LOZAMET ®

Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

91-202 Łódź, ul. Warecka 5
tel. centrala: (+48-42) 613 40 00
fax: (+48-42) 613 40 09; 613 40 10
tel. serwis: (+48-42) 613 40 21
http:// www.lozamet.com.pl
e-mail: lozamet@lozamet.com.pl
info@lozamet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

LINIA 700

WARNIK DO MAKARONU ELEKTRYCZNY

L700.WME400 ; L700.WME400+P ; L700.WME400+S ; L700.WME400+SD

L700.WME800 ; L700.WME800+P ; L700.WME800+S ; L700.WME800+SD

L700.WME800-2 ; L700.WME800-2+P ; L700.WME800-2+S ; L700.WME800-2+SD

CE

Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego; 001

SPIS TREŚCI

Strona

1 CHARAKTERYSTYKA ... 3

1.1 Zastosowanie ... 3
1.2 Charakterystyka techniczna ... 3
1.3 Ogólny opis ... 3

2 INSTRUKCJA MONTAŻU ... 4

2.1 Ustawienie ... 4
2.2 Przyłączenie do instalacji ... 4
2.2.1 Wentylacja ... 4
2.2.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej ... 4
2.2.3 Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego ... 5
2.2.4 Przyłączenie do instalacji wodnej ... 5
2.2.5 Przyłączenie do instalacji kanalizacyjnej ... 5

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI ... 5

3.1 Przygotowanie warnika do pracy ... 5
3.2 Próbny rozruch ... 6
3.3 Czynności podczas pracy ... 6
3.3.1 Włączenie warnika ... 6
3.3.2 Czynności podczas pracy ... 6
3.3.3 Odprowadzanie wody ze zbiornika ... 6
3.3.4 Czynności po zakończeniu pracy ... 7
3.5 Uwagi eksploatacyjne ... 7

4 WSKAZANIA BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ... 7

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI I NAPRAWY ... 8

5.1 Konserwacja bieżąca ... 8
5.2 Konserwacja okresowa ... 8
5.3 Naprawy i remonty ... 8
5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy ... 9

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE ... 9

7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH ... 9

8 RYSUNKI I SCHEMATY ... 10

1 CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

Warniki do makaronu są nowoczesnymi urządzeniami gastronomicznymi przeznaczonymi do gotowania makaronu oraz innych produktów spożywczych. Przeznaczone są do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia.

1.2 Charakterystyka techniczna

WARNIKI DO MAKARONU ELEKTRYCZNE				
TYPY, MODELE		**L700.WME400**	**L700.WME800**	**L700.WME800-2**
DANE TECHNICZNE				
Długość	mm	400	800	800
Szerokość	mm	700	700	700
Wysokość do płyty górnej	mm	280 / 310	280 / 310	280 / 310
Ilość zbiorników	szt	**1**	**1**	**2**
Wymiary zbiornika	mm	306 x 335 x 220	510 x 310 x 215	306 x 335 x 220
Pojemność zbiornika	dm^3	16	26	2 x 16 =32
Ilość koszy	szt.	2	4	2 + 2 =4
Wymiary kosza	mm	100 x 260 x h=135	100 x 260 x h=135	100 x 260 x h=135
Pojemność kosza	dm^3	3	3	3
Moc znamionowa	kW	4,5	7,5	2 x 4,5 = 9
3-stopniwa regulacja mocy	kW	1,5 – 3 – 4,5	2,5 – 5 – 7,5	W każdym zbiorniku niezależna regulacja 1,5 – 3 – 4,5
Stopień ochrony IP		IP32		
Zabezpieczenie przed prądem		Klasa I		
DANE PRZYŁĄCZENIA				
Zasilanie		3N ~ 400V ; 50Hz		
Przyłącze elektryczne Przewód zasilający L=2,5mb		Przewód zasilający 5G1,5 mm^2 z wtyczką 3P+N+PE 16A	Przewód zasilający 5G1,5 mm^2 z wtyczką 3P+N+PE 16A	
Wymagane zabezpieczenie		10A	13A	16A
Przyłącze instalacji wodnej		R1/2” (DN15)		
Przyłącze instalacji przelewowej		Przystosowane do węży o średnicy wewn. Ø14 mm		

WARNIKI DO MAKARONU ELEKTRYCZNE NA PODSTAWACH			
TYPY, MODELE	**L700.WME400 +P +S +SD**	**L700.WME800 +P +S +SD**	**L700.WME800-2 +P +S +SD**
PODSTAWY			
Podstawa otwarta z półka	**+P**		
Szafka otwarta	**+S**		
Szafka z drzwiami	**+SD**		

1.3 Ogólny opis

Warnik do makaronu L700.WME400 i L700.WME800 mają jeden zbiornik i jeden układ grzewczy natomiast warniki L700.800-2 dwa zbiorniki i dwa niezależne układy grzewcze.

W górnej części urządzenia znajduje się zbiornik wyposażony w grzałki elektryczne przeznaczone do pracy w wodzie. Zbiornik dostosowany jest do koszy do gotowania makaronu o wymiarach 100 x 260 x h=135 mm. Wsad w koszach ogrzewany jest za pośrednictwem wody znajdującej się w zbiorniku. Trzystopniowy regulowany układ grzewczy umożliwia utrzymanie w zbiorniku żądanej temperatury. Układu grzewczy wyposażony jest w ogranicznik temperatury zabezpieczający urządzenie przed przegrzaniem.
Napełnianie zbiornika wodą odbywa się za pomocą zaworu wodnego umieszczonego na panelu przednim urządzenia.
Warnik wyposażony jest także w układ przelewowy, który zabezpiecza urządzenie przed przepełnieniem zbiornika wodą. Zawór spustowy z wylewką umożliwia zlewanie wody ze zbiornika.

2 INSTRUKCJA MONTAŻU

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji elektrycznych warników do makaronu powinno posiadać:

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

2.1 Ustawienie

Warniki można eksploatować jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 700.
W przypadku gdy urządzenie ma być ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, elementów dekoracyjnych itp. powinny być one wykonane z materiałów niepalnych albo pokryte odpowiednim niepalnym, materiałem izolacyjnym. Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.
Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych nóg.

Warniki są modułami górnymi gastronomicznej linii 700. W przypadku montażu ich na module dolnym linii 700 (podstawa otwarta z półką **+ P**, szafka otwarta **+ S**, szafka z drzwiami **+SD**, belka pomostowa **M**) urządzenie przymocować 4 śrubami M 5 x 20 wykorzystując otwory M5 w nóżkach, uprzednio wyjmując z nich zaślepki z tworzywa.

2.2 Przyłączenie do instalacji

Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:

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

Instalator powinien:

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

2.2.1 Wentylacja

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

2.2.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej

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

⚠ **Uruchomienie warników do makaronu elektrycznych może nastąpić po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami pomiarów.**

Warniki do makaronu standardowo wyposażone są w przewód przyłączeniowy o długości 2,5 mb zakończony wtyczką. Dane przewodu zasilającego, wtyczki oraz przyłącza podano w pkt.1.2 „DANE PRZYŁĄCZENIA”.

W celu przyłączenia należy:

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

Warnik do makaronu elektryczny można także podłączyć bezpośrednio do instalacji elektrycznej pomieszczenia. Przewód zasilający należy doprowadzić do listwy zaciskowej od naściennego wyłącznika odcinającego zasilanie, który powinien znajdować się w pomieszczeniu.
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 przez dławice w obudowie (rys.1, 2, 3, poz. B) do listwy zaciskowej E.
Dostęp do listwy zaciskowej możliwy jest po zdjęciu panelu sterowania (rys.1, 2, 3, poz.9).

W celu zdjęcia panelu sterowania należy:

1) Odkręcić 4 wkręty mocujące panel sterowania (rys.1, 2, 3, poz.8).
2) Wyciągnąć panel sterowniczy. Przy wyciąganiu panelu zachować ostrożność aby nie uszkodzić znajdującego się na nim osprzętu elektrycznego.
3) Po przyłączeniu przewodu zasilającego założyć panel sterowniczy postępując w odwrotnej kolejności.

Przewód zasilający powinien posiadać żyły o przekroju podanym w pkt.1.2 „DANE PRZYŁĄCZENIA” oraz powinien być w powłoce olejoodpornej i mieć właściwości nie gorsze niż przewody (245 IEC57) - H07RN-F.

2.2.3 Przyłączenie do systemu ekwipotencjalnego

Zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony jest symbolem ⏚ i znajduje się na tylnej części obudowy urządzenia w pobliżu przepustów doprowadzających przewody zasilające (rys.1, 2, 3).
Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania
i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41.

2.2.4 Przyłączenie do instalacji wodnej

Dokonać podłączenia instalacji wodociągowej do przyłączy R1/2 wody zimnej oznaczonego Cz (rys.1, 2, 3).
Instalacja wodociągowa w pomieszczeniu powinna być wyposażona w ręczne zawory odcinające dopływ wody.

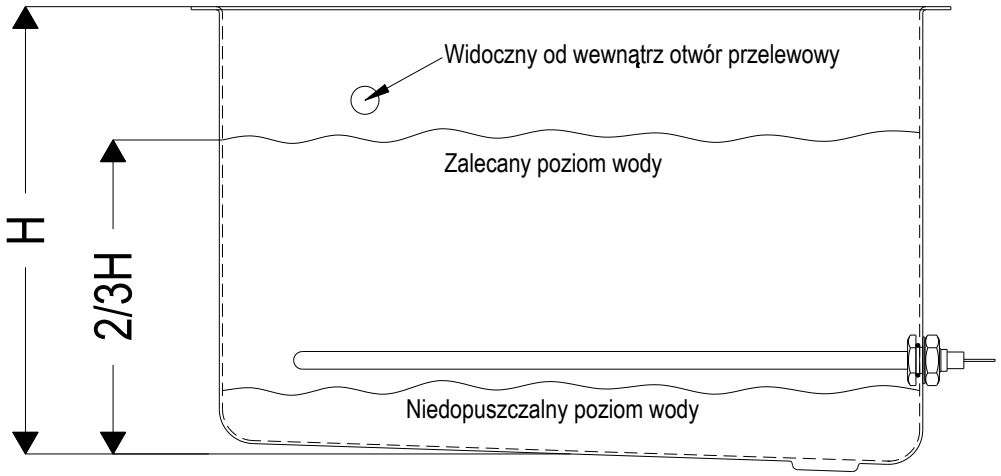
2.2.5 Przyłączenie do instalacji kanalizacyjnej

Do króćca odpływowego Ds (rys.1, 2, 3) przyłączyć elastyczny wąż gumowy o średnicy wewnętrznej Ø14 mm. Wąż zabezpieczyć przed zsunięciem opaską zaciskową. Drugi koniec węża doprowadzić do instalacji kanalizacyjnej w pomieszczeniu Stosować węże przystosowane do pracy w wodzie o temperaturze 100°C.

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI

3.1 Przygotowanie warnika do pracy

1. Sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia, usunąć folię ochronną oraz elementy opakowania ze wszystkich elementów obudowy.
2. Zapoznać się z DTR urządzenia, w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniami BHP.
3. Umyć obudowę, zbiornik oraz kosze do makaronu wraz z pokrywą ciepłą wodą z detergentem celem usunięcia środków konserwujących.
4. Upewnić się czy zawór spustowy jest zamknięty. Dźwignia zaworu (rys.1, 2, 3, poz.4) w prawym skrajnym położeniu.
5. Sprawdzić czy elementy grzejne zasłonięte są specjalną osłoną (rys. 1, 2, 3, poz.13) i czy leży ona stabilnie na dnie zbiornika.
6. Napełnić zbiornik nominalną ilością wody - około 2/3 pojemności znamionowej zbiornika.



⚠ **Zabrania się włączania urządzenia bez wody w zbiorniku lub gdy jej poziom jest poniżej grzałek.**

⚠ **Należy pamiętać o okresowym uzupełnianiu wody w zbiorniku. Zbyt mała ilość wody może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia lub nieprawidłowego funkcjonowania.**

⚠ **Zabrania się ustawiania koszy bezpośrednio na elementach grzejnych urządzenia.**

3.2 Próbny rozruch

1. Włączyć warnik postępując zgodnie z p. 3.3.1 a), b), c), d).
2. Pokrętłem łącznika krzywkowego załączyć urządzenie. Sprawdzić czy w położeniu od „1" do „3" pali się zielona lampka sygnalizująca załączenie układu grzewczego urządzenia.
3. Sprawdzić czy po powrocie pokrętła łącznika krzywkowego w położenie „0" nastąpi wyłączenie grzałek i zgaśnie zielona lampka.

3.3 Czynności podczas pracy

3.3.1 Włączenie warnika

a) Upewnić się czy zawór spustowy jest zamknięty. Dźwignia zaworu spustowego (rys.1, 2, 3, poz.4) w prawym skrajnym położeniu.
b) Za pomocą zaworu wodnego (rys.1, 2, 3, poz.5) napełnić zbiornik wodą zgodnie z pkt 3.1.
c) Załączyć zasilanie przekręcając pokrętło łącznika głównego (rys.1, 2, 3, poz.1) na wybraną pozycję od „1" do „3". Załączenie urządzenia sygnalizowane jest świeceniem zielonej lampki (rys.1, 2, 3, poz.2).
d) Urządzenie wyposażone jest w czteropołożeniowy łącznik krzywkowy umożliwiający następujący zakres regulacji mocy i wybór trybów pracy:

Położenie łącznika	**L700.WME400**	**L700.WME800**	**L700.WME800-2** W każdym zbiorniku	**Uwagi**
	Załączana moc			
„0"	Urządzenie wyłączone			Urządzenie wyłączone
„1"	1/3 mocy = **1,5 kW**	1/3 mocy = **2,5 kW**	1/3 mocy = **1,5 kW**	Utrzymanie potrawy w cieple
„2"	2/3 mocy = **3,0 kW**	2/3 mocy = **5,0 kW**	2/3 mocy = **3,0 kW**	Gotowanie potrawy
„3"	Moc max = **4,5 kW**	Moc max = **7,5 kW**	Moc max = **4,5 kW**	Nagrzewanie wody

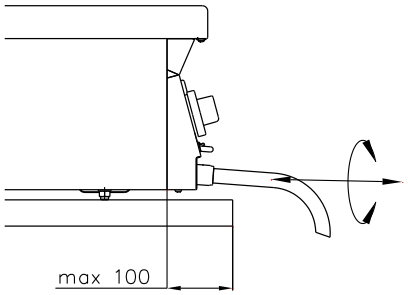
3.3.2 Czynności podczas pracy

1. Makaron i inne produkty spożywcze gotować w koszach będących w wyposażeniu standardowym warnika.
2. Kosze stawiać na osłonie grzałek (rys. 1, 2, 3, poz.13).
3. Do przykrycia koszy służy pokrywka (rys.1, 2, 3, poz.14).
4. Do zawieszania kosza służą ramki - relingi (rys.1, 2, 3, poz.12).
5. Kosz można odstawić na ociekacz (rys.1, 2, 3, poz.17).

3.3.3 Odprowadzanie wody ze zbiornika

W celu odprowadzenia wody ze zbiornika bemara należy:
1. Wyłączyć warnik. Pokrętło łącznika krzywkowego (rys.1, 2, 3, poz.1) ustawić na poz. „0".
2. Odczekać aż woda ostygnie.
3. Włożyć rurę odprowadzającą (rys.1, 2, 3, poz.7) do otworu spustowego (rys.1, 2, 3, poz.6) i przekręcić ją w dół przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara do jej całkowitego zabezpieczenia.
4. Postawić pod rurę odprowadzającą pojemnik.
5. Unieść blokadę dźwigni do góry i przesunąć dźwignię zaworu (rys.1, 2, 3, poz.4) w lewo, w celu otwarcia zaworu.
6. Odczekać aż woda spłynie do pojemnika.
7. Po zakończeniu zlewania należy zamknąć zawór przesuwając dźwignię zaworu (rys.1,2, 3, poz.4) w prawo. Zwrócić uwagę aby opadła blokada ruchu dźwigni.
8. Wyciągnąć rurę odprowadzającą przekręcając ją uprzednio w kierunku zgodnym do ruchu wskazówek zegara.

⚠ **Należy pamiętać, aby warnik do gotowania makaronu ustawić na stole roboczym tak, aby zagwarantowana była możliwość odprowadzenia wody ze zbiornika bez konieczności manewrowania urządzeniem.**



3.3.4 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy należy:

1. Wyłączyć zasilanie ustawiając pokrętło łącznika krzywkowego głównego (rys.1, 2, 3, poz.1) w położeniu „0".
2. Odczekać aż urządzenie ostygnie.
3. Odprowadzić wodę postępując zgodnie z p. 3.3.3.
4. Umyć warki i kosze w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Wytrzeć do sucha.

⚠ **Czyszczenie i mycie zbiorników jak i całego urządzenia dopuszczalne jest tylko wtedy gdy urządzenie jest zimne i wyłączone z sieci elektrycznej.**

3.5 Uwagi eksploatacyjne

Warniki elektryczne wyposażone są między innymi w **ogranicznik temperatury** (rys. 1, 2, 3, poz.3). Służy on do zabezpieczenia grzałek elektryczny i całego urządzenia przed przegrzaniem. Ogranicznik rozłączy układ grzewczy gdy w zbiorniku do gotowania nie ma wody lub jej poziom obniży się poniżej poziomu grzałek. Aby ponownie załączyć warnik do gotowania makaronu należy:

- odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej, poczekać aż się schłodzi
- zachowując ostrożność wyciągnąć zaślepkę ogranicznika (rys. 1, 2, 3, poz.3) znajdującą się na panelu przednim urządzenia
- przy pomocy izolowanego pręta (np. śrubokręt) wcisnąć widoczny przycisk ogranicznika
- założyć zaślepkę ogranicznika
- dokonać próbnego rozruchu postępując zgodnie z p.3.2

⚠ **Zabrania się zdejmowania osłon urządzenia bez wcześniejszego schłodzenia i odłączenia warnika od sieci elektrycznej.**

4 WSKAZANIA BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

Przed przystąpieniem do pracy obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:
- bezpiecznej eksploatacji urządzeń elektrycznych,
- pracy w zapleczu kuchennym,
- prawidłowej eksploatacji warnika elektrycznego na podstawie niniejszej instrukcji obsługi,
- udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach.

Szczególnie ważne jest, aby:

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

3. Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw, regulacji i obsługi osób do tego nieuprawnionych oraz nie przeszkolonych.
4. Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją urządzenia.
5. Zwracać uwagę na dzieci w czasie pracy urządzenia, gdyż nie znają one zasad jego obsługi.
6. Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
7. Uważać aby elektryczne i inne przewody przyłączeniowe nie dotykały gorących części.
8. Zabrudzone kosze oczyścić zaraz po wystudzeniu.
9. Nie uderzać w pokrętła i lampki.
10. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
11. Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
12. Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
13. Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
14. Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania oparów.
15. W razie skaleczenia, poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
16. Nie włączać warnika z rurą odprowadzającą (rys.1, 2, 3 poz.7) włożoną w otwór spustowy.
17. Nie otwierać zaworu spustowego (rys.1, 2, 3, poz.6) podczas pracy, ani wtedy gdy urządzenie i woda w zbiorniku są gorące.
18. Nie włączać urządzenia jeśli w zbiorniku nie ma wody lub jej poziom jest zbyt niski p. 3.1.

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

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI I NAPRAWY

⚠ **Przed rozpoczęciem czyszczenia, konserwacji i napraw należy odłączyć zasilanie elektryczne i poczekać aż całe urządzenie wystygnie.**

5.1 Konserwacja bieżąca

Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu w czystości urządzenia, koszy oraz jego otoczenia.
Codziennie po zakończeniu pracy, umyć urządzenie i uzupełnić wodę w zbiornikach.
Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć gorącą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką. Wszystkie myte elementy starannie wytrzeć i utrzymywać zawsze w stanie suchym.
Nie używać środków mogących rysować powierzchnie jak stalowa wata, stalowe szczotki lub skrobaki.
Nie wolno używać środków do czyszczenia srebra, wybielaczy oraz środków zawierających chlor.
Unikać styczności elementów ze stali nierdzewnej ze zwykła stalą gdyż może to spowodować powstawanie korozji.
Dłuższe działanie soli kuchennej oraz jej roztworów, przypraw takich jak musztarda, esencja octowa, przyprawy w kostce może prowadzić także do korozji.
Nie wolno używać środków do czyszczenia srebra, wybielaczy oraz środków zawierających chlor.
Jeżeli urządzenie nie jest użytkowane przez czas dłuższy, po umyciu i osuszeniu należy wytrzeć je szmatką nasyconą olejem wazelinowym, tworząc warstwę ochronną.

5.2 Konserwacja okresowa

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi, do użytkowania warnika należy jej okresowa kontrola. Po okresie gwarancji raz na rok należy zlecić dokonanie przeglądu technicznego serwisowi.

5.3 Naprawy i remonty

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

⚠ **Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania, braku konserwacji oraz powstałych w wyniku dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.**

5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy

OBJAWY	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
Po obróceniu pokrętła łącznika krzywkowego w poz. od „1" do „3" nie świeci zielona lampka, nie włącza się układ grzewczy.	Brak zasilania	Sprawdzić czy jest napięcie w instalacji elektrycznej oraz czy urządzenie jest prawidłowo podłączone. Jeśli nadal nie można włączyć zgłosić do naprawy.
Po obróceniu pokrętła łącznika krzywkowego w poz. od „1" do „3" nie świeci zielona lampka, ale układ grzewczy załącza się.	Uszkodzenie lampki	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzoną lampkę.
Po obróceniu pokrętła łącznika krzywkowego na zadaną nastawę świeci zielona lampka, ale nie załącza się układ grzewczy.	Uszkodzenie grzałki	Zgłosić urządzenie do naprawy. Wymienić uszkodzoną grzałkę.
Po obróceniu łącznika krzywkowego na wybraną nastawę świeci zielona lampka, układ grzewczy działa prawidłowo przez pewien czas a następnie urządzenie „wyłącza się".	Zadziałał ogranicznik temperatury	W przypadku zadziałania ogranicznika temperatury postąpić zgodnie z p.3.5. Jeśli warnik nadal nie daje się włączyć należy zgłosić go do naprawy.

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE

Standardowo warniki wyposażone są w:

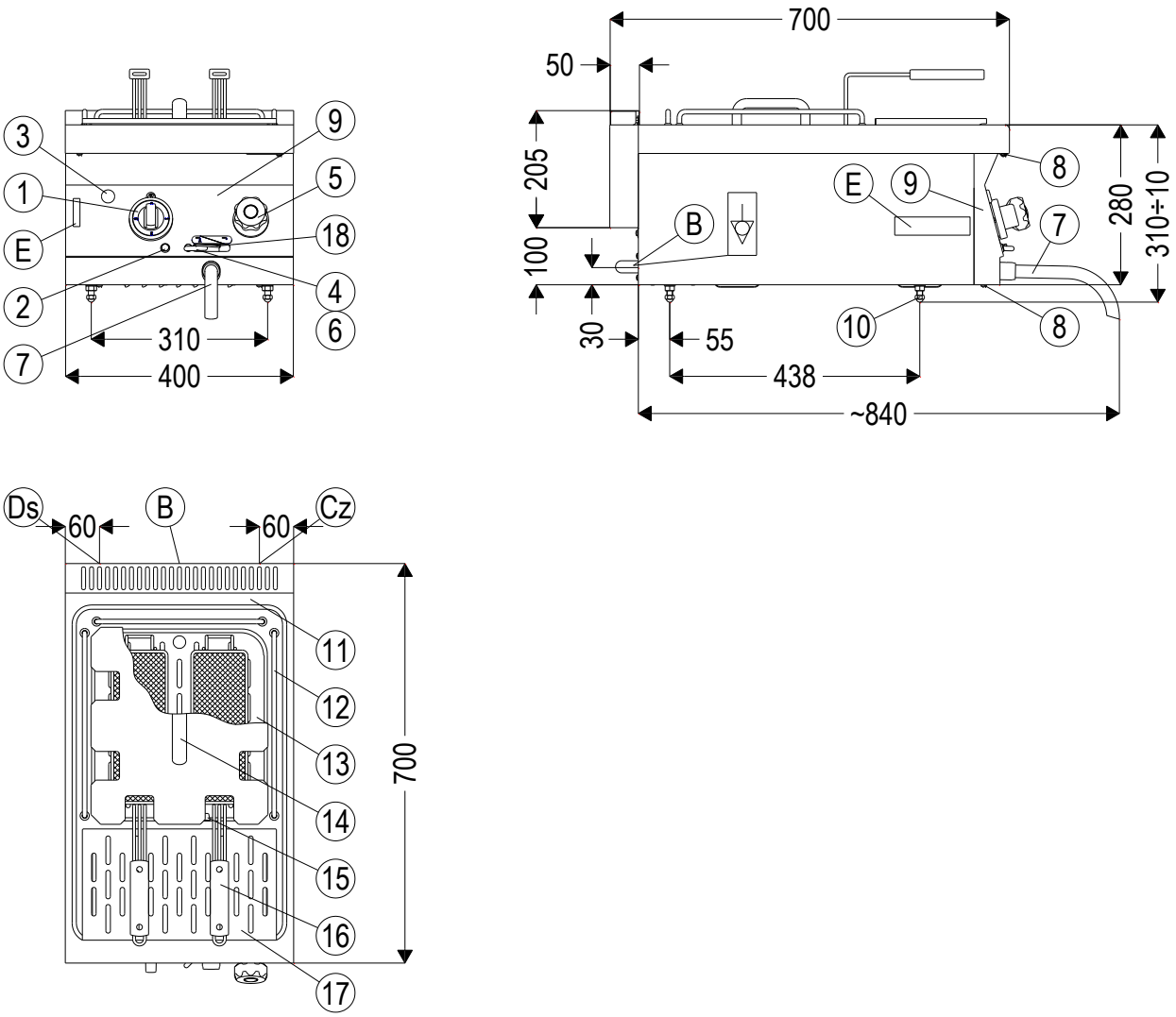
TYP, MODEL	L700.WME400	L700.WME800	L700.WME800-2
Osłona grzałek	1 szt.	1 szt.	2 szt.
Ociekacz	1 szt.	1 szt.	1 szt.
Pokrywka	1 szt.	1 szt.	2 szt.
Kosz do makaronu 100x260xh=135	2 szt.	4 szt.	4 szt.
Rura spustowa	1 szt.	1 szt.	2 szt.

- Przewód zasilający z wtyczką
- Dokumentacja Techniczno-Ruchowa
- Kartę gwarancyjna

7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Nazwa części		Nr rysunku	Rys.	Poz.
Grzałka kompletna 1,5 kW	3 szt. L700.WME400 6 szt. L700.WME800-2	REW400.03.02.00.2	5	1
Grzałka kompletna 2,5 kW	3 szt. L700.WME800	REW600.03.03.00.0	5	1
Łącznik krzywkowy 4-pozycyjny EGO 43.34232.000		AC.H.10.01.03.00.0/C06	5	2
Lampka sygnalizacyjna zielona		EH.A.10.04.03.00.0/C18	5	3
Ogranicznik temperatury 135°C EGO 55.32524.020		EN.A.40.10.01.00.5/7/C06 0912-111-0133-00	5	4
Listwa zaciskowa LZ-B4/6		0917-431-0017-00	5	8
Pokrętło		EH.A.10.05.01.00.0/0	1, 2, 3	1
Oznacznik pierścieniowy 0-3		EC.O.10.00.00.01.5/7	1, 2, 3	1
Stopka M10		ET.A.70.00.00.02.0/7	1, 2, 3	10
Wkładka stopki		ET.A.70.00.00.03.0/7	1, 2, 3	10
Układ odpływowy (zawór kulowy G ¾ ISO228/1+ ogranicznik+ dźwignia + nakrętka+ pierścień + wylewka)		EF.A.40.05.00.00.5/7/C00	1, 2, 3	4, 6, 7
Zawór kulowy kompl. bez wylewki (zawór kulowy G ¾ ISO228/1+ ogranicznik + dźwignia + nakrętka+ pierścień)		**EF.A.40.05.00.00.5/7/C10**	1, 2, 3	6
Zawór kulowy G ¾ ISO228/1 430159 PEL		EF.A.40.05.00.00.5/7/C07 0615-785-0002-00	-	-
Nakrętka G ¾ pod rurę D=18 mm 350006 PEL		EF.A.40.05.00.00.5/7/C02 0789-635-0021-00	-	-
Pierścień zaciskowy do rury D=18 mm 360026 PEL		EF.A.40.05.00.00.5/7/C03 0789-635-0020-00	-	-
Wylewka-Rurka zagięta spustowa Fi 22 (¾) 498579 PEL		**EF.A.40.05.00.00.5/7/C08** 0789-637-0001-00	1, 2, 3	7
Zawór do wody zimnej Rdf 02401903 0615-785-0006-00		BCE9.10.05.00.00.6/C36	1, 2, 3	5
Kosz do makaronu 100 x 260 x 135 CCB091 91090289 FT		0789-635-0202-00	1, 2, 3	16

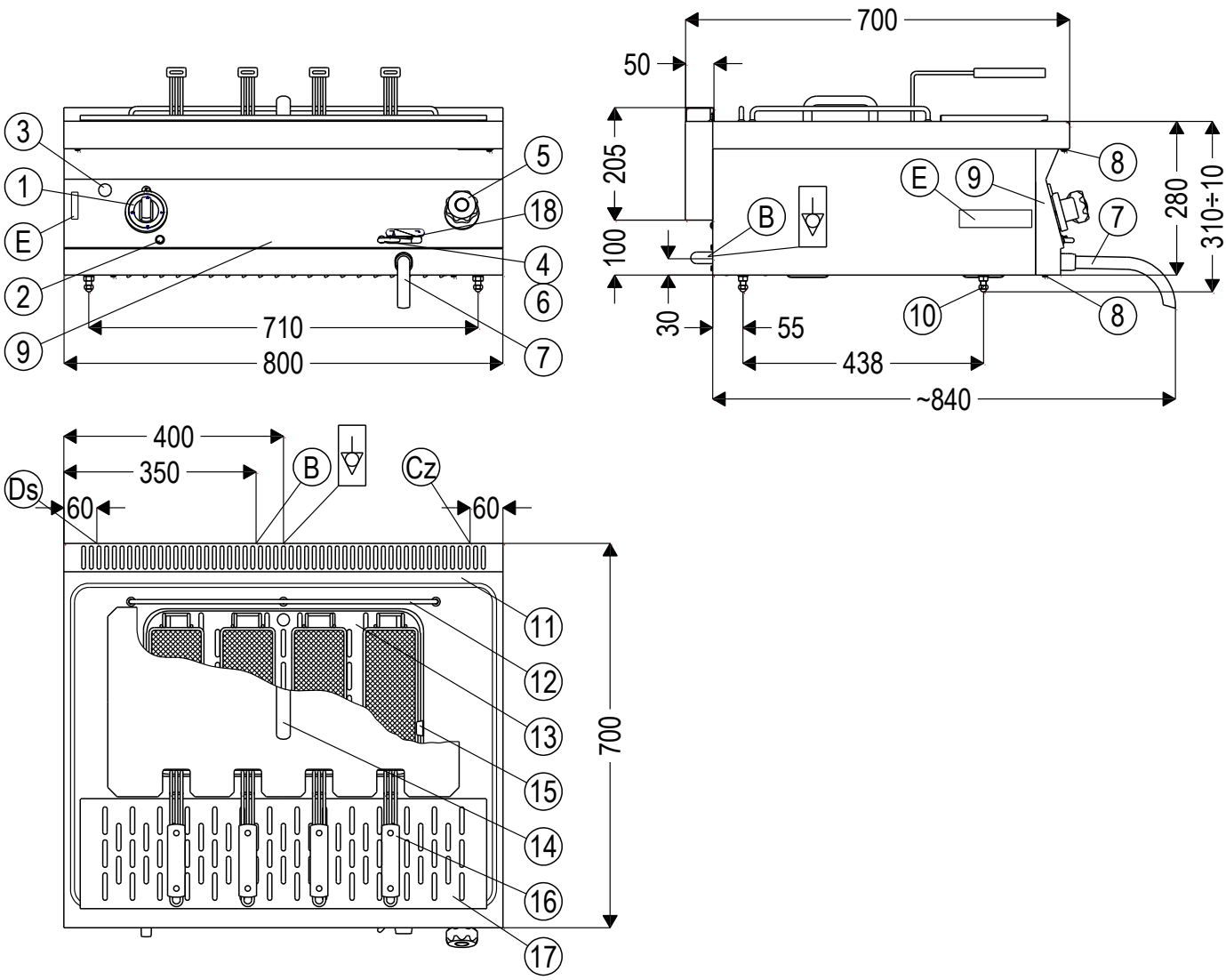
8 RYSUNKI I SCHEMATY



B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej
E - Listwa zaciskowa przewodu zasilającego
Cz - Przyłącze instalacji wodnej
Ds - Przyłącze instalacji przelewowej
⏚ - Przyłącze przewodu ekwipotencjalnego

1. Wyłącznik główny i łącznik krzywkowy
2. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania
3. Zaślepka ogranicznika temperatury
4. Dźwignia zaworu spustowego
5. Zawór wodny
6. Zawór spustowy
7. Rurka odprowadzająca – wylewka
8. Wkręty mocujące panel sterowania
9. Panel sterowania
10. Regulowana nóżka
11. Płyta górna
12. Relingi
13. Blacha osłonowa grzałek
14. Pokrywa
15. Grzybek zalewowy
16. Kosz do makaronu
17. Blacha ociekowa
18. Zapadka zabezpieczenia przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego

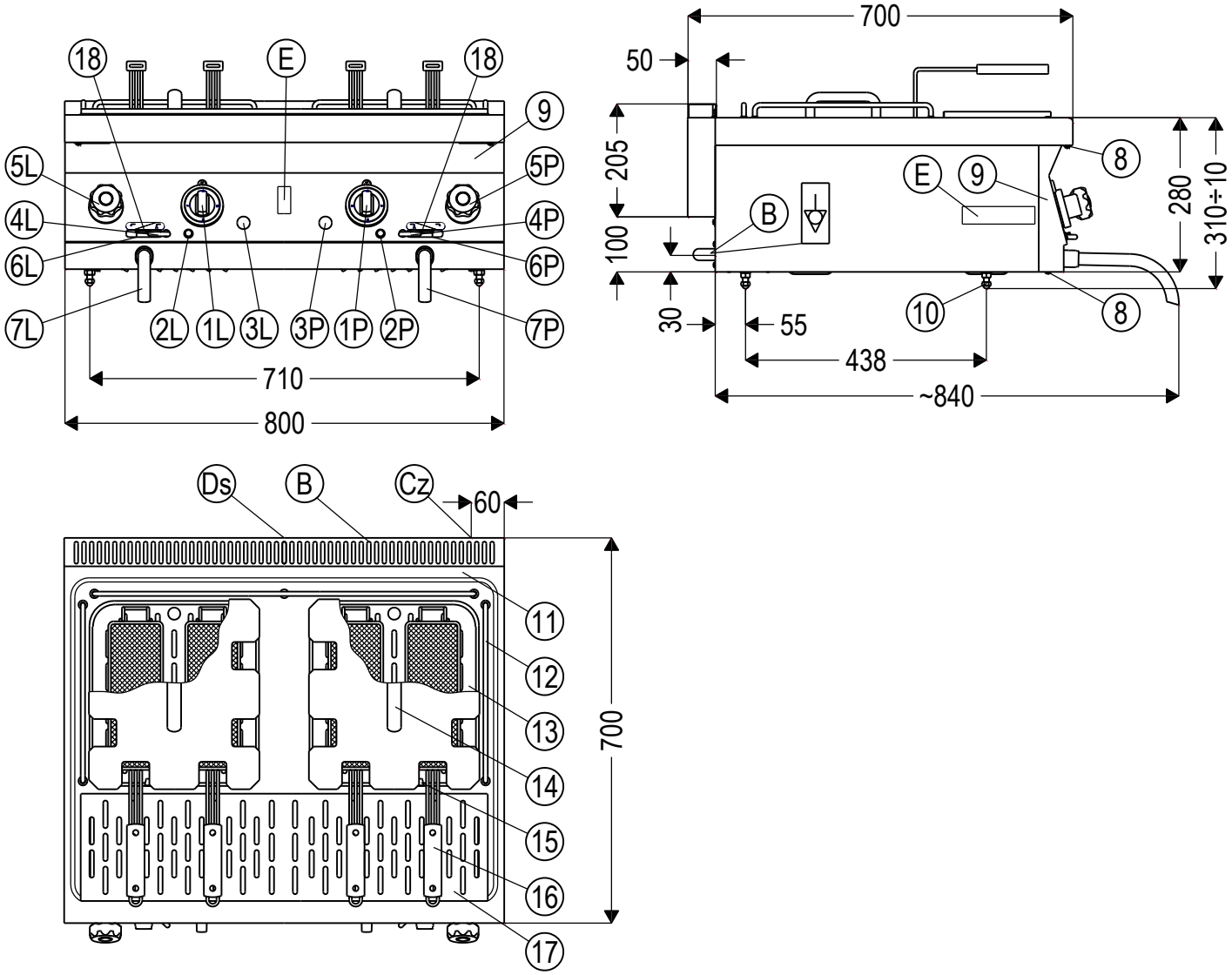
Rysunek 1 - Ogólny widok warnika elektrycznego L700.WME400



B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej
E - Listwa zaciskowa przewodu zasilającego
Cz - Przyłącze instalacji wodnej
Ds - Przyłącze instalacji przelewowej
⏚ - Przyłącze przewodu ekwipotencjalnego

1. Wyłącznik główny i łącznik krzywkowy
2. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania
3. Zaślepka ogranicznika temperatury
4. Dźwignia zaworu spustowego
5. Zawór wodny
6. Zawór spustowy
7. Rurka odprowadzająca – wylewka
8. Wkręty mocujące panel sterowania
9. Panel sterowania
10. Regulowana nóżka
11. Płyta górna
12. Relingi
13. Blacha osłonowa grzałek
14. Pokrywa
15. Grzybek zalewowy
16. Kosz do makaronu
17. Blacha ociekowa
18. Zapadka zabezpieczenia przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego

Rysunek 2 - Ogólny widok warnika elektrycznego L700.WME800

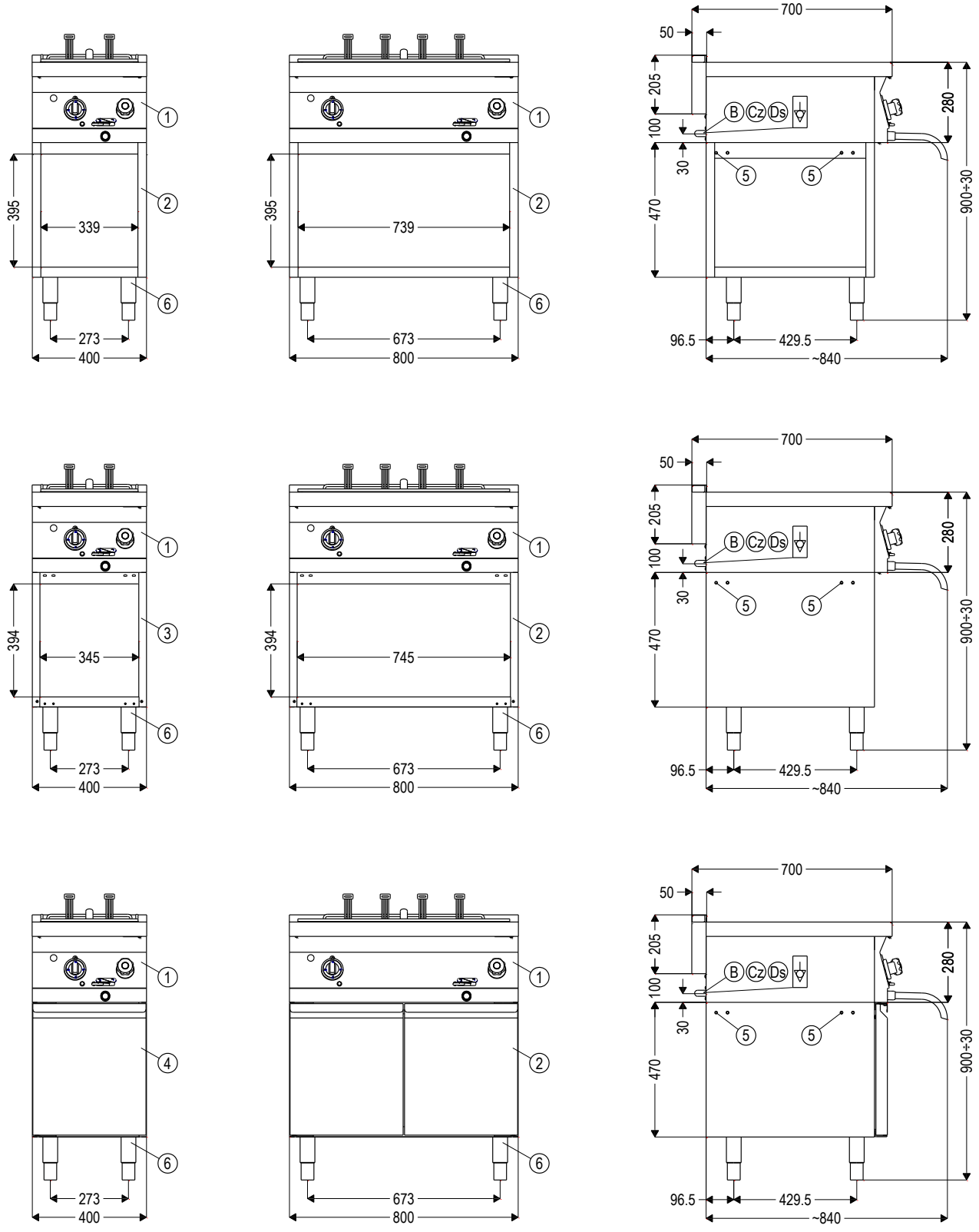


B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej
E - Listwa zaciskowa przewodu zasilającego
Cz - Przyłącze instalacji wodnej
Ds - Przyłącze instalacji przelewowej
⏚ - Przyłącze przewodu ekwipotencjalnego

1. Wyłącznik główny i łącznik krzywkowy
2. Lampka zielona sygnalizująca włączenie zasilania
3. Zaślepka ogranicznika temperatury
4. Dźwignia zaworu spustowego
5. Zawór wodny
6. Zawór spustowy
7. Rurka odprowadzająca – wylewka
8. Wkręty mocujące panel sterowania
9. Panel sterowania
10. Regulowana nóżka
11. Płyta górna
12. Relingi
13. Blacha osłonowa grzałek
14. Pokrywa
15. Grzybek zalewowy
16. Kosz do makaronu
17. Blacha ociekowa
18. Zapadka zabezpieczenia przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego

Litery L i P przy pozycjach 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 oznaczają że osprzęt dotyczy lewego lub prawego zbiornika.

Rysunek 3 - Ogólny widok warnika elektrycznego L700.WME800-2

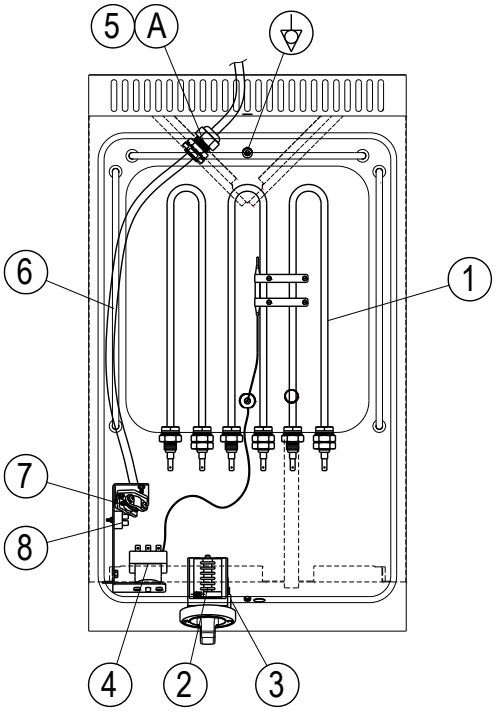


B - Wyprowadzenie przewodu zasilającego instalacji elektrycznej
Cz - Przyłącze instalacji wodnej
Ds. - Przyłącze instalacji przelewowej

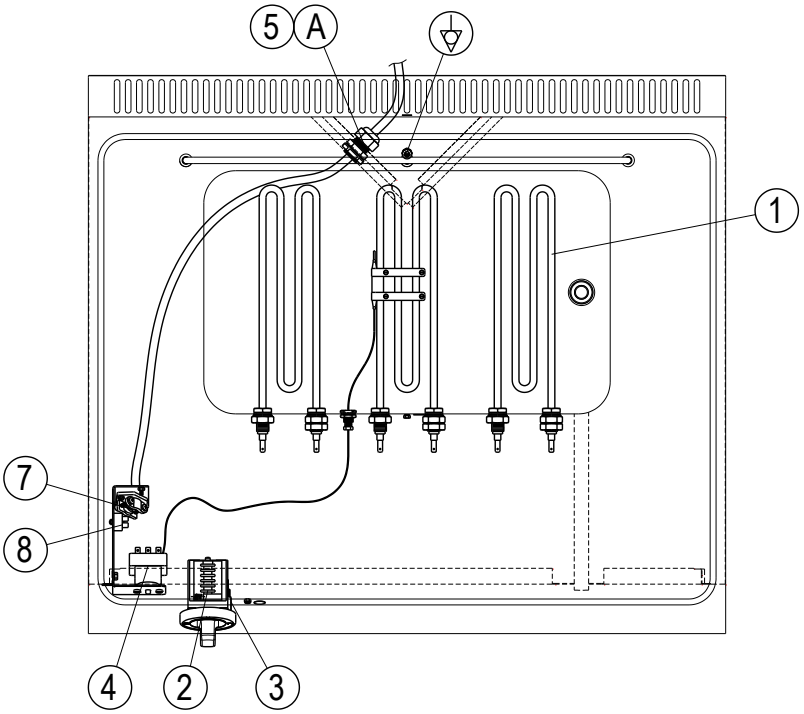
1. Warnik elektryczny - **L700.WME400, L700.WME800, L700.WME800-2**
2. Podstawa otwarta z półką - **P**
3. Szafka otwarta - **S**
4. Szafka z drzwiami - **SD**
5. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
6. Noga regulowana

Rysunek 4 - Warniki elektryczne L700.WME400, L700.WME800, L700.WME800-2 na podstawach

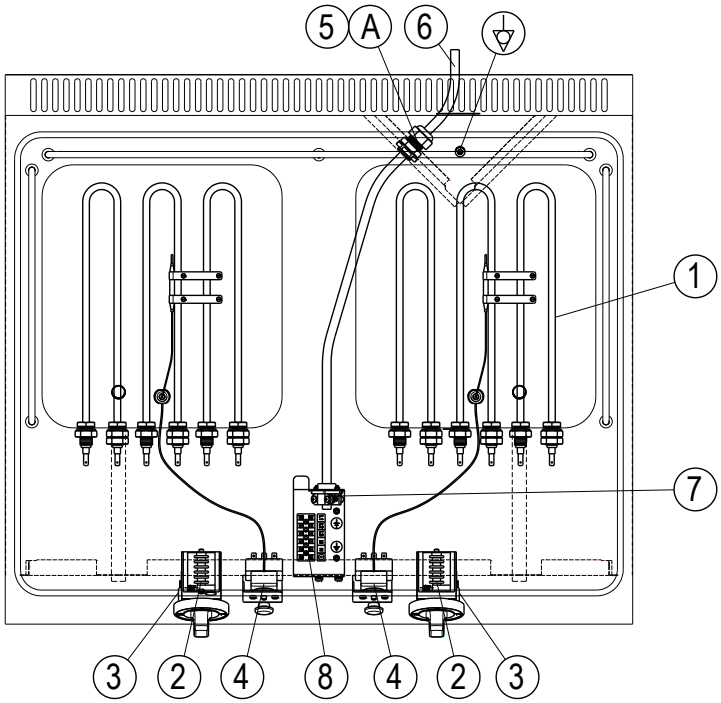
L700.WME400



L700.WME800

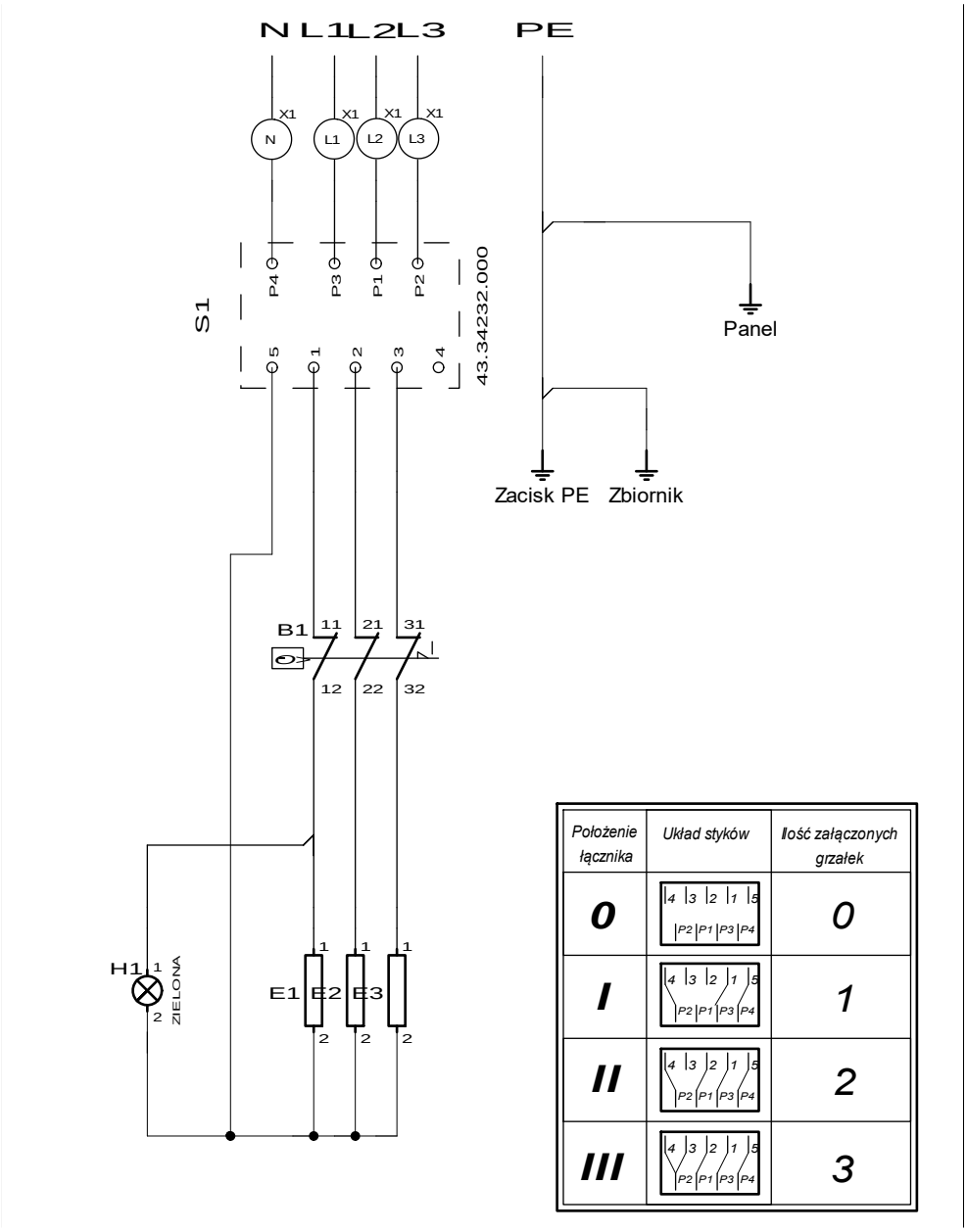


L700.WME800-2



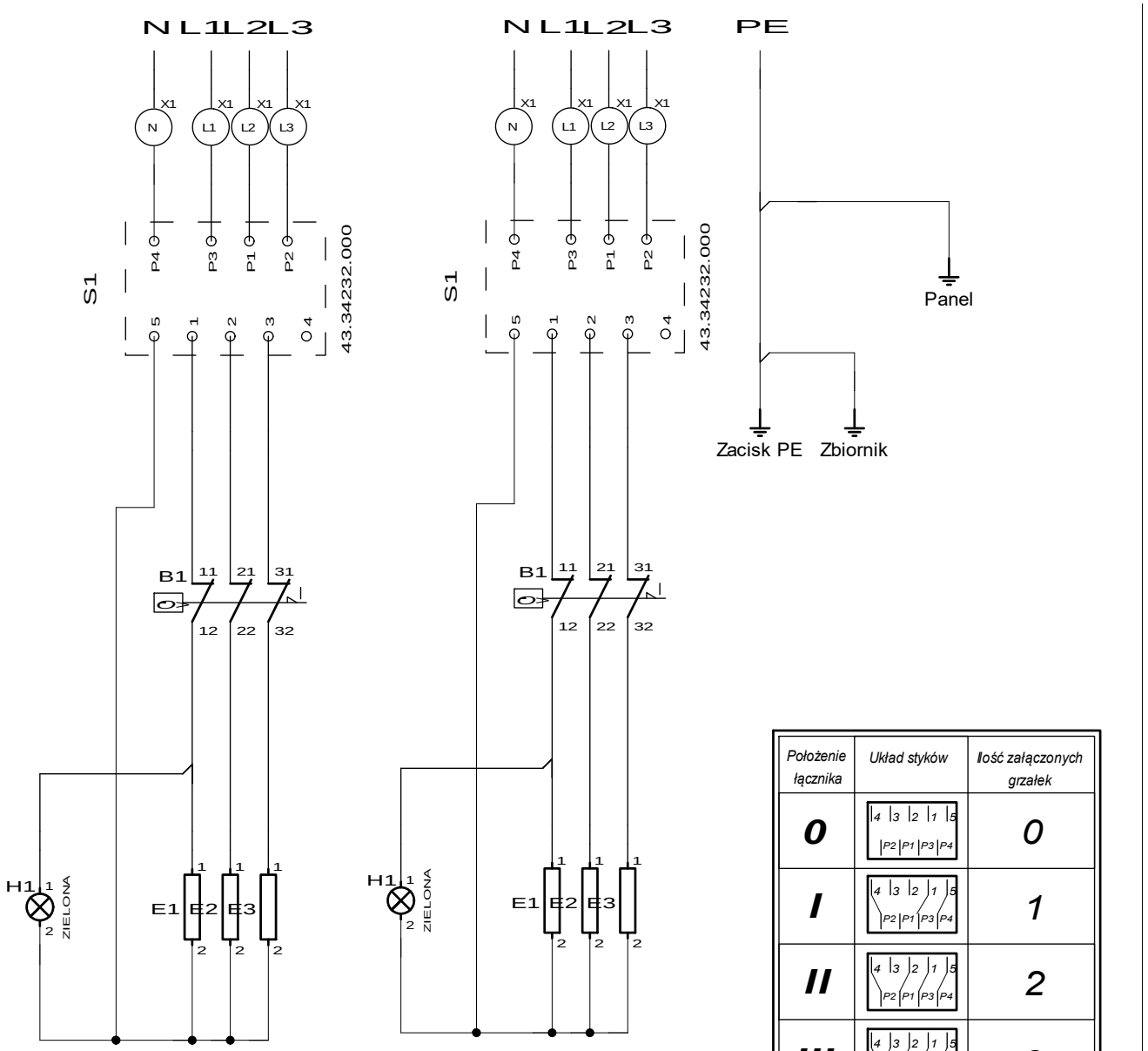
1. Grzałka - 1,5 kW - L700.WME400, L700.WME800-2
   2,5 kW - L700.WME800
2. Łącznik krzywkowy – włącznik główny
3. Lampka sygnalizacyjna zielona
4. Ogranicznik temperatury
5. Dławica
6. Przewód zasilający
7. Uchwyt przewodu zasilającego
8. Listwa przyłączeniowa (złączka śrubowa)

Rysunek 5 – Rozmieszczenie aparatów elektrycznych



Opis aparatów:
X1 – listwa przyłączeniowa (LZ-B4/6)
S1 – łącznik pokrętny 4-pozycyjny (EGO 43.34232.000)
B1 – ogranicznik temperatury 135^{0}C (EGO 55.32524.020)
H1 – lampka sygnalizacyjna zielona (CO27500NAH)
E1, E2, E3 – grzałka 1,5 kW – warnik L700.WME400, L700.WME800-2
E1, E2, E3 – grzałka 2,5 kW – warnik L700.WME800

Rysunek 6 - Schemat elektryczny warników L700.WME400, L700.WME800



Zbiornik lewy **Zbiornik prawy**

Opis aparatów:
X1 – listwa przyłączeniowa (LZ-B4/6)
S1 – łącznik pokrętny 4-pozycyjny (EGO 43.34232.000)
B1 – ogranicznik temperatury 135^{0}C (EGO 55.32524.020)
H1 – lampka sygnalizacyjna zielona (CO27500NAH)
E1, E2, E3 – grzałka 1,5 kW – warnik L700.WME400, L700.WME800-2

Rysunek 7 - Schemat elektryczny warników L700.WME800-2



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.

LOZAMET®

Nr / No. / No/ Nr.:
110/24

Deklaracja zgodności UE
Declaration of Conformit
Dèclaration de Conformite
Konformitartätserklärung

Producent / *Manufacturer / Fabricant / Hersteller :*

Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Sp. z o.o.

Adres / *Address / Adresse / Adresse :*

ul. Warecka 5
91-202 Łódź
Polska / *Poland / Pologne / Polen*

Deklaruje, że wyrób / *declare that the product / dèclare que le produit / erklären, dass das Produkt* :

Nazwa / *Name / Nom / Name*:

Warnik do makaronu elektryczny
/ Electric Pasta cookers / Cuiseurs à pâtes électriques / Elektro-Nudelkocher

Typ / *Type / Type / Type:*

L700.WME400 ; L700.WME800 ; L700.WME800-2

spełnia zasadnicze wymagania wynikające z następujących Dyrektyw UE:
meets the essential requirements according to of the following EU -Directive:
est conformè aux exigences essentielles de la Directive UE:
die grundlegenden Anforderungen gemäss der nachstehenden EU -Richtlinie erfüllt:

2014/35/UE	Sprzęt elektryczny niskiego napięcia	*- LVD Low Voltage*	*- Basse Tension*	*- Niederspannungsrichtlinie*

Do prawa polskiego wprowadzono ustawą z dnia13 kwietnia 2016 r. o systemach oceny zgodności i nadzoru rynku i rozporządzeniem Ministra Rozwoju z dnia 2 czerwca 2016 r. w sprawie wymagań dla sprzętu elektrycznego.

2014/30/UE	Kompatybilność elektromagnetyczna	*- EMC Electromagnetic Compatibility*	*- Compatibilitè Electromagnetique*	*- EMV-Richtlinie*

Do prawa polskiego wprowadzono ustawą z dnia13 kwietnia 2016 r. o systemach oceny zgodności i nadzoru rynku i ustawą z dnia 13 kwietnia 2007 r. o kompatybilności elektromagnetycznej.

i, że następujące normy zharmonizowane zostały zastosowane:
and that the following harmonised standards have been applied:
et que les standards harmonisès suivants ont ètè appliquès:
und dass die folgenden harmonisierten Normen angewandt wurden:

PN-EN IEC 60335-1:2024-04 ; PN-EN 60335-2-50:2010
PN-EN IEC 55014-1:2021-08 ; PN-EN IEC 55014-2:2021-08 ;
PN-EN IEC 61000-3-2:2019-04/A1:2021-08 ; PN-EN 61000-3-3:2013-10/A2:2022-04

Niniejsza deklaracja zgodności zostaje wydana na wyłączną odpowiedzialność producenta.
This declaration of conformity is issued on the sole responsibility of the manufacturer.
Cette déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.
Diese Konformitätserklärung ist auf der alleinigen Verantwortung des Herstellers ausgestellt.

Niniejsza deklaracja zgodności jest podstawą do oznakowania wyrobu znakiem CE
This declaration of conformity is the foundation for marking the product with the CE mark.
Cette déclaration de conformité est la base pour marquer le produit avec la marque CE
Diese Konformitätserklärung ist die Grundlage für die Kennzeichnung des Produkts mit dem CE -Zeichen.

Łódź, dn. 15.07.2024

Data wydania:
Date of issue:
Date d'emissione:
Ausgabedatum:

Potwierdzona przez:
Confirmed by:
Confirmè par:
Bestätigt durch:

Julian Bąkowski
Prezes Zarządu Dyrektor Generalny
The president of Board the General Manager
Le président de l'Administration PDG
Der Vorstandsvorsitzende ein Generaldirektor