

# RM GASTRO

www.rmgastro.eu

**RM LOTUS  
700 SUPER**

## **INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI**



### **BEMARY WODNE ELEKTRYCZNE**

**BM-74 EM / BM-78 EM / BMT-74 EM / BMT-78 EM**



*Producent urządzeń gastronomicznych*



Instrukcja wydana: kwiecień 2010

RM Gastro Polska Sp. z o.o. adres: Skoczowska 94, 43-450 Ustroń  
telefon: 33 854 73 26, 854 70 52 e-mail: info@rmgastro.pl www.rmgastro.eu

## Spis treści

Opis i dane techniczne	3
Wstęp	3
Instalacja i umiejscowienie	4
Podłączenie do sieci elektrycznej	4
Instrukcja obsługi	5
Właściwości używanej wody:	5
Czyszczenie i konserwacja	6
Rysunki i schematy	6
Gwarancja	11

Firma RM Gastro przekazuje w Państwa ręce to urządzenie z nadzieją, że stanie się ono źródłem komfortu pracy, dochodów i inspiracji.

Niniejsza instrukcja ma na celu usprawnienie pracy z urządzeniem i ochronę bezpieczeństwa użytkownika, dlatego prosimy o uważne jej przeczytanie.

## Opis i dane techniczne

### Opis techniczny

- Szeroka gama zastosowań
- Solidna konstrukcja
- Ergonomiczny kształt elementów sterujących
- Powierzchnia zoptymalizowana dla łatwego czyszczenia
- Prosta obsługa
- Optymalny dobór mocy do powierzchni wanny
- Przystosowane do GN o głębokości 150mm

Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnej ścianie urządzenia. Przed instalacją należy zaznajomić się z instrukcją podłączenia instalacji elektrycznej i gazowej.

Wszystkie urządzenia posiadają znak CE.


Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Typ	Pojemność wanny (GN)	Wymiary wanny (cm)	Głębokość GN (cm)	Wypuszczenie wody	Napusczenie wody	Napięcie (v/Hz)	Wymiary (cm)	Prąd max. (A)	Przyłącze max. (kW)	Waga (kg)
BM-74 EM	GN 1/1	31,5 x 52	15	tak	tak	230 / 50	40 x 70 x 90 h	2,8	0,65	41
BM-78 EM	2x GN 1/1	63,0 x 52	15	tak	tak	230 / 50	80 x 70 x 90 h	5,6	1,3	61
BMT-74 EM	GN 1/1	31,5 x 52	15	tak	nie	230 / 50	40 x 70 x 28 h	2,8	0,65	35
BMT-78 EM	2x GN 1/1	63,0 x 52	15	tak	nie	230 / 50	40 x 70 x 28 h	5,6	1,3	54

## Wstęp

Producent nie odpowiada za pośrednie lub bezpośrednie szkody wynikłe ze złej instalacji, konserwacji, niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania przepisów wymienionych w tej instrukcji.

- Polecenia ważne są dla urządzenia opisanego na pierwszej stronie tej instrukcji.
- Instrukcję należy starannie przechowywać.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła i przeszkolona. Zabrania się obsługiwanego urządzenia osobom pod wpływem alkoholu lub środków odurzających. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.
- Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urządzenia należy się upewnić, że obsługa lub serwis zapoznał się z instrukcją obsługi i montażu.
- Zaleca się przegląd urządzenia minimum 2 razy w roku przez pracowników serwisu. Przy wymianach części używać oryginalnych części zamiennych. Zabrania się dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione pod groźbą utraty gwarancji.
- Urządzenia nie należy czyścić pod bieżącą wodą lub wodą pod ciśnieniem.
- W przypadku wystąpienia awarii urządzenia należy bezzwłocznie odłączyć wszelkie zasilanie oraz wezwać autoryzowany serwis. Zabrania się używania urządzenia niesprawnego technicznie
- Zabrania się wkładania i wyjmowania wtyczki mokrą ręką.
- Osoby obsługujące powinny być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające bezpieczną i wygodną obsługę.

 **Niestosowanie się do podanych instrukcji i wskazówek BHP może powodować urazy w wyniku porażenia prądem elektrycznym jak również urazy mechaniczne np. uderzenia, otarcia. Nieprzestrzeganie zasad higieny (czystości) i należytej konserwacji może powodować zagrożenia biologiczne np. zatrucia, kontakt żywności z narzędziami roboczymi i osłonami w strefie spożywczej.**

## Instalacja i umiejscowienie

Montaż, demontaż oraz wszelkie przeróbki powinny być przeprowadzone na podstawie pisemnej umowy z autoryzowaną firmą serwisową z zachowaniem przepisów zgodnych z obowiązującymi normami w sprawie montażu i podłączenia urządzenia.

Montaż, regulację oraz oddanie do użytku musi przeprowadzić osoba o odpowiednich kwalifikacjach - posiadająca uprawnienia elektryczne zgodne z obowiązującymi normami.

Urządzenie może być instalowane oddzielnie lub w serii z innymi urządzeniami naszej produkcji.

Wentylacja pomieszczenia musi być odpowiednio zaprojektowana, wg. istniejących przepisów i norm. Powietrze potrzebne do prawidłowego spalania to 2m<sup>3</sup>/h na moc 1kW.

Typ urządzenia do wykonania wyciągu jest określony na tabliczce znamionowej

Urządzenie może stykać się tylko z materiałami odpornymi na temperatury wyższe niż 60°C - w przeciwnym wypadku konieczne jest zabezpieczenie dodatkowymi materiałami izolującymi lub zachowanie conajmniej dziesięciocentymetrowego odstępu.

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, poziomej powierzchni (z max. nierównością do 2°) i wypoziomować za pomocą regulacji nóżek.

 **Jakiegokolwiek czynności montażowe i regulacyjne powinny być wykonywane, gdy urządzenie jest odłączone od sieci. Jeśli w procesie regulacji konieczne jest zasilanie urządzenia, należy zachować szczególną ostrożność.**

### Przyłączenie gazu

Gaz musi być przyłączony materiałami zgodnymi z obowiązującymi normami. Każde urządzenie musi być podłączone przez zawór gazowy, aby było możliwe odłączenie dopływu gazu w przypadku awarii. Po instalacji urządzenia należy sprawdzić czy nie występuje wyciek gazu. Nie należy sprawdzać wycieków gazu otwartym ogniem. Rodzaj gazu, na jaki zostało przystosowane urządzenie, jest wpisany na tabliczce znamionowej.

## Podłączenie do sieci elektrycznej

Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego urządzenia. Moc urządzenia należy skontrolować na tabliczce znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia (wzór tabliczki znamionowej w dziale „Rysunki i schematy”).

Listwa zaciskowa znajduje się na spodzie tylnej części obudowy. Przewód uziemienia musi być dłuższy od pozostałych przewodów. Urządzenie należy podłączyć do sieci. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemiający nie może być podłączony do tego wyłącznika.


Kabel elektryczny powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie osiągnął temperatury o 50° wyższej od otoczenia. Przed podłączeniem do sieci należy sprawdzić czy:


- bezpiecznik wewnętrzny oraz instalacja są odpowiednie do obciążenia urządzenia (patrz tabliczka znamionowa)
- instalacja posiada uziemienie zgodne z normami
- wyłącznik zabezpieczający jest łatwo dostępny

**Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niezachowania odpowiednich norm lub naruszenia zasad zawartych w tej instrukcji.**

Urządzenie musi być uziemione za pomocą śruby z oznaczeniem uziemienia.

## Instrukcja obsługi

 **UWAGA!** Przed użyciem urządzenia, niezbędne jest ściągnąć wszelkie folie zabezpieczające oraz przemyć wodą z płynem do mycia naczyń i dobrze spłukać.  
**Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.**

 **Przed uruchomieniem należy pamiętać o sprawdzeniu poziomu wody - musi sięgać kreski wskaźnikowej na boku wanny. Nigdy nie uruchamiać i nie dopuścić do działania urządzenia bez wody lub z niedostateczną jej ilością.**

### Włączenie i wyłączenie urządzenia:

Pokrętko regulacji (A, rys.6) przekręć w prawo, ustawiając je na wybranej temperaturze z zakresu 30 - 90°C. O tym, że urządzenie jest włączone informuje biała kontrolka (rys.6) a kontrolka zielona sygnalizuje działanie grzałek - jej zgaśnięcie oznacza, że osiągnięta została ustawiona temperatura. Urządzenie wyłączysz ustawiając pokrętko regulacji na pozycję „0“.

**W trakcie pracy należy kontrolować poziom wody i dolać jej jeśli jest jej za mało.**

### Napełnianie i opróżnianie

Przed przystąpieniem do napełniania należy sprawdzić czy zawór spustowy jest zamknięty (rys.4). Otwórz zawór napełniający (rys.6 G) na panelu przednim i napełnij wannę do kreski wskazującej maksymalny poziom wody. Zbiornik jest wyposażony w odpływ przelewowy który zabezpiecza przed przepełnieniem.

Przed przystąpieniem do opróżniania wanny należy się upewnić, że woda w niej nie jest gorąca - grozi poparzeniem.

Przy wypuszczaniu wody postępować następująco:

- Po ukończeniu pracy odczekaj aż woda ostygnie
- Otwórz frontowe drzwi urządzenia
- Otwórz zawór i wypuść objętość wanny.
- Po opróżnieniu wyczyść wannę i filtr
- Zamknij zawór
- Przed ponownym użyciem napełnij wannę wodą do kreski wskazującej maksimum.

W modelu BMT 74, 78 napełnij wannę używając odpowiedniego pojemnika. Wodę wypuść przy pomocy zaworu spustowego (rys.5) - zamontuj kolanko spustowe wkładając je w otwór i przekręcając o ok. 90°. Następnie podstaw pojemnik odpowiedni do ilości i temperatury wody, odblokuj dźwignię zabezpieczającą o ptwór zawór. Pamiętaj o zachowaniu ostrożności i zamknięciu zaworu.

### Właściwości używanej wody:

- Twardość wody musi mieścić się w przedziale 0,5 - 5 °f (1°f = 10,00 mg CaCO<sub>3</sub> w 1 litrze wody). Powyżej tej wartości konieczne jest stosowanie zmiękczaczy.
- Ciśnienie wody musi mieścić się w przedziale 50-250 kPa
- Zawartość chloru w wodzie nie może przekracza 10 ppm, w przeciwnym razie będzie powodowała uszkodzenia powierzchni wanny.
- Kwasowość wody musi być powyżej 7 pH
- Przewodnictwo elektryczne w przedziale 50 - 2000 uS/cm (20°C)

## Czyszczenie i konserwacja

### Urządzenia nie należy czyścić:

- wodą pod ciśnieniem.
- szczotkami metalowymi
- środkami agresywnymi, żrącymi i powodującymi korozję
- środkami zawierającymi drobiny cierne
- chlorem

Należy czyścić regularnie. Codzienne mycie urządzenia przedłuża jego trwałość i funkcjonalność. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy się upewnić, że zostało odłączone od sieci elektrycznej. Należy za każdym razem odłączyć główne zasilanie. Nierdzewne części można obmyć wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń i wytrzeć suchą szmatką.

⚠ Jeśli urządzenie będzie nieużywane przez dłuższy czas, należy opróżnić je z wody i wytrzeć do sucha.

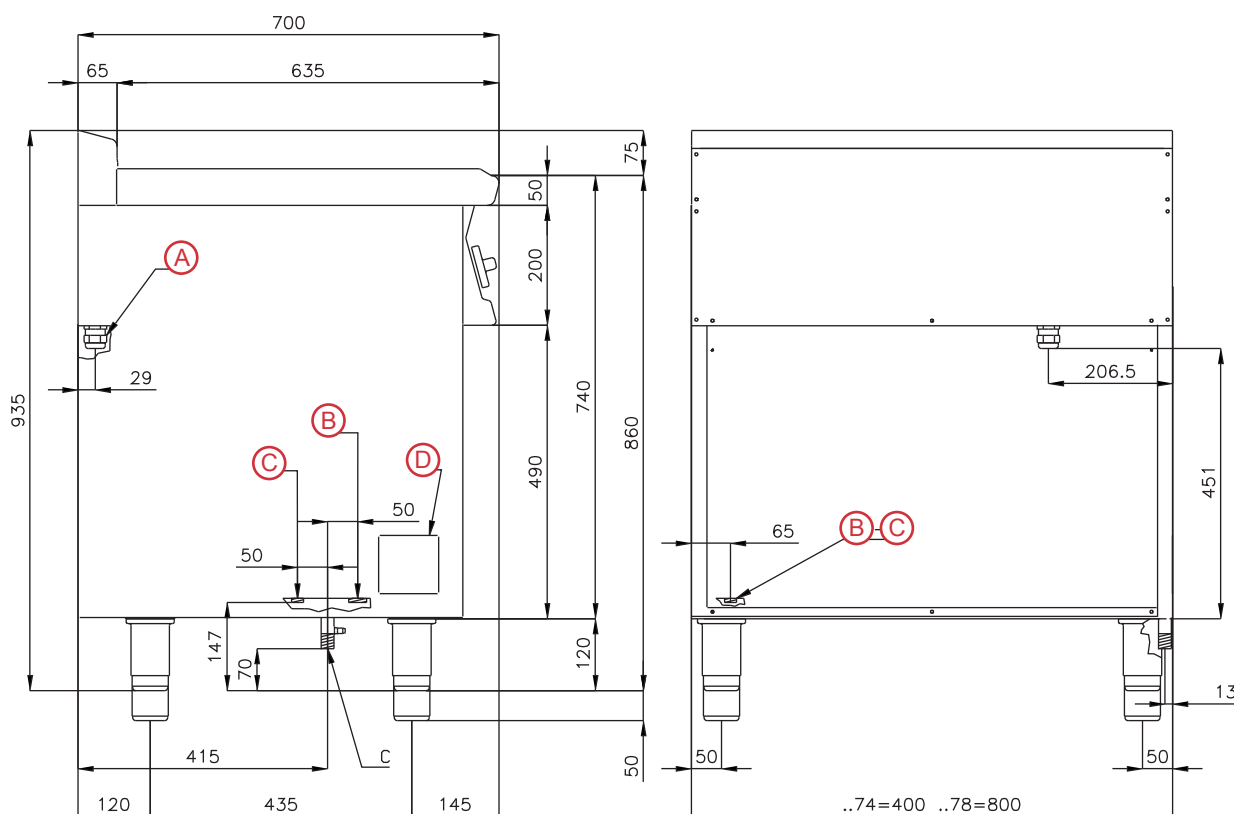
### Postępowanie w przypadku awarii:

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

Zalecane jest podpisanie umowy z serwisem. Prawidłowa opieka techniczna nad urządzeniami może być zapewniona przez uprawnionych serwisantów, którzy zapewniają zachowanie obowiązujących norm i przepisów. Optymalna częstotliwość przeglądów technicznych to 1x na 6 miesięcy, a przy wyjątkowym obciążeniu urządzenia 1x na 3 miesiące. Dzięki takim przeglądom można uniknąć poważniejszych uszkodzeń, a przez to obniżyć koszt eksploatacji urządzenia.

## Rysunki i schematy

### Rysunek wymiarowy BM 74E, BM 78E (rys. 1)



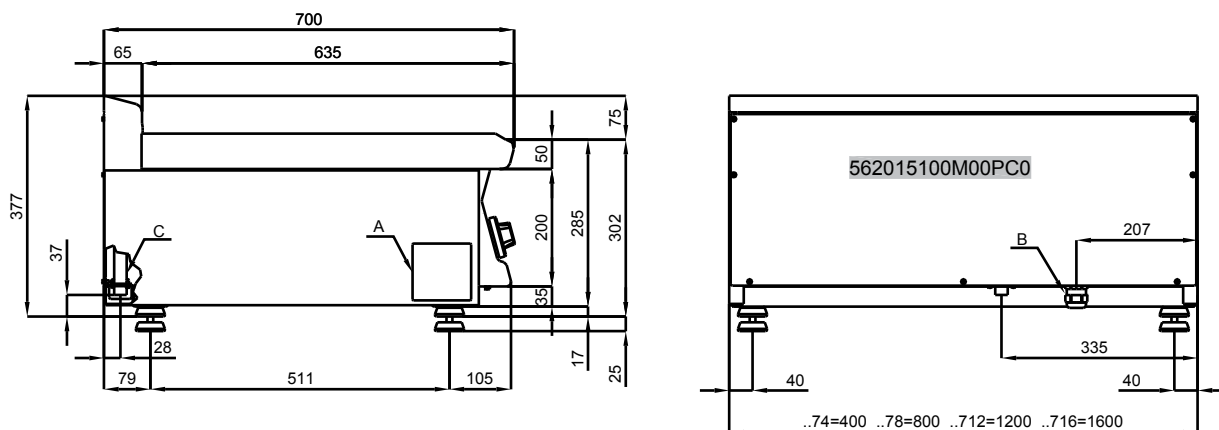
(A) Podłączenie energii elektrycznej

(B) Przyłącze odpływu R 3/4GF

(C) Przyłącze wody R 1/2GM

(D) Tabliczka znamionowa




## Rysunek wymiarowy BMT 74E, BMT 78E (rys. 2)



- (A) Tabliczka z danymi technicznymi
- (B) Podłączenie przewodu elektrycznego

## Wzór przykładowej tabliczki znamionowej (rys. 3)

### Wzór tabliczki znamionowej

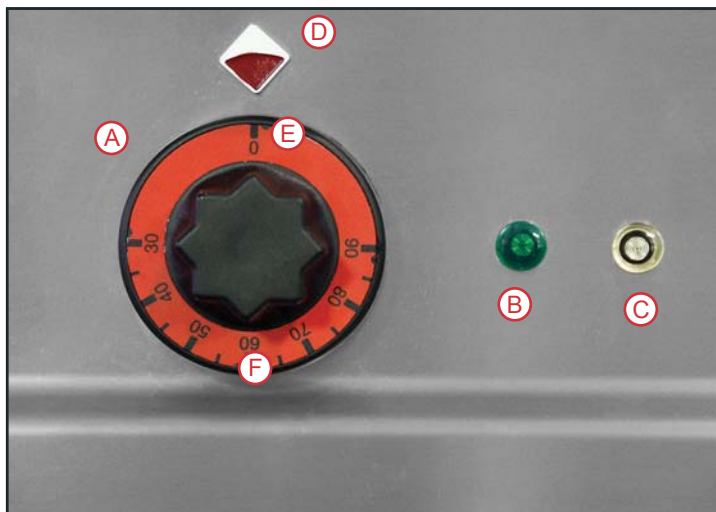
  			
cod. 16070630000RP (A)	Mod. BRT - 66ET (B)	Nr 09110319 (C)	
400VAC3N (D)	50/60 Hz (E)	6 kW (F)	IP 13 (G)

- (A) Kod urządzenia
- (B) Model urządzenia
- (C) Numer urządzenia
- (D) Napięcie zasilania
- (E) Częstotliwość napięcia zasilania
- (F) Pobór mocy
- (G) Stopień ochrony





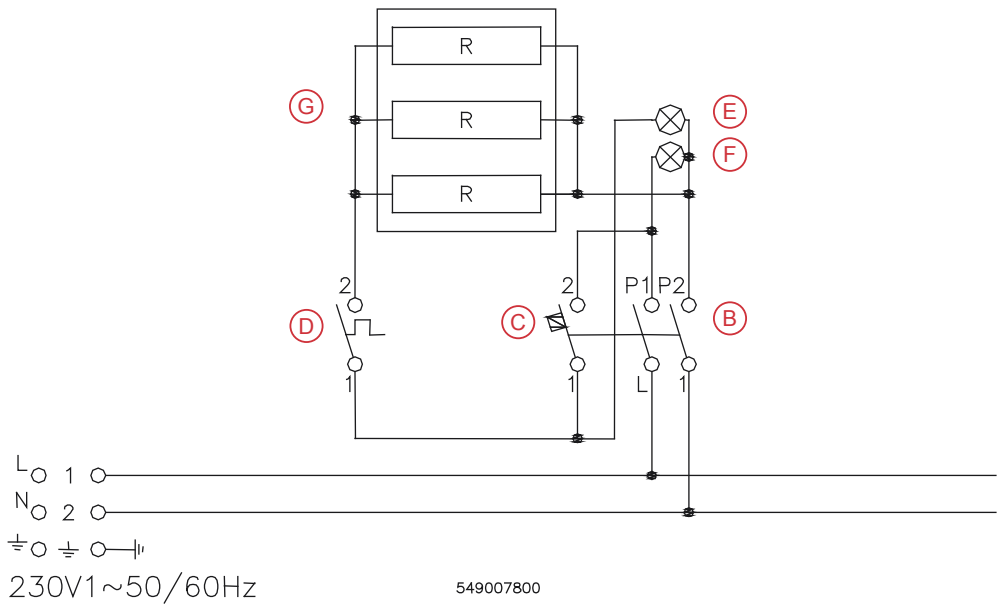
## Pokręto regulacji (rys. 7)



- (A) Pokręto termostatu
- (B) Kontrolka zielona
- (C) Kontrolka biała
- (D) Wskaźnik pozycji pokręta
- (E) Pozycja wyłączenia (0)
- (F) Skala temperatury (30 - 90°C)
- (G) Zawór napełniania

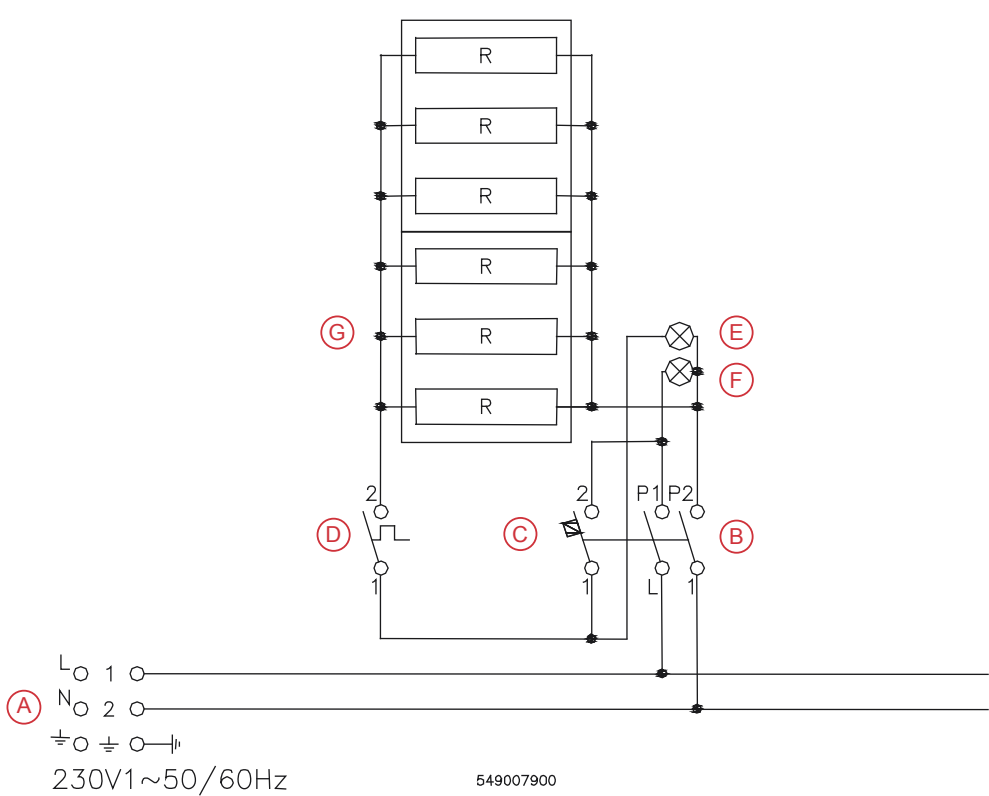


## Schemat podłączenia BM, BMT-74 EM (rys. 8)



- (A) Listwa zaciskowa
- (B) Przełącznik
- (C) Termostat
- (D) Termostat zabezpieczający
- (E) Kontrolka biała
- (F) Kontrolka zielona
- (G) Grzałka

## Schemat podłączenia BM, BMT-74 EM (rys. 9)



- (A) Listwa zaciskowa
- (B) Przełącznik
- (C) Termostat
- (D) Termostat zabezpieczający
- (E) Kontrolka biała
- (F) Kontrolka zielona
- (G) Grzałka

## Gwarancja

Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części plastikowe i szklane itp.) Gwarancja nie obejmuje również urządzenia jeśli podłączone było niezgodnie z instrukcją lub przez osoby nie posiadające odpowiednich uprawnień. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych warunkami atmosferycznymi lub przez osoby trzecie. Wykaz części i materiałów eksploatacyjnych jest dostępny u producenta.



Warunkiem koniecznym do udzielenia gwarancji jest prawidłowo wypełniona karta gwarancyjna. Dokument ten dostarcza i wypełnia firma montująca i serwisująca urządzenie.

KARTA GWARANCYJNA		
Producent: RM GASTRO s.r.o. Veselí nad Lužnicí	Typ produktu:	Numer seryjny:
<b>Sprzedający</b>		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Pieczętka i data instalacji:
<b>Kupujący</b>		
Imię i nazwisko / nazwa firmy: .....	Pieczętka: <small>Potwierdzenie, że urządzenie zostało poprawnie podłączone i używane zgodnie z instrukcją</small>	
Adres: .....		
<b>Serwis</b>		
Firma serwisująca:	Naprawa gwarancyjna 1.	Naprawa gwarancyjna 2.
Przebieg techniczny 1.	Naprawa gwarancyjna 3.	Naprawa gwarancyjna 4.
Przebieg techniczny 2.	Naprawa gwarancyjna 5.	Naprawa gwarancyjna 6.
Przebieg techniczny 3.		

wzór karty gwarancyjnej

RM GASTRO s.r.o. jako producent udziela gwarancji, która jest realizowana przez diler (firmę sprzedającą urządzenie). Wsz przypadku, gdy diler nie jest w stanie dokonać naprawy lub wymiany gwarancyjnej prosimy o bezpośredni kontakt z importerem:

**RM GASTRO Polska Sp. z o. o.**  
ul. Skoczowska 94  
43-450 Ustroń  
(33) 854 73 26  
info@rmgastro.pl  
www.rmgastro.pl

Firma serwisująca:  
.....  
.....  
.....  
.....