

DORA METAL Spółka z o.o.
ul. Chodzieska 27
64-700 Czarnków
tel. +48 (067) 255 20 42
fax +48 (067) 255 25 15
http://www.dora-metal.pl
e-mail: info@dora-metal.pl
serwis.zgloszenia@dora-metal.pl
serwis.porady@dora-metal.pl

serwis tel. 606 856 002



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

DYSTRYBUTORY TALERZY serii	DM-S-9432x
DYSTRYBUTOR KOSZY	DM-S-94315
TUBA DO DYSTRYBUCJI TALERZY serii	DM-94976/x

Informacje zawarte w tym dokumencie mogą być zmieniane przez DORA METAL bez powiadomienia użytkownika. Żadna część tego dokumentu nie może być reprodukowana ani rozpowszechniana w jakiegokolwiek formie albo przez jakiegokolwiek środki, bez pisemnego zezwolenia DORA METAL

**Prawa autorskie © 2008 dla DORA METAL Sp. z o.o.
Wszelkie prawa zastrzeżone**

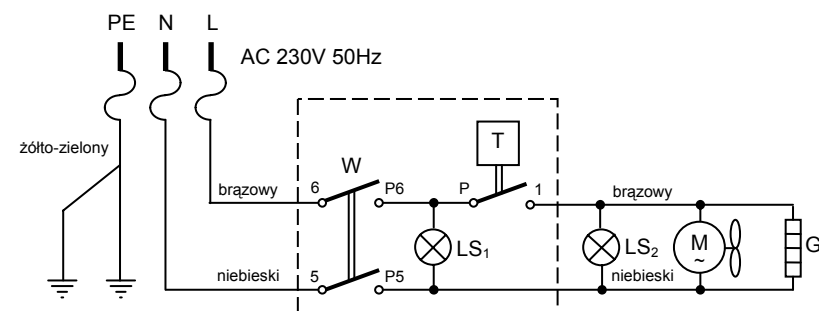
ISO 9001: 2000





Tym znakiem oznaczone są informacje o szczególnym znaczeniu dla bezpieczeństwa użytkownika oraz prawidłowej eksploatacji urządzenia. Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy dokładnie zaznajomić się z niniejszą instrukcją użytkownika.

Schemat nr 3. Dystrybutor koszy DM-S-94315

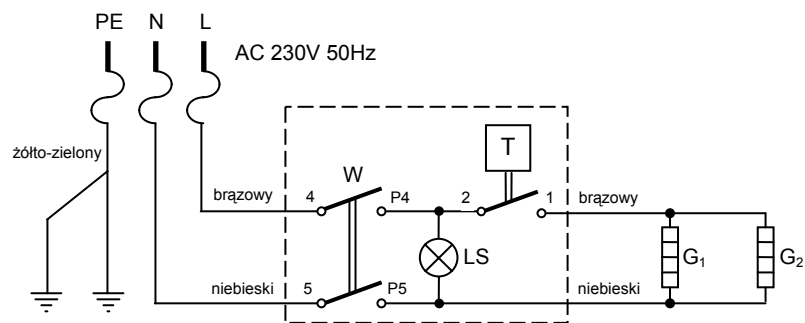


Legenda:

- G - Grzałka
- LS - Lampka sygnalizacyjna
- M - Silnik wentylatora
- T - Termostat
- W - Wyłącznik

SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

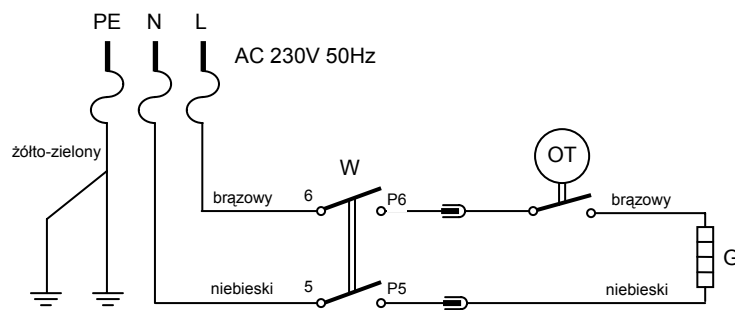
Schemat nr 1. Dystrybutory talerzy



Legenda:

- G - Grzałka
- LS - Lampka sygnalizacyjna
- T - Termostat
- W - Wyłącznik

Schemat nr 2. Tuba do dystrybucji talerzy



Legenda:

- G - Grzałka
- OT - Ogranicznik temperatury
- W - Wyłącznik

SPIS TREŚCI

PRZEZNACZENIE	4
DZIAŁANIE INSTALACJI GRZEWOCZEJ.....	4
NASTAWA TEMPERATURY	4
PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA	4
PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ	5
EKSPLLOATACJA.....	6
ZASADY PRAWIDŁOWEJ I BEZPIECZNEJ PRACY	6
TRANSPORT	7
DANE TECHNICZNE	8
Tabela 1. Dystrybutory talerzy	8
Tabela 2. Tuba do dystrybucji talerzy	8
Tabela 3. Dystrybutor koszy	9
TABLICZKA ZNAMIONOWA	9
SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ.....	10
Schemat nr 1. Dystrybutory talerzy.....	10
Schemat nr 2. Tuba do dystrybucji talerzy.....	10
Schemat nr 3. Dystrybutor koszy	11

PRZEZNACZENIE

Dystrybutory talerzy i koszy produkowane przez firmę DORA METAL należą do grupy profesjonalnych urządzeń grzewczych.

Dystrybutor talerzy jest urządzeniem przeznaczonym do podgrzewania, transportu i dystrybucji talerzy przy liniach wydawczych oraz w obiektach zbiorowego żywienia. Talerze magazynowane są w specjalnych wkładach grzewczych na ruchomej platformie zawieszanej na odpowiednio dobranych sprężynach.

Dystrybutor koszy jest urządzeniem przeznaczonym do podgrzewania i transportu oraz dystrybucji zastawy stołowej w specjalnych koszach używanych do zmywarek przemysłowych. Kosze o wymiarach 500 x 500 mm umieszczone są na ruchomej platformie wewnątrz korpusu, zawieszanej na odpowiednio dobranych sprężynach.

Tuba do dystrybucji talerzy przeznaczona jest do wbudowania w blat i służy do podgrzewania umieszczonych w niej talerzy.

DZIAŁANIE INSTALACJI GRZEWCZEJ

W dystrybutorze koszy przekazywanie ciepła do komory odbywa się w sposób wymuszony przy pomocy nagrzewnicy powietrza z wentylatorem umieszczonej na tylnej ścianie korpusu.

W dystrybutorze talerzy oraz tubie ciepło przekazywane jest od grzałek rurkowych. Załączanie i wyłączanie grzania odbywa się automatycznie poprzez styki termostatu.

NASTAWA TEMPERATURY

Czujnik elektromechanicznego termostatu umieszczony jest wewnątrz komory. Termostat dobrany jest tak, aby urządzenia osiągały temperaturę pracy podaną w odpowiednich tabelach dotyczących danych technicznych.

Temperaturę w komorze, przy której następuje załączenie lub rozłączenie styków termostatu nastawia się poprzez obrót pokrętki. Obrót pokrętki w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje podwyższenie nastawionej temperatury.

Tuba do talerzy wyposażona jest w osobny panel sterowniczy z wyłącznikiem. Temperatura w jej wnętrzu jest stała i utrzymywana przy pomocy ogranicznika temperatury.

PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA

Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych.



Nie należy stosować środków ściernych i innych, które mogłyby zarysować powierzchnię. Do mycia nie używać strumienia wody a jedynie wilgotnej ściereczki.

Po umyciu wyrobu, przed podłączeniem do sieci elektrycznej, urządzenie pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

Tabela 3. Dystrybutor koszy

Dane		DM-S-94315	DM-S-94316
Długość	mm	790	
Szerokość	mm	680	
Wysokość	mm	930	
Max załadunek	kg	75	
Moc	W	1350	Neutralny
Napięcie zasilania	V / Hz	230 / 50	
Temperatura wnętrza wkładu	°C	60	

TABLICZKA ZNAMIONOWA

Dane dotyczące producenta		Miejsce na oznaczenie wyrobu	
Nazwa i typ wyrobu	<input type="text"/>		
Nr fabryczny	<input type="text"/>	Napięcie znamionowe	<input type="text"/>
Masa	<input type="text"/>	Częstotliwość prądu	<input type="text"/>
Temperatura płyty	<input type="text"/>	Moc urządzenia	<input type="text"/>
Temperatura komór	<input type="text"/>	Max moc oświetlenia	<input type="text"/>
Temperatura szafki	<input type="text"/>	Moc układów grzejnych	<input type="text"/>

DANE TECHNICZNE**Tabela 1. Dystrybutory talerzy**

Dane		DM-S-94320	DM-S-94323
Długość	mm	900	1025
Szerokość	mm	460	520
Wysokość	mm	850	
Ilość wkładów	szt.	2	
Max ilość talerzy	szt.	2 x 50	
Max średnica talerzy	mm	260	320
Max załadunek	kg	50	
Moc	W	1600	
Napięcie zasilania	V / Hz	230 / 50	
Temperatura wnętrza wkładu	°C	60	

Tabela 2. Tuba do dystrybucji talerzy

Dane		DM-94976/2	DM-94976/3
Średnica	mm	φ 330	φ 390
Wysokość	mm	680	
Max ilość talerzy	szt.	50	
Max średnica talerzy	mm	260	320
Max załadunek	kg	50	
Moc	W	1350	
Napięcie zasilania	V / Hz	230 / 50	
Temperatura wnętrza wkładu	°C	60	

Ponieważ talerze mogą znacznie różnić się ciężarem, zaleca się, aby użytkownik dobrał siłę naciągową sprężyn właściwą do wagi posiadanych talerzy.

Może to łatwo osiągnąć zmieniając ilość założonych sprężyn.

Standardowo producent zakłada w dystrybutorze talerzy 15 sprężyn na każdy wkład grzejny dla 50 sztuk talerzy o średnicy ~ 260mm lub 30 sprężyn dla 50 sztuk talerzy o średnicy 320 mm w zależności od rodzaju dystrybutora i ciężaru jednego talerza ~ 0,5 kg.

Aby dokonać zmiany ilości sprężyn należy kolejno:

- wyjąć wkład z obudowy chwytając za kołnierz od strony platformy,
- dodać lub odjąć odpowiednią ilość sprężyn tak, aby po zapelnieniu wkładu ilość talerzy wystających ponad kołnierz wynosiła od 3 do 5 sztuk
- po dokonaniu regulacji wkład należy wstawić ponownie do obudowy.

Wykonanie regulacji ma decydujący wpływ na prawidłowe działanie i trwałość urządzenia.



Przed każdym wyjęciem wkładu talerzy należy odłączyć przewód zasilający z gniazda sieciowego.

W celu wbudowania tuby do dystrybucji talerzy należy wykonać w blacie mebla, w którym zostanie zainstalowana tuba, otwór o średnicy 315mm (dla DM-94476/2) lub 375mm (dla DM-94476/3). Otwór należy wyciąć w takim miejscu, aby po włożeniu tuby dystrybutora, poszycie zewnętrzne znajdowało się w odległości minimum 100mm od elementów zabudowy,

Elementem podtrzymującym tubę na blacie jest metalowy pierścień.

PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie jest przystosowane do zasilania z sieci 230V 50Hz i wyposażone jest w przewód ochrony PE.

Urządzenie powinno być zabezpieczone bezpiecznikami nie większymi niż 10A.



Uruchomienie urządzenia, może nastąpić tylko po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami z pomiarów, przeprowadzonymi zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przed wymianą przewodu przyłączeniowego należy przewód giętki wyposażyć w odpowiednie końcówki (przyłączenie typu Y).

Po stwierdzeniu, że instalacja elektryczna spełnia ww. wymagania, można do niej przyłączyć urządzenie. Przyłącza dokonujemy poprzez włożenie wtyczki przewodu przyłączeniowego do gniazda wtykowego.

Przed przyłączeniem do sieci należy bezwzględnie pamiętać o zablokowaniu kół dystrybutora poprzez wciśnięcie płytki hamulca. Uchroni to urządzenie przed przypadkowym przemieszczaniem, które może spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub wyrwanie przewodu z gniazda.



Producent nie bierze odpowiedzialności za trwałe wydłużenie spirali po rozciągnięciu jej na długość większą niż 2-krotna długość spirali w stanie spoczynku.

Tak przygotowane urządzenie jest gotowe do pracy.

EKSPLOATACJA

Po włożeniu wtyczki do gniazda sieciowego należy załączyć zasilanie poprzez obrót pokrętki termoregulatora (termostat z wyłącznikiem na wspólnej osi) w prawo do momentu wyczuwalnego przeskoku styków wyłącznika, co zostanie zasygnalizowane lampką koloru zielonego.

Temperatura wnętrza dystrybutora jest utrzymywana przy pomocy termostatu w zakresie od 30 do 60°C. Temperaturę 60°C uzyskuje się przez maksymalny obrót pokrętki w prawo (w stronę wzrastających cyfr). Wyłączenie urządzenia odbywa się w odwrotnym kierunku przez obrót pokrętki w lewo do pozycji „0”.

Obsługa urządzenia ogranicza się do utrzymania urządzenia w czystości.



Każdorazowo przed rozpoczęciem mycia należy urządzenie odłączyć od zasilania oraz doprowadzić do jego wystudzenia.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać strumienia wody, a jedynie wilgotnej ściereczki.

Po umyciu wyrobu, przed podłączeniem do sieci elektrycznej, urządzenie pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

ZASADY PRAWIDŁOWEJ I BEZPIECZNEJ PRACY



W celu zapewnienia bezpieczeństwa pracy obsługi oraz długotrwałej i bezawaryjnej pracy urządzenia, należy przestrzegać poniższych zasad:

- **Zaznajomić obsługę z podstawowymi przepisami dotyczącymi eksploatacji urządzeń elektrycznych, z zasadami bezpiecznej pracy i udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach**
- **Praktycznie zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji**
- **Zabrania się włączania urządzenia do sieci zasilającej, której nie sprawdzono uprzednio pod względem prawidłowości wykonania ochrony przeciwporażeniowej.**
- **Zabrania się włączania urządzenia do gniazda wtykowego nieposiadającego kołka zerującego**
- **Zabrania się mycia, czyszczenia oraz wszelkich napraw urządzenia podłączonego do sieci zasilającej**
- **Wszelkie naprawy urządzenia może dokonywać jedynie osoba do tego uprawniona, przestrzegając zasady wymiany uszkodzonych części na identyczne**
- **Za użytkowanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem lub zaleceniami niniejszej instrukcji, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności**

TRANSPORT

Producent wysyła urządzenie zabezpieczone tekturowymi kątownikami oraz folią. W czasie transportu należy zabezpieczyć urządzenie przed przesuwaniem się.

Urządzenie należy transportować w pozycji pracy.



Producent nie ponosi odpowiedzialności za urządzenie, które uległo uszkodzeniu w czasie transportu.