

# Abatidores/congeladores

Lengthwise



ES Manual de funcionamiento



## Introducción

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

Visite nuestra página web [www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com) y abra la sección Soporte para:

---

 Registrar su producto

 Ver recomendaciones sobre su producto e información sobre servicios y reparación

---

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

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

Antes de efectuar cualquier operación, es muy importante que todo el personal encargado de transportar, instalar, poner en servicio, usar, efectuar el mantenimiento, reparar y desguazar el equipo, consulte y lea atentamente este manual para evitar maniobras incorrectas e inconvenientes que puedan perjudicar la integridad del equipo o ser peligrosas para las personas. Se recomienda informar periódicamente al usuario sobre las normas de seguridad. Asimismo, es importante formar y actualizar los conocimientos del personal autorizado a trabajar en el equipo sobre su uso y mantenimiento.

También es muy importante guardar el manual con esmero, en un sitio fácilmente accesible, para que se pueda consultar en cualquier momento en caso de dudas y siempre que sea necesario.

Si, tras leer este manual, aún existen dudas sobre el funcionamiento del equipo, póngase en contacto con el fabricante o el centro de asistencia autorizado, que se encuentran a su disposición para asesorarle sobre cómo obtener el mejor funcionamiento y la máxima eficacia de la máquina. Se recuerda que, durante el uso del equipo, siempre se deberán seguir las normativas vigentes en materia de seguridad, higiene en el trabajo y protección del medioambiente. Por lo tanto, es responsabilidad del usuario controlar que el equipo se ponga en marcha y utilice únicamente en condiciones óptimas de seguridad para las personas, animales y objetos.



### IMPORTANTE

- El fabricante declina toda responsabilidad respecto de cualquier operación que se efectúe en el equipo sin respetar las instrucciones del presente manual.
- El fabricante se reserva el derecho de modificar sin previo aviso los aparatos descritos en esta publicación.
- Prohibida la reproducción total o parcial.
- Este manual está disponible en formato digital mediante:
  - solicitud al distribuidor o a la atención al cliente;
  - descarga del último manual actualizado desde la página web. [www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com);
- El manual deberá guardarse cerca del equipo, en un lugar fácilmente accesible. Los operadores y encargados del uso y mantenimiento del equipo deben poder localizar y consultar el manual con facilidad y en todo momento.

# Indice

A	INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD .....	4
A.1	Información general .....	4
A.2	Equipo de protección personal .....	4
A.3	Normas generales de seguridad .....	5
A.4	NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES .....	5
A.5	Llenado y vaciado del aparato .....	7
A.6	Limpieza y mantenimiento de la máquina .....	7
B	CONDICIONES Y EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA .....	8
C	INFORMACIÓN GENERAL .....	9
C.1	Introducción .....	9
C.2	Uso previsto y limitaciones .....	9
C.3	Pruebas .....	9
C.4	Identificación del equipo .....	9
C.5	Copyright .....	9
C.6	Conservación del manual .....	9
C.7	Destinatarios del manual .....	9
C.8	Definiciones .....	9
C.9	Responsabilidad .....	10
D	USO NORMAL DE LA MÁQUINA .....	10
D.1	Características del personal habilitado para utilizar el equipo .....	10
D.2	Requisitos básicos para el uso del equipo .....	10
E	FUNCIONAMIENTO .....	11
E.1	Características del aparato .....	11
E.2	Panel de control .....	11
E.3	Página inicial .....	11
E.4	Iconos principales de la pantalla táctil .....	11
E.5	Ciclos principales del aparato .....	12
E.6	Conectividad del equipo .....	12
E.7	Sección de cajones .....	12
E.7.1	Delayed Start (inicio diferido) .....	14
E.8	Modo manual .....	15
E.8.1	Ajuste de ciclos .....	15
E.8.2	Cajón multifase .....	20
E.9	Modo automático .....	22
E.9.1	Ciclos+/Ciclos especiales .....	24
E.10	Modo de programas .....	27
E.11	Modo de página inicial (SkyHub/SoloMio) .....	31
E.12	Modo de higiene .....	31
E.13	Modo de configuración .....	32
E.14	Modo Help (ayuda) .....	36
E.15	Modo agenda (My Planner/Calendar) .....	36
E.16	Modo USB .....	39
E.17	Modo Graphs (gráficos) .....	41
E.18	MODO SKYDUO/MATCH (dependiendo del modelo - opcional) .....	41
F	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA .....	44
F.1	Mantenimiento habitual .....	44
F.1.1	Información sobre el cuidado del aparato .....	44
F.1.2	Limpieza del aparato .....	44
F.1.3	Limpieza de las piezas y accesorios internos .....	44
F.1.4	Precauciones en caso de inactividad prolongada del equipo .....	45
F.2	Reparaciones y mantenimiento excepcional .....	45
G	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	45
G.1	Tabla de anomalías .....	45
G.2	Problemas de conectividad del equipo (dependiendo de la versión de software) .....	50
H	MÁS INFORMACIÓN .....	51
H.1	Características ergonómicas .....	51
H.1.1	Certificación .....	51
H.1.2	Recomendaciones generales .....	51

## A INFORMACIÓN SOBRE ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD

### A.1 Información general

Para garantizar el uso seguro del equipo y comprender correctamente el manual, es necesario conocer los términos y las convenciones tipográficas que se utilizan en la documentación. Para señalar y reconocer los diferentes tipos de peligro, en el manual se utilizan los siguientes símbolos:

 **ADVERTENCIA**  
Peligro para la salud y la seguridad de los operadores.

 **ADVERTENCIA**  
Peligro de electrocución - tensión peligrosa.

 **PRECAUCIÓN**  
Riesgo de daños para el equipo o el producto.

 **IMPORTANTE**  
Instrucciones o información importantes sobre el producto

 Equipotencialidad

 Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato

 Aclaraciones y explicaciones

Fabricante Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italia  
www.electroluxprofessional.com

- Estos aparatos son para aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales, o empresas como panaderías, carnicerías y demás, pero no para la producción de alimentos continua y masiva.
- El personal técnico es el único autorizado a manipular el equipo.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, personas sin experiencia o conocimiento del uso de estos aparatos y personas con deficiencias mentales, sensoriales o físicas, siempre que se encuentren bajo supervisión o hayan recibido indicaciones respecto al uso del aparato de forma segura y comprendan los riesgos inherentes.
  - No permita que los niños jueguen con el aparato.
  - Mantenga el embalaje y los detergentes fuera del alcance de los niños.
  - La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlos niños sin supervisión.
- Para su seguridad, no guarde ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de éste u otro electrodoméstico.
- No conservar sustancias explosivas como, por ejemplo, envases a presión con propelentes inflamables en el equipo.
- No retire, altere ni deje ilegible la marca de la máquina.
- La marca se debe destruir durante el desguace de la máquina.
- Guarde estas instrucciones en buen estado para que los distintos operadores puedan consultarlo.

### A.2 Equipo de protección personal

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

Fase	Ropa de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Casco de seguridad
Transporte	—	●	○	—	○
Manipulación	—	●	○	—	—
Desembalaje	—	●	○	—	—
Instalación	—	●	● <sup>1</sup>	—	—
Uso normal	●	●	● <sup>2</sup>	—	—
Ajustes	○	●	—	—	—
Limpieza normal	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Limpieza extraordinaria	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—

Fase	Ropa de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Casco de seguridad
					
Mantenimiento	○	●	○	—	—
Desmontaje	○	●	○	○	—
Desguace	○	●	○	○	—
<b>Leyenda:</b>					
●	<b>EPI PREVISTOS</b>				
○	<b>EPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO</b>				
—	<b>EPI NO PREVISTOS</b>				

1. Los guantes utilizados para estas operaciones deben ser resistentes a cortes. Si los operadores, personal especializado o usuarios no utilizan el equipo de protección personal, pueden exponerse a sufrir daños para la salud (dependiendo del modelo).
2. En estas operaciones, los guantes deben proteger las manos al extraer la bandeja fría del aparato. Si los operadores, personal especializado o usuarios no utilizan el equipo de protección personal, pueden exponerse a sustancias químicas peligrosas y a daños para la salud (dependiendo del modelo).
3. Los guantes utilizados para estas operaciones deben ser aptos para el contacto con las sustancias empleadas (consulte la hoja de datos de seguridad sobre las sustancias que requieren el uso de equipo de protección personal). Si los operadores, personal especializado o usuarios no utilizan el equipo de protección personal, pueden exponerse a sustancias químicas peligrosas y a daños para la salud (dependiendo del modelo).

### A.3 Normas generales de seguridad

- Las máquinas poseen dispositivos de seguridad eléctricos y mecánicos para proteger a los trabajadores y a la propia máquina.
- Está completamente prohibido utilizar la máquina si se han desmontado, modificado o manipulado los resguardos, las protecciones y los dispositivos de seguridad.
- No modifique las piezas suministradas con el aparato.
- Algunas ilustraciones del manual representan la máquina, o alguna de sus partes, con las protecciones desmontadas o sin ellas. Esto se ha hecho para facilitar las explicaciones. Está completamente prohibido utilizar la máquina sin las protecciones o con las protecciones desactivadas.
- Se prohíbe desmontar, manipular o impedir la legibilidad de las etiquetas y las señales de seguridad, peligro y obligación aplicadas en la máquina.
- Antes del mantenimiento o la reparación, desconecte la alimentación eléctrica y coloque un cartel rojo en el seccionador para advertir que se está trabajando en ese circuito.

### A.4 NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES

#### Protecciones instaladas en la máquina

- Resguardos instalados en la máquina:
  - Protecciones fijas (por ejemplo, alojamientos, cubiertas, paneles laterales, etc.), sujetas a la máquina y/o al bastidor con tornillos o acoplamiento de desconexión rápida, que solo se pueden retirar o abrir con herramientas. Por ello, el usuario no debe retirar ni manipular dichos dispositivos. El fabricante declina toda responsabilidad por daños si dichos dispositivos no se utilizan o se manipulan.
  - protecciones móviles interbloqueadas (puerta) para acceder al interior de la máquina;
  - puertas de acceso al equipo eléctrico de la máquina realizadas con paneles embisagrados, que únicamente se pueden abrir con herramientas. No es posible abrir la puerta cuando la máquina está conectada a la red de alimentación eléctrica.

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

Prohibición	Significado
	no retire los dispositivos de seguridad
	Se prohíbe utilizar agua para apagar incendios (expuesto en los componentes eléctricos)

Peligro	Significado
	precaución, superficie caliente
	peligro de electrocución (se indica en las partes eléctricas con la indicación de tensión)

## Final de la vida de la máquina

- Al finalizar la vida útil del equipo, se recomienda desmontar los cables de alimentación eléctrica para dejarlo inoperativo.

## Advertencias de uso y mantenimiento

- Los riesgos asociados a la máquina son principalmente mecánicos, térmicos y eléctricos. Cuando ha sido posible, estos riesgos se han neutralizado:
  - directamente, con el diseño de soluciones adecuadas
  - indirectamente, aplicando cárteres, protecciones y dispositivos de seguridad.
- En el display del panel de mandos se indican las situaciones anómalas.
- De todas formas, durante las operaciones de mantenimiento, existen algunos riesgos que no se han podido eliminar y que se deben neutralizar tomando medidas adecuadas.
- Se prohíbe efectuar cualquier operación de control, mantenimiento, reparación o limpieza en los órganos en movimiento. Se debe informar sobre esta prohibición a todos los trabajadores mediante la colocación de avisos claramente visibles.
- Para garantizar la eficacia de la máquina y su funcionamiento correcto, es indispensable efectuar el mantenimiento periódico de la manera descrita en este manual.
- Se aconseja controlar periódicamente que todos los dispositivos de seguridad funcionen correctamente y que el aislamiento de los cables eléctricos no esté dañado; si están dañados, se deben sustituir.
- Las operaciones de mantenimiento extraordinario de la máquina deben estar a cargo exclusivamente de personal especializado que disponga de equipo de protección individual, herramientas y medios auxiliares adecuados.
- Está completamente prohibido utilizar la máquina si se han desmontado, modificado o manipulado los resguardos, las protecciones y los dispositivos de seguridad.

## Uso incorrecto razonablemente previsible

Se considera incorrecto todo uso diferente al especificado en este manual. Durante el funcionamiento de la máquina no se admiten otros tipos de trabajos o actividades, que, por lo tanto, se considerarán incorrectos, y que, en general, pueden comportar riesgos para la seguridad de los trabajadores y dañar el equipo. Se consideran usos incorrectos razonablemente 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;
- no utilizar los dispositivos de protección individual por parte de los operadores, personal especializado y de mantenimiento;
- no utilizar accesorios adecuados (por ejemplo, herramientas o escaleras inadecuadas);
- depositar, cerca de la máquina, materiales combustibles, inflamables o no compatibles o no pertinentes con el trabajo que se está realizando;
- instalación incorrecta de la máquina;
- introducir en la máquina objetos no compatibles con su uso o que pueden dañar la máquina o las personas, o contaminar el medio ambiente;
- trepar a la máquina;
- incumplir lo indicado en el uso previsto de la máquina;
- otros comportamientos que pueden provocar riesgos que el fabricante no puede eliminar.  
¡Los comportamientos arriba descritos están prohibidos!

## Riesgos residuales

- En la máquina existen riesgos que no se han eliminado por completo al efectuar el proyecto o mediante la instalación de protecciones. De todas formas, en este manual se ha informado al operador de dichos riesgos y se le han indicado exhaustivamente los dispositivos de protección individual que debe utilizar. Durante las fases de instalación de la máquina, se han previsto espacios suficientes para limitar estos riesgos.

Para preservar estas condiciones, las zonas próximas a la máquina tienen que estar siempre:

- Libres de obstáculos (como escaleras, herramientas, contenedores, cajas, etc.);
- limpias y secas;
- bien iluminadas.

Para la completa información del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales de la máquina: estos comportamientos se deben considerar incorrectos y, por lo tanto, prohibidos.

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar por la presencia de agua 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 de la máquina sin utilizar guantes de protección
Electrocución	Riesgo existente si, al efectuar operaciones de mantenimiento, se tocan componentes eléctricos con el cuadro eléctrico activo.
Caídas	Riesgo existente si el operador interviene en la máquina utilizando sistemas inadecuados para acceder a la parte superior (por ejemplo, escaleras poco estables) o si se sube directamente a la máquina
Vuelco de la carga	Riesgo existente durante el transporte de la máquina o del embalaje que contiene la máquina si se utilizan herramientas o sistemas de elevación no adecuados o si la carga está desequilibrada

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Químico (gas refrigerante)	Inhalación de gas refrigerante. Consulte siempre los rótulos del aparato.
Lesiones en la vista y la piel	Exposición a los rayos U.V. para los equipos que poseen una lámpara germicida si el interbloqueo de la puerta se avería.

### Uso normal de la máquina

- Si el aparato contiene un emisor de UV, NO mire directamente a la fuente de luz.
- En el caso de que se produzca una anomalía importante (por ejemplo: cortocircuitos, desconexión de los cables en las regletas de conexiones, avería de los motores, deterioro del blindaje de los cables eléctricos, etc.), el operador debe desactivar la máquina de inmediato.

### A.5 Llenado y vaciado del aparato

- Cubra o envuelva los alimentos antes de introducirlos en el aparato.
- Utilice de guantes de cocina para la carga y descarga de alimentos.
- 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)
SKCH30 (30 kg)	30	40 (88,18 lb)
SKCH50 (50 kg)	50	40 (88,18 lb)
SKCH70 (70 kg)	100	40 (88,18 lb)
SKCH100 (100 kg)	100	Consulte las especificaciones de la plataforma <sup>1</sup>
SKCH150 (150 kg)	150	Consulte las especificaciones de la plataforma <sup>1</sup>
SKCH200 (200 kg)	200	Consulte las especificaciones de la plataforma <sup>1</sup>

1. La plataforma portabandejas es un accesorio opcional. Consulte las especificaciones correspondientes.

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

- Antes de efectuar una operación de limpieza o mantenimiento desconecte el suministro de energía eléctrica. Para obtener más información, consulte el apartado sobre conexión eléctrica en el manual de instalación.
- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos.
- Está prohibido quitar las protecciones de seguridad.
- Utilice una escalera con protección adecuada para trabajar en aparatos a los que se accede desde arriba.
- Utilice equipo de protección personal adecuado.
- Las operaciones de mantenimiento, control y revisión de la máquina solo debe realizarlas personal especializado o el Servicio de atención al cliente, provistos de equipo de protección individual, herramientas y medios auxiliares adecuados.
- Las tareas en el equipo eléctrico deben estar a cargo exclusivamente de personal especializado o del Servicio de atención al cliente.
- Antes de iniciar cualquier tipo de operación de mantenimiento, es necesario habilitar las condiciones de seguridad de la máquina.
- Las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser realizadas por técnicos que posean la cualificación necesaria. El incumplimiento de las advertencias puede causar daños personales.

#### Mantenimiento habitual

- Desconecte la alimentación antes de limpiar el aparato.  
Para obtener más información, consulte el apartado sobre conexión eléctrica en el manual de instalación.
- No lave el equipo con chorros de agua o vapor a presión.

#### Limpieza del mueble y de los accesorios

- Preste atención a la elección y el uso de productos de limpieza con el fin de mantener unas prestaciones y una seguridad del aparato adecuadas.
- Antes de utilizar el aparato, limpie todos los componentes internos y accesorios con agua templada y jabón neutro o productos cuya biodegradabilidad supere el 90% (para reducir la emisión de sustancias contaminantes al medioambiente); a continuación, aclare y seque bien; si es posible, utilice un lavavajillas para la limpieza.
- No utilice estropajos, lanas de acero ni detergentes que contengan cloro, solventes (tricloroetileno, etc.), polvos o agentes abrasivos para limpiar el aparato y los estantes porque podrían dañar las superficies. Evite el uso de sustancias disolventes orgánicas y de aceites esenciales. Dichas sustancias pueden dañar los componentes del equipo realizados con materiales sintéticos.
- No limpie el suelo debajo del aparato con productos (aunque estén diluidos) que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.).
- Preste especial atención al manipular la sonda; es un objeto punzante y se debe manipular con cuidado durante la limpieza.

#### Mantenimiento preventivo

- Para garantizar la seguridad y prestaciones de su equipo, es conveniente que el mantenimiento lo realicen técnicos autorizados de Electrolux Professional cada 12 meses, de acuerdo con los manuales de servicio de Electrolux Professional. Para obtener más información, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico de Electrolux Professional.

## Reparaciones y mantenimiento excepcional

- Las reparaciones y las tareas de mantenimiento excepcional deben estar a cargo de especialistas autorizados. El fabricante rechaza toda responsabilidad por fallos o averías debidos a la intervención de técnicos no autorizados por el fabricante e invalidará la garantía original del fabricante.

## Piezas y accesorios

- Utilice exclusivamente accesorios y recambios originales. El uso de accesorios o recambios no originales invalidará la garantía original del fabricante y puede derivar en que la máquina no cumpla las normas de seguridad.

## Intervalos de mantenimiento

- Los intervalos de inspección y mantenimiento dependen de las condiciones efectivas del funcionamiento de la máquina y de las condiciones ambientales (presencia de polvo, humedad, etc.), por lo tanto, no se pueden proporcionar intervalos de tiempo bien definidos. Para limitar al mínimo las interrupciones de servicio, periódicamente se aconseja efectuar un mantenimiento escrupuloso de la máquina.
- Para garantizar una eficacia constante de la máquina, se recomienda respetar la frecuencia de las revisiones indicada en la tabla siguiente:

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

1. la máquina está diseñada y construida para que dure unos 10 años. Transcurrido dicho periodo desde la puesta en servicio, se deberá realizar una inspección general de la máquina.

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

## B CONDICIONES Y EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Si la compra de este producto incluye cobertura de garantía, esta se otorga de acuerdo con la normativa local y sujeta a que el equipo se instale y use para los fines previstos, de acuerdo con la documentación correspondiente.

La garantía es efectiva cuando el cliente ha utilizado piezas originales y realizado el mantenimiento de acuerdo con la documentación de usuario y mantenimiento de Electrolux Professional, disponible en papel o en formato electrónico.

Electrolux Professional recomienda específicamente el uso de agentes de limpieza, aclarado y descalcificación autorizados por Electrolux Professional para obtener resultados óptimos y conservar la eficiencia del producto a lo largo del tiempo.

La garantía de Electrolux Professional no cubre:

- El coste de desplazamientos del servicio técnico para la entrega y recogida del producto.
- Instalación.
- Formación en el uso del equipo.
- Sustitución (o suministro) de piezas sujetas a desgaste salvo que sean resultado de defectos de material o fabricación, que se hayan comunicado en el plazo de una (1) semana desde la avería.
- Corrección del cableado externo.

- Corrección de reparaciones no autorizadas, así como de daños, desperfectos e insuficiencias provocados por:
  - Capacidad insuficiente o anómala de los sistemas eléctricos (corriente/voltaje/frecuencia, incluidos picos e interrupciones).
  - Suministro inadecuado o interrumpido de agua, vapor, aire, gas (incluidas impurezas u otros elementos que no cumplan los requisitos técnicos de cada equipo).
  - Piezas de fontanería, componentes o productos consumibles de limpieza que no estén autorizados por el fabricante.
  - Negligencia, mal uso, abuso o incumplimiento, por parte del cliente, de las instrucciones de uso y mantenimiento detalladas en la documentación correspondiente al equipo.
  - Incorrección o deficiencia de: instalación, reparación, mantenimiento (incluida la manipulación, las modificaciones y las reparaciones realizadas por terceros no autorizados) y modificación de los sistemas de seguridad.
  - El uso de componentes que no sean originales (como consumibles, piezas de desgaste o repuestos).
  - Condiciones ambientales que provoquen tensiones térmicas (como sobrecalentamiento/congelación) o químicas (como corrosión/oxidación).
- Objetos extraños colocados o contenidos en el producto.
- Accidentes o fuerza mayor.
- Transporte y manipulación, incluidos rayaduras, abolladuras, astillamiento u otros daños del acabado del producto, salvo que dichos daños sean consecuencia de defectos de material o fabricación, comunicados en el plazo de una (1) semana desde la fecha de entrega, salvo que se haya acordado de otro modo.
- Productos en los que el número de serie original se haya eliminado, alterado o no pueda observarse con facilidad.
- Sustitución de bombillas, filtros u otros consumibles.
- Accesorios y software no autorizados o especificados por Electrolux Professional.

**La garantía de Electrolux Professional se anulará y el fabricante no tendrá responsabilidad en caso de cualquier modificación del producto o de su hardware/software/programación.**

La garantía no incluye actividades de mantenimiento planificadas (incluidas las piezas necesarias para ello) ni el suministro de agentes de limpieza, salvo que se especifique por algún acuerdo local, sujeto a las condiciones del lugar.

Consulte en el sitio web de Electrolux Professional la lista de centros de atención al cliente autorizados.

## C INFORMACIÓN GENERAL



### ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”.

#### C.1 Introducción

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

Se recuerda que los diseños y esquemas ilustrados en el manual no se han realizado a escala. Sirven para integrar y ejemplificar la información escrita pero no son una representación detallada del aparato suministrado.

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

#### C.2 Uso previsto y limitaciones

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

Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.



### PRECAUCIÓN

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



### NOTA!

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

#### C.3 Pruebas

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

Se envía listo para usarse.

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

#### C.4 Identificación del equipo

Este manual describe diferentes modelos de Horizontal. Para conocer los detalles de su modelo, consulte los “Datos técnicos”

#### C.5 Copyright

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

#### C.6 Conservación del manual

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

#### C.7 Destinatarios del manual

Este manual se dirige:

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

#### C.8 Definiciones

A continuación, se enumeran las definiciones terminológicas utilizadas en el manual. Se aconseja leerlas atentamente antes de leer cualquier otra parte del manual.

Operador	personal encargado de instalar, regular, usar, mantener, limpiar, reparar y transportar el equipo.
Fabricante	Electrolux Professional S.p.A. o cualquier centro de asistencia autorizado por ésta.
Operador encargado del uso normal del equipo	operador que ha sido informado y capacitado respecto a las operaciones que debe efectuar y sobre los riesgos relacionados con el uso habitual del equipo.

Servicio de atención al cliente o personal especializado	operador capacitado/formado por el fabricante que, por su formación profesional, experiencia, capacitación específica y conocimientos de las normas de prevención de accidentes, puede evaluar las operaciones que se efectuarán en el equipo, así como reconocer y evitar posibles riesgos. Debe tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.
Peligro	fuentes de posibles lesiones o daños para la salud.
Situación peligrosa	cualquier situación peligrosa en la cual el operador se encuentra expuesto a uno o más peligros.
Riesgo	Posibilidad de sufrir lesiones o daños a la salud por existir situaciones peligrosas.
Protecciones	medidas de seguridad que consisten en utilizar los medios técnicos específicos (protecciones y dispositivos de seguridad) para proteger a los operadores contra los peligros.
Protección	elemento de un equipo utilizado de manera específica para proporcionar protección mediante una barrera física.
Dispositivo de seguridad	dispositivo (diferente de una protección) que elimina o reduce el riesgo; se puede utilizar solo o asociado a una protección.
Cliente	persona que ha adquirido el aparato y/o que lo gestiona y utiliza (por ejemplo, compañía, empresario o empresa).
Electrocución	descarga accidental de corriente eléctrica en el cuerpo humano.

## C.9 Responsabilidad

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

- Incumplimiento de las instrucciones descritas en el presente manual;
- reparaciones no efectuadas correctamente y sustituciones por recambios no incluidos en el catálogo correspondiente (el montaje y el uso de piezas y accesorios no originales pueden perjudicar el funcionamiento del equipo y anulan la garantía);
- intervenciones efectuadas por personal no especializado;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas.
- mantenimiento ausente o incorrecto;
- uso incorrecto del equipo
- casos excepcionales no previstos;
- uso del equipo por parte de personal desinformado y sin capacitación
- incumplimiento de las disposiciones vigentes en el país de instalación de la máquina en materia de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.

Se declina toda responsabilidad derivada de los daños causados por transformaciones y modificaciones arbitrarias llevadas a cabo por el usuario o por terceras personas.

El empresario, el encargado del lugar de trabajo o el técnico encargado del servicio técnico son responsables de proporcionar, según lo establecido en el país de instalación de la máquina, dispositivos de protección personal adecuados a los empleados y controlar que los utilicen correctamente.

El fabricante declina toda responsabilidad por los errores de este manual, ya sean de traducción o de impresión.

Todos los suplementos del manual de instrucciones de instalación, uso y mantenimiento que el fabricante envíe al cliente tendrán que conservarse junto al manual original, ya que forman parte de este.

## D USO NORMAL DE LA MÁQUINA

### D.1 Características del personal habilitado para utilizar el equipo

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

El encargado de las maniobras debe:

- lean y comprendan el manual;
- reciban información y formación para poder efectuar su trabajo en plena seguridad;
- reciban formación específica sobre el uso correcto del equipo.



#### IMPORTANTE

El cliente debe comprobar que el personal haya entendido todas las instrucciones, sobre todo, las referidas a la seguridad e higiene en el trabajo durante el uso del equipo.

### D.2 Requisitos básicos para el uso del equipo

- Conocer la tecnología y poseer experiencia específica en el uso del equipo.
- Poseer cultura general y técnica básicas, con un nivel suficiente para leer y entender el contenido del manual; incluida la interpretación correcta de los planos, señales y pictogramas.
- Poseer el conocimiento necesario para efectuar, con plena seguridad, las operaciones descritas en este manual.
- Conocer las normas de higiene y seguridad en el puesto de trabajo.

## E FUNCIONAMIENTO



### ADVERTENCIA

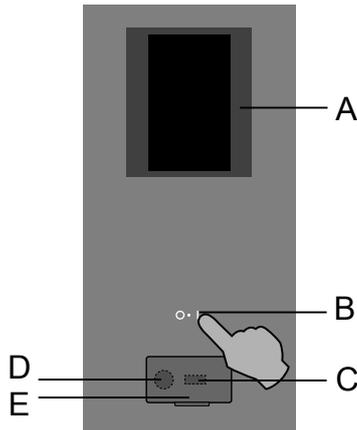
Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”.

#### E.1 Características del aparato

El aparato permite enfriar, congelar y conservar alimentos.

Reduce rápidamente la temperatura de los alimentos cocinados manteniendo intacta la calidad del producto y garantizando su buen estado durante varios días.

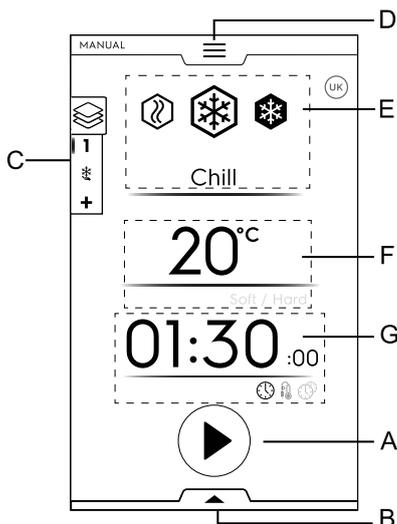
#### E.2 Panel de control



- A. Pantalla táctil
- B. Tecla de encendido/apagado
- C. Entrada/salida de llave USB
- D. Conexión para accesorios/recuperación de datos
- E. Aleta de apertura

#### E.3 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.4 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.5 Ciclos principales del aparato

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

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 congelamiento<sup>1</sup> (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)

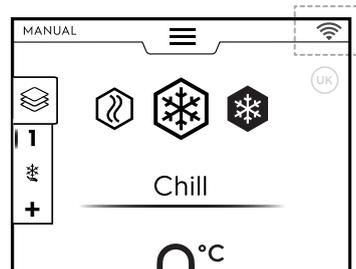
El calentamiento ligero permite calentar alimentos para funciones de cocción limitadas de hasta +40°C (fermentación, descongelación).

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.6 Conectividad del equipo

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

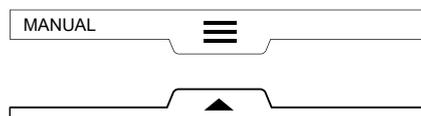


### Iconos de estado de conexión

-  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.

Respecto a problemas de conexión, consulte el apartado G.2 *Problemas de conectividad del equipo (dependiendo de la versión de software)*.

## E.7 Sección de cajones



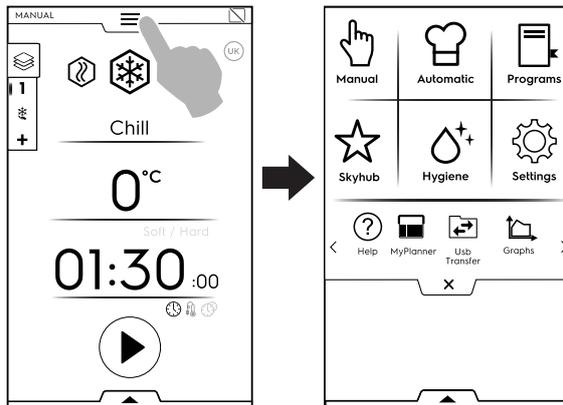
Los cajones son espacios situados dentro de varios entornos de menú y contienen opciones útiles para las funciones.

La composición de los cajones depende de los parámetros de configuración (consulte el capítulo E.13 *Modo de configuración*).

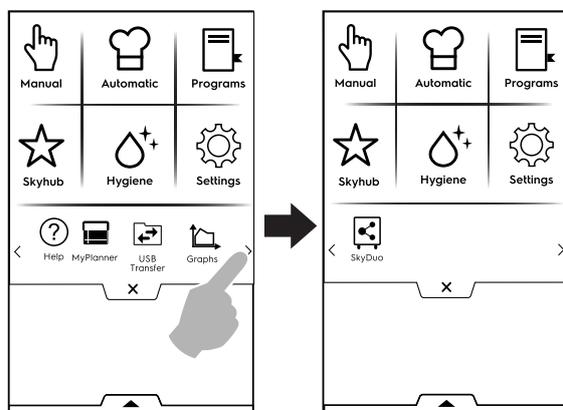
### • CAJÓN SUPERIOR

Permite desplazarse al menú principal.

- Apertura del cajón superior:



- Desplazamiento entre páginas:



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

- Cierre del cajón superior:

Toque la **X** para cerrarlo.

#### Menú principal del cajón superior



Modo manual

El modo "Manual" permite personalizar los ciclos y elegir Lite hot — Chill — XFreeze (calentamiento ligero, enfriamiento, congelación), fijando tiempo y temperatura. (consulte el capítulo E.8 *Modo manual*)



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.

(consulte el capítulo E.9 *Modo automático*)



Modo de programas

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

(consulte el capítulo E.10 *Modo de programas*)



Modo de página inicial (SkyHub/SoloMio)

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

(consulte el capítulo E.11 *Modo de página inicial (SkyHub/SoloMio)*)



Modo de higiene

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

(consulte el capítulo E.12 *Modo de higiene*)



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.

(consulte el capítulo E.13 *Modo de configuración*)

#### < 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.

(consulte el capítulo E.14 *Modo Help (ayuda)*)



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.

(consulte el capítulo E.15 *Modo agenda (My Planner/Calendar)*)



Transferencia por USB

El modo "USB" permite la carga y descarga, desde el aparato o hacia él, de programas u otros datos mediante una memoria USB.

(consulte el capítulo E.16 *Modo USB*)



Gráficos

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

(consulte el capítulo E.17 *Modo Graphs (gráficos)*)



SkyDuo (Match)



NOTA!

Disponible como opción solo en modelos específicos combinados con los accesorios adecuados.

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

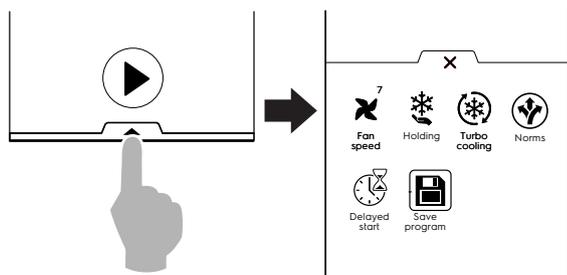
Permite conectar el horno a un abridor.

(consulte el capítulo E.18 *MODO SKYDUO/MATCH (dependiendo del modelo - opcional)*)

### • 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 de la cavidad.



NOTA!

Los modelos 20GN 1/1 - 2/1 y 2x20 1/1 cambian al modo de ventilador de cavidad único solo en ciertas condiciones y con funciones específicas para aumentar la eficiencia energética.



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.

(Consulte el apartado E.7.1 *Delayed Start (inicio diferido)*)



Save program (guardar programa)

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

(consulte el párrafo *Cómo crear y guardar un programa* en el capítulo E.10 *Modo de programas*)



Norms (normas de referencia)

El aparato se puede configurar según cuatro normas:

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



NOTA!

Los límites de tiempo y temperatura impuestos por las normas NF, UK y NFS son fijos y no los se puede modificar el usuario, en tanto que la norma CUSTOM es configurable.

Por ejemplo, si se utiliza el ajuste NF, un enfriamiento positivo con sonda de aguja termina correctamente si en un plazo de 110 minutos se alcanza una temperatura de 10 °C (50 °F). El enfriamiento en esta modalidad se concluye y la máquina se conmuta automáticamente al mantenimiento positivo.

### ENFRIAMIENTO SUAVE/INTENSO

Directrices	Temperatura de inicio de enfriamiento	Temperatura de fin de enfriamiento	Duración enfriamiento
NF	+63°C (145,4°F)	+10°C (50°F)	110 minutos
UK	+70°C (158°F)	+3°C (37,4°F)	90 minutos
NFS	+135°F (+57°C)	+40°F (+4°C)	240 minutos
CUSTOM	CbSt°C	CCEt°C	CCti minutos

### CONGELACIÓN

Directrices	Temperatura de inicio de congelación	Temperatura de final de congelación	Duración de la congelación
NF	+63°C (145,4°F)	-18°C (64,4°F)	270 minutos
UK	+70°C (158°F)	-18°C (-0,4°F)	240 minutos
NFS	+57°C (135°F)	-18°C (-0,4°F)	360 minutos
CUSTOM	CbSt°C	CFEt°C	CFti minutos

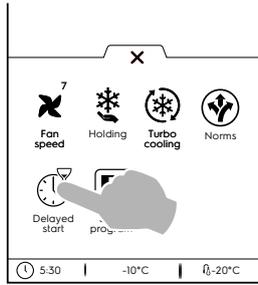
Si al finalizar el ciclo el “tiempo de enfriamiento/congelación” es superior a la “duración de enfriamiento/congelación”, se genera una “alarma por exceso de tiempo” y se almacena con las alarmas HACCP.

La pantalla muestra el resultado de la comprobación normativa al final del ciclo, con una marca de verificación o una cruz cerca del icono de instrucciones.

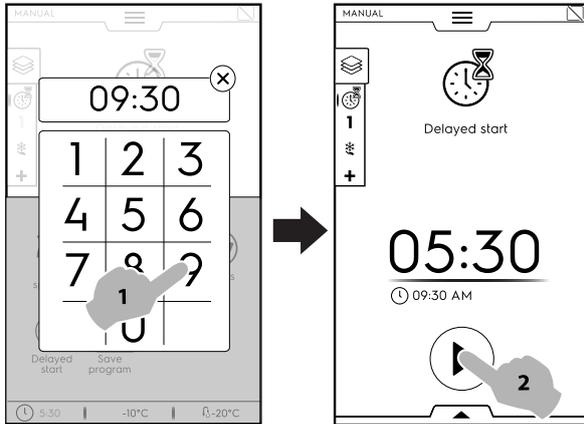
#### E.7.1 Delayed Start (inicio diferido)

El inicio diferido solo es visible en el cajón inferior si se activa desde el modo Settings (ajustes) (consulte el capítulo E.13 *Modo de configuración* (Settings ⇒ Manual ⇒ Utilities ⇒ Delayed start)).

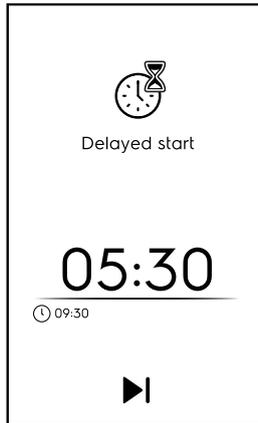
1. Abra el cajón inferior y toque el icono de inicio diferido.



2. Ajuste el inicio diferido con el teclado numérico e inicie el ciclo.

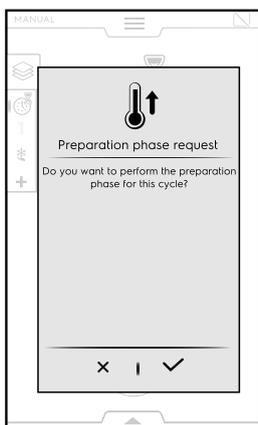


3. La pantalla muestra la cuenta atrás del tiempo restante hasta el inicio del ciclo.



4. Si desea que el equipo ejecute la fase de preparación del ciclo diferido, consulte el capítulo E.13 *Modo de configuración* (Manual ⇒ General, ⇒) y active la función "Delayed start precooling" (preenfriamiento con inicio diferido) (☐ / ☐).

En tal caso, el equipo presenta un mensaje solicitando que se ejecute la fase de preparación (preenfriamiento/precalentamiento) del ciclo en la hora fijada.



Toque ✓ para ejecutar la fase de preparación o toque ✕ para desactivarla.

El aparato inicia la cuenta atrás. La pantalla muestra el icono de inicio diferido, el tiempo restante y la hora de inicio fijada.

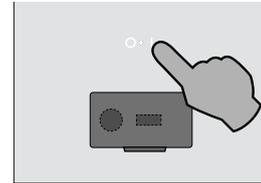
Todavía es posible omitir el inicio diferido y empezar el ciclo de inmediato. En este caso, el equipo inicia la etapa de preparación.

## ▶ Omisión del inicio diferido

### E.8 Modo manual

#### E.8.1 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).

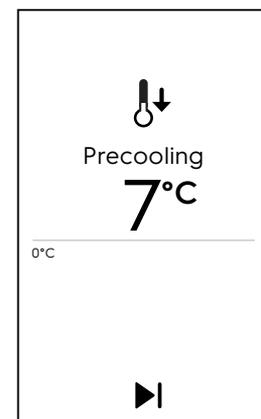


3. Si los parámetros por defecto son adecuados para los alimentos, toque la tecla ▶ para iniciar el ciclo. Si es necesario detener el ciclo, mantenga pulsada la tecla ■.
4. Se inicia el preenfriamiento (o el precalentamiento).



#### NOTA!

Esta fase se puede activar o desactivar como se indica en el capítulo E.13 *Modo de configuración* (Manual ⇒ General, ⇒ Preenfriamiento).



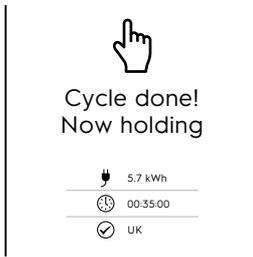
Las funciones de preenfriamiento o precalentamiento preparan la temperatura de la cavidad antes de que se inicie el ciclo seleccionado.

## ▶ 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, se activa una señal acústica y se abre una ventana emergente con el mensaje siguiente:



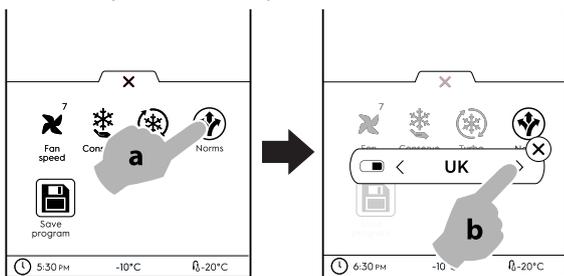
- Consumo de energía en kWh
- Tiempo de consumo en horas : minutos : segundos
- Norma de referencia utilizada (por ejemplo, UK)  
La comprobación de la norma es correcta
- Norma de referencia utilizada (por ejemplo, UK)  
La comprobación de la norma es incorrecta

Toque la **X** para cerrar la ventana emergente.

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:**

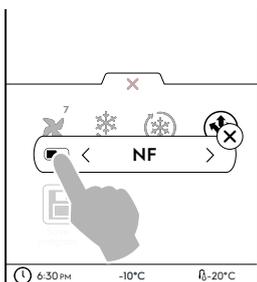
- **Cambie o desactive las normas de referencia (Norms)**  
Si cambia una norma de referencia, también varían los valores de tiempo y temperatura.  
Para cambiar la norma de referencia, haga lo siguiente:
  - Abra el cajón inferior.
  - Seleccione el icono de normas y elija la norma de referencia que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



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

Las normas se pueden desactivar de dos maneras:

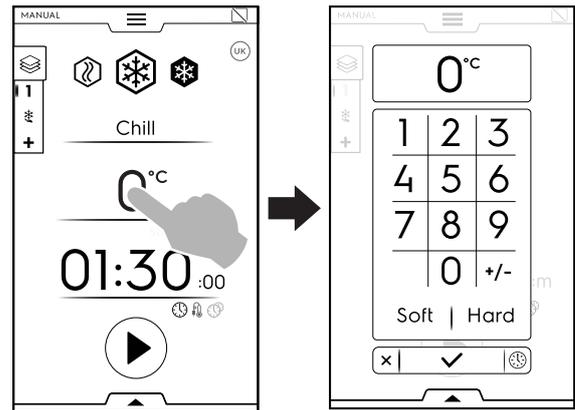
- a. desde el cajón inferior



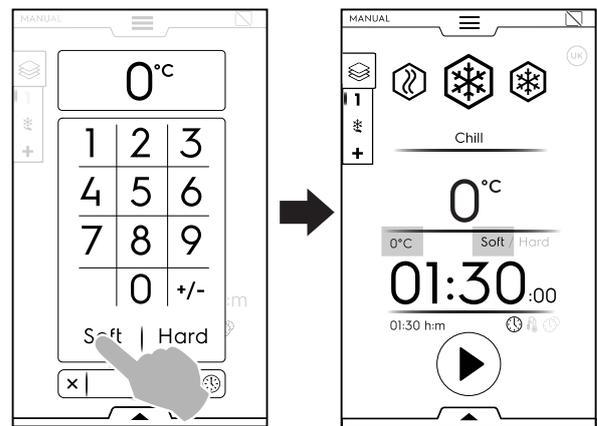
- b. desde el modo Settings (ajustes) (consulte el capítulo E.13 Modo de configuración).

#### • Cambio/ajuste de TEMPERATURA

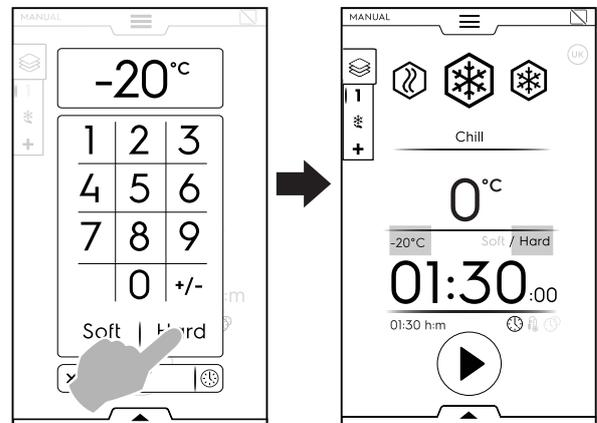
- Toque la fila de valor de temperatura; seleccione la temperatura que desee en el teclado numérico, eligiendo entre Soft (suave) o Hard (intensa).



- a. Opción Soft (suave)



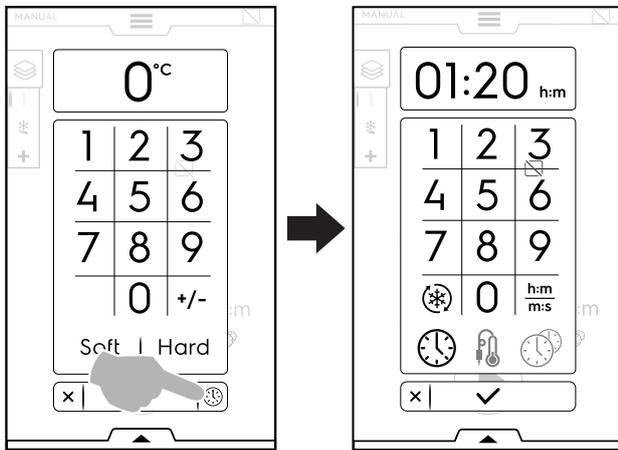
- b. Opción Hard (intensa)



#### NOTA!

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

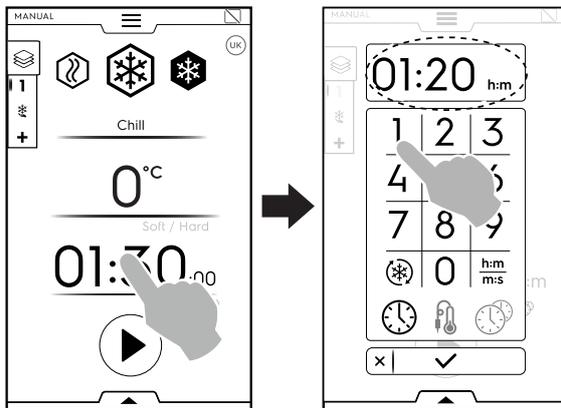
Toque la tecla como se indica en la figura para acceder a las opciones de tiempo:



• **Cambio/ajuste del TIEMPO de duración**

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

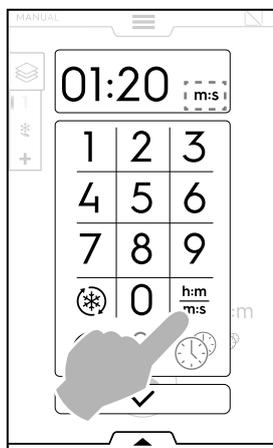
La vista por defecto es en horas y minutos (h:m).



-  Ciclo de enfriamiento turbo
-  Tiempo en pantalla
-  Ciclo de sonda
-  Multitemporizador

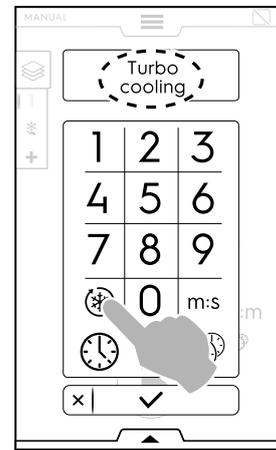
**TIEMPO EN PANTALLA**

Convierte los minutos a segundos.



**ENFRIAMIENTO TURBO**

El icono se muestra en los ciclos de enfriamiento y congelación y es un método abreviado para acceder al ciclo de enfriamiento turbo.



El aparato funciona con tiempo infinito.

Cuando el ciclo está activo, se puede desactivar volviendo a tocar el icono.

El ciclo de enfriamiento turbo también se puede activar desde el cajón inferior. (consulte el párrafo **CAJÓN INFERIOR** en el capítulo E.7 *Sección de cajones*).

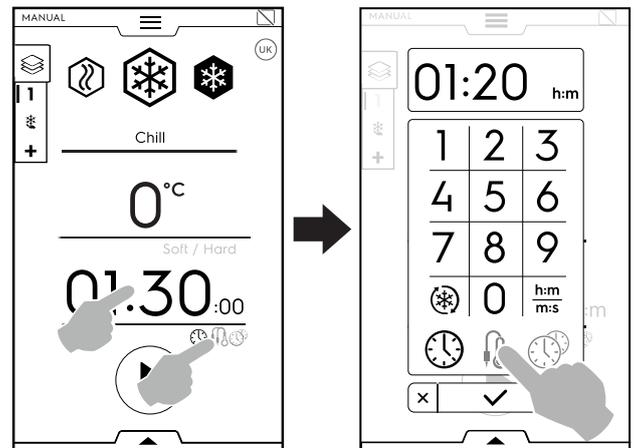
En los ciclos Hot (caliente) y Holding (mantenimiento), la ventana emergente muestra el icono de infinito  $\infty$  en lugar del icono de enfriamiento turbo.

**CICLO DE SONDA**

La sonda de aguja permite medir con precisión la temperatura del alimento durante un ciclo. Esta opción excluye el ajuste del ciclo de tiempo.

Para configurar un ciclo de sonda haga lo siguiente:

- Toque el icono de tiempo o de sonda en la página principal y seleccione la opción CORE PROBE (sonda interna).



Si selecciona una norma de referencia, no es posible cambiar los parámetros de temperatura.

Las normas de referencia requieren el ajuste de fin de ciclo; para modificarlo, desactive las normas.

En el caso de un ciclo multifase, la norma de referencia solo se aplica en la última fase. Las fases intermedias se pueden modificar.

- Toque la tecla .
- Se inicia el preenfriamiento (o el precalentamiento).
- Al final del preenfriamiento (o precalentamiento) abra la puerta y retire la sonda alimentaria de su alojamiento.

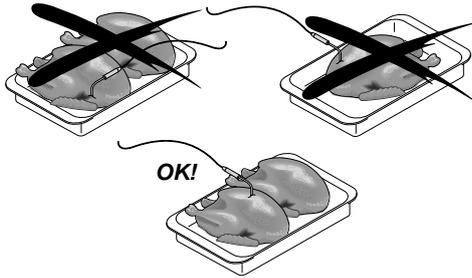


**NOTA!**

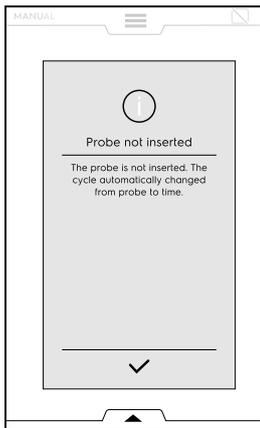
Cerciórese de que esté limpia y esterilizada antes de insertarla en el producto.

- Introduzca la sonda de aguja en el producto sin forzarla en exceso y cierre la puerta para iniciar el ciclo.

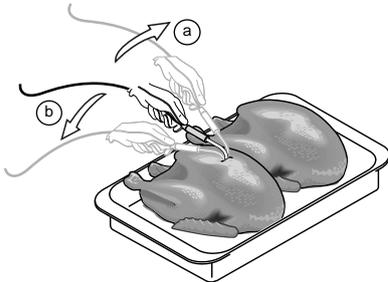
Cerciórese de que la punta (la parte sensible) esté bien colocada. Es importante colocar la sonda correctamente cerca del centro del producto, teniendo cuidado de que la punta no sobresalga y, en especial, que no toque la bandeja.



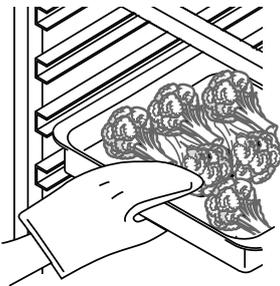
Si la sonda no se inserta o se hace de manera incorrecta, al cabo de unos minutos se abre una ventana emergente con un mensaje que indica que el ciclo se regulará por tiempo para no arruinar el proceso.



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



**NOTA!**  
Recuerde que las bandejas están frías, por lo tanto, debe usar guantes



#### CARGA DEL PRODUCTO

Se aconseja mantener los alimentos cubiertos durante el ciclo para facilitar el enfriamiento. Para que el producto se conserve bien, su distribución en la celda debe ser uniforme y debe favorecer la circulación del aire. No deje la puerta abierta más de lo estrictamente necesario para meter o sacar alimentos.

Se aconseja usar bandejas recipientes poco profundos que permitan una buena circulación de aire alrededor del producto

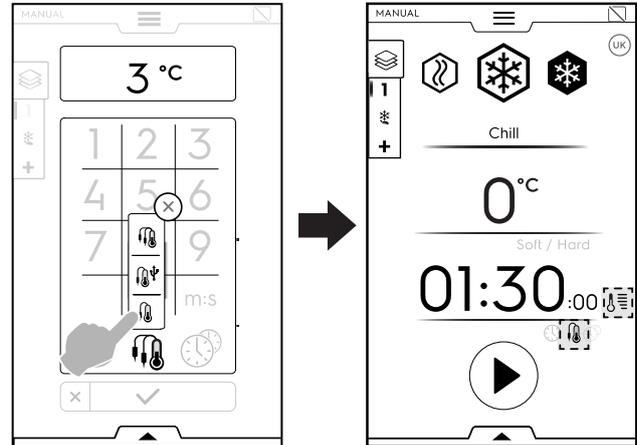
(cuanto mayor sea la superficie del alimento expuesta al aire frío, más breve será el tiempo de enfriamiento). Para que la comida no se contamine se aconseja limpiar cuidadosamente tanto los recipientes como la superficie donde se apoyan. Así como introducir los alimentos en el enfriador en el mismo contenedor en que se cocinan.



#### NOTA!

El aparato puede funcionar con **VARIAS SONDAS** (hasta tres independientes) o con la sonda USB. Para activar los accesorios, consulte el capítulo E.13 *Modo de configuración*.

Seleccione la sonda más adecuada e introduzca la temperatura de sonda en el teclado numérico.



**SONDA** ajustable para medir la temperatura interna del producto.



**SONDA** ajustable para la transmisión de datos mediante una unidad USB (accesorio).

Para activar la sonda USB, consulte el capítulo E.13 *Modo de configuración*.



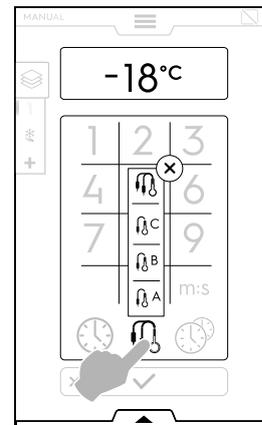
**VARIAS SONDAS** (accesorio)

Para activar el accesorio multisonda, consulte el capítulo E.13 *Modo de configuración*.

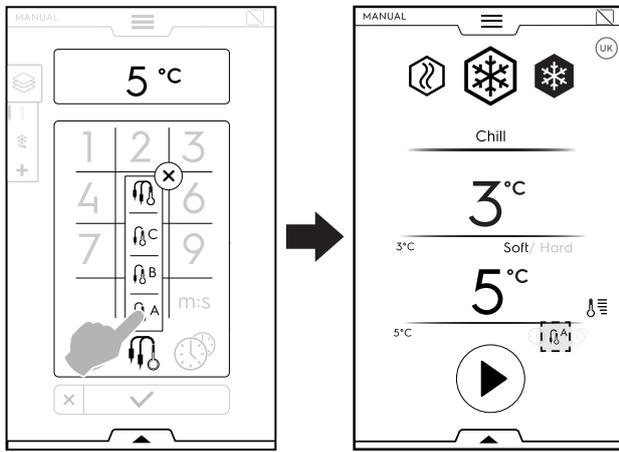
#### Cómo utilizar el accesorio de VARIAS SONDAS

- Toque el icono de sonda.

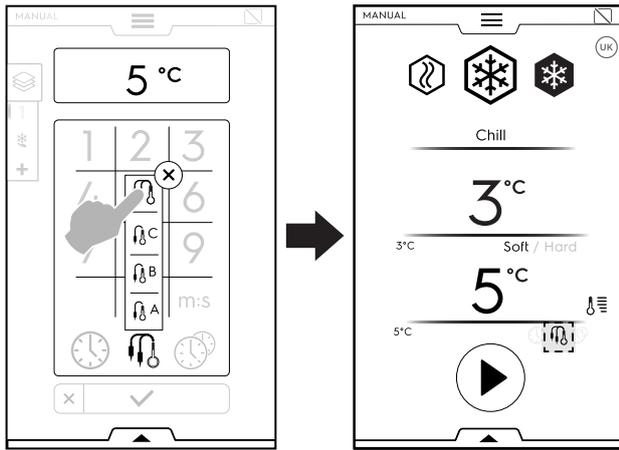
Se abre una ventana emergente con la lista de todas las sondas disponibles.



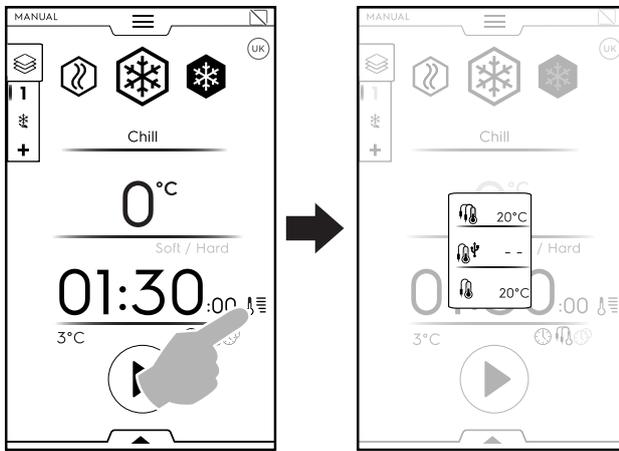
- Seleccione la sonda que desee (por ejemplo, la sonda A),



o el icono de multisonda para utilizar todas las sondas disponibles.



Durante el ciclo es posible ver la temperatura de la sonda al tocar el icono



El ciclo termina cuando todas las sondas alcancen el valor fijado.

### MULTITEMPORIZADOR

El sistema Multitimer permite programar un tiempo distinto de cocción para cada receta (pollo, patatas, etc.) o para cada bandeja situada en cada nivel (nivel 1 para la bandeja superior, los niveles siguientes para las bandejas inferiores).

Asimismo, con esta función es posible utilizar el abatidor con un menú "a la carta" que permite introducir los alimentos en el aparato en el momento necesario durante el mismo ciclo.

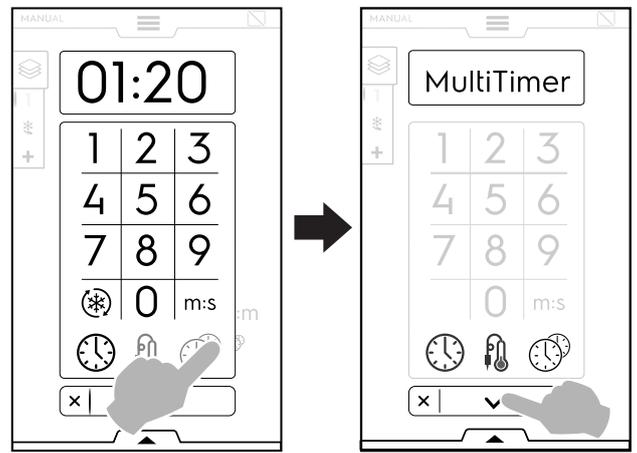


#### NOTA!

Esta función no se puede seleccionar en un ciclo multifase.

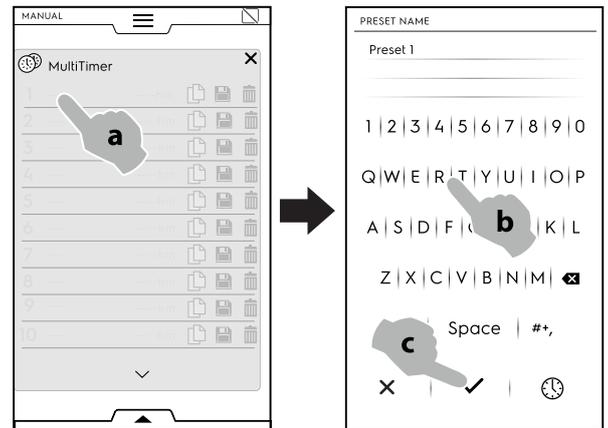
Para configurar Multitimer:

- Seleccione Multitimer y confirme.



- Se abre una ventana emergente.

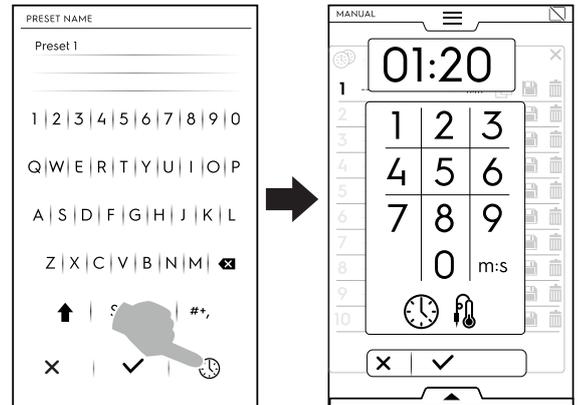
Toque la parte izquierda de una fila para crear un nuevo valor prefijado, escriba el nombre nuevo en el teclado y confírmelo.



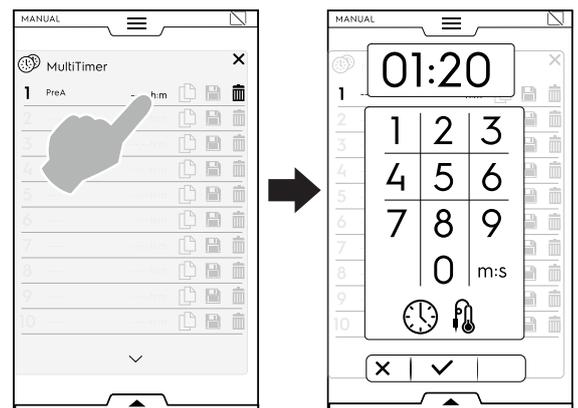
- Fije la duración prefijada o la temperatura central del alimento.

Hay dos maneras de hacerlo:

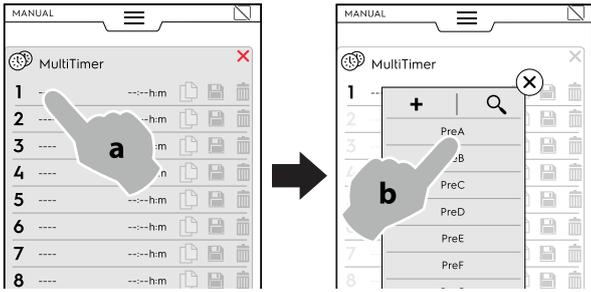
- Toque el icono de tiempo en el teclado.



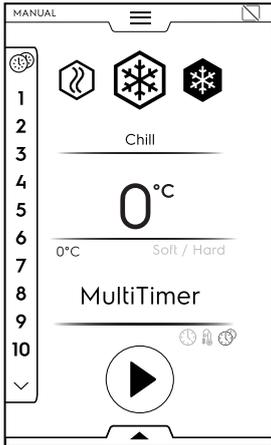
- Toque la zona de tiempo en la parte derecha de la fila.



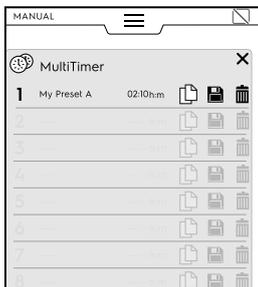
- El aparato muestra los preajustes más parecidos o los compatibles con el preajuste que acaba de introducir. Toque la parte izquierda de cada fila para recuperarlos y seleccione el que desee.



- Toque "+" para crear y añadir un nuevo preajuste. Es posible añadir hasta 20 preajustes.



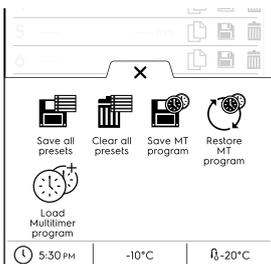
- Después de añadir los preajustes que desee, se convierten en disponibles los iconos de la derecha.



Ahora puede:

- Duplicar el preajuste
- Guardar el preajuste (disponible solo para preajustes nuevos)
- Borrar el preajuste

En el cajón inferior se pueden realizar acciones adicionales en el programa. Abra el cajón inferior para:

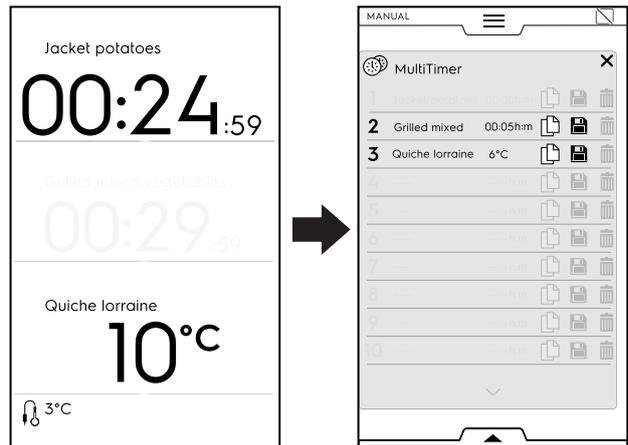


- Save all presets (guardar todos los preajustes) (permite guardar todos los preajustes en lugar de almacenarlos uno por uno)

- Clear all presets (borrar todos los preajustes) (permite borrar todos los preajustes en lugar de borrarlos uno por uno)
- Save MT program (guardar programa MT) (permite guardar todos los preajustes como un programa MultiTimer)
- Restore MT programs (restaurar programas MT) (solo está disponible en los programas Multitimer. Permite restaurar los preajustes borrados de un programa MT)
- Cargue el programa MultiTimer (solo está disponible en los programas MultiTimer. Permite cargar un programa de MultiTimer desde el modo de programas)

- Toque la tecla para iniciar el ciclo.
- Se inicia el preenfriamiento (o el precalentamiento).
- Al terminar la preparación de la cavidad introduzca el alimento en el aparato, la sonda en el producto (si es necesario) y cierre la puerta para iniciar el ciclo.

La pantalla muestra hasta tres preajustes: el de tiempo restante (o la temperatura central actual del alimento) y el nombre, si está presente. Los preajustes se ordenan de arriba abajo de acuerdo con el tiempo restante mínimo y máximo.



- Al finalizar un preajuste, suenan señales acústicas. La pantalla muestra la lista de la página de MultiTimer con el preajuste que acaba de finalizar en verde y parpadeante.
- Abra la puerta y retire el alimento. Después de cerrar la puerta, el preajuste finalizado desaparece de la pantalla.



#### NOTA!

Durante un preajuste se pueden añadir otros preajustes. El número de referencia del preajuste parpadea mientras la puerta está abierta para introducir el alimento en el aparato. Cuando se vuelve a cerrar la puerta, el número de referencia del preajuste deja de parpadear.

- Cuando termine el último preajuste y se retire el alimento, mantenga pulsada la tecla para detener el ciclo preajustado.

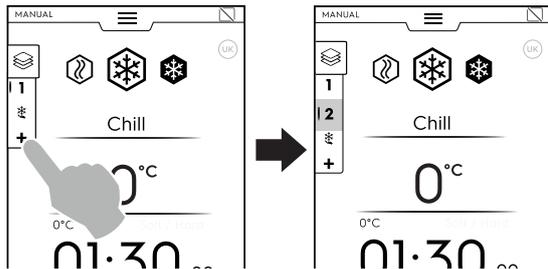
### E.8.2 Cajón multifase

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

El aparato utiliza programas con distintas fases secuenciales. Durante un programa, el paso de una fase a otra se produce de manera automática. El programa se detiene automáticamente al finalizar todas las fases.

Para configurar el programa multifase, haga lo siguiente:

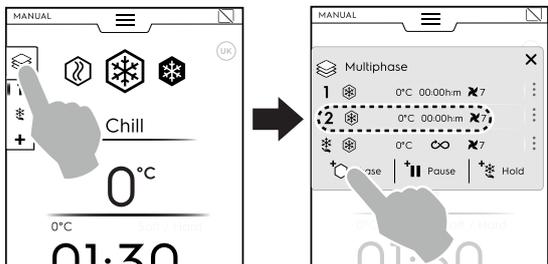
1. Primero fije un ciclo (consulte el párrafo E.8 *Modo manual*).
2. Añada una fase nueva.  
Hay dos maneras de hacerlo:
  - a. Toque el icono “+” en el cajón multifase.



El aparato añade fases predeterminadas. Toque el cajón multifase para revisar la lista de fases.

Toque cada fila de fase para asignar nuevos parámetros.

- b. Abra el cajón multifase y toque el icono de “añadir fase”.



Toque la fila de fase para fijar los parámetros del ciclo que acaba de añadir.

Añadir pausa

Toque el icono para añadir una fase de pausa.

Añadir mantenimiento

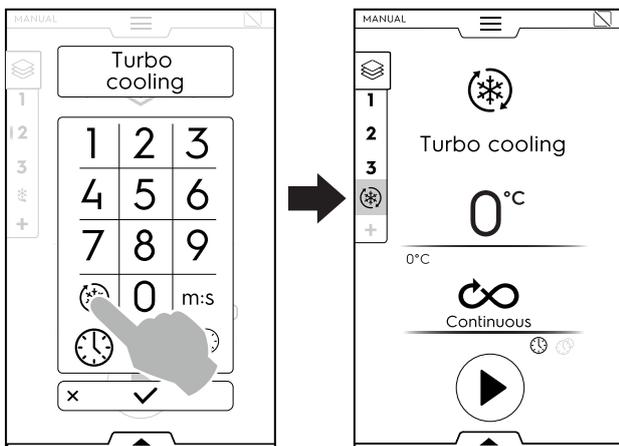
Toque el icono para añadir manualmente una fase de mantenimiento.

En este caso la fase de mantenimiento será positiva con 1 hora de duración.

Es posible añadir el **ciclo de enfriamiento turbo** solo como última fase.

Cuando se añade el ciclo de enfriamiento turbo, el ciclo de mantenimiento automático desaparece y no es posible añadir otras fases.

Seleccione el icono de “enfriamiento turbo” en el teclado para añadir una fase de enfriamiento turbo.

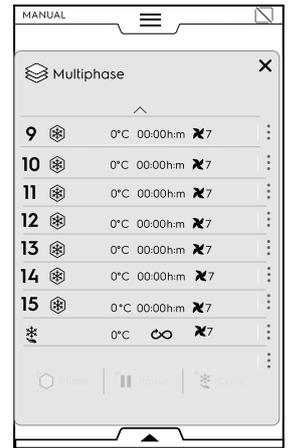


Es posible añadir un máximo de 15 fases + la fase de mantenimiento.

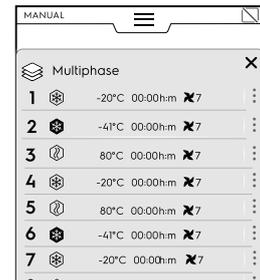


NOTA!

La fase de mantenimiento aparece siempre al final de la lista y no es posible moverla ni copiarla.



3. Ajuste los parámetros de los ciclos añadidos y empiece.



La fase en marcha aparece resaltada en verde. Las fases en gris de la lista son las que ya se han ejecutado.



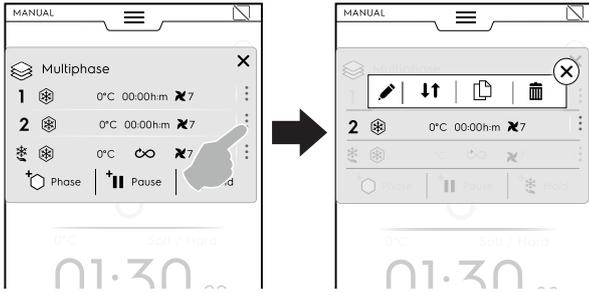
NOTA!

Si se inserta un ciclo Lite Hot (calentamiento ligero), el ciclo de mantenimiento se desactiva de manera automática.

Es posible activar manualmente el ciclo de mantenimiento.

## Gestión de las fases:

- Toque los 3 puntos de la derecha para abrir la pequeña ventana emergente con las funciones de mensaje, mover, duplicar y borrar.



### NOTA!

La ventana emergente solo se abre si el ciclo no ha comenzado todavía.

- Toque la cruz roja para cerrar la ventana pequeña.



### Mensajes

Toque este icono para escribir mensajes entre las fases.



### Fase de movimiento

Toque este icono para cambiar la posición de la fase.

Los demás números de fase empiezan a parpadear.

Toque el número de fase que desee para seleccionar la nueva posición.



### Fase de borrado

Toque este icono para borrar la fase de inmediato.



### Fase de duplicación

Si solo hay una fase, no es posible moverla ni borrarla, solo duplicarla.

## FUNCIÓN DE OMISIÓN (disponible solo durante un programa en marcha):

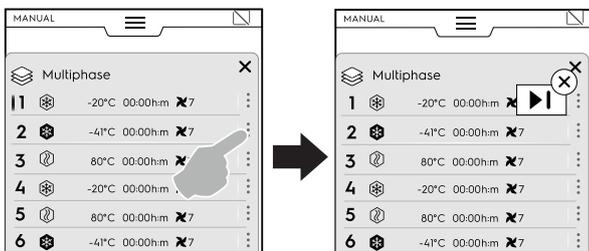
- Toque los tres puntos a la derecha de la fase seleccionada para abrir la pequeña ventana emergente con la función de omisión.



### NOTA!

La ventana emergente solo se abre si el ciclo ya ha comenzado.

- Toque el icono de omisión para abandonar la fase actual e iniciar de inmediato la fase seleccionada.



## Funciones del cajón inferior

En el cajón inferior se pueden realizar acciones adicionales:



### Normas

En un ciclo multifase no se aplican las normas.



### Guardar programa

Toque esta opción para guardar y almacenar ciclos personalizados en el modo de programa. Escriba un nombre en el teclado numérico para asignarlo.



### Borrado de todas las fases

Toque este icono para borrar todas las fases en el cajón multifase y empezar de nuevo desde la fase 1.

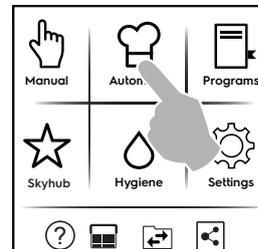
Antes de borrar las fases del cajón, se abre una ventana emergente para solicitar confirmación.

## E.9 Modo automático

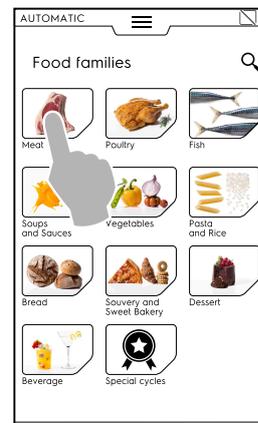
El modo "Automatic" ofrece un método rápido para elegir el proceso automático perfecto de enfriamiento, congelación o calentamiento ligero (Lite Hot), con el ajuste de unas pocas y sencillas funciones.

### Cómo ajustar un ciclo automático

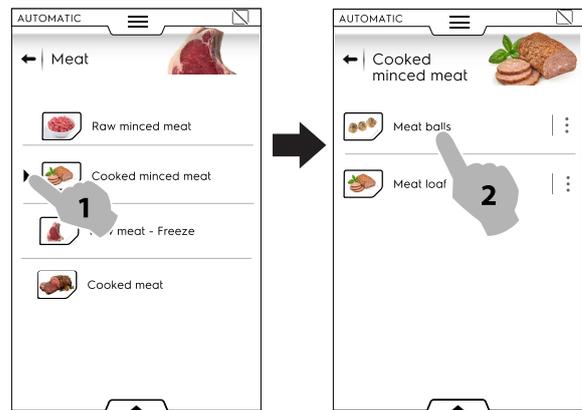
1. Abra el cajón superior y seleccione el modo automático.



2. Seleccione una familia de alimentos.

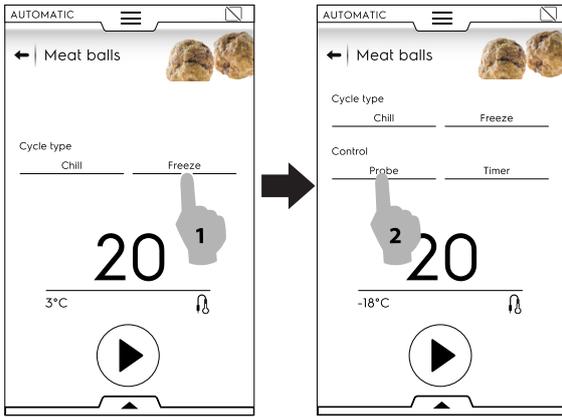


3. Seleccione el alimento de la categoría y el preajuste asociado que sea necesario.



Cada categoría puede tener más preajustes asociados.

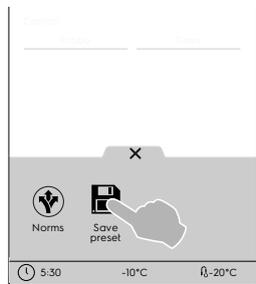
4. Seleccione el preajuste requerido y, si es necesario, ajuste los parámetros.



Si es necesario, ajuste la temperatura o el tiempo, o toque la zona de temperatura y de tiempo.

Algunos ciclos son totalmente automáticos. La pantalla muestra que no se pueden ajustar parámetros.

5. Una vez modificado el ciclo con los nuevos parámetros, es posible guardarlo como un preajuste;



- Toque el icono para guardar el preajuste.
- Se abre una ventana emergente con el mensaje de sobrescribir el preajuste.
- Toque ✓ para confirmar o ✗ para guardar un nuevo preajuste.

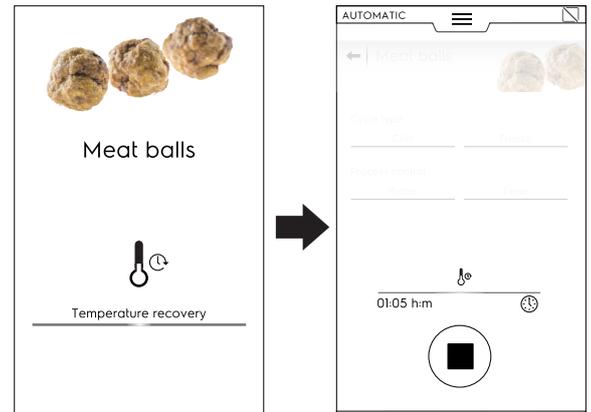
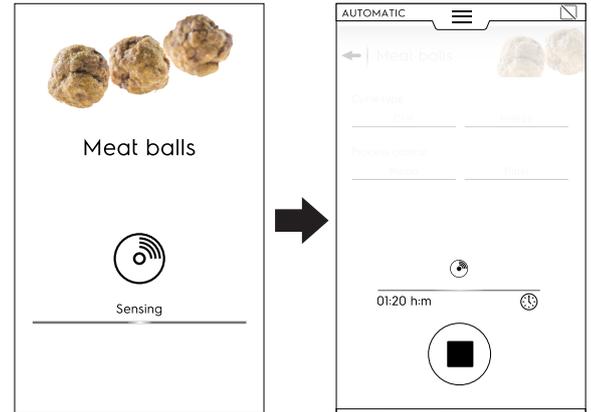
6. Toque la tecla correspondiente para iniciar el ciclo.
7. Se inicia el preenfriamiento/precalentamiento.

**NOTA!** Durante la preparación de la cavidad sigue siendo posible hacer otros cambios en los parámetros.

8. Al terminar el preenfriamiento/precalentamiento introduzca el alimento en la cavidad, la sonda en el producto (si es necesario) y cierre la puerta para iniciar el ciclo.

9. Se inicia la función de recuperación de detección/temperatura.

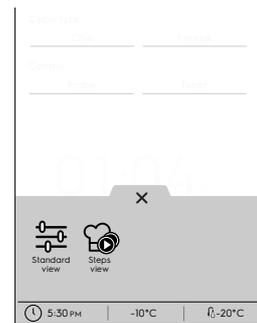
Estas funciones analizan las condiciones de la cavidad del aparato para optimizar el ciclo, de acuerdo con el tipo y la carga de alimento.



10. Una vez que terminan las fases de recuperación de detección/temperatura, aparece un protector de pantalla relacionado con el enfoque del ciclo (tiempo o temperatura interna del alimento) durante el ciclo.

En todo caso, es posible personalizar la vista de pantalla mediante el cajón inferior.

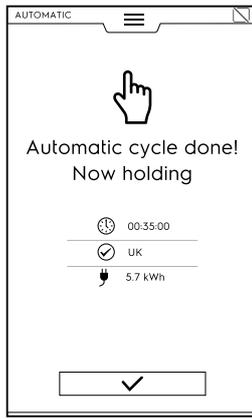
Ábralo y elija la que prefiera.



 Vista estándar

 Vista de los pasos

11. Al final del ciclo, la pantalla muestra la información siguiente:



- Duración en horas : minutos : segundos
- Norma de referencia utilizada (si está activada)  
La marca de verificación indica si la norma es correcta.
- Norma de referencia utilizada (por ejemplo, UK)  
La comprobación de la norma es incorrecta
- Consumo de energía en kWh

### E.9.1 Ciclos+/Ciclos especiales

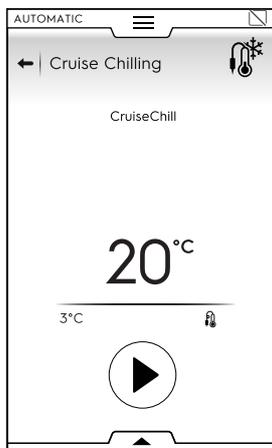
Esta sección contiene enfoques de ciclos especiales diseñados para obtener resultados específicos.

Toque el icono para una lista de ciclos especiales.

#### Enfriamiento Cruise

El ciclo Cruise ajusta automáticamente (mediante un algoritmo) el ciclo de enfriamiento de acuerdo con el tamaño del alimento mientras controla el proceso de principio a fin. El enfriamiento se controla automáticamente de principio a fin para garantizar una calidad, textura y aspecto perfectos del alimento.

El único modo de ciclo disponible es un ciclo de enfriamiento con sonda de aguja.



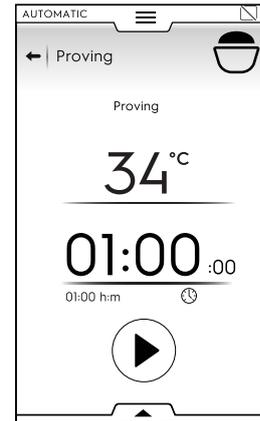
Solo es posible fijar parámetros de la sonda si las normas están desactivadas.

#### Fermentación

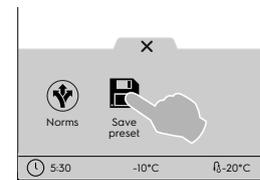
El aparato actúa como una cámara de fermentación para productos de pastelería o panadería.

Para iniciar el ciclo realice lo siguiente:

1. Seleccione el ciclo Proving (fermentación).  
Este ciclo se ejecuta como Lite Hot (calentamiento ligero).



2. Si es necesario, ajuste los parámetros.  
Es posible guardar y almacenar los preajustes ejecutados desde el cajón inferior;



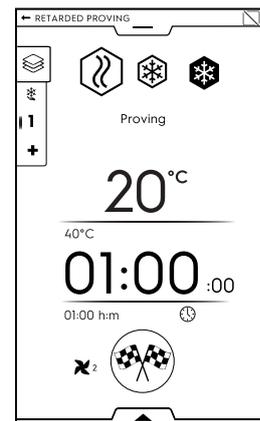
3. Toque la tecla de inicio.
4. Cuando termine la preparación de la cavidad, introduzca en ella el alimento y cierre la puerta para que se inicie el ciclo.
5. Al final del ciclo, si está disponible, la pantalla muestra los consumos como un mensaje de resumen.

#### Retarded Proving (fermentación controlada)

El aparato actúa como una cámara de fermentación para la fermentación controlada de productos de pastelería o panadería.

Para iniciar el ciclo realice lo siguiente:

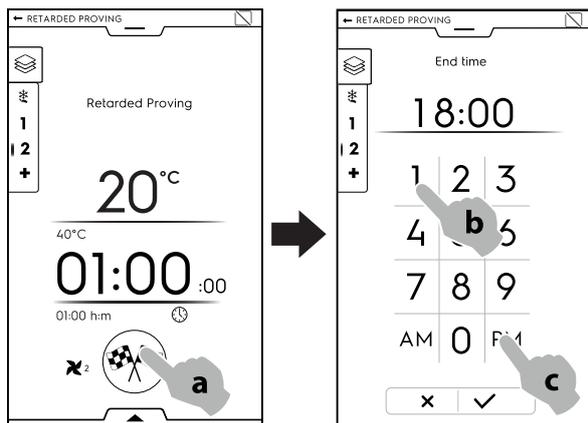
1. Seleccione el ciclo Retarded Proving (fermentación controlada).



2. Si es necesario, ajuste los parámetros.

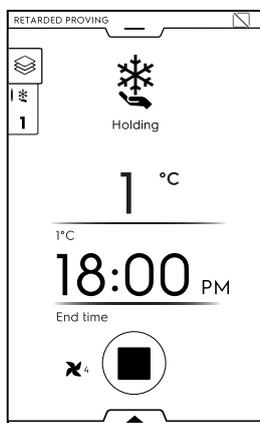
3. Toque la tecla .

La pantalla muestra una página de modificación para fijar la hora en que el producto debe estar totalmente leudado (por ejemplo, a las 18:00).

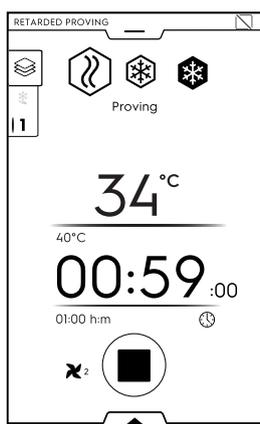


4. Confirme el ajuste.
5. El ciclo se inicia con la fase de mantenimiento.

**NOTA!**  
El aparato calcula automáticamente la duración de la fase de mantenimiento.



6. Al final de la fase de mantenimiento se inicia el ciclo de fermentación;



7. Al final del ciclo, si está disponible, la pantalla muestra los consumos como un mensaje de resumen.

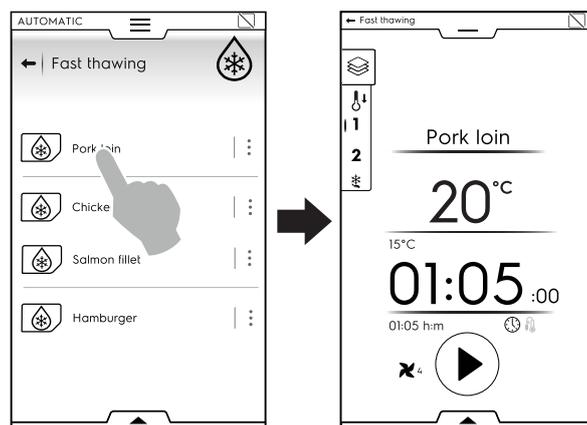
### **Fast thawing (descongelación rápida)**

El ciclo de descongelación rápida garantiza la descongelación total del alimento y lo deja a punto para la cocción.

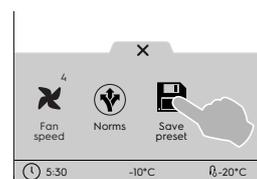
Para iniciar el ciclo realice lo siguiente:

1. Seleccione el ciclo de descongelación rápida.

2. Seleccione el preajuste que prefiera.  
Este ciclo se ejecuta como multifase.



3. Si es necesario, ajuste los parámetros.  
Es posible guardar y almacenar los preajustes ejecutados desde el cajón inferior.



4. Toque la tecla de inicio.
5. Al terminar la preparación de la cavidad introduzca el alimento en la cavidad, la sonda en el producto (si se ha seleccionado un ciclo de sonda) y cierre la puerta para iniciar el ciclo.
6. Al final del ciclo, si está disponible, la pantalla muestra los consumos como un mensaje de resumen.
7. El aparato sigue en mantenimiento.

### **Sushi&Sashimi**

Este ciclo permite congelar pescado a -24 °C durante 24 horas (la cavidad funciona a -40 °C). De esta forma se elimina el parásito anisakis.

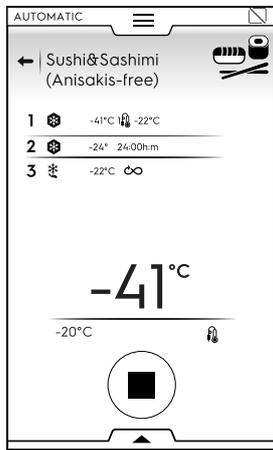
Este ciclo se ejecuta como multifase disponible solo con sonda de aguja.

Es posible elegir entre dos preajustes de fábrica.

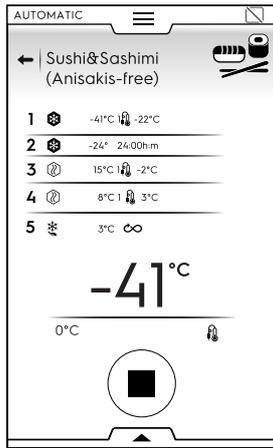
- Freeze to preservation (congelar para conservación).
- Ready to serve (a punto para servir).



Congelar para conservación consta de 3 fases: congelación – saneamiento – mantenimiento (negativo).



A punto para servir consta de 5 fases: congelación – saneamiento – descongelación – descongelación – mantenimiento (positivo).



Para iniciar el ciclo realice lo siguiente:

1. Seleccione el ciclo Sushi&Sashimi.
2. Seleccione el preajuste que prefiera.
3. Toque la tecla de inicio.
4. Al terminar la preparación de la cavidad introduzca el alimento en la ella, la sonda en el producto y cierre la puerta para iniciar el ciclo.
5. Al final del ciclo, si está disponible, la pantalla muestra los consumos como un mensaje de resumen.
6. El aparato sigue en mantenimiento.



### IMPORTANTE

Si la sonda no se ha insertado, el ciclo cambia automáticamente de sonda a tiempo. En ese caso no se puede garantizar la desinfección.

## Enfriamiento Sous-vide

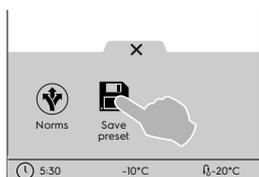
Este ciclo es específico para enfriar alimentos previamente cocinados con el método sous-vide (al vacío).

Este ciclo se ejecuta como de enfriamiento.

Para iniciar el ciclo realice lo siguiente:

1. Seleccione el ciclo de enfriamiento Sous-vide.
2. Si es necesario, ajuste los parámetros.

Es posible guardar y almacenar los preajustes ejecutados desde el cajón inferior;



3. Toque la tecla de inicio.

4. Cuando termine la preparación de la cavidad, introduzca en ella el alimento y cierre la puerta para que se inicie el ciclo.
5. Al final del ciclo, si está disponible, la pantalla muestra los consumos como un mensaje de resumen.
6. El aparato sigue en mantenimiento.



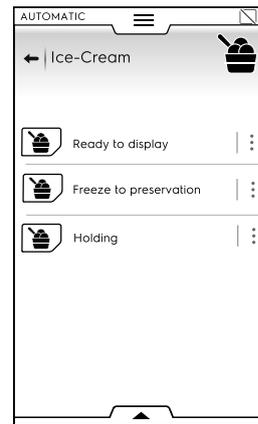
## Helado

Permite conservar el helado inmediatamente después de hacerlo y prepararlo para su exposición.

Este ciclo se ejecuta como de congelación con sonda de aguja.

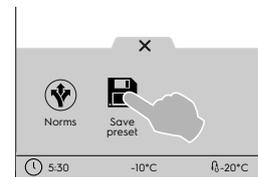
Para iniciar el ciclo realice lo siguiente:

1. Seleccione el ciclo de helado.
2. Seleccione el preajuste que prefiera. Es posible elegir entre tres preajustes de fábrica.
  - Freeze to Holding (congelar para mantener)
  - Holding (mantenimiento)
  - Ready to display (a punto para exposición)



3. Si es necesario, ajuste los parámetros de la sonda.

Es posible guardar y almacenar los preajustes ejecutados desde el cajón inferior;



4. Toque la tecla de inicio.
5. Al terminar la preparación de la cavidad introduzca el alimento en la ella, la sonda en el producto y cierre la puerta para iniciar el ciclo.
6. Al final del ciclo, si está disponible, la pantalla muestra los consumos como un mensaje de resumen.
7. El aparato sigue en mantenimiento.

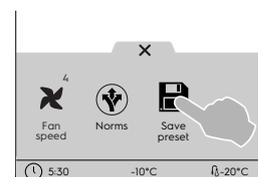


## Yogur

Permite obtener hasta 6 kg de yogur, a partir de un recipiente de 100 gramo.

Para iniciar el ciclo realice lo siguiente:

1. Seleccione el ciclo Yogurt. Este ciclo se ejecuta como multifase (calentamiento ligero – enfriamiento – mantenimiento)
2. Si es necesario, ajuste los parámetros. Es posible guardar y almacenar los preajustes ejecutados desde el cajón inferior.



3. Toque la tecla de inicio.
4. Cuando termine la preparación de la cavidad, introduzca en ella el alimento y cierre la puerta para que se inicie el ciclo.
5. Al final del ciclo, si está disponible, la pantalla muestra los consumos como un mensaje de resumen.
6. El aparato sigue en mantenimiento.

### **Chocolate**

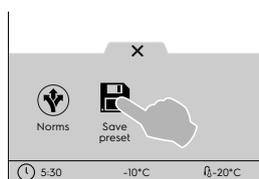
Permite obtener chocolate perfectamente fundido o cristalizado.

Para iniciar el ciclo realice lo siguiente:

1. Seleccione el ciclo Chocolate.
2. Seleccione el preajuste que prefiera.  
Es posible elegir entre varios preajustes de fábrica ejecutados con distintos ciclos:
  - Barras y ganaches cristalizadas.
  - Capas de cristalización
  - Congelación.
  - Mantenimiento.
  - Derretido.



3. Si es necesario, ajuste los parámetros.  
Es posible guardar y almacenar los preajustes ejecutados desde el cajón inferior.



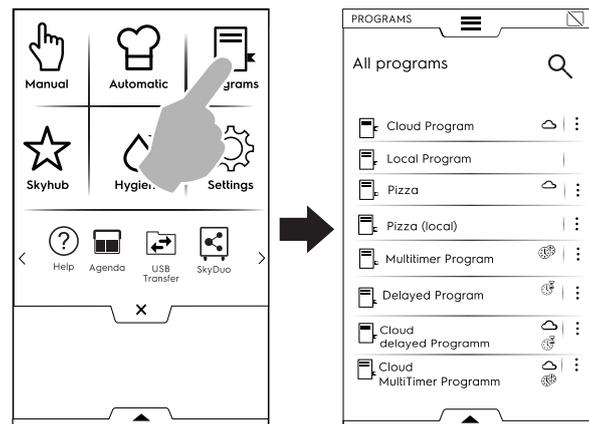
4. Toque la tecla de inicio.
5. Cuando termine la preparación de la cavidad, introduzca en ella el alimento y cierre la puerta para que se inicie el ciclo.
6. Al final del ciclo, si está disponible, la pantalla muestra los consumos como un mensaje de resumen:
7. El aparato sigue en mantenimiento.

## **E.10 Modo de programas**

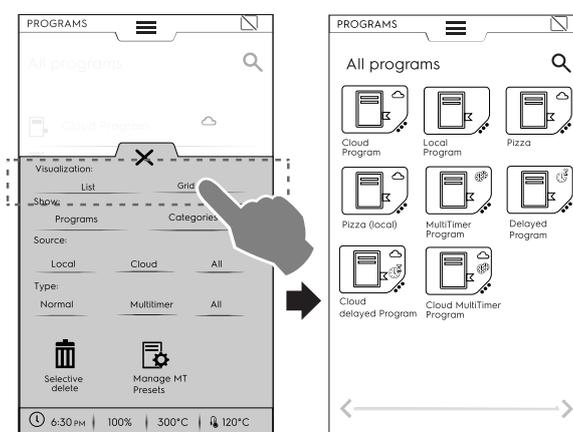
El modo "Programs" permite recuperar recetas de programas que estén almacenadas o descargadas de la nube, así como crear y almacenar otras nuevas.

## **Cómo ajustar un ciclo de programa**

1. Seleccione el modo Programs. La pantalla muestra todos los programas almacenados.



Para cambiar los programas enumerados en una lista por una cuadrícula, abra el cajón inferior y seleccione la visualización de cuadrícula:



Al mostrar los programas, el equipo ofrece información general acerca del tipo de programa y su origen:

-  Programa descargado de la nube (disponible solo con dispositivos conectados, instalados por personal especializado)
-  Programa MultiTimer
-  Programa con inicio diferido

2. Toque el programa que necesite.  
El aparato carga el programa en el modo manual listo para ejecutarse.

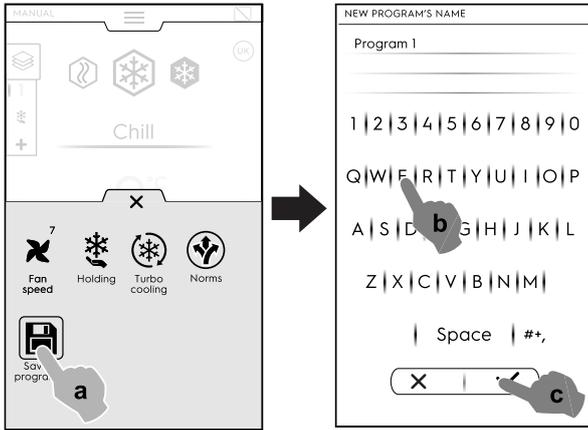
 **NOTA!**

Para buscar un programa, toque el icono  y escriba el nombre con el teclado que aparece. La pantalla muestra los programas con los nombres más parecidos al que escribió.

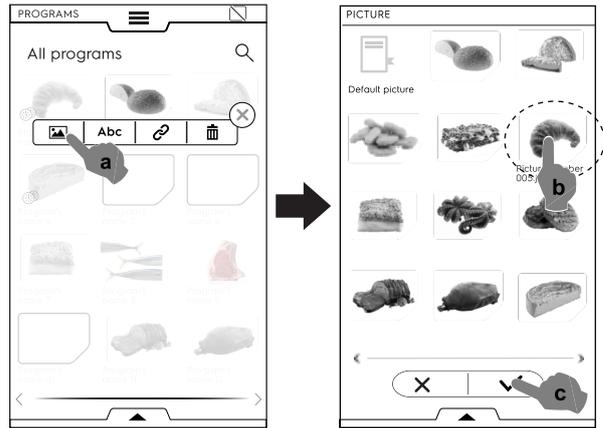
## **Cómo crear y guardar un programa**

- Seleccione un ciclo en modo manual y, si es necesario, ajuste los parámetros (consulte el capítulo E.8 *Modo manual*).
- Abra el cajón inferior y toque el icono de "guardar programa".

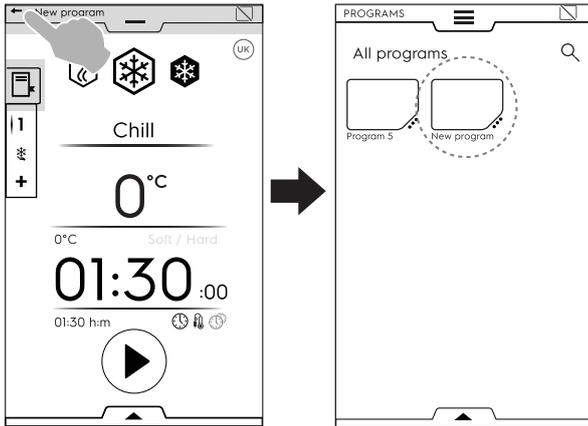
- Modifique el nombre del programa en el teclado y confirme.



- Toque el icono de imagen para cambiar la imagen predeterminada. Elija la imagen que desee y confírmela.

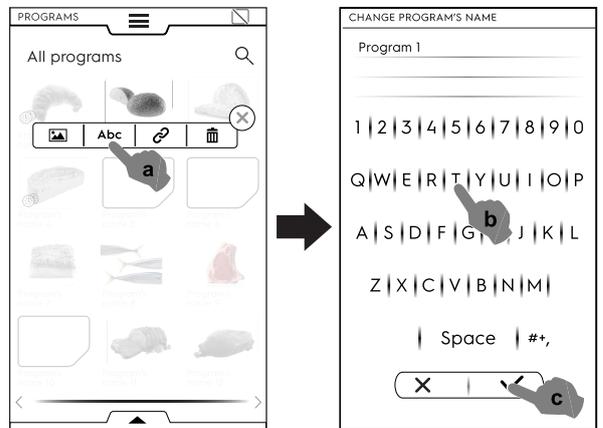


- El nuevo programa se almacena en el modo de programas.



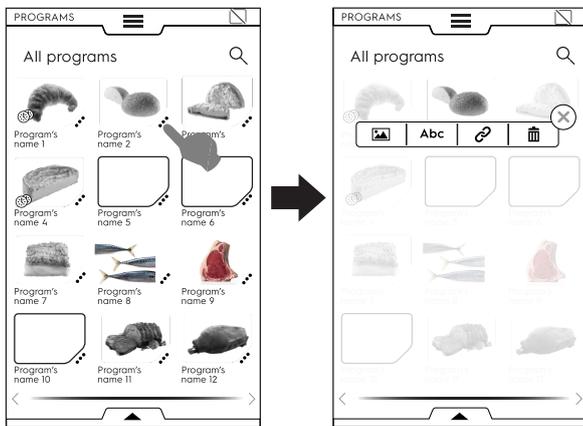
#### Abc MODIFICACIÓN DE NOMBRE

- Toque el icono de “abc” para modificar el nombre del programa. Escribe el nuevo nombre y confírmelo.



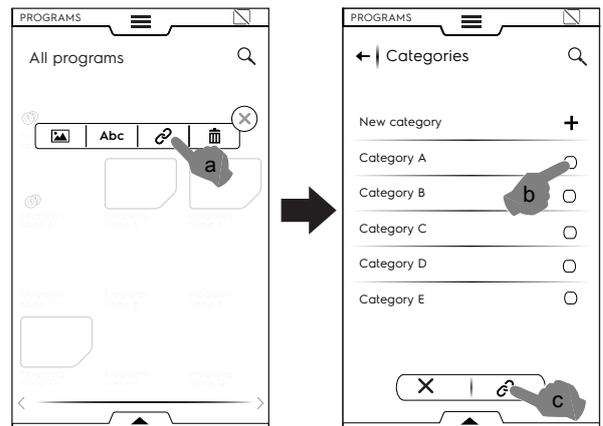
### IMAGEN, NOMBRE, VÍNCULO DE CATEGORÍA Y BORRADO DE PROGRAMAS ALMACENADOS

1. Toque los 3 puntos cerca del icono del programa para acceder al menú de “gestión de características”.



#### 🔗 VINCULACIÓN A CATEGORÍA

- Toque el icono de vínculo para asociar el programa a una categoría.



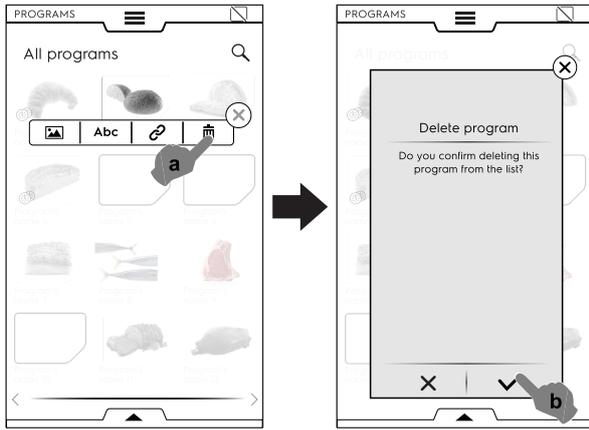
Cuando haya seleccionado una categoría, toque la tecla de vinculación.

#### 🗑️ ELIMINACIÓN DE PROGRAMA



#### CAMBIO DE IMAGEN

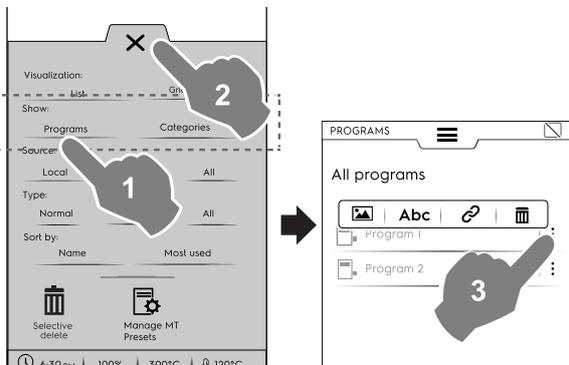
- Toque el icono de recipiente de reciclaje para borrar un programa y confírmelo.



### Gestión de programas mediante el cajón inferior

Abra el cajón inferior y:

- seleccione "Programas" para ver la lista de todos los programas.



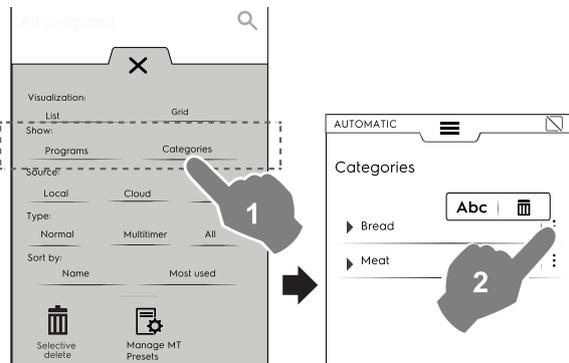
#### NOTA!

Para todos los programas que se muestran, los tres puntos verticales en el lado derecho del programa seleccionado abren una ventana emergente que permite añadir una imagen, cambiar el nombre del programa, vincularlo a una categoría o borrarlo.

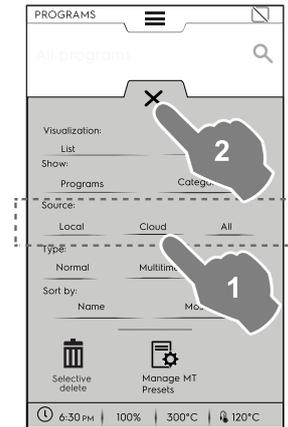
Toque siempre **X** para cerrar el cajón.

- seleccione "Categories" para ver la lista de todas las categorías.

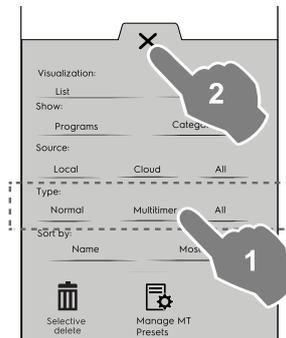
Cada categoría se amplía y muestra los programas vinculados.



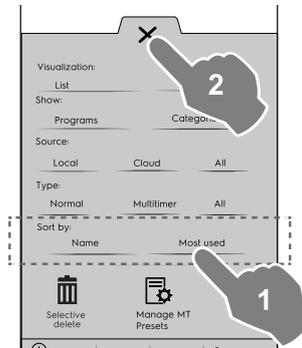
- seleccione "Local", "Cloud" (nube) (disponible solo con dispositivos conectados, instalados por personal especializado) o "All" (todos) para mostrar los programas por su origen o para mostrar todos los programas;



- seleccione "Normal", "MultiTimer" o "All" para mostrar los programas por su tipo.

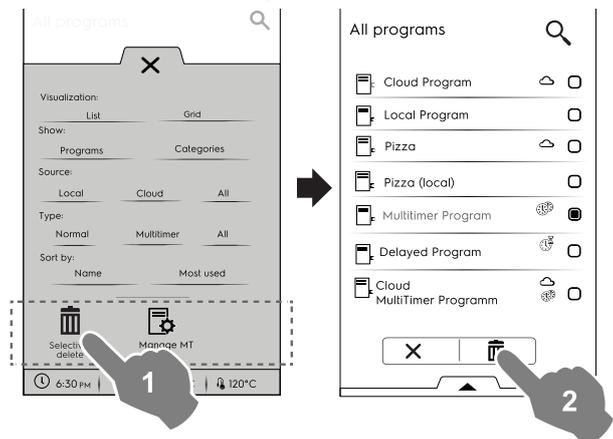


- seleccione "name" (nombre) o "Most used" (más utilizados) para clasificar los programas necesarios.



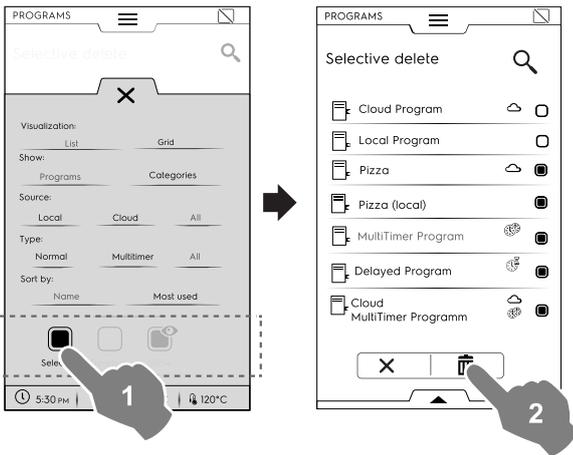
### Función de borrado selectivo

- Abra el cajón para seleccionar los programas que desee borrar. La lista de los programas aparece en la pantalla.



- Seleccione los programas que desee borrar o abra el cajón otra vez y seleccione:

si desea seleccionar todos los programas



o seleccione una de las opciones siguientes:

si desea anular la selección de todos los programas.

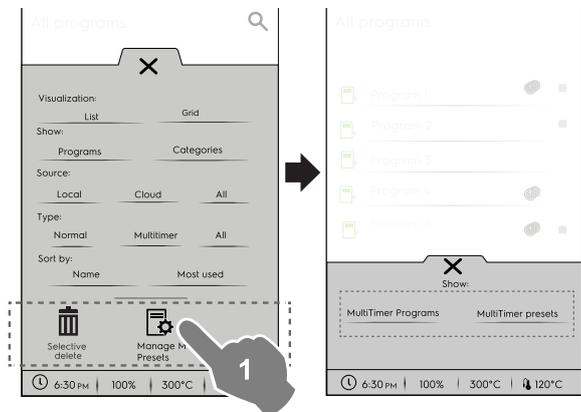
si desea mostrar solo los programas seleccionados.

Cierre siempre el cajón para que la selección se muestre en pantalla.

### Gestión de preajustes de MT

Es posible cambiar el nombre de preajustes o borrarlos y mostrar la información relacionada con el programa que los contiene.

- Toque el icono correspondiente.



2. Seleccione un programa en la lista y toque la tecla para iniciarlo.

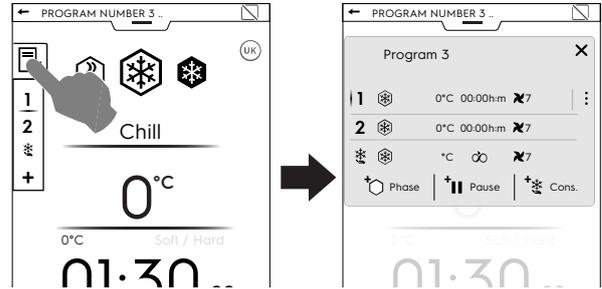


### NOTA!

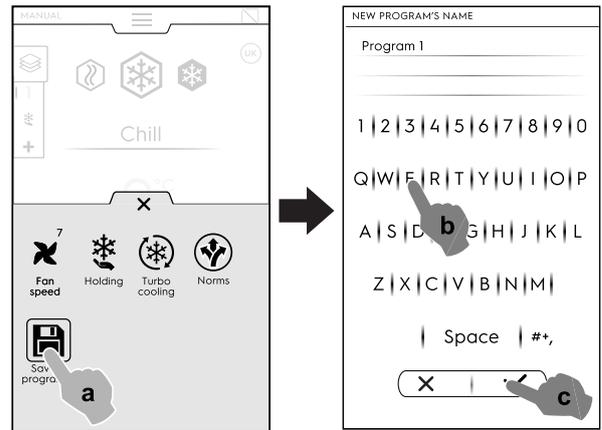
Una vez recuperado el programa, es posible modificarlo añadiendo más fases o preajustes.

### Adición de fases a un programa

- Toque el cajón multifase para que muestre todas las fases que componen el ciclo entero.
- Añada fases (consulte el párrafo E.8.2 *Cajón multifase*).

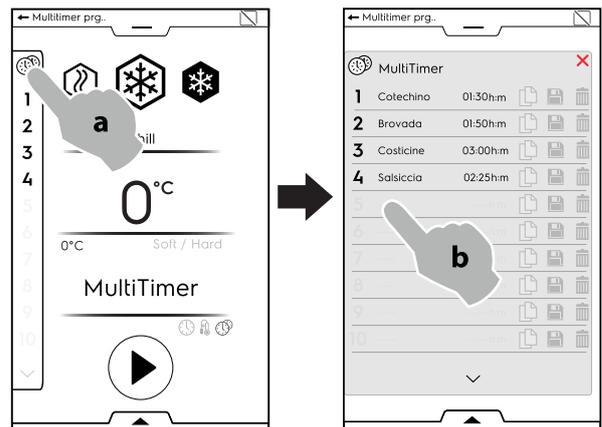


- Abra el cajón inferior y guarde el programa.

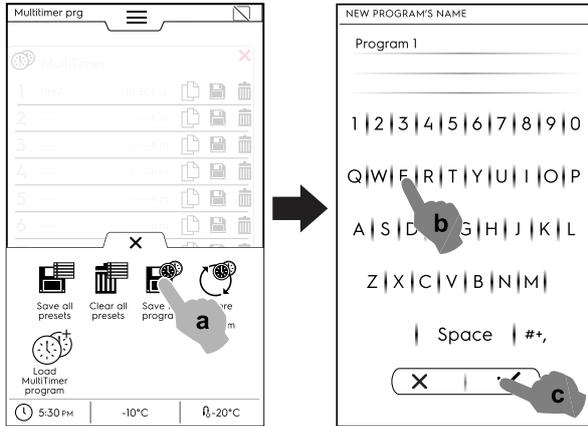


### Adición de preajustes a un programa de multitemporizador

- Toque el cajón de multitemporizador para que muestre todos los preajustes vinculados a un programa.
- Añada preajustes (consulte el párrafo sobre "multitemporizador" en el capítulo E.8 *Modo manual*).



- Abra el cajón inferior y guarde el programa.



## E.11 Modo de página inicial (SkyHub/SoloMio)

Este modo es un conjunto de vínculos con las funciones más utilizadas del aparato y permite personalizar el menú en pantalla según sea necesario.

- Seleccione el modo SkyHub.

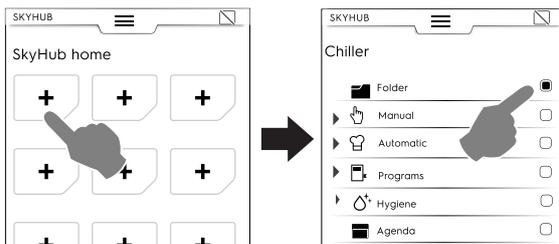


- La primera vez que se accede al menú, todas las opciones están vacías. Puede crear una carpeta que contenga las funciones más utilizadas o un vínculo directo a su función favorita.

Toque "+" para añadir una carpeta o la función que desee.

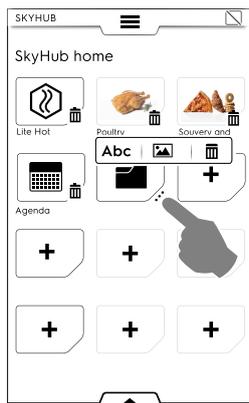
### Creación de una carpeta

- Toque "+" y seleccione



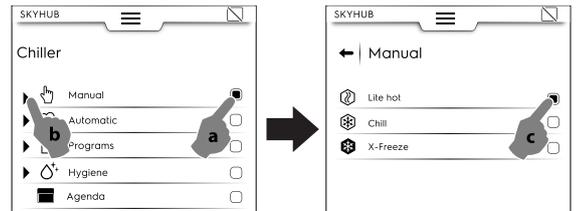
- Se le solicita que introduzca de inmediato un título de carpeta y que elija entre las imágenes propuestas.

Es posible cambiar el nombre, asociar otra imagen o borrar la carpeta cuando se desee.



### Adición de un vínculo

- Seleccione la función que desee (por ejemplo, ciclo Lit hot en modo manual).

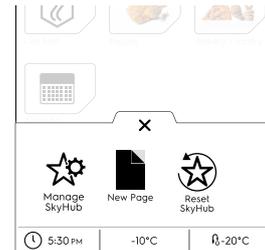


- Para borrar una función, toque el icono en la esquina inferior.



- Para guardar los favoritos, abra el cajón inferior y toque el icono "Manage SkyHub" (gestionar SkyHub).

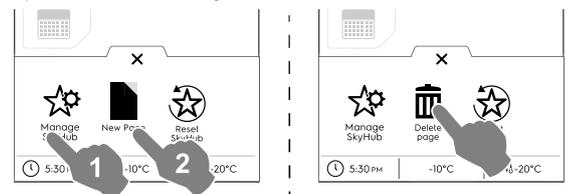
El icono verde se vuelve blanco. La pantalla sale del menú de MODIFICACIÓN y vuelve a la lista de favoritos.



### Otras funciones

- Para crear más páginas:

- Toque los iconos y .



- Para guardar la página nueva, toque otra vez. El icono se vuelve blanco.

- Para borrar una página nueva, toque el icono correspondiente .

- Para borrar todos los vínculos, carpetas y páginas, toque el icono .

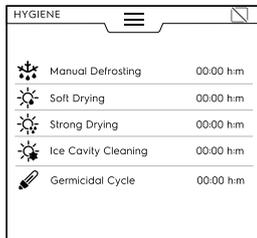
## E.12 Modo de higiene

El modo Higiene 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.

Si la temperatura interna es inferior a +15°C, el ciclo no se inicia.

No utilice esta función con alimentos en el compartimento.

Se aconseja efectuar un ciclo germicida al comienzo del día, antes de utilizar el aparato, y otro al final del día, después de limpiar el compartimento.



#### NOTA!

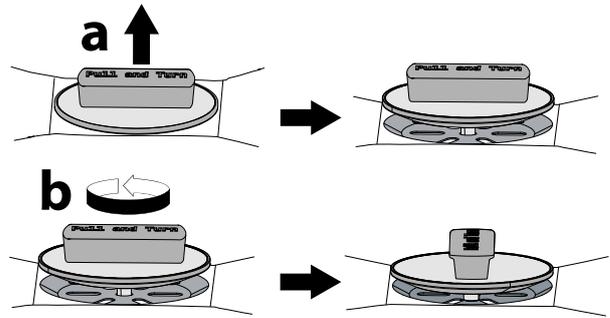
Para mantener una eficiencia máxima del ciclo germicida, se recomienda sustituir la lámpara UV-C cada 10 años.

El aparato está provisto de un dispositivo de seguridad que apaga las luces cuando se abre la puerta.

Se suministra la función de seguridad debido a que la exposición a las radiaciones UV-C emitidas por las lámparas es perjudicial y pueden dañar la vista.

3. Abra la puerta.

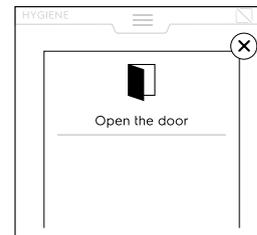
4. Abra el tapón de desagüe.



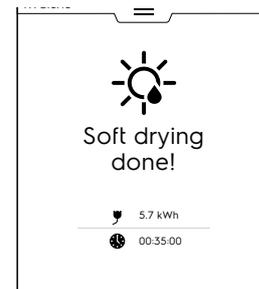
Si selecciona descongelación manual o secado suave/intenso, mantenga la puerta abierta con el tope hasta que finalice el ciclo.

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.



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



### Consumo eléctrico en kWh

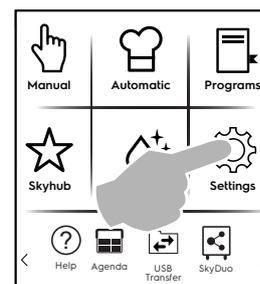
### Tiempo de consumo en horas : minutos : segundos

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

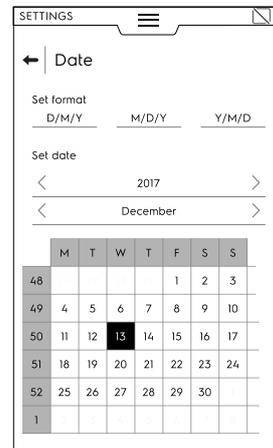
## E.13 Modo de configuración

El modo "Settings" permite cambiar algunos parámetros de uso del aparato.

1. Abra el cajón superior y seleccione Settings.



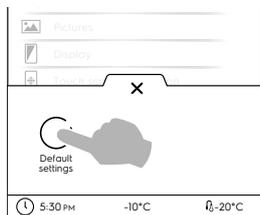
2. La pantalla muestra el menú principal con **TODOS LOS AJUSTES**.



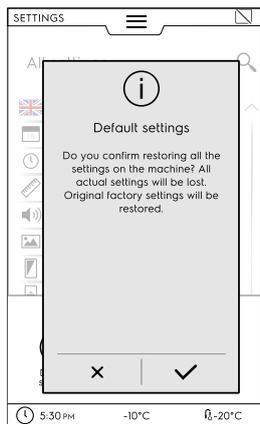
**Ajuste predeterminado**

Si necesita restaurar el ajuste de fábrica, haga lo siguiente:

1. Abra el cajón inferior y seleccione Default settings (ajustes predeterminados).



2. Confirme la restauración para cerrar la ventana emergente.



**LISTA DE AJUSTES**

**Language (idioma)**

Este parámetro permite personalizar todos los menús en el idioma seleccionado.

- Toque el icono de bandera.
- La pantalla muestra todos los ajustes en el idioma que corresponda.

**Date (fecha)**

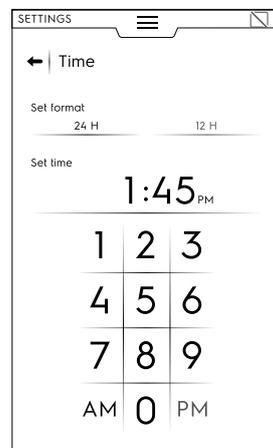
Permite definir la fecha actual.

- Ajuste el formato de fecha (D/M/A, A/M/D)
- Introduzca la fecha: toque "<" / ">" para seleccionar el mes y el año, y toque el número correspondiente en el calendario para seleccionar el día.

**Time (tiempo)**

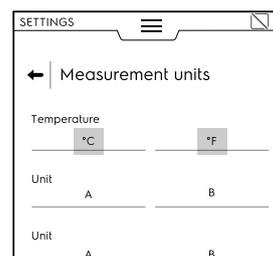
Permite definir la hora actual.

- Ajuste el formato de hora (24 H o 12 H AM/PM)
- Introduzca la hora: toque los números correspondientes en el teclado y, si es necesario, seleccione también AM o PM.



**Unidades de medida**

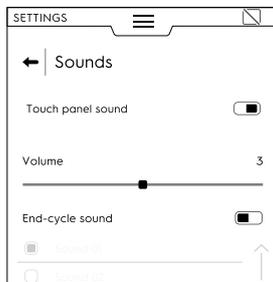
Permite elegir las unidades de medida de la temperatura °C o °F.



**Sounds (sonidos)**

Este ajuste permite:

- Activar/desactivar el sonido de toques del panel (☐ / ☐)
- Ajustar el volumen
- Activar/desactivar el sonido de fin de ciclo (☐ / ☐)
- Ajustar los sonidos de fin de ciclo



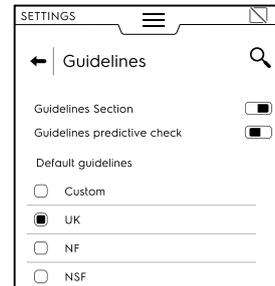
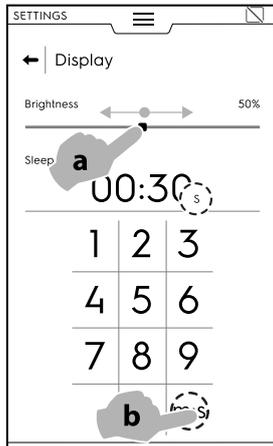
## 🔊 Norms (normas)

Este ajuste permite activar/desactivar (☑ / ☐) la sección de normas:

- Custom (personalizado)
- Reino Unido
- NF
- NSF

## 📺 Display (pantalla)

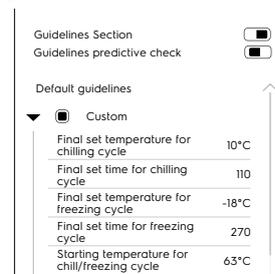
Este ajuste permite ajustar el brillo de la pantalla.



Con la activación de la función “Guidelines predictive check” (comprobación predictiva de directrices) es posible obtener una previsión del resultado de la comprobación normativa durante la primera parte del ciclo, gracias al algoritmo de tiempo y estimación.

Los parámetros UK-NF-NSF no se pueden modificar. Solo es posible cambiar los parámetros de Custom.

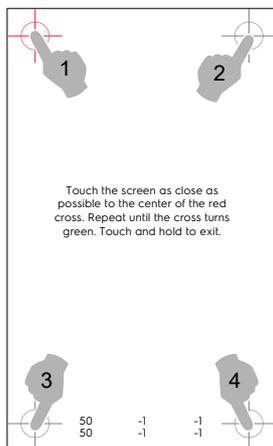
Seleccione Custom y abra la lista desplegable para cambiar los parámetros siguientes:



## 📏 Calibración de la pantalla táctil

Este ajuste permite definir la calibración de la pantalla.

1. Toque la pantalla lo más cerca posible del centro de la cruz roja.
2. Repita la operación hasta que la cruz se vuelva verde.
3. Toque y mantenga la presión para salir.



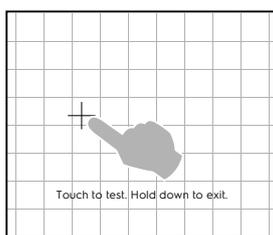
- Final set temperature for chilling cycle (ajuste de temperatura final del ciclo de enfriamiento)
- Final set time for chilling cycle (ajuste de hora final del ciclo de enfriamiento)
- Final set temperature for freezing cycle (ajuste de temperatura final del ciclo de congelación)
- Final set temperature for chilling cycle (ajuste de temperatura final del ciclo de enfriamiento)
- Starting temperature for chill/freezing cycle (temperatura inicial del ciclo de enfriamiento/congelación)

## 🔑 User Password (contraseña de usuario)

- Este ajuste permite establecer una contraseña para acceder a entornos, funciones y opciones específicos.

## 📱 Prueba de la pantalla táctil

- Toque los puntos necesarios para probar la pantalla.
- Toque y mantenga la presión para salir.



## 🛡️ Seguridad alimentaria (HACCP)

Si olvida la contraseña, llame al servicio técnico.

## Accesorios

Permite activar/desactivar (☐ / ☑) los siguientes accesorios:

- Skyduo (Match)
- Sonda alimentaria USB
- Selección de varias sondas

## Manual

Permite activar o desactivar (☐ / ☑) el modo manual y modificar sus opciones.



### NOTA!

Si se desactiva un modo, no aparece en el cajón superior.

## Información general

- Show real and set values (mostrar valores reales y configurados) (la activación permite mostrar el ciclo con información más detallada).
- Precooling (preenfriamiento) (la activación permite al aparato ejecutar la fase de preenfriamiento).
- Advanced precooling (preenfriamiento avanzado) (la activación permite al aparato visualizar y ejecutar una fase de preenfriamiento desde el cajón multifase).
- Preenfriamiento con inicio diferido (la activación permite al equipo ejecutar la fase de preparación antes de que se inicie el ciclo).
- Multiphase cooling (enfriamiento multifase) (la activación permite al aparato ejecutar el ciclo de enfriamiento multifase).

## Diálogos de Temporizador/Temperatura

- Short cycle (ciclo corto) (mm:ss)  
La activación permite visualizar la función de ciclo corto.
- Minimum cavity-probe temperature difference (diferencia mínima de temperatura de cavidad-sonda).

## Utilidades

- Información de enfriamiento en el cajón
- Delayed start (inicio diferido)  
Permite activar/desactivar la opción "Delayed Start" (inicio diferido).  
Si se activa, el icono de inicio diferido es visible en el cajón inferior.

## Holding (mantenimiento)

- Temperatura de mantenimiento positivo predeterminado 3°C (toque el valor para ajustar la temperatura predeterminada).
- Temperatura de mantenimiento negativo predeterminado -22°C (toque el valor para ajustar la temperatura predeterminada).

## Temperatura Lite-Hot (calentamiento ligero) 40°C

Toque el valor para ajustar la temperatura predeterminada.

## Temperatura de enfriamiento suave predeterminada 0°C

Toque el valor para ajustar la temperatura predeterminada.

## Temperatura de enfriamiento intenso -20°C

Toque el valor para ajustar la temperatura predeterminada.

## Programas

Este ajuste permite activar/desactivar (☐ / ☑) el modo automático y modificar sus opciones.



### NOTA!

Si se desactiva un modo, no aparece en el cajón superior.

## Gestión de preajustes

- **Food type (tipo de alimento)**  
Este ajuste permite ver las familias de alimentos en pantalla.
- **Cycles+**  
Este ajuste permite ver un solo ciclo especial en pantalla.

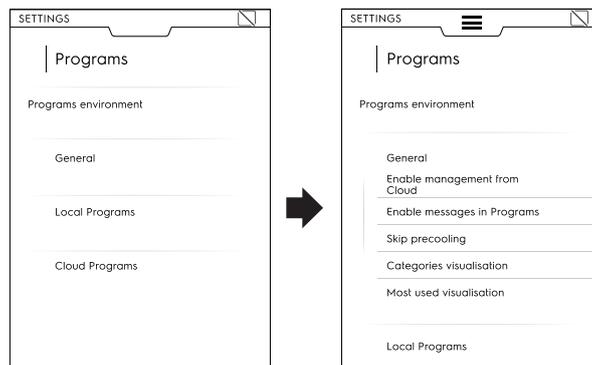
## Programs (programas)

Este ajuste permite activar/desactivar (☐ / ☑) el modo de programas y las funciones relacionadas.

Las funciones se dividen en programas generales, locales y de nube:

## Información general

- Enable management from Cloud (activar gestión desde la nube). Permite descargar y gestionar programas desde la nube.
- Enable messages in Programs (activar mensajes en programas). Permite la visualización de mensajes durante la ejecución.
- Enable skip precooling (activar omisión de preenfriamiento). Permite omitir la fase de preenfriamiento.
- Categories visualization (visualización de categorías) Su activación permite ver las categorías de alimentos en pantalla.
- Most used visualization (visualización más utilizada) Permite mostrar los programas más utilizados en pantalla.

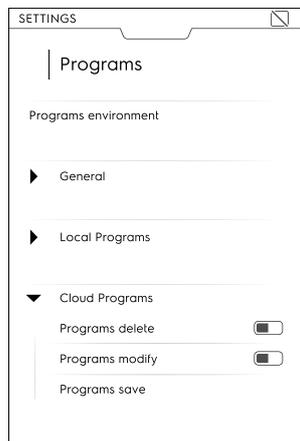


## Local Programs (programas locales)

- Programs delete (borrar programas). Activa la función para "borrar programas".
- Programs modify (modificar programas) Permite "modificar programas".
- Programs save (guardar programas) Permite "guardar programas".
- Programs overwrite (sobrescribir programas). Al almacenar, permite sobrescribir programas con el mismo nombre.

## Cloud programs (programas en la nube) ☁

- Programs delete (borrar programas). Activa la función para "borrar programas".
- Programs modify (modificar programas) Permite "modificar programas en la nube".
- Programs save (guardar programas) Permite "guardar programas en la nube".



### Multitimer (multitemporizador)

Este ajuste permite activar/desactivar ( / ) la función de multitemporizador y sus opciones.

#### Opciones de multitemporizador:

- **Advanced MT (MT avanzado)**  
Su activación permite mostrar la función avanzada de multitemporizador en pantalla.
- **MT programs (programas de MT)**  
Su activación permite mostrar los programas de multitemporizador en pantalla.
- **MT temperature recovery (recuperación de temperatura de MT)**

#### Preajustes de multitemporizador:

- **Presets save (guardar preajustes)**  
Su activación permite mostrar en pantalla la función "guardar preajuste".
- **Presets modify (modificar preajustes)**  
Su activación permite mostrar en pantalla la función "modificar preajuste".
- **Presets delete (borrar preajustes)**  
Su activación permite mostrar en pantalla la función "borrar preajuste".

### Modo de página inicial (SkyHub/SoloMio)

Este ajuste permite activar/desactivar ( / ) el modo de página inicial (SkyHub/SoloMio) y la opción "Manage Skyhub".

**NOTA!**  
Si se desactiva un modo, no aparece en el cajón superior.

### higiene

Permite activar o desactivar ( / ) el modo de higiene y modificar sus opciones.

#### Duración del ciclo de secado suave

#### Duración del ciclo de secado intenso

Permite cambiar:

#### Ciclo predefinido

- Manual Defrosting (descongelación manual)
- Soft Drying (secado suave)
- Strong Drying (secado intenso)

**NOTA!**  
Si se desactiva un modo, no aparece en el cajón superior.

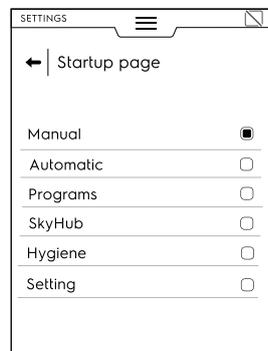
### Tarjeta de identidad

Muestra la última versión de software cargada.

### Página inicial

Cuando se enciende el abatidor, en la página inicial predefinida se muestra el modo manual.

- Este ajuste permite establecer un entorno distinto para la página inicial. Seleccione el entorno que prefiera.



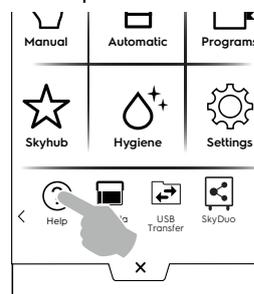
### Service (servicio)

Este ajuste está reservado para un técnico autorizado.

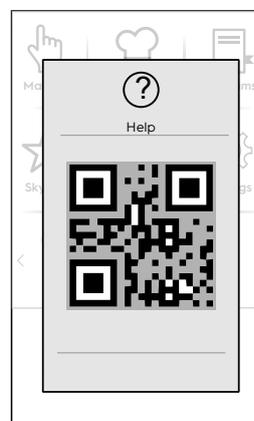
## E.14 Modo Help (ayuda)

Esta función suministra códigos QR para mostrar el manual de usuario en su dispositivo (móvil, tableta u ordenador portátil).

1. Cerciórese de contar con la aplicación de lectura de código QR en su dispositivo además de conexión a Internet.
2. Seleccione el modo Help.



3. La pantalla muestra el código QR.



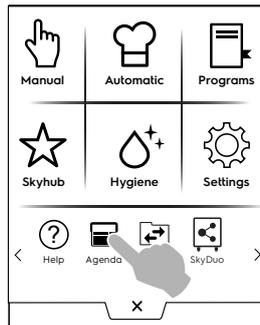
4. Escanee el código QR.
5. Consulte los documentos que necesite.

## E.15 Modo agenda (My Planner/Calendar)

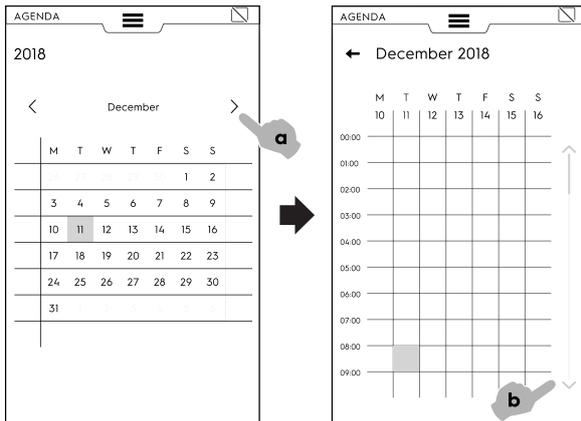
Esta función permite planificar actividades del aparato, ciclos de enfriamiento — congelación — calor, programas de higiene,

o definir recordatorios, de acuerdo con la planificación del usuario.

1. Seleccione la función de agenda en el cajón superior.

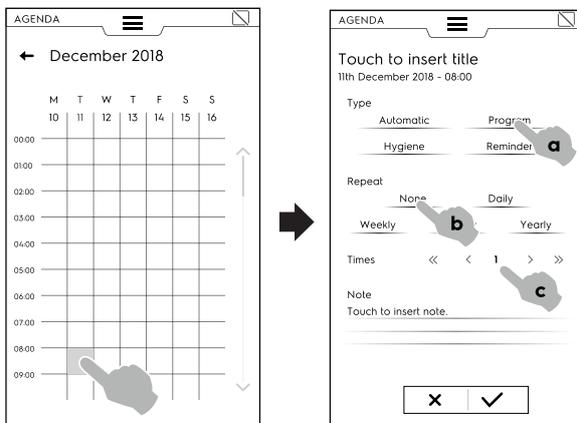


2. Seleccione fecha y hora.



- a. Toque para desplazarse por los meses.
- b. Toque para desplazarse por las horas.

3. Toque la hora que necesite.



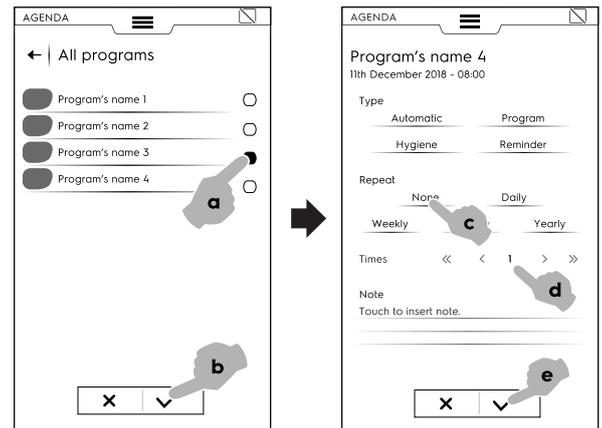
- a. Seleccione el tipo de evento.
- b. Seleccione la frecuencia.
- c. Seleccione el número de evento.

### EJEMPLOS de ajustes:

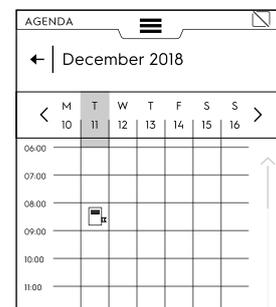
#### Ajuste "Programs"

- Seleccione fecha y hora.

- Seleccione el tipo de evento (por ejemplo, programas). La pantalla muestra la lista de programas almacenados. Seleccione el programa que desee entre los disponibles.

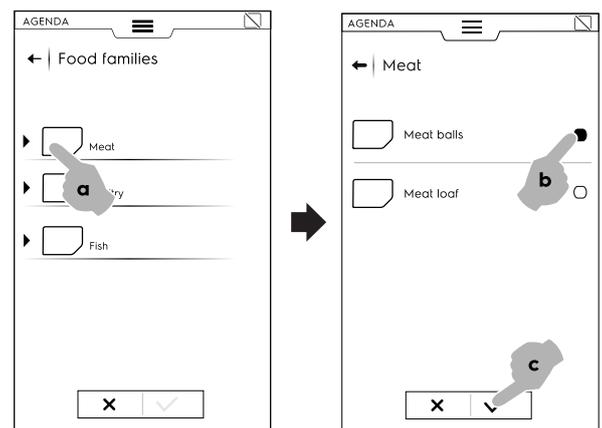


- Seleccione la frecuencia y el número de evento y confírmelo. La pantalla muestra en el calendario el programa seleccionado en el momento adecuado.



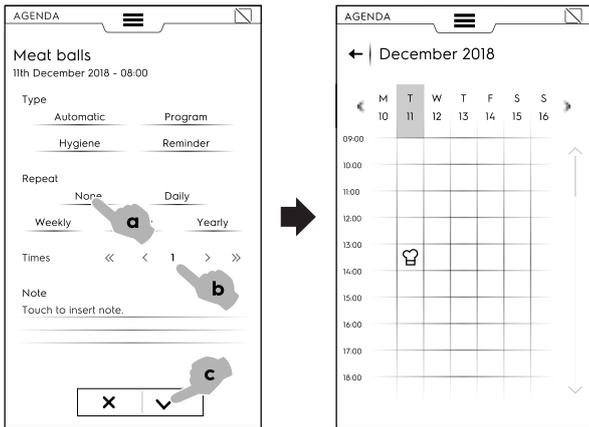
#### Ajuste "Automatic"

- Seleccione fecha y hora.
- Seleccione el tipo de evento (por ejemplo, automático). La pantalla muestra la lista de todas las familias de alimentos almacenadas.
- Seleccione en la lista la familia de alimentos que desee, el preajuste y confirme.

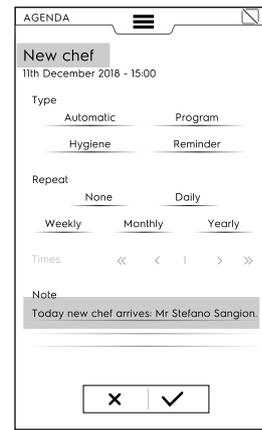


- Seleccione la frecuencia y el número de evento y confírmelo.

La pantalla muestra en el calendario el evento seleccionado en el momento adecuado.

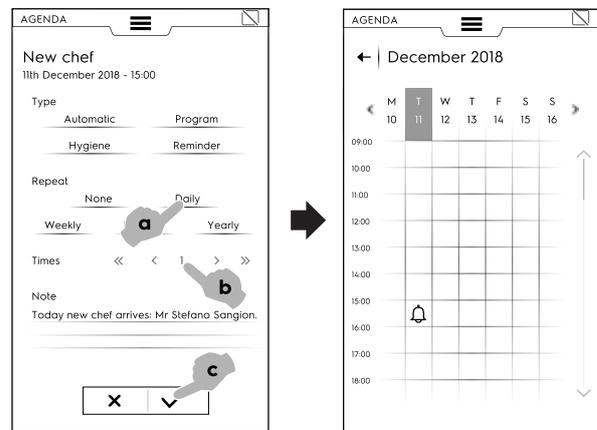


- Escriba el texto del recordatorio en el campo de nota y confirme.

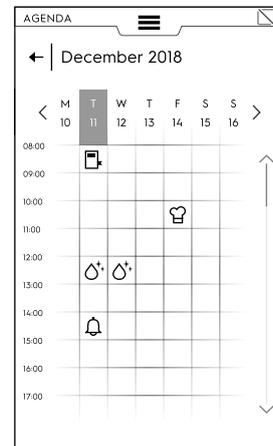


- Seleccione la frecuencia y el número de recordatorio y confirme.

La pantalla muestra en el calendario el evento seleccionado en el momento adecuado.

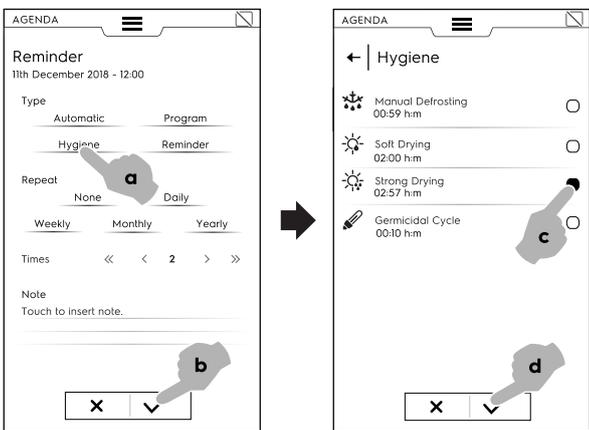


Si hay otros eventos planificados en el calendario, la pantalla los muestra:



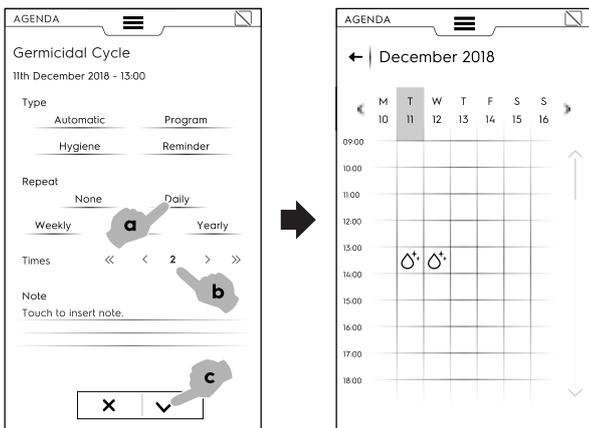
### Ajuste "Hygiene"

- Seleccione fecha y hora.
  - Seleccione el tipo de evento (por ejemplo, higiene).
- La pantalla muestra la lista de todos los ciclos de higiene.
- Seleccione el ciclo necesario en la lista y confirme.



- Seleccione la frecuencia y el número de evento y confírmelo.

La pantalla muestra en el calendario el evento seleccionado en el momento adecuado.

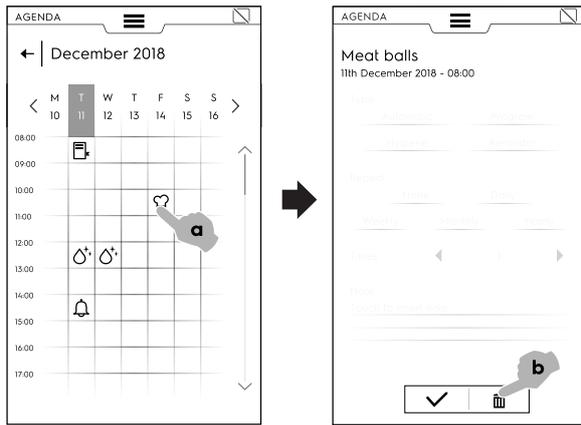


### Ajuste "Reminder" (recordatorio)

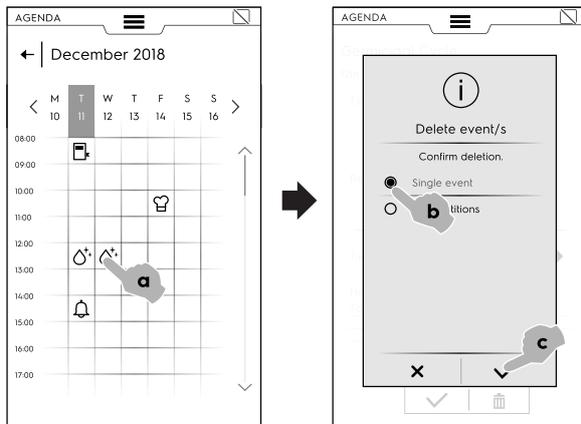
- Seleccione fecha y hora.
- Seleccione el tipo de evento (por ejemplo, recordatorio).
- Escriba el título del recordatorio en el teclado y confirme.

## Cancelación de eventos

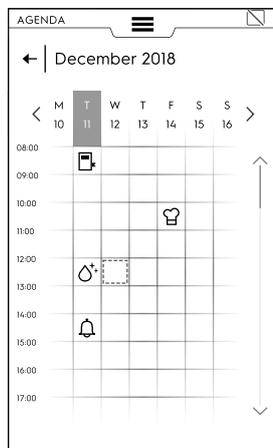
1. Seleccione un evento y toque el icono. 



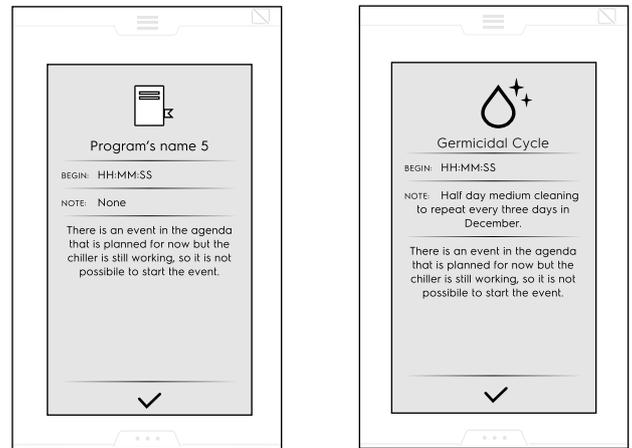
2. Si se trata de un evento repetido, un mensaje solicita que ajuste el tipo de borrado, evento único o todas las repeticiones. Elija el tipo de borrado.



El calendario muestra el borrado del evento.



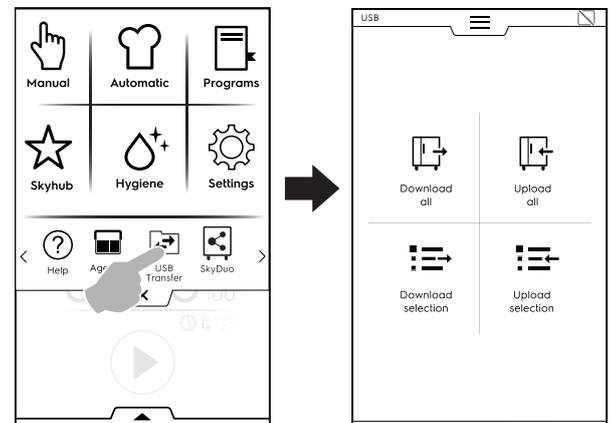
Si la agenda tiene un evento planificado mientras el abatidor están en marcha, el aparato indica que no es posible iniciar el evento. Será necesario planificar un nuevo evento.



## E.16 Modo USB

El modo "USB" permite la carga y descarga, desde el aparato o hacia él, de programas u otros datos mediante una memoria USB.

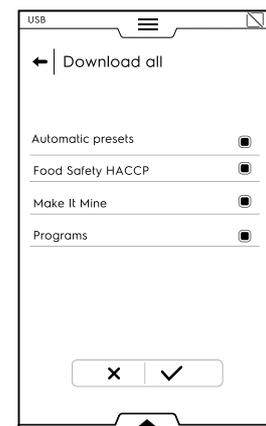
1. Seleccione USB en el cajón superior.



2. Elija la función que desee.

### Download all (descargar todo)

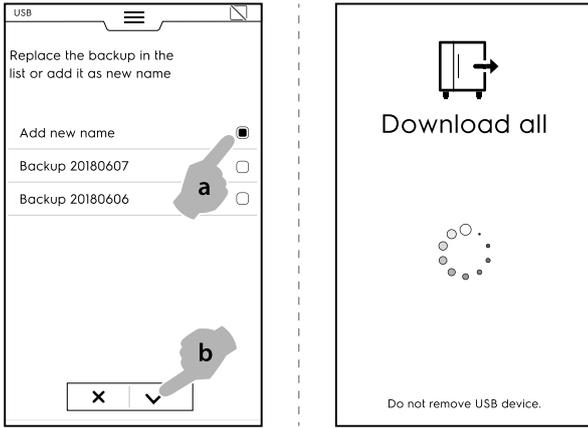
- Seleccione Download all.
- Seleccione la opción que desee y confirme.



- Sustituya una copia de seguridad en la lista o seleccione Add new name (añadir nombre nuevo). Toque ✓ para confirmarlo.

- Si selecciona una copia de seguridad existente, el aparato sobrescribe la actual.

Si selecciona Add new name, escríbalo en el teclado. Si ya existe un archivo con el nombre nuevo, una ventana emergente informa de que es necesario cambiar el nombre.



Se inicia la descarga.



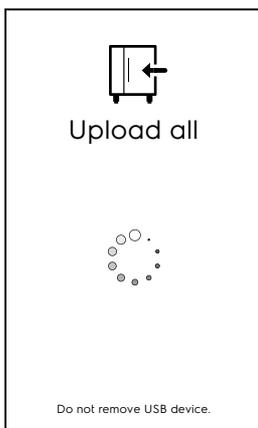
**NOTA!**  
No retire la memoria USB durante la descarga.

### Upload all (cargar todo)

- Seleccione Upload all.
- Seleccione una de las copias de seguridad existentes. A continuación seleccione la opción asociada a la copia de seguridad seleccionada.



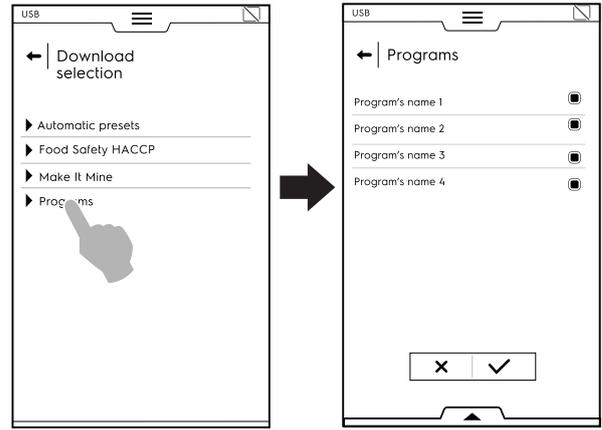
- Confirme la elección. Se inicia la carga.



### Download selection (selección de descarga)

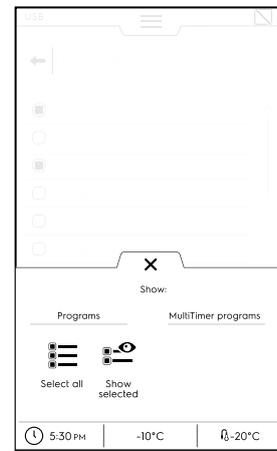
- Seleccione Download selection.

- Amplíe la opción que desee. Se seleccionan todos los archivos asociados.



- Anule la selección de los archivos que no necesite y confirme.

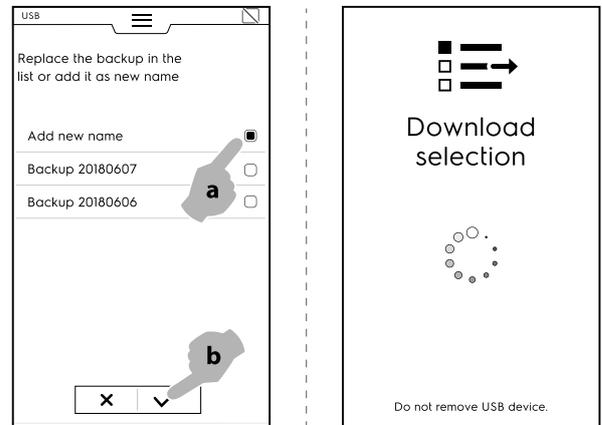
Es posible seleccionar todos los archivos o comprobar los seleccionados en el **cajón inferior**:



☰ Seleccionar todo

👁️ Mostrar seleccionados

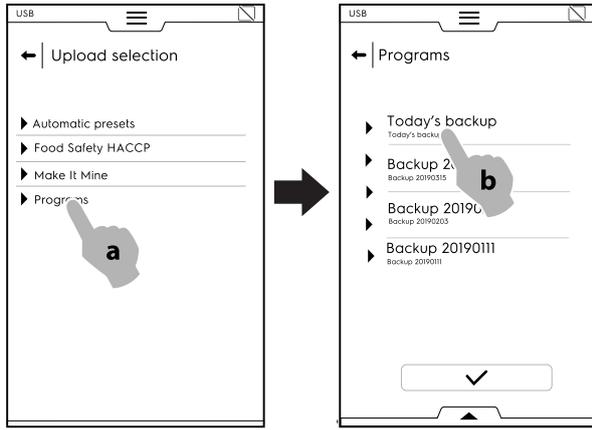
- La copia de seguridad que acaba de crear puede sustituir una existente o almacenarse con un nombre nuevo. Si ya existe un archivo con el nombre nuevo, una ventana emergente informa de que es necesario cambiar el nombre. Se inicia la descarga.



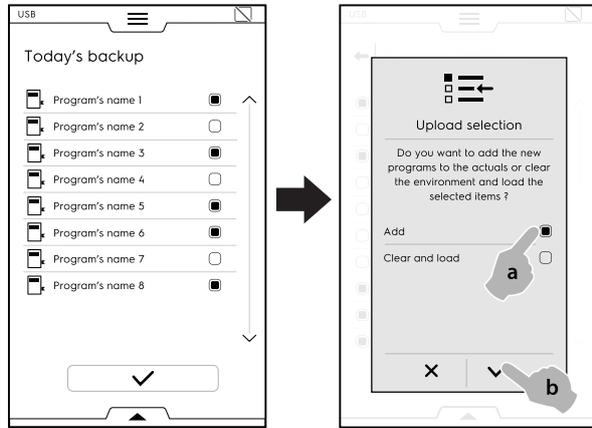
### Upload selection (cargar selección)

- Seleccione Upload selection.
- Amplíe la opción que desee.

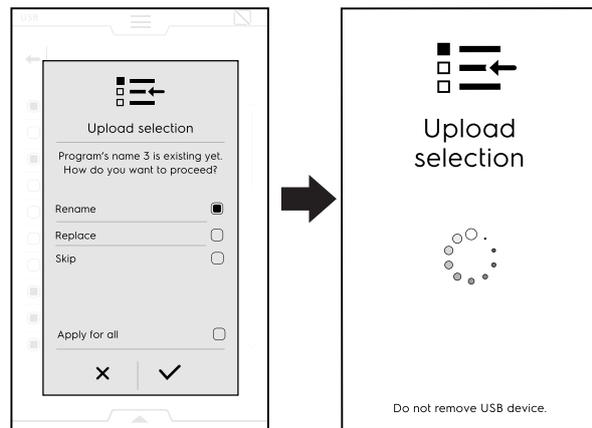
- Seleccione y amplíe en la lista la copia de seguridad que desee.



- Se seleccionan todos los archivos asociados. Anule la selección de los archivos que no necesite y confirme. Respecto a los archivos seleccionados, el aparato solicita que elija:
  - añadirlos a los actuales;
  - eliminar los existentes y cargar los elementos seleccionados.



- Si selecciona “añadirlos a los actuales” y ya existe un nombre de archivo, en una ventana emergente se pregunta la acción que se debe realizar:
  - Rename (cambiar nombre)
  - Replace (sustituir)
  - Skip (omitir)



Confirme la selección; se inicia la carga.

### E.17 Modo Graphs (gráficos)

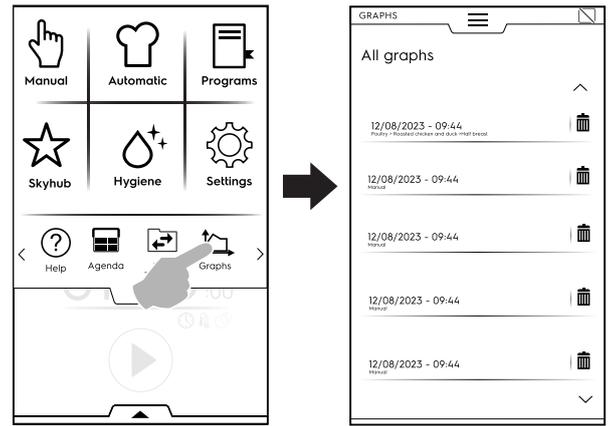
El modo “Graphs” (gráficos) permite mostrar el comportamiento gráfico de los ciclos de abatimiento, tanto si son manuales como de programas o automáticos.

Solo está disponible cuando el equipo no está ejecutando ningún tipo de ciclo.

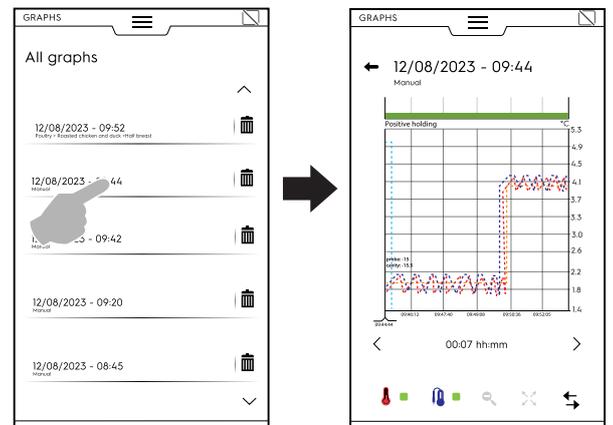
El registro automático de cada ciclo se realiza dentro de la interfaz de usuario. Los registros que duren menos de un

minuto se eliminan automáticamente de la memoria al finalizar el ciclo de abatimiento (manual o automático). Cada registro se conserva en la memoria del equipo durante 180 días, al cabo de los cuales se elimina automáticamente.

1.



2.



### E.18 MODO SKYDUO/MATCH (dependiendo del modelo - opcional)

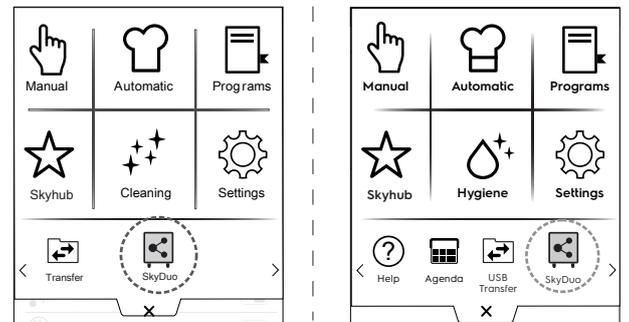
Esta opción se puede activar a pedido. Funciona con una conexión Wi-Fi o Ethernet, instalada por un técnico autorizado, y permite conectar el horno y un abatidor.



#### IMPORTANTE

Asegúrese de tener la opción SkyDuo/Match activada en los dos equipos. Solo un técnico autorizado puede instalar y activar la opción SkyDuo/Match.

Cuando los iconos de SkyDuo/Match  aparecen en verde en los dos equipos (observe la figura siguiente), la conexión es correcta.



Para desactivar (o activar) SkyDuo/Match, toque el icono verde y a continuación el icono  /  en la pantalla para cambiar el estado de SkyDuo/Match.

El proceso de sincronización puede iniciarse desde cualquiera de los dos equipos (llamante y destinatario).

La búsqueda de un programa similar entre los dos equipos considera cualquier programa que contenga al menos una

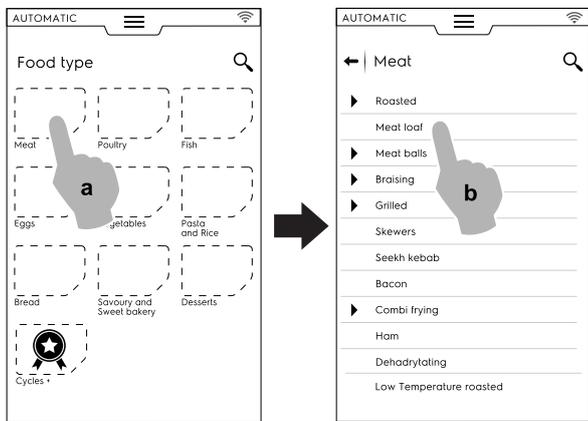
**palabra** presente en el nombre del programa llamante. El destinatario propone todos los ciclos que cumplen esos criterios.

Ahora es posible combinar SkyDuo/Match en modo automático y de programas.

### MODO AUTOMATIC (AUTOMÁTICO)

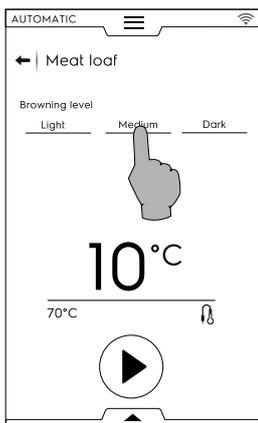
1. Por ejemplo, seleccione un ciclo de cocción en el Automatic mode (modo automático) del horno.

A. Seleccione un tipo de alimento (por ejemplo, Meat [carne]).



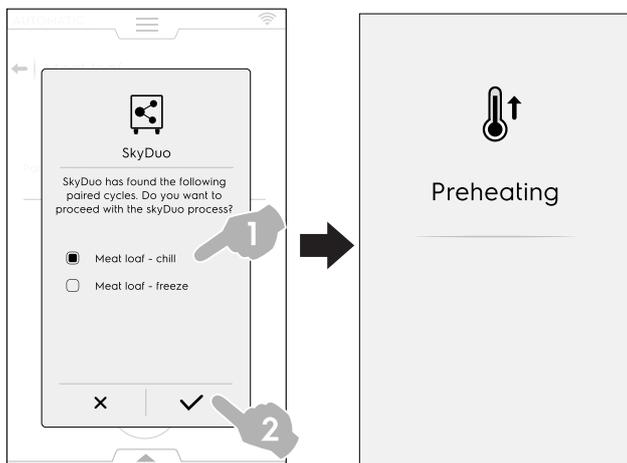
B. Seleccione la cocción necesaria (por ejemplo, Meat loaf [pastel de carne]).

C. Seleccione los parámetros de cocción, si están presentes. En este caso seleccione Browning level (nivel de dorado) y la temperatura de la sonda.



D. Inicie el ciclo.

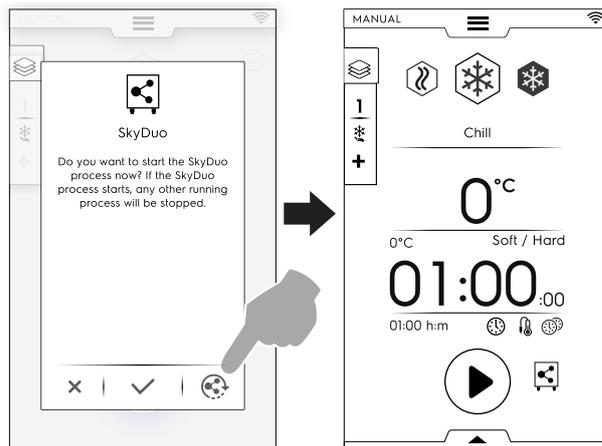
2. El HORNO, conectado con el abatidor, ha hallado un ciclo complementario en el abatidor. Seleccione el ciclo necesario (por ejemplo, X- chill) y confirme.



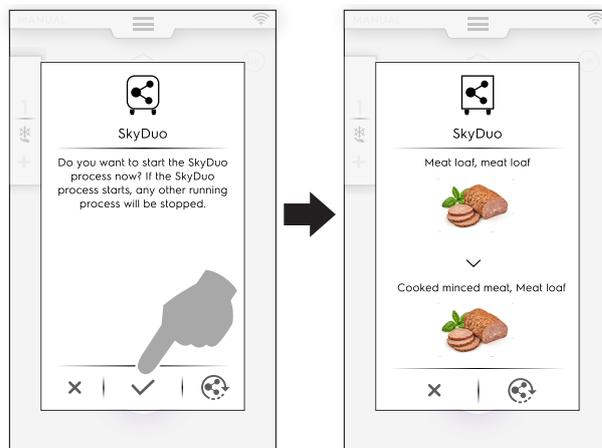
3. El ABATIDOR pregunta cómo proceder, es posible:

• Interrumpir el proceso: toque **X** para detenerlo.

• Posponer el proceso de sincronización: toque el icono para posponer la conexión con el horno..

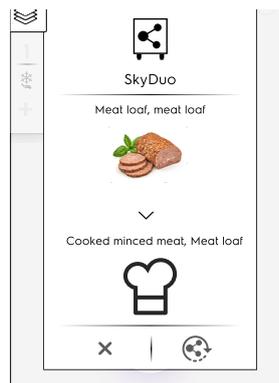


• Confirme la sincronización: toque el icono **✓** para iniciar inmediatamente el proceso SkyDuo en el abatidor. Se detendrá cualquier otro proceso en curso.



#### NOTA!

Si un ciclo automático no tiene un gráfico asociado en uno de los equipos, lo sustituirá el icono .



4. Algunos minutos antes de la finalización del ciclo HORNO, en el abatidor se inicia el ciclo de preenfriamiento con el fin de preparar la cavidad para los alimentos recién cocinados.

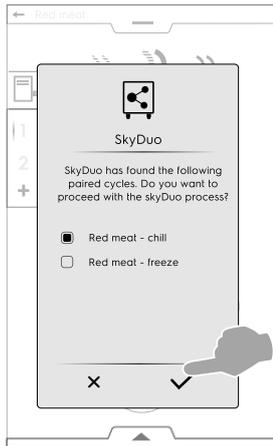
Si había pospuesto el proceso SkyDuo, unos minutos antes del final del ciclo de cocción del horno, aparecerá una nueva ventana emergente con la solicitud de sincronización.

Aún puede confirmar o aplazar de nuevo el proceso.

### MODO PROGRAMS (PROGRAMAS)

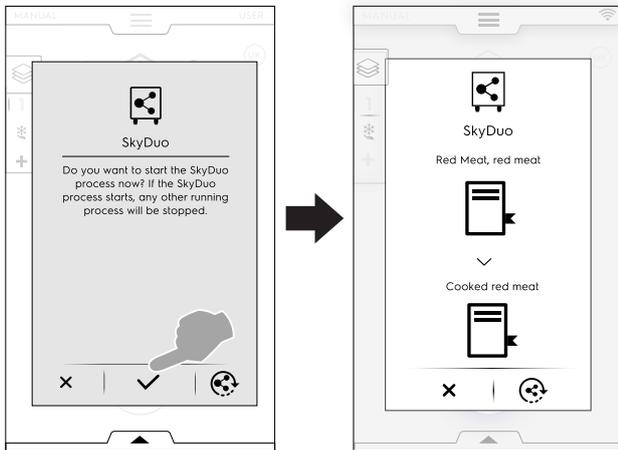
1. Seleccione un ciclo de cocción en el modo de programas del HORNO (por ejemplo, Red Meat [carnes rojas]).
2. Inicie el ciclo.

3. El horno, conectado con el abatidor, propone todos los ciclos que contienen al menos **una palabra** presente en los nombres del programa del abatidor; Elija el ciclo que desee y confírmelo.



4. En el ABATIDOR, es posible:

- Detener el proceso tocando **X**.
- Confirmar la sincronización.
- Posponer el proceso de sincronización tocando el icono .



**NOTA!**

Si un programa no tiene un gráfico asociado en uno de los equipos, lo sustituirá el icono .

5. Algunos minutos antes de la finalización del ciclo HORNO, en el ABATIDOR se inicia el ciclo de preenfriamiento con el fin de preparar la cavidad para los alimentos recién cocinados. Si había pospuesto el proceso SkyDuo, unos minutos antes del final del ciclo de cocción del horno, aparecerá una nueva ventana emergente con la solicitud de sincronización.

## F LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA



### ADVERTENCIA

Consulte “*Información sobre advertencias y seguridad*”.

#### F.1 Mantenimiento habitual

##### F.1.1 Información sobre el cuidado del aparato

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



#### IMPORTANTE

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

##### F.1.2 Limpieza del aparato

Es conveniente limpiar el compartimento semanalmente o cuando el aparato permanezca inactivo durante más de 12 horas; incremente la frecuencia en función del uso del aparato. El aparato se suministra con un ciclo de higiene. Consulte el párrafo E.12 *Modo de higiene* en esta guía.



##### F.1.3 Limpieza de las piezas y accesorios internos

Antes de utilizar el aparato, limpie el interior y los accesorios con agua templada y jabón neutro o productos cuya biodegradabilidad supere el 90% (para reducir la emisión de sustancias contaminantes al entorno), después aclare y seque bien.



#### PRECAUCIÓN

No utilizar estropajos o materiales similares para limpiar las superficies de acero inoxidable. No utilizar detergentes a base de cloro o disolventes (tricloroetileno, etc.) ni polvos abrasivos.



##### • Sonda de aguja



#### IMPORTANTE

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

Para garantizar el buen funcionamiento de la sonda de aguja se aconseja limpiarla periódicamente. La sonda se

debe limpiar a mano, con agua templada y jabón neutro, y aclararse con agua limpia y una solución desinfectante.



#### PRECAUCIÓN

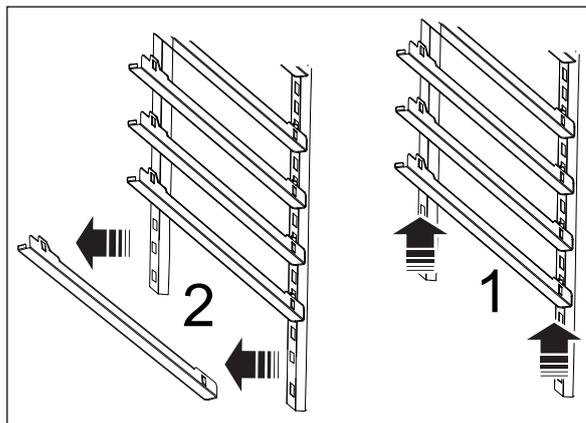
No utilizar agua hirviendo para limpiar la sonda.

##### • Soportes de bandeja y estructura interna

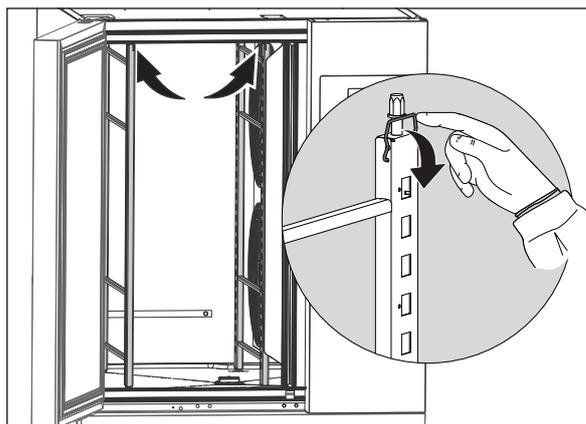
Los soportes de las bandejas y la estructura interna son extraíbles y se pueden lavar en lavavajillas.

Para retirarlos, proceda como se indica en las figuras:

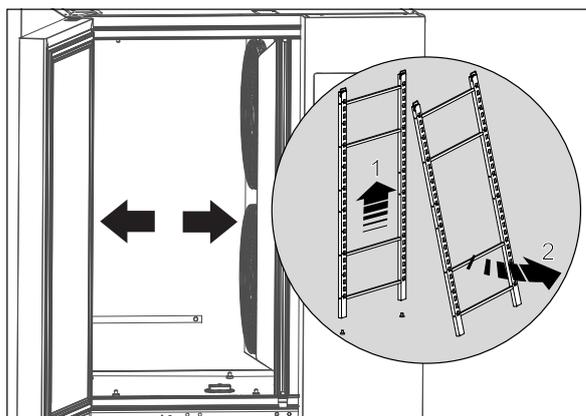
1.



2.

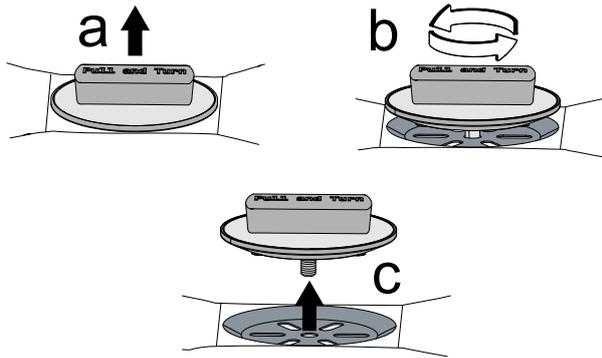


3.



• **Tapón de desagüe**

Para limpiar el tapón de desagüe, retírelo como se muestra en la figura siguiente.



Límpielo con agua templada y jabón neutro, y aclare y seque a fondo.

• **Otras superficies**

Limpie las piezas metálicas y plásticas solo con detergentes que no sean agresivos. Interrumpa de inmediato el uso de dichos productos si detecta algún cambio visual o táctil de las características de las superficies, y aclárelas a fondo con agua (por ejemplo, decoloración, fusión u otros cambios en los plásticos, o metales con óxido, manchas o rayaduras). Seque bien después del aclarado.

**F.1.4 Precauciones en caso de inactividad prolongada del equipo**

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

- Desconectar la alimentación.
- extraer todos los alimentos y limpiar la cámara, los cajones y los accesorios;
- pasar por todas las superficies de acero inoxidable del mueble un paño embebido en aceite de vaselina para formar una película de protección;
- deje la puerta o los cajones abiertos para favorecer la circulación de aire y evitar la formación de olores desagradables.
- airee las instalaciones de manera periódica.

Al terminar las operaciones de mantenimiento, es necesario comprobar que el equipo pueda trabajar de modo seguro y que los dispositivos de protección y seguridad funcionen correctamente.

**F.2 Reparaciones y mantenimiento excepcional**



**NOTA!**

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

**G SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

**G.1 Tabla de 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 corrige el problema.



Icono de advertencias



Icono de indicación de alarmas

Siga las indicaciones que muestre el aparato y, si es necesario, llame al servicio de atención al cliente, después de hacer lo siguiente:

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
2. Desconecte el disyuntor de seguridad aguas arriba del aparato.

En algunos casos el usuario puede reparar los fallos de manera rápida y sencilla al seguir las indicaciones de esta guía de solución de problemas:

CÓDIGO	TIPO DE ANOMALÍA	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ACCIONES
swcTTm	INFO	Ofrece información acerca de las operaciones de cambio de sonda a tiempo	Sonda no introducida en el alimento.	En el caso de los ciclos basados en la temperatura del alimento, inserte la sonda en el producto; de lo contrario el ciclo cambiará automáticamente a tiempo.
ECoM	ALARMA Detiene la máquina.	Error de comunicación entre tarjetas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Error interno: tarjetas electrónicas desconectadas.</li> <li>• Fallo de la tarjeta electrónica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pruebe a apagar y encender el horno.</li> <li>• Si el problema continúa llame al servicio técnico.</li> </ul>
PFAC	ALARMA Detiene la máquina.	Parámetros en memoria dañados.	Software dañado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pruebe a apagar y encender el horno.</li> <li>• Si el problema continúa llame al servicio técnico.</li> </ul>
PdEF	ALARMA Reinicio de la máquina.	Parámetros pre-determinados en memoria dañados.	Software dañado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La máquina pierde la personalización. Las operaciones pueden continuar.</li> <li>• Si el problema reaparece, llame al servicio técnico.</li> </ul>

CÓDIGO	TIPO DE ANOMALÍA	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ACCIONES
EFnt	<b>ALARMA</b> Detiene la máquina en los modelos 6GN 1/1. Reducción del rendimiento de los demás modelos.	Fallo del ventilador del evaporador superior.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste incorrecto del parámetro.</li> <li>Conector del ventilador enchufado incorrectamente.</li> <li>Fallo del ventilador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LLAME AL SERVICIO TÉCNICO</li> <li>Modelos 6GN 1/1 (1 ventilador de evaporador): la unidad se detiene y no funcionará hasta que se corrija el problema.</li> <li>Otros modelos (más de 1 ventilador de evaporador): la unidad sigue funcionando con rendimiento reducido. (Ciclo en marcha: continúa hasta el final si al menos funciona un ventilador. El ciclo se detiene si ningún ventilador funciona).</li> <li>Durante la ESPERA: la alarma no puede activarse.</li> </ul>
EFnb	<b>ALARMA</b> Reducción del rendimiento hasta que funcione otro ventilador.	Fallo del ventilador del evaporador inferior.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste incorrecto del parámetro.</li> <li>Conector del ventilador enchufado incorrectamente.</li> <li>Fallo del ventilador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LLAME AL SERVICIO TÉCNICO</li> <li>La unidad sigue funcionando con rendimiento reducido hasta que al menos funcione otro ventilador.. (Ciclo en marcha: continúa hasta el final si al menos funciona un ventilador. El ciclo se detiene si ningún ventilador funciona).</li> <li>Durante la ESPERA: la alarma no puede activarse.</li> </ul>
EFnc	<b>ALARMA</b> Reducción del rendimiento hasta que funcione otro ventilador.	Fallo del ventilador del evaporador central.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conector del ventilador enchufado incorrectamente.</li> <li>Fallo del ventilador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>LLAME AL SERVICIO TÉCNICO</li> <li>La unidad sigue funcionando con rendimiento reducido hasta que al menos funcione otro ventilador.. (Ciclo en marcha: continúa hasta el final si al menos funciona un ventilador. El ciclo se detiene si ningún ventilador funciona).</li> <li>Durante la ESPERA: la alarma no puede activarse.</li> </ul>
E1	<b>ADVERTENCIA</b>	Baja temperatura de la cavidad (solo durante los ciclos de mantenimiento: positivo o negativo)	<ul style="list-style-type: none"> <li>El tiempo de retardo ajustado es demasiado breve</li> <li>La temperatura delta ajustada es demasiado reducida</li> <li>Congelación en el evaporador</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La temperatura de la cavidad es inferior al ajuste de referencia de la temperatura del ciclo de mantenimiento durante más del tiempo fijado (tiempo predeterminado = 1 hora). El ciclo continuará hasta detenerse.</li> <li>Abra la puerta para aumentar la temperatura interior de la cavidad: compruébela tras un par de minutos.</li> <li>Inicie un ciclo de descongelación manual.</li> <li>Llame al servicio técnico si el problema continúa.</li> </ul>
E3	<b>ALARMA</b> Detiene la máquina	Fallo de la sonda de la cavidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conector desenchufado.</li> <li>Daño en la sonda o el cable de sonda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El abatidor sigue funcionando hasta el final del ciclo en marcha. No es posible iniciar otro ciclo hasta que el servicio técnico sustituya la sonda.</li> <li>LLAME AL SERVICIO TÉCNICO</li> </ul>
E4	<b>ADVERTENCIA</b>	Fallo de sonda del evaporador	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conector desenchufado.</li> <li>Daño en la sonda o el cable de sonda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El abatidor sigue en funcionamiento: el ajuste de descongelación se basará en tiempo.</li> <li>Llame al servicio técnico e informe sobre el mensaje que aparece en pantalla.</li> </ul>
E14	<b>ADVERTENCIA</b>	Fallo de sonda del evaporador externo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conector desenchufado.</li> <li>Daño en la sonda o el cable de sonda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El abatidor sigue funcionando.</li> <li>Llame al servicio técnico e informe sobre el mensaje que aparece en pantalla.</li> </ul>

CÓDIGO	TIPO DE ANOMALÍA	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ACCIONES
E15	<b>ALARMA</b> Detiene la máquina.	Fallo de sonda del condensador.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conector desenchufado.</li> <li>• Daño en la sonda o el cable de sonda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LLAME AL SERVICIO TÉCNICO</li> <li>• Este desperfecto también bloquea el ciclo en marcha.</li> <li>• Retire rápidamente la carga de la cavidad para evitar la pérdida del alimento.</li> </ul>
E16	<b>ALARMA</b> Detiene la máquina.	Alta temperatura de condensador	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La posición de la sonda del condensador no es correcta.</li> <li>• El condensador del ventilador no funciona.</li> <li>• El condensador está sucio o la rejilla tiene orificios taponados</li> <li>• La unidad no descarga aire caliente por estar demasiado cerca de la pared.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Este desperfecto también bloquea el ciclo en marcha.</li> <li>• Retire rápidamente la carga de la cavidad para evitar la pérdida del alimento.</li> <li>• Utilice una aspiradora para eliminar el polvo o la suciedad de la rejilla de entrada de aire del condensador.</li> <li>• Si el problema continúa llame al servicio técnico.</li> </ul>
Eprb1	<b>ALARMA</b> Se detienen los ciclos con sonda de alimentos.	Avería del sensor nº. 1 de la sonda interna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso incorrecto de la sonda de alimentos (por ejemplo, se ha tirado del cable o se ha aplastado).</li> <li>• Fallo del conector</li> <li>• Fallo de la sonda.</li> <li>• Fallo de PCB.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciclo actual en ejecución: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) el ciclo sigue en modo sonda hasta que funcione al menos una de las seis puntas de la sonda.</li> <li>b) El ciclo cambia al modo de tiempo si ninguna de las seis puntas de la sonda funciona.</li> </ul> </li> <li>• Durante la ESPERA: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) el ciclo puede iniciarse hasta que al menos una punta funcione.</li> <li>b) el ciclo puede iniciarse en el modo de tiempo si todas las puntas fallan.</li> </ul> </li> <li>• Para restaurar la funcionalidad total, llame al servicio técnico.</li> </ul>
Eprb2	<b>ALARMA</b> Se detienen los ciclos con sonda de alimentos solo si todo el sensor está averiado.	Avería del sensor nº. 2 de la sonda interna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso incorrecto de la sonda de alimentos (por ejemplo, se ha tirado del cable o se ha aplastado).</li> <li>• Fallo del conector</li> <li>• Fallo de la sonda.</li> <li>• Fallo de PCB.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciclo actual en ejecución: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) el ciclo sigue en modo sonda hasta que funcione al menos una de las seis puntas de la sonda.</li> <li>b) El ciclo cambia al modo de tiempo si ninguna de las seis puntas de la sonda funciona.</li> </ul> </li> <li>• Durante la ESPERA: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) el ciclo puede iniciarse hasta que al menos una punta funcione.</li> <li>b) el ciclo puede iniciarse en el modo de tiempo si todas las puntas fallan.</li> </ul> </li> <li>• Para restaurar la funcionalidad total, llame al servicio técnico.</li> </ul>
Eprb3	<b>ALARMA</b> Se detienen los ciclos con sonda de alimentos solo si todo el sensor está averiado.	Avería del sensor nº 3 de la sonda interna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso incorrecto de la sonda de alimentos (por ejemplo, se ha tirado del cable o se ha aplastado).</li> <li>• Fallo del conector</li> <li>• Fallo de la sonda.</li> <li>• Fallo de PCB.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciclo actual en ejecución: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) el ciclo sigue en modo sonda hasta que funcione al menos una de las seis puntas de la sonda.</li> <li>b) El ciclo cambia al modo de tiempo si ninguna de las seis puntas de la sonda funciona.</li> </ul> </li> <li>• Durante la ESPERA: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) el ciclo puede iniciarse hasta que al menos una punta funcione.</li> <li>b) el ciclo puede iniciarse en el modo de tiempo si todas las puntas fallan.</li> </ul> </li> <li>• Para restaurar la funcionalidad total, llame al servicio técnico.</li> </ul>

CÓDIGO	TIPO DE ANOMALÍA	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ACCIONES
<b>Eprb4</b>	<b>ALARMA</b> Se detienen los ciclos con sonda de alimentos solo si todo el sensor está averiado.	Avería del sensor nº. 4 de la sonda interna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso incorrecto de la sonda de alimentos (por ejemplo, se ha tirado del cable o se ha aplastado).</li> <li>• Fallo del conector</li> <li>• Fallo de la sonda.</li> <li>• Fallo de PCB.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciclo actual en ejecución: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) el ciclo sigue en modo sonda hasta que funcione al menos una de las seis puntas de la sonda.</li> <li>b) El ciclo cambia al modo de tiempo si ninguna de las seis puntas de la sonda funciona.</li> </ul> </li> <li>• Durante la ESPERA: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) el ciclo puede iniciarse hasta que al menos una punta funcione.</li> <li>b) el ciclo puede iniciarse en el modo de tiempo si todas las puntas fallan.</li> </ul> </li> <li>• Para restaurar la funcionalidad total, llame al servicio técnico.</li> </ul>
<b>Eprb5</b>	<b>ALARMA</b> Se detienen los ciclos con sonda de alimentos solo si todo el sensor está averiado.	Avería del sensor nº. 5 de la sonda interna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso incorrecto de la sonda de alimentos (por ejemplo, se ha tirado del cable o se ha aplastado).</li> <li>• Fallo del conector</li> <li>• Fallo de la sonda.</li> <li>• Fallo de PCB.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciclo actual en ejecución: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) el ciclo sigue en modo sonda hasta que funcione al menos una de las seis puntas de la sonda.</li> <li>b) El ciclo cambia al modo de tiempo si ninguna de las seis puntas de la sonda funciona.</li> </ul> </li> <li>• Durante la ESPERA: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) el ciclo puede iniciarse hasta que al menos una punta funcione.</li> <li>b) el ciclo puede iniciarse en el modo de tiempo si todas las puntas fallan.</li> </ul> </li> <li>• Para restaurar la funcionalidad total, llame al servicio técnico.</li> </ul>
<b>Eprb6</b>	<b>ALARMA</b> Se detienen los ciclos con sonda de alimentos solo si todo el sensor está averiado.	Avería del sensor nº. 6 de la sonda interna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso incorrecto de la sonda de alimentos (por ejemplo, se ha tirado del cable o se ha aplastado).</li> <li>• Fallo del conector</li> <li>• Fallo de la sonda.</li> <li>• Fallo de PCB.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciclo actual en ejecución: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) el ciclo sigue en modo sonda hasta que funcione al menos una de las seis puntas de la sonda.</li> <li>b) El ciclo cambia al modo de tiempo si ninguna de las seis puntas de la sonda funciona.</li> </ul> </li> <li>• Durante la ESPERA: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) el ciclo puede iniciarse hasta que al menos una punta funcione.</li> <li>b) el ciclo puede iniciarse en el modo de tiempo si todas las puntas fallan.</li> </ul> </li> <li>• Para restaurar la funcionalidad total, llame al servicio técnico.</li> </ul>
<b>B4</b>	<b>ALARMA</b> Detiene la máquina	Falta suministro eléctrico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta suministro eléctrico.</li> <li>• Fallo del sistema de suministro eléctrico.</li> <li>• Otros problemas eléctricos (por ejemplo, dispersiones de corriente).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciclo actual en marcha: el ciclo se reinicia automáticamente al recuperarse el fluido eléctrico.</li> <li>• La máquina no ha estado en funcionamiento durante un periodo determinado: compruebe los tiempos inicial y final.</li> <li>• Compruebe el enchufe o el panel de control eléctrico general.</li> <li>• Si el problema continúa llame al servicio técnico.</li> </ul>
<b>Ertc</b>	<b>ADVERTENCIA</b>	Batería con carga baja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Batería o interfaz de usuario con carga baja.</li> <li>• Fallo de la tarjeta electrónica.</li> </ul>	<p>Problema de la batería del reloj interno.</p> <p>Las funciones relacionadas con el reloj están desactivadas (ejemplo: el evento de HACCP registrado será erróneo).</p> <p><b>LLAME AL SERVICIO TÉCNICO</b></p>

CÓDIGO	TIPO DE ANOMALÍA	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ACCIONES
ECHt	ADVERTENCIA	Alta temperatura de la cavidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puerta abierta.</li> <li>• Alimento demasiado caliente en la cavidad.</li> <li>• Problema con el parámetro <b>ady</b> o con la medición de temperatura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La temperatura de la cavidad ha superado el límite fijado, además del tiempo de retardo de la señal.</li> <li>• Ciclo actual en ejecución: el ciclo continúa.</li> <li>• Si la alarma continúa aunque la temperatura de la cavidad sea baja, llame al servicio técnico.</li> </ul>
E11	ALARMA Detiene la máquina	Fallo del compresor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sobrecarga del condensador del ventilador (ejemplo: temperatura ambiente demasiado elevada)</li> <li>• Problema eléctrico (ejemplo: conector desenchufado)</li> <li>• Fuga de gas</li> <li>• Compresor averiado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El abatidor se bloquea y solo funciona el condensador del ventilador.</li> <li>• Compruebe si hay alguna obstrucción en el condensador de aire de aspiración.</li> </ul> <p>LLAME AL SERVICIO TÉCNICO</p>
B2	ERROR Se detiene el ciclo	Puerta abierta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La puerta se mantuvo abierta superando el límite de tiempo fijado en el ciclo activo.</li> <li>• Fallo del sistema de reconocimiento del cierre de puerta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cerciórese de cerrar la puerta del abatidor y de que no haya obstrucciones físicas que impidan su cierre.</li> <li>• Inicie un ciclo nuevo: si un ciclo nuevo no se inicia o la alarma continúa incluso con la puerta cerrada, llame al servicio técnico.</li> </ul>
ACUP	ALARMA Detiene la máquina	Error de protocolo ACU	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarjeta ACU sin programar o programada con una versión de software incompatible</li> <li>• Tarjetas electrónicas desconectadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detectado un error de protocolo de comunicación.</li> <li>• Si el problema continúa llame al servicio técnico.</li> </ul>
SdEr	ADVERTENCIA	La tarjeta SD no funciona	Memoria Micro SD averiada o desconectada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La tarjeta SD no funciona. Se han perdido las imágenes o los programas almacenados en la tarjeta SD. El abatidor puede seguir funcionando.</li> <li>• Para restaurar la funcionalidad total, llame al servicio técnico.</li> </ul>
La pantalla está apagada pero el interruptor general está conectado.			Conector de la pantalla desconectado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague y encienda la unidad.</li> <li>• Si el problema continúa llame al servicio técnico.</li> </ul>
La pantalla está atascada en el protector de pantalla y no reacciona.			Problema de software.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague y encienda la unidad.</li> <li>• Si el problema continúa llame al servicio técnico.</li> </ul>
La pantalla muestra condensación en el interior.			Infiltración de agua durante la limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se requiere acción alguna. Es posible seguir usando la unidad.</li> <li>• Si existen problemas para utilizar la unidad, llame al servicio técnico.</li> </ul>
La tecla de encendido/apagado no funciona.			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problema de suministro eléctrico.</li> <li>• Problema de equipo físico.</li> <li>• Problema de cableado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague y encienda la unidad.</li> <li>• Si el problema continúa llame al servicio técnico.</li> </ul>
Ruidos/vibraciones externos con el ciclo activado.			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unidad desequilibrada.</li> <li>• Daños en la bandeja de agua y la guía del condensador.</li> <li>• El panel del condensador no está bien fijado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nivele la unidad con las patas regulables.</li> <li>• Ajuste la guía o retire la bandeja de agua del condensador.</li> <li>• Compruebe si el panel del condensador está bien fijado.</li> <li>• Si el problema continúa llame al servicio técnico.</li> </ul>

CÓDIGO	TIPO DE ANOMALÍA	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ACCIONES
		Ruidos/vibraciones internos con el ciclo activado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los soportes de la bandeja no están alineados.</li> <li>La plataforma interna no está bien colocada.</li> <li>Obstrucción del ventilador de la cavidad.</li> <li>El ventilador evaporador del cárter/deflector no está bien fijado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe si los soportes izquierdo/derecho están bien colocados.</li> <li>Compruebe si la plataforma interna está bien fijada, arriba y abajo.</li> <li>Compruebe si el ventilador de la cavidad funciona bien y sin obstrucciones.</li> <li>Compruebe si el evaporador del cárter está fijado con tornillos.</li> <li>Si el problema continúa llame al servicio técnico.</li> </ul>
		El aparato requiere un tiempo excesivo para alcanzar la temperatura necesaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carga excesiva de alimentos en la cavidad.</li> <li>Fuga de gas refrigerante.</li> <li>El ventilador trifásico de la cavidad gira incorrectamente o no está conectado.</li> <li>La válvula termostática no está ajustada.</li> <li>La válvula del compresor está dañada.</li> <li>El relé del elemento térmico está atascado.</li> <li>El aislamiento de tuberías y cables de la parte posterior falta o está dañado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduzca la carga de alimentos en la cavidad.</li> <li>Si el problema continúa llame al servicio técnico.</li> </ul>
		Fallo del compresor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El compresor no arranca.</li> <li>El compresor oscila de manera discontinua o continua.</li> <li>Reducción de la eficiencia del compresor.</li> <li>Compresor ruidoso.</li> </ul>	LLAME AL SERVICIO TÉCNICO

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

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



**NOTA!**

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

## G.2 Problemas de conectividad del equipo (dependiendo de la versión de software)

Si el equipo no puede establecer la conexión remota con Internet, su pantalla muestra iconos diferentes que indican el problema de conexión. Consulte a continuación el significado de los iconos:

### Errores de conexión



Equipo no conectado al módulo de conectividad



Sin conexión al concentrador LAN (conexión a NIU PROE o al módulo de Internet de las cosas, pero no al concentrador)



Sin conexión al concentrador WiFi (conexión al módulo de conectividad).



Conexión al concentrador mediante red LAN pero no a la nube.



Conexión al concentrador mediante WiFi pero no a la nube.

## H MÁS INFORMACIÓN

### H.1 Características ergonómicas

#### H.1.1 Certificación

Se han evaluado y certificado las características ergonómicas de su producto que pueden influir en su interacción física y cognitiva con él.

De hecho, un producto con características ergonómicas debe cumplir requisitos específicos, que pertenecen a tres aspectos diferentes: politécnico, biomédico y psicosocial (facilidad de uso y satisfacción).

Respecto a estos aspectos, se han realizado pruebas específicas con usuarios reales. Por lo tanto, el producto cumple los criterios de aceptabilidad ergonómica que exigen las normas.

#### H.1.2 Recomendaciones generales

El horno o el abatidor que utiliza se ha estudiado y probado específicamente para reducir cualquier problema físico relacionado con la interacción con el producto.

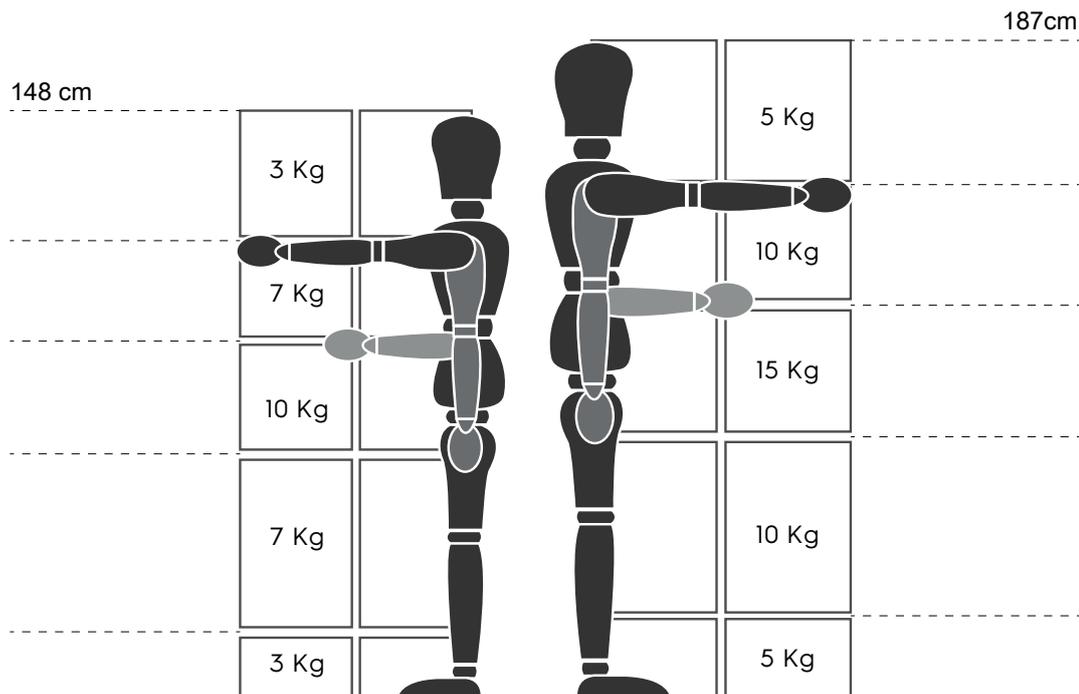
La carga y descarga de las bandejas y la interacción con el producto pueden obligar a posturas incorrectas y al manejo de grandes pesos, que son elementos de la actividad diaria que hemos intentado paliar.

En cualquier caso, recomendamos algunos procedimientos de trabajo que deberían adoptarse:

- Maneje la bandeja de manera equilibrada, intentando no arquear la espalda durante la carga y la descarga.
- Si es posible, flexione las piernas y no se incline hacia delante al colocar las bandejas en los estantes inferiores ni para recoger herramientas u otros elementos.
- Si es posible, intente colocar las bandejas teniendo en cuenta su peso, como se indica en las imágenes siguientes.
- Si es posible, empuje el carro portabandejas y tire de él para reducir las distancias.
- Mantenga la distancia visual para entender correctamente la información que muestre la pantalla o para ver el objeto en la cavidad, reduciendo al máximo el tiempo que pase mirando hacia arriba (extendiendo el cuello).

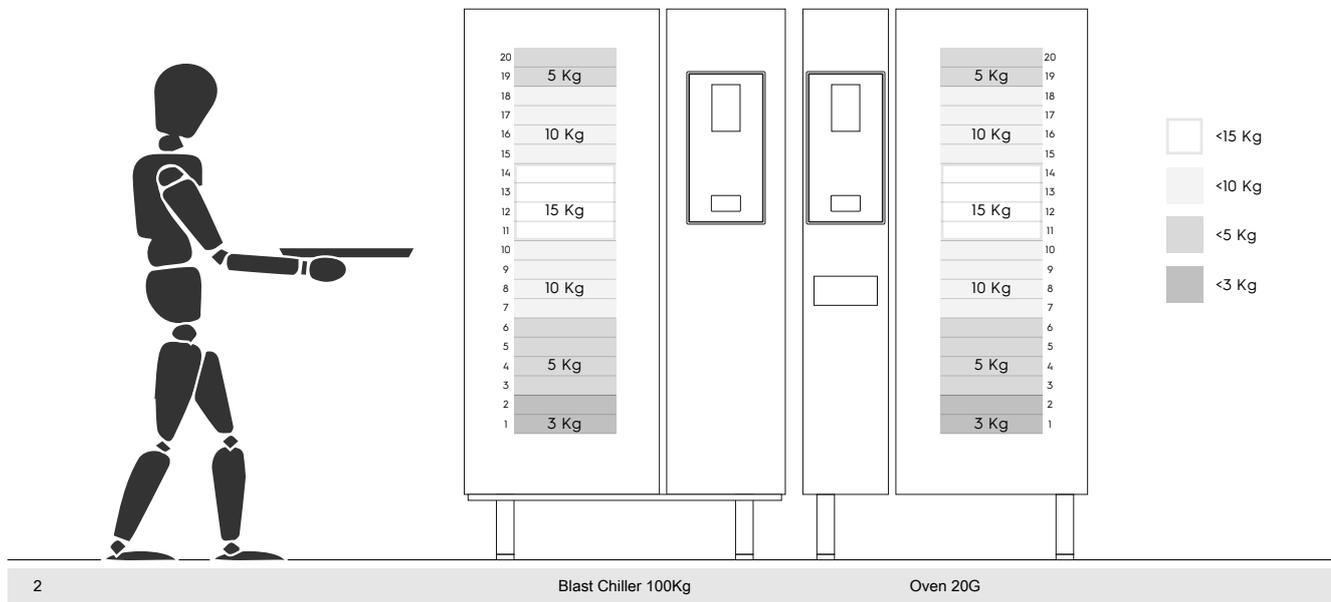
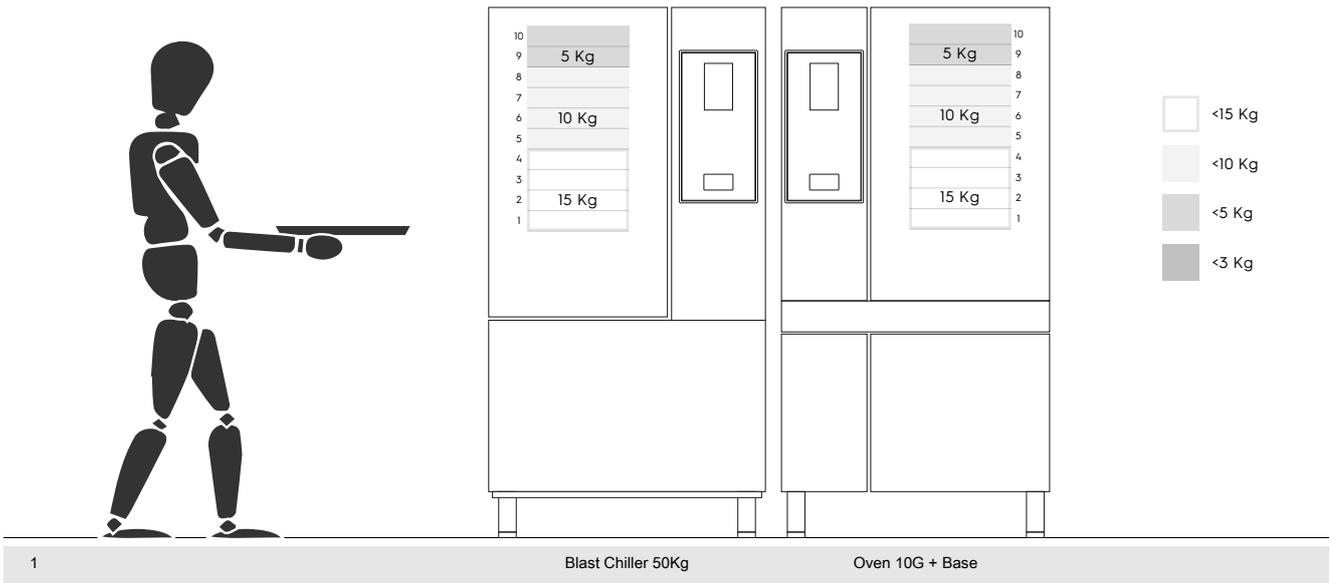
#### Movimiento recomendado de las bandejas según su peso

Intente colocar las bandejas teniendo en cuenta su peso, como se indica en las imágenes siguientes.



Pesos máximos recomendados - "Regulaciones de las operaciones de manipulación manual" - Agencia Ejecutiva de Salud y Seguridad (HSE, Health and Safety Executive, Reino Unido, 2016)

A continuación se muestran algunos ejemplos de instalaciones habituales y los pesos máximos por bandeja recomendados.



#### H.1.2.1 Recomendaciones sobre accesorios

- Para la instalación del abatidor 20GN 2/1 se recomienda la preparación del suelo aislado para evitar esfuerzos adicionales al operador que utilice el carro Mobile GastroNorm.
- Para la instalación en la pared del 10GN se recomienda el uso de un accesorio elevador que no supere 700 mm para facilitar la carga.
- En la instalación apilada de 6GN + 6GN se recomienda usar las patas regulables de 230-290 mm (código 922745) y ajustarlas a una altura máxima de 290 mm para facilitar la carga.
- En la configuración de 6GN + 6GN sobre el accesorio elevador se recomienda cargar bandejas de un peso inferior a 3 kg en el nivel superior.





CE