



INDUSTRIE

ШКАФЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

СОДЕРЖАНИЕ

СТР.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	3
ПРЕЗЕНТАЦИЯ	3
СДАЧА В УТИЛЬ	3
ДЕКЛАРАЦИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ О СООТВЕТСТВИИ ЕВРОПЕЙСКИМ НОРМАМ	3
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	4
ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ И ФУНКЦИИ	4
РЕКОМЕНДАЦИИ	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
ЭЛЕКТРОСИСТЕМА	5
ДРУГИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	5
ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ И УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ	6
КОНТРОЛЬ ИЗДЕЛИЯ ПОСЛЕ ДОСТАВКИ	6
ЧИСТКА И РАЗМЕЩЕНИЕ ВНУТРЕННИХ ДЕТАЛЕЙ	6
УСТАНОВКА И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	6
РЕГУЛИРОВКА НОЖЕК ИЗДЕЛИЯ	7
ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ШКАФА	7
НАСТРОЙКА, ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ	7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ SAL 301 - 601 - 166 - 606	7
МОДЕЛИ В ДЕРЕВЯННОЙ ОБРАБОТКЕ СЕРИИ СЕХР	8
НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ SAL 301 - 166 - 606	8
НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ SAL 601	8
НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ SAL 156V	9
РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ	9
УРОВЕНЬ ВЛАЖНОСТИ	10
ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ	10
ЗАМОК	10
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	10
ОСНАЩЕНИЕ ШКАФА И ВМЕСТИМОСТЬ В КИЛОГРАММАХ	10
ВСТРОЕННЫЕ МОДЕЛИ CI 151, 301, 401, 501, 601	11
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	11
ТАБЛИЦА НЕИСПРАВНОСТЕЙ SAL 301 - 601 - 166 - 606	12
ТАБЛИЦА НЕИСПРАВНОСТЕЙ SAL 156V	12
ГАРАНТИЯ	13

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Мы уверены в том, что Вам понравится этот шкаф, который был разработан специально для хранения мясных изделий. Пожалуйста, ознакомьтесь подробно с инструкцией и храните ее в легкодоступном месте.

Соблюдайте все указанные предосторожности для обеспечения правильной работы шкафа.

Производитель снимает с себя ответственность за неисправности, возникшие в результате действий, нарушающих инструкции.

Производитель не принимает жалоб по поводу значений температуры и влажности, измеряемых неподходящими или неисправными приборами, а также по субъективным ощущениям или «на глазок»; контрольные значения – это значения на дисплее шкафа, определяемые с помощью зондов, сертифицированных и откалиброванных производителем. Все упаковочные материалы экологичные и поддаются переработке. Пожалуйста, утилизируйте упаковку изделия в соответствии с текущими нормативами.



СДАЧА В УТИЛЬ

В соответствии со статьей 13 Декрета от 25 июля 2005г., №151 «Применение Директив 2002/95/СЕ, 2002/96/СЕ и 2003/108/СЕ об уменьшении использования опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также утилизации отходов»



Перечеркнутый мусорный бак на продукции или на ее упаковке означает, что по окончании срока службы продукцию необходимо утилизировать отдельно от других отходов. Прием в утиль данной продукции по окончании срока ее хранения обеспечивается производителем. Покупатель, желающий избавиться от товара, должен связаться с производителем и следовать озвученной им процедуре сдачи товара в утиль. Правильная утилизация продукции помогает избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей, а также помогает переработать материалы, использованные для производства продукции. Противозаконная утилизация продукции карается штрафом, предусмотренным действующими нормативами.

ДЕКЛАРАЦИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ О СООТВЕТСТВИИ ЕВРОПЕЙСКИМ НОРМАМ

Производитель настоящим подтверждает, что товар соответствует директивам 2006/42/ЕЕС, 2006/95/ЕЕС, 2004/108/ЕЕС, 2012/19/UE and 2011/65/UE

Со ссылкой на согласованные стандарты:

**EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12 :2006 + A2 :2006 + A13 :2008
+ A14:2010 + A15:2011**

EN 60335-2-89 :2002 + A11 :2004 + A1 :2005 + A2 :2007

EN 62233 :2008

EN 50366 :2003 + A1 :2006

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ И ФУНКЦИИ

Данная продукция предназначена и сертифицирована для коммерческого и промышленного пользования (Директива по машинному оборудованию 2006/42/ЕС) Этот шкаф был разработан с целью воссоздать идеальные естественные условия для хранения мясной продукции, сохраняя вкус и аромат. Шкаф также является идеальным местом для хранения сыров. Для этого IP использует двойной автоматический контур «холод/ тепло», позволяющий поддерживать предопределенную температуру внутри шкафа. Внешняя (*) температура от 0°до + 32°С не влияет на **стабильность внутренней температуры, необходимой для хранения мясных изделий.**

Оптимальная влажность, стабильная температура, стекло с защитой от ультрафиолетовых лучей обеспечивают бесшумную работу изделия без вибраций и с низким энергопотреблением и позволяет сохранить Ваши продукты наилучшим образом.

Для обеспечения максимальной отдачи необходимо поместить винный шкаф в хорошо проветриваемом, не чрезмерно влажном месте вдали от источников тепла и прямых солнечных лучей, а также поддерживать чистоту, вытирая с него пыль и удаляя другие загрязнения.

Любые дефекты и повреждения, возникающие вследствие невыполнения данных требований, не покрываются гарантией, и производитель не берет на себя ответственность за их возникновение.

Также рекомендуется расположить изделие в месте, где уровень освещения является «НОРМАЛЬНЫМ» (200 лк) в соответствии с директивой 2006/42/ЕЕС.

(*) внешняя температура означает температуру окружающей среды в непосредственной близости от изделия.

Две линии шкафов:

SAL 301, SAL 601, SAL 166 и SAL 606

Практичная и функциональная конструкция создана аналогично винному шкафу, ведущим производителем которых IP является уже более двадцати лет. Статическая система охлаждения с одним или двумя компрессорами, система подогрева со скрытым нагревательным элементом и двумя или четырьмя электрическими платами.

SAL 156 V

Высоко инновационная линия и технология, революционная система кондиционирования воздуха “GEOtronic” с эффектом Пельтье, одно устройство, которое обратимо нагревается и охлаждается автоматически.

РЕКОМЕНДАЦИИ

Для хорошего созревания/хранения мяса идеальна температура между 10°С и 14°С с оптимизированным уровнем влажности 80% для созревания и 60/70% для хранения (снижение температуры на несколько градусов автоматически снижает уровень влажности на 10%). Из этого ассортимента исключаются мясные консервы, окорока с косточками, мясная нарезка в упаковке, отварное или жареное мясо.

Для сыров температура хранения составляет 6/7°С в темной и слегка влажной среде.

Рекомендуется размещать внутри 1 ячейки минимум 20 кг продуктов.

Рекомендуется использовать винный уксус для очистки внутренних поверхностей из нержавеющей стали (SAL301 и SAL601) и ламинированной древесины (SAL156).

Периодически, не реже одного раза в год, полностью освобождайте шкаф и протирайте внутренние поверхности стерильным моющим средством, проветривайте шкаф в течение 24 часов перед использованием.

Каждое оборудование было тщательно проверено изготовителем при подходящей температуре для хранения и созревания мяса и сыров.

Датчики температуры тщательно откалиброваны с использованием сертифицированных инструментов. После установки необходимой температуры поток горячего или холодного воздуха регулируется автоматически.

Отдельные настройки компрессора или электрического сопротивления не требуются.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ЭЛЕКТРОСИСТЕМА

Убедитесь в том, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на табличке с серийным номером, которую можно найти либо внутри изделия на правой стенке внизу, либо снаружи на задней части изделия сверху. Колебания напряжения в пределах +/- 6 % дозволены. Очень важно проверять напряжение во время эксплуатации оборудования, т.к. **напряжение, упавшее ниже дозволённого предела колебаний, может нанести серьёзный ущерб**. Ущерб, нанесённый вследствие нарушения правил, описанных в данном параграфе, не покрывается гарантией.

Вставьте регулирующий переходник в монофазную розетку с заземлением. Розетка должна быть легкодоступной, чтобы была возможность отключить изделие от сети в любое время. **Наличие заземления – это не только мера предосторожности, но и требование закона. Производитель отклоняет любую ответственность при несоблюдении данного требования техники безопасности.**

Не вставляйте более одной вилки в розетку (с помощью переходников). Для вилки должно быть оставлено достаточное пространство позади винного шкафа, и она должна находиться на виду. Не распыляйте жидкости или возгораемый газ внутри и снаружи изделия, когда оно включено в розетку.

Не распыляйте жидкости или горючие газы непосредственно внутри или снаружи шкафа, когда вилка вставлена в розетку.

ДРУГИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Данное изделие было разработано и произведено с учетом всех возможных стандартов и норм по безопасности, но все же остается незначительный гипотетический риск при его эксплуатации: Обращайте внимание на выступающие углы, края, область конденсатора и держатель компрессора, об них можно порезаться.

Все движущиеся части изделия включаются и выключаются автоматически. Они защищены от случайных прикосновений и расположены в труднодоступных местах, поэтому перед осуществлением чистки и ремонта рекомендуется отключить изделие от сети.

На время отпуска: оставляйте винный шкаф включенным на время отпуска меньшего, чем 3 недели. Если же изделие не будет использовано в течение нескольких месяцев, освободите его от содержимого и выключите из розетки.

Тщательно вымойте и вытрите внутреннюю часть. Во избежание роста плесени и появления плохого запаха оставьте дверь приоткрытой, при необходимости заблокировав ее чем-нибудь в открытом состоянии.

Если у вашего винного шкафа есть замок, держите ключи от него в недоступном для детей месте, чтобы они случайно не заперли себя внутри шкафа.

По этой же причине не забывайте снять замок или всю дверь целиком перед тем, как сдавать шкаф в утиль.

Температура внешней части задней стенки изделия (которая обычно располагается у стены помещения) может достигать значений выше 50 ° C во время работы шкафа, это является нормой, поэтому перед чисткой и ремонтом изделия рекомендуется выключить шкаф из розетки и подождать несколько минут, пока он остынет. (В соответствии с директивой 2006/42/ЕЕС)

ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ И УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ

КОНТРОЛЬ ИЗДЕЛИЯ ПОСЛЕ ДОСТАВКИ

Рекомендуется распаковать изделие немедленно после доставки для проверки его состояния и выявления повреждений, нанесенных во время транспортировки. Перевозчик должен немедленно быть проинформирован о повреждениях путем занесения письменного уведомления в транспортную документацию.

В противном случае производитель не несет ответственности за повреждения, нанесенные во время транспортировки. Поврежденное изделие ни в коем случае не может быть возвращено производителю без предварительного уведомления и без получения письменного согласия на возвращение.

ЧИСТКА И РАЗМЕЩЕНИЕ ВНУТРЕННИХ ДЕТАЛЕЙ

Перед началом работы вымойте внутреннюю камеру шкафа и внутренние детали нейтральным мылом для удаления характерного запаха нового изделия. Расположите внутренние детали винного шкафа в предназначенных для них местах.

УСТАНОВКА И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

После установки и проверки изделие должно находиться в выключенном состоянии в течение минимум 24 часов.

Подключив к розетке изделие, установите переключатель “Т” в положение 1 (см. описание на стр. 7 и 9). Винный шкаф находится в рабочем состоянии, когда лампочка индикатора активации изделия (13) включена. Винный шкаф находится в рабочем состоянии, когда дисплей (6) включен.

Оставьте пустой винный шкаф работать в течение минимум двух часов, затем заполните его. Если заполнение шкафа длится несколько минут, то выключите шкаф, чтобы внутри не образовался лед.

Во время первого включения шкаф может шуметь, но с течением времени шум уменьшится по мере приработки оборудования.

Если после перебоя в электропитании шкаф не начинает работать сразу же, это вполне нормально. После небольшой паузы, он сам включится снова.

РЕГУЛИРОВКА НОЖЕК ИЗДЕЛИЯ

Расположите винный шкаф на ровной поверхности. **Необходимо хорошо выровнять шкаф, чтобы обеспечить максимальную отдачу и правильное закрытие двери.** Оставьте свободное пространство 5 см между винным шкафом и окружающими поверхностями для уменьшения энергопотребления. Выверните две передние ножки до тех пор, пока они не будут идеально выровнены.



ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ШКАФА

Удалите содержимое из шкафа.

Надежно закрепите все незакрепленные внутренние части (полки) внутри шкафа.

Выкрутите ножки так, чтобы они максимально прилегли к основанию шкафа во избежание повреждений.

Закрепите дверь в закрытом состоянии с помощью изоленты.

Убедитесь, что во время транспортировки шкаф стоит в вертикальном положении.

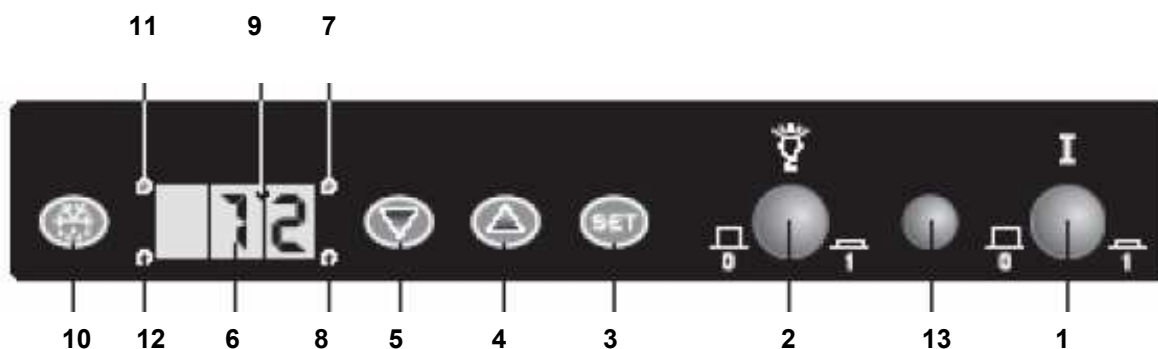
Защитите внешнюю поверхность шкафа простыней или чем-то вроде этого.

Перемещение шкафа предполагает наличие как минимум 2х человек, а также использование специальной тележки на колесах для перемещения по лестнице, где это возможно.

НАСТРОЙКА, ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЭСПЛУАТАЦИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ SAL 301 - 601 -166 - 606

- 1) Включение и работа прибора – кнопка ON/OFF (ВКЛ / ВЫКЛ)
- 2) Индикатор кнопки ON/OFF (ВКЛ / ВЫКЛ)
- 3) "SET" Установка программ
- 4) "UP" Повышение температуры
- 5) "DOWN" Понижение температуры
- 6) Индикатор температуры
- 7) Зеленый светодиод: охлаждение(SAL 601 нижнее отделение)
- 8) Красный светодиод: нагрев (SAL 601 нижнее отделение)
- 9) Световой индикатор датчика работы изделия – Световой индикатор режима ручного размораживания
- 10) Команда размораживания (устанавливается вручную)
- 11) Зеленый светодиод: охлаждение(SAL 601 верхнее отделение)
- 12) Красный светодиод: нагрев (SAL 601 верхнее отделение)
- 13) Индикатор активации изделия



МОДЕЛИ В ДЕРЕВЯННОЙ ОБРАБОТКЕ СЕРИИ СЕХР

В моделях серии "СЕХР" контрольная панель расположена под откидной деревянной крышкой шкафа.



НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ SAL301 - 166 - 606

Как посмотреть и изменить заданный температурный режим (см. Кнопки контрольной панели) При продолжительном нажатии на кнопку 3 (SET), на дисплее появится сообщение SP1 (означает, что вы вошли в режим установки программ).

Нажмите еще раз на кнопку 3 (SET) и появится текущая настройка температуры. Изменить настройку температуры можно нажатием кнопок 4 и 5 (▲ ▼). Нажмите кнопку 3 (SET) еще раз для подтверждения выбранной температуры.

Инструкция

Внутренняя температура отражается на дисплее (6).

Зеленый светодиод (7) загорается, когда работает система охлаждения (этап правильной работы холодильника для хранения мясных изделий).

Красный светодиод (с) загорается, когда работает система нагрева (этап правильной работы холодильника для хранения мясных изделий).

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ SAL 601

Шкаф SAL 601 оборудован 2 компрессорами один для охлаждения верхней камеры и один для охлаждения нижней камеры. Две камеры работают независимо друг от друга.

Настройка температуры в нижней камере

При продолжительном нажатии на кнопку 3 (SET), на дисплее появится сообщение SP1.

Нажмите еще раз на кнопку 3 (SET) и на дисплее появится текущая настройка температуры в нижней камере.

Изменить настройку температуры можно нажатием кнопок 4 и 5 (▲ ▼). Нажмите кнопку 3 (SET) еще раз для подтверждения выбранной температуры.

Настройка температуры в верхней камере

При продолжительном нажатии на кнопку 3 (SET), на дисплее появится сообщение SP1.

Нажмите кнопку 4 (▲) и на дисплее появится сообщение SP2.

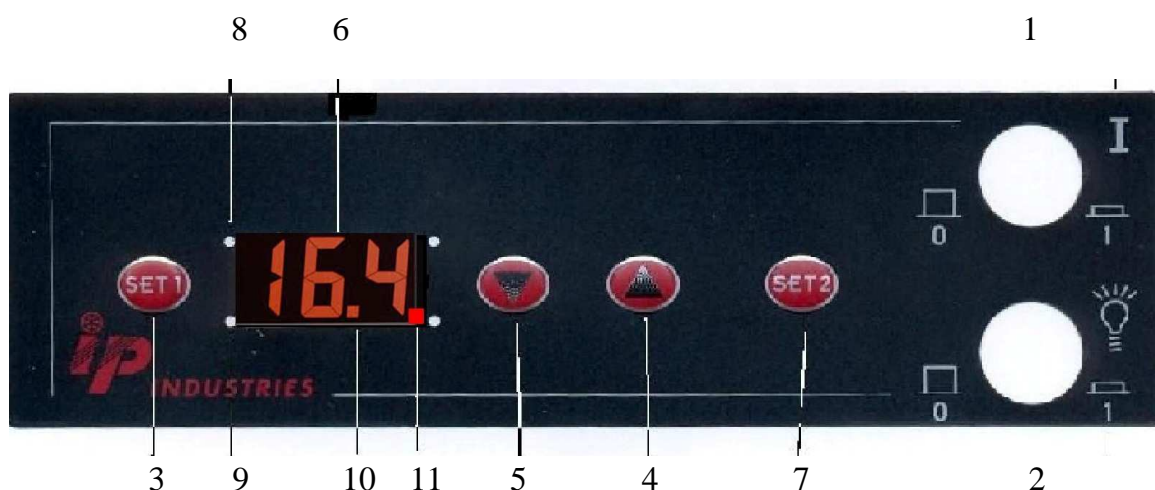
Нажмите еще раз на кнопку 3 (SET) и на дисплее появится текущая настройка температуры в верхней камере (2).

Изменить настройку температуры можно нажатием кнопок 4 и 5 (▲ ▼). Нажмите кнопку 3 (SET) еще раз для подтверждения выбранной температуры.

Внимание: Дисплей показывает температуру в нижней камере. Чтобы посмотреть температуру в верхней камере, нажмите и удерживайте кнопку 4 несколько секунд.

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ SAL 156V

- 1) Включение и работа прибора – кнопка ON/OFF (ВКЛ / ВЫКЛ)
- 2) Индикатор кнопки ON/OFF (ВКЛ / ВЫКЛ)
- 3) "SET1" Установка программ
- 4) "UP" Повышение температуры
- 5) "DOWN" Понижение температуры
- 6) Индикатор температуры
- 7) "SET2" Кнопка подтверждения температуры
- 8) Зеленый светодиод: Нормальное функционирование - Неисправности (см.Таблицу неисправностей)
- 9) Красный светодиод: Неисправности (см.Таблицу неисправностей)
- 10) Десятые доли градуса
- 11) Световой индикатор работы



Как настроить температуру

Нажмите и удерживайте кнопку 3 "SET1", на дисплее появится сообщение "SET", а затем появится текущая настройка температуры.

Изменить настройку температуры можно нажатием кнопок 4 и 5 (▲▼).

Нажмите кнопку 7 "SET2" для подтверждения выбранной температуры. Световой индикатор 11 будет мигать во время работы.

Внимание:

На дисплее отображается температура внутри камеры: например, 12.5. Первые 2 цифры указывают на градусы Цельсия, третья цифра указывает на десятые доли градуса.

Чтобы посмотреть заданную температуру, нажмите клавишу 3 "SET 1".

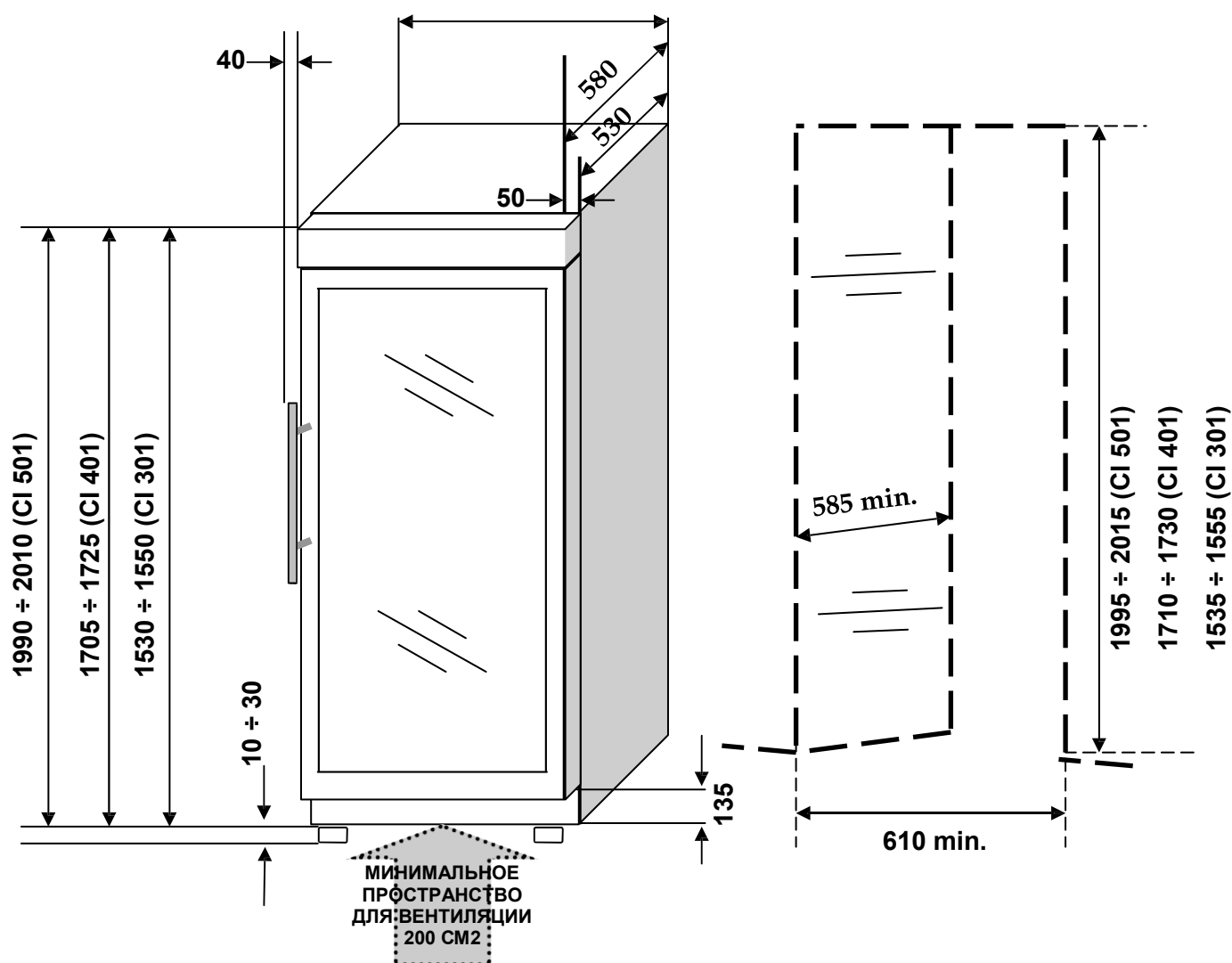
РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

Ваш винный шкаф снабжен автоматической системой размораживания. Если по какой-то причине вам потребовалось разморозить винный шкаф вручную, удерживайте нажатой кнопку 10 в течение нескольких секунд, и охлаждение будет прервано на 10 минут: при этом загорится индикатор (9).

По прохождении 10 минут винный шкаф возобновит нормальную работу на ранее запрограммированных температурах.

ВСТРОЕННЫЕ МОДЕЛИ CI 151 - 301 - 401 - 501 - 601

Разрешенные дистанции – Для встроенной инсталляции



ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Механические части оборудования не требуют никакого обслуживания. Однако тщательная регулярная очистка необходима для обеспечения длительного срока службы оборудования:

Корпус: достаточно протирать сухой тканью. Используйте горячую воду и, при необходимости, нейтральное моющее средство в случае трудно очищаемых пятен. Хорошо смыть водой и высушить.

Внутренние поверхности: при необходимости выполните ручное размораживание. Если необходимо удалить наросты льда, используйте только пластиковые предметы, не используйте металлические предметы!

Очищайте внутренние поверхности винным уксусом. Раз в год полностью освобождайте шкаф и очищайте его стерильным моющим средством. Не используйте едкие средства или мыло и тщательно очищайте детали холодильника. Использование абразивного и / или режущего материала может привести к повреждению защитной пленки и повреждению полок.

Пластмассовые детали: очищать теплой водой и при необходимости нейтральным мылом.

Внешние поверхности деревянного винного шкафа – достаточно протирать сухой тряпкой. Раз в год наносите пчелиный воск или аналогичный продукт для деревообработки, чтобы поверхность шкафа оставалась яркой и блестящей.

Конденсационный блок: – Очень важно поддерживать в чистоте конденсаторный агрегат (это радиатор, через который выходит наружу горячий воздух, образующийся во время процесса охлаждения). Грязь, накапливающаяся на нем, замедляет отвод тепла. Не реже одного раза в 6 месяцев необходимо чистить конденсаторный агрегат с помощью щетки или пылесоса (убедитесь, что винный шкаф выключен из сети во время чистки). Периодически проверяйте, что лоток для сбора конденсата на двигателе не заполнен водой.

Система Geotronic: вентиляционные отверстия находятся в верхней части модели Sal156V. Эта область должна очищаться от пыли и загрязнений.

ТАБЛИЦА НЕИСПРАВНОСТЕЙ SAL301-601-166-606

СИГНАЛ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
PF1	ПОЛОМКА ДАТЧИКА - SAL 601	Выключите и опять включите шкаф, если проблема не исчезнет, обратитесь в сервисный центр
PF2	-нижняя камера ПОЛОМКА ДАТЧИКА - SAL 601 -верхняя камера	

ТАБЛИЦА НЕИСПРАВНОСТЕЙ SAL156V

ЗЕЛЕНЫЙ СВЕТОДИОД (8)	КРАСНЫЙ СВЕТОДИОД (9)	ПРИЧИНА
ГОРИТ	НЕ ГОРИТ	ОБЫЧНОЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ
½ ЧАСТОЕ МИГАНИЕ	ГОРИТ	НЕПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ НАПРЯЖЕНИЕ ЛИНИИ ПИТАНИЯ
НЕ ГОРИТ	ГОРИТ	ПЕРЕГРУЗКА ПО ТОКУ (ВОЗМОЖНО КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ)
¼ НЕЧАСТОЕ МИГАНИЕ	ГОРИТ	ОТСУТСТВИЕ ТОКА (ВОЗМОЖНО РАЗОМКНУТАЯ ЦЕПЬ)
НЕ ГОРИТ	½ ЧАСТОЕ МИГАНИЕ	ВЫСОКАЯ ВНЕШНЯЯ ТЕМПЕРАТУРА
½ ЧАСТОЕ МИГАНИЕ	НЕ ГОРИТ	НИЗКАЯ ВНЕШНЯЯ ТЕМПЕРАТУРА

Важно отметить, что в большинстве случаев проблемы возникают вследствие банальных причин или неправильного электрического подключения. Поэтому данные проблемы часто могут быть легко улажены вызванным электриком или даже самостоятельно.

- Если прибор не включается, или же не загорается лампочка активации оборудования (13) или дисплей (6) не загорается при нажатии кнопки I (1), проверьте, чтобы:
 - Вилка хорошо была вставлена в розетку
 - В розетке было электричество (для этого включите какой-либо другой прибор в ту же розетку) Если электричество в розетке отсутствует, вызовите электрика.
- Если температура внутри шкафа не опускается до заданных значений, убедитесь, что:
 - Никакие предметы не препятствуют закрытию двери
 - Шкаф не расположен вблизи источников тепла
 - Задняя часть шкафа не закрыта и не расположена вплотную к стене
 - Внутри шкафа нет чрезмерного обледенения
 - Температура задана правильно

- Если изделие слишком сильно шумит, проконтролируйте:
 - Не контактирует ли шкаф с посторонними предметами
 - Ровно ли выровнены ножки шкафа
 - Не расположена ли задняя часть шкафа слишком близко к стене
 - В правильном ли положении стоит поддон на компрессоре

Если после совершения проверки вышесказанного, проблема не разрешилась, свяжитесь с сервисным центром для вызова техника.

ВАЖНО: ПЕРЕД ОТКЛЮЧЕНИЕМ ОБОРУДОВАНИЯ ИЗ СЕТИ ПЕРЕКЛЮЧИТЕ КНОПКУ СТАРТА (1) В ПОЛОЖЕНИЕ ВЫКЛ.(OFF). ЕСЛИ ЭТОГО НЕ СДЕЛАТЬ, ТО ПРИ ПОВТОРНОМ ВКЛЮЧЕНИИ НА ДИСПЛЕЕ МОЖЕТ ПОЯВИТЬСЯ НАДПИСЬ "ERROR" ИЛИ "EER" («ОШИБКА»). ЧТОБЫ ОНА ИСЧЕЗЛА, ПЕРЕЗАГРУЗИТЕ ОБОРУДОВАНИЯ НАЖАТИЕМ КНОПКИ СТАРТ(1).

ГАРАНТИЯ

Гарантия на изделие - 24 месяца с момента доставки покупателю, указанной на документах, необходимых для налоговой отчетности (счет-фактура или транспортная документация). В случае обращения за гарантийной помощью сервисный отдел запросит серийный номер и код продукции, указанный на гарантийном талоне, а также номер и дату транспортных документов. Предоставление этой информации является обязательным условием предоставления гарантийной помощи.



INDUSTRIE

Certified Quality System



ISO 9001:2008

IP INDUSTRIE SPA

**Strada Nuova 16
43058 Coenzo di Sorbolo (Parma) Italy Phone
+39 0521 699232 Fax +39 0521 699503
www.ipindustrie.com
E.mail info@ipindustrie.com**



*Московская обл.г. Электросталь
Строительный пер.д.1
тел./факс (496)57-€HGÍÍ
8-800-500-61-80*

Адрес эл. почты: limars-r@yandex.ru
www.limars.ru

**ОБСЛУЖИВАНИЕ, ГАРАНТИЙНЫЙ И
ПОСЛЕГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ**