

**900T2 - 1365T3 - 900T2 - 438T1 -
900T2GL**



200356-200357-200358-200570-200575

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **3.0**

Erstelldatum: 2025-09-25

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	6
2	Allgemeines	7
2.1	Haftung und Gewährleistung	7
2.2	Urheberschutz	7
2.3	Konformitätserklärung	7
3	Transport, Verpackung und Lagerung	8
3.1	Transportinspektion	8
3.2	Verpackung	8
3.3	Lagerung	8
4	Technische Daten	9
4.1	Technische Angaben	9
4.2	Funktion des Gerätes	12
4.3	Baugruppenübersicht	13
5	Installation und Bedienung	18
5.1	Installation	18
5.2	Bedienung	20
6	Reinigung und Wartung	24
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	25
6.2	Reinigung	25
6.3	Wartung	26
7	Mögliche Funktionsstörungen	27
8	Entsorgung	30



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

1 Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brandgefahr / Gefahr durch brennbare Materialien / Explosionsgefahr!

- Verwenden Sie keine elektrischen Geräte innerhalb des Gerätes.
- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere feuergefährliche Gase und Flüssigkeiten in der Nähe von diesem oder anderen Geräten. Die Gase können eine Brandgefahr darstellen oder explodieren.
- Lagern Sie keine explosiven Stoffe wie Sprühdosen mit brennbarem Treibmittel in diesem Gerät. Behälter mit brennbaren Gasen und Flüssigkeiten können bei niedrigen Temperaturen auslaufen und sich durch Funkenbildung elektrischer Geräte entzünden. Explosionsgefahr!
- Wenn Kältemittel austritt, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie alle Zündquellen in der Nähe, lüften Sie den Raum und wenden Sie sich an den Kundendienst. Vermeiden Sie den Kontakt von Kältemittel mit den Augen, es kann ernsthafte Augenverletzungen verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät und Geräteteile nie mit leicht entzündbaren Flüssigkeiten. Die daraus entstehenden Gase können eine Brandgefahr darstellen oder explodieren.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.
- Beschleunigen Sie den Abtauvorgang nicht mit mechanischen Vorrichtungen oder Heizquellen (Kerzen oder Heizungen) oder auf andere Weise. Der aufkommende Dampf kann einen Kurzschluss verursachen und zu hohe Temperaturen können das Gerät beschädigen.
- Halten Sie alle Lüftungsöffnungen des Gerätes während des Betriebes frei.
- Beschädigen Sie niemals den Kühlkreislauf des Gerätes.

Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

DE

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

- Bohren Sie keine Löcher in das Gerät und montieren Sie keine Gegenstände an das Gerät.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Gerät ab.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Kühlung, Vorbereitung und Verkauf von Salat, Obst, Gemüse und kalten Speisen.

Dieses Gerät ist für den Betrieb bei einer Umgebungstemperatur bis höchstens 30 °C und einer relativen Feuchtigkeit von 55 % bestimmt.

DE

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Aufbewahren von brennbaren oder explosiven Gegenständen und Flüssigkeiten wie Äther, Petroleum oder Klebstoffen;
- Lagern von explosiven Stoffen wie Sprühdosen mit brennbarem Treibmittel;
- Lagern von pharmazeutischen Produkten oder Blutkonserven;
- Lagern von lebenden Tieren.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörenden Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild und bedien-/sicherheitsrelevanten Aufklebern.

Die Gewährleistungsdauer beträgt 24 Monate nach Erwerb des Gerätes.

2.2 Urheberrecht

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Ausführung / Eigenschaften

- Material: Chromnickelstahl
- Kühlung: Umluft
- Klimaklasse: 4
- Schränke und Schubladen gekühlt
- Temperaturregelung: digital
- Temperaturbereich: 0 °C - 10 °C
- Thermostat
- Steuerung: elektronisch, Knopf
- Digital-Anzeige
- Ein-/Ausschalter
- Kontrollleuchte: Ein/Aus
- Automatische Abtaufunktion
- Tauwasserverdunstung
- Mit eingeschäumten Verdampfer
- Isolierung: 45 cm
- Schneidbrett (Polyethylen), abnehmbar
- Technikraum-Abdeckung abschließbar
- Edelstahlfilter hinter Technikraum-Abdeckung
 - herausnehmbar
 - spülmaschinengeeignet
- Norm-Format Schränke: 1/1 GN
- Tür-Art: Flügeltür(en)
- Türanschlag nicht wechselbar
- Türen selbstschließend
- Nicht im Lieferumfang enthalten: GN-Behälter

Technische Änderungen vorbehalten!

Bezeichnung:	Saladette 900T2
Art.-Nr.:	200356
Inhalt in L:	260
Anzahl Schränke:	2
Maße Schrank (B x T x H) in mm:	428 x 570 x 590
Aufnahmefähigkeit GN:	2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
Anzahl Türen:	2
Kältemittel / Menge in kg:	R290 / 0,056
Anschlusswert:	0,204 kW 230 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	910 x 700 x 887
Gewicht in kg:	61,2

Inklusive:

- 2 Stege: Länge 326 mm, Breite 25 mm
- 2 Stege: Länge 535 mm, Breite 35 mm
- 4 Stege: Länge 174 mm, Breite 25 mm

DE

Bezeichnung:	Saladette 1365T3
Art.-Nr.:	200357
Inhalt in L:	390
Anzahl Schränke:	3
Maße Schrank (B x T x H) in mm:	428 x 570 x 590
Aufnahmefähigkeit GN:	4 x 1/1 GN
Anzahl Türen:	3
Kältemittel / Menge in kg:	R290 / 0,064
Anschlusswert:	0,321 kW 230 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	1.365 x 700 x 887
Gewicht in kg:	90,0

Inklusive:

- 3 Stege: Länge 326 mm, Breite 25 mm
- 3 Stege: Länge 535 mm, Breite 35 mm
- 4 Stege: Länge 174 mm, Breite 25 mm

Technische Daten

Bezeichnung:	Pizza-Saladette 900T2
Art.-Nr.:	200358
Inhalt in L:	260
Anzahl Schränke:	2
Maße Schrank (B x T x H) in mm:	428 x 497 x 590
Aufnahmefähigkeit GN:	5 x 1/6 GN
Anzahl Türen:	2
Kältemittel / Menge in kg:	R290 / 0,056
Anschlusswert:	0,204 kW 230 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	900 x 700 x 1.175
Gewicht in kg:	91,0

Inklusive:

4 Stege: Länge 174 mm, Breite 25 mm

Bezeichnung:	Saladette 438T1
Art.-Nr.:	200570
Inhalt in L:	140
Anzahl Schränke:	1
Maße Schrank (B x T x H) in mm:	368 x 570 x 590
Aufnahmefähigkeit GN:	1 x 1/1 GN
Anzahl Türen:	1
Kältemittel / Menge in kg:	R290 / 0,048
Anschlusswert:	0,23 kW 230 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	455 x 700 x 887
Gewicht in kg:	45,5

Inklusive:

2 Stege: Länge 535 mm, Breite 35 mm

1 Rost 1/1 GN

Bezeichnung:	Saladette 900T2GL
Art.-Nr.:	200575
Inhalt in L:	250
Anzahl Schränke:	2
Maße Schrank (B x T x H) in mm:	428 x 570 x 590
Aufnahmefähigkeit GN:	2 x 1/1 GN + 3 x 1/6 GN
Anzahl Türen:	2
Kältemittel / Menge in kg:	R290 / 0,056
Anschlusswert:	0,187 kW 230 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	900 x 700 x 845
Gewicht in kg:	63,5

Inklusive:

- 2 Roste 1/1 GN, Edelstahl
- 2 Stege: Länge 326 mm, Breite 25 mm
- 2 Stege: Länge 535 mm, Breite 35 mm
- 4 Stege: Länge 174 mm, Breite 25 mm

DE

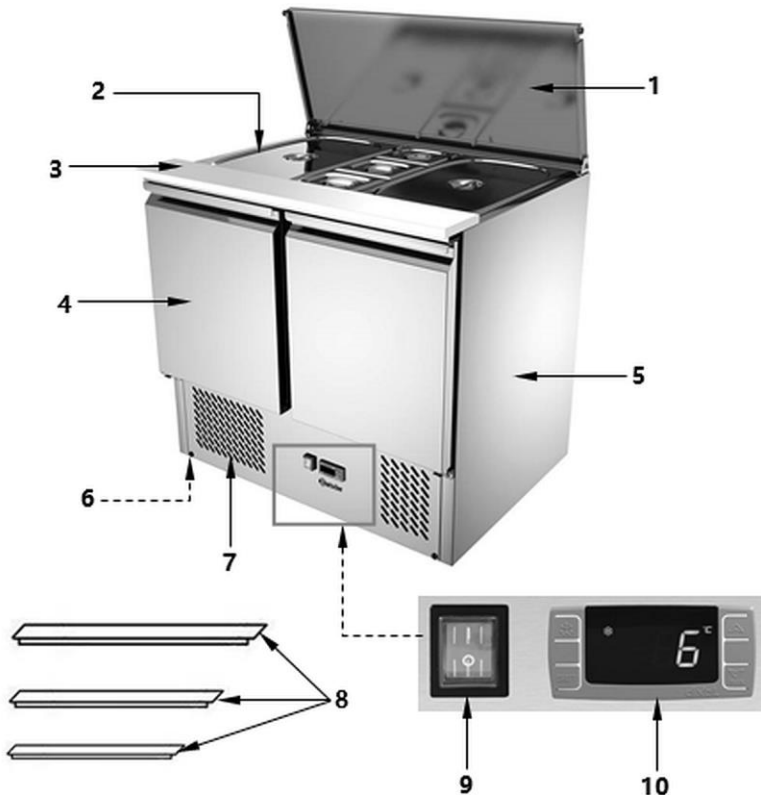
Weitere Angaben über das Gerät finden Sie auf unserer Internetseite www.bartscher.com oder gemäß der Verordnung (EU) 2015/1094 in der Produktdatenbank gespeicherten Informationen unter <https://energy-label.ec.europa.eu/>. Geben Sie die Artikel-Nummer für das Modell ein.

4.2 Funktion des Gerätes

In der Saladette können Salat, Obst, Gemüse und kalte Speisen in geeigneten GN-Behältern bei entsprechenden Temperatureinstellungen über einen bestimmten Zeitraum gekühlt und aufbewahrt werden.

4.3 Baugruppenübersicht

200356

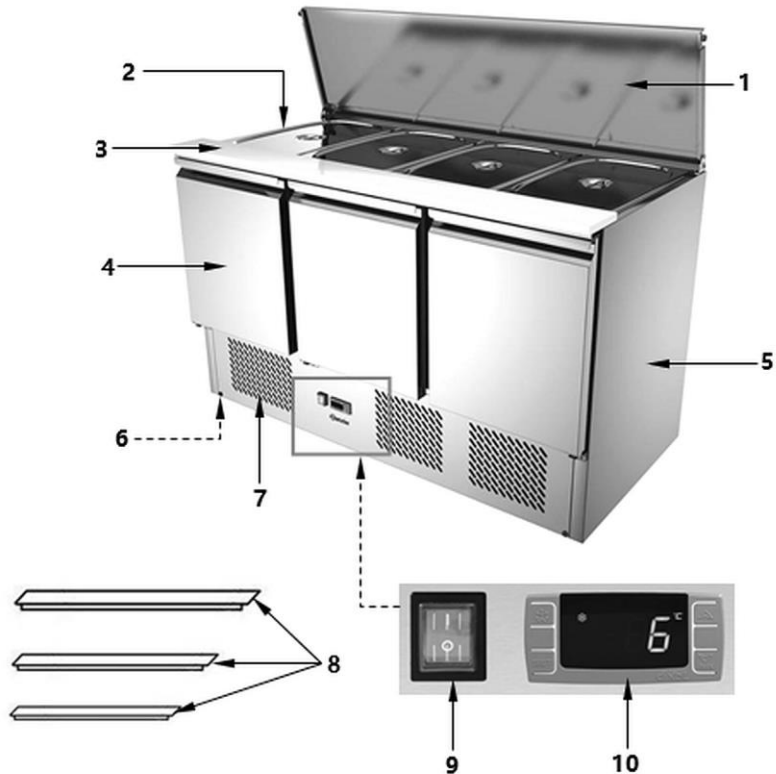


DE

Abb. 1

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Abdeckung Kühlwanne | 2. Kühlwanne |
| 3. Schneidbrett | 4. Gerätetür (2x) |
| 5. Gehäuse | 6. Füße (4x) |
| 7. Belüftungsöffnungen | 8. Stege für GN-Behälter (8x) |
| 9. Ein-/Ausschalter mit integrierter Netz-Kontrollleuchte (grün) | 10. Digitaler Temperaturregler |

200357

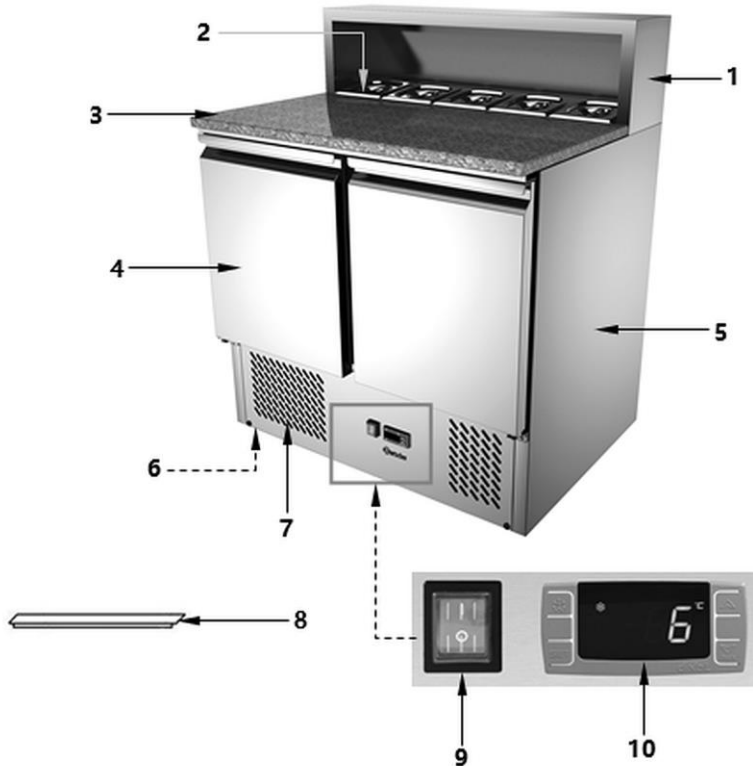


DE

Abb. 2

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Abdeckung Kühlwanne | 2. Kühlwanne |
| 3. Schneidbrett | 4. Gerätetür (3x) |
| 5. Gehäuse | 6. Füße (4x) |
| 7. Belüftungsöffnungen | 8. Stege für GN-Behälter (10x) |
| 9. Ein-/Ausschalter mit integrierter Netz-Kontrollleuchte (grün) | 10. Digitaler Temperaturregler |

200358

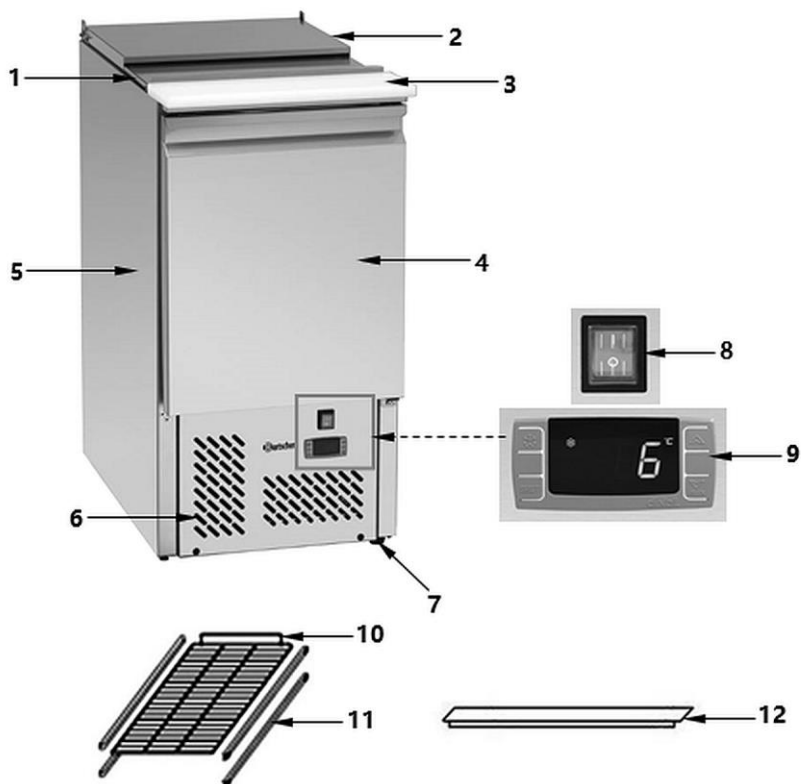


DE

Abb. 3

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Kühlaufsatz | 2. Kühlwanne |
| 3. Granit-Arbeitsplatte | 4. Gerätetür (2x) |
| 5. Gehäuse | 6. Füße (4x) |
| 7. Belüftungsöffnungen | 8. Stege für GN-Behälter (4x) |
| 9. Ein-/Ausshalter mit integrierter Netz-Kontrollleuchte (grün) | 10. Digitaler Temperaturregler |

200570

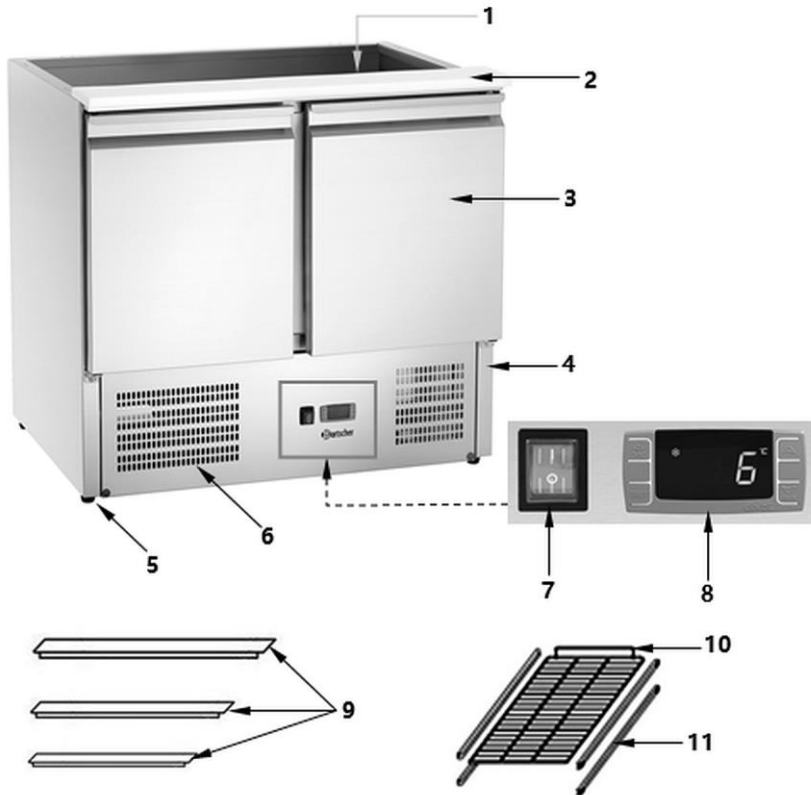


DE

Abb. 4

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Abdeckung Schiebeteil GN-Behälterfach 3. Schneidbrett 5. Gehäuse 7. Füße (4x) 9. Digitaler Temperaturregler 11. Führungsschienen für Rost | <ol style="list-style-type: none"> 2. Deckel Klappteil GN-Behälterfach 4. Gerätetür 6. Belüftungsöffnungen 8. Ein-/Ausschalter mit integrierter Netz-Kontrollleuchte (grün) 10. Rost 1/1 GN (1x) 12. Stege für GN-Behälter (2x) |
|---|---|

200575



DE

Abb. 5

1. Abstellfläche für GN-Behälter
2. Schneidbrett
3. Gerätetür (2x)
4. Gehäuse
5. Füße (4x)
6. Belüftungsöffnungen
7. Ein-/Ausschalter mit integrierter Netz-Kontrollleuchte (grün)
8. Digitaler Temperaturregler
9. Stege für GN-Behälter (8x)
10. Rost 1/1 GN (2x)
11. Führungsschienen für Rost

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie, falls vorhanden, die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
 - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
 - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freigehalten.
 - Einen sicheren Stand gewährleisten.
 - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
 - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freigehalten.

Installation und Bedienung

- Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Stellen Sie das Gerät nicht an Plätzen mit direkter Sonneneinstrahlung oder in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Heizung, Heizgeräte, usw.) auf. Wärmequellen können den Energieverbrauch negativ beeinflussen, sowie zu Funktionseinschränkungen führen.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass genügend Luft frei zirkulieren kann. Verdecken und blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen an Vorderseite und Unterseite des Gerätes.
- Um Störungen des Kompressors zu vermeiden, kippen Sie das Gerät nicht mehr als 45°, wenn Sie es aufstellen oder transportieren.
- Führen Sie zur Aufstellung des Gerätes folgende Schritte aus:
 - Entfernen Sie die Verpackung vom Gerät mit Ausnahme der Palette.
 - Heben Sie das Gerät mit Hilfe eines Hubwagens an und bringen Sie es an den vorgesehenen Aufstellungsort. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht beschädigt wird, kontrollieren Sie die Stabilität, um das Gleichgewicht des Gerätes nicht zu verlieren.
 - Das Gerät darf weder gezogen noch geschoben werden, da es umkippen kann. Dabei kann es zu Beschädigungen an der Außenverkleidung oder der FüÙe kommen.
 - Sobald sich das Gerät am vorgesehenen Aufstellungsort befindet, entfernen Sie die Palette.
 - Richten Sie das Gerät durch Ein-/Ausdrehen der FüÙe aus.
 - Entfernen Sie anschließend die Schutzfolie vom Gerät.

ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet!

Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mindestens 2 Stunden stehen, bevor Sie es an die Stromversorgung anschließen.

- Nach einem Stromausfall oder nach Ziehen des Netzsteckers das Gerät mindestens 5 Minuten nicht an die Stromversorgung anschließen.

5.2 Bedienung

Benutzerhinweise

- Füllen/bestücken Sie die Saladette erst, wenn die gewünschte Temperatur lesbar in der Digital-Anzeige erreicht ist.
- Füllen Sie die zur Ausgabe vorbereiteten Lebensmittel in die geeignete GN-Behälter und stellen Sie diese dann in die Türfächer, Schubladen oder den Aufsatz (falls vorhanden).
- Benutzen Sie bei der Bestückung der Saladette die mitgelieferten Stege als Auflage für die GN-Behälter.
- Stellen Sie keine warmen Speisen oder Flüssigkeiten in die Saladette, kühlen Sie diese auf Raumtemperatur herunter.
- Decken Sie die Lebensmittel immer ab oder verpacken Sie sie. Verwenden Sie zur Aufbewahrung von Lebensmitteln und Getränken hermetisch verschließbare Behälter, um das Aroma der Lebensmittel oder Getränke zu schützen und eine Vermischung der Gerüche im Innenraum des Gerätes zu vermeiden.
- Während der Erstfüllung bzw. Komplettfüllung der Saladette immer nur ein Fach öffnen und füllen, um ein Umkippen des Gerätes zu vermeiden.
- Achten Sie beim Einräumen der Saladette darauf, dass zwischen den Innenwänden des Gerätes und den eingelagerten Lebensmitteln ausreichend Abstand eingehalten wird, damit eine freie Luftzirkulation im Inneren des Gerätes stattfinden kann.
- Je mehr Gegenstände sich in der Saladette befinden, je länger die Türen/ Schubladen, Aufsatzdeckel (falls vorhanden) geöffnet werden, desto höher ist der Energieverbrauch.
- Um den Verlust der Kühlung zu verringern, sollten die Öffnungszeiten der Türen/Schubladen und des Aufsatzdeckels (falls vorhanden) möglichst kurz gehalten werden. Außerdem sollten diese nicht zu häufig geöffnet werden.
- Um das Entstehen unangenehmer Gerüche im Kühltisch zu vermeiden, halten Sie die empfohlenen Lagerungsfristen für die Lebensmittel ein.

DE

Gerät vorbereiten und in Betrieb nehmen

1. Reinigen Sie das Gerät und Zubehör vor dem Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung und Wartung**“.
2. Trocknen Sie das Gerät und Zubehör anschließend gründlich ab.
3. Nehmen Sie das Gerät (ohne Lebensmittel) in Betrieb.
4. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.

Installation und Bedienung




- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Ausshalter vorne am Gerät in Position „I“ (EIN) bringen.

Die grüne Netz-Kontrollleuchte im Ein-/Ausshalter leuchtet auf. In der Digital-Anzeige erscheint die momentane Temperatur im Inneren des Gerätes.

- Lassen Sie beim ersten Gebrauch das Gerät erst die gewünschte Temperatur erreichen, bevor Sie Lebensmittel in die Saladette platzieren.
- Beachten Sie zur Einstellungen der gewünschten Parameter die Hinweise in den folgenden Abschnitten der Bedienungsanleitung.






Bedienelemente und Anzeigen



Taste	Funktionen
SET	Sollwert anzeigen, Parameter im Programmiermodus wählen oder einen Vorgang bestätigen
	Das Abtauen manuell starten
	Im Programmiermodus Parameter-Code auswählen, angezeigten Wert erhöhen
 AUX	Im Programmiermodus Parameter-Code auswählen, angezeigten Wert verringern

LED-Anzeigen

Über die LED's wird in der Digital-Anzeige der Aktivierungszustand der Funktionen angezeigt:

LED	Aktivierungs- zustand	Bedeutung
	leuchtet	Kompressor aktiviert
	blinkt	während der Verzögerung
	leuchtet	Abtauen läuft
	blinkt	Verzögerung des Abtauens
	leuchtet	Lüfter aktiviert
	blinkt	Verzögerung nach Abtauen
	leuchtet	Anzeige der Temperatureinheit Grad Celsius
	blinkt	im Programmiermodus
	leuchtet	Anzeige der Temperatureinheit Grad Fahrenheit
	blinkt	im Programmiermodus

DE



Sollwert anzeigen

1. Drücken Sie kurz die Taste **SET**, um den Sollwert anzuzeigen.
2. Drücken Sie erneut die Taste **SET** oder warten Sie 5 Sekunden, um zu vorheriger Anzeige zurückzukehren.

Sollwert (gewünschte Temperatur) ändern


1. Drücken Sie die Taste **SET** und halten Sie diese mindestens 3 Sekunden gedrückt.


Der Sollwert wird angezeigt und die LED  oder  blinkt in der digitalen Anzeige.

2. Erhöhen oder verringern Sie den Wert mit den Tasten  oder , bis der gewünschte Wert in der digitalen Anzeige erscheint.
3. Bestätigen Sie den neuen Wert mit der Taste **SET** oder warten Sie 10 Sek., dann wird der Wert automatisch gespeichert.

Automatisches Abtauen

Das Gerät wird innerhalb von 24 Stunden automatisch 4-mal abgetaut. Die Zeitschaltuhr schaltet sich im Moment der Ersteinschaltung ein.

1. Falls Sie die automatischen Abtauphasen zu anderen Zeiten wünschen, drücken Sie die Taste  für länger als 2 Sekunden.


In der Digital-Anzeige erscheint das Symbol .

Der Abtauzyklus wird sofort eingeleitet, der nächste Abtauzyklus findet dann nach 6 Stunden statt.

Manuelles Abtauen

Zusätzlich zum automatischen Abtauen kann jederzeit das manuelle Abtauen aktiviert werden.

1. Drücken und halten Sie die Taste  für länger als 2 Sekunden gedrückt. Das manuelle Abtauen wird eingeleitet.

In der Digital-Anzeige erscheint das Symbol .

HINWEIS!

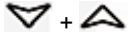
Das Abtauwasser verdunstet automatisch.

HINWEIS!

Weitere Einstellungen oder Parameteränderungen sollten nur von einem Servicetechniker vorgenommen werden.

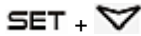
Tastenkombinationen

Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten können einige Funktionen aktiviert/deaktiviert werden.



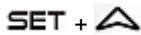
Sperren oder Entsperren der Tasten:

- zum Sperren beide Tasten gleichzeitig für mehr als 3 Sekunden drücken, bis in der digitalen Anzeige „OFF“ erscheint
- zum Entsperren diese Tasten für mehr als 3 Sekunden drücken, bis in der digitalen Anzeige „ON“ erscheint



In den Programmiermodus gelangen:

- beide Tasten gleichzeitig für 3 Sekunden drücken, wenn die LED's **C** oder **F** blinken, können weitere Einstellungen vorgenommen werden



Zu vorherigen Anzeige zurückkehren:

- drücken Sie diese Tasten, um den Programmiermodus zu verlassen und zu vorherigen Anzeige (Temperaturwert im Gerät) zurückzukehren

DE

Gerät ausschalten

1. Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, schalten Sie den Ein-/Ausschalter vorne am Gerät auf Position „O“ (AUS).
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!).

6 Reinigung und Wartung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Bedienungsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
2. Nehmen Sie alle Lebensmittel bzw. Speisen aus dem Gerät heraus und lagern Sie diese in der Zwischenzeit in einem kühlen Raum oder Kühlschrank.

Zubehör

1. Nehmen Sie die Roste, Stege, GN-Behälter aus dem Gerät heraus.
2. Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit warmem Wasser und einem für Lebensmittelbereich geeigneten Desinfektionsreiniger.
3. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die gereinigten Zubehörteile anschließend ab.

Schneidbrett (außer 200358)

1. Reinigen Sie das Schneidbrett nach jedem Vorbereitungsvorgang.
2. Nehmen Sie das Schneidbrett vom Gerät ab. Führen Sie hierzu folgende Schritte durch:
 - Lösen Sie die Befestigungsschrauben der Halterungen links und rechts (jeweils 2).
 - Ziehen Sie das Schneidbrett nach vorne ab.



Abb. 6

3. Reinigen Sie das Schneidbrett gründlich mit einem für Lebensmittelbereich geeigneten Desinfektionsreiniger und einem weichen Tuch.

4. Wischen Sie mit einem in klarem Wasser befeuchteten Tuch nach.
5. Trocknen Sie das Schneidbrett anschließend gründlich ab.
6. Schrauben Sie das Schneidbrett nach der Reinigung mit den Befestigungsschrauben links und rechts wieder am Gehäuse der Saladette fest.

Granit-Arbeitsplatte (200358)

1. Reinigen Sie die Granit-Arbeitsplatte regelmäßig mit einem weichen, feuchten Tuch.
2. Achten Sie bei Verwendung von Reinigungsmitteln darauf, dass diese für Naturstein geeignet sind. Beachten Sie immer die Hinweise der Hersteller dieser Reinigungsmittel.

Saladette

1. Reinigen Sie die Saladette von innen (Türfächer, Roste mit Führungsschienen, Kühlwanne für GN-Behälter, Abdeckung für Kühlwanne (falls vorhanden), den Aufsatz (200358) mit einem für Lebensmittelbereich geeigneten Desinfektionsreiniger.
2. Wischen Sie mit einem in klarem Wasser befeuchteten Tuch nach.
3. Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes von außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
4. Trocknen Sie die gereinigten Flächen und Teile anschließend gründlich mit einem weichen Tuch ab.

DE

6.3 Wartung

Um die Funktionsleistung des Kühlaggregats über längere Zeit zu erhalten, sollten regelmäßig folgende Operationen ausgeführt werden:

1. Reinigung des Kondensators (wöchentlich vom Bedienpersonal):
 - Service-Klappe vorne mit dem Schlüssel öffnen und herunterklappen,
 - Kondensator mit einem Staubsauger oder Pinsel mit weichen Borsten reinigen, indem man diese leicht über die Rippen des Kondensators führt.

ACHTUNG!

Gebrauch von harten Gegenständen bzw. Metallwerkzeugen, welche die Kondensatorrippen beschädigen können, vermeiden.

2. Reinigung des Filters hinter Service-Klappe (wöchentlich vom Bedienpersonal)

Mögliche Funktionsstörungen

- Service-Klappe vorne mit dem Schlüssel öffnen und herunterklappen,
- Filter hinter der Service-Klappe aus der Halterung herausziehen,
- Filter unter warmem fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen,
- Filter gründlich abtrocknen oder an der Luft trocknen lassen,
- Filter wieder in die Halterung platzieren,
- Service-Klappe nach der Reinigung wieder anbringen.



Abb. 7

3. Überprüfung der elektrischen Anschlüsse (von qualifiziertem Techniker).
4. Überprüfung des einwandfreien Betriebes von Temperaturfühler und Temperaturregler (von qualifiziertem Techniker).

DE

7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Arbeiten dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst. Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Keine Kühlung	Netzstecker nicht richtig eingesteckt	Netzstecker ziehen und richtig einstecken
	Sicherung der Stromversorgung defekt	Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen
	Stromausfall	Stromversorgung prüfen
	Temperaturregler defekt	Kundendienst kontaktieren
	Netzstecker defekt	Kundendienst kontaktieren
Kühlleistung nicht ausreichend	Temperatureinstellung nicht korrekt	Temperatureinstellung korrigieren
	Gerät befindet sich in der Abtauphase	Abtauphase abwarten, Kühlleistung prüfen
	Direktes Sonnenlicht oder Wärmequellen in der Nähe	Gerät von Wärmequellen entfernen
	Schlechte Luftzirkulation um das Gerät	Für ausreichenden Abstand zu Wänden oder anderen Gegenständen sorgen
	Eingelagerte Lebensmittel sind zu heiß	Lebensmittel vor dem Einlagern abkühlen lassen
	Falsche Unterbringung der Gegenstände im Gerät	Ausreichenden Abstand zwischen den gelagerten Gegenständen im Gerät einhalten
	Gerät überfüllt	Überfüllung des Gerätes vermeiden, überflüssige Lebensmittel entnehmen
	Kondensator wird durch Staub blockiert	Kondensator gründlich reinigen

Mögliche Funktionsstörungen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Gehäuse verliert Wasser	Kondenswasser-Ablaufrohr ist verstopft oder blockiert	Kondenswasser-Ablaufrohr reinigen oder von störenden Gegenständen befreien
	Gerät ist nicht richtig nivelliert	Gerät durch Ein-/Ausdrehen der FüÙe ausrichten
Seltsame oder laute Geräusche	Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche	Gerät auf eine ebene Fläche stellen, durch Ein-/Ausdrehen der FüÙe ausrichten
	Türen/Schubladen nicht verschlossen	Türen/Schubladen vollständig schließen
	Gerät berührt Wände oder andere Gegenstände	Für ausreichenden Abstand zu Wänden oder anderen Gegenständen sorgen

8 Entsorgung

Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden.
Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll.
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne Kauf eines Neugerätes, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Importeur oder Verkäufer bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.

Kühlmittel

Das Treibmittel innerhalb des Gerätes ist brennbar. Die Entsorgung von diesem feuergefährlichen Material muss in Übereinstimmung mit nationalen Bestimmungen erfolgen.