

# INSTRUKCJA OBSŁUGI KUCHNI GAZOWEJ KGZ - 4

## **I. Przeznaczenie:**

Kuchnia gazowa KGZ-4 przeznaczona jest do instalowania w zakładach zbiorowego żywienia i służy do gotowania, smażenia, pieczenia potraw.

## **II. Charakterystyka techniczna:**

|  |                    |
|--|--------------------|
| Wymiary /wysokość, długość, szerokość\   | 900 x 900 x 900 mm |
| Ciężar                                   | 95 kg              |
| Gwint rury doprowadzającej gaz           | R 1"               |
| Obciążenie cieplne palników fi 100       | 2x 3,6 KW          |
| Obciążenie cieplne palników fi 80        | 2x 3,0 KW          |
| Obciążenie cieplne palników zapalających | 0,19 KW            |

## **III UŻYTKOWANIE**

### **1/ Sposób uruchomienia kuchni**

Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić czy kurki kuchni są zamknięte, następnie należy otworzyć kurek przelotowy znajdujący się na instalacji gazowej przy kuchni.

W celu zapalenia palnika należy:

- wcisnąć pokrętkę do oporu i przekręcić w lewo do oporu około 30 stopni, wcisnąć głębiej do oporu, zapalić palnik zapalający, po kilkunastu sekundach pokrętkę można puścić.
- płomień palnika zapalającego nie powinien zgasnąć.
- zapalenie palnika głównego dokonujemy w następujący sposób, pokrętkę z położenia „palnik zapalający” przekręcamy w lewo do pionu w położeniu „płomień pełny” do 90 stopni.
- palnik główny zapali się od palnika zapalającego.

### **2/ Czynności związane z podgrzewaniem naczyń.**

Napełnione naczynie należy umieścić na ruszcie, ustawiając je na środku nad palnikiem. Przy nagrzewaniu należy korzystać z pełnego płomienia w celu przyspieszenia grzania. Po uzyskaniu odpowiedniej temperatury należy pokrętkę kurka ustawić w położeniu „płomień oszczędnościowy” przekręcając je w lewo w skos do oporu. Jeżeli średnica naczynia w którym przygotowujemy produkty do spożycia jest mniejsza od wewnętrznej średnicy rusztu, na ruszt należy nałożyć nakładkę będącą dodatkowym wyposażeniem kuchni gazowej.

### **3/ Czynności po zakończeniu pracy kuchni.**

W celu wygaszenia palnika nawierzchniowego należy pokrętko przekręcić do oporu w prawo. Palnik zapalający będzie się palił nadal. W celu zgaszenia palnika zapalającego należy pokrętko wcisnąć i przekręcić w prawo do poziomu „Z”. Ponowne zapalenie palników jest możliwe dopiero po ostygnięciu czujnika zabezpieczenia przeciwwypływowego. Po wygaszeniu palników należy zamknąć kurek przelotowy na instalacji obok kuchenki.

## **IV OBSŁUGA KUCHNI GAZOWEJ**

W zakres obsługi kuchni wchodzi:

- czyszczenie kuchni
- regulacja płomienia oszczędnościowego
- wymiana uszkodzonych części
- czyszczenie mis ściekowych ,rusztów, palników i obudowy kuchni

Kuchnie należy utrzymywać w stałej czystości. Emaliowane części należy myć wodą z mydłem i wycierać do sucha. W czasie mycia mis ściekowych należy uważać aby nie uszkodzić palników zapalających i czujników zabezpieczenia przeciwwypływowego. W przypadku zanieczyszczenia palnika należy zdjąć kołpak , umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków piorących , a następnie osuszyć i dokładnie założyć mieszalnik

### **U W A G A !!!**

**Czynności związane z regulacją kurka i palników powinien przeprowadzać pracownik odpowiednio przeszkolony.**

### **P A M I E T A J**

- źle wyregulowany palnik ma długi czerwono - żółty kopcący płomień bez wyraźnie zarysowanych stożków wewnętrznych
- dobrze wyregulowany palnik ma ostre niebieskie płomienie z wyraźnie zarysowanymi stożkami wewnętrznymi
- źle wyregulowany palnik to zbędne spalanie gazu , powolne nagrzewanie ,strata czasu , nadmierne koszty zużywanego gazu
- dobrze wyregulowany palnik to szybkie gotowanie , wysoka sprawność cieplna palników , oszczędność czasu i gazu ,a również mniejsza zawartość tlenku węgla w spalinach

## **V ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA**

Aby nie uszkodzić kuchni lub uniknąć wypadku podczas jej użytkowania **NIE WOLNO:**

- otwierać kurka przelotowego na instalacji gazowej bez uprzedniego sprawdzenia czy kurki kuchni są zamknięte
- otwierać kurka nie mając w ręce zapalanej zapalniczki
- gasić płomienia przez dmuchanie
- dopuścić do zalewania palników i ich zanieczyszczenia
- samowolnie dokonywać przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu ,oraz dokonywać zmian w instalacji zasilającej
- stawiać naczynia bezpośrednio na palnikach
- uderzać w pokrętki , palniki lub kurki
- pozostawiać bez nadzoru kuchni z zapalonymi palnikami
- przechowywać w pobliżu kuchni materiałów łatwopalnych
- dopuszczać małe dzieci i osoby nie zapoznane z niniejszą instrukcją do użytkowania kuchni
- używać ognia otwartego , urządzeń elektrycznych i mechanicznych mogących spowodować powstanie iskry elektrycznej lub udarowej w pomieszczeniu jeżeli stwierdzono zapach ulatniającego się gazu. W takim przypadku należy zamknąć kurek na instalacji gazowej , dokładnie przewietrzyć pomieszczenie i w razie potrzeby wezwać pogotowie gazowe.
- użytkować kuchni w pomieszczeniach bez sprawnego przewietrzania
- podłączać do rurociągu gazowego przewodów uziemiających
- samowolnie dokonywać przeróbek i napraw instalacji doprowadzającej gaz

### **UWAGA !!!**

W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej aparatury należy natychmiast zamknąć kurek odcinający na instalacji.

- przerwać pracę kuchni
- zgłosić przełożonemu zauważoną usterkę

### **OSTRZEŻENIE !!!**

Niewłaściwe obchodzenie się z kuchnią może spowodować wydzielanie się znacznych ilości gazu lub jego złe spalanie , co może stać się przyczyną wybuchu , pożaru lub zatrucia. Zatrucie gazem zawierającym tlenek węgla lub spalinami objawia się szumem w uszach , ociężałością , przyspieszonym tętnem , zawrotami głowy , wymiotami i ogólnym osłabieniem. W takiej sytuacji należy poszkodowanemu udzielić pierwszej pomocy i wezwać pogotowie ratunkowe.

## UDZIELANIE PIERWSZEJ POMOCY

- wynieść chorego na świeże powietrze
- ułatwić oddychanie rozpinając odzież
- podać do wężania środki trzeźwiące /np. amoniak/
- chorego okryć kocem i nie pozwolić zasnąć
- nieustannie nadzorować chorego
- w przypadku , gdy chory stracił przytomność i nie oddycha , należy zastosować sztuczne oddychanie , aż do czasu przybycia lekarza

## VI UWAGI KOŃCOWE

Przeglądy instalacji gazowych , oraz ciągów wentylacyjnych należy przeprowadzać jeden raz do roku. Wszelkie zauważone usterki , a zagrażające bezpiecznemu użytkowaniu należy zgłosić przełożonemu , po uprzednim wyłączeniu urządzenia to jest po zakręceniu kurka odcinającego dopływ gazu, oraz zabezpieczeniu pomieszczenia kuchni przed innymi osobami.

Dnia 27.01.2003 r

.....  
opracował:

.....  
sprawdził:

.....  
wprowadzam do stosowania i przestrzegania  
szczegółową instrukcję eksploatacji kuchni  
gazowej typ KGZ - 4