

EN

**CHEST FREEZERS
OPERATING MANUAL**

FR

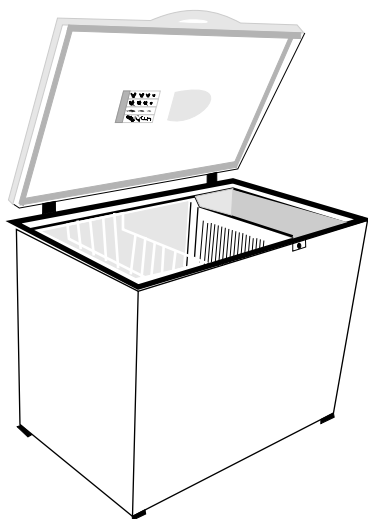
**CONSERVATEURS
MODE D'EMPLOI**

DE

**EFRIERTRUHE
GEBRAUCHSANWEISUNG**

RU

**МОРОЗИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ ДЛЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



**D 152 DF
D 200 DF
D 300 DF
D 400 DF
D 500 DF**

1. ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Глава: Оглавление
2. Глава: Введение
3. Глава: Инструкция по безопасности перед запуском оборудования
4. Глава: Техническая характеристика морозильной камеры
5. Глава: Установка и запуск морозильной камеры
6. Глава: Эксплуатация морозильной камеры
7. Глава: Очистка, обслуживание и перевозка морозильной камеры
8. Глава: До вызова персонала техобслуживания
9. Глава: Стандарты соответствия продукции

2. ВВЕДЕНИЕ

Перед эксплуатацией морозильной камеры, которую вы приобрели, Вам рекомендуется внимательно прочитать руководство по эксплуатации для получения максимальной пользы от продукции, произведенной с расчетом на долгие годы службы.

Данная Морозильная Камера предназначена для короткого или длительного хранения упаковочной пищевой продукции для использования или продажи из камеры в предприятиях торговли или местах общественного питания как кухни ресторанов, столовых, кафе, магазины, маркеты и киоски.

В ходе производства морозильной камеры была использована **экологически чистая** технология и были выбраны материалы газы, которые не причиняют никакого ущерба окружающей среде

Прочитайте пожалуйста внимательно данное руководство по эксплуатации для получения максимальной пользы от морозильной камеры и во избежание ошибок ее работы.

Приобретая морозильную камеру проверьте, есть ли какие-нибудь повреждения. В случае обнаружения повреждений обратитесь не позже чем через сутки к авторизованному дилеру, у которого вы приобрели данную продукцию.

Внимание ! После любой перевозки морозильная камера должна быть запущена не раньше чем через 2 часа.

3. ПРОЦЕДУРА, ПРЕДШЕСТВУЮЩАЯ ЗАПУСКУ ОБОРУДОВАНИЯ И МЕРЫ ОСТОРОЖНОСТИ

Морозильная камера может быть приведена в эксплуатацию только при розетке с заземлением
Перед пуском дайте электрику или сотруднику техобслуживания проверить, сделано ли заземление в розетке, как положено, есть ли в сети соответствующее рабочее напряжение. При поврежденном кабеле питания/неисправной штепсельной вилке обратитесь в центр техобслуживания за их заменой.

В случае повреждения блока питания, цепях безопасности, этот блок питания должен быть отремонтирован производителем или его сервисным службой или персоналом с соответствующими полномочиями.

Рабочее напряжение и рабочие частоты приведены на аннотационной табличке на оборудовании

Не рекомендуется производить ремонтных работ и обслуживания при подключении оборудования к сети.

Прибор можно использовать максимум при температуре 43° С.

Не устанавливайте морозильника вблизи источников **тепла** и избегайте попадания на него солнечных лучей.

Не разрешайте детям залезать в морозильную камеру и играть возле нее. Хранить в недоступном для детей месте входящие в комплект принадлежности к морозильной камере и целлофановые пакеты с руководством по эксплуатации и также ключи от камеры.

В морозильной камере не подлежат хранению взрывчатые и легковоспламеняющиеся предметы

Перед началом эксплуатации протрите внутреннюю часть камеры и установите на место каучуковую пробку для слива (глава 7 рисунок D)

Не открывать часто крышку продукции, не загромождать ее продуктами.

Этот аппарат не произведен для тех, у кого ограничены, физические и умственные возможности или не имеют опыта и неграмотных людей (включая детей). Для безопасности могут использоваться в присутствии ответственного лица или после ознакомления с информацией, указанной в инструкции к эксплуатации.

ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ ПО ЭТИКЕТКЕ КАКОЙ ВИД ГАЗА СОДЕРЖИТ ВАШ ХОЛОДИЛЬНИКОВ (R290, R600A ИЛИ R134A).

для МОДЕЛЕЙ ХОЛОДИЛЬНИКОВ, СОДЕРЖАЩИХ ГАЗ R600a ИЛИ R290:

Газ **R600a / R290** был использован для некоторых моделей холодильников.

Газ **R600a /R290** является безвредным газом для окружающей среды и эффективно применяется в холодильных технологиях. Этот газ в некоторых ситуациях может воспламениться.

Для обеспечения нормальной рабочей обстановки нужно соблюдать нижеприведенные правила.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Все вентиляторы во внутренней и наружной части холодильника освободите от вещей, которые могут препятствовать работе.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для ускорения времени размораживания ни в коем случае не использовать механические предметы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не повредить циклу охлаждения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не хранить электрические приборы в шкафу для продуктов.

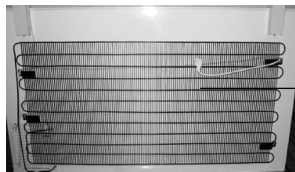
Не проводить ремонтные работы некомпетентными лицами, за исключением сервисной службы аппарата.

При замораживании или образовании морозных слоев нужно отключить аппарат для размораживания.

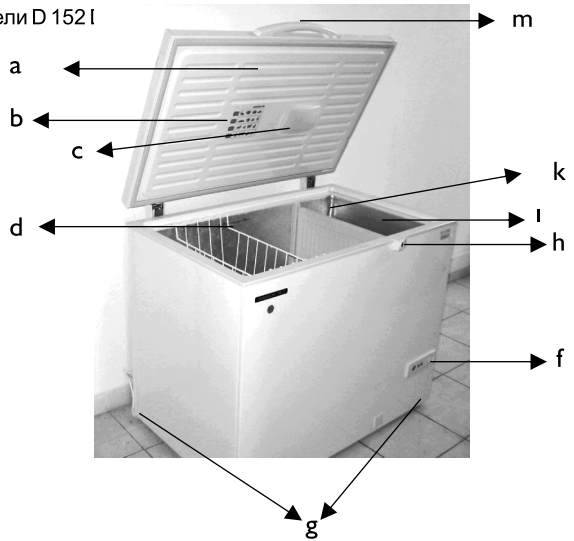
При необходимости замены частей рекомендуется использовать оригинальные части.

4. ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МОРОЗИЛЬНОЙ КАМЕРЫ

- a- Верхняя крышка
- b- Таблица температурного режима продуктов
- c- Внутреннее освещение-плафон с лампочкой (дополнительно)
- d- Корзинка для продуктов
- e- Отверстие для слива воды (кроме модели D 152 I
- f- Контрольная панель
- g- Ножи
- h- Замок для крышки (дополнительно)
- i- Отсек для быстрого замораживания
- k- Промежуточный отсек
- m- Ручка
- n- Задний Конденсатор



n



ТЕХНИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА		D 152 DF	D200DF D200DF (R600a, A CLASS) D200DF (R600a, C CLASS)	D300DF D300DF (R600a, A CLASS) D300DF (R600a, C CLASS)	D400DF D400DF (R600a, A CLASS) D400DF (R600a, C CLASS)	D 500 DF D 500 DF (R600a, B CLASS)
Рабочая температура	°C	-18/-34	-18/-34	-18/-34	-18/-34	-18/-34
Freezing Capacity	kg/24 ч.	7,5	7,5	12	17	23
Ёмкость для -9°C	В часах	См. типовой ярлык.				
Расходэлектро энергии	кВт ч./24 ч.					
Мощность	Вт.					
Напряжение /частота	Вольт / Герц	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Наружные габариты	LxWxH (mm)	584x675x845	724x720x845	1014x720x845	1304x720x845	1554x720x845
Внутренние габариты	LxWxH (mm)	460x510x705	600x510x705	890x510x705	1180x510x705	1430x510x705
Объем брутто	Л	140	190	295	400	490
Объем нетто	Л	130	175	272	371	455
Уровень шума	dBa	40	50	56	69	74

Типовая этикетка находится на задней стороне морозильника

Для образца типовой этикетки, пожалуйста, посмотрите на последнюю страницу инструкции по применению.

5. УСТАНОВКА КАМЕРЫ/ ЕЁ ЗАПУСК

Снять пластмассовые предохранительные закладки, находящиеся между верхней крышкой и рамой корпуса.

Для получения максимальной пользы от работы камеры необходима циркуляция воздуха с задней стороны.

Установить камеру, подтолкая ее назад.

Оставить расстояние мин. 10 см. передней, задней и боковых сторон.

Включить штепсельную вилку в розетку

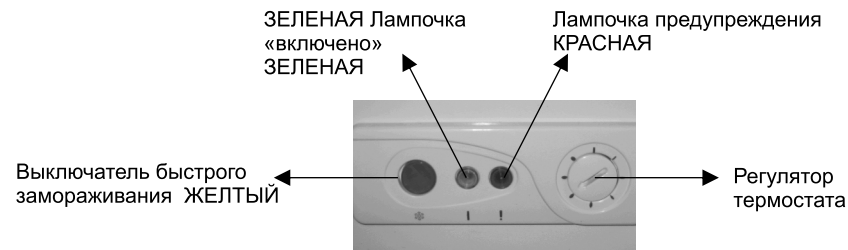
Внимание! Когда вы впервые запустите холодильную камеру или при ее работе откроете крышку, в камеру проникнет воздух температуры внешней среды. çalışırken kapağı açtığınızda içine ortam sıcaklığında hava girecektir. В связи с мгновенным охлаждением проникшего в камеру воздуха и последующим уменьшением объема образуется вакуум и он приблизительно на 10 минут сохранится. В таком случае вы можете затрудниться открывать крышку оборудования. Вам рекомендуется подождать немного и не дергать рукоятку от крышки. Впоследствии вы без труда откроете крышку

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МОРОЗИЛЬНОЙ КАМЕРЫ :

Контрольная панель :

На контрольной панели расположены

- Зеленая лампочка (посередине) означает поступление тока в камеру и она включена
- Красная лампочка (справа) означает, что температура внутри камеры еще не достигла предельно допустимую величину.
- Жёлтый выключатель (слева) пускает функцию быстрого замораживания.
- Регулятор термостата



Регулировка термостата

На момент выпуска продукции термостат поставлен на максимальное положение (Он повернут по часовой стрелке до упора)

С помощью монеты вы можете произвести регулировку термостата от 1-ой (самой жаркой) по 7-ую ступень (самая холодная). Производить регулировку термостата с учетом условий времени года, загруженности камеры и условий среды ее эксплуатации.



Быстрое замораживание :

По крайней мере за сутки до того, как разместить свежие продукты в камере, включите режим «быстрое замораживание» и дайте камере работать при этом режиме. Для быстрого замораживания не меняйте режим термостата.

Включите функцию «быстрое замораживание» нажав желтый выключатель. Потом вы можете выключить эту функцию, нажав тот же самый выключатель. Таким образом замороженные продукты, которые вы вынимаете не сразу будут размораживаться.



Упаковывание:

Упаковочные материалы (целлофан или алюминиевая фольга) должны облегать продукты питания так, чтобы в них не попал воздух.

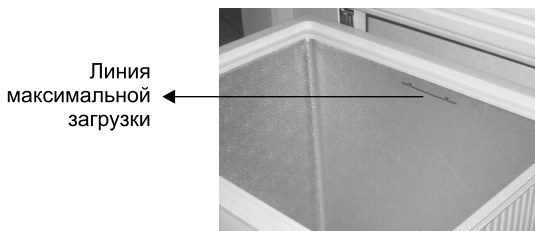
Посуда без крышки должна быть покрыта сверху двойным слоем фольги и по горлышку должна быть обвязана резинкой.

Продукты в виде жидкости и пасты при замораживании расширяются в пропорции 1 к 10. Поэтому посуду, содержащую такого рода продукты заполнить не до краев.

Все упаковки, подлежащие замораживанию должны иметь на себе этикетки. С этой целью можно использовать наклейки. На этикетках можно указать дату замораживания, количество, срок годности и максимальный срок для хранения продукта в камере.

Размещение продуктов:

Рассортируйте продукты по группам. Продукты, которые подлежат наиболее долгому хранению, разместите в нижнюю часть камеры, а продукты, которые будут использованы в первую очередь, в верхнюю часть камеры.



Для получения максимальной пользы от работы оборудования и обеспечения нормальному хранению продуктов должно быть расстояние между верхней крышкой и упакованными продуктами. Поэтому не переходить линию предельной загрузки, помеченную на стенке.

Следует принять во внимание следующее:

Рассортировать продукты по потребностям вашего предприятия или на нужные порции.

При недлительном хранении продуктов во избежание высыхания необходимо упаковать так, чтобы в них не проник воздух.

Упаковочные материалы должны быть прочными, устойчивыми от холода, влаги, запаха, жира и кислоты и воздухо непроницаемыми. Более того они должны хорошо закрываться, также должны быть практичными и пригодными для использования в холодильной камере.

Продукты, подлежащие заморозке сначала поместите на дно отсека быстрого замораживания. Избегайте соприкосновения продуктов которые подлежат заморозке с теми, которые уже заморожены во избежание частичного размораживания последних.

Морозильную емкость камеры вы можете найти в таблице «техническая характеристика»

Упаковочные материалы по различным продуктам питания:

ТАБЛИЦА 1

Мяса, мяса птицы, мучное и продукты другой формы.	Полиэтиленовая пленка Алюминиевая фольга	Толщиной мин. 0.05 mm. Туб типа супер прочный
Овощи, фрукты (с сахаром или без сахара), кексы и торты, мелко разрубленное мясо	Полиэтиленовая пленка	Min. 0.05 mm thick
Фрукты, растворяющиеся в сахаре, продукты жидкие или в форме пасты (яблочное варенье, содержимое яйца, напитки v.s.)	Полиэтиленовая пленка	Алюминиевая посуда, пергаментная посуда, хладоустойчивая посуда из пластмассы и стекла

МЯСО

Все мясные продукты, как колбаса, сосиски и т.д. должны быть по возможности обезжиренными и должны отдохнуть.

Приготовление: В зависимости от рабочей потребности разложите продукцию на порционные части. Если упаковка не превышает толщину 10-11 см., их можно легко разместить и они быстрее заморозятся.

Обратите внимание, чтобы упаковка не порвалась от косточек. Иначе мясо высохнет и потеряет свой вкус.

Упаковывание: оно производится в полиэтиленовую пленку или целофановый пакет. Продукты, подлежащие замораживанию должны быть завернуты в упаковку так, чтобы в нее не попал воздух.. Срок хранения баранины 8 мес., свинины 6-10 мес.

Внимание!

Размороженное мясо не может быть заново заморожено, если не отварено.

Приготовление После разморозки мясо приготовить как свежее мясо.

Отдых: Для того, чтобы мясо свежезарезанного животного не потеряло свои свойства нужно выдержать некоторое время при комнатной температуре. У мясника вы можете спросить, сколько времени выдержано мясо при комнатной температуре.

ПТИЦА

Птицу любого вида (курица, гусь, утка) и мясо диких животных (заяц, олень, газель, кабан) можно заморозить.

Перед заморозкой птица должна быть очищена от перьев, выпотрошена и промыта несколько раз и выдержана в холодильнике на сутки. Мелкую птицу упаковывайте целиком, крупную разделите на порционные части.

После того как резали животное, через сутки разделить его по частям. Мясо, нуждающееся в добавлении дополнительного жира 6 мес., а мясо, не нуждающееся в добавлении дополнительного жира 12 мес. может сохраниться в замороженном виде. По возможности жир добавить после полной разморозки мяса.

Упаковать можно в полиэтиленовую пленку или предпочтительнее в алюминиевую фольгу.

Порционные части должны быть плотно завернуты в упаковку, чтобы в нее не попал воздух.

Срок хранения утки 2-4 мес., курицы, ципленка: 7-9 месяцев, гуся, зайца 9-12 месяца.

РЫБА

Поскольку купленная рыба не может считаться достаточно свежей, лишь свежепойманная рыба принимается за свежую

Приготовление: Рыбу, предназначенную для варки и жарки, хорошо промыть после чистки и выпотрошения. Рыбу которая весит больше одного килограмма разделить на порционные части.

Рыбу, предназначенную для заморозки, замораживать на фольге часа 1-2 без упаковки. Затем рыбу погружают в соленую воду для образования корки льда. (При жирных рыбах следует добавить в воду 5 гр. лимонной кислоты)

Упаковать можно в полиэтиленовую пленку или предпочтительнее алюминиевую фольгу. Порционные части, подлежащие заморозке должны быть завернуты в упаковку герметично во избежание проникновения воздуха в нее.

Срок хранения жирной рыбы меньше, чем обычной рыбы.

Обычная рыба 2 месяца, жирная рыба 4-8 мес., ракообразные 2-6 мес.

ОВОЩИ

Все овощи, подлежащие варке и тушению, могут быть сохранены в морозильной камере.

Овощи, не подлежащие замораживанию:

Салатик, кресс-салат, красный репидс, лук.

Недозрелые или переспелые овощи

Приготовление

Очистив и промыв овощи порезать по мелким кусочкам и немного отварить.

Шоковая варка

Для того, чтобы овощи не потеряли цвет, вкус и витамин С, осуществляют шоковую варку. Для чего нужна большая кастрюля с горячей водой 7-8 л. и дуршлаг.

Приготовленные овощи нужно разделить на порции (каждый раз макс. полкило), затем положить в дуршлаг, закрыв его сверху и опустить его в горячую воду (5 лт) и выдержать 2-3 мин. После чего охладить в струе воды из-под крана. Если тем временем кипяченая вода остыла, то следует ее закипятить.

Упаковка: Можно упаковать в целофановые пакеты. Чтобы продукты не занимали слишком много места, рекомендуется правильно упаковать. Шпинат и тому подобные овощи рекомендуется упаковать в пластмассовую тару. Вес порционной части не должен превышать одного килограмма..

Приготовление блюд из размороженных овощей: Замороженные овощи надо разморозить в кипятке или в кипящем масле. Мягкие овощи (шпинат, капуста, цветная капуста) подлежат недолгой разморозке до приготовления блюда. Размороженные овощи сразу подлежат приготовлению. Приготовление размороженных овощей занимает на одну треть меньше обычного времени приготовления.

ФРУКТЫ

Лишь зрелые но не переспелые фрукты подлежат хранению, которые теряют при заморозке свой цвет (яблоко, груша) должны быть подвергнуты шоковой варке или стерилизации. Замороженные фрукты далее могут быть использованы для приготовления компота, желе, мармелада и украшения торта.. Фрукты подлежат заморозке, как с сахаром так и без сахара. Засахаренные фрукты и после разморозки сохраняют свои вкусовые свойства.

Приготовление по назначению:

Фрукты, не требующие дополнительной обработки: Можно заморозить ягоды с сиропом или без него. Рекомендуется разморозить и удалить упаковку при непосредственном употреблении.

Для желе, мармелада и компотов: После разморозки замороженные фрукты использовать как обычно.

Для торта : Перед употреблением фрукты разморозить и использовать только после разморозки для приготовления торта.

Для кекса, бисквита: Фрукты заморозить без сахара. Перед употреблением разморозить при комнатной температуре, после разморозки положить на тесто бисквита, посыпать сахар далее согласно рецептуре

Упаковывание Незасахаренные фрукты рекомендуется хранить в пластиковых пакетах, а засахаренные в пластмассовой посуде.

Срок хранения: Абрикосы ,фруктовое желе :4-6 мес. ; Остальные фрукты : 8-12 мес.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ЯЙЦО

Молочные и жиросодержащие продукты не пригодны для заморозки(сметана, крем, сливки и майонез) Яйцо заморозить без скорлупы.(Скорлупа может лопнуть) Белок и желток можно смешать для хранения, но можно хранить в разной посуде.Рекомендуется добавить щепотку соли чтобы яйцо не стало вязким.

Упаковывание для хранения яйца в морозилке нужно использовать пластмассовую или пластиковую тару

МУЧНОЕ (Хлеб, кексы и торты)

Приготовленные изделия из теста, торты, кексы, бисквиты подлежат замораживанию Все приготовленные изделия из теста должны быть заморожены в свежем виде Оставшиеся торты можно вторично заморозить. Торт после приготовления теста без его выпечки разделить на порционные части для заморозки. Желе, мармелад и фрукты следует использовать только после разморозки во избежание смягчения торта и кекса. Торты, которые сильно размягчились должны быть осторожно упакованы после полной заморозки

Упаковывание

Приготовленные торты упаковать в алюминиевую фольгу. Оставить для разморозки на время, указанное в таблице. Кексы хранить в пластмассовой таре.Тесто для торта рекомендуется хранить в целофановой пленке.При использовании фольги отсоединить тесто от упаковки может вызвать затруднения.

Срок хранения

Хлебобулочные изделия и печение : 3-6 мес. , другие : 1-3 мес.

Разморозка

Если замороженные торты (кексы) выпечь 5-10 минут при температуре 150-200°C в алюминиевой фольге, они не потеряют свои вкусовые свойства по сравнению с размороженными при комнатной температуре.

ГОТОВЫЕ БЛЮДА

Если приправы долго хранить в морозильной камере, они могут изменить свой вкус (к примеру: анис, базилик, укроп, уксус, смесь специй, имбирь, чеснок, паприка, майоран, черный перец, красный перец, горчица, тимьян, ванилин и лук)

Блюда, подлежащие заморозке должны содержать малое количество приправ.Нужные специи должны быть добавлены после разморозки.

Срок хранения блюд может зависеть и от вида жира в блюдах. Наиболее подходящие для хранения жиры: маргарины, оливковое масло и сливочное масло.Наименее подходят для морозильной камеры фисташковое масло и свиное внутреннее сало.

Упаковка: Блюда имеющие жидкую консистенцию могут храниться в пластмассовой или пластиковой посуде, остальные продукты рекомендуются хранить в полиэтиленовой и целофановой пленке в завёрнутом виде.

Срок хранения Изделия из молока, сладости из теста :1-3 месяца ;Блюда из картофеля, мясо с овощами, приготовленное в глиняном горшке2-3 мес.

7. ЧИСТКА, ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПЕРЕЗОВКА МОРОЗИЛЬНОЙ КАМЕРЫ

Для получения оптимальной пользы от работы морозильной камеры производить обслуживание и чистку ее по крайней мере раз в год.

Перед началом чистки отключите камеру от розетки.

Размораживание:

Лёд в камере будет образовываться медленнее, если вы крышку камеры открываете не так часто и храните продукты в герметичных упаковках. Лёд, образующийся со временем на внутренних стенах камеры, приведет к снижению производительности работы ее. Вам рекомендуется разморозить лед, как только толщина льда достигнет 5-6 мм. За сутки до того, как разморозить лёд , приведите настройку камеры в режим fast-freeze. Потом выньте продукты с тем, чтобы они не потеряли свою температуру заверните их в бумагу и переложите в морозильную камеру вашего холодильника. На время размораживания льда и чистки камеры ваши продукты сохранятся.

Рисунок А



Рисунок В

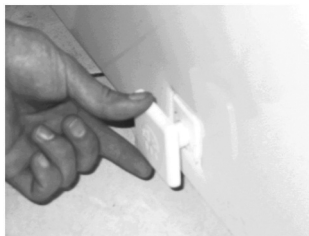


Рисунок С



Рисунок Д



Для слива воды, которая накопится в холодильном шкафу в течение размораживания

1 шаг :Нужно убрать внутреннюю перегородку (Рисунок А) и установите под отверстие для слива воды (Рисунок В)

2 шаг :Втулку в передней нижней части камеры нужно повернуть налево на 90 градусов (на одну четверть поворота) и вытянуть наружу на 2-3 см., оставить в этом положении (Рисунок Б)Для ускорения слива воды втулку можно снять.

3 шаг :Внутри морозильной камеры на дне имеется каучуковый клапан для слива воды Можно его открыть. Он прикреплен к дну, поэтому не рекомендуется прилагать больших усилий(Рисунок Д)

Внимание! Во избежание нанесения ущерба морозильной камере ни в коем случае не воспользоваться горячей водой, электрообогревателем, режущими и тому подобными предметами

Замена осветительного прибора



Отключите морозильную камеру от сети

Небольшим усилием потяните плафон на себя, чтобы отсоединить крепления

Отсоедините лампочку, вращая, и новую мощностью макс. 15 Вт, вставьте на место

Установите плафон на место

Включите штепсельную вилку в розетку и продолжите эксплуатацию

Выходные Нерабочие дни/ перерыв в эксплуатации:

В случае кратковременных нерабочих дней Вашего предприятия, не отключайте камеру от сети. Если вы собираетесь прервать эксплуатацию камеры на длительный срок, отключите ее от сети и освободите камеру от продуктов. После полной разморозки протрите тряпкой ее внутреннюю поверхность. Во избежание образования неприятного запаха оставьте крышку открытой.

Перевозка:

Перед транспортировкой вынуть штепсельную вилку из розетки, разморозить камеру, протереть внутреннюю поверхность и дно влажной тряпкой. Установить пластмассовые опорные детали между корпусом и верхней крышкой. Транспортировать камеру в обычном рабочем положении.

Внимание: Камера содержит хладагент (С пентан), который подлежит обработке с целью вторичного использования при ремонте или демонтаже системы охлаждения. Поэтому перед сдачей отслужившей срок камеры в утиль примите во внимание действующие в вашей стране правила утилизации.

8. ДО ВЫЗОВА ПЕРСОНАЛА ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ

- Если постоянно горит красная индикаторная лампа на контрольной панели
Значит температура внутри камеры выше нормы. Подождите несколько часов и проследите, чтобы оборудование вошло в установленный режим. Проверьте, осталась ли крышка открытой или находится ли камера недалеко от источника тепла.
- Если компрессор работает непрерывно: Проверьте, чтобы температура окружающей среды не превышала 43 градусов Проверьте, чтобы температура окружающей среды не превышала 43 градусов Проверьте также, включена ли функция «быстрое замораживание», не поставлен ли регулятор термостата в более низкий режим, чем следует, чтобы вентиляционная решетка находилась в чистом состоянии
- Зелёная индикаторная лампочка гаснет при неработающей камере
Проверьте наличие электроэнергии в сети, установлена ли штепсельная вилка в розетку.
- Работая морозильная камера издает громкий шум
Проверьте, чтобы морозильная камера была установлена равномерно, чтобы все ножки камеры находились на одинаковом уровне на полу (с помощью ватерпаса)
- Морозильная камера излучает неприятный запах
Прочистите камеру как можно скорей
- В случае, если наружные стенки корпуса запотели
При интенсивной влажности окружающей среды могут быть кратковременные запотевания поверхности.
Если ваша камера все равно не работает в случае соблюдения вами всех вышеуказанных инструкций, следует обратиться в центр техобслуживания.

9. СТАНДАРТЫ СООТВЕТСТВИЯ ПРОДУКЦИИ

Морозильные шкафы, приведенные в инструкции, произведены и испытаны в соответствии со стандартами
TS 2225 EN 60335-2-24
TS EN ISO 15502
IEC 60335-2-24
2006/95/EC
2004/108/EC

ПРОИЗВЕДЕНО В ТУРЦИИ