

# MANUAL DO UTILIZADOR

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



## ADVERTÊNCIA

Leia as instruções antes de utilizar a máquina.

### Origem

As instruções originais deste manual estão escritas no idioma inglês. Versões em outros idiomas deste manual são uma tradução do manual original.

## **GUARDE ESTE MANUAL DO UTILIZADOR PARA CONSULTA FUTURA**

© 2020 Fri-Jado B.V., Oud Gastel, Países Baixos.

Recomendamos que contacte o fornecedor para conhecer o período e condições de garantia. Também pode aceder aos nossos Termos e Condições Gerais de Venda e Entrega disponíveis a pedido.

O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por danos ou lesões causados pelo não cumprimento destes regulamentos ou pela não observação de cuidado e tenção nas ações, operação, manutenção ou atividades de reparação, mesmo que não explicitamente descrito no manual.

Em virtude de um constante compromisso na melhoria, pode acontecer que a sua unidade seja ligeiramente diferente do descrito neste manual. Por este motivo, as instruções fornecidas são apenas orientações para a instalação, utilização, manutenção e reparação da unidade aqui referida. Este documento foi produzido com a maior atenção. O fabricante não será, contudo, responsável por eventuais erros neste manual nem por quaisquer consequências dos mesmos. O utilizador pode copiar este manual para seu próprio uso. Todos os direitos são reservados e nada neste manual pode ser reproduzido e/ou tornado público de qualquer forma.

### Modificações:

Em caso de alterações não autorizadas na unidade, todas as responsabilidades da parte do fabricante tornam-se nulas e inválidas.

## CONTEÚDO

<b>1.</b>	<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>5</b>
1.1	Geral.....	5
1.2	Identificação da unidade .....	5
1.3	Pictogramas e símbolos.....	5
1.4	Instruções de segurança.....	6
1.4.1	Geral .....	6
1.4.2	Movimento.....	7
1.5	Higiene .....	7
1.6	Reparações e assistência técnica.....	7
1.7	Arrumação .....	7
1.8	Eliminação .....	7
<b>2.</b>	<b>DESCRIÇÃO DA UNIDADE .....</b>	<b>8</b>
2.1	Descrição técnica .....	8
2.2	Utilização .....	8
2.3	Acessórios .....	8
<b>3.</b>	<b>INSTALAÇÃO E PRIMEIRA UTILIZAÇÃO .....</b>	<b>9</b>
3.1	Desembalagem da unidade .....	9
3.2	Instalação e posicionamento.....	10
3.3	Primeira utilização .....	11
3.3.1	Metal odor .....	11
<b>4.</b>	<b>FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO .....</b>	<b>12</b>
4.1	Painel de controlo .....	12
4.2	Ligar a unidade .....	13
4.3	Carregar a unidade .....	13
4.3.1	Carregar o rotisserie usando um conjunto de garfos de carne.....	13
4.3.2	Carregar o rotisserie utilizando espetos em forma de V (acessório) .....	14
4.3.3	Carregamento da rotisserie com cestos de carne (acessórios).....	15
4.3.4	Carregar o rotisserie utilizando prateleiras para frango (acessório) .....	15
4.3.5	Carregamento da rotisserie com dois acessórios diferentes .....	16
4.4	Tempo de assadura .....	16
4.5	Retirar os produtos .....	16
4.5.1	Retirar os garfos de carne .....	17
4.5.2	Remoção dos espeto em forma de V (acessório) .....	17
4.5.3	Remoção dos espeto para frango (acessório) .....	17
4.5.4	Remoção do cesto de carne (acessório).....	17
4.6	Esvaziar o recipiente / gaveta da gordura .....	18
4.7	Desligar a unidade .....	18
<b>5.</b>	<b>OPERAR .....</b>	<b>19</b>
5.1	Início do programa .....	19

5.2	Pré-aquecimento .....	19
5.3	Durante a cocção.....	20
5.4	Adicionar tempo extra ao programa ativo.....	20
5.5	Interrupção de programa .....	21
5.6	Definir o temporizador (opcional) .....	21
5.7	Redefinir o sinal de alarme .....	21
5.8	Desligamento.....	21
<b>6.</b>	<b>PROGRAMAÇÕES .....</b>	<b>22</b>
6.1	Geral.....	22
6.2	Informação.....	22
6.2.1	Acesso.....	22
6.2.2	Vista geral .....	22
6.3	Gestor.....	23
6.3.1	Acesso.....	23
6.3.2	Vista geral dos parâmetros .....	23
6.4	Serviço Menu.....	23
<b>7.</b>	<b>PROGRAMA .....</b>	<b>24</b>
7.1	Geral.....	24
7.2	Adicionar programas.....	24
7.2.1	Introduzir o nome do programa.....	24
7.2.2	Programar o passo de cocção .....	25
7.2.3	Guardar o programa .....	25
7.3	Editar programas .....	26
7.4	Eliminar programas.....	27
7.5	Testar os programas.....	27
7.6	Classificação de programas.....	28
<b>8.</b>	<b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....</b>	<b>29</b>
8.1	Calendário de manutenção .....	29
8.2	LimpezaDiária.....	29
8.2.1	Preparar o dispensador de pastilhas. ....	30
8.2.2	Inicie o programa de limpeza (rápida, diária) .....	30
8.3	Limpeza Profunda.....	31
<b>9.</b>	<b>AVARIAS E ASSISTÊNCIA .....</b>	<b>32</b>
9.1	Substituir o cabo de alimentação .....	32
<b>10.</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS .....</b>	<b>33</b>

## 1. INTRODUÇÃO

### 1.1 Geral

Este manual destina-se ao utilizador do TDR-AC (Assador turbo com função de limpeza). As funcionalidades e controlos são descritos juntamente com as orientações para uma utilização segura e eficiente, de modo a garantir a longevidade da unidade.

Todos os pictogramas, símbolos e desenhos neste manual aplicam-se a todos os modelos TDR-AC.

### 1.2 Identificação da unidade

A placa de identificação pode ser encontrada no exterior da máquina e inclui os seguintes dados:

- Nome do fornecedor ou fabricante
- Modelo
- Número de série
- Ano de construção
- Tensão
- Frequência
- Consumo de energia

### 1.3 Pictogramas e símbolos

Neste manual são utilizados os seguintes pictogramas e símbolos:



#### **ADVERTÊNCIA**

O incumprimento das instruções pode dar origem a lesões físicas e danos graves na unidade.



#### **ADVERTÊNCIA**

Tensão elétrica perigosa.



#### **ADVERTÊNCIA**

Perigo de queimaduras nas superfícies quentes.



Sugestões e recomendações para simplificar as ações indicadas.



Símbolo de reciclagem.



Direção do símbolo de visualização.

## 1.4 Instruções de segurança



### **ADVERTÊNCIA**

O exterior da unidade pode ficar muito quente.



### **ADVERTÊNCIA**

A carga máxima no topo da unidade nunca pode ultrapassar os 50 kg (110 lbs).



### **ADVERTÊNCIA**

Risco de piso escorregadio: Os derrames podem deixar as superfícies escorregadias e devem ser limpos de imediato.



### **ADVERTENCIA**

Consulte as instruções de instalação para requisitos de aterramento.



### **ADVERTÊNCIA**

Utilize sempre os travões em ambas as rodas dianteiras.



### 1.4.1 Geral

O utilizador da unidade será totalmente responsável pelo cumprimento das normas e regulamentos de segurança em vigor no local.

A unidade só pode ser operada por pessoas qualificadas e autorizadas. Qualquer pessoa que trabalhe com esta unidade deve estar familiarizada com os conteúdos neste manual e seguir com atenção todas as orientações e instruções. Nunca altere a ordem dos passos a realizar. A direção deve instruir o pessoal com base neste manual e seguir as instruções e regulamentos.

Os pictogramas, etiquetas, instruções e sinais de advertência que se encontram anexos à unidade fazem parte das medidas de segurança. Nunca devem ser tapadas nem removidas e devem estar claramente visíveis durante toda a vida útil da unidade.

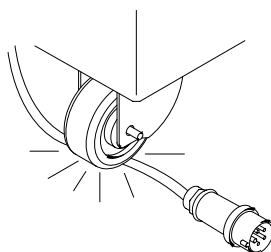
Substituir ou reparar o quanto antes quaisquer instruções, advertências ou pictogramas que se encontrem danificados.

- Para evitar curtos-circuitos, nunca limpe a unidade com mangueira de água. Para conhecer as instruções de limpeza, consulte a secção 8.
- Durante o processo de assadura, a unidade aquece bastante.
- Quando a porta está aberta, o rotor pára e o aquecedor perde energia.
- A unidade deve ser limpa diariamente, após a utilização, para assegurar o correto funcionamento e evitar o perigo de incêndio (sobreaquecimento).
- A gordura que se acumula no tabuleiro deve ser eliminada com regularidade para evitar derrames.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e que tenham capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento caso tenham supervisão ou tiverem recebido instruções quanto ao uso do aparelho de forma segura e compreenderem os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

### 1.4.2 Movimento

Ao deslocar a unidade:

- Antes de deslocar a unidade desligue a alimentação elétrica, retirando a ficha da tomada, e esvazie o recipiente de recolha de gordura. De seguida, deixe a unidade arrefecer durante pelo menos dez minutos.
- Desligue o abastecimento de água e o escoamento.
- As unidades equipadas com rodas não são adequadas para passar saliências ou obstáculos superiores a 10 mm (0,4 polegadas).
- Ao deslocar a unidade, empurre-a sempre pela zona central. Nunca pelo topo. Nunca pela zona inferior.
- Assegure-se de que as rodas podem mover-se livremente, de modo a que nunca toquem o cabo de alimentação.



### 1.5 Higiene

A qualidade de um produto fresco depende sempre da higiene. Especialmente os produtos de grelha. Com o risco de contaminação de salmonela – principalmente nos produtos de frango – deve assegurar-se de que os produtos grelhados nunca são misturados com produtos não cozinhados. Dever-se-á também evitar, sempre, o contacto entre produtos assados e mãos ou instrumentos que tenham estado em contacto com carne de frango crua.

As mãos ou utensílios que tenham estado em contacto com carne de frango crua devem ser bem lavados.

### 1.6 Reparações e assistência técnica

Os diagramas elétricos da unidade estão incluídos. Em caso de avaria, contacte o vendedor/agente de serviços. Assegure-se de que tem os seguintes dados à mão:

- Modelo.
- Número de série.

Estes dados podem ser encontrados na placa de identificação.

### 1.7 Arrumação

Caso a unidade não seja utilizada temporariamente e seja arrumada, siga estas instruções:

- Limpe muito bem a unidade.
- Envolve a unidade para que não ganhe pó.
- Guarde a unidade em ambiente seco e sem condensação.

### 1.8 Eliminação



Elimine a máquina, quaisquer componentes ou lubrificantes removidos da mesma em segurança e em conformidade com todos os requisitos locais e nacionais de segurança e respeito pelo ambiente.

## 2. Descrição da unidade

### 2.1 Descrição técnica

A unidade utiliza uma combinação de radiação de infravermelhos diretos e aquecimento de convecção.

O rotor é dirigido por um motor sem manutenção com caixa de velocidades.

A ventoinha fornece aquecimento com divisão igual. Os painéis de vidro estão equipados com uma camada refletora de calor para manter o calor no interior da grelha.

O revestimento da unidade é fabricado em aço inoxidável. As peças de contacto do produto são fabricadas em aço inoxidável ou AISI 304. O cabo elétrico inclui ficha.

O controlo inteligente mantém a temperatura no interior da unidade fixo no nível definido pelo operador. Durante todo o processo, o interior da unidade é iluminado por lâmpadas de halogéneo.

O controlo inteligente tem capacidade para guardar 250 programas diferentes.

Cada programa pode consistir num passo de pré-aquecimento com o máximo de 9 passos adicionais, nos quais o tempo de cozedura e a temperatura podem ser definidos. A comunicação através de USB permite uma leitura simples, repetição do trabalho e a criação de programas através de PC. Para isto, a Fri-Jado disponibiliza software especial.

A unidade tem um programa de limpeza automática que limpa a unidade.

### 2.2 Utilização

O TDR-AC foi concebido para grelhar carne e tem uma função de semi auto-limpeza. Qualquer outra utilização não deve ser encarada como utilização prevista.

O fabricante não aceita quaisquer responsabilidades por perdas ou ferimentos causados pela falha (estritamente) de aderir às linhas de orientação de segurança e às instruções no manual ou por negligência durante a instalação, utilização, manutenção e reparação da unidade referida no presente manual e quaisquer dos seus acessórios.

Utilize a unidade apenas em perfeitas condições técnicas.

### 2.3 Acessórios

A unidade inclui os seguintes acessórios padrão:

- Garfos de carne.
- Manual do utilizador.
- Suporte para sabonete.

Veja os acessórios opcionais [www.frijado.com](http://www.frijado.com).



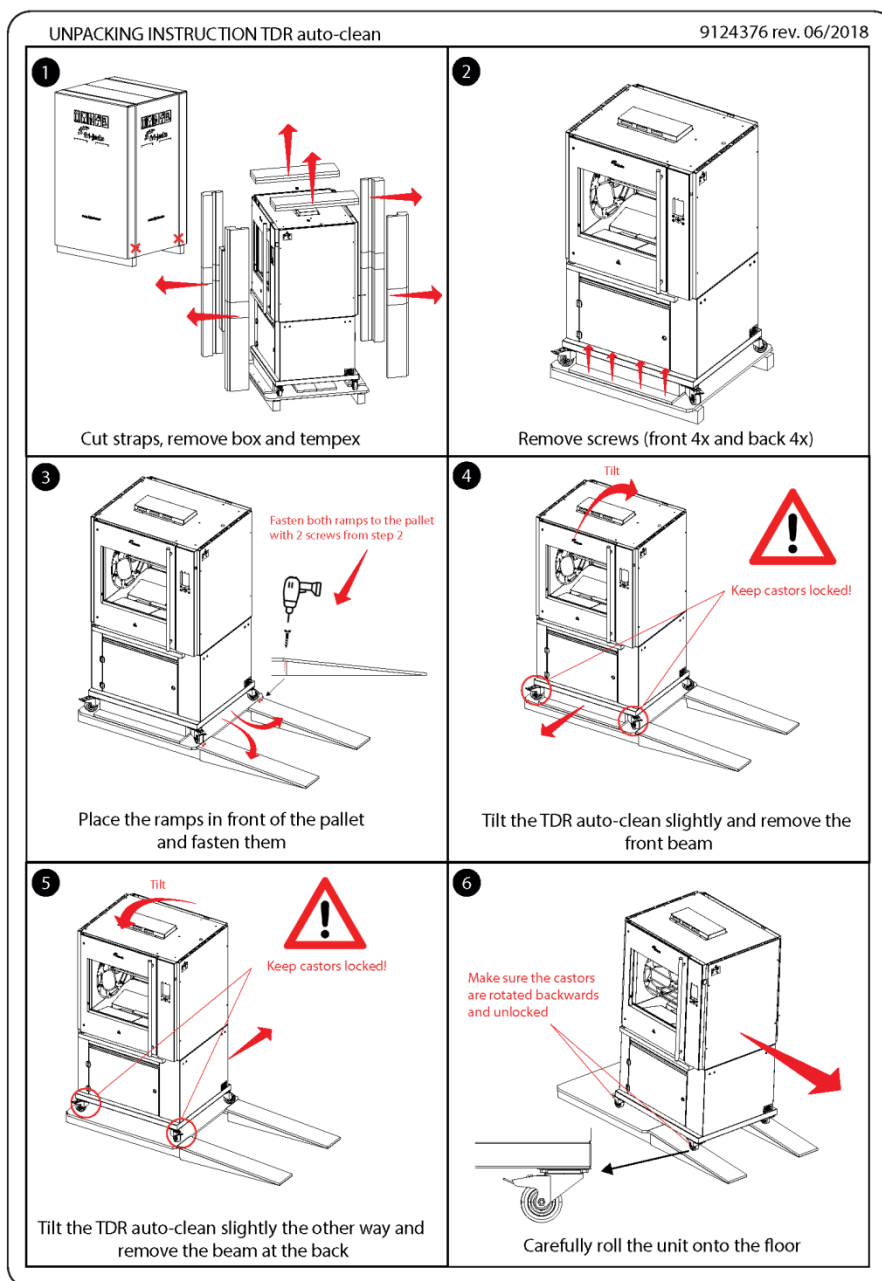
### 3. INSTALAÇÃO E PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



Todos os materiais de embalagem utilizados nesta unidade podem ser reciclados.

Após o desembalamento, verifique o estado da unidade. Em caso de danos, guarde o material de embalagem e contacte a transportadora no prazo de quinze dias úteis após a receção dos produtos.

#### 3.1 Desembalagem da unidade



(Unidade única mostrada)

1. Desembale a unidade conforme iniciado nas instruções na embalagem.
2. Remova todos os materiais de embalagem restantes da unidade.
3. Remova a película protetora das peças metálicas.
4. Retire os acessórios padrão.

### 3.2 Instalação e posicionamento



#### ADVERTENCIA

Risco de choque elétrico. Instruções de ligação à terra: ligue o aparelho apenas a uma corrente alternada fornecida por uma tomada com ligação à terra, com tensão de rede de acordo com as informações indicadas na placa de identificação do aparelho.

É responsabilidade do consumidor garantir que a instalação elétrica esteja em conformidade com os códigos e regulamentações de fiação locais e nacionais em vigor.

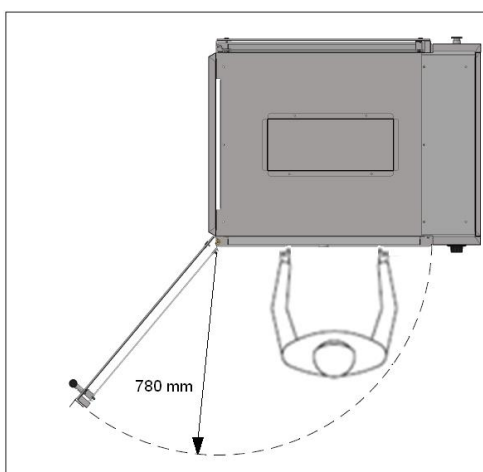
Não use um plugue múltiplo ou cabo de extensão. Isso pode causar incêndio, choque elétrico ou outros ferimentos pessoais.

O não cumprimento dessas instruções pode resultar em morte ou ferimentos graves.



#### ADVERTÊNCIA

Posicione a unidade numa superfície plana e horizontal. É permitido um plano temporal inclinado de no máximo 5°.



#### Posicionamento:

- O utilizador deve ter liberdade de movimento suficiente para operar corretamente a unidade.
- A temperatura ambiente da unidade deve estar entre 10 e 30 °C (50 e 86 °F).
- Utilize ferramentas de elevação e transporte adequadas para mover a unidade.
- Coloque a unidade plana numa superfície sólida com a ajuda de um nível de bolha. Lembre-se do peso da unidade!
- A distância mínima livre deve ser de pelo menos 250 mm (10 polegadas).
- O espaço entre a unidade e a superfície na qual é colocada deve ser mantido livre para uma ventilação adequada do compartimento elétrico.
- Mantenha uma distância de pelo menos 500 mm (20 pol.) de espaço livre acima da unidade. É necessário colocar a unidade por baixo de uma proteção.
- No caso de uma unidade com rodas, o piso deve ser plano e nivelado.
- Os produtos dentro da unidade devem estar claramente visíveis.
- Mantenha as crianças afastadas do lado operacional da unidade.

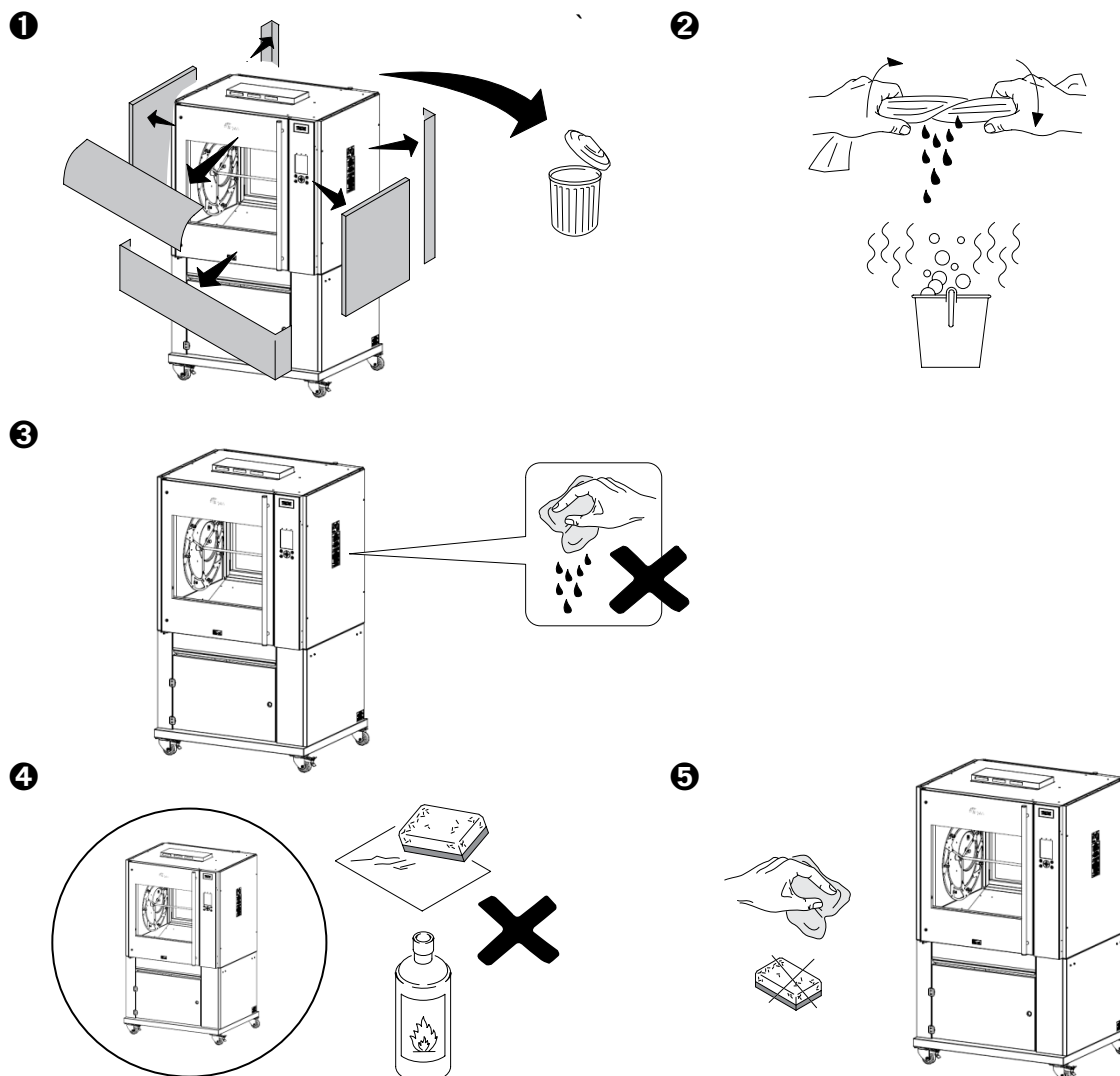
#### Instalação:

- Fixe a unidade à estrutura do edifício utilizando o suporte; consulte o manual de instalação.
- Uma ligação de água com uma válvula arejada com uma conexão roscada de ¾ de polegada, com um fluxo contínuo mínimo de 15 litros/min, deve estar disponível junto à unidade. A pressão da água deve ser entre 200 e 500 kPa (2 e 5 bar), de preferência pelo menos 300 kPa (3 bar). Consulte o Manual de Instalação.
- Utilize a mangueira fornecida com a máquina.

- Uma drenagem aberta com um diâmetro de pelo menos 40 mm (1,6 pol) deve estar disponível perto da unidade.
- A unidade tem uma ficha elétrica e deve ser ligada a uma tomada de parede com a tensão correta. A tomada de parede deve ser montada por um electricista certificado.

### 3.3 Primeira utilização

Ao utilizar a unidade pela primeira vez, limpe o interior com água com detergente e aqueça a unidade; consulte a secção 3.3.1. Após a colocação em funcionamento pode ocorrer uma descoloração da área de cozedura/grelha.



#### 3.3.1 Metal odor

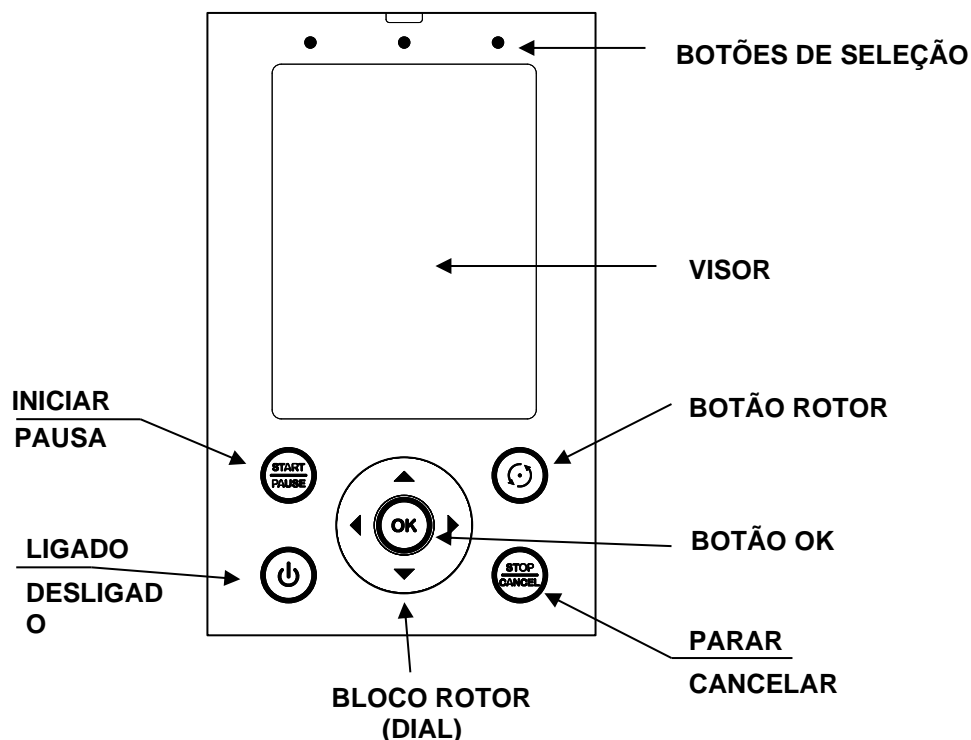
Para remover o cheiro de metal que surge com a primeira utilização, a unidade deve ser aquecida na temperatura máxima durante pelo menos meia hora.

1. Prima "ON/OFF" durante 3 segundos para ligar a unidade.
2. Pressione OK para apresentar o menu.
3. Crie um novo programa contendo UM passo de temperatura máxima e uma duração de pelo menos 30 minutos (ver secção 7).
4. Selecione o separador "Operação" para regressar ao campo de operação.
5. Selecione o novo programa e pressione START/PAUSE para iniciar (consulte a secção 0).
6. Permita que a unidade execute completamente o programa.

A unidade está agora pronta para utilização.

## 4. FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO

### 4.1 Painel de controlo



Botão	Função
BOTÕES DE SELEÇÃO	Selecionar separadores no visor.
ON/OFF	Ligar e desligar a unidade.
START/PAUSE	Iniciar e terminar um programa.
STOP/CANCEL	Interromper um programa (um passo atrás no menu).
BOTÃO OK	Confirme uma opção.
BOTÃO ROTOR	Rode o rotor.
BLOCO ROTOR	Consulte "Painel de rotação".

#### Painel de rotação

Este painel é utilizado para:

- Navegar nos itens do menu no ecrã.
- Alterar as definições.

#### Alterar as definições rapidamente

- Aumentar o valor: deslize o painel no sentido dos ponteiros do relógio com um dedo.
- Reduzir o valor: deslize o painel no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio com um dedo.

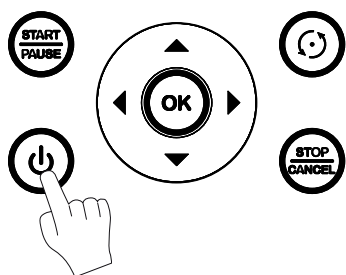
#### Ecrã

Os seguintes separadores estão presentes:

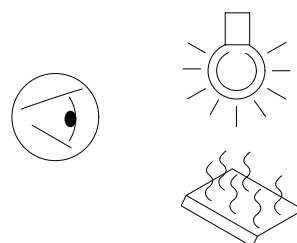
- Operar "Escolher entre programas" (Consulte a secção 5).
- Definições "Alterar definições do programa" (Consultar secção 6).
- Programa "Criação de programas" (Consultar secção 7).

## 4.2 Ligar a unidade

1



2



**Pressione o botão ON/OFF e mantenha-o pressionado durante cerca de 3 segundos.**

## 4.3 Carregar a unidade

Quando a porta está aberta, pressione o botão de rotor para ativar o rotor. Isto permite carregar ou descarregar facilmente os produtos.

Enquanto carregar a unidade, certifique-se de que o rotor fica uniformemente carregado, para que a massa dos produtos fique uniformemente distribuída ao longo de rotor, causando um equilíbrio igual. Não permita garfos de carne vazios, cestas de carne e prateleiras de frango, etc. no processo de grelhado.

### 4.3.1 Carregar o rotisserie usando um conjunto de garfos de carne

A unidade será equipada com um conjunto de garfos de carne.

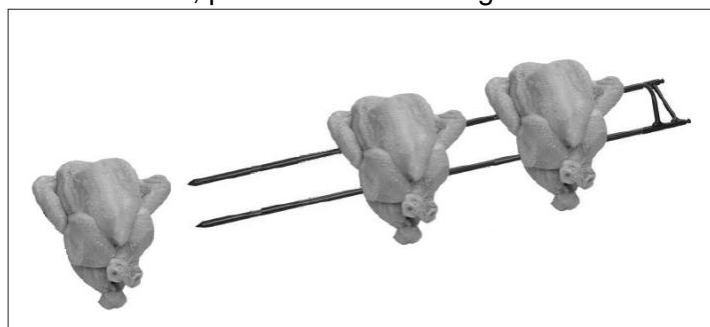


Os frangos inteiros não cortados devem ser sempre grelhados usando os garfos de carne. Desta forma, a sua gordura natural irá regar um ao outro, dando um resultado de cocção perfeitamente fino.

Consulte o vídeo do You-Tube: “Instruções de Fri-Jado para atar e carregar o frango”.



Para preparar frango ou outras aves, pode trabalhar da seguinte forma.



1. Insira um ponto do garfo de carne no peito na posição das asas. Insira o outro ponto atravessando as coxas. Não se esqueça de incluir as asas.
2. Deixe algum espaço entre os produtos, para obter uma exposição uniforme e ser possível dourar.
3. Coloque os garfos de carne nos discos do rotor de forma que, ao grelhar, os peitos de frango fiquem de frente para o operador.
4. Coloque as pontas dos garfos de carne através dos furos apropriados nos discos do rotor.



5. A outra extremidade dos garfos carne deve ser colocada através dos orifícios correspondentes no disco de rotor oposta.
6. Para inserir os restantes garfos de carne na unidade, deve proceder da seguinte forma:
  - Ligue a unidade usando o botão “on/off” (ligar/desligar).
  - Com a porta aberta, utilize o botão do rotor para mover o rotor para inserir facilmente o garfo de carne seguinte. Mantenha o botão do rotor pressionado até que o rotor alcance a posição desejada. Para carregar o garfo de carne seguinte, pressione o botão do rotor para girar o rotor para a posição de carregamento seguinte.
  - Repita estas etapas até todos os produtos estarem carregados.

#### **4.3.2 Carregar o rotisserie utilizando espetos em forma de V (acessório)**

Se estiver a usar espetos em forma de V, proceda da seguinte forma:

- Coloque o espeto no pequeno furo exterior na placa final do rotor à sua esquerda (quando está de frente para o forno). A parte traseira do espeto em forma de V deve ficar virada para si.



- Encaixe a outra extremidade do espeto nos pequenos orifícios correspondentes na placa final do rotor à sua direita (como você enfrenta o forno).
- Certifique-se que o espeto está nivelado. Se o espeto não estiver nivelado, certifique-se de que está a usar os furos corretos com as placas finais do rotor.

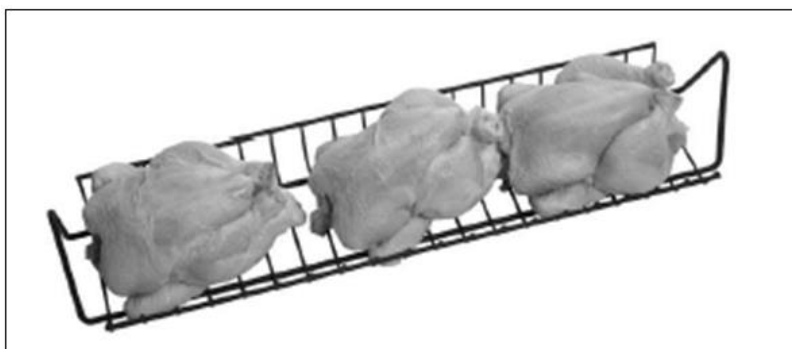
### 4.3.3 Carregamento da rotisserie com cestos de carne (acessórios)

Se estiver a usar cestos de carne, proceda da seguinte forma:

- Encaixe os cestos de carne nos pinos apropriados.

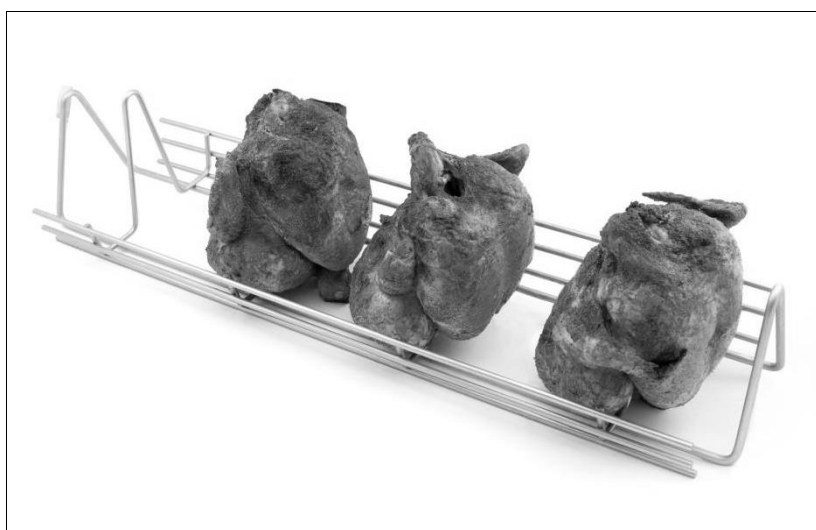


- Ao carregar a unidade com os cestos de carne, deve assegurar-se de que o rotor fica uniformemente carregado, para que a massa dos produtos fique uniformemente distribuída sobre o rotor, proporcionando um equilíbrio igual.
- Assegure-se também de que não há pedaços de carne a sair dos cestos.



### 4.3.4 Carregar o rotisserie utilizando prateleiras para frango (acessório)

Ao utilizar prateleiras para frango, pode aplicar o princípio conforme descrito na secção 4.3.3.



### 4.3.5 Carregamento da rotisserie com dois acessórios diferentes



#### **ADVERTÊNCIA**

Depois de carregar o rotor, efetue pelo menos UMA rotação completa e verifique se o rotor consegue girar sem impedimentos.

Se deseja carregar a unidade usando dois acessórios diferentes ao mesmo tempo, encha sempre o rotor com menos UM acessório do que a quantidade máxima permitida. Certifique-se de que os acessórios do mesmo tipo são colocados consecutivamente.

**Exemplo:** 4 garfos de carne + 3 cestos de carne consecutivamente.

## 4.4 Tempo de assadura

O tempo de assadura depende de uma série de fatores:

- A temperatura ambiente e as correntes de ar nas proximidades diretas do assador.
- Temperatura de assadura.
- A temperatura inicial do produto.
- O tipo de carne (gorda ou magra) e com ou sem aditivos.
- A massa e forma do produto.
- A quantidade total de carne a ser grelhada num ciclo de grelha.
- O resultado final.



#### **Temperos**

O uso de ervas e especiarias acrescenta um toque específico a cada refeição. Usá-los corretamente é de enorme importância para o resultado final.

As linhas de orientação para o tempero são:

- De preferência, use os temperos especiais para frango e carne de Fri-Jado Grill. Há misturas especiais de tempero para aves, cordeiro, carne de porco, carne de vaca, caça e peixe.
- Tempere os produtos que pretende assar a seco.
- Tempere os produtos 90 minutos antes de grelhar, no máximo, para evitar que as especiarias absorvam demasiado líquido da carne.
- Não adicione óleo nem gordura durante o processo de assadura.
- Tempere o frango por dentro e por fora.

## 4.5 Retirar os produtos



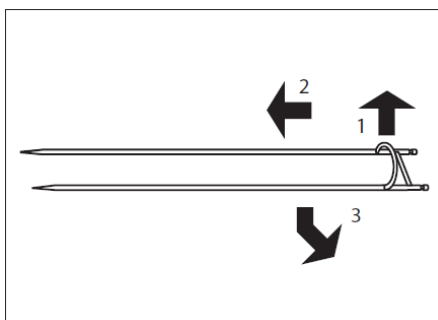
#### **ADVERTÊNCIA**

Depois de grelhar, o interior da unidade e os painéis de vidro ficam muito quentes. Certifique-se sempre que usar luvas ao retirar os garfos de carne ou outros acessórios.



#### 4.5.1 Retirar os garfos de carne

Ao retirar os garfos de carne, é recomendável agir da seguinte forma:



1. Segure o garfo de carne firmemente.
2. Levante a ponta ligeiramente com as pegas e mude o garfo de carne para a direção das suas pontas. Isto solta o garfo de carne.
3. Pegue o garfo de carne pela sua outra extremidade e tire-o da unidade.
4. Remova os produtos do garfo de carne.



Consulte o vídeo do You-Tube: “Instrução de Fri-Jado para descarregar um frango de um rotisserie”.

#### 4.5.2 Remoção dos espeto em forma de V (acessório)

Para tirar o espeto em forma de V, pode usar o mesmo princípio conforme descrito na secção 4.5.1.

#### 4.5.3 Remoção dos espeto para frango (acessório)

Quando estiver a retirar as prateleiras de frango da unidade, é recomendável agir da seguinte forma:

1. Levante ligeiramente as duas extremidades da prateleira de frango.
2. Mova a prateleira para o lado direito ou esquerdo da unidade. Esta ação desbloqueia uma extremidade da prateleira.
3. Mova a extremidade desbloqueada na sua direção e tire a prateleira da unidade.

Dependendo do número de produtos preparados, poderá ter de esvaziar as prateleiras antes de estas poderem ser removidas.

#### 4.5.4 Remoção do cesto de carne (acessório)

Ao retirar os cestos de carne da unidade, é recomendável agir da seguinte forma:

1. Levante ligeiramente as duas extremidades do cesto de carne.
2. Mova qualquer um dos lados para si e retire o cesto da unidade.

Dependendo do número de produtos preparados, poderá ter de esvaziar os cestos antes de estes poderem ser removidos.

#### 4.6 Esvaziar o recipiente / gaveta da gordura



##### **ADVERTÊNCIA**

Verifique o recipiente / gaveta de gordura após cada processo de cocção e esvazie já quando estiver cerca de metade cheio para evitar o transbordamento.

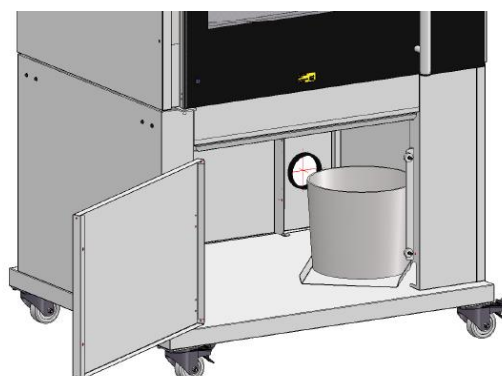


##### **ADVERTÊNCIA**

A gordura ficará quente imediatamente após a cocção. Deixe que a gordura arrefeça ou tenha extrema cautela e use luvas isoladas ou luvas de segurança.

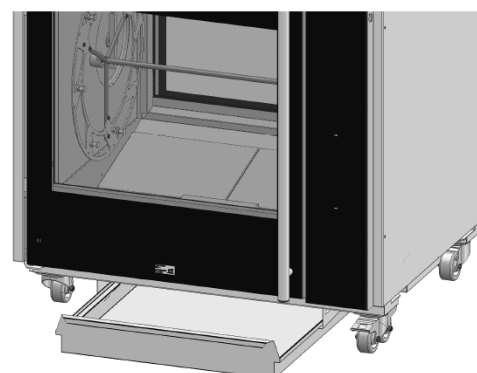
##### **Unidades Individuais:**

1. Abra a porta da grelha inferior.
2. Retire o recipiente de gordura.
3. Esvazie o recipiente.
4. Coloque o recipiente (esvaziado) novamente.
5. Feche a porta.

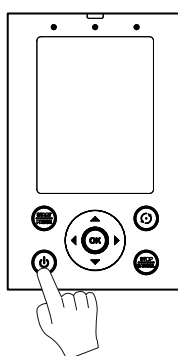


##### **Unidades Empilhadas:**

1. Retire a gaveta de gordura.
2. Esvazie a gaveta.
3. Coloque a gaveta (esvaziada) novamente.



#### 4.7 Desligar a unidade

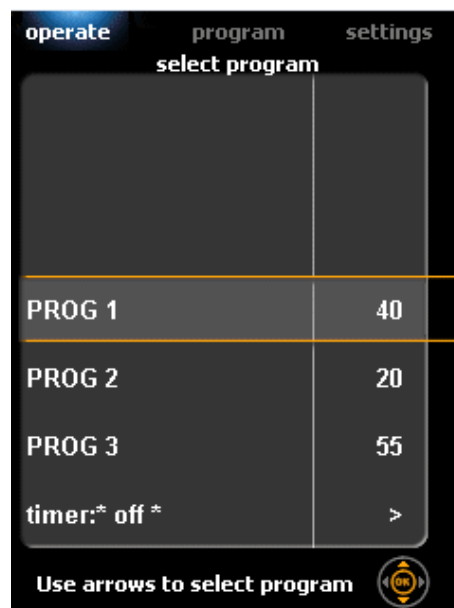


**Pressione o botão ON/OFF e mantenha-o pressionado durante cerca de 3 segundos.**

## 5. OPERAR

### 5.1 Início do programa

1. Pressione o botão de seleção esquerdo.
2. Selecione o programa requerido. A duração total do programa é apresentada em minutos ao lado do nome do programa.
3. Pressione START/PAUSE (iniciar/pausa).



Use o painel de rotação ou botões das setas para alternar entre programas.

- **temporizador:\*** **off \*** (**desligado**) É o programa de temporizador (consulte a secção 5.6).

### 5.2 Pré-aquecimento

Quando a função de pré-aquecimento é ativada, a unidade iniciará esta função depois de selecionar este programa.

O ecrã mostra a temperatura atual (à direita) e a temperatura de pré-aquecimento (na parte inferior).

Quando a temperatura for atingida, o ecrã indicará: "Carregar produtos" e um som é ativado.



### 5.3 Durante a cocção



#### ADVERTÊNCIA

Abrir a porta durante um programa de grelhado ou um programa de limpeza faz com que a unidade pare e um aviso é apresentado. A unidade retomará o funcionamento quando a porta for fechada.

Durante o processo de cozimento, o ecrã mostra um gráfico com a trajetória planeada (linha de tempo laranja) e a temperatura definida (campo a laranja claro).

No centro do gráfico, são apresentados a função atual do nome do programa e tempo remanescente.

Na parte inferior do ecrã são indicados os passos do processo.

Na parte superior esquerda, são apresentados o(s) pictograma(s) das funções ativas.

Quando “correção de cocção” é ativado, o tempo remanescente pode ser ajustado automaticamente.

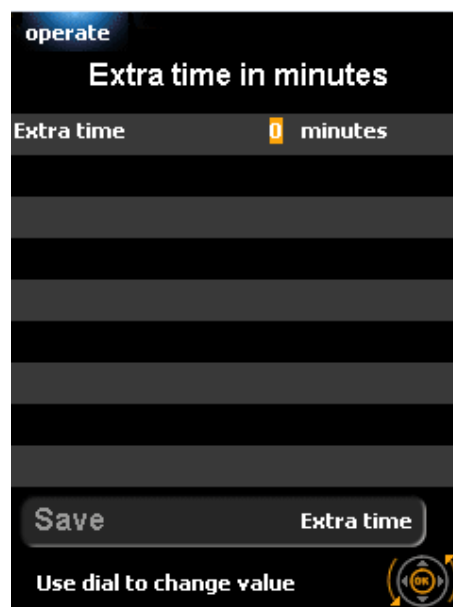


### 5.4 Adicionar tempo extra ao programa ativo

Durante o processo, é possível adicionar tempo extra, seguindo os passos abaixo:

1. Pressione o botão de energia.
2. Defina o tempo extra com o painel de rotação.
3. Selecione a seta a apontar para a direita para guardar a definição.
4. Pressione OK.

O ecrã mostra agora o tempo extra, o qual será adicionado ao último passo de cocção. O ecrã mostra sempre a quantidade total de tempo extra.



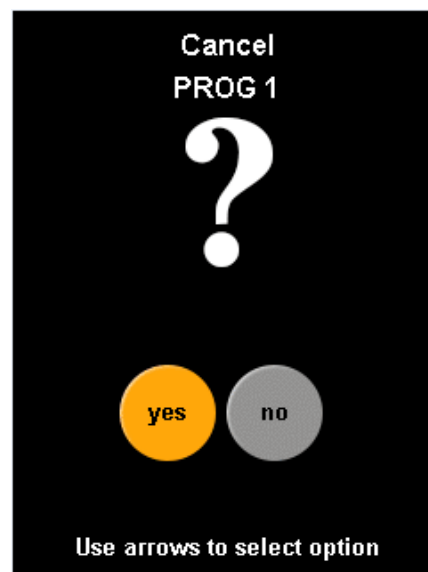
## 5.5 Interrupção de programa

Interromper temporariamente:

1. Pressione START/PAUSE (iniciar/pausa).
2. Pressione START/PAUSE (iniciar/pausa) novamente para retomar o programa.

Interromper definitivamente:

1. Pressione STOP/CANCEL (parar/cancelar).
2. Selecione “sim”.
3. Pressione OK.



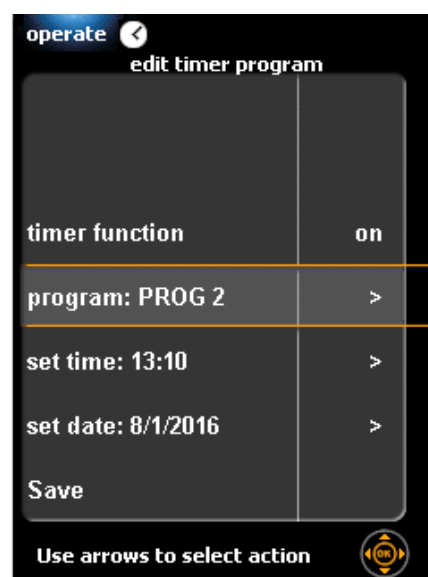
## 5.6 Definir o temporizador (opcional)

Esta função permite que o utilizador inicie automaticamente um programa numa determinada data e hora.



Para ativar esta função, a “função de temporizador” no menu Gestor tem de estar definida para 2SIM”.

1. Selecione a receita com “temporizador:\*off”.
2. Pressione OK.
3. Use as setas para alterar a definição de “função de temporizador” de “OFF” (desligado) para “ON” (ligado). Esta definição liga e desliga o temporizador.
4. Pressione OK duas vezes.
5. Use as setas para selecionar o programa desejado e pressione OK.
6. Selecione “Definir tempo” e pressione OK.
7. Defina o tempo desejado utilizando o painel de rotação. Ao pressionar OK, alterna de horas para minutos, e, consequentemente, para “guardar”. Pressione OK para guardar a definição de tempo.
8. Selecione “Definir data”.
9. Selecione a data desejada usando a seta para direita e para a esquerda.
10. Selecione “guardar” para guardar as definições do temporizador e sair do menu.
11. Assim que o temporizador tiver sido definido, o canto superior esquerdo do ecrã mostrará um sinal de relógio intermitente.



## 5.7 Redefinir o sinal de alarme

Quando um sinal de alarme tiver sido definido, este soará. Para parar este sinal, pressione OK.

## 5.8 Desligamento

Se nenhum programa estiver ativo e nenhum botão é tocado no espaço dos 60 minutos seguintes, o aparelho irá desligar automaticamente.

Pressione ON/OFF (ligar/desligar) durante alguns segundos para reiniciar a unidade.

Esta opção pode ser desativada ou ajustada por um engenheiro de assistência.

## 6. PROGRAMAÇÕES

### 6.1 Geral

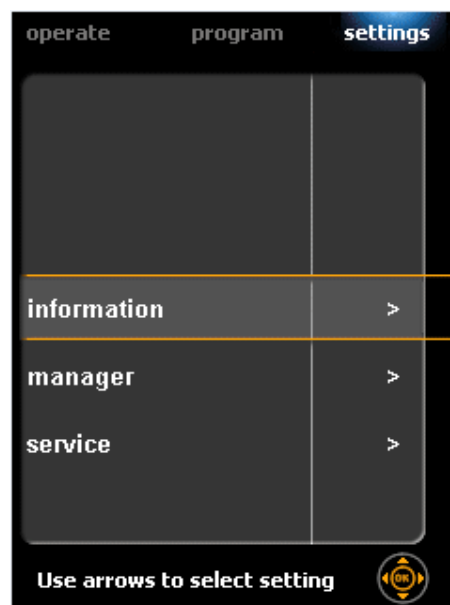
As definições da unidade podem ser alteradas usando o painel de controlo. Existem três tipos de definições:

- Informação
- Gestor
- Serviço

### 6.2 Informação

#### 6.2.1 Acesso

1. Ative o menu de definições (botão de seleção direito).
2. Selecione “informação”.
3. Pressione OK.



#### 6.2.2 Vista geral

O ecrã mostra, durante um período de tempo predefinido, uma visão geral com algumas definições pré-programadas.

Pressione qualquer manípulo para regressar ao menu de definições instantaneamente.



## 6.3 Gestor

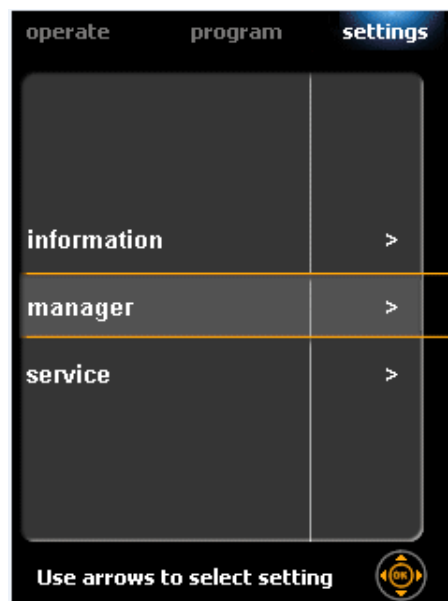
O menu Gestor é utilizado para definir os parâmetros.

### 6.3.1 Acesso

1. Ative o menu de definições (botão de seleção direito ).
2. Selecione “gestor”.
3. Pressione OK.

Quando um código secreto tiver sido definido:

1. Use o painel de rotação para introduzir o código secreto.
2. Pressione OK ou a seta direita para introduzir o número seguinte.
3. Pressione OK duas vezes.



### 6.3.2 Vista geral dos parâmetros

Programações	Função e valores
Alterar código secreto	Definir o código secreto para aceder ao Menu Gestor. Este código secreto também pode ser utilizado para aceder ao Menu Programa. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 0000 – 9999</li> </ul>
Guardar receitas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• para guardar receitas numa memória USB</li> </ul>
Carregar receitas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• para carregar receitas a partir de uma memória USB</li> </ul>
Carregar mensagens de receitas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• para carregar mensagens de receitas a partir de uma memória USB</li> </ul>
Luz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ON – OFF</li> </ul>
Temperatura	<ul style="list-style-type: none"> <li>• °C – °F</li> </ul>
Definir hora	Programação da hora atual
Definir data	Definir a data atual
Formato da hora	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 24h – AM/PM</li> </ul>
Formato da data	<ul style="list-style-type: none"> <li>• D/M/A – M/D/A</li> </ul>
Sinal de alarme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SIM – NÃO</li> </ul>
Modo de pré-aquecimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NÃO: nunca com pré-aquecimento</li> <li>• 1X: pré-aquecimento UMA VEZ, após ligar a unidade.</li> <li>• SIM: sempre com pré-aquecimento</li> </ul>
Delta de pré-aquecimento	Correção da temperatura de pré-aquecimento com base na temperatura de funcionamento. <ul style="list-style-type: none"> <li>• -50°C(-90°F) a +50°C(+90°F)</li> </ul>
Início automático de receita	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NÃO – SIM</li> </ul>
Definição de campainha	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bip 1 – 5</li> </ul>
Bip de tecla	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ON – OFF</li> </ul>

## 6.4 Serviço Menu

O menu de serviço contém definições para o idioma e a segurança da unidade. Este só pode ser acedido pelo fornecedor ou um técnico de assistência.

## 7. PROGRAMA

### 7.1 Geral

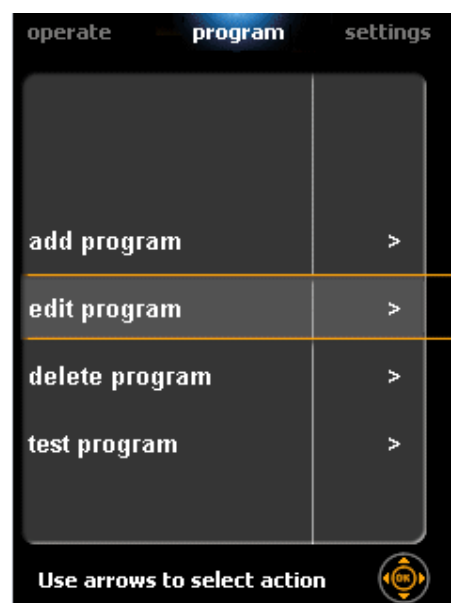
O seu revendedor tem programas que são carregados na unidade através de um computador. Estes programas variam de acordo com a composição do produto e o desejo do cliente e são dependentes do cliente. Pode proteger os programas de cozinha e as “definições seguras” alterando o código secreto “0000” no menu, para qualquer outro código secreto. Ao alterar o código secreto de volta para “0000”, a proteção é removida. O menu Programa é utilizado para guardar programas por si próprio. Um programa não pode ter mais de 9 passos. Em cada passo, é possível definir a temperatura e o tempo. A memória pode suportar 250 programas.

#### Acesso:

Ative o menu programa (botão de seleção médio).

Caso um código secreto tenha sido definido:

1. Use o painel de rotação para introduzir o código secreto.
2. Pressione OK ou a seta direita para introduzir o número seguinte.
3. Pressione OK duas vezes.
4. Selecione a ação desejada.



### 7.2 Adicionar programas

1. Selecione “adicionar programa”.
2. Pressione OK.

#### 7.2.1 Introduzir o nome do programa

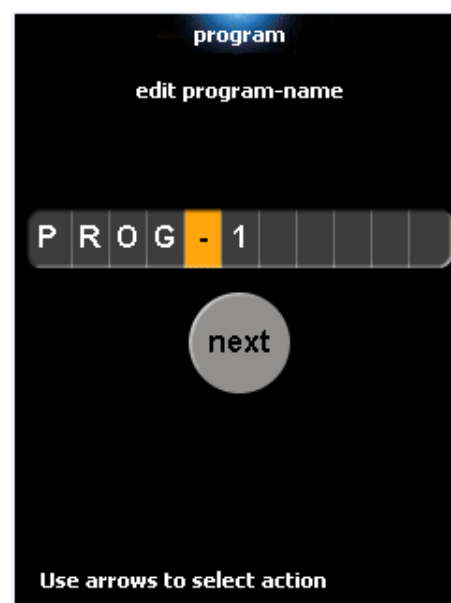
1. Introduza o primeiro caractere usando o painel de rotação.

O nome pode ser composto por:

- letras: “A – Z”
- números “0 – 9”
- e caractere “-” ou “espaço em branco”

A combinação é de escolha livre. Um nome não pode ter mais de 11 caracteres, incluindo espaços em branco. Pode criar um espaço em branco ignorando uma posição. Isto pode ser feito pressionando a seta para a direita.

2. Pressione OK ou a seta para a direita para passar para a posição seguinte.
3. Repita os passos 1 e 2 para a letra/número do nome, se necessário.
4. Selecione a posição seguinte com a seta para a direita.
5. Pressione OK duas vezes para guardar o nome e prosseguir.
6. Selecione “seguinte”.
7. Pressione OK.





### 7.2.2 Programar o passo de cocção

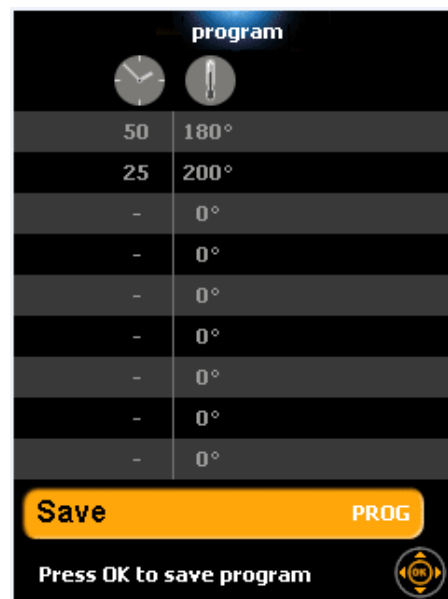
A tabela no ecrã contém as seguintes colunas:

- Duração de tempo
- Temperatura

A fila 1 mostra o passo 1, a fila 2 mostra o passo 2, etc.

Não pode haver não mais de 9 passos.

Uma célula selecionada mostra um contorno laranja. Para alterar uma célula, é preciso ser “aberta” selecionando-a e pressionando OK.



#### Definir a duração de tempo

1. Selecione a duração de tempo do primeiro passo de cocção. Este é o valor no canto superior esquerdo da tabela.
2. Pressione OK para abrir a célula. O fundo da célula passa a laranja.
3. Defina a duração de tempo do passo (1-240 minutos) usando o painel de rotação.
4. Escolha “-” para ignorar o passo.
5. Pressione OK para fechar a célula.

O primeiro passo de cocção pode ser definido como o passo de pré-aquecimento. Proceda à definição de tempo para “PRE”.

#### Definir a temperatura

1. Use a seta para a direita para selecionar a célula na segunda coluna.
2. Pressione OK para abrir a célula.
3. Defina a temperatura utilizando o painel de rotação.
4. Pressione OK para fechar a célula.

#### Passos seguintes de cocção

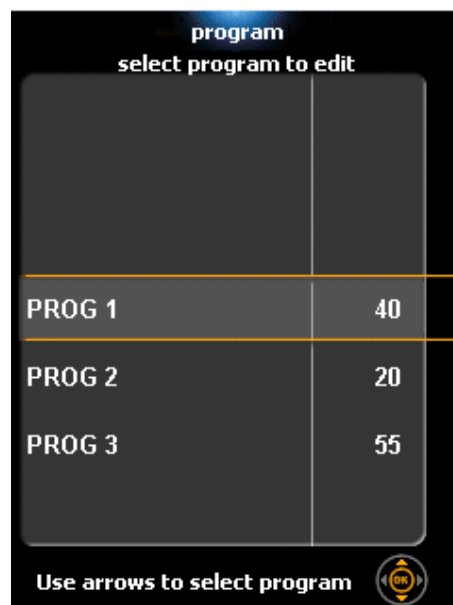
Selecione a primeira célula do próximo passo de cocção para adicionar outro passo de cocção.

### 7.2.3 Guardar o programa

1. Selecione “guardar programa”.
2. Pressione OK.

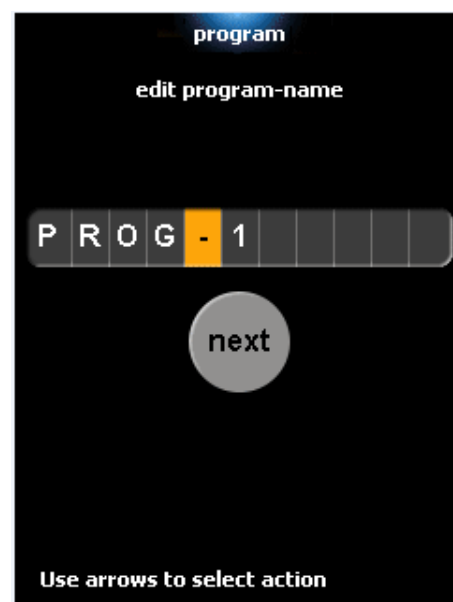
### 7.3 Editar programas

1. Selecione “Editar programa”.
2. Pressione OK.
3. Selecione o programa requerido.
4. Pressione OK.



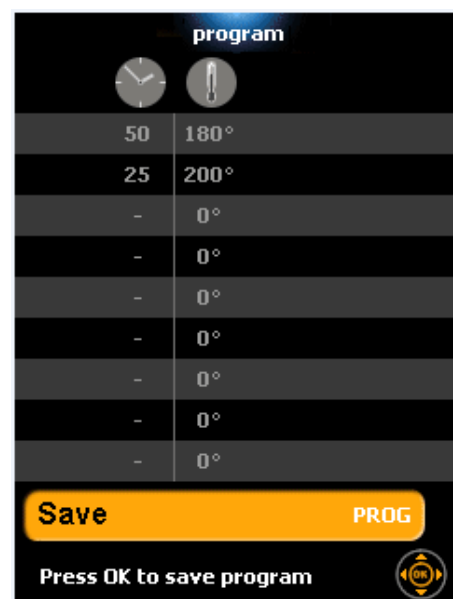
#### Editar o nome do programa

1. Selecione a posição do caractere.
2. Altere o caractere usando o painel de rotação.
3. Use um “espaço em branco” para apagar um caractere.
4. Repita os passos 1 e 2, se necessário.
5. Selecione seguinte.
6. Pressione OK.



#### Editar os passos de cocção

1. Selecione a célula.
2. Pressione OK. O fundo da célula passa a laranja.
3. Defina o valor utilizando o painel de rotação.
4. Pressione OK para fechar a célula.
5. Repita os passos 1 a 4, se necessário.
6. Selecione “guardar programa”.
7. Pressione OK.

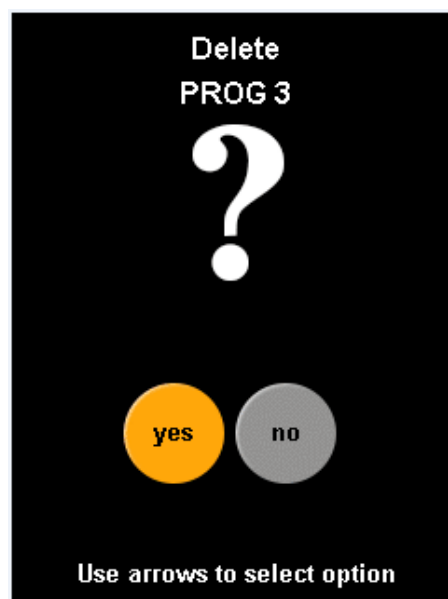


## 7.4 Eliminar programas



A eliminação de um programa não pode ser revertida.

1. Selecione “eliminar programa”.
2. Pressione OK.
3. Selecione o programa.
4. Pressione OK.
5. Verifique se o nome do programa coincide com o programa que deseja eliminar.
6. Selecione “sim”, se esse for o caso. Selecione “não” se não for.
7. Pressione OK.



## 7.5 Testar os programas

No modo de teste, o programa funcionará normalmente, mas as definições podem ser alteradas durante o processo.



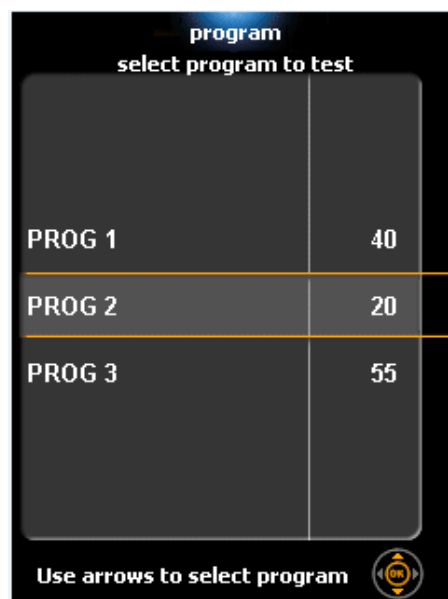
As alterações que são efetuadas (durante o teste) nos passos que já passaram, não afetarão os produtos na unidade. No entanto, as alterações serão armazenadas e estarão ativas na próxima vez que o programa é executado.

As alterações que são efetuadas serão armazenadas durante o modo de teste.

1. Selecione “testar programa”.
2. Pressione OK.
3. Selecione o programa.
4. Pressione START/PAUSE (iniciar/pausa) ou OK.

O processo será executado de forma idêntica à execução normal de um programa de cozinha. Durante o processo, o programa pode ser alterado.

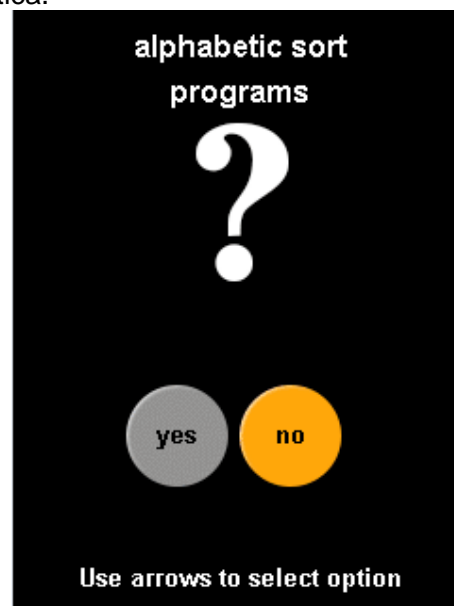
1. Pressione OK.
2. Aplique as alterações.
3. Selecione “guardar programa”.
4. Pressione OK.



## 7.6 Classificação de programas

Esta função permite-lhe classificar programas por ordem alfabética.

1. Selecione “classificar por ordem alfabética”.
2. Pressione OK.
3. Use as setas para selecionar “Sim”.
4. Pressione OK.



## 8. LIMPEZA E MANUTENÇÃO



### ADVERTÊNCIA

O aparelho tem de ser desligado da fonte de alimentação durante a limpeza manual ou manutenção e ao substituir peças.

Não utilize materiais abrasivos ou agressivos. Estes irão danificar a superfície, o que fará com que mais difícil remover a sujidade.

Limpe o interior, as partes removíveis e os acessórios minuciosamente com detergente e água antes de usar a unidade. Siga as instruções de limpeza conforme descrito neste capítulo.

Trate a superfície externa da janela interior com um agente de limpeza suave para proteger a camada refletora.

A limpeza não deve ser adiada para além das 8 horas de serviço.

Use luvas de borracha durante a limpeza.



### ADVERTÊNCIA

Nunca use uma mangueira de água para a limpeza. A água pode infiltrar-se na unidade através dos orifícios de ventilação da unidade.

### 8.1 Calendário de manutenção

Item	Ação	Frequência
Interior	• Limpeza, consulte a secção 8.2.	Diariamente
Interior	• Limpeza Profunda, consulte a secção 8.3.	A cada 18 dias
Exterior	• Use pulverizador de limpeza próprio para aço inoxidável para remover as manchas e restaurar o brilho.	Semanalmente



Por questões de higiene e para um ótimo estado da sua unidade, é aconselhável manter um horário fixo diário de limpeza.

### 8.2 Limpeza Diária



### ADVERTÊNCIA

Os acessórios têm de ser removidos da unidade durante o programa de limpeza.

A unidade foi apresentada com 3 programas de limpeza:

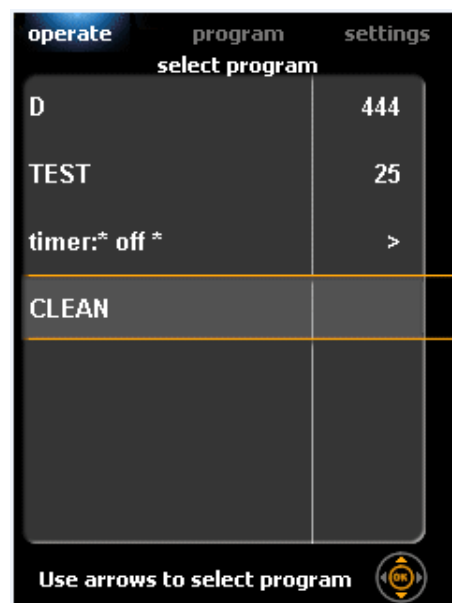
- **Rápida** – A unidade está ligeiramente contaminada.
- **Diária** – A unidade está moderadamente contaminada.
- **Profunda** – Ciclo de limpeza profunda (use uma vez em cada 18 ciclos de limpeza).

### LIMPAR

As etapas seguintes serão executadas (o programa de limpeza demora cerca de respetivamente 40, 70 ou 70 minutos).

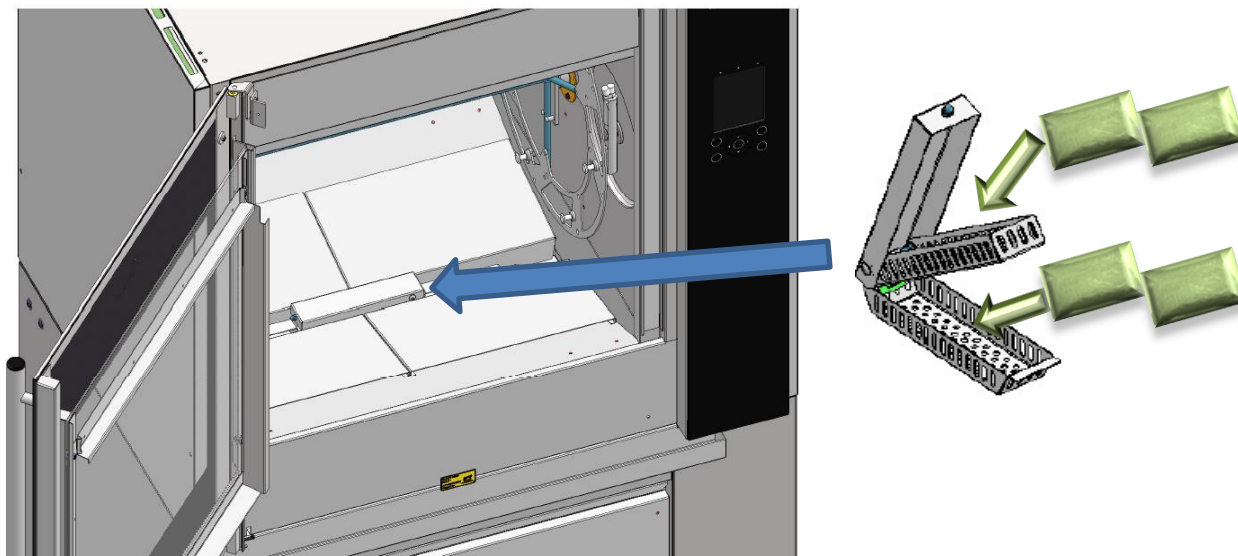
- 1 Arrefecer
- 2 Enxaguar
- 3 Escoar
- 4 Enxaguar
- 5 Enxaguar o braço pulverizador e filtro
- 6 Escoar

Depois de terminar o programa de limpeza, a unidade desliga-se automaticamente.



### 8.2.1 Preparar o dispensador de pastilhas.

1. Abrir o dispensador de pastilhas.
2. Colocar no compartimento inferior e superior (apenas quando estiver a usar o programa de limpeza diária)  
*Pastilhas de Limpeza Rotisserie Fri-Jado.*
3. Feche o dispensador.



### 8.2.2 Inicie o programa de limpeza (rápida, diária)



#### ADVERTÊNCIA

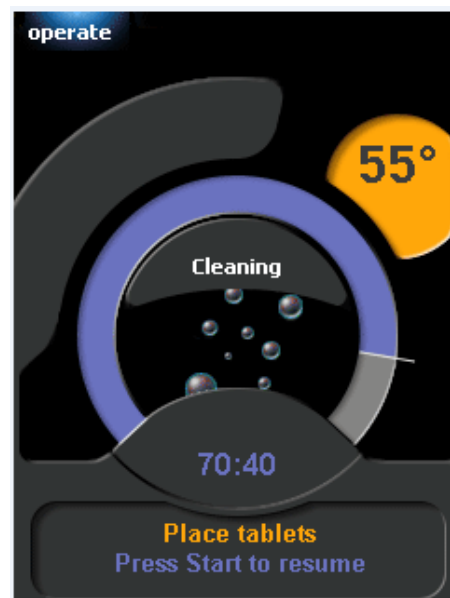
Abrir a porta durante um programa de limpeza faz com que a unidade de pare e passe para o estado de falha. O programa continuará quando a porta for fechada.

1. Remova as partes caídas e os resíduos de gordura da grelha de drenagem (a drenagem deve fornecer um fluxo livre durante a limpeza).
2. Instale o dispensador de pastilhas cheio.
3. Pressione o botão de seleção esquerdo.
4. Selecione CLEAN (limpar) e pressione OK.
5. Selecione o nível de limpeza (RÁPIDA ou DIÁRIA) e pressione OK.
6. Selecione SIM (INICIAR LIMPEZA) e pressione OK.
7. Pressione START.

O Rotisserie inicia a limpeza. O ecrã mostra o estado do programa.

8. Depois de terminada, remova o dispensador de pastilhas, a placa defletora e o filtro inferior e limpe-os manualmente.
9. Inspeccione o Rotisserie e limpe-o manualmente, se necessário.
10. Coloque o filtro inferior e a placa defletora.

**A unidade está agora pronta para utilização.**



Contacte o seu fornecedor para obter as *Pastilhas de Limpeza do Rotisserie Fri-Jado* adequadas.

### 8.3 Limpeza Profunda



#### ADVERTÊNCIA

Abrir a porta durante um programa de limpeza faz com que a unidade de pare e passe para o estado de falha. O programa continuará quando a porta for fechada.

Consoante as temperaturas com que está a operar, a poluição irá acumular-se ao longo do tempo devido à combustão em partículas de gordura nas paredes do Rotisserie.

Esta acumulação também ocorre quando estiver a utilizar recheio ou marinadas no seu produto.



#### ADVERTÊNCIA

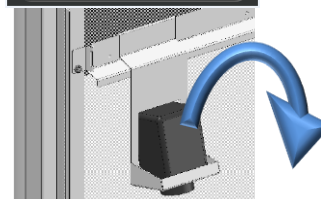
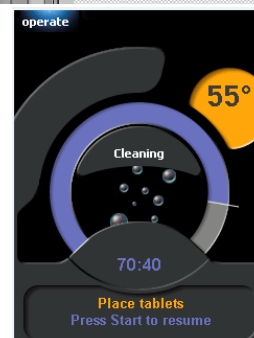
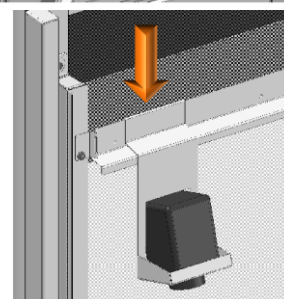
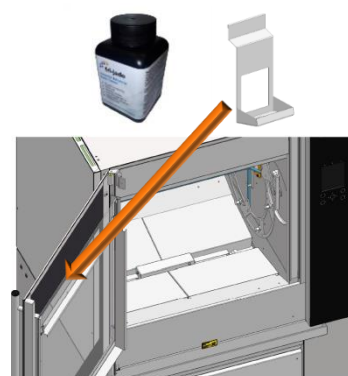
Antes de utilizar o Cartucho de Limpeza Profunda, inicie primeiro o ciclo de limpo diário.

Fazer o contrário irá provocar o entupimento dos filtros. Isto exigiria uma operação de limpeza manualmente.

1. Retire o cartucho do recipiente.
2. Retire o suporte do cartucho do recipiente.
3. Abra a porta de Rotisserie.
4. Pegue no suporte do cartucho e pendure-o no vidro interior da porta na área conforme indicado pela seta tanto quanto possível face ao tirante interior vertical.
5. Para uma correta fixação, fixe o suporte do cartucho atrás da tira de metal de acordo com o pormenor.
6. Desenrosque a tampa do cartucho.  
**Não bata no selo!**
7. Coloque o cartucho virado para baixo no suporte do cartucho.
8. Feche a porta.
9. Pressione o botão de seleção esquerdo.
10. Selecione CLEAN (limpar) e pressione OK.
11. Selecione o nível de limpeza DEEP (profunda) e pressione OK.
12. Selecione SIM (iniciar limpeza) e pressione OK.
13. Pressione START.

O Rotisserie inicia a limpeza. O ecrã mostra o estado do programa.

14. Quando terminada, remova o cartucho. O suporte do cartucho pode permanecer.
15. Inspeccione o Rotisserie.
16. Limpe os filtros manualmente, se necessário.



**A unidade está agora pronta para utilização.**



Se o cartucho não é retirado antes de usar o Rotisserie, o plástico irá derreter-se e provocará fumo e risco de contaminação.

## 9. AVARIAS E ASSISTÊNCIA

Antes de contactar o seu fornecedor/revendedor no caso de uma anomalia, existem alguns itens que pode verificar por si mesmo:

- A fonte de alimentação está a funcionar corretamente? Verifique os fusíveis e o disjuntor.
- O relógio temporizador foi corretamente acertado?

Item	Anomalia	Ação possível
Controlo	O programa não inicia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique se ambas as portas estão corretamente fechadas.</li> </ul>
Limpeza	Fugas de água durante a limpeza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A porta não está fechada corretamente.</li> </ul>
Limpeza	O forno não fica limpo após o ciclo de limpeza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não tem detergente suficiente, verifique o fornecimento.</li> <li>• Sem abastecimento de água, verifique.</li> <li>• Escoamento sujo, limpe.</li> <li>• A válvula de escoamento não está a funcionar adequadamente, verifique.</li> </ul>
Lâmpada	Não acende	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Defina OFF (desligar) no menu gestor.</li> <li>• Defeito, substituir.</li> </ul>
Forno	O produto não está a ser realizado uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tente uma temperatura de cocção mais baixa.</li> <li>• Verifique os fusíveis e/ou o disjuntor.</li> </ul>
Forno	O forno não aquece	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abra e feche a porta.</li> <li>• Verifique os fusíveis e/ou o disjuntor.</li> </ul>
Cabo elétrico	Danificado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Substituição, consulte a secção 9.1.</li> </ul>

### 9.1 Substituir o cabo de alimentação



#### **ADVERTÊNCIA**

Tensão elétrica perigosa.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por uma pessoa com qualificação similar para evitar perigos.



## 10. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS



### ADVERTÊNCIA

Consulte a placa de características para obter as especificações adequadas da unidade. Os dados elétricos podem variar de país para país.

#### Modelos Europeus

Modelo	TDR 8 AC	TDR 8+8 AC
Medidas		
- Largura	1050 mm	1050 mm
- Profundidade	915 mm	915 mm
- Altura	1795 mm	2135 mm
Peso		
- Bruto	300 kg	480 kg
- Líquido	250 kg	430 kg
Temperatura ambiente máxima	35 °C	35 °C
Pressão sonora	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Instalação elétrica		
- Tensão	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
- Frequência	50/60 Hz	50/60 Hz
- Potência necessária	10,5 kW	21 kW
- Corrente nom. máx.	16 A	31 A
Ficha <sup>1</sup>	tipo CEE 16 A	tipo CEE 32 A
Comprimento aprox. do cabo de alimentação	2,20 m	2,20 m
Ligação de água, gaseificada	¾ pol.	¾ pol.
Água, pressão	200 – 500 kPa	200 – 500 kPa
Drenagem, ligação aberta	Mín. 40 mm	Mín. 40 mm

#### Modelos americanos

Modelo	TDR 7 AC	TDR 7+7 AC
Medidas		
- Largura	41 inch	41 inch
- Profundidade	38 ½ pol.	38 ½ pol.
- Altura	70½ pol.	84 inch
Peso		
- Bruto	662 lbs.	1059 lbs.
- Líquido	552 lbs.	948 lbs.
Temperatura ambiente máxima	95 °F	95 °F
Pressão sonora	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Instalação eléctrica		
- Tensão	3~ 208 V	3~ 208 V
- Frequência	50/60 Hz	50/60 Hz
- Potência necessária	12 kW	12 kW (2x)
- Corrente nom. máx.	35,5 A	35,5 A (2x)
Ficha	NEMA15-50P	NEMA15-50P (2x)
Comprimento aprox. do cabo de alimentação	75 inch	75 pol. (2x)
Ligação de água, gaseificada	¾ pol.	¾ pol. (2x)
Pressão da água	200 – 500 kPa	200 – 500 kPa
Drenagem, ligação aberta	min. 1 ⅝ polegada	min. 1 ⅝ polegada (2x)

<sup>1</sup> Consoante o País

Notas.

Notas.

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)