



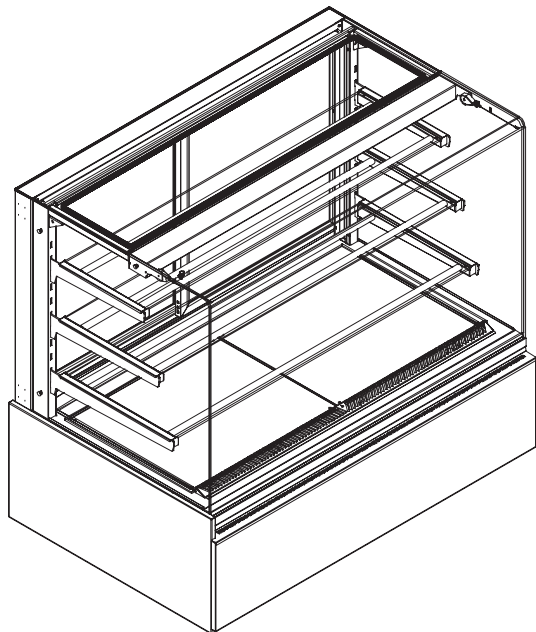
Wydanie - Listopad 2019

Adres:
Stary Wiśnicz 289
32-720 Nowy Wiśnicz, Poland

Tel.: +48 14/662 19 10
fax: +48 14/662 19 12

e-mail: info@igloo.pl
www.igloo.pl

IGLOO
MORE THAN COOLING



Urządzenie neutralne

PASTELLA N BAKE

DANE TECHNICZNE I INSTRUKCJE MONTAŻOWE



N024_02 - 04.11.2019

Adres:
Stary Wiśnicz 289
32-720 Nowy Wiśnicz, Poland

Tel.: +48 14/662 19 10
fax: +48 14/662 19 12

e-mail: info@igloo.pl
www.igloo.pl

pl

„INSTRUKCJA OBSŁUGI” podzielona jest na dwie części. Pierwszą część stanowi „INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA” zawierająca zbiór ogólnych informacji dotyczących bezpiecznego i poprawnego: ustawienia, podłączenia, uruchomienia oraz użytkowania i konserwacji urządzeń chłodniczych i/lub mroźniczych produkowanych przez firmę IGLOO.

Drugą część instrukcji stanowią „DANE TECHNICZNE I INSTRUKCJE MONTAŻOWE”, które zawierają szereg rysunków, danych technicznych, części wyposażenia urządzenia, schematy montażu części, ciągów oraz wykaz części serwisowych.


en

The “**Operation and Maintenance Manual**”, is divided into two parts. The first part consists of the „**Instruction Manual**” which contain a number of drawings, technical data, parts of the equipment, assembly diagrams of parts, sets and the list of service parts.

The second part of the manual is the „**Technical Data and Assembly Instructions**” , containing a set of general information on the safe and correct: setting, connecting, starting, using and maintaining of refrigerating and / or freezing equipment manufactured by IGLOO


de

Die **Bedienungsanleitung** ist in zwei Teile gegliedert. Den ersten Teil stellen „**Gebrauchsanweisung**“ dar, die eine Reihe von Zeichnungen, technischen Daten, die Elemente der Ausstattung des Geräts, Montagepläne der Teile und Serien, sowie die Zusammenstellung der Serviceteile enthalten.

Der zweite Teil der Anleitung - „**Technische Daten und Montageanleitungen**“  enthält die Zusammenstellung von allgemeinen Informationen über die sichere und richtige: Einstellung, Anschluss, Inbetriebnahme und Nutzung sowie Wartung der von der Firma IGLOO hergestellten Kühl- und/oder Gefrieranlagen.

ru

Руководство пользователя состоит из двух частей. Первая часть - «**Инструкция по эксплуатации**», которые содержат ряд чертежей, технических данных, частей оборудования, схемы сборок деталей, линий и список запасных частей.

Вторая часть руководства - «**Технические данные и инструкции по сборке**» , содержащая набор общих сведений о безопасных и правильных: установке, подключении, вводе в эксплуатацию, использовании и техническом обслуживании холодильного и/или морозильного оборудования, произведенного компанией IGLOO

Informacje zawarte w tym dokumencie mogą być zmienione przez „IGLOO” bez powiadamiania użytkownika.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą się różnić od zakupionego urządzenia.

Wydanie - Listopad 2019

Adres:

Stary Wiśnicz 289
32-720 Nowy Wiśnicz, Poland

Tel.: +48 14/662 19 10

fax: +48 14/662 19 12

e-mail: info@igloo.pl

www.igloo.pl

Wydanie - Listopad 2019

Adres:

Stary Wiśnicz 289
32-720 Nowy Wiśnicz, Poland

Tel.: +48 14/662 19 10
fax: +48 14/662 19 12

e-mail: info@igloo.pl
www.igloo.pl

INSTRUKCJA ORYGINALNA
N024_02 - 04.11.2019

**PRZECZYTAĆ UWAŻNIE PRZED UŻYCIEM
ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI**

DOKUMENTACJA TECHNICZNA - ORYGINALNA	REWIZJA				STRONA: 1/1
	L.P.	DATA	L.P.	DATA	
TYP: PASTELLA N BAKE					
NR DOKUMENTACJI: N024_02	A		D		
NR ROZDZIAŁU: 010	B		E		
ROZDZIAŁ: SPIS TREŚCI	C		F		DATA 1 wydania: 04.11.2019

ROZDZIAŁ NR	ROZDZIAŁ	ILOŚĆ STRON	STATUS REWIZJI	NR DOKUMENTACJI
010	SPIS TREŚCI	1	-	X
021	OPIS OGÓLNY	2	-	X
022	EKSPLOATACJA	2	-	X
025	PRZEKROJE	1	-	X
030	DANE TECHNICZNE	1	-	X
100	MONTAŻ ELEMENTÓW SZKLANYCH	1	-	CH024_01/N024_01
120	KONSERWACJA	1	-	X

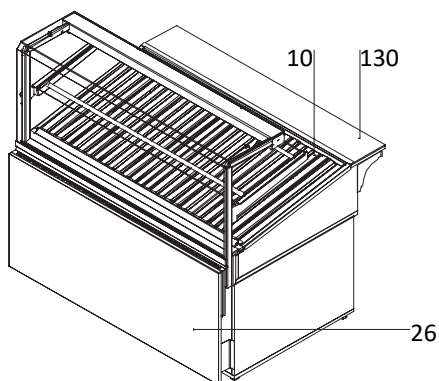
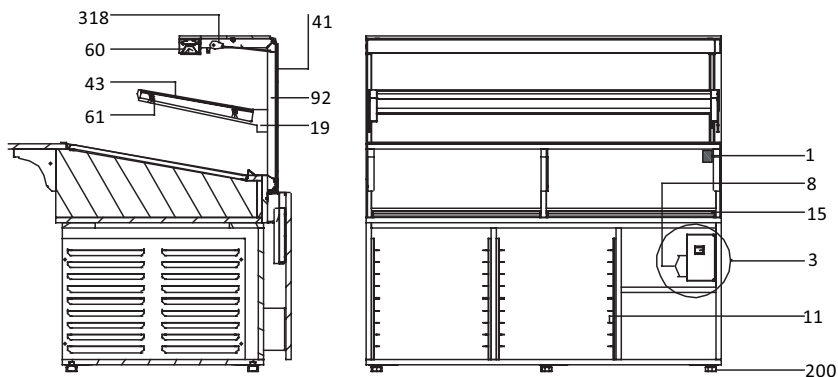
KLUCZ:

-	Pierwsze wydanie
A, B, ...	Indeks rewizji
X	Nr rozdziału zgodny z numerem dokumentacji

DOKUMENTACJA TECHNICZNA - ORYGINALNA	REWIZJA				STRONA: 1/2
	TYP: PASTELLA N BAKE	L.P.	DATA	L.P.	
NR DOKUMENTACJI: N024_02	A		D		
ROZDZIAŁ NR: 021	B		E		
ROZDZIAŁ: OPIS OGÓLNY	C		F		DATA 1 wydania: 04.11.2019

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

- brak układu chłodniczego i brak możliwości jego zastosowania
- ekspozycja: drewniane półki (10)
- tace na okruchy (15) - umieszczane pod półkami ekspozycyjnymi drewnianymi
- komora przechowalnicza przystosowana na standardowe tace piekarnicze (11)
- zespół lampy z podświetleniem górnym LED (60)
- szyba frontowa uchylna z promieniem gięcia R20 (41)
- blat roboczy granitowy (130)
- gniazdko z bezpiecznikiem (8)



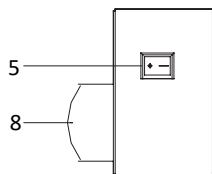
DOKUMENTACJA TECHNICZNA - ORYGINALNA	REWIZJA				STRONA: 2/2
	TYP: PASTELLA N BAKE	L.P.	DATA	L.P.	
NR DOKUMENTACJI: N024_02	A		D		
ROZDZIAŁ NR: 021	B		E		
ROZDZIAŁ: OPIS OGÓLNY	C		F		DATA 1 wydania: 04.11.2019

OPIS DO RYSUNKÓW:

- 1 – Tabliczka znamionowa urządzenia
- 3 – Panel sterowania urządzeniem (wyłącznik główny; wyłącznik oświetlenia; wyłącznik grzania półek; pokrętło termostatu; lampki kontrolne)
- 8 – Gniazdko z bezpiecznikiem
- 10 – Drewniana półka
- 11 – Prowadnice pod tace piekarnicze – w dolnej części urządzenia od strony obsługi
- 15 – Taca na okruchy
- 19 – Hak zespołu półki
- 26 – Panel frontowy
- 41 – Szyba frontowa uchylna
- 43 – Półka szklana na stelażu
- 60 – Lampa ze oświetleniem PCB
- 61 – Oświetlenie półki LED
- 92 – Stelaż
- 130 – Blat granitowy
- 200 – Nóżki służące do wypoziomowania urządzenia
- 318 – Zwijacz – ogranicznik uchylecia szyby frontowej; służy też do podtrzymywania szyby frontowej podczas jej uchylecia

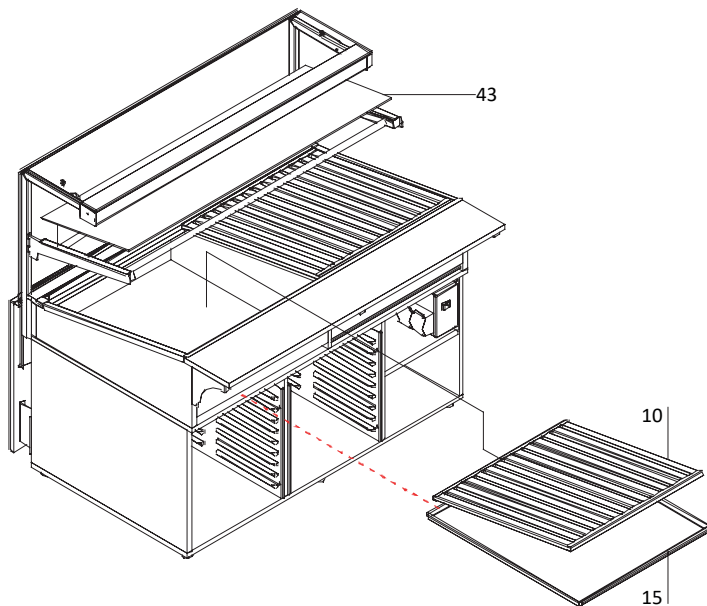
DOKUMENTACJA TECHNICZNA - ORYGINALNA	REWIZJA				STRONA: 1/2
	TYP: PASTELLA N BAKE	L.P.	DATA	L.P.	
NR DOKUMENTACJI: N024_02	A		D		
ROZDZIAŁ NR: 022	B		E		
ROZDZIAŁ: EKSPLOATACJA	C		F		DATA 1 wydania: 04.11.2019

PANEL STEROWANIA:



- 5 – Wyłącznik oświetlenia
- 8 – Gniazdko z bezpiecznikiem

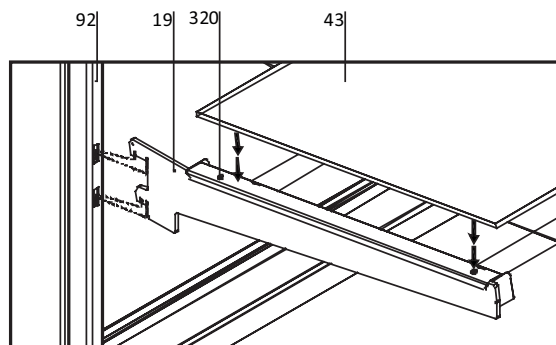
UWAGA: Gniazdka sieciowe (8), mogą być przeznaczone do zasilania kasy fiskalnej, wagi itp. odbiorników o mocy nie przekraczającej 500W!



- 10 – Drewniana półka
- 15 – Taca na okruchy – wysuwana bezpośrednio z urządzenia poprzez specjalne wycięcia w tylnej części korpusu. Aby opróżnić tacę nie trzeba wyciągać drewnianych półek (10)
- 43 – Półka szklana na stelażu

DOKUMENTACJA TECHNICZNA - ORYGINALNA	REWIZJA				STRONA: 2/2
	TYP: PASTELLA N BAKE	L.P.	DATA	L.P.	
NR DOKUMENTACJI: N024_02	A		D		
ROZDZIAŁ NR: 022	B		E		
ROZDZIAŁ: EKSPLOATACJA	C		F		DATA 1 wydania: 04.11.2019

Zespół półki ekspozycyjnej na stelażu można regulować poprzez zmianę jego wysokości położenia i kąta nachylenia w urządzeniu. **PASTELLA N BAKE** posiadają dwustopniową regulację kąta zawieszenia półek.

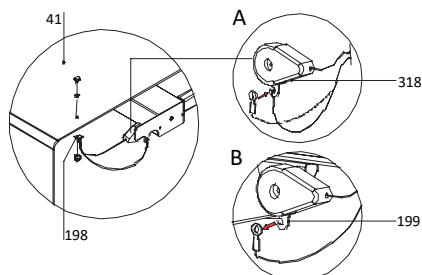


19 – Hak półki

43 – Dodatkowa półka ekspozycyjna szklana na stelażu

92 – Perforowane słupki stelaża [W perforacji stelaża umieszcza się wycięcia haka]

320 – Bumbon – silikonowy element zabezpieczający elementy szklane przed przesuwaniem się i umożliwia ich lepszą przyczepność! (Nie uszkodzić podczas eksploatacji jak również podczas konserwacji urządzenia !!!)



198 – Uchwyt zwijaka

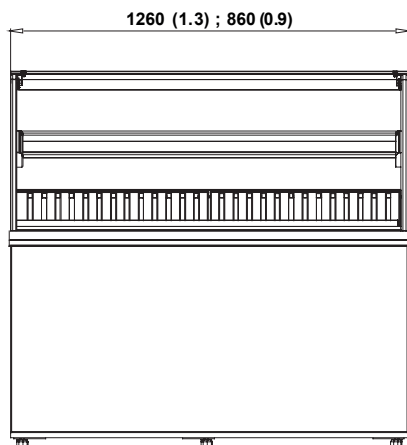
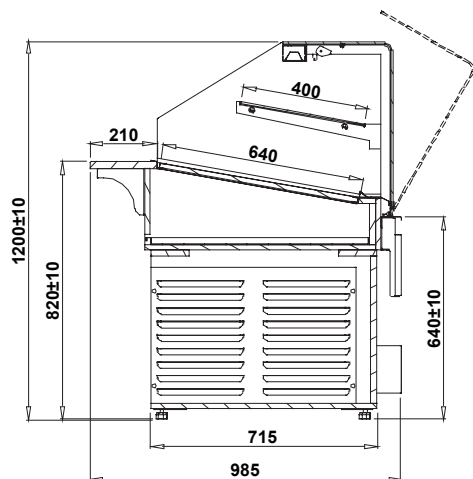
199 – Blokada linki zwijacza (A – pozycja zablokowania linki zwijacza; B – pozycja odblokowania linki)

318 – Zwijacz – ogranicznik uchylenia szyby frontowej. Służy do asekuracji szyby frontowej podczas jej uchylenia.

Uwaga! Zarówno podczas eksploatacji urządzenia jak również w trakcie konserwacji należy pamiętać, aby linka zwijacza była w pozycji zablokowanej. Uchylna szyba pozostaje wtedy w pozycji bezpiecznej i nie grozi wypadnięciem z urządzenia, ani wyłamaniem w zawieszce.

Aby wyciągnąć szybę frontową z urządzenia należy wtedy m. inn. zwolnić blokadę linki zwijacza.

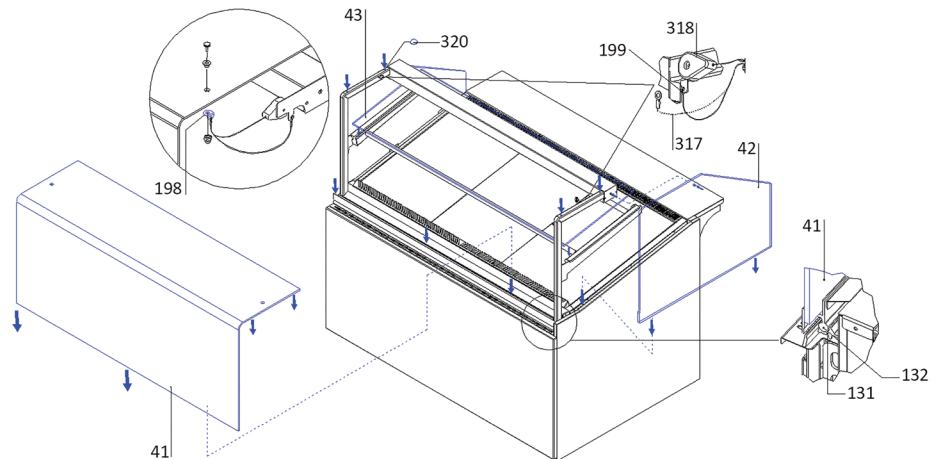
DOKUMENTACJA TECHNICZNA - ORYGINALNA	REWIZJA				STRONA: 1/1
	TYP: PASTELLA N BAKE	L.P.	DATA	L.P.	
NR DOKUMENTACJI: N024_02	A		D		
ROZDZIAŁ NR: 025	B		E		
ROZDZIAŁ: PRZEKROJE	C		F		DATA 1 wydania: 04.11.2019



DOKUMENTACJA TECHNICZNA - ORYGINALNA	REWIZJA				STRONA: 1/1
	TYP: PASTELLA N BAKE	L.P.	DATA	L.P.	
NR DOKUMENTACJI: N024_02	A		D		
ROZDZIAŁ NR: 030	B		E		
ROZDZIAŁ: DANE TECHNICZNE	C		F		DATA 1 wydania: 04.11.2019

PASTELLA N BAKE	TYP:	0.9	1.3
Napięcie/częstotliwość znamionowa [V/Hz]		230 / 50	230 / 50
Prąd znamionowy [A]		0.2	0.2
Moc znamionowa oświetlenia LED-48V PCB-625 [W]		38	52
Zużycie energii elekt. [kWh/24h]		0.5	0.7

DOKUMENTACJA TECHNICZNA - ORYGINALNA	REWIZJA				STRONA: 1/1
	TYP: PASTELLA SWEET	L.P.	DATA	L.P.	
NR DOKUMENTACJI: CH024_03/N024_03	A		D		
NR ROZDZIAŁU: 100	B		E		
ROZDZIAŁ: MONTAŻ ELEMENTÓW SZKLANÝCH	C		F		DATA 1 wydania: 04.11.2019



41 – Szyba frontowa, uchylna

42 – Bok szklany

43 – Półka szklana na stelażu

131 – Profil AL. SAPA 20184 – zawias szyby dolny

132 – Profil Al. SAPA 20183 –zawias szyby (górný)

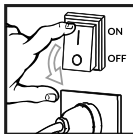
199 – Blokada linki zwijacza

317 – Linka zwijacza

318 – Zwijacz

320 – Bumbon - silikonowy element zabezpieczający elementy szklane przed przesuwaniem się i umożliwia ich lepszą przyczepność! (Nie uszkodzić podczas eksploatacji i konserwacji urządzenia !!!)

DOKUMENTACJA TECHNICZNA - ORYGINALNA	REWIZJA				STRONA: 1/1
	L.P.	DATA	L.P.	DATA	
TYP: PASTELLA N BAKE	A		D		DATA 1 wydania: 04.11.2019
NR DOKUMENTACJI: N024_02	B		E		
ROZDZIAŁ NR: 120	C		F		
ROZDZIAŁ: KONSERWACJA					



Celem oczyszczenia urządzenia należy:

- Na panelu sterowania wyłączyć: wyłącznik oświetlenia i wyłącznik główny
- Odłączyć urządzenie od zasilania – wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego (kabla zasilającego) z gniazdka sieciowego

Każde urządzenie wysłane do Klienta wyposażone jest w schemat elektryczny w formie papierowej. Zabezpieczony schemat umiejscowiony jest w pobliżu skrzynki sterującej urządzenia i jest przeznaczona wyłącznie dla autoryzowanego serwisu.