

**900T2 - 1365T3 - 900T2 - 438T1 -  
900T2GL**



**200356-200357-200358-200570-200575**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Niemcy

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120  
**Infolinia serwisowa:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Wersja: 2.0

Data sporządzenia: 2023-06-12

## Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych .....	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....	6
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem .....	6
2	Informacje ogólne .....	7
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	7
2.2	Ochrona praw autorskich .....	7
2.3	Deklaracja zgodności.....	7
3	Transport, opakowanie i magazynowanie .....	8
3.1	Kontrola dostawy .....	8
3.2	Opakowanie.....	8
3.3	Magazynowanie .....	8
4	Parametry techniczne.....	9
4.1	Dane techniczne .....	9
4.2	Funkcje urządzenia.....	12
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia .....	13
5	Instalacja i obsługa .....	18
5.1	Instalacja.....	18
5.2	Obsługa .....	20
6	Czyszczenie i konserwacja.....	24
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia .....	24
6.2	Czyszczenie.....	25
6.3	Konserwacja .....	26
7	Możliwe usterki .....	27
8	Utylizacja .....	30



**Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!**

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto mają zastosowanie przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom, przepisy BHP oraz regulacje prawne obowiązujące w obszarze zastosowania urządzenia.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem, a w szczególności przed jego uruchomieniem, należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i musi być przechowywana w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz w każdej chwili dostępna. Gdy urządzenie zostaje przekazane, konieczne jest także przekazanie niniejszej instrukcji obsługi.

## 1 Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

### 1.1 Objasnienie haseł ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.



### **OSTRZEŻENIE!**

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.



### **OSTROŻNIE!**

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

### **UWAGA!**

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

### **WSKAZÓWKA!**

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

## 1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarcień elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwytać urządzenia, gdy wpadło do wody. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

### **Zagrożenie pożarowe / zagrożenie materiałami palnymi / zagrożenie wybuchem!**

- Wewnątrz urządzenia nie należy używać żadnych innych urządzeń elektrycznych.
- Nie należy przechowywać ani używać benzyny lub innych łatwopalnych gazów ani cieczy w pobliżu tego lub innego urządzenia. Gazy mogą stanowić zagrożenie pożarem lub wybuchem.
- Nie wkładać do urządzenia żadnych materiałów wybuchowych, takich jak aerozole wypełnione łatwopalnymi propelentami. Z pojemników wypełnionych łatwopalnymi gazami i płynami przy niższych temperaturach może wypływać zawartość, która może się zapalić od iskier wytwarzanych przez urządzenia elektryczne. Zagrożenie wybuchem!
- W przypadku wycieku czynnika chłodzącego, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Usunąć wszystkie źródła zapłonu znajdujące się w pobliżu, wywietrzyć pomieszczenie i skontaktować się z serwisem. Unikać kontaktu środka chłodzącego z oczami, gdyż może on spowodować poważne obrażenia oka.
- Nigdy nie używać łatwopalnych cieczy do czyszczenia urządzenia ani jego części. Powstające z nich gazy mogą stanowić zagrożenie pożarem lub wybuchem.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.
- Procesu odmrażania nie należy przyśpieszać za pomocą przyrządów mechanicznych lub źródeł energii cieplnej (świeczki lub grzałki), ani też w inny sposób. Powstająca para może spowodować zwarcie, a zbyt wysokie temperatury mogą uszkodzić urządzenie.
- Podczas eksploatacji wszystkie otwory wentylacyjne powinny być odkryte.
- Nigdy nie wolno uszkodzić układu chłodzenia w urządzeniu.

### Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

### Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.
  
- Nie wolno wiercić w urządzeniu otworów ani montować na nim żadnych przedmiotów.
- Na urządzeniu nie należy ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.

## 1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Chłodzenie, przygotowanie i sprzedaż sałatek, owoców, warzy i dań zimnych.

Urządzenie to jest przeznaczone do pracy w temperaturze otoczenia nie przekraczającej 30 °C i wilgotności względnej 55 %.

## 1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

- Przechowywanie przedmiotów i cieczy palnych lub wybuchowych, takich jak eter, nafta lub kleje;
- Przechowywanie materiałów wybuchowych, takich jak aerozole wypełnione łatwopalnymi propelentami;
- Przechowywanie produktów farmaceutycznych lub krwi konserwowanej;
- Przechowywanie żywych zwierząt.



## 2 Informacje ogólne

### 2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń. W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie w pewnych okolicznościach może odbiegać od objaśnień oraz licznych rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- wprowadzania zmian technicznych przez użytkownika,
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

Okres gwarancji na to urządzenie wynosi 24 miesiące od daty zakupu urządzenia.

PL

### 2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

### 2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

## 3 Transport, opakowanie i magazynowanie

### 3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

### 3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku należy wprowadzić do recyklingu.

### 3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

## 4 Parametry techniczne

### 4.1 Dane techniczne

#### Wersja / właściwości

- Materiał: stal chromowo-niklowa
- Chłodzenie: powietrze obiegowe
- Klasa klimatyczna: 4
- Szafki i szuflady chłodzone
- Regulacja temperatury: cyfrowa
- Zakres temperatury: 0 °C - 10 °C
- Termostat
- Sterowanie: elektroniczne, przycisk
- Wyświetlacz cyfrowy
- Włącznik/wyłącznik
- Lampka kontrolna: Wł./wyl.
- Funkcja automatycznego rozmrażania
- Odparowywanie wody kondensacyjnej
- Z parownikiem umieszczonym w piance
- Izolacja: 45 cm
- Deska do krojenia (polietylen), zdejmowana
- Osłona komory technicznej zamykana na klucz
- Filtr ze stali nierdzewnej za osłoną komory technicznej
  - wymiowany
  - można myć w zmywarce
- Gastro Norm szafek: GN 1/1
- Rodzaj drzwi: skrzydłowe
- Drzwi bez możliwości zmiany kierunku otwierania
- Drzwi samozamykające
- Nie zawarte w dostawie: pojemniki GN

**Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!**

Więcej danych dotyczących urządzenia można znaleźć na naszej stronie internetowej [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com) lub zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2015/1094 w informacjach zapisanych w bazie danych produktów pod adresem <https://energy-label.ec.europa.eu/>. Należy wprowadzić numer artykułu dla modelu.

<b>Nazwa:</b>	<b>Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2</b>
Nr art.:	<b>200356</b>
Pojemność w l:	260
Ilość szafek:	2
Wymiary szafki (szer. x gł. x wys.) w mm:	428 x 570 x 590
Pojemność GN:	2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
Ilość drzwi:	2
Czynnik chłodzący / ilość w kg:	R290 / 0,056
Wartość przyłączeniowa:	0,204 kW   230 V   50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	900 x 700 x 887
Ciężar w kg:	61,2

W zestawie:

- 2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
- 2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
- 4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm

PL

<b>Nazwa:</b>	<b>Stół chłodniczy, sałatkowy 1365T3</b>
Nr art.:	<b>200357</b>
Pojemność w l:	390
Ilość szafek:	3
Wymiary szafki (szer. x gł. x wys.) w mm:	428 x 570 x 590
Pojemność GN:	4 x 1/1 GN
Ilość drzwi:	3
Czynnik chłodzący / ilość w kg:	R290 / 0,064
Wartość przyłączeniowa:	0,321 kW   230 V   50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	1.365 x 700 x 887
Ciężar w kg:	90,0

W zestawie:

- 3 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
- 3 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
- 4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm

## Parametry techniczne

<b>Nazwa:</b>	<b>Stół chłodniczy do pizzy 900T2</b>
Nr art.:	<b>200358</b>
Pojemność w l:	260
Ilość szafek:	2
Wymiary szafki (szer. x gł. x wys.) w mm:	428 x 497 x 590
Pojemność GN:	5 x 1/6 GN
Ilość drzwi:	2
Czynnik chłodzący / ilość w kg:	R290 / 0,056
Wartość przyłączeniowa:	0,204 kW   230 V   50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	900 x 700 x 1.175
Ciężar w kg:	91,0

W zestawie:

4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm

<b>Nazwa:</b>	<b>Stół chłodniczy, sałatkowy 438T1</b>
Nr art.:	<b>200570</b>
Pojemność w l:	140
Ilość szafek:	1
Wymiary szafki (szer. x gł. x wys.) w mm:	368 x 570 x 590
Pojemność GN:	1 x 1/1 GN
Ilość drzwi:	1
Czynnik chłodzący / ilość w kg:	R290 / 0,048
Wartość przyłączeniowa:	0,23 kW   230 V   50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	455 x 700 x 887
Ciężar w kg:	45,5

W zestawie:

2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm

1 ruszt 1/1 GN

<b>Nazwa:</b>	<b>Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2GL</b>
Nr art.:	<b>200575</b>
Pojemność w l:	250
Ilość szafek:	2
Wymiary szafki (szer. x gł. x wys.) w mm:	428 x 570 x 590
Pojemność GN:	2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
Ilość drzwi:	2
Czynnik chłodzący / ilość w kg:	R290 / 0,056
Wartość przyłączeniowa:	0,187 kW   230 V   50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	900 x 700 x 845
Ciężar w kg:	63,5

W zestawie:

- 2 ruszty 1/1 GN stal nierdzewna
- 2 poprzeczki: długość 326 mm, szerokość 25 mm
- 2 poprzeczki: długość 535 mm, szerokość 35 mm
- 4 poprzeczki: długość 174 mm, szerokość 25 mm

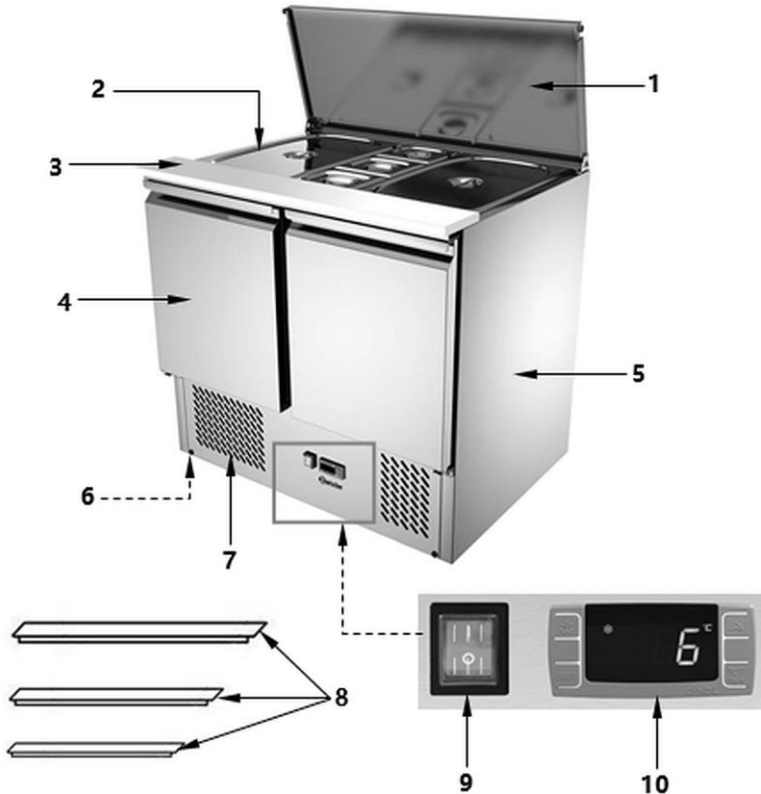
PL

## 4.2 Funkcje urządzenia

W stole chłodniczym sałatkowym można chłodzić i przechowywać przez określony czas w odpowiednich pojemnikach GN przy odpowiednich ustawieniach temperatury sałatki, owoce, warzywa i dania zimne.

### 4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia

200356

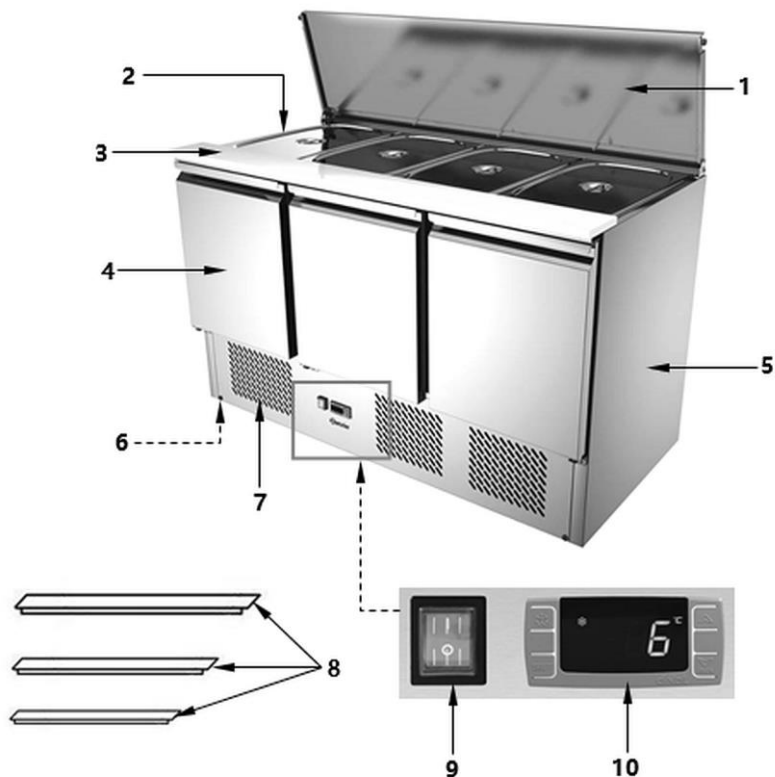


PL

Rys. 1

1. Osłona wanny chłodzącej
2. Wanna chłodząca
3. Deska do krojenia
4. Drzwi urządzenia (2x)
5. Obudowa
6. Nóżki (4x)
7. Otwory wentylacyjne
8. Poprzeczki na pojemniki GN (8x)
9. Włacznik/wyłacznik ze zintegrowaną kontrolką zasilania (zielona)
10. Cyfrowy regulator temperatury

200357

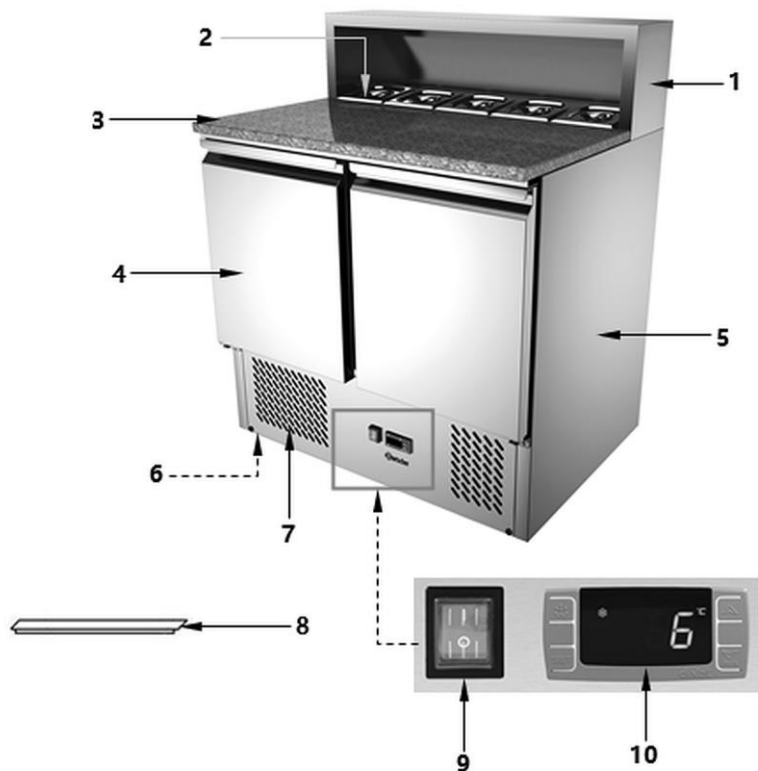


Rys. 2

1. Osłona wanny chłodzącej
2. Wanna chłodząca
3. Deska do krojenia
4. Drzwi urządzenia (3x)
5. Obudowa
6. Nóżki (4x)
7. Otwory wentylacyjne
8. Poprzeczki na pojemniki GN (10x)
9. Włacznik/wyłacznik ze zintegrowaną kontrolką zasilania (zielona)
10. Cyfrowy regulator temperatury



200358

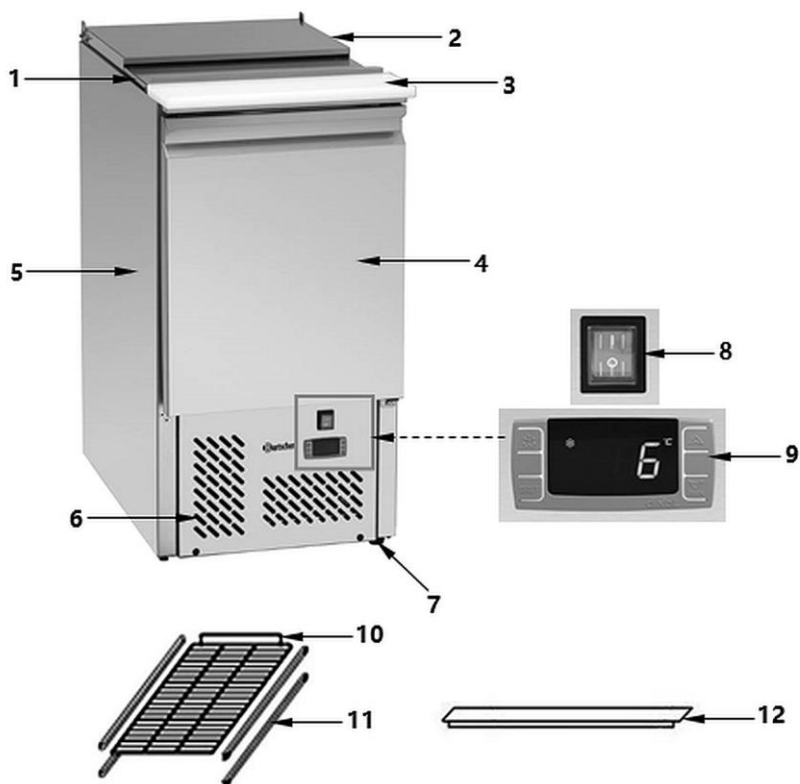


PL

Rys. 3

1. Nadstawa chłodnicza
2. Wanna chłodząca
3. Blat roboczy granitowy
4. Drzwi urządzenia (2x)
5. Obudowa
6. Nóżki (4x)
7. Otwory wentylacyjne
8. Poprzeczki na pojemniki GN (4x)
9. Włącznik/wyłącznik ze zintegrowaną kontrolką zasilania (zielona)
10. Cyfrowy regulator temperatury

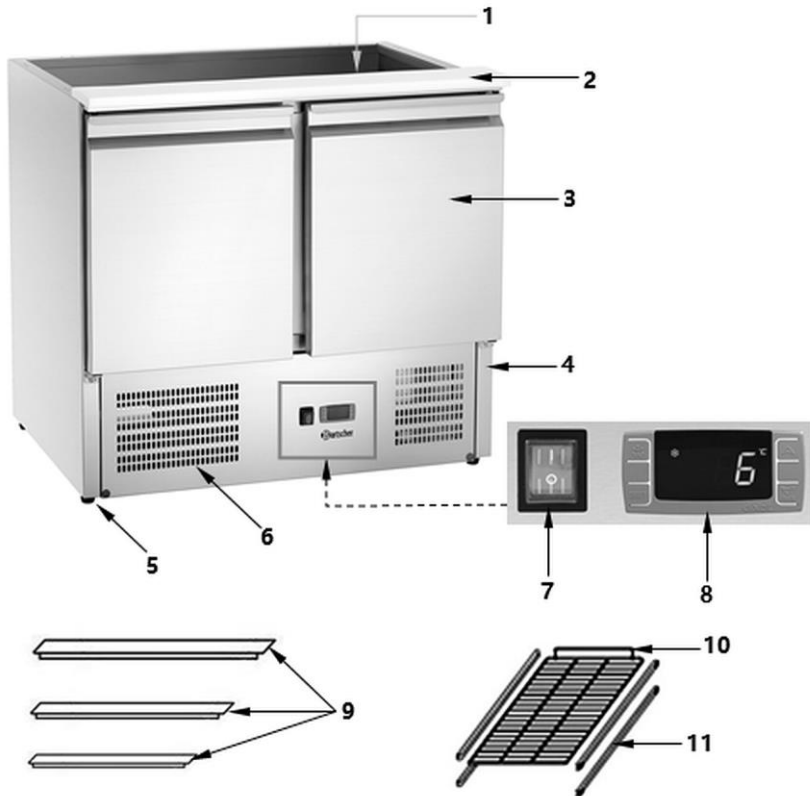
200570



Rys. 4

- |  |   |
|--|---|
| 1. Osłona część przesuwna komory na pojemniki GN | 2. Pokrywa część składana komory na pojemniki GN                    |
| 3. Deska do krojenia                             | 4. Drzwi urządzenia   |
| 5. Obudowa                                       | 6. Otwory wentylacyjne  |
| 7. Nóżki (4x)                                    | 8. Włącznik/wyłącznik ze zintegrowaną kontrolką zasilania (zielona) |
| 9. Cyfrowy regulator temperatury                 | 10. Ruszt 1/1 GN (1x)   |
| 11. Prowadnice do rusztu                         | 12. Poprzeczki na pojemniki GN (2x)                                 |

200575



PL

Rys. 5

1. Półki na pojemniki GN
2. Deska do krojenia
3. Drzwi urządzenia (2x)
4. Obudowa
5. Nóżki (4x)
6. Otwory wentylacyjne
7. Włącznik/wyłącznik ze zintegrowaną kontrolką zasilania (zielona)
8. Cyfrowy regulator temperatury
9. Poprzeczki na pojemniki GN (8x)
10. Ruszt 1/1 GN (2x)
11. Prowadnice do rusztu

## 5 Instalacja i obsługa

### 5.1 Instalacja



#### OSTROŻNIE!

**W przypadku nieprawidłowej instalacji, ustawienia, obsługi, konserwacji lub przy niewłaściwym postępowaniu z urządzeniem może dojść do szkód na osobach i rzeczach.**

Ustawienie i instalacja, jak również naprawy mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis techniczny zgodnie z obowiązującym w danym kraju ustawodawstwem.

#### Rozpakowanie / ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



#### OSTROŻNIE!

##### Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Urządzenie należy ustawić na powierzchni o następujących właściwościach:
  - równa, o wystarczającej nośności, odporna na wodę, sucha i odporna na wysokie temperatury
  - wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem
  - łatwo dostępna
  - posiadająca dobrą wentylację.

## Instalacja i obsługa

- Nie należy umieszczać urządzenia w miejscach o bezpośredniej ekspozycji promieni słonecznych lub w pobliżu źródeł ciepła (kuchenka, grzejnik, urządzenia grzewcze, itp.). Źródła ciepła mogą negatywnie wpływać na poziom zużycia energii, a także ograniczać funkcje urządzenia.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby umożliwić dobrą cyrkulację wystarczającej ilości powietrza. Nie wolno blokować ani przykrywać otworów wentylacyjnych na tylnej ścianie urządzenia.
- Zachować odstęp co najmniej 10 cm od ścian i innych przedmiotów.
- Aby uniknąć uszkodzenia kompresora, urządzenia podczas instalacji lub transportu nie należy przechylać pod kątem większym niż 45°.
- Aby zainstalować urządzenie, należy wykonać następujące kroki:
  - Usunąć z urządzenia opakowanie z wyjątkiem palety.
  - Unieść urządzenie za pomocą wózka podnośnego i przenieść je na zaplanowane miejsce instalacji. Uważać, aby nie uszkodzić urządzenia. Kontrolować stabilność, aby nie stracić równowagi urządzenia.
  - Urządzenia nie wolno ciągnąć ani przesuwac, gdyż może się ono przewrócić. Może przy tym dojść do uszkodzenia elementów zewnętrznych lub nóżek.
  - Gdy tylko urządzenie znajdzie się w zaplanowanym miejscu instalacji, usunąć paletę.
  - Wypoziomować urządzenie wkręcając lub wykręcając nóżki.
  - Na zakończenie usunąć folię zabezpieczającą z urządzenia.

### **UWAGA!**

**Urządzenie nie jest przystosowane do zabudowy.**

## Podłączenie do prądu

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci energetycznej.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, wystarczająco zabezpieczonego gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie podłączać urządzenia do gniazda wielokrotnego.
- Przewód przyłączeniowy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim chodzić ani się o niego potknąć.
- Przed pierwszym użyciem urządzenie powinno stać przez przynajmniej 2 godziny, zanim zostanie podłączone do prądu.

- Po zaniku zasilania lub po wyjęciu wtyczki z gniazda urządzenia nie należy podłączać ponownie do prądu przez przynajmniej 5 minut.

## 5.2 Obsługa

### Wskazówki dla użytkownika

- Stół chłodniczy sałatkowy należy napełniać dopiero wówczas, gdy wyświetlacz cyfrowy pokazuje, że żądana temperatura została osiągnięta.
- Przygotowaną do wydawania żywność umieścić w odpowiednich pojemnikach GN, a następnie wstawić je w półki w drzwiach, szuflady lub nadstawę (jeśli jest dostępna).
- Podczas napełniania stołu chłodniczego sałatkowego skorzystać z załączonych poprzeczek jako wsporników dla pojemników GN.
- W stole chłodniczym sałatkowym nie należy umieszczać ciepłych potraw ani płynów, najpierw schłodzić je do temperatury pokojowej.
- Żywność należy zawsze przykrywać lub ją zapakować. Do przechowywania produktów spożywczych i napojów należy używać pojemniki zamykane hermetycznie, aby chronić aromat produktów spożywczych lub napojów i unikać mieszania się zapachów wewnątrz urządzenia.
- Podczas pierwszego napełniania stołu chłodniczego sałatkowego lub jego napełniania całkowitego zawsze otwierać i napełniać tylko jedną komorę, aby uniknąć przewrócenia się urządzenia.
- Podczas umieszczania w stole chłodniczym sałatkowym artykułów spożywczych pamiętać o tym, żeby pomiędzy ściankami wewnętrznymi urządzenia a przechowywanymi artykułami spożywczymi zachowany był wystarczający odstęp w celu zagwarantowania swobodnej cyrkulacji powietrza wewnątrz urządzenia.
- Im więcej przedmiotów znajduje się w stole chłodniczym sałatkowym, im dłużej otwarte są drzwi/szuflady, pokrywa nadstawy (jeśli dostępna), tym wyższe zużycie energii.
- Aby zmniejszyć utratę chłodnego powietrza, czas otwarcia drzwi/szuflad lub pokrywy nadstawy (jeśli dostępna) powinien być jak najkrótszy. Poza tym nie powinny być one zbyt często otwierane.
- Aby uniknąć powstawania w stole chłodniczym nieprzyjemnych zapachów, przestrzegać zalecanych terminów przechowywania produktów.

### Przygotowanie i uruchomienie urządzenia

1. Przed użyciem urządzenie i akcesoria należy oczyścić według wskazówek zawartych w rozdziale 6 „**Czyszczenie i konserwacja**“.
2. Na zakończenie dokładnie osuszyć urządzenie i akcesoria.

## Instalacja i obsługa

3. Uruchomić urządzenie (bez produktów spożywczych).
4. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
5. Włączyć urządzenie ustawiając włącznik/wyłącznik z przodu urządzenia w pozycji „I” (WŁ.).




Zielona kontrolka zasilania we włączniku/wyłączniku zaczyna świecić. Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się aktualna temperatura wewnątrz urządzenia.

6. Przed pierwszym użyciem, zanim włożymy do stołu chłodniczego sałatkowego żywność, urządzenie powinno osiągnąć żądaną temperaturę.
7. W celu ustawienia żądanych parametrów należy przestrzegać wskazówek z następujących rozdziałów instrukcji obsługi.

## Elementy sterowania i wyświetlane komunikaty








PL

Przycisk	Funkcje
SET	Wyświetlanie wartości zadanej, wybór parametrów w trybie programowania lub zatwierdzenie procesu
	Ręczne uruchomienie rozmrażania
	Wybieranie kodu parametru w trybie programowania, podnoszenie wyświetlanej wartości
 AUX	Wybieranie kodu parametru w trybie programowania, redukcja wyświetlanej wartości

## Wskaźniki LED

Diody LED pokazują na wyświetlaczu cyfrowym status aktywacji funkcji:

LED	Status aktywacji	Znaczenie
	świeci	aktywowany kompresor
	mruga	w trakcie opóźnienia
	świeci	trwa rozmrażanie
	mruga	opóźnienie rozmrażania
	świeci	aktywowany wentylator
	mruga	opóźnienie po rozmrażaniu
	świeci	wskaźnik jednostki temperatury stopni Celsjusza
	mruga	w trybie programowania
	świeci	wskaźnik jednostki temperatury stopni Fahrenheita
	mruga	w trybie programowania

PL



## Wyświetlanie wartości zadanej

1. Wcisnąć krótko przycisk **SET**, aby wyświetlić wartość zadaną.
2. Wcisnąć ponownie przycisk **SET** lub poczekać 5 sekund, aby powrócić do poprzedniego komunikatu.

## Zmiana wartości zadanej (czyli potrzebnej temperatury)

1. Wcisnąć przycisk **SET** i trzymać go przez przynajmniej 3 sekundy wciśnięty.


Wartość zadana jest wyświetlana, a dioda LED **°C** lub **°F** mruga na wyświetlaczu cyfrowym.

2. Wartość można podwyższać lub redukować za pomocą przycisków  lub , aż na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się żądana wartość.
3. Zatwierdzić nową wartość za pomocą przycisku **SET** lub poczekać 10 sekund, wówczas wartość zostanie automatycznie zapisana.



### Automatyczne rozmrażanie

Urządzenie rozmraża się automatycznie 4 razy w przeciągu 24 godzin. Minutnik włącza się w momencie pierwszego włączenia.


1. Jeśli istnieje potrzeba zmiany automatycznych faz rozmrażania, należy wcisnąć przycisk  na dłużej niż 2 sekundy.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się symbol .


Cykl rozmrażania zostaje natychmiast wprowadzony, kolejny cykl rozmrażania odbywa się wówczas po 6 godzinach.

### Ręczne rozmrażanie

Dodatkowo do automatycznego rozmrażania można w każdej chwili aktywować rozmrażanie ręczne.

1. Wcisnąć i przytrzymać przez dłużej niż 2 sekundy przycisk .

Rozmrażanie ręczne zostaje zainicjowane.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się symbol .

#### **WSKAZÓWKA!**

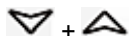
**Woda powstająca podczas rozmrażania odparowuje automatycznie.**

#### **WSKAZÓWKA!**

**Kolejne ustawienia lub zmiany parametrów powinny być wprowadzane tylko przez serwisanta.**

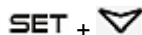
### Kombinacje przycisków

Przez jednoczesne wciśnięcie przycisków można aktywować/dezaktywować kilka funkcji.



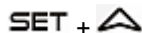
#### **Blokowanie lub odblokowywanie przycisków:**

- w celu zablokowania wcisnąć jednocześnie obydwie przyciski na dłużej niż 3 sekundy, aż na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się komunikat „OFF“
- w celu odblokowania wcisnąć te przyciski na dłużej niż 3 sekundy, aż na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się komunikat „ON“



#### **Przejdźcie do trybu programowania:**

- wcisnąć obydwie przyciski jednocześnie przez 3 sekundy. Gdy mrugają diody LED **C** lub **F**, można wprowadzać kolejne ustawienia



#### **Powrót do poprzednio wyświetlanego komunikatu:**

- wcisnąć te przyciski, aby opuścić tryb programowania i powrócić do poprzednio wyświetlanego komunikatu (wartość temperatury w urządzeniu)

PL

### Wyłączyć urządzenie

1. Jeśli urządzenie nie jest już używane, włącznik/wyłącznik z przodu urządzenia należy ustawić na pozycji „O“ (WYŁ.).
2. Odłączyć urządzenie z gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!).

## 6 Czyszczenie i konserwacja

### 6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.

- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

## 6.2 Czyszczenie

1. Urządzenie myć regularnie.
2. Wyjąć z urządzenia wszystkie produkty spożywcze lub potrawy i przechować je przez ten czas w chłodnym pomieszczeniu lub lodówce.

### Akcesoria

1. Wyjąć z urządzenia ruszty, poprzeczki i pojemniki GN.
2. Akcesoria należy czyścić dokładnie za pomocą ciepłej wody i przeznaczonego do kontaktu z żywnością czyszczącego środka dezynfekującego.
3. Opłukać czystą wodą, a następnie osuszyć wyczyszczone elementy wyposażenia.

### Deska do krojenia (z wyjątkiem 200358)

1. Deskę do krojenia należy czyścić po każdym procesie przygotowania żywności.
2. Zdjąć deskę do krojenia z urządzenia. Wykonać w tym celu następujące kroki:
  - Poluzować śruby mocujące wsporników po lewej i prawej stronie (po 2).
  - Pociągnąć deskę do krojenia do przodu.



Rys. 6

3. Deskę do krojenia należy myć dokładnie przeznaczonym do kontaktu z żywnością środkiem dezynfekującym i miękką ściereczką.
4. Wytrzeć ściereczką nawilżoną czystą wodą.
5. Na koniec deskę dokładnie osuszyć.
6. Po czyszczeniu deskę do krojenia ponownie przykręcić do obudowy stołu chłodniczego sałatkowego za pomocą śrub mocujących po lewej i po prawej stronie.

### Granitowy blat roboczy (200358)

1. Granitowy blat roboczy należy czyścić regularnie miękką, wilgotną szmatką.
2. Używając środków do czyszczenia należy zwrócić uwagę, aby były one odpowiednie do kamienia naturalnego. Przestrzegać zawsze wskazówek producenta takiego środka czyszczącego.

### Stół chłodniczy sałatkowy

1. Stół chłodniczy sałatkowy należy czyścić od wewnątrz (półki drzwiowe, ruszty z prowadnicami, wanna chłodząca na pojemniki GN, osłona wanny chłodzącej (jeśli dostępna), nadstawa (200358) za pomocą środka dezynfekującego przeznaczonego do kontaktu z żywnością.
2. Wytrzeć ściereczką nawilżoną czystą wodą.
3. Obudowę urządzenia przetrzeć z zewnątrz za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki. W razie potrzeby użyć łagodnego środka czyszczącego.
4. Na zakończenie wysuszyć dokładnie oczyszczone powierzchnie i elementy za pomocą miękkiej ściereczki.

## 6.3 Konserwacja

Aby zapewnić przez długi czas funkcjonalność agregatu chłodniczego, następujące operacje powinny być regularnie wykonywane:

1. Czyszczenie kondensatora (co tydzień przez personel obsługujący):
  - kłapę serwisową z przodu otworzyć za pomocą klucza i odchylić w dół,
  - kondensator czyścić za pomocą odkurzacza lub pędzla z miękkim włosiem, przesuwając go lekko po żebrach kondensatora.

### **UWAGA!**

**Unikać używania twardych przedmiotów lub metalowych narzędzi, które mogą uszkodzić żebra kondensatora.**

2. Czyszczenie filtra za kłapą serwisową (co tydzień przez personel obsługujący)

## Możliwe usterki

- klapę serwisową z przodu otworzyć za pomocą klucza i odchylić w dół,
- filtr za klapą serwisową wyciągnąć ze wspornika,
- filtr myć pod ciepłą bieżącą wodą lub w zmywarce do naczyń,
- filtr starannie osuszyć lub pozostawić do wyschnięcia na powietrzu,
- filtr umieścić ponownie we wsporniku,
- po czyszczeniu ponownie zamocować klapę serwisową.



Rys. 7

3. Kontrola przyłączy elektrycznych (przez wykwalifikowanego technika).
4. Kontrola prawidłowej pracy czujnika temperatury i regulatora temperatury (przez wykwalifikowanego technika).

PL

## 7 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem.

Należy przy tym koniecznie podać numer artykułu, nazwę modelu oraz numer seryjny. Dane te można znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Brak chłodzenia	Źle podłączona wtyczka.	Wyciągnąć wtyczkę i prawidłowo włożyć ją do gniazdka
	Uszkodzony bezpiecznik zasilania elektrycznego	Sprawdzić bezpiecznik, sprawdzić urządzenie po podłączeniu do innego gniazdka
	Brak prądu	Sprawdzić zasilanie elektryczne
	Uszkodzony regulator temperatury	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzona wtyczka sieciowa	Skontaktować się z serwisem
Niewystarczająca wydajność chłodnicza	Niewłaściwe ustawienie temperatury	Skorygować ustawienie temperatury
	Urządzenie znajduje się w fazie rozmrażania	Przeczekać fazę rozmrażania, sprawdzić wydajność chłodzenia
	Bezpośrednie nasłonecznienie lub źródła ciepła w pobliżu	Oddalić urządzenie od źródeł ciepła
	Zła cyrkulacja powietrza wokół urządzenia	Zadbać o wystarczający odstęp od ścian lub innych przedmiotów
	Umieszczone produkty są za gorące.	Przed włożeniem produkty spożywcze należy pozostawić do ostygnięcia
	Nieprawidłowe rozmieszczenie przedmiotów w urządzeniu	Zadbać o wystarczające odstępy pomiędzy przedmiotami w urządzeniu
	Urządzenie jest przepełnione	Unikać przepełniania urządzenia, usunąć nadmiar produktów spożywczych
	Kondensator jest zablokowany przez kurz	Dokładnie wyczyścić kondensator

## Możliwe usterki

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Z obudowy wydostaje się woda	Rurka odprowadzająca wodę kondensacyjną jest zatkana lub zablokowana	Wyczyścić rurkę odprowadzającą wodę lub usunąć przeszkadzające przedmioty
	Urządzenie jest źle wypoziomowane	Wyregulować urządzenie poprzez wkręcanie/wykręcanie nóżek
Dziwne lub głośnie dźwięki	Urządzenie nie stoi na równym podłożu	Ustawić urządzenie na równej powierzchni, wyregulować poprzez wkręcanie/wykręcanie nóżek
	Drzwi/szuflady nie są zamknięte	Zamknąć szczelnie drzwi/szuflady
	Urządzenie dotyka ścian lub innych przedmiotów	Zadbać o wystarczający odstęp od ścian lub innych przedmiotów

## 8 Utylizacja

### Urządzenia elektryczne



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.

### Czynnik chłodzący

Propelent zastosowany w urządzeniu jest łatwopalny. Jego utylizacja powinna odbywać się zgodnie z przepisami krajowymi.