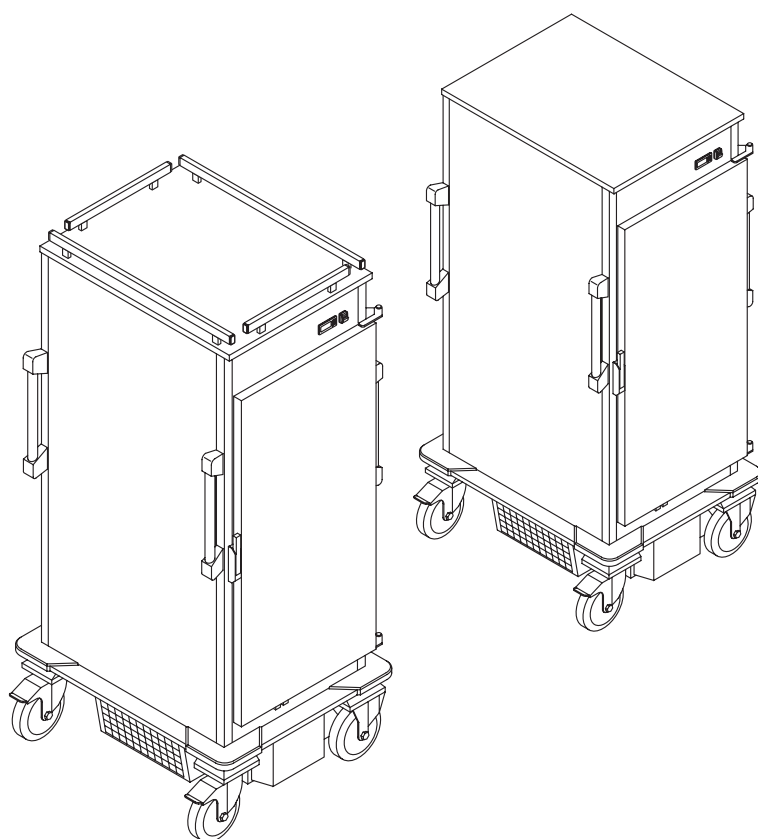




Carro para banquetes BLANCO INMOTION, refrigerado BW-UK 10/15

Manual de instrucciones

Generalidades

Garantía Este aparato ha sido fabricado con el máximo cuidado con materiales de primera calidad y utilizando las más avanzadas técnicas de producción. La obligación de prestación de garantía para este aparato expira a los 24 meses desde la fecha de compra, y a los 6 meses para las piezas eléctricas o sometidas a desgaste. Esta garantía cubre todos los defectos y fallos de material o fabricación. Se excluyen de ella los fallos o defectos ocasionados por el manejo o almacenamiento indebido del aparato, así como todos los demás desperfectos ocasionados por factores externos. Las reclamaciones justificadas se atenderán de forma gratuita durante la vigencia de la presente garantía. Esta garantía sólo será válida si está acompañada del correspondiente recibo de compra, en el que conste la fecha de adquisición del aparato. Por lo demás, serán de aplicación nuestras condiciones comerciales y de suministro.

Copyright Reservados todos los derechos de autor de este manual. Queda prohibida la copia total o parcial de esta información, así como su distribución o su uso para la competencia o su facilitación a terceros no autorizados.

Modificaciones técnicas Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones en el marco del desarrollo técnico.

Documentación del producto Manual de instrucciones; dirigido a: personal operario, gerentes de cocina.

Convenciones tipográficas

-  **Indicación** importante acerca de excepciones o casos especiales.
- i** **Información explicativa** en capítulos o párrafos explicativos.
-  **Referencia cruzada** a un capítulo, apartado o documento externo.
- ✓ **Requisito** que se debe cumplir antes de ejecutar los pasos siguientes.
- **Acción** u operación que debe llevarse a cabo.

Versión del aparato XYZ

Los párrafos así identificados sólo son aplicables para una determinada **versión** u opción de aparato.

Advertencias



¡Palabra de señales!

¡Tipo y origen del peligro!

Posibles consecuencias en caso de ignorar la advertencia.

- Medida para evitar el peligro y sus consecuencias.

La palabra clave (precaución, advertencia, peligro) indica el nivel de peligro.

Atención avisa de posibles lesiones o daños materiales leves.

Advertencia avisa de posibles lesiones graves.

Peligro advierte de posibles lesiones muy graves o mortales.

Contenido

Sobre este producto	Utilización	1
	Condiciones de utilización.	1
	Características del producto	1
	Versión estándar.	2
	Opciones/accesorios	2
Principio de funcionamiento	Descripción.	2
Seguridad	Generalidades.	3
	Sobre este producto.	3
	Transporte	3
	Puesta en funcionamiento.	4
	Manejo y funcionamiento	4
	Limpieza y cuidados	6
	Mantenimiento	6
	Reparaciones	7
	Normas y directivas	7
Transporte	Comprobar/resolver daños de transporte	8
	Artículos suministrados.	8
	Desembalar	8
	Eliminar el material de embalaje	8
Puesta en funcionamiento	Requisitos para el funcionamiento.	9
	Conectar el aparato	9
Manejo y funcionamiento	Presentación del aparato	11
	Regulador de temperatura – Vista general.	12
	Conectar/desconectar refrigeración	13
	Ajustar la temperatura nominal	15
	Descongelar el aparato manualmente.	16
	Bloquear y desbloquear el teclado	17
	Prerrefrigerar el aparato	17
	Abrir la puerta	18
	Abatir una puerta	19
	Cerrar la puerta.	19
	Cargar el aparato	20
	Cambiar la ubicación del aparato	21
	Desplazamiento por rampas, carcavones, superficies inclinadas.	23
	Mantener los alimentos refrigerados	24
	Controlar variaciones de temperatura	24
	Restituir alarma almacenada	25
	Extraer los alimentos.	25
Puesta fuera de servicio	Poner el aparato fuera de servicio.	26

Ayuda en caso de problemas	LED de funcionamiento en interruptor de encendido-/apagado no se ilumina	27
	LED de funcionamiento en interruptor de encendido/apagado iluminado, pero el aparato no refrigera (lo suficientemente).	27
	En la pantalla del regulador de temperatura parpadea "dA"	28
	Mensaje de alarma del regulador de temperatura (indicación "HAL") – temperatura excedida	29
	Mensaje de alarma del regulador de temperatura (indicación "LAL") – temperatura insuficiente.	30
	En la pantalla del regulador de temperatura aparece "PoF" al pulsar una tecla	30
	Corrosión en piezas de acero inoxidable	30
	La carcasa del aparato está dañada	30
Limpieza y cuidados	Acero inoxidable	31
	Intervalo de limpieza.	31
	Métodos de limpieza	31
	Productos de limpieza	31
	Vaciar diariamente el recipiente colector del agua derretida y limpiar cada 2 semanas	32
	Limpiar el aparato	32
	Eliminar la corrosión en el acero inoxidable	33
Mantenimiento	Mantener periódicamente el aparato	34
	Mantenimiento del grupo refrigerador.	34
	Controlar la junta de la puerta	35
	Controlar los frenos	35
	Comprobar el correcto asentamiento del imán de la puerta	35
	Comprobar periódicamente la seguridad eléctrica	35
	Compruebe el cable de conexión y la clavija de red	36
	Modificar los parámetros de refrigeración.	36
Reparaciones	Personas autorizadas.	37
	Descripción de defectos	37
	Sustituir componentes	37
	Piezas de recambio	38
	Dirección	38
Gestión de residuos	Eliminar el aparato	38
Datos técnicos	Datos generales	39
	Datos eléctricos	39
	Medio ambiente	40
	Sistema de refrigeración.	40
Datos de pedido	BW-UK 10	41
	BW-UK 15	41
	Manual de instrucciones	41
Accesorios	Rejillas Gastronorm GR 2/1	41
	Cubetas Gastronorm	41
	Tapaderas	41
	Soporte para platos	41
	Paño de limpieza de microfibras BLANCO	41
	Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable BLANCOPOLISH	41
	CD-ROM	41

Sobre este producto

Utilización En el carro para banquetes refrigerado se mantienen refrigerados las raciones de alimentos preparados y servidos en platos, o los alimentos en cubetas Gastronorm.

El carro para banquetes refrigerado no está indicado para la refrigeración de vajilla o alimentos calientes. No debe utilizarse para refrescar habitaciones.

El carro para banquetes refrigerado es especialmente apropiado para su uso en centros sociales (clínicas, residencias de ancianos o guarderías), en hostelería y gastronomía (banquetes, fiestas, etc.) y en comedores de empresa y escolares (cantinas, etc.), p. ej., para la preparación previa de porciones para cenas.

Condiciones de utilización **Condiciones medioambientales**

El carro para banquetes refrigerado puede utilizarse a una temperatura ambiente entre +15 °C y +32 °C, y a una humedad relativa del aire normal (sin condensación).

Instrucciones a terceras personas

Si el carro para banquetes refrigerado se presta a terceras personas, se les deberá enseñar el correcto manejo del aparato y advertirles de los posibles riesgos que conlleva su uso.

Características del producto **Generalidades**

De serie, el carro para banquetes refrigerado se fabrica en acero inoxidable. El cuerpo del aparato está aislado y es de doble pared. La parte frontal del aparato se cierra por medio de una puerta aislada y de doble pared.

De serie, el bastidor del carro para banquetes refrigerado dispone de 2 ruedas con dirección y freno, y 2 ruedas fijas.

El carro para banquetes refrigerado está equipado con un sistema de refrigeración activa por circulación de aire.

El carro para banquetes se ofrece en las siguientes versiones:

- Carro para banquetes BW-UK 10: 10 pares de molduras de apoyo
- Carro para banquetes BW-UK 15: 15 pares de molduras de apoyo

Manejo y funcionamiento

Unos mangos de seguridad verticales permiten el desplazamiento sencillo del carro para banquetes. Unos robustos protectores de esquinas evitan que se produzcan daños en el carro. Opcionalmente, pueden pedirse paragolpes circundantes.

La puerta está dotada de un cierre automático. Se deja abrir 270° y puede montarse en el lado exterior.

Las paredes laterales interiores disponen de molduras de apoyo. Sobre cada una de las molduras de apoyo hay 2 resaltes que impiden el volcado accidental de las rejillas o cubetas Gastronorm al extraerlas.

Con el interruptor de encendido y apagado en la parte frontal del aparato se inicia y finaliza la refrigeración.

Los parámetros de refrigeración de la refrigeración activa se pueden ajustar por grados mediante un regulador de temperatura con indicador digital. Los diodos luminosos en la pantalla del regulador de la temperatura indican el estado actual de funcionamiento del aparato.

El regulador de temperatura registra variaciones entre la temperatura real y nominal fuera de un rango de temperatura fijo, y las indica mediante una señal óptica.

El rango de temperatura del regulador abarca desde -10°C hasta $+8^{\circ}\text{C}$.

Versión estándar

La versión estándar del carro para banquetes refrigerado incluye:

- Cuerpo del aparato de doble pared en acero inoxidable
- Puerta abatible de doble pared
- Según la versión del aparato, 10 ó 15 pares de molduras de apoyo
- Espacio entre molduras 115 mm (BW-UK 10) ó 75 mm (BW-UK 15)
- 2 mangos empujadores en cada pared lateral del aparato
- 4 protectores de esquinas
- 2 ruedas con dirección y freno, 2 ruedas fijas
- Disposición de las ruedas "A": ruedas en las esquinas del aparato

Opciones/accesorios

El carro para banquetes refrigerado está disponible con el siguiente equipamiento opcional:

- Galería circundante
- Paragolpes circundante
- Modelo con ruedas de diferentes materiales
- Rejillas Gastronorm
- Soporte para platos de acero inoxidable

Principio de funcionamiento

Descripción

El carro para banquetes refrigerado dispone de un sistema de refrigeración activa por circulación de aire. Este sistema funciona según el siguiente principio:

El evaporador del sistema de refrigeración extrae el calor del aire en el interior del aparato. El ventilador del evaporador hace que el aire así enfriado circule por el aparato. De este principio de funcionamiento resultan las siguientes facetas:

- Rápida refrigeración del interior del aparato
- Temperatura de refrigeración más baja (-10°C) que en la refrigeración activa por convección natural
- Distribución homogénea de la temperatura

El interior del aparato cuenta con un sistema de desagüe para el agua derretida, que se recoge en un recipiente colector en el lado exterior.

Seguridad

Generalidades El aparato se ha construido siguiendo el estado actual de la técnica. Durante la fabricación se han cumplido todos los requisitos necesarios para un funcionamiento seguro. Sin embargo, el manejo del aparato entraña peligros residuales. Las indicaciones sobre seguridad y las advertencias incluidas en este manual de instrucciones ayudan a protegerse de estos peligros.

Indicaciones de seguridad

Lea detenidamente y observe las indicaciones de seguridad contenidas en este capítulo.

El comprador se hará responsable de que se observen las indicaciones de seguridad incluidas en este manual de instrucciones.

Advertencias

Observe las advertencias (triángulo de aviso) incluidas en el texto.

Manual de instrucciones

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento por primera vez.

El comprador se deberá responsabilizar de que todos los que usen por primera vez el aparato lean este manual.

Este manual se debe guardar de forma que el personal operario pueda acceder a él en todo momento.

Sobre este producto **Utilización**

El aparato sólo se puede utilizar para los fines previstos.

El comprador será el responsable de la utilización correcta de este aparato.

Condiciones de utilización

Utilice el aparato únicamente en las condiciones medioambientales permitidas.

Los usuarios del aparato deben ser instruidos en el manejo y entender el manual de instrucciones.

Transporte **Posición de transporte erguida**

Cuando se transporte el aparato, éste debe estar siempre de pie.

De no hacerlo, espere 2 horas antes de ponerlo en funcionamiento.

Transporte en camión o camioneta de reparto

El aparato sólo se deberá transportar en camiones o camionetas de reparto que dispongan de rampa de carga. La rampa de carga no debe superar un ángulo de inclinación de 10°.

Asegure el aparato contra deslizamientos.

Asegure el aparato contra movimientos verticales durante el transporte. No asegure el carro únicamente con los frenos de estacionamiento, pues resultan insuficientes para el transporte.

Utilice barras de seguridad almohadilladas.

Puesta en funcionamiento

Ubicación

Nunca sitúe el carro al lado de aparatos que despidan mucho vapor, como por ejemplo lavavajillas. El vapor puede provocar la formación de condensación en el aparato.

Esta capa de humedad podría ocasionar un cortocircuito o una descarga eléctrica si se enchufa el aparato en dichas condiciones.

Deje libres las aberturas de ventilación del grupo refrigerador. Estas aberturas tienen que estar como mínimo a 10 cm de distancia de la pared mientras el grupo refrigerador esté encendido. Las aberturas de ventilación obstruidas pueden provocar el sobrecalentamiento y el fallo del grupo refrigerador.

Puesta en marcha después del almacenamiento

Si se traslada el aparato de un almacén frío a una cocina, la humedad contenida en el aire se condensará en la superficie y en el interior del aparato.

Esta capa de humedad podría ocasionar un cortocircuito o una descarga eléctrica si se enchufa el aparato en dichas condiciones.

Encienda el aparato sólo después de que haya adoptado la temperatura ambiente de la habitación en la que se vaya a utilizar.

Conexión a la red

La tensión y la frecuencia de red indicadas en la placa identificativa deben equivaler a los valores correspondientes del enchufe de red.

No utilice el aparato si el aislamiento del cable de red o el enchufe están dañados.

Para desconectar el aparato, agarre el enchufe siempre por la cabeza.

Manejo y funcionamiento

Generalidades

El usuario debe conocer y ser capaz de evaluar los riesgos ligados a la utilización de este aparato.

Utilice el aparato sólo si se encuentra en perfecto estado.

En caso de daños en el carro, asegúrese de que no se utiliza por descuido y ocúpese de que sea reparado sin dilación por parte de:

- Personal cualificado propio formado por BLANCO
- Servicio de mantenimiento externo formado por BLANCO
- Servicio técnico de BLANCO
- En el caso de reparaciones en la refrigeración: empresa especializada en refrigeración

Asegure siempre el aparato con los frenos para evitar su deslizamiento. El deslizamiento no deseado del aparato puede ocasionar lesiones y daños materiales.

Evite abrir la puerta innecesariamente durante el modo de refrigeración. El aparato sólo se debe abrir brevemente para cargar o sacar comida.

Cubra siempre la comida de los platos con su tapa correspondiente. Cubra siempre la comida de las cubetas Gastronorm con su tapa correspondiente.

Carga

Para impedir que el centro de gravedad se desplace hacia la parte superior del aparato, deberá cargarlo siempre de abajo hacia arriba.

Si utiliza cubetas Gastronorm, cargue por completo las molduras de apoyo, p. ej., con 2 cubetas Gastronorm GN 1/1 en cada soporte, para que las cubetas no se deslicen al efectuar un cambio de ubicación.

Resistencia mecánica de la parte superior del aparato

No coloque sobre parte superior del aparato más de 25 kg de carga distribuida.

Medidas higiénicas

Al refrigerar platos, tenga en cuenta las particularidades específicas de cada alimento y las características de cada plato.

Riesgo de que los niños se queden encerrados

Mantenga el carro para banquetes fuera del alcance de los niños. Si un niño se introduce en un carro para banquetes vacío y cierra la puerta, no podrá salir por sí mismo. Coloque los carros para banquetes vacíos con el lado de la puerta contra la pared o en una zona inaccesible para los niños.

Cambio de la ubicación

Antes de cambiar la ubicación se deben retirar los objetos de la parte superior del aparato. Al empujar el aparato pueden caerse los objetos de la parte superior.

Mantenga cerrada la puerta del aparato cuando cambie la ubicación del mismo. Durante el desplazamiento, las rejillas o las cubetas Gastronorm pueden resbalar fuera del carro.

Si el aparato se encuentra en una superficie inclinada, será necesario, además de bloquear los frenos, asegurarlo con otras medidas contra el deslizamiento no deseado (p. ej., calzándolo).

Con la puertas cerrada, el aparato no corre peligro de vuelco hasta una inclinación de 10°. Desplace el aparato únicamente por superficies con una pendiente de <10°.

Para evitar el riesgo de daños en la parte inferior del aparato (refrigeración) y en las ruedas:

- No mueva el aparato con los frenos bloqueados
- Evite que el carro reciba golpes
- No pase por encima de umbrales o escalones
- No deslice el carro sobre suelos irregulares

No tire nunca del aparato, empujelo.

Durante el desplazamiento, preste atención a las personas u objetos que pudieran encontrarse delante del aparato. En caso de que alguna persona no alcanzara a ver por encima del carro para banquetes, deberá ir precedido de alguien que permita un avance seguro del mismo.

Empuje siempre el aparato situando las dos manos en las asas del lado del aparato con las ruedas de dirección y frenos. En función del peso del aparato, existe el peligro de no poder frenarlo a tiempo si se maneja con una sola mano.

Preste atención a paredes y otros objetos (p. ej., armarios), ya que podría contusionarse las manos contra ellos al maniobrar con el carro (peligro de aplastamiento).

A la hora de empujar el carro por rampas u obstáculos, serán necesarias 2 personas (una en cada pared lateral del aparato).

Limpieza y cuidados

Enchufe de red

Antes de limpiar el aparato, extraiga el enchufe de red. El agua filtrada en el interior del aparato puede provocar un cortocircuito. En este caso se corre peligro de descarga eléctrica.

Higiene

Se deben cumplir las prescripciones de la directiva 93/43/CEE sobre higiene, así como las disposiciones nacionales sobre higiene.

El aparato cumple las exigencias del equipamiento higiénico HS.

Intervalo de limpieza

Limpie el aparato concienzudamente después de cada uso.

El carro está equipado con un sistema automático de descongelación y un recipiente colector para el agua derretida. Vacíe el recipiente colector de agua derretida manualmente después de cada utilización.

Método de limpieza

Utilice únicamente métodos de limpieza aprobados.

No se deben emplear aparatos de chorro de vapor ni limpiadores a alta presión.

Agua de limpieza

Después de la limpieza debe secar el aparato concienzudamente. Retire también el agua de limpieza del interior del aparato.

Si durante o después de la limpieza, el aparato gotea agua, existe peligro de resbalones.

Seque completamente el agua que haya goteado el aparato.

Mantenimiento

Frenos de estacionamiento

Controle regularmente el funcionamiento de los frenos de estacionamiento.

En caso de que el freno de estacionamiento no sea suficiente, ocúpese de que se cambien rápidamente las ruedas defectuosas por:

- Personal cualificado propio formado por BLANCO
- Servicio de mantenimiento externo formado por BLANCO
- Servicio técnico de BLANCO

Puerta

Durante la limpieza del aparato, compruebe que la junta de la puerta no presente daños ni envejecimiento (examen visual).

Comprobación periódica de la seguridad eléctrica

Lleve el aparato como mínimo cada seis meses a un técnico especialista para efectuar una comprobación que garantice la seguridad eléctrica según las normas de la serie DIN VDE 0702.

Cable de conexión y enchufe de red

Compruebe (como mínimo cada seis meses según BGV A 3 o la normativa nacional vigente) que el cable de conexión y el enchufe de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento.

Reparaciones

Personas autorizadas

Las reparaciones deberán ser llevadas a cabo exclusivamente por los siguientes servicios técnicos:

- Personal cualificado propio formado por BLANCO
- Servicio de mantenimiento externo formado por BLANCO
- Servicio técnico de BLANCO
- En el caso de reparaciones en la refrigeración: empresa especializada en refrigeración

Si las reparaciones son realizadas por otras personas, se perderá el derecho a garantía.

Normas y directivas

Observe las normas y directivas vigentes, así como las disposiciones de seguridad.

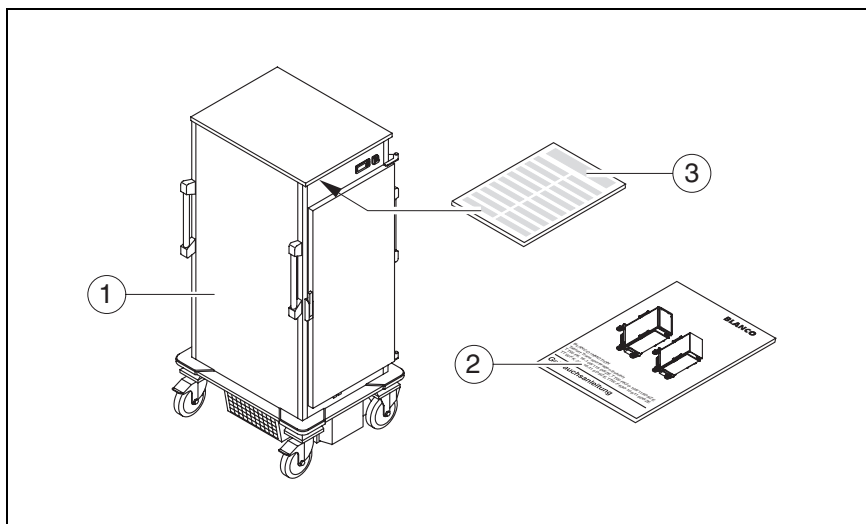
El comprador será responsable de que se cumplan las normas y directivas vigentes, así como las disposiciones de seguridad.

Transporte

Comprobar/resolver daños de transporte

- ☞ Inmediatamente después de haberse efectuado la entrega, deberá comprobar que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte (examen visual).
- Deje constancia por escrito en el albarán, y en presencia del transportista, de los daños causados durante el transporte (descripción del daño).
- El transportista deberá confirmar los daños (firma).
- Conserve el aparato y reclame los daños mediante el albarán a BLANCO.
– o bien –
No acepte el aparato, y deje que el transportista lo devuelva a BLANCO.
- ☞ Con este comportamiento se garantiza una correcta regulación de los daños. Los daños ocasionados durante el envío del aparato que se comuniquen con posterioridad deberán ser probados convenientemente por el cliente.

Artículos suministrados



- (1) Carro para banquetes BLANCO INMOTION, refrigerado
- (2) Manual de instrucciones
- (3) Instrucciones del regulador de temperatura con lista de parámetros para el servicio técnico (en la parte superior, por debajo de la cubierta)

Los artículos suministrados y el equipamiento del carro para banquetes refrigerado figuran en la documentación de entrega.

Desembalar

- Abra el embalaje por las zonas dispuestas a tal fin. No desgarre ni corte el embalaje.
- Compruebe los artículos suministrados.

Eliminar el material de embalaje

- ☞ Los materiales de embalaje se pueden entregar a una empresa de reciclaje indicando el número del contrato de reciclado. En caso de que no disponga de un número válido del contrato de reciclaje, podrá solicitarlo al servicio técnico de BLANCO.
- Deshágase del material de embalaje correctamente y de una forma respetuosa con el medio ambiente.

Puesta en funcionamiento

Requisitos para el funcionamiento

- ✓ Aparato a temperatura ambiente y seco
- ✓ El aparato está limpio
- ✓ Aparato y enchufe sin defectos conocidos ni daños visibles
- ✓ Freno de estacionamiento engranado
- ✓ Aparato desconectado

Conectar el aparato

- ☞ Si el aparato ha sido transportado de pie de forma correcta, se puede poner en funcionamiento inmediatamente. Si se ha transportado en otra posición, p. ej., demasiado inclinado, espere 2 horas antes de conectarlo a la red eléctrica.

Colocación del aparato

- Para garantizar una refrigeración óptima de los alimentos, al elegir la ubicación hay que tener en cuenta lo siguiente:
 - Utilizar el aparato lejos de posibles fuentes de calor (p. ej., calefacción, horno, luz solar).
 - Utilizar el aparato lejos de aparatos que despidan vapor, como p. ej., lavavajillas.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación del grupo refrigerador no estén cubiertas por ningún objeto (salida de aire libre). Estas aberturas tienen que estar como mínimo a 10 cm de distancia de la pared mientras el grupo refrigerador esté encendido.
- Asegúrese de que el recipiente colector del agua derretida está introducido en el hueco de la parte exterior del aparato.
- Sitúe el aparato en el lugar previsto y bloquee los frenos de estacionamiento.
 - ☞ Apartado "Cambiar la ubicación del aparato" en la página 21.
- Antes de ponerlo en marcha, asegúrese de que el interior del carro se encuentre en perfectas condiciones higiénicas.

Conexión del aparato a la red eléctrica



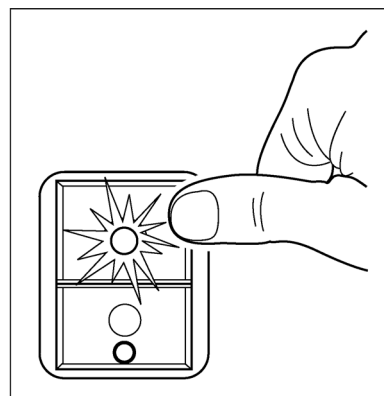
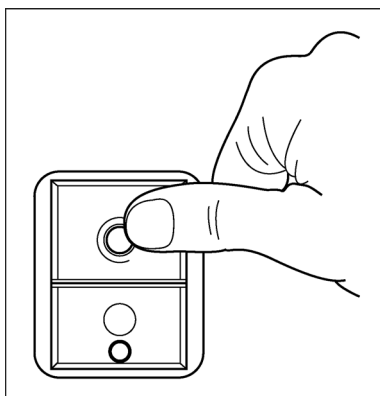
¡Atención!

¡Daños materiales por conexión inadecuada a la red eléctrica!

Si el aparato no está preparado para la tensión o frecuencia de red existentes, la parte electrónica puede estropearse.

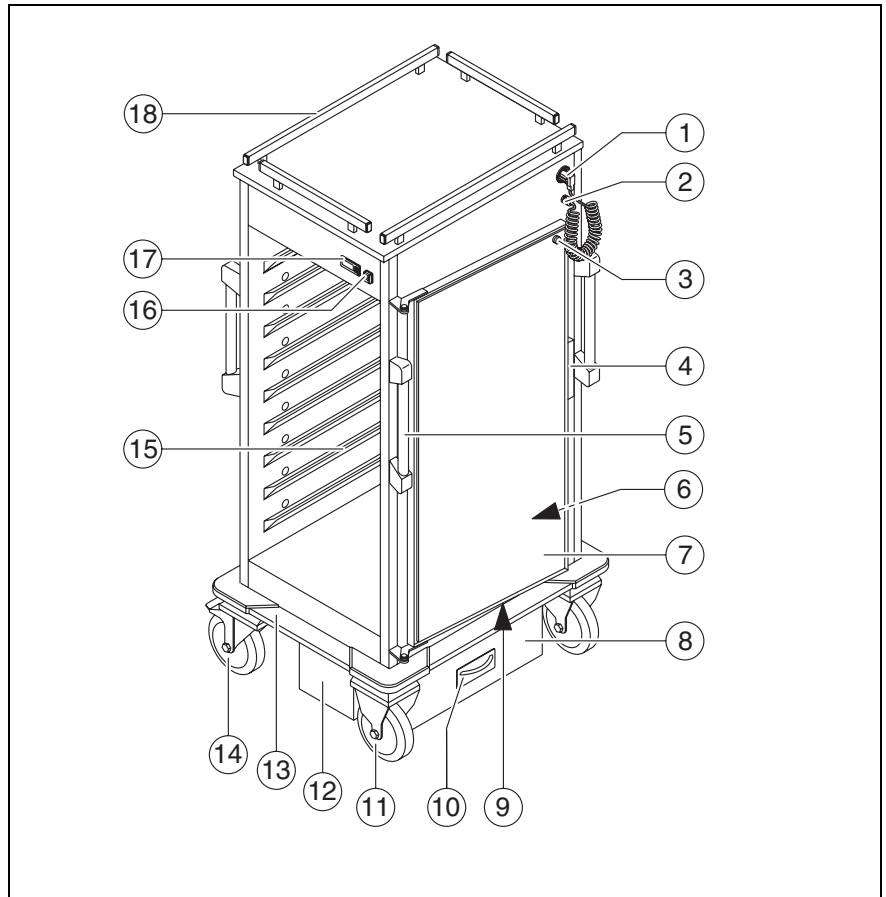
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión y frecuencia de red indicadas en la placa identificativa coinciden con los valores correspondientes del enchufe de red.
-
- Introduzca la clavija en el enchufe de red.

- Conecte el aparato con el interruptor de encendido/apagado.
Se ilumina el LED de funcionamiento.



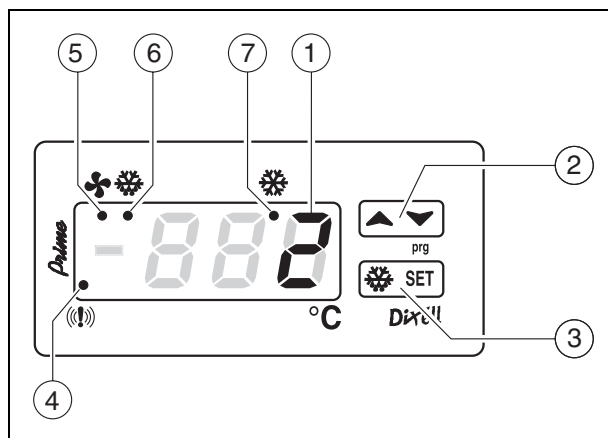
Manejo y funcionamiento

Presentación del aparato



- (1) Enchufe de red y soporte
- (2) Cable de alimentación
- (3) Imán para el contacto con la puerta
- (4) Cierre de la puerta
- (5) Mango
- (6) Cubierta de inspección del condensador
- (7) Puerta montada en la pared lateral
- (8) Grupo refrigerador en el compartimento de máquina
- (9) Pestillo (para montar la puerta en la pared lateral)
- (10) Recipiente colector del agua derretida
- (11) Rueda fija
- (12) Cubierta de inspección del grupo refrigerador
- (13) Paragolpes (opcional)
- (14) Rueda con dirección y freno
- (15) Moldura de apoyo
- (16) Interruptor de encendido/apagado
- (17) Regulador de temperatura
- (18) Galería (opcional)

Regulador de temperatura – Vista general



- (1) Indicador de temperatura:
Indica la temperatura real en el aparato, temperatura nominal, temperaturas máximas/mínimas cuando se excede/no alcanza la temperatura, duración de temperatura excedida/insuficiente, mensajes informativos.
- (2) Tecla "Flecha arriba/abajo":
Aumenta/disminuye valores de parámetro.
- (3) Tecla "Descongelar manualmente/SET":
Inicia la descongelación manual/inicia programación.
- (4) LED de señal "Alarma":
Se ilumina al exceder la temperatura nominal o cuando se sitúa por debajo del valor nominal, en más de 30 minutos.
- (5) LED de funcionamiento "Ventilador del evaporador":
Se ilumina cuando el ventilador del evaporador está en funcionamiento.
- (6) LED de funcionamiento "Descongelación":
Se ilumina cuando está en modo de descongelación.
- (7) LED de funcionamiento "Grupo refrigerador":
Se ilumina cuando el grupo refrigerador está en funcionamiento.

☞ El LED de señal "Alarma" se ilumina durante un caso de alarma, o después de un caso de alarma hasta que se restituye. La alarma sólo se puede restituir cuando se haya corregido el exceso o la falta de temperatura. La interrupción de corriente eléctrica no es una posibilidad de restituir la señal de alarma. Los mensajes de alarma se almacenan y deben restituirse manualmente.

☞ Apartado "Restituir alarma almacenada" en la página 25.

☞ En la parte superior del lado interior de la puerta se ha atornillado un imán para hacer contacto con la puerta. Si la puerta está abierta, en la pantalla parpadeará "dA".

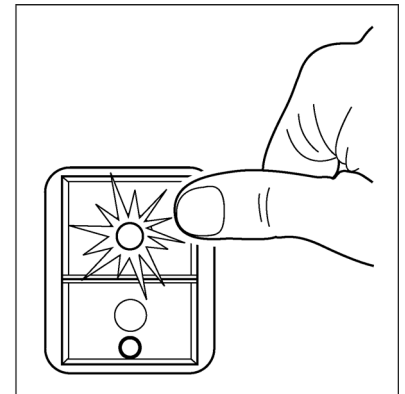
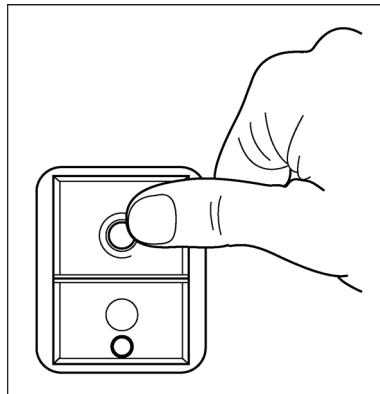
☞ Apartado "En la pantalla del regulador de temperatura parpadea "dA"" en la página 28.

Conectar/desconectar refrigeración

- ☞ El regulador de temperatura sólo funciona con el modo de refrigeración conectado.
- ☞ Durante el funcionamiento del grupo refrigerador se ilumina el LED de funcionamiento "Grupo refrigerador". Cuando se alcanza la temperatura nominal ajustada, se apaga el grupo refrigerador hasta que la temperatura real haya aumentado en una proporción predeterminada. El LED de funcionamiento "Grupo refrigerador" se apaga durante ese tiempo. El ventilador del evaporador sigue en funcionamiento.
- ☞ El ventilador del evaporador hace circular el aire en el interior del aparato y en el evaporador del refrigerante. El ventilador del evaporador se pone en marcha en el momento de conectar la refrigeración. El funcionamiento del ventilador del evaporador se interrumpe cuando se abre la puerta o cuando está activada la descongelación.
El sonido de ventilador que se oye incluso con el ventilador del evaporador desconectado proviene del ventilador del condensador. Éste funciona de forma ininterrumpida para refrigerar el condensador.

Conectar refrigeración

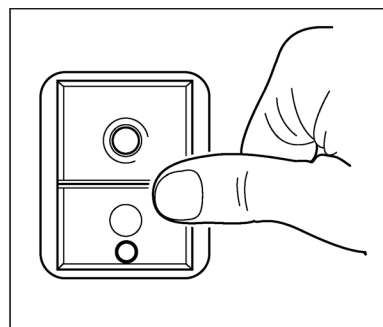
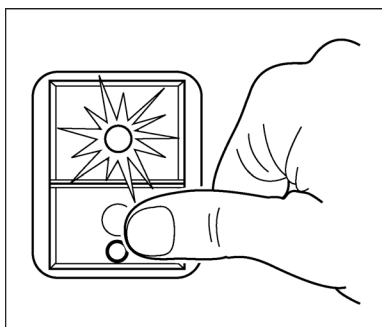
- ✓ Aparato enchufado a la red
- Iniciar la refrigeración con el interruptor de encendido/apagado.
El LED de funcionamiento del interruptor de encendido/apagado se ilumina.



En la pantalla del regulador de temperatura aparecerá brevemente "---". Seguidamente se mostrará la temperatura real actual del aparato. La temperatura en el interior del aparato disminuirá de acuerdo a la temperatura nominal que se haya ajustado.

Desconectar refrigeración

- Finalizar la refrigeración con el interruptor de encendido/apagado. El LED de funcionamiento del interruptor de encendido/apagado se apaga.



Ajustar la temperatura nominal

- ☞ Durante el funcionamiento de la refrigeración, el indicador muestra la temperatura real del interior del aparato.
- ☞ La temperatura nominal viene ajustada de fábrica a +2 °C. Si se ajusta una temperatura demasiado baja (o si la temperatura ambiente es demasiado alta), el grupo refrigerador funcionará de forma continua. Posibles consecuencias:
 - Se forma más hielo en el evaporador
 - Es necesario descongelar con más frecuencia
 - Es necesario un mayor tiempo de descongelación
 - Mayor consumo de energía

Visualizar la temperatura nominal

- ✓ Aparato enchufado a la red
- ✓ Refrigeración conectada (el LED de funcionamiento del interruptor de encendido/apagado se ilumina)
- ✓ La pantalla muestra la temperatura real.
- Pulse brevemente la tecla "SET".
Aparecerá la temperatura nominal. Tras aproximadamente 5 segundos, o volviendo a pulsar la tecla "SET", aparecerá de nuevo la temperatura real.

SET

Modificación de la temperatura nominal

- ✓ Aparato enchufado a la red
- ✓ Refrigeración conectada (el LED de funcionamiento del interruptor de encendido/apagado se ilumina)
- Oprima la tecla "SET" y manténgala pulsada durante aproximadamente 2 segundos.
Aparecerá la temperatura nominal y el LED de funcionamiento "Grupo refrigerador" parpadea.
- Aumente la temperatura nominal con la tecla "Flecha arriba".
– o bien –
- Disminuya la temperatura nominal con la tecla "Flecha abajo".

SET



- ☞ Si mantiene presionadas las teclas "Flecha arriba" o "Flecha abajo", el ajuste de temperatura cambiará de forma continua. Cuanto más tiempo mantenga presionadas las teclas "Flecha arriba" o "Flecha abajo", más rápido avanzará la temperatura.
- Para guardar la temperatura nominal, pulse brevemente la tecla "SET".
– o bien –
Espere aprox. 10 segundos.
Se almacenará la temperatura nominal. El LED de funcionamiento "Grupo refrigerador" deja de parpadear y se ilumina cuando el aparato empieza a refrigerar.
Se mostrará la temperatura real del aparato.

SET

Descongelar el aparato manualmente



☞ El aparato realiza cada 6 horas una descongelación automática que dura 15 minutos, a los que se añade un tiempo de escurrido de 8 minutos. La descongelación manual adicional sólo es necesaria cuando la temperatura real varía cada vez más (hacia arriba) respecto a la temperatura nominal seleccionada.

☞ La mayoría de las veces bastará con descongelar brevemente el aparato mediante un proceso de descongelación manual. En ocasiones puede ser necesario que el aparato se descongele durante al menos 24 horas desconectando la refrigeración. Ambos casos se describen con mayor precisión más adelante.

- Para iniciar manualmente el modo de descongelación, mantenga presionada la tecla "Descongelar" durante 2 segundos aproximadamente.

El modo de refrigeración finaliza y se inicia el modo de descongelación. Se ilumina el LED de funcionamiento "Descongelación".

i Durante el proceso de descongelación, el ventilador del evaporador está desconectado. La máquina refrigeradora sigue en marcha sin refrigerar. El calor de la máquina ayuda al proceso de descongelación.

i Para interrumpir una descongelación manual, el modo de descongelación debe finalizarse mediante el interruptor de encendido/apagado.

i Una vez transcurrido el tiempo ajustado de descongelación manual (máx. 15 minutos + 8 minutos de escurrido), el aparato pasa automáticamente al modo de refrigeración. La descongelación ha finalizado. El ventilador del evaporador se conecta en cuanto el sensor en el evaporador haya registrado una temperatura de aprox. +2 °C.

☞ Si la descongelación no ha tenido éxito (aún persiste el síntoma mencionado anteriormente), deberá interrumpirse la refrigeración durante más tiempo. El procedimiento a seguir en este caso se describe a continuación:

- Finalizar el modo de refrigeración con el interruptor de encendido/apagado.

Finaliza el modo de refrigeración.

- Deje la refrigeración apagada durante al menos **24 horas**.

■ Vacíe el recipiente colector del agua derretida. Para evitar que se derrame, en casos de mucho hielo, situar por debajo del aparato una cubeta (GN) baja, con una capacidad mayor que el colector del agua derretida.

- Limpie el aparato.

☞ Apartado "Limpiar el aparato" en la página 32.

Bloquear y desbloquear el teclado



Bloquear el teclado

☞ El bloqueo del teclado evita el acceso no autorizado a la regulación de temperatura, p. ej., cambiar el ajuste de la temperatura nominal.

☞ Con el teclado bloqueado sólo pueden llevarse a cabo las siguientes funciones:

- Visualizar la temperatura nominal
- Restituir los mensajes de alarma
- En caso de alarma, visualizar la temperatura mínima o máxima

■ Mantener pulsadas las teclas "Flecha arriba/abajo" durante 3 segundos aproximadamente.

La indicación "PoF" aparecerá brevemente. Seguidamente se volverá a mostrar la temperatura real.

Desbloquear el teclado

■ Mantener pulsadas las teclas "Flecha arriba/abajo" durante 3 segundos aproximadamente.

El teclado se desbloqueará. Aparecerá la temperatura real.

Prerrefrigerar el aparato

¡ Para evitar que los alimentos refrigerados se calienten después de cargarlos, es necesario prerrefrigerar el aparato, dependiendo de la temperatura de refrigeración deseada y de la temperatura ambiente, durante aproximadamente 30–100 minutos.

☞ Durante el funcionamiento del grupo refrigerador se ilumina el LED de funcionamiento "Grupo refrigerador". Cuando se alcanza la temperatura nominal ajustada, se apaga el grupo refrigerador hasta que la temperatura real haya aumentado en una proporción predeterminada. El LED de funcionamiento "Grupo refrigerador" se apaga durante ese tiempo. El ventilador del evaporador sigue en funcionamiento.

✓ Aparato enchufado a la red

✓ Refrigeración conectada (el LED de funcionamiento del interruptor de encendido/apagado se ilumina)

■ Iniciar el modo de refrigeración con el interruptor de encendido/apagado hasta 100 minutos antes de la carga.

☞ Apartado "Conectar/desconectar refrigeración" en la página 13.

■ Si es necesario, modifique la temperatura nominal.

☞ Apartado "Ajustar la temperatura nominal" en la página 15.

Abrir la puerta

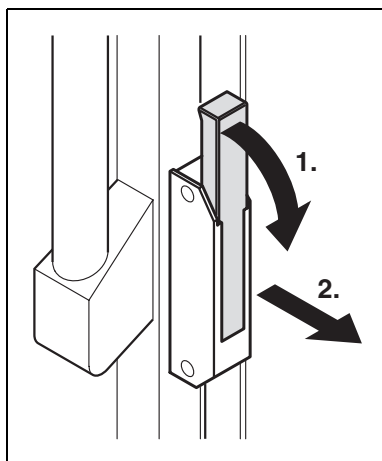
- ☞ Para reducir a un mínimo la fuga de frío, evite abrir la puerta innecesariamente durante el modo de refrigeración.
- ☞ El regulador de temperatura sólo funciona con la refrigeración conectada.
- ☞ Si se abre la puerta durante la refrigeración, ésta y la ventilación se desconectan automáticamente y dejan de funcionar mientras la puerta esté abierta. Si la puerta está abierta, en la pantalla parpadeará "dA". La ventilación vuelve a conectarse inmediatamente cuando esté cerrada la puerta. La refrigeración se queda desconectada durante al menos 3 minutos y al cerrar la puerta sólo vuelve a conectarse inmediatamente si la puerta ha estado abierta más de 3 minutos y no se ha alcanzado la temperatura nominal.

⚠ ¡Atención!

¡Peligro de aprisionamiento de las manos!

Al montar la puerta, la mano puede quedar aprisionada entre la pared lateral y lesionarse.

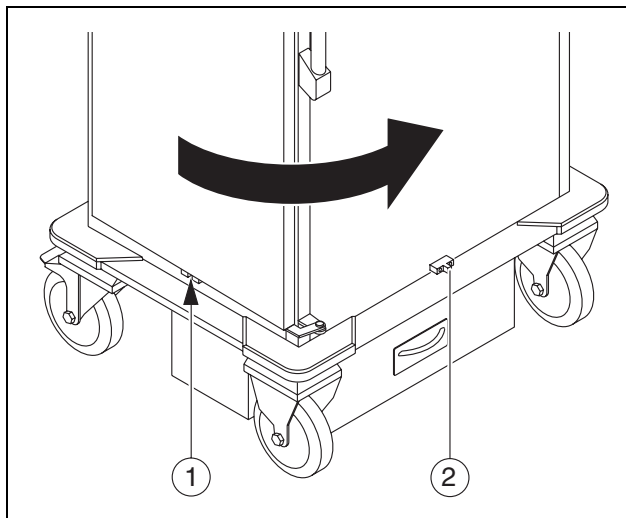
- Al abatir la puerta, tenga cuidado de no introducir la mano entre la puerta y el aparato.
 - Abra y engrane la puerta con cuidado y sin impulso.
-
- Tire del mango del cierre de la puerta en el sentido que indica la flecha.



El ventilador del evaporador se desconecta. En la pantalla parpadeará "dA".

Los LED de funcionamiento "Grupo refrigerador" y "Ventilador del evaporador" se apagan.

- Abatir una puerta** ➤ Abra la puerta del todo (270°) y presiónela hacia la pared lateral, hasta que oiga claramente como el pestillo esférico de golpe (1) queda engranado en el seguro de la puerta (2).



- Cerrar la puerta** ➤ El regulador de temperatura sólo funciona con la refrigeración conectada.



¡Atención!

¡Peligro de aprisionamiento de las manos!

Al cerrar la puerta, la mano puede quedar pillada con el consiguiente riesgo de lesión.

- Al cerrar la puerta, tenga cuidado de no introducir la mano entre la puerta y el aparato.
- Cierre la puerta cuidadosamente (sin impulso).

- Extraiga la puerta del seguro.
- Cierre la puerta sin impulso.
- Presione la puerta contra la cerradura hasta que note como ésta queda engranada.

El ventilador del evaporador vuelve a conectarse. Se ilumina el LED de funcionamiento "Ventilador del evaporador".

El grupo refrigerador se vuelve a conectar:

- Inmediatamente, si la puerta ha permanecido abierta más de 3 minutos, o bien
- Después de 3 minutos desde el momento en que se abrió la puerta, si la temperatura en el interior del aparato ha aumentado en la medida preestablecida.

Se ilumina el LED de funcionamiento "Grupo refrigerador".

La indicación "dA" se apaga.

Cargar el aparato

- ➡ Introduzca siempre los alimentos previamente refrigerados. El aparato sólo es apropiado para mantener los alimentos fríos, no para enfriarlos.
- ✓ Aparato prerrefrigerado 30–100 minutos
- ✓ Alimentos previamente refrigerados para el mantenimiento de frío
- ✓ Alimentos en platos cubiertos con su tapas correspondientes
- ✓ Comida en cubetas Gastronorm cubierta con sus tapas correspondientes
- ✓ Junta de la puerta limpia y no presenta daños



¡Advertencia!

¡Riesgo de volcado por desplazamiento del centro de gravedad a la parte superior del aparato!

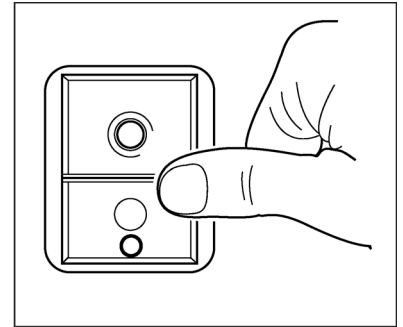
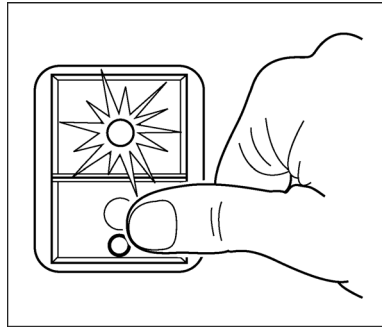
Si sólo coloca cubetas Gastronorm pesadas en la parte superior del carro, el centro de gravedad se desplazará hacia arriba y existirá peligro de vuelco. Si un aparato vuelca puede provocar lesiones graves.

- Cargue el aparato siempre de abajo hacia arriba.
 - Si no va a cargar el aparato completamente, utilice sólo la parte inferior.
 - Si utiliza cubetas Gastronorm, siempre cargue por completo el par de molduras de apoyo, p. ej., con 2 cubetas Gastronorm GN 1/1.
-
- Abra la puerta.
 - ➡ Apartado "Abrir la puerta" en la página 18.
 - Deslizar las cubetas Gastronorm hasta topar con la pared de fondo.
 - Cierre la puerta.

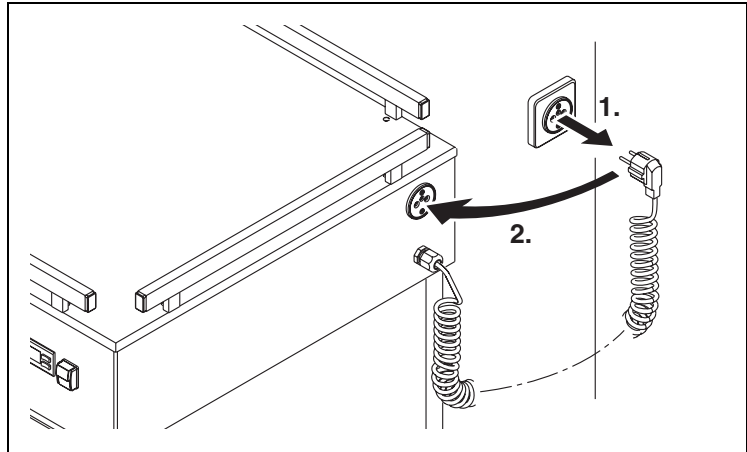
Cambiar la ubicación del aparato

Desconectar el aparato

- Apague el aparato con el interruptor de encendido/apagado. El LED de funcionamiento del interruptor de encendido/apagado se apaga.



- Desenchufe la clavija de red.
- Introduzca la clavija de red en el soporte para la misma del aparato.



Cambio de la ubicación

- ☞ Si el trayecto presenta irregularidades, deben realizarse preparativos especiales.
 - ☞ Capítulo "Desplazamiento por rampas, carcavones, superficies inclinadas" en la página 23.
- ✓ Ningunos objetos sobre la parte superior del aparato
- ✓ Puerta cerrada
- ✓ Refrigeración desconectada (el LED de funcionamiento del interruptor de encendido/apagado no se ilumina)
- ✓ Clavija de red desenchufada e introducida en su soporte
- ✓ 2 personas

⚠ ¡Atención!

¡Peligro de aprisionamiento del pie!

Al soltar y bloquear el freno, el pie puede quedar aprisionado con el consiguiente peligro de lesión.

- Tenga cuidado de no introducir el pie entre el freno y la esquina protectora/paragolpes.

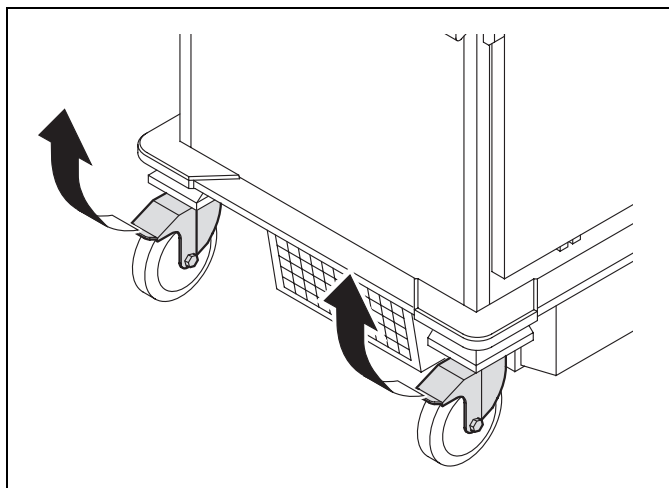
⚠ ¡Advertencia!

¡Visibilidad limitada!

Al empujar el aparato, la presencia de personas delante del aparato puede pasar inadvertida, con el consiguiente riesgo de lesiones. La visibilidad reducida puede provocar daños en el aparato o en objetos situados delante del mismo.

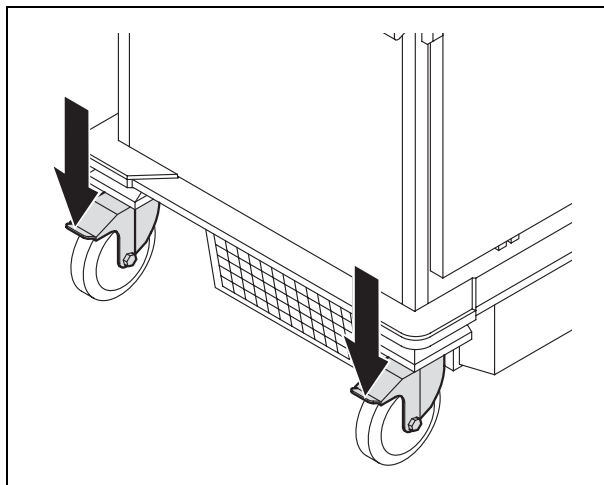
- Asegúrese de que otra persona camine por delante del aparato, abriendo paso.
- Mueva el aparato siempre con las 2 manos.
- Empuje el aparato de modo que las manos asidas a los mangos empujadores estén a una distancia suficiente de la pared y de otros objetos como para que no resulten aplastadas.

-
- Suelte el freno.



- Empuje el aparato cuidadosamente con ambas manos hasta su nueva ubicación.

- Bloquee el freno.



- En caso necesario:
 - Introduzca la clavija de red y vuelva a encender el aparato.
 - Antes de la carga, refrigerar previamente 30–100 minutos.

**Desplazamiento por rampas,
carcavones, superficies
inclinadas**

- ✓ Ningunos objetos sobre la parte superior del aparato
- ✓ Puerta cerrada
- ✓ Refrigeración desconectada (el LED de funcionamiento del interruptor de encendido/apagado no se ilumina)
- ✓ Clavija de red desenchufada e introducida en su soporte
- ✓ Recipiente colector del agua derretida vaciado
- ✓ 2 personas



¡Advertencia!

¡Vuelco del aparato!

El aparato puede volcar al pasar por una superficie con inclinación transversal.

- Jamás empuje el aparato por una superficie (p. ej., rampa) con una inclinación $> 10^\circ$.
 - Cargue el aparato siempre de abajo a arriba para evitar que se produzca un desplazamiento del centro de gravedad.
 - Si no va a cargar el aparato completamente, utilice sólo la parte inferior.
 - Si utiliza cubetas Gastronorm, siempre cargue por completo el par de molduras de apoyo, p. ej., con 2 cubetas Gastronorm GN 1/1.
-
- Compruebe primero que no hay peligro al pasar por rampas, carcavones o superficies inclinadas.
 - Empujar el aparato entre 2 personas (una en cada pared lateral del aparato).

Mantener los alimentos refrigerados

- ☞ Para reducir a un mínimo la fuga de frío, evite abrir la puerta innecesariamente durante el modo de refrigeración.
- ✓ Aparato refrigerado previamente 30–100 minutos, dependiendo de la temperatura ambiente
- Si el aparato se ha desconectado de la red eléctrica tras el refrigerado previo (p. ej., para cambiar su ubicación), vuelva a enchufar la clavija de red.
- Encienda la refrigeración con el interruptor de encendido/apagado.
- Si es necesario, modifique la temperatura nominal.
 - ☞ Apartado "Ajustar la temperatura nominal" en la página 15.
- Mantenga los alimentos refrigerados durante todo el tiempo que desee.

Controlar variaciones de temperatura

- ☞ Si la temperatura real varía de la temperatura nominal en una diferencia determinada ($-10\text{ }^{\circ}\text{C}$, $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$), el regulador de temperatura registra tanto el exceso como la falta de temperatura. Cuando hay variaciones de temperatura que se mantienen más de 30 minutos, se ilumina el LED de señal "Alarma". En la pantalla parpadean alternativamente "HAL" (temperatura excedida) y "LAL" (temperatura insuficiente) y la visualización de la temperatura real.
- ☞ Tras conectar la refrigeración, durante 90 minutos no se registra ningún exceso o falta de temperatura con respecto al valor nominal, para evitar que aparezca un mensaje de alarma durante la fase de refrigeración previa.

Visualizar variaciones de temperatura

- ☞ Durante una variación de temperatura se ilumina el LED de señal "Alarma". En la pantalla parpadean alternativamente "HAL" (temperatura excedida) y "LAL" (temperatura insuficiente) y la visualización de la temperatura real.
 - ☞ Cuando la temperatura real alcanza el rango de temperatura ajustado durante un mensaje de alarma, vuelve a aparecer la indicación de la temperatura real. El LED de señal "Alarma" sigue iluminado y debe restituirse manualmente.
 - ☞ La duración de la alarma que se muestra tiene en cuenta los 30 minutos hasta que salta la alarma.
 - ✓ LED de señal "Alarma" iluminado
 - Pulse brevemente la tecla "Flecha arriba".
 - o bien –
 - Pulse brevemente la tecla "Flecha abajo".
- En la pantalla aparece brevemente "HAL" cuando se excede la temperatura y "LAL" cuando la temperatura es insuficiente.
- A continuación aparece durante aprox. 2 segundos la visualización de la temperatura más alta o más baja durante la variación de la temperatura, seguida de "tiM" y la indicación de la duración de la variación de temperatura (en h:min).
- A continuación vuelve a aparecer la visualización de la temperatura real.



Restituir alarma almacenada



SET

☞ La alarma sólo se puede restituir cuando se haya corregido el exceso o la falta de temperatura. La interrupción de corriente eléctrica no es una posibilidad de restituir la señal de alarma. Los mensajes de alarma se almacenan y deben restituirse manualmente.

✓ La temperatura real se encuentra dentro del rango de temperatura ajustado (−10 °C, +10 °C) del valor nominal

✓ LED de señal "Alarma" iluminado

■ Pulse brevemente la tecla "Flecha arriba".

– o bien –

Pulse brevemente la tecla "Flecha abajo".

En la pantalla aparece brevemente "HAL" cuando se excede la temperatura y "LAL" cuando la temperatura es insuficiente.

A continuación aparece durante aprox. 2 segundos la visualización de la temperatura más alta o más baja durante la variación de la temperatura, seguida de "tiM" y la indicación de la duración de la variación de temperatura (en h:min).

■ Mantener pulsada la tecla "SET" durante este mensaje (HAL o LAL, valor máximo o mínimo de variación de temperatura), hasta que parpadee brevemente el mensaje "rSt" y vuelva a aparecer la visualización de la temperatura real.

Se apaga el LED de señal "Alarma". La alarma se ha restituido. La visualización de la temperatura real aparece.

Extraer los alimentos

■ Abra completamente la puerta y presiónela levemente contra la pared lateral del aparato.

☞ Apartado "Abrir la puerta" en la página 18.



¡Advertencia!

!Riesgo de volcado por desplazamiento del centro de gravedad a la parte superior del aparato!

Si se extraen primero las cubetas Gastronorm inferiores del aparato, el centro de gravedad se desplazará hacia arriba y existirá peligro de vuelco. Si un aparato vuelca puede provocar lesiones graves.

■ Vacíe el aparato de arriba hacia abajo. Retirar las cubetas Gastronorm o los platos empezando por la parte superior.

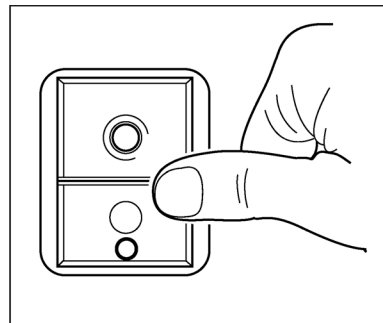
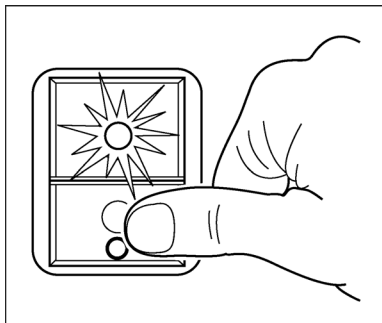
☞ Después de la utilización, el aparato deberá limpiarse a conciencia.

☞ Capítulo "Limpieza y cuidados" en la página 31.

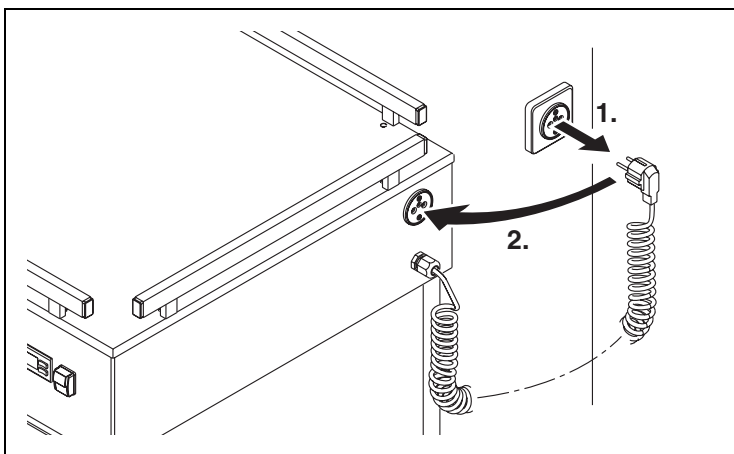
Puesta fuera de servicio

Poner el aparato fuera de servicio

- Apague el aparato con el interruptor de encendido/apagado. El LED de funcionamiento del interruptor de encendido/apagado se apaga.



- Desenchufe la clavija de red.
- Introduzca la clavija de red en el soporte para la misma del aparato.



- Colocar el aparato con la puerta contra una pared y de forma que sea inaccesible para los niños.
↳ Capítulo "Seguridad" en la página 3.

Ayuda en caso de problemas

LED de funcionamiento en interruptor de encendido/apagado no se ilumina

Causa	Acción
Clavija de red desenchufada.	Introduzca la clavija en el enchufe de red.
Cable de alimentación dañado; por ejemplo, hilo partido (puede ocurrir sin que sea visible el defecto).	- Sustituya el cable de alimentación en un punto autorizado para la reparación. - Capítulo "Reparaciones" en la página 37.
El fusible (fusible del local) está defectuoso.	Compruebe el fusible y, si fuese necesario, cámbielo.
La electrónica del aparato está defectuosa.	- Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. - Capítulo "Reparaciones" en la página 37.

LED de funcionamiento en interruptor de encendido/apagado iluminado, pero el aparato no refrigera (lo suficientemente)

Causa	Acción
La temperatura nominal seleccionada es demasiado elevada.	- Ajuste una temperatura nominal más baja. - Apartado "Ajustar la temperatura nominal" en la página 15.
Aberturas de ventilación cubiertas.	Retire objetos delante de la ventilación del grupo refrigerador.
Elevada temperatura ambiente.	Ponga el aparato en un entorno más fresco.
Evaporador en el aparato congelado.	- Descongelar evaporador en el aparato. - Apartado "Descongelar el aparato manualmente" en la página 16.
Junta defectuosa en la puerta del aparato.	- Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. - Capítulo "Reparaciones" en la página 37.

Causa	Acción
Irregularidad del regulador de temperatura.	■ Desconecte brevemente la refrigeración. ↳ Apartado "Conectar/desconectar refrigeración" en la página 13. ■ Si el problema persiste y se han excluido las causas anteriores, póngase en contacto con personal autorizado para su reparación. ↳ Capítulo "Reparaciones" en la página 37.
Indicador "P1" en el regulador de temperatura del grupo refrigerador (el sensor del termostato está defectuoso).	■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparaciones" en la página 37.
El grupo refrigerador se ha apagado.	■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparaciones" en la página 37.
La electrónica del aparato está defectuosa.	■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparaciones" en la página 37.

En la pantalla del regulador de temperatura parpadea "dA"

Causa	Acción
Abra la puerta durante la refrigeración.	■ Cierre la puerta.
El imán de la puerta está suelto o falta, posición incorrecta de la puerta.	■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparaciones" en la página 37.
La electrónica del aparato está defectuosa.	■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparaciones" en la página 37.

**Mensaje de alarma del
regulador de temperatura
(indicación "HAL") –
temperatura excedida**

Causa	Acción
Elevada temperatura ambiente.	■ Controle la variación de temperatura y restituya la alarma almacenada. ↳ Apartado "Controlar variaciones de temperatura" en la página 24. ↳ Apartado "Restituir alarma almacenada" en la página 25. ■ Ponga el aparato en un entorno más fresco. – o bien – - Haga que un técnico frigorista cambie los parámetros de refrigeración del regulador de temperatura (reducir ciclo de descongelación).
Evaporador congelado.	■ Controle la variación de temperatura y restituya la alarma almacenada. ↳ Apartado "Controlar variaciones de temperatura" en la página 24. ↳ Apartado "Restituir alarma almacenada" en la página 25. ■ Descongele el aparato. ↳ Apartado "Descongelar el aparato manualmente" en la página 16.
Grupo refrigerador apagado o defectuoso.	■ Controle la variación de temperatura y restituya la alarma almacenada. ↳ Apartado "Controlar variaciones de temperatura" en la página 24. ↳ Apartado "Restituir alarma almacenada" en la página 25. ■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparaciones" en la página 37.

Mensaje de alarma del regulador de temperatura (indicación "LAL") – temperatura insuficiente

Causa	Acción
El grupo refrigerador no se desconecta cuando se alcanza la temperatura nominal.	■ Controle la variación de temperatura y restituya la alarma almacenada. ↳ Apartado "Controlar variaciones de temperatura" en la página 24. ↳ Apartado "Restituir alarma almacenada" en la página 25. ■ Desconecte la refrigeración con el interruptor de encendido/apagado y vuelva a conectarla. ■ Si el error se mantiene, póngase en contacto con personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparaciones" en la página 37.

En la pantalla del regulador de temperatura aparece "PoF" al pulsar una tecla

Causa	Acción
Bloqueo del teclado.	■ Desbloquear el teclado. ↳ Apartado "Bloquear y desbloquear el teclado" en la página 17.

Corrosión en piezas de acero inoxidable

Causa	Acción
Manejo/cuidados incorrectos.	■ Elimine las zonas de corrosión. ↳ Apartado "Eliminar la corrosión en el acero inoxidable" en la página 33. ■ Procure que el manejo y los cuidados sean correctos.

La carcasa del aparato está dañada

Causa	Acción
Daños ocasionados durante el transporte, el cambio de ubicación o cualquier otra influencia externa	■ Desconecte el aparato. ↳ Apartado "Puesta fuera de servicio" en la página 26. ■ Asegure el aparato contra una puesta en marcha accidental. ■ Avise al personal autorizado para que se encargue de su reparación. ↳ Capítulo "Reparaciones" en la página 37.

Limpieza y cuidados

Acero inoxidable

Mantenga las superficies de acero inoxidable siempre limpias, secas y aireadas. Mantenga la puerta del aparato abierta cuando éste se encuentre fuera de servicio para permitir la entrada de aire.

Limpie y retire regularmente todos los restos de cal, grasa, almidón y proteínas. Debajo de estos restos pueden aparecer zonas de corrosión debido a la falta de aire.

Las partes que no sean de acero inoxidable no deben entrar en contacto durante lapsos de tiempo muy prolongados con ácidos concentrados, condimentos, sales etc. El contacto con este tipo de sustancias puede provocar corrosión. Durante la limpieza de azulejos se producen vapores ácidos que también pueden ocasionar corrosión.

No dañe la superficie del acero inoxidable, sobre todo con otros metales. Los restos de metales extraños producen enlaces químicos que pueden corroer el metal.

Evite de cualquier forma el contacto con hierro y acero. Si el acero inoxidable entra en contacto con hierro (p. ej., lana de acero, virutas de tuberías, agua con contenido ferroso), se puede producir una fuerte corrosión.

Intervalo de limpieza

El aparato debe limpiarse a conciencia después de cada utilización.

Métodos de limpieza

El método prescrito para la limpieza rutinaria del día a día consiste en pasar una bayeta húmeda.

Las impurezas persistentes pueden eliminarse con ayuda de un cepillo (de cerdas plásticas o naturales).

Cualquier otro método de limpieza deberá ser autorizado por BLANCO.

☞ No se deben emplear aparatos de chorro de vapor ni limpiadores a alta presión.

Productos de limpieza

Productos de limpieza en caso de poca suciedad:

- Productos de limpieza comunes en solución acuosa
- Paño de limpieza suave
- Paño de limpieza de microfibras BLANCO (utilizar únicamente con agua)

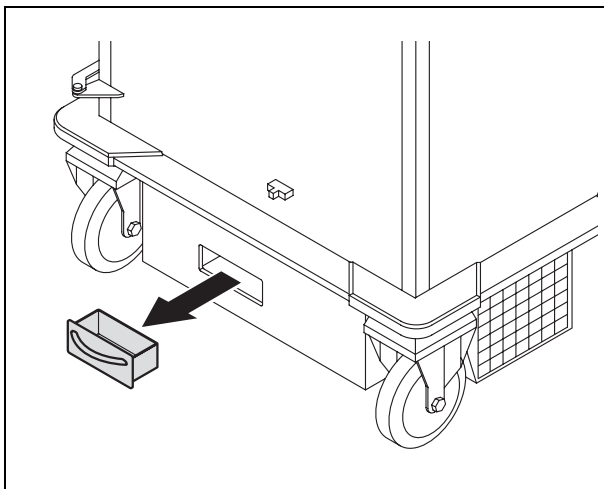
Productos de limpieza en caso de mayor suciedad:

- Productos de limpieza comunes para acero inoxidable, p. ej., BLANCOPOLISH

☞ Las piezas de plástico (p. ej., esquinas protectoras) no se deben limpiar con productos para la limpieza de acero inoxidable, de lo contrario, la superficie se rayará.

Vaciar diariamente el recipiente colector del agua derretida y limpiar cada 2 semanas

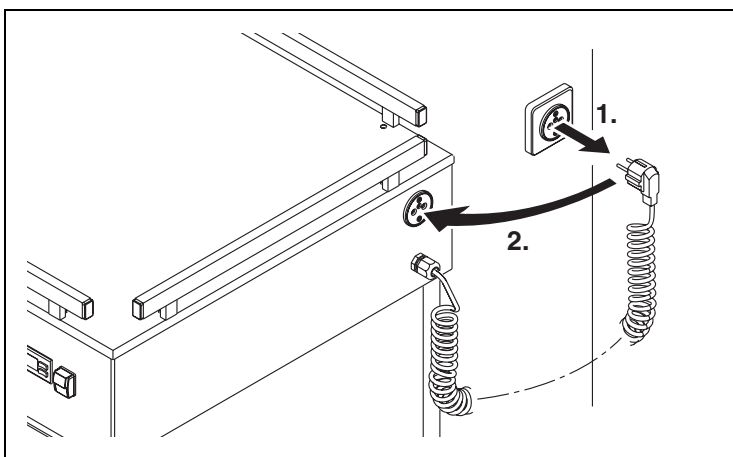
- ➡ El colector del agua derretida se encuentra en la parte inferior derecha del lado exterior del aparato.
- Extraiga de su guía el recipiente colector para el agua derretida.



- Vacíe el recipiente colector del agua derretida.
- En caso necesario, limpie el recipiente utilizando los métodos anteriormente descritos.
 - ➡ Capítulo "Métodos de limpieza" en la página 31.
 - ➡ Capítulo "Productos de limpieza" en la página 31.
- Introduzca en su guía el recipiente colector para el agua derretida.

Limpiar el aparato

- Desenchufe la clavija de red.
- Introduzca la clavija de red en el soporte para la misma del aparato.



- Limpie el aparato utilizando los métodos y productos de limpieza antes descritos.
- Después de utilizar productos para la limpieza de acero fino, enjuague las piezas con agua y séquelas con un paño.

Eliminar la corrosión en el acero inoxidable

Zonas nuevas de corrosión

- Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente e introdúzcala en su soporte.
- Elimine las zonas de corrosión con un producto abrasivo o con papel de lija fino.

Zonas más fuertes o antiguas de corrosión

i Las medidas de limpieza aquí descritas para las zonas de corrosión antiguas o más fuertes están recomendadas por la federación industrial para la técnica doméstica, calefactora y de cocinas (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V., HKI).

 Las medidas de limpieza para zonas de corrosión antiguas o más fuertes sólo pueden ser ejecutadas por personal con formación técnica, y siempre teniendo en cuenta las prescripciones vigentes.



¡Advertencia!

¡Sustancias corrosivas!

Los ácidos utilizados para eliminar zonas de corrosión pueden provocar quemaduras en objetos (p. ej., ropa) y en personas. En caso de contacto con los ojos, la vista puede quedar dañada irremediablemente. En el peor de los casos, la consecuencia puede ser una ceguera total.

- Utilice indumentaria de protección (gafas de protección, guantes, etc.).
 - Mantenga apartadas a las personas que no tomen parte en la limpieza.
-
- Asegúrese de que la clavija de red esté desenchufada.
 - Elimine las zonas de corrosión con ácido oxálico al 2 ó 3 %.
 - Si la limpieza con ácido oxálico no surte efecto, deberá utilizar ácido nítrico al 10 %.

Mantenimiento

Mantener periódicamente el aparato

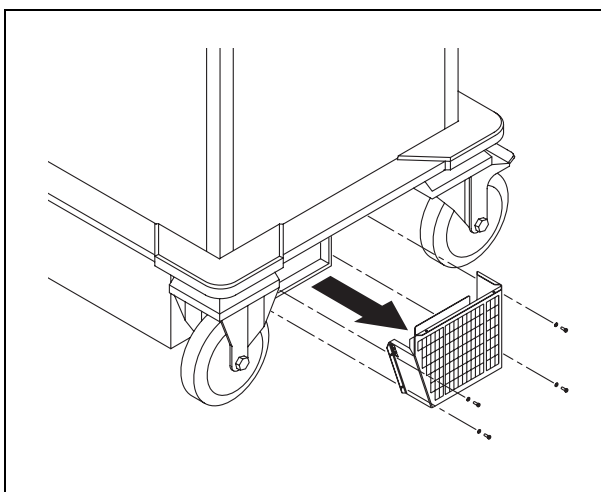
- ☞ BLANCO recomienda encargar un mantenimiento periódico del aparato a personal especializado instruido. Mediante un mantenimiento periódico se evitan fallos del aparato, se prolonga su vida útil y, en general, se conserva su valía.
- Encomiende un mantenimiento periódico del aparato a personal especializado.

Mantenimiento del grupo refrigerador

- ☞ BLANCO recomienda que una vez al año se encargue a una empresa especializada el mantenimiento del grupo refrigerador.

Aspirar el canal de aspiración de aire del grupo refrigerador

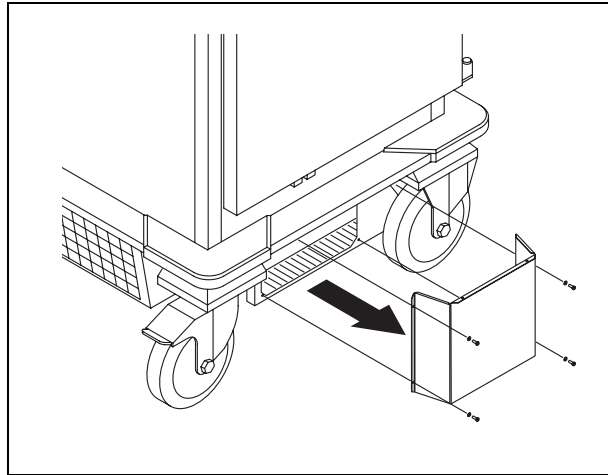
- Desatornillar los 4 tornillos de la cubierta de inspección del condensador en la parte trasera del aparato y extraer la cubierta de inspección.



- Aspirar el canal de aspiración de aire.
- Colocar la cubierta de inspección y fijarla con los 4 tornillos.

Controlar el grupo refrigerador

- Desatornillar los 4 tornillos de la cubierta de inspección del grupo refrigerador en la parte frontal del aparato y extraer la cubierta de inspección.



- Comprobar el grupo refrigerador.
- Colocar la cubierta de inspección y fijarla con los 4 tornillos.

Controlar la junta de la puerta

- ☞ Es necesario comprobar periódicamente la junta de la puerta por si estuviera dañada.
- Compruebe la junta de la puerta (control visual).
- En caso de desperfecto, asegúrese de que la junta de la puerta defectuosa sea sustituida en alguno de los siguientes puntos:
 - Personal cualificado propio formado por BLANCO
 - Servicio de mantenimiento externo formado por BLANCO
 - Servicio técnico de BLANCO

Controlar los frenos

- ☞ Los frenos se deben comprobar después de cada cambio de ubicación del aparato.
- Bloquee los frenos.
- Intente empujar el aparato (¡sin violencia!) con los frenos bloqueados.
- En caso de que el frenado sea insuficiente, ocúpese de que se cambien las ruedas defectuosas a la mayor brevedad en alguno de los siguientes puntos:
 - Personal cualificado propio formado por BLANCO
 - Servicio de mantenimiento externo formado por BLANCO
 - Servicio técnico de BLANCO

Comprobar el correcto asentamiento del imán de la puerta

- ☞ Si el imán de la puerta no está bien sujeto, no se garantiza el correcto funcionamiento de la refrigeración.
- Asegúrese de que el imán esté firmemente asentado.

Comprobar periódicamente la seguridad eléctrica

- Lleve el aparato a un técnico especialista cada seis meses como mínimo para efectuar una comprobación que garantice la seguridad eléctrica según las normas de la serie DIN VDE 0702.

Compruebe el cable de conexión y la clavija de red

- Compruebe (como mínimo cada seis meses según BGV A 3 o la normativa nacional vigente) que el cable de conexión y la clavija de red no presenten daños mecánicos ni de envejecimiento.

Modificar los parámetros de refrigeración

- i En caso necesario, los parámetros de refrigeración del regulador de temperatura (p. ej., histéresis de conmutación) pueden ser modificados o reajustados por un técnico frigorista. Encontrará información para el ajuste del regulador de temperatura en las instrucciones del regulador. El lugar de almacenamiento de estas instrucciones se puede ver en el gráfico del apartado Artículos suministrados.
 - ↳ Instrucciones del regulador de temperatura
- En caso necesario, haga que un técnico frigorista modifique los parámetros de refrigeración.

Reparaciones

Personas autorizadas

☞ Las reparaciones deberán ser llevadas a cabo exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento:

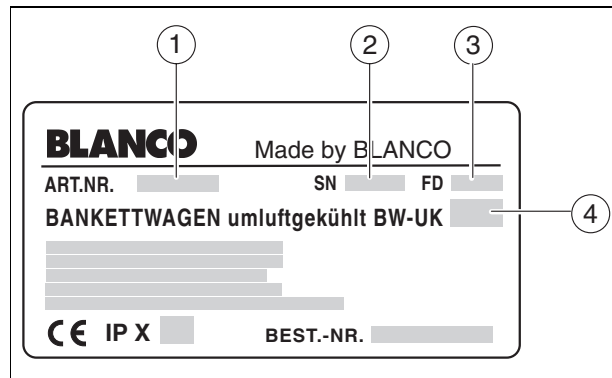
- Personal cualificado propio formado por BLANCO
- Servicio de mantenimiento externo formado por BLANCO
- Servicio técnico de BLANCO
- En el caso de reparaciones en la refrigeración: empresa especializada en refrigeración

Descripción de defectos

El servicio de mantenimiento de BLANCO necesitará, para el registro del problema, los siguientes datos de la placa identificativa:

- Número de artículo
- Número de serie
- Fecha de fabricación
- Modelo

La placa identificativa se encuentra en el área del cable de alimentación del aparato.



- (1) Número de artículo
- (2) Número de serie
- (3) Fecha de fabricación
- (4) Modelo

Sustituir componentes

☞ La sustitución de componentes defectuosos (incluido el cable de alimentación) deberá ser llevada a cabo exclusivamente por alguno de los siguientes servicios de mantenimiento:

- Personal cualificado propio formado por BLANCO
- Servicio de mantenimiento externo formado por BLANCO
- Servicio técnico de BLANCO
- En el caso de reparaciones en la refrigeración: empresa especializada en refrigeración

Piezas de recambio	Cuando encargue alguna pieza de recambio deberá indicar: • Denominación de la pieza • Número de artículo • Fecha de fabricación • Cantidad 🔗 Consulte el CD-ROM y la documentación de mantenimiento (podrá adquirirlos en el servicio técnico de BLANCO).
Dirección	BLANCO CS GmbH + Co KG Catering Systems P.O. Box 13 10 75033 Oberderdingen GERMANY Phone +49 7045 44 - 81416 Fax +49 7045 44 - 81508 E-mail cs.service@blanco.de Internet www.blanco.de

Gestión de residuos

- Eliminar el aparato**
- El agente refrigerador debe ser eliminado por una empresa especializada en refrigeración siguiendo la legislación sobre residuos vigente.
 - Antes de deshacerse del aparato, deberá inutilizarlo.
 - El aparato deberá ser entregado en un centro de reciclaje o en un punto de recolección de residuos eléctricos.
- 👉 Los organismos competentes (p. ej., administración local) le informarán sobre la gestión de residuos y las instituciones encargadas de llevarla a cabo.

Datos técnicos

Datos generales Pesos y medidas (versión estándar)

Modelo	Longitud en mm	Anchura en mm	Altura en mm	Peso en vacío en kg	Carga máx. en kg
BW-UK 10	756	932	1816	173	300
BW-UK 15	756	932	1796	173	300

Capacidad de las cubetas/rejillas Gastronorm

Modelo	Cantidad de cubetas Gastronorm				Cantidad de rejillas GR 2/1
	2/1-100	1/1-100	2/1-65	1/1-65	
BW-UK 10	10	20	10	20	9
BW-UK 15	7	14	15	30	14

Temperatura, interior de los compartimentos

-10 °C a +8 °C, regulable

Distancia entre las molduras de apoyo

115 mm (BW-UK 10)

75 mm (BW-UK 15)

Distancia entre los resaltes (seguro contra vuelcos) y las molduras de apoyo

7 mm

Capacidad de carga

Componente	Carga distribuida permitida en kg
Parte superior del aparato	25

Datos eléctricos Conexión eléctrica

Para todos los modelos:

Tensión: 220 a 240 V, 50 Hz

Potencia (máxima): 0,8 kW

Tipo de protección

IP X4 (El aparato está protegido contra salpicaduras de agua según DIN EN 60529).

Medio ambiente	Requisitos ambientales durante el funcionamiento	
	Temperatura:	+15 °C a +32 °C
	Humedad relativa del aire:	Sin condensación
	Requisitos ambientales durante el almacenamiento y el transporte	
	Temperatura:	−10 °C a +40 °C
Sistema de refrigeración	Material	
	Cuerpo del aparato:	Acero inoxidable, polietileno, poliamida
	Aislamiento de la puerta:	Poliestireno
	Refrigerante:	R 404A (sin CFC)
	Margen de refrigeración:	−10 a +8 °C
	Descongelación:	Automática; en caso necesario, también manual
	Estanqueidad:	Comprobada de fábrica en el sistema de refrigeración
	Potencia frigorífica:	1,407 kW a
		$t_0 = -10\text{ °C}$ (temperatura de evaporación)
		$t_u = +32\text{ °C}$ (temperatura ambiente)

Datos de pedido

BW-UK 10	Número de artículo:	572 876, 367 435
BW-UK 15	Número de artículo:	572 877, 367 435
Manual de instrucciones	Número de artículo:	154 352

Accesorios

Rejillas Gastronorm GR 2/1	Números de artículo:	↪ BLANCO Lista de precios de
Cubetas Gastronorm	Números de artículo:	↪ BLANCO Lista de precios de
Tapaderas	Números de artículo:	↪ BLANCO Lista de precios de
Soporte para platos	Números de artículo:	↪ BLANCO Lista de precios de
Paño de limpieza de microfibras BLANCO	Número de artículo:	126 999
Productos de limpieza y cuidado del acero inoxidable BLANCOPOLISH	Número de artículo:	511 895
CD-ROM	Número de artículo:	↪ Lista de precios de BLANCO

Normas, directivas, sello de calidad

DIN 18865-9: Aparatos de cocinas industriales, instalaciones de reparto, interiores de armarios en equipamiento estándar e higiénico.

DIN 18867-5: Aparatos de cocinas industriales – Aparatos móviles – Carros para banquetes, refrigerados.

DIN EN 60335-1: Seguridad de aparatos eléctricos para usos domésticos y afines, parte 1: Requisitos generales.

DIN EN 60335-2-24: Seguridad de aparatos eléctricos para usos domésticos y afines, parte 2-24: Requisitos especiales para aparatos refrigeradores/congeladores, heladoras y aparatos para la fabricación de hielo.

DIN EN 60335-2-89: Seguridad de aparatos eléctricos para usos domésticos y afines, parte 2-89: Requisitos especiales para aparatos refrigeradores/congeladores industriales con condensador o grupo compresor incorporado o separado.

DIN EN 60529: Tipos de protección mediante carcasas (código IP)

BGR 111 (ZH1/37): Reglas para la seguridad y la protección sanitaria en cocinas.

BGV A 3 (VBG 4): Disposiciones para la prevención de accidentes con aparatos eléctricos y demás medios de producción.

DIN EN ISO 9001: BLANCO dispone de certificación según DIN EN ISO 9001.



Marca de calidad HKI: Marca colectiva de la federación industrial para la técnica doméstica, calefactora y de cocinas (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V.). Esta marca certifica que el aparato cumple todas las exigencias de calidad, servicio y respeto al medio ambiente.

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone + 49 7045 44 - 81416
Fax + 49 7045 44 - 81508
E-mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

BLANCO