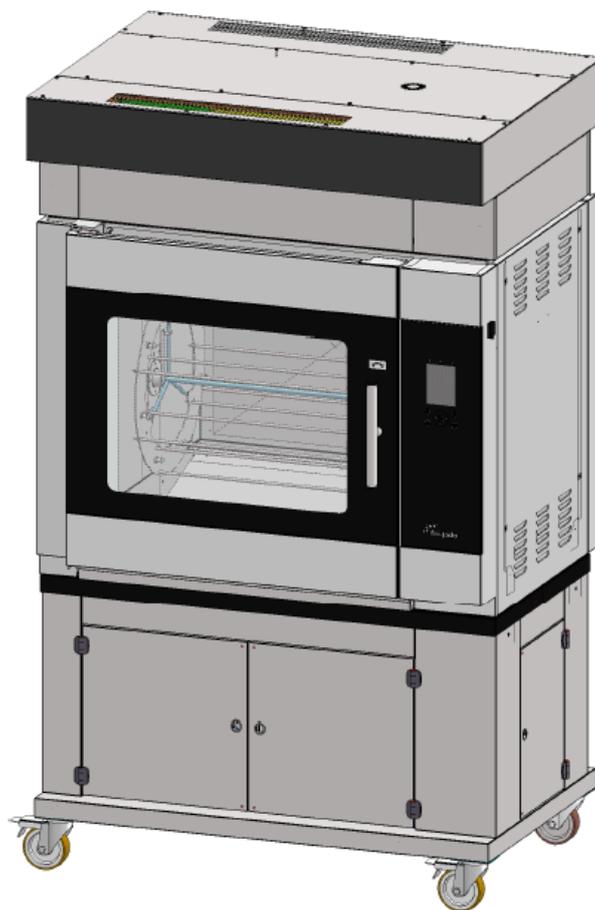


MANUAL DE USO

Asador con limpieza automática

Asador con limpieza automática + condensador Integrado



ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones antes de usar esta máquina.

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

© 2017 Fri-Jado B.V., 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.

Página vacía.

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.....	8
1.4.3	Restricciones sobre uso en exterior.....	8
1.5	Higiene	9
1.6	Servicio y soporte técnico	9
1.7	Almacenamiento.....	9
1.8	Eliminación	9
2.	DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD.....	10
2.1	Descripción técnica.....	10
2.2	Uso previsto.....	10
2.3	Accesorios	10
3.	INSTALACIÓN Y PRIMER USO.....	11
3.1	Desembalaje de la unidad	11
3.2	Instalación y colocación	12
3.3	Primer uso	13
3.3.1	Olor metálico	14
4.	FUNCIONAMIENTO Y USO	15
4.1	Panel de control.....	15
4.2	Encendido de la unidad	16
4.3	Carga de la unidad	16
4.3.1	Carga de la unidad con tenedores de carne	16
4.3.2	Carga del asador con pinchos en forma de V (accesorio).....	18
4.3.3	Carga de la unidad con cestas para carne (accesorio)	18
4.3.4	Carga del asador con parrillas para pollos (accesorio)	19
4.3.5	Carga del asador con dos accesorios diferentes	19
4.4	Tiempo de asado	20
4.5	Retirada de los productos	20
4.5.1	Retirada de los tenedores de carne	20
4.5.2	Retirada del pincho en forma de V (accesorios)	20
4.5.3	Retirada de las cestas parrillas para pollos (accesorios)	20
4.5.4	Retirada de la cesta para carne (accesorio)	21
4.6	Apagado de la unidad.....	21
5.	OPERATE	22
5.1	Inicio de un programa	22
5.2	Pre calentamiento.....	22

5.3	Durante la preparación	23
5.4	Adición de tiempo adicional al programa activo	23
5.5	Interrupción de un programa.....	24
5.6	Ajuste del temporizador (opcional).....	24
5.7	Restablecimiento de señal de alarma	24
5.8	Apagado	24
6.	SETTINGS.....	25
6.1	Generalidades	25
6.2	Información.....	25
6.2.1	Acceso.....	25
6.2.2	Resumen	25
6.3	Responsable.....	26
6.3.1	Acceso.....	26
6.3.2	Resumen de parámetros	26
6.4	Menú Servicio	26
7.	PROGRAM.....	27
7.1	Generalidades	27
7.2	Adición de programas.....	27
7.2.1	Introducción del nombre de programa	27
7.2.2	Programación de fase de preparación	28
7.2.3	Mantener el calor (HOLD).....	28
7.2.4	Almacenamiento del programa	28
7.3	Edición de programas.....	29
7.4	Borrado de programas.....	30
7.5	Pruebas de programas	30
7.6	Clasificación de programas.....	31
8.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	32
8.1	Mantenimiento periódico.....	32
8.2	Limpieza diaria.....	33
8.2.1	Limpieza automática.....	33
8.2.2	Limpie los accesorios	33
8.3	Placa y pala del ventilador	34
9.	FALLOS Y SERVICIO.....	35
9.1	Sustitución cable de alimentación	35
10.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	36
11.	ACCESORIOS.....	37

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Generalidades

Este manual está destinado al usuario del ACR (Auto Clean Rotisserie - Asador con limpieza automática). 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 ACR.

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.



Sugerencias y recomendaciones para simplificar acciones indicadas.



Símbolo de reciclaje.



Símbolo de dirección de vista.

1.4 Instrucciones de seguridad



ADVERTENCIA

El exterior de la unidad puede calentarse mucho.



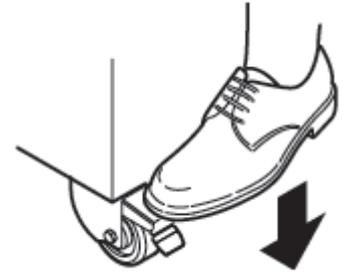
ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

Utilice siempre los frenos en ambas ruedas delanteras:



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.

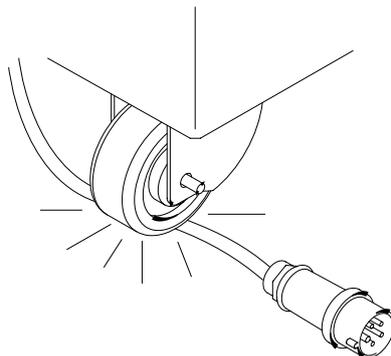
Repáre o sustituya inmediatamente cualquier pictograma, advertencia e instrucción que sea ilegible o que haya sufrido daños.

- Para evitar cortocircuitos, nunca limpie la unidad con una manguera de agua. Consulte las instrucciones de limpieza en la sección 8.
- Durante el proceso de asado, la unidad puede calentarse mucho.
- Para proteger al operario de posible gases calientes, la puerta está equipada con un dispositivo de desbloqueo de dos pasos.
- Cuando se abre la puerta, el rotor se para y el calentador se desactiva.
- 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

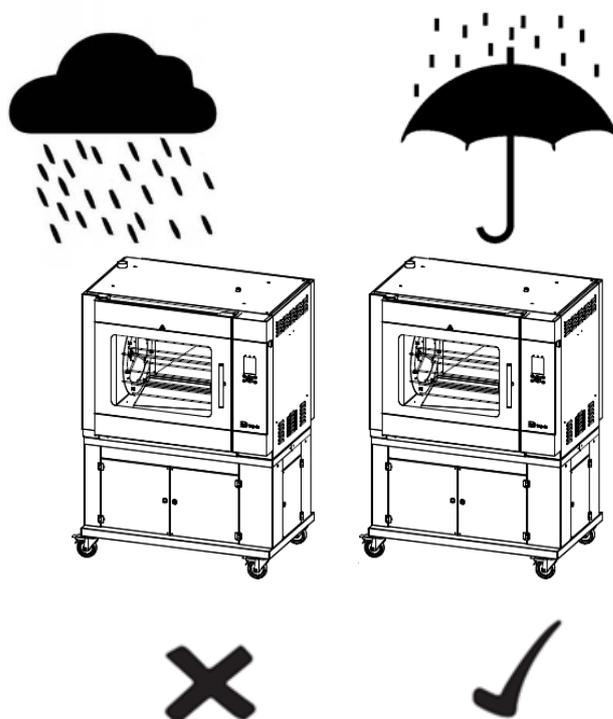
Cuando mueva la unidad:

- Antes de mover la unidad, desconecte en primer lugar el suministro eléctrico sacando el enchufe de la toma de corriente. Después, deje que la unidad se enfríe durante al menos diez minutos.
- Las unidades equipadas con ruedas no son adecuadas para pasar salientes u obstáculos mayores de 10 mm (3/8 pulgada).
- Al mover la unidad, empuje siempre en el centro de ésta. Nunca lo haga en la parte superior ni en la inferior.
- Asegúrese de que las ruedas puedan moverse libremente, de modo que nunca toquen el cable eléctrico.



1.4.3 Restricciones sobre uso en exterior

Para evitar cortocircuitos, las unidades no pueden utilizarse en exterior sin protección. Se permite su uso bajo una pantalla de protección.



1.5 Higiene

La calidad de un producto fresco siempre depende de la higiene. Especialmente de los productos asados. Con el riesgo de la contaminación por salmonela, especialmente en el caso de los productos de pollería, debe asegurarse de que los productos asados nunca puedan mezclarse con productos crudos. También debe evitarse en todo momento el contacto entre productos asados y manos o herramientas que hayan estado en contacto con carne de pollo cruda.

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 ACR utiliza calor de convección. Un motor sin mantenimiento con una caja de cambios hace girar el rotor. El ventilador proporciona un calor repartido uniformemente. Los paneles de cristal están equipados con una capa reflectante térmica para mantener el calor en el interior del asador.

Las placas de la unidad están hechas de acero inoxidable. Las partes de contacto con el producto son de AISI 304 (eventual con revestimiento de PTFE). El cable eléctrico tiene un enchufe (Modelos europeos).

El control inteligente mantiene la temperatura del interior de la unidad fija a un nivel ajustado por el operario. Durante todo el proceso, el interior de la unidad está iluminado por lámparas halógenas.

El control inteligente tiene la capacidad de almacenar 250 programas diferentes.

Cada programa puede constar de una fase de precalentamiento, con fases adicionales (máximo de 9), en las que es posible definir el tiempo de preparación y la temperatura.

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.

La unidad tiene un programa de limpieza automático que la limpia. Un condensador Integrado (IC) es opcional disponible.

2.2 Uso previsto

El ACR se ha diseñado para asar productos cárnicos y dispone de una función de autolimpieza especial. 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:

- Tenedores de carne.
- Manual de uso.

Para conocer los accesorios opcionales consulte la sección 11.

3. INSTALACIÓN Y PRIMER USO



ADVERTENCIA

Utilice las mangueras se suministran con la máquina.
Nunca utilice mangueras de segunda mano!

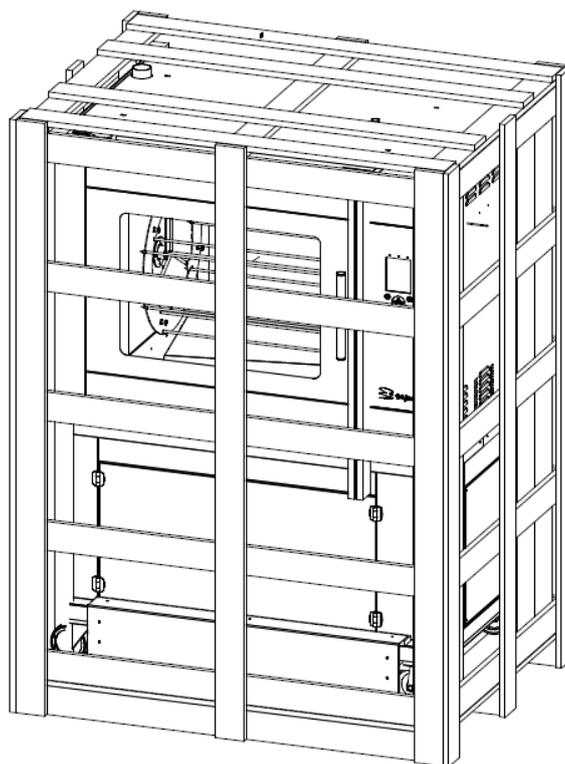


Todos los materiales de embalaje utilizados para esta unidad son adecuados para reciclar.

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 se envía dentro de un cajón de madera. Todas las unidades se encuentran sobre un palet de madera.



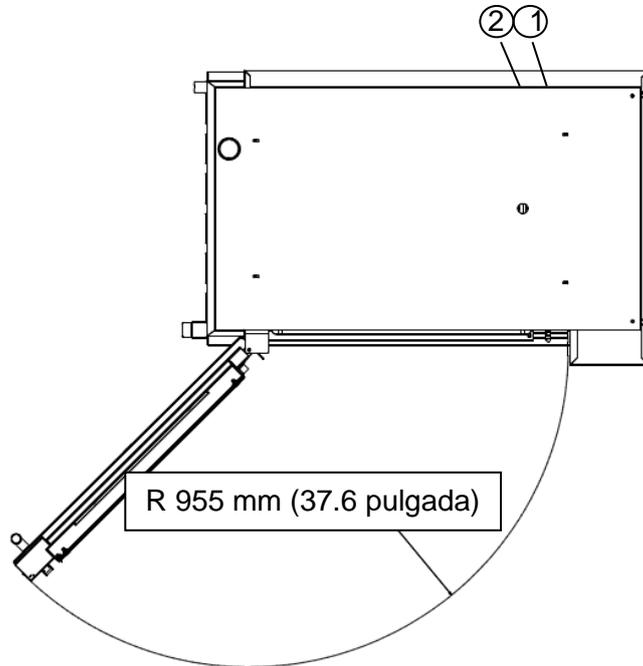
1. Retire el cajón de madera.
2. Retire todos los materiales de embalaje restantes de la unidad.
3. Retire la lámina protectora de los componentes metálicos.
4. Saque los accesorios estándar.

3.2 Instalación y colocación



ADVERTENCIA

Un electricista homologado debe encargarse de la instalación de la unidad.



Colocación:

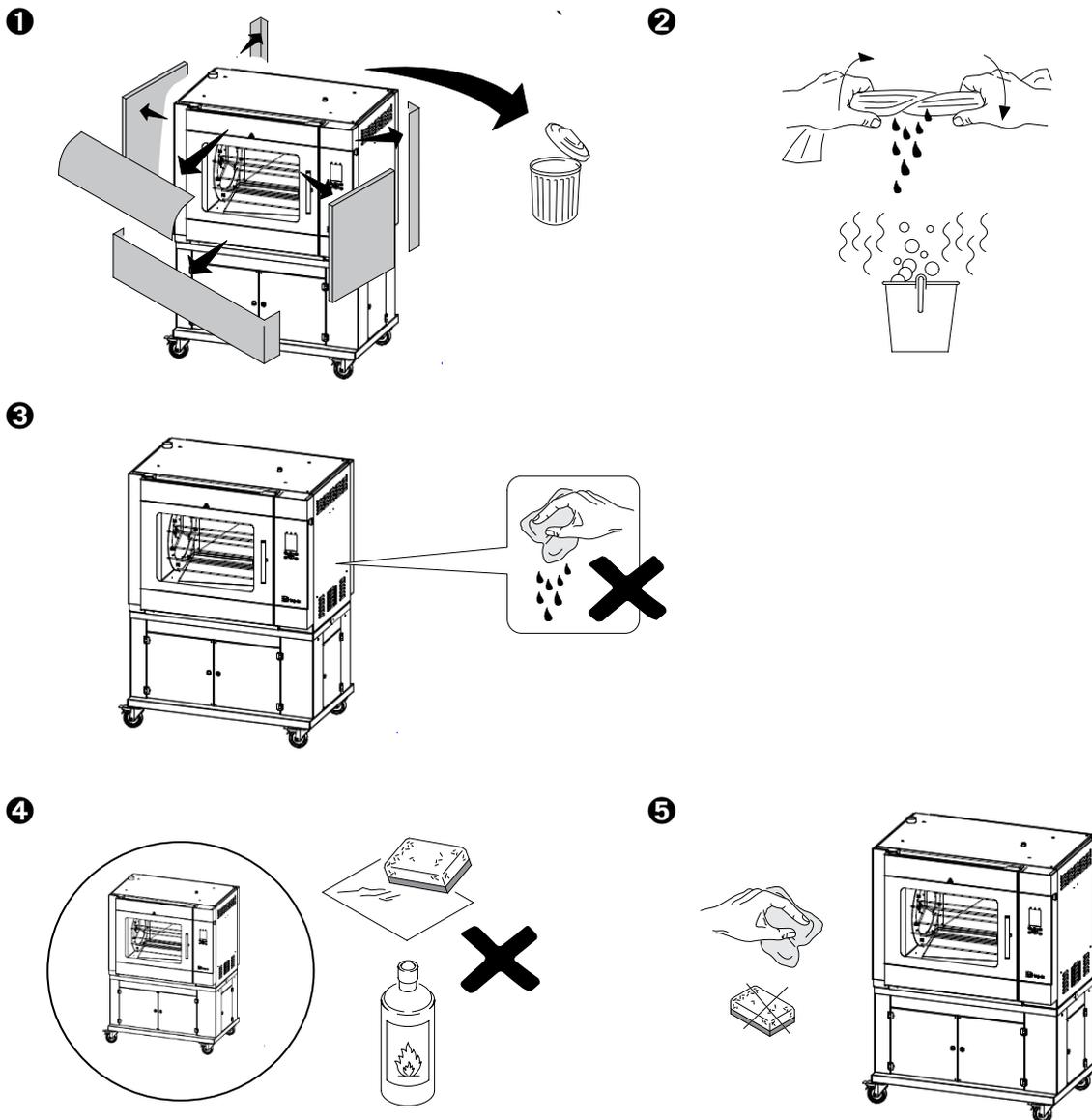
- El usuario debe tener suficiente libertad de movimientos para manejar correctamente la unidad.
- La temperatura ambiente de la unidad debe estar entre 10 y 30° C (50 y 86° F).
- Utilice herramientas de transporte y elevación adecuadas para mover la unidad.
- Coloque la unidad en horizontal sobre una superficie sólida con ayuda de un nivel de burbuja. ¡Tenga en cuenta el peso de la unidad!
- Las distancias entre los lados y otras unidades o paredes debe ser al menos de 100 mm (4 pulgada).
- La distancia mínima entre el lado del operario y posibles paneles de cristal o tabiques (de separación) de madera debe ser al menos de 250 mm (10 pulgada). Lo mismo es válido para el lado del cliente.
- El espacio entre la unidad y la superficie sobre la que se coloca debe mantenerse despejado para una correcta ventilación del compartimento eléctrico.
- Mantenga una distancia de al menos 500 mm (20 pulgada) de espacio libre por encima de la unidad. Colocación se requiere la unidad bajo una capucha.
- En caso de una unidad con ruedas, el suelo debe ser plano y estar nivelado.
- Los productos en el interior de la unidad deben ser bien visibles.
- Mantenga a los niños alejados del lado de funcionamiento de la unidad.

Instalación:

- Asegurar la unidad de la estructura del edificio mediante el soporte de sujeción, consulte el manual de instalación.
- La unidad ha fijado el cableado y debe ser conectado por un electricista certificado.
- Cerca de la unidad debe encontrarse una conexión de agua con una válvula ventilada y rosca de ¾ de pulgada, con un caudal mínimo continuo de 15 litros / min. La presión de agua debe estar entre 200 y 500 kPa (2 y 5 bares), preferiblemente, al menos a 300 kPa (3 bar). Utilizar una conexión ① para el agua filtrada y la conexión ② de agua no filtrada. Consulte el manual de instalación.
- Utilice las mangueras se suministran con la máquina.
- Cerca de la unidad debe encontrarse un drenaje abierto con un diámetro de al menos 40 mm (1.6 pulgada).

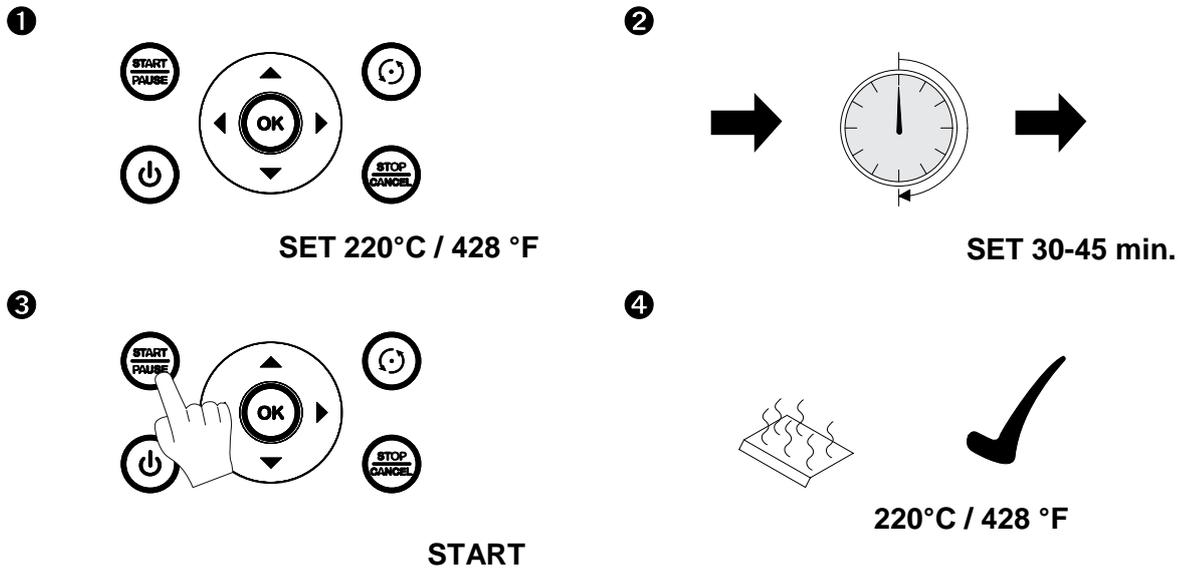
3.3 Primer uso

Al utilizar la unidad por primera vez, limpie bien el interior con agua jabonosa. Ejecute el programa de instalación y caliente la unidad como se describe a continuación. Después de la puesta la decoloración horno / grill zona puede ocurrir.



3.3.1 Olor metálico

Para eliminar el olor a aceite y metálico que aparece durante el primer uso, la unidad debe calentarse a la temperatura máxima durante al menos media hora.

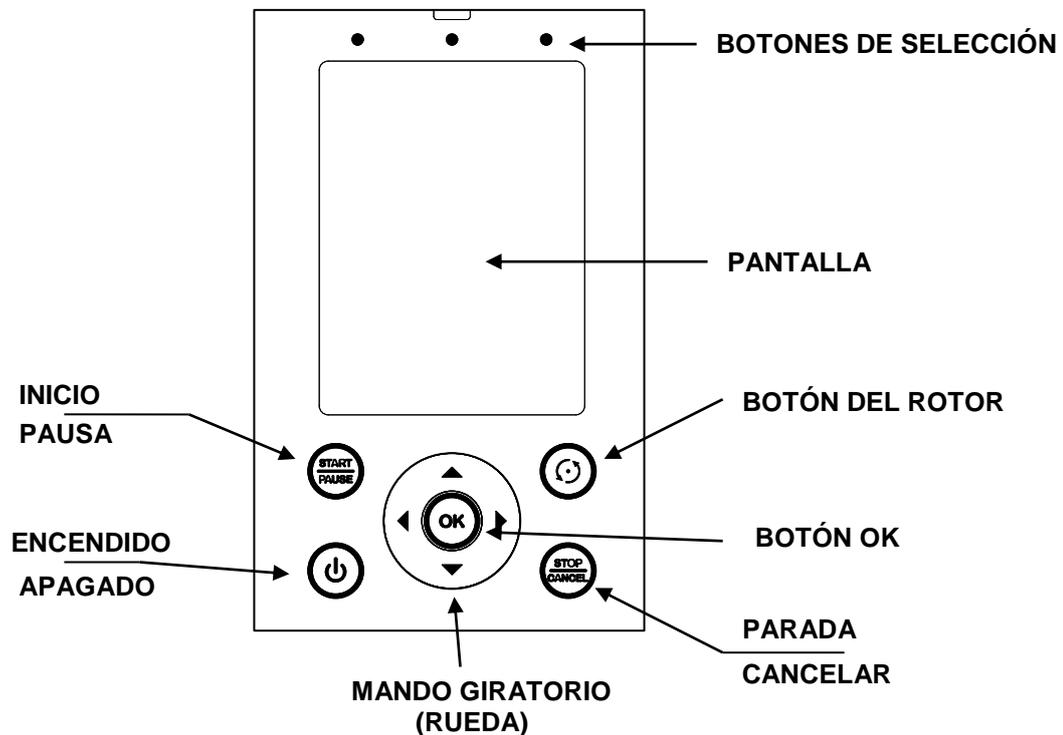


1. Pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO durante 3 segundos para encender la unidad.
2. Pulse OK para mostrar el menú.
3. Cree un nuevo programa que tenga UNA fase de 220° C (428° F) y una duración de al menos 30 minutos (consulte la sección 7).
4. Seleccione la pestaña “manejo” para regresar al campo de funcionamiento.
5. Seleccione el nuevo programa y pulse START/PAUSE para empezar (consulte la sección 4).
6. Deje que la unidad ejecute el programa en su totalidad.

La unidad está lista para el uso.

4. FUNCIONAMIENTO Y USO

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 DEL ROTOR	Giro del rotor
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.

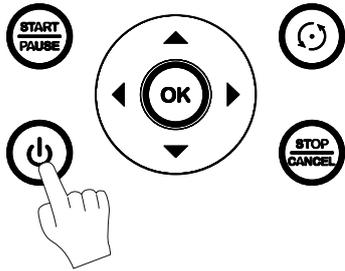
Pantalla

Se encuentran disponibles las siguientes pestañas:

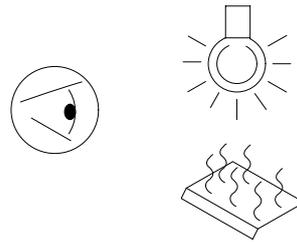
- “manejo” para elegir entre programas (consulte la sección 5).
- “prog.ción” para crear programas (consulte la sección 7).
- “ajustes” para cambiar los ajustes de programas (consulte la sección 6).

4.2 Encendido de la unidad

1



2



4.3 Carga de la unidad



ADVERTENCIA

Para proteger al operario de posible gases calientes, la puerta está equipada con un dispositivo de desbloqueo de dos pasos.

Para abrir la puerta, mueva el tirador primero en sentido horario y posteriormente en sentido antihorario.

Cuando la puerta esté abierta, presione el botón del rotor para activar éste. Esto permite la carga y descarga fácil de los productos.

Mientras carga la unidad, asegúrese de que el rotor se cargue uniformemente, de modo que la masa de los productos quede repartida igualmente en el rotor, para que de este modo permanezca equilibrado. No debe haber tenedores de carne, cestas para carne ni parrillas de pollo, etc. vacías durante el proceso de asado.

4.3.1 Carga de la unidad con tenedores de carne

La unidad está equipada con un juego de tenedores de carne.

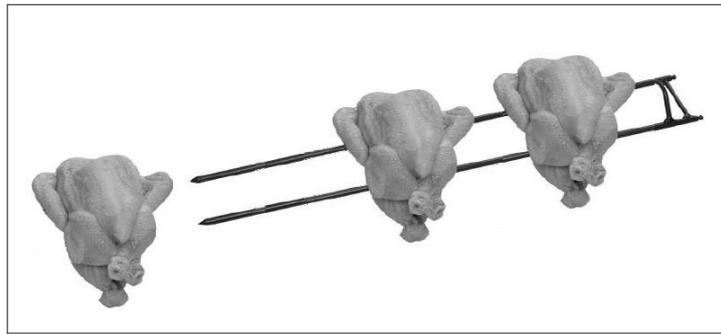


Los pollos enteros siempre deben asarse empleando los tenedores de carne. De este modo su grasa natural los rocía, con un resultado de asado perfectamente ligero.

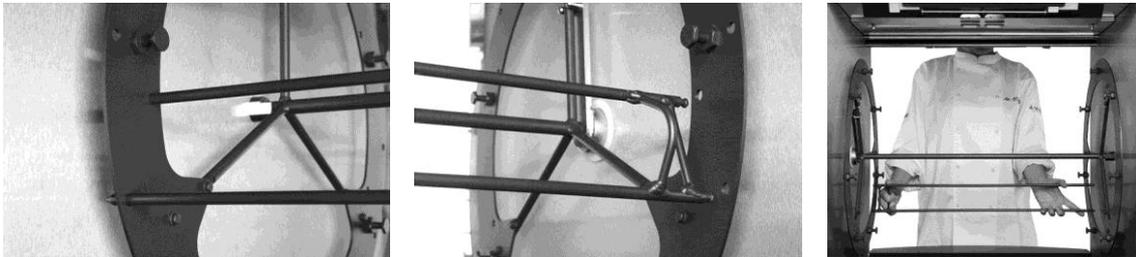
Vea el vídeo de You-Tube: "Fri-Jado instruction for binding and loading chicken".



Para preparar pollo o cualquier otra ave, puede trabajar del siguiente modo.



1. Inserte una punta del tenedor de carne por la pechuga en la posición de las alas. Inserte la otra punta por los mulos. No olvide incluir las alas.
2. Deje cierto espacio entre los productos, para una exposición y dorado uniforme.
3. Ponga los tenedores de carne en los discos del rotor de tal forma que durante el asado las pechugas de pollo estén orientadas hacia el operario.
4. Introduzca las puntas de los tenedores de carne por los orificios adecuados en los discos del rotor.



5. El otro extremo de los tenedores de carne debe introducirse en los orificios correspondientes del disco del rotor contrario.
6. Para insertar los tenedores de carne restantes en la unidad, haga lo siguiente:
 - Encienda la unidad con el botón de "encendido/apagado".
 - Con la puerta abierta, utilice el botón del rotor para moverlo e insertar fácilmente el siguiente tenedor de carne. Mantenga pulsado el botón del rotor hasta que éste alcance la posición deseada. Repita estos pasos hasta que todos los productos estén cargados.



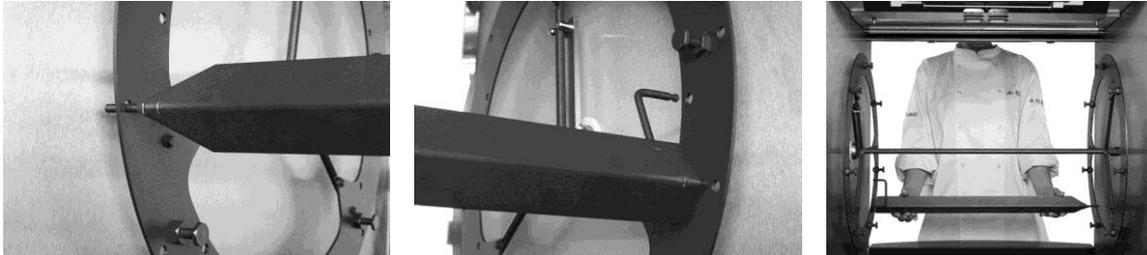
Los pollos enteros siempre deben asarse empleando los tenedores de carne. De este modo su grasa natural los rocía, con un resultado de asado perfectamente ligero.

Vea el vídeo de You-Tube: "Fri-Jado instruction for binding and loading chicken".

4.3.2 Carga del asador con pinchos en forma de V (accesorio)

Si utiliza pinchos en forma de V haga lo siguiente:

- Coloque el pincho en el orificio exterior pequeño de la placa terminal del rotor a su izquierda (cuando está de frente al horno). La parte posterior del pincho en forma de V debe estar orientada hacia usted.

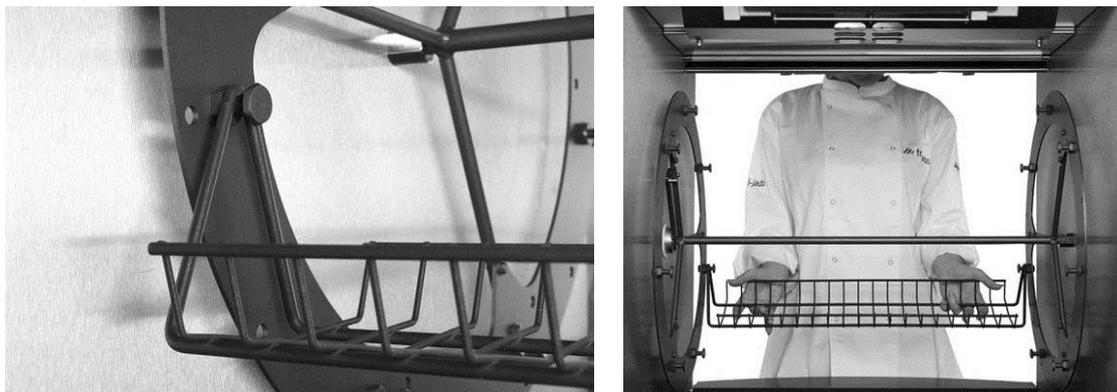


- Coloque el otro extremo del pincho en los orificios pequeños correspondientes de la placa terminal del rotor a su derecha (cuando está de frente al horno).
- Asegúrese de que el pincho esté nivelado. Si el pincho no está nivelado, asegúrese de utilizar los orificios correctos en las placas terminales del rotor.

4.3.3 Carga de la unidad con cestas para carne (accesorio)

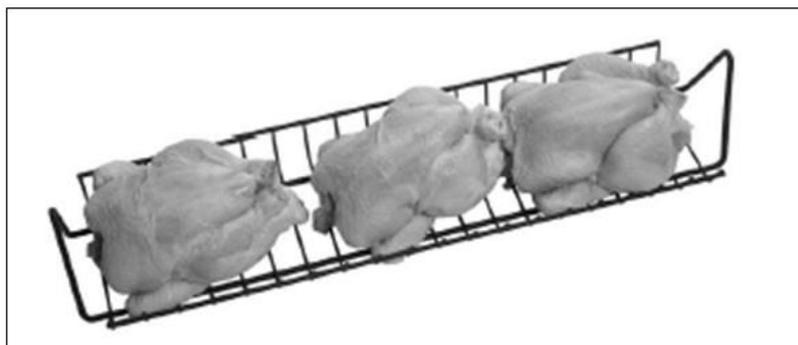
Si utiliza cestas para carne, haga lo siguiente:

- Debe fijar las cestas para carne a las clavijas adecuadas. Asegúrese de que el accesorio esté nivelado.



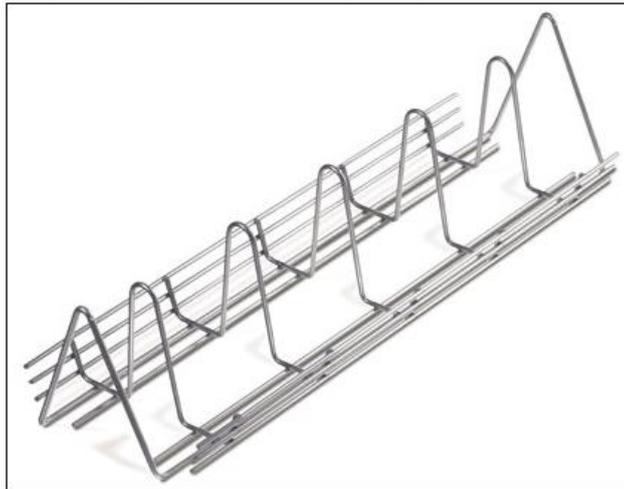
- Mientras carga la unidad, asegúrese de que el rotor se cargue uniformemente, de modo que la masa de los productos quede repartida igualmente en el rotor, para que de este modo permanezca equilibrado.
- Asegúrese también de que no sobresalgan piezas de carne de las cestas.

Asegúrese también de que no sobresalgan piezas de carne de las cestas.



4.3.4 Carga del asador con parrillas para pollos (accesorio)

Cuando utilice parrillas para pollos puede utilizar el principio descrito en la sección 4.3.2.



Para preparar pollo o cualquier otro tipo de ave en las parrillas, puede utilizar Picture 1 como ejemplo.



Picture 1

4.3.5 Carga del asador con dos accesorios diferentes



ADVERTENCIA

Tras cargar el rotor, haga al menos UNA rotación completa y compruebe si el rotor puede girar sin obstrucciones

Si quiere cargar la unidad utilizando dos accesorios diferentes al mismo tiempo, llene siempre el rotor con UN accesorio menos que la cantidad máxima permitida. Compruebe que los accesorios del mismo tipo se coloquen consecutivamente.

4.4 Tiempo de asado

El tiempo de asado depende de una serie de factores:

- La temperatura ambiente y la corriente en las proximidades de la unidad.
- La temperatura de asado.
- La temperatura inicial del producto.
- El tipo de carne (grasa o magra) y si lleva o no aditivos.
- La masa y la forma del producto.
- La cantidad total de carne que va a asarse en un ciclo de asado.
- El resultado final.

4.5 Retirada de los productos

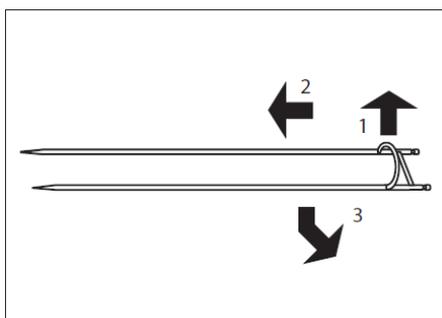


ADVERTENCIA

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.

4.5.1 Retirada de los tenedores de carne

Al sacar los tenedores de carne, se recomienda hacer lo siguiente:



1. Sujete con firmeza el tenedor de carne.
2. Levante ligeramente el extremo con las asas y mueva el tenedor de carne en la dirección de sus puntas. Esto hace que se suelte el tenedor de carne.
3. Coja el tenedor de carne por el otro extremo y sáquelo de la unidad.
4. Retire los productos del tenedor de carne.



Vea el vídeo de You-Tube: “Fri-Jado instruction for unloading chicken from a rotisserie”.

4.5.2 Retirada del pincho en forma de V (accesorios)

Para retirar el pincho en forma de V puede utilizar el mismo principio que se describe en la sección 4.5.1.

4.5.3 Retirada de las cestas parrillas para pollos (accesorios)

Para sacar las cestas parrillas para pollos se recomienda realizar lo siguiente:

1. Levante ligeramente ambos extremos de la cesta parrillas para pollos.
2. Mueva la parrillas para pollos carne hacia uno u otro lado de la mano izquierda o derecha de la unidad. Esta acción abre un extremo de la cesta parrillas para pollos.
3. Mueva uno de los lados hacia usted y saque la cesta de la unidad.

En función del número de productos preparados, puede que tenga que vaciar las cestas antes de retirarlas.

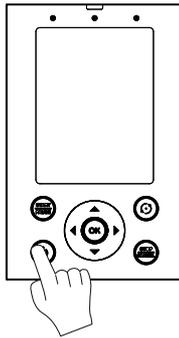
4.5.4 Retirada de la cesta para carne (accesorio)

Utilizar el mismo principio que se describe en la sección 4.5.3, para es preferible actuar del siguiente modo:

1. Levante ligeramente ambos extremos de la cesta para carne.
2. Mueva uno de los lados hacia usted y saque la cesta de la unidad.

En función del número de productos preparados, puede que tenga que vaciar las cestas antes de retirarlas.

4.6 Apagado de la unidad

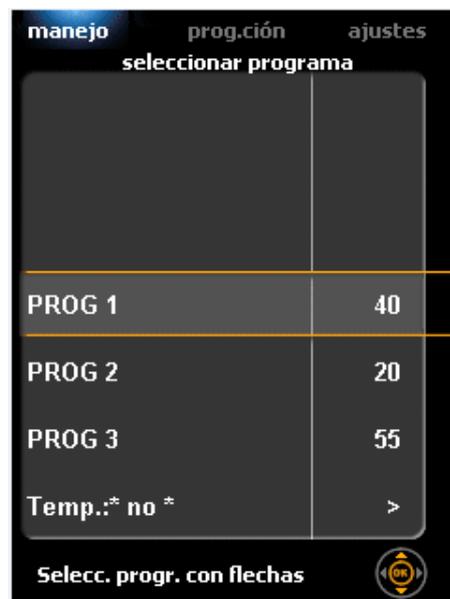


Presione ON / OFF y mantener durante aprox. 3 segundos.

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.

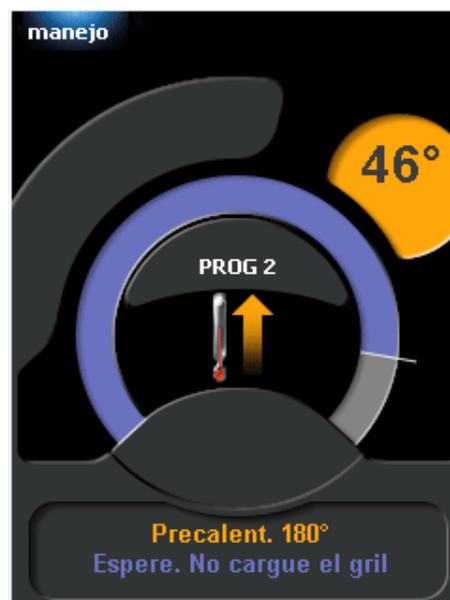
- **Temp.:* no *** es el programa del temporizador (consulte la sección 5.6).
- **DAILY CLEAN** se refiere al programa de limpieza automático (consulte la sección 8).

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: "Carque et horno" 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.



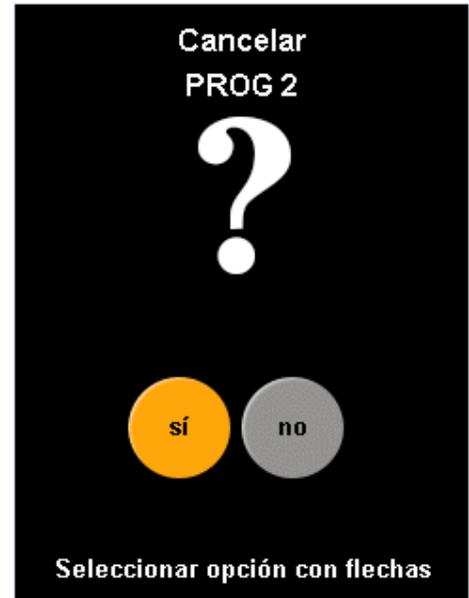
5.5 Interrupción de un programa

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.
11. 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 ACR.

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

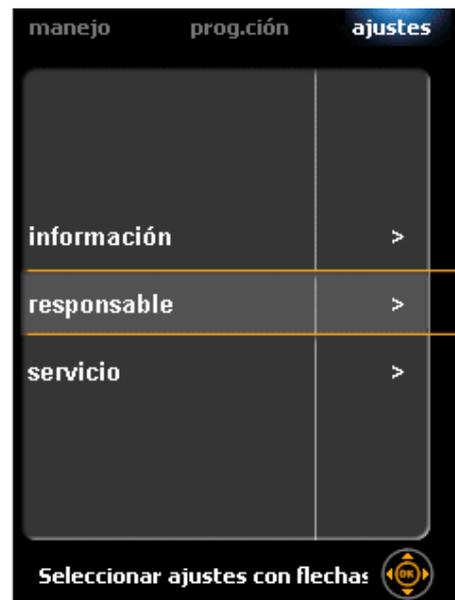
El menú responsable se utiliza para ajustar los parámetros.

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
Ajustar hora	Definición de la hora actual
Ajustar fecha	Definición de la fecha actual
Unidad de volumen	<ul style="list-style-type: none"> • Litro – Gallon
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)
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 mostrado indica la capacidad restante del filtro de cal indicada en porcentaje.
Filtro calcáreo	Restablecimiento del indicador de cal al 100%
Clear error	<ul style="list-style-type: none"> • sí – no (cuando el error está presente)

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 ordenador. 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

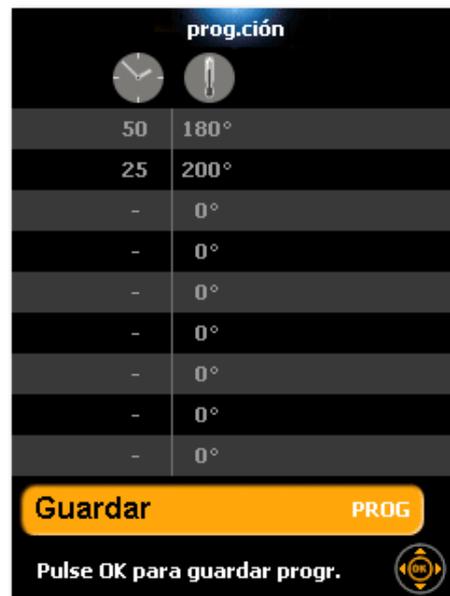
La tabla de la pantalla contiene las siguientes columnas:

- Duración de tiempo
- Temperatura

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 'abrirla' 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. Activar el ajuste de "PRE" tiempo.

Ajuste de la temperatura

1. Utilice la flecha derecha para seleccionar la celda en la segunda columna.
2. Pulse OK para abrir la celda.
3. Ajuste la temperatura con el mando giratorio.
4. Pulse OK para cerrar la celda.

Etapa de cocción siguiente

Seleccione la primera celda de la siguiente fase de preparación para añadir otra fase de preparación

7.2.3 Mantener el calor (HOLD)

Las fases 2 - 9 pueden ajustarse para mantener los productos calientes. Activar el ajuste de "HOLD" tiempo. Una fase de "mantenimiento caliente" dura indefinidamente y mantiene la unidad a la temperatura deseada.

La temperatura se debe establecer en al menos 85 °C (185 °F).



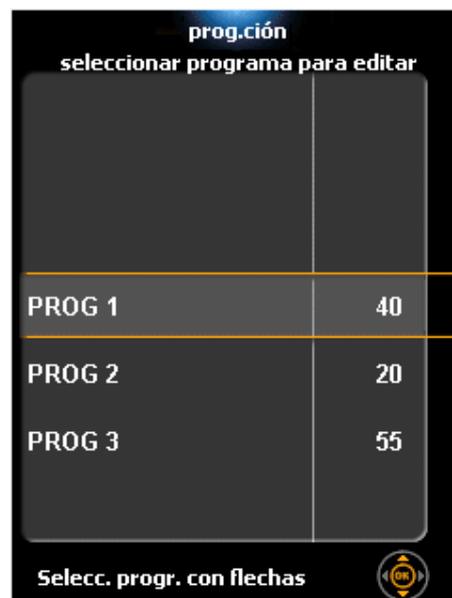
Un paso de calor solamente tiene lugar si es el último paso del programa.

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.



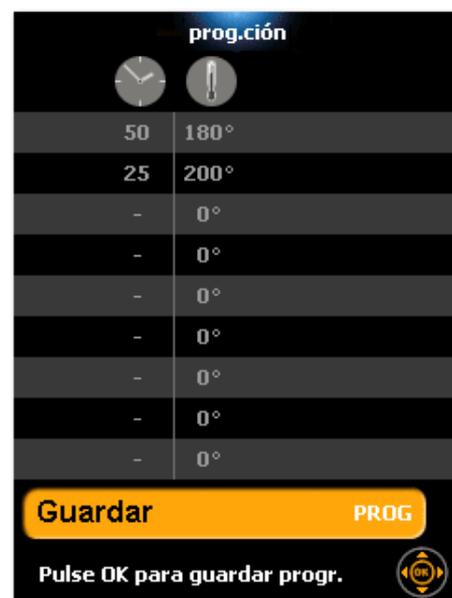
Edición del nombre de programa

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.

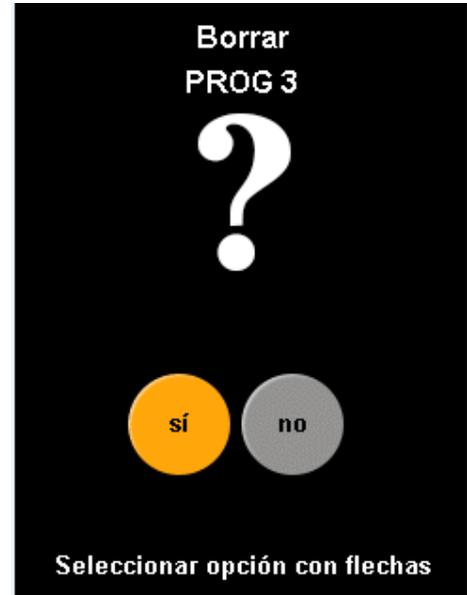


7.4 Borrado de programas



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.



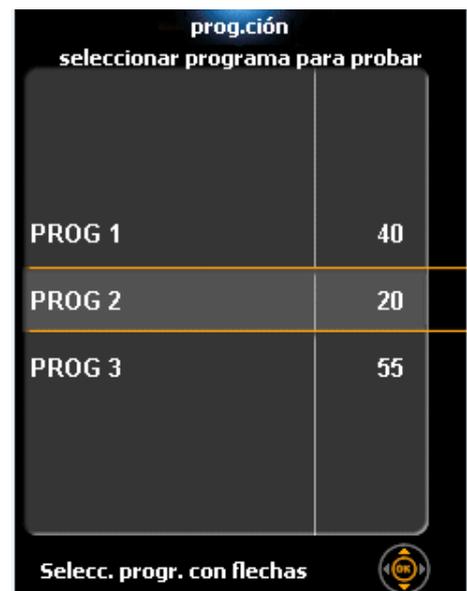
Los cambios que se realizan (durante la prueba) en las fases que ya han pasado, no afectarán a los productos en la unidad. No obstante, los cambios se almacenarán y estarán activos la siguiente vez que se ejecute el programa.

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.



prog.ción seleccionar programa para probar	
PROG 1	40
PROG 2	20
PROG 3	55

Selecc. progr. con flechas

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.

8.1 Mantenimiento periódico

Elemento	Acción	Frecuencia
Interior	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el interior, consulte la sección 8.2. 	Diaria
Exterior	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el exterior con poca agua, producto limpiador, un cepillo suave o una esponja. • Seque el exterior con un paño. • Utilice espray de limpieza para acero inoxidable para eliminar manchas y restaurar el brillo. 	Semanal
Zona de preparación	<ul style="list-style-type: none"> • Preste atención a la correcta distribución de alimentos en el horno. • Vuelva a meter todos los accesorios. 	Semanal
Paneles de cristal	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la puerta exterior. • Abra la puerta interior. • Limpie los paneles de cristal con agua jabonosa templada o un limpiador para hornos. 	Semanal
Bandeja de goteo	<ul style="list-style-type: none"> • Aclare las bandejas de goteo situadas debajo del cristal interior y la goma con agua caliente. Esto ayuda a evitar obstrucciones en el drenaje y las bandejas de goteo. 	Semanal
Drenaje	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el drenaje con un cepillo para taladro. 	Mensual
Rejilla	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie la rejilla. Asegúrese de que la rejilla siempre esté colocada. 	Mensual
Placa y pala del ventilador	<ul style="list-style-type: none"> • Revise y limpie si es necesario, consulte la sección 8.3. 	Mensual



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

8.2 Limpieza diaria

8.2.1 Limpieza automática



ADVERTENCIA

Los tenedores y las cestas para carne deben retirarse del equipo durante el programa de limpieza.

1. Retire todos los tenedores de carne u otros accesorios.
2. Elimine los restos gruesos de grasa de la rejilla del desagüe. El desagüe debe fluir bien durante la limpieza.
3. Asegúrese de que la rejilla siempre esté colocada.
4. Compruebe que haya suficiente producto limpiador. De lo contrario cambie la botella.
5. Pulse la tecla de selección izquierda.
6. Seleccione 'LIMPIEZA'.
7. Pulse OK.

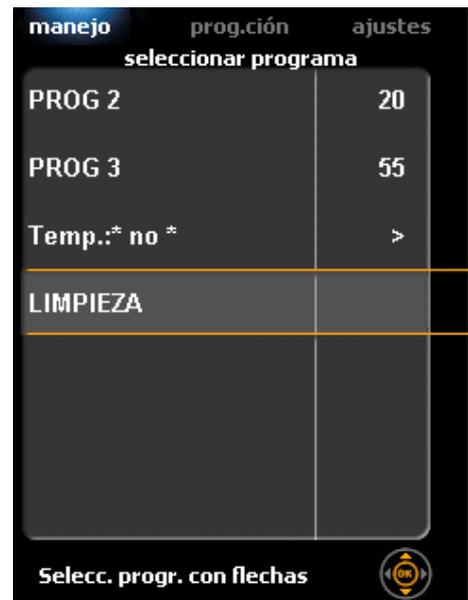


Contacte con su proveedor para conocer los producto de limpieza adecuados.
Consumo por ciclo de limpieza: aprox. 1000 ml.

La unidad se limpiará de manera totalmente automática. En la pantalla aparece el estado del programa.

Se ejecutan las siguientes fases (el programa de limpieza tarda unos 250 minutos).

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Vapor 2 Enfriamiento 3 Pulverización de detergente 4 Remojo 5 Vapor 6 Aclarado 7 Aclarado con agua descalcificada 8 Vaciado de tubos 9 Secado | } 3x |
|---|---|



La unidad se apaga automáticamente tras finalizar el programa de limpieza.

8.2.2 Limpie los accesorios

1. Coloque las piezas desmontables en un contenedor amplio de limpieza can agua caliente y un producto de limpieza adecuado.
2. Deje en remojo estas piezas durante una noche y límpielas al día siguiente.

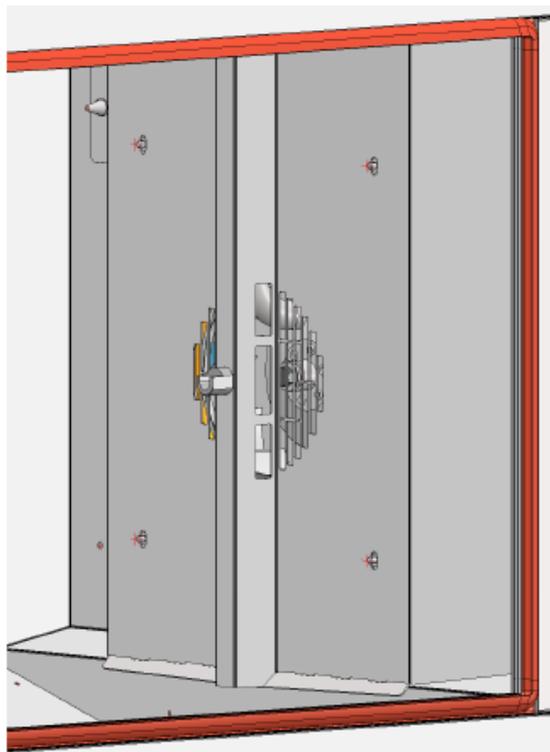
8.3 Placa y pala del ventilador



ADVERTENCIA

Saque el enchufe eléctrico de la toma antes de realizar tareas de mantenimiento.

La placa del ventilador con rejilla en el lateral del ACR debe comprobarse una vez al mes y, en función de la contaminación, incluso con mayor frecuencia. De este modo puede estar seguro de que la ventilación será óptima. Si no se hace como se indica, el tiempo de preparación aumentará y la unidad puede sobrecalentarse.



1. La placa puede desmontarse sin necesidad de herramientas.
2. Tras quitarla, la placa debe limpiarse. Al mismo tiempo puede comprobarse el ventilador. En caso necesario, limpie con un paño y producto limpiador.
3. Vuelva a colocar la placa del ventilador.

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
Limpieza	Fugas de agua durante la limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Puerta no cerrada correctamente. • Compruebe la junta de la puerta, sustituya en caso necesario.
Limpieza	Horno no limpio tras el ciclo de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • No hay suficiente detergente, compruebe el suministro. • No hay suministro de agua, compruebe. • Drenaje contaminado, limpie. • La válvula de drenaje no funciona correctamente, compruebe.
Control	El programa no se inicia	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si ambas puertas están correctamente cerradas.
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	Ventilador ruidoso	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilador contaminado, limpie (consulte la sección 8.3).
Lámpara	No se enciende	<ul style="list-style-type: none"> • Defina como no en el menú manager.
Horno	Fugas de grasa	<ul style="list-style-type: none"> • Bandeja de grasa no colocada (correctamente).
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.
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.

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.

Modelos europeos

			ACR	ACR+IC
Dimensiones	Anchura	mm	1340	1340
	Fondo	mm	950 [SB], 1065 [PT]	950 [SB], 1065 [PT]
	Altura	mm	1880	2216
Peso	Bruto	kg	445	500
	Neto	kg	380	424
Temperatura ambiente máxima		°C	35	35
Presión acústica		dB (A)	< 70	< 70
Instalación eléctrica	Tensión	V	3N~ 400/230	3N~ 400/230
	Frecuencia	Hz	50/60	50/60
	Potencia a suministrarse	kW	12	12
	Corriente nominal máx.	A	20	20
Enchufe ¹	Enchufe CEE	A	32	32
	longitud	m	aprox. 2.2	aprox. 2.2
Suministro de agua	Conexión ventilada	pulgadas	$\frac{3}{4}$	$\frac{3}{4}$
	presión	kPa	200 – 500	200 – 500
Drenaje	Conexión abierta	mm	min. 40	min. 40
Producto limpiador		ml	aprox. 1000/ciclo	aprox. 1000/ciclo

Modelos americanos

			ACR	ACR
Dimensiones aprox.	Anchura	pulgada	52 $\frac{3}{4}$	52 $\frac{3}{4}$
	Fondo	pulgada	37 $\frac{1}{2}$ [SB], 42 [PT]	37 $\frac{1}{2}$ [SB], 42 [PT]
	Altura	pulgada	74	87 $\frac{1}{4}$
Peso	Bruto	lbs	981	1102
	Neto	lbs	838	935
Temperatura ambiente máxima		°F	95	95
Presión acústica		dB (A)	< 70	< 70
Instalación eléctrica	Tensión	V	3N~ 208/115	3N~ 208/115
	Frecuencia	Hz	50/60	50/60
	Potencia a suministrarse	kW	12	12
	Corriente nominal máx.	A	35	35
Enchufe	No proporcionado			
Suministro de agua	Conexión ventilada	pulgada	$\frac{3}{4}$	$\frac{3}{4}$
	presión	kPa	200 – 500	200 – 500
Drenaje	Conexión abierta	pulgada	min. 1 $\frac{5}{8}$	min. 1 $\frac{5}{8}$
Producto limpiador		ml	aprox. 1000/ciclo	aprox. 1000/ciclo

[SB = Solid Back, PT = Pass Through]

¹Depende del país

11. ACCESORIOS

Se encuentran disponibles los siguientes accesorios para el ACR:

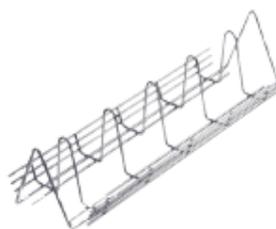


tenedor de carne

Pincho en V



cesta para carne



parrilla para pollos

Notas.

Notas.

Fri-Jado B.V.
Oude Kerkstraat 2
4878 AA Etten-Leur
Holanda

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