

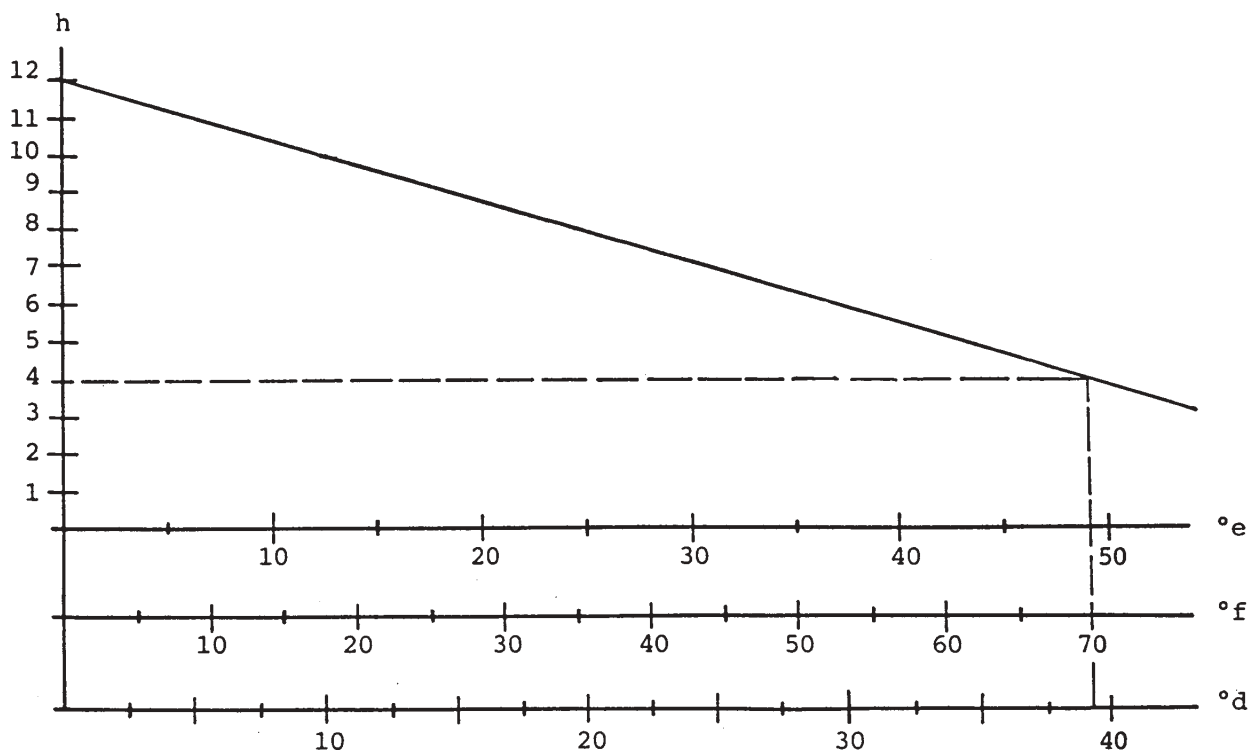


Franke
Food Services Equipment

Tel.: 902 240 021
www.frankehosteleria.com

Cocedor a vapor FS 1/1 CA

Reglaje del intervalo de regeneración



h = Horas

°f = Grado de dureza francesa

°e = Grado de dureza inglesa

°d = Grado de dureza alemana

--- = Reglaje de fábrica

Reglaje						
No.	°f	°e	°d	Reglaje h	Fecha	Firma
1						
2						
3						
4						


Este formulario debe quedar en el cocedor

Cocedor a vapor FS 1/1 CA

Reglaje del intervalo de regeneración

ENTRADA DEL INTERVALO ENTRE REGENERACIONES

1. El aparato debe estar con tensión (**ON** iluminado), pero no ha de estar en marcha, ni encontrarse en proceso de regeneración.

2. Pulsar sobre el mando  (selección de temperatura), el símbolo **C** debe parpadear.


3. Introducir por el teclado decimal el código correspondiente al grado de dureza.

Código:	1	corresponde a intervalo de 4 horas		
	2	“	“	5 “
	3	“	“	6 “
	4	“	“	7 “
	5	“	“	8 “
	6	“	“	9 “
	7	“	“	10 “
	8	“	“	11 “
	9	“	“	12 “

4. Pulsar al mismo tiempo sobre los mandos **ON** y  (vibrador sonoro) para la entrada en memoria del intervalo de regeneración.

El código de ese modo establecido (entrada en memoria no-volátil por paro **OFF** seguido de puesta en tensión **ON**).

Indicación en pantalla del intervalo de regeneración:

1. Pulsar sobre el mando  .

2. Pulsar al mismo tiempo sobre los mandos  y **ON** , la pantalla indica el intervalo de regeneración.

3. Borrar con **R** (reset).