

*DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA*

**LINIA 650**

**KUCHNIE GAZOWE**

**TYP: LGH200.3  
LGH400.3**



Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego: 001

# SPIS TREŚCI

strona

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

# 1 CHARAKTERYSTYKA

## 1.1 Zastosowanie

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

## 1.1 Charakterystyka techniczna

TABLICA 1

APROBATA TECHNICZNA	
<b>Kategoria</b>	<b>II2ELwLs3B/PP</b>
Kraj przeznaczenia	Polska –(PL)
<b>Kategoria</b>	<b>I2E</b>
Kraj przeznaczenia	Niemcy – (DE); Luksemburg –(LU); Rumunia – (RO);
<b>Kategoria</b>	<b>I2H</b>
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);
<b>Kategoria</b>	<b>I3P</b>
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	<b>Typ A<sub>1</sub></b>
<b>CE</b> Cert. Budowy Typu	CE-1450
Stopień ochrony IP	IP32 <sup>1)</sup> Opcja wykonania - G
Zabezp. przed prądem	Klasa I <sup>1)</sup> Opcja wykonania - G

TABLICA 2

DANE TECHNICZNE	TYP / MODEL	
	LGH200.3	LGH400.3
Długość [mm]	400	700
Szerokość [mm]	650	650
Wysokość do płyty górnej [mm]	270 / 300	270 / 300
Wysokość do płyty górnej z podstawą [mm]	900	900
<b>PALNIKI DO GOTOWANIA</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
Zapalanie ręczne	<b>Wykonanie standardowe</b>	
Zapalanie generatorem	<sup>1)</sup> Opcja wykonania - E	
Ruszty do gotowania [mm]	335 x 300	
<b>PODSTAWY KUCHNI</b>		
Podstawa otwarta z półką <b>P</b>	LUT040.5	LUT070.5
Szafka otwarta <b>S</b>	LUO040.5	LUO070.5
Szafka z drzwiami <b>SD</b>	LUF040.5 - drzwi prawe LUF041.5 - drzwi lewe	LUF070.5
<b>DANE PRZYŁĄCZENIA</b>		
Przyłącze gazu	Gwint zewnętrzny R 1/2" ( DN 15 )	
<sup>1)</sup> Zasilanie / Pobór mocy	~ 230V 50Hz / 0,6 W <sup>1)</sup> <b>Opcja wykonania - E</b>	
Przyłącze elektryczne	Przewód zasilający 3G1 mm <sup>2</sup> z wtyczką 2P+Z 16A	
Wymagane zabezpieczenie	6 A	
<sup>1)</sup> W wykonaniu standardowym kuchnie wykonywane są bez przyłącza elektrycznego. Nie jest wymagane zasilanie elektryczne. Dla opcji wykonania zapalania generatorem - E kuchnie wykonywane są z przyłączem elektrycznym. Wymagane jest zasilanie elektryczne.		

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 3**

Dane znamionowe : Kuchnie gazowe 2 palnikowe					
Gazy	Znamionowe obciążenie cieplne Zużycie gazu	Typ / Model			
		LGH200.3/1	LGH200.3/2	LGH200.3/3	LGH200.3/4
E, H (G20) 20 mbar	Obciążenie cieplne	7,5 kW	9 kW	12 kW	15 kW
	Zużycie gazu	0,8 m <sup>3</sup> /h	0,95 m <sup>3</sup> /h	1,27 m <sup>3</sup> /h	1,59 m <sup>3</sup> /h
Lw (G27) 20 mbar	Obciążenie cieplne	7,5 kW	9 kW	12 kW	15 kW
	Zużycie gazu	0,96 m <sup>3</sup> /h	1,16 m <sup>3</sup> /h	1,55 m <sup>3</sup> /h	1,94 m <sup>3</sup> /h
Ls (G2.350) 13 mbar	Obciążenie cieplne	7,5 kW	9 kW	12 kW	15 kW
	Zużycie gazu	1,10 m <sup>3</sup> /h	1,32 m <sup>3</sup> /h	1,76 m <sup>3</sup> /h	2,20 m <sup>3</sup> /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

LGH.200.3/1

7,5kW

4,5kW
3,0kW

LGH.200.3/2

9,0kW

4,5kW
4,5kW

LGH.200.3/3

12,0kW

7,5kW
4,5kW

LGH.200.3/4

15,0kW

7,5kW
7,5kW

**TABLICA 4**

Dane znamionowe : Kuchnie gazowe 4 palnikowe							
Gazy	Znamionowe obciążenie cieplne Zużycie gazu	Typ / Model					
		LGH400.3/1	LGH400.3/2	LGH400.3/3	LGH400.3/4	LGH400.3/5	LGH400.3/6
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 m <sup>3</sup> /h	1,75 m <sup>3</sup> /h	1,90 m <sup>3</sup> /h	2,06 m <sup>3</sup> /h	2,53 m <sup>3</sup> /h	3,17 m <sup>3</sup> /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 m <sup>3</sup> /h	2,13 m <sup>3</sup> /h	2,32 m <sup>3</sup> /h	2,52 m <sup>3</sup> /h	3,1 m <sup>3</sup> /h	3,88 m <sup>3</sup> /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 m <sup>3</sup> /h	2,42 m <sup>3</sup> /h	2,65 m <sup>3</sup> /h	2,87 m <sup>3</sup> /h	3,53 m <sup>3</sup> /h	4,41 m <sup>3</sup> /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

LGH.400.3/1

15,0kW

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

LGH.400.3/2

16,5kW

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

LGH.400.3/3

18,0kW

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

LGH.400.3/4

19,5kW

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

LGH.400.3/5

24,0kW

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

LGH.400.3/6

30,0kW

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

**TABLICA 5**

<b>DANE PALNIKÓW</b>						
<b>Znamionowe obciążenie cieplne</b> 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 m <sup>3</sup> /h	0,39 / 0,13 m <sup>3</sup> /h	0,44 / 0,15 m <sup>3</sup> /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 m <sup>3</sup> /h	0,58 / 0,18 m <sup>3</sup> /h	0,66 / 0,20 m <sup>3</sup> /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 m <sup>3</sup> /h	0,97 / 0,30 m <sup>3</sup> /h	1,10 / 0,34 m <sup>3</sup> /h	0,6 / 0,18 kg/h	0,58 / 0,17 kg/h

**TABLICA 6**

<b>Gaz</b>	<b>Ciśnienia zasilania nominalne [ mbar]</b>	<b>Ciśnienia graniczne [ mbar]</b>	
		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 7**

<b>Wartości wg: EN 203 -1, EN 437</b>		<b>Wartość opałowa H<sub>i</sub> – 15 °C</b>		<b>Ciepło spalania H<sub>s</sub> – 15 °C</b>	
		MJ/m <sup>3</sup>	MJ/kg	MJ/m <sup>3</sup>	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.

$\text{Zużycie gazu [m}^3\text{/h]} = \frac{\text{Obciążenie cieplne [kW]} \times 3,6}{\text{Wartość opałowa H}_i \text{ [MJ/m}^3\text{]}}$	$\text{Zużycie gazu [kg/h]} = \frac{\text{Obciążenie cieplne [kW]} \times 3,6}{\text{Wartość opałowa H}_i \text{ [MJ/kg]}}$
$\text{Zużycie gazu [kWh]} = \frac{\text{Zużycie gazu [m}^3 \text{ lub kg]} \times \text{Ciepło spalania H}_s \text{ [MJ/m}^3 \text{ lub MJ/kg]}}{3,6}$	





Kuchnie spełniają wymagania techniczne, potwierdzone przez Instytut Nafty i Gazu przy zasilaniu gazami podanymi tablicy 3. Standardowo kuchnie przystosowane są do gazu ziemnego E (G20). W przypadku konieczności zasilania kuchni innym gazem wyszczególnionym w tablicy 3, należy zgłosić to producentowi w celu przystosowania urządzenia do zasilania odpowiednim gazem.

### **1.3 Ogólny opis**

Do ważniejszych zespołów kuchni należą:

- **Obudowa** wykonana ze stali nierdzewnej, płyta podstawy z blachy ocynkowanej
- **Płyty podpalnikowe** wykonane z tłoczonej blachy kwasoodpornej
- **Ruszty** żeliwne pokryte emalią ceramiczną
- **Palniki nawierzchniowe** stojące składają się z dyszy gazowej, korpusu mieszalnika, tulei regulacyjnej powietrza pierwotnego i głowicy płomieniowej wielootworowej. Wyposażone są w palniki pilotujące jednopłomieniowe z regulacją mocy cieplnej, z czujnikiem płomienia-termoparą.
- Instalacja gazowa kuchni zbudowana jest z zespołu kolektora z króćcem dolotowym R1/2", rurek gazowych ø 4 i ø 10 mm, kurków palników z zabezpieczeniami przeciwwyływowymi.

## **2 INSTRUKCJA MONTAŻU**

-  **LOZAMET nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia 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 °C.**
-  **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 Ustawienie**

Kuchnie można eksploatować jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 650 mm. W przypadku ustawienia urządzenia na module dolnym linii 650 (szafka, podstawa) urządzenie przymocować 4 śrubami M5 x 20, wykorzystując otwory w nóżkach, uprzednio wyjmując z nich zaślepki z tworzywa.

Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek.

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.

### **2.2 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 wentylacji.

**Instalator powinien:**

- Posiadać Świadectwo Kwalifikacji.
- Zapoznać się z informacjami na tabliczce znamionowej. Informacje porównać z warunkami dostawy gazu w miejscu instalowania.
- Sprawdzić szczelność połączeń armatury gazowej.
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonowania urządzenia.
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia.

## **2.2.1 Wentylacja i odprowadzenie 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  $2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{moc cieplna w kW}$ ).  
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.

## **2.2.2 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 6, 7.**



**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 kuchenka przystosowana jest do gazu używanego przez użytkownika.
- 2) Sprawdzić czy instalacja gazowa w pomieszczeniu wyposażona jest w ręczny zawór odcinający. Jeśli nie, należy taki zawór zainstalować.
- 3) Przewód instalacji gazowej zaopatrzonej w ręczny zawór odcinający doprowadzić do przyłącza gazowego R 1/2" (rys.1, 2, poz. A).
- 4) Kuchnię przystosowaną do gazów 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 za przyłączem wlotowym wykorzystując króciec  $\varnothing 9 \text{ mm}$  (rys.1 i rys.2 poz. K). Dostęp do króćca możliwy jest po zdjęciu osłony przedniej (rys.1, poz. B i rys. 2 poz. B).  
W celu sprawdzenia ciśnienia gazu na wlocie do urządzenia należy:
  - zdjąć osłonę kurków (rys.1, poz. B i rys.2, poz. B). Aby zdjąć osłonę należy zdjąć pokrętła z kurków i odkręcić wkręty M4 (rys.1, poz.7 i rys.2, poz.11)
  - odkręcić śrubę (rys.1, poz.9 i rys.2, poz.13) z króćca  $\varnothing 9 \text{ mm}$  (rys.1 i rys.2, poz. K) znajdującego się na kolektorze
  - rurkę z gumy silikonowej przyłączyć do króćca kontrolnego  $\varnothing 9 \text{ mm}$  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 ciśnienie dla danego gazu, podane w tablicy 6, użytkowanie urządzenia 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 z uszczelką (rys.1, poz.8, 9 i rys.2, poz.12,13) do króćca  $\varnothing$  9 mm (rys.1 i rys.2, poz. K).
- 12) Sprawdzić szczelność króćca (K) środkiem pianotwórczym.
- 13) Założyć osłonę kurków (rys.1, poz. B i rys. 2, poz. B).


 **Po przeprowadzonej instalacji sprawdzić szczelność instalacji gazowej, połączenia armatury gazowej w kuchni (kurków z kolektorem i rurami gazowymi), 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.**

### 2.2.3 Przystosowanie do spalania innego gazu

 **Konieczność przystosowania kuchni do zasilania odpowiednim gazem należy zgłosić producentowi. Przebrojenie urządzenia na inny gaz oraz przeprowadzenie stosownych regulacji może wykonywać wyłącznie uprawniony przez producenta pracownik - instalator. Po przystosowaniu urządzenia do zasilania innym gazem instalator zobowiązany jest usunąć starą tabliczkę znamionową oraz przymocować właściwą tabliczkę znamionową z parametrami nowego gazu.**

W celu przystosowania palników nawierzchniowych do spalania odpowiedniego gazu, należy:

- 1) Zdjąć ruszty (rys.1, poz.6 i rys.3, poz.9), głowice płomieniowe (rys.5, poz.12÷14), korpusy-mieszalniki (rys.5, poz.9÷11) oraz płyty podpalnikowe (rys.1, poz.5 i rys.2, poz.10).
- 2) Zamontować dysze główne palników nawierzchniowych (rys.5, poz.1) właściwe dla odpowiedniego gazu i palnika zgodnie z tablicą 8.
- 3) Wyregulować dopływ powietrza pierwotnego palników nawierzchniowych:
  - zwolnić śrubę (rys.5, poz.8) mocującą tuleję (rys.5, poz.3)
  - ustawić parametr "X" wg tablicy 8 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.5, poz.6) oraz przesłony regulacyjnej powietrza pierwotnego (rys.5, 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 w położenie minimalnej mocy cieplnej (rys.3). Pozostałe kurki ustawić w położeniu maksymalnej mocy cieplnej
  - wyregulować minimalny przepływ dyszy głównej palnika (płomień oszczędnościowy) przy pomocy iglicy regulacyjnej kurka (rys.4). Wartości minimalnych przepływów dla płomieni oszczędnościowych poszczególnych palników podaje tablica 5 na stronie 5. Regulacji dokonać kolejno dla każdego palnika w sposób opisany powyżej.

 **Dostęp do iglic regulacyjnych kurków palników możliwy jest po zdjęciu pokręteł.**



**W celu sprawdzenia regulacji należy wygrzać palniki nawierzchniowe przez ok. 10 minut na pełnej mocy. 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 8**

Palnik	Gazy	Typ dyszy głównej d[1/100mm]		Wymiar „X” [mm]	Typ dyszy palnika pilot.
Palnik mały Ø 73mm	<b>E (G20)</b> (GZ-50)	130K	GL.A.43.50.00.01.0	36	REGULOWANA
	<b>Lw (G27)</b> (GZ-41,5 )	145K	GL.A.43.50.00.21.0		
	<b>Ls (G2.350)</b> (GZ-35)	175K	GL.A.43.50.00.31.0		
	<b>B/P (G30)</b> (butan- propan)	71K	GL.A.43.50.00.37.0	42	
	<b>P (G31)</b> (propan)	82K	GL.A.43.50.00.38.0		
Palnik średni Ø 104mm	<b>E (G20)</b> (GZ-50)	165K	GL.A.43.50.00.04.0	36	
	<b>Lw (G27)</b> (GZ-41,5 )	175K	GL.A.43.50.00.31.0		
	<b>Ls (G2.350)</b> (GZ-35)	220K	GL.A.43.50.00.36.0		
	<b>B/P (G30)</b> (butan- propan)	100K	GL.A.43.50.00.06.0	42	
	<b>P (G31)</b> (propan)	106K	GL.A.43.50.00.39.0		
Palnik duży Ø 128mm	<b>E (G20)</b> (GZ-50)	205K	GL.A.43.50.00.33.0	36	
	<b>Lw (G27)</b> (GZ-41,5 )	233K	GL.A.43.50.00.40.0		
	<b>Ls (G2.350)</b> (GZ-35)	290K	GL.A.43.50.00.41.0		
	<b>B/P (G30)</b> (butan- propan)	123K	GL.A.43.50.00.42.0	42	
	<b>P (G31)</b> (propan)	135K	GL.A.43.50.00.23.0		

### **3 INSTRUKCJA OBSŁUGI**



**Przed uruchomieniem kuchni usunąć folię ochronną oraz inne elementy opakowania z elementów kuchenki.**

#### **3.1 Przygotowanie kuchni do pracy**

Przed pierwszym uruchomieniem należy:

- sprawdzić czy urządzenie jest dostosowane do gazu i ciśnienia jakim ma być zasilane. Należy sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia. Jeśli urządzenie przystosowane jest do innego gazu, należy dokonać niezbędnych czynności zgodnie z p. 2.2.3
- usunąć folię ochronną oraz inne elementy opakowania ze wszystkich elementów obudowy
- umyć obudowę ciepłą wodą z detergentem celem usunięcia środków konserwujących
- zapoznać się z DTR urządzenia w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniem BHP.

#### **3.2 Próbnny rozruch**



**Przy pierwszym uruchomieniu kuchni, po podłączeniu do instalacji gazowej, ustawić pokręta kurków, w pozycji (★) i utrzymać w położeniu wciśniętym przez kilka minut do momentu odpowietrzenia instalacji.**

- Zapalić palniki zgodnie z rozdz. 3.3.1.
- Sprawdzić czy po wykonaniu prac instalacyjnych nie ulatnia się gaz. Sprawdzenie wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Sprawdzić zapalanie palników pilotowych oraz palników głównych.
- Sprawdzić skuteczność działania kurków.
- Sprawdzić skuteczność odprowadzania spalin na zewnątrz.

### 3.3 Czynności podczas pracy

#### 3.3.1 Zapalanie i wygaszanie palników

- a) Zapalić palnik pilotowy. W tym celu należy:
- nacisnąć i obrócić pokrętkę (rys. 3) odpowiedniego kurka w lewo i ustawić w pozycji (★)
  - ponownie silnie nacisnąć pokrętkę i przy pomocy zapalniczki zapalić palnik pilotowy, po jego zapaleniu przytrzymać wciśniętą pokrętkę przez ok. 15s.
  - po zapaleniu palnika pilotowego, przytrzymać wciśniętą pokrętkę przez ok. 15 sek.
  - puścić pokrętkę - jeśli palnik pilotowy zgaśnie, czynność powtórzyć.
- b) Zapalić palnik główny. W tym celu należy:
- obrócić pokrętkę kurka w lewo do pozycji (🔥) „maksymalna moc cieplna”. Palnik główny zapali się od płomienia palnika pilotowego
  - ustawić płomień - dobór wielkości płomienia zależy od położenia pokrętki między pozycją (🔥) „maksymalna moc cieplna” a pozycją (🔥) „minimalna moc cieplna”.
- c) Wygaszanie palników:
- W celu wyłączenia palnika głównego należy obrócić pokrętkę w prawo, do pozycji (★).
  - Obrócenie pokrętki w położenie „0” powoduje wyłączenie również palnika pilotowego.

⚠ **Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją (0) „ 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 pokrętkę kurków palników (rys.3) w pozycjach (🔥) „maksymalna moc cieplna”, (🔥) „minimalna moc cieplna” lub w pozycjach pośrednich między pozycjami (🔥) a (🔥).
- kontrolować pracę palników nie dopuszczając do ich zalania
- przed zdjęciem garnka z rusztu należy wyłączyć palnik ustawiając pokrętkę kurka w pozycji (★).

### 3.4 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy:

- Wyłączyć wszystkie palniki główne oraz pilotowe, ustawiając pokrętkę kurków w pozycje „0”.
- Zamknąć dopływ gazu do urządzenia zaworem odcinającym.
- 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 wyposażone są w zabezpieczenia przeciwwyptywowe, co wymaga podczas zapalania palników pilotowych przytrzymania wciśniętego pokrętki w pozycji (★) przez 15 sek. Jest to czas niezbędny do nagrzania czujnika i odblokowania zabezpieczenia. W przypadku zaniku płomienia palnika odcięcie dopływu gazu nastąpi po około 30 sek.

## **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 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, ponieważ stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.)
  - upewnić się, czy dane znamionowe są zgodne z parametrami sieci gazowniczej.
- 2) Zainstalowanie urządzenia zgodnie z instrukcją wytwórcy powierzyć uprawnionemu specjalście.
- 3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw i regulacji, przestawienia na inny rodzaj gazu kuchenki osób do tego nieuprawnionych.
- 4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją kuchni.
- 5) Do użytkowania kuchenki dopuszczać tylko osoby przeszkolone.
- 6) Zwracać uwagę na dzieci w czasie użytkowania 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 być przyczyną poparzenia.
- 8) Nie zostawiać kuchenki bez nadzoru podczas użytkowania.
- 9) Uważać aby elektryczne przewody przyłączeniowe używanego w kuchni sprzętu nie dotykały gorących części kuchenki.
- 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) Nie otwierać kurków palników nawierzchniowych w celu zapalenia palnika pilotowego nie mając w ręce zapalanej zapalki.
- 15) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez uprawnionych specjalistów.
- 16) Nie otwierać głównego zaworu na przyłączy gazu lub zaworu butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte
- 17) Nie gasić płomieni palników pilotowych oraz głównych przez zdmuchnięcie płomienia.
- 18) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
- 19) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- 20) Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
- 21) Zachować ostrożność przy przenoszeniu naczyń z gorącymi potrawami z górnej części roboczej kuchenki, aby nie ulec poparzeniu i nie dopuścić do zalewania palników.
- 22) W razie poparzenia lub zatrucia gazem niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- 23) **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 kuchenki przez zamknięcie zaworu odcinającego**
  - **otworzyć drzwi i okna, przewietrzyć pomieszczenie**
  - **zawiadomić osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny wycieku gazu.**
- 24) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych.
- 25) Nie podłączać do instalacji gazowej żadnych przewodów uziemiających.
- 26) **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.**

- 27) W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy na butlę zarzucić mokry koc w celu ostudzenia butli i odcięcia dopływu powietrza, zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu wynieść butlę na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji butli.
- 28) Nie zasłaniać otworów ssawnych lub przeznaczonych do odprowadzania ciepła.
- 29) Prawidłowo czyścić powierzchnie, aby nie dopuścić do utleniania oraz uszkodzeń chemicznych czy mechanicznych.
- 30) 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 za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem urządzenia.**



**Nieodpowiednia i niezgodna z przepisami wentylacja w pomieszczeniu oraz niewłaściwe i niezgodne z przepisami odprowadzanie spalin z pomieszczenia, może spowodować gromadzenie się tlenu 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.**



**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 czystości kuchni oraz jej otoczenia, naczyń i procesu gotowania potraw.
- W przypadku zanieczyszczenia palników i rusztu należy je zdjąć z kuchenki 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.
- Do zmywania powierzchni emaliowanych używać letniej wody z dodatkiem płynów o działaniu delikatnym, następnie wycierać je do sucha miękką szmatką. Nie zostawiać dłuższy czas octu, kawy, mleka, słonej wody, soku cytrynowego lub pomidorowego na emaliowanej powierzchni.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć gorącą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką.
- Nie używać środków mogących rysować powierzchnię.
- Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych palników oraz dysz. W razie zanieczyszczenia przeczyszczyć je używając miękkiego drutu miedzianego. Nie używać drutu stalowego, nie rozwiercać otworów itp.
- Jeżeli urządzenie nie jest użytkowane przez czas dłuższy, po umyciu i osuszeniu należy je wytrzeć szmatką nasyoną olejem wazelinowym, tworząc warstwę ochronną.

## 5.2 Konserwacja okresowa

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi, do użytkowania 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
Nie można zapalić palnika pilotowego	Uszkodzony palnik pilotowy, uszkodzona termopara	Wymienić uszkodzoną część
Palniki nie zapalają się, czuć ulatniający się gaz	Zanieczyszczone otwory płomieniowe	Zamknąć kurki palników oraz zawór odcinający. Przewietrzyć pomieszczenie. Przeczyścić otwory płomieniowe palników. Ponowić próbę zapalania. Jeśli palniki nadal nie zapalają się zgłosić kuchnię do naprawy.

## 6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Standardowo kuchenka wyposażona jest w:

- Ruszty żeliwne
- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną

## 7 WYKAZ CZĘŚCI

Nazwa części	Nr rysunku lub normy	rysunek	pozycja
<b>OSPRZĘ GAZOWY - PALNIKI NAWIERZCHNIOWE</b>			
Palnik mały kompletny ARC SERIA 65- 3,0 KW model C	GL.A.43.01.00.00.3	5	3÷4 8÷17, 20
Palnik średni kompletny ARC SERIA 65- 4,5 KW model D	GL.A.43.02.00.00.3	5	3÷4 8÷17, 20
Palnik duży kompletny ARC SERIA 65- 7,5 KW model E	GL.A.43.03.00.00.3	5	3÷4 8÷17, 20
Palnik pilotowy uniwersalny z regulatorem przepływu SIT G1807122	GL.A.43.35.00.00.0	5	2,6,7
Nakrętka z pierścieniem zaciskowym $\phi$ 4 SIT 0.958.030	GL.A.43.35.00.00.0/C03	4	-
Kurek gazowy PEL 21S kompletny	RGC460.03.03.00.4	4	-
Kurek gazowy PEL 21S kod 7988-B/1	RGC460.03.03.00.4/C01	4	1
Pierścień zaciskowy $\phi$ 10 kod 0905-2	RGC460.03.03.00.4/C04	4	2
Nakrętka M16x1,5 pod rurkę $\phi$ 10 kod 0907-6	RGC460.03.03.00.4/C02	4	3
Pierścień zaciskowy rurki pilota $\phi$ 4 kod 0904	RGC460.03.03.00.4/C05	4	4
Nakrętka rurki pilota $\phi$ 4 kod 0903	RGC460.03.03.00.4/C03	4	5
Pokrętko (kurków palników)	EH.A.10.05.02.00/180	3	-
Oznacznik pierścieniowy (kurków palników)	GL.A.43.00.00.40.3	3	-
Termopara L=450mm - tuleja montażowa A1 zunifikowana. Nakrętka złącza elektromagnesu M8x1	0.200.132 SIT	5	18
Termopara L=600mm - tuleja montażowa A1 zunifikowana. Nakrętka złącza elektromagnesu M8x1	0.200.248 SIT	5	19
<b>POZOSTAŁE CZĘŚCI</b>			
Ruszt	GL.E.40.00.00.02.0/7	1, 2	6, 9
Płyta podpalnikowa	LGH400.00.00.01.3	1, 2	5, 8

## **8 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW**

### **Rysunek 1 - Ogólny widok kuchenki LGH200.3**

- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> - przyłącze gazu R1/2"  | 3 - palnik gazowy tylny - PG                              |
| <b>K</b> - króciec kontrolny ciśnienia gazu $\varnothing$ 9 mm<br>(widoczny po zdjęciu osłony kurków poz. B) | 4 - palnik gazowy przedni - PD                            |
| <b>B</b> - osłona kurków   | 5 - płyty podpalnikowe                                    |
|  | 6 - ruszty  |
|  | 7 - wkręty M4 do mocowania osłony kurków<br>poz. <b>B</b> |
|  | 8 - podkładka miedziana 5,3                               |
|  | 9 - śruba M5 x 12   |

#### **PG, PD – palniki**

- 1 - kurek palnika poz. 6 - PD
- 2 - kurek palnika poz. 5 - PG

### **Rysunek 2- Ogólny widok kuchenki LGH400.3**

- |  |  |
|--|--|
| <b>A</b> - przyłącze gazu R1/2"  | 4 - kurek palnika poz. 11 - PG                             |
| <b>K</b> - króciec kontrolny ciśnienia gazu $\varnothing$ 9 mm<br>(widoczny po zdjęciu osłony kurków poz. B) | 5 - palnik gazowy tylny lewy - LG                          |
| <b>B</b> - osłona kurków   | 6 - palnik gazowy przedni lewy - LD                        |
|  | 7 - palnik gazowy tylny prawy - PG                         |
|  | 8 - palnik gazowy przedni prawy - PD                       |
|  | 9 - ruszty   |
|  | 10 - płyty podpalnikowe                                    |
|  | 11 - wkręty M4 do mocowania osłony kurków<br>poz. <b>B</b> |
|  | 12 - podkładka miedziana 5,3                               |
|  | 13 - śruba M5 x 12   |

#### **LG, LD – palniki lewe**

#### **PG, PD – palniki prawe**

- 1 - kurek palnika poz. 9 - LG
- 2 - kurek palnika poz. 10 - LD
- 3 - kurek palnika poz. 12 - PD

### **Rysunek 3 - Pokrętko kurka palnika gazowego z zapalaczem piezoelektrycznym**

#### **Rysunek 4 - Kurek palnika gazowego**

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

#### **Rysunek 5 - Zespół palnika gazowego**

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

#### **Zapalanie palników generatorem – opcja G**

##### **Schemat 1 - Kuchnia gazowa LGH230.3G**

##### **Schemat 2 - Kuchnia gazowa LGH430.3G**

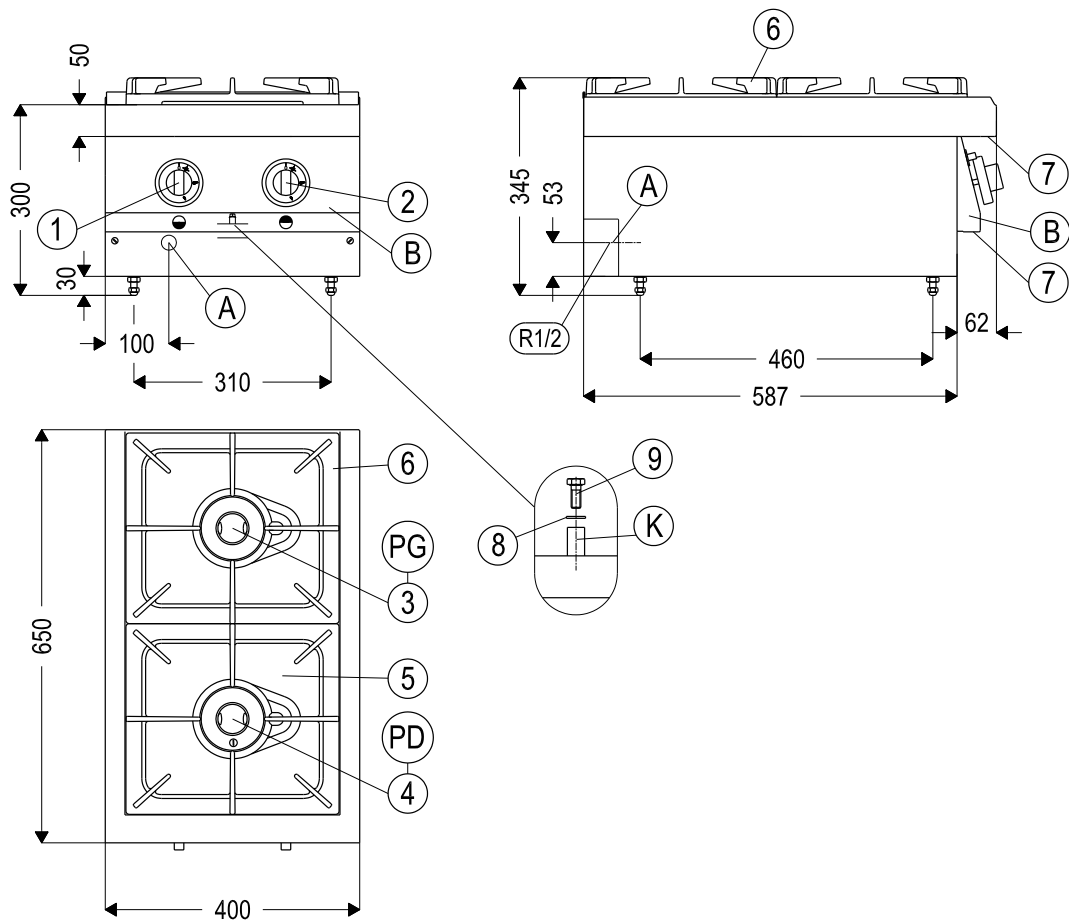
Opis symboli na schematach:

X1 – Listwa zaciskowa 2-torowa (SIMET typ: LTE2-4.0)

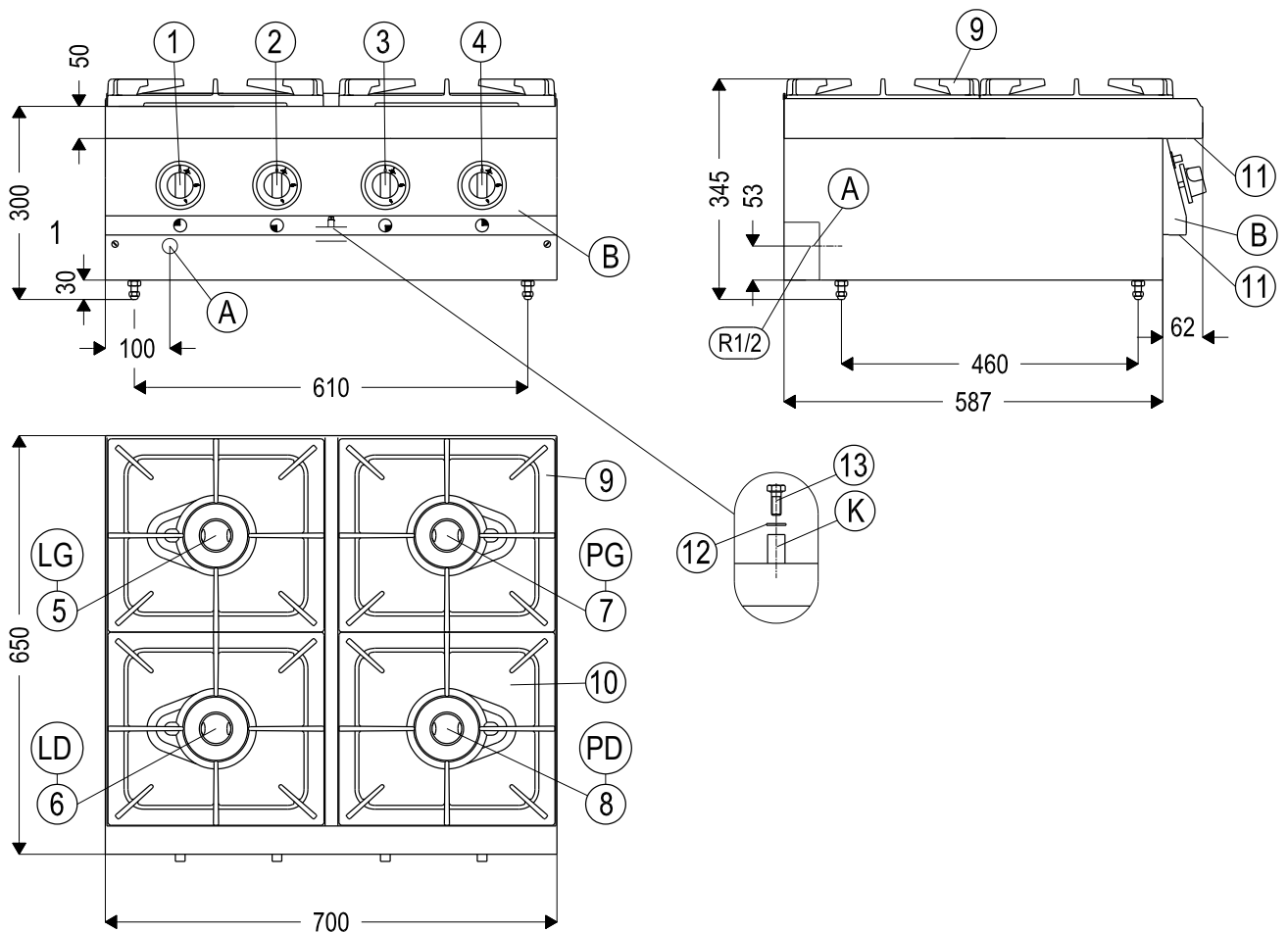
Q1 – Łącznik klawiszowy zwrotny z osłonką bryzgoszczelną (ELWAT typ: W 4.1.7)

G1 – Generator wysokonapięciowy (MIFLEX typ: W10T-4A)

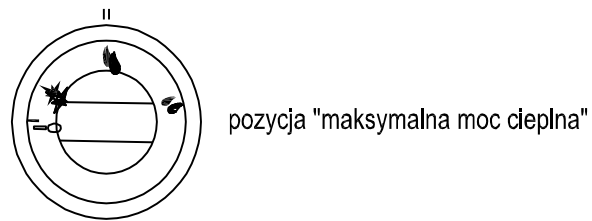
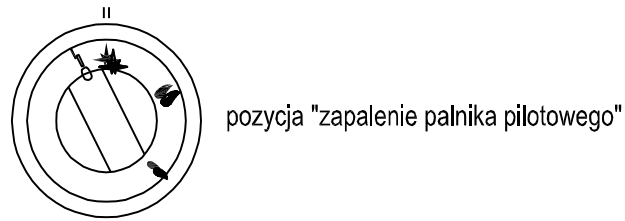
F1, F2, F3, F4 – Elektrody zapalające



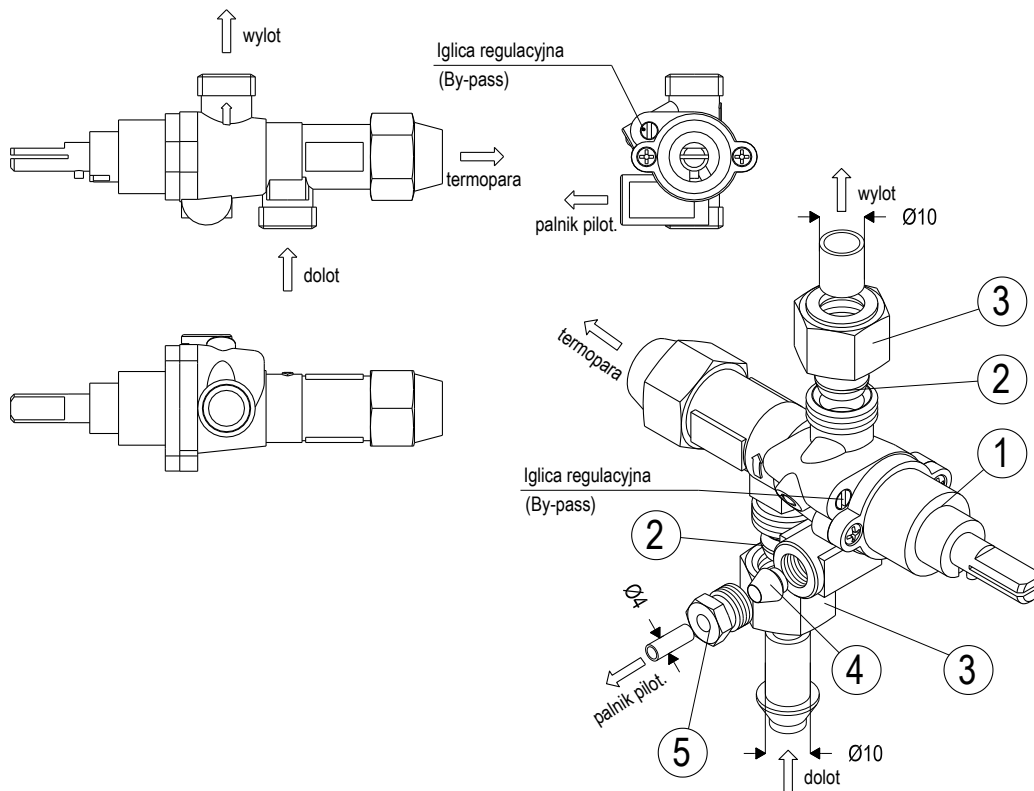
Rysunek 1 - Ogólny widok kuchenki LGH200.3



Rysunek 2 - Ogólny widok kuchenki LGH400.3

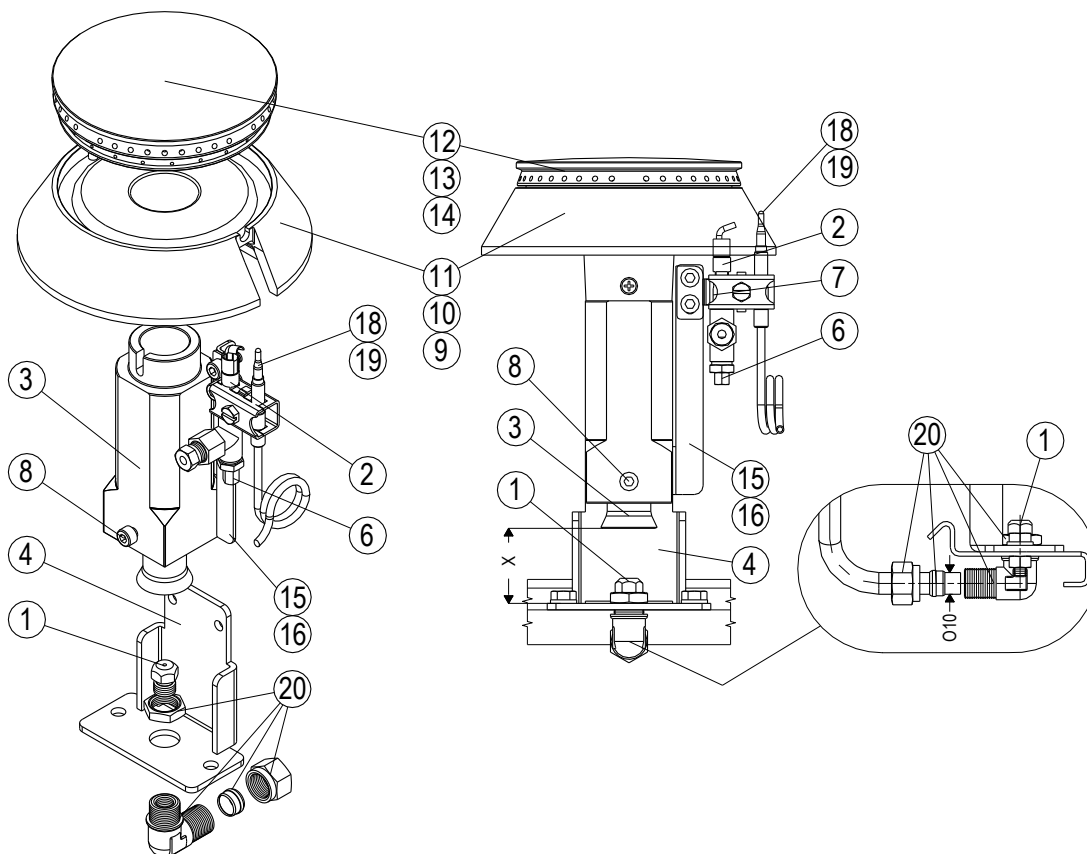


**Rysunek 3 - Pokrętko kurka palnika gazowego z zapalaczem piezoelektrycznym**

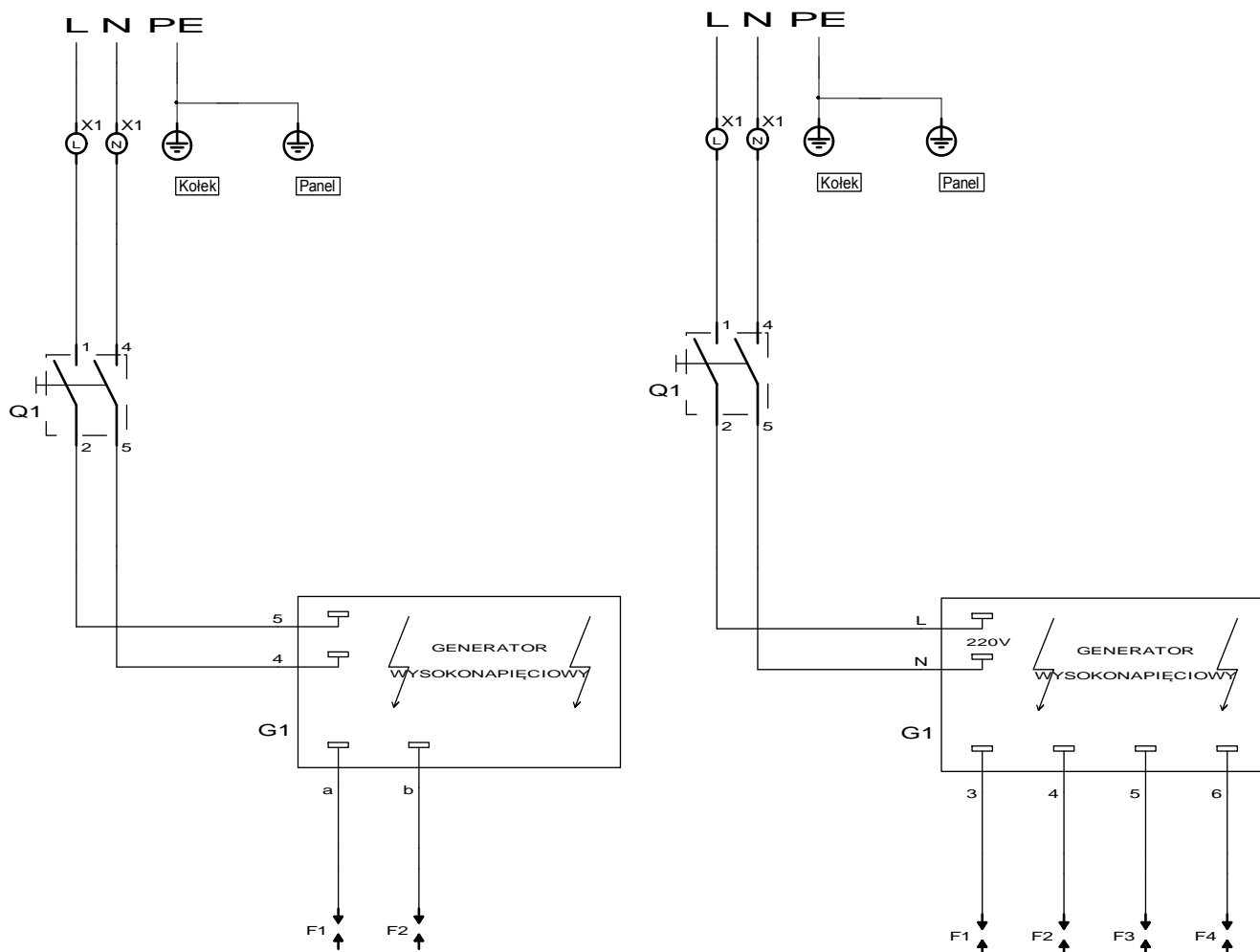


**Rysunek 4 - Kurek palnika gazowego**





Rysunek 5 - Zespół palnika gazowego



Zapalanie palników generatorem – opcja E

Schemat 1 - Kuchnia gazowa LGH230.3G

Schemat 2 - Kuchnia gazowa LGH430.3G



## **WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI**

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytych 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.