

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
PATELNIĄ ELEKTRYCZNA
000.PE-025Y, 000.PE-025.s**



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr HŻ/D/1829/2011
Krosno Odrzańskie 2009r.

SPIS TREŚCI

1. Przeznaczenie patelni elektrycznej.
2. Charakterystyka techniczna patelni elektrycznej.
3. Opis techniczny patelni elektrycznej
4. Instalowanie patelni elektrycznej.
5. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy
6. Instrukcja obsługi patelni 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 PATELNI ELEKTRYCZNEJ

Szanowni Państwo!

Staliście się Państwo posiadaczami nowego typu patelni elektrycznej, zaprojektowanej specjalnie z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań. Mamy nadzieję, że dzięki swoim zaletom patelnia 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, bezpieczne i niezawodne użytkowanie patelni, 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 patelni do sieci elektrycznej. Korzystajcie Państwo z usług fachowców z uprawnieniami.

1. Przeznaczenie patelni elektrycznej.

Patelnia elektryczna 000.PE-025Y oraz 000.PE-025.s przeznaczona jest do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia, barach, restauracjach itp. przez osoby przeszkolone. Służy do smażenia, gotowania i pieczenia potraw mięsnych, rybnych oraz sporządzania sosów.



Rys.1. Widok ogólny patelni elektrycznej 000.PE – 025Y.

2. Charakterystyka techniczna patelni elektrycznej.

Tabela 1. Charakterystyka patelni elektrycznej 000.PE – 025Y, 000.PE-025.s

Dane techniczne	000.PE-025Y, 000.PE-025.s
Wysokość.	900 mm
Szerokość.	700 mm
Długość.	600 mm
Moc całkowita	5,4 kW
Wydajność	100 kotł./h
Masa urządzenia.	62 kg
Temp. pow. roboczej misy	275 ⁰ C
Napięcie zasilania	3 NPE ~ 230V/400V 50-60Hz
Stopień ochrony przed wodą	IP 21
Klasa zabezpieczenia przed porażeniem elektrycznym	I

3. Opis techniczny patelni elektrycznej 000.PE-025Y, 000.PE-025.s

Patelnia elektryczna 000.PE-025Y /rys.1/, 000.PE-025.s posiada estetyczną sylwetkę wykonaną z blach w wersji lakierowanej lub nierdzewnej. Część robocza patelni wsparta jest na podstawie poz.9, w której znajdują się cztery stopki stałe do regulacji ustawienia patelni w poziomie.

Głównymi częściami patelni elektrycznej jest misa wykonana z blachy nierdzewnej, pod misą zamocowane jest dziewięć grzałek o mocy 600 W każda. W przedniej części patelni znajduje się tablica rozdzielcza poz.8, na której znajduje się regulator temperatury poz.1, lampka sygnalizacyjna poz.2. Do przechylania misy służy uchwyt poz.3 i dźwignia mechanizmu zapadkowego poz.4. Od góry misa zamknięta jest pokrywą poz.5. Do otwierania pokrywy służą zawiasy poz.6 sprzężone z uchwytem poz.7.

4. Instalowanie patelni elektrycznej.

Patelnię elektryczną należy ustawić na twardym podłożu w pomieszczeniu dla niej przeznaczonym. Następnie należy wypoziomować powierzchnię misy grzewczej przez regulację przednich stopek.

Patelnię należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy dostęp do niej co najmniej od przodu. Od strony tylnej ściany patelni powinna znajdować się niepalna ściana pomieszczenia tj. ściana mająca niepalne wykończenie powierzchni. Odległość boku patelni od ściany niechronionej tj. ściany z drewna lub innych materiałów łatwopalnych nie może być mniejsza niż 60 cm, od ściany chronionej tj. ściany z ma-

teriałów łatwopalnych ale otynkowanej lub zabezpieczonej w inny równorzędny sposób nie mniej niż 30 cm.

Patelnia wyposażona jest w giętki przewód przyłączeniowy z wtyczką N+Z 3 x 16A, która musi być podłączona do gniazda tego samego typu zasilanego przewodem 5 x 1,5mm² zabezpieczonego wyłącznikiem instalacyjnym S16 3B 16A z wyłącznikiem różnicowo prądowym $I_n = 40A$, $I_{\Delta n} = 30mA$.

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

Uwaga !

Nie należy załączać patelni przy pustej misie oraz polewać rozgrzanej powierzchni misy zimną wodą, gdyż grozi to natychmiastowym zniszczeniem dna misy.

Podłączenie patelni 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 nie umiętnego obsługiwania patelni elektrycznej należy:

- zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji patelni 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 patelni elektrycznej bezwzględnie odłączyć patelnię od sieci elektrycznej wyłącznikiem głównym,
- 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 patelni elektrycznej strumieniem wody,**
- napraw urządzenia powinien dokonywać odpowiednio przeszkolony pracownik.

6. Instrukcja obsługi patelni elektrycznej.

Przed rozpoczęciem pracy należy do misy nałożyć odpowiednią ilość tłuszczu, nastawić na żadaną temperaturę grzania. Dzięki zastosowaniu regulatora temperatury można zwiększać lub zmniejszać temperaturę grzania w zakresie $50 \div 275^{\circ}\text{C}$. Patelnia wyposażona jest w ogranicznik temperatury nastawiony na 290°C , który chroni misę przed nadmiernym nagraniem, co może nastąpić w wypadku awarii regulatora temperatury.

W trakcie grzania zapala się zielona lampka sygnalizacyjna. Po wygaśnięciu lampki sygnalizacyjnej, czyli osiągnięciu żądanej temperatury grzania, można przystąpić do eksploatacji patelni.

Przed przystąpieniem do opróżniania zawartości misy patelni należy wyłączyć urządzenie z sieci. W celu opróżnienia misy z zawartości płynnej, należy odciągnąć dźwignię mechanizmu przechyłu, przechylić misę i wylać jej zawartość do wcześniej podstawionego pojemnika.

UWAGA!

Zakazuje się używania patelni jako urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu (jako frytkownicy).

Patelnia nie może być przemieszczana z podłączonym przewodem zasilającym, w stanie gorącym powyżej 40°C na powierzchni misy oraz z wsadem w misie.

7. Instrukcja konserwacji i remontu.

Przed przystąpieniem do konserwacji lub remontu patelni elektrycznej 000.PE-025Y należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.

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

Konserwację okresową patelni 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:

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

W przypadku opadania pokrywy misy należy odkryć osłony zawiasów ,następnie wyregulować napięcie gum na tarcze ściernie tak żeby pokrywa misy zatrzymywała się w każdym punkcie.

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

8. Pakowanie, ładowanie i transport.

Patelnia elektryczna pakowana jest zgodnie z obowiązującymi normami.

Ładowanie patelni na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych.

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

9. Wykaz części zamiennych.

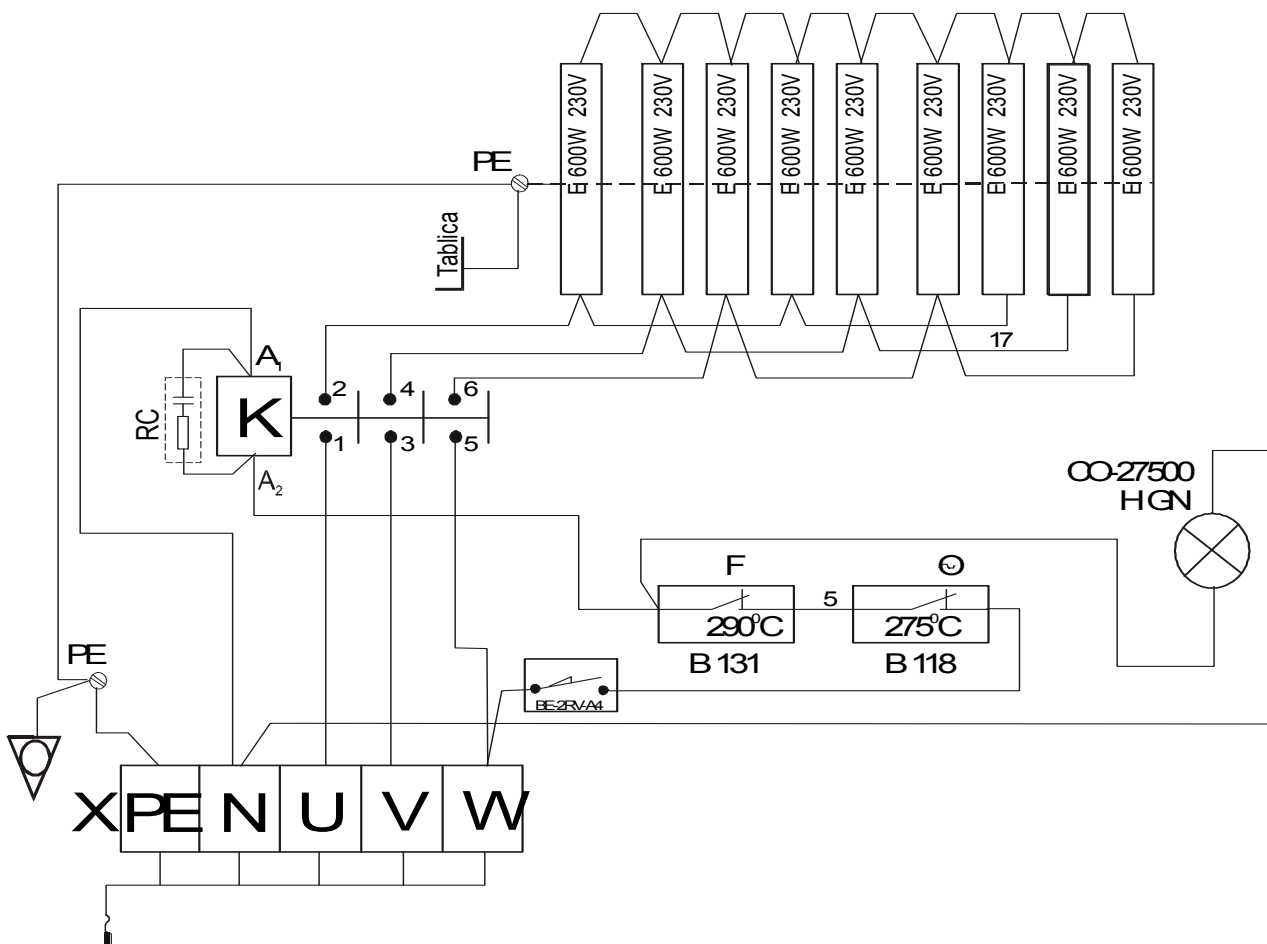
Tabela 3. Wykaz części zamiennych do patelni elektrycznej 000. PE-025Y, 000. PE-025.s

Lp.	Nazwa części	typ lub nr rysunku
1.	Grzałka 600W kpl.	0159-510-0
2.	Lampka sygnalizacyjna	H GN CO – 27500
3.	Regulator temperatury	B118 275 ⁰ C
4.	Ogranicznik temperatury	B131 290 ⁰ C
5.	Stycznik	CI 9 230V AC nr 037H0021 -31
6.	Sprężyna	0040-017-0000-0
7.	Mikro wyłącznik	BE-2RV-4

10. Uwagi końcowe.

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

11. Schemat elektryczny.



Rys.3. Schemat elektryczny 000.PE- 025Y, 000.PE-025.s

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 Ma- zowiecki	05-152 Czosnów Częstoków Mazowiecki 158	
EKO-HARPOON Oddział Rejowiec Fabryczny	lubelskie	Rejowiec Fa- bryczny	22-169 Rejowiec Fabryczny	ul. Cemento- wa 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 Zbi- gniew 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. Półnanki 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 Ma- zowiecki	05-825 Grodzisk Mazowiecki, ul. Traugutta 42	
WELTMAR	śląskie	Bielsko-Biała	43-300 Bielsko-Biała ul. Podwałe 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**