

# Instrukcja obsługi **CELINA**

## 1. ROZŁADUNEK

Urządzenie powinno być transportowane w pozycji pionowej, odpowiednio zabezpieczone i spakowane. Producent wysłał urządzenie zabezpieczone tekturowymi kątownikami oraz folią.

## 2. CHARAKTERYSTYKA WYROBU

### 2.1. Przeznaczenie

Witryna „Celina” przeznaczona jest do ekspozycji i przechowywania wcześniej przygotowanych, gorących potraw przed podaniem do konsumpcji. Urządzenia te mogą stanowić wyposażenie w obiektach zbiorowego żywienia typu: snack bary, cukiernie, pizzerie itp. Gwarantowana temperatura wewnątrz witryny +40°C/+90°C.

### 2.2. Opis urządzenia

„Celina” jest witryną grzewczą z wymuszonym obiegiem ciepłego powietrza i systemem nawilżania. Specjalny pojemnik na wodę umieszczony wewnątrz urządzenia reguluje wilgotność powietrza w witrynie. Elementem grzejnym witryny jest grzałka elektryczna. Witryna wyposażona jest w mechaniczny regulator temperatury (termostat).

Część ekspozycyjną witryny stanowią pojemniki gastronomiczne GN i półka perforowana ze stali nierdzewnej zamieszona na bokach szklanych. Całość witryny wykonana jest z blachy nierdzewnej, kwasoodpornej. Urządzenia „IGLOO” wykonywane są wg nowoczesnych technologii i posiadają wymagane prawem certyfikaty.

## Spis treści

1. ROZŁADUNEK	1
2. CHARAKTERYSTYKA WYROBU	1
2.1. Przeznaczenie	1
2.2. Opis urządzenia	1
2.3. Dane techniczne	2
3. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO EKSPLOATACJI	2
3.1. Wymagania dotyczące miejsca instalacji	2
3.2. Podłączenie i uruchomienie	2
4. EKSPLOATACJA	3
4.1. Regulacja temperatury	3
4.2. System nawilżania	4
5. KONSERWACJA	4
5.1. Czyszczenie i konserwacja	4
6. SERWIS	5
6.1. Identyfikacja i naprawa usterek	5
6.2. Serwis	5

## Spis rysunków

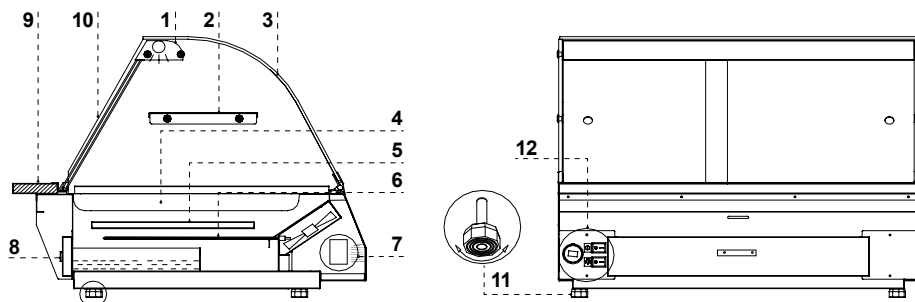
Rys.1 Budowa urządzenia	2
Rys.2 Rozłożenie pojemników GN	2
Rys.3 Montaż/demontaż elementów Celiny	3
Rys.4 Panel sterowania	3
Rys.5 Demontaż szyby frontowej	4
Rys.6 Wymiana świetlówki	4
Rys.7 Tabliczka znamionowa	5

## Spis tabel

Dane techniczne	2
-----------------	---



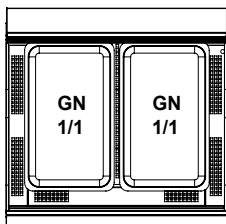
Tym znakiem oznaczone są informacje o szczególnym znaczeniu dla bezpieczeństwa użytkownika oraz do prawidłowej eksploatacji urządzenia



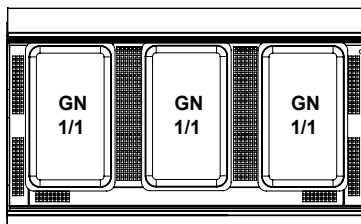
Rys.1 Budowa urządzenia

- |   |   |
|---|---|
| 1 – Oświetlenie wewnętrzne                  | 7 – Tabliczka znamionowa                        |
| 2 – Półka ekspozycyjna z blachy nierdzewnej | 8 – Pojemnik na wodę (wysuwany)                 |
| 3 – Szyba frontowa, uchylna                 | 9 – Blat  |
| 4 – Pojemnik gastronomiczny GN              | 10 – Przysłonki z poliwęglanu                   |
| 5 – Osłona grzałek (perforowana półka)      | 11 – Nóżki – służą do wypoziomowania urządzenia |
| 6 – Grzałka elektryczna                     | 12 – Panel sterowania (termostat, wyłączniki)   |

Celina 80



Celina 130



Rys.2 Rozłożenie pojemników GN

### 2.3. Dane techniczne

Tabela 1 Dane techniczne

Typ urządzenia „CELINA”	Napięcie znamion. [V/Hz]	Prąd znamion. [A]	Moc znamion. oświetl. [W]	Zużycie energii elektr. [kWh/1h]	Pojemność użytkowa [dm <sup>3</sup> ]	Waga [kg]
CELINA 80	230/50	8	18	0,6	95	50
CELINA 130	230/50	8	30	0,6	155	75

## 3. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO EKSPLOATACJI

### 3.1. Wymagania dotyczące miejsca instalacji

- Sprawdź, czy przekrój przewodów zasilających jest odpowiedni dla poboru prądu instalowanego urządzenia
- Zabrania się podłączania urządzenia przez przewody przedłużające lub rozdzielacze
- Urządzenie należy podłączyć do oddzielnego, prawidłowo wykonanego obwodu elektrycznego z gniazdem wtykowym z kółkiem ochronnym (w/g PBUE)



Uruchomienie urządzenia, może nastąpić tylko po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami z pomiarów, przeprowadzonymi zgodnie z obowiązującymi przepisami!

### 3.2. Podłączenie i uruchomienie

- Rozpakować urządzenie
- Witrynę ustawić na równym i dostatecznie twardym podłożu, a następnie wypoziomować ją za pomocą nóżek Rys.1/11 (str.2).
- Sprawdzić czy wszystkie elementy wewnętrzne witryny są założone prawidłowo (osłona grzałek; pojemniki gastronomiczne GN; przekładka pojemników GN i półka perforowana)

- **Pierwsze mycie urządzenia** powinno być wykonane po rozpakowaniu urządzenia i przed jego uruchomieniem. Urządzenie należy umyć wodą o temperaturze nieprzekraczającej 40°C z dodatkiem neutralnych środków czyszczących. **Do mycia i czyszczenia urządzenia zabrania się stosowania środków zawierających chlor i sól różnych odmian, które niszczą warstwę ochronną i elementy składowe urządzenia!** Ewentualne pozostałości klejów czy silikonu na elementach metalowych urządzenia usuwać wyłącznie benzyną ekstrakcyjną (nie dotyczy elementów z plastiku i tworzyw sztucznych!). Nie wolno używać innych rozpuszczalników organicznych.

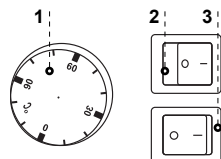
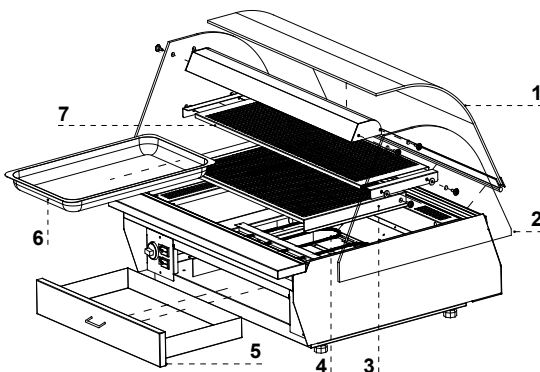


**Podczas mycia urządzenia zabrania się używać strumienia wody. Urządzenie należy myć przy użyciu wilgotnej ściereczki**

- Umieścić wtyczkę przewodu przyłączeniowego bezpośrednio w gnieździe wtykowym (zabrania się podłączania urządzenia przez przewody przedłużające lub rozdzielacze!)
- Załączyć przycisk wyłącznika głównego Rys.4/2(str.3), co spowoduje załączenie grzałki elektrycznej
- Na pomocą pokrętła regulatora temperatury (termostatu) Rys.4/1 (str.3) ustawić żądaną temperaturę
- Po osiągnięciu żądanej temperatury, można zatowarować pojemniki GN
- GN i/lub półkę perforowaną gorącymi produktami spożywczymi
- Załączyć przycisk oświetlenia Rys.4/3 (str.3)

### Rys.3 Montaż/demontaż elementów Celiny

- 1 – Szyba frontowa, uchylna
- 2 – Bok szklany
- 3 – Osłona grzałek (perforowana półka)
- 4 – Grzałka elektryczna
- 5 – Pojemnik na wodę (wysuwany)
- 6 – Pojemnik gastronomiczny GN
- 7 - Półka ekspozycyjna z blachy nierdzewnej



### Rys.4 Panel sterowania

- 1 – Pokrętło termostatu (regulatora temperatury)
- 2 – Wyłącznik główny – do grzałki elektrycznej
- 3 – Wyłącznik oświetlenia

## 4. EKSPLOATACJA

Temperatura grzanej przestrzeni ekspozycyjnej może ulegać wahaniom. Zależy ona od wielu czynników m. in. od ilości i temperatury włożonych produktów oraz od temperatury otoczenia. Urządzenie należy ustawić w miejscu suchym, dobrze wentylowanym.



### Uwagi i wskazówki

- Przed umieszczeniem w witrynie gorącego towaru, niezatowarowana witryna powinna pracować do czasu osiągnięcia właściwej temperatury roboczej
- Nie wstawiać zimnych produktów do urządzenia
- Nie blokować otworów wentylacyjnych, co mogłoby utrudnić cyrkulację ciepłego powietrza wewnątrz urządzenia

### 4.1. Regulacja temperatury

Witryna wyposażona jest w mechaniczny regulator temperatury (termostat). Za pomocą pokrętła regulatora Rys.4/1 (str.3) ustawiamy żądaną temperaturę wewnątrz witryny poprzez dokonanie obrotu pokrętłem i ustawienie go w odpowiednim położeniu. Obrót pokrętła w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje podwyższenie nastawionej temperatury, a w kierunku przeciwnym jej obniżenie. Pokręcenie pokrętłem w lewo do krańcowego położenia powoduje wyłączenie pracy grzałek, pomimo włączonego zasilania.



Załączanie/wyłączanie grzałek odbywa się jedynie poprzez przycisk wyłącznika głównego Rys.4/2 (str.3).

## 4.2. System nawilżania

Urządzenie może pracować zarówno z nawilżaniem jak i bez. „Celina” nie ma możliwości dokładnej regulacji wilgotności – nawilżanie odbywa się poprzez unoszenie cząsteczek wody ze specjalnego pojemnika poprzez rozgrzane powietrze. Dopełnianie/(opróżnienie) wody do/(ze) zbiornika można dokonać w dowolnym czasie, zarówno podczas postoju urządzenia jak również w trakcie jego pracy Rys. 1/8 (str.2).

## 5. KONSERWACJA

### 5.1. Czyszczenie i konserwacja



Wszelkie czynności konserwacyjne należy prowadzić po odłączeniu urządzenia od napięcia!



Chronić przed uszkodzeniem lub zalaniem wodą instalację elektryczną



**Podczas mycia urządzenia zabrania się używać strumienia wody. Urządzenie należy myć przy użyciu wilgotnej ściereczki**

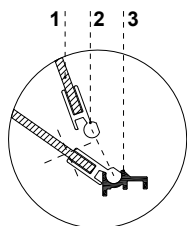


Nie należy stosować żadnych ostrych przedmiotów celem usuwania zabrudzeń!



Podczas mycia wnętrza urządzenia nie wolno zostawiać szyby frontowej swobodnie uchylonej w profilu aluminiowym. Grozi to uszkodzeniem szyby i nie podlega gwarancji. Szybę na czas konserwacji wyciągnąć wraz z profilem Rys.5 (str.4).

**Raz na tydzień** zaleca się przerwę w eksploatacji urządzenia celem oczyszczenia jego wnętrza.

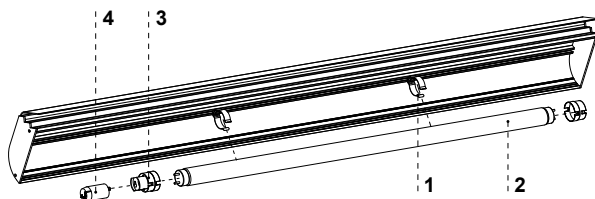


**Rys.5 Demontaż szyby frontowej**

- 1 - Szyba frontowa
- 2 - Profil aluminiowy górny (prowadnica uchylna) szyby
- 3 - Profil aluminiowy dolny (zawias) szyby

**Rys.6 Wymiana świetlówki**

- 1 – Uchwyt świetlówki
- 2 – Świetlówka
- 3 – Oprawa świetlówki i zapłonnik
- 4 – Zapłonnik świetlówki



Elementy urządzenia mogą korodować przy niewłaściwym użytkowaniu i konserwacji. Należy przestrzegać zasad:

- **Nie dopuszczać do kontaktu powierzchni urządzenia z środkami zawierającymi chlor i/lub sodę w różnych odmianach, które niszczą ich warstwę ochronną i elementy składowe urządzenia (dotyczy również różnych gatunków stali nierdzewnej)**



Podczas czynności konserwujących należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej urządzenia, która zawiera istotne informacje dla serwisantów oraz firm zajmujących się usuwaniem odpadów. Rys 7 (str. 5)

## 6. SERWIS

### 6.1. Identyfikacja i naprawa usterek

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek trudności podczas uruchamiania urządzenia lub podczas jego eksploatacji należy powrócić do tych rozdziałów instrukcji obsługi, które wyjaśniają wykonywaną operację. Ma to na celu upewnienie się, czy urządzenie jest prawidłowo obsługiwane. Jeżeli trudności występują nadal, poniższe wskazówki pomogą w ich usunięciu.

#### Urządzenie nie pracuje...- Upewnić się, czy:

- Napięcie i częstotliwość w sieci są odpowiednie z tymi, jakie zaleca producent (patrz tabliczka znamionowa)
- Urządzenie jest podłączone do sieci prądu elektrycznego
- Włączony jest wyłącznik główny

#### Oświetlenie nie świeci...- Upewnić się, czy:

- Wyłącznik oświetlenia jest w pozycji załączonej
- Światłówka lub zapłonnik w urządzeniu nie uległy spaleni

#### Urządzenie nie osiąga odpowiedniej temperatury, oświetlenie świeci...- Upewnić się, czy:

- Wyłącznik główny jest załączony
- Temperatura grzania jest odpowiednio nastawiona
- Grzałka nie uległa spaleni



Osadzanie się pary wodnej na szybach urządzenia przy dużej wilgotności względnej powietrza powyżej 60% jest zjawiskiem naturalnym i nie wymaga wzywania serwisu!

### 6.2. Serwis

Tel. do serwisu IGLOO: +48 (14) 662 19 56 lub +48 605 606 071 e-mail: serwis@igloo.pl

Jeśli po sprawdzeniu punktów opisanych w rozdziale 6.1 „Identyfikacja i naprawa usterek” urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z Serwisem Technicznym firmy Igloo, podając dane z tabliczki znamionowej Rys.7 (str.5)



- Numer seryjny (NS)
- Datę produkcji
- Typ (nazwa urządzenia) oraz
- Datę zakupu urządzenia
- Opis problemu
- Dokładny adres i numer telefonu wraz z numerem kierunkowym do Państwa

Tabliczka znamionowa znajduje się z boku urządzenia, Rys.1/7 (str.2)



Powyższy rysunek przedstawia poglądową tabliczkę znamionową, a dane w niej zawarte są danymi przykładowymi nieodnoszącymi się do „Celiny”!

Rys.7 Tabliczka znamionowa

**UWAGA: W PRZYPADKU NIE ZASTOSOWANIA SIĘ DO ZASAD ZAWARTYCH W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI DOTYCZĄCYCH PODŁĄCZENIA I EKSPLOATACJI URZĄDZENIA, PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO ODSTĄPIENIA OD OBOWIĄZKÓW GWARANTA!!!**

Informacje zawarte w tym dokumencie mogą być zmienione przez „IGLOO” bez powiadamiania użytkownika.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą się różnić od zakupionego urządzenia.

# User manual **CELINA**

## 1. UNLOADING

The device should be transported in vertical position, and it should be properly secured and packed. The manufacturer ships the device on a special wooden platform, secured with cardboard angle sections and foil.

## 2. PROPERTIES OF THE DEVICE

### 2.1. Purpose

"Celina" display cabinet is used to display and short-lasting storage of previously prepared hot dishes before serving them. These display cabinets may constitute equipment in mass feeding facilities, such as: snack bars, confectioneries, pizza houses, etc. Guaranteed temperature inside the display cabinet ranges between +40°C and +90°C.

### 2.2. Description of the device

"Celina" is a heated display cabinet with forced hot air circulation and moistening system. Special water container placed inside the device regulates the air humidity inside the display cabinet. Electric heater is the heating element in the display cabinet. The display cabinet is equipped with mechanical temperature regulator (thermostat).

The display part of the display cabinet is made of GN gastronomic containers and stainless steel perforated shelf made, hanged on glass sides. The whole display cabinet is made of stainless and acid-resistant metal plate. Our devices are made according to modern technologies and have all certificates required by law.

## Contents

1. UNLOADING	6
2. PROPERTIES OF THE DEVICE	6
2.1. Purpose	6
2.2. Description of the device	6
2.3. Technical data	7
3. PREPARING THE DEVICE FOR EXPLOITATION	7
3.1. Requirements concerning the place of installation	7
3.2. Connection and actuation	7
4. EXPLOITATION	8
4.1. Temperature regulation	8
4.2. Moistening system	9
5. MAINTENANCE	9
5.1. Cleaning and maintenance	9
6. SERVICE	10
6.1. Fault identification and repair	10
6.2. Service	10

## List of Figures

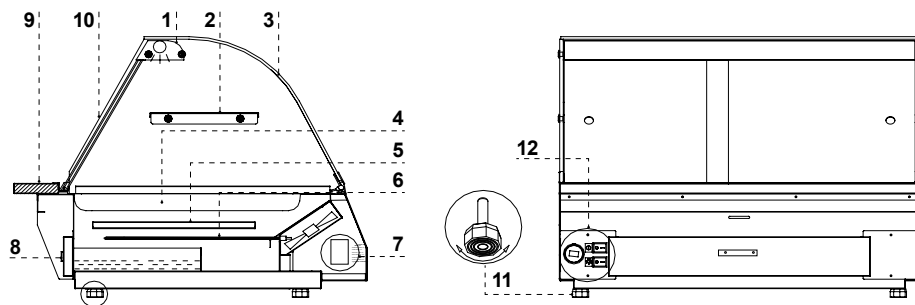
Fig.1 Construction of the device	7
Fig.2 Layout of GN containers	7
Fig.3 Assembly/ disassembly of Celina elements	8
Fig.4 Control panel	8
Fig.5 Disassembly of the front glass	9
Fig.6 Changing the fluorescent lamp	9
Fig.7 Data plate	10

## List of tables

Table.1 Technical data	7
------------------------	---



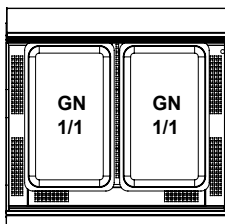
This sign signifies information of particular meaning for user security and for proper device exploitation.



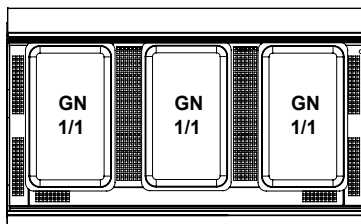
**Fig.1 Construction of the device**

- 1 – Internal lighting
- 2 – Display shelf made of stainless metal plate
- 3 – Lifted front glass
- 4 – GN gastronomic container
- 5 – Heaters screen (perforated shelf)
- 6 – Electric heater
- 7 - Data plate
- 8 - Water container (pulled out)
- 9 - Top
- 10 – Polycarbonate screens
- 11 – Feet – used for levelling the device
- 12 – Control panel (thermostat, switches)

**Celina 80**



**Celina 130**



**Fig.2 Layout of GN containers**

**2.3. Technical data**

Table 1. Technical data

Name of the device	Rated voltage [V/Hz]	Rated current [A]	Rated lighting power [W]	Electric energy consumption [kWh/1h]	Usable volume [dm <sup>3</sup> ]	Weight [kg]
CELINA 80	230/50	8	18	0,6	95	50
CELINA 130	230/50	8	30	0,6	155	75

**3. PREPARING THE DEVICE FOR EXPLOITATION**

**3.1. Requirements concerning the place of installation**

- Verify whether the cross section of feeding conduits is proper for power consumption of the installed device.
- It is forbidden to connect the device by extension rods or dividers.
- The device should be connected to the separate, properly made electric circuit with plug-in socket with protecting pin (according to PBUE /Regulations concerning Electric Equipment Construction/)



The device may be actuated solely after confirmation of the fire protection efficiency with results of measures performed according to binding regulations!

**3.2. Connection and actuation**

- Unpack the device
- Place the display cabinet on an even basis, which is hard enough, and then level it with feet Fig.1/11 (p.7).

- The first cleaning of the device should be provided right after unpacking, and before turning it on. The unit should be cleaned with water at a temperature not exceeding 40°C with a neutral detergent. For washing and cleaning the equipment it is prohibited to use products containing chlorine and sodium varieties, which destroy the protective layer and components of the device! Any residue of adhesives or silicone on metal elements should be removed only with extraction naphtha (not applicable to items made of plastic!). Do not use other organic solvents.

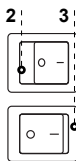
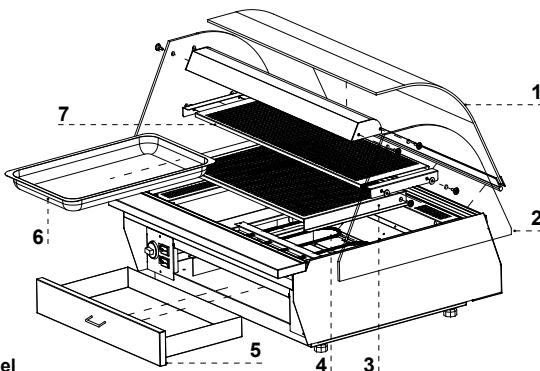


**When cleaning the unit is prohibited to use water jet. The unit should be cleaned with a wet rag.**

- Check whether all internal elements of the display cabinets are properly assembled (screen of heaters; GN gastronomic containers; divider of GN containers and perforated shelf)
- Place the plug of the connecting cable directly in plug-in socket (it is forbidden to connect the device by means of extension cords or dividers!)
- Turn on the main switch Fig.4/2(p.8), which activates the electric heater
- Set the desired temperature with temperature regulator (thermostat) knob Fig.4/1 (p.8).
- After obtaining the desired temperature, put hot grocery products in GN containers and/or perforated shelf.
- Turn on the lighting switch Fig.4/3 (p.8)

**Fig.3 Assembly/disassembly of Celina elements**

- 1 – Lifted front glass
- 2- Glass side
- 3 – Heaters screen (perforated shelf)
- 4 – Electric heater
- 5 - Water container (pulled out)
- 6 – GN gastronomic container
- 7 – Display shelf made of stainless metal plate



**Fig.4 Control panel**

- 1 – Thermostat (temperature regulator) knob
- 2 – Main switch – for electric heater
- 3 – Lighting switch

## 4. EXPLOITATION

Temperature of the heated display space may vary. It depends on numerous factors, such as amount and temperature of products placed in the device and temperature of the surroundings. The device should be placed in a dry and well-ventilated place



### Remarks and indications:

- Before placing hot products in the display cabinet, an empty display cabinet should operate until the desired working temperature shall be obtained
- Do not place cold products in the device
- Do not block any ventilation holes, as this would hamper hot air circulation inside the device.

### 4.1. Temperature regulation

The device is equipped with a mechanical temperature controller (thermostat). Set the desired water temperature within the display cabinet Fig.4/1 (p.8) with the help of regulating knob by turning it and setting in proper position. Turning the knob clockwise increases the set temperature, and turning it in the opposite direction causes the decrease of temperature. Turning the knob left, until it reaches the final position turns off the heaters, despite the fact that the power supply is activated.



Turning on/off the heaters may be done solely by means of the main switch Fig.4/2 (p.8).



## 4.2. Moistening system

The device may operate both with moistening and without it. In case of "Celina" display cabinet it is impossible to accurately regulate humidity – moistening occurs when hot air lifts water particles from the special container. Filling the container/ (emptying) the container may be performed at any time, both when the device is not working, as well as when it is operating Fig.1/8 (p.7).

## 5. MAINTENANCE

### 5.1. Cleaning and maintenance



All maintenance services need to be performed after disconnecting the device from power supply!



Protect electric installation against any damage or water spillage



Do not use water stream to clean the device, only a wet cloth

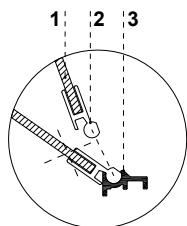


Do not use any sharp objects to remove dirt!



During cleaning the inside of the device do not leave the front glass freely lifted in the aluminium profile. This may cause the damage of the glass and is not covered by warranty. Please remove the glass with profile for the time of cleaning Fig.5 (p.9).

It is recommended to make a break in the exploitation of the device once a week in order to clean its interior.

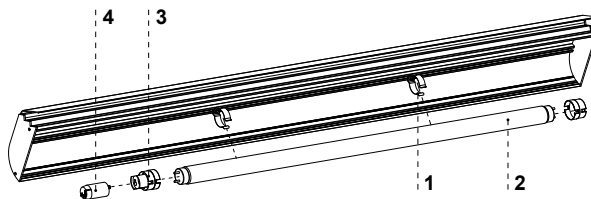


**Fig.5 Disassembly of the front glass**

- 1- Front glass
- 2- Upper aluminium profile of the glass (lifted guide)
- 3- Lower aluminium profile of the glass (catch)

**Fig.6 Changing the fluorescent lamp**

- 1 – Fluorescent lamp handle
- 2 – Fluorescent lamp
- 3 – Casing of fluorescent lamp and starting switch
- 4 – Starting switch of the fluorescent lamp



**Elements of device can corrode when improper used and maintenance. To avoid that please follow the rules:**

- Do not allow contact of the surface of the device with substances containing chlorine and / or baking soda in different varieties, which destroy the protective layer and components of the device (also includes various stainless steel)



During maintenance services it is necessary to pay attention not to damage the data plate of the device Fig.7 (p.10), which contains significant information for servicing organs and waste removal companies.

## 6. SERVICE

### 6.1. Fault identification and repair

In case of any difficulties during actuation of the device or during its exploitation, please return to these chapters in this manual, which explain the performed operation. This aims to ensure that the device is properly operated. If you still experience difficulties, the following hints will help you solve the problem.

**The device is not working... – Make sure that:**

- Voltage and frequency in the network are compliant with those recommended by the producer
- The device is connected to the supply network
- The main switch is on

**The device is operating, but the lighting is off...– Make sure that:**

- Lighting switch is turned on
- Fluorescent lamp is not burnt

**The device does not reach the proper temperature, the lighting is on...– Make sure that:**

- The main switch is on
- Heating temperature is properly set
- The heater is not burnt



Steam precipitation on glasses of the device is a normal phenomenon in case of high relative air humidity exceeding 60% and does not require calling the service!

### 6.2. SERVICE

IGLOO service telephone number: +48 (14) 662 19 56 or +48 605 606 071e-mail: [serwis@igloo.pl](mailto:serwis@igloo.pl)  
 If after checking points described in chapter 6.1 "Fault identification and repair" the device still does not work properly, please contact Technical Service of the Igloo company, stating the data from the data plate Fig.7(p.10):



**Fig.7 Data plate**

- Serial number (NS)
- Production date
- Type (name of the device) and
- Date when the device was purchased
- Description of the problem
- Your exact address and telephone number (with the code number)

Data plate is placed on the side of the device Fig.1/7 (p.7)



The above figure shows a demonstrative data plate and the data stated on the plate are exemplary data, which are not related with "Celina" device!

**NOTE: IN CASE OF NOT OBSERVING THE PRINCIPLES ON CONNECTING AND USING THE DEVICE INCLUDED IN THIS MANUAL, THE PRODUCER SHALL RESERVE THE RIGHT TO RECEDE FROM OBLIGATIONS OF THE GUARANTOR!!!**

Information included in this document may be altered by "IGLOO" without noticing the user.

Copying the present manual without the consent of the producer is forbidden.

Images and drawings are of demonstrative character and may differ from the purchased device.

# Bedienungsanleitung **CELINA**

## 1. AUSLADUNG

Zur Beförderung soll diese Anlage in vertikaler Richtung eingestellt, angemessen gesichert und verpackt werden. Sie ist durch den Hersteller auf einer speziellen Holzpalette, versichert durch Pappenwinkel und Folie gesendet.

## 2. PRODUKTBESCHREIBUNG

### 2.1. Bestimmung

Die Vitrine „Celina“ dient zur Ausstellung und kurzfristigen Aufbewahrung von früherer bereiteten heißen Speisen in den GN-Behälter, bevor diese zum gegessen serviert werden. Diese Anlagen können zum Ausrüsten der Bewirtungsbetrieben wie; Snack Bars, Leckereien, Pizzerien verwendet werden. Garantierte Temperatur im Inneren der Vitrine +40°C/+90°C.

### 2.2. Beschreibung der Anlage

„Celina“ ist eine Heizvitrine mit gezwungenem Umlauf der warmen Luft und Befeuchtungssystem. Ein spezieller Behälter, der im Inneren der Anlage vorhanden ist, dient zur Regelung der Luftfeuchtigkeit in der Vitrine. Als Heizelement dient der elektrische Heizkörper. Die Vitrine ist mit der mechanischen Temperaturregelung (Thermostat) ausgestattet. Der Ausstellungsraum besteht aus den gastronomischen Behälter GN und dem perforierten Fach aus nichtrostendem Stahl, das auf den Glasseiten aufgehängt ist. Die Vitrine ist aus dem nichtrostenden, säurebeständige Stahl gefertigt. Unsere Anlagen sind nach dem aktuellen Stand der Technik ausgeführt und rechtsgemäß geprüft.

## Inhaltsverzeichnis

1. AUSLADUNG	11
2. PRODUKTBESCHREIBUNG	11
2.1. Bestimmung	11
2.2. Beschreibung der Anlage	11
2.3. Technische Angaben	12
3. BEREITSTELLUNG DER ANLAGE ZUM BETRIEB	12
3.1. Anforderungen an Einstellungsort	12
3.2. Anschluss und Inbetriebnahme	12
4. BETRIEB	13
4.1. Die Temperaturregelung	13
4.2. Befeuchtungssystem	14
5. WARTUNG	14
5.1. Reinigung und Wartung	14
6. INSTANDHALTUNG	15
6.1. Kennzeichnung und Behebung der Störungen	15
6.2. Service	15

## Beschreibung der Abbildungen

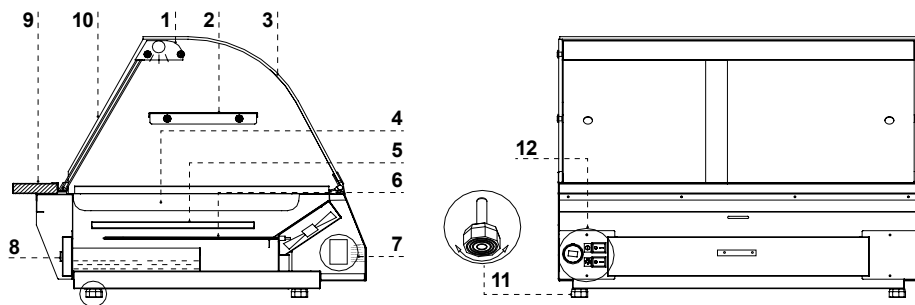
Abb.1 Bau der Anlage	12
Abb.2 Anordnung der GN-Behälter	12
Abb.3 Montage/Demontage der Teile von Celina	13
Abb.4 Steuerungspaneel	13
Abb.5 Demontage der Vorderscheibe	14
Abb.6 Austausch der Glühlampe	14
Abb.7 Typenschild	15

## Verzeichnis der Tabellen

Technische Angaben	12
--------------------	----



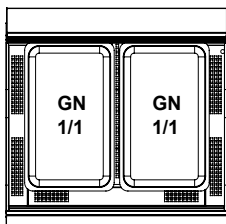
Mit diesem Zeichen sind die wichtigen Sicherheitshinweisen für Benutzer und ordnungsgemäßen Betrieb der Anlage ausgezeichnet



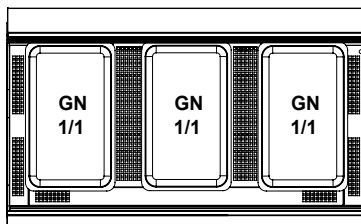
**Abb.1 Bau der Anlage**

- 1 – Innenbeleuchtung
- 2 – Ausstellungsfach aus nichtrostendem Stahl
- 3 – Kippbare Vorderscheibe
- 4 – Gastronomischer GN-Behälter
- 5 – Schutz der Heizkörper (gelochtes Fach)
- 6 – Elektrischer Heizkörper
- 7 – Typenschild
- 8 – Wasserbehälter (ausschiebbar)
- 9 – Blatt
- 10 – Ploycarbonate-Blende
- 11 – Beinen – zum Justieren der Anlage
- 12 – Steuerungspaneel (Thermostat, Schalter)

**Celina 80**



**Celina 130**



**Abb.2 Anordnung der GN-Behälter**

**2.3. Technische Angaben**

Tabelle 1. Technische Angaben

Name der Anlage	Nennspannung. [V/Hz]	Nennstrom. [A]	Nennleistung der Beleuchtung [W]	Energieverbrauch [kWh/1h]	Gebrauchskapazität [dm <sup>3</sup> ]	Gewicht der Anlage [kg]
CELINA 80	230/50	8	18	0,6	95	50
CELINA 130	230/50	8	30	0,6	155	75

**3. BEREITSTELLUNG DER ANLAGE ZUM BETRIEB**

**3.1. Anforderungen an Einstellungsort**

- Sie müssen prüfen, ob. der Durchschnitt der Versorgungsleitungen für dem Stromverbrauch der einzubauenden Anlage geeignet ist
- Der Anschluss der Anlage mit den Verlängerungsleitungen oder Verteilern ist stark verboten
- Sie sollen die Anlage an separatem, richtig durchgeführtem Stromkreis mit Steckdose mit Schutzbolzen (nach PBUE)



Die Anlage kann in Betrieb erst genommen werden, wenn die Wirksamkeit des Brandschutzes durch die Ergebnisse aus Messungen bestätigt wird, die gemäss den geltenden Vorschriften erfolgen!

**3.2. Anschluss und Inbetriebnahme**

- Die Anlage auspacken
- Die Anlage auf einer ebenen und ausföhrlich fester Grundlage stellen, dann mit den Beinen justieren Abb.1/11 (S.12).

• Das erste Waschen der Anlage ist schon nach ihrem Auspacken und vor der Inbetriebnahme durchzuführen. Die Anlage soll mit dem Wasser mit Zugabe an neutralen Reinigungsmittel gewaschen werden. Verwenden beim Putzen der Ätzmittel, die Chlor und/oder Soda verschiedener Art enthalten, ist verboten. Die Ätzmittel beschädigen Schutzschicht und Bauteile der Anlage. Eventuelle Klebe- oder Silikonreste an den Metallteilen der Anlage sollen nur mit dem Extraktionsbenzin entfernt werden (ausgeschlossen von Plastik- und Kunststoffelementen!). Keine sonstige organische Auslösmittel verwenden.

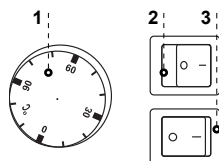
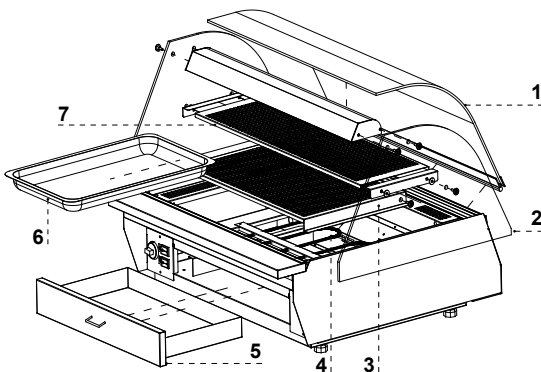


**Verwenden beim Putzen des Wasserstrahls ist verboten. Die Anlage nur mit feuchtem Tuch reinigen.**

- Die richtige Einstellung der Elementen in der Vitrine prüfen (Mantel der Heizkörper; gastronomische GN-Behälter; Querholm für die GN-Behälter und gelochtes Fach)
- Den Stecker der Anschlussleitung direkt in Steckdose stecken (es ist unzulässig, die Anlage mit den Verlängerungsleitungen oder Verteilern anzuschließen)
- Hauptschalter-Taste drücken Abb.4/2(S.13), dadurch wird das Einschalten des Thermostats und Aggregats gelöst
- Mit dem Drehschalter der Regelung Abb.4/1 (S.13) die gewünschte Temperatur einstellen
- Nachdem die gewünschte Wassertemperatur erreicht worden ist, sollen die GN-Behälter mit den heißen Speisen beschafft werden
- Beleuchtungs-Taste drücken Abb.4/3 (S.13)

**Abb.3 Montage/Demontage der Teile von Celina**

- 1 – Kippbare Vorderscheibe
- 2 – Glasseite
- 3 – Mantel der Heizkörper (gelochtes Fach)
- 4 – Elektrischer Heizkörper
- 5 – Wasserbehälter (ausschiebbar)
- 6 – Gastronomischer GN-Behälter
- 7 – Ausstellungsfach aus nichtrostendem Stahl



**Abb.4 Steuerungspaneel**

- 1 – Drehschalter für Temperaturregelung (Thermostat)
- 2 – Hauptschalter – für elektrischen Heizkörper
- 3 – Beleuchtungsschalter

## 4. BETRIEB

Die Temperatur des beheizten Raumes und Arbeitszyklus kann die Abweichungen aufweisen. Diese hängen von mehrerer Faktoren u.a. Menge und Temperatur der eingelegten Produkten und Umgebungstemperatur. Die Anlage soll auf einem trockenem, gut belüftetem Platz gestellt werden.



### Hinweise und Bemerkungen:

- Bevor in der Vitrine die heiße Ware gestellt wird, hat die leere Vitrine so lange arbeiten sollen, bis die angemessene Betriebstemperatur erlangt wird
- Keine kalte Waren in die Vitrine stellen
- Die Belüftungsöffnungen nicht sperren, was die warme Blasluft auf die Frontscheibe beschränken könnte

### 4.1. Die Temperaturregelung

The device is equipped with a mechanical temperature controller (thermostat). Mit dem Drehschalter Abb.4/1 (S.13) für die Temperaturregelung kann die gewünschte Wassertemperatur in der Wanne eingestellt werden, indem der Drehschalter gedreht wird und in einer angemessener Stellung eingestellt wird. Durch das Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn wird die eingestellt Temperatur erhöht, und durch das Drehen gegen Uhrzeigersinn wird diese abgemindert. Die Verdrehung des Drehschalters in die Endstellung führt zum Ausschalten der Heizelementen, obwohl die Versorgung eingeschaltet ist.



Einschaltung/ Ausschaltung der Heizkörper erfolgt durch die Hauptschalter Abb.4/2 (S.13).

## 4.2. Befeuchtungssystem

Die Anlage kann sowohl mit der Befeuchtung als auch ohne Befeuchtung betrieben werden. Bei „Celina“ ist es nicht möglich die Temperatur genau zu regeln – die Befeuchtung erfolgt durch Treiben der Wasserteilchen vom besonderen Behälter durch die beheizte Luft. Die Befüllung/(Entleeren) des Wassers nach/(vom) Behälter kann in beliebiger Weile gemacht werden, sowohl beim Stillstand der Anlage als auch bei dem Betrieb Abb. 1/8 (S.12).

## 5. WARTUNG

### 5.1. Reinigung und Wartung



Alle Wartungsarbeiten sind bei der spannungslosen Anlage durchzuführen!



Die elektrische Einrichtung vor die Beschädigung oder Eindringen des Wassers schützen



Die Anlage nicht mit dem Wasserstrahl sondern mit einem feuchtem Tuch reinigen

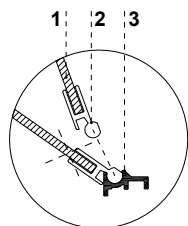


Keine scharfe Werkzeuge zum Entfernen der Verschmutzungen verwenden



Beim Waschen des Inneren der Anlage soll die Vorderscheibe nicht frei gekippt im Aluprofil gelassen werden. Das ist mit der Gefährdung der Scheibenbeschädigung verbundene und ist aus der Garantie ausgeschlossen. Für die Wartung die Scheibe mit dem profil entfernen Abb.5 (S.14).

**Einmal pro Woche soll mit dem Betrieb aufgehört werden, um das Innere der Anlage zu reinigen.**

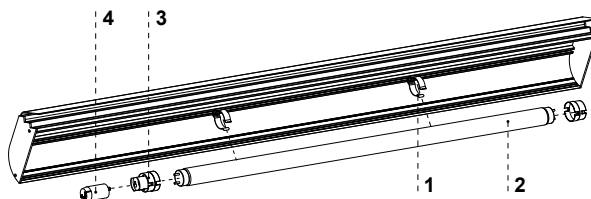


**Abb.5 Demontage der Vorderscheibe**

- 1- Vorderscheibe
- 2- Oberes Aluprofil (kippbare Führung) der Scheibe
- 3- Unteres Aluprofil (Ange) der Scheibe

**Abb.6 Austausch der Glühlampe**

- 1 – Halterung der Glühlampe
- 2 – Glühlampe
- 3 – Gehäuse der Glühlampe und des Zünders
- 4 – Zünder der Glühlampe



**Die Anlageteile können bei einem unangemessenem Benutzen und Wartung korrodieren. Es ist folgendes zu beachten:**

- Die Berührung von Anlageteile mit den chlor- und sodahaltenden Mitteln verschiedener Art, die Schutzschicht und Bauteile der Anlage beschädigen können, ist zu vermeiden. Es gilt auch für Anlageteile aus verschiedener Arten von nichtrostendem Stahl.



Bei der Wartungsarbeiten ist es zu beachten, dass das Typenschild der Anlage nicht beschädigt wird Abb.7 (S.15), auf dem die wichtigen Hinweisen für Serviceteam und Entsorgungsfirmer enthalten sind.

## 6. INSTANDHALTUNG

### 6.1. Kennzeichnung und Behebung der Störungen

Haben irgendwelche Schwierigkeiten bei Inbetriebnahme der Anlage oder seinem Betrieb aufgetreten, sollen Sie nach diesen Kapiteln dieser Bedienungsanleitung zurückkehren, in denen die durchgeführte Tätigkeit erklärt ist. Damit können Sie sich vergewissern, dass die Anlage richtig bedient ist. Wurden die Störungen nicht beseitigt, verwenden Sie die unteren Hinweisen, um diese zu beheben.

**Die Anlage arbeitet nicht...- Vergewissern Sie sich, dass:**

- Die Spannung und Frequenz im Netz entsprechen den Werten, die durch den Hersteller empfohlen sind
- Die Anlage zum Stromversicherungsnetz angeschlossen ist
- Der Drehschalter der Temperaturregelung sich in EIN Position nicht befindet

**Beleuchtung funktioniert nicht...- Vergewissern si sich, dass:**

- Beleuchtungsschalter sich in EIN Position befindet
- Die Leuchtlampe in der Lampe nicht durchgebrannt wurde

**Die Anlage kann die entsprechende Temperatur nicht erlangen, Beleuchtung funktioniert ...- Vergewissern Sie sich, dass:**

- Der Anlagehauptschalter sich in Position EIN befindet
- Die Temperatureinstellung auf dem Thermostat richtig eingestellt ist
- Der Heizkörper nicht durchgebrannt wurde



Ganz normal ist, dass sich an den Scheiben der Anlage der Wasserdampf ablagert, wenn die relative Luftfeuchtigkeit den Wert von 60% überschreitet. Dabei ist das Anrufen von Service unnötig!

### 6.2. Service

Servicetelefon IGLOO: +48 (14) 662 19 56 oder +48 605 606 071, E-Mail-Adresse: [servis@igloo.pl](mailto:servis@igloo.pl)

Wurden alle unter Punkte geprüft und die Anlage noch funktionsunfähig ist, sollen Sie sich an Serviceteam von Igloo wenden, indem Sie die Angaben aus Typenschild angeben Abb.7 (S.15):



- Seriennummer (NS)
- Herstellungsdatum
- Typ (Name der Anlage) und
- Kaufdatum
- Beschreibung des Problems
- Ihre Genaue Adresse und Telefonnummer zusammen mit Durchwahl

Das Typenschild ist hinter der Anlage, in rechter, oberer Ecke unter das Blatt vorhanden 1/7 (S.12).



Auf dieser Abbildung ist das anschauliche Typenschild dargestellt, und hier erteilte Angaben sind als Beispiel zu vorstehen, die „Celina“ betreffen!

**Abb.7 Typenschild**

**ACHTUNG: BEI NICHTBEACHTEN DER REGELN ÜBER ANSCHLIESSEN UND BETREIBEN DER ANLAGE, DIE IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG UMFASST SIND, BEHÄLT SICH DER HERSTELLER VOR, DASS DIE ABTRETUNG VON GARANTIEANSPRÜCHEN ERFOLGEN KANN!!!**

„IGLOO“ kann die Angaben, die in dieser Anleitung umfasst sind, ohne frühere Ermittlung dem Benutzer, ändern.

Die Vervielfältigung dieser Anleitung ist verboten.

Die Abbildungen und Photos dienen nur zum Übersicht und gekaufter Anlage abweichen.

# CELINA

## ИНСТРУКЦИЯ ПО БСЛУЖИВАНИЮ

### 1. РАЗГРУЗКА

Устройство следует перевозить в вертикальной позиции, соответствующим способом предохраненное и упакованное. Производитель высылает оборудование на специальном деревянном поддоне, предохраненное картонными угольниками и пленкой.

### 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

#### 2.1. Назначение

Витрина «Celina» предназначена для экспозиции и хранения приготовленных ранее горячих блюд перед подачей к употреблению. Это оборудование может быть оснащено в объектах общественного питания типа: закулочные, кондитерские, пиццерии и т.п. Гарантированная температура внутри витрины +40°C/+90°C.

#### 2.2. Описание оборудования

«Celina» является тепловой витриной с принудительной системой циркуляции теплого воздуха и системой увлажнения. Специальная емкость для воды, размещенная внутри оборудования, регулирует влажность воздуха в витрине. Нагревательным элементом витрины является электрическая грелка. Витрина оснащена механическим регулятором температуры (термостат). Экспозиционной частью витрины являются гастрономические контейнеры GN и перфорированная полка из нержавеющей стали, подвешенная на стеклянных боках. Вся витрина выполнена из нержавеющей, кислотоустойчивого нержавеющей листа. Наше оборудование изготавливается согласно современным технологиям и имеет требуемые законом сертификаты.

## Содержание

1. Разгрузка	16
2. Характеристика изделия	16
2.1. Назначение	16
2.2. Описание оборудования	16
2.3. Технические характеристики	17
3. Подготовка оборудования к эксплуатации	17
3.1. Требования относительно места установки	17
3.2. Подключение и запуск	17
4. Эксплуатация	18
4.1. Регулировка температуры	18
4.2. Система увлажнения	19
5. Консервация	19
5.1. Чистка и консервация	19
6. Сервис	20
6.1. Идентификация и устранение неисправностей	20
6.2. Сервис	20

## Перечень рисунков

Рис.1 Конструкция оборудования	17
Рис.2 Размещение контейнеров GN	17
Рис.3 Монтаж/демонтаж элементов Celina	18
Рис.4 Пульт управления	18
Рис.5 Демонтаж переднего стекла	19
Рис.6 Замена люминесцентной лампы	19
Рис.7 Щиток	20

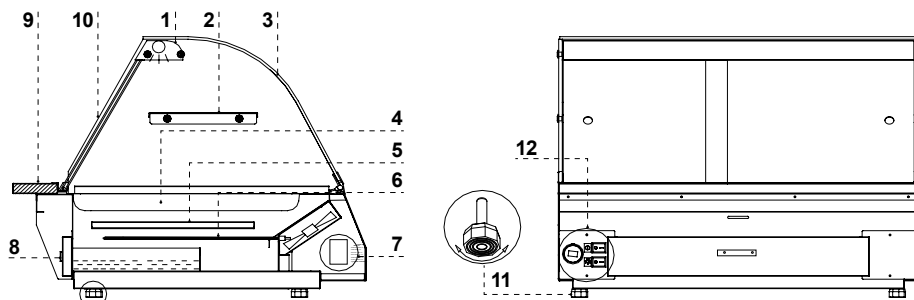
## Перечень таблиц

Технические характеристики	17
----------------------------	----



Таким знаком обозначена информация с особым значением для безопасности пользователя и для правильной эксплуатации оборудования



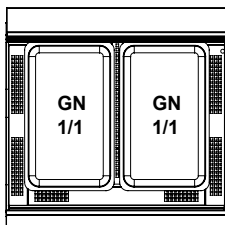


**Рис.1 Конструкция оборудования**

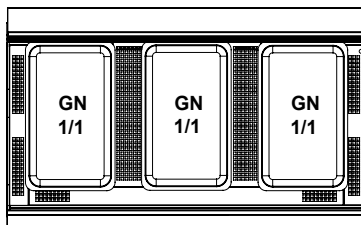
- 1 – Внутреннее освещение
- 2 – Экспозиционная полка из нержавеющей стали
- 3 – Откидное переднее стекло
- 4 – Гастрономический контейнер GN
- 5 – Кожух грелок (перфорированная полка)
- 6 – Электрическая грелка
- 7 – Щиток

- 8 – Емкость для воды (выдвижная)
- 9 – Столешница
- 10 – Шторки из поликарбоната
- 11 – Ножки – предназначены для выравнивания оборудования
- 12 – Пульт управления (термостат, выключатели)

**Celina 80**



**Celina 130**



**Рис.2 Размещение контейнеров GN**

**2.3. Технические характеристики**

Таблица 1. Технические характеристики

Название оборудования	Номин. напряж. [В/Гц]	Номин. ток [А]	Номин. мощность освещения [Вт]	Расход электро-энергии [кВтч/1ч]	Полезный объем [дм3]	Вес [кг]
CELINA 80	230/50	8	18	0,6	95	50
CELINA 130	230/50	8	30	0,6	155	75

**3. ПОДГОТОВКА ОБОРУДОВАНИЯ К ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**3.1. Требования относительно места установки**

- Проверьте, соответствует ли сечение питающих проводов расходу мощности устанавливаемого оборудования
- Запрещается подключать оборудование при помощи удлинителей или распределителей
- Оборудование следует подключить к отдельному, правильно выполненному электрическому контуру со штепсельной розеткой с защитным контактом (согласно Правилам конструкции электроэнергетических устройств РВУЕ)



Запуск оборудования может произойти только после подтверждения эффективности защиты от поражения на основании измерений, осуществленных согласно действующим положениям!

**3.2. Подключение и запуск**

- Распаковать оборудование
- Витрину установить на ровном и достаточно твердом основании, а затем выровнять при помощи ножек Рис.1/11 (стр.17).

• Первая мойка оборудования должна осуществляться после распаковки оборудования и перед его запуском. Оборудование нужно мыть водой при температуре не выше 40°C с добавкой нейтральных моющих средств. Для мытья и чистки оборудования запрещено использовать средства, содержащие хлор и натрий различных сортов, которые разрушают защитный слой и комплектующие оборудования! Возможные остатки клея или силикона на металлических элементах оборудования нужно удалять только экстракционным бензином (не касается элементов из пластмасс!). Нельзя использовать другие органические растворители.

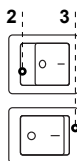
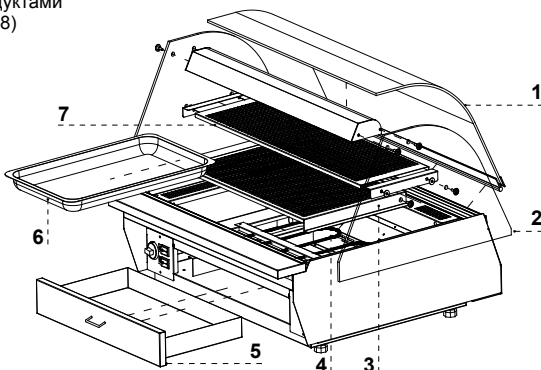


**Во время мытья оборудования запрещается использовать струю воды. Оборудование нужно мыть с использованием влажной тряпочки.**

- Проверить, все ли внутренние элементы установлены правильно (кожух грелок; гастрономические контейнеры GN; перекладины контейнеров GN и перфорированная полка)
- Поместить штепсель провода подключения непосредственно в штепсельной розетке (запрещается подключать оборудование посредством удлинителей или распределителей!)
- Включить кнопку главного выключателя Рис.4/2(стр.18), что вызовет включение электрической грелки
- При помощи поворотной ручки температуры (термостата) Рис.4/1 (стр.18) установить требуемую температуру
- После достижения требуемой температуры можно загрузить контейнеры GN и/или перфорированную полку горячими продовольственными продуктами
- Включить кнопку освещения Рис.4/3 (стр.18)

**Рис.3 Монтаж/демонтаж элементов Celina**

- 1 – Откидное переднее стекло
- 2 – Стекланный бок
- 3 – Кожух грелок (перфорированная полка)
- 4 – Электрическая грелка
- 5 – Емкость для воды (выдвижная)
- 6 – Гастрономический контейнер GN
- 7 – Экспозиционная полка из нержавеющей стали



**Рис.4 Пульт управления**

- 1 – Поворотная ручка термостата (регулятора температуры)
- 2 – Главный выключатель – для электрической грелки
- 3 – Выключатель освещения

## 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Температура нагреваемой экспозиционной поверхности может изменяться. Она зависит от многих факторов, в частности, от количества и температуры вложенных продуктов и от температуры окружающей среды. Устройство следует установить в сухом, хорошо проветриваемом месте.



### Примечания и указания:

- Перед размещением в витрине горячего продукта незаполненная витрина должна работать до достижения соответствующей рабочей температуры
- Нельзя вставлять холодные продукты в устройство
- Не блокируйте вентиляционные отверстия, это могло бы усложнить циркуляцию теплого воздуха внутри оборудования

### 4.1. Регулировка температуры

Оборудование оснащено механическим регулятором температуры (термостат). При помощи поворотной ручки Рис.4/1 (стр.18) регулятора устанавливаем требуемую температуру внутри ванны посредством ее поворота и установки в соответствующем положении. Вращение поворотной ручки по направлению движения часовой стрелки вызывает увеличение установленной влажности, а в обратном направлении вызывает ее уменьшение. Вращение поворотной ручки влево до конченого положения вызывает выключение работы грелок, несмотря на включенное питание.



Включение/выключение грелок происходит исключительно посредством кнопки главного выключателя Рис.4/2 (стр.18).

## 4.2. Система увлажнения

Оборудование может работать как с увлажнением, так и без него. «Celina» не имеет возможности точной регулировки влажности – увлажнение происходит посредством конвекции частиц воды из специального контейнера посредством разогретого воздуха. Доливание/(опорожнение) воды в/(из) емкости можно производить в произвольном моменте как во время остановки оборудования, так и во время его работы Рис.1/8 (стр.17).

## 5. КОНСЕРВАЦИЯ

### 5.1. Чистка и консервация



Все обслуживающие действия следует проводить после отключения устройства от напряжения!



Защищать электрическую систему от повреждения или заливания водой



Для очистки нельзя использовать струю воды, а только влажную тряпочку

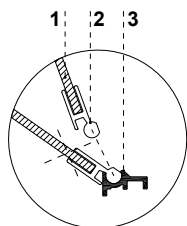


Нельзя применять какие-либо острые предметы для удаления загрязнений!



Во время мытья устройства внутри нельзя оставлять переднее стекло свободно открытым в алюминиевом профиле. Это угрожает повреждением стекла и не подлежит гарантии. Стекло на время консервации вытянуть вместе с профилем Рис.5 (стр.19).

**Раз в неделю** рекомендуется сделать перерыв в эксплуатации оборудования с целью его очистки внутри.

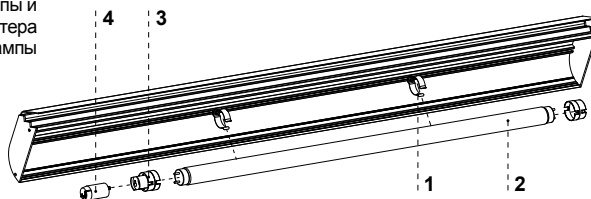


**Рис.5 Демонтаж переднего стекла**

- 1- Переднее стекло
- 2- Верхний алюминиевый профиль (откидная направляющая) стекла
- 3- Нижний алюминиевый профиль (шарнир) стекла

**Рис.6 Замена люминесцентной лампы**

- 1 – Держатель люминесцентной лампы
- 2 – Люминесцентная лампа
- 3 – Светильники люминесцентной лампы и стартера
- 4 – Стартер люминесцентной лампы



**Элементы оборудования могут корродировать в случае неправильного использования и обслуживания. Необходимо соблюдать следующие принципы:**

- Не допускать к контакту поверхность оборудования со средствами содержащими хлор или соду различных сортов, которые разрушают защитный слой и комплектующие устройства (касается также различных видов нержавеющей стали)



Во время действий по обслуживанию следует обратить внимание на то, чтобы не повредить щитка оборудования Рис.7 (стр.20), который содержит важную информацию для работников сервиса и фирм, занимающихся удалением отходов.

## 6. СЕРВИС

### 6.1. Идентификация и устранение неисправностей

В случае появления каких-либо проблем во время запуска оборудования или его эксплуатации, следует вернуться к тем разделам инструкции по обслуживанию, которые объясняют выполняемые операции. Целью этого является проверка, правильно ли обслуживается оборудование. Если проблема не исчезнет, приведенные ниже указания помогут ее устранить.

#### Оборудование не работает...- Следует убедиться, что:

- Напряжение и частота в сети соответствуют тем, которые рекомендует производитель
- Устройство подключено к сети электрического тока
- Включен главный выключатель

#### Освещение не светится...- Следует убедиться, что:

- Выключатель освещения включен
- Люминесцентная лампа не перегорела

#### Оборудование не достигает соответствующей температуры, освещение светит...- Следует убедиться, что:

- Главный выключатель включен
- Температура нагрева установлена соответствующим способом
- Грелка не перегорела



Осаждение водного пара на стеклах оборудования при большой относительной влажности воздуха (более 60%) является натуральным явлением и не требует вызывания сервиса!

### 6.2. Сервис

Тел. сервиса IGLOO: +48 (14) 662 19 56 или +48 605 606 071, e-mail: serwis@igloo.pl

Если после проверки пунктов, описанных в разделе 6.1 „Идентификация и устранение неисправностей” оборудование далее не действует правильно, следует связаться с Техническим сервисом фирмы Igloo, указывая данные из щитка Рис.7 (стр.20):



- Серийный номер (NS)
- Дата изготовления
- Тип (наименование оборудования) а также
- Дату покупки оборудования
- Описание проблемы
- Точный адрес и номер телефона с вашим кодом города

Щиток расположен сбоку оборудования, Рис.1/7 (стр.17)



Вышеуказанный рисунок представляет пример щитка, а содержащиеся в нем данные являются примером, не относящимся к модели «Celina»!

**ВНИМАНИЕ: В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ПРАВИЛ, УКАЗАННЫХ В НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ, КАСАЮЩИХСЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ОТКАЗА ОТ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ ГАРАНТА!!!**

Информация, содержащаяся в настоящем документе, может быть изменена фирмой «IGLOO» без извещения пользователя.

Копирование настоящей инструкции без согласия производителя запрещается.

Фотографии и рисунки служат в качестве примера и могут отличаться от купленного оборудования.