



Cocedor a vapor electrónico

FS 1/1 CA , FS 1/1 DESC

Modo de empleo

Franke
Food Services Equipment

Tel: 902 240 021
www.frankehosteleria.com

FRANKE

















MODO DE EMPLEO

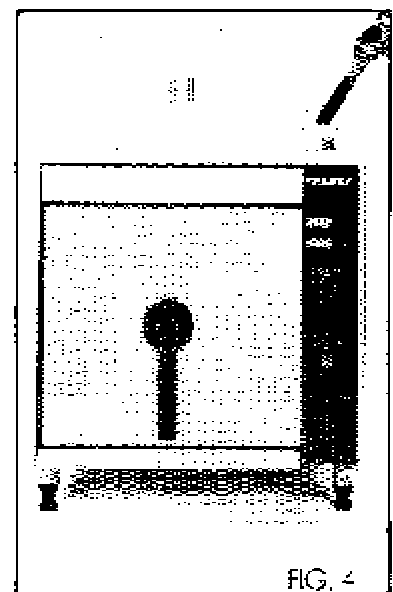
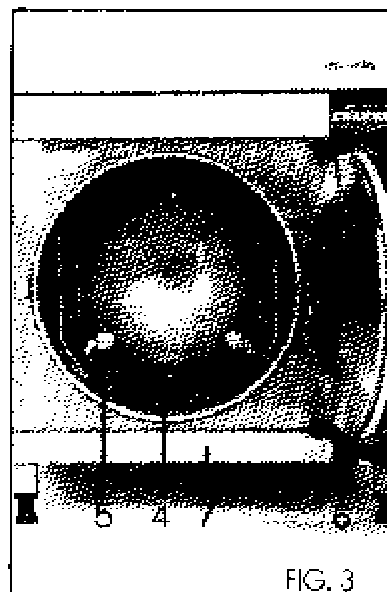
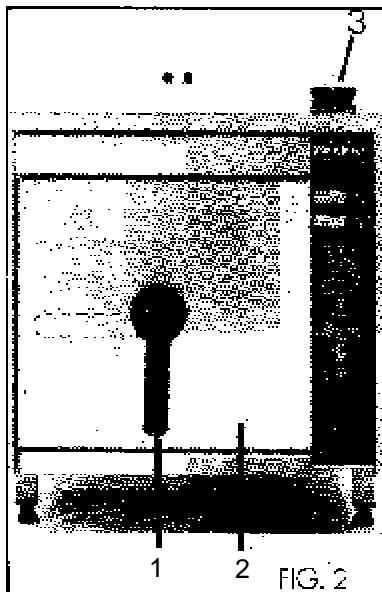
“La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a **FRANKE ESPAÑA S.A.**, sin que su publicación suponga, en modo alguno, que los elementos publicados o en la forma en la cual se presentan, sea del dominio público. En consecuencia, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como la fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad que recaiga sobre los elementos publicados, sin el expreso consentimiento de esta Compañía”.

FRANKE, se reserva el derecho de modificar, total o parcialmente, cualquiera de los datos y especificaciones técnicas que aparecen en esta publicación.

09/07/2005

1. PANEL DE MANDOS (Ver fig. 1)

- 
Piloto verde
Puesta en funcionamiento
Calentamiento directo
- 
Tecla OFF. Paro.
- 
Preselección del tiempo
- 
Indicación numérica del tiempo
- 
Preselección de la temperatura
- 
Indicación numérica de la temperatura
- 
Teclado decimal
- 
Punto decimal
- 
Piloto verde
Tecla puesta en marcha
- 
Alarma acústica
(Tiempo de cocción o mantenimiento, terminados)
- 
Piloto verde (marcha regeneración)
Piloto rojo intermitente (regeneración necesaria)
- 
Regeneración del descalcificador
- 
Piloto rojo intermitente.
Símbolo de avería.
- 
Tecla de vuelta a cero.
Reparar.



2. POSIBILIDADES DE FUNCIONAMIENTO

Temperatura constante

El generador de vapor es constantemente mantenido a la temperatura de utilización.

Utilización normal


Cocer, descongelar, recalentar.

Regeneración



Regeneración del descalcificador de agua.



3. UTILIZACION DEL APARATO

Temperatura constante (ver fig. 1)


Poner en marcha el aparato con la tecla . El piloto verde se ilumina.


Utilización normal (ver fig. 1 y 2)

- 1.- Consultar la tabla de tiempos de cocción recomendados.
- 2.- Poner los alimentos a cocer en los recipientes.
- 3.- Girar la empuñadura de la puerta (1) en la posición horizontal (2) y abrir la puerta.
- 4.- Introducir los recipientes en la cámara de cocción.
- 5.- Cerrar la puerta y el cerrojo, poniendo la empuñadura en posición vertical.
- 6.- Entrar el tiempo de cocción deseado con la tecla . El visor parpadea .
Entrar el tiempo con el teclado decimal 0-999 minutos o 0-99,9 minutos.


- 7.- Entrar la temperatura de cocción con la tecla .
El visor parpadea .


Entrar la temperatura 60°C - 119 °C con el teclado decimal.

- 8.- Poner en marcha el aparato con la tecla , el piloto verde se ilumina. La cocción empieza.

- 9.- Para interrumpir la cocción, presionar la tecla . El piloto verde parpadea.
El tiempo restante queda memorizado.

10.- Pasado el tiempo regulado, sonará una señal acústica y el piloto verde se apagará.

11.- Apretar la tecla  . El sonido acústico deja de sonar.

12.- Mantenimiento de la temperatura. Pasado el tiempo de cocción, entrar el tiempo de mantenimiento deseado, en minutos, con la tecla  .

13.- Pasado el tiempo regulado, continuar como en los puntos 10 y 11.



14.- Abrir la puerta.

Importante

- Sacar los alimentos delicados en el momento que suene la señal acústica, pues se corre el riesgo de que queden demasiado cocidos.
- Mientras el cocedor no este en servicio, la puerta debe permanecer abierta.
- El aparato debe ser utilizado solamente bajo vigilancia.
- Si el aparato debe estar fuera de servicio durante un periodo de tiempo largo, es necesario cortar la corriente por el interruptor principal o la clavija.
- No utilizar el techo del aparato como superficie de trabajo.

4. REGENERACION (ver fig. 2 y 4)

Cuando el piloto rojo parpadea, indica que el descalcificador de agua debe ser regenerado en las 2 horas siguientes de servicio. Si esta indicación no se efectúa, el cocedor quedará bloqueado tras este plazo. Solo después de la regeneración se podrá continuar con la cocción. Para proceder a la regeneración:

1. Controlar si la cocción ha terminado.
2. Presionar simultáneamente las teclas  y  . El piloto rojo queda iluminado. El piloto verde parpadea.
3. Abrir inmediatamente la tapa (3) y esperar alrededor de 1 minuto hasta que el agua quede evacuada. El piloto verde se apaga.
4. Rellenar de sal el cubilete adjunto (aprox. 350 gr.). Verter la sal en el descalcificador y cerrar bien la tapa.

5. Presionar la tecla **REG** . El piloto verde se ilumina. Duración de la regeneración: 45 minutos.

En el visor se irá descontando el tiempo. Una vez terminada la regeneración, el aparato quedará desconectado.

Atención

Si el piloto rojo parpadea después de la regeneración, se deberá repetir la operación, vertiendo una cucharada de sal.

Caso puntual

En el caso de que la regeneración sea absolutamente necesaria (indicación mediante el piloto rojo encendido permanentemente) y el aparato es desconectado en este estado, antes del lanzamiento de la regeneración, o que un corte de corriente se produzca fortuitamente, solo se podrá poner en marcha el cocedor apretando las teclas **ON** y **REG** . Por consiguiente la regeneración se pondrá en marcha y la cocción no se podrá realizar hasta finalizada la regeneración.

6. MANTENIMIENTO (ver fig. 3)

Solo se deben de efectuar los trabajos de mantenimiento, si el aparato esta desconectado y enfriado.

Limpieza

Una limpieza regular del aparato, según el grado de suciedad y número de horas de servicio, aumenta la duración del mismo.

Cámara de cocción

La cámara de cocción se debe limpiar todos los días:

1. Levantar los soportes laterales (5) y sacarlos.
2. Sacar todos los restos de alimentos.
3. Limpiar la cámara y los soportes, con agua mezclada con un producto de limpieza suave, aclarar y secar con un paño seco y limpio.
4. Sacar el tamiz y secarlo.

Carcasa

La carcasa es de acero inoxidable y se puede limpiar con cualquier producto de limpieza apropiado.

Cuba de recuperación

Sacar la cuba de recuperación (7), vaciarla y limpiarla.

Lubrificación (engrase)

1. Sacar la junta de la puerta (6) y engrasarla ligeramente con aceite de oliva.
2. Limpiar la superficie donde va la junta y volver a ponerla en su lugar.

Importante


No lavar nunca el aparato con un chorro de agua a presión.

7. SERVICIO POST-VENTA

En caso de avería. Diríjase al Servicio Post-Venta.

Antes de avisar al Servicio Técnico, les aconsejamos consultar el cuadro de averías adjunto que les permitirá, en la mayoría de los casos, solucionar la causa de la avería.

Averías (ver tabla pag. 8)


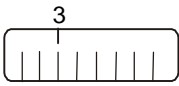

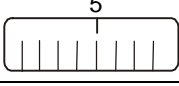
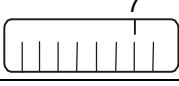
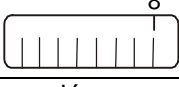
Visor de mal funcionamiento: el piloto rojo  parpadea.

Una indicación de avería se sitúa en el visor numérico del tiempo.



Si este no es el caso, se puede apagar el piloto de mal funcionamiento por medio de la tecla

R

AVERIA	CAUSA	REPARACION/CONTROL
Indicación sobre la señal 2 	Conductividad del agua muy elevada en la explotación.	<ul style="list-style-type: none"> Controlar el agua Controlar la sonda Avisar al S.A.T.
Indicación sobre la señal 3 	Después de la regeneración, la conductividad del agua es muy elevada.	<ul style="list-style-type: none"> Repetir la regeneración Controlar la sonda Avisar al S.A.T.
Indicación sobre la señal 4 	La presión es demasiada alta durante la cocción.	<ul style="list-style-type: none"> Controlar la sonda PT-100 Controlar la presión con un manómetro (Avisar al S.A.T.)
Indicación sobre la señal 5 	Termostato mecánico de seguridad (Klixón) del generador de vapor, ha saltado.	<ul style="list-style-type: none"> Controlar las resistencias Controlar fijación resistencias Reset Klixón (rearme)
Indicación sobre la señal 7 	Sonda temperatura (PT-100) del generador de vapor defectuosa. Corto circuito.	<ul style="list-style-type: none"> Cambiar Avisar al S.A.T.
Indicación sobre la señal 8 	Sonda temperatura (PT-100) del generador de vapor defectuosa. Corto circuito.	<ul style="list-style-type: none"> Cambiar Avisar al S.A.T.
La regeneración no funciona	Conductividad del agua muy débil. No se ha puesto sal.	<ul style="list-style-type: none"> Llenar de sal Pulsar sobre la tecla

Importante

En todas las reclamaciones que efectúen a nuestro S.A.T., deberán indicar el modelo y el Nº del aparato. Encontrarán estas indicaciones en la placa de características situada en el lado derecho del aparato, en el ángulo inferior izquierdo.