


# Horno mixto Easy Evo de Salvis

## Programa de servicio para aparatos eléctricos y de gas a partir de versión de software 2.9

Las funciones principales se subdividen en dos grupos:

- F1 - F3: Utilización por el cocinero. Para acceder a estas funciones, mantenga pulsadas simultáneamente las teclas "Cocción con aire caliente" y "Cocción al vapor" y encienda seguidamente el aparato (ON), espere hasta que en el indicador P pueda ver **F. I**. En el indicador de programa de cocción aparece "Service D".
- F1 - F9: Utilización por el personal autorizado de mantenimiento y servicio. Acceso a estas funciones igual que en el caso anterior.

Para desbloquear las funciones ampliadas es necesario introducir el código 17593 y pulsar la tecla . Aparece en el indicador **F. . I**. Este desbloqueo de funciones sólo puede realizarse al acceder por primera vez al dendrograma de servicio. Si intenta acceder a las funciones principales con la tecla P, el desbloqueo no se activará.

Pulsando la tecla P podrá abrir las diferentes funciones principales, para acceder a las subfunciones Ux utilice la tecla "Temperatura".

Para abandonar el programa de servicio pulse la tecla "OFF"

### Tabla de errores (F1)

Los códigos de fallo se indican mediante la visualización alternativa de fecha y hora en la pantalla del reloj.

Adicionalmente, el sistema genera una señal acústica al producirse un fallo.

Se puede consultar un máximo de 50 fallos.

Puede borrar la memoria de fallo pulsando la tecla "C".

Código de error	Modo func.	Descripción	Problema	Solución	Pantalla / Comentario
1	C	Fallo señal de llama, cámara 1 (gas)			E: falta llama 1
02	C	Fallo señal de llama, cámara 2 (gas)			E: falta llama 2
04 – 011		Fallo en transmisión de datos del ordenador de servicio (OS) al ordenador de procesos (OP)	El OP no entiende los datos del OS El OS envía datos correspondientes a un determinado estado del OP, pero el OP no se encuentra en dicho estado.		El sistema no visualiza este tipo de mensajes en servicio. Sólo los registra en la lista de fallos.
13		Fallo al guardar datos en la memoria de programas de cocción.	El OS no ha podido guardar correctamente los datos del programa de cocción	Anular el bloqueo de memoria de programa.	I: bloqueado
20	B	Fallo de comunicación entre OS y OP. Si no aparece "SW VX.XXX/ 0003" en la pantalla de texto o bien 0003 en el indicador, no existe intercambio de datos entre los dos ordenadores.	El OP se encuentra en un estado no seguro respecto al OS, es decir, el OS no recibe respuesta del OP.	Compruebe el cable de conexión. Mantenga apagado el OP durante al menos 1 minuto y enciéndalo de nuevo.	E: Comunicación



Código de error	Modo func.	Descripción	Problema	Solución	Pantalla / Comentario
21	C	Apagado del aparato	El OS se encuentra en un estado crítico respecto al OP, es decir, el OP no recibe datos del OS.	Apague y encienda el aparato. S: El estado puede restablecerse en 30 segundos. Generalmente se produce en relación con otro fallo.	E: estado seguro. También se produce después de cargar software con la caja de programación.
22	C	Apagado del aparato	Fallo del registro en OP Fallo señal de medición del cuentavueltas (S4) STB 1 accionado	Generalmente ocurre en relación con otro fallo. Véase análisis de otros fallos.	E: Apagado del aparato
30	C	Sensor cámara de cocción – aparato de 1 cámara	Fallo señal de medición	Compruebe la conexión de cable. Sustituya el sensor.	E: S.c.c. 1
32	C	Sensor cámara de cocción – aparato de 2 cámaras	Fallo señal de medición Aparato de 1 cámara configurado como aparato de 2 cámaras	Compruebe la conexión de cable. Compruebe la configuración del aparato. Sustituya el sensor.	E: S.c.c. 2
34	C	Temperatura excesiva cámara de cocción – aparato de 2 cámaras	Interrupción STB Aparato de 1 cámara configurado como aparato de 2 cámaras	Efectúe un reset del aparato. Compruebe la conexión de cable. Compruebe el fusible del OP. Compruebe la configuración del aparato.	E: TempExc 2
35	C	Temperatura excesiva cámara de cocción – aparato de 1 cámara	Interrupción STB	Efectúe un reset del aparato. Compruebe la conexión de cable. Comprobar fusible enOP	E: TempExc 1
36		Sensor condensador de vahos (P3)	Fallo señal de medición	Compruebe la conexión de cable. Sustituya el sensor.	E: F. vahos
37	A/B	Temperatura tarjeta OP >65 °C	Temperatura del OP >65 °C	Compruebe el ventilador de refrigeración transversal M1. Compruebe filtros, caudal de aire. Temperatura exterior (emplazamiento, otros aparatos de cocina, nichos).	W: Temp. modul. 65
38	C	Temperatura tarjeta OP >70 °C	Temperatura del OP >70 °C	Compruebe el ventilador de refrigeración transversal M1. Compruebe filtros, caudal de aire. Temperatura exterior (emplazamiento, otros aparatos de cocina, nichos).	E: Temp. modul. 70
40	C	MPS1, fallo señal Línea de masa (-) interrumpida	Fallo señal de medición	Compruebe la conexión de cable. Línea de masa (-) no conectada Sustituya el sensor.	E: Temp. interior F.1 E: Apagado del aparato
42	A	MPS2, fallo señal	Fallo señal de medición	Compruebe la conexión de cable. Sustituya el sensor.	E: Temp. interior F.2



Código de error	Modo func.	Descripción	Problema	Solución	Pantalla / Comentario
44	A	MPS3, fallo señal	Fallo señal de medición	Compruebe la conexión de cable. Sustituya el sensor.	E: Temp. interior F.3
46	A	MPS4, fallo señal	Fallo señal de medición	Compruebe la conexión de cable. Sustituya el sensor.	E: Temp. interior F.4
48	A	Fallo sensor temperatura interior	La temperatura interior supera a la temperatura programada antes de comenzar el proceso de cocción.	Enfríe la sonda de temperatura interior	E: Temp. interior exc.
51	A/B	Falta agua	Presión de agua insuficiente para ACL Fallo señal de medición Transmisor de señal defectuoso	Aumente la presión de agua Sustituya el sensor de presión Compruebe la conexión de cable.	E: Presión agua
53	C	Nº revoluciones motor ventilador	Fallo señal de medición	Sustituya el sensor Sustituya el motor Compruebe la conexión de cable	E: Motor
56	B	Fallo introducción programa	Ha intentado comenzar un proceso de cocción sin introducir los valores requeridos	Compruebe los valores programados	E: Falta programa
212	A	Error de acceso memoria interna	No ha sido posible recurrir a la memoria interna	Apague y encienda el aparato Sustituya el OS	E: Fallo IO
213	A	Error de acceso interfaz serial	No ha sido posible recurrir a la interfaz serial	Compruebe la conexión de cable Apague y encienda el aparato Sustituya el OS	E: Acceso no autorizado
216	A	Acceso datos de servicio EPfit defectuoso	Los datos de servicio EPfit son incorrectos, por lo que el OP no puede procesarlos	Compruebe los datos de servicio de F3 y F8 (dentro de tolerancia)	E: Autorización
223	A	Fallo interno interfaz serial	Hardware de la interfaz serial defectuoso	Apague y encienda el aparato Sustituya el OS	E: Interfaz
224	A	Comando erróneo	Comando desconocido del/al OP	Apague y encienda el aparato Consulte la lista de compatibilidad de software Cargue software actualizado en el OS/OP	E: Comando erróneo

- A) El proceso continúa a pesar de haberse producido un fallo.  
 B) El proceso queda interrumpido.  
 C) El aparato se apaga y el sistema emite una señal acústica.



## Contadores (F2)

U1	Consumo de agua por la válvula Y1 en litros (indicador de crédito de la instalación descalcificadora)
U2	Temperatura en el módulo de ordenador de servicio
U3	Número de horas de funcionamiento del ordenador de procesos [h]
U4	Consumo energético [kWh]
U5	
U6	

## Ajuste de parámetros (F3)

U1	Crédito de agua en instalación descalcificadora 0 Función bloqueada 1-19999 Litros desbloqueo de la descalcificadora de agua	Valor por defecto [0]
U2	Contraste LCD (10..45)	Valor por defecto [15]
U3	Tiempo máximo altavoces en final de proceso [1 – 60 minutos] Se puede limitar el tiempo máximo de alarma de los altavoces. 0 Tiempo de alarma no limitado 1-60 Tiempo máximo de alarma	Valor por defecto [0]
U4	Tiempo máximo altavoces en cambio de fase [1 – 180 segundos] Se puede limitar el tiempo máximo de alarma de los altavoces. 0 Tiempo de alarma no limitado 1-180 Tiempo máximo de alarma	Valor por defecto [10]
U5	Selección de idioma para HACCP y eventualmente para el indicador programa de menú  0 = Alemán 1 = Inglés 2 = Italiano (copia impresa HACCP en inglés) 3 = Francés 4 = Español (copia impresa HACCP en inglés)	Valor por defecto [0]
U6	Tiempo de precalentamiento en minutos 0 Sin precalentamiento 1..50 Inicio de una nueva fase a una temperatura de fase 10 °C superior a la anterior ¡Se activa con la función de copiado U7!	
U7	Copiar los programas originales o sólo nombres nuevos  Introduzca 741 Copiado de programas de cocción originales en la zona de memoria accesible al cocinero. Los nombres de cocción se adaptan en función del idioma elegido (véase F3 – U5). El sistema sólo sobrescribe las zonas de programa de cocción que están incluidas en los programas de cocción originales.  Introduzca 147 Copiado de los <u>nombres de programas de cocción originales</u> en la zona de memoria relevante para el cocinero. Los <u>nombres de cocción</u> se adaptan en función del idioma elegido (véase F3 – U5). El sistema sólo sobrescribe los nombres de programa de cocción que están incluidos en los programas de cocción originales.	
U8	SPS: Sistema de protección del vapor (Steam Protection System) 0 Función SPS activada 1 Función SPS desactivada	Valor por defecto [1]

Para poder acceder a los grupos de funciones principales mencionados a continuación deberá introducir el código de desbloqueo 17593 al acceder al dendrograma de servicio.



### Control de actuadores (F4)

Activación mediante teclado de diez cifras. Desactivación mediante tecla C.

Tecla	1	Motor giro a izda., rápido
"	2	Motor giro a izda., lento
"	3	Motor giro a dcha., rápido
"	4	Motor giro a dcha., lento
"	5	Calefacción ON
"	6	Calefacción ON, 2ª cámara
"	7	Calefacción ON, 2ª cámara, media potencia
"	8	(Encendido automático 1 (gas))
"	9	(Encendido automático 2 (gas))
"	0	Reserva

### Control de actuadores (F5)

Tecla	1	Válvula condensador de vahos Y2
"	2	Válvula producción de vapor Y1
"	3	Regulador tiro chimenea Y3
"	4	ACL bomba abrillantador Y6
"	5	ACL bomba detergente Y5
"	6	ACL válvula lavado con agua Y4
"	7	Reserva
"	8	Reserva
"	9	Reserva
"	0	Reserva

### Comunicación (F6)

U1	Función de emisión para interfaz	Valor por defecto [1]
	0 = Interfaz bloqueada	
	1 = <a href="#">SDM</a> (Gestor de ficheros Salvis)	
	2 = <a href="#">SCC</a> (Innos) (Salvis Cuisine Control)	
	3 = Elro	
	4 = Desbloqueo para permitir descarga de programas de cocción originales del/al ordenador de servicio	
	5 = Desbloqueo para permitir descarga de software del/al ordenador de servicio	
U2	Tasa de baudios (9600,8, N ), no se utiliza actualmente al no estar implementada	
U3	Direccionamiento de aparatos [0 - 99]	Valor por defecto [1]

### Boot / Actualización (F7)

Esta rama del dendrograma de servicio permite restaurar un estado definido en el aparato.

Una vez finalizada la inicialización (Boot), el sistema ha restaurado los valores por defecto de todos los parámetros o bien ha copiado de nuevo los programas Salvis en el EEPROM, borrando las modificaciones realizadas y los programas nuevos.

El sistema cuenta con dos zonas de memoria separadas físicamente para la gestión de programas de cocción.

1. Flash del controlador U (programas de cocción originales definidos por Salvis AG)
2. EEPROM (programas de cocción accesibles al cocinero para cocción, modificación y redefinición)

La carga de un nuevo software mediante un ordenador portátil y la Download Box o el copiado de programas de cocción originales mediante el Programming Tool PT afectan exclusivamente a la zona de memoria del controlador U. Los programas de cocción accesibles al cocinero permanecen inalterados. Para hacer accesibles al cocinero las versiones actualizadas de los programas de cocción es necesario copiar dichos programas previamente utilizando las funciones del dendrograma de servicio (véase a continuación).

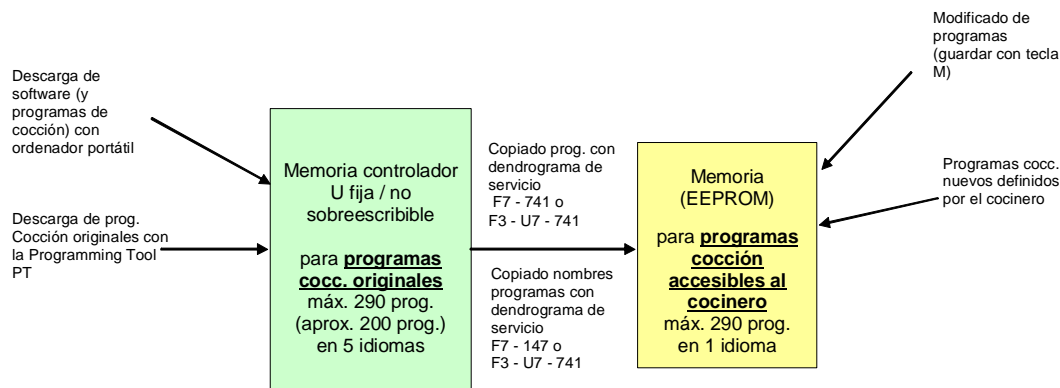
Los usuarios sólo tienen acceso al EEPROM separado. Esta zona de memoria permite la carga de nuevos programas o la modificación y borrado de programas antiguos. El proceso de cocción utiliza los datos del EEPROM.



Para igualar los contenidos de ambas zonas de memoria deberá introducir el código 741 en la función F7 del dendrograma de servicio (el cocinero puede hacerlo a través de F3 / subfunción U7 741). Esta operación copia todos los programas de cocción originales en la zona de memoria accesible al cocinero. Todas las zonas de memoria no definidas por programas originales (libres) permanecen inalteradas. De este modo los programas de cocción realizados por el cocinero se conservan (siempre que estén depositados con un número de programa no asignado previamente).

Todas las modificaciones realizadas por el usuario en los programas se borran, recuperando el programa su estado original.

El código 147 permite copiar solamente los nombres de programa en un idioma diferente. Todos los demás datos de cocción se conservan.



#### Inicialización interna ordenador de servicio

Introduzca 159, Inicialización de los parámetros de aparato que tienen asignado un valor por defecto definido. luego pulse Véase dendrograma de servicio F3, F6. Seguidamente resulta recomendable comprobar los parámetros, corrigiéndolos en caso necesario.

Introduzca 741, Copiado de programas de cocción originales en la zona de memoria accesible al cocinero. luego pulse Los nombres de cocción se adaptan en función del idioma elegido (véase F3 – U5). El sistema sólo sobrescribe las zonas de programa de cocción que están incluidas en los programas de cocción originales. Las demás zonas de memoria permanecen inalteradas.

Introduzca 147, Copiado de los nombres de programas de cocción originales en la zona de memoria accesible al luego pulse cocinero. Los nombres de cocción se adaptan en función del idioma elegido (véase F3 – U5). El sistema sólo sobrescribe los nombres de programa de cocción que están incluidos en los programas de cocción originales. Las demás zonas / parámetros permanecen inalterados.





Cargar software / programas de cocción de la caja de programación en el ordenador de servicio o viceversa

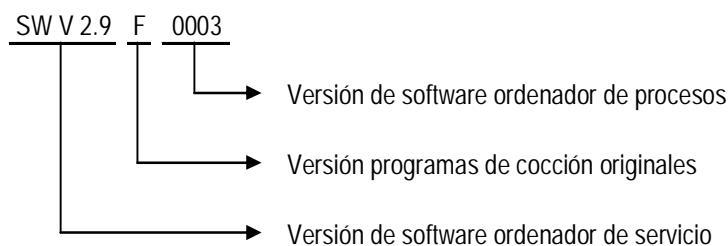
Conexión de la caja de programación:

- Aparatos antiguos: conexión vía cable a través de la interfaz del ordenador de servicio.
- Aparatos recientes: conexión bajo el panel de servicio. La caja de programación puede enchufarse directamente.


1. Descarga de software al ordenador de servicio.

- Apague el aparato.
- Conecte la caja de programación.
- Introduzca 123, luego pulse .
- Tras el encendido del aparato se apaga la pantalla.
- El diodo luminoso de la caja de programación parpadea.
- Al finalizar el proceso de descarga aparecerá el mensaje de fallo E21, en el indicador P aparece E: Estado seguro; el sistema emite adicionalmente una señal sonora a través del zumbador.
- Desactive el zumbador.
- El indicador de tiempo comienza una cuenta atrás de 25 segundos, seguidamente aparece de nuevo el mensaje de fallo E21.
- Apague el aparato  desconecte la caja de programación.
- Al conectar de nuevo el aparato aparecerá en pantalla la nueva versión de software, por ej. SW V2.9 F / 0003.



Significado de los diferentes dígitos:




2. Descarga de programas de cocción originales al ordenador de servicio.

- Apague el aparato.
- Conecte la caja de programación.
- Introduzca 357, luego pulse .
- Proceda de la manera descrita en 1.

3. Descarga de software del ordenador de servicio a la caja de programación. Esta operación debe quedar reservada a centros de servicio autorizados (por ej. Salvis AG, Aarburg).

- Apague el aparato.
- Enchufe la caja de programación en la caja intermedia, seguidamente conecte el aparato.
- Introduzca 321, luego pulse .
- En la pantalla P comienza a transcurrir el tiempo 1 ... 60 segundos.
- En el indicador de temperatura interior aparece 321.
- Al finalizar la descarga aparece "F7" en el indicador P y "0" en el indicador de temperatura interna.
- Apague el aparato  desconecte la caja de programación.

4. Descarga de programas de cocción originales del ordenador de servicio a la caja de programación.

- Apague el aparato.
- Enchufe la caja de programación en la caja intermedia, seguidamente conecte el aparato.
- Introduzca 753, luego pulse .
- Proceda de la manera descrita en 3.



## Ordenador de procesos (OP), ajuste de parámetros (F8)

El OP procesa y visualiza estos parámetros. Si el técnico de servicio decide modificar estos valores, las modificaciones llegarán al OP al cambiar de F8 a F9.

Al tratarse en este caso de parámetros de proceso críticos, el personal de servicio debe proceder con precaución cuando sea necesario modificarlos.

### U1 Identificación de aparato

Identifica el modelo de aparato actual en el parametrizado del aparato así como la copia impresa HACCP.

Aparatos eléctricos		
Cifra 0	6 x 1/1	SCS 1/1 SEP
Cifra 1	10 x 1/1	SCS 1/1 LEP
Cifra 2	20 x 1/1	SCS 1/1 HEP
Cifra 3	12 x 2/1	SCS 2/1 LEP
Cifra 4	20 x 2/1	SCS 2/1 HEP

Aparatos de gas		
Cifra 5	6 x 1/1	SCS 1/1 SGP
Cifra 6	10 x 1/1	SCS 1/1 LGP
Cifra 7	20 x 1/1	SCS 1/1 HGP
Cifra 8	12 x 2/1	SCS 2/1 LGP
Cifra 9	20 x 2/1	SCS 2/1 HEP

**Atención:** Asegúrese de que toda confusión entre aparatos eléctricos y de gas resulta totalmente imposible. Un parametrizado erróneo puede bloquear el OP. A pesar de ello, podrá desbloquear el sistema utilizando un ordenador portátil.

	Tamaño	Unidad	Tensión [V]	Tipo cocción	6x1/1	10x1/1	20x1/1	12x2/1	20x2/1	Comentarios
U2	HACCP Tiempo de protocolo KT	min.			3 min.	3 min.	3 min.	3 min.	3 min.	
U3	Potencia calefactora *10	kWh	200	eléc.	86	170	340	200	400	en 0,1 kW según placa características
		kWh	208	eléc.	93	180	370	220	430	do.
		kWh	230	eléc.	110	220	450	260	520	do.
		kWh	400	eléc.	110	170	340	260	520	do.
		kWh	400/LB	eléc.			450	340	680	LB= puente potencia
	todas	gas		120	200	400	350	700	en 0,1 kW según placa características	
U4	Vapor, caudal de agua	ltr/h			16	18	19	24	24	
U5	Vahos, caudal de agua	ltr/h			65	65	65	65	65	6x1/1 y 10x1/1 sin serpentín antivahos: ajustar a 55
U6	Ventilador, tiempo de arranque	seg.			4	4	4	4	4	Aparatos de gas 6x1/1, 10x1/1, 20x1/1: ajustar a 40 s.
U7	Ventilador, tiempo de inercia	seg.			7	7	7	12	12	Aparatos de gas 6x1/1, 10x1/1, 20x1/1: ajustar a 20 s.
U8	Ventilador, tiempo de frenado	seg.			0	0	0	0	0	
U9	Vahos, temperatura ON	°C			90	90	75	75	75	6x1/1 y 10x1/1 sin serpentín antivahos: ajustar a 75
U10	Vahos, temperatura OFF	°C			85	85	65	65	65	6x1/1 y 10x1/1 sin serpentín antivahos: ajustar a 65



U11	Tiempo funcionamiento bomba limpieza *10	seg.			40	40	40	50	50	
U12	Distribución *10	seg.			21	21	23	29	29	
U13	Tiempo funcionamiento bomba abrillantador *10	seg.			40	40	40	50	50	
U14	Tiempo de actuación °10	seg.			3000	3000	3600	3600	3600	
U15	Tiempo de aclarado intermedio *10	seg.			300	300	450	900	900	
U16	Regulador temp. DT ON2 *10	K	60	40						1)
U17	Regulador temp. DT OFF2 *10	K	20	5						2)

- 1) En los aparatos de gas, el quemador se enciende cuando la temperatura es inferior en 4 °C al valor ajustado.  
2) En los aparatos de gas, el quemador se enciende cuando la temperatura es inferior en 0,5 °C al valor ajustado.

#### Ajustes específicos de aparato de gas

		Tipo de gas
U18	Gas natural 2E/H	1
	Gas natural 2LL/L	2
	Gas líquido 3 B/P	3

		Tipo de gas	6x1/1	10x1/1	20x1/1	12x2/1	20x2/1
U19	Velocidad ventilación (%) cámara superior	1	100	100	79	100	100
		2	100	100	100	100	100
		3	80	88	88	100	100
U20	Tiempo encendido (100 m/s)	1,2,3	10	10	10	10	10
U21	Carga servicio (%) cámara superior	1	79	79	79	75	75
		2	100	100	100	95	95
		3	80	88	88	80	80
U22	Carga encendido (%) cámara inferior	1	-	-	79	-	100
		2	-	-	100	-	100
		3	-	-	88	-	100
U23	Carga servicio (%) cámara inferior	1	-	-	79	-	78
		2	-	-	100	-	100
		3	-	-	88	-	85

(F9) Reserva

