


BRUKERVEILEDNING

FOODTECH SALATBAR

STØRRELSE 10GN og 14GN

MODELL SB 10GN / SB HS 10GN
SB 14GN / SB HS 14GN

Utviklet og produsert i Norge 



1. Mottak, utpakking og plassering:

Foodtech salatbarer leveres ferdig sammensatt. Ved utpakking, sjekk nøye at produktet ikke har ytre skader. Salatbaren leveres med hjul, 2 x faste og 2 x svingbare. Plasser og vatre opp disken på et plant egnet område der det ikke påvirkes av andre varmekilder. Minste avstand til slikt bør minimum være 3 meter, da dette også har med servicearbeider og gjøre.

Ventilasjon utblåsning må ha en avstand på minst 2 meter utenfor salatbaren.

Kjøleaggregatet i salatbaren er luftkjølt slik at luften rundt produktet må bevege seg fritt. Det kan ikke bygges inn på noen måte!

Før salatbaren tas i bruk bør det foretas en lett vask av ytre flater med varmt og mildt såpevann.

2. Oppstart:

Produktet leveres med 5m kabel og plugg (enfaset shuko). Benytt en egen kurs, minimum B10A-2 forankoblet vern (sikring), men vi anbefaler B16A-2, da salatbaren har en dobbel stikkontakt beregnet for eksternt utstyr. Maks effekt på eksternt utstyr blir da 1500W.

Temperatur og innstilling av tidspunkter for avriming og frakopling kveld (hvilemodus) er forhånds-programmert. Det skal normalt ikke være nødvendig å endre dette.

Slå på grønn hovedbryter for drift og for lys. Lys vil gå av når hvilemodus er aktiv.

Fabrikkinnstilt temperatur er 0,5°C

3. Tilleggsutstyr, hev / senk glasstopp:

Modell SB HS 10GN og SB HS 14GN leveres med automatisk hev / senk av glasstoppen.

Bevegelsessensorer registrerer når en kunde nærmer seg og glasstoppen går opp. Når kunde er ferdig, vil glasstoppen gå ned igjen når forhåndsinnstilt tid har løpt ut. (5min)

Dette bidrar til å beskytte næringsmidlene i salatbaren, holdbarheten vil øke og effektforbruket vil reduseres. Dette vil på sikt være god økonomi. Systemet er helt vedlikeholdsfritt for kunde, men påse at det ikke ligger gjenstander i veien rundt kantene som hindrer lukking.

Glasstoppen vil stoppe noen centimeter fra og lukke helt for å hindre klemfare, i tillegg er det en sensor som vil sørge for automatisk retur om det allikevel skulle komme noe i klem.

Klemstyrke er stilt inn på 17kg.

4. Bruk og daglig vedlikehold:

Salatbaren starter selv opp om morgenen kl. 06:00 (man-lør) og skal være klar til bruk når det skal settes ut varer. Husk at alt som settes ut må være nedkjølt på forhånd.

Det er viktig å ikke fylle bakkene i disken høyere enn MAX-merket på øvre nivå.

I løpet av en dags drift vil det være ferdig programmerte avrimingssykluser for å forhindre isdannelse. Kjøleaggregatene vil i disse periodene slå seg av. I og med at det er mye magasinert kulde, vil dette kun få ubetydelig økning på næringsmidlenes egentemperatur. Etter dagens slutt skal salatbaren tømmes helt for næringsmidler, og rengjøres innvendig og utvendig med klut og mildt såpevann. Ikke hell vann ned i brønn da produktet ikke er koblet til eksternt avløpssystem. Salatbarens avløp i brønn er kun beregnet for kondensvann som fordampes gjennom et eget system.

Salatbaren går i hvilemodus kl. 23:00 (man-lør.) Lyset vil også slå seg av, men system for fordamping av kondensvann vil fortsatt være i drift. Det er derfor viktig at hovedbryter og bryter for lys alltid står på.

5. Månedlig vedlikehold / tilsyn:

Minimum en gang i måneden skal det utføres et ekstra vedlikehold av salatbaren. Kondensator til *begge* kjøleaggregater, samt brønn på begge sider, rengjøres. Dette gjøres i forbindelse med avslutning på kvelden og skal skje i følgende rekkefølge:

1. Fjern alle næringsmidlene i salatbaren
2. Slå av grønn hovedbryter
3. Ta ut alle bunnplater i brønn (2 stk. på hver side)
4. Rengjør brønn med klut og mildt såpevann. NB! Alt vann må tørkes opp.
5. Vask alle øvrige flater som det også gjøres daglig
6. Støvsug begge kondensatorer (utvendig luftinntak i sokkel – ingen demontering)
7. Sett bunnplater tilbake på plass
8. Slå på hovedbryter igjen (VIKTIG)

6. Årlig vedlikehold:

For å sikre forutsigbarhet, driftssikkerhet og at denne salatbaren skal fungere optimalt i hele dens livsløp, anbefaler vi at det tegnes en serviceavtale med Foodtech. (service@foodtech.no) Vi tar en teknisk gjennomgang og tester alle diskens funksjoner, i tillegg til at vi går igjennom vedlikeholdsrutinene med kunde og rettleider der det er nødvendig.

VIKTIG:

- ✓ La grønne brytere for drift og lys alltid stå på (Hovedbryter slås kun av når månedlig vedlikehold utføres)
- ✓ Salatbaren er forhåndsinnstilt til å slå seg på kl. 06:00 og gå i hvilemodus kl. 23:00. Gjelder også lys.
- ✓ Tøm alltid salatbaren for næringsmidler hver kveld, *før* den går i hvilemodus.
- ✓ Vask over salatbaren etter at den er tømt slik at den er klar neste åpningsdag.
- ✓ Salatbaren har forhåndsinnstilte avriminger som fjerner isdannelse.
- ✓ Avrimingene varer max. 20 minutter.