

SALADETTE



- * ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE,USO E MANUTENZIONE
- * INSTALLATION,USE AND MAINTENCE
- * MODE D'EMPLOI,INSTALLATION,UTILISATION ET ENTRETIEN
- * INSTALLATIONS-,GEBRAUCHS-UND WARTUNGSANWEISUNGEN

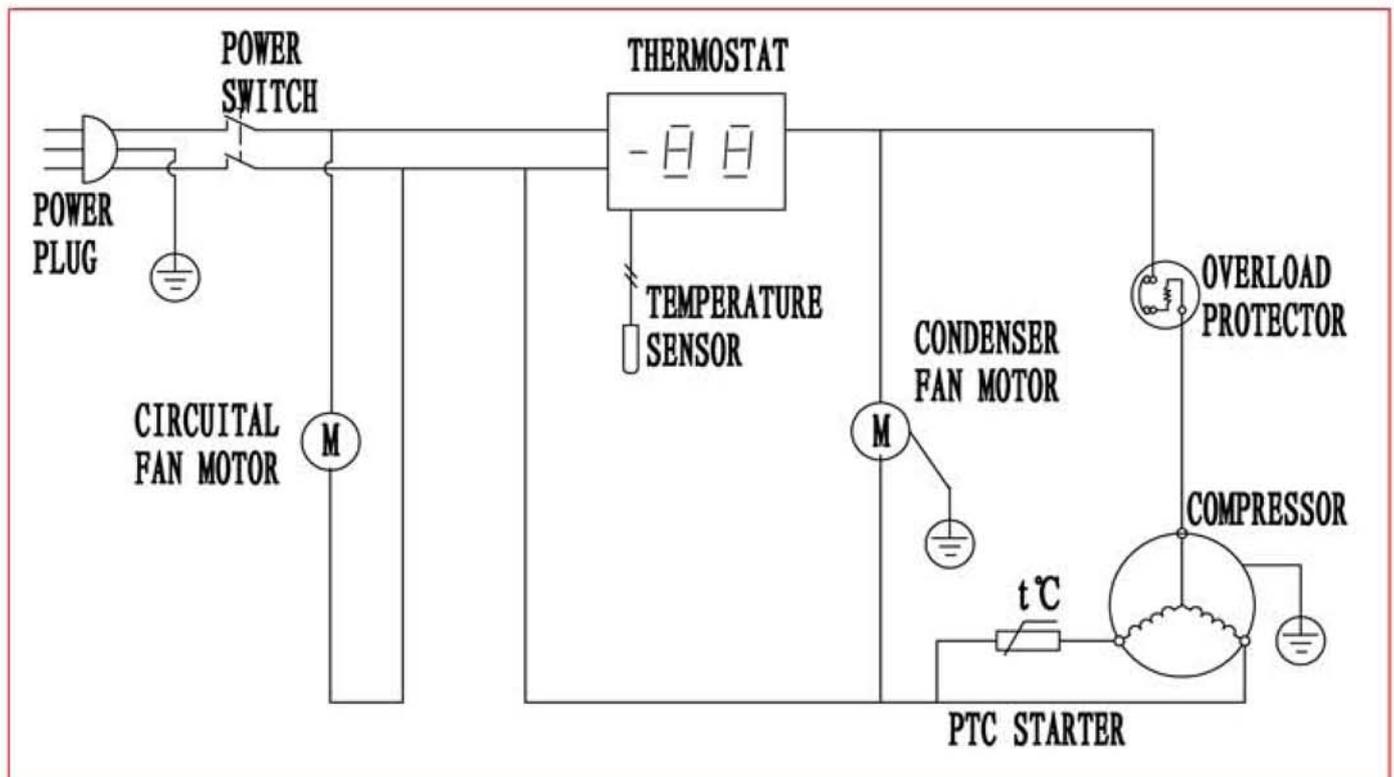
MODEL NO. 452.209.00
 POWER (RATED) 230W
 FREQUENCY 50Hz
 VOLTAGE 230V
 RATED CURRENT 1.6A
 CLIMATIC CLASS N
 REF NO. EBE01000684

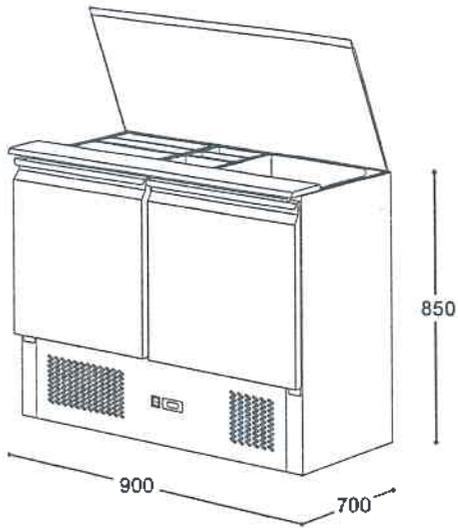
REFRIGERANT R134a
 REFRIGERANT MASS 165g



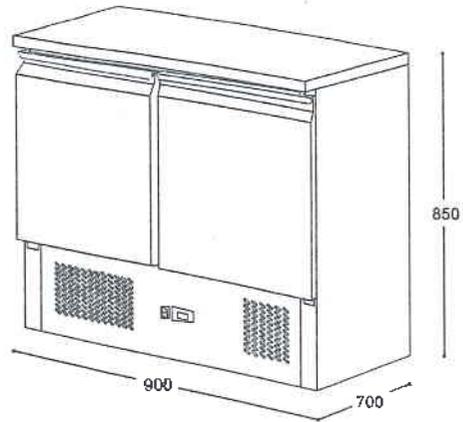
CE RoHS

CIRCUIT DIAGRAM

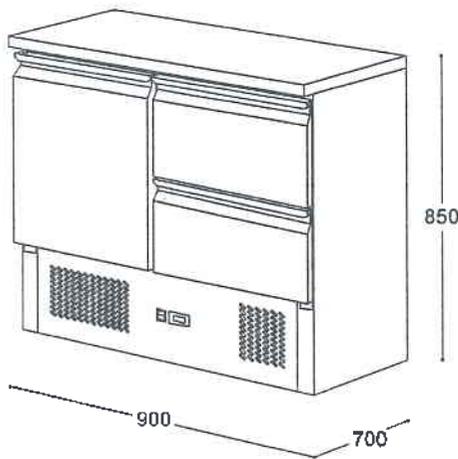




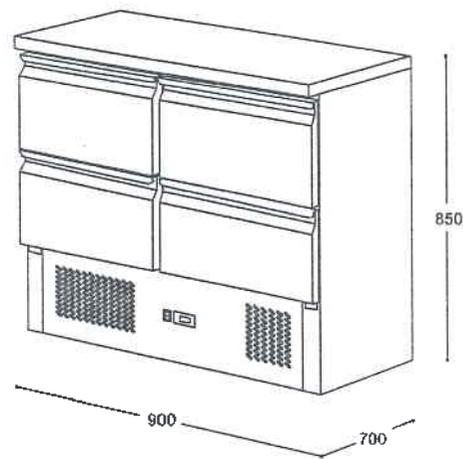
▲ S 900



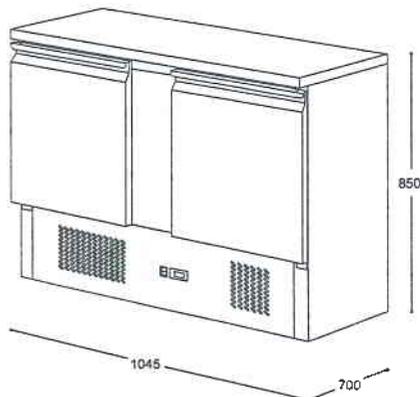
▲ S901 S/S TOP



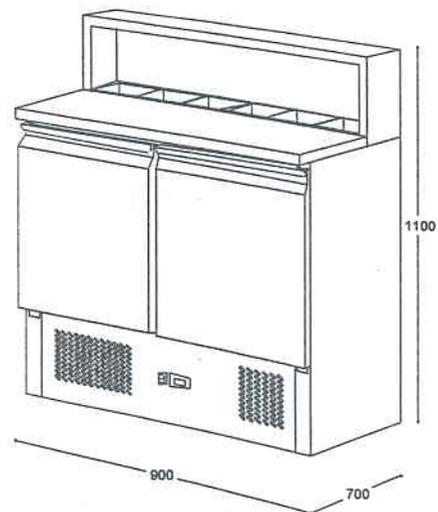
▲ S 901 S/S TOP 2 X GN 1/2



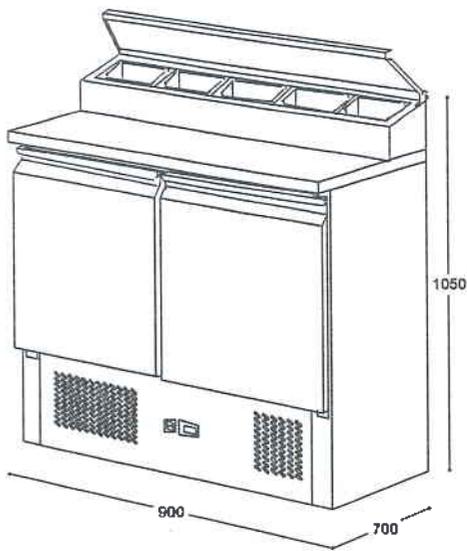
▲ S 901 S/S TOP 4 X GN 1/2



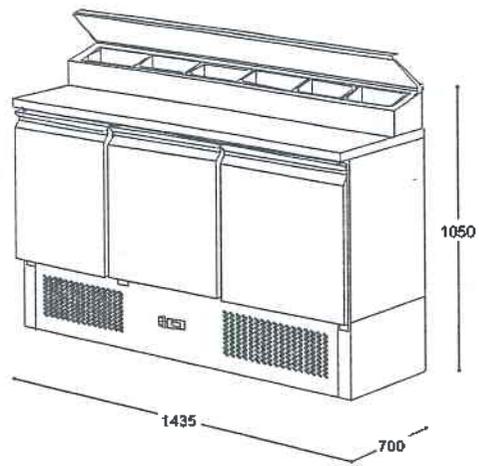
▲ S 902 TOP S/S



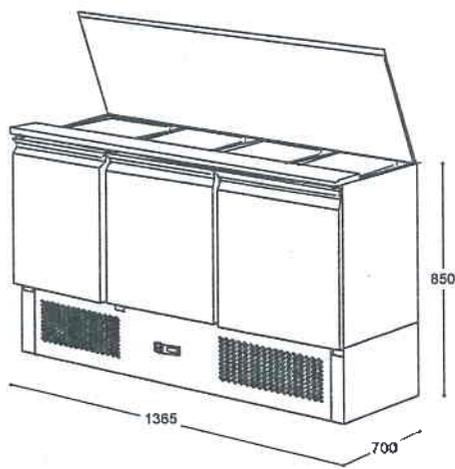
▲ PS 900



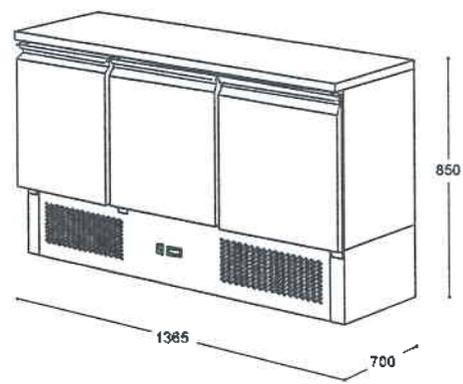
▲ PS 200



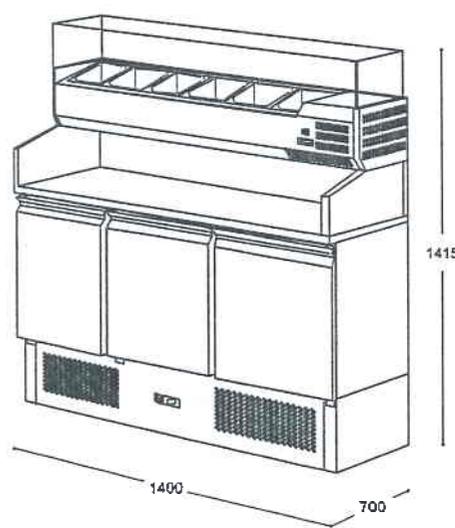
▲ PS 300



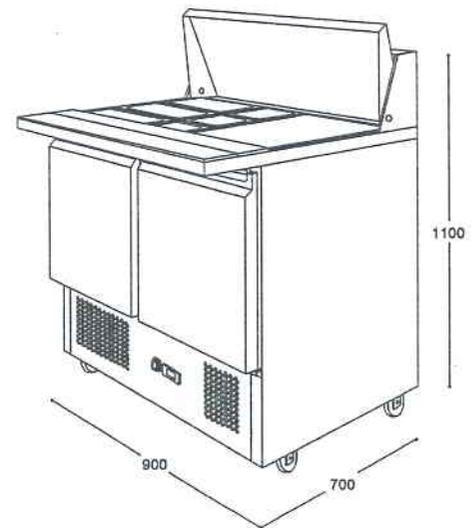
▲ S 903



▲ S 903 S/S TOP



▲ S 903 PZ



▲ SH 900 R TOP

Kombinationsmöglichkeiten für GN-Behälter zur

Saladette

Die mitgelieferten Zwischenstege (⇄):

—

—

BESONDERHEITEN DER IM KÜHLSCHRANK AUFZU- BEWAHRENDEN LEBENSMITTEL

		FISCHE LEBENSMITTEL				EINGEFRORENE LEBENSMITTEL			
		°C		U.R. %	t'	°C	U.R. %	t'	
FLEISCH	Lamm	0	+1	85÷90	1÷2 s	-18	90	6÷8 m	
	Schwein	0	+1	85÷90	1÷2 s	-18	90÷95	6÷8 m	
	Rind	-1	+1	88÷92	1÷6 s	-17	88÷92	6÷9 m	
	Geflügel	0		85÷90	1 s	-18	90÷95	6÷8 m	
	Wurstwaren	-1	+2	80	1÷6 m	-	-	-	
	Kalb	-1	0	90	1÷3 s	-	-	-	
OBST	Aprikosen	-0.5	0	89÷90	1÷2 s	-	-	-	
	Ananas	+7		85÷90	2÷4 s	-	-	-	
	Orangen	0	+1	85÷90	1÷2 m	-	-	-	
	Avocadobirne	+7	+13	85÷90	1÷2 m	-	-	-	
	Bananen	+14	+16	90	1÷2 s	-	-	-	
	Khakipläumen	-1		85÷90	1÷2 m	-	-	-	
	Kirschen	-1	0	85÷90	1÷4 s	-18	90÷95	1 a	
	Gedörrte Datteln	-2	0	70	1 s	-	-	-	
	Frische Datteln	-2	0	85÷90	9÷12 m	-	-	-	
	Zitronen	+9	+10	85÷90	6÷8 s	-	-	-	
	Mangopfläumen	+10		85÷90	2÷3 s	-	-	-	
	Äpfel	-1	+3	85÷90	2÷5 m	-	-	-	
	Melonen	+4	+10	85÷90	1÷4 s	-	-	-	
	Birnen	-1	0	85÷90	1÷6 m	-	-	-	
	Pfirsiche	-1	+1	85÷90	1÷4 s	-18	85÷90	1 a	
	Grapefruit	0	+10	85÷90	4÷6 s	-	-	-	
	Pflaumen	0		85÷90	3÷4 s	-18	90÷95	1 a	
	Trauben	-1	0	85÷90	3÷4 s	-	-	-	
GEMÜSE	Spargeln	0		90÷95	2÷3 s	-18	90÷95	6÷12 m	
	Rüben	0		90÷95	1÷2 s	-	-	-	
	Artischocken	0		90÷95	3÷4 s	-18	90÷95	8÷12 m	
	Karotten	0		90	1÷2 s	-18	90	6÷12 m	
	Blumenkohl	0		85÷90	2÷3 s	-	-	-	
	Gurken	+7	+10	90÷95	2÷3 s	-	-	-	
	Zwiebeln	-3	0	70÷75	6 m	-	-	-	
	Frische Bohnen	+4	+7	85÷90	8÷10 gg	-	-	-	
	Brechbohnen	+2	+5	70	60 m	-	-	-	
	Pilze	0	+1	85÷90	3÷5 gg	-	-	-	
	Endiviensalat	0		90÷95	1÷3 s	-	-	-	
	Auberginen	+7	+10	85÷90	10 gg	-	-	-	
	Oliven	+7	+10	85÷90	4÷6 m	-	-	-	
	Kartoffeln	+4.5	+10	85÷90	4÷8 m	-	-	-	
	Frische Erbsen	-0.5	0	85÷90	1÷2 s	-18	90÷95	6÷12 m	
	Gedörrte Erbsen	+2	+5	70	6 m	-	-	-	
	Tomaten	+7	+10	90	2÷7 gg	-	-	-	
	Rüben	0		90÷95	4÷5 m	-	-	-	
	Selleri	-0.5	0	90÷95	1÷4 m	-	-	-	
	Spinat	-0.5	0	90÷95	2÷6 s	-18	90÷95	6÷12 m	
	VERSCHIEDENES	Bier	+1.5	+4.5	-	1÷3 m	-	-	-
Butter		0	+4.5	80÷85	1÷2 m	-	-	-	
Süßigkeiten		-18	+10	40÷65	-	-	-	-	
Schnittblumen		-0.5	+5	80÷85	1 s	-	-	-	
Käse		-1	+7	65÷70	varia	-	-	-	
Milch		+0.15		-	1 s	-	-	-	
Honig		+7	+10	60÷70	1 a	-	-	-	
Gedörrte Nüsse		0	+10	65÷70	8÷12 m	-	-	-	
Frische Eier		-	0	85÷90	6÷7 m	-18	90÷95	8÷15 m	
FISCH UND KRUSTENTIERE		Fisch fettig	-1.5	0	90	1 s	-18	90	2÷4 m
		Fisch mager	0	+1.7	90÷95	5÷15 gg	-	-	-
	Dorsch	0	+1.7	90÷95	5÷15 gg	-	-	-	
	Krustentiere	+0.5		90÷95	1 s	-18	90	2÷4 m	
	Austern	0	+2	85÷90	1÷5 gg	-18	90	2÷4 m	
	s=Wochen	m = Monate	a = Jahr						

SALAD

Aufstellungs-, Bedienungs- und Wartungsanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

1	Einleitung
2	Rechte und Pflichten des Herstellers
3	Transport und Lagerung
4	Inbetriebnahme
4.1	Aufstellungsort
4.2	Erstreinigung
4.3	Stromanschluß
4.4	Abwasseranschluß
5	Technische Eigenschaften
5.1	Geräusch- und Vibrationsentwicklung
5.2	Anwendungsmöglichkeiten
6	Gebrauch
6.1	Betrieb
6.1.1	Ein- und Ausschalten des Gerätes
6.1.2	Temperaturanzeige
6.1.3	Einstellen der Temperatur
6.1.4	Alarmleuchtanzeige
6.2	Lagerung
6.3	Abtauung
6.3.1	Regelbare automatische Abtauung
6.3.2	Manuelle Abtauung
7	Wartung
7.1	Regelmäßige Reinigung
7.2	Reinigung des Kondensators
7.3	Längere Außerbetriebsetzung des Gerätes
8	Geringfügige Störungen
8.1	Wenn das Gerät nicht funktioniert
8.2	Wenn die gewünschte Temperatur nicht erreicht wird
8.3	Wenn das Gerät Wasser verliert
8.4	Wenn das Gerät laut ist
8.5	Kaum mögliche Risiken
9	Ersatzteilaustausch
10	Abbau

1 EINLEITUNG

Dieses Gerät ist der Ausführung nach, der Ästhetik und der Bauteillehre nach den Bedürfnissen und Ansprüchen unserer Kunden realisiert worden.

Darüberhinaus ist es auf Funktion und Gestalt in allen Teilen vor dem antwortigen Versand kontrolliert worden. Für einen korrekten Umgang mit dem Gerät ist folgendes zu beachten: Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanweisung, beachten Sie alle Vorschriften, die in derselben enthalten sind. Übergeben Sie vorliegende Gebrauchsanweisung, die als wesentlicher Bestandteil des Gerätes anzusehen ist, der Person, die das Gerät üblicherweise benutzt, damit diese, sie für jede weitere Information verwenden kann. Wenn Sie das Gerät wie vorgeschrieben nutzen, wird es lange fehlerfrei arbeiten.

2 RECHTE UND PFLICHTEN DES HERSTELLERS

Jede Art von Vervielfältigung der Gebrauchsanweisung ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers ist unzulässig.

Der Hersteller weist jegliche Verantwortung für Schaden zurück, die durch Personen oder Dinge, wie folgt, verursacht werden:

- Nichtbeachtung der Verwendungsgrenzen des Gerätes;
- Nicht vorgesehene Art des Gebrauchs oder Gebrauch durch nicht geschultes Personal;
- Nicht geeignete Aufstellungsräumlichkeiten;
- Nicht genehmigte Änderungen u. / o. Reparaturen von nicht qualifiziertem Personal;
- Kein Gebrauch von Originalersatzteilen;
- Ungewöhnliche Vorfälle;
- Eventuelle Ungenauigkeiten in jeglicher Hinsicht in der vorliegenden Gebrauchsanweisung.

Der Hersteller hält sich darüberhinaus das Recht vor, zweckmäßige Änderungen ohne jegliche Vorankündigung am Gerät vorzunehmen.

3 TRANSPORT UND LAGERUNG

Das Gerät wird von einer Verpackung, die aus einer Holzplatte, festen Eckschützern, und Karton.

Bei eventueller Lagerung muß das Gerät in einem geschlossenen Raum bei einer Temperatur von: -25°C - $+55^{\circ}\text{C}$ gelagert werden, wobei die Luftfeuchtigkeit zwischen 30 und 95% betragen darf.

Nicht mehr als drei Teile stapeln.

4 INBETRIEBNAHME

Lesen Sie aufmerksam das Typenschild auf dem Gerät.

Überdecken Sie dieses auf keinen Fall, und im Falle einer Beschädigung ersetzen Sie dieses umgehend. Keine Teile des Gerätes mit Hilfe von Werkzeug entfernen. Entfernen Sie keine Schutzabdeckungen und -roste.

4.1 AUFSTELLUNGORT

Überzeugen Sie sich, daß der vorgesehene Aufstellungsort genügend Raum für einen ordnungsgemäßen Gebrauch und Wartung bereithält. Die Füße drehen, um die Kühltischen in der Höhe regulieren.

Um eine mögliche statische Aufladung zu vermeiden, die durch die Entfernung des Plastikschutzzittens an den Gittern hervorgerufen werden kann, wird empfohlen, den Schutzfilm langsam und in kleinen Stücken zu entfernen.

Ortsänderungen sind nur durch Hochheben durchzuführen (Außen an der unteren Seite), um Beschädigungen an den Füßen bzw. der übrigen Ausstattung zu vermeiden.

Das Gerät nicht durch Anheben der Arbeitsplatte bewegen.

Falls das Gerät während des Transports in die Horizontale gebracht wird, muß zwei Stunden bis zum Anschluß gewartet werden (eingebaute Kondensationseinheit).

Verpackungsmaterial und Schutzvorrichtungen müssen den örtlichen Vorschriften entsprechend entsorgt werden. Das Gerät darf nicht in der Nähe von explosionsgefährdeten Körpern oder außerhalb geschlossener Räume installiert werden.

Der korrekte Standort ist:

weit entfernt von Wärmequellen (Heizkörpern, Öfen, etc...). Es ist vor Sonneneinstrahlung und starkem Luftzug zu schützen.

Außerdem muß der Motorenbereich für die Luftzirkulation frei sein.

Nichtbeachtung der aufstellungsregeln führt zu einer Herabsetzung der Geräteleistung.

4.2 ERSTREINIGUNG

Vor dem Anschluß an das elektrische Netz ist das Gerät zu reinigen. Für das Becken und alle Innenteile ist ein bakterientötendes Reinigungsmittel zu verwenden. Die Plastikteile brauchen nur mit einem feuchten Tuch abgewischt zu werden.

Mit einem weichen und sauberem Tuch abtrocknen. Benutzen Sie so wenig Wasser wie möglich bzw. verzichten Sie ganz auf die Benutzung von Wasser.

Benutzen Sie weder aggressive noch scheuernde Reinigungsmittel oder Lösungsmittel. Während der Reinigung ist es zu vermeiden mit nackten Händen in die Nähe von scharfen Teilen zu kommen, die Verletzungen verursachen könnten (Kondensator, Verdampfer, etc.)

Verwenden sie in jedem Fall Sicherheitshandschuhe.

4.3 STROMANSCHLUß

Vergewissern Sie sich vor dem Anschluß, daß Spannung und Frequenz des Stromnetzes mit dem auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen.

Es muß außerdem an eine Steckdose mit Erdung angeschlossen werden.

Falls diese Sicherheitsvorschriften nicht erfüllt sind, muß durch qualifiziertes Personal ein allpoliger Schalter nach den gültigen Normen mit dem Mindestabstand der Kontaktöffnungen von 3 mm eingebaut werden.

Im Falle, daß das Gerät weit entfernt von einer elektrischen Quelle (Steckdose) aufgestellt werden muß, ist sich an die gültigen Gesetze zu halten.

Die Geräte mit eingebautem Motor sind mit einem Kabel und Stecker, die einen neutralen und einen Erdungspol enthalten, ausgestattet.

Das stromversorgende Kabel muß gerade verlaufen (Aufrollungen oder Überlagerungen sind zu vermeiden).

Es ist außer Reichweite Minderjähriger zu verlegen; es darf nicht beschädigt sein (falls es beschädigt ist, ist es durch qualifiziertes Personal auszuwechseln).

Die Verwendung von Reduzierungsadaptoren ist zu vermeiden.

4.4 ABWASSERANSCHLUß

Der Abfluß des Abtauwassers ist bei allen Modellen mit eingebauten Kondensatoreinheit automatisch.

5 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

5.1 GERÄUSCH-UND VIBRATIONSENTWICKLUNG

Der Schalpegel des Gerätes mit eingebautem Kondensator ist kleiner als 70 dB. Es sind demnach keine Lärmschutzmaßnahmen zu treffen.

Unter normalen Bedingungen, entsteht für die Umgebung keine störende Vibration.

5.2 ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN

Das Gerät nicht zur Aufbewahrung von Medikamenten benutzen.

Die Geräte können gemäß den Bedingungen der Klasse 4 der Norm ISO 1992 (Umgebungstemperatur 30°C ; relative Feuchtigkeit 55%) angewendet werden; die optimalen Betriebsbedingungen liegen bei einer Umgebungstemperatur von: 10°C und 30°C bei einer relativen Feuchtigkeit von 30-55%.

Die Anwendungsmöglichkeiten:

Salad (ca. 10°C): Kühlung, Vorbereitung und Verkauf von Salat, Obst, Gemüse und kalten Speisen.

6 GEBRAUCH

6.1 BETRIEB

Dieses Gerät ist ausgestattet mit zwei Bedienungsschaltern und einer elektronischen Zentrale die für den Benutzer genehmigten Operationen sind:

6.1.1 EIN-UND AUSSCHALTEN DES GERÄTES

Drücken Sie den Schalter 1 rechts der Schaltzentrale.

Auf dem Display wird die momentane Innentemperatur des Gerätes angezeigt, sowie die Funktionskontrollleuchten des Kompressors.

Im Falle einer Unterbrechung der Stromversorgung reaktiviert sich der Kompressor mit kurzer Verzögerung.

6.1.2 TEMPERATURANZEIGE

Während des Normalbetriebs zeigt das Display die momentane Temperatur in der Kühlzelle an.

6.1.3 EINSTELLEN DER TEMPERATUR

Wenn Sie die Taste SEL drücken (für eine Sekunde) können Sie die gespeicherte Temperatur ablesen.

Verändern der Temperatur: Drücken Sie den Schalter SEL und danach den Schalter UP oder DOWN um die gespeicherte Temperatur zu verändern, wenn Sie die gewünschte Temperatur eingegeben haben, speichern Sie diese mit dem Schalter SEL. Die Spannweite der einstellbaren Temperatur liegt zwischen +2°C - +10°C für SALAD.

6.1.4 ALARMLEUCHTANZEIGE

Die Regeleinheit zeigt eine eventuelle Störung durch Aufleuchten der folgenden Zeichen auf dem Display an: Leuchtalarm bei Tischen und Theken mit positiver Temperatur; EO, Blinklicht.

Gegenmaßnahmen:

Im Falle, daß auf dem Display eine oder zwei der oben dargestellten Zeichen aufleuchten, schalten Sie die Kontrollzentrale ab und warten Sie einige Sekunden, bevor Sie wieder einschalten. Falls das Alarmzeichen noch aufleuchtet: rufen Sie den technischen Kundendienst an und teilen Sie diesem das Zeichen mit, welches die Störung anzeigt.

6.2 LAGERUNG

Mit dem Ziel die bestmögliche Leistung des Gerätes zu erhalten ist es nötig, die folgenden Regeln zu beachten:

Füllen/bastücken Sie den Kühltisch erst, wenn er die gewünschte Temperatur lesbar am Thermometer erreicht hat.

Keine warmen Speisen oder Flüssigkeiten sowie keine unabgedeckten Nahrungsmittel in den Kühltisch stellen.

Die Lebensmittel immer gut verschließen bzw. verpacken.

Die freie Luftzirkulation nicht durch Überfüllung beeinträchtigen.

Es ist zu vermeiden, die Türen bzw. Schublade längere Zeit geöffnet zu lassen, sowie häufiges Öffnen zu vermeiden ist.

Warten Sie einige Zeit bevor die gerade geschlossenen Fächer wiedergeöffnet werden.

Während der Erstfüllung bzw. einer Komplettfüllung immer nur ein Fach öffnen und befüllen um ein mögliches Umkippen des Geräts zu vermeiden.

Falls dies nicht möglich ist, fragen Sie Ihren Lieferanten nach Antikippvorrichtungen die max.

6.3 ABTAUUNG

6.3.1 REGELBARE AUTOMATISCHE ABTAUUNG

Innerhalb von 24 Std. Wird das Gerät automatisch vier Mal abgetaut.

Die Zeitschaltuhr schaltet sich im Moment der Ersteinschaltung ein.

Falls Sie die automatische Abtauphasen zu anderen Zeiten wünschen, müssen Sie den vorgesehenen Schalter (DEF oder das Symbol für tauenden Schnee;) für 5 Sekunden drücken; das Gerät wird sofort eine automatische Abtauung einleiten und die nächste Abtauung wird nach 6 Std. stattfinden.

Während der Abtauphase leuchtet auf dem Display das Abtausymbol (DEF).

6.3.2 MANUELLE ABTAUUNG

Alle Modelle tauen automatisch ab. (Siehe Punkt 6.3.1).

Falls gewünscht können Sie manuell abtauen, indem Sie die gleichen Schritte durchführen, wie für eine Zeitänderung der automatischen Abtauung (vgl. Paragraph 6.3.1). Für den Abfluß des Tauwassers siehe Punkt 4.4.

7 WARTUNG

7.1 REGELMÄßIGE REINIGUNG

Aus hygienischen und funktionellen Gründen, muß das Gerät mind. Einmal pro Woche gereinigt werden; befolgen Sie die Hinweise aus Punkt 4.2 (Erstreinigung). Vor der Reinigung muß das Gerät abgeschaltet werden, indem die Stromzufuhr unterbrochen wird.

7.2 REINIGUNG DES KONDENSATORS

Aus funktionellen Gründen ist auch der Kondensator einmal wöchentlich zu reinigen. Vor der Reinigung ist das Gerät abzuschalten und die Stromzufuhr zu unterbrechen.

- Die Schraube am Schutzgitter lösen.
- Mit einer Bürste und einem Staubsauger den abgelagerten Staub an der vorderen Oberfläche des Kondensators entfernen.
- Das Schutzgitter wieder anschrauben.

7.3 LÄNGERE AUßERBETRIEBSETZUNG DES GERÄTES

Während der Nichtbenutzung sollten folgende Maßnahmen getroffen werden:

- Stromzufuhr unterbrechen.
- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Sorgfältig säubern, wie bei einer der regelmäßigen Reinigungen.
- In der Kühlzelle die Möglichkeit zur Luftzirkulation lassen und das Gerät mit einem luftdurchlässigen Stoff abdecken.

8 GERINFÜGIGE STÖRUNGEN

Häufig ist eine Störung auf banale Gründe zurückzuführen, die ohne das Eingreifen des technischen Kundendienstes beseitigt werden können: wir empfehlen vor dem hinzuziehen eines Fachmannes folgendes zu kontrollieren.

8.1 Wenn das Gerät nicht funktioniert, kontrollieren Sie, daß:

- Ein korrekter Anschluß des Netzsteckers in der Steckdose besteht.
- Das Stromkabel nicht beschädigt ist.

8.2 Wann die gewünschte Temperatur nicht erreicht wird, kontrollieren Sie, daß:

- Der Hauptschalter eingeschaltet ist;
- Die Regelung richtig eingestellt ist (Punkt 6.1.3);
- Das Gerät sich nicht in einer Abtauphase bzw. Kurz nach derselben befindet;
- Der Verdampfer nicht mit Eis bedeckt ist (siehe Punkt 6.3);
- Der Kondensator nicht durch Staub verstopft ist;
- Das Gerät sich nicht in der Nähe von Wärmequellen befindet oder die Kondensatoreinheit zu wenig belüftet ist;
- Die eingefüllten Lebensmittel nicht die ordnungsgemäße Schließung der Türen bzw. Schublade verhindern;
- Das Gerät nicht unter anormalen Bedingungen betrieben wird (Einfüllen zu heißer bzw. zu zahlreicher und/oder schlecht angeordneter Ware).

8.3 Wenn das Gerät wasser verliert, kontrollieren Sie, daß:

- Das Tauwasserauffangbecken entleert wurde oder der Abfluß gut gelegt wurde bzw. nicht beschädigt ist (vgl. Paragraph 4.4);
- Der Abfluß nicht verstopft ist;
- Das Gerät eben steht.

8.4 Wenn das Gerät laut ist, kontrollieren Sie, daß:

- Das Gerät keine losen Schrauben oder Muttern hat;
- Das Gerät gut nivelliert ist und die Füße stabil auf dem Boden aufsetzen.

Wenn trotz aller dieser Kontrollen das Gerät weiterhin Störungen aufweist wenden Sie sich bitte an den Kundendienst indem sie folgende Informationen bereithalten:

- Modellbezeichnung und Geratenummer (beides können Sie dem Typenschild entnehmen).
- Die evt. Auf dem Display aufgezeigten Alarmsymbole.

8.5 Kaum mögliche Risiken

Im Brandfalle unterbrechen Sie, falls möglich, die Stromzufuhr und benutzen Sie Löschpulver.

9 ERSATZTEILEAUSTAUSCH

Vor jeglicher Wartungsarbeit ist das Gerät von allen Energiequellen zu trennen. Bestellen Sie die Ersatzteile über Ihren autorisierten Händler.

Falls das Versorgungskabel ausgetauscht wird, muß das neue in Typ und Querschnitt übereinstimmen (Querschnitt mind 0.75 mm).

Der Techniker muß sich darüber hinaus überzeugen, daß die Schutzvorrichtungen gegen das Eindringen von Wasser gegeben ist.

10 ABBAU

Der Abbau des Gerätes muß von spezialisierten Firmen vorgenommen werden, laut der örtlichen Gesetze.

Das Gerät besteht aus:

- Stahlblechstruktur
- Elektrische Teile und Kabel
- Elektrischer Kompressor
- Plastikmaterial
- Kühlfülligkeit, die nicht austreten darf.

JEDLICHE VERANTWORTUNG BEI UNSACHGEMÄßER BEHANDLUNG UND NICHTBEACHTUNG DER GÜLTIGEN GESETZE TRÄGT DER EIGENTÜMER.

Das Gerat entspricht den hierunter Normen.

89/336/EEC Electromagnetic Compatibility (as amended)

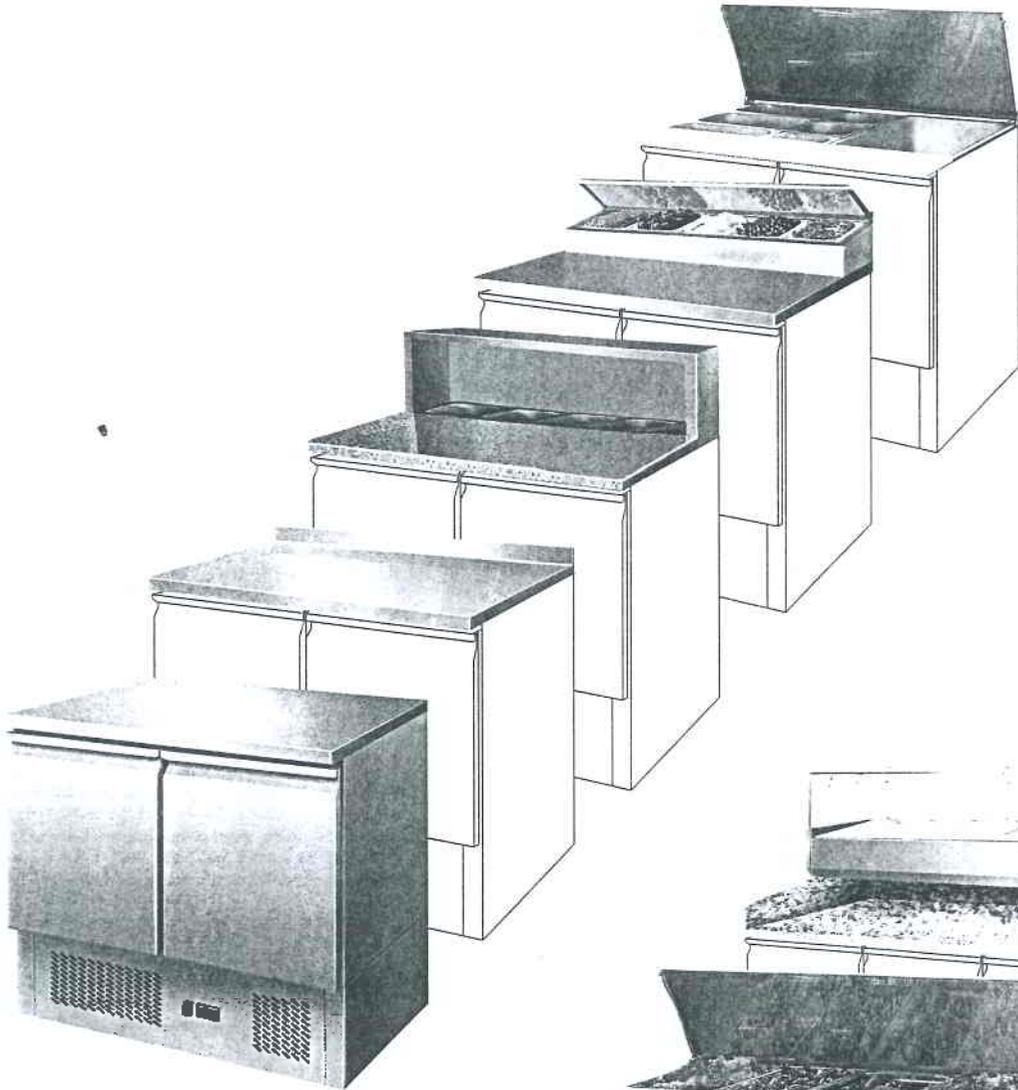
73/23/EEC Low Voltage Directive (as amended)

EN 55014-1; 2000+A2; 2003

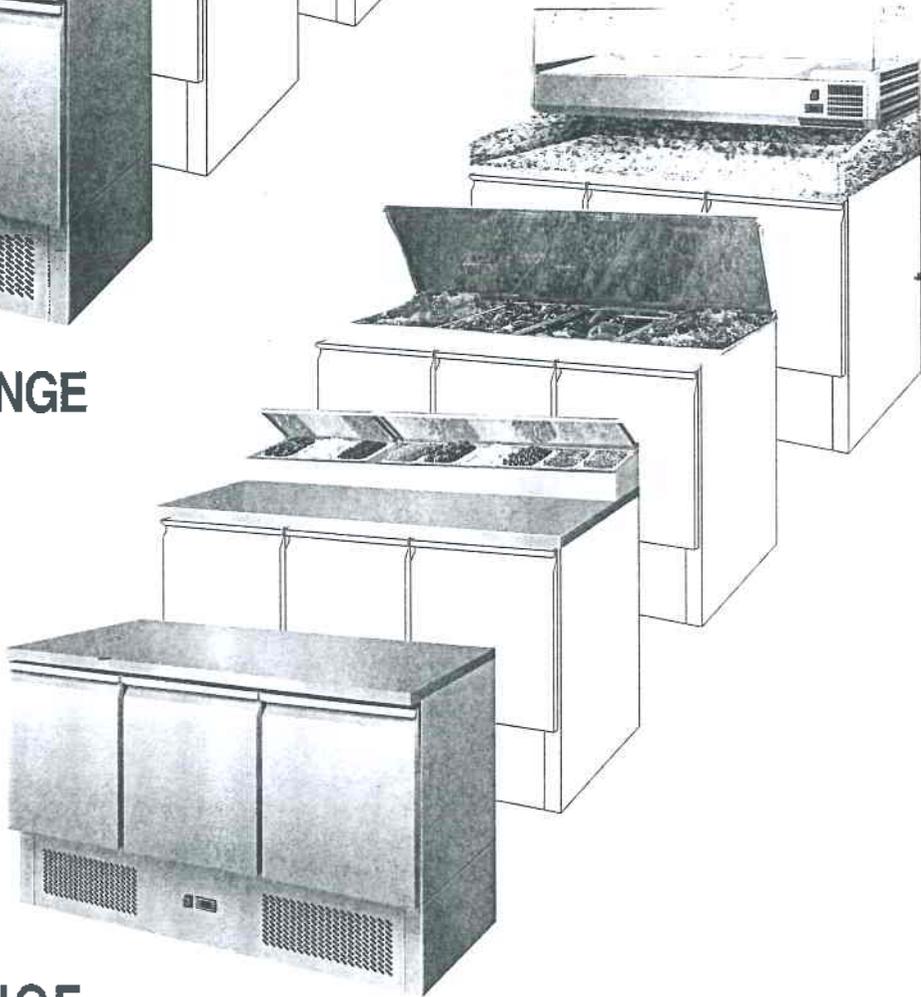
EN 61000-3-2; 2000 & EN 61000-3-3; 1995+A1; 2001

EN 55014-2; 1997+A1; 2001

EN 60335-1; 2002, EN60335-2-24; 2003



SALADETTE RANGE



S 903 RANGE

Kombinationsmöglichkeiten für GN-Behälter zur

Saladette

Die mitgelieferten Zwischenstege (⇄):

SET PARAMETERS OF XR20C (DIXELL) FOR SALADETTE RANGE

Label	Name	Range	° C/° F
Set	Set point	LS÷US	2° C
Hy	Differential	0.1÷25.5° C/1÷255° F	3° C
LS	Minimum set point	-50° C÷SET/-58° F÷SET	2° C
US	Maximum set point	SET÷110° C/SET÷230° F	10° C
Ot	Thermostat probe calibration	-12÷12° C/-120÷120° F	0
P2P	Evaporator probe presence	n=not present;Y=pres	n
OE	Evaporator probe calibration	-12÷12° C/-120÷120° F	0
OdS	Outputs delay at start up	0÷255min	0
AC	Anti-short cycle delay	0÷50min	1
CCt	Continuos cycle duration	0.0÷24.0h	0.0
Con	Compressor ON time with faulty probe	0÷255min	10
COF	Compressor OFF time with faulty probe	0÷255min	10
CF	Temperature measurement unit	° C÷° F	° C
RES	Resolution	in=integer;De=dec. point	In
Lod	Probe displayed	P1;P2	P1
EdF	Defrost termination setting	Pb=by temper;Np=by time	NP
dtE	Defrost termination temperature	-50÷50° C	12
ldF	Interval between defrost cycles	1÷120ore	6
MdF	(Maximum)length fordefrost	0÷255min	30
dFd	displaying during defrost	rt, it, Set DEF	it
dAd	MAX display delay after defrost	0÷255min	30
Daf	Defrost delay after fast freezing	0÷23he50'	0.0
Alc	Temperature alarms configuration	Re=related to set Ab=absolute	Ab
ALU	MAXIMUM temperature alarm at start up	SET÷110° C/SET÷230° F	50
ALL	Minimum temperature alarm	-50.0° C÷set/-58° F÷set	-20
Ald	Temperature alarm delay	0÷255min	15
Dao	Delay of temperature alarm at start up	0÷23he50'	1.30
Ilp	Digital input polarity	op=opening;CL=closing	CL
ilf	Digital input configuration	EAL=extern. alam;bal=lockregulation;PAL=press. switch;dor=door switch;def=defrost;LHT=disabld;Htr=cooling-heating	EAL
did	Digital input alarm delay	0÷255min	5
Nps	Number of activation of pressure swith	0÷15	5
odc	Compressor status with open door	no, Fan=normal;CPr;F-C=Compr. OFF	no
PbC	Kind of prode	Ptc;ntc	ntc
dp1	Room prode display	—	—
Dp2	Evaporator probe display	—	—
REL	Software release	—	4.2
Ptb	Map code	—	—