

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych
Kromet® Sp. z o. o.
ul. Pocztowa 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

KUCHNIA ELEKTRYCZNA NA PODSTAWIE 000.KEZ-4u.T



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr B-BŻ-6071-17/20/D
Krosno Odrzańskie, grudzień 2020r.

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. 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 kuchnię należy od konserwować, przy pomocy delikatnych środków myjących.

1. Przeznaczenie kuchni elektrycznej.

Kuchnia elektryczna przeznaczona jest do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia przez osoby przeszkolone. Służą do gotowania, smażenia.

Kuchnia może być użytkowana jako urządzenie wolnostojące lub w ciągu technologicznym z szeregiem linii 000



Rys.1. Widok ogólny kuchni elektrycznej

2. Charakterystyka techniczna kuchni elektrycznych.

Dane techniczne	000.KEZ-4u.T
Wysokość.	850 ⁻³⁰ mm
Szerokość.	800 mm
Głębokość.	800 mm
Moc całkowita	16 kW
Moc płyt	4 x 4kW
Masa urządzenia.	82 kg
Napięcie znamionowe i rodzaj prądu	400V 3N~
Stopień ochrony	23
Klasa zabezpieczenia przed porażeniem elektrycznym	I

3. Opis techniczny kuchni elektrycznej

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

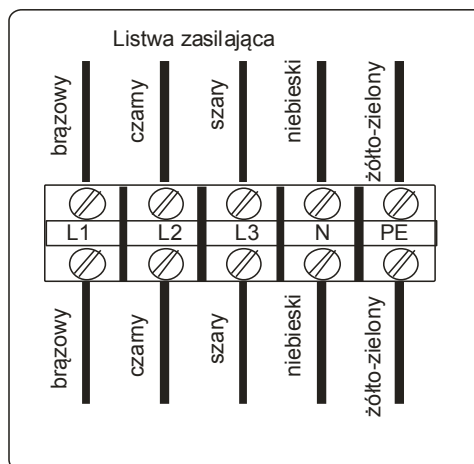
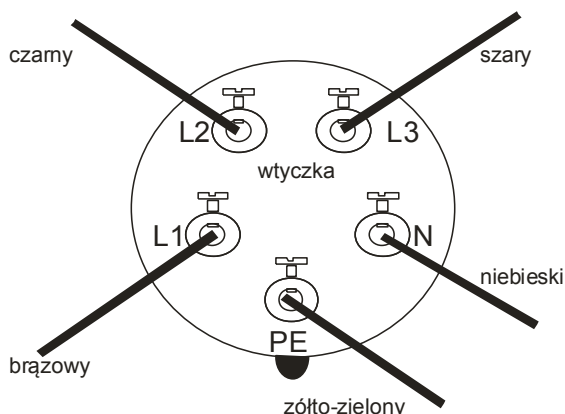
Główną częścią kuchni elektrycznej jest nadstawka poz.1 w którą wmontowane są cztery elementy grzejne o mocy po 4 kW. Włączanie poszczególnych płyt grzejnych kuchni odbywa się za pomocą 7-stopniowych przełączników poz.4 które umiejscowione są na tablicy rozdzielczej przedniej części kuchni, załączenie któregośkolwiek elementu grzejnego sygnalizuje lampka poz.3 Część robocza kuchni wsparta jest na podstawie poz.5 na której zamocowane są cztery nogi regulowane poz.6.



Rys.2. Budowa kuchni elektrycznej 000. KEZ-4u

4. Instalowanie kuchni elektrycznej z lini 000

Kuchnię elektryczną należy ustawić na twardym i niepalnym podłożu w pomieszczeniu dla niej przeznaczonym. Kuchnia wyposażona jest w giętki przewód przyłączeniowy bez wtyczki która musimy podłączyć do wtyczki lub listwy zasilającej. Sieć zasilająca musi być zabezpieczona osprzętem poniżej przedstawionym. Połączenie musi być dokonane według Poniższego schematu.



5 x 4mm² zabezpieczonego wyłącznikiem instalacyjnym S303 B 32A z wyłącznikiem różnicowo prądowym $I_n = 40A$, $I_{\Delta n} = 30mA$. Wtyczka 3x32A+N+PE

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

Uwaga !

Zabrania się włączania kuchni bez ustawienia na płytach grzewczych napełnionego garnka, 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 obsługiwania kuchni elektrycznej należy:

- zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji kuchni elektrycznej dla zakładów zbiorowego żywienia na podstawie niniejszej dokumentacji technicznej 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.
- Nie ustawiać na płytę grzewczą naczynia z wsadem o masie większej niż 25 kg
-

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 grzejnej 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 grzejnych 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
• 430 W 1- 600 W
• 1000 W 2 - 1500 W
• 2500 W 3- 4000 W

7. Instrukcja konserwacji i remontu.

Przed przystąpieniem do konserwacji lub remontu kuchni elektrycznej należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci wyłącznikiem głównym.

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 misy ściekowej (A) wyciągając ją na zewnątrz kuchni za uchwyt usytuowany pod tablicą rozdzielczą , zanieczyszczenia na wspornikach mocujących płytę grzewczą (B) należy usunąć po podniesieniu jej do góry.

Przewidując dłuższą przerwę w użytkowaniu urządzenia należy powierzchnię zewnętrzne żeliwnych płyt grzewczych zakonserwować olejem maszynowym lub jadalnym.

Konserwację okresową kuchni elektrycznej należy przeprowadzić raz w miesiącu.

Podczas konserwacji należy sprawdzić:

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

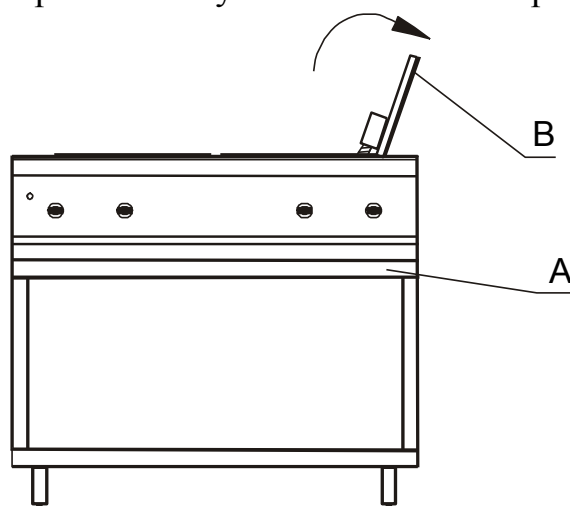
Przegląd okresowy dokonać raz w roku. Przegląd obejmuje czynności związane z ustaleniem stopnia zużycia lub uszkodzenia poszczególnych elementów i części urządzenia.

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 grzewczych 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.

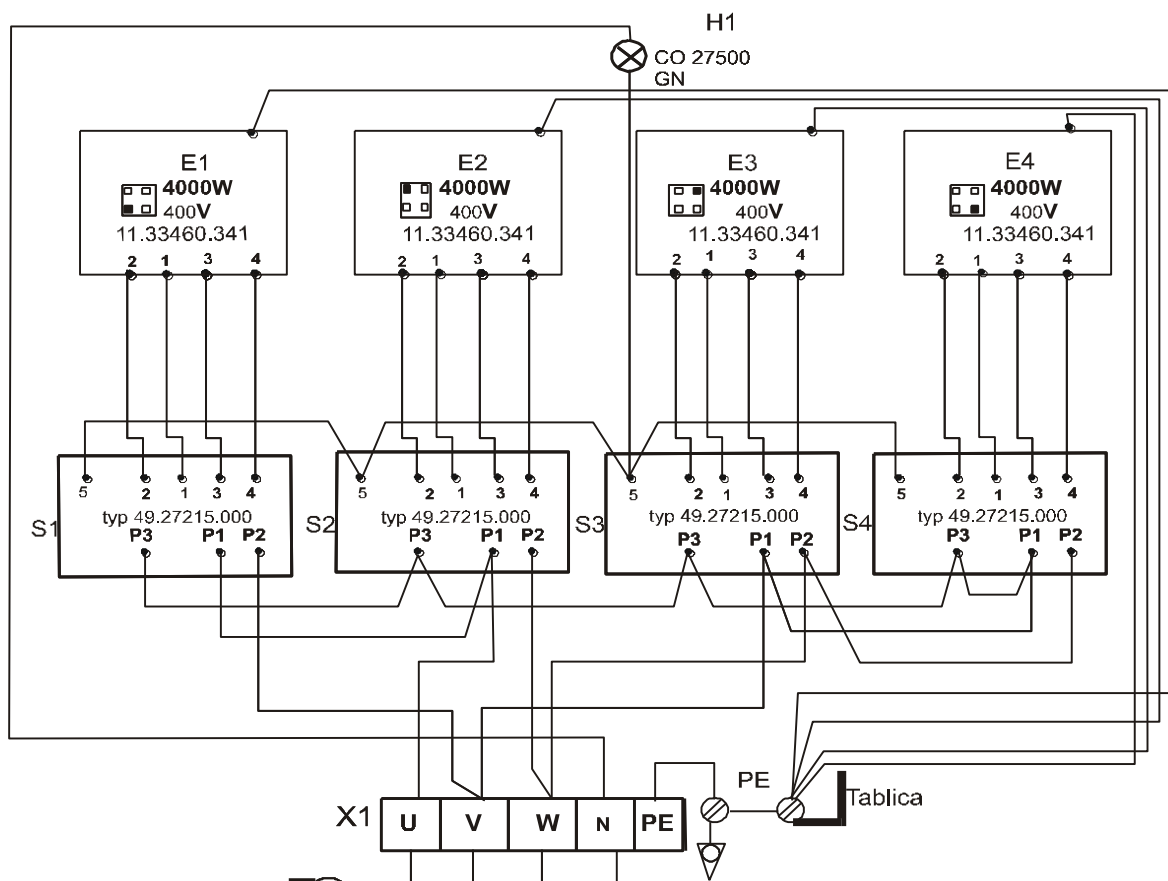
9. Wykaz części zamiennych.

Lp.	Nazwa części	typ lub nr rysunku
1.	Płyta grzewcza kpl.	300.561.1
2.	Przełącznik	49.27215.000

10. Uwagi końcowe.

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

11. 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 Częstoków Mazowiecki	mazowieckie	Częstoków Mazo- wiecki	05-152 Czoznów Częstoków Mazowiecki 158
EKO-HARPOON Oddział Rejowiec Fabryczny	lubelskie	Rejowiec Fa- bryczny	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	1. 30-556 Kraków ul. Drewniana 6, 2. Radzikowskiego 37, 3. Póhanki 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 Ma- zowiecki	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**