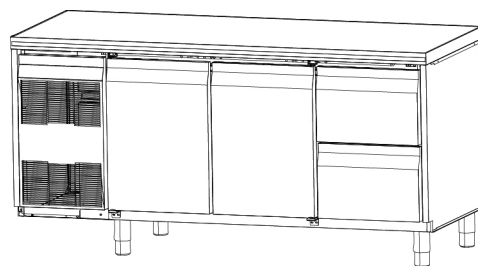


Mesas refrigeradas Ecostore



ES Manual de funcionamiento *



*Instrucciones originales

595R28900- 2017.03

Introducción



El manual de instrucciones de instalación, uso y mantenimiento (a continuación, el Manual) proporciona información útil al usuario para la utilización correcta y segura la máquina (a continuación, "máquina" o "equipo").

Estas instrucciones no se han de considerar como una larga lista de advertencias sino como una serie de instrucciones para mejorar, en todos los sentidos, las prestaciones de la máquina y evitar un uso incorrecto con daños a personas, animales u objetos.

Antes de efectuar cualquier operación, es muy importante que todo el personal encargado de transportar, instalar, poner en servicio, usar, efectuar el mantenimiento, reparar y desguazar la máquina, consulte y lea atentamente este manual; sólo así es posible evitar maniobras incorrectas e inconvenientes que pueden perjudicar la integridad de la máquina o pueden ser peligrosas para la incolumidad de las personas. Se recomienda informar al usuario sobre las normas de seguridad periódicamente. Asimismo, es importante formar y actualizar los conocimientos del personal autorizado a trabajar en la máquina sobre su uso y mantenimiento.

También es muy importante guardar el manual con esmero, en un sitio fácilmente accesible, para que se pueda consultar en cualquier momento en caso de dudas y siempre que sea necesario.

Si, tras leer este manual, aún existen dudas sobre el funcionamiento del equipo, ponerse en contacto con el fabricante o el centro de asistencia autorizado, que se encuentran a su disposición para asesorarle sobre cómo obtener el mejor funcionamiento y la máxima eficacia de la máquina. Se recuerda que, durante el uso de la máquina, siempre se deberán seguir las normativas vigentes en materia de seguridad, higiene en el trabajo y protección del medioambiente. Por lo tanto, es responsabilidad del usuario controlar que la máquina se accione y se utilice únicamente en condiciones óptimas de seguridad para las personas, animales u objetos.



IMPORTANTE

- El fabricante declina toda responsabilidad respecto de cualquier operación que se efectúe en el equipo sin respetar las instrucciones del presente manual.
- El fabricante se reserva el derecho de modificar sin previo aviso los aparatos descritos en esta publicación.
- Prohibida la reproducción total o parcial.
- La versión digital de este manual de instrucciones se puede solicitar al servicio de atención al cliente o al distribuidor.
- El manual deberá guardarse cerca de la máquina en un lugar fácilmente accesible. Los operadores y encargados del uso y mantenimiento de la máquina deben poder localizar y consultar el manual fácilmente en todo momento.

Indice

A	INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD	4
A.1	Información general	4
A.2	Equipo de protección personal	5
A.3	Normas generales de seguridad	6
A.4	NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES	6
A.5	Llenado y vaciado del aparato	10
A.6	Limpieza y mantenimiento de la máquina	10
A.7	Servicio	11
B	INFORMACIÓN GENERAL	11
B.1	Introducción	11
B.2	Indicaciones adicionales	11
B.3	Uso previsto y limitaciones	11
B.4	Pruebas	12
B.5	Copyright	12
B.6	Conservación del manual	12
B.7	Destinatarios del manual	12
B.8	Definiciones	12
B.9	Responsabilidad	12
C	USO NORMAL DE LA MÁQUINA	12
C.1	Características del personal instruido para el uso de la máquina	12
C.2	Características del personal habilitado para intervenir en la máquina	12
C.3	El operador encargado del uso ordinario	13
D	PANEL DE CONTROL	13
D.1	Descripción del panel de control	13
E	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	14
E.1	Encendido del equipo	14
E.2	Teclas del panel de control	14
E.3	Iconos de indicación	15
E.4	Alarmas	15
E.4.1	Desconexión de las alarmas	16
E.5	Carga de producto	16
F	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA	16
F.1	Mantenimiento habitual	16
F.1.1	PRECAUCIONES PARA EL MANTENIMIENTO	16
F.1.2	Limpieza del mueble y de los accesorios	16
F.1.3	Precauciones en caso de inactividad prolongada del equipo	16
F.1.4	D.1.2.3. Identificación rápida de fallos	17
F.2	Mantenimiento fuera de lo habitual	17
F.2.1	Intervalos de mantenimiento	17

A INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD

A.1 Información general

Para garantizar el uso seguro del equipo y comprender correctamente el manual, es necesario conocer los términos y las convenciones tipográficas que se utilizan en la documentación. Para señalar y reconocer los diferentes tipos de peligro, en el manual se utilizan los siguientes símbolos:



ADVERTENCIA

Peligro para la salud y la seguridad de los operadores.



ADVERTENCIA

Peligro de electrocución - tensión peligrosa.



PRECAUCIÓN

Peligro de dañar el equipo o el producto elaborado.



IMPORTANTE

Instrucciones o información importantes sobre el producto



Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.



NOTA!

Aclaraciones y explicaciones

- El personal técnico es el único autorizado a manipular el equipo.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, personas sin experiencia o conocimiento del uso de estos aparatos y personas con deficiencias mentales, sensoriales o físicas, siempre que se encuentren bajo supervisión o hayan recibido indicaciones respecto al uso del aparato de forma segura y comprendan los riesgos inherentes.
 - No permita que los niños jueguen con el aparato.
 - Mantenga el embalaje y los detergentes fuera del alcance de los niños.
 - La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlos niños sin supervisión.
- No conservar sustancias explosivas como, por ejemplo, envases a presión con propelentes inflamables en el equipo.
- No retire, altere ni deje ilegible la marca de la máquina.
- La marca se debe destruir durante el desguace de la máquina.
- Guarde estas instrucciones en buen estado para que los distintos operadores puedan consultarlo.

A.2 Equipo de protección personal

Tabla resumen del equipo de protección personal (EPP) que debe utilizarse en las distintas fases de la vida útil de la máquina.

Fase	Indumentaria de protección 	Calzado de seguridad 	Guantes 	Gafas 	Casco de seguridad 
Transporte	—	●	○	—	○
Manipulación	—	●	○	—	—
Eliminación del embalaje	—	●	○	—	—
Instalación	—	●	○	—	—
Uso normal	●	●	● ¹	—	—
Ajustes	○	●	—	—	—
Limpieza periódica	○	●	● ¹	○	—
Limpieza extraordinaria	○	●	●	○	—
Mantenimiento	○	●	○	—	—
Desmontaje	○	●	○	○	—
Desguace	○	●	○	○	—
Leyenda:					
●	SE REQUIERE EQUIPO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL				
○	EQUIPO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL A DISPOSICIÓN O PARA CASOS EN QUE SEA NECESARIO				
—	NO SE REQUIERE EQUIPO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL				

1. Durante el uso normal, los guantes sirven para proteger las manos al extraer la bandeja fría del aparato. Nota: Durante la limpieza se deben utilizar guantes de protección adecuados para el contacto con las aletas de refrigeración (láminas metálicas). Si los operadores, personal especializado o usuarios no utilizan el equipo de protección personal, pueden exponerse a sustancias químicas peligrosas y a daños para la salud (dependiendo del modelo).

A.3 Normas generales de seguridad

- Las máquinas poseen dispositivos de seguridad eléctricos y mecánicos para proteger a los operadores y a la misma máquina. Por ello, se prohíbe quitar o manipular dichos dispositivos. El fabricante declina toda responsabilidad si no se utilizan o se manipulan los dispositivos de seguridad.
- Está completamente prohibido utilizar la máquina si se han desmontado, modificado o manipulado los resguardos, las protecciones y los dispositivos de seguridad.
- Algunas ilustraciones del manual representan la máquina, o alguna de sus partes, con las protecciones desmontadas o sin ellas. Esto se ha hecho para facilitar las explicaciones. Está completamente prohibido utilizar la máquina sin las protecciones o con las protecciones desactivadas.
- Se prohíbe desmontar, manipular o impedir la legibilidad de las etiquetas y las señales de seguridad, peligro y obligación aplicadas en la máquina.
- Antes del mantenimiento o la reparación, desconecte la alimentación eléctrica y coloque un cartel rojo en el seccionador para advertir que se está trabajando en ese circuito.

A.4 NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES

Protecciones instaladas en la máquina

- Resguardos instalados en la máquina:
 - Protecciones fijas (por ejemplo: cárteres, tapas, paneles laterales, etc.) fijadas a la máquina y/o al bastidor con tornillos o enganches rápidos desmontables, que únicamente se pueden abrir con herramientas o equipos;
 - protecciones móviles interbloqueadas (puerta) para acceder al interior de la máquina;
 - puertas de acceso al equipo eléctrico de la máquina realizadas con paneles embisagrados, que únicamente se pueden abrir con herramientas. No es posible abrir la puerta cuando la máquina está conectada a la red de alimentación eléctrica.

Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:

Prohibición	Significado
	Se prohíbe quitar los dispositivos de seguridad
	Se prohíbe utilizar agua para apagar incendios (expuesto en los componentes eléctricos)

Peligro	Significado
	peligro de quemaduras
	peligro de electrocución (se indica en las partes eléctricas con la indicación de tensión).

Final de la vida de la máquina

- Al finalizar la vida útil del equipo, se recomienda desmontar los cables de alimentación eléctrica para dejarlo inoperativo.

Advertencias de uso y mantenimiento

- Los riesgos asociados a la máquina son principalmente mecánicos, térmicos y eléctricos. Cuando ha sido posible, estos riesgos se han neutralizado:
 - directamente, con el diseño de soluciones adecuadas
 - indirectamente, aplicando cárteres, protecciones y dispositivos de seguridad.
- En el display del panel de mandos se indican las situaciones anómalas.
- De todas formas, durante las operaciones de mantenimiento, existen algunos riesgos que no se han podido eliminar y que se deben neutralizar tomando medidas adecuadas.
- Se prohíbe efectuar cualquier operación de control, mantenimiento, reparación o limpieza en los órganos en movimiento. Se debe informar sobre esta prohibición a todos los trabajadores mediante la colocación de avisos claramente visibles.
- Para garantizar la eficacia de la máquina y su funcionamiento correcto, es indispensable efectuar el mantenimiento periódico de la manera descrita en este manual.
- Se aconseja controlar periódicamente que todos los dispositivos de seguridad funcionen correctamente y que el aislamiento de los cables eléctricos no esté dañado; si están dañados, se deben sustituir.
- Las operaciones de mantenimiento extraordinario de la máquina deben estar a cargo exclusivamente de personal especializado que

disponga de equipo de protección individual, herramientas y medios auxiliares adecuados.

- Está completamente prohibido utilizar la máquina si se han desmontado, modificado o manipulado los resguardos, las protecciones y los dispositivos de seguridad.

Uso incorrecto razonablemente previsible

Se considera incorrecto todo uso diferente al especificado en este manual. Durante el funcionamiento de la máquina no se admiten otros tipos de trabajos o actividades, que, por lo tanto, se considerarán incorrectos, y que, en general, pueden comportar riesgos para la seguridad de los trabajadores y dañar el equipo. Se consideran usos incorrectos razonablemente previsibles:

- no efectuar el mantenimiento, la limpieza y los controles periódicos de la máquina;
 - aportar modificaciones estructurales o de la lógica de funcionamiento;
 - manipular los resguardos o los dispositivos de seguridad;
 - que los operadores, personal especializado y de mantenimiento no utilice equipos de protección personal;
 - no utilizar accesorios adecuados (por ejemplo, herramientas o escaleras inadecuadas);
 - depositar, cerca de la máquina, materiales combustibles, inflamables o no compatibles o no pertinentes con el trabajo que se está realizando;
 - instalación incorrecta de la máquina;
 - introducir en la máquina objetos no compatibles con su uso o que pueden dañar la máquina o las personas, o contaminar el medio ambiente;
 - trepar a la máquina;
 - incumplir lo indicado en el uso previsto de la máquina;
 - otros comportamientos que pueden provocar riesgos que el fabricante no puede eliminar.
 - No asegurarse del cierre total de puertas o cajones, por olvido o descuido.
 - Colocar el producto en los compartimentos de modo que obstruya la circulación adecuada del aire o impida el cierre a la perfección de puertas o cajones.
 - Superar el peso de producto admitido por cada estante o cajón.
- ¡Los comportamientos arriba descritos están prohibidos!

Riesgos residuales

- En la máquina existen riesgos que no se han eliminado por completo al efectuar el proyecto o mediante la instalación de protecciones. De todas formas, en este manual se ha informado al operador de dichos riesgos y se le han indicado exhaustivamente los dispositivos de protección individual que debe utilizar. Durante las fases de instalación de la máquina, se han previsto espacios suficientes para limitar estos riesgos.

Para preservar estas condiciones, las zonas próximas a la máquina tienen que estar siempre:

- Libres de obstáculos (como escaleras, herramientas, contenedores, cajas, etc.);
- limpias y secas;
- bien iluminadas.

Para la completa información del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales de la máquina: estos comportamientos se deben considerar incorrectos y, por lo tanto, prohibidos.

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar debido a la presencia de agua o suciedad en el suelo.
Quemaduras y abrasiones (por ejemplo: resistencias, bandeja lisa fría, láminas y tubos del circuito de refrigeración).	Riesgo existente si el operador toca de manera intencionada o accidental algunos componentes internos de la máquina sin utilizar guantes de protección.
Electrocución	Riesgo existente si, al efectuar operaciones de mantenimiento, se tocan componentes eléctricos con el cuadro eléctrico bajo tensión.
Caídas	Riesgo existente si el operador interviene en la máquina utilizando sistemas inadecuados para acceder a la parte superior (por ejemplo, escaleras poco estables) o si se sube directamente a la máquina

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Vuelco de la carga	Riesgo existente durante el transporte de la máquina o del embalaje que contiene la máquina si se utilizan herramientas o sistemas de elevación no adecuados o si la carga está desequilibrada.
Químico (gas refrigerante)	Inhalación de gas refrigerante. Consulte siempre los rótulos del aparato.



IMPORTANTE

En el caso de que se produzca una anomalía importante (por ejemplo: cortocircuitos, desconexión de los cables en las regletas de conexiones, avería de los motores, deterioro del blindaje de los cables eléctricos, etc.), el operador debe desactivar la máquina de inmediato.

A.5 Llenado y vaciado del aparato



ADVERTENCIA

- No utilice dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación, salvo los recomendados por el fabricante.
- No dañe el circuito.
- No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de conservación de alimentos congelados, salvo que esos aparatos los recomiende el fabricante.
- Respecto a los valores de carga máxima por estante, respete los que se indican en la tabla siguiente:

CARGA MÁXIMA DE ESTANTE	20 KG
-------------------------	-------

A.6 Limpieza y mantenimiento de la máquina

- Antes de efectuar una operación de limpieza o mantenimiento desconecte el suministro de energía eléctrica. Para obtener más información, consulte el apartado sobre conexión eléctrica en el manual de instalación.
- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos.
- Está prohibido quitar las protecciones de seguridad.
- Utilizar una escalera de jaula con protección dorsal para acceder a los equipos instalados en alto.
- Utilice equipo de protección personal adecuado.

Mantenimiento habitual

- Desconecte la alimentación antes de limpiar el aparato.
Para obtener más información, consulte el apartado sobre conexión eléctrica en el manual de instalación.
- No limpie la máquina con chorros de agua.

Medidas de precaución en caso de periodos de inactividad prolongados

- Las operaciones de mantenimiento, control y revisión de la máquina solo deben realizarlas personal especializado o el servicio técnico, provistos de equipo de protección individual, herramientas y medios auxiliares adecuados.
- Las tareas en el equipo eléctrico deben estar a cargo exclusivamente de personal especializado o del servicio técnico.
- Antes de iniciar cualquier tipo de operación de mantenimiento, es necesario habilitar las condiciones de seguridad de la máquina.
- Las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser realizadas por técnicos que posean la cualificación necesaria. El incumplimiento de las advertencias puede causar daños personales.

Mantenimiento fuera de lo habitual

- El mantenimiento extraordinario tiene que ser efectuado por personal especializado, que puede solicitar un manual de servicio al fabricante o al servicio técnico.

A.7 Servicio

- Solo los recambios originales garantizan el nivel de seguridad del aparato.
- La garantía solo cubre las reparaciones realizadas por técnicos oficiales de Electrolux.

B INFORMACIÓN GENERAL



ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”.

B.1 Introducción

Los apartados siguientes contienen información sobre el uso previsto de este aparato, las pruebas que deben realizarse con él, los símbolos utilizados (que indican el tipo de advertencia), las definiciones terminológicas empleadas en el manual e información útil para el usuario.

B.2 Indicaciones adicionales

Se recuerda que los diseños y esquemas ilustrados en el manual no se han realizado a escala. Sirven para integrar y ejemplificar la información escrita pero no son una representación detallada de la máquina suministrada.

En los esquemas de instalación de la máquina, los valores numéricos indicados se refieren a medidas expresadas en milímetros y/o pulgadas.

B.3 Uso previsto y limitaciones

Nuestros equipos han sido diseñados y optimizados para brindar prestaciones y rendimientos elevados. Este equipo ha sido proyectado para refrigerar y conservar alimentos.

Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.



PRECAUCIÓN

El equipo no debe instalarse a la intemperie ni en ambientes expuestos a los fenómenos atmosféricos (lluvia, sol directo, etc.).

**NOTA!**

El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de uso no previsto del producto.

B.4 Pruebas

Nuestros aparatos se han diseñado, optimizado y probado en nuestros laboratorios para brindar prestaciones y eficiencia elevadas.

Se envían al comprador listos para usar.

Los resultados de las pruebas visuales, eléctricas y funcionales se garantizan y certifican en anexos específicos.

B.5 Copyright

Este manual es exclusivamente para la consulta del operador y solo se puede ceder a terceros con la autorización de Electrolux Professional SpA.

B.6 Conservación del manual

El manual se debe mantener en perfectas condiciones durante toda la vida de la máquina, es decir, hasta que se desguace. En caso de cesión, venta, alquiler, préstamo o renting de la máquina, hay que entregar siempre este manual.

B.7 Destinatarios del manual

Este manual se dirige:

- Al transportista y a los encargados de la manutención;
- al personal encargado de la instalación y la puesta en servicio;
- al empresario y al responsable del lugar de trabajo;
- a los operadores encargados del uso ordinario de la máquina;
- personal especializado - servicio técnico (consulte el manual de servicio).

B.8 Definiciones

A continuación, se enumeran las definiciones terminológicas utilizadas en el manual. Se aconseja leerlas atentamente antes de leer cualquier otra parte del manual.

Operador	persona encargada de instalar, regular, usar, efectuar el mantenimiento, limpiar, reparar y transportar la máquina.
Fabricante	Electrolux Professional S.p.A. o cualquier centro de asistencia autorizado por ésta.
Persona encargada del uso ordinario de la máquina	operador que ha sido preparado, formado e informado sobre las operaciones que debe efectuar y sobre los riesgos existentes durante el funcionamiento ordinario de la máquina.
Servicio técnico o personal especializado	operador capacitado/formado por el fabricante que, por su formación profesional, experiencia, capacitación específica y conocimientos de las normativas de seguridad, puede valorar las intervenciones que se deben efectuar en la máquina y reconocer y evitar posibles riesgos. Ha de tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.

Peligro	fuentes de posibles lesiones o daños para la salud.
Situación peligrosa	cualquier situación peligrosa en la cual el operador se encuentra expuesto a uno o más peligros.
Riesgo	Posibilidad de sufrir lesiones o daños a la salud por existir situaciones peligrosas.
Protecciones	medidas de seguridad que consisten en utilizar los medios técnicos específicos (protecciones y dispositivos de seguridad) para proteger a los operadores contra los peligros.
Protección	elemento de una máquina utilizado de manera específica para proporcionar protección mediante una barrera física.
Dispositivo de seguridad	dispositivo (diferente de una protección) que elimina o reduce el riesgo; se puede utilizar solo o asociado a una protección.
Cliente	la persona que ha adquirido la máquina y/o que la gestiona y utiliza (por ejemplo, empresa, empresario o sociedad).
Electrocución	descarga accidental de corriente eléctrica en el cuerpo humano.

B.9 Responsabilidad

Se declina toda responsabilidad debida a daños y anomalías provocados por:

- Incumplimiento de las instrucciones descritas en el presente manual;
- reparaciones no efectuadas correctamente y sustituciones con recambios no incluidos en el correspondiente catálogo (el montaje y el uso de piezas y accesorios no originales perjudica el funcionamiento de la máquina y anula la garantía);
- intervenciones efectuadas por personal no especializado;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas;
- mantenimiento insuficiente;
- uso indebido de la máquina;
- casos excepcionales no previstos;
- uso de la máquina por parte de personal no informado ni preparado;
- incumplimiento de las disposiciones vigentes en el país de instalación de la máquina en materia de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.

Se declina toda responsabilidad derivada de los daños causados por transformaciones y modificaciones arbitrarias llevadas a cabo por el usuario o por terceras personas.

El empresario, el encargado del lugar de trabajo o el técnico encargado del servicio técnico son responsables de proporcionar, según lo establecido en el país de instalación de la máquina, dispositivos de protección individual adecuados a los empleados y controlar que los utilicen correctamente. Electrolux Professional SpA rechaza toda responsabilidad por los posibles errores de este manual, ya sean de traducción o de impresión. Todas las integraciones del manual de instrucciones de instalación, uso y mantenimiento que el fabricante envíe al cliente tendrán que conservarse junto al manual original ya que forman parte integrante de éste.

C USO NORMAL DE LA MÁQUINA**ADVERTENCIA**

Consulte *“Información sobre advertencias y seguridad”*.

C.1 Características del personal instruido para el uso de la máquina

El cliente debe asegurarse de que el personal encargado del uso ordinario de la máquina haya recibido la formación necesaria y demuestre competencia a la hora de efectuar su

trabajo; también debe encargarse de su seguridad y de la de otras personas. El cliente debe comprobar que el personal haya entendido todas las instrucciones, sobre todo, las referidas a la seguridad e higiene en el trabajo durante el uso de la máquina.

C.2 Características del personal habilitado para intervenir en la máquina

El cliente es responsable de comprobar que las personas encargadas del funcionamiento de la máquina:

- lean y comprendan el manual;
- reciban información y formación para poder efectuar su trabajo en plena seguridad;
- reciban formación específica sobre el uso correcto de la máquina.

C.3 El operador encargado del uso ordinario

Como mínimo, debe:

- conocer la tecnología y poseer experiencia específica para hacer funcionar la máquina;
- poseer cultura general y técnica básicas, con un nivel suficiente para leer y entender el contenido del manual;

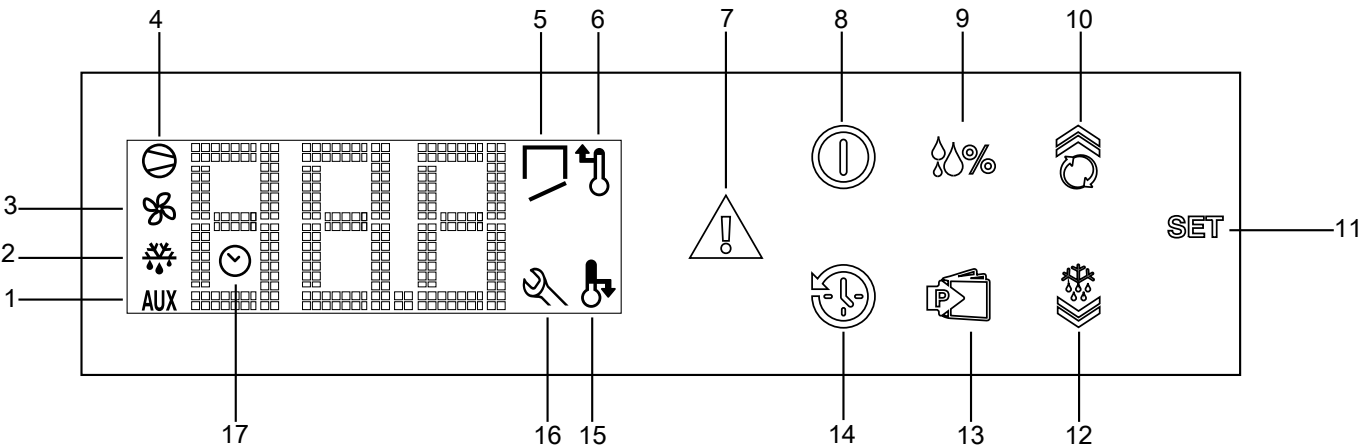
- interpretar correctamente los dibujos de las señales y los pictogramas;
- poseer el conocimiento necesario para efectuar, con plena seguridad, las operaciones descritas en este manual;
- conocer las normas de higiene y seguridad en el puesto de trabajo.

En el caso de que se produzca una anomalía importante (por ejemplo: cortocircuitos, desconexión de los cables en las regletas de conexiones, avería de los motores, deterioro de las vainas de protección de los cables eléctricos, etc.), el operador encargado del uso ordinario de la máquina debe seguir las indicaciones siguientes:

- desactivar inmediatamente la máquina.

D PANEL DE CONTROL

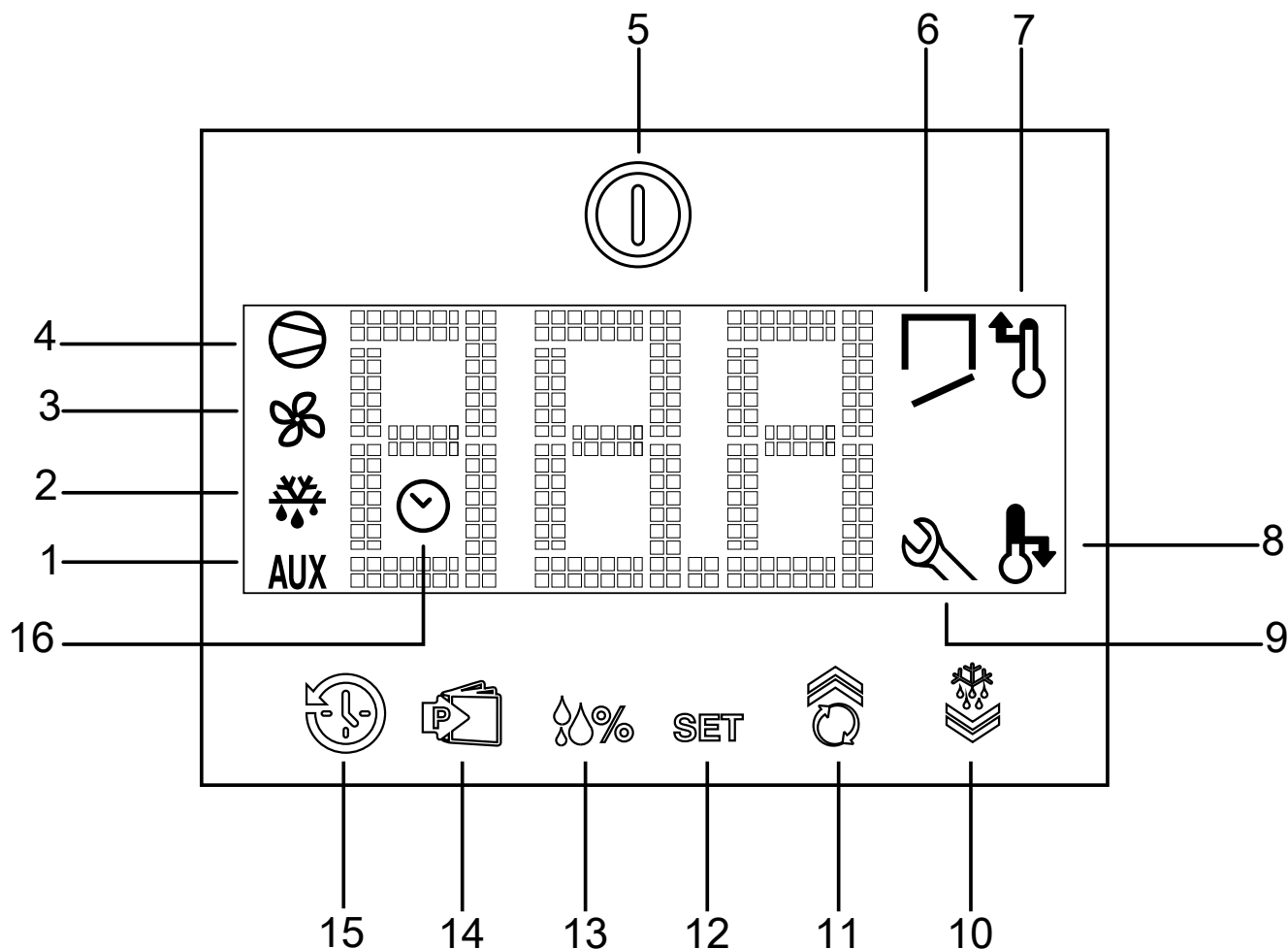
D.1 Descripción del panel de control



1	Icono de funcionamiento de los equipos auxiliares
2	Icono de indicación de ciclo de descongelación activado
3	Icono de funcionamiento de los ventiladores del compartimento
4	Icono de indicación de compresor en funcionamiento
5	Icono de activación de la alarma de puerta abierta
6	Icono de indicación de alarma de alta temperatura
7	Tecla de alarmas de reinicio
8	Tecla de encendido/apagado
9	Tecla de alta/baja humedad ¹

10	Tecla arriba/ciclo continuo
11	Tecla Set
12	Tecla de descongelación/abajo
13	Tecla de selección de programas
14	Tecla de historial
15	Icono de indicación de la alarma de baja temperatura
16	Icono de activación de la alama de asistencia técnica
17	Icono de activación de la función de historial

1. solo en los modelos refrigerados



1	Icono de funcionamiento de los equipos auxiliares
2	Icono de indicación de ciclo de descongelación activado
3	Icono de funcionamiento de los ventiladores del compartimento
4	Icono de indicación de compresor en funcionamiento
5	Tecla de encendido/apagado
6	Icono de activación de la alarma de puerta abierta
7	Icono de indicación de alarma de alta temperatura
8	Icono de indicación de la alarma de baja temperatura

9	Icono de activación de la alarma de asistencia técnica
10	Tecla de descongelación/abajo
11	Tecla arriba/ciclo continuo
12	Tecla Set
13	Tecla de alta/baja humedad ¹
14	Tecla de selección de programas
15	Tecla de historial
16	Icono de activación de la función de historial

1. solo en los modelos refrigerados

E INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

E.1 Encendido del equipo

Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente. La pantalla del instrumento inicia la prueba de luces y muestra el mensaje OFF.

Para activar y desactivar el aparato, pulse la tecla  durante 5 segundos.

La pantalla muestra el mensaje ON (de activación) u OFF (de desactivación).

La máquina mantiene la conexión eléctrica aunque se haya desactivado con la tecla ON/OFF.

Esta tecla solo desconecta la alimentación eléctrica a las cargas conectadas al instrumento.

E.2 Teclas del panel de control

• Tecla de humedad

Solo está presente en los modelos refrigerados y sirve para seleccionar 3 niveles distintos de humedad.

La humedad varía en función de la temperatura ambiente y la temperatura del compartimento (ajuste de referencia).

Dependiendo del nivel de humedad, la pantalla muestra las imágenes con:

- 1 línea (humedad baja, de 40% a 50%)
- 2 líneas (humedad media, de 60% a 70%)
- 3 líneas (humedad alta, de 70% a 85%)

Utilice las teclas  para seleccionar el nivel de humedad adecuado.

Tabla de categorías, temperatura del compartimento y ajuste de la humedad

Categorías	Temperatura (°C)	Humedad
Carne fresca (ternera, cordero, cerdo)	4	humedad alta
Aves	-2	humedad alta
Frutas y verduras	6	humedad alta
Huevos, mantequilla, queso, embutidos	6	humedad alta
Pescado fresco	4	humedad alta
Pastelería	6	humedad alta
Bebida	8	humedad media

Para confirmar el grado de humedad elegido, es necesario pulsar la tecla  durante 5 segundos.

• **Teclas arriba-abajo**

Arriba para aumentar los valores.
Abajo para reducir los valores.

• **Tecla de ciclo continuo**

Pulse la tecla  durante más de 5 segundos para activar la función Turbo Cooling "TC" (aparece el mensaje ccb=start);
se activa la función de restablecimiento de temperatura y se omite la descongelación.
Durante el ciclo continuo, el compresor permanece activado;
se desactiva la alarma de baja temperatura;
el mensaje TC y el valor de temperatura se alternan en la pantalla.
El ciclo continuo finaliza:
– cuando se pulsa la tecla (aparece el mensaje cce=end);
– cuando se alcanza la temperatura prefijada;
– cuando se cumple la duración máxima (tiempo 1 h);
– cuando se apaga el instrumento.

• **Tecla Set**

Manténgala pulsada durante más de 1 segundo para ver o realizar el **ajuste de referencia**. Para aumentar o reducir los valores, utilice las teclas . Para confirmar el nuevo valor, pulse la tecla Set .

• **Tecla de descongelación**



IMPORTANTE

No utilice dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación, salvo los recomendados por el fabricante.

No dañe el circuito.

El aparato cuenta con función de descongelación automática. Para iniciar un ciclo de descongelación manual, es necesario mantener pulsada la tecla durante al menos 5 segundos (la pantalla muestra el mensaje dFb).

Cuando esta función está activada, se enciende el icono de descongelación . En los modelos refrigerados con

compartimento con un ajuste de referencia de "+2" o más, la descongelación se efectúa mediante ventilación forzada. El proceso de descongelación se puede interrumpir manualmente pulsando la tecla durante unos segundos (la pantalla muestra el mensaje dFE). Durante la fase de programación del ciclo continuo no es posible iniciar la descongelación. Al pulsar la tecla cuando el ciclo continuo está activado, la descongelación se inicia al terminar el ciclo.

• **Tecla de selección de programas**

Se utiliza en la función de historial (consulte el apartado siguiente). Esta tecla también sirve para abrir el menú técnico, que no se puede modificar.

• **Tecla de historial**

Registra la temperatura cada 24 horas desde la activación, hasta un máximo de 62 valores almacenados.

Registra las alarmas de alta y baja temperatura. Con la

primera pulsación de la tecla  se abre la lista de valores registrados diariamente (t00=día actual; t01, t02, t03, etc., retrocediendo en las grabaciones diarias). Utilice las teclas

 para ver las temperaturas de los días anteriores.

Pulse la tecla  para ver la temperatura registrada en un periodo determinado; para volver a la lista de valores

registrados, pulse la tecla .

Pulse la tecla  durante unos segundos para salir de la función de historial. Al menos deben transcurrir 24 horas después de la instalación del aparato para que se realice el primer registro de temperatura.

Al mantener pulsada la tecla  durante unos segundos se reinician los registros anteriores.

E.3 Iconos de indicación

El termostato digital tiene los siguientes ICONOS de indicación:

	encendido	Indica la activación del compresor.
	encendido	Indica la función en curso de descongelación manual.
	encendido	Indica la activación de los ventiladores del compartimento (si los hay).
	encendido	Indica la activación de los equipos auxiliares (si los hay).
	encendido	Indica la activación de una alarma de servicio durante el funcionamiento del aparato.
	encendido	Indica que la función de historial está activada.

E.4 Alarmas

• **Alarma de alta temperatura en el compartimento**

Cuando la temperatura del compartimento supera el valor máximo, se enciende el icono y suena una alarma. La alarma se desactiva cuando la temperatura regresa al ajuste de referencia. También se activa un temporizador, que cuenta la duración de la alarma hasta que se silencia. Al pulsar la tecla de historial la pantalla muestra el código HI

y, al pulsar a continuación la tecla , el número de horas desde que se activó la alarma. Para apagar el icono, púlselo brevemente.

• **Alarma de baja temperatura en el compartimento**

Cuando la temperatura del compartimento supera el valor mínimo, se enciende el icono y suena una alarma. La alarma se desactiva cuando la temperatura regresa al ajuste de referencia. También se activa un temporizador, que cuenta la duración de la alarma hasta que se silencia. Al pulsar la tecla de historial la pantalla muestra el código

LO y, al pulsar a continuación la tecla **SET**, el número de días desde que se activó la alarma. Para apagar el icono, púlselo brevemente.

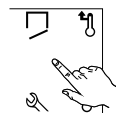
• Alarma de servicio

El mensaje se indica con el encendido del icono. La indicación aparece en la pantalla con el código correspondiente y se activa una alarma sonora.

SÍMBOLOS	SIGNIFICADO	SOLUCIONES
E0 rE	Sensor del compartimento averiado	llame al servicio técnico
E1	Sensor del evaporador averiado	

E.4.1 Desconexión de las alarmas

Las alarmas se pueden desconectar:

- pulsando la tecla de reinicio de alarmas 
- o pulsando el icono que está encendido. 

Dependiendo del modelo.

El valor indicado en la pantalla se reinicia automáticamente.

E.5 Carga de producto

Distribuya los alimentos de manera uniforme en el compartimento (sin que toquen la puerta o el panel posterior) para favorecer la circulación del aire.

Cubra o envuelva los alimentos antes de introducirlos en el refrigerador; no coloque alimentos muy calientes ni líquidos humeantes en el interior.

No deje los cajones abiertos demasiado tiempo cuando extraiga o introduzca alimentos.

Se aconseja conservar las llaves, de los modelos con cerradura, en un lugar al que sólo tenga acceso el personal autorizado.

Para impedir que el personal no autorizado utilice el equipo, se aconseja cerrarlo siempre con llave.

F LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA



ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”.

F.1 Mantenimiento habitual

F.1.1 PRECAUCIONES PARA EL MANTENIMIENTO

El mantenimiento ordinario puede estar a cargo de personal no especializado que de todos modos debe seguir atentamente las siguientes instrucciones.



PRECAUCIÓN

El fabricante declina toda responsabilidad respecto de las operaciones que se efectúen en el equipo sin aplicar estas instrucciones.

F.1.2 Limpieza del mueble y de los accesorios

Antes de utilizar el aparato y los accesorios, límpielos con agua templada y jabón neutro, limpiador de metales con alcohol isopropílico o productos cuya biodegradabilidad supere el 90% (para limitar la emisión de sustancias contaminantes al medioambiente); a continuación, aclare y seque bien. No utilice detergentes basados en disolvente (como tricloroetileno) ni polvos abrasivos o agentes limpiadores, excepto alcohol isopropílico para la limpieza de superficies metálicas. Se aconseja pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño embebido en aceite de parafina para crear una película protectora.

Inspeccione el cable de alimentación con frecuencia y cámbielo si está desgastado. Haga revisar el aparato periódicamente (al menos una vez al año).



PRECAUCIÓN

No utilice estropajos, lanas de acero ni detergentes que contengan cloro, solventes (tricloroetileno, etc.), polvos o agentes abrasivos para limpiar el aparato y los estantes porque podrían dañar las superficies. Evite el uso de sustancias disolventes orgánicas y de aceites esenciales. Dichas sustancias pueden dañar los componentes del equipo realizados con materiales sintéticos.



PRECAUCIÓN

No limpie el suelo debajo del aparato con productos (aunque estén diluidos) que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.)



F.1.3 Precauciones en caso de inactividad prolongada del equipo

Si el aparato no va a ser utilizado durante un largo periodo de tiempo, adoptar las siguientes precauciones:

- desconectar la clavija de la toma de corriente;
- extraer todos los alimentos y limpiar la cámara, los cajones y los accesorios;
- pasar por todas las superficies de acero inoxidable del mueble un paño embebido en aceite de vaselina para formar una película de protección;

- Dejar la puerta entreabierto para favorecer la circulación del aire a fin de evitar la formación de olores desagradables.
- airee las instalaciones de manera periódica.

Al terminar las operaciones de mantenimiento, es necesario comprobar que la máquina pueda trabajar de modo seguro y que los dispositivos de protección y seguridad funcionen correctamente.

F.1.4 D.1.2.3. Identificación rápida de fallos

En algunos casos el usuario puede reparar los fallos de manera simple y rápida. A continuación proporcionamos una lista de posibles problemas y soluciones:

El equipo no se enciende:
• compruebe si el enchufe está bien introducido en la toma de corriente. • compruebe si la toma recibe corriente.
La temperatura interna es demasiado alta:
• verifique el ajuste del termostato. • compruebe que el aparato no esté cerca de una fuente de calor. • Verifique si la puerta cierra bien.
El aparato hace demasiado ruido:
• Verificar si está nivelado. Si no está nivelado puede vibrar; • El mueble no debe estar en contacto con equipos o partes que puedan generar resonancia.

Inspeccionar el equipo. Si el defecto persiste llamar a la asistencia técnica e indicar:

- la característica del fallo;
- el PNC (código de producción) del equipo;
- el Ser. No. (Nº de serie del aparato).



NOTA!

El código PNC y el número de serie son indispensables para identificar el aparato y la fecha de fabricación. La placa de características que indica el producto y los datos técnicos se encuentra dentro del aparato. La placa que indica el código PNC y el número de serie está en el compartimento de la unidad.

F.2 Mantenimiento fuera de lo habitual



NOTA!

El mantenimiento extraordinario tiene que ser efectuado por personal especializado, que puede solicitar un manual de servicio al fabricante.

F.2.1 Intervalos de mantenimiento

Los intervalos de inspección y mantenimiento dependen de las condiciones efectivas del funcionamiento de la máquina y de las condiciones ambientales (presencia de polvo, humedad, etc.), por lo tanto, no se pueden proporcionar intervalos de tiempo bien definidos. Para limitar al mínimo las interrupciones de servicio, periódicamente se aconseja efectuar un mantenimiento escrupuloso de la máquina.

Para garantizar una eficacia constante de la máquina, se recomienda respetar la frecuencia de las revisiones indicada en la tabla siguiente:

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Periodicidad	Responsabilidad
Limpieza habitual • limpieza general de la máquina y de la zona circundante	Diaria	Operador
Protecciones mecánicas • compruebe el estado de conservación y si hay piezas deformadas, flojas o desmontadas.	Mensual	Servicio
Control • compruebe la parte mecánica, observe si hay grietas o deformaciones: compruebe que los textos, los adhesivos y los símbolos sean legibles y estén en buen estado, y sustitúyalos si es necesario.	Anual	Servicio
Estructura de la máquina • apriete de los pernos (tornillos, sistemas de sujeción, etc.) principales de la máquina.	Anual	Servicio
Señales de seguridad • compruebe la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad.	Anual	Servicio
Panel de control eléctrico • compruebe el estado de los componentes eléctricos instalados en el panel de control eléctrico. Revise el cableado entre el panel eléctrico y las piezas de la máquina.	Anual	Servicio
Cable de conexión eléctrica y enchufe • compruebe el estado del cable de conexión (cámbielo si es necesario) y del enchufe.	Anual	Servicio
Inspección general de la máquina • revise todos los componentes, el equipo eléctrico, los indicios de corrosión, los tubos, etc.	Cada 10 años ¹	Servicio

1. la máquina está diseñada y construida para que dure unos 10 años. Transcurrido dicho tiempo desde la puesta en servicio, se deberá realizar una inspección general de la máquina. A continuación, se indican algunos ejemplos de revisiones que se deben llevar a cabo.

- compruebe si hay piezas o componentes eléctricos oxidados; si es necesario, sustitúyalos y restablezca las condiciones originales;
- control estructural y, en especial, de las uniones soldadas
- compruebe y sustituya los pernos y/o los tornillos, también compruebe si hay componentes flojos
- inspeccione el sistema eléctrico y electrónico
- compruebe el funcionamiento de los dispositivos de seguridad

- inspeccione el estado general de los dispositivos de seguridad y las protecciones.



NOTA!

Además, se aconseja estipular un contrato de mantenimiento preventivo y programado con la asistencia técnica.

CE



Electrolux

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electrolux-professional.com