

Horno mixto a vapor Handy Plus, modelo 07 eléctrico / a gas



SCS 1/1 SH Plus
SCS 1/1 SH Plus Gas

SCS 1/1 LH Plus
SCS 1/1 LH Plus Gas

SCS 1/1 HH Plus
SCS 1/1 HH Plus Gas

SCS 2/1 LH Plus
SCS 2/1 LH Plus Gas

SCS 2/1 HH Plus
SCS 2/1 HH Plus Gas

Instrucciones de instalación y uso

Indice

1.	Indicaciones sobre seguridad	5
2.	Panel de mandos y descripción de las funciones.....	6
2.1	Panel de todos los modelos.....	6
2.2	Descripción de las funciones – Elementos de control	7
2.3	Selección / modificación de la tecla multifunción.....	9
2.4	Precalentar - Enfriar	10
2.5	Cocción con programas de cocción	10
2.6	Activar y poner en marcha un programa existente.....	10
2.7	Selección y grabación de un nuevo programa	11
2.8	Modificación de un programa ya existente.....	12
2.9	Modificación y grabación de las fases de un programa determinado	12
2.10	Borrado de los programas y de las fases de los programas	12
3.	Puesta en marcha	13
3.1	Puesta en marcha con un solo modo de cocción	13
3.2	Combitronic® - modos de funcionamiento combinados	14
3.3	Sonda Corazón	14
3.4	Preselección de tiempo	15
3.5	Fin del uso	15
4.	Opciones de los modelos	16
4.1	Función: HACCP (Registro).....	16
4.1.1	Selección e impresión del registro	16
4.1.2	Impresión de un programa de cocción	17
4.1.3	Ajuste de los parámetros de uso.....	18
4.2	Autoclean (sistema de limpieza automática).....	19
4.2.1	Instalación	19
4.2.2	Instrucciones de uso.....	20
4.2.3	Programación de la puesta en marcha diferida.....	21
5.	Limpieza y mantenimiento	22
5.1	Ducha con dispositivo de retorno automático	22
5.2	Arrancar el programa de limpieza.....	22
5.3	Mantenimiento de las juntas de puerta	23
5.4	Limpieza de las superficies externas	23
5.5	Limpieza de los cristales de la puerta	23
5.6	Limpieza de la ranura escurridora y de la cubeta.....	23
5.7	Limpieza del filtro de grasa	24
5.8	Limpieza de la cámara de cocción detrás de la placa deflectora.....	24
5.9	Limpieza del filtro de aspiración de aire.....	24
6.	Solución de problemas.....	25
7.	Mensajes de fallo	25

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», «vapor combinado» (una mezcla de los dos).

Betriebsarten



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.



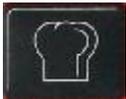
Cocción combinada

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



Cocción por convección forzada

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



Tecla multifunción

Funciones:
Banquete/Restaurar, Cocción a baja temperatura y Cocción DeltaT,
E/2 potencia calorífica reducida.

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.

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.

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 ablandador 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 escaparán si se abre la puerta.



¡Atención! ¡Peligro de quemadura!

No coloque nunca recipientes llenos de líquido o de algún producto que genere líquido a un nivel demasiado alto del aparato. El operario debe poder observar su interior en todo momento.



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.



Durante el período de vigencia de la garantía, únicamente tiene autorización para llevar a cabo las tareas de reparación un servicio técnico formado por la compañía Salvis. Solicite el nombre y la dirección de nuestro socio de servicio a la compañía Salvis AG, Aarburg.



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 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. Panel de mandos y descripción de las funciones **modelo 07**

2.1 Panel de todos los modelos



Conexión



Encendido/apagado



Programas



Selección



Cocción a vapor



Cocción combinada



Cocción por convección forzada



Multifunción



Humidificación manual



Clima-Aktiv®



Precalentar, enfriar



o



Aparatos eléctricos **Aparatos de gas**

Velocidad del
ventilador

Tecla de confirmación
Fallo de gas

Indicación del tiempo (botón giratorio)
Tiempo de cocción de 0:00 a 24:0 h y
funcionamiento continuo *--*

Indicación de la temperatura (botón giratorio)
Temperatura de cocción de 30 - máx. 300°C

Indicación de la temperatura en el núcleo (botón
giratorio)
Temperatura en el núcleo de 20 - 99°C

2.2 Descripción de las funciones – Elementos de control

Tecla de CONEXIÓN



Presione la tecla; el horno está preparado para funcionar.
Se enciende la luz interior del espacio de cocción.

Indicación: La pantalla **P** indica **c1**.
El piloto del modo de cocción a vapor se enciende.
Tiempo 0:00, temperatura 99°C.
Temperatura en el núcleo - **OFF**

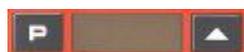
Presione de nuevo la tecla; el horno se apaga.
Todos los pilotos y la luz interior del espacio de cocción se apagan.

Tecla de ENCENDIDO/APAGADO



Esta tecla inicia y detiene el proceso de cocción.
El piloto parpadea a lo largo de todo el período de duración del programa.

Tecla de PROGRAMAS/tecla de SELECCIÓN



La tecla **P** activa los programas y la tecla  selecciona un programa ya existente o grabado y las fases de un programa de c1 a c5.
Si se presiona rápidamente la tecla P durante la cocción, la pantalla de indicación muestra el número del programa por un instante.
A continuación, automáticamente vuelve a aparecer la pantalla normal, es decir, que la pantalla muestra la fase del programa en curso. Ej.: c3; tiempo: tiempo total restante.
Temperatura: de la fase del programa en curso.

Tecla de MODO DE COCCIÓN A VAPOR



Presione la tecla. Se enciende el piloto. En el campo de la temperatura aparece la temperatura ajustada de fábrica, 99°C.
Rango de temperaturas: 30 -130°C

Tecla de MODO DE COCCIÓN COMBINADA



Presione la tecla. Se enciende el piloto. En el campo de la temperatura aparece la temperatura ajustada de fábrica, 120°C.
Rango de temperaturas: 30 -250°C

Tecla de MODO DE COCCIÓN POR CONVECCIÓN FORZADA



Presione la tecla. Se enciende el piloto. En el campo de la temperatura aparece la temperatura ajustada de fábrica, 150°C.
Rango de temperaturas: 30 -300°C

Tecla multifunción



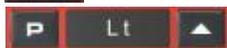
Selección: tecla P + tecla multifunción.
Funciones:
- Banquete, Restaurar
- Cocción a baja temperatura
- Cocción DeltaT
- E/2 potencia calorífica reducida, tecla para ahorro de energía
La selección de las diferentes funciones se describe en la sección 2.3.

Tecla multifunción - Banquete/restaurar



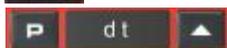
"rE" para Banquete/restaurar
Especificación de temperatura: 140°C
Franja de temperatura: 90 – 180°C
Funciones adicionales: Emisión de vapor y deshumidificación

Tecla multifunción - Cocción a baja temperatura



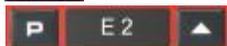
"Lt" para cocción a baja temperatura
Especificación de temperatura: 80°C
Franja de temperatura: 30 – 120°C
Funciones adicionales: Emisión de vapor y deshumidificación

Tecla multifunción - Cocción DeltaT



"dt" para cocción DeltaT
Especificación de temperatura: 40°C
Franja de temperatura: 20 - 80°C, KT 0°C - 99°C
Funciones adicionales: Emisión de vapor y deshumidificación

Tecla multifunción - E/2 potencia calorífica reducida



Puede activarse o desactivarse en cualquier momento durante el funcionamiento en los modos cocción al vapor combinado y cocción con aire caliente.
Presione brevemente la tecla para el modo de funcionamiento actual.
En aparatos 6x1/1, 10x1/1 y 12x2/1, potencia calorífica reducida (no es posible en los aparatos de gas).
En aparatos 20x1/1 y 20x2/1 se desactiva por completo la potencia calorífica de la cámara inferior (también es posible en los aparatos a gas).

Tecla de HUMIDIFICACIÓN MANUAL



Al presionar esta tecla se genera vapor en el espacio de cocción. Esta función se puede utilizar en los modos de cocción combinada, por convección forzada y a baja temperatura.

Tecla Clima-Aktiv®



¡El control de deshumidificación **Clima -Aktiv®** puede activarse durante las cocciones a vapor y con aire caliente!
Presione brevemente la tecla para el modo de funcionamiento actual. Pulse la tecla Clima-Aktiv. Se enciende el LED.
Con el **Clima -Aktiv®** activado se extrae el vapor de la cámara de cocción y el clima de cocción se vuelve más seco.
Pulsando varias veces la tecla "Clima-Aktiv" se puede ajustar el clima "Combi" en varios niveles del 1 al 5 (10-50%). ¡Cuanto más elevado sea el nivel, mayor será la humedad en la cámara de cocción!

Tecla Precalentar / Enfriar



Con la función Precalentar/Enfriar se ajusta la temperatura de la cámara de cocción a una temperatura específica predeterminada. Si la temperatura de la cámara de cocción se halla por debajo de la temperatura predeterminada, se inicia automáticamente el precalentamiento.
Si la temperatura de la cámara de cocción es demasiado elevada para el próximo programa de cocción, se inicia automáticamente el enfriamiento.

Tecla de REDUCCIÓN DE LA VELOCIDAD DEL VENTILADOR



La velocidad del ventilador se puede reducir en cualquier momento del proceso de cocción, excepto en la cocción a vapor.
Presione rápidamente el modo de cocción que esté en curso.
Presione la tecla de reducción de la velocidad del ventilador.
Se enciende el piloto.
En los aparatos a gas, la tecla "Reducción de la velocidad del ventilador" se sustituye por la tecla de confirmación Fallo de gas.

Tecla de confirmación de fallo de gas



Pulsando la tecla de confirmación de fallo de gas se puede acusar recibo de mensajes de fallo en los aparatos a gas.

RELOJ + INDICACIÓN numérica de 3 cifras



Ajuste el tiempo de cocción con el botón giratorio: de 0:00 a 24:0 h. Para establecer el funcionamiento continuo "- - -", gire el botón hacia la izquierda.

En la pantalla, el tiempo se muestra avanzando hasta 10 horas a razón de 1 minuto y después a razón de 10 minutos (indicación de 3 cifras).

TEMPERATURA + INDICACIÓN numérica



Ajuste la temperatura de cocción con el botón giratorio: de 30 a 300°C. Al calentarse el horno, un punto rojo permanece encendido en la parte inferior derecha de la pantalla.

Basta con girar el botón durante la cocción para saber la temperatura real.

Al cabo de 3 segundos, vuelve a aparecer la temperatura deseada.

TEMPERATURA EN EL NÚCLEO + INDICACIÓN numérica



Se puede activar el ajuste de la temperatura en el núcleo en todos los modos de cocción.

Rango de temperaturas en el núcleo: 20 - 99°C.

Ajuste la temperatura en el núcleo con el botón giratorio.

En caso de tener activada la temperatura en el núcleo, el tiempo se muestra automáticamente en funcionamiento continuo * - - - *.

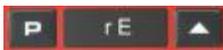
Basta con girar el botón durante la cocción para saber la temperatura real. Al cabo de 3 segundos, vuelve a aparecer la temperatura deseada.

2.3 Selección / modificación de la tecla multifunción



La selección o modificación de la función deseada con la tecla  sólo es posible en el modo manual. Al pulsar simultáneamente las teclas y la tecla multifunción  se abre la memoria y suena una señal acústica.

Mediante la tecla  se puede seleccionar la función de la tecla.



Indicación rE = Banquete/Restaurar



Indicación Lt = Cocción a baja temperatura



Indicación dt = Cocción DeltaT



Indicación E2 = Potencia calorífica reducida

Pulsando la tecla  se guarda la función asignada a la tecla y se confirma mediante una señal acústica.

Después de guardar la función, la indicación cambia a indicación manual **c1**.

2.4 Precalear - Enfriar



Antes de cocinar, precaliente el aparato a la temperatura deseada, o enfrielo si la temperatura es excesiva.

Con la función "Precalear – Enfriar" se ajusta la temperatura de la cámara de cocción a una temperatura específica predeterminada.

Si la temperatura de la cámara de cocción se halla por debajo de la temperatura predeterminada, se realizará un precalentamiento de hasta un 20% por encima de la temperatura predeterminada.

Si la temperatura de la cámara de cocción se halla por encima de la temperatura predeterminada, se realizará un enfriamiento de hasta un 20% por encima de la temperatura predeterminada. ¡La temperatura predeterminada se mantiene durante una hora como máximo!
Seleccione un programa de cocción manual o uno almacenado.

Pulse la tecla .

Pulse la tecla Inicio/Detención: el LED sobre la tecla  parpadea.

En la indicación de tiempo aparece "Prh" y en la indicación de temperatura se muestra la temperatura predeterminada actual (incluido el 20%).

Una vez alcanzada la temperatura predeterminada se emite una señal acústica.

En la indicación de tiempo aparece "Prh" y en la indicación de temperatura se muestra "End". En cuanto se abre la puerta, se detiene el zumbador.

Cargue el aparato y cierre la puerta: el programa se inicia automáticamente en la primera fase de cocción.

Si se interrumpe el proceso de precalentamiento/enfriamiento pulsando la tecla , se pasa directamente a la primera fase de cocción.

2.5 Cocción con programas de cocción

En general: Hay 99 espacios de programa disponibles. Cada programa puede contener hasta 5 fases.
Los números de programa 1-10 no están asignados.
Una lista proporciona información sobre los programas originales y sus números de programa (véase el Manual de cocina).

2.6 Activar y poner en marcha un programa existente



Pulse brevemente la tecla P.

Mediante la tecla de flecha , seleccione el número de programa deseado en sentido ascendente del 1 al 99. Retroceda por los números de programa pulsando simultáneamente ambas teclas. Se indican únicamente los programas guardados en la memoria.

 +  Aparatos eléctricos o

 +  aparatos a gas.

Todos los LED de los datos de funcionamiento presentes en el programa permanecen iluminados y se indica el tiempo total. Si se selecciona la temperatura central, en la indicación de tiempo se muestra ---.



Se puede iniciar el programa inmediatamente con la tecla **Inicio/Detención**.

A continuación, la indicación de programa cambiará a la del funcionamiento actual, es decir, en la pantalla se visualizará el paso actual del programa, p. ej. c1.

Se indica el tiempo total de todas las fases en forma inversa y la temperatura de la fase de programa correspondiente. Si se aplica la temperatura central, en la indicación de tiempo permanece ---.

2.7 Selección y grabación de un nuevo programa



Mantenga pulsada la tecla **P** durante 3 segundos: se abrirá la memoria de programas, el LED de la tecla parpadeará y sonará una señal acústica. En la pantalla aparecerá "1".

Seleccione un espacio de memoria libre mediante la tecla de flecha . Los espacios libres se indican mediante números parpadeantes.

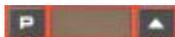
Presione durante 3 segundos la tecla  para abrir la memoria de las fases (fases de la 1 a la 5).

Para cada programa, elija las fases de la 1 a la 5 presionando primero las teclas de MODOS DE COCCIÓN y después ajustando el tiempo, la temperatura y/o la temperatura en el núcleo con los botones giratorios correspondientes.

Presione durante 3 segundos la tecla  para cerrar la memoria de las fases.

Presione durante 3 segundos la tecla **P** para cerrar la memoria de los programas. El piloto de la tecla **P** se apaga y una señal acústica confirma la grabación.

2.8 Modificación de un programa ya existente



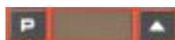
Presione durante 3 segundos la tecla **P**. El piloto de la tecla parpadea y suena una señal acústica. La pantalla indica "1".

Con la tecla **■**, seleccione el programa que desea modificar, del 1 al 99. Se encienden todos los pilotos de los modos de cocción del programa que desea modificar y el tiempo total de cocción.

Presione durante 3 segundos la tecla **■** para abrir la memoria de las fases del programa que va a modificar.

Aparecen las indicaciones del tiempo, la temperatura y, cuando corresponda, la temperatura en el núcleo de la primera fase.

Presione rápidamente el modo de cocción de la fase correspondiente para efectuar las modificaciones.



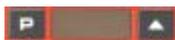
Para modificar otros programas, presione durante 3 segundos la tecla **■** para cerrar la memoria de las fases. Seleccione el próximo programa que desea modificar con la tecla **■** y efectúe los cambios necesarios.

Si no hay más programas pendientes de modificar, presione durante 3 segundos la tecla **P** para cerrar la memoria de los programas.

El piloto de la tecla **P** se apaga y una señal acústica confirma la grabación.

El programa existente previamente se sustituye por completo.

2.9 Modificación y grabación de las fases de un programa determinado



Presione durante 3 segundos la tecla **P**. El piloto parpadea y suena una señal acústica. La pantalla indica "1".

Con la tecla **■**, seleccione el programa cuyas fases va a modificar.

Presione durante 3 segundos la tecla **■** para abrir la memoria de las fases del programa seleccionado.

Presione rápidamente el modo de cocción de la fase que desea modificar para efectuar las modificaciones.

Puede pasar de una fase a otra presionando varias veces la tecla **■**.

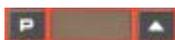
Presione durante 3 segundos la tecla **■** para cerrar la memoria de las fases.

La pantalla vuelve a mostrar el programa con las fases modificadas.

Presione durante 3 segundos la tecla **P** para cerrar la memoria de los programas.

El piloto de la tecla **P** se apaga y suena una señal acústica para confirmar la grabación del programa.

2.10 Borrado de los programas y de las fases de los programas



Únicamente se pueden borrar programas y fases de programas si no se ha seleccionado ningún programa, es decir, si el piloto de la tecla P está apagado.

Borrado de un programa

Presione durante 3 segundos la tecla **P**. El piloto parpadea y suena una señal acústica. La pantalla indica "1". La memoria de los programas está abierta.

Seleccione el programa que desea borrar con la tecla **■**.

Se encienden todos los pilotos correspondientes a los modos de cocción del programa seleccionado. Presione la tecla de ENCENDIDO/APAGADO durante 3 segundos para borrar el programa.

Puede pasar de borrar un programa a borrar otro presionando varias veces la tecla **■**. Presione durante 3 segundos la tecla **P** para cerrar la memoria de los programas.

Borrado de una fase del programa

Presione durante 3 segundos la tecla **P**. El piloto parpadea y suena una señal acústica. **La pantalla indica "1". La memoria de los programas está abierta.**

Seleccione el programa cuya fase desea borrar con la tecla **■**.

Presione durante 3 segundos la tecla **■** para abrir la memoria de las fases.

Presione de forma prolongada el modo de cocción para borrar la fase. Se apaga el piloto. Presione durante 3 segundos la tecla **P** para cerrar la memoria de los programas o la memoria de las fases.

3. Puesta en marcha



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

Si la temperatura ambiente del horno es inferior a +5°C, el horno debe estar a la temperatura ambiente de la sala donde se encuentra antes de ponerlo en marcha; de lo contrario no podrá ponerse en marcha.



Presione la tecla de CONEXIÓN. Se enciende el piloto. El horno está preparado para funcionar.

3.1 Puesta en marcha con un solo modo de cocción

Seleccione el modo de cocción deseado.



Cocción a vapor,



Combinada,



Convección forzada,



Multifunción

El piloto del modo de cocción seleccionado se enciende y la pantalla de indicación muestra c1.



Ajuste el **tiempo de cocción** con el botón giratorio.



Temperatura de cocción

Se muestra la temperatura ajustada de fábrica correspondiente al modo de cocción seleccionado.

Ajuste la temperatura deseada con el botón giratorio.



Temperatura en el núcleo

La temperatura en el núcleo se puede activar en todos los modos de cocción.

En caso de tener activada la temperatura en el núcleo, el tiempo se muestra automáticamente en funcionamiento continuo * - - - *.

Ajuste la **temperatura en el núcleo** deseada con el botón giratorio.

Llene el horno.

Coloque bien asentada la sonda en medio del plato de los alimentos.



Deshumidificación Clima-Aktiv®

Se puede activar en todos los modos de cocción, excepto en el modo de cocción a vapor.

Presione rápidamente el modo de cocción que esté en curso.

Presione la tecla Clima-Aktiv®. Se enciende el piloto.



Presione la tecla de ENCENDIDO/APAGADO. El piloto parpadea.

El piloto del modo de cocción seleccionado empieza a parpadear.



En caso necesario, presione la tecla de **humidificación manual**.

El programa empieza a ejecutarse.

Se inicia la cuenta atrás del tiempo.

Las temperaturas de cocción y central se indican como temperaturas predeterminadas.

Si se abre la puerta durante la cocción, el motor del ventilador y el calentamiento se detienen. El tiempo de cocción se interrumpe cuando se abre la puerta.

Se puede interrumpir el proceso de cocción con la tecla de ENCENDIDO/APAGADO.

Fin de cocción manual

Una vez transcurrido el tiempo programado o al alcanzarse la temperatura central, el aparato se apaga automáticamente. Suena una señal acústica durante 30 segundos. Dicha señal puede detenerse inmediatamente con la tecla **Inicio/Detención**. Durante el tiempo de señal se indica **c1** en la pantalla. El tiempo 0:00 y la temperatura de la fase del programa, así como el LED de los modos de funcionamiento transcurridos están apagados. Al confirmar la señal con la tecla **Inicio/Detención**, la pantalla indica **c1**.

Fin de cocción programado

Los datos de la cocción terminada vuelven a aparecer en los indicadores. Todos los LED de los modos de funcionamiento utilizados permanecen encendidos. El programa puede iniciarse de nuevo.

Modificación de los datos introducidos durante el funcionamiento

Presione la tecla del modo de funcionamiento e introduzca la modificación deseada. Ajuste el tiempo, la temperatura o la temperatura central con el botón giratorio. Las modificaciones se aplican sin guardarse en la memoria.



Aparatos estacionarios

Si apaga el aparato con la **tecla ENCENDIDO/APAGADO**, los datos de funcionamiento introducidos se borrarán.

Como norma general, los aparatos estacionarios deben utilizarse exclusivamente con carros con deslizadores (incluso durante el precalentamiento y la limpieza).

Carga máxima para el carro con deslizadores (en el centro):

SCS 1/1 HH: 150 kg

SCS 2/1 LH: 150 kg

SCS 2/1 HH: 200 kg

3.2 Combitronic® - modos de funcionamiento combinados

Una combinación de cocción se compone de un máximo de 5 modos de funcionamiento que se pueden seleccionar libremente.



Cocción al vapor



Cocción al vapor combinado



Cocción con aire caliente



Multifunción

Además del modo de funcionamiento seleccionado, se introducen los datos de cocción deseados. Pulsando los símbolos del modo de funcionamiento correspondiente y ajustando los botones giratorios para tiempo, temperatura y/o temperatura central, se pueden introducir las fases c1 y c5 para cada programa.

Las fases de programa c1 a c5 se seleccionan mediante la tecla de flecha

3.3 Sonda Corazón

En caso de que no se introduzca la sonda corazón central o la temperatura en la sonda sea aún superior a la temperatura seleccionada, el zumbador emitirá una señal acústica. El proceso de cocción no comenzará.

3.4 Preselección de tiempo

Con el modo preselección de tiempo se puede programar el arranque del programa con una antelación de hasta 24 horas. Introduzca o active el programa de cocción y cargue el aparato.

Programación de la preselección de tiempo:



Presione la tecla Inicio/Detención durante unos 3 segundos; la pantalla indicadora del tiempo indica **0:00**.



Utilizando el botón giratorio del tiempo, introduzca el tiempo de cocción y el momento de puesta en marcha del aparato .



Presione brevemente la tecla Inicio/Detención. El LED parpadea, la iluminación de la cámara de cocción se apaga una vez transcurrido el tiempo preseleccionado.

Borrado de la programación anticipada del tiempo:



Presione rápidamente **la tecla de ENCENDIDO/APAGADO**. Se apaga el piloto.



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

3.5 Fin del uso



Desconecte el horno con **la tecla de CONEXIÓN**.
Cierre **la válvula de agua**.
En caso de una interrupción de funcionamiento prolongada, desconecte el horno.



Atención: Al abrir la puerta



El aparato desprende vapor caliente.
Abra la puerta con precaución, inicialmente sólo unos centímetros para que pueda salir el vapor.

4. Opciones de los modelos

4.1 Función: HACCP (Registro)

Para cada uno de los programas de cocción existe un registro que contiene todos los datos de la cocción.

Si el aparato tiene conectada una impresora, se puede imprimir el registro siempre que la impresora pueda imprimir al menos 40 letras/caracteres por línea y que tenga un puerto de comunicación serie. Datos de la impresora: 9600, N,8,1.

El casquillo/puerto para conectar el cable se encuentra en el compartimento de la ducha en la parte superior (tapa). El cable de conexión se proporciona con el aparato.

Puerto de comunicación serie / Interfaz

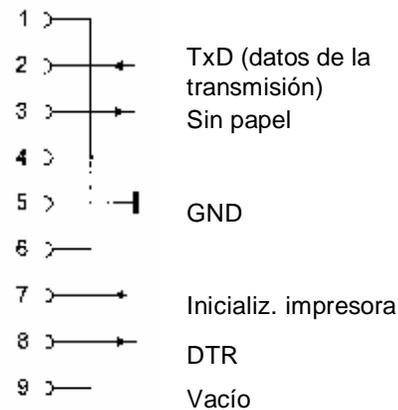
Núm. enchufe
EXTERNO casquillo Min-D
de 9 patillas (9 pin. Min-D bushing)

Función:
RS 232 C
Puerto de comunicación serie
(9600, N, 8, 1) (interfaz serie)
9600 baudios, 8 bits de datos
(data bits), paridad par (EVEN
PARITY),
1 bit de parada (STOP BIT)

è
Conectar la
impresora



Vista superior del
casquillo



Configuración de la impresora térmica de conmutador DIP NP 104

1. Interfaz paralela (conmutador DIP 1)

	1	2	3	4	5	6	7	8
ON	■	■	■	■	■	■	■	■
OFF	□	□	□	□	□	□	□	□

Conmutador	SOLL
1	CR/LF: Retorno de carro + salto de línea
2	40 columnas
3	Carácter normal
4	Cero normal
5...7	Alemán
8	Sin definir

2. Serial Interface (DIP Switch 2)

	1	2	3	4
ON	□	□	□	□
OFF	■	■	■	■

Switch	SOLL
1	Parity Check
2	Even Parity
3, 4	9600 bps

4.1.1 Selección e impresión del registro



El cable de conexión debe colocarse o retirarse únicamente cuando la impresora y el aparato estén apagados. De lo contrario, el control electrónico del aparato o la impresora puede sufrir algún deterioro.

Encienda el aparato y no ponga en marcha ninguna cocción.

Para imprimir el registro, es importante que el reloj del aparato tenga establecida la hora correcta.

Inicio de la función HACCP:



Presione la tecla de humidificación manual durante unos 3 segundos.

Selección del registro de un día (única posibilidad)



Ajuste el día que desee por medio del botón giratorio del tiempo.



Ajuste el mes que desee por medio del botón giratorio de la temperatura.



Ajuste el año que desee por medio del botón giratorio de la temperatura en el núcleo.

Impresión:



Presione la tecla de ENCENDIDO/APAGADO y se imprimirá el registro.

Finalización de la impresión del registro HACCP



Presione la tecla de humidificación manual; se muestra la programación automática estándar.

4.1.2 Impresión de un programa de cocción

Aparato núm. 100100
Modelo Handy Plus
Fecha impr. 15.07.02 16:00
Horas de servicio 1
TC tomada cada 3 minutos

è Número total de horas de funcionamiento del aparato

Fecha: 14.01.2002
Producto: 8
15:00 1 Deseada 99°C Humedad 100%
15:10 1 00:10 h Tiempo mantenim. 00:10 h
15:20 2 Deseada 130°C Humedad 15%
15:30 2 00:10 h Tiempo mantenim. 00:10 h
15:40 3 Deseada 150°C Humedad 0%
15:40 3 TC °C 67
15:45 3 TC °C 20 23 26 29 31 34 37 40
16:00 3 TC °C 43 46 49 51 54 57 60 63 66
16:30 3 00:00 h Tiempo mantenim. 00:45 h
Consumo de energía: 1,4 kWh

è Fecha de la cocción
è Núm. Progr.
è Inicio de la cocción del programa seleccionado
è Modo de cocción **a vapor = humedad 100%**

è Modo de cocción **combinada = humedad 15%**
è Modo de cocción **por convección forzada = humedad -0%**

è Toma de la temperatura en el núcleo (TC) cada 3 min.

è Tiempo de mantenimiento (el tiempo que se ha mantenido la temperatura programada)

è Consumo de energía del programa

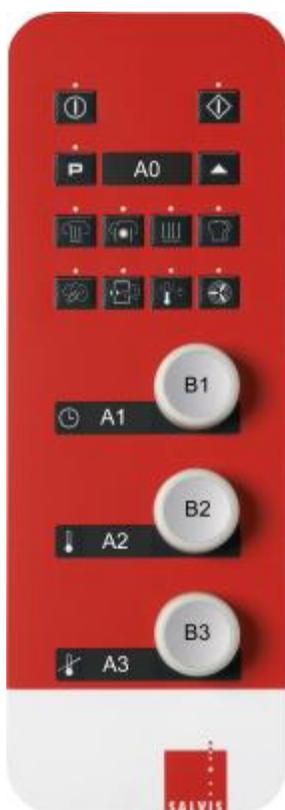
Aparato núm. 100100
Modelo Handy Plus
Fecha impr. 15.07.02 16:00
Horas de servicio 1
TC tomada cada 3 minutos

Fecha: 14.01.2002
Producto: 0 BT
15:00 1 Deseada 99°C Humedad 15%
15:10 1 00:10 h Tiempo mantenim. 00:10 h
Consumo de energía: 0,5 kWh

è Modo de cocción **a baja temperatura (BT) = humedad 15%**

4.1.3 Ajuste de los parámetros de uso

El horno se proporciona con una serie de parámetros de uso debidamente establecidos. No obstante, si debe modificar, por ejemplo, la fecha y la hora (según el horario de verano/invierno o para cambiar una hora incorrecta), siga el procedimiento que se describe a continuación:



1. Encienda el aparato . El aparato adopta automáticamente el modo de funcionamiento cocción al vapor.
2. Con el regulador giratorio B1, ajuste 1:23 en el indicador de tiempo A1.
3. Mantenga pulsada la tecla  durante 3 segundos. Aparecerá durante breves momentos la versión del programa.
4. Seguidamente aparecerá **Pr** en la pantalla A1 y **End** en pantalla A2.

Con el mando giratorio B1 puede cambiar entre los distintos parámetros, visualización en A1.

Con el mando giratorio B2 puede modificar el valor de los parámetros visualizados en A2.

Pulsando la tecla , el sistema guardará las modificaciones hechas en los parámetros y cerrará el programa.

A1	Comentario	A2 Min.	A2 Máx.	Unidad Prog servicio	Unidad EP	Valores de referencia
101	Hora	0	23			00-23
102	Minuto	0	59			00-59
103	Día	1	31			1-31
104	Mes	1	12			1-12
105	Año	0	99			0-99
106	Formato de fecha/hora	0	1			0: DMA24; 1: DMA12
107	Conmutación verano/invierno	0	1			0: Off; 1: Europa
108	Unidad °C/°F	0	1			0: °C; 1: °F
109	Idioma	0	1			0: alemán; 1: inglés
110	Tiempo de señal al finalizar el programa	0	999	s	100 ms	30 s
111	Tiempo de señal al finalizar la fase de cocción	0	10	s	100 ms	0
112	Modo demostración	0	1			0: off; 1: on
113	Apagado de luz con puerta abierta	0	1			0: off; 1: on
114	Dirección del aparato	0	99			
115	Tiempo de registro de la temperatura interior	0	30			
16	Validación protocolo sistema control cocina	0	1			0: sin registro; 1: Registro tipo 1
117	Sin enfriamiento	0	1			0: Enfriamiento habilitado; 1: Enfriamiento inhabilitado
118	Pantalla inicial	0	1			0 = Manual; 1 = Visualización de programa

Una vez ajustados o modificados los parámetros de funcionamiento, guardar con INICIO/DETENCIÓN.

El aparato está listo para el servicio nuevamente.

4.2 Autoclean (sistema de limpieza automática)

4.2.1 Instalación



Lea atentamente las instrucciones acerca de la instalación.

Autoclean permite llevar a cabo una limpieza totalmente automática del espacio de cocción.

Basta con seleccionar el programa de limpieza en función del grado de suciedad y la limpieza se efectuará de forma automática.

Antes de ejecutar la función de limpieza automática, en primer lugar es preciso conectar el horno y, a continuación, instalar **Autoclean** según las instrucciones facilitadas.

Avisos de seguridad



Utilice únicamente el limpiador **Salvis MULTI-CLEAN especial** y el abrillantador **Salvis MULTI-CLEAN**. Estos productos se han diseñado específicamente para este uso. Los dispositivos de seguridad del horno cumplen las cláusulas de la reglamentación acerca del agua potable en relación con el uso de estos productos. Si se emplean otros productos (limpiador y abrillantador), pueden producirse daños. En ese caso, Salvis AG declina toda responsabilidad por los daños ocasionados.



Cambio o llenado de los bidones del limpiador y del abrillantador:

Siga las instrucciones del fabricante. Es obligatorio el uso de guantes, gafas y vestimenta de protección.



Por motivos de seguridad, no abra la puerta mientras está en marcha el programa Autoclean. Existe peligro de salpicadura del limpiador, del abrillantador o del agua caliente. Si, a pesar de esta advertencia y por una causa excepcional, es necesario abrir la puerta, antes se deberá interrumpir el programa *Autoclean*.



Si el programa no se ha utilizado durante un período de tiempo prolongado, limpie detenidamente el sistema Autoclean con agua tibia para evitar la adherencia del limpiador y del abrillantador a los elementos integrados.

Retire los empalmes roscados de los bidones y sumerja los extremos de los tubos con los filtros en agua tibia. Inicie la función de limpieza automática (Autoclean) con la fase **In (Puesta en marcha)** y enjuague minuciosamente el espacio hasta que no quede ningún resto de limpiador en los tubos y el espacio.

Antes de efectuar la limpieza

Antes de efectuar la limpieza, compruebe que la cantidad de limpiador y de abrillantador que contienen los bidones es suficiente. **¡Control visual!** Si es necesario, cambie o llene los bidones. Verifique que la conexión **roja corresponde al limpiador** y la conexión **azul corresponde al abrillantador**.

Asegúrese de que no hay ningún alimento en el espacio de cocción.

Retire el filtro antigrasa, el filtro de desagüe, los recipientes, las parrillas, las placas, etc. Límpielos aparte. En el caso de los hornos de pedestal, coloque el carro en el interior del horno.

4.2.2 Instrucciones de uso



Antes de encender el horno mixto dotado con el sistema *Autoclean*, abra la válvula de agua.

Si la entrada de agua está cerrada o la presión de agua es inferior a 2,0 bar, suena una señal acústica y se muestra el mensaje de fallo 311.

Por motivos de seguridad, el aparato no puede ponerse en marcha.



El horno está apagado.

Presione la tecla de programa «P» sin soltarla.

Al mismo tiempo, presione la tecla de **conexión**.

La pantalla indica **A1** y se activa la función de limpieza automática (*Autoclean*).



Seleccione con esta tecla el programa de limpieza en función del grado de suciedad. Puede elegir entre 6 programas.

A 1 Lavado rápido, enjuague con agua

A 2 Grado de suciedad 1

A 3 Grado de suciedad 2

A 4 Grado de suciedad 3

A 5 Grado de suciedad 4

In Para la puesta en marcha y después del cambio de bidones.



Presione la tecla de encendido/apagado para iniciar el programa de limpieza.

Programas Autoclean

Existen varios programas para elegir según el grado de suciedad del espacio de cocción.

Indicación	Grado de suciedad del espacio de cocción	Duración	Programas
A1	Enjuague rápido en caso de poca suciedad del horno o entre dos cocciones durante la jornada.	Aprox. 2 min.	Enjuague con agua
A2	Grado bajo de suciedad del horno por cocción repetida de verduras y carnes.	Aprox. 50 min.	Ablandamiento, limpieza 1x, enjuague, secado
A3	Grado medio de suciedad del horno por cocción repetida de alimentos asados y tostados	Aprox. 1,20 horas	Ablandamiento, limpieza 2x, enjuague, secado
A4	Suciedad del horno por cocción repetida de verduras y alimentos asados y/o tostados	Aprox. 1,52 horas	Ablandamiento, limpieza 3x, enjuague, secado
A5	Grado alto de suciedad del horno, parcialmente muy alto, por cocción permanente de alimentos asados y tostados.	Aprox. 2,23 horas	Ablandamiento, limpieza 4x, enjuague, secado
In	Puesta en marcha y cambio de los bidones	Aprox. 2 min.	



La función de enfriamiento se activa automáticamente cuando la temperatura del espacio de cocción supera los 80°C.



Antes de llevar a cabo la cocción, compruebe que no quede ningún resto de limpiador o de abrillantador en el interior.

En caso necesario, utilice la ducha.

Conexión

Para realizar la conexión del limpiador y del abrillantador, vea el dibujo. El pictograma adherido en el horno indica las conexiones que deben efectuarse.

Reiniger Cleaner Limpiador È	Klarspüler Rinse agent Abrillantador È
--	--

Acople los tubos de los bidones a los empalmes respectivos del horno mediante las bridas de fijación proporcionadas. Tanto para la primera conexión como para el cambio, desatornille las tapas de los bidones nuevos y atornille las tapas con los tubos correspondientes.



Atención: Empalme rojo para el limpiador. Empalme azul para el abrillantador.

Siga las instrucciones del fabricante. Es obligatorio el uso de guantes, gafas y vestimenta de protección.

Si necesita tubos más largos, solicítenoslos (ref. 444056).



Coloque los 2 bidones a un nivel inferior o igual al del horno mixto. Cerciórese de que se puede acceder a ellos fácilmente para la operación de cambio.

La altura de aspiración máxima entre el bidón y el empalme en el horno es de 1,50 m y la longitud máxima de los tubos es de 10 m.

Desenrosque la tapa de los bidones del limpiador y abrillantador y enrosque el empalme del bidón correspondiente. Rojo para el limpiador y azul para el abrillantador.

Cómo cambiar los bidones del limpiador y del abrillantador



Si no hay suficiente cantidad de limpiador o de abrillantador en los bidones, es preciso cambiarlos o llenarlos. **Atención: Empalme rojo para el limpiador y empalme azul para el abrillantador.**

Interrupción de un programa de limpieza en curso

Por motivos de seguridad, el aparato está diseñado de modo que no queda ningún resto de limpiador o abrillantador en el espacio de cocción en caso de interrupción de un programa de limpieza.



En caso de interrupción de un programa de limpieza, para volver a poner en marcha el horno deberá efectuarse una operación de enjuague.



Interrupción provocada por un corte de alimentación o por la detención del horno mediante la tecla de conexión.



Si se restablece la corriente de red, el indicador muestra **AC**.



Presione la tecla de encendido/apagado para iniciar la operación de enjuague.

Puerta



Por motivos de seguridad, no abra la puerta mientras está en marcha el programa *Autoclean*. Existe peligro de salpicadura del limpiador, del abrillantador y del agua caliente. Si, a pesar de esta advertencia y por una causa excepcional, es necesario abrir la puerta, antes se deberá interrumpir el programa *Autoclean*.

**La puerta está dotada de un sistema de cierre de seguridad.
Haga girar la manilla 2 veces hacia abajo. La puerta se abre.**

4.2.3 Programación de la puesta en marcha diferida

Para que se lleve a cabo una operación de limpieza a una hora concreta, después de terminar el trabajo o por la noche, el programa de limpieza puede iniciarse de forma diferida.

Consulte las instrucciones de uso del horno mixto, Programación anticipada del tiempo de inicio.

5. Limpieza y mantenimiento

¡En los aparatos sin AUTOCLEAN!

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 sólo los productos especiales de limpieza de Salvis, en este caso el producto MULTI CLEAN especial antigrasa. 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 de uso de los productos de limpieza.

5.1 Ducha con dispositivo de retorno automático

Cuando se extrae la ducha, ésta se detiene en el punto en que se oye un pequeño ruido. Para enrollarla, tire a fondo del tubo. Se enrolla automáticamente.



Sólo saldrá agua cuando el tubo esté detenido.

5.2 Arrancar el programa de limpieza

Presionar la tecla  y en mismo tiempo  para arrancar.

cLE aparece en el campo de temperatura a corazón .

Presionar  para empezar el programa de limpieza. El aparato se enfría a se calienta hasta que haya alcanzado la temperatura de 60°C. Los restos de grasa y alimentos se reblandecen.

SPr aparece en el campo de tiempo  una leve señal acústica anuncia que los parámetros deseados han sido alcanzados. Abrir la puerta. Vaporizar el producto de limpieza dentro de la cámara.

Recomendamos utilizar únicamente los productos especiales de limpieza Salvis-Franke.

Son productos especialmente fabricados para su utilización en hornos mixtos. En caso de utilizar otro producto puede arriesgarse a dañar las juntas así como el interior de la cámara de cocción.

Seguir las instrucciones para la utilización de los productos de limpieza.

Cerrar la puerta y dejar accionar el producto de limpieza. Aparece 15 min. 60°C y **CLe**, seguido de 15 min. 70°C et **CLe**. Los restos de grasa y alimentos están entonces reblandecidos.

SHO parpadea en el campo de tiempo . Una vez el tiempo de reblandecimiento acabado, se produce una señal acústica. Abrir la puerta y limpiar el interior con agua con la ducha (si existe).

drY aparece en el campo de tiempo , una vez la puerta cerrada. La cámara de cocción se seca durante 15 min. a 110°C.

End aparece en el campo de tiempo , la señal acústica indica que la cámara está seca.

End aparece en el campo a corazón del producto .

El programa de limpieza esta terminado. Ce indica con una señal acústica continua.

El tiempo total del programa de limpieza es de aproximadamente 50 minutos.



SHO aparece en el campo a corazón del producto  en caso de una interrupción de corriente. Girar el botón correspondiente, la indicación desaparece.

Presionar sobre , el horno esta preparado para funcionar.



El horno está equipado de la ducha como opcional. Utilizar la ducha únicamente para limpiar el interior de la cámara de cocción y nunca las superficies exteriores.



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

Para terminar, seque el interior y deje la puerta abierta durante un cierto tiempo para ventilar la cámara de cocción. Al realizar la limpieza, tenga precaución de no dañar el termostato.

5.3 Mantenimiento de las juntas de puerta

De manera general, una junta de puerta suele ser una pieza sometida al uso. El tiempo de vida de una junta depende esencialmente de la forma y de la regularidad de su mantenimiento.

- Las grasas y los productos de limpieza agresivos atacan el material de la junta y aceleran su deterioro.
- La grasa de pollo y de cerdo tiene un efecto particularmente agresivo.

Por esa razón, les rogamos seguir las instrucciones de mantenimiento siguientes:

- Limpiar la junta cada día a mano mediante un detergente no agresivo.
- Eliminar los restos de detergente con agua clara.
- Dejar la puerta abierta de noche, de manera que la junta pueda distenderse. Incluso cuando no se esté usando el horno es conveniente dejar la puerta abierta.
- Verificar regularmente si la junta está en buen estado. Si se ve un deterioro, hay que sustituirla para evitar que los vapores y el aire caliente se escapen del horno.
- La junta tiene que limpiarse a mano, incluso si el horno dispone del sistema de limpieza Autoclean. Es relativamente frecuente que restos de grasa y productos de limpieza se depositen sobre la parte exterior de la junta, provocando asimismo un deterioro.
- Para la limpieza, utilizar exclusivamente un detergente original de Salvis.

5.4 Limpieza de las superficies externas

Utilice un detergente desengrasante o para acero inoxidable.



En ningún caso se debe limpiar el exterior del aparato con un chorro de agua, un aparato de vapor o agua a presión.

Véanse las “Reglas de seguridad para cocinas” elaboradas por las asociaciones profesionales.

No salpique agua en la cámara de cocción estando ésta última caliente.

5.5 Limpieza de los cristales de la puerta

La puerta está dividida en dos partes. El cristal interno puede girarse para su limpieza. Limpie los cristales utilizando exclusivamente un paño suave. No utilice productos abrasivos.

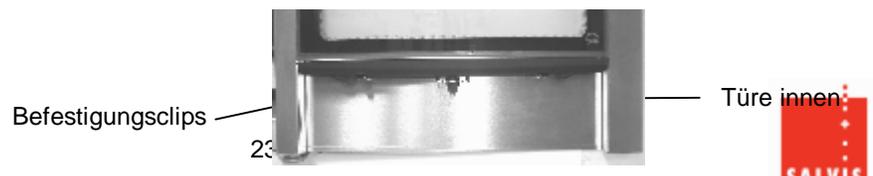


5.6 Limpieza de la ranura escurridora y de la cubeta

Es necesario limpiar regularmente la cubeta escurridora del aparato, así como el orificio de desagüe de la cubeta y la ranura escurridora de la puerta.

Retire la ranura escurridora para limpiarla, presionando hacia abajo los clips de sujeción situados bajo la ranura y extrayendo ésta del soporte hacia delante.

Ver figura



5.7 Limpieza del filtro de grasa

El filtro de grasa debe limpiarse aparte durante la limpieza diaria de la cámara de cocción. En caso de acumularse mucha suciedad, recomendamos un baño en detergente o el lavado en el lavavajillas.

Recomendamos trabajar con dos filtros o juegos de filtro.

Enjuague el filtro de grasa a fondo con agua limpia.

5.8 Limpieza de la cámara de cocción detrás de la placa deflectora

Límpiala cada semana o según el grado de suciedad.

Apague el aparato y déjelo enfriar.

Extraiga el filtro de grasa

Descuelgue los bastidores de suspensión (SH y LH)

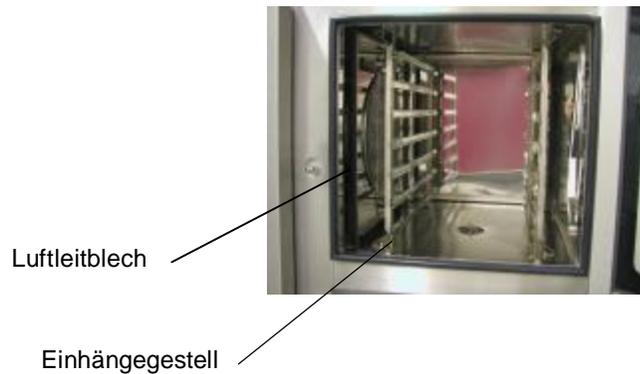
Suelte los tornillos de la placa deflectora y gírela

Limpie el interior.

Después de la limpieza vuelva a colocar todas las piezas en el orden inverso.



¡El aparato no debe ponerse en marcha sin la placa deflectora!



5.9 Limpieza del filtro de aspiración de aire



El filtro de aspiración de aire se encuentra en el panel de servicio y debe limpiarse cada dos meses.

Es posible extraer el filtro para su limpieza en la pila o en el lavavajillas.



6. Solución de problemas

Si el aparato no funciona correctamente, intente solucionar personalmente los pequeños problemas con ayuda de la siguiente tabla. En caso de que no pueda subsanar por sí mismo la causa del problema:

Apague el aparato, desconéctelo y cierre el grifo de agua.



Notifique al servicio de asistencia al cliente

Problema	Posible causa	Solución
El LED de la tecla INICIO/DETENCIÓN no se ilumina; no se puede encender el aparato.	Interruptor principal no conectado.	Encienda el interruptor principal.
	Fusible de red desconectado.	Conecte el fusible de red.
Potencia calorífica normal no presente o el ventilador no funciona.	Se ha disparado un fusible.	Encargar la comprobación de un posible fallo en la red de alimentación, volver a conectar el fusible de red.
No se genera vapor.	La llave del agua no está abierta.	Abra la llave del agua.
No se evacua el agua en la cámara de cocción.	El desagüe está obturado.	Limpie el filtro de desagüe, enjuague el desagüe.
Las paredes internas presentan depósitos de cal.	El agua es demasiado dura, la instalación descalcificadora está agotada.	Conecte el aparato al descalcificador de agua. Regenera la instalación descalcificadora.
Manchas en la cámara de cocción.	Calidad del agua	Filtre el agua, observe las instrucciones de instalación.
	Limpiador inadecuado	Utilice limpiador Salvis.
	Enjuague deficiente del limpiador.	Enjuague siempre a fondo con el grifo extraíble.
Sale vapor por la puerta.	Piezas de hierro en la conducción de alimentación de agua.	Retire de la alimentación de agua todos los componentes de acero no tratado.
	Junta de la puerta distendida	Reajuste el gancho de retención en la bisagra de la puerta.
	Junta de la puerta defectuosa	Informe al servicio de asistencia al cliente.

7. Mensajes de fallo

Se muestran en la indicación de la temperatura central.

Fallo	Descripción	Reacción, solución del fallo
er001	Puerta abierta	¡Pausa! Cerrar la puerta o reparar el defecto del interruptor de la puerta.
er111	Fallo de señal del sensor cámara de cocción 1	¡Apagado del aparato! Reparar la rotura del sensor P1. Restaurar apagando y encendiendo el aparato. ¡El aparato no puede funcionar con un sensor defectuoso!
er112	Fallo de señal del sensor cámara de cocción 2	¡Apagado del aparato! Reparar la rotura del sensor P2 (en aparatos 20x1/1 y 20x2/1). Restaurar apagando y encendiendo el aparato. ¡El aparato no puede funcionar con un sensor defectuoso!

er113	Fallo señal del sensor de temperatura interior 1	<p>¡Atención! (borrar girando la manilla) Reparar la rotura del primer sensor P2 (P4 en aparatos 20x1/1 y 20x2/1). Se permite el servicio de emergencia con medición de TC.</p>
er114	Fallo señal del sensor de temperatura interior 2	<p>¡Atención! (borrar girando la manilla) Reparar la rotura del 2º sensor P2 (P4 en aparatos 20x1/2 y 20x2/1). Se permite el servicio de emergencia con medición de TC.</p>

Fallo	Descripción	Reacción, solución del fallo
er115	Fallo señal del sensor de temperatura interior 3	¡Atención! ! (borrar girando la manilla) Reparar la rotura del 2º sensor P2 (P4 en aparatos 20x1/3 y 20x2/1). Se permite el servicio de emergencia con medición de TC.
er116	Fallo señal del sensor de temperatura interior 4	¡Atención! ! (borrar girando la manilla) Reparar la rotura del 4º sensor P2 (P4 en aparatos 20x1/1 y 20x2/1). Se permite el servicio de emergencia con medición de TC.
er113, er114, er115, er116	Fallo señal del sensor de temperatura interior	¡Apagar el aparato con programas con medición TC! Reparar la rotura del sensor P2 (P4 en aparatos 20x1/1 y 20x2/1). No es posible un servicio de emergencia con medición de TC. Sin embargo, el aparato puede funcionar sin medición de TC.
er117	Fallo señal del sensor condensador de vahos	¡Atención! Reparar la rotura del sensor P3. ¡El aparato puede funcionar con un sensor defectuoso!
er211	STB cámara de cocción 2	¡Apagar el aparato! Reseteo el STB de la cámara de cocción 1 (superior) y averigüe la causa del disparo. Si el fallo se produce esporádicamente y se soluciona tras apagar/encender el aparato, se debe al térmico (Klixon) del devanado del motor del M1.
er212	STB cámara de cocción 1	¡Apagar el aparato en aparatos de 2 cámaras! Reseteo el STB de la cámara de cocción 2 (inferior) y averigüe la causa del disparo. Si el fallo se produce esporádicamente y se soluciona tras apagar/encender el aparato, se debe al térmico (Klixon) del devanado del motor de M2.
er311	No hay presión hidráulica	Servicio de cocción: Atención / Autoclean: Pausa Abra la llave del agua. Elimine las causas para la ausencia de presión hidráulica. Compruebe el correcto funcionamiento del presóstato. ¡Atención! El aparato hará una pausa en el Autoclean. El aparato puede funcionar sin agua en servicio de cocción.
er511	Temperatura de la unidad superior a 65°C	¡Atención! Limpie el filtro de aspiración y compruebe el correcto funcionamiento del ventilador de refrigeración.
er512	Temperatura de la unidad superior a 70°C	¡Apagar el aparato! Limpie el filtro de aspiración y compruebe el correcto funcionamiento del ventilador de refrigeración.
er711	Ausencia de llama en cámara de cocción 1	¡Apagar el aparato! ¿La fase está correctamente conectada al aparato (cable marrón de L1/conector)? Comprobar alimentación de gas (¿Está conectada la instalación ventiladora de la cocina ?) ¿La señal del electrodo de ionización está disponible? (mida la corriente de ionización entre A4 y borne X3) Reinicie el aparato pulsando la tecla de reinicio.
er712	Ausencia de llama en cámara de cocción 2	¡Apagar el aparato en aparatos de 2 cámaras! ¿La fase está correctamente conectada al aparato (cable marrón de L1/conector)? Comprobar alimentación de gas (¿Está conectada la instalación ventiladora de la cocina ?) ¿La señal del electrodo de ionización está disponible? (mida la corriente de ionización entre A5 y borne X3). Reinicie el aparato pulsando la tecla de reinicio.

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

