

MANUALE DELL'UTENTE

TDR 7 AC / TDR 7+7 AC
TDR 8 AC / TDR 8+8 AC



AVVISO

Leggere le istruzioni prima di utilizzare la macchina.

Provenienza

Le istruzioni originali per questo manuale sono scritte in lingua inglese. Altre versioni linguistiche di questo manuale sono una traduzione del manuale originale.

CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE DELL'UTENTE PER FUTURE CONSULTAZIONI

© 2040 Fri-Jado B.V., Oud Gastel, Olanda.

Per informazioni sul periodo e sulle condizioni di garanzia si consiglia di contattare il fornitore di zona. Inoltre fare riferimento ai Termini e condizioni generali per la vendita e la consegna, disponibili su richiesta.

Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni o lesioni derivanti dalla mancata osservanza delle presenti regole o delle normali misure precauzionali o dalla carenza di attenzione nella messa in funzione, nell'uso, negli interventi di manutenzione o riparazione, anche se non esplicitamente descritti nel presente manuale.

Per effetto del costante impegno al miglioramento, è possibile che l'unità in uso non risponda esattamente a quanto descritto nel presente manuale. Pertanto le istruzioni fornite servono solo come guida generale per l'installazione, l'uso, la manutenzione e la riparazione dell'unità descritta nel presente manuale. Il manuale è stato preparato con estrema attenzione. Tuttavia, il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali errori presenti nel manuale e per le eventuali conseguenze da ciò derivanti. All'utente è consentito copiare il presente manuale esclusivamente per uso personale. Inoltre tutti i diritti sono riservati e niente di quanto contenuto nel presente manuale può essere riprodotto e/o pubblicato in alcun modo.

Modifiche:

In caso di modifiche non autorizzate all'interno o all'esterno dell'unità, il fabbricante declinerà ogni responsabilità e la garanzia verrà invalidata.

INDICE

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 1. | INTRODUZIONE | 5 |
| 1.1 | Generale..... | 5 |
| 1.2 | Identificazione dell'unità..... | 5 |
| 1.3 | Pittogrammi e simboli..... | 5 |
| 1.4 | Istruzioni di sicurezza..... | 6 |
| 1.4.1 | Generale..... | 6 |
| 1.4.2 | Spostamento | 7 |
| 1.5 | Igiene..... | 7 |
| 1.6 | Assistenza e supporto tecnico | 7 |
| 1.7 | Stoccaggio..... | 7 |
| 1.8 | Smaltimento..... | 7 |
| 2. | DESCRIZIONE DELL'UNITÀ | 8 |
| 2.1 | Descrizione tecnica..... | 8 |
| 2.2 | Uso previsto..... | 8 |
| 2.3 | Accessori..... | 8 |
| 3. | INSTALLAZIONE E PRIMO UTILIZZO | 9 |
| 3.1 | Disimballaggio dell'unità..... | 9 |
| 3.2 | Installazione e posizionamento | 10 |
| 3.3 | Primo utilizzo | 11 |
| 3.3.1 | Odore di metallo | 11 |
| 4. | FUNZIONAMENTO E UTILIZZO | 12 |
| 4.1 | Pannello di controllo | 12 |
| 4.2 | Accensione dell'unità | 13 |
| 4.3 | Caricamento dell'unità | 13 |
| 4.3.1 | Caricamento dell'unità con gli spiedi a forchetta | 13 |
| 4.3.2 | Caricare il forno girarrosto con spiedi a V (accessorio) | 14 |
| 4.3.3 | Caricamento del forno girarrosto con i cestelli per carne (accessorio) | 15 |
| 4.3.4 | Caricare il forno girarrosto con due accessori diversi..... | 15 |
| 4.4 | Tempi di cottura a grill..... | 16 |
| 4.5 | Estrazione dei prodotti | 16 |
| 4.5.1 | Estrazione degli spiedi a forchetta | 16 |
| 4.5.2 | Estrazione dello spiedo a V (accessorio) | 16 |
| 4.5.3 | Estrazione del cestello per carne (accessori)..... | 17 |
| 4.6 | Svuotamento del contenitore di grasso / cassetto | 17 |
| 4.7 | Spegnimento dell'unità..... | 18 |
| 5. | FUNZIONAMENTO | 19 |
| 5.1 | Avvio di un programma | 19 |
| 5.2 | Preriscaldamento..... | 19 |
| 5.3 | Durante la cottura | 20 |

| | | |
|------------|---|-----------|
| 5.4 | Aggiunta di ulteriore tempo al programma attivo | 20 |
| 5.5 | Interruzione di un programma | 21 |
| 5.6 | Impostazione del timer (opzionale) | 21 |
| 5.7 | Ripristino del segnale di allarme | 22 |
| 5.8 | Spegnimento | 22 |
| 6. | IMPOSTAZIONI..... | 23 |
| 6.1 | Generale..... | 23 |
| 6.2 | Information (Informazioni) | 23 |
| 6.2.1 | Accesso..... | 23 |
| 6.2.2 | Panoramica | 23 |
| 6.3 | Manager (Gestione)..... | 24 |
| 6.3.1 | Accesso..... | 24 |
| 6.3.2 | Panoramica dei parametri..... | 24 |
| 6.4 | Menu Service (Assistenza) | 24 |
| 7. | PROGRAMMI..... | 25 |
| 7.1 | Generale..... | 25 |
| 7.2 | Aggiunta di programmi..... | 25 |
| 7.2.1 | Inserimento del nome del programma | 25 |
| 7.2.2 | Programmazione delle fasi di cottura..... | 26 |
| 7.2.3 | Salvataggio del programma | 26 |
| 7.3 | Modifica dei programmi..... | 27 |
| 7.4 | Eliminazione dei programmi..... | 28 |
| 7.5 | Prova dei programmi..... | 28 |
| 7.6 | Ordinamento dei programmi | 29 |
| 8. | PULIZIA E MANUTENZIONE..... | 30 |
| 8.1 | Pianificazione della manutenzione | 30 |
| 8.2 | Pulizia quotidiana..... | 30 |
| 8.2.1 | Preparazione del dispensatore di tavolette | 31 |
| 8.2.2 | Avviare il programma di pulizia (rapido, quotidiano)..... | 31 |
| 8.3 | Pulizia a fondo | 31 |
| 9. | MALFUNZIONAMENTI E ASSISTENZA..... | 33 |
| 9.1 | Sostituzione del cavo di alimentazione | 33 |
| 10. | SPECIFICHE TECNICHE | 34 |

1. INTRODUZIONE

1.1 Generale

Questo manuale è destinato agli utenti dell'unità TDR-AC (Turbo Deli Rotisserie con funzioni di pulizia). Al fine di prolungare la vita utile dell'unità, sono fornite un'attenta descrizione di caratteristiche e comandi e le istruzioni per un uso più sicuro ed efficiente.

Tutti i pittogrammi, i simboli e i disegni presenti nel manuale si riferiscono a tutti i modelli TDR-AC.

1.2 Identificazione dell'unità

La targhetta nominale è posta all'esterno dell'unità e contiene i dati descritti di seguito:

- Nome del fornitore o del fabbricante
- Modello
- Numero di serie
- Anno di costruzione
- Tensione
- Frequenza
- Potenza assorbita

1.3 Pittogrammi e simboli

Nel presente manuale sono utilizzati i pittogrammi e i simboli descritti di seguito:



AVVISO

La mancata osservanza delle istruzioni può causare lesioni personali o gravi danni all'unità.



AVVISO

Tensione elettrica pericolosa.



AVVISO

Pericolo di ustioni da superfici calde.



Consigli e raccomandazioni per semplificare le operazioni indicate.



Simbolo di riciclaggio.



Simbolo relativo alla direzione di osservazione.

1.4 Istruzioni di sicurezza



AVVISO

La struttura esterna dell'unità può raggiungere temperature estremamente elevate.



AVVISO

Il peso massimo sulla parte superiore dell'unità non deve mai superare i 50 kg (110 lb).



AVVISO

Rischio di pavimento scivoloso: Le fuoriuscite di liquidi possono rendere scivolose le superfici, pulire prontamente.



AVVISO

Vedere le istruzioni di installazione per i requisiti di messa a terra.



AVVISO

Utilizzare sempre i freni su entrambe le ruote anteriori.



1.4.1 Generale

È totale responsabilità dell'utente dell'unità rispettare le regole e le normative di sicurezza in vigore nel paese.

L'unità può essere utilizzata solo da persone qualificate e autorizzate. Chiunque lavori con o su questa unità deve conoscere il contenuto del presente manuale e deve seguire con cura tutte le linee guida e le istruzioni. Non cambiare mai l'ordine delle operazioni da eseguire. I responsabili sono tenuti a istruire il personale in base al presente manuale e devono seguire tutte le istruzioni e le normative.

I pittogrammi, le etichette, le istruzioni e gli avvisi apposti sull'unità fanno parte delle misure di sicurezza. Non devono mai essere coperti o rimossi e devono essere ben visibili durante l'intero ciclo di vita dell'unità.

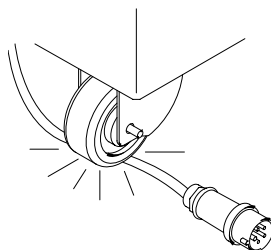
Sostituire o riparare immediatamente pittogrammi, avvisi e istruzioni danneggiati o illeggibili.

- Per evitare cortocircuiti, non pulire mai l'unità con un getto d'acqua. Per le istruzioni relative alla pulizia, vedere la sezione 8.
- Durante il processo di cottura, l'unità può diventare estremamente calda.
- Quando lo sportello è aperto, il rotore si arresta e viene interrotta la tensione al riscaldatore.
- Per garantire un corretto funzionamento e prevenire pericoli di incendio (surriscaldamento), l'unità deve essere pulita quotidianamente.
- Il contenitore di raccolta del grasso deve essere svuotato regolarmente per evitare fuoriuscite.
- L'apparecchio può essere usato da bambini con almeno 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e competenze sotto la supervisione di una persona responsabile o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e aver compreso i rischi presenti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Gli interventi di pulizia e manutenzione non devono essere eseguiti da bambini senza supervisione.

1.4.2 Spostamento

In caso di spostamento dell'unità:

- Prima di spostare l'unità, disattivare in primo luogo la tensione di alimentazione estraendo la spina dalla presa a parete e vuotare il contenitore di raccolta del grasso. Quindi, far raffreddare l'unità per almeno dieci minuti.
- Scollegare l'alimentazione di acqua e scaricare.
- Le unità dotate di ruote non sono adatte a superare oggetti o ostacoli superiori a 10 mm (0,4").
- Durante lo spostamento, spingere sempre in corrispondenza della parte centrale dell'unità. Non spingere mai in corrispondenza della parte superiore e della parte inferiore.
- Verificare che le ruote possano muoversi liberamente; inoltre non devono mai toccare il cavo di alimentazione.



1.5 Igiene

La qualità di un prodotto fresco dipende sempre dall'igiene, e ciò è particolarmente importante con la cottura dei prodotti al grill. Con il rischio di contaminazione da salmonella, in special modo per il pollame e i prodotti contenenti pollo, è necessario verificare che gli alimenti grigliati non vengano mai mischiati a quelli non cotti. È necessario inoltre evitare sempre di toccare i prodotti grigliati direttamente con le mani o con utensili entrati in contatto con carne di pollo cruda.

Qualora mani o utensili siano venuti a contatto con carni crude di pollo, è necessario lavarli con cura.

1.6 Assistenza e supporto tecnico

Gli schemi elettrici dell'unità sono inclusi nel manuale. In caso di malfunzionamenti, contattare il rivenditore o l'assistenza tecnica. Controllare di avere a disposizione i seguenti dati:

- Modello.
- Numero di serie.

Questi dati sono reperibili sulla targhetta nominale.

1.7 Stoccaggio

Per riporre l'unità quando non viene utilizzata per determinati periodi, seguire le istruzioni riportate di seguito:

- Pulire a fondo l'unità.
- Coprire l'unità per proteggerla dalla polvere.
- Riporre l'unità in un ambiente asciutto e senza condensa.

1.8 Smaltimento



Smaltire l'unità ed eventuali componenti o lubrificanti rimossi, in modo sicuro e in conformità con tutti i requisiti di sicurezza e ambientali locali e nazionali.

2. Descrizione dell'unità

2.1 Descrizione tecnica

L'unità utilizza una combinazione di radiazioni a infrarossi e calore per convezione.

Il rotore viene azionato da un motore che non necessita di manutenzione dotato di una scatola di trasmissione.

La ventola distribuisce in modo uniforme il calore. I pannelli di vetro sono dotati di uno strato termoriflettente che consente di mantenere il calore all'interno del grill.

Il rivestimento dell'unità è in acciaio inossidabile. Le parti a contatto con i prodotti sono realizzate in acciaio inossidabile AISI 304. Il cavo di alimentazione principale è dotato di una spina.

Il controllo intelligente mantiene la temperatura all'interno dell'unità costantemente al livello impostato dall'operatore. Durante l'intero processo di cottura, l'interno dell'unità sarà illuminato da lampade alogene.

Il controllo intelligente ha la capacità di memorizzare 250 programmi diversi.

Ogni programma può essere costituito da una fase di preriscaldamento e da ulteriori fasi (massimo 9), in cui è possibile impostare tempo di cottura e temperatura. La comunicazione tramite USB consente di leggere, modificare e creare programmi facilmente tramite PC. A tale scopo, è disponibile un software speciale presso Fri-Jado.

L'unità è dotata di un programma di pulizia automatico per pulire l'unità.

2.2 Uso previsto

L'unità TDR-AC è stata progettata per arrostiti carni ed è dotata di una speciale funzione di pulizia semi-automatica. Qualsiasi altro utilizzo non verrà considerato come uso previsto.

Il fabbricante declina ogni responsabilità per perdite o lesioni causate dalla mancata rigorosa osservanza delle linee guida di sicurezza e delle istruzioni contenute nel presente manuale o dovute alla scarsa attenzione in fase di installazione, uso, manutenzione e riparazione dell'unità oggetto del presente manuale e degli eventuali accessori ad essa associati.

Utilizzare l'unità esclusivamente in perfette condizioni tecniche.

2.3 Accessori

L'unità contiene i seguenti accessori standard:

- Spiedi a forchetta.
- Manuale dell'utente.
- Supporto per tavolette di detersivo.

Per gli accessori opzionali fare riferimento alla www.frijado.com.

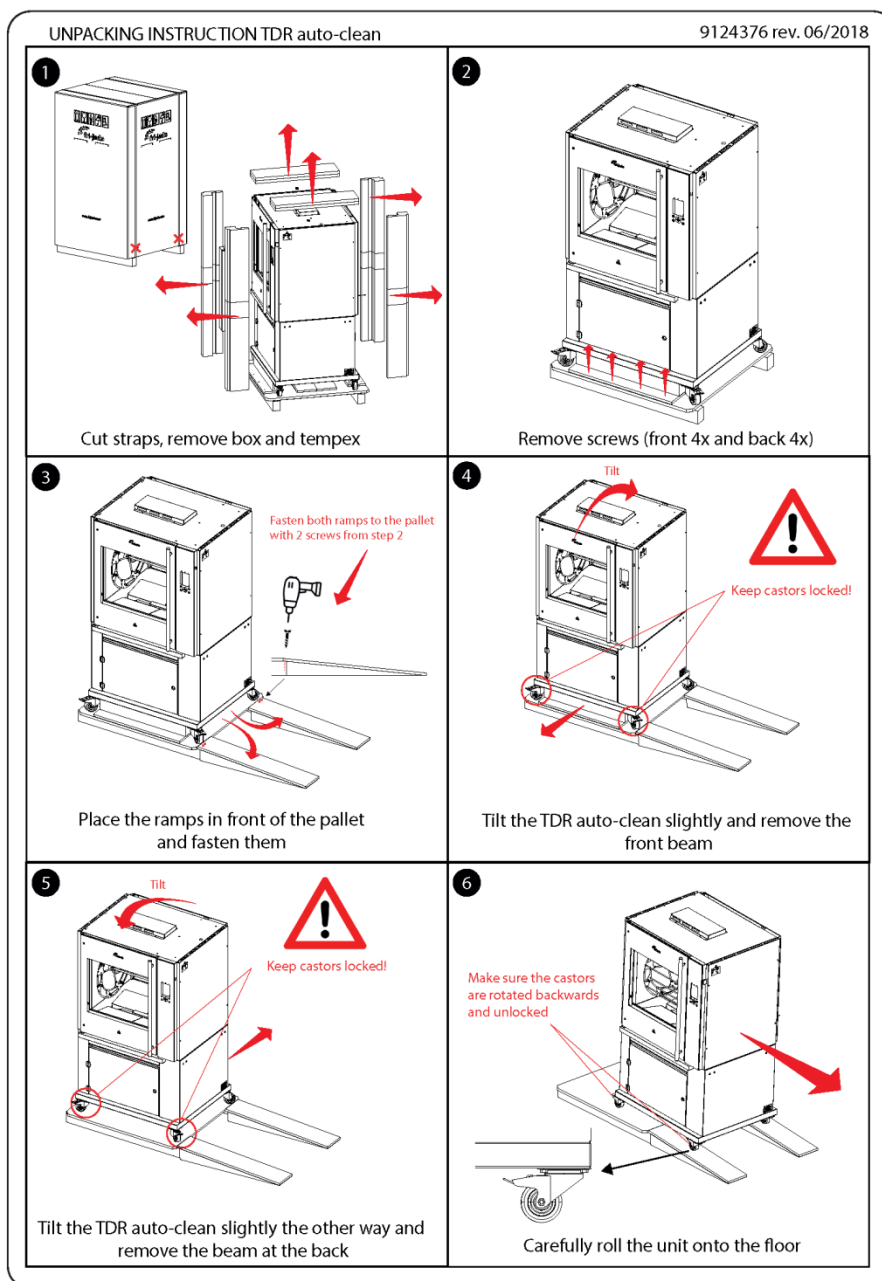
3. INSTALLAZIONE E PRIMO UTILIZZO



Tutti i materiali da imballaggio utilizzati per l'unità sono riciclabili.

Dopo aver disimballato l'unità, controllarne lo stato. In caso di danni, conservare il materiale da imballaggio e contattare il corriere entro quindici giorni dalla ricezione degli articoli.

3.1 Disimballaggio dell'unità



(Unità singola mostrata)

1. Disimballare l'unità come spiegato nelle relative istruzioni riportate sull'imballaggio.
2. Rimuovere dall'unità tutti i materiali da imballaggio restanti.
3. Rimuovere i fogli protettivi dalle parti metalliche.
4. Rimuovere gli accessori standard.

3.2 Installazione e posizionamento



AVVISO

Pericolo di shock elettrico. Istruzioni per la messa a terra: collegare l'apparecchio esclusivamente ad una corrente alternata fornita da una presa a muro con messa a terra, con una tensione di rete conforme alle informazioni riportate sulla targa dati dell'apparecchio.

È responsabilità del consumatore assicurarsi che l'installazione elettrica sia conforme ai codici e alle normative di cablaggio nazionali e locali correnti.

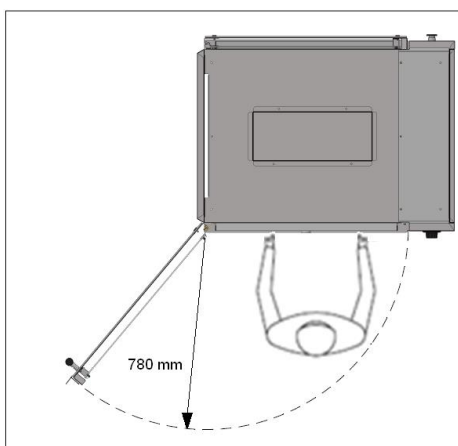
Non utilizzare una presa multipla o una prolunga. Ciò può provocare incendi, scosse elettriche o altre lesioni personali.

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare la morte o lesioni gravi.



AVVISO

Posizionare l'unità su una superficie orizzontale. È consentito utilizzare un piano inclinato di massimo 5° come posizione temporanea.



Posizionamento:

- L'utente deve avere sufficiente libertà di movimento per azionare correttamente l'unità.
- La temperatura ambiente dell'unità deve essere compresa tra i 10 e i 30 °C (50 e 86 °F).
- Per spostare l'unità utilizzare gli strumenti di sollevamento e trasporto adeguati.
- Collocare l'unità su una superficie resistente e orizzontale, utilizzando una livella a bolla come riferimento. Fare attenzione al peso dell'unità!
- La distanza minima libera deve essere di almeno 250 mm (10").
- Lo spazio tra l'unità e la superficie su cui è collocata deve essere mantenuta libera per garantire la corretta aerazione del vano elettrico.
- Mantenere una distanza di almeno 500 mm (20") di spazio libero sopra l'unità. È richiesto il posizionamento dell'unità sotto una cappa.
- Nel caso di un'unità dotata di ruote, il pavimento deve essere piano e orizzontale.
- I prodotti all'interno dell'unità devono essere ben visibili.
- Tenere i bambini a distanza dal lato operativo dell'unità.

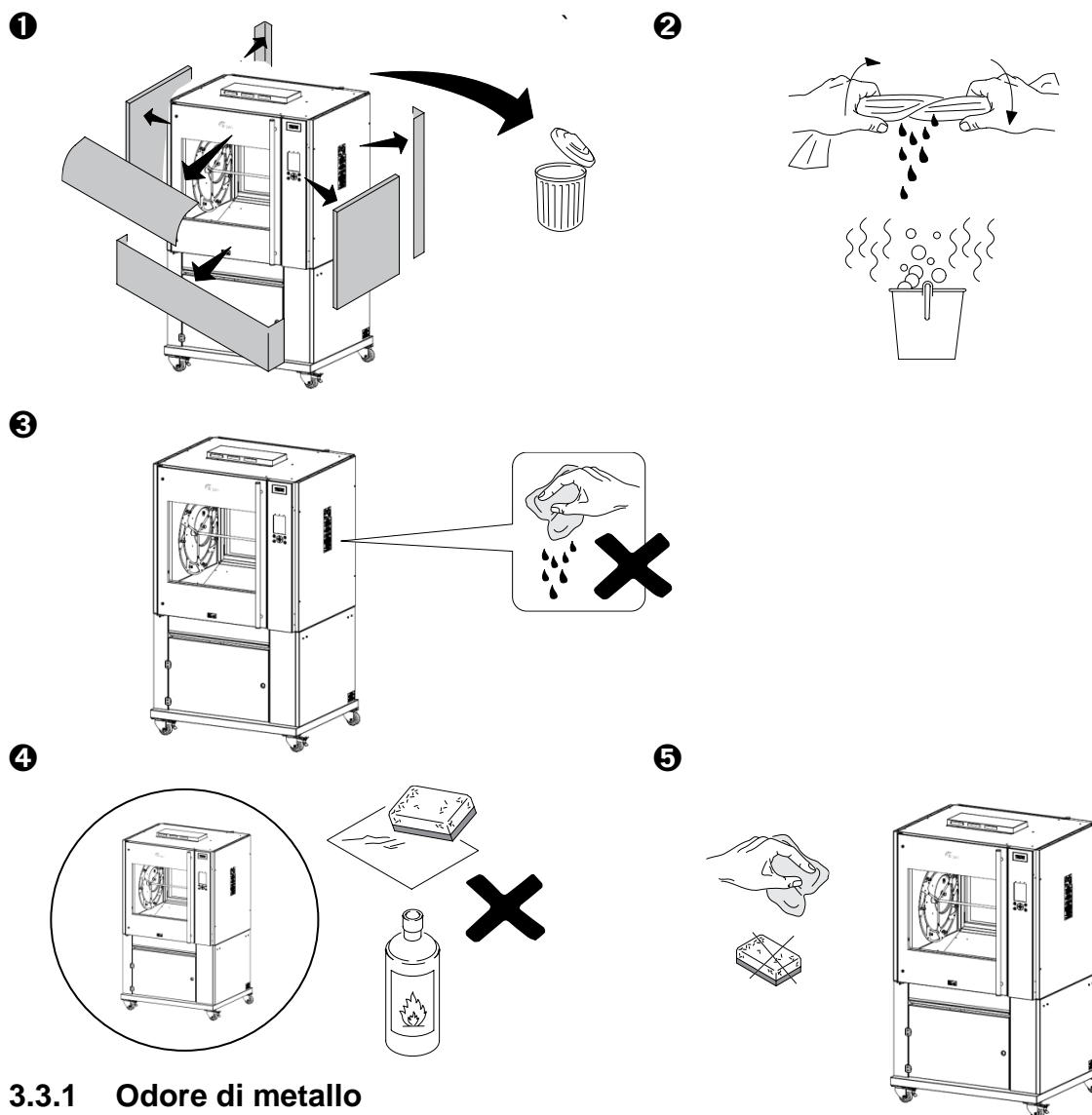
Installazione:

- Fissare l'unità alla struttura dell'edificio utilizzando la staffa di attacco, vedere il manuale per l'installazione.
- In prossimità dell'unità deve essere disponibile un attacco alla rete idrica dotato di valvola aerata con un raccordo filettato da ¾ di pollice, per una portata minima costante di 15 litri / min. La pressione dell'acqua deve essere compresa tra 200 e 500 kPa (2 e 5 bar), preferibilmente almeno 300 kPa (3 bar). Fare riferimento al Manuale di installazione.
- Utilizzare il flessibile fornito con la macchina.
- Accanto all'unità deve essere inoltre disponibile uno scarico aperto con un diametro di almeno 40 mm (1,6").

- L'unità è dotata di una spina di alimentazione e deve essere collegata a una presa a parete con la tensione di alimentazione corretta. La presa a parete deve essere installata da un elettricista qualificato.

3.3 Primo utilizzo

Quando si utilizza l'unità per la prima volta, pulire l'interno a fondo con acqua saponata e riscaldare l'unità, vedere la sezione 3.3.1. Dopo la messa in funzione, è possibile che l'area di cottura/grill scolorisca.



3.3.1 Odore di metallo

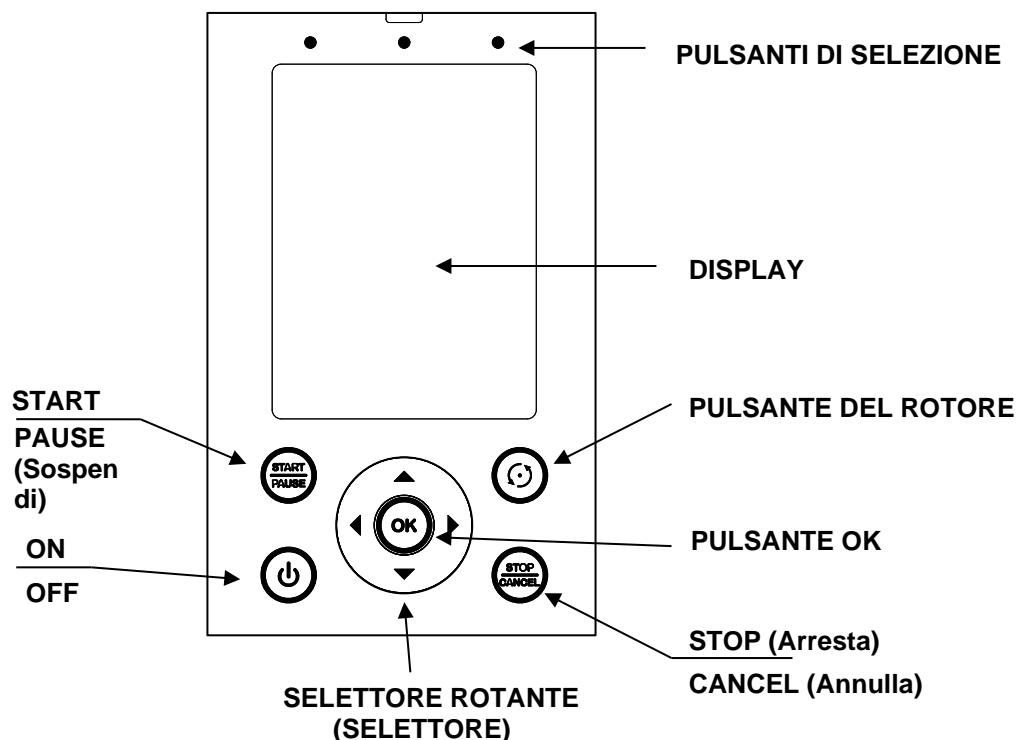
Per eliminare l'odore di metallo e olio che fuoriesce al primo utilizzo, è necessario riscaldare l'unità alla massima temperatura per almeno mezz'ora.

1. Premere "ON/OFF" per 3 secondi per accendere l'unità.
2. Premere OK per visualizzare il menu.
3. Creare un nuovo programma contenente UNA fase alla massima temperatura e una durata di almeno 30 minuti (Vedere la sezione 7).
4. Selezionare la scheda "Operate" (Azionamento) per tornare al campo relativo al funzionamento.
5. Selezionare il nuovo programma e premere "START/PAUSE" (Avvia/Sospendi) per avviarlo (Vedere sezione 4).
6. Attendere che l'unità abbia completato il programma.

L'unità è pronta all'uso.

4. FUNZIONAMENTO E UTILIZZO

4.1 Pannello di controllo



| Pulsanti | Funzione |
|-----------------------|---|
| PULSANTI DI SELEZIONE | Selezione delle schede nella schermata del display. |
| ON / OFF | Accensione e spegnimento dell'unità. |
| START / PAUSE | Avvio e interruzione di un programma. |
| STOP / CANCEL | Interruzione di un programma (indietro di un passaggio nel menu). |
| PULSANTE OK | Conferma di una selezione. |
| PULSANTE DEL ROTORE | Avvio della rotazione del rotore. |
| SELETTORE ROTANTE | Vedere "Selettore rotante". |

Selettore rotante

Il selettore consente di:

- Spostarsi tra le voci di menu nella schermata.
- Cambiare le impostazioni.

Cambiamento rapido delle impostazioni

- Per aumentare il valore: sfiorare il selettore in senso orario con un dito.
- Per diminuire il valore: sfiorare il selettore in senso antiorario con un dito.

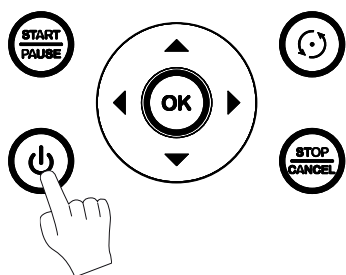
Schermata

Contiene le seguenti schede:

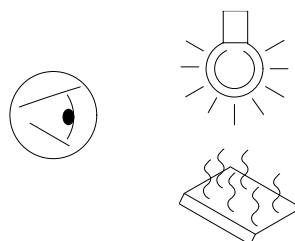
- Operate (Azionamento) "Scegliere uno dei programmi" (Vedere sezione 5).
- Settings (Impostazioni) "Cambiare impostazioni dei programmi" (Vedere sezione 6).
- Program (Programmi) "Creazione di programmi" (Vedere sezione 7).

4.2 Accensione dell'unità

①



②



Tenere premuto il pulsante ON/OFF per circa 3 secondi.

4.3 Caricamento dell'unità

Quando lo sportello è aperto premere il pulsante del rotore per attivare il rotore. Questa operazione consente di caricare o scaricare facilmente i prodotti.

Durante il caricamento dell'unità, verificare che il rotore sia caricato in maniera uniforme, per bilanciare equamente il carico. Non inserire spiedi, cestelli per carni, rastrelliere per polli, ecc. vuoti nel processo di cottura.

4.3.1 Caricamento dell'unità con gli spiedi a forchetta

L'unità è dotata di un set di spiedi a forchetta.

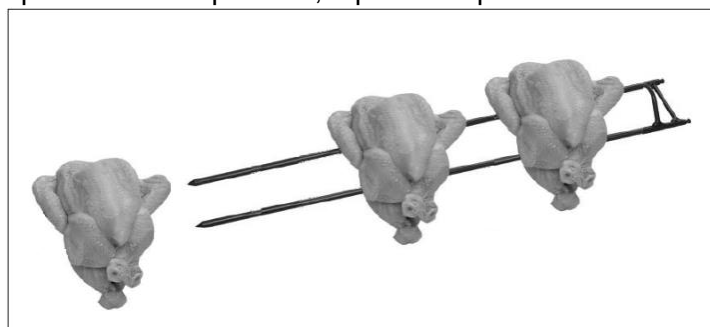


Per arrostiti polli interi è necessario utilizzare sempre gli spiedi a forchetta. In questo modo il grasso naturale colando ungerà tutti i polli, garantendo una cottura perfetta e leggera.

Fare riferimento al filmato su You-Tube: "Fri-Jado instruction for binding and loading chicken" (Istruzioni di Fri-Jado per legare e caricare il pollo).



Per preparare carne di pollo o di altro pollame, è possibile procedere come descritto di seguito.



1. Inserire una punta dello spiedo a forchetta attraverso il petto in corrispondenza delle ali. Inserire l'altra punta attraverso le cosce. Non dimenticare di inserire anche le ali.
2. Lasciare un po' di spazio tra i prodotti per consentire un'esposizione e una rosolatura uniformi.
3. Collocare gli spiedi a forchetta sui dischi del rotore in modo che durante il processo di cottura i petti siano rivolti verso l'operatore.
4. Inserire le punte degli spiedi a forchetta nei fori appropriati posti nei dischi del rotore.



5. L'altra estremità degli spiedi a forchetta deve essere inserita nei fori corrispondenti sul disco del rotore opposto.
6. Per inserire gli spiedi a forchetta restanti nell'unità, procedere come descritto di seguito:
 - Accendere l'unità utilizzando il pulsante on/off.
 - Con lo sportello aperto, premere il pulsante del rotore per farlo ruotare in modo da facilitare l'inserimento dello spiedo successivo. Tenere premuto il pulsante finché il rotore non ha raggiunto la posizione desiderata. Per caricare il successivo spiedo a forchetta, premere il pulsante del rotore per farlo ruotare sulla successiva posizione di caricamento.
 - Ripetere questa procedura fino al caricamento di tutti i prodotti.

4.3.2 Caricare il forno girarrosto con spiedi a V (accessorio)

Per utilizzare gli spiedi a V, procedere come descritto di seguito:

- Inserire lo spiedo nel piccolo foro esterno sulla flangia del rotore alla sinistra dell'utente (rivolto verso il forno). Il retro dello spiedo a V deve essere rivolto verso l'utente.



- Inserire l'altra estremità dello spiedo nel piccolo foro corrispondente sulla flangia del rotore alla destra dell'utente (rivolto verso il forno).
- Verificare che l'accessorio sia orizzontale. Se lo spiedo non è orizzontale verificare di utilizzare i fori corretti sulle flange del rotore.

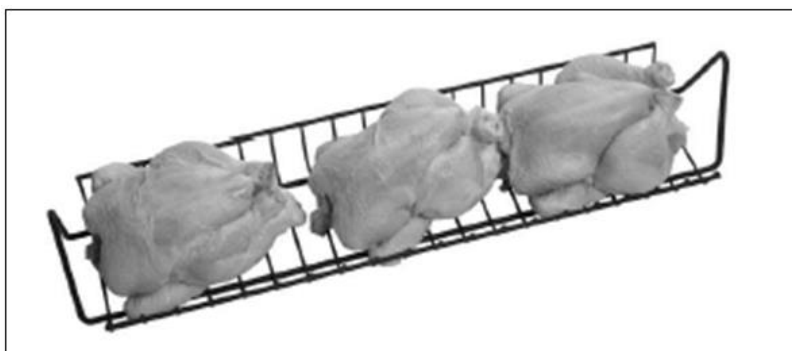
4.3.3 Caricamento del forno girarrosto con i cestelli per carne (accessorio)

Per utilizzare i cestelli per carne, procedere come descritto di seguito:

- Collegare i cestelli per carne ai perni adatti.



- Durante il caricamento dell'unità con i cestelli, verificare che il rotore sia caricato in maniera uniforme, per bilanciare equamente il carico.
- Inoltre è necessario verificare che nessun pezzo di carne fuoriesca dai cestelli.



4.3.4 Caricare il forno girarrosto con due accessori diversi.



AVVISO

Dopo aver caricato il rotore, effettuare almeno UNA rotazione completa e controllare che il rotore sia in grado di girare senza ostacoli.

Se si desidera caricare l'unità con due accessori diversi contemporaneamente, riempire sempre il rotore con UN accessorio in meno della quantità massima consentita. Controllare che gli accessori dello stesso tipo siano posizionati consecutivamente.

Esempio: 4 spiedi a forchetta + 3 cestelli per carne consecutivi.

4.4 Tempi di cottura a grill

I tempi di cottura a grill dipendono da vari fattori:

- Temperatura ambiente e tiraggio nelle immediate vicinanze dell'unità.
- Temperatura del grill.
- Temperatura iniziale del prodotto.
- Tipo di carne (grassa o magra) e con o senza additivi.
- Massa e forma del prodotto.
- Quantità totale di carne da arrostiti in un solo ciclo di cottura.
- Risultato finale.



Condimenti

L'uso di erbe aromatiche e condimenti aggiunge un tocco specifico a ogni piatto. L'uso corretto è di grande importanza per il risultato finale.

Le linee guida per condire sono:

- Utilizzare preferibilmente condimenti speciali per carni e polli del fornitore del grill Fri-Jado. Sono disponibili condimenti speciali per pollame, agnello, maiale, grandi tagli di carne, selvaggina e pesce.
- Condire gli alimenti da grigliare quando sono asciutti.
- Condire gli alimenti al massimo 90 minuti prima di grigliarli per evitare che le spezie estraggano troppi fluidi dalla carne.
- Non aggiungere olio o grasso per grigliare.
- Condire il pollo sia all'interno che all'esterno.

4.5 Estrazione dei prodotti



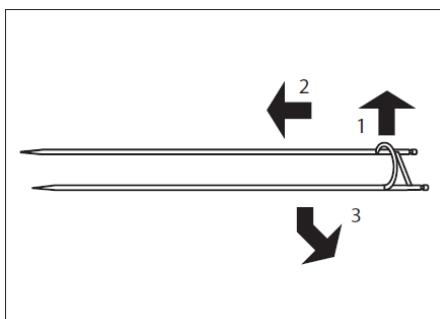
AVVISO

Dopo la cottura al grill, l'interno dell'unità e i pannelli di vetro sono estremamente caldi.

Per estrarre gli spiedi a forchetta o altri accessori utilizzare sempre guanti da forno.

4.5.1 Estrazione degli spiedi a forchetta

Per estrarre gli spiedi a forchetta, si consiglia di procedere come descritto di seguito:



1. Sostenere saldamente lo spiedo a forchetta.
2. Sollevare leggermente l'estremità utilizzando le apposite impugnature e spostare lo spiedo a forchetta nella direzione delle punte. Questa operazione consente di liberare lo spiedo.
3. Afferrare lo spiedo a forchetta per l'altra estremità ed estrarlo dall'unità.
4. Rimuovere i prodotti dallo spiedo a forchetta.



Fare riferimento al filmato su You-Tube: "Fri-Jado instruction for unloading chicken from a rotisserie" (Istruzioni Fri-Jado per estrarre i polli da un forno girarrosto).

4.5.2 Estrazione dello spiedo a V (accessorio)

Per estrarre lo spiedo a V è possibile utilizzare lo stesso principio descritto nella sezione 4.5.1.

4.5.3 Estrazione del cestello per carne (accessori)

Per estrarre le rastrelliere per polli dall'unità TDR, si consiglia di procedere come descritto di seguito:

1. Sollevare leggermente entrambe le estremità del cestello.
2. Spostare la rastrelliera verso il lato sinistro o destro dell'unità. Questa azione sblocca un'estremità del cestello.
3. Spostare l'estremità sbloccata verso di sé ed estrarre la rastrelliera dall'unità.

A seconda della quantità di prodotti preparati, potrebbe essere necessario svuotare i cestelli prima di rimuoverli.

4.6 Svuotamento del contenitore di grasso / cassetto



AVVISO

Controllare il contenitore di grasso / cassetto dopo ogni processo di cottura e svuotarlo quando è pieno per metà onde evitare fuoriuscite.

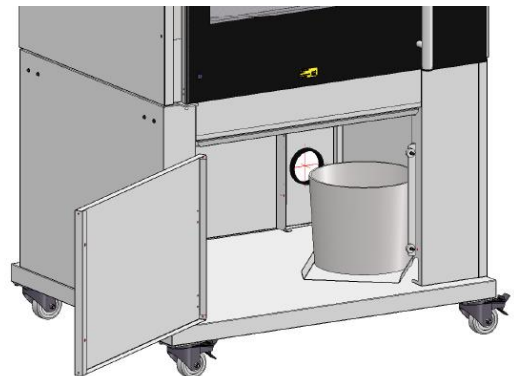


AVVISO

Il grasso è caldo subito dopo la cottura. Far raffreddare il grasso o porre la massima attenzione e indossare guanti isolanti o di sicurezza.

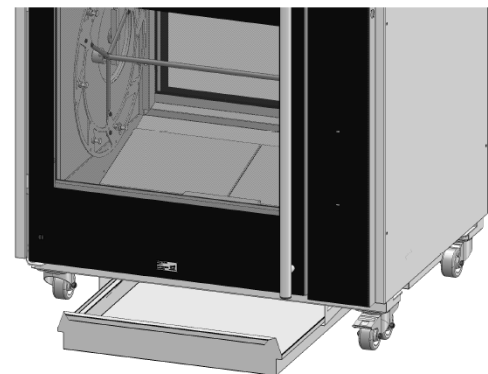
Singole unità:

1. Aprire lo sportello sotto il telaio.
2. Estrarre il contenitore del grasso.
3. Reinserire il contenitore (vuoto).
4. Chiudere lo sportello.

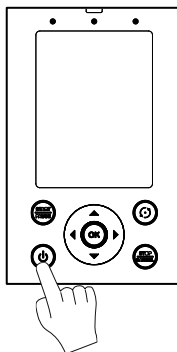


Unità impilate:

1. Estrarre il cassetto del grasso.
2. Svuotare il cassetto.
3. Riposizionare il cassetto (svuotato).



4.7 Spegnimento dell'unità

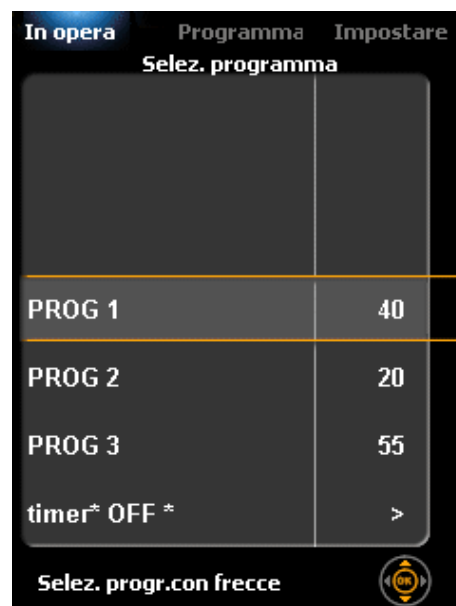


Tenere premuto il pulsante ON/OFF per circa 3 secondi.

5. FUNZIONAMENTO

5.1 Avvio di un programma

1. Premere il pulsante di selezione di sinistra.
2. Selezionare il programma richiesto. La durata totale del programma viene visualizzata in minuti accanto al nome del prodotto.
3. Premere il pulsante "START/PAUSE" (Avvia/Sospendi).



Utilizzare il selettore rotante oppure i pulsanti freccia per passare da un programma all'altro.

- **timer:* off *** Corrisponde al programma con timer (vedere sezione 5.6).

5.2 Preriscaldamento

Dopo avere attivato il preriscaldamento, l'unità avvia questa funzione alla selezione di questo programma.

Sulla schermata vengono visualizzate la temperatura corrente (sulla destra) e la temperatura di preriscaldamento impostata (in basso).

Una volta raggiunta la temperatura impostata, la schermata visualizza il messaggio Caricare i grill ed emette un segnale acustico.



5.3 Durante la cottura



AVVISO

Aperto lo sportello durante un programma di cottura con grill o un programma di pulizia, l'unità si arresta e viene visualizzato un avviso. L'unità riprende il funzionamento quando lo sportello viene chiuso.

Durante il processo di cottura, il display visualizza un grafico con la direzione della temperatura programmata (linea arancione) e con la temperatura impostata (campo arancione chiaro).

Al centro del grafico, vengono visualizzati la funzione corrente del nome del programma e il tempo residuo.

Sul fondo della schermata sono indicate le fasi del processo.

Nella sezione superiore sinistra, sono visualizzati i simboli delle funzioni attive.

Quando è attivata la funzione 'cook correction' (Correzione cottura), il tempo residuo viene automaticamente regolato.



5.4 Aggiunta di ulteriore tempo al programma attivo

Durante il processo è possibile aggiungere ulteriore tempo di cottura, procedendo come descritto di seguito:

1. Premere il pulsante di alimentazione.
2. Impostare il tempo extra ruotando il selettore rotante.
3. Selezionare la freccia destra per salvare l'impostazione.
4. Premere OK.

Il display visualizza ora il tempo supplementare che verrà aggiunto all'ultima fase di cottura. La schermata visualizza sempre la quantità totale di tempo supplementare.



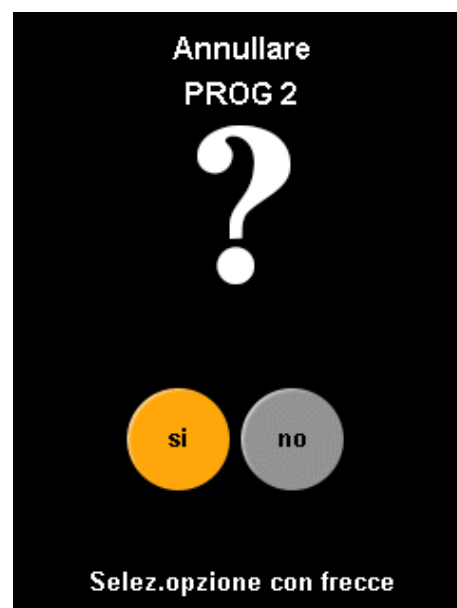
5.5 Interruzione di un programma

Interruzione temporanea:

1. Premere il pulsante "START/PAUSE" (Avvia/Sospendi).
2. Premere di nuovo "START/PAUSE" (Avvia/Sospendi) per riattivare il programma.

Interruzione definitiva:

1. Premere "STOP/CANCEL" (Arresta/Annulla).
2. Selezionare Sì.
3. Premere OK.



5.6 Impostazione del timer (opzionale)

Questa funzione consente all'utente di avviare automaticamente un programma a una data e a un'ora predeterminate.



Per attivare questa funzione, l'opzione "timer function" (Funzione timer) presente nel menu Manager deve essere impostata su SI

1. Selezionare la scheda "timer:*off*".
2. Premere OK.
3. Utilizzare le frecce per cambiare l'impostazione "timer function" (funzione timer) da "OFF" a "ON". Questa impostazione consente di attivare o disattivare il timer.
4. Premere due volte OK.
5. Utilizzare le frecce per selezionare il programma desiderato, quindi premere OK.
6. Selezionare "Set time" (Imposta ora) e premere OK.
7. Impostare l'ora desiderata tramite il selettore rotante. Premendo OK è possibile passare da ore a minuti e successivamente salvare. Premere OK per salvare l'impostazione dell'ora.
8. Selezionare "Set date" (Imposta data).
9. Selezionare la data desiderata utilizzando le frecce destra e sinistra.
10. Selezionare "store" (Memorizza) per salvare le impostazioni del timer e per uscire dal menu.
11. Una volta impostato il timer, nella parte superiore sinistra del display viene visualizzato il simbolo dell'orologio lampeggiante.



5.7 Ripristino del segnale di allarme

Se è stato impostato un segnale di allarme, questo verrà emesso al momento adeguato. Per arrestare il segnale, premere OK.

5.8 Spegnimento

Quando nessun programma è attivo e nei successivi 60 minuti non viene premuto alcun tasto, l'unità si spegne automaticamente.

Premere il pulsante "ON/OFF" per alcuni secondi per riavviare l'unità.

Questa opzione può essere disattivata oppure regolata da un tecnico dell'assistenza.

6. IMPOSTAZIONI

6.1 Generale

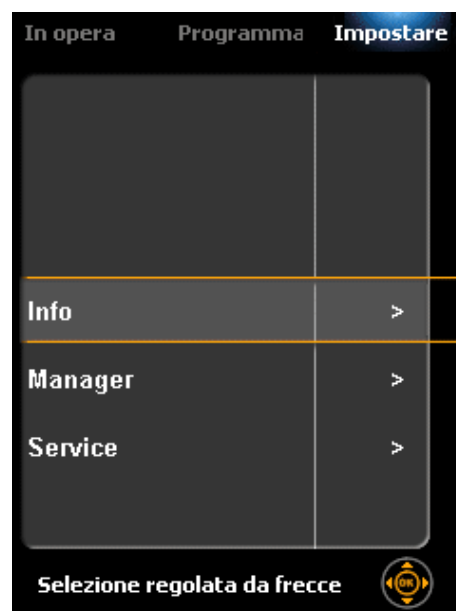
Utilizzando il pannello di controllo è possibile modificare le impostazioni dell'unità.
Sono disponibili tre tipi di impostazione:

- Information (Informazioni)
- Manager (Gestione)
- Service (Assistenza)

6.2 Information (Informazioni)

6.2.1 Accesso

1. Attivare il menu delle impostazioni "Impostare" (pulsante di selezione destro).
2. Selezionare Info.
3. Premere OK.



6.2.2 Panoramica

Per un periodo di tempo predefinito, la schermata visualizza una panoramica contenente alcune impostazioni preprogrammate.

Premere un qualsiasi pulsante per tornare immediatamente al menu delle impostazioni.



6.3 Manager (Gestione)

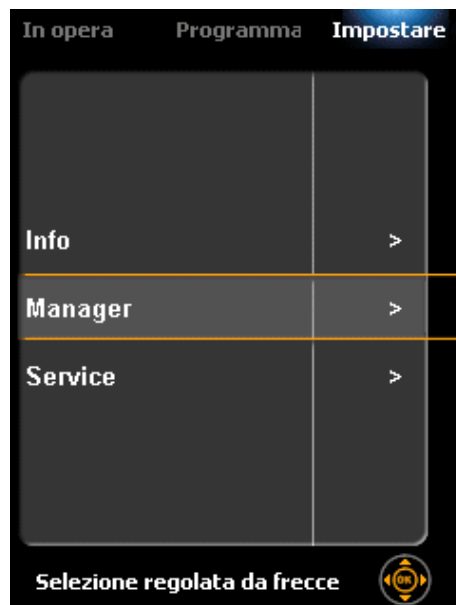
Il menu Manager (Gestione) consente di impostare i parametri.

6.3.1 Accesso

1. Attivare il menu delle impostazioni "Settings" (pulsante di selezione destro).
2. Selezionare "manager" (gestione).
3. Premere OK.

Se è stato impostato un codice pin:

1. Utilizzare il selettore rotante per immettere il codice pin.
2. Premere OK oppure la freccia destra per immettere il numero successivo.
3. Premere due volte OK.



6.3.2 Panoramica dei parametri

| Impostazioni | Funzione e valori |
|---|---|
| Change pin code (Modifica codice pin) | Impostazione del codice pin per accedere al menu Manager (Gestione). Questo codice pin può essere utilizzato anche per accedere al menu Program (Programma). • 0000 – 9999 |
| Save recipes (Salva le schede) | • salvataggio delle schede su una chiavetta USB |
| Load recipes (Carica le schede) | • caricamento delle schede da una chiavetta USB |
| Load recipes messages (Carica i messaggi delle schede) | • caricamento dei messaggi delle schede da una chiavetta USB |
| Light (Luce) | • ON – OFF |
| Temperature (Temperatura) | • °C – °F |
| Set time (Imposta ora) | Impostazione dell'ora corrente |
| Set date (Imposta data) | Impostazione della data corrente |
| Time format (Formato ora) | • 24h – AM/PM |
| Date format (Formato data) | • G/M/A – M/G/A |
| Alarm signal (Segnale di allarme) | • YES – NO (Sì - No) |
| Pre heat mode (Modalità preriscaldamento) | • No: non preriscaldare mai • 1X: preriscaldamento UNA VOLTA SOLA, dopo l'accensione dell'unità. • YES (Sì): preriscaldare sempre |
| Pre heat delta (Intervallo di preriscaldamento) | Correzione sulla temperatura di preriscaldamento in base alla temperatura operativa. • -50°C (-90°F) – +50°C (+90°F) |
| Automatic recipe start (Avvio programma automatico) | • NO – YES (No - Sì) |
| Buzzer set (Impostazione avviso acustico) | • 1 – 5 bip |
| Key beep (Segnale acustico tasti) | • ON – OFF |

6.4 Menu Service (Assistenza)

Il menu Service (Assistenza) contiene le impostazioni relative a lingua e sicurezza dell'unità. A questo menu può accedere esclusivamente il fornitore o un tecnico dell'assistenza.

7. PROGRAMMI

7.1 Generale

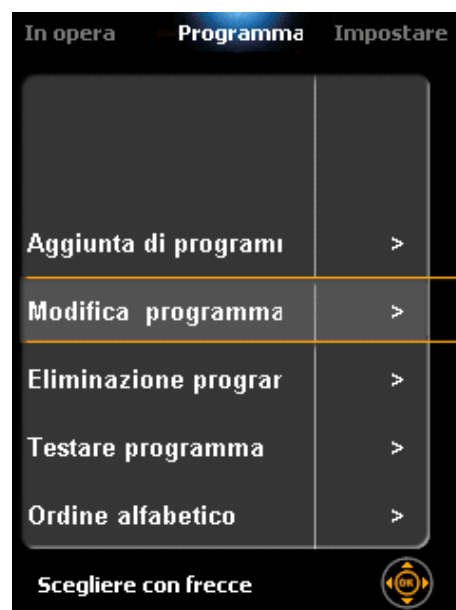
I programmi a disposizione del rivenditore sono caricati nell'unità tramite un computer. Questi programmi variano in base alla composizione del prodotto e alle richieste del cliente, e sono personalizzabili. È possibile proteggere i programmi di cottura e le impostazioni stabilite modificando il codice pin "0000" proposto nel menu. Tornando al codice pin predefinito "0000", la protezione viene rimossa. Il menu Program (Programmi) consente di memorizzare programmi in modo autonomo. Un programma non può contenere più di 9 fasi. In ogni fase è possibile impostare temperatura e tempi di cottura. La memoria è in grado di gestire 250 programmi.

Accesso:

Attivare il menu dei programmi (pulsante di selezione centrale).

Se è stato impostato un codice pin:

1. Utilizzare il selettore rotante per immettere il codice pin.
2. Premere OK oppure la freccia destra per immettere il numero successivo.
3. Premere due volte OK.
4. Selezionare l'operazione desiderata.



7.2 Aggiunta di programmi

1. Selezionare "add program" (aggiungi programma).
2. Premere OK.

7.2.1 Inserimento del nome del programma

1. Inserire il primo carattere mediante il selettore rotante.

Il nome può essere costituito da:

- lettere: "A – Z"
- numeri "0 – 9"
- e dal carattere "-" o "spazio"

È possibile scegliere qualunque combinazione di tali caratteri. Un nome non può contenere più di 11 caratteri, inclusi gli spazi. È possibile creare uno spazio saltando una posizione mediante pressione della freccia destra.

2. Premere OK oppure la freccia destra per passare alla posizione successiva.
3. Se necessario, ripetere i passaggi 1 e 2 per la lettera/il numero del nome.
4. Selezionare la posizione successiva con la freccia destra.
5. Premere due volte OK per memorizzare il nome e procedere.

6. Selezionare "OK" (successivo).
7. Premere OK.



7.2.2 Programmazione delle fasi di cottura

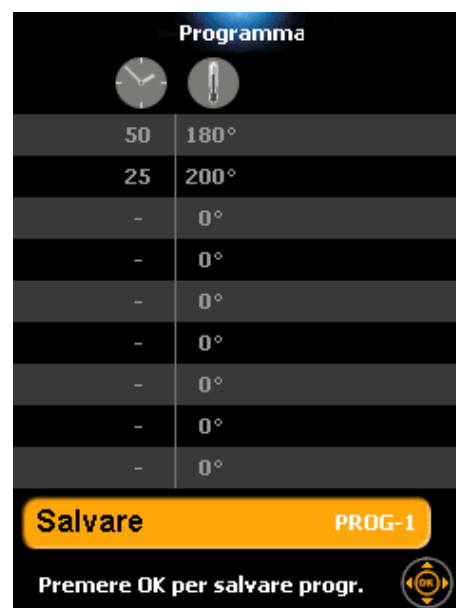
La tabella visualizzata a schermo contiene le seguenti colonne:

- Durata
- Temperatura

La riga 1 mostra la fase 1, la riga 2 mostra la fase 2, ecc.

Non possono essere presenti più di 9 fasi.

Una cella selezionata è indicata da un riquadro arancione. Per modificare una cella, è necessario aprirla selezionandola e premendo quindi OK.



Impostazione della durata

1. Selezionare la durata della prima fase di cottura. Questo valore è visualizzato nella parte superiore sinistra della tabella.
2. Premere OK per aprire la cella. Lo sfondo della cella diventa arancione.
3. Impostare la durata della fase (da 1 a 240 minuti) utilizzando il selettore rotante.
4. Selezionare “-” per saltare la fase.
5. Premere OK per chiudere la cella.

La prima fase di cottura è impostabile come fase di preriscaldamento. Impostare la durata su “PRE”

Impostazione della temperatura

1. Utilizzare la freccia destra per selezionare la cella nella seconda colonna.
2. Premere OK per aprire la cella.
3. Impostare la temperatura tramite il selettore rotante.
4. Premere OK per chiudere la cella.

Fasi di cottura successive

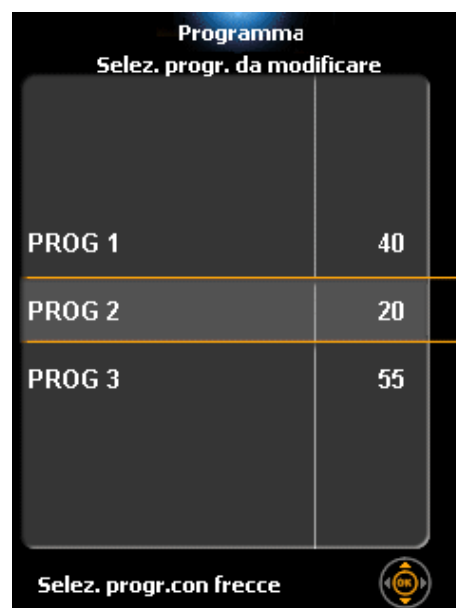
Selezionare la prima cella della successiva fase di cottura per aggiungere un'altra fase.

7.2.3 Salvataggio del programma

1. Selezionare “saving program” (salvataggio del programma).
2. Premere OK.

7.3 Modifica dei programmi

1. Selezionare "Edit program" (Modifica programma).
2. Premere OK.
3. Selezionare il programma richiesto.
4. Premere OK.



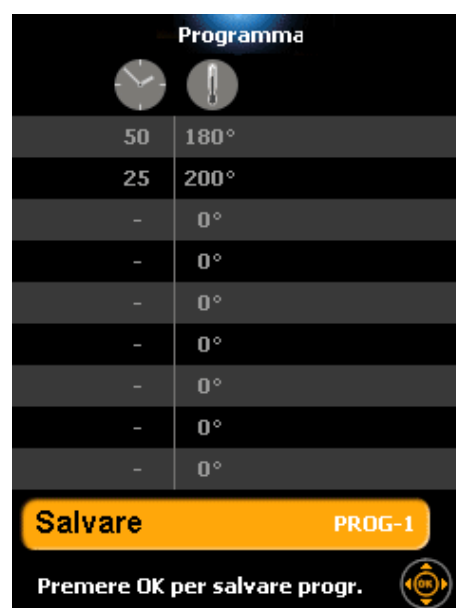
Modifica del nome del programma

1. Selezionare la posizione del carattere.
2. Modificare il carattere tramite il selettore rotante.
3. Utilizzare uno 'spazio' per cancellare un carattere.
4. Ripetere i passaggi 1 e 2 se necessario.
5. Selezionare "OK" (successivo).
6. Premere OK.



Modifica delle fasi di cottura

1. Selezionare la cella.
2. Premere OK. Lo sfondo della cella diventa arancione.
3. Impostare il valore tramite il selettore rotante.
4. Premere OK per chiudere la cella.
5. Ripetere i passaggi da 1 a 4 se necessario.
6. Selezionare "Salvare".
7. Premere OK.

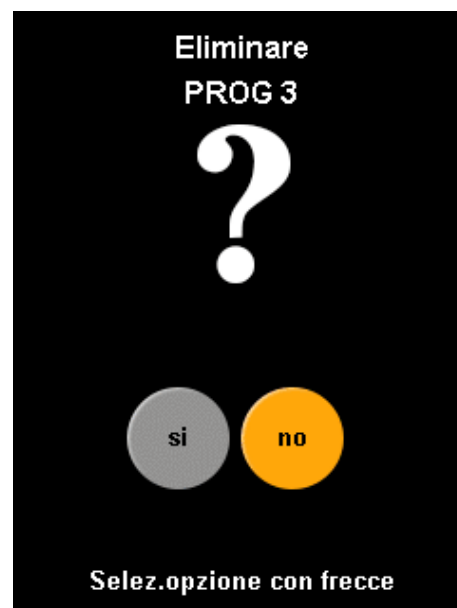


7.4 Eliminazione dei programmi



L'eliminazione di un programma non è un'operazione annullabile.

1. Selezionare "elimina programma".
2. Premere OK.
3. Selezionare il programma.
4. Premere OK.
5. Verificare che il nome del programma corrisponda al programma che si desidera eliminare.
6. Selezionare "sì" se il nome corrisponde. Selezionare "no" nel caso contrario.
7. Premere OK.



7.5 Prova dei programmi

Nella modalità di prova il programma viene eseguito normalmente, ma le impostazioni sono modificabili durante il processo.



Le modifiche effettuate (durante la prova) alle fasi già superate, non influiscono sui prodotti presenti nell'unità, ma vengono memorizzate diventando effettive alla successiva esecuzione del programma.

Le modifiche effettuate vengono memorizzate durante la modalità prova.


1. Selezionare "test program" (Prova programma).
2. Premere OK.
3. Selezionare il programma.
4. Premere il pulsante "START/PAUSE" (Avvia/Sospendi) oppure OK.

Il processo viene eseguito in modo identico alla normale esecuzione di un programma di cottura. Il programma può essere modificato nel corso del processo di cottura.

1. Premere OK.
2. Apportare le modifiche.
3. Selezionare "salvare".
4. Premere OK.

| Programma Selez. progr. da testare | |
|---------------------------------------|----|
| PROG 1 | 40 |
| PROG 2 | 20 |
| PROG 3 | 55 |

Selez. progr. con frecce



7.6 Ordinamento dei programmi

Questa funzione consente di ordinare alfabeticamente i programmi.

1. Selezionare ordine alfabetico.
2. Premere OK.
3. Utilizzare le frecce per selezionare “sì”.
4. Premere OK.



8. PULIZIA E MANUTENZIONE



AVVISO

L'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione durante la pulizia manuale o gli interventi di manutenzione e la sostituzione di componenti.

Non utilizzare materiali o sostanze aggressivi o abrasivi. Possono danneggiare la superficie rendendo difficoltosa la rimozione dello sporco.

Prima di utilizzare l'unità, pulire con cura l'interno, le parti rimovibili e gli accessori con detersivo e acqua. Seguire le istruzioni descritte in questo capitolo.

Trattare la superficie esterna della finestra interna con un detergente delicato per proteggere lo strato termoriflettente.

La pulizia non deve essere rimandata oltre le 8 ore di servizio.

Indossare guanti di gomma durante la pulizia.



AVVISO

Non utilizzare mai un tubo dell'acqua per la pulizia. L'acqua può penetrare nell'unità dai fori di ventilazione dell'unità.

8.1 Pianificazione della manutenzione

| Voce | Azione | Frequenza |
|---------|---|-----------------|
| Interno | • Pulizia, vedere sezione 8.2. | Quotidianamente |
| Interno | • Pulizia approfondita, vedere sezione 8.3. | Ogni 18 giorni |
| Esterno | • Per rimuovere le macchie e ridare lucentezza, utilizzare uno spray detergente specifico per acciaio inossidabile. | Settimanalmente |



Per motivi di igiene e per mantenere l'unità allo stato ottimale, si raccomanda di osservare un programma di pulizia fisso quotidiano.

8.2 Pulizia quotidiana



AVVISO

Gli accessori devono essere rimossi dall'unità durante il programma di pulizia.

L'unità viene fornita con 3 programmi di pulizia:

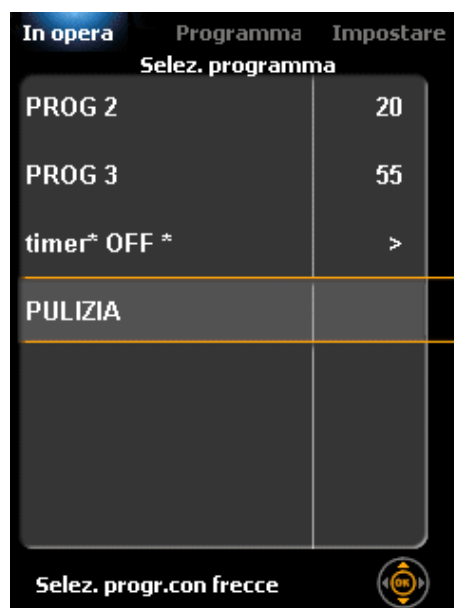
- **Quick (rapida):** l'unità è leggermente contaminata.
- **Daily (giornaliera):** l'unità è moderatamente contaminata.
- **Deep (profonda):** ciclo di pulizia profonda (una volta ogni 18 cicli di pulizia).

PULIZIA

Vengono eseguite le seguenti fasi di pulizia (i programmi di pulizia richiedono rispettivamente 40, 70 o 70 minuti).

- 1 Raffreddamento
- 2 Risciacquo
- 3 Scarico
- 4 Risciacquo
- 5 Risciacquo del braccio nebulizzatore e del filtro
- 6 Scarico

Una volta terminato il programma di pulizia, l'unità si spegne automaticamente.



8.2.1 Preparazione della cartuccia

1. Raffreddare prima l'unità.
2. Prendi il supporto della cartuccia *ProteClean*¹.
3. Svitare il coperchio della cartuccia.

Non forare il sigillo!

4. Collocare la cartuccia capovolta nel portacartuccia.
5. Chiudere lo sportello.



8.2.2 Avviare il programma di pulizia (rapido, quotidiano)



AVVISO

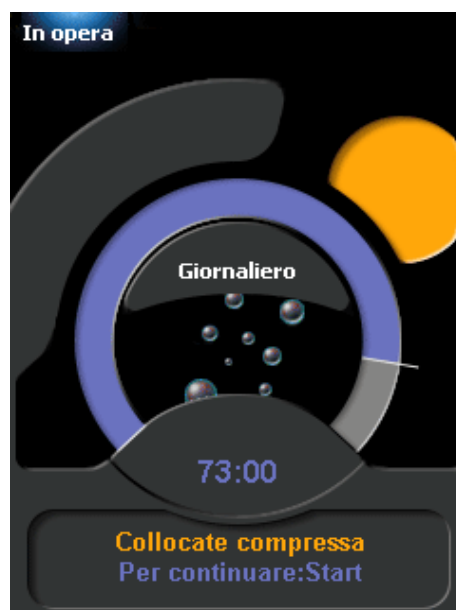
Aperto lo sportello durante un programma di pulizia, l'unità si arresta e viene visualizzato un avviso di guasto. Il programma si riavvia quando lo sportello viene chiuso.

1. Rimuovere eventuali parti cadute e residui di grasso ostinato dalla grata di scarico (lo scarico deve garantire un flusso libero durante la pulizia).
2. Premere il pulsante di selezione di sinistra.
3. Selezionare CLEAN e premere OK.
4. Selezionare il livello di pulizia (QUICK (RAPIDO) o DAILY (QUOTIDIANO)) e premere OK.
5. Selezionare YES (AVVIO PULIZIA) e premere OK.
6. Premere START.

L'unità Rotisserie inizia la pulizia. La schermata mostra lo stato del programma.

7. Al termine, rimuovere la cartuccia, il deflettore e il filtro inferiore e pulirli manualmente, se necessario.
8. Controllare l'unità Rotisserie e pulirla manualmente se necessario.
9. Montare il filtro inferiore e la piastra del deflettore.

L'unità è pronta all'uso.



Contattare il fornitore per acquistare la cartuccia *Fri-Jado* adatte.

8.3 Pulizia a fondo



AVVISO

Aperto lo sportello durante un programma di pulizia, l'unità si arresta e viene visualizzato un avviso di guasto. Il programma si riavvia quando lo sportello viene chiuso.

¹ *ProteClean* disclaimer: In alcuni casi un rapido rilascio del secondo stadio del prodotto può causare macchie nere nell'acciaio inossidabile. Non c'è niente di cui preoccuparsi. Un programma di decalcificazione con Rotishine aiuterà a ridurre queste macchie.

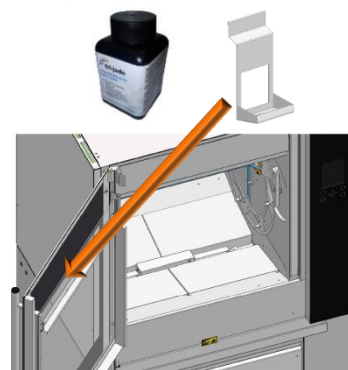
A seconda delle temperature di funzionamento, si possono accumulare contaminazioni nel tempo a causa delle particelle di grasso bruciate sulle pareti dell'unità Rotisserie. Questo accumulo si verifica anche quando si utilizzano ripieni o marinate nel prodotto.


AVVISO

Prima di utilizzare la cartuccia Deep Clean Cartridge, iniziare il ciclo di pulizia giornaliero.

Altrimenti si intaseranno i filtri. In tal caso, sarà necessaria una pulizia manuale.

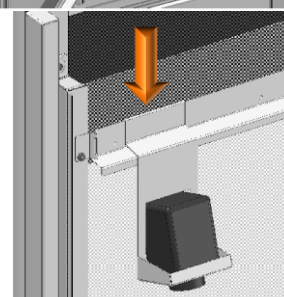
6. Estrarre la cartuccia dal contenitore.
7. Estrarre il portacartuccia dal contenitore.
8. Aprire lo sportello dell'unità Rotisserie.
9. Prendere il portacartuccia e appenderlo al vetro dello sportello dalla parte interna nell'area indicata dalla freccia il più possibile verso il montante interno.



10. Per un corretto fissaggio, bloccare il portacartuccia dietro la striscia in metallo come mostrato nel dettaglio.
11. Svitare il coperchio della cartuccia.

Non forare il sigillo!

12. Collocare la cartuccia capovolta nel portacartuccia.
13. Chiudere lo sportello.

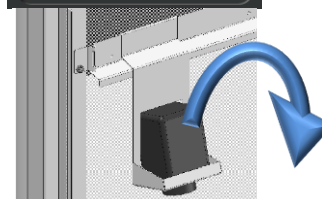


14. Premere il pulsante di selezione di sinistra.
15. Selezionare CLEAN e premere OK.
16. Selezionare il livello di pulizia DEEP e premere OK.
17. Selezionare YES (avvio pulizia) e premere OK.
18. Premere START.

L'unità Rotisserie inizia la pulizia. La schermata mostra lo stato del programma.



19. Al termine togliere la cartuccia. Il portacartucce può rimanere.
20. Controllare l'unità Rotisserie.
21. Pulire i filtri manualmente se necessario.


L'unità è pronta all'uso.


Se la cartuccia non viene estratta prima dell'uso dell'unità Rotisserie, la plastica si scioglierà causando fumo e rischio di contaminazione.

9. MALFUNZIONAMENTI E ASSISTENZA

In presenza di un malfunzionamento, prima di contattare il fornitore/rivenditore di zona, è possibile controllare autonomamente alcuni elementi:

- L'alimentazione funziona correttamente? Controllare fusibili e interruttore differenziale.
- L'orologio del timer è stato impostato correttamente?

| Voce | Malfunzionamento | Possibile intervento |
|-----------------------|--|---|
| Controllo | Il programma non si avvia | <ul style="list-style-type: none"> • Controllare che entrambi gli sportelli siano chiusi correttamente. |
| Pulizia | Perdite di acqua durante la pulizia | <ul style="list-style-type: none"> • Lo sportello non è chiuso correttamente. |
| Pulizia | Il forno non è pulito dopo il ciclo di pulizia | <ul style="list-style-type: none"> • La quantità di detergente non è sufficiente, controllare la fornitura. • L'acqua non viene erogata, controllare. • Lo scarico è sporco, pulire. • La valvola di scarico non funziona correttamente, controllare. |
| Lampada | Non si accende | <ul style="list-style-type: none"> • Nel menu Manager (Gestione) è impostata su OFF. • Guasto, sostituire. |
| Forno | Il prodotto non sta cuocendo in modo uniforme | <ul style="list-style-type: none"> • Provare una temperatura di cottura più bassa. • Controllare fusibili e/o interruttore differenziale. |
| Forno | Il forno non si riscalda | <ul style="list-style-type: none"> • Aprire e chiudere lo sportello. • Controllare fusibili e/o interruttore differenziale. |
| Cavo di alimentazione | Danneggiato | <ul style="list-style-type: none"> • Sostituire, vedere sezione 9.1. |

9.1 Sostituzione del cavo di alimentazione



AVVISO

Tensione elettrica pericolosa.

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dall'assistenza tecnica o da una persona con qualifiche simili per evitare rischi.

10. SPECIFICHE TECNICHE



AVVISO

Per ottenere le specifiche corrette dell'unità consultare la targhetta nominale. I dati elettrici possono variare da paese a paese.

Modelli europei

| Modello | TDR 8 AC | TDR 8+8 AC |
|---|---------------|---------------|
| Dimensioni | | |
| - Larghezza | 1050 mm | 1050 mm |
| - Profondità | 915 mm | 915 mm |
| - Altezza | 1795 mm | 2135 mm |
| Peso | | |
| - Lordo | 300 kg | 480 kg |
| - Netto | 250 kg | 430 kg |
| Temperatura ambiente massima | 35 °C | 35 °C |
| Pressione sonora | < 70 dB(A) | < 70 dB(A) |
| Installazione elettrica | | |
| - Tensione | 3N~ 400/230 V | 3N~ 400/230 V |
| - Frequenza | 50/60 Hz | 50/60 Hz |
| - Alimentazione richiesta | 10.5 kW | 21 kW |
| - Corrente nominale massima | 16 A | 31 A |
| Spina ² | CEE-form 16 A | CEE-form 32 A |
| Lunghezza del cavo di alimentazione ca. | 2,20 m | 2,20 m |
| Raccordo per l'acqua, Aerato | ¾ pollice | ¾ pollice |
| Acqua, pressione | 200 – 500 kPa | 200 – 500 kPa |
| Scarico, Raccordo aperto | Min. 40 mm | Min. 40 mm |

Modelli americani

| Modello | TDR 7 AC | TDR 7+7 AC |
|---|--------------------|-------------------------|
| Dimensioni | | |
| - Larghezza | 41 pollice | 41 pollice |
| - Profondità | 38 ½ pollice | 38 ½ pollice |
| - Altezza | 70½ pollice | 84 pollice |
| Peso | | |
| - Lordo | 662 lbs. | 1059 lbs. |
| - Netto | 552 lbs. | 948 lbs. |
| Temperatura ambiente massima | 95 °F | 95 °F |
| Pressione sonora | < 70 dB(A) | < 70 dB(A) |
| Installazione elettrica | | |
| - Tensione | 3~ 208 V | 3~ 208 V |
| - Frequenza | 50/60 Hz | 50/60 Hz |
| - Alimentazione richiesta | 12 kW | 12 kW (2x) |
| - Corrente nominale massima | 35.5 A | 35.5 A (2x) |
| Spina | NEMA15-50P | NEMA15-50P (2x) |
| Lunghezza del cavo di alimentazione ca. | 75 pollice | 75 pollice (2x) |
| Raccordo per l'acqua, Aerato | ¾ pollice | ¾ pollice (2x) |
| Acqua, pressione | 200 – 500 kPa | 200 – 500 kPa |
| Scarico, Raccordo aperto | min. 1 5/8 pollice | min. 1 5/8 pollice (2x) |

² A seconda del Paese

Pagina vuota.

Fri-Jado B.V.
Blauwhekken 2
4751 XD Oud Gastel
The Netherlands
Tel: +31 (0) 76 50 85 400

Fri-Jado Inc.
1401 Davey Road, Suite 100
Woodridge IL 60517
USA
Tel: +1-630-633-7950

www.frijado.com