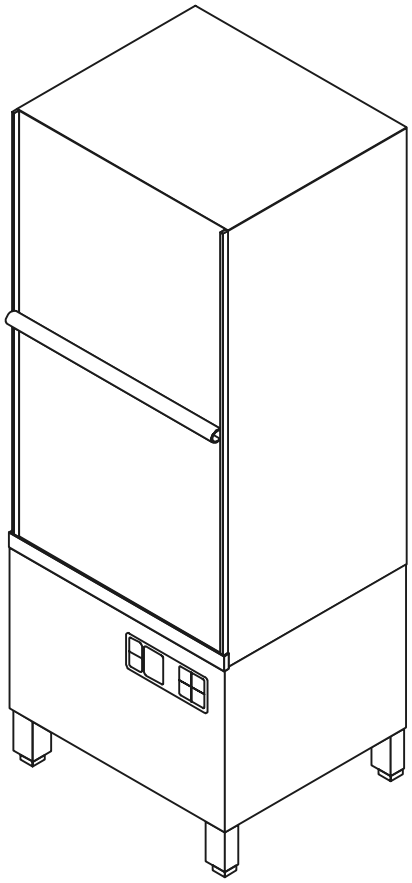
GS 640 / GS 650 / GS 660 CE

Instrucciones de empleo



Winterhalter Gastronom GmbH
Postfach 1152
D-88070 Meckenbeuren
Telefon 07542/402-0
Telefax 07542/402-199
www.winterhalter.de
info@winterhalter.de

89007101-00 - 10/00

Instrucciones de empleo

para los lava-utensilios Winterhalter Gastronom GmbH GS 640, GS 650, GS 660

Indice de materias

1. Utilización ... 1
2. Indicaciones sobre la seguridad ... 1
3. Antes de que trabaje con la máquina ... 3
4. Panel de mandos ... 5
5. Funcionamiento del lava-utensilios ... 6
6. Programas de lavado ... 6
7. Antes de lavar ... 7
8. Lavar ... 10
9. Pasar del programa normal a los programas especiales ... 11
10. Modificar el ajuste del programa ... 13
11. Después de lavar ... 14
12. Mantenimiento y cuidado ... 16
13. Problemas de funcionamiento ... 18
14. Valores de emisión ... 20

1. Utilización

Los **lava-utensilios Winterhalter Gastronom GmbH GS 640, GS 650 y GS 660** se pueden utilizar únicamente para la limpieza de objetos y utensilios de la industria gastronómica y similar (carnicerías, panaderías). En el caso de modificar la construcción o el uso del lava-utensilios (o lava-perolas), sin la autorización escrita de la casa Winterhalter Gastronom GmbH, cesa la garantía y la responsabilidad debida a productos defectuosos. Si se producen daños en el lava-utensilios por no respetar las indicaciones alistadas en estas instrucciones de empleo, Winterhalter Gastronom GmbH no concederá ninguna garantía.

2. Indicaciones sobre la seguridad

Trabajar solamente con el lavavajillas después de haber leído y comprendido las instrucciones de empleo.
Déjese informar personalmente por el servicio postventa de Winterhalter sobre el manejo y la forma de trabajar con el lavavajillas.

Las instrucciones de empleo tienen que estar siempre en el entorno del lava-utensilios.

No respetar este símbolo puede conllevar el poner en peligro a personas.

No respetar este símbolo puede conllevar daños en el lava-utensilios.

Este símbolo indica la prohibición de utilizar dispositivos de limpieza a alta presión (manguera) o aparatos de chorro de vapor.

Este símbolo indica recomendaciones u observaciones.

- Trabajar solamente con el lava-utensilios después de haber leído y comprendido las instrucciones de empleo. Es recomendable una instrucción personal por parte del servicio posventa de Winterhalter sobre el manejo y la forma de trabajar con la máquina.

- Únicamente manejar el lava-utensilios como está descrito en las instrucciones de empleo.
- Desconectar inmediatamente el lava-utensilios en caso de peligro o de ocurrir un fallo. Desconectar el interruptor principal (diferencial), montado en el lugar de la instalación a cargo del propietario. Después de hacer esto es cuando la máquina está realmente sin tensión.
- No abrir revestimientos de la máquina o piezas de la misma si son necesarias herramientas para este fin.
- Solamente personal especializado deberá realizar los trabajos de instalación eléctrica. Primero desenchufar el lava-utensilios.
- El agua en el lava-utensilios no es agua potable. No emplearla para preparar comida, ni ingerirla.
- En el caso de fallos, cuya causa no es la tubería de entrada de agua, o desague, o corriente instalada a cargo del propietario, informar al servicio posventa de Winterhalter.
- En el caso de fallos, cuya causa no es conocida, no volver a conectar el lava-utensilios hasta conocer el motivo del error. Si es necesario, informar al servicio posventa de Winterhalter.
- Utilizar sólo detergente y abrillantador apropiados para lava-utensilios industriales. Recomendamos los productos concebidos por Winterhalter Gastronom GmbH. Estos se adaptan perfectamente a su uso con el lava-utensilios Winterhalter Gastronom GmbH Todas las indicaciones sobre la cantidad se refieren a productos de Winterhalter Gastronom GmbH. Prestar atención a las indicaciones impresas sobre peligros.
- Durante la limpieza diaria, prestar atención a que no queden cuerpos extraños oxidantes en el interior del lava-utensilios, ya que podrían causar la oxidación del interior. Las partículas de oxidación pueden provenir de vajilla oxidable, de productos auxiliares de limpieza, de canastos de alambre dañados o de líneas de suministro no protegidas contra la oxidación.
- Dejar abierta la puerta hasta la próxima puesta en marcha para que el interior de la máquina se pueda secar. Esto es importante como protección duradera contra la corrosión, también en el caso de acero fino.
- Proteger el lava-utensilios contra heladas. Al helarse se pueden dañar los sistemas conductores de agua.
- No utilizar detergente de lavado a mano, ya que éste produce mucha espuma en el lava-utensilios.

- **El lava-utensilios está protegido contra chorros de agua (IP X5). Sin embargo, no limpiarlo por fuera con aparatos de alta presión (manguera) o de chorro de vapor.**

- Verificar regularmente el funcionamiento del interruptor de corriente de defecto FI respectivo, según las instrucciones, pulsando el botón de prueba.
- En adición a la limpieza diaria, recomendamos la revisión del lava-utensilios por lo menos cada 6 meses por medio del personal del servicio posventa de Winterhalter.

3. Antes de que trabaje con la máquina

Antes de que pueda trabajar con la máquina tiene que ser conectada por los artesanos autorizados según las prescripciones locales válidas y, posteriormente, puesta en funcionamiento por el Servicio de Atención al Cliente de Winterhalter Gastronom GmbH.

Proteger la máquina contra heladas. Al helarse se pueden dañar los sistemas conductores de agua.

3.1 Cómo emplazar y conectar

La máquina tiene que emplazarse y conectarse a los conductos y líneas de alimentación y eliminación del cliente por un instalador autorizado para estos fines, siguiendo las peculiaridades locales y específicas del país.

Revisar si la máquina está completa:

Desembalada la máquina, a base del albarán controle si está completa y si ha podido sufrir daños en el transporte. Comunique los daños de inmediato al transportista, al seguro y al fabricante.

Emplazamiento, nivelación

Antes de empezar a instalar la máquina, colóquela en la posición horizontal usando para este fin un nivel de burbuja. Compense los desniveles del suelo con las patas regulables en su altura.

Instalación sanitaria:

¡Es necesario tener en cuenta los datos del plano de conexiones adjunto!
Para que la máquina funcione correctamente, comprobar si la presión de agua y el rendimiento total están garantizados.

- En la línea de entrada de agua, cerca del lavavajillas y bien accesible, montar una **llavede cierre principal**. No debe encontrarse detrás del lavavajillas.
- La máquina está homologada por DVGW y WRC o bien construida según las directrices de DVGW y WRC. Se la puede empalmar al conducto de agua fresca sin intercalar ningún otro dispositivo de seguridad.
- Para empalmar utilice el flexo y el filtro fino que se adjuntan a la máquina. El filtro fino evita que penetren en la máquina las partículas procedentes de la cañería de alimentación del agua y que son la causa de la herrumbre de origen externo en los cubiertos y en la máquina.
- Con una dureza del agua de más de 6ºd se recomienda el montaje de una planta de tratamiento de aguas (si no está incorporada ya en la máquina), para lograr un resultado de lavado óptimo. El servicio postventa de Winterhalter se complacerá en prestar asesoramiento.
- El lavavajillas está equipado con una bomba de salida. La altura de bombeo máxima puede consultarse en el plano de conexiones.

Instalación eléctrica:

Deje que la instalación eléctrica de la máquina y de los aparatos adicionales pertinentes sea llevada a cabo, según la norma, sólo por una empresa especializada de la Asociación de Electricistas autorizada por un proveedor de energía competente.
Aquí tienen que observarse las Disposiciones Técnicas para Conexiones (DTC).
Antes de poner en marcha la máquina se tiene que verificar la efectividad de todos los sistemas eléctricos de protección.
¡Atención! Sólo estando desconectado el interruptor principal montado por parte del cliente, se considera que la máquina está exenta de tensión.

El electricista tiene que observar las advertencias a saber:

- El valor de conexión total de la máquina se indica en la placa de características de la máquina.
- Asegure la conexión eléctrica de la máquina con fusibles lentos o fusibles automáticos según el valor de conexión total (véa la placa de características de la máquina). No asegure ningún otro consumidor con la máquina.
- Siguiendo las normas, monte en la conducción de toma eléctrica un interruptor principal o de revisión, así como un interruptor de corriente de defecto. Estos interruptores tienen que estar desconectados en todos sus polos y tener una distancia entre contactos de un mínimo de 3 milímetros. Tienen que estar montados cerca de la máquina y tener un fácil acceso.
- Conecte la máquina al sistema de conexión equipotencial puesto a disposición por el cliente. El tornillo de conexión está ubicado en el bastidor inferior de la máquina. Si la máquina se emplaza sobre un cimiento, se tiene que establecer la conexión equipotencial entre la máquina y el cimiento.
- El conductor protector (PE) tiene el color amarillo-verde, el conductor neutro (N), el color azul y los conductores de corriente (L1, L2, L3) los colores negro y marrón.

Línea de conexión, conducto de empalme

La modificación o sustitución puede ser llevada a cabo sólo por el fabricante, su representante del Servicio de Atención al Cliente o por personas con una cualificación similar.

Trabajos finales:

La máquina tiene que estar conectada o bien empalmada completamente a la red de electricidad o bien a los conductos de agua fresca y de aguas residuales. Tiene que haberse verificado y estar listo para el funcionamiento el sistema de protección eléctrico.

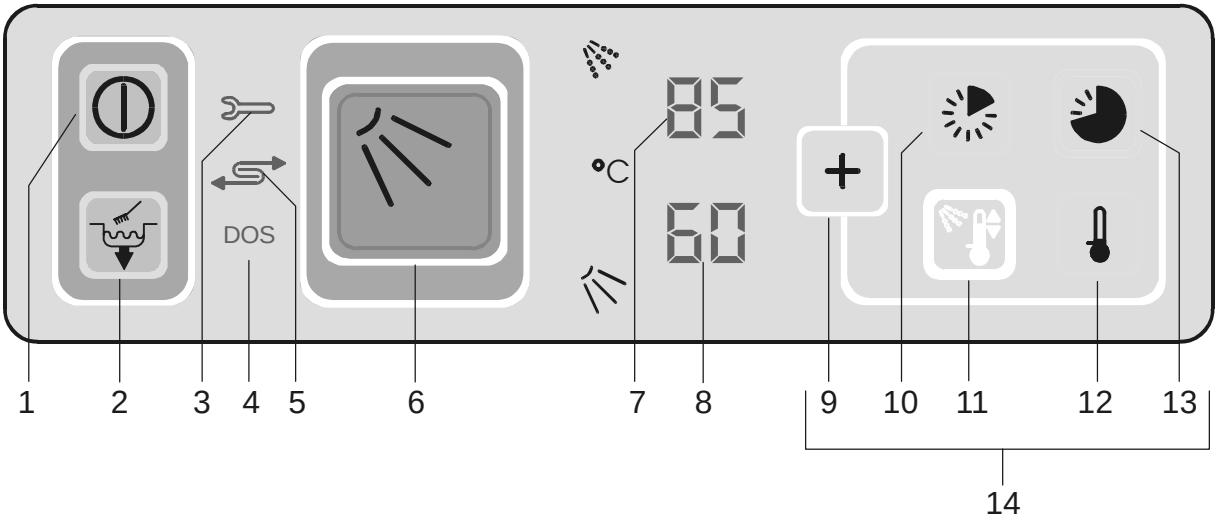
La primera puesta en marcha es llevada a cabo por un técnico del Servicio de Atención al Cliente de Winterhalter. Aquí se instruye al explotador de la máquina acerca del modo de trabajo de la máquina.

3.2 Primera puesta en marcha

Después de la conexión o bien empalme reglamentario a las líneas y conductos de alimentación puestos a disposición por el cliente, contacte al taller de Winterhalter que corresponda a su localidad, para dejar que efectúe la primera puesta en marcha y le instruya en el manejo de la máquina.

4. Panel de mandos

El panel de manejo se encuentra en el revestimiento inferior.



1 Conectador / desconectador
2 Vaciado del tanque / autolimpieza
3 Piloto de control para fallos
4 Piloto de control para falta de detergente o abrillantador (opción)
5 Piloto de control para el tratamiento conectado del agua (opción)
6 Botón de programa para el programa normal
7 Indicación de temperatura del boiler
8 Indicación de temperatura del tanque
9 Activa los programas especiales (10-13)
10 Programa corto
11 No ocupado
12 Lavado previo con agua fría (opción)
13 Programa intensivo
14 Zona de botones para los programas especiales

5. Funcionamiento del lava-utensilios

Después de conectar la máquina, el boiler y el tanque se llenan y calientan hasta la temperatura de servicio. El botón de programa (6) tiene luz roja durante la fase de calentamiento
En cuanto se alcancen las temperaturas teóricas (tanque: aprox. 60°C, boiler : aprox. 85°C), la máquina está preparada para el funcionamiento. El pulsador de programa (6) está iluminada ahora en verde.

La máquina se maneja con programas totalmente automáticos, los cuales constan de los pasos: lavar, gotear y enjuagar.
El abrillantador se dosifica mediante un dosificador integrado. El depósito para el abrillantador se puede integrar dentro de la máquina en el caso del GS 660. Para las otras máquinas se instala fuera.
El detergente se dosifica a mano (en polvo) o por medio de un dosificador (detergente fluido) integrado o externo, dependiendo del equipamiento de la máquina. El depósito para el detergente se puede integrar dentro de la máquina en el caso del GS 660. Para las otras máquinas se instala fuera.

Lavar: la bomba de circulación transporta la mezcla agua de lavado+detergente desde el tanque por los brazos de lavado y duchas hasta los utensilios por lavar. Al ocurrir esto, se mueven los brazos de lavado, con lo que se garantiza una limpieza plena y efectiva de los utensilios por lavar. La mezcla agua + detergente se conduce permanentemente durante la circulación por un sistema de tamizado y por el sistema patentado Mediamat Cyclo (separador de partículas flotantes).

Gotear: después del lavado tiene lugar una pequeña pausa para que pueda escurrirse la mezcla agua + detergente de los utensilios por lavar.

Enjuagar: durante el último paso del programa, se enjuagan los utensilios con agua limpia y caliente para eliminar los restos de la mezcla agua + detergente y para calentar los utensilios por lavar a fin de obtener su secado óptimo fuera de la máquina. Además, el agua de enjuague regenera la mezcla agua + detergente.

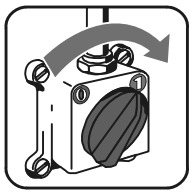
6. Programas de lavado

El lava-utensilios se puede operar con diversos programas de lavado. La selección del programa de lavado ocurre en el campo de manejo.

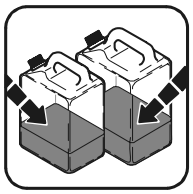
Programa	Explicación
Programa normal (6)	Utensilios con un grado de ensuciamiento normal duración media de secado
Programa corto (10)	Utensilios con un grado de ensuciamiento ligero duración de secado corta/sin
Programa intensivo (13)	Utensilios con un grado de ensuciamiento elevado duración larga de secado
Programa normal con lavado previo con agua fría (opción) (12)	Utensilios con ensuciamiento de contenido proteínico la coagulación se impide lavando con agua fría.
Vaciado del tanque / autolimpieza (2)	Limpieza automática de la máquina: El agua de lavado sucia se bombea y, a continuación, el interior de la máquina se enjuaga con agua limpia para el lavado. Después de terminar el programa de limpieza se desconecta el lava-utensilios automáticamente.

7. Antes de lavar

Abrir la válvula de cierre de la línea de suministro de agua.



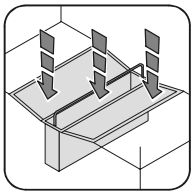
Conectar el interruptor principal (diferencial) instalado a cargo del propietario.



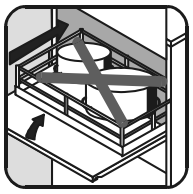
Verificar el nivel de llenado en el depósito del detergente y abrillantador (sólo para la dosificación automática del detergente).

Sustituir o rellenar los depósitos vacíos.

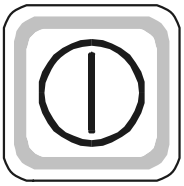
Prestar atención a las observaciones sobre la seguridad indicadas en el embalaje.



Verificar si están instalados el filtro de superficie, el canasto de tamiz y el tamiz en el fondo del tanque (filtro de salida).



No poner utensilios.
Cerrar la puerta.

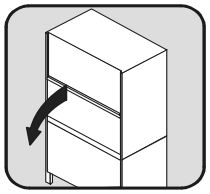


Pulsar el conectador/desconectador (1), la fase de calentamiento comienza.

El pulsador de programa se ilumina en rojo: el tanque se llena y calienta paso a paso por el boiler.

El pulsador de programa se ilumina en verde: se ha terminado la fase de llenado y calentamiento.

La puerta se tiene que quedar cerrada durante el llenado / calentamiento.

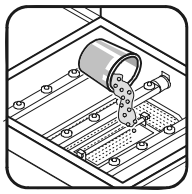


Abrir la puerta.

● Dosificación del detergente

Si el lava-utensilios está equipado con un dosificador integrado o externo, no es necesario entonces dosificar manualmente el detergente. En este caso, el lava-utensilios asume automáticamente la dosificación del detergente.
Prestar atención a las instrucciones de servicio del dosificador automático de detergente .

Dosificación previa manual del detergente:



Echar detergente en polvo con la copa en el canasto de filtrado.

Recomendamos detergente en polvo de Winterhalter Gastronom GmbH. Prestar atención aquí a la dosificación recomendada impresa en el embalaje.

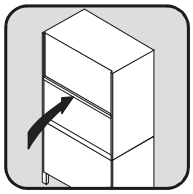
Respetar las observaciones sobre la seguridad indicadas en el embalaje del detergente.

Tabla de predosificación al emplear el **detergente P 65** de Winterhalter Gastronom GmbH:

	Volumen del tanque	Cantidad de dosificación (*)	Copa graduada Winterhalter
GS 640, GS 650	85 l	255 g	1
GS 660	125 l	375 g	1 1/2

(*) En el caso de utensilios con un grado elevado de ensuciamiento o para, p. ej., una dureza del agua elevada, se requiere más detergente.

Los otros detergentes se tienen que dosificar según las indicaciones impresas respectivamente en el embalaje del detergente.



Cerrar la puerta.

Activar el programa normal. *Pulsar* para ello el botón (6).
El detergente en polvo se mezcla con el agua de lavado.

La máquina está ahora preparada para su funcionamiento.

Redosificación manual del detergente:

La redosificación manual del detergente en polvo se tiene que repetir cada 5 lavados. Para redosificar, echar detergente en polvo según la tabla en el canasto de tamizado. A continuación, activar el programa de lavado.

Tabla de redosificación al emplear el **detergente P 65** Winterhalter Gastronom GmbH:

	Enjuague con agua fría	**Cantidad de dosificación (*)**	**Copa graduada Winterhalter**
GS 640, GS 650	aprox. 5 l/canasto	75 g	1/2
GS 660	aprox. 7,5 l/canasto	110 g	3/4

(*) En el caso de utensilios con un grado elevado de ensuciamiento o para, p. ej., una dureza del agua elevada, se requiere más detergente.

Los otros detergentes se tienen que dosificar según las indicaciones impresas respectivamente en el embalaje del detergente.

● Cambiar de tipo de detergente (detergente líquido)

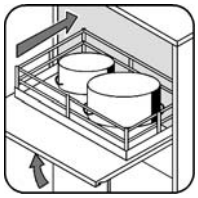
Si se desea cambiar de **tipo de detergente** (también del mismo fabricante) hay que limpiar a fondo los tubos de aspiración y presión con agua limpia antes de conectar el detergente nuevo. En otro caso, las cristalizaciones ocasionadas al mezclar los diversos tipos de detergente pueden conllevar un fallo en el funcionamiento de la bomba dosificadora.
El no respetar esta norma lleva consigo la cesación de la garantía y de la responsabilidad de productos por parte de la casa Winterhalter Gastronom GmbH.

Modo de proceder:

- Retirar el tubo de entrada de aspiración del depósito vacío del detergente y ponerla en un recipiente relleno de agua limpia.
- Disparar varios programas de lavado, hasta que la bomba dosificadora lleve claramente agua limpia a la máquina.
- Meter el tubo de entrada de aspiración en el depósito con el nuevo detergente. Operar la máquina del modo habitual.

8. Lavar

Antes de poner los utensilios por lavar en la máquina, retirar de éstos los restos de comida más gruesos: tirar los restos de salsa, poner a remojo los utensilios con residuos que se han secado ya en su superficie. No utilizar para hacer esto esponjillas de acero porque sino podría entrar óxido en la máquina.

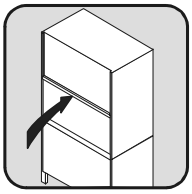


Poner con la apertura hacia abajo los utensilios por lavar como cubos, cacerolas, calderos, jamoneras y similares.
Los espacios que quedan libres entre los utensilios se pueden rellenar con vajilla pequeña como cucharones y objetos parecidos. Sin embargo, no poner los utensilios unos encima de otros porque sino puede pasar que no llegue a todas partes el agua vaporizada de lavado (sombras en la pulverización) lo que conllevaría peores resultados en el lavado.

Al lavar las bandejas, ponerlas inclinadas hacia adelante en la cesta. Preste atención a que la parte sucia mire hacia abajo.

Utilice el cestillo de plástico para piezas pequeñas a fin de lavar los cubiertos y otras piezas pequeñas. A continuación, ponga esta el cestillo en la cesta de utensilios. Ponga los cuchillos y otros objetos agudos en el cestillo de cubiertos con la asa hacia arriba. Poner los utensilios largos cortantes en la cesta de lavado o lávelos a mano.

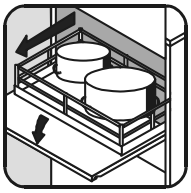
Las piezas pequeñas como p. ej. plástico pueden resbalar durante el lavado o volcarse. Si es necesario, ponga una cesta de plástico sobre estás piezas ligeras.



Cerrar la puerta.

Seleccionar el programa de lavado:
Pulsar el botón de programa (6), el programa de lavado está en marcha.
El botón de programa (6) tiene luz azul.

El botón de programa (6) tiene luz verde:
El programa de lavado se ha terminado.



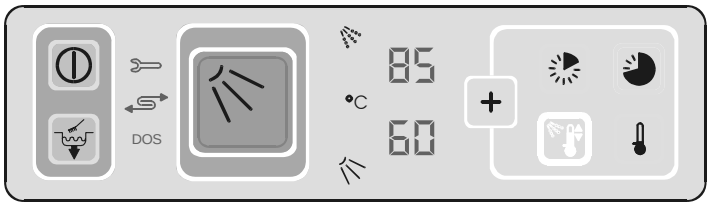
Abrir la puerta.
Sacar la cesta de lavado.
Retirar los utensilios y *controlar* si están limpios y dejarlos secar al aire fuera de la máquina.

- Verificar de vez en cuando el canasto de tamizado por si está sucio y, dado el caso, limpiarlo. El canasto de tamizado se puede sacar sin tener que vaciar antes el tanque.
- Comprobar si el agua del tanque está sucia. Dado el caso, vaciar el agua y rellenar de nuevo la máquina.
- La puerta se deberá mantener cerrada durante las pausas de lavado para evitar pérdidas de energía innecesarias y para no reducir la libertad de movimiento alrededor de la máquina.

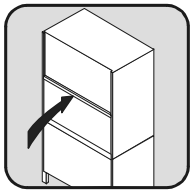
9. Pasar del programa normal a los programas especiales

Antes de pasar del programa normal a los programas especiales (programa corto, programa intensivo o programa normal con lavado previo con agua fría), hay que activar primero la zona de botones con los programas especiales. Una vez hecho esto, se indicarán también las temperaturas para tanque y boiler (sin embargo, no durante el programa).

Pulsar para ello el botón funcional.



La zona de botones con los programas especiales está activada. Se indican las temperaturas para el tanque y boiler.



Cerrar la puerta

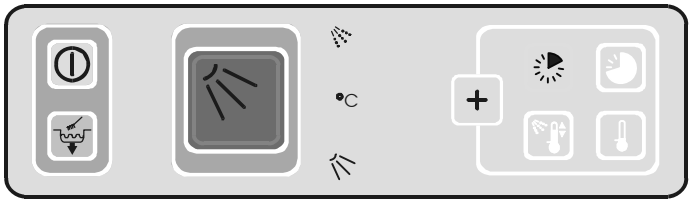
● Programa corto o programa intensivo

Según el grado de ensuciamiento de los utensilios por lavar, *elegir* uno de ambos programas especiales*:*

Programa corto:*Pulsar* y luego

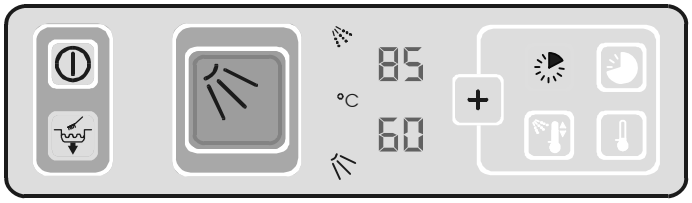
o

Programa intensivo: *Pulsar* y luego



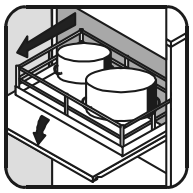
Ejemplo: indicación del campo de manejo durante el lavado con el **programa corto** seleccionado.

Botón tiene luz azul.



Indicación del campo de manejo al terminar el programa

Botón tiene luz verde.



Abrir la puerta*.*
Sacar la cesta de lavado*.*
Retirar los utensilios.
Cerrar la puerta o poner otros utensilios y limpiar.

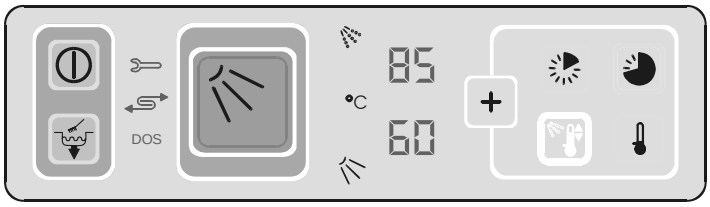
A partir de ahora, los siguientes lavados se realizarán con este ajuste hasta que se seleccione otro programa o se pulse el botón “más”.

● Programa normal con lavado previo con agua fría (como opción)

Este dispositivo sirve para enjuagar **las incrustaciones proteínicas (carne y restos de sangre)** que se encuentran en los utensilios para evitar la coagulación de las proteínas depositadas al lavar con agua caliente.
La máquina puede estar equipada con un **lavado previo con agua fría**, en este caso se puede elegir, si se desea lavar previamente en frío o no. Con **un lavado previo con agua fría** se lava siempre primero en frío antes de cada proceso de lavado.

Lavado manual previo con agua fría

Condiciones para seguir con este procedimiento: la zona de botones con los programas especiales se ha activado (botones 10, 12 y 13 están iluminados), los utensilios por lavar se encuentran en la máquina y la puerta está cerrada.



Pulsar el botón*:*

Seleccionar el programa normal:

Al comenzar el programa de lavado activado ahora, los utensilios se lavan previamente con agua fría. A continuación, comienza el lavado normal con agua de lavado caliente y enjuague en caliente con agua limpia.

Cada lavado se realizará a partir de ahora con este ajuste hasta que se seleccione otro programa (corto o intensivo) o se pulse la tecla “más”.

Lavado automático previo con agua fría

Al comenzar el programa de lavado activado ahora, los utensilios se lavan siempre antes con agua fría.
El botón funcional no se puede seleccionar.

Observación sobre la redosificación manual del detergente:
Tenga en cuenta que la concentración de detergente en la lejía de lavado disminuye más rápidamente cuando se utiliza el lavado previo con agua fría. Por esta razón, si emplea este dispositivo de modo constante, tendrá que poner un poco más de detergente.

Tabla de redosificación al emplear **el detergente P 65** Winterhalter Gastronom GmbH:

	Enjuague con agua limpia	**Cantidad de dosificación (*)**	**Copa graduada Winterhalter**
GS 640, GS 650	aprox. 5 l/canasto	110 g	3/4
GS 660	aprox. 7,5 l/canasto	165 g	1

(*) En el caso de utensilios con un elevado grado de ensuciamiento o para, p. ej., una dureza del agua elevada, se requiere más detergente.

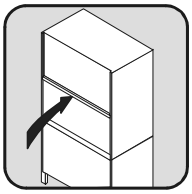
Dosificar otros detergentes según las indicaciones respectivas impresas en el embalaje del detergente.

10. Modificar el ajuste del programa

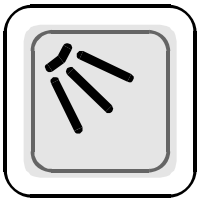
Modificar el ajuste del programa para los programas especiales y para el programa normal se puede realizar con la puerta abierta o cerrada.

● Cambiar dentro de los programas especiales

Seleccionar (pulsar botón) el programa deseado, con lo que se borrará el programa anteriormente seleccionado.



Cerrar la puerta.

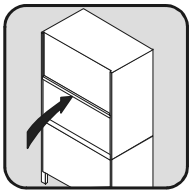


Pulsar el botón de programa.

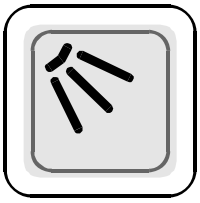
● Pasar de programa especial a programa normal

Pulsar el botón funcional.

La zona de botones con los programas especiales deja de estar iluminada.



Cerrar la puerta.

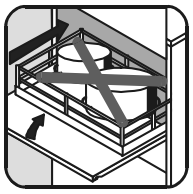


Pulsar el botón de programa.
Programa normal en marcha.

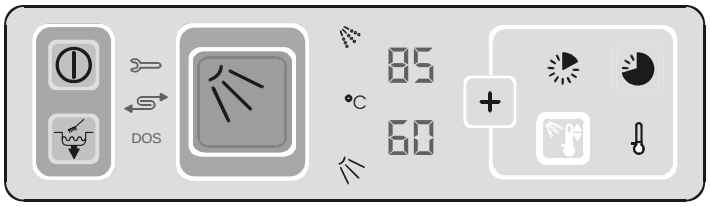
11. Después de lavar

● Vaciado del tanque / autolimpieza

El programa de limpieza limpia el interior del lava-utensilios. El agua de lavado sucia se extrae por bombeado. El lava-utensilios se desconecta automáticamente al terminar el programa de limpieza.

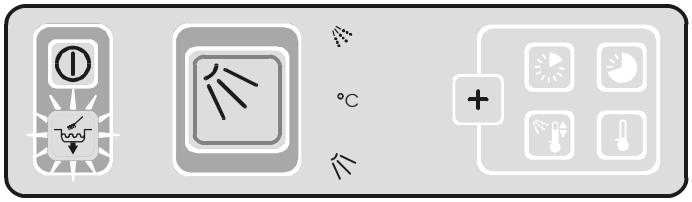


Retirar los utensilios, *meter* la cesta de lavado en la máquina, *cerrar* la puerta.



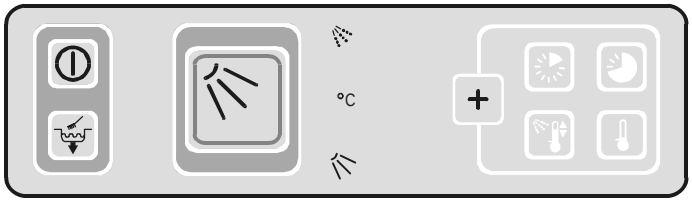
Mantener pulsado el botón funcional

durante 2 segundos.

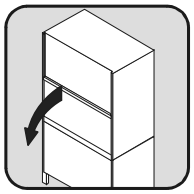


La indicación del panel de manejo durante el programa de limpieza.

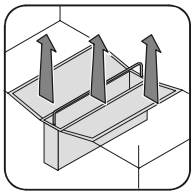
Piloto tiene luz intermitente.



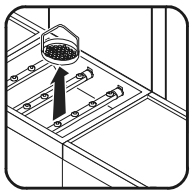
Indicación del panel de manejo al terminar el programa.



Abrir la puerta



Desmontar *y Limpiar* el canasto de tamizado y los filtros de superficie.



Retirar y *limpiar* el tamiz de salida.

Comprobar si el interior de la máquina está limpio. Si es necesario, quitar los restos de suciedad con un cepillo. No utilizar esponjillas de acero porque sino podría entrar óxido en la máquina.

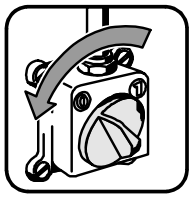
Después de limpiar, *volver a montar* las piezas desmontadas.

- Dejar abierta la puerta. Así se puede secar el interior.
- Limpiar las paredes exteriores del lava-utensilios con un producto de cuidado de acero fino.
  Le recomendamos los productos de limpieza y cuidado para acero fino de Winterhalter Gastronom GmbH.

● Desconectar

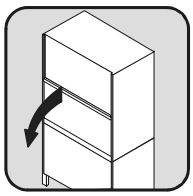
Después de terminar el programa de lavado, el mando del lava-utensilios está desconectado. Sin embargo, la máquina está todavía bajo tensión.

Cerrar la válvula de cierre de la línea de suministro de agua.

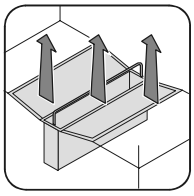


Desconectar el interruptor principal (diferencial) instalado a cargo del propietario.
Ahora es cuando la máquina está sin tensión.

12. Mantenimiento y cuidado



Abrir la puerta.



Retirar y *limpiar* el canasto de tamizado y los filtros de superficie.

Retirar los brazos de lavado y *verificar* si los surtidores están sucios, si es necesario, *limpiarlos.*

Quitar el tamiz de salida, *comprobar* si está sucio y, si es necesario, *limpiarlo.*

Retirar los residuos que se encuentran en el interior de la máquina p. ej. con un cepillo.

Volver a montar los tamices y brazos de lavado.

Limpiar el tamiz de abastecimiento trás la válvula de cierre de agua.

Limpiar las paredes exteriores del lava-utensilios con un producto para el cuidado de acero fino. Le recomendamos emplear los productos de limpieza y cuidado para acero fino de Winterhalter Gastronom GmbH.

● Descalcificar

Vaciar la máquina

Interrumpir el suministro de detergente: retirar el tubo de aspiración que se encuentra en el bidón del detergente.

Llenar de nuevo la máquina.

Adición de descalcificante según las indicaciones del fabricante.

Respetar las observaciones de seguridad impresas en el embalaje.

Activar el programa intensivo de 1 a 2 veces (circulación máx. 10 minutos). De esta manera, se desincrustan y disuelven los depósitos de cal.

Vaciar la máquina.

No deje nunca el descalcificante durante varias horas en la máquina.

Poner en marcha de nuevo el suministro de detergente.

Volver a llenar la máquina.

Operar la máquina otras 2 veces con el programa intensivo.

Vaciar la máquina o utilizarla para el servicio de lavado en marcha.

13. Problemas de funcionamiento

13.1 Problemas de funcionamiento, que se puede solucionar por sí mismo

Los problemas pequeños puede solucionarlos por sí mismo. Consulte la tabla siguiente. Si no puede solucionar el fallo, póngase en contacto con el servicio postventa Winterhalter Gastronom GmbH.

No abrir ningún revestimiento de la máquina ni piezas de la misma si son necesarias herramientas para ello. Existe peligro de descarga eléctrica.
Solamente personal especializado deberá realizar trabajos en la instalación eléctrica.
Primero desenchufar la máquina.
No conectar de nuevo el lavavajillas hasta que se conozca la causa del fallo.
Desconectar el interruptor principal instalado a cargo del cliente. Sólo entonces el lavavajillas estará sin tensión.

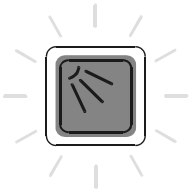
Error	**Causa posible**	**Solución**
No se puede conectar la máquina	El interruptor principal instalado a cargo del cliente no está conectado	Conectar el interruptor principal instalado a cargo del cliente
	Fusibles en la instalación del cliente están defectuosos	Cambiar los fusibles en la instalación del cliente
No arranca el programa de lavado	La puerta no está completamente cerrada	Cerrar completamente la puerta.
La vajilla no se limpia bien	Dosificación del detergente demasiado baja o embalaje vacío	Rellenar el embalaje o Volver a dosificar el detergente en polvo
	Filtro de cesta y/o filtro de superficie ensuciado	Limpiar el filtro de cesta y el filtro de superficie
	Toberas de lavado obstruidas en los brazos de lavado	Limpiar las toberas de lavado
	Fallo en la función del tratamiento del agua	Llamar al servicio postventa de Winterhalter

Error	Causa posible	Solución
En el panel de mando aparece:	Llave de cierre de agua cerrada Falla de funcionamiento	Desconecte la máquina (pulse el conectador/desconectador). Después se enciende en el panel de manejo la advertencia **Err** con un código de error. Suponiendo que se visualice el código de errores 20, cierre la válvula de cierre del agua y avise al Servicio de Atención al Cliente de Winterhalter Gastronom GmbH. Suponiendo que se visualice otro código de errores, controle si está abierta la válvula de cierre del agua. Luego reconecta la máquina. En caso de que se repita el mensaje de error, anote el código de error y contacte al Servicio de Atención al Cliente correspondiente de Winterhalter Gastronom GmbH.
Esta tecla hace intermitencia de color azul cuando el sistema de filtros está muy sucio:	Si la prelimpieza de la vajilla es incorrecta, puede acumularse suciedad en el filtro de superficie y en el casete del filtro, de forma que se vea perjudicada la ejecución del programa de lavado. La bomba de lavado se desconecta y la tecla de programa hace intermitencia de color azul.	▪ Desconectar la máquina, la tecla de programa hace intermitencia. ▪ Extraer, limpiar y colocar de nuevo los filtros. ▪ Después de 2 minutos cesa la intermitencia. Conectar de nuevo la máquina y continuar el servicio. ▪ Procurar una prelimpieza mejor para evitar otros fallos.

13.2 Mensajes de error para máquinas con accesorios especiales

Opción ECO	Desconexión carga máxima activa	El lavavajillas no está completamente listo para su funcionamiento • El lavavajillas se desconecta completamente	Desconectar consumidores de energía adicionales
Opción DOS	Falta de detergente o abrillantador	El lavavajillas no está completamente listo para su funcionamiento	Rellenar con detergente o abrillantador
Opción	Error en la planta conectada para el tratamiento de agua	El lavavajillas no está completamente listo para su funcionamiento	Consultar las instrucciones correspondientes

13.3 Perturbaciones en el funcionamiento para las que se requiere el Servicio de Atención al Cliente de Winterhalter Gastronom GmbH



Luz intermitente roja: La temperatura en el boiler o tanque es superior a los 95°C.

¡Peligro por la superficie caliente! Desconecte de inmediato la máquina. Aparece el símbolo para perturbación (3) y el código de error Err 2 o Err 3. Desconecte el interruptor principal.
Comuníquelo de inmediato al Servicio de Atención al Cliente de Winterhalter.

Cuando el funcionamiento de la máquina sea tan perturbado por fallos internos en la máquina que no se pueda seguir trabajando con ella, entonces se desconecta ésta automáticamente y visualiza un código de error.

Visualización	Causa posible	Remedio
Se desconecta la máquina y visualiza **Err 1, 11 ó 12**	Fallo interno de la máquina	Avise al Servicio de Atención al Cliente de Winterhalter Gastronom GmbH
Se desconecta la máquina y visualiza **Err 6**	Fallo interno de la máquina o atascada la salida del agua	Avise al Servicio de Atención al Cliente de Winterhalter Gastronom GmbH o deje que se elimine el atasco
Se desconecta la máquina y muestra **Err 19**	No cierra la válvula magnética	Abrir la válvula de cierre principal para el agua y avise al Servicio de Atención al Cliente de Winterhalter Gastronom GmbH.
Se desconecta la máquina y muestra **Err 21**	No cierra la válvula magnética	Abrir la válvula de cierre principal para el agua y avise al Servicio de Atención al Cliente de Winterhalter Gastronom GmbH.
Se desconecta la máquina y no visualiza nada más	Fallo interno de la máquina	Avise al Servicio de Atención al Cliente de Winterhalter Gastronom GmbH.

14. Valores de emisión

Valores de emisión de ruido

El valor de emisión en el puesto de trabajo medido según la Norma Industrial Alemana y la Organización Internacional de Estandardización DIN EN ISO 11202: L_{pAeq} < 70dB

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
EC-DECLARATION OF CONFORMITY

Wir, We, Nous, Noi, Wij, Nosotros, Nós, My, My, Podjetje, Εμείς η, Vi, Mi a

Winterhalter Gastronom GmbH
Tettnanger Straße 72
DE-88074 Meckenbeuren

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt „Gewerbliche elektrische Spülmaschine“,
declare under our sole responsibility that the product “Commercial electric dishwashing machines”,
déclarons sous notre seule responsabilité que le produit « Lave-vaisselle professionnelle électrique »,
dichiariamo sotto la nostra piena responsabilità che il prodotto “Sistema di lavaggio elettronico industriale”,
verklaren als enig verantwoordelijke dat het product “professionele vaatwasmachine”,
declaramos bajo nuestra absoluta responsabilidad que el producto “lavavajillas eléctrico industrial”,
Declaramos sob nossa única responsabilidade, que o produto “Máquina de lavar loiça comercial eléctrica”,
oświadczamy na własną odpowiedzialność, że produkt „elektryczna zmywarka przemysłowa”,
prohlašujeme na vlastní zodpovědnost, že produkt „profesionální elektrická myčka”,
na lastno odgovornostjo izjavlja, da je izdelek „Profesionalni električni pomivalni stroj”,
δηλώνουμε αποκλειστικά με δική μας ευθύνη, ότι το προϊόν „Επαγγελματικό ηλεκτρικό πλυντήριο πιάτων“,
förklarar med enskilt ansvar att produkten ”elektrisk industridiskmaskin”,
felelősségünk teljes tudatában kijelentjük, hogy a termék ”Professzionális elektromos mosogatógép”,

GS 640

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Normen übereinstimmt:
to which this declaration relates is in conformity with the following standards:
auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes :
al quale fa riferimento la presente dichiarazione, è conforme alle seguenti norme:
waarop deze verklaring betrekking heeft, met de volgende normen in overeenstemming is:
al que se refiere esta declaración, cumple las siguientes normas :
ao qual esta declaração diz respeito, está em conformidade com as seguintes normas:
do którego odnosi się to oświadczenie, jest zgodny z następującymi normami:
na kterou se vztahuje toto prohlášení, odpovídá níže uvedeným normám:
na katerega se nanaša ta izjava, skladen z naslednjimi standardi:
στο οποίο αναφέρεται αυτή η δήλωση, συμφωνεί με τα ακόλουθα πρότυπα:
vilken denna förklaring åsyftar, överensstämmer med följande normer:
amihez kapcsolódóan ezen nyilatkozat megfelel a következő szabványoknak:

EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A11:2004 + A12:2006; EN 60335-2-58:2005
EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997 + A1:2001
EN 61000-3-2:2006 + A1:2008 (<16A); EN 61000-3-12 :2005(>16A)
EN 61000-3-3:1995 + A1:2001 + A2:2005 (<16A); EN 61000-3-11:2000 (>16A)
EN 50366:2003 + A1:2006; EN 62233:2008

gemäß den Bestimmungen folgender Richtlinien:
following the provisions of Directives:
selon les conditions des directives suivantes:
Ai sensi alle disposizioni previste dalle seguenti direttive :
volgens de bepalingen van de volgende richtlijnen:
conforme a las disposiciones de las siguientes directivas:
de acordo com as disposições das seguintes directivas:
zgodnie z postanowieniami następujących dyrektyw:
na základě ustanovení následujících směrnic:
in je skladen z določili naslednjih direktiv :
σύμφωνα με τους κανονισμούς των ακόλουθων Οδηγιών:
enligt följande riktlinjers bestämmelser:
a következő irányelvek rendelkezéseinek:

2006/42/EC/MD (Machinery Directive); 2004/108/EC/EMC (Electromagnetic Compatibility)

Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen:
Name and address of the person authorised to compile the technical file:
Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique :
Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico:
Naam en adres van degene die gemachtigd is het technisch dossier samen te stellen:
Nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico:

Bernhard Graeff
Winterhalter Gastronom GmbH
Tettnanger Straße 72
DE-88074 Meckenbeuren

Meckenbeuren, 21.03.2012

Bernhard Graeff
Technischer Leiter

89007138-08

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
EC-DECLARATION OF CONFORMITY

Wir, We, Nous, Noi, Wij, Nosotros, Nós, My, My, Podjetje, Εμείς η, Vi, Mi a

Winterhalter Gastronom GmbH
Tettnanger Straße 72
DE-88074 Meckenbeuren

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt „Gewerbliche elektrische Spülmaschine“,
declare under our sole responsibility that the product “Commercial electric dishwashing machines”,
déclarons sous notre seule responsabilité que le produit « Lave-vaisselle professionnelle électrique »,
dichiariamo sotto la nostra piena responsabilità che il prodotto “Sistema di lavaggio elettronico industriale”,
verklaren als enig verantwoordelijke dat het product “professionele vaatwasmachine”,
declaramos bajo nuestra absoluta responsabilidad que el producto “lavavajillas eléctrico industrial”,
Declaramos sob nossa única responsabilidade, que o produto “Máquina de lavar loiça comercial eléctrica”,
oświadczamy na własną odpowiedzialność, że produkt „elektryczna zmywarka przemysłowa”,
prohlašujeme na vlastní zodpovědnost, že produkt „profesionální elektrická myčka”,
na lastno odgovornostjo izjavlja, da je izdelek „Profesionalni električni pomivalni stroj”,
δηλώνουμε αποκλειστικά με δική μας ευθύνη, ότι το προϊόν „Επαγγελματικό ηλεκτρικό πλυντήριο πίατων“,
förklarar med enskilt ansvar att produkten ”elektrisk industridiskmaskin”,
felelősségünk teljes tudatában kijelentjük, hogy a termék ”Professzionális elektromos mosogatógép”,

GS 650

to which this declaration relates is in conformity with the following standards:
auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes :
al quale fa riferimento la presente dichiarazione, è conforme alle seguenti norme:
waarop deze verklaring betrekking heeft, met de volgende normen in overeenstemming is:
al que se refiere esta declaración, cumple las siguientes normas :
ao qual esta declaração diz respeito, está em conformidade com as seguintes normas:
do którego odnosi się to oświadczenie, jest zgodny z następującymi normami:
na kterou se vztahuje toto prohlášení, odpovídá níže uvedeným normám:
na katerega se nanaša ta izjava, skladen z naslednjimi standardi:
στο οποίο αναφέρεται αυτή η δήλωση, συμφωνεί με τα ακόλουθα πρότυπα:
vilken denna förklaring åsyftar, överensstämmer med följande normer:
amihez kapcsolódóan ezen nyilatkozat megfelel a következő szabványoknak:

EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A11:2004 + A12:2006; EN 60335-2-58:2005
EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997 + A1:2001
EN 61000-3-2:2006 + A1:2008 (<16A); EN 61000-3-12 :2005(>16A)
EN 61000-3-3:1995 + A1:2001 + A2:2005 (<16A); EN 61000-3-11:2000 (>16A)
EN 50366:2003 + A1:2006; EN 62233:2008

gemäß den Bestimmungen folgender Richtlinien:
following the provisions of Directives:
selon les conditions des directives suivantes:
Ai sensi alle disposizioni previste dalle seguenti direttive :
volgens de bepalingen van de volgende richtlijnen:
conforme a las disposiciones de las siguientes directivas:
de acordo com as disposições das seguintes directivas:
zgodnie z postanowieniami następujących dyrektyw:
na základě ustanovení následujících směrnic:
in je skladen z določili naslednjih direktiv :
σύμφωνα με τους κανονισμούς των ακόλουθων Οδηγιών:
enligt följande riktlinjers bestämmelser:
a következő Irányelvek rendelkezéseinek:

2006/42/EC/MD (Machinery Directive); 2004/108/EC/EMC (Electromagnetic Compatibility)

Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen:
Name and address of the person authorised to compile the technical file:
Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique :
Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico:
Naam en adres van degene die gemachtigd is het technisch dossier samen te stellen:
Nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico:

Bernhard Graeff
Winterhalter Gastronom GmbH
Tettnanger Straße 72
DE-88074 Meckenbeuren

Meckenbeuren, 21.03.2012

Bernhard Graeff
Technischer Leiter

89007139-08

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
EC-DECLARATION OF CONFORMITY

Wir, We, Nous, Noi, Wij, Nosotros, Nós, My, My, Podjetje, Εμείς η, Vi, Mi a

Winterhalter Gastronom GmbH
Tettnanger Straße 72
DE-88074 Meckenbeuren

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt „Gewerbliche elektrische Spülmaschine“,
declare under our sole responsibility that the product “Commercial electric dishwashing machines”,
déclarons sous notre seule responsabilité que le produit « Lave-vaisselle professionnelle électrique »,
dichiariamo sotto la nostra piena responsabilità che il prodotto “Sistema di lavaggio elettronico industriale”,
verklaren als enig verantwoordelijke dat het product “professionele vaatwasmachine”,
declaramos bajo nuestra absoluta responsabilidad que el producto “lavavajillas eléctrico industrial”,
Declaramos sob nossa única responsabilidade, que o produto “Máquina de lavar loiça comercial eléctrica”,
oświadczamy na własną odpowiedzialność, że produkt „elektryczna zmywarka przemysłowa”,
prohlašujeme na vlastní zodpovědnost, že produkt „profesionální elektrická myčka”,
na lastno odgovornostjo izjavlja, da je izdelek „Profesionalni električni pomivalni stroj”,
δηλώνουμε αποκλειστικά με δική μας ευθύνη, ότι το προϊόν „Επαγγελματικό ηλεκτρικό πλυντήριο πιάτων“,
förklarar med enskilt ansvar att produkten ”elektrisk industridiskmaskin”,
felelősségünk teljes tudatában kijelentjük, hogy a termék ”Professzionális elektromos mosogatógép”,

GS 660

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Normen übereinstimmt:
to which this declaration relates is in conformity with the following standards:
auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes :
al quale fa riferimento la presente dichiarazione, è conforme alle seguenti norme:
waarop deze verklaring betrekking heeft, met de volgende normen in overeenstemming is:
al que se refiere esta declaración, cumple las siguientes normas :
ao qual esta declaração diz respeito, está em conformidade com as seguintes normas:
do którego odnosi się to oświadczenie, jest zgodny z następującymi normami:
na kterou se vztahuje toto prohlášení, odpovídá níže uvedeným normám:
na katerega se nanaša ta izjava, skladen z naslednjimi standardi:
στο οποίο αναφέρεται αυτή η δήλωση, συμφωνεί με τα ακόλουθα πρότυπα:
vilken denna förklaring åsyftar, överensstämmer med följande normer:
amihez kapcsolódóan ezen nyilatkozat megfelel a következő szabványoknak:

EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A11:2004 + A12:2006; EN 60335-2-58:2005
EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997 + A1:2001
EN 61000-3-2:2006 + A1:2008 (<16A); EN 61000-3-12 :2005(>16A)
EN 61000-3-3:1995 + A1:2001 + A2:2005 (<16A); EN 61000-3-11:2000 (>16A)
EN 50366:2003 + A1:2006; EN 62233:2008

gemäß den Bestimmungen folgender Richtlinien:
following the provisions of Directives:
selon les conditions des directives suivantes:
Ai sensi alle disposizioni previste dalle seguenti direttive :
volgens de bepalingen van de volgende richtlijnen:
conforme a las disposiciones de las siguientes directivas:
de acordo com as disposições das seguintes directivas:
zgodnie z postanowieniami następujących dyrektyw:
na základě ustanovení následujících směrnic:
in je skladen z določili naslednjih direktiv :
σύμφωνα με τους κανονισμούς των ακόλουθων Οδηγιών:
enligt följande riktlinjers bestämmelser:
a következő Irányelvek rendelkezéseinek:

2006/42/EC/MD (Machinery Directive); 2004/108/EC/EMC (Electromagnetic Compatibility)

Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen:
Name and address of the person authorised to compile the technical file:
Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique :
Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico:
Naam en adres van degene die gemachtigd is het technisch dossier samen te stellen:
Nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico:

Bernhard Graeff
Winterhalter Gastronom GmbH
Tettnanger Straße 72
DE-88074 Meckenbeuren

Meckenbeuren, 21.03.2012

Bernhard Graeff
Technischer Leiter

89007140-08