

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych

**Kromet**<sup>®</sup> Sp. z o.o.

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

tel. (0-68) 3835324 zbył

[www.kromet.com.pl](http://www.kromet.com.pl)

e-mail [Zbyt@kromet.com.pl](mailto:Zbyt@kromet.com.pl)

---

## DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

# KUCHNIA ELEKTRYCZNA Z PIEKARNIKIEM

## 700.KE-6/PE-3



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr HŻ/D/2251/4/2008  
Krosno Odrzańskie, kwiecień 2011r.

## **SPIS TREŚCI**

1. Przeznaczenie urządzenia.
2. Charakterystyka techniczna.
3. Opis techniczny.
  - 3.1 Opis techniczny kuchni elektrycznej .
  - 3.1 Opis techniczny piekarnika.
4. Instalowanie urządzenia.
5. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy.
6. Instrukcja obsługi.
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. Zapoznanie się i przestrzeganie niniejszej instrukcji obsługi zapewni długotrwałe i niezawodne działanie Kuchni.

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 urządzenia.

Kuchnie elektryczne 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.

Dane techniczne	700.KE-6/PE-3
Wysokość	850 <sup>-30</sup> mm
Szerokość	1200 mm
Głębokość	700 mm
Moc całkowita	22,8 kW
Moc płyt	2x2kW + 4 x 2,6 kW
Moc piekarnika	8,4 kW
Masa urządzenia.	211 kg
Napięcie zasilania	3 NPE 230V/400V 50Hz
Zakres regulacji temp. piekarnika	50 <sup>0</sup> C - 250 <sup>0</sup> C
Stopień ochrony	22
Klasa zabezpieczenia przed porażeniem elektrycznym	I

### 3. Opis techniczny.

#### 3.1 Opis techniczny kuchni elektrycznej.

Kuchnia elektryczna posiada estetyczną sylwetkę, wykonana jest z blach nierdzewnych.

Głównym elementem kuchni elektrycznej jest płyta górna poz.1 na której wmontowane są płyty grzewcze (szt.6) 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. 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 trzech poziomach, 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 pokrętki przełącznika termostatu 30° w prawo.



Rys.2. Budowa kuchni z piekarnikiem 1-płyta górna, 2-płytką grzejną 2kW 3-płytką grzejną 2,6kW, 4-lampka sygnalizacyjna grzanie płytek, 5-tablica, 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 urządzenia.**

Kuchnię elektryczną połączoną 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 ( min. 15 cm ).
- od ściany chronionej tj. ściany z materiałów łatwopalnych ale otynkowanej lub zabezpieczonej w inny równorzędny sposób nie mniej niż 30 cm.
- od ściany niechronionej 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  $5 \times 4\text{mm}^2$  zabezpieczonego wyłącznikiem instalacyjnym S303 3B 40A z wyłącznikiem różnicowo prądowym  $I_n = 40\text{A}$ ,  $I_{\Delta n} = 30\text{mA}$ .

**Gniazdo przyłączeniowe musi posiadać ważne pomiary skuteczności przeciwporażeniowej.**

**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 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.

### a) czynności związane z uruchomieniem płyt grzewczych

Przed uruchomieniem płyt grzewczych należy wszystkie pokrętła przełączników ustawić w pozycji „0”. Następnie pokrętła 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 grzewczą 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 pokrętło 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.*

<b>Płyta grzewcza 2,0 kW Ø 180</b>	<b>Płyta grzewcza 2,6 kW Ø 220</b>
• 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 30° 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 zewnętrzne 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 odbywać się 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.	Wyłącznik	W.1.2.6
3.	Lampka sygnalizacyjna	GN CO – 27500
4.	Płyta grzewcza 2,6 kW	12.22463.019
5.	Płyta grzewcza 2,0 kW	12.18463.198

*Wykaz części zamiennych do piekarnika.*

Nazwa części	typ
Element grzejny górny	1200W 230V A2889
Element grzejny dolny	
Wyłącznik	49.21015.300
Regulator	B118 250 <sup>0</sup> C
Stycznik CI 4-9	037H3116 230V 50Hz
Przełącznik	42.04400.019
Lampka sygnalizacyjna	CO 27500 230V
Wyłącznik oświetlenia	W 1.2.6.

## 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.

