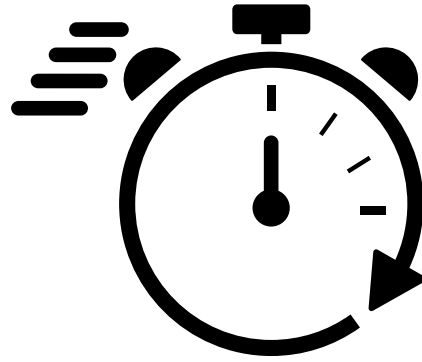
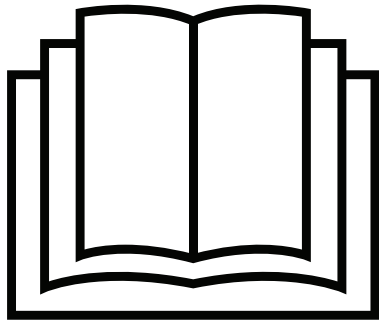


MOD : BCC/XT-10-R2

Production code : 729736

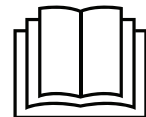
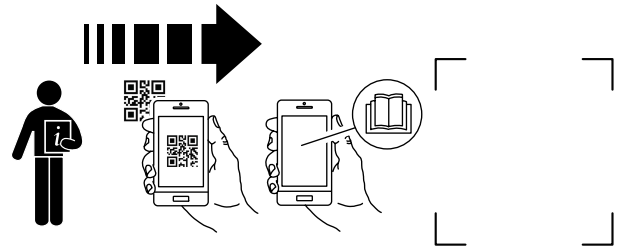


Abatidores/congeladores

Lengthwise

Referencia de tipo SKCH.

ES Guía rápida



Indice

A	INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD	3
B	INFORMACIÓN GENERAL.....	9
C	INSTALACIÓN Y MONTAJE.....	10
D	CONFIGURACIÓN DEL APARATO – ASISTENTE.....	13
E	FUNCIONAMIENTO.....	13
F	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	19

Aviso importante



Lea las instrucciones completas, incluidas las condiciones de la garantía, y registre su producto antes de instalar y usar el equipo.

Las instrucciones están disponibles mediante el código QR del equipo.

Esta guía rápida contiene instrucciones básicas sobre la instalación y el uso del aparato.

Localice el código QR en la primera página de esta guía:

1. cerciórese de contar con la aplicación de lectura de código QR en su dispositivo además de conexión a Internet;
2. escanee el código QR;
3. registre su producto.
4. consulte los documentos que necesite.

Los manuales de instalación y de usuario completos también se encuentran en el sitio web de DIAMOND EUROPE:

<https://www.diamond-eu.com/en>

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.



ADVERTENCIA

Riesgo de incendio / materiales inflamables



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 Descripción de la referencia de tipo

SKCH...	
SKCH	Abatidor/congelador Skyline
▪	Capacidad 30: 30/30 kg enfriamiento / congelación (6 GN 1-1) 50: 50/50 kg enfriamiento / congelación (10 GN 1-1) 70: 100/70 kg enfriamiento / congelación (10 GN 2-1)
▪	B: Unidad refrigerante integrada
▪	Tipo de refrigerante HC: refrigerante inflamable (R290)

A.3 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 habitual	○	●	● ¹⁻³	○	—
Limpieza extraordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Mantenimiento	○	●	○	—	—
Desmontaje	○	●	○	○	—
Desguace	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	EPI PREVISTOS				
○	EPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO				
—	EPI NO PREVISTOS				

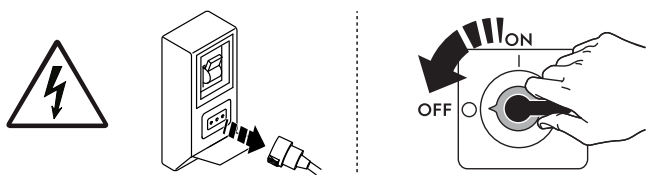
1. Los guantes utilizados para estas operaciones deben ser resistentes a cortes. Si los operadores, el personal especializado o los usuarios no utilizan equipo de protección individual, pueden exponerse a riesgos para la salud (dependiendo del modelo).

2. En estas operaciones, los guantes deben proteger las manos al extraer la bandeja fría del aparato. Si los operarios, el personal especializado o los usuarios no utilizan equipo de protección individual, pueden exponerse a riesgos químicos y a posibles daños para la salud (según el 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 operarios, el personal especializado o los usuarios no utilizan equipo de protección individual, pueden exponerse a riesgos químicos y a posibles daños para la salud (según el modelo).

A.4 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.3 *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 R290 o R-744 (con un sistema de refrigeración a alta presión).
 - Operaciones de desmontaje de equipos que utilicen gas aislante insuflado inflamable.

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 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.

A.6 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.7 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.
- Trepar 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.8 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.
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.9 Emisor de UV-C

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Lesiones en la vista y la piel	Exposición a rayos UV-C de equipos con lámpara germicida si el interbloqueo de la puerta se avería.



IMPORTANTE

Si el equipo contiene un emisor de UV-C, NO mire directamente a la fuente de luz.

A.10 Características técnicas

- La placa de características y la etiqueta sobre energía indican la configuración original de fábrica.
- Los equipos que pueden funcionar a 50 Hz o 60 Hz no requieren ajuste alguno por parte del usuario.

Materiales y fluidos empleados

- R290 el gas es potencialmente inflamable y explosivo. Durante la realización de cualquier tipo de operación ordinaria y/o extraordinaria en el equipo, es indispensable adoptar todas las medidas de precaución necesarias para evitar los riesgos asociados a este tipo de gas.

A.11 Peso total del aparato

Modelos	Peso del aparato
6GN 1/1 (SKCH30BHC)	169kg
10GN 1/1 (SKCH50BHC)	233kg
10GN 2/1 (SKCH70BHC)	320kg

A.12 Clase climática

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

- CLASE CLIMÁTICA: 5
 - 43°C (IEC/EN 60335-2-89)
 - 40°C temperatura ambiente con humedad relativa de 40% (EN ISO 23953-2).

A.13 Transporte, traslado y almacenaje

- El transporte (desplazamiento de la máquina de una localidad a otra) y el traslado (desplazamiento de la máquina dentro del lugar de trabajo) debe hacerse con medios especiales y adecuados.
- Consulte las instrucciones en el embalaje acerca de la posibilidad de apilado durante el transporte, la manipulación y el almacenamiento.
- Durante las operaciones de carga y descarga no debe haber personas debajo de cargas suspendidas. Se debe negar el acceso a la zona de trabajo a toda persona no autorizada.
- El peso del equipo no es suficiente para mantenerlo estable.
- Al manipular el equipo, no lo eleve ni lo fije a elementos móviles o débiles, como armarios, conductos eléctricos, piezas neumáticas, etc.
- No empuje ni arrastre el equipo para desplazarlo, ya que podría volcar. Utilice una herramienta adecuada para elevar la máquina.
- Disponga de una zona adecuada con suelo plano para las operaciones de descarga y almacenamiento.

- El personal de transporte, manipulación, desplazamiento y almacenamiento del equipo debe estar instruido y formado correctamente en el uso seguro de sistemas de elevación y utilizar equipos de protección individual adecuados para el tipo de operación que realizan.
- Cuando se quiten los sistemas de anclaje, la estabilidad de los componentes del equipo no debe depender de ellos y, por lo tanto, dicha operación no debe producir la caída de la carga del vehículo. Antes de descargar los componentes del equipo, asegurarse de haber quitado todos los sistemas de anclaje.

A.14 Instalación y montaje

- El instalador debe evaluar el volumen mínimo del recinto de la instalación que sea necesario para reducir los riesgos relacionados con la inflamabilidad y la toxicidad del refrigerante que contiene el equipo.
- Las operaciones indicadas deben realizarse de acuerdo con las normas de seguridad y las regulaciones vigentes en el país de instalación.
- El equipo no puede instalarse a la intemperie ni en entornos expuestos a agentes atmosféricos (lluvia, luz solar directa, etc.).

A.15 Conexión eléctrica

- El sistema de suministro eléctrico debe ser adecuado para la corriente nominal del equipo conectado; la conexión debe hacerse de acuerdo con las regulaciones y normas vigentes en el país de uso.
- La información relativa al voltaje de alimentación del equipo se puede consultar en la placa de datos.
- Entre el cable de alimentación y la línea eléctrica debe instalarse un interruptor diferencial magnetotérmico para la absorción indicada en la placa de características, con una apertura de los contactos que permita la desconexión en los casos previstos para aparatos con categoría de sobrevoltaje III y que cumpla las normas vigentes.
Para más información sobre la capacidad del interruptor o del enchufe, consulte el consumo de corriente indicado en la placa de características del aparato.
- Después de realizar la conexión, con el aparato en marcha, compruebe que el suministro de alimentación eléctrica no fluctúa más de $\pm 10\%$ respecto al voltaje nominal.
- Si el cable de alimentación está dañado o es demasiado corto, debe sustituirlo el Servicio de atención al cliente o personal especializado con el fin de prevenir riesgos.
- El fabricante no se hace responsable de daños o accidentes derivados del incumplimiento de las reglas de instalación o de las normas de seguridad eléctrica vigentes en el país donde se utiliza la máquina.

A.16 Conexión eléctrica de aparatos con cable sin enchufe

- El punto de conexión cuenta con un contacto de toma a tierra eficaz y el voltaje y la frecuencia de red coinciden con lo indicado en la placa de características. En caso de dudas respecto a la eficacia del cable de conexión a tierra, solicite a personal especializado que revise el sistema.
- El equipo debe estar conectado a la red eléctrica de manera permanente, respetando las polaridades que se indican a continuación:
 - marrón/negro²/gris²: fase
 - amarillo/verde = tierra
 - azul: neutro
- Se utiliza un cable de tipo H07RNF (código 60245 IEC 66) para la conexión permanente a la red eléctrica; en caso de sustitución, se debe cambiar por uno que tenga al menos esas características. Al sustituir el cable de alimentación hay que tener en cuenta que el conductor de tierra debe ser más largo que los conductores activo y neutro.
- El interruptor magnetotérmico diferencial se debe poder bloquear en posición abierta en caso de mantenimiento.
- Si utiliza enchufe, este debe cumplir las normas de instalación nacionales. El enchufe:
 - debe ser accesible después de colocar el aparato
 - debe estar en el lugar de la instalación
 - debe estar siempre visible para el operador encargado del mantenimiento.

A.17 Requisitos eléctricos de aparatos con enchufe

- Es suficiente introducir el enchufe del cable de alimentación en la toma de la instalación eléctrica, teniendo en cuenta que:
 - La toma debe estar provista de una conexión a tierra eficiente y la tensión y la frecuencia de la red deben coincidir con las que indica la placa de características. En caso de dudas sobre la eficiencia de la conexión a tierra hay que hacer revisar la instalación por personal especializado.
 - La alimentación eléctrica del sistema puede soportar la absorción real de corriente y se ha efectuado de conformidad con las normas vigentes en el país de uso.
- El equipo debe estar instalado de manera tal que se pueda acceder al enchufe.
- El enchufe debe estar en una posición siempre visible para el operador que intervenga en las operaciones de mantenimiento.

A.18 Colocación

- La instalación de los equipos debe realizarse de acuerdo con las medidas de seguridad obligatorias para este tipo de operación, así como con las instrucciones sobre prevención de incendios.
- En el caso de los modelos "Marine", los equipos deben fijarse al suelo.
- El lugar donde se instalará el equipo no debe estar contaminado por sustancias corrosivas (cloro, etc.). El fabricante declina toda responsabilidad por efectos corrosivos debidos a causas externas.

A.19 Fijación a la pared

- En el caso de la instalación sobre ruedas, el equipo debe fijarse a la estructura del edificio; siga las instrucciones del manual de instalación incluido en el kit.

A.20 Instalación apilada

- Por razones de seguridad, la instalación de la columna "Cook&Chill" DEBE fijarse a la pared mediante las dos abrazaderas incluidas con el aparato.

A.21 Limitaciones de espacio del equipo

- Se recomienda situar el equipo a una distancia mínima de 50 mm de cualquier máquina presente en el local (una distancia de separación insuficiente puede ocasionar problemas relacionados con la formación de condensación en las paredes de los equipos) y tener en cuenta el espacio que se necesita para abrir la puerta;

A.22 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.23 Carga máxima

- Respecto a los valores de carga máxima por aparato y estante, consulte los que se indican en la tabla siguiente:

Modelos	Carga máxima del aparato (kg)	Carga máxima del estante (kg)
SKCH30BHC (30 kg)	30	40 (88,18 lb)
SKCH50BHC (50 kg)	50	40 (88,18 lb)
SKCH70BHC (70 kg)	100	40 (88,18 lb)

A.24 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.25 Limpieza del mueble y de los accesorios

- Antes de usar el equipo, limpie todas las piezas y accesorios internos con agua templada y jabón neutro; después aclare y seque bien.
- No utilice estropajos, lanas de acero ni detergentes que contengan cloro, solventes (tricloroetileno, etc.), polvos o agentes abrasivos para limpiar el equipo.
- Preste especial atención al manipular la sonda; es un objeto punzante y se debe manipular con cuidado durante la limpieza.

A.26 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.27 Precauciones en el uso y el mantenimiento

- 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 caso de una anomalía, fallo o funcionamiento defectuoso importantes, el operador debe desactivar el equipo de inmediato.

A.28 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.29 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 <ul style="list-style-type: none"> limpieza general del equipo y de la zona circundante 	<ul style="list-style-type: none"> A diario 	<ul style="list-style-type: none"> Operador
Dispositivos de protección mecánicos <ul style="list-style-type: none"> compruebe el estado de conservación y si hay piezas deformadas, flojas o desmontadas. 	<ul style="list-style-type: none"> Anual 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Control <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Anual 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Estructura del equipo <ul style="list-style-type: none"> apriete de los pernos (tornillos, sistemas de sujeción, etc.) principales del equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> Anual 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Señales de seguridad <ul style="list-style-type: none"> compruebe la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> Anual 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Panel de control eléctrico <ul style="list-style-type: none"> compruebe el estado de los componentes eléctricos instalados en el panel de control eléctrico. Revise el cableado entre el panel eléctrico y las piezas del equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> Anual 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Cable de conexión eléctrica <ul style="list-style-type: none"> compruebe el estado del cable de conexión (cámbielo si es necesario) 	<ul style="list-style-type: none"> Anual 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio
Inspección general del equipo <ul style="list-style-type: none"> revise todos los componentes, el equipo eléctrico, los indicios de corrosión, los tubos, etc. 	Cada 10 años ¹	<ul style="list-style-type: none"> 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.

A.30 Eliminación del aparato

- Para evitar que cualquier persona quede atrapada en el interior del aparato, debe inutilizarlo quitando cualquier mecanismo de bloqueo de la puerta.

B INFORMACIÓN GENERAL



ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”.



NOTA!

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

B.1 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.



PRECAUCIÓN

El equipo no debe instalarse a la intemperie ni en ambientes expuestos a los fenómenos atmosféricos (lluvia, sol directo, etc.).

B.2 Copyright

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

B.3 Responsabilidad

Se declina toda responsabilidad debida a daños y anomalías provocados por:

- Incumplimiento de las instrucciones descritas en el presente manual;
- transformaciones y modificaciones arbitrarias llevadas a cabo por el usuario o el cliente.

C INSTALACIÓN Y MONTAJE



IMPORTANTE

Para obtener información detallada sobre la instalación y el montaje, consulte el manual completo en el sitio web.

C.1 Introducción



ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”.

Para lograr el funcionamiento correcto en condiciones de seguridad es necesario seguir las instrucciones de este capítulo.

Una vez colocado el aparato, compruebe que esté bien nivelado y, si es necesario, ajústelo. Si el equipo no está bien nivelado, puede funcionar mal.



PRECAUCIÓN

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



NOTA!

Los aparatos con unidad refrigerante integrada deben manipularse en posición vertical. Si el aparato se manipula en posición horizontal, debe esperar unas horas manteniéndolo en posición vertical antes de ponerlo en marcha.



PRECAUCIÓN

- Emplazar el equipo en un sitio ventilado, lejos de fuentes de calor tales como radiadores o sistemas de acondicionamiento para permitir el correcto enfriamiento de los elementos del grupo de refrigeración.
- No cubrir nunca el condensador, ni siquiera temporalmente para no impedir su correcto funcionamiento y, por lo tanto, el del equipo.
- Lleve el equipo hasta el lugar de instalación y retírelo de la base del embalaje solo al instalarlo.

C.2 Modelos 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1

C.2.1 Colocación

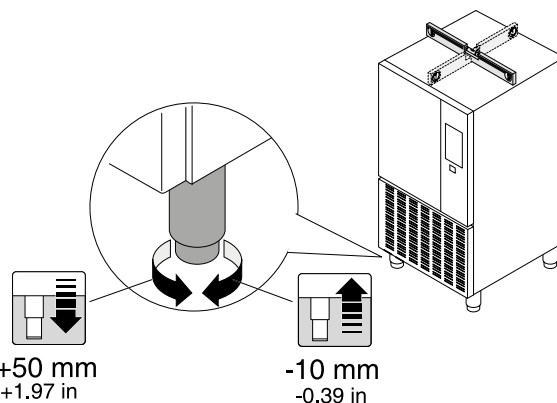
Instale el aparato siguiendo todas las medidas de seguridad necesarias para este tipo de operación y teniendo en cuenta las medidas de protección contra incendios.

Si el equipo se instala en un lugar donde hay sustancias corrosivas (cloro, etc.), se aconseja pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de parafina para crear una película protectora.

Disposición del equipo:

- sitúe el equipo en el lugar previsto.
- Regule la altura y la nivelación mediante las patas de ajuste; compruebe, además, el cierre correcto de la puerta.
-

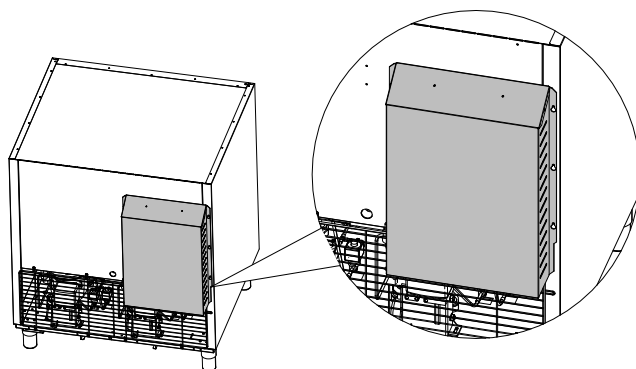
C.2.2 Nivelación de patas



C.2.3 Separador posterior

Modelos 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1:

El separador mantiene el aparato a cierta distancia de la pared para permitir el debido enfriamiento de los componentes del grupo de refrigeración.



PRECAUCIÓN

El fabricante no se hace responsable de los desperfectos o daños que pueda sufrir el aparato si no se utilizan separadores.

C.2.4 Colocación de la bandeja de condensación



PRECAUCIÓN

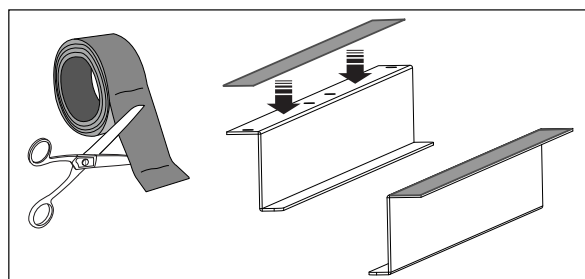
Instale la bandeja de condensado después de colocar y nivelar el aparato; no utilice carretillas elevadoras cuando estén montadas las guías de bandeja de condensado.

Modelos 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1:

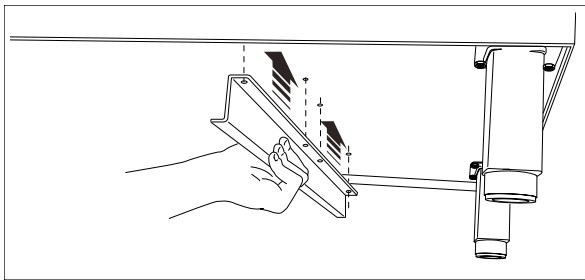
- Instale las guías de soporte de la bandeja de condensado en la base externa del aparato.

Siga el procedimiento indicado en las figuras:

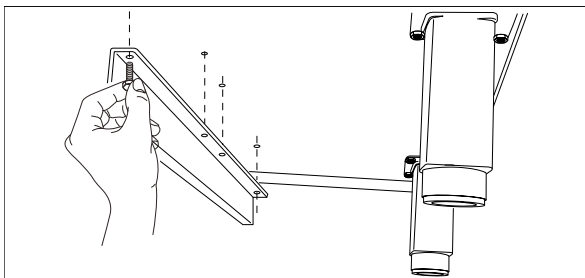
1.



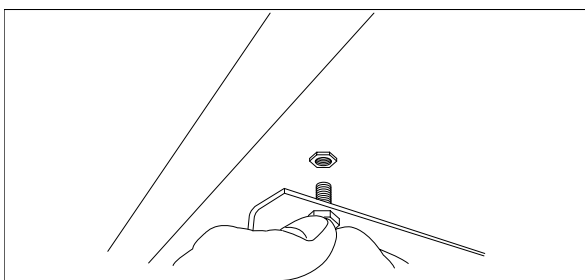
2.



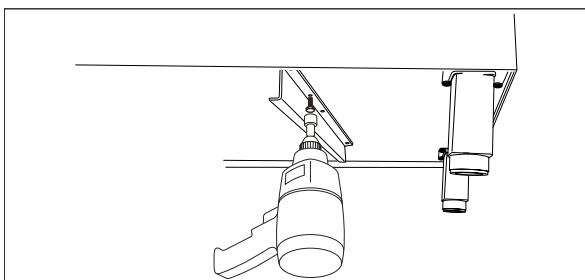
3.



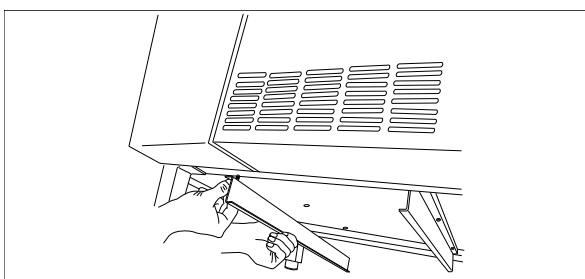
4.



5.



6.



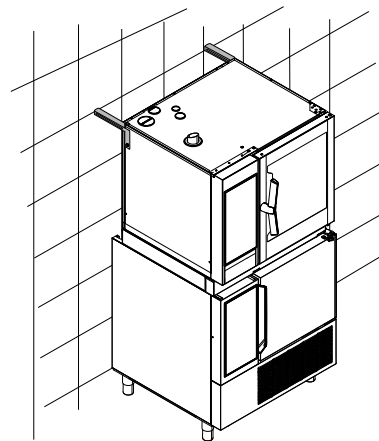
7. Tome la plataforma que se encuentra en el compartimento y deslícela sobre las guías de soporte.

C.2.5 Instalación apilada

Si el modelo 6 GN 1/1 está preparado para la columna "Cook&Chill", siga las instrucciones del manual de instalación incluido en el kit.

Por razones de seguridad, la instalación de la columna "Cook&Chill" DEBE fijarse a la pared mediante el accesorio adecuado incluido con el aparato o que debe pedirse (kit de "soportes de pared" código 922687):

Fije los aparatos apilados a la pared mediante los dos soportes. Consulte la figura siguiente.



NOTA!

Para instalar el horno sobre el abatidor, consulte las instrucciones suministradas en el manual del horno.

Si el abatidor tiene cubierta, retírela siguiendo las instrucciones del manual de instalación completo que se encuentra en la página web.

C.2.6 Montaje de la encimera

Si el modelo 6 GN 1/1 está preparado para la columna "Cook&Chill" pero no está instalado en dicha columna, solicite el kit de la parte superior.

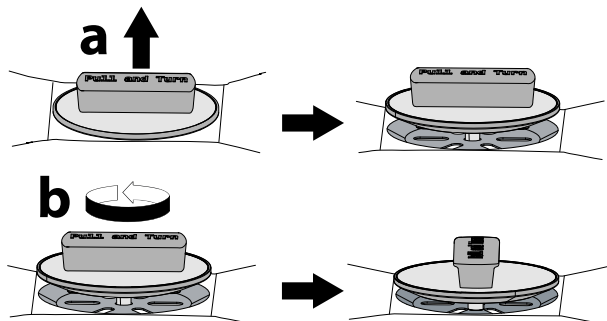
Para la instalación siga las instrucciones incluidas con el kit.

C.2.7 Desagüe

• Desagüe manual (6GN 1/1 — 10GN 1/1 — 10GN 2/1):

Los aparatos disponen de un orificio de desagüe para la eliminación de líquidos de los compartimentos.

Abra el tapón de desagüe.

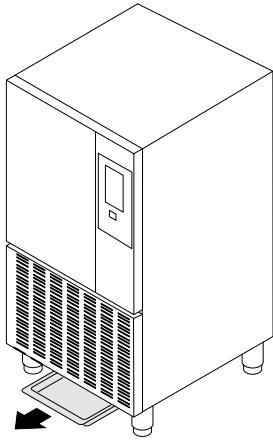


Los líquidos del compartimento fluyen hacia la bandeja de condensado situada en la base del armario. Esta bandeja debe vaciarse periódicamente.



NOTA!

Cerciórese de que la bandeja de recogida de líquidos se haya vaciado antes de retirar el tapón para desaguar los líquidos de lavado del compartimento.



IMPORTANTE

Cierre el tapón de desagüe inmediatamente después del vaciado.

- **Desagüe automático (6GN 1/1 — 10GN 1/1 — 10GN 2/1):**
Para no tener que vaciar periódicamente la bandeja de recogida se puede conectar el orificio de desagüe "D", presente en el fondo del equipo, a un desagüe o a una manguera que conduzca el agua directamente a una rejilla del piso.

Para obtener más información, consulte el manual de instalación completo en el sitio web.



NOTA!

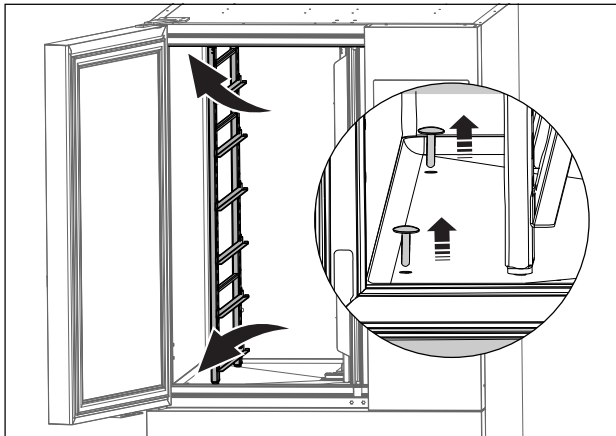
Antes de retirar el tapón para vaciar los líquidos de lavado del compartimento, compruebe que el aparato se haya conectado a un sistema colector de agua o que se haya vaciado la bandeja.

C.2.8 Estructura interna multifunción

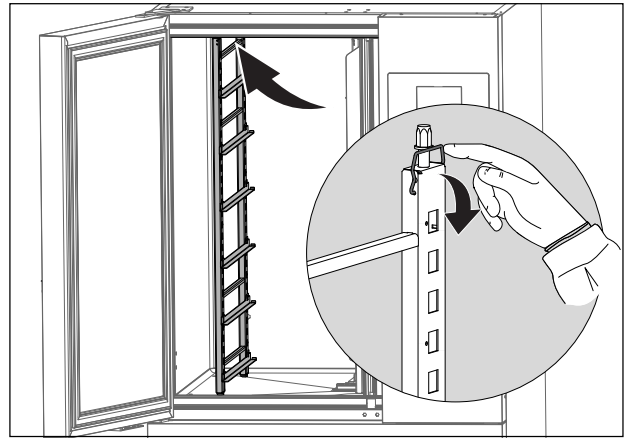
Los aparatos cuentan con una estructura interna multifunción para introducir distintos tipos de bandejas (por ejemplo, bandejas de repostería).

Para modificar la posición de la plataforma, consulte las instrucciones siguientes:

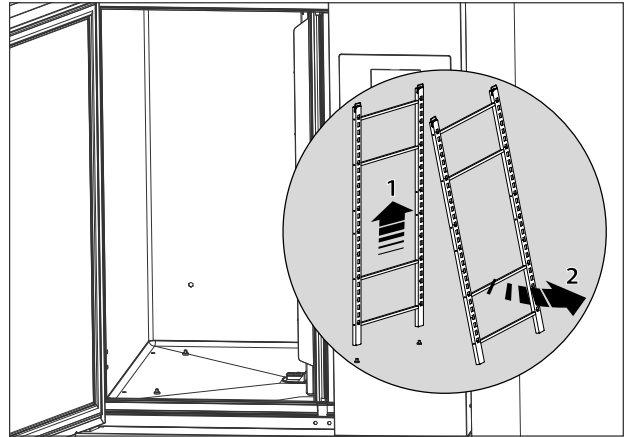
1.



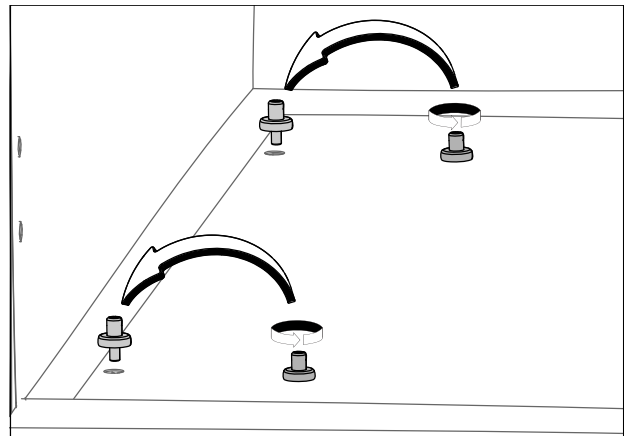
2.



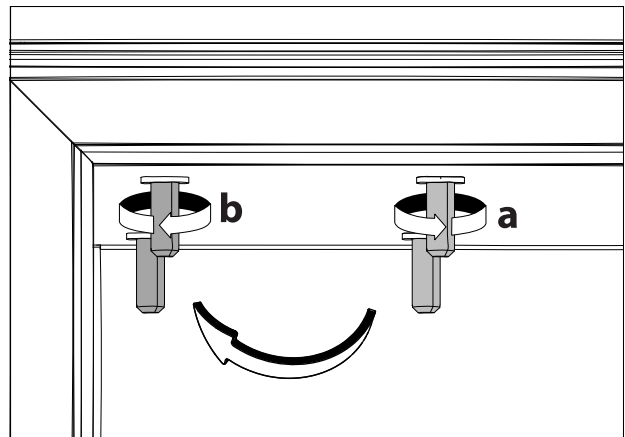
3.

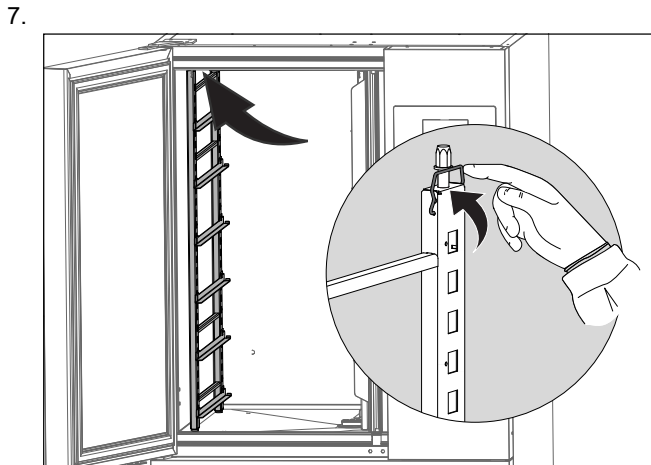
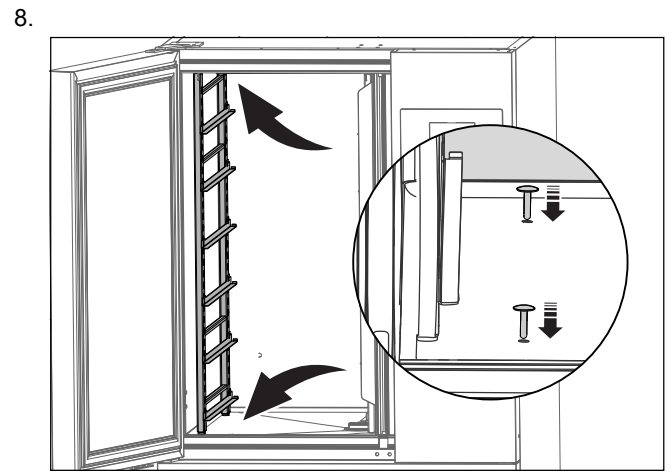
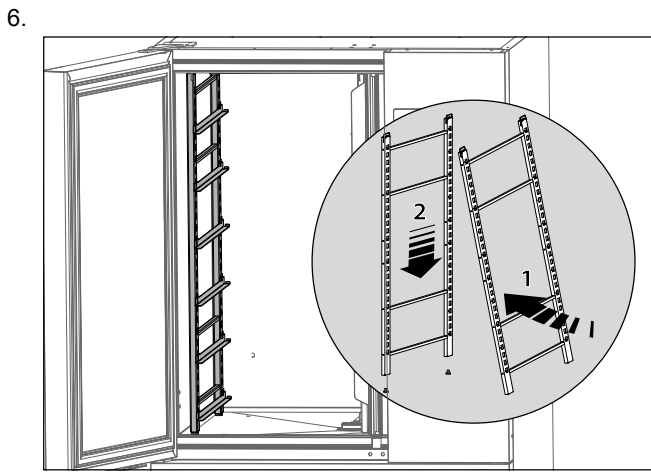


4.



5.





NOTA!

Los soportes de la plataforma se pueden extraer. Es posible ajustar su distancia según sea necesario.

D CONFIGURACIÓN DEL APARATO – ASISTENTE

D.1 Introducción

Cuando el aparato se pone en marcha por primera vez, un procedimiento automático (asistente) comprueba si todos los parámetros se han ajustado correctamente.

El asistente facilita al personal especializado, paso a paso, la actualización de los ajustes del aparato que sean necesarios.



IMPORTANTE

- Dicha configuración debe estar a cargo SOLO de personal especializado.
- Consulte siempre el “manual de servicio” para cambiar o modificar los ajustes del aparato.

E FUNCIONAMIENTO



IMPORTANTE

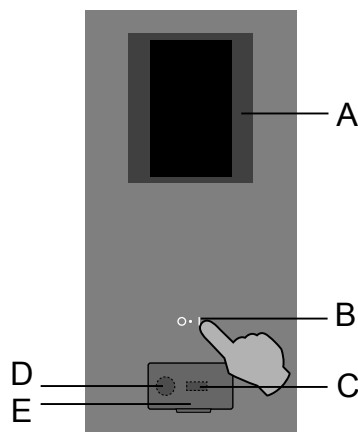
Para obtener más información sobre el funcionamiento, la limpieza y el mantenimiento del equipo, consulte el manual de usuario completo en el sitio web.

C. Entrada/salida de llave USB

D. Conexión para accesorios/recuperación de datos

E. Aleta de apertura

E.1 Panel de control

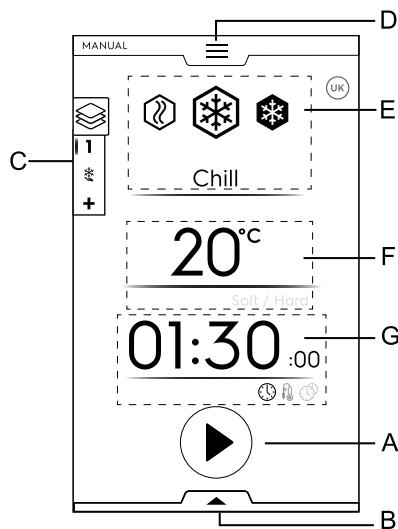


A. Pantalla táctil

B. Tecla de encendido/apagado

E.2 Página inicial

Cuando se pone en marcha el aparato, se ilumina la pantalla, se carga el software y, al cabo de un momento, por defecto, la página inicial en modo MANUAL.



- A. Botón de inicio
- B. Cajón de utilidades (cajón inferior)
- C. Cajón multifase
- D. Cajón del menú principal (cajón superior)
- E. Ciclos principales
- F. Temperatura de la cavidad
- G. Sección de tiempo/sonda de alimentos/multitemporizador


E.3 Iconos principales de la pantalla táctil


Sección de temperatura


20°C Temperatura actual


Sección de tiempo/sonda de alimentos/multitemporizador

01:30 Tiempo de congelación

 Icono de indicación de tiempo

 Icono de indicación de sonda

 Icono de estimación de tiempo restante

 Icono de indicación de multitemporizador


Sección del cajón multifase

 Icono de cajón multifase


Los alimentos se pueden enfriar, congelar o cocinar en fases distintas.

El aparato utiliza programas con distintas fases secuenciales

Iconos informativos

 Nivel de velocidad del ventilador (solo disponible en modelos 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1)

Al tocar el icono es posible ajustar la velocidad del ventilador de la cavidad.

 Icono de indicación de puerta abierta

El icono aparece cuando la puerta está abierta o no cerrada correctamente.



Icono de indicación de compresor en funcionamiento

El icono aparece cuando el compresor empieza a funcionar con pulsos.

Permanece en pantalla hasta que el compresor deja de funcionar.

Toque el icono para abrir la ventana informativa emergente.



Icono de indicación de ciclo de descongelación activado

El icono aparece cuando está en marcha la descongelación.

El icono permanece en pantalla hasta el final de la descongelación.

Toque el icono para abrir la ventana informativa emergente.

Mantenga pulsado el icono durante unos segundos para omitir la descongelación

(solo si el icono en el protector de pantalla aparece blanco)

Instrucciones de la pantalla táctil



Confirme y guarde la elección



Deseche la elección o cierre la ventana emergente



Vuelva al menú anterior



Icono de inicio



Icono de parada (mantenga pulsada la tecla durante unos segundos)



Avance entre las páginas (desplazamiento horizontal) o aumente/reduzca un valor



Avance entre las páginas (desplazamiento vertical)



Iconos de indicación



Icono de indicación de alarmas

En la pantalla aparece automáticamente una ventana emergente para mostrar la alarma en curso.

El icono permanece en pantalla hasta que se resuelva el problema.



Advertencias

En la pantalla aparece automáticamente una ventana emergente para mostrar la advertencia en curso.



información

Un mensaje de información comunica si hay algún problema, si ha concluido un procedimiento o debe repetirse, etc.

E.4 Ciclos principales del aparato



Ciclo de enfriamiento
(gama de temperaturas: +10°C; -41°C)¹

Los alimentos sometidos al ciclo de enfriamiento positivo deben consumirse en pocos días. Es posible elegir entre dos ajustes de temperatura predeterminados en la ventana emergente de temperatura.

- Suave: es el más adecuado para verduras o alimentos en porciones que no sean demasiado gruesas. Los valores por defecto del enfriamiento suave son 0°C y 1:30 minutos. Si la regulación cambia, también lo hacen los valores.
- Intenso: es el recomendado para porciones de alimento más grandes. Los valores por defecto del enfriamiento intenso son 20°C y 1:30 minutos. Si la regulación cambia, también lo hacen los valores.

1. Según modelo



Ciclo de congelamiento¹
(gama de temperaturas: +10°C; -41°C)

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

La congelación rápida consiste en alcanzar una temperatura negativa (-18°C / -0.4°F) en el centro del producto en el menor tiempo posible.

Los valores por defecto del enfriamiento del congelamiento son -41°C y 4:00 h:m. Si la regulación cambia, también lo hacen los valores.

De esta manera al descongelarse los tejidos conservan tanto su aspecto como sus propiedades nutricionales originales. Después de este ciclo los alimentos se mantienen a una temperatura de -20°C (-4°F) y -18°C (-0.4°F).

1. Disponible según el modelo.



Lite hot (calentamiento ligero)
(gama de temperaturas: +40°C; -18°C)

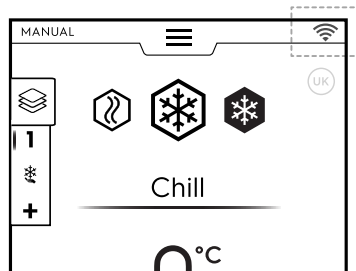
El calentamiento ligero permite calentar alimentos para funciones de cocción limitadas de hasta +40°C (fermentación, descongelación).

Con la elección del ciclo de calentamiento ligero o de un ciclo multifase con fases combinadas (enfriar-congelar-calentamiento ligero), las normas se desactivan automáticamente.

Si la última fase es calentamiento ligero, no hay fase de mantenimiento automático.

E.5 Conectividad del equipo

Si el equipo está conectado remotamente a la nube, la pantalla muestra diferentes iconos que indican el estado de la conexión.



Iconos de estado de conexión



Equipo conectado a la nube mediante WiFi. La señal WiFi es **buen**a.



Equipo conectado a la nube mediante WiFi. La señal WiFi es **media**.



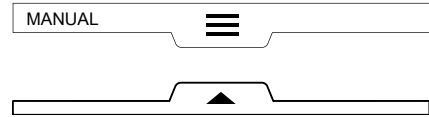
Equipo conectado a la nube mediante WiFi. La señal WiFi es **deficiente**.



Equipo conectado a la nube mediante Ethernet.

En cuanto a las conexiones, consulte el manual de usuario completo en el sitio web.

E.6 Sección de cajones

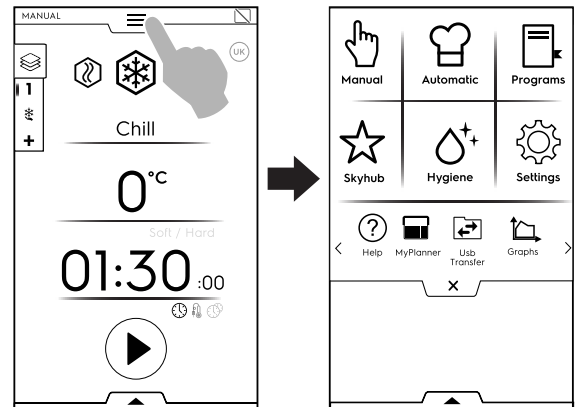


Los cajones son espacios situados dentro de varios entornos de menú y contienen opciones útiles para las funciones.

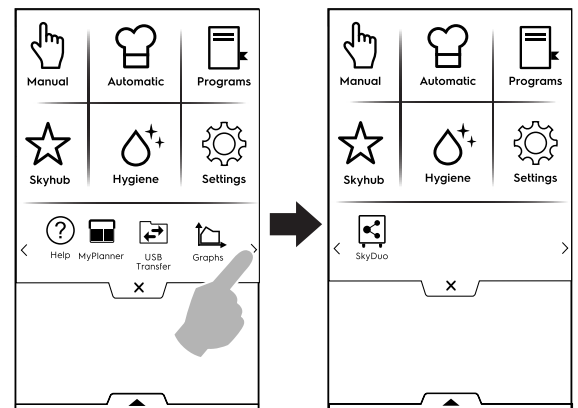
• CAJÓN SUPERIOR

Permite desplazarse al menú principal.

– Apertura del cajón superior:



– Desplazamiento entre páginas:



– Cierre del cajón superior:

Toque la **X** para cerrarlo.



NOTA!

Para desplazarse por el menú principal toque siempre el cajón superior.

Menú principal del cajón superior

Toque el icono correspondiente en el menú principal para acceder a los distintos modos.



Modo manual

El modo "Manual" permite personalizar los ciclos eligiendo entre los ciclos Lite hot — Chill — XFreeze (calentamiento ligero, enfriamiento, congelación), fijando tiempo y temperatura.

Consulte el capítulo E.7 *Modo manual* en esta guía.



Modo automático

El modo “Automatic” permite dejarse guiar por el abridor sobre el mejor ciclo para el alimento de manera automática, con solo ajustar unas pocas funciones sencillas.

Para obtener más información, consulte el manual de usuario completo en el sitio web.



Modo de programas

El modo “Programs” permite recuperar programas o recetas almacenadas así como crear y almacenar otras nuevas.

Para obtener más información, consulte el manual de usuario completo en el sitio web.



Modo de página inicial (SkyHub/SoloMio)

El modo “Homepage” (página inicial) permite personalizar el menú en pantalla en función de las necesidades existentes.

Para obtener más información, consulte el manual de usuario completo en el sitio web.



Modo de higiene

El modo “Hygiene” permite limpiar automáticamente la cavidad del aparato mediante la elección del programa adecuado.

Consulte el capítulo E.8 *Modo de higiene* en esta guía.



Modo de ajustes

El modo “Settings” (ajustes) permite personalizar las funciones del aparato para mejorar su uso.

Permite activar o desactivar los distintos entornos y modificar sus opciones.

Para obtener más información, consulte el manual de usuario completo en el sitio web.

< Zona de desplazamiento >



Help (ayuda)

Esta función suministra códigos QR para mostrarlos en el manual de usuario del móvil, la tableta o el ordenador portátil.

Para obtener más información, consulte el manual de usuario completo en el sitio web.



Agenda (My Planner/Calendar)

Esta función permite planificar actividades del aparato, ciclos de enfriamiento — congelación — calor, programas de higiene, o definir recordatorios, de acuerdo con la planificación del usuario.

Para obtener más información, consulte el manual de usuario completo en el sitio web.



Transferencia por USB

El modo “USB Transfer” permite la carga y descarga, desde el aparato o hacia él, de programas u otros datos mediante una unidad USB.

Para obtener más información, consulte el manual de usuario completo en el sitio web.



Gráficos

El modo “Graphs” (gráficos) permite mostrar el comportamiento gráfico de los ciclos de abatimiento, tanto si son manuales como de programas o automáticos.

Para obtener más información, consulte el manual de usuario completo en el sitio web.



SkyDuo

Disponible como opción solo en modelos específicos combinados con accesorios especiales.

Esta función se puede activar a petición del usuario y actúa en combinación con dispositivos de conectividad, instalados por personal especializado.

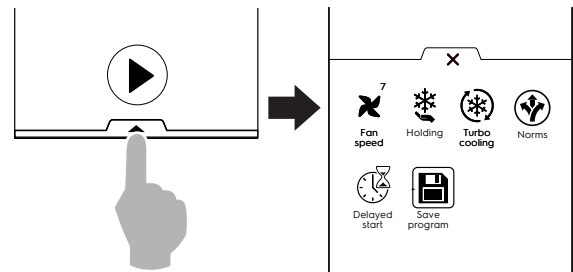
Permite conectar el horno a un abridor.

Para obtener más información, consulte el manual de usuario completo en el sitio web.

• CAJÓN INFERIOR

Permite acceder a algunas opciones y a funciones especiales.

– Apertura del cajón inferior:



– Cierre del cajón inferior:

Toque la **X** para cerrarlo.

Funciones del cajón inferior: utilidades



Fan speed (velocidad del ventilador)

(solo disponible en modelos 6GN 1/1 – 10GN 1/1 – 10GN 2/1)

Al tocar el icono es posible ajustar la velocidad del ventilador.



Holding cycle (ciclo de mantenimiento)

El ciclo de mantenimiento conserva los alimentos a la temperatura elegida de modo que no se alteren con el tiempo.

Es posible elegir entre un ciclo de mantenimiento positivo (3°C) y uno negativo (-22°C).

Se inicia automáticamente al finalizar los ciclos de enfriamiento o congelación.

El ciclo de mantenimiento es continuo; para interrumpirlo es necesario modificar el programa.



Ciclo Turbo cooling (enfriamiento turbo)

El aparato funciona continuamente a la temperatura que se desee; opción idónea para la producción continua.

Delayed start (inicio diferido)

Con esta opción es posible retrasar el inicio de un ciclo a un momento más conveniente.

Después de ajustar el inicio diferido en el teclado numérico y de tocar la tecla de inicio, la pantalla muestra el indicador y el tiempo de retardo seleccionado.

El aparato inicia la cuenta atrás.

Para obtener más información, consulte el manual de usuario completo en el sitio web.



Save program (guardar programa)

Esta función permite guardar ciclos personalizados en el modo de programa.



Norms (normas de referencia)

El aparato se puede configurar según cuatro normas:

- NF (francesa)
- UK (británica)
- NFS (estadounidense)
- CUSTOM (definida por el usuario)



IMPORTANTE

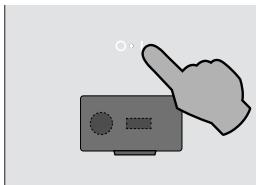
Si se selecciona una norma de referencia, no es posible cambiar el ajuste de referencia de la sonda de alimentos, ya que lo define la norma elegida. Para cambiar el ajuste de referencia de la sonda de alimentos, es necesario desactivar la norma de referencia o cambiar la norma personalizada (Custom).

Para obtener más información, consulte el manual de usuario completo en el sitio web.

E.7 Modo manual

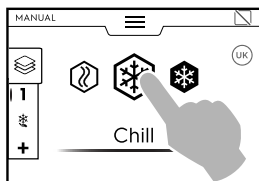
E.7.1 Ajuste de ciclos



1. Pulse la tecla ON/OFF para encender el aparato.



La pantalla se ilumina y muestra, por defecto, la ventana principal del modo MANUAL.

2. Seleccione un ciclo (por ejemplo, Chill).



3. Si los parámetros por defecto son adecuados para los alimentos, toque la tecla  para iniciar el ciclo. Si es necesario detener el ciclo, mantenga pulsada la tecla .

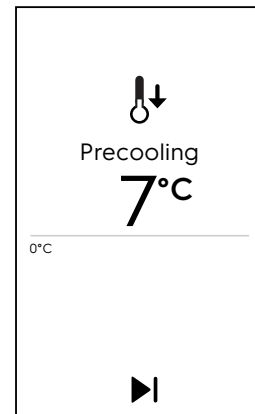
4. Se inicia el preenfriamiento (o el precalentamiento).



NOTA!

Esta fase se puede activar o desactivar en el modo de configuración (Settings).

Para obtener más información, consulte el manual de usuario completo en el sitio web.



Las funciones de preenfriamiento o precalentamiento preparan la temperatura de la cavidad antes de que se inicie el ciclo seleccionado.

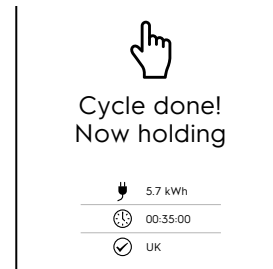


Omisión de preenfriamiento/precalentamiento

Omita la preparación y pase de inmediato al ciclo principal.

5. Al final del preenfriamiento/precalentamiento:
 - a. Introduzca los alimentos en el aparato y cierre la puerta para iniciar el ciclo (CICLO DE TIEMPO).
 - b. Introduzca los alimentos en el aparato, la sonda en el producto y cierre la puerta para iniciar el ciclo (CICLO DE SONDA).

Al final del ciclo suena una señal acústica. La pantalla muestra un mensaje sobre el final del ciclo.



Consumo de energía en kWh



Tiempo de consumo en horas : minutos : segundos



Norma de referencia utilizada (por ejemplo, UK)
La comprobación de la norma es correcta



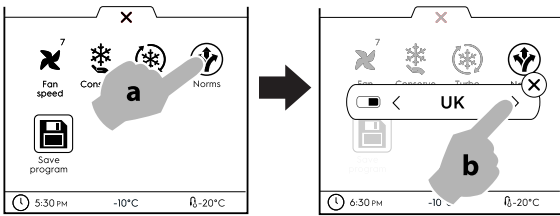
Norma de referencia utilizada (por ejemplo, UK)
La comprobación de la norma es incorrecta

6. El aparato sigue en mantenimiento.
(solo si el ciclo cuenta con fase de mantenimiento)

Si es necesario cambiar algún parámetro por defecto del ciclo, haga lo siguiente:

- **Cambie o desactive las normas de referencia (Norms)**
Si cambia una norma de referencia, también varían los valores de tiempo y temperatura.
Para cambiar la norma de referencia, haga lo siguiente:
 - Abra el cajón inferior.

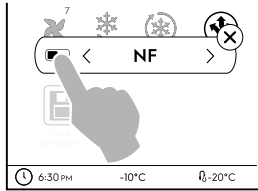
- Seleccione el icono de normas y elija la norma de referencia que desee, desplazándose con las flechas.



- Toque la X para confirmar y cerrar la ventana emergente.

Las normas se pueden desactivar de dos maneras:

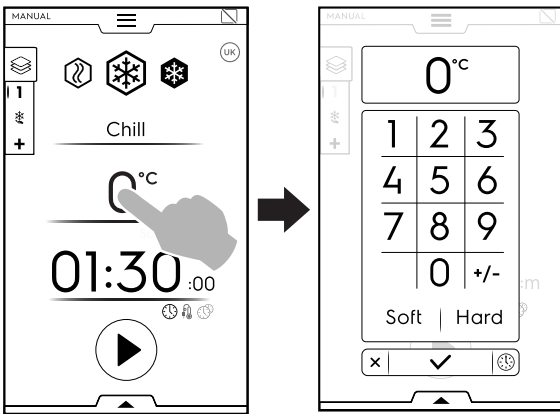
- a. desde el cajón inferior



- b. en el modo Settings (ajustes) (consulte el capítulo “Modo de ajustes” en el manual de usuario completo del sitio web).

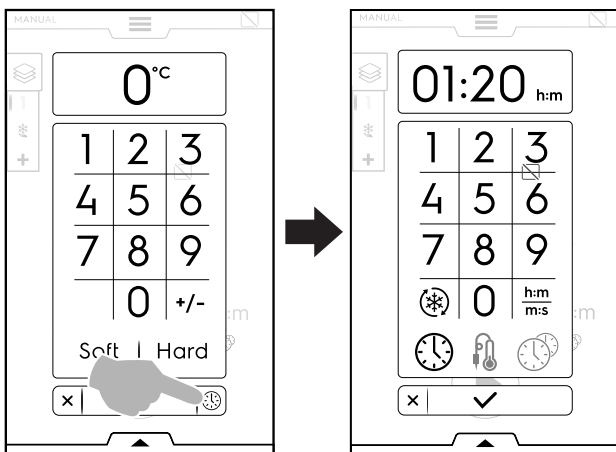
• Cambio/ajuste de TEMPERATURA

- Toque la fila de valor de temperatura; seleccione la temperatura que desee en el teclado numérico, eligiendo entre Soft (suave) o Hard (intensa).



NOTA!
El teclado numérico permite pasar directamente a las opciones de tiempo sin necesidad de volver a la primera página del modo Manual.

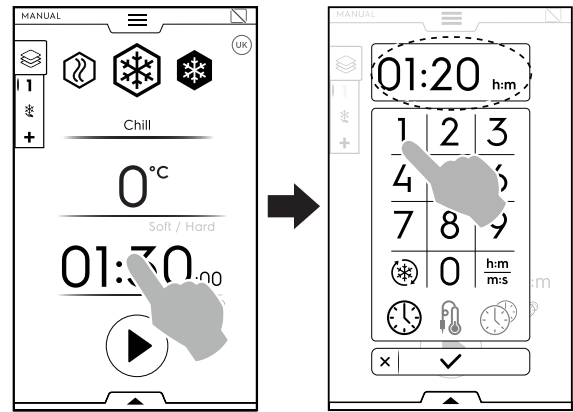
Toque la tecla como se indica en la figura para acceder a las opciones de tiempo:



• Cambio/ajuste del TIEMPO de duración

- Toque la fila del valor de tiempo; ajuste el valor nuevo en el teclado numérico.

La vista por defecto es en horas y minutos (h:m).



Ciclo Turbo cooling (enfriamiento turbo)

(el icono se muestra en los ciclos de enfriamiento y congelación y es un método abreviado para acceder al ciclo Turbo Cooling)

Tiempo en pantalla
(Convierte los minutos a segundos)

Ciclo de sonda
(La sonda de aguja permite controlar la temperatura en el centro del producto durante un ciclo. Esta opción excluye el ajuste del ciclo de tiempo.)

Multitemporizador
El sistema multitemporizador permite programar un tiempo distinto de cocción para cada receta (pollo, patatas, etc.) o para las bandejas que están colocadas en cada nivel.

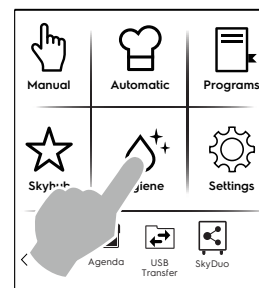
! IMPORTANTE
Al ajustar un ciclo, se dispone de varias opciones de personalización.

Para más información, consulte el manual de usuario completo en el sitio web.

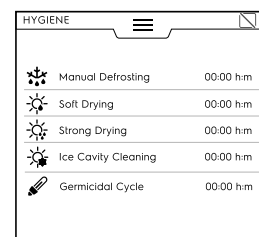
E.8 Modo de higiene

El modo Hygiene permite limpiar automáticamente la cavidad del aparato mediante la elección del programa adecuado.

1. Seleccione el ciclo Hygiene en el cajón superior.



2. Seleccione el ciclo necesario en la lista que aparece:



Manual Defrosting (descongelación manual)

El aparato cuenta con descongelación automática, pero es posible seleccionar la descongelación manual si es necesaria.

Soft Drying (secado suave)

Esta función permite ejecutar un secado suave de la condensación de la cavidad.

Strong Drying (secado intenso)

Esta función permite ejecutar un secado intenso de la condensación de la cavidad.

Eliminación del hielo de la cavidad

Esta función permite eliminar rápidamente de la cavidad grandes depósitos de hielo formados al utilizar el equipo a temperatura muy baja.

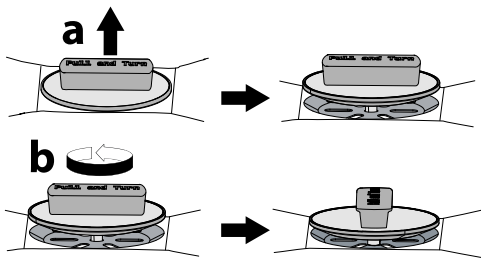
Germicidal Cycle (ciclo germicida)

Disponible como opción solo en modelos específicos combinados con accesorios especiales.


Permite desinfectar las superficies y el aire interior del compartimento del aparato. También se puede utilizar para utensilios de cocina como cuchillos, trinchadores, etc.

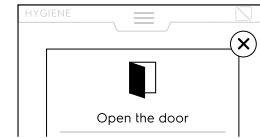
3. Abra la puerta.

4. Abra el tapón de desagüe.

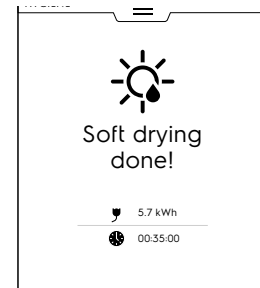


Si selecciona descongelación manual o secado suave/intenso, mantenga la puerta abierta con el tope hasta que finalice el ciclo.


5. Toque la tecla  para iniciar el ciclo.
Al iniciarse el ciclo, si la puerta está cerrada, se abre una ventana emergente con un mensaje indicando que se abra la puerta.



6. Cuando concluye el ciclo, se abre una ventana emergente con el mensaje siguiente:



 Consumo de energía en kWh

 Tiempo de consumo en horas : minutos : segundos

7. **Cierre el tapón de desagüe inmediatamente después de la limpieza.**

F SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

F.1 Anomalías

En caso de anomalías, el aparato muestra siempre un mensaje de advertencia o una alarma que indica la avería. El icono correspondiente permanece visible hasta que se resuelve el problema.



Icono de advertencia



Icono de indicación de alarmas



NOTA!

El código PNC y el número de serie son indispensables para identificar el aparato y la fecha de fabricación.

Si desea consultar la lista de alarmas y advertencias y la solución de problemas, consulte el manual de usuario completo en el sitio web; si es necesario, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

CE