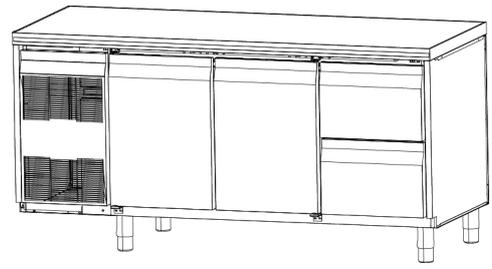


Mesas refrigeradas Ecostore



ES Manual de funcionamiento



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.
- 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.

Índice

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	5
A.4	NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES	6
A.5	Llenado y vaciado del aparato	8
A.6	Limpieza y mantenimiento de la máquina	9
B	INFORMACIÓN GENERAL	10
B.1	Introducción	10
B.2	Indicaciones adicionales	10
B.3	Uso previsto y limitaciones	10
B.4	Pruebas	10
B.5	Copyright	10
B.6	Conservación del manual	10
B.7	Destinatarios del manual	10
B.8	Definiciones	10
B.9	Responsabilidad	10
C	USO NORMAL DE LA MÁQUINA	11
C.1	Características del personal instruido para el uso de la máquina	11
C.2	Características del personal habilitado para intervenir en la máquina	11
C.3	El operador encargado del uso ordinario	11
D	PANEL DE CONTROL	11
D.1	Descripción del panel de control	11
E	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	11
E.1	Encendido y regulación de la temperatura	11
E.2	Iconos de indicación	12
E.3	Alarmas	12
E.3.1	Alarmas de servicio y señalizaciones	12
E.3.2	Alarmas de temperatura y señalizaciones (comunes a todos los equipos)	12
E.4	Descongelación	12
E.5	Carga de producto	12
F	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA	12
F.1	Mantenimiento habitual	12
F.1.1	Información para el mantenimiento	12
F.1.2	Limpieza del mueble y de los accesorios	13
F.1.3	Precauciones en caso de inactividad prolongada del equipo	13
F.1.4	D.1.2.3. Identificación rápida de fallos	13
F.2	Reparaciones y mantenimiento excepcional	13
F.2.1	Intervalos de mantenimiento	13

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



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	—	●	○	—	—
Desembalaje	—	●	○	—	—
Instalación	—	●	○	—	—
Uso normal	●	●	● ¹	—	—
Ajustes	○	●	—	—	—
Limpieza ordinaria	○	●	● ¹	○	—
Limpieza extraordinaria	○	●	●	○	—
Mantenimiento	○	●	○	—	—
Desmontaje	○	●	○	○	—
Desguace	○	●	○	○	—
Leyenda:					
●	EPI PREVISTOS				
○	EPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO				
—	EPI NO PREVISTOS				

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 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.

A.4 NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES

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 lo tanto, 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.
 - 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
	no retire 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 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.

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.
 - 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
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
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

- 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:

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 debe realizarlas personal especializado o el Servicio de atención al cliente, 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 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

- El mantenimiento preventivo reduce los tiempos de inactividad de la máquina e incrementa la eficiencia de la misma. El Servicio de atención al cliente puede recomendar la adquisición del mejor plan de mantenimiento basándose en la intensidad de uso y la edad del equipo.

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.

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 de atención al cliente (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 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.

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 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.

Electrolux Professional SpA rechaza toda responsabilidad por los posibles 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.

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:

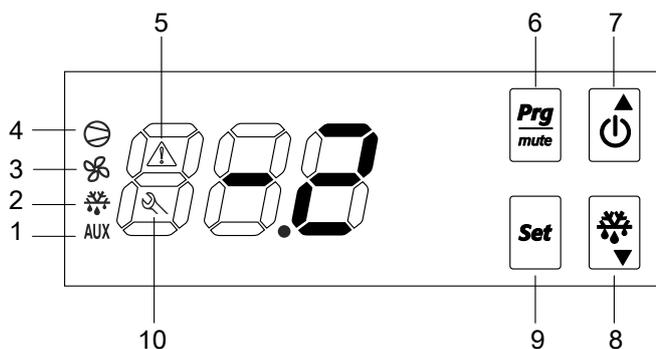
- conocer la tecnología y poseer experiencia específica para hacer funcionar la máquina;
- poseer cultura general y técnica básicas, con un nivel suficiente para leer y entender el contenido del manual; incluida la interpretación correcta de los planos, señales y pictogramas;
- poseer el conocimiento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

- 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 señalización de alarma de temperatura
6	Tecla “Prg/mute”: para apagar el zumbador de alarma.
7	Tecla multifunción ON/OFF y UP para apagar y encender el aparato y aumentar los valores.
8	Tecla DOWN y DEFROST para activar la función de descarche manual y reducir los valores.
9	Tecla SET para acceder al Setpoint.
10	Icono de señalización de alarma de servicio

E INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

E.1 Encendido y regulación de la temperatura

Al encenderse, el termostato efectúa una prueba de funcionamiento durante la cual parpadean la pantalla y los iconos .

- Si el termostato muestra la temperatura de la cámara al encenderse, quiere decir que el equipo ya está encendido;
- si aparece el mensaje "OFF", para encender el equipo habrá que pulsar durante algunos segundos la tecla ON/

OFF  para activar el aparato; la pantalla muestra el mensaje ON y a continuación la temperatura de la cámara.

- Para apagar el equipo, mantenga pulsada durante algunos segundos la tecla ON/OFF; en la pantalla aparece OFF.

Para regular el ajuste SET de temperatura de la cámara:

- Pulse durante algunos segundos la tecla ; en la pantalla aparece el valor de SET POINT.

- Para modificar el valor de SET, pulse la tecla UP  para aumentar el valor o la tecla DOWN  para reducirlo.
- Si en 60 segundos no se pulsa ninguna tecla (tiempo de TIME OUT) o se pulsa una vez la tecla SET, el termostato digital memoriza el último valor programado y se vuelve a la visualización normal.

A continuación se indican los límites mínimo y máximo del campo de regulación de la temperatura:

Ajuste mín. =	- 22°C
Ajuste máx. =	- 15°C

Ajuste mín. =	- 2°C
Ajuste máx. =	+ 10°C

E.2 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).
AUX	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 la activación de una alarma de temperatura.

E.3 Alarmas

E.3.1 Alarmas de servicio y señalizaciones

La alarma se indica con el encendido del icono .

La señal de alarma aparece también en la pantalla con el código de alarma.

Ejemplo: La alarma de fallo en la sonda de la cámara se señala con la visualización intermitente y alterna de los mensajes códigos E0 y rE en la pantalla (consulte la posición 1 de la tabla de alarmas).

La alarma de fallo en la sonda del evaporador se señala con la visualización intermitente de la indicación E1 en la pantalla (consulte la posición 2 de la tabla de alarmas).

E.3.2 Alarmas de temperatura y señalizaciones (comunes a todos los equipos)

La alarma es señalizada por el encendido del icono . La señal de alarma aparece también en la pantalla con el código de alarma.

Las alarmas de temperatura de la sonda termostática aparecen en la pantalla como HI (alarma de temperatura máxima) y LO (alarma de temperatura mínima).

Al abrir la puerta, la pantalla comienza a parpadear con el icono. Si la puerta queda abierta unos minutos, en la pantalla aparecerá el mensaje dor (acompañado de la señal acústica), seguida por el valor de la temperatura. Al cerrar la puerta, la alarma se desactiva.

Tabla de alarmas

Posición	Pantalla	Alarma
1	E0 / rE	Alarma del ventilador de la sonda de la cámara
2	E1	Alarma de avería en la sonda del evaporador
3	HI	Alarma de alta temperatura en el compartimento
4	LO	Alarma de baja temperatura en el compartimento
5	dor	Alarma de puerta abierta

E.4 Descongelación

Descongelación automática

El aparato cuenta con función de descongelación automática.

Esta función se indica con el encendido del icono . El agua de descarche se recoge en una bandeja y se evapora automáticamente.

Activación manual de la descongelación

Mantenga pulsada la tecla  durante al menos 5 segundos para iniciar un ciclo de descarche manual. Esta función se

indica con el encendido del icono . Si no se dan las condiciones necesarias para la descongelación, la pantalla mostrará el mensaje dFE para indicar que la operación no se efectuará.

El proceso de descarche se puede interrumpir manualmente, en todo momento, pulsando durante unos segundos la tecla DOWN; en la pantalla aparece dFE. Durante la fase de programación no es posible activar la descongelación.

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.



ADVERTENCIA

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 Información para el mantenimiento

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

**NOTA!**

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

**IMPORTANTE**

Preste atención a la elección y el uso de productos de limpieza con el fin de mantener unas prestaciones y una seguridad del horno adecuadas.

F.1.2 Limpieza del mueble y de los accesorios

Antes de utilizar el aparato, limpie todos los componentes internos y accesorios con agua templada y jabón neutro o productos cuya biodegradabilidad supere el 90% (para reducir la emisión de sustancias contaminantes al medioambiente); a continuación, aclare y seque bien; si es posible, utilice un lavavajillas para la limpieza. No utilice para la limpieza detergentes con base de disolventes (como tricloroetileno) ni polvos abrasivos.

Se aconseja pasar por todas las superficies externas 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 alimentación.
- 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;
- deje la puerta abierta para favorecer la circulación del aire y 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.

Si el defecto continúa después de las comprobaciones anteriores, llame al Servicio de atención al cliente e indique:

- 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 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.

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 <ul style="list-style-type: none"> limpieza general de la máquina y de la zona circundante 	Diaria	Operador
Protecciones mecánicas <ul style="list-style-type: none"> compruebe el estado de conservación y si hay piezas deformadas, flojas o desmontadas. 	Mensual	Servicio
Control <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> apriete de los pernos (tornillos, sistemas de sujeción, 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

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Periodicidad	Responsabilidad
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 (cámbielo si es necesario) y del enchufe. 	Anual	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 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.



NOTA!

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

CE

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