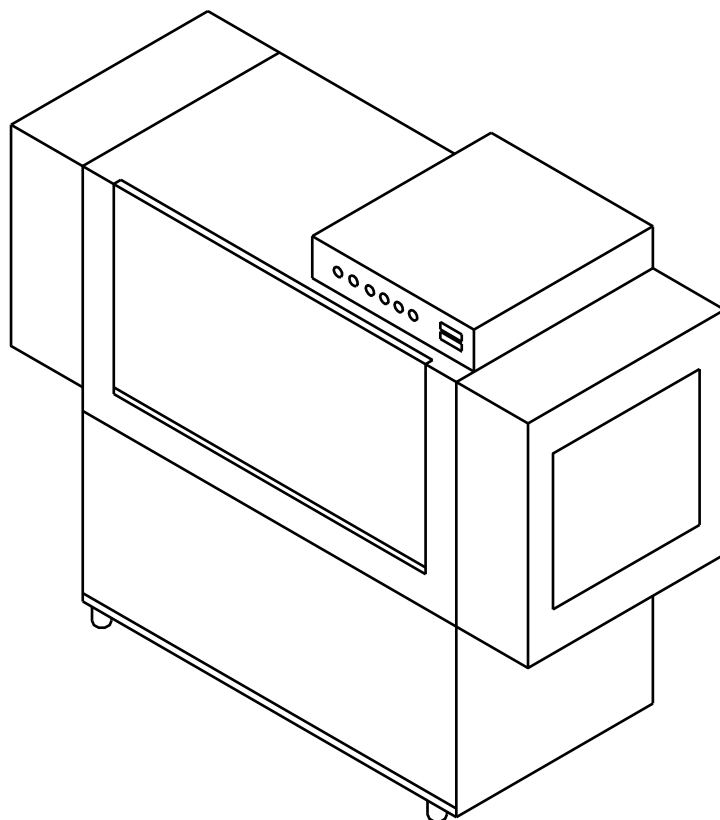


**MACCHINE A CESTO TRAINATO
AUTOMATIC RACK CONVEYOR MACHINES
LAVE-VAISSELLES A AVANCEMENT AUTOMATIQUE
KORBDURCHLAUFMASCHINEN
TUNEL DE LAVADO
MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA DE AVANÇO AUTOMÁTICO**



**Istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione
Directions concerning installation, maintenance and usage
Instructions concernant l'installation, le mode d'emploi et l'entretien
Installations, Wartungs-und Bedienungsanleitung
Instrucciones para la instalación, el uso y el mantenimiento
Instruções para a instalação, uso e manutenção**

I

Vi ringraziamo per aver acquistato un nostro prodotto.

Le istruzioni per l'installazione e la manutenzione nonché il suo impiego, che troverete sulle pagine che seguono, sono state preparate per assicurare una lunga vita e un perfetto funzionamento del prodotto che avete acquistato.

Seguite attentamente queste istruzioni.

Noi abbiamo ideato e costruito questo apparecchio secondo le ultime innovazioni tecnologiche. Voi ora dovrete averne cura.

La vostra soddisfazione sarà la nostra migliore ricompensa.

GB

We thank you for buying one of our products.

Directions concerning installation, maintenance and usage are contained in the following pages.

They have been prepared to ensure the long life and perfect working of the products which you have purchased. Please follow these instructions carefully.

We planned and built these products in accordance with the most up-to-date technological innovations. Please look after them.

Your satisfaction will be our best reward.

F

Nous Vous remercions pour l'achat de notre produit.

Les indications concernant l'installation, l'entretien et le mode d'emploi sont dans les pages qui suivent.

Elles ont été préparées pour assurer longue vie et parfait fonctionnement à l'appareil que Vous avez acheté. Veuillez lire le mode d'emploi attentivement.

Nous avons inventé et construit ce produit selon les dernières innovations technologiques. C'est à Vous, maintenant, d'en prendre soin.

Votre satisfaction sera notre meilleure récompense.

D

Wir danken Ihnen für den Kauf eines unserer Produkte.

Anleitungen betreffend die Installation, die Wartung und den Gebrauch beinhalten die folgenden Seiten.

Diese wurden im Sinne einer langen Lebensdauer und einer perfekten Funktion des von Ihnen gekauften Produkts erdacht. Bitte befolgen Sie diese Anleitungen genau.

Wir haben dieses Produkt nach dem neuesten Stand der Technik entwickelt und gebaut. Gehen Sie nun sorgfältig damit um.

Ihre Zufriedenheit ist uns der beste Dank.

E

Les agradecemos haber adquirido nuestra máquina lavabatería.

Las instrucciones para la instalación y la manutención como también su empleo pas encontrarán en las páginas siguientes, fueron preparadas para una larga vida y un perfecto funcionamiento de la máquina que han adquirido. Seguir atentamente las instrucciones.

Nosotros hemos ideado y construido una máquina lavabatería según las últimas innovaciones tecnológicas. Vosotros ahora debereis cuidarla.

Vuestra satisfacción es la mejor recompensa.

PT

Agradecemos-lhes por ter adquirido o nosso produto.

As instruções para a instalação, uso e manutenção que se encontram nas próximas páginas foram redigidas para garantir uma longa vida útil e um funcionamento perfeito do produto que adquiram.

Seguir com atenção estas instruções.

Criámos e fabricámos este aparelho segundo as últimas inovações tecnológicas. Cuidem para que funcione correctamente.

A vossa satisfação é a nossa melhor recompensa.

PAGINA-PAGE-PAGE
SEITE-HOJA-PÁGINA



8÷20

ISTRUZIONI (Italiano)



21÷34

INSTRUCTIONS (English)



35÷48

INSTRUCTIONS (Français)



49÷62

BEDIENUNGSANLEITUNGEN (Deutsch)



63÷76

INSTRUCCIONES (Español)



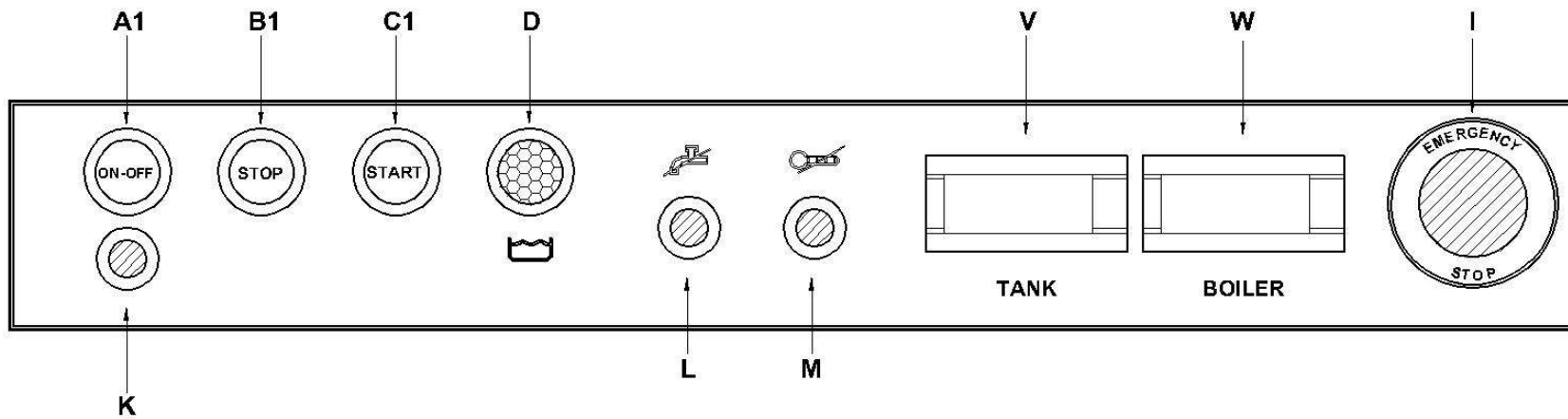
77÷90

INSTRUÇÕES (Português)



FUNZIONI PANNELLO COMANDI
FONCTIONS TABLEAU DE COMMANDE
BEDINUNGSPANEL

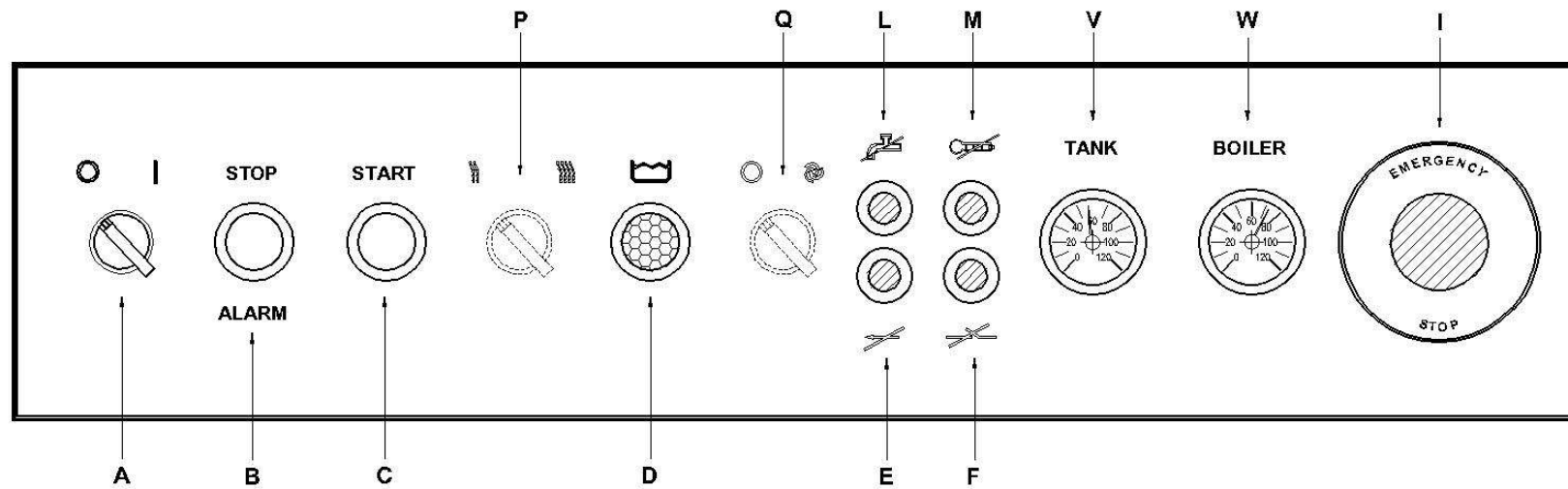
CONTROL PANEL FUNCTIONS
FUNCIONES PANEL DE MANDOS
FUNÇÕES DO PAINEL DE COMANDO



AR 1200

**FUNZIONI PANNELLO COMANDI
FONCTIONS TABLEAU DE COMMANDE
BEDINUNGSPANEL**

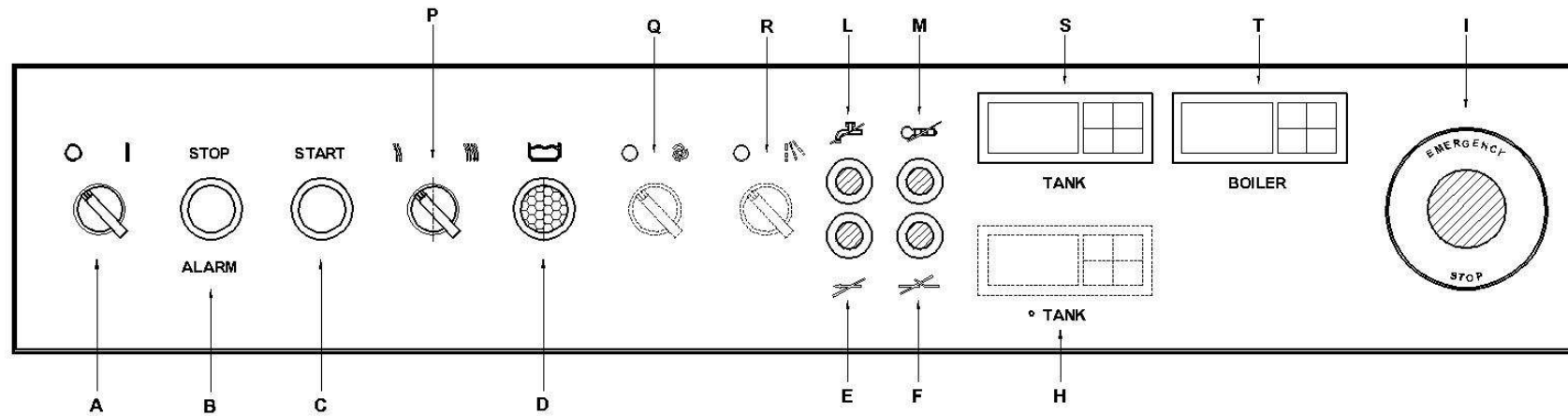
**CONTROL PANEL FUNCTIONS
FUNCIONES PANEL DE MANDOS
FUNÇÕES DO PAINEL DE COMANDO**



AR 1650-AR 2000- AR 2500

FUNZIONI PANNELLO COMANDI
FONCTIONS TABLEAU DE COMMANDE
BEDINUNGSPANEL

CONTROL PANEL FUNCTIONS
FUNÇÕES PANEL DE MANDOS
FUNÇÕES DO PAINEL DE COMANDO



ARR 2500-AR 3000- AR 3500-AR 4000

LEGENDA FUNZIONI PANNELLO COMANDI
LEGENDE FONCTIONS TABLEAU DE COMMANDE
LEGENDE DER FUNKTIONEN DES BEDIENFELDES

A= SELETTORE ACCENSIONE MACCHINA (0-1)
A1= INTERRUPTORE ACCENSIONE MACCHINA (ON-OFF)
B= PULSANTE CON LAMPADA SPIA ROSSA DI STOP/ALLARME
B1= PULSANTE DI STOP
C= PULSANTE CON LAMPADA GIALLA DI START
C1= PULSANTE DI START
D= LAMPADA BLU DI SEGNALE MACCHINA PRONTA
E= SPIA ROSSA DI SEGNALAZIONE INTERRUZIONE AVANZAMENTO
F= SPIA ROSSA DI SEGNALAZIONE PORTA APERTA
H= TERMOREGOLATORE VASCA PRELAVAGGIO
I= FUNGO DI EMERGENZA ARRESTO MACCHINA
K= SPIA PRESENZA TENSIONE
L= SPIA ROSSA DI SEGNALAZIONE MANCANZA ACQUA
M= SPIA ROSSA DI SEGNALAZIONE TEMPERATURA BASSA IN BOILER
P= SELETTORE VELOCITA' DI AVANZAMENTO
Q= SELETTORE PER ESCLUSIONE ASCIUGATURA (OPTIONAL)
R= SELETTORE PER ESCLUSIONE PRELAVAGGIO
S= TERMOREGOLATORE VASCA LAVAGGIO
T= TERMOREGOLATORE BOILER
V= TERMOMETRO VASCA LAVAGGIO
W= TERMOMETRO BOILER

A= MAIN SWITCH ON-OFF (0-1)
A1= SWITCH BUTTON ON-OFF
B= RED WARNING LIGHT : STOP/ALARM
B1= CYCLE STOP BUTTON
C= YELLOW LIGHT BUTTON FOR CYCLE START
C1= CYCLE START BUTTON
D= BLUE WARNING LIGHT : READY TO START
E= RED WARNING LIGHT : CONVEYING INTERRUPTION
F= RED WARNING LIGHT : DOOR OPEN
H= PRE-WASH TANK THERMOREGULATOR
I= EMERGENCY BUTTON
K= VOLTAGE PRESENT IND. LIGHT
L= RED WARNING LIGHT : NO WATER
M= RED WARNING LIGHT : LOW BOILER TEMPERATURE
P= SPEED SELECTOR
Q= DRYING EXCLUSION SELECTOR (OPTIONAL)
R= PRE-WASH EXCLUSION SELECTOR
S= WASH TANK DIGITAL THERMOREGULATOR
T= BOILER DIGITAL THERMOREGULATOR
V= WASH TANK THERMOMETER
W= BOILER THERMOMETER

A= SELECTOR ENCENDIDO MÁQUINA (0-1)
A1= INTERRUPTOR ENCENDIDO MÁQUINA ON-OFF
B= PULSADOR CON PILOTO ROJO STOP/ALARMA
B1= PULSADOR PARADA CICLO
C= PULSADOR CON LAMPÁRA AMARILLO START
C1= PULSADOR MARCHA CICLO
D= LÁMPARA AZUL QUE SEÑALIZA MÁQUINA PREPARADA
E= PILOTO ROJO SEÑALIZACIÓN INTERRUPTOR DE AVANCE
F= PILOTO ROJO SEÑALIZACIÓN PUERTA ABIERTA
H= TERMÓMETRO CUBETA DE PRELAVADO
I= BOTÓN DE EMERGENCIA PARADA MÁQUINA
K= LÁMPARA PRESENCIA TENSIÓN
L= PILOTO ROJO SEÑALIZACIÓN FALTA DE AGUA
M= PILOTO ROJO SEÑALIZACIÓN TEMPERATURA BAJA EN CALDERA
P= SELECTOR VELOCIDAD DE AVANCE
Q= ELECTOR PARA EXCLUSIÓN SECADO (OPCIONAL)
R= ELECTOR PARA EXCLUSIÓN PRELAVADO
S= TERMORREGULADOR CUBETA DE LAVADO
T= TERMORREGULADOR CALENTADOR
V= TERMÓMETRO CUBETA DE LAVADO
W= TERMÓMETRO CALENTADOR

A= EIN-AUSSCHALTER DER MASCHINE (0-1)
A1= DRUCKTASTE ON-OFF
B= DRUCKTASTE MIT ROTER SIGNALLAMPE STOP/ALARM
B1= DRUCKTASTE ZYKLUSSTOPP
C= DRUCKTASTE MIT GELBER LEUCHE START
C1= DRUCKTASTE ZYKLUSBETRIEB
D= BLAUE SIGNALLAMPE MASCHINE BEREIT
E= ROTE KONTROLLEUCHE VORSCHUB UNTERBROCHEN
F= ROTE KONTROLLEUCHE TÜR OFFEN
H= TEMPERATURREGLER VORSPÜLWANNE
I= NOTSCHALTER FÜR MASCHINENSTOPP
K= LAMPE SPANNUNGSPRÄSENZ
L= ROTE KONTROLLEUCHE WASSERMANGEL
M= ROTE SIGNALLEUCHE NIEDRIGE BOILERTEMPERATUR
P= WAHLSCHALTER FÜR VORSCHUBGESCHWINDIGKEIT
Q= WAHLSCHALTER FÜR AUSSCHLUSS DER TROCKNUNG (ZUBEHÖR)
R= WAHLSCHALTER FÜR AUSSCHLUSS DES VORSPÜLGANGS
S= TEMPERATURREGLER SPÜLWANNE
T= TEMPERATURREGLER BOILER
V= THERMOMETER SPÜLWANNE
W= THERMOMETER BOILER

CONTROL PANEL FUNCTIONS LEGEND
LEYENDA FUNCIONES PANEL DE MANDOS
LEGENDA FUNÇÕES DO PAINEL DE COMANDOS

A= SELECTEUR POUR LA MISE EN MARCHÉ MACHINE (0-1)
A1= BOUTON-POUSOIR MISE EN MARCHÉ MACHINE ON-OFF
B= BOUTON-POUSOIR AVEC LAMPE TÉMOIN ROUGE DE STOP/ALARM
B1= BOUTON-POUSOIR ARRÊT CYCLE
C= BOUTON-POUSOIR AVEC LAMPE TÉMOIN JAUNE DE START
C1= BOUTON-POUSOIR MARCHÉ CYCLE
D= LAMPE BLEUE DE SIGNALISATION MACHINE PRÊTE
E= LAMPE TÉMOIN ROUGE DE SIGNALISATION INTERRUPTION AVANCEMENT
F= LAMPE TÉMOIN ROUGE DE SIGNALISATION PORTE OUVERTE
H= THERMORÉGULATEUR CUVE PRÉLAVAGE
I= BOUTON-POUSOIR D'URGENCE ARRÊT MACHINE
K= LAMPE PRÉSENCE TENSION
L= LAMPE TÉMOIN ROUGE DE SIGNALISATION ABSENCE D'EAU
M= LAMPE TÉMOIN ROUGE DE SIGNALISATION TEMPÉRATURE BASSE DANS SURCHAUFFEUR
P= SÉLECTEUR VITESSE D'AVANCEMENT
Q= SÉLECTEUR POUR EXCLUSION SÉCHAGE (EN OPTION)
R= SELECTEUR POUR EXCLUSION PRÉLAVAGE
S= THERMORÉGULATEUR CUVE LAVAGE
T= THERMORÉGULATEUR SURCHAUFFEUR
V= THERMOMÈTRE CUVE LAVAGE
W= THERMOMÈTRE SURCHAUFFEUR

A= SELECTOR DE MÁQUINA LIGADA (0-1)
A1= INTERRUPTOR PARA LIGAR A MON-OFF
B= BOTÃO COM LED VERMELHO: STOP/ALARM
B1= BOTÃO PARAGEM CICLO
C= BOTÃO COM LED AMARELO: START
C1= BOTÃO FUNCIONAMENTO CICLO
D= LUZ SINALIZADORA AZUL: MÁQUINA PRONTA PARA COMEÇAR
E= LED VERMELHO DE SINALIZAÇÃO: INTERRUPTOR DE AVANÇO
F= LED VERMELHO DE SINALIZAÇÃO: PORTA ABERTA
H= TERMOREGOLADOR DA CUBA DE PRÉ-LAVAGEM
I= BOTÃO DE EMERGÊNCIA: PARAGEM DA MÁQUINA
K= LÂMPADA PRESENÇA TENSÃO
L= LED VERMELHO DE SINALIZAÇÃO: FALTA DE ÁGUA
M= LED VERMELHO DE SINALIZAÇÃO: TEMPERATURA BAIXA NA CALDEIRA
P= SELECTOR VELOCIDADE DE AVANÇO
Q= SELECTOR PARA EXCLUSÃO DE SECAGEM (OPTIONAL)
R= SELECTOR PARA EXCLUSÃO DE PRÉ-LAVAGEM
S= TERMOREGULADOR DA CUBA DE LAVAGEM
T= TERMOREGULADOR DA CALDEIRA
V= TERMÓMETRO DA CUBA DE LAVAGEM
W= TERMÓMETRO DA CALDEIRA

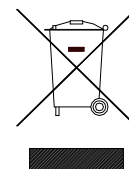
AVVERTENZE

È molto importante che questo libretto istruzioni venga conservato con la macchina per future consultazioni .

In caso di vendita o di trasferimento della stessa ad altro utente, assicurarsi che il libretto accompagni sempre la macchina per permettere al nuovo proprietario di informarsi sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

Queste avvertenze vengono fornite per ragioni di sicurezza. Devono essere lette attentamente prima dell'installazione e prima dell'uso della macchina

- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità della macchina. Se la vostra nuova macchina risulta danneggiata, interpellare il rivenditore prima di metterla in funzione. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- L'adattamento agli impianti elettrici ed idraulici per l'installazione della macchina devono essere eseguiti solo da operatori abilitati.
- Questa macchina deve essere fatta funzionare solamente da persone adulte, e addestrate all'uso della stessa.
- Fare attenzione che la macchina non appoggi sul cavo di alimentazione o sui tubi di carico e di scarico, altrimenti agire regolando i piedini di appoggio della macchina assicurandosi che sia in bolla.
- La macchina è progettata per il lavaggio di stoviglie, tazze, posate, vassoi. Ogni altro uso, come lavaggio di oggetti contaminati da benzina, vernice, avanzi di acciaio o ferro, prodotti chimici corrosivi acidi o alcalini, solventi, oppure oggetti di dimensioni superiori al passaggio utile della macchina è da considerarsi improprio, e quindi pericoloso.
- Il grado di protezione della macchina è IPX2 e quindi non deve essere lavata con getti di acqua ad alta pressione.
- La macchina è costruita secondo le normative di buona tecnica vigenti in Italia e all'Estero conformemente alle Direttive CEE e alle leggi vigenti.
- Dopo l'uso , scollegare la macchina dalla rete elettrica di alimentazione agendo sull'interruttore generale a muro.
- Non lasciare la macchina esposta agli agenti atmosferici, oppure in ambienti con la temperatura inferiore a 0°C.
- Non cercare mai di riparare la macchina da soli. Riparazioni effettuate da persone inesperte possono causare danni o peggiorare le disfunzioni.
- L'assistenza a questa macchina deve essere effettuata da personale autorizzato.
- La macchina fuori uso deve essere resa inutilizzabile: staccare e tagliare le connessioni elettriche ed idrauliche.
- Il livello equivalente della pressione sonora della macchina a vuoto, misurato a 1mt. dalla stessa ed a 1,6 mt. di altezza è 70 dB(A), e di 75 dB(A) per le macchine dotate di asciugatura.
- Non modificare le protezioni, e rimuoverle solo nel caso che la macchina sia ferma e l'alimentazione elettrica esclusa.
- I privati cittadini dei paesi membri dell'UE, di Svizzera e Norvegia, potranno conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente , in ragione di uno a uno.
- Per i paesi non citati qui sopra, si prega di prendere contatto con le autorità locali per il corretto metodo di smaltimento.
- L'adeguata raccolta differenziata dell'apparecchiatura dismessa, per l'avvio al successivo trattamento di riciclaggio, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute, e, favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
- Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente, può comportare l'applicazione delle sanzioni amministrative prescritte dalle leggi applicabili.



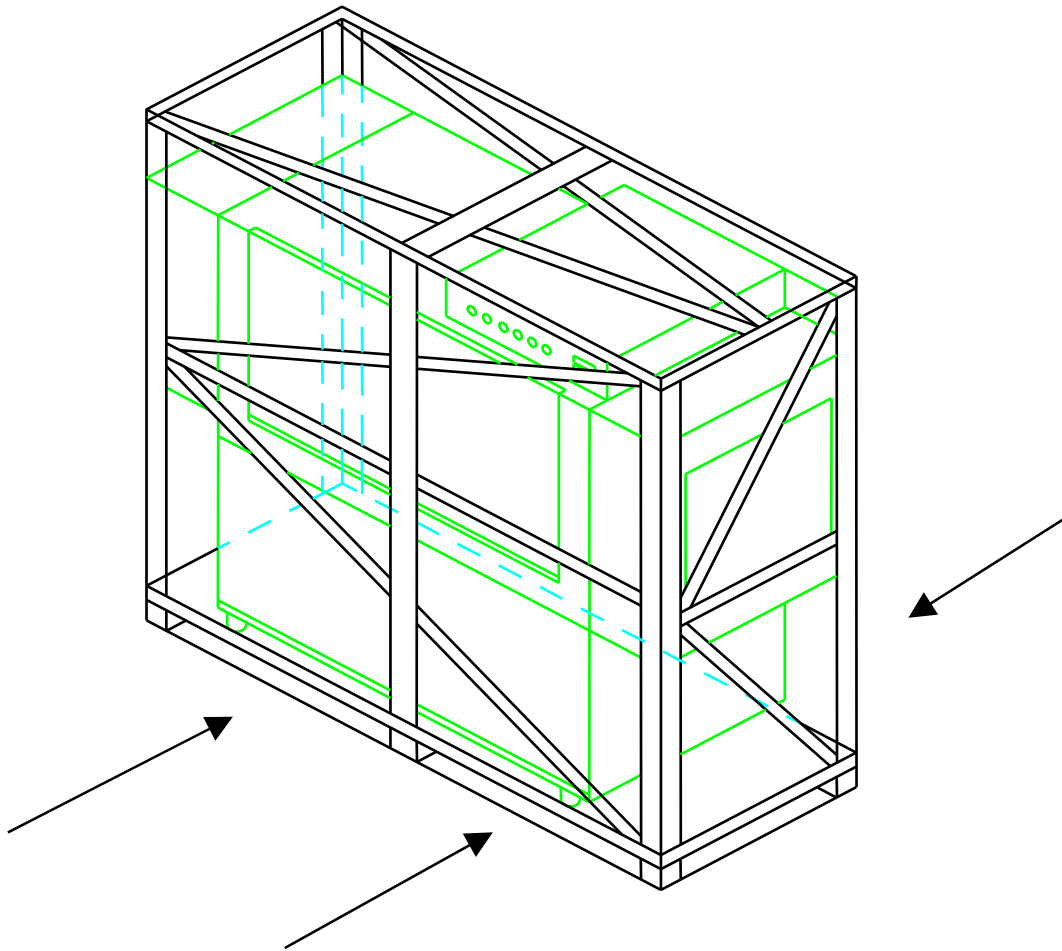
CAP.2 TRASPORTO DELLA MACCHINA E SUA MOVIMENTAZIONE

2.1 Trasporto e imballo

Il trasporto delle macchine puo' avvenire a mezzo camion oppure a mezzo container. Per entrambi i casi è previsto lo stesso tipo di imballo, cioè pallet con gabbia di legno. Le macchine, prima di essere imballate vengono avvolte con polietilene a bassa densita' a scopo protettivo.

2.2 Movimentazione

La movimentazione delle macchine deve essere fatta esclusivamente come indicato nella figura seguente, rispettando i punti di entrata delle staffe del carrello. Non é previsto il sollevamento a mezzo di corde.



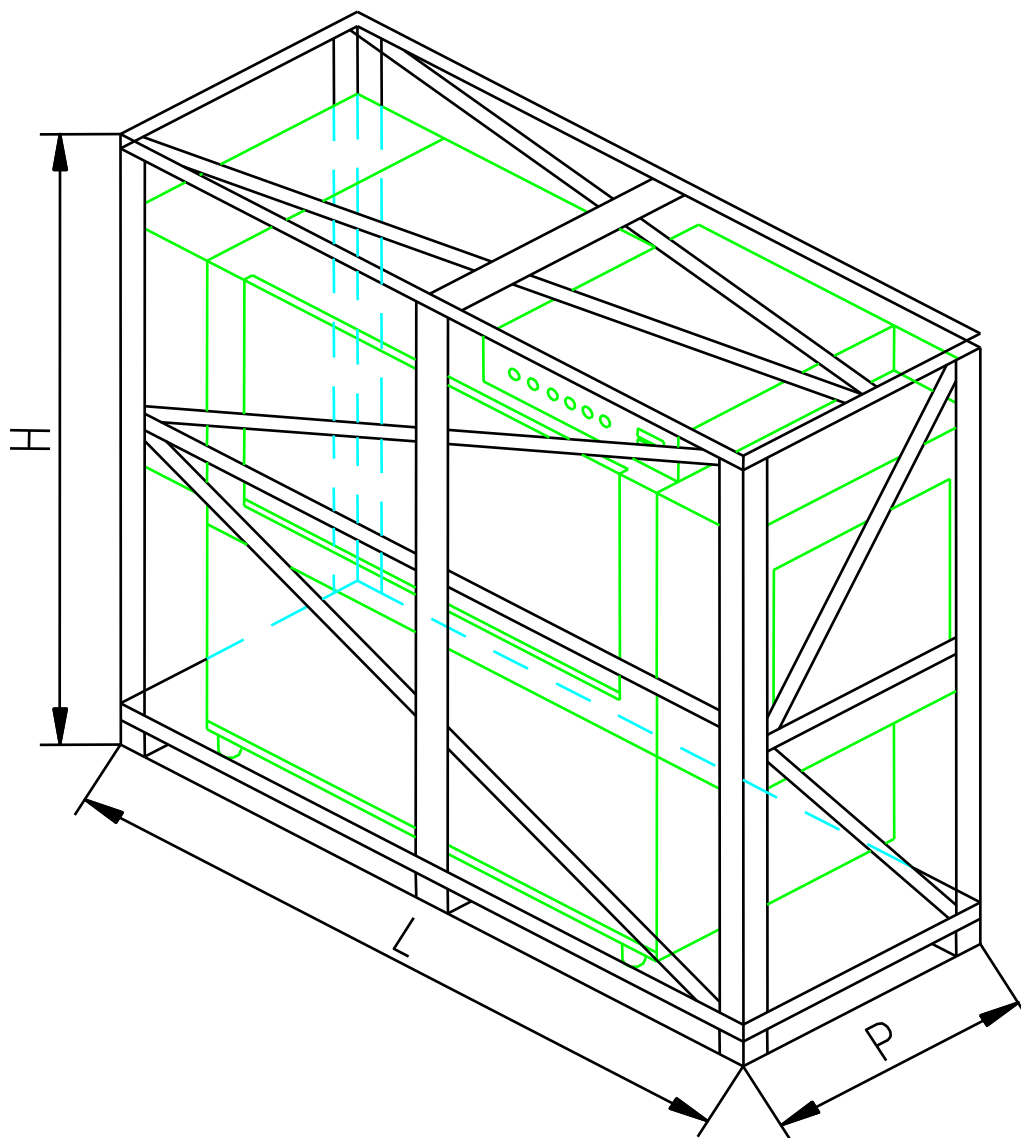
2.3 Immagazzinamento

I metodi di immagazzinamento delle macchine e i dispositivi utilizzati per la loro movimentazione devono essere adatti ad impedire danneggiamenti per vibrazioni, urti, abrasioni, corrosioni ecc. Le macchine immagazzinate devono essere controllate periodicamente per verificarne lo stato di conservazione.

2.4 Dimensioni

Le macchine a cesto trainato, vengono costruite in vari modelli , per le quali vengono fornite separatamente le dimensioni e i relativi pesi.


Nella tabella seguente sono indicate le dimensioni delle gabbie di legno dei vari modelli nella versione standard.



MOD.	AR1200	AR1650	AR2000	AR2500	AR3000	AR3500	AR4000
L(mm)	1300	1700	1950	1950	2180	3240	3240
H(mm)	1720	1980	1980	1980	1980	1980	1980
P(mm)	940	900	900	900	900	900	900

3.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformita' alle norme in vigore. Tutte le macchine a cesto trainato vengono fornite per alimentazione **400 V3~ 50Hz / 400 V3N~50Hz**.

- a) Prima di collegare la macchina, accertarsi che il voltaggio e la frequenza della rete elettrica corrispondano a quanto indicato nella targhetta identificativa, e che la macchina sia collegata ad un efficace impianto di messa a terra;
- b) La macchina ha sullo schienale posteriore un morsetto contrassegnato con il simbolo  necessario per il collegamento equipotenziale tra i diversi apparecchi.
- c) La macchina, deve essere protetta a monte, contro sovraccarichi e cortocircuiti da un interruttore onnipolare di tipo **magnetotermico**, con adeguato potere di interruzione, o da **un sezionatore sottocarico e fusibili** del tipo **gL** di adeguata portata, posti ad una distanza non superiore a **3 ml** dal quadro elettrico. Contro contatti indiretti deve essere installato subito a valle dell'interruttore magnetotermico o del sezionatore/fusibili, un interruttore **differenziale** con corrente di intervento **coordinata** con il valore della resistenza dell'impianto di terra dell'utente. Gli interruttori, non forniti con la macchina, saranno installati a muro in posizione accessibile, ad un'altezza compresa tra **0,6 m.1,70**
- d) La sezione del cavo di alimentazione, non fornito con la macchina, non dovra' essere inferiore a quanto prescritto dallo schema elettrico allegato. Se il cavo di alimentazione non viene protetto da tubazioni o canalizzazioni, usare un cavo con caratteristiche non inferiori al tipo **H07RN-F**.
Se viene scelto questo tipo di collegamento, il cavo di alimentazione deve essere svolto per tutta la sua lunghezza (max. 3 mt), onde evitare pericolosi surriscaldamenti.
- e) Per collegare il cavo di alimentazione alla macchina, togliere le viti di fissaggio del coperchio del contenitore del quadro elettrico, e inserire il cavo attraverso il pressacavo. Collegarlo quindi ai morsetti L1/L2/L3/N, e il conduttore di terra al morsetto giallo-verde, serrando successivamente il passacavo.

3.2 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA E ALLA RETE DI SCARICO

- a) Per un buon funzionamento della macchina, si consiglia di accertarsi preventivamente, mediante analisi, che la durezza dell'acqua della rete idrica sia compresa tra 5 e 10°F (gradi francesi). In caso contrario, si consiglia l'installazione di un adeguato decalcificatore.
- b) Accertarsi che la pressione dell'acqua in rete non sia inferiore a 0,2 MPa (2 Bar) e che non sia superiore a 0,4 MPa (4 Bar).
- c) Le macchine sono dotate di filtro e di riduttore di pressione regolabile. La pressione dinamica consigliata (con risciacquo in funzione) è compresa tra 0,1e 0,13 MPa (1÷1.3 Bar) a seconda del modello. Regolarla, se necessario, agendo sul riduttore **A**.
- d) Alimentare la macchina (comprese quelle dotate di prelavaggio) con acqua calda ad una temperatura di circa 50°C, collegando il tubo di mandata al raccordo di alimentazione filettato (Diam. 3/4 " G) posizionato sotto alla stessa
- e) Nel caso la macchina fosse dotata di aspirazione e condensa vapore, alimentare la macchina con acqua fredda (temperatura 10÷15 °C) , collegando il tubo di mandata al raccordo di alimentazione filettato (Diam.. 3/4 " G) posizionato sotto alla stessa.
- f) Le macchine a cesto trainato, funzionano a ciclo continuo. Gli scarichi, funzionanti per caduta, devono essere efficienti ed adeguati. Per la posizione degli stessi, e per quanto specificato ai punti **c-d-e**, del presente paragrafo, consultare la scheda tecnica fornita a parte.

4.1 AVVERTENZE PRIMA DEL LAVAGGIO

Accertarsi che:

- a) l'interruttore a muro sia inserito;
- b) non manchi acqua in rete;
- c) i rubinetti a saracinesca dell'acqua di alimentazione siano aperti;
- d) tutti i filtri siano correttamente posizionati;
- e) i troppopieni siano inseriti nel loro alloggio;
- f) le tendine siano posizionate correttamente;
- g) le porte di ispezione siano chiuse;
- h) gli eventuali contenitori dei prodotti per il lavaggio siano pieni.
- i) i termostati di vasca e boiler, che si trovano all'interno della macchina siano impostati correttamente (80÷85°C il boiler, e, 55÷60°C la vasca);

4.2 RIEMPIMENTO BOILER E VASCHE

IMPORTANTE: All'installazione della macchina, la fase di "primo riempimento" deve essere fatta con tutte le porte di ispezione chiuse, per poter garantire il riempimento totale del boiler. Questo perché il consenso alle resistenze della vasca e del boiler viene dato esclusivamente dal pressostato che controlla il livello della vasca. Se questa procedura non viene rispettata, si corre il rischio che la resistenza del boiler funzioni a "secco", con conseguente pericolo di danneggiamenti all'intero gruppo boiler.

- a) Dare tensione alla macchina agendo sul selettore A;
- b) Attendere l'accensione della lampada blu D che segnala macchina pronta. Detta lampada si accende solamente quando la macchina è carica d'acqua e le temperature sono raggiunte
- c) Controllare che il livello della vasca di lavaggio, dopo il riempimento, sia 0,5÷1cm. sotto il livello di sfioramento del troppopieno. La capacità della vasca è di circa 100 lt..

4.3 CONTROLLI

- a) Verificare che la frizione di sicurezza del sistema di traino sia regolata correttamente (con la sola forza delle mani deve essere possibile fermare l'avanzamento dei cesti). Una serie completa di cesti carichi di piatti non deve dar luogo a slittamenti;
- b) Verificare il corretto funzionamento degli economizzatori, che devono far arrestare l'erogazione dell'acqua quando il cesto fuoriesce;
- c) Nel caso fosse installato un dosatore di prodotto di lavaggio verificarne il corretto funzionamento;
- d) Verificare il corretto funzionamento del fine-corsa, che deve fermare l'avanzamento quando il cesto giunge alla fine del piano.

5.1

AVVIAMENTO E/O RIAVVIAMENTO

Per poter avviare o riavviare il ciclo di funzionamento,

è necessario che la macchina sia

“**PRONTA**” per iniziare il lavoro. La condizione di macchina “**PRONTA**”, si ha quando tutte le spie di allarme **B-E-F-L-M** (rosse) sono spente, e la spia **D** (blu), è accesa.

Ogni qualvolta il pannello comandi segnalerà tale condizione, sarà possibile, agendo sul Pulsante **C** “**START**”, far avviare il meccanismo di avanzamento dei cesti e, quindi, il conseguente funzionamento in automatico.

La macchina, verificata secondo quanto prescritto dal prec. cap.4, è pronta per il lavaggio.

Se la macchina non è dotata di un dosatore automatico, versare manualmente il detersivo nella vasca di lavaggio. Prima di iniziare il lavaggio, occorre:

- a) togliere avanzi solidi ed eventuali masse oleose dalle stoviglie;
- b) fare un ammollo preventivo delle stoviglie se l'intervallo di tempo tra il loro uso e il lavaggio è consistente (4-6 ore)
- c) sistemare le stoviglie negli appositi cesti assicurandosi che i piatti siano rivolti verso l'uscita della macchina, e che i vassoi siano posizionati paralleli al senso di avanzamento del traino;
- d) premere il pulsante **C** di **START** per far partire il sistema di trascinamento;
- e) se l'addetto è impossibilitato a togliere i cesti in uscita, la macchina è predisposta ad essere collegata con un fine-corsa che ne arresta l'avanzamento. Per riprendere il lavoro è sufficiente togliere il cesto dal fine-corsa e ripremere il pulsante **C** di **START**.

5.2

AVVERTENZE DURANTE IL LAVAGGIO

- a) si consiglia di non immergere le mani nude nell'acqua contenente detersivo, in quanto questo potrebbe causare scottature oppure irritazioni cutanee. Se ciò dovesse accadere lavarle subito abbondantemente;
- b) quando la macchina è in funzione non aprire le porte troppo rapidamente;
- c) usare solo prodotti di lavaggio antischiumogeni specifici per lavastoviglie industriali, nelle dosi consigliate dal fabbricante in base alla durezza dell'acqua;
- d) periodicamente, fermare la macchina per togliere i filtri delle vasche e pulirli dai rifiuti che si possono depositare;
- e) non estrarre i filtri di aspirazione pompa a vasca piena;
- f) nel caso di arresto del traino causato dal dispositivo di sicurezza, prima di rimuovere l'ostacolo che ha causato l'inconveniente, fermare la macchina azionando il pulsante di emergenza I
- g) verificare che le temperature dell'acqua si mantengano sui valori prescritti (Ved. 4.1)

5.3

AVVERTENZE DOPO IL LAVAGGIO

- a) premere il pulsante **B** (STOP) e ruotare il selettore **A** nella posizione "zero" per spegnere la macchina;
- b) disinserire l'interruttore a muro e chiudere il rubinetto dell'alimentazione idrica;
- c) togliere i filtri e provvedere alla loro pulizia;
- d) togliere i troppopieni per svuotare le vasche. Lavare successivamente i fondi delle vasche con un getto d'acqua ;
- e) togliere il filtro di aspirazione della pompa e lavarlo con un getto d'acqua ;
- f) togliere e lavare le tendine paraspruzzi ;
- g) se necessario, togliere i tubi di lavaggio (mediante rotazione), e i tubi di risciacquo (svitando l'apposita vite di fissaggio) per provvedere alla loro pulizia interna;
- h) le superfici esterne della macchina vanno pulite con una spugna umida, senza usare getti d'acqua e detersivi abrasivi o contenenti cloro;
- i) rimontare tutti i componenti facendo attenzione che le tendine paraspruzzi abbiano il lato corto rivolto verso l'entrata delle stoviglie;
- l) al fine di evitare la formazione di odori sgradevoli, si consiglia di lasciare le porte aperte.

5.4 REGOLARITA' DI FUNZIONAMENTO

Le lavastoviglie a cestello trainato, lavorano solo se condizioni e/o range di utilizzo sono tali da offrire un risultato finale ottimale.

Tali condizioni sono:

- a) sufficiente quantità d'acqua nella fase/zona di risciacquo;
- b) temperatura min. garantita " " " "
- c) continuità e regolarità di avanzamento dei cestelli contenitori;
- d) corretta chiusura delle porte di ispezione.

Pertanto, il lavoro si interromperà (con segnalazione di allarme sul pannello di comando) ogni qualvolta verranno a mancare i parametri di utilizzo (condizioni e range).

La sezione diagnostica (sul pannello di comando) indicherà il motivo dell'arresto del ciclo.

Per far ripartire il ciclo di lavoro è necessario il ripristino dei parametri di utilizzo.

Per la condizione

- a) vedere il paragrafo 9 ai punti 2-A 2-B 6-B 6-D
- b) " " " 6-D , tutto il punto 7
- c) aprire le porte di ispezione ed eliminare la causa di bloccaggio dei cestri (cestri incastrati o altro)
- d) controllare la corretta e totale chiusura delle porte.

L'avvenuto ripristino dei parametri **a,b** e della condizione **d** sarà segnalato dallo spegnimento delle relative spie (rosse) di diagnosi **L-M-F** e di stop/allarme **B**, nonché dell'accensione contemporanea della spia **D** (azzurra) macchina pronta.

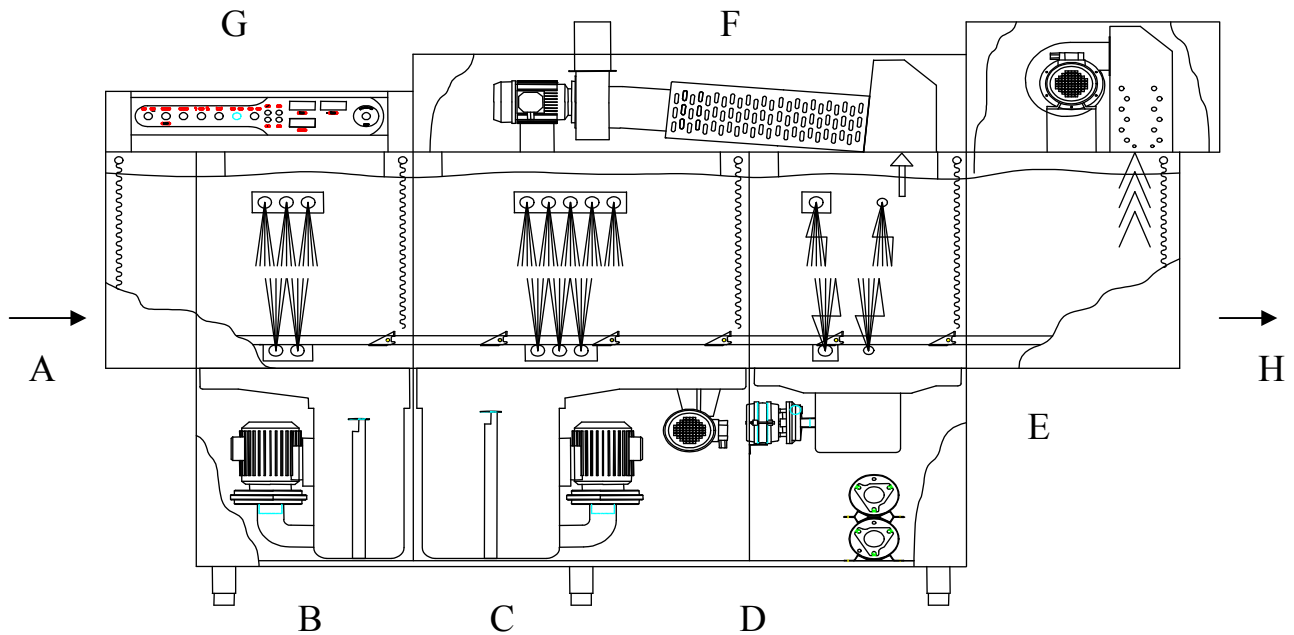
Per ripristinare il parametro **c** si dovrà riportare a "zero" lo stato di funzionamento automatico, azionando il pulsante **B** stop/allarme. La spia (rossa) del medesimo pulsante si spegnerà e, contemporaneamente, si accenderà la spia **D** (azzurra) macchina pronta.

Riavviare quindi, il ciclo di lavoro, come descritto al precedente punto 5.1

CAP.6

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

Le macchine sono costruite interamente in acciaio INOX AISI 304, e, gli spessori delle lamiere utilizzate sono tali da garantire una lunga durata nel tempo. Tutte le macchine dispongono di una sezione di lavaggio e di risciacquo, alle quali, possono essere aggiunte su richiesta, una sezione di prelavaggio, oppure i gruppi di asciugatura e condensa vapori. I cestri vengono trascinati attraverso le sezioni per mezzo di un sistema automatico. Dispersione di energia e rumore vengono ridotti al minimo grazie all'applicazione di pannelli di coibentazione su vasche, porte e parete posteriore. I tubi di lavaggio e risciacquo sono interamente costruiti in acciaio INOX, e dispongono di innesti a baionetta che facilitano il loro smontaggio e la pulizia interna. Le temperature di tutte le varie sezioni della macchina sono controllate per mezzo di termostati. Le macchine dotate di asciugatura, dispongono di una turbina che, presa l'aria dall'esterno la fa passare attraverso una serie di resistenze, e, la convoglia sulle stoviglie. La condensazione si ottiene aspirando i vapori attraverso la batteria del recuperatore, in cui circola acqua fredda.



A=ENTRATA CESTI

D=RISCIACQUO

G=PANNELLO COMANDI

B=PRELAVAGGIO

E=ASCIUGATURA

H=USCITA CESTI

C=LAVAGGIO

F=CONDENSA VAPORI

Tutte le macchine sono dotate di dispositivi per un utilizzo corretto e sicuro delle stesse; in particolare:

- a) Le porte di ispezione sono dotate di microinterruttori magnetici; all'apertura delle stesse, il ciclo di lavoro della macchina si interrompe. Sono inoltre provviste di un fermo di sicurezza che ne blocca la discesa totale;
- b) i boiler e le vasche sono dotati di termostati di sicurezza;
- c) gli elementi riscaldanti sono protetti da fusibili;
- d) le macchine sono protette contro l'avviamento prematuro (spia luminosa Blu di "macchina pronta" sul pannello comandi);
- e) le pompe di lavaggio e i motori sono provvisti di salvamotore magnetotermico,
- f) le macchine sono predisposte per essere collegate ad un microinterruttore di finecorsa dei tavoli di uscita cestelli.

Si ricorda inoltre che:

- g) é proibito accedere all'interno del pannello comandi;
- h) quando il sistema di avanzamento é in funzione, é molto pericoloso accedere all'entrata e all'uscita dei cesti;
- i) é vietato l'uso della macchina senza la sorveglianza di un operatore.

IMPORTANTE: Nel caso si renda necessaria la sostituzione del boiler o della sua resistenza, **si deve obbligatoriamente scaricare anche la vasca o le vasche di lavaggio, ripetendo la procedura di "primo riempimento" descritta al cap. 4.2; questo, per evitare che la resistenza lavori "a secco" con pericolo di danneggiamento dell'intero gruppo boiler .**

I pannelli comando di ogni macchina sono dotati di una sezione diagnostica composta da nr.4 spie (rosse) di allarme per la segnalazione di :

mancanza di acqua,	spia L
porte di ispezione aperte,	" F
avanzamento interrotto,	" E
temperatura del boiler bassa.,	" M

Sono inoltre provvisti di pulsante di emergenza **I** (pulsante rosso grande) per l'arresto di emergenza della macchina.

NB: Nel mod. AR1650 il blocco del traino non viene segnalato dalla sezione diagnostica (spia **E**) essendo il motoriduttore provvisto di un limitatore di coppia meccanico (frizione a bagno d'olio). In questo caso, la macchina continuerà a funzionare senza l'avanzamento dei cesti. Arrestare quindi la macchina agendo sul pulsante **B (STOP/ALLARME)** prima di accedere all'interno della macchina per rimuovere la causa del blocco.

La manutenzione periodica e costante della macchina é estremamente importante al fine di evitare grandi anomalie che possono comportare lunghe fermate. Tutti gli interventi devono essere eseguiti in osservanza con le norme di sicurezza applicabili, e pertanto prima di ogni intervento ruotare l'interruttore a muro in posizione "O". In ogni caso, la macchina deve essere tenuta pulita e in ordine, evitando eventuali riparazioni provvisorie o di fortuna.

8.1 MANUTENZIONE DA EFFETTUARE OGNI TRE SETTIMANE

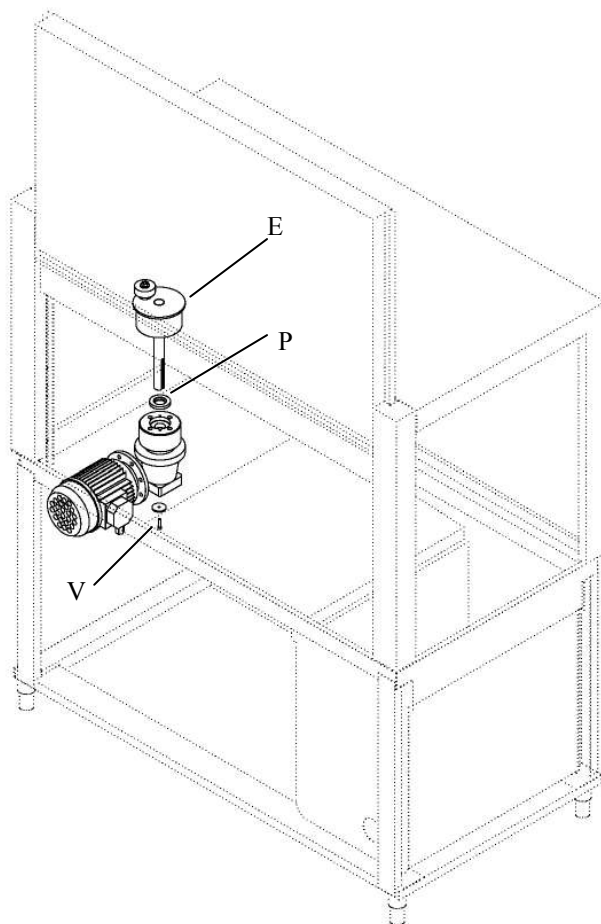
- a) togliere i tubi di lavaggio (mediante rotazione) e i tubi di risciacquo (svitando l'apposita vite) per provvedere alla loro pulizia interna;
- b) togliere e lavare le tendine paraspruzzi;
- c) nel caso di macchina con condensa vapori, provvedere alla pulizia della protezione del tunnel di aspirazione.

8.2 MANUTENZIONE DA EFFETTUARE OGNI DUE MESI

- d) verificare che i dispositivi di sicurezza siano efficienti e funzionanti;
- e) controllare che la frizione di sicurezza sia correttamente tarata;
- f) **nel caso di macchina provvista di condensa vapori, verificare che il passaggio d'aria attraverso lo scambiatore sia libero, non sia, cioè, impedito da un'eventuale presenza di materiale intasante; provvedere eventualmente alla pulizia;**
- g) qualora all'interno della macchina ci fosse la presenza di consistenti depositi calcarei, sarà necessario provvedere alla rimozione degli stessi utilizzando un prodotto disincrostante idoneo, seguendo le prescrizioni indicate dal fabbricante. Alla fine dell'operazione risciacquare la macchina.

8.3 MANUTENZIONE DA EFFETTUARE OGNI 2000 ORE E/O COMUNQUE, ALMENO UNA VOLTA ALL'ANNO

h) verificare l'efficienza della guarnizione di tenuta **P** (cod 5711) e/o sostituirla se necessario; per effettuare tale operazione svitare la vite **V**, estrarre il gruppo eccentrico **E**, recuperando la linguetta di collegamento tra albero e mozzo; riempire, in ogni caso, l'interstizio tra labbro di tenuta e labbro parapolvere con grasso atossico a compatibilità alimentare (tipo LOCTITE 8105) con caratteristiche di riferimento FDA 21 CFR 178.3579 per USDA H1 e/o CNERNA per FRANCIA



9 CONSIGLI IMPORTANTI IN CASO DI IRREGOLARITA'

INCONVENIENTI	POSSIBILI CAUSE E RIMEDI
1 Le lampade degli interruttori del pannello comandi non si accendono	<p>A) Controllare che l'interruttore a muro sia inserito, e i suoi fusibili non siano fulminati.</p> <p>B) Verificare che le lampade non siano fulminate.</p>
2 Le vasche non si riempiono d'acqua	<p>A) Verificare che vi sia acqua in rete e che la saracinesca di intercettazione sia aperta.</p> <p>B) Verificare che il filtro del collettore di entrata acqua non sia ostruito.</p> <p>C) Controllare che i pressostati non siano starati o fuori uso.</p> <p>D) Controllare il corretto funzionamento dell'elettrovalvola di carico.</p> <p>E) Verificare la presenza e il corretto inserimento dei troppopieni nell'apposita sede.</p>
3 livello raggiunto, il carico d'acqua non si arresta	<p>A) Controllare che i pressostati non siano starati o fuori uso.</p> <p>B) Controllare il corretto funzionamento dell'elettrovalvola di carico.</p> <p>C) Verificare che la gabbia d'aria sia in posizione verticale e che il tubetto di collegamento non sia staccato</p>
4 Lavaggio insufficiente	<p>A) Accertarsi che il detersivo usato sia del tipo corretto e nella giusta dose (consigliata dal produttore).</p> <p>B) Verificare che gli ugelli dei tubi di lavaggio non siano otturati da impurità.</p> <p>C) Verificare che la temperatura dell'acqua in vasca sia di 60°C.</p> <p>D) Verificare il corretto funzionamento della pompa (senso di rotazione).</p> <p>E) Verificare che il filtro della pompa non sia intasato da impurità.</p> <p>F) Verificare che la protezione termica salvamotore non sia intervenuta; in tal caso riarmarla.</p>
5 Mancato raggiungimento della temperatura nelle vasche	<p>A) Verificare che i termostati non siano starati, guasti o erroneamente impostati.</p> <p>B) Controllare che i fusibili e le bobine dei teleruttori relativi alle resistenze delle vasche non siano interrotti.</p> <p>C) Verificare il corretto funzionamento delle resistenze delle vasche, e che non siano ricoperte da calcare.</p> <p>D) Controllare che i termometri non siano guasti o starati.</p>
6 Risciacquo insufficiente	<p>A) Controllare che gli ugelli non siano otturati da calcare.</p> <p>B) Verificare il corretto funzionamento dell'elettrovalvola.</p> <p>C) Verificare il filtro del collettore di entrata acqua non sia ostruito.</p> <p>D) Verificare che il boiler non sia intasato da calcare.</p>
7 Temperatura di risciacquo insufficiente	<p>A) Verificare che la temperatura di entrata dell'acqua sia quella prescritta.</p> <p>B) Verificare che il termostato non sia starato, guasto o erroneamente impostato.</p>

-SEGUE-

CONSIGLI IMPORTANTI IN CASO DI IRREGOLARITA'

INCONVENIENTI	POSSIBILI CAUSE E RIMEDI
<p>7 Temperatura di risciacquo insufficiente</p>	<p>C) Controllare che il termostato di sicurezza non sia intervenuto, e verificarne le relative cause. D) Controllare che il termometro non sia starato o guasto. E) Controllare che la pressione dinamica al riduttore di pressione non sia superiore a quella prescritta. F) Controllare che la bobina del teleruttore relativo alla resistenza del boiler non sia interrotta. G) Verificare il corretto funzionamento delle resistenze e che non siano ricoperte da calcare.</p>
<p>8 Durante il funzionamento, il ciclo si arresta senza alcuna indicazione diagnostica</p>	<p>A) Verificare le protezioni termiche dei salvamotori, e riarmarle in caso di intervento. B) Verificare che le lampade della sezione diagnostica non siano fulminate.</p>
<p>9 La macchina lava e/o risciacqua in continuazione senza la presenza di cesti all'interno della stessa.</p>	<p>A) Verificare il corretto funzionamento del gruppo economizzatore B) Verificare che il contenitore zavorra, contenente l'unità magnetica del gruppo economizzatore, sia avvitato e bloccato alla giusta distanza. C) Verificare il corretto funzionamento del microinterruttore di prossimità del sistema economizzatore.</p>
<p>10 La macchina si arresta o non si avvia; viene segnalato l'arresto dell'avanzamento cesti.</p>	<p>A) Procedere per ripristinare la condizione C al punto 5.4 B) Se la macchina non si mette in condizione di "PRONTO" c'è un inconveniente all'inverter di controllo del motore di azionamento del gruppo avanzamento dei cesti.</p>

CONDIZIONI DI GARANZIA

-LE MACCHINE SONO GARANTITE PER UN PERIODO DI UN ANNO DALLA DATA DI ACQUISTO CHE VIENE COMPROVATA DA UN DOCUMENTO VALIDO AGLI EFFETTI FISCALI, RILASCIATO DAL RIVENDITORE AUTORIZZATO, CHE ATTESTI IL NOMINATIVO DEL RIVENDITORE E LA DATA IN CUI E' STATA EFFETTUATA LA VENDITA.

-PERCHE' LA GARANZIA SIA OPERATIVA, E' NECESSARIO CHE IL DOCUMENTO FISCALE RILASCIATO DAL RIVENDITORE, SIA CONSERVATO UNITAMENTE AL PRESENTE LIBRETTO DI ISTRUZIONI.

-PER GARANZIA SI INTENDE LA SOSTITUZIONE O LARIPARAZIONE GRATUITA DELLE PARTI COMPONENTI LE MACCHINE, CHE RISULTINO DIFETTOSE ALL'ORIGINE PER VIZI DI FABBRICAZIONE.

-LE MACCHINE PER LE QUALI E' RICHIESTO L'INTERVENTO A DOMICILIO, L'UTENTE E' TENUTO A CORRISPONDERE IL "CONTRIBUTO PER SPESE DI TRASFERIMENTO A DOMICILIO" IN VIGORE ALLA DATA DELL'INTERVENTO.

-NON SONO COPERTE DA GARANZIA TUTTE LE PARTI CHE DOVESSERO RISULTARE DIFETTOSE A CAUSA DI NEGLIGENZA O TRASCURATEZZA NELL'USO (MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI PER IL FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA), DI ERRATA INSTALLAZIONE O MANUTENZIONE OPERATE DA PERSONALE NON AUTORIZZATO, DI DANNI DA TRASPORTO, OVVERO DI CIRCOSTANZE CHE, COMUNQUE, NON POSSONO FARSI RISALIRE A DIFETTI DI FABBRICAZIONE DELLE MACCHINE.

-LA GARANZIA NON COPRE I CASI IN CUI IL PRODOTTO: SIA STATO OGGETTO DI UN TRATTAMENTO NON CORRETTO, SIA STATO OGGETTO DI RIPARAZIONI, MANTENIMENTO O MANIPOLAZIONE DA PARTE DI PERSONE NON AUTORIZZATE O SIA STATO RIPARATO E PROVVISORIO DI PARTI NON ORIGINALI.

-SONO ALTRESI' ESCLUSI DALLE PRESTAZIONI DI GARANZIA GLI INTERVENTI INERENTI L'INSTALLAZIONE E L'ALLACCIAMENTO AGLI IMPIANTI DI ALIMENTAZIONE, NONCHE' LE MANUTENZIONI CITATE NEL PRESENTE LIBRETTO DI ISTRUZIONI.

-LA GARANZIA E' INOLTRE ESCLUSA IN TUTTI I CASI DI USO IMPROPRIO DELLA MACCHINA.

-LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI CHE POSSONO, DIRETTAMENTE O INDIRETTAMENTE, DERIVARE A PERSONE, COSE ED ANIMALI DOMESTICI IN CONSEGUENZA DELLA MANCATA OSSERVANZA DI TUTTE LE PRESCRIZIONI INDICATE NEL PRESENTE LIBRETTO DI ISTRUZIONE E CONCERNENTI, SPECIALMENTE, LE AVVERTENZE IN TEMA DI INSTALLAZIONE, USO, E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA.

-QUALORA LA MACCHINA VENISSE RIPARATA PRESSO UNO DEI CENTRI DEL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA INDICATI DALLA CASA COSTRUTTRICE, I RISCHI DI TRASPORTO RELATIVI SARANNO A CARICO DELL'UTENTE. LE SPESE DI TRASPORTO SI INTENDONO COMUNQUE A CARICO DELL'UTENTE.

-LE PARTI SOSTITUITE O RIPARATE IN VIRTU' DI QUESTA GARANZIA, NON PROLUNGHERANNO LA DURATA DELLA GARANZIA DEL PRODOTTO ORIGINALE.

-IL PRODUTTORE NON SI ASSUME NESSUNA RESPONSABILITA' DI EVENTUALI ERRORI DI STAMPA.

NOTA DEL COSTRUTTORE

LA DITTA SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE SIA TECNICHE CHE ESTETICHE, ATTE A MIGLIORARE LA QUALITA' E FUNZIONALITA' DELLE MACCHINE, SENZA PREAVVISO E SENZA L'OBBLIGO DI AGGIORNARE TEMPESTIVAMENTE LA PRESENTE PUBBLICAZIONE. E' VIETATA LA RIPRODUZIONE, ANCHE PARZIALE DEL PRESENTE MANUALE DI ISTRUZIONI,

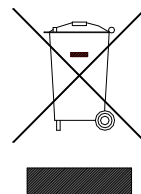
INSTRUCTIONS (English)



RECOMMENDATIONS

It is very important that this instruction booklet is kept safely with the appliance for future consultation. In the event of sale or transfer to another user, make sure that the booklet always accompanies the appliance so that the new owner has information to hand regarding operation and relative recommendations. These recommendations are given for safety reasons. They should be carefully read prior to installation and prior to using the appliance.

- After having removed the packaging, immediately check that the appliance is intact. Should your new appliance be damaged, do not use it but contact your dealer without delay. The packaging materials must not be left within reach of children, since they are potential sources of danger.
 - Any adaptation of the electrical and water systems in order to install the appliance should only be carried out by qualified electricians and plumbers.
 - This appliance should only be used by adults trained to use it.
 - Make sure that the appliance does not rest on the mains supply cable or on filling and drainage hoses; if necessary adjust the height of the appliance by means of the feet, ensuring that the appliance is standing level.
 - The appliance has been designed to wash crockery, glasses, cups, cutlery, trays. Any other use - such as washing objects contaminated with petrol, paint, steel or iron scrap, corrosive acid or alkaline chemical products, solvents, or objects that are larger than the working passage of the appliance - is to be considered improper and therefore hazardous.
 - The appliance is rated IPX2 and must not therefore be washed with high pressure jets of water.
 - The appliance has been made to the rules of good workmanship in force in Italy and abroad, in compliance with EEC Directives and current laws.
 - After use, disconnect the appliance from the mains electricity supply using the wall-mounted mains on/off switch.
 - Do not leave the appliance exposed to the elements or in environments with temperatures below 0°C.
 - Never attempt to repair the appliance. Any repairs carried out by inexperienced persons could cause damage or worsen the malfunctioning.
 - This appliance should be serviced by authorised specialists.
 - If the appliance is unserviceable, it should be made inoperable: disconnect/cut off the electrical and water connections.
- The sound pressure of the empty appliance measured at 1 m from the same and at 1.6 m height, is 70 dB(A), and 75 dB(A) for the appliances with drying function.
 - Do not alter the protective devices and only remove them if the appliance is at a standstill and the electrical power supply has been cut off.
 - An out-of-order product should be made unusable; disconnect the electrical and water connections.
 - If you want to dispose of this product, do not put it with the domestic waste. There is a system of separately collected fractions in conformity with the law that requires special treatment, recovery and recycling.
 - Private citizens of EU member countries, Switzerland and Norway may deliver the appliance at the end of its useful life to designated centres for separately collected fractions of electronic and electro-technical waste. Otherwise when purchasing a new, similar appliance, you can ask the dealer to take away the old appliance.
 - For countries not mentioned above, please contact the local authorities for correct method of disposal.
 - Proper separate collection of old appliances for subsequent recycling contributes to preventing possible negative effects on the environment and on health and encourages recycling of the materials with which the appliance is made.
 - Illegal disposal of the product by the user could entail application of the administrative fines provided for under the applicable laws.



CHAP.2 TRANSPORTATION AND HANDLING OF THE APPLIANCE

2.1 Transportation and packing

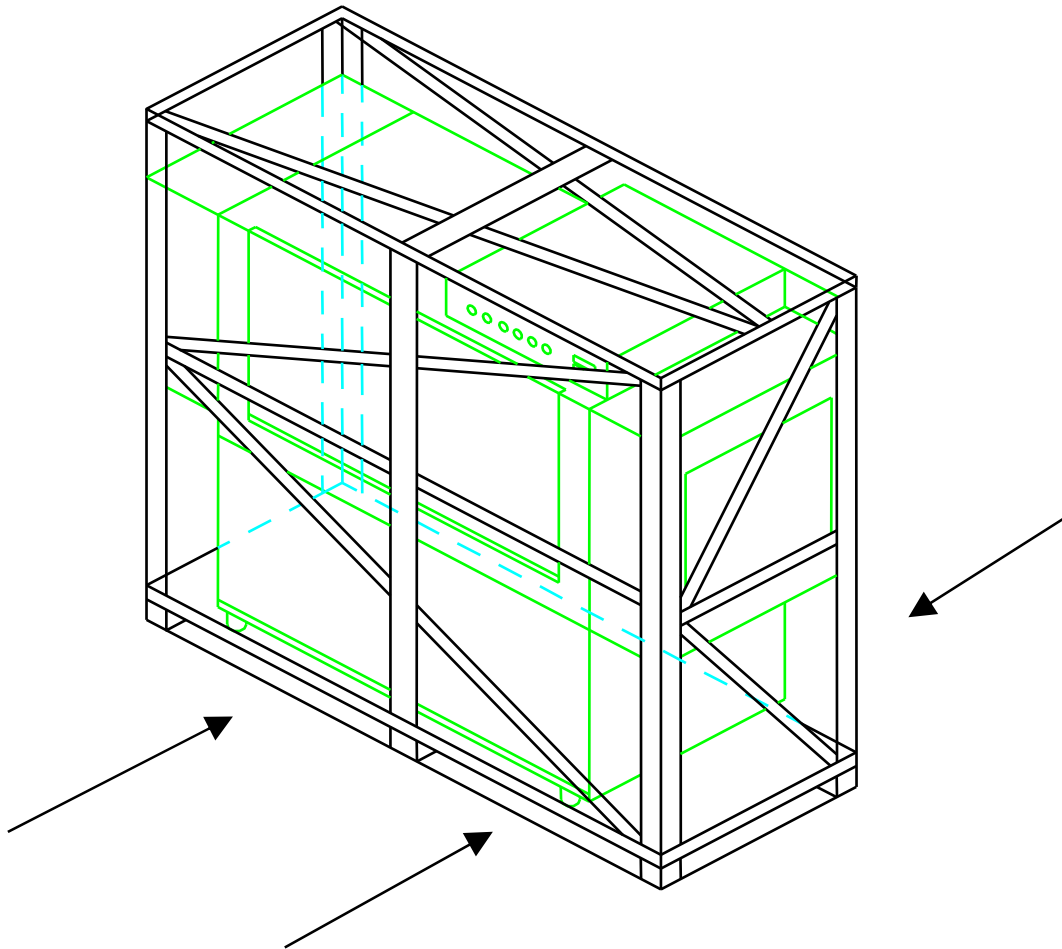
The appliances may be transported by truck or by container.

The same type of packing is envisaged in both cases, i.e. wooden crates on pallet.

Before being packed, the appliances are protected by wrapping with low density polyethylene.

2.2 Handling

The appliances should only be handled as shown in the figure below, observing the points of entry of the truck lift forks. The crate should not be lifted with ropes.



2.3 Storage

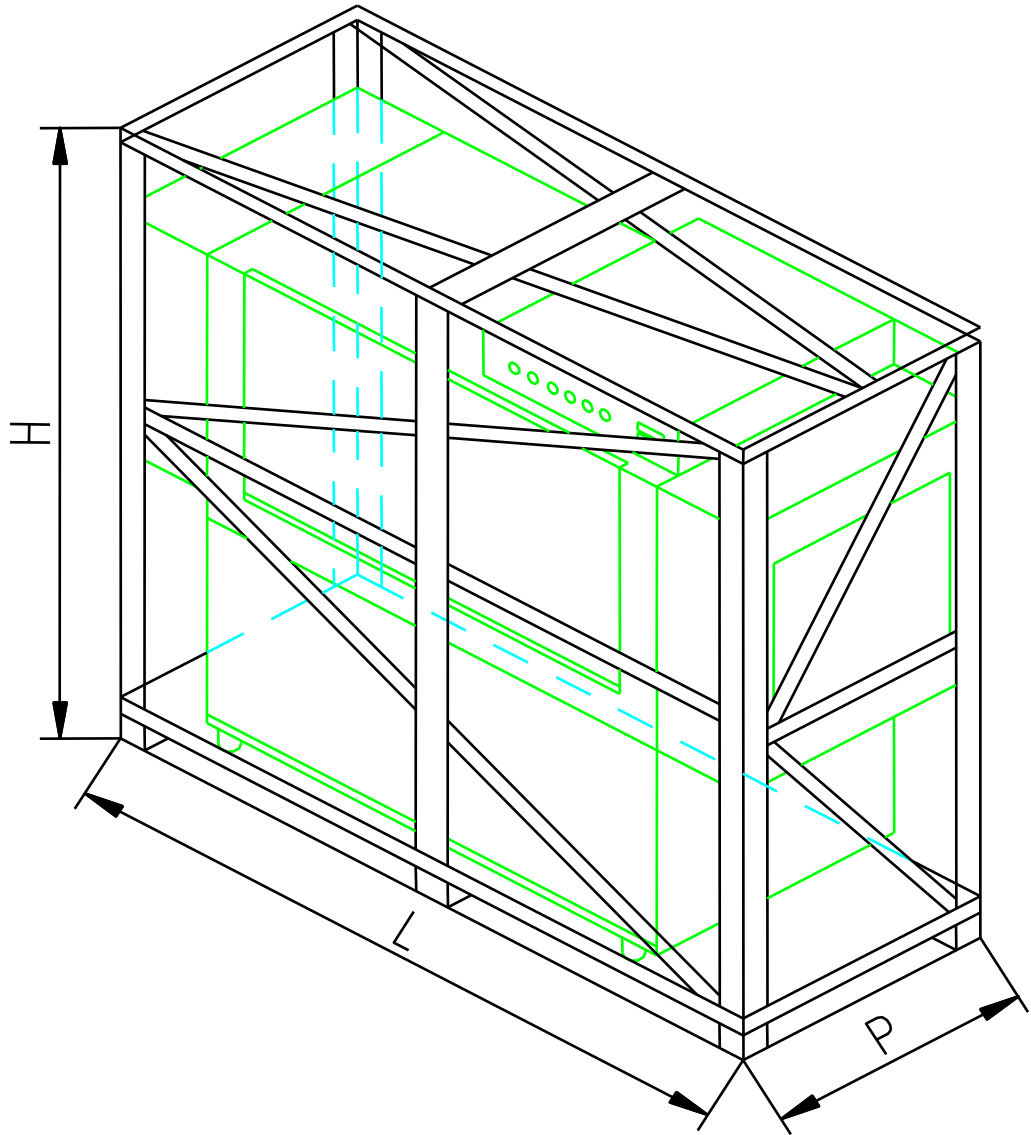
The methods for storing the appliances and the devices used for their handling should be suitable to ensure that no damage is caused due to vibration, impact, abrasion, corrosion, etc..

The condition of stored appliances should be periodically checked.

2.4 Dimensions

The flight dishwashers come in various models, for which the sizes and relative weights are supplied separately.


The sizes of the wooden crates of the various models in the standard version are given in the table below.



MOD.	AR1200	AR1650	AR2000	AR2500	AR3000	AR3500	AR4000
L(mm)	1300	1700	1950	1950	2180	3240	3240
H(mm)	1720	1980	1980	1980	1980	1980	1980
P(mm)	940	900	900	900	900	900	900

3.1 ELECTRICAL CONNECTION

The appliance should be electrically connected in compliance with regulations and laws in force. All flight dishwashers are delivered for connection to a 400 V3N~ 50Hz power supply;

- a) Before connecting the appliance, ensure that the voltage and frequency of the mains electricity supply correspond to those indicated on the rating plate and that the appliance is connected to an efficient earthing system;
- b) On the rear panel of the appliance there is a terminal marked with the symbol  which serves for the unipotential connection between various appliances.
- c) The appliance should be protected against overload and short-circuit by installing a three-pole **magnetothermal** switch, with suitable breaking capacity, or an **undervoltage knife switch** and suitable capacity **fuses** of the gL type between the appliance and the power outlet and no more than **3 m** from the electric control panel. A **circuit breaker** against indirect contacts, with tripping or cut-off current **co-ordinated** with the value of the resistance of the user's earthing system, should be installed immediately downstream of the magnetothermal switch or the knife switch/fuses. The switches are not supplied with the appliance and should be wall mounted in an accessible position at a height between **0.6** and **1.70 m** inclusive.
- d) The cross section of the mains connecting lead, not supplied with the appliance, should be at least the size given in the wiring diagram attached to the appliance. If it is not protected by a conduit, use a cable with characteristics of at least the type H07RN-F. To avoid dangerous overheating, the mains connecting lead should have no kinks for its entire length (max. 3 m);
- e) To connect the appliance mains connecting lead, remove the clamping screws of the control panel cover and insert the cable through the cable clamp. Then connect it to the terminals **L1/L2/L3**, and the earth wire to the yellow-green terminal, subsequently tightening the cable clamp.

3.2 CONNECTION TO THE MAINS WATER SUPPLY AND TO THE DRAINAGE SYSTEM

- a) For trouble-free operation of the appliance, it is advisable to have the mains water analysed beforehand to check that the hardness is between 5 and 10°F (French degrees). If it is not within this range, it is advisable to install a suitable water softener.
- b) Make sure that the mains water pressure is at least 0.2 MPa (2 Bar) and does not exceed 0.4 MPa (4 Bar).
- c) The appliances are fitted with filter and pressure regulator. The recommended dynamic pressure (when rinsing) is between 0.1 and 0.13 MPa (1-1.3 Bar), depending on the model. If necessary, adjust it acting on the pressure-reducer **A**
- d) The appliance (including those with pre-wash) should be supplied with hot water at a temperature of about 50°C, connecting the delivery pipe to the threaded inlet fitting (Dia. 3/4 " G) located below the same.
- e) If the appliance has a steam suction and condensation system, it should be supplied with cold water (temperature 10-15 °C) , connecting the delivery pipe to the threaded inlet fitting (Dia. 3/4 " G) located below the same.
- f) Having continuous operation, flight dishwashers need efficient drainage systems working by fall. To position the drains, and according to what specified at points c-d-e of this paragraph refer to the data sheet supplied separately.

4.1 RECOMMENDATIONS BEFORE WASHING

Make sure that:

- a) the wall switch is set to on;
- b) there is water coming from the mains supply;
- c) gate valves (cocks) of the supply water are open;
- d) all the filters are correctly positioned;
- e) the overflows are inserted properly into their seats;
- f) the curtain flaps are positioned correctly;
- g) the inspection doors are closed;
- h) any wash product containers are full.
- l) the tank and boiler thermostats, to be found inside the appliance, have been set correctly (80-85°C the boiler and 55-60°C the tank);

4.2 FILLING THE BOILER AND TANKS

IMPORTANT: upon installing the appliance, the "first filling" should be carried out with all the inspection doors closed in order to ensure total filling of the boiler. This is because the acknowledgement sent to the tank and boiler heating elements is given exclusively by the pressure switch which controls the tank level. If this procedure is not complied with, there is the risk that the boiler heating element will work "dry", with consequent risk of damaging the whole boiler unit.

- a) Switch on the appliance via selector switch **A**;
- b) Wait for the blue indicator light **D** to come on, showing that the appliance is ready. This light only comes on when the appliance is full of water and the temperatures have been reached;
- c) Check that the wash tank level after filling is 0.5-1cm below the overflow level. Tank capacity is about 100 l.

4.3 CHECKS

- a) Check that the safety clutch of the flight system is adjusted correctly (it should be possible to stop the racks from moving forwards just using your hands). A complete set of racks loaded with plates should not cause slipping;
- b) Check correct operation of the economisers, which should stop the water supply when the rack comes out;
- c) If a wash product dispenser is installed, check that it is working properly;
- d) Check correct operation of the limit switch, which should stop forward movement when the rack reaches the end of the working surface.

5.1 START OR RESTART

To start or restart the operating cycle, the machine must be "**READY**" to start work.

The machine is in the "**READY**" status when all the alarm warning lights **B-E-F-LM** (red) are off and the indicator light **D** (blue) is on.

Whenever the control panel indicates this status, the rack feed mechanism may be started and consequently operation in the automatic mode by pressing the "**START**" button **C**.

Having checked everything as instructed in chap.4 the appliance is ready to carry out the wash.

If the appliance is not fitted with an automatic dispenser, pour the detergent by hand into the wash tank.

Before starting the wash, it is necessary:

- a) to remove any large amounts of left-over food and any oily masses from the dishes;
- b) to soak the dishes first if a long time has elapsed between when they were used and washing;
- c) to place the crockery into the relative racks in such a way that the dishes are facing the appliance exit and that the trays are positioned parallel to the direction of movement of the flight;
- d) to press the **START** button **C** in order to make the flight system start;
- e) if the operator cannot remove the outgoing racks, for the appliance to be connected to a limit switch, which stops its movement. To re-start work, it is sufficient to remove the rack from the limit switch and press the **START** button **C** again.

5.2 RECOMMENDATIONS DURING THE WASH

- a) it is advisable not to put bare hands into the water containing detergent, since this could cause burns or skin irritation. Should this happen, immediately rinse the area with abundant water;
- b) when the appliance is operating, do not open the doors too quickly;
- c) only use specific anti-foam wash products for industrial dishwashers in the amounts recommended by the manufacturer according to the hardness of the water;
- d) periodically stop the appliance to remove the filters from the tanks and clean them of the waste that is deposited there;
- e) do not take out the pump suction filters when the tank is full;
- f) if the flight system stops due to a safety device, before removing the obstacle that has caused the problem, stop the appliance using the emergency button **I**;
- g) check that the water temperatures remain at the recommended values (See **4.1**).

5.3 RECOMMENDATIONS AFTER THE WASH

- a) press button **B** (STOP) and turn the selector **A** to the "zero" position to stop the appliance;
- b) put the wall switch to off and close the water supply cock;
- c) remove the filters and clean them;
- d) remove the overflows to empty the tanks. Then wash the bottoms of the tanks using a jet of water ;
- e) remove the pump suction filter and wash it with a jet of water;
- f) remove and wash the spray guard curtain flaps;
- g) if necessary, remove the wash pipes (by rotating them) and the rinse pipes (by unscrewing the relative clamping screw) in order to clean them inside;
- h) the exterior surfaces of the appliance should be cleaned with a damp sponge, without using jets of water or abrasive or chlorinated detergents;
- i) replace all the components, making sure that the spray guard curtain flaps have the short side facing the inlet for the dishes;
- l) to prevent the formation of unpleasant odours, it is advisable to leave the doors open.

5.4 REGULAR OPERATION

ARISTARCO flight dishwashers only work if conditions and ranges of use are suitable for giving an excellent final result.

These conditions are: **a)** sufficient quantity of water in the rinse stage/zone;
b) min. temperature guaranteed in the rinse stage/zone;
c) continuity and regularity of rack feed;
d) correct closure of the inspection doors.

Operation is therefore interrupted (with alarm warning given on the control panel) whenever the parameters of use (conditions and range) are lacking.

The diagnostics section (on control panel) indicates the reason why the cycle has been stopped.

The parameters of use must be reset in order to restart the work cycle.

For the condition **a)** see paragraph **9**, points **2-A, 2-B, 6-B, 6-D**

b) " " " " **6-D**, all of point **7**

c) open the inspection doors and eliminate the cause of rack jamming (racks wedged or whatever)

d) check that all the doors are closed properly.

When the parameters **a, b** and the condition **d** have been reset, this is indicated by the relative warning lights (red) **L-M-F** of diagnosis and **B** stop/alarm going out, while the "machine ready" indicator light **D** (blue) comes on.

To reset the parameter **c**, put the automatic operation status back to "zero" by pressing the "stop/alarm" button **B**. The indicator light (red) of the same button goes out and at the same time the "machine ready" indicator light **D** (blue) comes on.

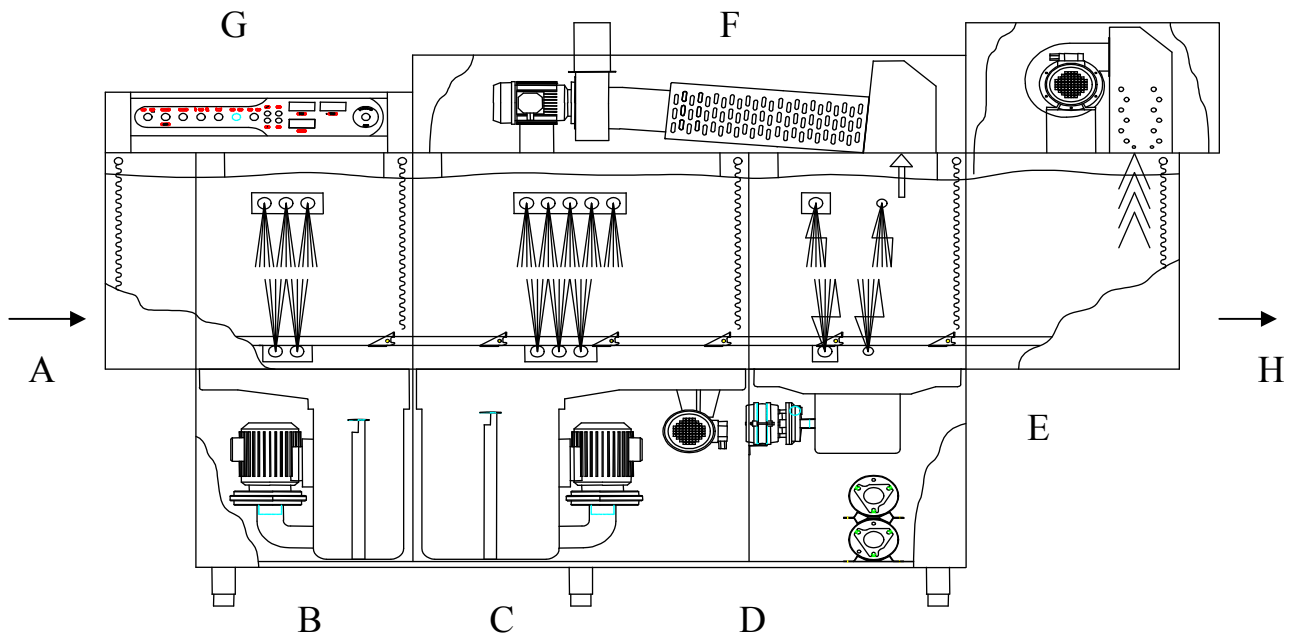
At this point restart the work cycle, as described in point **5.1** above.

CHAP.6

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

6.1 Description of the appliance.

The appliances are made entirely in AISI 304 stainless steel; the thickness of the plates are such to guarantee a long life. All the appliances have a wash and a rinse section, to which a pre-wash section or drying and steam condensation units may be added on request. The racks are pulled through the sections by an automatic system. Energy and noise dispersion are reduced to a minimum thanks to the application of insulating panels on the tanks, doors and rear wall. The wash and rinse pipes are made entirely of STAINLESS steel and have bayonet fittings to make dismantling and internal cleaning easy. The temperatures of all the various sections of the appliance are controlled by thermostats. The appliances with drying system have a turbine which, taking air from the outside makes it pass through a set of heating elements and conveys it over the crockery. Condensation is obtained by extracting steam through the coil of the regenerator in which cold water circulates.



A = RACK ENTRY
D = RINSE
G = CONTROL PANEL

B = PRE=WASH
E = DRYING

C = WASH
F = STEAM CONDENSATION
H - RACK EXIT

CHAP.7

SAFETY DEVICES

All the machine are fitted with safety device for correct, safe use of the same;
In particular

- a) The inspection doors of the appliances are fitted with magnetic microswitches, so that when the doors are opened the cycle of the appliance is stopped. The doors also have a safety catch which prevents their total descent;
- b) the boilers and the tanks are fitted with safety thermostats;
- c) the heating elements are protected by fuses;
- d) the appliances are protected against accidental start-up (blue "machine ready" indicator light on the control panel);
- e) the wash pumps and the motors are fitted with a magnetothermal cut-out,
- f) the appliances are designed for connection to a micro limit switch for the rack exit tables it should be remembered that;
- g) it is forbidden to access inside the control panel;
- h) when the movement system is in operation, it is highly dangerous to enter into and exit from the appliance;
- i) it is forbidden to use the appliance without the supervision of an operator.

IMPORTANT: If it is necessary to replace the boiler or its heating element, it is compulsory to repeat the "FIRST FILLING" procedure described in section 4.2. This is done in order to avoid the heating element working "dry" with risk of damaging the actual boiler

The control panel of each machine have a diagnostic section consisting of
4 alarm warning light (red) to indicate:

no water	warning light	L
inspection doors open	" "	F
feed interrupted	" "	E
low boiler temperature	" "	M

There is also an emergency button (large red button) to stop the appliance.

N.B. In mod. AR 1650 stopping of the flight is not signalled by the diagnostics section
Since the gearmotor has a mechanical torque limiter (oil bath clutch).In this case the appliance continues to operate without the racks moving forwards. In this event stop the appliance to remove the cause of stoppage.

Periodic but constant maintenance of the appliance is extremely important in order to avoid serious malfunctioning which could lead to long stops in work. All operations should be carried out in compliance with applicable safety regulations and standards and before any maintenance work the wall switch should therefore be put to position "O". In any case the appliance should be kept clean and in order, avoiding any temporary or haphazard repairs.

8.1 MAINTENANCE TO BE CARRIED OUT ONCE EVERY THREE WEEKS

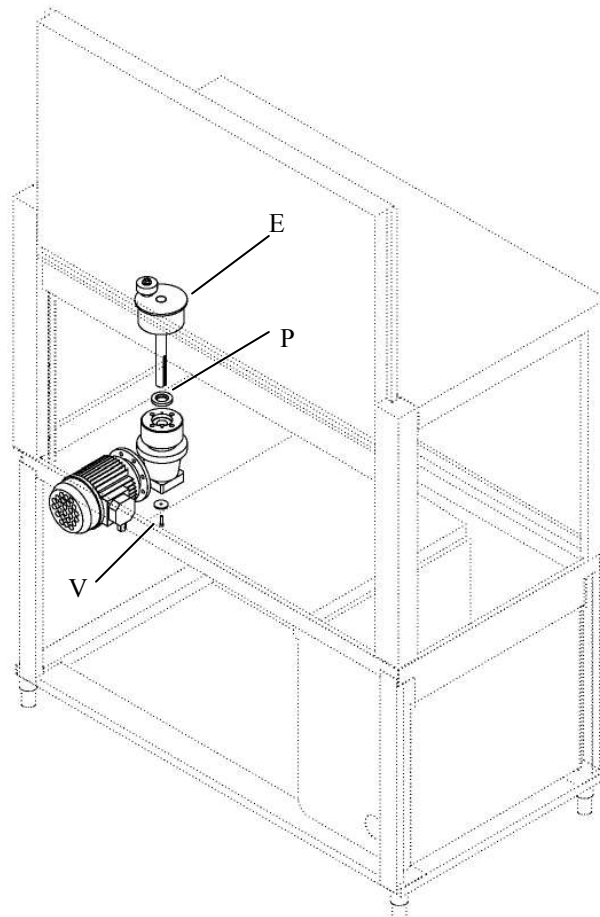
- a) remove the wash pipes (by rotation) and the rinse pipes (by unscrewing the relative screw) in order to clean them inside;
- b) remove and wash the spray guard curtain flaps;
- c) in appliances with steam condensation, clean the suction tunnel protection.

8.2 MAINTENANCE TO BE CARRIED OUT ONCE EVERY TWO MONTHS

- d) check that the safety devices are efficient and in proper working order;
- e) check that the safety clutch is correctly calibrated;
- f) in appliances with steam condensation, check for dirt and if necessary clean;
- g) if there is a heavy build-up of scale inside the appliance, remove it using a suitable descaling product, following the instructions given by the manufacturer of the same. At the end of descaling, rinse the appliance.

8.3 MAINTENANCE TO BE CARRIED OUT EVERY 2000 HOURS AND/OR, IN ANY CASE, AT LEAST A TIME PER YEAR.

- a) Verify the seal working **P** (part number 5711) and/or replace it if necessary; in order to carry out this operation to unscrew the screw **V**, to take out the eccentric unit **E**, picking up the feather key between shaft and hub ; to fill, in any case, the interstice between the seal lip and the dust cover lip, with food compatible atoxic grease (type LOCTITE 8105) with reference specifications FDA 21 CFR 178.3579 for USDA H1 and/or CNERNA for FRANCE.



9 IMPORTANT TIPS IN THE EVENT OF MALFUNCTIONING

TROUBLE	POSSIBLE CAUSES AND REMEDIES
1 The lights of the switches on the control panel do not come on	<p>A) Check that the wall switch is put to on and that its fuses have not blown.</p> <p>B) Check that the bulbs are not burnt.</p>
2 The tanks do not fill with water	<p>A) Check that there is water coming from themains and that the on/off cock (gate valve) is open.</p> <p>B) Check that the water inlet header filter is not clogged.</p> <p>C) Check that the pressure switches are not out of calibration or unserviceable.</p> <p>D) Check correct operation of the filling solenoid valve.</p> <p>E) Check that the overflows are present and correctly inserted into their seat.</p>
3 Upon reaching the correct level, the water flow does not stop	<p>A) Check that the pressure switches are not out of calibration or unserviceable.</p> <p>B) Check correct operation of the filling solenoid valve.</p> <p>C) Check that the air cage is vertical and that the connecting pipe is not disconnected</p>
4 Insufficient wash	<p>A) Make sure that the detergent is the correct type and being used in the correct amount (recommended by the detergent manufacturer).</p> <p>B) Check the wash pipe nozzles for clogging by impurities.</p> <p>C) Check that the tank water temperature is 60°C.</p> <p>D) Check correct pump operation (direction of rotation).</p> <p>E) Check the pump filter for clogging by impurities.</p> <p>F) Check that the overload cut-out has not tripped; if so, reset it.</p>
5 Failure to reach the correct temperature in the tank	<p>A) Check that the thermostats are not out of calibration, broken or incorrectly set.</p> <p>B) Check that the fuses and the coils of the contactors related to the tank heating elements are intact.</p> <p>C) Check correct operation of the tank heating elements and that they are not covered by scale.</p> <p>D) Check that the thermometers are not broken or out of calibration.</p>
6 Insufficient rinse	<p>A) Check the nozzles for clogging by scale.</p> <p>B) Check correct operation of the solenoid valve.</p> <p>C) Check the water inlet header filter for clogging.</p> <p>D) Check that the boiler is not clogged by scale.</p>
7 Insufficient rinse temperature	<p>A) Check that the water inlet temperature is at the recommended value.</p> <p>B) Check that the thermostat is not out of calibration, broken or incorrectly set.</p>

IMPORTANT TIPS IN THE EVENT OF MALFUNCTIONING

TROUBLE	POSSIBLE CAUSES AND REMEDIES
7 Insufficient rinse temperature	<p>C) Check if the safety thermostat has tripped and if so, check the relative causes.</p> <p>D) Check that the thermometer is not out of calibration or broken.</p> <p>E) Check that the dynamic pressure at the pressure reducer does not exceed the recommended value.</p> <p>F) Check that the coil of the contactor related to the boiler heating element is intact.</p> <p>G) Check correct operation of the heating elements and that they are not covered by scale.</p>
8 During operation the cycle stops without any diagnostics indication	<p>A) Check the overload cut-outs and reset them if they have tripped.</p> <p>B) Check that the light bulbs of the diagnostics section are not burnt out.</p>
9 The machine washes or rinses continuously when there are no racks inside.	<p>A) Check correct operation of the economiser unit.</p> <p>B) Check that the ballast container containing the magnetic element of the economiser unit is firmly screwed down at the right distance.</p> <p>C) Check correct operation of the economiser system proximity microswitch.</p>
10 The machine stops or does not start; the stopping of racks feed is indicated.	<p>A) Restore condition C, as described in point 5.4.</p> <p>B) If the machine does not go into the "READY" condition, there is a problem with the control inverter of the rack feed unit driving motor.</p>

WARRANTY CONDITIONS

-THE MACHINES IS GUARANTEED FOR A PERIOD OF ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE, PROOF OF WHICH IS PROVIDED BY A DOCUMENT THAT IS VALID FOR TAX PURPOSES, ISSUED BY THE AUTHORISED DEALER.

THE DOCUMENT MUST INDICATE THE DEALER'S NAME AND THE SELLING DATE.

-THE DOCUMENT VALID FOR TAX PURPOSES ISSUED BY THE DEAKER MUST BE KEPT TOGETHER WITH THE MANUAL, IN ORDER TO KEEP THE WARRANTY VALID.

-A WARRANTY IS DEFINED AS THE REPLACEMENT OR REPAIR FREE OF CHARGE OF PARTS OF THE MACHINE THAT ARE DEFECTIVE BECAUSE OF MANUFACTURING FAULTS.

-IF SERVICE VISITS FOR APPLIANCES SHOULD BE NEEDED, THE USER MUST PAY THE "CALL-OUT CHARGE" IN USE AT THE MOMENT OF THE ASSISTANCE.

-THE WARRANTY DOES NOT EXTEND TO PARTS THAT ARE FAULTY DUE TO NEGLIGENCE OR CARELESS USE (FAILURE TO COMPLY WITH OPERATING INSTRUCTIONS), INCORRECT INSTALLATION OR MAINTENANCE CARRIED OUT BY UNAUTHORISED PERSONS, SHIPPING DAMAGE OR CIRCUMSTANCES THAT ARE NOT DUE TO MANUFACTURING FAULTS IN THE MACHINE.

-THE WARRANTY DOES NOT COVER CASES IN WHICH THE PRODUCT: HAS BEEN INCORRECTLY USED; HAS BEEN REPAIRED, SERVICED OR HANDLED BY AN UNAUTHORISED PERSON OR HAS BEEN REPAIRED AND FITTED WITH NON-APPROVED SPARE PARTS.

-THE WARRANTY DOES NOT COVER THE INSTALLATION OF THE WATER AND ELECTRIC POWER SUPPLY OR THE MAINTENANCE MENTIONED IN THIS MANUAL.

-ANY IMPROPER USE OF THE APPLIANCE ALSO VOIDS THIS WARRANTY.

-THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSABILITY FOR DIRECT OR INDIRECT HARM TO PERSONS, THINGS AND DOMESTIC ANIMALS THAT MAY ARISE DUE TO FAILURE TO COMPLY WITH THE PRESCRIPTIONS SET OUT IN THIS MANUAL AND IN PARTICULAR THE INSTRUCTIONS REGARDING INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE MACHINE.

-IF THE MACHINE IS REPAIRED BY ONE OF THE AUTHORISED SERVICE CENTRES SPECIFIED BY THE MANUFACTURER THE RELATIVE TRANSPORT RISKS SHALL BE BORNE BY THE USER. TRANSPORT COSTS SHALL ALWAYS BE BORNE BY THE USER.

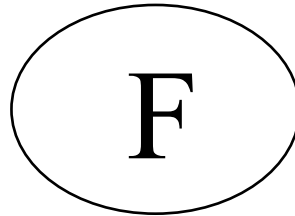
-REPLACING OR REPAIRING OF PARTS UNDER THE TERMS OF THIS WARRANTY SHALL NOT EXTEND THE DURATION OF THE WARRANTY OF THE ORIGINAL PRODUCT.

-THE MANUFACTURER ASSUMES NO RESPONSABILITY FOR ANY PRINTING ERRORS.

MANUFACTURE'S NOTICE

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY TECHNICAL OR AESTHETIC MODIFICATIONS THAT WILL IMPROVE THE QUALITY AND EFFICIENCY OF THE MACHINE WITHOUT PRIOR NOTICE AND WITHOUT HAVING TO UPDATE THIS MANUAL.
NO PART OF THIS MANUAL MAY BE REPRODUCED.

INSTRUCTIONS (Français)



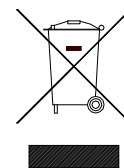
AVERTISSEMENTS

Il est très important que ce mode d'emploi soit conservé avec la machine pour toutes consultations futures.

Au cas où la machine serait vendue ou transférée à un autre utilisateur, s'assurer que le mode d'emploi l'accompagne afin de permettre au nouveau propriétaire de s'informer sur son fonctionnement et sur les avertissements spécifiés.

Ces avertissements sont fournis pour des raisons de sécurité. Les lire attentivement avant l'installation et l'utilisation de la machine.

- Après avoir enlevé l'emballage, vérifier que la machine soit intacte. Si votre nouvelle machine est endommagée, s'adresser au revendeur avant de la faire fonctionner. Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants étant donné qu'ils pourraient représenter un danger pour eux.
- L'adaptation aux installations électriques et hydrauliques pour la mise en service de la machine doit être effectuée par des techniciens qualifiés.
- Seuls des adultes ayant reçu une formation spécifique peuvent faire fonctionner cette machine.
- Veiller à ce que la machine ne soit pas posée sur le câble d'alimentation ou sur les tubes de chargement et de vidange ; régler éventuellement les petits pieds d'appui de la machine et garantir une mise à niveau parfaite.
- La machine a été conçue pour laver les assiettes, les verres, les tasses, les couverts et les plateaux. Tout autre usage, tel que le lavage d'objets sales d'essence, de peinture, de restes d'acier ou de fer, de produits chimiques corrosifs acides ou alcalins, de solvants ou d'objets ayant des dimensions supérieures au passage utile de la machine doit être considéré comme étant impropre et donc dangereux.
- Le degré de protection de la machine est IPX2 et, par conséquent, elle ne doit pas être lavée avec des jets d'eau à haute pression.
- La machine est construite suivant les normes de bonne règle technique en vigueur en Italie et à l'étranger conformément aux Directives CEE et aux lois en vigueur.
- Après l'utilisation, débrancher la machine du réseau électrique d'alimentation en appuyant sur l'interrupteur général mural.
- Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques ou à une température inférieure à 0°C.
- Ne jamais essayer de réparer la machine sans assistance technique. Toute réparation effectuée par des personnes inexpertes peut causer des dommages ou aggraver les dysfonctionnements.
- Seul le personnel autorisé peut fournir un service d'assistance.
- La machine hors usage doit être rendue inutilisable : débrancher et couper les connexions électriques et hydrauliques.
- Le niveau équivalent de la pression sonore de la machine à vide, mesuré à 1 m de celle-ci et à 1,6 m de hauteur, est de 70 dB(A) et de 75 dB(A) pour les machines équipées de la fonction de séchage.
- Ne pas modifier les protections et les enlever uniquement si la machine est arrêtée et si l'alimentation électrique est exclue.
- Lorsque l'on souhaite éliminer ce produit, il est recommandé de ne pas le jeter avec les déchets domestiques. Il existe un système de tri sélectif conformément aux lois qui exigent des traitements spécifiques, récupération et recyclage.
- Les citoyens des pays membres de l'UE, de Suisse et Norvège, pourront confier l'appareil arrivé à la fin de sa vie aux centres appropriés de tri sélectif des déchets électroniques et électrotechniques, ou bien le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type correspondant, en raison d'un à un.
- Pour les pays non mentionnés ci-dessus, nous vous prions de bien vouloir prendre contact avec les autorités locales pour connaître la méthode correcte d'élimination.
- Le tri sélectif approprié des appareils inutilisés, pour les destiner au traitement successif de recyclage, contribue à éviter tous effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, et favorise le recyclage des matériaux dont se compose l'équipement.
- L'élimination non autorisée du produit de la part de l'utilisateur, peut entraîner l'application des sanctions administratives prescrites par les lois applicables.



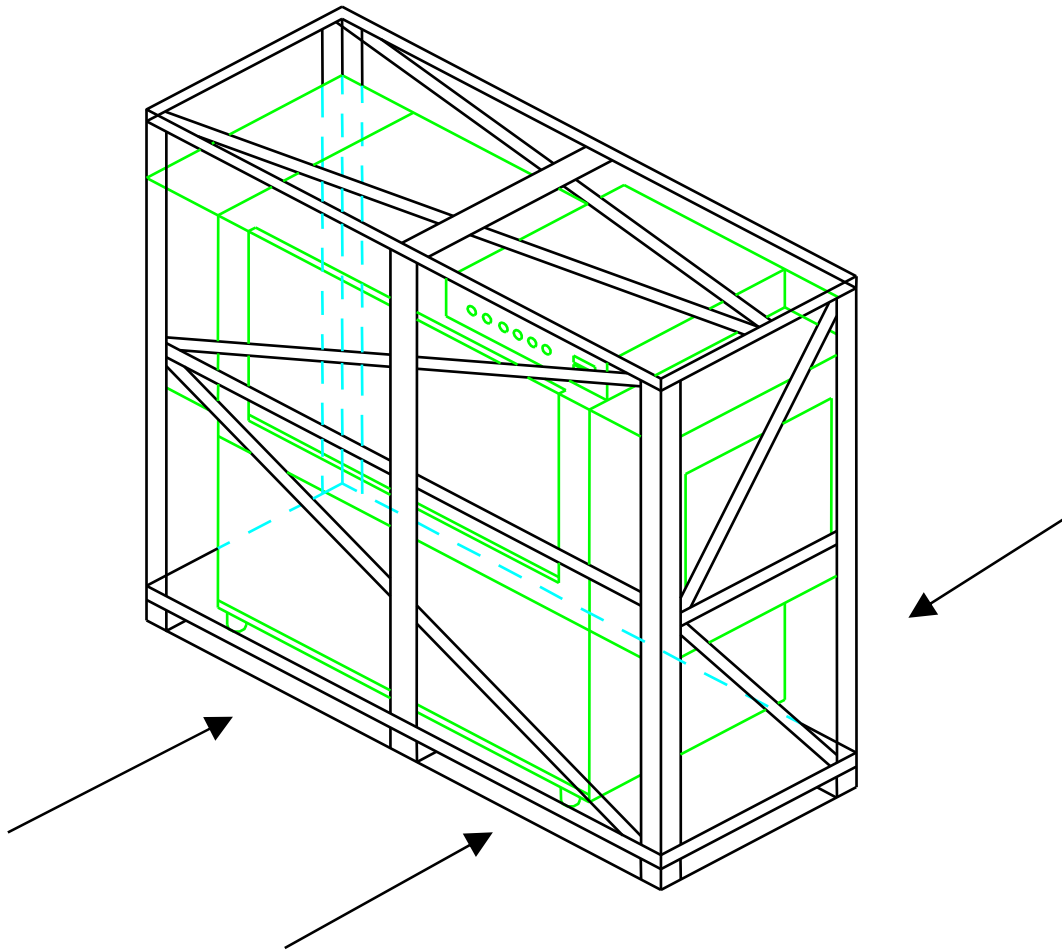
CHAP. 2 TRANSPORT ET MANUTENTION DE LA MACHINE

2.1 Transport et emballage

Le transport des machines peut être effectué en camion ou dans un conteneur. Dans les deux cas le même type d'emballage est prévu, c'est-à-dire palette avec cage en bois. Les machines, avant d'être emballées, sont enveloppées dans du polyéthylène à basse densité afin de les protéger.

2.2 Manutention

La manutention des machines doit être effectuée uniquement comme illustré à la figure ci-dessous, en respectant les points d'entrée des étriers du chariot. Aucun levage à l'aide de cordes n'est prévu.



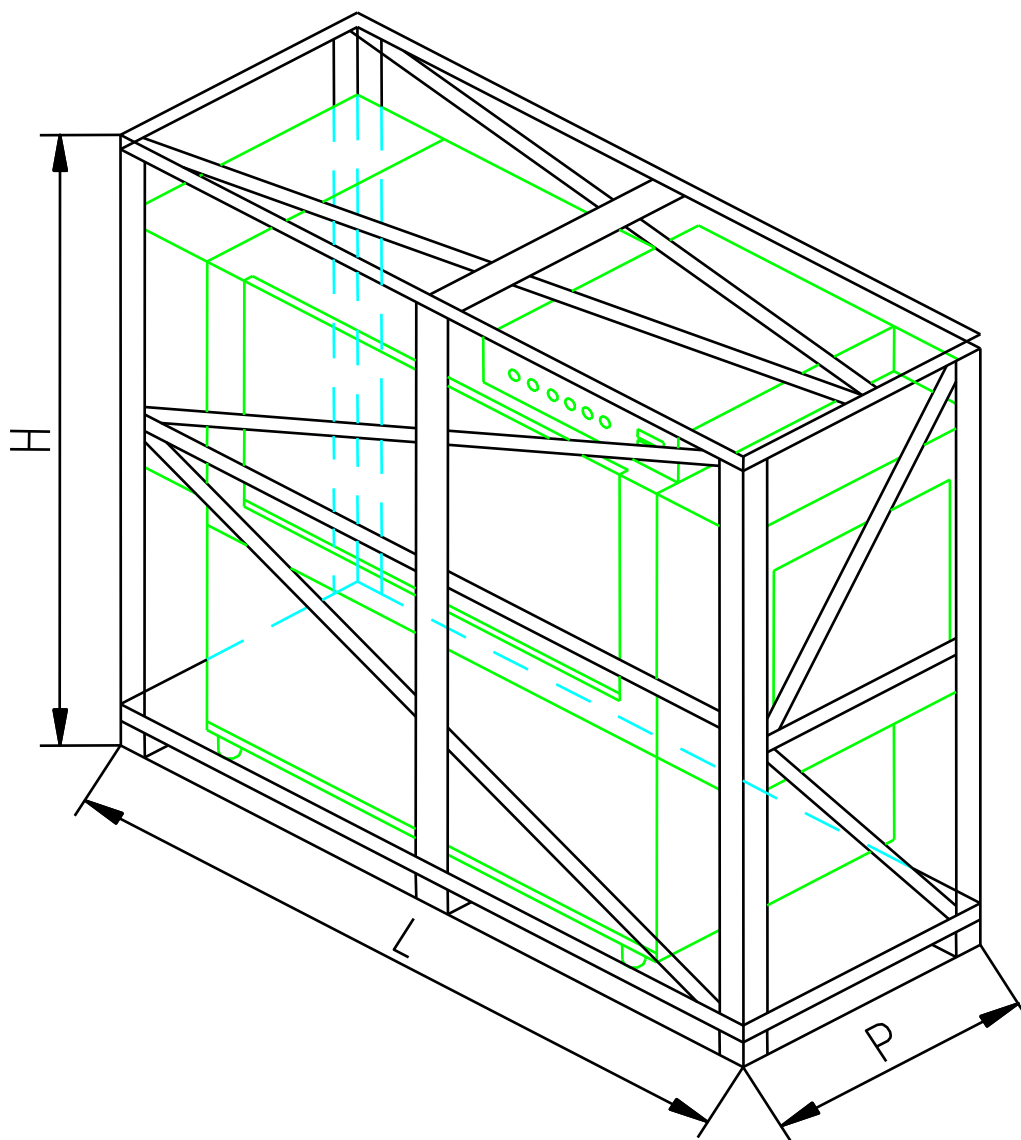
2.3 Stockage

Les méthodes de stockage des machines et les dispositifs utilisés pour leur manutention doivent être aptes à empêcher tout dommage pouvant être dû à vibrations, chocs, corrosions, etc. Les machines stockées doivent être contrôlées périodiquement afin d'en vérifier le bon état de conservation.

2.4 Dimensions

Les machines à panier entraîné sont construites dans différents modèles pour lesquels les dimensions et les poids correspondants sont fournis à part.

Le tableau ci-dessous indique les dimensions des cages en bois des différents modèles dans la version standard.




MOD.	AR1200	AR1650	AR2000	AR2500	AR3000	AR3500	AR4000
L(mm)	1300	1700	1950	1950	2180	3240	3240
H(mm)	1720	1980	1980	1980	1980	1980	1980
P(mm)	940	900	900	900	900	900	900

3.1 CONNEXION ÉLECTRIQUE

La connexion électrique doit être exécutée conformément aux normes en vigueur. Toutes les machines à panier entraîné sont prédisposées pour une alimentation 400 V3N~ 50Hz.

a) Avant de brancher la machine, vérifier que le voltage et la fréquence du réseau électrique correspondent bien à ceux indiqués sur la plaque signalétique et que la machine soit connectée à une installation de mise à la terre efficace.

b) Le côté arrière de la machine comprend une borne portant le symbole  qui est utilisée pour la connexion équipotentielle entre les différents appareils.

c) La machine doit être protégée en amont contre les surcharges et les courts-circuits par un interrupteur omnipolaire de type **magnétothermique** ayant un pouvoir d'interruption approprié ou par **un sectionneur sous charge et des fusibles** de type gL, d'une capacité conductrice appropriée, placés à une distance ne dépassant pas **3 ml** du tableau électrique. Pour éviter les contacts indirects, un interrupteur **différentiel** ayant un courant d'intervention **coordonné** à la valeur de la résistance de l'installation de terre de l'utilisateur, doit être installé immédiatement en aval de l'interrupteur magnétothermique ou du sectionneur/fusibles. Les interrupteurs qui ne sont pas fournis avec la machine doivent être installés au mur dans une position accessible à une hauteur comprise entre **0,6 m** et **1,70 m**.

d) La section du câble d'alimentation, qui n'est pas livré avec la machine, ne devra pas être inférieure aux indications du schéma électrique fourni avec la machine. S'il n'est pas protégé par un tube, utiliser un câble ayant des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F.

Pour éviter tout risque de surchauffe dangereuse, le câble d'alimentation doit être déroulé sur toute sa longueur (max. 3 m).

e) Pour brancher le câble d'alimentation à la machine, ôter les vis de fixation du couvercle du tableau de commande et introduire le câble au travers du serre-câble. Le relier ensuite aux bornes L1/L2/L3 et le conducteur de terre à la borne jaune-verte, en serrant après le serre-câble.

3.2 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE ET AU RÉSEAU D'ÉVACUATION

a) Afin de garantir un bon fonctionnement de la machine, il est conseillé de vérifier préalablement, en effectuant des analyses, que la dureté de l'eau du réseau hydrique est comprise entre 5 et 10°F (degrés français). Dans le cas contraire, il est conseillé d'installer un décalcificateur approprié.

b) Vérifier que la pression de l'eau du réseau ne soit pas inférieure à 0,2 MPa (2 Bars) et qu'elle ne dépasse pas 0,4 MPa (4 Bars).

c) Les machines sont munies de filtre et de régulateur de pression. La pression dynamique conseillée (avec le rincage en marche) est comprise entre 0,1 et 0,13 MPa (1÷1,3 Bars) selon le modèle. La régler, si nécessaire, en agissant sur le réducteur **A**.

d) Alimenter la machine (y compris celles dotées de pré-lavage) avec de l'eau chaude à une température d'environ 50°C en reliant le tuyau de refoulement au raccord d'alimentation fileté (Diam. 3/4 " G) positionné en dessous de celle-ci.

e) Au cas où la machine serait équipée d'un dispositif d'aspiration et de condensation de la vapeur, alimenter la machine avec de l'eau froide (température 10÷15 °C) en reliant le tuyau de refoulement au raccord d'alimentation fileté (Diam. 3/4 " G) positionné en dessous de celle-ci.

f) Étant donné que les machines à panier entraîné sont à fonctionnement continu, elles ont besoin de dispositifs d'évacuation efficaces et fonctionnant par chute. Pour la position des conduits d'évacuation, et pour ce que est indiqué aux points **c-d-e** du présent paragraphe, consulter la fiche technique fournie à part.

4.1 PRÉCAUTIONS AVANT LE LAVAGE

Vérifier que :

- a) l'interrupteur mural est en fonction ;
- b) l'eau du réseau de distribution est présente ;
- c) les vannes du réseau de distribution d'eau sont ouvertes ;
- d) tous les filtres sont correctement positionnés ;
- e) les trop-pleins sont bien installés dans leur logement ;
- f) les protections sont correctement positionnées ;
- g) les portes d'inspection sont fermées ;
- h) les éventuels contenants pour produits de lavage sont pleins ;
- i) les thermostats de la cuve et du boiler, placés à l'intérieur de la machine, sont correctement réglés (80÷85°C pour le boiler et 55÷60°C pour la cuve).

4.2 REMPLISSAGE BOILER ET CUVES

IMPORTANT: Lors de l'installation de la machine, afin de garantir le remplissage total du boiler, la phase de "premier remplissage" doit être effectuée avec toutes les portes d'inspection fermées. En effet, l'habilitation des résistances de la cuve et du boiler est donnée exclusivement par le pressostat contrôlant le niveau de la cuve. Si cette procédure n'est pas respectée, on court le risque que la résistance du boiler fonctionne « à sec » avec le danger d'endommager l'ensemble du groupe boiler.

- a) Mettre la machine sous tension au moyen du sélecteur A.
- b) Attendre que la lampe bleue **D** s'éclaire signalant que la machine est prête à fonctionner. Cette lampe s'éclaire uniquement lorsque la machine est remplie d'eau et les températures sont atteintes).
- c) Contrôler que le niveau de la cuve de lavage après remplissage se trouve à 0,5÷1cm au-dessous du niveau d'affleurement du trop-plein. La capacité de la cuve est d'environ 100 litres.

4.3 CONTRÔLES

- a) Contrôler que l'embrayage de sécurité du système d'entraînement est correctement réglé (la seule force des mains doit suffire à bloquer la progression des paniers). Une série complète de paniers remplis d'assiettes ne doit entraîner aucun dérapage ;
- b) Contrôler le bon fonctionnement des économiseurs qui doivent bloquer la distribution de l'eau lorsque le panier dépasse.
- c) En cas de présence d'un doseur de produit de lavage, contrôler le bon fonctionnement de ce dernier.
- e) Contrôler le bon fonctionnement du fin de course, qui doit bloquer la progression du panier lorsque ce dernier arrive à l'extrémité de la surface.

5.1 MISE EN MARCHE ET/OU REMISE EN MARCHE

Pour effectuer la mise en marche ou la remise en marche du cycle de fonctionnement, il est nécessaire que la machine soit "**PRÊTE**" pour commencer le travail. La machine est dans la condition "**PRÊTE**" lorsque toutes les lampes témoins d'alarme **B-E-F-L-M** (rouges) sont éteintes, et la lampe témoin **D** (bleue) est allumée.

Chaque fois que le tableau de commande signalera cette condition, il sera possible, au moyen du bouton-poussoir **C "START"** de faire démarrer le mécanisme d'avancement des paniers et, par conséquent, le fonctionnement en mode automatique.

La machine, contrôlée conformément aux instructions du chap. 4, est prête à fonctionner.

Si la machine n'est pas équipée d'un doseur automatique, verser manuellement le détergent dans le bac de lavage. Avant de commencer le lavage, il est nécessaire de:

- a) éliminer les restes solides et les éventuelles masses huileuses de la vaisselle à laver;
- b) effectuer un pré-lavage de la vaisselle dans le cas où un certain temps se serait écoulé entre leur utilisation et le lavage;
- c) installer la vaisselle dans les paniers spécifiques en s'assurant que les assiettes sont tournées vers la sortie de la machine et que les plateaux sont placés parallèlement à la direction de l'entraînement;
- d) presser le bouton **C de START** pour démarrer le système d'entraînement;
- e) si l'opérateur est, pour un motif quelconque, dans l'impossibilité d'ôter les paniers en sortie, la machine est prédisposée pour être connectée avec un fin de course qui en stoppe la progression. Pour reprendre le travail, il suffira de retirer le panier du fin de course et de presser à nouveau le bouton **C de START**.

5.2 PRECAUTIONS DURANT LE LAVAGE

- a) il est recommandé de ne pas immerger les mains nues dans l'eau contenant le détergent, ce dernier risquant de causer des brûlures ou irritations cutanées. Le cas échéant, rincer abondamment;
- b) ne pas ouvrir les portes trop rapidement durant le fonctionnement de la machine;
- c) n'utiliser que des produits de lavage non-moussants spécifiques pour lave-vaisselle industriels et dans les doses conseillées par le fabricant sur la base de la dureté de l'eau;
- d) fermer périodiquement la machine pour retirer les filtres du bac et les nettoyer des déchets déposés;
- e) ne pas retirer les filtres d'aspiration pompe lorsque le bac est plein;
- f) en cas d'un arrêt de l'entraînement causé par le dispositif de sécurité, avant de retirer l'obstacle source d'inconvénient, arrêter la machine en actionnant le bouton d'urgence **I**
- g) contrôler que la température de l'eau se maintienne dans les limites des valeurs prescrites (**Voir 4.1**)

5.3 PRECAUTIONS APRES LE LAVAGE

- a) enfoncer le bouton-poussoir **B (STOP)** et tourner le sélecteur **A** en position "zéro" pour éteindre la machine;
- b) couper l'interrupteur mural et fermer le robinet d'alimentation d'eau;
- c) retirer les filtres et procéder au nettoyage de ces derniers;
- d) retirer les trop-pleins pour vider les bacs. Laver ensuite le fond des bacs avec un jet d'eau;
- e) retirer le filtre d'aspiration de la pompe et le laver avec un jet d'eau;
- f) retirer et laver les protections anti-projections;
- g) si nécessaire, retirer les tuyaux de lavage (en les tournant) et les tuyaux de rinçage (en dévissant la vis de fixation) pour procéder au nettoyage de l'intérieur de ces derniers;
- h) les surfaces externes de la machine doivent être nettoyées avec une éponge humide, sans utiliser de jet d'eau ni de produit nettoyant abrasif ou contenant du chlore;
- i) remonter tous les composants en ayant soin de placer le côté court des protections anti-projections vers l'entrée de la machine;
- l) afin d'éviter toute formation d'odeurs désagréables, il est conseillé de laisser les portes ouvertes.

5.4 CONDITIONS NORMALES DE FONCTIONNEMENT

Les lave-vaisselle ARISTARCO à panier entraîné ne fonctionnent que si les conditions et les plages d'utilisation permettent d'obtenir un résultat final optimal.

Ces conditions sont les suivantes :

- a)** quantité d'eau suffisante dans la phase/zone de rinçage ;
- b)** température minimale garantie " " ;
- c)** continuité et régularité d'avancement des paniers conteneurs ;
- d)** fermeture correcte des portes d'inspection.

Par conséquent, le fonctionnement de la machine s'interrompra (avec signalisation d'alarme sur le tableau de commande), chaque fois que les paramètres d'utilisation (conditions et plages) ne seront pas respectés.

La section diagnostique (sur le tableau de commande) indiquera le motif de l'arrêt du cycle.

Pour faire redémarrer le cycle de travail, il est nécessaire de rétablir les paramètres d'utilisation.

Pour la condition

- a)** voir paragraphe 9, points **2-A, 2-B, 6-B, 6-D** ;
- b)** " " " **6-D** et tout le point 7 ;
- c)** ouvrir les portes d'inspection et éliminer la cause de blocage des paniers (paniers coincés ou autre inconvénient) ;
- d)** contrôler la bonne et totale fermeture des portes.

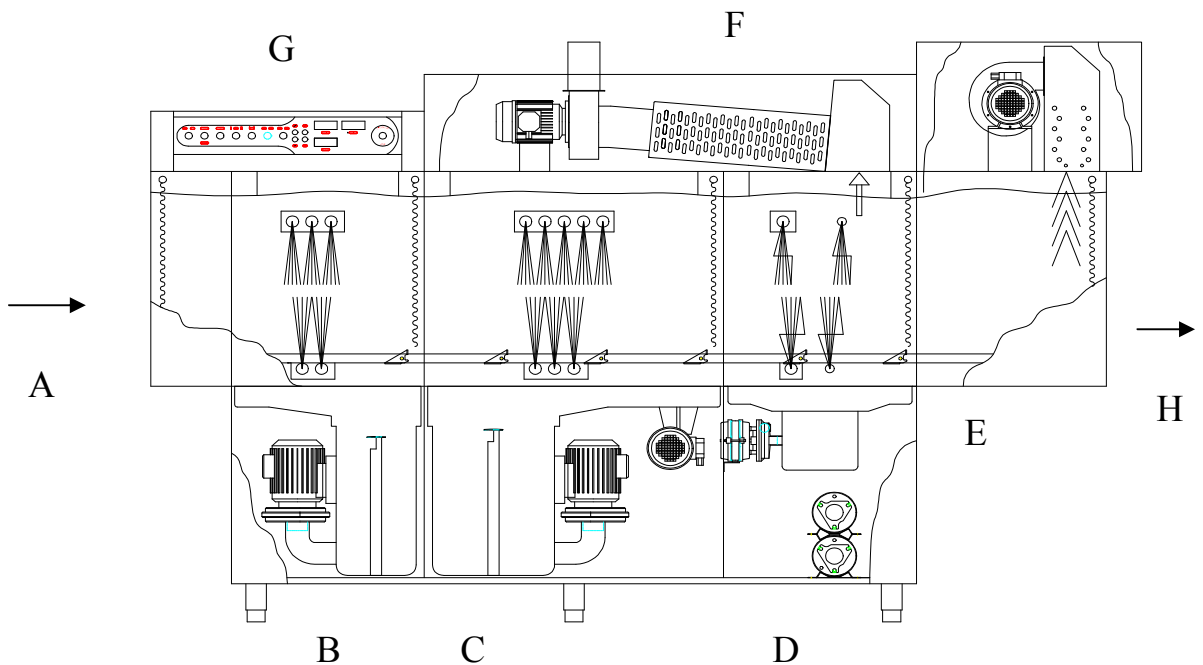
Lorsque le rétablissement des paramètres **a**, **b** et de la condition **d** sera obtenu, les lampes témoins correspondantes (rouges) de diagnostic **L-M-F** et de Stop/Alarme **B** s'éteindront et la lampe témoin **D** (bleue) s'allumera signalant que la machine est prête.

Pour rétablir le paramètre **c**, il faudra remettre à "zéro" l'état de fonctionnement automatique, en actionnant le bouton-poussoir **B** Stop/Alarme. La lampe témoin (rouge) de ce bouton s'éteindra et, en même temps, la lampe **D** (bleue) s'allumera signalant que la machine est prête.

Faire redémarrer alors le cycle de travail comme décrit au point précédent **5.1**.

6.1 Description de la machine .

Les machines sont entièrement construites en acier INOX AISI 304, et les entretoises des tôles utilisées garantissent une longévité élevée. Toutes les machines disposent d'une section de lavage et rinçage auxquelles peuvent être ajoutés sur demande une section de prélavage ou bien les groupes de séchage et de condensation vapeurs. Les paniers sont entraînés à travers les sections au moyen d'un système automatique. La dispersion d'énergie et le bruit sont réduits au minimum grâce à la présence de panneaux isolants sur les bacs, les portes et la paroi postérieure. Les tuyaux de lavage et de rinçage sont entièrement construits en acier INOX et disposent de fixations à baïonnette qui facilitent leur démontage et le nettoyage interne. La température de toutes les différentes sections de la machines est contrôlée au moyen de thermostats. Les machines équipées de séchage disposent d'une turbine laquelle, prenant l'air à l'extérieur le font passer à travers une série de résistances et l'acheminement vers le lave-vaisselle. La condensation est obtenue en aspirant les vapeurs à travers la batterie du récupérateur à l'intérieur duquel circule de l'eau froide.



A=ENTREE PANIERS

D=RINÇAGE

G=PANNEAU COMMANDES

B=PRELAVAGE

E=SECHAGE

H=SORTIE PANIERS

C=LAVAGE

F=CONDENSATION VAPEURS

Toutes les machines sont équipées de dispositifs pour être utilisées avec sécurité et correctement, particulièrement:

- a) Les portes d'inspection des machines sont munies de micro-interrupteurs magnétiques, qui provoquent dès qu'elles sont ouvertes l'interruption du cycle de la machine. Les portes ont en outre un arrêt de sécurité qui en bloque la descente complète;
 - b) les boilers et cuves sont munis de thermostats de sécurité ;
 - c) les éléments chauffants sont protégés par des fusibles ;
 - d) les machines sont protégées contre tout démarrage prématuré (lampe témoin bleue "machine prête à fonctionner" sur le tableau de commande) ;
 - e) les pompes de lavage et les moteurs sont munis de disjoncteur de surcharge magnétothermique ;
 - f) les machines sont prédisposées pour être connectées à un micro-interrupteur de fin de course des plateaux de sortie des paniers.
- Il convient de rappeler en outre que :
- g) il est interdit d'accéder à l'intérieur du tableau de commande ;
 - h) lorsque le système d'avancement est en fonction, il est extrêmement dangereux d'accéder à l'entrée et à la sortie de la machine ;
 - i) toute utilisation de la machine en l'absence du contrôle de l'opérateur est interdite.

IMPORTANT: dans le cas où le remplacement du boiler ou de sa résistance serait nécessaire, la procédure de "premier remplissage" décrite au chap. 4.2. devra obligatoirement être répétée. Ceci afin d'éviter que la résistance ne fonctionne "à sec", avec le risque d'endommagement du boiler que cela comporte.

Les tableaux de commande de chaque machine sont équipés d'une section diagnostique composée de n°4 lampes témoins rouges d'alarme signalant:

absence d'eau	lampe témoin	L
portes d'inspection ouvertes	"	F
avancement interrompu	"	E
température du boiler basse	"	M

Ils sont en outre munis de bouton poussoir d'urgence **I** (grand bouton-poussoir rouge) pour l'arrêt d'urgence de la machine.

N.B.: Sur le mod. AR1650 le blocage de l'entraînement n'est pas signalé par la section de diagnostic, le motoréducteur étant équipé d'un limiteur de couple mécanique (embrayage à bain d'huile). Dans ce cas, la machine continuera à fonctionner sans la progression des paniers. Arrêter alors la machine au moyen du bouton-poussoir **B (STOP/ALARME)** avant d'accéder à l'intérieur de la machine pour éliminer la cause du blocage.

CHAP. 8

ENTRETIEN

L'entretien périodique et constant de la machine est essentiel afin d'éviter toute anomalie grave pouvant entraîner un arrêt prolongé. Toutes les interventions doivent être effectuées conformément aux normes de sécurité applicables. Par conséquent, avant chaque intervention, tourner l'interrupteur mural sur la position "O". Dans tous les cas, maintenir la machine en ordre et propre et éviter toute éventuelle réparation provisoire ou improvisée.

8.1

ENTRETIEN À EFFECTUER TOUTES LES TROIS SEMAINES

- a) retirer les tuyaux de lavage (par rotation) et les tuyaux de rinçage (en dévissant la vis correspondante) pour procéder à leur nettoyage interne ;
- b) retirer et laver les protections anti-projections ;
- c) dans le cas de machines avec condensation des vapeurs, procéder au nettoyage de la protection du tunnel d'aspiration.

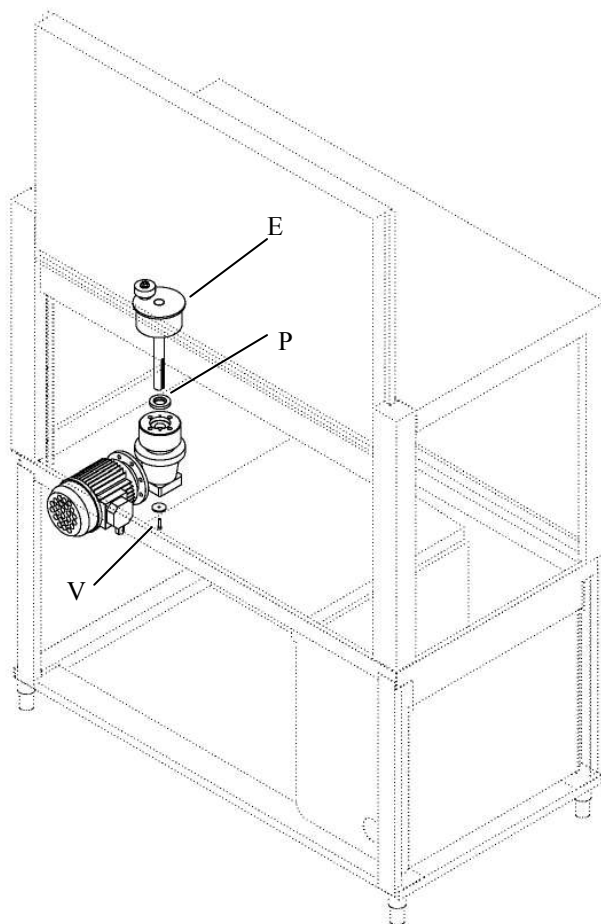
8.2

ENTRETIEN À EFFECTUER TOUS LES DEUX MOIS

- d) contrôler l'efficacité et le fonctionnement des dispositifs de sécurité ;
- e) contrôler que l'embrayage de sécurité est correctement réglé ;
- f) dans le cas de machines équipées de condensation des vapeurs, contrôler la présence éventuelle de saleté et procéder au nettoyage si nécessaire ;
- g) dans le cas de présence de gros dépôts calcaires à l'intérieur de la machine, éliminer ces derniers au moyen d'un produit désincrustant adéquat en se conformant aux prescriptions du fabricant. À la fin de cette opération, rincer la machine.

8.3 ENTRETIEN A EFFECTUER TOUTES LES 2000 HEURES ET/OU EN TOUT CAS, AU MOINS UNE FOIS PAR ANNEE.

- a) vérifier l'efficacité de la joint d'étanchéité **P** (réf. pièce détachée 5711) et/ou la remplacer, si nécessaire ; pour effectuer cette opération dévisser la vis **V**, extraire le group désaxé **E**, récupérant la languette de raccordement entre arbre et moyeu ; remplir, en tout cas, l'interstice entre lèvres d'étanchéité et lèvres para-poussière avec graisse atoxique à comptabilité alimentaire (type LOCTITE 8105) avec caractéristiques de référence FDA 21 CFR 178.3579 pour USDA H1 et/ou CNERNA pour FRANCE.



9 CONSEILS IMPORTANTS EN CAS D'ANOMALIES

PROBLÈMES	CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES
1) Les lampes des interrupteurs du tableau de commande ne s'éclairent pas	<p>A) Contrôler que l'interrupteur mural est en fonction et que ses fusibles ne sont pas grillés</p> <p>B) Contrôler que les lampes ne sont pas grillées.</p>
2) Les cuves ne se remplissent pas d'eau	<p>A) Contrôler la présence de l'eau du réseau et que la vanne d'interception est ouverte.</p> <p>B) Contrôler que le filtre du collecteur d'entrée de l'eau n'est pas obstrué.</p> <p>C) Contrôler que les pressostats n'ont pas besoin d'être étalonnés et ne sont pas hors service.</p> <p>D) Contrôler le bon fonctionnement de l'électrovanne de chargement.</p> <p>E) Vérifier la présence et le positionnement correct des trop-pleins dans leur logement.</p>
3) Lorsque le niveau est atteint, l'arrivée d'eau ne s'interrompt pas	<p>A) Contrôler que les pressostats n'ont pas besoin d'être étalonnés et ne sont pas hors service.</p> <p>B) Contrôler le bon fonctionnement de l'électrovanne de chargement.</p> <p>C) Contrôler que la cage d'air est en position verticale et que le petit tuyau de connexion n'est pas détaché.</p>
4) Lavage insuffisant	<p>A) S'assurer que le détersif utilisé est du type correct et en dose adéquate (conseillée par le fabricant).</p> <p>B) Contrôler que les buses des tuyaux de lavage ne sont pas obstruées par des impuretés.</p> <p>C) Contrôler que la température de l'eau dans la cuve est à 60°C.</p> <p>D) Contrôler le bon fonctionnement de la pompe (sens de rotation).</p> <p>E) Contrôler que le filtre de la pompe n'est pas obstrué par des impuretés.</p> <p>F) Contrôler que la protection thermique disjoncteur n'est pas intervenue ; le cas échéant, réarmer cette dernière.</p>
5) La température des cuves n'est pas atteinte	<p>A) Contrôler que les thermostats n'ont pas besoin d'être étalonnés, ne sont pas hors service ou réglés de façon erronée.</p> <p>B) Contrôler que les fusibles et les bobines des télerupteurs correspondant aux résistances des cuves ne sont pas interrompus.</p> <p>C) Contrôler le fonctionnement des résistances des cuves et qu'elles ne sont pas recouvertes de calcaire.</p> <p>D) Contrôler que les thermomètres n'ont pas besoin d'être étalonnés ou en panne.</p>
6) Rinçage insuffisant	<p>A) Contrôler que les buses ne sont pas obstruées par du calcaire.</p> <p>B) Contrôler le bon fonctionnement de l'électrovanne.</p> <p>C) Contrôler que le filtre du collecteur d'entrée de l'eau n'est pas obstrué.</p> <p>D) Contrôler que le boiler n'est pas obstrué par du calcaire.</p>
7) Température de rinçage insuffisante	<p>A) Contrôler que la température d'entrée de l'eau correspond bien à celle prescrite.</p> <p>B) Contrôler que le thermostat n'a pas besoin d'être étalonné, n'est pas en panne ou réglé de façon erronée.</p>

9 CONSEILS IMPORTANTS EN CAS D'ANOMALIES

PROBLÈMES	CAUSES ET SOLUTIONS POSSIBLES
7) Température de rinçage insuffisante	<p>C) Contrôler que le thermostat de sécurité n'est pas intervenu, et contrôler les causes le cas échéant.</p> <p>D) Contrôler que le thermomètre n'a pas besoin d'être étalonné ou n'est pas en panne.</p> <p>E) Contrôler que la pression dynamique sur le réducteur de pression n'est pas supérieure à la pression prescrite.</p> <p>F) Contrôler que la bobine du télerupteur correspondant à la résistance du boiler n'est pas interrompue.</p> <p>G) Contrôler le bon fonctionnement des résistances et que ces dernières ne sont pas recouvertes de calcaire.</p>
8) Pendant le fonctionnement, le cycle s'arrête sans aucune indication de diagnostic	<p>A) Contrôler les protections thermiques des disjoncteurs et les réarmer si ces dernières sont intervenues.</p> <p>B) Contrôler que les lampes de la section de diagnostic ne sont pas grillées.</p>
9) La machine lave et/ou rince sans arrêt en absence de paniers à l'intérieur.	<p>A) Contrôler le bon fonctionnement du groupe économiseur.</p> <p>B) Contrôler que le conteneur ballast, comprenant l'unité magnétique du groupe économiseur, soit bien vissé et fixé à la bonne distance.</p> <p>C) Contrôler le fonctionnement correct du micro-interrupteur de proximité du système économiseur.</p>
10) La machine s'arrête ou ne démarre pas ; l'arrêt de l'avancement des paniers est signalé.	<p>A) Effectuer le rétablissement de la condition C du point 5.4.</p> <p>B) Si la machine ne se met pas en condition "PRÊTE", il y a une anomalie au niveau de l'inverseur de contrôle du moteur d'actionnement du groupe d'avancement des paniers.</p>

CONDITIONS DE GARANTIE

-LA MACHINE EST GARANTI POUR UNE PÉRIODE DE UNE AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT QUI EST ÉTABLIE PAR UN DOCUMENT VALABLE DU POINT DE VUE FISCAL, DÉLIVRÉ PAR LEREVENDEUR AUTORISÉ, QUI ATTESTE LE NOM DU REVENDEUR ET LA DATE À LAQUELLE LA VENTE A EU LIEU.

-POUR QUE LA GARANTIE SOIT EFFICACE, IL EST NÉCESSAIRE QUE LE DOCUMENT FISCAL DÉLIVRÉ PAR LE REVENDEUR SOIT CONSERVÉ AVEC LE PRÉSENT MANUEL D'INSTRUCTIONS.

-PAR GARANTIE, ON ENTEND LE REMPLACEMENT OU LA RÉPARATION GRATUITE DES PIÈCES COMPOSANT LA MACHINE QUI SONT DÉFECTUEUSES À CAUSE DE DÉFAUTS DE FABRICATION.

-POUE LES MACHINES POUR LESQUELS L'INTERVENTATION À DOMICILIE EST EXIGÉE, L'UTILISATEUR EST TENU DE PAYER LE "TARIF POUR LES FRAIS DE DÉPLACEMENT À DOMICILE" EN VIGUEUR À LA DATE DE L'INTERVENTION.

-LA GARANTIE NE COUVRE PAS LES PIÈCES QUI SONT DÉFECTUEUSES À CAUSE D'UNE NÉGLIGENCE OU D'UN LAISSER-ALLER DANS L'UTILISATION (NON RESPECT DES INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL), D'UNE INSTALLATION ERRONÉE OU D'UN ENTRETIEN EXÉCUTÉ PAR UN PERSONNEL NON AUTORISÉ, DE DOMMAGES SUBIS DURANT LE TRANSPORT OU DE CIRCONSTANCE QUI, DANS TOUS LES CAS, NE PEUVENT PAS ÊTRE RELIÉES À DES DÉFAUTS DE FABRICATION DE L'APPAREIL.

-LA GARANTIE NE COUVRE PAS LES CAS DANS LESQUELS LE PRODUIT: A FAIT L'OBJET D'UN TRAITEMENT NON CORRECT; A FAIT L'OBJECT DE RÉPARATIONS, ENTRETIENS OU MANIPULATIONS PAR UNE PERSONNE NON AUTORISÉE OU A ÉTÉ RÉPARÉ ET MUNI DE PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE.

-SONT ÉGALEMENT EXCLUES DES PRESTATIONS DE GARANTIE LES INTERVENTIONS INHÉRENTES À L'INSTALLATION ET AU RACCORDEMENT AUX INSTALLATIONS D'ALIMENTATION, AINSI QUE LES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN MENTIONNÉES DANS LE PRÉSENT MANUEL D'INSTRUCTIONS.

-LA GARANTIE EST EXCLUE EN OUTRE DANS TOUS LES CAS D'USAGE IMPROPRE DE LA MACHINE.

-LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR D'ÉVENTUELS DOMMAGES QUI PEUVENT ÊTRE CAUSÉS, DIRECTEMENT OU INDIRECTMENT, CHOSES ET ANIMAUX DOMESTIQUES COMME CONSÉQUENCE DU NON RESPECT DE TOUTES LES PRÉSCRIPTIONS INDIQUÉES DANS LE PRÉSENT MANUEL D'INSTRUCTIONS ET CONCERNANT, SPÉCIALEMENT LES INSTRUCTIONS EN MATIÈRE D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DE LA MACHINE.

-SI LA MACHINE EST RÉPARÉ AUPRÈS D'UN CENTRES DE S.A.V. INDIQUÉS PAR LE CONSTRUCTEUR, LES RISQUES DE TRANSPORT CORRESPONDANTS SERONT À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR. LES FRAIS DE TRANSPORT S'ENTENDANT DANS TOUS LES CAS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR.

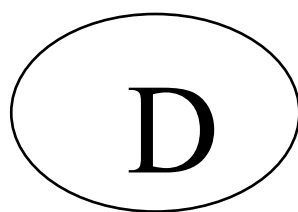
-LES PIÈCES REMPLACÉES OU RÉPARÉES DANS LE CANDRE DE CETTE GARANTIE EN PROLONGERONT PAS LA DURÉE DE LA GARANTIE DU PRODUIT D'ORIGINE.

-LE PRODUCTEUR N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR D'ÉVENTUELLES ERREURS D'IMPRESSION.

NOTE DU CONSTRUCTEUR

LA SOCIÉTÉ SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER DES MODIFICATIONS AUSSI BIEN TECHNIQUE QU'ESTHÉTIQUES, SUSCEPTIBLES D'AMÉLIORER LA QUALITÉ ET LA FONCTIONNALITÉ DE LA MACHINE, SANS PRÉAVIS ET SANS OBLIGATION DE METTRE À JOUR EN TEMPS UTILE LA PRÉSENTE PUBLICATION.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN (Deutsch)



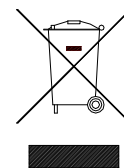
HINWEISE

Es ist sehr wichtig, dass diese Bedienungsanleitung für ein späteres Nachschlagen in der Nähe der Maschine aufbewahrt wird.

Wird die Maschine an einen anderen Benutzer verkauft oder an einen anderen Ort gebracht, sicherstellen, dass die Bedienungsanleitung stets bei der Maschine bleibt und es dem neuen Besitzer möglich ist, sich über ihre Funktionsweise und die entsprechenden Hinweise zu informieren.

Diese Hinweise werden aus Sicherheitsgründen aufgeführt. Sie sind vor der Installation und Inbetriebnahme der Maschine aufmerksam zu lesen.

- Sich nach dem Auspacken von der Unversehrtheit der Maschine überzeugen. Sollte Ihre neue Maschine beschädigt sein, wenden Sie sich bitte vor der Erstinbetriebnahme an Ihren Händler. Die Verpackungselemente dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- Die Anpassung der Elektro- und Hydraulikanlagen für die Installation der Maschine ist von dazu befähigten Fachleuten durchzuführen.
- Diese Maschine darf nur von erwachsenen Personen in Betrieb gesetzt werden, die in ihre Benutzung eingewiesen wurden.
- Darauf achten, dass die Maschine nicht auf Speisekabeln und Ablauf- und Zulaufschläuchen steht. Anderenfalls die Stellfüßchen regulieren und sich davon überzeugen, dass die Maschine gerade steht.
- Die Maschine wurde für die Reinigung von Geschirr, Gläsern, Tassen, Besteck und Tabletten entwickelt. Jede andere Verwendung, wie zum Beispiel die Reinigung von Gegenständen, die mit Benzin, Farbe, Stahl- oder Eisenresten, korrosiven, säurehaltigen oder alkalischen chemischen Produkten oder Lösungsmitteln verunreinigt sind oder von Gegenständen, die größer sind als der Nutzdurchgang der Maschine, ist als unsachgemäß und somit als gefährlich zu betrachten.
- Der Schutzgrad der Maschine ist IPX2 und daher darf sie nicht mit einem Hochdruckwasserstrahl gereinigt werden.
- Die Maschine wurde gemäß der in Italien und im Ausland geltenden technischen Bestimmungen in Übereinstimmung mit den EWG-Richtlinien und geltenden Gesetzen konstruiert.
- Nach der Benutzung die Maschine über den Hauptwandschalter vom Stromnetz trennen.
- Die Maschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen oder in Räumen mit einer Temperatur unter 0°C aufstellen.
- Die Maschine niemals alleine reparieren. Von unerfahrenen Personen durchgeführte Reparaturarbeiten können Schäden verursachen oder Störungen weiter verschlimmern.
- Die Wartungsarbeiten an der Maschine sind von autorisiertem Fachpersonal auszuführen.
- Nicht mehr benutzte Maschinen müssen unbrauchbar gemacht werden: Die Elektro- und Wasseranschlüsse abnehmen und durchschneiden
- Der Schalldruck der leeren Maschine gemessen in 1 m Entfernung und in 1,6 m Höhe entspricht 70 dB(A) und 75 dB(A) für die Maschine mit Trocknungseinheit.
- Die Sicherheitsvorrichtungen nicht verändern und nur dann entfernen, wenn die Maschine steht und die Stromzufuhr unterbrochen ist.



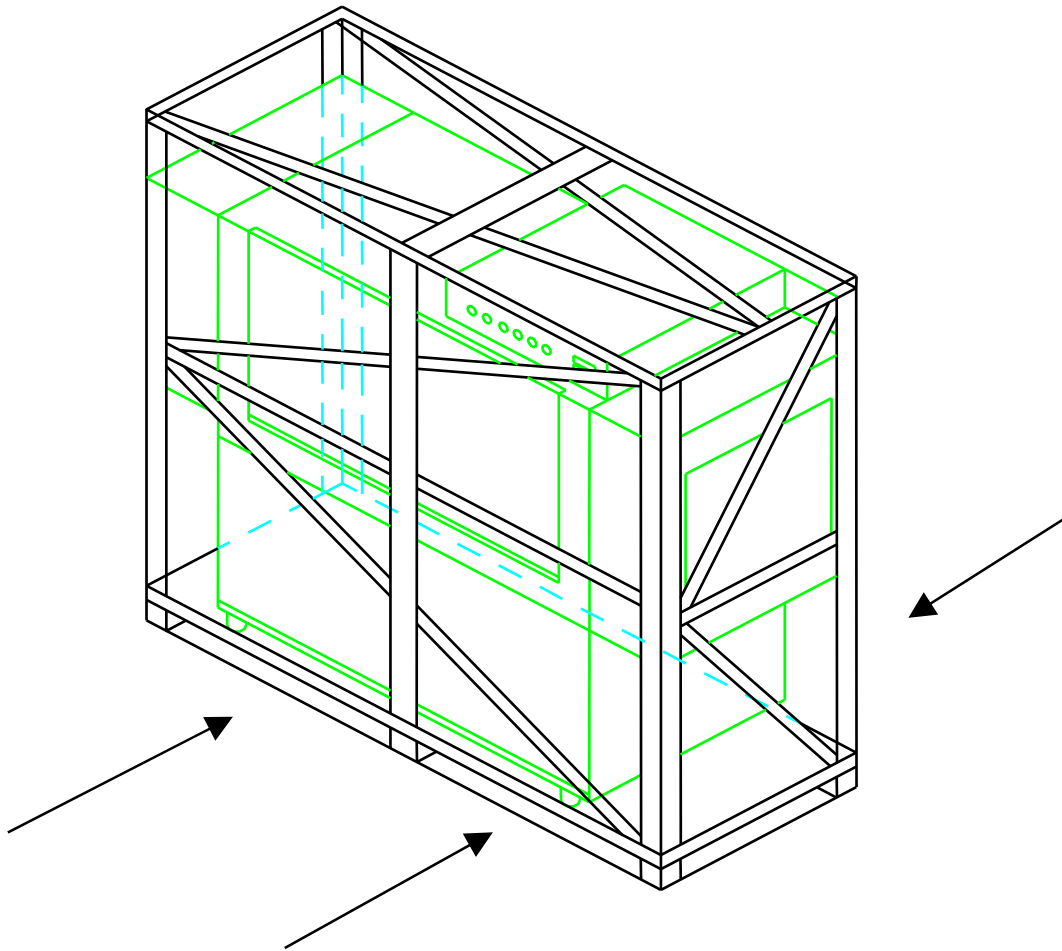
KAP.2 TRANSPORT UND HANDHABUNG DER MASCHINE

2.1 Transport und Verpackung

Der Transport der Maschinen kann mit einem LKW oder mit einem Container erfolgen. Für beide Fälle ist dieselbe Verpackungsart, nämlich Palette mit Holzkäfig vorgesehen. Die Maschinen werden vor der Verpackung zum Schutz mit Polyethylen mit niedriger Dichte umwickelt.

2.2 Handhabung

Die Handhabung der Maschine ist ausschließlich wie in der folgenden Abbildung dargestellt durchzuführen. Dabei sind die Eingangspunkt der Staplergabeln zu beachten. Ein Anheben über Seile ist nicht vorgesehen.



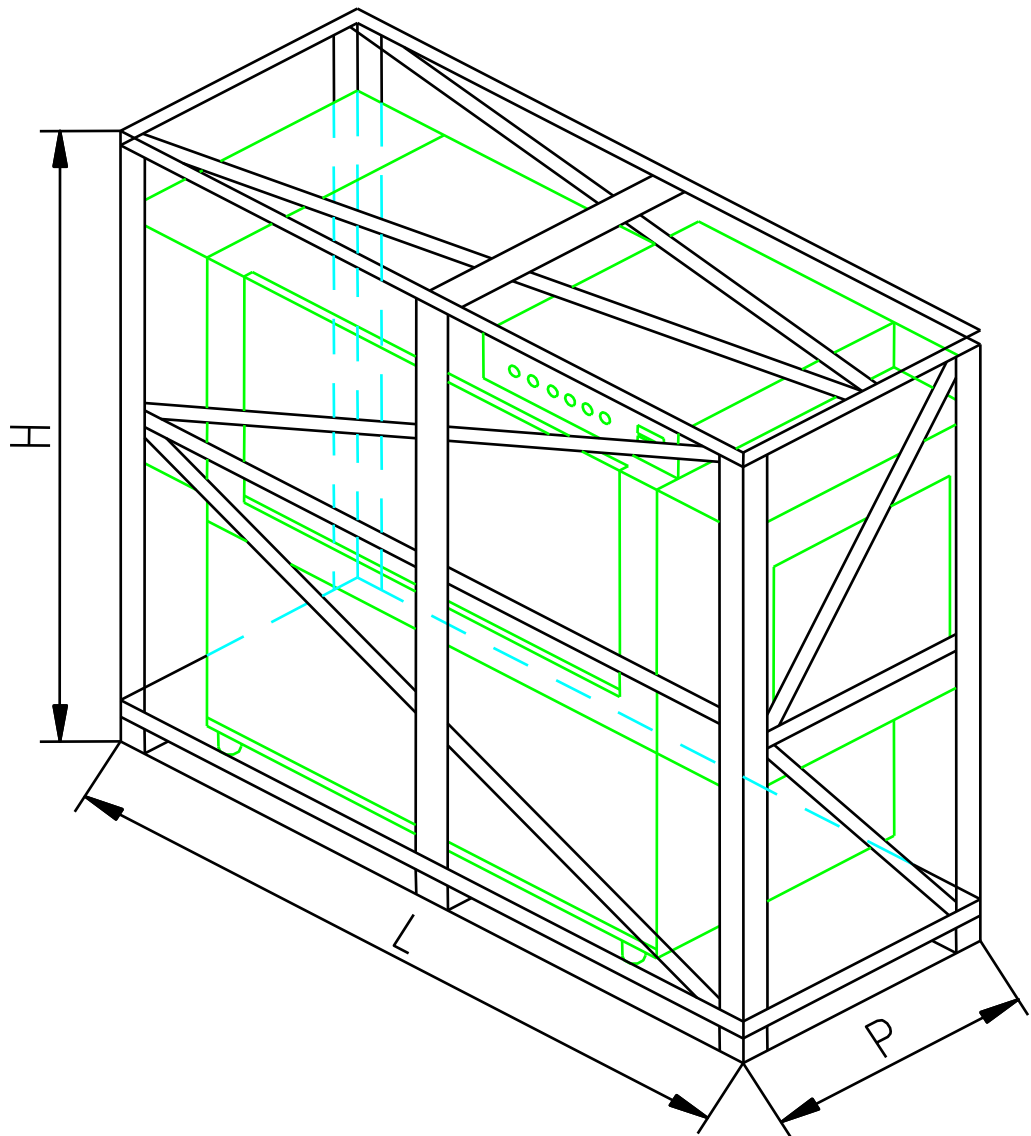
2.3 Lagerung

Die Methoden für eine Lagerung der Maschinen und die für ihre Handhabung eingesetzten Vorrichtungen müssen derart sein, dass Beschädigungen durch Vibrationen, Stöße, Verkratzen, Korrosion etc. vermieden werden. Die gelagerten Maschinen sind zur Überprüfung ihres Erhaltungszustandes regelmäßig zu kontrollieren.

2.4 Abmessungen

Die Korbtransportmaschinen werden in verschiedenen Modellen hergestellt, für die die Abmessungen und entsprechenden Gewichte einzeln aufgeführt werden.


In der folgenden Tabelle sind die Abmessungen der Holzkäfige der verschiedenen Modelle in der Standardausführung angegeben.



MOD.	AR1200	AR1650	AR2000	AR2500	AR3000	AR3500	AR4000
L(mm)	1300	1700	1950	1950	2180	3240	3240
H(mm)	1720	1980	1980	1980	1980	1980	1980
P(mm)	940	900	900	900	900	900	900

3.1 ELEKTROANSCHLUSS

Der Elektroanschluß muß gemäß der geltenden Normen durchgeführt werden. Alle Maschinen mit Korbdurchschub werden für eine Einspeisung von 400 V_{3N}~ 50Hz geliefert.

- a) Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss davon, daß die Netzspannung und -frequenz mit der auf dem an der Maschine angebrachten Typenschild übereinstimmt und davon, dass das Gerät an eine funktionstüchtige Erdungsanlage angeschlossen ist.
- b) Die Maschine besitzt unten auf der Rückwand eine mit dem Symbol  gekennzeichnete Klemme, die dem Äquipotentialanschluss zwischen verschiedenen Geräten dient.
- c) Die Maschine ist durch einen vorgeschalteten allpoligen **Thermomagnetschalter** mit einer angemessenen Unterbrechungsleistung oder durch einen **Lasttrennschalter** und eine **Sicherung** vom Typ gL von angemessener Leistung, die nicht mehr als 3 Meter von der Schalttafel entfernt anzubringen sind, gegen Überlastungen und Kurzschlüsse zu schützen. Gegen indirekte Kontakte ist direkt hinter dem Thermomagnetschalter oder der **Kombination** Trennschalter/Sicherung ein **Differenzialschalter** mit einem Auslösestrom anzubringen, der auf den Wert des Widerstandes der Erdungsanlage des Benutzers **abgestimmt** ist. Die Schalter, die nicht mit der Maschine geliefert werden, sind in einer gut zugänglichen Position in einer Höhe zwischen **0,6** und **1,70 m** an der Wand zu installieren.
- d) Der Querschnitt des Speisekabels, das nicht mit der Maschine geliefert wird, darf nicht unter dem liegen, der vom der Maschine beiliegenden elektrischen Schaltplan vorgeschrieben wird. Wird es nicht von einem Schlauch geschützt, so ist ein Kabel mit Merkmalen zu verwenden, die nicht unter denen des Typs H07RN-F liegen.
Zur Vermeidung gefährlicher Überhitzungen muss das Speisekabel über seine gesamte Länge (max. 3 m) entrollt werden.
- e) Für den Anschluss des Speisekabels an die Maschine die Befestigungsschrauben der Abdeckung des Bedienfeldes lösen und das Kabel durch die Kabelklemme einführen. Dann an die Klemmen L1/L2/L3 und den Erdungsleiter an die gelb-grüne Klemme anschließen. Dann die Kabelklemme anziehen.

3.2 ANSCHLUSS AN DAS WASSER- UND ABWASSERNETZ

- a) Für einen optimalen Betrieb der Maschine sollte man sich schon vorher durch Analysen davon überzeugen, dass die Wasserhärte des Wassernetzes zwischen 5 und 10°F (französische Grad) liegt. Sollte das Gegenteil der Fall sein, empfiehlt sich der Einbau eines geeigneten Entkalkers.
- b) Sich davon überzeugen, dass der Wasserdruck im Netz nicht unter 0,2 MPa (2 Bar) und nicht über 0,4 MPa (4 Bar) liegt.
- c) Die Maschinen sind mit einem Filter und mit einem Druckregler ausgerüstet. Der empfohlene dynamische Druck (während der nachspulung) liegt je nach Modell zwischen 0,1 und 0,13 MPa (1÷1.3 Bar) den druck mit dem druckregler A ,notfall, einstellen.
- d) Die Maschine (einschließlich der Maschinen mit Vorspülgang) mit warmem Wasser bei einer Temperatur von ca. 50°C speisen, indem der Zulaufschlauch an den Speiseanschluss mit Gewinde (Durchm. 3/4 " G) angeschlossen wird, der sich unter der Maschine befindet.
- e) Ist die Maschine mit Absaugvorrichtung und Dampfkondensierung ausgerüstet, wird sie mit kaltem Wasser(Temperatur 10÷15 °C) gespeist, indem der Zulaufschlauch an den Speiseanschluss mit Gewinde (Durchm. 3/4 " G) angeschlossen wird, der sich unter der Maschine befindet.
- f) Die Maschinen mit Korbdurchschub benötigen effiziente Abläufe, da sie sich im Dauerbetrieb befinden. Für die Position der Abläufe und fuz was in den punkten **c-d-e** dieses abschnittes geschrieben das separat gelieferte technische Datenblatt konsultieren.

4.1 KONTROLLEN VOR DEM SPÜLEN

Sich davon überzeugen, dass:

- a) der Warnschalter eingeschaltet ist.
- b) kein Wassermangel im Netz besteht.
- c) die Schieberhähne für das Speisewasser geöffnet sind.
- d) alle Filter richtig positioniert sind;
- e) die Überläufe in ihre Halterungen eingesetzt sind.
- f) die Lappen richtig positioniert sind.
- g) die Kontrolltüren geschlossen sind.
- h) die eventuellen Spülmittelbehälter gefüllt sind.
- i) die in der Maschine befindlichen Thermostate für Wanne und Boiler richtig eingestellt sind (80÷85°C für den Boiler und 55÷60°C für die Wanne);

4.2 BEFÜLLUNG BOILER UND WANNEN

WICHTIG: Bei der Installierung der Maschine ist die Phase der “Erstbefüllung” durchzuführen, wenn alle Kontrolltüren geschlossen sind, um die völlige Befüllung des Boilers zu garantieren. Dies darum, weil die Widerstände von Wanne und Boiler ausschließlich vom Druckwächter gesteuert wird, der den Wasserstand in der Wanne kontrolliert. Wird dieses Verfahren nicht eingehalten, besteht die Gefahr, dass der Widerstand des Boilers “trocken” arbeitet und die gesamte Boilereinheit beschädigt wird.

- a) Über Wählschalter A Spannung auf die Maschine geben.
- b) Das Aufleuchten der blauen Lampe **D** abwarten, die die Bereitschaft der Maschine anzeigt. Besagte Lampe leuchtet nur dann auf, wenn die Maschine mit Wasser gefüllt ist und die Temperaturen erreicht sind.
- c) Kontrollieren, dass der Wasserstand in der Spülwanne nach dem Befüllen 0,5÷1 cm unter dem Überlaufwasserstand liegt. Das Fassungsvermögen der Wanne beträgt ca. 100 liter.

4.3 KONTROLLEN

- a) Überprüfen, dass die Sicherheitskupplung des Zugsystems richtig eingestellt ist (die Körbe müssen nur mit den Händen angehalten werden können).
Eine komplette Serie von mit Tellern beladenen Körben darf nicht zu Verschiebungen führen.
- b) Das korrekte Funktionieren der Sparvorrichtungen überprüfen, die die Wasserzufuhr unterbrechen müssen, wenn der Korb herausfährt.
- c) Ist ein Spülmitteldosierer installiert, dessen korrekten Betrieb überprüfen.
- d) Den korrekten Betrieb des Endschalters überprüfen, der den Vorschub unterbrechen muss, wenn der Korb am Ende der Ablage ankommt.

5.1 START UND/ODER NEUSTART

Um den Betriebszyklus starten zu können, muss die Maschine für den Arbeitsbeginn **„BEREIT“** sein. Der Maschinenstatus **„Bereit“** ist erreicht, wenn alle Alarmleuchten **B- E-F-L-M** (rot) ausgeschaltet sind und die Kontrolllampe **D** (blau) aufleuchtet.

Wenn die Schalttafel diese Bedingungen anzeigt, kann über die Taste **C** „**START**“ der Vorschubmechanismus der Körbe und somit der Automatikbetrieb eingeschaltet werden.

Die Schalttafeln aller Maschinen sind mit einer Diagnostikabteilung bestehend aus Nr. **4**

Die Maschine ist nach den in **Kap. 4** beschriebenen Arbeitsgängen betriebsbereit.

Ist die Maschine nicht mit einem automatischen Dosierer ausgerüstet, muss das Spülmittel von Hand in die Spülwanne eingefüllt werden. Bevor mit dem Spülen begonnen wird,:

- a) müssen feste Reste und eventuelle Ölsammlungen vom Geschirr entfernt werden.
- b) muss das Geschirr vorher eingeweicht werden, wenn zwischen Benutzung und Spülen ein längerer Zeitraum liegt.
- c) muss das Geschirr in die dafür vorgesehenen Körbe eingeräumt werden. Sichergehen, dass die Teller zum Maschinenausgang ausgerichtet und die Schüsseln parallel zur Vorschubrichtung positioniert sind.
- d) muss die Drucktaste **C = START** für die Ingangsetzung des Durchschubsystems gedrückt werden.
- e) Für den Fall, dass der Bediener nicht in der Lage ist, die herauskommenden Körbe zu entfernen, ist die Maschine an einen Endanschlag angeschlossen, der den Vorschub unterbricht. Für die Wiederaufnahme der Arbeit reicht es aus, den Korb vom Endanschlag zu nehmen und die Drucktaste **C = START** zu drücken.

5.2 ARBEITEN WÄHREND DES SPÜLENS

- a) Es ist ratsam, die Hände nicht ungeschützt in mit Spülmittel versetztes Wasser zu halten, da Verbrennungen oder Hautreizungen verursacht werden könnten. Sollte dies der Fall sein, die Hände sofort gründlich abspülen.
- b) Während des Betriebs der Maschine die Türen nicht zu schnell öffnen.
- c) Nur spezielle schaumhemmende Spülmittel für Industriespülmaschinen in der vom Hersteller je nach Wasserhärte empfohlenen Dosierung verwenden.
- d) Die Maschine regelmäßig anhalten, um die Wannenfilter herauszunehmen und von Abfällen zu reinigen, die sich ablagern könnten.
- e) Die Saugfilter der Pumpe nicht bei voller Wanne herausnehmen.
- f) Bei einer von der Sicherheitsvorrichtung hervorgerufenen Vorschubunterbrechung ist die Maschine vor der Entfernung des Hindernisses, dass die Störung verursacht hat, durch die Betätigung des Notschalters I anzuhalten.
- g) Überprüfen, dass die Wassertemperatur innerhalb der vorgeschriebenen Werte bleibt (**siehe 4.1**)

5.3 ARBEITEN NACH DEM SPÜLEN

- a) Die Drucktaste **B (STOP)** drücken und den Wählschalter **A** in die Position **„Null“** bringen, um die Maschine auszuschalten.
- b) Den Wandschalter ausschalten und den Hahn für die Wasserversorgung zudrehen.
- c) Die Filter entfernen und reinigen.
- d) Die Überläufe herausnehmen und die Wannen ausleeren. Dann die Wannenböden mit einem Wasserstrahl reinigen.
- e) Den Ansaugfilter der Pumpe herausnehmen und mit einem Wasserstrahl reinigen.
- f) Die Spritzschutzlappen abnehmen und reinigen.
- g) Wenn nötig die Spülrohre (durch Drehung) und Klarspülrohre (durch Lösen der entsprechenden Befestigungsschrauben) herausnehmen und innen reinigen.
- h) Die Außenoberflächen der Maschine sind mit einem feuchten Schwamm zu reinigen, ohne dabei einen Wasserstrahl und Scheuerpartikel oder Chlor enthaltende Reinigungsmittel zu verwenden.
- i) Alle Bauteile wieder montieren. Dabei darauf achten, dass die kurze Seite der Spritzschutzlappen zum Geschirreingang zeigen.
- l) Zur Vermeidung von üblen Gerüchen wird empfohlen, die Türen geöffnet zu lassen.

5.4

REGELMÄSSIGKEIT DES BETRIEBS

Die Spülmaschinen mit Korbdurchschub arbeiten nur dann, wenn die Einsatzbedingungen und der Einsatzbereich ein optimales Endergebnis sichern können.

Diese Bedingungen sind:

- a) ausreichend Wasser in der Klarspülphase/-zone;
- b) garantierte Mindesttemperatur in der Klarspülphase/-zone;
- c) kontinuierlicher und regelmäßiger Vorschub der Behälterkörbe;
- d) korrekter Verschluss der Kontrolltüren.

Der Betrieb wird daher immer dann (mit Alarmanzeige auf der Schalttafel) unterbrochen, wenn die Einsatzparameter (Bedingungen und Bereich) nicht mehr gegeben sind.

Die Diagnostikabteilung (auf der Schalttafel) zeigt den Grund für die Zyklusunterbrechung an.

Für die Wiederaufnahme des Betriebszyklus müssen die Einsatzparameter wiederhergestellt werden.

Für die Bedingungen:

- a) siehe Paragraph 9 Punkt 2-A, 2-B, 6-B, 6-D
- b) siehe Paragraph 9 Punkt 6-D, den gesamten Punkt 7
- c) die Kontrolltüren öffnen und die Ursache für das Blockieren der Körbe (eingeklemmter Korb oder anderes) beseitigen
- d) den richtigen und vollständigen Verschluss der Türen überprüfen.

Die Wiederherstellung der Parameter **a**, **b** und der Bedingung **d** wird angezeigt, wenn die entsprechenden Diagnoseleuchten (rot) **L-M-F** und die Stopp-/Alarmleuchte **B** ausgehen und gleichzeitig die Kontrolllampe **D** (blau) zur Anzeige der Maschinenbereitschaft aufleuchtet.

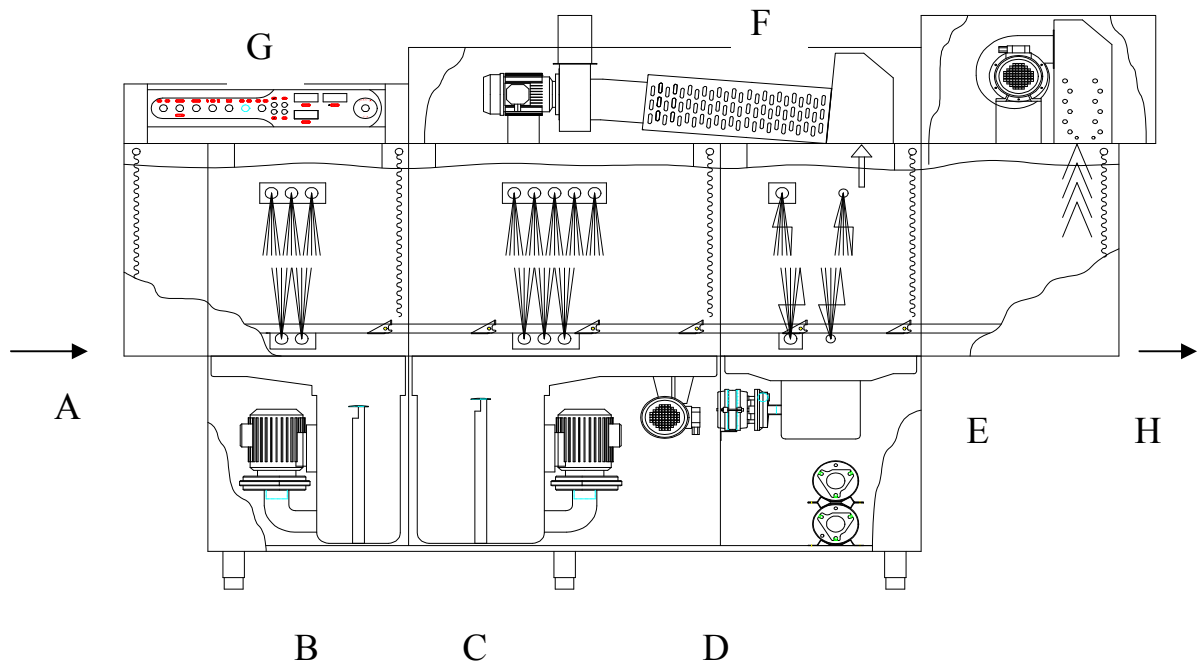
Für die Wiederherstellung des Parameters **c** ist der automatische Betriebsstatus durch Betätigung der Taste **B** Stopp/Alarm auf „null“ zurückzusetzen. Die Kontrolllampe (rot) dieser Taste geht aus und gleichzeitig leuchtet die Kontrolllampe **D** (blau) zur Anzeige der Maschinenbereitschaft auf.

Danach den Betriebszyklus wieder wie im vorhergehenden Punkt 5.1 beschrieben einschalten.

KAP.6

BESCHREIBUNG DER MASCHINE

Die Maschinen sind gänzlich aus Edelstahl AISI 304 hergestellt und die Stärke der verwendeten Bleche garantieren eine lange Haltbarkeit. Alle Maschinen verfügen über eine Spül- sowie eine Klarspül-Abteilung, denen auf Wunsch eine Vorspül- oder Trocknungs- sowie Dampfkondensierungseinheiten hinzugefügt werden kann. Die Körbe werden durch ein automatisches System durch die Abteilungen gezogen. Energieverlust und Geräuschentwicklung werden dank der Anbringung von Isolierplatten auf Wannen, Türen und Rückseite auf ein Minimum reduziert. Die Spül- und Klarspülrohre bestehen gänzlich aus Edelstahl und verfügen über Bajonettanschlüsse, die ihre Abmontage für eine Innenreinigung erleichtern. Die Temperaturen der verschiedenen Abteilungen der Maschine werden durch Thermostate kontrolliert. Die Maschinen mit Trocknungsabteilung verfügen über eine Turbine, die außen aufgenommene Luft über eine Reihe von Widerständen laufen lässt und auf das Geschirr leitet. Die Kondensation wird erreicht, indem die Dämpfe über die Batterie des Rückgewinners angesaugt werden, in der kaltes Wasser zirkuliert.



A=KORBEINGANG
D=KLARSPÜLEN
G=BEDIENFELD

B=VORSPÜLEN
E=TROCKNEN
H=KORBAUSGANG

C=SPÜLEN
F=DAMPFKONDENSATION

Die Maschinen sind mit Vorrichtungen ausgerüstet, um die richtig und mit Sicherheit zu benutzen, im einzelnen:

- a) Die Kontrolltüren der Maschine sind mit magnetischen Mikroschaltern ausgestattet, die nach dem Öffnen den Betriebszyklus der Maschine unterbrechen. Die Türen haben darüber hinaus eine Stoppsicherung, die das völlige Absenken blockiert.
- b) Die Boiler und die Wannen sind mit Sicherheitsthermostaten ausgerüstet.
- c) Die Heizelemente werden durch Sicherungen geschützt.
- d) Die Maschinen sind gegen ein vorzeitiges Ingangsetzen geschützt (Blaue Kontrollleuchte für die Anzeige "Maschine bereit" auf dem Bedienfeld).
- e) Die Spülpumpe und die Motoren sind mit einem magnetothermischen Motorschutzschalter ausgerüstet.
- f) Die Maschinen sind für einen Anschluss an einen Mikroenschalter der Korbaustrittsablagen vorgerüstet.
Außerdem wird darauf hingewiesen, dass:
 - g) es verboten ist, die Schalttafel zu öffnen.
 - h) es bei Betrieb des Vorschubsystems sehr gefährlich ist, in den Ein- und Ausgang der Maschine einzugreifen.
 - i) es verboten ist, die Maschine ohne die Überwachung eines Bedieners zu betreiben.

WICHTIG: Sollte der Austausch des Boilers oder der Widerstände nötig sein, so muss zwangsläufig das Verfahren der in Kap. 4.2. beschriebenen "Erstbefüllung" wiederholt werden, um zu verhindern, dass die Widerstände "trocken" arbeiten und Gefahr laufen, den Boiler zu beschädigen.

Die Schalttafeln aller Maschinen sind mit einer Diagnostikabteilung bestehend aus Nr. 4

Alarmluchten (rot) für die Anzeige von:	Wassermangel	Leuchte	L
	Kontrolltüren offen	Leuchte	F
	Vorschub unterbrochen	Leuchte	E
	niedrige Boilertemperatur	Leuchte	M

ausgerüstet.

Darüber hinaus sind sie mit einem Notschalter **I** (große rote Drucktaste) für die Notabschaltung der Maschine ausgestattet.

NB: Bei Mod. AR1650 wird die Zugunterbrechung nicht von der Diagnostikabteilung angezeigt, (Leuchte E) da der Getriebemotor mit einem mechanischen Drehmomentbegrenzer (Ölbad-Scheibenkupplung) ausgerüstet ist. In diesem Fall läuft die Maschine weiter ohne die Körbe vorzuschieben

Die Maschine daher vor dem Öffnen für die Beseitigung der Ursache für die Blockierung über die Drucktaste **B (STOP/ALARME)** ausschalten.

Die regelmäßige und ständige Wartung der Maschine ist extrem wichtig, um große Störungen zu vermeiden, die einen längeren Stillstand der Maschine erforderlich machen können. Alle Arbeiten sind unter Einhaltung der anzuwendenden Sicherheitsvorschriften durchzuführen und daher ist vor Beginn der Arbeiten der Wandschalter in die Position "O" zu drehen. In jedem Falle ist die Maschine sauber und aufgeräumt zu halten und eventuelle provisorische oder behelfsmäßige Reparaturen sind zu vermeiden.

8.1 WARTUNGSARBEITEN, DIE ALLE DREI WOCHEN DURCHZUFÜHREN SIND

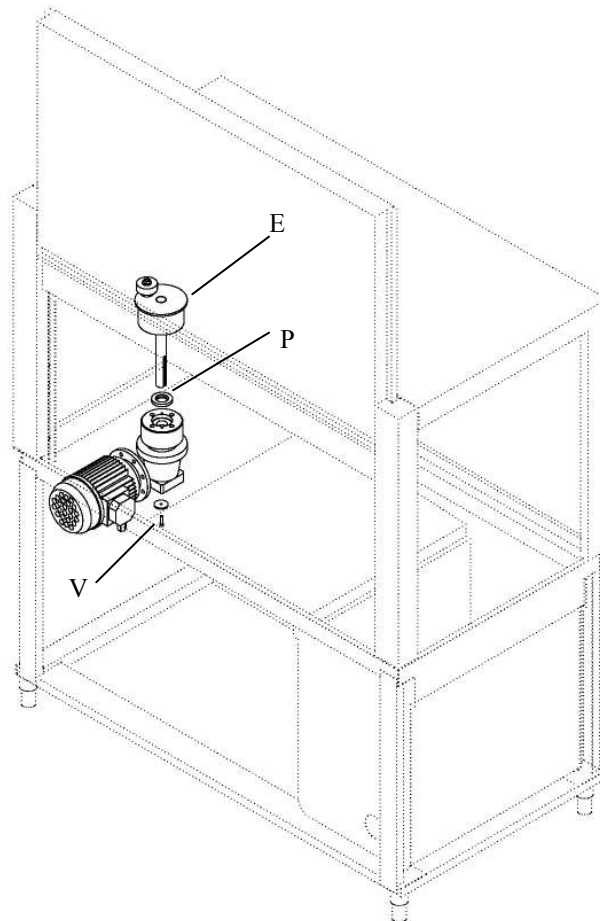
- a) Für eine Innenreinigung die Spülrohre (durch Drehen) und die Klarspülrohre (die entsprechende Schraube lösen) entfernen.
- b) Die Spritzschutzlappen entfernen und reinigen.
- c) Bei Maschinen mit Dampfkondensator die Schutzvorrichtung der Absaugtunnel reinigen.

8.2 WARTUNGSARBEITEN, DIE ALLE ZWEI MONATE DURCHZUFÜHREN SIND

- d) Überprüfen, dass die Sicherheitsvorrichtungen effizient und funktionstüchtig sind.
- e) Kontrollieren, dass die Sicherheitskupplung richtig eingestellt ist.
- f) Bei Maschinen mit Dampfkondensator eventuell vorhandene Verschmutzungen entfernen.
- g) Sollten sich in der Maschine starke Kalkablagerungen gebildet haben, diese mit einem geeigneten Entkruster entfernen und dabei die Vorschriften des Herstellers einhalten. Nach Ende der Arbeiten die Maschine klar nachspülen.

8.3 WARTUNGSARBEITEN DIE ALLE 2000 BETRIEBSSTUNDEN ODER MINDESTENS EINMAL JÄHRLICH DURCHGEFÜHRT WERDEN MÜSSEN.

- a) Die Dichtung P (Art. 5711) prüfen und gegebenenfalls erneuern. Dabei wie folgt vorgehen: Schraube V herausrauben, das Winkelgetriebe herausnehmen und dabei auf den Federkeil zwischen Welle und Nabe achten, damit dieser nicht verloren geht. Den Spalt zwischen Dichtlippe und Staublippe mit einem lebensmittelechten Fett (Typ LOCTITE 8105) fetten. Dieses Fett muss die Eigenschaften FDA 21 CFR 178.3579 für USDA H1 und/oder CNERNA für Frankreich auf jeden Fall erfüllen.



9 WICHTIGE TIPPS BEI STORUNGEN

STÖRUNGEN	MÖGLICHE URSACHEN UND ABHILFE
1)Die Lampen der Schalter der Schalttafel leuchten nicht auf	<p>A) Kontrollieren, dass der Wandschalter eingeschaltet ist und die Sicherungen nicht durchgebrannt sind.</p> <p>B) Überprüfen, dass die Lampen nicht durchgebrannt sind.</p>
2)Die Wannen füllen sich nicht mit Wasser	<p>A) Überprüfen, dass Wasser im Speisernetz und der Sperrschieber geöffnet ist.</p> <p>B)Überprüfen, dass der Filter des Wassereinlasskanals nicht verstopft ist.</p> <p>C)Die Druckwächter auf ihre richtige Eichung und Funktionstüchtigkeit überprüfen.</p> <p>D) Die korrekte Funktionsweise des Zulauf-Elektroventils kontrollieren.</p> <p>E) Das Vorhandensein und die korrekte Positionierung der Überlaufrohre in ihrem Sitz überprüfen.</p>
3)Bei Erreichen des Wasserstandes wird die Wasserzufuhr nicht unterbrochen	<p>A) Die Druckwächter auf ihre richtige Eichung und Funktionstüchtigkeit überprüfen.</p> <p>B) Die korrekte Funktionsweise des Zulauf-Elektroventils kontrollieren.</p> <p>C) Überprüfen, dass sich der Luftkäfig in vertikaler Position befindet und das Verbindungsschlauch nicht herausgezogen ist.</p>
4)Spülergebnis unzureichend	<p>A) Sich davon überzeugen, dass das richtige Spülmittel in der richtigen Dosierung (Empfehlung des Herstellers) verwendet wird.</p> <p>B) Überprüfen, dass die Düsen der Spülrohre nicht durch Verunreinigungen verstopft werden.</p> <p>C) Überprüfen, dass die Temperatur des Wassers in der Wanne 60°C beträgt.</p> <p>D) Überprüfen, dass die Pumpe korrekt funktioniert (Drehrichtung).</p> <p>E) Überprüfen, dass der Filter der Pumpe nicht durch Verunreinigungen verstopft wird.</p> <p>F) Überprüfen, ob der Wärmeschutz des Motorschutzschalters nicht angesprochen hat. In diesem Falle wieder bereitmachen.</p>
5)In den Wannen wird nicht die richtige Temperatur erreicht	<p>A) Überprüfen, dass die Thermostate nicht falsch geeicht, defekt oder falsch eingestellt sind.</p> <p>B) Kontrollieren, dass die Sicherungen und die Spulen der Fernschalter der Tankheizungen nicht unterbrochen sind.</p> <p>C) Die Wannensicherungen auf ihre Funktionstüchtigkeit überprüfen und kontrollieren, dass sie nicht von Kalkablagerungen überzogen sind.</p> <p>D) Kontrollieren, dass die Thermometer nicht defekt oder falsch geeicht sind.</p>
6)Klarspülergebnis unzureichend	<p>A) Kontrollieren, dass die Düsen nicht von Kalkablagerungen verstopft werden.</p> <p>B) Das Magnetventil auf seine Funktionstüchtigkeit überprüfen.</p> <p>C) Überprüfen, dass der Filter des Wassereinlasskanals nicht verstopft ist.</p> <p>D) Überprüfen, dass der Boiler nicht von Kalkablagerungen überzogen ist.</p>

9 WICHTIGE TIPPS BEI STÖRUNGEN

STÖRUNGEN	MÖGLICHE URSACHEN UND ABHILFE
7) Klarspültemperatur unzureichend	<p>A) Überprüfen, dass die Eingangstemperatur des Wassers der vorgeschriebenen Temperatur entspricht.</p> <p>B) Überprüfen, dass der Thermostat nicht falsch geeicht, defekt oder falsch eingestellt ist.</p> <p>C) Kontrollieren, ob der Sicherheitsthermostat angesprochen hat und die entsprechenden Ursachen überprüfen.</p> <p>D) Kontrollieren, dass das Thermometer nicht falsch geeicht oder defekt ist.</p> <p>E) Kontrollieren, dass der dynamische Druck am Druckminderer nicht über dem vorgeschriebenen Druck liegt.</p> <p>F) Kontrollieren, dass die Spule des Fernschalters für die Boilersicherung nicht unterbrochen ist.</p> <p>G) Die korrekte Funktionsweise der Heizungen überprüfen und sicherstellen, dass sie nicht von Kalkablagerungen überzogen sind.</p>
8) Während des Betriebs wird der Zyklus ohne Diagnostikanzeige unterbrochen	<p>A) Überprüfen, ob der Wärmeschutz des Motorschutzschalters angesprochen hat. In diesem Falle wieder bereitmachen.</p> <p>B) Überprüfen, dass die Leuchten der Diagnostikabteilung nicht durchgebrannt sind.</p>
9) Die Maschine spült und/oder nachspült durchgehend, ohne dass Körbe eingeschoben sind.	<p>A) Den korrekten Betrieb der Vorwärmeinheit überprüfen.</p> <p>B) Überprüfen, dass der Ballastbehälter mit der Magneteinheit der Vorwärmeinheit in der richtigen Entfernung angezogen und festgestellt ist.</p> <p>C) Das korrekte Funktionieren des kontaktlosen Mikroschalters des Vorwärmesystems überprüfen.</p>
10) Die Maschine stoppt oder schaltet sich nicht ein; der Vorschubstopp der Körbe wird angezeigt.	<p>A) Die Bedingung C unter Punkt 5.4 wiederherstellen.</p> <p>B) Erreicht die Maschine den „BEREIT“-Status nicht, liegt ein Defekt am Kontrollumrichter des Antriebsmotors der Korbvorschubeinheit vor.</p>

GARANTIEBEDINGUNGEN

-DAS GERÄT VERFÜGT AB DEM KAUFdatum ÜBER EINE GARANTIE VON EIN JAHR, DIE DURCH EIN STEUERLICH GÜLTIGES UND VON DEM ZUGELASSENEN HÄNDLER AUSGESTELLTEN DOKUMENT NACHGEWIESEN WERDEN MUSS. DARAUF BEFINDET SICH DER NAME DES HÄNDLERS UND DAS KAUFdatum.

-DAMIT DIE GARANTIE IHRE GÜLTIGKEIT BEHÄLT, MUSS DER VOM HÄNDLER AUSGESTELLTE STEUERBELEG ZUSAMMEN MIT DER VORLIEGENDEN BETRIEBSANLEITUNG AUFBEWAHRT WERDEN.

-UNTER GARANTIE VERSTEHT MAN DAS KOSTENLOSE ERSETZEN ODER DIE REPARATUR DER GERÄTEKOMPONENTEN, DIE VON ANFANG AN HERSTELLUNGSFEHLER AUFWEISEN.

-WIRD FÜR GERÄT EINE HAUSREPARATUR GEWÜNSCHT, MUSS DER GERÄTEBESITZER FÜR DIE ZUM ZEITPUNKT DER REPARATUR GÜLTIGEN FÜR DIE "ANFAHRTSZEITEN" AUFKOMMEN.

-BEI ALLEN TEILEN, DEREN BESCHÄDIGUNG AUF EINEN FAHRLÄSSIGEN ODER SORGLOSEN UMGANG (NICHTBEACHTUNG DER BETRIEBSANLEITUNG ZUR GERÄTEFUNKTION), EINE FEHLEHARTE INSTALLATION ODER WARTUNG VON HIERZU NICHT BEFÄHIGTEM PERSONAL, TRANSPORTSCHÄDEN ODER UMSTÄNDE, DIE GRUNDSÄTZLICH NICHT AUF EINEN HERSTELLUNGSFEHLER ZURÜCKGEFÜHRT WERDEN KÖNNEN, BERUHEN, ENTFÄLLT DIE GARANTIELEITUNG.

-VON DER GARANTIE AUSGENOMMEN SIND ALLE FÄLLE, WO DER UMGANG MIT DEM PRODUKT ENTWEDER NICHT ORDNUNGSGEMÄß ERFOLGTE ODER REPARATUREN, WARTUNGEN ODER VERÄNDERUNGEN VON EINER HIERZU NICHT BERECHTIGTEN PERSON DURCHGEFÜHRT WURDEN, BZW. DAS GERÄT REPARIERT WURDE UND DABEI ORIGINAL-ERSATZTEILE ENTFERNT WORDEN SIND.

-EBENFALLS VON DER GARANTIE AUSGENOMMEN SIND EINGRIFFE, WELCHE DIE INSTALLATION UND DEN ANSCHLUSS AN DIE VERSORGUNGSANLAGEN SOWIE DIE IN DER VORLIEGENDEN BETRIEBSANLEITUNG AUFGEFÜHRTEN WARTUNGSTÄTIGKEITEN BETREFFEN.

-DIE GARANTIE ERLÖSCHT AUßERDEM IN ALLEN FÄLLEN VON UNSACHGEMÄßEM GERÄTEGEBRAUCH.

-DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN AB, DIE PERSONEN, GEGENSTÄNDE ODER HAUSTIERE AUFGRUND EINER MANGELHAFTEN BERÜCKSICHTIGUNG ALLER IN DIESER BETRIEBLEITUNG ENTHALTENEN ANWEISUNGEN ERLEIDEN. DIES BEZIEHT SICH INSBESONDERE AUF ALLE DIE INSTALLATION, DEN GEBRAUCH UND DIE WARTUNG DES GERÄTS BETREFFENDEN ANLEITUNGEN.

-SOLLTE DAS GERÄT BEI EINEM VON HERSTELLER ANGEGEBENEN KUNDENDIENST-SERVICE REPARIERT WERDEN, ÜBERNIMMT DER GERÄTEBETREIBER DIE HIERMIT VERBUNDENEN TRANSPORTRISIKEN UND-KOSTEN.

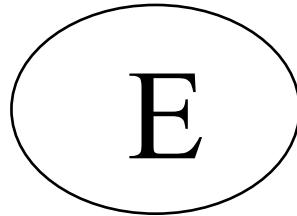
-DIE IM RAHMEN DIESER GARANTIE ERSETZTEN ODER REPARIERTEN TEILE SIND KEINE VERLÄNGERUNG DER ORIGINAL-PRODUKTGARANTIE.

-DER HERSTELLER TRÄGT KEINE VERANTWORTUNG FÜR EVENTUELLE DRUCKFEHLER.

ANMERKUNG DES HERSTELLERS

DIE FIRMA BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, EVENTUELLE DIE GERÄTEQUALITÄT UND-FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT BETREFFENDEN TECHNISCHEN ODER ÄSTHETISCHEN VERÄNDERUNGEN OHNE VORANKÜNDIGUNG UND DIE VERPFLICHTUNG EINER NEUBEARBEITUNG DER VORLIEGENDEN VERÖFFENTLICHUNG, VORZUNEHMEN. AUCH EINE PARTIELLE REPRODUKTION DER VORLIEGENDEN BETRIEBSANLEITUNG IST VERBOTEN.

INSTRUCCIONES (Español)



ADVERTENCIAS

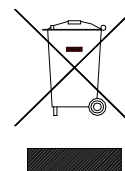
Este manual de instrucciones deberá conservarse junto con la máquina para poder consultarlo posteriormente.

En caso de venta de la máquina o de transferencia de la misma a otro usuario, se deberá verificar siempre que el manual acompañe a la máquina para permitir que el nuevo propietario pueda informarse sobre el funcionamiento de la misma y las respectivas advertencias.

Estas advertencias se facilitan por razones de seguridad y deberán leerse cuidadosamente antes de instalar la máquina, así como antes del uso de la misma.

- Tras haber sacado el embalaje, se deberá controlar la integridad de la máquina. Si ha sufrido daños, tomar contacto con el revendedor antes de ponerla en marcha. Los elementos del embalaje no deberán dejarse al alcance de los niños, ya que constituyen potenciales fuentes de peligro.
- La adaptación a las instalaciones eléctricas e hidráulicas para la instalación de la máquina deberá ser realizada exclusivamente por operadores habilitados.
- Esta máquina deberá ser manejada sólo por personas adultas y entrenadas para el uso de la misma.
- Cuidar de que la máquina no toque el cable de alimentación o los tubos de carga y descarga, de lo contrario ajustar los pies de apoyo de la misma verificando que quede perfectamente plomada.
- La máquina ha sido diseñada para el lavado de platos, tazas, cubiertos y bandejas. Cualquier otro uso, como el lavado de objetos sucios con gasolina, pintura, restos de acero o hierro, productos químicos corrosivos ácidos o alcalinos, disolventes o objetos con dimensiones superiores al paso útil de la máquina deberá considerarse inadecuado y por consiguiente peligroso.
- El grado de protección de la máquina es IPX2, por lo que no deberá lavarse con chorros de agua con alta presión.
- La máquina ha sido fabricada según las normativas de la buena técnica en vigor en Italia y en el extranjero, de conformidad con las directivas CEE y las leyes vigentes.
- Después de haber utilizado la máquina, desconectarla de la red eléctrica de alimentación actuando sobre el interruptor general de pared.
- No dejar la máquina expuesta a los agentes atmosféricos ni en ambientes que tengan una temperatura inferior a 0°C.
- No tratar jamás de reparar la máquina ustedes mismos.
- La reparaciones realizadas por personas inexpertas pueden provocar daños a la máquina o empeorar las averías.
- La asistencia de esta máquina debe ser llevada a cabo por personal autorizado.

- El nivel equivalente de la presión sonora de la máquina en vacío, medido a 1 metro de la misma y a 1,6 metros de altura es de 70 dB(A) y de 75 dB(A) para las máquinas provistas de la función de secado.
- No modificar las protecciones y quitarlas sólo si la máquina está parada y la alimentación eléctrica desconectada.
- La máquina desusada tiene que ser vuelta inutilizable: desconectar y cortar las conexiones eléctricas. .
- Si se desea eliminar este producto no hay que arrojarlo junto con los desperdicios domésticos. Existe un sistema de recogida selectiva de conformidad con lo previsto por las leyes sobre tratamiento, recuperación y reciclaje.
- Los ciudadanos de los países miembros de la Unión Europea, de Suiza y Noruega podrán entregar el aparato fuera de uso en los centros de recogida selectiva destinados únicamente a los equipos electrónicos y electrotécnicos, o bien podrán entregarlo al revendedor al momento de la compra de un aparato nuevo equivalente, en razón de uno entregado y uno retirado.
- Para los países no mencionados, se ruega entrar en contacto con las autoridades locales para conocer el método correcto de gestión de los residuos.
- La recogida selectiva adecuada de los aparatos en desuso y el tratamiento de reciclaje sucesivo, contribuyen a evitar los posibles efectos negativos para el medio ambiente y la salud y favorecen el proceso de reciclaje de los materiales con los cuales está construido el aparato.
- La gestión abusiva del producto de parte del usuario puede determinar la aplicación de sanciones administrativas previstas por las leyes aplicables en cada caso.



CAP.2 TRANSPORTE DE LA MÁQUINA Y SU DESPLAZAMIENTO

2.1 Transporte y embalaje

El transporte de las máquinas puede realizarse con camión o mediante contenedor.

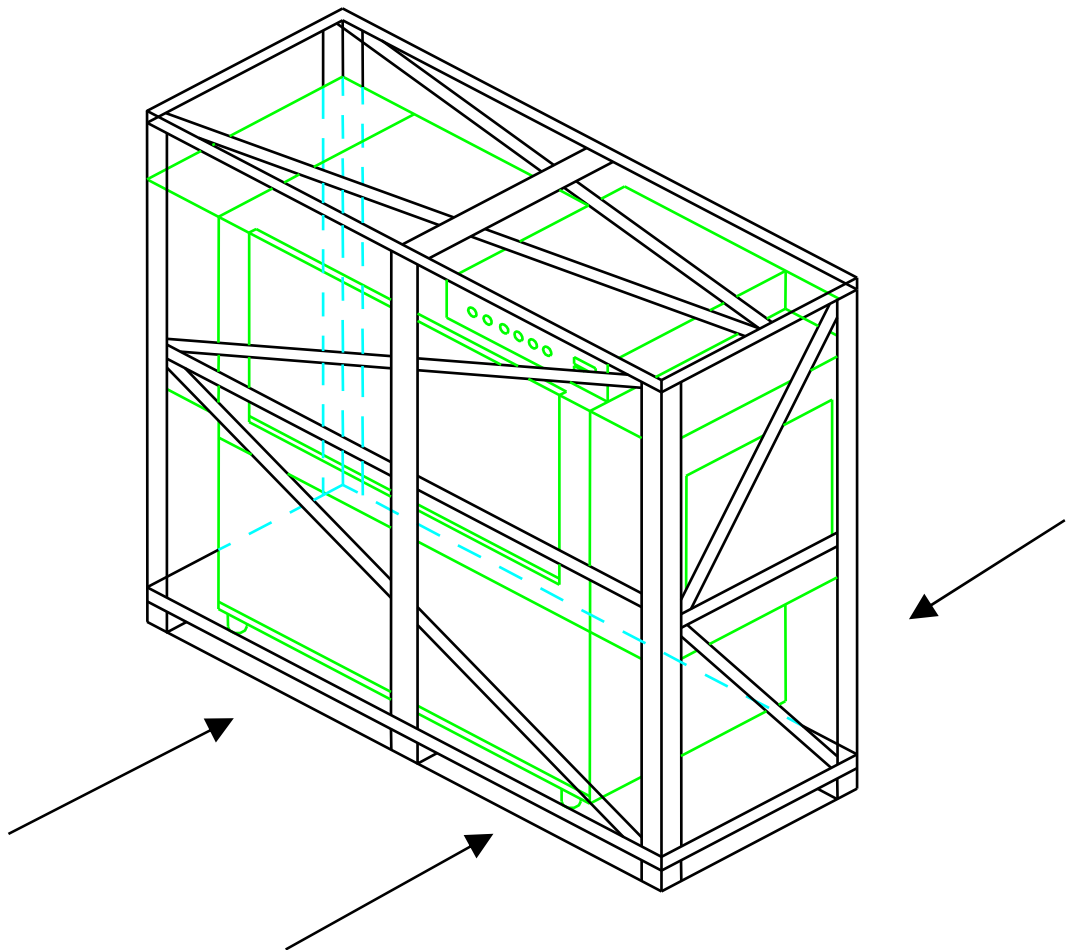
Para ambos casos está previsto el mismo tipo de embalaje, es decir patines con jaula de madera.

Las máquinas, antes de ser embaladas, se envuelven con una película de polietileno de baja densidad para protegerlas.

2.2 Desplazamiento

El desplazamiento de las máquinas debe realizarse exclusivamente tal como se muestra en la siguiente figura, respetando los puntos de entrada de las abrazaderas de la carretilla.

No está prevista la elevación de las mismas mediante el uso de sogas.



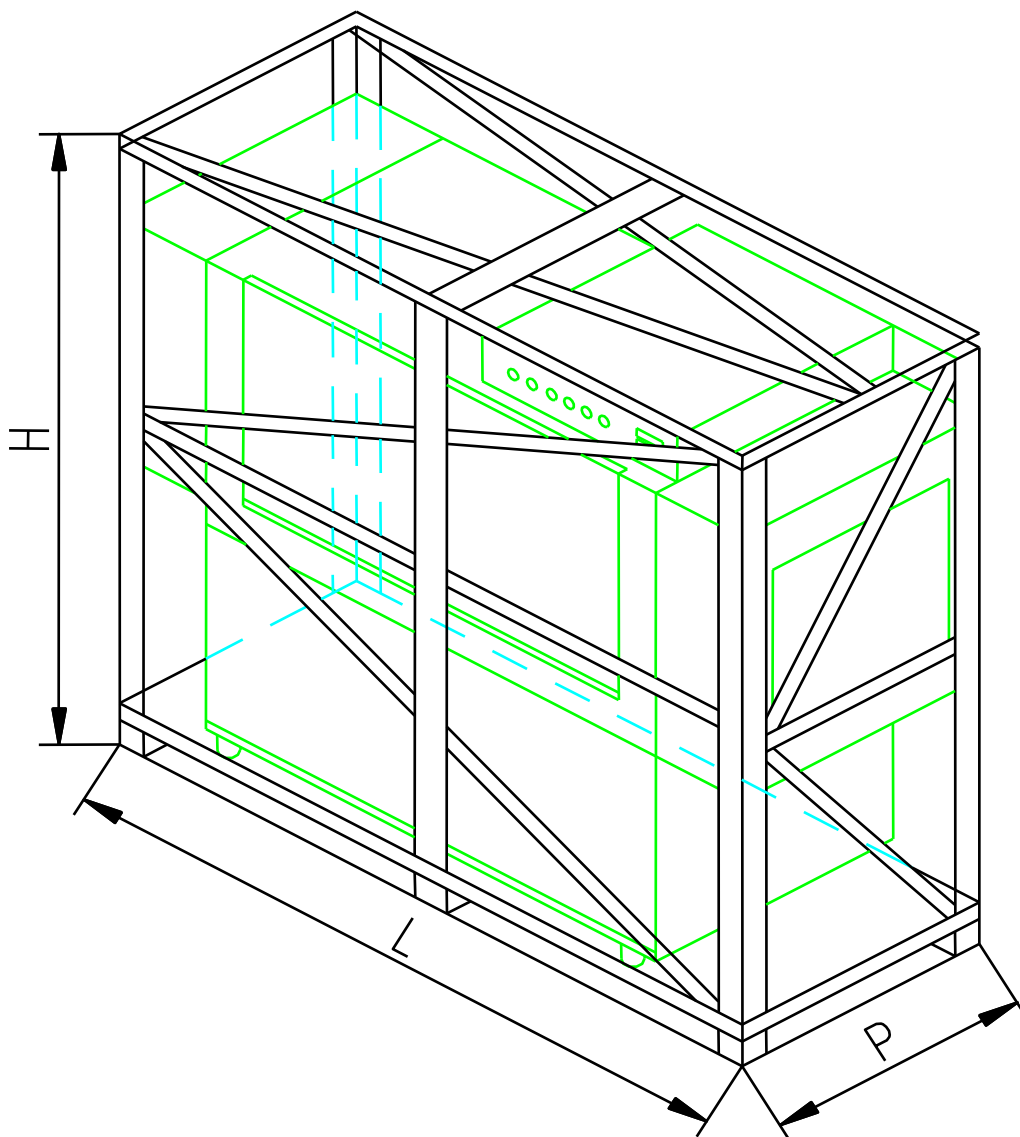
2.3 Almacenamiento

Los métodos de almacenamiento de las máquinas y los dispositivos utilizados para el desplazamiento de las mismas deben ser adecuados como para impedir daños por vibraciones, golpes, abrasiones, corrosiones, etc. Las máquinas almacenadas deben ser controladas periódicamente para verificar el estado de conservación de las mismas.

2.4 Dimensiones

Las máquinas con canastilla arrastrada se fabrican en varios modelos, para las cuales se suministran por separado las dimensiones y los pesos correspondientes.

En la tabla siguiente se indican las dimensiones de las jaulas de madera de los diferentes modelos en la versión estándar.




MOD.	AR1200	AR1650	AR2000	AR2500	AR3000	AR3500	AR4000
L(mm)	1300	1700	1950	1950	2180	3240	3240
H(mm)	1720	1980	1980	1980	1980	1980	1980
P(mm)	940	900	900	900	900	900	900

CAP. 3 INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA (para el instalador)

3.1-CONEXIÓN ELÉCTRICA

El conexionado eléctrico debe realizarse de conformidad con las normas en vigor. Todas las máquinas con canastilla arrastrada se suministran para alimentación 400 V3N~ 50Hz.

- a) Antes de conectar la máquina, verificar que el voltaje y la frecuencia de la red eléctrica sean conformes con lo indicado en la placa de identificación y que la máquina esté conectada a una instalación de puesta a tierra eficaz.
- b) La máquina presenta en el respaldo trasero un borne marcado por el símbolo  que sirve para el conexionado equipotencial entre los diferentes aparatos.
- c) La máquina debe protegerse contra las sobrecargas y los cortocircuitos por medio de un interruptor omnipolar tipo **magnetotérmico** con poder de interrupción adecuado o un **interruptor de aislamiento** bajo carga y **fusibles** tipo gL con alcance apropiado, puestos a una distancia no superior a los 3 metros del cuadro eléctrico. Contra los contactos indirectos debe instalarse, después del interruptor magnetotérmico o el interruptor de aislamiento/fusibles, un **interruptor diferencial** con corriente de intervención **coordinada** del valor de la resistencia de la instalación de tierra del usuario. Los interruptores, no suministrados junto con la máquina, deben instalarse en la pared en una posición asequible y a una altura comprendida entre **0,6 y 1,7 metros**.
- d) La sección del cable de alimentación, no suministrado en dotación con la máquina, no deberá jamás ser inferior a lo indicado en el diagrama eléctrico adjunto a la máquina. Si el tubo no está protegido, utilizar un cable con características no inferiores al tipo **H07RN-F**. Para poder evitar recalentamientos peligrosos, el cable de alimentación se deberá desenrollar totalmente (máx. 3 metros).
- e) Para conectar el cable de alimentación a la máquina, sacar los tornillos de sujeción de la tapa del panel de mandos e insertar el cable a través del prensacables; a continuación, conectar el cable a los bornes L1/L2/L3 y el conductor de puesta a tierra al borne amarillo-verde, apretando el prensacables posteriormente.

3.2-CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA Y A LA RED DE DESAGÜE

- a) Para un buen funcionamiento de la máquina, se recomienda controlar previamente - mediante análisis- que la dureza del agua de la red hídrica esté comprendida entre 5°F y 10°F (grados franceses); en caso contrario, se recomienda instalar un descalcificador.
- b) Controlar que la presión del agua de red no sea inferior a 0,2 MPa (2 bares) ni superior a 0,4 MPa (4 bares).
- c) Las máquinas están provistas de filtro y de regulador de presión. La presión dinámica recomendada (durante el aclarado) varía entre 0,1 y 0,13 MPa (0.85-1,6 bares) según el modelo. Reglarla, si necesario, por medio del reductor de presión **A**.
- d) Alimentar la máquina (también las provistas de prelavado) con agua caliente a una temperatura de aproximadamente 50 °C, conectando el tubo de envío con el racor de alimentación roscado (diám. 3/4 " G) emplazado debajo de la misma.
- e) Si la máquina está provista de dispositivo de aspiración y condensación del vapor, alimentar la máquina con agua fría (temperatura 10-15 °C), conectando el tubo de envío con el racor de alimentación roscado (diám. 3/4 " G) emplazado debajo de la misma.
- f) Las máquinas con canastilla arrastrada, ya que presentan funcionamiento continuo, requieren descargos eficaces y operantes por caída. Para la posición de los descargos, y por lo que es a los puntos **c-d-e** de este parágrafo, consulte la ficha técnica suministrada aparte.

4.1 ADVERTENCIAS ANTES DEL LAVADO

Verificar que:

- a) el interruptor de pared esté insertado
- b) no falte agua de red
- c) las llaves de compuerta del agua de alimentación estén abiertas
- d) todos los filtros estén correctamente emplazados
- e) los rebosaderos estén insertados en su alojamiento
- f) las cortinas de protección contra las salpicaduras estén emplazadas correctamente
- g) las puertas de inspección estén cerradas
- h) los eventuales contenedores de los productos para el lavado estén llenos
- i) los termostatos de la cubeta de lavado y el calentador, que se encuentran en el interior de la máquina, estén predisuestos correctamente (80-85°C el calentador y 55-60°C la cubeta de lavado).

4.2 LLENADO DEL CALENTADOR Y LAS CUBETAS DE LAVADO

IMPORTANTE:

Al instalar la máquina, la fase de "primer llenado" deberá realizarse con todas las puertas de inspección cerradas con el fin de garantizar el llenado total del calentador, ya que la habilitación de las resistencias de la cubeta de lavado y el calentador está dada exclusivamente por el presostato que controla el nivel de la cubeta de lavado.

Si este procedimiento no se respetara, se corre el riesgo de que la resistencia del calentador funcione en "seco", con consecuente peligro de que se dañe todo el grupo calentador.

- a) Proporcionar tensión a la máquina actuando sobre el selector A.
- b) Aguardar el encendido de la lámpara azul D que señala que la máquina está preparada. Esta lámpara se enciende sólo cuando la máquina está cargada con agua y ha alcanzado la temperatura predispueta.
- c) Controlar que, tras el llenado de la cubeta de lavado, el nivel de la misma se encuentre unos 0,5-1 cm por debajo del nivel de roce del rebosadero. La capacidad de la cubeta de lavado es de aproximadamente 100 litros.

4.3 CONTROLES

- a) Verificar que la fricción de seguridad del sistema de arrastre esté regulada correctamente (se deberá poder detener el avance de las canastillas sólo con la fuerza de las manos). Una serie completa de canastillas cargadas de platos no deberá dar lugar a desplazamientos.
- b) Verificar el correcto funcionamiento de los economizadores, los cuales deberán permitir el paro del suministro del agua cuando la canastilla está afuera.
- c) Si estuviera instalado un dosificador del producto de lavado, verificar el correcto funcionamiento del mismo.
- d) Verificar el correcto funcionamiento del final de carrera, el cual deberá detener el avance de la canastilla cuando la misma llega al final del recorrido.

5.1 INICIO CICLO DE OPERACIÓN Y/O INICIO NUEVO CICLO DE OPERACIÓN

Para iniciar el ciclo de operación o iniciar un nuevo ciclo de operación, la máquina deberá estar “PREPARADA” para iniciar el funcionamiento. Se tiene la condición de máquina “PREPARADA” cuando todos los pilotos de alarma **B-E-F-L-M** (rojos) están apagados y el piloto **D** (azul) está encendido.

Cada vez que el panel de mandos señala esta condición, actuando sobre el pulsador **C** de “START” será posible activar el mecanismo de avance de las canastillas y, por consiguiente, el consecuente funcionamiento en automático.

La máquina, una vez verificada según lo dispuesto en el cap. 4, está lista para el lavado.

Si la máquina no está provista de un dosificador automático, verter manualmente el detergente en la cubeta de lavado.

Antes de iniciar el lavado, se deberá:

- a) eliminar los restos sólidos y las eventuales masas oleosas de los platos;
- b) dejar en remojo los platos en el caso de que haya pasado mucho tiempo entre el uso de los platos y el lavado de los mismos;
- c) arreglar los platos en las canastillas al efecto, controlar que los mismos estén dirigidos hacia la salida de la máquina y que las bandejas estén colocadas en paralelo al sentido de avance;
- d) pulsar la tecla **C** de START para poner en funcionamiento el sistema de arrastre;
- e) si el operador no debe sacar las canastillas de salida, la máquina está predispuesta para que sea conectada con un final de carrera que detiene el avance de las mismas. Para reiniciar el trabajo es suficiente extraer la canastilla del final de carrera y pulsar de nuevo la tecla **C** de START.

5.2 ADVERTENCIAS DURANTE EL LAVADO

- a) Se recomienda no introducir las manos en el agua que contiene el detergente, lo cual podría causar quemaduras o irritaciones cutáneas. Si ello ocurriera, lavarlas inmediatamente con abundante agua.
- b) No abrir las puertas demasiado rápidamente cuando la máquina está en función.
- c) Utilizar sólo productos de lavado antiespuma específicos para lavavajillas industriales, en las dosis recomendadas por el fabricante y según la dureza del agua.
- d) Periódicamente, detener la máquina para extraer los filtros de las cubetas de lavado y limpiarlos de los restos que pudieran depositarse en ellos.
- e) No extraer los filtros de aspiración de la bomba con la cubeta de lavado llena.
- f) Si la parada del avance es causada por el dispositivo de seguridad, detener la máquina accionando el pulsador de emergencia (I) antes de extraer el obstáculo que ha causado el inconveniente.
- g) Verificar que la temperatura del agua se mantenga en los valores dispuestos (véase 4.1).

5.3 ADVERTENCIAS DESPUÉS DEL LAVADO

- a) Para apagar la máquina, pulsar la tecla **B** (STOP) y girar el selector **A** en la posición "cero".
- b) Desconectar el interruptor de pared y cerrar la llave de la alimentación hídrica.
- c) Extraer los filtros y limpiarlos.
- d) Extraer los rebosaderos para vaciar las cubetas de lavado; a continuación, lavar los fondos de las cubetas con un chorro de agua.
- e) Extraer el filtro de aspiración de la bomba y lavarlo con abundante agua.
- f) Sacar las cortinas de protección contra las salpicaduras y lavarlas.
- g) De precisarse, sacar los tubos de lavado (mediante rotación) y los tubos de enjuague (destornillando el tornillo de sujeción al efecto) para realizar la limpieza interior de los mismos.
- h) Las superficies exteriores de la máquina deben limpiarse con una esponja húmeda, sin utilizar chorros de agua ni detergentes abrasivos o que contengan cloro.
- i) Montar de nuevo todos los componentes, prestando atención a que las cortinas de protección contra las salpicaduras tengan el lado corto dirigido hacia la entrada de los platos.
- l) Con el fin de evitar la formación de olores desagradables, se recomienda dejar las puertas abiertas.

Los lavavajillas con canastilla sobre riel corredizo trabajan sólo si las condiciones de utilización y el margen correspondiente son tales como para ofrecer un resultado final óptimo, que son:

- a) cantidad de agua suficiente en la fase/zona de enjuague;
- b) temperatura mínima garantizada en la fase/zona de enjuague;
- c) continuidad y regularidad de avance de las canastilla contenedoras;
- d) cierre perfecto de las puertas de inspección.

Por consiguiente, el funcionamiento de la máquina se interrumpirá (con señalización de alarmas en el panel de mandos) cada vez que no se cumplan los parámetros de utilización (condiciones y margen).

La sección de diagnóstico (en el panel de mandos) indicará la causa de la parada del ciclo. Antes de activar un nuevo ciclo de operación se deberán reposicionar los parámetros de utilización.

- Para las condiciones:
- a) véase el capítulo 9 en los pasos 2-A, 2-B, 6-B y 6-D
 - b) véase el capítulo 9 en los pasos 6-D, todo el paso 7
 - c) abrir las puertas de inspección y suprimir la causa de bloqueo de las canastillas (canastillas encajadas u otro problema)
 - d) controlar que las puertas estén cerradas perfectamente.

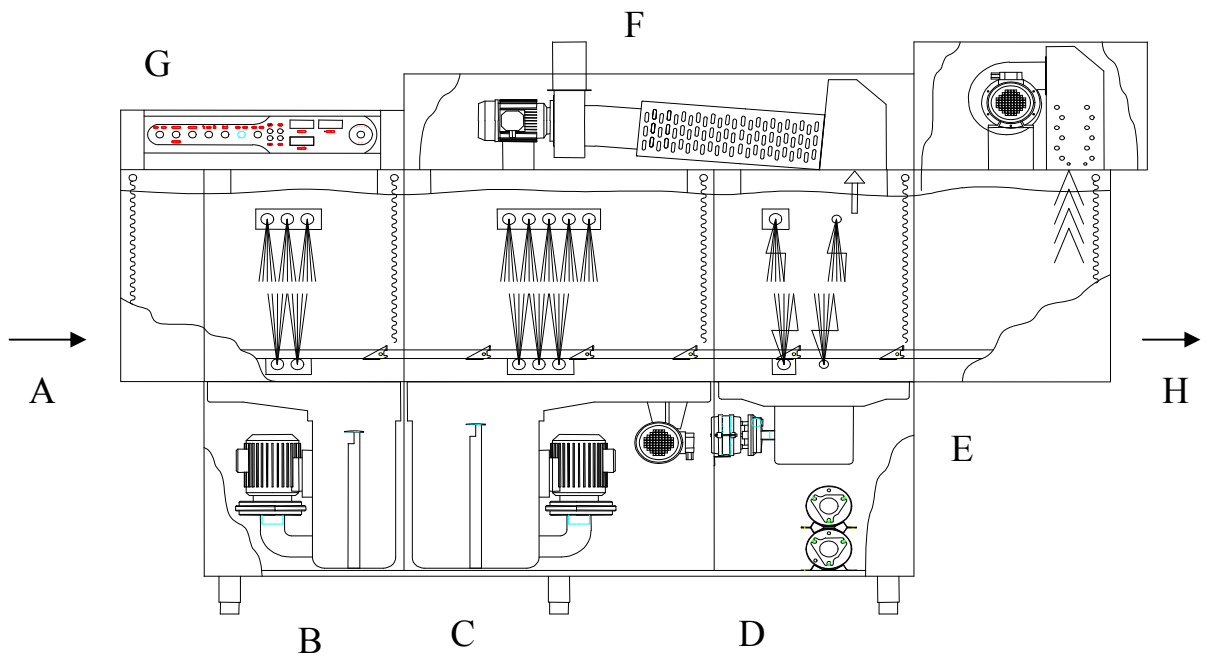
El restablecimiento de los parámetros a, b y de la condición d será señalizado por el apagado de los pilotos de diagnóstico L-M-F (rojos) correspondientes y de stop/alarma B, así como por el encendido simultáneo del piloto de máquina preparada D (azul).

Para restablecer el parámetro c se deberá situar en “cero” el estado de funcionamiento automático, accionando el pulsador de stop/alarma B. El piloto (rojo) del mismo pulsador se apagará y, al mismo tiempo, se encenderá el piloto (azul) de máquina preparada D.

A continuación, iniciar un nuevo ciclo de operación, tal como se muestra en el punto 5.1.

6.1 Descripción de la máquina

Las máquinas están fabricadas totalmente en acero INOX AISI 304 y el espesor de las chapas utilizadas es tal como para garantizar una larga duración en el tiempo. Todas las máquinas disponen de una sección de lavado y enjuague, a la cual puede añadirse bajo pedido una sección de prelavado o los grupos de secado y condensación de los vapores. Las canastillas se arrastran a través de las secciones mediante un sistema automático. La dispersión de energía y el ruido están reducidos al mínimo, gracias a la presencia de paneles de aislamiento en las cubetas de lavado, las puertas y la pared trasera. Los tubos de lavado y enjuague están contruidos en acero inoxidable y disponen de acoplamientos de bayoneta que facilitan el desarme de los mismos y su limpieza interior. Las temperaturas de todas las diferentes secciones de la máquina están controladas por medio de termostatos. Las máquinas provistas de grupo de secado disponen de una turbina que, tras haber tomado el aire desde el exterior, lo hace pasar a través de una serie de resistencias y lo acarrea en los platos. La condensación se obtiene aspirando los vapores a través del intercambiador de calor del recuperador, a cuyo través circula el agua fría.



A=ENTRADA CANASTILLAS
 D=ENJUAGUE
 G=PANEL DE MANDOS

B=PRELAVADO
 E=SECADO
 H=SALIDA CANASTILLAS

C=LAVADO
 F=CONDENSACIÓN VAPORES

Los paneles de mando de cada máquina están provistos de una sección de diagnóstico compuesta por n. 4 pilotos de color rojo de alarma para la señalización de ausencia de agua, puertas de inspección abiertas, avance interrumpido y temperatura del calentador baja. Además están provistos de pulsador de emergencia (pulsador rojo grande) para la parada de la máquina.

N.B.: En el mod. AR1650 el bloqueo del avance no es señalizado por la sección de diagnóstico, ya que el motorreductor está provisto de un limitador de par mecánico (fricción con baño de aceite); en este caso, la máquina continuará a funcionar sin el avance de las canastillas.

A continuación, detener la máquina actuando sobre la tecla B (STOP/ALARMA) antes de acceder en el interior de la máquina para eliminar la causa del paro.

- a) Las puertas de inspección de las máquinas están provistas de microinterruptores magnéticos que, al ser abiertas, interrumpen el ciclo de la misma. Las puertas tienen además un retén de seguridad que bloquea el descenso total de la misma.
- b) Los calentadores y las cubetas de lavado están provistos de termostatos de seguridad.
- c) Los elementos de caldeo están protegidos por fusibles.
- d) Las máquinas están protegidas contra el arranque prematuro (piloto luminoso azul de “máquina lista” en el panel de mandos).
- e) Las bombas de lavado y los motores están provistos de protección magnetotérmica contra sobrecargas.
- f) Las máquinas están predisuestas para su conexión a un microinterruptor de final de carrera de las mesas de salida de las canastillas.
Se recuerda también que:
 - g) Está prohibido entrar en el interior del panel de mandos.
 - h) Cuando el sistema de avance está en marcha, es sumamente peligroso acceder a la entrada y a la salida de la máquina.
 - i) Está prohibido el uso de la máquina sin la vigilancia de un operador.

IMPORTANTE:

De precisare la sustitución de la caldera o de su resistencia, obligatoriamente se deberá descargar también la cubeta o las cubetas de lavado, repitiendo el procedimiento de “primer llenado” descrito en el cap. 4.2; esta operación no permitirá que la resistencia trabaje “en seco”, con el riesgo de dañar todo el grupo caldera.

Los paneles de mando de cada máquina están provistos de una sección de diagnóstico compuesta por n. 4 luces piloto de alarma (rojas) para la señalización de:

- ausencia de agua piloto **L**
- puertas de inspección abiertas piloto **F**
- avance interrumpido piloto **E**
- temperatura del calentador baja piloto **M**

Además están provistos de pulsador de emergencia **I** (pulsador grande de color rojo) para la parada de emergencia de la máquina.

N.B.: En el mod. AR1650, el bloqueo del riel corredizo no es señalizada por la sección de diagnóstico (piloto E), ya que el motorreductor está provisto de un limitador de par mecánico (embrague de baño de aceite); en este caso, la máquina continuará a funcionar sin el avance de las canastillas. Detener la máquina actuando sobre el pulsador **B (STOP/ALARMA)** antes de acceder al interior de la misma para suprimir la causa del bloqueo.

CAP. 8

MANTENIMIENTO

El mantenimiento periódico y constante de la máquina es sumamente importante, con el fin de evitar grandes anomalías que puedan causar detenimientos de la misma por largo tiempo. Todas las intervenciones deberán realizarse cumpliendo con las normas de seguridad aplicables; por consiguiente, antes de realizar cualquier intervención girar el interruptor de pared en la posición "O". En todo caso, la máquina deberá mantenerse limpia y en orden, evitando eventuales reparaciones provisionales o improvisadas.

8.1

MANTENIMIENTO A REALIZARSE CADA TRES SEMANAS

- a) Extraer los tubos de lavado (mediante rotación) y los tubos de enjuague (destornillando el tornillo al efecto) para realizar la limpieza interior de los mismos.
- b) Extraer las cortinas de protección contra las salpicaduras y lavarlas.
- c) Si la máquina presenta condensación de vapores, realizar la limpieza de la protección del túnel de aspiración.

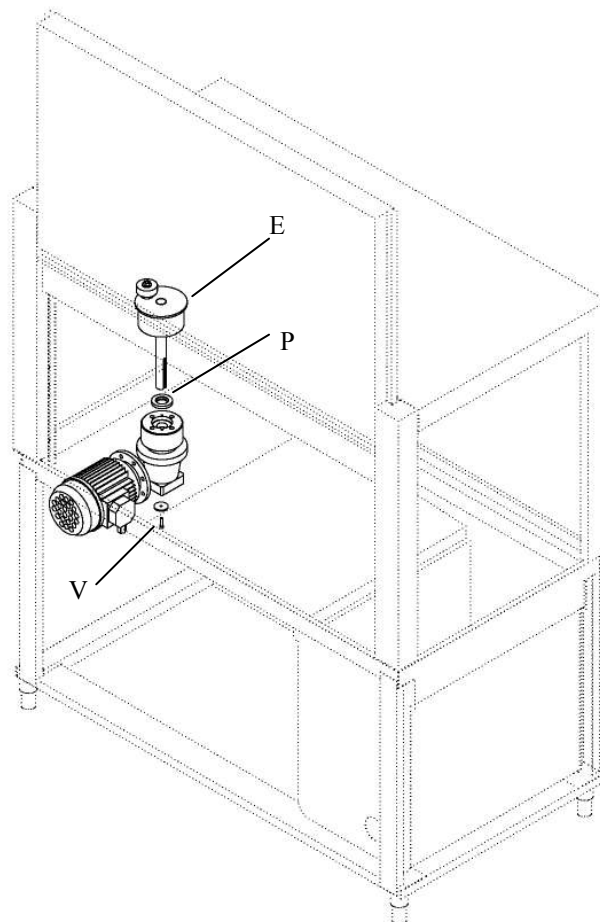
8.2

MANTENIMIENTO A REALIZARSE CADA DOS MESES

- d) Verificar que los dispositivos de seguridad estén eficaces y operantes.
- e) Controlar que la fricción de seguridad esté calibrada correctamente.
- f) Si la máquina presenta condensación de vapores, verificar la posible presencia de sucio y eventualmente realizar la limpieza de la misma.
- g) Si en el interior de la máquina estuvieran presentes grandes cantidades de depósitos de cal, eliminarla utilizando un producto desincrustante apropiado siguiendo las disposiciones indicadas por el fabricante. Al finalizar la operación enjuagar la máquina.

8.3 MANUTENCIÓN A EFECTUAR CADA 2000 HORAS Y/O POR LO MENOS UNA VEZ POR AÑO.

- a) verificar la eficiencia de la junta de estancación P (código 5711) y/o sustituirla si necesario; para efectuar esta operación destornillar el tornillo V, sacar el grupo excéntrico E, recuperando la lengüeta de conexión entre el eje de transmisión y el cepo ; llenar, en todos los casos, el intersticio entre el labio de estancación y aquel de parapolvo con grasa atóxica a compatibilidad alimental (tipo LOCTITE 8105) con características de referencia FDA 21 CFR 178.3579 para USDA H1 y/o CNERNA para Francia



INCONVENIENTES	POSIBLES CAUSAS Y REMEDIOS
1-Las lámparas de los interruptores del panel de mandos no se encienden.	A) Controlar que el interruptor de pared esté insertado y que los fusibles no estén quemados. B) Verificar que las lámparas no estén quemadas.
2-Las cubetas de lavado no se llenan con agua.	A) Verificar que haya agua en la red y que la compuerta de cierre esté abierta. B) Verificar que el filtro del colector de entrada del agua no esté obstruido. C) Controlar que los presostatos no estén descalibrados o fuera de uso. D) Controlar el correcto funcionamiento de la electroválvula de carga. E) Verificar la presencia de los rebosaderos en el alojamiento al efecto y la correcta inserción de los mismos.
3-Tras haber alcanzado el nivel, la carga de agua no se detiene.	A) Controlar que los presostatos no estén descalibrados o fuera de uso. B) Controlar el correcto funcionamiento de la electroválvula de carga. C) Verificar que la jaula de aire esté en posición vertical y que el tubo de conexión no esté desconectado.
4-Lavado insuficiente.	A) Controlar que el detergente utilizado sea del tipo correcto y en la dosis exacta (recomendada por el fabricante). B) Verificar que las toberas de los tubos de lavado no estén obturadas por impurezas. C) Verificar que la temperatura del agua en la cubeta de lavado sea de 60°C. D) Verificar el correcto funcionamiento de la bomba (sentido de rotación). E) Verificar que el filtro de la bomba no esté atascado por impurezas. F) Verificar que la protección térmica contra sobrecargas no haya intervenido; en cuyo caso rearmarla.
5-No se alcanza la temperatura en las cubetas de lavado.	A) Verificar que los termostatos no estén descalibrados, dañados o predispuestos de forma errónea. B) Controlar que los fusibles y las bobinas de los telerruptores correspondientes a las resistencias de las cubetas de lavado no estén interrumpidos. C) Verificar el correcto funcionamiento de las resistencias de las cubetas de lavado y que no estén recubiertas por cal. D) Controlar que los termómetros no estén dañados o descalibrados.
6-Enjuague insuficiente.	A) Controlar que las toberas no estén obturadas con cal. B) Verificar el correcto funcionamiento de la electroválvula. C) Verificar que el filtro del colector de entrada del agua no esté obstruido. D) Verificar que el calentador no esté atascado por cal.
7-Temperatura de enjuague insuficiente.	A) Verificar que la temperatura de entrada del agua sea la dispuesta. B) Verificar que el termostato no esté descalibrado, dañado o predispuesto erróneamente.

INCONVENIENTES	POSIBLES CAUSAS Y REMEDIOS
<p>7-Temperatura de enjuague insuficiente.</p>	<p>C) Controlar que el termostato de seguridad no haya intervenido y verificar las respectivas causas. D) Controlar que el termómetro no esté descalibrado o dañado. E) Controlar que la presión dinámica en el reductor de presión no sea superior a la dispuesta. F) Controlar que la bobina del telerruptor correspondiente a la resistencia del calentador no esté interrumpida. G) Verificar el correcto funcionamiento de las resistencias y que no estén recubiertas de cal.</p>
<p>8-Durante el funcionamiento, el ciclo se detiene sin ninguna indicación de diagnóstico.</p>	<p>A) Verificar las protecciones térmicas contra sobrecargas y rearmarlas en caso de intervención. B) Verificar que las lámparas de la sección de diagnóstico no estén quemadas.</p>
<p>9- La máquina lava y/o enjuaga continuamente sin la presencia de canastillas en su interior.</p>	<p>A) Verificar el correcto funcionamiento del grupo economizador. B) Verificar que el contenedor lastre, que contiene la unidad magnética del grupo economizador, esté atornillado y bloqueado a la distancia exacta. C) Verificar el correcto funcionamiento del microinterruptor de proximidad del sistema economizador.</p>
<p>10-La máquina se detiene y no se pone en funcionamiento; se señala la parada del avance de las canastillas.</p>	<p>A) Restablecer la condición C en el paso 5.4. B) Si la máquina no se sitúa en condición de máquina “PREPARADA”, significa que existe algún inconveniente en el inversor de control del motor de accionamiento del grupo de avance de las canastillas.</p>

CONDICIONES DE GARANTÍA

-EL APARATO ESTÁ GARANTIZADO POR UN PERIODO DE UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA QUE ES COMPROBADA POR UN DOCUMENTO VÁLIDO A EFECTOS FISCALES, EMITIDO POR EL REVENDEDOR AUTORIZADO, QUE INDIQUE EL NOMINATIVO DEL REVENDEDOR Y LA FECHA EN QUE SE HA EFECTUADO LA VENTA.

-PARA QUE LA GARANTÍA SEA OPERATIVA ES NECESARIO QUE EL DOCUMENTO FISCAL EMITIDO POR EL REVENDEDOR, SE GUARDE JUNTO AL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

-CON GARANTÍA SE INDICA LA SUSTITUCIÓN O LA REPARACIÓN GRATUITA DE LAS PARTES QUE COMPONEN EL APARATO QUE RESULTEN DEFECTUOSAS AL ORIGEN POR VICIOS DE FABRICACIÓN.

-PARA LOS APARATOS QUE REQUIEREN LA INTERVENCIÓN A DOMICILIO, EL USUARIO TIENE QUE PAGAR LA “CONTRIBUCIÓN PARA GASTOS DE TRASLADO A DOMICILIO” EN VIGOR EN LA FECHA DE INTERVENCIÓN.

-LA GARANTÍA NO CUBRE TODAS LAS PARTES QUE RESULTARAN DEFECTUOSAS A CAUSA DE NEGLIGENCIA O DESCUIDO EN EL USO (FALTA DE OBSERVANCIA DE LAS INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL APARATO), DE INSTALACIÓN O MANTENIMIENTO EQUIVOCADOS EFECTUADOS POR PERSONAL NO AUTORIZADO, DE DAÑOS DEBIDOS AL TRANSPORTE, ES DECIR CIRCUNSTANCIAS QUE, DE TODOS MODOS, NO SE PUEDEN REMONTAR A DEFECTOS DE FABRICACIÓN DEL APARATO.

-LA GARANTÍA NO CUBRE LOS CASOS EN QUE EL PRODUCTO: HAYA SIDO OBJETO DE UN TRATAMIENTO NO CORRECTO; HAYA SIDO OBJETO DE REPARACIONES, MANTENIMIENTO O MANIPULACIÓN POR PARTE DE UNA PERSONA NO AUTORIZADA O HAYA SIDO REPARADO Y DOTADO DE PARTES NO ORIGINALES.

-TAMBIÉN ESTÁN EXCLUIDOS DE LAS PRESTACIONES DE GARANTÍA LAS INTERVENCIONES INHERENTES AL MONTAJE Y A LA CONEXIÓN A LAS INSTALACIONES DE ALIMENTACIÓN, ASÍ COMO LOS MANTENIMIENTOS INDICADOS EN EL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

-ADEMÁS, LA GARANTÍA ESTÁ EXCLUIDA EN TODOS LOS CASOS DE USO IMPROPIO DEL APARATO.

-LA CASA CONSTRUCTORA DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR EVENTUALES DAÑOS QUE PUEDAN, DIRECTA O INDIRECTAMENTE, PRODUCIRSE A PERSONAS, COSAS Y ANIMALES DOMÉSTICOS COMO CONSECUENCIA DE LA FALTA DE OBSERVANCIA DE TODAS LAS PRESCRIPCIONES INDICADAS EN EL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RELATIVAS, ESPECIALMENTE, A LAS ADVERTENCIAS SOBRE LA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL APARATO.

-EN CASO DE QUE EL APARATO SE ARREGLARA EN UNO DE LOS CENTROS DEL SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA INDICADOS POR LA CASA CONSTRUCTORA, LOS RIESGOS DE TRANSPORTE RELATIVOS SERÁN A CARGO DEL USUARIO. LOS GASTOS DE TRANSPORTE SON SIEMPRE A CARGO DEL USUARIO.

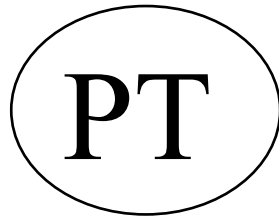
-LAS PARTES SUSTITUIDAS O REPARADAS EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA NO PROLONGARÁN LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA DEL PRODUCTO ORIGINAL.

-EL PRODUCTOR NO SE ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALES ERRORES DE IMPRESIÓN.

NOTA DEL FABRICANTE

LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE EFECTUAR MODIFICACIONES TÉCNICAS Y ESTÉTICA APTAS A MEJORAR LA CALIDAD Y FUNCIONALIDAD DEL APARATO, SIN AVISO PREVIO Y SIN LA OBLIGACIÓN DE PONER AL DÍA LA PRESENTE PUBLICACIÓN. .
ESTÁ PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN, AUNQUE PARCIAL, DEL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

INSTRUÇÕES (Português)



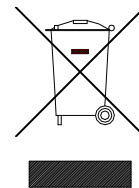
ADVERTÊNCIAS

É muito importante que este manual de instruções seja conservado com a máquina para consultas futuras.

Se a máquina for vendida ou transferida a um outro utente, certificar-se de que o manual acompanhe sempre a máquina para permitir que o novo proprietário se informe sobre o funcionamento e respectivas advertências.

Estas advertências são dadas por razões de segurança. Devem ser lidas com atenção antes de instalar e utilizar a máquina.

- Após ter retirado a embalagem, certificar-se de que a máquina esteja íntegra. Se a sua máquina nova estiver avariada, consultar o revendedor antes de ligá-la. Os componentes da embalagem não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois são fontes potenciais de perigo.
- A adaptação aos sistemas eléctricos e hidráulicos para a instalação da máquina deve ser feita somente por operadores habilitados.
- Esta máquina deve ser utilizada somente por adultos que sejam treinados para o seu uso.
- Prestar atenção para que a máquina não fique apoiada sobre o cabo de alimentação ou sobre os tubos de alimentação e evacuação. Se não for o caso, regular os pés de apoio da máquina e certificar-se de que esteja nivelada.
- A máquina foi projectada para lavar loiças, copos, chávenas, talheres, bandejas. Todo outro uso (como a utilização para lavar objectos contaminados de gasolina, tinta, restos de aço ou ferro, produtos químicos corrosivos ácidos ou alcalinos, solventes, ou mesmo objectos de dimensões superiores à passagem útil da máquina) deve ser considerado impróprio e perigoso.
- O grau de protecção da máquina é IPX2 e, consequentemente, não deve ser lavada com jactos de água a alta pressão.
- A máquina é fabricada segundo as normativas técnicas vigentes em Itália e no exterior, conforme as directrizes CEE e leis vigentes.
- Após o uso, desligar a máquina da rede eléctrica de alimentação mediante o interruptor geral da parede.
- Não deixar a máquina exposta aos agentes atmosféricos ou em ambientes com temperatura inferior a 0°C.
- Nunca procure reparar a máquina sozinho. Reparações feitas por pessoas inexperientes podem causar danos ou piorar os problemas já existentes.
- A assistência a esta máquina deve ser feita por pessoal autorizado.
- O nível equivalente da pressão sonora da máquina sem carga, medido a 1m da mesma e a 1,6 m de altura é 70 dB(A), e 75 dB(A) para as máquinas com secagem.
- Não modificar as protecções. Removê-las somente se a máquina estiver parada e a alimentação eléctrica desligada.
- Deve-se fazer com que a produtos fora de uso seja inutilizável: desligar e cortar as ligações eléctricas.
- Se deseja eliminar este produto, não o deite junto com os resíduos domésticos. Existe um sistema de recolha selectiva em conformidade com as leis que impõem tratamentos especiais, recuperação e reciclagem.
- Os particulares dos países membros da União Europeia, da Suíça e da Noruega, poderão entregar o aparelho não mais utilizado aos respectivos centros de recolha diferenciada de resíduos electrónicos e electrotécnicos, ou entregá-lo ao revendedor no momento da aquisição de um novo aparelho de tipo equivalente, na proporção de um a um.
- Para os países não citados acima, roga-se recorrer às autoridades locais para informações sobre o método correcto de tratamento.
- A recolha selectiva adequada do aparelho não mais utilizado, para o envio ao tratamento de reciclagem, contribui para evitar os possíveis efeitos negativos para o ambiente e favorecer a reciclagem dos materiais que o compõem.
- A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador pode acarretar a aplicação de sanções administrativas prescritas pelas leis aplicáveis.



CAP.2 TRANSPORTE DA MÁQUINA E SUA MOVIMENTAÇÃO

2.1 Transporte e embalagem

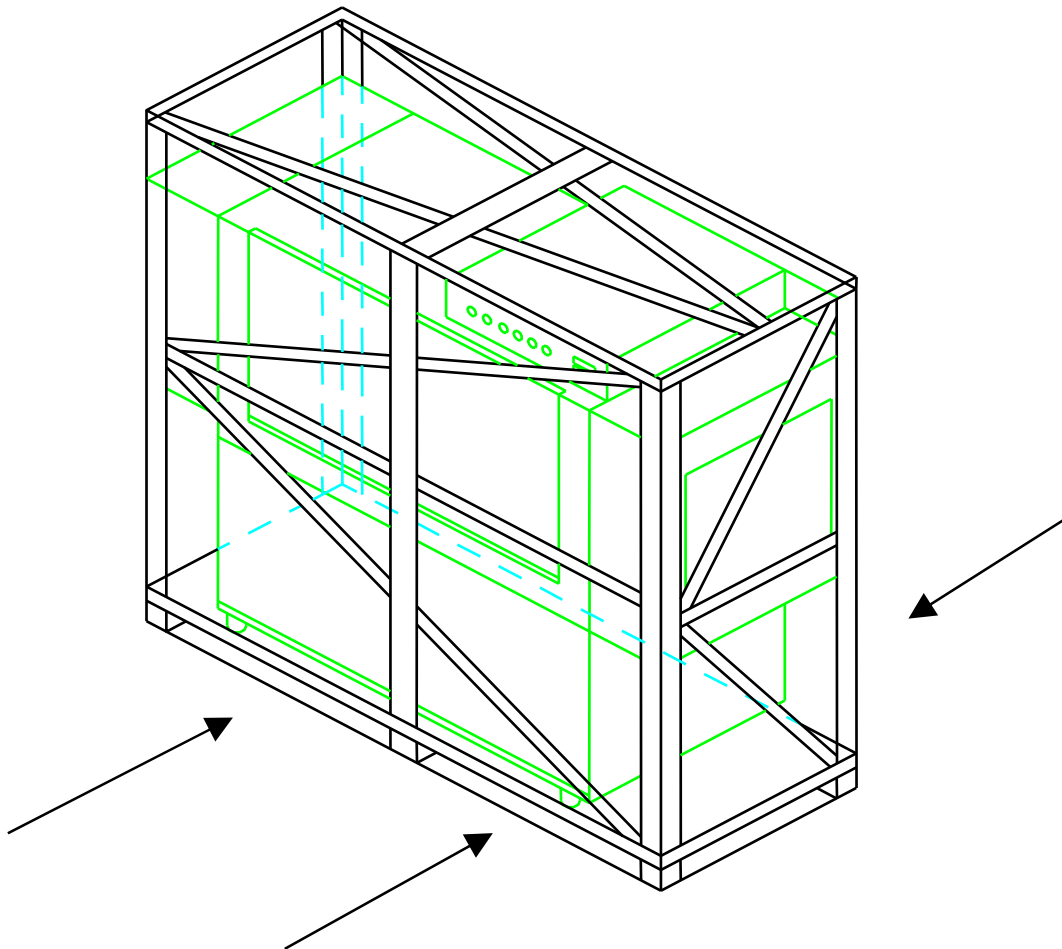
O transporte das máquinas pode ser feito mediante um camião ou container.

Em ambos os casos é previsto o mesmo tipo de embalagem, ou seja, palete com caixa de madeira.

As máquinas, antes de serem embaladas, são cobertas com polietileno de baixa densidade para protecção.

2.2 Movimentação

A movimentação das máquinas deve ser feita somente conforme ilustra a figura abaixo, respeitando os pontos de posicionamento dos garfos do empilhador. Não é prevista a elevação mediante cordas.



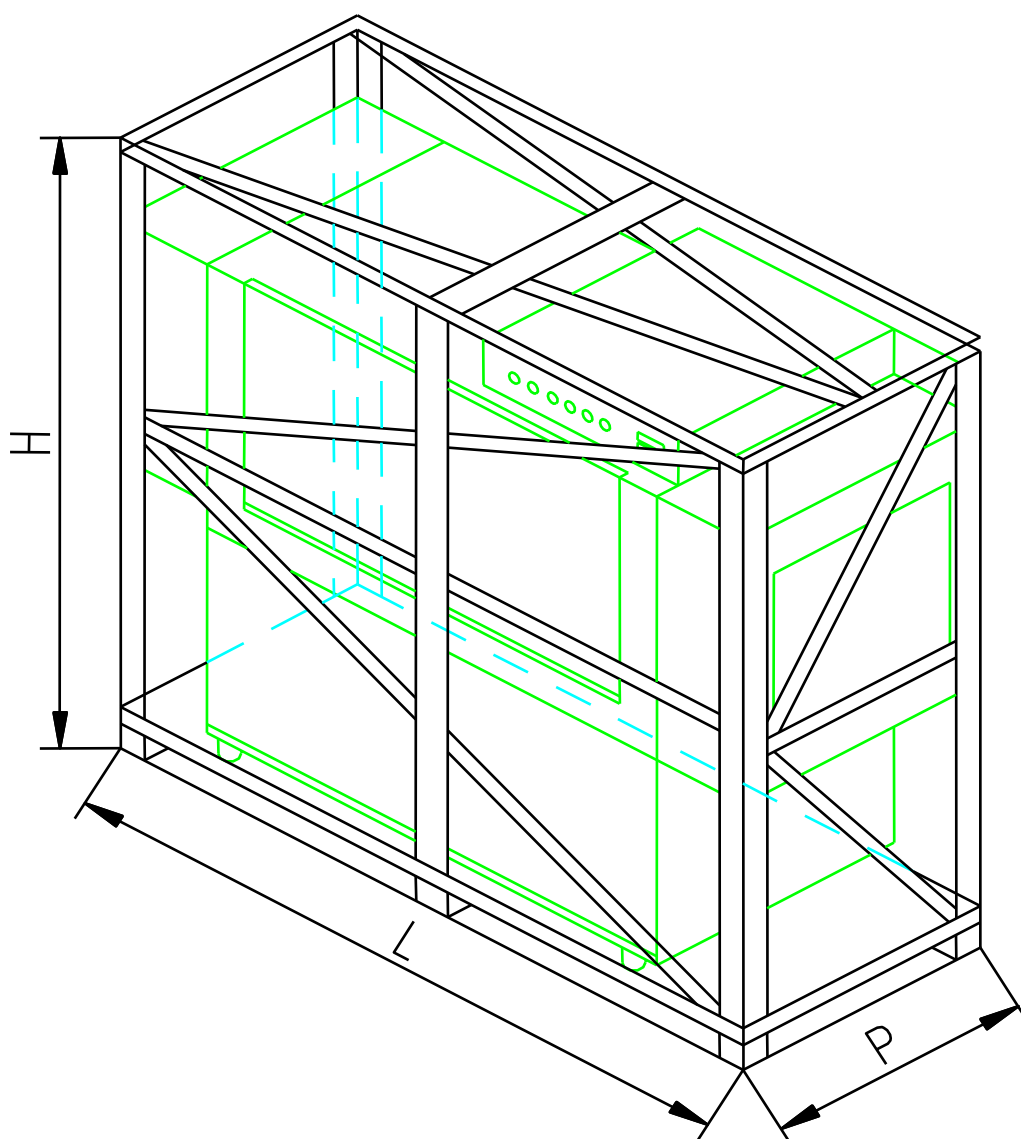
2.3 Armazenagem

Os métodos de armazenagem das máquinas e os dispositivos utilizados para a sua movimentação devem ser apropriados para impedir danos derivados de vibrações, batidas, abrasões, corrosões, etc. As máquinas armazenadas devem ser controladas periodicamente para verificar o estado de conservação.

2.4 Dimensões

As máquinas de lavar loiça de avanço automático são fabricadas em vários modelos para os quais são fornecidas separadamente as dimensões e respectivos pesos.

Na tabela a seguir estão indicadas as dimensões das caixas de madeira dos vários modelos na versão standard.




MOD.	AR1200	AR1650	AR2000	AR2500	AR3000	AR3500	AR4000
L(mm)	1300	1700	1950	1950	2180	3240	3240
H(mm)	1720	1980	1980	1980	1980	1980	1980
P(mm)	940	900	900	900	900	900	900

CAP.3 INSTALAÇÃO DA MÁQUINA (para o instalador)

3.1 LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A ligação eléctrica deve ser feita conforme as normas em vigor. Todas as máquinas de lavar loiça de avanço automático são fornecidas para uma alimentação de 400 V3N~50Hz.

- a) Antes de instalar a máquina, verifique se a voltagem e a frequência da rede eléctrica correspondem àquelas indicadas na placa de identificação e se a máquina está conectada a uma ligação à terra eficaz.
- b) A máquina possui na parte posterior um borne marcado com o símbolo  que serve para a ligação equipotencial entre os diversos aparelhos.
- c) Para proteger a máquina contra sobrecargas e curto-circuitos deve ser instalado, antes da máquina, um interruptor omnipolar de tipo **magnetotérmico**, com poder de corte adequado, ou um **seccionador** sob carga e **fusíveis** do tipo gL de capacidade adequada, colocados a uma distância não superior a 3 m do quadro eléctrico. Contra os contactos indirectos deve ser instalado logo após o interruptor magnetotérmico ou após o seccionador/fusíveis um **interruptor diferencial** com corrente de intervenção **coordenada** com o valor da resistência da ligação à terra do utente. Os interruptores fornecidos com a máquina serão instalados na parede numa posição acessível, a uma altura compreendida entre **0,6 e 1,70 m**.
- d) A secção do cabo de alimentação, não fornecido com a máquina, não deve ser inferior àquela indicada no esquema eléctrico anexado à máquina. Se não for protegido por um tubo, use um cabo com características não inferiores ao tipo H07RN-F. Se for escolhido este tipo de ligação. Para evitar sobreaquecimentos perigosos, o cabo de alimentação deve ser completamente desenrolado (máx. 3 m).
- e) Para ligar o cabo de alimentação à máquina, retirar os parafusos da tampa do quadro eléctrico e introduzir o cabo através do prensa-cabo. Ligá-lo aos bornes L1/L2/L3, e o condutor de terra ao borne amarelo-verde, fixando em seguida o prensa-cabo.

3.2 LIGAÇÃO À REDE HÍDRICA E À REDE DE EVACUAÇÃO

- a) Para que a máquina funcione regularmente, aconselha-se controlar previamente, mediante análise, que a dureza da água da rede hídrica esteja compreendida entre 5 e 10 °F (graus franceses). Se não for o caso, recomenda-se instalar um descalcificador apropriado.
- b) Certifique-se de que a pressão da água na rede não seja inferior a 0,2 Mpa (2 Bar) e que não seja superior a 0,4 Mpa (4 Bar)
- c) As máquinas são dotadas de filtro e de redutor de pressão regulável. A pressão dinâmica aconselhada (com enxaguà a funcionar) é compreendida entre 0,1 e 0,13 Mpa (1÷1.3 Bar) de acordo com o modelo. Regulá-la, se necessário, mediante o redutor A.
- d) Alimentar a máquina (inclusive aquelas dotadas de pré-lavagem) com água quente (temperatura em torno de 50 °C), conectando o tubo de entrada com a conexão de alimentação roscada (Diâm. 3/4 " G) posicionada sob a mesma.
- e) Se a máquina for dotada de aspiração e condensador de vapor, alimentá-la com água fria (temperatura 10÷15 °C), ligando o tubo de entrada à conexão de alimentação roscada (Diâm. 3/4 " G) posicionada sob a mesma.
- f) As máquinas de lavar loiça de avanço automático, por serem de funcionamento contínuo, necessitam de sistemas de evacuação eficientes e de funcionamento por gravidade. Para a posição da evacuação, e para o quanto especificado nos itens c d e deste parágrafo, consultar a ficha técnica fornecida separadamente.

4.1 ADVERTÊNCIAS - ANTES DA LAVAGEM

Certificar-se de que:

- a) o interruptor da parede esteja ligado;
- b) não falte água de rede;
- c) os registos da água de alimentação estejam abertas;
- d) todos os filtros estejam posicionados correctamente;
- e) os extravasadores estejam nas suas sedes;
- f) as cortinas estejam posicionadas correctamente;
- g) as portas de inspecção estejam fechadas;
- h) os cestos de produtos para a lavagem estejam cheios;
- i) os termóstatos da cuba e da caldeira, que se encontram dentro da máquina, estejam programados correctamente (80÷85°C a caldeira e 55÷60°C a cuba).

4.2 ENCHIMENTO DA CALDEIRA E DAS CUBAS

IMPORTANTE: Ao instalar a máquina, quando for feito o "primeiro enchimento", é necessário que todas as portas de inspecção estejam fechadas, para poder garantir o enchimento total da caldeira. Isto porque o sinal é enviado às resistências da cuba e da caldeira somente pelo pressóstato que controla o nível da cuba. Se este procedimento não for respeitado, corre-se o risco que a resistência da caldeira funcione a "seco", com conseqüente perigo de avaria de todo o grupo da caldeira.

- a) Ligar a corrente eléctrica da máquina mediante o selector A.
- b) Aguardar que a lâmpada azul D se acenda indicando que a máquina está pronta. Tal lâmpada acende-se somente quando a máquina está cheia de água e a temperatura foi alcançada.
- c) Controlar se o nível da cuba de lavagem, após o enchimento, está 0,5÷1 cm abaixo do nível do extravasador. A capacidade da cuba é de cerca de 100 l.

4.3 CONTROLES

- a) Verificar se a embraiagem de segurança do sistema de tracção está regulada correctamente (somente com a força das mãos, deve ser possível parar o avanço dos cestos). Uma série completa de cestos carregados com pratos não deve deslizar.
- b) Verificar se os economizadores, que devem fazer o corte da água quando o cesto sai, funcionam correctamente.
- c) Se houver um doseador de produto de lavagem, verificar se funciona correctamente.
- d) Verificar se o fim de curso funciona correctamente, pois deve interromper o avanço quando o cesto chegar ao final da mesa.

5.1

ACCIONAMENTO E/OU NOVO ACCIONAMENTO

Para poder fazer o accionamento ou novo accionamento do ciclo de funcionamento, é necessário que a máquina esteja “**PRONTA**” para começar o trabalho. A condição de máquina “**PRONTA**” tem-se quando todas as luzes-piloto de alarme **B-E-F-L-M** (vermelhas) estão apagadas, e a luz-piloto **D** (azul) está acesa.

Cada vez que o painel de comando indicar tal condição, é possível, mediante o botão **C “START”**, accionar o mecanismo de avanço dos cestos e, conseqüentemente, o funcionamento automático. A máquina, após o controle descrito no capítulo 4, está pronta para a lavagem.

Se a máquina não possuir um doseador automático, deitar manualmente o detergente na cuba de lavagem. Antes de começar a lavagem, é necessário:

- a) retirar restos sólidos e possíveis massas de óleo das loiças;
- b) deixar de molho as loiças se o intervalo de tempo entre o uso e lavagem for muito elevado (4-6 horas);
- c) arrumar as loiças nos cestos e certificar-se de que os pratos estejam girados para a saída da máquina e que as bandejas estejam posicionadas paralelas ao sentido de avanço do transporte;
- d) carregar no botão **C de START** para activar o sistema de transporte;
- e) se o responsável não puder retirar os cestos na saída, a máquina pode ser ligada a um fim de curso que interrompe o avanço. Para retomar o trabalho, basta retirar o cesto que acciona o fim de curso e carregar novamente no botão **C de START**.

5.2

ADVERTÊNCIAS - DURANTE A LAVAGEM

- a) Recomenda-se não imergir as mãos sem protecção na água com detergente, pois isto pode causar queimaduras ou irritações cutâneas. Se isto acontecer, lavá-las imediatamente com bastante água.
- b) Quando a máquina estiver a funcionar, não abrir as portas muito rápido.
- c) Usar somente produtos de lavagem antiespumantes específicos para loiças industriais, nas doses aconselhadas pelo fabricante, segundo a dureza da água.
- d) Periodicamente, parar a máquina para retirar os filtros das cubas e limpá-los, retirando os resíduos que se depositaram.
- e) Não retirar os filtros de aspiração da bomba com a cuba cheia.
- f) Em caso de parada da tracção causada pelo dispositivo de segurança, antes de retirar o obstáculo que causa o problema, parar a máquina accionando o botão de emergência I.
- g) Verificar que a temperatura da água mantenha-se dentro dos valores prescritos (Vide 4.1).

5.3

ADVERTÊNCIAS - APÓS A LAVAGEM

- a) Carregar no botão **B (STOP)** e girar o selector **A** até à posição "zero" para desligar a máquina.
- b) Desligar o interruptor de parede e fechar o registo de alimentação hídrica.
- c) Retirar os filtros e limpá-los.
- d) Retirar os extravasadores para esvaziar as cubas. Lavar o fundo das cubas com um jacto de água.
- e) Retirar o filtro de aspiração da bomba e lavá-lo com um jacto de água.
- f) Retirar e lavar as cortinas de protecção.
- g) Se necessário, retirar os tubos de lavagem (mediante rotação), e os tubos de enxaguamento (soltando o respectivo parafuso de fixação) para fazer a limpeza interna.
- h) As superfícies externas da máquina devem ser limpas com uma esponja húmida, sem usar jactos de água e detergentes abrasivos ou com cloro.
- i) Remontar todos os componentes prestando atenção para que as cortinas de protecção estejam com o lado curto virado para a entrada das loiças.
- j) Para evitar a formação de odores desagradáveis, recomenda-se deixar as portas abertas.

5.4 REGULARIDADE DE FUNCIONAMENTO

As máquinas de lavar loiça de avanço automático trabalham somente se as condições e faixas de utilização puderem oferecer um resultado final óptimo.

Tais condições são:

- a) quantidade de água suficiente na fase/área de enxaguamento;
- b) temperatura mínima garantida na fase/área de enxaguamento;
- c) continuidade e regularidade de avanço dos centros;
- d) fechamento correcto das portas de inspecção.

Portanto, o trabalho interromper-se-á (com sinalização de alarme no painel de comando) todas as vezes que não forem atendidos os parâmetros de utilização (condições e faixa).

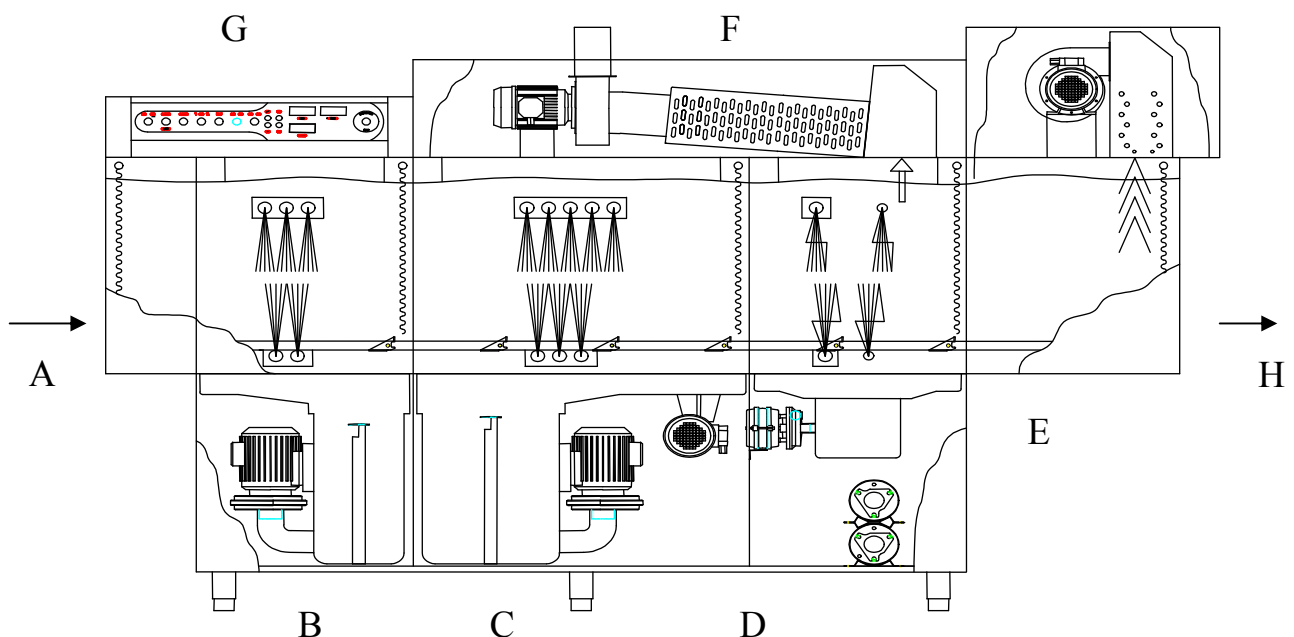
A secção de diagnóstico (no painel de comando) indicará o motivo da parada do ciclo.

Para recomençar o ciclo de trabalho, é necessário restabelecer os parâmetros de utilização.

CAP.6

DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

As máquinas são fabricadas inteiramente em aço INOX AISI 304, e as espessuras das chapas utilizadas garantem uma longa vida útil. Todas as máquinas possuem uma secção de lavagem e de enxaguamento, às quais podem ser acrescentadas, a pedido, uma secção de pré-lavagem ou os grupos de secagem e condensação de vapores. Os cestos são transportados através das secções mediante um sistema automático. A dispersão de energia e ruído é reduzida ao máximo graças à aplicação de painéis de isolamento nas cubas, portas e parede posterior. Os tubos de lavagem e enxaguamento são fabricados completamente em aço INOX, e possuem engates de baioneta que facilitam a desmontagem e limpeza interna. A temperatura de todas as várias secções da máquina é controlada mediante termostatos. As máquinas dotadas de secagem possuem uma turbina que faz passar o ar retirado do exterior por uma série de resistências enviando-o para as loiças. A condensação é feita aspirando os vapores através da bateria do recuperador, no qual circula água fria.



A=ENTRADA DOS CESTOS
D=ENXAGUAMENTO
G=PAINEIS DE COMANDO

B=PRÉ-LAVAGEM
E=SECAGEM

C=LAVAGEM
H=SAÍDA DOS CESTOS

F=CONDENSAÇÃO DE VAPOR

CAP.7

SEGURANÇAS

Todas as máquinas são dotadas de dispositivos para uma utilização correcta e segura das mesmas, e especialmente:

- a) As portas de inspecção são dotadas de microinterruptores magnéticos. Se as portas forem abertas, o ciclo de trabalho da máquina é interrompido. Também possuem um bloqueio de segurança que impossibilita a descida total.
- b) As caldeiras e as cubas são dotadas de termostatos de segurança.
- c) Os elementos térmicos são protegidos por fusíveis.
- d) As máquinas são protegidas contra o accionamento antes do tempo (luz-piloto azul de "máquina pronta" no painel de comandos).
- e) As bombas de lavagem e os motores são dotados de disjuntores magnetotérmicos.
- f) As máquinas podem ser ligadas a um microinterruptor de fim de curso das mesas de saída dos cestos.

Recorda-se também que:

- g) é proibido ter acesso à parte interna do painel de comando;
- h) quando o sistema de avanço estiver a funcionar, é muito perigoso ter acesso à entrada e saída da máquina;
- a) é proibido utilizar a máquina sem a supervisão de um operador.

IMPORTANTE: Se for necessária a substituição da caldeira ou da sua resistência, deve-se obrigatoriamente esvaziar também a cuba ou cubas de lavagem, repetindo o procedimento de "primeiro enchimento" descrito no capítulo 4.2. Isto deve ser feito para evitar que a resistência trabalhe "a seco" com perigo de avariar todo o grupo da caldeira.

Os painéis de comando de cada máquina são dotados de uma secção de diagnóstico composta de 4 luzes-piloto (vermelhas) de alarme para indicar:

falta de água	luz-piloto L
portas de inspecção abertas	luz-piloto F
avanço interrompido	luz-piloto E
temperatura da caldeira baixa	luz-piloto M

Há também o botão de emergência **I** (botão vermelho grande) para parar a máquina em emergência.

NB: No mod. AR1650 o bloqueio da tracção não é indicado pela secção de diagnóstico (luz-piloto **E**) pois o motorreductor é dotado de um limitador de binário mecânico (embraiagem a banho de óleo). Neste caso, a máquina continuará a funcionar sem o avanço dos cestos. Parar a máquina utilizando o botão **B** (**STOP/ALARME**) antes de ter acesso ao interior da máquina para solucionar a causa do bloqueio.

CAP. 8

MANUTENÇÃO

A manutenção periódica e constante da máquina é extremamente importante para evitar problemas sérios que podem acarretar paradas prolongadas. Todas as intervenções devem ser feitas segundo as normas de segurança aplicáveis, e, portanto, antes de cada intervenção, colocar o interruptor da parede na posição "O". Em todo caso, a máquina deve ser mantida limpa e em ordem, e devem ser evitadas reparações provisórias ou mal feitas.

8.1 MANUTENÇÃO A SER FEITA A CADA TRÊS SEMANAS

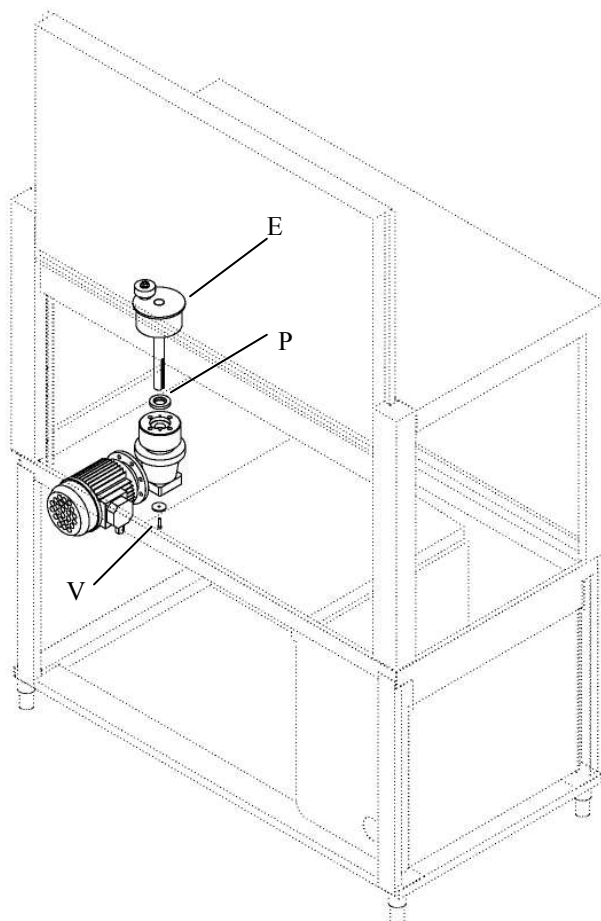
- a) Retirar os tubos de lavagem (mediante rotação) e os tubos de enxaguamento (soltando o respectivo parafuso) para fazer a limpeza interna dos mesmos.
- b) Retirar e lavar as cortinas de protecção.
- c) Se a máquina possuir condensador de vapores, limpar a protecção do túnel de aspiração.

8.2 MANUTENÇÃO A SER FEITA A CADA DOIS MESES

- a) Verificar que os dispositivos de segurança funcionem correctamente.
- b) Controlar que a embraiagem de segurança esteja regulada correctamente.
- c) Se a máquina for dotada de condensador de vapor, verificar se há sujidade e, se necessário, fazer a limpeza.
- d) Se no interior da máquina houver depósito de calcário excessivo, removê-lo utilizando um produto desincrostante apropriado, seguindo as instruções do produtor. Por fim, enxaguar a máquina.

8.3 MANUTENÇÃO PARA SER EFECTUADA CADA 2000 HORAS E/OU, UMA VEZ POR ANO.

a) Verificar a junta P (peça nro 5711) e/ou substituí-la se for necessário; para se efectuar esta operação, desapertar o parafuso V, para retirar o excêntrico E, levantando o freio entre o eixo e o veio; encher, se for necessário, o interstício/frincha entre os rebordos da junta e da tampa (protecção do pó), com massa/grassa atóxica para uso alimentar (tipo LOCTITE 8105) com as especificações de referência FDA 21 CRF 178.3579 para USDA H1 e/ou CNERNA para FRANCE.



9 CONSELHOS IMPORTANTES EM CASO DE IRREGULARIDADES

PROBLEMAS	CAUSAS POSSÍVEIS E O QUE FAZER
1 As lâmpadas dos interruptores do painel de comando não se acendem.	<p>A) Controlar se o interruptor da parede está ligado e se os seus fusíveis não estão queimados.</p> <p>B) Verificar se as lâmpadas não estão queimadas.</p>
2 As cubas não se enchem de água.	<p>A) Verificar se há água na rede e se o registo de corte está aberto.</p> <p>B) Verificar se o filtro do colector de entrada de água não está obstruído.</p> <p>C) Controlar se os pressóstatos não estão desregulados ou fora de uso.</p> <p>D) Controlar se a electroválvula de enchimento funciona correctamente.</p> <p>E) Verificar se os extravasadores estão instalados correctamente na sede.</p>
3 Nível alcançado, o enchimento de água não se interrompe.	<p>A) Controlar se os pressóstatos não estão desregulados ou fora de uso.</p> <p>B) Controlar se a electroválvula de enchimento funciona regularmente.</p> <p>C) Verificar se a caixa de ar está na posição vertical e se o tubo de ligação não está desligado.</p>
4 Lavagem insuficiente	<p>A) Certificar-se de que o detergente utilizado seja aquele apropriado e se a dose é correcta (aconselhada pelo produtor).</p> <p>B) Verificar se os bicos dos tubos de lavagem não estão obstruídos por impurezas.</p> <p>C) Verificar se a temperatura da água na cuba é 60°C.</p> <p>D) Verificar se a bomba funciona correctamente (sentido de rotação).</p> <p>E) Verificar se o filtro da bomba não está obstruído por impurezas.</p> <p>F) Verificar se a protecção térmica do motor não disparou; se necessário, armá-la novamente.</p>
5 A temperatura das cubas não é alcançada	<p>A) Verificar se os termóstatos não estão desregulados, defeituosos ou programados incorrectamente.</p> <p>B) Controlar se os fusíveis e as bobinas dos contactores relativos às resistências das cubas não estão interrompidos.</p> <p>C) Verificar se as resistências das cubas funcionam correctamente e se não estão cobertas de calcário.</p> <p>D) Controlar se os termómetros não estão defeituosos ou desregulados.</p>
6 Enxaguamento insuficiente	<p>A) Controlar se os bicos não estão obstruídos com calcário.</p> <p>B) Verificar se a electroválvula funciona regularmente.</p> <p>C) Verificar se o filtro do colector de entrada da água não está obstruído.</p> <p>D) Verificar se a caldeira não está obstruída com calcário.</p>
7 Temperatura de enxaguamento insuficiente	<p>A) Verificar se a temperatura de entrada de água é aquela prescrita.</p> <p>B) Verificar se o termóstato não está desregulado, defeituoso ou programado incorrectamente.</p>

-CONTINUA-

CONSELHOS IMPORTANTES EM CASO DE IRREGULARIDADES

PROBLEMAS	CAUSAS POSSÍVEIS E O QUE FAZER
<p>7 Temperatura de enxaguamento insuficiente.</p>	<p>C) Controlar se o termostato de segurança interveio, e verificar as causas. D) Controlar se o termómetro não está desregulado ou defeituoso. E) Controlar se a pressão dinâmica no redutor de pressão não é superior àquela prescrita. F) Controlar se a bobina do contactor relativo à resistência da caldeira não está interrompida. G) Verificar se as resistências funcionam regularmente e se não estão cobertas de calcário.</p>
<p>8 Durante o funcionamento, o ciclo interrompe-se sem nenhuma indicação de diagnóstico.</p>	<p>A) Verificar as protecções térmicas dos disjuntores e rearmá-las se houve intervenção. B) Verificar se as lâmpadas da secção de diagnóstico não estão queimadas.</p>
<p>9 A máquina lava e/ou enxágua continuamente sem que haja cestos dentro da mesma.</p>	<p>A) Verificar se o grupo economizador funciona correctamente. B) Verificar se o recipiente de contrapeso, que possui a unidade magnética do grupo economizador, está aparafusado e bloqueado na distância correcta. C) Verificar se o microinterruptor de proximidade do sistema economizador funciona correctamente.</p>
<p>10 A máquina pára ou não parte; é indicada a parada do avanço dos cestos.</p>	<p>A) Restabelecer a condição C do item 5.4. B) Se a máquina não entra na condição de "PRONTO" há um problema no inversor de controle do motor de accionamento do grupo de avanço dos cestos.</p>

CONDIÇÕES DE GARANTIA

-A MÁQUINA É GARANTIDA PELO PERÍODO DE UM ANO A PARTIR DA DATA DE COMPRA QUE É COMPROVADA POR UM DOCUMENTO VÁLIDO AOS EFEITOS FISCAIS, ENTREGUE PELO REVENDOR AUTORIZADO, QUE CERTIFIQUE O NOMINATIVO DO REVENDOR E A DATA NA QUAL FOI EFECTUADA A VENDA.

-PARA QUE A GARANTIA SEJA OPERATIVA É NECESSÁRIO QUE O DOCUMENTO FISCAL ENTREGUE PELO REVENDOR SEJA CONSERVADO JUNTAMENTE COM O PRESENTE LIVRETE DE INSTRUÇÕES.

-POR GARANTIA SE ENTENDE A SUBSTITUIÇÃO OU A REPARAÇÃO GRATUITA DAS PARTES QUE COMPÕEM A MÁQUINA QUE RESULTEM DEFEITUOSAS NA ORIGEM POR VÍCIOS DA FABRICAÇÃO.

-PARA AS MÁQUINAS, PARA AS QUAIS É PEDIDA A INTERVENÇÃO A DOMICILIO, O USUÁRIO DEVE CORRESPONDER A “ CONTRIBUIÇÃO PARA AS DESPESAS DE TRANSFERÊNCIA A DOMICÍLIO” EM VIGOR NA DATA DA INTERVENÇÃO.

-NÃO SÃO COBERTAS PELA GARANTIA TODAS AS PARTES QUE DEVESSEM RESULTAR DEFEITUOSAS DEVIDO À NEGLIGÊNCIA OU DESCUIDO NO USO (FALTA DE OBSERVÂNCIA DAS INSTRUÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA), DE ERRADA INSTALAÇÃO OU MANUTENÇÃO FEITAS POR PESSOAL NÃO AUTORIZADO, DE DANOS DE TRANSPORTE, OU SEJA, DE CIRCUNSTÂNCIAS QUE, DE QUALQUER MENEIRA, NÃO POSSAM DEMONSTRAR QUE OS DEFEITOS SÃO DE FABRICAÇÃO DA MÁQUINA.

-A GARANTIA NÃO COBRE OS CASOS EM QUE O PRODUTO: TENHA SIDO OBJECTO DE UM TRATAMENTO NÃO CORRECTO; TENHA SIDO OBJECTO DE REPARAÇÕES, MANTIMENTO OU MANIPULAÇÃO POR UMA PESSOA NÃO AUTORIZADA OU TENHA SIDO REPARADO E EQUIPADO DE PARTES NÃO GENUÍNAS.

-SÃO TAMBÉM EXCLUIDAS DA COBERTURA DA GARANTIA ÀS INTERVENÇÕES INERENTES A INSTALAÇÃO E A LIGAÇÃO NOS SISTEMAS DE ALIMENTAÇÃO, E AS MANUTENÇÕES CITADAS NO PRESENTE LIVRETE DE INSTRUÇÕES.

-A GARANTIA É TAMBÉM EXCLUIDA EM TODOS OS CASOS DE USO IMPRÓPRIO DA MÁQUINA.

-O FABRICANTE DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS DANOS QUE POSSAM, DIRECTAMENTE OU INDIRECTAMENTE, DERIVAR A PESSOAS, COISAS E ANIMAIS DOMÉSTICOS EM CONSEQUÊNCIA DA FALTA DE OBSERVÂNCIA DE TODAS AS PRESCRIÇÕES INDICADAS NO PRESENTE LIVRETE DE INSTRUÇÕES E QUE CONCERNEM, ESPECIALMENTE, AS ADVERTÊNCIAS EM TEMA DE INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO DA MÁQUINA.

-SEMPRE QUE A MÁQUINA FOSSE REPARADA NUM DOS CENTROS DO SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA INDICADOS PELO FABRICANTE, OS RISCOS DE TRANSPORTE RELATIVOS SERÁ A ENCARGO DO USUÁRIO. AS DESPESAS DE TRANSPORTE SE ENTEDEM A ENCARGO DO USUÁRIO.

-AS PARTES SUBSTITUÍDAS OU REPARADAS EM VIRTUDE DESTA GARANTIA NÃO ESTENDERÃO A DURAÇÃO DA GARANTIA DO PRODUTO ORIGINAL.

-O PRODUTOR NÃO SE ASSUME NENHUMA RESPONSABILIDADE DE EVENTUAIS ERROS DE IMPRESSÃO.

NOTA DO FABRICANTE

A EMPRESA SE RESERVA O DIREITO DE EFECTUAR MODIFICAÇÕES SEJA TÉCNICAS QUE ESTÉTICAS, APTAS A MELHORAR A QUALIDADE E A FUNCIONALIDADE DA APARELHAGEM, SEM AVISO PRÉVIO E SEM A OBRIGAÇÃO DE ACTUALIZAR TEMPESTIVAMENTE A PRESENTE PUBLICAÇÃO. É PROIBIDA A REPRODUÇÃO, MESMO PARCIAL, DO PRESENTE MANUAL DE INSTRUÇÕES.



Proprietà riservata. Ogni riproduzione, parziale o completa é vietata senza autorzzazione scritta della ditta costruttrice.
All rights reserved. No part of this publication may be reproduced without the written authorisation of the manufacturer.
Ed. 04/2013- cod. 11156