

ISTRUZIONI D'USO PER L'UTENTE

USER INSTRUCTIONS

MODE D'EMPLOI POUR L'UTILISATEUR

BETRIEBSANLEITUNG FÜR BETREIBER

INSTRACCIONES DE USO PARA EL USUARIO

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Guam



CERTIFICATO N.90310



GUAM REFRIGERATED DISPLAY UNITS

ITALIANO.....	7
ENGLISH.....	11
FRENÇAIS.....	15
DEUTSCH.....	19
ESPAÑOL.....	23
РУССКИЙ.....	27

I Il presente manuale contiene le informazioni necessarie all'installazione, al corretto uso ed alla manutenzione del mobile refrigerato GUAM, idoneo alla conservazione e alla vendita di surgelati gelati (secondo la Norma ISO 5160/2 : classe L1 -18°C) sia nella parte inferiore che nella sovrastruttura per versioni B.T.-B.T. solo nella parte inferiore per versioni B.T.-T.N.; atto alla conservazione di carni salumi latticini (secondo la Norma ISO 5160/2 : classe M1 -1°C/+5°C) nella sovrastruttura delle versioni B.T.-T.N.. Si raccomanda di conservare il manuale unitamente al mobile affinché la persona che ne fa utilizzo ne prenda visione. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati a persone o cose dovuti alla mancata osservanza delle avvertenze contenute nel manuale. Se l'acquirente del mobile refrigerato non capisse una determinata prescrizione riportata nel manuale d'uso rivolgersi al servizio assistenza OSCARTielle. OSCARTielle dichiara che i propri mobili refrigerati sono conformi alle vigenti norme relative ai requisiti igienico sanitari e perfettamente idonei quindi alla conservazione di prodotti alimentari.

UK This manual contains all the information needed for the installation, correct use and maintenance of the GUAM refrigerated display unit. The unit is suitable for storing and selling ice-creams (compliant with ISO 5160/2: class L1 -18°C) in both the lower and upper sections (B.T.-B.T. versions) or in the lower section only (B.T.-T.N. versions) and suitable also for storing pre-packed meat and dairy products (compliant with ISO 5160/2: class M1 -1°C to +5°C) in the upper section of the B.T.-T.N. versions. We recommend keeping the manual together with the display unit for fast consultation by the person using this. The Manufacturer cannot be held liable for any injury or damage caused as a result of non-compliance with the warnings in this manual. If there is something in the manual that the purchaser of the refrigerated display unit doesn't understand, he should contact OSCARTielle Customer Service. OSCARTielle states that its refrigerated display units comply with the current hygiene and sanitary laws and regulations and is therefore perfectly suitable for storing food products.

F Ce manuel contient les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation correcte et l'entretien du meuble frigorifique GUAM, destiné à la conservation et à la vente de surgelés et de glaces (suivant la Norme ISO 5160/2 : catégorie L1 -18°C) dans sa partie inférieure ainsi que dans sa partie supérieure pour les versions B.T. - B.T., uniquement dans sa partie inférieure pour les versions B.T. - T.N. ; et destiné à la conservation de viandes, charcuteries et produits laitiers (suivant la Norme ISO 5160/2 : catégorie M1 -1°C/+5°C) dans sa partie supérieure pour les versions B.T. - T.N. Il est recommandé de bien conserver ce manuel avec le meuble frigorifique, afin que la personne qui l'utilise puisse en prendre connaissance. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé à des personnes ou à des choses qui serait dû au non-respect des instructions contenues dans ce manuel. Au cas où l'acquéreur du meuble frigorifique ne comprendrait pas une quelconque instruction mentionnée dans ce manuel d'utilisation, il est prié de s'adresser au service après-vente OSCARTielle. OSCARTielle déclare que ses meubles frigorifiques sont conformes aux normes en vigueur concernant les qualités requises pour le respect et le maintien de l'hygiène et de la santé et qu'ils sont donc parfaitement appropriés pour la conservation des produits alimentaires.

D In dem vorliegenden Handbuch werden die erforderlichen Informationen für die Aufstellung, den korrekten Einsatz und die Wartung der Kühlmöbel GUAM erläutert, die für die Konservierung und den Verkauf von tiefgefrorenen Produkten (in Übereinstimmung mit der Norm ISO 5160/2 : Klasse L1 -18°C) bestimmt sind, und zwar sowohl der untere Truhenteil, als auch der Aufsatz der Ausführungen B.T.-B.T., bei den Ausführungen B.T.-T.N nur der untere Truhenteil; Eignung für die Konservierung von Fleisch, Wurstprodukten, Milchprodukten (gemäß der Norm ISO 5160/2 : Klasse M1 -1°C/+5°C) im Aufsatz der Ausführungen B.T.-T.N. Das vorliegende Handbuch ist zusammen mit den Kühlmöbeln aufzubewahren, damit die für die Kühlmöbel zuständige Person Einsicht nehmen kann. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Personen- und Sachschäden ab, die auf eine mangelnde Beachtung der im Handbuch angegebenen Hinweise zurückzuführen sind. Sollte dem Käufer der Kühlmöbel eine bestimmte, im Betriebshandbuch wiedergegebene Vorschrift unverständlich sein, bitten wir ihn sich an den Kundendienst OSCARTielle zu wenden. Fa. OSCARTielle erklärt hiermit, daß das von ihr hergestellte Kühlmöbelsortiment den geltenden Normen bezüglich den hygienischen und gesundheitlichen Anforderungen entspricht und sich perfekt für die Konservierung von Lebensmittelpunkten eignet.

E El presente manual contiene las informaciones necesarias para la instalación, el correcto uso y el mantenimiento de la exhibidora refrigerada GUAM, ideal para la conservación y venta de congelados y helados (según la Norma ISO 5160/2: clase L1 -18°C), tanto en la parte inferior como en la estructura superior en las versiones B.T.-B.T., o sólo en la parte inferior para las versiones B.T.-T.N., y para la conservación de carnes, embutidos y lácteos (según la Norma ISO 5160/2: clase M1 -1°C/+5°C) en la estructura superior de los modelos B.T.-T.N. Se aconseja conservar el manual cerca de la exhibidora para que la persona que la utiliza pueda tenerlo a mano. El fabricante declina toda responsabilidad de los daños causados a personas o cosas por incumplimiento de las advertencias contenidas en el manual. Si el comprador de la exhibidora no entendiera una determinada prescripción incluida en el manual de utilización, se le ruega ponerse en contacto con el servicio de asistencia OSCARTielle. OSCARTielle declara que sus exhibidoras están conformes con las normas vigentes referentes a los requisitos higiénico-sanitarios y que por lo tanto son perfectamente adecuadas para la conservación de géneros alimentarios.

RUS Настоящее руководство содержит информацию, необходимую для установки, правильного использования и технического обслуживания холодильного прилавка GUAM, соответствующего условиям хранения и продажи продуктов замороженных при очень низкой температуре и мороженого (согласно Нормы ISO 5160/2 : класс L1-18°C), в нижней и в верхней частях в вариантах исполнения BT/BT, только в нижней части в вариантах исполнения BT/TN.; пригоден для хранения мясных, колбасных и молочных продуктов (согласно Нормы ISO5160/2 : класс M1-1°C/+5°C) в верхней части вариантов исполнения BT/TN Данное руководство, рекомендуется хранить вместе с прилавком для того, чтобы работающий с ним человек, всегда имел возможность ознакомиться с ним. Производитель снимает с себя ответственность за все убытки и повреждения нанесённые людям или предметам в следствии несоблюдения содержащихся в данном руководстве инструкций. В случае, если покупатель холодильного прилавка непонятно, какое либо, обозначенное в руководстве по эксплуатации правило, рекомендуется обращаться в сервисный отдел фирмы "OSCARTielle". Фирма "OSCARTielle" заявляет, что холодильные прилавки её производства, соответствуют действующим нормам по санитарно-гигиеническим требованиям и полностью пригодны для хранения продуктов питания.



Descrizione del mobile - Cabinet description – Description du meuble - Beschreibung der Bedientheke-
 Descripción de la exhibidora - Описание прилавка

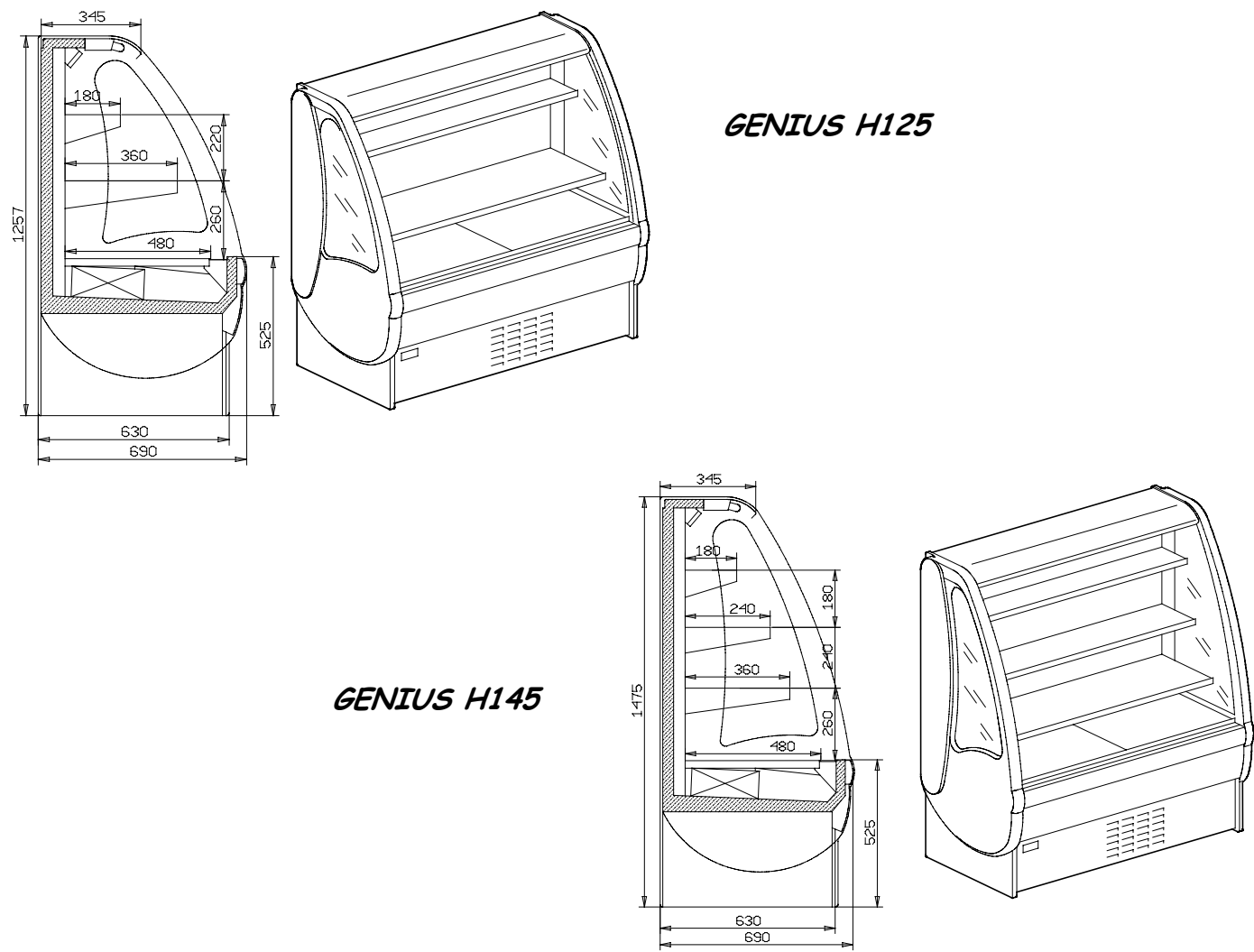


FIG. 1

Trasporto del mobile – Cabinet handling – Transport du meuble - Transport des Kühlmöbels-
 Desplazamiento de la exhibidora - Перевозка прилавка

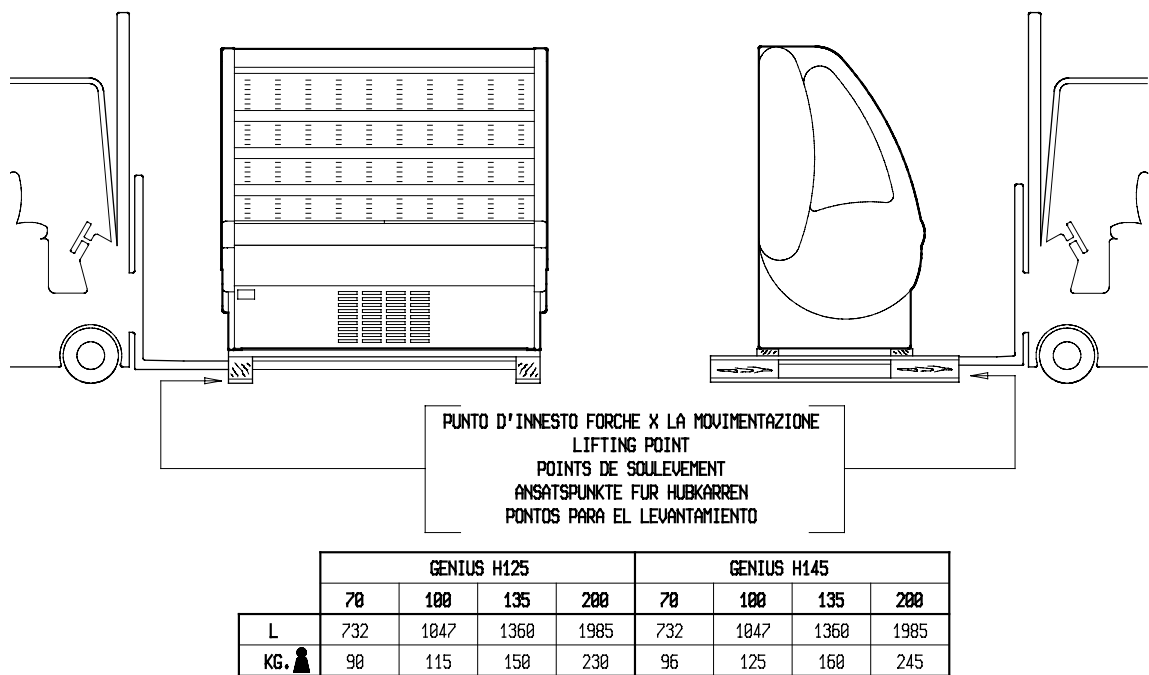


FIG. 2



Installazione e condizioni ambientali - Installation and environmental conditions – Installation et conditions ambiantes- Inbetriebnahme und Einsatzbedingungen- Instalación y condiciones ambientales- Установка и условия окружающей среды

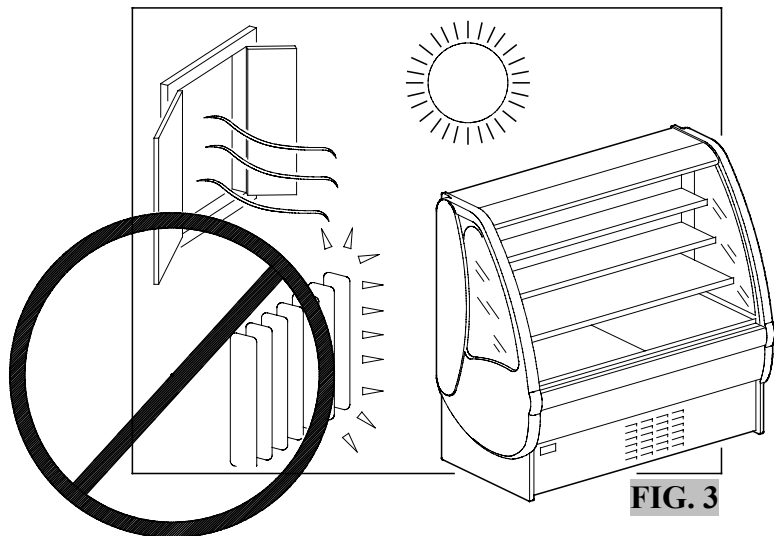


FIG. 3

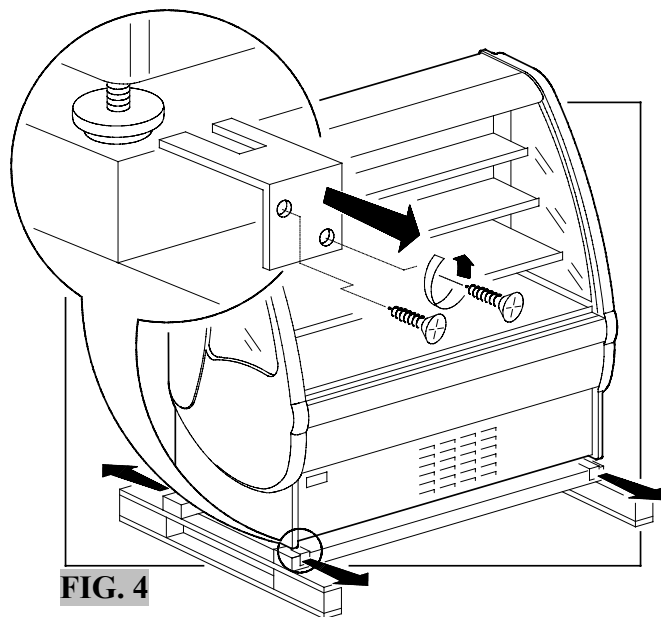


FIG. 4

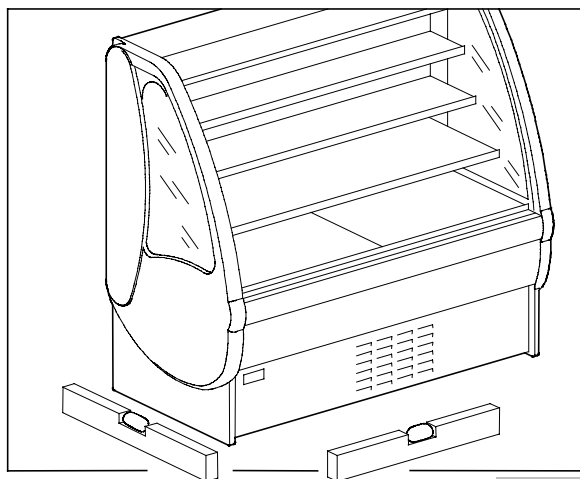


FIG. 5

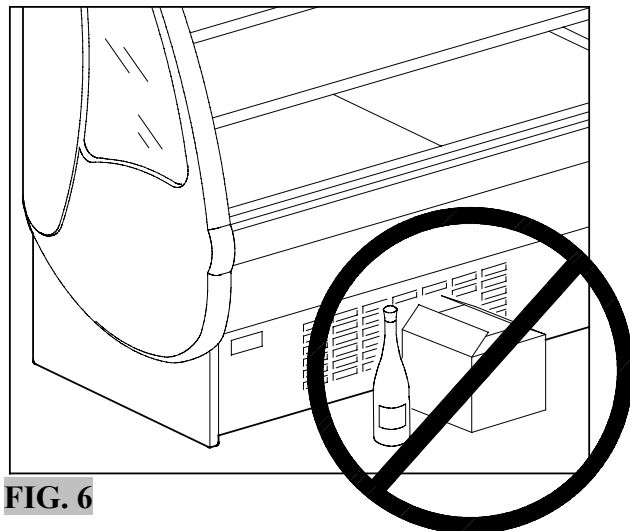


FIG. 6

Collegamento elettrico e dati tecnici – Cabling electrical and technical data – Branchement électrique et données techniques – Elektrischer Anschluss und technische daten- Conexión eléctrica y datos técnicos- Электрическое соединение и технические данные

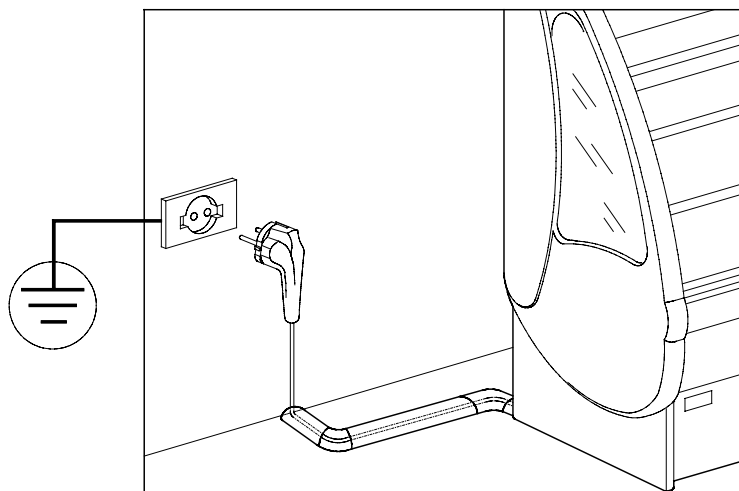
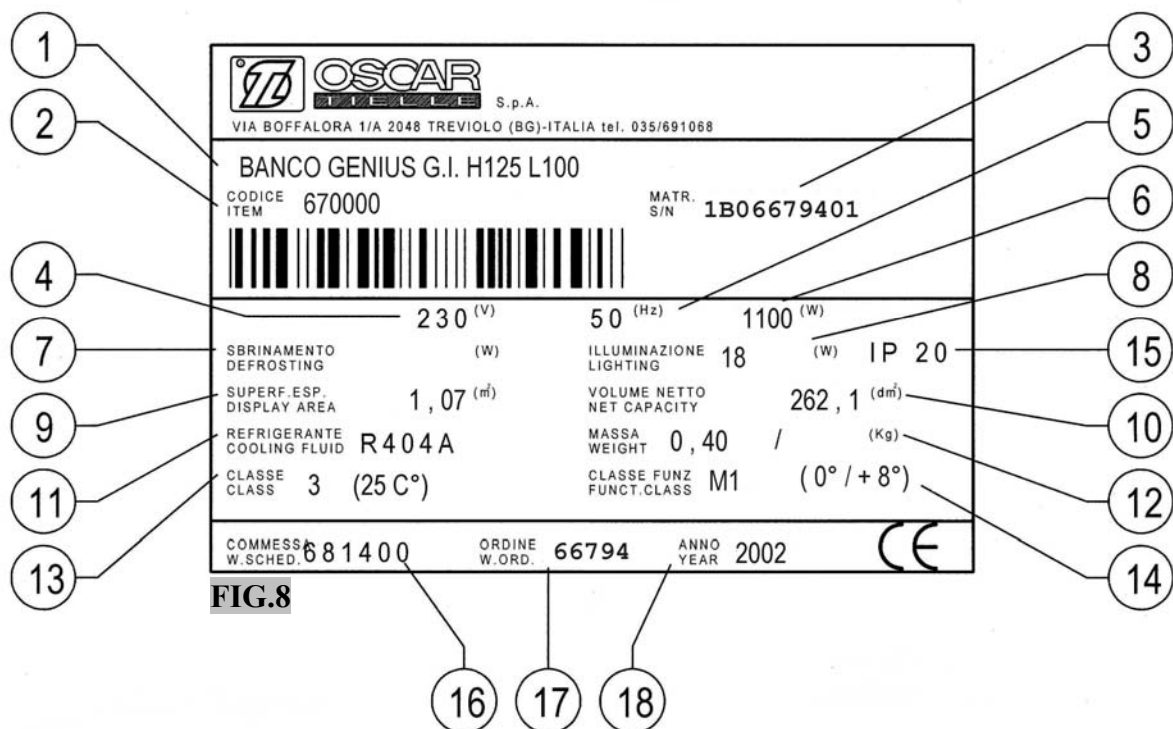


FIG. 7

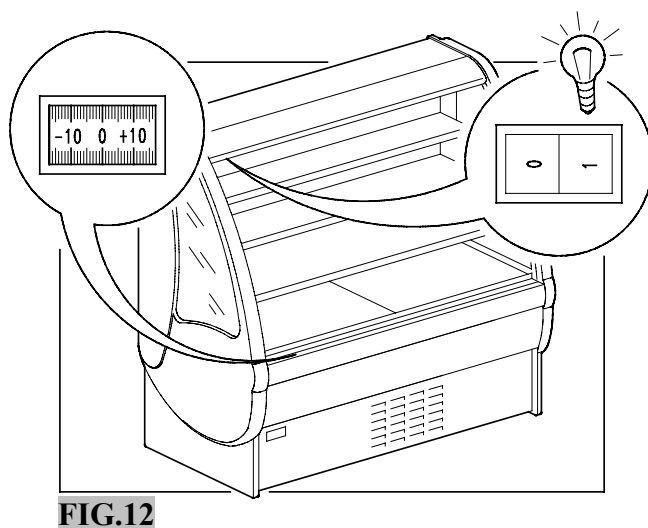
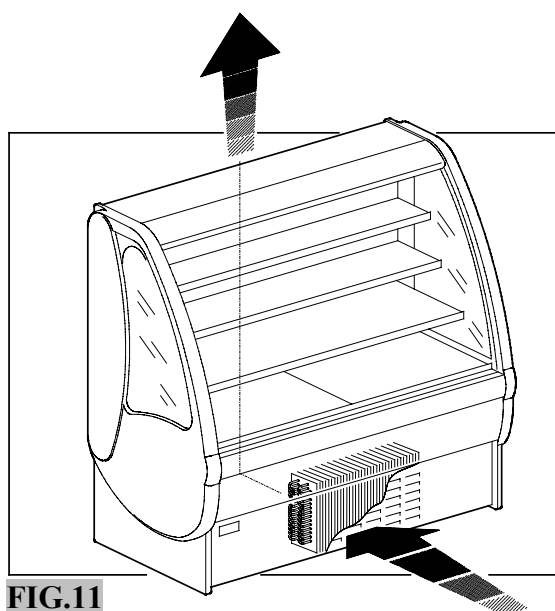


	GENIUS H125				GENIUS H145			
	70	100	135	200	70	100	135	200
P(W)ASS. CLASSE 3	540	800	1000	1240	540	800	1000	1240
P(W)ASS. CLASSE4								

TAB.1



Messa in funzione e caricamento- Start-up and loading- Mise en marche et chargement- Inbetriebnahme und Bestückung - Puesta en servicio y carga- Ввод в эксплуатацию и заполнение



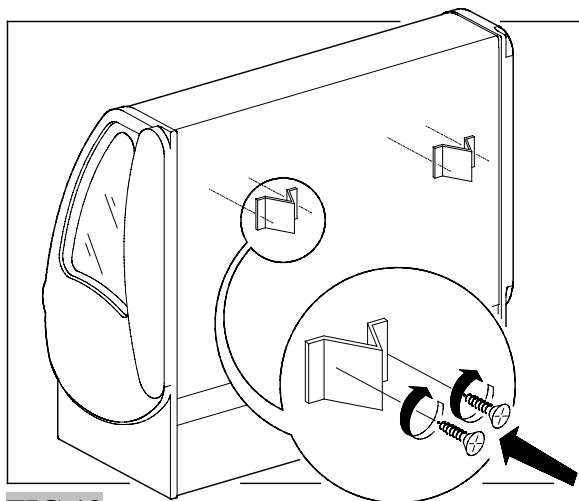


FIG.13

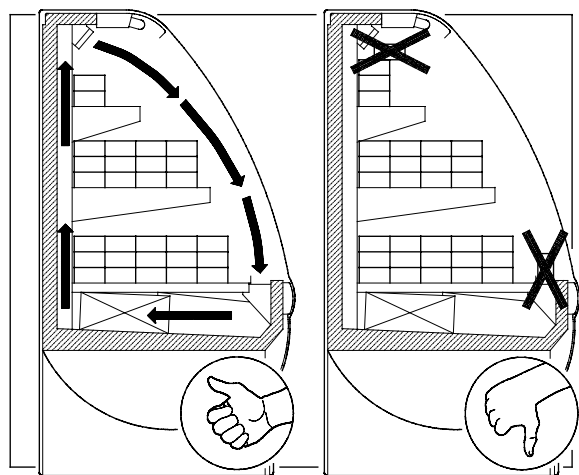


FIG.15

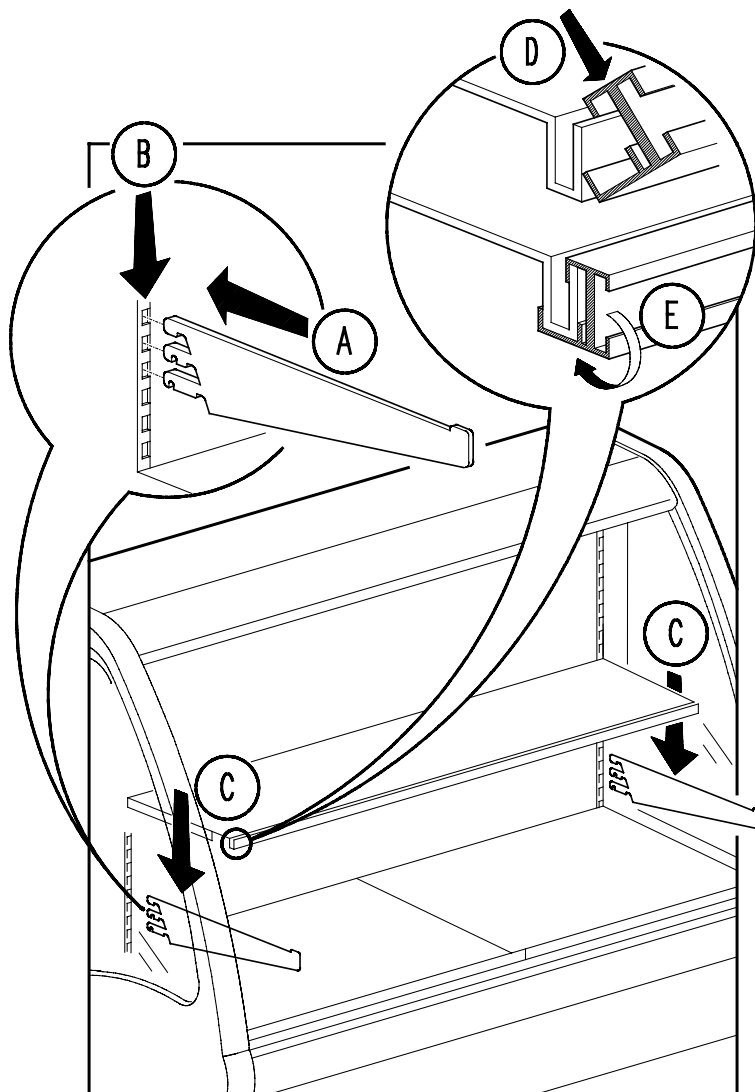


FIG.14

Manutenzione del mobile- Unit maintenance- Entretien du meuble- Wartung - Mantenimiento de la exhibidora - Техническое обслуживание прилавка

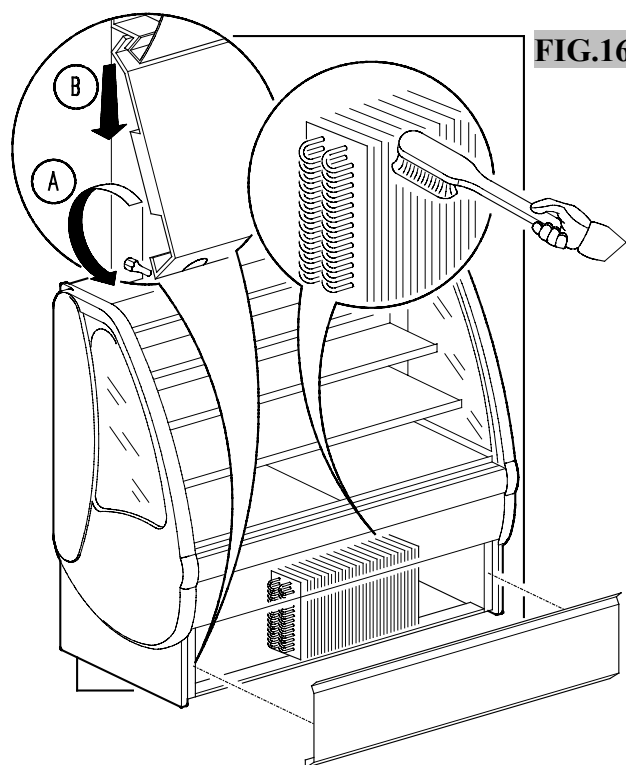
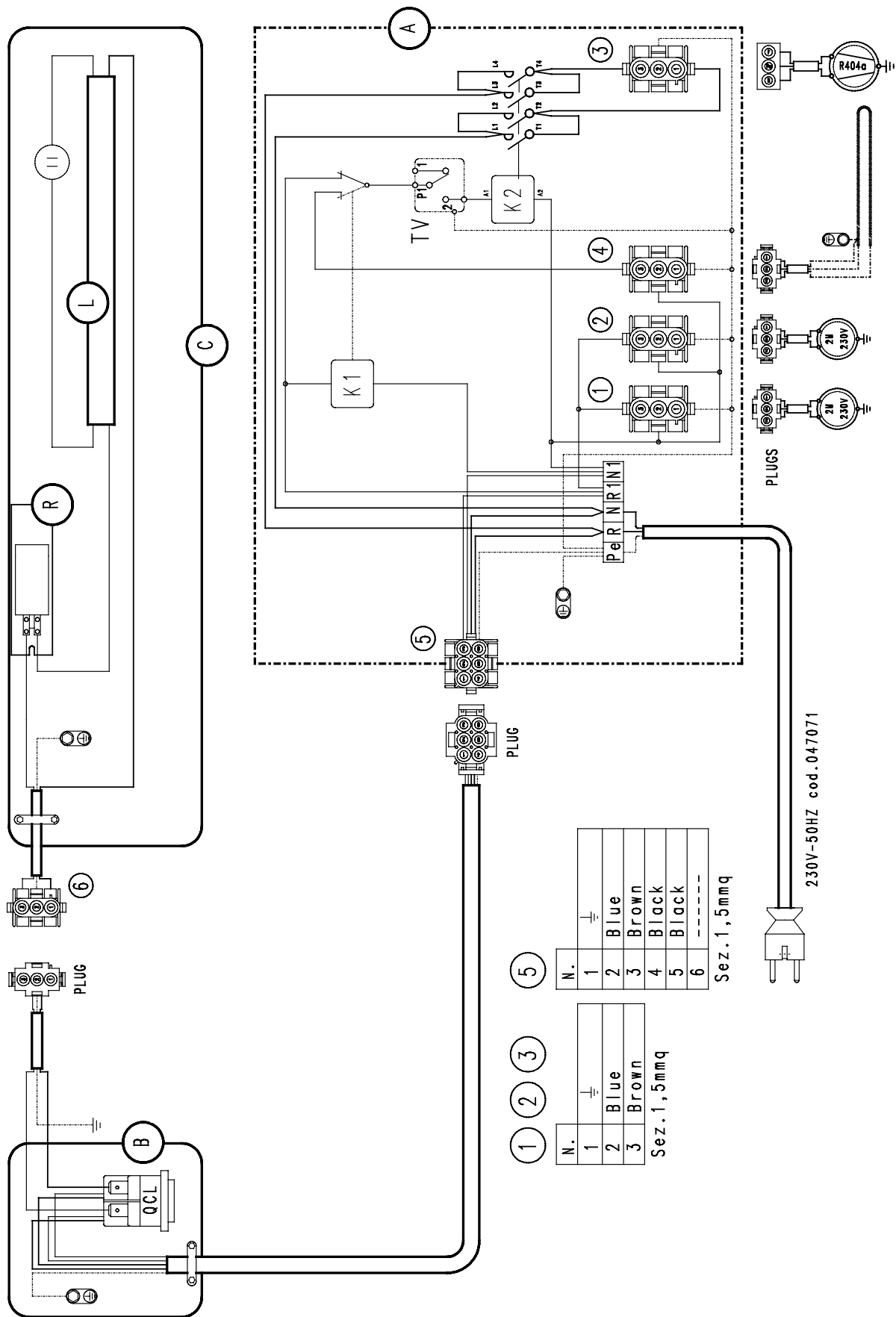


FIG.16



FIG.17





1 - Descrizione del Mobile

I banchi refrigerati GENIUS OSCARTielle sono costruiti in moduli canalizzabili di lunghezza utile interna da 622 (MODELLO 70), 937mm (MODELLO 100), 1250mm (MODELLO 135), 1875 mm (MODELLO 200) e possono essere di due diverse altezze: 1250mm(H125) o 1450mm(H145). Tutte i mobili sopracitati sfruttano un sistema di refrigerazione ventilata ad aria forzata con motocondensatore incorporato. Caratteristiche estetiche generali e dimensioni di massima sono chiaramente illustrate nella FIG.1 a pagina 1.

2 - Trasporto del mobile

Il mobile è provvisto di slitte in legno (o imballo in gabbia su richiesta) che consentono la movimentazione con carrelli elevatori a forca, la movimentazione dev'essere effettuata esclusivamente da tecnici autorizzati.

I pesi dei mobili nelle varie lunghezze ed i punti di innesto forche per la movimentazione, sono riportati nella FIG.2 a pagina 1.

3 - Ricezione ed immagazzinamento

Alla consegna assicuratevi che il mobile non abbia subito danni, verificate quindi le condizioni dell'imballo. Se quest' ultimo presenta danni verificate il contenuto in presenza del trasportatore.

Il mobile deve essere protetto dalle intemperie, la temperatura di immagazzinamento deve essere effettuata fra i -25°C e +55°C, l'umidità dell'aria deve essere compresa fra 30% e 95%.

Le operazioni di disimballaggio devono essere effettuate con particolare cura perché nel medesimo imballo vi sono dei particolari e/o accessori necessari al completamento del banco(distanziali, eventuali spondine, etc).

Scollegare dal mobile lo staffaggio ed il pallet di trasporto (FIG.4 pag.2) e levare le protezioni perimetrali trasparenti.

Posizionare il banco esattamente nel luogo di installazione desiderato. Muovere il mobile mediante spostamento, non tirare mai dalle spalle laterali!.

Attenzione: Nel caso in cui la merce arrivasse danneggiata avvisare immediatamente la ditta, eventuali ritardi di segnalazione sollevano la ditta costruttrice da ogni responsabilità.

Qualsiasi danno arrecato al mobile durante il trasporto ed all' immagazzinamento non sono attribuibili ad Oscartielle.

4 - Installazione e condizioni ambientali

Il banco dovrà essere appoggiata su di un pavimento perfettamente piano; il mobile a pieno carico non deve oscillare (FIG.5 pag.2). Un cattivo livellamento può pregiudicare il corretto funzionamento del mobile refrigerato.

E' espressamente vietato posizionare il mobile in locali dove vi è presenza di sostanze gassose esplosive.

E' inoltre uso improprio utilizzare il mobile all'aria aperta o esporlo alla pioggia (FIG.3 pag.2).

Le prestazioni del mobile sono riferite alla classe climatica ambientale (secondo la normativa internazionale ISO 1992/II/1973), che prevede una temperatura ambientale di 25°C con umidità relativa del 60% per lo standar(3 EN 441) e 30°C con umidità relativa del 55% per il tropicale(4 EN 441).

E' richiesto un'adeguato spazio frontale per garantire il giusto giro d'aria nel condensatore(FIG.11 pag.3).La presenza di oggetti davanti alla griglia di protezione del condensatore pregiudicherebbero il giusto funzionamento del mobile refrigerato (FIG.6 pag.2.). Se le condizioni ambientali sono diverse da quelle previste, oppure i banchi sono esposti a correnti d'aria superiori a 0,2m/sec., o a radiazioni di calore, si dovranno accettare prestazioni inferiori a quelle previste.

E' possibile ovviare a questo inconveniente trasmettendo i valori ambientali reali prima della definizione del progetto, al fine di modificare, eventualmente, i parametri tecnici e opzionali del materiale e comunicare all'installatore le potenze frigorifere realmente necessarie.

5 - Collegamento elettrico

Il banco deve essere collegato elettricamente inserendo la spina di alimentazione in una presa di corrente. Il banco non dispone di un inseritore perciò viene suggerito di installare un teleruttore a monte della presa di corrente. Per tale operazione chiedere consiglio all proprio elettricista.

Attenzione: Prima di collegare il mobile alla rete elettrica accertarsi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella esposta nella targa matricola (considerate che le variazioni massime della tensione di alimentazione consentite sono del +/-6%).Verificare che l'allacciamento elettrico abbia cavi di sezione e lunghezza in grado di supportare la corrente e la Potenza assorbita dal mobile refrigerato (TAB.1 pag.3, la classe climatica 3 corrisponde ad un ambiente 25°C RH60% mentre la classe climatica 4 ad un ambiente 30°C RH55%).

I mobili pug-in sono forniti di spina e cavo da 3mt di lunghezza (FIG.7 pag.2) per cui è necessario non oltrepassare questa misura per il collegamento alla presa a parete. Il banco deve essere collegato ad una propria presa di corrente fissa (non con cavi di prolunghie o prese multiple). Il cavo dev'essere ben teso, in posizione riparata da eventuali urti, non dev'essere in prossimità di liquidi o acqua e a fonti di calore, non dev'essere danneggiato (in tal caso farlo sostituire da personale qualificato come prevede la legge). La spina deve risultare accessibile anche dopo l'installazione del mobile.

Attenzione: L'installazione dev'essere effettuata secondo disposizioni del costruttore, da personale qualificato e in conformità alle vigenti normative elettriche dei Paesi di destinazione del mobile (Norme e leggi di sicurezza elettrica, Norme antinfortunistiche e antincendio, direttive). Un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non ha nessuna responsabilità.



E' obbligatorio collegare il mobile a terra. Il costruttore declina ogni responsabilità qualora questa norma infortunistica non venga rispettata. Nel caso in cui il mobile dev'essere installato lontano da prese elettriche, prevedere un allacciamento in conformità alle Norme vigenti. E' assolutamente vietato l'uso di spine adattatrici. **Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose provocati da un'errata installazione.**

6 - Caratteristiche tecniche

Il mobile viene accompagnato da una busta in plastica contenente il presente manuale di istruzioni che deve essere tassativamente conservato. In esso sono contenuti, dati tecnici, schemi elettrici e tabelle relative al mobile.

I dati tecnici del mobile sono inoltre rappresentati sulla targa matricola (FIG.8 pag.3) essa indica:

1. Designazione commerciale del mobile frigorifero
2. Codice corrispondente al mobile frigorifero
3. Numero di matricola del mobile frigorifero
4. Tensione di alimentazione
5. Frequenza di alimentazione
6. Potenza massima assorbita
7. Potenza massima assorbita nella fase di sbrinamento
8. Potenza di illuminazione standard
9. Superficie di esposizione utile
10. Volume di carico utile
11. Tipo di gas frigorifero con cui funziona l'impianto
12. Massa di gas frigorifero con cui è caricato ogni singolo impianto
13. Classe climatica ambientale e temperatura di riferimento (temperatura al bulbo secco)
14. Classe del mobile frigorifero in funzione alla temperatura di conservazione del prodotto
15. Classe di protezione dell'impianto elettrico
16. Numero di commessa con cui è stato prodotto il mobile frigorifero
17. Numero di ordine con cui è stato messo in produzione il mobile frigorifero
18. Anno di produzione del mobile frigorifero

Attenzione: La targa matricola e le etichette di avvertenza non devono essere assolutamente rimosse. Il costruttore declina ogni responsabilità qualora questa avvertenza non sia rispettata.

Si dichiara che l'apparecchiatura è conforme al D.L. del 25/01/1992 N°108 attuazione della Direttiva CEE 89/109 concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

7 - Caricamento del prodotto ed utilizzo del mobile (messa in funzione)

Se il banco è stato fortemente inclinato a causa del posizionamento, attendere minimo tre ore prima della messa in funzione in modo da permettere all'olio lubrificante di raccogliersi nel compressore! Se questa prescrizione non viene osservata il motocondensante potrebbe subire danni irreparabili.

Il banco potrà essere messo per la prima volta in funzione solamente dopo avere eseguito i punti 3 e 4.

A banco spento procedere: alla rimozione delle protezioni in pellicola plastica presenti all'interno e all'esterno dopodiché eseguire una prima pulizia (seguendo le indicazioni riportate al punto 10).

Avvitare i distanziali schienale come riportato in FIG.13 a pag.4. Montare i ripiani mobili seguendo le istruzioni riportate in FIG.14 a pag.4, la distanza ottimale tra i ripiani è ben visibile in FIG.1 a pag.1

Inserire la spina nella presa di corrente (con le prerogative descritte nel punto 5) e azionare l'interruttore delle luci, posto sotto la veletta decorativa (FIG.12 pag.3). I lievi rumori di funzionamento emessi dal motore indicheranno la messa in funzione del mobile.

A distanza di circa 3 ore dalla messa in funzione è possibile caricare il prodotto, il termometro posto all'interno del mobile (FIG.12 pag.3) indicherà la temperatura di esercizio. Il mobile è stato realizzato per l'esposizione di prodotti alimentari, deve conservare la temperatura del prodotto e non deve abbatterla, quindi il prodotto va introdotto al suo interno solo se già raffreddato alla rispettiva temperatura di conservazione.

Per una migliore conservazione del prodotto si raccomanda :

- Non ostruire le feritoie di distribuzione del freddo che garantiscono il corretto flusso dell'aria (FIG.15 pag.4)
- Quando si carica un banco già parzialmente carico di merce (oltre a rispettare i punti sopra indicati) è buona norma introdurre le nuove derrate alimentari sotto quelle già esistenti.
- Nelle ore notturne impiegare la tendina notte (disponibile su richiesta) che oltre a conservare nel migliore dei modi i prodotti esposti consente un risparmio energetico

Di serie i banchi GENIUS OSCARTiella montano un comando della temperatura meccanico, la regolazione del termostato e la carica del gas sono impostate in fabbrica, la manomissione delle impostazioni declina il costruttore da ogni responsabilità.

8 - Divieti e prescrizioni

Attenzione: Non esporre il mobile ad agenti atmosferici, non utilizzare mai getti d'acqua diretti per la pulizia del mobile, non toccare e non utilizzare il mobile con piedi e mani bagnate o umide.

Attenzione: Non togliere protezioni o coperture che richiedono l'utilizzo di utensili per la loro asportazione, non rimuovere assolutamente la copertura del quadro elettrico.

Attenzione: Non caricare il mobile con pesi eccessivi; non entrare all'interno del banco.

Attenzione: Non tentare di togliere eventuali formazioni di ghiaccio con oggetti metallici appuntiti.

Attenzione: L'impianto frigorifero non comporta nessuna modifica chimica alla natura dell'acqua di sbrinamento prodotta dal mobile. Quest'ultima proviene esclusivamente dal vapore contenuto nell'aria che circola al suo interno. In ogni caso è necessario che l'acqua prodotta dagli impianti venga sempre smaltita attraverso la rete fognaria o eventuali impianti di depurazione conformi alle vigenti leggi.



Attenzione: Ogni eventuale uso non esplicitamente indicato in questo manuale è da considerarsi pericoloso ed il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni derivanti da uso improprio, erraneo ed irragionevole.

9 - Sbrinamento del mobile ed evaporazione dell'acqua di condensazione

Il ciclo di sbrinamento, indispensabile per il giusto funzionamento del mobile refrigerato, è azionato da un termostato meccanico che fermando temporaneamente il motocondensatore permette all'evaporatore di liberarsi da eventuali cumuli di ghiaccio. Il numero degli sbrinamenti (di serie N°3 sbrinamenti in 24h) viene impostato in fabbrica. Verificare periodicamente il funzionamento dello sbrinamento automatico dei mobili, in caso di mal funzionamento chiamare un tecnico specializzato.

I banchi GENIUS sono dotati di un sistema d'evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento, e buona norma controllare almeno una volta al mese il livello della bacinella evaporante posta nel vano motore (tale operazione è da effettuarsi a isola spenta).

Attenzione: Eventuali regolazioni o modifiche sono riservate esclusivamente al personale di assistenza.

10 - Pulizia del mobile

Attenzione: Prima di procedere alla pulizia del mobile staccare l'alimentazione elettrica.

Pulire periodicamente il mobile con detersivi neutri ed asciugare con panni morbidi. Non utilizzare prodotti infiammabili o abrasivi, non eseguire la pulizia del mobile con getti d'acqua diretti. Quando si procede alla pulizia del mobile sulla parte interna utilizzare guanti protettivi in modo da non mettere la pelle a contatto diretto con le parti fredde.

Attenzione: Riazionare il mobile solo dopo essersi accertati che le parti, in precedenza rimosse e non, siano asciutte. Ricaricare il mobile seguendo le specifiche riportate al punto 7.

11 – Manutenzione del mobile

Attenzione: Tutte le operazioni descritte nella manutenzione del mobile è buona norma che siano eseguite dal personale qualificato.

Attenzione: Prima di procedere alla manutenzione del mobile staccare l'alimentazione elettrica.

Attenzione: Altre operazioni di manutenzione non descritte, inclusa la sostituzione delle lampade fluorescenti, va commissionata a centri di assistenza autorizzati o da personale abilitato.

Mensilmente eseguire la pulizia del condensatore, asportando la griglia di protezione posteriore (FIG.16 pag.4). Utilizzare una spazzola a setole rigide (non metallica) o meglio un'aspirapolvere, eliminare tutti gli eventuali accumuli di polvere e residui depositati fra le alette facendo attenzione di non danneggiare le stesse. Quando si procede alla pulizia del condensatore usare guanti che proteggano da eventuali tagli. Terminate le operazioni di pulizia, riposizionare le protezioni rimosse. Lasciare il condensatore sporco per lunghi periodi significa maggior consumo di energia e cattive prestazioni del mobile.

L'evaporatore dopo lunghi periodi di funzionamento potrebbe formare accumuli di ghiaccio impedendone il corretto lavoro. Ogni tre mesi procedere alla pulizia generale, quindi togliere la tensione elettrica e svuotare completamente il mobile. Attendere che il ghiaccio formatosi sulle alette dell'evaporatore si sia sciolto completamente, quindi pulirlo accuratamente con spazzole a setola morbida, anche in questo caso usare guanti che proteggano da eventuali tagli (controllate prima del riavvio che le pareti interne del mobile siano completamente asciutte).

Consigliamo di far eseguire una volta l'anno un controllo generale da un tecnico frigorista o da personale qualificato.

12 - Situazioni di Emergenza

Attenzione - Nel caso in cui il banco si arresta o non parte:

- Verificare che non vi sia una situazione di black-out elettrico.
- Verificare che la spina sia ben inserita nell'apposita presa.
- Verificare (dove presente) che l'eventuale dispositivo di protezione a monte della presa di corrente sia inserito.

Se il motivo dell'interruzione elettrica non dipende da questo, chiamate il più vicino centro di assistenza e svuotate il mobile, posizionate il prodotto nelle celle preposte al mantenimento ed alla conservazione.

Attenzione - Nel caso in cui il mobile non reffredda a sufficienza :

- Verificare che il condensatore sia pulito e che sia in grado di svolgere la sua funzione di scambio di calore, in caso contrario leggere il Punto 11.
- Verificare che il mobile sia stato caricato correttamente e che le prese d'aria non siano ostruite, in caso contrario leggere il punto 7.
- Verificare che l'evaporatore del mobile non sia coperto di ghiaccio, in caso contrario leggere il punto 11.
- Verificare che il mobile non sia vicino a correnti d'aria o fonti di calore (vedi Punto 4).
- Verificare la planarità del mobile e che le condizioni ambientali rispettino ciò che è riportato nel punto 4.

Se il problema dopo le eventuali verifiche dovesse persistere, chiamate il più vicino centro di assistenza.

Attenzione - In caso di fuga di Gas o incendio, non avvicinatevi al vano motore, togliete tensione elettrica al mobile. Non utilizzate acqua per spegnere le fiamme ma solamente estintori a secco. Tutti i materiali che costituiscono il mobile sono ignifughi o autoestinguenti e non combustibili.

13 – Accessori

I banchi GENIUS OSCARTielle possono avere su richiesta i seguenti accessori .

- Tendina notte.
- Divisori in filo.
- Spondine in plexiglass per ripiani d'esposizione.
- Illuminazione dei ripiani.
- Sbrinamento elettrico (resistenza corazzata posta sull'evaporatore).

In caso si fosse interessati all'acquisto di uno degli accessori sopracitati contattare il rivenditore OSCARTielle più vicino o direttamente la OSCARTielle spa. Il montaggio dello sbrinamento elettrico va eseguito da personale qualificato.



14 - Assistenza tecnica

Qualora necessiti l'intervento da parte del personale tecnico di assistenza e qualora necessiti la sostituzione di componenti meccanici, elettrici o compressori, l'utente dovrà contattare il fornitore presso il quale è stato acquistato il mobile, richiedendo ricambi originali.

15 - Smantellamento ed eliminazione del mobile

Per il rispetto ecologico dell'ambiente ed in conformità alle norme vigenti dei singoli paesi, suddividere le parti del mobile per lo smaltimento e/o recupero. Tutte le parti che costituiscono il mobile non sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani fatta eccezione per le parti metalliche che non risultano speciali per la maggior parte dei paesi di destinazione. Per quanto riguarda i componenti del circuito di refrigerazione, ossia gas refrigerante e oli per la lubrificazione, non devono essere dispersi nell'ambiente ma recuperati presso centri specializzati.

16 - Dichiarazione del fabbricante (Divieto di messa in servizio)

I modelli sopra descritti sono costruiti anche per essere assemblati con altri macchinari per costruire una macchina, considerata dalla **Direttiva 89/392/CEE**.

Pertanto il fabbricante dichiara che non è consentito mettere in servizio il macchinario fino a che la macchina in cui sarà incorporata o di cui diverrà componente sia stata identificata e ne sia stata dichiarata la conformità alle condizioni della **Direttiva 89/392/CEE** ed alla legislazione nazionale che la traspone, vale a dire fino a che il macchinario di cui la presente dichiarazione non formi corpo unico con la macchina finale.

17 - Schemi elettrici

Lo schema elettrico è consultabile a pag.5 FIG.17



1 - Description of the unit

The GUAM combined display unit comes in two versions: the BT-BT (BT deep-freezer and BT top section) and the BT-TN (BT deep-freezer and TN top section). These versions are supplied as single, non-multiplexible units with 1250 mm (MODEL 1347) or 1875 mm (MODEL 200) internal useful length. GUAM display units are equipped with an integral condensing unit with fan assisted refrigeration. FIG. 1 on page 1 clearly shows the general look and dimensions of these units.

2 - Handling the unit

The unit comes with wooden slides (wooden crating available on request) allowing handling by a forklift truck. Only authorised technicians should handle the unit.

FIG. 2 on page 1 shows the weight of the units in their various lengths and their lifting points.

3 - Receipt and storage

On delivery, check that the unit hasn't been damaged during transit. Check the condition of the packaging: if the packaging is damaged, check the contents in the presence of the carrier.

For storage, make sure that the unit is protected against the atmospheric agents and stored at a temperature between -25°C and +55°C; 30-95% relative humidity.

Take special care when unpacking the unit, as the packaging contains various parts and/or accessories needed to complete the display unit (Grilles, Price Indicators, Dividers, etc.).

Remove the brackets and the pallet (see FIG. 4 on page 2) and then remove the transparent protection around the unit.

Place the display unit exactly where you want to install it. Move the unit properly: never drag by its handles!

Warning: Inform the Manufacturer immediately if the goods arrive damaged: any delay in doing so relieves the Manufacturer of all liability.

OSCARtielle cannot be held liable for any damage caused to the unit during handling and storage.

4 - Installation and environmental conditions

The unit must sit on a perfectly leveled floor. When fully loaded, the display unit should not vibrate (see FIG. 5 on page 2). The efficiency of the unit may be compromised if this isn't perfectly leveled!

The display unit must never be placed in areas where explosive gas substances are used.

The unit should not be left outdoors or exposed to the rain (see FIG. 3 on page 2).

The stated performance of the unit refers to the climatic class (according to international standards ISO 1992/II/1973) which foresee an ambient temperature of 25°C with 60% relative humidity in standard climates (3 EN 441) and 30°C with 55% relative humidity in tropical areas (4 EN 441).

Sufficient space must be provided to guarantee good air circulation for the condenser (see FIG. 9 on page 3). Do not place objects in front of the condenser protection grid, as this could compromise the efficiency of the refrigerated display unit (see FIG. 6 on page 2). The performance will be less than expected if the environmental conditions differ from those foreseen, or the display units are exposed to air flows of more than 0.2m/sec or heat radiation.

To get around this problem, the User should send the Manufacturer details of the environmental conditions before finalising the design of the units, so that the technical parameters and material options can be modified and the installer be informed of the refrigerating power actually required.

5 - Electrical connections

GUAM display units are connected to the electricity mains by a plug. The unit has no switch and so the Manufacturer recommends fitting a remote switch above the plug. The User should ask his own electrician to do this.

Warning: Before connecting the unit to the mains, make sure that the mains voltage corresponds to that indicated on the serial plate (bearing in mind that the max acceptable variations in voltage are +/-6%). Check that the cable used has the right cross-section and length to withstand the current and the power absorbed by the combination, as indicated in TAB.1 on page 3 (climatic class 3 = 25°C RH60%; climatic class 4 = 30°C, RH55%). The "plug-in" units are supplied already fitted with a 3 m cable and plug (see FIG. 7 on page 2) and so the unit must not be installed more than 3 m from the nearest wall socket. The display unit must be connected to its own fixed current socket (i.e. without extension leads or multiple plugs). The cable should be fully extended, protected from accidental hits and located where it can not be caught or trod upon. It must be away from water and other liquids and heat sources and must not be damaged (if damaged, get it replaced by an expert electrician, in compliance with local regulations). The plug must still be accessible even after installing the unit.

Warning: Follow the Manufacturer's instructions to install the unit, using qualified personnel and in compliance with the electrical regulations for the specific country (electrical safety standards and laws, accident and fire prevention laws, EC directives). Incorrect installation may cause injury and damage. The Manufacturer cannot be held liable for this.

The unit must be earthed. The Manufacturer cannot be held liable for any damage or injury should this safety regulation be ignored. If the unit is to be installed far from the electrical sockets, suitable electrical connections are needed and these must comply with the prevailing standards. The use of adapter plugs is strictly prohibited. **The Manufacturer cannot be held liable for any damage or injury arising from incorrect installation.**



6 - Technical details

The display unit is accompanied by a plastic envelope containing this instruction manual. This manual must be kept with the machine. It contains all the technical data, wiring diagrams and tables needed for the unit.

The following technical data are also shown on the serial plate (FIG. 8 on page 3):

1. Commercial name of the refrigerating display unit;
2. Refrigerating display unit code;
3. Refrigerating display unit serial number;
4. Rating;
5. Frequency;
6. Max absorbed power;
7. Max absorbed power during defrosting;
8. Standard lighting power;
9. Net display area;
10. Net capacity;
11. Type of cooling gas used;
12. Weight of cooling gas loaded in each unit;
13. Climatic class and reference temperature (dry bulb);
14. Functioning class depending on product storage temperature;
15. Electrical safety factor;
16. Work schedule number;
17. Work order number;
18. Year of manufacture.

Warning: The serial plate and the warning labels must never be removed from the unit. The Manufacturer cannot be held liable for any damage or injury if this warning is ignored.

The Manufacturer states that this unit complies with Italian legislative decree n° 108 dated 25.01.1992, implementing EEC Directive 89/109 concerning materials and objects that come into contact with food.

7 - Loading and use of the unit (start-up)

If the display unit has been tipped during positioning and installation, wait at least three hours before starting it up in order to give the lubricating oil enough time to collect in the compressor! The refrigerating unit may be irretrievably damaged if this precaution is ignored. The display unit can only be started up for the very first time after complying with points 3 and 4 above.

With the unit unplugged, remove the plastic film protecting the insides and outside and then clean (follow the instructions in point 10 below).

Screw on the back spacers as shown in FIG. 13 on page 4. Fit the various shelf supports at the height required, as shown in FIG. 14 on page 4. FIG. 1 on page 1 shows the best distances between shelves.

Plug in the unit (having followed the instructions in point 5) and then use the switch on the front panel to start the motor and the light switch on the top panel (see FIG. 12 on page 3). A slight humming of the motor indicates that the unit is powered up.

Products can be loaded three hours after the unit has been switched on. The thermometer inside the display unit (see FIG. 12 on page 3) will indicate the working temperature. The unit is designed to display food products and so maintains the temperature of the product; it does not lower it. The product should, therefore, only be loaded once its right storage temperature has been reached.

Recommendations for storage:

- Never block the cooling outlets that guarantee the correct flow of air (see FIG. 15 on page 4).
- When loading a display unit that's already partially loaded, it's best to place the new products below those already inside (as well as observing the above points).
- At night, use the night cover (available on request), as this makes for energy savings and helps preserving the products on display.

The OSCARTielle GENIUS units normally have mechanical temperature control. The thermostat control and gas filling devices are set in the factory. The Manufacturer cannot be held liable for any damage or injury should these be tampered with

7 - Loading and use of the unit (start-up)

If the display unit has been tipped during positioning and installation, wait at least three hours before starting it up in order to give the lubricating oil enough time to collect in the compressor! The refrigerating unit may be irretrievably damaged if this precaution is ignored. The display unit can only be started up for the very first time after complying with points 3 and 4 above.

With the unit unplugged, remove the plastic film protecting the insides and outside and then clean (follow the instructions in point 10 below).

Fit the various shelf supports at the height required, as shown in FIG. 11 on page 4 (GUAM BT-BT) and FIG. 12 on page 4 (GUAM BT-TN). FIG. 1 on page 1 shows the best distances between shelves.

Plug in the unit (having followed the instructions in point 5) and flip the switch fitted upstream (if any). A slight humming of the motor and the lighting-up of the display indicate that the unit is powered up.

Switch on the deep-freezer and display lights using the switch on the decorative front panel (see FIG. 10 on page 3).

The GUAM refrigerated combination has two displays (see FIG. 10 on page 3): one for the lower section (on the motor cover) and the other for the top section (on the front panel). The electronic control instruction handbook for the displays is attached to the instruction manual. A password guarantees that these devices cannot be tampered with.

The product can be loaded three hours after the unit has started its cooling cycle (check the temperature shown on the display).

The unit is designed to display food products and so maintains the temperature of the product; it does not lower it. The product should, therefore, only be loaded once the right storage temperature has been reached.

Never place glass bottles/containers or jars full of liquid in the BT versions as there is the risk that these may explode/shatter.



Recommendations for storage:

- Never exceed the max load line on the inside of each compartment (see FIG. 13 on page 4).
- Never block the cooling outlets that guarantee the correct flow of air (see FIG. 14 on page 4).
- When loading a GUAM unit that's already partially loaded, it's best to place the new products below those already inside (as well as observing the above points).
- At night, switch off the lights and use the night covers for the lower section (available on request), as these make for energy savings as well as helping preserve the products on display.

The OSCARTielle GUAM combinations normally have electronic controls for both the deep-freezer and the upper section; the thermostat control and gas filling devices are set in the factory. The Manufacturer cannot be held liable for any damage or injury should these be tampered with.

8 - Prohibitions and requirements

Warning: Never expose the unit to atmospheric agents. Never use direct water jets to clean the unit. Never touch or use the unit with wet or damp feet and hands.

Warning: Never remove the protections or covers that require tools to be removed. Never, under any circumstances, remove the cover on the electronic panel.

Warning: Never load the unit excessively. Never stand on the cabinet.

Warning: Never try to remove any ice (that may build up) with sharp metal objects.

Warning: The refrigerating circuit does not alter the chemical composition of the water resulting from defrosting. This comes exclusively from the steam contained in the air circulating inside the unit. In any case, this water should always be disposed of down the drain or sent to a water purification plant in line with current local regulations.

Warning: Any use of the unit not explicitly mentioned in this manual should be considered dangerous and the Manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.

9 - Defrosting of the unit and evaporation of any condensation

The defrosting cycle is indispensable for the refrigerating display unit to work properly and is controlled by the electronic control. This uses armoured resistances on the evaporator to stop the electric condenser temporarily and so allow for the evaporator to get rid of any built-up ice. The number of defrosting cycles (normally 3 every 24 hours) is set in the factory for both BT and TN upper section GUAM versions.

Regularly check the efficiency of the automatic defrosting cycle; if there are problems, call an expert technician.

The "plug-in" units have an automatic evaporation system for defrosting water. It's a good idea to check the level of the evaporating basin in the motor compartment at least once a month (with the unit switched off).

Warning: Only authorised service personnel are allowed to adjust or modify the unit.

10 - Cleaning the unit

Warning: Unplug at the mains before cleaning.

Clean the unit on a regular basis with neutral soap and then dry with a soft cloth. Never use flammable or abrasive products. Never clean the unit with direct jets of water. When cleaning the inside of the unit, always wear protective gloves to avoid touching the cold parts.

Warning: Only plug the unit back in after checking that all parts (extracted or otherwise) are dry. Reload the unit following the instructions in point 7.

11 - Unit maintenance

Warning: All maintenance operations should be carried out by expert personnel.

Warning: Unplug at the mains before servicing.

Warning: Any maintenance operations not described below (including the replacement of fluorescent lights) should be carried out by authorised service centres or authorised personnel.

Clean the condenser once a month by removing the protection grid (see FIG. 15 on page 5). Use a stiff bristle brush (not metallic) or a vacuum cleaner to remove all traces of dust and waste that may have built up between the fins, taking care not to damage these. Always wear gloves that protect your hands against accidental cuts. Put back in place all protections after cleaning.

Letting the condenser run for long periods without cleaning it means higher energy consumption and lower overall performance of the unit!

In the GUAM BT-TN versions (where the armoured defrosting resistance is an optional accessory), the evaporator in the top section could become covered with ice after long periods of use, thus preventing the unit from working at full efficiency. The cabinet should be cleaned every three months, following these rules: A) unplug and empty the cabinet completely. B) wait for any ice in the evaporator fins in the top section to melt away C) carefully clean with a soft bristle brush. Again, always wear protective gloves to avoid cutting your hands. Before plugging the unit in again, always check that all internal parts (top and bottom sections) are completely dry.

We recommend getting the unit serviced once a year by a refrigerator expert or qualified personnel.

12 - Emergencies

Warning: If the unit stops or doesn't start:

- Check there isn't a black-out.
- Check the unit is plugged in properly.
- Check the switch fitted above the plug (if any) is flipped.

If none of the above are responsible for the problem, call your nearest service centre and empty the unit (placing the products in suitable storage cells to avoid breaking the cold chain).



Warning: If the unit doesn't cool the products enough:

- Check that the condenser is clean and capable of exchanging the heat; otherwise, see point 11.
- Check that the unit has been loaded properly and that the air intake isn't blocked; otherwise, see point 7.
- Check that the unit evaporator (TN versions) isn't covered with ice; otherwise, see point 11.
- Check that the unit isn't close to strong air flows or heat sources (see point 4).
- Check that the unit is leveled and that the environmental conditions meet those indicated in point 4.

If the problem persists despite the above checks, contact your nearest service centre.

Warning: Never approach the motor compartment in the event of leaking gas or a fire. Unplug at the mains. Never use water to put out any flames, but only dry powder extinguishers. All the materials used to build the unit are fire-proof or self-extinguishing and non-flammable.

13 - Accessories

The GUAM combined unit can be fitted with the following accessories on request:

1. Night cover
2. Adhesive price indicators (40 mm)
3. High and low row dividers
4. Defrosting resistances for upper section (GUAM BT-TN only - fitted as standard on GUAM BT-BT versions)

To purchase any of the above accessories, contact your nearest OSCARTielle dealer or OSCARTielle SpA directly. Only OSCARTielle Customer Service is allowed to fit the defrosting resistances.

14 - Customer service

In case service is required and/or mechanical, electrical or compressor components need to be replaced, please contact the dealer from whom you purchased the unit and ask for original spare parts.

15 - Decommissioning and scrapping

Divide the various parts of the unit up for scrapping and/or recycling in compliance with local laws and in full respect of the environment. No part making up the unit should be disposed of as normal urban waste, except for those metal parts that are not considered "special waste" in the majority of countries of destination. The components of the refrigerating circuit (i.e. coolant gas and lubricating oils) must not be disposed of freely in the environment, but sent to specialised waste recovery centres.

16 - Manufacturer's statement (Start-up prohibition)

The above models are also built to be assembled in-line with other items of machinery to produce a machine, as defined by **EEC Directive 89/392**.

Therefore, the Manufacturer hereby states that it not permitted to start the unit up until the machine in which it is incorporated (or it will become a part of) has been identified and its compliance with the provisions of **EEC Directive 89/392** and applicable national laws has been stated. In other words, until the machine referred to in this statement becomes one with the final machine.

17 - Wiring diagrams

The wiring diagram for the electronic control is attached to the manual. The derivations



1 - Description du meuble frigorifique

Le meuble combiné GUAM est disponible en deux versions BT-BT (congélateur bac BT et partie supérieure **BT**) et BT-TN (congélateur bac BT et partie supérieure TN). Ces deux versions sont disponibles en modules uniques non canalisables, ils ont une longueur interne utilisable de 1250 mm (MODELE 137) et de 1875 mm (MODELE 200). Les meubles-présentoirs GUAM sont équipés d'un système de réfrigération ventilée à air forcé avec motocondenseur incorporé. Les caractéristiques esthétiques générales ainsi que les dimensions maximums sont clairement illustrées **sur la** FIG. 1 page 1.

2 - Transport du meuble frigorifique

Ce meuble est équipé de patins de guidage en bois (ou emballage en cage de protection, sur demande) qui en permettent le déplacement avec un chariot élévateur à fourche, ces manœuvres de déplacement doivent être effectuées exclusivement par des techniciens autorisés. Le poids des meubles dans les différentes longueurs ainsi que les points de soulèvement où insérer les fourches pour le déplacement des meubles sont indiqués sur la FIG. 2 page 1.

3 - Réception et stockage

A la livraison, assurez-vous que le meuble n'a pas été endommagé et vérifiez l'état de l'emballage. Si ce dernier a été endommagé, vérifiez-en le contenu en présence de l'agent de transport.

Le meuble frigorifique doit être protégé des intempéries, la température de stockage doit se situer entre - 25°C et + 55°C et l'humidité de l'air doit être comprise entre 30% et 95 %.

Les opérations qui doivent être effectuées pour ôter l'emballage doivent être exécutées avec le plus grand soin car dans l'emballage même se trouvent des pièces particulières et/ou des accessoires nécessaires pour compléter l'unité en question (grilles, indicateurs pour afficher les prix, diviseurs, etc.).

Libérer le meuble du bridage et de la palette de transport (FIG. 4 page 2) et ôter les protections périmétrales transparentes.

Positionner le meuble-présentoir exactement à l'endroit où l'on souhaite l'installer. Toute modification du positionnement du meuble doit être effectuée en le déplaçant, ne le tirez jamais par la main courante!

Attention: Au cas où la marchandise arriverait endommagée, il faut prévenir immédiatement la Société OSCARTielle qui décline toute responsabilité si le signalement des dommages est effectué avec retard.

Tout dommage subi par le meuble pendant le transport ou le stockage ne peut être attribué à OSCARTielle.

4 - Installation et conditions ambiantes

Le meuble devra être posé sur un sol parfaitement plat. A pleine charge, le présentoir ne doit pas osciller (FIG. 5 page 2). Un mauvais nivellement peut compromettre le bon fonctionnement du meuble frigorifique!

Il est formellement interdit d'installer ce meuble frigorifique dans des locaux où sont présentes des substances gazeuses explosives.

En outre, utiliser ce meuble frigorifique en plein air ou l'exposer à la pluie est inapproprié.

Les performances du meuble frigorifique se réfèrent à la catégorie climatique ambiante (suivant les normes internationales ISO 1992/II/1973), qui prévoit une température ambiante de 25°C avec une humidité correspondante de 60% pour la catégorie standard (3 EN 441) et 30°C avec une humidité correspondante de 55% pour la catégorie tropicale (4 EN 441).

Il est recommandé de laisser un espace adéquat afin de pouvoir garantir une bonne circulation de l'air dans le condenseur (FIG. 9 page 3).

La présence d'objets devant la grille de protection du condenseur peut compromettre le bon fonctionnement du meuble frigorifique (FIG. 6 page 2). Si les conditions ambiantes sont différentes de celles qui étaient prévues, ou bien si les étalages sont exposés à des courants d'air supérieurs à 0,2 m/s ou à des rayonnements de chaleur, les performances pourront être inférieures à celles qui étaient prévues.

Il est possible de résoudre cet inconvénient en transmettant au fabricant les valeurs ambiantes réelles avant de définir le projet, afin de pouvoir éventuellement modifier les paramètres techniques et optionnels du matériel et de communiquer à l'installateur les puissances de réfrigération effectivement nécessaires.

5 - Branchement électrique

Les meubles-présentoirs GUAM se branchent en insérant la fiche d'alimentation dans une prise de courant électrique. Le meuble frigorifique ne possède pas de réducteur, il est donc conseillé d'installer un télerupteur en amont de la prise de courant. Pour effectuer cette opération, s'adresser à son électricien habituel.

Attention : Avant de brancher le meuble frigorifique au réseau électrique, s'assurer que la tension d'alimentation correspond bien à celle qui est indiquée sur la plaquette d'immatriculation (considérez que les variations maximums de tension d'alimentation tolérées sont de +/- 6%). Vérifier que le raccordement électrique soit fait avec des câbles de section et de longueur en mesure de supporter le courant et la puissance absorbée par le meuble frigorifique combiné (TAB. 1 page 3), la catégorie climatique 3 correspond à une ambiance de 25°C RH 60% alors que la catégorie climatique 4 correspond à une ambiance de 30°C RH 55%. Les meubles frigorifiques **groupe-logé** sont pourvus d'une fiche et d'un câble de 3 m. de long (FIG. 7 page 2) il est donc nécessaire de ne pas dépasser cette mesure pour le branchement à la prise murale. Le meuble-présentoir doit être branché à sa propre prise de courant fixe (et non avec des câbles de rallonge ou des prises multiples). Le câble doit être bien tendu, dans une position qui soit à l'abri des chocs, non à proximité de liquides ou d'eau, ou de sources de chaleur et il ne doit pas être abîmé (dans le cas contraire, le faire remplacer par une personne qualifiée, comme prévu par la loi. La fiche doit rester accessible même après l'installation du meuble.



Attention : L'installation doit être effectuée suivant les dispositions du fabricant, par du personnel qualifié et être conforme aux normes concernant les installations électriques qui sont en vigueur dans les pays de destination du meuble frigorifique (Normes et lois sur la sécurité concernant les installations électriques, normes et lois contre les accidents du travail et contre les incendies, directives). Une installation non correcte peut causer des dommages à des personnes, animaux ou choses envers lesquels le fabricant n'a aucune responsabilité.

Il est obligatoire de raccorder le meuble frigorifique à la prise de terre. Le fabricant décline toute responsabilité au cas où cette norme contre les accidents du travail ne serait pas respectée. Dans le cas où le meuble frigorifique devrait être installé loin d'une prise de courant, il faut prévoir un raccordement qui soit conforme aux normes en vigueur. Il est absolument interdit d'utiliser des fiches-adaptateurs. **Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé à des personnes ou à des choses provoqué par une installation non correcte.**

6 - Caractéristiques techniques

Le meuble frigorifique est accompagné d'une enveloppe en plastique contenant le présent manuel d'instructions qui doit être impérativement conservé. Il contient en effet les données techniques, les schémas électriques et les tableaux concernant ce meuble.

Les données techniques du meuble frigorifique sont en outre représentées sur la plaquette d'immatriculation (FIG. 8 page 3) qui indique :

1. Désignation commerciale du meuble frigorifique
2. Code correspondant au meuble frigorifique
3. Numéro de matricule du meuble frigorifique
4. Tension d'alimentation
5. Fréquence d'alimentation
6. Puissance maximum absorbée
7. Puissance maximum absorbée pendant la phase de dégivrage
8. Puissance d'éclairage standard
9. Surface d'exposition utilisable
10. Capacité de charge utilisable
11. Type de gaz frigorigène avec lequel l'installation fonctionne
12. Masse de gaz frigorigène avec laquelle chaque installation est chargée
13. Catégorie climatique ambiante et température de référence
14. Catégorie du meuble frigorifique en fonction de la température de conservation du produit
15. Catégorie de protection de l'installation électrique
16. Numéro de commande avec lequel a été produit le meuble frigorifique
17. Numéro d'ordre avec lequel a été mis en production le meuble frigorifique
18. Année de production du meuble frigorifique

Attention : la plaquette d'immatriculation et les étiquettes portant des instructions ne doivent en aucun cas être enlevées. Le fabricant décline toute responsabilité au cas où cette prescription ne serait pas respectée.

Nous déclarons que cet appareil est conforme au Décret Loi du 25/01/1992 n°108, application de la Directive CEE 89/109 concernant les matériaux et les objets destinés à être en contact avec des produits alimentaires.

7. Chargement des produits et utilisation du meuble frigorifique (mise en marche)

Si le meuble combiné a été fortement incliné lors de la mise en place, attendre au moins trois heures avant la mise en marche, afin de permettre au lubrifiant de se recueillir dans le compresseur! Si cette prescription n'est pas respectée, le moteur de condensation pourrait subir des dommages irréversibles.

Le meuble combiné pourra être mis en marche pour la première fois seulement après avoir exécuté les points 3 et 4.

A meuble frigorifique éteint commencer par ôter les protections en film plastique présentes à l'intérieur et à l'extérieur, après quoi, effectuer un premier nettoyage (en suivant les instructions mentionnées au point 10).

Suivre les instructions de montage des étagères réglables du présentoir FIG. 11 page 4 (pour GUAM BT-BT), FIG. 12 page 4 (pour GUAM BT-TN) la distance optimale à respecter entre les étagères est visible en section sur la FIG. 1 page 1.

Insérer la fiche dans la prise de courant (en respectant les instructions mentionnées au point 5) et actionner l'éventuel interrupteur d'insertion monté à distance. Les légers bruits de fonctionnement émis par le moteur et les écrans qui s'allument indiquent la mise en marche du meuble frigorifique.

Allumer l'éclairage du bac et du présentoir en agissant sur l'interrupteur placé sur le rebord décoratif antérieur FIG. 10 page 3.

Le meuble combiné frigorifique GUAM est équipé de deux écrans (FIG. 10 page 3): l'un pour la partie inférieure (placé sur le carter du moteur), et l'autre pour la partie supérieure (placé sur le rebord décoratif antérieur). Le livret d'instructions des commandes électroniques qui concerne les écrans est joint au livret d'instructions (ce dispositif est protégé de toute effraction par un mot de passe de sécurité que seul un technicien spécialisé est en mesure de contourner).

Le meuble frigorifique commence son cycle de refroidissement environ 3 heures après la mise en marche et il est alors possible d'y placer les produits (vérifier la température affichée sur l'écran).

Ce meuble frigorifique a été réalisé pour exposer des produits alimentaires, il doit maintenir la température des produits et ne doit pas la faire baisser. Le produit doit donc être placé à l'intérieur uniquement s'il est déjà refroidi à la température de conservation.

Dans les versions BT, ne pas conserver de bouteilles et/ou de récipients en verre, ni de récipients remplis de liquides car ils peuvent éclater ou exploser.

Pour une conservation optimale des produits, il est recommandé de :

- Ne jamais dépasser la ligne de chargement maximum indiquée à l'intérieur de l'îlot (FIG. 13 page 4).
- Ne pas obstruer les fentes de distribution du froid qui assurent un flux d'air correct (FIG. 14 page 4).



- Quand on remplit un meuble combiné GUAM déjà partiellement chargé de marchandises (autre le respect des points susmentionnés), il est conseillé de placer les nouvelles denrées alimentaires en dessous de celles qui étaient déjà présentes.
- Pendant les heures nocturnes, éteindre l'éclairage et utiliser dans la partie inférieure, les couvercles de nuit (disponibles sur simple requête) qui en plus de conserver de façon optimale les produits exposés, permettent une économie d'énergie (FIG. 16 et 17 page 6). Les meubles frigorifiques combinés GUAM OSCARTielle de série sont pourvus de commandes électroniques, aussi bien pour le bac que pour la partie supérieure, le réglage des thermostats et la charge de gaz sont programmés en usine, le fabricant décline toute responsabilité s'il y a violation de ces programmations.

8 - Interdictions et prescriptions

Attention : Ne pas exposer le meuble frigorifique aux agents atmosphériques, ne jamais utiliser de jet d'eau direct pour nettoyer le meuble, ne pas toucher et ne pas utiliser le meuble en ayant mains ou pieds humides ou mouillés.

Attention : Ne pas enlever de protections ou de couvertures qui ont besoin d'outils pour être ôtées, il ne faut en aucun cas ôter la couverture du cadre électrique.

Attention : Ne pas charger le meuble frigorifique avec des poids excessifs, ne pas entrer à l'intérieur du meuble combiné.

Attention : Ne pas essayer d'ôter d'éventuelles formations de givre ou de glace avec des objets métalliques pointus.

Attention : L'installation frigorifique ne comporte aucune modification chimique de l'eau du dégivrage produite par le meuble frigorifique. Cette dernière provient exclusivement de la vapeur contenue dans l'air qui circule à l'intérieur. Dans tous les cas, il est nécessaire que l'eau produite par ces installations soit toujours écoulee dans le réseau des égouts ou dans d'éventuelles installations d'épuration des eaux en conformité avec les lois en vigueur.

Attention : Tout usage qui n'est pas indiqué de façon explicite dans ce manuel est à considérer dangereux et le fabricant ne peut donc pas être retenu responsable pour des dommages provenant d'un usage non approprié, non correct ou déraisonnable.

9 - Dégivrage du meuble et évaporation de l'eau de condensation

Le cycle de dégivrage, indispensable au bon fonctionnement du meuble frigorifique, est actionné par la commande électronique qui à l'aide de résistances blindées placées sur l'évaporateur arrête momentanément le motocondenseur en permettant à l'évaporateur de se libérer d'éventuelles accumulations de glace. Le nombre de dégivrages à effectuer (pour les modèles de série: 3 dégivrages par 24h) est programmé en usine, aussi bien pour les modèles GUAM avec partie supérieure BT que TN.

Vérifier périodiquement le fonctionnement du dégivreur automatique des meubles frigorifiques, en cas de dysfonctionnement appeler un technicien spécialisé.

Les îlots **groupe-logé** sont pourvus d'un système d'évaporation automatique de l'eau de dégivrage, il est conseillé de contrôler au moins une fois par mois le niveau de la cuvette d'évaporation située dans la loge moteur (il faut effectuer cette opération à îlot éteint).

Attention : Tout réglage et/ou modification doivent être effectués exclusivement par le personnel du service après-vente.

10 - Nettoyage du meuble frigorifique

Attention : Avant de procéder au nettoyage du meuble, débrancher l'alimentation électrique.

Nettoyer périodiquement le meuble avec des détergents neutres et l'essuyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits inflammables ou abrasifs, ne pas utiliser de jet d'eau direct. Nettoyer périodiquement également les plateaux du fond, les grilles réglables, les bouches de refoulement et les bouches d'aspiration ainsi que les canaux d'écoulement d'eau. Quand on procède au nettoyage de la partie interne du meuble, utiliser des gants de protection de façon à ne pas avoir la peau en contact direct avec les parties froides.

Attention : Remettre en marche le meuble frigorifique uniquement après s'être assuré que les différentes parties, qui avaient été ôtées ou non, soient bien sèches. Recharger l'îlot en suivant les indications mentionnées au point 7.

11 - Entretien du meuble frigorifique

Attention : Il est conseillé de faire exécuter toutes les opérations d'entretien du meuble frigorifique par du personnel qualifié.

Attention : Avant de procéder à l'entretien du meuble, débrancher l'alimentation électrique.

Attention : Toutes les autres opérations d'entretien qui ne sont pas décrites ici, y compris le remplacement des lampes fluorescentes doivent être demandées aux centres de service après-vente autorisés ou au personnel autorisé.

Tous les mois, effectuer le nettoyage du condenseur en ôtant la grille de protection postérieure (FIG.15 page 5). Utiliser une brosse à soies rigides (mais non métallique) ou encore mieux : un aspirateur à l'aide duquel éliminer toute la poussière et les résidus qui ont pu se déposer entre les ailettes en faisant attention à ne pas les abîmer. Quand on procède au nettoyage du condenseur, utiliser des gants qui puissent protéger d'éventuelles coupures. Une fois les opérations de nettoyage terminées, remettre en place les protections qui avaient été enlevées.

Ne pas nettoyer le condenseur pendant de longues périodes comporte une augmentation de la consommation d'énergie et une moins bonne performance du meuble frigorifique!

Dans la version GUAM BT-TN (où la résistance blindée de dégivrage est accessoire), après de longues périodes de fonctionnement, des accumulations de glace pourraient se former sur l'évaporateur de la partie supérieure du meuble et en empêcher le bon fonctionnement. Tous les trois mois, procéder au nettoyage général du meuble combiné, débrancher d'abord l'alimentation électrique, vider complètement le meuble, attendre que la glace qui s'est formée sur les ailettes de l'évaporateur ait complètement fondu et ensuite le nettoyer soigneusement avec des brosses à soies souples; là aussi, utiliser des gants qui puissent protéger des coupures (avant de remettre en marche le meuble frigorifique, contrôler que les parois internes de la partie supérieure et du bac soient complètement sèches). Nous conseillons de faire effectuer un contrôle général une fois par an par un technicien frigoriste ou par du personnel qualifié.

12 - Situations d'alerte

Attention : Dans le cas où le meuble frigorifique s'arrêterait de fonctionner ou ne se mettrait pas en marche:

- Vérifier qu'il n'y ait pas de black-out électrique.



- Vérifier que la fiche soit bien insérée dans la prise.
 - Vérifier (quand il est présent) que le dispositif de protection en amont de la prise de courant soit bien inséré.
- Si le motif de l'interruption électrique ne dépend pas de ces circonstances, appeler le service après-vente le plus proche et vider le meuble frigorifique en mettant les produits dans des chambres frigorifiques qui puissent en maintenir la température de conservation.
- Attention :** Si le meuble frigorifique ne refroidit pas suffisamment :
- Vérifier que le condenseur soit propre et qu'il soit en mesure d'exercer sa fonction d'échange de chaleur, dans le cas contraire, lire le point 11.
 - Vérifier que le meuble ait été correctement chargé et que les prises d'air ne soient pas obstruées, dans le cas contraire, lire le point 7.
 - Vérifier (dans les versions TN) que l'évaporateur du meuble frigorifique ne soit pas recouvert de glace, dans le cas contraire, lire le point 11.
 - Vérifier que le meuble frigorifique ne soit pas à proximité de courants d'air ou de sources de chaleur (voir point 4).
 - Vérifier que le meuble frigorifique soit bien en plan et que les conditions ambiantes respectent les conditions mentionnées au point 4.

Si le problème persiste après toutes ces vérifications, adressez-vous au service après-vente le plus proche.

Attention : En cas de fuite de Gaz ou d'incendie, ne pas s'approcher de la loge du moteur, débrancher le meuble frigorifique de l'alimentation électrique. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre les flammes mais uniquement des extincteurs à sec. Tous les matériaux qui constituent le meuble frigorifique sont ignifuges ou auto-extinctifs et non combustibles.

13 - Accessoires

Le meuble combiné GUAM peut, sur simple requête, être équipé des accessoires suivants :

- Couvercles pour la nuit.
- Indicateurs de prix adhésifs de 40 mm.
- Diviseurs en rang hauts et bas.
- Résistances anti-buée dans la partie supérieure (uniquement pour GUAM BT-TN, standard sur GUAM BT-BT).

Au cas où vous seriez intéressé par l'achat de l'un des accessoires susmentionnés, veuillez contacter le revendeur OSCARTielle le plus proche ou directement la Société OSCARTielle. Le montage du dégivrage électrique doit être impérativement effectué par le service après-vente.

14 - Assistance technique

Dans les cas où une intervention du personnel technique d'assistance serait nécessaire et s'il y a lieu de devoir remplacer des pièces mécaniques, électriques ou bien des compresseurs, l'utilisateur devra contacter le fournisseur chez lequel le meuble frigorifique a été acheté et demander des pièces de rechange originales.

15 - Démantèlement et élimination du meuble frigorifique

Par respect pour l'environnement et en conformité aux règles en vigueur dans chaque pays, veuillez séparer les différentes parties du meuble frigorifique pour l'élimination et/ou le recyclage. Toutes les parties qui constituent le meuble frigorifique ne sont pas considérées comme des déchets solides urbains, sauf les parties métalliques qui ne sont pas considérées spéciales pour la majeure partie des pays de destination. En ce qui concerne les composants du circuit de réfrigération, c'est-à-dire le gaz réfrigérant et les lubrifiants, ils ne doivent pas être dispersés dans l'environnement mais récupérés dans des centres spécialisés.

16 - Déclaration du fabricant (Interdiction de mise en service)

Les modèles décrits ci-dessus sont construits également avec la possibilité d'être assemblés avec d'autres appareils dans le but de construire une installation qui soit prise en considération par la **Directive 89/392/CEE**.

Le Fabricant déclare donc qu'il n'est pas permis de mettre en service l'appareil tant que l'installation dans laquelle il sera incorporé ou dont il sera un composant n'aura pas été identifiée et déclarée conforme aux conditions de la **Directive 89/392/CEE** et à la législation nationale où elle est en vigueur, c'est-à-dire jusqu'à ce que l'appareil faisant objet de la présente déclaration soit incorporé et fasse partie de l'installation finale.

17 - Schémas électriques

Le schéma électrique de la commande électronique est joint au livret, les dérivations sont reportées sur le schéma que l'on peut consulter page 6.



1 – Beschreibung des Wandkühlregal

Die Wandkühlregale GENIUS OSCARTielle werden in kanalisierbaren Modulen mit einer Innennutzlänge von 622 mm (MODELL 70), 937 mm (MODELL 100), 1250 mm (MODELL 135), 1875 mm (MODELL 200) und zwei verschiedenen Höhen: 1250 mm (H125) oder 1450 mm (H145) hergestellt. Alle oben genannten Wandkühlregale sind mit Umluftkühlungssystem und eingebautem Aggregat ausgestattet. Die allgemeinen ästhetischen Eigenschaften und die Richtabmessungen sind auf der Abb. 1, Seite 1 dargestellt.

2 – Transport des Wandkühlregal

Das Wandkühlregal ist auf einen Holzschlitten gebettet (auf Wunsch Verpackung in Holzverschlag), der den Umschlag mit Gabelstaplern erlaubt; der Umschlag darf nur von hierzu ermächtigten Technikern ausgeführt werden.

Auf der Abb. 2 auf Seite 1 sind die Gewichte der Wandkühlregalen entsprechend ihrer Längen, sowie die Ansetzstellen für den Gabelstapler beim Umschlag angegeben.

3 – Warenempfang und Einlagerung

Bitte kontrollieren Sie bei der Ankunft der Kühltheke, ob diese etwaige Schäden erlitten hat und prüfen Sie dann den Zustand der Verpackung. Sollte diese Zeichen einer Beschädigung aufweisen, prüfen Sie bitte den Inhalt in Gegenwart des Spediteurs.

Die Kühlmöbel sind vor Unwetter geschützt bei einer Lagertemperatur zwischen -25°C und +55°C und einer Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 95% aufzubewahren.

Beim Auspacken große Vorsicht walten lassen, da in der Verpackung selbst Teile und/oder Zubehöre (Abstandhalter, etwaige Wandteile, usw.) zur Vervollständigung der Theke eingefügt sind.

Die Haltebügel und das Transportpalett (Abb. 4, Seite 2) von dem Kühlmöbel abnehmen, sowie den transparenten Umfangsschutz.

Die Kühltheke ist genau an der gewünschten Stelle aufzustellen. Die Kühltheke immer nur verschieben, niemals an den Seitenwänden ziehen!

Achtung: Sollte die Ware bei Ihnen beschädigt eintreffen, verständigen Sie bitte sofort die Firma, denn etwaige verspätete Anzeigen entheben die Herstellerfirma von jeglicher Verantwortung.

Fa. Oscartielle ist für keinen der Kühltheke während dem Transport oder der Einlagerung zugefügten Schaden zuständig.

4 – Aufstellung und Umgebungsbedingungen

Die Theke ist auf einen perfekt ebenen Boden aufzustellen; bei vollständiger Füllung darf die Theke nicht wackeln (Abb.5, Seite2). Ein mangelhaftes Nivellieren kann den ordnungsgemäßen Betrieb der Kühltheke beeinträchtigen.

Es ist ausdrücklich verboten die Kühltheke in Räumlichkeiten aufzustellen, in denen sich explosionsfähige Gasstoffe befinden.

Der Einsatz der Kühltheke im Freien oder unter Regen stellt einen unsachgemäßen Gebrauch dar (Abb. 3, Seite 2).

Die Leistungen der Kühltheke beziehen sich (gemäß der internationalen Norm ISO 1992/II/1973) auf ein Umgebungsklima jener Klasse, die eine Temperatur von 25°C bei einer relativen Feuchtigkeit von 60% Standardklima (3 EN 441) und 30°C bei einer relativen Feuchtigkeit von 55% Tropenklima (4 EN 441) vorsieht.

Auf der Frontseite ist ausreichend Raum vorzusehen, um dem Kondensator einen angemessenen Luftumlauf zu gewähren (Abb.11, Seite3). Gegenstände vor dem Schutzgitter des Kondensators können den ordnungsgemäßen Betrieb der Kühltheke beeinträchtigen (Abb.6, Seite 2). Sollten die Umweltbedingungen von den vorgesehenen abweichen, oder sollten die Kühltheken Luftströmen über 0,2m/Sek. oder Wärmestrahlungen ausgesetzt sein, sind niedrigere Leistungen als die vorgesehenen zu akzeptieren.

Diese Schwierigkeiten können umgangen werden, indem in der Planungsphase die tatsächlichen Werte der Umgebungsbedingungen für die Bestimmung der technischen und optionellen Materialparameter herangezogen werden und dem Installateur die tatsächlich erforderlichen Kühlleistungen mitgeteilt werden.

5 – Elektroanschluß

Der elektrische Anschluß des steckerfertigen Wandkühlregale erfolgt durch Einfügen des Steckers in eine Steckdose. Der Wandkühlregale ist ohne Schalter ausgerüstet und wir empfehlen daher die Installation einer Schutzschalter vor der Steckdose. Wir empfehlen sich hierzu an einen Elektriker zu wenden.

Achtung: Vor dem Anschluß der Kühltheke an das Stromnetz sicherstellen, daß die Speisespannung der auf dem Kennschild angegebenen entspricht (berücksichtigen Sie bitte, daß die maximal zulässigen Schwankungen der Speisespannung +/-6% betragen). Bitte prüfen Sie, ob der Elektroanschluß mit Kabeln angemessener Stärke und Länge für die Stromaufnahme seitens der Kühltheke erfolgt (Tab.1, Seite 3, die Klimaklasse 3 entspricht Umweltbedingungen von 25°C, 60% r.F., während die Klimaklasse 4 Umweltbedingungen von 30°C, 55% r.F. entspricht).

Die Kühlmöbel Plug-In werden mit einem Stecker und Kabel von 3m Länge (Abb.7, Seite 2) geliefert, dieses Maß ist daher für einen Anschluß an eine Wandsteckdose nicht zu überschreiten. Der Anschluß der Kühltheke hat mit einer nur für sie vorgesehenen, festen Steckdose zu erfolgen (bitte keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen verwenden). Das Kabel ist ordentlich, vor Stößen geschützt und weder in der Nähe von Flüssigkeiten oder Wasser, noch von Wärmequellen zu verlegen. Es darf nicht beschädigt sein (in einem solchen Fall ist es von Fachpersonal gemäß den gesetzlichen Vorschriften zu ersetzen). Der Zugang zum Stecker ist auch bei aufgestellter Kühltheke zu gewährleisten.

Achtung: Die Aufstellung hat in Übereinstimmung mit den Bestimmungen des Herstellers seitens fachlich qualifiziertem Personal und gemäß den im Bestimmungsland der Kühltheke geltenden Normen für Elektrotechnik (Normen und Gesetze bezüglich der



Elektrosicherheit, Unfallverhütungs- und Brandschutzvorschriften, Richtlinien) zu erfolgen. Eine unsachgemäße Aufstellung kann Personen- und Sachschäden verursachen, für die der Hersteller keine Verantwortung übernimmt.

Die Erdung der Kühltheke ist verpflichtend. Der Hersteller lehnt bei mangelnder Beachtung dieser Unfallverhütungsvorschrift jegliche Verantwortung ab. Wird die Kühltheke nicht in ausreichender Nähe von Stromquellen aufgestellt, ist der elektrische Anschluß in Übereinstimmung mit den geltenden Normen auszuführen. Der Einsatz von Adaptersteckern ist bedingungslos untersagt. **Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für etwaige Personen- oder Sachschäden ab, die von einer unsachgemäßen Aufstellung verursacht wurden.**

6 – Technische Daten

Der Kühltheke ist ein Plastikbeutel beigelegt, der das vorliegende Betriebshandbuch enthält, das unbedingt aufzubewahren ist. In diesem sind die technischen Daten, die Schaltpläne und Tabellen bezüglich der Kühltheke enthalten.

Die technischen Daten der Kühltheke sind außerdem auf dem Kennschild (Abb.8, Seite 3) angegeben:

1. die Handelsbezeichnung der Kühltheke
2. der der Kühltheke entsprechende Code
3. die Kennnummer der Kühltheke
4. die Speisespannung
5. die Speisefrequenz
6. der max. Stromverbrauch
7. der max. Stromverbrauch beim Abtauen
8. die elektrische Leistung für Standardbeleuchtung
9. die Nutz- Ausstellungsfläche
10. das Nutz-Befüllungsvermögen
11. der Typ des Kühlgases mit dem die Anlage läuft
12. die Masse des Kühlgases von jeder einzelnen Anlage
13. die Raumklimaklasse und die Bezugstemperatur (Thermometer trocken Kugel)
14. die Klasse der Kühltheke entsprechend der Konservierungstemperatur für die Produkte
15. die Schutzklasse der Elektroanlage
16. die Kommissionsnummer, unter der die Kühltheke hergestellt wurde
17. die Auftragsnummer, unter der die Kühltheke in die Fertigung ging
18. das Baujahr der Kühltheke

Achtung: Das Kennschild und die Hinweisschilder dürfen niemals abgenommen werden. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, sollte dieser Hinweis nicht befolgt werden.

Es wird hiermit erklärt, daß die Einrichtung dem G.D. vom 25/01/1992 Nr. 108, Inkraftsetzung der EG-Richtlinie 89/109 bezüglich mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Materialien und Gegenständen, entspricht.

7 – Befüllen und Einsatz der Kühltheke (Inbetriebnahme)

Sollte die Kühltheke während dem Aufstellen eine starke Neigung erfahren haben, vor der Inbetriebnahme mindestens drei Stunden abwarten, damit das Schmieröl sich wieder im Kompressor ansammeln kann! Bei einer Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann der Motokondensator nicht wieder gutzumachenden Schaden erleiden.

Die Kühltheke darf erst nach Befolgung der Punkte 3 und 4 zum ersten Mal in Betrieb genommen werden.

Bei ausgeschalteter Kühltheke: aussen und innen die Plastikhüllen abnehmen, anschließend eine erste Reinigung (gemäß den Angaben unter Punkt 10) vornehmen.

Die Abstandhalter der Rückseite gemäß Abb. 13, Seite 4 anschrauben. Die abnehmbaren Ablagebretter gemäß den Anweisungen der Abb. 14, Seite 4 montieren, deren optimaler Abstand deutlich aus der Abb. 1 auf Seite 1 hervorgeht.

Den Stecker in die Steckdose einführen (unter den unter Punkt 5 beschriebenen Voraussetzungen) und mit dem Schalter unter der Dekoration die Lichter einschalten (Abb.12, Seite 3). Das leichte Motorengeräusch zeigt den Betrieb der Kühltheke an.

Nach ungefähr 3 Stunden nach der Inbetriebnahme kann die Kühltheke eingeräumt werden, der Thermometer im Innern der Kühltheke zeigt die Betriebstemperatur an (Abb.12, Seite 3). Die Kühltheke wurde für die Ausstellung von Lebensmitteln gebaut. Die Temperatur der in ihr ausgestellten Produkte soll erhalten bleiben und darf nicht absinken. Sie ist daher mit Produkten zu befüllen, die schon auf ihre Konservierungstemperatur abgekühlt worden sind.

Für eine optimale Konservierung der Produkte empfiehlt sich:

- Nicht die Schlitze für die Kälteverteilung, die eine korrekte Luftströmung garantieren, versperren (Abb.15, Seite 4).
- Beim Auffüllen einer schon teilweise befüllten Theke (zusätzlich zur Beachtung der oben aufgeführten Punkte) ist es angebracht, die frischen Lebensmittel unter die schon vorhandenen zu legen.
- Während der Nachtstunden die Nachtabdeckung (auf Wunsch verfügbar) einsetzen, diese erlaubt nicht nur eine bestmögliche Konservierung der ausgestellten Produkte, sondern auch eine Energieeinsparung.

Die Kühltheken GENIUS OSCARTielle sind serienmäßig mit einer mechanischen Temperaturregelung ausgestattet, die Einstellung vom Thermostat und die Gasbefüllung sind schon im Herstellerwerk erfolgt, ein Eingreifen auf diese Einstellungen enthebt den Hersteller von jeglicher Verantwortung.

8 – Verbote und Vorschriften

Achtung: Die Theke keinen Witterungseinflüssen aussetzen, für die Reinigung der Kühltheke niemals einen direkten Wasserstrahl einsetzen, die Theke nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren, noch benützen.

Achtung: Nicht die Schutzvorrichtungen oder Abdeckungen, zu deren Abnahme ein Werkzeug erforderlich ist abnehmen, niemals die Abdeckung der Elektroschalttafel abnehmen.



Achtung: Die Kühltheke nicht übermäßig belasten, nicht in das Innere der Kühltheke gehen.

Achtung: Nicht versuchen etwaige Eisbildungen mit spitzen Gegenständen zu entfernen.

Achtung: Die Kühlanlage bedingt keine chemische Änderung vom Abtauwasser der Theke. Dieses Wasser kommt ausschließlich aus dem Wasserdampf der im Innern der Kühltheke zirkulierenden Luft. Auf jeden Fall ist es erforderlich, daß das von der Anlage erzeugte Wasser ständig über den Abfluß oder eventuell über Kläranlagen abgeführt wird, die den geltenden Gesetzen entsprechen.

Achtung: Jeder nicht ausdrücklich im vorliegenden Handbuch erläuterte Gebrauch ist als gefährlich zu betrachten und der Hersteller kann nicht für etwaige Schäden verantwortlich gemacht werden, die sich aus einem unsachgemäßen und unvernünftigen Einsatz ergeben.

9 – Abtauen der Theke und Verdunsten des Kondenswassers

Der für einen korrekten Betrieb der Kühltheke unerläßliche Abtauzyklus wird von einem mechanischen Thermometer aktiviert, der es dem Verdampfer durch ein zeitweiliges Abschalten des Kondensatoraggregats erlaubt sich von etwaigen Eisbildungen zu befreien. Die Anzahl der Abtauungen (serienmäßig 3 Abtauungen/24 h) wird im Herstellerwerk eingestellt. Bitte prüfen Sie das automatische Abtauen der Kühltheken in regelmäßigen Zeitabständen und rufen Sie bei Betriebsstörungen einen Fachmann.

Die Kühltheken GENIUS sind mit einem automatischen Verdampfungssystem des Kondenswassers ausgestattet. Es empfiehlt sich wenigstens einmal monatlich den Stand in der Verdampfungsschale im Motorraum zu kontrollieren (bei ausgeschalteter Kühltheke).

Achtung: etwaige Einstellungen oder Änderungen sind ausschließlich dem Kundendienst vorbehalten.

10 – Reinigung der Kühltheke

Achtung: vor der Reinigung der Kühltheke die Speisespannung abnehmen.

Die Kühltheke in regelmäßigen Zeitabständen mit neutralen Reinigungsmitteln waschen und mit trockenen Tüchern nachtrocknen. Dabei weder entflammbare, noch abrasive Produkte verwenden und zur Reinigung der Kühltheke keine direkte Wasserstrahlen einsetzen. Bei der Reinigung des Innenteils Schutzhandschuhe anlegen, um einen direkten Kontakt der Haut mit den kalten Teilen zu vermeiden.

Achtung: Die Kühltheke erst wieder einschalten, nachdem alle abnehmbaren und festsitzenden Teile vollständig trocken sind. Die Kühltheke gemäß den unter Punkt 7 erläuterten Angaben auffüllen.

11 – Wartung der Kühltheke

Achtung: Alle bezüglich der Wartung der Kühltheke beschriebenen Arbeitsgänge sind von Fachpersonal auszuführen. **Achtung:** Vor den Wartungsarbeiten der Kühltheke die Speisespannung abnehmen.

Achtung: Weitere hier nicht beschriebene Wartungsarbeiten, einschließlich dem Austausch der Leuchtstofflampen, sind Vertragskundendienststellen oder befähigtem Fachpersonal zu übertragen.

Der Kondensator ist monatlich zu reinigen, hierzu das hintere Schutzgitter (Abb. 16, Seite 4) abnehmen. Für die Reinigung eine Bürste mit harten Borsten (keine Metallbürste) verwenden oder noch besser einen Staubsauger und alle Schmutz- und Staubablagerungen zwischen den Flügeln entfernen, ohne letztere zu beschädigen. Bei der Reinigung des Kondensators Handschuhe zum Schutz vor etwaigen Verletzungen anlegen. Nach den Reinigungsarbeiten die abgenommenen Schutzvorrichtungen wieder einsetzen. Eine mangelnde Reinigung des Kondensators über längere Zeiträume bedingt einen höheren Energieverbrauch und einen Leistungsabfall der Kühltheke.

Nach längeren Betriebszeiten können sich auf dem Verdampfer Eisbildungen ansammeln, die einen ordnungsgemäßen Betrieb von diesem beeinträchtigen. Vierteljährlich ist eine Generalreinigung vorzunehmen. Hierzu die elektrische Spannung abnehmen und die Kühltheke vollständig ausräumen.

Abwarten, bis das Eis auf den Verdampferflügeln vollständig abgetaut ist und diesen dann sorgfältig mit einer weichen Bürste reinigen. Auch in diesem Falle sind zum Schutz vor Verletzungen Handschuhe anzulegen (vor dem erneuten Einschalten der Kühltheke kontrollieren, ob die Innenwände vollkommen trocken sind).

Wir empfehlen Ihnen einmal jährlich von einem Kühltechniker oder von Fachleuten eine Generalüberholung ausführen zu lassen.

12 - Notfallsituationen

Achtung – Sollte die Kühltheke außer Betrieb gehen oder nicht anlaufen:

- prüfen, ob es sich nicht um einen Stromausfall handelt.
- Prüfen, ob der Stecker ordnungsgemäß in seiner Steckdose sitzt.
- Prüfen (wo vorhanden), ob die etwaige Schutzvorrichtung vor der Steckdose eingeschaltet ist.

Ist die Betriebsunterbrechung auf keinen der obigen Gründe zurückzuführen, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle und räumen Sie die Kühltheke aus. Die Produkte sind zwischenzeitlich in einer Kühlzelle aufzubewahren.

Achtung – Die Kühlleistung der Kühltheke ist nicht ausreichend:

- Prüfen, ob der Kondensator sauber und in der Lage ist den Wärmeaustausch ordnungsgemäß auszuführen, andernfalls siehe Punkt 11.
- Prüfen, ob die Kühltheke ordnungsgemäß eingeräumt ist und ob die Luftöffnungen nicht versperrt sind, andernfalls siehe Punkt 7.
- Prüfen, ob der Verdampfer der Kühltheke vereist ist, andernfalls siehe Punkt 11.
- Prüfen, ob die Kühltheke Luftströmen oder Wärmequellen ausgesetzt ist (siehe Punkt 4).
- Die korrekte Nivellierung der Kühltheke kontrollieren und ob die Umgebungsbedingungen den Angaben unter Punkt 4 entsprechen.

Sollte nach den oben genannten Kontrollen die Betriebsstörung weiterhin bestehen, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle.

Achtung – Bei Undichtigkeiten der Gasleitung oder im Brandfalle nähern Sie sich bitte nicht dem Motorraum, sondern schalten Sie die Speisespannung zu der Kühltheke aus. Im Brandfall zum Löschen kein Wasser verwenden, sondern nur den Feuerlöscher. Alle Materialien, aus denen die Kühltheke hergestellt ist, sind feuerhemmend oder selbstlöschend und jedenfalls nicht brennbar.

13 – Zubehöre

Die Kühltheken GENIUS OSCARTielle können auf Wunsch mit folgenden Zubehören ausgestattet werden:



- Nachtabdeckung
- Drahttrennelemente
- Seitenwände aus Plexiglas für Ausstellungsablagen
- Beleuchtung der Ablagen
- Elektrische Abtauung (gekapselter Widerstand auf dem Verdampfer)

Zum Erwerb von einem der oben beschriebenen Zubehöre wenden Sie sich bitte an den nächstliegenden Händler OSCARTielle oder direkt an die Fa. OSCARTielle Spa. Die elektrische Abtaueinrichtung ist von qualifiziertem Fachpersonal auszuführen.

14 - Kundendienst

Sollte der Eingriff seitens der Techniker vom Kundendienst erforderlich werden oder der Austausch von mechanischen und elektrischen Teilen oder von den Kompressoren, wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem die Kühltheke erworben wurde und verlangen sie den Einsatz von Originalersatzteilen.

15 – Demontage und Entsorgung der Kühltheke

Zum Schutz der Umwelt und in Übereinstimmung mit den in den Bestimmungsländern geltenden Normen ist die Kühltheke in ihre Teile zur Entsorgung/Wiederverwendung zu zerlegen. Mit Ausnahme der Metallteile, die in den meisten Bestimmungsländern nicht als Sonderabfall gelten, können alle Teile aus denen die Theke gebaut ist nicht über den normalen Abfall entsorgt werden. Die Bauteile der Kühlung, d.h. das Kühlgas und die Schmieröle, sind dagegen in den dafür vorgesehenen Sammelstellen zu entsorgen.

16 – Erklärung seitens des Herstellers (Verbot der Inbetriebnahme)

Die oben beschriebenen Modelle werden auch für den Zusammenbau mit anderen Maschinen zur Bildung einer Anlage gemäß der **Richtlinie 89/392/EG** hergestellt.

Der Hersteller erklärt hiermit, daß die Maschine nicht in Betrieb genommen werden darf, bis die Anlage, in die sie eingebaut wird oder von der sie einen Teil darstellen wird, identifiziert ist und deren Übereinstimmung mit den Bedingungen der **Richtlinie 89/392/EG** und der nationalen Gesetzgebung zu deren Aufnahme erklärt ist, d.h. bis die Maschine, Gegenstand der vorliegenden Erklärung, nicht Teil der Endbestimmungsanlage ist.

17 - Schaltpläne

Der Schaltplan ist auf Seite 5, Abb. 17 dargestellt.



1 - Descripción de la exhibidora refrigerada

La exhibidora combinada GUAM está disponible en dos versiones: BT-BT (arcón congelador BT y estructura superior BT) y BT-TN (arcón congelador BT y estructura superior TN). Las citadas versiones están disponibles en módulos únicos no canalizables. Tienen una longitud útil interior de 1250 mm (MODELO 137) y de 1875 mm (MODELO 200). Los expositores GUAM gozan de un sistema de refrigeración ventilada de aire forzado con motocondensador incorporado. Las características estéticas generales y las dimensiones máximas están claramente ilustradas en la FIG.1 en la pág. 1.

2 - Desplazamiento de la cámara

Las exhibidoras están provistas de patines de madera (o embalaje en jaula a pedido del cliente) que permiten desplazarla con carretillas elevadoras de horquilla. El desplazamiento debe ser llevado a cabo exclusivamente por técnicos autorizados.

El peso de las exhibidoras según las distintas longitudes y los puntos de enganche de horquillas para el desplazamiento están ilustrados en la FIG. 2 de la pág. 1.

3 - Recepción y almacenamiento

A la entrega de la cámara, conviene asegurarse de que no haya sufrido daños durante el transporte, comprobando las condiciones del embalaje. Si éste último aparece deteriorado, comprobar el contenido en presencia del transportista.

La exhibidora debe quedar protegida de las intemperias, la temperatura de almacenaje deberá estar comprendida entre los -25°C y los $+55^{\circ}\text{C}$. La humedad del aire debe estar entre 30% y 95%.

Las operaciones de desembalaje hay que llevarlas a cabo con extremo cuidado ya que dentro del mismo embalaje se encuentran detalles y/o accesorios necesarios para completar la cámara (rejillas, indicadores de precio, divisorios, etc).

Quitar las fijaciones de la cámara y el pallet de transporte (FIG.4 pág.2) y retirar las protecciones transparentes que la rodean.

Colocar la exhibidora exactamente en el lugar de instalación deseado. Para mover la cámara, desplazarla con los medios adecuados, ¡no tirar nunca de la exhibidora por los bordes!

Atención: En el caso de que la mercancía llegue dañada hay que advertir a la empresa inmediatamente. En caso contrario la empresa queda eximida de cualquier responsabilidad.

Cualquier daño que haya sufrido la cámara durante el transporte y el almacenaje no se pueden atribuir a Oscartielle.

4 - Instalación y condiciones ambientales

La exhibidora tiene que apoyarse en una superficie totalmente plana. Una vez llena la exhibidora no debe oscilar (FIG. 5 pág. 2). Una nivelación incorrecta puede perjudicar el funcionamiento de la exhibidora refrigerada.

Queda expresamente prohibido montar la exhibidora en espacios donde haya sustancias gaseosas explosivas.

Se considera uso impropio también colocar la exhibidora al aire libre o exponerla a la lluvia (FIG. 3 pág.2).

Las prestaciones de la exhibidora se refieren a la clase climática ambiental (según la normativa internacional ISO 1992/II/1973), que prevé una temperatura ambiente de 25°C con una humedad relativa del 60% para el estándar (3 EN 441) y 30°C con humedad relativa del 55% para el tropical (4 EN 441).

Se necesita un espacio frontal adecuado para garantizar una buena circulación de aire en el condensador (FIG.9 pág.3). La presencia de objetos delante de la rejilla de protección del condensador perjudicaría el correcto funcionamiento de la exhibidora (FIG.6 pág.2). Si las condiciones ambientales difieren de las previstas, o si las exhibidoras están expuestas a corrientes de aire superiores a $0,2\text{m/seg.}$, o a radiaciones de calor, las prestaciones de la misma serán inferiores a las definidas.

Es posible resolver este inconveniente notificando los valores ambientales reales antes de la definición del proyecto, para poder modificar, si fuera necesario, los parámetros técnicos opcionales del material. Habrá que informar al instalador de las potencias frigoríficas realmente necesarias.

5 - Conexión eléctrica

Las exhibidoras refrigeradas GUAM se conectan eléctricamente introduciendo el enchufe de alimentación en una toma de corriente. La exhibidora no dispone de un interruptor por lo que se sugiere instalar un telerruptor por delante de la toma de corriente. Para esta operación, pedir consejo a un electricista.

Atención: Antes de conectar la exhibidora a la corriente, comprobar que la tensión de alimentación corresponda a la que se indica en la placa de matrícula (tener en cuenta que las variaciones máximas de la tensión de alimentación permitidas son del $\pm 6\%$). Comprobar que la instalación eléctrica tenga cables de sección y longitud capaces de soportar la corriente y la potencia absorbida de la cámara TAB.1 pág. 3, (la clase climática 3 corresponde a un ambiente a 25°C RH60%, mientras que la clase climática 4 a un ambiente a 30°C RH55%). Las exhibidoras plug-in están dotadas de enchufe y cable de 3 m de longitud (FIG. 7 pág. 2) por lo cual será necesario atenerse a esta medida para enchufar la exhibidora a la pared. La misma debe enchufarse a una auténtica toma de corriente fija (no con alargaderas ni tomas múltiples). El cable tiene que estar bien tensado, en una posición al reparo de posibles golpes, no debe estar cerca de líquidos, agua, ni fuentes de calor, hay que tener cuidado de no deteriorarlo (en cuyo caso tiene que cambiarlo un miembro del personal cualificado como previsto por la legislación). El enchufe tiene que resultar de fácil acceso tras la instalación de la exhibidora.

Atención: Hay que realizar la instalación según las indicaciones del fabricante, la tiene que llevar a cabo personal calificado y en conformidad con las normativas eléctricas en vigor de los países de destino de la exhibidora (Normas y leyes de seguridad eléctrica, Normas de prevención de accidentes y antincendio, directivas varias). Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas, en cuyo caso el fabricante no tiene ninguna responsabilidad.



Es obligatorio conectar la exhibidora a tierra. El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de que no se respete esta norma de prevención de accidentes. En el caso de que la exhibidora debiera instalarse lejos de enchufes eléctricos, preparar un enlace conforme a las normas vigentes. Está absolutamente prohibido usar enchufes adaptadores. **El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños a personas o cosas provocados por una incorrecta instalación.**

6 - Características técnicas

En el embalaje de la exhibidora se incluye una bolsa de plástico que contiene el presente manual de instrucciones, el cual tiene que conservarse obligatoriamente. En él se incluyen datos técnicos, esquemas eléctricos y tablas referentes a la exhibidora.

Los datos técnicos de la exhibidora están además incluidos en la placa de matrícula (FIG. 8 pág. 3), como se explica a continuación:

1. Designación comercial de la exhibidora refrigerada
2. Código correspondiente a la exhibidora refrigerada
3. Número de matrícula de la exhibidora refrigerada
4. Tensión de alimentación
5. Frecuencia de alimentación
6. Potencia máxima absorbida
7. Potencia máxima absorbida en la fase de desescarche
8. Potencia de iluminación estándar
9. Superficie de exposición útil
10. Volumen de carga útil
11. Tipo de gas refrigerante con el que funciona la instalación
12. Masa de gas refrigerante con la que se carga cada instalación
13. Clase climática ambiental y temperatura de referencia (tª ampolla seca)
14. Clase de la exhibidora refrigerada según la temperatura de conservación del género
15. Clase de protección de la instalación eléctrica
16. Número de partida en que se ha producido la exhibidora
17. Número de pedido con el que entró en producción la exhibidora
18. Año de producción de la exhibidora

Atención: La placa de matrícula y las etiquetas de advertencia no se pueden quitar bajo ningún concepto. El fabricante declina toda responsabilidad si no se respeta esta advertencia.

Se declara que el equipo es conforme al Decreto Legislativo (Italia) del 25/01/1992 n° 108, en aplicación de la Directiva CEE 89/109 referente a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con géneros alimentarios.

7 - Exposición del género y uso de la cámara (puesta en funcionamiento)

Si la exhibidora ha sufrido inclinaciones importantes durante su colocación, hay que esperar tres horas como mínimo antes de ponerla en marcha para que el aceite lubricante se recoja en el compresor. Si no se observa esta prescripción el compresor podría sufrir daños irreparables.

La exhibidora se podrá poner en funcionamiento por primera vez sólo tras haber completado los puntos 3 y 4.

Mientras todavía está apagada, quitar las protecciones de película de plástico que se encuentran por dentro y por fuera, y limpiar las superficies siguiendo las indicaciones del punto 10.

Llevar a cabo las instrucciones de montaje de los estantes regulables de la estructura superior FIG.11 pág.4 (para GUAM BT-BT) FIG.12 pág.4 (para GUAM BT-TN); la distancia aconsejada a respetar entre los estantes se indica en la sección de la FIG.1 en la pág.1.

Enchufar la exhibidora a la toma de corriente (según las condiciones descritas en el punto 5) y en el caso de que se haya debido montar un interruptor de inserción a distancia, accionarlo. El motor emitirá un leve ruido y se encenderá el visualizador de temperatura para indicar que la exhibidora se ha puesto en funcionamiento.

Encender la iluminación del arcón y de la estructura superior accionando el interruptor situado en la parte frontal superior izquierda FIG.10 pág.3.

La exhibidora refrigerada combinada GUAM dispone de dos visualizadores (FIG.10 pág.3): uno en la parte inferior (situado en el cárter del motor) y el otro en la parte de arriba (situado arriba a la izquierda en la parte delantera). El manual de instrucciones del control electrónico, donde se mencionan los visualizadores, se incluye como anexo al manual de instrucciones (estos dispositivos no se pueden manipular porque están protegido por contraseñas de seguridad que sólo un técnico especializado puede superar).

La exhibidora empieza el ciclo de refrigeración. Unas tres horas después de la puesta en funcionamiento se puede colocar la mercadería (comprobar la temperatura del visualizador).

La exhibidora ha sido realizada para la exposición de géneros alimentarios, para conservar su temperatura pero no para bajarla, por lo que hay que introducir la mercadería en la exhibidora sólo cuando ya se encuentra refrigerado a la correspondiente temperatura de conservación.

En las versiones BT no se deben introducir botellas ni recipientes de cristal o botes llenos de líquido porque podrían reventar o estallar.

Para una mejor conservación del género es aconsejable:

- No superar nunca la línea de carga máxima indicada dentro de la cámara (FIG. 13 pág.4).
- No obstruir las ranuras de distribución del frío que garantizan que el aire fluya correctamente (FIG. 14 pág.4).
- Cuando se carga una exhibidora que está ya parcialmente llena de mercancía, además de respetar los niveles anteriormente indicados, conviene colocar los nuevos productos debajo de los que ya estaban expuestos.
- Durante el horario nocturno, además de apagar las luces, utilizar en la parte inferior las cubiertas nocturnas (disponible a pedido del cliente), que además de contribuir a la conservación de los géneros expuestos, ayudan al ahorro energético.



Las exhibidoras GUAM OSCARTielle traen montado de serie controles electrónicos tanto para el arcón como para la estructura superior; también la regulación del termostato y la carga de gas llegan configuradas de fábrica. La manipulación de esta configuración exime al fabricante de toda responsabilidad.

8 - Prohibiciones y prescripciones

Atención: No exponer la exhibidora a agentes atmosféricos, no utilizar en ningún caso chorros de agua directos para limpiarla, no tocar ni usar la exhibidora con las manos o los pies mojados o húmedos.

Atención: No quitar las protecciones o cubiertas que requieren el empleo de herramientas, no retirar en ningún caso la tapa del cuadro eléctrico.

Atención: No cargar la exhibidora con pesos excesivos y en ningún caso meterse dentro de esa.

Atención: No intentar eliminar el hielo que se haya podido formar con objetos metálicos puntiagudos.

Atención: El equipo de refrigeración no aporta ninguna variación química a la naturaleza del agua de desescarche producida por la cámara. El agua proviene exclusivamente del vapor contenido en el aire que circula dentro del habitáculo. De todas formas, hay que descargar siempre el agua producida por el equipo a través de la red de desagüe o de instalaciones de depuración si existieran, de acuerdo con las leyes vigentes.

Atención: Cualquier uso que no se haya indicado explícitamente en este manual debe considerarse peligroso y el fabricante no puede ser considerado responsable de los posibles daños provocados por un uso impropio, erróneo o insensato.

9 - Desescarche de la exhibidora y evaporación del agua de condensación

El ciclo de desescarche, indispensable para el buen funcionamiento de la exhibidora refrigerada, se acciona con el mando electrónico, que mediante resistencias de carcasa blindada situadas en el evaporador y parando simultáneamente el compresor, permite que el evaporador se libere de las posibles acumulaciones de hielo. La frecuencia de desescarches llega configurada de fábrica (3 cada 24 horas), tanto para los modelos GUAM con parte superior BT como TN.

Comprobar periódicamente que el desescarche automático de las exhibidoras funcione correctamente, y en caso contrario llamar a un técnico especializado.

Las exhibidoras están dotadas de un sistema de evaporación automática del agua de desescarche. Conviene controlar por lo menos una vez al mes el nivel de la cubeta evaporante situada en el hueco del motor (esta operación hay que realizarla con la máquina apagada).

Atención: Cualquier regulación o modificación está reservada estrictamente al personal de asistencia.

10 - Limpieza de la exhibidora

Atención: Antes de realizar la limpieza de la exhibidora, desenchufarla de la corriente eléctrica.

Limpiarla periódicamente con detergentes neutros y secar con paños suaves. No usar productos inflamables ni abrasivos, ni realizar la limpieza con chorros de agua directos. Limpiar periódicamente también las bandejas del fondo, las rejillas regulables, las boquillas de salida y aspiración y los escurrideros del agua. Cuando se realice la limpieza de la parte interior de la exhibidora, usar guantes para proteger la piel del contacto directo con las partes frías.

Atención: Volver a poner en marcha la máquina solo después de comprobar que todas las partes, hayan sido o no desmontadas, estén bien secas. Volver a cargar los alimentos siguiendo las indicaciones del punto 7.

11 - Mantenimiento de la exhibidora

Atención: Todas las operaciones descritas de mantenimiento de la exhibidora conviene que las lleve a cabo personal cualificado.

Atención: Antes de realizar operaciones de mantenimiento en la exhibidora, desenchufarla de la corriente.

Atención: Cualquier otra operación de mantenimiento que no haya sido descrita en los puntos anteriores, incluida la sustitución de las lámparas fluorescentes, hay que ponerla en manos de los centros de asistencia autorizados o de personal habilitado.

Cada mes hay que realizar la limpieza del condensador, retirando la rejilla de protección posterior (FIG.15 pág.5). Usar un cepillo de cerdas rígidas (no metálicas) o aún mejor, un aspirador, para eliminar todos los depósitos de polvo y residuos depositados entre las aletas, teniendo cuidado de no deteriorarlas. Cuando se realiza la limpieza del condensador, usar guantes para protegerse de posibles cortes. Una vez completadas las operaciones de limpieza, volver a colocar las protecciones en su sitio correctamente. Si se deja el condensador sucio durante largos tiempos se provoca un mayor consumo de energía y un rendimiento escaso de la exhibidora.

En la versión GUAM BT-TN (donde la resistencia blindada es un accesorio) el evaporador, tras largos periodos de funcionamiento, podría acumular hielo impidiendo así un correcto funcionamiento. Cada tres meses realizar la limpieza general de la exhibidora refrigerada, quitar la corriente eléctrica y vaciarla completamente. Esperar a que el hielo que se ha formado en las aletas del evaporador se derrita por completo, y a continuación limpiarlo con cuidado con un cepillo de cerdas blandas, usando guantes de protección contra cortes (comprobar antes de volver a poner la cámara en marcha que las paredes internas de la estructura superior y del arcón estén completamente secas).

Se aconseja que una vez al año se realice un control general por parte de un técnico de refrigeración o de personal cualificado.

12 - Situaciones de emergencia

Atención: En el caso que la exhibidora se parase de repente o no se pusiera en marcha:

- Comprobar que no se haya producido un corte de suministro eléctrico
- Comprobar que el enchufe esté perfectamente introducido en la toma correspondiente.
- Comprobar (en su caso) que el dispositivo de protección situado por delante de la toma de corriente esté accionado.

Si el motivo de la parada no depende de estos factores, llamar al centro de asistencia más cercano y vaciar la cámara, guardando los alimentos en las cámaras preparadas para el mantenimiento y la conservación.

Atención: En el caso de que la exhibidora no enfrie lo bastante:

- Comprobar que el condensador esté limpio y que pueda cumplir su función de intercambio de calor; de lo contrario leer el punto 11.



- Comprobar que la exhibidora haya sido cargada correctamente y que las tomas de aire no estén obstruidas, de lo contrario, leer el punto 7.
- Comprobar (en las versiones TN) que el evaporador de la exhibidora no esté cubierto de hielo, de lo contrario leer el punto 11.
- Comprobar que la exhibidora no se encuentre cerca de corrientes de aire o de fuentes de calor (véase el punto 4).
- Comprobar que la exhibidora esté colocada totalmente plana y que las condiciones ambientales respeten las indicaciones del punto 4.

Si el problema persiste tras estas comprobaciones, ponerse en contacto con el centro de asistencia más cercano.

Atención: En caso de fuga de gas o de incendio, alejarse del motor y desenchufar la exhibidora de la corriente. No usar agua para apagar las posibles llamas, si no únicamente extintores a seco. Todos los materiales que forman la exhibidora son ignífugos o autoextinguibles e incombustibles.

13 - Accesorios

La exhibidora combinada GUAM puede completarse con los siguientes accesorios.

- 1- Cubiertas de noche.
- 2- Carteles de precio adhesivos de 40 mm.
- 3- Divisores de alambre altos y bajos
- 4- Resistencias de desescarche para la estructura superior (sólo para las versiones GUAM BT-TN, normales para GUAM BT-BT).

En caso de estar interesados en la compra de alguno de los accesorios anteriormente indicados, ponerse en contacto con el distribuidor OSCARTielle más cercano o directamente con la empresa OSCARTielle SPA. El montaje del desescarche eléctrico debe ser realizado exclusivamente por el servicio de asistencia.

14 - Asistencia técnica

Cuando se necesite la intervención de personal técnico de asistencia o cuando se necesite la sustitución de componentes mecánicos, eléctricos o compresores, el usuario deberá ponerse en contacto con el proveedor donde haya sido comprada la exhibidora, para solicitar los recambios originales.

15 - Demolición y eliminación de la cámara

En respeto del ambiente y en conformidad con las normas vigentes de cada país, subdividir las partes del mueble para su eliminación y/o recuperación. Las partes que constituyen la exhibidora no son asimilables a los desechos sólidos urbanos, excepto aquellas partes metálicas que no se consideran especiales en la mayor parte de los países de destino. Respecto a los componentes del circuito de refrigeración, es decir, el gas refrigerante y los aceites de lubricación, no pueden eliminarse en el ambiente si no que deben ser recogidos en centros especializados.

16 - Declaración del fabricante (Prohibición de puesta en servicio)

Los modelos anteriormente descritos han sido construidos también para poder ser ensamblados con otras maquinarias y componer una sola máquina, contemplada en la **Directiva 89/392/CEE**.

Por lo tanto el fabricante declara que no se permite poner en servicio la maquinaria hasta que la máquina a la que será incorporada o de la que pasará a formar parte no haya sido definida y se haya declarado la conformidad con las condiciones de la **Directiva 89/392/CEE** y con la legislación nacional que la transpone, es decir, hasta que la maquinaria a la que se refiere la presente declaración no forme un cuerpo único con la máquina final.

17 - Esquemas eléctricos

El esquema eléctrico del control electrónico está incluido en adjunto al manual, las derivaciones están incluidas en el esquema que se puede consultar en la pág. 6.



1 - Описание Прилавка

Имеются в наличии два варианта исполнения комбинированного прилавка GUAM: ВТ-ВТ (холодильная ванна ВТ и сверхструктура ВТ) и ВТ/ТН (холодильная ванна ВТ и сверхструктура ТН). Вышеуказанные варианты исполнения состоят из несоединяемых между собой цельных блоков с внутренней рабочей длиной 1250 мм. (МОДЕЛЬ 137) и 1875 мм. (МОДЕЛЬ 200). В прилавках GUAM используется воздушная вентиляционная система охлаждения со встроенным мотоконденсатором. Общие характеристики внешнего вида и основные размеры изображены на странице 1, РИС.1.

2 - Перевозка прилавка

Прилавок снабжён деревянными каретками (по заказу, может быть упакован в ящик), которые позволяют перемещать его с помощью вилочного погрузчика, перемещение прилавка должно выполняться только соответствующими техническими специалистами.

Вес прилавков различной длины и точки введения вилок для передвижения, обозначены на странице 1, РИС. 2.

3 - Получение и складирование

При получении, убедитесь в том, что прилавок не был повреждён во время перевозки, в первую очередь проверяя его упаковку. Если упаковка повреждена, проверьте содержимое в присутствии перевозчика.

Прилавок должен быть защищён от непогоды, температура складирования должна быть между -25°C и +55°C, влажность воздуха должна быть в пределах 30% и 95%.

Распаковка должна выполняться с особой осторожностью, так как внутри упаковки находятся детали и/или принадлежности необходимые для комплектации прилавка (Решётки, Указатели цен, Перегородки и т.д.).

Отсоединить прилавок от кронштейна и от паллета (РИС.4, стр.2) и снять прозрачные периметральные защиты.

Расположить прилавок точно в месте желаемой установки. Запрещается тянуть прилавок за ручки!

Внимание: В случае, если товар поступит с повреждениями, немедленно сообщить об этом на фирму, возможная задержка сообщения освобождает фирму-производителя от любой ответственности.

Любой ущерб, нанесённый прилавку во время перевозки и складирования не является компетенцией фирмы "OSCARtiell e".

4 - Установка и условия окружающей среды

Прилавок должен быть установлен на абсолютно ровный пол; полностью заполненный прилавок не должен качаться (РИС.5, стр.2). Неточное нивелирование может привести к плохому функционированию холодильного прилавка!

Категорически запрещается устанавливать прилавок в помещениях, в которых находятся газообразные, взрывчатые вещества. Кроме того, нельзя использовать прилавок на открытом воздухе или под дождём (РИС. 3, стр. 2).

Эксплуатационные качества прилавка относятся к классу климатических условий окружающей среды (согласно международной нормативы ISO 1992/П/1973), в котором предусмотрена температура окружающей среды 25°C с относительной влажностью 60% для нормального климата (3 EN 441) и 30°C с относительной влажностью 55% для тропического климата (3EN 441). Необходимо создать соответствующее пространство с фронтальной стороны для того, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха в конденсаторе (РИС.9, стр.3). Наличие предметов перед защитной решёткой конденсатора может привести к плохому функционированию холодильного прилавка (РИС.6, стр.2). Если условия окружающей среды не соответствуют предусмотренным или же прилавки подвержены воздушному потоку превышающему 0,2 м/сек., или тепловому и излучению, то эксплуатационные качества будут более низкими, по сравнению с предусмотренными. Это затруднение может быть исправлено, достаточно передать действительные значения окружающей среды, перед завершением проекта для того, чтобы изменить технические и дополнительные параметры материала и сообщить монтажнику реально необходимые холодильные мощности.

5 - Электрическое соединение

Электрическое соединение прилавков GUAM осуществляется посредством введения вилки питания в розетку электрического тока. В прилавке нет переключателя, поэтому рекомендуется установить дистанционный выключатель перед розеткой тока. Для выполнения данной операции обращаться за советом к своему электрику.

Внимание: Прежде, чем присоединить прилавок к электрической сети, убедиться в том, что напряжение питания соответствует тому, что обозначено на шитке с номинальными данными (имейте в виду, что допускаемое максимальное изменение напряжения сети питания составляет +/- 6%). Проверить, что длина и сечение кабеля электрического соединения в состоянии выдержать ток и Мощность поглощаемую холодильным прилавком ТАБ.1, стр.3 (3-ий климатический класс соответствует окружающей среде 25°C RH60%, а 4-ый климатический класс окружающей среде 30°C RH55%). Прилавки быстрой сборки, поставляются в комплекте с вилкой и кабелем 3-х метровой длины (РИС.7, стр.2), поэтому для присоединения к настенной розетке, нельзя превышать данную длину. Прилавок должен быть присоединён к специально для него предназначенной розетке постоянного тока (не использовать удлинители и многоконтактные части соединителя). Кабель должен быть хорошо натянут, должен быть защищён от возможных ударов, не должен находиться поблизости с жидкостями или водой и с источниками тепла, не должен быть повреждён (в противном случае, в соответствии с законом, квалифицированный работник должен осуществить его замену). Вилка должна быть доступна, так же и после установки прилавка.

Внимание: Установка должна быть выполнена согласно распоряжений производителя, квалифицированным персоналом и в соответствии с действующими в Стране назначения прилавка электрическими нормами (Нормы и правила электрич



еской безопасности, Правила техники безопасности и противопожарной безопасности, директивы). Неправильная установка может быть причиной нанесения ущерба людям, животным и предметам, в отношении которого производитель не несёт никакой ответственности.

Заземление прилавка является обязательным. Производитель снимает с себя любого рода ответственность, если не будут соблюдены данные правила безопасности. В случае, если прилавок должен быть установлен далеко от электрических розеток, осуществить соединение в соответствии с действующими Нормами. Категорически запрещается применение вилок-адаптеров. **Производитель снимает с себя любую ответственность за возможный ущерб, нанесённый людям или предметам в следствии неправильной установки.**

6 - Технические характеристики

В комплекте с прилавком поставляется полиэтиленовый пакет в котором находится настоящее руководство по эксплуатации, которое должно быть обязательно сохранено. В нём содержатся касающиеся прилавка технические данные, схемы электрических соединений и таблицы.

Кроме того технические данные представлены на щитке с номинальными данными (РИС.8, стр.3). На нём указано:

1. Коммерческое обозначение холодильного прилавка
2. Соответствующий холодильному прилавку код
3. Паспортный номер холодильного прилавка
4. Напряжение питания
5. Частота питания
6. Максимальная потребляемая мощность
7. Максимальная потребляемая мощность в фазе размораживания
8. Мощность стандартного освещения
9. Полезная поверхность витрины
10. Полезный объём заполнения
11. Тип хладагента на котором работает установка
12. Масса хладагента, которым заполнена каждая отдельная установка
13. Климатический класс окружающей среды и исходная температура (температура по сухому термометру)
14. Класс холодильного прилавка в зависимости от температуры хранения продукта
15. Степень защиты электропроводки
16. Номер заказа по которому был произведён холодильный прилавок
17. Номер заказа под которым был запущен в производство холодильный прилавок
18. Год изготовления холодильного прилавка

Внимание: Категорически запрещается снимать щиток с номинальными данными и этикетки с инструкциями. Производитель снимает с себя любого рода ответственность в случае несоблюдения данных инструкций.

Заявляется, что аппаратура соответствует П.П. №108 от 25/01/1992 г. по выполнению Директивы СЕЕ (Европейское экономическое сообщество) 89/109 касающейся материалов и предметов предназначенных для контакта с продуктами питания.

7 - Заполнение продуктами и использование прилавка (ввод в эксплуатацию)

Если скомбинированный прилавок, по причине позиционирования, был сильно наклонён, перед вводом в эксплуатацию, подождать минимум три часа для того, чтобы в компрессор поступило смазочное масло! Если это правило не будет соблюдено, то мотоконденсатору может быть нанесён непоправимый ущерб.

Первый раз, прилавок должен быть введён в эксплуатацию только, после выполнения операций описанных в пунктах 3 и 4.

При отключенном прилавке, выполнить следующие операции: снять расположенную внутри и снаружи прилавка защиту из пластиковой плёнки, затем помыть его (соблюдая обозначенные в пункте 10 инструкции).

Соблюдая инструкции, произвести монтаж регулируемых полок подъёма РИС.11, стр.4 (в варианте GUAM BT/VT) и РИС.12, стр.4 (в варианте GUAM BT/TN), оптимальное расстояние, которое необходимо обеспечить между полками представлено на РИС.1, стр.1.

Ввести вилку в розетку тока (соблюдая описанные в пункте 5, нормы) и включить, возможный установленный на расстоянии переключатель двигателя. Небольшой шум, исходящий от работающего двигателя и включения дисплея, обозначат ввод в эксплуатацию прилавка.

Включить освещение ванны и верхней витрины при помощи выключателя, расположенного на передней декоративной втулке (РИС.10, стр.3).

В холодильном комбинированном прилавке GUAM установлены два дисплея (РИС. 10, стр. 3): один для нижней части (расположен на картере двигателя) и второй для верхней (расположен на передней втулке). Инструкции электронного управления дисплеями, находятся в приложении к данному руководству по эксплуатации (данное устройство защищено от повреждения посредством пароля и лишь только специализированный технический специалист в состоянии использовать данное устройство).

Прилавок начнёт цикл охлаждения, примерно через 3 часа после включения прилавка можно приступить к его заполнению продуктами (проверить обозначенную на дисплее температуру).

Прилавок предназначен для выставления продуктов питания, должен сохранять температуру продукта и не должен понижать её, поэтому продукт должен быть положен во внутрь прилавка, только после того, как будет охлаждён до соответствующей температуры хранения.

В варианте исполнения VT запрещается хранить стеклянные бутылки/сосуды или наполненные жидкостями банки, потому что они могут разорваться или взорваться.



Для наилучшего хранения продукта, рекомендуется:

- Никогда не выходить за линию максимального предела заполнения, обозначенную внутри прилавка (РИС. 13, стр. 4).
- Не закрывать отверстия распределения холода, которые обеспечивают необходимый поток воздуха (РИС.14, стр.4).
- Когда пополняется продуктами уже частично заполненный прилавок GUAM (кроме соблюдения вышеуказанных пунктов), как правило новые продовольственные товары должны быть положены вниз уже существующих продуктов.
- В ночное время, использовать ночную шторку (устанавливается по заказу), которая не только позволяет хранить продукт наилучшим образом, а так же и экономить электроэнергию.

В соответствии с серийным производством, в комбинированных прилавках GUAM установлено электронное регулирование температуры, как для ванны так и для верхней части, термостаты и подача газа отрегулированы на фабрике, изменение установленных значений снимает с производителя любую ответственность.

8 - Запреты и правила

Внимание: Прилавок не должен подвергаться атмосферным влияниям, никогда не мыть прилавок прямой водяной струёй, не трогать и не работать около прилавка с мокрыми или влажными ногами и руками.

Внимание: Не снимать защитные устройства или покрытия для устранения, которых необходимы соответствующие инструменты, категорически запрещается снимать покрытие электрошита.

Внимание: Не заполнять прилавок чрезмерно тяжёлыми продуктами; не входить во внутрь прилавка.

Внимание: Не пытаться устранить образования льда заострёнными металлическими предметами.

Внимание: Холодильная установка не требует никаких изменений химических свойств, производимой прилавком, воды размораживания. Она происходит исключительным образом из содержащегося в воздухе пара, который циркулирует внутри установки. В любом случае, произведённая установками вода, должна быть слита через канализационную сеть или через соответствующие действующим законам очистительные сооружения.

Внимание: Любое другое возможное применение, необозначенное в данном руководстве, является опасным и производитель не считается ответственным за возможный ущерб, нанесённый в следствии несоответствующего, ошибочного или неразумного использования.

9 - Разморозка прилавка и испарение воды конденсации

Цикл размораживания, необходим для правильного функционирования холодильного прилавка, включается посредством электронного привода, который при помощи установленных в испарителе бронированных резисторов, временно останавливает мотоконденсатор обеспечивая освобождение испарителя от возможного образования льда. Число размораживаний (серийное исполнение - 3 размораживания в 24 часа) устанавливается на фабрике, как в GUAM с подъёмом BT так и в TN. Периодически проверять функционирование автоматического размораживания, в случае плохой работы, вызвать технического специалиста. Прилавки быстрой сборки оснащены автоматической системой испарения воды размораживания, достаточно один раз в месяц контролировать уровень, установленной в отсеке двигателя, ванночки испарения (данная операция должна быть выполнена при отключенном прилавке).

Внимание: Возможные регулировки и изменения, должны быть выполнены только обслуживающим персоналом.

10 - Мытьё прилавка

Внимание: Прежде, чем приступить к мытью прилавка, отключить подачу электрической энергии. Периодически мыть прилавок нейтральными моющими средствами и вытирать мягкими тканями. Не использовать горючие и абразивные материалы, не мыть прилавок прямой струёй воды. Периодически промывать ванночки регулируемых решёток, приточный и всасывающий патрубки и стоки воды. Для мытья внутренних частей прилавка, применять защитные перчатки для того, чтобы предохранить кожу от прямого контакта с холодными частями.

Внимание: Не включать прилавок до тех пор, пока все его части не высохнут. Заполнять прилавок, в соответствии с указанными в пункте 7 инструкциями.

11 – Техническое обслуживание прилавка

Внимание: Все описанные операции по техобслуживанию прилавка, как правило должны быть выполнены квалифицированным персоналом.

Внимание: Прежде, чем приступить к техобслуживанию прилавка, отключить подачу электроэнергии.

Внимание: Другие неописанные операции по техобслуживанию, не считая замены флуоресцентных ламп, должны быть выполнены соответствующими сервисными центрами или специализированным персоналом. Ежемесячно, выполнять очистку конденсатора, снимая заднюю защитную решётку (РИС.15, стр 5). Использовать щётку с твёрдой щетиной (не металлическую) или лучше пылесос, устранить все возможные отложения пыли и остатки отложенные между лопостями, соблюдая осторожность, чтобы не повредить их. Для чистки испарителя, применять перчатки для предохранения от порезания. Закончив очистку, восстановить снятые защитные приспособления. Оставлять грязным конденсатор, в течение длительного периода времени, означает наибольшее потребление энергии и плохая производительность прилавка!

В вариантах исполнения GUAM BT/TN (в которых бронированные резисторы размораживания устанавливаются в качестве дополнения), в испарителе подъёма, после длительных периодов функционирования, могут образоваться отложения льда, которые препятствуют его правильной работе. Каждые три месяца осуществлять общее мытьё прилавка: снять электрическое напряжение и полностью освободить прилавок, одождать, пока образовавшийся на лопастях испарителя подъёма, лёд полностью не растает, затем аккуратно почистить его используя щётку с мягкой щетиной, и в этом случае применять перчатки для предохранения от порезания (прежде, чем подключить прилавок, проверить, если все внутренние части ванны и верхней витрины высохли).



Рекомендуем, один раз в год, выполнять общий контроль, с помощью технического специалиста по холодильникам или квалифицированного персонала.

12 - Аварийные ситуации

Внимание - В случае, если прилавок отключится или не включится:

- Проверить на электрическое замыкание.
- Проверить, если вилка была плотно введена в соответствующую розетку.
- Проверить (где предусмотрено), если было подключено защитное устройство розетки тока.

Если причина отключения электроэнергии не зависит от этого, позвонить в ближайший центр обслуживания и освободить прилавок, положив продукты в предназначенные для его хранения камеры.

Внимание: В случае, если прилавок охлаждает недостаточно:

- Проверить, если конденсатор чист и в состоянии выполнять свою функцию замены тепла, в противном случае, прочитать Пункт 11.
- Проверить, если прилавок был правильно заполнен и если незасорены воздухозаборные краны, в противном случае прочитать Пункт 7.
- Проверить, (в вариантах TN) если испаритель прилавка не покрыт льдом, в противном случае прочитать Пункт 11.
- Проверить, если прилавок расположен близко к потокам воздуха или к источникам тепла (смотри Пункт 4).
- Проверить плоскостность прилавка и, что условия окружающей среды соответствуют обозначенному в пункте 4.

Если после выполнения возможных проверок, неисправность не будет устранена, позвонить в ближайший центр обслуживания.

Внимание - В случае утечки Газа или пожара, не приближаться к отсеку двигателя, снять электрическое напряжение прилавка. Все материалы, из которых состоит прилавок являются огнестойкими или самогасящимися, и негорючими.

13 – Дополнительные принадлежности

По заказу, комбинируемые прилавки GUAM, могут быть укомплектованы следующими дополнительными принадлежностями:

1. Ночная шторка.
2. Клейкие таблички с указанием цен, размером 40мм.
3. Низкие и высокие перегородки.
4. Сопротивления противозапотевания (только в вариантах GUAM-BT-TN, стандартное исполнение в GUAM-BT-BT).

Если желаете купить любую из вышеуказанных принадлежностей, свяжитесь с ближайшим дистрибьютором фирмы "O SCARTielle" или непосредственно с фирмой "OSCARtielle spa". Монтаж передвижной фундаментной плиты, электрической разморозки и сопротивлений противозапотевания должен быть выполнен квалифицированным персоналом.

14 - Техническая помощь

Когда необходимо вмешательство со стороны персонала техпомощи и когда нужно заменить механические, электрические детали или компрессоры, пользователь должен связаться с поставщиком у которого был куплен прилавок, и заказать подлинные запасные части.

15 - Разрушение и уничтожение прилавка

В целях сохранения экологии окружающей среды и в соответствии с действующими в отдельных странах нормами, разделять части прилавка на те, которые подлежат уничтожению и те, которые подлежат переработке. Все части входящие в состав прилавка не относятся к твердым городским отходам, за исключением металлических частей, которые не считаются специальными большей частью стран назначения, что касается компонентов системы охлаждения, то есть холодильного газа и масла для смазки, то они не должны быть выброшены в окружающую среду, а отправлены для переработки в специализированные центры.

16 - Заявление производителя (Запрет на ввод в эксплуатацию)

Вышеописанные модели прилавков кроме, того были произведены для соединения их с другим оборудованием для создания машины, которая была принята **Директивой 89/392/СЕЕ** (Европейское экономическое сообщество).

Тем не менее, производитель заявляет, что запрещается вводить в эксплуатацию оборудование до тех пор, пока машина, в которую будет встроен прилавок или частью которой он будет являться, не будет определена и не будет заявлено её соответствие условиям **Директивы 89/392/СЕЕ** и национальному законодательству, то есть до тех пор, пока оборудование о котором идёт речь в настоящем заявлении, не будет составлять единое целое с завершённой машиной.

17 - Схемы электрических соединений

Схема электрических соединений электронного привода находится в приложении к руководству по эксплуатации, все отводы указаны в схеме на странице 6.





Cod.001390
Ed.1-05/02
Printed in Italy by Oscartielle S.p.A.



Via Boffalora 1/A 24048 Treviolo (BG)-Italy
Tel +39-035377911 /Fax +39-035693200/ www.oscartielle.it