



MANUAL DE INSTRUCCIONES TÉCNICAS
MANUAL DE USUARIO
ARRASTRE

ES



CE 0370

ÍNDICE

- 1.** Introducción
 - 1.1** Requisitos mínimos para la puesta en marcha
 - 1.2** Dotación de la máquina y preparación
 - 1.3** Cuadro de mandos
 - 1.4** Puesta en marcha
 - 1.5** Proceso de funcionamiento (Usuario)
 - 1.6** Seguridad
 - 1.7** Parada de la máquina y preparación para el próximo servicio
- 2.1** Operaciones de limpieza semanales
- 2.2** Detergente y abrillantador
- 2.3** Presión del agua
- 2.4** Dureza del agua
- 2.5** Posibles incidencias
- 2.6** Conservación
- 2.7** Gestión de residuos
- 2.8** Advertencias de seguridad

IMPORTANTE:

Deben utilizarse productos detergentes específicos para uso industrial, comprobando que, en los envases, figure el número de REGISTRO SANITARIO. Lo contrario implicará la pérdida de la garantía.

1 Introducción

Este manual, proporciona la información necesaria, para la puesta en marcha, funcionamiento, y mantenimiento de todos los modelos de TÚNELES DE ARRASTRE.

El funcionamiento de la máquina es sencillo, gracias al sistema de toberas de brazo fijo, el agua de lavado a 55°C es proyectada en forma de abanico contra la vajilla, con una circulación equivalente a un caudal de 500 litros por minuto. Después del lavado se procede a un aclarado a 85°C, en este proceso se mezcla agua con abrillantador automáticamente y tiene por misión evaporar el agua de manera uniforme, dejar la vajilla seca y brillante para su servicio.

Nivel de ruido : 72 dBA (Sonómetro PROMAX SP120)

1.1 REQUISITOS MINIMOS PARA LA PUESTA EN MARCHA

Debemos contar con los siguientes elementos (descritos en los planos de instalación, adjuntos a este manual).

- Desagüe a nivel del suelo (Ø 50 mm.).
- Toma de agua con llave de paso, terminada en rosca de ¾". Ap.11.
- Línea eléctrica trifásica con cuadro eléctrico equipado con interruptor magnetotérmico y diferencial. Según normas internacionales el interruptor general deberá tener una separación mínima entre contactos de 3mm.
- Línea de protección (toma a tierra).
- Emplear agua descalcificada. Ap.12.

1.2 DOTACIÓN DE LA MÁQUINA Y PREPARACIÓN

La máquina va provista de:

- Manguera de presión de Ø19x12, con sus respectivos rácores de conexión ¾" y juntas.
- Manguera de desagüe Ø35mm.

		Cesta universal 500 x500	Cesta universal 620x500	Cesta universal 1220x505	Cesta platos- bandejas 500x500	Cesta platos 500x500	Cestillo cubiertos	Separador cesta 3x3	Separador interno
	A-1280	2	-	-	-	2	4	-	-
	A-1580T	2	-	-	-	2	16	-	-
	A-1800 A-2100T	3	-	-	-	2	16	-	-
	A-2780 A-3280 A-3560	4	-	-	-	2	16	-	-

Resto de túneles: dotación de cestas según modelo, ver ficha técnica.

TODAS LAS **CONEXIONES Y COMPROBACIONES** DE LA MÁQUINA HAN DE REALIZARSE POR PERSONAL TÉCNICO CUALIFICADO O POR EL SERVICIO TÉCNICO OFICIAL

Proceder a la nivelación de la máquina girando los pies regulables, según necesidades del piso.

Conectar un extremo de la manguera de entrada de agua a la llave de paso, y el otro extremo a la entrada de la electroválvula, situada en la parte inferior delantera de la máquina. La instalación de fontanería, electricidad y desagüe de la máquina puede variar según modelo.

Conectar la manguera de desagüe, un extremo al tubo de desagüe general de la máquina, y el otro al desagüe general externo (ver planos instalación).

Para tener acceso a las tomas de agua y desagüe es necesario desmontar los frontales inferiores de la máquina.

Conectar la toma eléctrica de la máquina. El prensaestopas de entrada de manguera se encuentra en la parte superior trasera de la máquina y los bornes de conexión están en el interruptor general de la máquina, en la parte superior delantera. Para acceder a ellos será necesario retirar las tapas superiores del cuadro eléctrico de la máquina.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

ATENCIÓN

COMPROBAR LA TENSIÓN DE LA RED Y VERIFICARLA CON LA DE LA MÁQUINA

La máquina tiene que conectarse a una de las siguientes tensiones:

400V 3N~ +T

230V 3~ +T

Según tensión indicada en placa de características.

Para otros voltajes consúltenos.

LOS MODELOS DE ESTAS MÁQUINAS, ESTÁN DISEÑADAS PARA SU EMPLEO CON MESAS LATERALES PARA LA ENTRADA Y SALIDA DE CESTAS.

VER PLANOS DE INSTALACIÓN.

1.3 CUADRO DE MANDOS

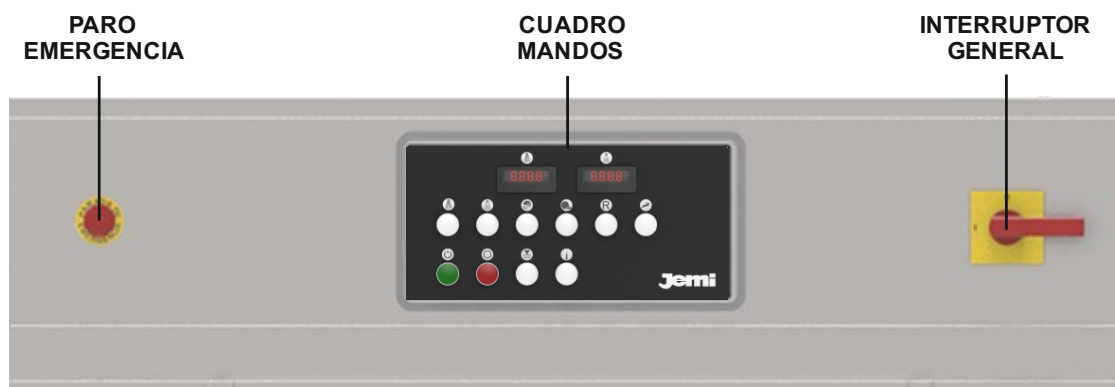


Fig. 1



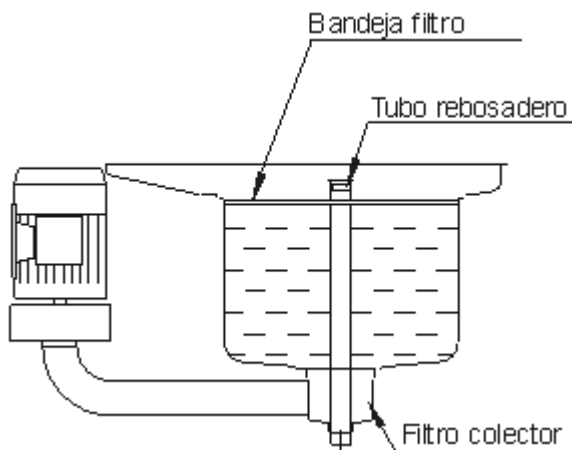
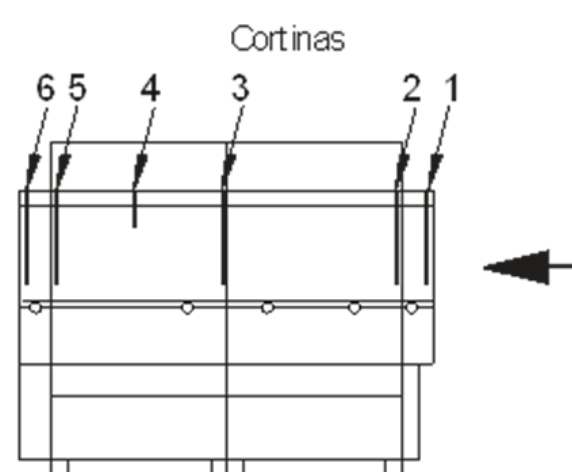
1. Termómetro temperatura lavado
2. Termómetro temperatura aclarado
3. Piloto indicador ciclo de lavado
4. Piloto indicador aclarado
5. Piloto indicador secado
6. Interruptor de marcha lenta
7. Pulsador de rearme
8. Interruptor de marcha rápida
9. Pulsador de puesta en marcha
10. Pulsador de paro
11. Piloto indicador de nivel
12. Piloto indicador de temperaturas correctas

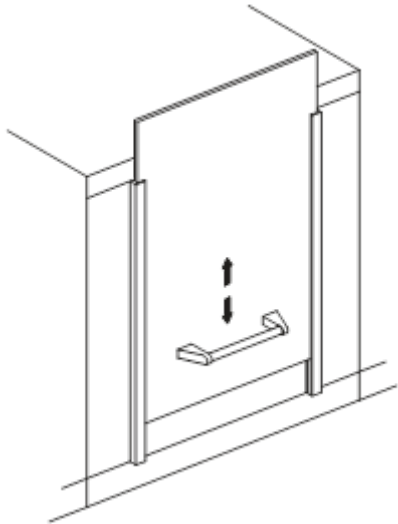
1.4 PUESTA EN MARCHA

Una vez efectuadas las operaciones indicadas en el capítulo anterior, se procederá a la puesta en marcha por parte del instalador habitual, o el Servicio técnico oficial.

- Conectar la máquina a la línea eléctrica. Ap.3.
- Conectar las mangueras. Ap3.
- Detergente y abrillantador. La máquina dispone de tomas para la conexión del tubo de entrada de detergente y de abrillantador, Se recomienda la instalación de dosificadores automáticos (opcionales). Revisar que los depósitos contengan una cantidad suficiente de producto para iniciar el lavado.
- Colocar los filtros de las cubas, los rebosaderos y las cortinas en su posición.
- Verificar la colocación de los brazos de lavado.
- Cerrar todas las puertas de la máquina.
- Hacer un ciclo completo (Ap.6), para comprobar el funcionamiento de:
 - Termómetros
 - Resistencias
 - Llenado de cubas
- Todos estos procesos aparecen en el gráfico, Fig. 2.
- Montar mesas de entrada y salida, si las lleva, y regular su posición y altura para evitar colisiones.
- Conectar el final de carrera en la mesa de salida.
- Comprobar el sentido de giro de las motobombas y del motor de arrastre.
- Graduar los dosificadores de detergente y abrillantador en las cantidades que indican los fabricantes del producto.

Fig. 2

1 	a) Revisar que los depósitos de detergente y abrillantador tienen suficiente producto para iniciar el lavado. b) Abrir los grifos del paso de agua a la máquina (si se trata de alimentación de agua caliente, comprobar que el calentador que la suministra esté conectado y en disposición de funcionar). c) Conectar el interruptor que suministra la energía eléctrica a la máquina. d) Accionar el PULSADOR VERDE PUESTA EN MARCHA (Nº9 Fig.1) se encenderá dicho pulsador. La máquina se empezará a llenar de agua. Y se encenderán los siguientes pilotos: (Nº4 Fig.1) indicador de aclarado. (Nº5 Fig.1) indicador de funcionamiento de los ventiladores de secado (solo máquinas equipadas con secado). Los termómetros digitales se encienden y empiezan a funcionar. El dosificador prepara la dosis más conveniente.
2 	e) Cuando la máquina tenga el nivel de agua necesario, parará de llenarse automáticamente y se encenderá el PILOTO INDICADOR DE NIVEL (Nº11 Fig.1) y se apagará el PILOTO DE ACLARADO (Nº4 Fig.1) y el PILOTO DE SECADO (Nº5 Fig.1) solo máquinas equipadas con secado. f) Una vez encendido el PILOTO DE NIVEL (Nº11 Fig.1) la máquina se encuentra en disposición de trabajar, siempre y cuando se hayan alcanzado las temperaturas correctas. 50° C. para el lavado, 80-85° C. para el aclarado. Dichas temperaturas aparecen en los TERMÓMETROS: LAVADO (Nº1 Fig.1) y ACLARADO (Nº 2 Fig.1).
3	No representa ningún problema para la máquina, quedarse en esta posición

	durante todo el tiempo que creamos conveniente ni tampoco afecta a su consumo, pues los termostatos desconectan las resistencias una vez que el agua ha alcanzado su temperatura.
---	--

1.5 PROCESO DE FUNCIONAMIENTO

LAS MÁQUINAS SON DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADAS POR PERSONAL CUALIFICADO.

Para empezar a lavar se acciona el pulsador de la velocidad deseada (**Nº6 Fig.1**) posición **CARACOL - VELOCIDAD LENTA** o (**Nº8 Fig.1**) en posición **LIEBRE - VELOCIDAD RÁPIDA**, en función del grado de suciedad de la vajilla encendiéndose el piloto correspondiente.

Pulsar a continuación el botón "**R**" (**Nº7 Fig.1**) del **REARME** poniéndose en marcha la barra de tracción de las cestas, las motobombas y el secado (solo en máquinas equipadas con secado) pudiéndose iniciar en ese momento la colocación de las cestas llenas de vajilla, cuidando que cada pieza de vajilla este en su compartimento y posición adecuada ver (Fig.3)



La fase de aclarado solo se activará cuando las cestas lleguen a accionar el dispositivo que pondrá en funcionamiento el aclarado y los dosificadores si los hubiera.

La máquina dispone de un **DOBLE SISTEMA** de economía de energía. Por una parte, si no se introducen cestas en el interior de la máquina, esta se detendrá trascurrido un tiempo (regulable) de esta forma evitamos pausas de trabajo con la máquina en funcionamiento. Para poner la máquina de nuevo en funcionamiento basta con accionar el botón “R” (Nº7 Fig.1) del **REARME**. Por otra parte, si la introducción de las cestas es intermitente y con gran separación una de otra, disponemos de otra temporización (este es regulable en menor tiempo) la cual desconecta, el aclarado, las resistencias de secado (solo máquinas equipadas con secado) y los dosificadores de producto y no volverán a conectarse hasta que no llegue una nueva cesta al área de aclarado y active de nuevo el sistema.

En caso de apertura de la(s) puerta(s) durante el funcionamiento, la máquina se parará automáticamente en su totalidad para prevenir salpicaduras y quemaduras a causa del agua caliente y el detergente al operario de la máquina. Para reactivar la máquina se deberán cerrar la(s) puerta(s) y pulsar el botón “R” (Nº7 Fig.1) del **REARME**.

La máquina va provista de un dispositivo de seguridad (FINAL DE CARRERA) al final del recorrido de las cestas (en la mesa de salida), que, en caso de accionarse, para automáticamente la barra de tracción.

Para obtener un buen secado, (solo máquinas equipadas con secado), se recomienda no retirar la cesta hasta que solo falten unos centímetros para que alcance el dispositivo de seguridad (FINAL DE CARRERA) en la mesa de salida.

1.6 SEGURIDAD

La máquina dispone de un interruptor de seguridad en cada puerta, que detiene los sistemas de la máquina cuando se acciona(n) la(s) puerta(s) durante el funcionamiento normal. Para poner la máquina de nuevo en funcionamiento accionar el botón **R** (Nº7 Fig.1) de **REARME**

La máquina también dispone de un **PARO DE EMERGENCIA**, que detiene totalmente la máquina en caso de necesidad, basta con pulsar el botón tipo seta que se encuentra bien visible en el frontal de la máquina al lado del cuadro de mandos. Una vez subsanada la anomalía bastará con girar el **PARO DE EMERGENCIA** (girar el botón rojo ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj), para que vuelva a su posición normal y accionar el **PULSADOR VERDE PUESTA EN MARCHA** (Nº9 Fig.1) y a continuación pulsar el botón “R” (Nº7 Fig.1) del **REARME**. La máquina volverá a funcionar normalmente.

La(s) puerta(s) tienen una fijación de anclaje en su posición de máxima apertura y un tope de seguridad mecánico en el recorrido de descenso que evita el cierre total de la(s) puerta(s) en caso de incidente. Este tope mecánico deberá ser elevado manualmente y escondido detrás de la puerta para poder cerrarla del todo.

1.7 PARADA DE LA MAQUINA Y PREPARACION PARA EL PROXIMO SERVICIO

Esperar a que salgan todas las cestas del interior de la máquina. Accionar el pulsador de paro **ROJO** (Nº10 Fig.1) el piloto **VERDE** de puesta de puesta en marcha se apaga. También se apagará cualquier otro piloto del cuadro indicador que estuviese encendido.

IMPORTANTE CON ZONA DE SECADO

Es normal que el ventilador de la zona de secado continúe funcionando (seguido o intermitente), hasta que las resistencias de dicha zona se encuentren a la temperatura ambiente. Por ese motivo, no debe desconectarse nunca el interruptor que nos suministra energía eléctrica a la máquina, hasta pasado 10 o 15 minutos de haber accionado el pulsador **ROJO - PARO DE LA MAQUINA** (Nº10 Fig.1). pasado este tiempo desconéctese dicho interruptor.

Abrir la(s) puerta(s) y quitar el/los filtro(s) de bandeja(s).

Retirar el/los tubos(s) rebosadero(s) para vaciar la máquina.

Si la máquina va equipada con desagües unificados, abrir la(s) válvula(s) de vaciado situada(s) en la parte inferior de la máquina.

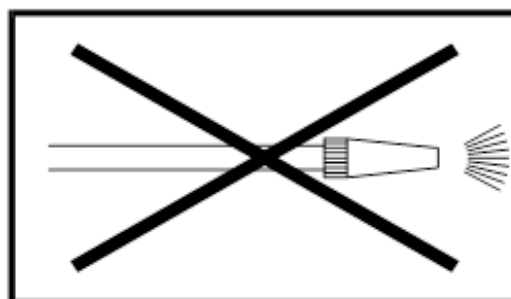
Una vez la máquina se ha vaciado, quitar el/los filtro(s) de la cuba(s) y limpiarlos.

LÁVESE SOLO LA PARTE INTERIOR DE LA MÁQUINA CON AGUA. (Con mucho cuidado se puede usar una manguera).

NUNCA LAVAR LA PARTE EXTERIOR DE LA MÁQUINA CON AGUA A PRESIÓN. (La parte exterior de la máquina la limpiaremos con un paño húmedo).

Limpiar todos los filtros y comprobar el estado de suciedad de las cortinas, desmontándolas y lavándolas si fuera necesario.

Al terminar la jornada, y con la máquina limpia; es necesario dejar con la(s) puerta(s) abierta(s) hasta el próximo servicio, para su ventilación y evitar posibles contaminaciones por bacterias.

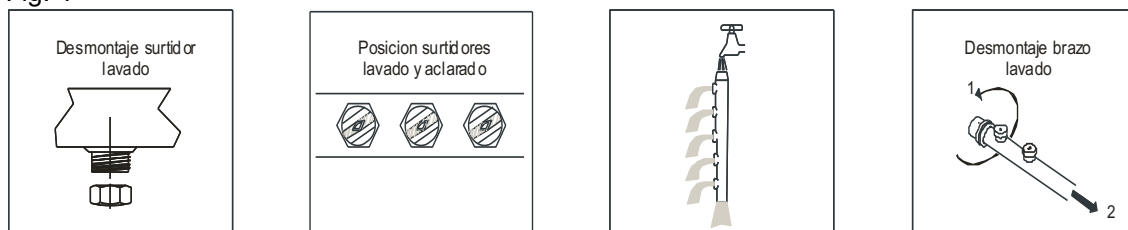


2.1 OPERACIONES DE LIMPIEZA SEMANALES

- Descolgar las cortinas y lavarlas con un cepillo.
- Desmontar los surtidores de lavado y pulverizadores de aclarado, limpiarlos y montarlos de nuevo.
- Desmontar los brazos de lavado y limpiarlos.

Volver a colocar las cortinas empezando por la entrada de la máquina. Las cortinas van identificadas por arandelas de colores de acuerdo a la ficha de cortinas que se adjunta con la máquina

Fig. 4



2.2 DETERGENTE Y ABRILLANTADOR

Emplear detergentes específicos para lavavajillas industriales.

NO UTILIZAR DETERGENTES DE LAVADO A MANO, YA QUE PRODUCEN MUCHA ESPUMA Y ES MUY DIFÍCIL DE ELIMINAR.

Los dosificadores de detergente y abrillantador son opcionales, pero las máquinas llevan la preinstalación para su colocación posterior.

En caso de no tener instalado el dosificador de detergente:

- La primera dosificación al principio de la jornada o después de un cambio de agua deberá ser de 150 gramos (media taza de café con leche) al agua caliente de cada cuba, luego se irán dosificando cada 10/12 lavados unos 50 gramos.
- Junto al agua de aclarado y mediante un dosificador, se va mezclando líquido abrillantador, que tiene por misión dar a la vajilla una presentación correcta, facilitando el secado.
- Las dosis de abrillantador y detergente deberán ser reguladas según las indicaciones del fabricante de los productos.
- Los depósitos de detergente y abrillantador no deben quedar nunca vacíos, ya que quedaría afectada la función de los dosificadores (no se suministra la cantidad correcta debido a que hay aire dentro del conducto).

ATENCIÓN:
TOMAR PRECAUCIONES EN EL MANEJO DE LOS
DETERGENTES YA QUE SON PRODUCTOS
CÁUSTICOS.



2.3 PRESION DEL AGUA

Para un buen funcionamiento de la máquina, la presión del agua de entrada debe estar entre 2 y 4 atmósferas (200 – 400kPa), a fin de obtener un buen aclarado y una presentación correcta de la vajilla.

Si la presión es inferior a la indicada anteriormente, es IMPRESCINDIBLE el acoplamiento de una bomba en el circuito de entrada de agua, con las siguientes características:

- Presión: 2 atmósferas (200 kPa).
- Monofásica 230V.

ESTOS ACOPLAMIENTOS DEBEN REALIZARSE POR PARTE DEL INSTALADOR HABITUAL O EL SERVICIO TÉCNICO OFICIAL.

2.4 DUREZA DEL AGUA

Un capítulo importante en el lavado de vajillas, lo compone el descalcificador, aparato destinado a eliminar la cal contenida en el agua. La cal precipita sobre el material, colocando una película calcárea: velo en el cristal, obturaciones en los surtidores, incrustaciones en las resistencias, ...

Dureza del agua: No superior a los 5º HF.

Con un descalcificador, se elimina el problema, y sus consecuencias, recomendando que se coloque uno siempre que la dureza del agua supere los 5ºHF.

EN CASO DE NO UTILIZAR AGUA DESCALCIFICADA, LOS PROBLEMAS OCASIONADOS POR LA CAL, ANULAN LA GARANTÍA.

2.5 POSIBLES INCIDENCIAS

La máquina, no llena la cuba o solo funciona una de las dos electroválvulas.

- Válvula de entrada de agua cerrada, o no conectada. Conectar manguera y abrir válvula.
- Electroválvula obstruida o defectuosa, limpiar filtro, o reemplazar electroválvula.
- Presostato defectuoso, comprobar y reemplazar.

La máquina no para de llenarse, aunque el agua haya alcanzado su nivel.

- Sustituir la electroválvula si está defectuosa.
- Si la electroválvula no está defectuosa limpiar la cámara presostática y comprobar que el tubo entre la cámara y el presostato esta limpio y no tiene fugas de aire.

Presión insuficiente.

- Filtro obstruido, limpiar.

Lavado defectuoso.

- Surtidores lavado obstruidos, limpiar.
- Verificar que la máquina funciona a la velocidad adecuada a la suciedad de la vajilla.
- Verificar que la vajilla está correctamente clasificada en sus alojamientos en la cesta.
- Verificar la limpieza de todos los filtros.
- Verificar que las cortinas de separación están en su emplazamiento correcto.
- Verificar que el nivel de detergente sea correcto y que el dosificador funciona correctamente.
- Comprobar que la temperatura de lavado alcance los 50 °C.
- Agua sucia, vaciar la cuba y limpiar el filtro.
- Si se observa que las motobombas no actúan, verificar que no hay atascos por residuos, si no es el caso, verificar en el cuadro eléctrico que los magnetotérmicos, guardamotores y contactores funcionen correctamente.
- Si se observa que la máquina no alcanza las temperaturas necesarias, deberán comprobarse los termostatos y contactores de cada resistencia y en caso necesario sustituir la resistencia afectada.

Aclarado o secado defectuoso.

- Surtidores aclarado obstruidos, limpiar.
- Verificar que la máquina funciona a la velocidad adecuada a la suciedad de la vajilla.

- Verificar que la vajilla esta correctamente clasificada en sus alojamientos en la cesta.
- Verificar que las cortinas de separación están en su emplazamiento correcto.
- Verificar que la temperatura de aclarado se mantenga entre 70 y 90 °C con la máquina en funcionamiento. Si no se alcanza esta temperatura, verificar termostatos y contactores de las resistencias de los calderines y en caso necesario sustituir la resistencia defectuosa.
- Comprobar que el nivel del abrillantador sea correcto y que el dosificador funcione correctamente.
- Comprobar que los ventiladores de la zona de secado funcionen correctamente y que el aire sale a la misma temperatura en toda la ranura de secado.
- Si no sale aire caliente, comprobar que las rejillas de aspiración estén limpias, que los ventiladores giren y verificar que llega tensión a las resistencias, si no llegase, comprobar fusibles y contactores. En caso necesario sustituir las resistencias defectuosas.

Presencia de espuma.

- Detergente incorrecto, cambiar tipo de detergente.
- Exceso de abrillantador, comprobar concentración abrillantador.
- Defecto en temperatura de la cuba, verificar regulación del termostato y resistencia de cuba.

Vajilla mojada.

- Falta de abrillantador, depósito abrillantador vacío, regulación del dosificador o dosificador defectuoso.
- Falta de temperatura en el aclarado, verificar la resistencia del calderín, así como la regulación de su termostato.

Cristal con película de grasa.

- Exceso de abrillantador, regular el dosificador.

Cristal blanquecino.

- Agua con exceso de cal, descalcificador averiado o ausente.

Cristal con gotas marcadas.

- Agua con exceso de cal, descalcificador averiado o ausente.
- Falta de abrillantador, depósito abrillantador vacío, regulación del dosificador o dosificador defectuoso.

Los puntos anteriormente citados, son a título orientativo, para cualquier consulta o resolución de problemas, contactar con nuestro Servicio técnico.

2.6 CONSERVACIÓN

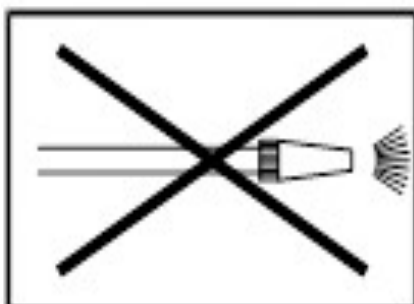
Para la buena conservación de la máquina es imprescindible cumplir los siguientes puntos.

TODAS LAS OPERACIONES DE CONSERVACIÓN SE REALIZARÁN CON LA MÁQUINA DESCONECTADA DE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA, INTERRUPTOR DE PUESTA EN MARCHA APAGADO Y EL INTERRUPTOR GENERAL DESCONECTADO.

- Vaciarla diariamente, quitando los tubos rebosaderos y limpiar su interior.
- En caso de desagüe unificado vaciar la máquina abriendo manualmente la(s) válvula(s) situada(s) en la parte inferior.
- Quitar el filtro de la bomba y lavarlo bajo un grifo.
- Sacar los brazos de lavado y limpiarlos de impurezas.
- Comprobar si los surtidores de aclarado se hallan obstruidos.
- Limpiar el interior y exterior de la máquina con detergentes neutros (no oxidantes o abrasivos).
- Una vez realizadas las operaciones anteriores, colocar todas las piezas en el sitio correspondiente, dejando las puertas abiertas para acabar de secar el interior y evitar olores.
- La máquina está lista para efectuar su trabajo al día siguiente.

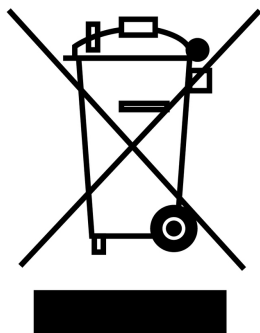
RECOMENDAMOS EFECTUAR UNA REVISIÓN GENERAL POR PARTE DEL SERVICIO TÉCNICO OFICIAL, AL MENOS UNA VEZ AL AÑO.

NO LIMPIAR LA MÁQUINA CON AGUA A PRESIÓN



2.7 GESTION DE RESIDUOS

Eliminación del material de embalaje: respete las normas, de ese modo, podrán ser reutilizados.



La norma Europea sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, indica que los electrodomésticos no deben ser eliminados de la misma manera que los desechos sólidos urbanos.

Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar el porcentaje de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.

Para mayor información sobre la correcta eliminación de los electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

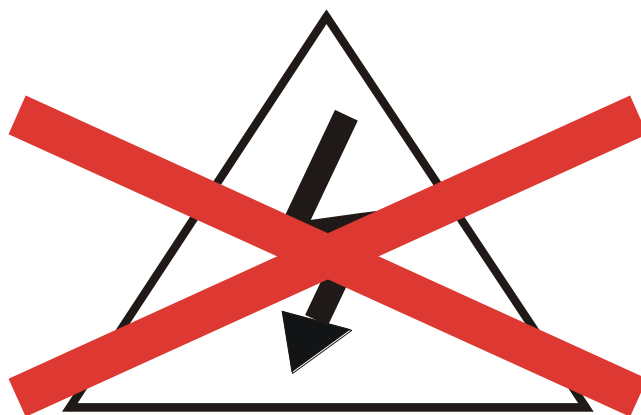
2.8 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Cualquier uso de la máquina para el cual no haya sido diseñado, se considerará inadecuado y en consecuencia peligroso.
- El profesional cualificado que realice la instalación, debe enseñar al usuario sobre el funcionamiento de la máquina, y las normas de seguridad que se deben respetar.
- Cualquier intervención en la máquina, debe ser llevada a cabo por el Instalador habitual, o el Servicio técnico oficial.
- **Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza, mantenimiento o reparación, desconecte la máquina de la red eléctrica e hidráulica.**
- La máquina debe ser utilizada únicamente por personal formado.
- Al finalizar la jornada, quite la tensión del aparato.
- No utilice la máquina como soporte, la máquina ha sido diseñada para soportar el peso de los objetos a lavar.
- No use la máquina para lavar objetos para los cuales no ha sido diseñada (forma, tamaño, material, ...)
- Para evitar daños a la máquina, eliminar los residuos sólidos de los objetos a lavar.
- Si se observan pérdidas de líquido o la máquina no funciona correctamente, desconecte la máquina de la red eléctrica, y cierre el paso de agua.
- No exponga la máquina a agentes atmosféricos (lluvia, sol,...).
- No inicie un programa, si el rebosadero no está colocado.
- No acerque objetos magnéticos a la máquina.

- Para la limpieza de la máquina, no utilice cepillos de acero, esponjas abrasivas o ácidos.
- No use agua a presión para lavar la máquina.

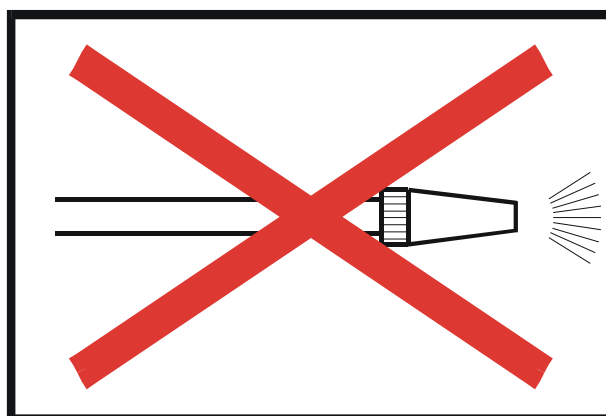
ATENCION
ATTENTION

ATTENTION
ACHTUNG



Desconectar la entrada electrica antes de manipular el cuadro electrico
Débrancher l'entrée électrique avant de manipuler le tableau de commande
Switch off the inlet electric current before to manipulate the electric box
Bitte vor elektrischen arbeit starkstrom anschlussaufsatz ausstecken

NOTA IMPORTANTE IMPORTANT NOTE
NOTE IMPORTANTE WICHTIGER HINWEISE



No limpiar la maquina con agua a presion
Ne pas nettoyer la machine avec de l'eau sous pression
Never clean the machine with pressure water
Das gerät nicht mit wasserstrahl unter hohem druck reinigen