



Causas y Recomendaciones de qué hacer cuando no obtiene un secado adecuado

Las causas de no obtener un óptimo secado, si no presenta una evidente o clara avería en el aparato, generalmente son ajenas al funcionamiento del producto. Principalmente, y en la mayoría de ocasiones, la causa son elementos externos, tales como un uso o preparado inadecuado del aparato (ajustes) o de los productos de limpieza utilizados (detergente y/o abrillantador).

Antes de avisar al Servicio Técnico, recomendamos descartar una inexistente avería, que generaría unos costes de mano de obra y desplazamientos no cubiertos por la garantía. A continuación le detallamos las principales causas ajenas al aparato que podrían dar un secado deficiente, y las recomendaciones para obtener el resultado óptimo de secado:

CAUSA

RECOMENDACIÓN

■ **Aguas duras:** en determinados lugares, sobre todo costeros, el índice de cal en el agua es bastante elevado, ello dificulta bastante la obtención de un buen secado.

■ Ajustar consumo de sal y abrillantador, **seguir las indicaciones del manual de usuario.**

Adicionalmente la instalación de un descalcificador en la toma de agua, mejora sustancialmente el resultado.

■ **Prelavar con jabón:** si hacemos prelavado manual de la vajilla, debe ser solo con agua, pues si usamos jabones, restos de este pueden pasar al lavavajillas e interfieren en obtener un secado óptimo.

■ **No usar jabones** en el prelavado manual, usar solo agua.

■ **Colocación vajilla en las cestas:** una incorrecta colocación de la vajilla en las cestas puede provocar que el lavado y el secado sea deficiente.

■ Siga las instrucciones y consejos de colocación de la vajilla y utensilios **indicados en el manual de usuario.**

■ **Uso inapropiado del abrillantador:** no usar abrillantador, sustituirlo por pastillas tipo "3 en 1", o usar marcas blancas, afectarán negativamente a la calidad del secado.

■ Usar siempre abrillantador **llenando su depósito** en el lavavajillas, verificar frecuentemente que el depósito contiene suficiente líquido para lograr el acabado deseado.

*Utilizar marcas de abrillantador reconocidas por su calidad y **evitar marcas blancas.***

Ajustar consumo Abrillantador: Regule el consumo de abrillantador ajustando la configuración al nivel requerido según se indica en el manual de usuario. Con esto reducimos la cantidad de agua que podría quedar en la vajilla y acelera el proceso de secado final.

■ **Recipientes de plástico:** Muchos de este tipo de recipientes están compuestos de materiales hidrofóbicos, y estos son muy propensos a la condensación y formación de gotas que son muy difíciles de secar completamente. **Si el problema de secado ocurre solo en este tipo de recipientes, no existe problema alguno en el lavavajillas.**

■ **Los platos no están secos:**

1 Los platos se han colocado incorrectamente.

2 Ha sacado los platos demasiado pronto.

3 Se ha seleccionado un programa inadecuado.

4 Uso de cubiertos con un recubrimiento de baja calidad.

■ Cargue el lavavajillas como se sugiere en las instrucciones.

■ No vacíe el lavavajillas inmediatamente después del lavado. Abra la puerta ligeramente para que salga el vapor. Saque los platos cuando la temperatura interior sea segura. Saque primero la cesta inferior para evitar que caiga agua de la cesta superior.

■ Con un programa corto, la temperatura de lavado es más baja, reduciendo el rendimiento de la limpieza. Elija un programa con una mayor duración de lavado.

■ El desagüe de agua es más difícil con estos objetos. Los cubiertos o los platos de este tipo no son adecuados para lavarlos en el lavavajillas.

Para un mejor resultado, usar el programa de **Extra Secado**



Para realizar un secado más completo. (Solo se puede utilizar con el programa Intensivo, Normal, ECO, Cristal y 90 min).