


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"/>
Klasa klimatyczna	<input type="text"/>	Moc urządzenia	<input type="text"/>
Typ agregatu	<input type="text"/>	Max moc oświetlenia	<input type="text"/>
Czynnik chłodniczy	<input type="text"/>	Moc układów grzejnych	<input type="text"/>
Masa czynnika	<input type="text"/>	Zakres temperatury	<input type="text"/>

DORA METAL Sp. z o.o.

ul. Chodzieska 27
64-700 Czarnków

Telefon +48 (067) 255 20 42

Faks +48 (067) 255 25 15

<http://www.dora-metal.pl>E-mail: info@dora-metal.plserwis.zgloszenia@dora-metal.plserwis.porady@dora-metal.pl

serwis tel. 606 856 002

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

**INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA****BUFETY. MOBILNE SYSTEMY BANKIETOWE**

SEGMENT CHŁODNICZY DORIAN DM-94901

SEGMENT CHŁODNICZY GUSTAW..... DM-94911

STANOWISKO JEZDNE Z WANNA
CHŁODNICZĄ WIKTOR DM-94800.xSTANOWISKO JEZDNE Z PŁYTA
CHŁODNICZĄ WIKTOR DM-94807.x

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!

DANE TECHNICZNE

Dane		Nr katalogowy		
		DM-94901	DM-94911	
Długość	mm	1400	1520	
Szerokość	mm	730	1060(760)	
Wysokość	mm	1480	1480	
Ilość pojemników GN	szt	3 x 1/1	3 x 1/1	
Napięcia zasilania	V / Hz	230 / 50		
Zakres regulacji temp.	°C	0 ÷ +10 temp. mierzona na dnie wanny		
Moc	W	Dane z tabliczki znamionowej		
Rodzaj czynnika chłodniczego				
Ilość czynnika chłodniczego				
Klasa klimatyczna				
Typ agregatu				
Dane		Nr katalogowy DM-		
		94800.2 94807.2	94800.3 94807.3	94800.4 94807.4
Długość	mm	865	1204	1543
Szerokość	mm	680		
Wysokość	mm	850		
Ilość pojemników 1/1 GN h=150 mm (wanna chłodnicza)	szt	2	3	4
Napięcia zasilania	V / Hz	230 / 50		
Zakres regulacji temp.	°C	0 ÷ +10 temp. mierzona na dnie wanny		
Moc	W	Dane z tabliczki znamionowej		
Rodzaj czynnika chłodniczego				
Ilość czynnika chłodniczego				
Klasa klimatyczna				
Typ agregatu				

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*
- *Zabrania się zasłaniania żaluzji komory agregatu skraplającego, ponieważ może to wpłynąć na prawidłową pracę urządzenia. Minimalna przestrzeń przed żaluzją komory agregatu powinna wynosić minimum 1 metr*
- *Urządzenia można eksploatować w zakresie temperatur otoczenia od 16 do 25°C i wilgotności względnej do 60% w pomieszczeniu suchym i przewiewnym.*

TRANSPORT

Producent wysyła urządzenie na palecie 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.

SPIS TREŚCI

PRZEZNACZENIE	4
DZIAŁANIE INSTALACJI CHŁODNICZEJ	4
NASTAWA TEMPERATURY WNETRZA	4
PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA	4
PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ	5
EKSPLLOATACJA	5
ZASADY PRAWIDŁOWEJ I BEZPIECZNEJ PRACY	6
TRANSPORT	6
DANE TECHNICZNE	7
TABLICZKA ZNAMIONOWA	7

UWAGA! OBSŁUGA STEROWNIKA ORAZ SCHEMAT INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ
W ZAŁĄCZNIKU NR 1a

PRZEZNACZENIE

Urządzenia produkowane przez firmę DORA METAL, należy do grupy profesjonalnych urządzeń chłodniczych. Mają zastosowanie w hotelach, restauracjach itp. jednostkach, w których istnieje konieczność ekspozycji i serwowania dań w stanie schłodzonym, pozwalającym na dłuższe zachowanie ich walorów smakowych, zapachowych i estetycznych. Część ekspozycyjna wanny umożliwia dogodne rozmieszczenie serwowanych dań na funkcjonalnych tacach lub pojemnikach GN. Podświetlana nadstawka bufetu zamontowana na płycie wierzchniej, wykonana jest z rur pokrytych warstwą chromu oraz szyby giętej.

Urządzenia wykonane są w wersji mobilnej umożliwiającej swobodne przemieszczanie po obiekcie gastronomicznym.

DZIAŁANIE INSTALACJI CHŁODNICZEJ

W urządzeniu odbywa się jednostopniowy, sprężarkowy obieg chłodniczy. Układ chłodniczy wypełniony jest ekologicznym czynnikiem chłodniczym R404a (dane zawarte na tabliczce znamionowej). Elementem rozprężnym jest rurka kapilarna \varnothing 1,2x5.

NASTAWA TEMPERATURY WNEŹRZA

Urządzenie wyposażone jest w sterownik elektroniczny pozwalający na regulację temperatury. Czujnik elektronicznego regulatora temperatury umieszczony jest w wannie. Regulator zaprogramowany jest tak, aby urządzenie osiągało temperaturę wnętrza podaną w danych technicznych. Sposób nastawy żądanej temperatury podany jest w załączniku nr 1a.

PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA

Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną. Powierzchnie zewnętrzne 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.



Urządzenie powinno być ustawione z dala od źródeł ciepła, w miejscu nienarażonym na działanie promieni słonecznych.

PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

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

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



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

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

Tak przygotowane urządzenie jest gotowe do pracy.



Ponieważ w trakcie transportu urządzenie mogło być odchylane od pionu o kąt większy niż 30°, przed przyłączeniem urządzenia do sieci należy odczekać około 3 ÷ 4 godzin. W przeciwnym wypadku może nastąpić uszkodzenie agregatu skraplającego.

EKSPLOATACJA

Temperatura chłodzonej przestrzeni i cykl pracy agregatu mogą ulegać wahaniom. Zależą one od temperatury otoczenia, ilości włożonych świeżych produktów oraz napływu ciepła z zewnątrz. Urządzenie służy do krótkotrwałego przechowywania produktów uprzednio schłodzonych do temperatury przechowywania. Produkty są schładzane od zimnych ścianek pojemników GN wkładanych do zimnej wanny w której panuje temperatura od 0 do +3C.

Czas ekspozycji produktów w zamkniętych pokrywkami pojemnikach zależy od ich temperatury początkowej oraz temperatury otoczenia, która nie powinna przekroczyć +25C. Przy spełnieniu powyższych warunków produkty można przechowywać w pojemnikach przez kilka godzin.

Po skończonej pracy należy urządzenie wyłączyć a pojemniki z produktami przełożyć do stołu chłodniczego.

Przed rozpoczęciem pracy należy wannę wytrzeć do sucha szmatką lub gąbką z wody powstałej w wyniku rozmrożenia szronu na ściankach, następnie wychłodzić a dopiero po tym włożyć schłodzone wcześniej produkty.

Wszystkie nastawy sterownika konieczne do normalnego funkcjonowania urządzenia są wprowadzone przez producenta



Do czyszczenia urządzenia nie należy używać strumienia wody. Za uszkodzenie agregatu skraplającego powstałe w wyniku nieprzestrzegania czystości skraplacza producent nie ponosi odpowiedzialności!

Urządzenia nie posiadają automatycznego systemu odparowania skroplin. Skropliny należy usuwać z pojemnika ręcznie, w miarę potrzeby, nie rzadziej niż raz na 48 godzin.