

A	GENERALIDADES.....	Pág. 127
A1	Introdução.....	Pág. 127
A2	Definições.....	Pág. 127
A3	Convenções tipográficas.....	Pág. 127
A4	Dados de identificação da máquina e do fabricante.....	Pág. 127
A5	Identificação do aparelho.....	Pág. 128
A5.1	Como identificar os dados técnicos.....	Pág. 128
A5.2	Como interpretar a descrição de fábrica.....	Pág. 128
A6	Direitos autorais.....	Pág. 128
A7	Responsabilidade.....	Pág. 128
A8	Equipamento de proteção individual (EPI).....	Pág. 129
A9	Conservação do manual.....	Pág. 129
A10	Usuários do manual.....	Pág. 129
B	DESCRIÇÃO GERAL DA MÁQUINA.....	Pág. 130
B1	Descrição geral.....	Pág. 130
C	DADOS TÉCNICOS.....	Pág. 130
C1	Características técnicas gerais.....	Pág. 130
C2	Características da alimentação elétrica.....	Pág. 131
D	TRANSPORTE, MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAMENTO.....	Pág. 132
D1	Introdução.....	Pág. 132
D1.1	Transporte: Instruções para a transportadora.....	Pág. 132
D2	Movimentação.....	Pág. 132
D2.1	Procedimentos para as operações de movimentação.....	Pág. 132
D2.2	Translação.....	Pág. 132
D2.3	Colocação da carga.....	Pág. 132
D3	Armazenamento.....	Pág. 132
E	INSTALAÇÃO E MONTAGEM.....	Pág. 133
E1	Requisitos e encargos do cliente.....	Pág. 133
E2	Características do local de instalação da máquina.....	Pág. 133
E3	Limites de espaço da máquina.....	Pág. 133
E4	Posicionamento.....	Pág. 133
E5	Eliminação das embalagens.....	Pág. 134
E6	Conexões hidráulicas.....	Pág. 134
E6.1	Circuitos hidráulicos.....	Pág. 134
E6.2	Esquemas de instalação.....	Pág. 135
E7	Conexões elétricas.....	Pág. 138
E8	Preparação para o controle de energia.....	Pág. 138
E9	Disposição prévia HACCP.....	Pág. 139
F	DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE.....	Pág. 140
F1	Controles básicos.....	Pág. 141
G	COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.....	Pág. 142
G1	Controles preliminares, regulagens e testes de funcionamento.....	Pág. 142
G1.1	Verificações elétricas e hidráulicas.....	Pág. 142
G1.2	Verificação do posicionamento dos componentes da cuba.....	Pág. 142

	G1.2.1	Verificação da montagem dos filtros e dos extravasores	Pág.	142
	G1.2.2	Verificação da montagem dos braços	Pág.	142
G2		Colocação em funcionamento	Pág.	142
G3		Ajustes e dosadores de detergente/abrillantador	Pág.	142
G4		Regulagem dos dosadores	Pág.	143
H		NORMAS GERAIS DE SEGURANÇA.....	Pág.	146
H1		Introdução	Pág.	146
	H1.1	Proteções instaladas na máquina	Pág.	146
		H1.1.1 Protetores	Pág.	146
	H1.2	Sinais de segurança a serem exibidos na máquina ou junto à área de trabalho	Pág.	146
H2		Retirada de serviço	Pág.	146
H3		Instruções de uso e manutenção	Pág.	146
H4		Uso indevido	Pág.	147
H5		Riscos residuais	Pág.	147
I		USO NORMAL DA MÁQUINA.....	Pág.	148
I1		Uso previsto	Pág.	148
I2		Características do pessoal autorizado a operar a máquina	Pág.	148
I3		Primeiro uso	Pág.	148
I4		Ativação diária da máquina	Pág.	148
I5		Ciclos de lavagem	Pág.	148
I6		Funcionamento	Pág.	149
I7		Alarmes	Pág.	151
I8		Limpeza da máquina	Pág.	151
	I8.1	Fim de serviço e limpeza interna diária	Pág.	152
	I8.2	Limpeza das superfícies externas	Pág.	152
I9		Não utilização da máquina por um período prolongado	Pág.	153
I10		Manutenção	Pág.	153
	I10.1	Manutenção preventiva	Pág.	153
I11		Eliminação da máquina	Pág.	153
I12		Solução de problemas	Pág.	153

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	Reprodução da marcação/placa de dados presente na máquina.....	Pág.	127
Figura 2	Posição da marcação.....	Pág.	128
Figura 3	Identificação dos dados técnicos	Pág.	128
Figura 4	Exemplo de dados identificadores do documento	Pág.	128
Figura 5	Remoção da embalagem	Pág.	133
Figura 6	Posicionamento da máquina.....	Pág.	133
Figura 7	Remoção da película	Pág.	133
Figura 8	Regulagem dos pés	Pág.	133
Figura 9	Abraçadeira de fixação da máquina.....	Pág.	134
Figura 10	Conexão do tubo de alimentação	Pág.	134
Figura 11	380-415V 3N.....	Pág.	138
Figura 12	220-240V 3	Pág.	138
Figura 13	220-240V 1N.....	Pág.	138
Figura 14	Controle de energia.....	Pág.	138
Figura 15	Posição da conexão HACCP	Pág.	139
Figura 16	Filtros e extravasores.....	Pág.	142
Figura 17	Braços de lavagem e de enxágue.....	Pág.	142
Figura 18	Disposição dos dosadores automáticos.....	Pág.	143
Figura 19	Placa de terminais do dosador de detergente	Pág.	143
Figura 20	Placa de terminais do dosador de abrillantador.....	Pág.	143
Figura 21	Cesto AMARELO	Pág.	151
Figura 22	Cesto VERDE	Pág.	151
Figura 23	Cesto AZUL para copos.....	Pág.	151
Figura 24	Recipiente AMARELO para talheres.....	Pág.	151
Figura 25	Filtros e extravasores.....	Pág.	152
Figura 26	Braços de lavagem e de enxágue.....	Pág.	152

ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1	Características técnicas gerais, desempenho e consumo.....	Pág.	130
Tabela 2	Painel de controle	Pág.	140
Tabela 3	Riscos residuais.....	Pág.	147

Introdução

O Manual de instruções de uso (de agora em diante designado por Manual) fornece ao usuário informações úteis para que ele possa trabalhar de forma correta e com segurança, facilitando o uso da máquina (de agora em diante simplesmente indicada com o termo "máquina" ou "lava-louças" ou "aparelho").

As indicações a seguir não devem ser entendidas como uma longa e minuciosa lista de avisos, mas sim como uma série de instruções destinadas a melhorar, em todos os sentidos, o desempenho da máquina e, sobretudo, evitar a ocorrência de danos a pessoas, bens materiais ou animais resultantes de procedimentos incorretos de uso e de operação.

É muito importante que cada uma das pessoas responsáveis pelo transporte, instalação, colocação em funcionamento, uso, manutenção, reparo e desmontagem da máquina consulte e leia este manual com atenção antes de proceder às várias operações, a fim de evitar ações incorretas e inconvenientes que possam prejudicar a integridade da máquina ou pôr em perigo a integridade física das pessoas.

É igualmente importante que o manual seja sempre mantido à disposição do operador e cuidadosamente conservado no local de uso da máquina, para que possa ser consultado de forma fácil e imediata em caso de dúvida e sempre que as circunstâncias o exijam.

Se, após a leitura deste manual, ainda persistirem dúvidas ou incertezas sobre o uso da máquina, não hesite em entrar em contato com o fabricante ou o centro de assistência autorizado, o qual estará à disposição para assegurar uma assistência imediata e meticulosa, para um melhor funcionamento e a máxima eficiência da máquina.

Durante todas as fases de uso da máquina, deverão ser sempre cumpridas as normas vigentes em matéria de segurança, higiene no trabalho e proteção do meio ambiente. Cabe, assim, ao usuário certificar-se de que a máquina seja acionada e utilizada unicamente em condições ideais de segurança, tanto para as pessoas como para os animais e os bens materiais.

Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que uma pessoa responsável pela sua segurança lhes forneça uma supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho.

As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

A GENERALIDADES

A1 Introdução

Este capítulo descreve os símbolos utilizados (que assinalam e identificam o tipo de aviso), as definições dos termos utilizados no manual, as responsabilidades e os direitos autorais.

A2 Definições

A seguir apresentamos as definições dos principais termos utilizados no manual. Recomendamos a sua leitura atenta antes da utilização do manual.

Operador

Responsável pela instalação, regulagem, utilização, manutenção, limpeza, reparo e transporte da máquina.

Fabricante

Electrolux Professional S.p.A. ou qualquer outro centro de assistência autorizado pela Electrolux Professional S.p.A..

Operador qualificado para a utilização normal da máquina

Operador que foi informado, instruído e treinado sobre as tarefas a cumprir e os riscos associados à utilização normal da máquina.

Técnico especializado ou Assistência técnica

Operador treinado/instruído pelo fabricante que, com base na sua formação profissional, experiência, treinamento específico, conhecimento das normas de prevenção de acidentes de trabalho, é capaz de avaliar as intervenções a realizar na máquina e reconhecer e evitar eventuais riscos. O seu profissionalismo abrange os campos da mecânica, da eletrotécnica e da eletrônica.

Perigo

Fonte de possíveis lesões ou danos para a saúde.

Situação perigosa

Qualquer situação em que um operador é exposto a um ou mais perigos.

Risco

Combinação de probabilidade e gravidade de possíveis lesões ou danos para a saúde em uma situação perigosa.

Proteções

Medidas de segurança que consistem na utilização de meios técnicos específicos (protetores e dispositivos de segurança) para proteger os operadores contra os perigos.

Protetor

Elemento de uma máquina usado de forma específica para oferecer proteção mediante uma barreira física.

Dispositivo de segurança

Dispositivo (diferente de um protetor) que elimina ou reduz o risco; pode ser utilizado sozinho ou associado a um protetor.

Cliente

Aquele que adquiriu a máquina e/ou que a administra e utiliza (por exemplo, firma, empresário, empresa).

Dispositivo de parada de emergência

Conjunto dos componentes destinados à função de parada de emergência; o dispositivo é ativado com uma única ação e evita ou reduz os danos a pessoas/máquinas/bens materiais/animais.

Eletrocussão

Descarga acidental de corrente elétrica no corpo humano.

A3 Convenções tipográficas

Para a utilização ideal do manual e, conseqüentemente, da máquina, é aconselhável ter um bom conhecimento dos termos e das convenções tipográficas utilizadas na documentação.

Para assinalar e identificar os vários tipos de perigo, os seguintes símbolos são utilizados no manual:



AVISO!

PERIGO PARA A SAÚDE E A SEGURANÇA DOS OPERADORES.



AVISO!

PERIGO DE ELETROCUSSÃO - TENSÃO PERIGOSA.

Os protetores e os dispositivos de segurança da máquina assinalados com este símbolo só devem ser abertos por pessoal qualificado, depois de cortar a corrente de alimentação da máquina.



AVISO!

PERIGO DE DANOS À MÁQUINA.

No texto, os símbolos estão localizados ao lado dos avisos de segurança, frases curtas que explicam o tipo de perigo. Os avisos servem para garantir a segurança do pessoal e evitar danos à máquina ou ao produto que está sendo trabalhado.

Os desenhos e os diagramas apresentados no manual não estão em escala. Eles complementam as informações descritas, mas não se destinam à representação detalhada da máquina fornecida.

Nos esquemas de instalação da máquina, os valores numéricos indicados referem-se a medidas expressas em milímetros (consulte o parágrafo E6.2 "Esquemas de instalação").

A4 Dados de identificação da máquina e do fabricante

Em seguida, apresentamos uma reprodução da marcação ou da placa de dados presente na máquina.

F.Mod.	EHT8ROW	Comm. Model	EHT8ROW	2012
PNC	9CGX 505073 00	Ser.Nr.	22006001	
EL	AC 400V 3N (AC 230 V / 1+N / 50 Hz; 230 V / 3 / 50 Hz)	50 Hz	Max	12.9 kW
			Default	9.9 kW
				IP25
Electrolux Professional spa - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)				

Figura 1 Reprodução da marcação/placa de dados presente na máquina.

A placa de dados contém os dados identificadores e técnicos do produto; em seguida, listamos o significado das várias informações nela contidas.

- F.Mod descrição de fábrica do produto
- Comm. Model descrição comercial
- PNC..... código de produção
- Ser. Nr. número de série
- AC 400V 3N tensão de alimentação
(AC 230 V / 1+N / 50 Hz;
230 V / 3 / 50 Hz) .. convertibilidade elétrica
- 50 Hz..... frequência de alimentação
- Max 12.9 kW potência máxima absorvida
- Nominal 9.9 kW potência absorvida de acordo
com a configuração de fábrica
- 2014 ano de fabricação
- IP25 grau de proteção
- Electrolux Professional spa - Viale Treviso, 15 -33170
Pordenone (Itália).. Fabricante

A placa encontra-se no painel lateral direito do aparelho.

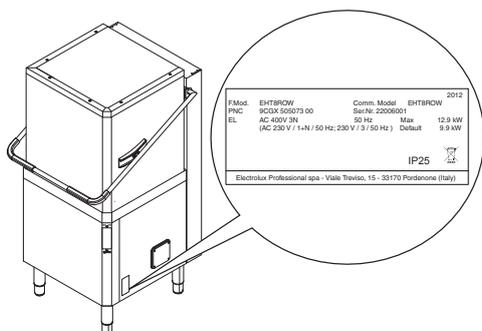


Figura 2 Posição da marcação



AVISO!

Não retire, adultere ou torne ilegível a marcação da máquina.



IMPORTANTE!

Consulte os dados contidos na marcação da máquina para obter informações sobre a forma de contatar o fabricante (por exemplo, para solicitar peças de substituição etc.).



IMPORTANTE!

Quando a máquina for desmontada, a marcação deverá ser destruída.

A5 Identificação do aparelho

A5.1 Como identificar os dados técnicos

Para identificar os dados técnicos (Figura 3), é necessário ler a descrição de fábrica do produto (F.Mod.) na placa, identificar os dados que caracterizam a máquina e consultar a Tabela 1 "Características técnicas gerais, desempenho e consumo".

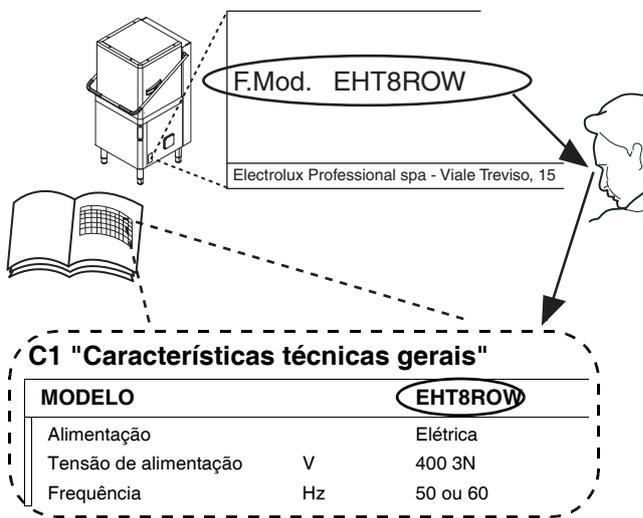


Figura 3 Identificação dos dados técnicos

A5.2 Como interpretar a descrição de fábrica

A descrição de fábrica presente na placa de dados tem o seguinte significado (apresentamos a seguir alguns exemplos):

Versão de capota com camada única de isolamento							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
N	HT	8	R	O	W		
E	HT	8	O				
Z	HT	8	R	O	W	6	
Versão de capota com camada dupla de isolamento							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Z	HT	8	I	R	O	W	
E	HT	8	I	R	O	W	6

	Descrição das variáveis
(1) Marca	N = To brand, Z = Zanussi, E = Electrolux.
(2) Tipo de máquina	HT = Tipo de capota
(3) Cestos/hora	8 = capacidade de 80 cestos/hora
(4).. (8)	I = capota com camada dupla de isolamento, ROW = para o mercado da Ásia + Índia + América Latina, O = para mercado do Oriente Médio, 6 = 60 Hz.

A6 Direitos autorais

O presente manual destina-se exclusivamente à consulta por parte do operador, podendo ser entregue a terceiros apenas com a autorização por escrito da Electrolux Professional S.p.A..

A7 Responsabilidade

As instruções de uso são atualizadas no mês.ano indicados no quadro posicionado no canto inferior direito da capa. A edição corresponde ao número de revisão do manual. Cada nova edição substitui e anula as anteriores.

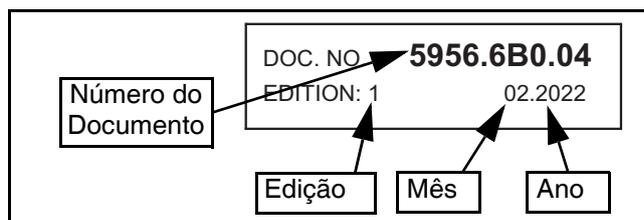


Figura 4 Exemplo de dados identificadores do documento

O fabricante se isenta de toda e qualquer responsabilidade por danos e falhas causados por:

- Não cumprimento das instruções contidas no presente manual.
- Reparos não devidamente efetuados e substituição de peças diferentes das especificadas no catálogo de peças sobressalentes (a montagem e a utilização de peças e acessórios não originais pode afetar negativamente o funcionamento da máquina).
- Intervenções por parte de técnicos não especializados.
- Modificações ou intervenções não autorizadas.
- Falta de manutenção.
- Uso incorreto da máquina.
- Eventos excepcionais inesperados.
- Utilização da máquina por pessoal desinformado e sem o devido treinamento.
- Não aplicação das disposições vigentes no país de utilização em matéria de segurança, higiene e saúde no local de trabalho.

O fabricante se isenta de toda e qualquer responsabilidade por danos causados por transformações e modificações arbitrárias por parte do usuário ou do cliente.

A responsabilidade pela identificação e pela escolha de dispositivos de proteção individual adequados e indicados, a serem usados pelos operadores, cabe ao empregador ou ao responsável pelo local de trabalho com base nas normas vigentes no país de utilização.

A Electrolux Professional S.p.A. se isenta de toda e qualquer responsabilidade por eventuais incorreções contidas no manual, se imputáveis a erros de impressão ou de tradução.

Eventuais suplementos ao manual de instruções que o fabricante considere oportuno enviar ao cliente deverão ser guardados junto com o manual, do qual farão parte integrante.

A8 Equipamento de proteção individual (EPI)

Em seguida, apresentamos uma tabela com o resumo do Equipamento de proteção individual (EPI) a ser utilizado durante as várias fases da vida útil de serviço da máquina.

Fase	Roupa de proteção	Calçado de segurança	Luvas	Óculos	Capacete
Transporte	—	●	○	—	○
Movimentação	●	●	○	—	—
Desembalagem	○	●	○	—	—
Montagem	○	●	○	—	—
Uso normal	●	●	● (1)	○	—
Regulagens	○	●	—	—	—
Limpeza regular	○	●	● (1)	○	—
Limpeza extraordinária	○	●	● (1)	○	—
Manutenção	○	●	○	—	—
Desmontagem	○	●	○	—	—
Sucateamento	○	●	○	—	—

Legenda:

●	EPI OBRIGATÓRIO
○	EPI À DISPOSIÇÃO OU PARA USO EM CASO DE NECESSIDADE
—	EPI OPCIONAL

(1) Use luvas resistentes ao calor e adequadas ao contato com a água e as substâncias utilizadas (consulte a ficha de dados de segurança das substâncias utilizadas para verificar outros eventuais EPIs).

A não utilização de equipamento de proteção individual por parte dos operadores, técnicos especializados ou responsáveis pela utilização do aparelho pode resultar na exposição a riscos químicos e em eventuais danos à saúde.

A9 Conservação do manual

O manual deve ser mantido íntegro durante toda a vida útil de serviço da máquina, até o ato de sucateamento da mesma.

Em caso de cessão, venda, aluguel, concessão de uso ou leasing da máquina, o presente manual deverá acompanhar a mesma.

A10 Usuários do manual

Este manual destina-se:

- ao transportador e aos responsáveis pela movimentação;
- ao pessoal responsável pela instalação e pela colocação do aparelho em funcionamento;
- ao empregador dos usuários da máquina e ao responsável pelo local de trabalho;
- aos operadores responsáveis pelo uso normal da máquina;
- aos técnicos especializados - assistência técnica (consulte o esquema elétrico e o manual de assistência).

B DESCRIÇÃO GERAL DA MÁQUINA

B1 Descrição geral

A lava-louças é indicada para a lavagem de pratos, copos, xícaras, talheres, tabuleiros, caixas e recipientes de plástico e/ou de aço utilizados para preparar, cozinhar e servir; bem como de vários utensílios de cozinha em cerâmica e/ou metal. A máquina foi concebida para as referidas aplicações. Em nenhum caso a máquina poderá ser utilizada para outras aplicações ou de formas não previstas no presente manual.

Este aparelho foi fabricado para satisfazer os requisitos de um melhor ambiente de trabalho e de uma maior economia. Estas lava-louças podem ser usadas em restaurantes, lanchonetes, centros gastronômicos e grandes instituições.

Os cestos porta-louça especiais, que podem ser munidos de vários adaptadores, permitem um uso prático e fácil para a obtenção de notáveis resultados de lavagem. O sistema eletrônico permite uma supervisão completa do processo de lavagem. O painel de controle também inclui um visor que exibe os parâmetros de funcionamento e sinaliza eventuais anomalias. Os sistemas de "raspar" e molhar a louça (por exemplo, ducha pré-lavagem manual) e as áreas para a separação e a disposição da louça nos cestos devem ser preparados antes da lava-louças.

C DADOS TÉCNICOS

C1 Características técnicas gerais

MODELO		NHT8ROW/NHT80/ EHT8ROW/EHT80/ ZHT8ROW/ZHT80	NHT8O6/ NHT8ROW6/EHT8O6/ ZHT8ROW6/ZHT8O6	ZHT8IROW/ EHT8IROW	ZHT8IROW6/ EHT8IROW6	EHT8ROW6
Tensão de alimentação:	V	400 3N	380-400V 3N	400V 3N	380-400V 3N	220-230V 3
- conversível em	V	230V 3	220-230V 3	230V 3	220-230V 3	380-400V 3N
- conversível em	V	230V 1N	220-230V 1N	230V 1N	220-230V 1N	220-230V 1N
Frequência	Hz	50	60	50	60	60
Potência máx. absorvida	kW	12,9 (*)	12,9 (*)	12,9 (*)	12,9 (*)	12,9 (*)
Potência absorvida <u>de acordo com a configuração de fábrica</u>	kW	9,9	9,9	9,9	9,9	9,9
Potência de res. da caldeira	kW	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0
Potência de res. da cuba	kW	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Pressão da água de alim.	kPa [bar]	50-700 [0,5-7]	50-700 [0,5-7]	50-700 [0,5-7]	50-700 [0,5-7]	50-700 [0,5-7]
Temp. da água de entrada	°C / °F	10 - 65	10 - 65	10 - 65	10 - 65	10 - 65
Dureza da água	°f°d/ °e	14/8/10 máx.	14/8/10 máx.	14/8/10 máx.	14/8/10 máx.	14/8/10 máx.
Condutividade elétrica da água para modelos sem suavizador contínuo incorporado	µS/cm	< 400	< 400	< 400	< 400	< 400
Concentração de cloretos na água	ppm	< 20	< 20	< 20	< 20	< 20
Consumo de água por ciclo de enxágue	l	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Capacidade da caldeira	l	12	12	12	12	12
Capacidade da cuba	l	24	24	24	24	24
Duração dos ciclos no modo Alta Produtividade	s	45(**)-84-150	45(**)-84-150	45(**)-84-150	45(**)-84-150	45(**)-84-150
Duração dos ciclos no modo Em conformidade com NSF/Ansi 3	s	57(**)-84-150	57(**)-84-150	57(**)-84-150	57(**)-84-150	57(**)-84-150
Nível de emissão sonora Leq	dB(A)	<68	<68	<63	<63	<68
Grau de proteção		IP25	IP25	IP25	IP25	IP25
Peso líquido	kg	106	106	117	117	106
Tipo de cabo elétrico		H07RN-F	H07RN-F	H07RN-F	H07RN-F	H07RN-F
Diâmetro do cabo de alimentação (valor mín. - máx.)	mm	18 - 25	18 - 25	18 - 25	18 - 25	18 - 25
Calor latente	kWh	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Calor sensível	kWh	2	2	2	2	2

(*) = Se ativada por software, simultaneidade de resistências, cuba e caldeira.
(**) = Com uma temperatura da água de alimentação de 65°C / 149°F.
A duração dos ciclos padrão poderá variar se a temperatura da água de entrada for diferente da supracitada.

Tabela 1 Características técnicas gerais, desempenho e consumo

	380-415V 3N		220-240V 3		220-240V 1N	
	C	S	C	S	C	S
9,9 kW	5X2,5 mm ²	20A 3P+N	4X6 mm ²	32A 3P	3X10 mm ²	60 A 1P+N
12,9 kW	5X4 mm ²	32A 3P+N	4X10 mm ²	50A 3P	3X10 mm ²	70 A 1P+N

C = Cabo elétrico
S = Interruptor liga/desliga

C2 Características da alimentação elétrica

A alimentação em corrente alternada (CA) para a máquina deve satisfazer as seguintes condições:

- variação máx. de tensão $\pm 10\%$
- variação máx. de frequência $\pm 1\%$ de forma contínua $\pm 2\%$ por um breve período

A distorção das harmônicas, o desequilíbrio da tensão de alimentação trifásica, os impulsos de tensão, a interrupção, as quedas de tensão e as outras características elétricas devem respeitar o que está estabelecido no ponto 4.3.2 da norma EN 60204-1 (IEC 60204-1).



IMPORTANTE!

A alimentação elétrica da máquina deve ser protegida contra sobrecorrentes (curtos-circuitos e sobrecargas) com o uso de fusíveis ou disjuntores termomagnéticos adequados.

Estes devem ser montados em um sistema de desconexão omnipolar com uma distância entre os contatos de pelo menos 3 mm.



IMPORTANTE!

Para proteção contra os contatos indiretos (dependendo do tipo de alimentação prevista e do aterramento no circuito equipotencial de proteção), consulte o ponto 6.3.3 da EN 60204-1 (IEC 60204-1) com o uso de dispositivos de proteção que assegurem a interrupção automática da alimentação em caso de falha no isolamento dos sistemas TN ou TT ou, para os sistemas IT, o uso de controladores de isolamento ou dispositivos de proteção de corrente diferencial para ligar o interruptor automático da alimentação (um controlador de isolamento deve ser fornecido para indicar uma possível primeira falha do aterramento de uma parte ativa, a menos que se forneça um dispositivo de proteção para interromper a alimentação no caso desse tipo de falha. Esse dispositivo deve emitir um sinal sonoro e/ou visual que deve continuar durante toda a falha).

Por exemplo: em um sistema TT, é necessário instalar antes da alimentação um interruptor diferencial com uma corrente de intervenção coordenada (por exemplo, 30 mA) com o sistema de aterramento do edifício onde está prevista a instalação da máquina.



IMPORTANTE!

O cliente deve seguir essas instruções, caso contrário, o fabricante não garantirá o funcionamento contínuo da máquina e/ou a ausência de falhas na mesma.

D TRANSPORTE, MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAMENTO

D1 Introdução

O transporte (ou seja, a transferência da máquina de um local para outro) e a movimentação (ou seja, a transferência no interior dos locais de trabalho) devem ocorrer mediante a utilização de equipamento especial com uma capacidade adequada.

A máquina deverá ser transportada, movimentada e armazenada exclusivamente por pessoal qualificado, o qual deverá possuir:

- formação técnica específica e experiência;
- conhecimento das normas de segurança e das leis aplicáveis nos setores pertinentes;
- conhecimento das recomendações gerais de segurança;
- capacidade de reconhecer e evitar todo e qualquer perigo possível.

D1.1 Transporte: Instruções para a transportadora



AVISO!

Durante as fases de carga e de descarga, é proibido permanecer sob as cargas suspensas. É proibido o acesso de pessoal não autorizado à zona de trabalho.



IMPORTANTE!

O peso da máquina não é, por si só, uma condição suficiente para mantê-la fixa.

A carga transportada pode deslocar-se:

- nas frenagens;
- nas acelerações;
- nas curvas;
- em estradas em mau estado de conservação.

D2 Movimentação

Para as operações de descarga e armazenamento da máquina, prepare uma área adequada, com um piso plano.

D2.1 Procedimentos para as operações de movimentação

Para o desenvolvimento correto e seguro das operações de elevação:

- Utilize o tipo de ferramenta mais adequado para as características e a capacidade (por exemplo, empilhadeiras ou transpaletes elétricos).
- Cubra as arestas pronunciadas.
- Verifique as forquilhas e os modos de elevação de acordo com as instruções fornecidas na embalagem.

Antes de proceder à elevação:

- Faça com que todos os operadores se coloquem em uma posição de segurança e impeça o acesso de pessoas à zona de movimentação.

- Certifique-se da estabilidade da carga.
- Certifique-se de que não haja material que possa cair durante a elevação e faça manobras na vertical de forma a evitar choques.
- Movimente a máquina, mantendo-a a uma altura mínima do solo.



ATENÇÃO!

Para a elevação da máquina, é proibida a fixação a partes móveis ou frágeis, como cárteres, calhas elétricas, partes pneumáticas etc.

D2.2 Translação

O encarregado da operação deve:

- Ter uma visão geral do percurso a seguir.
- Interromper a manobra em caso de situações perigosas.

D2.3 Colocação da carga

Antes de colocar a carga, certifique-se de que a passagem esteja livre e de que o piso seja plano e tenha uma capacidade suficiente para suportar a carga.

D3 Armazenamento

A máquina e/ou as suas partes devem ser armazenadas e protegidas contra a umidade, em um ambiente não agressivo, sem vibrações e com temperaturas ambiente compreendidas entre -10°C / 14°F e 50°C / 122°F.

O local em que a máquina será armazenada deverá ter uma superfície de apoio horizontal, de modo a evitar deformações da máquina ou danos aos pés de suporte.



IMPORTANTE!

O posicionamento, a montagem e a desmontagem da máquina deverão ser realizados por um técnico especializado.



IMPORTANTE!

Não faça modificações nos componentes fornecidos com a máquina. Os componentes eventualmente ausentes ou avariados devem ser substituídos por peças originais.

E

INSTALAÇÃO E MONTAGEM



IMPORTANTE!

As operações de instalação da máquina só devem ser realizadas por técnicos especializados dotados de todos os dispositivos de proteção individual (calçados de segurança, luvas, óculos, macacão etc.), ferramentas, utensílios e meios auxiliares adequados.

E1 Requisitos e encargos do cliente

Os deveres, os requisitos e os serviços de preparação do local a cargo do cliente são os seguintes:

- Instalar, entre o aparelho e a tomada, um seccionador de capacidade não inferior à indicada na tabela de características técnicas, um disjuntor de 30mA e um dispositivo de proteção contra sobrecorrente (interruptor termomagnético de restabelecimento manual ou fusível). O dispositivo escolhido deve ter a possibilidade de ser bloqueado na posição de abertura no caso de manutenção.
- Instalar, antes da máquina, uma alimentação elétrica adequada, conforme indicado pelas características técnicas do aparelho (Tabela 1 e C2 "Características da alimentação elétrica").
- A conexão equipotencial do sistema elétrico do local de trabalho com a estrutura metálica da máquina com um cabo de cobre de seção adequada (consulte a posição "EQ" no parágrafo E6.2 "Esquemas de instalação").
- A canalização para a conexão elétrica entre o quadro do sistema elétrico do local de trabalho e o aparelho.
- As conexões hidráulicas de alimentação e descarga de água adequadas e outras conexões conforme indicado na Tabela 1 e no parágrafo E6 "Conexões hidráulicas".

E2 Características do local de instalação da máquina

A máquina foi fabricada para instalação em cozinhas profissionais e não em cozinhas domésticas. Devem ser providenciadas nos locais correspondentes às descargas da máquina (consulte o parágrafo E6.2 "Esquemas de instalação") grades metálicas/caixas de coleta de água no piso, eventualmente substituíveis por uma única caixa de coleta de água, dimensionadas para um fluxo de pelo menos 3 l/s.

E3 Limites de espaço da máquina

Deve-se deixar um espaço adequado em volta da máquina (para realizar operações, manutenção etc.).

As dimensões das passagens, para permitir ao pessoal intervir na máquina, devem ser de pelo menos 50 cm, exceto na parte posterior da máquina. Essa medida deverá ser aumentada em caso de utilização e/ou passagem de outras ferramentas e/ou meios ou em caso de necessidade de vias de saída no interior do local de trabalho.

E4 Posicionamento

A máquina deverá ser levada para o local de instalação e separada da base da embalagem apenas quando estiver para ser instalada.

Colocação da máquina:

- Utilize luvas de proteção e retire a embalagem da máquina (Figura 5).

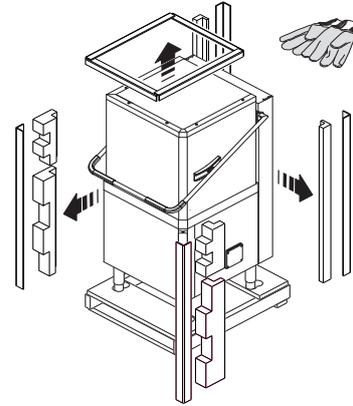


Figura 5 Remoção da embalagem

- Levante a máquina com uma empilhadeira, retire a base de suporte e posicione-a no local de instalação (Figura 6).

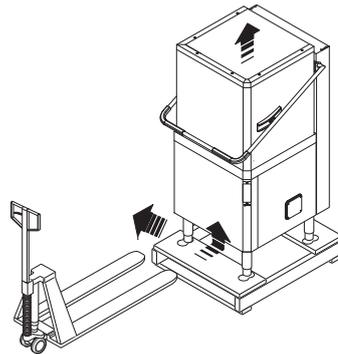


Figura 6 Posicionamento da máquina

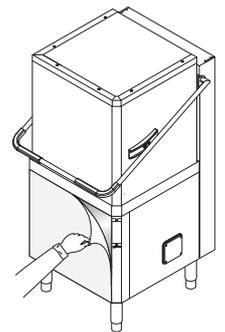


Figura 7 Remoção da película

- Lentamente remova a película de proteção dos painéis externos, sem arrancá-la, para evitar resíduos de cola (Figura 7).
- Efetue a regulagem do aparelho, girando os respectivos pés reguláveis e certifique-se de que ele esteja em uma posição perfeitamente horizontal, tanto longitudinal como transversalmente (Figura 8).

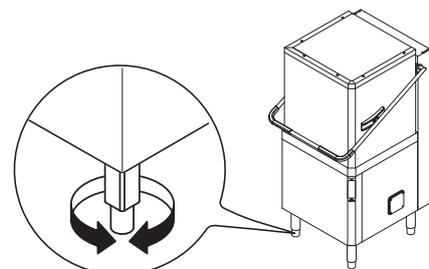


Figura 8 Regulagem dos pés

- Fixe a máquina no chão com as duas abraçadeiras fornecidas (Figura 9).

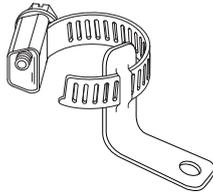


Figura 9 Abraçadeira de fixação da máquina

- Acesse o fundo da máquina.
- Monte as abraçadeiras nos pés, apertando-as de acordo com a folha de instruções fornecida.
- Fixe bem o aparelho no chão, utilizando os furos existentes nas abraçadeiras.

E5 Eliminação das embalagens

Todos os materiais utilizados para a embalagem são ecologicamente corretos. Estes podem ser conservados sem perigo, reciclados ou queimados em um sistema próprio para a incineração de resíduos. Os componentes de plástico submetidos a uma eventual eliminação com reciclagem estão assinalados das seguintes formas:

-  **polietileno:** película externa da embalagem, saco do folheto de instruções.
-  **polipropileno:** painéis da parte superior da embalagem, cintas de fixação.
-  **isopor expandido:** cantoneiras de proteção.

Os componentes de madeira e de papelão podem ser eliminados respeitando as normas vigentes no país de utilização da máquina.

E6 Conexões hidráulicas

ATENÇÃO

Os aparelhos rotulados com marca de água devem ser instalados de acordo com o Plumbing Code of Australia (PCA).

Os tubos de carga e descarga de água da máquina devem ser instalados segundo as indicações nos esquemas dos circuitos hidráulicos e de instalação apresentados em seguida.

- Conecte o tubo de entrada de água "WI" (consulte o parágrafo E6.2 "Esquemas de instalação") do aparelho à rede de água e interponha uma torneira, o filtro fornecido e um manômetro (Figura 10).

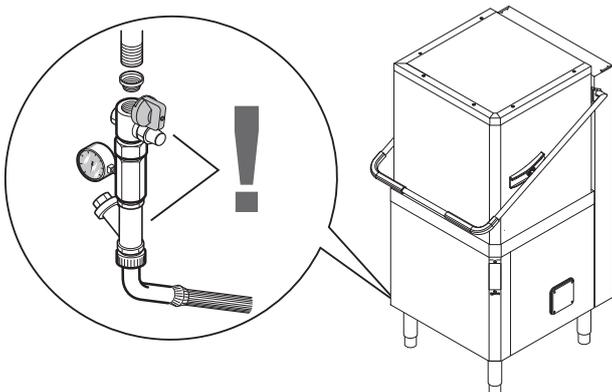


Figura 10 Conexão do tubo de alimentação

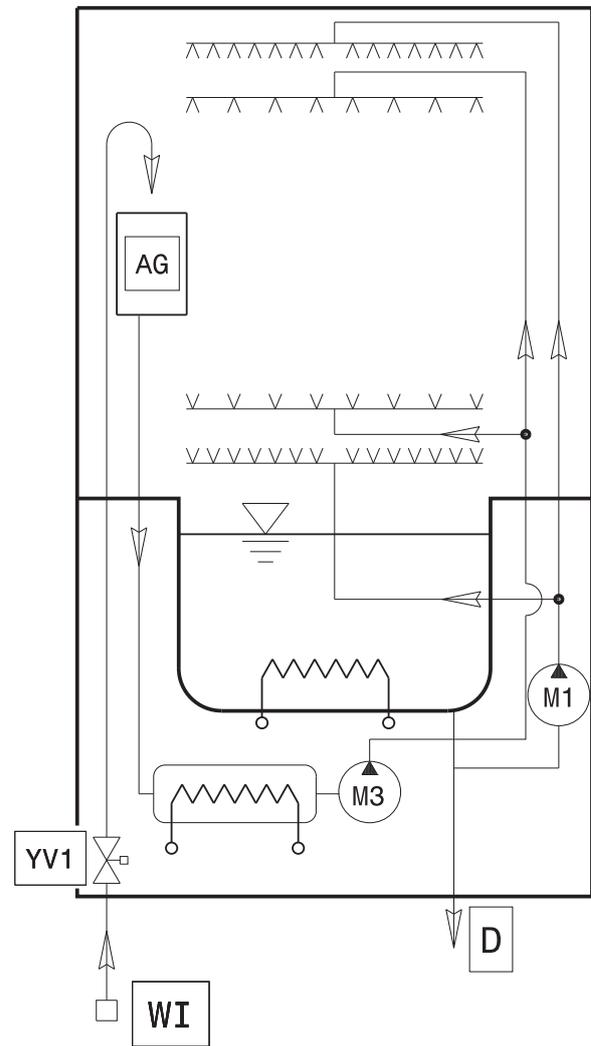
- Verifique se a **pressão dinâmica** da entrada de água, medida antes do aparelho, está **compreendida entre 50 e 700 kPa** (os testes devem ser feitos quando a lava-louças estiver enchendo a cuba ou a caldeira de água).

Se a pressão for muito alta, instale um redutor de pressão apropriado no tubo de entrada.

- Conecte o tubo de descarga de água "D" (consulte o parágrafo E6.2 "Esquemas de instalação") ao tubo de descarga e interponha um sifão, ou coloque o tubo sobre uma caixa com ralo em sifão no piso.

E6.1 Circuitos hidráulicos

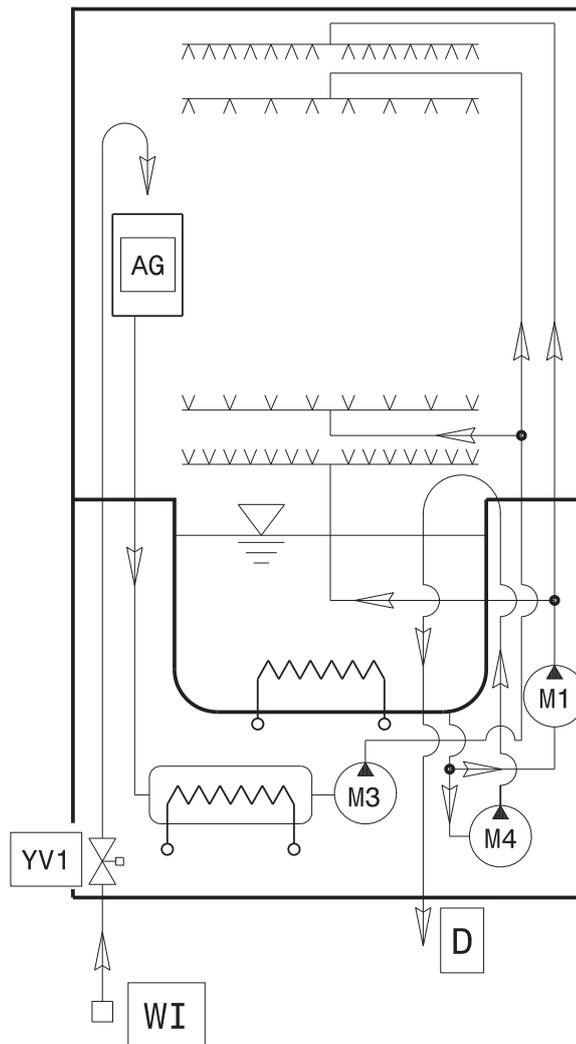
Esquema do circuito hidráulico da capota manual sem bomba de descarga



LEGENDA

- WI = Entrada de água
- M1 = Bomba de lavagem
- M3 = Bomba de enxágue
- M4 = Bomba de descarga
- AG = Entreferro
- YV1 = Válvula solenoide de carga

Esquema do circuito hidráulico da capota manual com bomba de descarga



LEGENDA

- WI = Entrada de água
- M1 = Bomba de lavagem
- M3 = Bomba de enxágue
- M4 = Bomba de descarga
- AG = Entreferro
- YV1 = Válvula solenoide de carga

E6.2 Esquemas de instalação

Nos esquemas de instalação apresentados em seguida são indicadas as dimensões da máquina e o posicionamento das conexões hidráulicas e elétricas.



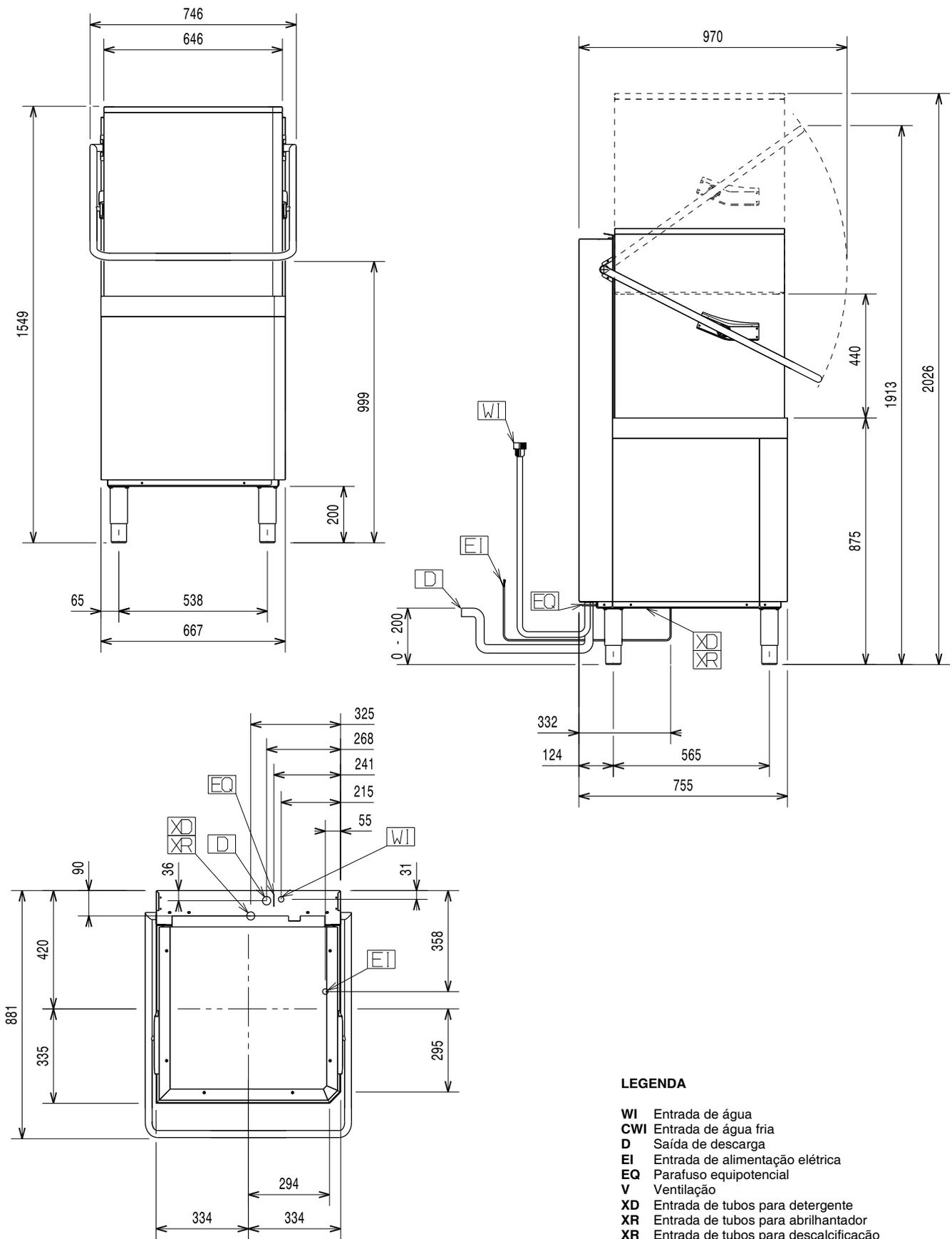
IMPORTANTE!

Nos modelos sem dispositivo de economia de energia (ESD), é recomendável instalar um exaustor para aspirar o vapor emitido pela máquina.

Nos modelos com dispositivo de economia de energia (ESD), não é necessário instalar um exaustor, a menos que as normas vigentes no país de utilização do aparelho assim o exijam.

O fluxo de ar do exaustor deve ser calculado tendo em conta o tipo de instalação e o ambiente de trabalho em que ele está instalado. Em todo caso, é aconselhável um fluxo de ar entre 1.000 m³/h e 1.500 m³/h.

Esquema de instalação da capota manual (camada única) sem bomba de descarga e sem dispositivo de economia de energia (ESD)



E7 Conexões elétricas

A conexão com a rede elétrica deve ser realizada com base nas normas e nas disposições vigentes no país de utilização.



IMPORTANTE!

Os trabalhos nos sistemas elétricos só devem ser realizados por um electricista qualificado.

- Certifique-se de que a tensão de alimentação da máquina indicada pela placa de dados nominais (Tabela 1) corresponda à tensão de rede.
- Certifique-se de que a alimentação elétrica do sistema esteja preparada e seja capaz de suportar a carga efetiva de corrente, bem como que seja devidamente realizada de acordo com as normas em vigor no país de utilização do aparelho.
- O fio terra do lado da caixa de junção deverá ter um comprimento superior (máx. 20 mm) ao dos fios de fase.
- Conecte o fio terra do cabo elétrico a um grampo de aterramento eficiente. O aparelho também deve ser incluído em um sistema equipotencial, cuja conexão é feita mediante o parafuso "EQ" (consulte o parágrafo E6.2 "Esquemas de instalação") marcado com o símbolo "▽". O fio equipotencial deve ter uma seção de 10 mm².

Alimentação 380-415V 3N (configuração padrão)

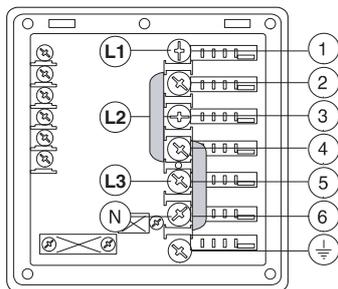


Figura 11 380-415V 3N

Abra a caixa de junção de alimentação e insira as pontes fornecidas conforme as instruções a seguir: duas pontes entre os terminais 2 e 4 e duas entre os terminais 4 e 6.

Com um cabo elétrico adequado (consulte a tabela de características técnicas), conecte as três fases aos terminais 1, 3 e 5, o neutro ao terminal 6 e o fio terra ao terminal 2.

Alimentação 220-240V 3

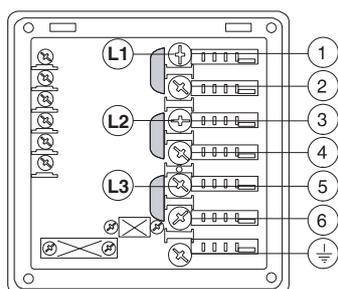


Figura 12 220-240V 3

Abra a caixa de junção de alimentação e insira as pontes fornecidas conforme as instruções a seguir: uma ponte entre os terminais 1 e 2, outra entre os terminais 3 e 4 e outra entre os terminais 5 e 6. Com um cabo elétrico adequado (consulte a tabela de características técnicas), conecte as três fases aos terminais 1, 3 e 5 e o fio terra ao terminal 2.

Alimentação 220-240V 1N

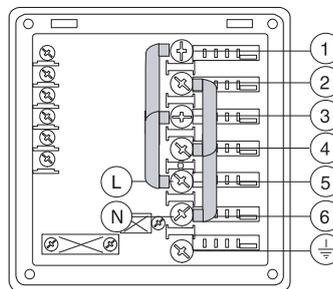


Figura 13 220-240V 1N

Abra a caixa de junção de alimentação e insira as pontes fornecidas conforme as instruções a seguir: duas pontes entre os terminais 1 e 3, duas pontes entre os terminais 2 e 4, uma ponte entre os terminais 3 e 5 e outras duas entre os terminais 4 e 6.

Com um cabo elétrico adequado (consulte a tabela de características técnicas), conecte a fase ao terminal 5, o neutro ao terminal 6 e o fio terra ao terminal 2.

E8 Preparação para o controle de energia

Esta máquina está preparada para o controle externo do consumo de energia.

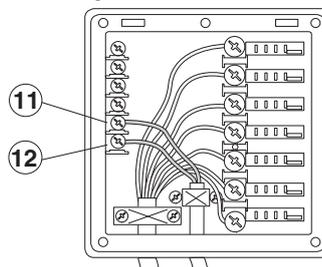


Figura 14 Controle de energia

Conecte a unidade de controle de energia entre os terminais 11 e 12 (Figura 14).



ATENÇÃO!

Um contato normalmente aberto (NA) da unidade de controle deve estar conectado entre os terminais 11 e 12. Quando esse contato se fecha, as resistências da caldeira são desativadas. O uso da lava-louças nessas condições pode aumentar o tempo do ciclo.

Dispositivos de segurança

- Um protetor termoamperométrico de restabelecimento automático, incorporado aos enrolamentos

- da bomba elétrica, interrompe a alimentação elétrica da bomba em caso de funcionamento irregular.
- Em caso de defeito na rede de água, um dispositivo impede que a água da caldeira retorne à rede.
 - Um tubo extravasor, conectado à descarga, permite manter sempre constante o nível da água na cuba.

O fabricante se isenta de toda e qualquer responsabilidade se as normas de prevenção de acidentes não forem respeitadas.

E9 Disposição prévia HACCP

Em alguns modelos, a máquina não dispõe de conexão HACCP, contudo, é possível encomendar um kit HACCP como acessório.

Quando a máquina dispõe de conexão HACCP, ainda é necessário encomendar o cabo de conexão com a rede.

Conecte a rede HACCP aos terminais 2 e 3 do conector X4.

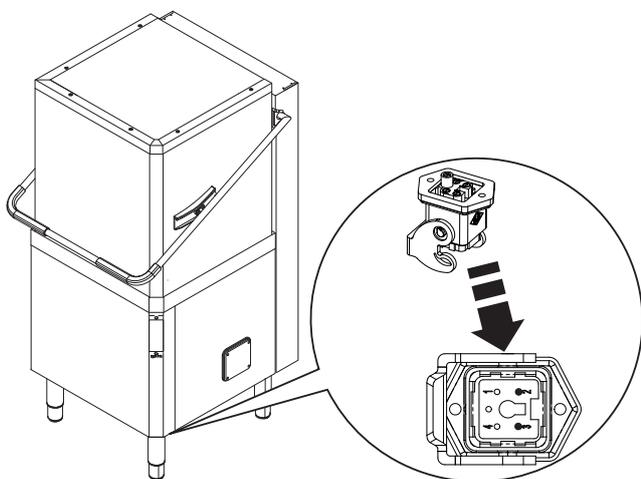
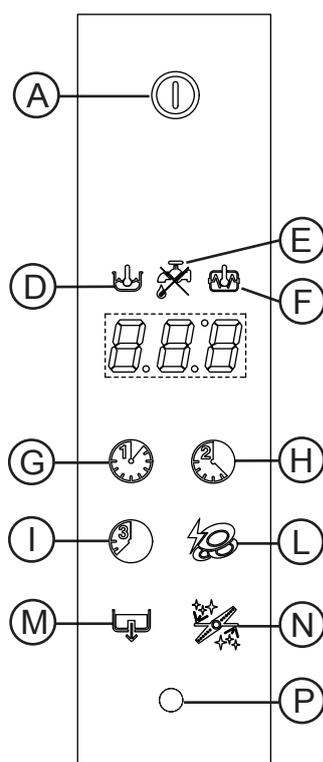


Figura 15 Posição da conexão HACCP

F DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE



Legenda

A = Liga / desliga

D = Luz indicadora "Cuba"

E = Luz indicadora "Torneira da água"

F = Luz indicadora "Caldeira"

G = Ciclo de lavagem 1

H = Ciclo de lavagem 2

I = Ciclo de lavagem 3

L = Alta Produtividade ou Em

conformidade com NSF/Ansi 3

M = Ciclo de autolimpeza/
descarga

N = Ciclo de descalcificação

P = ACTIVE/ WASH SAFE
CONTROL

ATENÇÃO

Os modelos ACTIVE/ WASH SAFE CONTROL possuem o GUARANTEED RINSE SYSTEM (GRS) incorporado (consulte led "P"). O GRS é um sistema automático de controle de tempo/temperatura durante o enxágue.

O funcionamento é o seguinte:

- Durante o ciclo de lavagem, a luz indicadora permanece APAGADA.
- Durante o ciclo de enxágue, a luz indicadora acende-se na cor VERDE.
- Concluído o ciclo de enxágue, a luz indicadora permanecerá VERDE se a temperatura e o tempo de enxágue tiverem seguido o programa; caso contrário, a luz indicadora se tornará VERMELHA.
- Quando a capota for aberta, a luz indicadora APAGARÁ.

Se a luz indicadora ficar VERMELHA (caso o tempo de espera da caldeira esteja desabilitado, por exemplo), aguarde cerca de dois minutos e, então, repita o ciclo de lavagem.

A temperatura apresentada no visor será relativa à caldeira se a luz indicadora "F" estiver acesa, ou à cuba se a luz indicadora "D" estiver acesa. A temperatura da cuba é exibida durante o ciclo de lavagem, enquanto a temperatura da caldeira é exibida durante o ciclo de enxágue.

Tabela 2 Painel de controle

A seguir, descrevemos todas as teclas e funções presentes nos vários modelos de painel de controle listados acima. Algumas funções são comuns a todos os modelos da linha, enquanto outras só estão disponíveis em algumas versões.

F1 Controles básicos

Liga/Desliga



Esta tecla indica o estado do aparelho: ligado ou desligado. Quando o aparelho está ligado, a luz da tecla fica acesa.

Ciclo de lavagem 1



Esta tecla serve para iniciar o ciclo de lavagem 1. Este ciclo é indicado para lavar louças que não estejam muito sujas.

NOTA:



Apenas para o mercado de Singapura, considere este programa de lavagem para loiça normalmente suja.

Ciclo de lavagem 2



Esta tecla serve para iniciar o ciclo de lavagem 2. Este ciclo é indicado para lavar louças com um nível normal de sujeira.

Ciclo de lavagem 3



Esta tecla serve para iniciar o ciclo de lavagem 3. Este ciclo é indicado para lavar louças que estejam muito sujas.

Modo Alta Produtividade ou Em conformidade com NSF/Ansi 3



Esta tecla serve para passar do modo de lavagem Alta Produtividade para o modo Em conformidade com NSF/Ansi 3 e vice-versa.

Ciclo de autolimpeza/descarga



Esta tecla serve para iniciar um ciclo de autolimpeza/descarga.

Ciclo de descalcificação



Esta tecla serve para realizar um ciclo de descalcificação com vinagre do circuito hidráulico da máquina.

Quando se seleciona um ciclo, a tecla correspondente acende-se.

G COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

G1 Controles preliminares, regulagens e testes de funcionamento



IMPORTANTE!

Estas operações só devem ser realizadas por técnicos especializados, dotados de dispositivos de proteção individual adequados (por exemplo, calçados de segurança, luvas, óculos etc.), ferramentas e meios auxiliares adequados.

G1.1 Verificações elétricas e hidráulicas

Antes de colocar a máquina em funcionamento:

- Verifique se os fios elétricos que alimentam a máquina estão corretamente conectados.
- Certifique-se da conformidade da tensão e da frequência de rede com os dados indicados na Tabela 1.
- Verifique se os tubos de alimentação de água e de descarga estão corretamente conectados (parágrafo E6 "Conexões hidráulicas").
- Certifique-se de que todas as proteções e todos os dispositivos de segurança estejam no lugar e funcionando.

G1.2 Verificação do posicionamento dos componentes da cuba



IMPORTANTE!

As operações a seguir devem ser realizadas por operadores dotados de dispositivos de proteção individual adequados (por exemplo: luvas de proteção etc.) com a máquina desligada e fria.

G1.2.1 Verificação da montagem dos filtros e dos extravasores

Nas versões com sistema de filtragem suplementar (FS), certifique-se de que o filtro de aspiração da bomba "1", o filtro da cuba "2", o filtro plano "3" e o filtro de cesto "4" estejam corretamente montados ("A" - Figura 16).

Nas versões sem sistema de filtragem suplementar (FS), certifique-se de que o filtro de aspiração da bomba "1", o extravasor "2" e o filtro plano "3" estejam corretamente montados ("B" - Figura 16).

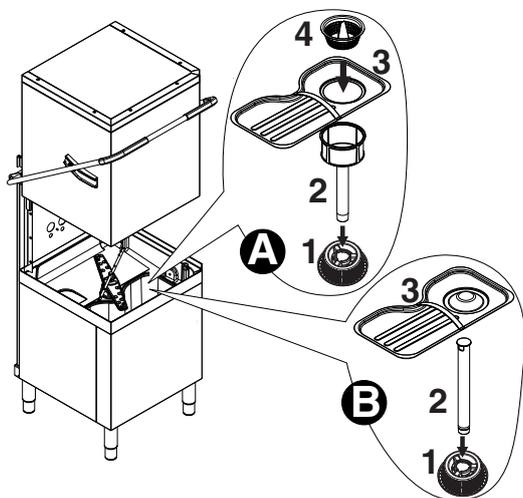


Figura 16 Filtros e extravasores

G1.2.2 Verificação da montagem dos braços

Certifique-se de que os braços superiores e inferiores de lavagem e de enxágue estejam corretamente montados (Figura 17).

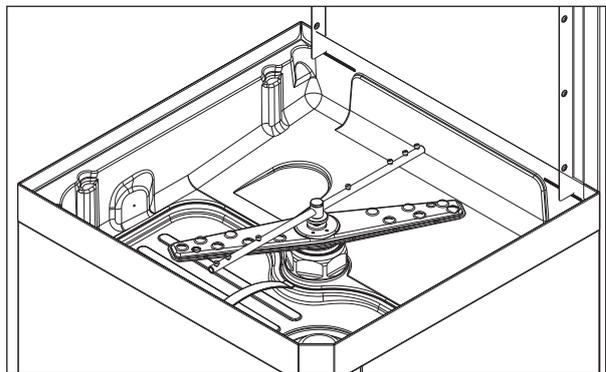


Figura 17 Braços de lavagem e de enxágue

G2 Colocação em funcionamento

- Abra as torneiras de alimentação de água.
- Ative o interruptor geral da máquina, girando-o para a posição "I".
- Pressione a tecla Liga/Desliga ("A" - Tabela 2 "Painel de controle").

G3 Ajustes e dosadores de detergente/abrilhantador

Se a máquina estiver conectada a um aparelho de suavizar e/ou de purificar a água, entre em contato com o fornecedor de detergente para obter um produto específico.

Caso dosadores peristálticos estejam instalados na máquina, a dosagem do detergente/abrilhantador será feita de forma automática, de acordo com a concentração desejada. A concentração de detergente/abrilhantador depende do tipo de produto utilizado e da dureza da água de alimentação (verifique as características indicadas na etiqueta do produto).

ATENÇÃO

Os dosadores peristálticos (detergente e abrilhantador) e o tubo interno do dosador de abrilhantador necessitam de manutenção periódica (pelo menos 1 ou 2 vezes por ano) ou após períodos prolongados de inatividade da máquina.

1. Lava-louças com dosador de detergente incorporado (Figura 18).

Quando da primeira carga de água do dia, a bomba "R" fornece uma quantidade de detergente suficiente para ter na cuba uma concentração igual a 2 g/l. Para modificar esse valor, acesse o parâmetro *d_{in}* (consulte o parágrafo G4 "Regulagem dos dosadores").

A cada ciclo, a bomba "R" fornece uma quantidade de detergente suficiente para manter na cuba a concentração de 2 g/l. Para modificar esse valor, acesse o parâmetro *d_{Et}* (consulte o parágrafo G4 "Regulagem dos dosadores").

Coloque a mangueira fornecida no recipiente de detergente.

2. Lava-louças com dosador de abrillantador incorporado (Figura 18).

Quando da primeira carga de água do dia, a bomba "S" fornece uma quantidade de abrillantador suficiente para ter na caldeira uma concentração igual a 0,1 g/l. Para modificar esse valor, acesse o parâmetro r_{in} (consulte o parágrafo G4 "Regulagem dos dosadores").

A cada ciclo, a bomba "S" injeta na caldeira uma quantidade de abrillantador suficiente para manter a concentração de 0,1 g/l. Para modificar esse valor, acesse o parâmetro r_{in} (consulte o parágrafo G4 "Regulagem dos dosadores").

Coloque a mangueira fornecida no recipiente de abrillantador.

Conexões do dosador automático de detergente (Figura 18)

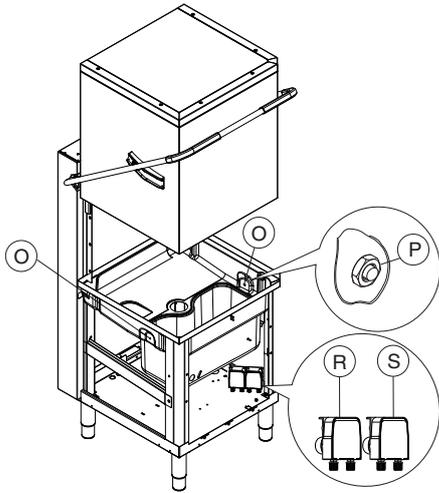


Figura 18 Disposição dos dosadores automáticos

Há também dois furos "O" (Ø 5 mm) para a introdução do detergente. Esses furos são fáceis de localizar pela parte externa, olhando as marcas presentes nos painéis externos.

Dentro da cuba há um furo "P" (Ø 10 mm) fechado com tampa para a montagem de um injetor de detergente líquido.

Conexões elétricas dos dosadores automáticos de detergente e abrillantador

Na caixa de junção de alimentação, encontram-se os terminais para a conexão elétrica de eventuais dosadores externos que funcionem a 220-240V. Potência máx. 30 VA.

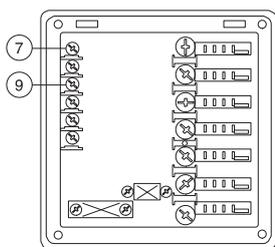


Figura 19 Placa de terminais do dosador de detergente

- Conecte o **dosador de detergente** entre os terminais 7 e 9. Durante o enchimento da cuba e no início do ciclo de lavagem, esses pontos de conexão

ficam sob tensão pelo tempo programado (consulte o parágrafo G4 "Regulagem dos dosadores").

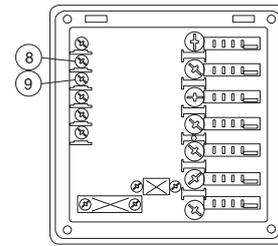
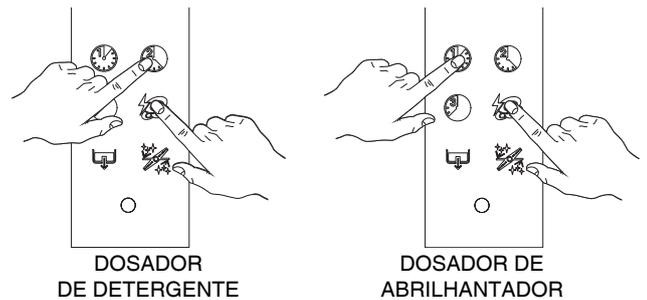


Figura 20 Placa de terminais do dosador de abrillantador

- Conecte o **dosador de abrillantador** entre os terminais 8 e 9. Durante o enchimento da cuba e ao término do ciclo de enxágue, esses pontos de conexão ficam sob tensão pelo tempo programado (consulte o parágrafo G4 "Regulagem dos dosadores").

ATIVAÇÃO MANUAL

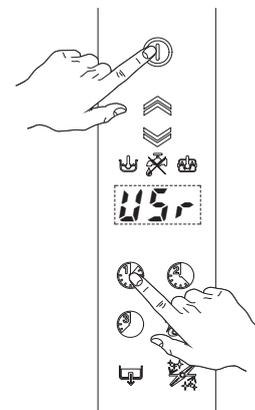
Quando os recipientes de detergente forem substituídos, poderá ser necessário ativar os dosadores manualmente para encher os tubos e eliminar o ar presente. Pressione as teclas simultaneamente conforme ilustrado nas figuras abaixo. Repita essa operação várias vezes se necessário.



G4 Regulagem dos dosadores

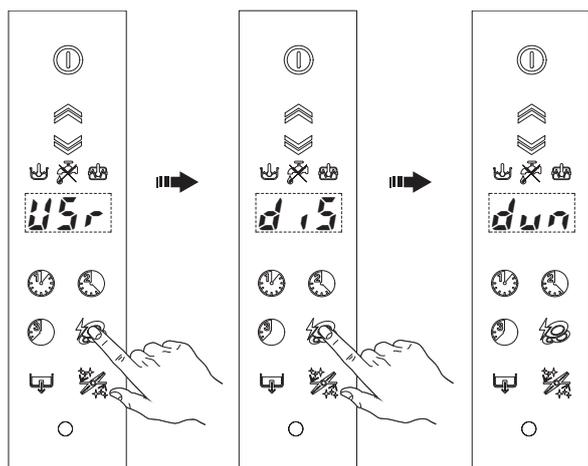
Todas as operações devem ser executadas com a máquina ligada, com a capota aberta e sem nenhum ciclo selecionado.

Pressionar simultaneamente durante 5 segundos as teclas Liga/Desliga ("A" - Tabela 2 "Painel de controle") e Ciclo de lavagem 1 ("G" - Tabela 2 "Painel de controle")



permite o acesso ao modo de programação e o visor exibe o parâmetro "U5r".

Pressione duas vezes a tecla ("L" - Tabela 2 "Painel de controle") para acessar os parâmetros de regulação do detergente e do abrillantador.



O visor exibe *dun*, ou seja, o primeiro parâmetro da família de dosadores:

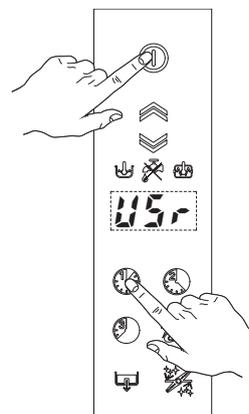
Descrição do parâmetro		Valor (*)
Unidade de medida dos dosadores (<i>g-l</i> = g/l ou SEC = segundos)	<i>dun</i>	<i>g-l</i>
Dosagem inicial de detergente	<i>dln</i>	2,00 g/l
Dosagem inicial de abrillantador	<i>rln</i>	0,12 g/l
Dosagem de detergente durante o ciclo	<i>dEt</i>	2,00 g/l
Dosagem de abrillantador durante o ciclo	<i>rlr</i>	0,12 g/l

(*) Os valores indicados na tabela referem-se às configurações de fábrica.

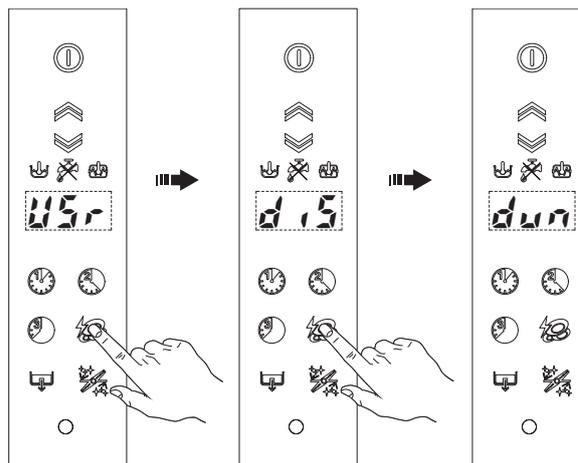
1. Utilize as teclas Ciclo de lavagem 1 ("G" - Tabela 2 "Painel de controle") e Ciclo de lavagem 2 ("H" - Tabela 2 "Painel de controle") para selecionar o parâmetro a ser modificado.
2. Pressione a tecla ("L" - Tabela 2 "Painel de controle") para modificar o valor do parâmetro.
3. Pressione as teclas Ciclo de lavagem 1 ("G" - Tabela 2 "Painel de controle") e Ciclo de lavagem 2 ("H" - Tabela 2 "Painel de controle") respectivamente, para reduzir/aumentar o valor.
4. Pressione a tecla ("L" - Tabela 2 "Painel de controle") para memorizar o valor programado e retornar à seleção do parâmetro (consulte o ponto 1).

Para ajustar, por exemplo, o parâmetro *dln*, proceda da seguinte forma:

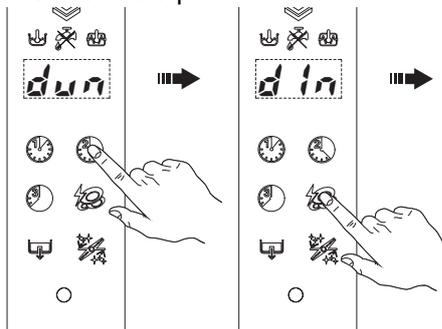
- Acesse o modo de programação.



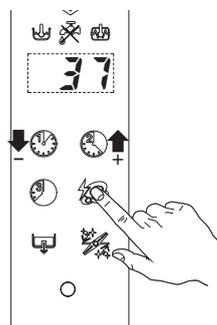
- Acesse a família de dosadores.



- Selecione o parâmetro *dln*.



- Modifique o valor do parâmetro.



Pressione a tecla ("L" - Tabela 2 "Painel de controle") para memorizar o valor programado.

Para sair do modo de programação, pressione a tecla do Ciclo de lavagem 3 ("1" - Tabela 2 "Painel de controle").



Regulagem dos dosadores externos

No caso de dosadores externos, poderá ser mais útil ter os parâmetros expressos em segundos, programando o parâmetro dun como 555 = segundos. Desse modo, o valor dos parâmetros representa a duração em segundos.

A seguir são indicados os valores especiais a serem usados quando dosadores externos automáticos forem conectados ao aparelho:

- Se $dEt = 181$, o **dosador de detergente** funcionará somente durante o funcionamento da **bomba de lavagem**; simultaneamente, serão alimentados os terminais **7-9** da caixa de junção principal.
- Se $dEt = 182$, o **dosador de detergente** funcionará somente durante o funcionamento da **eletroválvula de enchimento** para restabelecer o nível da caldeira; simultaneamente, serão alimentados os terminais **7-9** da caixa de junção principal.
- Se $rA = 51$, o **dosador de abrillantador** funcionará somente durante o funcionamento da **eletroválvula de enchimento** para restabelecer o nível da caldeira; simultaneamente, serão alimentados os terminais **8-9** da caixa de junção principal.
- Se $rA = 52$, o **dosador de abrillantador** funcionará somente durante o funcionamento da **bomba de lavagem**; simultaneamente, serão alimentados os terminais **8-9** da caixa de junção principal.

Para as conexões, consulte o esquema elétrico.

Exemplo 1:

Supondo-se que um dosador de detergente externo tenha sido conectado, com um sensor de leitura de concentração na cuba, uma configuração padrão poderia ser:

- $dun = 555$ o valor do parâmetro é expresso em segundos.
- $dIn = 0$ o dosador não é ativado durante o enchimento da cuba.
- $dEt = 181$ o dosador é ativado durante o funcionamento da bomba de lavagem e, em função da concentração de detergente detectada pelo sensor, é liberada a quantidade correta de detergente.

Exemplo 2:

Supondo-se que um dosador de abrillantador externo tenha sido conectado, uma configuração padrão poderia ser:

- $dun = 555$ o valor do parâmetro é expresso em segundos.

- $rA = 51$ o dosador é ativado a cada ciclo de lavagem simultaneamente ao funcionamento da válvula solenoide de carga. Desse modo, evita-se a necessidade de realizar modificações na fiação da máquina.

Sugestão: para verificar a eficácia do abrillantador, observe os copos que acabaram de ser lavados contra a luz. As gotas de água paradas no vidro indicam uma dosagem insuficiente, enquanto os riscos indicam uma dosagem excessiva.

Mudar o tipo de detergente/abrillantador

Se mudar para um **tipo de detergente/abrillantador diferente** (mesmo que seja do mesmo fabricante), lave as mangueiras de aspiração e de pressão com água fresca antes de conectar o compartimento com o novo detergente/abrillantador.

ATENÇÃO

A mistura de tipos diferentes de detergente/abrillantador provocará cristalização, o que poderá resultar em avaria da bomba dosadora. O não cumprimento dessa condição invalidará a garantia e isentará o fabricante de toda e qualquer responsabilidade.

H NORMAS GERAIS DE SEGURANÇA

H1 Introdução

As máquinas estão equipadas com dispositivos de segurança elétricos e/ou mecânicos, destinados à proteção dos funcionários e da própria máquina. Solicitamos, por isso, ao usuário que não remova nem adultere esses dispositivos.

O fabricante se isenta de toda e qualquer responsabilidade por danos resultantes de adulterações ou da não utilização de tais dispositivos.

H1.1 Proteções instaladas na máquina

H1.1.1 Protetores

Na máquina, os protetores estão representados por:

- Protetores fixos (por exemplo: cárteres, tampas, painéis laterais etc.), fixados à máquina e/ou à estrutura com parafusos ou uniões rápidas que só podem ser retiradas ou abertas com ferramentas.
- Protetores móveis interbloqueados (painéis frontais) para o acesso ao interior da máquina.
- Portas de acesso ao equipamento elétrico da máquina; o acesso é possível graças a painéis articulados que podem ser abertos com ferramentas. Se, no interior da porta houver aparelhos perigosos quando estiverem sob tensão ou sob pressão, a porta não deverá ser aberta durante a movimentação da máquina.



IMPORTANTE!

Algumas ilustrações do manual representam a máquina, ou partes da mesma, sem protetores ou com os protetores removidos. Isso ocorre unicamente para maior clareza da explicação. Nunca utilize a máquina sem os protetores ou com os dispositivos de segurança desativados.

H1.2 Sinais de segurança a serem exibidos na máquina ou junto à área de trabalho

	SIGNIFICADO
P R O I B I D O	É proibido untar, lubrificar, reparar e ajustar peças em movimento.
	É proibido remover os dispositivos de segurança.
	É proibido usar água para apagar incêndios (exibido nos componentes elétricos).
P E R I G O	PERIGO DE ESMAGAR AS MÃOS
	PERIGO DE QUEIMADURAS
	PERIGO DE ELETROCUSSÃO (exibido nos componentes elétricos com indicação da tensão)



AVISO!

Não retire, adultere ou torne ilegível as etiquetas presentes na máquina.

H2 Retirada de serviço

Quando decidir deixar de utilizar a máquina, recomendamos que a inutilize, removendo a fiação de alimentação da rede elétrica e da rede de água.

H3 Instruções de uso e manutenção

Na máquina, estão presentes riscos sobretudo de natureza mecânica, térmica e elétrica.

Os riscos foram neutralizados na medida do possível:

- diretamente, adotando soluções de projeto adequadas
- ou indiretamente, adotando protetores e dispositivos de segurança e de proteção.

O visor do painel de controle indica eventuais situações anômalas.

No entanto, durante a manutenção permanecem alguns riscos que não podem ser eliminados e devem ser neutralizados mediante a adoção de comportamentos e precauções específicas.

Não execute nenhuma operação de controle, limpeza, reparo e manutenção em peças em movimento.

Os funcionários devem ser informados da proibição mediante avisos claramente visíveis.

Para garantir a eficiência da máquina e para o seu funcionamento correto, é indispensável realizar a manutenção periódica de acordo com as instruções fornecidas no presente manual.

Em particular, recomendamos um controle periódico do funcionamento correto de todos os dispositivos de segurança e o isolamento dos cabos elétricos, os quais deverão ser substituídos se estiverem danificados.



IMPORTANTE!

As operações de manutenção da máquina só devem ser realizadas por técnicos especializados dotados de todos os dispositivos de proteção individual (calçados de segurança, luvas, óculos, macacão etc.), ferramentas, utensílios e meios auxiliares adequados.



AVISO!

É sempre proibido fazer a máquina funcionar retirando, modificando ou adulterando os protetores e os dispositivos de segurança e de proteção.



IMPORTANTE!

Antes de efetuar qualquer intervenção na máquina, consulte sempre o manual que indica os procedimentos corretos e contém informações importantes para a segurança.

H4 Uso indevido

Considera-se indevido qualquer uso diferente do especificado no presente manual. Durante o funcionamento da máquina, não são permitidos outros tipos de trabalhos ou atividades que sejam considerados indevidos e que, em geral, possam envolver riscos para a segurança dos operadores e danos ao sistema.

Consideram-se usos indevidos:

- Não cortar a alimentação elétrica, colocando o interruptor geral na posição de desligado ("O") antes de realizar operações de regulagem, limpeza, reajuste e manutenção.
- Não cortar a alimentação elétrica, colocando o interruptor geral na posição de desligado ("O") no fim do dia.
- Falta de manutenção, limpeza e controles periódicos da máquina.
- Modificações estruturais ou modificações na lógica de funcionamento.
- Adulteração dos protetores ou dos dispositivos de segurança.
- Não utilização dos dispositivos de proteção individual por parte dos operadores, dos técnicos especializados e dos técnicos de manutenção.
- Não utilização de acessórios adequados (por exemplo, uso de equipamentos, escadas etc. inadequados para realizar a manutenção nos aparelhos posicionados no interior na máquina).
- O depósito, nas imediações da máquina, de materiais combustíveis, inflamáveis ou não compatíveis ou não pertinentes com o trabalho.
- Instalação incorreta da máquina (consulte o capítulo E "INSTALAÇÃO E MONTAGEM");
- Introdução na máquina de objetos ou itens não compatíveis com a lavagem ou que possam obstruir/danificar a máquina, causar danos às pessoas ou poluir o ambiente.
- Inobservância das indicações fornecidas no uso previsto da máquina.
- Outros comportamentos que causem riscos não elimináveis pelo fabricante.

H5 Riscos residuais

A máquina apresenta riscos que não foram completamente eliminados do ponto de vista de projeto ou com a instalação de dispositivos de proteção adequados.

Encetaram-se, porém, todas as diligências para informar os operadores de tais riscos, através do presente manual, indicando cuidadosamente quais dispositivos de proteção individual eles devem utilizar.

Durante as fases de instalação da máquina são previstos espaços suficientes para limitar esses riscos.

Para preservar tais condições, os corredores e as zonas que circundam a máquina devem sempre:

- Ser mantidos livres de obstáculos (como escadas, ferramentas, recipientes, caixas etc.).
- Estar limpos e secos.
- Estar bem iluminados.

Para a completa informação do cliente indicam-se, em seguida, os riscos residuais que permanecem na máquina; tais comportamentos devem ser considerados incorretos e, logo, são expressamente proibidos.

FASE DE APLICAÇÃO: I=Instalação, U=Uso normal, M=Manutenção, P=Limpeza.

RISCO RESIDUAL	DESCRIÇÃO DA SITUAÇÃO PERIGOSA
Escorregar ou cair [U - M]	O operador pode escorregar devido à presença de água ou de sujeira no piso.
Queimaduras [U - M - P]	O operador toca de forma intencional ou não intencional em alguns componentes internos da máquina ou na louça, quando esta está sendo retirada, sem usar luvas ou sem a deixar esfriar.
Eletrocussão [M]	Contato com partes elétricas sob tensão durante as operações de manutenção realizadas com o quadro elétrico sob tensão. O operador intervém (com uma ferramenta elétrica ou sem cortar a corrente da máquina) deitado no chão e com a superfície do piso molhada.
Queda do alto [I - U - M]	O operador intervém na máquina utilizando sistemas inadequados de acesso à parte superior (por exemplo, escada de mão ou subindo em cima dela).
Tombamento de cargas [I - M]	Durante a manutenção da máquina ou da embalagem que contém a máquina com a utilização de acessórios ou sistemas de elevação inadequados ou com a carga desequilibrada.
Químico [I - U - M - P]	Contato com substâncias químicas (por exemplo, detergente, abrillantador, desincrustante etc.) sem utilizar as devidas medidas de segurança. Consulte sempre as fichas de segurança e as etiquetas do produto utilizado.
Esmagamento ou corte [I - U - M]	Possível risco de danos nos membros superiores durante o fechamento da capota.

Tabela 3 Riscos residuais

I USO NORMAL DA MÁQUINA

I1 Uso previsto

Os nossos aparelhos foram concebidos e otimizados de forma a obter um desempenho e um rendimento elevados. Este aparelho destina-se apenas ao uso para o qual foi expressamente concebido, ou seja, para a lavagem de louça com água e detergentes específicos. Qualquer outro uso é considerado indevido.

I2 Características do pessoal autorizado a operar a máquina

O operador responsável pelo uso normal deve ter pelo menos:

- Conhecimento da tecnologia e experiência específica na operação da máquina.
- Formação geral básica e conhecimento técnico básico em um nível suficiente para ler e compreender o conteúdo do manual.
- Capacidade para interpretar os desenhos, os sinais e os pictogramas corretamente.
- Conhecimentos suficientes para efetuar, em segurança, as intervenções da sua competência especificadas no manual.
- Conhecimentos das normas de higiene e de segurança no trabalho.

Caso se verifique qualquer anomalia substancial (por exemplo: curtos-circuitos, cabos fora da placa de terminais, avarias de motores, blindagem gasta dos cabos elétricos etc.), o operador responsável pelo uso normal da máquina deverá seguir as seguintes instruções:

- Desativar a máquina imediatamente, comutando o interruptor geral para a posição "O".
- Fechar a alimentação de água da máquina, desligando a água.

I3 Primeiro uso

Execute dois ciclos sem carga para limpar a cuba e todos os tubos, o que eliminará a graxa que restou da fabricação.

I4 Ativação diária da máquina

- Certifique-se de que os filtros, os braços e o extrator sejam montados na posição correta de acordo com as indicações fornecidas no parágrafo G1.2 "Verificação do posicionamento dos componentes da cuba" e E8 "Preparação para o controle de energia".
- Abra as torneiras de alimentação de água.
- Ative o interruptor geral, girando-o para a posição "I".
- Ligue a máquina, pressionando o botão "A".



- Levante a capota (em caso de máquina automática, pressionando a tecla de abertura/fechamento correspondente "B/C" - Tabela 2 "Painel de controle") e verifique se todos os componentes inter-

nos estão na posição correta.

- Feche a capota (em caso de máquina automática, pressionando a tecla de abertura/fechamento correspondente "B/C" - Tabela 2 "Painel de controle").

Acende-se a luz indicadora da tecla "A" (Tabela 2 "Painel de controle"), que indica que a lava-louças está ligada e fazendo o enchimento e o aquecimento da água.

Durante toda a fase de enchimento e aquecimento, no visor lê-se "FILL":



Aviso: esta lava-louças realiza o primeiro enchimento da cuba por meio de uma série de ciclos consecutivos de enxágue com água quente, durante os quais o visor mostra a mensagem "FILL".

Este sistema ajuda a economizar até 30% de tempo em relação aos modelos tradicionais.

Se a capota for aberta durante esta fase, no visor aparecerá a mensagem "CLOSE":



A fase de enchimento e aquecimento termina quando o visor exibe a temperatura da cuba:



Para visualizar a temperatura da caldeira durante o aquecimento da cuba, abra a capota e pressione a tecla "G" (Tabela 2 "Painel de controle").



ATENÇÃO

Se o indicador luminoso "E" acender (consulte a Tabela 2 "Painel de controle"), certifique-se de que a torneira de alimentação de água esteja aberta (consulte o parágrafo I7 "Alarmes").

I5 Ciclos de lavagem

O ciclo de lavagem inclui uma lavagem com água quente e detergente a pelo menos 55°C/131°F (mín. 66°C/150°F para versões Marine USPH) e um enxágue com água quente e abrillantador (mín. 82°C/mín. 180°F).

Esta máquina pode trabalhar em dois modos: "Alta Produtividade" e "Em conformidade com NSF/Ansi 3". Quando a máquina está programada para o modo "Alta Produtividade", os parâmetros que definem os tempos do ciclo e os pontos de ajuste de temperatura são os normais, ao passo que quando a máquina está programada para o modo "Em conformidade com NSF/Ansi 3", os parâmetros são os que garantem o teste "Em conformidade com NSF/Ansi 3" (consulte a tabela de tempos)..

Tabela de duração da lavagem

Duração do ciclo padrão com água de alimentação no modo "Alta Produtividade" (configuração de fábrica):

I	II	III
45 (***)	84	150

Duração do ciclo padrão com água de alimentação no modo Em conformidade com NSF/Ansi 3:

I	II	III
57 (***)	84	150

(***) Com uma temperatura da água de alimentação de 65°C / 149°F.

Um dispositivo aumentará a duração do ciclo se a água da caldeira não tiver alcançado a temperatura mínima para fazer o enxágue corretamente.

O tempo de ciclo e a temperatura podem ser personalizados (por exemplo, aumentando o tempo e a temperatura de enxágue).

A programação do tempo de ciclo deve ser feita somente por pessoal especializado.

I6 Funcionamento

A fase de enchimento e aquecimento termina quando o visor exibe a temperatura da cuba:



O aparelho está pronto para o uso:

- Levante a capota.
- Coloque a dose de detergente sem espuma na cuba (nos modelos sem dosador automático).
- Coloque a louça no cesto, evitando lavar louça decorada, o contato de talheres com outros metais e a secagem dos resíduos de comida na louça.

ATENÇÃO

Retire os resíduos sólidos mais resistentes das louças para evitar a obstrução dos filtros.

- Lave a louça com uma ducha de água fria ou tépida antes de colocá-la na máquina, sem utilizar detergente.
- Coloque o cesto com a louça suja.
- Feche a capota e escolha o ciclo de lavagem apropriado; a luz indicadora correspondente acende-se e o ciclo de lavagem tem início:

Ciclos de lavagem utilizáveis:

- Ciclo I

Para louças que não estejam muito sujas: pressione a tecla "G" (consulte a Tabela 2 "Painel de controle" e a tabela de duração da lavagem).



- Ciclo II (recomendado)

Para louças com um nível normal de sujeira: pressione a tecla "H" (consulte a Tabela 2 "Painel de controle" e a tabela de duração da lavagem).



- Ciclo III

Para louças muito sujas: pressione a tecla "I" (consulte a Tabela 2 "Painel de controle" e a tabela de duração da lavagem).



- Modo Alta Produtividade ou Em conformidade com NSF/Ansi 3

Mantenha pressionada (5 s) a tecla "L" (consulte a Tabela 2 "Painel de controle") para alternar a máquina do modo "Alta Produtividade" para o modo "Em conformidade com NSF/Ansi 3" e vice-versa. A tecla "L" apaga-se quando a máquina é programada para o modo "Em conformidade com NSF/Ansi 3" e acende-se quando a tecla é pressionada e a máquina passa para o modo "Alta Produtividade" (configuração de fábrica).



- Para interromper a lavagem, é suficiente pressionar a tecla do ciclo selecionado ou abrir a capota.
- Para continuar a lavagem, pressione novamente a tecla do ciclo selecionado ou feche a capota. O ciclo recomeçará de onde havia sido interrompido.
- Ao terminar a lavagem, a lava-louças emite uma série de sinais sonoros e "END" pisca no visor.



Levante a capota e retire o cesto com a louça limpa.

- Ciclo de descalcificação (se ativado)

Pressione a tecla "N" (consulte a Tabela 2 "Painel de controle")



para executar um ciclo de descalcificação com vinagre do circuito hidráulico da máquina.

Recomenda-se executar esse ciclo segundo o indicado na tabela:

Dureza da água			O ciclo de descalcificação deve ser executado aproximadamente a cada (*):	Usando o ciclo 2 por 30 ciclos/dia, o ciclo de descalcificação deve ser executado aproximadamente a cada (*):
°f	°d	°e	Ciclos	Dias
5	2,8	3,5	1500	50
10	5,6	7,0	750	25
15	8,4	10,5	510	17
20	11,2	14	380	13
25	14	17,5	300	10
30	16,8	21,1	250	8

(*). Considerando um tempo de enxágue de acordo com a configuração de fábrica.

Proceda da seguinte forma:

- Introduza o tubo de descalcificação presente na máquina e identificado pela etiqueta em um recipiente com cerca de 2 l de vinagre de vinho 6% (2 l é a quantidade mínima de vinagre necessária para executar o ciclo de descalcificação corretamente).

ATENÇÃO

Utilize exclusivamente vinagre de vinho (com 6% de ácido acético) e não outras substâncias descalcificantes. A utilização de substâncias químicas diferentes do vinagre para a descalcificação deve ser realizada exclusivamente por um técnico especializado.

- Retire o cesto da louça e o extravasor "2" (consulte a Figura 16 "Filtros e extravasores").
- Feche a capota.
- Ative o ciclo de descalcificação, mantendo pressionada a tecla "N" (consulte a Tabela 2 "Painel de controle") por, pelo menos, 5 segundos.

ATENÇÃO

O ciclo de descalcificação dura cerca de 1:30 h. Durante essa fase, a capota não deverá ser aberta e não será possível ativar outro comando até a conclusão do ciclo em curso. Se a máquina for desligada durante o ciclo de descalcificação, este recomeçará exatamente da fase onde foi interrompido quando você voltar a ligar a máquina.

- No final do ciclo de descalcificação, a lava-louças emite uma série de sinais sonoros e "END" piscará no visor.
- Volte a colocar o extravasor anteriormente retirado.

ATENÇÃO

O nosso aparelho não tem capacidade para remover sujeira queimada depositada na louça. Realize um pré-tratamento mecânico/químico (por exemplo, faça uma pré-lavagem sob água corrente) antes de inserir louça com esse tipo de sujeira.

ATENÇÃO

O uso de detergentes que formam espuma/não específicos ou que sejam utilizados de outro modo que não o recomendado pelo fabricante dos mesmos, poderá provocar danos à lava-louças e comprometer o resultado da lavagem.

ATENÇÃO

A não remoção dos resíduos de detergente, eventualmente utilizado na pré-lavagem manual, poderá provocar mau funcionamento da lava-louças e comprometer o resultado da lavagem.

Troque a água da cuba pelo menos uma vez por dia.

Tipos de cestos e como posicionar as louças

- Cesto AMARELO: para 18 pratos rasos de, no máximo, 240 mm de diâmetro.

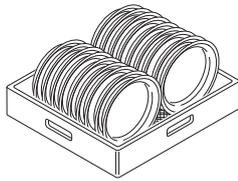


Figura 21 Cesto AMARELO

- Cesto VERDE: para 12 pratos fundos de, no máximo, 240 mm de diâmetro.

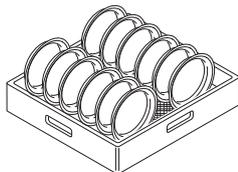


Figura 22 Cesto VERDE

- Cesto AZUL para copos: os copos devem ser posicionados invertidos.

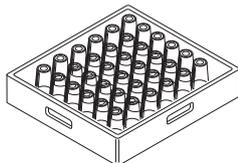


Figura 23 Cesto AZUL para copos

- Recipiente AMARELO para talheres: coloque 15 talheres em cada recipiente com o cabo virado para baixo.



Figura 24 Recipiente AMARELO para talheres

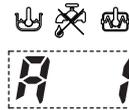
Acessórios disponíveis: separadores para copos e cesto para pratos de, no máximo, 320 mm de diâmetro.

Nota: Se for utilizar somente um tipo de cesto para pratos, é recomendável escolher o cesto VERDE.

I7 Alarmes

Quando a lava-louças apresentar uma falha genérica, o visor exibirá o código do alarme detectado.

Por exemplo:



Lista de possíveis alarmes documentados da máquina com a respectiva causa/solução.

Código	Descrição	Causa / Solução
A1 (*)	SEM ÁGUA	Verifique se a torneira está aberta. Verifique se o filtro de água na entrada está obstruído. Verifique a pressão mínima da rede (não inferior a 50kPa). Verifique se o tubo extravasor está conectado (somente para aparelhos sem bomba de descarga).
B1	DESCARGA INEFICIENTE DA ÁGUA	Verifique se o extravasor foi retirado. Verifique se não há obstruções no tubo de descarga ou no furo do extravasor.
B2	NÍVEL MUITO ALTO DA ÁGUA NA CUBA	Verifique se não há obstruções no tubo de descarga e no furo do extravasor.
C1..C9	ENTRE EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA	
E1..E8	ENTRE EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA	O aparelho continua a funcionar, mas é recomendável a intervenção do técnico para fazer as verificações necessárias.
F21..F22	ENTRE EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA	

(*) Quando o visor exibe o alarme A1, o indicador luminoso de "Torneira da água" também se acende ("E" - Tabela 2 "Painel de controle").

I8 Limpeza da máquina

A limpeza deve ser realizada no final de cada dia de uso. Utilize água quente e, se necessário, um detergente neutro, uma escova macia ou uma esponja. Se utilizar um outro tipo de detergente, siga atentamente as instruções do fabricante e cumpra as recomendações de segurança contidas nas fichas informativas fornecidas junto com o preparado ou a substância.

A fim de reduzir o impacto ambiental de substâncias poluentes, é aconselhável limpar o aparelho (externamente e, se necessário, internamente) com produtos com uma biodegradabilidade superior a 90%.



ATENÇÃO!

Não utilize palha de aço ou um material semelhante para a limpeza das superfícies inoxidáveis. Não utilize detergentes que contenham cloro.



IMPORTANT!

A máquina não deve ser limpa com jatos de água.



ATENÇÃO!

O contato com substâncias químicas (por exemplo, detergente, abrillantador, desincrustante etc.), sem adotar as devidas medidas de segurança (por exemplo, dispositivos de proteção individual), pode implicar a exposição a riscos químicos e eventuais danos à saúde. Consulte sempre as fichas de segurança e as etiquetas do produto utilizado.

18.1 Fim de serviço e limpeza interna diária

A máquina pode realizar um ciclo de limpeza automática para facilitar a saída de eventuais resíduos e garantir, com o tempo, uma maior higiene.

- Levante a capota e retire o cesto com as louças limpas.
- Nas versões com sistema de filtragem suplementar (FS), retire o filtro de cesto "1", o filtro plano "2", o filtro da cuba "3" e o filtro de aspiração da bomba "4" ("A" - Figura 16).
- Nas versões sem sistema de filtragem suplementar (FS), retire o filtro plano "1", o extravasor "2" e o filtro de aspiração da bomba "3" ("B" - Figura 16).

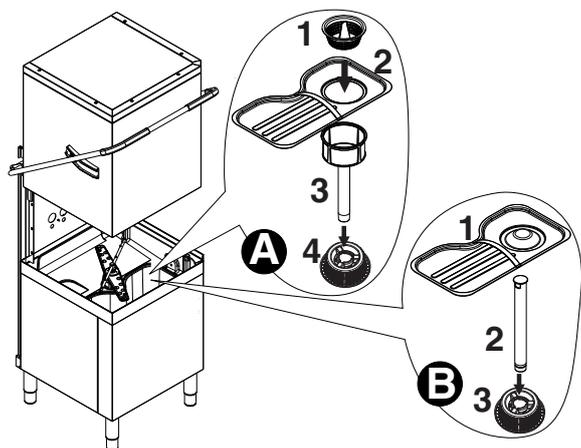


Figura 25 Filtros e extravasores

- Feche a capota.
- Selecione o ciclo de descarga, pressionando a tecla "M" (Tabela 2 "Painel de controle").



Durante todo o ciclo de lavagem, no visor aparece a mensagem "CLE" ("CLEAN"):



- Passados alguns minutos, 3 sinais sonoros indicam o final do ciclo de limpeza e "END" pisca no visor:



- Desligue a máquina, pressionando a tecla "A" (Tabela 2 "Painel de controle").



- Desligue o interruptor geral instalado antes do aparelho.
- Feche a torneira de entrada de água.
- Recoloque o filtro e o extravasor.

Limpeza dos jatos

- Retire os braços superiores e inferiores de lavagem "F" e de enxágue "I", desapertando o anel "H" (Figura 26).

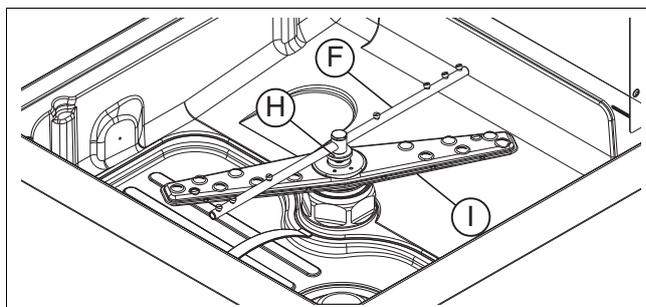


Figura 26 Braços de lavagem e de enxágue

- Lave bem os jatos de lavagem e de enxágue e limpe tudo com água quente e detergente neutro, utilizando, se necessário, uma escova macia ou uma esponja. Não utilize ferramentas ou agulhas para limpar os furos dos bicos, pois podem danificá-los.

Ao terminar as operações de limpeza, remonte as peças que foram retiradas anteriormente.

18.2 Limpeza das superfícies externas

Antes de fazer a limpeza, desligue a alimentação elétrica do aparelho.

ATENÇÃO

Lave as superfícies em aço inox com água tépida e sabão, evitando o uso de produtos detergentes que contenham substâncias abrasivas, palhas, escovas ou raspadores de aço, enxágue com um pano molhado e seque com cuidado. Limpe o painel com um pano macio umedecido com água e, se necessário, utilize detergentes neutros.

Não lave o aparelho com jatos de água diretos ou de alta pressão.

A fim de reduzir a emissão de substâncias poluentes no ambiente, recomenda-se limpar o aparelho (parte externa e, quando necessário, parte interna) com produtos cuja biodegradabilidade seja superior a 90%.

Deixe a capota levantada durante todo o período em que a máquina não estiver sendo utilizada.

I9 Não utilização da máquina por um período prolongado

Se não for utilizar a lava-louças por um longo período de tempo (por exemplo, um mês), siga atentamente as instruções a seguir.

- Feche as torneiras de alimentação de água.
- Esvazie a cuba completamente.
- Retire e limpe bem os filtros.
- Esvazie os tubos dos dosadores incorporados completamente, retirando os tubos dos recipientes. Repita, pelo menos 3 vezes, o procedimento descrito no parágrafo "Ativação manual".
- Esvazie a caldeira completamente.
- Limpe o exterior e o interior da máquina conforme indicado nos parágrafos I8.1 "Fim de serviço e limpeza interna diária" e I8.2 "Limpeza das superfícies externas".
- Aplique uma fina camada de óleo de vaselina em todas as superfícies de aço.

Ao voltar a utilizar a máquina, siga as indicações do parágrafo I4 "Ativação diária da máquina"

I10 Manutenção

Os intervalos de inspeção e de manutenção dependem das condições efetivas de funcionamento da máquina (horas totais de lavagem) e das condições ambientais (presença de pó, umidade etc.), portanto, não é possível fornecer intervalos de tempo precisos. Em todo caso, é aconselhável, para limitar ao mínimo as interrupções de serviço, uma manutenção rigorosa e periódica da máquina.

É, portanto, recomendável:

- Desincrustar, uma ou duas vezes por ano, a caldeira, as superfícies internas da cuba e os tubos da máquina (entre em contato com a assistência técnica).
- Desincrustar, todos os meses, os jatos de pré-lavagem, lavagem e enxágue com um banho de vinagre ou desincrustante.
- A mangueira interna do dosador peristáltico de abrillantador e de detergente deve ser submetida a uma manutenção periódica (1 ou 2 vezes por ano).
- Se presente, limpe, uma ou duas vezes por ano, a bobina de aletas do dispositivo de economia de energia (entre em contato com a assistência técnica).

É ainda aconselhável celebrar um contrato de manutenção preventiva e programada com a assistência técnica.

I10.1 Manutenção preventiva

É possível ativar a chamada de manutenção preventiva (entre em contato com a assistência técnica).

Atingido o número de ciclos configurados (por exemplo, 20000), aparecerá no visor um aviso de chamada da assistência técnica.

Essa mensagem sugere que se entre em contato com um técnico especializado para um controle geral do estado do aparelho.

I11 Eliminação da máquina

Ao fim do ciclo de vida do produto, evite que o aparelho seja eliminado no meio ambiente. A eliminação do aparelho deve ser feita de acordo com as normas vigentes no país de utilização.

Todas as partes metálicas são de aço inoxidável (AISI 304) e desmontáveis. As partes de plástico estão indicadas com a sigla do material.

O símbolo  no produto indica que esse produto não deve ser tratado como lixo doméstico, mas deve ser corretamente eliminado, para evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e a saúde pública.

No que diz respeito à reciclagem deste produto, entre em contato com o representante de vendas ou o revendedor do produto, o serviço pós-venda ou o centro de eliminação de resíduos local.

I12 Solução de problemas

A LAVA-LOUÇAS NÃO LAVA BEM
<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique se o filtro de aspiração está sujo e limpe-o bem. 2. Verifique se os jatos de lavagem não estão obstruídos com resíduos sólidos. 3. Verifique se a quantidade de detergente inicial e/ou os acréscimos sucessivos são corretos. 4. O ciclo de lavagem utilizado é muito breve. Repita o ciclo. 5. Certifique-se de que a temperatura da cuba seja de pelo menos 55°C / 131°F. 6. Verifique se as louças estão posicionadas corretamente nos cestos.
COPOS E LOUÇAS NÃO SECAM BEM
<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique se há abrillantador no recipiente e, eventualmente, acrescente. 2. Verifique a quantidade de abrillantador utilizada (consulte o parágrafo "Regulagem dos dosadores"). 3. Verifique se a temperatura da água está entre 80 e 90°C.
COPOS MOLHADOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique se há abrillantador no recipiente e, eventualmente, acrescente. 2. Verifique a quantidade de abrillantador utilizada (consulte o parágrafo "Regulagem dos dosadores"). 3. Retire o cesto dos copos logo após o final do ciclo.
MANCHAS NOS COPOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Use somente e exclusivamente produtos "não espumantes" para lava-louças profissionais.
EXCESSO DE ESPUMA NA CUBA

1. Verifique se a temperatura da água de lavagem não é inferior a 55°C / 131°F.
2. Verifique se o dosador de detergente libera uma dose excessiva de produto (consulte o parágrafo "Regulagem dos dosadores").
3. Certifique-se de que a cuba não tenha sido limpa com detergentes inadequados. Esvazie a cuba e enxágue-a bem antes de ativar outros ciclos de lavagem.
4. Se foi utilizado um detergente espumante, esvazie e recarregue a cuba com água até a espuma desaparecer.

COPOS COM RISCOS OU COM PONTOS

1. Reduza ou aumente a quantidade de brilhantador (consulte o parágrafo "Regulagem dos dosadores").

OS BRAÇOS DE LAVAGEM OU ENXÁGUE GIRAM LENTAMENTE

1. Desmonte os braços e limpe-os bem.
2. Limpe o filtro de aspiração da bomba de lavagem.