

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych

**Kromet**® Sp. z o. o.

ul. Poczтова 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

## KUCHNIE ELEKTRYCZNE

**700.KE-2 ,700.KE-4, 700.KE-6**

**000.KE-2M, 000.KE-4M, 000.KE-6M**



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr HŻ/D/2251/4/2008  
Krosno Odrzańskie marzec 2013.

## 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.*

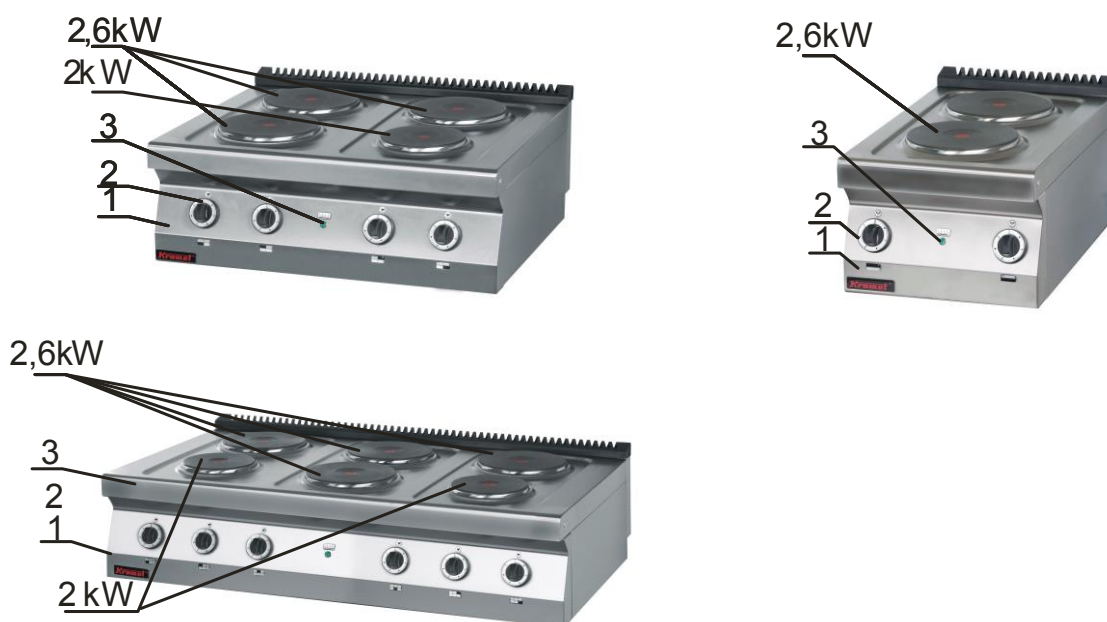
### UWAGA !

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

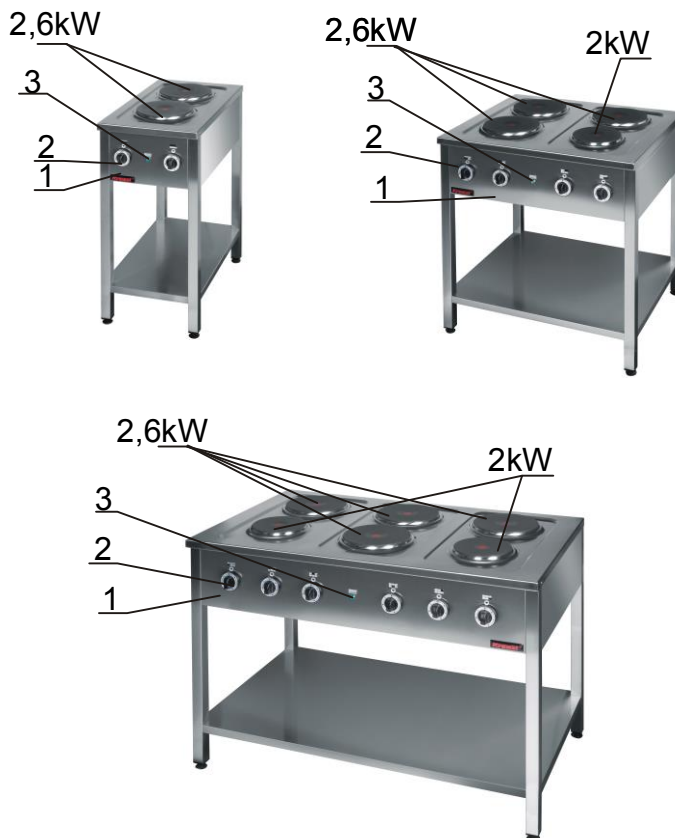
### 1. Przeznaczenie kuchni elektrycznej

Kuchnie elektryczne przeznaczone są do wyposażania barów, restauracji oraz zakładów zbiorowego żywienia. Służą do gotowania i smażenia potraw.

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



Rys.1. Widok ogólny kuchni elektrycznej 700.KE-2.KE-4, KE-6



Rys.2. Widok ogólny kuchni elektrycznej 000.KE-2M, KE-4M, KE-6M

## 2. Charakterystyka techniczna kuchni elektrycznych.

Tabela 1. Charakterystyka kuchni elektrycznych

Dane techniczne	700.KE-4	700.KE-2	000.KE-4 M	000.KE-2M	700.KE-6	000.KE-6M
Wysokość	280 mm	280 mm	850 mm	850 mm	280 mm	850 mm
Szerokość	800 mm	400 mm	800 mm	400 mm	1200 mm	1200 mm
Głębokość	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Moc całkowita	9,8 kW	5,2 kW	9,8 kW	5,2 kW	14,4 kW	14,4 kW
Moc płyt	3x 2,6 kW i 1x2 kW	2x 2,6 kW	3x 2,6 kW i 1x2 kW	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW i 2x 2 kW	4x 2,6 kW i 2x 2 kW
Masa urządzenia.	47 kg	24 kg	37 kg	20 kg	114 kg	55 kg
Napięcie zasilania	3 N+PE 230/400V 50Hz	3 N+PE 230/400V 50Hz	3 N+PE 230/400V 50Hz	3 N+PE 230/400V 50Hz	3 N+PE 230/400V 50Hz	3 N+PE 230/400V 50Hz
Stopień ochrony	IP 23	IP 23	IP 21	IP 21	IP 23	IP 21
Klasa zabezpieczenia przed porażeniem elektrycznym	I	I	I	I	I	I

### **3. Opis techniczny kuchni elektrycznych**

#### **3.1. Opis techniczny kuchni elektrycznej 700.KE-2**

Kuchnia elektryczna /rys.1/ posiada estetyczną sylwetkę wykonaną z blach nierdzewnych. Głównymi częściami kuchni elektrycznej są dwie płyty grzewcze wykonane z żeliwa w które wprasowane są elementy grzejne. Płyty grzewcze posiadają elementy grzejne o całkowitej mocy 2,6 kW . Włączanie poszczególnych płyt grzejnych kuchni odbywa się za pomocą 7-stopniowych przełączników poz.2, które umiejscowione są na tablicy rozdzielczej kuchni poz. 1. Na tablicy rozdzielczej zainstalowana jest lampka kontrolna zielona poz.3 sygnalizująca pracę płyt grzewczych. 000.KE-2M jest kuchnią wolnostojącą rys. 2.

#### **3.2. Opis techniczny kuchni elektrycznej 700.KE-4**

Kuchnia elektryczna /rys.1/ posiada estetyczną sylwetkę wykonaną z blach nierdzewnych. Głównymi częściami kuchni elektrycznej są cztery płyty grzewcze wykonane z żeliwa . Płyty grzewcze posiadają elementy grzejne o całkowitej mocy 2,6 kW dla Ø 220 i 2 kW dla Ø 180 .Włączanie poszczególnych płyt grzejnych kuchni odbywa się za pomocą 7-stopniowych przełączników poz.2, które umiejscowione są na tablicy rozdzielczej kuchni poz. 1. Na tablicy rozdzielczej zainstalowana jest lampka kontrolna zielona poz.3 sygnalizująca pracę płyt grzewczych. 000.KE-4M jest kuchnią wolnostojącą rys.2.

#### **3.3. Opis techniczny kuchni elektrycznej 700.KE-6.**

Kuchnia elektryczna /rys.1/ posiada estetyczną sylwetkę wykonaną z blach nierdzewnych. Głównymi częściami kuchni elektrycznej są sześć płyt grzewczych wykonanych z żeliwa . Płyty grzewcze posiadają elementy grzejne o całkowitej mocy 2,6 kW dla Ø 220 i 2 kW dla Ø 180 .Włączanie poszczególnych płyt grzejnych kuchni odbywa się za pomocą 7-stopniowych przełączników poz.2 które umiejscowione są na tablicy rozdzielczej kuchni poz. 1. Na tablicy rozdzielczej zainstalowana jest lampka kontrolna zielona poz.3 sygnalizująca pracę płyt grzewczych. 000.KE-6M jest kuchnią wolnostojącą rys2.

### **4. Instalowanie kuchni elektrycznej**

Kuchnię elektryczną należy ustawić na twardym i niepalnym podłożu w pomieszczeniu dla niej przeznaczonym. Kuchnia wyposażona jest w giętki przewód przyłączeniowy z wtyczką która musi być podłączona do gniazda tego samego typu zasilanego przewodem :

KE-2 5 x 2,5mm<sup>2</sup> zabezpieczonego wyłącznikiem instalacyjnym S303 B 25A z wyłącznikiem różnicowo prądowym  $I_n = 25A$ ,  $I_{\Delta n} = 30mA$ .

5 x 4mm<sup>2</sup> zabezpieczonego wyłącznikiem instalacyjnym S303 B 32A z wyłącznikiem różnicowo prądowym  $I_n = 40A$ ,  $I_{\Delta n} = 30mA$ .

5 x 6mm<sup>2</sup> zabezpieczonego wyłącznikiem instalacyjnym S303 B 40A z wyłącznikiem różnicowo prądowym  $I_n = 63A$ ,  $I_{\Delta n} = 30mA$ .

**Gniazdo przyłączeniowe musi posiadać ważne pomiary skuteczności ochrony od porażień 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 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 „●” do 3:

Tabela 2. Moce dla płyty grzewczej.

<b>Płyta grzewcza 2,0 kW</b>	<b>Płyta grzewcza 2,6 kW</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

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 3.

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 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 powierzchnie zewnętrzne żeliwnych płyt grzejnych zakonserwować.

Konserwację okresową kuchni elektrycznej należy przeprowadzić raz w miesiącu.

Podczas konserwacji należy sprawdzić:

- jakość przewodu zasilającego,
- 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.

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 przesuwaniem, przewracaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.



## 9. Wykaz części zamiennych

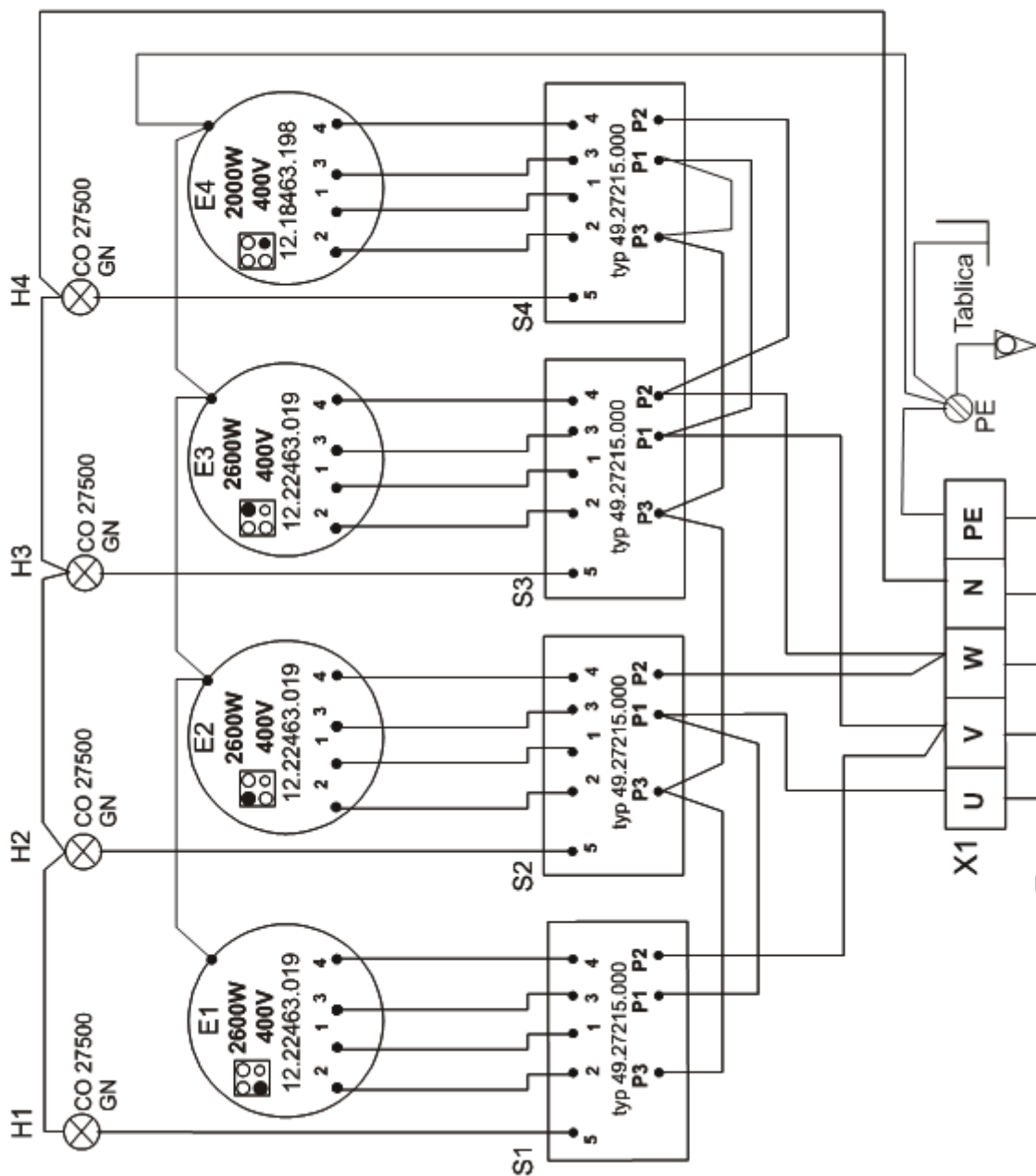
*Tabela 3. Wykaz części zamiennych do kuchni elektrycznych.*

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa części</b>	<b>typ lub nr rysunku</b>
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

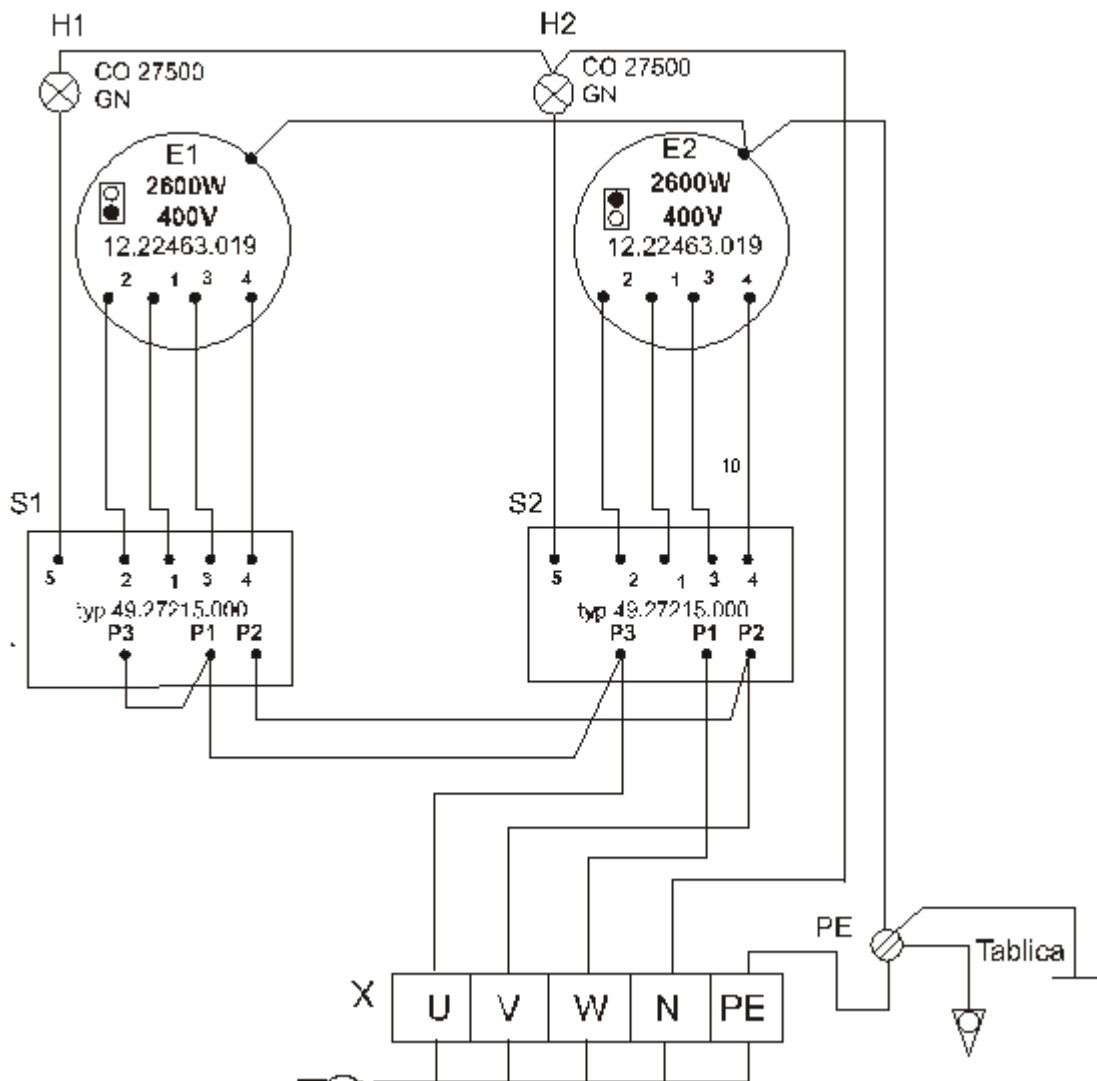
## 10. Uwagi końcowe

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

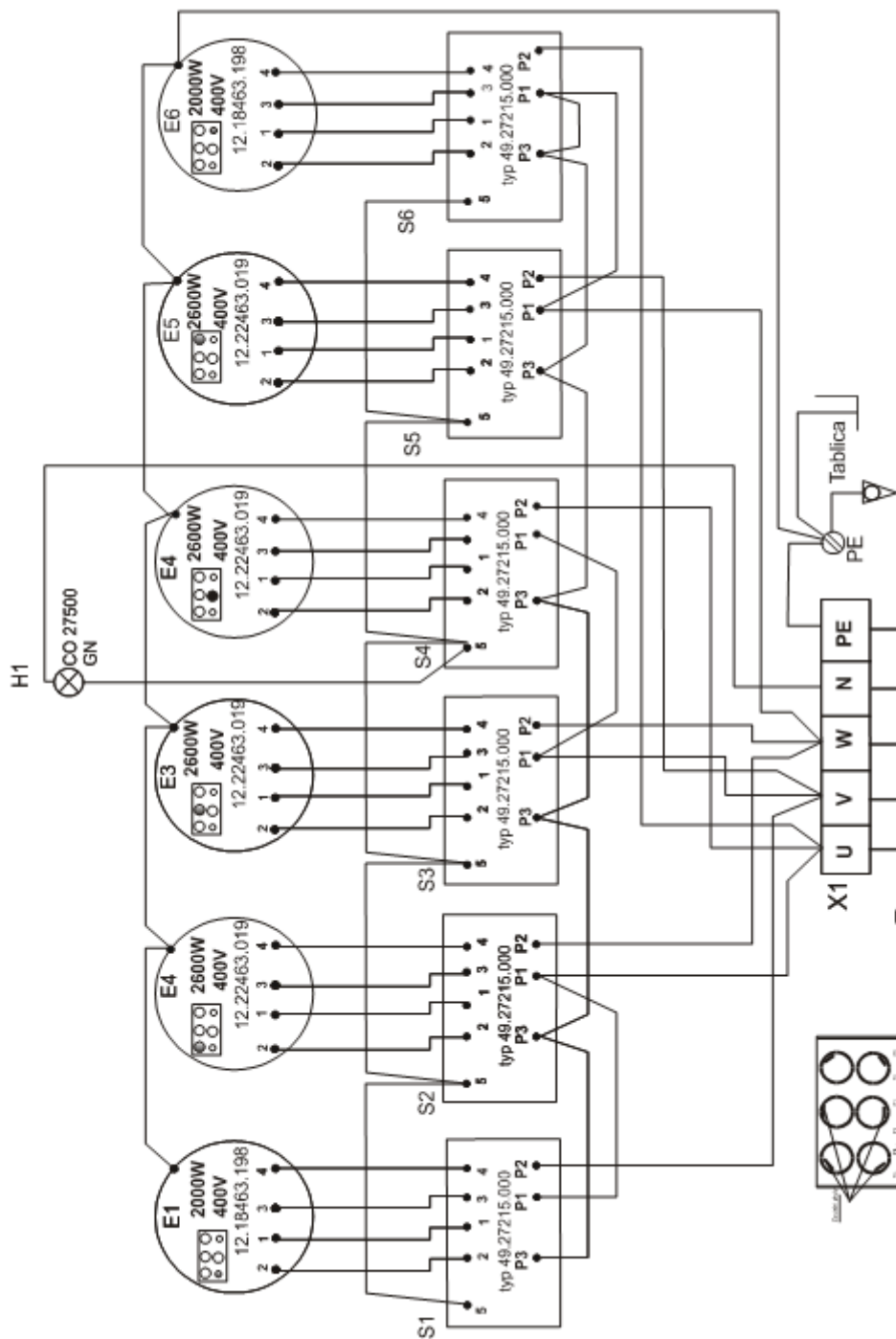
## 11.Schematy elektryczne



Rys.4. Schemat elektryczny 700.KE-4 i 000 KE-4M



Rys.5. Schemat elektryczny 700.KE-2 i 000.KE-2M



Rys.6. Schemat elektryczny 700.KE-6 i 000.KE-6M

**WYKAZ PUNKTÓW ZBIERANIA ZUŻYTEGO SPRZĘTU**

<b>Operator punktu zbierania</b>	<b>Województwo</b>	<b>Miasto</b>	<b>Adres punktu zbiórki</b>	
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 Cząstków Mazowiecki	mazowieckie	Cząstków Ma- zowiecki	05-152 Czosnów	Cząstków 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. Półłanki 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. 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**