

INSTRUKCJA OBSŁUGI KUCHNI GAZOWEJ KGZ - 4 P

I. Przeznaczenie:

Kuchnia gazowa KGZ-4P 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
Szerokość z otwartymi drzwiczkami piekarnika	1230 mm
Ciężar	220 kg
Gwint rury doprowadzającej gaz	R 1”
Maksymalna temperatura piekarnika	320 st C
Obciążenie cieplne palników fi 100	2x 3,6 KW
Obciążenie cieplne palników fi 80	2x 3,0 KW
Obciążenie cieplne piekarnika	7,0 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 pokrętło do oporu i przekręcić w lewo do oporu około 30 stopni,wcisnąć głębiej do oporu ,zapalić palnik zapalający , po kilkunastu sekundach pokrętło można puścić.
- płomień palnika zapalającego nie powinien zgasnąć.
- zapalenie palnika głównego dokonujemy w następujący sposób,pokrętło z położenia „palnik zapalający”przekręcamy w lewo do pionu w położeniu „płomień pełny” do 90 stopni.
- palnik główny zapali się od palnika zapalającego.
- przy zapaleniu palnika piekarnika dokonujemy te same czynności co powyżej ,należy jednak przed zapaleniem palnika zapalającego , zdjąć nakrywkę w celu uzyskania do niego dostępu,a po jego uruchomieniu wstawiamy nakrywkę na miejsce i wykonujemy te same czynności co podczas zapalania palników nawierzchniowych.

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 pokrętko 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 związane z pieczeniem produktów w piekarniku kuchni gazowej.

Po rozgrzaniu piekarnika tj. po około 20 min. od czasu uruchomienia palnika należy umieścić w komorze produkty przeznaczone do pieczenia. Do tego celu służy tacka lub pojemnik. Jeżeli produkty umieszczone są w naczyniach należy ustawić je na ruszcie. Przy nagrzewaniu piekarnika należy korzystać z pełnego płomienia w celu skrócenia do minimum czasu rozgrzewu. Po uzyskaniu odpowiedniej temperatury należy pokrętko kurka ustawić w położeniu „płomień oszczędnościowy” przekręcając je w lewo skos do oporu.

4/ Czynności po zakończeniu pracy kuchni.

W celu wygaszenia palnika nawierzchniowego /palnika piekarnika / 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 zapalki
- 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 naczyn bezpośrednio na palnikach
- uderzać w pokręta , 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.

Limanowa dnia 01.XII.1997 rok

.....
opracował:

.....
sprawdził:

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