



**stalgast**

ekspert gastronomiczny

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - 11.12.2009

## SZAFA CHŁODNICZO-MROŻNICZA

**MODEL: 840602**



# SPIS TREŚCI

<b>I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA</b> .....	<b>3</b>
<b>2. BUDOWA</b> .....	<b>4</b>
2.1. Przeznaczenie urządzenia .....	4
2.2. Opis urządzenia .....	4
2.3. Budowa sterownika REK .....	4
<b>3. DANE TECHNICZNE</b> .....	<b>5</b>
<b>4. MONTAŻ</b> .....	<b>5</b>
4.1. Transport i magazynowanie .....	5
4.2. Podłączenia do źródła zasilania .....	5
<b>5. OBSŁUGA</b> .....	<b>5</b>
5.1. Funkcje przycisków .....	6
5.2. Funkcje wyświetlacza .....	6
5.3. Wskaźniki LED .....	6
5.4. Wyświetlanie ustawionej temperatury komory .....	6
5.5. Wyświetlanie temperatury parownika .....	6
5.6. Zmiana ustawienia temperatury komory .....	6
<b>6. DODATKOWE INFORMACJE</b> .....	<b>7</b>
6.1. Przechowywanie żywności .....	7
6.2. Hałas i wibracje .....	8
6.3. Akcesoria .....	8
<b>7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b> .....	<b>8</b>
7.1. Czyszczenie .....	8
7.2. Skroplona woda .....	9
7.3. Okresowe czyszczenie komory oraz skraplacza .....	9
7.4. Urządzenie w stanie spoczynku .....	9
<b>8. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA</b> .....	<b>9</b>
<b>9. ALARMY, PRZYCZYNY</b> .....	<b>10</b>
<b>10. CZYNNOŚCI WYKONYWANE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL TECHNICZNY</b> .....	<b>10</b>
<b>11. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ</b> .....	<b>10</b>
<b>12. GWARANCJA</b> .....	<b>11</b>
<b>13. TABLICZKA ZNAMIONOWA</b> .....	<b>11</b>

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu.

Szafa dwukomorowa chłodniczo-mroźnicza została skonstruowana z zastosowaniem najnowszych technologii, spełniając wysokie wymagania naszych Klientów. Przed opuszczeniem fabryki urządzenia przechodzą serię testów gwarantując dostawę w pełni sprawnego sprzętu. W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia oraz bezawaryjnej pracy, należy stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji obsługi.

Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

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

**UWAGA:** Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

## I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalistom.

### Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia produktu lub innych sytuacji wynikających z:
  - niestosowania się do zaleceń zawartych w instrukcji obsługi
  - niewłaściwego wykorzystania urządzenia
  - obsługi urządzenia przez osoby nieupoważnione
  - nie zastosowania się do obowiązujących przepisów
  - napraw lub modyfikacji urządzenia dokonanych bez zgody producenta
  - napraw lub modyfikacji urządzenia dokonanych przez nieautoryzowany serwis
  - używanie nieoryginalnych części lub akcesoriów
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- **Uwaga :** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.
- W przypadku pożaru należy odłączyć urządzenie od źródła prądu. Można użyć gaśnicy z odpowiednim proszkiem gaśniczym.

## 2. BUDOWA

### 2.1. Przeznaczenie urządzenia

Nie używać urządzenia do przechowywania leków lub środków medycznych. Urządzenie zakwalifikowane jest do klasy 4 przepisów ISO 1992. Urządzenie powinno pracować przy temperaturze otoczenia  $+10^{\circ}/+30^{\circ}\text{C}$  i wilgotności powietrza 30/50%. Szafa 840602 posiada dwie niezależnie sterowane komory, chłodniczą i mroźniczą.

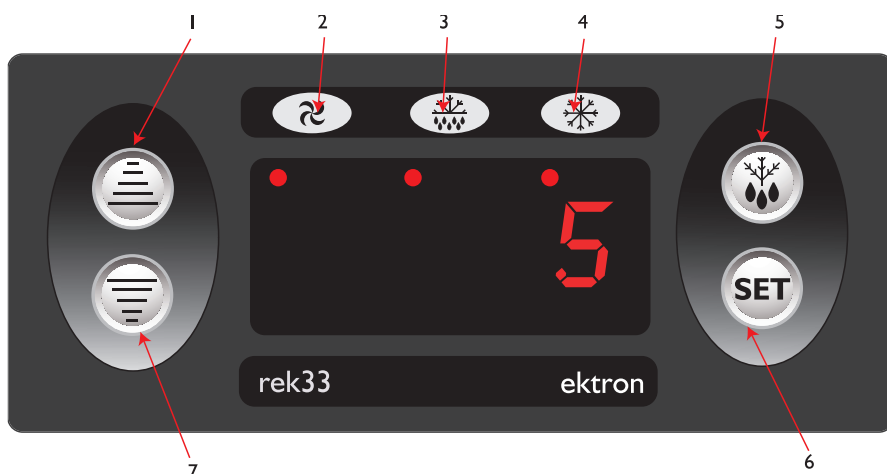
Komora (górna) chłodnicza ( $+2^{\circ}\text{C}/+8^{\circ}\text{C}$ ) jest przeznaczona do przechowywania przez krótki okres czasu świeżej żywności, produktów mlecznych, serów, wędlin, itp.

Komora (dolna) mroźnicza ( $-10^{\circ}\text{C}/-20^{\circ}\text{C}$ ) jest przeznaczona do przechowywania przez dłuższy okres czasu zamrożonej żywności.

### 2.2. Opis urządzenia

- elektroniczny termostat
- cyfrowy wyświetlacz
- automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin
- filtr przeciwpylkowy
- grubość ścianki 60 mm
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- w komplecie 4 półki powlekane
- samodomykające drzwi
- obudowa zewnętrzna oraz komora chłodząca wykonana ze stali nierdzewnej-kwasoodpornej
- 2 agregaty: chłodniczy i mroźniczy
- dwustrefowe sterowanie
- 2 niezależne komory chłodnicza i mroźnicza

### 2.3. Budowa sterownika REK



1. Przycisk góra
2. DP3 (model REK33) wentylator parownika
3. DP2 odszranianie
4. DPI praca sprężarki
5. Ręczne rozmrażanie
6. Ustawienia (SET) wejście do ustawień serwisowych i ustawień temperatury komory i zatwierdzanie nastawień
7. Przycisk dół

**Pokazany panel przedni posiada cztery przyciski:**



przycisk góra (zwiększanie)



przycisk dół (zmniejszanie)



przycisk ręcznego rozmrażania



przycisk ustawienia

### 3. DANE TECHNICZNE

Model	Szerokość mm	Głębokość mm	Wysokość mm	V litry	Temperatura °C		Moc kW	Zasilanie V
840602	680	800	2010	300 + 300	-2/+8	-10/-20	0,9	230

### 4. MONTAŻ

#### 4.1. Transport i magazynowanie

Urządzenie zabezpieczone jest folią ochronną, umieszczone na drewnianej palecie i zapakowane w karton.

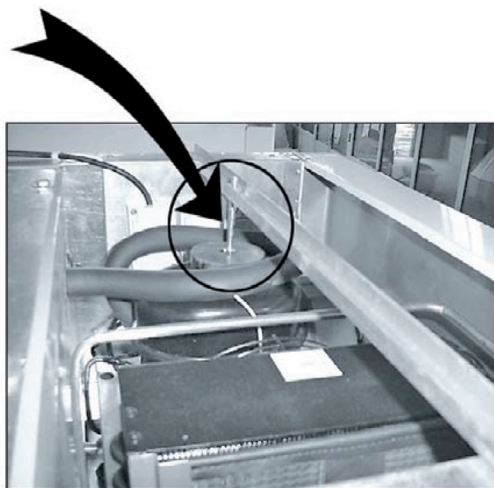
- zapakowane urządzenie należy przechowywać w zadaszonym magazynie przy temperaturze otoczenia  $-25^{\circ}\text{C}/+55^{\circ}\text{C}$  oraz wilgotności 30-95%
- nie układać więcej niż 2 urządzeń jednego na drugim
- należy zapoznać się z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia. W przypadku uszkodzenia lub utraty tabliczki znamionowej należy ją niezwłocznie wymienić. Nie odkręcać osłon bezpieczeństwa.
- upewnić się że miejsce instalacji posiada odpowiednią powierzchnię zapewniającą prawidłową wentylację oraz obsługę urządzenia. Po rozpakowaniu urządzenia należy ostrożnie usunąć folię ochronną oraz inne elementy zabezpieczające urządzenie podczas transportu.
- urządzenie umieścić na płaskiej podłodze i wypoziomować przy pomocy regulowanych nóżek.
- w przypadku podnoszenia urządzenia przy pomocy podnośnika, podnośnik należy ustawić po zewnętrznej stronie ramy.
- po transporcie urządzenie należy odczekać 2 godziny przed jego uruchomieniem.
- drzwi urządzenia zabezpieczać za pomocą zamknięcia na klucz.
- nie umieszczać urządzenia w pobliżu produktów łatwopalnych, na powietrzu lub w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

#### 4.2. Podłączenia do źródła zasilania

Upewnić się czy napięcie urządzenia zgadza się z napięciem dostępnym w miejscu instalacji. Źródło prądu musi być wyposażone w bezpiecznik różnicowo-prądowy i prawidłowo uziemione. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy go niezwłocznie wymienić. Wszelkie naprawy muszą być przeprowadzone przez autoryzowany serwis.

### 5. OBSŁUGA

**Uwaga:** Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wyjąć śrubę bezpieczeństwa znajdującą się na kompresorze!



Uruchomienie urządzenia za pomocą przełącznika włącznik/wyłącznik.



## 5.1. Funkcje przycisków



- Podczas programowania temperatury komory lub parametrów konfiguracji , przyciśnięcie spowoduje podniesienie wartości wyświetlanej przez wyświetlacz.

Podczas normalnej pracy urządzenia, przyciśnięcie spowoduje wyświetlenie temperatury ewaporatora. (parownika)



- Podczas programowania temperatury komory lub parametrów konfiguracji , przyciśnięcie spowoduje obniżenie wartości wyświetlanej przez wyświetlacz.



- Podczas normalnej pracy urządzenia, przyciśnięcie spowoduje wyświetlenie ustawionej temperatury komory.

Przyciśnięcie po ustawieniu wartości temperatury komory, potwierdzi wybraną wartość.



- Przyciśnięcie przycisku przez 3 sekundy podczas normalnej pracy urządzenia spowoduje uruchomienie cyklu ręcznego odmrażania.



+ - wciśnięcie obu przycisków razem przez 5 sekund odblokuje lub zablokuje dostęp do spisu parametrów konfiguracji. POF - zablokuje, POn - odblokuje

## 5.2. Funkcje wyświetlacza

Oprócz wyświetlania temperatury pobieranej podczas normalnej pracy urządzenia, wyświetlacz również pokazuje wartość temperatury komory, wartości konfiguracji parametrów i kody błędów.

## 5.3. Wskaźniki LED

-DPI mruga: oznacza to że, użytkownik jest w trakcie programowania parametrów lub ustawiania temperatury komory;

-DPI świeci: wyjście kompresora jest aktywne;

-DP2 świeci: wyjście odmrażacza jest aktywne;


-DP3 świeci: wyjście wentylatora parownika jest aktywne (sterownik REK 33)

## 5.4. Wyświetlanie ustawionej temperatury komory

Aby wyświetlić ustawioną temperaturę komory należy przytrzymać przycisk SET (USTAW) a wartość zostanie wyświetlona przez 10 sekund.

## 5.5. Wyświetlanie temperatury parownika




Przyciskając przycisk , pobierana temperatura parownika, przez sondę odmrażania będzie wyświetlana. Po puszczeniu przycisku obecna temperatura powietrza będzie wyświetlana

## 5.6. Zmiana ustawienia temperatury komory

Przyciśnij przycisk SET (ustaw) (wyświetlacz pokaże poprzednie ustawienie;DPI zacznie mrugać)



Zmień wartość ustawienia używając strzałek  i  (modyfikacje należy wykonać w 10 sekund po puszczeniu

przycisku SET , w przeciwnym razie urządzenie wróci do normalnego trybu pracy i będzie wyświetlać obecną temperaturę powietrza).



Potwierdź ustawioną wartość temperatury za pomocą przycisku SET (przycisk musi być wciśnięty przed upływem 10 sekund po zakończeniu poprzedniej operacji, w przeciwnym razie urządzenie wróci do normalnego trybu pracy i będzie wyświetlać obecną temperaturę powietrza bez zmieniania pierwszego parametru. Jak ustawiona wartość temperatury będzie mrugać przez 2 sekundy oznacza to, że nowe dane zostały przyjęte i zachowane.

## 6. DODATKOWE INFORMACJE

### 6.1. Przechowywanie żywności

W celu uzyskania najlepszych rezultatów należy stosować się do poniższych zaleceń:

- Produkty umieszczać po uzyskaniu przez urządzenie ustawionej temperatury
- Nie przechowywać gorących potraw lub płynów w pojemnikach bez przykrycia
- Nie ograniczać przepływu powietrza wewnątrz urządzenia poprzez umieszczanie zbytecznych przedmiotów
- Unikać częstego otwierania drzwi
- Po zamknięciu drzwi należy poczekać chwilę w celu ponownego otwarcia
- Nie przeladowywać urządzenia ponad symbole znajdujące się na tylnej ścianie wewnątrz komory

PRZECHOWYWANIE ŻYWNOCI				
Produkt	Temperatura °C		Wilgotność względna	Czas
<b>MIĘSO</b>				
Jagnięcina	0	+1	85-95	1-2 tyg.
Wieprzowina	0	+1	85-90	1-2 tyg.
Wołowina	-1	+1	88-92	1-6 tyg.
Drób	0	-	85-90	1 tydzień
Wędlina	-1	+2	80	1-6 mies.
Cielęcina	-1	0	90	1-3 tyg.

<b>OWOCE</b>				
Morele	-0,5	0	89-90	1-2 tyg.
Ananasy	+7	-	85-90	2-4 tyg.
Pomarańcze	0	+1	85-90	1-2 mies.
Awokado	+7	+13	85-90	1-2 mies.
Banany	+14	+16	90	1-2 tyg.
Wiśnie	-1	0	85-90	1-4 tyg.
Daktyl suszony	-2	0	70	1 tydzień
Daktyl świeży	-2	0	85-90	9-12 tyg.
Cytryny	+9	+10	85-90	6-8 tyg.
Mango	+10	-	85-90	2-3 tyg.
Jabłka	-1	+3	85-90	2-5 mies.
Melony	+4	+10	85-90	1-4 tyg.
Gruszki	-1	0	85-90	1-6 mies.
Grejpfruty	0	+10	85-90	4-6 tyg.
Śliwki	0	-	85-90	3-4 tyg.
Winogrona	-1	0	85-90	3-4 tyg.

<b>WARZYWA</b>				
Szparagi	0	-	90-95	2-3 tyg.
Karczochy	0	-	90-95	1-3 tyg.
Marchewka	0	-	90	1-2 tyg.
Kalafior	0	-	85-90	2-3 tyg.
Ogórki	+7	+10	90-95	2-3 tyg.
Cebule	-3	0	70-75	6 mies.
Fasola świeża	+4	+7	85-90	8-10 dni
Fasola suszona	+2	+5	70	60 mies.
Grzyby	0	+1	85-90	3-5 dni
Cykorja	0	-	90-95	1-3 tyg.
Bakłażan	+7	+10	85-90	10 dni
Oliwki	+7	+10	85-90	4-6 mies.
Ziemniaki	+4,5	+10	85-90	4-8 mies.
Groszek	-0,5	0	85-90	1-2 tyg.
Groszek suszony	+2	=5	70	6 mies.
Pomidory	+7	+10	90	2-7 dni

PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI				
Produkt	Temperatura °C		Wilgotność względna	Czas
Rzepa	0		90-95	4-5 mies.
Seler	-0,5	0	90-95	1-4 mies.
Szpinak	-0,5	0	90-95	2-6 tyg.

#### INNE PRODUKTY

Piwo	+1,5	+4,5	-	1-3 mies.
Masło	0	+4,5	80-95	1-2 mies.
Słodycze	-18	+10	40-65	-
Kwiaty cięte	-0,5	+5	80-85	1 tydzień
Ser	-1	7	65-70	-
Mleko	+0,15	-	-	1 tydzień
Miód	+7	+10	60-70	1 rok
Orzechy suszone	0	+10	60-75	8-12 mies.
Jaja świeże	-	0	85-90	6-7 mies.

#### RYBY I OWOCE MORZA

Ryby grube	-1,5	0	90	1 tydzień
Ryby cienkie	0	+1,7	90-95	5-15 dni
Dorsz	0	+1,7	90-95	5-15 dni
Ostrygi	0	+2	85-90	1-5 dni

#### PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI (ZAMRAŻANIE)

	Temperatura °C	Wilgotność względna	Czas
--	----------------	---------------------	------

#### MIĘSO

Jagnięcina	-18	90	6-8 mies.
Wieprzowina	-18	90-95	6-8 mies.
Wołowina	-17	88-92	6-9 mies.
Drób	-18	90-95	6-8 mies.

#### OWOCE

Wiśnie	-18	90-95	1 rok
Śliwki	-18	90-95	1 rok

#### WARZYWA

Szparagi	-18	90-95	6-12 mies.
Karczochy	-18	90-95	8-12 mies.
Marchewka	-18	90	6-12 mies.
Groszek	-18	90-95	6-12 mies.
Szpinak	-18	90-95	6-12 mies.

#### INNE PRODUKTY

Jaja świeże	-18	90-95	8-15 mies.
-------------	-----	-------	------------

#### RYBY I OWOCE MORZA

Ryby grube	-18	90	2-4 mies.
Ostrygi	-18	90	2-4 mies.

## 6.2. Hałas i wibracje

Hałas wytwarzany przez urządzenie nie przekracza 70dB. Nie jest konieczne stosowanie izolacji.

Urządzenie nie wytwarza wibracji które mogłyby mieć negatywny wpływ na otoczenie.

## 6.3. Akcesoria

Pojemniki gastronomiczne można umieszczać w miejsce półek. Prowadnice należy dopasować do wielkości pojemników GN. Pojemnik na skroploną wodę umieścić w prowadnicach znajdujących się pod urządzeniem. Przykręcić uchwyt drzwi i nałożyć zaślepkę na śruby. Półki umieścić w prowadnicach wewnątrz komory chłodzącej.

## 7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### 7.1. Czyszczenie

Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy wyczyścić urządzenie oraz wszystkie akcesoria. Ściany oraz wnętrze urządzenia wyczyścić za pomocą środka antybakteryjnego. Części wykonane z tworzywa czyścić za pomocą wilgotnej ściereki a następnie wysuszyć. Nie używać płynów lub środków chemicznych zamierających substancje ściernie. Używać rękawic ochronnych.



## 7.2. Skroplona woda

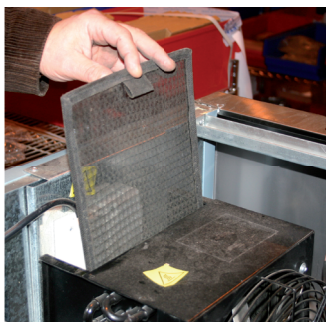
Skroplona woda gromadzona jest w pojemniku o pojemności 4 litrów, umieszczonym pod urządzeniem. Poziom wody w pojemniku należy kontrolować codziennie i w razie potrzeby opróżnić.

## 7.3. Okresowe czyszczenie komory oraz skraplacza

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy odłączyć urządzenie od źródła prądu. Wnętrze urządzenia należy wyczyścić przynajmniej raz na tydzień stosując się do zaleceń opisanych w punkcie „Czyszczenie”.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów należy wyczyścić komorę skraplacza znajdującego się na górze urządzenia. Komorę należy wyczyścić używając szczotki lub odkurzacza.

Zaleca się co około dwa tygodnie przeprowadzić czyszczenie filtra skraplacza. Wyjmij filtr umieszczony jak na zdjęciu, wyczyść skraplacz za pomocą pędzla lub odkurzacza, załóż oczyszczony filtr w to samo miejsce



## 7.4. Urządzenie w stanie spoczynku

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy okres czasu należy zastosować się do poniższych zaleceń:

- Wyjąć produkty znajdujące się w komorze
- Odłączyć zasilanie elektryczne
- Dokładnie wyczyścić urządzenie
- Wywietrzyć komorę

## 8. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

Drobne awarie urządzenia mogą być spowodowane nieprawidłowym działaniem sieci elektrycznej lub usterkami które zazwyczaj mogą zostać usunięte bez interwencji producenta. Przed wezwaniem serwisu należy zapoznać się z poniższymi informacjami:

1. Jeżeli urządzenie nie pracuje, należy upewnić się czy:
  - wtyczka przewodu zasilającego jest prawidłowo włożona w gniazdo elektryczne
  - kabel zasilający nie jest uszkodzony
2. Jeżeli temperatura nie osiąga ustalonej wartości, należy upewnić się czy:
  - przełącznik ustawiony jest w pozycji włączony
  - panel sterowania działa poprawnie (zobacz „Alarmy”)
  - wewnętrzne ściany komory są pokryte szronem (modele z chłodzeniem grawitacyjnym)
  - skraplacz jest zablokowany przez kurz
  - urządzenie nie jest ustawione blisko źródła ciepła lub w nieprawidłowo wentylowanym pomieszczeniu
  - produkty znajdujące się w komorze nie blokują drzwi urządzenia
  - urządzenie pracuje zgodnie z instrukcją obsługi (zbyt dużo produktów w komorze, produkty są gorące, produkty uniemożliwiają prawidłowy przepływ powietrza wewnątrz komory)
3. Jeżeli z urządzenia wycieka woda, należy upewnić się czy:
  - pojemnik na skroploną wodę został opróżniony
  - przewody odprowadzające skroploną wodę zostały prawidłowo podłączone, nie są zablokowane
  - urządzenie zostało umieszczone na płaskiej powierzchni
4. Jeżeli urządzenie wytwarza zbyt dużo hałasu, należy upewnić się czy:
  - wkręty oraz śruby znajdujące się na ramie urządzenia zostały prawidłowo dokręcone
  - urządzenie zostało prawidłowo wypoziomowane

Jeżeli urządzenie nie działa prawidłowo należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Należy podać model urządzenia i numer seryjny, znajdujące się na tabliczce znamionowej urządzenia oraz kod alarmu (jeżeli znajduje się na wyświetlaczu).

## 9. ALARMY, PRZYCZYNY

Jeżeli oba alarmy dotyczące awarii obu sond nastąpią jednocześnie, kontroler pokaże PFI (mrużając) i kiedy strzałka zostanie wciśnięta w górę, wiadomość PF2 zostanie wyświetlona (mrużając). Alarmy dotyczące awarii sond mają pierwszeństwo przed wszystkimi innymi alarmami. W serii kontrolerów REK30, wiadomości alarmowe automatycznie znikają kiedy pierwotna przyczyna ich włączenia już nie istnieje; nie dotyczy to wiadomości PFI i PF2 które wymagają wyłączenia i włączenia kontrolera.

a. PFI na zamian z OFF;

b. PF2 na zamian z CAL lub Dal;

c. Lta lub Hta, LLA lub HLA

Wiadomość
HtA
LtA
PFI
PF2
HLA
LLA
OFF
CAL
Dal



**UWAGA!** W przypadku pojawienia się na wyświetlaczu w/w błędów należy niezwłocznie skontaktować się z serwisem i podać symbol alarmu.

## 10. CZYNNOŚCI WYKONYWANE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL TECHNICZNY

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub naprawczych należy odłączyć urządzenie od źródła prądu.

Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

## II. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu lub kupując nowy w firmie Stalgast możecie Państwo oddać stare urządzenie. Przyślijcie ją do nas a wyspecjalizowana firma zutylizuje ją zgodnie z Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)


## 12. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np.: uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

## 13. TABLICZKA ZNAMIONOWA

SZAFKA CHŁODNICZO-MROŹNICZA			
<b>Model</b>	840602	<b>Pojemność (litry)</b>	300 + 300
<b>Napięcie (V)</b>	230	<b>Waga (kg)</b>	175
<b>Częstotliwość (Hz)</b>	50	<b>Temperatura (°C)</b>	-2/+8 -10/-20
<b>Moc (kW)</b>	0,9	<b>Wymiary (mm)</b>	680x800x2010
<b>Data</b>	<b>Nr seryjny</b>		
		STALGAST Sp. z o.o. ul. Staniewicka 5 03-310 Warszawa, Poland	
		