

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.plserwis.zgloszenia@dora-metal.plserwis.porady@dora-metal.pl

serwis tel. 606 856 002



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

SZAFKA PODGRZEWANA Z PŁYTA GRZEWCZĄ (ciagi) serii DM-94473.x

SZAFKA PODGRZEWANA Z BEMAREM (ciagi) serii DM-9441x
DM-9441x/x

SZAFKA PODGRZEWANA (ciagi) serii DM-94523

STOŁY PODGRZEWANE serii DM-S-9437x

SZAFY PODGRZEWANE serii DM-S-9438x

SZAFKA BANKIETOWA GRZEJNA DM-S-94390

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 środek, bez pisemnego zezwolenia DORA METAL

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

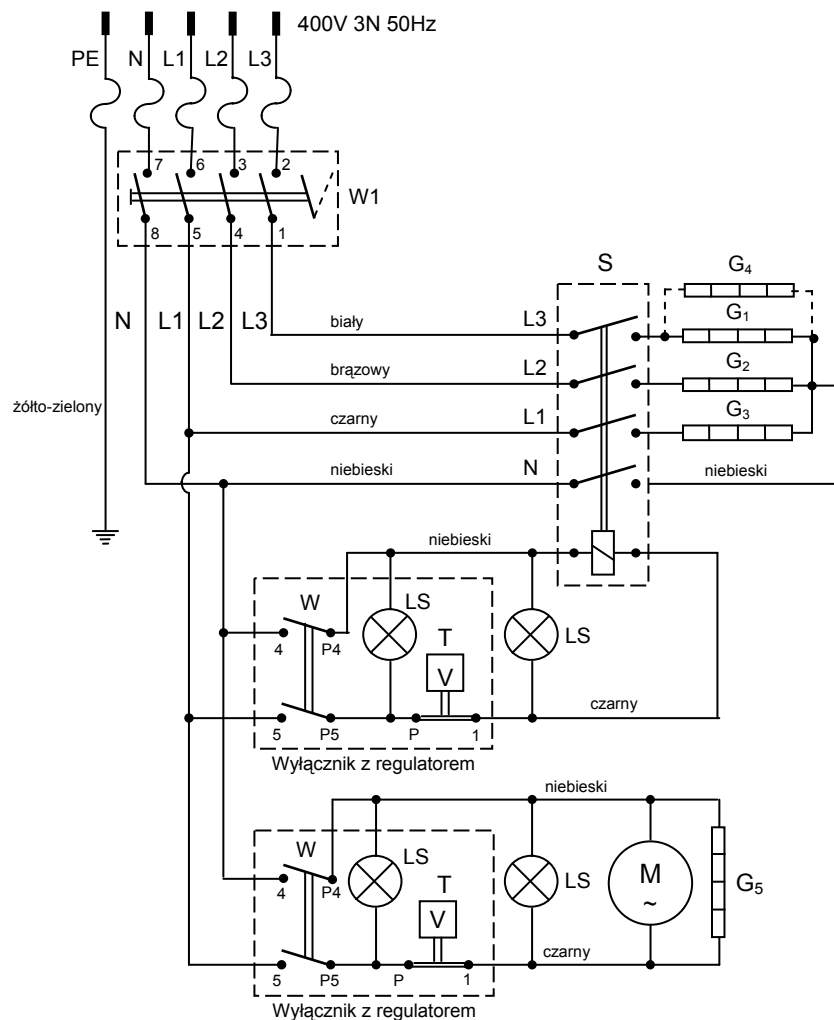
ISO 9001: 2000





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 6. Szafka podgrzewana z bemarem jednokomorowym DM-9441x



Legenda:

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| G - Grzałka | T - Termostat |
| LS - Lampka sygnalizacyjna | W - Wyłącznik |
| M - Silnik wentylatora | W1 - Wyłącznik główny |
| S - Stycznik | |

SPIS TREŚCI

PRZEZNACZENIE	4
DZIAŁANIE INSTALACJI GRZEWczej	4
NASTAWA TEMPERATURY	4
PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA	4
PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ	5
EKSPLLOATACJA	5
ZASADY PRAWIDŁOWEJ I BEZPIECZNEJ PRACY	6
TRANSPORT	7
DANE TECHNICZNE	8
Tabela 1. Stoły i szafki podgrzewane	8
Tabela 2. Szafy podgrzewane	8
Tabela 3. Szafka podgrzewana z bemarem wodnym jedno i wielokomorowym	9
TABLICZKA ZNAMIONOWA	10
SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ	11
Schemat nr 1. Stoły podgrzewane DM-S-94371 i DM-S-94372, Szafka podgrzewana DM-94523	11
Schemat nr 2. Stoły podgrzewane DM-S-94373 i DM-S-94374	11
Schemat nr 3. Stół podgrzewany (z płytą granitową) DM-94473	12
Schemat nr 4. Szafy podgrzewane DM-S-94381 i DM-S-94382	13
Schemat nr 5. Szafa bankietowa grzejna DM-S-94390	13
Schemat nr 6. Szafka podgrzewana z bemarem jednokomorowym DM-9441x	14

PRZEZNACZENIE

Stoły i szafy podgrzewane produkowane przez firmę DORA METAL należą do grupy profesjonalnych urządzeń grzewczych. Przeznaczone są głównie do magazynowania, podgrzewania i utrzymywania w ciepłym stanie zastawy stołowej. Mają zastosowanie w pomieszczeniach kuchni przeznaczonych do porcjowania i rozdzielania potraw, rozdzielniach kelnerskich oraz zapleczach gastronomicznych. Urządzenia wykonywane są w wersji przelotowej i nieprzelotowej.

Stół z płytą granitową przeznaczony jest do ekspozycji i dystrybucji uprzednio przygotowanych potraw na gorącej płycie. Stół wyposażony jest również w nagrzewnicę podgrzewającą szafkę.

Szafa bankietowa przeznaczona jest do podgrzewania i utrzymywania w ciepłym stanie potraw w zastawach stołowych. Wyposażona jest w kółka jezdne do swobodnego przemieszczania się po obiekcie. Standardowo w każdej szafie bankietowej instalowane są dwa kółka jezdne skrętne z blokadą ruchu.

DZIAŁANIE INSTALACJI GRZEWCZEJ

W stołach i szafach podgrzewanych przekazywanie ciepła do komory odbywa się w sposób wymuszony przy pomocy nagrzewnicy powietrza z wentylatorem. Załączanie oraz wyłączenie nagrzewnicy odbywa się automatycznie poprzez styki termostatu. Nagrzewnice umieszczone są na jednej lub dwóch ścianach bocznych korpusu szafki (w zależności od długości wyrobu).

W szafie bankietowej nagrzewnica w formie wysuwanej szuflady umieszczona jest w dolnej części korpusu.

W stole DM-94473 płyta podgrzewana jest osobnymi grzałkami.

NASTAWA TEMPERATURY

Czujnik elektromechanicznego termostatu umieszczony jest wewnątrz komory. Termostat dobrany jest tak, aby urządzenie osiągało temperaturę pracy podaną w danych technicznych. Temperaturę w komorze, przy której następuje rozłączenie lub załączenie styków termostatu nastawia się poprzez obrót wałka. Obrót wałka w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje podwyższenie nastawionej temperatury.

Temperatura płyty granitowej w stole podgrzewanym DM-94473 regulowana jest osobnym termostatem, którego czujnik zamocowany jest pod spodem płyty.

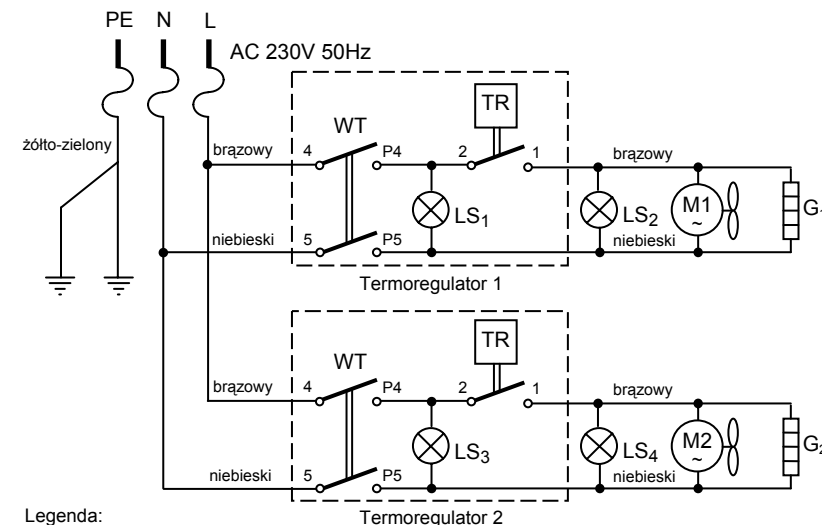
PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA

Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odłuszczonego, 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.

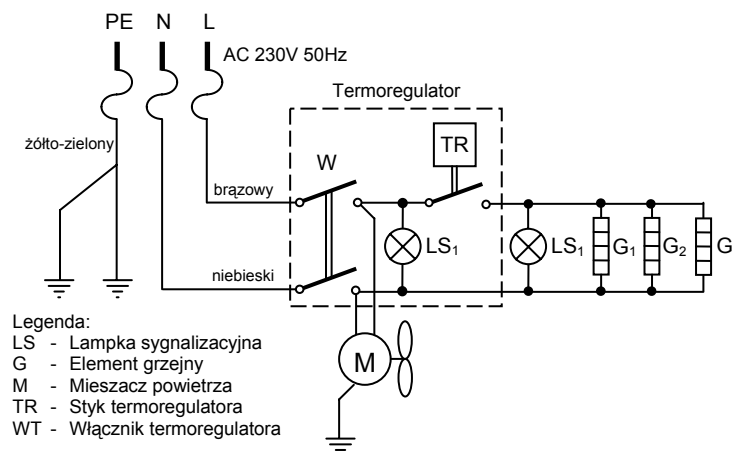
Schemat nr 4. Szafy podgrzewane DM-S-94381 i DM-S-94382



Legenda:

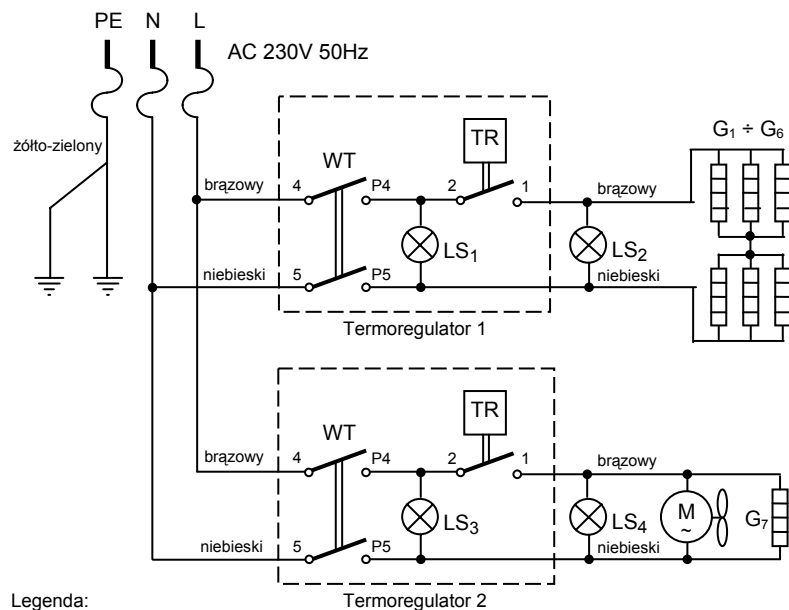
- G - Grzałka
- LS - Lampka sygnalizacyjna
- M - Mieszacz powietrza
- TR - Styk termostatu
- WT - Włacznik termostatu

Schemat nr 5. Szafa bankietowa grzejna DM-S-94390



Legenda:

- LS - Lampka sygnalizacyjna
- G - Element grzewczy
- M - Mieszacz powietrza
- TR - Styk termostatu
- WT - Włacznik termostatu

Schemat nr 3. Stół podgrzewany (z płytą granitową) DM-94473

Legenda:

- G - Grzałka
- LS - Lampka sygnalizacyjna
- M - Mieszacz powietrza
- TR - Styk termoregulatora
- WT - Włacznik termoregulatora

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

PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Urządzenia przystosowane są do zasilania z sieci 230V lub 400V 50Hz i wyposażone są w przewód ochronny PE.

Przyłączone do sieci urządzenie powinny być zabezpieczone odpowiednim bezpiecznikiem.



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

Po stwierdzeniu, że instalacja elektryczna spełnia ww. wymagania, można do niej przyłączyć urządzenie. Przyłączenia dokonuje się przez włożenie wtyczki przewodu przyłączeniowego urządzenia do gniazda wtykowego z bolcem zerującym.

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

EKSPLLOATACJA

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 komory utrzymywana jest automatycznie przy pomocy termostatu w zakresie od 30 do 60 °C. Temperaturę 60 °C uzyskuje się przez maksymalny obrót pokrętki w prawo. Załączenie i wyłączenie termostatu sygnalizowane jest lampką koloru czerwonego. Wyłączenie urządzenia odbywa się w odwrotnym kierunku przez obrót pokrętki w lewo do pozycji „0”.

W stołach i szafach podgrzewanych temperatura może ulegać wahaniom, ponieważ zależy ona od: temperatury otoczenia, ilości wstawionych zimnych naczyń oraz napływu zimnego powietrza z zewnątrz. Dlatego należy unikać niepotrzebnego otwierania oraz nie domykania drzwi. Pierwszego zapelnienia zaleca się dokonać po uprzednim wygrzaniu wnętrza urządzenia. Zasada ta powinna być przestrzegana także po dłuższej przerwie w eksploatacji.

W szafie bankietowej w górnej części nagrzewnicy zainstalowany jest pojemnik na wodę, którego zadaniem jest zapewnienie odpowiedniej wilgotności powietrza, co zapobiegać ma wysychaniu potraw. Objętość pojemnika zapewnia utrzymanie wilgotności powietrza w ciągu 5 godzin. Szczelność komory zapewnia uszczelka silikonowa zamontowana na skrzydłach drzwi odporna na działanie wysokiej temperatury.

W stole podgrzewanym z płytą grzewczą temperatura płyty regulowana jest osobnym termostatem w zakresie od 30 do 80 °C.

Przed załączeniem wanny beamarowej należy sprawdzić zamknięcie zaworu spustowego i uzupełnić ilość wody.

Włączenie urządzenia i nastawienie żądanej temperatury uzyskuje się poprzez dokonanie obrotu pokrętkiem termoregulatora w prawo i ustawienie jego w odpowiednim położeniu. Obrót pokrętki w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje

podwyższenie nastawionej temperatury, a w kierunku przeciwnym jej obniżenie. Pokręcenie pokrętelem w lewo do krańcowego położenia powoduje wyłączenie zasilania.

Do ustawienia temperatury w szafce podgrzewanej służy osobny termostat.

W celu skrócenia czasu podgrzewania wody w wannie beamarowej oraz zmniejszenia niekorzystnego zjawiska jej odparowywania, zaleca się przykrycie wanny podczas procesu grzania wody.

Po osiągnięciu w wannie żądanej temperatury wody, można do niej wkładać pojemniki GN z gorącymi produktami spożywczymi.

Bieżąca obsługa ogranicza się do utrzymania urządzeń w odpowiedniej czystości oraz uzupełniania w miarę potrzeby ilości wody w wannie beamarowej do poziomu oznaczonego linią poziomą.

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

Przed przystąpieniem do mycia wnętrza szafy bankietowej należy wyjąć pojemnik na wodę a następnie wysunąć nagrzewnicę z urządzenia.

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

Uwaga! Zarysowania blachy powstałe na skutek przesuwania po jej powierzchni twardych i szorstkich przedmiotów (np. talerzy) nie podlegają gwarancji.

ZASADY PRAWIDŁOWEJ I BEZPIECZNEJ PRACY

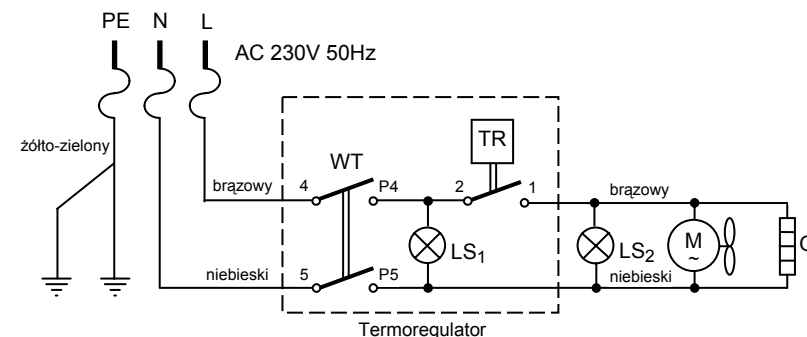


W celu zapewnienia bezpieczeństwa pracy obsługi oraz długotrwałej i bezawaryjnej pracy urządzenia, należy przestrzegać poniższych zasad:

- **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**

SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

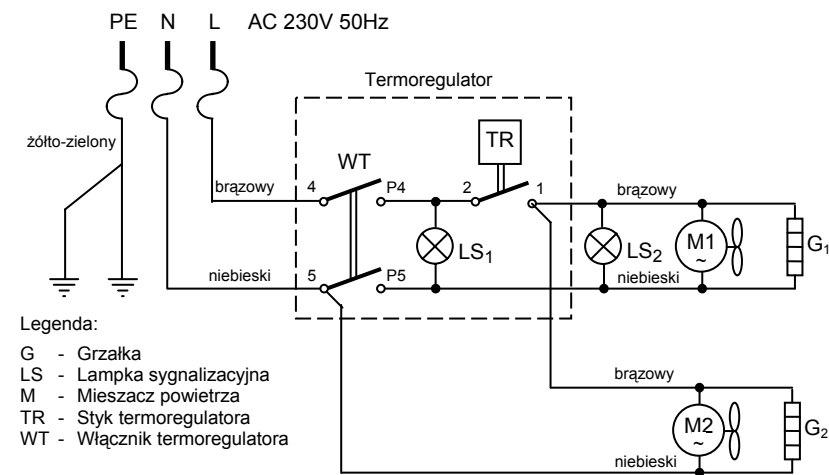
Schemat nr 1. Stoły podgrzewane DM-S-94371 i DM-S-94372, Szafka podgrzewana DM-94523



Legenda:

- G - Grzałka
- LS - Lampka sygnalizacyjna
- M - Mieszacz powietrza
- TR - Styk termoregulatora
- WT - Włącznik termoregulatora


Schemat nr 2. Stoły podgrzewane DM-S-94373 i DM-S-94374



Legenda:

- G - Grzałka
- LS - Lampka sygnalizacyjna
- M - Mieszacz powietrza
- TR - Styk termoregulatora
- WT - Włącznik termoregulatora

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"/>

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.

DANE TECHNICZNE**Tabela 1. Stoły i szafki podgrzewane**

Dane		DM-S-94371 ¹ DM-S-94372 ²	DM-S-94373 ¹ DM-S-94374 ²	DM-94473.2 ³ DM-94473.3 DM-94473.4	DM-94523 ⁴
Długość	mm	1000 ÷ 1500 ⁵	1600 ÷ 2000 ⁵	865 1204 1543	1000 ÷ 1500 ⁵
Szerokość	mm	600, 700		700	
Wysokość	mm	850			
Temperatura komory	°C	60			
Temperatura płyty	°C	Nie dotyczy		80	Nie dotyczy
Napięcie zasilania	V / Hz	230 / 50		400 / 50	230 / 50
Moc zainstalowana	W	1400	2800	3000 3800 4600	1400

Objaśnienia do tabeli:

¹ Stół przelotowy⁴ Stół do ciągów wydawczych² Stół nieprzelotowy⁵ Gradacja wymiarów - co 100 mm³ Stół z płytą ze stali nierdzewnej do ciągów wydawczych (opcja – płyta z granitu)**Tabela 2. Szafy podgrzewane**

Dane		DM-S-94381 ¹	DM-S-94382 ²	DM-S-94390 ³
Długość	mm	1000, 1100, 1200		1440
Szerokość	mm	600, 700		840
Wysokość	mm	1800		
Temperatura komory	°C	60		
Napięcie zasilania	V / Hz	230 / 50		
Moc zainstalowana	W	2800		2450

Objaśnienia do tabeli:

¹ Szafa przelotowa² Szafa nieprzelotowa³ Szafa bankietowa**Tabela 3. Szafka podgrzewana z bemaem wodnym jedno i wielokomorowym**

Dane		DM-94412 DM-94412/2	DM-94413 DM-94413/3	DM-94414 DM-94414/4
Długość	mm	865	1204	1543
Szerokość	mm	700		
Wysokość	mm	850		
Temperatura komory	°C	30...60		
Temperatura w wannie	°C	30..95		
Napięcie zasilania	V / Hz	400 / 50		
Moc zainstalowana	W	3000	3800	4600