



# Cocedor a vapor electrónico FS 1/1 P-15 CAS “Vitality” Instrucciones de Instalación y Modo de empleo

Franke  
Food Services Equipment

Tel: 902 240 021  
[www.frankehosteleria.com](http://www.frankehosteleria.com)

**FRANKE**

---

## ÍNDICE

---

2.	Seguridad .....	3	6.5	Cocción manual .....	10
2.1	Explicación indicaciones .....	3	6.6	Cocinar con un programa .....	10
2.2	Indicaciones de seguridad .....	3	6.7	Visualizar / borrar fases de cocción .....	10
3.	Aspectos generales .....	4	6.8	Selección de programas de cocción originales (en desarrollo) .....	10
3.1	Utilización correcta .....	4	6.9	Edición de un programa .....	11
3.2	Identificación del aparato .....	4	6.10	Borrar un programa .....	11
3.3	Conformidad .....	4	6.11	Escribir y memorizar un programa .....	11
3.4	Zonas de riesgo .....	4	6.12	Regulación de la temperatura en el corazón de los alimentos .....	11
4.	Instalación .....	5	6.13	Programación de la hora de puesta en marcha .....	11
4.1	Características técnicas .....	5	6.14	Ajuste de la hora, fecha y año .....	11
4.2	Condiciones exteriores .....	5	6.15	Regeneración .....	12
4.3	Ubicación / requisitos de espacios .....	5	6.16	Apagar el aparato .....	12
4.4	Ventilación .....	5	6.17	Mensajes de error .....	12
4.5	Conexión eléctrica .....	5	6.18	Impresión de informes (HACCP) (en desarrollo) .....	13
4.6	Sistema de limitación de potencia (opcional) .....	5	7.	Matenimiento .....	14
4.7	Desagüe .....	5	7.1	Indicaciones de seguridad .....	14
4.8	Conexión de agua .....	6	7.2	Limpieza .....	14
4.8.1	Accesorios desagüe agua (opcional) .....	6	7.2.1	Cámara de cocción .....	14
4.8.2	Accesorios alimentación agua (opcional) .	6	7.2.2	Revestimiento .....	14
4.9	Diagrama de instalación .....	7	7.2.3	Bandeja recogeagua .....	14
4.9.1	Conexiones / detalle dimensiones con o sin descalcificador .....	7	7.2.4	Junta de puerta .....	14
4.10	Descalcificador .....	8	8.	Servicio y reparaciones .....	14
5.	Panel de control .....	9	8.1	Servicio de atención al cliente .....	14
5.1	Panel de control y visualización .....	9	9.	Documentación .....	14
6.	Modo de empleo .....	10	10.	Validez .....	14
6.1	Advertencias de peligro .....	10	11.	Reciclaje .....	14
6.2	Requisitos para trabajar con el cocedor .	10	12.	Lugar de cumplimiento y jurisdicción	14
6.3	Carga del aparato .....	10			
6.4	Puesta en marcha .....	10			

05/03/05

## Introducción

- Este manual de instrucciones contiene información importante para utilizar el aparato de forma segura, adecuada y económica. Su aplicación le ayudará a evitar peligros, a no incurrir en gastos de reparación, a reducir tiempos de parada, y a aumentar la fiabilidad y la vida útil del aparato.
- Este manual de instrucciones está destinado a todas las personas que trabajen con el aparato, que tendrán que leerlo y ponerlo en práctica para asegurar su correcto funcionamiento, su cuidado y la eliminación de averías.
- Este manual de instrucciones debe tenerse siempre a mano, junto al lugar de uso.
- El manual de instrucciones está destinado a todo el personal cualificado encargado de instalar y poner en funcionamiento este aparato.
- La instalación y las reparaciones que no hayan sido realizadas por personal autorizado así como cualquier modificación técnica efectuada en el aparato sin el consentimiento por escrito del fabricante o la utilización de piezas de recambio no originales darán lugar a la anulación de la garantía y de la responsabilidad civil del fabricante por los daños causados por productos defectuosos.

## 2. Seguridad

### 2.1 Explicación de las indicaciones

En las casillas correspondientes a las indicaciones se pueden encontrar los siguientes 3 símbolos:



**Esté símbolo constituye una indicación de seguridad que encontrará en todos los pasos operativos en los que exista peligro para las personas. Respeten esta advertencia y sean especialmente prudentes en estos casos. Comuniquen esta advertencia a los demás usuarios.**



**Encontrará este símbolo en todos los pasos operativos que deban observarse particularmente al objeto de evitar daños en el aparato. Comuniquen esta indicación de seguridad a todos los usuarios.**



**Este símbolo acompaña a consejos útiles y llama la atención sobre procedimientos y comportamientos correctos. Respeten también esta indicación y evitarán problemas y pérdidas de tiempo.**

FRANKE España S.A. declina toda responsabilidad en caso de que el usuario no respete las indicaciones incorporadas al aparato o incluidas en el manual de instrucciones.

### 2.2 Indicaciones de seguridad

#### Protección del usuario



- Durante las tareas de montaje, mantenimiento y reparación deberá desconectarse el aparato de la corriente y asegurarse de que no puede conectarse accidentalmente (desconexión de la red).

#### Protección del aparato



- Con objeto de evitar daños no deseados en el aparato, es imprescindible leer el manual de instrucciones. Por otra parte, el propietario debe instruir al respecto a los usuarios del mismo.

#### Instrucciones generales de seguridad



- Lea cuidadosamente este manual de instrucciones en su totalidad antes de trabajar con este aparato por primera vez.
- Cuando pueda preverse que no existe una seguridad total sobre un funcionamiento libre de riesgos, deberá ponerse el aparato fuera de servicio y asegurarse de que no puede conectarse inintencionadamente (desconexión de la red).
- Las reparaciones deberán efectuarse únicamente por personal autorizado y utilizando recambios originales.
- El aparato debe ser utilizado únicamente por personal especializado y formado a este efecto que conozca las medidas de seguridad del mismo.
- Junto a las indicaciones contenidas en este manual, deberán respetarse también las disposiciones generales de seguridad y prevención de accidentes.
- El manual de instrucciones deberá encontrarse en todo momento en el lugar de trabajo del aparato.

### 3. Aspectos generales

#### 3.1 Utilización correcta

El cocedor a vapor deberá utilizarse únicamente en las aplicaciones para las que ha sido diseñado; es decir: cocción, vaporización, preparación, mantenimiento en caliente y calentamiento de alimentos.

#### 3.2 Identificación del aparato

Estas indicaciones podrán encontrarse en la placa de características con el número de serie, año de fabricación y el marcado **CE** en la parte anterior derecha del panel lateral (vista desde la parte frontal o bien en la parte anterior izquierda en el lateral interior sobre la chapa interior).

#### 3.3 Conformidad

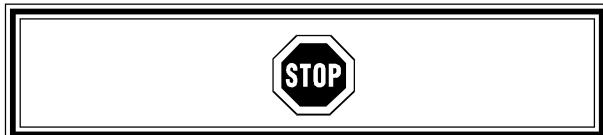
EN 60335-1 + EN 60335-2-24. Ambas son normas europeas que también en España gozan de la consideración de normas reconocidas en cuestiones técnicas.

Protección IPX5 contra chorros de agua..  
Este aparato cumple las exigencias establecidas por la **CE**.

#### 3.4 Zonas de riesgo



- Al abrir la puerta de la cámara de cocción sale vapor caliente. Riesgo de escaldadura.
- Superficie caliente en la zona de la cámara de cocción y la puerta. Riesgo de quemaduras.



- No debe abrirse la tapa del descalcificador durante el funcionamiento del aparato. Para añadir sal en la regeneración, siga las instrucciones del capítulo 6.14.
- No manipulen el cierre de la puerta. El aparato funciona a presión. Existe un riesgo de accidente grave si la puerta no está correctamente cerrada. Por esta razón las reparaciones en este aparato deberán ser llevadas a cabo exclusivamente por personal especializado.

- Cuando se apaga el aparato, la evacuación del agua del generador no se produce hasta que han transcurrido aproximadamente 5 minutos. Hay que esperar este tiempo antes de empezar a trabajar con los conductos de evacuación al objeto de evitar un riesgo extremo de sufrir quemaduras.
- Cuando hayan de efectuarse reparaciones en el aparato, deberá efectuarse una desconexión total de la red.

**ATENCIÓN:** Cuando se produzca la desconexión del aparato de la red, la cámara de cocción se vaciará inmediatamente. En ese momento se vierte agua caliente (aprox. 95°C) desde la cámara de cocción hacia el desagüe. Peligro de quemaduras.

## 4. Instalación

### 4.1 Características técnicas

Modelo de aparato	Potencia eléctrica 400V 3 N AC	Sección cable	Fusible	Peso
FS 1/1 P con descalcificador	15 kW	5 x 2,50 mm <sup>2</sup>	25 A	102 Kg
FS 1/1 P sin descalcificador				97 Kg

### 4.2 Condiciones exteriores

Temperatura: 7°C - 40°C  
Humedad: 90% de humedad relativa sin condensación.

### 4.3 Ubicación / requisitos de espacio

- Sobre un bastidor original Franke o en una mesa de trabajo nivelada y estable.
- Ajustar la nivelación del aparato.
- Si existen ligeras diferencias de nivel, estas pueden solventarse mediante los pies regulables del aparato. Una vez se haya ubicado el cocedor en el lugar correcto, deberán evitarse posibles desplazamientos utilizando para ello las cuatro piezas antideslizantes que se encuentran en la cámara de cocción.
- Distancias mínimas de separación:  
50 mm. a izquierda y derecha; 20 mm. en la parte posterior. Es aconsejable dejar libre la zona izquierda.
- No es recomendable instalar un aparato sobre otro.

### 4.4 Ventilación

- No es imprescindible utilizar una campana de extracción. Sin embargo, deberán seguirse las disposiciones locales específicas referidas a aparatos de cocina.
- Calor absorbido: latente 3500 kJ/h  
sensible 5000 kJ/h

### 4.5 Conexión eléctrica

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, véanse las indicaciones que se encuentran en la placa de características situada en la parte anterior derecha del panel lateral (vista desde la parte frontal y/o en la parte anterior izquierda del panel interior del aparato). Deberán respetarse las normativas específicas locales y nacionales.
- LA CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL APARATO DEBERÁ SER EFECTUADA EXCLUSIVAMENTE POR INSTALADORES ELECTRICISTAS AUTORIZADOS. Deberán observarse las disposiciones locales.
- El esquema eléctrico se encuentra en el interior del aparato.
- El aparato se suministra con un cable de aprox. 1,5 metros sin clavija de enchufe.
- Deberá comprobarse que en el local donde haya de instalarse el aparato, exista un dispositivo de seguridad con una separación mínima entre contactos de 3 mm..
- Para conexiones y características de fusibles ver 4.1.
- Cada aparato requiere su propia línea de alimentación.
- Conectar el aparato a la conexión equipotencial.

Encontrará el tornillo en el lado izquierdo, bajo el aparato con el símbolo:



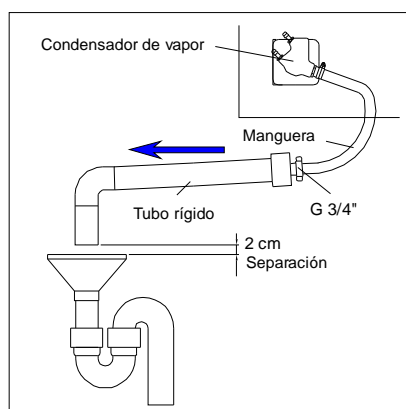
- Instalar la toma de corriente cerca del aparato.

### 4.6 Sistema de limitación de potencia (opcional)

- Junto al aparato encontrará un esquema de conexión con una descripción de las conexiones. Está situado en lado izquierdo, en el compartimento eléctrico.

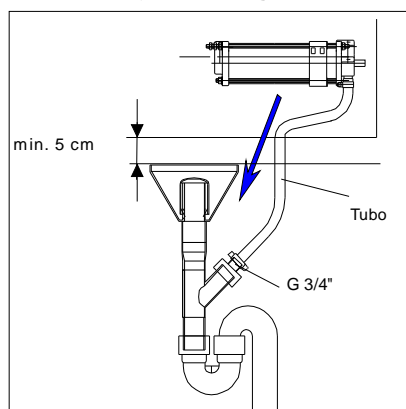
### 4.7 Desagüe

#### Salida lateral con un tramo abierto de separación



- Tubo flexible resistente a la temperatura del vapor. Código: 278583
- Tubo y manguera con inclinación constante.
- Salida abierta al embudo.
- El embudo no debe situarse directamente bajo el aparato.
- Distancia entre la salida y la parte superior del embudo: 2 cm.

#### Conexión fija de desagüe con embudo de aireación



- Instalar el tubo flexible con una inclinación constante.
- Entre el borde inferior del aparato y la parte superior del embudo debe existir una distancia mínima de 5 cm.
- **No conectar el aparato directamente al sifón, sin un desagüe equipado de aireación.**

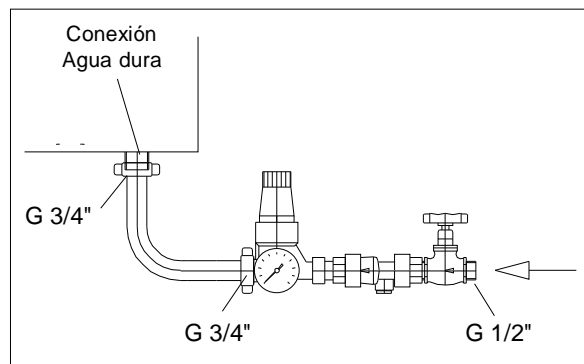
#### 4.8 Conexión de agua

- Conectar el aparato únicamente a una toma de agua fría y potable.
- En el lugar de ubicación del aparato hay que instalar: una llave de paso, filtro (50 micras), válvula reductora de presión con manómetro y válvula de retención.

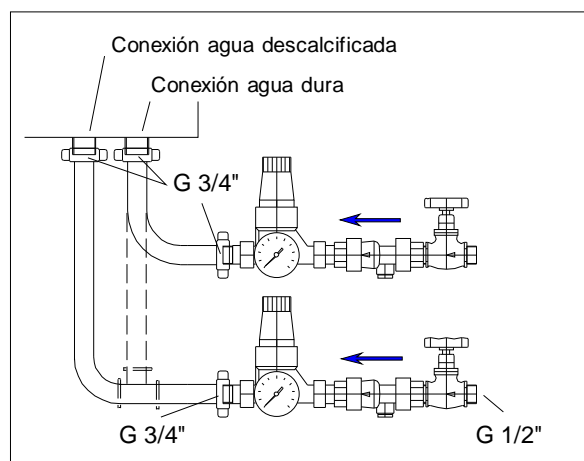
#### Presión del agua

- Presión de la red reducida a 3.5 bar;
- **Presión de flujo mín. 2.2 bar**
- Sí la presión de flujo mínima no se alcanza, instalar una bomba de presión.
- Prever una pérdida de presión por parte de otros aparatos conectados a la misma red !!

#### Conexión del aparato equipado con descalcificador



#### Conexión del aparato sin descalcificador



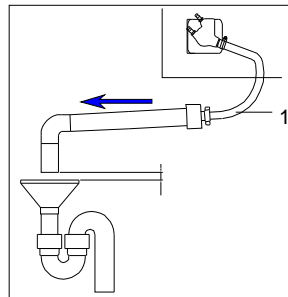
Conexión agua descalcificada (producción de vapor):  
 - Agua tratada a 0° Hf obtenida por osmosis inversa o de planta descalcificadora (intercambio de iones).

Agua dura (condensación de vapor) no conectar a la toma de agua descalcificada:  
 - También se puede conectar el agua tratada. Usar el mismo set de conexión e instalar pieza T.

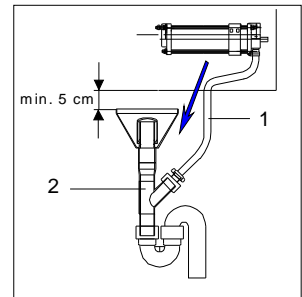
Consumo máximo de agua:

- FS 1/1 P = aprox. 30 l/h (agua descalcificada y agua dura )

#### 4.8.1 Accesorios desagüe agua (opcional)



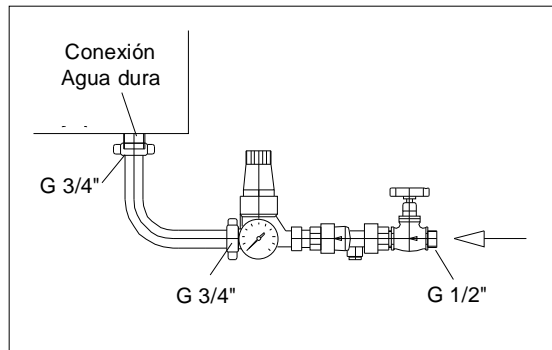
1- Tubo completo  
 Código: 278583



1- Tubo completo  
 Código: 278583  
 2- Embudo de ventilación  
 Código: 172448

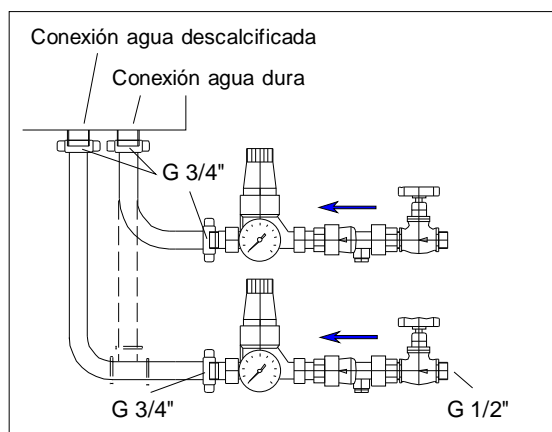
#### 4.8.2 Accesorios para la alimentación de agua (opcional)

##### Para aparatos con descalcificador incorporado



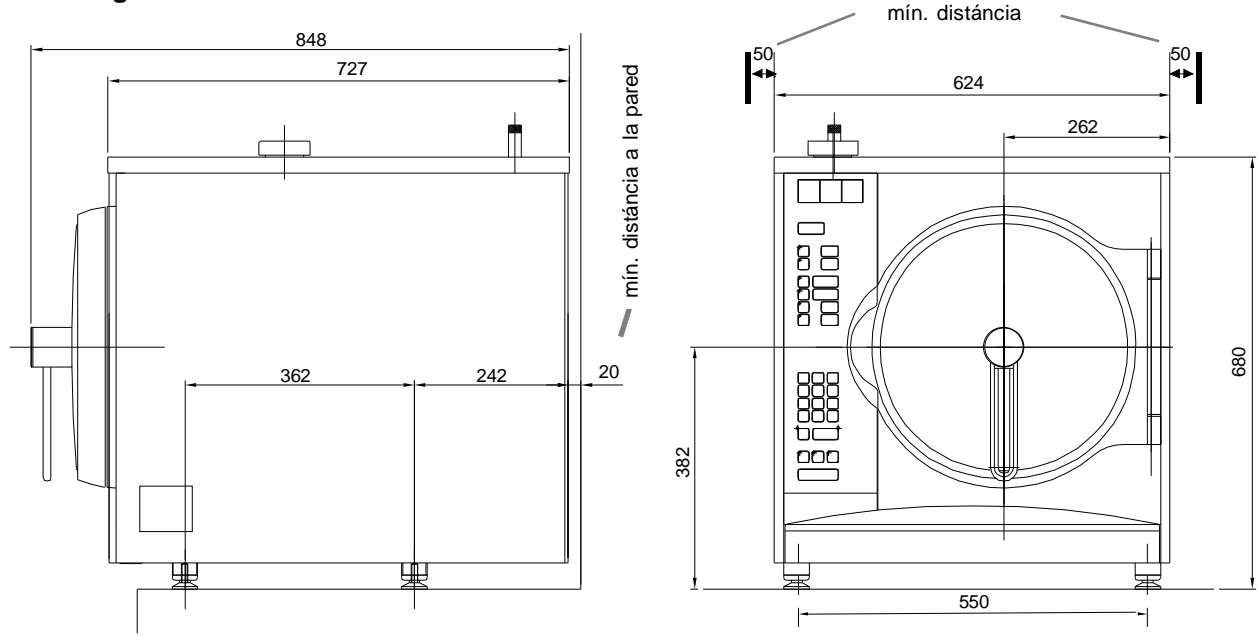
Kit de conexión completo código 172449  
 incluye: 1 válvula de retención  
 1 válvula reductora de presión  
 1 Llave de paso

##### Para aparatos sin descalcificador incorporado

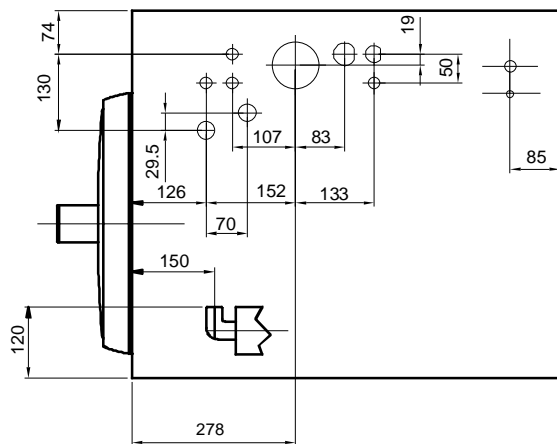


Kit de conexión completo 2 x código 172449  
 incluye: 2 válvula de retención  
 2 válvula reductora de presión  
 2 Llave de paso

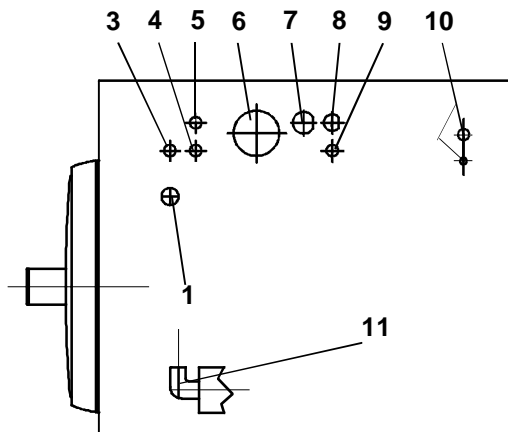
## 4.9 Diagrama de instalación



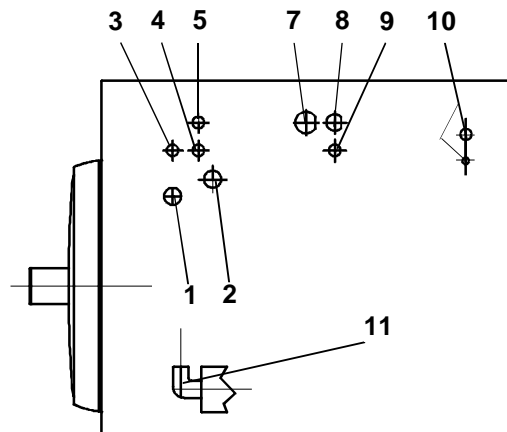
### 4.9.1 Conexiones / detalle dimensiones con o sin descalcificador



Modelo **con** descalcificador



Modelo **sin** descalcificador



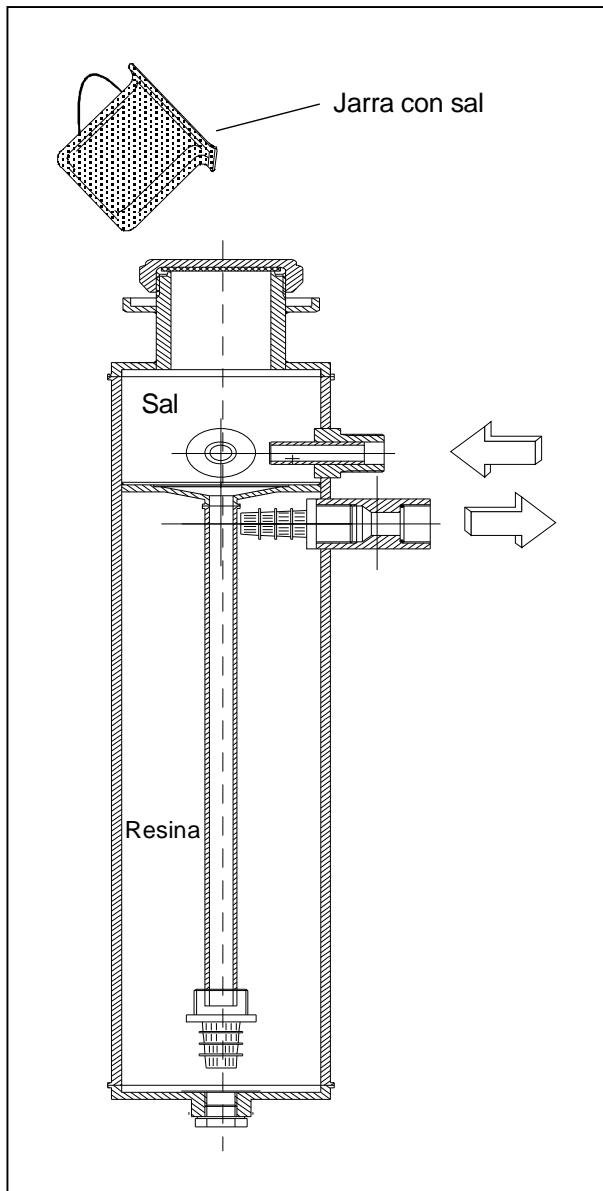
#### Leyenda:

- 1 Conexión de agua dura 3/4"
- 2 Conexión de agua tratada 3/4"
- 3 HACCP; conexión de interface
- 4 Línea de señal, protección de sobrepotencia 2 y 3
- 5 Conexión del sistema de limitación de potencia

- 6 Descalcificador (tubo recarga de sal)
- 7 Conexión eléctrica Pg 29
- 8 Conexión eléctrica Pg 21
- 9 Cable de control separador, protección de de sobrepotencia
- 10 Válvula de seguridad, generador de vapor
- 11 Salida vapor 3/4"

#### 4.10 Descalcificador

- El descalcificador trabaja basándose en el principio del intercambio de iones.
- El depósito contiene aprox. 3.0 litros de resina intercambiadora de iones, la cual en su estado regenerado descompone el carbonato de calcio  $CaCO_2$  contenido en el agua corriente intercambiando los iones de calcio por iones de sodio.
- El  $NaCO_2$  así generado no se deposita sino que se elimina junto a las aguas residuales y al producto de la condensación.
- Durante el proceso de cocción, la resina intercambiadora se satura con iones de calcio, es decir, va perdiendo progresivamente su capacidad de ablandamiento del agua.
- Una vez se ha producido la saturación de la resina intercambiadora, ésta debe regenerarse utilizando aproximadamente 0,5 Kg de sal común de mesa.
- La frecuencia con la que debe efectuarse la regeneración depende del grado de dureza del agua.
- La solución salina que durante un tiempo determinado está en contacto con la resina intercambiadora vuelve a intercambiar los iones de calcio por iones de sodio con lo que el descalcificador recupera todas sus propiedades.



- El proceso de regeneración del descalcificador se describe en el apartado 6.14.
- La forma en la que se regula la reserva de agua se encuentra explicada en el capítulo - Regulación del intervalo de regeneración del descalcificador - del manual de utilización y se entrega asimismo con cada aparato (véase el documento siguiente).

**FRANKE**

#### FRANKE Cocedor a vapor FS 1/1 P "Vitality"

##### Regulación del intervalo de regeneración del descalcificador de agua

Existen 3 modelos posibles de descalcificador:

- Incorporado en el aparato.
- Brita, instalación Standard.
- Brita, instalación Jumbo.

Atendiendo al grado existente de dureza del agua, el código de reserva de agua puede obtenerse a partir del presente diagrama y programarse de la siguiente manera:

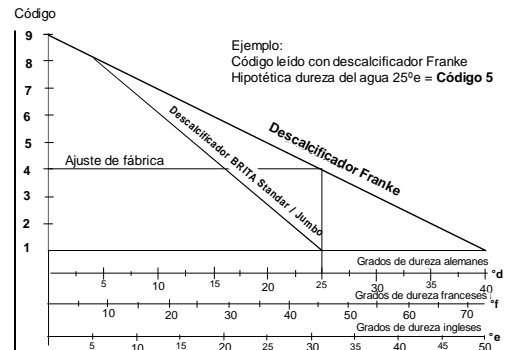
Entrar en modo de programación:

**F5 to P5** Entrar 1 = Brita Standard

Entrar 2 = Brita Jumbo

Entrar 3 = Franke

**F5 to P6** Introducir código 1-9, dependiendo del grado de dureza del agua.
























Dureza del agua / ajustes

No.	° Alemán	° Francés	° Inglés	Código	Fecha	Nombre
1						
2						

## 5. Panel de control

### 5.1 Panel de control / visualización

			
ON/OFF			
Selección de programa			Visualización N° programa
Selección de fase de cocción			Visualización de la fase de cocción
Selección de la temperatura de la cámara de cocción			Total fases usadas
Selección de tiempo			Visualización temperatura
			Visualización del tiempo
Señal sonora			Visualización de la señal sonora
			
Teclado numérico con decimales			
Introducción de todos los valores y funciones			Borrar / anular
Tecla confirmación de entrada datos (INTRO)			Start-/Stop
Memoria de programas			Programación de la hora de puesta en marcha (24 horas)
Reloj			
Visualización de la hora			Visualización de: Hora Hora de puesta en marcha programada Error de utilización Error de funcionamiento

## 6. Modo de empleo



### 6.1 Advertencias de peligro

- En el momento de la apertura de la puerta, sale vapor caliente. Riesgo de quemaduras.
- Los recipientes y los soportes del interior del cocedor están a alta temperatura. Riesgo de quemaduras.

### 6.2 Requisitos para trabajar con el cocedor

- Este aparato únicamente debe ser utilizado por personal cualificado debidamente formado.
- Participar en un seminario organizado por FRANKE es muy recomendable
- Las indicaciones referidas a técnica culinaria se encuentran en el manual de cocina (selección de programas).
- Cualquiera que vaya a trabajar con el aparato, primero tiene que haber leído el presente manual de instrucciones.

### 6.3 Carga del aparato

- No sobrecargue el aparato (los alimentos no deben superar el límite superior de los recipientes normalizados).
- **Atención:** para prevenir daños causados por la corrosión en la cámara de cocción y en los soportes, es **imprescindible** añadir la sal y las especias a los alimentos después de la cocción una vez sacados del interior de la cámara de cocción. Los residuos de sal causan corrosión.

### 6.4 Puesta en marcha

Pulsar . El aparato se enciende.

Los indicadores y parpadean.

El display

muestra, en porcentaje, el **crédito** de agua restante a tratar por el descalcificador.

Si el crédito se ha agotado, la regeneración es necesaria (ver capítulo 6.14).

El generador de vapor tarda alrededor de 2.5 minutos en calentarse. En ese momento el aparato está preparado para funcionar. Esto se indica con el parpadeo de los indicadores y .

### 6.5 Cocción manual

Pulsar . Se visualiza el último valor entrado.

Pulsar otra vez, el LED parpadea en rojo.

El display muestra

Entre el nuevo valor con el teclado numérico.

Pulsar ; el LED parpadea en rojo.

El display muestra

Entre el nuevo valor con el teclado numérico.

Pulsar para confirmar una entrada.

Pulsar ; el aparato empieza a funcionar.

### 6.6 Cocinar con un programa

Pulsar . El último programa entrado se visualiza, por ejemplo .

Pulsar , el LED parpadea alternativamente en el display se visualiza .

Entrar el nº de programa deseado con el teclado numérico. Consultar los programas registrados.

Pulsar para ver el programa. Ahora pulsar

. El aparato empieza a funcionar.



- Se puede cambiar cualquier valor durante la operación. Confirme los cambios pulsando las teclas o . El nuevo valor solo se aplica en la fase de cocción actual.
- Al final de la fase, el buzzer suena intermitentemente si está programado. Para pararlo, pulsar .
- Al final del proceso, el buzzer suena hasta que usted lo pare.
- Si el buzzer está programado entre dos fases, sonará intermitentemente.
- Escriba sus propios programas en las hojas suministradas y tengalas a mano. De esta manera es fácil reprogramar los programas, y no borrarlos por error.
- Para chequear la temperatura actual en la cámara de cocción o seleccionar el tiempo, pulsar en cualquier momento.
- La temperatura de cocción en la cámara va desde 50 hasta 119°C. Si se entra un valor fuera de este rango, el programa no lo aceptará y la temperatura se ajustará automáticamente, por exceso o por defecto, a 50 °C o 119 °C.

### 6.7 Visualizar / borrar fases de cocción

El display muestra la fase 2 de 3 fases.

Pulsar ; la fase 2 se borra.

nueva indicación en el display.

La siguiente fase, automáticamente, se situará en la posición de la fase eliminada.

### 6.8 Selección de programas de cocción originales (en desarrollo)

Después de entrar el número de programa, pulsar las teclas y . Un punto aparece en el número del programa del display. El programa puede ser editado cuando se necesite. El programa original aún permanece en memoria.

### 6.9 Edición de un programa

Seleccionar el programa **P** **57**. Cambiar el valor deseado.

Usar la combinación de teclas **M** **57** **↵** para guardar los nuevos valores.

### 6.10 Borrar un programa

**P** **57** para borrar el programa.

Pulsar **P** y entrar el número de programa **57**.

Borrar el programa con la siguiente combinación de teclas:

**C** **M** programa número **57** **↵**.

### 6.11 Escribir y memorizar un programa

Para encender el aparato, pulsar **⏻**.

LED's **P** y **!** parpadean.

Pulsar **P**, el display muestra el último nº de programa entrado.

Pulsar **P**, **00** parpadea.

Entrar un número de programa libre (consultar los programas registrados), por ejemplo **11**.

Para ver un número de programa libre pulsar **M** y **0** conjuntamente.

*Programar la fase 1:*

Pulsar **1-3**, **10** aparece.

Pulsar **!**, entrar un valor, ej. **119**

Pulsar **⌚**, entrar un valor, ej. **5.0**

Pulsar **↵** para memorizar la selección.

*Programar la fase 2 y 3:*

Pulsar **1-3** dos veces, **21** aparece

Pulsar **1-3** dos veces, **32** aparece

Programar las dos fases como la anterior.

Para memorizar el programa pulsar **M**, **00** parpadea.

Entrar el número de programa **11**.

Pulsar **↵** para memorizar el programa.

### 6.12 Regulación de la temperatura en el corazón de los alimentos (opción).

Introducir la sonda en el corazón del producto a cocer. Cerrar la puerta.

**P** Seleccionar un número de programa, o bien

**!** Seleccionar la temperatura del horno

**4** Seleccionar la temperatura a corazón 20-100°C

Apretar la tecla de arranque **⏻**

- el minutero no funciona.

- cuando la temperatura seleccionada está alcanzada, la señal sonora se pone en marcha o bien la cocción pasa a la fase siguiente.

- Si la sonda no ha sido introducida en el alimento, la temperatura de la sonda subirá demasiado rápido y se indicará en el display el error 12. La señal acústica funcionará hasta que el cocinero lo pare.

- Si la temperatura en el corazón del producto tiene que aumentarse después de haber alcanzado la temperatura previamente seleccionada, la diferencia tiene que ser por lo menos de 3°C.

### 6.13 Programación de la hora de puesta en marcha

Entrar el programa de cocción deseado **P** **57**.

Pulsar **⌚**; el LED parpadea.

**12:34** Se visualiza la última entrada.

Pulsar **⌚**; el LED parpadea.

El display muestra **00**.

Entrar **12:30** con el teclado numérico.

Pulsar **↵** para memorizar la entrada.

Pulsar start **⏻**. La indicación del display se borra.

El aparato se encenderá automáticamente a la hora programada **12:30**.

Cuando el programa de cocción ha finalizado, el buzzer suena. Para activar la luz del display y ver el reloj, pulsar **⌚**.

Para volver al modo de programación de la hora de inicio pulsar las teclas **⌚** y **⏻**.

Para visualizar la hora actual y el número de programa, pulsar la tecla **⏻**.

### 6.14 Ajuste de la hora, fecha y año

Para ajustar, el aparato debe estar encendido (ON).

Cada **P** **--** esta parpadeando

o los LED's **!** y **P** están parpadeando.

**Ajustar la hora:**

Pulsar **⌚** y entrar el tiempo en horas y minutos

**12:34**, usando el punto **.** como separador.

Confirmar pulsando **↵**.

**Ajustar la fecha:**

Pulsar **↵** y a continuación **⌚**.

Entrar el día y el mes **04:12**, usando el punto **.** como separador.

Confirmar pulsando **↵**.

**Ajustar el año:**

Pulsar **↵** y a continuación **⌚**.

Entrar el año **2011**.

Confirmar pulsando **↵**.

Pulsar **↵** otra vez para volver al reloj.

Nota: Cuando el aparato este un largo periodo de tiempo desconectado, hay que volver a ajustar la hora y la fecha.

## 6.15 Regeneración

- Cuando en el display aparece **FE**, es posible poner en marcha otro proceso de cocción, dependiendo del crédito de agua descalcificada.
- Cuando en el display aparece **FE FE**, es necesario hacer una regeneración.
- El funcionamiento normal se bloquea y no es posible iniciar un nuevo proceso de cocción. Comprobar que el actual ciclo de cocción ha acabado antes de proceder a la regeneración.

### Inicio del proceso de regeneración tras la aparición del mensaje **FE** (opcional)

- Pulsar la tecla **P** y seleccionar el programa **99**.
- Pulsar **↓**, seguidamente pulsar la tecla Start/Stop **⬇**.

### Inicio del proceso de regeneración tras la aparición del mensaje **FE FE** (obligatorio)

- El programa **99** aparece en el display.
- Pulsar **↓**, seguidamente pulsar la tecla Start/Stop **⬇**.

El generador de vapor se vacía. Esperar hasta que el buzzer suene.

El display mostrará **EE LL**.

Retirar la tapa del descalcificador.

Confirmar pulsando **↓**.

Esperar hasta que el buzzer suene y el display muestre

**SA LE**.

Comprobar que el nivel del agua en el descalcificador se encuentre justo por debajo del tubo de alimentación.

Rellenar con 0.5 kg de sal regeneradora.

Cerrar la tapa del descalcificador.

Confirmar pulsando **↓**; se para la señal sonora.

La conductividad del agua se mide durante 15 seg. (de 1 a 3 veces). En ese momento puede escucharse como fluye el agua a través del descalcificador.

Cuando la conductividad es la adecuada, en el display

**⌚** aparece el tiempo restante para la regeneración

en minutos **45**. Se efectúa el proceso de regeneración.

Si no se efectúa la recarga de sal y únicamente se pulsa la tecla **↓** (conductividad demasiado débil), ha de volverse a pulsar **↓** otra vez.

El display mostrará ahora **FE FE**.

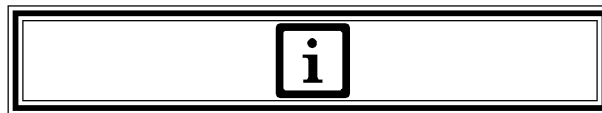
Deberá repetirse otra vez todo el proceso.

Sí durante el proceso, se interrumpe la alimentación eléctrica durante más de 2 minutos, hay que empezar otro proceso de regeneración. Sí la interrupción es inferior a 2 minutos, la regeneración continua al volver la alimentación eléctrica.

## 6.16 Apagar el aparato

Pulsar **⏻**. El aparato se apaga.

Después de 5 minutos, el generador de vapor se vacía automáticamente.



No recomendamos apagar el aparato hasta que no sea estrictamente necesario. Así no se vaciará el generador de vapor y el aparato permanecerá en standby.

De esta manera se ahorra energía. Al mismo tiempo se consigue alargar los intervalos de tiempo entre regeneraciones porque el generador de vapor se tiene que rellenar de agua menos veces.

## 6.17 Impresión de informes (HACCP) (en desarrollo)

Prerequisitos: debe seleccionarse en el programa de servicios y también el idioma de impresión.

Si se ha conectado una impresora de informes HACCP al aparato, el usuario puede modificar el intervalo de impresión de la siguiente forma:


- Apagar el sistema de control.
- Mantener pulsada la tecla **P** mientras enciende el sistema de control.

El display de programas muestra **HACCP**.

El display muestra el actual intervalo de impresión en minutos.

- Pulsar **⌚**. Con el teclado numérico entrar el nuevo intervalo.
- Confirmar pulsando la tecla **↓**.
- Encender la impresora. Cuando el proceso de cocción empiece, la impresión se efectuará automáticamente. Es posible imprimir los parámetros de los contadores y de los ajustes.
- En el modo Select (LEDs parpadeando), pulsar las teclas **⬅** y **C**.

## 6.18 Mensajes de error

Los mensajes de error consisten en códigos de dos dígitos que se visualizan en el display de indicación de la hora. Al mismo tiempo se dispara la señal acústica. Por ejemplo:  .

Mensaje	Problema	Causa / solución
30	PT100 cámara de cocción interrumpida	- No se ha conectado el sensor. = Ponerse en contacto con el SAT.
31	PT100 cámara de cocción cortocircuitada	- Cortocircuito con la chapa (toma de masa). = Ponerse en contacto con el SAT.
32	Termoelemento interrumpido	= Ponerse en contacto con el SAT.
33	Termoelemento cortocircuitado	= Ponerse en contacto con el SAT.
35	El nivel de agua no se alcanza en 90 seg. (60 + 30 seg)	- La presión del agua es demasiado baja. = Compruebe la presión de red.
36	El presostato no detecta la presión en 120 seg.	- La presión de trabajo no se alcanza en 120 seg. = Ponerse en contacto con el SAT.
78	Conductividad aún excesiva tras haber efectuado la regeneración	- Se ha utilizado demasiada sal en la recarga. = Repetir el proceso de regeneración sin añadir sal.

## 7. Mantenimiento

### 7.1 Indicaciones de seguridad



- Las tareas de mantenimiento y reparación deben ser realizadas, exclusivamente, por personal especializado. El aparato tiene que estar desconectado de la red eléctrica y hay que esperar a que se enfríe.

### 7.2 Limpieza



- Para limpiar el aparato, es imprescindible evitar la utilización de productos que contengan cloro, ácidos o aditivos metálicos así como productos abrasivos o esponjas abrasivas de acero.
- Únicamente deben utilizarse productos de limpieza compatibles con los alimentos.
- No deben utilizarse aparatos de limpieza a alta presión o mangueras de riego.



#### 7.2.1 Cámara de cocción

La cámara de cocción debe limpiarse diariamente de la siguiente manera:

- Coger los soporte-guía (1) interiores por los laterales y sacarlos de la cámara de cocción.
- Eliminar cualquier resto de comida de la cámara de cocción.
- Limpiar la cámara de cocción y los soportes-guía con agua y un detergente suave, aclarar minuciosamente y secar con un trapo suave y limpio.
- Retirar el filtro de desagüe y limpiarlo (2).

#### 7.2.2 Revestimiento

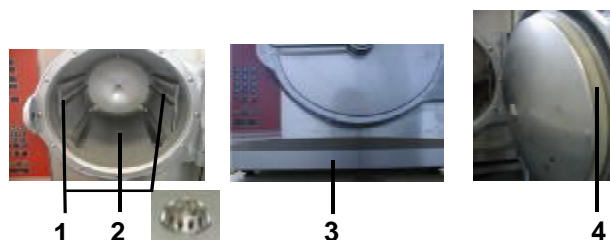
- Los paneles del revestimiento están fabricados en acero inoxidable y pueden limpiarse con un producto limpiador de acero inoxidable.

#### 7.2.3 Bandeja recogeagua

- Retirar la bandeja recogeagua (3) tirando hacia delante; vaciar, limpiar y volver a colocarla.

#### 7.2.4 Junta de puerta

- Retirar la junta de la puerta (4) y limpiarla con una solución detergente limpia y libre de ácidos.
- Limpiar la superficie de contacto con una esponja «Scotch-Brite». Volver a colocar la junta en la puerta.



## 8. Servicio y reparaciones

### 8.1 Servicio de atención al cliente

- En caso de avería, ponerse en contacto con el Servicio Técnico del distribuidor o dirigirse al Servicio de Atención al Cliente de FRANKE.
- Cuando contacte con nuestro servicio, indique, por favor, el **número del aparato** y el **modelo**. Estos datos figuran en la placa de características sobre el panel exterior en la parte delantera derecha del aparato (visto desde delante y/o sobre el panel lateral interior en la parte anterior izquierda del panel interior).

## 9. Documentación

- De conformidad con lo dispuesto por la legislación en materia de derechos de autor, la presente documentación constituye nuestra propiedad intelectual y únicamente puede ser reproducida para su utilización particular. Las reproducciones, incluso parciales, necesitarán el permiso concedido por escrito de la sociedad FRANKE AG, Aarburg.

## 10. Validez

- La presente documentación es válida en todos sus aspectos hasta que no se produzca una comunicación en sentido contrario. FRANKE AG se reserva el derecho de modificar total o parcialmente todos sus productos sin que exista una comunicación previa.

## 11. Reciclaje

- El reciclaje al final de la vida útil del aparato es responsabilidad del cliente. El aparato puede depositarse sin ningún problema en el desguace más cercano. En su fabricación no se ha empleado ningún material que deba eliminarse de manera especial.
- Los componentes electrónicos deben reciclarse por separado. Dirigirse a la sociedad más cercana dedicada a cuestiones de reciclaje

## 12. Lugar de cumplimiento y jurisdicción

- Barcelona es el lugar de cumplimiento y su jurisdicción será la competente. Lo anterior será igualmente válido cuando el montaje haya sido efectuado por una empresa externa. Las disposiciones legales españolas serán las aplicables en todos los casos.