

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych
Kromet® Sp. z o. o.
ul. Poczтовая 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 Z PIECEM ELEKTRYCZNYM 900.KE-4/PE-1T



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr HŻ/D/2251/4/2008
Krosno Odrzański, wrzesień 2012r.

SPIS TREŚCI

1. Przeznaczenie kuchni elektrycznej.
2. Charakterystyka techniczna kuchni elektrycznej.
3. Opis techniczny kuchni elektrycznej 900 KE-4/PE-1T
4. Instalowanie kuchni elektrycznej.
5. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy.
6. Instrukcja obsługi kuchni elektrycznej z piecem.
7. Instrukcja konserwacji i remontu.
8. Pakowanie, ładowanie i transport.
9. Wykaz części zamiennych.
10. Uwagi końcowe.
11. Schematy elektryczne.

1. Przeznaczenie kuchni elektrycznej

Kuchnia elektryczna z piecem 900. KE-PE/T przeznaczona jest do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia przez osoby przeszkolone. Służy do gotowania, smażenia i pieczenia potraw.

Kuchnia z piecem może być użytkowana, jako urządzenie wolnostojące lub w ciągu technologicznym linii 900.

2. Charakterystyka techniczna kuchni elektrycznej z piecem

Dane techniczne	900. KE-PE/T
Wysokość	900 mm
Szerokość	900 mm
Głębokość	900 mm
Moc całkowita	23 kW
Moc płyt	4 x 4 kW
Moc pieca	7 kW
Masa urządzenia.	135 kg
Napięcie zasilania	3 NPE 230/400V 50Hz
Zakres regulacji temperatury pieca	50 ⁰ C -250 ⁰ C
Stopień ochrony	IP 23
Klasa zabezpieczenia przed porażeniem elektrycznym	I

Tabela 1. Charakterystyka kuchni elektrycznej z piecem elektrycznym.

3. Opis techniczny kuchni elektrycznej z piecem 900.KE-4/PE-1T

3.1. Opis techniczny kuchni elektrycznej 900.KE-4/PE-1T

Kuchnia elektryczna 900. KE-4 /rys.1/ posiada estetyczną sylwetkę wykonaną z blach nierdzewnych.

Głównymi częściami kuchni elektrycznej jest sześć płyty grzewczych, które wykonane są z żeliwa poz.1. Płyty grzewcze posiadają elementy grzejne o całkowitej mocy 4kW każda. Włączanie poszczególnych płyt grzejnych kuchni odbywa się za pomocą 3-stopniowych przełączników poz.2, które umiejscowione są na tablicy rozdzielczej kuchni. Na tablicy rozdzielczej zainstalowana jest lampka kontrolna koloru zielonego poz.3 sygnalizująca pracę płyt grzewczych.



Rys.1. Widok ogólny kuchni elektrycznej 900.KE-4/PE-1T

3.2. Opis techniczny pieca

Piec składa się z komory posadowionej na podstawie oraz obudowanej zewnętrznie obudową. Komora robocza poz. 4 posiada izolację termiczną. W przedniej części pieca znajdują się drzwi oraz tablica sterownicza poz.5 wyposażona w regulator temperatury poz. 6 o możliwości regulacji 50-250°C, lampka koloru zielonego poz.7 sygnalizująca funkcje grzanie pieca. Poz. 8 służy do ustawiania wyłącznika czasowego dwugodzinnego. Wyłącznik oświetlenia komory poz.9. wyłącznik wentylator-grzanie poz.10. Noga regulowana poz.11

4. Instalowanie kuchni elektrycznej.

Kuchnię elektryczną z piecem jak i bez należy ustawić na twardym podłożu w pomieszczeniu dla niej przeznaczonym. Następnie należy wypoziomować powierzchnię płyt grzewczych przy pomocy nóżek regulowanych rys.1 poz.11.

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 2,5 mm² zabezpieczonego wyłącznikiem instalacyjnym S193 B 40A z wyłącznikiem różnicowo-prądowym $I_n = 40A$, $I_{\Delta n} = 30mA$.

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

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 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 z piecem.

6.1. 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 3. Moce dla płyty grzewczej.

Płyta grzewcza 4 kW	
●	– 430 W
1	– 600 W
●	– 1000 W
2	– 1500 W
●	– 2500 W
3	– 4000 W



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

6.2. 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 przełącznika 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 praktyką na tego typu urządzeniach.

6.3. Sposób uruchomienia pieca

Chcąc uruchomić piec należy włożyć wtyczkę do gniazda zasilającego urządzenie. Załączyć wyłącznik funkcji termo obiegu. Następnie po otwarciu drzwi włożyć do komory pieca wsad przeznaczony do obróbki, a po zamknięciu drzwi nastawić temperaturę obróbki regulatorem temperatury i czas pieczenia załączenie grzania sygnalizuje świecenie lampki  grzanie. **Drzwi pieca muszą być szczelnie domknięte, jest to warunkiem możliwości załączenia grzania.** Oświetlenie komory pieca włączane jest wyłącznikiem  w trakcie pieczenia oświetlenie powinno być wyłączone.

6.4. Czynności związane z procesem smażenia i pieczenia.

Parametry pieczenia, smażenia ustawić zgodnie z wymogami sztuki kucharzkiej pieczenia w piecu. Załączyć wyłącznik funkcji termo obiegu/poz.10 rys.1/, regulator temperatury należy nastawić na żądana temperaturę, nastawić czas pieczenia. Podświetlenie komory załączamy wyłącznikiem  poz. 9 rys.1, po otwarciu drzwi komory funkcja termo obiegu zostaje automatycznie wyłączona, po zamknięciu załącza się automatycznie.

6.5. Czynności związane z zakończeniem pracy

Po zakończeniu procesu pieczenia i wyciągnięciu wsadu wyłącznik termo obiegu włączamy w poz. **O** (klawisz pokrętkła nie jest podświetlony) Pokrętkło regulatora temperatury ustawić w poz. **O**

Po zakończonej pracy należy piec wyczyścić przy pomocy delikatnych środków myjących. Przy dłuższej przerwie w pracy pieca należy go zakonserwować np. wazeliną techniczną.

UWAGA: Podczas pracy pieca mogą wystąpić odkształcenia ścian wewnętrznych komory wypiekowej, które nie mają wpływu, na jakość obrabianych produktów.

7. Instrukcja konserwacji i remontu

Przed przystąpieniem do konserwacji lub remontu kuchni elektrycznej z piecem elektrycznym 900. KE-4/PE-1T 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:

- 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 płytami grzejnymi,
- 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.

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.

Lp.	Nazwa części	typ lub nr rysunku
1.	Przełącznik	43.27232
2.	Lampka sygnalizacyjna	CO – 27500GN
3.	Płyta grzewcza 4 kW	11.33454.249

Tabela 4. Wykaz części zamiennych do kuchni elektrycznej

Lp.	Nazwa części	Nr rys. lub typ
1.	Grzejnik termo obiegu 3,5kW, 230V	typ. 21.041 230V
2.	Wyłącznik	W1.2.6
3.	Stycznik	CI 15 230V AC
4.	Mikro wyłącznik	MS 10
5.	Lampka pieca	OP 2
6.	Mieszacz powietrza	2RA 150-AA01-11
7.	Lampka sygnalizacyjna	CO 2700
8.	Regulator temperatury	NT 293KR
9.	Wyłącznik termiczny	A.R.03. 120.05.W3.M5.S2
	Wyłącznik czasowy	XTI 2772B 120min

Tabela 5. Wykaz części zamiennych do pieca

10. Uwagi końcowe.

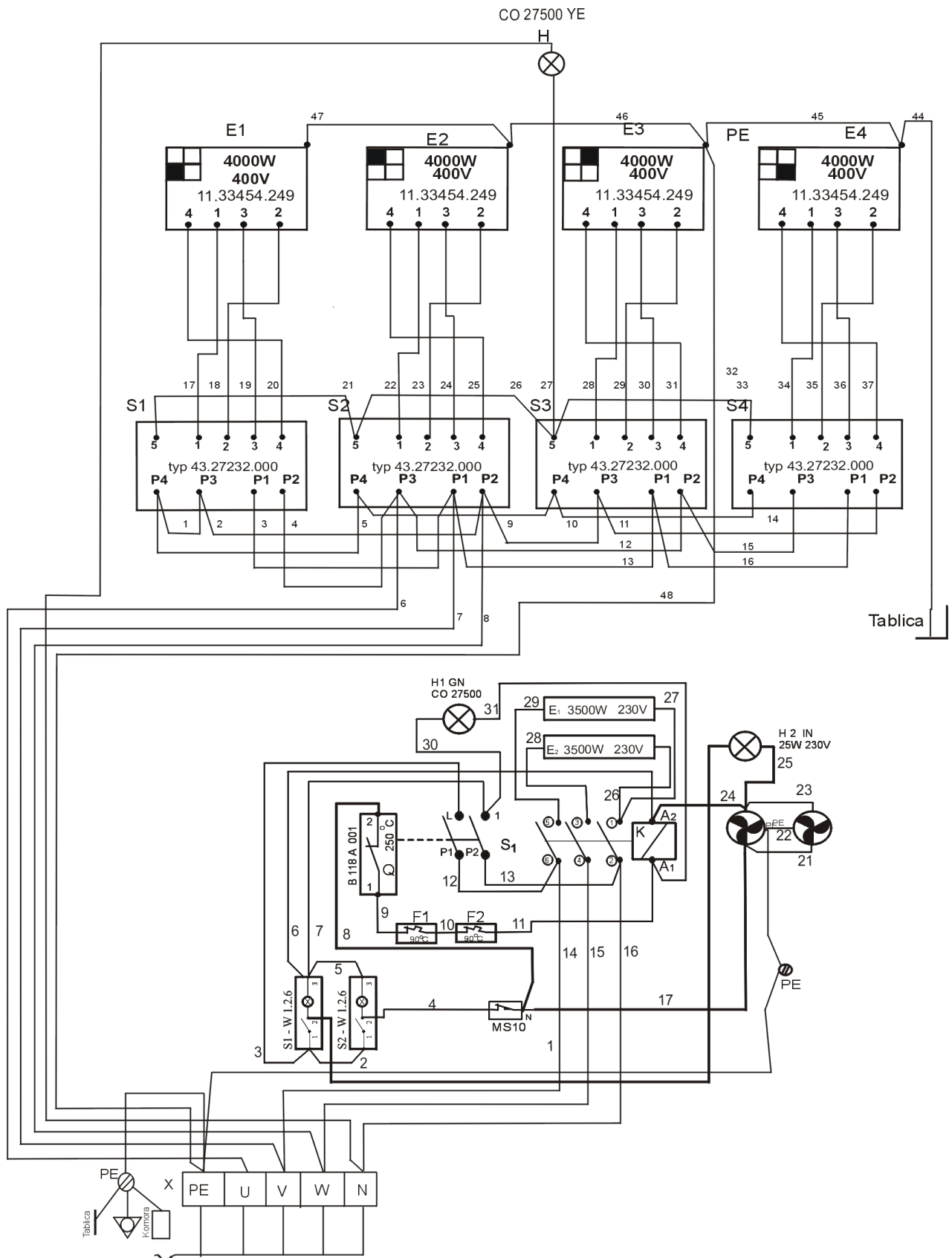
Producent zastrzega sobie prawo zmian konstrukcyjnych nie pogarszających warunków pracy, bezpieczeństwa i jakości wyrobu.

Gwarancja nie obejmuje żarówki.

Piec przystosowany do zastosowania pojemników funkcjonalnych GASTRONORM GN 2/1 o głębokości od 20 do 200 mm.

11.Schemat elektryczny.

Rys.3. Schemat elektryczny 900.KE-4PE/T



WYKAZ PUNKTÓW ZBIERANIA ZURZYTEGO 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 Mazowiecki	05-152 Czostnów	Częstoków Mazowiecki 158
EKO-HARPOON Oddział Rejowiec Fabryczny	lubelskie	Rejowiec Fabryczny	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. 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 Mazowiecki	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**