

Horno mixto Evolino



Instrucciones de instalación y uso



Índice

1.	Indicaciones sobre seguridad.....	5
2.	Instalación y conexión	6
2.1	Instalación	6
2.2	Conexión eléctrica	6
2.3	Conexión de la entrada de agua	6
2.4	Conexión del desagüe	7
2.5	Evacuación del aire	8
2.6	Ducha	8
3.	Panel de mandos y descripción de las funciones	9
3.1	Panel de mandos.....	9
3.2	Descripción de las funciones.....	9
4.	Puesta en marcha	11
4.1	Puesta en marcha con <u>un solo modo</u> de cocción.....	11
4.2	Precalentamiento.....	12
4.3	Combitronic® - Combinación de modos de cocción	12
4.4	Combitronic® y el ajuste de la temperatura en el núcleo.....	12
4.5	Puesta en marcha diferida	13
4.6	Enfriamiento rápido	13
4.7	Fin del uso.....	13
4.8	Información importante.....	14
5.	Limpieza y mantenimiento.....	14
6.	Datos de interés	16
6.1	Pequeñas averías y soluciones.....	16
6.2	Accesorios y equipamiento opcional	16
7.	Dibujo acotado	17

Leyenda: LED = Piloto

Versión 1.0 12/03
Art. núm. 871'184



Estimada clienta
Estimado cliente

Enhorabuena por su elección en la compra de este HORNO MIXTO, un aparato de última generación con la tecnología y la metodología de trabajo más avanzadas.

Este aparato de alto rendimiento le ofrece un amplio abanico de posibilidades de uso para su pleno disfrute. No obstante, para poder alcanzar estos objetivos, antes debe familiarizarse con su manejo. Sírvase leer con atención este manual de instrucciones de instalación y uso.

Funcionamiento

El horno mixto opera, según el programa seleccionado, en el modo de "convección forzada", "vapor", "combinado" (una mezcla de los dos) o "baja temperatura". La rápida circulación del aire garantiza una cocción intensiva y uniforme.

La función Clima-Aktiv® regula la humedad de la cámara de cocción.

Esta característica se utiliza en todos los modos de cocción, salvo en el de "vapor".

Modos de cocción



Cocción a vapor

La cocción a vapor es una cocción suave y cuidadosa. Los productos se cuecen a una temperatura constante y envueltos en vapor.



Cocción combinada

La cocción combinada mezcla de forma automática los dos modos de vapor y convección forzada para obtener una pérdida de peso mínima.



Cocción por convección forzada

La cocción por corriente de aire es perfecta para asar, tostar y gratinar, así como para productos de pastelería.



Cocción a baja temperatura

La cocción a baja temperatura permite cocinar los alimentos de forma lenta y cuidadosa y mantenerlos calientes hasta el último momento.
Cook & Hold



1. Indicaciones sobre seguridad

Uso previsto

El aparato está destinado únicamente a la preparación profesional de alimentos.

Instalación



Siga las normas de instalación de las compañías eléctricas locales y observe la reglamentación técnica y la normativa vigente en materia de cocinas en la zona. La conexión eléctrica tiene que ser efectuada por un electricista autorizado.

¡Retire la hoja de protección!

Para mayor seguridad durante el transporte, el aparato va protegido con una hoja adhesiva sintética.

No ponga el aparato en contacto con fuentes de calor. Guarde una distancia de seguridad suficiente, de 50 mm como mínimo, con las paredes más próximas. En caso de que la instalación se halle cerca de materiales sensibles al calor o incluso al fuego, observe las normas de protección contra incendios.

Asegúrese de no bloquear el aire de salida.

En caso de conectar un descalcificador de agua, siga las instrucciones de instalación y de uso del fabricante.

Respete las conexiones de agua blanda y agua dura.



Si el aparato ha permanecido expuesto a una temperatura baja, es posible que se haya accionado el limitador de temperatura de seguridad, en cuyo caso será preciso desbloquearlo.

Funcionamiento



¡Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento!

El horno mixto tan sólo debe ser utilizado

- por personal cualificado,
- conforme al uso previsto según estas instrucciones, y
- en ausencia de averías.



¡Peligro de quemadura!

Atención: el aire y el vapor se escapan si se abre la puerta.



Si el cristal protector de la luz del interior del aparato está dañado, no debe ponerse en marcha el horno mixto. Póngase en contacto con el servicio técnico.

En caso de una avería de servicio, desenchufe el horno mixto de la red eléctrica y cierre la válvula de entrada de agua. Informe de la condición de error al servicio técnico.



Está prohibido limpiar la parte exterior del horno con un chorro de agua o un limpiador de alta presión. Los chorros de agua pueden dañar las piezas del aparato o llegar a piezas bajo tensión. PELIGRO de descarga eléctrica para las personas.

Con objeto de evitar accidentes, el gancho de sujeción con su fijación debe retirarse al realizar tareas de desmontaje y de desecho.



Nivel acústico

El valor de emisión de decibelios del aparato encendido en el puesto de trabajo es inferior a 70 dB.

2. Instalación y conexión

2.1 Instalación

Retire la hoja de protección:

Para mayor seguridad durante el transporte, el aparato va protegido con una hoja sintética. Antes de ponerlo en marcha, no olvide retirar esta hoja de los tres laterales y de la tapa. Limpie las superficies con un limpiacristales.

No ponga en marcha el aparato con la hoja colocada, dado que ésta se quemará.

El aparato debe colocarse obligatoriamente en sentido horizontal con la ayuda de los pies ajustables.



La distancia a las paredes de los tres lados debe ser de 50 mm como mínimo.

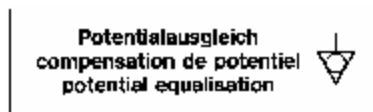
Debe evitarse la instalación de fuentes de calor debajo, al lado o detrás del aparato con objeto de permitir una buena circulación de aire. De no ser posible, deje al menos una distancia suficiente o prepare una protección contra la acción del vapor y del calor.

2.2 Conexión eléctrica

Para hacer la conexión eléctrica, respete los datos que figuran en la placa de identificación.

Para hacer la conexión a la alimentación de red, utilice un cable flexible del tipo H07RN-F que cumpla la normativa VDE.

En la zona próxima al aparato, en el momento de la instalación disponga un dispositivo de separación en todos los polos, con una abertura de contacto de 3 mm como mínimo. Recomendamos instalar un disparador por corriente de fuga.



El aparato debe estar integrado en el sistema de compensación de potencial (toma de tierra). El borne se encuentra debajo de la placa de identificación.



Si el aparato no se enciende, controle el limitador de temperatura de seguridad.

2.3 Conexión de la entrada de agua

Al efectuar la instalación, haga instalar cerca del aparato una válvula de entrada de agua de fácil acceso. Para la conexión utilice un tubo flexible de 1/2", resistente a la presión, según la normativa alemana DVGW. Controle la estanqueidad de los empalmes. Compruebe que los tubos no queden deformados ni apretados.

El contenido de iones de clorito y sulfato en el agua de entrada debe ser inferior a 100 mg/l.

Valores de referencia	Valor de pH	6,5 - 9,5
	Presión mínima del agua	200 kPa = 2 bares
	Presión máxima del agua	600 kPa = 6 bares

Si es diferente, es necesario intercalar un regulador de presión.

Se recomienda insertar un filtro de impurezas.

Los aparatos vienen equipados de serie con 2 tomas de agua, para agua dura y agua blanda.



Es preciso conectar ambas. Las conexiones se encuentran debajo de esta placa:



Conexión de agua blanda, generación de vapor	® Temperatura máxima del agua 50°C
Conexión de agua dura enfriamiento de condensado, ducha	® Agua fría

Para la generación de vapor, recomendamos la instalación de un descalcificador del agua a partir de una dureza de la misma de 4° dH (1° dH = 1,8 ° dF), a fin de evitar que se acumulen depósitos calcáreos en el interior.

La temperatura del agua debe ser de 50° C como máximo.

Siga estrictamente las instrucciones de instalación y de uso del descalcificador.



Está terminantemente prohibido utilizar conductos de hierro galvanizado o de un material similar entre el descalcificador y el aparato. ¡Peligro de corrosión!

2.4 Conexión del desagüe

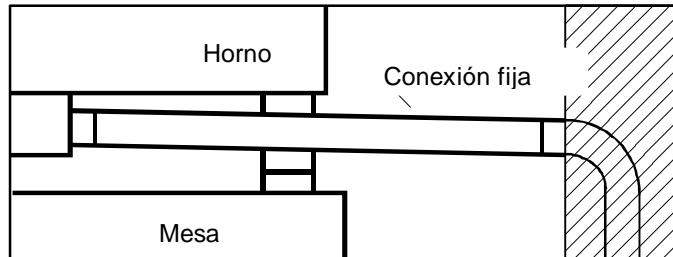
Material del tubo de desagüe: HT, PA-I 1818, DIN 19560

El tubo de desagüe debe estar fabricado en un material resistente al calor.

Diámetro del tubo de desagüe **40 mm**

Está prohibida la reducción de sección.

La máquina es intrínsecamente segura y puede conectarse a la red de desagüe sin necesidad de



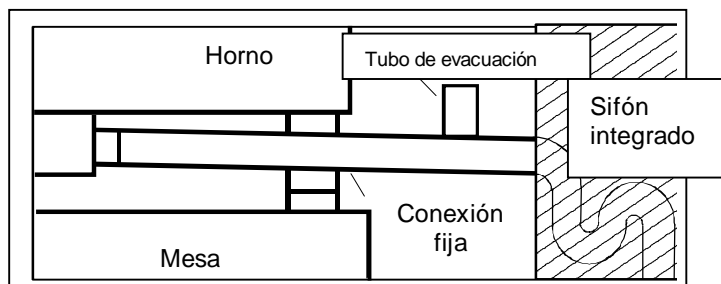
ninguna medida adicional.



Compruebe que no hay ningún otro sifón instalado en la red del desagüe.

¡El sifón del aparato puede desbordarse!

Si no existe otra posibilidad, instálelo según el procedimiento siguiente:

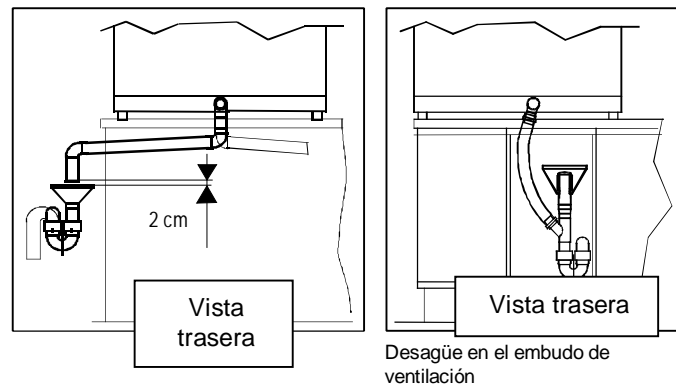


Posibilidad 1

Instalar un tubo de evacuación en el tubo de desagüe (conexión fija).



Posibilidad 2
Instalar un embudo abierto para recibir el agua de desagüe. Este embudo no puede dejarse debajo del aparato.



2.5 Evacuación del aire

El vaho y el vapor se enfrían gracias a un dispositivo de enfriamiento integrado que permite su desagüe. No es necesariamente obligatorio instalar una campana extractora. En el supuesto de que se instale una campana, su construcción debe atenerse a las disposiciones de la normativa local.



Si, en tal caso, se instala un tubo de evacuación del aire, este no debe superar los 4 m. Asegúrese de que no se forma ninguna bolsa de agua.

2.6 Ducha

El aparato está dotado de una ducha situada debajo de la puerta.



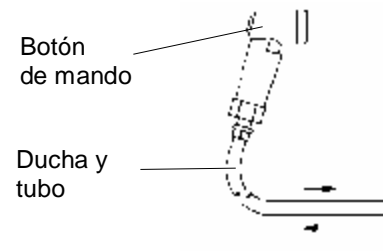
El agua sólo fluye si el aparato está conectado.

Cómo utilizar la ducha:

Extraiga la ducha y sosténgala con una mano. Presione el botón de mando con la otra.

Cómo enrollar la ducha:

Suelte el tubo y deje que se retire lentamente. Se enrolla automáticamente.

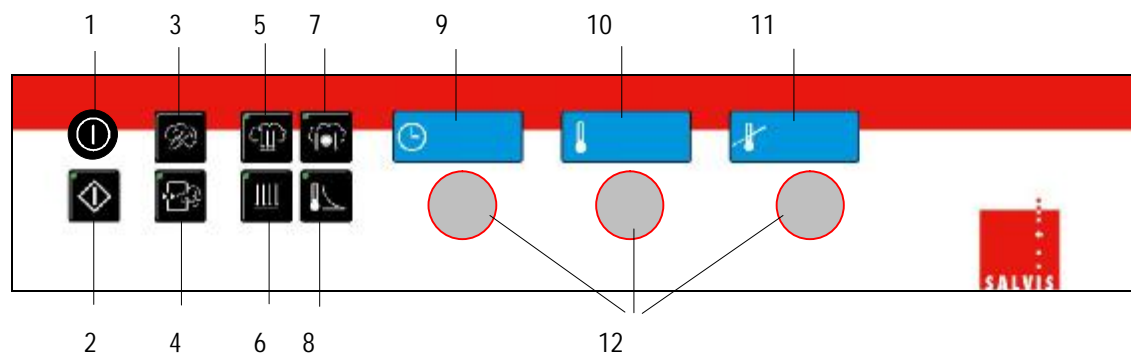


Utilice la ducha únicamente para limpiar el espacio de cocción, nunca las superficies exteriores.



3. Panel de mandos y descripción de las funciones

3.1 Panel de mandos



- | | | |
|----------------------------------|-------------------------------|--|
| 1 Tecla de conexión | 5 Tecla de vapor | 9 Indicación del tiempo |
| 2 Tecla de inicio/parada | 6 Tecla de convección forzada | 10 Indicación de la temperatura forzada |
| 3 Tecla de humidificación manual | 7 Tecla de vapor combinado | 11 Indicación de la temperatura en el núcleo |
| 4 Tecla Klima-Aktiv® | 8 Tecla de cocción BT | 12 Botones giratorios |

3.2 Descripción de las funciones

Tecla de CONEXIÓN



Presione la tecla. El horno está preparado para funcionar. La tecla está encendida. La luz del interior del horno está encendida. Presione esta tecla para apagar el horno. La luz interior y todos los pilotos se apagan.

Tecla de inicio/parada



Esta tecla permite iniciar o detener la cocción. El piloto parpadea durante todo el período de duración de la cocción.

Tecla de humidificación manual



Al presionar esta tecla, se introduce humedad en la cámara de cocción. Se puede emplear en caso de necesidad en los modos de cocción combinada, convección forzada y baja temperatura.

Tecla Klima-Aktiv®



La función Klima-Aktiv® se puede emplear con todos los modos de cocción excepto con el de vapor, en que la tecla está bloqueada. Se enciende el piloto. Si la función está activa, el vapor se escapa del espacio de cocción y el ambiente del interior del horno se vuelve más seco. Ajuste inicial en **OFF** (en el modo de cocción a vapor esta tecla está bloqueada).

Tecla de cocción a vapor



Esta tecla permite seleccionar el modo de cocción a vapor; el piloto se enciende.
El ajuste inicial de la temperatura en la indicación de pantalla es de 99°C.
Rango de temperaturas de 30° a 130°C

Tecla de cocción combinada



Esta tecla permite seleccionar el modo de cocción combinada (convección forzada + vapor); el piloto se enciende.
El ajuste inicial de la temperatura en la indicación de pantalla es de 130°C.
Rango de temperaturas de 30° a 250°C

Tecla de cocción por convección forzada



Esta tecla permite seleccionar el modo de cocción por convección forzada; el piloto se enciende.
El ajuste inicial de la temperatura en la indicación de pantalla es de 150°C.
Rango de temperaturas de 30 a 300°C

Tecla de cocción a baja temperatura (BT)



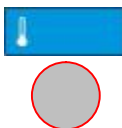
Esta tecla permite seleccionar el modo de cocción a baja temperatura; el piloto se enciende.
El ajuste inicial de la temperatura en la indicación de pantalla es de 80°C.
Cook & Hold
Rango de temperaturas de 30° a 120°C

Indicación y botón de ajuste del tiempo



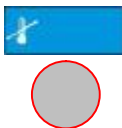
Este botón giratorio permite ajustar el tiempo de cocción del modo seleccionado de 0:00 a 24:00 horas.
Cuando se trabaja con la sonda en el núcleo, la indicación de pantalla muestra automáticamente * - - - * Servicio continuo.

Indicación y botón de ajuste de la temperatura



Este botón giratorio permite ajustar la temperatura de cocción del modo seleccionado dentro de un rango de temperaturas de 30 a 300°C.
La indicación luminosa roja que aparece en la parte inferior derecha se queda encendida hasta que se alcanza la temperatura deseada.
Si se gira este botón mientras el horno está en funcionamiento, la indicación muestra la temperatura actual en el interior de la cámara. Tras 3 segundos, en la pantalla vuelve a aparecer la temperatura deseada.

Indicación y botón de la temperatura en el núcleo (sonda)



Siempre es posible trabajar con el ajuste de la temperatura en el núcleo.
Ajuste inicial en OFF.
Rango de temperaturas en el núcleo de 20 a 99°C.
Ajuste esta temperatura mediante el botón giratorio; la indicación del tiempo muestra automáticamente * - - - * Servicio continuo.
Si se gira este botón mientras el horno está en funcionamiento, la indicación muestra la temperatura actual en el núcleo. Tras 3 segundos, en la pantalla vuelve a aparecer la temperatura en el núcleo deseada.





4. Puesta en marcha



Antes de poner en marcha el horno, abra la válvula de entrada de agua.



Presione la tecla de CONEXIÓN; la tecla se enciende y el horno está preparado para funcionar.

4.1 Puesta en marcha con un solo modo de cocción

Presione la tecla del modo de cocción deseado. Se enciende el piloto.



Cocción a vapor,



combinada,



por convección forzada,



a baja

temperatura (BT)



Ajuste el tiempo de cocción
por medio del botón giratorio.



Ajuste la temperatura de cocción.

Se indica el ajuste inicial del modo seleccionado.
Ajuste la temperatura deseada por medio del botón giratorio.



Temperatura en el núcleo

Siempre es posible trabajar con el ajuste de la temperatura en el núcleo. Ajuste la temperatura en el núcleo por medio del botón giratorio.
La indicación del tiempo muestra automáticamente *- - -* = Servicio continuo.
Coloque la sonda en medio del producto.



Cargue el horno.

Presione la tecla de inicio/parada.

Los pilotos de esta tecla y de la tecla del modo seleccionado parpadean.



En caso necesario: Presione la tecla de **humidificación manual**.

Esta función está bloqueada en el modo de cocción a vapor.

Se inicia la ejecución del programa.

Comienza la cuenta atrás del contador de tiempo y los 2 puntos de la pantalla de indicación se encienden.

(Cuando se utiliza el ajuste de la temperatura en el núcleo, la pantalla de indicación correspondiente muestra la temperatura en el núcleo deseada.)

Si se abre la puerta mientras se ejecuta el programa, el motor del ventilador, el calentamiento y el tiempo se detienen. Al cerrar la puerta, el programa continúa.

La ejecución del programa se detiene por completo presionando la tecla de inicio/parada.

Final del programa: el horno se detiene automáticamente. La señal acústica suena durante 30 segundos; se detiene de inmediato presionando la tecla de inicio/parada.

Modificación de datos en funcionamiento:

Presione la tecla del modo que desea modificar y entre los cambios con los



botones giratorios (por ej., tiempo, temperatura o temperatura en el núcleo).
Los nuevos datos aparecen en pantalla, pero no están grabados.



Memoria

Una vez que el horno se detiene al final de un programa, los datos introducidos y grabados con anterioridad vuelven a aparecer.
Basta con presionar la tecla de INICIO/PARADA para comenzar de nuevo.



Al presionar la tecla de **CONEXIÓN** se corta el circuito y todos los datos introducidos se borran.

4.2 Precalentamiento

Recomendamos precalentar siempre el horno.



Presione la tecla del modo de cocción deseado.

Tiempo: Ajústelo por medio del botón giratorio, preferentemente en *- - -* funcionamiento continuo haciendo girar el botón por debajo de 0:00.



Temperatura: Ajústela por medio del botón giratorio.



Presione la tecla de **inicio/parada**. El piloto parpadea y el horno se precalienta. El punto rojo de la indicación de temperatura se enciende hasta que se alcanza la temperatura establecida.
Presione la tecla de **inicio/parada** y continúe según la descripción facilitada en el apartado 4.1.

4.3 Combitronic® - Combinación de modos de cocción

El sistema Combitronic® permite combinar la ejecución de 4 modos de cocción como máximo y en el orden siguiente:



Cocción a vapor,



combinada,



por convección forzada,



a baja

temperatura

Ajuste los datos correspondientes a cada modo de cocción mediante los botones giratorios.
En caso necesario, añada para cada modo el ajuste de la temperatura en el núcleo.

Inicio de una combinación: (Para la puesta en marcha del horno, consulte el apartado 4.1; para el precalentamiento, consulte el apartado 4.2.)



+



2 modos de cocción:

Presione las dos teclas **a la vez**.



+



3 - 4 modos de cocción:

Presione las dos teclas **a la vez** y a continuación la tercera o las dos siguientes en 5 segundos.

Se encienden los pilotos de los modos de cocción activados.





Combitronic® se inicia presionando la tecla de inicio/parada.

4.4 Combitronic® y el ajuste de la temperatura en el núcleo

Siempre se puede agregar el ajuste de la temperatura en el núcleo a todos los modos de cocción, pero tenga presente que la temperatura en el núcleo del último modo tiene que ser la más alta.



Ejemplo:

Modo de cocción 1	Modo de cocción 2	Modo de cocción 3	Modo de cocción 4
 Vapor y temperatura en el núcleo 50°C	 Combinada y temperatura en el núcleo 55°C	 Convección forzada y temperatura en el núcleo 60°C	 Baja temp. y temp. en el núcleo 65°C

4.5 Puesta en marcha diferida

Esta función permite programar una cocción con una antelación máxima de 24 horas. Especifique un programa o una combinación de programas mediante el sistema Combitronic® tal como se ha descrito anteriormente.

Cargue el horno.

Programación anticipada del tiempo de inicio:



Presione la tecla de inicio/parada durante 3 segundos hasta que el tiempo de la pantalla parpadee e indique el valor **0:00**.



Con la ayuda del botón giratorio, indique el período de tiempo tras el cual el horno debe ponerse en marcha. **Ejemplo: ajuste a 5:00 = el horno se pone en marcha al cabo de 5 horas.**

Inicie la programación anticipada del tiempo



Presione la tecla de inicio/parada brevemente. El tiempo ya no parpadea pero sigue encendido y los diodos de los modos de cocción a vapor, combinada y por convección forzada parpadean uno tras otro de forma continua.

Borrado de la programación anticipada del tiempo:



Presione la tecla de inicio/parada durante 3 segundos. Los diodos que parpadeaban se apagan y el horno vuelve a mostrar el programa previsto.



Por motivos de higiene, debe evitarse dejar demasiado tiempo los productos alimentarios a temperatura ambiente.

4.6 Enfriamiento rápido

Este sistema permite enfriar rápidamente la cámara de cocción; por ejemplo, para pasar de 180 a 99°C:



Presione la tecla del modo de cocción a vapor. Ajuste el tiempo de cocción en funcionamiento continuo *- - -*.



Ajuste la temperatura deseada, en este caso 99°C.



Presione la tecla de inicio/parada. La temperatura establecida, en este ejemplo 99°C, parpadea hasta que en la cámara se alcanza ese valor; después, permanece encendida.

4.7 Fin del uso



Apague el horno con la tecla de **CONEXIÓN**.
Cierre la válvula de entrada de agua.

Si el horno va a estar un período de tiempo prolongado sin funcionar, desconéctelo.



4.8 Información importante

Puerta



¡El horno desprende vapor caliente! Abra la puerta lentamente, en primer lugar sólo unos centímetros, para que pueda salir el vapor caliente.

Escurreidor

Se encuentra bajo la puerta. Debe limpiarse regularmente.

Filtro antigrasa

Se recomienda utilizar siempre el filtro antigrasa.

Excepción: para la cocción de productos de pastelería se aconseja quitarlo.

5. Limpieza y mantenimiento

Es fundamental mantener el horno en perfectas condiciones de limpieza. El recalentamiento de grasas y restos de alimentos de cocciones anteriores puede deteriorar el aroma y el gusto de los productos frescos.

Recomendamos utilizar tan solo los productos especiales de limpieza de Franke FSE. Se trata de una solución desarrollada específicamente para uso en los hornos mixtos, probado y autorizado por nuestra marca. Si utiliza otros productos, pueden desgastarse las juntas y ocasionarse daños materiales en la cámara de cocción. Siga las instrucciones pertinentes.

Limpieza de la cámara de cocción



Seleccione el modo de vapor.



Ajuste el tiempo aproximadamente a 10 minutos.



Ajuste la temperatura a 60° C como máximo.



Presione la tecla de inicio/parada.

Los restos de grasa y de alimentos se reblandecen. Una vez concluido el reblandecimiento, suena la señal acústica. A continuación, vaporice el interior, incluidas las parrillas, los soportes, el filtro antigrasa, etc., con un producto de limpieza especial. Déjelo actuar entre 5 y 10 minutos.



No vaporice nunca el producto de limpieza en un horno con una temperatura superior a 60°C.



Seleccione el modo de vapor del horno.



Ajuste el tiempo aproximadamente a 10 minutos.



Ajuste la temperatura a 60° C como máximo.



Presione la tecla de inicio/parada. La señal acústica suena una vez transcurridos los 10 minutos.

Al realizar la limpieza, tenga precaución de no dañar el termostato.

Para terminar, limpie el interior minuciosamente con la ayuda de la ducha.

Utilice la ducha únicamente para limpiar el interior de la cámara de cocción, nunca las superficies exteriores. Deje la puerta entreabierta para que se seque el interior del horno. Limpie el filtro.



Si quedan restos del producto de limpieza en la cámara de cocción, puede producirse un desgaste del material por corrosión.



Limpeza de la puerta de cristal

Lleve a cabo la limpieza con un trapo suave, y nunca utilice lana de acero ni polvos de fregar.

Limpeza de las superficies exteriores

Utilice un producto de limpieza para disolver las grasas o un producto especial para el acero.



Está prohibido limpiar la parte exterior del horno con la ayuda de un chorro de agua, un limpiador de alta presión o un dispositivo de limpieza a vapor. Los chorros de agua pueden dañar los elementos de construcción del aparato o tocar piezas bajo tensión. PELIGRO de descarga eléctrica para las personas. ¡No aplique chorros de agua en una cámara demasiado caliente!

Limpeza del filtro antigrasa

Cuando realice las tareas de limpieza cotidianas, limpie también el filtro antigrasa. En caso de suciedad persistente, recomendamos limpiarlo en un baño de limpieza o en el lavavajillas. Para terminar, enjuague el filtro antigrasa a fondo con agua pura.

Se recomienda trabajar con 2 filtros, para así poder tener siempre uno de ellos en un baño de limpieza.

Limpeza de los escurridores

Limpie los dos escurridores, el que se encuentra sobre la puerta y el de debajo de la puerta, al menos una vez a la semana y siempre que sea necesario.

Limpeza de la cámara detrás del deflector de aire

Realice la limpieza de la misma al menos una vez a la semana, según el grado de suciedad.

Apague el horno y déjelo enfriar.

Suelte el filtro antigrasa.

Suelte los soportes para placas.

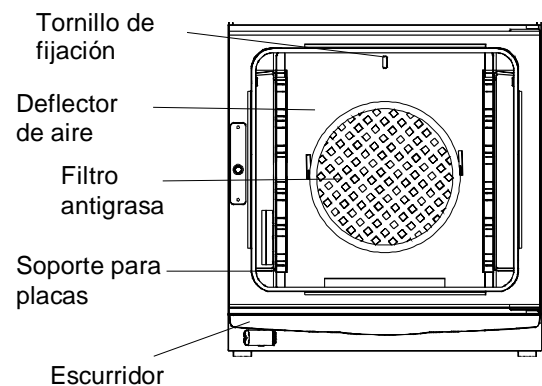
Retire los tornillos del deflector.

Retire el deflector y límpielo.

Limpie el filtro de desagüe.

Limpie el espacio interior.

Para colocarlo, proceda en el orden inverso.



Está prohibido trabajar con un horno sin deflector de aire.



6. Datos de interés

6.1 Pequeñas averías y soluciones

Las pequeñas averías que pueden producirse en el horno suelen ser de poca importancia. Antes de llamar al servicio técnico, intente resolverlas con la ayuda de la tabla siguiente. Si no consigue encontrar el error, apague el horno y desconéctelo de la red eléctrica.



Información al servicio técnico

Proporcione los datos del aparato que figuran en la placa de identificación.

Incidente	Causa	Solución
El horno no empieza a funcionar, la tecla no se enciende.	El interruptor principal no está activado.	Active el interruptor principal.
La luz interior no se enciende.	Se ha disparado el cortacircuito de la alimentación de red.	Vuelva a activar el cortacircuito de la alimentación de red.
No hay generación de vapor en la cámara.	La válvula de agua está cerrada.	Abra la válvula de agua.
El agua no sale de la cámara de cocción.	El desagüe está embozado.	Limpie el filtro de desagüe. Enjuague el desagüe.
	El tubo de desagüe no está inclinado.	Coloque correctamente el tubo de desagüe.
Las paredes interiores están recubiertas de cal.	El grado de dureza del agua es demasiado elevado o se ha agotado el descalcificador.	Conecte el horno a un descalcificador o regenere el descalcificador.
Se ha producido oxidación en la cámara de cocción.	La calidad del agua es deficiente.	Filtre el agua y siga las instrucciones de instalación.
	El producto de limpieza empleado no es adecuado.	Utilice un producto de Franke FSE.
	Quedan restos del limpiador en el interior.	Limpie siempre a fondo el interior del espacio de cocción.
	Existen partículas de hierro en el conducto de entrada de agua.	Retire todas las piezas que sean de acero no aleado.
El vapor se escapa por la puerta.	La junta de la puerta está desgastada.	Vuelva a ajustar el gancho de sujeción (picaporte).
	La junta de la puerta es defectuosa.	Llame al servicio técnico o cambie la junta.
La pantalla de indicación muestra F01 o F02.	Error de ajuste de la temperatura.	Informe de la condición de error al servicio técnico.

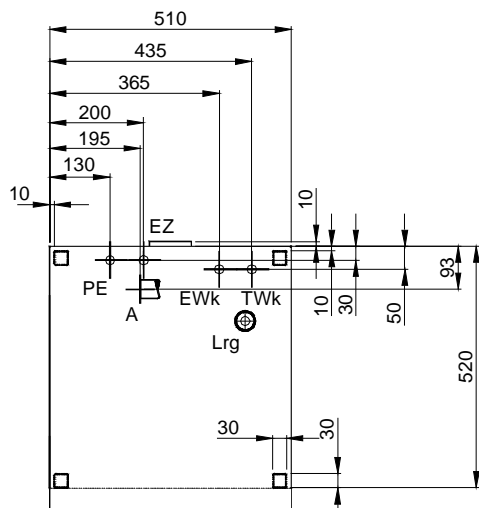
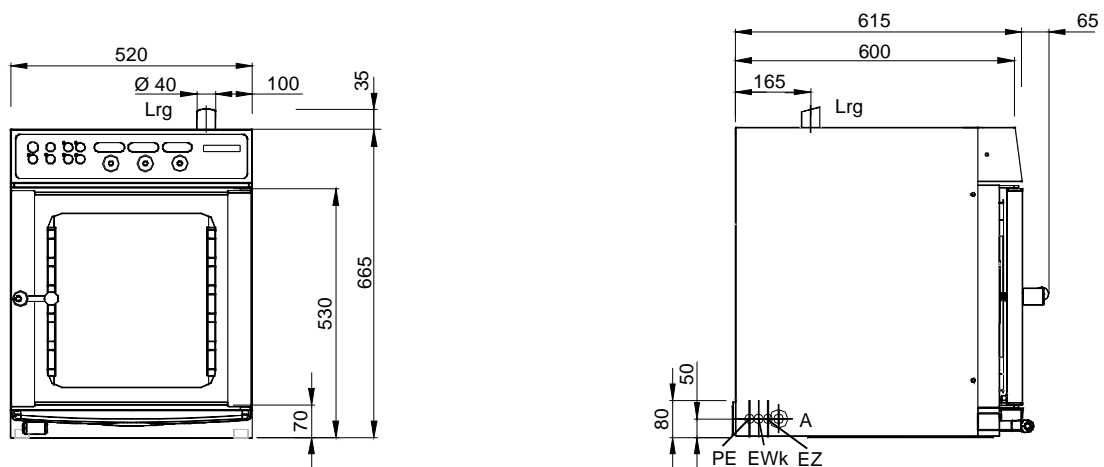
6.2 Accesorios y equipamiento opcional

Elemento inferior, acero inoxidable	Abierto, con 10 guías/10 niveles
Soporte de pared	1 par
Filtro antigrasa	Recomendación: un segundo filtro para intercambiar



Limpiador Franke FSE especial/antigrasa	1 litro con pistola pulverizadora Bidón de 10 litros
Limpiador especial "antical" (desincrustante)	1 litro con pistola pulverizadora Bidón de 5 litros
Pulverizador con bomba de presión	Contenido: 1,5 litros
Parrilla	GN 2/3 de acero inoxidable o cromado
Placa pastelera	GN 2/3 de acero inoxidable, esmaltado o aluminio perforado de 20 mm de fondo
Recipientes/bandejas	GN 2/3 de acero inoxidable o esmaltado, perforado o no perforado, de 40, 65 y 100 mm de fondo
Descalcificador de agua automático	Recomendación: Brita

7. Dibujo acotado



Lrg Ventilación
 A Flujo diám. 40
 Wk Agua ablandada fría G3/4"
 TWk Agua potable fría G3/4"
 EZ Corriente
 PE Compensación de potencial



Franke Food Services Equipment SL
C/ Congost nº10
08100 Mollet del vallés
www.frankehosteleria.com
Telefon +33 93 579 55 50
Telefax +33 93 579 59 50

