

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



Chłodziarki i zamrażarki podblatowe

**HR-200, HR-400, HR-600
HR-200/S, HR-400/S, HR-600/S
HF-200, HF-400, HF-600
HF-200/S, HF-400/S, HF-600/S**



Spis treści

1. Potwierdzenie zgodności z normami	3
2. Dane techniczne	3
3. Przechowywanie	4
4. Informacje bezpieczeństwa	4
5. Kontrola opakowania i urządzenia	4
6. Instalacja	5
7. Podłączenie do sieci elektrycznej	6
8. Przygotowanie do uruchomienia	6
9. Kontrola działania	7
10. Termostat	8
11. Instrukcja obsługi	8
12. Czyszczenie i konserwacja	11
13. Serwis	11
14. Kody błędów	11
15. Rysunki i schematy	12
16. Gwarancja	13

Firma RM GASTRO przekazuje w Państwa ręce to urządzenie z nadzieją, że stanie się ono źródłem komfortu pracy, dochodów i inspiracji.

Niniejsza instrukcja ma na celu usprawnienie pracy z urządzeniem i ochronę bezpieczeństwa użytkownika, dlatego prosimy o uważne jej przeczytanie oraz przechowywanie dla możliwości późniejszego wykorzystania zawartych w niej informacji.

Jednocześnie prosimy o ścisłe przestrzeganie zaleceń zawartych w tym dokumencie.

Zrzekamy się jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowej instalacji, modyfikacji lub napraw przeprowadzonych przez nieautoryzowany serwis lub użytkownika niezgodnego z przeznaczeniem, zasadami higieny i opisanymi wskazówkami.

RM GASTRO

1. Potwierdzenie zgodności z normami

Potwierdzenie zgodności z normami

Wszystkie urządzenia posiadają znak CE.

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Producent oświadcza, że urządzenie spełnia wymagania dyrektywy CEE 90/396, rozporządzenia (WE) Nr 1935 /2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, rozporządzenia (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz wymagania dyrektywy RoHS 2002/95/EC.

Wymaga się aby instalacja urządzenia wykonana była zgodnie z obowiązującymi normami.

Deklarujemy, że przy produkcji urządzenia nie zostały użyte materiały zawierające azbest lub materiały freonowych.

Olej w sprężarce nie zawiera PCB.

2. Dane techniczne

Tabliczna znamionowa umieszczona jest na bocznej ścianie urządzenia.

Przed instalacją skontroluj zgodność parametrów z podanymi na tabliczce znamionowej.

Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C	Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Zakres temp. °C
HF - 200	60 x 59 x 85	130	230 V / 50 Hz	0,15	-10 do -25	HR - 200	60 x 59 x 85	130	230 V / 50 Hz	0,15	-2 do +8
HF - 200/S	60 x 59 x 85	130	230 V / 50 Hz	0,15	-10 do -25	HR - 200/S	60 x 59 x 85	130	230 V / 50 Hz	0,15	-2 do +8
HF - 400	60 x 59 x 185	340	230 V / 50 Hz	0,21	-10 do -25	HR - 400	60 x 59 x 185	350	230 V / 50 Hz	0,85	-2 do +8
HF - 400/S	60 x 59 x 185	340	230 V / 50 Hz	0,21	-10 do -25	HR - 400/S	60 x 59 x 185	350	230 V / 50 Hz	0,85	-2 do +8
HF - 600	78 x 65 x 189	570	230 V / 50 Hz	-	-10 do -25	HR - 600	78 x 65 x 189	570	230 V / 50 Hz	-	-2 do +8
HF - 600/S	78 x 65 x 189	570	230 V / 50 Hz	-	-10 do -25	HR - 600/S	78 x 65 x 189	570	230 V / 50 Hz	-	-2 do +8

3. Przechowywanie

Urządzenie należy przechowywać w pomieszczeniu w temperaturze -15 do +65 °C i wilgotności 40% do 60%

4. Informacje bezpieczeństwa

Polecenia ważne są dla modeli: HR-200, HR-400, HR-600, HR-200/S, HR-400/S, HR-600/S HF-200, HF-400, HF-600, HF-200/S, HF-400/S, HF-600/S

1. Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła i przeszkolona. Zabrania się obsługiwanian urządzenia osobom o niewystarczającej sprawności umysłowej, osobom pod wpływem alkoholu lub środków odurzających. Urzytkownik musi sobie zdawać sprawę z oczywistych zagrożeń wynikających z eksploatacji urządzeń (takich jak niebezpieczeństwo poparzenia itp.)
2. Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urządzenia, należy upewnić się, że serwisant zapoznał się z informacjami dotyczącymi instalacji, a nowa obsługa otrzymała i zapoznała się z instrukcją obsługi urządzenia.
3. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.
4. Zaleca się przegląd urządzenia minimum 2 razy w roku przez pracowników serwisu.
5. Przy wymianach części używać oryginalnych części zamiennych. Zabrania się dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione pod groźbą utraty gwarancji.
6. W przypadku wystąpienia awarii urządzenia należy bezzwłocznie odłączyć wszelkie zasilanie oraz skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Zabrania się używania urządzenia niesprawnego technicznie.
7. Osoby obsługujące powinny być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające bezpieczną i wygodną obsługę .
8. Urządzenie nie może być instalowane na wolnym powietrzu i narażone na działanie czynników atmosferycznych, takich jak deszcz, śnieg, promienie słoneczne, wysoka wilgotność lub zapylenia, bardzo wysokie i bardzo niskie temperatury.
9. Dopóki wtyczka kabla zasilającego znajduje się w gniazdku elektrycznym, urządzenie pozostaje pod napięciem. Zawsze pamiętaj, że urządzenie elektryczne stanowi potencjalne niebezpieczeństwo.
10. Nigdy nie przechowuj w urządzeniu benzyny, rozpuszczalników ani innych łatwopalnych materiałów.



Nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w instrukcji może powodować zagrożenie życia lub zdrowia!

5. Kontrola opakowania i urządzenia

Skontroluj opakowanie! Urządzenie opuściło nasze magazyny w kompletnym opakowaniu zaopatrzone w odpowiednie symbole.

Jeśli zauważyłeś uszkodzenia opakowania lub coś, co mogłoby wskazywać na uszkodzenie urządzenia w trakcie transportu – zgłoś ten fakt u spedytora, odbierając przesyłkę.


Reklamację sporządź pisemnie, z podpisem obu stron i złóż w siedzibie RM GASTRO do 7 dni od otrzymania przesyłki. Późniejsze reklamacje nie będą akceptowane.

Nie podłączaj urządzenie, które nosi ślady uszkodzenia!

UWAGA!
Skontroluj opakowanie!

Urządzenie opuściło nasze magazyny w kompletnym opakowaniu zaopatrzone w odpowiednie symbole. Jeśli zauważyłeś uszkodzenia opakowania lub coś, co mogłoby wskazywać na uszkodzenie urządzenia w trakcie transportu – zgłoś ten fakt u spedytora, odbierając przesyłkę.

Reklamację sporządź pisemnie, z podpisem obu stron i złóż w siedzibie RM GASTRO do 7 dni od otrzymania przesyłki. Późniejsze reklamacje nie będą akceptowane.



6. Instalacja



Jakiegolwiek czynności montażowe i regulacyjne powinny być wykonywane, gdy urządzenie jest odłączone od sieci. Jeśli w procesie regulacji konieczne jest zasilanie urządzenia, należy zachować szczególną ostrożność.

Jeśli urządzenie w trakcie transportu umieszczone było w pozycji poziomej, odczekaj przynajmniej 2 godziny przed przystąpieniem do instalacji.

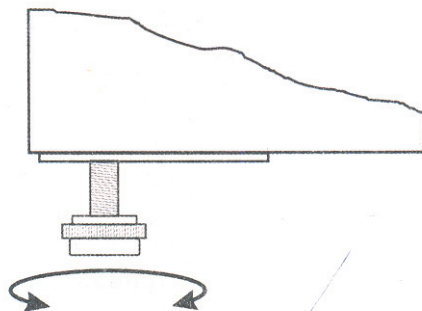
Prosimy o ściśle przestrzeganie zaleceń zawartych w tym dokumencie. Zrzekamy się jakiegolwiek odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowej instalacji, modyfikacji lub napraw przeprowadzonych przez nieautoryzowany serwis lub z użyciem innych niż oryginalne części. Nie odpowiadamy również za szkody powstałe na skutek wyładowań atmosferycznych czy kataklizmów.

Montaż, demontaż, regulację, oddanie do użytku oraz wszelkie przeróbki powinny być przeprowadzone na podstawie pisemnej umowy z autoryzowaną firmą serwisową, która zapewni technika odpowiedzialnego za bezpieczną instalację zgodną z obowiązującymi normami i wskazówkami zawartymi w tej instrukcji oraz posiadającego niezbędne uprawnienia.

- Urządzenie nie może stykać się z powierzchniami urządzeń wytwarzających ciepło powyżej 50 °C
- - w przeciwnym wypadku konieczne jest zabezpieczenie dodatkowymi materiałami izolującymi lub zachowanie conajmniej dziesięciocentymetrowego odstępu.
- Zabrania się ustawiania urządzenia na jakichkolwiek powierzchniach palnych, takich jak dywan, obrus itp.
- Konieczne jest zachowanie wolnej przestrzeni nad górną ścianą urządzenia - min. 15 cm wysokości. Umożliwi to swobodną cyrkulację powietrza wokół urządzenia.
- Od strony zawiasów należy zachować wolną przestrzeń dla szerokiego otwarcia drzwi, by możliwe było wyjmowanie i czyszczenie półek.
- Urządzenie powinno być ustawione w taki sposób, aby możliwa była przy nim swobodna praca.

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, poziomej powierzchni (z max. nierównością do 2°) i wypoziomować za pomocą regulacji nóżek.

Urządzenie należy przechowywać (zarówno podłączone, jak i niepodłączone) w zamkniętym pomieszczeniu, nienarażone na działanie czynników zewnętrznych takich jak ostre słońce, deszcz oraz czynników takich jak wysokie temperatury, wysoka wilgotność powietrza, wysokie zapylenia.



7. Podłączenie do sieci elektrycznej

Przed podłączeniem do instalacji elektrycznej należy:

- skontrolować jej zgodność z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia
- skontrolować stan okablowania
- sprawdzić czy były wykonane badania świadczące o sprawności i bezpieczeństwie instalacji elektrycznej w pomieszczeniu

Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego urządzenia. Listwa zaciskowa znajduje się na bocznej ścianie obudowy. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemienia (żółto-zielony) musi być dłuższy od pozostałych przewodów i nie może być podłączony do tego wyłącznika.

Należy zadbać o to, by przewody zasilające w żadnym miejscu nie osiągnęły temperatury o 50 oC wyższej od otoczenia oraz żeby nie były narażone na uszkodzenia mechaniczne (nie leżały na ostrych krawędziach, nie były narażone na przecięcia lub przetarcia). Przewód musi przebiegać w takim miejscu, by umożliwić swobodną i bezpieczną eksploatację (z dala od obszarów roboczych) lub serwisowanie urządzenia oraz poruszanie się po pomieszczeniu. Przewód nie może stykać się z materiałami łatwopalnymi takimi jak wykładzina dywanowa, obrusy etc.

Zaleca się użycie przewodów H07RN-F, lub innych certyfikowanych przez ISO, odpowiednich do charakteru urządzenia oraz pomieszczenia w którym jest instalowane. Średnica przewodu podana jest w tabeli danych technicznych na początku tej instrukcji.

Przewód uziemiający „PE” musi być podłączony we wszystkich urządzeniach elektrycznych, które posiadają śruby lub zaciski z oznaczeniem „PE”. Do każdego urządzenia zaleca się podłączenie osobnego przewodu ochronnego „PE”.

Przewód dołączany do urządzenia ma 3 żyły z gniazdem 13 lub 15 A. Jeśli użyte jest gniazdo B.S.1363 (13A) musi być zabezpieczone 13 A bezpiecznikiem.

Kolory przewodów: zielono-żółty uziemienie, niebieski neutralny, brązowy faza.

Prosimy o ścisłe przestrzeganie zaleceń zawartych w instrukcji obsługi.

Przed pierwszym włączeniem urządzenia należy upewnić się, że:

- bezpiecznik wewnętrzny oraz instalacja są odpowiednie do obciążenia urządzenia (patrz tabliczka znamionowa)
- instalacja posiada uziemienie zgodne z normami
- wyłącznik zabezpieczający jest łatwo dostępny
- urządzenie jest uziemione za pomocą śruby z oznaczeniem uziemienia

Po podłączeniu do sieci elektrycznej konieczne jest sporządzenie raportu z kontroli poprawności instalacji.

W celu eliminowania możliwych zakłóceń, należy przewody zasilające, sond pomiarowych i wyjść prowadzić możliwie daleko od przewodów siłowych.

8. Przygotowanie do uruchomienia

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia usuń wszelkie folie ochronne. Powierzchnię oraz elementy przeznaczone do kontaktu z żywnością umyj gorącą wodą z płynem do mycia naczyń, następnie zmyj detergent czystą wodą i wytrzyj do sucha.

9. Kontrola działania

Lista czynności, które należy wykonać:

1. Kontrola podłączonych parametrów
 - a) W urządzeniu gazowym: Gazociąg musi być zamknięty, szczelny i odpowietrzony. Powinien być zamontowany HUP, parametry powinny być wyregulowane zgodnie z zaleceniami w dziale „Instalacja gazowa“ i tabelą danych technicznych palników. Gazociąg musi być wyposażony w łatwodostępny zawór gazu.
 - b) W urządzeniu elektrycznym: instalacja elektryczna musi być wykonana tak, by nie zagrażała bezpieczeństwu użytkowników. Musi być wyposażona w oddzielny, łatwodostępny wyłącznik RCD odpowiedni do obciążenia urządzenia, musi posiadać uziemienie zgodne z normami.
 - c) W urządzeniach z podłączoną wodą: instalacja musi być szczelna, wyregulowana (ciśnienie oraz twardość). Woda powinna być czysta, o jasnej barwie, niezawierająca zanieczyszczeń w postaci drobin.
 - d) W urządzeniach posiadających odpływ: instalacja odpływowa musi być szczelna, w pozycji spadowej od urządzenia i wyposażona w syfon zapobiegający nieprzyjemnym zapachom.
2. Kontrola z tabliczką znamionową:
 - a) Typ gazu: ziemny 20 mbar, propan-buran 30/31 mbar
 - b) Napięcie: np. 3 x 400V/50Hz, 230V/50Hz
 - c) Ciśnienie wody 3-5 mbar
 - d) Odpływ prosty nad ziemią, wolnym spadem z urządzenia 40, 50, 70 HT
 - e) Odpływ nad ziemią do 1 m za pomocą pompy odpływowej z urządzeń 40, 50 HT
3. Sprawdź szczelność wszystkich śrób i obudowy.
4. Włącz urządzenie i skontroluj jego działanie
 - a) Urządzenia cieplne: temperatura, ciśnienie pary, ustawienie minimum, ustawienie powietrza i gazu
 - b) Urządzenia mechaniczne: kierunek obrotu silnika 3-F

10. Termostat

Termostat umieszczony jest w panelu sterowania
Termostat jest fabrycznie wyregulowany i z reguły nie ma konieczności jego ustawiania
Po włączeniu rządu wyświetlacz pokazuje temperaturę panującą w komorze.

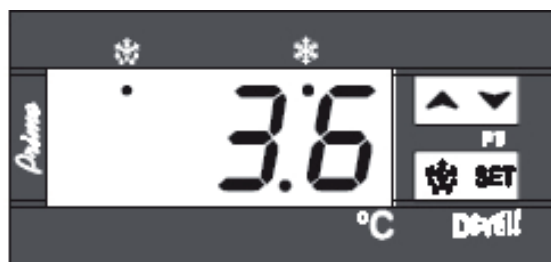
11. Instrukcja obsługi

Wyświetlacz

Po naciśnięciu przycisku SET pokaże się ustawiona temperatura. Po ponownym naciśnięciu wyświetlacz powróci do poprzedniego widoku.

Przyciski

SET: Wyświetlenie lub zmiana punktu pracy.
(SET); w trybie programowania: wybór parametru lub zatwierdzenie jego nowej wartości.



(DEF) Ręczny start odszraniania.

strzałka w górę (o): Podgląd najwyższej zapamiętanej temperatury zmierzonej sondą komorową. Zwiększanie wartości temperatury SET; w trybie programowania: przeglądanie listy parametrów lub zwiększenie wartości wybranego parametru.

strzałka w dół (n): Podgląd najniższej zapamiętanej temperatury zmierzonej sondą komorową. Zmniejszanie wartości temperatury SET; w trybie programowania: przeglądanie listy parametrów lub zmniejszenie wartości wybranego parametru.

KOMBINACJA KLAWISZY:

(n) + (o) Zablokowanie i odblokowanie klawiatury.

SET + (n) Wejście w tryb programowania (dla serwisantów!).

SET + (o) Powrót do wyświetlania temperatury mierzonej sondą komorową (P1P).


Diody LED

Każda dioda posiada określoną funkcję:



świeci Sprężarka włączona



miga Tryb programowania (gdy miga wraz z ) lub opóźnienie włączenia sprężarki.



świeci Odszranianie włączone (w modelach z odszranianiem)



miga Tryb programowania (gdy miga wraz z ) lub faza ociekania

Ustawienie temperatury

Przytrzymaj przycisk SET przez co najmniej 3 sekundy.

Aby zwiększyć temperaturę naciśnij przycisk z symbolem grotu strzałki w górę.

Aby zmniejszyć temperaturę naciśnij przycisk z symbolem grotu strzałki w w dół.

Naciśnij przycisk SET aby potwierdzić ustawioną wartość. Nowa wartość będzie przez chwilę migać, po czym wyświetlacz powróci do normalnego trybu.

PODGLĄD ZAPAMIĘTANEJ TEMPERATURY MINIMALNEJ

Nacisn) + i przytrzyma+ klawisz (n). Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Lo" a następnie zapami tana minimalna temperatura zmierzona sondą P1P. Ponowne naciśnięcie klawisza (n) lub odczekanie 5s powoduje powrót do normalnej pracy sterownika.

PODGLĄD ZAPAMIĘTANEJ TEMPERATURY MAKSYMALNEJ

Nacisnij i przytrzymaj klawisz (o). Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Hi" a następnie zapamiętana maksymalna temperatura zmierzona sondą P1P. Ponowne naciśnięcie klawisza (o) lub odczekanie 5 sekund powoduje powrót do normalnej pracy sterownika.

KASOWANIE ZAPAMIĘTANYCH TEMPERATUR

Nacisnij i przytrzymaj klawisz SET przez ok. 3sekund, w czasie wyświetlania temperatury max. lub min aż pojawi się komunikat „rSt”. Potwierdź klawiszem SET kasowanie, komunikat “rSt” zacznie migać a następnie sterownik powróci do normalnej pracy.

PODGLĄD PUNKTU PRACY

Nacisnij klawisz SET, na wyświetlaczu pojawi się temperatura punktu pracy. Aby powrócić do normalnej pracy należy nacisnąć klawisz SET ponownie, lub odczekać ok. 5 sek. aż na wyświetlaczu pojawi się temperatura w komorze.

ZMIANA PUNKTU PRACY

Nacisnij i przytrzymaj klawisz SET przez ok. 2 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona wartość a dioda LED oznaczona symbolem płatka śniegu zacznie migotać. Klawiszami (n) i (o) należy ustawić nową wartość temperatury. Ponowne naciśnięcie klawisza SET lub odczekanie 10 sekund powoduje zapamiętanie nowo ustawionej wartości i powrót sterownika do normalnej pracy.

RĘCZNY START ODSZRANIANIA (modele z automatycznym doszranianiem)

Naciśnięcie i przytrzymanie klawisza DEF przez ok. 2 sekundy powoduje włączenie trybu odszraniania (o ile temperatura parownika na to pozwala).

ZMIANA PARAMETRÓW PRACY

Aby zmienić parametry pracy należy nacisnąć i przytrzymać jednocześnie przez ok. 3 sek. klawisze SET i DOWN aż obie diody LED oznaczone płatkami śniegu i zaczną migać. Należy wybrać żądany parametr i nacisnąć klawisz SET aby wyświetlić wartość tego parametru. (tylko dioda LED miga). Klawiszami UP i DOWN należy ustawić żądaną wartość parametru. Naciśnięcie klawisza SET powoduje zapamiętanie nowej wartości i wyświetlenie następnego parametru. Jednoczesne naciśnięcie klawiszy SET + UP o lub odczekanie 15 sekund powoduje wyjście z trybu programowania. UWAGA: Naciśnięcie klawiszy SET + UP nie powoduje zapamiętania nowej wartości parametru.

Rozmrażanie

Urządzenia UR rozmrażają się automatycznie.

Urządzenia UF muszą być rozmrażane manualnie. Zalecamy rozmrażanie co 3 miesiące lub częściej, jeśli warstwa lodu jest grubsza niż 5 mm.

Nigdy nie używaj metalowych lub ostrych przedmiotów do zeskrobywania lodu - może to uszkodzić powierzchnię urządzenia i zakłócić jego działanie.

dla modeli UR

IdF Czas pomiędzy cyklami odszraniania: (0÷120h).

MdF (Max) długość cyklu odszraniania : (0÷255min)

Gdy P2P = n, (odszranianie czasowe) określa czas trwania cyklu odszraniania,

gdy P2P = y (odszranianie kończone temperaturą) określa maksymalny czas trwania cyklu odszraniania.

dla modeli UF

1. Wyłącz urządzenie, odłącz dopływ prądu elektrycznego
2. Opróżnij komorę mrożenia
3. Otwórz drzwi i pozostaw je w pozycji otwartej
4. Na dnie komory umieść miskę, do której spływać będzie woda z rozmrożonego lodu
5. Czas rozmrażania zależny jest od stanu zalodzenia oraz panujących warunków otoczenia. Proces zakończy się, gdy komora będzie wolna od szronu.
6. Umyj komorę używając wilgotnej szmatki z neutralnym środkiem czyszczącym i osusz za pomocą papierowego ręcznika.
7. Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.

Ustawienia fabryczne

LED	Nazwa parametru	Zakres °C	
Set	Punkt pracy	LS ÷ US -5	
Hy	Histereza	0,1 ÷ 25.5°C 2	
LS	Dolna granica pracy	-50°C ÷ SET -50	
US	Górna granica pracy	SET ÷ 150°C 150	
Ot	Kalibracja sondy komorowej	-12 ÷ 12°C 0	
OdS	Opóźnienie pracy wyjść po włączeniu zasilania	0 ÷ 255 min 0	
AC	Opóźnienie startu sprężarki	0 ÷ 50 min 1	
CCT	Czas pracy ciągłej	0.0 ÷ 24.0h 0.0	
COOn	Czas włączenia sprężarki przy uszkodzeniu sondy komorowej	0 ÷ 255 min 15	
COF	Czas wyłączenia sprężarki przy uszkodzeniu sondy komorowej	0 ÷ 255 min 30	
CH	Tryb pracy (grzanie/chłodz.)	CL, HL CL	
CF	Jednostka pomiaru temperatury	°C ÷ °F °C	
CF	Jednostka pomiaru temperatury	°C ÷ °F	°C
rES	Rozdzielczość in = 1°C, dE=0,1°C	in /dE	dE
IdF	Czas pomiędzy cyklami odszran.	1 ÷ 120 h	6
MdF	Maksymalny czas odszraniania	0 ÷ 255 min	30
dFd	LED w czasie odszraniania	rt, it, SEt, DEF	it
dAd	Opóźnienie wświetlania po odszr.	0 ÷ 255 min	30
ALc	Temperatury alarmowe rE=wzgl. SET, Ab=bezwzgl.rE / Ab	Ab	
ALU	Alarm temperatury maksymalnej	Set÷150.0°C	150
ALL	Alarm temperatury minimalnej	-50.0°C÷Set	-50
ALd	Opóźnienie włączenia alarmu	0 ÷ 255 min	15
dAO	Opóźnienie włączenia alarmu po włączeniu zasilania	0 ÷ 23h e 50' 1.30	
i1P	Polaryzacja wej. cyfrowego	oP, CL	CL
i1F	Konfiguracja wej. cyfrowego	EAL, bAL, dEF,AUS	EAL
dId	Opóźnienie alarmu wejścia cyfrowego	0 ÷ 255 min	5
PbC	Rodzaj sond pomiarowych	Ptc / ntc	Ptc/ntc

12. Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć dopływ prądu elektrycznego.

Urządzenia nie należy czyścić:

- wodą pod ciśnieniem.
- szczotkami metalowymi
- środkami agresywnymi, żrącymi i powodującymi korozję
- środkami zawierającymi drobiny cierne
- chlorem

Należy czyścić regularnie. Codzienne mycie urządzenia przedłuża jego trwałość i funkcjonalność. Nierdzewne części można obmyć wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń i wytrzeć do sucha.

Przerwa w eksploatacji

Gdy urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je dokładnie umyć i nałożyć warstwę ochronną stosując odpowiedni środek oraz odłączyć dopływ prądu elektrycznego.

Postępowanie w przypadku awarii:

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą. Przygotuj model i numer seryjny (tabliczna znamionowa na boku urządzenia).

Czyszczenie skraplacza i kompresora

Za pomocą sprężonego powietrza i gęstej szczotki wyczyść skraplacz i kompresor. Nie czyść kompresora wodą pod ciśnieniem.

Urządzenie to służy do użytku profesjonalnego, dlatego powinno być serwisowane przez wykwalifikowanych specjalistów.

Zalecane jest podpisanie umowy z serwisem. Prawidłowa opieka techniczna nad urządzeniami może być zapewniona przez uprawnionych serwisantów, którzy zapewniają zachowanie obowiązujących norm i przepisów. Optymalna częstotliwość przeglądów technicznych to 1x na 6 miesięcy, a przy wyjątkowym obciążeniu urządzenia 1x na 3 miesiące. Dzięki takim przeglądom można uniknąć poważniejszych uszkodzeń, a przez to obniżyć koszt eksploatacji urządzenia.

13. Serwis

Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo, uniknąć ewentualnej nadwyżki zużycia energii oraz niespodziewanych awarii, które dezorganizują pracę i powodują straty finansowe – dokonuj regularnych kontroli serwisowych!

Urządzenie to służy do użytku profesjonalnego, dlatego powinno być serwisowane przez wykwalifikowanych specjalistów.

Zalecane jest podpisanie umowy z serwisem. Prawidłowa opieka techniczna nad urządzeniami może być zapewniona przez uprawnionych serwisantów, którzy dopilnują zachowania obowiązujących norm i przepisów. Optymalna częstotliwość przeglądów technicznych to 1x na 6 miesięcy, a przy wyjątkowym obciążeniu urządzenia 1x na 3 miesiące. Dzięki takim przeglądom można uniknąć poważniejszych uszkodzeń, a przez to obniżyć koszt eksploatacji urządzenia.

Przeglądy okresowe zapobiegają ponoszeniu niepotrzebnych kosztów związanych z eksploatacją oraz gwarantują sprawne i długie działanie.

14. Kody błędów

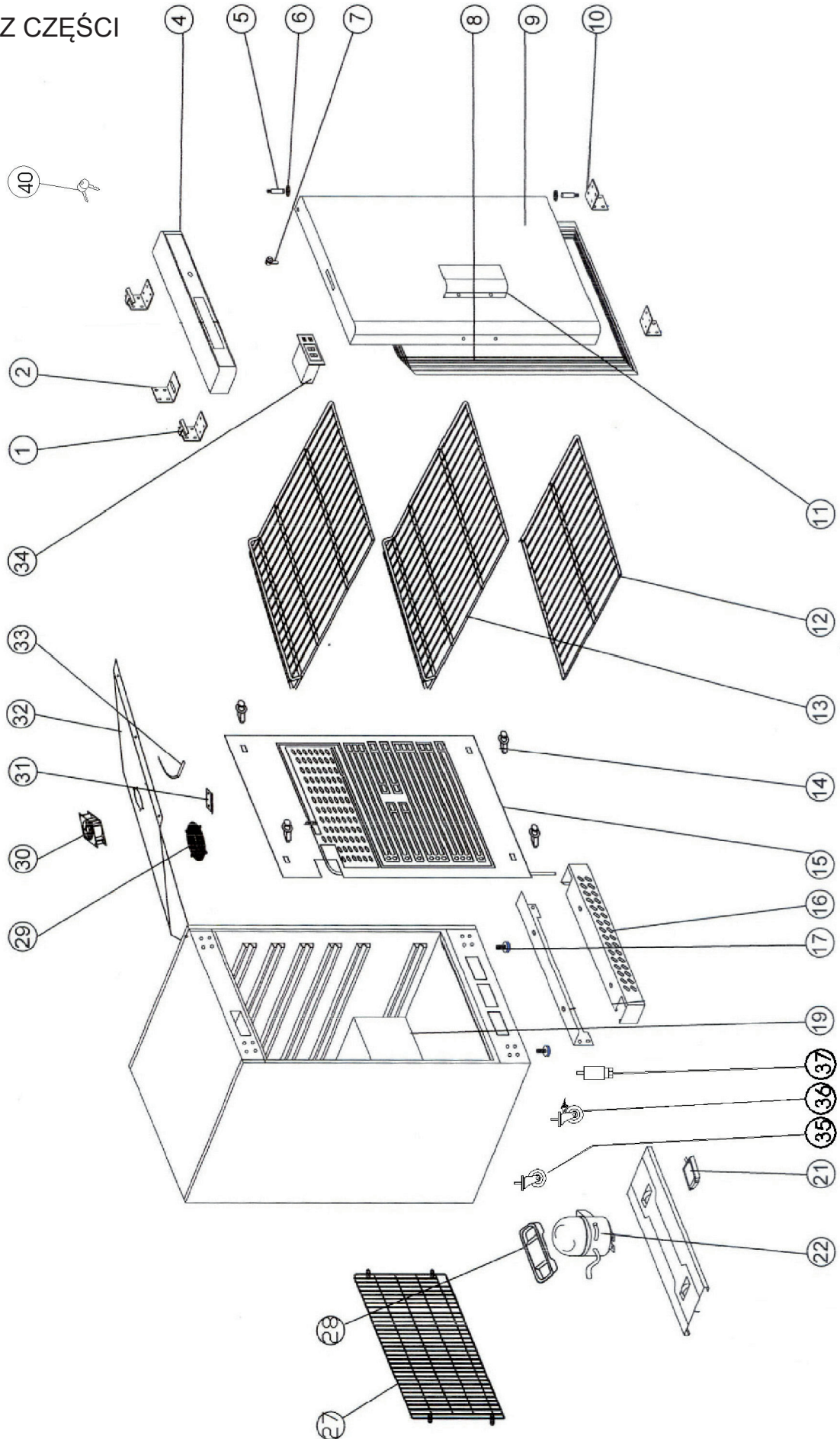
P1 - komunikat miga na wyświetlaczu w przypadku, gdy nastąpi awaria czujnika. Urządzenie będzie próbowało utrzymać ustawioną temperaturę, której czujnik nie będzie wykrywał.

P2 - miga na wyświetlaczu w przypadku awarii czujnika parownika. Nie wpływa to na działanie urządzenia, niemniej czujnik należy jak najszybciej wymienić.

EE - uszkodzenie pamięci. Skontaktuj się z serwisem.

15. Rysunki i schematy

WYKAZ CZĘŚCI



16. Gwarancja

Gwarancja nie obejmuje:

- żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części z tworzywa i szklane itp.)
- urządzenia jeśli podłączone było niezgodnie z instrukcją lub przez osoby nie posiadające odpowiednich uprawnień
- uszkodzeń spowodowanych warunkami atmosferycznymi (np. deszcz, śnieg, promienie słoneczne, wysoka wilgotność lub zapylenie, bardzo wysokie i bardzo niskie temperatury, wyładowania atmosferyczne)
- uszkodzeń spowodowanych przez osoby trzecie i uszkodzeń mechanicznych
- uszkodzeń spowodowanych nieodpowiednią eksploatacją i konserwacją
- uszkodzeń wynikłych z ingerencji w urządzenie przez osoby nieupoważnione

Wykaz części i materiałów eksploatacyjnych jest dostępny u producenta.



Warunkiem koniecznym do udzielenia gwarancji jest prawidłowo wypełniona karta gwarancyjna. Dokument ten dostarcza i wypełnia firma montująca i serwisująca urządzenie.

KARTA GWARANCYJNA		
Producent: RM GASTRO s.r.o. Veseli nad Lužnicí	Typ produktu:	Numer seryjny:
Sprzedający		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Pieczętka i data instalacji:
Kupujący		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:	Pieczętka: <small>Podkreślenie, że odbiór został gwarantowany pod kwalifikacją urządzenia</small>	
Adres:		
Serwis		
Firma serwisująca:	Naprawa gwarancyjna 1.	Naprawa gwarancyjna 2.
Przebieg techniczny 1.	Naprawa gwarancyjna 3.	Naprawa gwarancyjna 4.
Przebieg techniczny 2.	Naprawa gwarancyjna 5.	Naprawa gwarancyjna 6.
Przebieg techniczny 3.		

wzór karty gwarancyjnej

RM GASTRO s.r.o. jako producent udziela gwarancji, która jest realizowana przez diler (firmę sprzedającą urządzenie). Wsz przypadku, gdy diler nie jest w stanie dokonać naprawy lub wymiany gwarancyjnej prosimy o bezpośredni kontakt z importerem:

RM GASTRO Polska Sp. z o. o.
ul. Skoczowska 94
43-450 Ustroń
(33) 854 73 26
info@rmgastro.pl
www.rmgastro.pl

Firma serwisująca:
.....
.....
.....
.....
.....