TRC

MANUAL DE USO SERIE TRC





ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones antes de usar estamáquina.



Instrucciones originales

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

CONSERVE ESTE MANUAL DE USO PARA FUTURA REFERENCIA

© 2015 Fri-Jado Euro Prroducts 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 vaciá.

fri-jado ÍNDICE

1. INT	rroducción	6
1.1.	Generalidades	6
1.2.	Identificación de la unidad	6
1.3.	Pictogramas y símbolos	6
1.4.	Instrucciones de seguridad	7
1.4.	1. Generalidades	7
1.4.	2. Movimiento de la unidad	7
1.4.	3. Restricciones sobre uso en exterior	8
1.5.	Higiene	8
1.6.	Servicio y soporte técnico	8
1.7.	Almacenamiento	8
1.8.	Eliminación	8
2. DE	SCRIPCIÓN DE LA UNIDAD	9
2.1.	Descripción técnica	9
2.2.	Uso previsto	9
2.3.	Accesorios	9
3. INS	STALACIÓN Y PRIMER USO	10
3.1.	Desembalaje de la unidad	10
3.2.	Instalación y colocación	11
3.3.	Primer uso	12
4. FU	NCIONAMIENTO Y USO	14
4.1.	Panel de control	14
4.2.	Encendido de la unidad	15
4.3.	Carga de la unidad	15
4.3.	1. Carga de la unidad con placas de horneado o bandejas GN	15
4.3.	2. Carga de la unidad con placas de horneado y bandejas GN	15
4.4.	El proceso de preparación	16
4.4.	1. Ajuste de la temperatura	16
4.4.	2. Duración de la preparación de alimentos	16
4.5.	Cómo sacar las placas de horneado y cubetas GN	16
4.6.	Apagado de la unidad	16
5. OP	PERATE	17
5.1.	Inicio de un programa	17
5.2.	Precalentamiento	17
5.3.	Durante la preparación	18
5.4.	Adición de tiempo adicional al programa activo	18
5.5.	Interrupción de un programa	19
5.6.	Ajuste del temporizador (opcional)	19
5.7.	Clima-Safe	20
58	Restablecimiento de señal de alarma	20

fri-jado

5.	.9.	Apagado	20
6.	SET	TINGS	21
6.	.1.	Generalidades	21
6.	2.	Información	21
	6.2.1.	Acceso	21
	6.2.2.	Resumen	21
6.	.3.	Responsable	22
	6.3.1.	Acceso	22
	6.3.2.	Resumen de parámetros	22
6.	4.	Menú Servicio	22
7.	PRO	GRAM	23
7.	.1.	Generalidades	23
7.	.2.	Adición de programas	23
	7.2.1.	Introducción del nombre de programa	23
	7.2.2.	Programación de fase de preparación	24
	7.2.3.	Mantener el calor (HOLD)	25
	7.2.4.	Almacenamiento del programa	25
7.	3.	Edición de programas	25
7.	4.	Borrado de programas	26
7.	5.	Pruebas de programas	26
7.	6.	Clasificación de programas	27
8.	LIMF	PIEZA Y MANTENIMIENTO	28
	8.1.1.	Mantenimiento periódico	28
8.	.2.	Limpieza manual	29
8.	.3.	Limpieza con el programa de limpieza	30
8.	.4.	Ducha de mano	31
8.	5.	Placa de ventilación	32
9.	FAL	LOS Y SERVICIO	33
9.	.1.	Sustitución cable de alimentación	33
9.	2.	Sustitución de una lámpara	34
10.	ESP	ECIFICACIONES TÉCNICAS	35
11.	ACC	ESORIOS	36



1. INTRODUCCIÓN

1.1. Generalidades

Este manual está destinado al usuario del TRC (Turbo Retail Combi). 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 TRC.

1.2. Identificación de la unidad

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

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

1.3. Pictogramas y símbolos

En este manual se utilizan los siguientes pictogramas y símbolos:



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

Tensión eléctrica peligrosa.



ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por superficies calientes.



Suggestions and recommendations to simplify indicated actions.



Símbolo de reciclaje.



Símbolo de dirección de vista.



1.4. Instrucciones de seguridad



ADVERTENCIA

El exterior de la unidad puede calentarse mucho.



ADVERTENCIA

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

1.4.1. Generalidades

El usuario de la unidad debe responsabilizarse de respetar las normas y reglamentos sobre seguridad vigentes localmente.

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

Los pictogramas, las etiquetas, las instrucciones y las señales de advertencia adheridas a la unidad, forman parte de las medidas de seguridad. Éstas nunca deben cubrirse ni retirarse y tienen que estar claramente visibles durante toda la vida útil de la unidad.

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

- Consulte las instrucciones de limpieza en la sección 8.
- Durante el proceso de asado, la unidad puede calentarse mucho.
- 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 <u>parte posterior</u> de la placa del ventilador.
- Los ninos de a partir de 8 anos pueden utilizar el dispositivo, al igual que personas con capacidades fisicas, sensoriales o mentales reducidas o que no dispongan de la experiencia o el conocimiento necesarios, si se les supervisa o instruye en el uso del dispositivo de una manera segura y entienden los riesgos que conlleva.
- Los ninos no deben jugar con el dispositivo.
- La limpieza y el mantenimiento no puede llevarlos a cabo un nino sin supervision.

1.4.2. 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.

بنی fri-jado

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 TRC utiliza elementos calentadores eléctricos que calientan el aire en el interior de la unidad. El aire caliente se reparte uniformemente en el interior mediante cuatro ventiladores. De este modo, la temperatura es igual en todas las partes de la unidad y los productos se preparan correcta y uniformemente. El control inteligente mantiene la temperatura del interior de la unidad fija a un nivel ajustado por el usuario. Durante todo el proceso, el interior de la unidad se mantiene iluminado.

Para generar vapor en el interior de la unidad, los ventiladores pulverizan impulsos de agua que son guiados por los elementos calentadores. Es posible definir el número de impulsos y el momento exacto de inyección, de modo que haya un nivel bien definido de humedad durante cada paso individual del proceso de horneado.

Las rejillas (o cubetas GN) se colocan sobre carriles de guía, de modo que la unidad - en función de la altura de los productos - siempre pueda ajustarse para el mayor rendimiento.

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 horneado, la temperatura, la intensidad de vapor y la función "Clima-Safe".

Cuando se ha ejecutado completamente un programa, el control puede aplicar una "corrección de horneado automática" a cada ciclo siguiente del programa de horneado, para obtener un resultado de horneado idéntico.

En función de la corriente de temperatura durante el proceso de horneado, la unidad determina una corrección de tiempo, que se sumará o se restará del tiempo de horneado ajustado. De este modo es posible garantizar siempre un resultado final idéntico, independientemente de la carga de la unidad y tanto si los productos aún estaban congelados antes del proceso de horneado como si no.

Para evitar cambios indeseados, los programas de horneado pueden protegerse mediante contraseña.

La unidad tiene un programa de limpieza semiautomático que limpia la unidad tras la inyección de un producto limpiador.

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

2.2. Uso previsto

El TRC se ha diseñado para preparar y calentar distintos tipos de verduras y carnes y para hacer fermentar y hornear pan. 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:

- Filtros de grasa (4)
- Manual de uso.

Para conocer los accesorios opcionales consulte la sección 11.



3. INSTALACIÓN Y PRIMER USO

3.1. Desembalaje de la unidad

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



Desmantelamiento del palet:

Antes de poder desembalar la unidad, debe quitarse el palet.





Adicionalmente:

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

$\left(\sum\right)$
AA
VK /

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.

3.2. 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.
- 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:

- La unidad tiene un enchufe eléctrico y debe conectarse a una toma de corriente con la tensión de red adecuada. Un electricista homologado debe encargarse de montar la toma de corriente.
- Cerca de la unidad debe encontrarse una conexión de agua con una válvula ventilada y rosca de ¾ de pulgada. La presión de agua debe estar entre 200 y 500 kPa (2 y 5 bares). Utilizar una conexión ① para el agua filtrada y la conexión ② de agua no filtrada. Consulte el manual de instalación.
- Cerca de la unidad debe encontrarse un drenaje abierto con un diámetro de al menos 40 mm (1.5 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.

Limpieza del interior





Primer calentamiento

Para eliminar el olor a aceite y metálico que aparece durante el primer uso, la unidad debe calentarse a la temperatura máxima 250° C (482° F) 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 250° C (482° F) y una duración de al menos 30 minutos (consulte la sección 7).
- 4. Seleccione la pestaña "manejo" para regresar al campo de funcionamiento.
- 5. Seleccione el nuevo programa y pulse START/PAUSE para empezar (consulte la sección 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

ri-jado



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 <u>en sentido antihorario</u> con un dedo.

Pantalla

Se encuentran disponibles las siguientes pestañas:

- "manejo" para elegir entre programas
- "prog.ción" para crear programas

(consulte la sección 5).

- (consulte la sección 7). nas (consulte la sección 6).
- "ajustes" para cambiar los ajustes de programas



4.3. Carga de la unidad



Al abrir la puerta se desactiva el calentamiento para garantizar la seguridad del usuario.

El proceso de horneado se reanuda tras cerrar la puerta.

Al cargar la unidad, utilice uniformemente el espacio disponible en el interior del horno. La masa total de los productos debe repartirse uniformemente en las bandejas y placas de horneado.

4.3.1. Carga de la unidad con placas de horneado o bandejas GN

- En el horno hay dos organizadores interiores a izquierda y derecha con 9 niveles de soporte.
- Las cubetas GN deben colocarse entre las dos correderas de un soporte.
- Las rejillas 600x400 y rejillas GN deben colocarse encima de un soporte.
- Para utilizar 8 cubetas GN empiece en el segundo soporte desde la parte inferior.

4.3.2. Carga de la unidad con placas de horneado y bandejas GN

Si quiere cargar el TRC utilizando dos accesorios diferentes al mismo tiempo, llene siempre la unidad con UN accesorio menos que la cantidad máxima permitida. Debe tener en cuenta que los accesorios del mismo tipo se colocan consecutivamente.

Por ejemplo: 2 placas de horneado + 3 cubetas GN.



4.4. El proceso de preparación



ADVERTENCIA

No abra la puerta durante el proceso de horneado.

4.4.1. Ajuste de la temperatura

La temperatura ideal para preparar alimentos se encuentra entre 160 y 190° C (320 y 374° F). En función del producto, puede seleccionar una temperatura entre 0 y 250° C (32 y 482° F). Ésta es la temperatura en el centro del horno.

4.4.2. Duración de la preparación de alimentos

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. Cómo sacar las placas de horneado y cubetas GN



ADVERTENCIA

Abra la puerta lentamente. Manténgase alejado del vapor que sale de la unidad. El vapor puede causar quemaduras.



ADVERTENCIA

Tras el horneado, el interior de la unidad y los paneles de cristal están muy calientes.

Utilice siempre guantes de horno al sacar las placas de horneado u otros accesorios.

Utilice el principio descrito en la sección 4.3 pero a la inversa. En función de la cantidad de productos que haya preparado, puede que sea necesario vaciar las placas y las cubetas antes de sacarlas.

4.6. Apagado de la unidad



Presione ENCENDIDO / APAGADO 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.

manejo	prog.ción	ajustes
sele	eccionar progra	ima
PROG 1		40
PROG 2		25
PROG 3		55
Temp.:* r	10 *	>
LIMPIEZA	1	
Selecc. prog	jr. con flechas	8:36



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

- Temp:* no *LIMPIEZA
- es el programa del temporizador (consulte lasección 5.6). se refiere al programa de limpieza automático (consulte la sección 8.3).

5.2. Precalentamiento

Tras activar el precalentamiento, la unidad inicia esta función tras seleccionar este programa.

La pantalla mostrará la temperatura actual (a la derecha) y la temperatura de precalentamiento ajustada (a la izquierda).

Cuando se alcance la temperatura ajustada, la pantalla mostrará: "Precalent. Listo, Carque et horno y pulse START" y se activa un sonido.





5.3. Durante la preparación

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

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

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

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



5.4. Adición de tiempo adicional al programa activo

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

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

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





5.5. Interrupción de un programa

Interrupción temporal:

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

Interrupción definitiva:

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



5.6. Ajuste del temporizador (opcional)

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



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

- 1. Seleccione el programa "Temp:* no*".
- 2. Pulse OK.
- 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. Clima-Safe

Tras el proceso de preparación, el interior del TRC estará muy caliente. Para evitar la exposición del usuario al peligroso vapor que sale despedido al abrir la puerta, el TRC cuenta con una función "Clima-Safe". Esta función sopla aire frío en el interior de la unidad, para deshacerse del aire caliente.

Otra ventaja de Clima-Safe es la posibilidad de eliminar la humedad superflua. Pueden definirse intervalos de tiempo entre 0,5 y 9,5 minutos. La duración de impulso está ajustada a 10 segundos (esto sólo puede cambiarlo un técnico de servicio).

5.8. Restablecimiento de señal de alarma

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

5.9. 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 TRC.

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.

manejo prog.ción	ajustes
información	>
responsable	>
servicio	>
Seleccionar ajustes con flecha	s 8:33

6.2.2. Resumen

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

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.

manejo prog.ción aju	ustes
información	>
responsable	>
servicio	>
Seleccionar ajustes con flechas	12:06

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.
	• 0000 – 9999
Guardar las recetas	Para guardar recetas en una memoria USB
Recetas de carga	Carga recetas desde una memoria USB
Recetas de carga	 Carga recetas mensaje desde una memoria USB
mensaje	
iluminacíon	• sí – no
Temperatura	• °C – °F
Ajustar hora	Definición de la hora actual
Ajustar fecha	Definición de la fecha actual
Ajustar contraste	Definición del contraste de la pantalla
Formato hora	• 24h – AM/PM
Formato fecha	• D/M/A – M/D/A
Señal de alarma	• sí – no
Modo precalent.	 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.
	• -50°C(-90°F) - +50°C(+90°F)
Inicio auto receta	• sí – no
Reglaje del buzzer	• Beep 1 – 5
Beep de tecla	• sí – no
Water capacity	• 50 – 30000
Filtro calcário	El valor mostrado indica la capacidad restante del filtro de cal indicada
	en porcentaje.
Filtro calcário	Restablecimiento del indicador de cal al 100%
Rest. errores	Restauración de errores

6.4. Menú Servicio

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



7. PROGRAM

7.1. Generalidades

Su distribuidor dispone de programas que se cargan en la unidad mediante un 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.cíon (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.

manejo prog.ción a	justes
agregar programa	>
editar programa	>
borrar programa	>
probar programa	>
clasificación alfabéti	>
selecc. acción con flechas	12:04

TRC

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:

- Temperatura de la so
- Duración de tiempo
- Temperatura
- Velocidad del ventilador
- Intensidad de vapor

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

No puede haber más de 9 fases.

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

		prog.	ción		
A	$_{\odot}$	₿°c	欒	25	
-	60	150°	2.0	*	
-	15	180°	-	-	
-	-	00	-	-	
-	-	00	-	-	
-	-	00	-	-	
-	-	00	-	-	
-	-	00	-	-	
-	-	00	-	-	
-	-	00	-	-	
guar	rdar 'F	ROGF	RAM	1	
Selecc	. valor	con fle	chas	;	9:15

I. Ajuste de la temperatura de la sonda (opción 1)

- 1. Seleccione la temperatura de la sonda de la primera fase de horneado. 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 temperatura (0 97° C (32 206° F)) utilizando el mando giratorio.
- 4. Pulse OK para cerrar la celda.

II. Ajuste de la duración de tiempo (opción 2)

- 1. Utilice la flecha derecha para seleccionar la celda en la segunda columna.
- 2. Pulse OK para abrir la celda...
- 3. Ajuste la duración de tiempo de la fase a (1-240 minutos) con el mando giratorio.
- 4. Seleccione "-" para saltar la fase.
- 5. Pulse OK para cerrar la celda y guardar los ajustes.

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

III. Ajuste de la temperatura

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

IV. Ajuste de "Clima-Safe" (0 ... 9,5)

- 1. Utilice la flecha derecha para seleccionar la celda en la cuarta columna.
- 2. Ajuste el intervalo de tiempo con el mando giratorio.
- 3. Pulse OK para cerrar la celda.

V. Ajuste de la cantidad de vapor

- 1. Utilice la flecha derecha para seleccionar la celda en la quinta columna.
- 2. Pulse OK para abrir la celda.
- 3. Seleccione el programa de vapor (0, 1, 2 ó 3 estrellas):
 - sin vapor
 - * cantidad mínima de vapor
 - ** cantidad media de vapor
 - *** cantidad máxima de vapor (temp. de asado limitada a 130° C (266° F)).
- 4. Pulse OK para cerrar la celda.
- La cantidad exacta de vapor sólo puede ajustarse en el menú de servicio.



VI. Etapa de cocción siguiente

Seleccione la primera celda de la siguiente fase de preparación y repita las fases I - V para añadir otra fase de preparación.

7.2.3. Mantener el calor (HOLD)

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

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

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.

Edicion del nombre de programa	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.

prog.ción	
seleccionar programa para e	ditar
PROG 1	40
PROG 2	25
PROG 3	55
Selecc. progr. con flechas	8:15
prog.ción	
prog.ción editar nombre del program	na
prog.ción editar nombre del program PROG 1	na
prog.ción editar nombre del program PROG 1 siguiente	na
prog.ción editar nombre del program PROG 1 siguiente	na
prog.ción editar nombre del program PROG 1 siguiente	na
prog.ción editar nombre del program PROG 1 siguiente	na



Edición de las fases de preparación

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



7.4. Borrado de programas



El borrado de un programa no puede deshacerse

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



7.5. Pruebas de programas

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



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



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

- 1. Seleccione "probar programa".
- 2. Pulse OK.
- 3. Seleccione el programa.
- 4. Pulse START/PAUSE u OK.

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

- 1. Pulse OK.
- 2. Aplique los cambios.
- 3. Seleccione "guardar progr.".
- 4. Pulse OK.

7.6. Clasificación de programas

Esta función permite la clasificación alfabética de los programas.

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





8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA

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.

8.1.1. Mantenimiento periódico

Elemento	Acción	Frecuencia
Interior	Limpie el interior, consulte la sección 8.2.	Diaria
Exterior	 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	 Preste atención a la correcta distribución de alimentos en el horno. Vuelva a meter todos los accesorios. 	Semanal
Paneles de cristal	 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	 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	Limpie el drenaje con un cepillo para taladro.	Mensual
Pala del ventilador	 Retire la pala del ventilador (consulte la sección 8.5). Limpie la pala del ventilador con un paño y producto limpiador. Vuelva a colocar la pala del ventilador y las rejillas. 	Mensual

8.2. Limpieza manual



El mejor momento para limpiar el asador es cuando aún está templado. En este momento, los restos de asado y la grasa pueden eliminarse fácilmente.

Los mejores resultados de limpieza se obtienen con limpiadores especiales para hornos y asadores que se encuentran disponibles en comercios.

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



- 1. Las placas de horneado, las cubetas GN, los soportes y las rejillas deben retirarse antes de limpiar la unidad.
- 2. Desmonte el panel posterior (placa de ventilación). Consulte la sección 8.5.
- 3. Limpie a mano el interior y las ventanas con agua jabonosa. El agua jabonosa sale por el desagüe.
- 4. Limple los accesorios.
- 5. Aclare con agua limpia para eliminar los restos de jabón.
- 6. Frote las piezas limpiadas con un paño para eliminar restos de limpieza y secar la unidad.
- 7. Monte el panel posterior. Asegúrese de que las dos clavijas de guía en la parte inferior del interior del horno coincidan con los orificios del extremo inferior del panel posterior.

8.3. Limpieza con el programa de limpieza



ri-jado

ADVERTENCIA

Asegúrese de que la unidad esté conectada a un sistema de suministro de agua. Tras la limpieza, el panel del cristal interior debe aclararse bien con agua, para eliminar los restos de productos químicos del programa de limpieza.

- 1. Retire las cubetas y las rejillas.
- 2. Encienda la unidad y seleccione "Manejo".
- 3. Seleccione el programa de limpieza.
- 4. Pulse OK.
- 5. La unidad de calentará o se enfriará a 60° C (140° F).



- 6. Espere la notificación "añadir limpiador".
- 7. Abra la puerta manualmente y pulverice generosamente todo el interior con producto limpiador.
- 8. Cierre la puerta.
- 9. Pulse START. La unidad realiza la autolimpieza (el programa de limpieza tarda aproximadamente 120 minutos).
- 10. Utilice el aclarado manual cuando la unidad lo indique. Consulte la sección 8.4.



La unidad se apaga automáticamente tras finalizar el programa.



8.4. Ducha de mano

Tras finalizar el programa de limpieza, puede utilizarse la ducha de mano para eliminar los restos del proceso de horneado y preparación.



- 1. Saque el tubo flexible de la unidad. La longitud útil del tubo flexible es aproximadamente 90 cm (3 pies).
- 2. Tras sacar el tubo flexible aproximadamente 1/3 de su longitud, la unidad produce un ruido. Deje de tirar, el tubo flexible quedará bloqueado, permitiéndole utilizar la ducha libremente.
- 3. Tras utilizar la ducha, tire del tubo flexible hasta que el ruido se detenga. Suelte el tubo flexible SUAVEMENTE para guiarlo de nuevo al interior de la unidad.



Si es necesaria una mayor longitud, tire del tubo flexible aproximadamente 2/3 de su longitud hasta que vuelva a oír el ruido. Si deja de tirar ahora, el tubo flexible quedará bloqueado, permitiéndole utilizar la ducha libremente.





8.5. Placa de ventilación

La placa de ventilación con (4) rejillas y filtros que está en la parte posterior del TRC debe limpiarse al menos una vez al día y, en función de la suciedad, 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 horneado aumentará y la unidad puede sobrecalentarse.

Retirada:

La placa puede desmontarse sin necesidad de herramientas. Levante un poco la placa y tire. Tras quitarla, la placa debe limpiarse.

Montaje:

Al colocar la placa, asegúrese de que las dos clavijas de guía en la parte inferior del horno coincidan con los orificios del extremo inferior del panel posterior.





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	
Control	El programa no se inicia	 Compruebe si ambas puertas están correctamente cerradas. 	
Ventilador	El ventilador no gira	 Retire el enchufe de la toma. Abra la puerta. Retire la placa del ventilador (consulte la sección 8.5) y compruebe lo que bloquea la pala del ventilador. 	
Ventilador	Ventilador ruidoso	 Ventilador contaminado, limpie (consulte la 8.5). 	
Horno	El producto no queda hecho por igual	 Intente con una temperatura inferior. Compruebe los fusibles y/o el interruptor diferencial. 	
Horno	El horno no se calienta	 Abra y cierre la puerta. Compruebe los fusibles y/o el interruptor diferencial en el cuadro eléctrico. 	
Vapor	No hay inyección de vapor	Compruebe el suministro de agua.	

9.1. Sustitución cable de alimentación



ADVERTENCIA

Tensión eléctrica peligrosa.

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



9.2. Sustitución de una lámpara



ADVERTENCIA

Retire el enchufe eléctrico de la toma de corriente.



ADVERTENCIA

No toque las lámparas con las manos desprotegidas. Utilice un paño limpio o pañuelos de papel cuando sustituya la lámpara.

Elimine cualquier resto de humedad con alcohol y alcohol metilado cuando la lámpara se haya enfriado

0





Presione ENCENDIDO / APAGADO y mantener durante aprox. 3 segundos.



Abra la puerta exterior y la puerta interior.



General Consulte las instrucciones que se incluyen con las lámparas.

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 Eu<u>ropeos</u>

Modelo	TRC 8	TRC 8 & TDR 8
Dimensiones		
- Anchura	995 mm	995 mm
- Fondo	792 mm	830 mm
- Altura	1125 mm	2125 mm
Peso		
- Bruto	207 kg	410 kg
- Neto	176 kg	349 kg
Temperatura ambiente máxima	35 °C	35 °C
Presión acústica	< 70 dB (A)	< 70 dB (A)
Suministro de agua, Conexión ventilada	3⁄4"	3⁄4"
Suministro de agua presión	200 – 500 kPa	200 – 500 kPa
Drenaje, Conexión abierta	min. 40 mm	min. 40 mm
Instalación eléctrica		
- Tensión	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
- Frecuencia	5060 Hz	5060 Hz
- Corriente nominal máx.	11 kW	21 kW
- Potencia a suministrarse	16 A	32 A
- Enchufe ¹	CEE-form 16A	CEE-form 32A
- longitud	2.2 m	2.2 m

Modelos Americanos

Modelo	TRC 8	TRC 8 & TDR 7
Dimensiones		
- Anchura	39 $^{3}\!/_{16}$ pulgada	39 $^{3}\!/_{16}$ pulgada
- Fondo	32 ⁵ / ₈ pulgada	32 ⁵ / ₈ pulgada
- Altura	44 ⁵ / ₁₆ pulgada	83 $^{11}\!/_{16}$ pulgada
Peso		
- Bruto	456 lbs	904 lbs
- Neto	388 lbs	770 lbs
Temperatura ambiente máxima	95 °F	95 °F
Presión acústica	< 70 dB (A)	< 70 dB (A)
Suministro de agua, Conexión ventilada	3/"	3/"
Suministro de agua presión	200 – 500 kPa	200 – 500 kPa
Drenaje, Conexión abierta	min. 40 mm	min. 40 mm
Instalación eléctrica		
- Tensión	3~ 208 V	3~ 208 V
- Frecuencia	5060 Hz	5060 Hz
- Corriente nominal máx.	11 kW	11 / 10.5 kW
- Potencia a suministrarse	32 A	32 A / 30.8 A
- Enchufe	NEMA 15-50P	2x NEMA 15-50P
- longitud	75 pulgada	75 pulgada

¹ Depende del pais



11. ACCESORIOS

Se encuentran disponibles los siguientes accesorios para el TRC:

- Estructura inferior con ruedas estándar
- Cubeta GN
- Cubeta GN perforada
- Rejilla GN
- Rejilla 400 x 600
- Placa de horneado 400 x 600
- Guantes para horno
- Guantes para horno (largos)
- Filtros de grasa



Notas.



Notas.



Notas.

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

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