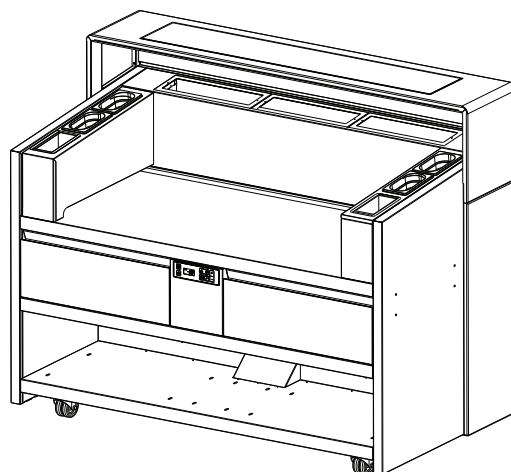


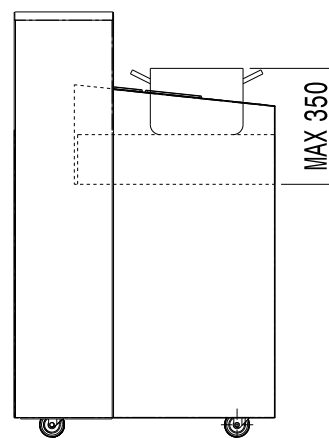
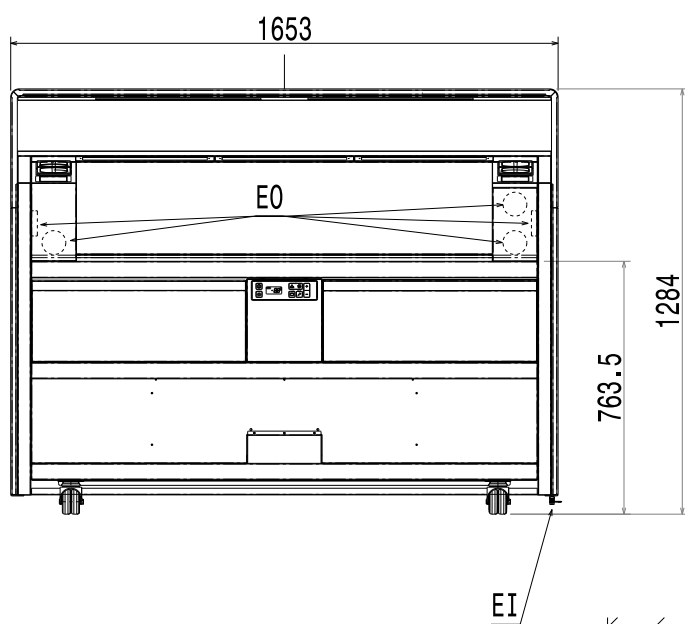
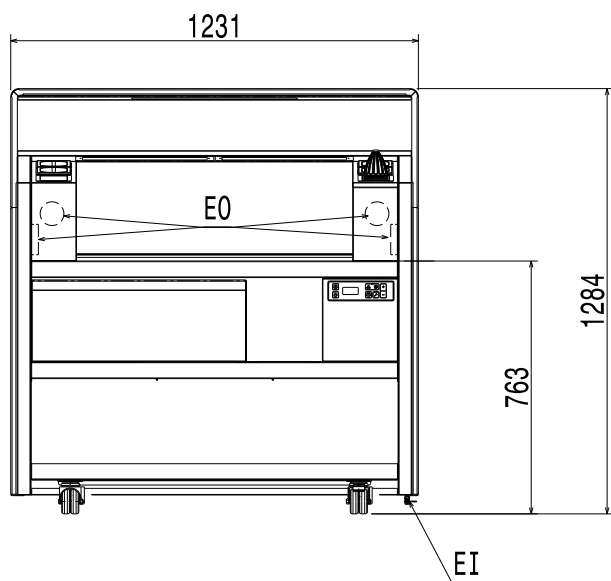
LIBERO POINT



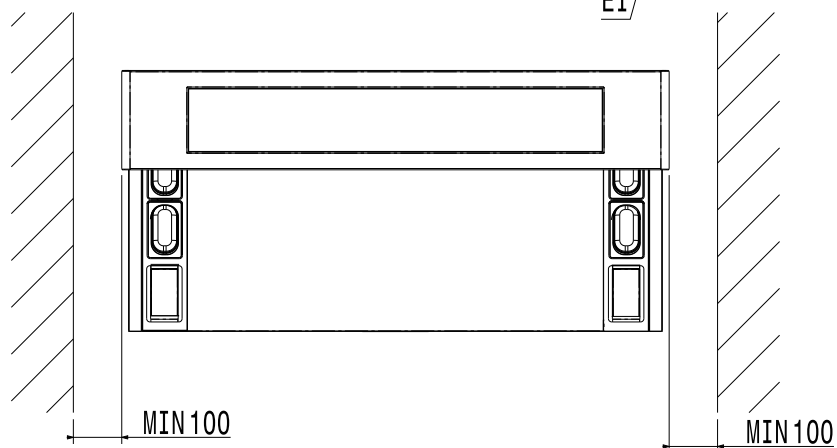
ES Manual de instalación y funcionamiento



Diagrama de instalación



Scala: 1:10



Introducción



El manual sobre instalación, uso y mantenimiento (a continuación, el Manual) proporciona al usuario la información necesaria para el uso correcto y seguro de la máquina (o “aparato”).

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.
- Este manual está disponible en formato digital mediante:
 - solicitud al distribuidor o a la atención al cliente;
 - descarga del último manual actualizado desde la página web.
- 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	6
A.1	Información general	6
A.2	Equipo de protección personal	7
A.3	Normas generales de seguridad	8
A.4	Características técnicas	9
A.5	Transporte, traslado y almacenaje	9
A.6	Instalación y montaje	9
A.7	Conexión eléctrica	10
A.8	NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES	11
A.9	Llenado y vaciado del aparato	13
A.10	Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:	14
A.11	Colocación	14
A.12	Desguace de la máquina	15
A.13	Uso incorrecto razonablemente previsible	15
A.14	Limpieza y mantenimiento de la máquina	16
A.15	Intervalos de mantenimiento	17
B	GARANTÍA	19
B.1	Condiciones y exclusiones de la garantía	19
C	DATOS TÉCNICOS	20
C.1	Ubicación de la placa de características	20
C.2	Datos de identificación de la máquina y del fabricante	20
C.3	Cómo interpretar la referencia de tipo (*)	21
C.4	Características técnicas generales	21
D	INFORMACIÓN GENERAL	21
D.1	Introducción	21
D.2	Nuevo diseño del aparato	22
D.3	Indicaciones adicionales	22
D.4	Fácil de limpiar	22
D.5	Reciclaje e impacto medioambiental	22
D.6	Uso previsto y limitaciones	22
D.7	Pruebas	22
D.8	Copyright	22
D.9	Conservación del manual	22
D.10	Destinatarios del manual	22
D.11	Definiciones	22
D.12	Responsabilidad	23
E	TRANSPORTE, TRASLADO Y ALMACENAJE	23
E.1	Manipulación	23
E.1.1	Procedimientos para las operaciones de manutención	23
E.1.2	Colocación de la carga	23
E.2	Desembalaje	23
E.2.1	Eliminación del embalaje	23
E.3	Almacenaje	23
F	INSTALACIÓN Y MONTAJE	24
F.1	Introducción	24
F.2	Responsabilidades del cliente	24
F.3	Introducción a las conexiones	24
F.4	Conexión eléctrica	24
F.4.1	Aparatos eléctricos	24
F.4.2	Interruptor de circuito	24
F.4.3	Nodo equipotencial y conexión a tierra	24
G	USO NORMAL DEL EQUIPO	24
G.1	Características del personal instruido para el uso de la máquina	24
G.2	Características del personal habilitado para intervenir en la máquina	25
G.3	El operador encargado del uso ordinario	25
H	PANEL DE CONTROL	25
H.1	Descripción del panel de control	25
I	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	27
I.1	Introducción	27
I.1.1	Zona A — Extracción y filtrado	27
I.1.2	Zona B - Superficie y conexiones	27
I.1.3	Zona C - Zona de segundo filtrado	27
I.1.4	Zona D - Compartimento de almacenamiento y panel de control	28
I.1.5	Zona E - Ruedas y salida de aire	28
I.2	Controles preliminares, regulación y pruebas de funcionamiento	28
I.2.1	Controles eléctricos	28
I.2.2	Control de la ubicación de los componentes	28
I.2.3	Medidas de precaución	28
I.2.4	Contemporaneidad máxima (solo para Libero Point de 3 fases)	28
I.3	Activación diaria del equipo	28
I.3.1	Fase de extracción	28

I.3.2	Extracción automática.....	28
I.3.3	Regeneración de los filtros.....	28
I.3.4	Cambio de filtros.....	29
I.3.5	Reinicio del contador.....	29
I.3.6	Bloqueo del panel de control.....	29
I.4	Uso de los cajones refrigerados (si están presentes).....	29
I.4.1	Encendido de los cajones refrigerados.....	29
I.4.2	Selección de la temperatura de los cajones.....	29
J	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA.....	29
J.1	Mantenimiento habitual.....	29
J.1.1	Información sobre el cuidado del aparato.....	29
J.1.2	Limpieza del aparato y los accesorios.....	29
J.1.3	Cuidado del equipo – Diario.....	29
J.1.4	Cuidado del equipo – Semanal.....	30
J.1.5	Limpieza, regeneración y sustitución de filtros - Códigos de alarma.....	30
J.1.6	Periodos sin funcionamiento.....	31
J.2	Códigos de advertencia.....	31
J.3	Reparaciones y mantenimiento excepcional.....	31
K	DESGUACE DE LA MÁQUINA.....	31
K.1	Almacenaje de residuos.....	31
K.2	Procedimiento para grandes operaciones de desmantelamiento del equipo.....	32
L	DOCUMENTACIÓN ADJUNTA.....	32

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.



ADVERTENCIA

Riesgo de incendio / materiales inflamables



ADVERTENCIA

Tornillo equipotencial



IMPORTANTE

Instrucciones o información importantes sobre el producto



Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato



Aclaraciones y explicaciones






Ref. tipo: LP....	
Puntos 1 y 2 = LP	Producto / marca: Punto Libero
Punto 3 = R – N	Tipo de función: Refrigerador Neutro
Punto 4 = 2 – 3	Tamaño / módulos Dos módulos Tres módulos
Punto 5 = 2 – 4	Número de enchufes monofásica Dos enchufes Cuatro enchufes
Punto 6 = S – U	Tipo de enchufe Shuko Reino Unido






Punto 7 = 0 – 2 –3	Número de enchufes trifásica (si están presentes) Sin enchufes Dos enchufes Tres enchufes
Puntos 8 y 9 = HC	Tipo de refrigerante (si está presente) R600a

- Este aparato es para uso comercial y colectivo, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales o empresas como panaderías, carnicerías y demás, no para la producción de alimentos continua y masiva. Cualquier otro uso se considera incorrecto.
- El personal técnico es el único autorizado a manipular el equipo.
- Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con experiencia y conocimiento insuficientes, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya en el uso del aparato.
 - 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 conserve sustancias explosivas, como envases a presión con propelentes inflamables, en este aparato ni cerca de él.
- No retire, altere ni deje ilegible la marca “CE” de la máquina.
- Cite la información de la placa de datos “CE” de la máquina cuando contacte con el fabricante (por ejemplo, para solicitar piezas de recambio, etc.).
- La marca “CE” se debe destruir durante el desguace de la máquina.

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	Ropa de protección 	Calzado de seguridad 	Guantes 	Gafas 	Casco de seguridad 
Transporte	—	●	○	—	○
Manipulación	—	●	○	—	—
Desembalaje	—	●	○	—	—
Instalación	—	●	● ¹	—	—
Uso normal	●	●	● ²	—	—
Ajustes	○	●	—	—	—
Limpieza normal	○	●	● ¹⁻³	○	—
Limpieza extraordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—

Fase	Ropa de protección 	Calzado de seguridad 	Guantes 	Gafas 	Casco de seguridad 
Mantenimiento	○	●	○	—	—
Desmontaje	○	●	○	○	—
Desguace	○	●	○	○	—
Leyenda:					
●	EPI PREVISTOS				
○	EPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO				
—	EPI NO PREVISTOS				

1. Los guantes utilizados para estas operaciones deben ser resistentes a cortes. Si los operadores, personal especializado o usuarios no utilizan el equipo de protección personal, pueden exponerse a sufrir daños para la salud (dependiendo del modelo).
2. Durante estas operaciones se deben utilizar guantes ignífugos para proteger las manos del contacto con alimentos y partes del aparato calientes, y/o al retirar de él elementos calientes. 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).
3. Los guantes utilizados para estas operaciones deben ser aptos para el contacto con las sustancias empleadas (consulte la hoja de datos de seguridad sobre las sustancias que requieren el uso de equipo de protección personal). 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 trabajadores y a la propia máquina.
- Está completamente prohibido utilizar la máquina si se han desmontado, modificado o manipulado los resguardos, las protecciones y los dispositivos de seguridad.
- No modifique las piezas suministradas con el aparato.
- 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.
- Mantenga a la vista los números telefónicos de emergencia.
- El nivel ponderado A de presión acústica de emisión no supera 70 dB (A).
- Apague el aparato en caso de desperfectos o mal funcionamiento.
- No limpie el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.).
- No limpie el acero con instrumentos metálicos, cepillos ni esponjas tipo Scotch Brite.
- Evite que el aceite o la grasa toquen partes de plástico. No deje que se incrusten la suciedad, la grasa o los restos de comida.
- No pulverice agua ni utilice chorros de agua ni vapor para limpieza.

- No guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos, vapores o elementos inflamables cerca de este aparato ni de ningún otro.
- No rocíe aerosoles cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Instale el aparato en un lugar bien ventilado para conseguir un cambio de aire por hora adecuado. Cerciórese de que el sistema de ventilación, con independencia de su tipo, se mantenga operativo y eficiente durante todo el periodo de uso del equipo.

A.4 Características técnicas

Materiales y fluidos empleados

- El gas R600a es potencialmente inflamable y explosivo. Durante la realización de cualquier tipo de operación ordinaria y/o extraordinaria en el equipo, es indispensable adoptar todas las medidas de precaución necesarias para evitar los riesgos asociados a este tipo de gas.

Prestaciones

Nivel de presión acústica equivalente Leq dB(A) ¹	<70
--	-----

1. Los valores de emisiones acústicas se han obtenido según EN ISO 11204. El valor puede aumentar en función del puesto de trabajo en el que se mide.

Clase climática

La clase climática descrita en la placa de características hace referencia a los siguientes valores:

- CLASE CLIMÁTICA: 5
 - 43°C (IEC/EN 60335-2-89)
 - 40°C temperatura ambiente con humedad relativa del 40%(EN 16825).

A.5 Transporte, traslado y almacenaje

- El transporte (desplazamiento de la máquina de una localidad a otra) y el traslado (desplazamiento de la máquina dentro del lugar de trabajo) se han de efectuar con medios apropiados con una capacidad adecuada.
- Durante las operaciones de carga y descarga no debe haber personas debajo de cargas suspendidas. Se debe negar el acceso a la zona de trabajo a toda persona no autorizada.
- El peso del equipo no es suficiente para mantenerlo estable.
- Está prohibido elevar la máquina sujetándola por componentes móviles o débiles, como: cárteres, canales eléctricos, piezas neumáticas, etc.
- No empuje ni arrastre la máquina, ya que podría volcar. Utilice una herramienta adecuada para elevar la máquina.
- Preparar un área adecuada con suelo plano para efectuar las operaciones de descarga y almacenaje.
- El personal de transporte, manipulación y almacenamiento de la máquina debe estar adecuadamente instruido y formado en el uso seguro de sistemas de elevación y debe utilizar equipos de protección personal adecuados para el tipo de operación que realizan.

A.6 Instalación y montaje

- Las operaciones descritas debe llevarlas a cabo personal cualificado (consulte G.1 *Características del personal instruido para el uso de la máquina*) de acuerdo con las normas de seguridad vigentes respecto al equipo utilizado y a los procedimientos de funcionamiento.

- El equipo debe estar instalado de manera tal que se pueda acceder al enchufe.
- Antes de realizar la instalación del equipo hay que desconectar la alimentación eléctrica.

A.7 Conexión eléctrica

La información relativa a la tensión de alimentación del equipo se puede consultar en la placa de características.

- Los trabajos en las instalaciones eléctricas deben ser efectuados exclusivamente por personal especializado.
- La conexión a la red eléctrica se debe efectuar según lo establecen la normativa y la legislación vigentes en el país de uso; entre el cable de alimentación y la línea eléctrica debe haber un interruptor diferencial magnetotérmico apto para el consumo indicado en la placa de características (32 A), con una apertura de los contactos que permita la desconexión total en los casos de sobrevoltaje III, y que cumpla los requisitos de las normas vigentes. Para más información sobre la capacidad del interruptor o del enchufe, consulte el consumo de corriente indicado en la placa de características del equipo (32 A).
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el Servicio de atención al cliente o personal especializado con el fin de prevenir riesgos.
- Compruebe que haya un disyuntor de seguridad instalado entre el cable de alimentación del aparato y la línea de la red eléctrica. La distancia de apertura de contactos y la corriente de dispersión máximas deben ser conformes con la normativa vigente.
- Una vez efectuada la conexión, la diferencia entre la tensión de alimentación con la máquina en funcionamiento y la tensión nominal no debe ser de más de $\pm 10\%$.
- El equipo se debe alimentar con sistemas protegidos contra sobretensión; el fabricante rechaza toda responsabilidad por efectos debidos a anomalías derivadas del sistema de suministro eléctrico.
- La máquina que puede funcionar a 50 o 60 Hz no requiere ajuste alguno por parte del usuario.

Requisitos eléctricos de aparatos con enchufe

- Es suficiente introducir el enchufe del cable de alimentación en la toma de la instalación eléctrica, teniendo en cuenta que:
- La toma debe estar provista de una conexión a tierra eficiente y la tensión y la frecuencia de la red deben coincidir con las que indica la placa de características. En caso de dudas sobre la eficiencia de la conexión a tierra hay que hacer revisar la instalación por personal especializado.
- Comprobar que la alimentación eléctrica de la instalación pueda soportar la carga efectiva de corriente, y que, además, se haya efectuado en conformidad con las normas vigentes en el país de instalación de la máquina.
- Debe ser posible acceder al enchufe una vez instalado el aparato.
- El enchufe debe estar en una posición siempre visible para el operador que intervenga en las operaciones de mantenimiento.

Conexión eléctrica de aparatos con cable sin enchufe

- El punto de conexión cuenta con un contacto de toma a tierra eficaz y el voltaje y la frecuencia de red coinciden con lo indicado en la placa de características. En caso de dudas respecto a la eficacia del cable de conexión a tierra, solicite a personal especializado que revise el sistema;
- El equipo debe estar conectado a la red eléctrica de manera permanente, respetando las polaridades que se indican a continuación:

- marrón/negro/gris: fase
- amarillo/verde = tierra
- azul = neutro
- El cable H07RN-F para la conexión permanente a la red de alimentación es de tipo H07RNF (código 60245 IEC 66); en caso de sustitución, se debe cambiar por uno de características iguales o superiores. al sustituir el cable de alimentación hay que tener en cuenta que el conductor de tierra debe ser más largo que los conductores activos.
- El interruptor magnetotérmico diferencial se debe poder bloquear en posición abierta en caso de mantenimiento.
- Si utiliza enchufe, este debe cumplir las normas de instalación nacionales. El enchufe:
 - debe ser accesible después de colocar el aparato
 - debe estar en el lugar de la instalación
 - debe estar siempre visible para el operador encargado del mantenimiento.

A.8 NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES

No utilice unidades de cocción a gas ni el flambeado, ya que puede ser peligroso.

Mantenga los líquidos combustibles o explosivos alejados de equipos calientes para evitar el riesgo de incendio o explosión.

Una limpieza incorrecta puede provocar daños importantes e irreparables en las superficies de acero inoxidable.

No utilice el equipo sin supervisión; para evitar lesiones, como las quemaduras por tocar superficies calientes, el uso del producto por parte de otras personas solo debe permitirse con supervisión.

La instalación de la campana debe cumplir la normativa sobre gas.

Debe haber una entrada de aire adecuada en la sala cuando la campana se utilice a la vez que otros aparatos de gas u otros combustibles.

Es necesario cumplir las normas sobre la entrada de aire y la descarga del aire de salida.

Se deben cumplir los requisitos de ventilación especificados para los equipos de cocina.

Si en la misma sala hay equipos con conductos de salida de gases abiertos, se deben cumplir todos los requisitos especificados para evitar la retroaspiración de los gases.

Protecciones instaladas en la máquina

- La máquina dispone de las protecciones siguientes:
 - Protecciones fijas (por ejemplo, alojamientos, cubiertas, paneles laterales, etc.), sujetas a la máquina y/o al bastidor con tornillos o acoplamientos de desconexión rápida, que solo se pueden retirar o abrir con herramientas. Por ello, el usuario no debe retirar ni manipular dichos dispositivos. El fabricante declina toda responsabilidad por daños si dichos dispositivos no se utilizan o se manipulan.

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.
- Durante las operaciones de mantenimiento, a cargo de personal cualificado, existen algunos riesgos que no se han podido eliminar y que se deben neutralizar adoptando medidas de precaución 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.
- Los filtros requieren limpieza y mantenimiento periódicos de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- Existe riesgo de incendio si la limpieza no se efectúa de acuerdo con las instrucciones.
- 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 reparación y mantenimiento extraordinario 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.
- Antes de efectuar cualquier intervención en la máquina consulte siempre el manual, ya que contiene instrucciones para efectuar correctamente todas las operaciones, además de información importante sobre seguridad.
- No desconectar el equipo cuando los módulos de cocción estén encendidos o funcionando. En los mercados donde se puedan utilizar equipos de tipo "Fry Top" con una fuerte inercia térmica, es necesario garantizar la refrigeración antes de desconectarlos de la red de suministro eléctrico. En caso de duda o si se desea obtener más información, consultar los manuales específicos de cada equipo.

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. Para reducir riesgos, deje espacios suficientes al instalar la unidad.

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; esas circunstancias se deben considerar incorrectas y, por lo tanto, estrictamente prohibidas.

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Aplastamiento	Interferencias de terceras personas, uso de medios de elevación y transporte inadecuados y maniobras incorrectas.
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar debido a la presencia de agua o suciedad en el suelo
Quemaduras/abrasiones (por ejemplo: resistencias)	Riesgo existente si el operador toca de manera intencionada o accidental algunos componentes internos de la máquina sin utilizar guantes de protección

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Corte de las extremidades superiores	El operador introduce de manera intencionada o accidental los dedos en un ventilador en movimiento.
Electrocución	Riesgo existente si, al efectuar operaciones de mantenimiento, se tocan componentes eléctricos con el cuadro eléctrico bajo tensión
Cierre súbito de la tapa/puerta o puerta del horno (si está presente, dependiendo del tipo de aparato)	El operador encargado del uso normal de la máquina podría cerrar la tapa o puerta del horno (si está presente, dependiendo del tipo de aparato) de repente y de modo voluntario
Vuelco de la carga	Riesgo existente durante el transporte de la máquina o del embalaje que la contiene si se utilizan herramientas o sistemas de elevación no adecuados o si la carga está desequilibrada

Características mecánicas de seguridad, riesgos

- El equipo no presenta superficies cortantes ni elementos sobresalientes. Las protecciones de las partes móviles o bajo tensión están fijadas con tornillos por razones de seguridad.



PRECAUCIÓN

En el caso de que se produzca una anomalía importante (por ejemplo, cortocircuitos, desconexión de los cables del bloque de terminales, averías del motor, deterioro de las fundas de protección de los cables eléctricos, olor a gas que indique posibles escapes, etc.), el operador debe: desactive la máquina de inmediato y desconecte todos los suministros (electricidad, gas, agua).

A.9 Llenado y vaciado del aparato








ADVERTENCIA

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

A.10 Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:

Prohibición	Significado
	No retire los dispositivos de seguridad
	No utilice agua para apagar incendios (indicado en los componentes eléctricos)
	Mantenga el espacio en torno al aparato despejado y sin materiales inflamables. No mantenga materiales inflamables cerca del aparato.
	Instale el aparato en un lugar bien aireado para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases sin quemar.

Peligro	Significado
	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.

A.11 Colocación

La máquina se suministra en un bloque único.

Llevar la máquina hasta su ubicación y retirar la base del embalaje únicamente cuando se esté a punto de realizar la instalación.

El equipo debe estar apoyado directamente en el pavimento por el que se deslizará sobre las ruedas.

Bloquee el freno de las ruedas montadas en el lado del operador antes de realizar cualquier tipo de operación en la máquina o de ponerla en funcionamiento.

- Respetar todas las normas de seguridad y anti-incendio previstas para la instalación de este tipo de equipos.
- La instalación del aparato y de la unidad de condensación del líquido refrigerante debe estar a cargo exclusivamente de personal del servicio técnico del fabricante o de una persona experta.



ADVERTENCIA

Mantenga las aberturas de ventilación del alojamiento del equipo sin obstrucciones.

- Desplace el aparato con cuidado para no dañarlo ni poner en peligro a las personas. Utilice un palet para el desplazamiento y la colocación.

- El esquema de instalación facilita las medidas del equipo y la posición de las conexiones eléctricas. Compruebe que en el lugar de instalación todo esté a punto para efectuar las conexiones.
- El lugar donde se instalará la máquina no debe estar contaminado por sustancias corrosivas (cloro, etc.). Si esto no se puede garantizar, es necesario revestir toda la superficie de acero inoxidable con una película protectora de parafina aplicada mediante un paño embebido en ella. El fabricante declina toda responsabilidad por efectos corrosivos debidos a causas externas.
- Se recomienda situar el equipo a una distancia mínima de 500 mm de cualquier máquina presente en el local (una separación insuficiente puede ocasionar problemas relacionados con la formación de condensación en las paredes de los equipos) y tener en cuenta el espacio que se necesita para abrir la puerta.
Esta distancia tiene que ser mayor en caso de uso o paso de equipos o vehículos, y si se requieren vías de evacuación en el puesto de trabajo.
- Aísle adecuadamente las superficies que queden a una distancia menor de la indicada.
- Mantenga una distancia de al menos 500 mm entre el aparato y las paredes combustibles. No almacene ni utilice materiales o líquidos inflamables cerca del aparato.
- Una vez colocado el aparato, compruebe que esté bien nivelado y, si es necesario, ajústelo. Si el equipo no está bien nivelado, puede funcionar mal.
- Utilice guantes de protección y desembale la máquina como se indica a continuación:
 - Cortar los flejes y quitar la película de protección sin rayar el metal con las tijeras ni las cuchillas utilizadas;
 - quitar la tapa de cartón, las protecciones de poliestireno de las esquinas y los elementos de protección verticales.
 - Si el mueble del equipo es de acero inoxidable es necesario quitar la película de protección muy lentamente sin arrancarla, para que el pegamento no quede adherido a la superficie.
 - Si esto sucede, los residuos pueden eliminarse con un disolvente no corrosivo, que se debe enjuagar y secar cuidadosamente.
 - repase enérgicamente todas las superficies de acero inoxidable con un paño humedecido con aceite de parafina para crear una película protectora.
- En caso de conexión eléctrica permanente: el dispositivo debe bloquearse en posición de apertura y ser accesible incluso después de haber colocado el aparato en el punto de instalación.

A.12 Desguace de la máquina

- Las operaciones de desguace deben estar a cargo de personal especializado.
- El trabajo en el equipo eléctrico solo debe realizarlo personal especializado, con el equipo desconectado.
- Para evitar que cualquier persona quede atrapada en el interior del aparato, debe inutilizarlo quitando cualquier mecanismo de bloqueo de la puerta.

A.13 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 previsible:

- 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.

Los comportamientos arriba descritos están prohibidos.

A.14 Limpieza y mantenimiento de la máquina

- Antes de efectuar una operación de limpieza o mantenimiento hay que interrumpir el suministro de energía eléctrica y desenchufar el equipo con cuidado, vaciar los depósitos de agua o aceite, o el recipiente colector de grasa (si está presente).
- El enchufe debe estar en una posición siempre visible para el operador que intervenga en las operaciones de mantenimiento.
- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos.
- Está prohibido quitar las protecciones de seguridad.
- Utilice una escalera con protección adecuada para acceder a los equipos instalados en alto (dependiendo del tipo de aparato).
- Utilizar dispositivos de protección individual adecuados (guantes de protección). Consulte en “A.2 *Equipo de protección personal*” el equipo de protección personal adecuado.

Mantenimiento habitual

- Desconecte la alimentación antes de limpiar el aparato.
- No limpie la máquina con chorros de agua.

Precauciones en caso de inactividad prolongada

- Las operaciones de mantenimiento, control y revisión de la máquina deben estar a cargo exclusivamente de personal especializado o del Servicio de atención al cliente, provistos de equipo de protección individual (calzado de seguridad y guantes), herramientas y medios auxiliares adecuados.
- Las tareas en el equipo eléctrico deben estar a cargo exclusivamente de un electricista especializado o del Servicio de atención al cliente.
- 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 preventivo

- Para garantizar la seguridad y prestaciones de su equipo, es conveniente que el mantenimiento lo realicen técnicos autorizados de Electrolux Professional cada 12 meses, de acuerdo con los manuales de servicio de Electrolux Professional. Para obtener más información, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico de Electrolux Professional.

Reparaciones y mantenimiento excepcional

- Las reparaciones y las tareas de mantenimiento excepcional deben estar a cargo de especialistas autorizados. El fabricante rechaza toda responsabilidad por fallos o averías debidos a la intervención de técnicos no autorizados por el fabricante e invalidará la garantía original del fabricante.

Piezas y accesorios

- Utilice exclusivamente accesorios y recambios originales. El uso de accesorios o recambios no originales invalidará la garantía original del fabricante y puede derivar en que la máquina no cumpla las normas de seguridad.

A.15 Intervalos de mantenimiento

Todos los componentes que requieren mantenimiento son accesibles desde el panel frontal o posterior del aparato.

Los intervalos de inspección y mantenimiento dependen de las condiciones efectivas de funcionamiento de la máquina y de las condiciones ambientales (presencia de polvo, humedad, etc.), por lo tanto, no se pueden recomendar intervalos de tiempo precisos.

En cualquier caso, se recomienda el mantenimiento exhaustivo y periódico para reducir las interrupciones de servicio.

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



IMPORTANTE

Las operaciones de mantenimiento, control y revisión de la máquina solo debe realizarlas un técnico especializado o el Servicio de atención al cliente, utilizando equipo de protección individual (calzado de seguridad y guantes), herramientas y medios auxiliares adecuados.

Las tareas en el equipo eléctrico deben estar a cargo exclusivamente de un electricista especializado o del Servicio de atención al cliente.

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
Limpieza habitual <ul style="list-style-type: none">limpieza general de la máquina y de la zona circundante.	Diaria	Operador
Limpieza habitual <ul style="list-style-type: none">los filtros de carbón se deben verificar y limpiar de manera periódica (consulte J <i>Limpieza y mantenimiento de la máquina</i>).	A diario	Operador
Dispositivos de protección mecánicos <ul style="list-style-type: none">compruebe el estado de conservación y si hay piezas deformadas o flojas, o si faltan piezas.	Anual	Servicio

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
Control <ul style="list-style-type: none"> compruebe la parte mecánica, observe si hay grietas o deformaciones y el grado de apriete de los tornillos: compruebe que los textos, adhesivos y símbolos sean legibles y estén en buen estado, y sustitúyalos si es necesario. 	Anual	Servicio
Estructura de la máquina <ul style="list-style-type: none"> apriete de los pernos (tornillos, sistemas de fijación, etc.) principales de la máquina. 	Anual	Servicio
Señales de seguridad <ul style="list-style-type: none"> compruebe la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad. 	Anual	Servicio
Panel de control eléctrico <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> compruebe el estado del cable de conexión (sustitúyalo si es necesario) y del enchufe. 	Anual	Servicio
Mantenimiento preventivo <ul style="list-style-type: none"> Elimine la suciedad que se haya acumulado en el interior del aparato. 	Cada 6 meses ¹	Servicio
Control <ul style="list-style-type: none"> Compruebe el estado de las piezas internas 	Cada 6 meses ¹	Servicio
Control <ul style="list-style-type: none"> revise y limpie el sistema de descarga. 	Cada 6 meses ¹	Servicio
Inspección general de la máquina <ul style="list-style-type: none"> revise todos los componentes, el equipo eléctrico, los indicios de corrosión, los tubos, etc. 	Cada 10 años ²	Servicio

1. En condiciones especiales (si el uso del aparato es intensivo, el ambiente es salino, etc.) se aconseja aumentar la frecuencia del mantenimiento preventivo.

2. la máquina está diseñada y construida para que dure unos 10 años. Transcurrido dicho periodo 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.

- Observe si hay piezas o componentes eléctricos oxidados; cámbielos si es necesario para restablecer las condiciones originales.
- Revise la estructura y, en especial, las uniones soldadas.
- Revise y sustituya los pernos o tornillos y apriete los componentes flojos.
- Inspeccione la instalación eléctrica y el sistema electrónico.

- Inspeccione el funcionamiento de los dispositivos de seguridad.
- Compruebe el estado general de los dispositivos y defensas de protección.



NOTA!

Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento preventivo y programado con el Servicio de atención al cliente.

Puesta fuera de servicio

- Todas las operaciones de desmontaje deben ser efectuadas con la máquina parada, fría y desconectada.
- El trabajo en el equipo eléctrico solo debe realizarlo un electricista cualificado, con el equipo desconectado.
- Para efectuar dichas operaciones, es necesario usar ropa de trabajo, calzado y guantes de seguridad.
- Durante las operaciones de desmontaje y manipulación de las distintas piezas, se debe mantener la altura mínima desde el suelo.

B GARANTÍA

B.1 Condiciones y exclusiones de la garantía

Si la compra de este producto incluye cobertura de garantía, esta se otorga de acuerdo con la normativa local y sujeta a que el equipo se instale y use para los fines previstos, de acuerdo con la documentación correspondiente.

La garantía es efectiva cuando el cliente ha utilizado piezas originales y realizado el mantenimiento de acuerdo con la documentación de usuario y mantenimiento de Electrolux Professional, disponible en papel o en formato electrónico.

Electrolux Professional recomienda específicamente el uso de agentes de limpieza, aclarado y descalcificación autorizados por Electrolux Professional para obtener resultados óptimos y conservar la eficiencia del producto a lo largo del tiempo.

La garantía de Electrolux Professional no cubre:

- El coste de desplazamientos del servicio técnico para la entrega y recogida del producto.
- Instalación.
- Formación en el uso del equipo.
- Sustitución (o suministro) de piezas sujetas a desgaste salvo que sean resultado de defectos de material o fabricación, que se hayan comunicado en el plazo de una (1) semana desde la avería.
- Corrección del cableado externo.
- Corrección de reparaciones no autorizadas, así como de daños, desperfectos e insuficiencias provocados por:
 - Capacidad insuficiente o anómala de los sistemas eléctricos (corriente/voltaje/frecuencia, incluidos picos e interrupciones).
 - Suministro inadecuado o interrumpido de agua, vapor, aire, gas (incluidas impurezas u otros elementos que no cumplan los requisitos técnicos de cada máquina).
 - Piezas de fontanería, componentes o productos consumibles de limpieza que no estén autorizados por el fabricante.
 - Negligencia, mal uso, abuso o incumplimiento, por parte del cliente, de las instrucciones de uso y mantenimiento detalladas en la documentación correspondiente al equipo.
 - Incorrección o deficiencia de: instalación, reparación, mantenimiento (incluida la manipulación, las modificaciones y las reparaciones realizadas por terceros no autorizados) y modificación de los sistemas de seguridad.
 - El uso de componentes que no sean originales (como consumibles, piezas de desgaste o repuestos).

- Condiciones ambientales que provoquen tensiones térmicas (como sobrecalentamiento/congelación) o químicas (como corrosión/oxidación).
- Objetos extraños colocados o contenidos en el producto.
- Accidentes o fuerza mayor.
- Transporte y manipulación, incluidos rayaduras, abolladuras, astillamiento u otros daños del acabado del producto, salvo que dichos daños sean consecuencia de defectos de material o fabricación, comunicados en el plazo de una (1) semana desde la fecha de entrega, salvo que se haya acordado de otro modo.
- Productos en los que el número de serie original se haya eliminado, alterado o no pueda observarse con facilidad.
- Sustitución de bombillas, filtros u otros consumibles.
- Accesorios y software no autorizados o especificados por Electrolux Professional.

La garantía no incluye actividades de mantenimiento planificadas (incluidas las piezas necesarias para ello) ni el suministro de agentes de limpieza, salvo que se especifique por algún acuerdo local, sujeto a las condiciones del lugar.

Consulte en el sitio web de Electrolux Professional la lista de centros de atención al cliente autorizados.

C DATOS TÉCNICOS

C.1 Ubicación de la placa de características



IMPORTANTE

Este manual contiene información correspondiente a diferentes aparatos. Para identificar el aparato, consulte la placa de datos, situada debajo del panel de control.

La placa está situada en la cara externa del lateral del equipo orientada hacia la rueda izquierda.



IMPORTANTE

Antes de instalar el equipo hay que verificar si los valores de conexión eléctrica coinciden con los que indica la placa de características.



NOTA!

La placa de características indica la configuración original de fábrica.





NOTA!

Citar los datos contenidos en la marca de la máquina cuando contacte con el fabricante (por ejemplo, para solicitar piezas de recambio, etc.).

C.2 Datos de identificación de la máquina y del fabricante

A continuación, se presenta un ejemplo de la marca o la placa de características presente en la máquina:

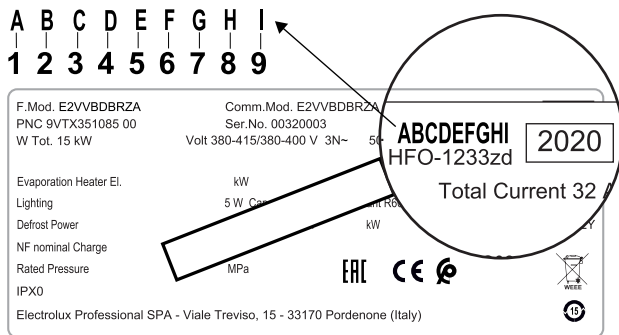
F.Mod. E2VVBDBRZA PNC 9VTX351085 00 W Tot. 15 kW	Comm.Mod. E2VVBDBRZA Ser.No. 00320003	Type Ref. LPR22S2HC HFO-1233zd	2020
	Volt 380-415/380-400 V 3N~	50/60 Hz	Total Current 32 A
Evaporation Heater El.	kW	Class 5	GWP 4 C02-eq 0 1
Lighting	5 W Cap. L	Refrigerant R600a 0,025 kg	
Defrost Power	kW Heating Power	kW	MADE IN ITALY
NF nominal Charge			
Rated Pressure	MPa	ERC CE	
IPX0			
Electrolux Professional SPA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)			

La placa de características contiene los datos de identificación y técnicos del producto. A continuación, se explica su significado:

F.Mod.	Descripción de fábrica del producto
Comm. Model.	Descripción comercial
LPR22S2HC	Ref. tipo (*)
PNC	Código del número de producto
N° de serie	Número de serie
380-415/380-400 V 3N	Voltaje de alimentación
kW	Potencia máxima absorbida
50/60 Hz	Frecuencia de alimentación
Total current	Corriente absorbida
Defrost power	Descongelación
Condensate Drainage Element	Desagüe condensado
Lighting	Luz interior
Class	Climática
Refrigerant	Tipo de gas refrigerante
Cap.	Capacidad nominal
CE	marca CE
Electrolux Professional SPA Viale Treviso, 15 — 33170 Pordenone	Fabricante

C.3 Cómo interpretar la referencia de tipo (*)

La descripción de fábrica de la placa de características tiene el significado siguiente:



1 - 2 - Producto/marca

LP Punto Libero

3 - Tipo de función

R Refrigerador

N Neutro

4 - Tamaño / módulos

2 Dos módulos
3 Tres módulos

5 - Número de enchufes monofásica

2 2 enchufes
4 4 enchufes

6 - Tipo de enchufe

S Shuko
U Reino Unido

7 - Número de enchufes trifásica (si están presentes)

0 Sin enchufes
2 Dos enchufes
3 Tres enchufes

8 - 9 - Tipo de refrigerante (si está presente)

HC R600a

C.4 Características técnicas generales

Modelos		E2VVADBQZA	E2VVBDBQZA	E2VVCDBQZA	E2VVDDDBQZA	E2VVADBQZU	E2VVCDBQZU
Tipo		LPN24S	LPN24U	LPN34S	LPN34U	LPR24S0HC	LPR24U0HC
Tensión de alimentación	V	380 — 415				380 — 415	
						380 — 400	
Consumo de potencia	A	32					
Fases	N- o	3+N					
Frecuencia	H- z.	50 / 60				50	
						60	
Potencia térmica máxima	k- W	14,5	12,5	14,5	12,5	14,5	12,5
Tipo de enchufe		4 x SHUKO	4 x INGLÉS	4 x SHUKO	4 x INGLÉS	4 x SHUKO	4 x INGLÉS
Módulos	N- o	2		3		2	

Modelos		E2VVADB RZA	E2VVBDB RZA	E2VVCDB RZA	E2VVDDDB RZA	E2VVADB RZU	E2VVCDB RZU
Tipo		LPR34S0HC	LPR34U0HC	LPN22S2	LPR22S2HC	LPN32S3	LPR32S3HC
Tensión de alimentación	V	380 — 415		380 — 415	380 — 415		380 — 415
		380 — 400			380 — 400		
Consumo de potencia	A	32					
Fases	N- o	3+N					
Frecuencia	H- z.	50		50 / 60	50		50 / 60
		60			60		
Potencia térmica máxima	k- W	14,5	12,5	15	15	20	20
Tipo de enchufe		4 x SHUKO	4 x INGLÉS	2 x SHUKO	2 x SHUKO	2 x SHUKO	2 x SHUKO
Módulos	N- o	3		2		3	

D INFORMACIÓN GENERAL



ADVERTENCIA

Consulte "INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD"

D.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.

D.2 Nuevo diseño del aparato

Para diseñar la línea de armarios "Standard" se ha utilizado un nuevo sistema que permite optimizar las prestaciones y reducir el consumo de energía, sin olvidar las necesidades de espacio y de impacto medio ambiental. A continuación se describen las características principales de este nuevo sistema:

- El bastidor de la puerta permite llenar completamente de espuma aislante las paredes laterales y el diseño específico de la parte interna aumenta el aislamiento.
- La junta de la puerta posee una forma esférica de tres cámaras con doble área de aislamiento que reduce la formación de condensados y las pérdidas de energía.
- Componentes internos (por ejemplo, soportes posteriores) desmontables.
- El canalizador distribuye el flujo de aire en el interior de modo homogéneo y permite mantener una temperatura uniforme, incluso cuando se introduce gran cantidad de alimentos en el equipo.
- La posición del compresor facilita la carga de gas.
- Hay varios tipos de gas refrigerante:
 - R600a

D.3 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 diagramas de instalación del equipo, los valores numéricos indicados se refieren a medidas expresadas en milímetros y/o pulgadas.

D.4 Fácil de limpiar

La línea de armarios es fácil de limpiar gracias a las esquinas redondeadas y a los componentes desmontables.

D.5 Reciclaje e impacto medioambiental

Los equipos se han diseñado teniendo en cuenta también el impacto medioambiental. Por eso:

- se ha empleado ciclopentano para la espuma, ya que asegura un mejor aislamiento y es 100% "ecocompatible" (buen impacto medioambiental);
- Los grupos de refrigeración emplean líquido refrigerante de tipo HFC (R600a), conforme a la normativa actual.
- la unidad de refrigeración se desmonta entera en una sola pieza;
- Los componentes del equipo están realizados con material reciclable.

D.6 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.

D.7 Pruebas

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

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

D.8 Copyright

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

D.9 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.

D.10 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 de atención al cliente (consulte el manual de servicio).

D.11 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 de atención al cliente o personal especializado	operador capacitado/formado por el fabricante que, por su formación profesional, experiencia, capacitación específica y conocimientos de las normas de seguridad, puede evaluar las operaciones que se efectuarán en la máquina, así como reconocer y evitar posibles riesgos. Debe tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.
Peligro	fuelle 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.

D.12 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 por recambios no incluidos en el catálogo correspondiente (el montaje y el uso de piezas y accesorios no originales pueden perjudicar el funcionamiento de la máquina y anulan la garantía).
- intervenciones efectuadas por personal no especializado;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas.
- mantenimiento ausente o incorrecto;
- 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 personal adecuados a los empleados y controlar que los utilicen correctamente.

El fabricante declina toda responsabilidad por los errores de este manual, ya sean de traducción o de impresión.

Todos los suplementos 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 de este.

E TRANSPORTE, TRASLADO Y ALMACENAJE



ADVERTENCIA

Consulte “**INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD**”.

E.1 Manipulación

E.1.1 Procedimientos para las operaciones de manutención

antes de iniciar las maniobras de elevación:

- Comprobar que todos los operadores se encuentren en una posición segura e impedir el acceso de cualquier persona a la zona de manutención;
- comprobar que la carga sea estable;
- controlar que no haya material que pueda caer durante la elevación; maniobrar la máquina verticalmente para evitar golpes;
- mover la máquina manteniéndola a la mínima altura del suelo.

E.1.2 Colocación de la carga

Retire el aparato del palet de madera, desplácelo a un lado y deslícelo hacia el suelo.

E.2 Desembalaje



IMPORTANTE

Controlar que el equipo no haya sufrido daños durante el transporte. Examinar los embalajes antes y después de descargar.

Desembale el equipo. Al desembalar y manipular el aparato, tenga cuidado de que no sufra golpes.



NOTA!

- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Reclamar ante la empresa transportista en caso de daños aparentes u ocultos.
- Al recibir la mercancía, señalar en el albarán cualquier daño o defecto detectado.
- El conductor debe firmar el albarán; de lo contrario, la empresa transportista puede rechazar la reclamación (el transportista puede proveer el formulario necesario).

Desembale la máquina según las instrucciones siguientes:

- Cortar los flejes y quitar la película de protección sin rayar el metal con las tijeras ni las cuchillas utilizadas;
- quitar la tapa de cartón, las protecciones de poliestireno de las esquinas y los elementos de protección verticales.
- Si el mueble del equipo es de acero inoxidable es necesario quitar la película de protección muy lentamente sin arrancarla, para que el pegamento no quede adherido a la superficie.
- Si esto sucede, los residuos pueden eliminarse con un disolvente no corrosivo, que se debe enjuagar y secar cuidadosamente.
- Se aconseja pasar un trapo impregnado con aceite de vaselina por todas las superficies de acero inoxidable para crear una capa protectora.

E.2.1 Eliminación del embalaje

El embalaje debe eliminarse de conformidad con las normas vigentes en el país donde se utiliza el equipo. Todos los materiales utilizados para el embalaje son respetuosos con el medio ambiente.

Se pueden conservar, reciclar o quemar sin peligro en una planta incineradora. Las piezas de plástico reciclables están marcadas de la manera siguiente:



PE

Polietileno

- Embalaje exterior
- Bolsa con instrucciones



PP

Polipropileno

- Precintos



PS

Espuma de poliestireno

- Protecciones de esquinas

Los componentes de madera y cartón se han de eliminar según las normas vigentes en el país de uso de la máquina.

E.3 Almacenaje

El equipo y/o sus componentes se deben almacenar y proteger de la humedad en un ambiente no agresivo, sin vibraciones y a una temperatura ambiente de entre -10°C [14°F] y 50°C [122°F].

El equipo se debe almacenar en un lugar cuyo suelo sea plano para evitar deformaciones del aparato o daños a las patas de apoyo.



PRECAUCIÓN

Si el equipo no está nivelado, pueden surgir problemas de funcionamiento.

F INSTALACIÓN Y MONTAJE



ADVERTENCIA

Consulte “**INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD**”

F.1 Introducción

Para lograr el funcionamiento correcto en condiciones de seguridad es necesario seguir estas instrucciones con atención.



PRECAUCIÓN

Antes de desplazar el equipo compruebe que la capacidad del equipo de elevación sea adecuada para su peso.

F.2 Responsabilidades del cliente

El cliente debe efectuar lo siguiente:

- prepare un disyuntor magneto-térmico de rearme manual de alta sensibilidad.
- prepare un dispositivo que se bloquee en posición de apertura para la conexión a la red eléctrica.
- compruebe que la -superficie sobre la que colocará el aparato está nivelada.
- para obtener información sobre la conexión eléctrica, consulte el párrafo F.4.1 *Aparatos eléctricos*;

F.3 Introducción a las conexiones

- Cualquier tarea de instalación o de mantenimiento del sistema de suministro debe estar a cargo exclusivamente de la compañía de suministros o de un técnico de instalación autorizado.
- Para saber exactamente el código del aparato, consulte la placa de datos.
- Para el tipo y la posición de las redes, consulte el esquema de instalación.

F.4 Conexión eléctrica

F.4.1 Aparatos eléctricos



ADVERTENCIA

Los trabajos en las instalaciones eléctricas deben ser efectuados exclusivamente por personal especializado.



IMPORTANTE

La conexión a la red eléctrica se debe efectuar según establecen las normativas y legislación vigente en el país de instalación de la máquina.

Es suficiente introducir el enchufe del cable de alimentación en la toma de la instalación eléctrica teniendo en cuenta que:

1. La toma debe estar provista de una conexión a tierra eficiente y la tensión y la frecuencia de la red deben coincidir con las que indica la placa de características. En caso de dudas sobre la eficiencia de la conexión a tierra hay que hacer revisar la instalación por personal cualificado.
2. La alimentación eléctrica del sistema puede soportar la absorción real de corriente y se ha efectuado de conformidad con las normas vigentes en el país de uso.
3. Entre el cable de alimentación y la línea eléctrica debe haber un interruptor diferencial magnetotérmico de las medidas adecuadas para el consumo indicado en la placa de características, con una apertura de los contactos que permita la desconexión en los casos previstos para aparatos con categoría de sobretensión III, y que cumpla los requisitos de las normas vigentes. Para determinar la capacidad del interruptor consulte la corriente absorbida que se indica en la placa de datos técnicos del aparato.
4. Una vez efectuada la conexión, la diferencia entre la tensión de alimentación con la máquina en funcionamiento y la tensión nominal no debe superar $\pm 10\%$.



IMPORTANTE

El enchufe debe estar: accesible después de haber instalado el aparato en una posición siempre visible para el operador encargado del mantenimiento.



ADVERTENCIA

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido en prevención de riesgos por el servicio de asistencia técnica o por un técnico con cualificación similar.

El fabricante no se hace responsable de daños o accidentes derivados del incumplimiento de las reglas de instalación o de las normas de seguridad eléctrica vigentes en el país donde se utiliza la máquina.

F.4.2 Interruptor de circuito

Compruebe que haya un disyuntor de seguridad instalado entre el cable de alimentación del aparato y la línea de la red eléctrica.

La distancia de apertura de contactos y la corriente de dispersión máximas deben ser conformes con la normativa vigente.

F.4.3 Nodo equipotencial y conexión a tierra

Conecte el equipo a una toma de tierra e inclúyalo en un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor.

El tornillo está marcado con el símbolo ∇ .

G USO NORMAL DEL EQUIPO



ADVERTENCIA

Consulte “**INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD**”

G.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.

G.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.

G.3 El operador encargado del uso ordinario

Como mínimo, debe:

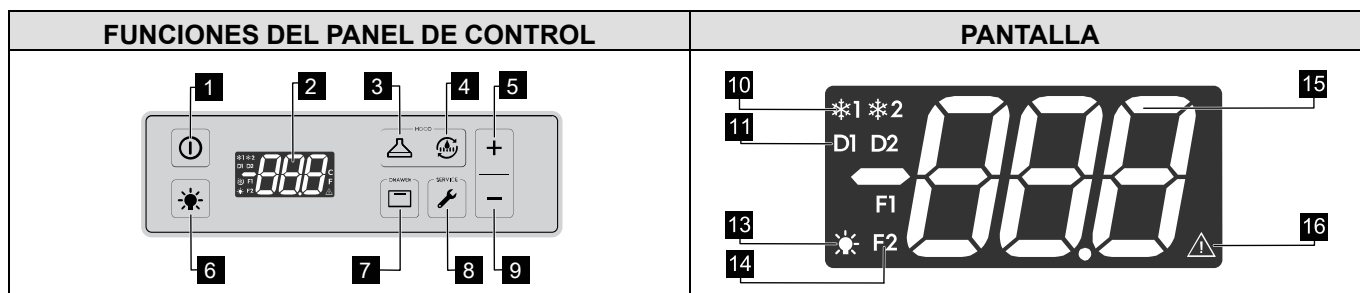
- conocer la tecnología y poseer experiencia específica para hacer funcionar la máquina;
- poseer cultura general y técnica básicas, con un nivel suficiente para leer y entender el contenido del manual; incluida la interpretación correcta de los planos, señales y pictogramas;
- poseer el conocimiento 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:








- desactive la máquina de inmediato y desconecte todos los suministros (electricidad, gas, agua).

H PANEL DE CONTROL

H.1 Descripción del panel de control



TECLA	FUNCIÓN	NOTAS EXPLICATIVAS
1 —	Encendido/apagado	Con esta tecla se activa y desactiva el equipo
2 —	-	Pantalla multifunción
3 —	Ventilador	Esta tecla permite cambiar la velocidad del centrifugado (de 1 a 4); a continuación se pulsan las teclas + y - para aumentar o reducir el nivel (consulte el valor que se muestra en la pantalla "2" del panel de control)
4 —	Reinicio	Esta tecla permite reiniciar el contador interno al terminar la regeneración de los filtros "F1" / "F2" (consulte los símbolos "14" en la pantalla y el valor mostrado en la pantalla "2" del panel de control).
5 — +	Más	Esta tecla permite aumentar el nivel (consulte el valor que se muestra en la pantalla "2" del panel de control)
6 —	Luz	Esta tecla permite encender o apagar la luz (consulte el símbolo "13" en la pantalla)
7 —	Cajón/cajones	Esta tecla permite encender o apagar los cajones refrigerados y cambiar el valor de temperatura (de 1 a 5); a continuación se pulsan las teclas "5" y "9" para aumentar o reducir el nivel (consulte el valor que se muestra en la pantalla "2" del panel de control)
8 —	Servicio	Esta tecla permite acceder al modo de servicio (solo a cargo de personal especializado, que puede solicitar un manual de servicio al fabricante).

9 — 	Menos	Esta tecla permite reducir el nivel (consulte el valor que se muestra en la pantalla "2" del panel de control)
10 — 	Compresores	Estos iconos se iluminan cuando se enciende el compresor correspondiente.
11 — 	Cajones	Estos iconos se iluminan cuando se selecciona el cajón correspondiente.
12 —	-	-
13 — 	Luz	Este icono se ilumina cuando se enciende la tecla correspondiente.
14 — 	Filtros	Estos iconos se iluminan cuando los filtros planos ("F1") o el filtro de carbón ("F2") necesita limpieza o regeneración.
15 — 	Pantalla	-
16 — 	Icono de alarma	Este icono se ilumina si se produce algún tipo de problema (consulte la lista de alarmas).

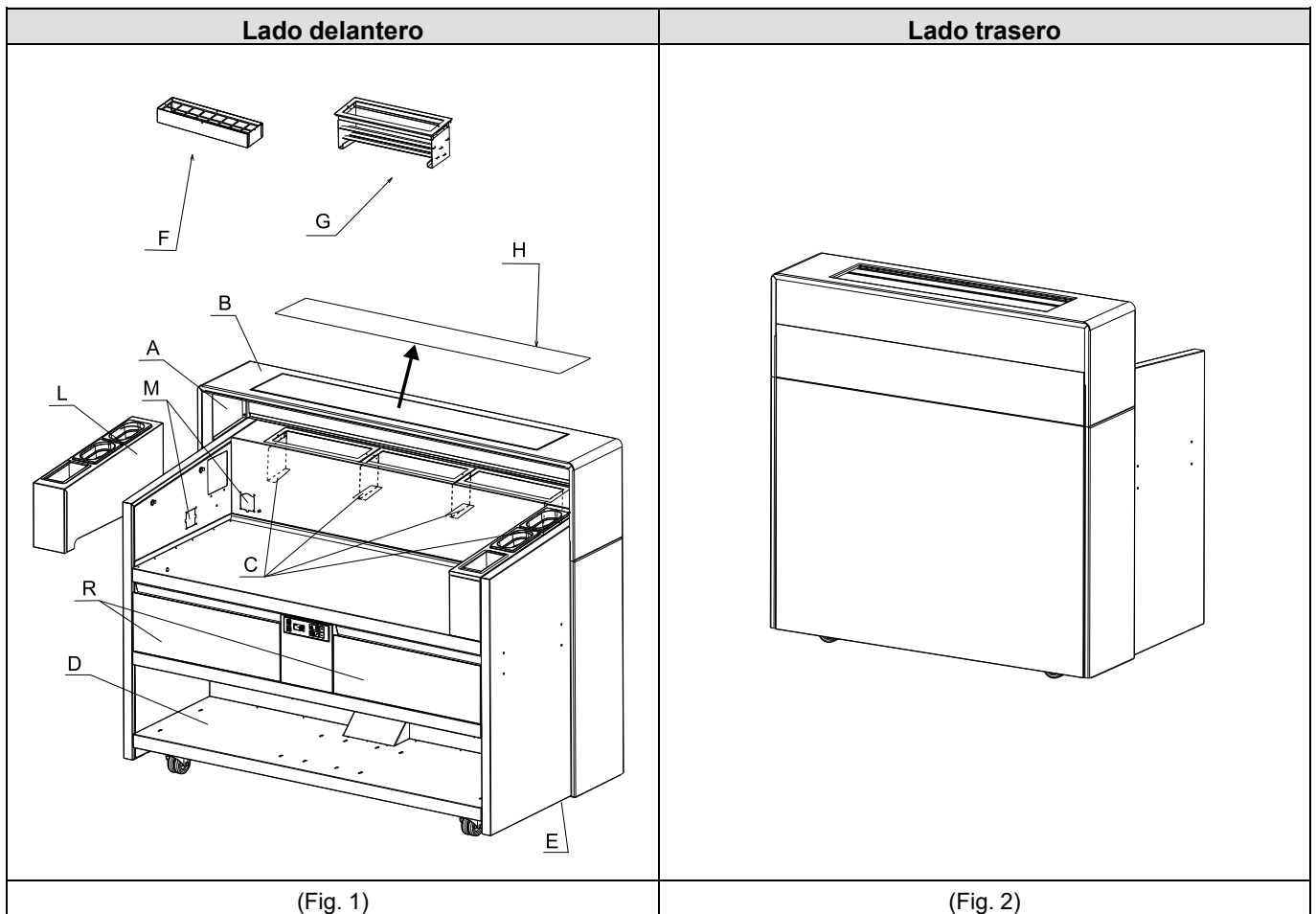
I INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



ADVERTENCIA

Consulte “**INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD**”.

I.1 Introducción



(Fig. 1)

(Fig. 2)

Este equipo es apto para alojar aparatos de cocción, colocados en la superficie de soporte superior, para la gestión de cocción “visible” y exclusivamente para el uso previsto, es decir, aspirar y filtrar los vapores y los humos que se generan durante la cocción con los equipos “Liberó Linea” y conservar en los cajones refrigerados, si los hay, los alimentos que se vayan a cocinar.

Se puede utilizar cerca del cliente porque dispone de:

1. Un sistema de aspiración de humos y vapores con recirculación de aire y retorno al ambiente del aire ya tratado a través de la parte inferior de la máquina.
2. Cajones refrigerados para la conservación de alimentos próximos a la cocción (solo versiones refrigeradas).

Descripción de los módulos de la máquina

El equipo tiene las siguientes zonas:

- **A** — zona de aspiración de humo y vapor en el lado del operador, inmediatamente debajo del estante.
- **B** — Zona de apoyo de los utensilios de cocina “a la vista” en la superficie superior, debajo de la zona de extracción.
- **C** — Zona de eliminación del aire de grasas y humos, dentro del equipo (no visible).
- **D** — Zona de almacenamiento del material de trabajo, debajo de la superficie superior. En esta zona se pueden instalar las cajoneras opcionales (se piden por separado).
- **E** — Zona de salida del aire tratado a través del orificio de la rejilla de seguridad debajo del equipo.
- **F** — Filtro de carbón activado.
- **G** — Filtro plano.
- **H** — Cristal extraíble para limpieza.

- **L** — Soportes de bandeja.
- **M** — Salidas.
- **R** — Cajones.

I.1.1 Zona A — Extracción y filtrado

El sistema adopta un sistema sofisticado y altamente eficiente de aspiración, filtración y reducción de los olores generados por la cocción.

En esta zona se aspiran el vapor y los humos que se generan durante la cocción en la **Zona B**. El primer tipo de filtros intercepta el vapor y los sedimentos de partículas grasas o de aceite; el segundo retiene los elementos microscópicos que determinan el olor de los vapores de cocción en la **Zona C**.

I.1.2 Zona B - Superficie y conexiones

Zona de apoyo de los equipos de cocción donde también están instaladas las tomas de corriente eléctrica para su conexión.

En ella se encuentran las bandejas de los condimentos, cuyos alojamientos se pueden desmontar para acceder a las tomas de corriente.

I.1.3 Zona C - Zona de segundo filtrado

Zona donde se lleva a cabo la segunda fase oculta de filtrado de los vapores y los humos de cocción.

El uso más o menos intensivo (duración de la cocción diaria, potencia fijada de la velocidad de aspiración, preparación de platos grasos) determina la mayor o menor sedimentación de las partículas grasas o de aceite.

Los humos pasan a través de los filtros instalados detrás de los paneles del lado del cliente.

1.1.4 Zona D - Compartimiento de almacenamiento y panel de control

Zona o compartimiento abierto que se puede utilizar para conservar el material utilizado por el operador y que, bajo pedido, se puede equipar con cajones auxiliares.

En las versiones refrigeradas, adyacentes a las zonas abiertas de los cajones refrigerados adecuados para la conservación de alimentos.

En la zona frontal se encuentra el panel de control.

1.1.5 Zona E - Ruedas y salida de aire

En esta zona, situada debajo del equipo, por la que se expulsa el aire tratado a través de la rejilla de seguridad. En ella están instaladas las ruedas, con freno de bloqueo en el lado del operador.

1.2 Controles preliminares, regulación y pruebas de funcionamiento

1.2.1 Controles eléctricos

Antes de poner en marcha la lavadora:

1. Controlar que los conductores eléctricos que alimentan la máquina estén bien conectados;
2. Compruebe la conformidad del voltaje y la tensión de red con los datos indicados en la Tabla 1.
3. Compruebe que todas las protecciones, los dispositivos de seguridad y los interruptores de emergencia estén bien colocados y funcionen correctamente.

1.2.2 Control de la ubicación de los componentes

1. Compruebe la posición correcta de los filtros de malla en la **Zona A** del equipo. Los filtros deben estar en la posición correcta.
2. Frene las ruedas situadas en el lado del operador.
3. Compruebe que no haya objetos que obstruyan las entradas de la **Zona A**.
4. Retire los sopores de bandeja "L" (Fig. 1).
5. Instale el equipo de cocción conectándolo a las tomas "M" y respete las instrucciones de instalación y los valores de los datos técnicos.

Vuelva a instalar los soportes de bandeja "L" haciendo pasar los cables del equipo de cocción por los pasacables específicos.

1.2.3 Medidas de precaución



IMPORTANTE

Se prohíbe estrictamente utilizar el equipo sin bloquear los frenos de las ruedas del lado del operador. También prohíbe mover el equipo:

1. Si está encendido.
2. Sin haber desconectado el cable de alimentación y haberlo enrollado en el soporte.
3. Con algo que pueda volcarlo y que no se haya retirado de las superficies superiores y de los compartimentos de almacenamiento.
4. Sin sujetarlo de manera segura.



IMPORTANTE

Para más información sobre el uso ordinario del equipo de cocción consultar su manual específico. Algunos equipos deben permanecer conectados a la alimentación eléctrica al terminar el ciclo de cocción para permitir que los componentes se enfríen correctamente. No desconectar el equipo ni cortar la alimentación; esperar a que los elementos de cocción se enfríen. No respetar estas instrucciones puede dañar los equipos de manera irreparable.

Además para las versiones refrigeradas:

- Los cajones refrigerados no son adecuados para conservar alimentos durante un largo periodo, solo se permite conservar alimentos que vayan cocinarse en breve.
- Para conservar los alimentos de manera correcta, se aconseja encender el equipo y activar los cajones refrigerados al menos una hora antes de su uso.
- Espere a que los alimentos se enfríen antes de introducirlos en los cajones refrigerados.
- Abra los cajones refrigerados solo cuando sea necesario.
- No deje abiertos los cajones refrigerados cuando estén funcionando.
- Si se acumula hielo en los cajones refrigerados, descongéelos.

1.2.4 Contemporaneidad máxima (solo para Libero Point de 3 fases)



ADVERTENCIA

La corriente absorbible de las unidades que pueden conectarse a la vez no debe superar 32 A.

1.3 Activación diaria del equipo

Pulse la tecla durante unos dos segundos; suena el zumbador.

El equipo se encuentra en la fase de extracción, la velocidad inicial siempre se fija en 1 (la pantalla muestra).

1.3.1 Fase de extracción

Para cambiar la velocidad de extracción pulse la tecla , después use las teclas y para aumentar o reducir la velocidad de extracción; hay 4 velocidades de extracción, en secuencia de 1 a 4 y de 4 a 1, aunque no en bucle (por ejemplo: 1-2-3-4-1-2-3-4 y a la inversa).

Durante el cambio de velocidad, se puede confirmar el parpadeo de nivel correspondiente de la pantalla pulsando la tecla o esperando 5 segundos.

1.3.2 Extracción automática

Esta función solo está disponible en combinación con las unidades de cocción Libero Pro.

La velocidad de la extracción de humo puede variar de manera autónoma en función de las condiciones de cocción de los equipos combinados con la campana.

Cuando se enciende la unidad de cocción, el LED se ilumina de inmediato.

Dependiendo de la cantidad de humo generado, la campana varía automáticamente el grado de extracción.

La aspiración de humos continúa incluso tras el fin de la cocción para permitir una extracción óptima.

El LED se apaga automáticamente al finalizar la cocción.

Para detener la extracción automática, ajuste manualmente la velocidad de la campana como se indica en 1.3.1 *Fase de extracción*

Para reiniciar la extracción automática, apague el equipo y pulse la tecla .



1.3.3 Regeneración de los filtros

El equipo contiene dos tipos de filtro que requieren regeneración o sustitución al cabo de un cierto número de horas.

Cuando el contador interno alcanza el valor fijado, el equipo emite una señal y en la pantalla aparece el mensaje (F1 = filtro de grasa) o (F2 = filtro de carbón), alternándose con la indicación de la velocidad del ventilador; es necesario regenerar (limpiar) el filtro correspondiente.

Pulse una tecla cualquiera para reiniciar el zumbador.




I.3.4 Cambio de filtros


Cuando el contador interno alcanza el valor fijado, el equipo emite una señal y en la pantalla aparece el mensaje  (F1 = filtro de grasa) o  (F2 = filtro de carbón), alternándose con la indicación de la velocidad del ventilador; es necesario cambiar el filtro correspondiente.

Pulse una tecla cualquiera para reiniciar el zumbador.

I.3.5 Reinicio del contador



El contador se debe reiniciar tras la regeneración o el cambio de los filtros.

Pulse la tecla  durante unos cinco segundos; en la pantalla aparece el mensaje  o .

Mantenga la tecla  pulsada para activar el procedimiento de reinicio del contador de un filtro o de los dos, de manera secuencial.







NOTA!

Si solo es necesario reiniciar el filtro F2, pulse la tecla  para acceder a la función y a continuación la tecla  para pasar al segundo filtro.

Para obtener información detallada sobre la limpieza y sustitución de los filtros, consulte J Limpieza y mantenimiento de la máquina.


I.3.6 Bloqueo del panel de control

Pulse las teclas  y  durante más de tres segundos para bloquear o desbloquear el panel de control; en la pantalla aparece el mensaje parpadeante  si el panel de control está desbloqueado; en la pantalla aparece el mensaje parpadeante  si el panel de control está bloqueado.

I.4 Uso de los cajones refrigerados (si están presentes)

Algunos modelos están equipados con uno o dos cajones refrigerados.

Todos los cajones poseen un grupo refrigerante que se puede encender, regular y apagar de manera independiente.




Para utilizar los cajones refrigerados con el fin de conservar alimentos, el sistema de extracción debe encenderse pulsando la tecla .




PELIGRO



No almacene en el equipo sustancias explosivas, como envases a presión con propelentes inflamables.


I.4.1 Encendido de los cajones refrigerados

Pulse la tecla  para encender el cajón ; vuelva a pulsarla para encender el cajón .

El nivel inicial de la refrigeración siempre se sitúa en 1 (la pantalla muestra .

I.4.2 Selección de la temperatura de los cajones



Para cambiar el nivel de refrigeración, pulse las teclas  y  para aumentar o reducir el valor; hay 5 niveles de refrigeración, en secuencia de 1 a 5 (el nivel más frío) y de 5 a 1, aunque no en bucle (por ejemplo: OFF-1-2-3-4-5-4-3-2-1).

Durante el cambio, se puede confirmar el parpadeo de nivel relativo de la pantalla pulsando la tecla  o esperando 5 segundos.

Todos los cajones incorporan un termostato que mantiene la temperatura en automático. La temperatura de refrigeración del cajón puede variar entre 0 y +10 dependiendo del ajuste.



NOTA!

Si la temperatura interior del cajón supera el valor de referencia, el compresor correspondiente se enciende para enfriar el cajón y en la pantalla aparece el icono  o .

J LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA



ADVERTENCIA

Consulte “**INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD**”

sustancias contaminantes en el medioambiente. Aclare y seque bien.



PRECAUCIÓN

No utilice para la limpieza detergentes a base de disolventes (como tricloroetileno) ni polvos abrasivos.

J.1 Mantenimiento habitual

J.1.1 Información sobre el cuidado del aparato

Las siguientes operaciones de cuidado debe realizarlas el propietario o usuario del aparato.



IMPORTANTE

La garantía no cubre los problemas aquí descritos, derivados de la falta de cuidado o de un cuidado insuficiente.




ADVERTENCIA

Antes de efectuar una operación de limpieza o mantenimiento desconecte el suministro de energía eléctrica.

J.1.3 Cuidado del equipo – Diario

Al terminar la jornada de trabajo, haga lo siguiente:

- Retire las bandejas con los utensilios del operador y sus soportes respectivos “L” (consulte la Fig. 1).
- Desconecte los módulos de cocción (para su limpieza de acuerdo con las instrucciones correspondientes) y deje libre la mesa de soporte de la unidad para su limpieza.
- Apague la refrigeración de los cajones refrigerados.
- Para apagar el equipo mantenga pulsada la tecla  (consulte la Fig. 1) durante unos dos segundos.
- Desconecte el enchufe del cable de red de la fuente de alimentación.
- Las bandejas y sus soportes “F” se pueden lavar en el lavavajillas para eliminar la grasa.



IMPORTANTE

No abra los cajones refrigerados para asegurar la conservación de los alimentos almacenados hasta la reactivación de la función de refrigeración.

Recipientes laterales

- Vacíe los recipientes laterales y lávelos en el lavavajillas.
- Seque los recipientes y vuelva a colocarlos con cuidado en su posición después de completar la limpieza de la unidad.

Limpieza de los filtros de grasa

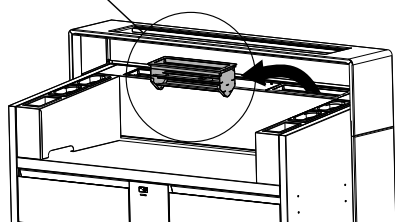
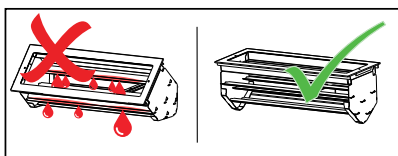
En caso de una cocción intensa con grasas, los filtros de malla pueden requerir limpieza diaria.

- Extraiga los filtros de grasa "G" (consulte la Fig. 1) y lávelos en el lavavajillas.



IMPORTANTE

Retire los filtros manteniéndolos en posición vertical: tenga cuidado de no inclinarlos para evitar fugas de aceite que contaminen los filtros de carbón subyacentes



- Después de la limpieza, seque cuidadosamente los filtros y vuelva a colocarlos en su posición.



IMPORTANTE

Limpie el filtro de grasa al final de cada servicio (al menos una vez al día) para evitar que el condensado llegue al filtro que elimina olores y lo contamine. Si el filtro de olores está atascado, pierde su funcionalidad y debe cambiarse; por lo tanto, es importante comprobar el estado del filtro de olores semanalmente para regenerarlo con rapidez.

Superficies de acero satinado

- Limpie las superficies de acero: la suciedad se elimina con facilidad cuando es reciente.
- En el caso de suciedad incrustada, elimine la grasa y otros residuos de las superficies de acero, cuando se hayan enfriado, utilizando un paño o una esponja y agua jabonosa templada; frote en el sentido de acabado satinado y aclare con frecuencia, evitando por completo el uso de productos de limpieza que contengan sustancias abrasivas, lana de acero, cepillos o rascadores de acero.



PRECAUCIÓN

Si se frota en sentido circular, las partículas de suciedad del paño o la esponja, o los objetos metálicos, pueden dañar el acero: las superficies dañadas se ensucian con mayor facilidad y están más sujetas a corrosión.

Vuelva a satinar si es necesario.

- Aclare con un paño húmedo y seque bien después de la limpieza.



IMPORTANTE

Limpie las partes de vidrio, metálicas y plásticas solo con detergentes que no sean agresivos. Interrumpa de inmediato el uso de dichos productos si detecta algún cambio visual o táctil de las características de las superficies, y aclárelas a fondo con agua (por ejemplo, cristal que se vuelve opaco/rayado/etc., o decoloración, fusión u otros cambios en los plásticos, o metales con óxido, manchas o rayaduras). Seque bien después del aclarado

Superficies ennegrecidas por el calor (cuando sea necesario)

- La exposición a altas temperaturas puede hacer que aparezcan aureolas oscuras. Pueden eliminarse siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

Al finalizar la limpieza diaria, vuelva a colocar en su sitio los módulos de cocción, los recipientes laterales y todas las piezas.

J.1.4 Cuidado del equipo – Semanal



IMPORTANTE

Las operaciones solo deben estar a cargo de personal especializado.

Al terminar el trabajo de la semana, haga lo que se indica en *Cuidado del equipo – Diario*, a continuación:

Limpieza de los cajones refrigerados (consulte la Fig. 1)

- Si los cajones refrigerados "R" contienen productos, desplácelos a un refrigerador para conservarlos correctamente, a continuación, limpie los cajones con un paño húmedo.
- Seque a fondo los cajones y déjelos entreabiertos para evitar olores. Si llena los cajones con productos, no olvide cerrarlos y reactivar la función de refrigeración para evitar desechos.

Descongelación de los cajones refrigerados

La limpieza de los cajones, si se hace periódicamente, impide la condensación de humedad y la formación de escarcha; sin embargo, el uso intensivo combinado con determinadas condiciones ambientales puede requerir la descongelación de los cajones.

En tal caso, haga lo siguiente:

- Retire los productos del cajón y, si es necesario, colóquelos en otro refrigerador para mantenerlos fríos.
- Apague el cajón.
- Deje el cajón abierto y espere a que se derrita el hielo; después, retire la tapa para dejar salir el agua.
- Limpie y seque el cajón a fondo.

Regeneración de los filtros de carbón activado

- Tire de los filtros de malla "G" y extraiga los filtros de carbón activado "F"; los filtros de carbón deben dejarse dos horas en el horno a 100°C. No use agua en ningún caso, prestando atención a la superficie porque seguirá caliente (temperatura elevada).
- Al finalizar la regeneración, vuelva a instalar los filtros de carbón activado, los filtros de malla y las demás piezas.

J.1.5 Limpieza, regeneración y sustitución de filtros - Códigos de alarma

El equipo cuenta con un controlador digital que muestra mensajes de alarma relacionados con la limpieza, la regeneración o la sustitución de los filtros, de acuerdo con la tabla siguiente:

CÓDIGO DE ALARMA	DESCRIPCIÓN	ACCIÓN
F1C	Limpieza de los filtros de malla	Limpieza de los filtros de malla

F1R	Sustitución de los filtros de malla	Sustituir los filtros de grasa
F2C	Regeneración de los filtros de carbón activado	Regenerar los filtros de carbón activado
F2R	Sustitución de los filtros de carbón activado	Sustituir los filtros de carbón activado




IMPORTANTE

Es importante limpiar los filtros de grasa al final de cada servicio (incluso varias veces al día).

J.1.6 Periodos sin funcionamiento

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

- Apague la refrigeración de los cajones refrigerados.
- Para apagar el equipo mantenga pulsada la tecla  (consulte la Fig. 1) durante unos dos segundos.
- Desconecte el enchufe del cable de red de la fuente de alimentación.
- Limpie el interior y el exterior del equipo.

J.2 Códigos de advertencia

Etiqueta	Advertencia	Causa	Acción correctiva (usuario)	Acción correctiva (servicio técnico)
P1	Sonda parpadeante 1	Fallo de la sonda 1	Llame al servicio técnico.	Consulte el manual de servicio
P2	Sonda parpadeante 2, alternándose con "temp"	Fallo de la sonda 2		
HA1	Alarma de alta temperatura en el compartimento 1, alternándose con "temp".	Fallo del grupo refrigerante		
LA1	Alarma de baja temperatura en el compartimento 1, alternándose con "temp".			
HA2	Alarma de alta temperatura en el compartimento 2, alternándose con "temp".			
LA2	Alarma de baja temperatura en el compartimento 2, alternándose con "temp".			
EE	Alarma de pérdida de datos en la EEPROM, alternándose con "temp"	Avería del controlador electrónico	Desconecte el equipo y la alimentación eléctrica principal, y vuelva a encender el equipo. Si el problema continúa, consulte al servicio técnico.	Compruebe el servicio

J.3 Reparaciones y mantenimiento excepcional



NOTA!

Las reparaciones y el mantenimiento extraordinario deben estar a cargo de personal especializado, que puede solicitar un manual de servicio al fabricante.

K DESGUACE DE LA MÁQUINA



ADVERTENCIA

Consulte **"INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD"**

- Para crear una capa de protección, frote enérgicamente todas las superficies de acero inoxidable con un paño humedecido con aceite de parafina para crear una película protectora.
- Airee el local periódicamente.
- Inspeccione el aparato antes de volver a utilizarlo



PRECAUCIÓN

Antes de iniciar cualquier tipo de operación de mantenimiento, es necesario habilitar las condiciones de seguridad de la máquina.

Al terminar las operaciones de mantenimiento, es necesario comprobar que la máquina funcione de modo seguro y, en particular, que los dispositivos de protección y seguridad sean eficaces.



PRECAUCIÓN

Respete los requisitos de las distintas operaciones habituales y de mantenimiento extraordinario; el incumplimiento de las instrucciones puede acarrear riesgos para el personal.

K.1 Almacenaje de residuos

No abandone el producto en el entorno al finalizar su ciclo de vida útil.

Dependiendo del modelo, asegúrese de desmontar las puertas antes de desechar el equipo.

Los residuos ESPECIALES se pueden almacenar provisoriamente en vista de su eliminación mediante tratamiento y/o almacenaje definitivo. Deben cumplirse las leyes sobre protección del medioambiente vigentes en el país del usuario.

K.2 Procedimiento para grandes operaciones de desmantelamiento del equipo

Antes de eliminar la máquina, se recomienda inspeccionarla atentamente y comprobar que no haya partes de la estructura que puedan ceder o romperse durante el desguace.

Proceder a la eliminación separada de los componentes de la máquina teniendo en cuenta la naturaleza de los distintos materiales (por ejemplo: metal, aceite, grasa, plástico, goma, etc.).

El desguace debe llevarse a cabo de conformidad con la legislación vigente en cada país.

El equipo se deberá depositar en un punto de recogida y eliminación.

Desmontar los equipos agrupando los componentes según su naturaleza química. El aceite lubricante y el líquido refrigerante pueden recuperarse y reutilizarse. Los componentes del frigorífico son residuos especiales asimilables a los urbanos.



La presencia de este símbolo en el producto indica que no puede recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos, sino que debe desecharse correctamente para evitar cualquier consecuencia negativa para el medio ambiente y la salud. Para más información sobre el reciclaje de este producto, contacte con el representante o el distribuidor local, el servicio de asistencia al cliente o el organismo local encargado de la eliminación de residuos.



NOTA!

Es necesario destruir la marca, el manual y el resto de documentos inherentes a la máquina durante su desguace.

L DOCUMENTACIÓN ADJUNTA

- Conjunto de documentos de prueba e inspección.
- Diagrama de cableado.
- Diagrama de instalación.
- Declaración de conformidad

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com