



Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

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

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

KUCHNIE GAZOWE

TYP:

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

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

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



SPIS TREŚCI

strona

1	CHARAKTERYSTYKA	3
1.1	Zastosowanie	3
1.2	Charakterystyka techniczna	3
1.3	Ogólny opis kuchni	6
2	INSTRUKCJA MONTAŻU	6
2.1	Ustawienie kuchni	6
2.2	Przyłączenie do instalacji	6
2.2.1	Wentylacja i odprowadzenie spalin	7
2.2.2	Przyłączenia do instalacji gazowej	7
2.2.3	Przystosowanie do spalania innego gazu	8
3	INSTRUKCJA OBSŁUGI	10
3.1	Przygotowanie kuchni do pracy	10
3.2	Próbny rozruch	10
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	11
3.5	Uwagi eksploatacyjne	11
4	WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY	11
5	INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY	13
5.1	Konserwacja bieżąca	13
5.2	Konserwacja okresowa	13
5.3	Naprawy i remonty	13
5.4	Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy	13
6	WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	14
7	WYKAZ CZĘŚCI	14
8	OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW	15

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 substancji niebezpiecznych, żrących, trujących, wybuchowych, emitujących szkodliwe opary itp.

1.2 Charakterystyka techniczna

TABLICA 1

Dane techniczne	Typ / Model					
	GLW.27.1	GLW.27.5	GLW.47.1	GLW.47.5	GLW.67.1	GLW.67.5
Półka dolna	z półką	bez półki	z półką	bez półki	z półką	bez półki
Długość [mm]	435		800		1200	
Szerokość [mm]	700		700		700	
Wysokość do płyty górnej	850		850		850	
Palniki do gotowania	2		4		6	
Rusztu do gotowania [mm]	335 mm x 300 mm					
Dane przyłączenia						
Przyłącze gazu	Gwint wewnętrzny R 1/2" (DN 15)					

Aprobata techniczna	
Kategoria	I2ELwLs3B/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

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

Każdy typ kuchni dwupalnikowej wykonywany jest w czterech odmianach, czteropalnikowej wykonywany jest w sześciu odmianach, sześciopalnikowej wykonywany jest w czterech odmianach w zależności od konfiguracji palników nawierzchniowych. Układy palników do gotowania dla każdego typu kuchni pokazuje rysunek na stronie 5. Dane znamionowe w tabelach na stronie 4.

Dane znamionowe : Kuchnie gazowe 2 palnikowe					
Gazy	Znamionowe obciążenie cieplne Zużycie gazu	Typ/Odmiana			
		GLW.27.1/1 GLW.27.5/1	GLW.27.1/2 GLW.27.5/2	GLW.27.1/3 GLW.27.5/3	GLW.27.1/4 GLW.27.5/4
E, H (G20) 20 mbar	Obciążenie cieplne	7,5 kW	9 kW	12 kW	15 kW
	Zużycie gazu	0,8 m ³ /h	0,95 m ³ /h	1,27 m ³ /h	1,59 m ³ /h
Lw (G27) 20 mbar	Obciążenie cieplne	7,5 kW	9 kW	12 kW	15 kW
	Zużycie gazu	0,96 m ³ /h	1,16 m ³ /h	1,55 m ³ /h	1,94 m ³ /h
Ls (G2.350) 13 mbar	Obciążenie cieplne	7,5 kW	9 kW	12 kW	15 kW
	Zużycie gazu	1,10 m ³ /h	1,32 m ³ /h	1,76 m ³ /h	2,20 m ³ /h
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

Dane znamionowe : Kuchnie gazowe 4 palnikowe							
Gazy	Znamionowe obciążenie cieplne Zużycie gazu	Typ/Odmiana					
		GLW.47.1/1 GLW.47.5/1	GLW.47.1/2 GLW.47.5/2	GLW.47.1/3 GLW.47.5/3	GLW.47.1/4 GLW.47.5/4	GLW.47.1/5 GLW.47.5/5	GLW.47.1/6 GLW.47.5/6
E, H (G20) 20 mbar	Obciążenie cieplne	15 kW	16,5 kW	18 kW	19,5 kW	24 kW	30 kW
	Zużycie gazu	1,59 m ³ /h	1,75 m ³ /h	1,90 m ³ /h	2,06 m ³ /h	2,53 m ³ /h	3,17 m ³ /h
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 ³ /h	2,13 m ³ /h	2,32 m ³ /h	2,52 m ³ /h	3,1 m ³ /h	3,88 m ³ /h
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 ³ /h	2,42 m ³ /h	2,65 m ³ /h	2,87 m ³ /h	3,53 m ³ /h	4,41 m ³ /h
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

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

RODZAJ KUCHNI: Kuchnie dwupalnikowe

TYP/ODMIANA: GLW.27.1/1 GLW.27.1/2 GLW.27.1/3 GLW.27.1/4
 GLW.27.5/1 GLW.27.5/2 GLW.27.5/3 GLW.27.5/4

MOCE PALNIKÓW:	4,5kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW
	3,0kW	4,5kW	4,5kW	7,5kW

RODZAJ KUCHNI: Kuchnie czteropalnikowe

TYP/ODMIANA: GLW.47.1/1 GLW.47.1/2 GLW.47.1/3 GLW.47.1/4 GLW.47.1/5 GLW.47.1/6
 GLW.47.5/1 GLW.47.5/2 GLW.47.5/3 GLW.47.5/4 GLW.47.5/5 GLW.47.5/6

MOCE PALNIKÓW:	4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW
	3,0kW	3,0kW	4,5kW	3,0kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW	3,0kW	4,5kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW

RODZAJ KUCHNI: Kuchnie sześciopalnikowe

TYP/ODMIANA: GLW.67.1/1 GLW.67.1/2 GLW.67.1/3 GLW.67.1/4
 GLW.67.5/1 GLW.67.5/2 GLW.67.5/3 GLW.67.5/4

MOCE PALNIKÓW:	4,5kW	7,5kW	7,5kW	4,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW	7,5kW
	4,5kW	3,0kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	3,0kW	7,5kW	4,5kW	4,5kW	4,5kW

Układy palników do gotowania.

TABLICA 2

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

TABLICA 3

Wartości wg: EN 203 –1, EN 437		Wartość opałowa H _i – 15 °C		Ciepło spalania H _s – 15 °C	
		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.

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


Kuchnie spełniają wymagania techniczne, potwierdzone przez Instytut Nafty i Gazu przy zasilaniu gazami podanymi tablicy 3. Standardowo kuchnieprzystosowane 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 kuchni

Do ważniejszych zespołów kuchni należą:

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

2 INSTRUKCJA MONTAŻU

 **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 kuchni

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. Przepięg, 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.**

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 2, 3.



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.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) Kuchnie 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 500mm.

- 6) Kuchnię można także przyłączyć do instalacji gazowej stosując elastyczne przewody metalowe.
- 7) Sprawdzić ciśnienie gazu wykorzystując króciec \varnothing 9 mm (rys.1, 2, poz. K).

W celu sprawdzenia ciśnienia gazu na wlocie do urządzenia należy:

- odkręcić śrubę (rys.1,2, poz.13) z króćca \varnothing 9 mm (K) .Dostęp do króćca możliwy jest po zdjęciu rusztów i płyt podpalnikowych
- rurkę z gumy silikonowej przyłączyć do króćca kontrolnego (K) i manometru (zakres 0÷6 kPa, dokładność co najmniej 0.1 kPa)
- otworzyć zawór odcinający sieci gazowniczej
- zapalić wszystkie palniki urządzenia
- odczytać wskazanie manometru

! **Jeśli odczytane ciśnienie (ciśnienie dynamiczne na wlocie) jest mniejsze niż minimalne graniczne ciśnienie lub większe niż maksymalne graniczne dla danego gazu podane w tablicy 2, przyłączenie do instalacji jest niedopuszczalne. Instalator powinien powiadomić przedsiębiorstwo gazownicze.**

- 8) Sprawdzić środkiem pianotwórczym szczelność połączenia z instalacją gazową.
- 9) Wyłączyć wszystkie palniki .
- 10) Zamknąć zawór odcinający instalację gazową.
- 11) Wkręcić śrubę (rys.1, 2, poz.13) z uszczelką (poz.12) do króćca (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 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, 2, poz.8), głowice płomieniowe (rys.5, poz.12÷14), korpusy-mieszalniki (rys.5, poz.9 ÷11) oraz płyty podpalnikowe (rys.1, 2, poz.7).
- 2) Zamontować dysze główne palników nawierzchniowych (rys.5, poz.1) właściwe dla odpowiedniego gazu i palnika zgodnie z tablicą 4.
- 3) Wyregulować dopływ powietrza pierwotnego palników nawierzchniowych:
 - zwolnić śrubę (rys.5, poz.8) mocującą tuleję (rys.5, poz.3)
 - ustawić parametr "X" wg tablicy 4 właściwy dla odpowiedniego palnika i gazu
 - dokręcić śrubę blokując tuleję w ustawionym położeniu.

- 4) Wyregulować palniki pilotowe palników nawierzchniowych:
 - zapalić palniki pilotowe wykonując czynności wg rozdz.3.3.1 pkt. a
 - wyregulować każdy palnik pilotowy przy pomocy iglicy regulacyjnej (rys.16, poz.6) oraz przesłony regulacyjnej powietrza pierwotnego (rys.16, poz.7) tak aby uzyskać płomień pilotowy o długości 15÷20mm.
- 5) Zamontować płyty podpalnikowe, korpusy-mieszalniki, głowice płomieniowe.
- 6) Wyregulować minimalny przepływ dysz głównych (płomień oszczędnościowy) palników nawierzchniowych:
 - zapalić palniki nawierzchniowe wykonując czynności wg rozdz.3.3.1 pkt. a i b
 - ustawić pokrętkę kurka regulowanego palnika w położenie minimalnej mocy cieplnej (rys.3). Pozostałe kurki ustawić w położeniu maksymalnej mocy cieplnej.
 - wyregulować minimalny przepływ dyszy głównej palnika (płomień oszczędnościowy) przy pomocy iglicy regulacyjnej kurka (rys.4). Wartości minimalnych przepływów dla płomieni oszczędnościowych poszczególnych palników podaje tablica 1 na stronie 3. Regulacji dokonać kolejno dla każdego palnika w sposób opisany powyżej.



Dostęp do iglic regulacyjnych kurków 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 obroceniu 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 zapaleniu 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 4

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		

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI


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

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 kuchenki, po podłączeniu do instalacji gazowej, ustawić pokrętki 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:

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

b) Zapalić palnik główny. W tym celu należy:

- obrócić pokrętko 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 pokrętko 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 pokrętki kurków palników (rys.3) w pozycjach (●) „maksymalna moc cieplna”, (●) „minimalna moc cieplna” lub w pozycjach pośrednich między pozycjami (●) a (●).
- kontrolować prace palników nie dopuszczając do ich zalania
- przed zdjęciem garnka z rusztu należy wyłączyć palnik ustawiając pokrętko kurka w pozycji (★).

3.4 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy:

- Wyłączyć wszystkie palniki główne oraz pilotowe, ustawiając pokrętki 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 przeciwwyływowe, co wymaga podczas zapalania palników pilotowych przytrzymania wciśniętego pokrętła 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 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, 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 specjaliście.
- 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 pokrętki i palniki.
- 14) Nie otwierać kurków palników nawierzchniowych w celu zapalenia palnika pilotowego nie mając w ręce zapalanej zapałki.

- 15) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane 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 ułatniania 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 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 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 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 czystości kuchni oraz jej otoczenia, naczyń i procesu gotowania potraw.
- W przypadku zanieczyszczenia palników i rusztu należy je zdjąć z kuchni i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków zmywających tłuszcze i brud, następnie je wytrzeć i osuszyć.
- Po zdjęciu rusztu dokładnie umyć płyty podpalnikowe i wytrzeć suchą miękką ściereczką.
- Wyciągnąć wysuwną szufladę (rys. 1, 2, poz. 9) usunąć z niej zanieczyszczenia, w razie konieczności umyć i wytrzeć suchą miękką ściereczką.
- Do zmywania powierzchni emaliowanych używać letniej wody z dodatkiem płynów o działaniu delikatnym, następnie wycierać je do sucha miękką szmatką. Nie zostawiać dłuższy czas octu, kawy, mleka, słonej wody, soku cytrynowego lub pomidorowego na emaliowanej powierzchni.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć gorącą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką.
- Nie używać środków mogących rysować powierzchnię.
- Szczególną czystość należy zachować przy otworach płomieniowych palników oraz dysz. W razie zanieczyszczenia przeczyszczyć je używając miękkiego drutu miedzianego. Nie używać drutu stalowego, nie rozwiercać otworów itp.
- Jeżeli urządzenie nie jest użytkowane przez czas dłuższy, po umyciu i osuszeniu należy je wytrzeć szmatką 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 „ŁOZAMET”, poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy u odbiorcy oraz przeprowadza naprawy w siedzibie producenta. Wszystkie czynności regulacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez uprawnionego specjalistę. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu.

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. Przeczyszczyć otwory płomieniowe palników. Ponowić próbę zapalania. Jeśli palniki nadal nie zapalają się zgłosić kuchnię do naprawy.

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Standardowo kuchnia wyposażona jest w:

- Ruszty żeliwne
- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną

Dodatkowo kuchnie można wyposażyć w wysuwną szufladę:

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

7 WYKAZ CZĘŚCI

Nazwa części	Nr rysunku lub normy	Rys.	Poz.
OSPRZĘ GAZOWY - PALNIKI NAWIERZCHNIOWE			
Palnik mały kompletny ARC SERIA 65- 3,0 KW model C	GL.A.43.01.00.00.3	5	3÷4, 8÷17, 20
Palnik średni kompletny ARC SERIA 65- 4,5 KW model D	GL.A.43.02.00.00.3	5	3÷4, 8÷17, 20
Palnik duży kompletny ARC SERIA 65- 7,5 KW model E	GL.A.43.03.00.00.3	5	3÷4, 8÷17, 20
Palnik pilotowy z regulatorem przepływu SIT G1807122	GL.A.43.35.00.00.0	5	2,6,7
Nakrętka z pierścieniem zaciskowym $\phi 4$ SIT 0.958.030	GL.A.43.35.00.00.0/C03	5	-
Kurek gazowy PEL 21S kompletny	RGC460.03.03.00.4	4	-
Kurek gazowy PEL 21S kod 7988-B/1	RGC460.03.03.00.4/C01	4	1
Pierścień zaciskowy $\phi 10$ 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
Pokrętło (kurków palników)	EH.A.10.05.02.00/180	3	
Oznacznik pierścieniowy (kurków palników)	GL.A.43.00.00.40.3	3	
Termopara L=450mm - tuleja montażowa A1.Nakrętka M8x1	0.200.132 SIT	5	18
Termopara L=600mm - tuleja montażowa A1.Nakrętka M8x1	0.200.248 SIT	5	19
POZOSTAŁE CZĘŚCI			
Ruszt	GL.E.40.00.00.02.0/7	2, 3	12
Płyta podpalnikowa	GL.E.40.00.00.01.3/7	2, 3	11

8 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW.

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

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

A - przyłącze gazu R1/2"

K - króciec kontrolny ciśnienia gazu \varnothing 9mm

LG, LD – palniki lewe

PG, PD – palniki prawe

SG, SD – palniki środkowe

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

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

Rysunek 4 - Kurek palnika nawierzchniowego z iglicą regulacyjną

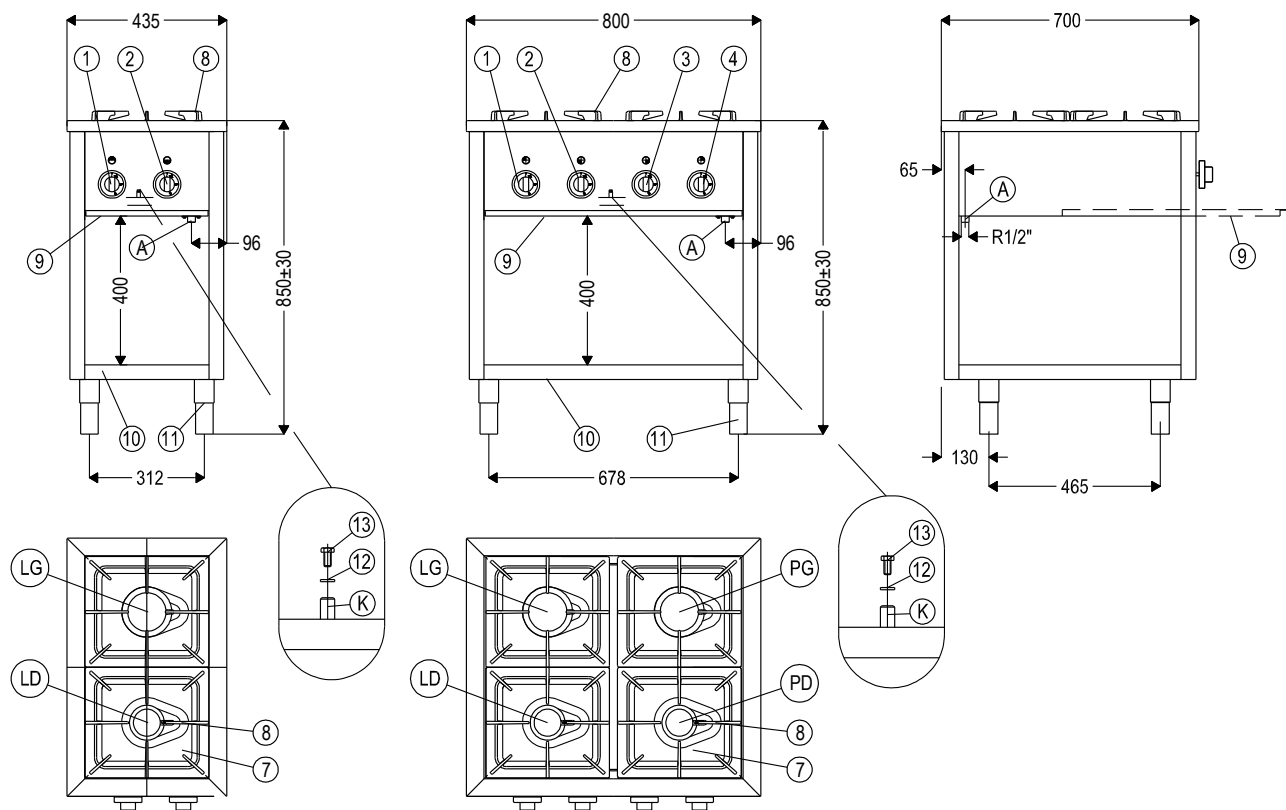
- 1 - kurek gazowy PEL 21S
- 2 - pierścień zaciskowy ϕ 10
- 3 - nakrętka M16x1,5 pod rurkę ϕ 10
- 4 - pierścień zaciskowy rurki pilota ϕ 4
- 5 - nakrętka rurki pilota ϕ 4

Rysunek 5 - Palnik nawierzchniowy wraz z palnikiem pilotowym

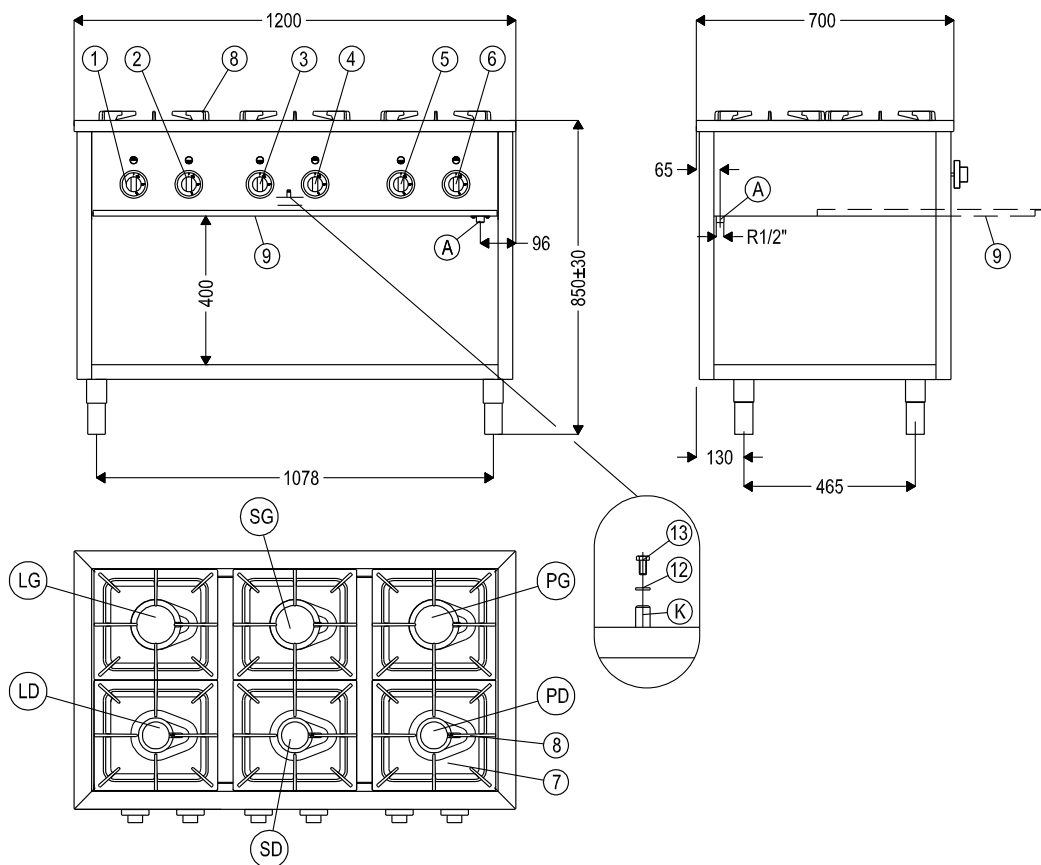
- | | |
|---|--|
| 1 - dysza | 11 - korpus-mieszalnik duży |
| 2 - palnik pilotowy uniwersalny z regulatorem przepływu | 12 - głowica płomieniowa mała |
| 3 - Tuleja -iniekktor z obudową | 13 - głowica płomieniowa średnia |
| 4 - Wspornik palnika | 14 - głowica płomieniowa duża |
| 6 - regulator przepływu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

GLW.27.1/(...)

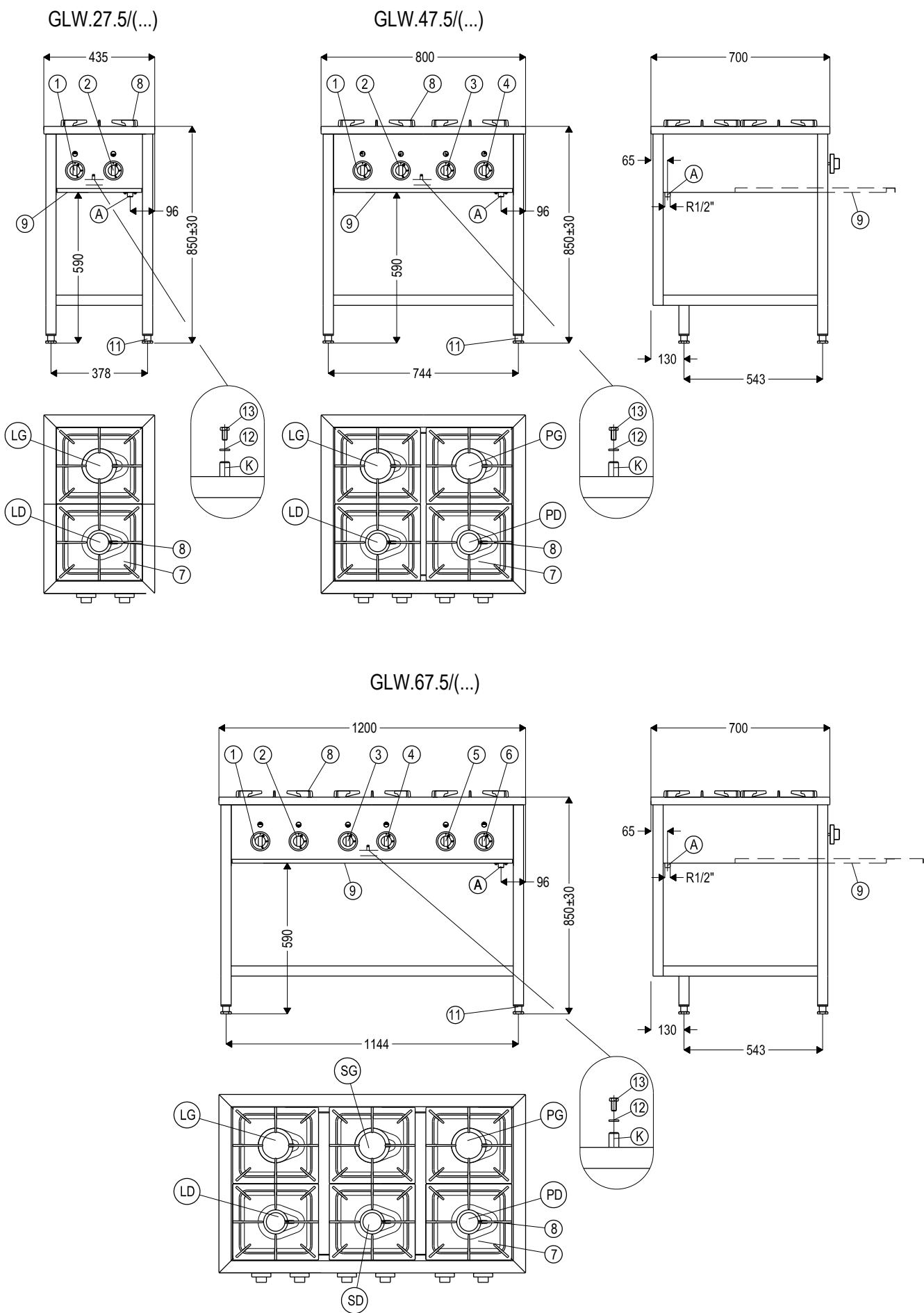
GLW.47.1/(...)



GLW.67.1/(...)

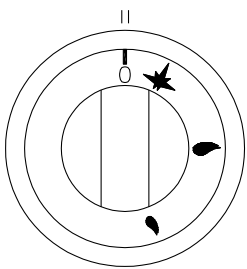


Rysunek 1 - Widok kuchni GLW.27.1/(...), GLW.47.1/(...), GLW.67.1/(...) z półką dolną

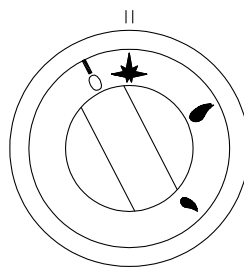


Rysunek 2 - Widok kuchni GLW.27.5/..., GLW.47.5/..., GLW.67.5/... bez półki dolnej

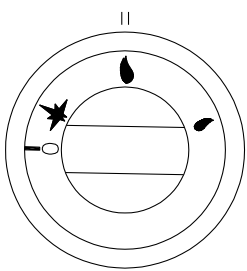
"palnik wyłączony"



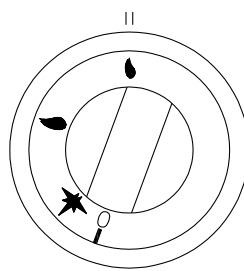
"zapalenie palnika pilotowego"



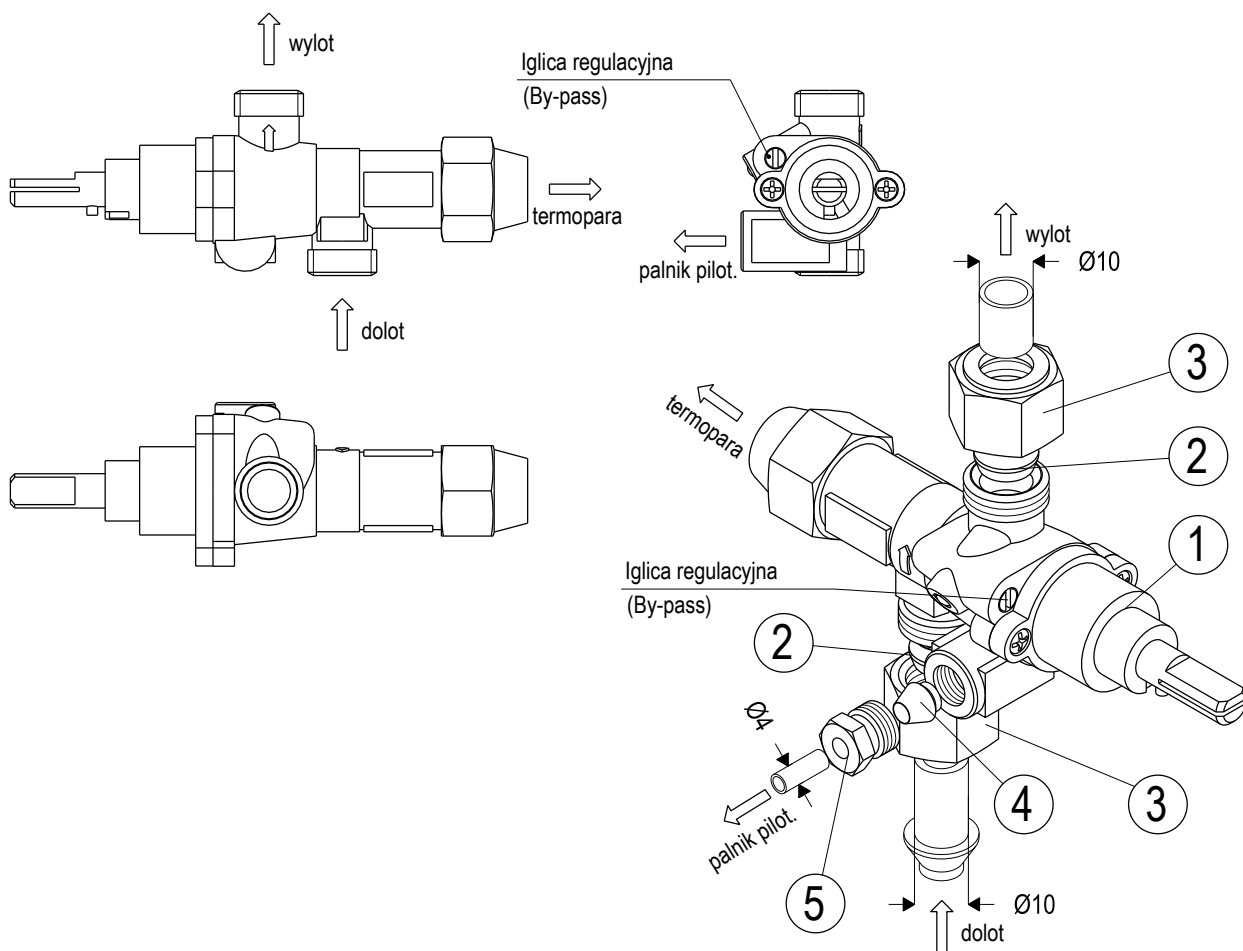
nastawiona "maksymalna moc cieplna"



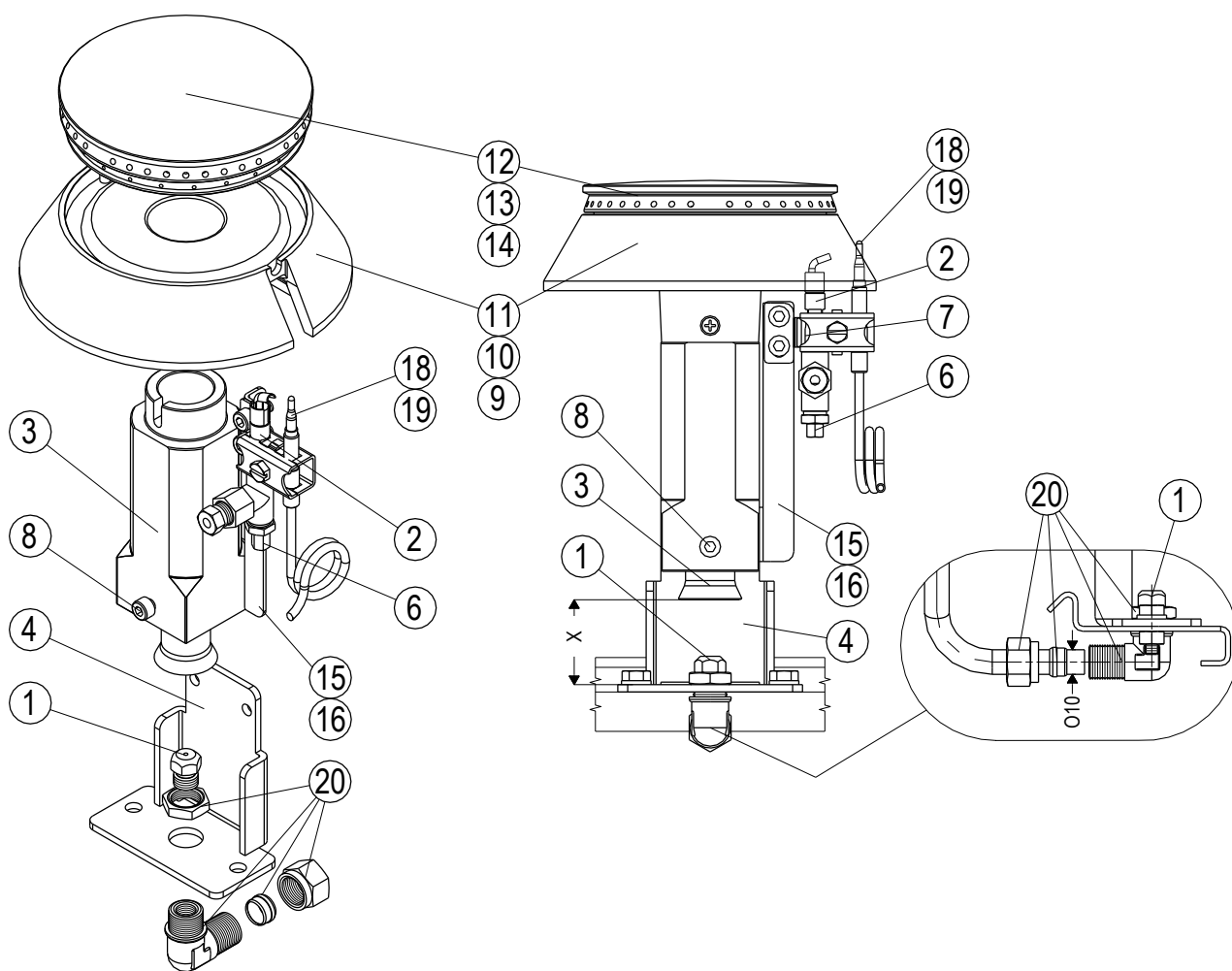
nastawiona "minimalna moc cieplna"



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



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



Rysunek 5 - Palnik nawierzchniowy wraz z palnikiem pilotowym