

I N S T R U K C J A U Ż Y T K O W A N I A

Szanowni Klienci !

Przekazujemy Państwu do użytku urządzenia chłodnicze spełniające wysokie wymagania jakościowe odpowiadające standardom światowym. Bezpieczeństwo wybranych przez Państwa wyrobów jest potwierdzone znakami CE i GOST.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom dotyczącym bezpieczeństwa. Instrukcję obsługi prosimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania urządzenia.

Spis treści

1. WPROWADZENIE	2
2. ODPOWIEDZIALNOŚĆ I GWARANCJE	2
3. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I WŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA.....	3
4. POPRAWNE DZIAŁANIE SPRZĘTU.....	4
5. DANE / CECHY TECHNICZNE	5
6. OGÓLNY OPIS URZĄDZENIA	5
7. PAKOWANIE I TRANSPORT	6
8. INSTALOWANIE I EKSPLOATACJA URZĄDZENIA	7
9. KONSERWACJA URZĄDZENIA.....	7
10. PRAKTYCZNE RADY	7
11. POSTĘPOWANIE ZE ZUŻYTYM SPRZĘTEM CHŁODNICZYM.....	8
12. ZASADY PRAWIDŁOWEJ EKSPLOATACJI URZĄDZENIA CHŁODNICZEGO	8

1. WPROWADZENIE

Urządzenia chłodnicze takie jak: szafy, witryny, stoły, lady, regały, dystrybutory przeznaczone są do przechowywania wcześniej wychłodzonych produktów spożywczych, do ich ekspozycji i sprzedaży w handlu detalicznym.

Urządzenia mroźnicze takie jak: szafy, stoły, pojemniki, dystrybutory do lodów, witryny mroźnicze przeznaczone są do przechowywania produktów żywnościowych wcześniej zamrożonych (wyroby wędliniarskie, mięso, warzywa, owoce), (nie służą do zamrażania).

Konstrukcja urządzenia zapewnia uzyskanie optymalnych parametrów eksploatacji dla danego typu urządzenia, pod warunkiem zachowania wszystkich wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji. Dla zapewnienia poprawnego działania i uzyskania możliwie najlepszych parametrów producent zaleca zapoznanie się użytkowników w zakresie obsługi, konserwacji urządzenia oraz podstawowych zagadnień związanych z bezpieczeństwem użytkownika. Dokładne stosowanie się do zaleceń instrukcji pozwoli na wyeliminowanie przypadkowych uszkodzeń.

2. ODPOWIEDZIALNOŚĆ I GWARANCJE

BOLARUS S.A. wprowadza do obrotu urządzenia chłodnicze spełniające wymagania bezpieczeństwa, nie zagrażające bezpieczeństwu ludzi, zwierząt i mienia pod warunkiem ich właściwego zainstalowania, utrzymywania we właściwym stanie technicznym i użytkowania zgodnie z przeznaczeniem.

Producent umieszcza na urządzeniach oznakowanie **CE** potwierdzające zgodność sprzętu z odpowiednimi przepisami prawa.

Producent udziela gwarancji na poprawne działanie urządzenia. Szczegółowe warunki gwarancji określa karta gwarancyjna.

Gwarancji nie podlegają:

- uszkodzenia podczas transportu, w czasie za i wyładunku (roszczeń w takich przypadkach należy dochodzić w firmie dokonującej transportu urządzenia),
- uszkodzenia lub usterki spowodowane niewłaściwym i niezgodnym z instrukcją podłączeniem i uruchomieniem, brakiem konserwacji (np. czyszczenie skraplacza),
- uszkodzenie wyposażenia elektrycznego w tym silników spowodowane spadkiem napięcia,
- uszkodzenia spowodowane niewłaściwą obsługą niezgodną z instrukcją użytkownika,
- szyby, żarówki i świetlówki, które uległy uszkodzeniu w czasie transportu i eksploatacji urządzenia,
- przełożenie zawiasów drzwi.

Naprawy urządzeń w okresie gwarancyjnym:

- winny być wykonywane przez autoryzowany serwis producenta,
- **dokonywanie napraw przez nieupoważnione osoby powoduje utratę gwarancji,**
- naprawy należy zgłaszać do punktów serwisowych, do sprzedawcy urządzenia lub bezpośrednio do Sekcji Serwisu tel: 14 6149316 w zgłoszeniu należy podać: opis problemu, typ urządzenia, numer fabryczny i datę zakupu.

Wykaz punktów serwisowych stanowi załącznik do karty gwarancyjnej lub umieszczony jest na stronie internetowej www.bolarus.com.pl.

Producent zapewnia użytkownikowi w okresie co najmniej 5 lat od zakończenia produkcji zakup zapasowych podzespołów do użytkowanych urządzeń.

W celu zapewnienia sprawnego i bezpiecznego działania urządzenia należy:

- korzystać wyłącznie z usług AUTORYZOWANYCH serwisów,
- stosować tylko ORYGINALNE części zamienne.

3. UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I WŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA

Urządzenie zaprojektowane jest do obsługi wyłącznie przez osoby pełnoletnie, nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, nie mającej doświadczenia. Niedopuszczalna jest zabawa dzieci w pobliżu pracującego urządzenia tym bardziej wykorzystanie pracującego urządzenia do zabaw. Sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej.

Zalecenia dla użytkownika:

- po otrzymaniu urządzenia sprawdzić jego stan techniczny oraz wyposażenie wg instrukcji użytkownika; o ewentualnych uszkodzeniach powiadomić sprzedawcę w ciągu 24 godzin;
- w miejscu użytkowania urządzenie wypoziomować, jeżeli wyrób posiada koła zablokować hamulce;
- utrzymywać urządzenie w dobrym stanie technicznym;
- produkty przeznaczone do przechowania lub ekspozycji w urządzeniu chłodniczym muszą być umieszczane w urządzeniu w stanie wychłodzonym do temperatury przechowywania;
- produkty przeznaczone do przechowywania lub ekspozycji w urządzeniach mroźniczych muszą być umieszczane w urządzeniu w stanie zamrożonym do temperatury przechowywania;
- nie przeciążać urządzenia tj. przestrzegać aby załadunek towarem było zgodne z danymi technicznymi, przestrzegać dopuszczalnego obciążenia półek;
- wewnątrz urządzenia do przechowywania chłodniczego/mroźniczego wypełnić po jego wcześniejszym wychłodzeniu;
- towar ustawić w taki sposób, aby umożliwić obieg powietrza przez parownik i wewnątrz urządzenia;
- należy pamiętać, aby usunąć wodę gromadzącą się w pojemniku na skropliny (za wyjątkiem urządzeń wyposażonych w wyparkę skroplin);
- wewnątrz urządzenia myć wodą z dodatkiem środka do mycia naczyń przy użyciu miękkiej szmatki lub gąbki po wcześniejszym odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej.
- co dwa miesiące odkurzać powierzchnię czołową skraplacza, w przypadku większego zapylenia czynność tę wykonywać częściej;
- drzwi otwierać na czas możliwie najkrótszy;
- stosować tylko wyposażenie i osprzęt dostarczony z urządzeniem chłodniczym;
- w przypadku ustawienia szaf zwłaszcza mroźniczych w szereg zachować między nimi odstęp minimum 10 cm. Nie zachowanie tego odstępu spowoduje zalodzenie przestrzeni między szafami;
- w przypadku uszkodzenia wyłączyć urządzenie z sieci i zlecić naprawę;
- **w przypadku ustawienia szaf w szeregu należy ich korpusy połączyć przewodem wyrównującym potencjały. Czynności tej może dokonać osoba uprawniona.**
- producent zaleca przeszkolenie osób użytkujących urządzenie w zakresie obsługi urządzenia, jak również w zakresie podstawowych zagadnień BHP;
- włączyć urządzenie do sieci o sprawnie działającym systemie przeciwporażeniowym.

Zabrania się:

- włączania urządzenia do sieci elektrycznej bez upewnienia się o sprawnie działającym systemie przeciwporażeniowym,
- przechowywania produktów zepsutych,
- wstawiania ciepłych produktów do komory użytkowej urządzenia chłodniczego,
- wstawiania niewymrożonych produktów do urządzenia mroźniczego,
- przykrywania i zakrywania otworów wentylacyjnych urządzenia,

- przechylania urządzenia pod kątem większym niż 45°, jeżeli jednak było to konieczne należy przed uruchomieniem odczekać około 1h, aż spłynie olej do sprężarki,
- przechowywania produktów delikatесowych bez opakowania dłużej niż trzy dni,
- przechowywania produktów powodujących przyspieszony proces korozji (kwasы, zasady),
- podnoszenia i transportowania ład chłodniczych chwytając za boki z tworzyw,
- ustawiania regałów w przeciągach,
- ustawiania urządzeń blisko źródeł ciepła.
- **w urządzeniach, w których wnętrze wykonano z aluminium zabrania się przechowywania środków spożywczych o charakterze kwaśnym. Używać do tego celu urządzeń wykonanych z blach kwasoodpornych.**

4. POPRAWNE DZIAŁANIE SPRZĘTU

Urządzenia chłodnicze można eksploatować w pomieszczeniu wentylowanym w zakresie temperatur otoczenia:

- lamy, witryny chłodnicze i mroźnicze od +16 do +25°C i wilgotności względnej nie przekraczającej 55%, w wersji tropikalnej od +16 do +32°C i wilgotności względnej nie przekraczającej 60%,
- szafy oraz pojemniki mroźnicze od +16 do +32°C i wilgotności względnej nie przekraczającej 60%, w wersji tropikalnej od +16 do +43°C i wilgotności względnej nie przekraczającej 60%,
- regały chłodnicze od +16 do +25°C i wilgotności względnej nie przekraczającej 60%,
- Stoły chłodnicze i mroźnicze od +16 do +32°C i wilgotności względnej nie przekraczającej 60%,
- stoły chłodnicze w wersji tropikalnej od +16 do +43°C i wilgotności względnej nie przekraczającej 60%.

Dla zapewnienia najlepszych warunków pracy urządzenia użytkownik powinien usytuować urządzenie w najchłodniejszym miejscu pomieszczenia. Urządzenie nie powinno być wystawione na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, opadów atmosferycznych, nie powinno znajdować się w pobliżu źródeł ciepła (grzejników, ścian grzejnych itp.).

Zaleca się aby:

- **pomieszczenie posiadało odpowiednią wentylację,**
- **pomieszczenie było wyższe o minimum 50 cm od najwyższego punktu korpusu urządzenia,**
- **urządzenie chłodnicze było ustawione minimum 10 cm od ściany pomieszczenia.**

Pracujące urządzenie wytwarza ciepło, aby umożliwić jego odprowadzenie należy zapewnić swobodną cyrkulację powietrza i wentylację.

Zainstalowanie urządzenia w pomieszczeniu nie spełniającym powyższych wymagań powoduje utratę gwarancji.

Urządzenia chłodnicze wyposażone są w elektroniczne sterowniki zapewniające optymalne wykorzystanie możliwości danego typu urządzenia. Producent programuje sterowniki w oparciu o prowadzone wnikliwe badania typu oraz opinie odbiorców. Zachodzą jednak przypadki konieczności przeprogramowania sterownika pod indywidualne potrzeby klienta jak np. zbyt duża wilgotność pomieszczenia, czy bardzo duża rotacja towaru. Takie przypadki należy uzgodnić z producentem przed zakupem urządzenia. Nastawy sterowników podzielone są na dwie grupy:

- dostępne dla użytkownika
- dostępne dla serwisu (zmiana tych parametrów może być dokonana wyłącznie za zgodą producenta).

Praca urządzenia jest całkowicie zautomatyzowana. Producent ustawia parametry elektronicznego termostatu tak, aby zapewnić użytkownikowi możliwość regulacji zakresu temperatury wnętrza

(regulowanego przez użytkownika), jak również skuteczne odszranianie parownika i odprowadzenie skroplin. Sposób nastawy żądanej temperatury podany jest w załączniku do niniejszej instrukcji odpowiednio do zastosowanego regulatora temperatury. Ewentualna zmiana parametrów systemowych dostępnych dla serwisu może być dokonana wyłącznie za zgodą producenta.

Wszystkie stosowane przez producenta sterowniki posiadają funkcję ręcznego odszraniania, z której użytkownik może skorzystać jeżeli zachodzi potrzeba dodatkowego odszronienia parownika spowodowana trudnymi warunkami pracy urządzenia. Zachowanie urządzenia, jest takie samo przy odszranianiu ręcznym i automatycznym.

5. DANE / CECHY TECHNICZNE

Tabelki w załączeniu

6. OGÓLNY OPIS URZĄDZENIA

1. Szafy chłodnicze (drzwi pełne) przeznaczone są do krótkotrwałego przechowywania produktów spożywczych takich jak: opakowane folią wyroby nabiałowe, wędliniarskie itp. natomiast witryny /drzwi przeszklone/ do przechowywania i ekspozycji produktów spożywczych takich jak: opakowane folią wyroby nabiałowe, wędliniarskie itp.
2. Szafy mroźnicze przeznaczone są do przechowywania produktów żywnościowych zamrożonych, takich jak: wyroby nabiałowe, wędliniarskie, mięso, warzywa i owoce. (nie służą do zamrażania).

Witryny mroźnicze przeznaczone są do przechowywania i ekspozycji produktów żywnościowych zamrożonych.

3. Regał chłodniczy jest urządzeniem przeznaczonym do ekspozycji i sprzedaży produktów spożywczych takich jak wyroby nabiałowe, wędliniarskie, napoje itp.
4. Lada chłodnicza jest to urządzenie przeznaczone do ekspozycji i sprzedaży produktów spożywczych takich jak wyroby wędliniarskie nabiałowe itp. opakowanych w folię oraz do krótkotrwałego przechowywania chłodniczego produktów w dolnej części urządzenia.
5. Dystrybutor do sałatek warzywnych jest urządzeniem przeznaczonym do wydawania i krótkotrwałego przechowywania różnego rodzaju sałatek warzywnych znajdujących się wewnątrz odpowiednio przystosowanych do tego celu pojemnikach.

Wnętrze i pojemniki wykonane są z blachy kwasoodpornej dopuszczonej do kontaktu z żywnością.

Urządzenie może mieć zastosowanie w sklepach spożywczych, barach, restauracjach i punktach gastronomicznych. Zamontowane kółka jezdne w zależności od potrzeb pozwalają na łatwe jego przemieszczenie.

6. Stoły chłodnicze przeznaczone są do krótkotrwałego przechowywania produktów spożywczych takich jak: wyroby nabiałowe, wędliniarskie, sałatki itp. opakowanych folią oraz napojów i przetworów.

Stoły mroźnicze do przechowywania produktów spożywczych j/w uprzednio zamrożonych.

7. Nadstawki chłodnicze są przeznaczone do wydawania i krótkotrwałego przechowywania różnego rodzaju sałatek warzywnych. Sałatki umieszcza się w odpowiednio przystosowanych do tego celu pojemnikach.

Wnętrze nadstawki i pojemniki wykonane są z blachy kwasoodpornej dopuszczonej do kontaktu z żywnością.

Urządzenie może mieć zastosowanie w sklepach spożywczych, barach, restauracjach i punktach gastronomicznych.

W zależności od potrzeb urządzenie można eksponować jako wolnostojące, lub zestawione ze stołem chłodniczym.

8. Szafy dwutemperaturowe. Część mroźnicza /komora dolna/ przeznaczona jest do przechowywania produktów żywnościowych zamrożonych takich jak: wyroby nabiałowe, wędliniarskie, mięso, warzywa i owoce.

Część chłodnicza /komora górna/ przeznaczona jest do krótkotrwałego przechowywania produktów spożywczych takich jak: wyroby nabiałowe, wędliniarskie, sałatki, itp. Opakowanych folią oraz napojów i przetworów.

9. Witryny chłodnicze przeznaczone są do ekspozycji produktów spożywczych takich jak: wyroby nabiałowe, wędliniarskie itp.

Wnętrze witryny (część ekspozycyjna) wykonane jest z blachy kwasoodpornej lub aluminiowej, w zależności od potrzeb oświetlane zamontowaną lampą posiadającą własny wyłącznik.

Opcjonalnie między bocznymi szybami zamontowana jest półka szklana stanowiąca dodatkową część ekspozycyjną dla lżejszych produktów.

Urządzenie może mieć zastosowanie w sklepach spożywczych, barach, restauracjach i punktach gastronomicznych ustawione na przejezdnej podstawie lub samodzielnie na innej konstrukcji (np. lada, stół itp.).

10. Pojemniki mroźnicze są przeznaczone do przechowywania różnego rodzaju mrozonek np. mięsa i jego przetworów, mrożonych ryb, owoców i jarzyn oraz paczkowanych lodów jadalnych. Wnętrze pojemnika wykonane jest z blachy kwasoodpornej lub aluminiowej dopuszczonej do bezpośredniego kontaktu z żywnością.

Urządzenie może mieć zastosowanie w sklepach spożywczych, barach, restauracjach i punktach gastronomicznych.

11. Pojemnik mroźniczy niskotemperaturowy jest przeznaczony do przechowywania wszelkiego rodzaju substancji, próbek materiałów, preparatów itp. wymagających temperatury do -40°C (preparaty krwiopochodne).

Znajduje on zastosowanie w instytutach badawczych, laboratoriach, placówkach służby zdrowia i wszędzie tam, gdzie wymagane jest obniżenie temperatury do podanej wyżej wartości.

7. PAKOWANIE I TRANSPORT

Producent wysyła urządzenie z paletą transportową i zabezpieczone minimum pokrowcem foliowym. Urządzenie należy transportować w pozycji pracy, zabezpieczone przed przesuwaniem.

UWAGA!! W czasie transportu i przenoszenia nie przechylać urządzenia o kąt większy niż 45° gdyż może to spowodować uszkodzenie sprężarki.

8. INSTALOWANIE I EKSPLOATACJA URZĄDZENIA

1. **Nie wolno włączać urządzenia do sieci elektrycznej bez sprawnie działającego systemu przeciwporażeniowego!!! Urządzenie wyposażone jest w przewód ochronny PE.**
2. Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić zgodność napięcia w sieci z napięciem zasilającym urządzenie (dane w tabliczce znamionowej).
3. Przyłączenie urządzenia do gniazda zasilającego powinno być wykonane tak, aby wtyczka przewodu przyłączeniowego była widoczna i łatwo dostępna dla obsługi.
4. Niedopuszczalne jest używanie przedłużaczy i rozgałęźników!!!
5. Urządzenie powinno być zasilane z osobnego obwodu niskiego napięcia wyposażonego w przewód ochronny i zabezpieczonego bezpiecznikiem nie większym niż 10 A. / regały do 16 A/.
6. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacji lub czyszczenia należy wyłączyć urządzenie wyłącznikiem, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.

Uruchomienie urządzenia następuje po włączeniu wtyczki do gniazda sieciowego, a następnie przez włączenie wyłącznika. Zaświecenie wyłącznika sygnalizuje uruchomienie urządzenia.

Ewentualnej naprawy instalacji elektrycznej i wymiany przewodu przyłączeniowego może dokonać wyłącznie uprawniony elektryk.

9. KONSERWACJA URZĄDZENIA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacji lub czyszczenia należy wyłączyć urządzenie wyłącznikiem, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego !!!

Wszelkie naprawy i prace konserwatorskie powinny być wykonywane przez uprawniony do tego personel. Należy bezwzględnie zabezpieczyć się przed przypadkowym załączeniem urządzenia przez nieświadomą tego osobę.

Wnętrze urządzenia należy czyścić wilgotną gąbką, zamoczoną w ciepłej wodzie i/ lub neutralnym detergencie. Spłukać i wytrzeć miękką szmatką. Nie używać środków ściernych. Części zewnętrzne czyścić miękką szmatką zamoczoną w wodzie. Nie stosować past, myjek ściernych, wybielaczy ani octu.

W ustalonych okresach czasu należy czyścić skraplacz agregatu używając pędzla, odkurzacza lub kompresora ze sprężonym powietrzem.

10. PRAKTYCZNE RADY

Jeżeli urządzenie chłodnicze nie działa prawidłowo, to przed wezwaniem serwisu należy samodzielnie sprawdzić, czy nie zachodzi jedna z opisanych poniżej sytuacji:

① **urządzenie chłodnicze nie działa:**

- czy kabel zasilający jest podłączony do gniazdka sieciowego?
- czy gniazdko jest pod napięciem (czy nie przepalił się bezpiecznik)?

② **temperatura w urządzeniu gwałtownie się podniosła** (sygnalizowane alarmem na wyświetlaczu termoregulatora):

- czy w ostatnim czasie drzwi urządzenia były często otwierane?
- czy urządzenie nie jest przepełnione towarem lub ułożenie towaru nie zakłóca obiegu powietrza wewnątrz urządzenia?
- czy do urządzenia nie wstawiono gorącego, nie ostudzonego towaru?
- czy odstęp urządzenia od ściany jest taki jak podaje instrukcja?
- czy skraplacz urządzenia został należycie wyczyszczony?
- czy pracuje wentylator skraplacza, chłodnicy?

☑️ urządzenie chłodnicze głośno pracuje:

- czy urządzenie jest wypoziomowane?
- czy ustawione wewnątrz urządzenia towary nie drgają, jeżeli tak, to należy je odpowiednio ustawić?

☑️ urządzenie chłodnicze nadmiernie zaladza się:

- czy przewody odpływowe zostały wyczyszczone?
- czy do urządzenia nie została włożona nadmierna ilość wilgotnego, parującego towaru?
- czy drzwi nie były przez dłuższy czas otwarte?
- czy uszczelki drzwi należycie przylegają do korpusu?

11. POSTĘPOWANIE ZE ZUŻYTYM SPRZĘTĘM CHŁODNICZYM

Zadbaj o środowisko!

Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego urządzenia do odpowiedniego punktu składowania. Urządzenia wycofane z użytkowania nie mogą być umieszczone łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Opakowanie kartonowe należy przekazać na makulaturę.

Worki z polietylenu (PE) należy wrzucić do kontenera na plastik.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem chłodniczym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz właściwego składowania i przetwarzania tego sprzętu.

12. ZASADY PRAWIDŁOWEJ EKSPLOATACJI URZĄDZENIA CHŁODNICZEGO

1. Podłączyć urządzenie bezwzględnie do gniazda z zerowaniem ochronnym.
2. Ustawić urządzenie w odpowiedniej odległości od ściany określonej w instrukcji obsługi
3. Nie zasłaniać otworów wlotowego i wylotowego w komorze agregatu służących do obiegu powietrza chłodzącego skraplacz.
4. Zapewnić temperaturę otoczenia pracującego urządzenia chłodniczego w zakresie:
+16 do +25°C urządzenie do ekspozycji (przeszkłone)
+16 do +32°C urządzenie do przechowywania (szafy, pojemniki) w wersji tropikalnej +16 do + 43°C
5. Ustawić urządzenie w pomieszczeniu suchym i przewiewnym(zalecana wilgotność względna 60%).
6. Okresowo udrażniać przewody odprowadzające skropliny przez oczyszczanie tac i rynienek.
7. W urządzeniach bez automatycznego odszraniania należy dokonać odszronienia gdy warstwa szronu na parowaczu przekracza 0,5 cm.
8. Należy bezwzględnie odkurzać żeberka skraplacza w komorze agregatu dla zapewnienia swobodnego przepływu powietrza nie rzadziej niż co dwa miesiące.
9. Nie przekraczać wielkości załadowania komory urządzenia chłodniczego podanej w instrukcji użytkownika.
10. Przestrzegać podanych w instrukcji użytkowania pozostałych wskazówek i zaleceń.

UWAGA!

Nie przestrzeganie podanych wyżej zaleceń może spowodować nie osiągnięcie założonych parametrów takich jak żądana temperatura , roszczenie szyb lub zewnętrznej obudowy, przelewanie się wody z tacy ociekowej, a nawet uszkodzenie sprężarki i usterki te nie mogą stanowić roszczeń z tytułu gwarancji.

