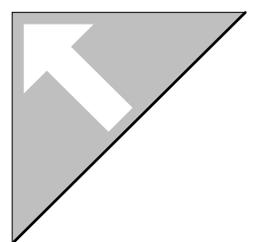


STG5/STG7

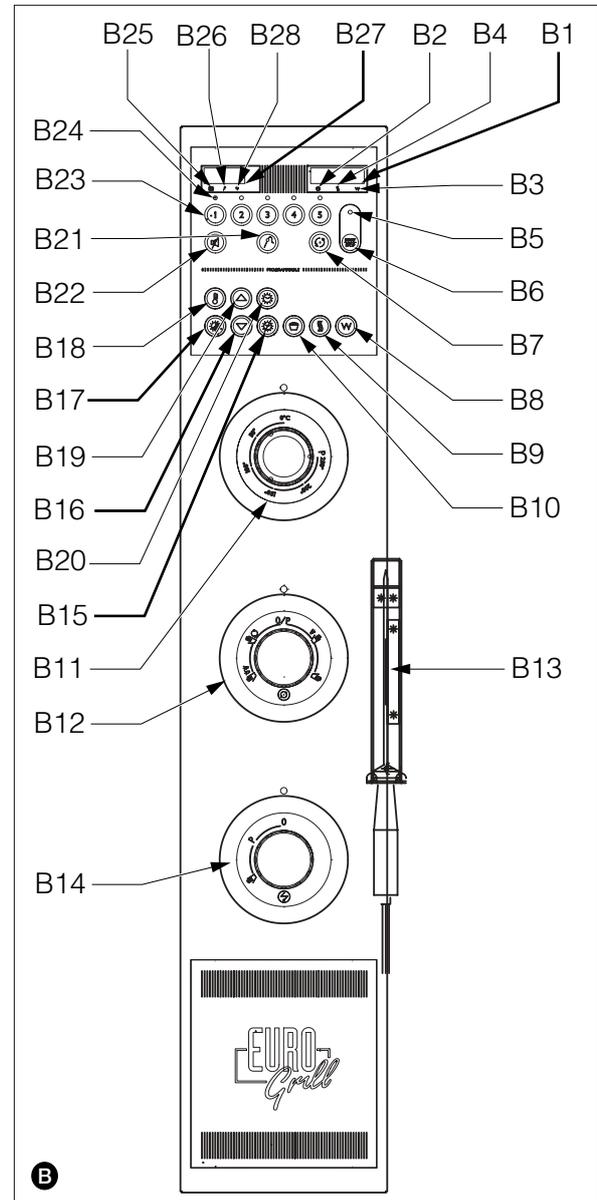
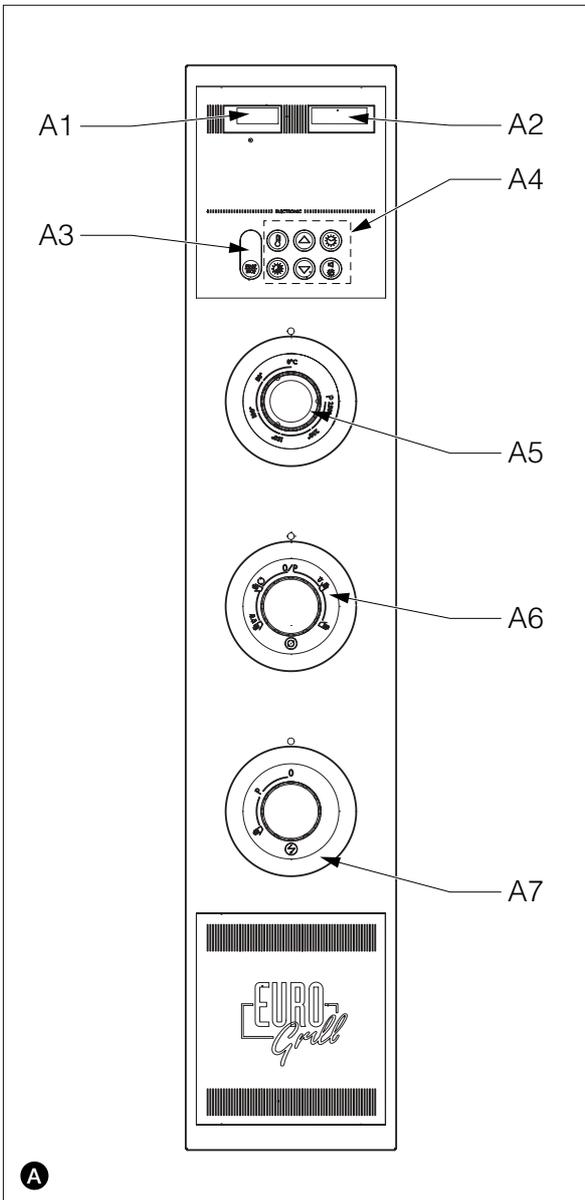
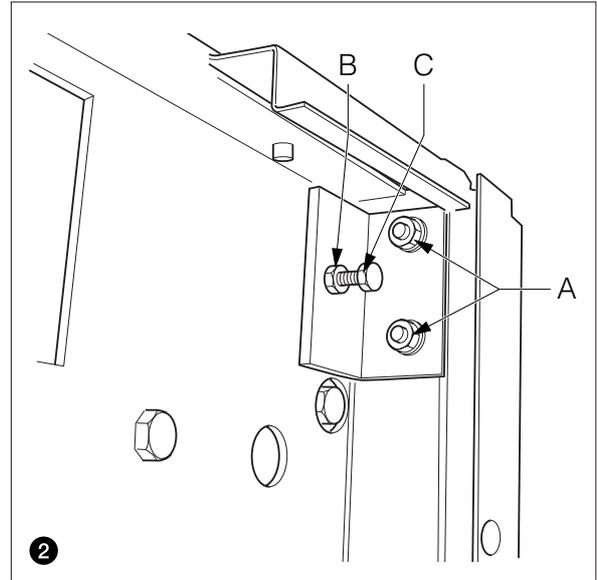
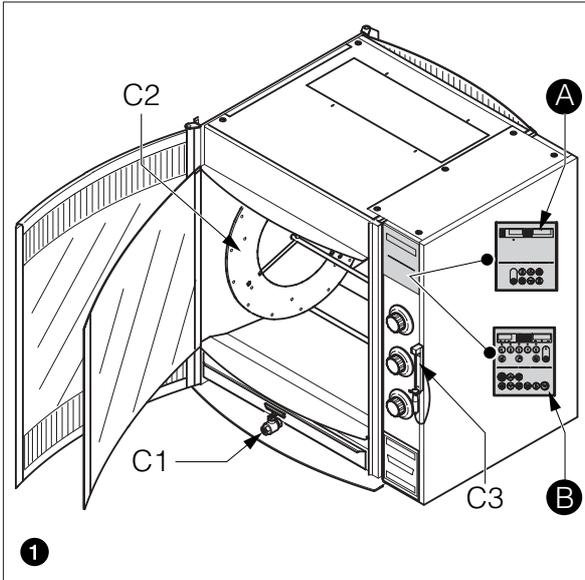


INSTRUCCIONES DE MANEJO es 5-1

CE



STG5/STG7



INSTRUCCIONES DE USO SERIE STG**Contenido**

1	INTRODUCCION	5-1		
1.1	Observaciones generales	5-1		
1.2	Descripción del proceso	5-1		
1.3	Descripción del producto	5-1		
1.3.1	Descripción de los distintos componentes de su STG	5-1	3.4.2.7	VISUALIZACIÓN DEL TIEMPO Y DE LA TEMPERATURA 5-17
1.3.2	Descripción técnica	5-2	3.4.2.7.1	Visualización del tiempo y de la temperatura fijados 5-17
1.4	Seguridad, higiene y garantía	5-2	3.4.2.7.2	Visualización del valor de medida del sensor de temperatura 5-17
1.4.1	Seguridad	5-2	3.4.2.8	MODIFICACION DE LOS AJUSTES DE PROGRAMA ACTIVOS 5-17
1.4.2	Higiene	5-3	3.4.2.8.1	Ajuste de tiempo 5-17
1.4.3	Condiciones generales y garantía	5-3	3.4.2.8.2	Ajuste de temperatura 5-17
			3.4.2.9	INTERRUMPIR EL PROGRAMA 5-17
			3.4.2.9.1	Interrumpir el programa activo 5-17
			3.4.2.9.2	Proseguir con el programa interrumpido 5-17
2	INSTALACION Y USO POR PRIMERA VEZ	5-4	3.4.2.10	FIN DE PROGRAMA 5-17
2.1	Embalaje e instrucciones de transporte	5-4	3.4.2.10.1	Desconectar el zumbador 5-18
2.2	Desembalaje	5-5	3.4.2.10.2	Finalizar el modo de cocción o de asado 5-18
2.3	Uso por primera vez	5-6	3.4.2.10.3	Finalizar el programa activo y pasar al modo de stand by 5-18
2.4	Colocación	5-7	3.4.2.11	FIJAR EL TIEMPO DE FIN DE PROGRAMA 5-18
3	USO Y MANEJO	5-7	3.4.2.12	SENSOR DE TEMPERATURA 5-18
3.1	Condimentos	5-7	3.4.2.12.1	Introducción 5-18
3.2	Cargar el asador	5-8	3.4.2.12.2	Medición de la temperatura de producto 5-18
3.2.1	Carga del asador con pinchos	5-8	3.5	Sacar los productos de carne del STG 5-19
3.2.2	Cargar el asador con bandejas (accesorio)	5-9	3.5.1	Sacar los pinchos 5-19
3.2.3	Cargar el asador con cestas para carne (accesorio)	5-9	3.5.2	Sacar la bandejas (accesorio) 5-19
3.2.4	Cargar el asador con pincho para pavo (accesorio)	5-9	3.5.3	Sacar las cestas para carne/cestas para pollo (accesorio) 5-20
3.2.5	Cargar el asador con dos accesorios distintos	5-9	3.5.4	Sacar el pincho para pavo (accesorio) 5-20
3.3	El proceso de asado	5-10	3.6	Método de trabajo 5-20
3.3.1	Regulación de la temperatura	5-10		
3.3.2	Tiempos de asado	5-10		
3.4	Manejo del STG	5-10		
3.4.1	Asador electrónico STG	5-10		
3.4.2	Asador electrónico programable STG	5-14	4	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 5-20
3.4.2.1	PROCESOS	5-14	4.1	Mantenimiento diario 5-20
3.4.2.1.1	Cocer	5-14	4.2	Mantenimiento periódico 5-21
3.4.2.1.2	Asar a la parrilla	5-14		
3.4.2.1.3	Mantener caliente	5-14	5	FALLOS Y SERVICIO - COMO ACTUAR 5-22
3.4.2.2	ENCENDIDO Y APAGADO	5-14		
3.4.2.3	MODO DE STANDBY	5-14	6	ESPECIFICACIONES TECNICAS Y ACCESORIOS ESTANDAR 5-24
3.4.2.4	PROGRAMACIÓN	5-14		
3.4.2.4.1	Procedimiento	5-14	7	ACCESORIOS Y OPCIONES 5-24
3.4.2.4.2	Ajustes	5-15		
3.4.2.4.3	Cargar el programa	5-16	8	SUSTITUIR EL STG 5-24
3.4.2.5	INICIAR EL PROGRAMA	5-16		
3.4.2.6	INDICACIONES DURANTE EL FUNCIONAMIENTO	5-16		
			Anexo 1	5-25

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO PARA SU USO FUTURO!

© 2005 Fri-Jado BV, Etten-Leur, Países Bajos

Se permite a los clientes copiar estas instrucciones de uso para el uso propio.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños o heridas que se deriven del incumplimiento de estas prescripciones o de no tener en cuenta la precaución y cuidado usuales a la hora de efectuar actividades de manipulación, manejo, mantenimiento o reparación, incluso cuando éstas no se hallen explícitamente descritas en este manual.

1 INTRODUCCION

1.1 Observaciones generales

Este manual de uso va dirigido a los usuarios de los modelos Fri-Jado-Grill STG. En él se describe sus funciones, operación, opciones y accesorios además de proporcionar instrucciones para sacar el máximo provecho del aparato.

- Leer estas instrucciones de forma atenta antes de poner en uso el grill.
- El grill sólo puede ser operado por personal autorizado y con conocimiento de la materia.
- Tener en cuenta siempre las normas de seguridad que se hallan mencionadas en el manual de uso del grill.

1.2 Descripción del proceso

El Fri-Jado-Grill STG combina muchas técnicas culinarias en un solo aparato. Además de poder asar productos cárnicos de una manera muy sabrosa existen otras posibilidades como recalentar comidas, hervir, cocer, estofar, gratinar o tostar. Además, el STG programable permite efectuar combinaciones de asar previamente establecidas de forma completamente automática. Conseguirá un mejor resultado si sigue nuestras normas cuya eficiencia ha sido probada (véase anexo 1). Los tiempos y temperaturas de asado han sido establecidos a título indicativo, permitiendo pequeñas variaciones sin que influyan de manera negativa en el producto final. Además el STG en manos de un usuario profesional puede ser un aparato ideal para experimentar. Por tanto el STG puede adaptarse a sus preferencias individuales perfectamente.

1.3 Descripción del producto

1.3.1 Descripción de los distintos componentes de su STG

¡DESPLIEGUE LA CUBIERTA DE LAS INSTRUCCIONES DE USO!

Compruebe qué ilustraciones se corresponden con su STG:

Ilustración	Descripción
1	grill STG5 o STG7
	A panel de control para el asador electrónico STG
	B panel de control para el asador programable STG
2	C accesorios estándar C1 cajón para la grasa con grifo C2 sistema de rotación estándar para el STG5 para 5 pinchos o cestas para el STG7 para 7 pinchos o cestas C3 sensor de temperatura (STG programable) bisagra ajustable

A panel de control para el asador electrónico STG

- A1 indicador de temperatura
- A2 indicador de tiempo
- A3 interruptor control electrónico
- A4 botones de mando
- A5 regulador de temperatura
- A6 interruptor del rotor
- A7 interruptor principal

B panel de control para el asador programable STG

- B1 indicador de tiempo
- B2 indicador de cocción
- B3 indicador de mantener caliente
- B4 indicador de asado
- B5 indicador de encendido
- B6 tecla de inicio/parada
- B7 tecla de rotor
- B8 tecla de mantener caliente
- B9 tecla de asado
- B10 tecla de cocer
- B11 regulador de temperatura
- B12 interruptor de rotor
- B13 enchufe y soporte para sensor de temperatura
- B14 interruptor principal
- B15 tecla de tiempo final
- B16 tecla de descenso
- B17 tecla de tiempo

- B18 tecla de temperatura
- B19 tecla de ascenso
- B20 tecla de tiempo actual
- B21 tecla de sensor de temperatura
- B22 tecla de zumbador
- B23 Teclas de programa 1-5
- B24 Indicadores de programa 1-5
- B25 indicador de asador
- B26 indicador de sensor de temperatura
- B27 Display de temperatura
- B28 Indicador °C/°F

1.3.2 Descripción técnica

El STG utiliza una combinación de radiaciones infrarrojas y calor de convección. El calor de las radiaciones dora la carne y asegura una capa crujiente; el calor de convección cocina la carne completamente. Un ingenioso sistema de ventilación patentado completamente el conjunto. Así, STG siempre dará un resultado perfecto.

En función del modo elegido, el proceso de asado se efectúa de modo electrónico o preprogramado. Es posible modificar las selecciones del programador de asado durante el proceso de asado.

Si se para el proceso de asado por medio del interruptor del rotor, las resistencias y la lámpara de cuarzo situada al lado del mando se apagarán. La lámpara de cuarzo del lado del cliente se mantiene encendida durante todo el proceso. El asador es movido por un motor con una caja reductora que no requiere ningún mantenimiento.

Los ventiladores distribuyen regularmente el calor y al mismo tiempo refrigeran el exterior del asador. Dado que las fuentes de calor están situadas en la parte de arriba, se minimiza la suciedad y consecuentemente, también la formación de humo. En la parte interior de los cristales se ha aplicado una capa de material que refleja el calor para que éste se mantenga en el STG.

Su STG puede integrarse en un conjunto equipado con ruedas en combinación con otro módulo de la serie STG de las mismas dimensiones o bien con una unidad de calentaplatos de la serie STW. Si éste es el caso, cada aparato debe ser manejado por separado.

El chapado es de acero inoxidable (acero inoxidable 304 y acero inoxidable 430). El cable de conexión lleva un enchufe CEE-form. La placa de identificación del aparato con todos los datos aplicables al gril se encuentra en el panel lateral junto al panel de control.

1.4 Seguridad, higiene y garantía

1.4.1 Seguridad

En este manual se usan los siguientes pictogramas de aviso:

 Advierte de posibles daños físicos o de daños materiales importantes en caso de que las instrucciones contenidas en este manual no sean seguidas de forma cuidadosa.

 Tensión eléctrica.

 Peligro de quemaduras.

En el aparato se han fijado adhesivos (véase figura 1.1) que avisan de superficies con altas temperaturas. Especialmente los cristales y la parte de arriba pueden alcanzar altas temperaturas.



Figura 1.1

Al usar el STG, debe tener en cuenta las siguientes instrucciones de seguridad:

- Antes de trasladar su STG, desconéctelo de la corriente, desenchufando al asador y dejándolo enfriar por lo menos 10 minutos.
- Antes de trasladar su STG, vacíe el cajón para la grasa.



Después de colocar el STG en su sitio, vuelva a introducir la bandeja de grasa y cierre el grifo para evitar posibles daños al cristal.

- Cuando traslade su STG, empuje en uno de los laterales, en un punto más o menos situado en el medio de la altura total.
- Fíjese en bordes salientes o umbrales al trasladar el STG.
- A causa del peligro que existe de ocasionar un cortocircuito, su STG, no es adecuado para ser utilizado en un lugar lluvioso o muy húmedo.
- A causa del peligro que existe de ocasionar un cortocircuito su STG no debe ser limpiado con una manguera. Véase el capítulo 4 para las instrucciones de limpieza.
- Cuando coloque o cambie los pinchos o cualquier otro accesorio, pare primero el rotor de asador.
- Durante el proceso de asado, el aparato puede alcanzar temperaturas elevadas, particularmente los cristales y la parte de arriba.
- Limpie regularmente el asador y cámara mantenedora de calor para un funcionamiento correcto del aparato y para minimizar el peligro de incendio (sobrecalentamiento). Sobre todo deberá limpiar con frecuencia la rejilla y la hélice del ventilador.

- Vacíe el cajón para la grasa para que no rebose.



Después de colocar el STG en su sitio, vuelva a introducir la grasea para evitar posibles daños al cristal.

- Por razones de higiene, aislamiento de calor y para facilitar un buen agarre, procure que guantes para el horno estén secos y libres de grasa cuando los use.

1.4.2 Higiene

La calidad de los productos frescos depende siempre de las condiciones higiénicas. Esto es también aplicable en gran medida para productos asados. Para evitar la transmisión de la bacteria salmonela, debe procurar que los productos ya asados principalmente en el caso de productos a base de pavo o pollo no entren en contacto con otros productos. También debe evitar en todo momento, el contacto de productos asados con las manos o con accesorios que hayan estado en contacto con carne cruda de pollo o pavo. Si hubiese sido así, limpie bien las manos y los accesorios.

1.4.3 Condiciones generales y garantía

Fri-Jado ha prestado mucha atención a la calidad y garantiza un funcionamiento sólido y correcto de su aparato.

En caso de dudas, imperfecciones, mal funcionamiento o pedidos, puede dirigirse a su distribuidor.

2 INSTALACION Y USO POR PRIMERA VEZ



El lado de las flechas hacia arriba.

2.1 Embalaje e instrucciones de transporte



Mantener el embalaje seco.

Su STG está envuelto en una funda de plástico con esquinas protectoras y sobre esta funda una caja de cartón. Todos los aparatos están sobre un palet de madera.



No usar ganchos para levantar y elevar.

Alrededor de la caja y del palet hay 2 tiras de sujeción.

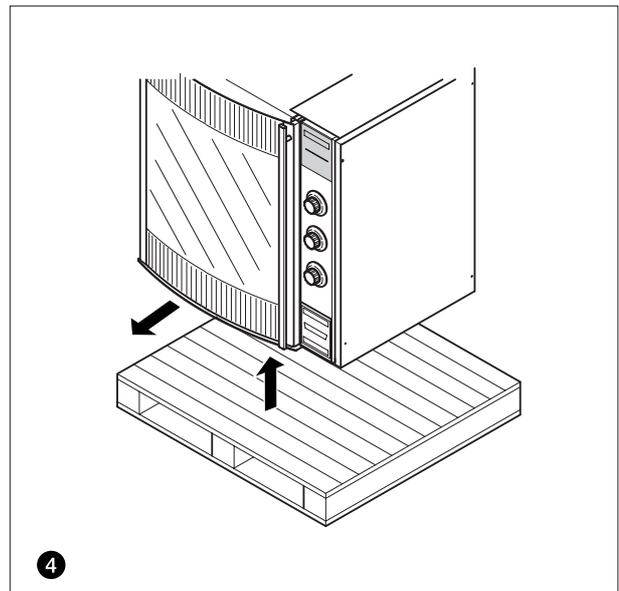
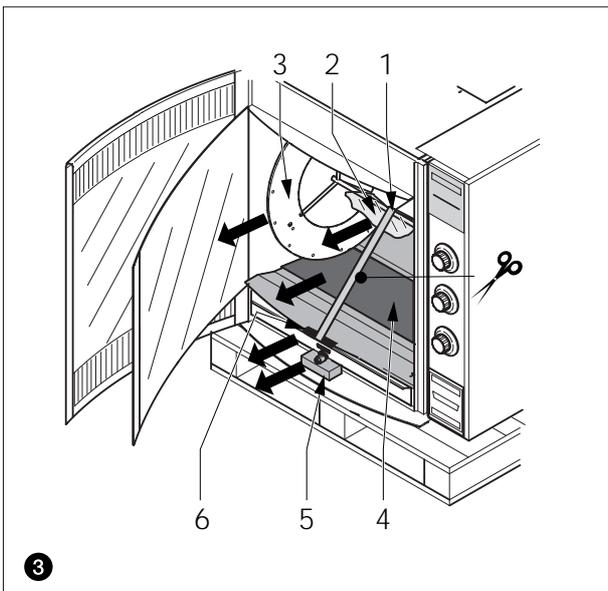
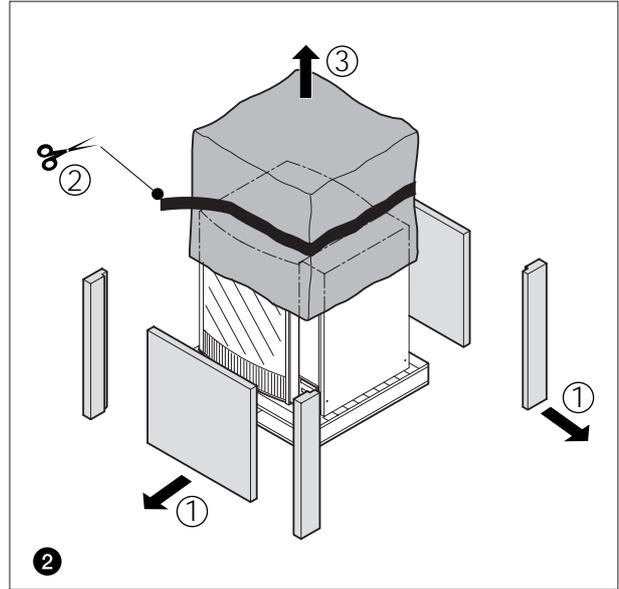
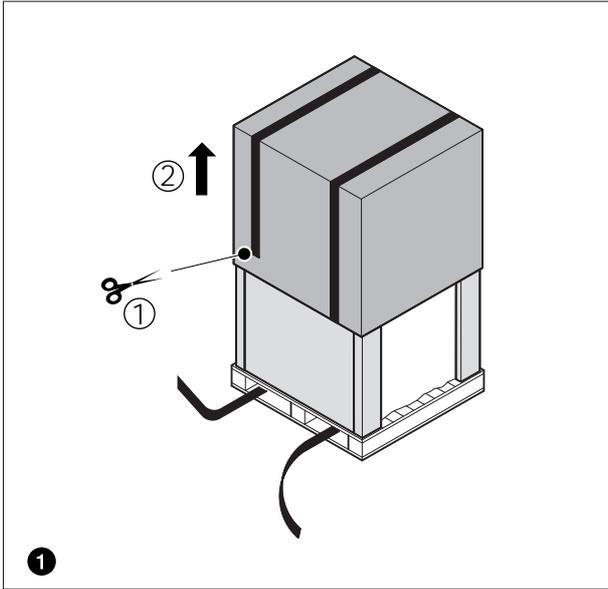


Contenido frágil; tratar con cuidado.

Durante el transporte han de tenerse en cuenta las instrucciones de transporte. Para ello, se han representado los siguientes símbolos en la caja de cartón:

Podrá transportar el STG con el embalaje con una carretilla elevadora o hidráulica.

2.2 Desembalaje



Si no tiene dentro espacio suficiente por encima del aparato para retirar la caja, hágalo fuera y coloque después el aparato en el interior del establecimiento.



Corte las cintas de protección que sostienen el rotor, retire los recubrimientos antichoque de goma de las placas inferiores y saque los demás materiales de embalaje del aparato.



Todos los materiales de embalaje utilizados por Fri-Jado se pueden reciclar.

2.3 Uso por primera vez

Antes de estrenar su nuevo STG ha de limpiar cuidadosamente el interior del asador y si es el caso de la cámara mantenedora de calor con agua y jabón. Tras limpiar el asador y/o cámara mantenedora de calor, dado que entrará agua en el cajón para la grasa, repita la misma operación éste último.



Después de colocar el STG en su sitio, vuelva a introducir la grasera y cierre el grifo para evitar posibles daños al cristal.



El STG lleva un enchufe CEE-form y se debe conectar a la tensión coorrecta. El enchufe de la pared deberá instalarlo un técnico autorizado. Para la instalación necesaria, véase el capítulo 6, Especificaciones Técnicas

- Coloque las placas del fondo en la cámara de asado del STG (véase figura 2.1).

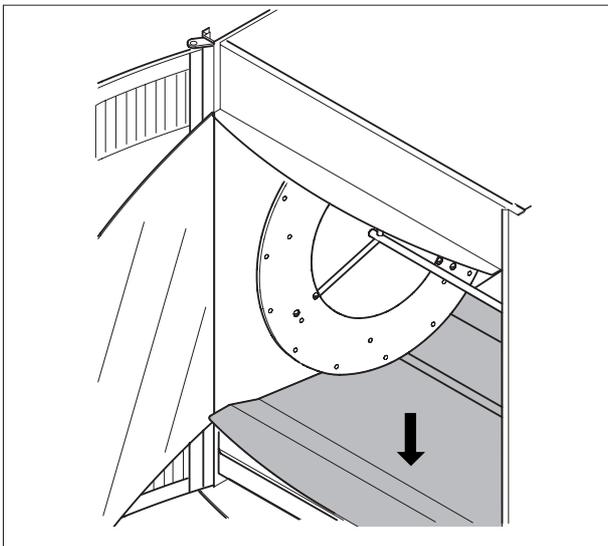


Figura 2.1

- Cuelgue el rotor STG5 en el asador.
- Coloque los pinchos en los discos del rotor (véase figura 2.2).

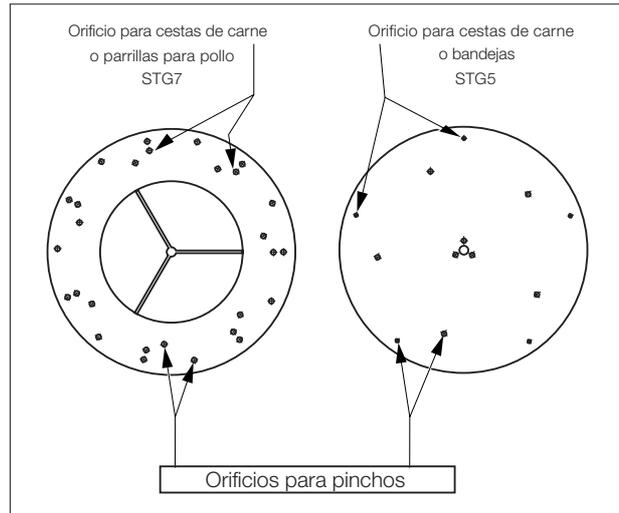


Figura 2.2

Deje calentar el STG vacío por lo menos media hora, en la posición de temperatura más alta para que desaparezca el olor a metal que desprende la primera vez. Porceda como sigue para los diferentes modelos:

STG con control electrónico

- Enchufe el aparato.
- Fije el selector d temperatura (A5) en 250 °C.
- Fije el interruptor del rotor (A6) en .
- Fije el interruptor principal (A7) en .
- Fije después de 30 - 45 minutos el interruptor principal y el regulador de temperatura en '0' y el interruptor de rotor en '0/P'.

STG con control eléctrico programable

- Enchufe el aparato.
- Fije el selector de temperatura (B11) en 250 °C.
- Fije el interruptor de rotor (B12) en .
- Fije el interruptor principal (B14) en .

- Fije después de 30 - 45 minutos el interruptor principal y el regulador de temperatura en '0' y el interruptor de rotor en '0/P'.

2.4 Colocación

El proceso de asado representa un enorme atractivo para sus clientes. El aroma que desprende el asador realza este efecto aún más. Por esta razón, entre otras muchas, es de gran importancia colocar el STG estratégicamente. Los siguientes factores pueden desempeñar un papel importante:

- Su personal debe disponer de espacio suficiente para manejar el asador.
- La distancia entre el lado del operario y posibles cristales o paredes de madera debe ser al menos de 25 cm. La misma distancia se requiere para el lado de los clientes.
- Procure no bloquear la válvula de ventilación en la parte inferior y superior del STG, a fin de garantizar una buena circulación de aire.
- Durante el proceso de asado, los cristales alcanzan temperaturas elevadas (140 °C); procure que los cristales queden fuera del alcance de los niños a la hora de efectuar la colocación.
- Para el uso interior, puede colocar su STG bajo una campana extractora.
- En caso de colocarlo fuera, entre primero en contacto con su distribuidor.

Puede que, como consecuencia de una corriente de aire, aparezca condensación sobre el cristal exterior. Eso no influye en el proceso de asado y es propio de la función aisladora del cristal doble.

- 
 Al colocar el aparato, tenga en cuenta la accesibilidad durante los trabajos de mantenimiento y servicio.

3 USO Y MANEJO

3.1 Condimentos

El sabor de carne y pescado frescos se mantiene óptimamente durante el asado. Añadir especias da a cada plato su propio sabor característico. El uso adecuado de especias tiene una considerable influencia en el producto final; el uso de adobos resulta también en productos apetitosos (véase anexo 1).

Algunas normas sobre el uso de condimentos:

- Use preferiblemente condimentos especiales para pollo y carne que le suministrará su distribuidor de Fri-Jado-Grill. Además, hay mezclas de condimentos para aves, cordero, carne de cerdo, carne de piezas grandes, caza y pescado. Pídalas a su distribuidor.
- Los productos a condimentar deben estar secos. Dado que los condimentos extraen la humedad de la carne, ésta se debe condimentar como mínimo media hora y como máximo hora y media antes del asado.
- No añada aceite o grasa durante el proceso de asado.



Use preferentemente productos frescos para asar. Productos congelados deben descongelarse antes de asarlos.

- Condimento del pollo por dentro y por fuera. Utilice preferiblemente los condimentos especiales de Fri-Jado-Grill.



Ase preferentemente los pollos enteros en los pinchos. De este modo, los pollos se rocían mutuamente con grasa y se consigue una carne perfectamente tierna.

3.2 Cargar el asador

Al cargar el asador, asegúrese de que esté cargado por igual. No deje girar los pinchos, cestas, parrillas y demás accesorios vacíos. De este modo, economizará energía y tiempo de limpieza.

3.2.1 Carga del asador con pinchos

El STG se suministra con un juego de pinchos como accesorios estándar, con los cuales es posible asar sin la utilización de abrazaderas. Siga las siguientes instrucciones (véase figura 3.1) para colocar el pollo o cualquier ave en el pincho:

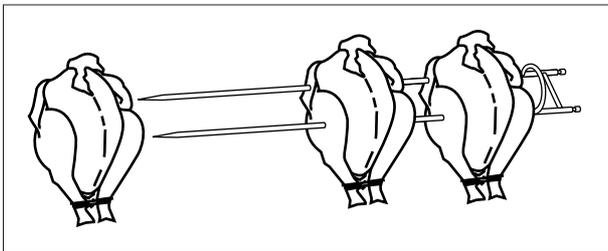


Figura 3.1

- Pinche una punta del pincho a la altura de las alas por la pechuga. Clave la otra punta por los muslos. No se olvide de pinchar las alas también.
- Deje un poco de espacio entre los pollos. Así se podrá dorar el pollo por todos los lados.
- Cuelgue los pinchos en los discos rotores de tal manera que cuando gire el pincho, la pechuga del pollo esté de frente al cliente.
- Coloque las puntas del pincho en los orificios del disco rotor destinados para este fin (véase figura 3.2). Introduzca el otro extremo en los orificios correspondientes del disco opuesto.

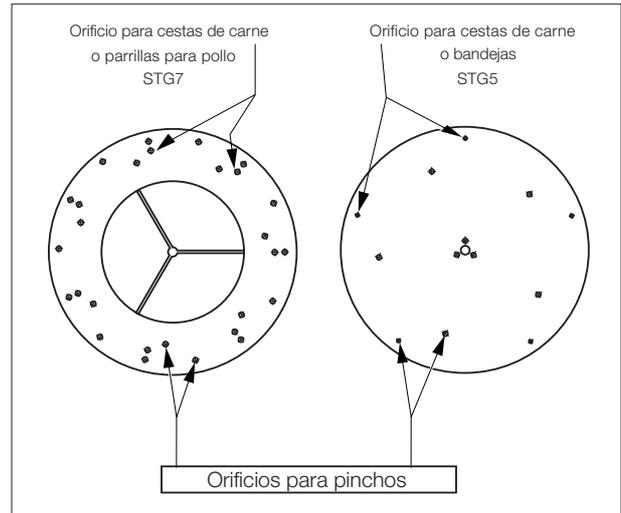


Figura 3.2

- Para colocar los demás pinchos siga el siguiente procedimiento:

STG con control electrónico

- Ponga el interruptor principal (A7) en
- Ponga el interruptor del rotor (A6) en

El rotor comenzará ahora a dar vueltas. Deje girar el rotor del asador hasta que pueda colocar cómodamente el siguiente pincho.

- Ponga el interruptor del rotor (A6) en la posición '0/P' para detener el rotor.
- Repita este procedimiento hasta que el asador esté lleno.
- Ponga el interruptor del rotor (A6) en '0/P' y el interruptor principal (A7) en la posición '0'.

STG con control electrónico programable

- Ponga el interruptor principal (B14) en
- Ponga el interruptor del rotor (B12) en

El rotor comenzará a dar vueltas. Deje girar el rotor hasta que pueda colocar cómodamente el siguiente pincho.

- Ponga el interruptor del rotor (B12) en la posición '0/P' para detener el rotor.
- Repita este procedimiento hasta que el asador esté lleno.
- Ponga el interruptor del rotor (B12) en la posición '0/P' y el interruptor principal (B14) en '0'.

o:

- Ponga el interruptor principal en la posición 'P'
- Ponga el interruptor del rotor en la posición '0/P'.
- Pulse la tecla (B7) en la unidad de programación para encender y apagar el rotor.

3.2.2 Cargar el asador con bandejas (accesorio)

- Coloque los extremos de las bandejas en los orificios correspondientes de los discos del rotor (véase figura 3.2).
- Llene las bandejas de tal manera que los productos no se puedan caer cuando se asen.

3.2.3 Cargar el asador con cestas para carne (accesorio)

- Debe introducir los extremos de las cestas en los orificios correspondientes de los discos del rotor (véase figura 3.2).
- Al cargar el asador con las cestas procure cargar el asador por igual y que no sobresalga la carne fuera de las cestas.

3.2.4 Cargar el asador con pincho para pavo (accesorio)

- Coloque una abrazadera en el pincho para pavo.
- Introduzca el extremo del pincho por el pavo, en sentido longitudinal.
- Coloque la otra abrazadera y apriete ambas contra el pavo.
- Coloque el soporte.
- Ajuste bien las tuercas de mariposa.
- Saque el disco rotor con el eje correspondiente.
- Coloque el pincho para pavo en el asador.

3.2.5 Cargar el asador con dos accesorios distintos

Cuando quiera cargar el asador con dos accesorios distintos al mismo tiempo, deberá colocar en el rotor un accesorio menos del máximo posible. Deberá colocar los accesorios del mismo tipo sucesivamente.

Por ejemplo

Para STG5:

2 pinchos + 2 cestas sucesivas.

Para STG7:

3 pinchos + 3 cestas sucesivas.



Deje girar el rotor después de haber cargado el asador por lo menos una vez y compruebe que los productos puedan girar en el asador sin impedimentos.



Si desea más información o documentación sobre accesorios, puede ponerse en contacto con su distribuidor.

3.3 El proceso de asado

Las puertas del STG deben permanecer cerradas mientras dure el proceso de asado. Evite abrir la puerta innecesariamente durante el asado, ya que el proceso del mismo puede ser perfectamente controlado a través de los cristales. Una vez finalizado el asado, abra la puerta, preferiblemente con la manoplas puestas.



Vacíe el cajón para la grasa regularmente para evitar que rebose. Para ello, el cajón está equipado con un grifo.

Después de colocar el STG en su sitio, vuelva a introducir la grasera para evitar posibles daños al cristal.

3.3.1 Regulación de la temperatura

La temperatura ideal para asar carne es, para todas las clases, entre 160 °C - 190 °C.

3.3.2 Tiempos de asado

El tiempo de asado depende de muchos factores:

- La temperatura ambiental y la corriente de aire alrededor del asador.
- La temperatura inicial del asador. Esta temperatura puede variar siempre. Excepto para rosbif, no hace falta precalentar el asador.
- La temperatura de asado.
- La temperatura inicial de los productos.
- La clase de carne; grasa o magra.
- El peso y la forma del producto: un producto pesado, de medidas compactas necesitará más tiempo que un producto de menos peso y menos compacto.
- La cantidad total de carne que se va a asar al mismo tiempo: a más carne, más tiempo.

- Sus exigencias: carne bien hecha o menos hecha



No ase productos congelados; éstos deberán descongelarse primero.

Véase anexo 1.

3.4 Manejo del STG

En los siguientes párrafos se explican las instrucciones de uso. Las letras y los números entre paréntesis se refieren a las ilustraciones de la hoja desplegable de la cubierta.

3.4.1 Asador electrónico STG (véase figura **A** de la hoja desplegable de la cubierta)

Con el programador electrónico es posible ajustar exactamente la temperatura y el tiempo de asado. El proceso de asado comenzará y terminará a la hora que Ud. mismo haya elegido. Si quiere, además puede programar una señal sonora. El temporizador tiene una memoria que guarda la última temperatura y tiempo de asado seleccionado (incluso después de desconectar el aparato). Asimismo podrá cambiar; a temperatura y tiempo de asado durante el proceso mismo. Cuando el asador esté en funcionamiento, en el display se visualizará la temperatura y el tiempo restante. Cuando esté desconectado, se visualizará la hora actual. También es posible asar con el asador electrónico. Esta posibilidad de manejo manual se trata en el último punto de este párrafo.

Posibilidades

- Ajustar la temperatura de asado.
- Ajustar el tiempo de asado.
- Detener el proceso de asado al cabo de un tiempo preseleccionado.
- Programar una señal sonora intermedia.

- Memoria: la temperatura y el tiempo de asado preseleccionados quedarán memorizados después de desconectar el STG.

Indicaciones

- Durante el proceso de asado :
 - temperatura de asado actual
 - tiempo de asado restante
- Fuera del proceso de asado:
 - hora actual
 - temperatura elegida

Iniciar el proceso de asado

- Ponga el selector de la temperatura (A5) en 250 °C.
- Ponga el interruptor del rotor (A6) en la posición '0/P'.
- Ponga el interruptor principal (A7) en 'P'.
- Ajuste la temperatura (véase 'ajustar programa de asar').
- Ajuste el tiempo de asado (véase 'ajustar programa de asar').



El mando del termostato (A5), el interruptor del rotor (A6) y el interruptor principal (A7) deben mantenerse en las posiciones descritas arriba hasta acabar el ciclo de asado.

Al modificar la programación del A7 y A6, el tiempo de asado restante se borrará de la memoria.

Si no se ha programado la temperatura o tiempo de asado, el programa se ejecutará con los valores establecidos durante el último proceso llevado a cabo. Podrá leer estos valores pulsando las teclas correspondientes.

Proceso de asado

- STG cargar como se describe en el apartado 3.2.
- Cierre las puertas.
- Seleccione el programa de asado.
- Ase los productos.
- Saque los pinchos.

Ajuste el programa de asado

Si quiere utilizar las diferentes posibilidades de programación de su STG, siga las siguientes instrucciones:

- Ponga el selector de temperatura (A5) en la posición máxima.
- Ponga el interruptor del rotor (A6) en '0/P'.
- Ponga el interruptor principal (A7) en 'P'.

Ajuste la hora actual

En caso de que la hora no haya sido ajustada correctamente, puede corregir ésta como sigue:

la hora actual es → **09:50** (el proceso de asado no está en funcionamiento)

 +  → **09:51** la hora avanza

 +  → **09:49** la hora retrocede



No es posible la corrección de la hora si se está ejecutando un programa (en este caso la tecla del interruptor control electrónico (A3) se enciende o parpadea).

■ Ajuste de la temperatura

Cuando se ponga en marcha el proceso de asado, la temperatura actual se visualizará en el display.

 → **182** temperatura de asado ajustada (máx. 250 °C)

 +  → **183** aumentar la temperatura de asado

 +  → **181** disminuir la temperatura de asado

■ Ajuste del tiempo de asado

 → **01:15** duración del tiempo de asado ajustado

 +  → **01:16** aumentar el tiempo de asado (máx. 6 horas)

 +  → **01:14** disminuir el tiempo de asado (mín. 1 minuto)

■ Poner en marcha el proceso de asado

Al pulsar en la tecla , se pondrá en marcha el proceso de asado con la temperatura y tiempo que haya seleccionado. Después de la ejecución de programa de asador se para y le avisará una señal sonora. Después de tres minutos, la señal se para automáticamente.

■ Desconexión de la señal sonora

Pulsando la tecla  se desconecta la señal sonora.

Además de las posibilidades para el proceso de asado arriba descritas, existen otras a continuación detalladas.

Señal sonora anticipada

Si lo desea, puede activar una señal sonora en cualquier momento durante el proceso de asado. Podrá ajustar esta señal de la siguiente forma:

señal sonora deseada: 14:00 horas
 tiempo de asado
 seleccionado: 01:15 horas
 hora actual: 13:00 horas

 → **14:15** (fin del proceso de asado; total hora actual + tiempo de asado)

 +  → **14:00** (la alarma sonará a las 14:00 horas)

 se pone en marcha el proceso de asado

Después: a las 14:00 horas sonará la alarma; a las 14:15 horas sonará la alarma; el proceso de asado está listo y se para automáticamente.

Fijación de la finalización del proceso de asado

Si no quiere que el proceso de asado se ejecute directamente sino en un momento posterior, siga las siguientes instrucciones:

tiempo de asado
 seleccionado: 01:15 horas
 hora actual: 13:00 horas
 hora finalización asado deseada: 14:30 horas

 → **14:15** (fin del proceso de asado; total hora actual + tiempo de asado)

 +  → **14:00** (fin del tiempo de asado)

 se pone en marcha el proceso de asado

Después: a las 13:15 horas se accionará el proceso de asado;
a las 14:30 horas sonará la alarma; el proceso de asado está listo y se para automáticamente.

Si Ud. ha seleccionado el programa de esta manera, pero sin embargo quiere que se ejecute inmediatamente, pulse .

El proceso se ejecutará de inmediato; el tiempo de asado permanece igual, pero la hora de finalización se corregirá.

Interrumpir el proceso de asado cuando está en marcha

El proceso de asado se puede detener anticipadamente pulsando .

Consecuencias:

- El piloto del interruptor control electrónico (A3) parpadea.
- El pincho se para.
- Las resistencias y lámparas calefactoras del STG se apagan.
- El programador memoriza la temperatura seleccionada y la duración del tiempo de asado restante.
- La hora actual y el tiempo de asado restante aparecen visualizados.

Reactivar el proceso de asado

El proceso de asado se puede reactivar pulsando la tecla  y el programa seleccionado anteriormente será acabado.

Detener el proceso de asado

El proceso de asado se puede finalizar de dos modos:

1. Automáticamente:
sonará la alarma al terminar el proceso;
2. Manualmente:
 - véase 'interrumpir el proceso de asado cuando está en marcha';
 - desconecte el asador poniendo el interruptor principal (A7) en la posición '0'.



El tiempo y la temperatura de asado se grabarán en la memoria. La duración del tiempo de asado restante se borrará.

Cambiar los datos seleccionados

Excepto la hora actual, todos los datos preseleccionados se pueden modificar antes, durante y después del proceso de asado. Una vez introducidos los nuevos cambios, el proceso de asado se ejecutará con los nuevos valores.

Borrar un programa

Si apaga y, a continuación enciende el interruptor principal (A7), podrá borrar el programa de asado. Excepto la duración del tiempo de asado restante y la alarma anticipada, se mantendrán los valores que seleccionó la última vez.

Asar sin la utilización del temporizador

Par el asador controlado electrónicamente de forma manual, sin utilizar el temporizador electrónico. Para ello siga las siguientes instrucciones:

- Ajuste la temperatura deseada (A5).
- Ponga el interruptor del rotor (A6) en la posición .
- Ponga el interruptor principal (A7) en la posición .



Ponga el interruptor principal en la posición .

Durante el proceso de asado, la lámpara en el lado de mando permanece apagada.

Ponga el interruptor del rotor en la posición .

Durante el proceso de asado la lámpara del asador permanece apagada. Eso prolongará la duración del proceso de asado.

El proceso de asado se detiene poniendo el interruptor principal (A7) en la posición '0'.

3.4.2 Asador electrónico programable STG (véase figura **B** de la hoja desplegable de la cubierta)

3.4.2.1 PROCESOS

El control programable le da la posibilidad de almanecer quince programas diferentes. Cada uno de dichos programas puede contener uno o más de los siguientes procesos:

- Cocer
- Asar a la parrilla
- Mantener caliente

3.4.2.1.1 Cocer

Los productos del grill se cuecen durante un tiempo y a una temperatura determinados.

3.4.2.1.2 Asar a la parrilla

Los productos del grill se asan durante un tiempo y a una temperatura determinados.

3.4.2.1.3 Mantener caliente

Los productos son mantenidos calientes y listos para la venta durante un tiempo indefinido y a una temperatura a fijar por el usuario. Transcurrido algún tiempo sin embargo, la calidad de los productos tenderá a disminuir.

3.4.2.2 ENCENDIDO Y APAGADO

Encender

- Ajuste el regulador de la temperatura (B11) en 250 °C.
- Ponga el interruptor del rotor (B12) en la posición '0'/P'.
- Ponga el interruptor principal (B14) en la posición 'P'.



El mando del termostato (B11), el interruptor del rotor (B12) y el interruptor principal (B14) deben mantenerse en las posiciones descritas arriba hasta acabar el proceso de asado.

Al modificar la programación del B14 y B12, el tiempo de asado restante se borrará de la memoria.

Apagar

- Ponga el interruptor principal (B14) en la posición '0'.

3.4.2.3 MODO DE STANDBY

En el modo de standby, los pilotos indicadores (B2, B3 en B4) y los displays (B1 y B27) facilitan información acerca del programa que se halla en la memoria de trabajo (si este es el caso). Los pilotos indicadores muestran qué procesos han sido definidos en el programa. Los displays muestran los ajustes del primer proceso.

Si no se ha definido ningún proceso, no se enciende ninguno de los pilotos indicadores. El display de temperatura 0 y el display de tiempo indica el tiempo actual.

3.4.2.4 PROGRAMACIÓN

3.4.2.4.1 Procedimiento

Los programas vienen determinados por el ajuste de temperatura y de tiempo para el cocción y el asado, y por el ajuste de temperatura pasa a función de mantener caliente.

- Después de encender el asador, el indicador de tiempo muestra (B1) 15 Pr indicando que el sistema de control contiene 15 programas.
- Seleccionar el número de programa pulsando para ello una de las teclas de programa (B23). El piloto de indicación correspondiente se enciende.

	1	2	3	4	5
1x	1	2	3	4	5
2x	6	7	8	9	10
3x	11	12	13	14	15
PROGRAM					

- Pulse las teclas de programa (B23), una vez para los números de programa del 1 al 5, y dos veces para los números de programa del 6 al 10 y tres veces para los números de programa del 11 al 15.

Ejemplo:

Pulsar dos veces la tecla 2 = programa 7

- Mantener pulsadas durante dos segundos las teclas de ASCENSO y DESCENSO (B19 en B16). El control programable se halla ahora en el modo de programación. El display de tiempo (B1) indica durante unos cuantos segundos PROG.

Cocción

- Pulsar la tecla de cocción (B10).
- Ajustar el tiempo tal y como se describe bajo 3.4.2.4.2.
- Ajustar la temperatura tal y como se describe bajo 3.4.2.4.2.

Asado

- Pulsar la tecla de asado (B9).
- Ajustar el tiempo tal y como se describe bajo 3.4.2.4.2.

- Ajustar la temperatura tal y como se describe bajo 3.4.2.4.2.

Mantener caliente

- Pulsar la tecla de mantener caliente (B8).
- Ajustar la temperatura tal y como se describe bajo 3.4.2.4.2.

Una vez que se han fijado los valores para todos los procesos deseados, se ha de pulsar de nuevo la misma tecla de programa (B23) para regresar así al modo de stand by.

Los procesos se pueden programar en el orden que se desee, pero son llevados siempre a cabo en el orden que se indica arriba.

Si el tiempo para cocción o asado se ha fijado en 0, se salta el proceso correspondiente.

Si la temperatura para el proceso de mantener caliente se fijado en 0, se salta dicho proceso.

3.4.2.4.2 Ajustes

Cuanto más tiempo se mantengan las teclas pulsadas, tanto más rápido se modifica el ajuste.

Ajuste de tiempo

- Mantener pulsada la tecla de tiempo (B17).
- Pulsar la tecla de ASCENSO (B19) o DESCENSO (B16) para fijar el tiempo deseado.
- Soltar la tecla de tiempo.

El tiempo se puede fijar entre las 00.00 y las 05.59 horas.

Ajuste de temperatura

- Mantener pulsada la tecla de temperatura (B18).
- Pulsar la tecla de ASCENSO (B19) o DESCENSO (B16) para fijar la temperatura deseada.

- Soltar la tecla de temperatura.

Si el indicador °F está encendido, la temperatura se indica en °F. Si el indicador °F no está encendido, la temperatura se indica en °C.

La temperatura se puede fijar entre los 0 y los 250 °C o entre los 32 y los 482 °F.

Ajuste del tiempo actual

El control ha de hallarse en el modo de stand by.

- Mantener pulsada la tecla de tiempo actual (B20).
- Pulsar la tecla de ASCENSO (B19) o DESCENSO (B16) para fijar el tiempo deseado.
- Soltar la tecla de tiempo.

Fijar el tiempo de fin de programa

Ver para ello el capítulo 3.4.2.11.

Ajuste de la señal de zumbador extra

Es posible fijar una señal de zumbador extra.

- Mantener pulsada la tecla de zumbador extra (B22).
- Pulsar la tecla de ASCENSO (B19) o DESCENSO (B16) para fijar el tiempo de alarma deseado.
- Soltar la tecla de zumbador.

El zumbador suena durante tres minutos después de que haya transcurrido el tiempo fijado.

3.4.2.4.3 Cargar el programa

Es posible cargar un programa definido con anterioridad. El control programable ha de hallarse en el modo de stand by o en el modo de programación, o ha de estar llevado a cabo un proceso de mantener caliente.

- Pulsar la tecla de programa adecuada (B23) para cargar el programa deseado. (Ver para ello el capítulo 3.4.2.4.1 sobre el procedimiento correcto).

El gril se halla en el modo de stand by. El indicador de programa correspondiente (B24) se enciende.

Para visualizar los ajustes:

- Pulsar la tecla de cocción (B10) para visualizar el tiempo y la temperatura fijados para el proceso de cocción.
- Pulsar la tecla de asado (B9) para visualizar el tiempo y la temperatura fijados para el proceso de asado.
- Pulsar la tecla de mantener caliente (B8) para visualizar el tiempo y la temperatura fijados para el proceso de mantener caliente.

3.4.2.5 INICIAR EL PROGRAMA

Una vez que se ha fijado o cargado un programa, el mismo se puede poner en marcha a partir del modo de stand by.

- Pulsar la tecla de START/STOP (B6) para poner en marcha el programa en la memoria de trabajo. El piloto indicador de ENCENDIDO se enciende.

3.4.2.6 INDICACIONES DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

- Los indicadores de proceso (B2, B4 en B3) muestran qué proceso (cocción, asado, mantener cliente) han de ser llevados a cabo aún. Cuando un proceso ha sido completado, el piloto indicador correspondiente se apaga.
- El display de tiempo (B1) indica el tiempo de programa restante, es decir, la suma de los tiempos de cocción y de asado restantes.
- El display de temperatura indica por encima de los 40 °C o 125 °F la temperatura existente en el gril. En el caso de darse una temperatura inferior, se muestra el mensaje 'Prh' (Preheating) como indicación de que el gril se está calentando.

- Una vez que se ha llegado al tiempo de programa restante 0, los pilotos indicadores de proceso y el piloto indicador de ENCENDIDO se apagan.

Después de que haya comenzado un proceso, el número de programa en curso se podrá leer de la forma siguiente:

- Pulse la tecla de programa (B23) sobre la que está luciendo el indicador.

El indicador de temperatura (B27) muestra el número de programa y el indicador de tiempo (B1) indica 15Pr. Se apagan cuando se deja de pulsar el botón.

3.4.2.7 VISUALIZACIÓN DEL TIEMPO Y DE LA TEMPERATURA

3.4.2.7.1 Visualización del tiempo y de la temperatura fijados

Es posible visualizar el tiempo y la temperatura fijados para los diferentes procesos.

- Pulsar la tecla para el proceso deseado (B8, B9 of B10). El display muestra ahora los valores fijados para el proceso seleccionado.
- Soltar la tecla.

3.4.2.7.2 Visualización del valor de medida del sensor de temperatura

Ver para ello el capítulo 3.4.12.2.

3.4.2.8 MODIFICACION DE LOS AJUSTES DE PROGRAMA ACTIVOS

Mientras se está llevando a cabo un programa, se pueden modificar exclusivamente los ajustes para el proceso actual. Esto sirve también para los programas interrumpidos.

Las modificaciones no ejercen influencia alguna sobre los programas almacenados originalmente.

3.4.2.8.1 Ajuste de tiempo

- Mantener pulsada la tecla de tiempo (B17).
- Pulsar la tecla de ASCENSO (B19) o DESCENSO (B16) para modificar el tiempo.
- Soltar la tecla de tiempo.

3.4.2.8.2 Ajuste de temperatura

- Mantener pulsada la tecla de temperatura (B18).
- Pulsar la tecla de ASCENSO (B19) o DESCENSO (B16) para modificar la temperatura.
- Soltar la tecla de temperatura.

3.4.2.9 INTERRUMPIR EL PROGRAMA

3.4.2.9.1 Interrumpir el programa activo

- Pulsar la tecla de rotor (B7).

Los elementos de calentamiento y la lámpara en el lado de adelante se apagan. El pincho deja de girar. El tiempo de proceso no se sigue descontando a partir de este punto y el piloto indicador en ENCENDIDO (B5) empieza a parpadear.

3.4.2.9.2 Proseguir con el programa interrumpido

- Pulsar la tecla de rotor (B7).

En el modo de cocción o de asado, el piloto indicador de ENCENDIDO se mantiene encendido de manera continua.

3.4.2.10 FIN DE PROGRAMA

Una vez que se el tiempo de programa ha transcurrido, suena el zimbador y el gril pasa al modo de mantener caliente. Si la temperatura fijada para el proceso de mantener caliente es de 0, el gril pasa al modo de stand by.

3.4.2.10.1 Desconectar el zumbador

- Pulsar la tecla de zumbador (B22).

3.4.2.10.2 Finalizar el modo de cocción o de asado

- Fijar el tiempo de cocción o de asado en 0.

El gril pasa al modo de mantener caliente si la temperatura fijada para el proceso de mantener caliente es mayor de '0'. Si la temperatura fijada es igual a '0', el gril pasa al modo de stand by.

3.4.2.10.3 Finalizar el programa activo y pasar al modo de stand by

- Pulsar la tecla de INICIO/ PARADA (B6).

3.4.2.11 FIJAR EL TIEMPO DE FIN DE PROGRAMA

Es posible definir un tiempo final para el programa, es decir, el tiempo en el cual los productos han de estar listos. El programa determina el tiempo de inicio de acuerdo con el tiempo de cocción y de asado fijado y el tiempo de final deseado. Dependiendo de los ajustes empleados, el gril pasa al modo de mantener caliente o al modo de stand by una vez alcanzado el tiempo de final fijado.

- Seleccionar un programa definido de antemano. (Ver para ello el capítulo 3.4.2.4.1 sobre el procedimiento correcto).
- Mantener pulsada la tecla de tiempo final (B15).
- Pulsar la tecla de ASCENSO (B19) o DESCENSO (B16) para fijar un momento posterior a la suma del tiempo actual y la duración del programa.
- Soltar la tecla de tiempo final.
- Pulsar la tecla de INICIO/PARADA (B6).

El programa seleccionado se halla primero el modo de espera. El indicador de programa (B23) y el indicador de ENCENDIDO (B5) se encienden. El display de tiempo parpadean los dos puntos entre las horas y los minutos. El programa se pone en marcha de manera automática si la diferencia existente entre el tiempo de final programado por una parte y la suma del tiempo actual y la duración del programa es de '0'.

3.4.2.12 SENSOR DE TEMPERATURA

3.4.2.12.1 Introducción

El sensor de temperatura que se suministra con el gril programable se puede emplear para medir la temperatura central de los productos a asar. Para los valores deseados, ver la tabla que se halle bajo el anexo 1 del manual de uso general que usted ha recibido junto con su gril.

3.4.2.12.2 Medición de la temperatura de producto



Pulsar el botón del rotor (B7) para detener el motor de accionamiento.

Los elementos de calentamiento y la lámpara en el lado de adelante se apagan. El pincho deja de girar. El tiempo de proceso no se sigue desconectando a partir de este punto y el piloto indicador de ENCENDIDO (B5) empieza a parpadear.

- Sacar el sensor de temperatura del enchufe (B13).
- Abrir la puerta del gril.
- Introducir el sensor lo más posible en la carne hasta que se alcance el centro de la misma, para garantizar así una medición adecuada.
- Pulsar la tecla (B21) para activar el sensor de temperatura. El piloto indicador (B26) se encenderá.

Mientras el sensor no haya medido la temperatura del producto, se puede ver aumentar la temperatura en el display (B27) y el piloto indicador (B26) sigue encendido.

Pasados aproximadamente unos 20 segundos, el piloto (B26) se apaga y el display (B27) pasa a la temperatura interior del grill.

Si en el plazo de 20 segundos no se ha indicado aún un valor constante se puede volver a activar el sensor de temperatura pulsando de nuevo la tecla (B21).



Sacar el sensor del producto y la clavija del sensor del enchufe (B13).

- Cerrar la puerta del grill.
- Pulsar la tecla INICIO/PARADA (B6) para poner en marcha de nuevo el motor de accionamiento.

Asar sin usar el programador

El STG programable puede funcionar de un modo completamente manual, sin utilizar el reloj electrónico.

Para ello hay que seguir las siguientes instrucciones:

- Fije la temperatura deseada (B11).
- Ponga el interruptor del rotor (B12) en la posición .
- Ponga el interruptor principal (B14) en la posición .



Ponga el interruptor principal en la posición .

Durante el proceso de asado, la lámpara en el lado de mando permanece apagada.

Ponga el interruptor del rotor en la posición .

Durante el proceso de asado la lámpara del asador permanece apagada.

Eso prolongará la duración del proceso de asado.

Se puede detener el proceso de asado poniendo el interruptor principal (B14) en '0' y el interruptor del rotor (B12) en '0/P'

3.5 Sacar los productos de carne del STG



El interior del asador y los cristales estarán muy calientes después del asado. Al sacar los pinchos o cualquier otro accesorio del horno, utilice siempre los cuantes de horno o las pinzas para quitar dichos pinchos.

3.5.1 Sacar los pinchos

Para sacar los pinchos le aconsejamos seguir la siguientes instrucciones (véase figura 3.3):

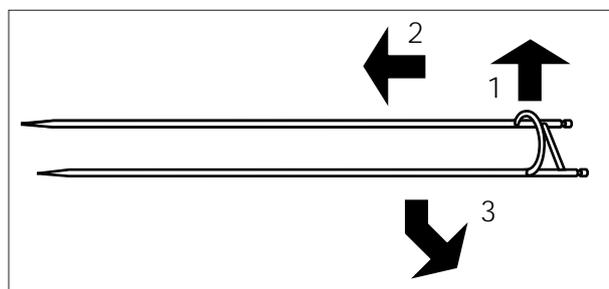


Figura 3.3

- Sujete firmemene el pincho.
- Eleve ligeramente el lado con la muesca y mueva el pincho en la dirección de las puntas. Esto liberará el pincho.
- Ahora puede sujetar el pincho por el otro extremo y retirarlo del STG.
- Saque los productos del pincho.

3.5.2 Sacar la bandejas (accesorio)

- Levante la bandeja ligeramente a ambos lado.
- Mueva la bandeja hacia el lateral derecho o izquierdo del STG. Esto liberará uno de los extremos de la bandeja.
- Mueva el extremo libre hacia Ud. y sque la bandeja del STG.

3.5.3 Sacar las cestas para carne/cetsas para pollo (accesorio)

Haga las acciones tal y como se describe en 3.5.2.



Dependiendo de la cantidad de producto que se haya preparado, puede que sea necesario vaciar las cestas antes de sacarlas.

3.5.4 Sacar el pincho para pavo (accesorio)

- Levante el pincho ligeramente por un extremo (lado de la pieza de inserción).
- Mueva uno de los extremos hacia Ud. y saque el pincho para el pavo del STG.

3.6 Método de trabajo

Conseguirá un método de trabajo particularmente eficaz siempre que tenga unos pinchos u otros accesorios llenos y ya preparados en el frigorífico. De este modo estará preparado para momentos imprevistos.

4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para la higiene y el estado óptimo del STG es muy importante adoptar desde el principio un patrón diario fijo para limpieza.



Desconecte primero el aparato.

4.1 Mantenimiento diario

El Fri-Jado-Grill se limpia mejor transcurrido un breve espacio de tiempo tras el proceso de asado. El aparato está todavía caliente y los restos de carne y grasa se pueden eliminar más fácilmente en estas condiciones. Conseguirá una limpieza óptima utilizando 'limpiador Fri-Jado'.



'Limpiador Fri-Jado' puede en algunos casos causar irritaciones sobre piel sensibles; al utilizarlo deberá llevar guantes de goma.

Cámara de asado

El rotor y las placas del fondo se pueden sacar fácilmente del STG sin uso de herramientas.

Coloque las piezas sueltas en un recipiente grande con agua caliente y un producto limpiador indicado para este fin.

Déjelas en remojo durante una noche y límpielas al día siguiente. El cajón para la grasa puede vaciarlo con el grifo especial que se ha fijado en el mismo. Para limpiarlo, debe sacar el cajón un poco cuidado, dejándolo que se vacíe y limpiarlo a continuación con 'limpiador Fri-Jado' o con agua caliente y un producto limpiador indicado para este fin.



Después de colocar el STG en su sitio, vuelva a introducir la bandeja de agua y cierre el grifo para evitar posibles daños al cristal.

El interior del STG puede limpiarlo del mismo modo, secándolo después con un trapo. Procure que no queden restos de limpiador en el STG.

El exterior

El exterior de su STG se puede limpiar con un poco de agua caliente, un producto de limpieza y con un cepillo o esponja. No es aconsejable el uso de estropajos porque podrían arañar la superficie y quedar restos de suciedad en la misma. Después de limpiar el exterior, debe secarlo con un trapo.



La humedad en la parte eléctrica podría causar un cortocircuito. Procure que no entre agua por los orificios de ventilación en el lado superior del Fri-Jado-Grill; no limpie nunca el STG con una manguera.



Si coloca una hoja de papel aluminio en el fondo del STG, ahorrará tiempo de limpieza.

El panel de control se debe limpiar solamente con un trapo húmedo. Los cristales los puede limpiar con 'limpiador especial Fri-Jado' o con agua caliente y jabón. Si es posible, deje las puertas abiertas por la noche. Durante el asado, es conveniente disponer de una buena vista de los productos. Para ello deberá limpiar los cristales frecuentemente con un trapo húmedo.

Para poder acceder a los cristales con la máxima facilidad, primero se abre la puerta exterior y a continuación la puerta interior. Por medio de imanes la puerta inferior está fijada a la puerta exterior.

 Para limpiar la parte exterior del cristal interior, utilice un producto de limpieza suave para no dañar la película reflejante.

4.2 Mantenimiento periódico

 Desconecte primero el aparato.

Lámparas de cuarzo

En la parte superior del STG hay lámparas de cuarzo para la iluminación y calefacción de su asador. Deberá comprobar semanalmente si estas lámparas necesitan ser limpiadas. En caso afirmativo, puede hacerlo con un trapo empapado en alcohol o alcohol metílico. Deje que las lámparas se enfríen primero antes de limpiarlas.

 No toque las lámparas de cuarzo con las manos sin proteger.

Rejilla, placa y hélices del ventilador

STG7:

La rejilla, la placa, y las hélices del ventilador situado en la parte superior del STG se deben limpiar una vez cada tres meses. De no hacerse esta limpieza a tiempo, el tiempo de asado podría aumentar, además de originarse un sobrecalentamiento.

La rejilla del ventilador podrá sacarla desatornillando las dos tuercas (véase figura 4.1.). Encima de la rejilla se encuentra una placa del ventilador y detrás de la placa 2 hélices. Podrá sacar la placa desatornillando la tuerca de mariposa y levantando la placa de los pasadores de ajuste.

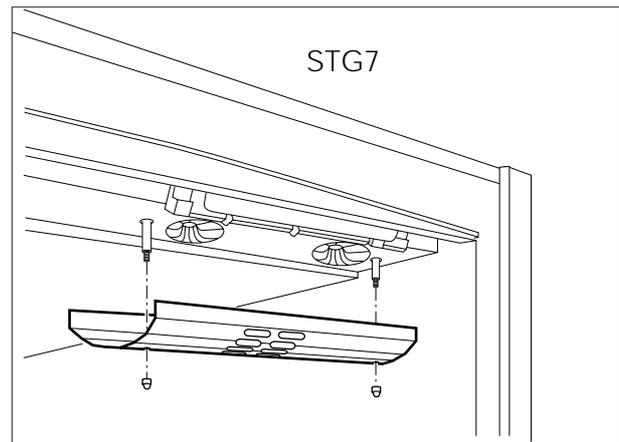


Figura 4.1

STG5:

La rejilla y las hélices del ventilador situado en la parte superior del STG se han de limpiar una vez cada tres semanas. De este modo, se asegurará una ventilación óptima. El tiempo de asado aumenta de no llevarse a cabo esta operación.

La rejilla del ventilador podrá quitarla, desatornillando las dos tuercas. (Véase figura 4.2.) Detrás de la rejilla está la hélice del ventilador.

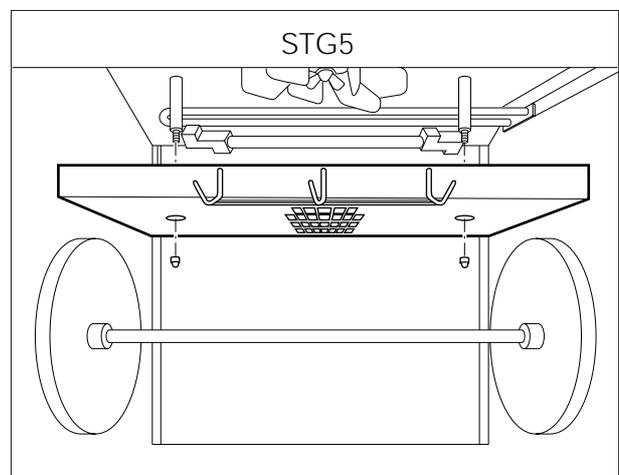


Figura 4.2

Hélices del ventilador

La hélice del ventilador podrá sacarla desatornillando la tuerca de mariposa de la misma, en el sentido de las agujas del reloj (rosca invertida). Fíjese al montarla que el lado plano del orificio de la hélice del ventilador se coloque correctamente sobre el eje del mismo.

5 FALLOS Y SERVICIO - COMO ACTUAR

Antes de consultar a su proveedor o su servicio técnico, Ud. mismo puede revisar los siguientes puntos en caso de fallo:

- Comprobar la toma de corriente (fusibles e interruptor automático de tierra en la caja del contador)
- Comprobar el ajuste correcto del temporizador electrónico
- Comprobar el ajuste correcto del programa
- Comprobar la posición correcta de los interruptores de mando.



En caso de que el cable sufriera daños, diríjase inmediatamente a su distribuidor/ servicio de asistencia técnica. Es preciso sustituirlo para evitar cualquier peligro.

En caso de los siguientes fallos, Ud. mismo podrá solucionarlos:

Fallo: La lámpara de cuarzo no funciona.

Solución: Sustituir la lámpara de cuarzo (véase figura 5.1).

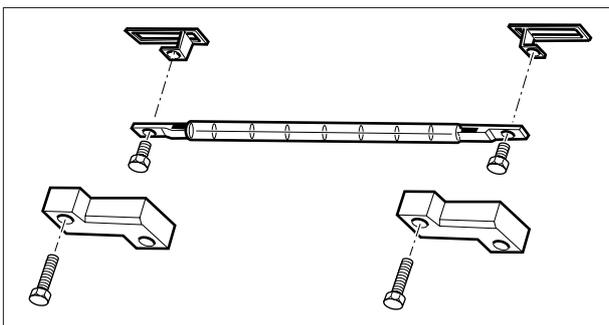


Figura 5.1



Desconecte primero el aparato.

¡No toque las lámparas con las manos! La humedad podría acortar la vida útil de la lámpara. Esta humedad podrá eliminarla con alcohol o alcohol metílico cuando la lámpara se haya enfriado. Para sustituir la lámpara de cuarzo, utilice un trapo limpio o pañuelo de papel para sujetar la lámpara:

- Quite las tapas de porcelana de la lámpara.
- Quite los tornillos que sujetan la lámpara.
- Corte las tiras de empalme a la medida de la lámpara nueva (la misma longitud que la lámpara vieja).
- Coloque la lámpara nueva con a parte pintada de blanco hacia arriba. Sostenga las tiras metálicas de empalme para evitar que se dañe la lámpara.
- Fije de nuevo las tapas de porcelana.

Fallo: El ventilador hace ruido.

Solución: Limpiar la rejilla, la placa y las hélices del ventilador.

Si el ventilador hace ruido, es posible que éste esté causado por suciedad en la placa y/o las hélices del ventilador. Limpiar la rejilla, la placa y las hélices tal y como se describe en el apartado 4.2.

Fallo: Puerta torcida.
Solución: Ajustar las puertas.

Véase figura 5.2

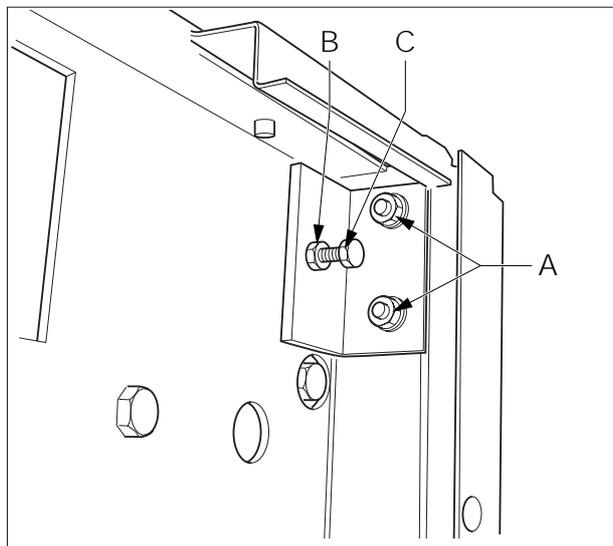


Figura 5.2

- Cierre la puerta y quite el panel lateral en el lado de la bisagra.
- Apoye la puerta sobre el lado inferior y desafloje una vuelta los dos tornillos de ajuste (A) e la bisagra superior por dentro.
- Ponga la puerta en la posición correcta, de tal modo que la parte inferior de la puerta, en la posición cerrada, esté paralela al marco debajo de la puerta.
- Desenrosque la tuerca de seguridad (B) del tornillo de ajuste.
- Ajuste la puerta girando el tornillo de ajuste en el sentido de las agujas del reloj (C).
- Apriete la tuerca de seguridad.
- Apriete las dos tuercas de la placa de bisagra.
- Compruebe la posición de la puerta.
- Ajuste el panel lateral.

Fallo: Los discos del rotor están sueltos o los pinchos torcidos.
Solución: Ajustar los discos del rotor.

Sólo podrá realizar esta operación usted mismo si su Fri-Jado-Grill es un STG5. Con estos modelos se adjunta una llave macho hexagonal que puede utilizar para ajustar el discos del rotor. (Véase figura 5.3). Para ello siga las siguientes instrucciones:

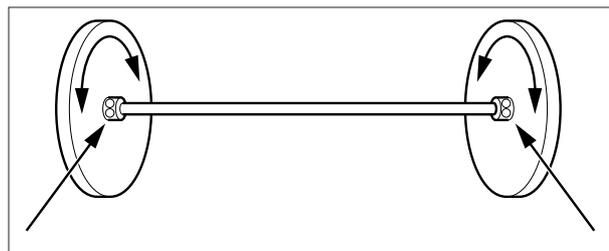


Figura 5.3

- Desatornille con la llave macho hexagonal los dos tornillos de ajuste de uno de los laterales (izquierda o derecha) dando una vuelta a la izquierda.
- Alinie los discos del rotor utilizando uno de los pinchos.
- Apriete los tornillos de ajuste a ambos lados.

En caso de cualquier otro fallo, puede dirigirse a su distribuidor Fri-Jado.

6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ACCESORIOS ESTÁNDAR

A continuación, detallamos las especificaciones técnicas y los accesorios estándar de los distintos modelos de la serie Fri-Jado-Grill STG.

Modelo	STG5	STG7
medidas		
■ anchura	825 mm	985 mm
■ profundidad	650 mm	850 mm
■ altura	860 mm	1015 mm
peso		
■ bruto	139 kg	207 kg
■ neto	122 kg	181 kg
instalación eléctrica *		
■ tensión	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V
■ potencia a instalar	6,1 kW	9,5 kW
■ corriente nominal máxima	9 A	14,5 A
■ enchufe	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A
■ longitud del cable	más o menos 3.00 m	más o menos 3.00 m
intensidad sonora (en el lugar de trabajo)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
accesorios estándar	instrucciones de uso	instrucciones de uso
	llave macho hexagonal	
	1 rotor estándar	1 rotor estándar
	5 pinchos dobles	7 pinchos doble
■ longitud útil del pincho	45 cm	60 cm
■ capacidad	25 kg	42 kg

* Estos datos pueden variar según el país. Consulte la placa de identificación para los datos de aplicación a su STG.

7 ACCESORIOS Y OPCIONES

Para todos los modelos de la serie Fri-Jado-Grill STG desritos en este manual, Ud. podrá adquirir los siguientes accesorios:

- pinchos dobles
- cestas para carne
- cestas para pollo
- pinchos para pavo
- bandejas

Se pueden adquirir los siguientes opciones:

- Soporte móvil
- Doble sistema rotatorio
- Por asar pollos de más de 1,5 kg podrá adquirir discos rotor por pinchos (sólo STG5).

8 SUSTITUIR EL STG

Si desea sustituir su STG después de haberlo disfrutado durante años, su proveedor Fri-Jado le aconsejará con mucho gusto. Además, le podrá ayudar a la hora de retirar el STG usado. Aténgase a las normas ambientales vigentes en su país para manejar los materiales.

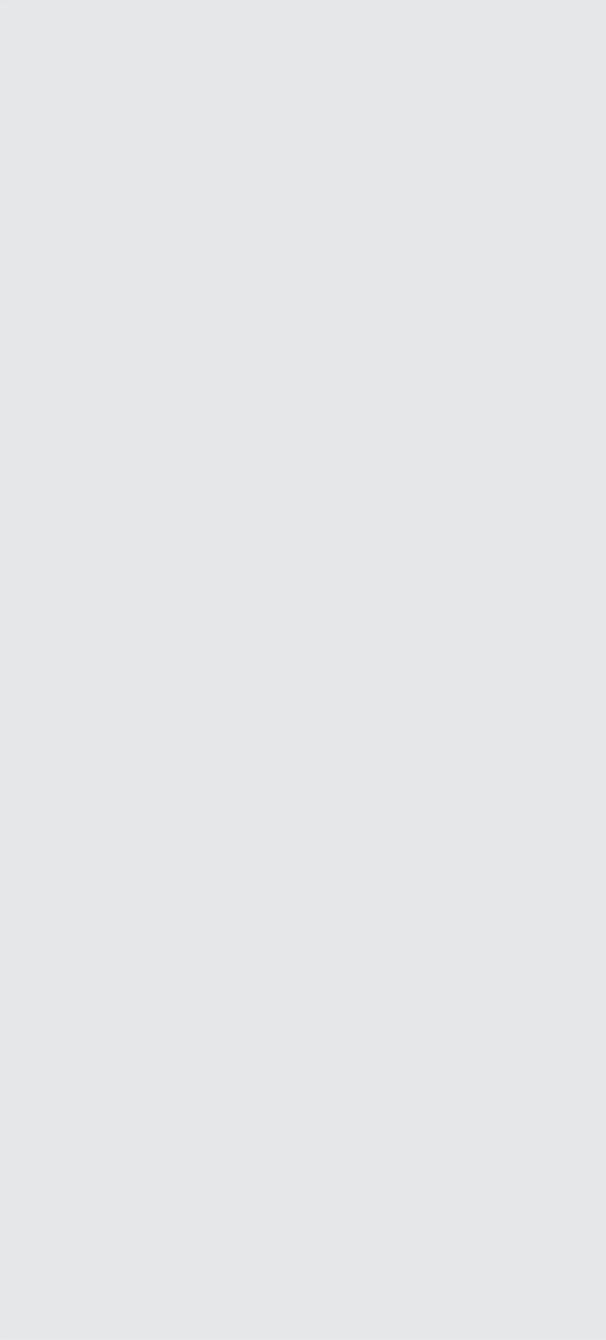
Anexo 1

Tiempos de asado y temperaturas indicativos y sugerencias para la condimentación

Carne	Preparación	Condimentación
■ pollo	colocar en pinchos	condimentos secos en el interior y exterior
■ alas	en pinchos o cestas (dar la vuelta de vez en cuando)	condimentos secos ó adobo
■ muslitos de pollo	en pinchos o cestas(dar la vuelta de vez en cuando)	condimentos secos ó adobo
■ muslos	en pinchos o cestas(dar la vuelta de vez en cuando)	condimentos secos ó adobo
■ pato	en cesta (relleno) (rociar de vez en cuando)	sal y pimienta ó condimentos especiales, relleno, rellenos diversos
■ pavo	pincho (rociar de vez en cuando)	sal y pimienta ó condimentos especiales, relleno, rellenos diversos
■ costillas	frescas	en abodo ó escabeche, diversos sabores
■ rosbif	interior algo rojo	condimentos secos
■ carne picada	en cestas o bandejas	mezclar condimentos
■ rollo de carne atada	en cestas	condimento secos ó abodo ó relleno
■ jamón	pincho para pavo (rociar de vez en cuando)	condimentos secos + clavo de especial
■ salchichas	precocidas pimentón	
■ tocino	pincho para pavo o cesta	condimento secos ó abodo
■ cochinitillo	pincho para pavo	condimento secos ó abodo

Carne	Peso (kg)	Tiempo de asado (minutos)	Temperatura de asado	Temperatura en el centro
pollo	0,8 - 1,5	70 - 90	180 °C	82 °C
alas	0,1 - 0,2	20 - 30	250 °C	82 °C
muslitos de pollo	0,1 - 0,3	25 - 30	250 °C	82 °C
muslos	0,2 - 0,4	35 - 45	180 °C	82 °C
pato	1,2 - 1,6	70 - 90	180 °C	82 °C
pavo	2,5 - 4,5	80 - 100	180 °C	82 °C
costilla	0,8 - 1,0	30 - 45	180 °C	65 °C
rosbif	1,5 - 2,0	45 - 55	180 °C	40 °C
carne picada	1,0 - 1,2	40 - 50	180 °C	75 °C
rollo de carne atada	2,0 - 2,5	40 - 55	180 °C	65 °C
jamón	3 - 4	100 - 120	180 °C	65 °C
salchichas	0,5 - 1,0	40 - 50	220 °C	75 °C
tocino	1,8 - 2,5	60 - 70	180 °C	65 °C
cochinitillo	8,0 - 10	100 - 120	160 °C	70 °C

9123423/0504



Bouwjaar
Year of manufacture
Baujahr
Année de fabrication
Año de fabricación
Byggeår
Byggnadsår



Fri-Jado

Uw Fri-Jado leverancier
Your Fri-Jado supplier
Ihr Fri-Jado Fachhändler
Votre revendeur Fri-Jado
Su suministrador de Fri-Jado
Fri-Jado-leverandøren
Fri-Jado leverantör