

5. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy.

W celu uniknięcia możliwości powstania wypadku poparzenia obsługi lub porażenia prądem elektrycznym z powodu nie umiętnego obsługiwanie kuchni elektrycznej należy:

- zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji kuchni elektrycznej dla zakładów zbiorowego żywienia na podstawie niniejszej dokumentacji technicznej no 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 przelączników ustawić w pozycji „0”. Następnie pokręta przelączników wybranych płyt grzewczych ustawić w potrzebnym położeniu od „●” do 3:

Tabela 2. Moce dla płyty grzewczej.

Płyta grzewcza 2,0 kW	Płyta grzewcza 2,6 kW
● 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 pokrętko przelącznika 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 przed 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.

Za zgodność
z oryginałem

"STALIAS" S.C.

Szymon Lasowski Szczęśliwicz Grochowski
Wojnowice 21-64-113 Osielec
NIP 697-224-75-61 REGON 30090068
tel./faks 65 526 28 45