



# edenox

## NEUTRAL & HEATED PLATES DISPENSER AND BASKET DISPENSER

DPN-28 – DPN-34 – DPC-28 – DPC-34 – DCN-55  
OF THE SERIES



Manual instructions  
Installation and Operation



Manual de instrucciones  
Uso y mantenimiento



Bedienungshinweise  
Installation und Betrieb



**Instrukcja obsługi**  
Obsługa i konserwacja



Manuel **talimatları**  
Kurulum ve Çalıştırma

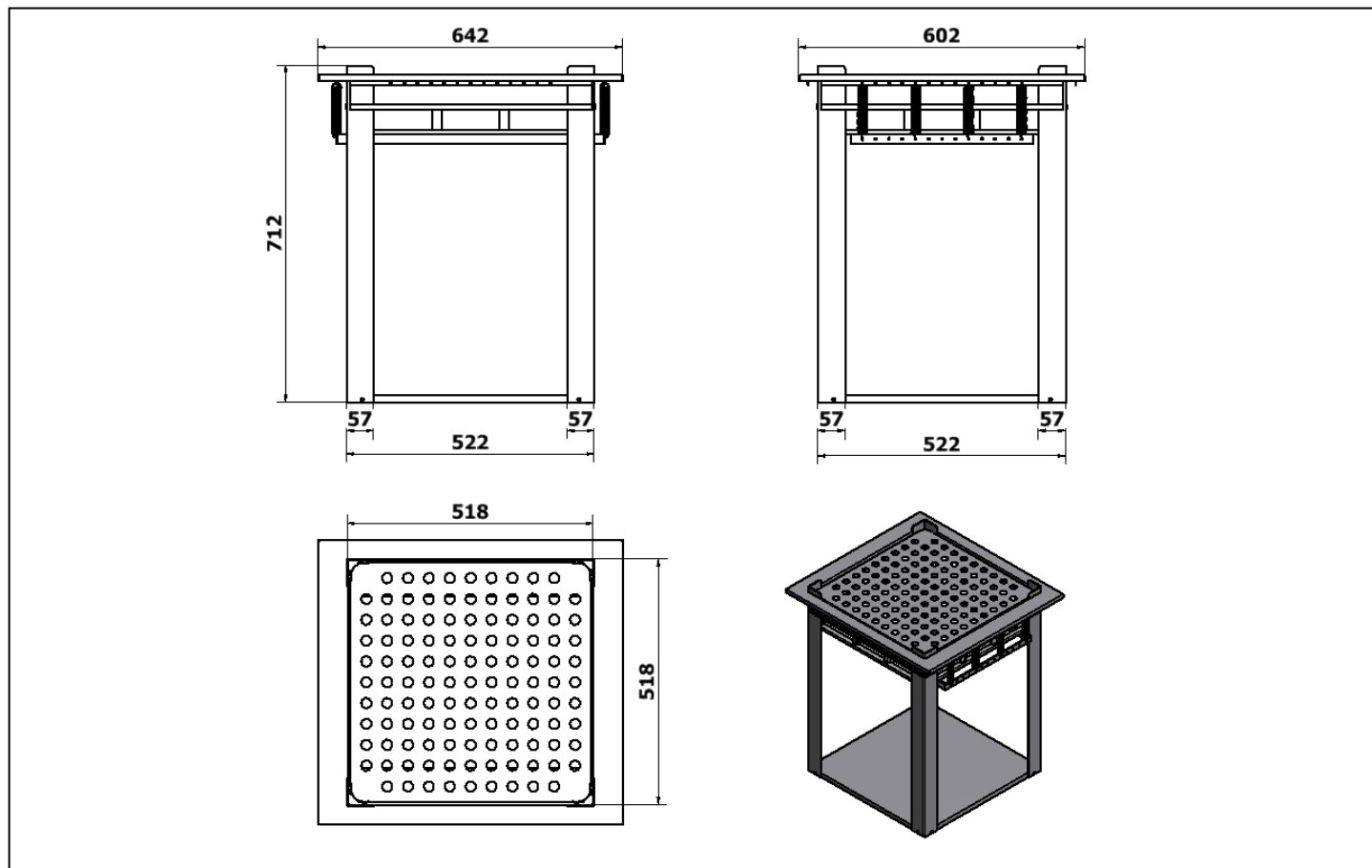
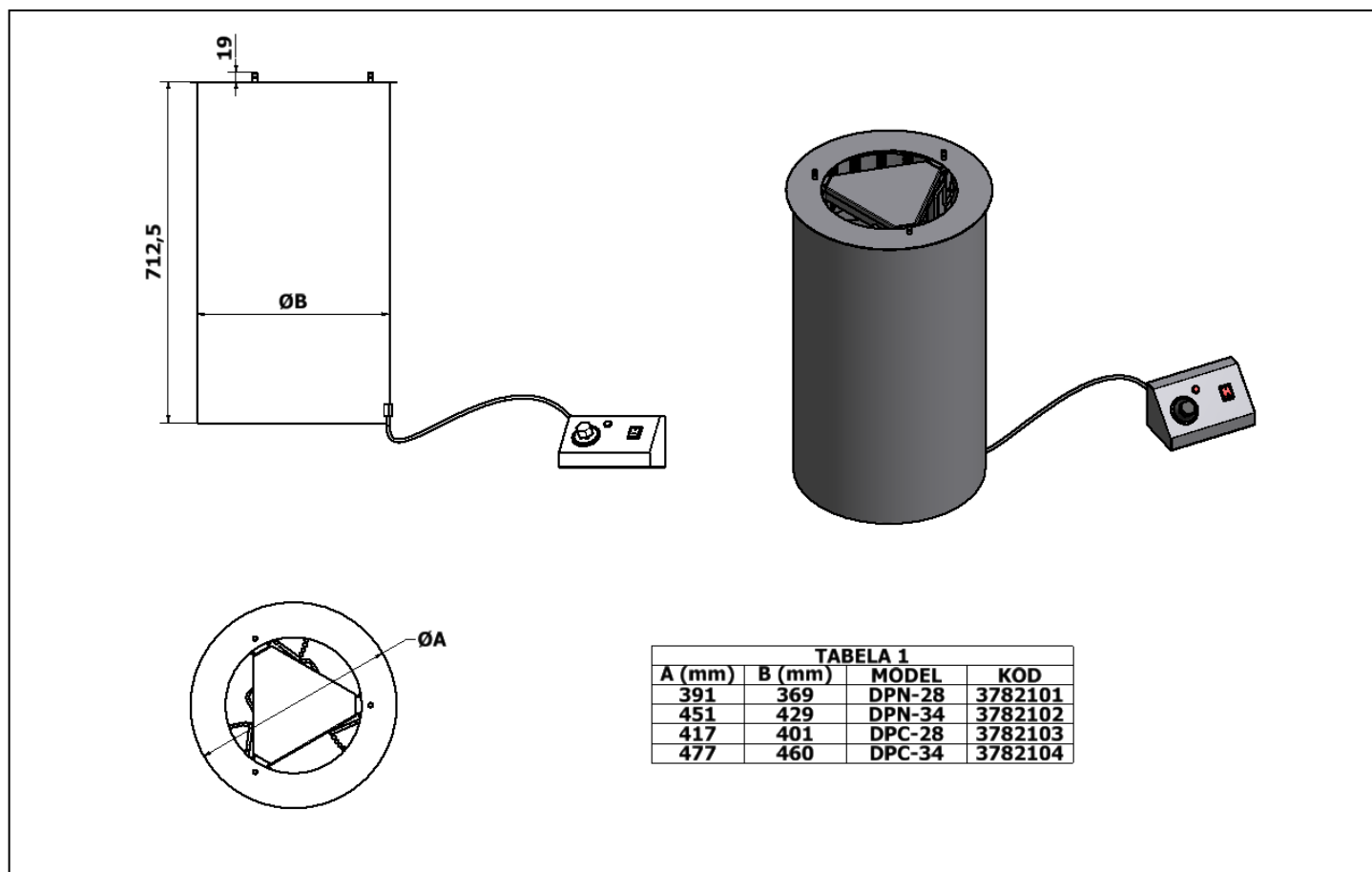


Manuel d'instructions  
Installation et fonctionnement

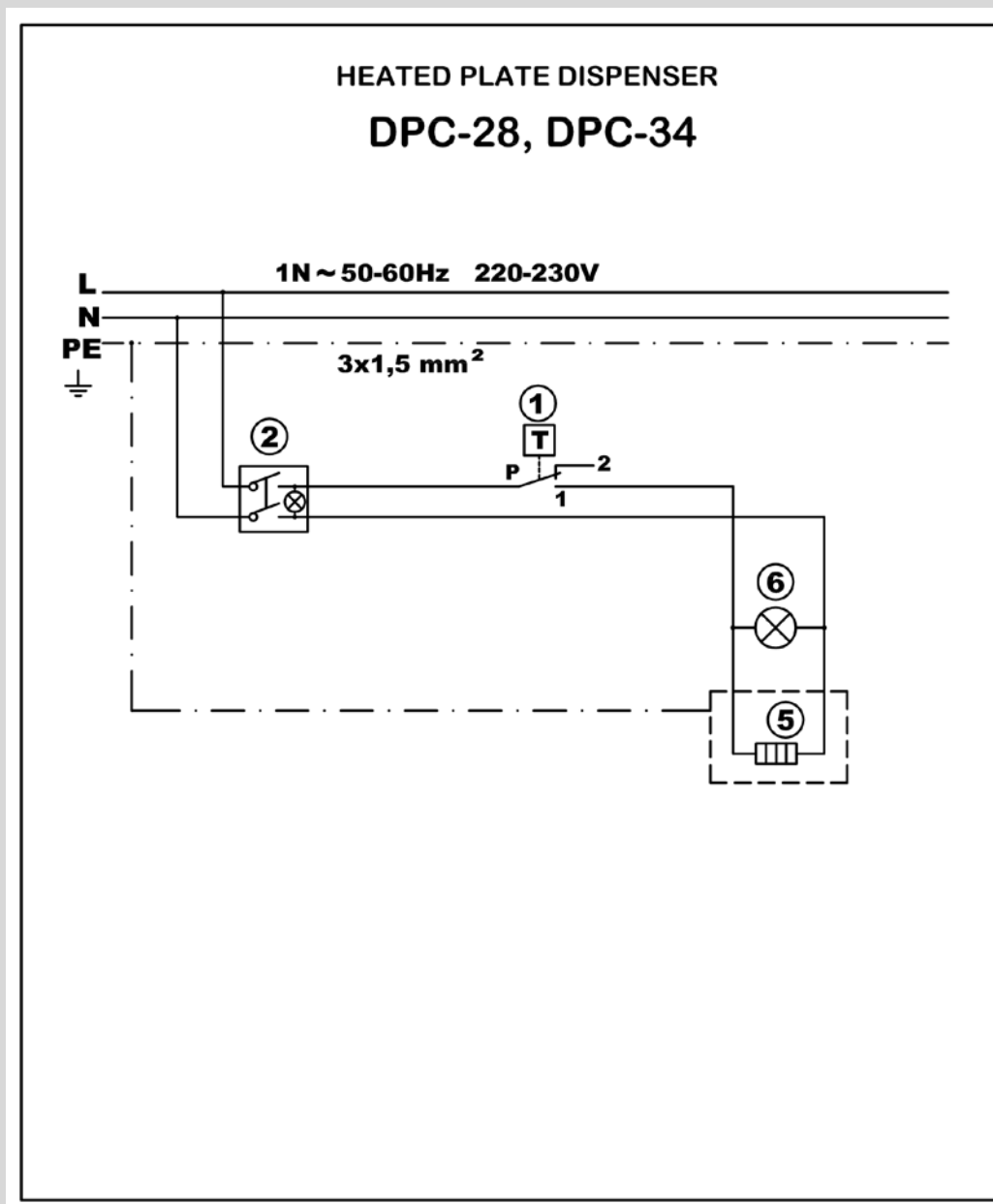


Manual do instruções  
Instalação e Operação

DRAWING OF THE DEVICE.



## WIRING DIAGRAM.



LEGEND FOR ELECTRIC DIAGRAM / LEYENDA DE ESQUEMA ELÉCTRICO /

LEGENDA SCHEMATU INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

- |                   |                                |                      |
|-------------------|--------------------------------|----------------------|
| ① Thermostat,     | ① Termostato,                  | ① Termostat,         |
| ② Power switch,   | ② Interruptor de alimentación, | ② Wyłącznik ON/ OFF, |
| ⑤ Tubular heater, | ⑤ Calentador tubular,          | ⑤ Grzałka,           |
| ⑥ Control light,  | ⑥ Piloto de control            | ⑥ Lampka kontrolna,  |

FIGURE 1

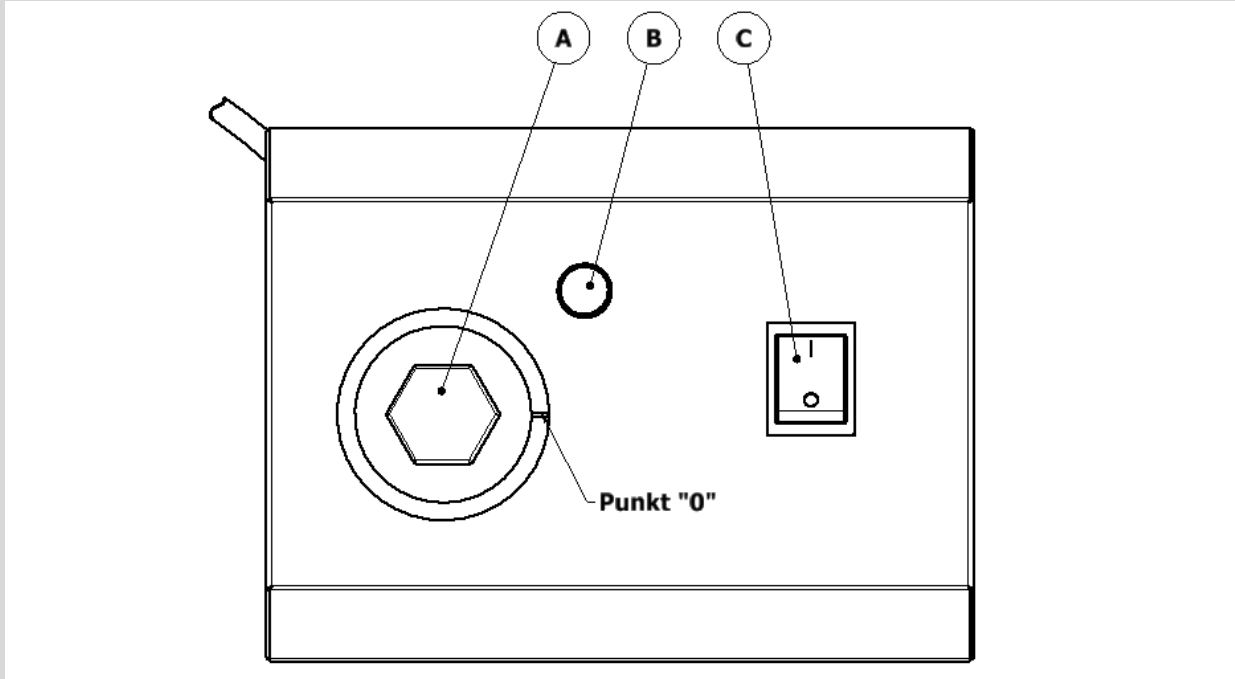


FIGURE 2

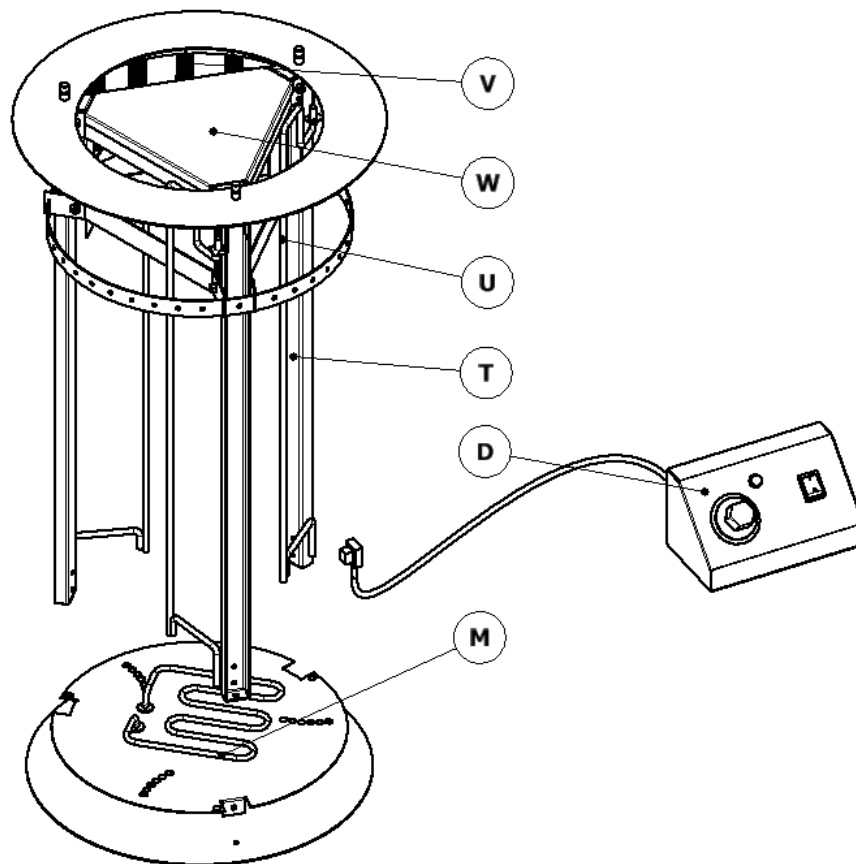
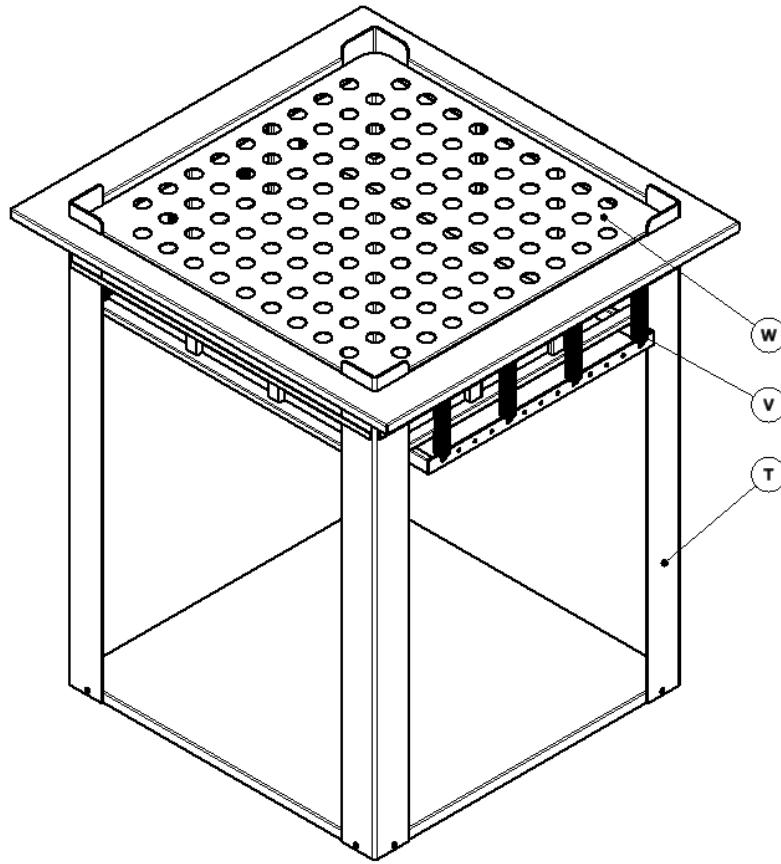


FIGURE 3



# MANUAL INSTRUCTION INDEX

<b>English</b> .....	<b>1</b>
1. <i>Introduction</i> .....	1
1.1 Introduction to machine	
1.2 Important safety information	
1.3 Specifications Chart	
2. <i>Installation</i> .....	2
2.1 General information.	
2.2 Transport, handling, unpacking, location.	
2.3 Intended use and restrictions.	
2.4 Manufacturer's identification label description.	
2.5 Installation and assembly.	
2.6 Connections (electric, gas, water)	
3. <i>Operation</i> .....	6
3.1 General information.	
3.2 Control panel description.	
3.3 Machine settings and programs.	
4. <i>Maintenance</i> .....	7
4.1 General safety rules.	
4.2 Machine cleaning and maintenance routine.	
4.3 Machine disposal.	
5. <i>Troubleshooting chart</i> .....	9
5.1 Troubleshooting guide chart	
<b>Español</b> .....	<b>10</b>
1. <i>Introducción</i> .....	10
2. <i>Instalación</i> .....	12
3. <i>Uso y operación</i> .....	15
4. <i>Mantenimiento</i> .....	16
5. <i>Solución de problemas</i> .....	19
<b>Polski</b> .....	<b>20</b>
1. <i>Wprowadzenie</i> .....	20
2. <i>Instalacja</i> .....	21
3. <i>Obsługa</i> .....	25
4. <i>Konserwacja</i> .....	26
5. <i>Rozwiązywanie problemów</i> .....	28

## 1. INTRODUCTION

- 1.1 Description of the device and its specific models
- 1.2 Important safety guidelines
- 1.3 Technical parameters

### 1.1 DESCRIPTION OF THE DEVICE AND ITS SPECIFIC MODELS.

Plate distributors are used to store, transport, distribute and heat plates. There are two versions depending on the diameter of plates: versions without a heating system - 180-280 mm DPN-28, 240-340 mm DPN-34; versions with a heating system 180-280 mm DPC-28, 240-340 mm DPC-34. A 480W heater (Figure 2, 'M') is provided in the chamber of the distributor, located centrally on the axis of the device. The distributor is thermally insulated to prevent it from fast cooling. Plates are stored on a moving platform (Figure 2, 'W') mounted on guides (Figure 2, 'T') and suspended on springs (Figure 2, 'V') matching the load.

The basket distributor is used to store, transport, and distribute the baskets of industrial dishwashers as containers for tableware. As in the plate distributor, baskets are located on a platform (Figure 3, W) suspended on a spring system (Figure 3, 'V') and positioned on guides (Figure 3, 'T'). The distributors are designed to be enclosed underneath a worktop.

### 1.2 IMPORTANT SAFETY GUIDELINES.



The plate heating distributor is powered by electricity. Only personnel trained in the use of professional gastronomic equipment correctly and safely may operate the plate distributor and the basket distributor.

Only personnel skilled in servicing of professional gastronomic equipment may maintain the distributors.

While using the basket/plate distributor, strictly adhere to the safety instructions below:

- be careful while near the chamber of the heating plate distributor; its maximum operating temperature can reach 90°C;
- make sure that no liquids are spilled over the heating elements of the plate distributor (their maximum temperature can be as high as 480°C);
- before any cleaning procedure, make sure the distributor has reached the ambient temperature, the thermostat control is set to zero, and the device is disconnected from the power supply;
- in case of a fault, disconnect the device from power supply and contact service personnel;
- the device may be connected to power supply only after the fault is removed.

The following is strictly forbidden:

- cleaning and repairing when the distributor is connected to the power supply and switched on;
- leaving the device unsupervised when it is operating;
- keeping up the maximum power and temperature of the device when it is empty;
- using the device when it is not earthed;
- operating without protective clothing;
- carrying or transporting the device without a pallet or a suitable platform.

The manufacturer shall not be held liable for any damage attributable to the failure to follow the instructions contained in this manual, hence it is recommended that you carefully read all information herein.

Keep the manual for later use.

### **WARNING!!!**

Do not use the device if it is faulty.

## 1.3 TECHNICAL PARAMETERS

MODEL	EXTERNAL DIMENSIONS (mm)				CAPACITY	*CUTOUT DIMENSIONS (mm)			VOLTAGE (V/Hz)	POWER (W)	WEIGHT (kg)
	diameter	length	width	high		plates/ baskets	diameter	length			
DPN-28	391	-	-	730	40-45	375	-	-	-	-	
DPN-34	451	-	-	730	40-45	435	-	-	-	-	
DPC-28	417	-	-	730	40-45	407	-	-	230/50	480	
DPC-34	477	-	-	730	40-45	466	-	-	230/50	480	
DCN-55	-	602	642	712	5-6	-	600	575	-	-	18

## 2. INSTALLATION

- 2.1 General information.
- 2.2 Transport, lifting, unpacking, storage.
- 2.3 Intended use and limitations.
- 2.4 Layout and description of the manufacturer's rating label.
- 2.5 Installation and assembly.
- 2.6 Connections (electricity, gas, and water).



## 2.1 GENERAL INFORMATION.

The plate/basket distributor should be unpacked, installed and tested by qualified service personnel. After bringing it into the room where it is going to be installed, the device should be left for approximately 3 hours so that it reaches the ambient temperature. Then it can be connected to power supply.

The conductor cross-section area of the power cable for the DPC-28 and DPC-34 distributors should not be smaller than  $1.5 \text{ mm}^2$  (recommended cable - PCG 3 x  $1.5 \text{ mm}^2$ ).

The power switch should be connected directly to the power terminal (electric cabinet), while making it possible to safely and reliably disconnect all phases powering the device. When the circuit is broken, the gap between the jumpers of the switch should not be smaller than  $3 \text{ mm}$ .

After installation, the device must be checked for leakage conductance. The value of leakage conductance per  $1 \text{ kW}$  of the power of the device should be lower than  $1 \text{ mA}$ .

### **WARNING!!!**

If an equipotential bonding bar is required, its connections must be checked.

## 2.2 TRANSPORT, LIFTING, UNPACKING, STORAGE.

### **Correct and safe transport:**

- use equipment appropriate for the weight and structure of the devices;
- *cover corners and sharp edges;*

### **Before carrying:**

- secure the area against unauthorised personnel;
- make sure that the load is properly secured;
- check all loose components lest they should fall when being lifted;
- try to lift the load as vertically as possible so as not to make any dents in it;
- while carrying the load, make sure that it is as near the ground as possible.

## 2.3 INTENDED USE AND LIMITATIONS.

Plate distributors are used to store, transport, distribute and heat plates. The maximum load of the distributor is 40-45 plates and 45kg.

The basket distributor is used to store, transport, and distribute the baskets of industrial dishwashers as containers for tableware. The maximum load of the distributor is 5-6 baskets 1100 mm deep and 120 kg.

Before using the plate heating distributor, check the electrical system for efficiency and reliability.

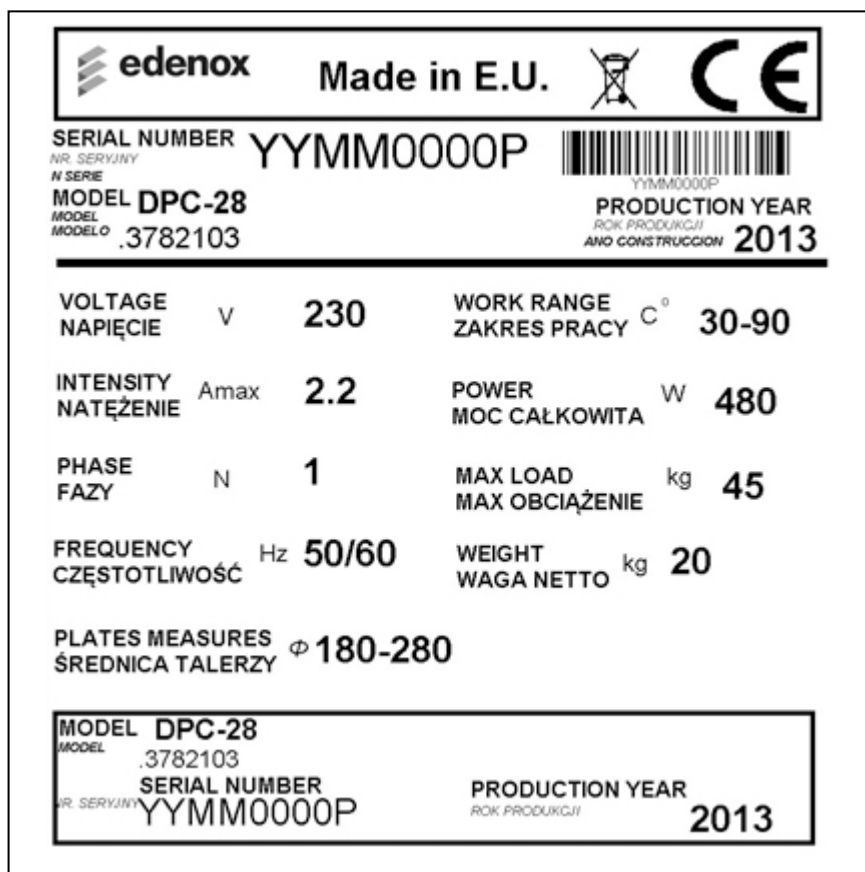
After work, set the power control to 0 (see Figure 1, 'Point 0').

Switch off the device using the control on the panel (Figure 1, 'C'), and then disconnect the power cable of the plate heating distributor.

**WARNING!!!**

Before the distributor is first put into operation, it is necessary to remove the protective film and the protective substance from the surfaces of the device by wiping it with soapy water, concentrating on the moving platform.

## 2.4 LAYOUT AND DESCRIPTION OF THE MANUFACTURER'S RATING LABEL.



The label of the device should contain the following information:

1. *Manufacturer's logo.*
2. *Country of origin.*
3. *Year of production.*
4. *Serial number.*
5. *Model.*
6. *Operating voltage.*
7. *Current frequency.*
8. *Rated power.*
9. *CE marking.*
10. *Disposal symbol.*

## 2.5 INSTALLATION AND ASSEMBLY.

The distributor should be installed in the following order:

- remove the protective film from all metal surfaces; the distributor must be installed in a well ventilated room, under a ventilation hood, if possible; it can be located on a standalone base or as part of a row consisting of other kitchen devices as well;
- the distributor should be connected to the power supply in compliance with applicable regulations;
- install and connect the device in such a way that live wires cannot be accessed without tools; the fuses of the power system of the distributor should be designed for 10 A current;
- put the distributor in a sufficiently prepared location; the height and the levelling of the device should adjusted before it is installed on the base;
- connect the earth system of the device to the earth bar in such a way that it cannot be disconnected inadvertently or unexpectedly; the power cable should contain a protective conductor;
- to connect the distributor, use a cable of an appropriate length, so that it can hang freely from the device (on no account may it be tight) when firmly and permanently attached to the terminals of the connection block and the terminals of the power plug,

The conductor cross-section area of the power cable for the DPC-28 and DPC-34 distributors should not be smaller than  $1.5 \text{ mm}^2$  (recommended cable - PCG 3 x  $1.5 \text{ mm}^2$ ).

## 2.6 CONNECTIONS (ELECTRICITY, GAS, AND WATER).

The power cable used with the device should have 3 cords, the diameters of which may not be smaller than suggested in the manual.

Designed to be powered by 230V, 50-60Hz mains power, the device's power cable is equipped with a PE protective conductor.

The electrical connection is at the base of the device.

### **WARNING!!!**

Prior to first use, it is necessary to remove the protective substance from the surfaces of the distributor by wiping them with a soft cloth moistened with soapy water.

## 3. OPERATION

- 3.1 General information.
- 3.2 Description of the control panel.
- 3.3 Operation modes and configuration of the device.

### 3.1 GENERAL INFORMATION.

Follow the instructions below to make work and operation safe, as well as to ensure the durability and fault-free operation of the device:

- provide training for the personnel who is to use the device in the operation of professional electrical gastronomic equipment;
- the device may be repaired only by an authorised person;
- damaged components or subassemblies should be replaced with the same items or ones with similar durability, features and technical parameters.

The following must always be observed:

- do not connect the device to the mains via a socket that is NOT provided with an earthing pin;
- do not connect the device to an electrical system that has not been checked for fire safety;
- do not clean or have the device maintained when connected to the power supply.

#### **WARNING!!!**

DO NOT use a water jet to clean the electrical heated plate distributor.

#### **WARNING!!!**

The manufacturer shall not be held liable if the device is used without the observation of this manual or outside of its intended use.

### 3.2 DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL.

At the bottom of the device a control panel is located (Figure 2, 'D'), forming part of the power cable. It features (see Figure 1) a thermostat control (A), control lamp (B), and a power switch (C). The thermostat knob is used to adjust the temperature inside the chamber of the heated plate distributor. It may range from 30°C to 90°C. The control lamp (B) shows if the desired temperature has been reached in the chamber. The power switch is used to turn on and off the device by setting it to 1 or 0 respectively.

### 3.3 OPERATION MODES AND CONFIGURATION OF THE DEVICE.

A thermostat control is used to adjust the temperature of the plate heating distributor (Figure 1, 'A'). It is steplessly variable within a range of 30°C to 90°C. The control lamp (Figure 1, 'B') for the heating elements switches on each time the temperature in the distributor chamber falls a few degrees.

With the plate distributors, plates of specific diameters can be safely stored: the DPN-28 and DPC are designed for the diameters of 180-280 mm, and the DPN-34 and DPC-34 for 240-340 mm. They have an adjustable six-step system of three rails protecting the plates from sliding off the platform. In order to adjust the distributor to the plates of smaller diameter, raise a rail approximately 1 cm and turn it to the platform (clockwise). In order to adjust the distributor to the plates of larger diameter, raise a rail approximately 1 cm and turn it from the platform (counter-clockwise). Repeat this with each rail, making sure the extent of adjustment is the same each time so that the plates can be located centrally and safely.

## 4. MAINTENANCE

- 4.1 General safety requirements.
- 4.2 Cleaning and general maintenance.
- 4.3 Disposal of the device.

### 4.1 GENERAL SAFETY REQUIREMENTS.

All outer steel surfaces and all surfaces of the moving platform need to be cleaned daily using a small amount of detergent and lukewarm water. After being cleaned, the surfaces should be rinsed with cold water and dried.

Do not clean acid-resistant steel surfaces with scrapers or wire cleansers, since they can scratch the surfaces.

If the device is not going to be used for a long time, cover its surfaces, particularly the operating surfaces, with a thin coat of Vaseline or a preservative that may come into contact with food.

#### **IMPORTANT!!!**

Do not clean the plate heating distributor with a water jet, since this might damage the electrical and electronic components ensuring the proper operation of the device.

**The device may be maintained only by trained and specialized personnel using suitable protective clothing (shoes, gloves, goggles, etc), tools, instruments, and accessories.**

**Before using or repairing the device, read the instruction manual containing proper procedures and safety information.**

## 4.2 CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE.

All outer steel surfaces and all surfaces of the moving platform need to be cleaned daily using a small amount of detergent and lukewarm water. After being cleaned, the surfaces should be rinsed with cold water and dried.

Do not clean acid-resistant steel surfaces with scrapers or wire cleansers, since they can scratch the surfaces.

If the device is not going to be used for a long time, cover its surfaces, particularly the operating surfaces, with a thin coat of Vaseline or a preservative that may come into contact with food.

### **IMPORTANT!!!**

Do not clean the electrical plate heating distributor with a water jet, since this might damage the electrical and electronic components ensuring the proper operation of the device.

**Before starting a cleaning or maintenance procedure, disconnect the device from the mains. After cleaning, leave the device open to dry.**

**When the device is being serviced, the power cable and the plug should be in sight and on hand so that the person working can easily access them.**

## 4.3 DISPOSAL OF THE DEVICE.

When its lifetime comes to an end, the device must be carried to an electronic and electronic waste disposal facility.

This is indicated by a symbol on the product, in the instruction manual, and on the on the packaging.

In order to prepare the electrical plate heating distributor to be disposed of, it is necessary to sort the elements of the device according to the materials they are made of.

Depending on the material these element are made of (see the symbols on the components), they can be recycled. Having electric waste and electronic equipment recycled means an active contribution to the protection of the environment.

Contact local authorities to obtain more information on the nearest electrical waste collection facility.

To protect the environment, deliver waste equipment to a suitable facility in compliance with applicable regulations.

Make sure that the electrical equipment is delivered to a facility in which it will be disposed of properly. Some of the materials used may be stored temporarily, and some must be delivered immediately to a suitable facility. In each case the environmental protection regulations must be observed.

Before disposing of the device, check its technical condition. In particular, check the construction elements which may cause leakage when disposed of. Different parts of the device are disposed differently, depending on their features (e.g. metals, oils, lubricants, plastic, rubber, etc.).

## 5. TROUBLE-SHOOTING

### 5.1 TROUBLE-SHOOTING INFORMATION.

#### IMPORTANT!!!

**Electrical subassemblies may be replaced only by an authorised service technician.**

It must be made a principle to disconnect the power cable from the power supply before electrical components are replaced.

It must be made a principle to disconnect the power cable from the power supply before electrical components are replaced.

FAULT	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The air in the chamber of the distributor does not heat up, the switches and the thermoregulator are activated, the control lamp is off.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Power supply failure.</li> <li>- The terminals of the conductors loosened on the power strip.</li> <li>- The thermoregulator or the thermal switch is damaged.</li> <li>- The switches are damaged.</li> </ul>	Connect to power supply. Appropriately fix the conductors to the power strip. Replace the damaged components.
The air in the chamber is insufficiently heated.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Some heating elements are disconnected.</li> <li>- Heating elements are damaged.</li> </ul>	Check that the heating elements are properly connected. Replace the damaged components.
The thermostat signalling lamp does not switch on though the air heats up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control lamp burnt out.</li> <li>- The electrical circuit of the control lamp is open.</li> </ul>	Replace the control lamp. Repair the wires of the control lamp.

#### The guarantee does not cover the following:

Bulbs, rubber elements, heating elements damaged by boiler scale, panes, any mechanical damage or any damage caused by improper use of the device in violation of the instructions.

**In case of a fault, remove the food kept in the device to prevent it from going bad. EDENOX is not responsible for any commodities wasted as a result of a fault.**

# 1 INTRODUCCIÓN

- 1.1 Descripción del dispositivo y sus modelos específicos
- 1.2 Pautas importantes de seguridad
- 1.3 Parámetros técnicos

## 1.1 DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO Y SUS MODELOS ESPECÍFICOS

Los distribuidores de platos se utilizan para almacenar, transportar, distribuir y calentar los platos. Hay dos versiones, dependiendo del diámetro de los platos: versiones sin un sistema de calefacción - 180-280 mm DPN-28, 240 a 340 mm DPN-34; versiones con un sistema de calefacción 180-280 mm DPC-28, 240 a 340 mm DPC-34. Un calentador de 480W (Dibujo 2, 'M') se proporciona en la cámara del distribuidor, situado en el eje del dispositivo. El distribuidor está aislado térmicamente para evitar el enfriamiento rápido. Los platos se almacenan en una plataforma móvil (Dibujo 2, 'W') montados sobre guías (Dibujo 2, 'T') y suspendidos sobre muelles (Dibujo 2, 'V') que coincida con la carga.

El distribuidor de la cesta se utiliza para almacenar, transportar y distribuir las cestas de lavavajillas industriales como recipientes para artículos de mesa. Al igual que en el distribuidor de platos, canastas están situados sobre una plataforma (Dibujo 3, W) suspendidas en un sistema de resorte (Dibujo 3, 'V') y se coloca sobre unas guías (Dibujo 3, 'T'). Los distribuidores están diseñados para ser cerrados por debajo de una encimera.

## 1.1 PAUTAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



El distribuidor de calentamiento de platos funciona con electricidad. Sólo personal formado en el uso de equipos gastronómicos profesional correcto y seguro puede operar el distribuidor de platos y el distribuidor de cestas.

Sólo personal especializado en el mantenimiento de equipos gastronómicos profesionales pueden mantener los distribuidores.

Durante el uso de la distribuidora cesta / platos, se adhieren estrictamente a las instrucciones de seguridad:

- tener cuidado mientras que cerca de la cámara del distribuidor de calentamiento de platos; su temperatura máxima puede alcanzar a los 90 ° C;
- asegurarse de que no se derraman líquidos sobre las resistencias del distribuidor de platos (su temperatura máxima puede ser de hasta 480 ° C);



- antes de cualquier procedimiento de limpieza, asegúrese de que el distribuidor ha alcanzado la temperatura del ambiente, el control del termostato se ajusta a cero, y el dispositivo se desconecta de la fuente de alimentación;
- en caso de un fallo, desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación y contacte el personal de servicio;
- el dispositivo puede estar conectado a la fuente de alimentación sólo después de que se elimina el fallo.

Lo siguiente está estrictamente prohibido:

- limpiar y reparar cuando el distribuidor está conectado a la fuente de alimentación y encendido;
- dejar el dispositivo sin supervisión cuando esté funcionando;
- mantener la potencia y la temperatura del dispositivo de máxima cuando está vacío;
- utilizar el dispositivo cuando no esté conectado a tierra;
- operar sin ropa de protección;
- llevar o transportar el dispositivo sin una paleta o una plataforma adecuada.

El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del incumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual, por lo tanto, se recomienda que lea detenidamente toda la información en este documento.

Guarde el manual para su uso posterior.

**ADVERTENCIA**

No utilice el dispositivo si está defectuoso.

**1.3 PARÁMETROS TÉCNICOS**

MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS (mm)				CAPACIDAD D  platos / cestas	* DIMENSIONES DE RECORTE (mm)			TENSIÓN (V/Hz)	POTENCIA (W)	PESO (kg)
	diámetro	longitud	anchura	altura		diámetro	longitud	altura			
DPN-28	391	-	-	730	40-45	375	-	-	-	-	
DPN-34	451	-	-	730	40-45	435	-	-	-	-	
DPC-28	417	-	-	730	40-45	407	-	-	230/50	480	
DPC-34	477	-	-	730	40-45	466	-	-	230/50	480	
DCN-55	-	602	642	712	5-6	-	600	575	-	-	18

## 2. INSTALACIÓN

- 2.1 Información general.
- 2.2 Transporte, elevación, desembalaje, almacenaje.
- 2.3 Uso previsto y limitaciones.
- 2.4 Estructura y descripción de la etiqueta de la calificación del fabricante.
- 2.5 Instalación y montaje.
- 2.6 Conexiones (eléctrica, de gas y agua).

### 2.1 INFORMACIÓN GENERAL

El distribuidor de plato / cesta es necesario descomprimir, instalar y probar por personal técnico cualificado. Después de que entre en la sala donde va a ser instalado, el dispositivo se debe dejar durante aproximadamente 3 horas para que llegue a la temperatura del ambiente. Entonces se puede conectar a la fuente de alimentación.

El área de la sección transversal del conductor del cable de alimentación para los DPC-28 y DPC-34 distribuidores no debe ser inferior a 1,5 mm<sup>2</sup> (cable recomendado - PCG 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).

El interruptor de alimentación se debe conectar directamente al terminal de alimentación (armario eléctrico), por lo que es posible desconectar de forma segura y fiable todas las fases de encender el dispositivo. Cuando se rompe el circuito, la brecha entre los puentes del interruptor no debe ser inferior a 3 mm.

Después de la instalación, el dispositivo debe ser revisado para la conductancia de fuga. El valor de la conductancia de fuga por 1 kW de la potencia del dispositivo debe ser inferior a 1 mA.

#### **Advertencia**

Si se necesita una barra de compensación de potencial, sus conexiones deben revisarse.

### 2.2 TRANSPORTE, ELEVACIÓN, DESEMBALAJE, ALMACENAMIENTO

#### **Transporte correcto y seguro:**

- usar un equipo adecuado para el peso y la estructura de los dispositivos;
- cubrir esquinas y los bordes afilados;

#### **Antes de llevar:**

- asegurar el área contra personal no autorizado;
- asegurarse de que la carga esté bien sujeta;
- verificar todos los componentes sueltos para que no caigan cuando se lo levante;
- tratar de levantar la carga lo más verticalmente posible para no hacer abolladuras en ella;
- mientras llevar la carga, asegúrese de que sea lo más cerca posible del suelo.

## 2.3 USO PREVISTO Y LIMITACIONES

Los distribuidores de platos se utilizan para almacenar, transportar, distribuir platos de calor. La carga máxima del distribuidor es de 40-45 platos y de 45kg.

El distribuidor de la cesta se utiliza para almacenar, transportar y distribuir las cestas de lavavajillas industriales como recipientes para artículos de mesa. La carga máxima del distribuidor es de 5-6 cestas 1.100 mm de profundidad y de 120 kg.

Antes de utilizar el distribuidor de calentamiento de platos, verifique el sistema eléctrico para la eficiencia y la fiabilidad.





Después del trabajo, establecer el control de potencia a 0 (véase el Dibujo 1, "Punto 0").

Apague el dispositivo usando el control del panel (Dibujo 1, 'C'), y luego desconecte el cable de alimentación del distribuidor de calentamiento de platos.

### Advertencia

Antes de la primera puesta en funcionamiento del distribuidor, es necesario retirar la película protectora y la sustancia protectora de las superficies del dispositivo limpiándolo con agua jabonosa, concentrándose en la plataforma móvil.

## 2.4 DISPOSICIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE CALIFICACIÓN DEL FABRICANTE

		Made in E.U.			
SERIAL NUMBER		YYMM0000P			
NR. SERWYNY N SERIE		YYMM0000P		PRODUCTION YEAR	
MODEL DPC-28		ROK PRODUKCJI		2013	
MODEL .3782103		ANO CONSTRUCCION		2013	
VOLTAGE	V	230	WORK RANGE	C°	30-90
NAPIĘCIE			ZAKRES PRACY		
INTENSITY	Amax	2.2	POWER	W	480
NATĘŻENIE			MOC CAŁKOWITA		
PHASE	N	1	MAX LOAD	kg	45
FAZY			MAX OBCIĄŻENIE		
FREQUENCY	Hz	50/60	WEIGHT	kg	20
CZĘSTOTLIWOŚĆ			WAGA NETTO		
PLATES MEASURES		φ 180-280			
ŚREDNICA TALERZY					
MODEL DPC-28		PRODUCTION YEAR		2013	
MODEL .3782103		ROK PRODUKCJI		2013	
NR. SERWYNY		SERIAL NUMBER		YYMM0000P	

La etiqueta del producto deberá contener la siguiente información:

1. *Logotipo del fabricante.*
2. *País de origen.*
3. *Año de producción.*
4. *Número de serie.*
5. *Modelo*
6. *Tensión de servicio.*
7. *Frecuencia actual.*
8. *Potencia nominal.*
9. *Marcado CE.*
10. *Símbolo de disposición*

## 2.5 INSTALACIÓN Y MONTAJE

El distribuidor se lo debe instalar en el siguiente orden:

- retire la película protectora de todas las superficies metálicas; el distribuidor debe estar instalado en un lugar bien ventilado, bajo una campana de ventilación, si es posible; puede estar situado en una base independiente o también como parte de una fila que consiste de otros dispositivos de cocina;
- el distribuidor debe conectarse a la fuente de alimentación de acuerdo con la normativa aplicable;
- instalar y conectar el dispositivo de tal manera que a los cables no se los puede acceder sin necesidad de herramientas; los fusibles del sistema eléctrico del distribuidor se deben diseñar para 10 A de corriente;
- poner el distribuidor en un lugar suficientemente preparado; la altura y la nivelación del dispositivo debe ajustarse antes de que se instala en la base;
- conectar el sistema de tierra del dispositivo a la barra de tierra de una manera tal que no puede ser desconectado de forma inadvertida o inesperadamente; el cable de alimentación debe contener un conductor de protección;
- conectar el distribuidor, utilice un cable de longitud adecuada, de modo que pueda colgar libremente desde el dispositivo (en ningún caso podrá ser ajustado) cuando está conectado con firmeza y de forma permanente a los bornes del bloque de conexión y los terminales de la fuente de enchufe,

El área de la sección transversal del conductor del cable de alimentación para los DPC-28 y DPC-34 distribuidores no debe ser inferior a 1,5 mm<sup>2</sup> (cable recomendado - PCG 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>).

## 2.6 CONEXIONES (ELÉCTRICA, DE GAS Y AGUA)

El cable de alimentación usado con el dispositivo debería tener 3 cables, los diámetros de los cuales no puede ser menor que la sugerida en el manual.

Diseñado para ser alimentado por 230V, tensión de red 50-60Hz, cable de alimentación del dispositivo está equipado con un conductor de protección PE.

La conexión eléctrica está en la base del dispositivo.

### **Advertencia**

Antes del primer uso, es necesario eliminar la sustancia protectora de la superficie del distribuidor, frotándolos con un paño suave humedecido con agua jabonosa.

## 3. FUNCIONAMIENTO

3.1 Información general.

3.2 Descripción del panel de control.

3.3 Modos de funcionamiento y configuración del dispositivo.

### 3.1 INFORMACIÓN GENERAL

Siga las siguientes instrucciones para realizar el trabajo y el funcionamiento seguro, así como para garantizar la durabilidad y el funcionamiento sin fallos del dispositivo:

- proporcionar una formación para el personal que va a usar el dispositivo en la operación de equipos profesionales gastronómicos eléctricos;
- el dispositivo puede ser reparado por una persona autorizada;
- componentes o subconjuntos dañados deben ser sustituidos con los mismos elementos o los que tienen una durabilidad, características y parámetros técnicos similares.

A continuación se debe mantener:

- no conecte el dispositivo a la red mediante un enchufe que no se suministra con una clavija de puesta a tierra;
- no conecte el dispositivo a un sistema eléctrico que no se ha comprobado para la seguridad contra incendios;
- no limpie ni mantenga el dispositivo cuando está conectado a la fuente de alimentación.

### **Advertencia**

NO limpie el distribuidor de calentamiento de platos con un chorro de agua, ya que esto puede dañar los componentes eléctricos o electrónicos, asegurando el correcto funcionamiento del dispositivo.

## Advertencia

El fabricante no se hace responsable si el dispositivo se utiliza sin la observación de este manual o fuera de su uso previsto.

## 3.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

En la parte inferior del dispositivo de un panel de control se encuentra (Dibujo 2, 'D'), que forma parte del cable de alimentación. Cuenta con (véase el Dibujo 1) un control de termostato (A), lámpara de control (B), y un interruptor de alimentación (C). El mando del termostato se usa para ajustar la temperatura dentro de la cámara del distribuidor de calentamiento de platos. Puede variar desde 30 ° C a 90 ° C. La lámpara de control (B) muestra si se ha alcanzado la temperatura deseada en la cámara. El interruptor de encendido se utiliza para encender y apagar el dispositivo por si se establece en 1 o 0 respectivamente.

## 3.3 MODOS DE FUNCIONAMIENTO Y CONFIGURACIÓN DEL DISPOSITIVO

Un termostato de control se utiliza para ajustar la temperatura del distribuidor de calentamiento de platos (Dibujo 1, 'A'). Es regulable de forma continua dentro de un intervalo de 30 ° C a 90 ° C. La lámpara de control (Dibujo 1, 'B') de los elementos de calefacción se enciende cada vez que la temperatura en la cámara de distribución cae unos pocos grados.

Con los distribuidores de platos, platos de diámetros específicos se pueden almacenar de manera segura: la DPN-28 y DPC están diseñados para los diámetros de 180-280 mm, y la DPN-34 y DPC-34 para 240-340 mm. Tienen un sistema de seis pasos ajustable de tres rieles que protegen los platos se deslicen fuera de la plataforma. Con el fin de ajustar la distribución de los platos de menor diámetro, levante un carril aproximadamente 1 cm y gire a la plataforma (en sentido horario). Con el fin de ajustar la distribución de los platos de mayor diámetro, levante un carril aproximadamente 1 cm y convertirlo desde la plataforma (sentido contrario a las agujas del reloj). Repita este proceso con cada carril, asegurándose de que la medida de ajuste es la misma cada vez de manera que los platos se pueden localizar de forma centralizada y segura.

## 4. MANTENIMIENTO

- 4.1 Requisitos generales de seguridad.
- 4.2 Limpieza y mantenimiento general.
- 4.3 Eliminación del dispositivo.

### 4.1 REQUISITOS GENERALES DE SEGURIDAD

Todas las superficies de acero exteriores y todas las superficies internas del distribuidor de calentamiento de platos se deben limpiar diariamente con una pequeña cantidad de detergente y agua tibia. Después de ser limpiadas, las superficies deben enjuagarse con agua fría y se secan.

No limpie las superficies de acero resistentes a los ácidos con raspadores o productos de limpieza de alambre, ya que se pueden rayar las superficies.

Si el dispositivo no se vaya a utilizar durante mucho tiempo, cubrir sus superficies, en particular las superficies de funcionamiento, con una capa delgada de vaselina o un conservante que puede entrar en contacto con alimentos.

#### **IMPORTANTE**

NO lo limpie al distribuidor de calentamiento de platos con un chorro de agua, ya que esto puede dañar los componentes eléctricos o electrónicos, asegurando el correcto funcionamiento del dispositivo.

**El dispositivo puede ser mantenido sólo por personal formado y especializado, utilizando ropa protectora adecuada (zapatos, guantes, gafas, etc), herramientas, instrumentos y accesorios.**

**Antes de utilizar o reparar el dispositivo, lea el manual de instrucciones que contenga los procedimientos correctos e información de seguridad.**

## 4.2 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO GENERAL

Todas las superficies de acero exteriores y todas las superficies internas del distribuidor de calentamiento de platos se deben limpiar diariamente con una pequeña cantidad de detergente y agua tibia. Después de la limpieza, las superficies deben enjuagarse con agua fría y se secan, con especial atención a la superficie superior del distribuidor de calentamiento de platos.

No limpie las superficies de acero resistentes a los ácidos con raspadores o productos de limpieza de alambre, ya que se pueden rayar las superficies.

Si el dispositivo no se vaya a utilizar durante mucho tiempo, cubrir sus superficies, en particular las superficies de funcionamiento, con una capa delgada de vaselina o un conservante que puede entrar en contacto con alimentos.

#### **IMPORTANTE**

NO lo limpie al distribuidor de calentamiento de platos con un chorro de agua, ya que esto puede dañar los componentes eléctricos o electrónicos, asegurando el correcto funcionamiento del dispositivo.

**Antes de iniciar un procedimiento de limpieza o mantenimiento, desconecte el aparato de la red. Después de la limpieza, deje el dispositivo abierto para que se seque.**

**Cuando se repara el aparato, el cable eléctrico y el enchufe deben estar a la vista y a la mano para que la persona que trabaja puede acceder a ellos fácilmente.**

#### 4.3 ELIMINACIÓN DEL DISPOSITIVO

Cuando la vida útil llega a su fin, el dispositivo se lo debe llevar a una instalación de eliminación de residuos electrónicos y eléctricos.

Esto se indica mediante un símbolo en el producto, en el manual de instrucciones y en el envase.

Con el fin de preparar el distribuidor de calentamiento de platos para ser eliminado, es necesario ordenar los elementos del dispositivo de acuerdo con los materiales de que están hechos.

Dependiendo del material de que estos elementos están hechos (ver los símbolos en los componentes), pueden ser reciclados. Tener residuos eléctricos y equipos electrónicos reciclados significa una contribución activa a la protección del medio ambiente.

Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener más información sobre la instalación de recogida de residuos eléctricos más cercana.

Para proteger el medio ambiente, la entrega de conjunto de residuos a una instalación adecuada de conformidad con la normativa aplicable.

**Asegúrese de que el equipo eléctrico se entrega a un centro en el que se dispondrá de manera adecuada. Algunos de los materiales utilizados pueden ser almacenados temporalmente, y algunos deben ser entregados inmediatamente a una instalación adecuada. En cada caso se deben observar las normas de protección del medio ambiente.**

**Antes de desechar el dispositivo, verificar su estado técnico. En particular, compruebe los elementos de construcción que pueden causar fugas cuando son desechados. Diferentes partes del dispositivo se disponen de manera diferente, en función de sus características (por ejemplo, metales, aceites, lubricantes, plásticos, caucho, etc.)**



## 5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### 5.1 INFORMACIÓN DE **FALLOS Y AVERÍAS**

#### IMPORTANTE

**Subconjuntos eléctricos podrán ser sustituidos por un técnico de servicio autorizado.**

Debe seguir el principio de desconectar el cable de alimentación de la fuente de alimentación antes de sustituir los componentes eléctricos.

Debe seguir el principio de desconectar el cable de alimentación de la fuente de alimentación antes de sustituir los componentes eléctricos.

FALLO	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El aire en la cámara del distribuidor no se calienta, los interruptores y el termostato se activan, la lámpara de control está apagada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fallo de la fuente de alimentación.</li> <li>- Los terminales de los conductores se aflojaron en la regleta.</li> <li>- El termostato o el interruptor térmico está dañado.</li> <li>- Los interruptores están dañados.</li> </ul>	<p>Conectar a la fuente de alimentación.</p> <p>Fijar adecuadamente los conductores a la regleta.</p> <p>Reemplazar los componentes dañados.</p>
El aire en la cámara no se calienta lo suficientemente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Algunos elementos calefactores están desconectados.</li> <li>- Los elementos de calefacción están dañados.</li> </ul>	<p>Comprobar que los elementos de calentamiento están conectados correctamente.</p> <p>Reemplazar los componentes dañados.</p>
La lámpara de señalización del termostato no se enciende cuando el aire se calienta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La lámpara de control se ha quemado.</li> <li>- El circuito eléctrico de la lámpara de control está abierto.</li> </ul>	<p>Reemplace la lámpara de control.</p> <p>Repare los cables de la lámpara de control.</p>

#### La garantía no cubre lo siguiente:

Bulbos, elementos de goma, elementos de calefacción dañados por la escala de calderas, paneles, cualquier daño mecánico o de cualquier daño causado por el uso incorrecto del dispositivo en violación de las instrucciones.

**En caso de un fallo, retire la comida mantenida en el dispositivo para evitar que se eche a perder. EDENOX no se responsabiliza de cualquier mercancía desperdiciada, como resultado de un fallo.**

## 1. WPROWADZENIE

- 1.1 Prezentacja urządzenia i poszczególnych modeli
- 1.2 Ważne aspekty bezpieczeństwa
- 1.3 Parametry techniczne

### 1.1 PREZENTACJA URZĄDZENIA I POSZCZEGÓLNYCH MODELI.

Dystrybutory talerzy służą do przechowywania, transportu, dystrybucji oraz podgrzewania talerzy. Dostępne są w dwóch wersjach zależnie od średnicy talerzy: 180-280 mm DPN-28, 240-340 mm DPN-34 wersje bez instalacji podgrzewającej oraz 180-280 mm DPC-28, 240-340 mm DPC-34 wersje z instalacją grzewczą. Do podgrzewania komory dystrybutora zastosowana została grzałka (Rysunek 2 „M”) o mocy 480W położona centralnie w osi dystrybutora na spodniej części urządzenia. Przed zbyt szybkim wychładzaniem dystrybutor jest zaizolowany cieplnie. Talerze magazynowane są na ruchomej platformie (Rysunek 2 „W”) zamontowanej na prowadnicach (Rysunek 2 „T”) i podwieszanej na sprężynach (Rysunek 2 „V”) odpowiednio dobranych do obciążenia.

Dystrybutor koszy służy do przechowywania, transportu i dystrybucji koszy używanych w zmywarkach przemysłowych, jako pojemniki na zastawę stołową. Podobnie jak w dystrybutorze talerzy, koszę umieszczane są na platformie (Rysunek 3 „W”) podwieszanej systemem sprężyn (Rysunek 3 „V”) oraz prowadzonej w prowadnicach (Rysunek 3 „T”). Dystrybutory przeznaczone są do zabudowy poprzez wpuszczenie w blat.

### 1.2 WAŻNE ASPEKTY BEZPIECZEŃSTWA.



Podgrzewany dystrybutor talerzy zasilany jest prądem elektrycznym. Dystrybutory talerzy i koszy mogą być obsługiwane przez personel, który został przeszkolony w zakresie obsługi, prawidłowej i bezpiecznej eksploatacji profesjonalnych urządzeń gastronomicznych.

Serwis dystrybutorów może być przeprowadzony przez personel posiadający odpowiednie przeszkolenie w zakresie serwisowania profesjonalnych urządzeń gastronomicznych.

Podczas pracy z dystrybutorem talerzy/ koszy należy ściśle przestrzegać następujących zasad bezpieczeństwa:

- zachowaj szczególną ostrożność operując w pobliżu komory grzewczego dystrybutora talerzy; maksymalna temperatura pracy dystrybutora grzewczego sięga 90°C;
- nie rozlewaj płynów na elementy grzejne podgrzewanego dystrybutora talerzy – maksymalna temperatura ich pracy sięga 480°C;
- zanim rozpoczniesz myć urządzenie upewnij się, że dystrybutor ma temperaturę otoczenia, pokrętko termostatu jest w pozycji zerowej, a całe urządzenie odłączone jest od zasilania;
- po zaistnieniu usterki odłącz urządzenie od zasilania i wezwij do niego serwis;
- podłącz urządzenie do zasilania dopiero po usunięciu awarii.

Stanowczo zabrania się:

- czyszczenia oraz usuwania usterek, podczas gdy dystrybutor jest podłączony do prądu i włączony;
- pozostawiać działające urządzenie bez nadzoru;
- podtrzymywania długotrwałej pracy urządzenia na pełnej mocy i w najwyższej temperaturze pustego dystrybutora;
- pracy z urządzeniem bez podłączonego uziemienia;
- pracy bez odzieży ochronnej z urządzeniem;
- przenoszenia lub transportu urządzenia bez palety, lub przystosowanego do tego podestu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zasad umieszczonych w instrukcji, dlatego zalecamy uważnie przeczytać informacje zawarte w niniejszej instrukcji użytkownika

Prosimy zachować instrukcję w celu wykorzystania jej w przyszłości.

### UWAGA!!!

Nie uruchamiać wyrobu niesprawnego technicznie.

## 1.3 PARAMETRY TECHNICZNE.

MODEL	Wymiary zewnętrzne (mm)				Pojemność	*Otwór montażowy (mm)			Zasilanie (V/Hz)	Moc (W)
	Średnica	Dł.	Szer.	Wys.		talerze/ kosze	Średnica	Dł.		
DPN-28	391	-	-	730	40-45	375	-	-	-	-
DPN-34	451	-	-	730	40-45	435	-	-	-	-
DPC-28	417	-	-	730	40-45	407	-	-	230/50	480
DPC-34	477	-	-	730	40-45	466	-	-	230/50	480
DCN-55	-	602	642	712	5-6	-	600	575	-	-

## 2. INSTALACJA

- 2.1 Informacje ogólne.
- 2.2 Transport, podnoszenie, rozpakowanie, przechowywanie.
- 2.3 Przeznaczenie i ograniczenia.
- 2.4 Wygląd i opis naklejki znamionowej producenta.
- 2.5 Instalacja i montaż.
- 2.6 Podłączenie urządzenia (elektryczne, gazowe, wodne).

### 2.1 INFORMACJE OGÓLNE.

Dystrybutor talerzy/ koszy powinien być rozpakowany, zainstalowany i przetestowany przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Po wniesieniu urządzenia do docelowego pomieszczenia należy pozostawić go na około 3 godziny, do momentu aż osiągnie temperaturę otoczenia. Po tym czasie można przystąpić do podłączania urządzenia do zasilania.

Kabel zasilający dystrybutorów DPC-28 i DPC-34 powinien mieć przekrój żyły nie mniejszy niż  $1,5 \text{ mm}^2$  (sugerowany przewód PCG 3 x  $1,5 \text{ mm}^2$ ).

Wyłącznik prądu powinien zapewniać trwałe i bezpieczne rozłączenie wszystkich faz prądu zasilających urządzenie; powinien być połączony bezpośrednio z terminalem zasilającym (skrzynka elektryczna); po rozłączeniu obwodu odstęp między zworkami wyłącznika nie powinien być mniejszy niż  $3 \text{ mm}$ .

Po instalacji urządzenia należy sprawdzić upływność prądu. Wartość upływności przypadająca na  $1 \text{ kW}$  mocy urządzenia powinna być mniejsza niż  $1 \text{ mA}$ .

### **UWAGA!!!**

Należy sprawdzić podłączenie do listwy ekwipotencjalnej, jeśli taka jest wymagana.

## 2.2 TRANSPORT, PODNOSZENIE, ROZPAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE.

### **Prawidłowy i bezpieczny transport i przenoszenie:**

- używaj sprzętu najlepiej dopasowanego do ciężaru i budowy urządzeń;
- *ostrożnie* ostre krawędzie i naroża;

### **Przed przenoszeniem:**

- zabezpiecz plac manewrowy przed niepowołanym wtargnięciem na niego innych osób;
- sprawdź czy na pewno ładunek jest poprawnie zabezpieczony;
- upewnij się, że podczas podnoszenia nie spadną żadne nieumocowane komponenty;
- staraj się manewrować w pionie w celu uniknięcia obtłuczeń;
- podczas przenoszenia urządzenia staraj się operować na możliwie najniższym poziomie.

## 2.3 PRZEZNACZENIE I OGRANICZENIA.

Dystrybutory talerzy służą do przechowywania, transportu, dystrybucji oraz podgrzewania talerzy. Maksymalny załadunek dystrybutora wynosi 40-45 szt. talerzy a obciążenie  $45 \text{ kg}$ .

Dystrybutor koszy służy do przechowywania, transportu i dystrybucji koszy używanych w zmywarkach przemysłowych, jako pojemniki na zastawę stołową. Maksymalny załadunek dystrybutora wynosi 5-6 koszy o głębokości  $110 \text{ mm}$  a obciążenie  $120 \text{ kg}$ .

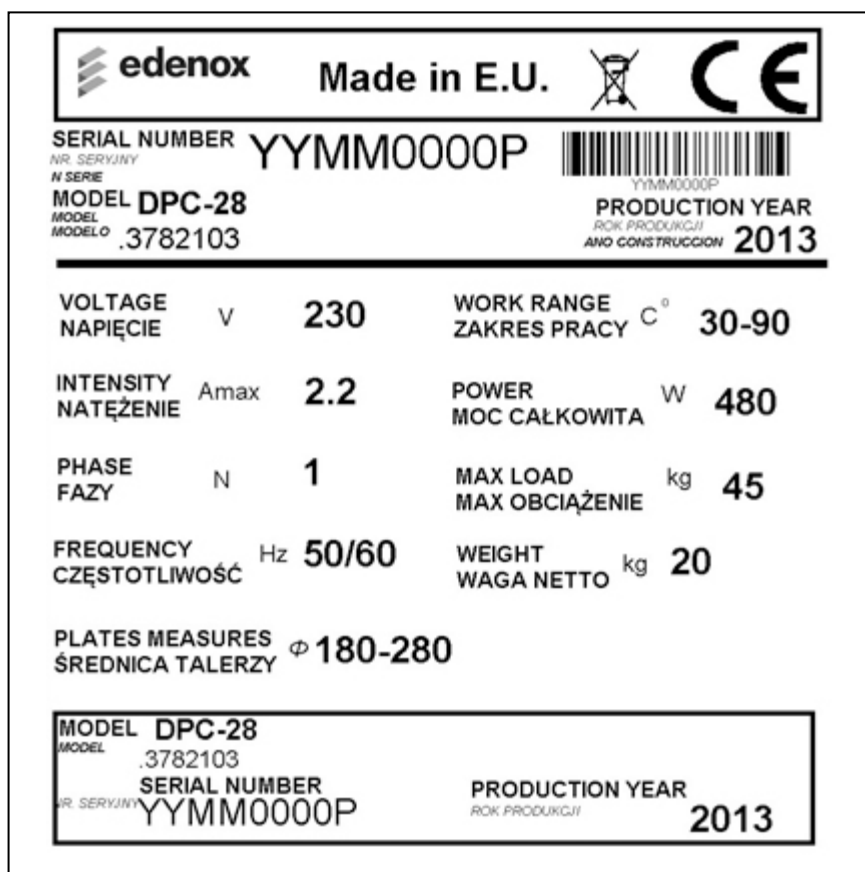
Przed rozpoczęciem pracy z podgrzewanym dystrybutorem talerzy należy sprawdzić sprawność i niezawodność instalacji elektrycznej.

Po zakończeniu pracy ustaw pokrętko mocy w pozycji „0” (patrz Rysunek 1 „Punkt 0”).

Wyłącz urządzenie wyłącznikiem znajdującym się na panelu sterowania (Rysunek 1 „C”) a następnie odłącz kabel zasilający podgrzewany dystrybutor talerzy.

**UWAGA!!!**

Przed pierwszym użyciem należy usunąć folie ochronną oraz substancję ochronną z powierzchni dystrybutora, skupiając się na ruchomej platformie przecierając ją miękką szmatką nasączoną wodnym roztworem mydła.

**2.4 WYGLĄD I OPIS NAKLEJKI ZNAMIONOWEJ PRODUCENTA.**

Naklejka umieszczona na urządzeniu powinna zawierać następujące informacje:

1. Logo producenta.
2. Kraj pochodzenia produktu.
3. Rok produkcji.
4. Numer seryjny.
5. Model.
6. Napięcie pracy.
7. Częstotliwość prądu.
8. Moc znamionowa.
9. Symbol CE.
10. Symbol złomowania.

## 2.5 INSTALACJA I MONTAŻ.

Instalację dystrybutora należy przeprowadzić w określonym poniżej porządku:

- Usunąć folię ochronną ze wszystkich metalowych powierzchni; dystrybutor powinien być umieszczony w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, jeśli istnieje taka możliwość – pod okapem wentylacyjnym; dystrybutor może być zainstalowany w podstawie wolnostojącej lub w ciągu, z innymi urządzeniami wydawczymi;
- Przyłącze elektryczne podgrzewanego dystrybutora powinno być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- Instalacja i podłączenie powinno być wykonane w taki sposób by uniemożliwiło dostęp do elementów mogących znajdować się pod napięciem bez konieczności użycia narzędzi; bezpieczniki w instalacji zasilającej dystrybutor powinny być przeznaczone do prądu 10A;
- Umieścić dystrybutor w odpowiednio do tego przygotowanym miejscu; regulacja wysokości oraz wypoziomowanie urządzenia powinno być wykonane przed zamocowaniem urządzenia w podstawie;
- Podłączyć uziemienie urządzenia do listwy uziemiającej tak by nie można było odłączyć go w sposób nieświadomy i nieoczekiwany; przewód zasilający powinien zawierać przewód ochronny;
- Do podłączenia urządzenia użyć przewodu o odpowiedniej długości; użyty przewód powinien związać swobodnie z urządzeniem (w żadnym przypadku przewód nie może być napięty), powinien być dokładnie i trwale przymocowany do zacisków kostki przyłączeniowej oraz do zacisków wtyczki zasilającej;

Kabel zasilający dystrybutorów DPC-28 i DPC-34 powinien mieć przekrój żyły nie mniejszy niż  $1,5 \text{ mm}^2$  (sugerowany przewód PCG 3 x  $1,5 \text{ mm}^2$ ).

## 2.6 PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA (ELEKTRYCZNE, GAZOWE, WODNE).

Kabel zasilający zastosowany w urządzeniu powinien mieć 3 żyły, których przekroje nie mogą być mniejsze niż sugerowane w niniejszej instrukcji.

Urządzenie przystosowane jest do zasilania z sieci 230V, 50-60Hz. Przewód zasilający wyposażony jest w kabel ochronny PE.

Przyłącze elektryczne znajduje przy podstawie urządzenia.

### UWAGA!!!

Przed pierwszym użyciem należy usunąć substancję ochronną z powierzchni dystrybutora, przecierając je miękką szmatką nasączoną wodnym roztworem mydła.

### 3. OBSŁUGA

- 3.1 Informacje ogólne.
- 3.2 Opis panelu sterowania.
- 3.3 Tryby pracy i konfiguracja urządzenia.

#### 3.1 INFORMACJE OGÓLNE.

Chcąc zapewnić bezpieczeństwo pracy, obsługi, długotrwałego i bezawaryjnego funkcjonowania urządzenia należy przestrzegać następujących zasad:

- Przeszkolić personel obsługujący urządzenie w zakresie eksploatacji profesjonalnych elektrycznych urządzeń gastronomicznych;
- Wszelkich napraw urządzenia może dokonywać osoba do tego uprawniona;
- Uszkodzone komponenty lub podzespoły powinny być wymienione na identyczne lub takie, które posiadają tę samą żywotność, właściwości i parametry techniczne.

Zabrania się:

- Podłączać urządzenie do sieci za pośrednictwem gniazda NIE posiadającego kołka uziemiającego;
- Podłączania urządzenia do instalacji elektrycznej nie sprawdzonej pod kątem ochrony przeciwporażeniowej;
- Mycia, czyszczenia oraz dokonywania napraw serwisowych urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.

#### **UWAGA!!!**

NIE UŻYWAJ strumienia wody do mycia elektrycznego, podgrzewanego dystrybutora talerzy.

#### **UWAGA!!!**

Za użytkowanie urządzenia niezgodne z przeznaczeniem lub zaleceniami niniejszej instrukcji, producent nie ponosi odpowiedzialności.

#### 3.2 OPIS PANELU STEROWANIA.

Panel sterowania (Rysunek 2 „D”) umieszczony jest na przewodzie zasilającym, przy podstawie urządzenia. Znajduje się na nim (patrz Rysunek 1) pokrętło termostatu „A”, lampka kontrolna „B” oraz włącznik prądowy „C”. Pokrętło termostatu służy do regulacji temperatury wewnątrz komory podgrzewanego dystrybutora talerzy. Zakres kontroli temperatury jest od 30°C do 90°C. Lampka kontrolna „B” sygnalizuje osiągnięcie żądanej temperatury w komorze. Włącznikiem prądowym uruchamiamy urządzenie (włącznik w pozycji „1”) lub odłączamy od zasilania (włącznik w pozycji „0”).

#### 3.3 TRYBY PRACY I KONFIGURACJA URZĄDZENIA.

Regulacja temperatury podgrzewanego dystrybutora talerzy odbywa się za pomocą pokrętła termostatu (Rysunek 1 „A”). Regulacja jest płynna w zakresie 30°C – 90°C. Lampka kontrolna (Rysunek 1 „B”) sygnalizująca nagrzewanie się elementów grzejnych, zapala się każdorazowo gdy temperatura wewnątrz komory dystrybutora spadnie o kilka – kilkanaście stopni.

Dystrybutory talerzy pozwalają na bezpieczne magazynowanie talerzy o określonych zakresach średnic 180-280 mm – DPN-28 i DPC-28 oraz 240-340 mm – DPN-34 i DPC-34. Posiadają regulowany system trzech barier (Rysunek 2 „U”) zabezpieczających talerze przed wysunięciem z platformy. Regulacja barier jest sześciostopniowa. Chcąc dostosować dystrybutor do talerzy o mniejszej średnicy należy unieść barierkę ok. 1 cm do góry i obrócić ją do platformy (zgodnie z ruchem wskazówek zegara). Chcąc dopasować dystrybutor do talerzy o większej średnicy należy ponownie unieść barierkę do góry i obrócić ją w kierunku od platformy (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara). Operację należy powtórzyć dla każdej z trzech barier zwracając uwagę by stopień regulacji każdej barierki był ten sam co pozwoli na centralne, bezpieczne ułożenie talerzy.

## 4. KONSERWACJA

- 4.1 Ogólne wymagania bezpieczeństwa.
- 4.2 Czyszczenie i konserwacja doraźna urządzenia.
- 4.3 Utylizacja urządzenia.

### 4.1 OGÓLNE WYMAGANIA BEZPIECZEŃSTWA.

Codziennie myj wszystkie stalowe powierzchnie zewnętrzne urządzenia oraz powierzchnie ruchomej platformy używając do tego letniej wody i odrobiny detergentu. Po umyciu powierzchnie należy opłukać zimną wodą i osuszyć.

Do mycia powierzchni wykonanych ze stali kwasoodpornej nie używaj skrobaczek lub czyścików drucianych mogących rysować powierzchnie.

Jeśli urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy okres czasu, pokryj powierzchnie użytkowe cienką warstwą wazeliny lub środka konserwującego przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

#### **WAŻNE!!!**

Nie myj podgrzewanego dystrybutora talerzy przy użyciu strumienia wody gdyż możesz uszkodzić w ten sposób komponenty elektryczne lub elektroniczne ważne dla poprawnego funkcjonowania urządzenia.

Konserwacja urządzenia może być przeprowadzona tylko przez przeszkolony i wyspecjalizowany personel techniczny wyposażony w odpowiednią odzież ochronną (odpowiednie obuwie, rękawice, okulary ochronne, etc.), narzędzia, przyrządy, przybory pomocnicze.

Przed podjęciem jakichkolwiek prac na urządzeniu lub jego napraw, zawsze zapoznaj się uprzednio z instrukcją obsługi, która podaje odpowiednie procedury oraz zawiera informacje istotne dla bezpieczeństwa.



## 4.2 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA DORAŻNA URZĄDZENIA.

Codziennie myj wszystkie stalowe powierzchnie zewnętrzne urządzenia oraz powierzchnie ruchomej platformy używając do tego letniej wody i odrobiny detergentu. Po umyciu powierzchnie należy opłukać zimną wodą i osuszyć.

Do mycia powierzchni wykonanych ze stali kwasoodpornej nie używaj skrobaczek lub czyścików drucianych mogących rysować powierzchnie.

Jeśli urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy okres czasu, pokryj powierzchnie użytkowe cienką warstwą wazeliny lub środka konserwującego przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

**WAŻNE!!!** Nie myj elektrycznego, podgrzewanego dystrybutora talerzy przy użyciu strumienia wody gdyż możesz uszkodzić w ten sposób komponenty elektryczne lub elektroniczne ważne dla poprawnego funkcjonowania urządzenia.

Przed przystąpieniem do operacji czyszczenia lub konserwacji należy trwale odłączyć urządzenie od zasilania. Po umyciu pozostawić urządzenie zablokowane w pozycji otwartej do osuszenia.

Podczas obsługi urządzenia przewód zasilający i wtyczka elektryczna powinny znajdować się na widoku i w zasięgu ręki osoby pracującej na urządzeniu.

## 4.3 UTYLIZACJA URZĄDZENIA.

Po okresie żywotności urządzenie nie może być wyrzucone na śmietnik ale musi być przekazane do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i sprzętu elektronicznego w celu recyklingu.

Odnosi się do tego symbol umieszczony na produkcie, w instrukcji obsługi oraz na opakowaniu.

Przygotowując elektryczny, podgrzewany dystrybutor talerzy do recyklingu należy posegregować elementy urządzenia w grupy zgodnie z materiałami, z jakich zostały wykonane.

Zależnie od materiału z jakiego zostały wykonane (patrz na symbole umieszczone na komponentach) elementy mogą być przekazane do ponownego przetworzenia. Oddając odpady elektryczne i sprzęt elektroniczny do ponownego przetworzenia czynnie przyczyniasz się do ochrony środowiska naturalnego.

Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać więcej informacji o najbliższym punkcie zbiórki odpadów elektrycznych.

Aby chronić środowisko przekazaj zużyty sprzęt do odpowiedniego miejsca, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Upewnij się, że zużyty sprzęt elektryczny trafi do punktu, w którym zostanie w odpowiedni sposób zutylizowany. Niektóre z użytych materiałów mogą być tymczasowo przechowywane do momentu ich utylizacji a niektóre przekazane na stałe do składowania w odpowiednich miejscach. W każdym przypadku przepisy dotyczące ochrony środowiska naturalnego muszą być respektowane.

Przed utylizacją urządzenia dokładnie sprawdź jego stan techniczny. W szczególności zwróć uwagę na elementy konstrukcji, które mogą być przyczyną wycieków w trakcie likwidacji. Różne części urządzenia należy usunąć w sposób zróżnicowany, w zależności od ich cech (np. metale, oleje, smary, plastiki, gumy, itp.).

## 5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### 5.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW – PRZEWODNIK.

#### WAŻNE!!!

Wymiana podzespołów elektrycznych może być wykonana tylko i wyłącznie przez pracownika autoryzowanego serwisu.

Zasadą jest, że przy każdej wymianie komponentów elektrycznych, kabel zasilający urządzenia należy bezwzględnie odłączyć od źródła zasilania.

Typowe usterki mogące pojawić się w urządzeniu, związane z instalacją elektryczną, wymienione są poniżej i powinny być usunięte przez wykwalifikowany personel techniczny.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Powietrze w komorze dystrybutora nie nagrzewa się, włączniki i termoregulator są włączone, lampka kontrolna nie świeci się.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brak zasilania.</li> <li>- Mocowania przewodów na listwie zasilającej poluzowały się.</li> <li>- Termoregulator lub wyłącznik termiczny są uszkodzone.</li> <li>- Przełączniki są uszkodzone.</li> </ul>	<p>Podłącz napięcie. Dokładnie zamocuj przewody do listwy zasilającej. Wymień uszkodzone komponenty.</p>
Powietrze w komorze nagrzewa się niewystarczająco.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Odłączona jest część elementów grzejnych.</li> <li>- Uszkodzone elementy grzejne.</li> </ul>	<p>Sprawdź podłączenie elementów grzejnych. Wymień uszkodzone komponenty.</p>
Lampka sygnalizacyjna termostatu nie zapala się, powietrze w komorze nagrzewa się.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wypalona lampka kontrolna.</li> <li>- Przerwany obwód elektryczny lampki kontrolnej.</li> </ul>	<p>Wymień lampkę kontrolną. Naprawić wiązkę elektryczną lampki kontrolnej.</p>

#### Gwarancji nie podlegają:

Żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone poprzez działanie kamienia kotłowego, szyby, oraz wszelkiego rodzaju uszkodzenia mechaniczne, jak również uszkodzenia wynikłe z nieprawidłowego użytkowania urządzenia, niezgodnie z powyższą instrukcją.

**W razie wystąpienia awarii, należy przechowywane w urządzeniu produkty zabezpieczyć przed zniszczeniem. EDENOX nie ponosi odpowiedzialności za towar zniszczony w wyniku awarii urządzenia**



ONNERA POLAND Sp. z o.o.  
Palmiry ul. Warszawska 9  
05-152 Czosnów  
**Tel.:** +48 22 312 00 12  
**Fax:** +48 22 312 00 13  
[edenox@edenox.com](mailto:edenox@edenox.com)

[www.edenox.com](http://www.edenox.com)

Edenox S.A  
Ctra.Artasona 11  
22270 Amudevar (Huesca)  
**Office tel.:** +34 93 565 11 30  
**Fax:**+34 93 575 03 42

SPECIALIST IN STATIC PREPARATION AND FOOD DISTRIBUTION