MANUAL DE USO

BC 3 – E
BC 3 – P
BC 5 – E
BC 5 – P

ADVERTENCIA
Lea todas las instrucciones antes de usar estamáquina.

Instrucciones originales
Las instrucciones originales de este manual están en inglés. Las versiones en otros idiomas de este manual son una traducción de las instrucciones originales.

CONSERVE ESTE MANUAL DE USO PARA FUTURA REFERENCIA

© 2019 Fri-Jado B.V., Oud Gastel, Holanda.

Para la validez y las condiciones de la garantía, le aconsejamos se dirija a su proveedor. Asimismo, le remitimos a nuestras condiciones generales de venta y entrega que se encuentran disponibles, previa petición.
El fabricante no acepta ningún tipo de responsabilidad por daños o lesiones provocados por el incumplimiento de estas normas o por no tomar las precauciones o medidas normales en las acciones, el manejo o las actividades de mantenimiento y reparación, incluso si dichas medidas no se describen explícitamente en este manual.
Debido a nuestro compromiso constante de mejora, puede suceder que su unidad se diferencie en los detalles de lo que se describe en el presente manual. Por este motivo, las instrucciones dadas sirven únicamente de orientación para la instalación, el uso, el mantenimiento y la reparación de la unidad descrita en este manual. Se ha empleado el máximo cuidado al redactar este manual. No obstante, el fabricante no podrá ser considerado responsable de errores en el manual, ni de las consecuencias derivadas de los mismos. Se permite al usuario la copia de este manual para su propio uso. Cualquier derecho adicional queda reservado y ninguna parte de este manual podrá reproducirse ni divulgarse en modo alguno.

Modificaciones:
El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que se realicen modificaciones no autorizadas en el interior o exterior de la unidad.

Página vaciá

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN 6
1.1 Generalidades 6
1.2 Identificación de la unidad 6
1.3 Pictogramas y símbolos 6
1.4 Instrucciones de seguridad 7
1.4.1 Generalidades 7
1.4.2 Restricciones sobre uso en exterior 7
1.5 Higiene 8
1.6 Servicio y soporte técnico 8
1.7 Almacenamiento 8
1.8 Eliminación 8
2. Descripción de la unidad 9
2.1 Descripción técnica 9
2.2 Uso previsto 9
2.3 Accesorios 9
2.4 Partes 10
3. INSTALACIÓN Y PRIMER USO 11
3.1 Desembalaje de la unidad 11
3.2 Instalación y colocación 11
3.3 Primer uso 12
3.3.1 Olor metálico 12
4. FUNCIONAMIENTO Y USO 13
4.1 Panel de control 13
4.2 Encendido de la unidad 13
4.3 Apagado de la unidad 13
4.4 Abrir y cerrar la puerta 14
4.5 Manejo del Basic Convection-E 14
4.5.1 El proceso de cocción 14
4.5.2 Visualizar y modificar la temperatura durante la cocción 15
4.5.3 Visualizar y modificar el tiempo de cocción durante la cocción 15
4.5.4 Interrupción del proceso de cocción 15
4.6 Manejo del Basic Convection – P 15
4.6.1 Manejo manual 15
4.6.2 Automatic operation 16
4.6.3 Visualizar y modificar la temperatura durante la cocción 16
4.6.4 Visualizar y modificar el tiempo de cocción durante la cocción 16
4.6.5 Interrupción del proceso de cocción 17
4.6.6 Ajustar un programa nuevo o modificar un programa existente 17
4.6.7 Borrar programa 18
4.6.8 Visualizar programas 18

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 19
5.1 Programa de mantenimiento 19
5.2 Limpieza diaria 20
5.3 Limpieza mensual 20
6. FALLOS Y SERVICIO 21
6.1 Sustitución cable de alimentación 21
7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 22

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Generalidades

Este manual está destinado al usuario del BC (Basic Convection). En él se describen las funciones y controles, junto con indicaciones para el uso más seguro y eficiente, para garantizar una duración larga de la unidad.

Todos los pictogramas, símbolos y dibujos de este manual son aplicables al BC.

1.2 Identificación de la unidad

La placa de identificación se encuentra en el exterior de la máquina y contiene los siguientes datos:

- Nombre del proveedor o fabricante
- Modelo
- Número de serie
- Año de fabricación
- Tensión
- Frecuencia
- Consumo eléctrico

1.3 Pictogramas y símbolos

En este manual se utilizan los siguientes pictogramas y símbolos:

ADVERTENCIA

Posibilidad de lesiones físicas o daños graves a la unidad, si no se siguen detenidamente las instrucciones.

ADVERTENCIA

Tensión eléctrica peligrosa.

ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por superficies calientes.

Suggestions and recommendations to simplify indicated actions.

Símbolo de reciclaje.

Símbolo de dirección de vista.

1.4 Instrucciones de seguridad

ADVERTENCIA
El exterior de la unidad puede calentarse mucho.

ADVERTENCIA
La carga máxima encima de la unidad nunca puede superar 50 kg (110 lbs).

ADVERTENCIA
Riesgo de piso resbaladizo: Los derrames pueden causar superficies resbaladizas, la limpieza con prontitud.

1.4.1 Generalidades

El usuario de la unidad debe responsabilizarse de respetar las normas y reglamentos sobre seguridad vigentes localmente.
Únicamente personas con la debida cualificación y autorización deben manejar la unidad. Cualquier persona que trabaje en o con esta unidad debe conocer el contenido de este manual y debe seguir estrictamente todas las directrices e instrucciones. Nunca cambie el orden de los pasos a seguir. Los responsables deben instruir al personal de acuerdo a lo establecido en este manual y deben seguir todas las instrucciones y reglamentos.

Los pictogramas, las etiquetas, las instrucciones y las señales de advertencia adheridas a la unidad, forman parte de las medidas de seguridad. Éstas nunca deben cubrirse ni retirarse y tienen que estar claramente visibles durante toda la vida útil de la unidad.
Repare o sustituya inmediatamente cualquier pictograma, advertencia e instrucción que sea ilegible o que haya sufrido daños.

- Para evitar cortocircuitos, nunca limpie la unidad con una manguera de agua. Consulte las instrucciones de limpieza en la sección 5.
- Durante el proceso de asado, la unidad puede calentarse mucho.
- La unidad debe limpiarse periódicamente para garantizar un correcto funcionamiento y evitar el riesgo de incendio (sobrecalentamiento).
- Al abrirse la puerta, puede salir aire caliente y/o vapor del horno. Permanezca delante del horno cuando abra la puerta.
- No coloque estanterías con productos calientes directamente contra las paredes laterales del horno o encima del horno.
- Los ninos de a partir de 8 anos pueden utilizar el dispositivo, al igual que personas con capacidades fisicas, sensoriales o mentales reducidas o que no dispongan de la experiencia o el conocimiento necesarios, si se les supervisa o instruye en el uso del dispositivo de una manera segura y entienden los riesgos que conlleva.
- Los ninos no deben jugar con el dispositivo.
- La limpieza y el mantenimiento no puede llevarlos a cabo un nino sin supervision.

1.4.2 Restricciones sobre uso en exterior

La unidad no es adecuado para uso en exteriores.

1.5 Higiene

La calidad de un producto fresco siempre depende de la higiene. Las manos o herramientas que han estado en contacto con carne de pollo cruda deben lavarse bien.

1.6 Servicio y soporte técnico

Se incluyen los diagramas eléctricos de la unidad. En caso de fallos, puede contactar con su distribuidor/centro de servicio técnico. Asegúrese de disponer de los siguientes datos:

- Modelo.
- Número de serie.

Estos datos pueden encontrarse en la placa de identificación.

1.7 Almacenamiento

Si la unidad no va a utilizarse temporalmente y va a almacenarse, siga estas instrucciones:

- Limpie bien la unidad.
- Envuelva la unidad para que no coja polvo.
- Almacene la unidad en un entorno seco, sin condensación.

1.8 Eliminación

Elimine la máquina, los componentes o los lubricantes extraídos de ésta con seguridad de conformidad con todos los requisitos locales y nacionales de seguridad y medio ambiente.

2. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

2.1 Descripción técnica

El horno contiene un elemento calefactor que calienta el aire en el horno. El aire caliente es repartido por el espacio total por medio de un ventilador. El sentido de giro del ventilador es invertido periódicamente. De esta forma se consigue una temperatura homogénea en todo el horno y se logra un horneado uniforme de los productos. El control electrónico mantiene la temperatura al interior del horno en el valor ajustado durante el tiempo programado. Durante todo el proceso, el interior del horno es iluminado por lámparas halógenas.

El modelo P del horno está provisto de una función de inyección de vapor. Para la producción de vapor en el horno, se dan impulsos de agua, los que son nebulizados y soplados por el ventilador, pasando por el elemento. Es posible ajustar la cantidad de impulsos de agua y el momento de inyección, logrando así una humedad del aire correcta en el horno en cualquier momento del proceso de horneado.

La cámara del horno contiene dos soportes verticales. En ellos se pueden colocar una, dos o tres bandejas (modelos Basic Convection 3) o entre una y cinco bandejas (modelos Basic Convection 5). Esto permite una organización económica del espacio en el horno, según la altura del producto.

El modelo P del horno dispone de un control programable y ofrece la posibilidad de almacenar un máximo de 25 programas. Cada programa comprende 3 fases de cocción, para las cuales pueden programarse tiempo de cocción, temperatura, número de impulsos de vapor y modo de vapor.

2.2 Uso previsto

El horno se ha diseñado exclusivamente para fermentar masas y hornear pan o para calentar productos. Cualquier otro uso no se considerará como un uso previsto.

El fabricante no asume responsabilidad alguna por pérdidas o lesiones personales causadas por no respetar estrictamente las directrices de seguridad e instrucciones del presente manual, ni debidas a descuidos durante la instalación, el uso, el mantenimiento y la reparación de la unidad tratada en este manual, así como de sus accesorios.

Utilice la unidad sólo si se encuentra en perfecto estado técnico.

2.3 Accesorios

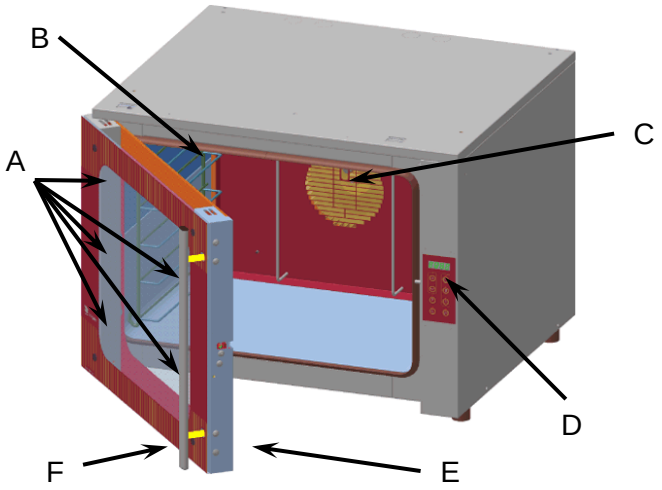
La unidad contiene los siguientes accesorios estándar:

- Llave para desmontaje y montaje de la placa de ventilación
- Sistema de filtración del agua
- Bandeja 40x60
- Tapete de silicona para bandeja 40x60
- Bandeja 40x60 perforada y revestida
- Rejilla 40x60
- Manoplas para horno
- Manoplas para horno, largas
- Manual de uso

2.4 Partes

Esquema del aparato

Vista frontal



A. Iluminación
B. Guía de bandeja
C. Ventilador
D. Panel de mandos
E. Puerta
F. Asa

Vista trasera

G. Salida de vapor / condensación (sólo en modelo P)
H. Conexión de agua (sólo en modelo P)

3. INSTALACIÓN Y PRIMER USO

Todos los materiales de embalaje utilizados para esta unidad son adecuados para reciclar.

Tras el desembalaje, compruebe el estado de la unidad. En caso de daños, almacene el material de embalaje y contacte con el transportista en un plazo inferior a quince días desde la recepción de las mercancías.

3.1 Desembalaje de la unidad

La unidad está embalada en una cubierta de plástico con esquinas protectoras, dentro de una caja de cartón. Todas las unidades se encuentran sobre un palet de madera. Alrededor de la caja hay dos tiras de sujeción.

1. Retire todos los componentes del aparato.
2. Quite la lámina de todas las piezas metálicas
3. Retire todos los materiales de embalaje del aparato.
4. Compruebe si todos los componentes, pertenecientes al modelo encargado por usted, están presentes.

3.2 Instalación y colocación

ADVERTENCIA

Coloque la unidad sobre una superficie plana y horizontal. Se permite un plano inclinado temporal de un máximo del 5°.

- Coloque el aparato, por medio de un nivel, en posición horizontal en una superficie suficientemente resistente. Por ejemplo, un banco de trabajo robusto. Tenga en cuenta el peso al colocar el aparato.
- Mantenga una distancia de 100 mm / 4 pulgada entre las paredes traseras y laterales del horno y los demás aparatos o paredes.
- El espacio entre el aparato y la superficie en la que descansa debe permanecer libre para asegurar una ventilación adecuada en el espacio eléctrico.
- Use los acoplamientos correctos para la conexión de la toma de agua, con el fin de evitar fugas de agua.
- Si el horno no está conectado con un canal de evacuación, reserve un espacio libre encima del horno de como mínimo 500 mm / 20 pulgada.
- Procure que haya suficiente espacio delante del horno, de modo que sea fácil colocar las bandejas en el horno y sacarlas.

Elija un lugar apropiado para el aparato. Puntos a tener en cuenta:

- Si el horno se ha colocado en un soporte, el suelo debe ser completamente llano. Esto favorece el buen funcionamiento del cierre de la puerta.
- Mantenga un espacio libre de 900 mm / 35 pulgada delante del horno, para permitir la operación y el mantenimiento del horno, y para poder extraer los productos.
- Los productos dentro del aparato tienen que ser bien visibles.
- Procure que el aparato sea accesible en caso de tareas de mantenimiento y servicio.
- Procure que los niños no tengan acceso al lado de servicio.
- Debido al peligro de cortocircuito, el aparato no debe utilizarse en lugares lluviosos o muy húmedos.

- Cerca del horno debe encontrarse una conexión de agua, provista de un grifo con una conexión de rosca de ³/₄ pulgadas. (sólo para el modelo P)
- La temperatura ambiente debe estar entre los 10 y los 35ºC / 50 y los 95°F. El aparato no está destinado para la instalación en el exterior.

3.3 Primer uso

Al utilizar la unidad por primera vez, limpie bien el interior con agua jabonosa y caliente la unidad, consulte la sección 3.3.1. Después de la puesta la decoloración horno / grill zona puede ocurrir.

3.3.1 Olor metálico

Para eliminar el olor a metálico que aparece durante el primer uso, la unidad debe calentarse a la temperatura máxima (250°C/482°F) durante al menos media hora.

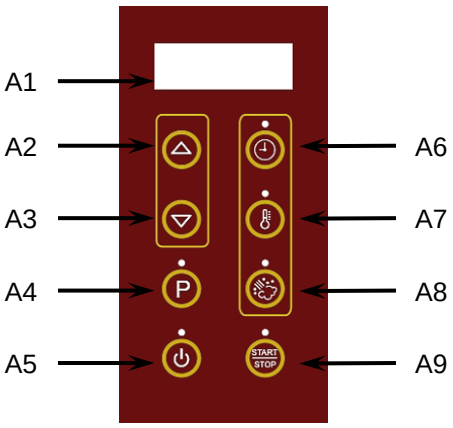
Recalentamiento del Basic Convection

	Acción	Manejo	Indicación (después del manejo)
1	Encender el horno	⏻	Último tiempo de cocción ajustado
2	Programar un tiempo de 30 minutos	▲ / ▼	_ 30
3	Seleccionar la temperatura	🌡	Última temperatura ajustada
4	Ajustar la temperatura a 250 °C	▲ / ▼	_250
5	Arrancar el precalentamiento	START/STOP	E tiempo de cocción ajustado
6	En cuánto se termine el precalentamiento, el horno produce una señal acústica y en el indicador aparece la palabra **Load**, Se debe arrancar el proceso de recalentamiento	START/STOP	El tiempo de cocción ajustado expira
7	En cuánto se termine el recalentamiento, el horno producirá una señal acústica y en el indicador aparecerá la palabra **End**,	START/STOP	Último tiempo de cocción ajustado
8	Desconectar el horno	⏻	

4. FUNCIONAMIENTO Y USO

4.1 Panel de control

A1 Indicador
A2 Botón arriba
A3 Botón abajo
A4 Botón de programación (sólo en modelo P)
A5 Interruptor conectado / desconectado
A6 Botón de tiempo
A7 Botón de temperatura
A8 Botón de vapor (sólo en modelo P)
A9 Botón de Start / Stop



Tecla	Función
A2 Botón arriba	Aumentar valores de ajustes.
A3 Botón abajo	Reducir valores de ajustes.
A4 Botón de programación	Configurar, modificar o borrar un programa.
A5 Interruptor conectado / desconectado	Conectar y desconectar el horno.
A6 Botón de tiempo	Seleccionar tiempo de cocción
A7 Botón de temperatura	Seleccionar la temperatura de cocción.
A8 Botón impulsos de vapor	Seleccionar la inyección de vapor.
A9 Botón de Start / Stop	Iniciar y detener un programa.

4.2 Encendido de la unidad

Pulse el botón ⏻.
El diodo LED encima de este botón se encenderá de forma continua.

4.3 Apagado de la unidad

Pulse el botón ⏻.
El diodo LED encima de este botón se apagará.

El horno se desconecta automáticamente cuando no se ha activado ningún proceso de cocción durante más de 2 horas.

Cuando la temperatura en el horno aún está demasiado alta al desconectarse el aparato, el horno procederá primero a enfriarse antes de desconectarse completamente. Para tal efecto, el ventilador continuará a funcionar. Cuando el horno ha sido desconectado y este enfriamiento automático está activado, todas los indicadores en el panel frontal están apagados, excepto la pantalla que muestra la indicación "**cool**". Cuando la temperatura del horno llega a menos de 80°C / 176°F, el horno se desconecta automáticamente.

Abriendo la puerta, se puede acelerar el enfriamiento.

4.4 Abrir y cerrar la puerta

ADVERTENCIA

- No se apoye en la puerta abierta del horno, ni coloque nada en la misma.
- No tire del cable debajo de la puerta, ni cuelgue nada del mismo.
- Evite chocar contra la puerta. El cristal puede romperse cuando se le da un golpe fuerte.

La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento. Para desbloquear la puerta del horno, hay que mover la palanca a la izquierda y luego soltarla. A continuación se puede abrir la puerta. Cuando el horno tiene una puerta abatible, se puede desbloquearla bajando la palanca y tirando de la puerta hacia delante.

Para cerrar el horno, se cierra la puerta y se la empuja hasta que encaje en la cerradura. Cuando el horno tiene una puerta abatible, se puede cerrarla moviéndola hacia arriba y empujándola luego hasta que encaje en la cerradura.

4.5 Manejo del Basic Convection-E

ADVERTENCIA

Cuando el horno está caliente, no debe tocar nunca el interior del horno sin llevar protección en las manos. Utilice guantes para horno.

4.5.1 El proceso de cocción

El proceso de cocción puede arrancarse como sigue.

	Acción	Manejo	Indicación (después del manejo)
1	Encender el horno	⏻	Último tiempo de cocción ajustado
2	Ajustar el tiempo de cocción deseado	⏶ / ⏷	Tiempo de cocción deseado
3	Seleccionar ajustar la temperatura	🌡	Ultima temperatura ajustada
4	Ajustar el tiempo de cocción deseado	⏶ / ⏷	Tiempo de cocción deseado
5	Arrancar el precalentamiento	START STOP	**PREh** y el diodo led encima de 🌡 is parpadean
6	En cuánto se termine el precalentamiento, el horno produce una señal acústica y en el indicador parpadea la palabra **Load**,	Colocar los productos en el horno.	**Load**, (parpadeando). Mientras que se introduzcan los productos, no se mantiene la temperatura del horno.
7	Iniciar la cocción de los productos.	START STOP	El tiempo de cocción ajustado expira
8	En cuánto se termine el tiempo de cocción, el horno produce una señal acústica y en el indicador aparece la palabra **End**,	START STOP Retirar los productos del horno.	Último tiempo de cocción ajustado
9	Desconectar el horno o ir al paso 2	⏻	

- El diodo LED encima del botón START STOP parpadeará mientras que el horno está ejecutando un proceso arrancado por el usuario. Por ejemplo durante el precalentamiento, la carga y el procesado de los programas.
- Cuando se pulsa el botón START STOP durante el precalentamiento, se cancela el precalentamiento. En tal caso, el horno continuará inmediatamente con el proceso de cocción de los productos.

4.5.2 Visualizar y modificar la temperatura durante la cocción

Durante la cocción es posible visualizar la temperatura programada y modificarla.
Cuando se pulsa el botón durante la cocción, la temperatura programada aparece en el indicador. Pulsando los botones y se puede modificar la temperatura programada.

4.5.3 Visualizar y modificar el tiempo de cocción durante la cocción

Durante la cocción es posible visualizar el tiempo de cocción programado y modificarlo.
Cuando se pulsa el botón durante la cocción, el indicador indica el tiempo de cocción restante.
Pulsando los botones y se puede modificar el tiempo de cocción restante.

4.5.4 Interrupción del proceso de cocción

Después del precalentamiento, el proceso de cocción puede interrumpirse en cualquier momento, pulsando el botón .

4.6 Manejo del Basic Convection – P

ADVERTENCIA

Cuando el horno está caliente, no debe tocar nunca el interior del horno sin llevar protección en las manos. Utilice guantes para horno.

Los hornos Basic Convection 3-P y Basic Convection 5-P pueden manejarse manualmente y automáticamente.

4.6.1 Manejo manual

	Acción	Manejo	Indicación (después del manejo)
1	Encender el horno		Se muestra el último tiempo de cocción programado
2	Ajustar el tiempo de cocción deseado	/	Tiempo de cocción deseado
3	Seleccionar ajustar la temperatura		Ultima temperatura ajustada
4	Ajustar la temperatura deseada	/	Temperatura deseada
5	Arrancar el precalentamiento		**PREh** y el diodo led encima de is parpadean
6	En cuánto se termine el precalentamiento, el horno produce una señal acústica y en el indicador parpadea la palabra **Load**,	Now put the products into the oven.	**Load**, (parpadeando). Mientras que se introduzcan los productos, no se mantiene la temperatura del horno.
7	Durante la cocción se puede añadir vapor.		**stea**, (parpadeando). El suministro de vapor permanece activado hasta que se suelte el botón (máx. 8 minutos).
8	En cuánto se termine el tiempo de cocción, el horno produce una señal acústica y en el indicador aparece la palabra **End**,	Take the products out of the oven or press	Último tiempo de cocción ajustado
9	Desconectar el horno o ir al paso 2		

- El diodo LED encima del botón parpadeará mientras que el horno está ejecutando un proceso arrancado por el usuario. Por ejemplo durante el precalentamiento, la carga y el procesado de los programas.
- Cuando se pulsa el botón durante el precalentamiento, se cancela el precalentamiento. En tal caso, el horno continuará inmediatamente con el proceso

de cocción de los productos.

4.6.2 Automatic operation

	Acción	Manejo	Indicación (después del manejo)
1	Encender el horno	⏻	Se muestra el último tiempo de cocción programado
2	Seleccionar el modo de programación	Ⓟ	El diodo LED encima de Ⓟ se enciende y la pantalla muestra el último programa utilizado
3	Seleccionar el programa deseado	⏶ / ⏷	programa seleccionado
		Si se ha seleccionado un programa sin precalentamiento, introduzca los productos en el horno y proceda con el paso 6	
4	Arrancar el programa.	START STOP	**PREh** y el diodo led encima de 🌡 parpadean
5	En cuánto se termine el precalentamiento, el horno produce una señal acústica y en el indicador parpadea la palabra **Load**,	Colocar los productos en el horno.	**Load**, (parpadeando). Mientras que se introduzcan los productos, no se mantiene la temperatura del horno.
6	Iniciar la cocción de los productos.	START STOP	El tiempo de cocción ajustado expira
7	En cuánto se termine el tiempo de cocción, el horno produce una señal acústica y en el indicador aparece la palabra **End**,	Retirar los productos del horno o pulsar START STOP	Último programa utilizado
8	Desconectar el horno o ir al paso 3	⏻	

- El diodo LED encima del botón START STOP parpadeará mientras que el horno está ejecutando un proceso arrancado por el usuario. Por ejemplo durante el precalentamiento, la carga y el procesado de los programas.
- Cuando se pulsa el botón START STOP durante el precalentamiento, se cancela el precalentamiento. En tal caso, el horno continuará inmediatamente con el proceso de cocción de los productos.

4.6.3 Visualizar y modificar la temperatura durante la cocción

Durante la cocción es posible visualizar la temperatura programada y modificarla.

Cuando se pulsa el botón 🌡 durante la cocción, la temperatura programada aparece en el indicador. Pulsando los botones ⏶ y ⏶ se puede modificar la temperatura programada.

4.6.4 Visualizar y modificar el tiempo de cocción durante la cocción

Durante la cocción es posible visualizar el tiempo de cocción programado y modificarlo.

Cuando se pulsa el botón 🕘 durante la cocción, el indicador indica el tiempo de cocción restante.

Pulsando los botones ⏶ y ⏶ se puede modificar el tiempo de cocción restante.

4.6.5 Interrupción del proceso de cocción

Después del precalentamiento, el proceso de cocción puede interrumpirse en cualquier momento, pulsando el botón START/STOP.

4.6.6 Ajustar un programa nuevo o modificar un programa existente

	Acción	Manejo	Indicación (después del manejo)
1	Encender el horno	⏻	Se muestra el último tiempo de cocción programado.
2	Ir al modo de programación	Ⓟ 3 sec	P con el primer programa libre, y el diodo LED encima de Ⓟ parpadea.
3	Seleccionar el número del programa	⏶ / ⏷	P y el programa seleccionado.
4	Confirmar el número del programa	Ⓟ	_ 0 y el diodo LED encima de Ⓟ parpadea
5	Configurar el precalentamiento.	⏶ / ⏷	**PH=0** sin precalentamiento **PH=1** con precalentamiento
6	Seleccionar el tiempo de cocción	🕘	_ y el diodo LED encima de 🕘 parpadea
7	Ajustar el tiempo de cocción deseado para el paso de cocción 1	⏶ / ⏷	_ y tiempo de cocción deseado
8	Seleccionar la temperatura de cocción	🌡	_ y el diodo LED encima de 🌡 parpadea
9	Ajustar la temperatura de cocción deseada para el paso de cocción 1	⏶ / ⏷	_ y temperatura de cocción deseada
10	Seleccionar impulsos de vapor	♨	_ y el diodo LED encima de ♨ parpadea
11	Configure la cantidad de impulsos de vapor. Introduzca 0, cuando no desea utilizar vapor.	⏶ / ⏷	_ y cantidad deseada de impulsos de vapor
12	Seleccionar la aplicación del vapor	♨	_nn0 y el diodo LED encima de ♨ parpadea
13	Programar la aplicación del vapor: Introduzca 0, cuando no desea utilizar vapor.	⏶ / ⏷	_nn0 al principio del paso _nn1 repartido por el paso
14	Vaya al paso 2 para programar el segundo o tercer paso de cocción, o vaya al paso 12 para guardar el programa.	🕘 2x	= 0 paso 2 = 0 paso 3
15	Guardar programa	START/STOP	Alternativamente SAVE y Done
16	Salir del modo de programación	Ⓟ 3 sec	Se muestra el último tiempo de cocción programado.
17	Desconectar el horno	⏻	

4.6.7 Borrar programa

	Acción	Manejo	Indicación (después del manejo)
1	Encender el horno.	⏻	Se muestra el último tiempo de cocción programado.
2	Ir al modo de programación	Ⓟ	P 01
3	Seleccionar el número del programa	▲ / ▼	P y el programa seleccionado.
4	Borrar el programa	Ⓟ 5 seconds	Alternativamente **del?** y **programa**
5	Confirmar o cancelar el borrado.	confirm: START/STOP cancel: any other button	Alternativamente **del** y **done** después de la confirmación. P y el programa seleccionado después de la cancelación.
6	Salir del modo de programación	Ⓟ	Se muestra el último tiempo de cocción programado.
7	Desconectar el horno	⏻	

Los programas protegidos no pueden borrarse. Si se intenta hacerlo, la pantalla mostrará alternativamente los valores **read + only**. A continuación se podrá seleccionar otro programa.
Ver el manual de servicio para más información sobre la protección de los programas.

4.6.8 Visualizar programas

	Acción	Manejo	Indicación (después del manejo)
1	Encender el horno	⏻	Se muestra el último tiempo de cocción programado.
2	Ir al modo de programación	Ⓟ	P 01
3	Seleccionar el número del programa	▲ / ▼	P y el programa seleccionado.
4	Visualizar todos los ajustes	🕒, 🌡 y / o 💨	Paso y valor ajustado
5	Parar la visualización del programa	Ⓟ	P y el programa seleccionado.
6	Salir del modo de programación	Ⓟ	Se muestra el último tiempo de cocción programado.
7	Apagar el horno	⏻	

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA

El aparato debe ser desconectado de la red eléctrica durante la limpieza o el mantenimiento y al cambiar las piezas.

No utilice materiales agresivos o abrasivos. Éstos corroen la superficie con lo cual dificultan la eliminación de la suciedad.

Antes de utilizar la unidad, debe limpiar bien el interior, las piezas desmontables y los accesorios con agua jabonosa. Siga las instrucciones de limpieza que se describen en este capítulo.

Limpie la superficie exterior de la ventana interior con un producto limpiador suave para proteger la capa reflectante.

No toque las lámparas con las manos desprotegidas. Proteja las lámparas calientes del agua fría.

ADVERTENCIA

Nunca utilice una manguera de agua para la limpieza. El agua puede penetrar en la unidad por los orificios de ventilación.

5.1 Programa de mantenimiento

Por cuestiones de higiene y para mantener el estado óptimo del BC, se recomienda mantener un programa de limpieza diaria fijo.

Elemento	Acción	Frecuencia
Interior	• Limpie, consulte la sección 5.2.	Diaria
Exterior	• Limpie el exterior con un poco de agua, detergente, y con ayuda de un cepillo o esponja suave. • Seque el exterior con un paño. • Utilice un limpiador de acero inoxidable en forma de spray para quitar manchas y para restablecer el brillo del exterior.	Semanal
Cristales	• Abra la puerta. • Limpie los vidrios con agua jabonosa caliente o con “Fri-Jado Cleaner”.	Semanal
Interruptor de puerta	• compruebe que el interruptor de puerta pueda moverse libremente. (sólo se aplica al modelo P) • Si el interruptor de puerta no puede moverse libremente, hay que sustituirlo. • Limpie la parte visible del interruptor de puerta con un paño seco.	Semanal
Lámina de control	• Compruebe si la lámina de control con las teclas está entera. • Si la lámina presenta grietas debe ser sustituida.	Semanal
Cable eléctrico	• Compruebe si el cable eléctrico no está dañado. • Si el cable está averiado, hágalo sustituir inmediatamente por un instalador autorizado.	Mensual

Goma de sellado de la puerta	• Compruebe si la goma de sellado de la puerta no presenta fisuras. • En caso de fisuras, haga sustituir la goma inmediatamente.	Mensual
Pared trasera	• Limpie la pared trasera y el espacio detrás. • (Ver capítulo 5.3).	Mensual
Bisagras	• las partes movibles deben inyectarse con aceite de silicota.	Semestral

5.2 Limpieza diaria

Es mejor limpiar el aparato poco después del uso cuando aún está templado.
Fri-Jado Cleaner es un detergente especial para limpiar este aparato.

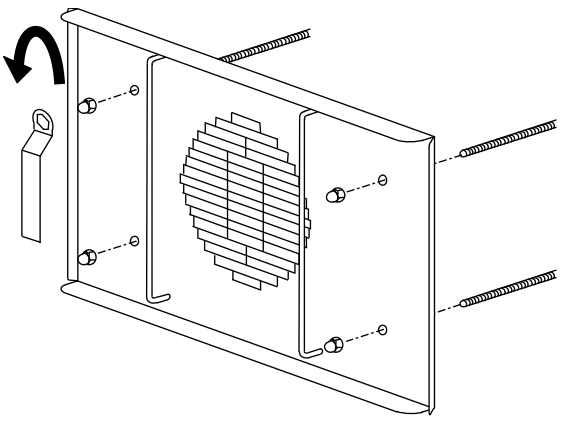
- Retire las bandejas y/o parrillas y los soportes verticales del horno.
- Limpie las parrillas y/o las bandejas y los soportes verticales con agua caliente a la que se ha añadido un detergente apropiado. Utilice preferiblemente Fri-Jado Cleaner, salvo para bandejas de aluminio.
- Elimine los restos de jabón de la parrilla y/o la bandeja y los soportes verticales con suficiente agua caliente.
- Saque las migas, semillas y otros restos del horno.
- Limpie el interior del horno con un paño húmedo y detergente.
- Limpie el espacio debajo del horno.

5.3 Limpieza mensual

ADVERTENCIA

- Evite chocar con las paletas de ventilador para evitar desequilibrios.
- Deje enfriar el horno suficientemente como para evitar quemaduras.
- Saque el enchufe de la toma de corriente de pared, antes de retirar la pared trasera.

1. Saque las parrillas o las bandejas y los soportes verticales en los que descansan estas parrillas o las bandejas.
2. Saque las cuatro tuercas utilizando la llave suministrada con el horno, y guárdelas bien.
3. Tire de la pared trasera para moverla hacia delante y sacarla del horno.
4. Limpie la pared trasera con agua caliente y Fri-Jado cleaner. Cuando está muy sucia, deberá rociarla de Fri-Jado Cleaner sin diluir, dejarlo actuar y aclarar bien.
5. Saque la suciedad del fondo del horno y de la pared trasera interior, la que está visible ahora, con un cepillo blando.
6. Vuelva a montar la pared trasera y apriete las cuatro tuercas con la llave suministrada.



6. FALLOS Y SERVICIO

Antes de contactar con su proveedor/distribuidor en caso de un fallo, hay ciertos elementos que puede comprobar usted mismo:

- ¿Funciona correctamente el suministro eléctrico? Compruebe los fusibles y el interruptor diferencial.
- ¿Se ha ajustado correctamente el reloj temporizador?

Pieza	Fallo	Posible acción
Elemento	El elemento calefactor se pone rojo	• Saque el enchufe de la toma de corriente. • Mande a solucionar el fallo.
Ventilador	Ventilador no gira.	• Saque el enchufe de la toma de corriente. • Abra la puerta. • Retire la pared trasera (Ver capítulo 5.3) y compruebe que el ventilador pueda girar libremente.
Horno	El horno no calienta.	• Abra y cierre la puerta. • Compruebe los fusibles y el interruptor diferencial en la caja del contador.
Aplicación de vapor (sólo para Basic Convection – P)	No hay inyección de vapor	• Compruebe la toma de agua.
Puerta	No cierra	• Coloque el horno en posición horizontal, de modo que los pasadores de cierre encajen en las cerraduras de la puerta. • Compruebe que el interruptor de la puerta no sobresalga demasiado.
Fondo (sólo para Basic Convection – P)	El fondo se moja	• Utilice menos impulsos de vapor.
Cable de alimentación	Dañado	• Reemplazar, consulte la sección 6.1.

6.1 Sustitución cable de alimentación

ADVERTENCIA
Tensión eléctrica peligrosa.

Si el cable de alimentación está dañado, éste debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada similar para evitar peligros.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADVERTENCIA

Consulte la placa de identificación para obtener las especificaciones adecuadas de la unidad. Los datos eléctricos pueden variar en función del país

		BC 3 - E	BC 3 - P	BC 5 - E	BC 5 - P
Dimensiones					
Ancho	mm	840	840	840	840
Profundidad con asa	mm	775	775	781	781
Profundidad sin asa	mm	725	725	731	731
Alto	mm	460	460	650	650
Peso	kg	62	63	79,5	80,5
Max. ambiente	°C	35	35	35	35
Max.humedad	%	85	85	85	85
Tensión	V	230 1~	230 1~	3~ 400+N	3~ 400+N
Frecuencia	Hz	50	50	50	50
Corriente nominal máx.	A	13	13	9,5	9,5
Potencia nominal	W	2840	2860	5760	5760
Longitud del cable	m	2,5	2,5	2,5	2,5
lámpara		12V 20W G4 zócalo	12V 20W G4 zócalo	12V 20W G4 zócalo	12V 20W G4 zócalo
Intensidad sonora	dB(A)	<70	<70	<66	<66
Cantidad de ventiladores		1	1	1	1
Conexión de agua	pulg	no se aplica	¾	no se aplica	¾
Agua	Bar	no se aplica	0,2 – 2,5	no se aplica	0,2 – 2,5
Salida de condensación / vapor	pulg	1 pc of 1”	2 pc of 1”	1 pc of 1”	2 pc of 1”

Notas.

Fri-Jado B.V.
Blauwhekken 2
4751 XD Oud Gastel
Holanda

Tel: +31 (0) 76 50 85 400
Fax: +31 (0) 76 50 85 444