

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## SALÁTAHŰTŐ PULT

TÍPUSVÁLASZTÉK: G 010, G 210



Importálja és forgalmazza:



**Vendi-Hungária Kft**

Vendéglátóipari és kereskedelmi gépek, berendezések, eszközök forgalmazása

HU-7100 SZEKSZÁRD, Rákóczi u. 164.

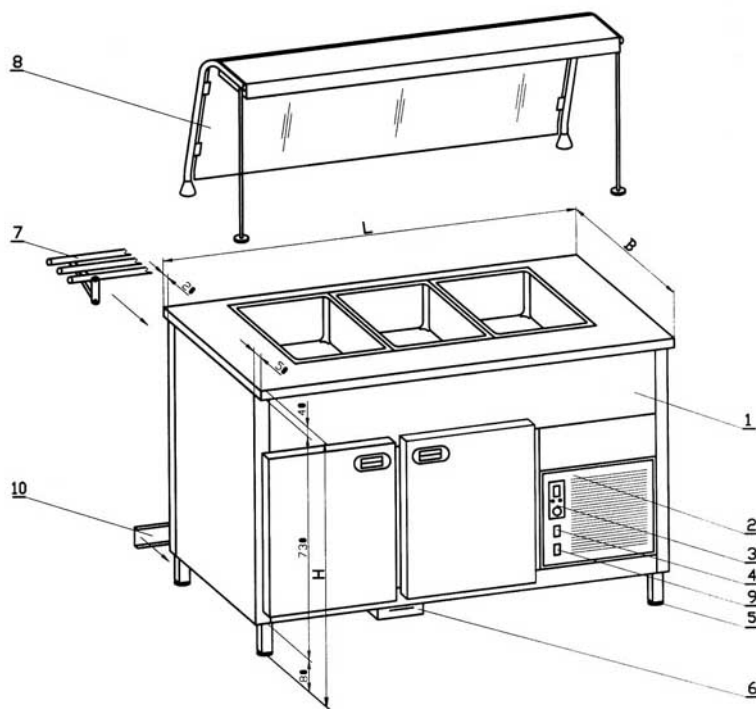
Tel / Fax: (++ 36 74 ) - 51 00 53; - 51 00 54;

E-mail : [vendi.sz@axelero.hu](mailto:vendi.sz@axelero.hu)

# TARTALOMJEGYZÉK

1. Készülék alkalmazási területe
  2. Műszaki leírás
  3. Beüzemelés
  4. Működtetés
  5. Karbantartás
  6. Biztonságos használat feltételei
  7. Vészhelyzet esetén teendő intézkedések
  8. Szállítás
  9. Tartozékok
  10. Alkatrész lista
- Villamos kapcsolási rajz

**1 ábra:** Salátahűtő pult



## SZERKEZETI RÉSZEK LEÍRÁSA

- 1 – pult burkolata
- 2 – hűtő egység burkolata
- 3 – digitális hófokszabályozó
- 4 – hűtő kapcsoló
- 5 – állítható lábak
- 6 – csepegtető tálca

Tartozékok – külön rendelésre:

- 7 – tálcacsúsztató rács
- 8 – leheletvédő üveg
- 9 – átadópolc világítása
- 10 – lábtakaró elem

A salátahűtő pult étel-felszolgáló pultsorba való beépítésre készült.

## 1. A KÉSZÜLÉK ALKALMAZÁSI TERÜLETE

A salátahűtő pult egy olyan készülék, mely a felszolgálásra kész salátákat, és összevetőit megfelelő módon bemutatja, rövid ideig tárolja és a kiadásához alkalmas hőmérsékleten tartja. Az ételeket GN típusú edényekben tárolják (az EN-631-1 normatíváknak megfelelően). Az edény egységét és annak mélységét általában a felhasználó egyénileg választja ki igényeitől függően.

## 2. MŰSZAKI LEÍRÁSOK

A salátahűtő pult felső része nyitott, a GN edények méretének megfelelően osztott. A készülék alsó részében egy hűtőkamra található 2 polccal, állítható polcmagassággal. A pult szigetelése: habosított poliuretán. A berendezés fém elemei korrózióálló, króm-nikkellezett acélból vannak, betartva a következő osztályba sorolásokat:

OH18N9 – PN szabványok szerint  
1.4301 - DIN szabványok szerint  
A2 - ISO szabványok szerint  
304 - AISI szabványok szerint

### 2.1 Hűtési rendszer

A készülék egy hűtőközeget, és egy kompresszort tartalmaz légűtésű ventilátorral felszerelve. A hűtőközeg R-507-es hűtőfolyadékkal van feltöltve. Egy kapilláris cső vezeti a hideg levegőt a hűtőtérbe.

A pult leghatékonyabban 16 - 25°C-os külső hőmérsékleten működik, és 65%-ot nem meghaladó páratartalommal. A megengedett külső környezeti hőmérséklet 16 – 32 °C.

### 2.2 Kapcsolási rendszer

A készüléket 230 V 50Hz –es, megfelelően földelt hálózatról működtessék PE vezetékkel használva. Ne feledkezzen el a csatlakozó aljzat elé 10A biztosítékot felszerelni.

A következőket kérjük, ellenőrizze a hálózatra történő csatlakoztatás előtt, és minden szervizelési és javítási munkálatok után:

- A huzalozási hálózat a kapcsolási rajznak megfelelően lett-e bekötve (2. kép).
- Készülék áramerőssége
- Mikrokapcsoló sértetlensége (áramütés elleni védelem)

**FIGYELMEZTETÉS! Az elektromos hálózat vezetékezését és ellenőrzését csak hivatásos villanyszerelő végezheti. Egy helytelenül huzalozott rendszer elektromos áramütést okozhat!**

### 1. TÁBLA: MŰSZAKI ADATOK

Mennyiség /	Pult típusok			
	G 010-09... G 210-09...	G 010-13... G 210-13...	G 010-15... G 210-15...	G 010-18... G 210-18...
Külső méretek:				
Hossz L (mm)	900	1350	1500	1800
Szélesség B (mm)	700	700	700	700
Magasság H (mm)	850	850	850	850
1/1 GN edények száma (db)	2	3	4	5
Hűtőtér nagysága (dm <sup>3</sup> )	208	361	411	519
Digitális hőfokszabályozó	Carel (pj32xx)			
Pult belső hőmérsékleti értékei (°C)	0 - +15			
Hűtőközeg	R 507			
Hálózati feszültség	230V 50Hz			
Maximum áram(erősség)	16A			
DANFOSS kondenzációs egység	FR 8,5 CLX NO	SC 10CLX NO	SC 10 CLX NO	SC 12 CLX NO

Hűtési hatékonyság (W) -15 °C-os párolgási hőmérsékleten	508	609	609	804
Légűtés típusa	G - 01	G - 02	G - 02	G - 02

### 3. BEÜZEMELÉS

#### 3.1 Előkészítő művelet

Amint elhelyezte a készüléket a végső helyére, távolítsa el a csomagolás minden darabját és a fém lemezt védő védőfóliát. A salátahűtő pult elemei gyárilag egy réteg védőanyaggal vannak beborítva, melynek eltávolításához használjon rozsdamentes acél felületekhez alkalmas mosó-, és tisztítószeret. Győződjön meg arról, hogy a fémlemez tisztításához használt textilanyag nem durva szövésű és apró szemcséjű szennyeződésektől mentes, melyek megkarcolhatják a felületeket.

#### 3.2 A készülék elhelyezése

A berendezést száraz, vízszintes felületre helyezze egy jól szellőző erős napfénytől védett helyiségbe. A lábmagasság állításával lehet a készüléket pontosan szintbe állítani, ezáltal biztosítva stabilitását, valamint a leolvadt folyadék elvezetését a csepegtető tálcába.

#### 3.3 Előkészítés az üzembe helyezéshez

A készülék készen áll a működésre, mielőtt a csatlakozó kábeldugót behelyeztük az előzőeknek megfelelően kiépített és ellenőrzött villamos hálózat dugaszoló aljzatába (a 2.2 pont szerint).

**VIGYÁZAT! A csatlakozó kábelt nem szabad feszesre húzni, mivel ez sérülést okozhat a kábel belsejében futó vezetékekben valamint a készüléken belüli kapcsolásoknál!**

### 4. MŰKÖDÉS

#### 4.1 Indítás

Amint a hűtési rendszert bekapcsolta (1. ábra/ 4 gomb), a kondenzációs és hűtő egység, mely be van építve a pultba működni kezd. Hagyja a pultot üresen, míg az el nem érte a kellő hűtési hőmérsékletet, mely hőmérséklet a digitális hőfokszabályozón látható.

A pult leolvasztása automatikus, mely időközönként bekapcsol, attól függően, hogyan lett gyárilag beállítva. A leolvasztás automatikusan bekapcsol és leolvasztja a keletkezett fehér jeget. Túlzott jegesedés esetén a készüléket kapcsolja ki, és hagyja kiolvadni teljesen. Ne feledkezzen el rendszeresen kiüríteni a csöpögtető tálcát, mely a pult alján található.

Ha a gyári beállítástó eltérő hűtési hőmérsékletet szeretne beállítani, megteheti ezt a digitális hőfokszabályozó segítségével (ennek használatát lásd. csatolt használati útmutató)

#### **FIGYELMEZTETÉS!**

**1. Olvassa el figyelmesen a jelen kézikönyvben leírtakat a salátahűtő pult első elindítását megelőzően.**

**2. Az üzemelés kezdeti időszaka alatt ellenőrizze a következőket:**

- a hűtő rendszer helyes működése
- a hőfokszabályozó megfelelő működése

### 5. KARBANTARTÁS

A felhasználó saját maga elvégezheti a pult és részeinek tisztítását, ha mindezek elvégzése közben betartja a következő utasításokat:

- tisztítás, karbantartás előtt áramtalanítsa a készüléket!
- ne használjon éles szerszámokat a felületen lévő szennyeződések eltávolítására.
- tisztításhoz használjon meleg vízben feloldott gyenge mosószert és puha, nem dörzsfelületű törlőket.

- használjon rozsdamentes felületre alkalmas szereket a felületi bevonat megóvása érdekében.
- szárítsa ki a készüléket, mielőtt újra csatlakoztatná a hálózatra
- a kondenzátor külső paneljét tisztítsa ki minden 2. hónapban legalább egyszer ecsettel, és porszívóval

**VIGYÁZAT! Ne tisztítsa a készüléket részben vagy teljesen vízbe mártva, vagy szabadon folyó vízszugárral vagy nyomás alatt!**

## 6. A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT FELTÉTELEI

- A készüléket csak a kijelölt célokra lehet használni.
- A kezelőszemélyzetet és a szerviz személyzetet teljes körű információval kell ellátni a készülék helyes és biztonságos használatának alapelveiről.
- A berendezést csak a megfelelően beüzemelt és ellenőrzött, hatékony áramütés elleni védelemmel felszerelt elektromos áram-ellátó hálózathoz lehet csatlakoztatni
- Csak szakképzett villanyszerelő végezheti a vezetékhálózattal kapcsolatos munkálatokat, mint például a beszerelés, a javítások és átvizsgálások.
- Az áramütés (földelés, megszakítók) elleni védelem hatékonyságát legalább évente kell ellenőrizni.
- Javítások, takarítás és karbantartás CSAK ÉS KIZÁRÓLAG a készülék áramtalanítása után végezhető
- A felhasználónak úgy kell elhelyeznie a készüléket, hogy a csatlakozódugó csatlakozási pontja könnyen elérhető legyen
- Ha a csatlakozó kábel megsérül, akkor egy ugyanolyan hálózati kábellel kell kicserélni.
- Bármilyen pultot biztosíték nélkül a hálózatra csatlakoztatni tilos.

## 7. VÉSZHELYZET ESETÉN TEENDŐ INTÉZKEDÉSEK

Bármilyen rendellenesség esetén, amely a készülék működését illetően bekövetkezik (zajok, kopogás, szikrázás, áramszünet, eredménytelen működés, stb.), az alábbiak szerint járjon el:

- a készüléket azonnal áramtalanítsa
- bármilyen benne tárolt terméket ki kell venni
- egy hivatásos szakember segítségét kell kérni a hiba okának megállapításához, és neki kell elvégeznie minden szükséges javítást.

## 8. SZÁLLÍTÁS

A készüléket csak az üzemben lévő helyzetében lehet szállítani lefedett szállítóeszközön. A gyártó teljesen összeállítva, minősítő adattáblával felszerelve szállítja a készüléket, valamint információs/figyelmeztető feliratokkal, címkékkel látja el.

A szállítás során a berendezést megfelelően kell csomagolni, hogy elkerüljük az üvegpanelek és a kiálló elemek sérülését, és úgy kell rögzíteni, hogy ne tudjon elmozdulni.

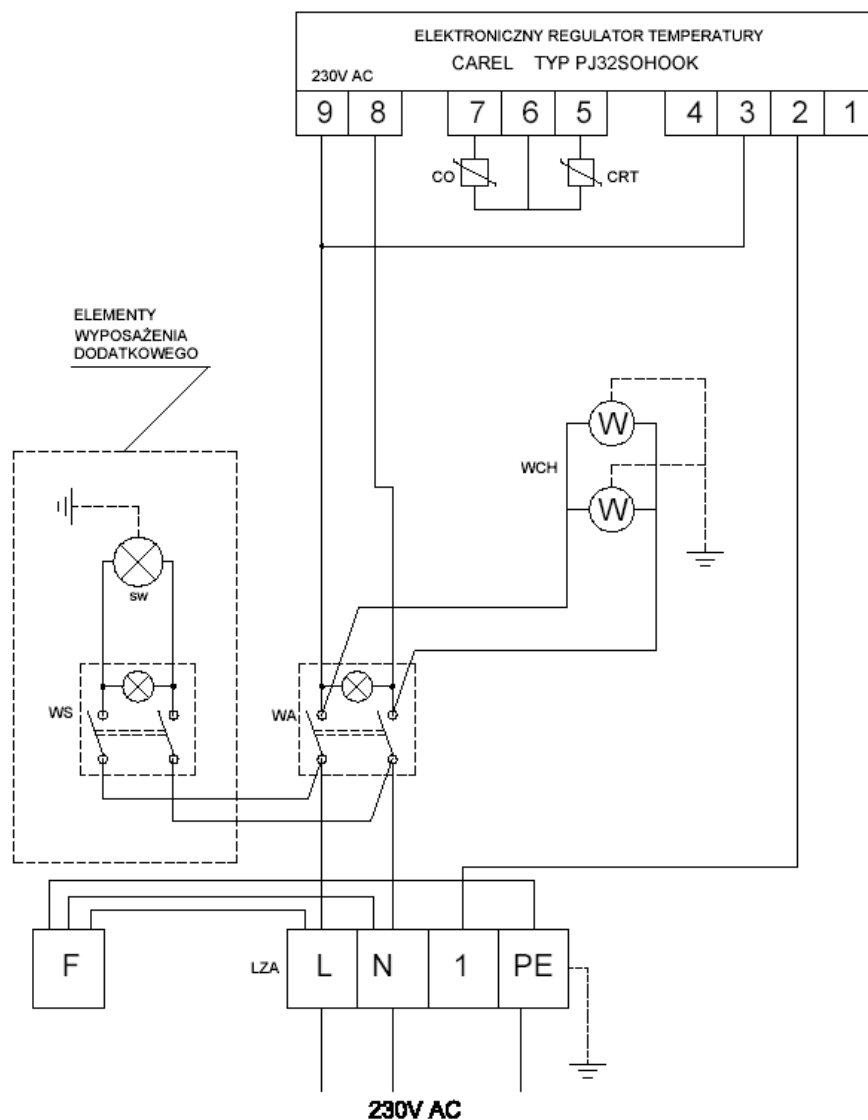
## 9. TARTOZÉKOK

- kezelési utasítások
- garancia tanúsítvány
- perforált polcok
- polctartó sínek
- GN edények alá helyezendő kereszt rudak

## 10. ALKATRÉSZ LISTA

1. kondenzátor egység
2. kondenzátor ventilátor
3. Digitális hőfokszabályozó (Carel)
4. hűtő ventilátor G-01, G-02
5. Hajlított felső panel
6. Állítható láb

A gyártó fenntartja a jogot a technika fejlődésének köszönhetően a termék fejlesztését célzó változásokra. Ezek a változások nem olvashatók a kezelési utasításokban, bár az egyes típusoknál leírt lényeges tulajdonságok megmaradnak.



2. ábra: Villamos kapcsolási rajz (230V / 50Hz)

LZA – Elektromos csatlakozás

F – Interferenciát kiküszöbölő berendezés

WA – Ki/be kapcsoló gomb

WS – Világítás kapcsoló (a világítás az átadópolcokba opcionális!)

SW – Világítás

WCH – Hűtő ventillátor

CRT – Hőszabályozó érzékelő

CKO – Leolvasztási idő vége érzékelő