INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

PODGRZEWACZE POTRAW serii DM-9431x

PODGRZEWACZ POTRAW DM-94904

NADSTAWKI serii DM-9457x
NADSTAWKI serii DM-9458x

ISO 9001:2000

Wydanie styczeń 2008



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 użytkowania

SPIS TREŚCI

PRZEZNACZENIE 4
DZIAŁANIE INSTALACJI GRZEWCZEJ 4
NASTAWA TEMPERATURY 4
PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA 4
PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ 5
EKSPLOATACJA 5
ZASADY PRAWIDŁOWEJ I BEZPIECZNEJ PRACY 6
TRANSPORT 7
DANE TECHNICZNE 8
Tabela 1. Podgrzewacze potraw 8
Tabela 2. Moce znamionowe podgrzewaczy potraw DM-94310 i DM-94311 8
Tabela 3. Nadstawki DM-9457x 8
Tabela 4. Moce znamionowe nadstawek DM-9457x 8
Tabela 5. Nadstawki DM-9458x 9
Tabela 6. Moce znamionowe nadstawek DM-9458x 9
TABLICZKA ZNAMIONOWA 9
SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ 10
Schemat nr 1. Podgrzewacze potraw DM-94310 i DM-94311 10
Schemat nr 2. Podgrzewacz potraw DM-94904 10
Schemat nr 3. Nadstawki z oświetleniem 11

PRZEZNACZENIE

Podgrzewacze potraw, nadstawki w wersji z podgrzewaniem oraz podgrzewacze nastawiane należą do grupy profesjonalnych urządzeń grzewczych produkowanych przez firmę DORA METAL.

Podgrzewacz potraw jest urządzeniem przeznaczonym do krótkotrwałego utrzymywania w ciepłym stanie potraw przygotowanych do spożycia umieszczonych na blacie pod promiennikami podczerwieni. Znajduje on zastosowanie na stanowisku dystrybucyjnym, linii wydawczej oraz w rozdzielniach kelnerskich.

Nadstawki z promiennikami halogenowo-kwarcowymi instalowane są głównie nad urządzeniami grzewczymi w ciągach wydawczych i mają za zadanie zabezpieczyć ogrzewane w tych urządzeniach potrawy przed utratą ciepła.

Podgrzewacz nastawiany DM-94904 jest niezależnym elementem grzewczym, którego zadaniem jest utrzymywanie określonej temperatury napojów i dań umieszczanych na jego podgrzewanej płycie. Najczęściej znajduje on zastosowanie w segmentach neutralnych bufetów śniadaniowych.

DZIAŁANIE INSTALACJI GRZEWCZEJ

W podgrzewaczach potraw oraz nastawkach przekazywanie ciepła odbywa się przez promieniowanie od ceramicznych lub halogenowo-kwarcowych promienników podczerwieni.

W podgrzewaczu nastawianym DM-94904 ciepło przekazywane jest do płyty grzejnej od grzałki rurkowej poprzez aluminiową płytę akumulacyjną.

NASTAWA TEMPERATURY

Temperatura utrzymywana na powierzchni blatu, nad którym znajduje się podgrzewacz potraw z promiennikami podczerwieni jest stała (nie regulowana) i wynosi 50 ± 5^{O}C w zależności od temperatury otoczenia.

Podgrzewacz nastawiany DM-94904 wyposażony jest w ogranicznik temperatury umożliwiający uzyskanie na płycie grzejnej temperatury +65^{O}C.

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 ścierających 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

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

Urządzenia powinny być zabezpieczone bezpiecznikami nie większymi niż 16A.



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.

Nadstawka podłączona jest mechanicznie i elektrycznie z urządzeniem, na którym została zamontowana. Wyposażona jest w przewód zasilający poprowadzony w rurze nośnika. Przewód po przeprowadzeniu przez otwór w ekspanderze mocującym nadstawkę, należy podłączyć do listwy zasilającej urządzenia, na którym została zamontowana.

Podgrzewacze potraw DM-94310 i DM-94311 winny być zainstalowane w taki sposób, aby odległość tych urządzeń od ścian wynosiła minimum 10 cm.

Podgrzewacz potraw DM-94904 wyposażony jest sznur przyłączeniowy spiralny.



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

Przyłączenia podgrzewaczy dokonujemy poprzez włożenie wtyczki przewodu przyłączeniowego do gniazda wtykowego.

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

Tak przygotowane urządzenie jest gotowe do pracy.

EKSPLOATACJA

Włączenia zasilania w podgrzewaczu potraw lub w nadstawce dokonuje się wyłącznikiem klawiszowym. Włączenie sygnalizowane jest poprzez podświetlenie klawisza wyłącznika. Od tego momentu zaczyna się grzanie promienników.

Włączenie podgrzewacza nastawianego DM-94904 dokonuje się wyłącznikiem dźwigniowym. Podgrzewacz należy ustawić w miejscu nie narażonym na przeciągi. Po skończonej pracy należy urządzenie wyłączyć wyłącznikiem oraz odłączyć od zasilania.

Bieżąca obsługa urządzeń ogranicza się do utrzymania urządzenia w czystości i przeprowadzenia okresowej konserwacji.

W celu przeprowadzenia prawidłowej i bezpiecznej konserwacji nadstawki, należy wykonać następujące czynności:

- Dla nadstawki z oświetleniem:
  - Odłączyć urządzenie od sieci zasilającej;
  - Wyjąć osłonę świetlówki z uchwytów oprawy lampy;
  - Wyczyścić lustro (odbłysk) lampy czystą szmatką nasączoną spirytusem;
  - Przemyć świetlówkę i osłonę czystą szmatką lub w przypadku jej uszkodzenia wymienić na nową;
  - Pozostałe elementy urządzenia przemyć ciepłą wodą z łagodnym detergentem,
  - Wytrzeć do sucha czystą szmatką;

- Dokonać wizualnych oględzin widocznych części instalacji elektrycznej;
- Włożyć świetlówkę w uchwyty oprawy lampy.

- Dla nadstawki z grzaniem:
  - Odłączyć urządzenie od sieci zasilającej;
  - Odczekać do wystygnięcia lamp halogenowo-kwarcowych do temperatury otoczenia;
  - Ostrożnie wyjąć żarnik z uchwytów oprawki lampy;
  - Wyczyścić lustro (odbłysk) lampy w taki sam sposób jak żarnik
  - Przemyć żarnik czystą szmatką nasączoną spirytusem lub w przypadku jego uszkodzenia wymienić na nowy;
  - Pozostałe elementy urządzenia przemyć ciepłą wodą z łagodnym detergentem
  - Wytrzeć do sucha czystą szmatką
  - Dokonać wizualnych oględzin widocznych części instalacji elektrycznej (przewód zasilający, oprawki żarników)
  - Włożyć żarnik w uchwyty oprawki lampy



Podczas mycia i montażu żarnika nie wolno dotykać rurki kwarcowej palcami. Jeżeli taka sytuacja zaistnieje należy ją powtórnie przemyć spirytusem.

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.

DANE TECHNICZNE

Tabela 1. Podgrzewacze potraw

Dane		DM-94310	DM-94311	DM-94904
Długość	mm	800 ÷ 2000	800 ÷ 2000	585
Szerokość	mm	300	300	325
Wysokość	mm	350	700	50
Moc 1 promiennika	W	150		Nie dotyczy
Moc znamionowa	W	Wg tabeli nr 2		200
Napięcie zasilania	V / Hz	230 / 50		

Tabela 2. Moce znamionowe podgrzewaczy potraw DM-94310 i DM-94311

Długość mm	800 ÷ 1000	1100 ÷ 1300	1400 ÷ 1600	1700 ÷ 1800	1900 ÷ 2000
Moc {W}	450 W	600 W	750 W	900 W	1050 W

Tabela 3. Nadstawki DM-9457x

Dane		DM-94575	DM-94576	DM-94577	DM-94578
Liczba półek	szt.	1 półka	2 półki	1 półka	2 półki
Długość	mm	830, 1030, 1165, 1500			
Szerokość	mm	428	475	428	475
Wysokość	mm	450	717	450	717
Napięcie zasilania	V / Hz	Nie dotyczy		230 / 50	
Moc znamionowa	W	Nie dotyczy		Wg tabeli nr 4	

Tabela 4. Moce znamionowe nadstawek DM-9457x

Długość [mm]	DM-94577, DM-94578		DM-94578	
	1 półka z oświetleniem	1 półka z grzaniem	2 półki z oświetleniem	1 półka z grzaniem
830	1 x 13 W	2 x 300 W	2 x 13 W	2 x 300 W
1030	1 x 13 W	–	2 x 13 W	–
1165	2 x 8 W	3 x 300 W	4 x 8 W	3 x 300 W
1500	2 x 13 W	4 x 300 W	4 x 13 W	4 x 300 W

Tabela 5. Nadstawki DM-9458x

Dane		DM-94580	DM-94581	DM-94582	DM-94583
Liczba półek	szt.	1			
Długość	mm	865, 1204, 1543			
Szerokość	mm	480	575	480	410
Wysokość	mm	480	580	480	
Napięcie zasilania	V / Hz	230 / 50			
Moc znamionowa	W	Wg tabeli nr 6			

Tabela 6. Moce znamionowe nadstawek DM-9458x

Długość [mm]	DM-94580, DM-94581, DM-94582, DM-94583	
	z oświetleniem	z grzaniem
865	13 W, 2x50 W (halogen)	2x150 W
1204	21 W, 3x50 W (halogen)	4x150 W
1543	26 W, 4x50 W (halogen)	6x150 W

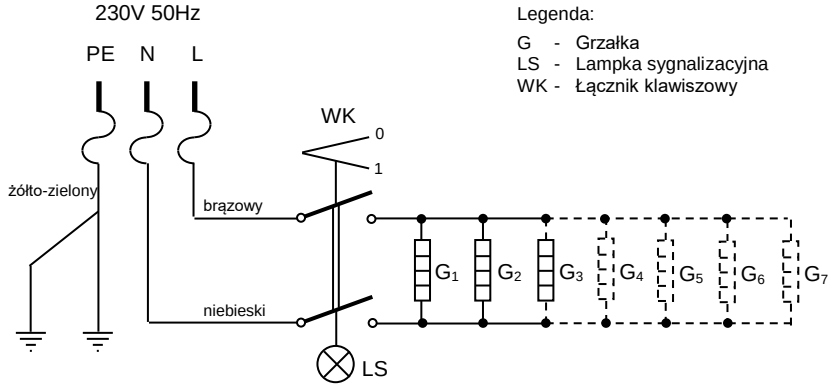
TABLICZKA ZNAMIONOWA

DORA METAL	Dane dotyczące producenta	Miejsce na oznaczenie wyrobu

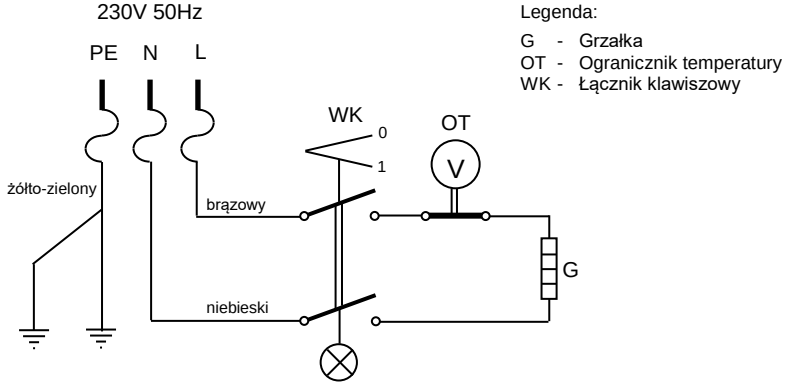
Nazwa i typ wyrobu			
Nr fabryczny		Napięcie znamionowe	
Masa		Częstotliwość prądu	
Temperatura płyty		Moc urządzenia	
Temperatura komór		Max moc oświetlenia	
Temperatura szafki		Moc układów grzejnych	

SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

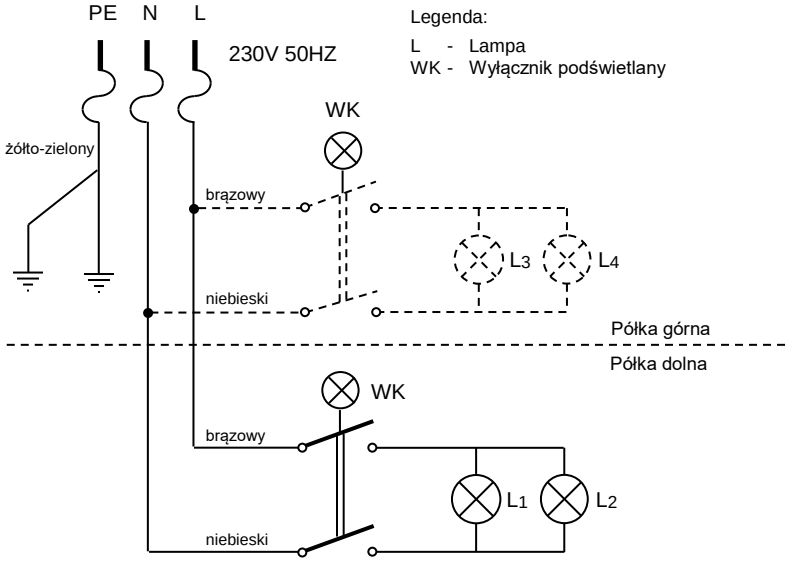
Schemat nr 1. Podgrzewacze potraw DM-94310 i DM-94311



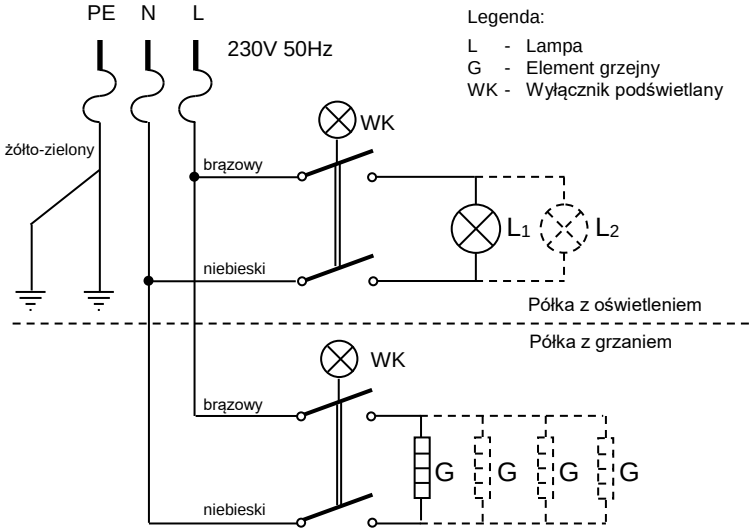
Schemat nr 2. Podgrzewacz potraw DM-94904



Schemat nr 3. Nadstawki z oświetleniem



Schemat nr 4. Nadstawka z grzaniem i oświetleniem



żółto-zielony

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@dora-metal.pl

serwis tel. 602 286 179

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 jakiejkolwiek formie albo przez jakiekolwiek środki, bez pisemnego zezwolenia DORA METAL

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

Wydanie styczeń 2008