stalgast
Die Gastronomie-Experten

BEDIENUNGSANLEITUNG

v1.0-11.12.2009

KÜHL-/TIEFKÜHLKOMBINATION

Modell: 840602/KT2505600

Stalgast GmbH, Kurfürstendamm 226, 10719 Berlin
Sitz: Berlin, Amtsgericht Charlottenburg HRB 164319 B, Geschäftsführender Gesellschafter: Maciej Kotecki
www.stalgast.de, E-Mail: info@stalgast.de

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE 3

2. AUFBAU 4

2.1. Verwendung des Geräts 4

2.2. Beschreibung des Geräts 4

2.3. Temperaturregler REK 4

3. TECHNISCHE DATEN 5

4. MONTAGE 5

4.1. Transport und Lagerung 5

4.2. Anschluss an Versorgungsquellen 5

5. BEDIENUNG 5

5.1. Tastenfunktionen 6

5.2. Displayfunktionen 6

5.3. Die LED-Anzeigen 6

5.4. Ausblenden der eingestellten Kammertemperatur 6

5.5. Ausblenden des Verdampfertemperaturwertes 6

5.6. Änderung des eingestellten Kammertemperaturwertes 6

6. ZUSÄTZLICHE ANGABEN 7

6.1. Aufbewahrung von Lebensmitteln 7

6.2. Schallpegel und Vibrationen 8

6.3. Zubehör 9

7. REINIGUNG UND WARTUNG 9

7.1. Reinigung 9

7.2. Kondenswasser 9

7.3. Regelmäßige Reinigung der Gerätekammer und des Verflüssigers 9

7.4. Ausschalten des Kühlschrankes für einen längeren Zeitraum: 9

8. PROBLEME, URSACHEN, LÖSUNGEN 9

9. FEHLERMELDUNGEN, URSACHEN 10

10. EINGRIFFE, DIE AUSSCHLIESSLICH VOM QUALIFIZIERTEN FACHPERSONAL DURCHZUFÜHREN SIND 10

11. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN 11

12. GARANTIE 11

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes.

Der Kühl- und Tiefkühlschrank wurde unter Einsatz neuster Technologien entworfen und erfüllt höchste Anforderungen unserer Kunden. Bevor die Geräte unsere Fabrik verlassen, werden sie Serientesten unterzogen, so dass eine Lieferung von einwandfreiem Gerät garantiert wird. Zur Sicherstellung des einwandfreien und störungsfreien Betriebs des Geräts sind die Anweisungen dieser Bedienungsanleitung zu beachten.

Vor der ersten Inbetriebnahme machen Sie sich bitte mit diese Bedienungsanleitung vetraut.
Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten.

Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

VORSICHT: Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern.

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Fehlbedienung oder unsachgemäßer Gebrauch können starke Beschädigungen am Gerät oder Menschenverletzung zur Folge haben.
- Das Gerät kann nur zu dem Zwecke genutzt werden, zu dem es entwickelt wurde.
- Bei der Nutzung schützen Sie das Gerät und den Stecker des Stromversorgungskabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Fällt das Gerät aus Versehen ins Wasser, sollten Sie den Stecker umgehend aus der Steckdose ziehen.

Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann Lebensgefahr bestehen.

- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden oder für andere Ereignisse, die auf:

  - Nichtbeachtung von Anweisungen, die in der vorliegenden Bedienungsanleitung verfasst wurden,
  - eine nicht sachgemäße Verwendung des Geräts,
  - Bedienung des Geräts durch unbefugte Personen,
  - Nichteinhaltung von den am Betriebsort geltenden Rechtsvorschriften,
  - Durchführung von Reparatur- bzw. Modifizierungsarbeiten am Gerät ohne direkte Zustimmung des Herstellers,
  - Durchführung von Reparatur- bzw. Modifizierungsarbeiten am Gerät durch einen vom Gerätehersteller nicht autorisierten Servicedienst,
  - Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen und Zubehör zurückzuführen sind.

- Öffnen Sie nie selbst das Gehäuse des Geräts.
- Stecken Sie keine Gegenstände in Öffnungen im Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Stecker des Stromversorgungskabels nie mit nassen Händen an.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Sind der Stecker oder das Kabel beschädigt, beauftragen Sie eine Fachservicestelle mit der Reparatur.
- Fällt das Gerät hin oder wird es auf eine andere Weise beschädigt, soll es vor weiterem Gebrauch immer geprüft werden und evtl. in einer Fachservicestelle repariert werden.
- Reparieren Sie nie das Gerät selbst – es besteht Lebensgefahr.
- Schützen Sie das Stromversorgungskabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es weit von offenem Feuer fern. Wollen Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen, dann halten Sie immer den Stecker in der Hand, ziehen Sie nie an dem Kabel.
- Sichern Sie das Kabel (oder das Verlängerungskabel) auf solche Weise, so dass es nicht aus Versehen aus der Steckdose gezogen werden kann, oder dass niemand darüber stolpert.
- Kontrollieren Sie den Betrieb der Geräts während seiner Nutzung.
- Vermeiden Sie die Nutzung des Geräts durch Minderjährige, Personen mit verminderten physischen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten, sowie unerfahrene Personen oder Personen ohne Kenntnis. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit zuständigen Person bedienen.
- Wird das Gerät zeiteilig nicht benutzt oder gereinigt, schalten Sie es von der Betriebsspannung ab.
- Vorsicht! Wird der Stecker des Stromversorgungskabels zum Stecker angeschaltet, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nie das Gerät mithilfe des Stromversorgungskabels.
- Im Brandfall ist das Gerät von der Stromversorgungsquelle abzuschalten. Es sollten Feuerlöscher mit dem entsprechenden Löschpulver benutzt werden.

2. AUFBAU

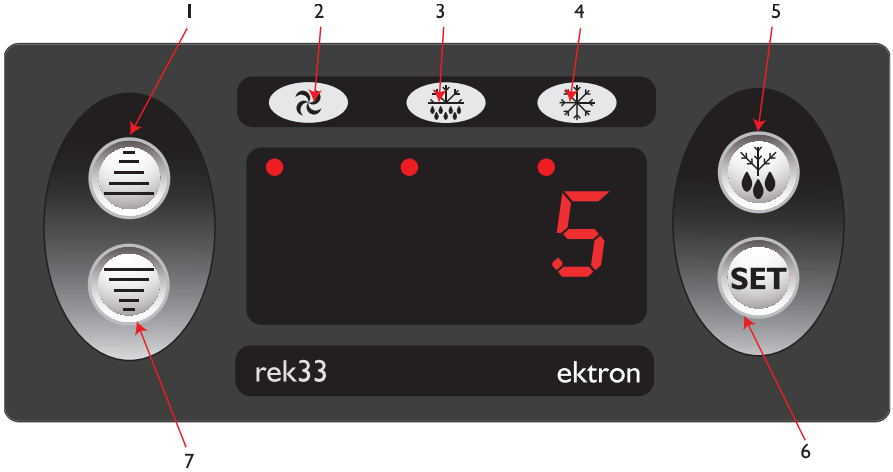
2.1. Verwendung des Geräts

Benutzen Sie das Gerät nicht zur Aufbewahrung von Medikamenten und medizinischen Mitteln. Das Gerät entspricht der Klasse 4 laut ISO 1992. Das Gerät sollte bei einer Umgebungstemperatur von +10°C/+30°C und bei einer Luftfeuchtigkeit von 30°/50% betrieben werden. Der Kühl- und Tiefkühlschrank 840602 verfügt über zwei separat gesteuerte Kammern: eine Kühlkammer und eine Tiefkühlkammer.
Die Kühlkammer (oben, +2°C/+8°C) dient zur kurzfristigen Aufbewahrung von frischen Lebensmitteln, Milchprodukten, Käse, Wurstwaren, usw.
Die Tiefkühlkammer (unten, -10°C/-20°C) dient zur langfristigen Aufbewahrung von gefrorenen Lebensmitteln.

2.2. Beschreibung des Geräts

- elektrischer Thermostat
- Display
- automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers
- Staubfilter
- Wandstärke 60mm
- 4 pulverbeschichtete Einlegeböden
- selbstschließende Türen
- Außengehäuse und Kühlkammer aus rostfreiem und säurebeständigem Edelstahl
- 2 Aggregate: Kühlaggregat und Tiefkühlaggregat
- Dual-Zone-Steuerung
- 2 separate Kammern: Kühlkammer und Tiefkühlkammer.

2.3. Temperaturregler REK



1.Auf"-Taste

2.DP3 (Modell REK33) – Ventilator des Verdampfers

3.DP2 – Befreiung von Raureif

4.DP1 – Betrieb des Kompressors

5.Manuelles Abtauen

6.Einstellungen (SET). Einstieg in die Serviceeinstellungen und die Kammer-temperatureinstellungen; Bestätigung der eingetragenen Veränderungen

7.„Ab"-Taste

Das vordere Paneel verfügt über vier Tasten:

- „Auf"-Taste

- „Ab"-Taste

- „Manuelles Abtauen"-Taste

- „Einstellungen"-Taste

3. TECHNISCHE DATEN

Modell	Breite (mm)	Tiefe (mm)	Höhe (mm)	V (Liter)	Temperatur (°C)		Leistung (kW)	Spannung (V)
KT2505600	680	800	2010	300/300	-2/+8	-10/-20	0,9	230

4. MONTAGE

4.1. Transport und Lagerung

Das Gerät wurde mit einer Schutzfolie abgesichert, in eine Kartonbox verpackt und auf eine Holzpalette gestellt.

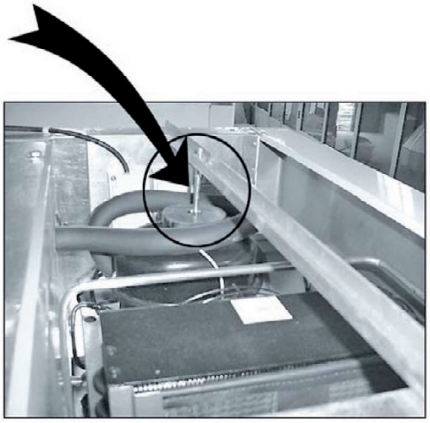
- Ein verpacktes Gerät ist ausschließlich in einem abgedeckten Lagerort aufzubewahren. Der zulässige Umgebungstemperaturwert beträgt zwischen -25°C und +55°C, dagegen der Feuchtigkeitswert sollte im Bereich zwischen 30% und 95% liegen.
- Es dürfen nicht mehr als 2 Geräte aufeinander gestapelt werden.
- Die Angaben am Typenschild des Geräts sind unbedingt zu beachten. Sollte das Typenschild beschädigt, bzw. verloren sein, ist es umgehend zu ersetzen. Die Schutzabschirmungen sind unter keinen Umständen abzuschrauben und zu entfernen.
- Es ist sicherzustellen, dass am Aufstellungsort genügend Platz ist, der eine entsprechende Ventilation und ungehinderte Bedienung des Geräts gewährleistet. Nach dem Auspacken des Geräts ist die Schutzfolie und andere Sicherheitselemente, die das Gerät während des Transports abgesichert haben, vorsichtig zu entfernen.
- Das Gerät ist auf eine ebene Oberfläche zu platzieren und mittels der regulierbaren Gerätefüße auszurichten.
- Ist fürs Heben des Geräts die Verwendung eines Staplers unerlässlich, ist dieser am Außenrahmens anzubringen.
- Nach Transportabschluss sind mindestens 2 Stunden abzuwarten, bevor das Gerät angeschlossen und in Betrieb genommen werden kann.
- Die Gerätetür kann zur Absicherung mit Hilfe des Türschlüssels abgeschlossen werden.
- Es ist strengst untersagt, das Gerät in Nähe von leicht entzündbaren Produkten, außerhalb von Räumen, bzw. am Stellen, wo es Sonnenstrahlen direkt ausgesetzt wird, aufzustellen.

4.2. Anschluss an Versorgungsquellen

Vor dem Anschluss des Geräts an die Versorgungsquelle sollten Sie überprüfen, ob die Spannungs- und Frequenzwerte mit den Spannungs- und Frequenzwerten auf dem Installationsplatz übereinstimmen. Das Gerät muss mit einem Fehlerstromschutzschalter und einer Erdung ausgestattet sein. Wurde das Stromversorgungskabel beschädigt, ist es umgehend zu wechseln. Beauftragen Sie eine Fachservicestelle mit allen Reparaturen.

5. BEDIENUNG

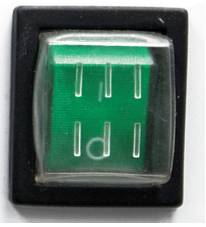
Achtung: Vor der ersten Inbetriebnahme ist die am Kompressor angebrachte Sicherheitsschraube zu entfernen!



Die Inbetriebnahme erfolgt mittels eines ON/OFF-Schalters.

Temperaturregler REK

ON/OFF-Schalter



5.1. Tastenfunktionen

- Während der Einstellung der Kammertemperatur oder der Konfigurationsparameter, verursacht die Betätigung dieser Taste eine Erhöhung des auf dem Display ausgeblendeten Wertes.

Während des normalen Betriebsprozesses, verursacht die Betätigung dieser Taste die Ausblendung der Verdampfertemperatur

- Während der Einstellung der Kammertemperatur oder der Konfigurationsparameter verursacht die Betätigung dieser Taste eine Verringerung des auf dem Display ausgeblendeten Wertes.

SET - Während des normalen Betriebsprozesses, verursacht die Betätigung dieser Taste die Ausblendung der eingestellten Kammertemperatur.

Nach Einstellung der Kammertemperatur bestätigt die Betätigung dieser Taste den eingestellten Wert.

- ein 3 Sekunden langes Halten dieser Taste während des normalen Betriebsmodus leitet das manuelle Abtauen ein.

+ - Das gleichzeitige Halten beider Tasten (5 Sekunden lang) sperrt, bzw. entsperrt den Zugang zum Konfigurationsparameterverzeichnis. POF – sperren, POn – entsperren.

5.2. Displayfunktionen

Abgesehen vom Ausblenden der Temperatur, die während des normalen Betriebsprozesses vermessen wird, zeigt das Display auch den eingestellten Kammertemperaturwert, den Konfigurationsparameterwert und die Fehlercodes an.

5.3. Die LED-Anzeigen

- DP1 blinkt: deutet darauf hin, dass der Benutzer gewählte Parameter konfiguriert, bzw. den Kammertemperaturwert einstellt;
- DP1 leuchtet: der Kompressorausgang ist aktiv;
- DP2 leuchtet: der Abtauausgang ist aktiv;
- DP3 leuchtet: der Ventilatorausgang ist aktiv (Treiber REK 33);

5.4. Ausblenden der eingestellten Kammertemperatur

Um die eingestellte Kammertemperatur auszublenden, ist die SET-Taste (Einstellen) gedrückt zu halten. Der Kammertemperaturwert wird für 10 Sekunden ausgeblendet.

5.5. Ausblenden des Verdampfertemperaturwertes

Durch Betätigung der Taste wird die Verdampfertemperatur, die von der Abtausonde vermessen wird, ausgeblendet. Wird diese Taste losgelassen, erscheint auf dem Display die aktuelle Lufttemperatur

5.6. Änderung des eingestellten Kammertemperaturwertes

Die SET-Taste (Einstellen) drücken (auf dem Display erscheint die vorherige Einstellung; DP1 fängt an zu blinken).

Den ausgeblendeten Wert mittels der Tasten und entsprechend einstellen (dieser Vorgang ist innerhalb von 10 Sekunden nach Loslassen der SET-Taste SET durchzuführen. Andernfalls wird das Gerät in den normalen Betriebsmodus übergehen und auf dem Display erscheint der aktuelle Lufttemperaturwert).

Der neu eingestellte Wert ist mit der SET-Taste SET zu bestätigen. Diese Taste ist innerhalb von 10 Sekunden nach Abschluss des vorherigen Eingriffs zu drücken. Andernfalls wird das Gerät in den normalen Betriebsmodus übergehen und auf dem Display erscheint der aktuelle Lufttemperaturwert, die vorgenommene Modifizierung des Parameters wird nicht übernommen. Wenn der ausgeblendete Temperaturwert 2 Sekunden lang blinkt, deutet es darauf hin, dass die neuen Daten übernommen und gespeichert wurden.

6. ZUSÄTZLICHE ANGABEN

6.1. Aufbewahrung von Lebensmitteln

Um den einwandfreien Betrieb des Geräts sicherzustellen, sollten Sie folgende Anweisungen beachten:

- Legen Sie die Gerichte nur dann in das Gerät hinein, wenn es die gewünschte Temperatur erreichen.
- Legen Sie keine unbedeckten und heißen Gerichte und Flüssigkeiten in das Gerät hinein.
- Verhindern Sie die Luftzirkulation im Gerät nicht, indem Sie keine unnötigen Produkte aufbewahren.
- Vermeiden Sie häufiges und langes Öffnen der Türen und Schubladen.
- Haben Sie vor Kurzem die Tür geschlossen, warten Sie einen Moment, bevor Sie sie wieder öffnen.
- Das Gerät darf nur bis zur Markierung an der hinteren Innenwand beladen werden.

AUFBEWAHRUNG VON LEBENSMITTELN				
Produkt	**Temperatur °C**		**Relative Feuchtigkeit**	**Dauerzeit**
FLEISCH				
Lammfleisch	0	+1	85-95	1-2 Wochen
Schweinefleisch	0	+1	85-90	1-2 Wochen
Rindfleisch	-1	+1	88-92	1-6 Wochen
Geflügel	0	-	85-90	1 Woche
Wurstwaren	-1	+2	80	1-6 Monate
Kalbfleisch	-1	0	90	1-3 Wochen
OBST				
Aprikosen	-0,5	0	89-90	1-2 Wochen
Ananas	+7	-	85-90	2-4 Wochen
Orangen	0	+1	85-90	1-2 Monate
Avocados	+7	+13	85-90	1-2 Monate
Bananen	+14	+16	90	1-2 Wochen
Kirschen	-1	0	85-90	1-4 Wochen
Getrocknete Datteln	-2	0	70	1 Woche
Frische Datteln	-2	0	85-90	9-12 Wochen
Zitronen	+9	+10	85-90	6-8 Wochen
Mangos	+10	-	85-90	2-3 Wochen
Äpfel	-1	+3	85-90	2-5 Monate
Melonen	+4	+10	85-90	1-4 Wochen
Birnen	-1	0	85-90	1-6 Monate
Grapefruits	0	+10	85-90	4-6 Wochen
Pflaumen	0	-	85-90	3-4 Wochen
Weintrauben	-1	0	85-90	3-4 Wochen
GEMÜSE				
Spargel	0	-	90-95	2-3 Wochen
Artischocken	0	-	90-95	1-3 Wochen
Karotten	0	-	90	1-2 Wochen
Blumenkohl	0	-	85-90	2-3 Wochen
Gurken	+7	+10	90-95	2-3 Wochen
Zwiebeln	-3	0	70-75	6 Monate
Frische Bohnen	+4	+7	85-90	8-10 Tage
Getrocknete Bohnen	+2	+5	70	60 Monate
Pilze	0	+1	85-90	3-5 Tage
Zichorien	0	-	90-95	1-3 Wochen
Auberginen	+7	+10	85-90	10 Tage
Oliven	+7	+10	85-90	4-6 Monate
Kartoffeln	+4,5	+10	85-90	4-8 Monate
Erbsen	-0,5	0	85-90	1-2 Wochen
Getrocknete Erbsen	+2	-5	70	6 Monate

AUFBEWAHRUNG VON LEBENSMITTELN				
Produkt	**Temperatur °C**		**Relative Feuchtigkeit**	**Dauerzeit**
Tomaten	+7	+10	90	2-7 Tage
Speisrübe	0		90-95	4-5 Monate
Sellerien	-0,5	0	90-95	1-4 Monate
Spinat	-0,5	0	90-95	2-6 Wochen
ANDERE LEBENSMITTEL				
Bier	+1,5	+4,5	-	1-3 Monate
Butter	0	+4,5	80-95	1-2 Monate
Süßwaren	-18	+10	40-65	-
Geschnittene Blumen	-0,5	+5	80-85	1 Woche
Käse	-1	7	65-70	-
Milch	+0,15	-	-	1 Woche
Honig	+7	+10	60-70	1 Jahr
Getrocknete Nüsse	0	+10	60-70	8-12 Monate
Frische Eier	-	0	85-90	6-7 Monate
FISCHE UND MEERESFRÜCHTE				
Dicke Fische	-1,5	0	90	1 Woche
Dünne Fische	0	+1,7	90-95	5-15 Tage
Dorsch	0	+1,7	90-95	5-15 Tage
Austern	0	+2	85-90	1-5 Tage

AUFBEWAHRUNG VON LEBENSMITTELN (TIEFKÜHLSCHRANK)			
Produkt	**Temperatur °C**	**Relative Feuchtig-keit**	**Dauerzeit**
FLEISCH			
Lammfleisch	-18	90	6–8 Monate
Schweinefleisch	-18	90-95	6–8 Monate
Rindfleisch	-17	88-92	6–9 Monate
Geflügel	-18	90-95	6–8 Monate
OBST			
Kirschen	-18	90-95	1 Jahr
Pflaumen	-18	90-95	1 Jahr
GEMÜSE			
Spargel	-18	90-95	6-12 Monate
Artischocken	-18	90-95	8-12 Monate
Karotten	-18	90	6-12 Monate
Erbsen	-18	90-95	6-12 Monate
Spinat	-18	90-95	6-12 Monate
ANDERE LEBENSMITTEL			
Frische Eier	-18	90-95	8-15 Monate
FISCHE UND MEERESFRÜCHTE			
Dicke Fische	-18	90	2-4 Monate
Austern	-18	90	2-4 Monate

6.2. Schallpegel und Vibrationen

Der Schallpegel des Geräts unterschreitet 70dB. Es ist nicht notwendig, eine zusätzliche Isolation einzusetzen.
Das Gerät erzeugt keine Vibrationen, die negative Einwirkungen auf die Umgebung zur Folge hätten.

6.3. Zubehör

Die für die Gastronomieindustrie vorgesehenen Behälter dürfen an Stelle der Gerätefächer eingesetzt werden. Die Gleitschienen sind an die Abmessungen der GN-Behälter anzupassen. Der Kondenswasserbehälter ist an den Gleitschienen unterhalb des Geräts anzusetzen. Die Türgriffe anschrauben und die Schraubenblenden einsetzen. Die Fächer sind auf den Gleitschienen innerhalb der Kühlungskammer zu platzieren.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

7.1. Reinigung

Vor der ersten Inbetriebnahme ist das Gerät und das Zubehör zu reinigen. Die Wände und das Innere des Geräts sind mit dem Reinigungsmittel mit antibakterieller Wirkung zu waschen. Die Bauteile aus Kunststoff sind mit einem weichen Lappen abzuwischen und zum Abtrocknen stehen gelassen. Es ist strengst untersagt, während der Reinigung Schmirgelmittel zu verwenden. Beim Reinigen benutzen Sie die Schutzhandschuhe.

7.2. Kondenswasser

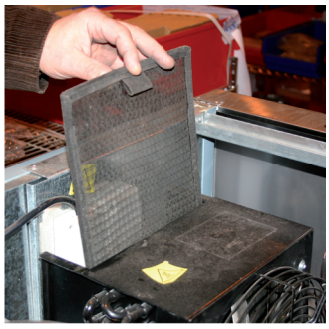
Das abgetropfte Kondenswasser wird in einem Kondenswasserbehälter (Volumen: 4 Liter) aufgesammelt. Dieser Kondenswasserbehälter befindet sich unterhalb des Geräts. Der Kondenswasserbehälter ist täglich zu kontrollieren. Falls notwendig, ist der Kondenswasserbehälter zu entleeren.

7.3. Regelmäßige Reinigung der Gerätekammer und des Verflüssigers

Vor der Aufnahme jeglicher Reinigungsarbeiten ist das Gerät unbedingt von der Stromversorgungsquelle abzuschalten. Das Innere des Geräts ist mindesten einmal pro Woche zu reinigen. Dabei sind die im Punkt „Reinigung“ angegebenen Anweisungen zu beachten.

Um die besten Ergebnisse zu erreichen, ist zusätzlich die Verflüssigerkammer, die sich am oberen Teil des Geräts befindet, zu reinigen. Dabei ist eine Bürste, bzw. ein Staubsauger zu verwenden.

Der Hersteller empfehlt den Verflüssigerfilter alle zwei Wochen zu reinigen. Um diesen Vorgang durchzuführen, ist der Filter zuerst zu entfernen (siehe Bild unten), der Verflüssiger mit einem Pinsel oder Staubsauger zu reinigen und anschließend der saubere Filter an derselben Stelle wieder zu montieren.



7.4. Ausschalten des Kühlschrankes für einen längeren Zeitraum:

- Leeren Sie den Schrank und schalten Sie ihn von der Spannungsquelle ab.
- Schalten Sie das Gerät von der Stromversorgungsquelle ab.
- Reinigen Sie den Schrank gründlich
- Lüften Sie die Kammer

8. PROBLEME, URSACHEN, LÖSUNGEN

Kleine Störungen am Gerät sind auf den unstabilen Elektronetz oder kleinen Mängel zurückzuführen, die häufig ohne Eingreifen eines tech¬nischen Kundendienstes beseitigt werden können. Wir empfehlen vor dem Heranziehen eines Fachmannes folgendes zu kontrollieren:

1. Wenn das Gerät nicht funktioniert, kontrollieren Sie, ob:

- der Netzstecker korrekt in der Steckdose steckt,
- das Stromkabel nicht beschädigt ist.

2. Wenn die gewünschte Temperatur nicht erreicht wird, kontrollieren Sie, ob:

- der Hauptschalter eingeschaltet ist,
- die Systemsteuerung richtig funktioniert (s. „Alarme“),
- die Innenwände mit Reif bedeckt sind (Modelle mit stiller Kühlung),
- der Verdampfer mit Staub bedeckt ist,
- das Gerät in der Nähe von Wärmequellen oder einem schlecht belüfteten Raum steht,
- die eingelagerten Lebensmittel die ordnungsgemäße Schließung der Türen verhindern,
- das Gerät gemäß den Bedingungen in der Bedienungsanleitung betrieben wird (zu viele Produkte im Kühlschrank, die Produkte sind heiß, schlecht angeordnete Produkte, die eine richtige Luftzirkulation im Kühlschrank verhindern).

3. Wenn das Gerät Wasser verliert, kontrollieren Sie, ob:

- das Kondenswasserauffangbecken entleert wurde,
- der Kondenswasserabfluss richtig angeschaltet ist oder nicht verstopft ist,
- das Gerät gerade steht.

4. Wenn das Gerät laut ist, kontrollieren Sie, ob:

- das Gerät am Rahmen keine losen Schrauben und Muttern hat,
- das Gerät waagrecht steht.

Wenn trotz dieser Kontrollen das Gerät weiterhin Störungen aufweist, wenden Sie sich bitte an den Kunden¬dienst. Dabei sollten Sie die Modellbezeichnung und die Seriennummer (S. Typenschild) und Alarmsymbol angeben (falls solche auf dem Display angezeigt werden).

9. FEHLERMELDUNGEN, URSACHEN

Sollten beide Fehlermeldungen (Störung beider Sonden) gleichzeitig auftreten, wird auf dem Display die Meldung PF1 (blinkend) ausgeblendet. Wird der Pfeil „Auf gedrückt“, erscheint die Meldung PF2 (blinkend) auf dem Display. Die über Störungen der Sonden informierenden Meldungen haben Vorrang vor allen anderen Fehlermeldungen. Bei der REK30-Kontrollerserie verschwinden die ausgeblendeten Fehlermeldungen automatisch, sobald ihre ursprüngliche Ursache eliminiert wurde; dies Betrifft nicht die Meldungen PF1 und PF2, die erst nach einem Neustart der Steuerung gelöscht werden.

a. PF1 abwechselnd mit OFF;

b. PF2 abwechselnd mit CAL oder Dal;

c. Lta oder Hta, LLA oder HLA

Meldung
HtA
LtA
PF1
PF2
HLA
LLA
OFF
CAL
Dal

ACHTUNG! Sollten die oben genannten Fehlermeldungen auf dem Display erschei-nen, ist der Servicedienst unverzüglich zu kontaktieren (mit Angabe des entsprechen-den Fehlermeldungssymbols)

10. EINGRIFFE, DIE AUSSCHLIESSLICH VOM QUALIFIZIERTEN FACHPERSONAL DURCHZUFÜHREN SIND

Vor der Aufnahme von jeglichen Wartungs-, bzw. Reparaturarbeiten ist das Gerät vorerst von der Stromversorgungsquelle abzuschalten.
Verwenden von nur originale Ersatzteilen.
Es sind ausschließlich originale Ersatzteile zu verwenden.

11. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Nach Ablauf der Nutzungsdauer oder beim Kauf von einem neuen Gerät bei Stalgast können Sie uns Ihr altes Gerät zurückgeben.

Schicken Sie uns das Gerät und eine zuständige Firma wird es nach polnischem Gesetz über Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten (Gesetzblatt von 2005, Nr. 180, Pos. 1495) entsorgen.

12. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie.

Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente.