



## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

BEMARY JEZDNE serii .....	DM-942xx
BEMARY JEZDNE serii .....	DM-982xx/x
BEMARY STOŁOWE serii .....	DM-9420x
BEMARY STOŁOWE serii .....	DM-9420x/x
BEMARY STACJONARNE serii .....	DM-942xx, DM-9441x
BEMARY STACJONARNE serii .....	DM-942xx/x, DM-9441x/x

**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 użytkowania***

## **SPIS TREŚCI**

---

PRZEZNACZENIE .....	4
DZIAŁANIE INSTALACJI GRZEWCZEJ .....	4
NASTAWA TEMPERATURY .....	4
PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA .....	4
PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ .....	5
PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI WODNEJ .....	5
EKSPLOATACJA .....	6
ZASADY PRAWIDŁOWEJ I BEZPIECZNEJ PRACY .....	7
TRANSPORT .....	7
DANE TECHNICZNE .....	8
Tabela 1. Bemary jezdne wodne .....	8
Tabela 2. Bemary jezdne z rozsuwanymi blatami ... <b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>	
Tabela 3. Bemary stacjonarne .....	9
Tabela 4. Bemary stołowe .....	9
Tabela 5. Bemary stacjonarne szafkowe .....	10
Tabela 6. Bemary stacjonarne szafkowe (do ciągów) .....	10
TABLICZKA ZNAMIONOWA .....	111
SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ .....	12
Schemat nr 1. Bemary z niezależnym sterowaniem komór .....	12
Schemat nr 2. Bemary z wspólnie sterowaną komorą .....	13
Schemat nr 3. Bemary z szafką .....	14

## **PRZEZNACZENIE**

---

Urządzenia produkowane przez firmę DORA METAL, należą do grupy profesjonalnych urządzeń grzewczych. Przeznaczone są do eksponowania i przechowywania wcześniej przygotowanych gorących potraw w pojemnikach GN przed podaniem do konsumpcji. Należą do podstawowego wyposażenia kuchni w obiektach zbiorowego żywienia tj. hotelach, restauracjach, barach, stołówkach szkolnych, szpitalnych, zakładowych i wojskowych.

W zależności od konstrukcji i przeznaczenia wykonywane są w wersji jezdnej i stacjonarnej jako otwarte i zabudowane oraz stołowe. Bemary jezdne wyposażone są w kółka jezdne do swobodnego przemieszczania się po obiekcie gastronomicznym. Standardowo w każdym urządzeniu instalowane są dwa kółka jezdne z blokadą ruchu. Bemary stacjonarne wyposażone są w stopki z tworzywa sztucznego do regulacji poziomowania w zakresie +25 do - 10 mm od wymiaru bazowego.

W zależności od potrzeb niektóre typy bemałów jezdnych oraz stołowych są wykonywane w wersji wodnej lub powietrznej. W pierwszym przypadku pojemniki z żywnością ogrzewane są parą wodną, w drugim natomiast gorącym powietrzem, co umożliwia szybsze podgrzanie, zwłaszcza potraw płynnych.

Dodatkowo bemary jezdne mogą być wykonane w wersji zabudowanej z szafką grzejącą do podgrzewania zastawy stołowej oraz w wersji z rozsuwanymi blatami.

## **DZIAŁANIE INSTALACJI GRZEWCZEJ**

---

W urządzeniu przekazywanie ciepła do produktów spożywczych odbywa się od grzałek elektrycznych rurkowych zamocowanych pod wanną (bemary wodne) lub bezpośrednio w wannie (bemary powietrzne). Załączanie i wyłączanie grzałek odbywa się cyklicznie poprzez styki termostatu indywidualnego na każdą wannę.

## **NASTAWA TEMPERATURY**

---

W zależności od typu bemała, czujnik elektromechanicznego termostatu umieszczony jest pod spodem wanny (bemary wodne) lub bezpośrednio w wannie (bemary powietrzne). 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 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 lub 400V, 50 Hz w zależności od typu (patrz dane techniczne).

Urządzenie wyposażone jest w przewód ochronny PE.

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



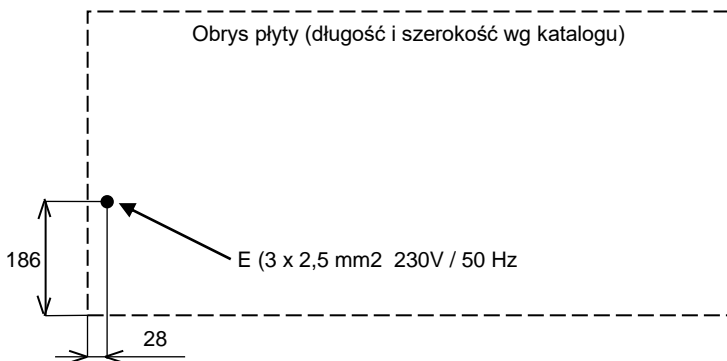
**Uruchomienie urządzenia, może nastąpić tylko po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami z pomiarów, przeprowadzonymi zgodnie z obowiązującymi przepisami.**

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



**Producent nie bierze odpowiedzialności za trwałe wydłużenie spirali po rozciągnięciu jej na długość większą niż 1mb ( tj. 2-krotną długość spirali w stanie spoczynku).**

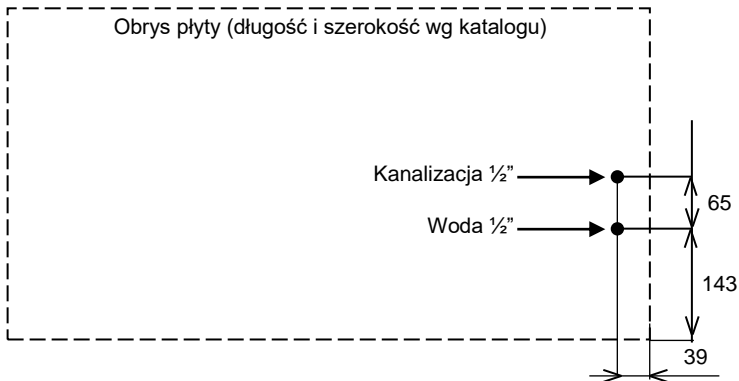
Bemary stacjonarne szafkowe wyposażone są w puszkę przyłączeniową umieszczoną w korpusie. W celu podłączenia zasilania z posadzki pod bemarem należy przewód zasilający 3 x 2,5 mm<sup>2</sup> o długości ≈ 0,5 m wyprowadzić w miejscu oznaczonym na rysunku.



Tak przygotowane urządzenie jest gotowe do pracy.

## PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI WODNEJ

Bemary stacjonarne szafkowe wyposażone są w układ napełniania i opróżniania wody z wanien bemarowych. W korpusie z prawej strony znajdują się dwa zawory kulowe zakończone końcówką z gwintem 1/2" poniżej dna korpusu. Do tych końcówek należy podłączyć instalację wodną i kanalizacyjną poprzez śrubunek 1/2" według poniższego rysunku



## EKSPLOATACJA

Przed załączeniem bemaara wodnego należy sprawdzić zamknięcie zaworów spustowych i uzupełnić ilość wody w wannach do poziomu oznaczonego na ich wewnętrznej stronie. Ponadto w przypadku bemaarów jezdnych należy dokonać blokady kół w celu uniemożliwienia przesuwania się bemaara podczas jego eksploatacji.

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

W przypadku bemaarów z niezależnym sterowaniem, każda komora bemaara posiada oddzielny termoregulator z wyłącznikiem.



***Niedopuszczalne jest zalewanie komory, bemaara powietrznego wodą, ze względu na możliwość porażenia prądem elektrycznym i zniszczenia urządzenia.***

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

Po osiągnięciu w komorze bemaara wodnego żądanej temperatury wody, można do niej wkładać pojemniki z gorącymi produktami spożywczymi.

W bemaarach powietrznych pojemniki z gorącymi potrawami należy wstawiać przed włączeniem zasilania i ustawieniem temperatury.

W bemaarach powietrznych z szafką grzejną (DM-94273 i DM-94244) włączenia zasilania dokonuje się poprzez przekręcenie pokrętkła wyłącznika głównego w pozycję 1. Włączenia zasilania i regulacji temperatury w wannie bemaara oraz w komorze szafki dokonuje się oddzielnymi termoregulatorami z wyłącznikami. Po zakończeniu pracy pokrętkła termoregulatorów należy ustawić w pozycji „0”

Bieżąca obsługa bemaarów ogranicza się do utrzymania urządzeń w odpowiedniej czystości oraz uzupełniania w miarę potrzeby ilości wody w bemaarze (dotyczy tylko bemaarów wodnych).do poziomu oznaczonego linią poziomą w wannie bemaara.

Każdorazowo przed rozpoczęciem mycia bębna 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.

**Uwaga!** Bębny wyposażone w kółka jezdne nie mogą być eksploatowane na zewnątrz obiektów. Usterki układu jezdnego powstałe w wyniku eksploatacji na nawierzchniach na zewnątrz obiektów nie podlegają gwarancji.

## ZASADY PRAWIDŁOWEJ I BEZPIECZNEJ PRACY

---



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

- **Zaznajomić obsługę z podstawowymi przepisami dotyczącymi eksploatacji urządzeń elektrycznych, z zasadami bezpiecznej pracy i udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach**
- **Praktycznie zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji**
- **Zabrania się włączania urządzenia do sieci zasilającej, której nie sprawdzono uprzednio pod względem prawidłowości wykonania ochrony przeciwporażeniowej.**
- **Zabrania się włączania urządzenia do gniazda wtykowego 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 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. Bemary jezdne wodne**

Dane		Nr katalogowy DM-.....					
		94222	94222/2	94223	94223/3	94224	94224/4
Długość	mm	930		1270		1605	
Szerokość	mm	660					
Wysokość	mm	850					
Ilość komór	szt.	1	2	1	3	1	4
Ilość pojemników GN 1/1 do włożenia	szt.	2		3		4	
Moc	W	1400		2100		2800	
Napięcie zasilania	V / Hz	230 / 50					
Zakres regulacji w komorze	°C	30÷95					
Zakres regulacji w szafce	°C	Nie dotyczy					
Maksymalny załadunek	kg	40		60		80	

**Tabela 2. Bemary jezdne z rozsuwanymi blatami**

Dane		Nr katalogowy DM-.....					
		98222/2	98223/3	98232/2	98233/3	98242/2	98243/3
Długość	mm	987	1326	987	1326	987	1326
Szerokość	mm	750					
Wysokość	mm	1015					
Ilość komór	szt.	2	3	2	3	2	3
Ilość pojemników GN 1/1 do włożenia	szt.	2	3	2	3	2	3
Moc	W	1600	2400	1600	2400	2750	3450
Napięcie zasilania	V / Hz	230 / 50					
Zakres regulacji w komorze	°C	30÷93					
Zakres regulacji w szafce	°C	Nie dotyczy		Brak		30-60	
Maksymalny załadunek	kg	40	60	40	60	40	60



**Tabela 3. Bemary stacjonarne**

Dane		Nr katalogowy DM-.....					
		94262	94262/2	94263	94263/3	94264	94264/4
Długość	mm	820		1155		1495	
Szerokość	mm	600					
Wysokość	mm	850					
Ilość komór	szt.	1	2	1	3	1	4
Ilość pojemników GN 1/1	szt.	2		3		4	
Moc	W	1400		2100		2800	
Napięcie zasilania	V / Hz	230 / 50					
Zakres regulacji w komorze	°C	30÷93					
Maksymalny załadunek	kg	40		60		80	

**Tabela 4. Bemary stołowe**

Dane		Numer katalogowy DM-.....				
		94201	94202	94202/2	94203	94203/3
Długość	mm	480	820		1155	
Szerokość	mm	600				
Wysokość	mm	310				
Ilość komór	szt.	1	2	1	1	3
Ilość pojemników GN 1/1 do włożenia	szt.	1	2		3	
Moc	W	700	1400		2100	
Napięcie zasilania	V / Hz	230 / 50				
Zakres regulacji w komorze	°C	30÷93				
Maksymalny załadunek	kg	20	40		60	

**Tabela 5. Bemary stacjonarne szafkowe**


Dane		Nr katalogowy DM-.....					
		94252	94252/2	94253	94253/3	94254	94254/4
Długość	mm	755		1090		1425	
Szerokość	mm	700					
Wysokość	mm	850					
Ilość komór	szt.	1	2	1	3	1	4
Ilość pojemników GN 1/1 do włożenia	szt.	2		3		4	
Moc	W	1600		2400		3200	
Napięcie zasilania	V / Hz	230 / 50					
Zakres regulacji w komorze	°C	30÷93					
Maksymalny załadunek	kg	40		60		80	

**Tabela 6. Bemary stacjonarne szafkowe (do ciągów)**

Dane		Nr katalogowy DM-S-.....					
		94412	94412/2	94413	94413/3	94414	94414/4
Długość	mm	865		1204		1543	
Szerokość	mm	700					
Wysokość	mm	850					
Ilość komór	szt.	1	2	1	3	1	4
Ilość pojemników GN 1/1 do włożenia	szt.	2		3		4	
Moc	W	3000		3800		4600	
Napięcie zasilania	V / Hz	400 / 50					
Zakres regulacji w komorze	°C	30÷93					
Zakres regulacji w szafce	°C	30÷60					
Maksymalny załadunek	kg	40		60		80	

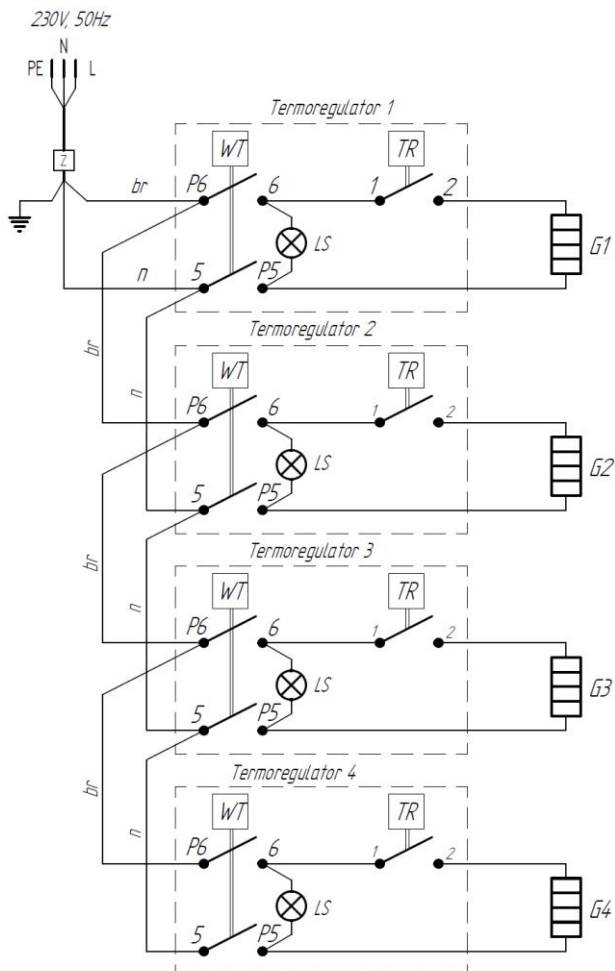
## TABLICZKA ZNAMIONOWA

---

	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"/>

## SCHEMATY INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Schemat nr 1. Barmy z niezależnym sterowaniem komór

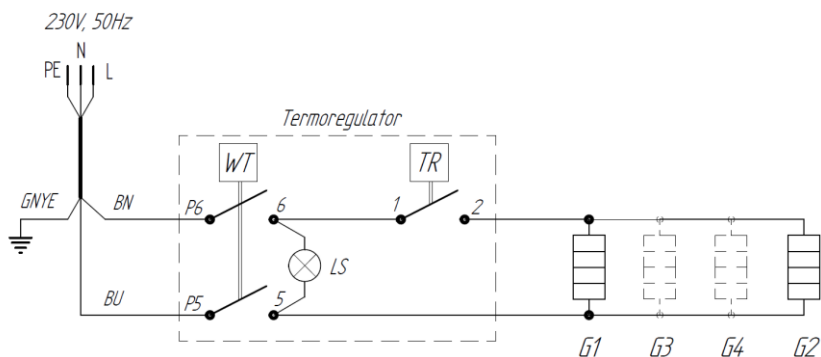


Legenda oznaczeń:

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

Kolory przewodów:  
br - brązowy  
n - niebieski

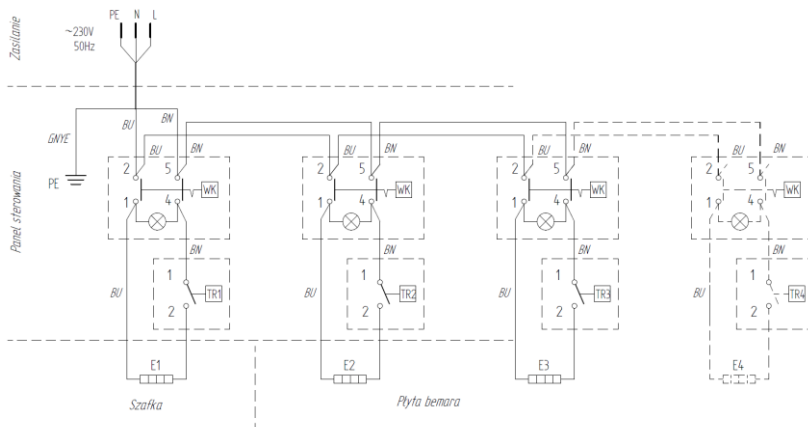
## Schemat nr 2. Bemary z wspólnie sterowaną komorą



Barwa	Kod literowy
niebieska	BU
brązowa	BN
żółto-zielona	GNYE

Symbol	Nazwa
Gx	grzałka
WT	wyłącznik
TR	termostat
LS	lampka sygn

### Schemat nr 3. Bemary z szafką



E2 - E4	Grzałka	Barwa	Kod literowy
E1	Grzałka	czarna	BK
TR2 - TR4	Termostat	brązowa	BN
TR1	Termostat	czerwony	RD
WK	Łącznik klawiszowy	niebieska	BU
		biała	WH
		zielono-żółta	GNYE

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](mailto:info@dora-metal.pl)

[serwis@dora-metal.pl](mailto: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 jakiegokolwiek formie albo przez jakiegokolwiek środki, bez pisemnego zezwolenia DORA METAL

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