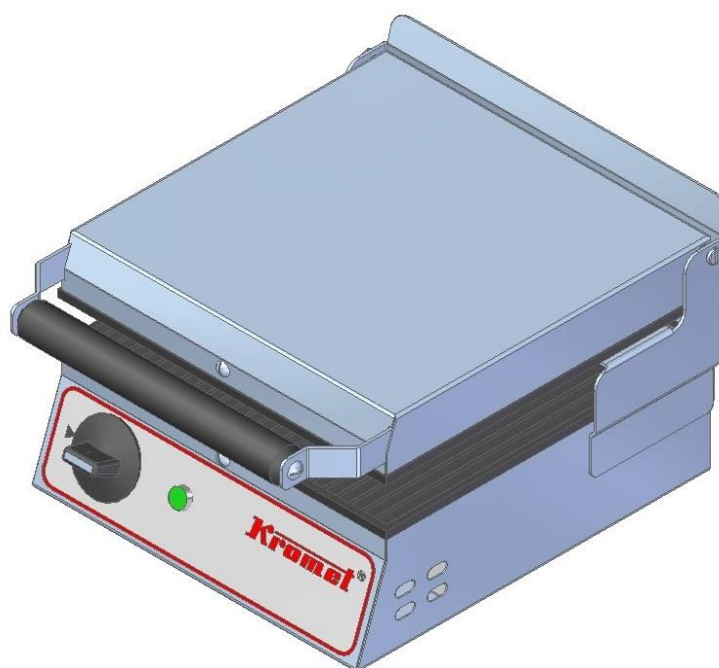


Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych
Kromet[®] Sp. z o. o.
ul. Poczтовая 30 66-600 Krosno Odrzańskie
Tel. 68 383 5273 centrala, 68 3835431 fax, 68 383 5461 handlowy
www.kromet.com.pl e-mail: handlowy@kromet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

GRILL STYKOWY 000.GS-1.N



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr
H-HŻ-6071-093/16/D

Krosno Odrzańskie, grudzień 2020r.

SPIS TREŚCI

1. Przeznaczenie elektrycznego grilla
2. Charakterystyka elektrycznego grilla
3. Opis techniczny
4. Budowa – opis konstrukcji
5. Instalowanie
6. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy
7. Instrukcja obsługi
8. Instrukcja konserwacji i remontu
9. Pakowanie, ładowanie i transport
10. Wykaz części zamiennych
11. Uwagi końcowe
12. Schemat elektryczny

1. Przeznaczenie grilla stykowego

Grill stykowy przeznaczony jest do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia przez przeszkolony personel. Służy do obróbki termicznej pieczywa przez podgrzewanie lub lekkie przypiekanie.



Rys.1. 000.GS-1.N

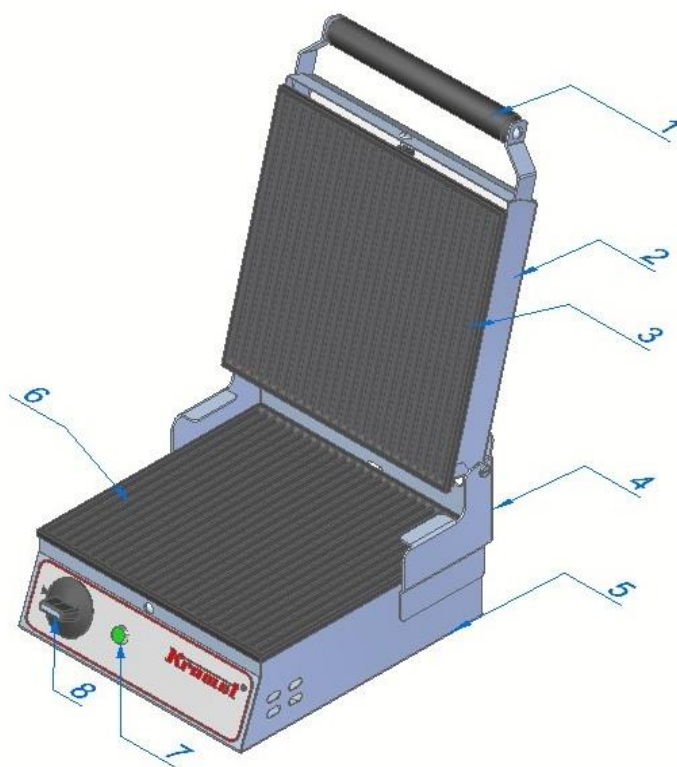
Charakterystyka techniczna grilla.

Tabela 1. Charakterystyka grilla

Dane techniczne	000.GS-1.N
Wysokość	192 mm
Szerokość	273 mm
Długość	328 mm
Moc całkowita	1,6 kW
Powierzchnia robocza	2x256x256
Masa urządzenia.	8,3 kg
Napięcie znamionowe i rodzaj prądu	230V ~
Stopień ochrony przed wodą	IP 32
Klasa zabezpieczenia przed porażeniem elektrycznym	I
Grubość minimalna wsadu	30mm

2. Opis techniczny.

Grill wykonany jest z wysokogatunkowych blach nierdzewnych co zapewnia wysoką estetykę. Powierzchnie grzewcze pokryte są wysokiej jakości materiałem tempero odpornym, zapewniającym dobrą jakość powierzchni. Zainstalowany regulator zapewnia płynne sterowanie temperaturą powierzchni roboczej w zakresie $50 \div 250^{\circ}\text{C}$. Grill 000.GS-1.N posiada minimalną grubość wsadu do opieczania dwóch stron jednocześnie równą 30mm.



- 1- Uchwyt części górnej.
- 2- Część górna.
- 3- Płyta grzejna górna.
- 4- Zawias.
- 5- Część dolna.
- 6- Płyta grzejna dolna.
- 7- Lampka sygnalizacyjna.
- 8- Regulator temperatury.

3. Budowa – opis konstrukcji.

Grill posiada dwie części grzewcze wykonane z stopu aluminium, pokrytego wysokiej jakości materiałem temperaturo odpornym, które znajdują się w obudowie z blachy nierdzewnej. Część górna jest ruchoma, co pozwala na równomierne przyciśnięcie podgrzewanego produktu. W dolnej części roboczej od czoła znajduje się wyskalowane pokrętko regulatora temperatury w zakresie $50 \div 250^{\circ}\text{C}$, lampkę sygnalizującą pracę elementów grzejnych. Przewód zasilający z wtyczką służy do podłączenia urządzenia do gniazda zasilającego.

4. Instalowanie grilla elektrycznego.

Grill ustawić w pomieszczeniu dla niego przeznaczonym na podłożu twardym, niepalnym w odległości minimum 50 mm od ściany i innych urządzeń.

Grill wyposażony jest w giętki przewód przyłączeniowy z wtyczką N+Z 16A, która musi być podłączona do gniazda tego samego typu zasilanego z zabezpieczeniem- wyłącznikiem instalacyjnym S301B 16A z wyłącznikiem różnicowo- prądowym $I_n = 25\text{A}$, $I_{\Delta n} = 30\text{mA}$.

Gniazdo przyłączeniowe musi posiadać ważne pomiary skuteczności ochrony od porażień elektrycznych.

Jeżeli przewód przyłączeniowy ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

5. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy.

W celu uniknięcia możliwości powstania wypadku poparzenia obsługi lub porażenia prądem elektrycznym z powodu nie umiejętnego obsługiwania grilla elektrycznego należy:

- zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji grilla elektrycznego na podstawie niniejszej dokumentacji techniczno ruchowej,
- zaznajomić obsługę z podstawowymi przepisami eksploatacji urządzeń elektrycznych, z zasadami bezpiecznej pracy w pomieszczeniach kuchennych oraz z zasadami udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach,
- zwracać szczególną uwagę na to, aby osłony elementów elektrycznych pod napięciem były zawsze założone i przymocowane,

- przed przystąpieniem do naprawy i konserwacji grilla elektrycznego bezwzględnie odłączyć grilla od sieci elektrycznej.
- nie przystępować do pracy na urządzeniu w przypadku stwierdzenia uszkodzenia elementów grzejnych lub elementów sterujących znajdujących się na zewnątrz urządzenia,
- nie dopuszczać do oblewania lub zmywania grilla elektrycznego strumieniem wody,
- napraw urządzenia powinien dokonywać odpowiednio przeszkolony pracownik.
- w przypadku pęknięcia powierzchni płyty grzewczej urządzenie należy natychmiast odłączyć z zasilania.

6. Instrukcja obsługi grilla elektrycznego.

Przed włączeniem grilla elektrycznego do sieci sprawdzić czy pokrętko regulatora znajduje się w położeniu „I”

Włożyć w gniazdo wtyczkę przewodu zasilającego. Pokręcając pokrętko w prawo nastąpi załączenie urządzenia. Regulator temperatury będzie dawkował temperaturę na powierzchni płyt grzejnych w zależności od nastawy.

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenie należy nastawić na maksymalną temperaturę, wygrzewać 30 minut, w tym czasie może wystąpić dymienie spowodowane wypalaniem środków konserwujących.

Po całkowitym ustąpieniu dymienia można, w zależności od rodzaju podgrzewanych produktów ustawić pokrętkiem żadaną temperaturę. Dzięki zastosowaniu regulatora temperatury można zwiększać lub zmniejszać temperaturę grzania w zakresie 50 ÷ 250⁰C. Włączenie zespołu grzejnego sygnalizuje lampka. Osiągnięcie ustawionej temperatury powierzchni roboczej sygnalizuje zgaśnięcie lampki zielonej.

W trakcie podgrzewania należy zwrócić uwagę, aby ściekający tłuszcz nie wyciekał poza ryfle płyty

Po zakończeniu smażenia należy wyłączyć urządzenie przekręcając pokrętko regulatora w lewo w pozycję „I” – zgaśnie wówczas lampka.

W celu oczyszczenia płyty roboczej z pozostałych resztek po przypiekaniu należy odczekać, aż płyta ostygnie. Do usuwania spalonych resztek produktów powstałych w trakcie procesu przypiekania najlepiej służy wilgotna szmatka z płynem np. Ludwik .

7. Instrukcja konserwacji i remontu.

Przed przystąpieniem do konserwacji lub remontu grilla elektrycznego należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.

Konserwacja ciągła /codzienna/ urządzenia polega na usunięciu zanieczyszczeń przez dokładne mycie płyty elektrycznej ścierką zmoczoną w ciepłej wodzie z dodatkiem środków czyszczących i wytarcie do sucha czystą ścierką.

Konserwację okresową grilla elektrycznego należy przeprowadzić raz w miesiącu.

Podczas konserwacji należy sprawdzić:

- jakość przewodu zasilającego
- prawidłowość działania poszczególnych elementów.

Przeгляд okresowy dokonać raz w roku. Przeгляд obejmuje czynności związane z ustaleniem stopnia zużycia lub uszkodzenia poszczególnych elementów i części urządzenia.

W zakres remontu kapitalnego wchodzi czynności wykonane podczas przeglądu okresowego i remontu bieżącego oraz wymiana elementów uszkodzonych mechanicznie.

Należy zwrócić uwagę na zużycie takich elementów jak:

- elementy grzejne,
- urządzenia sterujące elementami grzejnymi,
- zużycie obudów stalowych,
- jakość elementów izolacyjnych,
- stan pokryć antykorozyjnych.
- jakość przewodu zasilającego

Konserwację okresową, przeгляд okresowy, remont bieżący i kapitalny powinien wykonywać odpowiednio przeszkolony konserwator lub odpowiedni warsztat remontowo-montażowy.

8. Pakowanie, ładowanie i transport.

Grill elektryczny pakowany jest zgodnie z obowiązującymi normami. Ładowanie grilla na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno odbywać się przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych. Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu.

W czasie transportu grill elektryczny powinien być zabezpieczony przed przesuwaniem, przewracaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

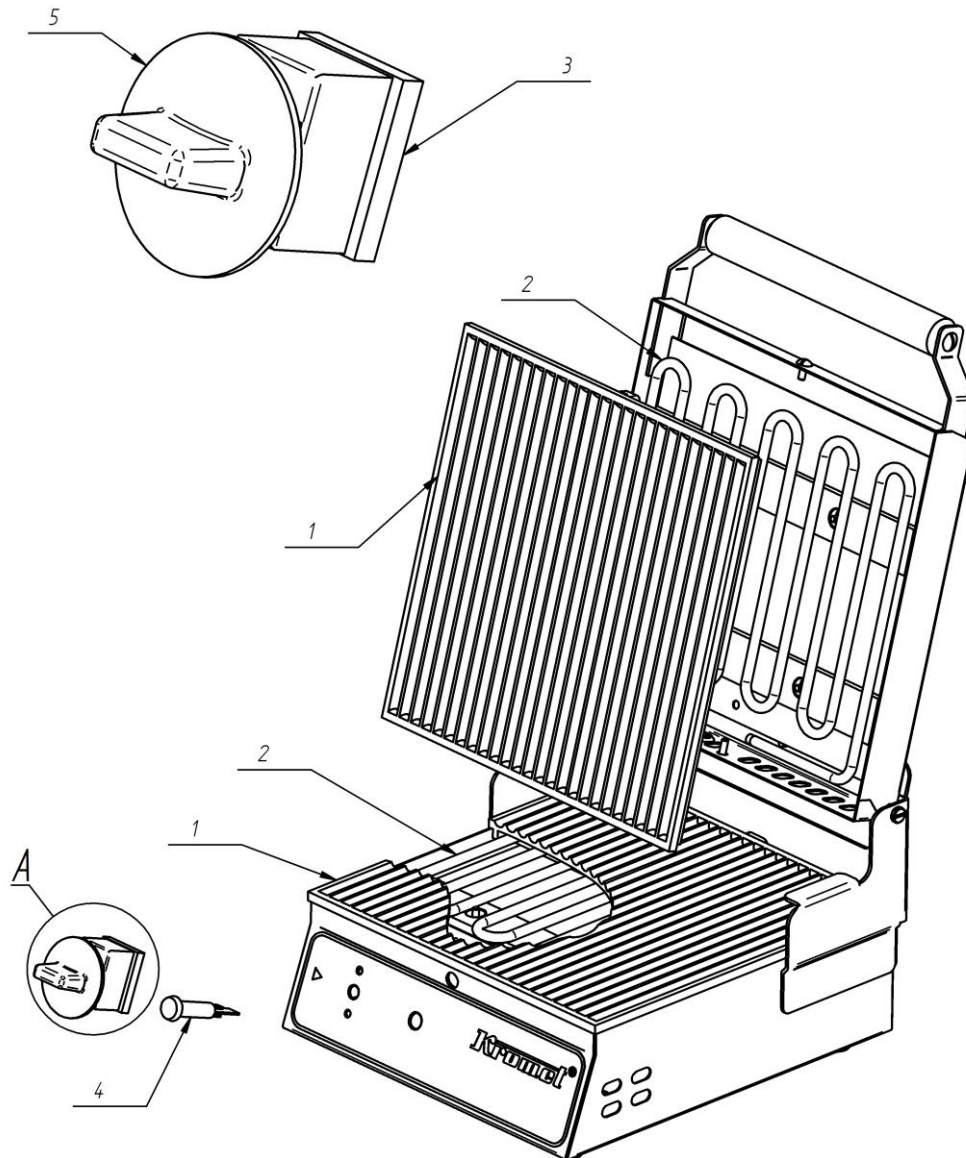
9. Wykaz części zamiennych.

Ilość szt.	Nazwa części (zespołu)	Nr kolejny	Numer rysunku lub normy
2	Płyta grzewcza	1	0.GS.01.512.05.01
2	Grzałka	2	A 1031
1	Regulator temperatury	3	55.17042.060
1	Lampka	4	CO 27500GN 230V
1	Pokrętło	5	110.224

FABRYKA MASZYN I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH
"KROMET" Sp. z o.o.
ul. Pocztowa 30
66-600 Krosno Odrzańskie
POLAND

Kromet®

Szczegół A



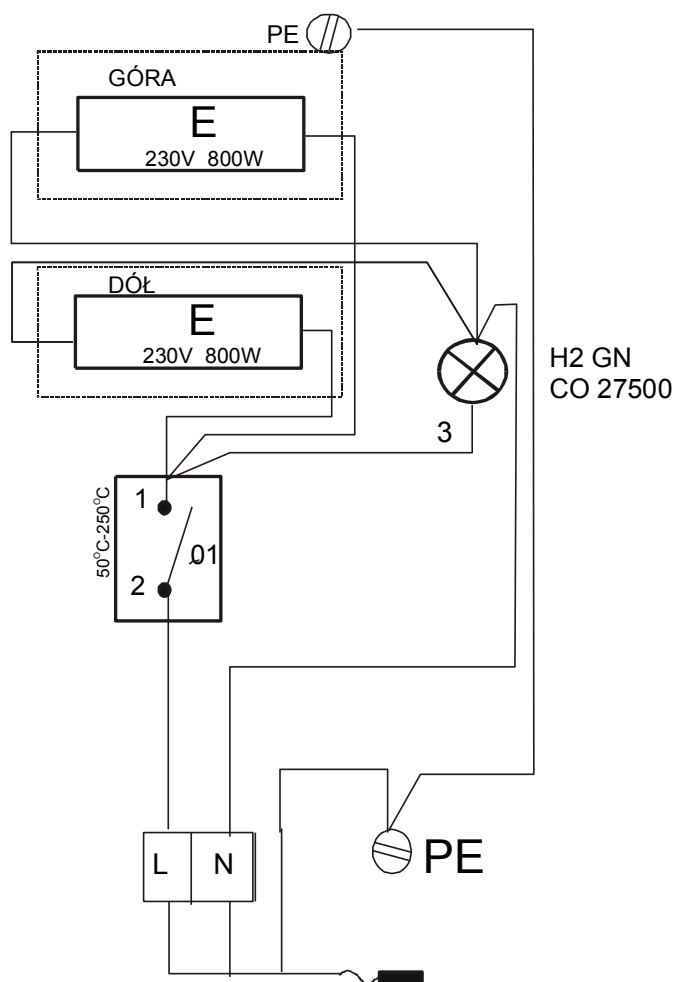
10. Uwagi końcowe.

Producent zastrzega sobie prawo zmian konstrukcyjnych nie pogarszających warunków pracy, bezpieczeństwa i jakości wyrobu.

Uwaga !

Podczas pierwszego uruchomienia fabrycznie nowego urządzenia następuje wydzielanie się nieprzyjemnych zapachów pochodzących z naturalnego wypalania się zakonserwowanej płyty grzewczej. Zapachy po pierwszym wypalaniu zanikają.

11. Schemat elektryczny.



Rys.2. Schemat elektryczny.

WYKAZ PUNKTÓW ZBIERANIA ZUŻYTEGO SPRZĘTU

Operator punktu zbierania	Województwo	Miasto	Adres punktu zbiórki
ARGO-FILM Lublin	lubelskie	Lublin	20-231 Lublin ul. Zadębie 62
ARGO-FILM Łódź	łódzkie	Łódź	90-272 Łódź ul. Wschodnia 29
ARGO-FILM Mława	mazowieckie	Mława	06-500 Mława ul. Sadowa 14
ARGO-FILM Nadarzyn	mazowieckie	Nadarzyn	05-830 Nadarzyn ul. Pruszkowska 23
ARGO-FILM Tarnów	małopolskie	Tarnów	33-100 Tarnów ul. Fabryczna 7a
ARGO-FILM Wrocław	dolnośląskie	Wrocław	52-015 Wrocław ul. Krakowska 180
Biosystem S.A.	małopolskie	Alwernia	32-566 Alwernia ul. Olszewskiego 25
ECO-CARS Sp. z o.o.	wielkopolskie	Poznań	61-362 Poznań ul. Forteczna 14a
EKO-HARPOON Oddział Cząstków Mazowiecki	mazowieckie	Cząstków Mazowiecki	05-152 Czarnów Cząstków Mazowiecki 158
EKO-HARPOON Oddział Rejowiec Fabryczny	lubelskie	Rejowiec Fabryczny	22-169 Rejowiec Fabryczny ul. Cementowa 20
EKO-PLUS Kraków	małopolskie	Kraków	30-382 Kraków ul. Biskupińska 15
EKO-PLUS Stąporków	świętokrzyskie	Stąporków	Stąporków, ul. Staszica 9
Ekoren DKE	dolnośląskie	Oława	55-200 Oława Godzikowice, ul. Stalowa 12
EKO-SORT	śląskie	Bielsko-Biała	43-300 Bielsko-Biała ul. Katowicka 130
Elektrozłom	śląskie	Ślemień	34-323 Ślemień 561
KARAT Elektro Recykling	kujawsko-pomorskie	Lubicz	87-162 Lubicz ul. Toruńska 64
KGHM Ecoren S.A.	dolnośląskie	Rudna	59-305 Rynarcice, Rynarcice 38
LECH-MET	dolnośląskie	Żmigród	55-140 Żmigród ul. Kościuszki 9
MB Recykling	świętokrzyskie	Piekoszów	26-065 Piekoszów ul. Czarnowska 56
MK-Tech Electrorecycling S.A.	kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	85-880 Bydgoszcz, Ul. Toruńska 304
P.P.H.U. POLBLUME Zbigniew Miazga	mazowieckie	Góra Kalwaria	05-530 Góra Kalwaria, ul. Adamowicza 4
P.W. BOWI	śląskie	Częstochowa	42-202 Częstochowa ul. Ogrodowa 64A
PHU EKOPARTNER	małopolskie	Kraków	<u>1. 30-556 Kraków ul. Drewniana 6,</u> 2. Radzikowskiego 37, 3. Półłanki 76-78
Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe ABBA-EKOMED Sp. z o. o.	kujawsko-pomorskie	Toruń	87-100 Toruń, ul. Kluczyki 17-21
PTH Technika Sp. z o.o.	śląskie	Gliwice	44-102 Gliwice ul. Toszecka 2
SCU Śląskie Centrum Utylizacji	śląskie	Katowice	40-696 Katowice, ul. Asnyka 32
Serwisownia	mazowieckie	Warszawa	01-919 Warszawa ul. Wólczyńska 133
Terra S.A.	łódzkie	Tomaszów Mazowiecki	97-200 Tomaszów Mazowiecki, ul. Wysoka 61/65;
Terra S.A.	mazowieckie	Grodzisk Mazowiecki	05-825 Grodzisk Mazowiecki, ul. Traugutta 42
WELTMAR	śląskie	Bielsko-Biała	43-300 Bielsko-Biała ul. Podwale 53a

**Prawidłowe usuwanie produktu
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)**



Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produktu po okresie użytkowania lub po utracie cech użytkowych nie należy usuwać z innymi odpadami. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w której dokonali zakupu produktu lub organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

*** OPAKOWANIE POWINNO BYĆ USUWANE ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI**