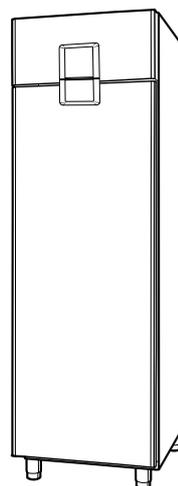


# Frigoríficos verticales

Prostore



---

ES Manual de funcionamiento



595R57700- 2020.09

## 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 .....	4
A.1	Información general .....	4
A.2	Equipo de protección personal .....	5
A.3	Normas generales de seguridad .....	6
A.4	NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES .....	6
A.5	Llenado y vaciado del aparato .....	9
A.6	Limpieza y mantenimiento de la máquina.....	9
B	CONDICIONES Y EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA.....	12
C	INFORMACIÓN GENERAL.....	12
C.1	Introducción .....	12
C.2	Indicaciones adicionales .....	12
C.3	Uso previsto y limitaciones .....	12
C.4	Pruebas .....	12
C.5	Copyright.....	12
C.6	Conservación del manual.....	12
C.7	Destinatarios del manual.....	13
C.8	Definiciones .....	13
C.9	Responsabilidad .....	13
D	USO NORMAL DE LA MÁQUINA .....	13
D.1	Características del personal instruido para el uso de la máquina.....	13
D.2	Características del personal habilitado para intervenir en la máquina.....	13
D.3	El operador encargado del uso ordinario.....	13
E	PANEL DE CONTROL .....	14
E.1	Descripción del panel de control .....	14
F	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.....	14
F.1	Encendido del equipo.....	14
F.2	Teclas del panel de control .....	14
F.3	Display termostático digital .....	15
F.4	Alarmas y señalizaciones.....	15
F.5	Iconos de alarmas .....	16
F.6	Cómo silenciar las alarmas.....	16
F.7	Carga del producto .....	16
G	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA.....	17
G.1	Mantenimiento habitual.....	17
G.1.1	Información sobre el cuidado del aparato .....	17
G.1.2	Limpieza del mueble y de los accesorios.....	17
G.1.3	Limpieza de la cámara .....	17
G.1.4	Precauciones en caso de inactividad prolongada del equipo.....	18
G.1.5	Reparaciones y mantenimiento excepcional .....	18
G.1.6	D.1.2.3. Identificación rápida de fallos .....	18

## 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



Presión



#### **IMPORTANTE**

Instrucciones o información importantes sobre el producto



Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato



Aclaraciones y explicaciones

Type Ref.: P.M...	
P =	Gama Prostore
90 - 60 =	Modelo (900 mm - 600 mm)
M =	Módulo
TN - BT =	Escala de temperaturas TN = refrigerado BT = congelador TN-TN = refrigerado 2 temperaturas TN-BT = refrigerado-congelador 2 temperaturas
HC	Líquido refrigerante R290
— — — (ninguno)	Líquido refrigerante R134a – R404a Versión remota
M =	Versión "Marine"

- 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 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	Ropa de protección 	Calzado de seguridad 	Guantes 	Gafas 	Casco de seguridad 
Transporte	—	●	○	—	○
Manipulación	—	●	○	—	—
Desembalaje	—	●	○	—	—
Instalación	—	●	● <sup>1</sup>	—	—
Uso normal	●	●	● <sup>2</sup>	—	—
Ajustes	○	●	—	—	—
Limpieza normal	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Limpieza extraordinaria	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Mantenimiento	○	●	○	—	—
Desmontaje	○	●	○	○	—
Desguace	○	●	○	○	—
<b>Leyenda:</b>					
●	<b>EPI PREVISTOS</b>				
○	<b>EPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO</b>				
—	<b>EPI NO PREVISTOS</b>				

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).

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

2. En estas operaciones, los guantes deben proteger las manos al extraer la bandeja fría del aparato. 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.

### **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 acoplamiento 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:

<b>Prohibición</b>	<b>Significado</b>
	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

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Químico (gas refrigerante)	Inhalación de gas refrigerante. Consultar las etiquetas del equipo
Cierre súbito de la puerta/ cajones (si están presentes, dependiendo del tipo de aparato)	El operador encargado del uso normal de la máquina podría cerrar la puerta/cajones (si están presentes, dependiendo del tipo de aparato) de repente y de modo voluntario



## 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.
- Mantenga las aberturas de ventilación del alojamiento del aparato sin obstrucciones.
- Respecto a los valores de carga máxima por estante, respete los que se indican en la tabla siguiente:

CARGA MÁXIMA DE ESTANTE	
Prostore <b>600 mm</b>	40 KG
Prostore <b>900 mm</b>	60 KG
Conservadores de helados Prostore	60 KG

### A.6 Limpieza y mantenimiento de la máquina

- Antes de efectuar una operación de limpieza o mantenimiento desconecte el suministro de energía eléctrica. Para obtener más información, consulte el apartado sobre conexión eléctrica en el manual de instalación.
- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos.
- Está prohibido quitar las protecciones de seguridad.
- Utilice una escalera con protección adecuada para trabajar en aparatos a los que se accede desde arriba.
- Utilice equipo de protección personal adecuado.
- 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 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.

### **Limpieza del mueble y de los accesorios**

- Preste atención a la elección y el uso de productos de limpieza con el fin de mantener unas prestaciones y una seguridad del aparato adecuadas.
- 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 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.
- No limpie el suelo debajo del aparato con productos (aunque estén diluidos) que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.).

### **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.

### **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:

<b>Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Responsabilidad</b>
Limpieza habitual <ul style="list-style-type: none"> <li>limpieza general de la máquina y de la zona circundante</li> </ul>	Diaria	Operador
Dispositivos de protección mecánicos <ul style="list-style-type: none"> <li>compruebe el estado de conservación y si hay piezas deformadas, flojas o desmontadas.</li> </ul>	Cada 6 meses	Servicio
Control <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	Anual	Servicio
Estructura de la máquina <ul style="list-style-type: none"> <li>apriete de los pernos (tornillos, sistemas de sujeción, etc.) principales de la máquina.</li> </ul>	Anual	Servicio
Señales de seguridad <ul style="list-style-type: none"> <li>compruebe la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad.</li> </ul>	Anual	Servicio
Panel de control eléctrico <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	Anual	Servicio
Cable de conexión eléctrica <ul style="list-style-type: none"> <li>compruebe el estado del cable de conexión (cámbielo si es necesario)</li> </ul>	Anual	Servicio
Inspección general de la máquina <ul style="list-style-type: none"> <li>revise todos los componentes, el equipo eléctrico, los indicios de corrosión, los tubos, etc.</li> </ul>	Cada 10 años <sup>1</sup>	Servicio

1. 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.

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

## B 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 INFORMACIÓN GENERAL



### ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”.

#### C.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.

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

#### C.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.

#### C.4 Pruebas

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

Se envía listo para usarse.

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

#### C.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.

#### C.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.

## C.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).

## C.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.

## C.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 anular 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.

## D USO NORMAL DE LA MÁQUINA



### ADVERTENCIA

Consulte *“Información sobre advertencias y seguridad”*.

### D.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.

### D.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.

### D.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

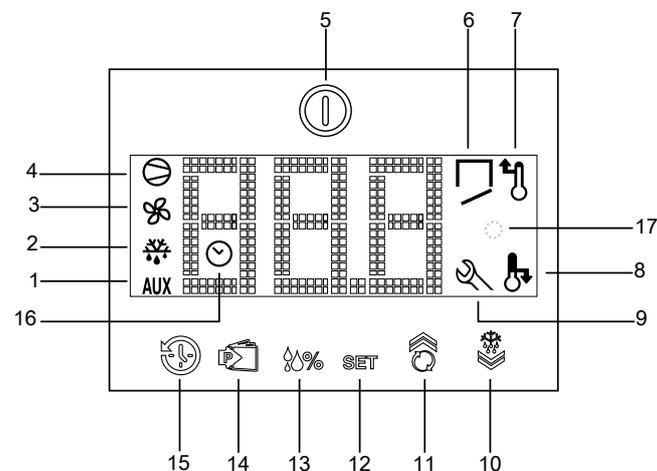
regletas de conexiones, avería de los motores, deterioro de las vainas de protección de los cables eléctricos, etc.), el

operador encargado del uso ordinario de la máquina debe seguir las indicaciones siguientes:

- desactivar inmediatamente la máquina.

## E PANEL DE CONTROL

### E.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	Tecla de encendido/apagado
6	Icono de activación de la alarma de puerta abierta
7	Icono de indicación de alarma de alta temperatura
8	Icono de indicación de la alarma de baja temperatura
9	Icono de activación de la alarma de asistencia técnica
10	Tecla de descongelación/abajo
11	Tecla arriba/ciclo continuo
12	Tecla Set
13	Tecla de alta/baja humedad <sup>1</sup>
14	Tecla de selección de programas
15	Tecla de historial
16	Icono de activación de la función de historial

1. solo en los modelos refrigerados

## F INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### F.1 Encendido del equipo



Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente. El display del instrumento inicia el control de los indicadores y muestra el mensaje OFF. Para activar y desactivar el equipo, pulsar la tecla durante 5 segundos. El display muestra el mensaje "ON" (de activación) o el mensaje "OFF" (de desactivación). La máquina permanece bajo tensión aunque haya sido desactivada con la tecla de encendido y apagado. Esta tecla sólo interrumpe el suministro de tensión a las cargas conectadas al instrumento.

### F.2 Teclas del panel de control



#### Tecla History

Memoriza la temperatura cada 24 horas desde el encendido, hasta un máximo de 62 valores almacenados. Memoriza alarmas de alta y baja temperatura. Al pulsar una vez la tecla History, se abre la lista de valores diarios memorizados (t0 = día actual; t1, t2, t3, etc. = días anteriores memorizados). Las teclas permiten ver las temperaturas de los días anteriores.

Al pulsar la tecla "Set", se visualiza la temperatura memorizada en dicho periodo; para regresar a la lista de valores memorizados, hay que pulsar la tecla "P".

Mantener la tecla "P" presionada durante unos segundos para salir de la función "History". Una vez instalado el equipo, deben transcurrir al menos 24 horas para que se registre la primera temperatura. Mantener la tecla presionada durante unos segundos para resetear los valores almacenados.



#### Tecla Programas

Se utiliza en la función HISTORY.

La tecla "P" también sirve para entrar en el Menú Técnico aunque no pueda ser modificado.



#### Tecla de humedad

Solo está disponible en los modelos refrigerados y sirve para seleccionar 3 niveles distintos de humedad. Según el nivel de humedad, el display muestra un símbolo con 1, 2 o 3 líneas correspondientes a los niveles de humedad baja  $\overline{\text{30\%}}$ , media  $\overline{\text{60\%}}$  y alta  $\overline{\text{90\%}}$ .



Utilizar las teclas para seleccionar el nivel de humedad adecuado.

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

Categorías	Temp. °C	Humedad
Carne fresca (ternera, cordero, cerdo)	4	90%
Aves	-2	90%
Fruta y verdura	6	90%
Huevo, mantequilla, queso, embutidos	6	90%
Pescado fresco	4	90%
Pastelería	6	90%
Bebida	8	60%

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

	<b>Tecla Set</b> Manteniéndola presionada durante más de 1 segundo, muestra y/o configura el "set point". Para aumentar o disminuir los valores, utilice las teclas. Para confirmar el nuevo valor, pulse la tecla "Set" de nuevo.
	<b>Tecla de ciclo continuo</b> Manteniendo pulsada durante más de 5 segundos la tecla, se activa la función del ciclo Turbo Cooling "TC" (se visualiza el mensaje ccb=start), es decir, se activa la función de restablecimiento de la temperatura sin desescarhe. Mientras se ejecuta el ciclo continuo, el compresor permanece siempre encendido, la alarma de baja temperatura se desactiva y el display muestra el mensaje TC y la temperatura de manera alterna.  El ciclo continuo finaliza al: <ul style="list-style-type: none"> <li>pulsar la tecla (se visualiza el mensaje cce=end);</li> <li>alcanzar la temperatura prevista;</li> <li>alcanzar la duración máxima (tiempo 1 h);</li> <li>apagar el instrumento.</li> </ul>
	<b>Tecla "Arriba"</b> Permite aumentar valores.
	<b>Tecla "Abajo"</b> Permite reducir los valores.
	<b>Tecla "Desescarhe"</b> Activa el desescarhe manual.



## ADVERTENCIA

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

Tenga cuidado de no dañar el circuito.



El equipo está dotado de un dispositivo de desescarhe automático. Para iniciar un ciclo de desescarhe manual, es necesario mantener pulsada la tecla durante al menos 5 segundos (en el display se visualiza "DFb").

En los modelos congeladores, cuando esta función está activada se enciende el icono de desescarhe.



En los modelos refrigerados, se enciende el icono de desescarhe y el led de los ventiladores.

En los modelos refrigerados, el desescarhe se efectúa mediante ventilación forzada. El proceso de desescarhe se puede interrumpir manualmente pulsando durante unos segundos la tecla; en el display se visualiza "dFE". Durante la fase de programación del ciclo continuo no es posible iniciar el desescarhe\*.

\*Al pulsar la tecla cuando el ciclo continuo está activado, el desescarhe se inicia al terminar el ciclo.



### Tecla luz

Está disponible en los modelos con puerta de cristal y sirve para encender la luz interna. En los modelos congeladores con puerta ciega, sirve para regular la intensidad de luz del compartimento.

## F.3 Display termostato digital

El termostato digital incorpora un display electrónico de 3 cifras y algunos "iconos" de aviso (véase el párrafo E.1 Descripción del panel de control)

	encendido	indica la activación del compresor
	encendido	indica la función de desescarhe
	encendido	indica la activación de los ventiladores del compartimento
	encendido	muestra información útil relacionada con el funcionamiento del equipo (alarmas)
<b>aux</b>	encendido	indica la activación de los equipos auxiliares (si los hay)
	encendido	indica que la función HISTORY está activada

## F.4 Alarmas y señalizaciones



El mensaje se indica con el encendido del icono. Los iconos de alarma están asociados al color de la lámpara en caso de alarma (rojo). La señalización aparece en el display con el código correspondiente y, además, se activa una alarma sonora.

## F.5 Iconos de alarmas



### Alarma de alta temperatura en el compartimento

Cuando la temperatura del compartimento supera el valor máximo configurado, se enciende el icono y se activa una alarma sonora. La alarma se desactiva cuando la temperatura regresa al ajuste de referencia. Al mismo tiempo se activa el temporizador que mide la duración de la alarma hasta su silenciamiento.

Pulsando la tecla "History", se visualiza el código HI y pulsando a continuación la tecla "Set", el número de horas que han transcurrido desde el momento en el que se activó la alarma.

Para apagar el icono, es necesario pulsarlo.



SET



### Alarma de baja temperatura en el compartimento

Cuando la temperatura del compartimento supera el valor mínimo configurado, se enciende el icono y se activa una alarma sonora. La alarma se desactiva cuando la temperatura regresa al ajuste de referencia. Al mismo tiempo se activa el temporizador que mide la duración de la alarma hasta su silenciamiento. Pulsando la tecla "History", se visualiza el código LO y pulsando a continuación la tecla "Set", el número de horas que han transcurrido desde el momento en el que se activó la alarma.

Para apagar el icono, es necesario pulsarlo.



### Alarma de puerta abierta

El icono se enciende al abrir la puerta. Al cumplirse el tiempo máximo de apertura de la puerta, el icono permanece encendido de modo fijo y el zumbador se activa. La alarma se apaga al cerrar la puerta.



### Alarmas de asistencia

Símbolos	Significado	Soluciones
E0	sonda del compartimento defectuosa	Llame al Servicio de atención al cliente
E1	sonda ambiente defectuosa	
E2	sonda del condensador defectuosa	
CLn <sup>1</sup>	es necesario limpiar el condensador	
"Ser"	ventilador del condensador averiado	
CN	comunicación entre el termostato y la lámpara interna del compartimento interrumpida	

1. Si aparece la señalización CLn, ante todo hay que comprobar que la parte superior de la máquina no esté obstruida; si lo está, eliminar el problema. Una vez restablecida la señalización, compruebe si el condensador está sucio y en tal caso límpielo (esta operación no requiere la intervención del Servicio de atención al cliente).

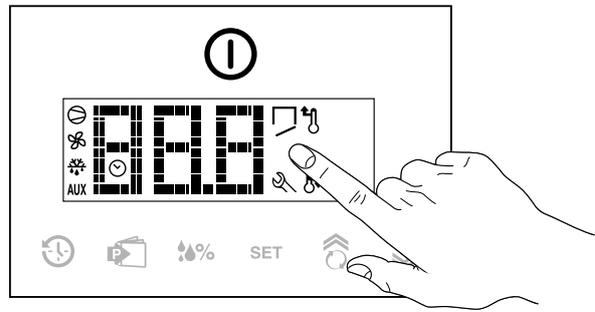


#### NOTA!

la señalización "CLn" viene programada de fábrica en las condiciones de máxima temperatura ambiente de funcionamiento (43 °C) y considerando un condensador totalmente obstruido.

## F.6 Cómo silenciar las alarmas

Para silenciar una alarma, es necesario pulsar el icono que está encendido. El valor indicado en el display se resetea en automático.



## F.7 Carga del producto

Cubrir los alimentos e introducirlos en la celda uniformemente (sin que toquen la puerta o el panel posterior) favoreciendo la circulación del aire.



Respete los valores de carga máxima por cajón indicados en la tabla siguiente:

### Carga máxima de estante

Frigoríficos verticales Prostore con control digital - 600 mm	40 kg
Frigoríficos verticales Prostore con control digital - 900 mm	60 kg

La temperatura se mantiene uniforme, aunque se introduzca gran cantidad de alimentos, gracias a los soportes posteriores extraíbles que canalizan el aire.



### ADVERTENCIA

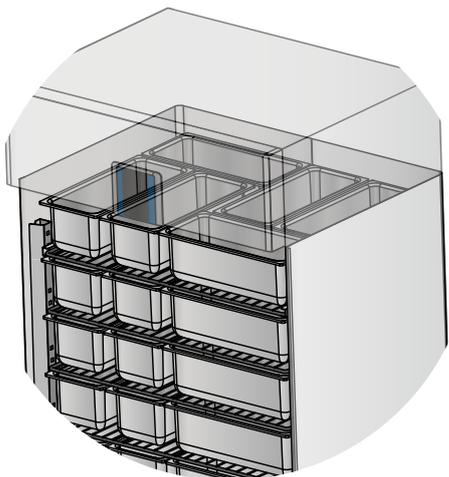
No introducir alimentos calientes ni líquidos que se están evaporando.



### PRECAUCIÓN

No depositar el producto directamente sobre el fondo del compartimento sin utilizar la rejilla de fondo (consultar G.1.3 *Limpieza de la cámara*).

En los modelos “conservadores de helados”, cargar las cubetas como se indica en el esquema siguiente:



No obstruir el canal de salida y entrada del aire con cubetas ni otros objetos, para garantizar una circulación uniforme y correcta del aire dentro del compartimento.

Respetar los valores de carga máxima por estante y por cubeta en los modelos “conservadores de helados” que se indican en la tabla siguiente:

#### Carga máxima de estante

Refrigeradores verticales	60 kg
Prostore conservadores de helados	

No dejar la puerta abierta demasiado tiempo cuando se extraen o introducen alimentos o cubetas.

El aparato se suministra con un kit de cierre y llaves. Se aconseja conservar las llaves en un lugar al que solo tenga acceso el personal autorizado. Para impedir que el personal no autorizado utilice el equipo, se aconseja cerrarlo siempre con llave.



### ADVERTENCIA

No utilizar equipos eléctricos dentro de los compartimentos de conservación de los alimentos congelados, a no ser que se trate de algo recomendado por el fabricante.

## G LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA



### ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”.

#### G.1 Mantenimiento habitual

##### G.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.

##### G.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. El aparato se debe inspeccionar 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.)



##### G.1.3 Limpieza de la cámara

Para ejecutar una limpieza cuidadosa del compartimento es posible quitar las rejillas; retirarlas antes de comenzar la limpieza. Utilizar productos biodegradables en más del 90%, evitar los disolventes y los polvos abrasivos, y aclarar y secar a fondo.



### PRECAUCIÓN

Cuando limpie el panel de control delantero, no rocíe agua fuera del panel.



### PRECAUCIÓN

En el fondo del compartimento hay una rejilla adicional. En caso de haber desmontado la rejilla durante la limpieza, colocarla nuevamente en su alojamiento como muestra la figura (detalle "c") para garantizar el correcto funcionamiento del aparato:



#### G.1.4 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 o los cajones abiertos para favorecer la circulación de 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.

#### G.1.5 Reparaciones y mantenimiento excepcional



##### NOTA!

Las reparaciones y el mantenimiento extraordinario tiene que ser efectuado por personal especializado, que puede solicitar un manual de servicio al fabricante.

#### G.1.6 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;
- Cerciórese de que no haya fuentes de calor cerca del aparato.
- 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.



CE

Electrolux Professional SPA  
Viale Treviso 15  
33170 Pordenone  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)