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

wydanie kwiecień 2016



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 blatemi ... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
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 bemarów 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 grzejną do podgrzewania zastawy stołowej oraz w wersji z rozsuwanymi blatem.

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 bemara, 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 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

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.

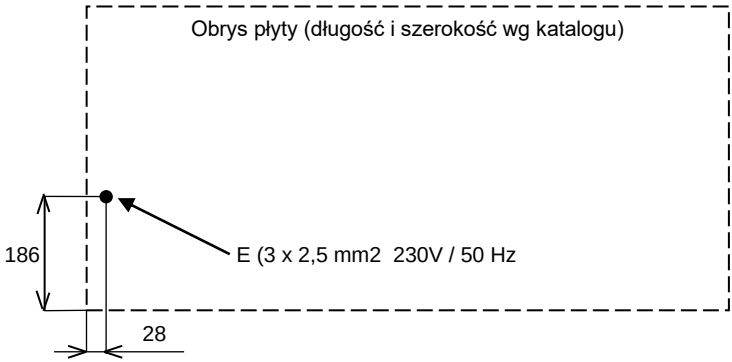
Przed wymianą przewodu przyłączeniowego należy przewód giętki wyposażyć w odpowiednie końcówki (przyłączenie typu Y).

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).

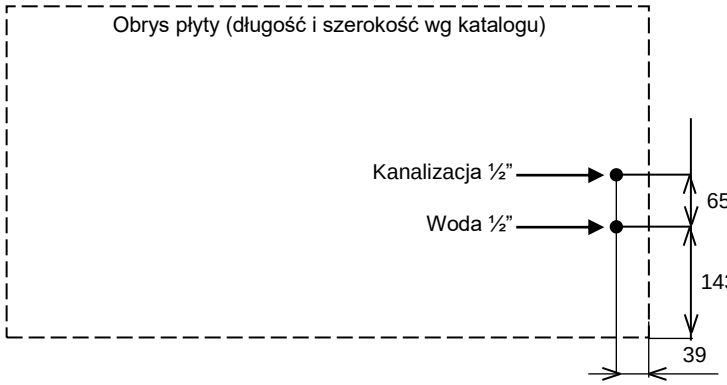
Bemary stacjonarne szafkowe wyposażone są w puszkę przyłączeniową umieszczoną w korpusie. W celu podłączenia zasilania z posadzki pod bemarem należy przewód zasilający 3 x 2,5 mm2 o długości ≈ 0,5 m wyprowadzić w miejscu oznaczonym na rysunku.



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

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

W przypadku bemarów z niezależnym sterowaniem, każda komora bemara posiada oddzielny termoregulator z wyłącznikiem.

Niedopuszczalne jest zalewanie komory, bemara 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 bemara podczas procesu grzania wody.

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

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

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

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

Każdorazowo przed rozpoczęciem mycia bemara 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! *Bemary 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 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. 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	^{O}C	30÷95					
Zakres regulacji w szafce	^{O}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	^{O}C	30÷93					
Zakres regulacji w szafce	^{O}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	^{O}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	^{O}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	^{O}C	30÷93					
Maksymalny załadunek	kg	40		60		80	

Tabela 6. Bemary stacjonarne szafkowe (do ciągów)

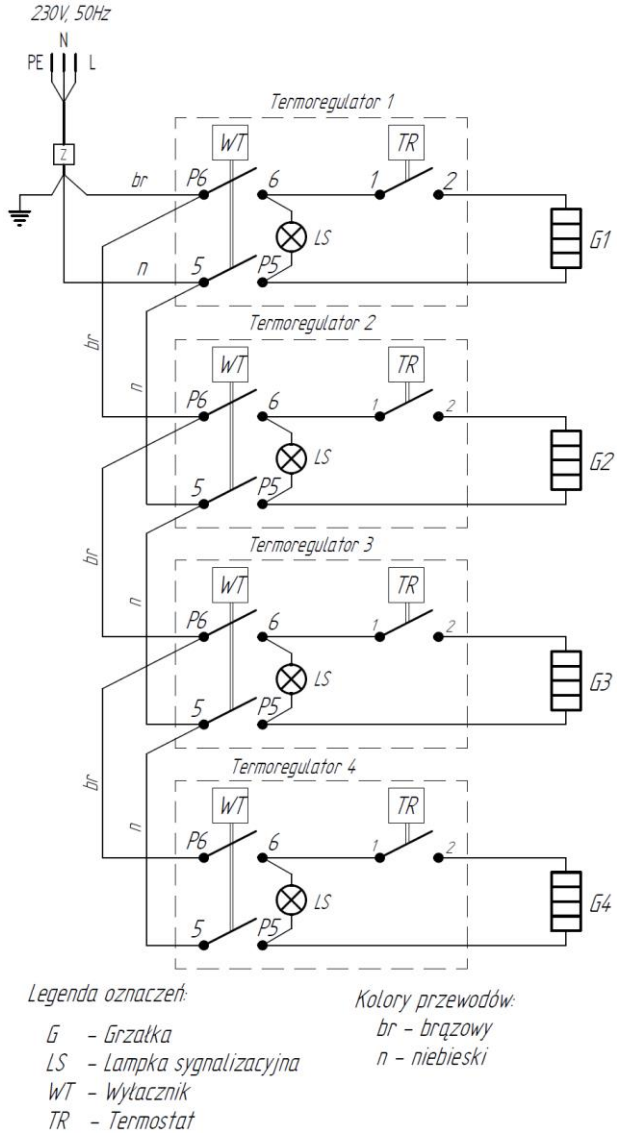
Dane		Nr katalogowy DM-S-…..…					
		94412	94412/2	94413	94413/3	94414	94414/4
Długość	mm	865		1204		1543	
Szerokość	mm	700					
Wysokość	mm	850					
Ilość komór	szt.	1	2	1	3	1	4
Ilość pojemników GN 1/1 do włożenia	szt.	2		3		4	
Moc	W	3000		3800		4600	
Napięcie zasilania	V / Hz	400 / 50					
Zakres regulacji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

TABLICZKA ZNAMIONOWA

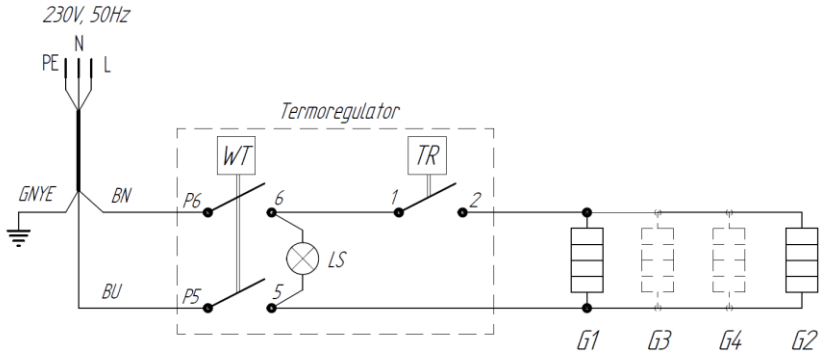
DORA METAL	Dane dotyczące producenta	Miejsce na oznaczenie wyrobu

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	

Schemat nr 1. Bemary z niezależnym sterowaniem komór



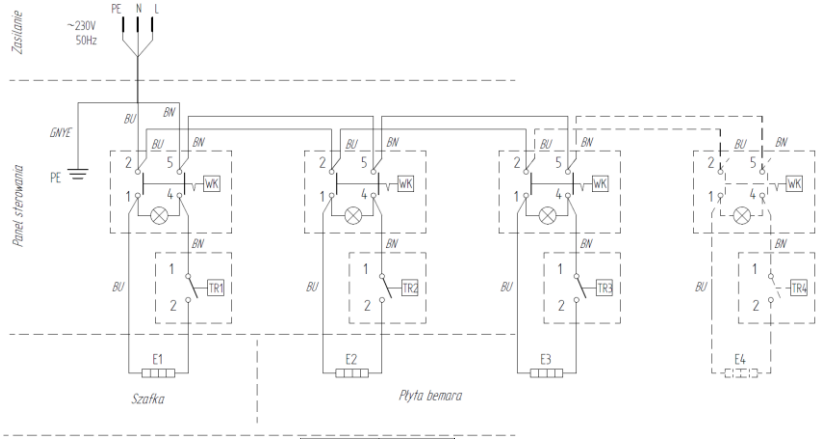
Schemat nr 2. Bemary z wspólnie sterowaną komorą



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
E1	Grzałka
TR2 - TR4	Termostat
TR1	Termostat
WK	Łącznik klawiszowy

Barwa	Kod literowy
czarna	BK
brązowa	BN
czerwony	RD
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

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