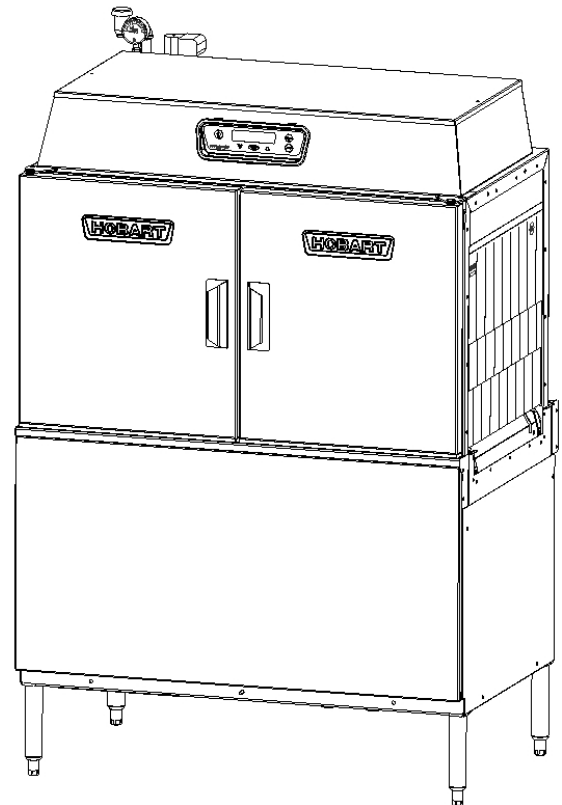


# INSTRUCCIONES

## LAVALOZAS SERIE CLe

MODELO	FUNCIONAMIENTO D-I	FUNCIONAMIENTO I-D
CL44e	ML-138101	ML-138102
CLPS66e	ML-138103	ML-138104
CLCS66e	ML-138109	ML-138110
CL54e	ML-138105	ML-138106
CLPS76e	ML-138107	ML-138108
CLCS76e	ML-138111	ML-138112
CL64e	ML-138174	ML-138175
CLPS86e	ML-138176	ML-138177
CLCS86e	ML-138178	ML-138179
CL44eR	ML-138251	ML-138252
CLPS66eR	ML-138253	ML-138254
CLCS66eR	ML-138259	ML-138260
CL54eR	ML-138255	ML-138256
CLPS76eR	ML-138257	ML-138258
CLCS76eR	ML-138261	ML-138262
CL64eR	ML-138278	ML-138279
CLPS86eR	ML-138280	ML-138281
CLCS86eR	ML-138282	ML-138283



**HOBART**

Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma  
Tlalnepantla, Edo. de Méx.  
Tel: 50-62-82-00

[www.hobart.com.mx](http://www.hobart.com.mx)

F44126 Rev. B (febrero 2011)

## **INFORMACIÓN IMPORTANTE PARAR SU SEGURIDAD**

ESTE MANUAL HA SIDO PREPARADO POR PERSONAL CALIFICADO, QUIEN DEBE REALIZAR LA CONFIGURACIÓN INICIAL Y LOS AJUSTES DEL EQUIPO ESPECIFICADO EN ESTE MANUAL PARA LA INSTALACIÓN.

TENGA A LA MANO ESTE MANUAL EN CASO DE UNA FUGA DE GAS. SU DISTRIBUIDOR DE GAS LE PUEDE DAR INFORMACIÓN CON RESPECTO A ESTO.

### **IMPORTANTE**

SI DETECTA UN OLOR A GAS, CIERRE LA VÁLVULA DE CIERRE DEL EQUIPO, APÁGUELO Y LLAME A SU DISTRIBUIDOR DE GAS.

### **PARA SU SEGURIDAD**

NO GUARDE O USE GASOLINA Y/U OTROS PRODUCTOS FLAMABLES CERCA DEL EQUIPO O DE ALGÚN ELECTRODOMÉSTICO.

### **PARA SU SEGURIDAD**

**LEA ESTE MANUAL ANTES DE TRABAJAR CON EL EQUIPO.**

SI ALGUNA PARTE DEL EQUIPO SE MOJÓ, NO USE EL EQUIPO. LLAME AL TÉCNICO DE SERVICIO PARA QUE LO REVISE Y REEMPLAZE ALGUNA PARTE DEL SISTEMA DE CONTROL Y ALGUN CONTROL DE GAS QUE SE HAYA MOJADO.

EN CASO DE TENER PROBLEMAS CON EL SUMINISTRO ELÉCTRICO, NO TRATE DE ENCENDER EL EQUIPO.

## Tabla de contenidos

GENERAL.....	4
Sanitizado químico.....	5
INSTALACIÓN .....	5
Retiro del empaque.....	5
Códigos de instalación .....	5
Ajuste de la altura y nivelación del equipo.....	5
Ensamble de la mesa para platos.....	5
Suministro de agua .....	6
Conexiones de plomería .....	7
Conexión de drenado .....	7
Conexiones del agua.....	7
Instalaciones del dosificador químico.....	8
Conexión de vapor (cuando el equipo cuenta con el calentamiento a vapor).....	9
Conexión de gas (cuando el equipo tiene el calentamiento de gas) .....	9
Requisitos de ventilación.....	10
Campana de extracción tipo II.....	10
Conexiones de ventilación tipo pantalón.....	12
Requisitos de flujo de extracción .....	14
Conexiones eléctricas de la lavalozas .....	14
Conexiones opcionales de control de equipo.....	16
Instrucciones de configuración de recuperación de energía de la lavalozas CLeR .....	16
Ajuste del flujo de aire para lavalozas CLeR .....	19
FUNCIONAMIENTO .....	21
Preparación .....	21
Instalación de la cortina.....	22
Controles y pantalla .....	24
Llenado de la lavalozas.....	25
Cómo empezar a usar la lavalozas con calentamiento de gas.....	25
Temperaturas mínimas .....	25
Funcionamiento a alta temperatura .....	25
Funcionamiento a baja temperatura .....	26
Nombres alternativos de la temperatura que se muestran en la pantalla.....	26
Alarma de baja temperatura del enjuague final.....	26
Alarma de la temperatura del tanque .....	26
Lavado de lozas .....	27
Interruptor de límite opcional de mesa .....	28
Auto tiempo .....	28
Modo de ahorro de energía .....	28
Modo de agua sucia.....	28
LIMPIEZA.....	28
Recomendaciones para quitar el sarro.....	30
Lo que debe y no debe de hacer en su lavalozas .....	31
PROGRAMACIÓN.....	32
Programación de niveles de seguridad .....	32
Instrucciones de programación.....	33
Teclas e ícones de la pantalla de menú .....	33
Ingreso al menú de parámetros .....	34
Navegación por el menú de parámetros .....	34
Menú de parámetros .....	35
Menú de inicio de comunicaciones .....	36
MANTENIMIENTO .....	36
Ventilación.....	36
Lubricación .....	36
Servicio.....	36
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	37

# Instalación, operación y cuidado de las lavalozas serie CLe y CLeR

## GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

### GENERAL

Los equipos CLe y CLeR son lavalozas de tipo canastilla que mueven canastillas de un lado al otro del equipo para que la loza vaya progresivamente a las zonas de lavado y enjuague. (Las bombas y el enjuague final se activan al meter la canastilla para iniciar el lavado o el enjuague necesario). Estas lavalozas tiene en varias longitudes, secciones, características y ofrecen diferentes velocidades para cumplir con los requisitos de productividad y desempeño. (Todos estos equipos cuentan con controles electrónicos con una pantalla digital que muestra la temperatura de los sistemas de la lavalozas).

Los modelos CLeR cuentan con el sistema de recuperación de energía e incluyen todas las características estándar de la serie CLe. Estos usan un sistema de condensación interno para captar el vapor y precalentar el agua que entra al equipo para el enjuague final. Las lavalozas CLeR están sólo disponibles en el modo de sanitizado de agua caliente, conexión de tres fases y vienen con un sobrecalentador de 30kW, el cual está diseñado para mantener la temperatura de 82.22°C del enjuague final con una temperatura mínima de 12.77°C del agua que entra al equipo.

Los tanques, las cámaras, los marcos y las patas ajustables son de acero inoxidable soldado. Las puertas de inspección con bisagras brindan accesibilidad a las zonas internas de lavado y enjuague. Los modelos CLPS se caracterizan por la sección de prelavado de 22" (55.88 cm) y una puerta con bisagras. El prelavado quita los residuos de alimentos fuertes antes de que la canastilla vaya a la zona de lavado.

Las lavalozas se pueden solicitar con funcionamiento de derecha a izquierda y de izquierda a derecha. El calentamiento eléctrico, a gas o a vapor del tanque se especifica al momento de ordenar su equipo. Los equipos son estándar y están listos para funcionar con el modo de sanitizado a alta temperatura.

Hobart ofrece tres posibilidades de ángulo a la derecha para colocar su equipo en esquina:

El cargador lateral mueve la canastilla al ángulo derecho del equipo del área de prelavado.

El descargador automático en esquina mueve la canastilla al ángulo derecho fuera del equipo a la mesa donde pueden sacarse la loza limpia de la canastilla.

El prelavado en esquina (modelos CLCS) coloca el prelavado en el lado de la carga del equipo, combinando la entrada del ángulo derecho con la sección de prelavado.

## Sanitización química

Los equipos CLe pueden configurarse para trabajar con el modo de sanitizado a baja temperatura (con el uso de sanitizadores químicos). Véase las Instrucciones de Programación de modo Sanitizado, en la página 34.

El modo de sanitizado de agua caliente está designado con la frase "Alta temperatura" y el modo de sanitizado químico a baja temperatura con la frase "Baja Temperatura", las cuales se muestran en la pantalla cuando se enciende el equipo.

Los modelos CLe que funcionan con sanitizado químico utilizan el agua que entra al equipo y el agua del enjuague final a una temperatura mínima de 48.88°C. Los calentadores del tanque aumentan esa temperatura a 54.44°C para el lavado (y para el enjuague si el equipo cuenta con ellos).

## INSTALACIÓN

### Retiro del empaque

Después de quitar el empaque de la lavalozza, revise si hubo algún daño durante el envío. Si encuentra que el equipo está dañado, guarde el empaque y llame a la empresa transportista dentro de los primeros 15 días a partir de la entrega.

Antes de la instalación, revise que la conexión eléctrica concuerda con la placa de datos del equipo, que se encuentran a la izquierda de la caja de control.

Después de retirar el empaque de la lavalozza, saque las piezas que viene junto con el equipo (el tubo de desbordamiento, el protector contra salpicaduras, las cortinas, el manual de instrucciones y el juego de tapones para la cámara).

### Códigos de instalación

La instalación debe cumplir con los códigos locales y estatales o con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1 (última edición), si aplica para el área donde se va a colocar el equipo y el *The National Electrical Code* ANSI/NFPA 70 (última edición). En Canadá, los estándares de instalación son: CAN/CSA B149.1 y CSA C22.1 (última edición).

### Modelos CLeR

Si el equipo no cabe de manera vertical, puede ajustarse la altura de éste a 7"(17.78 cm) quitando la extracción.

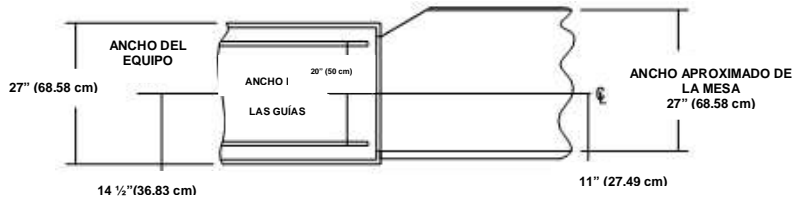
### Ajuste de la altura y nivelación del equipo

Ponga el equipo en un lugar adecuado. Ajuste la altura y nivele el equipo girando la pata ajustable hacia adentro o hacia afuera cuanto sea necesario.

### Ensamble de la mesa para platos

Las mesas para platos deben embonar en la lavalozza (Figs. 1, 2 y 3). Use sellante de silicón entre la mesa y el borde del tanque para evitar fugas. La altura de la guía de la canastillas debe ser de ¼" a 5/16" (0.63 a 0.79 cm) (Fig. 2) debajo del borde del tanque. Las mesas para platos deben estar en declive para que el agua de la lavalozza se drene en la parte posterior de ésta, y no en el área de prelavado.

NOTA: La lavalozza debe ponerse en el lugar donde finalmente se va a quedar, con la altura y el nivel adecuado antes que se hagan las conexiones de plomería y se ensamble la mesa.



DISEÑO SUGERIDO DE LA MESA Y LA GUÍA

Fig. 1

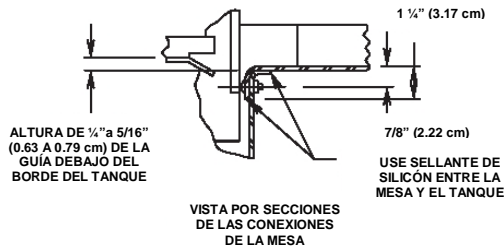


Fig. 2

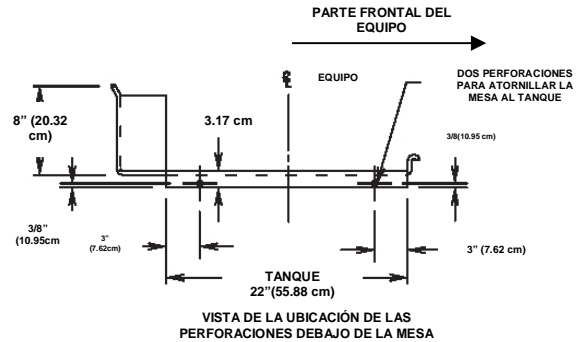


Fig. 3

## Requisitos de agua

La calidad del agua mejora el lavado de la loza al reducir manchas, mejorar la productividad y aumentar la durabilidad del equipo. Las condiciones del agua varían de un lugar a otro. El tratamiento recomendado del agua para un uso eficaz del equipo también variará dependiendo de las condiciones del agua local. Antes de la instalación del equipo, pregúntele a su dependencia municipal del agua sobre las condiciones del agua de la localidad.

La dureza recomendada del agua es igual o menor a 3 granos por 3.78 litros de agua. El cloruro no debe exceder las 30 partes por millón. La dureza del agua mayor a 3 granos por 3.78 litros debe ser tratada por una empresa tratadora de agua (ablandador de agua o tratamiento del suministro de agua). Se ha demostrado que el tratamiento del agua reduce costos de limpieza, el sarro y el uso de detergente en el equipo.

El sedimento, el silicio, el cloruro y otros sólidos disolventes necesitan de una filtración o de otro tratamiento del agua.

Si al revisar la lavalozza o el sobrecalentador hay sarro después que el equipo ha estado funcionando, se recomienda que se haga el tratamiento del agua. Llame a la oficina de servicio técnico para recomendaciones en específico.

## Conexiones de plomería

### ATENCIÓN

Las conexiones de plomería deben cumplir con los códigos aplicables de sanidad, seguridad y plomería.

El plomero que conecte el equipo es responsable de que la toma de agua y la toma de vapor estén totalmente limpias antes de conectar alguna válvula manual o la válvula solenoide.

La limpieza es necesaria para sacar los residuos como astillas (por el corte o enroscado de las tuberías), uniones de las tuberías que forman las redes de distribución y las soldaduras de las tuberías. Si no se sacan los residuos, estos se alojarán en las válvulas y no permitirán que funcionen correctamente. Las válvulas manuales o las válvulas solenoide que se tapen con algún residuo y los gastos que se generen por esta situación no son responsabilidad del fabricante.

## Conexión de drenado

El drenado común del tanque (s) necesita sólo una conexión para el drenaje del piso. El drenado puede conectarse en cualquier extremo. El tapón de la tubería se encuentra en el otro lado. Conecte el drenado (Fig. 4) a través de la trampa al drenaje usando un tubo de 2" de cuerda hembra. Si se necesita una trampa con el código, ésta debe tener una capacidad de flujo mínima de 117 litros por minuto.



Fig. 4

## Conexiones para el agua



Fig. 5

Use un tubo mínimo de 1/2" de diámetro para el suministro del agua que entra al equipo (Fig. 5). Debe mantenerse una presión de flujo en el equipo de 15 a 25 psig. Para los recorridos largos del agua, utilice tuberías largas y aislantes para asegurar una presión y una temperatura adecuadas. En los modelos CLe sin sobrecalentador, si la presión del flujo excede los 25 psig, el cliente deberá comprar e instalar una válvula de reducción de presión en la línea de suministro del agua. En los modelos CLe con sobrecalentador y en todos los modelos CLeR, las válvulas de reducción de presión ya están instaladas de fábrica en la línea de suministro del agua. Para los requisitos de temperatura, vaya a la tabla de temperatura necesaria del Agua que entra al equipo en la página 8.

### ATENCIÓN

El medidor de presión del agua debe tener un escape de alivio. Si no usa el tipo adecuado de medidor de presión, dañará el equipo.

El equipo tiene un medidor de presión para verificar la presión adecuada del agua.

### Temperatura necesaria del agua que entra al equipo

Modelo	Modo de sanitizado	Conexión	Suministro de agua	
			Mínimo	Máximo
CLe sin sobrecalentador	Sanitizado con agua caliente	Agua caliente	82°C	82°C
CLe sin sobrecalentador	Sanitizado químico	Agua caliente	49°C	N/A
CLe con sobrecalentador de 15kW	Sanitizado con agua caliente	Agua caliente	60°C	N/A
CLe con sobrecalentador de 30kW	Sanitizado con agua caliente	Agua caliente	43°C	N/A
CLeR con sobrecalentador de 30kW	Sanitizado con agua caliente	Agua fría	13°C	N/A
		Agua caliente	43°C	N/A

### Instalaciones del dosificador químico

Este equipo debe funcionar con un dosificador automático de detergente y, en su caso, con un dosificador automático de sanitizado químico, incluyendo funciones de aviso para verificar que se estén distribuyendo los detergentes y los sanitizadores, o alarmas audibles o visuales para indicar si los detergentes y los sanitizadores no se están distribuyendo a los sistemas de sanitizado y lavado respectivos. El cliente debe adquirir los dosificadores químicos. Para la conexión eléctrica, vaya al apartado de Conexiones Opcionales de Control de Equipo, en la página 16.



PUERTO COMÚN DE DOSIFICACIÓN DE DETERGENTE QUE DEBE COMPRAR EL CLIENTE

Fig. 6



SENSOR DE DETERGENTE QUE DEBE COMPRAR EL CLIENTE

Fig. 7

#### Dosificador de detergente

Su distribuidor de químicos instalará el puerto del dosificador de detergente similar al que se muestra en la Figura 6, que distribuye la descarga de detergente en el tanque de lavado.

El dispositivo de monitoreo eléctrico, similar al que está en la Figura 7 se instalará al lado del tanque de lavado para indicar que el dosificador mantiene la concentración adecuada de detergente.



PUERTOS DE DOSIFICACIÓN DEL SANITIZADOR QUÍMICO Y/O ENJUAGUE

Fig. 8

#### Dosificador de enjuague

El enjuague se alimenta por lo general en el agua de enjuague final en uno de los puertos una de la línea de agua que llega al equipo debajo del medidor de presión (Fig. 8).

#### Dosificador de sanitizador químico

El sanitizador químico (en los modelos CLe que utilizan un sanitizado a baja temperatura) se alimentan en el agua de enjuague final en otro puerto en la línea de agua que llega al equipo debajo del medidor de presión (Fig. 8).



## Conexión de vapor (cuando el equipo cuenta con el calentamiento a vapor del tanque )

### AVISO

La presión de vapor debe concordar con la trampa de vapor (que viene con el equipo) la cual tiene una presión diferencial de 10 a 50 psig. Si la presión de flujo excede los 50 psig, el cliente debe comprar e instalar un medidor de presión a la línea de suministro. Las válvulas solenoide controlan el flujo de vapor.

Para las instalaciones del serpentín de vapor de un tanque, se necesitan dos conexiones, una para el suministro y otra para el retorno; y para las instalaciones del serpentín de vapor de dos tanques, una para la conexión de suministro y dos para el retorno.

## Conexión de gas (cuando el equipo cuenta con el calentamiento a gas del tanque)

Revise la placa de datos de gas en la caja de control del equipo o la etiqueta del tubo del quemador de gas para el tipo de gas que se va a utilizar. Todos los equipos se envían con configuraciones para gas natural. Si se necesita un cambio a gas LP (propano), se proporciona un kit de conversión con su instructivo, el cual debe instalarse antes que empiece a funcionar el equipo.

El quemador no es ajustable. Si la presión de gas es menor a 7" W.C. (gas natural) o 11" W.C. (gas propano), el cliente debe adquirir e instalar una válvula de regulador adicional a la toma de gas. La presión invariable de la línea de entrada de gas no debe exceder los 14" W.C. para el gas propano o para el gas natural.

### ATENCIÓN

**La toma de gas a la lavalozca debe tener una válvula de cierre de acuerdo al código correspondiente. Antes de que empiece a funcionar el equipo, verifique que no haya fugas. Mezcle agua con jabón y ponga dicha mezcla en las conexiones. No use una flama abierta.**

La instalación debe concordar con los códigos locales o con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1 (última edición), disponible en *The American Gas Association, Inc*, 1515 Wilson Blvd., Arlington, VA 22209. En Canadá, se debe cumplir con el código CAN/CSA B149.1 y CSA C22.1 (últimas ediciones).

**NOTA:** Para las conexiones de gas, use Loctite 565, número de parte de Hobart 546292, o un sellador flexible adecuado para usarse con gas natural y gas LP.

- El equipo y la válvula de cierre debe desconectarse del sistema de tubería del suministro de gas durante alguna prueba de presión de dicho sistema en las presiones de prueba que excedan ½ psig (3.45 kPa).
- El equipo debe estar retirado del sistema de tuberías del suministro de gas al cerrar la válvula de cierre durante las pruebas de presión del sistema de tuberías del suministro de gas en presiones iguales o menores a 1/2 psig (3.45kPa).

## Especificaciones de gas

Modelos	Tipo de gas	BTU/Hr	Tamaño de la línea de conexión	Presión invariable de flujo de gas		
				Pulgadas W.C. (columna de agua)		
				Presión línea de entrada		Presión distribución
Mínimo	Máximo					
CL44e, CLPS66e, CLCS66e CL54e, CLPS76e, CLCS76e CL44eR, CLPS66eR, CLCS66eR CL54eR, CLPS76eR, CLCS76eR	Natural Propano	78,000 78,000	1/2" NPT 1/2" NPT	3.5" W.C. 9.0" W.C.	7.0" W.C. 11.0" W.C.	3.2" W.C. 8.2" W.C.
CL64e, CLPS86e, CLCS86e CL64eR, CLPS86eR, CLCS86eR	Natural Propano	156,000 156,000	3/4"NPT 3/4"NPT	3.5" W.C. 9.0" W.C.	7.0" W.C. 11.0" W.C.	3.2" W.C. 8.2" W.C.

Disipe la presión de las pruebas del suministro de gas antes de volver a conectar el equipo y la válvula de cierre manual a la línea de suministro de gas.

**IMPORTANTE**

Si no realiza de forma correcta el procedimiento, dañara la válvula de gas.

**ATENCIÓN**

**Los equipos con calentamiento de gas deben tener una extracción para que los gases de la chimenea salgan al exterior del edificio.**

Vaya al apartado de Ventilación de la página 10 a la 14.

La lavalozza debe instalarse para que el flujo de la combustión y de la ventilación no sean obstruidos. Asegúrese que los cables eléctricos y la tubería no estén arriba de la chimenea de gas. Debe haber espacio adecuado para las aberturas del aire en la cámara de combustión. Cerciórese que haya ventilación en el lugar donde estará el equipo para permitir que se realice la combustión de gas en el quemador(es).

Mantenga el área donde está el equipo libre y limpia de sustancias combustibles. No obstruya el flujo de combustión y el aire de la ventilación. La lavalozza debe tener un espacio mínimo en la parte posterior de 3" (7.62 cm) en las áreas que estén construidas con material combustible. Para el servicio y el funcionamiento adecuado del equipo, debe haber espacio en la parte frontal de 23" (58.42 cm) y 20" (50.80 cm) a cada lado del equipo.

El quemador es encendido automáticamente por el circuito electrónico, ya que no hay una flama piloto. El circuito de control de temperatura regula el flujo de gas.

## Ventilación

**AVISO**

Los equipos CLeR necesitarán un flujo inverso de extracción en el sistema de ventilación (que el cliente deberá comprar e instalar).

### Campana de extracción tipo II

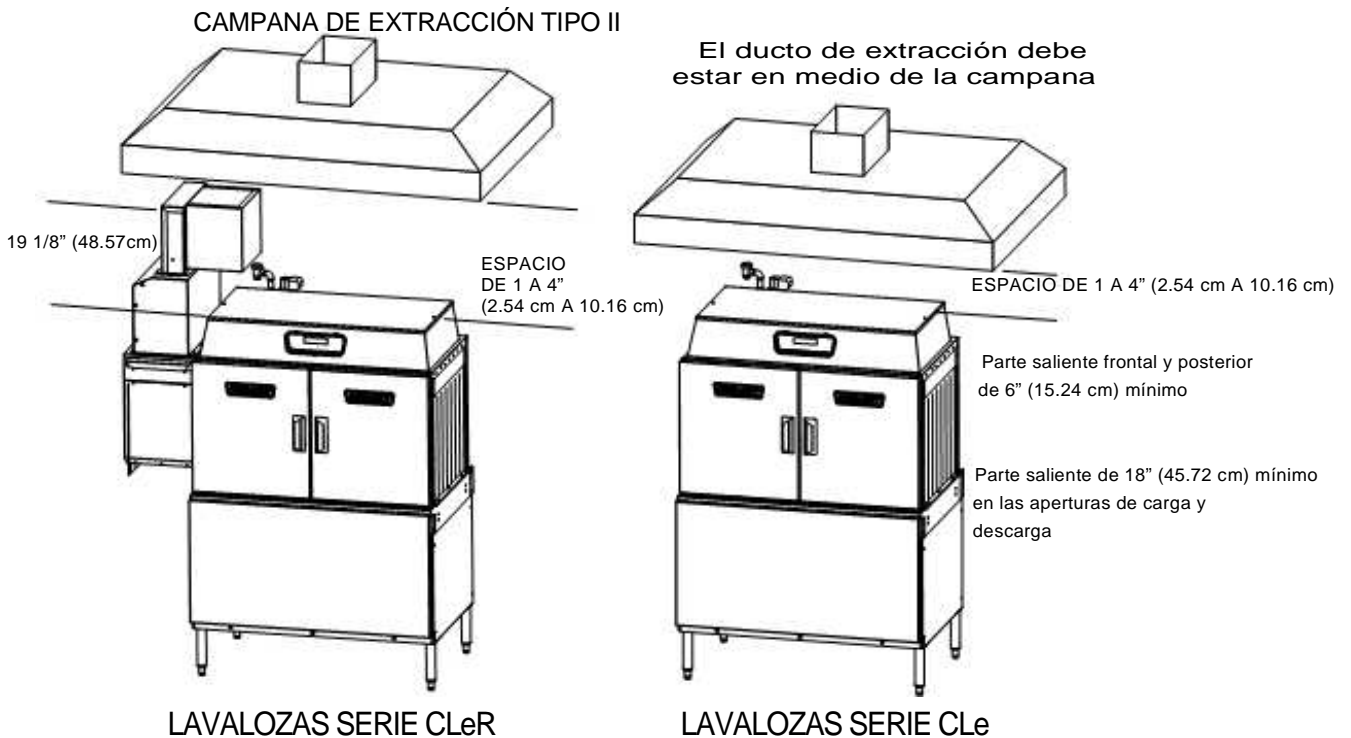
La mayoría de las lavalozzas comerciales debe contar con una ventilación externa de acuerdo a los códigos locales. La excepción es los equipos de calentamiento eléctrico y de vapor en el modo de sanitizado químico o sanitizado a baja temperatura en donde la ventilación del lugar donde está el equipo compensará los vapores que se generan. La autoridad correspondiente decidirá sobre este asunto.

La ventilación se lleva a cabo por la campana de extracción sobre todo el equipo (Fig. 9) o por la conexión de ducto tipo pantalón (Fig. 10).

Los modelos CLe o CLeR que están equipados con el calentamiento a gas del tanque no cuentan con la conexión a extracción y no están diseñados para que se conecte la extracción directamente al sistema de ventilación. Sin embargo, los productos de la combustión deben ventilarse al exterior. El aire de extracción no debe salir hacia la pared, el techo o a algún espacio escondido del lugar donde está el equipo. La campana de extracción sobre el equipo (Fig. 9) se utiliza para ventilar el aire húmedo de la cámara de lavado y los gases del ducto chimenea del calentador de gas. El volumen de la extracción que se necesita para ventilar el aire húmedo y los gases del ducto chimenea usando una campana de extracción sobre el equipo debe calcularse de acuerdo al apartado de Flujo de Extracción, en la página 14.

Se recomienda la campana de extracción tipo II. El volumen de la extracción que se necesita para ventilar el aire húmedo y los gases del ducto chimenea usando una campana de extracción sobre el equipo debe calcularse de acuerdo al apartado de Flujo de Extracción, en la página 14.

Las campanas de extracción deben instalarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Debe haber aire de compensación para que el rango de flujo de extracción tenga una presión positiva en el lugar donde está el equipo (más aire del exterior que aire de extracción). Las campanas de extracción de fábrica que no hayan sido probadas por los UL y las campanas hechas por el cliente deben cumplir con las siguientes especificaciones: Ser de acero inoxidable con un grosor mínimo de 0.037 cm (calibre No. 20) o de lámina de cobre con un peso de al menos 0.0117 kilogramos por centímetro cuadrado. La campana debe asegurarse en su lugar con soportes de materiales no combustibles y debe cumplir con el apartado de Requisitos de flujo de extracción en la página 14.



**Fig. 9**

## Conexiones de ventilación tipo pantalón

**ATENCIÓN** Los equipos con calentamiento a gas deben tener una extracción para que salgan los gases del ducto chimenea al exterior del edificio.

Los conectores del ducto tipo pantalón (Fig. 10) no ventilan el ducto chimenea de gas en la parte posterior de la máquina. Deben usarse una mini campana de extracción (Fig. 11) o una campana de extracción (Fig. 9).

El aire húmedo sale de cada extremo de la lavalozza tipo transportador. Los requisitos de extracción recomendada son 200 CFM (CLe y CLeR) en el extremo de la entrada de la lavalozza, 400 CFM (CLe) y 175 CFM (CLeR) en el lado de la descarga. Las campanas de extracción o las campanas extendidas opcionales deben colocarse a cada extremo del equipo. Debe haber suficiente aire de compensación para que el flujo de extracción tenga una presión positiva en el lugar en donde está el equipo (más aire del exterior que aire de extracción). Las campanas de extracción tienen conectores de ventilación de 4" x16" (10.16 x 40.64 cm) con restrictores de flujo que permiten el ajuste durante la instalación. La fabricación común es para conexiones de campanas tipo pantalón para los conectores de ventilación de 4" x 16" (10.16 x 40.64 cm). (Fig.10). La extracción deben ser hermética y embonar en las entradas del conector de ventilación.

Si se usa el ducto tipo pantalón, debe usarse una mini campana (Fig.11) para ventilar los gases del ducto chimenea en los equipos que usan calentamiento a gas. Esta mini campana debe colocarse a 18" (45.72 cm) mínimo arriba de la salida del ducto chimenea en la parte posterior del equipo y conectarse a los ductos. El volumen de la extracción del ducto en la mini campana no debe exceder los 200 CFM.

En cualquier caso, si se usa un medio de potencia de extracción, debe haber un seguro eléctrico para permitir que el flujo de gas a la lavalozza se quemé sólo cuando el sistema de extracción esté funcionando.

Para mayor información, consulte el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1, NFPA54. En todos los casos, prevalecerán los códigos locales.

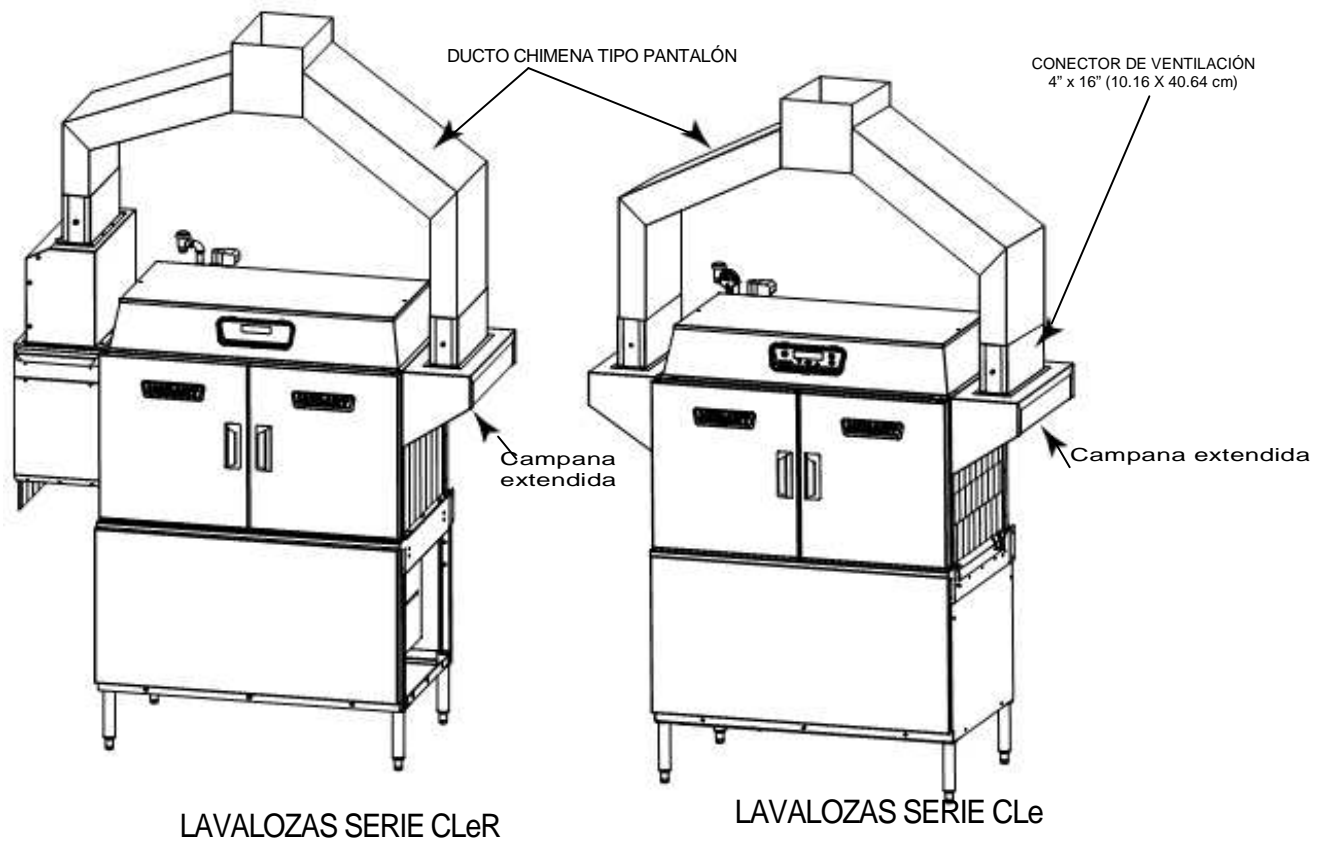


Fig. 10

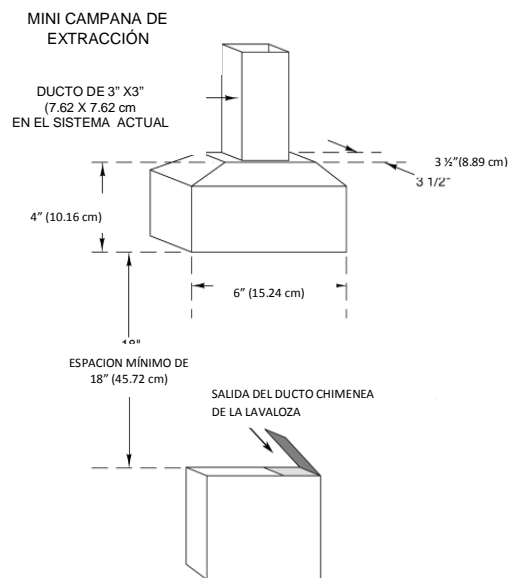


Fig. 11

## Flujo de extracción

La siguiente información está basada en el *The International Mechanical Code (IMC)* de 2009:

El flujo del aire que se necesita para la ventilación está basado en la longitud lineal de la ventilación, medido en el lado frontal, paralela con la parte frontal del equipo. (Véase Figura 12). El flujo total mínimo del aire de la ventilación tipo II usada con la lavalozza es de 100 CFM por pie de la longitud de la ventilación. Simplemente multiplique el largo de la ventilación, en pies, por 100 CFM para obtener el rango del flujo necesario.

Si es el caso, reste el flujo del aire que va directo a la cámara de la ventilación, del rango del flujo total de la extracción.

Para las ventilaciones que no entre en estos cálculos, consulte la última edición de *International Mechanical Code (IMC)* u otros códigos locales.

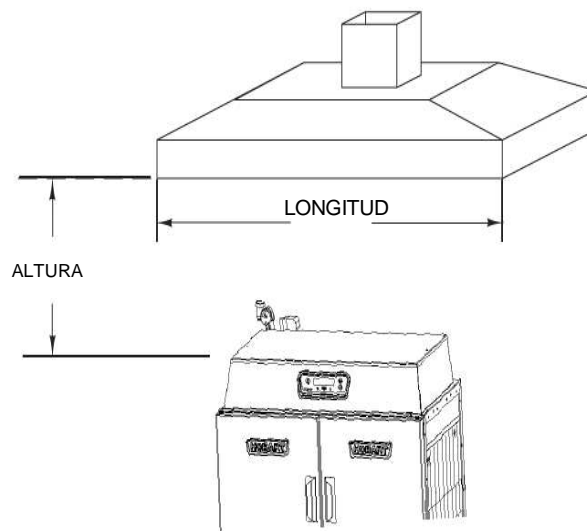


Fig. 12

## Conexiones eléctricas

**ATENCIÓN** Las conexiones eléctricas y a tierra deben cumplir con las partes aplicables del Código Nacional Eléctrico ANSI/NFPA 70, última edición y/u otros códigos locales eléctricos.

**ATENCIÓN** Desconecte el equipo y siga los procedimientos de bloqueo y seguridad. Puede haber múltiples circuitos, así que asegúrese que todos los circuitos estén desconectados.

Conecte el suministro de electricidad al bloque de la terminal en la caja de control en la parte superior del equipo. Refiérase a la placa de datos del equipo para una conexión adecuada y al diagrama eléctrico en la tapa de la caja de control.

## Conexiones eléctricas de un sólo punto - Solamente trifásico

Los equipos trifásicos se cablean con anterioridad a la conexión eléctrica de un sólo punto para los motores, los controles y el calentamiento eléctrico del tanque; no obstante, los equipos con calentamiento eléctrico del tanque (sólo trifásico) pueden cablearse en campo para conexiones eléctricas separadas. Vea el diagrama de cableado en el borde de la caja de control. NOTA: El sobrecalentador, cuando se compra, siempre tiene una conexión eléctrica separada.

### Rotación de motor- Sólo trifásico

**IMPORTANTE** Antes de colocar el equipo trifásico para trabajar, verifique que el motor de la banda transportadora gira en la dirección correcta. (La caja de control tiene un cableado preinstalado de fábrica para que todos los motores estén conectados eléctricamente). Si la rotación del motor de la banda transportadora es correcta, los motores de la bomba también lo estarán. Una rotación incorrecta provocará un mal funcionamiento.

Para revisar la rotación del motor de la banda transportadora realice lo siguiente:

Cierre las puertas del equipo; enciéndalo y deje que se llene. Cuando el equipo esté lleno, apáguelo.

**ATENCIÓN** **Desconecte el equipo y siga los procedimientos de bloqueo y seguridad. Puede haber múltiples circuitos, así que asegúrese que todos los circuitos estén desconectados.**

Quite el panel frontal debajo de las puertas y vuelva a conectar el equipo; tenga cuidado de no tocar alguna parte eléctrica cuando quite el panel frontal. Presione la tecla Start/ enter y verifique que la rotación del motor es adecuada como se indica a continuación:

El motor y el embrague de la banda transportadora deben girar en sentido contrario a las manecillas del reloj para equipos con funcionamiento de derecha a izquierda, y en sentido a las manecillas del reloj para equipos con funcionamiento de izquierda a derecha.

Si la rotación del motor de la banda transportadora es correcta, apague el equipo. Desconéctelo y vuelva a colocar el panel frontal.

Si el motor de la banda transportadora no gira en la dirección correcta, desconecte el equipo. En la caja de control que está en la parte superior del equipo, intercambie alguno de los cables de suministro eléctrico, ya sea el cable del equipo o el cable del motor y los controles si estos están cableados independientemente de los calentadores. No intercambie simplemente los cables del motor de la banda transportadora.

Vuelva a conectar el equipo y revise nuevamente la rotación del motor de la banda transportadora. El motor y el embrague de la banda transportadora deben girar en sentido contrario a las manecillas del reloj para equipos con funcionamiento de derecha a izquierda, y en sentido a las manecillas del reloj para equipos con funcionamiento de izquierda a derecha.

Si la rotación del motor de la banda transportadora es correcta, apague el equipo y desconéctelo. Coloque nuevamente la tapa de la caja de control y el panel frontal.

## Conexiones opcionales de control de equipo

**ATENCIÓN** Las conexiones eléctricas y a tierra deben cumplir con las partes aplicables del código nacional eléctrico NFPA 70, última edición y/u otros códigos locales eléctricos.

**ATENCIÓN** Desconecte el equipo y siga los procedimientos de bloqueo y seguridad. Puede haber múltiples circuitos, así que asegúrese que todos los circuitos estén desconectados.

### Dosificador de detergente

El nivel máximo para el dispensador de detergente conectado al DPS1 y DPS2 es 1.5 amperes en la línea de voltaje. Vaya al apartado Instalaciones del dosificador químico en la página 8.

### Dosificador de enjuague y/o dosificador de sanitizador químico.

El nivel máximo para el dosificador de enjuague y/o dosificador del sanitizador químico conectado al RPS1 y RPS2 es de 1.5 amperes en la línea de voltaje. Vaya al apartado de instalaciones del dosificador químico en la página 8.

### Control del ventilador

El nivel máximo para el control del ventilador conectado a VFC1 y VFC2 es de 1.5 amperes, relé de baja potencia.

## Configuración de recuperación de energía en los modelos CLeR.

**IMPORTANTE** Ciertos procedimientos en esta sección necesitan pruebas o medidas eléctricas mientras el equipo está encendido, así que tenga mucho cuidado. Si los puntos de prueba no son accesibles, desconecte el equipo y siga los procedimientos de bloqueo y seguridad, que vienen en el equipo de prueba, y vuelva a encender el equipo.

**ATENCIÓN** Los procedimientos de instalación deben realizarse después que se hayan hechos las conexiones de agua caliente y fría, que los tanques estén llenos y que el equipo esté frío.

1. Verifique que las válvulas manuales del suministro de agua caliente y fría estén abiertas.
2. Desconecte el suministro principal de energía del equipo.
3. Quite la tapa de la caja de control.
4. Retire la tapa de lado de descarga de la lavaloz.
5. Desconecte la conexión del termistor (6QTM) que está en la parte posterior del ensamble protegido del serpentín en la parte trasera de la lavaloz.

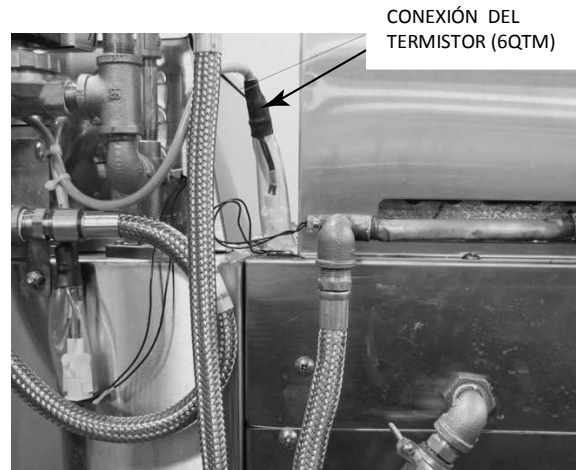


Fig. 13



6. Abra la puerta de la lavalozza y meta la canastilla boca abajo en el área de enjuague final para activar el flujo de enjuague final.

**AVISO** Deje las cortinas en su lugar.



Fig. 14

7. Conecte el equipo.

- a) Encienda el equipo.
- b) Revise que el LED amarillo en el termostato de estado sólido (1SST) esté activado, (el cual está en la caja de control en la esquina posterior derecha).



Fig. 15

- c) Revise que la válvula de agua tibia (4SOL, que está debajo de lado de descarga del equipo) esté abierta.
- d) Revise que la válvula de agua fría (3SOL, que está debajo de lado de descarga del equipo) esté abierta.

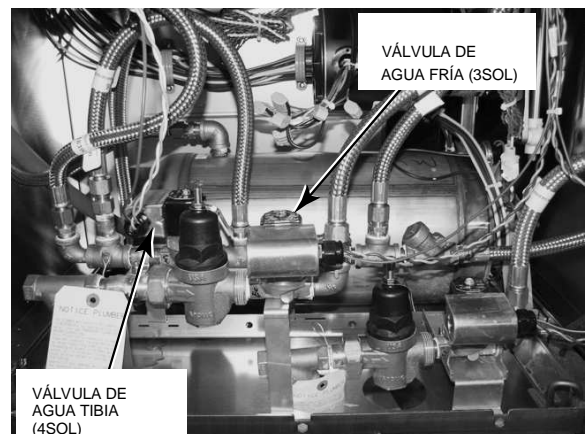


Fig. 16

8. Ajuste el medidor de presión en el ensamble de la tubería de agua fría (que se encuentra en el lado de descarga del equipo) hasta que el medidor de presión de enjuague final lea  $20 \pm 5$ PSI.

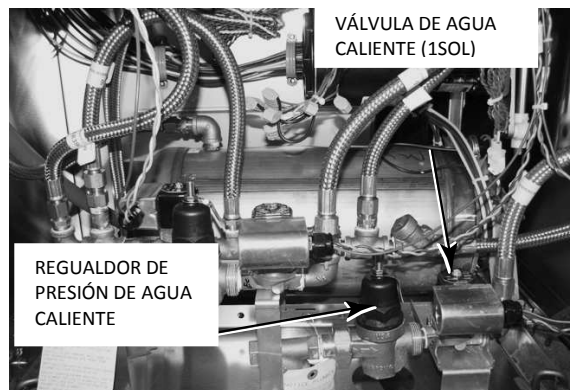


**Fig. 17**

9. Después que se establece la presión de agua fría, vuelva a conectar la conexión del termistor (6QTM).

- a) Revise que esté encendida la luz roja en el termostato de estado sólido (1SST).
- b) Verifique que la válvula de agua tibia (4SOL) esté cerrada.
- c) Cheque que la válvula de agua caliente (1SOL, ubicada en el lado de descarga del equipo) esté abierta.

10. Ajuste el regulador de presión en el ensamble de la tubería de agua fría (que se encuentra debajo en el lado de descarga del equipo) hasta que la lectura del medidor de presión de enjuague final coincida con el valor establecido para el suministro de agua fría,  $20 \pm 5$  PSI.



**Fig. 18**

- 11. Apague el equipo.
- 12. Desconéctelo.
- 13. Abra la puerta de la lavalozza y saque la canastilla de la zona de enjuague final.
- 14. Vuelva a colocar la tapa de la caja de control.
- 15. Ponga nuevamente la tapa de lado de descarga del equipo.
- 16. Vuelva a conectar el equipo; la lavalozza está lista para un funcionamiento normal.

## Ajuste de flujo de aire para lavalozza CLeR

1. Desconecte el equipo.
2. Abra la puerta de la lavalozza y meta la canastilla boca abajo en la zona de enjuague final para activar el flujo de enjuague final.
3. Vuelva a conectar el equipo.
4. Préndalo.
5. Presione la tecla Start para prender las bombas y el enjuague final.
6. Revise que la temperatura (s) del tanque y del enjuague final que están arriba de los requisitos mínimos. (De lo contrario, presione el botón Stop para apagar las bombas y permitir que las temperaturas calienten).
7. Cierre la ventilación ajustando de forma horizontal el eje del restrictor de flujo de la extracción.
8. Ajuste el restrictor de flujo de extracción:



Fig. 19

**IMPORTANTE**

Abrir demasiado el restrictor de flujo de extracción provoca bajas temperaturas del tanque.

- a) Para los sistemas de ventilación tipo pantalón, ajuste el eje del restrictor de flujo de extracción hasta que se elimine el vapor que sale alrededor de la parte inferior de la campana de recuperación de energía y de la cortina. (Nota: No ajuste demasiado el restrictor de flujo. Ajuste poco a poco hasta que se elimine el vapor. Si la cortina está recogida, el restrictor de flujo se ajustará de más).
- b) Para los sistemas de la campana de extracción, ajuste el eje del restrictor de flujo de extracción a una abertura aproximada de 15 a 25°.

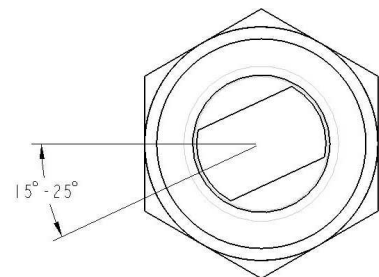


Fig. 20

Cheque que el vapor que sale alrededor de la parte inferior de la campana de recuperación de energía y de la cortina se elimine. (Nota: No ajuste demasiado el restrictor de flujo. Ajuste poco a poco hasta que se elimine el vapor. Si la cortina se recoge, el restrictor de flujo se ajustará de más).

9. Apague el equipo.

10. Desconéctelo.



**Fig. 20**

11. Abra la puerta de la lavalozza y quite la canastilla de la zona de enjuague final.

12. Vuelva a conectar el equipo; la lavalozza está lista para un funcionamiento normal.

# FUNCIONAMIENTO

## Preparación

Cerciórese que la lavalozca esté limpia y que todas sus partes están en su lugar.

Si el equipo tiene un prelavado (PS/CS), lea lo siguiente.

Instale el tubo de desbordamiento en el tanque de prelavado (Fig. 21). El tubo de desbordamiento con el filtro (Fig. 21) va en el primer tanque donde la canastilla entra en el equipo.



Fig. 21

Instale la rejilla de desperdicios lateral y posterior y baje la canastilla de desperdicios (Fig. 23).

Coloque el brazo superior e inferior de lavado (Fig. 22 y 23) en el prelavado con todos los tapones. Empuje el brazo en el tubo conector para que la guía sostenga del lado opuesto, después levante o baje el brazo en su posición.

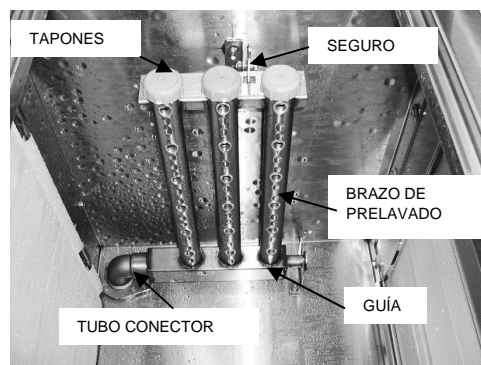


Fig. 22

## Tanques de lavado y enjuague

Instale el o los tubos de desbordamiento en el tanque (s) (Fig. 21 y/o 24). El tubo de desbordamiento sin el filtro (Fig. 24) va en el segundo y tercer tanque.

Instale la rejilla y la canastilla de desperdicios (Fig. 26).

Coloque el brazo superior e inferior de lavado (Fig. 25 y 26) con todos los tapones.

Empuje el brazo en el tubo conector para que la guía sostenga el lado opuesto, después levante o baje el brazo en su posición (Fig. 25, 26).

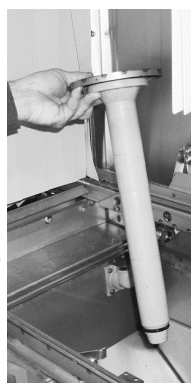


Fig. 24

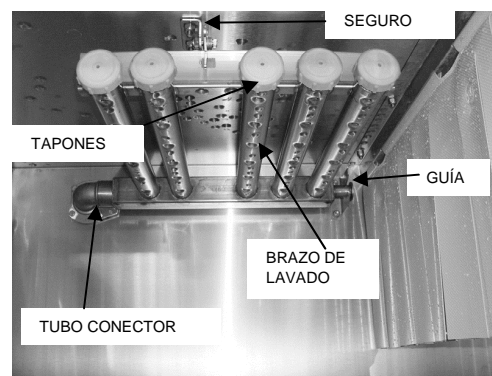


Fig. 25

## Cortinas y puertas

Cuelgue todas las cortinas según el diagrama (páginas 21a la 23).

Cierre las puerta: Esto baja y coloca el tubo(s) de desbordamiento.

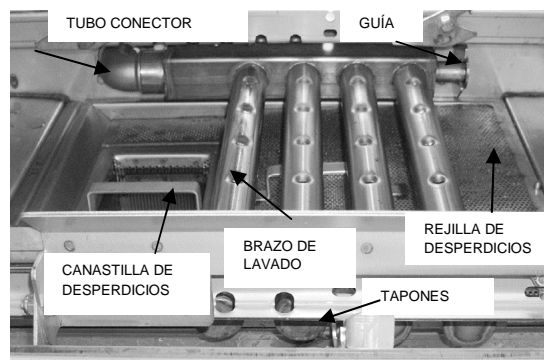


Fig. 26

## Modelos CLeR

Cerchiórese que la charola de escurrimiento está instalada en el ensamble de la campana de recuperación de energía.

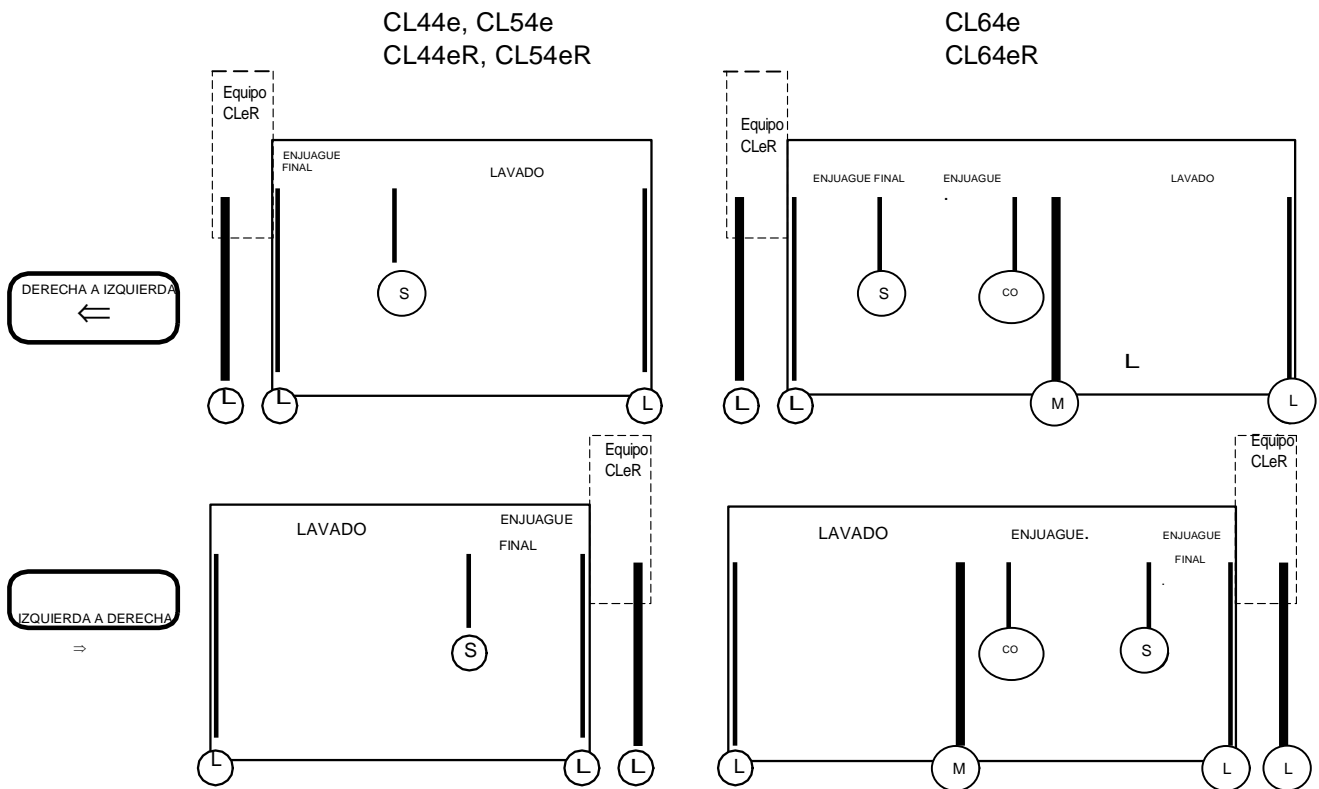


Fig. 27

## Instalación de la cortina

Las cortinas tienen una chaveta para su instalación adecuada.

Los modelos CLeR necesitan una cortina adicional en la descarga del ensamble de la campana.

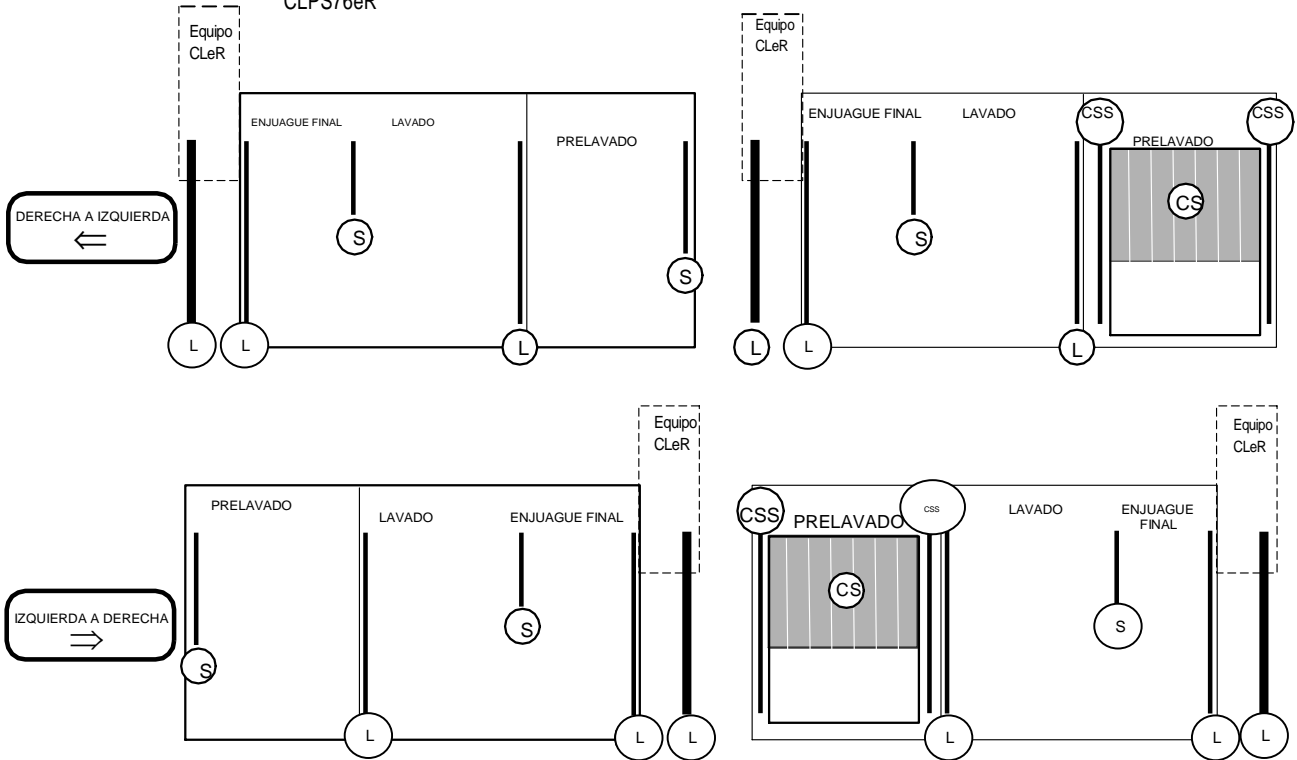


L	919758 Largo STD
L	919975 Largo HTS
S	919509 Corto
CO	936922 Arrastre
M	936428 Medio STD
M	936429 Medio HTS
CS	936520 CS
CSS	936931 Lateral CS

## Equipos de un sólo tanque con prelavado (CLPS) o prelavado en esquina (CLCS)

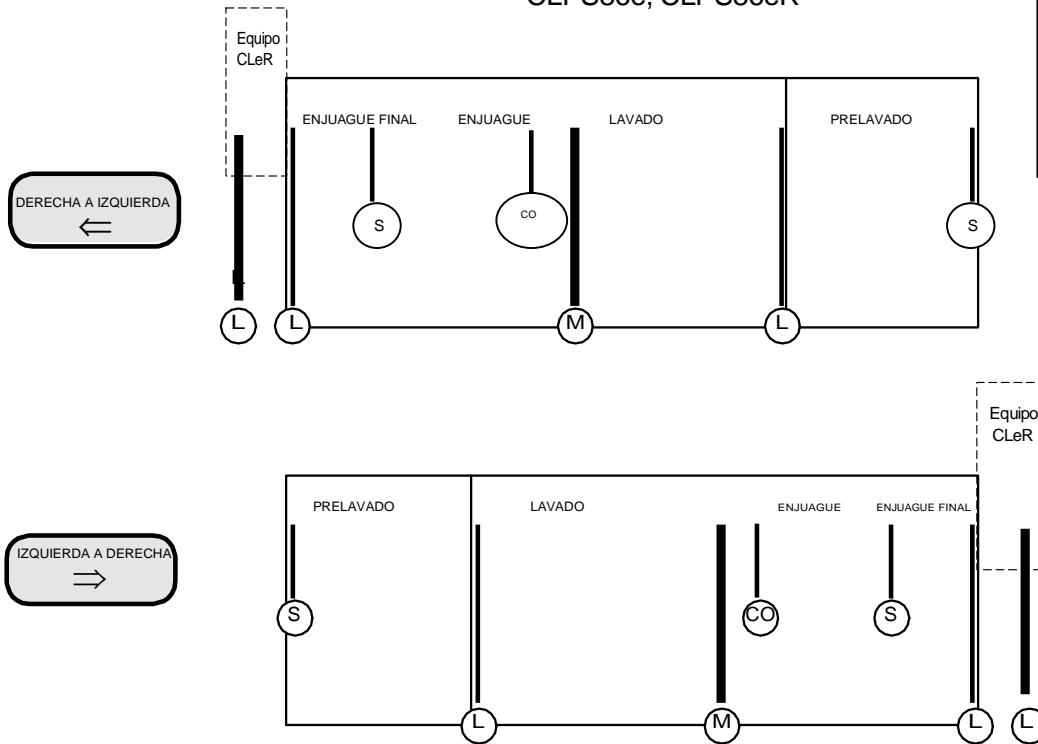
CLPS66e, CLPS76e, CLPS66eR,  
CLPS76eR

CLCS66e, CLCS76e, CLCS66eR, CLCS76eR



## Equipos con dos tanques con prelavado (CLPS)

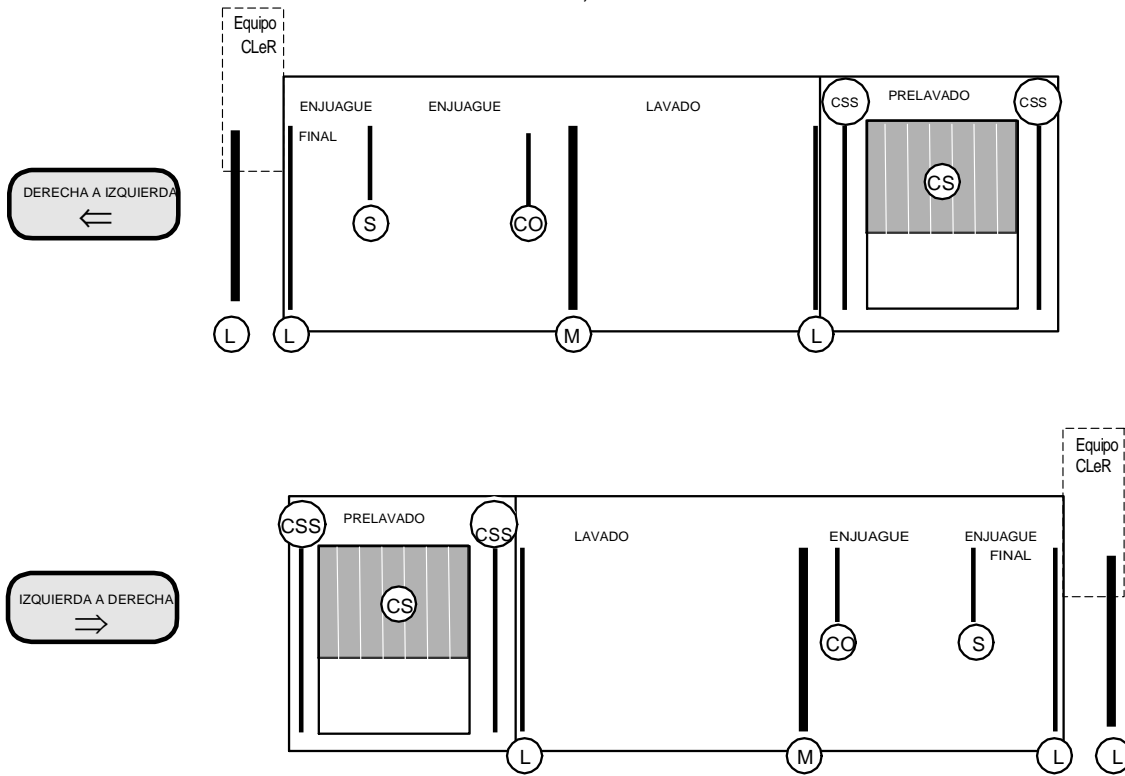
CLPS86e, CLPS86eR



L	919758 Largo STD
L	919975 Largo HTS
S	919509 Corto
CO	936922 Arrastre
M	936428 Medio STD
M	936429 Medio HTS
CS	936520 CS
CSS	936931 Lateral CS

## Equipos con dos tanques con prelavado en esquina (CLCS)

CLCS86e, CLCS86eR



L	919758 Largo STD
L	919975 Largo HTS
S	919509 Corto
CO	936922 Arrastre
M	936428 Medio STD
M	936429 Medio HTS
CS	CS 936520 CS
CSS	936931 Lateral CS

## Teclas y pantalla

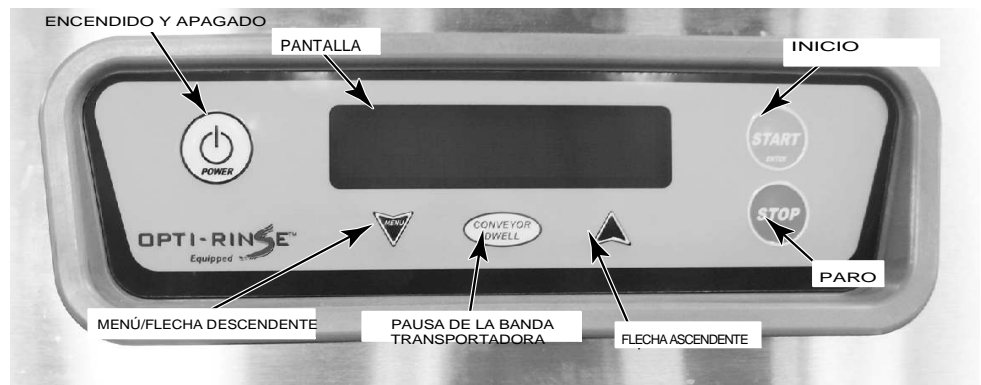


Fig. 28

Los controles están en la parte superior del equipo. Las teclas y la pantalla están en frente de la caja de control (Fig. 28).



## Llenado de la lavalozza

Todas las válvulas del suministro de agua deben estar abiertas y el suministro de electricidad debe estar prendido antes que empiece a trabajar con el equipo. Asegúrese que se realicen la instalación y la preparación de las cortinas, páginas 21 a la 23.

Cierre las puertas. Para comenzar el llenado después que está listo el equipo, presione la tecla Power (Fig. 28).

Si la lavalozza está equipada con prelavado o prelavado en esquina, el tanque de prelavado se llenará con el agua de desbordamiento del tanque de lavado.

### Cómo empezar a usar su lavalozza con calentamiento de gas (cuando el equipo tiene este calentamiento)

1. **IMPORTANTE** Lea el apartado de seguridad en la página 2 antes de empezar a trabajar con la lavalozza.
2. Conecte el suministro de gas principal a la lavalozza.
3. Espere 5 minutos para que se disipe el gas. Si detecta un olor a gas, para el equipo y siga la información del apartado de seguridad en la página 2.
4. Si no hay olor a gas, abra la válvula de gas.
5. Presione la tecla Power (Fig. 28). La lavalozza se llenará automáticamente. (Vaya a la sección de llenado de la lavalozza en esta página). Después que el tanque se ha llenado, el quemador se prenderá si se necesita el calentamiento. El sistema de ignición tiene un periodo de pre purga de 15 segundos antes que se realice la ignición.
6. Si la lavalozza no trabaja, presione la tecla Power (Fig. 28) y cierre la válvula de gas. Llame a su oficina de servicio técnico de Hobart o a su empresa distribuidora de gas.

## Temperaturas mínimas

Las temperaturas del agua en los tanques y en los brazos de enjuague están reguladas por el control del microprocesador. El control está preestablecido de fábrica y no necesita ningún ajuste. Si necesita realizar algún ajuste o si el equipo funciona a baja temperatura usando sanitizador químico, llame a su oficina de servicio técnico de Hobart o lea las instrucciones para la conversión. La pantalla digital muestra la temperatura adecuada del agua durante el funcionamiento del equipo.

### Temperaturas mínimas usando el sanitizado a alta temperatura

Modelos de un sólo tanque	Tanque de lavado	Tanque de enjuague	Enjuague final
CL44e, CLPS66e, CLCS66e CL54e, CLPS76e, CLCS76e CL44eR, CLPS66eR, CLCS66eR, CL54eR, CLPS76eR, CLCS76eR	71°C	----	82.22°C
Modelos de dos tanques CL64e, CLPS86e, CLCS86e CL64eR, CLPS86eR, CLCS86eR	65°C	71°C	82.22°C

## Temperaturas mínimas usando el sanitizado químico a bajas temperaturas

Modelos de un sólo tanque	Tanque de lavado	Tanque de enjuague	Enjuague final
CL44e, CLPS66e, CLCS66e CL54e, CLPS76e, CLCS76e	54.44°C	----	48.88°C
Modelos de dos tanques			
CL64e, CLPS86e, CLCS86e	54.44°C	54.44°C	48.88°C

Si el tanque se drena por accidente antes de apagar el equipo, el interruptor del protector de poca agua controlado con el flotador detendrá automáticamente el calentamiento del tanque. Cuando se llega otra vez al nivel del agua, el calentamiento del tanque se reiniciará de forma automática. No use la protección de poca agua como interruptor de apagado y encendido. Cuando no esté trabajando con la lavalozza, apáguela.

## Nombres alternativos de la temperatura que se muestran en la pantalla

Esta tabla indica los posibles nombres de las temperaturas que aparecen en la pantalla. El nombre largo equivale al nombre corto. Los nombres de las temperaturas varían para los diferentes modelos.

Temperatura	Nombre largo	Nombre corto
Tanque del prelavado	Prelavado	PS
Tanque de lavado	Lavado	Wsh
Tanque de enjuague	Enjuague	Rns
Enjuague final	Enjuague final	FnlRns

## Alarma de baja temperatura del enjuague final

Aparece un mensaje que indica que la temperatura de enjuague final está debajo del nivel mínimo durante un periodo corto de tiempo. Esta alarma puede activarse en el menú de parámetros en la página 34.

## Alarma de la temperatura del tanque

Si el tanque tiene una temperatura debajo del nivel mínimo durante un periodo de tiempo, aparecerá un mensaje. Esta alarma puede activarse en el menú de parámetros en la página 34.

## Lavado de loza

Después que el equipo se ha llenado, encienda las bombas presionando la tecla Start / Enter (Fig.28) o metiendo la canastilla.

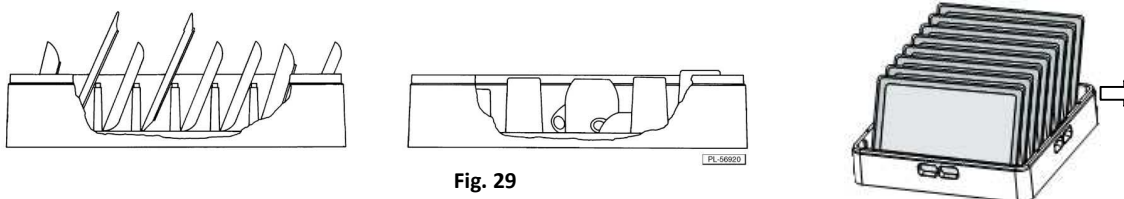
La lavalozza funcionará sólo si los tanques se han llenado al nivel adecuado y se han cerrado las puertas. Presione la tecla Stop para detener el motor de la banda transportadora y las bombas.

Limpie los platos para quitar los residuos de alimentos antes de meterlos a la lavalozza. Nunca lave con fibra la loza que se van a poner en la lavalozza.

Acomode los platos en las canastillas (Fig. 29) y no los apile, ya que el agua debe llegar a los lados de cada plato. Coloque los platos hacia arriba y de costado (Fig. 29). Las tazas, los vasos y los tazones deben ponerse boca abajo en la canastilla de tipo abierta o de compartimento (Fig.29). Los cubiertos y otros utensilios pequeños deben esparcirse en el fondo de la canastilla de tipo abierta o de fondo plano. Para reducir las salpicaduras, ponga las bandejas en la canastilla en la misma dirección como en el movimiento de la banda transportadora (Fig. 29).

No trate de lavar grandes artículos (charolas, ollas, sarténes, etc.) sin asegurarse primero que estos caben en la lavalozza. Dichos artículos no deben lavarse en el equipo a menos que estos puedan pasar fácilmente por el equipo.

No permita que objetos extraños entren a la lavalozza, en especial contaminantes metálicos.



Cuando cargue la canastilla, métala hasta que los perros de arrastre tomen la banda transportadora. Cargue otra canastilla cuando la otra haya pasado las cortinas. El funcionamiento de la lavalozza es automático. Cuando la canastilla entra en el equipo, las bombas y la banda transportadora empiezan a funcionar automáticamente. Cada canastilla pasa por el prelavado (si el equipo tiene este sistema), la zona de lavado y de enjuague, luego sale a la mesa de platos limpios. La palanca de enjuague es activada por la canastilla cuando está en la zona de enjuague y apaga de forma automática el agua de enjuague final cuando no está la canastilla.

Deje que los platos se sequen antes de sacarlos de la canastilla.

La característica estándar de pausa de la banda transportadora permite al operador detener la banda para lavar los platos con sólidos fuertes durante un lapso de tiempo más largo. Cuando la canastilla para platos alcanza la cámara de lavado, presione la tecla Conveyor dwell (Fig. 28) para detener momentáneamente la banda. Pare reiniciar la banda, presione la tecla Start / enter o la tecla Conveyor dwell (Fig. 28).

Si se atora la canastilla o si la carga es demasiada, el mecanismo de sobrecarga apagará el motor de la banda transportadora y se mostrará en la pantalla el mensaje "Retire atoramiento de la banda". Abra las puertas y desatore la banda. Después cierre las puertas y presione la tecla Start / enter (Fig. 28) para continuar con el funcionamiento del equipo.

Las temperaturas del tanque se muestran en la pantalla (Fig. 28) cuando el equipo está funcionando. Se indica en la pantalla la temperatura de enjuague final hasta que la canastilla está en la zona de enjuague; luego, aparece la temperatura del agua de enjuague final. Después que la loza sale de la zona de enjuague, se vuelve a mostrar la temperatura de enjuague final.

## Interruptor de límite opcional de la mesa

Si la canastilla alcanza el lado de la mesa de descarga y activa el interruptor de límite de la mesa, se apagará la banda transportadora, las bombas y el enjuague final. La pantalla alterna entre los nombres del tanque y los platos de descarga. Luego que se retira la canastilla y se reinicia el interruptor de límite de la mesa, se simplifica el funcionamiento normal de la lavalozas.

## Auto tiempo

Para ahorrar energía, si no se mete ninguna canastilla al equipo durante un periodo de tiempo predeterminado, el auto tiempo hará una cuenta regresiva y se apagará las bombas y la banda transportadora. Los tanques continuarán el calentamiento y se mostrará las temperaturas de estos. Para simplificar el funcionamiento, meta una canastilla y presione la tecla Start / enter (Fig. 28).

**NOTA:** La configuración de apagado del auto tiempo está predeterminado de fábrica a 45 segundos. Puede configurar el auto tiempo de 30 a 180 segundos (aumentos de 15 segundos). Vaya al Menú de Parámetros en la página 34.

## Modo de ahorro de energía

Después de un periodo de inactividad del equipo, el control activa el modo de ahorro de energía (EMS). Todos los componentes de la lavalozas se apagan y la pantalla de control se empieza a apagar indicando "Ahorro de energía activo"; presione Stop para salir. (Fig. 28). Presione la tecla Power para apagar el equipo por completo. El periodo de inactividad del equipo antes del modo de ahorro de energía puede establecerse de 1 a 6 horas en el menú de parámetros. La configuración de fábrica del equipo es de 2 horas. Vaya a la página 34 para mayor información.

## Modo de agua sucia

El equipo tiene tres configuraciones; vaya al Menú de Parámetros en la página 34.

**Desactivado:** No se muestran alarmas; ésta es una configuración de fábrica.

**Sólo alarma:** Luego de un periodo de funcionamiento, la pantalla indica "Se necesita cambio de agua" hasta que se cambie el agua; no obstante, el control permite el funcionamiento de la lavalozas.

**Alarma y bloqueo:** Después de un periodo de funcionamiento, aparecerá por 5 minutos el mensaje "Próximo cambio del agua"; luego la pantalla indicará "Se necesita cambio de agua" hasta que los tanques se drenen y se vuelvan a llenar para que el equipo pueda seguir trabajando.

## LIMPIEZA

La lavalozas debe estar limpia al final de cada turno o al menos dos veces al día. Utilice solamente productos para el acero inoxidable, un trapo húmedo y agua tibia con jabón.

1. Apague el equipo (Fig. 28)

**ATENCIÓN**

**Desconecte el equipo y siga los procedimientos de bloqueo y seguridad antes de limpiarlo. Puede haber múltiples circuitos, así que asegúrese que todos los circuitos estén desconectados.**

2. Abra las puertas. Los interruptores con seguros de las puertas evitan que el equipo trabaje con las puertas de inspección abiertas.
3. Revise las espumas de los brazos superiores e inferiores de enjuague final para cerciorarse que no tiene residuos de alimentos.
4. Abra el drenado levantando la palanca(s) de drenado (Fig. 30).



Fig. 30

5. Saque los brazos de lavado, los tapones de estos (Fig. 31) y quite la obstrucción de la esprea. Lave los brazos y vuelva a colocar los tapones.

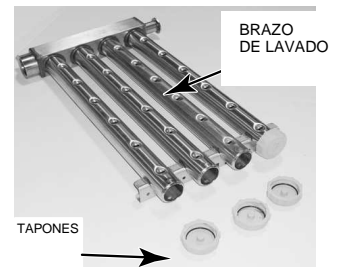


Fig. 31

6. Antes de sacar la rejilla y la canastilla de desperdicios, limpie los residuos de las paredes del equipo con una manguera para que los restos vayan a la rejilla y la canastilla.

7. Limpie los restos de alimentos atrás de las puertas entre las puertas y la cámara y alrededor del sello de la puerta de la cámara. Cuando limpie la lavalozza, evite salpicar la pantalla.

8. Limpie las mesas para platos rociando cualquier residuo dentro de la lavalozza.

9. Saque la rejilla y la canastilla de desperdicios, vacíelas y lávelas. No las golpee contra objetos sólidos para despegar los restos de alimentos. Vea las Figuras 23 y 26 en la página 20.

10. Cuando los tanques se vacíen, saque el tubo de desbordamiento y limpie el filtro(s) de entrada de la bomba en el fondo de dicho tubo o en el fondo del tanque (Figs. 21 y 32).

11. Quite las cortinas; lávelas y déjelas secar al final del día.

12. Lave el interior del equipo con la manguera y saque los residuos con un trapo o cepillo y limpiador suave y rocíe con la manguera. No deje que los restos de alimentos se acumulen en el fondo y/o a los lados del tanque.



Fig. 32

14. Coloque el o los brazos superiores de lavado en el tubo conector; descanse la extensión de la guía y gire el brazo hacia arriba para asegurarlo.

15. Instale el o los brazos superiores de lavado en el tubo conector; descanse la extensión de la guía y gire hacia abajo el brazo hasta que el nivel lo coloque en su lugar.

16. Deje las puertas abiertas y quite las cortinas cuando no esté usando la lavalozza para permitir que el interior se seque. Ponga las cortinas después que se haya secado el equipo.

- **IMPORTANTE** No trate de limpiar las espreas de enjuague final. Si estas espreas están tapadas o si el patrón de aspersión no funciona adecuadamente deben cambiarse.

- Nunca use fibras para lavar la loza. Utilice solamente productos para el acero inoxidable.

- Vuelva a colocar el o los tubos de desbordamiento, la rejilla(s) y la canastilla de desperdicio. Vaya a la página 20 para mayor información.
- Cuelgue las cortinas luego que el interior de la lavalozza se haya secado. Vaya a las páginas 21-23.

17. Sólo modelos CLeR:  
 Saque y limpie la charola de escurrimiento que se encuentra en el ensamble de la campana de recuperación de energía. Luego vuélvala a poner en su lugar.



**Fig. 33**

### Recomendaciones para quitar el sarro

Para preguntas sobre con qué frecuencia debe quitarse el sarro, siga las recomendaciones de su distribuidor de químicos con respecto a la cantidad de sarro que se forma en el equipo y al bajo desempeño en el lavado de la loza. La lavalozza tiene un valor preestablecido de fábrica para el intervalo de limpieza de sarro de 0 horas. Esta función desactiva el mensaje de recomendación para quitar el sarro. Sin embargo, dicho intervalo puede activarse al establecer un intervalo de tiempo. Vaya al Menú de Parámetros en la sección intervalo en la página 34 para quitar el sarro. Si se activa el intervalo, aparecerá el mensaje "Se recomienda quitar sarro" luego que el llenado y el enjuague final se han realizado durante un intervalo para limpiar el sarro.

**Instrucciones para quitar sarro:** Siga las instrucciones del envase del químico para el sarro. Durante la limpieza para quitar el sarro, el equipo debe estar encendido con las bombas funcionando, pero debe estar inactiva la banda transportadora. Presione la tecla Conveyor Dwell (Fig. 28) para apagar el motor de la banda y la banda durante dicha limpieza.

El mensaje para quitar sarro dejará de mostrarse automáticamente después que la máquina se ha limpiado. Para desactivarlo, siga las siguientes instrucciones:

- Limpie el sarro del equipo: Siga las instrucciones correspondientes.
- Entre al modo del administrador (pasos del 2 al 10 de la tabla que se muestra más abajo) e ingrese el código del administrado 1001 a menos que quiera reinicializar otro número como se indica en la página 34.
- Busque la opción "Desactivar mensaje para quitar sarro" siguiendo el paso 12 de la tabla que está más abajo.
- Presione la tecla Start/ enter para desactivar dicho mensaje (paso 12). Aparecerá la pantalla principal mostrando las temperaturas del tanque (regreso al paso 1). Desactivar el mensaje también reinicia a cero el temporizador para quitar el sarro.

#### Desactivación para el mensaje "Se recomienda quitar sarro"

	Mensaje que se muestra en pantalla	Tecla	Función
1	[Nombres del tanque] [Temperaturas del tanque]	Menú / Flecha descendente	
2	¿Desea salir para ir al menú principal? Sí	Menú / Flecha descendente	
3	Ingrese el código de seguridad 0                      Sí	Start/Enter	Responda, sí



# PROGRAMACIÓN

## Programación de niveles de seguridad

El microprocesador del equipo permite personalizar las opciones de la operación del equipo para limpiar la loza y mantener las temperaturas requeridas del tanque y otras funciones relacionadas para el trabajo en la cocina. Para activar o cambiar estas funciones, debe ingresarse al modo de edición de programación en el nivel adecuado.

Se recomienda que la lavalozza esté en el nivel más bajo de seguridad para evitar que se modifique las opciones que se esperan y/o se aceptan. El nivel de seguridad regresará automáticamente al operador cuando suceda lo siguiente:

- 1) No debe presionarse ninguna tecla por 10 minutos o más.
- 2) El equipo está en modo de espera (standby) cuando se presiona la tecla Power.
- 3) Se ha ingresado un código de seguridad inválido en la pantalla. Ingrese el código de seguridad.

Los nombres y las descripciones de los niveles de seguridad están listados de los niveles más bajos a los más altos.

**NOTA:** La letra a la derecha del nombre es la misma que verá en la esquina inferior izquierda de la pantalla. Ingrese el código de seguridad, *O* o *M*. Vaya al Menú de Parámetros en la página 33 para tener mayor detalles.

**NOTA:** El nivel de seguridad no afecta el funcionamiento del equipo o inhabilita el uso de las teclas Stop, Start o Power. Todas estas funciones básicas siempre están disponibles en cualquier nivel de seguridad.

### Operador - O

El nivel del operador es el nivel más básico de seguridad y se inicia de forma predeterminada cuando se enciende el equipo. No se necesita de un código de seguridad para entrar al nivel de seguridad del operador. Desde este nivel, puede ingresar el código de seguridad para aumentar más un nivel de seguridad.

### Administrador - M

El nivel del administrador es el nivel más alto para el usuario. Se necesita el código del administrador para acceder a dicho nivel.

El nivel de seguridad del administrador permite el acceso a todas las opciones listadas en la Tabla 1 de Menú de Parámetros y/o la Tabla 2 del Menú de Configuraciones de Comunicación. Se recomienda que se apague y se prenda el equipo después de que se modificaron y se guardaron cualquiera de las opciones del nivel del administrador.

El administrador de la cocina o alguien que tenga el código puede cambiar el código de seguridad para el nivel del administrador. El código preestablecido es 1001 y como tal se recomienda que se cambie y se guarde. Si pierde u olvida el código, el servicio técnico de Hobart puede reestablecerlo.

**NOTA:** Si el servicio técnico de Hobart reestablece el código del administrador, no estará cubierto por alguna garantía o extensión de la misma.



## Instrucciones de programación

Toda personalización se realiza mediante el menú de la pantalla usando la flecha ascendente y descendente y la tecla Start/Enter que se encuentran en la parte superior del equipo. (Fig. 34).

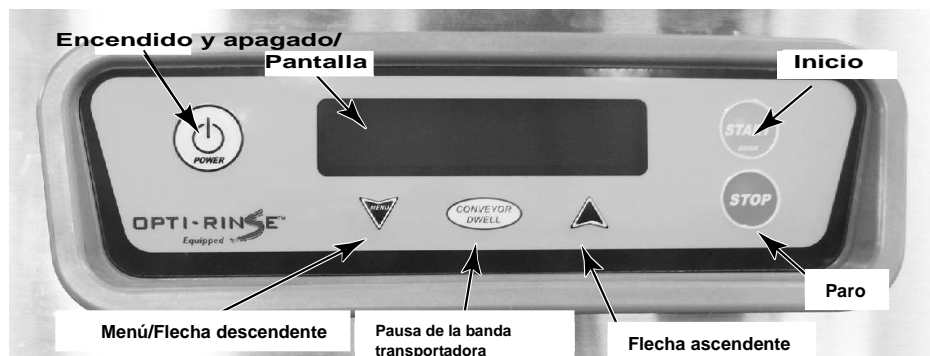


Fig. 34

### Teclas e íconos del menú de la pantalla

Las siguientes teclas e íconos se usan en los menús.

- Las flechas ascendente y descendente del menú se utilizan para cambiar los valores de los parámetros y navegar en el menú.
  - La tecla Start se utiliza para aceptar un valor, para realizar una acción en específico o para entrar al submenú. Presionar esta tecla no iniciará la banda transportadora y las bombas (si están encendidas) mientras se está en el menú. Para comenzar a trabajar con el equipo mientras se está editando el menú, meta una canastilla al equipo o salga del menú antes de presionar la tecla Start.
  - La tecla Stop siempre cancelará lo que usted haga, descartará cualquier cambio que realice desde la última vez que lo guardo, regresará a la pantalla principal y detendrá el equipo.
  - El texto a la derecha o a la izquierda de este ícono (●) en la pantalla muestran que acción o comando se realizará si se presiona la tecla Start.
  - El ícono de la flecha ascendente y descendente indica la línea o el valor que cambiará si se presiona estas las teclas.
- Las dos flechas en la segunda línea (↕) indican que el valor en la pantalla es el valor guardado en el control.
- Las dos flechas en la segunda línea (↔) indican que el valor se ha cambiado, pero que todavía no se ha guardado.



**TABLA 1 MENÚ DE PARÁMETROS**

Nombre del parámetro	Descripción	Posibles valores	Valor preestablecido
Modo de sanitizado	Establezca las temperaturas de operación que regulan los calentamientos del tanque y del sobrecalentador interno (si es el caso): modo de sanitizado a alta temperatura o baja temperatura, modo de sanitizado químico.	Alta temperatura o baja temperatura	Alta temperatura
Auto tiempo	Para ahorrar energía, las bombas y la banda transportadora se apagan después de un periodo de inactividad. Vaya a la página 27.	30 a 180 (en aumentos de 15 segundos)	45
Alarma de baja temperatura del enjuague final	Activa o desactiva la alarma visual en la pantalla, la cual indica que la temperatura del agua de enjuague final está debajo del nivel mínimo requerido de 82°C. Cuando se activa dicha alarma, aparecerá un mensaje que le avisará de esta situación. Sin embargo, el funcionamiento del equipo no cambiará y la loza continuará pasando por el equipo como se espera. Después que aumenta la temperatura, ya no aparecerá el mensaje. Cuando se desactiva la alarma, no aparecerá ningún mensaje que indique la baja temperatura; no obstante, la pantalla de temperatura aún mostrará la temperatura del agua de enjuague final. Vaya a la página 24.	Desactivado o activado	Desactivado
Alarma de temperatura del tanque	Aparece un mensaje que indica que la temperatura del agua del tanque está debajo del nivel mínimo requerido. Luego, que la temperatura aumenta, ya no aparecerá el mensaje. Vaya a la página 24.	Desactivado o activado	Desactivado
Intervalo para quitar sarro	Establezca el intervalo para quitar sarro de 0 a 1000 horas. Una configuración de 0 desactiva esta función. Con la flecha ascendente aumenta a 10 horas y con la flecha descendente disminuye. Si mantiene presionada estas flechas, la selección será más rápida	De 0 a 1000	0
Modo de agua sucia	<u>Desactivado</u> : No indica el agua sucia. <u>Sólo alarma</u> : Muestra el aviso "Se requiere cambio de agua" después de un periodo de funcionamiento, pero no se necesita volver a llenar el tanque. <u>Alarma y cierre</u> : Aparece el mensaje: "Próximo cambio de agua" por 5 minutos después de un periodo de funcionamiento; luego aparece "Se requiere cambio de agua". El equipo no funcionará hasta que se drenen y se vuelva a llenar los tanques. Vaya a la página 26.	Desactivado, sólo alarma o alarma y cierre	Desactivado
Intervalo de agua sucia	Establece el periodo (horas) de enjuague antes que aparezca la alarma. Esta opción está sólo disponible cuando el modo de agua sucia se configura a "Sólo alarma" o "Alarma y cierre".	1 - 6	4
Modo de ahorrador de energía	Este modo comienza después de un periodo de inactividad del equipo. Con la flecha ascendente aumenta a 1 hora y con la flecha descendente la disminuye. Vaya a la página 26.	1, 2, 3, 4, 5, 6	2
Cambio del código del administrador	Establece un nuevo código de seguridad para acceder a los parámetros del nivel de administrador. Se recomienda cambiar el código preestablecido del administrador y guarda el nuevo código para que sólo los administradores de la cocina puedan acceder al equipo.	0000 a 8888	1001
¿Desea editar la configuración de comunicaciones?	Presione la tecla de Start/ enter para ingresar al menú de configuración de comunicaciones y editar las configuraciones del Protocolo de la NAFEM. Vaya a la Tabla 2 del Menú de Configuraciones de Comunicaciones en la página 36. Presiones la flecha ascendente y descendente para desplazarse hacia arriba y hacia abajo del menú.		
¿Desea guarda las configuraciones y salir?	Presione la tecla Start/ enter para guardar los cambios en las configuraciones y salir del menú de parámetros y regresar a la pantalla principal. Cualquier configuración que se cambie se guardará y se activará de inmediato. Si alguna o más configuraciones no se activan de inmediato, aparecerá un mensaje que le indicará que apague y prenda el equipo para activarlas.		
¿Desea cancelar las configuraciones y salir?	Presione la tecla Start /enter para salir del menú de parámetros y regresar a la pantalla principal. Cualquier configuración que se cambie se cancelará y regresará a los valores guardados anteriormente.		

## Menú de inicio de comunicaciones

La Tabla 2 de Menú de Inicio de Comunicaciones lista la opción de comunicación, una breve descripción, una lista de posibles valores que está puede tener y una valor preestablecido de fábrica.

**TABLA 2 MENÚ DE INICIO DE COMUNICACIONES**

Nombre del parámetro	Descripción	Posibles valores	Valor preestablecido
Velocidad de transmisión de NAFEM Data Protocol	Ajusta la velocidad de transmisión de comunicación entre la lavalozza y el *NAFEM Data Protocol (NDP) Gateway (se vende por separado). El equipo debe empalmar la configuración en el NDP Gateway. Vaya al apartado que viene con el NDP Gateway para seguir las instrucciones en donde se encontrará este valor. (* Es un convertidor que conecta su equipo a NAFEM usando una conexión Ethernet).	9600, 19,200 o 38,400	9600
NAFEM DP ID	Ajusta el (número de identificación) ID específico del equipo para usarlo en la red de NAFEM Data Protocol. Cada dispositivo en la red debe tener un ID único. Por favor vea la información que viene con los otros dispositivos NDP para verificar que todos los ID en la red son únicas.	1 a 247	5
¿Desea salir de los parámetros?	Presione la tecla Start/ enter para salir del menú de configuración de comunicaciones y regresar al menú de parámetros. Cualquier configuración que se cambie sólo se guardará al elegir las opciones "Guarda configuraciones" y "Salir" en el menú de parámetros. Para realizar el cambio de los valores de comunicación, siempre necesitará prender y apagar el equipo.		

## MANTENIMIENTO

### **ATENCIÓN**

Desconecte el equipo y siga los procedimientos de bloqueo y seguridad. Puede haber múltiples circuitos, así que asegúrese que todos los circuitos estén desconectados.

### **Ventilación**

Cuando el equipo esté frío, revise la ventilación del equipo cada seis meses para verificar que no hay obstrucciones.

### **Lubricación**

No se necesita.

### **Servicio**

Llame a la oficina de servicio Hobart para cualquier reparación o ajuste necesario en el equipo. Si la conexión del gas se va a reemplazar, llame al personal calificado de Hobart. Las pólizas de servicio por un periodo de tiempo amplio pueden contratarse para este y otros equipos Hobart.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas
El equipo no realiza ningún funcionamiento	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El fusible está fundido o el interruptor de circuito está desconectado.</li> <li>2. No están cerradas las puertas de inspección.</li> <li>3. La banda transportadora está atascada.</li> <li>4. El auto tiempo puede estar fuera de tiempo. Presione la tecla Start o meta una canastilla.</li> <li>5. Si se usa el interruptor de límite de la mesa, éste puede estar desconectado.</li> <li>6. El equipo está en modo de ahorro de energía. Presione la tecla Stop para salir del modo.</li> </ol>
Los platos no están limpios	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hay poca agua de lavado. La obstrucción de drenado provoca que el sistema de drenado se abra. El anillo empaque está roto o desgastado, lo que provoca que se drene el agua de lavado.</li> <li>2. El brazo de lavado no tiene los tapones.</li> <li>3. Hay obstrucción en la esprea del brazo de lavado.</li> <li>4. El anillo empaque está roto o desgastado, lo que provoca que se drene el agua de lavado.</li> <li>5. Hay pérdida de la presión del agua debido a obstrucciones de la bomba.</li> <li>6. <b>ATENCIÓN</b> <b>Desconecte el equipo y siga los procedimientos de bloqueo y seguridad. Puede haber múltiples circuitos, así que asegúrese que todos los circuitos estén desconectados.</b> Drene el o los tanques y revise si hay alguna obstrucción en la entrada de la bomba.</li> <li>7. La temperatura del agua no es la indicada. Revise el interruptor de circuito en el suministro de calentamiento eléctrico, en la válvula de vapor o en la válvula de gas. Asegúrese que la válvula está abierta.</li> <li>8. No hay un suministro adecuado del detergente. Llame a su distribuidor de detergente.</li> <li>9. La rejilla o la canastilla de desperdicio están llenas o sucias.</li> <li>10. Los tanques necesitan drenarse y llenarse con agua limpia.</li> </ol>
Las válvulas gotean	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si hay material extraño, las válvulas no funcionan correctamente. Esta situación crítica se presenta si después de la instalación hay rebabas de metal o de tubería en la válvula. Si hay algún problema con la válvula se recomienda que llame a la oficina de servicio de Hobart.</li> </ol>
Hay manchas en los cubiertos platos y vasos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No se cargado de manera correcta las canastillas.</li> <li>2. La temperatura del agua del enjuague final no es la adecuada (82.22°C o 48.88°C mínimo, página 24).</li> <li>3. <u>Hay una pérdida</u> en la presión del agua debido a una obstrucción en la bomba. <b>ATENCIÓN</b> <b>Desconecte el equipo y siga los procedimientos de bloqueo y seguridad. Puede haber múltiples circuitos, así que asegúrese que todos los circuitos estén desconectados.</b> Drene el o los tanques y revise si hay alguna obstrucción en la entrada de la bomba.</li> <li>4. Las espreas de los brazos de lavado están tapadas.</li> <li>5. La dureza del agua no es la correcta (igual o menor a 3 granos por 3.78 litros de agua).</li> <li>6. El detergente no es el adecuado para el tipo de agua. Contacte a su distribuido de químicos.</li> <li>7. Las espreas de enjuague están tapadas.</li> <li>8. Hay un problema con el dispensador de enjuague. Contacte a su distribuido de químicos</li> </ol>

**NOTA:** Si continúan los problemas después de revisar las posibles causas, llame a la oficina de servicio técnico de Hobart.

Problema	Posibles causas
Baja temperatura del enjuague final con sobrecalentador	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El flotador del tanque no sube, lo que origina que se active el calentamiento o que el flotador no funcione.</li> <li>2. El protector de sobre temperatura se desconectó. Llame a la oficina de servicio técnico de Hobart.</li> <li>3. El interruptor de circuito en el sistema de calentamiento se desconectó.</li> <li>4. El agua que entra al equipo es menor a la temperatura mínima necesaria.</li> <li>5. Si el control de temperatura necesita un ajuste o si hay una falla en el sobrecalentador, llame a la oficina de servicio técnico de Hobart.</li> </ol>
El enjuague no es adecuado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El filtro de línea está sucio (Fig. 35) lo que provoca una reducción en el flujo del agua. Cierre el suministro de agua, quite el tapón del filtro y la rejilla; límpiela y vuelva a colocar todo.</li> <li>2. La presión del agua es poca o el filtro de línea del brazo de enjuague está sucio.</li> <li>3. Las espreas de enjuague están tapadas. <b>NOTA:</b> Los modelos CLeR tienen dos líneas de suministro.</li> </ol>
Enjuague constante	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El actuador de enjuague (Fig. 36) no se mueve con libertad. <b>ATENCIÓN</b> <b>Desconecte el equipo y siga los procedimientos de bloqueo y seguridad. Puede haber múltiples circuitos, así que asegúrese que todos los circuitos estén desconectados. Revise que el actuador gire.</b></li> <li>2. Revise si hay algún objeto extraño en el mecanismo; por ejemplo, un cubierto.</li> <li>3. Está fallando la válvula de enjuague o la abertura de dicha válvula está atorada.</li> <li>4. El tubo de desbordamiento no están colocados de forma correcta; el drenado del agua y el llenado siguen activados.</li> </ol>
No hay calentamiento en el tanque de lavado; los tanques no calientan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El equipo cuenta con dispositivos de seguridad de poca agua, los cuales apagan el calentamiento si desciende el nivel de agua. Revise que el nivel del agua es el adecuado.</li> <li>2. El interruptor de circuito en el sistema de calentamiento está desconectado. (calentamiento eléctrico).</li> <li>3. Cheque que el flotador del calentamiento no tenga residuos y que gire sin problemas.</li> <li>4. El protector de sobre temperatura se desconectó o el sistema de calentamiento está fallando (calentamiento eléctrico). Llame a la oficina de servicio de Hobart.</li> <li>5. La válvula principal de la toma de gas está cerrada (calentamiento de gas)</li> <li>6. Cerciórese que los tubos de desbordamiento estén colocados correctamente.</li> <li>7. Las válvulas del suministro de vapor no están totalmente abiertas o la presión del suministro es muy bajo (calentamiento de vapor).</li> <li>8. La trampa de cubeta no funciona correctamente (calentamiento de vapor).</li> <li>9. La válvula(s) solenoide de vapor no funcionan de forma correcta (calentamiento de vapor).</li> </ol>

Problema	Posibles causas
No hay llenado o el llenado es lento	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Las puertas están abiertas.</li> <li>2. El llenado principal (válvula del suministro del agua) puede estar cerrado.</li> <li>3. Los flotadores de llenado inferior y superior no giran libremente.</li> <li>4. El filtro de línea está sucio (Fig. 35) lo que provoca una reducción en el flujo del agua. Cierre el suministro del agua; quite el tapón del filtro las rejillas y límpielas. Vuelva a montar todo.</li> <li>5. Hay un problema con la válvula solenoide.</li> <li>6. Hay poca presión del suministro del agua que entra al equipo.</li> <li>7. El drenado está abierto.</li> <li>8. Los tubos de desbordamiento no están colocados correctamente o están colocados en otro tanque.</li> </ol>
La válvula rompedora de vacío gotea	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Un material extraño o la corrosión provocan que la válvula no funcione adecuadamente. Desconecte la línea de suministro (s) del agua que entra al equipo. Desatornille y levante la tapa del cuerpo de la válvula; límpiela y vuelva a colocar todo.</li> </ol>
Hay demasiado vapor	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El restrictor de flujo de extracción no está ajustado adecuadamente.</li> <li>2. Instalación de la campana de extracción en los modelos CLeR: El ventilador de la campana de extracción está fallando.</li> </ol>

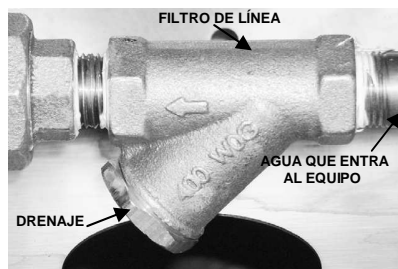


Fig. 35

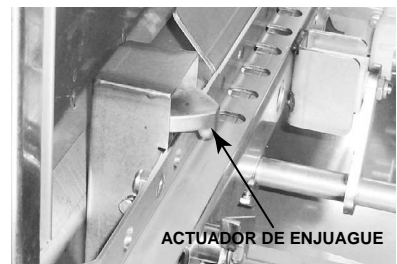


Fig. 36

**NOTA:** Si continúan los problemas después de revisar las posibles causas, llame a la oficina de servicio técnico de Hobart.

<b>Lecturas de la pantalla</b>	<b>Posible solución</b>
La puerta (s) está abierta	Cierre todas las puertas de inspección.
Descarga de los platos	Quite las canastillas del interruptor de límite de la mesa en el lado de la mesa de platos limpios (lado de descarga).
Atoramiento en la banda transportadora	Quite el atoramiento; saque la canastilla del equipo, presione la tecla Start y vuelva a meter la canastilla.
Error del sensor (nombre del tanque)	Cerciórese que el ensamble del flotador inferior en el tanque indicado no está dañado y que haya suficiente agua en el tanque para cubrir el flotador.
Es baja la temperatura del enjuague final	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cheque que el interruptor de circuito del tanque del enjuague final del sobrecalentador esté activado y conectado. ( si el equipo cuenta con dicho tanque)</li> <li>2. Revise que el circuito de sobre temperatura del tanque del sobrecalentador de enjuague final no esté desconectado (si el equipo cuenta con el tanque).</li> <li>3. Asegúrese que el agua del suministro del edificio a la lavalozza o al tanque del sobrecalentador de enjuague final está a la temperatura mínima especificada.</li> </ol>
Error del sensor de enjuague final.	Cerciórese que la válvula del suministro del agua al enjuague final esté abierta.
Revise el nivel del agua.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asegúrese que el sistema de drenado esté cerrado y sin residuos.</li> <li>2. Revise que la válvula del suministro de agua esté abierta.</li> <li>3. Abra las puertas de inspección y revise el nivel del agua de todos los tanques. El agua debe estar a 2.54 cm debajo o más arriba de la parte superior de la rejilla de desperdicios.</li> <li>4. Si el tanque no se llena después de 20 minutos, llame a servicio técnico de Hobart.</li> </ol>
Se necesita reiniciar el equipo.	Ponga el equipo en modo de espera (standby) presionando la tecla Power. Espere al menos 1 minuto antes de encender el equipo.
Se recomienda quitar el sarro.	Revise el interior del equipo para ver si no hay depósitos de sarro. Vaya al apartado de recomendaciones para quitar el sarro en la página 29.
Próximo cambio de agua.	Para su beneficio, cambie el agua de lavado para el mejor proceso de lavado.
Se requiere cambiar el Agua.	Drene todos los tanques y deje que el equipo se vuelva a llenar.
Activación de ahorro de energía. Presione la tecla Stop para salir	Debido a la inactividad, el equipo entra en modo inactivo y el calentamiento se apaga. Presione la tecla Stop para reiniciar la operación normal. Monitoree las temperaturas cuando reinicie la actividad de lavado.

**NOTA:** Si continúan los problemas después de revisar las posibles causas, llame a la oficina de servicio técnico de Hobart.



