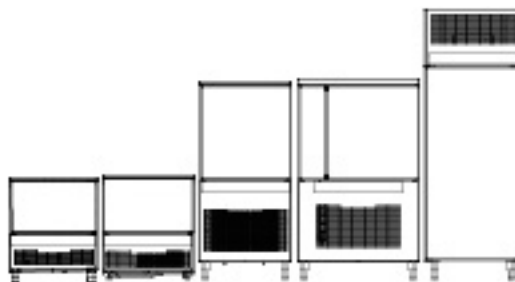


Abatidores/congeladores

Crosswise



ES

Manual de funcionamiento



595R727 00- 2024.03

Introducción

 Lea las instrucciones siguientes, incluidas las condiciones de la garantía, antes de instalar y usar el equipo.

Visite nuestra página web www.electroluxprofessional.com y abra la sección Soporte para:

 Registrar su producto

 Ver recomendaciones sobre su producto e información sobre servicios y reparación

El manual sobre instalación, uso y mantenimiento (a continuación, el Manual) proporciona al usuario la información necesaria para el uso correcto y seguro del equipo.

Lo siguiente no debe interpretarse como una lista larga y precisa de advertencias, sino más bien como un conjunto de instrucciones adecuadas para mejorar el rendimiento del aparato en todos los aspectos y, por encima de todo, prevenir daños a personas o animales y daños materiales derivados de procedimientos de uso incorrectos.

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 el equipo, consulte y lea atentamente este manual para evitar maniobras incorrectas e inconvenientes que puedan perjudicar la integridad del equipo o ser peligrosas para las personas. Se recomienda informar periódicamente al usuario sobre las normas de seguridad. Asimismo, es importante formar y actualizar los conocimientos del personal autorizado a trabajar en el equipo 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, póngase 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 del equipo, 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 el equipo se ponga en marcha y utilice únicamente en condiciones óptimas de seguridad para las personas, animales y 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;
 - la descarga del último manual actualizado desde la página www.electroluxprofessional.com.
- El manual deberá guardarse cerca del equipo, en un lugar fácilmente accesible. Los operadores y encargados del uso y mantenimiento del equipo deben poder localizar y consultar el manual con facilidad y en todo momento.

Indice

A	INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD	5
A.1	Información general	5
A.2	Equipo de protección personal	5
A.3	Normas generales de seguridad	6
A.4	Dispositivos de protección instalados en el equipo	6
A.5	Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:	7
A.6	Uso incorrecto razonablemente previsible	7
A.7	Riesgos residuales	7
A.8	Llenado y vaciado del aparato	8
A.9	Carga máxima	8
A.10	Carga máxima de encimera	8
A.11	Limpieza del aparato	8
A.12	Limpieza del mueble y de los accesorios	8
A.13	Mantenimiento preventivo	8
A.14	Piezas y accesorios	8
A.15	Precauciones en el uso y el mantenimiento	8
A.16	Mantenimiento del aparato	9
A.17	Intervalos de mantenimiento	9
B	DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA Y DEL FABRICANTE	9
C	GARANTÍA	10
C.1	Condiciones y exclusiones de la garantía	10
D	INFORMACIÓN GENERAL	10
D.1	Introducción	10
D.2	Uso previsto y limitaciones	10
D.3	Pruebas	11
D.4	Copyright	11
D.5	Conservación del manual	11
D.6	Destinatarios del manual	11
D.7	Definiciones	11
D.8	Responsabilidad	11
E	USO NORMAL DE LA MÁQUINA	11
E.1	Características del personal habilitado para utilizar el equipo	11
E.2	Requisitos básicos para el uso del equipo	12
F	FUNCIONAMIENTO	12
F.1	PANEL DE CONTROL	12
F.2	DESCRIPCIÓN DE LOS CICLOS	12
F.2.1	Ciclo de enfriamiento	12
F.2.2	Ciclo de congelamiento	12
F.2.3	Mantenimiento o conservación	12
F.2.4	Ciclo Turbo cooling (enfriamiento turbo)	12
F.2.5	Ciclo de descongelación	12
F.3	DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS	12
F.3.1	Encendido	12
F.3.2	Ciclo de inicio/parada	12
F.3.3	Selección de ciclos	13
F.3.4	Temperatura	13
F.3.5	Tiempo	13
F.3.6	ARRIBA/Tecla de descongelación manual	13
F.3.7	Tecla Down/Set:	13
F.3.8	Aviso de alarma	13
F.3.9	Pantalla de temperatura de la sonda	13
F.3.10	Food Safe Control (control de seguridad alimentaria)	14
F.3.11	Norma de referencia	14
F.4	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	14
F.4.1	Encendido	14
F.4.2	Cómo seleccionar un ciclo estándar	14
F.4.3	Ciclo de configuración	14
F.4.4	Indicación del ajuste de referencia de temperatura y de la hora final de enfriamiento o congelación	15
F.4.5	Selección del ciclo turbo cooling	15
F.4.6	Selecione un ciclo de descongelación	15
F.4.7	Modificación de los parámetros USUARIO	15
F.4.8	Descongelación	15
F.4.9	Descongelación manual	15
F.4.10	Funcionamiento correcto del equipo	15
F.5	ALARMAS	16
F.5.1	Introducción	16
F.5.2	Alarmas HACCP	16
F.5.3	Alarmas de asistencia	16
F.6	ACCESORIO DE CONECTIVIDAD	17
F.7	Posición de cestos para bandeja de pastelería	17

G	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA	18
G.1	Mantenimiento habitual	18
G.1.1	Información sobre el cuidado del aparato	18
G.1.2	Introducción a la limpieza	18
G.1.3	Limpieza de la sonda	18
G.1.4	Limpieza de la estructura del soporte de las bandejas (en modelos de 15-25/40kg GN 1/1).....	18
G.1.5	Periodos sin funcionamiento	18
H	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	18
H.1	Introducción	18
H.2	Búsqueda de averías	18
I	LISTA DE PARÁMETROS DE USUARIO	22

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

Riesgo de daños para el equipo o el producto.



IMPORTANTE

Instrucciones o información importantes sobre el producto



Equipotencialidad



Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato








Aclaraciones y explicaciones

- El personal técnico es el único autorizado a manipular el equipo.
- 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.
- Este equipo 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 equipo.
- (SOLO PARA EUROPA) Este equipo pueden utilizarlo 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 equipo de forma segura y comprendan los riesgos inherentes.
- No permita que los niños jueguen con el equipo.
- 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.
- Para su seguridad, no guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro equipo.
- No conserve sustancias explosivas, como envases a presión con propelentes inflamables, en el equipo.
- Cite la información de la placa de datos del equipo cuando contacte con el fabricante (por ejemplo, para solicitar piezas de recambio, etc.).
- La marca se debe destruir al desguazar el equipo.
- 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 del equipo.

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	○	—

Fase	Ropa de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Casco de seguridad
					
Limpieza extraordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Mantenimiento	○	●	○	—	—
Desmontaje	○	●	○	○	—
Desguace	○	●	○	○	—
Leyenda:					
●	EPI PREVISTOS				
○	EPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO				
—	EPI NO PREVISTOS				

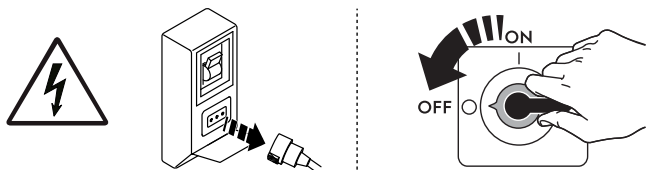
1. Los guantes utilizados para estas operaciones deben ser resistentes a cortes. Si los operadores, personal especializado o usuarios no utilizan el equipo de protección personal, pueden exponerse a sufrir daños para la salud (dependiendo del modelo).

2. 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

- Los equipos poseen dispositivos de seguridad eléctricos y/o mecánicos para proteger a los operadores y a la máquina.
- No utilice el equipo si se han retirado, modificado o manipulado las protecciones o los dispositivos de seguridad.
- No modifique las piezas suministradas con el aparato.
- Algunas ilustraciones del manual representan al equipo o a alguna de sus partes, con las protecciones desmontadas o sin ellas. Esto se ha hecho para facilitar las explicaciones. No utilice la máquina sin las protecciones o con los dispositivos de protección desactivados.



Antes de cualquier procedimiento de instalación, montaje, limpieza o mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.

- No retire, manipule ni vuelva ilegibles la marca del equipo o las señales y etiquetas de seguridad, peligro e instrucciones del equipo.
- El nivel ponderado A de presión acústica de emisión no supera 70 dB (A).¹
- Evite especialmente exponer el equipo al gas ozono, no utilice ozonizadores en la sala donde esté instalado el equipo.
- Las operaciones siguientes deben llevarlas a cabo especialistas autorizados o el servicio de atención al cliente, dotados de equipo de protección individual (A.2 *Equipo de protección personal*), herramientas, utensilios y medios auxiliares adecuados, que puedan solicitar al fabricante el suministro de un manual de servicio.
 - Instalación y montaje
 - Instalación de la unidad de condensación del líquido refrigerante.
 - Colocación
 - Conexión eléctrica
 - Limpieza, reparación y mantenimiento extraordinario del equipo.
 - Eliminación del aparato
 - Tareas en el equipo eléctrico.
 - Operaciones de desguace de los equipos que utilizan xxx o R-744 (con un sistema de refrigeración a alta presión).
 - Operaciones de desmontaje de equipos que utilicen gas aislante insuflado inflamable.

A.4 Dispositivos de protección instalados en el equipo





Resguardos

El equipo cuenta con:

- protecciones fijas (por ejemplo, alojamientos, cubiertas, paneles laterales, etc.), sujetas al equipo 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 del equipo;
- puertas de acceso al sistema eléctrico del equipo realizadas con paneles con bisagras, que se abren con herramientas. El panel o la puerta no debe abrirse cuando el equipo esté conectado al suministro eléctrico.

1. Los valores de emisiones acústicas se han obtenido según EN ISO 11204. El valor puede aumentar en función del lugar de trabajo donde se mida.

A.5 Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:

Prohibición	Significado
	Se prohíbe quitar los dispositivos de seguridad
	Se prohíbe utilizar agua para apagar incendios (expuesto en los componentes eléctricos)
Peligro	Significado
	precaución, superficie caliente
	peligro de electrocución (se indica en las partes eléctricas con la indicación de tensión)

A.6 Uso incorrecto razonablemente previsible

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

- No efectuar el mantenimiento, la limpieza y los controles periódicos de la máquina.
- aportar modificaciones estructurales o de la lógica de funcionamiento;
- manipular los resguardos o los dispositivos de seguridad;
- que los operadores, personal especializado y de mantenimiento no utilice equipos de protección personal;
- no utilizar accesorios adecuados (por ejemplo, herramientas o escaleras inadecuadas);
- Mantener cerca del equipo materiales combustibles o inflamables, incompatibles o no relacionados con el trabajo.
- Instalar la máquina de modo incorrecto.
- introducción en el equipo de objetos incompatibles con su uso o que pueden causar daños a personas, al equipo o contaminar el medio ambiente.
- Tregar a la máquina.
- Incumplir las instrucciones de uso correcto de la máquina.
- otros comportamientos que pueden provocar riesgos que el fabricante no puede eliminar.

A.7 Riesgos residuales

El aparato presenta diversos riesgos que no se han eliminado por completo desde el punto de vista de diseño o mediante la instalación de dispositivos de protección adecuados. 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 mantener esas 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 del equipo: estos comportamientos se deben considerar incorrectos y, por lo tanto, estrictamente prohibidos.

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar debido a la presencia de agua, líquidos o suciedad en el suelo.
Quemaduras y abrasiones (por ejemplo: resistencias, bandeja fría, láminas y tubos del circuito de refrigeración).	Riesgo existente si el operador toca de manera intencionada o accidental algunos componentes internos del equipo sin utilizar guantes de protección.
Electrocución	Riesgo existente si, al efectuar operaciones de mantenimiento, se tocan componentes eléctricos con el cuadro eléctrico activo.
Caídas	Riesgo existente si el operador interviene en el aparato utilizando sistemas inadecuados para acceder a la parte superior (por ejemplo, escaleras inestables, o si trepa a la máquina).
Aplastamiento o lesión	Es posible que el personal especializado no fije correctamente el panel de control al acceder al compartimento técnico. El panel podría cerrarse de repente.

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Vuelco de la carga	Riesgo existente durante el transporte del equipo 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 las etiquetas del equipo.

A.8 Llenado y vaciado del aparato

- Cubra o envuelva los alimentos antes de introducirlos en el refrigerador; no coloque alimentos muy calientes ni líquidos humeantes en el interior.
- En los aparatos con rampa, maneje la plataforma portabandejas con cuidado, para evitar que vuelque y derrame los líquidos.
- Utilice de guantes de cocina para la carga y descarga de alimentos.

A.9 Carga máxima

CARGA MÁXIMA DE ESTANTE	40 KG
-------------------------	-------

A.10 Carga máxima de encimera

(solo modelos de 15–25 kg)

Si el equipo se utiliza como encimera, debe estar provisto del kit de patas H100.

Respecto a la carga máxima de la encimera, respete lo que se indica en la tabla siguiente:

CARGA MÁXIMA DE ENCIMERA	120 kg
--------------------------	--------

A.11 Limpieza del aparato

- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos.
- Utilizar una escalera de jaula con protección dorsal para acceder a los equipos instalados en alto.
- Antes de iniciar cualquier tipo de operación de limpieza, sitúe el equipo en condiciones seguras.
- 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.
- No pulverice agua ni utilice chorros de agua, vapor o alta presión para la limpieza.

A.12 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 equipo, 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 medio ambiente); 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.).
- Tenga mucho cuidado al manejar la sonda durante la limpieza, ya que se trata de un objeto afilado.

A.13 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.

A.14 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 el equipo no cumpla las normas de seguridad.

A.15 Precauciones en el uso y el mantenimiento

- Los riesgos asociados al equipo 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.
- 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.

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

- desactivar el equipo de inmediato.

A.16 Mantenimiento del aparato

- Los intervalos de inspección y mantenimiento dependen de las condiciones efectivas del funcionamiento del equipo y de las condiciones ambientales (presencia de polvo, humedad, etc.), por lo tanto, no se pueden proporcionar intervalos de tiempo exactos. En cualquier caso, se recomienda el mantenimiento exhaustivo y periódico del equipo para reducir las interrupciones de servicio.
- Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento preventivo y programado con el Servicio de atención al cliente.
- Antes de iniciar cualquier tipo de operación de mantenimiento, sitúe el equipo en condiciones seguras.
- Para garantizar la eficacia del aparato y su funcionamiento correcto, es indispensable efectuar el mantenimiento periódico según las instrucciones del manual.

A.17 Intervalos de mantenimiento

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	Frecuencia	Responsabilidad
Limpieza habitual • limpieza general del equipo y de la zona circundante	• A diario	• Operador
Dispositivos de protección mecánicos • compruebe el estado de conservación y si hay piezas deformadas, flojas o desmontadas.	• Anual	• Servicio
Control • compruebe las piezas mecánicas; 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 del equipo • apriete de los pernos (tornillos, sistemas de sujeción, etc.) principales del equipo.	• Anual	• Servicio
Señales de seguridad • compruebe la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad.	• Anual	• Servicio
Panel de control eléctrico • compruebe el estado de los componentes eléctricos instalados en el panel de control eléctrico. Revise el cableado entre el panel eléctrico y las piezas del equipo.	• Anual	• Servicio
Cable de conexión eléctrica • compruebe el estado del cable de conexión (cámbielo si es necesario)	• Anual	• Servicio
Inspección general del equipo • revise todos los componentes, el equipo eléctrico, los indicios de corrosión, los tubos, etc.	Cada 10 años ¹	• Servicio

1. El equipo está diseñado y construido para que dure unos 10 años. Transcurrido dicho periodo (desde la puesta en servicio), se deberá realizar una inspección general del equipo.

B DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA Y DEL FABRICANTE



La placa de características contiene los datos de identificación y técnicos del producto.

A continuación, se reproduce la marca o la placa de características del equipo:

F.Modl.xxxxxxxxxx PNC 9V.Txxxxxxxxx W Tot.xxx kW	Comm.Modelxxxxxxxxx Ser.Nr.xxxxxxxxxx VolIxxxx xxx xx	Type ref. xxxxxx Cyclopentane Total CurrentXX A	2019
Potenza Sbrinamento / Defrost Power Resistenza Evaporazione / Evaporation Heater El. Illuminazione / Lighting	xxx kW X kW x W	Classe / ClassX GWPXXXX Refrigerante / RefrigerantXXXXX Cap.X	CO2-eq XXX l XX Kg
IPxx	Electrolux Professional SPA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)		CE 

A continuación, se explica su significado:

F.Mod.	descripción de fábrica del producto
Comm.Mod.	denominación comercial
PNC	código de fabricación
Ser.No.	número de serie
Type ref.	grupo de certificación del equipo
Cyclopentane	gas expansivo utilizado como aislamiento
V	tensión de alimentación
Hz	frecuencia de alimentación
kW	entrada de alimentación
A	corriente absorbida
Evaporation heater El.	potencia del elemento térmico de evaporación

Class	clase climática
GWP	potencial de calentamiento global
CO2 eq	cantidad de gases de efecto invernadero
Lighting	luz interior
Cap.	capacidad nominal
Refrigerant	tipo de gas refrigerante
Defrost power	Consumo de corriente
	Marca CE
	Símbolo WEEE
IP23	grado de protección contra el polvo y el agua

C GARANTÍA

C.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 equipo).
 - 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 de Electrolux Professional se anulará y el fabricante no tendrá responsabilidad en caso de cualquier modificación del producto o de su hardware/software/programación.

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.

D INFORMACIÓN GENERAL

D.1 Introducción

Este manual contiene información correspondiente a diferentes equipos. Las imágenes de productos de esta guía son solo ejemplos.

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 del aparato suministrado.

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

D.2 Uso previsto y limitaciones

Este aparato está diseñado para usarse como abatidor/congelador, para conservar alimentos (hace descender con rapidez la temperatura de los alimentos cocinados para que conserven sus propiedades iniciales durante un periodo y garantiza su buen estado durante varios días) y para calentarlos.

Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.



NOTA!

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

D.3 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.

D.4 Copyright

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

D.5 Conservación del manual

El manual se debe mantener en perfectas condiciones durante toda la vida del equipo, es decir, hasta que se desguace. El manual debe conservarse con el aparato en caso de cesión, venta, contratación, préstamo o alquiler del mismo.

D.6 Destinatarios del manual

Este manual se dirige:

- al empleador de los usuarios del equipo y al responsable del lugar de trabajo
- a los operadores encargados del uso normal del equipo
- personal especializado - servicio de atención al cliente (consulte el manual de servicio).

D.7 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	personal encargado de instalar, regular, usar, mantener, limpiar, reparar y transportar el equipo.
Fabricante	Electrolux Professional SpA o cualquiera de los centros de servicio autorizados por Electrolux Professional SpA.
Operador encargado del uso normal del equipo	operador que ha sido informado y capacitado respecto a las operaciones que debe efectuar y sobre los riesgos relacionados con el uso habitual del equipo.
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 prevención de accidentes, puede evaluar las operaciones que se efectuarán en el equipo, así como reconocer y evitar posibles riesgos. Debe tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.
Peligro	fuente 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 un equipo 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	persona que ha adquirido el aparato y/o que lo gestiona y utiliza (por ejemplo, compañía, empresario o empresa).
Electrocución	descarga accidental de corriente eléctrica en el cuerpo humano.

D.8 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 del equipo y anulan la garantía);
- intervenciones efectuadas por personal no especializado;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas.
- mantenimiento ausente o incorrecto;
- uso incorrecto del equipo
- casos excepcionales no previstos;
- uso del equipo por parte de personal desinformado y sin capacitación
- 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 USO NORMAL DE LA MÁQUINA

E.1 Características del personal habilitado para utilizar el equipo

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

El encargado de las maniobras debe:

- leer y comprender el manual;
- reciban información y formación para poder efectuar su trabajo en plena seguridad;

- reciban formación específica sobre el uso correcto del equipo.



IMPORTANTE

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 del equipo.

E.2 Requisitos básicos para el uso del equipo

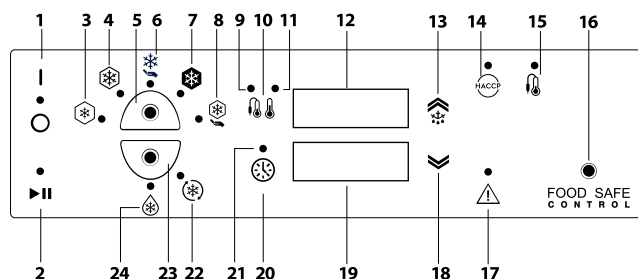
- Conocer la tecnología y poseer experiencia específica en el uso del equipo.
- Poseer cultura general y técnica básicas, con un nivel suficiente para leer y entender el contenido del manual;

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.

F FUNCIONAMIENTO

F.1 PANEL DE CONTROL



1	Interruptor de encendido/apagado
2	Tecla de inicio/parada de ciclo
3	LED de ciclo de enfriamiento SUAVE
4	LED de ciclo de enfriamiento INTENSO
5	Tecla de selección de ciclo
6	LED de ciclo de mantenimiento POSITIVO
7	LED de ciclo de CONGELACIÓN
8	LED de ciclo de mantenimiento NEGATIVO
9	LED de temperatura de la sonda (si está presente)
10	Tecla de temperatura
11	LED de temperatura del compartimento de la sonda
12	Pantalla de temperatura
13	Tecla de doble función: ARRIBA- Descongelación manual
14	Tecla HACCP/HISTORIAL
15	Tecla de sonda
16	LED de control de conservación de alimentos (estado HACCP del equipo)
17	Tecla de alarma de servicio
18	Tecla ABAJO
19	Pantalla de tiempo
20	Tecla de horas
21	LED de ciclo temporizado
22	LED de enfriamiento turbo
23	Tecla de selección: Ciclo de enfriamiento turbo, descongelación
24	LED de ciclo de descongelación

F.2 DESCRIPCIÓN DE LOS CICLOS

F.2.1 Ciclo de enfriamiento

El ciclo de enfriamiento permite llevar los alimentos rápidamente a una temperatura central de +3°C. Es adecuado para alimentos que se consumirán dentro de pocos días. Existen dos tipos de ciclo de enfriamiento para:

- **ENFRIAMIENTO SUAVE:**

es el más adecuado para verduras o alimentos en porciones que no sean demasiado grandes ni gruesas.

- **ENFRIAMIENTO INTENSO:**

recomendado para alimentos en porciones grandes.

F.2.2 Ciclo de congelamiento

La congelación permite conservar los alimentos durante períodos más largos (semanas o meses).

La congelación rápida consiste en alcanzar una temperatura negativa (-18°C) en el centro del producto en el menor tiempo posible.

De esta manera al descongelarse los tejidos conservan tanto su aspecto como sus propiedades nutricionales originales. Con este ciclo, la temperatura de los alimentos se sitúa entre 20°C y -18°C tras la congelación.

F.2.3 Mantenimiento o conservación

El ciclo de conservación, por ejemplo, mantener el producto a una determinada temperatura para evitar que se altere con el tiempo, se activa automáticamente al final del ciclo de enfriamiento o de congelación.

Es importante que la comida enfriada sea conservada de manera apropiada, manteniendo una temperatura de conservación adecuada al tipo de comida que se enfría.

La conservación es continua. Para interrumpirla es necesario modificar el programa.

F.2.4 Ciclo Turbo cooling (enfriamiento turbo)

Seleccione el ciclo turbo cooling para poner en funcionamiento el aparato de forma continua y con una temperatura en el compartimento comprendida entre el ajuste de referencia mínimo y +3°C. El aparato funciona en ciclo continuo y la descongelación se gestiona automáticamente.

F.2.5 Ciclo de descongelación

El ciclo de descongelación permite llevar los alimentos congelados a la temperatura ideal para servirlos o cocinarlos, con el sistema automático adecuado de gestión de la temperatura y circulación del aire.

La temperatura y la duración del ciclo varían en función de la cantidad y el tipo de alimentos introducidos en el equipo.

F.3 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

F.3.1 Encendido



Este pulsador indica si el equipo está encendido o apagado. Para el encendido, pulse la tecla I; se enciende el LED O•I y se ilumina toda la interfaz.

F.3.2 Ciclo de inicio/parada



Esta tecla permite poner en marcha o detener el ciclo seleccionado. Al activarse, el ciclo seleccionado se inicia de forma inmediata. Para detener el ciclo, mantenga la tecla pulsada durante al menos 3 segundos. Si se activa un ciclo cuando la puerta está cerrada, la tecla se enciende. Si hay un ciclo en curso cuando la puerta se abre, parpadea.

Puede ocurrir que al iniciar un ciclo de enfriamiento, el equipo ponga en marcha un ciclo de preparación para optimizar el






rendimiento. Este segundo ciclo es señalizado en el display de la temperatura con la abreviatura "PREP".

Tras un largo período de inactividad, el compresor se pone en marcha por impulsos para garantizar la máxima eficiencia.



F.3.3 Selección de ciclos

El ciclo predefinido es el enfriamiento SUAVE.

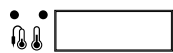
Use la tecla  para seleccionar:

- Enfriamiento SUAVE 
- Enfriamiento INTENSO 
- Mantenimiento positivo (o conservación) 
- Congelación 
- Mantenimiento negativo (o conservación) 


Use la tecla  para seleccionar:



- Ciclo Turbo cooling (enfriamiento turbo) 
- Ciclo de descongelación 

F.3.4 Temperatura



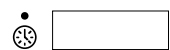
En el indicador de temperatura puede aparecer tanto la temperatura del compartimento como la temperatura de la sonda (si está presente). Cuando hay un **ciclo activo** (conservación positiva o negativa, enfriamiento temporizado o congelación temporizada), se muestra la temperatura del compartimento. Si hay un **ciclo de sonda activo**, la temperatura de la sonda se muestra por defecto.

Pulse la tecla  durante los ciclos de refrigeración o congelación para cambiar entre la temperatura del compartimento y la temperatura de la sonda (si está presente). El led indica cuál de las dos temperaturas se visualiza en aquel momento:

- si se muestra la temperatura de la sonda, se enciende el LED de temperatura 
- si se muestra la temperatura del compartimento, se enciende el LED de temperatura del mismo. 


Solo 1 de los 2 está activado.

F.3.5 Tiempo



- Durante un ciclo de abatimiento, congelación o descongelación, la pantalla de tiempo muestra el tiempo de abatimiento total o restante
- Durante un ciclo de mantenimiento: el indicador muestra el tiempo.
- Durante un ciclo de "turbo cooling": la pantalla muestra:
 - "oooo"= unas 2 horas para que comience el descarche.
 - "o o o"= aprox. una 1 ½ horas para que comience el descarche.
 - "oo"= aprox. 1 hora para que comience el descarche.

- "oo"= aprox. ½ hora para que comience el descarche.


El LED de ciclo temporizado  solo se enciende cuando hay un ciclo temporizado en curso. En la fase de selección del ciclo se indica el tiempo.

F.3.6 ARRIBA/Tecla de descongelación manual



Esta tecla cumple dos funciones:

1. AUMENTO DE VALOR: en fase de modificación permite aumentar el valor de los parámetros y del ajuste de referencia y pasar al parámetro siguiente;
2. DESCONGELACIÓN MANUAL: si las condiciones de la instalación lo permiten (temperatura del evaporador), activa la descongelación manual; para esto hay que pulsar la tecla al menos durante 4 segundos. El mensaje "dEfr" se muestra en la pantalla durante toda la fase. La selección es válida sólo en condiciones de conservación y durante la selección del ciclo de funcionamiento. Terminada la descongelación, regresa la configuración principal. Para desactivar el ciclo, pulse la tecla de encendido/

apagado 

F.3.7 Tecla Down/Set:



En la fase de modificación permite reducir el valor de los parámetros y las temperaturas y volver al parámetro anterior.

F.3.8 Aviso de alarma

1. HACCP/Historial



Permite ver las alarmas de alta temperatura del compartimento y de error de final de ciclo.

En caso de alarma HACCP, el led:

- parpadea si la alarma está activada.
- permanece fijo si la alarma ha terminado pero el usuario no la ha visto.

2. Indicador de alarmas de servicio



En la función ALARMAS DE SERVICIO se memorizan y presentan todas las alarmas, salvo las de alta temperatura del compartimento y de error de fin del ciclo.

- parpadea si la alarma está activada.
- permanece fijo si la alarma ha terminado pero el usuario no la ha visto.



(consulte en el capítulo F.5 ALARMAS toda la información sobre las alarmas)

F.3.9 Pantalla de temperatura de la sonda

(si la sonda alimentaria está presente)

El equipo puede funcionar con un accesorio de varias sondas (hasta tres sondas independientes).

Si hay más de una sonda insertada, para ver la temperatura de todas las sondas, haga lo siguiente:

- pulse la tecla  .
La pantalla mostrará la temperatura de la primera sonda (FP1).
- Pulse las flechas  para avanzar o retroceder.
La pantalla mostrará la temperatura de las demás sondas (FP2- FP3).

F.3.10 Food Safe Control (control de seguridad alimentaria)



NOTA!
Disponible solo si el parámetro está activado

Indica el estado HACCP del equipo.

El LED de CONTROL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA se enciende y se vuelve:

NARANJA

- durante un ciclo (temporizado o con sonda);
- al término de un ciclo con sonda, si el ciclo no termina correctamente;
- siempre al final de un ciclo temporizado (el control de seguridad alimentaria sólo funciona con un ciclo de sonda);
- durante la conservación/mantenimiento si se produce una alarma de alta temperatura del compartimento;
- en la conservación, después de los ciclos de enfriamiento o de congelación, si el proceso no termina de forma correcta.

VERDE

- al término de un ciclo con sonda, si el ciclo termina correctamente.
- durante el ciclo conservación/mantenimiento, si no se generan alarmas HACCP.

APAGADO

- aparato en estado de espera.

F.3.11 Norma de referencia

La máquina puede estar configurada según tres normativas

1. NF (francesa)
2. UK (británica)
3. CUSTOM (definida por el usuario)



IMPORTANTE

La selección de la norma de referencia solo puede modificarse si no hay ningún ciclo de refrigeración activo, ajustando el parámetro "nOr". (consulte el apartado F.4.7 *Modificación de los parámetros USUARIO* para activar el parámetro)



IMPORTANTE

Los límites de tiempo y temperatura impuestos por las normativas NF y UK son fijos y no se pueden modificar. La normativa CUSTOM se puede modificar.

Por ejemplo, si se emplea el ajuste NF, un ciclo de abatimiento con sonda finaliza correctamente si se alcanza la temperatura de 10°C (50°F) en menos de 110 minutos.

El ciclo continúa hasta alcanzar la temperatura de conservación establecida por el fabricante o hasta que el operador pulsa STOP.

ENFRIAMIENTO SUAVE/INTENSO			
Norma	Temperatura de inicio de enfriamiento	Temperatura de fin de enfriamiento	Duración enfriamiento
NF	+63°C (145,4°F)	+10°C (50°F)	110 minutos
UK	+70°C (158°F)	+3°C (37,4°F)	90 minutos
CUSTOM	CbSt°C	CCEt°C	CCtl minutos

CONGELACIÓN			
Estándar	Temperatura de inicio de congelación	Temperatura de final de congelación	Duración de la congelación
NF	+63°C (145,4°F)	-18°C (64,4°F)	270 minutos
UK	+70°C (158°F)	-18°C (-0,4°F)	240 minutos
CUSTOM	CbSt°C	CFEt°C	CFtl minutos

F.4 INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

F.4.1 Encendido

Accione el interruptor de protección instalado aguas arriba del aparato y pulse la tecla de encendido para activarlo. El LED de encendido se ilumina para indicar que el aparato recibe corriente.

F.4.2 Cómo seleccionar un ciclo estándar

El ciclo predeterminado del equipo es el enfriamiento SUAVE. Para seleccionar un ciclo siga el procedimiento que se indica a continuación:

- Pulse la tecla hasta que se encienda el LED del ciclo adecuado (por ejemplo, del ciclo de enfriamiento intenso); el movimiento es circular, es posible avanzar o retroceder.
- Pulse la tecla "start/stop ciclo" .



IMPORTANTE

El equipo detecta automáticamente si la sonda está insertada en el producto. Si no está insertada, se inicia automáticamente un ciclo temporizado. Para el reconocimiento automático, es necesario esperar 2 minutos después del inicio del ciclo. Si se inicia un ciclo temporizado, a los 2 minutos se enciende el "LED de tiempo" y aparece la "temperatura del compartimento" de manera predeterminada.

- Al final de un ciclo de enfriamiento o congelación, la fase de conservación se inicia automáticamente. El ciclo de conservación es continuo. Para interrumpirlo es necesario modificar el programa.

F.4.3 Ciclo de configuración

Para cambiar ajustes predeterminados de los ciclos, haga lo siguiente:

Cambio del TIEMPO de duración

El tiempo del ciclo se puede cambiar al seleccionarlo:




Para modificarlo hay que

- pulse la tecla durante 2 segundos;
- el display parpadea para indicar que estamos en "modificación";
- ajuste el valor necesario con las teclas y ;
- pulse la tecla para confirmar el valor, de lo contrario la confirmación se produce automáticamente tras 5 segundos de inactividad.

Cambio de TEMPERATURA



El siguiente procedimiento permite cambiar el ajuste de referencia solo de los ciclos personalizados, durante el enfriamiento turbo o el ciclo de descongelación, de la manera siguiente:

- pulse la tecla durante 4 segundos;
- el display parpadea para indicar el modo "modificación";


- fije el nuevo valor con las teclas  y ;
- pulse la tecla  para confirmar el valor, de lo contrario la confirmación se produce automáticamente tras 5 segundos de inactividad.

Para modificar los parámetros de tiempo y temperatura siga las instrucciones del apartado F.4.7 *Modificación de los parámetros USUARIO*

F.4.4 Indicación del ajuste de referencia de temperatura y de la hora final de enfriamiento o congelación

Durante la ejecución de un ciclo, el usuario puede ver el ajuste de referencia de la temperatura y la hora de conclusión del ciclo pulsando las teclas  y  a la vez.

F.4.5 Selección del ciclo turbo cooling

- Pulse la tecla  para seleccionar el ciclo.
- Se enciende el LED .
- Pulse la tecla  para iniciar el ciclo.


F.4.6 Seleccione un ciclo de descongelación

- Pulse la tecla  para seleccionar el ciclo.
- Se enciende el LED .
- Pulse la tecla  para iniciar el ciclo.

Es posible modificar la temperatura y el tiempo según los siguientes valores:

Escala de temperaturas

Ajuste mín. =	+3°C
Ajuste máx. =	+10°C









 **NOTA!**
Durante el inicio del primer ciclo, el ajuste de referencia de la temperatura es de 7°C


Lapso de tiempo

Ajuste mín. =	3 minutos
Ajuste máx. =	720 minutos

F.4.7 Modificación de los parámetros USUARIO

Para modificar un parámetro, siga las instrucciones que aparecen a continuación:

- pulse las teclas  y  a la vez durante al menos 4 segundos, la pantalla TEMPERATURE (temperatura) muestra la etiqueta del parámetro y la pantalla TIME (tiempo) la etiqueta del valor;
- para salir de la fase de pantalla, espere 5 segundos antes de pulsar otra tecla;
- pulse las teclas  y  para mostrar el parámetro que desee;
- pulse la tecla  durante 2 segundos para acceder al modo de modificación;
- pulse las teclas  y  para modificar el valor de los parámetros de funcionamiento
- el nuevo valor se guarda automáticamente tras 8 segundos de inactividad o al pulsar la tecla .


 **NOTA!**
Los parámetros SOLO se pueden modificar si no hay ningún ciclo activo. Si un ciclo está activo, solo es posible visualizar el parámetro.

F.4.8 Descongelación

El proceso de descongelación se activa de forma automática durante la fase de conservación. La duración de los ciclos y los intervalos entre una descongelación y la siguiente han sido predefinidos por el fabricante

Durante el ciclo de congelación, el equipo realiza una descongelación por aire (compresor apagado) que elimina el hielo del serpentín de evaporación mientras el producto de la cavidad aún está caliente. La temperatura de la cavidad permanece fija en la pantalla durante toda la duración de la descongelación. Esta fase alcanza rápidamente la congelación del producto sin pérdida de eficacia del sistema, especialmente con alimentos que tienen un fuerte desprendimiento de humedad.

F.4.9 Descongelación manual

Para iniciar la descongelación manual pulse la tecla  durante 4 segundos.

Para acortar el tiempo de descongelación, la función se puede activar con la puerta abierta; por ejemplo, se puede iniciar una descongelación manual dejando abierta la puerta del abatidor.

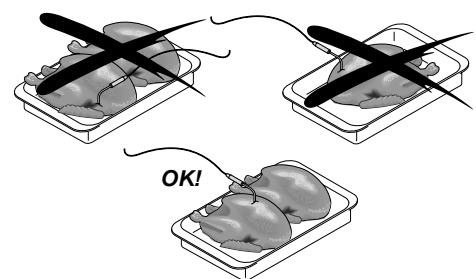
De ese modo, el abatidor activa los ventiladores internos que aspiran aire al compartimento desde el exterior, acortando así los tiempos de descongelación (para obtener información detallada, consulte el apartado "Up/Manual defrost button" [tecla arriba/descongelación manual] en el manual de usuario completo en el sitio web).

Antes de cada descongelación retire el tapón de desagüe situado en la base del compartimento y vuelva a colocarlo tras la descongelación.

F.4.10 Funcionamiento correcto del equipo

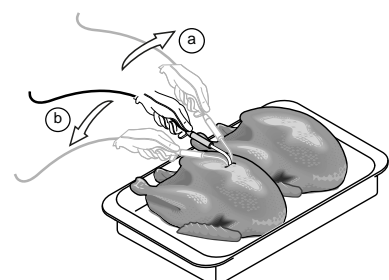
El funcionamiento correcto del equipo durante los ciclos de enfriamiento y congelación depende de algunos factores:

- El uso de la sonda (si está presente) en los ciclos de enfriamiento o de congelación garantiza resultados óptimos. Es importante colocar la sonda correctamente, en el centro del producto de mayor tamaño, teniendo cuidado de que la punta no sobresalga y, en especial, que no toque la bandeja.



Cerciórese de que la sonda esté limpia y esterilizada antes de insertarla en el producto y tenga cuidado al manipularla, ya que se trata de un objeto con la punta afilada.

Al terminar el ciclo, abra la puerta, retire la sonda y vuelva a colocarla en su posición original.

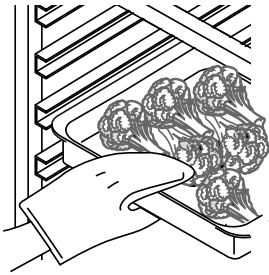


- Se aconseja tener la comida cubierta durante el ciclo de enfriamiento o de congelación para facilitar el ciclo. Para que el producto se conserve bien, su distribución en la celda debe ser uniforme y debe favorecer la circulación del aire. No deje la puerta abierta más de lo estrictamente necesario para introducir o retirar alimentos.

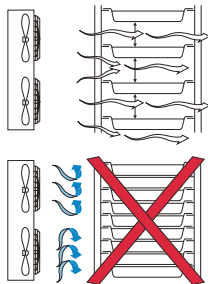


NOTA!

Recuerde que las bandejas estarán frías, por lo tanto debe usar guantes.



- Se aconseja usar bandejas poco profundas (con laterales de altura no superior a 65 mm) para garantizar la circulación de aire alrededor del producto (a mayor superficie del alimento expuesta al aire, menor duración del ciclo de enfriamiento). Para que la comida no se contamine se aconseja limpiar cuidadosamente tanto los recipientes como la superficie donde se apoyan. Así como introducir los alimentos en el enfriador en el mismo contenedor en que se cocinan.



F.5 ALARMAS

F.5.1 Introducción

La tarjeta electrónica gestiona dos sistemas de alarma


- HACCP** para la monitorización y el almacenamiento de alarmas de alta temperatura. El estado de alarma HACCP se indica mediante el sonido de un zumbador, el parpadeo del LED rojo HACCP y el mensaje de alarma que aparece en la pantalla.
- ALARMAS DE SERVICIO** para el almacenamiento y la gestión de todas las alarmas en la placa electrónica (excepto las alarmas de alta temperatura y de error de fin del ciclo).



F.5.2 Alarmas HACCP



Permite gestionar las alarmas de alta temperatura del compartimento y de error de final de ciclo.

Si no hay alarmas activas, el display "TEMPERATURA" muestra el mensaje visualiza **none** y el indicador de "TIEMPO" permanece apagado.

Si hay una alarma activa, el display "TEMPERATURA" muestra el número de alarma **AL 1, AL 2** etc., y el indicador de "TIEMPO" muestra la descripción de la alarma (ver el apartado F.5.2.1 *Descripción de las alarmas*).

Para acceder al menú, pulse la tecla . Para salir del menú,

vuelva a pulsar la tecla. Usa las teclas  y  para el desplazamiento; aparecen los mensajes **AL 1, AL 2**, etc. Después de mostrar la última alarma, la pantalla muestra el mensaje "—"; la unidad vuelve automáticamente al menú principal después de 12 segundos de inactividad.

Para cancelar las alarmas, pulse  +  a la vez durante 5 segundos.



PRECAUCIÓN

Si el operador no ha visto las alarmas memorizadas, el restablecimiento queda inhabilitado y aparece el mensaje "RES" en el display TEMPERATURA.

F.5.2.1 Descripción de las alarmas

• **Alarma temperatura alta**

La pantalla muestra:

- el mensaje **Batch** (número) **Ht** (máxima temperatura alcanzada) **C Start** Fecha Hora **End** —, si la alarma sigue activa.

EJEMPLO: **Batch 01 Ht 15C Start 25-10-01 15.48 End**

- el mensaje **Batch** (número) **Ht** (máxima temperatura alcanzada) **C Start** Fecha Hora **End** Fecha Hora, si la alarma se ha desactivado.

EJEMPLO: **Batch 01 Ht 15C Start 25-10-01 15.48 End 25-10-01 17.48**

donde:

Inicio Fecha Hora indica el inicio de la alarma,

Fin Fecha Hora indica el final de la alarma (formato "Fecha": DD-MM-AA, formato "Hora" HH.MM;).

• **Alarma de error de fin del ciclo**

Este tipo de control se efectúa para verificar si un ciclo de enfriamiento o congelación con sonda termina correctamente. Si no finaliza correctamente, se genera una alarma de "duración de ciclo fuera de límites" y la pantalla muestra:

- el mensaje **Batch** (número) **Ot** (tiempo de ciclo) **MIN Start** Fecha Hora **End** Fecha Hora

EJEMPLO: **BATCH1 Ot 120MIN Start 25-10-01 15.48 End 25-10-01 17.48.**

donde:

(número) indica el número de lote del día actual;

Inicio Fecha Hora indica el inicio del ciclo;

Fin Fecha Hora el fin del ciclo.

Número de lote:

Cada ciclo (enfriamiento SUAVE/INTENSO o congelación) se identifica mediante un número consecutivo (1, 2, ...), conocido como "NÚMERO DE LOTE". El número hace referencia a la fecha actual y vuelve a **0** al iniciarse un nuevo día natural.




NOTA!


Nota: en los ciclos de enfriamiento/congelación temporizados no se generan alarmas de fin de ciclo.

F.5.3 Alarmas de asistencia



Todas las alarmas se almacenan del modo siguiente:

- el display "TEMPERATURA" muestra el número de alarma, por ejemplo "AL 1", "AL 2", etc.,
- mientras que el display "TIEMPO" muestra el número de alarma, por ejemplo "E1", "b1", etc.,

Si no hay ninguna alarma activa: Al pulsar la tecla , se muestra la primera alarma, es decir, la última que se produjo. Al volver a pulsar la tecla se visualiza la siguiente, y así sucesivamente hasta pasar por todas las alarmas memorizadas. Después de la última alarma, aparece el mensaje "—" y a los 5 segundos la unidad vuelve automáticamente al menú principal. Al verificarse otra alarma, las anteriores se borran (restablecimiento automático) Si hay una alarma activa,

al pulsar la tecla  el zumbador se desactiva y se muestra el mensaje de alarma. Al volver a pulsar la tecla se visualiza la siguiente, y así sucesivamente hasta pasar por todas las alarmas memorizadas. Después de mostrar la última alarma,

la pantalla muestra "—" y a los 5 segundos la unidad vuelve automáticamente al menú principal. La función de cancelación de alarmas de la memoria se encuentra desactivada cuando hay alarmas activas (función de rearme desactivada).

Para cancelar las alarmas, pulse  +  a la vez durante 5 segundos.



PRECAUCIÓN

Si el operador no ha visto las alarmas memorizadas, el restablecimiento queda inhabilitado y se muestra "RES" en el display "TEMPERATURA".



NOTA!

Para ver la lista de alarmas, consulte el capítulo H.2 *Búsqueda de averías*

F.6 ACCESORIO DE CONECTIVIDAD

El término "conectividad" hace referencia a la capacidad del equipo de conectarse a dispositivos remotos externos para compartir información, realizar configuraciones, actualizar firmware, gestionar operaciones de mantenimiento, etc.



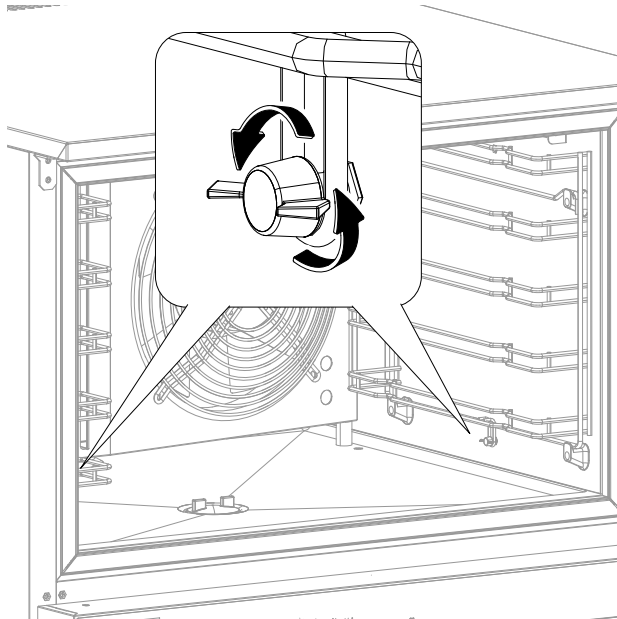
NOTA!

Para instalar el accesorio, consulte las instrucciones de instalación incluidas en el kit.

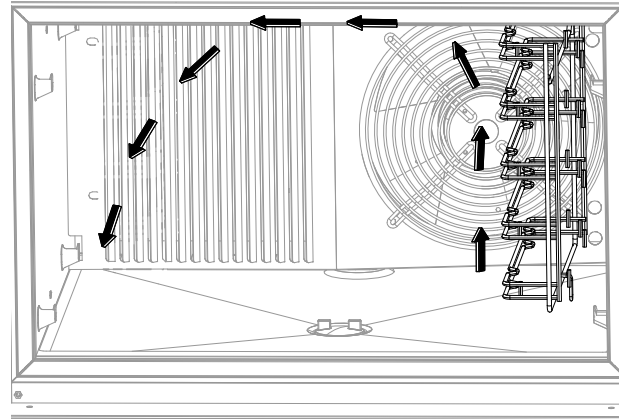
F.7 Posición de cestos para bandeja de pastelería

Para modificar la posición de los cestos, realice lo siguiente:

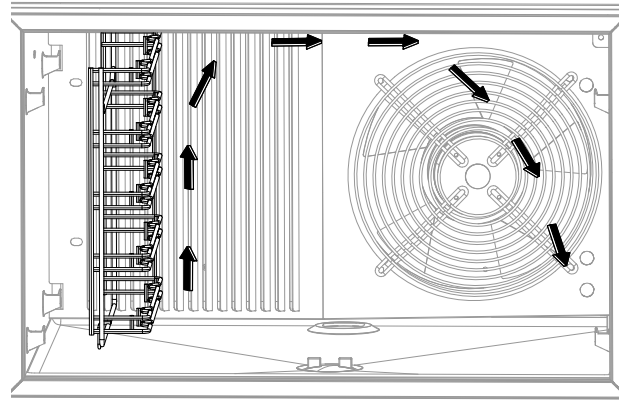
1.



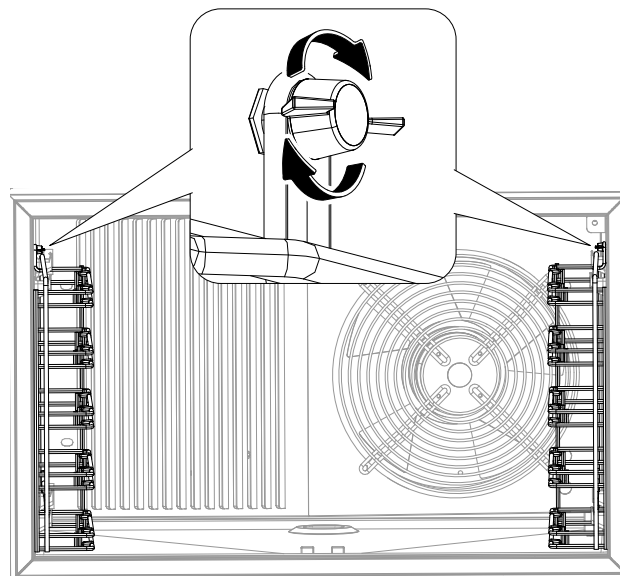
2.



3.



4.



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 operaciones de cuidado debe realizarlas el propietario o usuario del equipo.



IMPORTANTE

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

G.1.2 Introducción a la limpieza

Para obtener información detallada respecto a la limpieza del equipo, consulte el apartado A.12 *Limpieza del mueble y de los accesorios*.

G.1.3 Limpieza de la sonda



IMPORTANTE

Preste especial atención al manipular la sonda, recuerde que es un objeto punzante y se debe manipular con cuidado, inclusive durante la limpieza.

Para garantizar el buen funcionamiento de la sonda se aconseja limpiarla periódicamente. La sonda se debe limpiar a mano, con agua templada y jabón neutro, o algún producto

que sea más del 90% biodegradable, y aclararse con agua limpia y una solución desinfectante.



PRECAUCIÓN

No utilice agua hirviendo para limpiar la sonda.

G.1.4 Limpieza de la estructura del soporte de las bandejas (en modelos de 15-25/40kg GN 1/1)

La estructura de soporte de las bandejas se desmonta aflojando los tornillos de la parte inferior y se puede lavar en el lavavajillas.

G.1.5 Periodos sin funcionamiento

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

- desconecte la alimentación eléctrica o desconecte el enchufe de la toma, si está presente;
- limpie con detenimiento las partes internas del equipo;
- 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, si están presentes, para favorecer la circulación de aire y evitar la formación de olores desagradables;
- airee las instalaciones de manera periódica.

H SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

H.1 Introducción

Se pueden producir algunos fallos durante el uso normal del aparato. En algunos casos, los desperfectos pueden corregirse de manera rápida y sencilla al seguir las indicaciones siguientes.

La pantalla, si está presente, muestra siempre un mensaje de advertencia o una alarma que indica la avería.

	Icono de advertencias
	Icono de indicación de alarmas

Si el problema continúa, llame al Servicio de atención al cliente:

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica.

H.2 Búsqueda de averías

ANOMALÍA	TIPO DE ANOMALÍA	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ACCIONES
B1	ALARMA	Alta temperatura de condensador	<ul style="list-style-type: none"> • Condensador sucio • Problemas de circulación de aire en el condensador • El ventilador del motor del condensador no funciona 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la circulación de aire alrededor del condensador; si hay obstrucciones, retírelas. • Si la alarma continúa, llame al servicio técnico.
B2	ALARMA	Puerta abierta	<ul style="list-style-type: none"> • Puerta abierta • Fallo de microinterruptor de la puerta 	<ul style="list-style-type: none"> • Cierre la puerta. • Si el problema continúa, llame al servicio técnico.

2. Desconecte el disyuntor de seguridad aguas arriba del aparato.
3. No olvide especificar:
 - el tipo de avería
 - el PNC (código de número de producto) del equipo.
 - Ser. No. (Nº de serie del aparato).



IMPORTANTE

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.

B3	ALARMA	Memoria llena	Memoria de la tarjeta electrónica llena	El equipo no puede registrar datos de HACCP: reinicie la memoria de HACCP.
B4	ALARMA	Corte de energía	Falta o interrupción de la energía de alimentación externa durante un tiempo determinado (parámetro de fábrica PFT fijado en 10 min) durante un ciclo.	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si los alimentos en la cavidad que hayan estado expuestos demasiado tiempo a la temperatura ambiente; eso puede causar problemas de HACCP. • Compruebe con atención que el cable del equipo esté intacto y que el enchufe esté correctamente insertado en la toma (esta debe funcionar). • Si el problema continúa llame al servicio técnico.
E1	ALARMA	Baja temperatura de la cavidad	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura de conservación fijada no se alcanza a tiempo • El relé y la electroválvula del compresor están atascados • Problema de parámetros 	<ul style="list-style-type: none"> • Apague y encienda el equipo; si la advertencia reaparece después de 60 minutos, mantenga la puerta de la cavidad abierta para permitir un aumento de temperatura más rápido o inicie un ciclo de descongelación manual y, a continuación, establezca el ciclo de conservación. • Fije una temperatura de conservación que no sea demasiado elevada en comparación con el programa de congelación o abatimiento anterior. • Si la alarma continúa, llame al servicio técnico.
E2	ALARMA Interrumpir ciclo	Baja temperatura del evaporador	<ul style="list-style-type: none"> • Avería del ventilador del motor del evaporador • Evaporador obstruido o congelado • Problema de calibración del sensor de temperatura del evaporador • Problema de regulación de la válvula termostática 	<ul style="list-style-type: none"> • Apague y encienda el equipo. Ejecute un ciclo de descongelación manual o deje la puerta abierta. • Si el problema continúa llame al servicio técnico.
E3	ALARMA	Fallo del sensor de la cavidad	<ul style="list-style-type: none"> • Fallo del conector • Fallo de sensor NTC • Fallo de PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • La unidad continúa trabajando en el modo de recuperación: compruebe el resultado del abatimiento/ congelación. El calentador del marco de la puerta está siempre activado durante cualquiera de los ciclos. • Llame al servicio técnico para recuperar la funcionalidad total de la unidad.
E4	ALARMA	Sonda evaporador defectuosa o desconectada	<ul style="list-style-type: none"> • Fallo del conector • Fallo de sensor NTC • Fallo de PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • La unidad continúa trabajando en el modo de recuperación: los ciclos de descongelación tardan más. • Llame al servicio técnico para recuperar la funcionalidad total de la unidad.

E5	ALARMA	Sonda ambiente defectuosa	<ul style="list-style-type: none"> • Fallo del conector • Fallo de sensor NTC • Fallo de PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • La unidad sigue funcionando. • Los calentadores del marco de la puerta estarán activados durante cualquiera de los ciclos. • Llame al servicio técnico para recuperar la funcionalidad total de la unidad.
E6	ALARMA	Sonda del condensador defectuosa	<ul style="list-style-type: none"> • Fallo del conector • Fallo de sensor NTC • Fallo de PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • La unidad sigue funcionando. • Llame al servicio técnico para recuperar la funcionalidad total de la unidad.
E7	ALARMA	Sensor de aguja 1 defectuoso	<ul style="list-style-type: none"> • Uso incorrecto de la sonda de alimentos (por ejemplo, se ha tirado del cable o se ha aplastado). • Fallo del conector • Fallo de la sonda • Fallo de PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • Mientras que al menos uno de los puntos de detección de temperatura funcione, es posible trabajar con la sonda alimentaria. • Si fallan todos los puntos de detección de temperatura, es posible trabajar con ciclos de tiempo fijado. • Llame al servicio técnico para recuperar la funcionalidad total.
E8	ALARMA	Sensor de aguja 2 defectuoso	<ul style="list-style-type: none"> • Uso incorrecto de la sonda de alimentos (por ejemplo, se ha tirado del cable o se ha aplastado). • Fallo del conector • Fallo de la sonda • Fallo de PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • Mientras que al menos uno de los puntos de detección de temperatura funcione, es posible trabajar con la sonda alimentaria. • Si fallan todos los puntos de detección de temperatura, es posible trabajar con ciclos de tiempo fijado. • Llame al servicio técnico para recuperar la funcionalidad total.
E9	ALARMA	Sensor de aguja 3 defectuoso	<ul style="list-style-type: none"> • Uso incorrecto de la sonda de alimentos (por ejemplo, se ha tirado del cable o se ha aplastado). • Fallo del conector • Fallo de la sonda • Fallo de PCB 	<ul style="list-style-type: none"> • Mientras que al menos uno de los puntos de detección de temperatura funcione, es posible trabajar con la sonda alimentaria. • Si fallan todos los puntos de detección de temperatura, es posible trabajar con ciclos de tiempo fijado. • Llame al servicio técnico para recuperar la funcionalidad total.

E10	ALARMA Se detiene el ciclo	Advertencia sobre el circuito de alta presión	<ul style="list-style-type: none"> • El condensador está sucio • El ventilador del motor del condensador no funciona. • El capacitor de arranque del ventilador del condensador está averiado. • La temperatura de la celda es excesiva. • Obstrucción capilar del presostato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si hay obstrucciones del flujo de aire que enfría el condensador; elimine las obstrucciones, si las hay, y use una aspiradora para retirar la suciedad de la rejilla de protección. • Compruebe que el condensador no reciba aire caliente de la sala. • No repita rápidamente el abatimiento/congelación de alimentos muy calientes. • Si el problema continúa llame al servicio técnico.
E11	ALARMA Se detiene el ciclo	Sobrecarga del compresor	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura ambiente (o temperatura de la zona circundante del compresor) demasiado alta. • Condensador sucio. • Circuito de refrigerante obstruido (filtro de deshidratación/válvula termostática/electroválvula). • Línea trifásica: falta 1 línea. • Fluctuaciones de voltaje (bajo voltaje). 	<p>Apague y encienda el equipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que la temperatura de la zona que rodea al compresor no supere 40°C; si es necesario, ventile la sala. • Llame al servicio técnico si el problema continúa.
E12	ALARMA	Ventiladores del evaporador averiados	<ul style="list-style-type: none"> • Sobrecarga del ventilador del motor • Otro fallo electromecánico 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe el resultado del abatimiento/congelación de alimentos • Si el problema continúa, llame al servicio técnico.
E13	ALARMA	Reloj interno averiado/pila descargada	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste de la fecha. • Pila del reloj descargada. • Temperatura ambiente baja (normalmente inferior a 10 °C) y unidad a menudo desconectada de la red eléctrica. • La pila del reloj tiene más de 3 años. • Atajo que provoca la descarga rápida de la pila. 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si está fijada la fecha actual; si es necesario, ajústela. • La unidad puede seguir funcionando. • Se perderán todos los datos, programas y ajustes; anote esos datos en un papel para recuperarlos tras cambiar la pila. • Llame al servicio técnico para que cambie la pila. Atención: los datos de HACCP serán incorrectos.
El equipo no se enciende.	-----	-----	<ul style="list-style-type: none"> • Problema de suministro eléctrico 	<ul style="list-style-type: none"> • Controlar si el enchufe está bien introducido en la toma de corriente. • Comprobar si la toma recibe corriente. • comprobar (donde esté presente) si el fusible instalado en el enchufe es adecuado; si no lo es, llame al servicio técnico para sustituirlo por un fusible que posea las mismas características. • Si el problema continúa llame al servicio técnico.

La temperatura interna es excesiva.	-----	-----	<ul style="list-style-type: none"> • Puerta abierta • Problema de ajuste del termostato • Carga excesiva • Fuente de calor cerca del equipo 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar si las puertas cierran correctamente. • Verificar la regulación del termostato. • Verificar si está cerca de una fuente de calor. • asegúrese de cargar el producto correctamente. • Si el problema continúa llame al servicio técnico.
El equipo hace demasiado ruido.	-----	-----	<ul style="list-style-type: none"> • La unidad está desequilibrada o en contacto con otro equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que el aparato esté bien nivelado. Si no está nivelado puede vibrar. • Cerciórese de que el aparato no toque otros equipos o piezas que puedan vibrar. • Si el problema continúa llame al servicio técnico.

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

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



NOTA!

el código PNC y el número de serie son indispensables para identificar el equipo y la fecha de producción:

I LISTA DE PARÁMETROS DE USUARIO

SÍMBOLO		RANGO
MIN	Reloj interno: Minutos	0..59
HOUR	Reloj interno: Horas	0..23
DAY	Reloj interno: Día	1..31
MON	Reloj interno: Mes	1..12
YEAR	Reloj interno: Año	0..99
SrF	Indica la temperatura de ajuste de la cámara para el ciclo de mantenimiento positivo y la fase de conservación después del enfriamiento positivo.	-25..10°C/F
SFF	Indica el valor predefinido de temperatura de la celda para el ciclo de conservación negativa y la fase de conservación después del enfriamiento negativo	-25..10°C/F
LAC	Rango de temperatura de conservación/temperatura absoluta por debajo del cual se genera una alarma de baja temperatura	-50..125°C/F
HAC	Delta de temperatura para ajustar la temperatura absoluta/de conservación por encima del cual se puede disparar la alarma de alta temperatura	-50..125°C/F
CdiF	Indica si los límites de temperatura LAC y HAC están expresados en modo diferencial (d) o absoluto (A).	A/d
SLd	Indica la duración del ciclo de esterilización	0..240
bCCy	Modos de zumbador para señalar que el ciclo de enfriamiento ha terminado sin errores "nob" = zumbador desactivado; "bbl" = zumbador activado durante 30 segundos; "llb" = zumbador activado hasta que se pulsa una tecla	Nob bbl lbl
bFCy	Modalidad zumbador para señalar alarmas HACCP	
bAll	Modalidad zumbador para señalar una alarma genérica	
CCEt	""Norma "CUSTOM": TEMPERATURA DE FIN DE ENFRIAMIENTO POSITIVO	0..CbSt°C/F
CCtl	""Norma "CUSTOM": TIEMPO DE FIN DE ENFRIAMIENTO POSITIVO	0..360 min.
CFEt	Norma "CUSTOM": TEMPERATURA FINAL DE ENFRIAMIENTO NEGATIVO	-35..CbSt°C/F
CFtl	""Norma "CUSTOM": TIEMPO DE FIN DE ENFRIAMIENTO NEGATIVO	0..360°C/F
CbSt	Norma "CUSTOM": TEMPERATURA DE INICIO ENFRIAMIENTO	0..127°C/F
EICE	El parámetro habilita la utilidad de los ciclos ICE P1 y P2 en lugar de los programas personalizables.	Y/N
tPrA	Indica el intervalo de impresión en un ciclo de enfriamiento Si se programa 0 se imprimen sólo las temperaturas de inicio y fin del ciclo	1..255 min

tPrC	Indica el intervalo de impresión en la fase de conservación Si se programa 0 no se imprime ningún valor	1..255 min
Adr	Dirección de red.	01-FF
nOr	Indica las normas de referencia "NF", "UK" o "CUSTOM"	nF, Uk, CuSt
REL	Versión de software.	-



NOTA!

Los parámetros predeterminados (DEF) pueden variar en función del modelo de aparato.

CE