

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 Z PIEKARNIKIEM

700.KE-4/PE-2

700.KE-6/PE-2



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr HŻ/D/2251/4/2008

Krosno Odrzańskie listopad 2008r.

SPIS TREŚCI

1. Przeznaczenie kuchni elektrycznej z piekarnikiem.
2. Charakterystyka techniczna .
3. Opis techniczny kuchni .
 - 3.1. Opis techniczny kuchni elektrycznej .
 - 3.2. Opis techniczny piekarnika.
4. Instalowanie kuchni elektrycznej z piekarnikiem.
5. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy.
6. Instrukcja obsługi kuchni elektrycznej z piekarnikiem.
7. Instrukcja konserwacji i remontu.
8. Pakowanie, ładowanie i transport.
9. Wykaz części zamiennych.
10. Uwagi końcowe.
11. Schemat elektryczny.

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.

UWAGA ! Przed przystąpieniem do pracy piekarnik należy odkonserwować, przy pomocy delikatnych środków myjących.

1. Przeznaczenie.

Kuchnie gazowe z piekarnikiem elektrycznym przeznaczone są do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia przez osoby przeszkolone.

Służą do gotowania, smażenia i pieczenia potraw i ciast.

Kuchnia może być użytkowana jako urządzenie w ciągu technologicznym linii 700.



Rys.1. Widok ogólny Kuchni elektrycznej z piekarnikiem.

2. Charakterystyka techniczna kuchni elektrycznej z piekarnikiem.

Dane techniczne	700.KE-4/PE-2	700.KE-6/PE-2
Wysokość	850 ⁻³⁰ mm	850 ⁻³⁰ mm
Szerokość	800 mm	1200 mm
Głębokość	700 mm	700 mm
Moc całkowita	16,3 kW	20,9 kW
Moc płyt	1x2kW + 3 x 2,6 kW	2x2kW + 4 x 2,6 kW
Moc piekarnika	6,5kW	6,5kW
Masa urządzenia.	160 kg	176 kg
Napięcie zasilania	3 NPE 230V/400V 50Hz	3 NPE 230V/400V 50Hz
Zakres regulacji temp.piekarnika	50 ⁰ C - 250 ⁰ C	50 ⁰ C - 250 ⁰ C
Stopień ochrony	22	22
Klasa zabezpieczenia przed porażeniem elektrycznym	I	I

3. Opis techniczny kuchni elektrycznej z piekarnikiem.

3.1 Opis techniczny kuchni elektrycznej.

Kuchnia elektryczna /rys.2/ posiada estetyczną sylwetkę wykonaną z blach nierdzewnych.

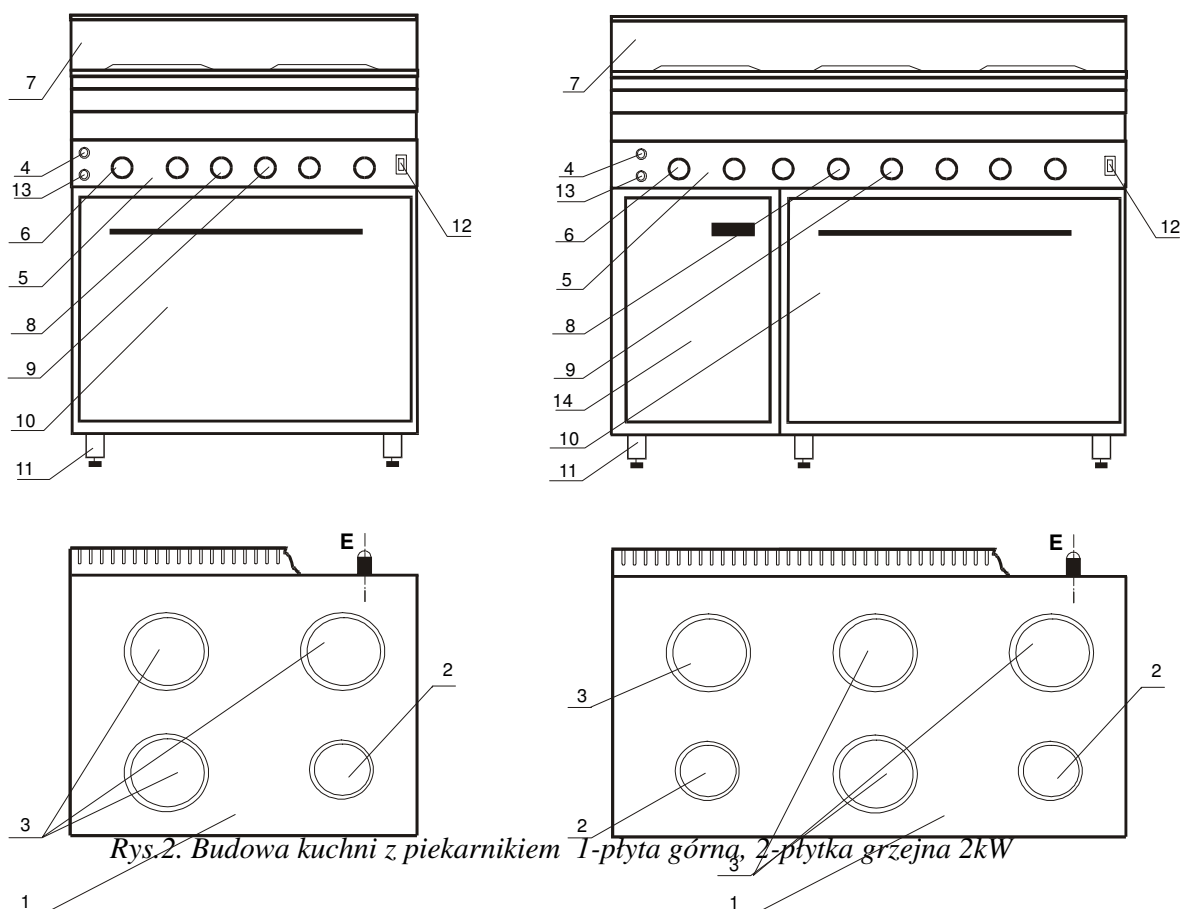
Głównymi częściami kuchni elektrycznej jest płyta górna poz.1 na której wmontowane są cztery KE-4 i sześć KE-6 płyt grzewczych wykonanych z żeliwa poz.3 płyty 2,6kW Ø 220 i poz. 2 płyta 2kW Ø 180. Włączanie poszczególnych płyt grzejnych kuchni odbywa się za pomocą 7-stopniowych przełączników poz.6 które umiejscowione są na tablicy rozdzielczej przedniej części kuchni. Załączenie którejkolwiek z płyt grzejnych sygnalizuje zielona lampka poz.4. Pod płytą górną znajduje się piekarnik elektryczny i szafka w KE-6. Całość wsparta jest na nogach regulowanych poz.11.

3.2 Opis techniczny piekarnika elektrycznego.

Drugą dolną częścią kuchni jest piekarnik przeznaczony do smażenia i pieczenia na dwóch poziomach w pojemnikach GN 2/1, komora posiada górny i dolny element grzejny z możliwością wyboru grzania poz. 8 i płynną regulacją temperatury sprzężony z wyłącznikiem sterowania piekarnika poz.9.

Cykl grzania piekarnika sygnalizuje świecenie zielonej lampki poz. 13

Komora posiada oświetlenie załączane podświetlanym wyłącznikiem poz.12 możliwe tylko po przekręceniu pokrętła przełącznika termostatu 30° w prawo.



3-płytką grzejną 2,6kW, 4-lampką sygnalizacyjną grzanie płytek, 5-tablicą, 6-pokrętła przełącznika zakresu grzania płyt grzejnych, 7-kominek, 8-przełącznik rodzaju grzania piekarnika góra-dół, 9-wyłącznik sprzężony z regulatorem temperatury, 10-drzwi komory piekarniczej, 11-noga z regulacją, 12-wyłącznik oświetlenia komory, 13-zielona lampka grzanie piekarnika, 14-szafka

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.

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 3B 32A z wyłącznikiem różnicowo prądowym $I_{\Delta n} = 40A$, $I_{\Delta n} = 30mA$.

Gniazdo przyłączeniowe musi posiadać ważne pomiary skuteczności przeciwporażeniowej.

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”.

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 nieumiejętnego obsługiwanie 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 grzewczej 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 „●” do 3:

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

b) czynności związane z procesem technologicznym

Produkt przeznaczony do podgrzewania, smażenia lub gotowania należy umieścić na płycie grzewczej w odpowiednim naczyniu o średnicy w przybliżeniu równej lecz nie mniejszej od 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 grzewczych płyty /położenie 3/. Po uzyskaniu żądanej temperatury należy zmniejszyć moc płyty ustawiając pokrętkę przełącznika w zależności od potrzeb w położeniu od „●” do 2.

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

Moce dla płyty grzewczej.

Płyta grzewcza 2,0 kW Ø 180	Płyta grzewcza 2,6 kW Ø 220
• 175 W	• – 240 W
1- 220 W	1 – 340 W
• 300 W	• – 450W
2 - 850 W	2 – 1300 W
• 1150 W	• –1750 W
3- 2000 W	3 – 2600 W

Sposób uruchomienia piekarnika elektrycznego

Chcąc uruchomić piekarnik należy włożyć wtyczkę do gniazda.

Następnie pokrętko regulatora temperatury przekręcić w prawo o kąt około 30⁰ spowoduje to załączenie obwodu oświetlenia i sterowania, należy wybrać rodzaj grzania komory –góra-dół lub razem, nastawić temperaturę obróbki pokrętkiem regulatora, przy czym powinna zaświecić się lampka kontrolna oznaczająca grzanie.

Oświetlenie komory piekarnika włączane jest za pomocą podświetlanego przełącznika w celu ułatwienia kontrolowania procesów smażenia, pieczenia lub rozmrożenia (zaleca się wyłączać oświetlenie komory piekarnika).

Czynności związane z procesem smażenia i pieczenia.

Parametry pieczenia i smażenia ustawić zgodnie z obowiązującymi przepisami kulinarnymi, jak również zgodnie z praktyką przy obsłudze tego typu urządzeń.

ZALECA SIĘ PIECZENIE CIAST TYLKO NA DOLNYM POZIOMIE

Uwaga !

Ze względu na prawidłowe rozgrzanie komory piekarnika wskazania termometru są właściwe dopiero po drugim włączeniu grzania. W pozycji „0” przełącznika rodzaju grzania i załączonym regulatorze świeci się lampka zielona grzanie piekarnika.

Uwaga !

Podczas pracy piekarnika mogą wystąpić odkształcenia ścian wewnętrznych komory wypiekowej, które nie mają wpływu na jakość obrabianych produktów. Grzanie góra-dół Grzanie góra Grzanie dół

7. Instrukcja konserwacji i remontu.

Przed przystąpieniem do konserwacji lub remontu kuchni elektrycznej 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.

Przewidując dłuższą przerwę w użytkowaniu urządzenia należy powierzchnię zewnętrzną żeliwnych płyt grzejnych zakonserwować olejem maszynowym lub jadalnym. Konserwacja ciągła /codzienna/ piekarnika polega na usunięciu zanieczyszczeń poprzez dokładne mycie wnętrza komory roboczej, drzwi przy pomocy szmatki zmoczonej w gorącej wodzie z dodatkiem środków czyszczących.

W celu wymontowania z komory roboczej piekarnika prowadnic musimy unieść ją lekko do góry i wyciągnięcie do wnętrza komory. Po umyciu należy wytrzeć do sucha czystą szmatką.

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 płyt grzejnych i piekarnika,
- grzałki elektryczne,
- 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.

Kuchnie elektryczne pakowane są zgodnie z obowiązującymi normami.

Ładowanie kuchni na środki transportu, rozładowywanie 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 przesuwaniem, przewracaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

9. Wykaz części zamiennych.

Wykaz części zamiennych do Kuchni Elektrycznej

Lp.	Nazwa części	typ lub nr rysunku
-----	--------------	--------------------

1.	Przełącznik	49.27215.000
2.	Lampka sygnalizacyjna	GN CO – 27500
3.	Płyta grzewcza 2,6 kW	12.22463.019
4.	Płyta grzewcza 2,0 kW	12.18463.198

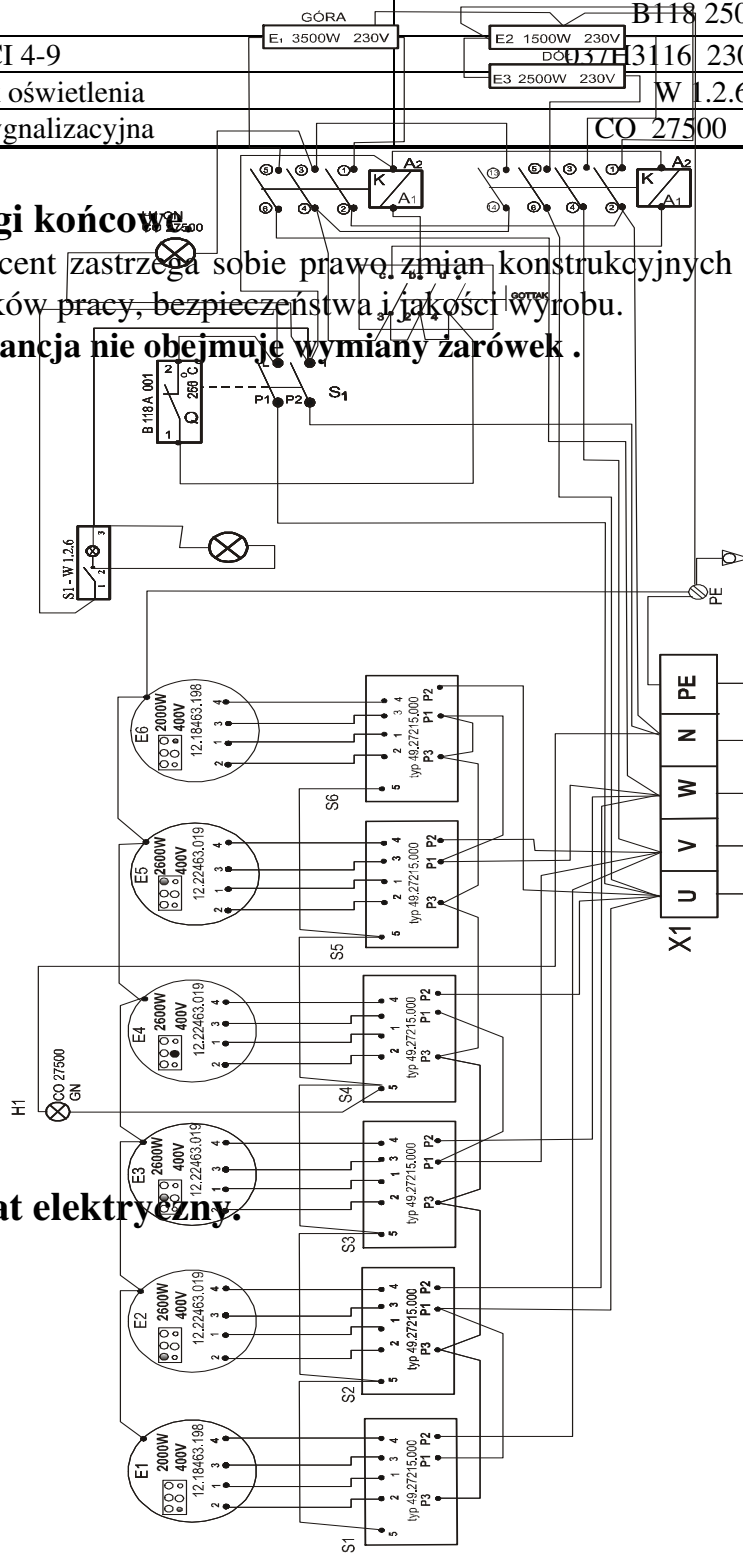
Wykaz części zamiennych do piekarnika.

Nazwa części	typ
Element grzejny górny	2500W A 0666A
Element grzejny dolny	4000W A 0667E
Wyłącznik	49.21015.300
Regulator	B118 250 ⁰ C
Stycznik CI 4-9	DO 37E3116 230V 50Hz
Wyłącznik oświetlenia	W 1.2.6.
Lampka sygnalizacyjna	CO 27500 230V

10. Uwagi końcowe

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

Gwarancja nie obejmuje wymiany żarówek.



11. Schemat elektryczny.

