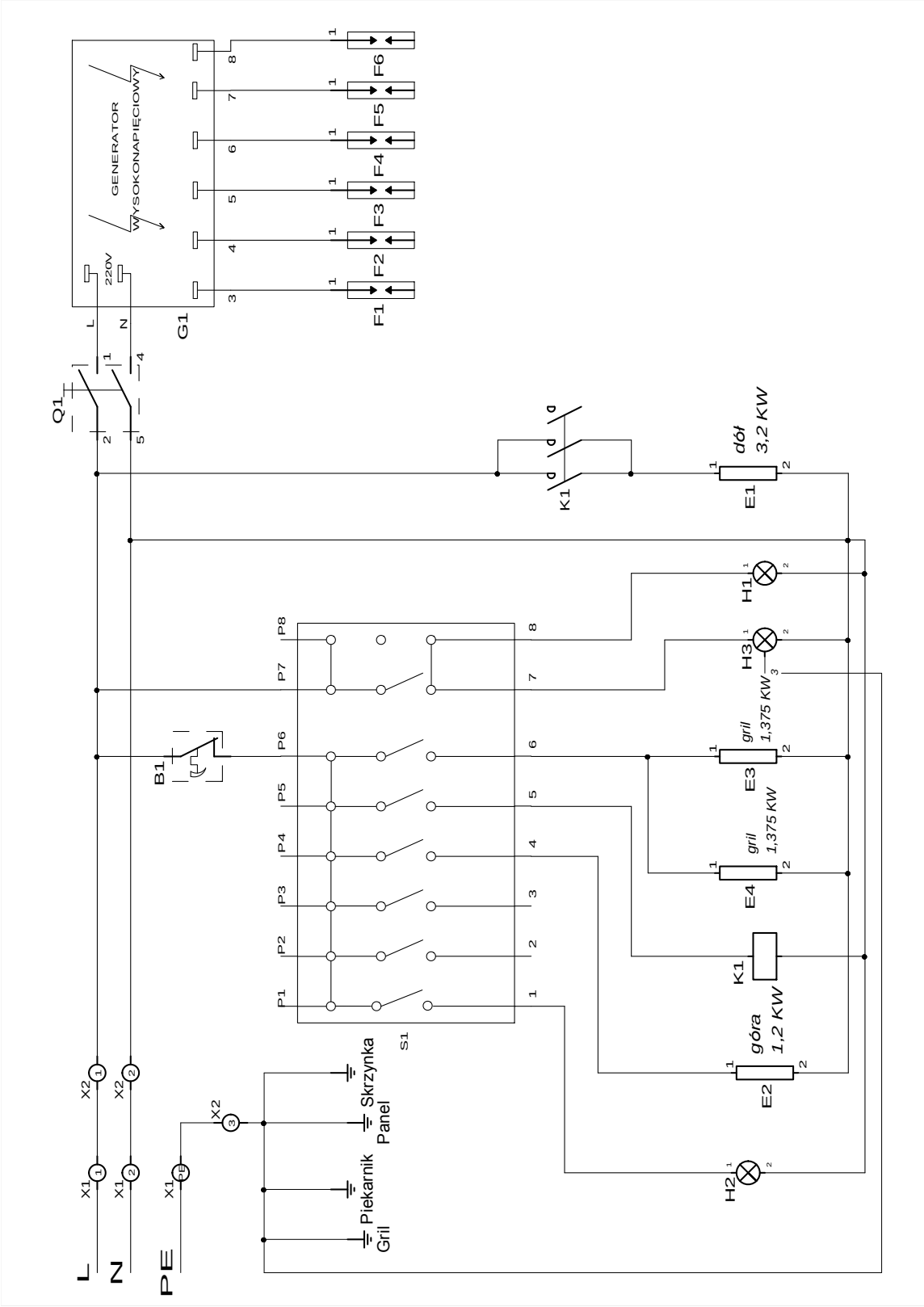
Opis symboli:
X1 – Listwa zaciskowa 2-torowa (SIMET typ: LTE2-4.0)
Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryrzgoszcz. (ELWAT typ: W4.1.7)
Q2 – Łącznik klawiszowy zielony z osłonką bryzgoszczelną (ARCOLECTRIC typ: S6053AL)
H1 – Lampa do piekarnika 230V (BJB typ: 77.222.1104.10)
G1 – generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-6A)
G2 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-2A)
F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7 – Elektrody zapalające

Schemat 7- Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym L700.KG6 PG+SD



Opis symboli:
X1 – Złączki szynowe (SIMET typ:401)
X2 – Listwa zaciskowa (POKÓJ typ: LZ-B4/6)
Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryrzgoszczelną (ELWAT typ: W4.1.7)
G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-6A)
F1, F2, F3, F4, F5, F6 – Elektrody zapalające
B1 – Regulator temperatury (EGO 55.19062.800)
S1 – Łącznik krzywkowy (EGO 42.00000.015)
H1 – Lampka sygnalizacyjna zielona (ARCOLECTRIC typ: C027500NAH)
H2 – Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa (ARCOLECTRIC typ: C027500NAF)
H3 – Lampa piekarnika (BJB typ: 77.222.1104.10)
E1 – Grzałka dolna (1,5 kW 230V)
E2 – Grzałka górna (0,8 kW 230V)
E3 – Grzałki grilla (1,8 kW 230V)
E4 – Grzałka termoobiegu (2,6 kW 230V)
M1 – Wentylator termoobiegu (ASEL, AWP-01)

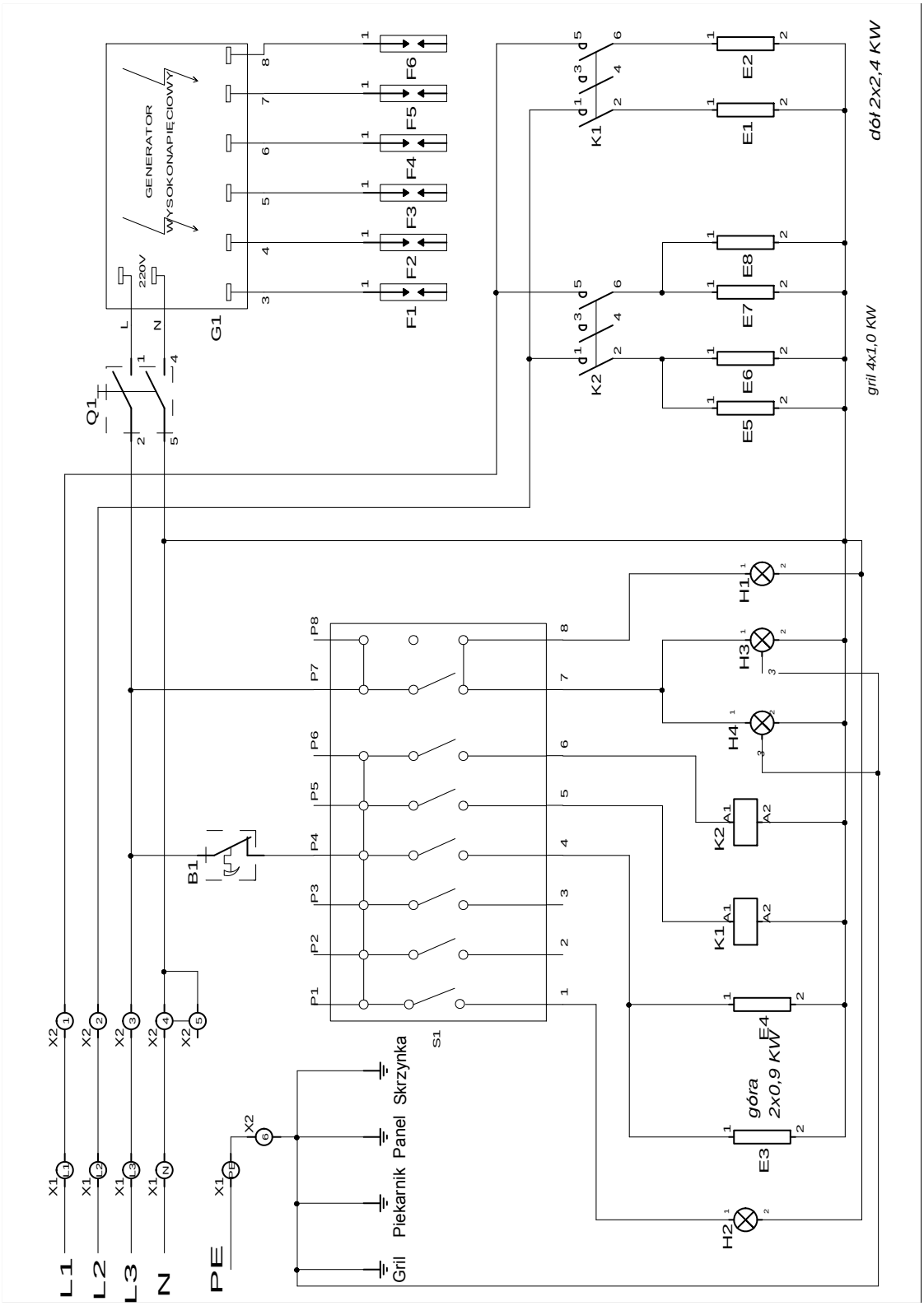
Schemat 8- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem L700.KG6 PET+SD



Opis symboli:
X1 – Złączki szynowe (SIMET typ:401)
X2 – Listwa zaciskowa (POKÓJ typ: LZ-B4/6)
Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryrzgoszcz. (ELWAT typ: W4.1.7)
G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-6A)
F1, F2, F3, F4, F5, F6 – Elektrody zapalające
B1 – Regulator temperatury (EGO 55.19062.800)
S1 – Łącznik krzywkowy (EGO 42.00000.015)

H1 – Lampka sygnalizacyjna zielona (ARCOLECTRIC typ: C027500NAH)
H2 – Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa (ARCOLECTRIC typ: C027500NAF)
H3 – Lampa piekarnika (BJB typ: 77.222.1104.10)
K1 – Stycznik grzałki dolnej (BENEDICT typ: K1-09D10 230)
E1 – grzałka dolna (3,2 kW 230V)
E2 – grzałka górna (1,2 kW 230V)
E3, E4 – grzałki grilla (1,375 kW 230V)

Schemat 9- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym L700.KG6 PE+SD



Opis symboli:
X1 – Złączki szynowe (SIMET typ:401)
X2 – Listwa zaciskowa (POKÓJ typ: LZ-B4/6)
Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryrzgoszcz. (ELWAT typ: W4.1.7)
G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-6A)
F1, F2, F3, F4 F5, F6 – Elektrody zapalające
B1 – Regulator temperatury (EGO 55.19062.800)
S1 – Łącznik krzywkowy (EGO 42.00000.015)
H1 – Lampka sygnalizacyjna zielona (ARCOLECTRIC typ: C027500NAH)
H2 – Lampka sygnalizacyjna pomarańczowa (ARCOLECTRIC typ: C027500NAF)
H3, H4 – Lampa piekarnika (BJB typ: 77.222.1104.10)
K1 – Stycznik grzałek dolnych (BENEDICT typ: K1-09D10 230)
K2 – Stycznik grzałek grilla (BENEDICT typ: K1-09D10 230)
E1, E2 – grzałki dolne (2,4 kW 230V)
E3, E4 – grzałki górne (0,9 kW 230V)
E5, E6, E7, E8 – grzałki grilla (1,0 kW 230V)

Schemat 10- Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym L700.KG6 PEmax

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.