



**200256**



**200257**



**200258**



**200270**



**200275**

---

POLSKI

## Spis treści

<b>1. Bezpieczeństwo .....</b>	<b>262</b>
1.1 Wyjaśnienie symboli .....	262
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	263
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	267
<b>2. Informacje ogólne .....</b>	<b>268</b>
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja .....	268
2.2 Ochrona praw autorskich.....	268
2.3 Deklaracja zgodności .....	268
<b>3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....</b>	<b>269</b>
3.1 Kontrola dostawy .....	269
3.2 Opakowanie .....	269
3.3 Magazynowanie .....	269
<b>4. Parametry techniczne .....</b>	<b>270</b>
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia .....	270
4.2 Dane techniczne.....	275
<b>5. Instalacja i obsługa .....</b>	<b>277</b>
5.1 Ustawianie i podłączenie .....	277
5.2 Obsługa .....	279
<b>6. Czyszczenie i konserwacja.....</b>	<b>283</b>
<b>7. Możliwe usterki.....</b>	<b>285</b>
<b>8 Utylizacja.....</b>	<b>286</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
33154 Salzkotten  
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Faks: +49 (0) 5258 971-120



**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 służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp. Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

## 1. Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględnić zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

### 1.1 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



**ZAGROŻENIE!**

Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.



**OSTRZEŻENIE!**

Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.



### **GORĄCA POWIERZCHNIA!**

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia groście poparzeniem!



### **OSTROŻNIE!**

Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.



### **WSKAZÓWKA!**

Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.

## **1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń i bezpiecznym do użytkowania. W przypadku usterek działania należy odłączyć urządzenie od zasilania (wyciągnąć wtyczkę z sieci) i zawiadomić serwis.

- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.  
**Niebezpieczeństwo uduszenia się!**
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



## **ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Nie przykrywać przewodu zasilającego. Przewód zasilający nie może znajdować się w obszarze pracy i nie może być zanurzany w wodzie lub innych cieczach.

- 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.
- Przewód zasilający zawsze odłączać od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić, nie przesuwać i nie unosić urządzenia za przewód zasilający.
- W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi **zagrożenie porażenia prądem elektrycznym**.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka,
  - gdy urządzenie nie jest używane,
  - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
  - przed czyszczeniem urządzenia.



### **GORĄCA POWIERZCHNIA! Niebezpieczeństwo poparzenia!**

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Przy normalnym użytkowaniu powierzchnie skraplacza i sprężarki mogą być gorące. Aby uniknąć poparzenia dłoni lub rąk, nie należy ich dotykać gołymi rękoma. Należy stosować rękawice ochronne!



## **OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu!**

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- W urządzeniu nie przechowywać palnych ani wybuchowych przedmiotów takich, jak eter, nafta lub kleje.
- Nigdy nie czyścić urządzenia z zastosowaniem łatwopalnych cieczy. Powstające opary mogą być przyczyną pożaru lub wybuchu.
- W pobliżu tego urządzenia lub innych urządzeń nie składować benzyny lub innych substancji stanowiących zagrożenie pożarowe. Opary mogą być przyczyną pożaru lub wybuchu.
- W urządzeniu nie przechowywać wybuchowych przedmiotów takich, jak puszki z wybuchowymi substancjami roboczymi.
- Nie dopuścić do uszkodzenia obiegu chłodniczego.

### 1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem



#### **OSTROŻNIE!**

Urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane do użytku przemysłowego i powinno być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel restauracji, stołówek, kawiarni, barów i tym podobnych placówek.

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi. Wszystkie czynności techniczne, także montaż i konserwacja, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

**Stół chłodniczy, sałatkowy** jest przeznaczony **tylko** do **chłodzenia, przygotowywania i sprzedaży** sałatek, owoców, warzyw i zimnych potraw.

**Stołu chłodniczego, sałatkowego nie** należy używać do:

- przechowywania materiałów palnych lub wybuchowych takich, jak eter, alkohol, nafta lub kleje;
- przechowywania produktów farmaceutycznych lub krwi konserwowanej.



#### **OSTROŻNIE!**

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.



## 2. Informacje ogólne

### 2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



#### **OSTROŻNIE!**

**Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!**

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

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

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

### 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.



#### **WSKAZÓWKA!**

**Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.**

### 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 dotarciu 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.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

### 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. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



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

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

### 3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

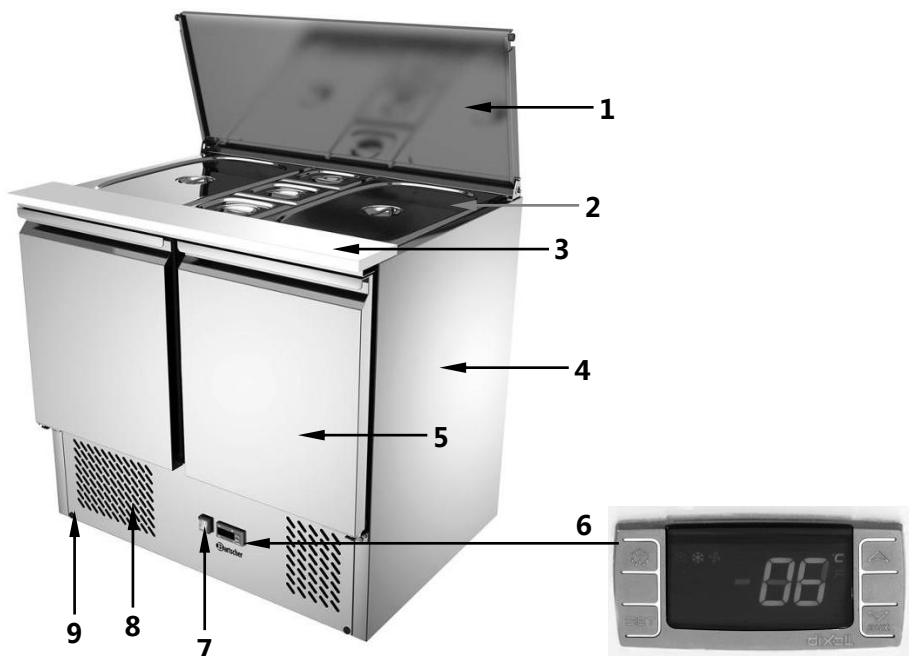
Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

## 4. Parametry techniczne

### 4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia

200256



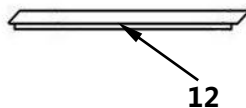
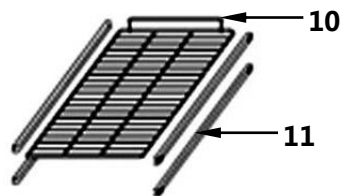
- 1 Pokrywa niecki chłodniczej
- 2 Niecka chłodnicza
- 3 Deska do krojenia
- 4 Obudowa
- 5 Drzwi (2)
- 6 Cyfrowy regulator temperatury
- 7 Przełącznik **WŁ/WYŁ** z kontrolką sieciową

- 8 Otwory wentylacyjne
- 9 Nóżki (4)

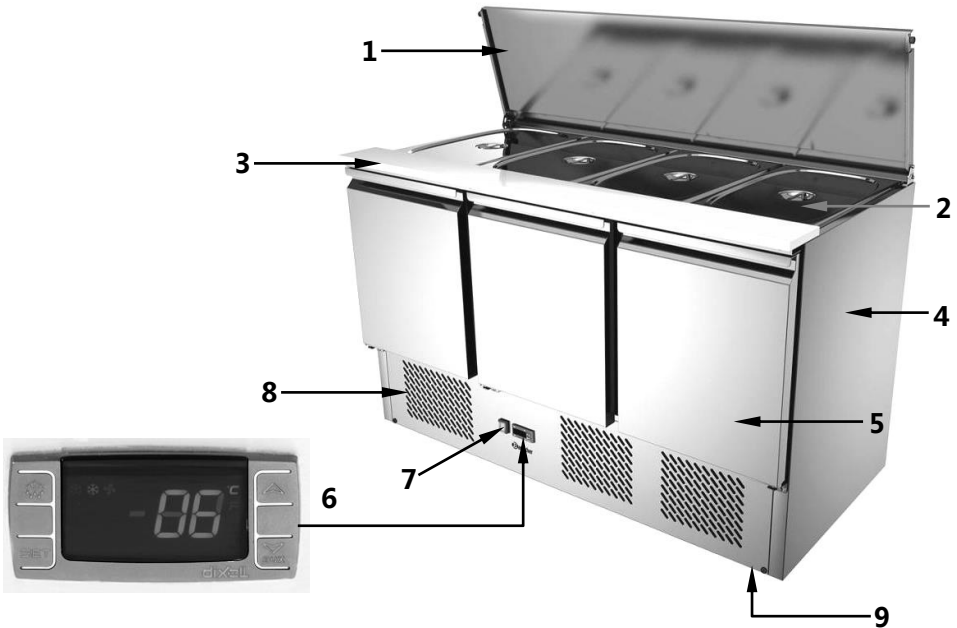
10 Ruszt – półka (2)

11 Prowadnice do rusztu-półki

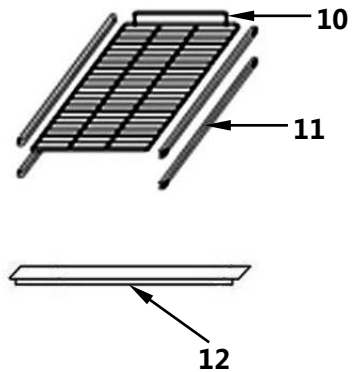
12 Mostek do pojemników GN (8)

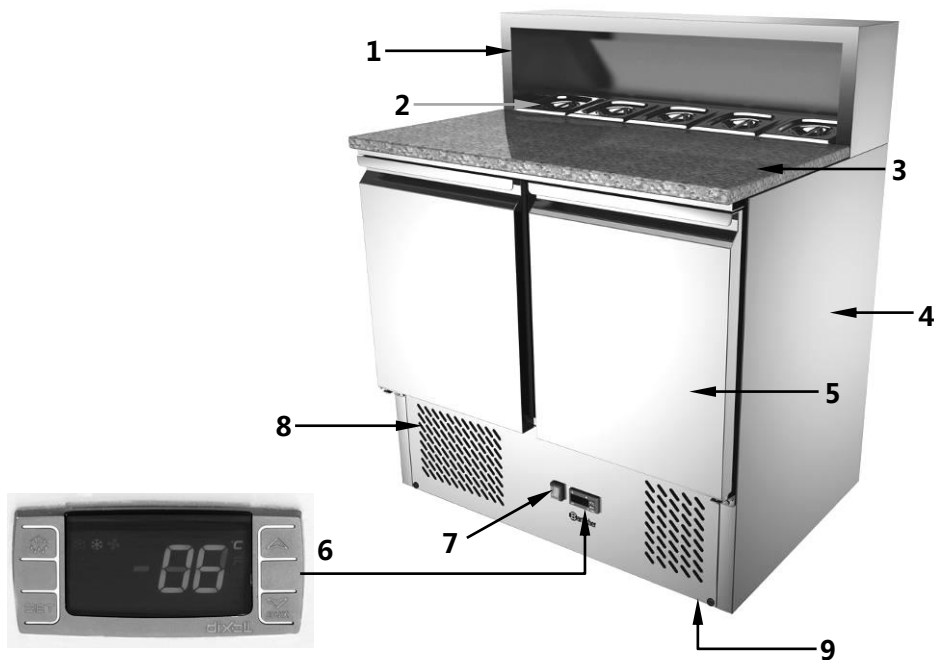


200257

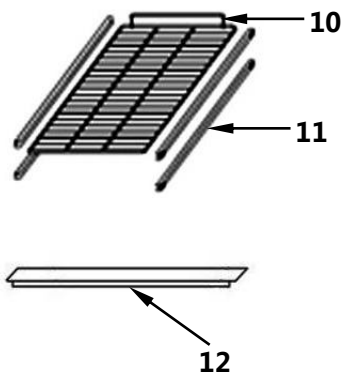


- 1 Pokrywa niecki chłodniczej
- 2 Niecka chłodnicza
- 3 Deska do krojenia
- 4 Obudowa
- 5 Drzwi (3)
- 6 Cyfrowy regulator temperatury
- 7 Przełącznik **WŁ/WYŁ** z kontrolką sieciową
- 8 Otwory wentylacyjne
- 9 Nóżki (4)
- 10 Ruszt – półka (3)
- 11 Prowadnice do rusztu-półki
- 12 Mostek do pojemników GN (10)

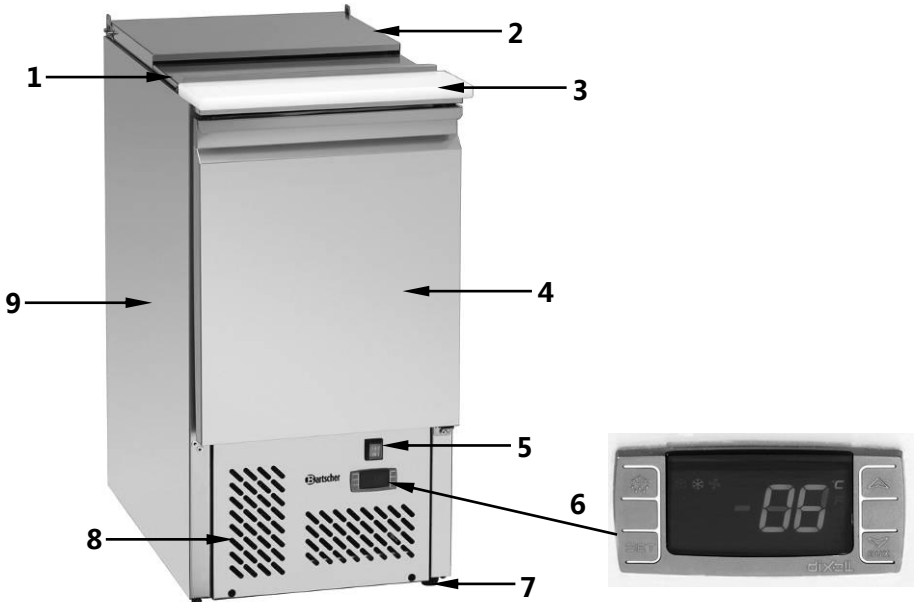




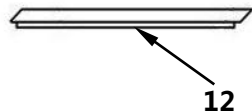
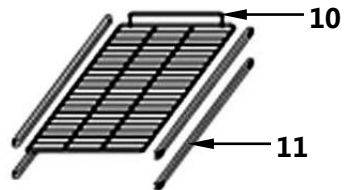
- 1 Nadstawa chłodnicza
- 2 Niecka chłodnicza
- 3 Granitowy blat roboczy
- 4 Obudowa
- 5 Drzwi (2)
- 6 Cyfrowy regulator temperatury
- 7 Przełącznik **WŁ/WYŁ** z kontrolką sieciową
- 8 Otwory wentylacyjne
- 9 Nóżki (4)
- 10 Ruszt – półka (2)
- 11 Prowadnice do rusztu-półki
- 12 Mostek do pojemników GN (6)

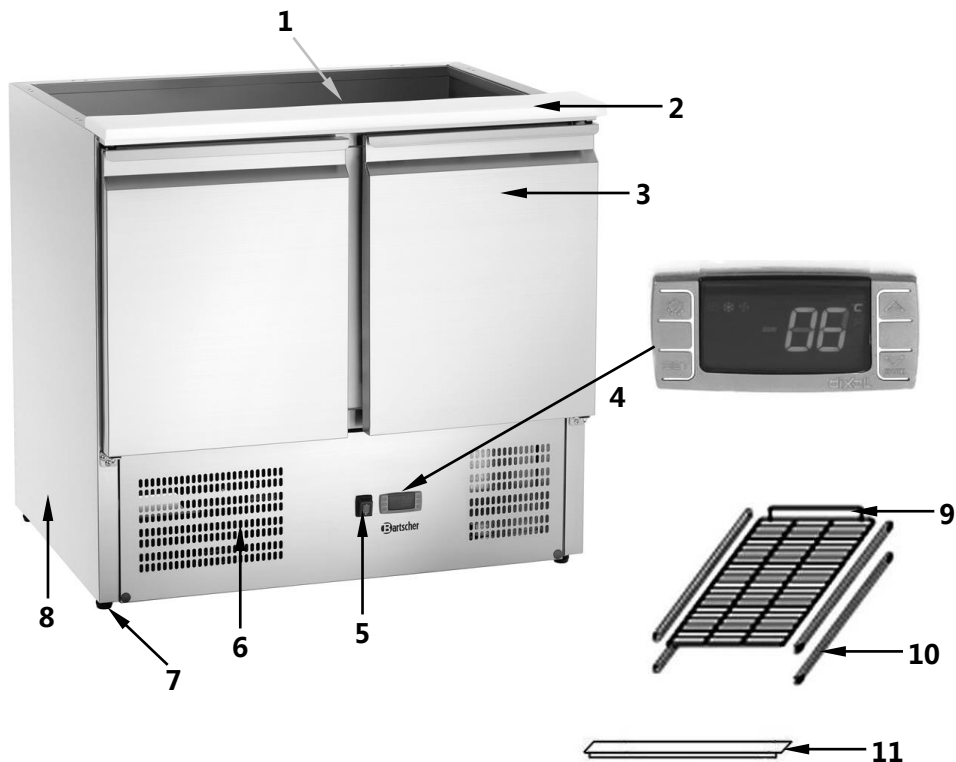


200270



- 1** Przesuwana część pokrywy niecki na pojemniki GN
- 2** Wychylna część pokrywy niecki na pojemniki GN
- 3** Deska do krojenia
- 4** Drzwi
- 5** Przełącznik **WŁ/WYŁ** z kontrolką sieciową
- 6** Cyfrowy regulator temperatury
- 7** Nóżki (4)
- 8** Otwory wentylacyjne
- 9** Obudowa
- 10** Ruszt – półka (1)
- 11** Prowadnice do rusztu-półki
- 12** Mostek do pojemników GN (2)





- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 1 Powierzchnia do ustawiania pojemników GN       | 7 Nóżki (4)                    |
| 2 Deska do krojenia                              | 8 Obudowa                      |
| 3 Drzwi (2)                                      | 9 Ruszt – półka (2)            |
| 4 Cyfrowy regulator temperatury                  | 10 Prowadnice do rusztu-półki  |
| 5 Przełącznik <b>WŁ/WYŁ</b> z kontrolką sieciową | 11 Mostek do pojemników GN (8) |
| 6 Otwory wentylacyjne                            |                                |

## 4.2 Dane techniczne

<b>Nazwa</b>	<b>Stół chłodniczy sałatkowy 900T2</b>	
Nr art.:	<b>200256</b>	
Wykonanie:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dla 2 x 1/1 GN i 3 x 1/6 GN (lub 6x 1/3 i 3x 1/6), pojemniki GN o głębokości 150 mm ***</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2 drzwi</li> <li>▪ chłodzenie powietrzem obiegowym</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sterowanie elektroniczne</li> <li>▪ odparowywanie kondensatu wodnego</li> <li>▪ z opiankowanym parownikiem</li> </ul>
Materiał:	obudowa: stal chromowo-niklowa; deska do krojenia: polietylen	
Pojemność:	260 litrów	
Wartości przyłączeniowe:	0,204 kW / 220-240 V 50 Hz	
Zakres temperaturowy:	0 °C do 10 °C	
Czynnik chłodzący:	R134a	
Wymiary:	szer. 900 x gł. 700 x wys. 870 mm	
Ciężar:	61,6 kg	
Wyposażenie:	2 mostki: długość 326 mm, szerokość 25 mm; 2 mostki: długość 535 mm, szerokość 35 mm; 4 mostki: długość 174 mm, szerokość 25 mm	

<b>Nazwa</b>	<b>Stół chłodniczy sałatkowy 1365T3</b>	
Nr art.:	<b>200257</b>	
Wykonanie:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dla 4 x 1/1 GN lub 2x 1/1 i 4x 1/2, pojemniki GN o głębokości 150 mm ***</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3 drzwi</li> <li>▪ chłodzenie powietrzem obiegowym</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sterowanie elektroniczne</li> <li>▪ odparowywanie kondensatu wodnego</li> <li>▪ z opiankowanym parownikiem</li> </ul>
Materiał:	obudowa: stal chromowo-niklowa; deska do krojenia: polietylen	
Pojemność:	390 litrów	
Wartości przyłączeniowe:	0,321 kW / 220-240 V 50 Hz	
Zakres temperaturowy:	0 °C do 10 °C	
Czynnik chłodzący:	R134a	
Wymiary:	szer. 1365 x gł. 700 x wys. 870 mm	
Ciężar:	87,2 kg	
Wyposażenie:	3 mostki: długość 326 mm, szerokość 25 mm; 3 mostki: długość 535 mm, szerokość 35 mm; 4 mostki: długość 174 mm, szerokość 25 mm	



<b>Nazwa</b>	<b>Stół chłodniczy sałatkowy do pizzy 900T2</b>	
Nr art.:	<b>200258</b>	
Wykonanie:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nadstawa dla 5 x 1/6 GN (lub 2 x 1/3 GN i 1 x 1/6 GN, pojemniki GN o głębokości 150 mm ***)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2 drzwi</li> <li>▪ chłodzenie powietrzem obiegowym</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sterowanie elektroniczne</li> <li>▪ odparowywanie kondensatu wodnego</li> <li>▪ z opiankowanym parownikiem</li> </ul>
Materiał:	stal chromowo-niklowa z granitowym blatem roboczym	
Pojemność:	260 litrów	
Wartości przyłączeniowe:	0,204 kW / 220-240 V 50 Hz	
Zakres temperaturowy:	0 °C do 10 °C	
Czynnik chłodzący:	R134a	
Wymiary:	szer. 900 x gł. 700 x wys. 1080 mm	
Ciężar:	90,0 kg	
Wyposażenie:	4 mostki: długość 174 mm, szerokość 25 mm	

<b>Nazwa</b>	<b>Stół chłodniczy sałatkowy 438T1</b>	
Nr art.:	<b>200270</b>	
Wykonanie:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 drzwi, możliwość zmiany strony zawiasów</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ chłodzenie powietrzem obiegowym</li> <li>▪ sterowanie elektroniczne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ odparowywanie kondensatu wodnego</li> <li>▪ z opiankowanym parownikiem</li> </ul>
Materiał:	obudowa: stal chromowo-niklowa; deska do krojenia: polietylen	
Wartości przyłączeniowe:	0,23 kW / 230-240 V 50 Hz	
Zakres temperaturowy:	0 °C do 10 °C	
Czynnik chłodzący:	R134a / 150 g	
Pojemność:	140 litrów	
Wymiary:	szer. 438 x gł. 700 x wys. 882 mm	
Ciężar:	43,0 kg	
Wyposażenie:	2 mostki: długość 535 mm, szerokość 35 mm; 1 półka 1/1 GN, szer. 335 x gł. 570 mm	

<b>Nazwa</b>	<b>Stół chłodniczy sałatkowy 900T2 +GL</b>	
Nr art.:	<b>200275</b>	
Wykonanie:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dla 3x 1/6 GN i 2 x 1/1 GN, pojemniki GN o głębokości 150 mm***</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2 drzwi</li> <li>▪ chłodzenie powietrzem obiegowym</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sterowanie elektroniczne</li> <li>▪ odparowywanie kondensatu wodnego</li> <li>▪ z opiankowanym parownikiem</li> </ul>
Materiał:	obudowa: stal chromowo-niklowa; deska do krojenia: polietylen	
Wartości przyłączeniowe:	0,187 kW / 230 V 50 Hz	
Zakres temperaturowy:	0 °C do 10 °C	
Czynnik chłodzący:	R134a / 200 g	
Pojemność:	250 litrów	
Wymiary:	szer. 900 x gł. 700 x wys. 850 mm	
Ciężar:	57,0 kg	
Wyposażenie:	2 ruszty – półki 1/1 GN, stal nierdzewna; 2 mostek: długość 326 mm, szerokość 25 mm; 2 mostki: długość 535 mm, szerokość 35 mm; 4 mostki: długość 174 mm, szerokość 25 mm	

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

\*\*\*Dostawa bez pojemników GN!

## 5. Instalacja i obsługa

### 5.1 Ustawianie i podłączenie



**OSTROŻNIE!**

Instalację i przyłączenie urządzenia należy zlecić tylko wykwalifikowanemu zakładowi specjalistycznemu.

#### Ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszelkie materiały opakowaniowe.
- Ustawić urządzenie na stabilnej, suchej, równej i wodoodpornej powierzchni przystosowanej do oddziaływania wysokiej temperatury i o nośności wystarczającej dla ciężaru urządzenia włącznie z całą zawartością.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na podłożu palnym.

- **Nie** ustawiać urządzeń w pobliżu stanowisk z otwartym ogniem, pieców elektrycznych, pieców grzewczych lub innych źródeł ciepła, takich, jak bezpośrednie promieniowanie słoneczne. Wysoka temperatura może negatywnie wpływać na wydajność chłodzenia i zużycie energii.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby była zapewniona wystarczająca cyrkulacja powietrza. Należy zachować 10 cm odstęp po bokach i z tyłu oraz 30 cm od sufitu lub szafek.
- **Nigdy** nie zakrywać i nie zastawiać otworów wentylacyjnych urządzenia.
- Nie ustawiać urządzenia w miejscach, w których występuje duża wilgotność powietrza. Zbyt duża ilość wilgoci może spowodować uszkodzenie urządzenia. Optymalne warunki pracy w miejscu ustawienia urządzenie osiąga przy temperaturze otoczenia pomiędzy 10 °C i 30 °C i wilgotności względnej 30-55%.
- W celu uniknięcia uszkodzenia nóżek lub innego wyposażenia, w przypadku przemieszczania urządzenie należy unosić (np. za pomocą wózka widłowego).
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia od gniazdka, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Po ustawieniu urządzenia w wyznaczonym miejscu należy je wypoziomować wkręcając lub wykręcając nóżki.
- Przed uruchomieniem zdjąć folię ochronną z urządzenia.



## **OSTROŻNIE!**

**Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.**

## **Podłączenie**



## **ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

**W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia! Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!**

- Jeśli podczas transportu urządzenie zostało ułożone poziomo, podłączenie może nastąpić po 2 godzinach (wbudowana jednostka kondensacyjna).
- Po zaniku zasilania elektrycznego lub wyciągnięciu wtyczki, urządzenia nie należy podłączać do zasilania przez co najmniej 5 minut.
- Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć zabezpieczenie 16A. Podłączać urządzenie tylko bezpośrednio do pojedynczego gniazda zasilającego ze stykiem ochronnym; nie stosować żadnych rozgałęźników ani gniazd wielokrotnych.

## 5.2 Obsługa

### Przed rozpoczęciem użytkowania




- Przed pierwszym uruchomieniem należy oczyścić stół chłodniczy sałatkowy. Uwzględnić wskazówki zawarte w punkcie **6 „Czyszczenie i konserwacja“**.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka.
- Włączyć urządzenie używając przełącznika sieciowego **WŁ/WYŁ** znajdującego się z przodu urządzenia. Zaświeci się zielona kontrolka zasilania w przełączniku. Na cyfrowym wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura we wnętrzu urządzenia.
- Przed rozpoczęciem użytkowania i umieszczeniem artykułów spożywczych w stole sałatkowym wzgl. w nastawie chłodniczej urządzenie powinno najpierw osiągnąć żądaną temperaturę.

### Cyfrowy regulator temperatury

Podstawowe nastawy temperatury są zadane fabrycznie i odpowiadają roboczej temperaturze w przedziale 0 °C do 10 °C wewnątrz urządzenia. Podczas normalnej pracy cyfrowy wyświetlacz pokazuje bieżącą temperaturę wewnątrz urządzenia.



#### Przyciski Funkcje

- |   |  |
|---|--|
| <b>SET</b>  | Wyświetlenie wartości żądanej, wybór parametrów w trybie programowania lub zatwierdzanie procedury |
|                  | Ręczne uruchamianie rozmrażania  |
|                 | W trybie programowania wybór kodu parametru, podwyższanie wskazanej wartości                       |
| <br><b>AUX</b> | W trybie programowania wybór kodu parametru, zmniejszanie wskazanej wartości                       |

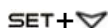
## Kombinacje przycisków

Niektóre funkcje można aktywować lub dezaktywować przez równoczesne naciśnięcie różnych przycisków.



### **Blokowanie lub odblokowanie przycisków:**

- w celu zablokowania oba przyciski należy nacisnąć na czas dłuższy niż 3 sekundy, do chwili pojawienia się na wyświetlaczu „**OFF**”
- w celu odblokowania oba przyciski należy nacisnąć na czas dłuższy niż 3 sekundy, do chwili pojawienia się na wyświetlaczu „**ON**”.



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

- oba przyciski należy przytrzymać przez 3 sekundy, diody **C** lub **F** migają, można rozpocząć programowanie.



### **Powrót do poprzedniego wskazania:**

- nacisnąć oba przyciski w celu wyjścia z trybu programowania i powrotu do poprzedniego wskazania (wartość temperatury w urządzeniu).

## Wskaźniki LED



Wskaźniki LED w wyświetlaczu cyfrowym sygnalizują stan aktywności funkcji:

LED	Stan	Znaczenie
	świeci	sprężarka aktywna
	miga	podczas zwłoki
	świeci	trwa rozmrażanie
	miga	opóźnienie rozmrażania
<b>C</b>	świeci	wskazanie w jednostce °C
	miga	w trybie programowania
<b>F</b>	świeci	wskazanie w jednostce °F
	miga	w trybie programowania

## Wskazanie wartości żądanej

- krótko nacisnąć przycisk **SET**, aby nastąpiło pokazanie wartości żądanej;
- ponownie nacisnąć przycisk **SET** lub odczekać 5 sekund, aby powrócić do poprzedniego wskazania.

## Zmiana wartości żądanej (żądana temperatura)

- nacisnąć przycisk **SET** i przytrzymać wciśnięty przynajmniej przez 3 sekundy;
- nastąpi pokazanie wartości żądanej, a na wyświetlaczu będzie migać dioda **C** lub **F**;
- za pomocą przycisków  lub  można zmniejszać lub zwiększać wartość, aż na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się wartość żądana;
- nową wartość należy zatwierdzić za pomocą przycisku **SET** lub odczekać 10 sekund, następnie nastąpi automatyczne zapisanie ustawionej wartości.



### WSKAZÓWKA!

Inne ustawienia i zmiany parametrów można znaleźć w załączonym opisie cyfrowego regulatora temperatury i zlecić ich wprowadzenie wyspecjalizowanemu personelowi.

## Wyłączanie urządzenia

Jeśli ma nastąpić przerwa w użytkowaniu urządzenia, należy je wyłączyć za pomocą wyłącznika głównego (pozycja „**O**“ (**WYŁ.**)) i odłączyć od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!).





### WSKAZÓWKA!

**Woda gromadząca się na dnie urządzenia może zostać usunięta przez rurkę odpływową pod urządzeniem.**



## Rozmrażanie

### Automatyczne rozmrażanie

W ciągu 24 godzin urządzenie jest 4-krotnie automatycznie rozmrażane. Uruchomienie zegara następuje w chwili pierwszego włączenia. Jeśli automatyczne rozmrażanie ma być realizowane w innych okresach, należy nacisnąć przycisk  na czas dłuższy niż 2 sekundy. Na cyfrowym wyświetlaczu pojawi się symbol „“.

Rozmrażanie rozpocznie się od razu, kolejne rozmrażanie będzie miało miejsce po 6 godzinach.

## Rozmrażanie ręczne

Oprócz automatycznego rozmrażania w każdej chwili można aktywować rozmrażanie ręczne, w tym celu należy przytrzymać wciśnięty przycisk  dłużej niż 2 sekundy. Nastąpi uruchomienie ręcznego rozmrażania. Na cyfrowym wyświetlaczu pojawi się symbol „”.



## WSKAZÓWKA!

**Woda kondensacyjna odparowuje automatycznie.**

## Wskazówki dla użytkownika

- Korzystanie ze stołu chłodniczego sałatkowego należy rozpocząć dopiero wtedy, gdy na wyświetlaczu pojawi się wartość temperatury żądanej.
- Przewidziane artykuły spożywcze należy wcześniej przygotować i umieścić w odpowiednich pojemnikach GN (punkt 4.2 „Dane techniczne“). Następnie potrawy można umieścić w komorach z drzwiami, szufladach lub w nadstawie.
- W razie potrzeby, podczas umieszczania produktów w stole chłodniczym dostarczone mostki można wykorzystywać jako półki na pojemniki GN.
- Podczas pierwszego zapełniania wzgl. kompletowania sałatkowego stołu chłodniczego zawsze należy otwierać i napełniać tylko jedną komorę, aby uniknąć przechylenia się urządzenia.
- W sałatkowym stole chłodniczym nie umieszczać ciepłych potraw lub cieczy, najpierw muszą one ostygnąć do temperatury pokojowej.
- Artykuły spożywcze zawsze należy przykrywać lub pakować.
- Podczas użytkowania sałatkowego stołu chłodniczego należy pamiętać, że pomiędzy wewnętrznymi ściankami urządzenia i znajdującymi się w nim artykułami spożywczymi musi być zachowany wystarczający odstęp umożliwiający swobodną cyrkulację powietrza we wnętrzu urządzenia.
- Im więcej przedmiotów znajduje się w sałatkowym stole chłodniczym, im dłużej drzwi/szuflady są otwarte, tym większe jest zużycie energii.
- W celu ograniczenia strat w procesie chłodzenia, czas otwarcia drzwi/szuflad/pokrywy powinien być możliwie krótki. Ponadto drzwi/szuflad/pokrywy nie należy otwierać zbyt często.
- W celu uniknięcia powstania przykrych zapachów wewnątrz sałatkowego stołu chłodniczego, należy przestrzegać zalecanych terminów przechowywania artykułów spożywczych i regularnie czyścić urządzenie.
- W razie zaniku zasilania drzwi, szuflady i pokrywy powinny pozostać zamknięte, aby uniknąć strat schłodzonego powietrza.

## 6. Czyszczenie i konserwacja



### **OSTRZEŻENIE!**

**Przed czyszczeniem urządzenia odłączyć je od zasilania (wyciągnąć wtyczkę sieciową!).**

**Do czyszczenia urządzenia nie stosować strumienia wody pod ciśnieniem!**

**Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.**

- Urządzenie należy regularnie czyścić, aby uniknąć problemów higienicznych i zakłóceń działania.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyjąć artykuły spożywcze z urządzenia i umieścić je w lodówce, aby nie uległy zepsuciu.

#### ***Aksesoria***

- Wyjąć półki - ruszty, mostki i pojemniki GN z urządzenia i dokładnie umyć te przedmioty ciepłą wodą z dodatkiem środka dezynfekcyjnego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Umyte części należy opłukać czystą wodą i następnie dokładnie osuszyć.

#### ***Stół chłodniczy sałatkowy***

- Deskę do krojenia i wnętrze urządzenia należy oczyścić za pomocą środka dezynfekcyjnego dopuszczonego do kontaktu z żywnością oraz miękkiej ściereczki. Wymienione elementy przetrzeć ściereczką zwilżoną czystą wodą, a następnie dokładnie osuszyć oczyszczone powierzchnie.
- Na zewnątrz stół chłodniczy przetrzeć miękką wilgotną ściereczką. W razie potrzeby można zastosować łagodny środek myjący.
- **Nigdy** nie używać agresywnych środków czyszczących, np. proszku do szorowania, środków zawierających alkohol, rozcieńczalników, które mogłyby uszkodzić powierzchnie urządzenia.
- Po oczyszczeniu, powierzchnie należy osuszyć i wypolerować za pomocą suchej ściereczki.

#### ***Granitowy blat roboczy (200258)***

- Granitowy blat roboczy należy czyścić regularnie za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki. W przypadku stosowania środków myjących należy pamiętać, że muszą one być przeznaczone do czyszczenia naturalnego kamienia. Przestrzegać zaleceń producentów tych środków.



## Skraplacz



### **OSTROŻNIE!**

**Zanieczyszczony skraplacz ma negatywny wpływ na działanie urządzenia i powoduje zwiększenie zużycia energii!**

W celu utrzymania pełnej sprawności urządzenia regularnie (raz w tygodniu) należy czyścić skraplacz według poniższych wskazówek:

- Przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie odłączyć je od gniazdka (ciągnąć za wtyczkę!).
- Odkręcić śruby kratki ochronnej z przodu urządzenia i zdjąć kratkę. Teraz skraplacz jest łatwo dostępny.
- Skraplacz należy oczyścić używając odkurzacza z ssawką do tapicerki lub pędzla przesuwając ssawkę lub pędzel wzdłuż żeber skraplacza.
- Po zakończeniu czyszczenia ponownie zamontować kratkę ochronną.



### **OSTRZEŻENIE! Zagrożenie oparzeniem!**

**Przy normalnym użytkowaniu powierzchnie skraplacza i sprężarki mogą być gorące.**

**W celu uniknięcia poparzeń dłoni lub rąk, nie należy ich dotykać gołymi rękoma. Stosować rękawice ochronne!**

### **Jeśli urządzenie miałooby nie być używane przez dłuższy czas:**

- odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!);
- wyjąć ze stołu chłodniczego wszystkie artykuły spożywcze;
- oczyścić urządzenie zgodnie z powyższym opisem i następnie osuszyć;
- drzwi/szuflady/pokrywy pozostawić na jakiś czas otwarte, aby urządzenie całkowicie wyschło;
- następnie okryć urządzenie, aby ochronić je przed kurzem i zanieczyszczeniami.

## 7. Możliwe usterki

W razie zakłóceń w działaniu należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Na podstawie poniższej tabeli należy sprawdzić czy możliwe jest usunięcie usterek bez wzywania serwisu lub powiadamiania sprzedawcy.

Usterka	Możliwa przyczyna	Usuwanie
<b>Brak chłodzenia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Żle podłączona wtyczka.</li> <li>• Urządzenie nie jest włączone.</li> <li>• Zadziałał bezpiecznik obwodu prądowego.</li> <li>• Zanik zasilania elektrycznego</li> <li>• Uszkodzony regulator temperatury.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyciągnąć wtyczkę i ponownie podłączyć ją poprawnie.</li> <li>• Włączyć urządzenie za pomocą przełącznika <b>WŁ./WYŁ.</b></li> <li>• Sprawdzić bezpiecznik, sprawdzić urządzenie po podłączeniu do innego gniazdka.</li> <li>• Sprawdzić zasilanie elektryczne.</li> <li>• Skontaktować się ze sprzedawcą.</li> </ul>
<b>Niewystarczająca wydajność chłodnicza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Niewłaściwa nastawa temperatury.</li> <li>• Urządzenie znajduje się w fazie rozmrażania.</li> <li>• Zbyt bliskie położenie źródeł ciepła lub bezpośrednio promieniowanie słoneczne.</li> <li>• Zła cyrkulacja powietrza wokół urządzenia.</li> <li>• Umieszczone artykuły spożywcze są zbyt ciepłe.</li> <li>• Przepelnione urządzenie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skorygować nastawę temperatury.</li> <li>• Odczekać do zakończenia fazy rozmrażania, sprawdzić wydajność chłodzenia.</li> <li>• Zadbaj o wystarczający odstęp od źródeł ciepła.</li> <li>• Zadbaj o wystarczający odstęp od ścian lub innych przedmiotów.</li> <li>• Ostudzić artykuły spożywcze przed umieszczeniem w urządzeniu.</li> <li>• Ewentualnie wyjąć niektóre artykuły z urządzenia.</li> </ul>
<b>Z obudowy wycieka woda</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zatkana lub zablokowana rurka odprowadzająca wodę kondensacyjną.</li> <li>• Urządzenie nie jest wypoziomowane.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Udroźnić rurkę odprowadzającą wodę kondensacyjną lub usunąć przeszkadzające przedmioty.</li> <li>• Wypoziomować urządzenie.</li> </ul>

## Jeśli nie można wyeliminować zakłóceń działania:

- nie otwierać obudowy,
- powiadomić serwis lub skontaktować się ze sprzedawcą, przy czym należy podać:
  - rodzaj usterki;
  - numer artykułu i numer seryjny (patrz tabliczka znamionowa na tylnej ścianie urządzenia).

## 8 Utylizacja

### Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



### **OSTRZEŻENIE!**

**Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.**



### **OSTROŻNIE!**



**Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.**