

# Lavavajillas de cesto arrastrado

Multiacclarado



---

ES Manual de funcionamiento



59566KT05- 2024.05

## Introducción

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

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

---

 Registrar su producto

 Ver recomendaciones sobre su producto e información sobre servicios y reparación

---

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

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

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

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

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



### IMPORTANTE

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

# Indice

A	INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD .....	5
A.1	Información general .....	5
A.2	Normas generales de seguridad .....	5
A.3	Equipo de protección personal .....	6
A.4	Conexión de agua .....	6
A.5	Conexión eléctrica .....	7
A.6	Limpieza y mantenimiento del equipo .....	7
A.7	Desguace de la máquina .....	7
B	GARANTÍA .....	7
B.1	Condiciones y exclusiones de la garantía .....	7
C	NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES .....	8
C.1	Introducción .....	8
C.2	Características mecánicas de seguridad, riesgos .....	8
C.3	Dispositivos de protección instalados en el equipo .....	8
C.3.1	Resguardos .....	8
C.3.2	Dispositivos de seguridad .....	8
C.4	Interruptor de emergencia .....	8
C.4.1	Restablecimiento de los interruptores de emergencia .....	8
C.5	Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella: .....	8
C.6	Advertencias de uso y mantenimiento .....	9
C.7	Uso incorrecto razonablemente previsible .....	9
C.8	Final de la vida de la máquina .....	9
C.9	Riesgos residuales .....	9
D	INFORMACIÓN GENERAL .....	10
D.1	Introducción .....	10
D.2	Definiciones .....	10
D.3	DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA Y DEL FABRICANTE .....	10
D.4	Indicaciones adicionales .....	11
D.5	Cómo interpretar la descripción de fábrica .....	11
D.6	Responsabilidad .....	11
D.7	Copyright .....	12
D.8	Conservación del manual .....	12
D.9	Destinatarios del manual .....	12
E	USO HABITUAL .....	12
E.1	Uso correcto .....	12
E.2	Características del personal habilitado para utilizar el equipo .....	12
E.3	Requisitos básicos para el uso del equipo .....	12
F	DATOS TÉCNICOS .....	12
F.1	Características técnicas generales .....	12
G	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO .....	13
G.1	Descripción general .....	13
G.2	Descripción de la máquina .....	13
G.3	Esquema de configuración de los módulos .....	14
G.4	Descripción de los módulos de la máquina .....	14
G.4.1	Zona de lavado .....	14
G.4.2	zona de aclarado .....	14
G.4.3	Zona de prelavado .....	15
G.4.4	Zona de secado .....	15
G.4.5	Dispositivo de recuperación energética/ disminución de vapor .....	15
H	DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL .....	15
H.1	Descripción del panel de control .....	15
H.2	Descripción de la pantalla táctil .....	15
I	PUESTA EN MARCHA .....	16
I.1	Colocación e instalación de los componentes de la cuba .....	16
I.2	Colocación y ajuste de los brazos de lavado y de aclarado .....	16
I.3	Puesta en servicio .....	17
J	FUNCIONAMIENTO .....	18
J.1	Modalidad de carga de la vajilla en los cestos .....	18
J.2	Activación diaria .....	19
J.3	Menú de información .....	20
J.4	Espera de cestos .....	21
J.5	Interruptor de fin de carrera activado .....	21
J.6	Atasco de cestos .....	21
J.7	Puerta abierta .....	21
J.8	Interruptor de emergencia .....	22
J.9	Limpieza del filtro de la cuba .....	22
J.10	Desagüe y recarga automáticos .....	22
J.11	Función de apagado .....	22
K	LIMPIEZA DIARIA .....	23
K.1	Limpieza del aparato .....	23

K.2	Limpeza del interior .....	23
K.3	Montaje de las cortinas .....	25
K.4	Desagüe manual .....	26
K.5	Ciclo de descalcificación (no disponible en todos los modelos) .....	26
L	MANTENIMIENTO .....	27
L.1	Intervalos de mantenimiento .....	27
	L.1.1 Mantenimiento preventivo .....	27
L.2	Periodicidad del mantenimiento .....	27
L.3	Periodos sin funcionamiento .....	28
L.4	Desguace de la máquina .....	28
M	BÚSQUEDA DE AVERÍAS .....	28
M.1	Fallos comunes .....	28
M.2	Qué hacer si.....	29
N	ALARMAS Y ADVERTENCIAS .....	29
N.1	Introducción .....	29
N.2	Alarmas.....	29
N.3	Advertencia.....	30

---

## A INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

---

### A.1 Información general

Este equipo está diseñado para usarse en aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, comedores u hospitales. Debe emplearse para el lavado o secado (dependiendo del modelo) de bandejas, platos, copas, cubiertos y objetos similares.

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



#### **ADVERTENCIA**

Peligro para la salud y la seguridad de los operadores.



#### **ADVERTENCIA**

Peligro de electrocución - tensión peligrosa.



#### **PRECAUCIÓN**

Riesgo de daños para el equipo o el producto.



#### **IMPORTANTE**

Instrucciones o información importantes sobre el producto



Equipotencialidad



Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato



Aclaraciones y explicaciones

### A.2 Normas generales de seguridad

- El equipo no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o conocimiento, salvo que sean supervisadas e instruidas acerca del uso por alguien responsable de su seguridad.
  - No permita que los niños jueguen con el aparato.
  - Mantenga el embalaje y los detergentes fuera del alcance de los niños.
  - La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlos niños sin supervisión.
- Respecto al equipo de protección personal adecuado, consulte el capítulo “A.3 *Equipo de protección personal*”.
- Algunas ilustraciones del manual representan la máquina, o alguna de sus partes, con las protecciones desmontadas o sin ellas. Esto se ha hecho para facilitar las explicaciones. Está completamente prohibido utilizar la máquina sin las protecciones o con las protecciones desactivadas.
- Se prohíbe desmontar, manipular o impedir la legibilidad de las etiquetas y las señales de seguridad, peligro y obligación aplicadas en la máquina.
- Está prohibido retirar o manipular los dispositivos de seguridad de la máquina.

- El personal no autorizado no debe acceder a la zona de trabajo.
- Aleje los objetos o productos inflamables de la zona de trabajo.

### A.3 Equipo de protección personal

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

Fase	Ropa de protección 	Calzado de seguridad 	Guantes 	Gafas 	Casco de seguridad 
Transporte	—	●	○	—	○
Manipulación	●	●	○	—	—
Desembalaje	○	●	○		—
Instalación	○	●	● <sup>1</sup>	—	—
Uso normal	●	●	● <sup>2</sup>	○	—
Ajustes	○	●	—	—	—
Limpieza normal	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Limpieza extraordinaria	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Mantenimiento	○	●	○	—	—
Desmontaje	○	●	○	○	—
Desguace	○	●	○	○	—
<b>Leyenda:</b>					
●	<b>EPI PREVISTOS</b>				
○	<b>EPI A DISPOSICIÓN O PARA UTILIZAR CUANDO ES NECESARIO</b>				
—	<b>EPI NO PREVISTOS</b>				

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

2. Los guantes utilizados para estas operaciones deben ser ignífugos y aptos para el contacto con el agua y las sustancias empleadas (consulte la hoja de datos de seguridad sobre las sustancias que requieren el uso de equipo de protección personal). Si los operadores, personal especializado o usuarios no utilizan el equipo de protección personal, pueden exponerse a sustancias químicas peligrosas y a daños para la salud (dependiendo del modelo).

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

### A.4 Conexión de agua

- La presión de funcionamiento del agua (mínima y máxima) debe situarse entre:
  - 1.5 bar [150 kPa] y 6 bar [600 kPa] en modelos con ESD;

- 2 bar [200 kPa] y 6 bar [600 kPa] en modelos con bomba de calor.
- Compruebe que no existan fugas de agua visibles durante y después del primer uso de la máquina.

### A.5 Conexión eléctrica

- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el Servicio de atención al cliente o personal especializado con el fin de prevenir riesgos.

### A.6 Limpieza y mantenimiento del equipo

- Dependiendo del modelo y del tipo de conexión eléctrica, durante el mantenimiento, el cable y el enchufe se deben colocar en un punto donde el operador encargado del mantenimiento pueda verlos en todo momento.
- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos.
- Está prohibido quitar las protecciones de seguridad.
- Utilizar una escalera de jaula con protección dorsal para acceder a los equipos instalados en alto.
- Las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser realizadas por técnicos que posean la cualificación necesaria. El incumplimiento de las instrucciones puede implicar riesgos para el personal.

### Mantenimiento habitual

- No lave el equipo con chorros de agua, dispositivos de alta presión ni limpiadores de vapor.

### A.7 Desguace de la máquina

- El trabajo en el equipo eléctrico solo debe realizarlo personal especializado, con el equipo desconectado.
- Las operaciones de desguace deben estar a cargo de personal especializado.
- Para evitar que cualquier persona quede atrapada en el interior del aparato, debe inutilizarlo quitando cualquier mecanismo de bloqueo de la puerta.
- Consulte en “A.3 *Equipo de protección personal*” el equipo de protección personal adecuado.
- En el desguace de la máquina se debe destruir la marca “CE”, el manual y los demás documentos referentes al aparato.



### IMPORTANTE

Guarde estas instrucciones en buen estado para que los distintos operadores puedan consultarlo.

---

## B GARANTÍA

---

### B.1 Condiciones y exclusiones de la garantía

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

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

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

La garantía de Electrolux Professional no cubre:

- El coste de desplazamientos del servicio técnico para la entrega y recogida del producto.
- Instalación.
- Formación en el uso del equipo.
- Sustitución (o suministro) de piezas sujetas a desgaste salvo que sean resultado de defectos de material o fabricación, que se hayan comunicado en el plazo de una (1) semana desde la avería.
- Corrección del cableado externo.
- Corrección de reparaciones no autorizadas, así como de daños, desperfectos e insuficiencias provocados por:

- Capacidad insuficiente o anómala de los sistemas eléctricos (corriente/voltaje/frecuencia, incluidos picos e interrupciones).
- Suministro inadecuado o interrumpido de agua, vapor, aire, gas (incluidas impurezas u otros elementos que no cumplan los requisitos técnicos de cada equipo).
- Piezas de fontanería, componentes o productos consumibles de limpieza que no estén autorizados por el fabricante.
- Negligencia, mal uso, abuso o incumplimiento, por parte del cliente, de las instrucciones de uso y mantenimiento detalladas en la documentación correspondiente al equipo.
- Incorrección o deficiencia de: instalación, reparación, mantenimiento (incluida la manipulación, las modificaciones y las reparaciones realizadas por terceros no autorizados) y modificación de los sistemas de seguridad.
- El uso de componentes que no sean originales (como consumibles, piezas de desgaste o repuestos).
- Condiciones ambientales que provoquen tensiones térmicas (como sobrecalentamiento/congelación) o químicas (como corrosión/oxidación).
- Objetos extraños colocados o contenidos en el producto.

- Accidentes o fuerza mayor.
- Transporte y manipulación, incluidos rayaduras, abolladuras, astillamiento u otros daños del acabado del producto, salvo que dichos daños sean consecuencia de defectos de material o fabricación, comunicados en el plazo de una (1) semana desde la fecha de entrega, salvo que se haya acordado de otro modo.
- Productos en los que el número de serie original se haya eliminado, alterado o no pueda observarse con facilidad.
- Sustitución de bombillas, filtros u otros consumibles.
- Accesorios y software no autorizados o especificados por Electrolux Professional.

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

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

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

## C NORMAS DE SEGURIDAD GENERALES

### C.1 Introducción

Las máquinas poseen dispositivos de seguridad eléctricos y mecánicos para proteger a los trabajadores y a la propia máquina.

Por ello, el usuario no debe retirar ni manipular dichos dispositivos. El fabricante declina toda responsabilidad por daños si dichos dispositivos no se utilizan o se manipulan.

### C.2 Características mecánicas de seguridad, riesgos

La máquina no presenta bordes afilados ni partes salientes. Las protecciones de las partes móviles o bajo tensión están fijadas con tornillos por razones de seguridad.

### C.3 Dispositivos de protección instalados en el equipo

#### C.3.1 Resguardos

El aparato dispone de las protecciones siguientes:

- Protecciones fijas (por ejemplo, alojamientos, cubiertas, paneles laterales, etc.), sujetas al equipo a al bastidor con tornillos o acoplamiento de desconexión rápida que solo se pueden retirar o abrir con herramientas.
- protecciones móviles interbloqueadas (puerta) para acceder al interior del equipo;
- puertas de acceso al sistema eléctrico del equipo realizadas con paneles con bisagras únicamente se pueden abrir con herramientas. No es posible abrir la puerta cuando el equipo está conectado a la red de alimentación eléctrica.

#### C.3.2 Dispositivos de seguridad

El equipo cuenta con:

- bloqueos en los paneles frontales de acceso al interior del equipo.

### C.4 Interruptor de emergencia

Los interruptores de emergencia instalados no exoneran a los operadores de la obligación de un uso diligente y cuidadoso de la máquina.

La utilización de dichos dispositivos garantiza una intervención rápida en caso de emergencia.

- Los operadores deben conocer perfectamente la posición de los interruptores de emergencia instalados en la máquina.

- Las vías de acceso y de accionamiento de dichos interruptores deben estar libres de obstáculos.
- Si alguien detecta algún riesgo para las personas, debe accionar de inmediato una de las paradas de emergencia. Lo mismo se aplica a casos de anomalías de funcionamiento o daños en las piezas de la máquina que requieran su parada inmediata.

#### C.4.1 Restablecimiento de los interruptores de emergencia

Si se acciona un interruptor de emergencia, la máquina solo se debe volver a poner en marcha después de cerciorarse de lo siguiente:

- la causa de la parada de emergencia se ha eliminado
- la reactivación del funcionamiento de la máquina no comporta ningún riesgo.

Si durante el funcionamiento de la máquina se acciona un INTERRUPTOR DE EMERGENCIA, toda la máquina se desactiva.

Para reiniciar el funcionamiento de la máquina, realice lo siguiente:

- suelte el botón rojo de emergencia accionado previamente girándolo o tirando de él para desconectar el interbloqueo;
- reinicie la máquina según lo indicado en el párrafo "J.2 Activación diaria".

### C.5 Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:

Prohibición	Significado
	Está prohibido engrasar, lubricar, reparar y regular las piezas en movimiento
	Se prohíbe quitar los dispositivos de seguridad
	Se prohíbe utilizar agua para apagar incendios (expuesto en los componentes eléctricos)

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

## C.6 Advertencias de uso y mantenimiento

Los riesgos asociados al equipo son principalmente mecánicos, térmicos y eléctricos. Cuando ha sido posible, estos riesgos se han neutralizado:

- directamente, con el diseño de soluciones adecuadas
- indirectamente, aplicando cárteres, protecciones y dispositivos de seguridad.

En el display del panel de mandos se indican las situaciones anómalas.

De todas formas, durante las operaciones de mantenimiento, existen algunos riesgos que no se han podido eliminar y que se deben neutralizar tomando medidas adecuadas.

Se prohíbe efectuar cualquier operación de control, mantenimiento, reparación o limpieza en los órganos en movimiento. Se debe informar sobre esta prohibición a todos los trabajadores mediante la colocación de avisos claramente visibles.

Para garantizar la eficacia del aparato y su funcionamiento correcto, es indispensable efectuar el mantenimiento periódico según las instrucciones de este manual.

Se aconseja controlar periódicamente que todos los dispositivos de seguridad funcionen correctamente y que el aislamiento de los cables eléctricos no esté dañado; si están dañados, se deben sustituir.

## C.7 Uso incorrecto razonablemente previsible

Se considera incorrecto todo uso diferente al especificado en este manual. Durante el funcionamiento del equipo no se admiten otros tipos de tareas o actividades, que, por lo tanto, se considerarán incorrectos, y que, en general, pueden comportar riesgos para la seguridad de los trabajadores y dañar el equipo. Se consideran usos incorrectos razonablemente previsibles:

- No efectuar el mantenimiento, la limpieza y los controles periódicos de la máquina.
- aportar modificaciones estructurales o de la lógica de funcionamiento;
- manipular los resguardos o los dispositivos de seguridad;
- que los operadores, personal especializado y de mantenimiento no utilice equipos de protección personal;
- no utilizar accesorios adecuados (por ejemplo, herramientas o escaleras inadecuadas);
- Mantener cerca del equipo materiales combustibles o inflamables, incompatibles o no relacionados con el trabajo.
- Instalar la máquina de modo incorrecto.
- introducción en el equipo de objetos incompatibles con su uso o que pueden causar daños a personas, al equipo o contaminar el medio ambiente.
- Tregar a la máquina.
- Incumplir las instrucciones de uso correcto de la máquina.
- otros comportamientos que pueden provocar riesgos que el fabricante no puede eliminar.

## C.8 Final de la vida de la máquina

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

## C.9 Riesgos residuales

El aparato presenta diversos riesgos que no se han eliminado por completo desde el punto de vista de diseño o mediante la instalación de dispositivos de protección adecuados. De todas formas, en este manual se ha informado al operador de dichos riesgos y se le han indicado exhaustivamente los dispositivos de protección individual que debe utilizar. Para reducir riesgos, deje espacios suficientes al instalar la unidad. Para mantener esas condiciones, las zonas próximas a la máquina tienen que estar siempre:

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

Para la completa información del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales del equipo: esas situaciones se deben considerar incorrectas y, por lo tanto, estrictamente prohibidas.

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar debido a la presencia de agua o suciedad en el suelo
Quemaduras y abrasiones (por ejemplo: resistencias, bandeja fría, láminas y tubos del circuito de refrigeración).	Riesgo existente si el operador toca de manera intencionada o accidental algunos componentes internos del equipo sin utilizar guantes de protección
Cortes	Riesgo existente si el operador toca de manera intencionada o accidental algunos componentes con bordes afilados durante la limpieza del equipo sin utilizar guantes de protección.
Quemaduras	El operador puede sufrir quemaduras si toca de manera deliberada o accidental algunos componentes internos del aparato o la vajilla en la salida sin utilizar guantes o sin esperar a que se enfríen.
Corte de las extremidades superiores	Riesgo existente si el operador cierra violentamente los paneles frontales.
Electrocución	Riesgo existente si, al efectuar operaciones de mantenimiento, se tocan componentes eléctricos con el cuadro eléctrico bajo tensión
Caídas	Riesgo existente si el operador interviene en el aparato utilizando sistemas inadecuados para acceder a la parte superior (por ejemplo, escaleras inestables, o si trepa a la máquina).
Aplastamiento o lesión	Es posible que el personal especializado no fije correctamente el panel de control al acceder al compartimento técnico. El panel podría cerrarse de repente.

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Vuelco de la carga	Riesgo existente durante el transporte del equipo o del embalaje que la contiene si se utilizan herramientas o sistemas de elevación no adecuados o si la carga está desequilibrada.
Químico	Riesgo existente al manipular sustancias químicas (por ejemplo, detergente, abrillantador, desincrustante, etc.) sin tomar medidas de seguridad adecuadas. Antes de manipular estos productos, se aconseja leer sus fichas de seguridad y etiquetas.



### IMPORTANTE

En el caso de que se produzca una anomalía importante (por ejemplo: cortocircuitos, desconexión de los cables en las regletas de conexiones, avería de los motores, deterioro del blindaje de los cables eléctricos, etc.), el operador debe desactivar el equipo de inmediato.

## D INFORMACIÓN GENERAL

### D.1 Introducción

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

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

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

### D.2 Definiciones

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

Operador	persona encargada de instalar, regular, usar, efectuar el mantenimiento, limpiar, reparar y transportar la máquina.
Fabricante	Electrolux Professional S.p.A. o cualquier centro de asistencia autorizado por ésta.
Persona encargada del uso ordinario de la máquina	operador que ha sido preparado, formado e informado sobre las operaciones que debe efectuar y sobre los riesgos existentes durante el funcionamiento ordinario de la máquina.
Servicio de atención al cliente o un técnico especializado	operador capacitado/formado por el fabricante que, por su formación profesional, experiencia, capacitación específica y conocimientos de las normativas de seguridad, puede valorar las intervenciones que se deben efectuar en la máquina y reconocer y evitar posibles riesgos. Ha de tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.
Peligro	fuente de posibles lesiones o daños para la salud.
Situación peligrosa	cualquier situación peligrosa en la cual el operador se encuentra expuesto a uno o más peligros.
Riesgo	Posibilidad de sufrir lesiones o daños a la salud por existir situaciones peligrosas.
Protecciones	medidas de seguridad que consisten en utilizar los medios técnicos específicos (protecciones y dispositivos de seguridad) para proteger a los operadores contra los peligros.
Protección	elemento de una máquina utilizado de manera específica para proporcionar protección mediante una barrera física.
Dispositivo de seguridad	dispositivo (diferente de una protección) que elimina o reduce el riesgo; se puede utilizar solo o asociado a una protección.

Cliente	la persona que ha adquirido la máquina y/o que la gestiona y utiliza (por ejemplo, empresa, empresario o sociedad).
Dispositivo de detención de emergencia	conjunto de componentes para la detención de emergencia de máquina; el dispositivo se activa mediante una sola acción y evita o reduce los daños a personas, máquinas, animales o bienes.
Electrocución	descarga accidental de corriente eléctrica en el cuerpo humano.

### D.3 DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA Y DEL FABRICANTE

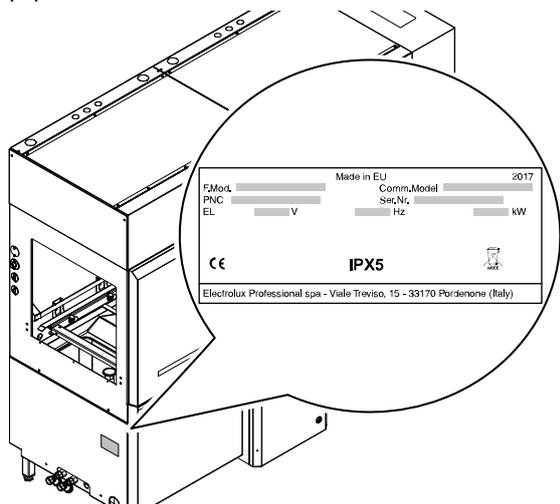
A continuación, se reproduce la marca o la placa de características presente en la máquina:

Made in EU		2017
F.Mod.	_____	Comm.Model _____
PNC	_____	Ser.Nr. _____
EL	_____ V	_____ Hz
Type ref.	_____	_____ kW
Electrolux Professional spa - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy)		

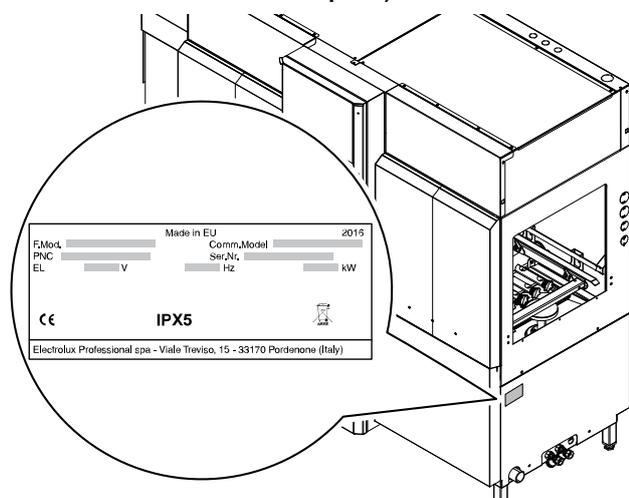
La placa de características contiene los datos de identificación y técnicos del producto. A continuación, se explica su significado:

F.Mod.	descripción de fábrica del producto
Comm.Model	denominación comercial
PNC	código de fabricación
Ser.Nr.	número de serie
V	tensión de alimentación
Hz	frecuencia de alimentación
kW	consumo de potencia máxima
Type ref.	lista de acrónimos utilizados para identificar el tipo de máquina de manera inequívoca.
CE	marca CE
IPX5	grado de protección contra el polvo y el agua
Electrolux Professional SpA Viale Treviso 15 33170 Pordenone Italy	fabricante

La placa de características está situada en el panel delantero del equipo.



**Fig. 1 Posición de la placa de características (derecha de la máquina)**



**Fig. 2 Posición de la placa de características (derecha de la máquina)**



**IMPORTANTE**

Al instalar la máquina, compruebe que la conexión eléctrica se realice de acuerdo con lo que se especifica en la placa de características.



**NOTA!**

Cite la información de la placa de datos de la máquina cuando contacte con el fabricante (por ejemplo, para solicitar piezas de recambio, etc.).

**D.4 Indicaciones adicionales**

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

En los esquemas de instalación de la máquina, los valores numéricos indicados se refieren a medidas expresadas en milímetros y/o pulgadas.

Como convención, las máquinas se representan con alimentación de los cestos por la derecha ("R"); solo si es necesario, se ilustrarán máquinas con alimentación de los cestos por la izquierda ("L"), en cuyo caso esto se especificará claramente.

Dadas las dimensiones de la máquina, se representa esquemáticamente dividida en sus módulos funcionales para proporcionar una visión completa.

**D.5 Cómo interpretar la descripción de fábrica**

La descripción de fábrica de la placa de características tiene el significado siguiente:

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
E	MR	15	N	E	R	E	
Z	MR	20	L	E	L	E	

	Descripción	Variables posibles
(1)	Marca	E=Electrolux Professional, Z= Zanussi, N=To brand
(2)	Tipo de máquina	MR = Multiaclarado
(3)	Cestos/hora	15 = 150 cestos/hora (sin prelavado) 20 = 200 cestos/hora (con prelavado medio) 25 = 250 cestos/hora (con prelavado grande) 30 = 300 cestos/hora (con prelavados grande y medio)
(4)	Secador	N=Ninguna; M=22"; L=35"
(5)	Suministro	E = Eléctrico
(6)	Dirección	R = de derecha a izquierda L = de izquierda a derecha
(7)	Nivel funcional	E = Dispositivo de ahorro de energía (ESD) V = Bomba de calor (HP)
(8)	Otras funciones	W = Conformidad con WRAS

**D.6 Responsabilidad**

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

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

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

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

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

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

## D.7 Copyright

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

## D.8 Conservación del manual

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

## D.9 Destinatarios del manual

Este manual se dirige:

- al empresario y al responsable del lugar de trabajo;
- a los operadores encargados del uso habitual de la máquina;
- técnicos especializados - Servicio de atención al cliente (consulte el manual de servicio).

## E USO HABITUAL

### E.1 Uso correcto

Nuestras máquinas se han diseñado y optimizado para brindar rendimiento y eficiencia elevados.

El equipo solo se debe utilizar para el fin que se ha diseñado, es decir, lavar vajilla con agua y detergentes específicos. Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.

### E.2 Características del personal habilitado para utilizar el equipo

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

El encargado de las maniobras debe:

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



### IMPORTANTE

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

### E.3 Requisitos básicos para el uso del equipo

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

## F DATOS TÉCNICOS

### F.1 Características técnicas generales

#### Comunes

tensión de alimentación	V	380 - 415 3N
Frecuencia	Hz	50
Presión del agua de suministro	bar [kPa]	ESD: 1.5 bar [150 kPa]...6 bar [600 kPa] Bomba de calor: 2 bar [200 kPa]...6 bar [600 kPa]
Temp. suministro de agua caliente	°C	5-65 [50] <sup>1</sup>
Temp. suministro agua fría	°C	5-30 [15] <sup>2</sup>
Concentración de cloruros en el agua	ppm	<20
Dureza del agua de alimentación	°f/°d/°e	14/8/10
Conductibilidad eléctrica del agua	µS/cm	<400
Grado de protección		IPX5
N.º de velocidades de lavado		3

1. Temperatura de agua caliente recomendada

2. Temperatura de agua fría recomendada para máquinas con bomba de calor.

#### Máquina

Modelo		150 cestos/hora	200 cestos/hora	250 cestos/hora	300 cestos/hora
Capacidad de lavado a velocidad 3	cestos/h	150	200	250	300
Consumo de agua	l/h	60	80	100	120
Potencia máxima absorbida	kW	<b>NOTA!</b> Consulte este valor en la placa de características.			

## Máquina (cont'd.)

Modelo			150 cestos/hora	200 cestos/hora	250 cestos/hora	300 cestos/hora
Nivel de ruido legal Leq	dB(A)	ESD	LpA: 58 dB - KpA: 1,5 dB <sup>1</sup>	LpA: 58 dB - KpA: 1,5 dB <sup>1</sup>	LpA: 58 dB - KpA: 1,5 dB <sup>1</sup>	LpA: 58 dB - KpA: 1,5 dB <sup>1</sup>
		HP <sup>2</sup>	LpA: 62 dB - KpA: 1,5 dB <sup>1</sup>	LpA: 62 dB - KpA: 1,5 dB <sup>1</sup>	LpA: 62 dB - KpA: 1,5 dB <sup>1</sup>	LpA: 62 dB - KpA: 1,5 dB <sup>1</sup>

1. Los valores de emisiones acústicas se han obtenido según EN ISO 11204.
2. Bomba de calor

## Prelavado

Modelo		Prelavado medio 22"	Prelavado grande 35"
Capacidad de la cuba	l	35	70
Temperatura (mín./máx.)	°C	10 - 40	10 - 40

## Lavado

Capacidad de la cuba	l	70
Temperatura	°C	55 - 65

## Doble aclarado

Capacidad de la cuba	l	20
Temperatura	°C	75 - 80

## Triple aclarado

Capacidad de la cuba	l	20
Temperatura	°C	70 - 75

## Aclarado final

Modelo		150 cestos/hora	200 cestos/hora	250 cestos/hora	300 cestos/hora
Temperatura	°C	85	85	85	85
Capacidad del boiler	l	12	12	12	12

## G DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

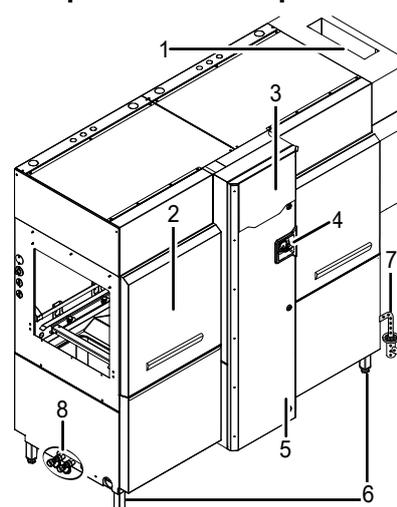
### G.1 Descripción general

El lavavajillas de cesto arrastrado está indicado para lavar platos, vasos y copas, tazas, cubiertos, bandejas, envases y recipientes de plástico o acero inoxidable, utilizados para preparar, cocinar y servir comida, así como los diferentes utensilios de cerámica o metal utilizados en la cocina. La máquina se ha diseñado para las aplicaciones antes mencionadas. En ningún caso se puede utilizar para otras aplicaciones o actividades que no estén indicadas en el manual. La máquina se ha fabricado para mejorar el lugar de trabajo y economizar gastos.

El lavavajillas de cesto arrastrado se utiliza en restaurantes, cafeterías, centros de preparación de comidas y grandes organismos. Los cestos portavajillas, que se pueden dotar con diferentes accesorios, permiten un uso práctico y fácil para obtener resultados de lavado excelentes. El movimiento de los cestos en el interior de la máquina es automático. El sistema electrónico permite una supervisión total del proceso de lavado. El panel de control también tiene una pantalla táctil que muestra los parámetros de funcionamiento y señala posibles anomalías. En este tipo de máquina, el cesto se transporta desde el punto de carga hasta el de descarga y pasa por diferentes funciones de lavado.

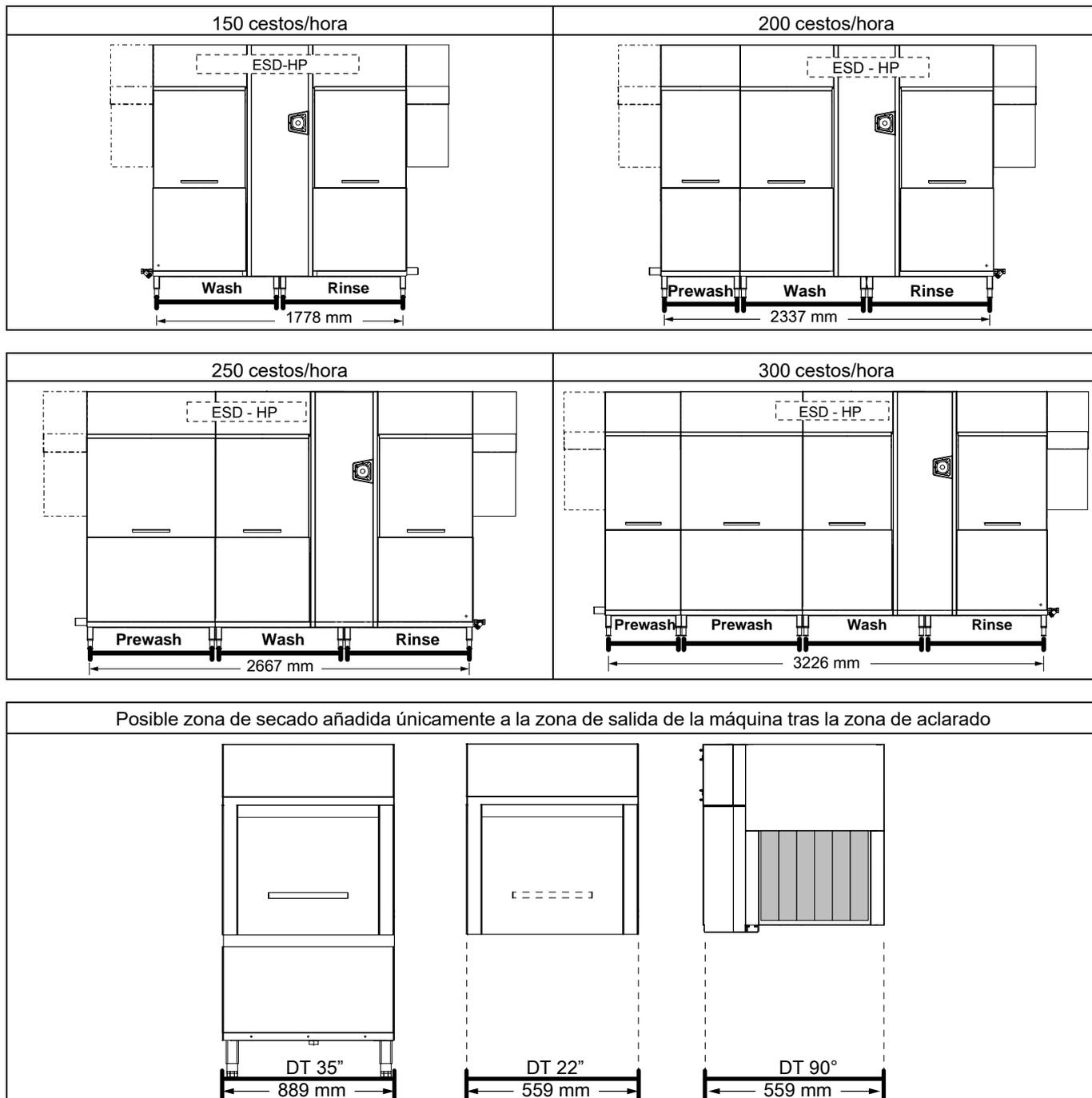
Antes del lavavajillas se deben instalar sistemas de desincrustación y remojo de la vajilla (por ejemplo, aspersor de prelavado manual) y zonas para seleccionar y colocar la vajilla en los cestos.

### G.2 Descripción de la máquina



1	Orificios de extracción de vapor
2	Puerta
3	Control panel
4	Interruptor-seccionador
5	Puerta de la caja eléctrica
6	Patas
7	Salida de agua al desagüe
8	Entrada de agua fría/caliente

### G.3 Esquema de configuración de los módulos



### G.4 Descripción de los módulos de la máquina

La máquina está formada por las siguientes zonas:

- zona de lavado
- zona de aclarado

Se puede integrar en las siguientes unidades:

- zona de prelavado (módulos medio o grande);
- dispositivo de recuperación energética/eliminación de vapores;
- zona de secado.

#### G.4.1 Zona de lavado

En la zona de lavado se pulveriza agua con detergente sobre la vajilla mediante un sistema de brazos de lavado superiores e inferiores.

Esta función elimina por completo los residuos de comida de la vajilla. El lavado se efectúa con agua circulante a 55-65°C / 131-149°F.

#### G.4.2 zona de aclarado

En la zona de aclarado se pulveriza agua con abrillantador sobre la vajilla mediante un sistema de brazos con boquillas especiales.

Esta función elimina por completo los residuos de detergente de la fase de lavado anterior. El aclarado se efectúa con agua limpia procedente de la red y calentada a una temperatura máxima de 80-90°C / 176-194°F. La temperatura elevada permite un secado satisfactorio y una eficaz neutralización de las bacterias. La incorporación de abrillantador permite que el agua se escurra rápidamente de la vajilla, lo que favorece el proceso de secado.

#### Triple aclarado

- En la zona de aclarado se cuenta con una función adicional llamada "Triple-rinse". "Triple-rinse" es un dispositivo que recicla parcialmente el agua procedente del aclarado y la rocía sobre la vajilla antes de efectuar el aclarado definitivo. Esto reduce considerablemente el consumo de agua durante la fase de aclarado convencional y aumenta la eficiencia del aclarado.

### G.4.3 Zona de prelavado

En la zona de prelavado se pulveriza agua limpia sobre la vajilla mediante un sistema de brazos de prelavado superiores e inferiores. Esta función sirve para eliminar los residuos de comida más grandes y preparar la vajilla para la siguiente fase de lavado. El prelavado se efectúa con agua a una temperatura máxima de 35°C / 95°F, para evitar que los residuos de comida (en particular las proteínas) se peguen a la vajilla.

### G.4.4 Zona de secado

En la zona de secado, la vajilla recibe aire caliente para facilitar el proceso de evaporación del agua. El secado se efectúa con aire caliente a una temperatura de 50-60°C / 122-140°F. Esta función se puede añadir a la salida de la máquina tras la zona de aclarado.

### G.4.5 Dispositivo de recuperación energética/ disminución de vapor

El lavavajillas de cesto arrastrado se puede dotar con un dispositivo de recuperación energética/supresión de vapor.

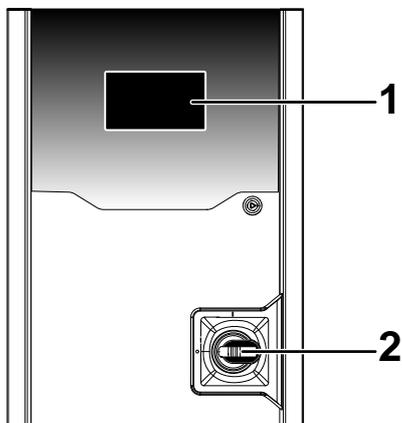
**ESD** Esta unidad está formada por un ventilador y un intercambiador de calor aire-agua. El vapor presente en el interior de la zona de lavado se expulsa mediante el ventilador y se condensa gracias al intercambio térmico con el agua fría de entrada. El vapor condensado (agua) se recupera en la cuba de lavado. Esto también ofrece la ventaja de que se calienta el agua fría entrante, recuperando parte del calor que, de otro modo, se disiparía en el ambiente.

**HP** Consta de un dispositivo especial que utiliza el aire caliente y el vapor del interior de la máquina para generar calor. También ofrece las siguientes ventajas:

- calienta el agua de todas las cubas y de la caldera;
- reduce el consumo eléctrico;
- mantiene la temperatura ambiente en torno a la zona de trabajo de la máquina.

## H DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

### H.1 Descripción del panel de control



- 1 Pantalla táctil con selección directa de funciones. Toque los iconos seleccionados para activar las funciones correspondientes.
- 2 Interruptor-seccionador

### H.2 Descripción de la pantalla táctil

Para el funcionamiento de la máquina se utiliza una pantalla táctil con iconos sensibles al tacto.

Toque los iconos de la pantalla para activar las acciones que desee o para ver información relativa a la máquina, el ciclo de lavado o a cualquier desperfecto.



**NOTA!**

Este tipo de pantalla táctil permite iniciar, detener o cambiar algunos ajustes en todas las condiciones de trabajo normales:

- manos con guantes;
- dedos húmedos o sucios.

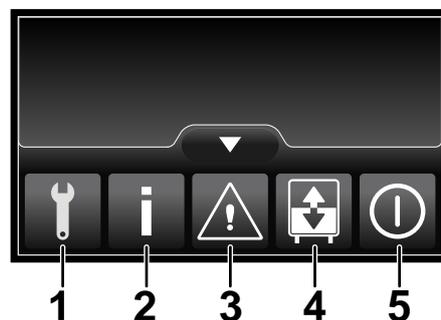
#### Iconos de la pantalla táctil principal

	Icono de velocidad de lavado baja
	Icono de velocidad de lavado media

#### Iconos de la pantalla táctil principal (cont'd.)

	Icono de velocidad de lavado alta
	Icono de pausa. Vuelva a tocarlo para iniciar la velocidad de lavado seleccionada previamente.
	Toque este icono para activar el "menú emergente"
	Toque este icono para desactivar el "menú emergente"
	Toque este icono para volver al menú anterior
	Toque este icono para confirmar la selección
	Toque este icono para desplazarse por la pantalla hacia arriba
	Toque este icono para desplazarse por la pantalla hacia abajo
	Este icono aparece cuando se ha seleccionado una función y se desea volver al "menú emergente"

#### Menú emergente



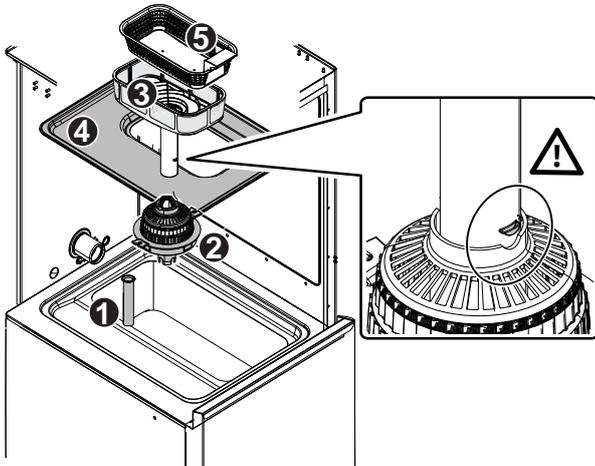
1	Menú de "servicio", protegido por contraseña.
2	Menú de "información"
3	Menú de "alarmas"
4	Menú de "desagüe y recarga"
5	Menú de "apagado"

# I PUESTA EN MARCHA

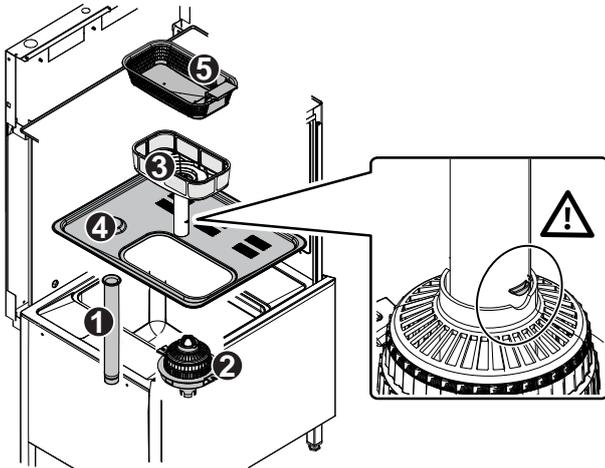
## I.1 Colocación e instalación de los componentes de la cuba

Antes de poner la máquina en marcha compruebe el ajuste de los filtros y rebosaderos de:

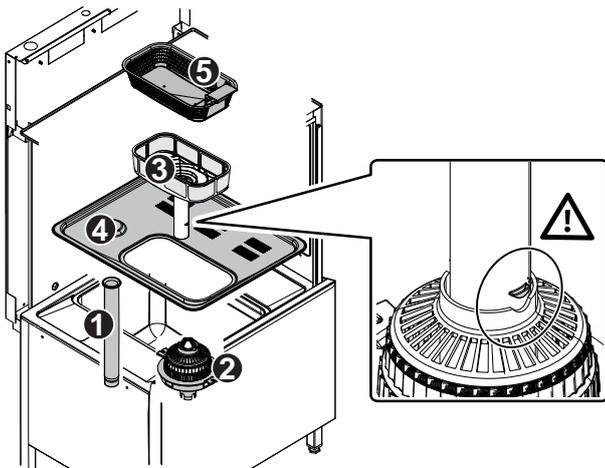
1. módulo de prelavado de 22", si está presente;



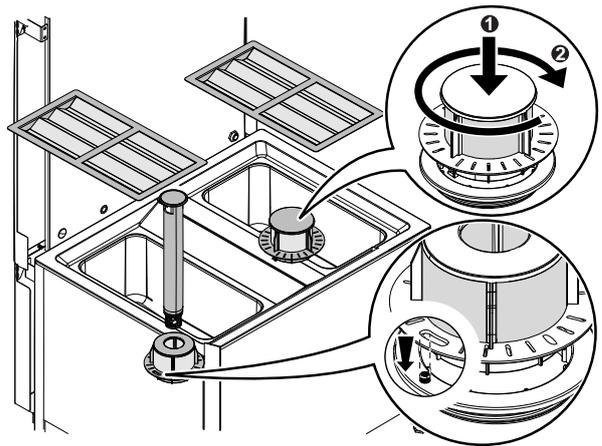
2. módulo de prelavado de 35", si está presente;



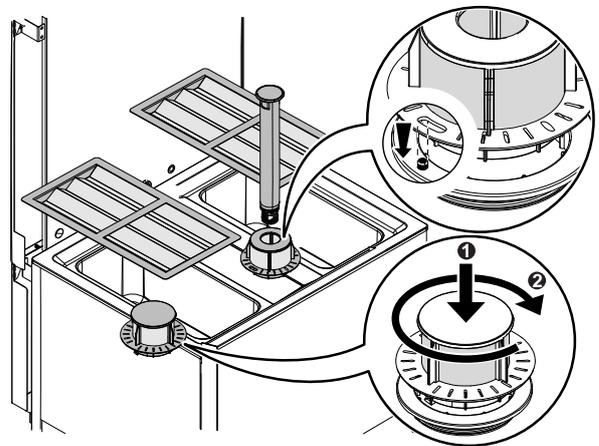
3. módulo de lavado;



4. módulo de aclarado.  
De derecha a izquierda



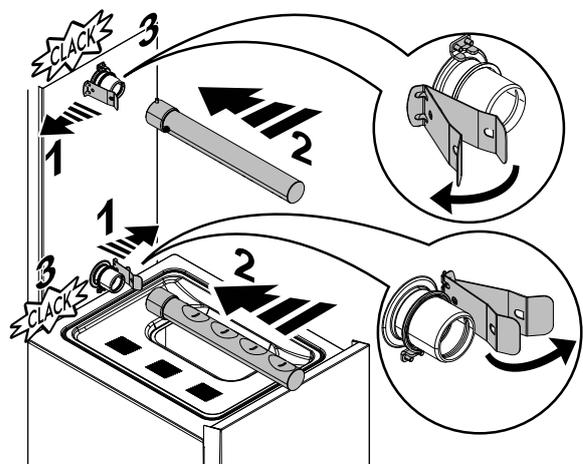
- De izquierda a derecha

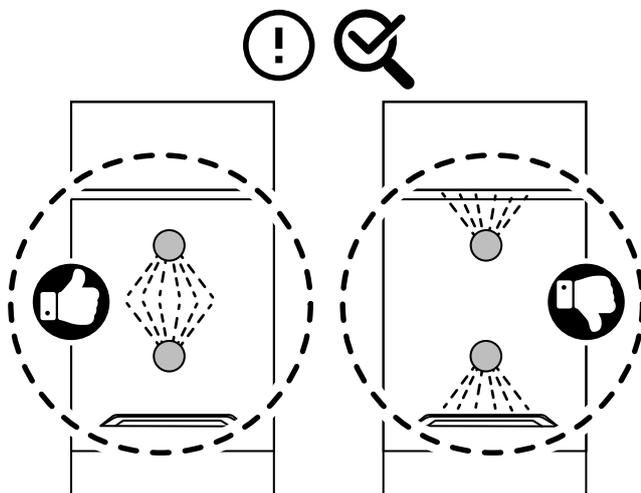


## I.2 Colocación y ajuste de los brazos de lavado y de aclarado

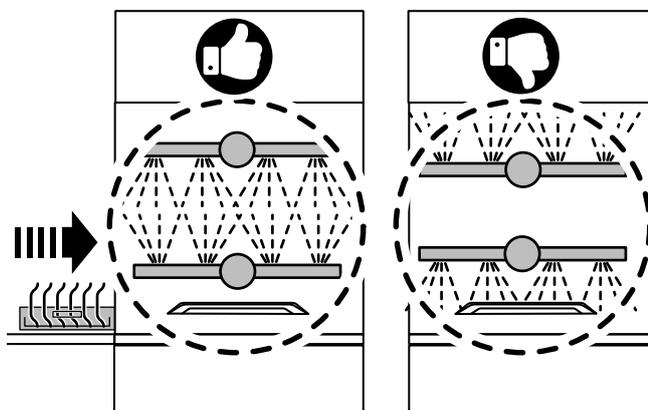
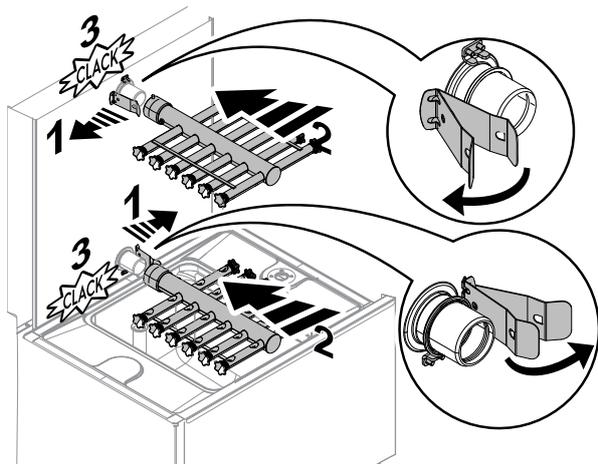
Antes de poner la máquina en marcha compruebe el ajuste de los brazos superiores e inferiores de:

1. módulo de prelavado de 22", si está presente;

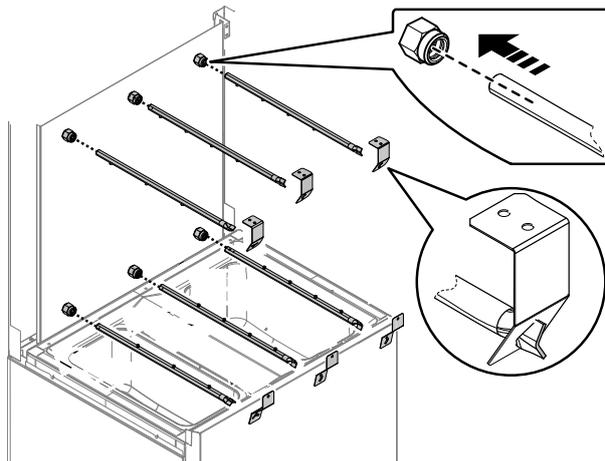




2. brazos de prelavado y lavado del módulo de 35";



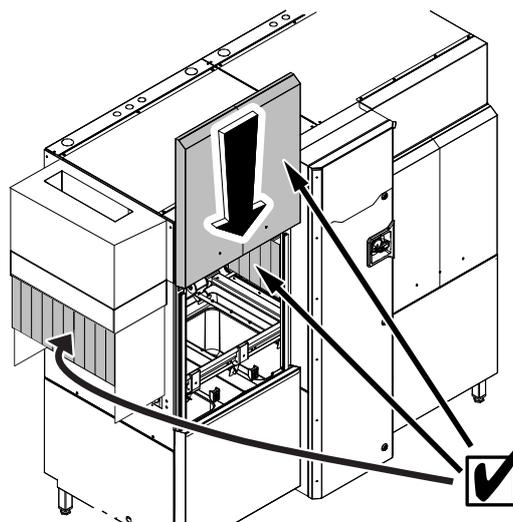
3. brazos del módulo de aclarado.



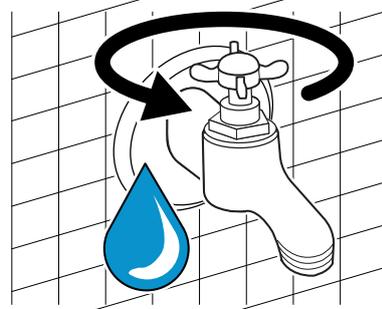
### I.3 Puesta en servicio

- Compruebe que todos los tipos de cortinas suministrados para el modelo de la máquina se hayan montado correctamente.

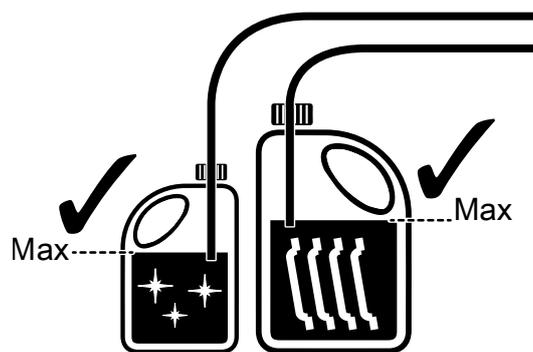
Cierre las puertas de los módulos de la máquina.



- Abra las llaves de paso del agua.



- Compruebe los recipientes de detergente y abrillantador. Recárguelos o sustitúyalos por otros nuevos para obtener siempre un lavado óptimo.



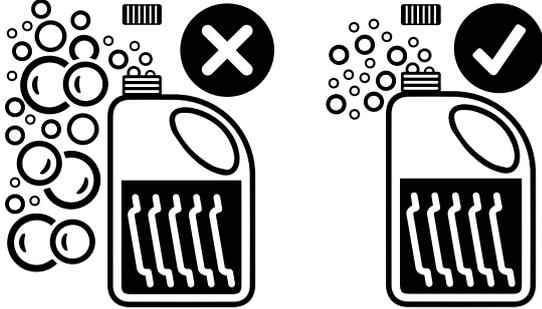
#### NOTA!

Para obtener un lavado excelente, utilice detergente, abrillantador y descalcificador recomendados por Electrolux Professional. En la página web de Electrolux Professional, abra la página "Accesorios y Consumibles" y desplácese a la pestaña de equipos lavavajillas para ver cuáles son los detergentes y accesorios más adecuados.



### PRECAUCIÓN

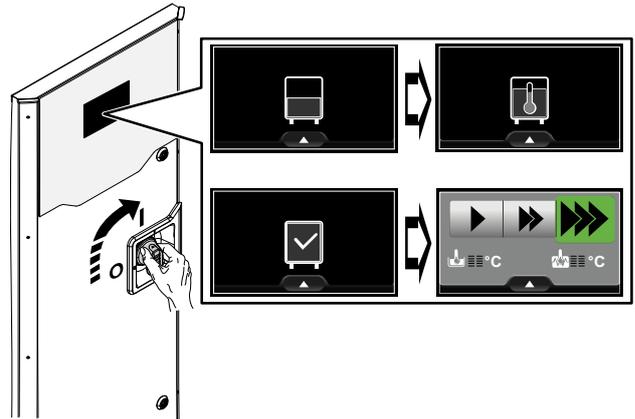
El uso de detergentes que forman “espuma o no son específicos”, o en todo caso, de cualquier detergente que se utilice de manera distinta a lo indicado por el fabricante, puede dañar el lavavajillas y afectar al resultado del lavado.



### ADVERTENCIA

Cuando utilice productos químicos, respete las notas de seguridad y las recomendaciones de dosis impresas en el envase. Consulte el capítulo A.3 *Equipo de protección personal* respecto a la manipulación de productos químicos.

- Gire el interruptor-seccionador a la derecha, desde la posición “O” a la “I” para activar la máquina.



## J FUNCIONAMIENTO

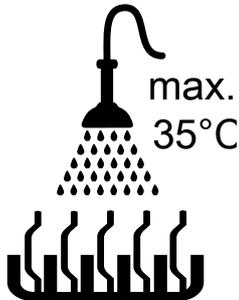
### J.1 Modalidad de carga de la vajilla en los cestos

El lavavajillas de cesto arrastrado es adecuado para lavar platos, vasos y copas, tazas, cubiertos, bandejas, envases y recipientes de plástico o acero inoxidable utilizados para preparar, cocinar y servir comida, así como para una gran variedad de utensilios de cocina cerámicos o metálicos. Sin embargo, se aconseja no lavar vajilla decorada y no poner los cubiertos de plata en contacto con otros metales.



#### IMPORTANTE

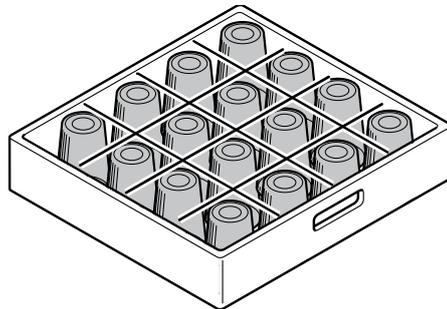
Disponga toda la vajilla en los cestos especiales para el lavado. La vajilla no se debe colocar directamente sobre el sistema de transporte de los cestos. Antes de introducir los cestos en la máquina, elimine los residuos de comida de los platos y aclárelos con agua fría o templada (a una temperatura máxima de 35°C), utilizando un aspersor de prelavado manual.



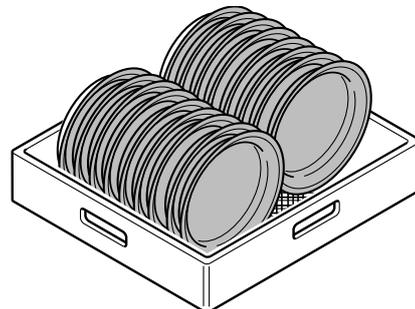
#### IMPORTANTE

La máquina se debe usar exclusivamente para lavar vajilla, recipientes, etc. (consulte lo anterior); no la utilice para lavar animales o alimentos (como fruta, verdura, carne o pescado).

Cesto azul con separador verde para 16 vasos.



Cesto amarillo para 18 platos.



### PRECAUCIÓN

Si no se eliminan los residuos del detergente utilizado para el prelavado manual se pueden producir desperfectos en el lavavajillas que afecten al resultado del lavado.

**Disponga la vajilla en los cestos de la manera siguiente:**

- Los recipientes cóncavos, como tazas, vasos, cazuelas, etc., se deben colocar con la abertura hacia abajo para que no se acumule agua en su interior.

- No disponga demasiados objetos o amontonados en el cesto, ya que el resultado del lavado será negativo. Los brazos de lavado de la máquina con varios chorros de agua en ángulo no permiten obtener una limpieza correcta de la vajilla.
- Disponga los platos y recipientes en los cestos en el sentido de avance del sistema de transporte de los cestos.
- Para mantener un rendimiento óptimo del ciclo de lavado, no lave alternativamente cestos con platos, cacerolas y bandejas.

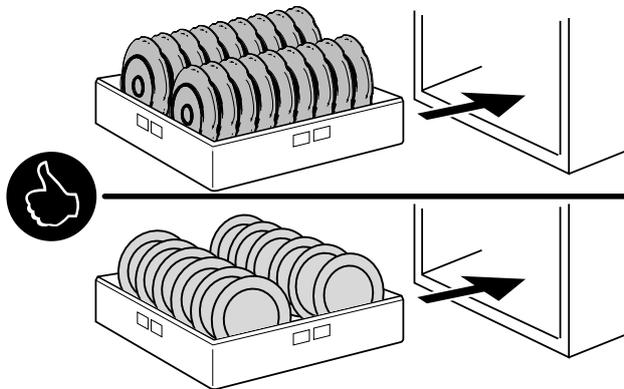


Fig. 3 Posición de la vajilla

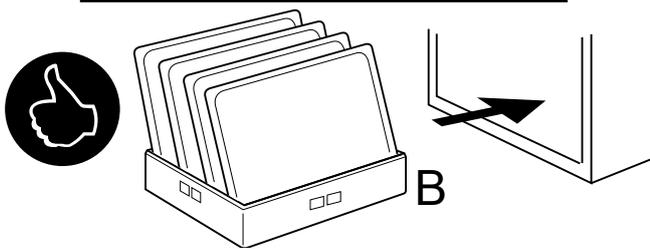


Fig. 4 Posición de las bandejas



**PRECAUCIÓN**

Si las bandejas se introducen como en el punto "A" (Fig. 4), las cortinas pueden levantar las más ligeras, provocando el atasco del transportador o que las bandejas enfríen el agua de la cuba de lavado por la transferencia de agua fría desde el módulo de prelavado. Si las bandejas se introducen como en el punto "B" (Fig. 4), no existe riesgo de atascos del transportador ni de enfriamiento del agua de la cuba de lavado.

- Coloque las bandejas en los cestos con el lado más largo en el sentido de avance del sistema de transporte, dejando libre la última posición del cesto, ya que si se coloca una bandeja en esta posición podría chocar con la pared de la máquina.

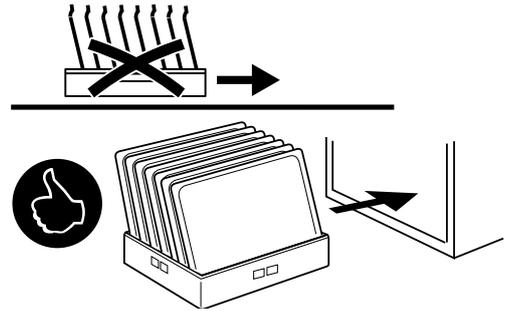


Fig. 5 Posición de las bandejas



**NOTA!**

- Para facilitar el flujo de agua es necesario dejar un espacio de unos 100 mm entre las bandejas.



**ADVERTENCIA**

**Peligro de aplastamiento.**

Mantenga brazos y manos alejados de la zona de entrada de los cestos.

**J.2 Activación diaria**

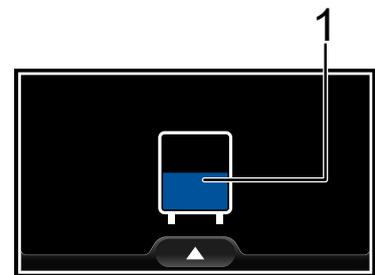


**IMPORTANTE**

Consulte el capítulo "I Puesta en marcha" antes de utilizar el lavavajillas.

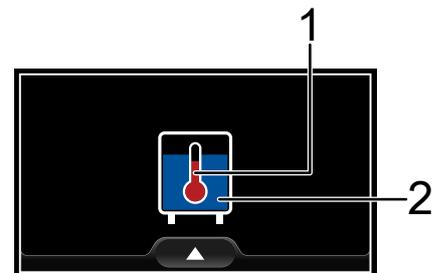
Gire el interruptor-seccionador a la derecha, desde la posición "O" a la "I" para activar la máquina.

- Durante la fase de llenado, la pantalla muestra continuamente el paso exacto de dicha fase.



1 Icono animado de nivel de agua en las cubas

- Durante la fase de calentamiento, la pantalla actualiza continuamente el estado.

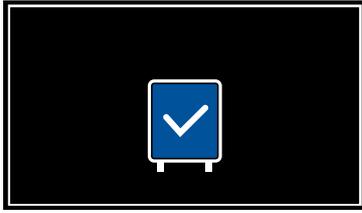


1 Icono animado del termómetro

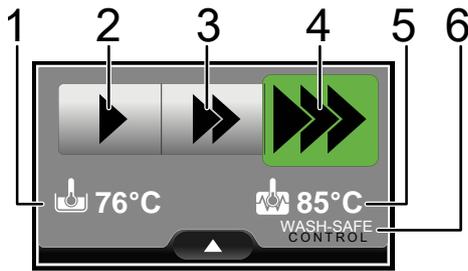
2 Icono animado de nivel de agua en las cubas

- Al final de las fases de llenado y calentamiento, la pantalla muestra durante unos segundos el icono de la máquina con una marca de verificación.

Se han llenado la cuba y la caldera del lavavajillas y se han alcanzado las temperaturas fijadas.



- Al cabo de unos segundos, la pantalla muestra la última velocidad de lavado y la temperatura de cuba y caldera seleccionadas. La máquina ya está lista para su uso. Puede iniciar el ciclo de lavado, elegir entre 3 velocidades de lavado y controlar la temperatura de lavado de la cuba y la caldera.



1	Temperatura del agua en el interior de la cuba de lavado	
2	Velocidad de lavado 1 Transportador a baja velocidad	Para vajilla muy sucia Conformidad con NSF/ ANSI 3
3	Velocidad de lavado 2 Transportador a velocidad media	Para vajilla con suciedad normal Conformidad con DIN
4	Velocidad de lavado 3 Transportador a alta velocidad	Para vajilla ligeramente sucia
5	Temperatura del agua en el interior de la caldera	
6	El logotipo "WASH-SAFE CONTROL" aparece cuando la temperatura del agua de aclarado cumple los parámetros de la máquina.	

- Para iniciar el ciclo de lavado, toque la velocidad que necesite. El icono de velocidad de lavado cambia por el icono de pausa . Vuelva a tocarlo para introducir una pausa en el ciclo.



- Para cambiar la velocidad del ciclo de lavado, toque solamente el icono correspondiente.

	icono de velocidad de lavado 1
	icono de velocidad de lavado 2
	icono de velocidad de lavado 3



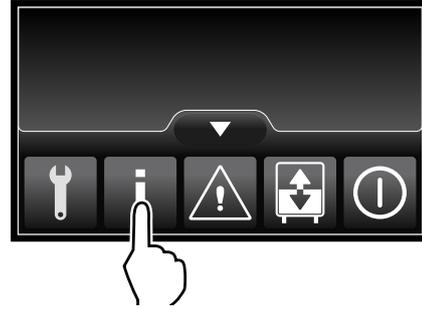
#### IMPORTANTE

Para obtener resultados de lavado óptimos, lave tres cestos vacíos a la velocidad más baja para que todo el equipo alcance la temperatura de trabajo.

### J.3 Menú de información

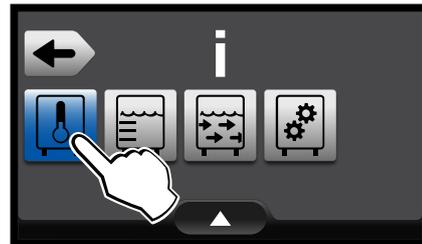
Durante el uso diario, el operador puede acceder al menú de "información" para ver el estado de la máquina. Cuando el operador accede al menú de "información", la máquina continúa con las operaciones cotidianas.

- Toque el icono para activar el menú "emergente".
- Toque el icono de "información" para acceder al menú de "información".

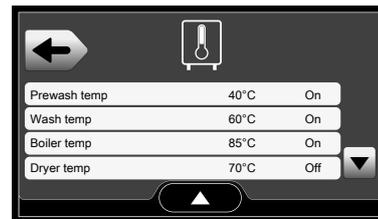


- Seleccione las categorías siguientes:

	Todas las temperaturas detectables de la máquina
	Todos los niveles de agua y volúmenes detectables de la máquina
	Si hay un caudalímetro instalado, todos los volúmenes de agua detectados
	Toda la información útil acerca del sistema de alimentación



- Compruebe el estado de funcionamiento de la máquina y todos los volúmenes disponibles.



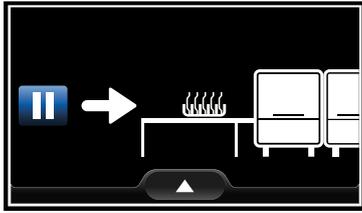
#### NOTA!

Para restaurar el menú principal:

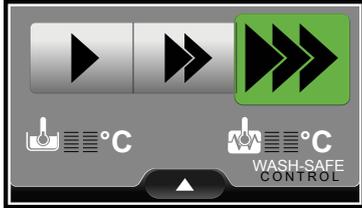
- toque el icono para activar el "menú emergente" y después toque el icono de "inicio" .
- no toque la pantalla durante casi un minuto. La pantalla vuelve automáticamente al menú principal.

## J.4 Espera de cestos

- Si, después de iniciar el ciclo de lavado, el operador no introduce cestos durante un tiempo, el transportador sigue funcionando en tanto que la bomba se detiene y la pantalla indica que se introduzcan cestos.

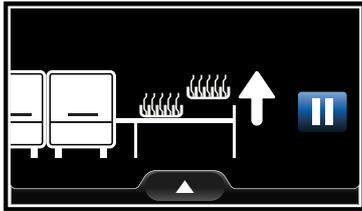


- Introduzca un cesto nuevo para reiniciar el ciclo de lavado. La pantalla vuelve a mostrar el estado de preparada. Si es necesario, el operador puede cambiar la velocidad de lavado.



## J.5 Interruptor de fin de carrera activado

- Cuando un cesto llega al final del sistema de transporte, activa el "interruptor de fin de carrera". La máquina se detiene de inmediato y en la pantalla aparece:

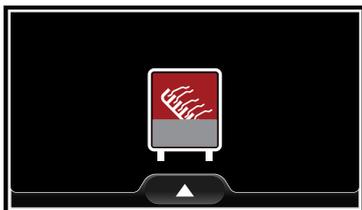


- Retire el cesto, al cabo de unos segundos la máquina estará preparada para reiniciar el ciclo de lavado. La pantalla vuelve a mostrar el "estado de preparada".

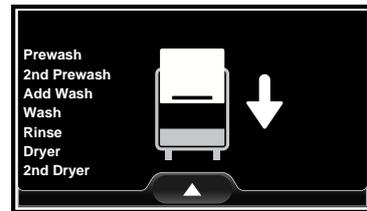


## J.6 Atasco de cestos

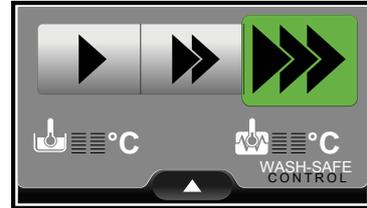
- Si la vajilla está mal colocada en los cestos, es posible que estos se atasquen dentro del túnel; el transportador motorizado y las bombas se detienen de inmediato. La pantalla muestra:



- Abra las puertas y elimine la causa del atasco. La pantalla indica cuál es la puerta que debe abrirse.



- Cierre la puerta con firmeza. La pantalla vuelve a mostrar el "estado de preparada". Toque el icono de velocidad de lavado para reiniciar el ciclo de lavado.

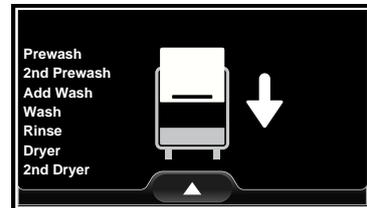


## ADVERTENCIA

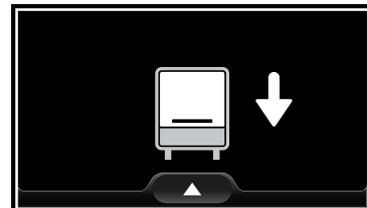
En el interior de la máquina se alcanzan temperaturas que pueden provocar quemaduras. Utilice equipo de protección personal adecuado (consulte el capítulo A.3 *Equipo de protección personal*).

## J.7 Puerta abierta

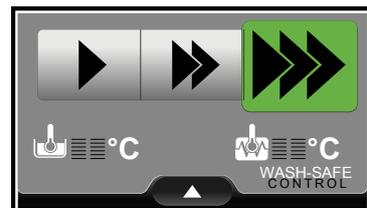
- Si hay una o más puertas abiertas, la pantalla indica cuáles lo están.



- Cierre todas las puertas abiertas. La pantalla vuelve a mostrar el "estado de preparada".

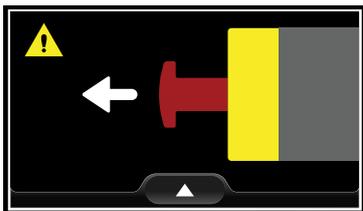


- Toque el icono de velocidad de lavado para reiniciar el ciclo de lavado.



## J.8 Interruptor de emergencia

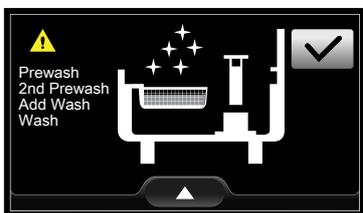
- Si el pulsador del interruptor de emergencia está instalado y se activa, el transportador motorizado y las bombas se detienen de inmediato y la pantalla indica que se desactive el pulsador del interruptor de emergencia.



- Una vez desactivado el pulsador del interruptor de emergencia, la máquina vuelve al estado anterior.

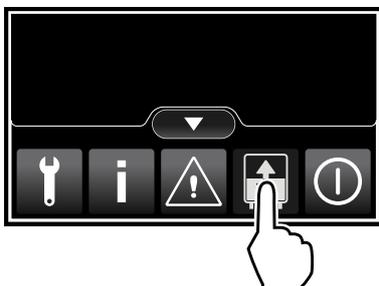
## J.9 Limpieza del filtro de la cuba

- El filtro de la cuba de la máquina no está limpio. La pantalla indica dónde está el error. Retire el filtro y límpielo. Cuando el filtro esté instalado correctamente, toque el icono de confirmación para continuar con las fases de lavado.



## J.10 Desagüe y recarga automáticos

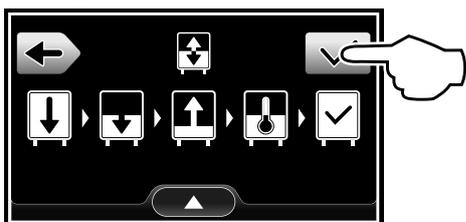
Si durante la fase de lavado diario normal es necesario cambiar el agua de las cubas, active el "menú emergente" y toque el icono de "desagüe y recarga".



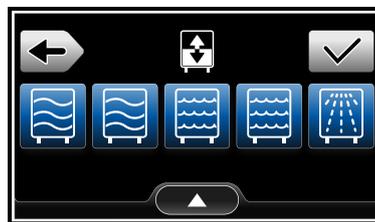
La pantalla muestra todos los pasos que seguirá la máquina para ejecutar la función de "desagüe y recarga".

- Desagüe las cubas.
- Desagüe las cubas.
- Restablezca la temperatura del agua.
- Fase terminada .

Toque el icono para confirmar la función.



La función de desagüe y recarga está disponible en todas las cubas de la máquina. Si desea excluir una o más cubas, toque el icono correspondiente para omitirlas.

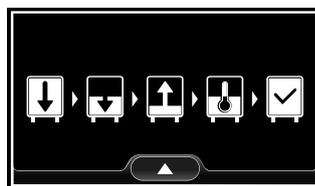


Módulo	Activado (en la pantalla, el icono aparece en azul)	Desactivado (en la pantalla, el icono aparece en gris)
Prelavado <sup>1</sup>		
Lavado <sup>2</sup>		
Aclarado		

1. Dependiendo del modelo, la pantalla puede mostrar el mismo icono dos veces debido a los dos módulos de prelavado instalados.

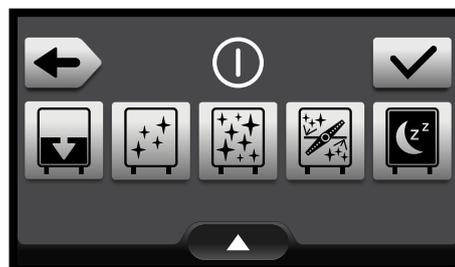
2. Dependiendo del modelo, la pantalla puede mostrar el mismo icono dos veces debido a los dos módulos de lavado instalados.

Después de seleccionar las cubas que necesitan recarga, toque el icono para iniciar la función. Una vez concluido el ciclo de "desagüe y recarga", la máquina queda lista para su uso.



## J.11 Función de apagado

Toque el icono para activar el menú emergente. Toque el icono de apagado para acceder al menú de apagado. Es posible seleccionar entre 5 opciones de apagado. En la tabla siguiente se ofrece una breve descripción de cada opción.



Opción de apagado	Activado (en la pantalla, el icono aparece en azul)	Desactivado (en la pantalla, el icono aparece en gris)
Solo desagüe		
Desagüe y limpieza con agua fría.		
Desinfección. Desagüe y limpieza con agua caliente.		

Opción de apagado	Activado (en la pantalla, el icono aparece en azul)	Desactivado (en la pantalla, el icono aparece en gris)
Ciclo de descalcificación. <sup>1</sup>		
Desconexión.		

1. Este ciclo solo debe ejecutarlo personal especializado.

Después de seleccionar la opción de apagado que desee, toque el icono de confirmación para activarla.

## K LIMPIEZA DIARIA

**ADVERTENCIA**  
Consulte “*Información sobre seguridad*”.

### K.1 Limpieza del aparato

La máquina se debe limpiar al finalizar cada jornada de trabajo. Utilice agua caliente y, si es necesario, un detergente neutro y un cepillo o una esponja suave. Si utiliza otro tipo de detergente, siga atentamente las instrucciones del fabricante y observe las normas de seguridad indicadas en las fichas informativas suministradas con el producto o sustancia.

Para reducir la contaminación medioambiental se aconseja limpiar el equipo (por fuera y, si es necesario, por dentro) con productos con un grado de biodegradabilidad superior al 90%.

**PRECAUCIÓN**  
No utilice estropajos de acero o materiales similares para limpiar las superficies de acero inoxidable. No utilice detergentes con cloro.

**ADVERTENCIA**  
Cuando utilice productos químicos, respete las notas de seguridad y las recomendaciones de dosis impresas en el envase. Consulte el capítulo A.3 *Equipo de protección personal* respecto a la manipulación de productos químicos.



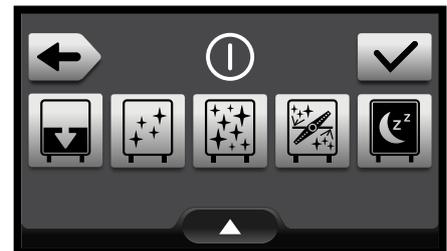
### K.2 Limpieza del interior

Al finalizar cada jornada de trabajo, realice las operaciones siguientes.

1. Toque el icono de encendido/apagado para vaciar las cubas del lavavajillas y apagar la máquina.



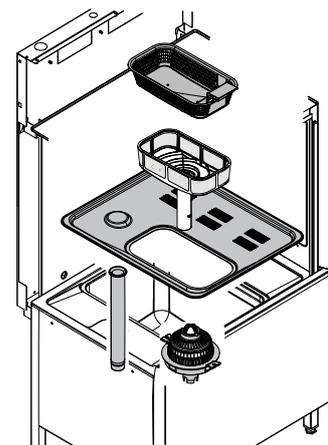
2. Seleccione una opción del menú de apagado y toque el icono para confirmar la opción.



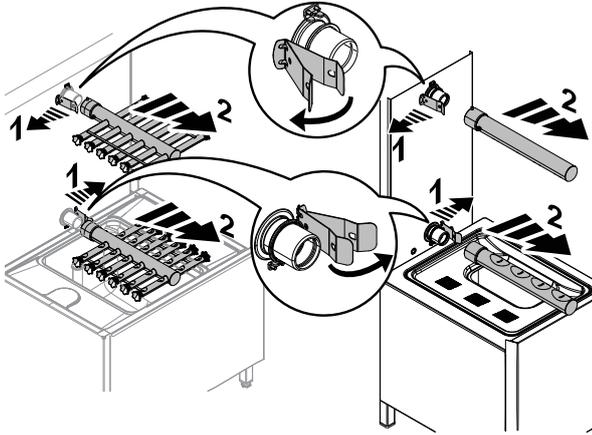
#### Opciones de apagado

	Solo desagüe
	Desagüe y limpieza con agua fría.
	Desagüe y limpieza con agua caliente.

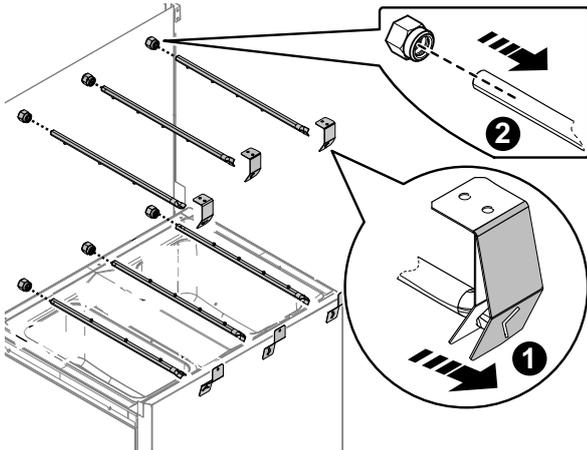
3. Al final de la opción de apagado, gire el interruptor seccionado de la máquina a “O”.
4. Cierre las llaves de paso del agua (caliente y fría).
5. Abra las puertas de la máquina y retire:
  - Filtros y rebosaderos de las cubas



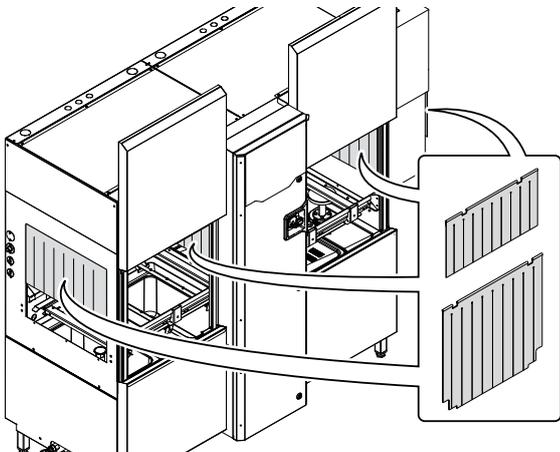
• Brazos de prelavado y lavado



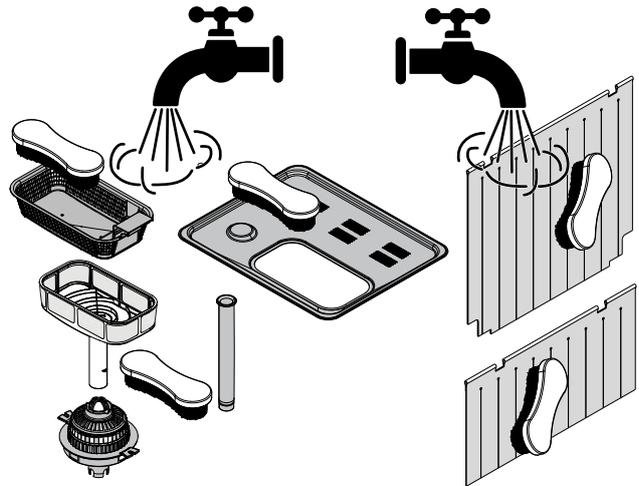
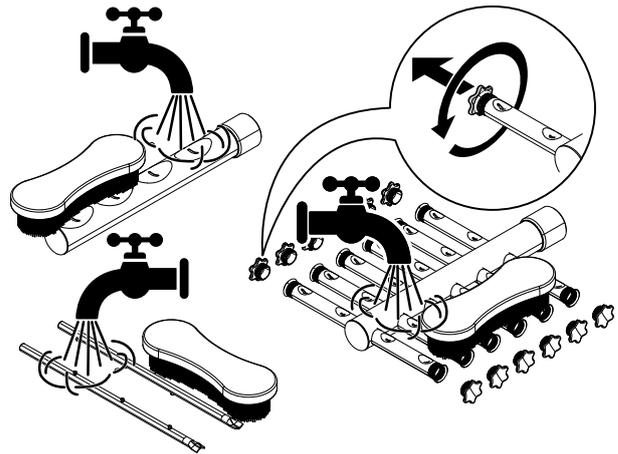
• Brazos de aclarado



• Cortinas



6. Limpie detenidamente todos los elementos con agua caliente y detergente neutro. Para obtener mejores resultados, utilice un cepillo de plástico y una esponja.



7. Limpie la parte interna de las puertas con un paño húmedo y detergente neutro.

8. Al término de las operaciones de limpieza, monte todas las piezas que haya retirado.



**NOTA!**

Consulte el capítulo I *Puesta en marcha* para obtener más información.

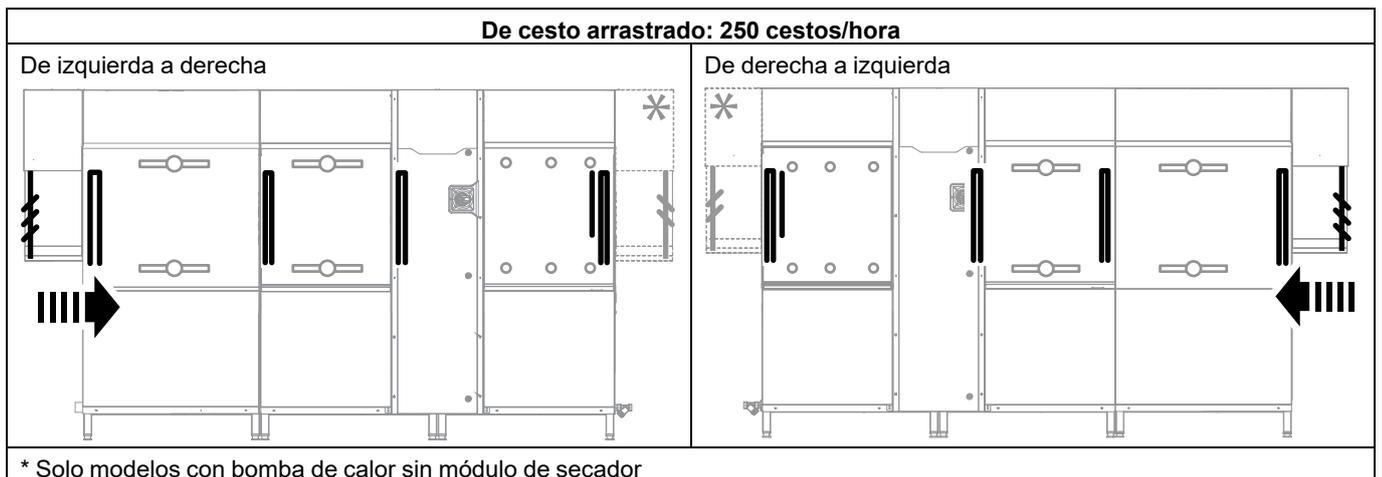
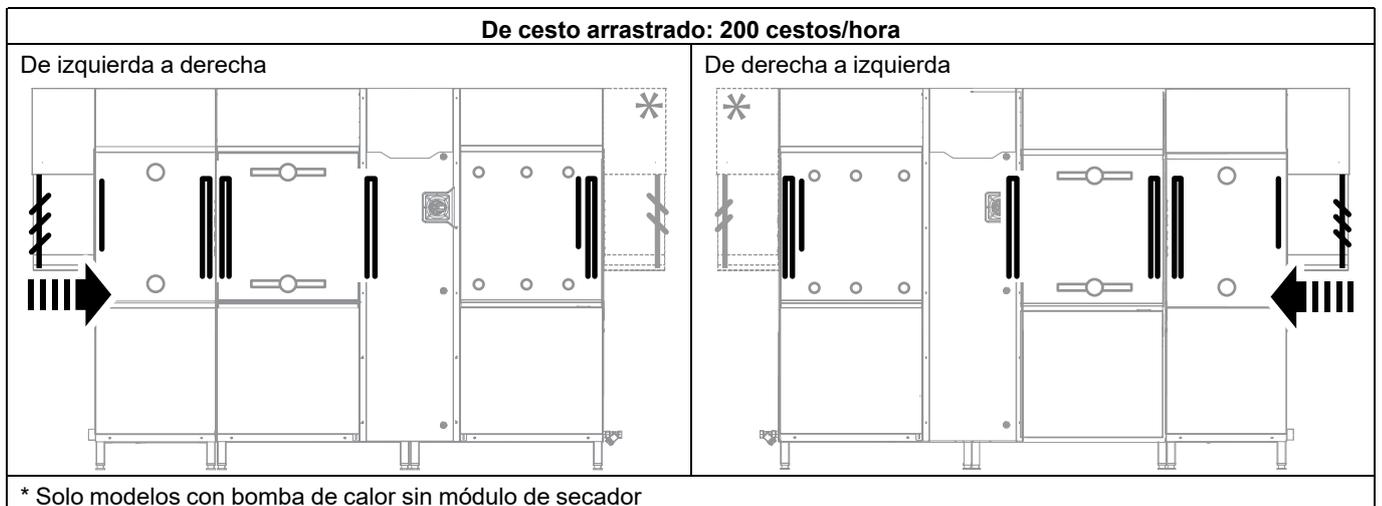
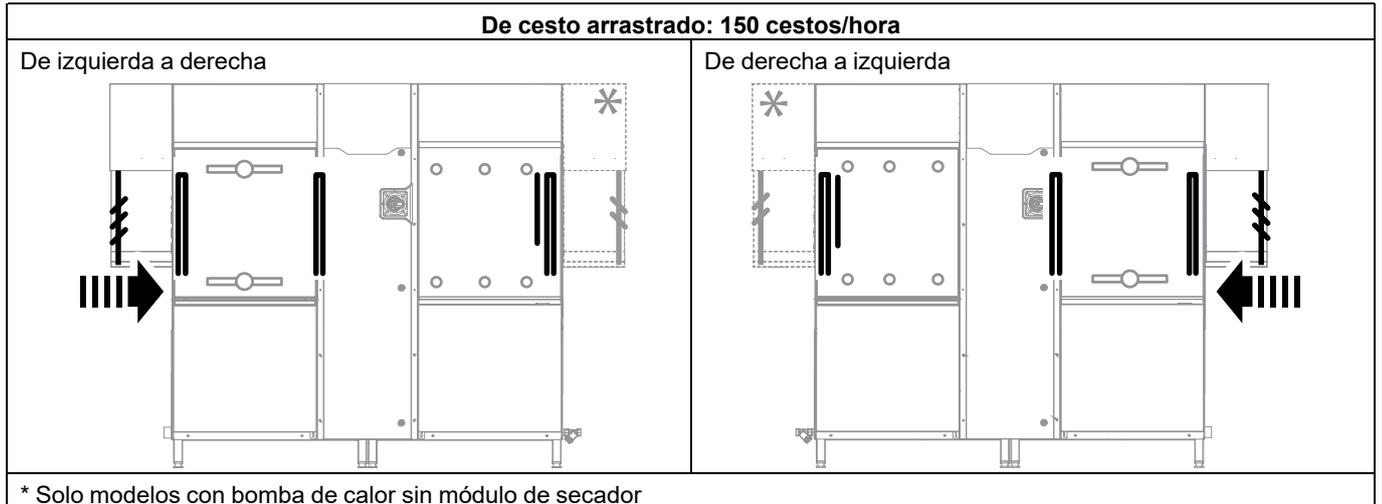
9. Cierre las puertas de la máquina.

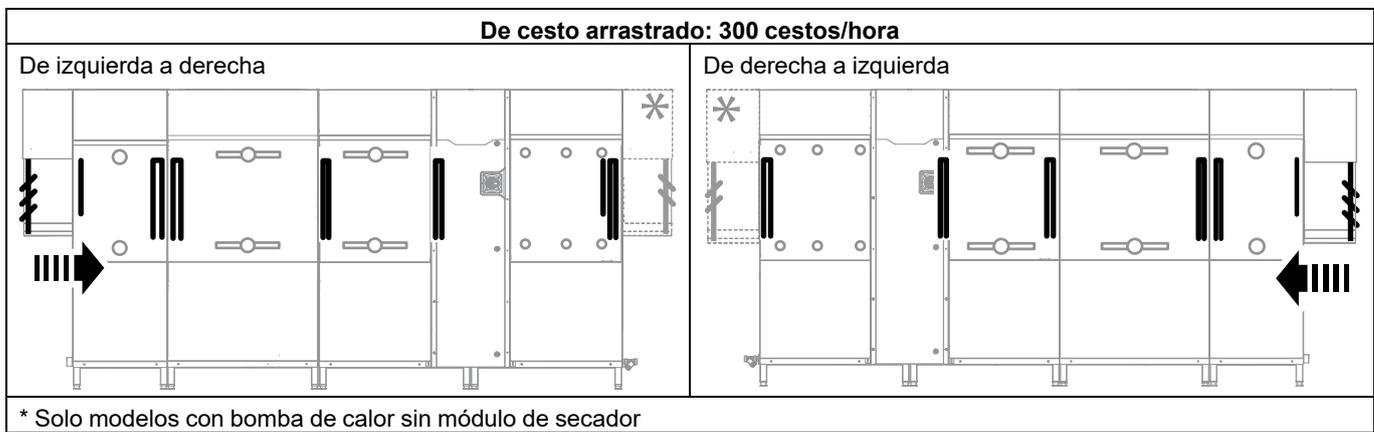
10. Limpie el interior de la máquina. Cerciérese de eliminar todos los residuos de detergente o alimentos.

### K.3 Montaje de las cortinas

Con la máquina apagada y fría, instale o reinstale las cortinas como se indica a continuación.

#### Posición de las cortinas





**Tipo de cortinas**

Doble larga	Simple corta	Simple larga *	Simple larga de silicona
<p>* Solo modelos con bomba de calor sin módulo de secador</p>			

**Colocación de cortinas**



**K.4 Desagüe manual**

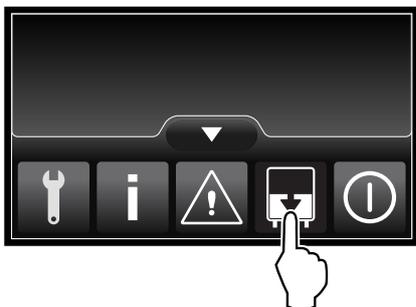
Si necesita ejecutar un desagüe manual para limpiar a fondo todas las cubas, realice lo siguiente:

1. Abra una o más puertas. En la pantalla aparece la advertencia de "puerta abierta".

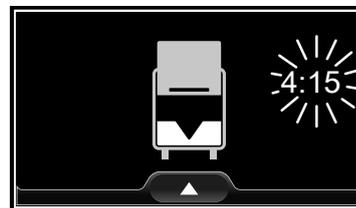


2. Toque el icono para activar el menú emergente.

Toque el icono para activar las válvulas de desagüe durante 5 minutos.



3. Una vez que haya seleccionado el ciclo de desagüe manual, la pantalla muestra la cuenta atrás. Al cabo de 5 segundos se desactiva el menú emergente.



4. Para abandonar esta opción antes de que concluya la cuenta atrás:
  - a. Active el menú emergente.
  - b. Vuelva a tocar el icono de desagüe manual .
5. Cierre todas las puertas abiertas. La pantalla vuelve a mostrar el "estado de preparada".
6. Toque el icono de velocidad de lavado para reiniciar el ciclo de lavado.



**K.5 Ciclo de descalcificación (no disponible en todos los modelos)**



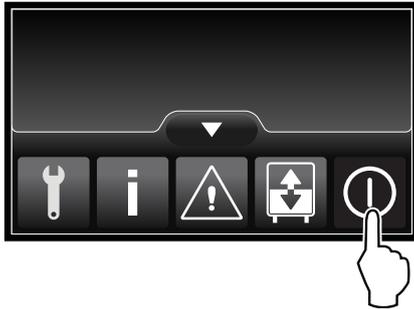
**IMPORTANTE**

Antes de iniciar el "ciclo de descalcificación", cierre todas las puertas y compruebe si se han desactivado los "interruptores de emergencia".

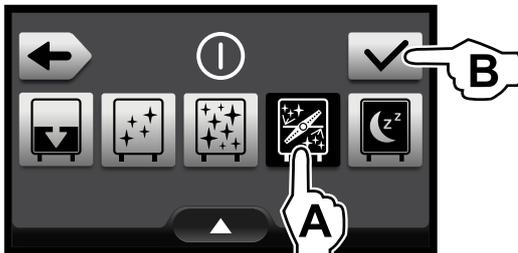
Para llevar a cabo el ciclo de descalcificación, realice lo siguiente:

1. Introduzca la manguera de descalcificación, presente en la máquina, en el recipiente de agente descalcificador.
2. Con la máquina en el “estado de preparada”, toque el icono  para activar el menú emergente.

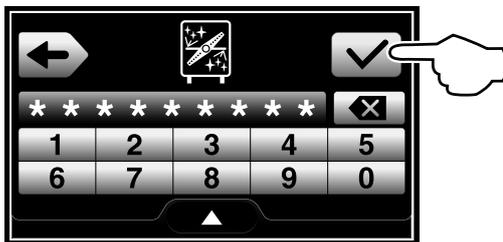
Toque el icono de apagado  para acceder al menú correspondiente.



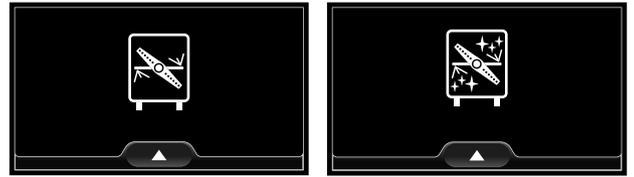
3. Toque el icono  de ciclo de descalcificación y confirme la elección .



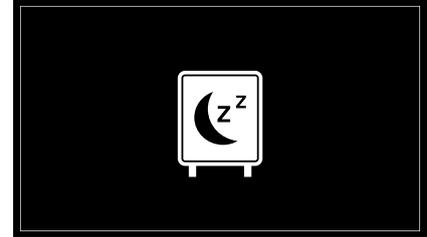
4. Introduzca la contraseña de alto nivel para iniciar el ciclo de descalcificación y confírmelo .



5. Durante el ciclo de descalcificación, la pantalla actualiza el estado de manera continua.



6. Al terminar el ciclo de descalcificación, la máquina se apaga.



**!** **IMPORTANTE**  
El ciclo de descalcificación tarda unas 2 horas. Durante esa fase no se debe abrir la puerta ni activar instrucción alguna hasta que finalice el ciclo. Si la máquina se apaga durante el ciclo de descalcificación, al volver a encenderla el ciclo se reinicia desde el punto en el que se interrumpió.

**i** **NOTA!**  
Para obtener un lavado excelente, utilice detergente, abrillantador y descalcificador recomendados por Electrolux Professional. En la página web de Electrolux Professional, abra la página “Accesorios y Consumibles” y desplácese a la pestaña de equipos lavavajillas para ver cuáles son los detergentes y accesorios más adecuados.

## L MANTENIMIENTO

### L.1 Intervalos de mantenimiento

Los intervalos de inspección y mantenimiento dependen de las condiciones efectivas del funcionamiento de la máquina y de las condiciones ambientales (presencia de polvo, humedad, etc.), por lo tanto, no se pueden proporcionar intervalos de tiempo bien definidos. Para limitar al mínimo las interrupciones de servicio, periódicamente se aconseja efectuar un mantenimiento escrupuloso de la máquina.

#### L.1.1 Mantenimiento preventivo

El mantenimiento preventivo reduce los tiempos de inactividad de la máquina e incrementa la eficiencia de la misma.

El Servicio de atención al cliente puede recomendar la adquisición del mejor plan de mantenimiento basándose en la intensidad de uso y la antigüedad del equipo.

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

### L.2 Periodicidad del mantenimiento

Para garantizar una eficacia constante del equipo, se recomienda respetar la frecuencia de control indicada en la tabla siguiente:

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
Limpieza habitual • limpieza general del equipo y de la zona circundante	A diario	Operador
Limpieza habitual • Cada mes se deben desincrustar las boquillas de lavado y aclarado con vinagre.	Men-sual	Operador
Limpieza habitual • Cada mes desincruste las boquillas de lavado y aclarado con desincrustante.	Men-sual	Servicio
Protecciones mecánicas • compruebe el estado de conservación y si hay piezas deformadas, flojas o desmontadas.	Men-sual	Servicio

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
Control <ul style="list-style-type: none"> <li>compruebe la parte mecánica, observe si hay grietas o deformaciones: compruebe que los textos, los adhesivos y los símbolos sean legibles y estén en buen estado, y sustitúyalos si es necesario.</li> </ul>	Anual	Servicio
Estructura del equipo <ul style="list-style-type: none"> <li>Desincruste el boiler, las superficies internas del depósito y la tubería del equipo..</li> </ul>	Anual	Servicio
Estructura del equipo <ul style="list-style-type: none"> <li>La manguera interna del dosificador peristáltico de abrillantador y detergente debe recibir mantenimiento periódico.</li> </ul>	Anual	Servicio
Estructura del equipo <ul style="list-style-type: none"> <li>Si se encuentra presente, limpie el serpentín con aletas del dispositivo de ahorro de energía.</li> </ul>	Anual	Servicio
Estructura del equipo <ul style="list-style-type: none"> <li>apriete de los pernos (tornillos, sistemas de sujeción, etc.) principales del equipo.</li> </ul>	Anual	Servicio
Señales de seguridad <ul style="list-style-type: none"> <li>compruebe la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad.</li> </ul>	Anual	Servicio
Panel de control eléctrico <ul style="list-style-type: none"> <li>compruebe el estado de los componentes eléctricos instalados en el panel de control eléctrico. Revise el cableado entre el panel eléctrico y las piezas del equipo.</li> </ul>	Anual	Servicio

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
Cable de conexión eléctrica y enchufe <ul style="list-style-type: none"> <li>compruebe el estado del cable de conexión (cámbielo si es necesario) y del enchufe.</li> </ul>	Anual	Servicio
Inspección general del equipo <ul style="list-style-type: none"> <li>revise todos los componentes, el equipo eléctrico, los indicios de corrosión, los tubos, etc.</li> </ul>	Cada 10 años <sup>1</sup>	Servicio

1. el equipo está diseñado y construido para que dure unos 10 años. Transcurrido dicho periodo (desde la puesta en servicio), se deberá realizar una inspección general del equipo. A continuación, se indican algunos ejemplos de controles que se deben llevar a cabo.

### L.3 Periodos sin funcionamiento

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

- cierre las llaves de paso de agua, si están presentes;
- desconecte la alimentación eléctrica o desconecte el enchufe de la toma, si está presente;
- desagüe las cubas por completo;
- retire los filtros y límpielos con detenimiento;
- desagüe la caldera por completo;
- vacíe por completo las mangueras de dosificación incorporadas. Retírelas de los recipientes;
- limpie con detenimiento las partes internas del equipo;
- pasar por todas las superficies de acero inoxidable del mueble un paño embebido en aceite de vaselina para formar una película de protección;
- airee las instalaciones de manera periódica.

### L.4 Desguace de la máquina

No abandone el equipo a la intemperie al finalizar su ciclo de vida. El equipo se debe eliminar de conformidad con las normas vigentes en el país de uso de la máquina.

Todas las piezas metálicas son de acero inoxidable (AISI 304) y se pueden desmontar. Las partes de plástico están marcadas con la sigla correspondiente al tipo de material.



El símbolo  que aparece en el producto indica que no debe tratarse como residuo doméstico, sino desecharse correctamente para evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Para reciclar este producto, póngase en contacto con el representante de ventas o distribuidor del producto, el Servicio de atención al cliente o el servicio de eliminación de residuos correspondiente.

## M BÚSQUEDA DE AVERÍAS

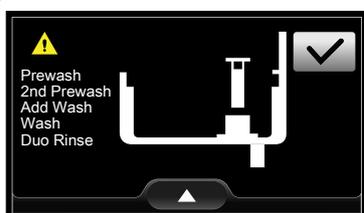
### M.1 Fallos comunes

#### Ausencia de rebosadero

- Si la máquina no deja de llenar las cubas con agua, compruebe si el rebosadero está instalado correctamente o si falta.

La pantalla indica dónde está el error y cómo corregirlo.

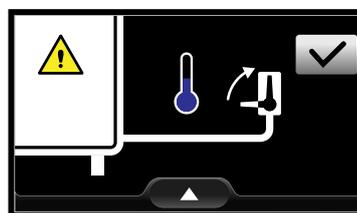
Cuando el rebosadero esté instalado correctamente, toque el icono de confirmación  para continuar con las fases de recarga y calentamiento.



#### Cierre las llaves de paso de agua (fría-caliente)

- Si las llaves de entrada de agua están cerradas, debe abrirlas. La pantalla indica dónde están los errores y cómo corregirlos.

Cuando la llave de entrada de agua esté abierta, toque el icono de confirmación  para continuar con las fases de recarga y calentamiento.

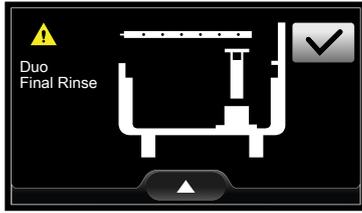


### Ausencia de los brazos de aclarado

- Los brazos de aclarado de la máquina no están instalados correctamente o faltan.

La pantalla indica dónde está el error y cómo corregirlo.

Cuando los brazos de aclarado estén instalados correctamente, toque el icono de confirmación  para continuar con las fases de recarga y calentamiento.

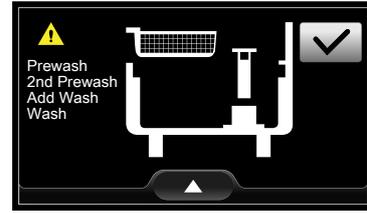


### Filtro de cuba ausente

- El filtro de la cuba de la máquina no está instalado correctamente o falta.

La pantalla indica dónde está el error y cómo corregirlo.

Cuando el filtro esté instalado correctamente, toque el icono de confirmación  para continuar con las fases de lavado.



## M.2 Qué hacer si....

EL LAVAVAJILLAS NO LAVA BIEN	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe si el filtro de aspiración está sucio y límpielo bien.</li> <li>Compruebe que los inyectores de lavado no estén obstruidos por restos sólidos.</li> <li>Compruebe que la cantidad de detergente inicial o las adiciones posteriores sean correctas.</li> <li>Compruebe si los módulos que componen la máquina cumplen los valores indicados en la tabla de datos técnicos.</li> <li>Compruebe si la vajilla está colocada correctamente en los cestos.</li> </ul>
LA VAJILLA NO SE SECA DEBIDAMENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe si hay abrillantador en el depósito y, si es necesario, añada más.</li> <li>Compruebe si la temperatura del agua del módulo de aclarado está entre 82°C y 90°C.</li> <li>Si el módulo de secado está instalado, compruebe si funciona correctamente (despide aire caliente).</li> <li>Compruebe si las cortinas están colocadas correctamente.</li> <li>Cerciórese de que la vajilla no se haya sumergido en un detergente espumoso (por ejemplo, detergente para lavado a mano), antes de colocarla en la máquina.</li> </ul>
CONDENSACIÓN EN LOS VASOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe que haya abrillantador en el recipiente y rellene si fuera necesario.</li> </ul>
MANCHAS EN LOS VASOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use exclusivamente productos para lavavajillas profesionales que "no hagan espuma".</li> </ul>
EXCESO DE ESPUMA EN LA CUBA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe si se han eliminado de la vajilla los restos de alimentos o del detergente utilizado en el prelavado manual.</li> <li>Compruebe que la temperatura del agua de lavado no sea demasiado baja.</li> <li>Compruebe si la cuba se ha limpiado con detergentes adecuados.</li> <li>Vacíe la cuba y aclárela con esmero antes de reanudar el trabajo.</li> <li>Si se ha utilizado un detergente que forma espuma, vacíe la cuba y recárguela con agua varias veces hasta que desaparezca la espuma.</li> </ul>
VASOS CON RAYAS O PUNTOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduzca la cantidad de abrillantador.</li> </ul>

## N ALARMAS Y ADVERTENCIAS

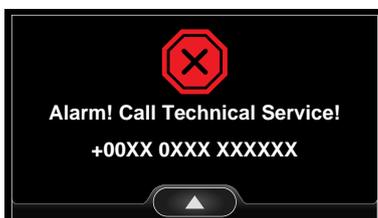
### N.1 Introducción

La máquina puede gestionar dos tipos de fallos:

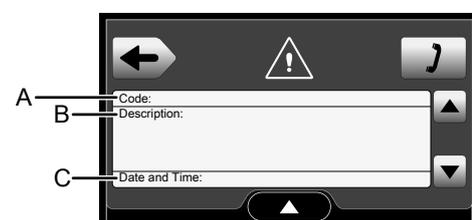
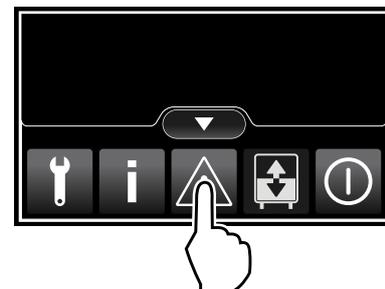
- Alarmas**  
Averías graves que detienen la máquina;
- Advertencia**  
Fallos menores que no detienen la máquina. El operador puede decidir detener la actividad diaria o continuarla.

### N.2 Alarmas

Si se produce una alarma, la máquina detiene de inmediato todas las actividades y la pantalla indica:



El operador puede acceder al menú emergente para ver datos de utilidad para el técnico.



A	código de la alarma
B	Descripción breve de la alarma
C	Fecha y hora de la alarma
	Toque este icono para volver
	Toque este icono para ver el número de teléfono del centro de servicio técnico
	Toque este icono para desplazarse hacia arriba o hacia abajo por la página de la pantalla si hay más de una alarma.



**NOTA!**

- Para salir de la fase de alarma, gire el interruptor-seccionador de la máquina a la izquierda, de la posición "I" a la "O".
- Espere aproximadamente un minuto y vuelva a activar la máquina.
- Si después de las fases de arranque la misma alarma vuelve a detener la máquina, llame al servicio técnico.

**N.3 Advertencia**

Si se produce una advertencia, la máquina detiene de inmediato todas las actividades y la pantalla indica:



El operador puede decidir detener la máquina de inmediato o continuar a pesar de la advertencia.

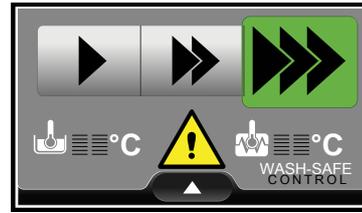
**El operador toca el botón de "parada":**

- la máquina pasa al modo de alarma (consulte N.2 Alarmas);
- la pantalla muestra el número de teléfono del centro de servicio técnico;
- el operador debe llamar al centro de servicio técnico.

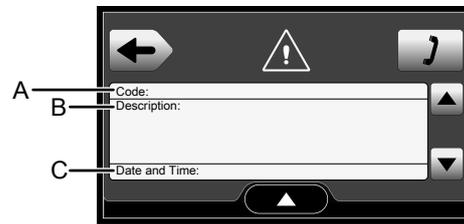
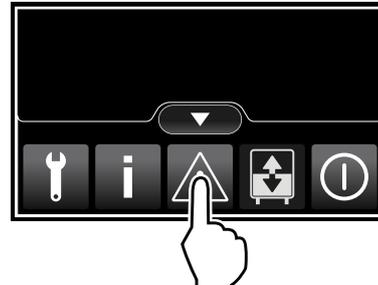
**El operador toca el botón de "continuar":**

- la máquina omite la advertencia y continúa las actividades diarias;

- la pantalla muestra siempre un triángulo de "advertencia" para informar al operador de que la máquina no funciona correctamente;



- el operador puede acceder al menú emergente para ver datos de utilidad para el técnico.



A	código de la alarma
B	Descripción breve de la alarma
C	Fecha y hora de la alarma
	Toque este icono para volver
	Toque este icono para ver el número de teléfono del centro de servicio técnico
	Toque este icono para desplazarse hacia arriba o hacia abajo por la página de la pantalla si hay más de una alarma.



CE