



MOD : CNE/6PRA

Production code : NEN16ALME

08/2025

Instalación, operación e instrucciones de cuidado

Cocedor de fideos eléctrico

Modelo :

CNE/6PRA



Tabla de contenidos



	Página
Prefacio.....	2
Tabla de contenido.....	3
1. Información general	4
1.1 Información para el lector	4
1.2 Advertencia, señales y símbolos	4
1.3 Información general sobre el dispositivo	5
1.4 Procedimiento de solicitud de servicio y garantía.....	6
2. Instrucción de seguridad.....	7
3. Datos técnicos	8
3.1 Tabla de datos	8
3.2 Placa de identificación.....	8
3.3 Dimensión global	9
3.4 Lista de componentes	10
4. Manipulación e instalación.....	14
4.1 Embalaje y transporte	14
4.2 Manipulación y elevación	14
4.3 Dispositivos y accesorios de seguridad	15
4.4 Posición y fijación.....	15
4.5 Conexión eléctrica	15
5. Uso y funcionamiento	17
5.1 Advertencia.....	17
5.2 Descripción del panel de control.....	17
5.3 Activar/desactivar	18
6. Limpieza y mantenimiento de rutina	20
7. Solución de problemas	21
8. Exclusiones generales	22

1. Información general

1.1 Información para el lector



Lea atentamente estas instrucciones manuales antes de usar este aparato.
Para encontrar rápidamente los temas específicos que le interesan, consulte el índice al principio del manual.
Este manual está escrito para:



Toda la información está destinada a lectores generales, es decir, usuarios del dispositivo.



Toda la información se proporciona a categorías especiales de lectores, es decir, a todos los operadores calificados autorizados para manipular, transportar, instalar, mantener, reparar y eliminar el dispositivo

Los operadores calificados también pueden leer la información para el público en general para obtener una imagen más completa de la información proporcionada, si es necesario.

1.2 Advertencia, señales y símbolos



1.2.1 Advertencia

Las advertencias se indican con un pictograma y una palabra de advertencia.
Se describen el tipo y la fuente del peligro y las consecuencias, así como las instrucciones para evitarlo. Los márgenes de los pictogramas y palabras de advertencia utilizados se explican en la sección "Signos" y "Símbolos"

1.2.2 Signos

	Riesgo de electrocución o alta tensión Peligro inminente → El incumplimiento resulta en la muerte o lesiones graves (causadas por una descarga eléctrica)
	Situación peligrosa de superficie caliente → El incumplimiento puede provocar lesiones leves o semigraves (causadas por una superficie caliente)
	Advertencia de daños → El incumplimiento puede provocar daños
	Marcapasos (especialmente para inducción) Posible peligro → El incumplimiento puede provocar la muerte o lesiones graves.
	Riesgo de lesiones Peligro potencial → El incumplimiento puede provocar la muerte o lesiones graves
	→ Conecte el cable a tierra



Importante
→ no hacerlo puede provocar daños



Nota
→ Nota sobre dispositivos especiales



Cuidadoso
→ El incumplimiento puede provocar daños



Firma de usuario
→ información debe ser leída por el usuario



Letrero de técnico
→ información debe ser leída por el técnico



Certificación CE
→ El dispositivo tiene una licencia de certificado CE

1.2.3 Símbolos

Símbolos	Significado	Explicación
1.	Instrucción, un solo paso	Las instrucciones deben seguirse en el Orden dada
2.		
Chips, como "1.1", "a", "etc.	Instrucción, varios pasos	La instrucción se puede ejecutar en cualquier secuencia
→	Instrucción, varios pasos	Es necesario actuar aquí

1.3 Información general del dispositivo



La caldera eléctrica de fideos DIAMOND es un excelente aparato de cocina de acero inoxidable con una potencia de salida de 12 kW. La temperatura del agua se mantiene mediante el control de calefacción con una temperatura máxima de funcionamiento de 1000 °C. El aparato está sostenido por cuencos que pueden soportar la sal y el ácido y está equipado con cestas de fideos especiales con soporte. También está equipado con un control de temporizador para configurar el temporizador y levantar la canasta. Este aparato es adecuado para cocinar fideos. Con una junta de clip extraíble para conectar el producto de la familia Meritus. Es muy importante conservar este manual de instrucciones con el dispositivo para futuras consultas. Si este dispositivo se ha vendido o transferido a otro lugar, asegúrese de que este libro venga con él. Por lo tanto, el nuevo usuario puede obtener más información sobre sus funciones y otra información relevante.

1.4 Procedimiento de solicitud de servicio y garantía



1.4.1 Solicitud de servicio

Póngase en contacto con uno de los centros de servicio autorizados o con DIAMOND para conocer todos los requisitos. Al solicitar el servicio, indique los datos proporcionados en la placa de identificación y proporcione una descripción del defecto.

1.4.2 Garantía

DIAMOND ofrece una garantía de 12 meses bajo ciertas condiciones. DIAMOND denegará cualquier reclamo por accidente causado por mal uso, desobediencia de las reglas y / o desobediencia de las advertencias. A continuación se detallan los casos que invalidan la garantía:

1. Uso inadecuado por parte de una o más personas no capacitadas
2. Desobedecer las regulaciones locales sobre instalaciones y estándares de seguridad
3. No hacer mantenimiento de rutina
4. Reemplace algunas piezas con una pieza de repuesto no original
5. No siga correctamente las instrucciones del manual

2. Instrucción de seguridad



¡Importante! Antes de la instalación, coloque el dispositivo sobre una superficie sólida, plana, estable y horizontal y la disponibilidad de la conexión.

Lea atentamente estas instrucciones manuales antes de usar la caldera eléctrica de fideos DIAMOND. A continuación encontrará las instrucciones de seguridad estrictamente respetadas:

1. La instalación, el mantenimiento, la limpieza o la modificación incorrectos del dispositivo pueden provocar lesiones graves o la muerte y podrían dañar el dispositivo.
2. Los mecánicos deben informar al personal regularmente para evitar accidentes y daños a la aeronave.
3. La caldera eléctrica de fideos DIAMOND solo puede ser utilizada por personal calificado.
4. NO coloque el aparato en un área tóxica ni represente un peligro de explosión.
5. NO coloque el aparato cerca de materiales inflamables como gasolina, grasa, ropa, gas líquido, papel, etc.
6. NO coloque el aparato en una habitación o condición húmeda o en condiciones como lluvia o cerca de fugas de agua, etc.
7. NO use el dispositivo para secar ropa, papel o animales vivos.
8. NO utilice el aparato para calentar artículos que no sean alimentos.
9. Coloque la unidad en una habitación bien ventilada.
10. Antes de limpiar o reparar el aparato, desconecte la línea de gas y deje que se enfríe.
11. NO toque el área  donde este letrero significa una superficie caliente. Tenga cuidado con las quemaduras graves.
12. NO intente desmontar o reparar el aparato. Los mecánicos con licencia deben hacer todo el trabajo.



¡RIESGO DE LESIONES!

- Evite instalar una caldera eléctrica de fideos junto a una freidora grasienta.
- El agua podría salpicar la freidora y lesionar al usuario.
- Se recomienda mantener una distancia segura entre la caldera eléctrica de fideos y otros equipos de cocina como la freidora.



¡RIESGO DE ELECTROCUCIÓN!

- Un mecánico calificado y con licencia puede realizar mantenimiento y reparaciones.
- Apague y desenchufe el aparato antes de abrir el panel frontal y

3. Datos técnicos

3.1 Tabla de datos



3.1.1 Especificaciones técnicas de la caldera eléctrica de fideos

Tabla 1:

Especificación técnica			
Modelo	CNE/6PRA		
Dimensión total (mm)	Ancho	Profundidad	Altura
	600	750	850 / 870
Número de radiadores	2		
Consumo de energía	12 kW		
Conexión eléctrica	400 V 3PNE CA 50/60 Hz		
Temperatura de funcionamiento (°C)	Máx. 100 °C		
Capacidad del tazón	30 litros (6 cestas de fideos)		
Conexión a la entrada de agua	R 1/2 pulgada		
Conexión al desagüe de agua	R 1"		

3.2 Placa de identificación



3.2.1 La placa técnica indica la configuración actual.

Figura 1

3.3 Dimensión global

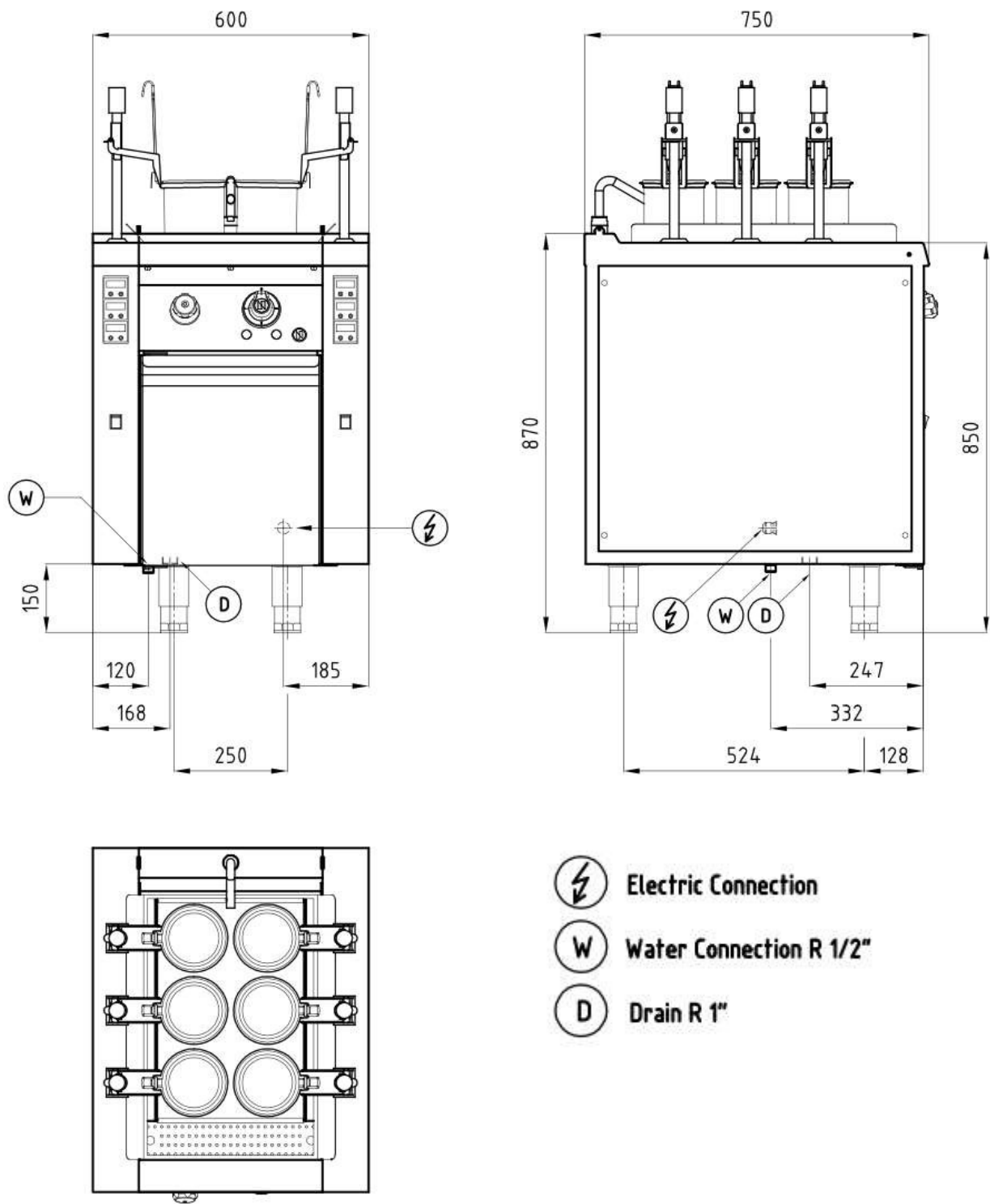


Figura 2

4. Manipulación e instalación



¡Importante! Antes de la instalación, coloque el dispositivo sobre una superficie sólida, plana, estable y horizontal y la disponibilidad de la conexión.

Las siguientes instrucciones están destinadas a instaladores autorizados y calificados. Antes de realizar operaciones de instalación, ajuste y mantenimiento, el instalador debe cumplir con las regulaciones locales y legales. Cierre el suministro de gas/electricidad antes de realizar cualquier instalación.

1. Este dispositivo utiliza energía eléctrica. Los servicios eléctricos deben instalarse de acuerdo con:
 - a. Estándares locales e internacionales
 - b. Recomendaciones de normas y códigos de construcción locales
 - c. Directrices y regulaciones de la empresa de suministro de electricidad
 - d. Regulación: preocupación por la prevención de accidentes
 - e. Normativa de Prevención de Incendios
 - f. Normativa aplicable de la C.I.E. (Comisión Electrotécnica Internacional)
2. Retire todo el material de embalaje y las capas protectoras.
3. Asegúrese de que haya suficiente fuente de alimentación para operar este aparato.
4. Antes de la prueba, coloque la unidad en una habitación bien ventilada y mantenga alejados todos los materiales inflamables.
5. Antes de limpiar o reparar el aparato, apague la fuente de alimentación y aisle el suministro de gas (si corresponde) en un lugar seguro.

4.1 Embalaje y transporte



4.1.1 Embalaje

El embalaje está diseñado de tal manera que reduce el espacio y de acuerdo con el tipo de transporte utilizado. Para simplificar el transporte, algunos componentes pueden retirarse y protegerse y embalarse adecuadamente para el transporte.

El embalaje contiene toda la información necesaria para la carga y descarga. Al desembalar, compruebe que todos los componentes están presentes en las cantidades correctas y que no están dañados. El material de embalaje debe eliminarse correctamente de acuerdo con los requisitos legales.

4.1.2 Transporte

Se pueden utilizar diferentes medios de transporte, dependiendo en parte del destino.

Durante el transporte, asegure el embalaje al medio de transporte para evitar movimientos no deseados.

4.2 Manipulación y elevación



El dispositivo se puede manipular con una carretilla elevadora o un gancho con una capacidad de carga adecuada. Antes de levantar, verifique la posición del centro de gravedad de la carga.



¡Importante! Cuando utilice equipos de elevación, preste atención al suministro de gas/electricidad.

4.3 Dispositivos y accesorios de segu



El dispositivo se suministra con dispositivos de seguridad. Deben añadirse dispositivos adicionales si es necesario para cumplir con los requisitos legales pertinentes durante la instalación.



¡Importante! Compruebe diariamente que los dispositivos de seguridad estén correctamente instalados y en buen estado de funcionamiento.

El dispositivo está equipado con accesorios incluidos u opcionales. Hay una canasta de fideos con soporte, filtro de drenaje y protector contra salpicaduras como accesorio incluido; Placa de clip para montaje como accesorio opcional.

4.4 Posición y fijación



1. El personal autorizado debe realizar la instalación.
2. Instale el aparato de acuerdo con la Norma Nacional de Seguridad sobre Calefacción Eléctrica.
3. Instale el aparato debajo de una campana extractora para evacuar los humos de cocción.
4. Asegúrese de que ningún objeto alrededor o debajo de la caldera eléctrica de fideos obstruya el volumen de aire requerido para la circulación del aire.
5. Guarde todos los materiales inflamables cerca de la caldera eléctrica de fideos.
6. Cuando el aparato sea autónomo, mantenga una distancia de al menos 10 cm de las paredes laterales y traseras. Especialmente cuando el dispositivo está cerca de la pared y no está protegido por materiales ignífugos fabricados.
7. Instale el dispositivo por separado o en paralelo con otros dispositivos según el rango recomendado.
8. Coloque la caldera eléctrica de fideos sobre una superficie sólida, plana y horizontal.
9. Ajuste la altura de las cuatro patas con soportes.
10. Antes de encender el dispositivo, retire la película protectora. Retire cualquier adhesivo con un disolvente adecuado.
11. Deseche todos los materiales de embalaje de acuerdo con las leyes nacionales.

4.5 Conexión a la fuente de alimentación



1. Antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación principal, compare los datos eléctricos de la placa de características (en el panel lateral del aparato) con la fuente de alimentación local. Asegúrese de que el vuelo principal coincida con el vuelo indicado en la placa de identificación de la aeronave.
2. Las empresas instaladoras registradas deben realizar la instalación eléctrica afectada por ciertas regulaciones locales y nacionales. Las empresas son responsables de interpretar todas las regulaciones y hacer cumplir las instrucciones de instalación y seguridad. Las señales de advertencia y las placas de identificación deben cumplir estrictamente.
3. El dispositivo está equipado con un terminal de alimentación y conectado con un cable de alimentación y una toma de corriente.
4. NO coloque el cable de alimentación cerca de fuentes de calor o un área con fugas de agua.



¡ADVERTENCIA!

Para evitar descargas eléctricas, es necesario tener una conexión a tierra. Puede encontrar la conexión a tierra en los bloques de terminales, identificados por  en el punto donde debe conectarse el cable de tierra.



¡ADVERTENCIA!

Un voltaje incorrecto puede dañar la unidad.

- **CNE/6PRA (400 V, 3 PNE, CA, 50/60 Hz, 12 kW)**

5. Uso y operación

5.1 Advertencia



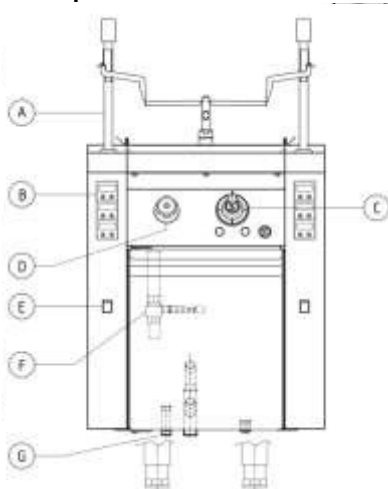
Este aparato es una cocina eléctrica para uso profesional. Solo debe ser utilizado por personas autorizadas. Antes de comenzar, asegúrese de que la unidad esté en buenas condiciones y colóquela en una habitación bien ventilada. A continuación se presentan varias advertencias preliminares que cumplen estrictamente:

1. En caso de avería persistente, comuníquese con un mecánico autorizado.
2. El usuario solo es responsable de la limpieza diaria de rutina para el mantenimiento.
3. Los mecánicos calificados deben realizar todas las operaciones relacionadas con la instalación y el mantenimiento de acuerdo con la normativa vigente.
4. Use esta caldera eléctrica de fideos solo para cocinar fideos. NO utilice la caldera eléctrica de fideos para ningún otro propósito. Cualquier otro uso puede considerarse inapropiado e inseguro. Verifique el dispositivo cuando esté funcionando.
5. Antes de usar la caldera eléctrica de fideos por primera vez, limpie la unidad a fondo para eliminar el aceite/lubricante industrial.
6. Después de usar la caldera eléctrica de fideos, gire la perilla a la posición APAGADO.

5.2 Descripción del panel de control



5.2.1 Como qué:



- Uno** : Actuador (elevador de cesta)
B : Control del temporizador del actuador
C : Interruptor giratorio
D : Válvula de agua
E : Botón de interruptor (actuador de encendido / apagado)
F : Válvula de drenaje
G : Agua de entrada

Detail of Control Panel (B)

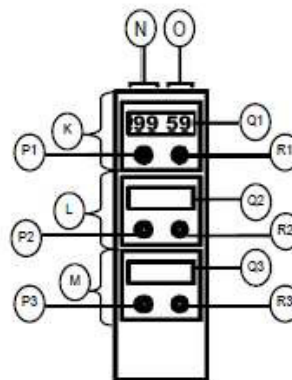


Figura 4

- K** : Ajuste del actuador n.º 1
L : Ajuste del actuador n.º 2
M : Ajuste del actuador n.º 3
N : Minutos de visualización del temporizador (máx. 99)
O : Visualización del temporizador en segundos (máx. 59)
P1, P2, P3 : botón para aumentar/disminuir el tiempo, para moverte manualmente hacia arriba / abajo
Q1, Q2, Q3 : Ajustes de hora mostrados en el botón
R1, R2, R3 : de visualización para ajustar la hora

5.3 Encender/apagar



5.3.1 Encienda el dispositivo

1. Gire la perilla de encendido hacia la derecha para encender la unidad. La luz verde nocturna se iluminará para indicar que la unidad está lista para usar.
2. Gire la perilla de encendido de acuerdo con la cantidad de canastas utilizadas para una potencia efectiva (1 o 2 canastas)
3. La luz roja de modelado se iluminará para indicar un error cuando el agua esté vacía, así que llénela.



¡NOTA!

No es necesario hervir el agua varias veces

5.3.2 Apaga el dispositivo

1. Gire la perilla de encendido a la posición cero (0). La luz verde nocturna se apaga para indicar que la unidad está apagada.
2. Vacíe el tanque girando la manija de salida de agua en sentido antihorario.

5.3.3 Funcionamiento del actuador (elevador automático de cestas)

1. Presione el botón del interruptor (ON / OFF para el temporizador) en el lado izquierdo o derecho (dependiendo del actuador que se operará, actuador izquierdo o derecho)
2. Configuración del panel de control
 - a. Ajuste del temporizador para el actuador n.º 1
 - 1) Pulsador (P1) para ajustar los segundos y los minutos. Aumente el valor con el botón (R1). El valor se mostrará en la pantalla (Q1).
 - 2) Presione los botones (P1) y (R1) al mismo tiempo para levantar la canasta sin esperar a que se alcance el temporizador.
 - 3) Si presiona los botones (P1) y (R1) al mismo tiempo mientras la posición del elevador está en la parte superior, se mostrarán los programas 1, 2 y 3. El tiempo de cada programa se puede configurar y guardar de acuerdo con su deseo de cocinar especialmente.
 - b. Ajuste del temporizador para el actuador n.º 2
 - 1) Pulsador (P2) para ajustar los segundos y los minutos. Aumente el valor con el botón (R2). El valor se mostrará en la pantalla (Q2).
 - 2) Presione los botones (P2) y (R2) para montar la canasta sin esperar a que se alcance el temporizador.
 - 3) Si presiona los botones (P2) y (R2) al mismo tiempo mientras la posición del elevador está en la parte superior, se mostrarán los programas 1, 2 y 3. El tiempo de cada programa se puede configurar y guardar de acuerdo con su deseo de cocinar especialmente.
 - c. Ajuste del temporizador para el actuador n.º 3
 - 1) Pulsador (P3) para ajustar los segundos y los minutos. Aumente el valor con el botón (R3). El valor se mostrará en la pantalla (Q3).
 - 2) Presione los botones (P3) y (R3) durante el mismo tiempo para levantar la canasta sin esperar a que se alcance el temporizador.
 - 3) Si presiona los botones (P3) y (R3) al mismo tiempo mientras la posición del elevador está en la parte superior, se mostrará el Programa 1, el Programa 2 y el Programa 3. El tiempo de cada programa se puede configurar y guardar de acuerdo con su deseo de cocinar especialmente.

3. Después de configurar el temporizador, presione el actuador que se ha configurado. La unidad está lista para hervir los fideos.
4. Mientras se cocinan los fideos, el actuador se activará automáticamente de acuerdo con la configuración del temporizador.
5. Presione el botón P si desea que el elevador se mueva manualmente hacia arriba y hacia abajo.



¡ADVERTENCIA!

La dureza del agua por encima de 100 ppm puede romper el tanque.
Si el tanque está roto y es causado por una dureza del agua superior a 100 ppm,
DIAMOND no cubrirá una garantía.



¡ADVERTENCIA!

Llenado del tanque : Primero verifique que la válvula de drenaje esté cerrada; Llene el tanque de agua hasta el nivel máximo (nivel de desbordamiento) con la válvula de llenado.

Vaciado del tanque : El tanque debe vaciarse con cuidado y solo cuando el agua se haya enfriado.

6. Limpieza y mantenimiento de rutina



Limpie el dispositivo para mantener su funcionalidad y durabilidad. Si hay una avería, no intente solucionar el problema, pero llame a su distribuidor de inmediato para obtener ayuda. No intente desmontar el dispositivo, los mecánicos especializados deben hacer todo el trabajo.

Para el proceso de limpieza de rutina, siga el procedimiento a continuación y tenga en cuenta la advertencia:

1. Asegúrese de que el disyuntor para desconectarlo de la energía eléctrica esté apagado.
2. Deje que el agua se enfríe a una temperatura de manipulación segura.
3. Retire las cestas y límpielas con un detergente para platos estándar. Asegúrese de enjuagar las cestas y secarlas bien.
4. Escurre el agua de los tazones por completo. Limpie y enjuague bien los tazones. Limpiar con detergente para platos, enjuagar bien con agua y secar.
5. Limpie el cuerpo (superficies exteriores) con detergente para platos, use una esponja para limpiar cualquier residuo duro o derrame, enjuague y seque.
6. NO deje alimentos ácidos como vinagre, sal, limón, etc. en piezas de acero inoxidable, ya que puede arruinarlas.
7. NUNCA lave el aparato con agua directa a alta presión.
8. Si la estufa no se va a utilizar durante mucho tiempo, frote vigorosamente la parte de acero con un paño húmedo y aceite de vaselina. Después de eso, envuélvalo en una película protectora y coloque el dispositivo en una habitación bien ventilada.



¡CUIDADOSO!

- ! Si encuentra que los dispositivos de iluminación y control son difíciles de usar, comuníquese con el fabricante de inmediato para obtener ayuda o llame al distribuidor DIAMOND.
- ! Revise el dispositivo periódicamente durante 6 meses. Póngase en contacto con su distribuidor, quien le brindará asistencia con la reparación y el ajuste de intervalos.
- ! Personal autorizado y calificado debe realizar todos los servicios.

7. Solución de



Tabla 3:

NO	PROBLEMA	CAUSA	ACCIÓN CORRECTIVA
1	El agua no se calienta, pero la luz verde nocturna está encendida	Interruptor giratorio dañado	Verifique y reemplace
		Interruptor flotante dañado y luz nocturna roja	Inspección y reparación
2	La luz nocturna no funciona	Sin energía eléctrica	Inspección y reparación
		Luz de modelado dañada	Verifique y reemplace
3	El motor del actuador no puede subir/bajar	Sensor magnético dañado	Verifique y reemplace
		Daños en el motor	Verifique y reemplace
		Control de temporizador dañado	Verifique y reemplace
4	El control del temporizador no puede mostrar el temporizador	Sin energía eléctrica	Inspección y reparación
		Control de temporizador dañado	Verifique y reemplace
5	La válvula de agua no funciona	Sin entrada de agua	Verifique la entrada de agua
		Válvula de agua dañada	Verifique y reemplace

8. Exclusiones

EXCLUSIONES GENERALES

- Daños en interruptores giratorios y perillas.
- Decoloración de los componentes debido al calor.
- El drenaje no cumple con los requisitos.
- Lubricación de piezas móviles.
- Corrosión causada por el uso de limpiadores químicos.
- Sustitución de componentes por contaminación interna como consecuencia de un derrame o acumulación de grasa/restos de comida por falta de limpieza.
- Los sellos de gabinetes, cajones y puertas se consideran artículos consumibles y no se reemplazarán bajo garantía.
- Las bombillas, las cubiertas de las lentes y la pantalla de calcomanías se consideran artículos consumibles y no se reemplazarán bajo garantía.
- Los componentes esmaltados, si se tocan lo suficiente, se agrietarán o astillarán, dicho daño no está cubierto por los términos de esta garantía.
- Rectificación cuando se han utilizado piezas no especificadas por DIAMOND.
- Cuando se establece un error del usuario.

General Gas

- Mala combustión causada por falta de limpieza.
- Fallo de componentes directamente relacionado con una limpieza y/o mantenimiento inadecuado.
- Limpieza de los chorros de los quemadores.
- Limpieza/ajuste de drivers y termopares.
- Corrección de la presión del gas en el dispositivo.
- Renovación de las conexiones de suministro de gas externas al dispositivo.

Electricidad general

- Restablecer los dispositivos de seguridad, incluidos los fusibles, en ausencia de otras fallas.
- Renovación de los extremos de los cables de alimentación.

Freidoras

- Sustitución de componentes dañados por aceites de cocina por falta de limpieza y mantenimiento al sustituir el aceite.
- Daños en termostatos.

Vapor

- Corrosión causada por alta dureza del agua.

- Daños resultantes de la falta de flujo de agua a la unidad.

Inducción

- Vidrio astillado o dañado no reportado en el momento de la entrega.
- Daños debido a filtros de aire bloqueados o faltantes.
- Daños en el generador debido al mal uso del tipo/tamaño de la bandeja.

Barbacoas de carbón, gas y salamandras

- Daños al usuario por mal uso fuera del marco de diseño.

Tapas radiantes Chargrill

- Las tapas radiantes se consideran artículos consumibles y pueden corroerse si no se limpian regularmente debido al contacto prolongado con la sal y la grasa y no serán reemplazadas bajo garantía.
- Los daños a los calentadores debido a la falta de reemplazo de las cubiertas radiantes no están cubiertos por la garantía.

Exhibidores de alimentos calentados y refrigerados

- Vidrio astillado o dañado no reportado en el momento de la entrega.
- Daños en los componentes como resultado de un flujo de aire restringido a las entradas y salidas.
- Daños a los componentes resultantes de la acumulación de partículas en el aire.
- Condensación en superficies frías si las unidades se instalan en entornos más allá de las especificaciones.

Vajilla

- Corrosión causada por alta dureza del agua.
- Bomba química debido al mal uso de un agente químico.
- Accesorios de lavado: cesta, cortina.
- Mal funcionamiento causado por alta dureza del agua.