

03/2018

Mod: IN/RCX08-P

Production code: 19047603



Diamond
catering equipment

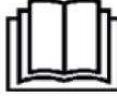
DROP IN

STATIC REFRIGERATED TOPS AND WELLS / PLACAS Y CUBAS
REFRIGERADAS ESTÁTICAS / PLAQUES E CUVES RÉFRIGÉRÉES
STATIQUES



Ref:	A070200007
Vers.	0

Please check your equivalent model in the equivalent table
Consulte su modelo equivalente en la tabla de equivalencias
Consultez votre modèle équivalent dans le tableau d'équivalences

				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUSVOLTAGE	PLEASE READINSTRUCTIONS	PROTECTIVEEARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING

Manual de instrucciones
Uso y mantenimiento

28

MACHINES DRAWING ELECTRICAL & DRAIN SITUATIONS / PLANOS TÉCNICOS EN SITUACIONES ELÉCTRICAS O DRENAJE / PLAN TECHNIQUE EN SITUATION DU ÉLECTRICITÉ OU VIDANGE

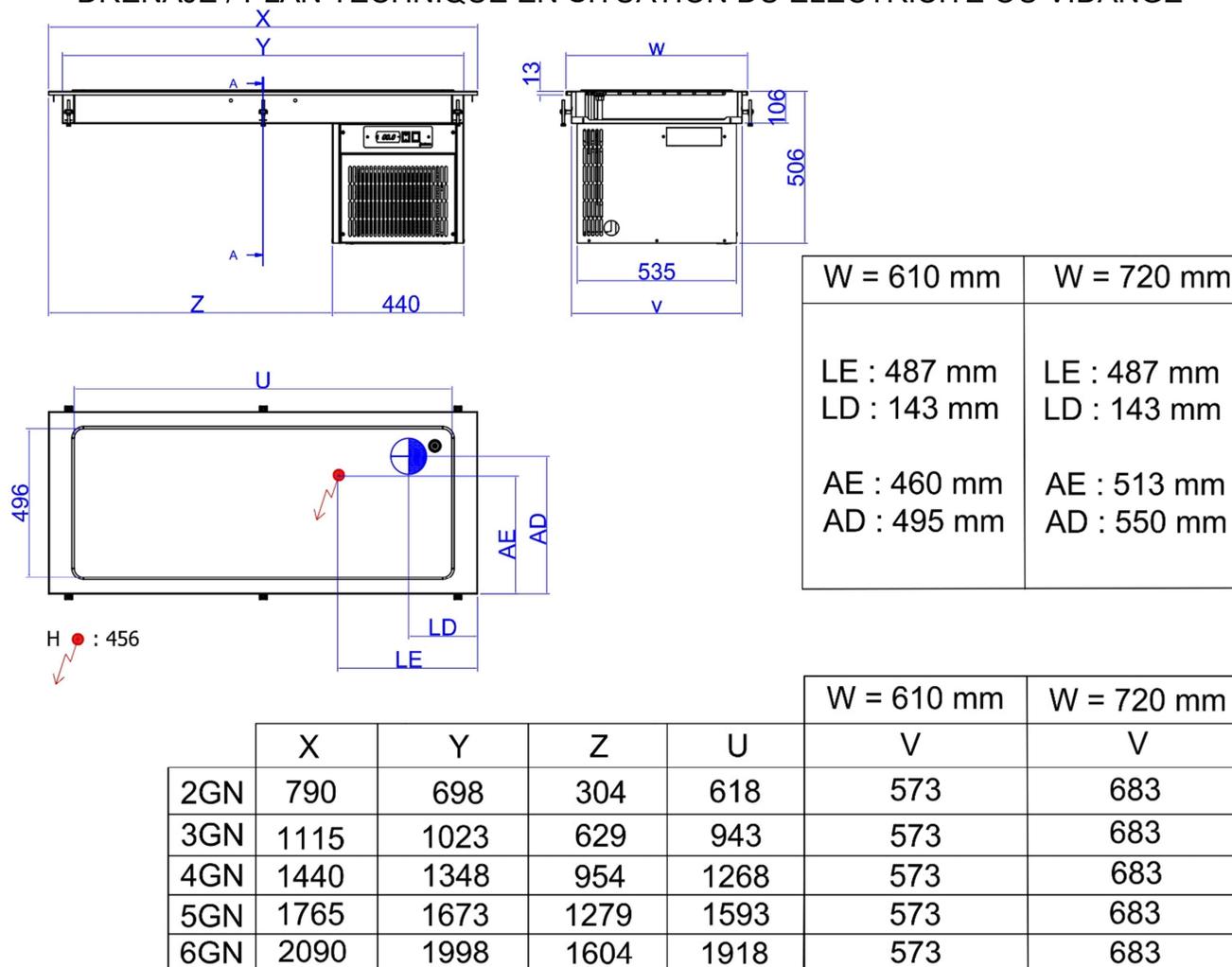


Fig 1.

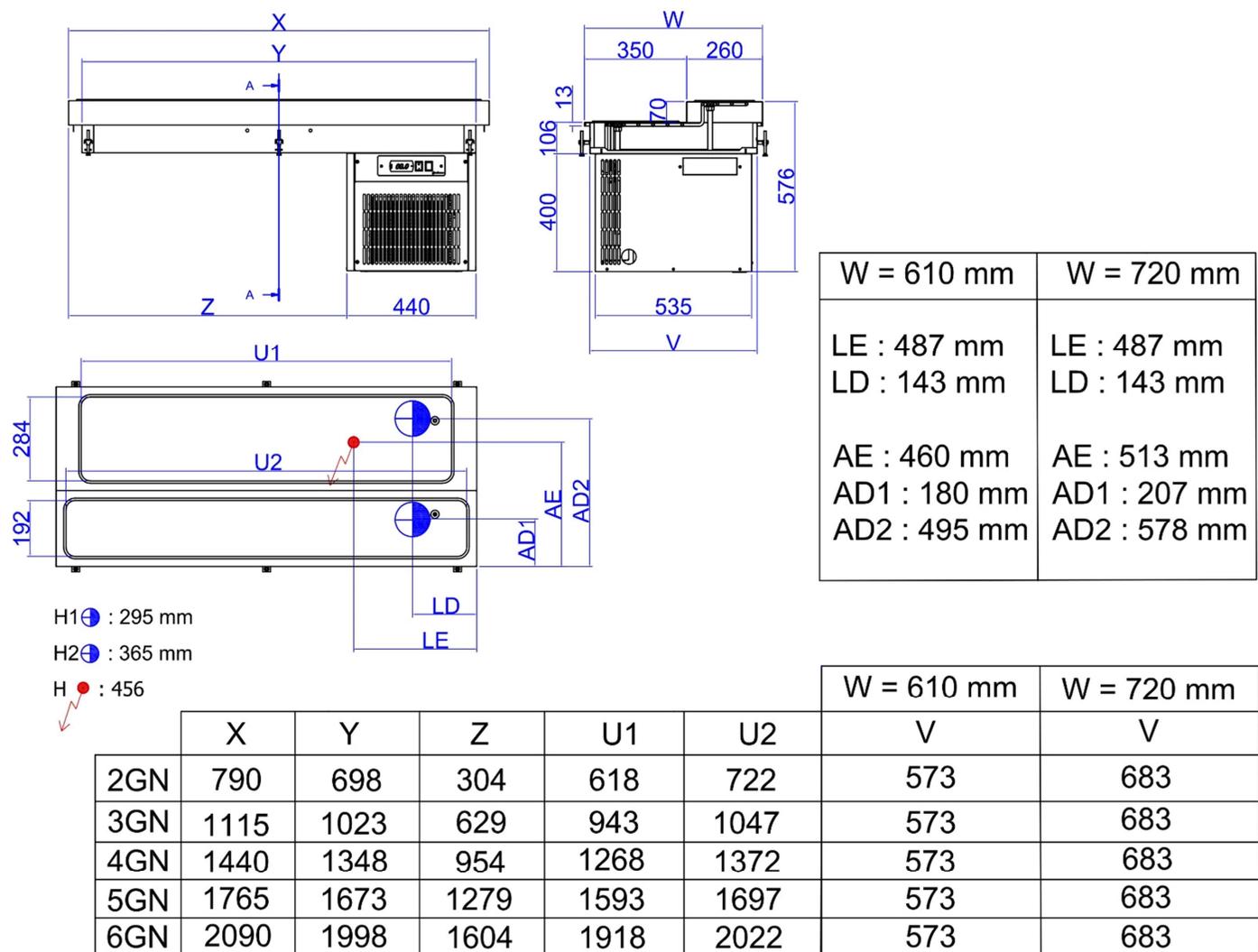


Fig. 2

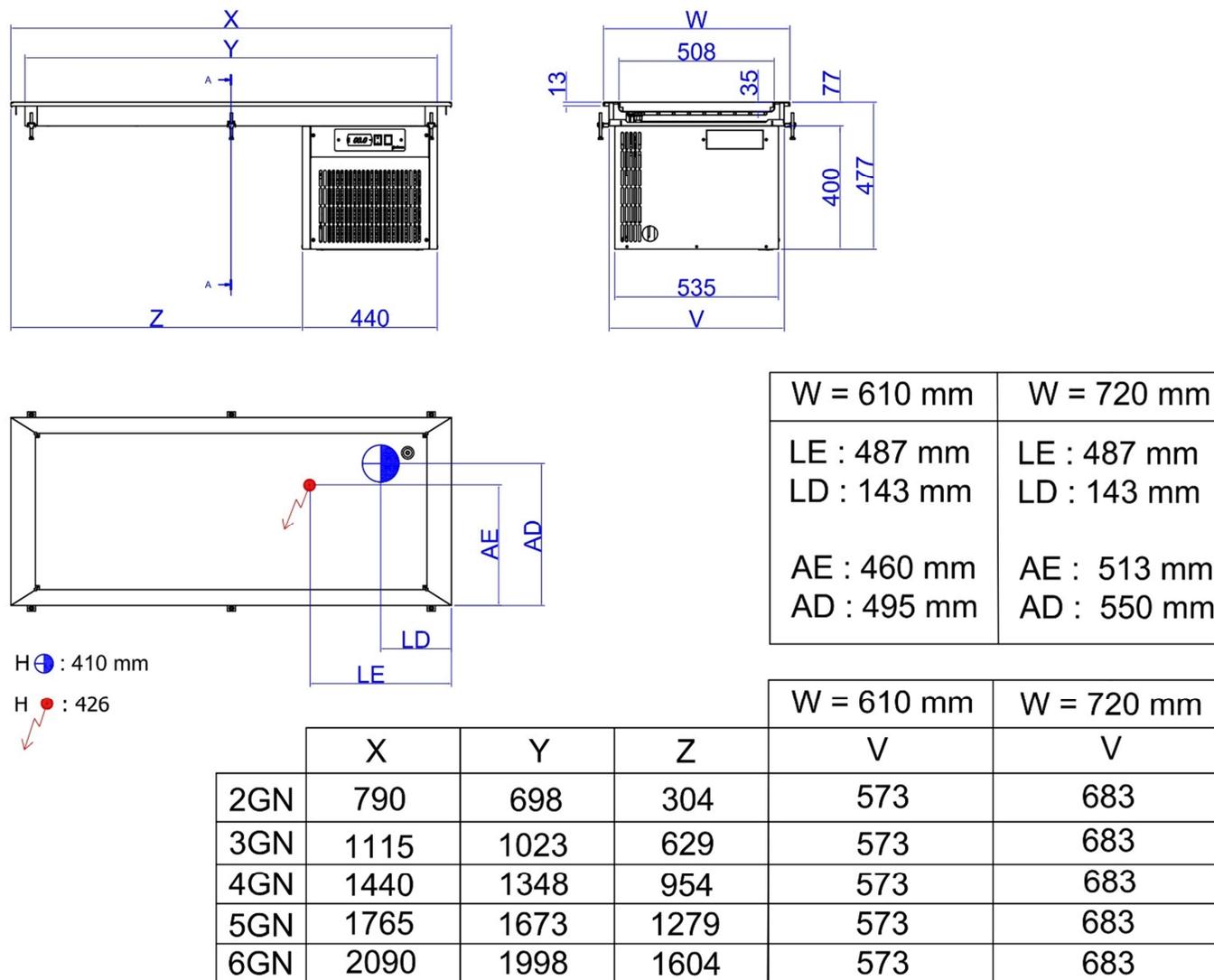


Fig 3.

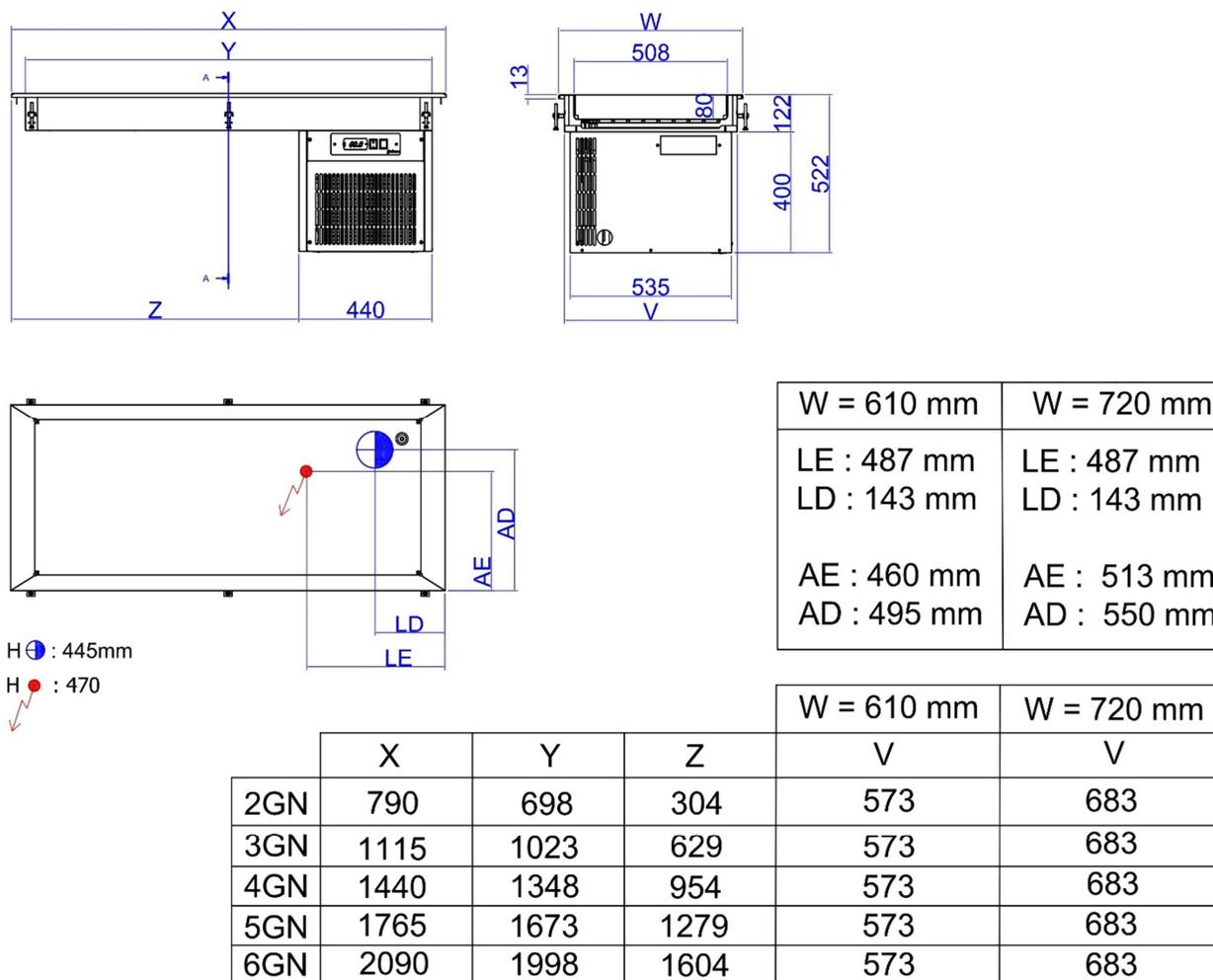


Fig. 4

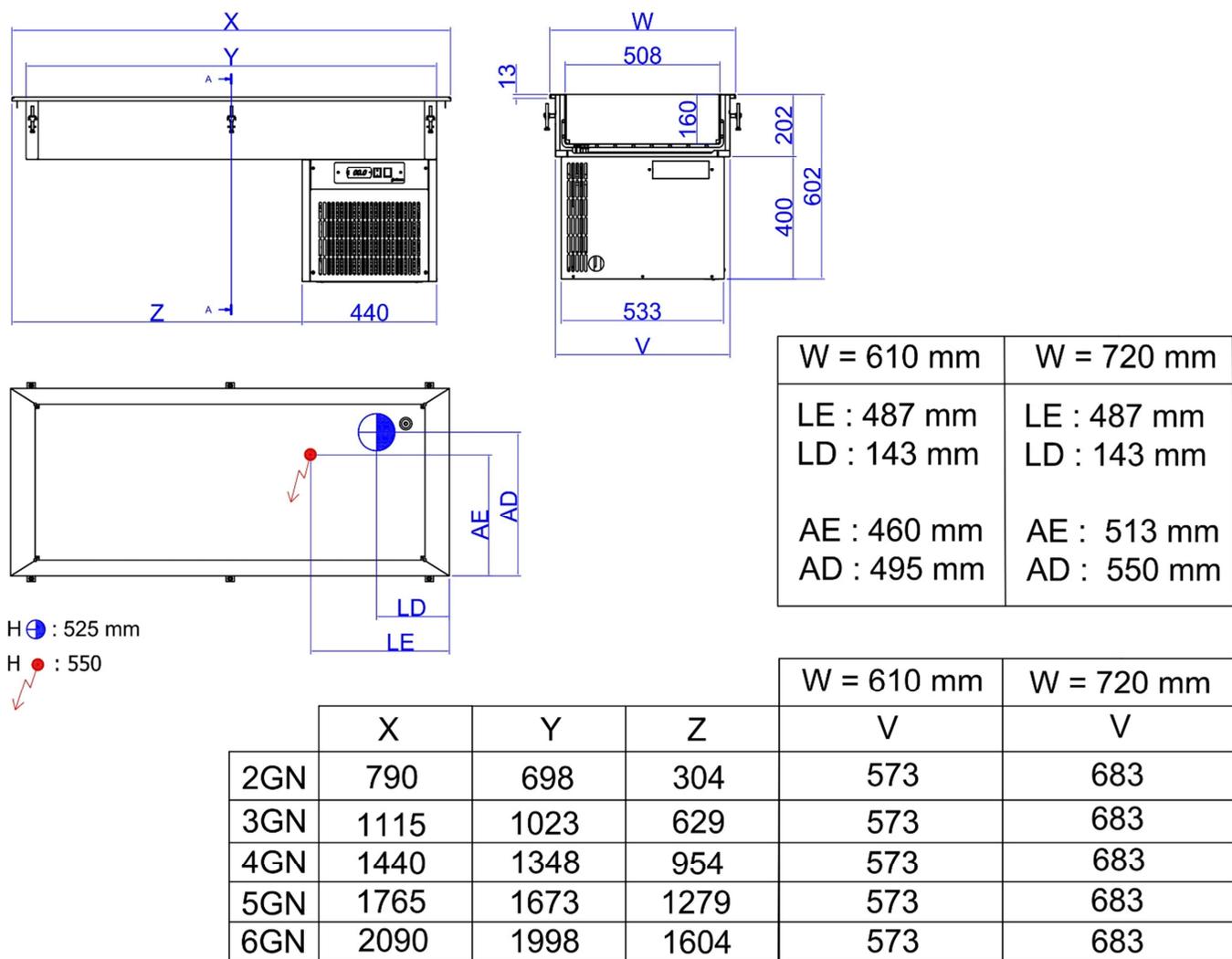


Fig. 5

TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Model/ Modelo/ Modèle	Capacity (GN)/ Capacida d (GN)/ Capacité (GN)	Dimensions (mm)/ Medidas (mm)/ Mesures (mm)	Cut-out Dimensions (mm)/ Medidas de encastre (mm)/ Mesures D'encastrem ent (mm)	Voltage/ Voltaje/ Voltage	Electrical Power (W)/ Potencia Eléctrica (W)/ Puissance Électrique (W)	Cooling Power (W) -15°C T ^a evap./ Potencia Frigorífica (W) - 15°C T ^a evap./ Puissance de refroidissement (W) -15°C T ^a evap.	Weigh t(Kg)/ Peso (Kg)/ Poids (Kg)	GasType/ Tipo Gas/ Gaz Type	Climatic Class/ Clase Climática/ Classe Climatique	Work Temperature (°C)/ Temperatura de trabajo (°C)/ Température de travail (°C)
DE6-P2/ DE6-C302/ DE6-C802	2	790x610x510	765x585	230/ I / 50 HZ	305	180	-	R452a	IV	-10°C / 5°C
DE7-P2/ DE7-C302/ DE7-C802		790x720x510	765x690							
DE6-P3/ DE6-C303/ DE6-C803	3	1115x610x510	1090x585		320	260	66			
DE7-P3/ DE7-C303/ DE7-C803		1115x720x510	1090x690							
DE6-P4/ DE6-C304/ DE6-C804	4	1440x610x510	1415x585		335	340	70			
DE7-P4/ DE7-C304/ DE7-C804		1440x720x510	1415x690							
DE6-P5/ DE6-C305/ DE6-C805	5	1765x610x510	1740x585		480	440	74			

DE7-P5/ DE7-C305/ DE7-C805		1765x720x510	1740x690							
DE6-P6/ DE6-C306/ DE6-C806	6	2090x610x510	2065x585		495	560				
DE7-P6/ DE7-C306/ DE7-C806		2090x720x510	2065x690							
DE6-2P2/ DE7-2P2	2	790x610/720x 510	765x585/690		305	180				
DE6-2P3/ DE7-2P3	3	1115x610/720 x580	1090x585/ 690		320	260	69			
DE6-2P4/ DE7-2P4	4	1440x610/ 720x580	1415x585/ 690		335	340	73			
DE6-2P5/ DE7-2P5	5	1765x610/ 720x580	1740x585/ 690		480	440	77			
DE6-2P6/ DE7-2P6	6	2090x610/610 / 720x580	2065x585/ 690		495	560				
DE6-C1602/ DE7-1602	2	790x610/720x 510	765x585/ 690		315	250				0°C / 8°C
DE6-C1603/ DE7-1603	3	1115x610/720 x595	1090x585/ 690		325	325	67			
DE6-C1604/ DE7-1604	4	1440x610/ 720x595	1415x585/ 690		480	480	77			
DE6-C1605/ DE7-1605	5	1765x610/ 720 x595	1740x585/ 690		510	510	83			
DE6-C1606/ DE7-1606	6	2090x610/ 720x580	2065x585/ 690		550	630				

Table 1.

DROP IN ASSEMBLY / MONTAJE DEL DROP IN / ASSEMBLAGE D'ENCASTREMENT

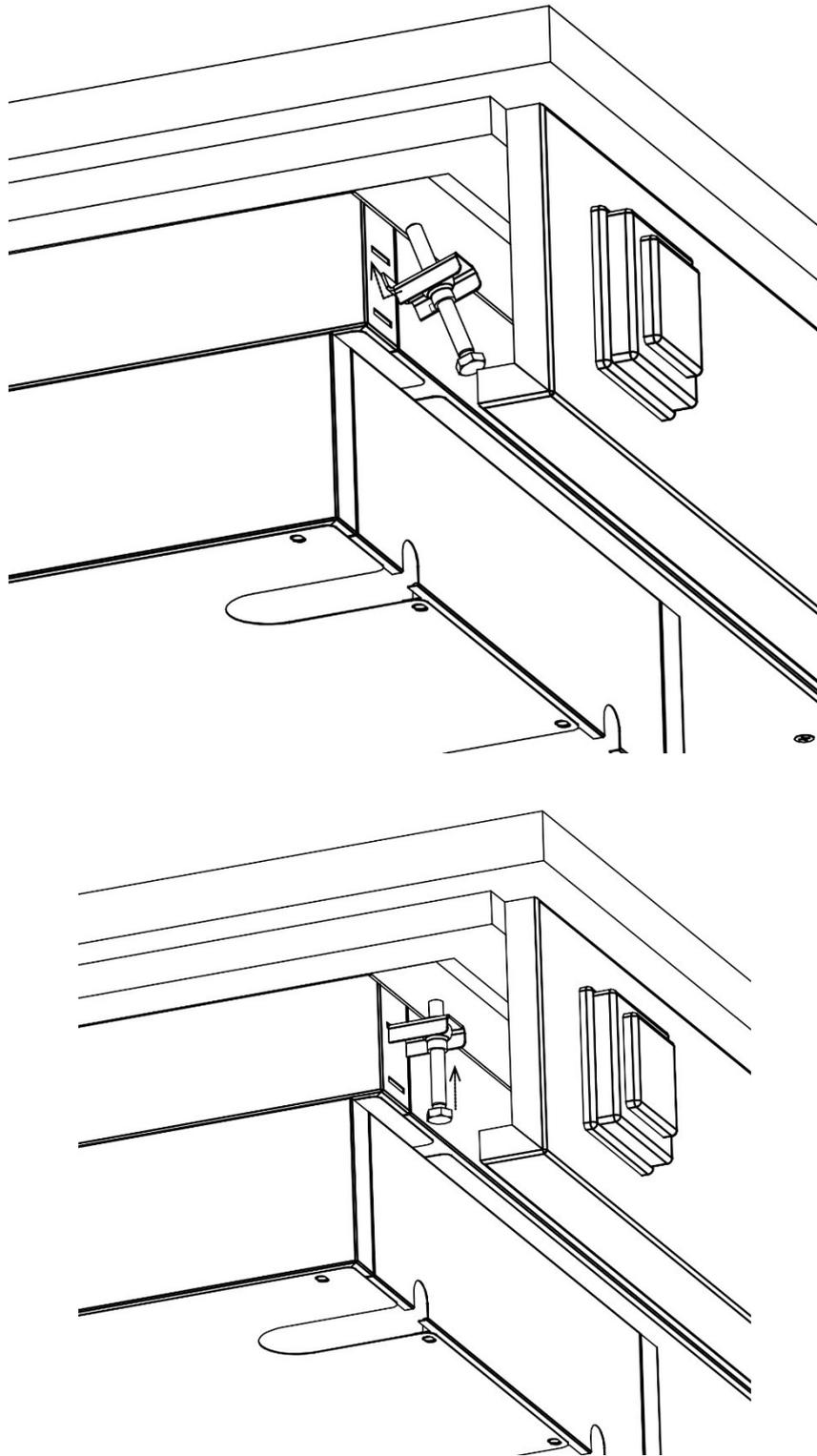


Fig 6.

DROP IN DISASSEMBLY / DESMONTAJE DEL DROP IN / DÉMONTAGE D'ENCASTREMENT

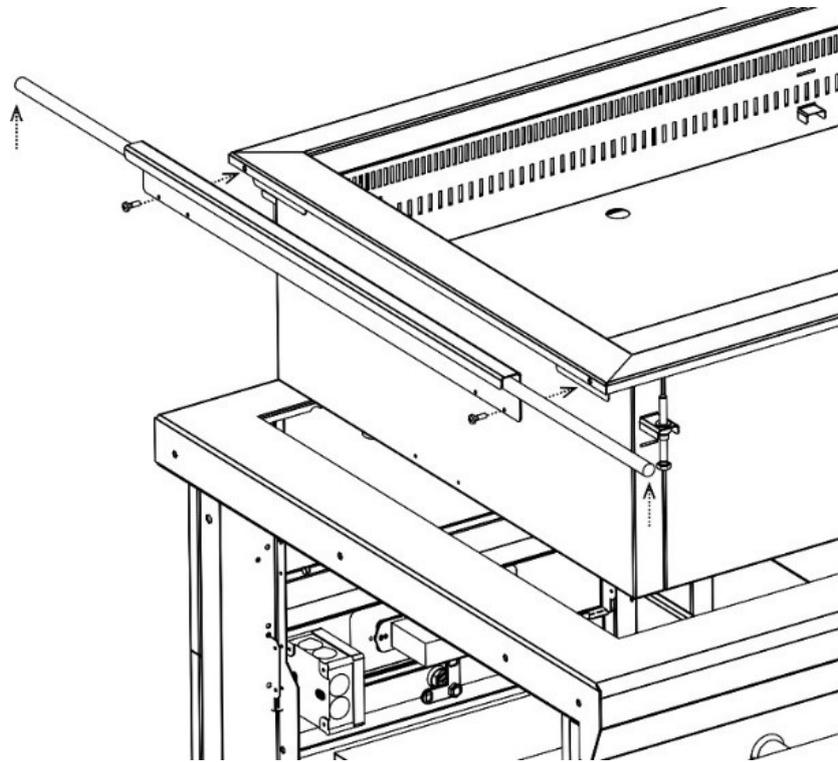


Fig 7.

CONTROL PANEL SCROLLING/ DESPLAZAMIENTO PANEL DE CONTROL/ PANNEAU DE
COMMANDE DÉFILEMENT

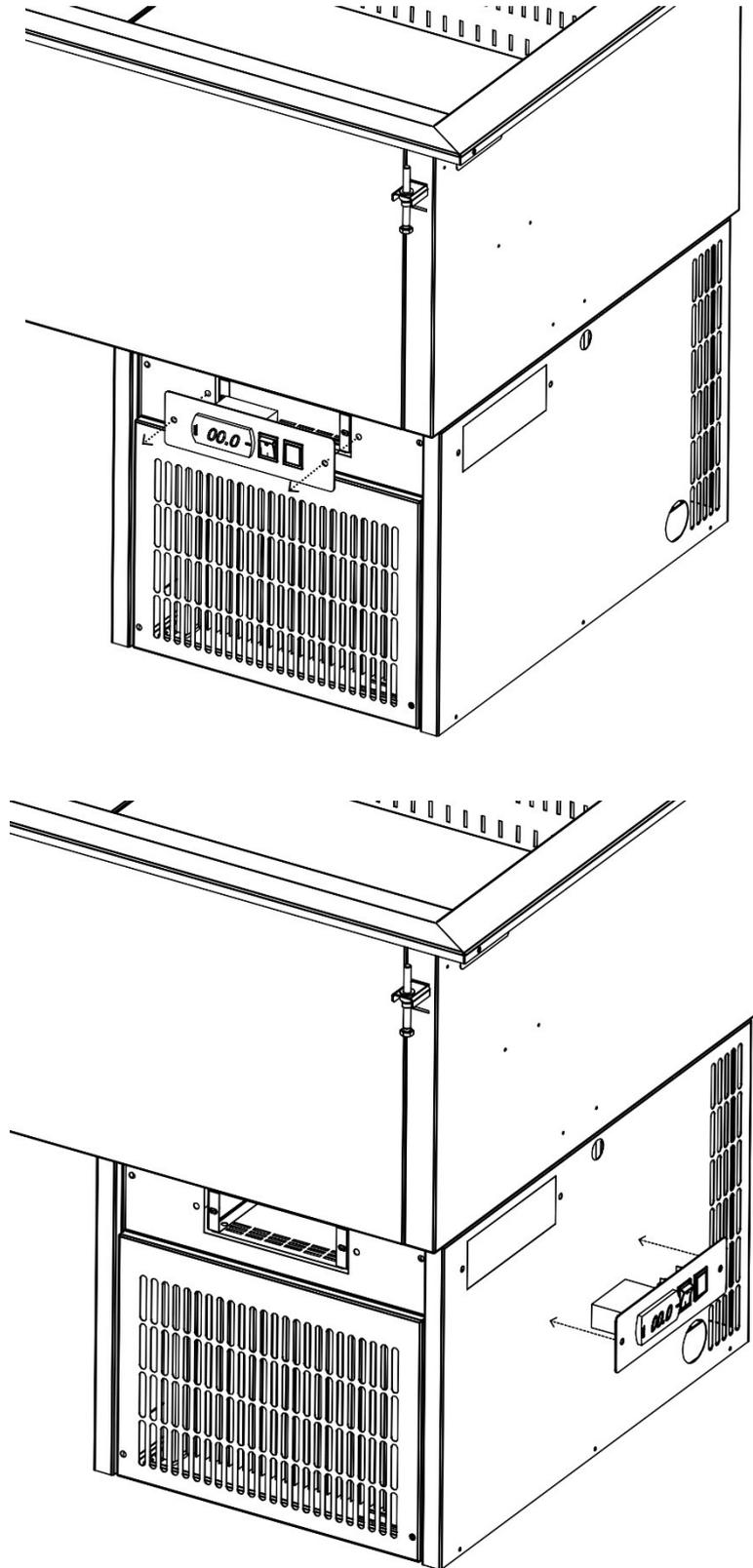


Fig. 8

DROP IN MAINTENANCE / MANTENIMIENTO DEL DROP IN / ENTRETIEN D'ENCASTREMENT

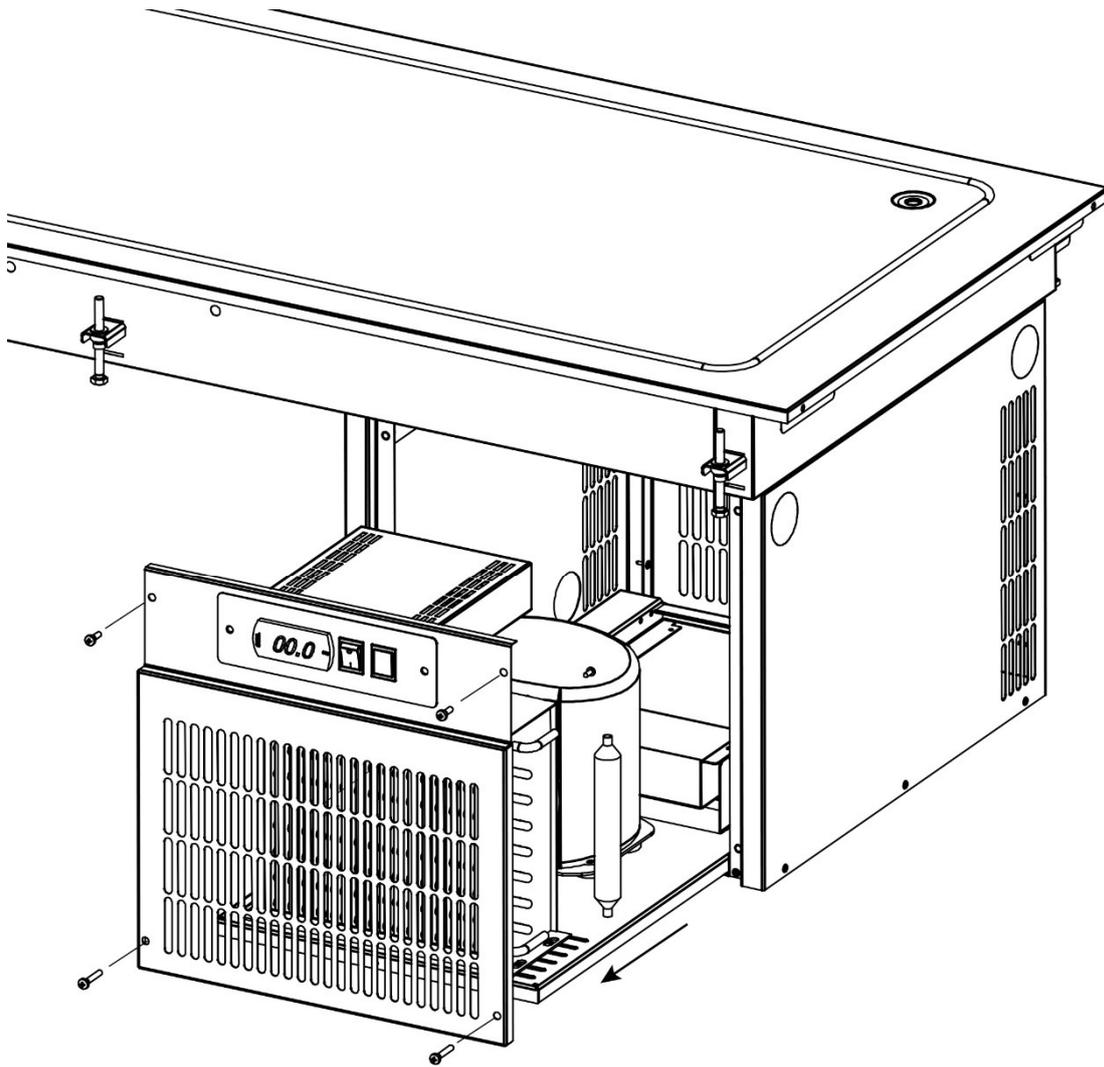


Fig. 9

DEFROST WATER EVAPORATION / EVAPORACION DEL AGUA DE DESESCARCHE / ÉVACUATION
DE L'EAU DE LA DÉCENTE

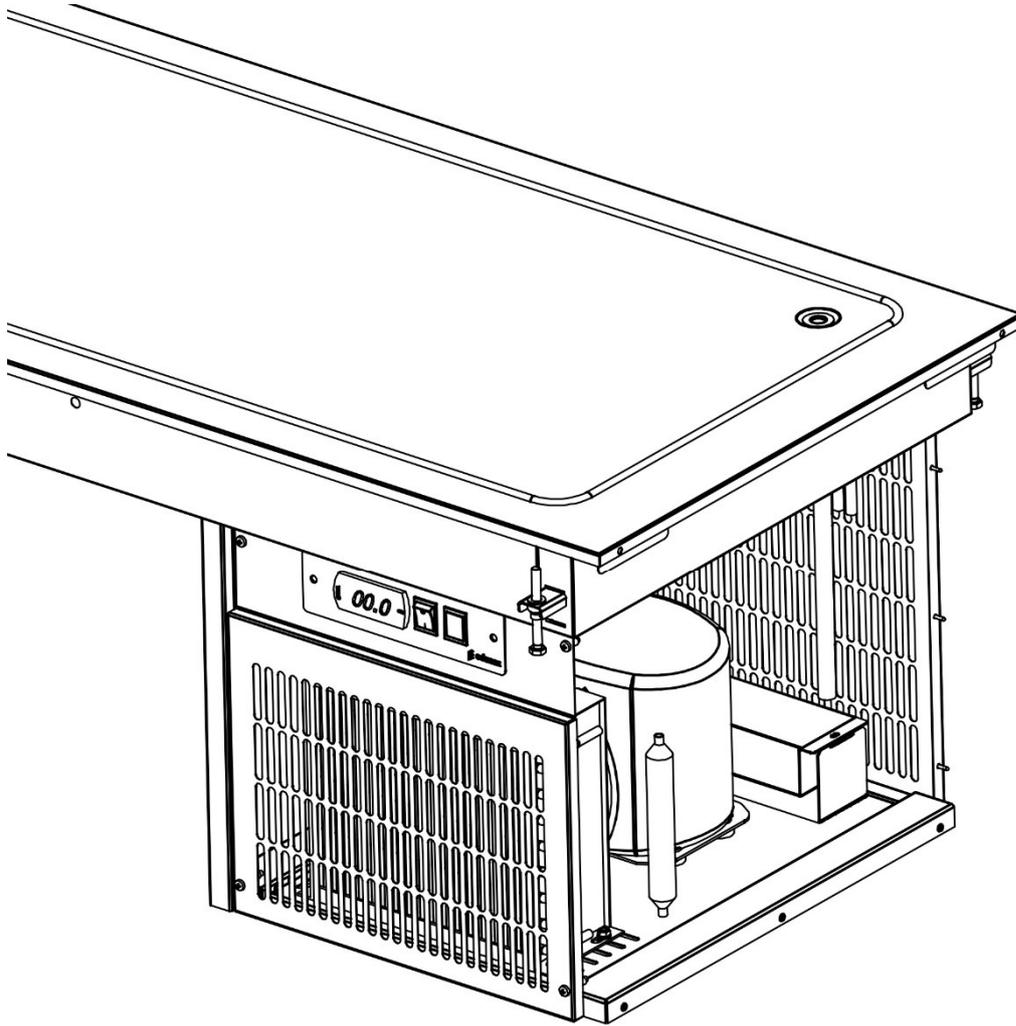


Fig. 10

COLD UNIT VENTILATION/ VENTILACION DE LA UNIDAD DE FRIO/ VENTILATION DE L'UNITÉ FROIDE

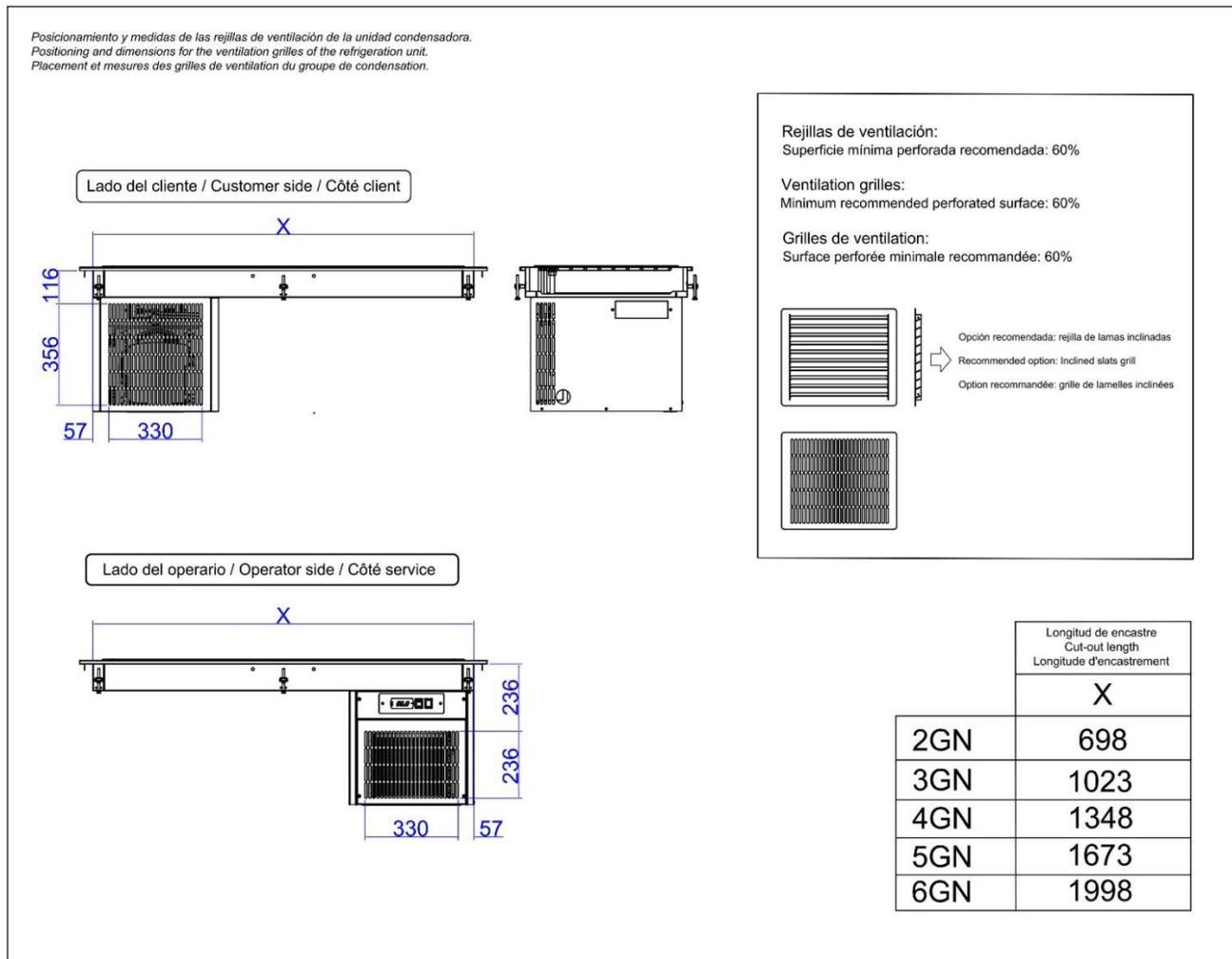


Fig. 11

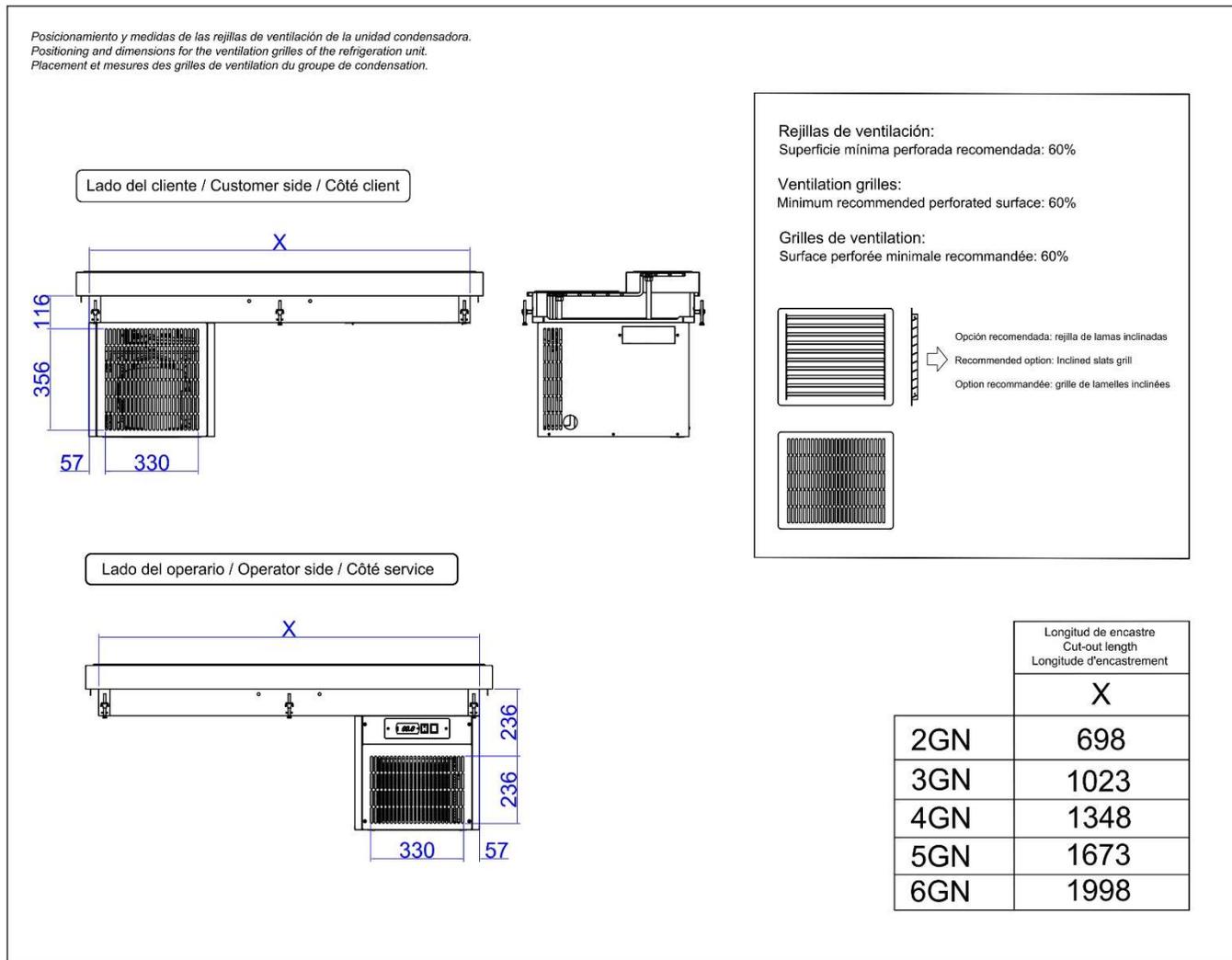


Fig 12.

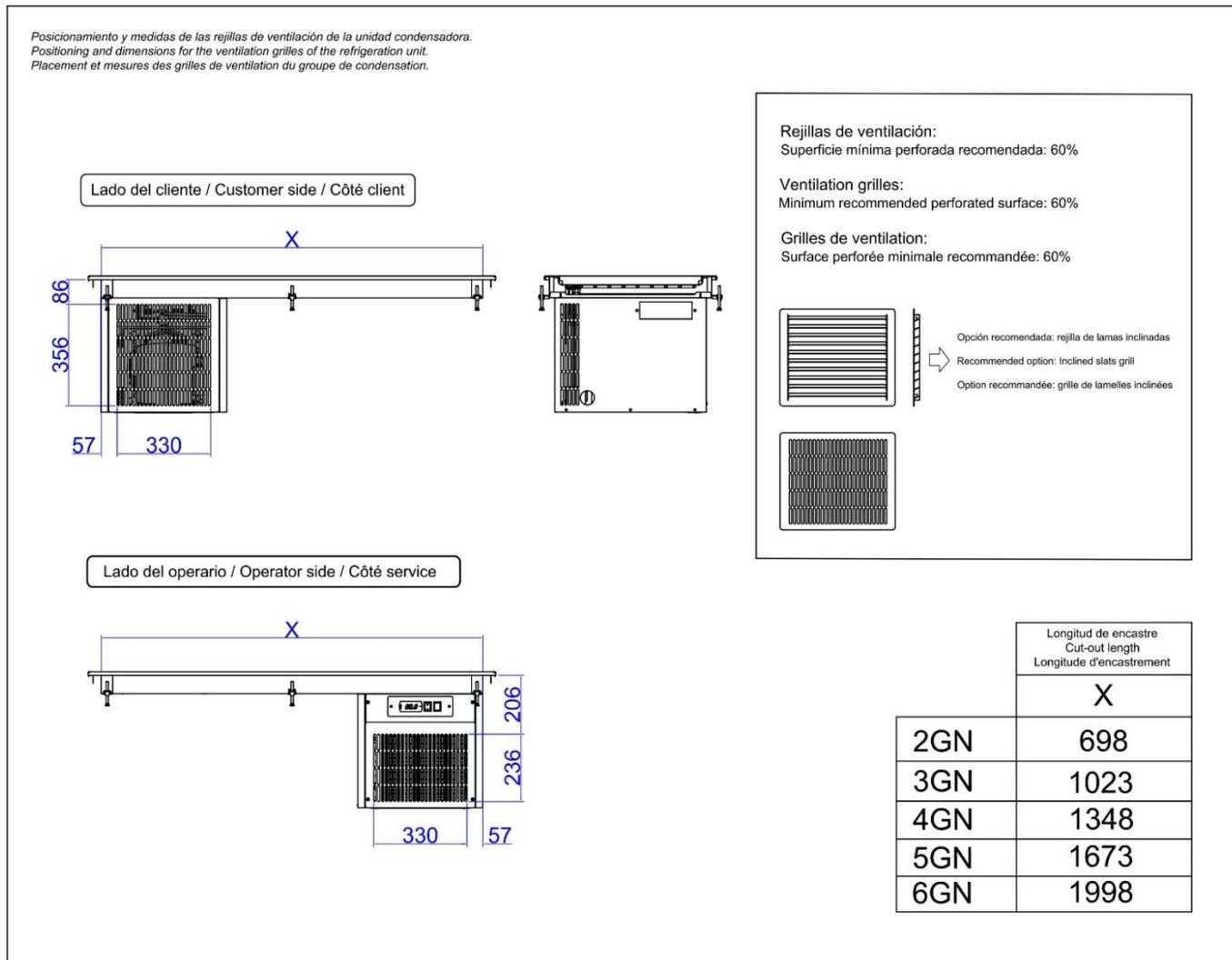


Fig. 13

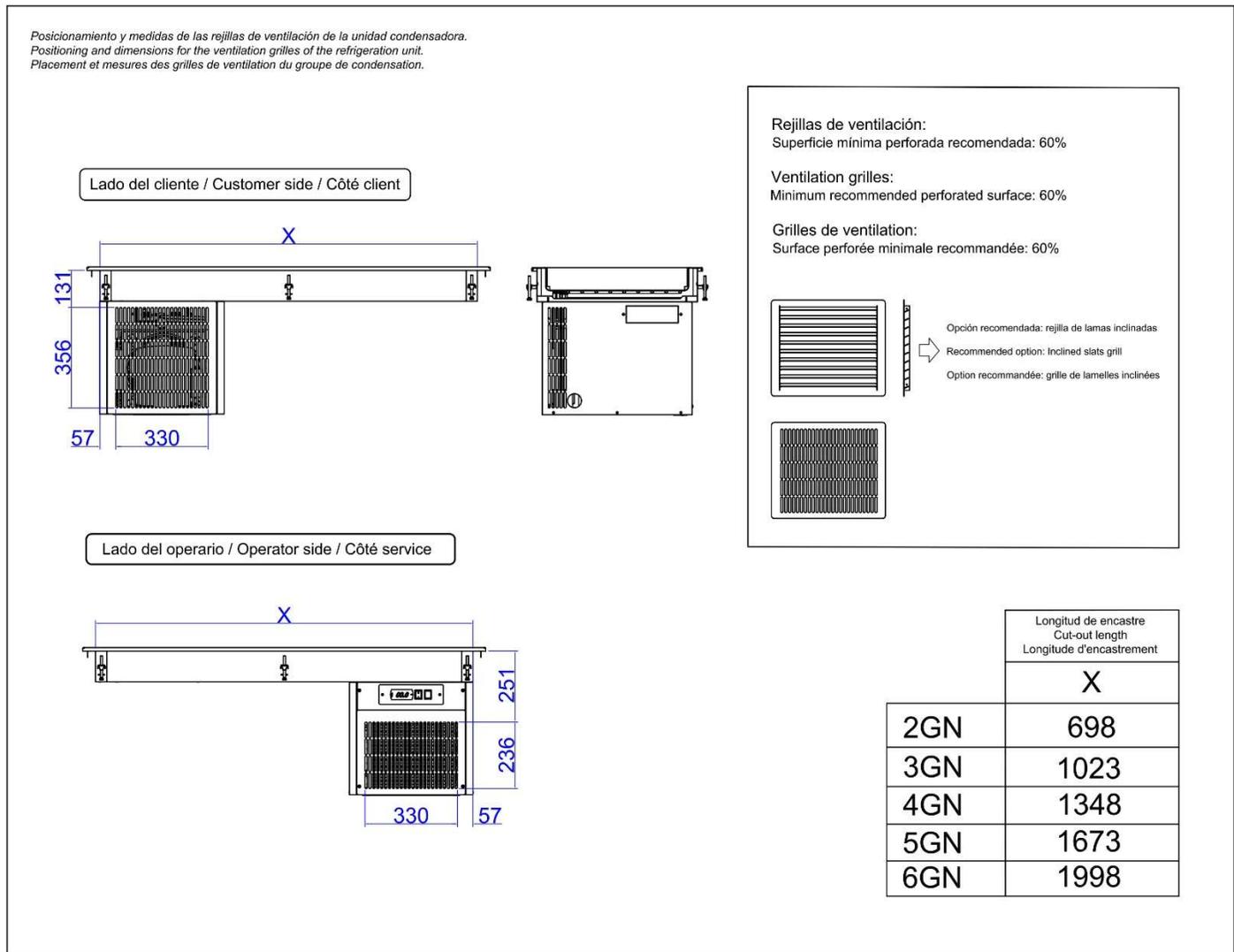


Fig 14.

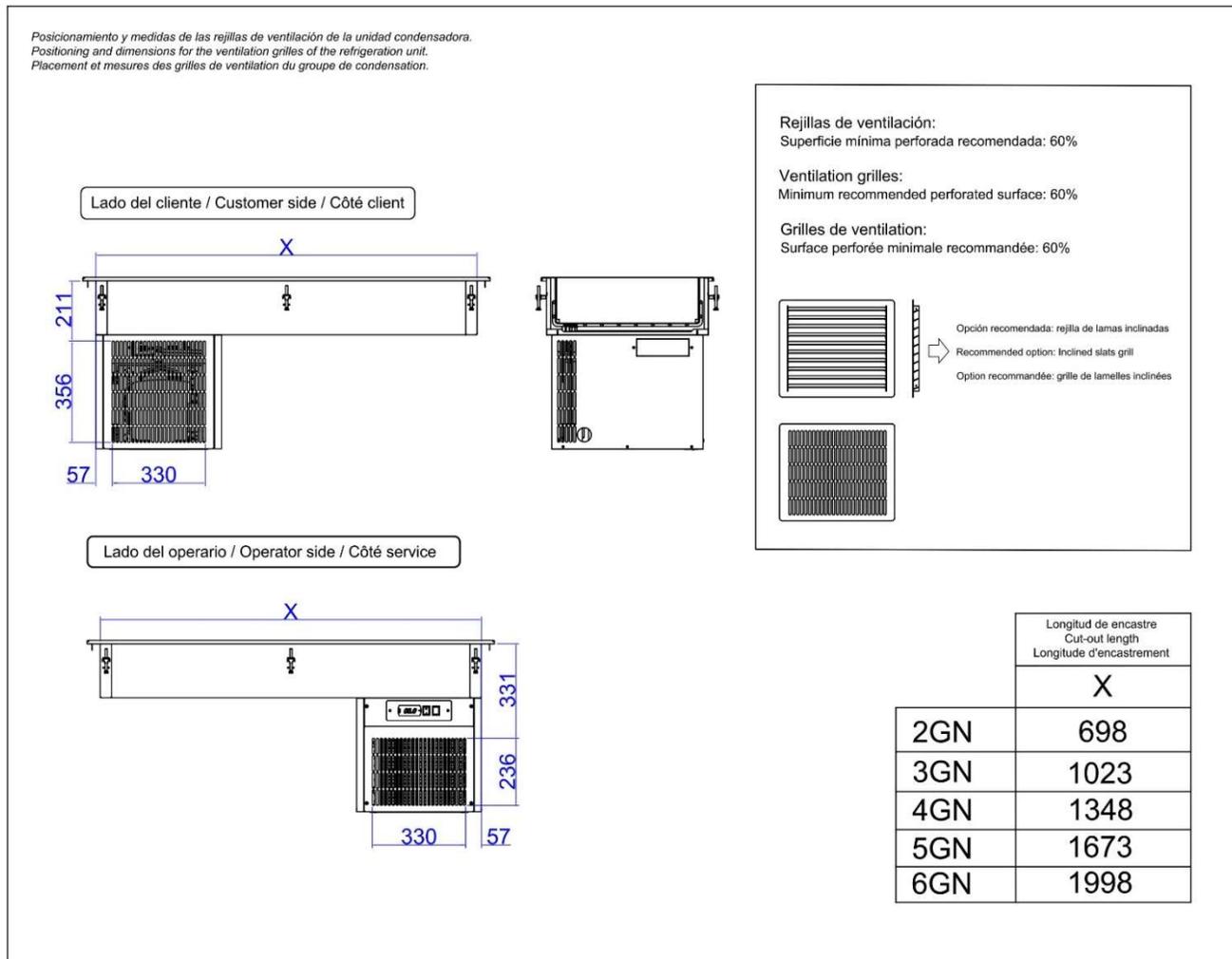


Fig. 15

CONTROL PANEL / PANEL DE MANDOS / PANNEAU DE COMMANDE

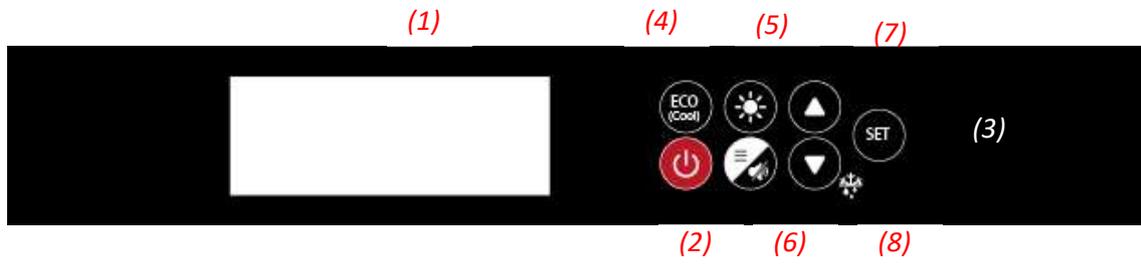


Fig. 16

HOLE TO ASSEMBLY THE CONTROL PANEL / AGUJERO PARA INSTALAR EL PANEL DE MANDOS /
LE TROU POUR ASSEMBLER LE PANNEAU DE COMMANDE

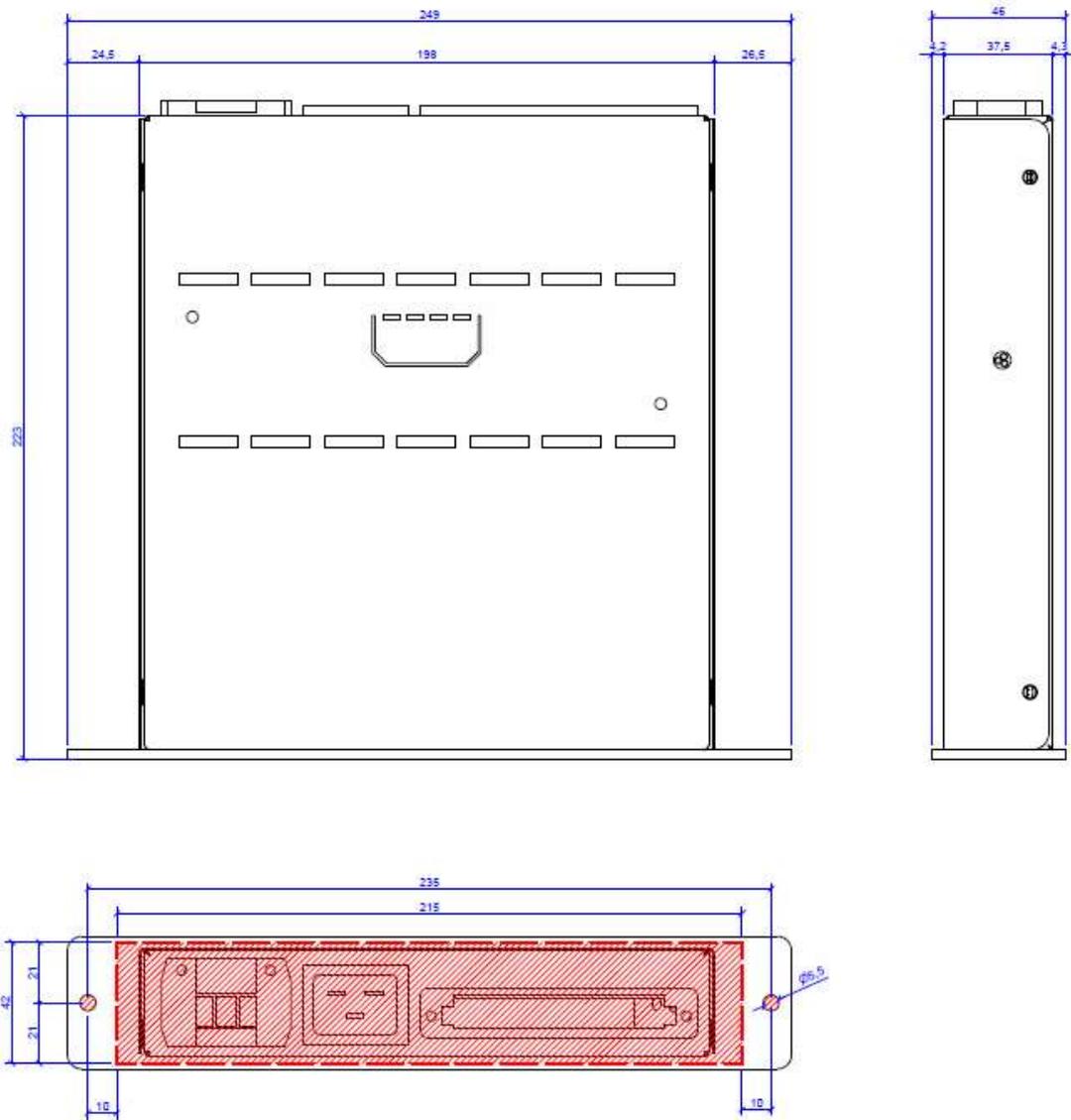


Fig. 17

1 ÍNDICE

1	ÍNDICE.....	28
2	INTRODUCCIÓN.....	29
2.1	INTRODUCCIÓN.....	29
2.2	INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.....	29
2.3	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	29
3	INSTALACIÓN.....	30
3.1	INFORMACIÓN GENERAL.....	30
3.2	TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN.....	30
3.3	USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.....	30
3.4	DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN.....	30
3.5	INSTALACIÓN Y MONTAJE.....	31
3.6	CONEXIONES.....	31
4	FUNCIONAMIENTO.....	32
4.1	INFORMACIÓN GENERAL.....	32
4.2	DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL.....	32
4.3	AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA.....	33
5	MANTENIMIENTO.....	34
5.1	NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD.....	34
5.2	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO.....	34
5.3	CONSEJOS DE LIMPIEZA.....	34
5.4	GESTIÓN DE RESIDUOS.....	34
6	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	35
6.1	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	35

2 INTRODUCCIÓN

2.1 INTRODUCCIÓN

El objeto para el que se ha diseñado este elemento es el de ser encastrado en un buffet de autoservicio y está especialmente concebido para la exposición y el servicio de alimentos fríos, manteniendo estos últimos en las mejores condiciones de temperatura durante el periodo de tiempo que dura el servicio. Dichas condiciones dependerán de la temperatura inicial de los productos en el momento de su exposición y de las condiciones ambientales del local. En ningún caso este elemento técnico sirve para refrigerar alimentos.

Las cubas y placas refrigeradas tienen medidas equivalentes a 2, 3, 4,5 y 6 gastronorm 1/1. La profundidad de la cuba dependerá del producto que ha adquirido, pudiendo tener una profundidad de 30, 80 y 160mm.

El armario técnico situado en la parte inferior acoge el cuadro eléctrico, el termostato de regulación, la unidad condensadora y la unidad de evaporación automática.

2.2 INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

La instalación in situ y la puesta en marcha de este mueble deben ser realizadas por personal técnico cualificado. Los parámetros técnicos indicados en este manual no están sujetos a contrato y podrían variar sin pre aviso.

El aparato debe ser reparado únicamente por personal cualificado. Antes de cualquier manipulación, avise a su distribuidor.

Si no va a usar el aparato durante largos periodos de tiempo, procure que se quede desconectado de la red, vacío y limpio.

Las temperaturas de trabajo del aparato pueden verse afectadas por la temperatura ambiente y su localización.

Procure que no incidan sobre el aparato fuentes externas que perjudiquen su rendimiento (calefacción, fuentes de calor directas o similares).

La temperatura ambiente adecuada es desde +15°C hasta +30°C. Si el local sobrepasa los 32°C no se garantiza una correcta refrigeración.

Todo el aparato está construido mediante chapas de acero inoxidable por lo que presenta riesgos de corte inherentes a su diseño y a su construcción con chapas de pequeños espesores. Extreme la precaución manipulándolos y limpiándolos.

El interior del armario técnico, donde se encuentra la unidad condensadora, presenta riesgos intrínsecos tales como riesgo eléctrico, de corte, de atrapamiento, de quemadura y de rotor en movimiento (ventilador).

- No introduzca nunca alimentos o recipientes calientes.
- Respete las recomendaciones de los fabricantes de alimentos.
- Mantenga siempre el armario técnico cerrado.
- No permita que los niños manipulen el aparato bajo ninguna circunstancia.

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para conocer las informaciones técnicas detalladas de su equipo consulte la Tabla 1.

3 *INSTALACIÓN*

3.1 *INFORMACIÓN GENERAL*

Encontrará las instrucciones de uso del termostato digital junto a este manual. No obstante, **NO SE RECOMIENDA LA MANIPULACIÓN DEL TERMOSTATO POR PERSONAL NO CUALIFICADO**. Por favor, **AVISE A SU DISTRIBUIDOR PARA QUE REALICE LOS AJUSTES NECESARIOS POR USTED**.

3.2 *TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN*

El mueble con su embalaje de madera constituye una mercancía pesada. Tenga cuidado en las operaciones de transporte, manipulación y ubicación.

Al recibir el mueble, asegúrese de que no ha sufrido ningún daño durante el transporte. De lo contrario, formule las correspondientes reclamaciones a su distribuidor.

Cuando el mueble ha sido aceptado, es preferible mantenerlo embalado hasta que se ponga en servicio, a fin de protegerlo de posibles golpes mecánicos, polvo, suciedad, etc.

El embalaje se compone de un pallet de madera, film protector de plástico y piezas de esquina de madera / cartón. Todos los materiales son reciclables.

Para realizar las operaciones de elevación y manipulación de forma correcta y segura:

- Organizar una zona adecuada con piso plano para operaciones de descarga de la máquina y de manipulación.
- Utilizar el tipo de equipo más adecuado para las características y la capacidad.
- Asegúrese de que la carga es estable para manejar el mueble, manteniéndolo a una altura mínima desde el suelo.

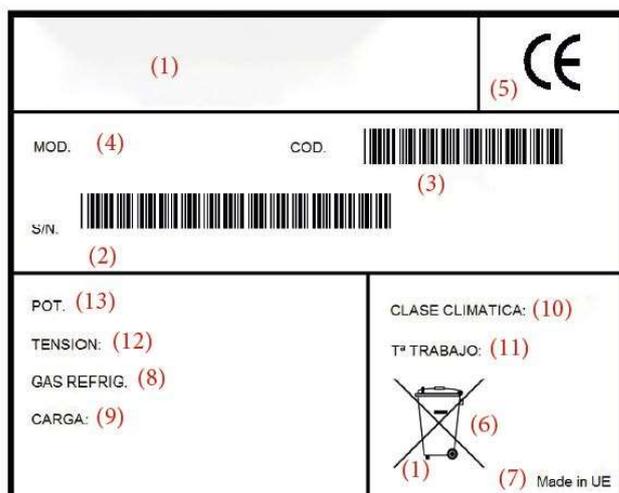
El fabricante se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluidas la manipulación o utilización incorrecta del material por parte del cliente o usuario. El servicio de la mano de obra y los desplazamientos son siempre por cuenta del cliente. Se declina toda responsabilidad por los defectos imputables al transporte, siempre que no se realice la reclamación oportuna en un máximo de 24 horas después de recibir la mercancía.

3.3 *USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.*

Compruebe que la tensión y la frecuencia de la red coinciden con las descritas en la placa de características. Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya a conectar el aparato disponga de toma tierra, así como de la debida protección de magneto térmico y diferencial. No conecte otros aparatos alimentándolos con la misma acometida eléctrica

El fabricante declina toda responsabilidad por el uso indebido del producto.

3.4 *DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN*



Datos en la etiqueta de identificación:

1. Marca
2. Número de serie (código+ año+ número de serie)
3. Código:
4. Modelo:
5. Símbolo CE
6. Símbolo de eliminación de residuos
7. País de fabricación
8. Gas refrigerante (si procede)
9. Carga de gas (gr) (si procede)
10. Clase climática (si procede)
11. Temperatura de trabajo:
12. Voltaje:
13. Consumo de energía

3.5 INSTALACIÓN Y MONTAJE

Evite las fuentes directas de calor, frío, humedad, rayos solares y rayos ultravioletas en la ubicación definitiva del presente elemento refrigerado. Estufas, radiadores, aire acondicionado, corrientes de aire etc. pueden influir negativamente en su correcto funcionamiento.

Asegúrese de que el suelo está bien nivelado, así evitará vibraciones y ruidos.

Asegúrese de que el aparato tiene una correcta ventilación. No taponar las rejillas de ventilación de las unidades condensadoras.

Siga las instrucciones indicadas en la figura 1-5 para montar el producto en el lugar seleccionado y realizar las conexiones oportunas.

3.6 CONEXIONES

Una vez encastrada la cuba o placa en el orificio del mueble destinado a tal fin, la fijación se realiza mediante los anclajes suministrados tal como se muestra en el croquis. Consulte figura 6 para más información.



La unidad condensadora debe estar bien ventilada para un correcto funcionamiento del equipo. Consulte la Figura 11-15 para diseñar la parrilla de ventilación del mueble donde se instala el equipo.

La caja de mandos ubicada en la parte inferior del aparato puede moverse fácilmente al lateral del armario técnico si fuese necesario (por ej. en el caso de tener cerrado el acceso frontal al aparato por motivos constructivos del mueble que lo aloja). Así mismo, puede ser extraída de su armario técnico e instalada en cualquier otro panel (por ej. en el frente del buffet para poder accionar y regular el aparato sin necesidad de abrir una puerta). Consulte figura 8 para consultar la extraibilidad del mando.

Al mismo tiempo, el panel de control se puede montar en otros muebles, para ello el agujero descrito en la figura 17 debe hacerse en el panel.

En la figura 7 se indica como extraer el elemento técnico para realizar labores de mantenimiento o reparación.

El equipo dispone de una cubeta de evaporación automática de agua como se enseña en la figura 10, pero en cualquier caso se recomienda la conexión a la red de desagüe.

OPCIÓN DE UNIDAD REMOTA

las tomas frigoríficas se suministran con tubo de cobre de 3/8", tanto para la conexión de alta presión (línea de líquido) como para baja presión (línea de gas), NO SE SUMINISTRA: VÁLVULA TERMOSTÁTICA, TUBO CAPILAR, VÁLVULA SOLENOIDE, NI LLAVES DE CORTE.

La toma de conexión eléctrica para válvula solenoide o unidad frigorífica, se facilita mediante bornas de conexión, ubicadas en la caja de conexiones para una potencia máxima de compresor de 1 1/2". Para potencias mayores es necesario la implantación de un relé o contactor, este elemento no será suministrado

4 FUNCIONAMIENTO

4.1 INFORMACIÓN GENERAL

Este aparato no realiza desescarches, por lo que es necesario apagarlo y limpiarlo después de los servicios para eliminar el agua y la escarcha que se generan durante el funcionamiento.

En la figura 16 puede consultar el teclado del panel de mandos.

4.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

1. Display
2. On-Off general (excepto iluminación)
3. Set
4. Función ECO
5. On-Off Iluminación
6. Programación y desactivación de sonido/alarma
7. Cursor (arriba) ▲
8. Cursor (abajo) ▼ , desescarche manual (sólo en refrigeración)

El encendido y apagado del aparato se realiza mediante el pulsador de puesta en marcha integrado en el termostato (fig. 16) pulsando el botón de **ON/OFF** (2) durante 5 segundos. Para intervenciones de mantenimientos, cortar la tensión eléctrica para no dañar el sistema, si sólo se apaga, el aparato permanece en stand-by. En los elementos frigoríficos hay un retardo de 3 minutos. Este retardo es la protección programada por defecto, no debería ser modificada por el usuario.

La regulación se realiza mediante termostato electrónico de lectura digital, permitiendo ajustar las distintas temperaturas de trabajo del aparato:

Al pulsar el comando **SET** (3) durante 1 segundo, se activa el punto de consigna para llegar al valor deseado de temperatura que se visualiza en el Display (1). Para ello, apretar los cursores (8 o 9) ▲▼ hasta alcanzar la temperatura deseada. Una vez alcanzada, mantener pulsado el comando SET (3) durante 1 segundo, para fijar el valor adquirido.

Es posible activar la modalidad **ECO** (5) de ahorro energético pulsando durante 3 segundos esta tecla. Al activarla aparecerá en el display (1) la palabra ECO. Para volver al estado normal, realizar el mismo ejercicio. De esta forma aparecerá la palabra NOR en el display (1).

Es posible activar o desactivar la salida de luz pulsando durante 1 segundo el comando LUZ (6). Para acceder al programa **sonidos y alarmas** (7), mantener pulsando durante más de 5 segundos. Aparecerá en el display (1) el menú configuración de parámetros frecuentes (F) o en caso de alarmas, silencia la alarma acústica, desactivando el relé alarma. Pulsando simultáneamente este comando (7) y el comando ▲ (8) durante más de 5 segundos, se procede a restablecer todas las alarmas.

Pulsando simultáneamente este comando (7) y el comando **SET** (3) durante más de 5 segundos, se accede al menú configuración de parámetros (C)

Para modificar los parámetros C o F una vez dentro del menú elegido, moverse por los parámetros con los cursores ▲(8) y ▼(9) hasta alcanzar el parámetro a modificar o bien desde la tecla sonidos y alarmas (7) que permite visualizar el menú completo para alcanzar la categoría más rápidamente. Pulsando SET (3) se selecciona la categoría o el parámetro a modificar y se modifican mediante ▲(8) y ▼(9). Una vez modificados todos los parámetros deseados, estos se memorizan presionando el comando sonidos y alarmas (7) durante más de 5 segundos. Si no se presiona nada en 60 segundos, se sale del menú Co F perdiendo los datos que no se hayan guardado.

Pulsando simultáneamente este comando ▲ (8) y el comando SET (3) durante más de 5 segundos, se activa la impresión del informe.

PARÁMETROS BÁSICOS MODIFICABLES POR EL USUARIO.

“Pro”

Pw (Password): Valor por defecto 22.

/5 (Selección °C o °F): Valor por defecto °C.

“Ctl”

St (Punto de consigna): Valor por defecto según modelo. Modificar si procede.

“ALM”

AL (Activación alarma baja temperatura): Valor por defecto 0 (deshabilitada).

AH (Activación alarma alta temperatura): Valor por defecto 0 (deshabilitada).

Cód.	Parámetro	Modelos	U.M.	Tipo	Min	Máx	Pred.
AL	Umbral de alarma de baja temperatura	MSYF	°C/°F	F	-50	200	0.0
AH	Umbral de alarma de alta temperatura	MSYF	°C/°F	F	-50	200	0.0

“CnF”

H2 (Deshabilitación teclado): Valor por defecto 1.

H2	Deshabilitación teclado/ir										
Parámetro "H2"	LUZ	ON/OFF	AUX	HACCP	PRG/MUTE (mute)	UP/CC (ciclo continuo)	DOWN/DEF (desescarche)	SET	Modificación parámetros F	Modific. punto de consigna	Modific. desde telecom.
0									•	•	
1											
2									•	•	•
3											•
4		•				•	•		•	•	
5		•				•	•		•	•	
6						•	•		•	•	

Funcionalidad teclado "•" = Deshabilitado

4.3 AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA

REFRIGERACIÓN:

El evaporador está realizado mediante tubo frigorífico de cobre, expansionando directamente en la placa o cuba.

La unidad condensadora incorpora, como elementos principales, un compresor hermético, un condensador por aire.

El gas utilizado en el circuito frigorífico se especifica en la tabla 1, con una presión de trabajo aproximada comprendida entre 2,1 y 3,1 bares según el modelo. La expansión del gas a la entrada del evaporador se realiza mediante tubo capilar.

TEMPERATURAS DE TRABAJO RECOMENDADAS: las definidas en la tabla 1.

Para cualquier otra información, siga las instrucciones indicadas en el manual del controlador electrónico. No obstante, **NO SE RECOMIENDA LA MANIPULACIÓN DEL TERMOSTATO POR PERSONAL NO CUALIFICADO**. Por favor, **AVISE A SU DISTRIBUIDOR PARA QUE REALICE LOS AJUSTES NECESARIOS POR USTED**.

5 MANTENIMIENTO

5.1 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD

Elimine el plástico protector y los residuos adhesivos que cubren el acero.

Limpie cuidadosamente antes de usar siguiendo las instrucciones específicas que se detallan más adelante en este manual. Antes de realizar cualquier operación en la máquina, siempre consulte el manual que contiene los procedimientos correctos y contiene información importante sobre seguridad.

Para una mejor conservación del aparato es importante que permanezca vacío y limpio durante los periodos que no esté en servicio.

5.2 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO

Cualquier mantenimiento técnico debe ser llevado a cabo por su distribuidor de servicio de asistencia técnico.

El acceso a las partes eléctricas del dispositivo es por medio de una unidad de condensación extraíble como se muestra en la figura 9.

5.3 CONSEJOS DE LIMPIEZA

Para realizar las labores de limpieza del aparato es recomendable desconectarlo previamente de la red. Procure no salpicar agua a los componentes eléctricos.

Para limpiar el acero inoxidable utilice una esponja o bayeta, agua tibia y jabón neutro. No utilice productos abrasivos, disolventes, limpiadores de metales o detergentes no diluidos. Seque posteriormente con un paño.

Es muy importante mantener el condensador limpio, para optimizar su funcionamiento y reducir el consumo de energía eléctrica. Utilice para ello cepillos de cerdas blandas o un aspirador.

5.4 GESTIÓN DE RESIDUOS

El producto está compuesto por piezas metálicas y plásticas. El embalaje es de madera, plástico y cartón. Para cualquier pieza de su aparato, por favor, tenga en cuenta que:

- Al final del ciclo de vida del producto, asegúrese de que no se deshecha en el medio ambiente.
- Cada parte debe estar recogido y desechado por separado, de acuerdo con sus diferentes características (por ejemplo, metales, plásticos, caucho, etc)
- Se tendrá en cuenta la legislación local prevista para la recogida de residuos.
- El aparato puede contener sustancias peligrosas: el uso inadecuado o la eliminación incorrecta puede tener efectos negativos sobre la salud humana y sobre el medio ambiente.
- En caso de un desecho ilegal de los residuos eléctricos y electrónicos, están previstas sanciones establecidas por la legislación local.

6 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

6.1 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El motor eléctrico del aparato lleva incorporado un protector térmico que se dispara en caso de sobre-intensidad o excesivo calentamiento. Cuando este protector actúa es necesario desconectar el aparato para evitar averías.

Vuelva a conectar el aparato al cabo de una hora y avise a su servicio técnico en caso de que el problema persista.

Algunos problemas se deben a causas que se eliminan fácilmente sin necesidad de avisar al servicio técnico. Lea el cuadro adjunto atentamente:

Problema	Solución
El aparato no funciona	Verifique que el aparato está debidamente conectado a la toma de corriente y cuadro de control y que no ha saltado el limitador automático de potencia.
Enfría poco	Revise la regulación del termostato y/o la incidencia de fuentes directas de calor y corrientes de aire sobre la cuba. Asegúrese de que el condensador de la unidad frigorífica está totalmente limpio.
Ruido excesivo cuando está en funcionamiento	Deberá comprobar el buen nivelado del aparato. Revise los sistemas de anclaje de los elementos del aparato que hayan podido desplazarse o aflojarse.
Todos los controles básicos se han llevado a cabo y el problema permanece	Póngase en contacto con su distribuidor o con su Servicio de Asistencia Técnica.