

# MANUALE DELL'UTENTE

TDR5-P<sup>eco</sup>

TDR7-P<sup>eco</sup>

TDR8-P<sup>eco</sup>



## 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**

© 2024 Fri-Jado BV, 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.

Pagina vuota.

## INDICE

|           |                                                                              |           |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1.</b> | <b>INTRODUZIONE .....</b>                                                    | <b>6</b>  |
| 1.1       | Generale.....                                                                | 6         |
| 1.2       | Identificazione dell'unità.....                                              | 6         |
| 1.3       | Pittogrammi e simboli.....                                                   | 6         |
| 1.4       | Istruzioni di sicurezza.....                                                 | 7         |
| 1.4.1     | Generale.....                                                                | 7         |
| 1.4.2     | Spostamento .....                                                            | 8         |
| 1.4.3     | Limitazioni all'uso in ambienti esterni .....                                | 8         |
| 1.5       | Igiene.....                                                                  | 9         |
| 1.6       | Assistenza e supporto tecnico .....                                          | 9         |
| 1.7       | Stoccaggio.....                                                              | 9         |
| 1.8       | Smaltimento.....                                                             | 9         |
| <b>2.</b> | <b>DESCRIZIONE DELL'UNITÀ .....</b>                                          | <b>10</b> |
| 2.1       | Descrizione tecnica.....                                                     | 10        |
| 2.2       | Uso previsto.....                                                            | 10        |
| 2.3       | Accessori .....                                                              | 10        |
| <b>3.</b> | <b>INSTALLAZIONE E PRIMO UTILIZZO .....</b>                                  | <b>11</b> |
| 3.1       | Disimballaggio dell'unità.....                                               | 11        |
| 3.2       | Smontaggio del pallet .....                                                  | 12        |
| 3.3       | Installazione e posizionamento .....                                         | 12        |
| 3.4       | Programma per il primo utilizzo.....                                         | 13        |
| 3.4.1     | Odore di metallo .....                                                       | 14        |
| <b>4.</b> | <b>FUNZIONAMENTO E UTILIZZO .....</b>                                        | <b>15</b> |
| 4.1       | Pannello di controllo .....                                                  | 15        |
| 4.2       | Accensione dell'unità .....                                                  | 16        |
| 4.3       | Caricamento dell'unità .....                                                 | 16        |
| 4.3.1     | Caricamento dell'unità con gli spiedi a forchetta .....                      | 16        |
| 4.3.2     | Caricare il forno girarrosto con spiedi a V (accessorio) .....               | 18        |
| 4.3.3     | Caricamento del forno girarrosto con i cestelli per carne (accessorio) ..... | 18        |
| 4.3.4     | Caricare il forno girarrosto con due accessori diversi.....                  | 19        |
| 4.4       | Tempi di cottura a grill.....                                                | 19        |
| 4.5       | Estrazione dei prodotti .....                                                | 19        |
| 4.5.1     | Estrazione degli spiedi a forchetta .....                                    | 19        |
| 4.5.2     | Estrazione dello spiedo a V (accessorio) .....                               | 19        |
| 4.5.3     | Estrazione del cestello per carne (accessori).....                           | 20        |
| 4.6       | Svuotamento del cassetto di raccolta del grasso .....                        | 20        |
| 4.7       | Spegnimento dell'unità.....                                                  | 20        |
| <b>5.</b> | <b>FUNZIONAMENTO .....</b>                                                   | <b>21</b> |
| 5.1       | Funzionamento del forno girarrosto .....                                     | 21        |

|           |                                                                                |           |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 5.2       | Opzioni di funzionamento .....                                                 | 23        |
| 5.2.1     | Funzione di preriscaldamento .....                                             | 23        |
| 5.2.2     | Continuare con la funzione di preriscaldamento .....                           | 23        |
| 5.2.3     | Per terminare un programma in esecuzione. ....                                 | 24        |
| 5.2.4     | Verifica della temperatura effettiva.....                                      | 24        |
| 5.2.5     | Controllare il tempo rimanente in un programma .....                           | 25        |
| 5.2.6     | Visualizzare tutte le informazioni sul programma effettivo.....                | 25        |
| 5.2.7     | Funzione Eco.....                                                              | 26        |
| 5.2.8     | Correzione di cottura .....                                                    | 26        |
| 5.2.9     | Visualizzazione delle informazioni .....                                       | 27        |
| <b>6.</b> | <b>MENU MANAGER (GESTIONE) .....</b>                                           | <b>28</b> |
| 6.1       | Voci del menu Manager (Gestione).....                                          | 28        |
| 6.2       | Programmazione del forno girarrosto.....                                       | 28        |
| 6.3       | Programmazione dei parametri.....                                              | 34        |
| 6.4       | Change pin code (Modifica codice pin) .....                                    | 36        |
| 6.5       | Orologio .....                                                                 | 36        |
| 6.6       | Trasferimento.....                                                             | 36        |
| 6.7       | Versione .....                                                                 | 36        |
| 6.8       | USB .....                                                                      | 37        |
| <b>7.</b> | <b>PULIZIA E MANUTENZIONE.....</b>                                             | <b>38</b> |
| 7.1       | Pianificazione della manutenzione .....                                        | 38        |
| 7.2       | Pulizia quotidiana.....                                                        | 38        |
| 7.3       | Pulizia settimanale .....                                                      | 39        |
| 7.4       | Pulizia mensile.....                                                           | 40        |
| 7.5       | Linee guida per la pulizia delle superfici con rivestimento antiaderente ..... | 41        |
| <b>8.</b> | <b>MALFUNZIONAMENTI E ASSISTENZA.....</b>                                      | <b>42</b> |
| 8.1       | Sostituzione del cavo di alimentazione .....                                   | 42        |
| 8.2       | Sostituzione di una lampada.....                                               | 43        |
| <b>9.</b> | <b>SPECIFICHE TECNICHE .....</b>                                               | <b>44</b> |

## 1. INTRODUZIONE

### 1.1 Generale

Questo manuale è destinato agli utenti dell'unità TDR-P<sup>eco</sup>. 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 presente manuale si riferiscono a tutti i modelli di TDR-P<sup>eco</sup> disponibili.

### 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 carico 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



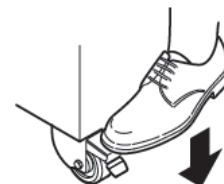
### AVVISO

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.

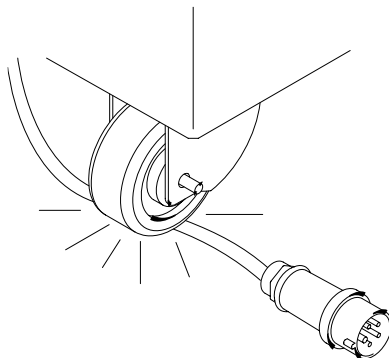
Sostituire o riparare immediatamente pittogrammi, avvisi e istruzioni danneggiati o illeggibili.

- Per evitare cortocircuiti, non pulire mai l'unità con un getto d'acqua. Per le istruzioni relative alla pulizia, vedere la sezione 7.
- 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 regolarmente ponendo particolare attenzione al retro della piastra della ventola.
- Il cassetto 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

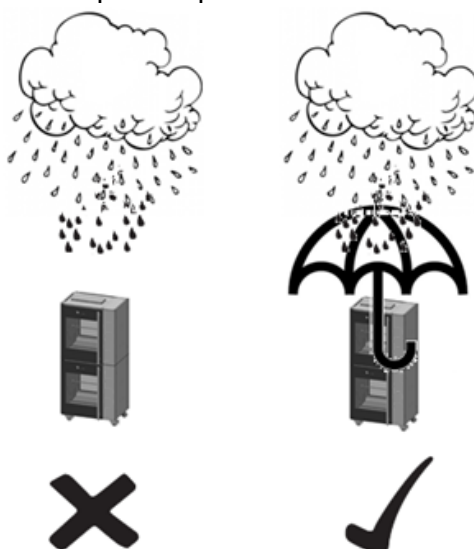
In caso di spostamento dell'unità:

- Prima di spostare l'unità, disattivare in primo luogo la tensione di alimentazione estraendo la spina dalla presa a parete e vuotare il cassetto di raccolta del grasso. Quindi, far raffreddare l'unità per almeno dieci minuti.
- 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.



### 1.4.3 Limitazioni all'uso in ambienti esterni

Per evitare cortocircuiti, le unità non possono essere utilizzate in ambienti esterni non protetti. È permessa la collocazione sotto una copertura protettiva.



## 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 (eventualmente con rivestimento in PTFE).

Il cavo di alimentazione principale è dotato di una spina.

Il sistema di controllo 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 sistema di controllo ha la capacità di memorizzare 99 programmi diversi.

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.

### 2.2 Uso previsto

Il forno TDR è stato progettato per grigliare prodotti a base di carne. 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.

Per accessori opzionali contattare [customer.service@frijado.com](mailto:customer.service@frijado.com).

### 3. INSTALLAZIONE E PRIMO UTILIZZO



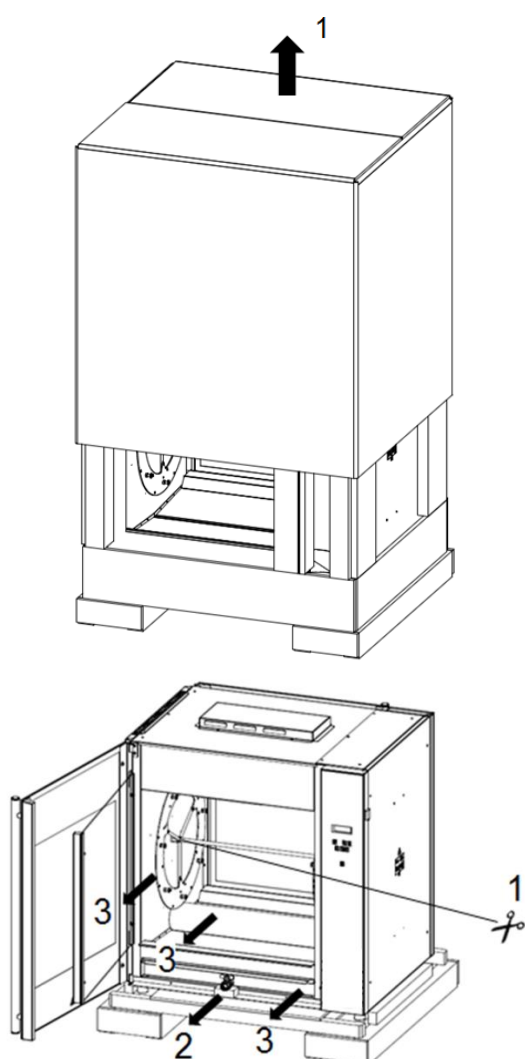
Tutti i materiali da imballaggio utilizzati per l'unità sono riciclabili.

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

L'unità è imballata in una scatola di cartone con una copertura superiore in plastica e angoliere protettive.

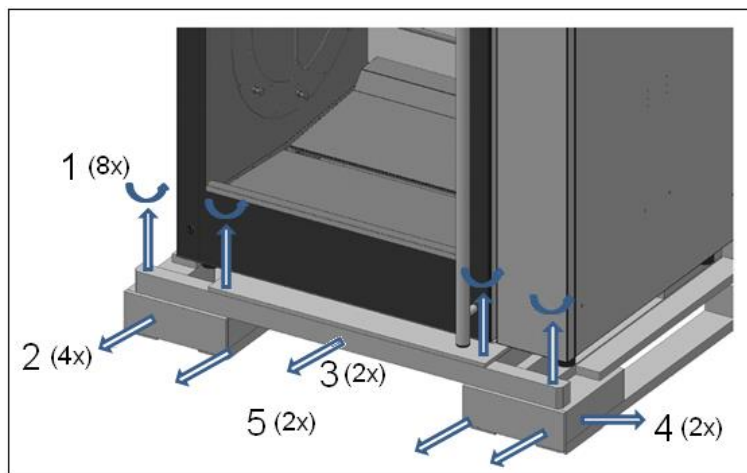
Tutte le unità sono collocate sopra un pallet di legno. Attorno alla scatola sono avvolte due fascette di serraggio.



1. Tagliare i due sigilli di trasporto su entrambi i lati del rotore
2. Rimuovere il blocco di trasporto dal cassetto di raccolta del grasso
3. Rimuovere dall'unità tutti i materiali da imballaggio restanti
4. Rimuovere gli accessori standard.

### 3.2 Smontaggio del pallet

Per disimballare correttamente l'unità, è necessario separarla dal pallet.



### 3.3 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.

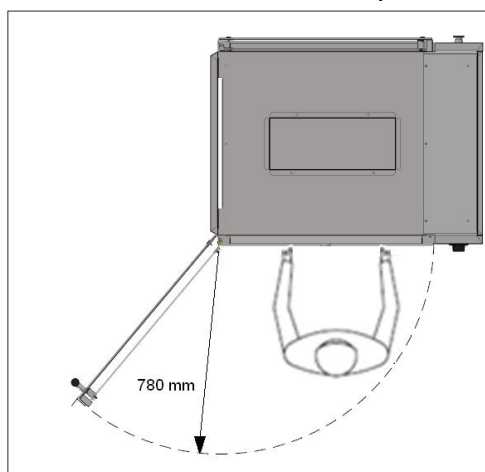
La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare la morte o lesioni gravi.



#### AVVISO

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

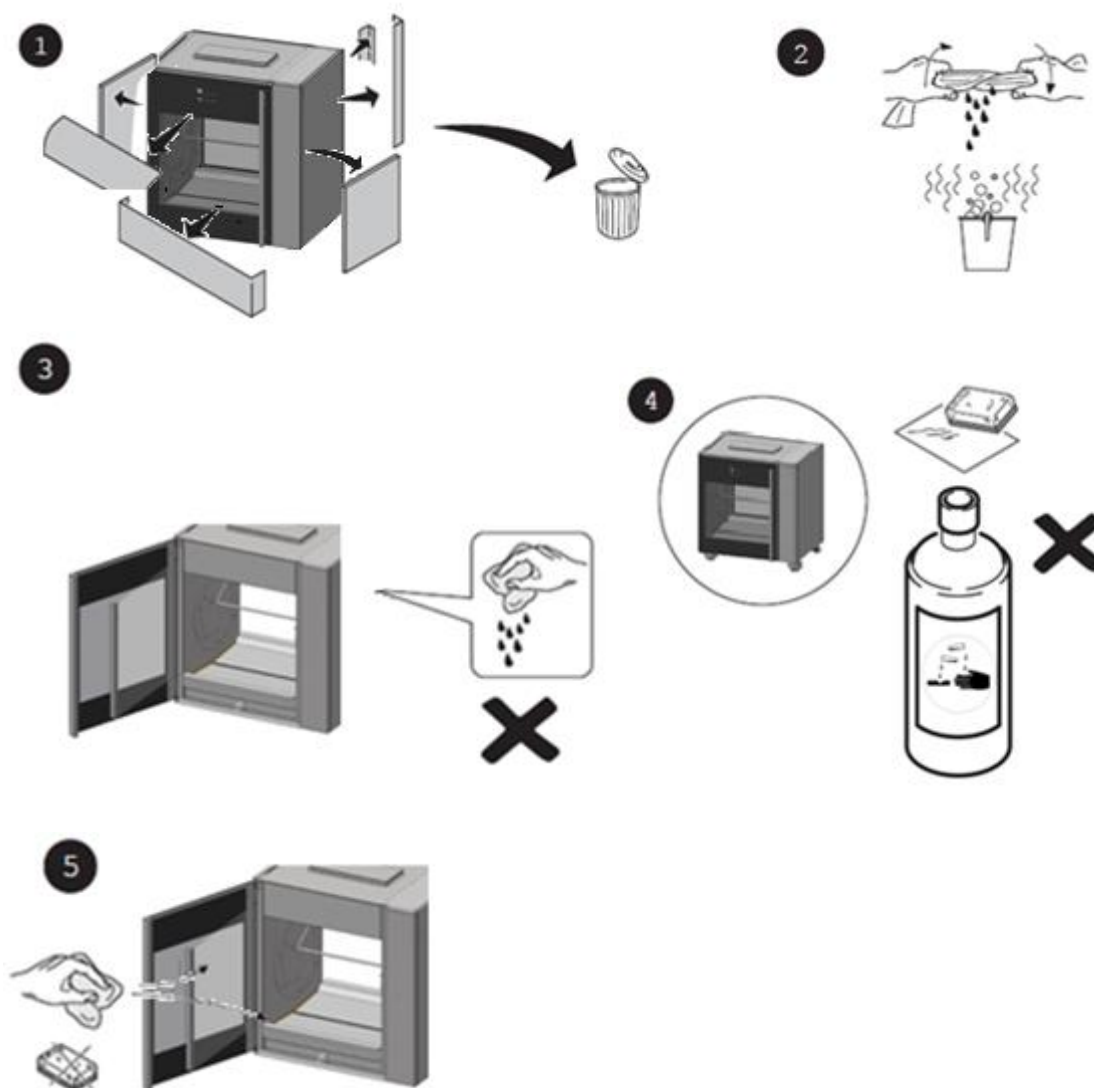
- L'utente deve avere sufficiente libertà di movimento per azionare correttamente l'unità.



- La distanza minima libera deve essere di almeno 250 mm (10").
- Durante la cottura alla griglia, i pannelli in vetro diventeranno molto caldi. Nel posizionamento, mantenere l'unità fuori dalla portata dei bambini.
- Nel caso di un'unità dotata di ruote, il pavimento deve essere piano e orizzontale.
- 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.

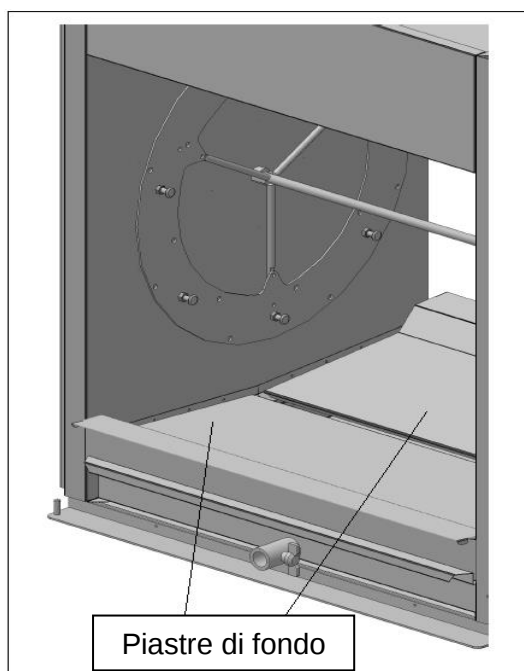
### 3.4 Programma per il primo utilizzo

Quando si utilizza l'unità per la prima volta, pulire l'interno a fondo con acqua saponata e riscaldare l'unità, vedere la sezione 3.4.1. Dopo la messa in funzione, è possibile che l'area di cottura/grill scolorisca.



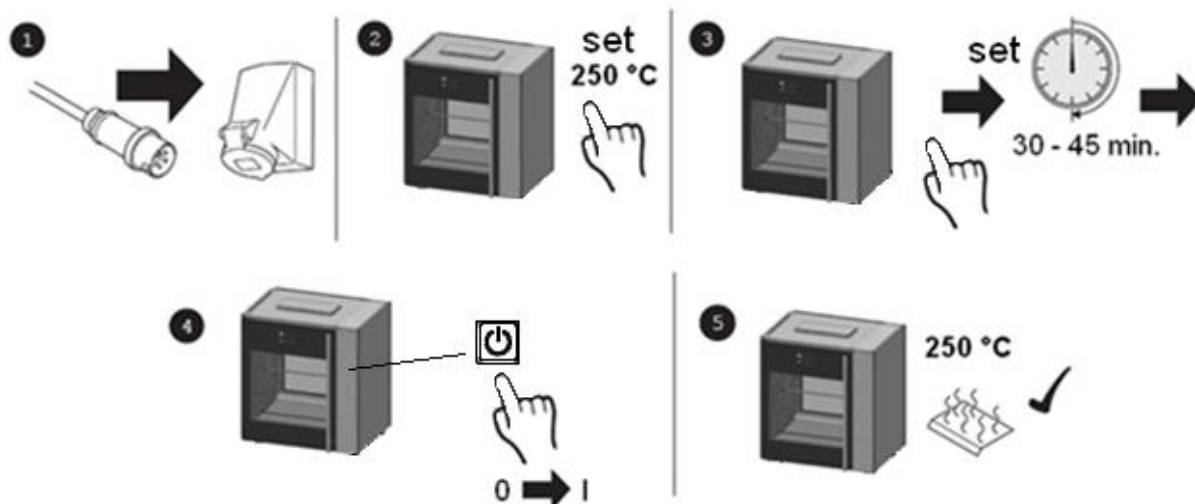
I residui della pulizia finiranno nel cassetto di raccolta del grasso, pertanto tale cassetto dovrà essere svuotato e pulito dopo la pulizia dell'unità.

Collocare le piastre di fondo nel vano del grill.



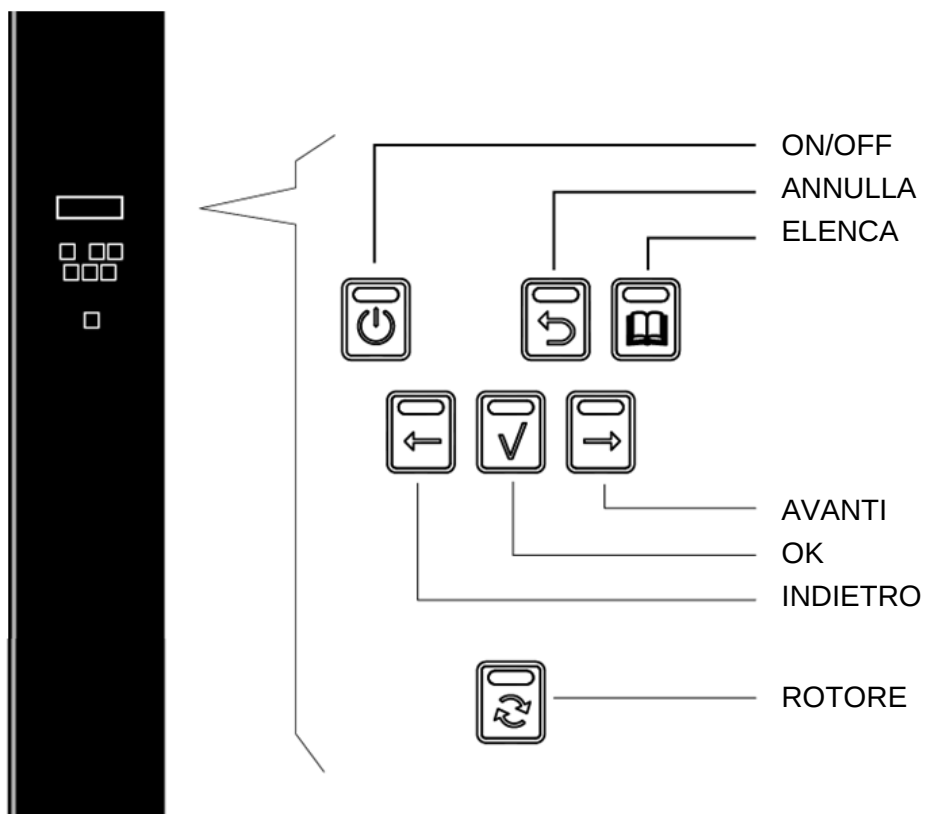
### 3.4.1 Odore di metallo

Per eliminare l'odore di metallo che si avverte al primo utilizzo, è necessario riscaldare l'unità alla massima temperatura (250°C/482°F) per almeno mezz'ora (un programma di "primo utilizzo" è preimpostato alla posizione 99).



## 4. FUNZIONAMENTO E UTILIZZO

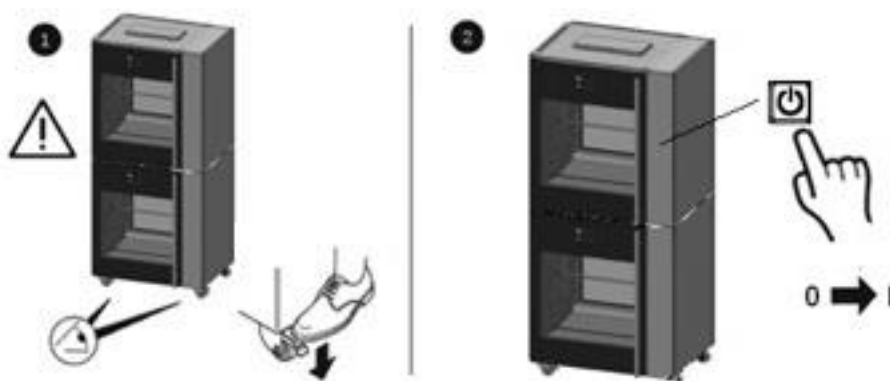
### 4.1 Pannello di controllo



### Funzioni dei comandi

| Pulsanti | Funzione                                      |
|----------|-----------------------------------------------|
| ON / OFF | Accensione e spegnimento dell'unità           |
| ANNULLA  | Ritorna al menu precedente                    |
| ELENCA   | Ricetta / modalità di programmazione          |
| AVANTI   | Avanza di un passo nelle impostazioni         |
| ROTORE   | Accensione del rotore                         |
| OK       | Conferma una funzione o una modifica          |
| INDIETRO | Torna indietro di un passo nelle impostazioni |

## 4.2 Accensione dell'unità

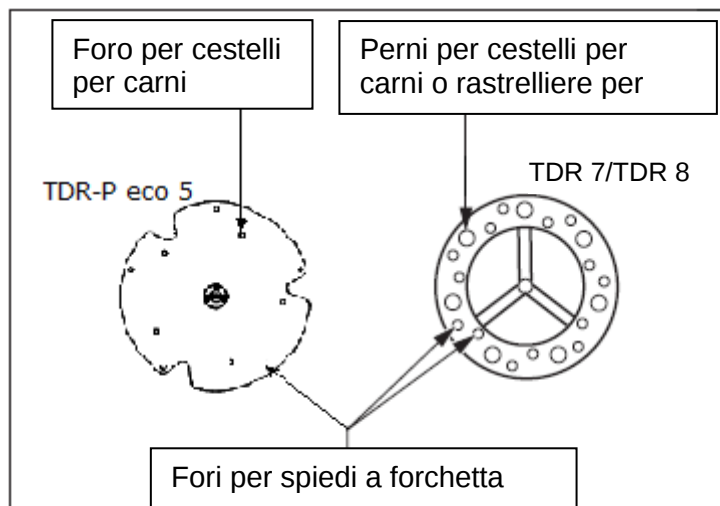


## 4.3 Caricamento dell'unità

Prima selezionare un programma (vedere sezione 5).

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.

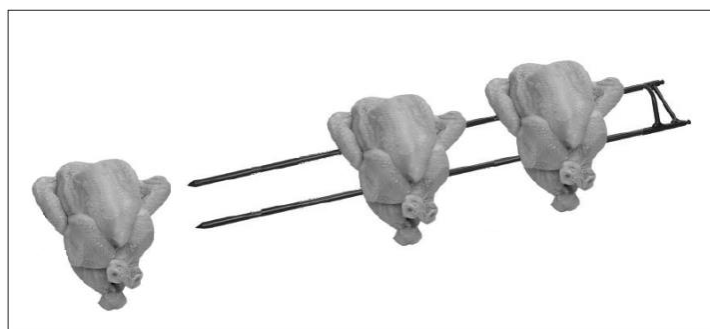


Per arrostiti polli interi è necessario utilizzare sempre gli spiedi a forchetta. In questo modo il grasso naturale colando ungerà tutti i polli, garantendo una cottura perfetta e leggera.

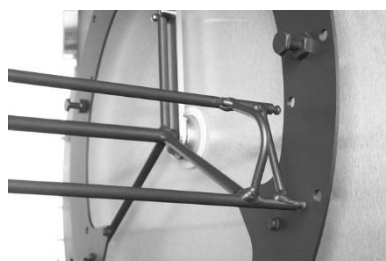
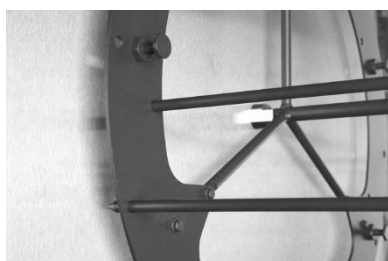
Fare riferimento al filmato su You-Tube: "Fri-Jado instruction for binding and loading chicken" (Istruzioni di Fri-Jado per legare e caricare il pollo).



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)

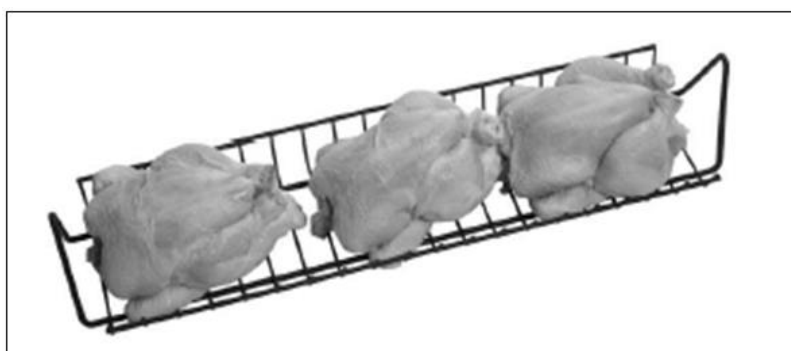
Per utilizzare i cestelli per carne, procedere come descritto di seguito:

- Con il modello TDR 5, è necessario inserire le estremità del cestello per carni attraverso i fori dei dischi del rotore.
- Con il modello TDR 7 e TDR 8 è necessario fissare il cestello per carni sui perni appropriati.



(è illustrato il tipo per il modello TDR-8)

- 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.



(è illustrato il tipo per il modello TDR 7 / TDR 8)

#### 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

Per entrambi i modelli TDR 5 e TDR 5 + 5: 1 spiedo a forchetta + 2 cestelli per carni consecutivamente.

#### 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.

#### 4.5 Estrazione dei prodotti

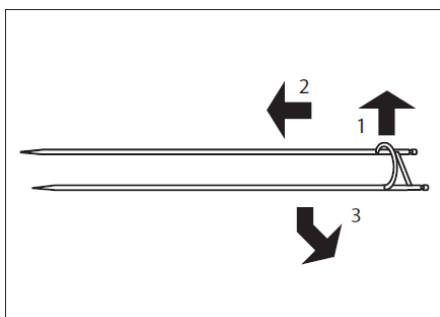


##### AVVISO

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 cassetto di raccolta del grasso



#### AVVISO

Controllare il cassetto di raccolta del grasso dopo ogni processo di cottura e svuotarlo non appena è pieno per metà onde evitare fuoriuscite. Spingere il cassetto di raccolta del grasso completamente all'interno dell'unità dopo averlo rimesso in posizione, per evitare danni al pannello in vetro.



#### AVVISO

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



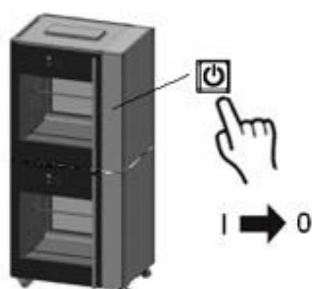
Aprire la valvola di scarico. (Manopola in posizione orizzontale)



Chiudere la valvola di scarico. (Manopola in posizione verticale)

1. Aprire lo sportello ed estrarre il cassetto di raccolta del grasso di circa 130 mm (5 pollici) in fuori.
2. Preparare un secchio o contenitore di dimensione adeguata sotto la valvola di scarico e aprire la manopola apposita.
3. Chiudere la valvola di scarico dopo lo svuotamento.
4. Spingere il cassetto di raccolta del grasso completamente all'interno dell'unità dopo averlo rimesso in posizione, per evitare danni al pannello in vetro.
5. Chiudere lo sportello.

### 4.7 Spegnimento dell'unità



## 5. FUNZIONAMENTO



I pulsanti si illuminano quando sono operativi.

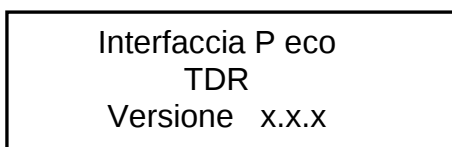
### 5.1 Funzionamento del forno girarrosto



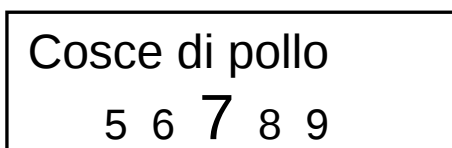
1. Premere Start.



2. Sul display compare il logo Fri-Jado.



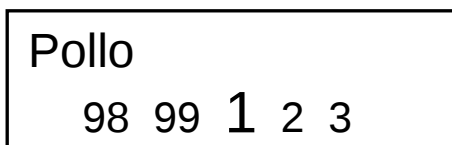
3. Il display visualizza la versione del software.



4. Sul display compare l'ultimo programma di cottura.



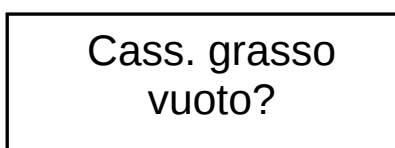
5. Utilizzare i pulsanti freccia per la selezione del programma.



6. Sul display compare il programma selezionato.



7. Confermare il programma selezionato.



8. Compare un messaggio di promemoria per lo svuotamento del cassetto di raccolta del grasso.



Fare riferimento alla sezione 5.2 per le opzioni di pre-riscaldamento.

CARICARE  
o AVVIARE



**180°C 0:59**



1 Pollo  
230°C P123 **0:60**

1 Pollo  
230°C P123 **0:55**



SCARICARE

Misurare temp. cuore

2 Pollo  
:00 Aggiunta tempo?

9. Dopo il caricamento, chiudere lo sportello.  
**Nota:** premere OK oppure aprire lo sportello per interrompere il segnale acustico.

**Nota:** Le schermate 8 e 9 si alternano ogni 5 secondi.

10. Durante il caricamento: premere il pulsante del rotore per ruotare il rotore.
11. Premere OK per confermare.
12. Sul display sono visualizzati la temperatura e il tempo di cottura (ore:min.) programmati.

13. (Opzionale) Premere il pulsante OK per visualizzare la temperatura e il tempo di cottura effettivi (visualizzati per circa 2 secondi).

14. Durante l'ultimo minuto, il tempo di cottura lampeggia.

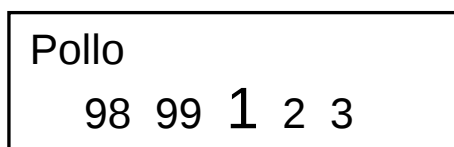
15. Sul display compare il tempo di cottura restante a intervalli di 5 secondi.

16. Aprire lo sportello.

17. Compare un messaggio di promemoria per la misurazione della temperatura al cuore.  
**Nota:** Le schermate 17 e 18 si alternano ogni 5 secondi.

18. (Opzionale, visibile per 5 min.) richiesta di aggiungere tempo (minuti) dopo l'apertura dello sportello.

**Nota:** L'aggiunta di tempo è disponibile solo se attivata nel menu Service (Assistenza).



19. (Opzionale) premere la freccia destra per aumentare di un minuto; premere la freccia sinistra per ridurre di un minuto. Se attivato, il programma prosegue fino alla fase 13.
20. Programma pronto, aprire lo sportello.
21. Premere il pulsante del rotore per ruotare il rotore.
22. Chiudere lo sportello (se necessario, pulire l'unità).
23. Sul display compare l'ultimo programma eseguito.

## 5.2 Opzioni di funzionamento

### 5.2.1 Funzione di preriscaldamento

Solo se selezionata nel menu Manager (Gestione).



1. Sul display viene visualizzata la temperatura di preriscaldamento effettiva.
2. Preriscaldamento pronto (l'unità emette un segnale acustico).  
**Nota:** premere OK oppure aprire lo sportello per interrompere il segnale acustico.

Sul display compare la fase successiva del programma.

### 5.2.2 Continuare con la funzione di preriscaldamento

Solo se selezionata nel menu Manager (Gestione).



1. Sul display viene visualizzata la temperatura di preriscaldamento effettiva.

Avvio programma?



2. Preriscaldamento pronto (l'unità emette un segnale acustico).  
**Nota:** premere OK oppure aprire lo sportello per interrompere il segnale acustico.

Premere OK per avviare il programma. Sul display compare la fase successiva del programma.

Selezionare NO e premere OK per continuare con la funzione di preriscaldamento.

### 5.2.3 Per terminare un programma in esecuzione.



Stop?



Pollo

98 99 **1** 2 3

1. Premere e mantenere premuto il pulsante ON/OFF per 3 secondi.
2. Selezionare utilizzando i pulsanti freccia.  
**Nota:** Selezionare NO per annullare l'arresto del programma.
3. Confermare la selezione. (Entro 5 secondi).
4. Sul display compare l'ultimo programma eseguito.

### 5.2.4 Verifica della temperatura effettiva

1 Pollo

230°C P123



1 Pollo

**220°C** P123

1. Ad esempio: Controllare la temperatura corrente nel programma 1 Pollo, fase 1.
2. Premere il pulsante OK.
3. Sul display viene visualizzata la temperatura effettiva per 3 secondi.

### 5.2.5 Controllare il tempo rimanente in un programma

1 Pollo  
230°C P<sup>1</sup>23 0:05



1 Pollo  
230°C P<sup>1</sup>23 0:01

1 Pollo  
230°C P<sup>1</sup>23 0:05

1. Utilizzare i pulsanti freccia per visualizzare il tempo rimanente nella fase del programma.

2. Tempo rimanente alla fase 1 (la prima cifra lampeggia).

3. Tempo rimanente alla fase 2 (la seconda cifra lampeggia).

### 5.2.6 Visualizzare tutte le informazioni sul programma effettivo

1 Pollo  
180°C P<sup>1</sup>23 10:20



**180°C 0:20**



|   |     |      |      |     |            |      |      |
|---|-----|------|------|-----|------------|------|------|
| P | 180 | 0:07 | 3    | 230 | 0:05       | 0:05 |      |
| 1 | 180 | 0:20 | 0:20 | H   | 085        | 0:10 | 0:10 |
| 2 | 210 | 0:10 | 0:10 | C   | + 00:00:00 |      |      |

1. Sul display compare il programma effettivo. (la fase uno è attiva).

2. Premere il pulsante LIST (Elenca).

3. Sul display vengono visualizzati la temperatura e il tempo programmati.

4. Premere di nuovo il pulsante List (Elenca) per ulteriori informazioni.

5. Il display visualizza le fasi programmate e i tempi restanti in una schermata.

(Fase – temperatura – tempo programma – tempo effettivo)

P: Preriscaldamento  
1-3: Fase del programma  
H: Mantenimento  
C: Correzione di cottura



1 Pollo  
180°C P123 10:20

6. Premere il pulsante OK per aggiornare la schermata (aggiornata automaticamente ogni 15 secondi).
7. Premere il pulsante List (Elenca) per tornare indietro.
8. Sul display compare di nuovo la schermata operativa originale.

### 5.2.7 Funzione Eco

1 Polloeco  
180°C P123 10:20

Opzionale: disponibile solo se attivata nel menu Manager (Gestione) o nel menu Service (Assistenza).

Nella modalità ECO, il calore accumulato nella cavità sarà utilizzato per la cottura del prodotto.

A seconda delle impostazioni, del prodotto e del programma, è possibile ottenere un risparmio energetico del 5%.

### 5.2.8 Correzione di cottura

**180°C 0:20**

Opzionale: disponibile solo se attivata nel menu Manager (Gestione) o nel menu Service (Assistenza).

Correzione di cottura: In base al carico di prodotti, il tempo di cottura sarà regolato automaticamente.

La prima cottura rappresenta la cottura di riferimento e sarà utilizzata per impostare i parametri corretti.

L'attivazione della correzione di cottura NON è visibile sul display.

### 5.2.9 Visualizzazione delle informazioni

**180°C 0:20**



1 Pollo  
180°C P123 10:20



1 Pollo  
210°C P123 10:20

1 Pollo  
230°C P123 10:20

1 Pollo  
**220°C** P123 10:20

1 Pollo  
220°C P123 **0:15**

1. Sul display vengono visualizzati la temperatura e il tempo programmati.

2. Premere il pulsante LIST (Elenca).

3. Dopo 3 secondi, sul display sono visualizzati: fase + temperatura + tempo di cottura.

**Nota:** la fase di cottura corrente è sottolineata.

4. Utilizzare i pulsanti freccia per passare alla schermata successiva.

5. Fase di cottura 1 terminata; viene emesso un segnale acustico. Sul display sono visualizzati: fase + temperatura + tempo di cottura successivi.

6. Fase di cottura 2 terminata; viene emesso un segnale acustico. Sul display sono visualizzati: fase + temperatura + tempo di cottura successivi.

7. Sul display compare la temperatura effettiva

**Nota:** la temperatura effettiva lampeggia.

8. Sul display compare il tempo rimanente.

**Nota:** il tempo rimanente lampeggia, dopo 5 secondi viene visualizzata di nuovo la schermata originale.

## 6. MENU MANAGER (GESTIONE)

### 6.1 Voci del menu Manager (Gestione)

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Programmazione<br>Nuovo<br>Modifica<br>Elimina<br>Copia | Parametri<br>Preriscaldamento<br>Temp. preriscald.<br>Mantenimento<br>Temp. mantenimento<br>Correzione cottura*<br>Funzione Eco*<br>Lingua<br>Cifre grandi<br>Suono preriscald.<br>Suono fase<br>Suono completato | Modifica pin<br>Orologio<br>Trasferimento<br>Versione<br>USB<br>Lettura ricette<br>Memorizz. ricette |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|

\* Visibile solo se selezionata nel menu Service (Assistenza).

### 6.2 Programmazione del forno girarrosto

Possibili fasi programmabili:

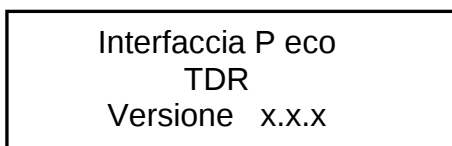
- Preriscaldamento
- Fase 1
- Fase 2
- Fase 3
- Mantenimento



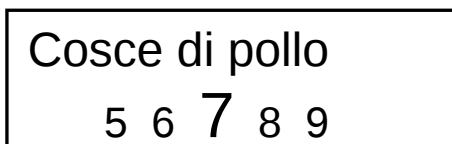
1. Avvio dell'unità.



2. Viene visualizzato il logo.



3. Sono visualizzate le informazioni sull'unità.



4. Compare l'ultimo programma utilizzato.



5. Premere il pulsante LIST (Elenca).

Pin 0 - - -  
Inserire PIN utente



Pin 1 - - -  
Inserire PIN utente



Pin \* 0 - -  
Inserire PIN utente

MENU MANAGER  
... **Programmazione** ...



RICETTE  
**NUOVA** ...



6. Immettere il codice PIN dell'utente.

**Nota:** il codice PIN originale è 1111.  
L'operatore può modificare il codice PIN utente.

7. Utilizzare i pulsanti freccia per immettere il codice PIN.

8. Premere il pulsante freccia destro per modificare la prima cifra.

9. Premere il pulsante OK per confermare.

10. Viene attivata la cifra successiva.  
Modificare come richiesto utilizzando il pulsante freccia.  
Confermare con il pulsante OK.  
Ripetere per le altre cifre.

11. Il menu Manager (Gestione) viene attivato.  
Utilizzare i pulsanti freccia per alternare fra i sottomenu.

12. Selezionare "Programmazione" e premere il pulsante OK per confermare.

13. Utilizzare i pulsanti freccia per selezionare una ricetta nuova o già esistente.

14. Premere il pulsante OK per confermare.

10  
 Scelta nuovo numero



10 A-----  
 ABC  per altri



10 TEST  






10 TEST  
 Prerisc.Y Temp.210°C  




15. Viene visualizzato il primo numero disponibile.

**Nota:** utilizzare il pulsante freccia destra per selezionare il prossimo numero disponibile.

16. Premere il pulsante OK per confermare.

17. Immettere il nome del programma.

Utilizzare il pulsante freccia per modificare il carattere.

**Nota:** Per modificare ABC in caratteri minuscoli / maiuscoli o speciali, utilizzare il pulsante LIST (Elenca).

18. Premere il pulsante OK per confermare.

19. Viene visualizzato il nome della nuova ricetta

**Nota:** Per modificare il nome della ricetta utilizzare il pulsante freccia indietro e premere il pulsante OK.

20. Premere il pulsante OK per confermare.

21. Impostare la funzione di preriscaldamento e la temperatura relativa (impostazione predefinita 210 °C / 410°F). Premere il pulsante freccia sinistra e il pulsante OK per modificare le impostazioni di preriscaldamento.

**Nota:** La funzione di preriscaldamento è disponibile solo se attivata nell'elenco dei parametri.

Funzioni di preriscaldamento:

Y: Yes (Sì)

N: No

C: Continua



10 Fase 1  
Temp. 1 - - °C



10 Fase 1  
Temp. 21 - °C



10 Fase 1  
Temp. 215 °C



10 Fase 1  
Temp. 215°C T. 1 -



22. Premere il pulsante OK per confermare.

23. Impostare la temperatura della “fase 1”. Iniziando con la prima cifra.

24. Utilizzare i pulsanti freccia per aumentare/diminuire il valore della cifra selezionata.

25. Premere il pulsante OK per confermare.

26. Impostare la seconda cifra.

27. Premere il pulsante OK per confermare.

28. Impostare la terza cifra.

29. Premere il pulsante OK per confermare.

30. Impostare il tempo della “fase 1”. Iniziando con la prima cifra.

**Nota:** Inserire il tempo in minuti.

31. Utilizzare i pulsanti freccia per aumentare/diminuire il valore della cifra selezionata.



10 Fase 1  
Temp. 215°C T. 21 -



10 Fase 1  
Temp. 215°C T. 210



10 Fase 1  
Temp. 215°C T. 210  
← → ✓

10 Fase 2  
Temp. 1 - - °C

10 Mantenimento  
Temp. 85 °C T. 999  
← ✓

32. Premere il pulsante OK per confermare.

33. Impostare la seconda cifra.

34. Premere il pulsante OK per confermare.

35. Impostare l'ultima cifra.

36. Premere il pulsante OK per confermare.

37. La fase è ora completata.

Selezionare il pulsante freccia destra e premere il pulsante OK per accedere alla fase successiva.

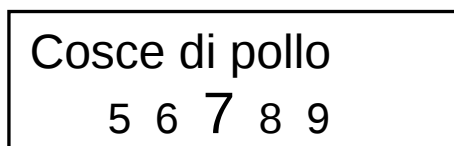
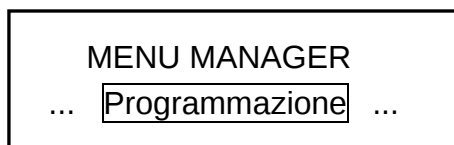
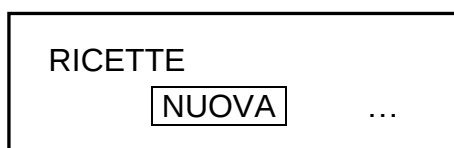
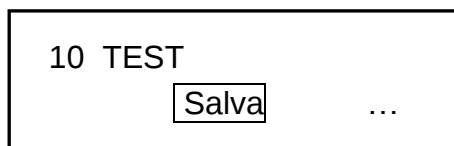
Selezionare il pulsante freccia sinistra e premere il pulsante OK per tornare all'ultima impostazione.

Selezionare ✓ e premere il pulsante OK per terminare la programmazione.

38. Programmazione della fase successiva (se richiesto). Vedere la fase 1 per la procedura.

39. La fase relativa al mantenimento comparirà dopo la fase 3 o quando non viene inserito alcun tempo nella fase 2 (o 3). Impostare la temperatura e il tempo secondo necessità.

**Nota:** Impostare il tempo a 999 per un funzionamento continuo.  
Disponibile solo se attivato (vedere la sezione 6.3).



40. Quando si è pronti per la programmazione, premere il pulsante OK per confermare.

41. Salvare i programmi completati.

**Nota:** se il programma non viene salvato, tutte le modifiche andranno perse!

42. Premere il pulsante OK per confermare.

43. Sullo schermo compare di nuovo il menu RICETTE.

44. Premere freccia indietro per accedere al menu Manager (Gestione).

45. Viene visualizzato il menu Manager (Gestione).

46. Premere freccia indietro per accedere al menu Utente.

47. Viene visualizzato l'ultimo programma utilizzato.

### 6.3 Programmazione dei parametri



Pin \* \* \* \*

Inserire PIN utente



MENU MANAGER

... Parametri ...



Lingua: Olandese

PARAM. SUCCESSIVO ...



Lingua: Olandese

Modifica ...

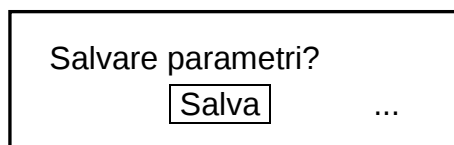
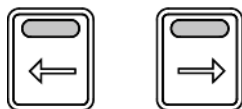
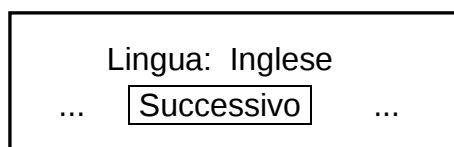


1. Premere il pulsante LIST (Elenca).
2. Immettere il codice PIN dell'utente.
3. Premere il pulsante OK per confermare.
4. Premere i pulsanti freccia per selezionare i Parametri.
5. Premere il pulsante OK per confermare.
6. Premere i pulsanti freccia per selezionare Modifica o Precedente.

Premere il pulsante OK per selezionare il parametro successivo.

7. Per modificare la lingua, selezionare Modifica.

8. Premere il pulsante OK per modificare.



9. Utilizzare i pulsanti freccia per selezionare Modifica, Successivo o Precedente.

Premere freccia indietro per accedere al menu Manager (Gestione).

10. Premere il pulsante OK per confermare o selezionare Discard (Annulla) per annullare.

11. Utilizzare i pulsanti freccia per selezionare le altre impostazioni:

|                                        |                           |                                                                 |
|----------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Cifre grandi</b>                    | SÌ/NO:                    | Impostazione predefinita su SÌ                                  |
| <b>Suono preriscald.</b>               | Suono T1-T3<br>Volume 1-4 | Impostazione predefinita su T1<br>Impostazione predefinita su 2 |
| <b>Suono fase</b>                      | Suono T1-T3<br>Volume 1-4 | Impostazione predefinita su T2<br>Impostazione predefinita su 1 |
| <b>Suono completato</b>                | Suono T1-T3<br>Volume 1-4 | Impostazione predefinita su T3<br>Impostazione predefinita su 3 |
| <b>Preriscaldamento</b>                | SÌ/NO:                    | Impostazione predefinita su NO                                  |
| <b>Temperatura di preriscaldamento</b> | 50-250°C (122-482°F)      | Impostazione predefinita su 210°C (410°F)                       |
| <b>Mantenimento</b>                    | SÌ/NO:                    | Impostazione predefinita su SÌ                                  |
| <b>Temperatura mantenimento</b>        | 50-250°C (122-482°F)      | Impostazione predefinita su 85°C (185°F)                        |
| <b>Correzione di cottura</b>           | SÌ/NO:                    | Impostazione predefinita su SÌ                                  |
| <b>Funzione Eco</b>                    | SÌ/NO:                    | Impostazione predefinita su SÌ                                  |

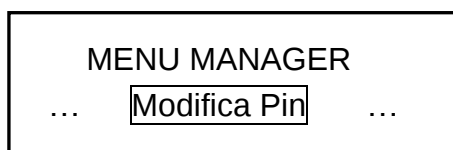


Premere freccia indietro per accedere al menu Manager (Gestione).



Premere (ancora) freccia indietro per accedere al menu Utente.

## 6.4 Change pin code (Modifica codice pin)

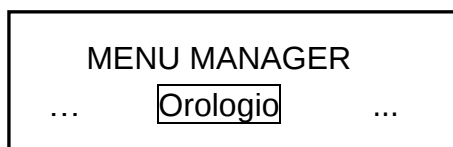


1. Menu Manager (Gestione).
2. Selezionare Modifica Pin.
3. Premere il pulsante OK.

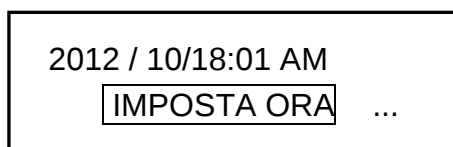


4. Immettere il nuovo codice PIN.
5. Premere il pulsante OK.

## 6.5 Orologio

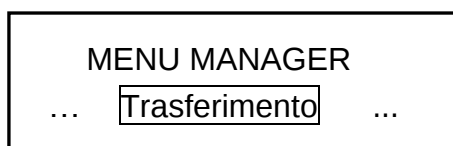


1. Menu Manager (Gestione).
2. Selezionare l'orologio.
3. Premere il pulsante OK.

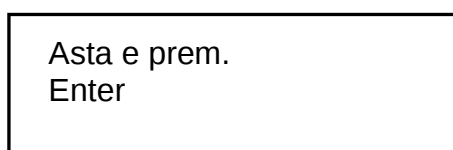


4. Impostare i valori corretti per data e ora.
5. Premere il pulsante OK.

## 6.6 Trasferimento

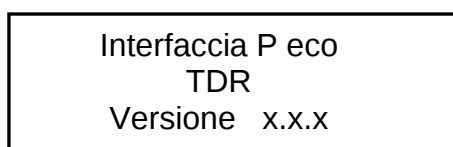


1. Menu Manager (Gestione).
2. Selezionare Trasferimento.
3. Premere il pulsante OK.



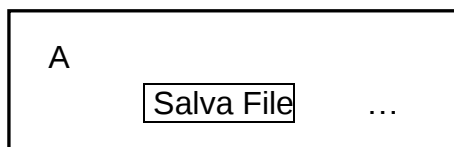
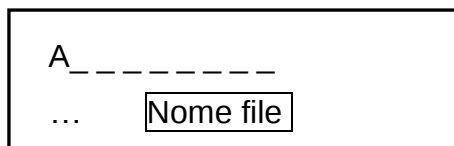
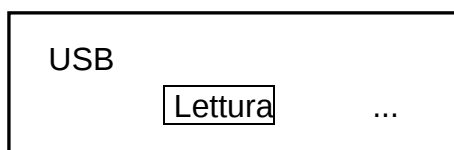
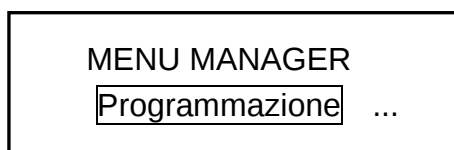
4. Inserire l'asta e premere OK.

## 6.7 Versione



1. Il display visualizza la versione del software.

## 6.8 USB



1. Menu Manager (Gestione).
  2. Utilizzare i pulsanti freccia per selezionare la funzione USB.
  3. La schermata visualizza la funzione USB.  
Inserire la chiavetta USB nello slot USB.
  4. Premere il pulsante OK per confermare.
  5. Utilizzare i pulsanti freccia per selezionare Lettura per cambiare un programma esistente oppure ARCHIVIA per salvare un programma.
- Opzione ARCHIVIA:
6. Immettere il nome del file utilizzando i pulsanti freccia e il pulsante OK.

7. Selezionare Salva.

8. Premere il pulsante OK per confermare.

## 7. PULIZIA E MANUTENZIONE



### AVVISO

L'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione durante le operazioni di pulizia 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.

Evitare di toccare le lampade alogene con le mani nude. Evitare il contatto delle lampade calde con l'acqua fredda.



### AVVISO

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

### 7.1 Pianificazione della manutenzione

| Voce                            | Azione                                                                                                                                                                                                    | Frequenza       |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Interno                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pulizia, vedere sezione 7.2.</li> </ul>                                                                                                                            | Quotidianamente |
| Cassetto di raccolta del grasso | <ul style="list-style-type: none"> <li>Svuotamento, vedere sezione 7.2.</li> </ul>                                                                                                                        | Quotidianamente |
| Rotore e piastre di fondo       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pulizia, vedere sezione 7.2.</li> </ul>                                                                                                                            | Quotidianamente |
| Pannelli di vetro               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pulizia, vedere sezione 7.2.</li> </ul>                                                                                                                            | Quotidianamente |
| Esterno                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pulizia, vedere sezione 7.3.</li> <li>Per rimuovere le macchie e ridare lucentezza, utilizzare uno spray detergente specifico per acciaio inossidabile.</li> </ul> | Settimanalmente |
| Pale della ventola              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pulizia, vedere sezione 7.4.</li> </ul>                                                                                                                            | Mensilmente     |



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

### 7.2 Pulizia quotidiana



È consigliabile pulire l'unità poco dopo il suo utilizzo, quando è ancora tiepida. In questa condizione, i residui di cottura e il grasso possono essere rimossi facilmente. Utilizzando detersivi specifici per forni e grill, normalmente in commercio, è possibile ottenere risultati di pulizia ottimali.

Lo sportello è dotato di un blocco magnetico. Controllare regolarmente le superfici fra lo sportello e il grill e pulirle se necessario, per evitare infiltrazioni d'aria.

**Rotore e piastre di fondo**

- Rimuovere il rotore e le piastre di fondo dall'unità (non sono necessari utensili).
- Collocare le parti separabili in un ampio contenitore di lavaggio riempito con acqua calda e un agente detergente appropriato.
- Immergere le parti per una notte e pulirle il giorno successivo.

**Cassetto di raccolta del grasso**

- Estrarre parzialmente il cassetto di raccolta del grasso con attenzione.
- Aprire la valvola finché il cassetto non si è svuotato.
- Pulire il cassetto con un agente detergente oppure con una soluzione di acqua calda e un agente detergente appropriato.

**Interno**

- Pulire le parti interne con un agente detergente oppure con una soluzione di acqua calda e un agente detergente appropriato.
- Asciugare completamente l'interno utilizzando un panno asciutto. Assicurarsi che all'interno dell'unità non rimangano tracce di acqua o detergente.

**Sportelli in vetro:**

- Aprire gli sportelli esterni in vetro
- Sbloccare gli sportelli interni in vetro (sono magneticamente fissati agli sportelli esterni).
- Pulire i pannelli con un agente detergente oppure con una soluzione di acqua calda e un agente detergente appropriato.
- Asciugare completamente gli sportelli utilizzando un panno asciutto.
- Se possibile, lasciare gli sportelli in vetro aperti durante la notte.

**7.3 Pulizia settimanale****AVVISO**

Per pulire il pannello di controllo utilizzare esclusivamente un panno inumidito.

**Esterno:**

- Pulire l'esterno dell'unità con un agente detergente oppure con una soluzione di acqua calda e un agente detergente appropriato.
- Asciugare completamente l'esterno utilizzando un panno asciutto.

## 7.4 Pulizia mensile



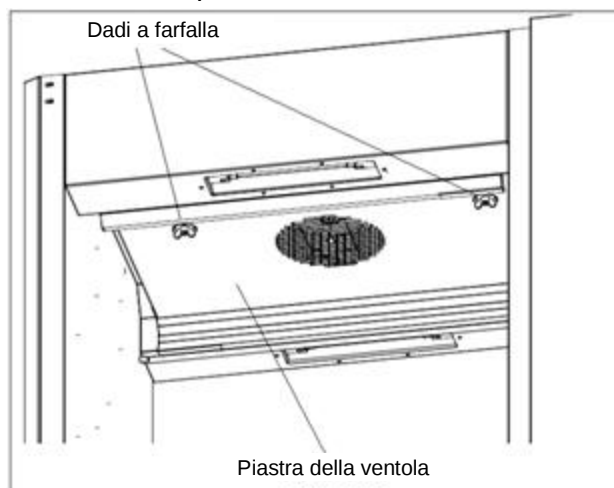
### AVVISO

Estrarre la spina di alimentazione dalla presa a parete.

Pulire la piastra della ventola e le lame della ventola accuratamente come descritto di seguito.

#### Piastra della ventola:

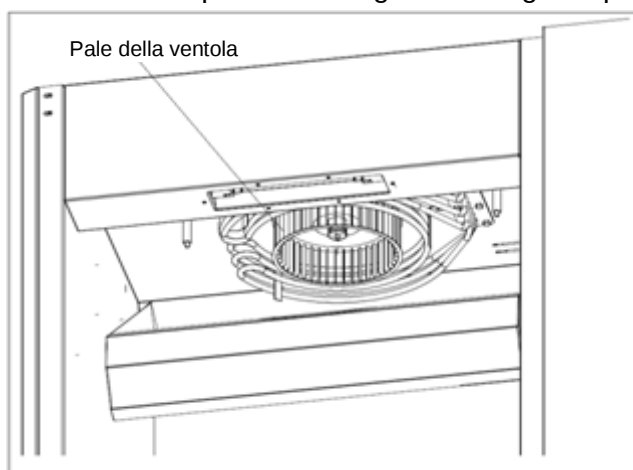
- Rimuovere la piastra della ventola allentando due dadi a farfalla. La piastra è incernierata in due punti sui lati. Per rimuovere la piastra dall'unità, ribaltarla.



- Pulire la piastra della ventola con un agente detergente oppure con una soluzione di acqua calda e un agente detergente appropriato.
- Asciugare completamente la piastra della ventola utilizzando un panno asciutto.

#### Pale della ventola:

- Pulire le pale della ventola con un panno e un agente detergente per forni.



- Asciugare completamente le pale della ventola utilizzando un panno asciutto.

## **7.5 Linee guida per la pulizia delle superfici con rivestimento antiaderente**

Molte parti del forno girarrosto possono essere dotate di superfici con rivestimento antiaderente. Gli agenti chimici abrasivi e caustici riducono la durata del rivestimento. Con una cura adeguata, le superfici con rivestimento antiaderente offriranno una lunga durata e notevole facilità di pulizia.

### **EVITARE quanto illustrato di seguito:**

Non utilizzare tamponi abrasivi, lana d'acciaio, spugne Scotch-Brite, spugne detergenti in plastica né altri accessori abrasivi per la pulizia (i tamponi abrasivi rimuovono strati di rivestimento e nel tempo riducono significativamente la durata del rivestimento).

Non utilizzare strumenti affilati come coltelli, forchette, raschietti o altri oggetti metallici di vario genere.

Non utilizzare detergenti per forni.

**ATTENZIONE:** I componenti chimici di alcuni disinfettanti possono attaccare le superfici antiaderenti e causare lo sfogliamento del rivestimento, se non diluiti ai dosaggi raccomandati.

Non tentare di eliminare le contaminazioni della superficie mediante bruciatura o cottura.

Non utilizzare per più di otto ore senza interventi di pulizia.

### **Pulizia delle superfici con rivestimento antiaderente (pulizia ordinaria):**

1. Eseguire la pulizia al termine di ogni ciclo di cottura.
2. Lasciare raffreddare le superfici prima della pulizia.
3. Preparare una soluzione con un detergente per stoviglie delicato e acqua calda e utilizzare un panno o una spugna morbidi per rimuovere i residui di grasso e di alimenti subito dopo il raffreddamento della parte con rivestimento antiaderente.
4. Sciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare.
5. Passare un velo di olio vegetale sulla superficie per condizionarla. Non utilizzare olio vegetale spray per cottura.

### **Pulizia di incrostazioni pesanti sulle superfici con rivestimento antiaderente:**

Non utilizzare questa procedura per la pulizia ordinaria.

Dopo successivi cicli di cottura senza interventi di pulizia, alcuni residui di alimenti possono diventare più difficili da rimuovere.

Se le incrostazioni pesanti sono un problema regolare, è necessario riconsiderare il programma di pulizia.

1. Miscelare la seguente soluzione:

|                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 cucchiaini di candeggina<br>1 cucchiaino di detergente liquido per stoviglie<br>1 tazza di acqua |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|

2. Utilizzare un panno o una spugna per applicare la soluzione sulle aree interessate. In caso di incrostazioni pesanti, può rendersi necessario l'utilizzo di spugnette di lavaggio in "plastica" specifiche per l'uso su strumenti di cottura antiaderenti; comunque non utilizzare mai spugne d'acciaio.
3. Sciacquare accuratamente con acqua pulita e lasciare asciugare.
4. Condizionare con olio vegetale.

## 8. 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"> <li>• Controllare che entrambi gli sportelli siano chiusi correttamente.</li> </ul>                                                                                                         |
| Ventola               | La ventola non ruota                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrarre la spina dalla presa.</li> <li>• Aprire lo sportello.</li> <li>• Rimuovere la piastra della ventola (vedere sezione 7.4) e verificare cosa sta bloccando le pale.</li> </ul> |
| Ventola               | Ventola rumorosa                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La ventola è sporca, pulire (vedere sezione 7.4).</li> </ul>                                                                                                                          |
| Lampada               | Non si accende                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nel menu Service (Assistenza) è impostata su OFF.</li> <li>• Lo sportello è aperto.</li> <li>• Difetto, fare riferimento alla sezione 8.2.</li> </ul>                                 |
| Forno                 | Il prodotto non sta cuocendo in modo uniforme | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Provare una temperatura di cottura più bassa.</li> <li>• Controllare fusibili e/o interruttore differenziale.</li> </ul>                                                              |
| Forno                 | Il forno non si riscalda                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprire e chiudere lo sportello.</li> <li>• Controllare fusibili e/o interruttore differenziale nel quadro elettrico.</li> </ul>                                                       |
| Cavo di alimentazione | Danneggiato                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostituire, vedere sezione 8.1</li> </ul>                                                                                                                                             |

### 8.1 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.

## 8.2 Sostituzione di una lampada



### AVVISO

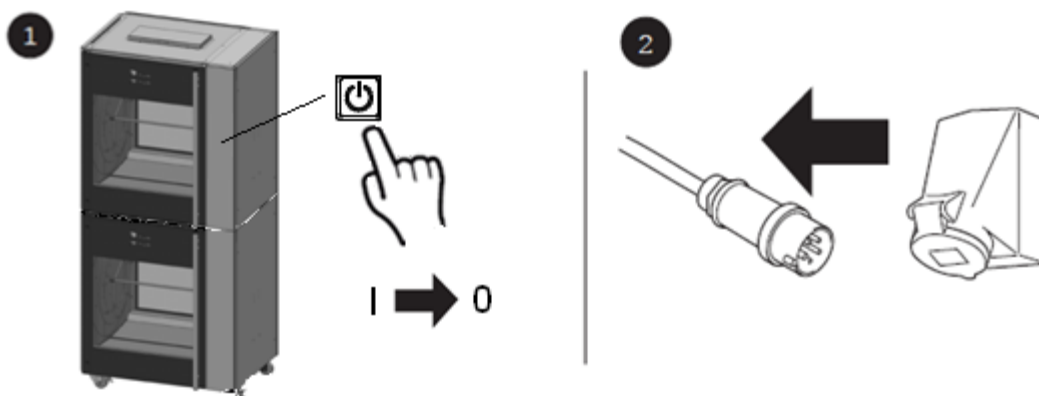
Estrarre la spina di alimentazione dalla presa a parete.



### AVVISO

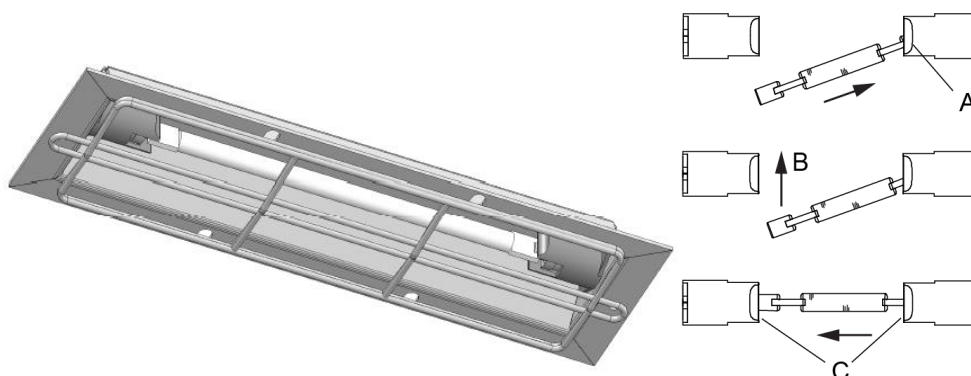
Non toccare le lampade a mani nude. **Durante la sostituzione della lampada utilizzare un panno pulito o fazzolettini di carta.**

Eliminare eventuale tracce di umidità con alcol o alcol metilico dopo che la lampada si è raffreddata.



3. Rimuovere la griglia 

4. Rimuovere la lampada guasta muovendola nella direzione longitudinale del portalampada.



5. Montare la nuova lampada (230 V - 500 W). Prima spingere un lato della lampada all'interno del portalampada (A). Premere la lampada nella corretta posizione (B) quindi utilizzare la pressione della molla per posizzarla a contatto con l'altro terminale (vedere la figura).
6. Verificare che la lampada sia correttamente bloccata tra i due terminali (C). In caso contrario, è possibile muovere la lampada liberamente nel senso della lunghezza finché non è ben fissata nei terminali.
7. Rimontare la griglia.

## 9. SPECIFICHE TECNICHE



### AVVISO

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

Nella tabella riportata di seguito sono indicate le specifiche tecniche per i diversi modelli dell'unità TDR-P<sup>eco</sup>.

### Modelli europei

| Modello                                      | TDR 5           | TDR 8           | TDR 5+5         | TDR 8+8         |
|----------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Dimensioni                                   |                 |                 |                 |                 |
| - Larghezza                                  | 835 mm          | 995 mm          | 835 mm          | 1040 mm         |
| - Profondità                                 | 760 mm          | 890 mm          | 710 mm          | 890 mm          |
| - Altezza                                    | 910 mm          | 1065 mm         | 1775 mm         | 2100 mm         |
| Peso                                         |                 |                 |                 |                 |
| - Lordo                                      | 160 kg          | 216 kg          | 300 kg          | 435 kg          |
| - Netto                                      | 130 kg          | 185 kg          | 266 kg          | 375 kg          |
| Temperatura ambiente massima                 | 35 °C           | 35 °C           | 35 °C           | 35 °C           |
| Pressione sonora                             | < 70 dB(A)      | < 70 dB(A)      | < 70 dB(A)      | < 70 dB(A)      |
| Installazione elettrica                      |                 |                 |                 |                 |
| - Tensione                                   | 3N~ 400/230 V   | 3N~ 400/230 V   | 3N~ 400/230 V   | 3N~ 400/230 V   |
| - Frequenza                                  | 50/60 Hz        | 50/60 Hz        | 50/60 Hz        | 50/60 Hz        |
| - Alimentazione richiesta                    | 6,6 kW          | 10,5 kW         | 13,2 kW         | 21 kW           |
| - Corrente nominale massima                  | 10,0 A          | 15,5 A          | 20 A            | 31 A            |
| Spina1                                       | Modulo Cee 16 A | Modulo Cee 16 A | Modulo Cee 32 A | Modulo Cee 32 A |
| Lunghezza appross. del cavo di alimentazione | 2,20 m          | 2,20 m          | 2,20 m          | 2,20 m          |

### Modelli americani

| Modello                                      | TDR 5      | TDR 7 / TDR 8 | TDR 5+5        | TDR 7+7 / TDR 8+8 |
|----------------------------------------------|------------|---------------|----------------|-------------------|
| Dimensioni                                   |            |               |                |                   |
| - Larghezza                                  | 33 inch    | 39 inch       | 33 inch        | 41 inch           |
| - Profondità                                 | 30 inch    | 35 inch       | 28 inch        | 35 inch           |
| - Altezza                                    | 36 inch    | 42 inch       | 70 inch        | 83 inch           |
| Peso                                         |            |               |                |                   |
| - Lordo                                      | 353 lbs    | 476 lbs       | 661 lbs        | 959 lbs           |
| - Netto                                      | 287 lbs    | 408 lbs       | 586 lbs        | 827 lbs           |
| Temperatura ambiente massima                 | 95 °F      | 95 °F         | 95 °F          | 95 °F             |
| Pressione sonora                             | < 70 dB(A) | < 70 dB(A)    | < 70 dB(A)     | < 70 dB(A)        |
| Installazione elettrica                      |            |               |                |                   |
| - Tensione                                   | 3~ 208 V   | 3~ 208 V      | 3~ 208 V       | 3~ 208 V          |
| - Frequenza                                  | 50/60 Hz   | 50/60 Hz      | 50/60 Hz       | 50/60 Hz          |
| - Alimentazione richiesta                    | 6,6 kW     | 10,5 kW       | 2x 6,6 kW      | 2x 10,5 kW        |
| - Corrente nominale massima                  | 18,9 A     | 30,8 A        | 2x 18,9 A      | 2x 30,8 A         |
| Spina                                        | NEMA15-30P | NEMA 15-50P   | 2x NEMA 15-30P | 2x NEMA 15-50P    |
| Lunghezza appross. del cavo di alimentazione | 75 inch    | 75 inch       | 75 inch (2x)   | 75 inch (2x)      |

1 A seconda del paese

Pagina vuota.

Pagina vuota.

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](http://www.frijado.com)