

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych

Kromet[®] Sp. z o. o.

ul. Poczтовая 30 66-600 Krosno Odrzańskie tel. (0-68) 3835273 centrala fax (0-68) 3835461

tel. (0-68) 3835324 zbył

www.kromet.com.pl

e-mail Zbyt@kromet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 000.KEZ-6AA 000.KEZ-6PAA.



Krosno Odrzańskie październik 2007.

Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr HŻ/D/1853/1/2006

SPIS TREŚCI

1. Przeznaczenie kuchni elektrycznej
2. Charakterystyka techniczna kuchni elektrycznej
3. Opis techniczny kuchni elektrycznej .
4. Instalowanie kuchni elektrycznej
5. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy
6. Instrukcja obsługi kuchni elektrycznej
7. Instrukcja konserwacji i remontu
8. Pakowanie, ładowanie i transport
9. Wykaz części zamiennych
10. Uwagi końcowe
11. Schematy elektryczne

DO NABYWCÓW I UŻYTKOWNIKÓW KUCHNI ELEKTRYCZNEJ

Szanowni Państwo!

Staliście się Państwo posiadaczami nowego typu Kuchni Elektrycznej, zaprojektowanej specjalnie z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań. Mamy nadzieję, że dzięki swoim zaletom kuchnia elektryczna będzie Państwu długo i dobrze służyć. Aby nasz wyrób dał Państwu wiele zadowolenia prosimy zapoznać się z niniejszą Instrukcją Obsługi. Przestrzeganie instrukcji zapewni długotrwałe i niezawodne działanie kuchni, a tym samym przyniesie korzyści i zadowolenie z nabytego urządzenia.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w konstrukcji wpływających na podwyższenie walorów eksploatacyjnych.

Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu.

UWAGA ! Tylko osoba mająca uprawnienia może dokonać podłączenia kuchni do sieci elektrycznej. Korzystajcie Państwo z usług fachowców z uprawnieniami.

1. Przeznaczenie kuchni elektrycznej

Kuchnie elektryczne 000.KEZ-6AA i 000.KEZ-6PAA przeznaczone są do wyposażania barów, restauracji itp. zakładów zbiorowego żywienia. Służą do gotowania, smażenia i pieczenia potraw.

Kuchnie mogą być użytkowane jako urządzenia wolnostojące lub w ciągu technologicznym.



Rys.1. Widok ogólny kuchni elektrycznej 000.KEZ-6AA

2. Charakterystyka techniczna kuchni elektrycznych

Tabela 1. Charakterystyka kuchni elektrycznych

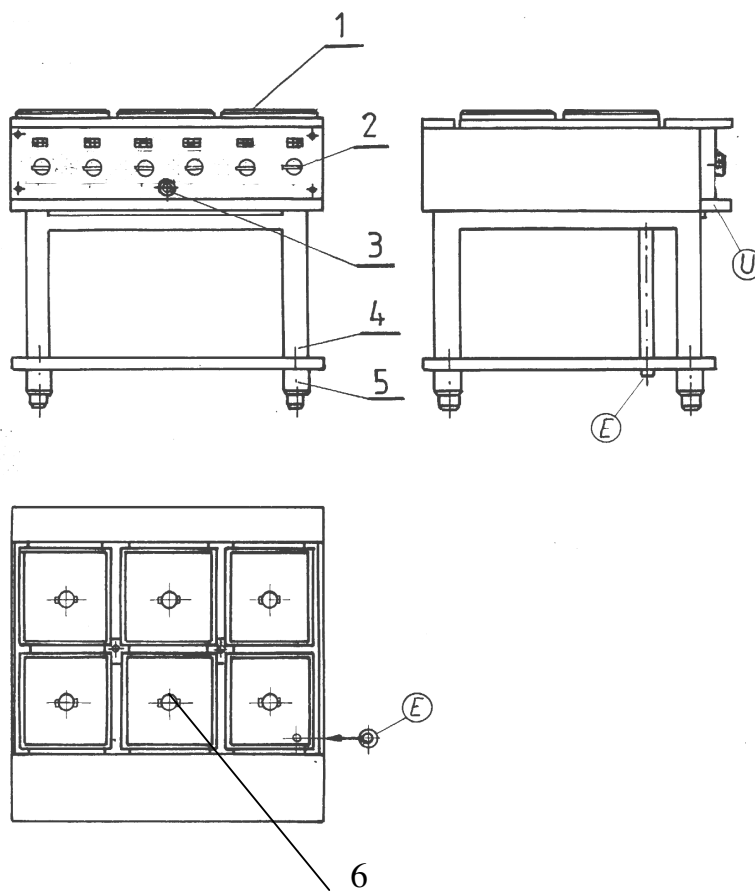
Dane techniczne	000.KEZ-6AA	000.KEZ-6PAA
Wysokość	900 ⁻³⁰ mm	900 ⁻³⁰ mm
Szerokość	915 mm	915 mm
Głębokość	900 mm	900 mm
Moc całkowita	19 kW	26,2 kW
Moc płyt	1x4 kW; 5x3 kW	1x4 kW; 5x3 kW
Moc piekarnika		6,5 kW
Masa urządzenia.	114 kg	214 kg
Napięcie zasilania	3 NPE 230V/400V 50Hz	3 NPE 230V/400V 50Hz
Zakres regulacji temperatury piekarnika	-	50 – 250 ⁰ C
Stopień ochrony przed wodą	IP 22	IP 22
Klasa zabezpieczenia przed porażeniem elektrycznym	I	I

3. Opis techniczny kuchni 000.KEZ-6AA i 000.KEZ-6PAA

3.1. Opis techniczny kuchni elektrycznej 000.KEZ-6AA

Kuchnia elektryczna 000.KEZ-6AA /rys.2/ posiada estetyczną sylwetkę blach nierdzewnych.

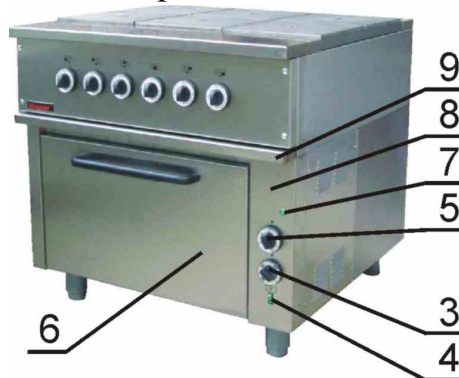
Głównymi częściami kuchni elektrycznej jest sześć płyt grzewczych wykonanych z żeliwa poz.1 w które w prasowane są elementy grzejne. Pięć płyt grzewczych posiada w prasowane elementy grzejne o całkowitej mocy każda 3000 W. Płyta grzejna zaznaczona na rys.2 pozycją 6 jest płytą szybkogrzejną i jej moc całkowita wynosi 4000 W. Włączanie poszczególnych płyt grzewczych kuchni odbywa się za pomocą 7-stopniowych przełączników poz.2 rys.2 które umiejscowione są na tablicy rozdzielczej przedniej części kuchni. Na tablicy rozdzielczej zainstalowana jest lampka kontrolna poz.3 sygnalizująca pozycje pracy poszczególnych płyt grzewczych. Część robocza kuchni wsparta jest na ramie z podstawą poz.4 na której zamocowane są cztery nogi regulowane poz.5.



Rys.2. Budowa kuchni elektrycznej 000.KEZ-6AA

3.2. Opis techniczny kuchni elektrycznej 000.KEZ-6PAA

Kuchnia Elektryczna 000.KEZ-6P /rys.3/ składa się z tych samych części jak w opisie kuchni 000.KEZ-6 plus dodatkowo wmontowany piekarnik elektryczny. Na piekarnik składają się drzwi piekarnika /poz.6/ oraz tablica sterująca /poz.8/ na której umieszczone są lampki kontrolne /poz.7/, włącznik oświetlenia komory piekarnika /poz.4/, regulator temperatury /poz.5/ oraz przełącznik pracy elementów grzejnych w piekarniku /poz.3/.



Rys.3. Budowa kuchni elektrycznej 000.KEZ-6PAA

Sterowanie piekarnikiem odbywa się przez włączenie regulatora temperatury /poz.5/ i nastawienie żądanej temperatury pokrętkiem regulatora. Przełącznik pracy elementów grzejnych umożliwia grzanie w zależności od ustawienia - grzanie dołu komory, góry komory lub jej całości. W wyposażeniu komory piekarnika znajduje się ruszt.

4. Instalowanie kuchni elektrycznej

Kuchnię elektryczną z piekarnikiem jak i bez należy ustawić na twardym podłożu w pomieszczeniu dla niej przeznaczonym. W przypadku ustawienia kuchni przy ścianie pomieszczenia minimalna odległość powinna wynosić:

- od ściany niepalnej wg możliwości ustawienia
- od ściany chronionej tj. ściany z materiałów łatwopalnych ale otynkowanej lub zabezpieczonej w inny i równorzędny sposób nie mniej niż 30 cm.
- od ściany nie chronionej tj. ściany z drewna lub innych materiałów łatwopalnych nie mniej niż 60 cm.

Następnie należy wypoziomować powierzchnię płyt grzewczych przy pomocy nóżek regulowanych rys.2 poz.5.

Kuchnia wyposażona jest w giętki przewód przyłączeniowy z wtyczką N+Z 3 x 32A, która musi być podłączona do gniazda tego samego typu zasilanego przewodem 5 x 4mm² zabezpieczonego wyłącznikiem instalacyjnym S303 B 40A z wyłącznikiem różnicowo prądowym In = 63A, IΔn = 30mA.

Gniazdo przyłączeniowe musi posiadać ważne pomiary skuteczności ochrony od porażen 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.

Uwaga !

Zabrania się włączania kuchni bez ustawienia na płytach grzewczych napełnionego naczynia, gdyż grozi to ich zniszczeniem. Podłączenie kuchni do instalacji elektrycznej musi dokonać osoba posiadająca aktualne uprawnienia „E”.

5. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy

W celu uniknięcia możliwości powstania wypadku poparzenia obsługi lub porażenia prądem elektrycznym z powodu nieumiejętnego obsługiwania kuchni elektrycznej należy:

- zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji kuchni elektrycznej dla zakładów zbiorowego żywienia 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 kuchni elektrycznej bezwzględnie odłączyć kuchnię od sieci elektrycznej wyłącznikiem głównym,
- nie przystępować do pracy na urządzeniu w przypadku stwierdzenia uszkodzenia płyty grzejnej lub elementów sterujących znajdujących się na zewnątrz urządzenia,
- nie dopuszczać do oblewania lub zmywania kuchni elektrycznej strumieniem wody,
- napraw urządzenia powinien dokonywać odpowiednio przeszkolony pracownik.

6. Instrukcja obsługi kuchni elektrycznej

a) czynności związane z uruchomieniem płyt grzewczych

Przed uruchomieniem płyt grzewczych należy wszystkie pokręta przełączników ustawić w pozycji „0”. Następnie pokręta przełączników wybranych płyt grzewczych ustawić w potrzebnym położeniu od I do VI:

Tabela 2. Moce dla poszczególnych płyt grzewczych.

Dla płyt grzejnych 3000 W	Dla płyty grzejnej 4000 W
I – 300 W	I – 430 W
II – 500 W	II – 600 W
III – 750 W	III – 1000 W
IV – 1500 W	IV – 1500 W
V – 2250 W	V – 2500 W
VI – 3000 W	VI – 4000 W

Załączenie którejkolwiek płyty grzejnej kuchni elektrycznej sygnalizuje lampka sygnalizacyjna umieszczona na tablicy rozdzielczej.

b) czynności związane z uruchomieniem piekarnika

Przed uruchomieniem piekarnika należy przełącznik i regulator temperatury ustawić w położeniu „0”. Następnie ustawić pokrętkę przełącznika poz.3 /rys.3/ na odpowiedni sposób grzania komory roboczej (górze, dół, całość). Włączyć regulator temperatury poz.5 /rys.3/, zasygnalizuje to lampka sygnalizacyjna koloru zielonego. Następnie ustawić regulator temperatury na żadaną temperaturę pracy co zasygnalizuje lampka koloru zielonego. Po tych wykonanych czynnościach urządzenie znajduje się w stanie pracy. Po zakończeniu pracy na urządzeniu postępować analogicznie w sposób odwrotny. Symbole funkcji grzania Piekarnik



Grzanie góra-dół

Grzanie góra

Grzanie dół

c) czynności związane z procesem technologicznym

Produkt przeznaczony do podgrzewania, smażenia lub gotowania należy umieścić na płycie grzejnej w odpowiednim naczyniu o średnicy w przybliżeniu równej szerokości płyty lub jej wielokrotności. Umożliwi to jak najlepsze wykorzystanie oddawanego przez płytę grzejną ciepła. W celu przyspieszenia procesu gotowania lub smażenia potrawy należy korzystać z całej mocy elementów grzejnych płyty /położenie VI/. Po uzyskaniu żądanej temperatury należy zmniejszyć moc płyty ustawiając pokrętkę przełącznika w zależności od potrzeb w położeniu od I do VI.

Parametry smażenia i pieczenia ustawiane są zgodnie z wymogami gastronomii i praktyka na tego typu urządzeniach.

7. Instrukcja konserwacji i remontu

Przed przystąpieniem do konserwacji lub remontu kuchni elektrycznej 000.KEZ-6AA lub 000.KEZ-6PAA należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.

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

Przelane płyny należy usuwać z blachy zanieczyszczeń /poz U rys.2/ wyciągając ją na zewnątrz kuchni za uchwyt usytuowany pod tablicą rozdzielczą.

Przewidując dłuższą przerwę w użytkowaniu urządzenia należy powierzchnie zewnętrzne żeliwnych płyt grzejnych zakonserwować.

Konserwację okresową kuchni elektrycznej należy przeprowadzić raz w miesiącu.

Podczas konserwacji należy sprawdzić:

- prawidłowość połączeń przewodów elektrycznych,
- jakość przewodów elektrycznych,
- prawidłowość działania poszczególnych elementów.

Przegląd okresowy dokonać raz w roku. Przegląd 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:

- płyty grzejne,
- urządzenia sterujące płytami grzejnymi,
- zużycie obudów stalowych,
- jakość elementów izolacyjnych,
- stan pokryć antykorozyjnych.

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

8. Pakowanie, ładowanie i transport

Kuchnia elektryczna pakowana jest zgodnie z obowiązującymi normami. Ładowanie kuchni na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych.

Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu kuchnia elektryczna powinna być zabezpieczona przed przesuwaniami, przewracaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

9. Wykaz części zamiennych

Tabela 3. Wykaz części zamiennych do Kuchni Elektrycznej 000.KEZ-6AA

Lp.	Nazwa części	typ lub nr rysunku
1.	Przełącznik	43.27232.000
2.	Lampka sygnalizacyjna	CO – 27500
3.	Płyta grzewcza 3000 W	11.33470.195
4.	Płyta grzewcza szybkogrzejna	11.33460.195
5.	4000 W	

Tabela 4. Wykaz części zamiennych do kuchni elektrycznej 000.KEZ-6PAA

Lp.	Nazwa części	typ lub nr rysunku
1.	Przełącznik	43.27232.000
2.	Przełącznik	49.41015.300
3.	Przełącznik	8404
4.	Lampki sygnalizacyjne	CO – 27500
5.	Płyta grzewcza 3000 W	11.33470.195
6.	Płyta grzewcza szybkogrzejna	11.33460.195
7.	4000 W	
8.	Wyłącznik klawiszowy	W 1.2.6
9.	Element grzejny I	4000W 3469/06
10.	Element grzejny II	2500W 3469/06
11.	Regulator temperatury	B 118 A00S 265 ⁰ C

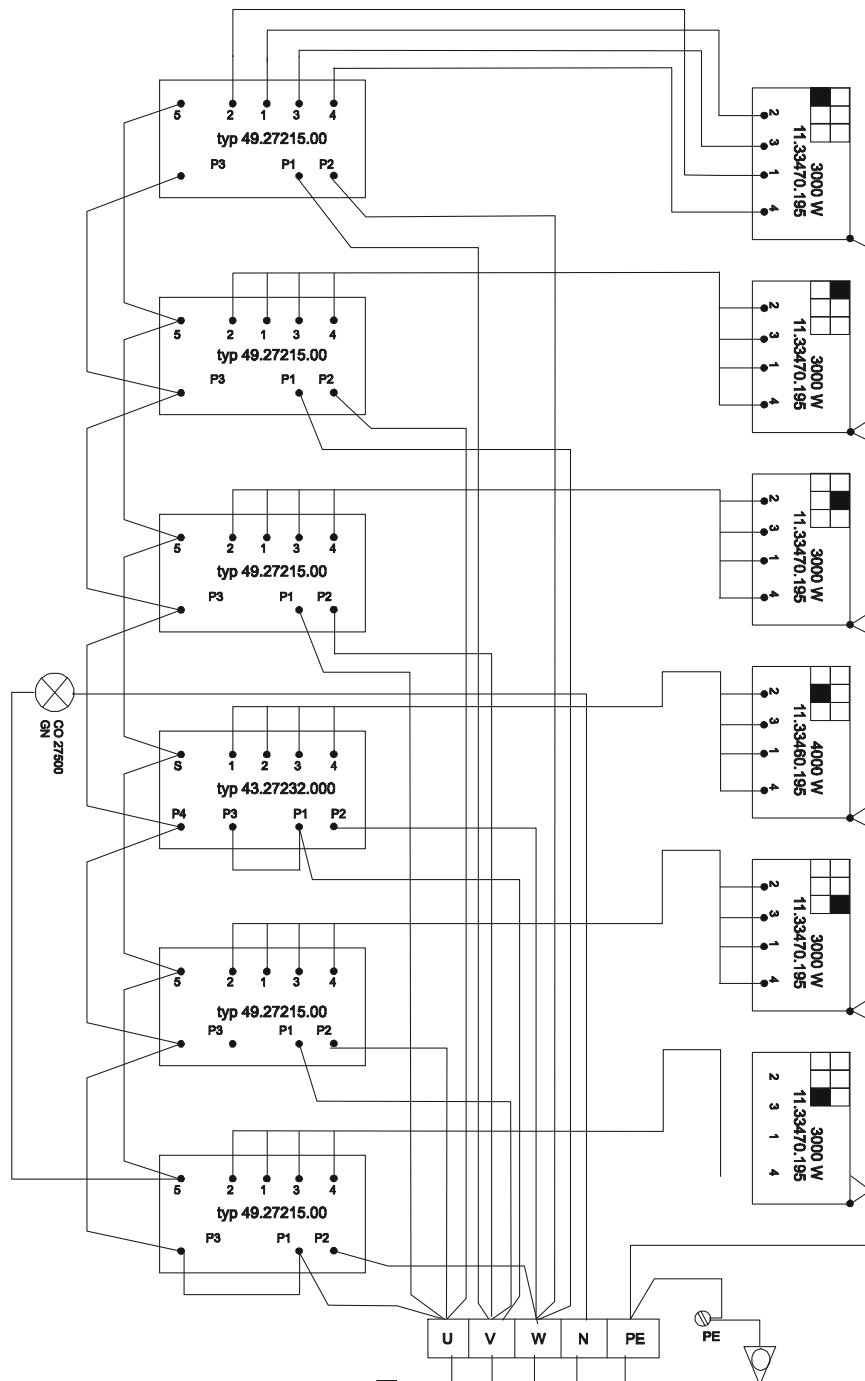
10. Uwagi końcowe

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

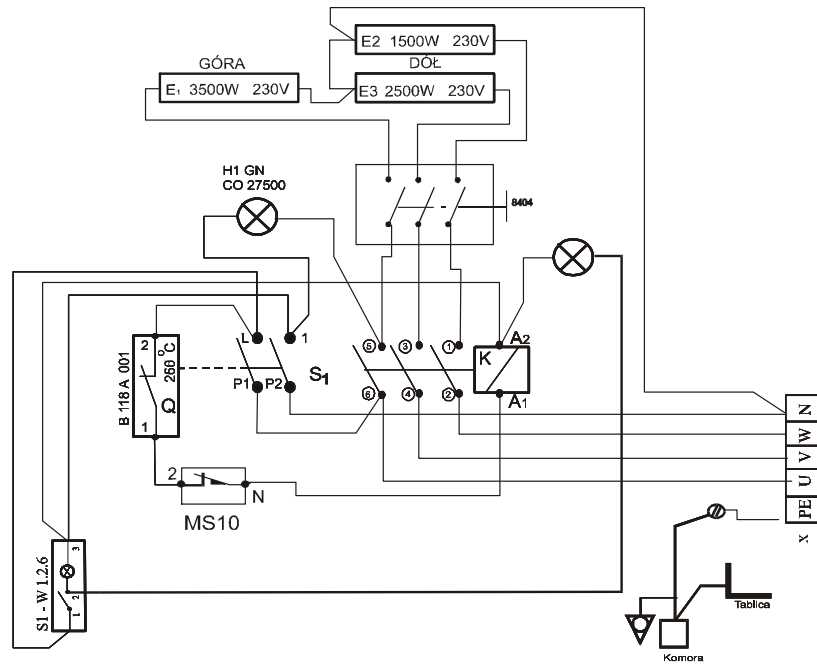
Gwarancja nie obejmuje wymiany bezpiecznika i żarówki.

Piekarnik przystosowany jest do zastosowania pojemników funkcjonalnych GASTRONORM GN 2/1 oraz GN 1/1.

11. Schemat elektryczny



Rys.4. Schemat elektryczny kuchni 000. KEZ-6AA



Rys.5. Schemat elektryczny piekarnika 000. KEZ-6PAA