

Tecnología de empresa - Descalcificación del generador de vapor

El generador de vapor deberá descalcificarse manualmente de forma periódica.

Recomendamos los siguientes intervalos de descalcificación

(tomando como base un modo de vapor de 8 horas al día)

- hasta 18 °dH (hasta 3,2 mmol/litro) al menos 1 vez al año
- hasta 24 °dH (hasta 4,3 mmol/litro) al menos 2 veces al año
- más de 24 °dH (hasta 4,3 mmol/litro) al menos 3 veces al año

Estos intervalos de descalcificación recomendados pueden variar dependiendo de la composición del agua (p. ej., si se usa agua rica en minerales).



Necesita:

Bomba de pedal para descalcificación – Ref.: 6004.0203

Descalcificador, bidón de 10 litros - Ref.: 6006.0110



Únicamente un técnico de servicio puede encargarse de eliminar grados más fuertes de calcificación en el generador de vapor.

Si el generador de vapor tuviese una calcificación más fuerte que lo habitual, al final del programa de limpieza con CleanJet® se puede ver esta información mediante la función «CALC Info».

Encontrará más información al respecto en el apartado «Indicador de descalcificación» en este manual de instrucciones de manejo.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Seleccionar «Prog/Clean Start».
2		Cerrar la puerta de la cámara de cocción.


Tecnología de empresa - Descalcificación del generador de vapor

Paso	Info. / Tecla	Descripción
3		Girar el selector hacia la derecha.
4		aparece en el display.
5		Pulsar este botón. Se inicia el proceso de descalcificación.
		Si la temperatura de la cámara de cocción es superior a 40 °C al iniciar el proceso de descalcificación, se inicia automáticamente el enfriamiento (véase el capítulo «Cool Down»).
6		Se vacía el generador de vapor. Tras finalizar el proceso de bombeo, aparece la palabra «CALC».
7		Se le solicitará que rellene el líquido de descalcificación.
8		Abrir la puerta de la cámara de cocción.
9		Extraer el bastidor colgante izquierdo y la chapa deflectora.

Tecnología de empresa - Descalcificación del generador de vapor

Paso	Info. / Tecla	Descripción
10		<p>Introducir la manguera en el orificio de entrada de vapor hasta la marca.</p> <p>Nota: la asignación de la marca al tamaño del equipo se describe en las indicaciones de la bomba descalcificadora.</p>
		<p><i>¡Advertencia! Líquidos químicos corrosivos: ¡Peligro de causticación! Utilice: ropa de protección, anteojos de seguridad, guantes protectores, máscara protectora, bomba descalcificadora del fabricante del equipo.</i></p>
11		<p>Colocar en su sitio el bastidor colgante y fijar la manguera con los ganchos de alambre.</p>
		<p><i>¡Advertencia! Líquidos químicos corrosivos: ¡Peligro de causticación! Pueden quedar restos de líquido de descalcificación en las mangueras. Enjuagar minuciosamente con agua los accesorios descalcificadores. Use: ropa de protección, anteojos de seguridad, guantes protectores, máscara protectora.</i></p>

Tecnología de empresa - Descalcificación del generador de vapor

Paso	Info. / Tecla	Descripción
12		<p>Colocar el bidón con el líquido descalcificador en la cámara de cocción e introducir la manguera en el bidón.</p> <p>Nota: el líquido de descalcificación reacciona con la cal y puede provocar un exceso de espuma.</p> <p>Introducir lentamente la cantidad de descalcificador con la bomba descalcificadora del fabricante del equipo.</p>

Cantidades de descalcificación para equipos eléctricos

6 x 2/3 GN
1,8 litros

10 x 1/1 GN
6 litros

20 x 1/1 GN
9 litros

6 x 1/1 GN
3,5 litros

10 x 2/1 GN
8,5 litros

20 x 2/1 GN
11,5 litros

6 x 2/1 GN
6 litros

Cantidades de descalcificación para equipos de gas

6 x 1/1 GN
4 litros

10 x 1/1 GN
7 litros

20 x 1/1 GN
8 litros



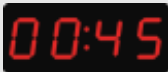
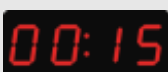


6 x 2/1 GN
6,5 litros

10 x 2/1 GN
9 litros

20 x 2/1 GN
11 litros

Paso	Info. / Tecla	Descripción
------	---------------	-------------

Tecnología de empresa - Descalcificación del generador de vapor

Paso	Info. / Tecla	Descripción
15		<p>Extraer los accesorios para la descalcificación de la cámara de cocción.</p> <p>¡Enjuagar minuciosamente con agua el líquido de descalcificación en la cámara de cocción y los accesorios para la descalcificación!</p> <p>Colocar la chapa deflectora y el bastidor colgante izquierdo y bloquearlos en su sitio.</p>
16		aparece en el display.
17		Cerrar la puerta de la cámara de cocción. Se muestra la duración de la fase de descalcificación.
18		El generador de vapor se enjuaga automáticamente varias veces; a continuación, el equipo conmuta también automáticamente a la función de «Cocinar al vapor».
19		Tras finalizar la fase de descalcificación, aparece «End» en el display.
20		Al seleccionar un modo operativo se sale del proceso de descalcificación. Su equipo se puede volver a usar para cocinar.



Interrupción del proceso de descalcificación

Si lo desea, podrá interrumpir el proceso de descalcificación.

Antes de rellenar con líquido de descalcificación




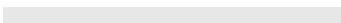

Paso	Info. / Tecla	Descripción
------	---------------	-------------

Tecnología de empresa - Descalcificación del generador de vapor

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Mantener pulsado el botón de temperatura del núcleo durante 10 segundos.
2		En el display del tiempo de cocción/temperatura del núcleo aparece «End». Su equipo se puede volver a usar para cocinar.

Tras rellenar con líquido de descalcificación

El programa de interrupción dura aprox. 20 minutos.

Paso	Info. / Tecla	Descripción
1		Desconectar el equipo y esperar 4 segundos
2		Conectar el equipo
3		Se interrumpe el proceso de descalcificación, si se pulsa el botón de temperatura del núcleo en un plazo de 30 segundos. Si no se pulsa el botón de temperatura del núcleo en un plazo de 30 segundos, continuará el proceso de descalcificación sin modificación.
4		El generador de vapor se vacía y se enjuaga a fondo automáticamente.
5		En el display del tiempo de cocción/temperatura del núcleo aparece «End». Su equipo se puede volver a usar para cocinar.