

CUTLERY WASHER – BURNISHER – DRYER



Cutlery in situation

The **CUTLERY WASHER IT 500-S** allows to **Clean - Renovate - Deoxidize - Burnish - Rinse - Dry** (perfectly) all types of cutlery (*Stainless Steel, Silver Metal*) via pre-programmed cycles of *6min (Fast Cycle), 20min30s (Full Cycle) and 28min 30s (Burnishing Cycle)*.

Model IT 500-S : With drying
Model IT 500 : Without drying

VIRUCIDAL efficacy > 99.99%

(According to EN 14476 - Medical Standard)

***Cleaning, Renovation and Drying
of your cutlery in a single operation***

THE ADVANTAGES:

- ✓ Elimination of phases of :
Pre-soaking / White vinegar / Désoxydation
(for silver metal)
- ✓ Processing capacity: **60 to 80 pieces per cycle**
- ✓ Eco-friendly washing at low temperatures
- ✓ Energy savings: water, electricity
- ✓ Space saving (*Removal of the Burnisher and Dryer*)

***Be proud of
your cutlery***



Extending the life of cutlery



Basket "Pick-up Cutlery"

The recovery of cutlery is simple and fast with the basket "Pick-up Cutlery"

The advantages of INOVAG Technology's CUTLERY WASHER

► Cleaning Staff :

- Considerable reduction in workload and difficulty (*1 operation*)
- Elimination of the risk of burns by spraying fog at 85°C.
The hot water of the network is sufficient (*Cleaning/Rinsing phases at 40°C*)
- Elimination of the steps of soaking, control, white vinegar, manual recovery and wiping
- Elimination of the use of desulfurization and/or deoxidizing products



► Dining Room Staff :

- Cutlery clean and shiny (*Removal of scratches after about 10 cycles*)
- Homogenization of the aspect between cutlery (*old and recent*)
- Impeccable hygiene
 - *Virucidal efficiency greater than 99.99% according to medical standard EN 14476*
 - *Reduction of the microbial load* compared to a traditional washing with the improvement of the surface condition (*Studies conducted in partnership with the Ecole Nationale Supérieure des Arts et Métiers (ENSAM) and the Institut Pasteur de Lille)*

"The wave effect" acts as a polishing (scratch removal)

INOVAG TECHNOLOGY

Phone : +33 4.73.68.91.25 - Email : inovagtechnology@gmail.com
ZAC DE L'ANGAUD – B.P.41 – 63160 - BILLOM

LAVE COUVERTS – BRUNISSEUSE – SÉCHEUSE



Couverts en situation

Le **LAVE COUVERTS IT 500-S** permet de **Nettoyer - Rénover - Désoxyder - Brunir - Rincer - Sécher** (parfaitement) tous les types de couverts (*Acier Inoxydable, Métal Argenté*) via des cycles préprogrammés de 6min (Cycle Rapide), 20min30s (Cycle Complet) et 28min30s (Cycle Brunissage).

Modèle IT 500-S : Avec Séchage
Modèle IT 500 : Sans Séchage

Efficacité VIRUCIDE > 99.99%
(Suivant EN 14476 - Norme Médicale)

***Le Nettoyage, la Rénovation et le Séchage
de vos couverts en une seule opération***

LES AVANTAGES :

- ✓ Elimination des phases de :
Pré-trempage / Vinaigre blanc / Désoxydation
(pour métal argenté)
- ✓ Capacité de traitement : **60 à 80 pièces par cycle**
- ✓ Lavage écologique à basse température
- ✓ Des économies en énergie : eau, électricité
- ✓ Gain de place, encombrement réduit
(Suppression de la Brunisseuse et de la Sécheuse)

***Soyez fiers de
vos couverts***



Allongement de la durée de vie des couverts



La récupération des couverts est simple et rapide grâce au panier « Ramasse – Couverts »

Panier « Ramasse-Couverts »

Les plus du Lave Couverts INOVAG Technology

► Personnel de Plonge :

- Diminution considérable de la charge de travail et de la pénibilité (1 opération)
- Suppression des risques de brûlures par projection de buées à 85°C. L'eau chaude du réseau est suffisante (Phases de Nettoyage/Rinçage à 40°C)
- Suppression des phases de trempage, de contrôle, de passage au vinaigre blanc, de reprise manuelle et d'essuyage au torchon
- Suppression de l'utilisation de produits de désulfuration et/ou désoxydant

Effacité VIRUCIDE > 99.99%
(Suivant EN 14476 - Norme Médicale)



► Personnel en Salle :

- Couverts nets et brillants (Suppression des rayures après une dizaine de cycles)
- Homogénéisation de l'aspect entre les couverts (anciens et récents)
- Hygiène irréprochable des couverts
 - Efficacité virucide supérieure à 99.99% suivant la norme médicale EN 14476
 - Diminution de la charge microbienne* par rapport à un lavage traditionnel grâce à l'amélioration de l'état de surface (*Etudes menées en partenariat avec l'Ecole Nationale Supérieure des Arts et Métiers (ENSAM) et l'Institut Pasteur de Lille)

“L'effet de vague” agit comme un polissage (suppression des rayures)

INOVAG TECHNOLOGY

Tél : 04.73.68.91.25 - Email : inovagtechnology@gmail.com
ZAC DE L'ANGAUD – B.P.41 – 63160 - BILLON

Installation and User Manual



IT500-S Cutlery Washer

Installation manual and use IT500-S

Document ref: MIU
Creation date : 28/12/2017
Date MAJ : 15/11/2023
View: H. COUDRIER

SUMMARY

	Page(s)
1. Safety instructions for the use of the machine	3
2. Machine INOVAG IT500-S	4
3. Installation	4-5-6
4. Commissioning	7
5. Operation / description of cycles	8-9-10
6. Cleaning	11-12-13
7. Trouble shooting	14-15
8. Practical tips	16
9. Use of cutlery pick-up basket	17
10. Procedure for recovering balls	18
11. Dimensions / Layout	19
12. Notes / Miscellaneous notes	20

For any call from the maintenance service, have the
The serial number of your machine.

1. Safety instructions for the use of the machine:

PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND USING THIS MACHINE. INCORRECT INSTALLATION, IMPROPER USE, OR MODIFICATIONS MAY RESULT IN INJURY OR DAMAGE. INTENTIONAL DAMAGE OR DAMAGE RESULTING FROM NEGLIGENCE AND INSUFFICIENT CLEANING, NON-COMPLIANCE WITH THESE INSTRUCTIONS AND LOCAL REGULATION OR UNAUTHORIZED TECHNICAL CHANGES CANCEL ALL WARRANTY AND GUARANTEE. THE MANUFACTURER OF ALL LIABILITY. DAMAGE TO THE MACHINE, IN PARTICULAR DUE TO DEPOSITS MINERAUX (E.G. SCALING) OR SOILING, SHALL NOT UNDER NO CIRCUMSTANCES GIVE RIGHT TO A CLAIM UNDER THE GUARANTEE. NEVER STAND ON ANY OF THE DOORS OF THESE MACHINES.

1.1. Installation:

The installation must be carried out exclusively by a technician approved by INOVAG TECHNOLOGY and in accordance with our instructions and the applicable provisions.

1.2. Modifications:

INOVAG TECHNOLOGY reserves the right to modify the machines and the content of this notice without notice.

1.3. Use:

Machine should only be used by an operator trained according to Chapter 5 of this manual.

1.4. Failure / Malfunction:

In the event of a failure or malfunction, the power supply and water supply must be cut off not only on the machine but also at the wall connection to the network.

The company INOVAG TECHNOLOGY recommends to act the same during the daily decommissioning of the Cutlery Washer.

1.5. Repairs and spare parts:

Only a technician approved by INOVAG TECHNOLOGY is authorized to perform an intervention / repair on a device. Each changed part requires the use of an original part from INOVAG TECHNOLOGY.

2. Machine INOVAG TECHNOLOGY IT500 :

2.1. Unpacking:

When unpacking and handling the machine, use appropriate safety devices and equipment. Before installation, remove the outer packaging and protective films.

Ensure that all packaging materials (cartons/protective film) are disposed of in accordance with local provisions

2.2. Supplies:

- 30 kilos of balls
- 1 x basket picks up cutlery
- 1 x Cold Water Inlet Hose (blue) with integrated filter.
- 1 x Special hot water inlet hose (red).
- 1 x Drain Hose (device mounted)
- 1 x 5L INOCLEAN can
- 1 x 5L INORINCE canister
- 1 x ITSHINE 250ml "Degreasing and Descaling Liquid" bottle
- 1 x Installation and User Manual (*to be given to the customer*)

3. Installation:

Recommended tools



LEVEL

3.1. Characteristics of the installation location:

- Make sure there is enough room to install and maintain the machine and that the set of main switches/faucets (electricity/hot water/cold water) are accessible.
- Make sure that the surface on which the machine rests is stable. Below is a list of indications of the maximum weight of the machine in normal operation.
- Under no circumstances must the machinery have an angle of inclination greater than 3° (whatever its orientation).

An angle of inclination greater than 3° may cause malfunction.

Machine dimensions	Unloaded weight (kgs)
IT500-S (with DRYING) : L=680 x D=740 x H=1135	93
IT500 (without DRYING) : L=680 x D=740 x H=1135	90

3.2. Electrical connection:

All electrical connections MUST be made by a licensed technician and in accordance with local regulations.

INOVAG TECHNOLOGY recommends compliance with the following standards as a minimum prerequisite:

- A machine must be plugged into an electrical outlet (Phase + Neutral + Earth) 16 A. (direct line) and connected to the electrical panel on a 30 mA differential circuit breaker.

- Check that there is no voltage (volts) between the NEUTRAL and the EARTH.

- IEC 60204

The disconnecter shall have a distance between poles of 3 mm.

- IEC 60335

The machine must be integrated into the equipotential (grounding) connection of the network. The connection, which is located at the back of the machine (a suitable cable lug is required for this purpose), is also used for grounding.

Before connecting the machine, it must be ensured that the tension and protection used correspond to the indications on the device's nameplate.

3.3. Connection to the water supply:

The machine is equipped with a thermostatic mixer and is delivered with pipe of water supply of 1.5 meters for connection to the cold water and hot water network.

- 1 **SPECIAL HOT WATER PIPE** (red) with G3/4" external thread without integrated filter.

- 1 cold water pipe (blue) with G3/4" outer thread and integrated filter.

The tightness of all fittings must be checked during installation and commissioning.

2 connections are possible depending on the temperature of the hot water:

1 – Temperature below 50°C = connection of the mixer with 1 hot water pipe + plug on cold water inlet.

2 – Temperature above 50°C = connection of the mixer with 1 hot water pipe + 1 pipe of cold water.

(Factory preset mixer tap at 43°C +/- 1°C)

3.3.1 Conditions of use of the thermostatic mixer:

The mixer inlets are marked "H" for HOT WATER (red ring) and "C" for COLD WATER (blue ring) and must be properly connected.

Failure to comply with this point voids the warranty.

The use of sealants is not recommended.

It is advisable to keep a filter on the cold-water supply (hot water not concerned).

We only guarantee the proper functioning of the mixer if it is used and assembled in accordance with these instructions.

The cleaning performance of industrial machines is influenced by external factors such as water quality (limestone, ...), feed water temperature, water supply pressure and washing/rinsing products.



WARNING

- We only guarantee the proper functioning of the device if it is used and assembled in accordance with the instructions below.

- Working pressure: 2 to 5 bar.
- Hot water temperature of service: 45 °C to 80 °C, (*minimum difference between hot and mixed water must be 10 °C).
- Cold water temperature of service: 5 - 20°C.

- The dynamic pressure of the water supply:

- o 0 to 2 bar (0 to 200 kPa) - Network pressure increase required
- o 2.1 to 5 bar (200 to 400 kPa) - No modification required
- o 5.1 bar and more (600 kPa and above) - Pressure regulator required

Failure to comply with the above requirements results in a decrease in machine performance.

Anti-burn safety:

**The hot water supply is completely and immediately shut off* if the cold-water supply is interrupted.
(*: the minimum difference between hot and mixed water must be 10°C).**

In order to guarantee the service life of the machines connected to water and the durability of the optimal washing quality, it is essential that the INOVAG TECHNOLOGY machine is supplied with a suitable water quality (water treatment system to be provided in addition if necessary (e.g., water softener / reverse osmosis).

If you need help or information regarding water quality and related detergents, please contact your authorized "INOVAG TECHNOLOGY" partner.

3.3.2. Evacuation systems:

Drain pump evacuation machines

- The drain hose must descend from the exhaust outlet of the appliance to the waste water network.
- The diameter of the required exhaust cover is 40 mm (1 1/2").
- The exhaust pipe shall be 600 mm (minimum) and 700 mm (maximum) from the ground or support on which the machinery is installed.

*If you have any questions about the evacuation system, please contact
your INOVAG TECHNOLOGY dealer*

4. Commissioning:

4.1. Placement of balls in the INOVAG Technology kit:

The proper functioning of the cutlery washer requires 30 kilos of balls. The balls must be positioned inside the "INOVAG kit" located inside the tank of the device (on the blue conveyor belt).

4.2. Filling of consumables:

- Place the 2 cans of products (washing/rinsing) inside the appliance (from the front port) and immerse the Suction rods of the 2 products in the cans respecting the following color code :
 - **White for INOCLEAN (washing product)**
 - **Blue for INORINCE (rinsing product)**
- Plug in the electrical outlet.
- Open **the hot and cold water taps** and check the tightness of the connections.

4.3. Dosage of washing/rinsing products:

Product consumption per cycle:

- *Fast Cycle INOCLEAN 30ml – INORINCE 30ml*
- *Full Cycle INOCLEAN 30ml – INORINCE 30ml*
- *Burnishing Cycle INOCLEAN 30ml – INORINCE 30ml*



WARNING:

Use only cleaning (*INOCLEAN*) and rinsing (*INORINCE*) products for the use of Cutlery washers IT500 / IT500-S manufactured by INOVAG TECHNOLOGY.

In the event of prolonged shutdown, the circuits of the *INOCLEAN* and *INORINCE* products must be supplied with clean water. Take the divers out of the cans, immerse them in a bath of clear water and launch 2 quick cycles. Failure to comply with this procedure may result in the clogging of the circuits and therefore the non-support under the guarantee.

4.4. Instruction for cutlery washer users:

It is recommended by the company **INOVAG TECHNOLOGY** that the staff in charge of the installation train the users for the use of the cutlery washer.

- Starting the machine
- Using the machine
- Emptying the machine
- Machine shutdown
- Cleaning the machine
- Refilling/upgrading detergents
- Procedure in case of emergency (e.g. interruption of the power supply and water supply to the network)

Once the installation and commissioning of the machine has been completed, this operating instructions MUST be given to the end user.

5. How it works:

5.1. Description of the machine:

The construction of a professional cutlery washer differs from that of household appliances. It is designed to deliver high washing performance in a short time.

5.2. Order:

Before turning on the device (ON/OFF switch located on the back of the cover), make sure you are familiar with the switches on the machine's control panel.



5.3. Putting the machinery into service:

- ON/OFF switch power up – The green (power on) and amber (end of cycle) LEDs illuminate.
- The ventilation is activated as soon as it is switched on if the device is equipped with the drying function.
- Opening the hood during the cycle stops the operation of the engine and sprinkler but does not stop the current cycle from running.
- The phases of opening and closing the cover must be carried out exclusively with the two handles located on the cover of the device (one hand per handle).

The device is available (possibility to start a cycle) only when the "end of cycle" light is lit.

During the course of a cycle, the cover of the device must remain closed.
In the event of a power outage during a cycle, restart a cycle.

Important: Following a power cut or the launch of a "Drain/Reset" cycle DURING THE ROTATION OF THE ENGINE, the cycle selected systematically begins with a draining.

5.4. Description of the cycles:

5.4.1. Quick Cycle (cleaning + rinsing) / Cycle time = 6 min

- Open the cover of the device via the 2 handles and position the dirty cutlery in the kit (40 to 60 covers Maxi) then close the cover via the 2 handles (one hand per handle).
- Press the "**Quick Cycle**" push button to start the cycle.
The amber lights light up according to the progress of the cycle
- The cycle is completed when the "End of cycle" light comes on.
- Open the cover and collect the cutlery (use of the cutlery collector see Chapter 5.4. 5.).

5.4.2 Full Cycle (cleaning + rinsing + drying) Cycle time = 20 min 30s

- Open the cover of the device via the 2 handles and position the dirty cutlery in the kit (40 to 60 covers Maxi) then close the cover via the 2 handles (one hand per handle).
- Press the "**Full cycle**" push button to start the cycle.
The amber LEDs light up according to the progress of the cycle
- The cycle is completed when the "End of cycle" light comes on.
- Open the cover and retrieve the cutlery (use of the cutlery pickup see chapter 5.4. 5.).

5.4.3 Burnishing Cycle (Renovation + rinsing + drying) / Cycle time 28 min 30s

- Open the cover of the device via the 2 handles and position the dirty cutlery in the kit (40 to 60 covers Maxi) then close the cover via the 2 handles (one hand per handle).
- Press the push button "**Burnishing cycle**" to start the cycle.
The amber LEDs light up according to the progress of the cycle
- The cycle is completed when the "End of cycle" light comes on.
- Open the cover and retrieve the cutlery (use of the cutlery pickup see chapter 5.4. 5.).

5.4.4 Drain Cycle / Reset (stop a current cycle):

5.4.4.1. Drain cycle

To perform a draining (T=40 seconds), press the "Drain/Reset" push button.
The cycle is complete when the "End of cycle" LED lights up.

5.4.4.2. Cycle Reset (stop a current cycle)

To perform a Reset (stopping a current cycle), press the "Drain/Reset" push button for 3 seconds.
The cycle is complete when the "End of cycle" LED lights up.

Important: after performing a reset - "**DURING ENGINE ROTATION**", the cycles systematically start with a draining.

5.4.5. Cutlery pick-up cycle:

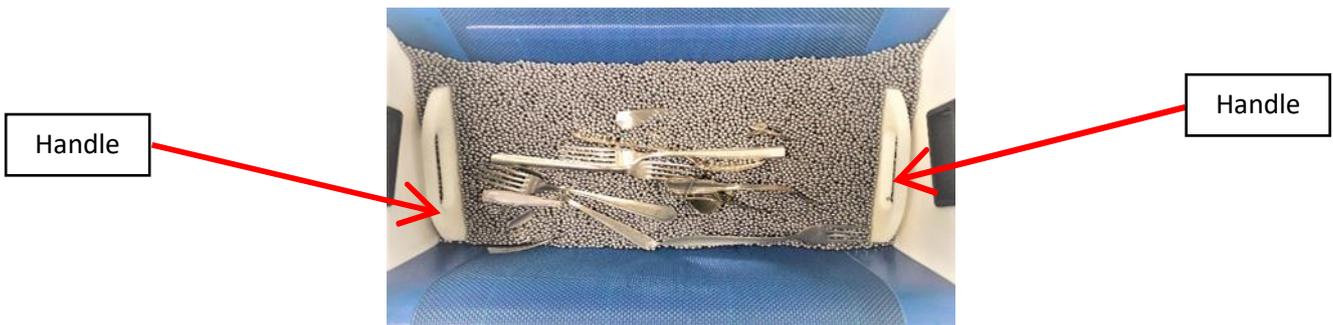
The objective of the "cutlery pick-up" cycle is to automatically recover cutlery inside the KIT INOVAG.

At the end of a cleaning cycle ("END CYCLE" led lit), open the cover of the device via the 2 handles and put the basket upside down on the balls.

A light press on the basket is a plus (see photo below).



- Close the cover of the device via the 2 handles and start the cycle "pick up covered".
- Once the cycle "pick up covered" finished (indicator "END OF CYCLE" on), open the cover of the device with the 2 handles and reassemble the basket via the 2 handles (see photo below).



- When the basket is raised above the balls, perform a pendulum movement (5 to 6 times). The goal is to eliminate the last balls present with the cutlery (photo n ° 1 below).
- Collect the cutlery (photo n°2 below).



Use specific gloves to avoid cutting when grabbing cutlery from the basket (Photo n°2 below)

Photo n°1

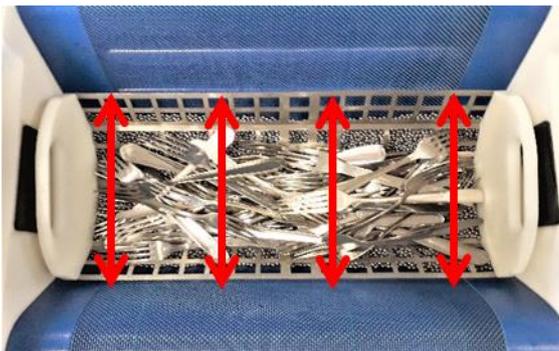


Photo n°2



6. Cutlery Washer Cleaning

6.1. Exterior cleaning:

Clean the outside of the machine with a damp microfiber.

Once the surface is cleaned and dry, it is possible to apply a cleaning product adapted to stainless steel.

If you would like to purchase cleaning and maintenance products for stainless steel, please contact your partner INOVAG Technology

6.2.1 Mechanical cleaning (to be carried out by the user)

The device must be kept clean (tank + bottom filters).

It is recommended to use IT SHINE degreaser/descaler (1/2 dose per treatment) weekly or at the necessary frequency (more frequently in the case of intensive use).

Place the liquid on the balls and start a **quick cycle (empty) – Without cutlery.**

6.2.2 Wear parts (Wear parts are not covered by the warranty)

The blue conveyor belt and the engine coating must be changed every year (or more frequently in the case of intensive use). In order to extend the life of the conveyor belt, avoid MIXING the cutlery together, especially in the case of the "Forks-Sharp Knives" couple.

6.2.3 Before manual cleaning:



Turn off the machine and disconnect the power supply before cleaning.



WARNING

Never use IRON STRAW, WIRE BRUSH or other scouring utensils.

Never clean the machine with a pressure washer or water jet, inside as outside.



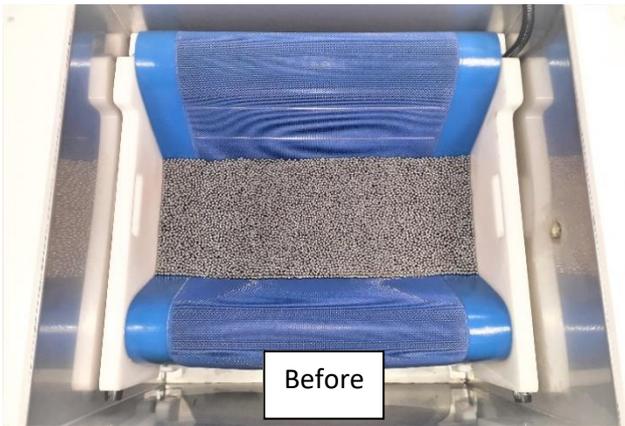
WARNING

Before cleaning the inside of the tank, make sure that all sharp objects likely to cause injury have been carefully removed.

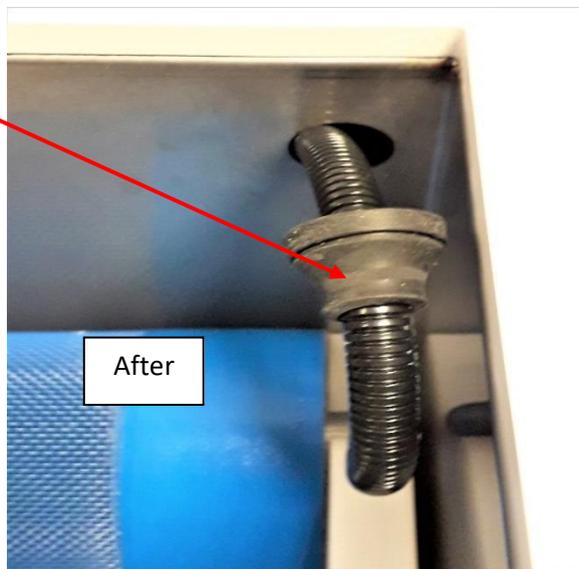
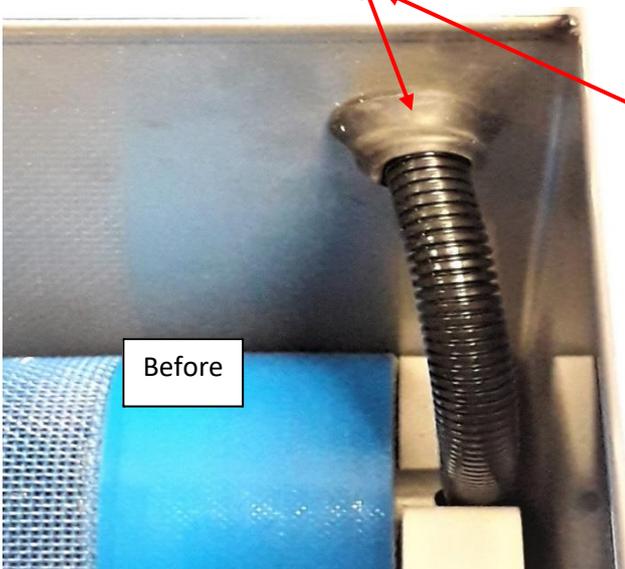
Wipe the inside of the washing tank. Make sure all residues are removed and that the tank is clean.

6.2.4. Interior cleaning of the tank (without the INOVAG KIT)
(Same procedure for changing the blue conveyor belt)

- 1 Remove the balls from the INOVAG Technology KIT.



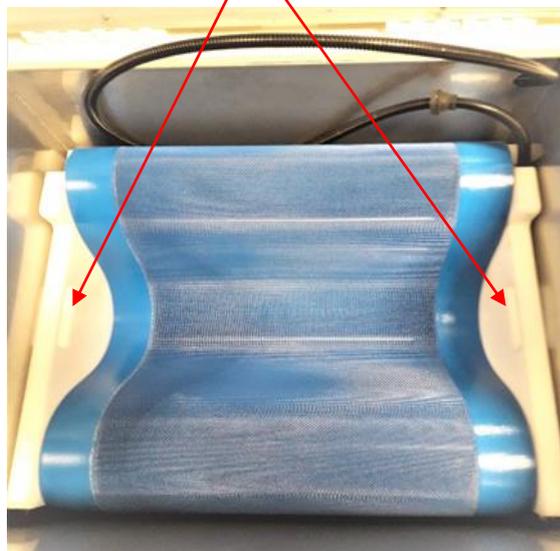
- 2 Remove the "black" bulkhead passage holding the electrical cable of the engine.



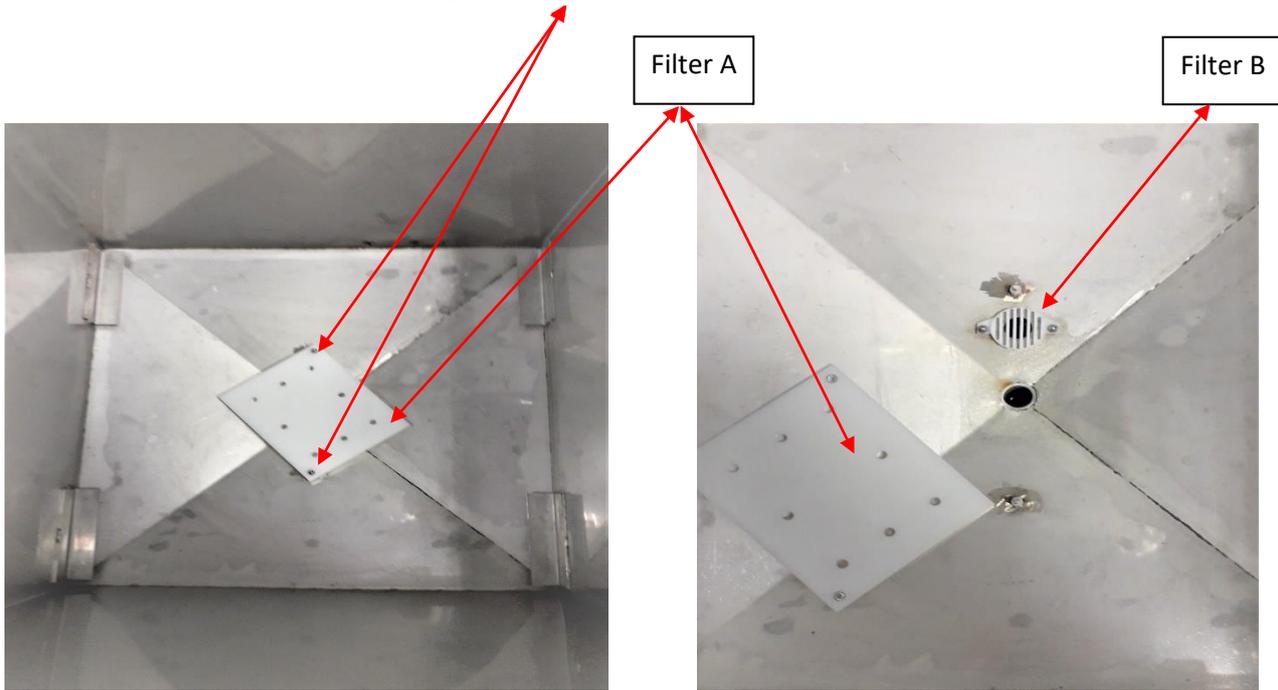
- 3 Pull the electrical cable from the motor to the stop.



- 4 Remove the INOVAG Technology KIT via the 2 handles provided for this purpose.

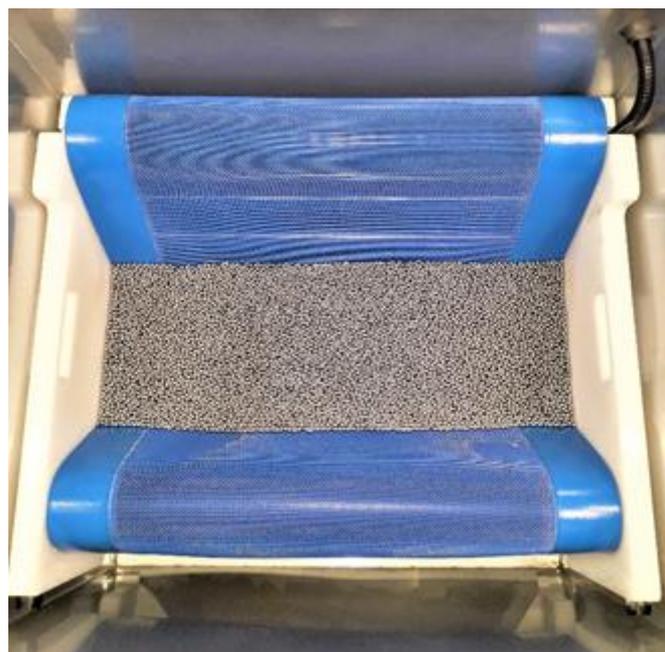


- 5 Clean the tank as well as the 2 filters A and B of tank bottom until the whole residues are removed. To access filter B, it is necessary to disassemble the filter A via the 2 M4 blind nuts.



After cleaning:

- 6 Return the INOVAG KIT to the tank.
(Check the correct positioning of the kit on the 4 supports (Tank bottom brackets)).
- 7 Insert the electrical cable into the frame of the appliance to the bulkhead passage
(To be returned to its original position).
- 8 Put the balls in the INOVAG KIT.
- 9 Start a drain cycle to evacuate the cleaning water.



7. Troubleshooting:

Before calling maintenance, check the following:

- Check if the machine is connected to the power supply (plug plugged into the mains) and to the hot and cold water supply of the network (open taps).
- Check the level of cleaning/rinsing liquid (LEDs on if insufficient level)
- Check whether the drain pipe is properly connected to the wastewater network (see section 3.3.2 of this manual).

7.1. The machine does not fill / does not start / does not wash:

- Check that the hot and cold-water inlet tap is open.
- Check for folds/curvatures or pinches on the water inlet x pipe.
- Check that the machine is powered ON ("power on" and "end of cycle" LEDs lit).
- Drain the machine completely. Try filling it again.
Proceed according to section 5. 4.4. of this manual.

7.2. The machine fills too slowly:

- Check that the hot and cold-water inlet tap is open.
- Check the water supply pressure. Pressure greater than 2 bar.
If not, ask your dealer to install a device to increase the water pressure.
- Check that the filter at the inlet of the cold-water inlet is not clogged.
- Check for folds/elbows or pinches on the water supply pipe.
- Remove the pressure regulator from the water supply (if present).

7.3. The machinery shall not be drained:

- Control and clean the 2 filters of the machine (inside the tank (remove the rectangular filter to access the spray pump filter)).
- Check the drain pipe for blockage/clogging.
- Check the network drainage system for obstruction/clogging.



7.4. Unsatisfactory washing results:

- Check the level of cleaning/rinsing products (lights on if the level is insufficient) and change the cans if necessary.
- Check and clean the 2 filters of the machine (inside the tank (remove the rectangular filter to access the spray pump filter)).
- Check that the hot and cold-water inlet taps are open.
- Remove any leftover food before loading the cutlery washer.
- In case of traces of water, the installation of a water softener/demineralizer may be necessary. Contact your dealer for information on the type and dimensions of the softener required.
- If you use a water softener, supplement salt regularly according to the softener instructions.

7.5. Overfilling:

- Drain the machine completely. Try filling it again. Drain the machine according to section 5. 4.4 of this manual.
- Check and clean the 2 filters of the machine (inside the tank (remove the rectangular filter to access the spray pump filter)).
- Check if the height of the discharge tube is correctly adjusted in accordance with the Section 3.3.2. of this manual.
- Check the network drainage system for obstruction/clogging.
- If the machine is still overfilled, disconnect the power supply and close the water supply of the network. A service technician is responsible.

7.6. The machinery does not turn on:

- Check that the network kill switch has not tripped. If so, rearm it. If it continues to trigger, contact a service technician.

7.7. The machine does not stop:

- Turn-off the power supply immediately and contact a service technician.

8. Practical advice:

Washing cutlery

For optimal use of your machine

<u>ALWAYS</u>	<u>NEVER</u>
<ul style="list-style-type: none"> . Check if the cans are sufficiently filled in INOCLEAN and INORINCE. . Rinse cutlery before loading. . Make sure the cutlery is correct installed in the INOVAG Kit. . Let the cycle run to completion. . Make sure that the water temperature (cold water + hot water) meets the necessary prerequisites (§3.3.1.) . The salt level of the softener (if applicable) should be regularly completed. 	<ul style="list-style-type: none"> . Avoid MIXING cutlery together especially in the case of the couple "Forks-Sharp Knives" . NEVER stop the machine during a cycle. . NEVER open the machine cover while a cycle is running. . NEVER use the top of the machine as work plan. . NEVER overload the cart (Max capacity: 60 to 80 pieces). . NEVER wash anything other than cutlery in the device.

For a machine that is always clean

<u>ALWAYS</u>	<u>NEVER</u>
<ul style="list-style-type: none"> . Check and Clean the 2 filters daily (inside the tank (remove the rectangular filter to access the spray pump filter)). . Clean the inside of the tank daily. . It is recommended to use the product IT SHINE (1/2 dose per treatment) weekly or at the necessary frequency (more frequently in the case of intensive use / see §6.1.1.). 	<ul style="list-style-type: none"> . NEVER use household detergents other than the recommended products (IT SHINE / INOCLEAN / INORINCE). . NEVER use iron straw, brushes Metal or other scouring utensils. . NEVER clean the machine with steam or with a water jet.

9. Using the cutlery basket :

(user record)

"See attached user form"

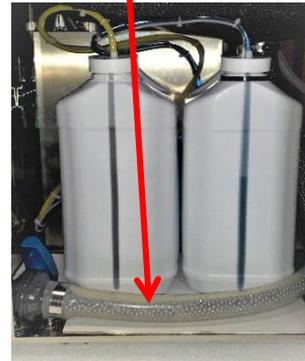
10. Procedure for recovering balls

Retrieval of balls should be carried out at least once a day
(More frequently if necessary)

1 – Open the gate at the bottom left of the body of the device



2 – Ball recovery pipe
(Pipe in recovery position)



3. Take a container (maximum recommended height 10 cm), and take out the ball recovery pipe



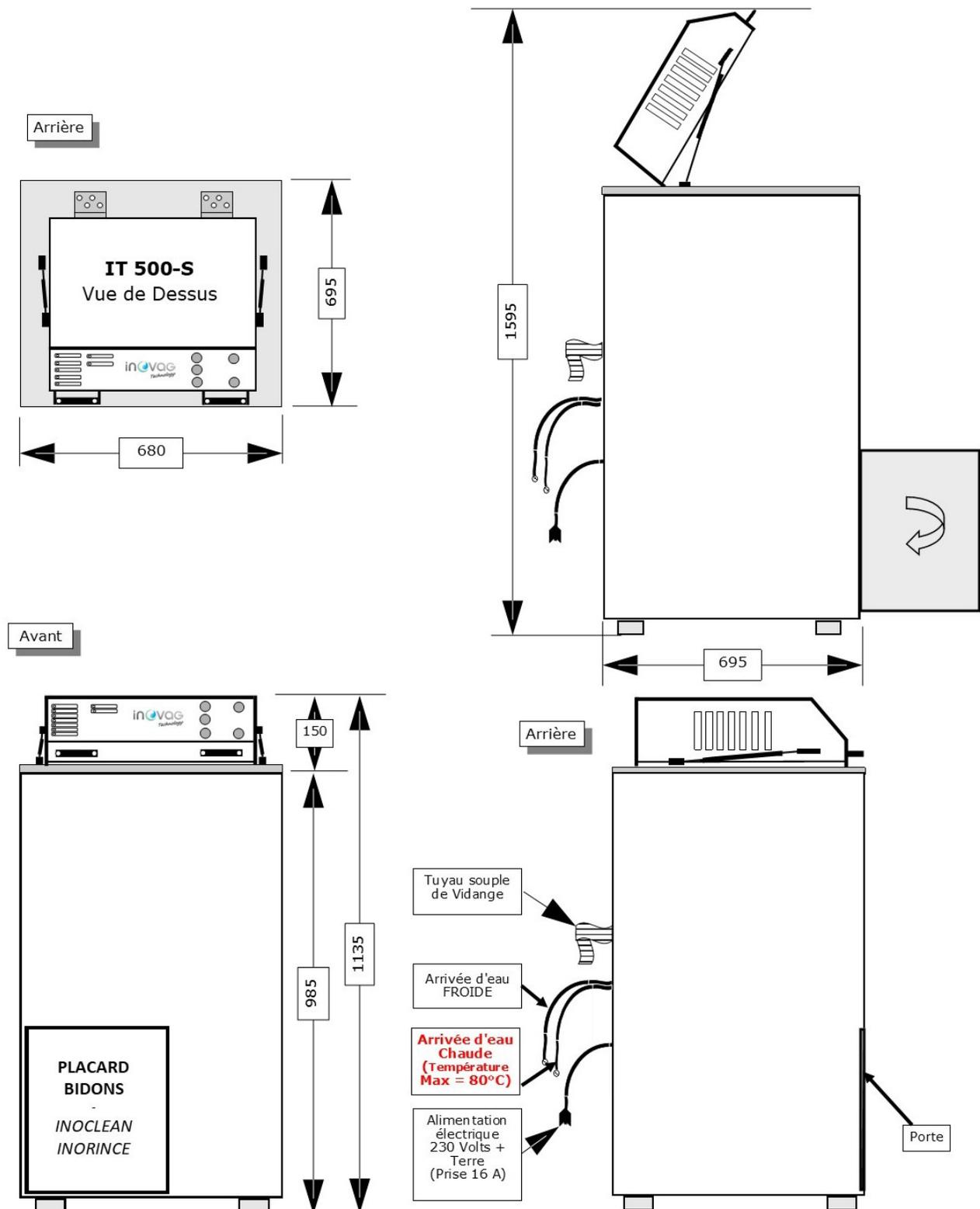
4 – Open the valve of the faucet 1/4 turn to collect the balls and reposition the hose as on step N°2
(PIPE NOT PINCHED OR BENT)
CAUTION: Close the tap after recovery



5. Put the recovered balls into the INOVAG Kit



11. Dimensions / Layout



Manuel d'installation et d'utilisation



Lave couverts IT500-S

**Manuel d'installation et
d'utilisation IT500-S**

Réf document : MIU
Date création : 28/12/2017
Date MAJ : 15/11/2023
Vu : H. COUDRIER

SOMMAIRE

	Page(s)
1. Consignes de sécurité relatives à l'utilisation de la machine	3
2. Machine INOVAG IT500-S	4
3. Installation	4-5-6
4. Mise en service	7
5. Fonctionnement / descriptif des cycles	8-9-10
6. Nettoyage	11-12-13
7. Dépannage	14-15
8. Conseils pratiques	16
9. Utilisation du ramasse couverts	17
10. Procédure de récupération des billes	18
11. Dimensions / Implantation	19
12. Remarques / Notes diverses	20

Pour tout appel du service de maintenance, munissez-vous du
numéro de série de votre machine.

1. Consignes de sécurité relatives à l'utilisation de la machine :

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE CETTE MACHINE. UNE INSTALLATION INCORRECTE, UNE UTILISATION NON CONFORME OU DES MODIFICATIONS PEUVENT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. LES DOMMAGES INTENTIONNELS OU RÉSULTANT DE NÉGLIGENCE ET D'UN NETTOYAGE INSUFFISANT, LE NON-RESPECT DES PRÉSENTES INSTRUCTIONS ET DE LA RÉGLEMENTATION LOCALE OU LES MODIFICATIONS TECHNIQUES NON AUTORISÉE ANNULENT TOUTE GARANTIE ET DÉGAGENT LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ. LES DOMMAGES DE LA MACHINE, NOTAMMENT DUS À DES DÉPÔTS MINÉRAUX (PAR EX. ENTARTRAGE) OU À DES SALISSURES, NE POURRONT EN AUCUN CAS DONNER DROIT À UNE RÉCLAMATION AU TITRE DE LA GARANTIE. NE VOUS METTEZ JAMAIS DEBOUT SUR AUCUNE DES PORTES DE CES MACHINES.

1.1. Installation :

L'installation doit être exclusivement réalisée par un technicien agréé par la société INOVAG TECHNOLOGY et conformément à nos instructions et aux dispositions applicables.

1.2. Modifications :

La société INOVAG TECHNOLOGY se réserve le droit de modifier les machines ainsi que le contenu de la présente notice sans préavis.

1.3. Utilisation :

La machine ne doit être utilisée que par un opérateur formé selon le chapitre 5 du présent manuel.

1.4. Panne / Défaillance de fonctionnement :

En cas de défaillance ou d'un dysfonctionnement, l'alimentation électrique et les arrivées en eau doivent être coupées non seulement sur la machine, mais également au raccordement mural du réseau. La société INOVAG TECHNOLOGY recommande d'agir de même lors de la mise hors service quotidienne du Lave-couverts.

1.5. Réparations et pièces de rechange :

Seul un technicien agréé par la société INOVAG TECHNOLOGY est habilité à effectuer une intervention / réparation sur un appareil. Chaque pièce changée requiert l'utilisation d'une pièce d'origine de la société INOVAG TECHNOLOGY.

2. Machine INOVAG TECHNOLOGY IT500 :

2.1. Déballage :

Lors du déballage et de la manutention de la machine, utilisez les dispositifs et les équipements de sécurité appropriés. Avant l'installation, retirez l'emballage extérieur ainsi que les films de protection.

Veillez à ce que tous les matériaux d'emballage (cartons / film de protection) soient éliminés conformément aux dispositions locales

2.2. Fournitures :

- 30 kilos de billes
- 1 x panier ramasse couverts
- 1 x tuyau d'arrivée d'eau froide (bleu) avec filtre intégré.
- 1 x tuyau d'arrivée d'eau spécial eau chaude (rouge).
- 1 x tuyau de vidange (monté sur l'appareil)
- 1 x bidon 5L INOCLEAN
- 1 x bidon 5L INORINCE
- 1 x flacon 250ml "liquide dégraissant et détartrant" ITSHINE
- 1 x manuel d'installation et d'utilisation (*doit être remis au client*)

3. Installation :

Outils recommandés



NIVEAU

3.1. Caractéristiques de l'emplacement d'installation :

- Assurez-vous qu'il y a suffisamment de place pour installer et entretenir la machine et que l'ensemble des interrupteurs/robinets principaux (électricité / eau chaude / eau froide) soient accessibles.
- Assurez-vous que la surface sur laquelle la machine repose est stable. Vous trouverez ci-après une liste des indications de poids maximum de la machine en fonctionnement normal.
- La machine ne doit en aucun cas présenter un angle d'inclinaison supérieur à 3°(quelle que soit son orientation).

Un angle d'inclinaison supérieur a 3° peut entrainer un dysfonctionnement.

Dimensions de la machine	Poids « a vide » (en kgs)
IT500-S (avec séchage) : L=680 x P=740 x H=1135	93
IT500 (sans séchage) : L=680 x P=740 x H=1135	90

3.2. Raccordement électrique :

Tous les raccordements électriques DOIVENT être réalisés par un technicien agréé et conformément aux dispositions locales.

La société INOVAG TECHNOLOGY recommande comme prérequis minimum le respect des normes suivantes :

- Une machine doit être branchée sur une prise électrique (Phase + Neutre + Terre) 16 A. (ligne directe) et raccordée au tableau électrique sur un disjoncteur différentiel de 30 mA.
- Vérifier qu'il n'y a pas de tension (volts) entre le NEUTRE et la TERRE.

• CEI 60204

Le sectionneur doit présenter une distance entre pôles de 3mm.

• CEI 60335

La machine doit être intégrée à la liaison équipotentielle (mise à la terre) du réseau. Le raccord, qui se trouve à l'arrière de la machine (une cosse de câble adaptée est requise à cet effet), est en outre utilisé pour la mise à la terre. Avant de raccorder la machine, il convient de s'assurer que la tension et la protection employées correspondent aux indications de la plaque signalétique de l'appareil.

3.3. Raccordement à l'alimentation d'eau :

La machine est équipée d'un mitigeur thermostatique et est livrée avec des tuyaux d'arrivée d'eau de 1.5 mètre pour le raccordement au réseau eau froide et eau chaude.

- 1 tuyau **SPECIAL EAU CHAUDE** (rouge) à filetage extérieur G $\frac{3}{4}$ " sans filtre intégré.
- 1 tuyau eau froide (bleu) à filetage extérieur G $\frac{3}{4}$ " et filtre intégré.

L'étanchéité de tous les raccords doit être vérifiée lors de l'installation et de la mise en service.

2 raccordements sont possibles suivant la température de l'eau chaude :

- 1 – Température inférieure à 50°C = raccordement du mitigeur avec 1 tuyaux d'eau chaude + bouchon Sur entrée eau froide.
- 2 – Température supérieure à 50°C = raccordement du mitigeur avec 1 tuyau d'eau chaude + 1 tuyau d'eau froide. (Mitigeur pré réglé en usine à 43°C +/- 1°C)

3.3.1 Condition d'utilisation du mitigeur thermostatique :

Les entrées du mitigeur sont marquées "H" pour EAU CHAUDE (bague rouge) et "C" pour EAU FROIDE (bague bleue) et doivent être correctement connectées. Le non-respect de ce point annule la garantie.

L'utilisation de produits d'étanchéité est déconseillée.

Il est conseillé de conserver un filtre sur l'alimentation en eau froide (eau chaude non concernée).

Nous ne garantissons le bon fonctionnement du mitigeur que s'il est utilisé et monté conformément aux présentes instructions.

Les performances de nettoyage des machines industrielles sont influencées par des facteurs externes tels que la qualité de l'eau (calcaire, ...), la température de l'eau d'alimentation, la pression d'arrivée en eau et des produits de lavage/rinçage.



AVERTISSEMENT

- **Nous ne garantissons le bon fonctionnement de l'appareil que s'il est utilisé et monté conformément aux instructions ci-dessous.**
- *Pression de service : 2 à 5 bars.*
- *Température d'eau chaude de service : 45°C à 80°C, (*différentiel minimum entre eau chaude et mitigée doit être de 10°C).*
- *Température d'eau froide de service : 5 - 20°C.*
- La pression dynamique de l'alimentation en eau :
 - 0 à 2 bars (0 à 200 kPa) - Augmentation de pression du réseau requise
 - 2,1 à 5 bars (200 à 400 kPa) - Aucune modification requise
 - 5,1 bars et plus (600 kPa et plus) - Régulateur de pression requis

La non-conformité aux exigences ci-dessus entraîne une diminution des performances de la machine.

Sécurité anti-brûlure :

L'alimentation en eau chaude est totalement et immédiatement fermée* si l'alimentation en eau froide est interrompue.

(* : le différentiel minimum entre eau chaude et mitigée doit être de 10°C).

Afin de garantir la durée de vie des machines raccordées à l'eau et la durabilité de la qualité optimale du lavage, il est primordial que la machine INOVAG TECHNOLOGY soit alimentée avec une qualité d'eau adaptée (système de traitement d'eau à prévoir en plus si nécessaire (ex : adoucisseur / osmoseur)).

Si vous avez besoin d'aide ou de renseignements concernant la qualité de l'eau et les détergents associés, veuillez contacter votre partenaire « INOVAG TECHNOLOGY » agréé.

3.3.2. Systèmes d'évacuation :

Machines avec évacuation par pompe de vidange

- Le tuyau de vidange doit descendre de la sortie d'évacuation de l'appareil vers le réseau des eaux usées.
- Le diamètre de la conduite d'évacuation requise est de 40 mm (1 ½").
- La conduite d'évacuation doit se trouver à 600mm (au minimum) et à 700 mm (au maximum) par rapport au sol ou du support sur lequel la machine est installée.

En cas de questions concernant le système d'évacuation, veuillez contacter votre revendeur INOVAG TECHNOLOGY

4. Mise en service :

4.1. Mise en place des billes dans le kit INOVAG Technology :

Le bon fonctionnement du lave-couverts nécessite 30 kilos de billes. Les billes doivent être positionnées à l'intérieur du « kit INOVAG » situé à l'intérieur de la cuve de l'appareil (sur la bande transporteuse de couleur bleue).

4.2. Emplacement des produits consommables :

- ✓ Placer les 2 bidons de produits (lavage/rinçage) à l'intérieur de l'appareil (derrière la porte frontale) et plonger les cannes d'aspiration des 2 produits dans les bidons en respectant le code couleur suivant :
 - **Blanc** pour **INOCLEAN** (produit de lavage)
 - **Bleu** pour **INORINCE** (produit de rinçage)
- ✓ Brancher la prise électrique.
- ✓ Ouvrir les robinets **d'eau chaude et d'eau froide**, et vérifier l'étanchéité des raccordements.

4.3. Dosage des produits de lavage/rinçage :

Consommation des produits par cycle :

- Cycle Rapide INOCLEAN 30ml – INORINCE 30ml
- Cycle Complet INOCLEAN 30ml – INORINCE 30ml
- Cycle Brunissage INOCLEAN 30ml – INORINCE 30ml



AVERTISSEMENT :

Utiliser exclusivement les produits de nettoyage (*INOCLEAN*) et de rinçage (*INORINCE*) pour l'utilisation du Lave-couverts IT500 / IT500-S fabriqués par la société INOVAG TECHNOLOGY.

En cas d'arrêt prolongé les circuits des produits INOCLEAN et INORINCE doit être rincés à l'eau claire. Sortir les plongeurs des bidons, les plonger dans un bain d'eau claire et lancer 2 cycles rapide.

Le non-respect de cette procédure peut entraîner le bouchage des circuits et de ce fait la non prise en charge au titre de la garantie.

4.4. Instruction pour les utilisateurs du lave-couverts :

Il est recommandé par la société **INOVAG TECHNOLOGY** que le personnel en charge de l'installation forme les utilisateurs pour l'utilisation du lave-couverts.

- Mise en marche de la machine
- Utilisation de la machine
- Vidange de la machine
- Arrêt de la machine
- Nettoyage de la machine
- Remplissage/mise à niveau des détergents
- Procédure en cas d'urgence (exemple coupure de l'alimentation électrique et de l'arrivée d'eau du réseau)

Une fois l'installation et la mise en service de la machine achevées, la présente notice d'utilisation DOIT impérativement être remise à l'utilisateur final.

5. Fonctionnement :

5.1. Description de la machine :

La construction d'un lave-couverts professionnel diffère de celle des appareils domestiques. Il est conçu pour délivrer en un temps restreint des performances de lavage élevées.

5.2. Commande :

Avant la mise sous tension de l'appareil (interrupteur ON/OFF situé à l'arrière du capot), assurez-vous de vous être familiarisé avec les commutateurs du panneau de commande de la machine.



5.3. Mise en service de la machine :

- Mise sous tension par le commutateur ON/OFF – Les voyants vert (mise sous tension) et orange (fin de cycle) s'allument.
- La ventilation s'active dès la mise sous tension si l'appareil est doté de la fonction séchage.
- L'ouverture du capot en cours de cycle arrête le fonctionnement du moteur et de l'aspersion mais n'arrête pas le déroulement du cycle en cours.
- Les phases d'ouverture et de fermeture du capot doivent exclusivement être réalisées avec les deux poignées situées sur le capot de l'appareil (une main par poignée).

L'appareil est disponible (possibilité de lancer un cycle) uniquement lorsque le voyant « fin de cycle » est allumé.

**Durant le déroulement d'un cycle, le capot de l'appareil doit rester fermé.
En cas de coupure électrique au cours d'un cycle, relancer un cycle.**

Important : Suite à une coupure électrique ou au lancement d'un cycle « Vidange/Reset » **PENDANT LA ROTATION DU MOTEUR**, le cycle sélectionné commence systématiquement par une vidange.

5.4. Descriptif des cycles :

5.4.1. Cycle Rapide (nettoyage + rinçage) / Temps cycle = 6 min

- Ouvrir le capot de l'appareil via les 2 poignées et positionner les couverts sales dans le kit (40 à 60 couverts Maxi) puis refermez le capot via les 2 poignées (une main par poignée).
- Appuyer sur le bouton poussoir « **Cycle rapide** » pour lancer le cycle.

Les voyants orange s'allument en fonction de l'avancé du cycle

- Le cycle est terminé lorsque le voyant « Fin de cycle » s'allume.
- Ouvrir le capot et récupérer les couverts (utilisation du ramasse couverts voir chapitre 5.4.5.).

5.4.2 Cycle Complet (nettoyage + rinçage + séchage) Temps cycle = 20 min 30s

- Ouvrir le capot de l'appareil via les 2 poignées et positionner les couverts sales dans le kit (40 à 60 couverts Maxi) puis refermez le capot via les 2 poignées (une main par poignée).
- Appuyer sur le bouton poussoir « **Cycle complet** » pour lancer le cycle.

Les voyants orange s'allument en fonction de l'avancé du cycle

- Le cycle est terminé lorsque le voyant « Fin de cycle » s'allume.
- Ouvrir le capot et récupérer les couverts (utilisation du ramasse couverts voir chapitre 5.4.5.).

5.4.3 Cycle Brunissage (Rénovation + rinçage + séchage) / Temps cycle 28 min 30s

- Ouvrir le capot de l'appareil via les 2 poignées et positionner les couverts sales dans le kit (40 à 60 couverts Maxi) puis refermez le capot via les 2 poignées (une main par poignée).
- Appuyer sur le bouton poussoir « **Cycle brunissage** » pour lancer le cycle.

Les voyants orange s'allument en fonction de l'avancé du cycle

- Le cycle est terminé lorsque le voyant « Fin de cycle » s'allume.
- Ouvrir le capot et récupérer les couverts (utilisation du ramasse couverts voir chapitre 5.4.5.).

5.4.4 Cycle Vidange / Reset (arrêter un cycle en cours) :

5.4.4.1. Cycle Vidange

Pour effectuer une Vidange (T=40 secondes), appuyer sur le bouton-poussoir « Vidange/Reset ». Le cycle est terminé lorsque le voyant « Fin de cycle » s'allume.

5.4.4.2. Cycle Reset (arrêter un cycle en cours)

Pour effectuer un Reset (arrêt d'un cycle en cours), appuyer sur le bouton-poussoir « Vidange/Reset » durant 3 secondes.

Le cycle est terminé lorsque le voyant « Fin de cycle » s'allume.

Important : après avoir effectué un reset « **PENDANT LA ROTATION DU MOTEUR** », les cycles démarrent systématiquement par une vidange.

5.4.5. Cycle Ramasse-couverts :

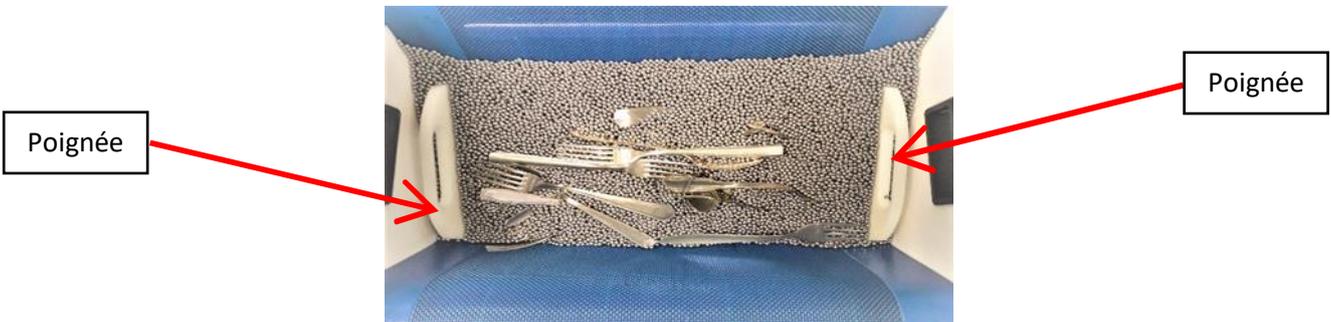
L'objectif du « ramasse couverts » est de récupérer de manière automatisée les couverts à l'intérieur du KIT INOVAG. A la fin d'un cycle de nettoyage (voyant « FIN DE CYCLE » allumé),

- Ouvrir le capot de l'appareil via les 2 poignées et positionner le panier à l'envers sur les billes.

Un appui léger sur le panier est un plus (voir photo ci-dessous).



- Fermer le capot de l'appareil via les 2 poignées et lancer le cycle « ramasse couverts ».
- Une fois le cycle « ramasse couverts » terminé (voyant « FIN DE CYCLE » allumé), ouvrir le capot de l'appareil via les 2 poignées et remonter le panier via les 2 poignées (voir photo ci-dessous).



- Lorsque le panier est remonté au-dessus des billes, effectuer un mouvement de balancier (5 à 6 fois). Le but d'éliminer les dernières billes présentes avec les couverts (photo n°1 ci-dessous).
- Récupérer les couverts (photo n°2 ci-dessous).



Utiliser des gants spécifiques afin d'éviter de se couper lors de la saisie des couverts du panier (photo n°2 ci-dessous)

Photo n°1

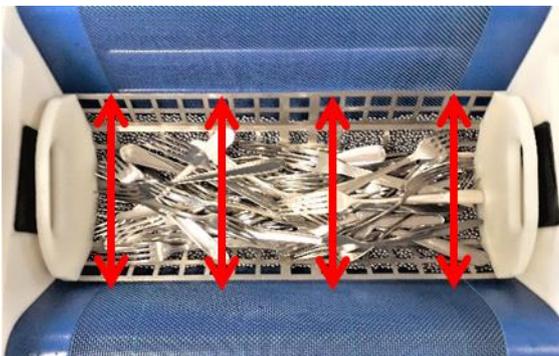


Photo n°2



6. Nettoyage du Lave-Couverts

6.1. Nettoyage extérieur :

Nettoyez l'extérieur de la machine à l'aide d'une microfibre humide.
Une fois la surface nettoyée et sèche, il est possible d'appliquer un produit d'entretien adapté à l'inox.

Si vous souhaitez vous procurer des produits de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable, veuillez contacter votre partenaire INOVAG Technology

6.2.1 Nettoyage mécanique (à réaliser par l'utilisateur)

L'appareil doit être maintenu en état de propreté (cuve + filtres de fond de cuve).
Il est recommandé d'utiliser le dégraissant/détartrant **IT SHINE (1/2 dose par traitement)** chaque semaine ou à la fréquence nécessaire (plus fréquemment dans le cas d'une utilisation intensive).
Déposer le liquide sur les billes puis lancer un **cycle rapide (à vide)** – sans couverts.

6.2.2 Pièces d'usure (Les pièces d'usure n'entrent pas dans le cadre de la garantie)

La bande transporteuse bleue ainsi que le revêtement moteur sont à changer tous les ans (ou plus fréquemment dans le cas d'une utilisation intensive).

Afin de prolonger la durée de vie de la bande transporteuse, éviter de MELANGER les couverts entre eux surtout dans le cas du couple « Fourchettes-Couteaux pointus ».

6.2.3 Avant le nettoyage manuel :



Arrêtez la machine et débranchez l'alimentation électrique avant le nettoyage.



AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser DE PAILLE DE FER, DE BROSSE MÉTALLIQUE ou d'autres ustensiles à récuser.

Ne jamais nettoyer la machine avec un nettoyeur haute pression ou au jet d'eau, à l'intérieur comme à l'extérieur.



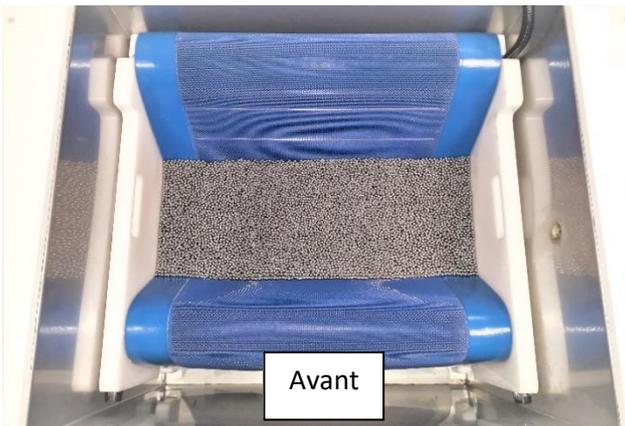
AVERTISSEMENT

Avant de nettoyer l'intérieur de la cuve, assurez-vous que tous les objets coupants susceptibles de provoquer des blessures ont été soigneusement retirés.

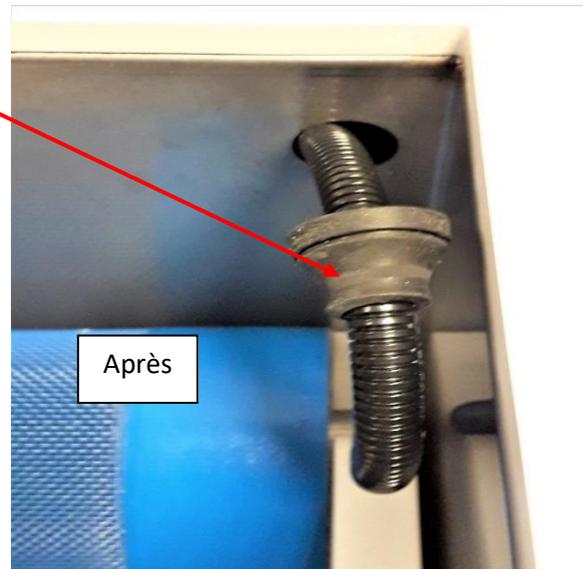
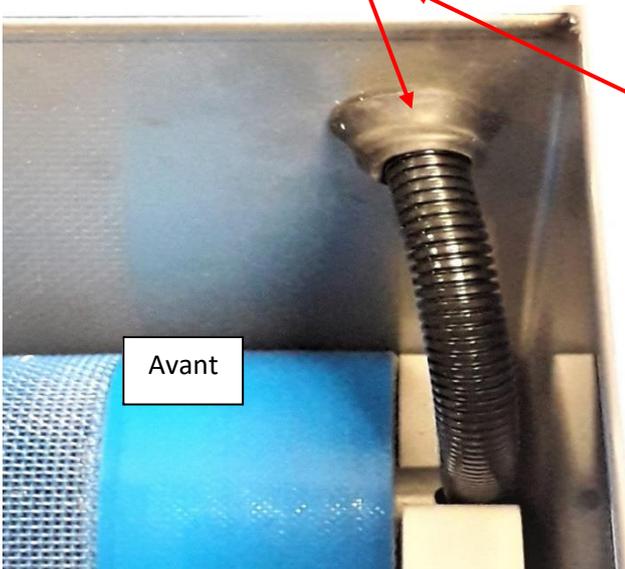
Essuyez l'intérieur de la cuve de lavage. Assurez-vous que tous les résidus sont éliminés et que la cuve est propre.

6.2.4. Nettoyage intérieur de la cuve (sans le KIT INOVAG)
(Procédure identique pour le changement de la bande transporteuse)

- 1 Enlevez les billes du KIT INOVAG Technology.



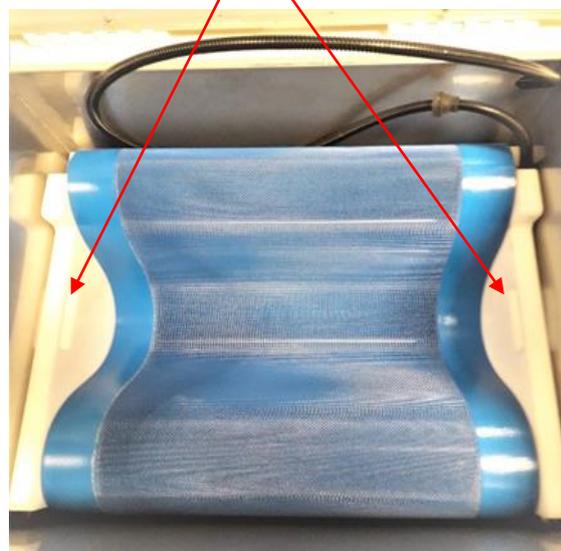
- 2 Sortir le passage de cloison « noir » maintenant le câble électrique du moteur.



- 3 Tirer le câble électrique du moteur jusqu'à la butée.

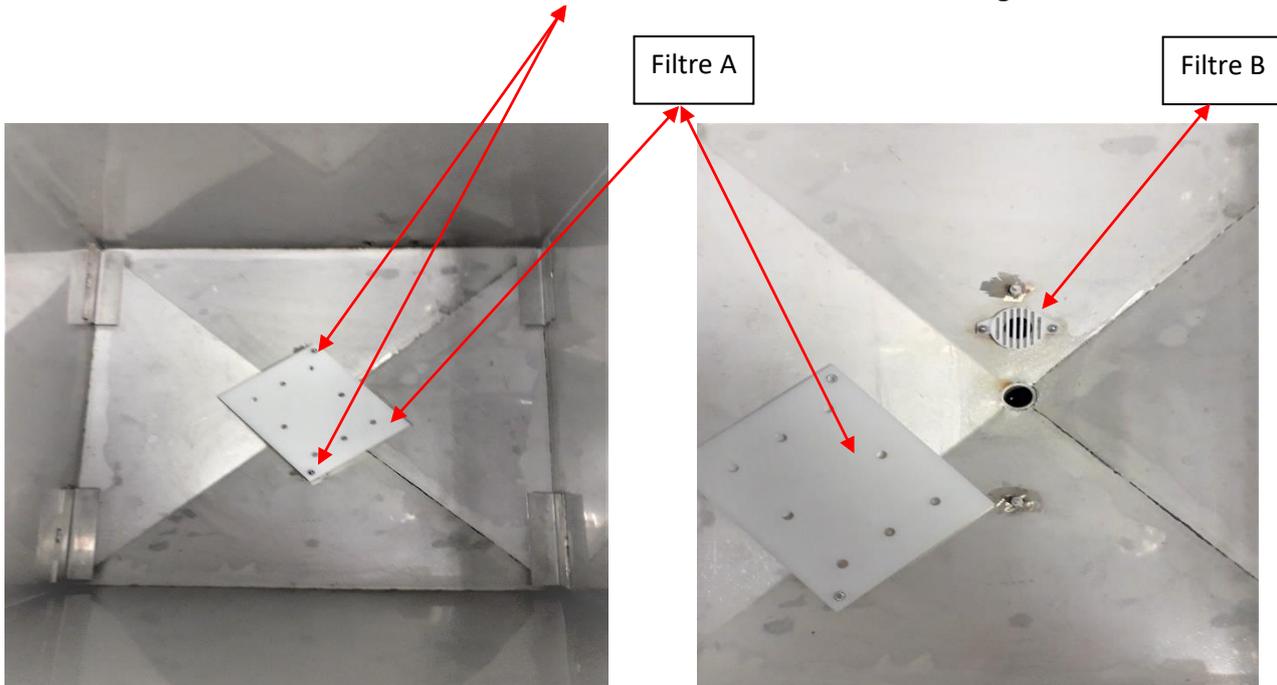


- 4 Enlever le KIT INOVAG Technology avec les 2 poignées prévues à cet effet.



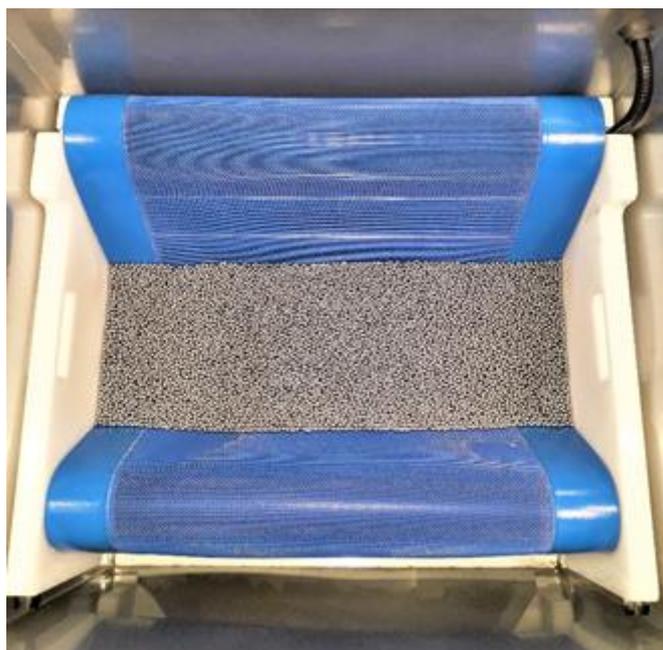
- 5 Nettoyer la cuve ainsi que les 2 filtres A et B de fond de cuve jusqu'à ce que l'ensemble des résidus soient éliminés.

Pour accéder au filtre B, il faut démonter le filtre A via les 2 écrous borgnes M4.



Après nettoyage :

- 6 Remettre le KIT INOVAG dans la cuve.
(bien contrôler le bon positionnement du kit sur les 4 supports (Equerres de fond de cuve)).
- 7 Insérer le câble électrique dans le châssis de l'appareil jusqu'au passage de cloison
(à remettre dans sa position initiale).
- 8 Mettre les billes dans le KIT INOVAG.
- 9 Lancer un cycle de vidange pour évacuer l'eau de nettoyage.



7. Dépannage :

Avant d'appeler le service de maintenance, contrôlez les points suivants :

- Vérifiez si la machine est raccordée à l'alimentation électrique (prise branchée sur le secteur) et à l'arrivée d'eau chaude et d'eau froide du réseau (robinets ouverts).
- Vérifiez le niveau des liquides de nettoyage/rinçage (voyants allumés si le niveau est insuffisant)
- Vérifiez si le tuyau d'évacuation est correctement raccordé au réseau des eaux usées (voir section 3.3.2 du présent manuel).

7.1. La machine ne se remplit pas / ne démarre pas / ne lave pas :

- Vérifiez que les robinets d'arrivée d'eau chaude et froide sont ouverts.
- Vérifiez l'absence de plis/courbures ou de pincements sur les tuyaux d'arrivée d'eau.
- Vérifiez que la machine est mise en sous tension (voyants « mise sous tension » et « fin de cycle » allumés).
- Vidangez la machine complètement. Essayez de nouveau de la remplir. Procédez conformément à la section 5.4.4. du présent manuel.

7.2. La machine se remplit trop lentement :

- Vérifiez que les robinets d'arrivée d'eau chaude et froid sont ouverts.
- Vérifiez la pression de l'arrivée d'eau. Pression supérieure à 2 bars.
Dans le cas contraire, demandez à votre revendeur d'installer un dispositif permettant d'augmenter la pression de l'eau.
- Vérifiez que le filtre à l'entrée du tuyau d'arrivée en eau froide n'est pas bouché.
- Vérifiez l'absence de plis/coudes ou de pincements sur le tuyau d'arrivée d'eau.
- Retirez le régulateur de pression de l'arrivée d'eau (si présence).

7.3. La machine n'est pas vidangée :

- Contrôlez et nettoyez les 2 filtres de la machine (intérieur de la cuve (enlever le filtre rectangulaire pour accéder au filtre de la pompe d'aspersion)).
- Vérifiez que le tuyau d'évacuation n'est pas obstrué/bouché.
- Vérifiez si le système d'évacuation du réseau n'est pas obstrué/bouché.



7.4. Résultats de lavage insatisfaisants :

- Vérifiez le niveau des produits de nettoyage/rinçage (témoins allumés si le niveau est insuffisant) et effectuez le changement des bidons si nécessaire.
- Contrôlez et nettoyez les 2 filtres de la machine (intérieur de la cuve (enlever le filtre rectangulaire pour accéder au filtre de la pompe d'aspersion)).
- Vérifier que les robinets d'arrivée d'eau chaude et froide sont bien ouverts.
- Retirez les éventuels restes d'aliments avant de charger le lave-couverts.
- En cas de traces d'eau, l'installation d'un adoucisseur/déminéralisateur d'eau peut éventuellement s'avérer nécessaire.
Contactez votre revendeur pour obtenir des informations sur le type et les dimensions de l'adoucisseur requis.
- Si vous utilisez un adoucisseur d'eau, faites régulièrement le complément de sel conformément aux instructions relatives à l'adoucisseur.

7.5. Remplissage excessif :

- Vidangez la machine complètement. Essayez de nouveau de la remplir.
Vidangez la machine conformément à la section 5.4.4 du présent manuel.
- Contrôlez et nettoyez les 2 filtres de la machine (intérieur de la cuve (enlever le filtre rectangulaire pour accéder au filtre de la pompe d'aspersion)).
- Vérifiez si la hauteur du tube d'évacuation est correctement ajustée conformément à la section 3.3.2. du présent manuel.
- Vérifiez si le système d'évacuation du réseau n'est pas obstrué/bouché.
- Si le remplissage de la machine est toujours excessif, débrancher l'alimentation électrique et fermer l'arrivée d'eau du réseau. Contactez un technicien de maintenance.

7.6. La machine ne se met pas sous tension :

- Vérifiez que le coupe-circuit du réseau ne s'est pas déclenché. Si c'est le cas, réarmez-le.
S'il continue de se déclencher, contactez un technicien de maintenance.

7.7. La machine ne s'arrête pas :

- Coupez immédiatement l'alimentation électrique, puis contactez un technicien de maintenance.

8. Conseils pratiques : **Lavage des couverts**

Pour une utilisation optimale de votre machine

<u>TOUJOURS</u>	<u>JAMAIS</u>
<ul style="list-style-type: none"> . Vérifier si les bidons sont suffisamment remplis en INOCLEAN et INORINCE. . Rincez les couverts avant le chargement. . Assurez-vous que les couverts sont correctement installés dans le Kit INOVAG. . Laissez le cycle s'effectuer jusqu'à son terme. . Assurez-vous que la température de l'eau (eau froide + eau chaude) répond au pré-requis nécessaire (§3.3.1.) . Le niveau de sel de l'adoucisseur (le cas échéant) doit être régulièrement complété. 	<ul style="list-style-type: none"> . Eviter de MELANGER les couverts entre eux surtout dans le cas du couple « Fourchettes-Couteaux pointus » . Ne JAMAIS arrêter la machine pendant le déroulement d'un cycle. . Ne JAMAIS ouvrir le capot de la machine pendant le déroulement d'un cycle. . Ne JAMAIS utiliser le dessus de la machine comme plan de travail. . Ne JAMAIS surcharger le panier (capacité max : 60 à 80 pièces). . Ne JAMAIS laver autres choses que des couverts dans l'appareil.

Pour une machine toujours propre

<u>TOUJOURS</u>	<u>JAMAIS</u>
<ul style="list-style-type: none"> . Contrôler et Nettoyer les 2 filtres quotidiennement (intérieur de la cuve (enlever le filtre rectangulaire pour accéder au filtre de la pompe d'aspersion)). . Nettoyer l'intérieur de la cuve quotidiennement. . Il est recommandé d'utiliser le produit IT SHINE (1/2 dose par traitement) chaque semaine ou à la fréquence nécessaire (plus fréquemment dans le cas d'une utilisation intensive / voir §6.1.1.). 	<ul style="list-style-type: none"> . Ne JAMAIS utiliser de détergents ménagers autres que les produits préconisés (IT SHINE / INOCLEAN / INORINCE). . Ne JAMAIS utiliser de paille de fer, de brosses Métalliques ou d'autres ustensiles à récurer. . Ne JAMAIS nettoyer la machine a la vapeur ou au jet d'eau.

9. Utilisation du panier ramasse-couverts :

(fiche pour l'utilisateur)

« Voir fiche pour l'utilisateur ci-jointe »

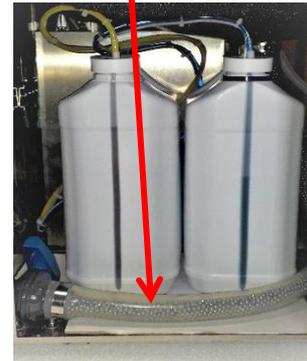
10. Procédure de récupération des billes

La récupération des billes doit être effectuée au moins une fois par jour
(plus fréquemment si nécessaire)

1 – Ouvrir le portillon en bas à gauche de la carrosserie de l'appareil



2 – Tuyau récupérateur des billes
(Tuyau en position de récupération)



3 – Se munir d'un récipient
(Hauteur maximum conseillée 10cm),
et sortir le tuyau récupérateur des billes.



4 – Ouvrir la vanne du robinet ¼ tour pour récupérer
les billes et repositionner le tuyau comme
sur l'étape N°2 (**TUYAU NON PINCÉ NI COUDÉ**)
ATTENTION : Refermer le robinet après récupération



5 – Verser les billes récupérées
dans le kit INOVAG



11. Dimensions / Implantation

