

DORA METAL Spółka z o.o.
ul. Chodzieska 27
PL 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

URZĄDZENIA GRZEJNE DO ZABUDOWY

PŁYTA GRZEWCZA serii DM-94946.x

WANNA BEMAROWA ZE WSPÓLNYM I Z DM-9494x
NIEZALEŻNYM STEROWANIEM serii DM-9494x/x

PŁYTA CERAMICZNA GRZEWCZA serii DM-94945.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

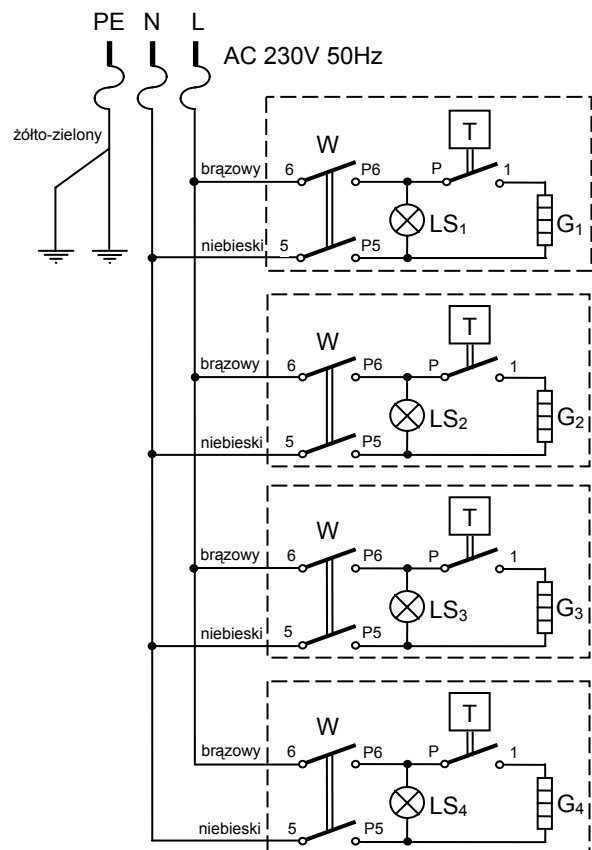


Wydanie lipiec 2009



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 2. Wanna bemarowa DM-9494x/x. Płyta ceramiczna DM-94945.x



Legenda:

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

SPIS TREŚCI

PRZEZNACZENIE	4
DZIAŁANIE INSTALACJI GRZEWCZEJ.....	4
NASTAWA TEMPERATURY	4
MONTAŻ WYROBU.....	4
PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA	4
PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ.....	4
EKSPLOATACJA.....	5
ZASADY PRAWIDŁOWEJ I BEZPIECZNEJ PRACY.....	6
TRANSPORT.....	6
DANE TECHNICZNE.....	7
Tabela 1. Płyta grzewcza i wanna bemarowa ze wspólnym i z niezależnym sterowaniem serii DM-.....	7
Tabela 2. Płyta ceramiczna grzewcza serii DM-.....	7
TABLICZKA ZNAMIONOWA	8
SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ.....	9
Schemat nr 1. Płyta grzewcza DM-94946, Wanna bemarowa DM-9494x.....	9
Schemat nr 2. Wanna bemarowa DM-9494x/x. Płyta ceramiczna DM-94945.x.....	10

PRZEZNACZENIE

Urządzenia grzejne do zabudowy produkowane przez firmę DORA METAL, należą do grupy profesjonalnych urządzeń grzewczych. Przeznaczone są do utrzymywania w podwyższonych temperaturach wcześniej przygotowanych gorących potraw.

DZIAŁANIE INSTALACJI GRZEWCZEJ

W urządzeniu przekazywanie ciepła do produktów spożywczych odbywa się od grzałek elektrycznych. Załączanie i wyłączanie grzałek odbywa się cyklicznie poprzez styki termostatu.

NASTAWA TEMPERATURY

Czujnik elektromechanicznego termostatu umieszczony jest pod spodem wanny (płyty). Termostat dobrany jest tak, aby urządzenie osiągało zakres temperatur podany w danych technicznych.

MONTAŻ WYROBU

Konstrukcja wyrobu zapewnia ich łatwy montaż, którego dokonuje się poprzez umieszczenie urządzenia w odpowiednio dopasowanym otworze wykonanym w blacie. Panel sterujący urządzenia można zamontować w panelu zabudowy dekoracyjnej.

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.

PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie jest przystosowane do zasilania z sieci 230V 50 Hz .

Urządzenie wyposażone jest w przewód ochronny PE.

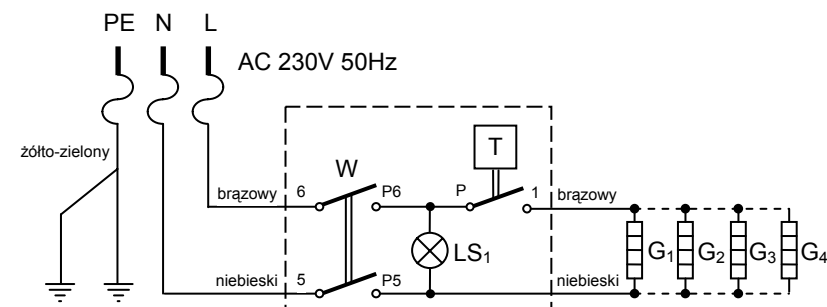
Przed wymianą przewodu przyłączeniowego należy przewód giętki wyposażyć w odpowiednie końcówki (przyłączenie typu Y).



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

SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ


Schemat nr 1. Płyta grzewcza DM-94946, Wanna białowa DM-9494x



Legenda:

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

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"/>

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

Tak przygotowane urządzenie jest gotowe do pracy.

EKSPLOATACJAPłyta grzewcza:

Podgrzewanie płyty włącza się poprzez termostat z automatyczną regulacją. Maksymalna temperatura płyty wynosi 60°C.

Wanna beamarowa:

Przed załączeniem wanny beamarowej należy sprawdzić zamknięcie zaworu spustowego i uzupełnić ilość wody do poziomu wybitego na wewnętrznej stronie wanny.

Włączenie urządzenia i nastawienie żądanej temperatury uzyskuje się poprzez dokonanie obrotu pokrętle termoregulatora w prawo i ustawienie jego w odpowiednim położeniu. Obrót pokręta w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje podwyższenie nastawionej temperatury, a w kierunku przeciwnym jej obniżenie. Pokręcenie pokrętle w lewo do krańcowego położenia powoduje wyłączenie zasilania.

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 komorze 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.

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.

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

Płyta ceramiczna:

Podgrzewanie poszczególnych płyt włącza się poprzez termostaty z automatyczną regulacją. Maksymalna temperatura płyty wynosi 110°C. Płyty szklane należy używać z ostrożnością, ponieważ są wrażliwe na mocne uderzenia i odrapania.

Przy czyszczeniu płyt obowiązują te same zasady jak w przypadku innych powierzchni szklanych. W żadnym wypadku nie wolno stosować ściernych lub agresywnych środków czyszczących, piasku do szorowania lub materiałów o drapiącej powierzchni. Do czyszczenia nie może być używany sprzęt do czyszczenia parą.

Lekkie nie przypalone zabrudzenia należy zetrzeć wilgotną ściereczką z dodatkiem łagodnego detergentu typu Ludwik. Mocno przywarłe zanieczyszczenia należy usuwać skrobakiem a następnie zetrzeć powierzchnię wilgotną ściereczką.

Przy usuwaniu cukru, tworzyw sztucznych i folii aluminiowej nie wolno wyłączać płyty. Należy natychmiast zeszkobać resztki w gorącym stanie płyty. Po usunięciu zabrudzenia można płytę wyłączyć i ostudzoną już płytę doczyścić specjalnym środkiem czyszczącym do kuchennych płyt ceramicznych. Nigdy nie należy nanosić

środką czyszczącego na gorącą płytę. W przypadku pęknięcia lub wyłamania płyty należy natychmiast odłączyć ją od sieci.

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 nie posiadającego 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 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. Płyta grzewcza i wanna barmarowa ze wspólnym i z niezależnym sterowaniem serii DM-

Dane		Nr katalogowy						
		94946.2	94946.3	94946.4	94942 94942/2	94943 94943/3	94944 94944/4	
Wymiary	szerokość	mm	725	1064	1403	725	1064	1403
	głębokość	mm	590					
	wysokość	mm	215			430		
Wymiary otworu montażowego	mm	701x 566	1040x 566	1379x 566	701x 566	1040x 566	1379x 566	
Ilość komór	szt.	-			1 2	1 3	1 4	
Ilość pojemników GN 1/1 h=200 mm do włożenia	szt.	-			2	3	4	
Moc	W	1600	2400	3200	1600	2400	3200	
Napięcie zasilania	V / Hz	230 / 50						
Zakres regulacji temp.	°C	30...60			30...95			

Tabela 2. Płyta ceramiczna grzewcza serii DM-

Dane		Nr katalogowy				
		94945.1	94945.2	94945.3	94945.4	
Wymiary	szerokość	mm	386	725	1064	1403
	głębokość	mm	590			
	wysokość	mm	140			
Wymiary otworu montażowego	mm	362x566	701x566	1040x566	1379x566	
Moc	W	800	1600	2400	3200	
Napięcie zasilania	V / Hz	230 / 50				
Zakres regulacji temp.	°C	30...110				