

DORA METAL Sp. 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](mailto:serwis.zgloszenia@dora-metal.pl)  
[serwis.porady@dora-metal.pl](mailto:serwis.porady@dora-metal.pl)

serwis tel. 606 856 002



## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

STÓŁ EKSPOZYCYJNY PODGRZEWANY ...	DM-95101
STÓŁ SMAŻALNICZY .....	DM-95103
WITRYNY BEMAROWE GRZANE .....	DM-94923 DM-94924 DM-94925

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**

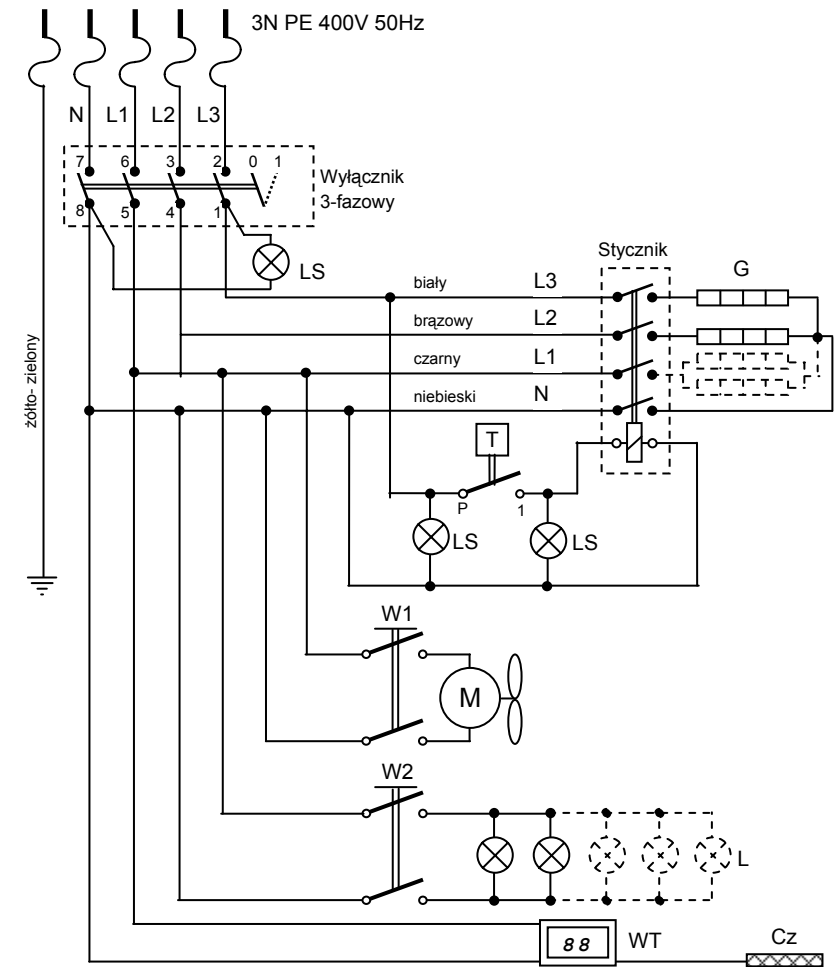
ISO 9001: 2000





**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!**

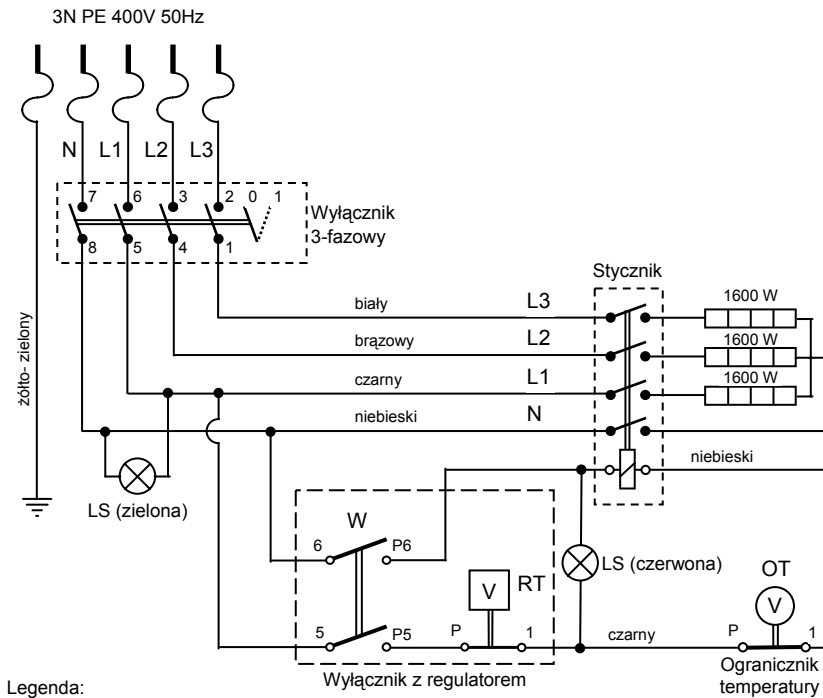
**Schemat nr 3. Witryny bezarowe**



Legenda:

- |                                    |                            |
|------------------------------------|----------------------------|
| Cz - Czujnik wskaźnika temperatury | S - Stycznik               |
| G - Grzałka                        | T - Termostat              |
| L - Lampa oświetleniowa            | W1 - Wyłącznik mieszacza   |
| Ls - Lampka sygnalizacyjna         | W2 - Wyłącznik oświetlenia |
| M - Mieszacz powietrza             | WT - Wskaźnik temperatury  |

**Schemat nr 2. Stół smaźalniczy DM-95103**



Legenda:

- G - Grzałki
- LS - Lampka sygnalizacyjna
- WT - Wylacznik
- TR - Termostat

**SPIS TREŚCI**

PRZEZNACZENIE .....	4
DZIAŁANIE INSTALACJI GRZEWOCZEJ .....	4
NASTAWA TEMPERATURY .....	4
PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA .....	4
PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ .....	5
EKSPLOATACJA .....	5
ZASADY PRAWIDŁOWEJ I BEZPIECZNEJ PRACY .....	6
TRANSPORT .....	6
DANE TECHNICZNE .....	7
Tabela 1. Stół ekspozycyjny i smaźalniczy .....	7
Tabela 2. Witryny bemarowe .....	7
TABLICZKA ZNAMIONOWA .....	8
SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ .....	9
Schemat nr 1. Stół ekspozycyjny DM-95101 .....	9
Schemat nr 2. Stół smaźalniczy DM-95103 .....	10
Schemat nr 3. Witryny bemarowe .....	11

## PRZEZNACZENIE

Urządzenia produkowane przez firmę DORA METAL, należą do grupy profesjonalnych urządzeń grzewczych i przeznaczone są do wyposażenia stanowisk gastronomicznych w marketach, kuchniach otwartych itp.

Stół ekspozycyjny przeznaczony jest do eksponowania i wydawania leżących na gorącej płycie nierdzewnej wcześniej przygotowanych potraw (zwłaszcza pizzy i kurczaków).

Stół smażalniczy wyposażony w żeliwną płytę grzaną o dużej średnicy, przeznaczony jest do przygotowania, ekspozycji i utrzymywania potraw w pożądanej temperaturze.

Witryna bemarowa grzana przeznaczona jest do eksponowania oraz utrzymywania w określonej temperaturze i wilgotności uprzednio przygotowanych potraw. Witryny najczęściej współpracują z piecami konwekcyjno-parowymi.

Wszystkie wymienione wyżej urządzenia wyposażone są w kółka jezdne służące do swobodnego przemieszczania się po obiekcie gastronomicznym. Standardowo w każdym urządzeniu instalowane są dwa kółka jezdne z blokadą ruchu.

## DZIAŁANIE INSTALACJI GRZEWczej

W urządzeniach przekazywanie ciepła do produktów spożywczych odbywa się od grzałek elektrycznych rurkowych zamocowanych pod płytą grzejną, a w witrynie bemarowej umieszczonych bezpośrednio pod pojemnikami GN. Załączanie i wyłączanie grzałek odbywa się cyklicznie poprzez styki termostatu.

## NASTAWA TEMPERATURY

Czujnik elektromechanicznego termostatu umieszczony jest pod płytą grzejną lub w tunelu powietrza (witryna grzana). Termostat dobrany jest tak, aby urządzenie osiągało zakres temperatur podany w danych technicznych.

## PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA

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

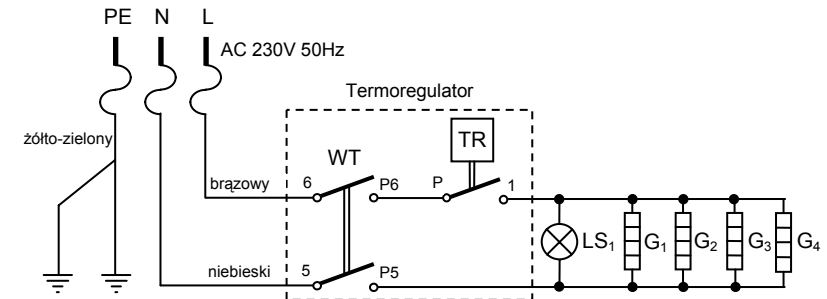


**Nie należy stosować środków ściernych i innych, które mogłyby zarysować powierzchnię. Do mycia nie używać strumienia wody a jedynie wilgotnej ściereczki.**

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

## SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ


Schemat nr 1. Stół ekspozycyjny DM-95101



Legenda:

- G - Grzałki
- LS - Lampka sygnalizacyjna
- TR - Termostat
- WT - Wyłącznik

**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"/>

**PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ**

Urządzenia są przystosowane do zasilania z sieci 230V lub 400V / 50 Hz w zależności od typu (patrz dane techniczne).

Urządzenia wyposażone są 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.

**EKSPLLOATACJA**

Włączenie zasilania następuje przez obrót pokrętki wyłącznika głównego z poz. „O” do poz. „1”. Stan włączenia napięcia sygnalizowany jest zapaleniem lampki koloru zielonego.

Urządzenia wyposażone są w termostat z wbudowanym wyłącznikiem. Przekręcenie pokrętki termostatu z pozycji „O” powoduje włączenie zasilania grzałek, co sygnalizowane jest zapaleniem się czerwonej lampki sygnalizacyjnej. Regulacji temperatury płyty grzanej dokonuje się poprzez zmianę nastawy pokrętki od minimum do maksimum.

W stole smażalniczym dodatkowo zamontowany jest ogranicznik temperatury, który zabezpiecza płytę przed przekroczeniem maksymalnej temperatury (jest on umiejscowiony w miejscu niedostępnym dla obsługi). Przy wyłączeniu urządzenia należy w pierwszej kolejności dokonać ustawieniu pokrętki termostatu w pozycję „0”, a następnie dokonać wyłączenia urządzenia przy pomocy wyłącznika głównego.

Przed załączeniem witriny beamarowej należy sprawdzić i ewentualnie uzupełnić ilość wody w wysuwanych szufladach. Po nalaniu do każdej szuflady 10 litrów wody należy ostrożnie wsunąć je do wnętrza. Właściwą temperaturę wnętrza witriny uzyskuje się przy włączonych grzałkach i wentylatorze. Po wygrzaniu witriny należy w jej wnętrzu utrzymywać temperaturę 60 do 80°C posługując się wskazaniem termometru cyfrowego ustawiając odpowiednio pokrętkę termostatu. Zapewni to odpowiednią wilgotność wnętrza i zapobiegnie wysychaniu produktów.

W przypadku, gdy urządzenia wyposażone są w nadstawkę, włączenie oświetlenia lub opcjonalnie grzania nadstawki dokonuje się przy pomocy wyłącznika klawiszowego znajdującego się z prawej strony wyłącznika głównego. Po zakończeniu pracy pokrętkę termostatów należy ustawić w pozycji „0”

Bieżąca obsługa urządzeń ogranicza się do prawidłowej eksploatacji, utrzymania urządzeń w czystości i do uzupełniania w witrzynach beamarowych odpowiedniego poziomu wody w wysuwanych szufladach.

Każdorazowo przed rozpoczęciem mycia urządzenia należy wystudzić

**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 wysłał 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. Stół ekspozycyjny i smażalniczy**

Dane		Nr katalogowy	
		DM-95101	DM-95103
Długość	mm	1200	900
Szerokość	mm	1200	900
Wysokość (z nadstawką)	mm	870 (1400)	1175
Średnica płyty grzewczej	mm	–	540
Napięcia zasilania	V / Hz	230 / 50	400 / 50 3N
Moc	W	3000	4100
Zakres regulacji temperatury.	°C	30 ÷ 70	60 ÷ 300

**Tabela 2. Witryny bemarowe**

Dane		Nr katalogowy		
		DM-94923	DM-94924	DM-94925
Długość	mm	1070	1395	1720
Szerokość	mm	1100		
Wysokość (z nadstawką)	mm	850 (1430)		
Ilość pojemników 1/1 GN + 1/3 GN	mm	3 + 3	4 + 4	5 + 5
Napięcia zasilania	V / Hz	400 / 50 3N		
Moc	W	3700	5450	5600
Zakres regulacji temperatury.	°C	30 ÷ 80		