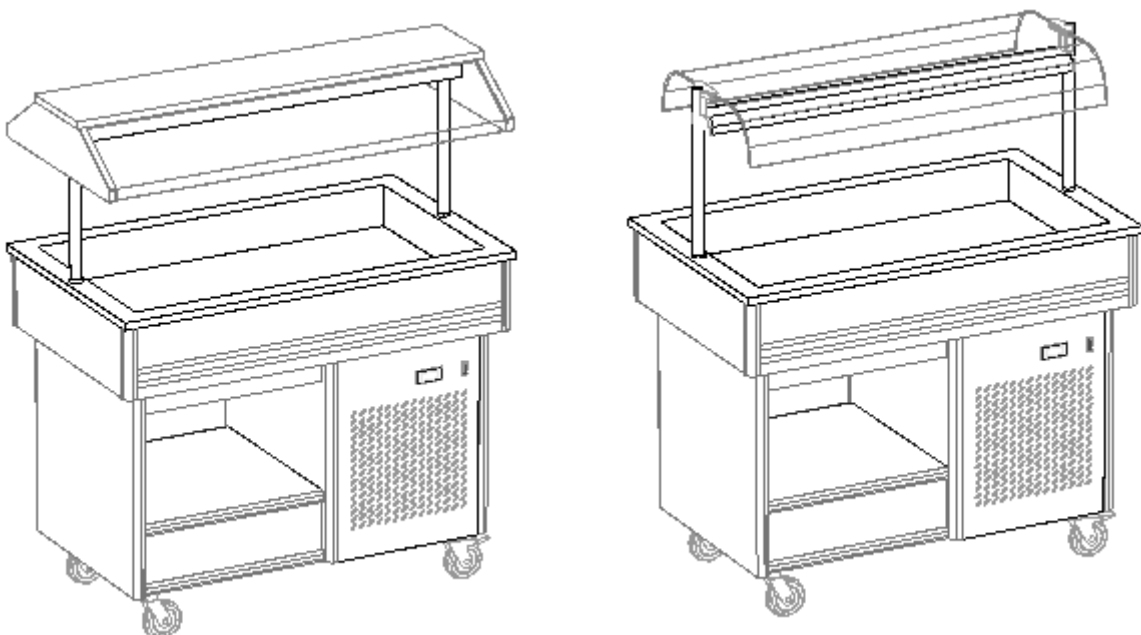




# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**САЛАДЕТА**  
*Раутовый стол с охлаждаемой ванной*



**Содержание:**

**Стр.:**

Описание	2
Назначение	2
Установка и ввод в эксплуатацию	3
Управление	3
Уход и очистка	5
Безопасность	6
Исполнение	6
Гарантии и удаление неполадок	6
Техническая характеристика	7
Ликвидация отработанного оборудования	7

*До подключения оборудования следует внимательно прочитать настоящую инструкцию по эксплуатации.*

Если Вы будете правильно пользоваться оборудованием по инструкции, следовательно сможете предотвратить лишние затраты на его ремонт.

Если оборудование не используется в соответствии с инструкцией по эксплуатации, или применяется неосмотрительно, ответственность за возможные материальные убытки и ущерб здоровью и человеческой жизни, полностью относится за счет эксплуатационника оборудования.

*Инструкцию по эксплуатации следует тщательно хранить для возможной необходимости в ней в процессе эксплуатации оборудования.*

## **1. Назначение**

*Саладета* – интерьерная раздаточная тележка, с охлаждаемой ванной, служит для выдачи холодной пищи : салатов, десертов и холодных напитков, размещенных в гостроемкостях, глубиной макс. 150 мм и их хранения на температуре выдачи столующимся. Ванна оснащена циркуляцией воздуха, обеспечивающей интенсивное и равномерное охлаждение пространства ванны , а также пространства над ванной.

Саладета привлекательного дизайна является составной частью мобильной раздаточной системы РАУТ , предназначенной для выдачи, а частично и для приготовления пищи, в ресторанах и на мероприятиях общественного питания.

## **2. Описание**

*Шкафный корпус* изготовлен из древесностружечных плит, покрытых слоистым пластиком (ламинатом), имитирующим благородное дерево, однако имеющих более высокую устойчивость. Корпус подвешен в раму из нержавеющей профильного материала.

*Холодильная ванна* глубиной 150 мм, цельнонержавеющего исполнения, сборной конструкции из нескольких частей для облегчения очистки.

- Габариты холодильной ванны отвечают гастронорме, что позволяет применение гостроемкостей (ГН).
- Теплоотдача обеспечивается циркуляцией воздуха около гостроемкостей и над ними, что следственно обеспечивает равномерное поддержание постоянной температуры по всему объему гостроемкостей.

*Холодильный агрегат* состоит из компрессора, конденсатора и вентилируемого испарителя.

- Компрессор выделяется достаточным запасом мощности, низким уровнем шума и высокой надежностью работы.
- Конденсатор с большой теплообменной поверхностью и вентилятором, обеспечивают эффективную теплоотдачу.
- Применение экологического хладагента является предпосылкой для длительного срока службы оборудования.

*Программируемый термостат* управляет всеми функциями – ход компрессора, вентиляторов и оттаивания. Термостат оптимально отрегулирован на заводе при производстве, обслуживающий персонал задает только требуемую температуру внутри ванны. Термостат показывает температуру внутри ванны и заданную температуру.

*Автоматическое оттаивание и ликвидация конденсата* существенно упрощают обслуживание.

*Гигиенический экран* с плоскими стеклами оснащен подсветкой и полками для откладывания.

*Продольные опрокидные полки* служат как место для откладывания, напр. для подносов. Опрокидыванием полок обеспечивается проходимость салатеты дверьми, шириной 800 мм.

*Поперечные полки*, регулируемые по высоте установки на 4-х уровнях, расширяют возможности использования оборудования. Служат напр. для укладки тарелок, корзин с хлебобулочными изделиями и т.п. Полка с корзиночками применяется для приборов.

Для удобной маневренности салатета-тележка оснащена 4 поворотными колесиками, имеющих резиновую обрuch, причем два из них оснащены арретировочным тормозом.

Металлические части выполнены из гигиенически безвредной хромоникелевой стали.

### **3. Установка и ввод в эксплуатацию**

*Установку и ввод в эксплуатацию настоящего оборудования желательно в собственных интересах доверить специализированной организации.*

- Удалите защитную фольгу с поверхности оборудования.

#### *3.1 Размещение оборудования*

Оборудование разместите на предполагаемое место эксплуатации, которое должно удовлетворять следующим требованиям:

- Обеспечено минимальное протекание окружающего воздуха, поэтому оборудование нельзя устанавливать, например, возле дверей.
- На оборудование не должно попадать прямое солнечное излучение, или излучение от галогеновых рефлекторов, либо других тепловых источников.
- Относительная влажность окружающего воздуха не превышает 60%.
- Температура окружающей среды находится в пределах  $+16^{\circ} \div +32^{\circ}\text{C}$ .
- К вентиляционной решетке холодильного агрегата обеспечен свободный доступ холодного воздуха, это значит, что нельзя разместить два агрегата вентиляционными решетками близко против себя.

Если перечисленные требования не обеспечены, оборудование выставляется повышенной нагрузке, вызывающей повышенный расход электроэнергии и понижение срока службы оборудования.

Для выдержки климатических условий по месту установки оборудования, в пределах рекомендуемых крайних значений, может быть необходимо, устанавливать кондиционирование воздуха, включая регулирование относительной влажности, т.к. высокая относительная влажность для работы холодильного оборудования является вредной. В общем, действует правило, что дешевле получается за доплату приобрести хорошо работающее кондиционирование воздуха или хотя бы проветривание, чем эксплуатировать холодильное оборудование в неподходящих климатических условиях.

#### *3.2 Подключение оборудования к электрической сети*

Электрический шнур со штепселем подключите к электросети одним из следующих способов:

- Вставьте в розетку электросети, электропроводка и защита которой, выполнены в соответствии с действующими стандартами и постоянно обеспечен свободный доступ к ней.
- Вставьте в удлинительный электрошнур, исполнение которого отвечает действующим стандартам.

Таким образом можно подключить к сети и больше салатет-тележек параллельным соединением, однако необходимо определить, если сумма потребляемой мощности всех электропотребителей, подключенных к одному сетевому вводу, *не превышает 3000 Вт*. Для предотвращения этого, необходимо питание электропотребителей разделить на несколько сетевых вводов.

- Запуск холодильного агрегата осуществляем включением главного выключателя. На дисплее появляется показание о температуре внутри охлаждаемого пространства, которая на протяжении нескольких минут падает до значения заданного заводом-изготовителем, т.е. +3°C. В случае, что хотите задать другую температуру, следует руководствоваться указаниями по пункту 4.1.

### 3.3 Вставка пищевых продуктов

- Вставляйте только заранее охлажденные пищевые продукты, т.к. охлаждаемая ванна не предназначена для охлаждения пищевых продуктов.
- Ванну загружайте пищевыми продуктами только до уровня края гастроемкостей, иначе нельзя обеспечить эффективное охлаждение.

## 4. Управление

### 4.1 Настройка температуры см. отдельное приложение:

#### ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ ЦИФРОВОГО ТЕРМОСТАТА «XR 20 CX»



### *Панель управления термостата*

#### *Предварительный выбор температуры*

Подержите кнопку **SET** дольше чем 2 секунды, изображается значение заданной температуры, и контрольная лампочка °C начинает мигать. Заданное значение, возможно, менять нажатием кнопок ▲ и ▼ (в интервале короче, чем 10 сек.). Заново заданное значение, возможно, записать (ввести) повторным нажатием кнопки **SET** или автоматически после 10 секунд. Задать, возможно, только температуру в диапазоне рабочей температуры, указываемой в технической характеристике оборудования.

#### *Оттаивание*

Оттаивание протекает вполне автоматически, однако, если в процессе эксплуатации возникнет необходимость запустить цикл оттаивания, нажмите и подержите кнопку (DEF) дольше, чем 2 секунды. У холодильных ванн без продувания, автоматическое оттаивание не входит в программу. Оттаивание осуществляется выключением главного выключателя и связано с очисткой ванны.

#### *Информационное сообщение*

Информационное сообщение непрерывно информирует обслуживающий персонал о рабочем состоянии холодильного оборудования. Если на дисплее появляется информация:

- HA** - Температура внутри охлаждаемого пространства выше, чем тем-ра заданная. Такое состояние может произойти кратковременно, напр. при вставлении повышенного количества теплых пищевых продуктов в холодильное пространство, или тем-ра окружающей среды выше, чем допустимая температура окружающей среды, указанная в технической характеристике оборудования.
- LA** - Температура внутри охлаждаемого пространства ниже, чем тем-ра заданная. Такое состояние может произойти кратковременно, напр. при вставлении повышенного количества глубоко замороженных пище-продуктов в холодильное пространство.

Если причина пропала, информационное сообщение само исчезает. В случае, что это не касается вышеуказанных причин, или на дисплее показывается другое неизвестное сообщение, следует обратиться в спецсервис.

#### *4.2 Подсветка*

Подсветка включается главным выключателем, однако отключение можно выполнить и выключателем, установленным на боковой части осветительного прибора.

#### *4.3 Оттаивание и ликвидация конденсата*

Оттаивание и ликвидация конденсата протекает вполне автоматически, по параметрам заданным заводом-изготовителем. В случае необходимости имеется возможность цикл оттаивания задействовать вручную, нажатием кнопки на термостате согласно инструкции по его обслуживанию.

Удаление обледенения испарителя, однако без ликвидации конденсата, может произойти и в случае отключения электропотребителя.

### **5. Уход и очистка**

- Перед очисткой и уходом, необходимо оборудование отключить от сети, вытянув штепсельную вилку из розетки.
- При эксплуатации в обычных условиях, салатета-тележка с охлаждаемой вентилируемой ванной, не требует никакого особого ухода.
- Очистку ванны по гигиеническим соображениям выполняйте почаще, желательно каждый день.
- Для очистки поверхности оборудования из нержавеющей стали, следует применять только рекомендуемые чистящие, полировочные и консервировочные средства для нержавеющей стали.
- Минимально 1 раз в неделю снимите боковины ванны и протрите пространство под ними.
- В случае подозрения, что в испаритель под днищем ванны, в результате несчастного случая, затекли загрязнения, имеется возможность снять и днище ванны, после отвинчивания крепёжных винтов. Учитывая меры по безопасности, такую работу следует *доверить спецсервису*, который одновременно выполнит и очистку испарителя.
- *Гигиенический экран* – очистку стекла выполняйте средствами, рекомендуемыми для этой работы.
- *Не рекомендуем* очистку поверхностей оборудования выполнять всухую, т.к. интенсивное трение сухой туговатой или пыльной тряпкой, может необратимо поцарапать поверхность.
- *Очистку древесностружечных частей*, покрытых слоистым пластиком, выполняйте обычным синтетическим моющим средством.

***Применяемые для очистки моющие средства не должны содержать абразивные вещества или органические растворители.***

#### *Очистка конденсатора*

В пыльной среде может иметь место засорение охлаждающих ребер конденсатора пылью. Это является причиной постепенного понижения холодопроизводительности, происходит перегрузка холодильного агрегата и тем самым повышается суточный расход электроэнергии. Большое загрязнение может быть даже причиной аварии холодильного компрессора.

Учитывая вышеизложенное, необходимо загрязнение конденсатора регулярно проверять (ежемесячно) и по необходимости выполнить очистку.

*Такую работу рекомендуем доверить сервисной организации.*

## **6. Безопасность**

Исходя из безопасности эксплуатации **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- *Подключать оборудование к штепсельной розетке, исполнение и защита которой не отвечают действующим правилам и стандартам;*
- *Выполнять очистку оборудования брызгающей водой;*
- *Выполнять любые ремонтные работы на электрооборудовании салатеты. В случае неполадки, или повреждения питающего провода , необходимо обращаться в спецсервис;*
- *Снимать панель управления и днище ванны;*
- *Перегружать вставленные полки для откладывания;*
- *Применять оборудование для других целей, чем оно предназначено.*

## **7. Исполнение**

Саладета – стандартно поставляется в двух исполнениях, отличающихся типоразмером ванны, а именно: ГН 3/1 или ГН 4/1.

Комплектация салатеты принадлежностями, зависит от представленного заказа, и у реализованной поставки может отличаться, причем может включать:

- Продольные полки для откладывания (опрокидные, съемные).
- Поперечные полки для откладывания (большая, малая, малая с корзиночками для приборов).
- Полотняный балдахин.
- Закаленные безопасные стекла гигиенического экрана.

## **8. Гарантии и удаление неполадок**

Каждая салатета на заводе-изготовителе подвергается тщательным испытаниям. При соблюдении принципов, указанных в настоящей инструкции, обеспечивается гарантируемая её надежная работа.

Завод-изготовитель предоставляет на изделие срок гарантии 12 месяцев с даты ввода в эксплуатацию, но не более 15 месяцев с момента поставки.

В случае если в работе оборудования будет обнаружен дефект, с претензией следует обращаться непосредственно к Продавцу, или по договоренности с ним, к заводу-поставщику. Послегарантийное обслуживание также следует выполнять по рекомендациям Вашего Продавца, с помощью специализированной фирмы.

В случае экстренной относительной влажности воздуха (больше чем 70%), в некоторых случаях, может из шкафного корпуса агрегата откапывать вода. В этом случае, дело не касается неполадки, т.к. это последствие экстренных эксплуатационных условий.

## 9. Техническая характеристика

- Класс по климату N
- Диапазон тем-ры окружающей среды +16° ÷ +27°C
- Относительная влажность воздуха 60%
- Относительная влажность выхлопного воздуха 50 – 60%
- Диапазон рабочей температуры холодильного пространства (при тем-ре окружающей среды +25°C) +2° ÷ +10°C
- Применяемый хладагент R 134a
- Содержимое хладагента по типу: RE 14.5.2 0,18 кг  
RE 14.5.3 0,20 кг
- Электропитание 230 В/ 1/ 50 Гц
- Допустимое колебание питающей сети ±10%
- Потребляемая мощность по типу: RE 14.5.2 0,28 кВт  
(вкл. подсветки) RE 14.5.3 0,45 кВт
- Уровень шума – меньше чем 55 Дб
- Масса по типу: RE 14.5.2 110 кг  
RE 14.5.3 130 кг
- Максимальная нагрузка: - ванны 50 кг  
- полки для odkладывания 10 кг

Завод-изготовитель оставляет за собой право на конструкционные и технологические изменения, положительно влияющие на работу оборудования.

## 10. Ликвидация отработанного оборудования

В случае ликвидации отработанного оборудования, необходимо обратиться на организацию, имеющую доверенность на исполнение экологической ликвидации холодильного оборудования, исходя из защиты жизненной среды.