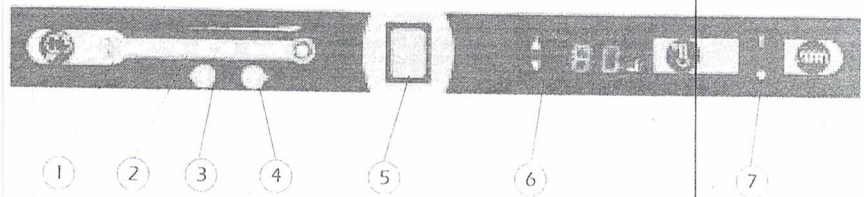


CONTROL PANEL

Abbildung 1:



- 1: Ein/Aus Taste der Befeuchtung
- 2: Anzeige des Feuchtigkeitsgrades
- 3: Taste zur Reduzierung des Feuchtigkeitsgrades
- 4: Taste zur Erhöhung des Feuchtigkeitsgrades
- 5: Ein/Aus Hauptschalter (beleuchtet)
- 6: Regler
- 7: Heizungsschalter

EINSTELLEN DER TEMPERATUR:

- Die geregelte Temperatur ist verstellbar zwischen 75° und 95°. Beim Einschalten des Geräts wird die Temperatur angezeigt.
Um die geregelte Temperatur einzustellen:
 - den beleuchteten Schalter 5 in Position 1 schalten
 - warten bis ein Temperaturwert auf dem Regler 6 angezeigt wird
 - die Taste SET zweimal drücken bis der zuletzt programmierte Wert angezeigt wird. Um den Wert zu verändern, die - oder + Pfeile drücken. Um den neuen Wert zu speichern, die Fnc Taste zweimal drücken.

EINSTELLEN DES FEUCHTIGKEITSGRADES

- den beleuchteten Schalter 5 in Position 1 schalten
- den Heizungsschalter 7 in Position 1 schalten.
- die Funktion Befeuchtung einschalten durch einen Druck auf Taste 1
- die grünen Leuchtanzeigen 2 leuchten auf. Ihre Anzahl hängt ab von der Einstellung beim letzten Gebrauch.
 - eine Anzeige leuchtet auf: (Minimaleinstellung) entspricht dem geringsten Feuchtigkeitsgrad
 - alle sechs Anzeigen leuchten auf: entspricht dem maximalen Feuchtigkeitsgrad(100%)
- den Feuchtigkeitsgrad erhöhen oder reduzieren durch Druck auf die Tasten 3 und 4
- Versuche sind nötig um die optimale Einstellung zu ermitteln
- **Bemerkung:** der Feuchtigkeitsgrad im Schrank kann sich von Tag zu Tag verändern abhängig von den klimatischen Bedingungen.

AUFFANGEN DES KONDENSATS

- Den mitgelieferten Gastro-Behälter (Pos. 3) auf die beiden vorn unten im Schrank befindlichen Gleitschienen aufsetzen. Den Behälter in regelmäßigen Abständen entleeren.

WARMHALTEN

- den beleuchteten Schalter 5 in Position 0 schalten.
- den 2P + E Stecker ans Stromnetz anschließen.

- GN20: 1 in die obere Führung und 1 in die untere Führung
 GN40: 2 in die obere Führung und 2 in die untere Führung
 GN68: 2 in die obere Führung und 2 in die untere Führung in jedem Fach.
- die Temperatur unter einen Wert von 3°C sinken lassen (Dauer ungefähr 1 Stunde).
 - Bei voller Last können nun die Produkte und gleichzeitig die eutektischen Platten eingeführt werden
 - die gekühlten Produkte einführen.

- **ACHTUNG:** Die Dauer während der eine Temperatur von weniger als 3°C gehalten werden kann hängt ab von der Last, ihrer Anfangstemperatur und der Frequenz der Türöffnungen.

FUNKTIONSTÖRUNGEN

- Beim Einschalten leuchtet keine Leuchte bzw. Anzeige:
 - Stromzufuhr prüfen
 - Prüfen, ob Leuchtschalter auf 1 steht.
 - Sicherung an der Rückseite des Schrankes (oben) prüfen.
- Schrank heizt nicht:
 - Prüfen, ob Heizungsschalter auf 1 steht.
- In Funktion erlischt die Anzeige des Reglers sowie die Beleuchtung des Schalters:
 - Der Sicherheitsthermostat hat den Schrank ausgeschaltet; bitte wenden Sie sich an Ihre Vertriebsseinrichtung.
- Die Anzeige E1 erscheint am Regler: Sonde defekt. Anschluß am Regler prüfen. Erlischt die Anzeige nicht, Sonde auswechseln.
- Die Diodenanzeige des Befeuchters bleibt dunkel:
 - überprüfen ob der Heizungsschalter in Position 1 ist
- Die Befeuchtung ist unzureichend. Die Zerstäuberdüse ist verstopft:
 - den Schrank vom Stromnetz trennen
 - den Luftkreislauf abmontieren
 - die gelbe Düse (über dem Widerstand montiert) abmontieren
 - mit einem Schraubenzieher den Filter in der Düse abmontieren
 - überprüfen ob das Loch in der Düse nicht verstopft ist.
 - Den Filter und die Düse in eine Kalklösende Lösung legen.
 - Den Filter, die Düse und den Luftkreislauf zurückmontieren
- Bei sonstigen Störungen wenden Sie sich bitte an Ihre Vertriebsseinrichtung.

WÖCHENTLICHE REINIGUNG

VOR DEM REINIGEN GERÄT VOM NETZ TRENNEN

- bis zur Abkühlung des Gerätes warten
- INNEN
- Falls nötig kann das Innere mit einem Niederdruck-Wasserschlauch gereinigt werden:
 - Modell GN12: die beiden zentralen Leitern herausnehmen, diese dazu anheben und nach außen ziehen. Abbildung 2
 - Modell GN68: die siebzehn zentralen Leitern herausnehmen. Abbildung 3
 - Mit Hilfe eines Schraubenziehers den(die) Luftkreislauf(läufe) der(die) mit zwei Schrauben befestigt ist(sind) abmontieren.
 - Innenseite des Schrankes sowie die abmontierten Teile reinigen.
 - **Den(die) Luftkreislauf(läufe) zurückmontieren bevor erneutem**

- die geregelte Temperatur einstellen: Beispiele:
 - bis zu 2/3 der Last 80°C.
 - bei voller Last 90°C
- den Feuchtigkeitsgrad abhängig von der Schranktemperatur einstellen um das Kondensationsrisiko zu begrenzen:
 - *75°C: maximal 2 Dioden leuchten auf
 - *85°C: maximal 4 Dioden leuchten auf
 - *95°C: alle Dioden können aufleuchten.
 Falls Sie starke Spuren von Kondensation feststellen, die Anzahl aufleuchtender Dioden reduzieren.
- falls nötig den Tank auffüllen: Der Tank befindet sich zwischen den beiden Rädern an der Schrankunterseite. Um den Tank zu füllen ihn nach hinten herausziehen. Der Anschlag entspricht der Füllposition. Den Stopfen abnehmen.
- Das Fassungsvermögen des Tanks ist 3 Liter, was einer Gebrauchsdauer von mindestens 16 Stunden entspricht.
- Nach dem Füllen den Stopfen festschrauben und den Tank unter den Schrank zurückschieben.
- **Eigenschaften des Wassers : enthärtetes Wasser (kalkfrei) oder demineralisiertes Wasser**
- den Schrank vorheizen (45 Minuten).
- der Schrank kann gebraucht werden.
- Falls der Schrank nach dem Beladen abgeschaltet wird, mit voller Beladung, werden die Lebensmittel (zuvor auf eine Temperatur von mehr als 63°C gebracht) während 1h30 bei dieser Temperatur aufbewahrt.
- Die Befeuchtung ist nur nötig um Teller bei Temperatur zu halten (oder lose Lebensmittel in Behältern ohne Deckel). Sie ermöglicht es die Qualität der Lebensmittel auf **Tellern ohne Glocke** während maximal einer Stunde zu erhalten. Diese Zeit ist stark abhängig von den Produkten. Versuche sind nötig um sich an verschiedene Vorbereitungen anzupassen.
Bei Gebrauch von Tellerghlocken(angeraten), behält die Befeuchtung die Qualität der Lebensmittel während der gesamten Servierdienstdauer bei.

KÜHLHALTEN

NEUTRALER SCHRANK (OHNE VENTILATOR)

- Bei voller Auslastung werden (die vorher auf unter 3 °C abgekühlten Speisen) für 2 Stunden auf einer Temperatur unter 10 °C gehalten.

SCHRANK MIT VENTILATOR

- Der Gebrauch von eutektischen Platten GN 1/1 (oder GN 1/3 für die Schränke GN6 und GN12) bei -12°C (zuvor tiefgekühlt), erlaubt es die Haltedauer stark zu verlängern (8 Stunden minimal bei voller Last). Sie sind anzuraten wenn geringe Produktmengen gebraucht werden.
 - den Heizungsschalter **Z** in Position 0 schalten. Die Befeuchtung ist dadurch automatisch außer Betrieb
 - keine Einstellung am Regler vornehmen
 - die eutektischen Platten einführen:
 - GN6 : 1 in die obere Führung
 - GN10 : 1 in die obere Führung
 - GN12: 1 in die Führung oben in jedem Fach
 - GN17 : 1 in die obere Führung und 1 in die untere Führung

BENUTZUNG

- Dieses Gerät ist zum Warm- und Kühlhalten bestimmt. Es darf nicht zum Aufwärmen, Garen bzw. Kühlen verwendet werden.
- Entsprechend der gültigen Vorschriften müssen die Speisen bei Benutzung in der Kaltkette eine Temperatur zwischen 0 °C und 3 °C aufweisen. Bei Benutzung in der Warmkette muß die Temperatur der Speisen über 63 °C liegen.
- Jede hiervon abweichende Verwendung sowie Änderungen an der ursprünglichen Ausführung entheben den Hersteller von seiner Haftpflicht und ziehen den Verlust des Nutzungsrechtes des Labels NF Hygiène Alimentaire (Lebensmittelhygiene nach NF) nach sich.
- Das Label NF Hygiène Alimentaire weist die Übereinstimmung mit dem Regelwerk NF031 nach.
 Nachgewiesene Eigenschaften: – Wärme- und Kälteleistung – Isolierleistung.
 Zertifizierungsstelle: AFAQ AFNOR CERTIFICATION – 11, avenue Francis de Pressensé – 93571 St. Denis La Plaine - Frankreich

TECHNISCHE DATEN, ABMESSUNGEN, GEWICHT

Eigenschaften	SATELLITE GN1/1			
	GN6	GN12	GN10	GN17
Beschickungsmöglichkeit mit Edelstahlbehältern H65:				
GN1/1	6	12	10	17
GN2/1	/	/	/	/
Beschickungsmöglichkeit mit Tellern				
Durchm 26/28	6	12	10	16
Durchm 29/31	3	6	5	8
Gleitschienenabstand in mm	71	71	71	71
LxTxH außen mm	527x771x750	962x746x747	554x821x1090	554x821x1587
LxTxH innen mm	330x586x445	834x594x453	330x586x746	330x586x1243
Volumen außen m3	0,309	0,536	0,493	0,719
Volumen innen m3	0,086	0,224	0,144	0,24
Leergewicht kg	40	55	60	100
Höchstlast kg	60	120	100	170
Spannung	230V einphasig 50Hz			
Leistung kw	0,9	0,9	0,9	1,7
Absicherung	4	4	4	7
Schutzindex	25	25	25	25

Der als Standard gelieferte Bankettwagen ist in 50Hz zu verwenden.
 Das Modell in 60Hz steht aber auf Anfrage zur Verfügung

- Achtung nicht die Lüferturbine berühren. Diese könnte durch einen Stoss beschädigt werden.
- Reinigungsprodukte: Seifenwasser, entfettendes Mittel und Reinigungsmittel für rostfreien Stahl.

AUSSEN

- Die Außenseite darf mit einem Niederdruck-Wasserschlauch abgespritzt werden.
- Reinigungsmittel: Seifenwasser für den Bedientafel, Entfettungsmittel und alle für Edelstahl geeignete Reinigungsmittel.

TANK DES BEFEUCHTERS

- So oft wie möglich das Wasser des Befeuchtertanks auswechseln.

ZERSTÄUBERDÜSE

Modelle GN6, GN12

(Markierung 21 der Ersatzteilliste)

- Nur beim modell GN12 : Die beiden zentralen Leitern herausnehmen, diese dazu anheben und nach außen ziehen (Abbildung 2).
- Die beiden Befestigungsschrauben des Luftkreislaufes lösen (Schlüssel 13)(Abbildung 4)
- Die Düse mit ihrer Dichtung abmontieren (Schlüssel 21) (Abbildung 5).
- Den Filter der Düse ausbauen (flacher Schraubenzieher) (Abbildung 8).
- Beide Teile in eine Kalklösende Lösung oder in Essig legen. Überprüfen ob das Loch in der Düse frei ist.
- Alle Teile zurückmontieren.

Modelle GN10, GN17, GN20, GN40 und GN68

(Markierung 30 der Ersatzteilliste)

- Die beiden Befestigungsschrauben des Luftkreislaufes lösen (Schlüssel 13 /GN10, GN17 und GN20: 2 Schrauben -GN40 und GN68: 4 Schrauben) - (Abbildung 6)
- Die Düse mit ihrer Dichtung abmontieren (Schlüssel 21) -(Abbildung 7).
- Den Filter der Düse ausbauen (flacher Schraubenzieher) - (Abbildung 8).
- Beide Teile in eine Kalklösende Lösung oder in Essig legen. Überprüfen ob das Loch in der Düse frei ist.
- Alle Teile zurückmontieren

INSTANDHALTUNG

FÜR ALLE INSTANDSETZUNGSARBEITEN
BITTE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN.

- Netzkabel durch einen anerkannten Kundendienst auswechseln lassen.

TECHNISCHE DATEN, ABMESSUNGEN, GEWICHT

SATELLITE GN2/1

Eigenschaften	GN20	GN40	GN68	
Beschickungsmöglichkeit mit Edelstahlbehältern H65:				
	GN1/1	20	40	68
	GN2/1	10	20	34
Beschickungsmöglichkeit mit Tellern				
	Durchm 26/28	15	30	153
	Durchm 29/31	10	20	136
Gleitschienenabstand in mm ⁷¹	71	82		
LxTxH außen mm	760x945x1125	760x945x1865	1540x885x1970	
LxTxH innen mm	535x700x750	535x700x1460	1335x670x1460	
Volumen außen m ³	0,8	1,34	2,6	
Volumen innen m ³	0,28	0,55	1,3	
Leergewicht kg	90	130	245	
Höchstlast kg	200	300	400	
Spannung	230V einphasig 50Hz			
Leistung kw	1,7	2,9	3,3	
Absicherung	7	13	15	
Schutzindex	25	25	25	

Der als Standard gelieferte Bankettwagen ist in 50Hz zu verwenden.
Das Modell in 60Hz steht aber auf Anfrage zur Verfügung

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- PVC-isolierte Leiter, Querschnitt 1 oder 2,5 mm², 2 Phasen + Erde, Polyurethanmantel..
- Der Bankettwagen ist an eine einphasige Steckdose 16 Ampere mit Erdung anzuschließen (13 A für UK). Der Anschluß erfolgt über ein hochempfindliches Differentialschaltgerät mit Überstromschutz.
- Vor dem Anschließen bzw. Trennen des Bankettwagens vom Stromnetz ist sicherzustellen, dass der an der Frontseite befindliche Hauptschalter (Leuchtschalter Pos. 18) auf 0 steht.