

MANUAL DE USO

BS3-i
BS5-i
BS8-i
BS10-i



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

© 2015 Fri-Jado BV, Etten-Leur, 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.

Pagina vacia.

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. Movimiento de la unidad.....	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
2.4.1. Esquema del aparato.....	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	14
4.3. Abrir la puerta	14
4.4. Carga de la unidad	14
4.5. Retirada de los productos	15
4.6. Campana extractora (opción).....	15
4.7. Apagado de la unidad.....	15
5. OPERATE	16
5.1. Inicio de un programa	16
5.2. Pre calentamiento.....	16
5.3. Durante la preparación	17
5.4. Adición de tiempo adicional al programa activo	17
5.5. Interrupción de un programa.....	18
5.6. Ajuste del temporizador (opcional).....	18
5.7. Restablecimiento de señal de alarma	18
5.8. Apagado	18
6. SETTINGS.....	19

6.1.	Generalidades	19
6.2.	Información.....	19
6.2.1.	Acceso.....	19
6.2.2.	Resumen	19
6.3.	Responsable.....	20
6.3.1.	Acceso.....	20
6.3.2.	Resumen de parámetros	20
6.4.	Menú Servicio	21
7.	PROGRAM	22
7.1.	Generalidades	22
7.2.	Adición de programas.....	22
7.2.1.	Introducción del nombre de programa	22
7.2.2.	Programación de fase de preparación	23
7.2.3.	Mantener el calor (HOLD).....	24
7.2.4.	Almacenamiento del programa	24
7.3.	Edición de programas.....	25
7.4.	Borrado de programas.....	26
7.5.	Pruebas de programas	26
7.6.	Clasificación de programas.....	27
8.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	28
8.1.	Programa de mantenimiento.....	28
8.2.	Limpieza diaria	29
8.3.	Cleaning the rear panel.....	30
8.4.	Instrucciones de limpieza para las superficies con revestimiento antiadherente	31
9.	FALLOS Y SERVICIO	32
9.1.	Sustitución cable de alimentación.....	32
9.2.	Open the door manually.....	33
10.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	34
11.	ACCESORIOS.....	35

1. INTRODUCCIÓN

1.1. Generalidades

Este manual está destinado al usuario del BS (Bake Star). 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 BS.

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.



ADVERTENCIA

Peligro de incendio.



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.

Repáre 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 8.
- Durante el proceso la unidad puede calentarse mucho.
- La unidad debe limpiarse periódicamente para garantizar un correcto funcionamiento y evitar el riesgo de incendio (sobrecalentamiento). Especialmente la parte posterior de la placa del ventilador.
- Los niños de a partir de 8 años pueden utilizar el dispositivo, al igual que personas con capacidades físicas, 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 niños no deben jugar con el dispositivo.
- La limpieza y el mantenimiento no puede llevarlos a cabo un niño sin supervisión.

1.4.2. Movimiento de la unidad

Cuando mueva la unidad:

- Antes de mover la unidad, desconecte en primer lugar el suministro eléctrico sacando el enchufe de la toma de corriente y vacíe el cajón de recogida de grasa. Después, deje que la unidad se enfríe durante al menos diez minutos.
- Desconecte el suministro de agua y desagüe.

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 elementos infrarrojos que calientan el aire en el horno. El aire caliente es repartido por el espacio total por medio de ventiladores. Los ventiladores se encuentran siempre de dos en dos, girando cada uno en sentido contrario. De esta forma se consigue una temperatura homogénea en todo el horno y se logra un horneado uniforme de los productos. Los ventiladores pueden girar con 5 velocidades diferentes, para lograr la velocidad de circulación adecuada para cada producto. El control inteligente mantiene la temperatura al interior del horno en el valor ajustado. Durante todo el proceso, el interior del horno es iluminado por lámparas halógenas.

Para la producción de vapor en el horno, se dan impulsos de agua, los que son nebulizador y soplados por los ventiladores pasando por los elementos. 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.

El interior del horno hay guías ajustables, en las que se colocan las bandejas. Esto permite una organización económica del espacio en el horno, según la altura del producto.

El horno dispone de control inteligente y ofrece la posibilidad de guardar un máximo de 250 programas. Cada programa puede comprender una fase de precalentamiento, y además un máximo de 9 pasos de programación para tiempo de cocción, temperatura, velocidad del ventilador, modo de vapor y el número de impulsos de vapor, y posición de la válvula de purga. Cuando un programa ha sido ejecutado completamente, el control aplicará una corrección automática del tiempo de cocción cada vez que se vuelva a ejecutar el programa de cocción, con el fin de obtener siempre el mismo resultado. Según el comportamiento de la temperatura durante el proceso de cocción, el horno determinará cuánto se ha de corregir el tiempo de cocción. Esta corrección se añadirá al tiempo de cocción programado o se sustraerá del mismo. De esta forma se obtiene siempre el mismo resultado final, independientemente del contenido del horno y del estado congelado o descongelado de los productos al inicio del programa.

Muchos ajustes y programas de cocción pueden protegerse contra modificaciones por medio de una contraseña.

El horno dispone de un programa de limpieza automático, que permite limpiar el horno después de aplicar el detergente apropiado.

La comunicación a través de USB permite la lectura fácil, reutilización y creación de programas a través de un PC. Para ello, Fri-Jado dispone de software especial.

2.2. Uso previsto

El horno de aire forzado se ha diseñado exclusivamente para fermentar masas y hornear el 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:

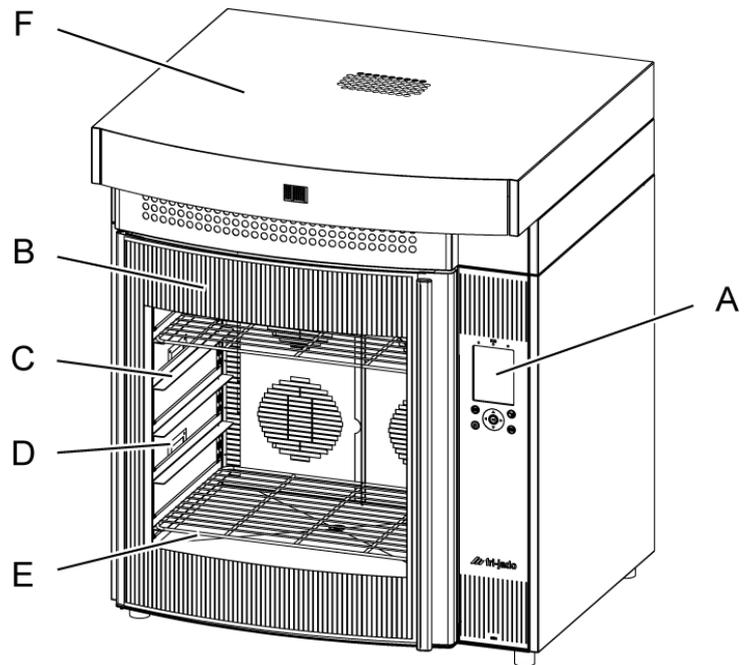
- Manual de uso.

Para conocer los accesorios opcionales consulte la sección 11.

2.4. Partes

2.4.1. Esquema del aparato

- A. Panel de mandos
- B. Puerta
- C. Guía de bandeja
- D. Iluminación
- E. Bandeja / parrilla
- F. Campana extractora (opción)



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 materiales de embalaje restantes de la unidad
2. Saque los accesorios estándar.

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°.

- Use dispositivos adecuados de izado, elevación y transporte para desplazar el aparato.
- Coloque el aparato, por medio de un nivel, en posición horizontal en una superficie suficientemente resistente. Tenga en cuenta el peso al colocar el aparato.
- La distancia entre las paredes laterales y los demás aparatos o paredes debe ser como mínimo 100 mm.
- No coloque estanterías con productos calientes directamente contra las paredes laterales del horno.
- El espacio entre el aparato y la superficie de la mesa debe permanecer libre para asegurar una ventilación adecuada en el espacio eléctrico.
- Si el horno no está conectado con un canal de evacuación, reserve un espacio libre encima del horno de como mínimo 500 mm.

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 y de las cerraduras eléctricas de la puerta.
- Mantenga un espacio libre de 750 mm delante del horno, para poder extraer los productos.
- Los productos dentro del aparato tienen que ser bien visibles.
- Tiene que haber espacio suficiente para poder manejar y mantener el aparato.
- 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. La presión del agua debe situarse entre 200 y 500 kPa (2 y 5 bar).
- Además, debe haber un desagüe abierto con un diámetro mínimo de 40 mm cerca del aparato.
- La temperatura ambiente debe estar entre los 10 y los 30° C. El aparato no está destinado para la instalación en el exterior.

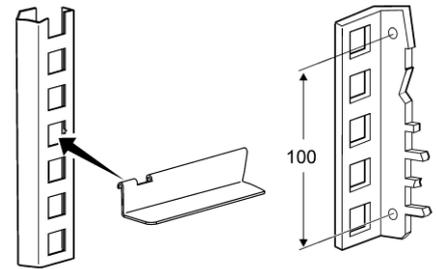
3.3. Primer uso

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.

1. Antes de utilizar el aparato, debe limpiar bien el exterior, los componentes extraíbles y los accesorios con agua jabonosa. Para la limpieza, siga las instrucciones del capítulo 7.
2. Limpie el interior y los vidrios a mano con agua jabonosa.
3. Humedezca un paño limpio con agua limpia. Frote después las partes limpiadas con este paño para eliminar los restos de jabón y seque todo bien.
4. Monte los soportes verticales para las bandejas.

En la pared trasera, algunos de los orificios de suspensión han sido marcados con un pequeño agujero redondo.

Si coloca las guías en estos orificios marcados, la distancia entre las bandejas será la más ideal, o sea 100 mm.



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 durante al menos media hora.

1

2

3

4

SET 250°C / 482°F

SET 30-45 min.

START

250°C / 482°F

1. Pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO durante 3 segundos para encender la unidad.
2. Pulse OK para mostrar el menú.
3. Cree un nuevo programa que tenga UNA fase de 250° C (482° F) y una duración de al menos 30 minutos (consulte la sección 7).
4. Seleccione la pestaña “manejo” para regresar al campo de funcionamiento.
5. Seleccione el nuevo programa y pulse START/PAUSE para empezar (consulte la sección 0).
6. Deje que la unidad ejecute el programa en su totalidad.

La unidad está ahora lista para el uso.

4. FUNCIONAMIENTO Y USO



ADVERTENCIA

Al final del proceso de cocción, la puerta puede abrirse automáticamente. Esto depende del ajuste seleccionado en el menú "manager".

Agarre el tirador de la puerta mientras pulsando la tecla para abrir la puerta.



ADVERTENCIA

No toque nunca el interior del aparato ni los accesorios en el horno cuando esté caliente sin llevar protección en las manos. Utilice guantes para horno



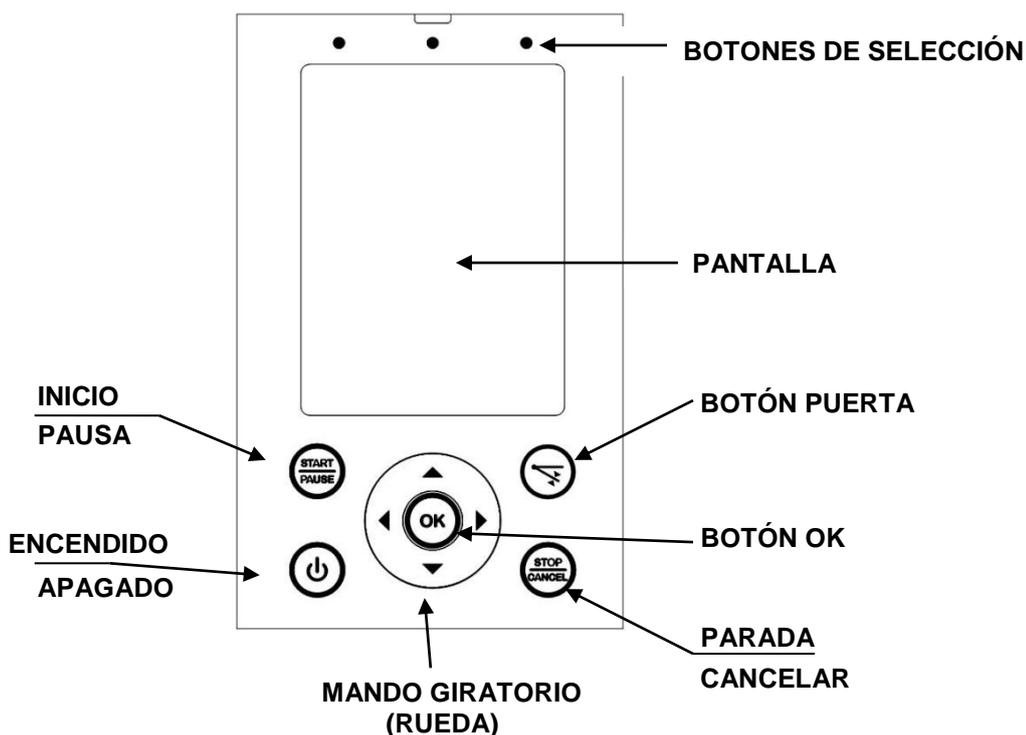
ADVERTENCIA

Durante el uso, la temperatura en el horno puede subir hasta 250 grados centígrados. Estas altas temperaturas pueden causar la inflamación espontánea de ciertos materiales y tejidos que se encuentren demasiado cerca de la fuente de calor.

Evite abrir la puerta del horno caliente cuando lleve ropa suelta.

¡Si tiene el pelo largo, recójalo antes de operar el horno!

4.1. Panel de control



Botón	Función
BOTONES DE SELECCIÓN	Selección de pestañas en la pantalla.
ENCENDIDO / APAGADO	Encendido y apagado de la unidad.
START / PAUSE	Inicio y parada de un programa.
STOP / CANCEL	Interrupción de un programa (retroceder una fase en el menú).
BOTÓN OK	Confirmación de una selección
BOTÓN PUERTA	Abrir la puerta
MANDO GIRATORIO	Consulte "Mando giratorio"

Mando giratorio

Este mando se utiliza para:

- Navegar por las opciones de menú en la pantalla
- Cambiar los ajustes

Cambio rápido de los ajustes

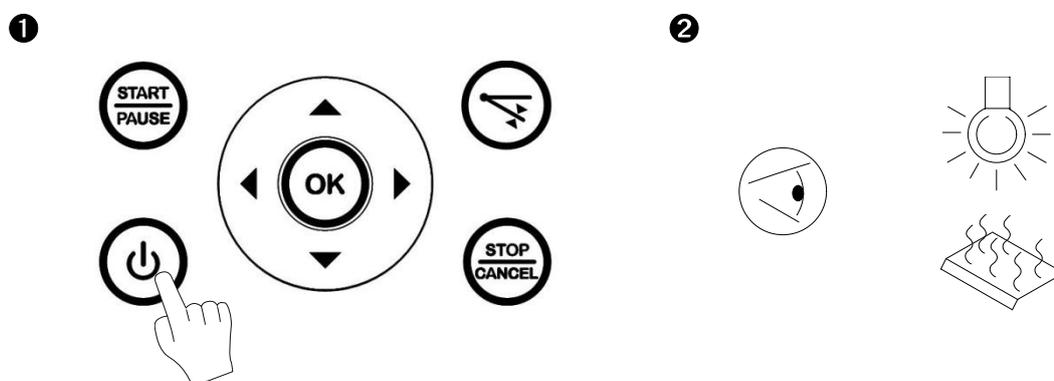
- Aumentar valor: gire el mando en sentido horario con un dedo.
- Disminuir valor: gire el mando en sentido antihorario con un dedo.

Pantalla

Se encuentran disponibles las siguientes pestañas:

- “manejo” para elegir entre programas (consulte la sección 5).
- “prog.ción” para crear programas (consulte la sección 7).
- “ajustes” para cambiar los ajustes de programas (consulte la sección 6).

4.2. Encendido de la unidad



Presione ON/OFF y mantenga durante aprox. 2 segundos.

4.3. Abrir la puerta

La puerta del horno es mantenida cerrada por cerraduras eléctricas y no puede abrirse manualmente.

Cuando el aparato está encendido, la puerta puede abrirse siempre pulsando la tecla puerta



Es posible programar la abertura automática de la puerta al final del proceso de horneado. Ver para ello los ajustes en el menú “manager”.

4.4. Carga de la unidad

1. Abra la puerta con la tecla correspondiente.
2. Cargue los productos en el aparato.
3. Cierre la puerta.
4. El horno continuará el programa de cocción después de cerrarse la puerta.

4.5. Retirada de los productos



ADVERTENCIA

Tras el asado, el interior de la unidad y los paneles de cristal están muy calientes. Utilice siempre guantes de horno al sacar los tenedores de carne u otros accesorios.

Después de ejecutar el programa, éste se pone en el modo descanso.

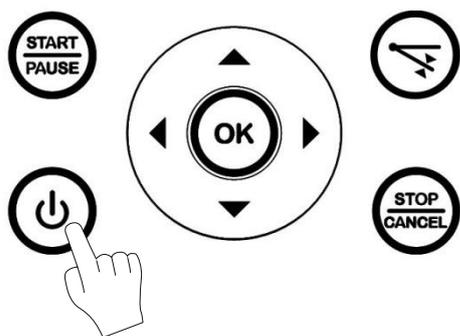
Si se ha activado la señal de alarma, ésta sonará. La alarma se puede parar pulsando OK.

4.6. Campana extractora (opción)

El aparato puede estar equipado con una campana extractora correspondiente. Esta es colocada en el aparato y es activada automáticamente al iniciarse un programa de cocción.

La campana extractora se desconecta cuando la temperatura del horno haya bajado a 50°C.

4.7. Apagado de la unidad



Presione ON/OFF y mantenga durante aprox. 3 segundos.

Cuando la temperatura en el horno aún está alta al desconectarse el aparato, el horno procederá a enfriarse antes de desconectarse completamente. Para tal efecto, los ventiladores continuarán a funcionar. Cuando la temperatura del horno llega a menos de 80°C, el horno se desconecta automáticamente.

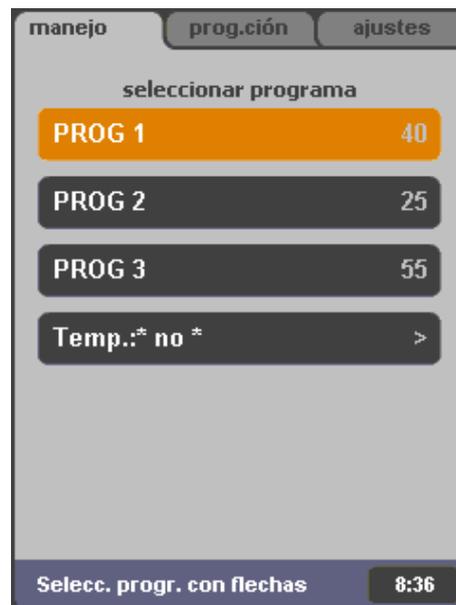


Abriendo la puerta, se puede acelerar el enfriamiento, y el horno enfriará hasta 50°C.

5. OPERATE

5.1. Inicio de un programa

1. Pulse el botón de selección izquierdo.
2. Seleccione el programa deseado. La duración total del programa se muestra en minutos al lado del nombre del programa.
3. Pulse START/PAUSE.



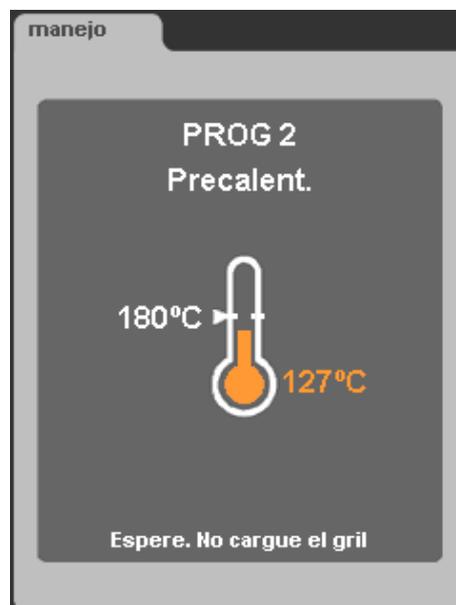
Utilice el mando giratorio o los botones de flecha para cambiar entre los programas.

- **Temp.:* no *** es el programa del temporizador (consulte la sección 5.6).

5.2. Pre calentamiento

Tras activar el pre calentamiento, la unidad inicia esta función tras seleccionar este programa. La pantalla mostrará la temperatura actual (a la derecha) y la temperatura de pre calentamiento ajustada (a la izquierda).

Cuando se alcance la temperatura ajustada, la pantalla mostrará: "Pre calent Listo pulse START" y se activa un sonido.



5.3. Durante la preparación

Durante el proceso de preparación, la pantalla muestra un gráfico con la trayectoria de temperatura planificada (línea naranja) y la temperatura actual (campo naranja claro).

Bajo el gráfico, aparece el nombre del programa y el tiempo total.

En la parte inferior de la pantalla, se indican la temperatura actual en el interior de la unidad y el tiempo restante.

Cuando está activada la corrección del proceso, es posible ajustar el tiempo total y el tiempo restante.

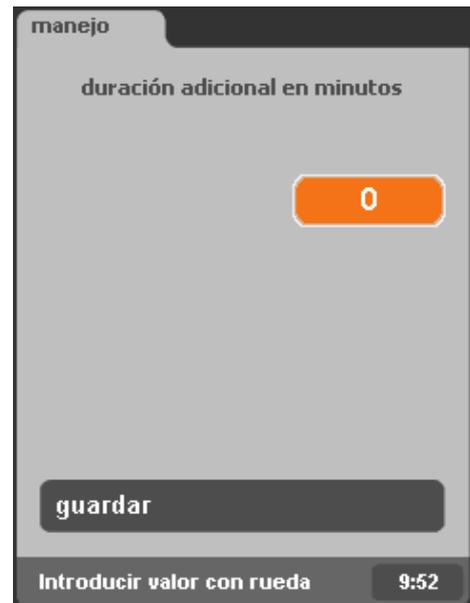


5.4. Adición de tiempo adicional al programa activo

Durante el proceso, es posible añadir tiempo adicional siguiendo estos pasos:

1. Pulse el botón de encendido. 
2. Ajuste el tiempo adicional tocando el mando giratorio.
3. Seleccione la flecha que apunta a la derecha para guardar el ajuste.
4. Pulse OK.

Ahora la pantalla muestra el tiempo adicional, que se añadirá a la última fase de asado. La pantalla siempre muestra la cantidad total de tiempo adicional.



5.5. Interrupción de un programa

Interrupción temporal:

1. Pulse START/PAUSE.
2. Pulse de nuevo el botón START/PAUSE para reanudar el programa.

Interrupción definitiva:

1. Pulse "STOP/CANCEL".
2. Seleccione "sí".
3. Pulse OK.



5.6. Ajuste del temporizador (opcional)

Esta función permite al usuario iniciar automáticamente un programa a una fecha y hora predeterminadas.

Para habilitar esta función, "Temporizador" en el menú Manager debe estar definida como "sí".

1. Seleccione el programa "Temp:* no*".
2. Pulse OK.
3. Utilice las flechas para cambiar el ajuste de "Temporizador" de "sí" a "no". Este ajuste activará o desactivará el temporizador.
4. Pulse OK dos veces.
5. Utilice las flechas para seleccionar el programa deseado y pulse OK.
6. Seleccione "ajustar hora" y pulse OK.
7. Ajuste la hora deseada con el mando giratorio. Al pulsar OK cambia de horas a minutos y posteriormente a "guardar". Pulse OK para guardar el ajuste de hora.
8. Seleccione "ajustar fecha".
9. Seleccione la fecha deseada con las flechas derecha e izquierda.
10. Seleccione "guardar" para guardar los ajustes del temporizador y salir del menú.



Cuando se ha ajustado el temporizador, la esquina superior izquierda de la pantalla muestra un reloj intermitente.

5.7. Restablecimiento de señal de alarma

Cuando se ha ajustado una señal de alarma, ésta sonará. Para detener esta señal, pulse OK.

5.8. Apagado

Si no hay ningún programa activo y no se pulsa ninguna tecla en los siguientes 60 minutos, la unidad se apagará automáticamente.

Pulse ENCENDIDO/APAGADO durante unos segundos para reiniciar el TDR.

Esta opción puede ser desactivada o ajustada por un técnico de servicio.

6. SETTINGS

6.1. Generalidades

Los ajustes de la unidad pueden cambiarse mediante el panel de control. Hay tres tipos de ajustes:

- Información
- responsable
- Servicio

6.2. Información

6.2.1. Acceso

1. Active el menú servicio (botón de selección derecho).
2. Seleccione "información".
3. Pulse OK.



6.2.2. Resumen

La pantalla muestra, durante un tiempo predefinido, un resumen con algunos ajustes pre programados.

Pulse cualquier botón para regresar instantáneamente al menú de ajustes.



6.3. Responsable

El menú responsable se utiliza para ajustar los parámetros.

6.3.1. Acceso

1. Active el menú ajustes (botón de selección derecho).
2. Seleccione "responsable".
3. Pulse OK.

Cuando se haya definido un código PIN:

1. Utilice el mando giratorio para introducir el código PIN.
2. Pulse OK o la flecha derecha para introducir el número siguiente.
3. Pulse OK dos veces.



6.3.2. Resumen de parámetros

Ajuste	Función y valores
Cambiar cód. secreto	Definición del código PIN para el acceso al menú responsable. Este código PIN también puede utilizarse para el acceso al menú Prog.ción. <ul style="list-style-type: none"> • 0000 – 9999
Guardar las recetas	<ul style="list-style-type: none"> • Para guardar recetas en una memoria USB
Recetas de carga	<ul style="list-style-type: none"> • Carga recetas desde una memoria USB
Recetas de carga mensaje	<ul style="list-style-type: none"> • Carga recetas mensaje desde una memoria USB
iluminación	<ul style="list-style-type: none"> • sí – no
Temperatura	<ul style="list-style-type: none"> • °C – °F
Unidad de volumen	<ul style="list-style-type: none"> • Litro – Gallon
Ajustar hora	Definición de la hora actual
Ajustar fecha	Definición de la fecha actual
Formato hora	<ul style="list-style-type: none"> • 24h – AM/PM
Formato fecha	<ul style="list-style-type: none"> • D/M/A – M/D/A
Señal de alarma	<ul style="list-style-type: none"> • sí – no
Modo precalent.	<ul style="list-style-type: none"> • no: nunca hay precalentamiento • 1X: precalentamiento UNA VEZ, tras encender la unidad. • sí: siempre hay precalentamiento
Precalent. delta	Corrección de la temperatura de precalentamiento en base a la temperatura de funcionamiento. <ul style="list-style-type: none"> • -50°C(-90°F) – +50°C(+90°F)
Autom. abrir la puerta	Es posible programar la apertura automática de la puerta al final del proceso. La puerta se abre automáticamente después de un retraso con el ajuste "temporizado". El tiempo entre la señal de fin y apertura automática puede establecer en 3 segundos en el menú de servicio. <ul style="list-style-type: none"> • No – temporizado – sí

Abrir para enfriar	<p>Este parámetro indica si se puede abrir la puerta del horno en las situaciones siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durante el enfriamiento para el programa de limpieza. - Cuando se arranque un programa y la temperatura en el horno supera la temperatura ajustada. - Cuando el horno está apagado y la temperatura en el horno supera los 80°C. <ul style="list-style-type: none"> • no- sí
Inicio auto receta	<ul style="list-style-type: none"> • sí – no
Reglaje del buzzer	<ul style="list-style-type: none"> • Beep 1 – 5
Beep de tecla	<ul style="list-style-type: none"> • sí – no
Capacidad de agua	<ul style="list-style-type: none"> • 50 – 30000, “–“ (Litro) / 100 – 7925, “–“ (Gallon)
Filtro calcáreo	El valor indicado muestra la capacidad restante del Filtro calcáreo expresada en porcentajes.
Cambiar el Filtro calcáreo	Después de cambiar el Filtro calcáreo, con esta opción se reajusta la indicación de la capacidad del filtro de cal a 100%.
Rest. errores	Restauración de errores

6.4. Menú Servicio

El menú servicio contiene ajustes para el idioma y la seguridad de la unidad. Sólo pueden acceder a éste el proveedor o un técnico de servicio.

7. PROGRAM

7.1. Generalidades

Su distribuidor dispone de programas que se cargan en la unidad mediante un memoria USB. Estos programas varían en función de la composición del producto y los deseos del cliente, y dependen del cliente.

Puede proteger los programas de preparación y los 'ajustes de seguridad' cambiando el código PIN "0000" en el menú, por cualquier otro código PIN. Al volver a cambiar el código PIN a "0000", la protección se elimina.

El menú program se utiliza para almacenar programas. Un programa no puede tener más de 9 fases. En cada fase es posible definir la temperatura y el tiempo. La memoria puede manejar 250 programas.

Acceso:

Active el menú progr.ción (botón de selección intermedio).

Si se ha definido un código PIN:

1. Utilice el mando giratorio para introducir el código PIN.
2. Pulse OK o la flecha derecha para introducir el número siguiente.
3. Pulse OK dos veces.
4. Seleccione la acción deseada.



7.2. Adición de programas

1. Seleccione "agregar programa".
2. Pulse OK.

7.2.1. Introducción del nombre de programa

1. Introduzca el primer carácter utilizando el mando giratorio. El nombre puede constar de:

- letras: "A – Z"
- números "0 – 9"
- y carácter "-" o "espacio"

La combinación es de libre elección. Un nombre no puede tener más de 11 caracteres, espacios incluidos. Puede generar un espacio saltando una posición. Para hacerlo, pulse la flecha derecha.

2. Pulse OK o la flecha derecha para ir a la posición siguiente.
3. Repita los pasos 1 y 2 para la letra/el número siguiente del nombre, si fuera necesario.
4. Seleccione la siguiente posición con la flecha derecha.
5. Pulse OK dos veces para almacenar el nombre y continuar.
6. Seleccione "siguiente".
7. Pulse OK.



7.2.2. Programación de fase de preparación

La tabla de la pantalla contiene las siguientes columnas:

- duración de tiempo
- temperatura
- velocidad del ventilador
- modo de vapor
- cantidad de impulsos de vapor
- posición de la válvula de vapor

La fila 1 indica la fase 1, la fila 2 indica la fase 2, etc.

No puede haber más de 9 fases.

Una celda seleccionada se indica con un marco naranja. Para cambiar una celda, es necesario 'abrir' seleccionándola y pulsando OK.



Ajuste de la duración de tiempo

1. Seleccione la duración de tiempo de la primera fase de preparación. Éste es el valor en la parte superior izquierda de la tabla.
2. Pulse OK para abrir la celda. El fondo de la celda se vuelve naranja.
3. Ajuste la duración de tiempo de la fase a (1-240 minutos) con el mando giratorio.
4. Seleccione “-” para saltar la fase.
5. Pulse OK para cerrar la celda y guardar los ajustes.

La primera fase de preparación puede definirse como la fase de precalentamiento. Salte el ajuste de tiempo o introduzca “-”.

Ajuste de la temperatura

6. Utilice la flecha derecha para seleccionar la celda en la segunda columna.
7. Pulse OK para abrir la celda.
8. Ajuste la temperatura con el mando giratorio.
9. Pulse OK para cerrar la celda.

Ajustar la velocidad del ventilador

10. Seleccione con la flecha a la derecha la tercera columna.
11. Pulse OK.
12. Configure la velocidad del ventilador (apagado / S / 1 / 2 / 3 / 4 / 5) con el botón giratorio. En la posición S, los ventiladores giran muy despacio, en la posición 5 los ventiladores giran a plena fuerza.
13. Pulse OK para cerrar la casilla y guardar la configuración.

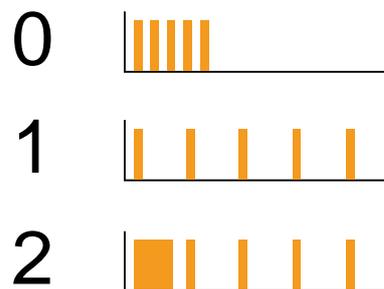


Cuando la velocidad del ventilador está configurada en “no”, no es posible ajustar una temperatura superior a 0°C.
 Cuando la velocidad del ventilador está configurada en “S”, no es posible ajustar una temperatura superior a 150°C.

Configurar el suministro de vapor

14. Seleccione con la flecha a la derecha la casilla en la cuarta columna.
15. Pulse OK.
16. Configure el modo de vapor. (0 / 1 / 2).
 0 = Cantidad configurada de impulsos, al principio del paso de cocción. Con una pausa de 3 seg.
 1 = Cantidad configurada de impulsos por minuto.
 2 = Igual que el modo de vapor 1, pero el primer impulso dura más tiempo.
17. Pulse OK para cerrar la casilla y guardar la configuración.
18. Seleccione con la flecha a la derecha la casilla en la sexta columna.
19. Pulse OK.
20. Configure la cantidad de impulsos de vapor. (- = sin vapor)
21. Pulse OK para cerrar la casilla y guardar la configuración.

modos de Vapor



Configurar la posición de la válvula de escape (no para las unidades con condensación)

22. Seleccione con la flecha a la derecha la casilla en la quinto columna.
23. Pulse OK.
24. Configure la posición de la válvula.
 - cerrada = válvula está cerrada, mientras que el paso se ha ido a través.
 - abierta = válvula está abierta, mientras que el paso está siendo pasado por
 - 5 = válvula cerrada durante la ejecución del paso, pero se abre en los últimos 5 minutos
25. Pulse OK para cerrar la casilla y guardar la configuración.

Etapa de cocción siguiente

26. Seleccione la primera celda de la siguiente fase de preparación y repita las fases 2-25 para añadir otra fase de preparación.

7.2.3. Mantener el calor (HOLD)

Las fases 2 - 9 pueden ajustarse para mantener los productos calientes. Salte el ajuste de duración de tiempo o introduzca "-". Si ajusta la temperatura, la duración de tiempo se ajustará automáticamente a "HOLD".

Una fase de "mantenimiento caliente" dura indefinidamente y mantiene la unidad a la temperatura deseada.



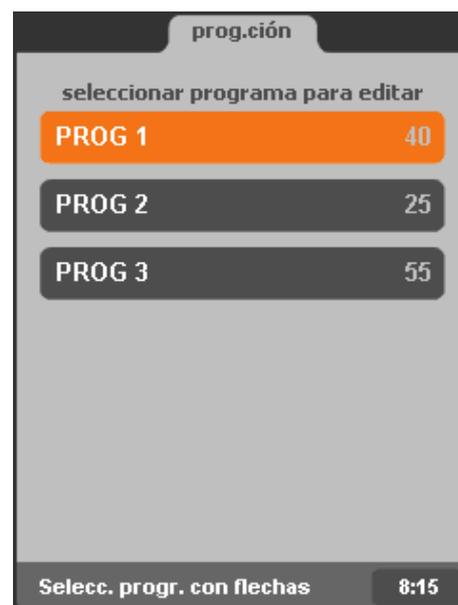
Sólo se ejecutará una fase de "mantenimiento caliente" si ésta es la última fase del programa.

7.2.4. Almacenamiento del programa

1. Seleccione "guardar".
2. Pulse OK.

7.3. Edición de programas

1. Seleccione “Editar programa”.
2. Pulse OK.
3. Seleccione el programa deseado.
4. Pulse OK.



Edición del nombre de programa

1. Seleccione la posición del carácter.
2. Cambie el carácter con el mando giratorio.
3. Utilice un 'espacio' para borrar un carácter.
4. Repita los pasos 1 y 2, si fuera necesario.
5. Seleccione siguiente.
6. Pulse OK.



Edición de las fases de preparación

1. Seleccione la celda.
2. Pulse OK. El fondo de la celda se vuelve naranja.
3. Ajuste el valor con el mando giratorio.
4. Pulse OK para cerrar la celda.
5. Repita los pasos 1 – 4, si fuera necesario.
6. Seleccione “guardar progr.”.
7. Pulse OK.



7.4. Borrado de programas



El borrado de un programa no puede deshacerse.

1. Seleccione “borrar programa”.
2. Pulse OK.
3. Seleccione el programa.
4. Pulse OK.
5. Compruebe si el nombre de programa coincide con el programa que desea eliminar.
6. Seleccione “sí” si es el caso. Seleccione “no” si no lo es.
7. Pulse OK.



7.5. Pruebas de programas

En el modo de prueba, el programa se ejecuta con normalidad, pero es posible modificar los ajustes durante el proceso.



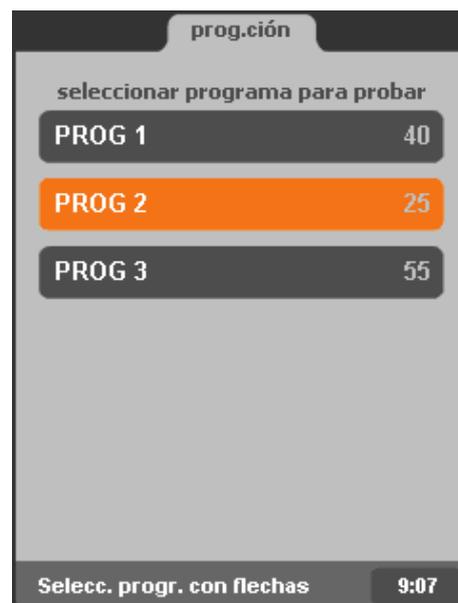
Los cambios que se realizan (durante la prueba) en las fases que ya han pasado, no afectarán a los productos en la unidad. No obstante, los cambios se almacenarán y estarán activos la siguiente vez que se ejecute el programa.

Los cambios que se realizan se guardan durante el modo de prueba.

1. Seleccione “probar programa”.
2. Pulse OK.
3. Seleccione el programa.
4. Pulse START/PAUSE u OK.

El proceso se ejecutará de forma idéntica a la ejecución normal de un programa de preparación. Durante el proceso es posible modificar el programa.

1. Pulse OK.
2. Aplique los cambios.
3. Seleccione “guardar progr.”.
4. Pulse OK.



7.6. Clasificación de programas

Esta función permite la clasificación alfabética de los programas.

1. Seleccione “clasificación alfabética programas”.
2. Pulse OK.
3. Use las flechas para seleccionar “sí”.
4. Pulse OK.



8. 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.

8.1. Programa de mantenimiento

Elemento	Acción	Frecuencia
Interior	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie, consulte la sección 8.2. 	Diaria
Exterior	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Cámara de cocción	<ul style="list-style-type: none"> • Retire en ambos lados las guías (carriles laterales) de las bandejas y/o las parrillas. • Retire también ambos soportes verticales de las guías a la izquierda y a la derecha, en la sección frontal del horno. Levántelos un poco y muévalos adentro. • Limpie las guías y los soportes con agua caliente y Fri-Jado clean. • Vuelva a colocar todos los componentes en su posición original. Procure que la distribución en altura sea correcta, consulte la sección 3.3. • Vuelva a colocar las bandejas y/o las parrillas. 	Semanal
Cristales	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la puerta exterior. • Abra la puerta interior. • Limpie los vidrios con agua jabonosa caliente o con "Fri-Jado Cleaner". 	Semanal
Desagüe	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el desagüe con ayuda del cepillo. Levante para ello la rejilla • y meta el cepillo por el desagüe hasta el extremo del grifo esférico 	Mensual
Escurridor	<ul style="list-style-type: none"> • Enjuague los escurridores fijos bajo la apertura de la puerta con varios litros de agua caliente. Esto previene que se atasque el desagüe. 	Mensual
pared trasera	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie, consulte la sección 8.3. 	Mensual



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

8.2. Limpieza diaria



La unidad se limpia mejor poco después del uso, cuando aún está templada. La mejor limpieza se logra utilizando un limpiador especial para horno o asador.



ADVERTENCIA

¡Saque las bandejas y/o parrillas antes de iniciar un programa de limpieza automática!

Procure que el aparato sea conectado al suministro de agua.

Preferiblemente no debe utilizarse otro detergente que no sea “Fri-Jado Clean”. El detergente ha sido elegido cuidadosamente y probado por Fri-Jado.

Diluya el detergente en las proporciones correctas (ver en el embalaje).

1. Retire las bandejas y/o parrillas del horno.
2. Limpie las parrillas y/o las bandejas con agua caliente a la que se ha añadido un detergente apropiado. Utilice preferiblemente Fri-Jado Clean, salvo para bandejas de aluminio.
3. Elimine los restos de jabón de las parrillas y/o las bandejas con suficiente agua caliente.
4. Saque las migas, semillas y otros restos del horno.
5. Enciende el horno y pulse la tecla de selección operación.
6. Seleccione el programa limpiar.
7. Pulse OK. El aparato se calentará o se enfriará hasta alcanzar los 50°C.



1. Espere hasta que aparezca el mensaje ‘añadir limpiador’.
2. Abra la puerta pulsando la tecla correspondiente y cubra todo el horno, incluyendo la ventana interior con Fri-Jado Clean.
3. Cierre la puerta.
4. Pulse OK.

El aparato se limpiará de manera totalmente automática.

Un programa de limpieza dura aproximadamente 45 minutos.

Después de la terminación del programa, el horno se desconecta automáticamente.



8.3. Cleaning the rear panel



ADVERTENCIA

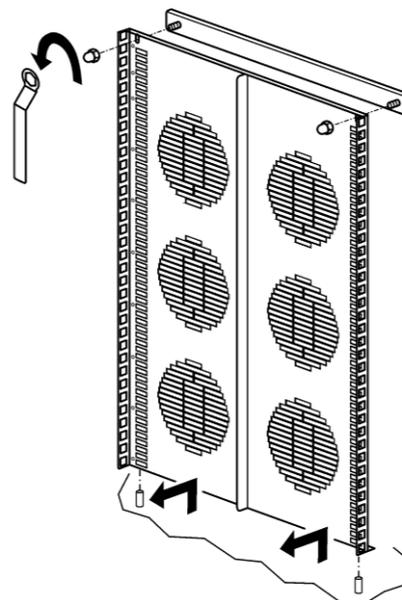
Quite el enchufe de la toma de pared.



ADVERTENCIA

Evite chocar con las paletas de ventilador para evitar desequilibrios.

1. Saque ambas tuercas superiores mediante la llave suministrada con el horno, y guárdelas bien.
2. Tire la pared trasera hacia delante y levántela.
3. Retire primero la pared trasera del horno.
4. Limpie la pared trasera con agua caliente y Fri-Jado clean. Cuando está muy sucia, deberá rociarla de Fri-Jado Clean 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 colocar la pared trasera. Cuando vuelva a colocar la pared trasera, procure que ambos pasadores en el fondo de la cámara del horno encajen en los orificios, en el borde inferior de la pared trasera.



8.4. Instrucciones de limpieza para las superficies con revestimiento antiadherente

Algunas piezas de su asador pueden tener una superficie con revestimiento antiadherente. La abrasión y los productos químicos cáusticos reducen la vida del revestimiento. Con los cuidados adecuados, la superficie de revestimiento antiadherente ofrecerá una larga duración y será más fácil de limpiar.

NO haga lo siguiente:

No utilice estropajos, esponjas de lana de acero, Scotch-Brite, esponjas de plástico u otros objetos de limpieza abrasivos (Los estropajos abrasivos eliminan con el tiempo el revestimiento, reduciendo su duración).

No utilice instrumentos con punta, como cuchillos, tenedores o rascadores, ni objetos metálicos de ningún tipo.

No utilice productos de limpieza para hornos.

PRECAUCIÓN: Los componentes químicos de algunos desinfectantes pueden atacar el revestimiento antiadherente si el desinfectante no está diluido en las proporciones recomendadas, haciendo que el revestimiento se desprenda.

No intente eliminar la contaminación de la superficie quemándola o en el horno.

No utilice durante más de ocho horas sin limpiar.

Cómo limpiar las superficies con revestimiento antiadherente (limpieza rutinaria)

Este procedimiento debe realizarse al término de cada ciclo de cocción.

Deje que se enfríen las superficies antes de proceder a limpiarlas.

1. Mezcle un producto lavavajillas suave con agua templada y utilice un paño suave o una esponja para eliminar inmediatamente la grasa y los restos de comida una vez que se ha enfriado el componente revestido.
2. Aclare con agua limpia y deje secar.
3. Aplique un aceite vegetal ligero a la superficie para acondicionarla. No utilice aceite vegetal en aerosol.

Cómo limpiar los residuos acumulados en las superficies con revestimiento antiadherente

No utilice este procedimiento para la limpieza rutinaria.

Tras sucesivos ciclos de cocción sin limpieza, algunos residuos de comida pueden resultar difíciles de eliminar.

Si la acumulación de residuos es un problema habitual, será necesario evaluar la frecuencia de limpieza.

1. Mezcle la siguiente solución:
 - 3 cucharadas de lejía
 - 1 cucharada de lavavajillas líquido
 - 1 taza de agua
2. Utilice una esponja o un paño para aplicar la solución a las zonas afectadas. Puede ser necesario utilizar esponjas de "plástico" diseñadas para su uso con utensilios de cocina antiadherentes en caso de que la acumulación de residuos sea abundante, pero no utilice nunca esponjas de acero.
3. Aclare bien con agua limpia y deje secar.
4. Acondicione con aceite vegetal.

9. 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?

Elemento	Fallo	Posible acción
Elemento	Uno o varios elementos calefactores se ponen rojos.	<ul style="list-style-type: none"> • Saque el enchufe de la toma de corriente. • Mande a solucionar el fallo.
Ventilador	El ventilador no gira	<ul style="list-style-type: none"> • Retire el enchufe de la toma. • Abra la puerta. • Retire la placa del ventilador (consulte la sección 8.3) y compruebe lo que bloquea la pala del ventilador.
Ventilador	Todos los ventiladores están parados.	<ul style="list-style-type: none"> • Abra y cierre la puerta
Horno	El producto no queda hecho por igual	<ul style="list-style-type: none"> • Intente con una temperatura inferior. • Compruebe los fusibles y/o el interruptor diferencial.
Horno	El horno no se calienta	<ul style="list-style-type: none"> • Abra y cierre la puerta. • Compruebe los fusibles y/o el interruptor diferencial en el cuadro eléctrico.
Aplicación de vapor	No hay inyección de vapor.	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe el suministro de agua.
Puerta	No se abre	<ul style="list-style-type: none"> • Pulse la tecla de la puerta. • Compruebe los fusibles y el interruptor diferencial en la caja del contador. • Abra la puerta manualmente. (ver capítulo 8.1).
Puerta	No cierra	<ul style="list-style-type: none"> • SAjuste el horno en posición horizontal, • de modo que los pasadores de cierre encajen en las cerraduras de la puerta consulte la sección 9.2.
Cable de alimentación	Dañado	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplazar, consulte la sección 9.1.

9.1. 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.

9.2. Open the door manually



ADVERTENCIA

Quite el enchufe de la toma de pared.

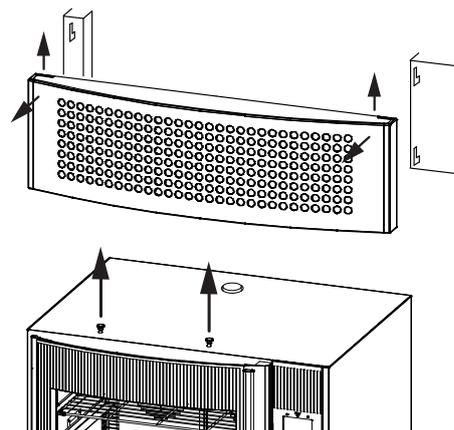
En caso de un fallo de corriente o de una cerradura de puerta defectuosa, la puerta del horno siempre puede abrirse manualmente. Para tal efecto, hay dos pasadores de desbloqueo encima del horno.

Para un horno con campana extractora, empiece por punto 1:

1. Deslice el filtro hacia arriba y acérqueselo.

El filtro se desprende de la campana extractora. En la parte frontal de la campana extractora se pueden distinguir ahora los pasadores de desbloqueo.

2. Levante ambos pasadores de desbloqueo simultáneamente, la puerta se abre



10. 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

Modelo	BS 3-i	BS 5-i	BS 8-i	BS 10-i
Dimensiones				
- Anchura	910 mm	910 mm	910 mm	910 mm
- Fondo	740 mm	740 mm	740 mm	740 mm
- Altura	650 mm	850 mm	1150 mm	1350 mm
Peso				
- Neto	121 kg	154 kg	204 kg	235 kg
Temperatura ambiente máxima	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
Presión acústica	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Instalación eléctrica				
- Tensión	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
- Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
- Corriente nominal máx	15 A	18.7A	28 A	35 A
Enchufe CEE ¹	CEE-form 16 A	CEE-form 32 A	CEE-form 32 A	CEE-form 63 A
longitud approx.	3 m	3 m	3 m	3 m
Ventilador	2	4	6	8
Suministro de agua, conexión ventilada	¾ pulgada	¾ pulgada	¾ pulgada	¾ pulgada
Drenaje, Conexión abierta	35mm	35mm	35mm	35mm

¹ Depende del país

11. ACCESORIOS

Se encuentran disponibles los siguientes accesorios:

- Campana extractora de acero inoxidable
- Campana extractora de acero inoxidable con condensador integrado
- Soporte estándar
- Soporte con diseño a juego
- Sistema de filtración del agua incorporado en el soporte (no en el soporte estándar)
- Bandeja 40x60
- Rejilla 40x60
- Guantes para horno
- Guantes para horno, largos
- FIPS software

Fri-Jado BV
Oude Kerkstraat 2
4878 AA Etten-Leur
Holanda

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