

MANUAL DE USO

TDR5-P^{eco}

TDR7-P^{eco}

TDR8-P^{eco}



ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones antes de usar esta máquina.

Instrucciones originales

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

CONSERVE ESTE MANUAL DE USO PARA FUTURA REFERENCIA

© 2024 Fri-Jado BV, Oud Gastel, Holanda.

Para la validez y las condiciones de la garantía, le aconsejamos se dirija a su proveedor. Asimismo, le remitimos a nuestras condiciones generales de venta y entrega que se encuentran disponibles, previa petición.

El fabricante no acepta ningún tipo de responsabilidad por daños o lesiones provocados por el incumplimiento de estas normas o por no tomar las precauciones o medidas normales en las acciones, el manejo o las actividades de mantenimiento y reparación, incluso si dichas medidas no se describen explícitamente en este manual.

Debido a nuestro compromiso constante de mejora, puede suceder que su unidad se diferencie en los detalles de lo que se describe en el presente manual. Por este motivo, las instrucciones dadas sirven únicamente de orientación para la instalación, el uso, el mantenimiento y la reparación de la unidad descrita en este manual. Se ha empleado el máximo cuidado al redactar este manual. No obstante, el fabricante no podrá ser considerado responsable de errores en el manual, ni de las consecuencias derivadas de los mismos. Se permite al usuario la copia de este manual para su propio uso. Cualquier derecho adicional queda reservado y ninguna parte de este manual podrá reproducirse ni divulgarse en modo alguno.

Modificaciones:

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que se realicen modificaciones no autorizadas en el interior o exterior de la unidad.

Página vacía.

ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN.....	6
1.1	Generalidades	6
1.2	Identificación de la unidad	6
1.3	Pictogramas y símbolos.....	6
1.4	Instrucciones de seguridad	7
1.4.1	Generalidades	7
1.4.2	Movimiento de la unidad.....	8
1.4.3	Restricciones sobre uso en exterior.....	8
1.5	Higiene	9
1.6	Servicio y soporte técnico	9
1.7	Almacenamiento	9
1.8	Eliminación	9
2.	DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD.....	10
2.1	Descripción técnica.....	10
2.2	Uso previsto.....	10
2.3	Accesorios	10
3.	INSTALACIÓN Y PRIMER USO.....	11
3.1	Desembalaje de la unidad	11
3.2	Desmantelamiento del paleta.....	12
3.3	Instalación y colocación	12
3.4	Primer uso programa	13
3.4.1	Olor metálico	14
4.	FUNCIONAMIENTO Y USO	15
4.1	Panel de control.....	15
4.2	Encendido de la unidad	16
4.3	Carga de la unidad	16
4.3.1	Carga de la unidad con tenedores de carne	16
4.3.2	Carga del asador con pinchos en forma de V (accesorio).....	18
4.3.3	Carga de la unidad con cestas para carne (accesorio)	18
4.3.4	Carga del asador con dos accesorios diferentes	19
4.4	Tiempo de asado	19
4.5	Retirada de los productos	19
4.5.1	Retirada de los tenedores de carne	19
4.5.2	Retirada del pincho en forma de V (accesorios)	19
4.5.3	Retirada de las cestas para carne (accesorios)	20
4.6	Vaciado del cajón de recogida de grasa	20
4.7	Apagado de la unidad.....	20
5.	MANEJO	21
5.1	Manejo del asador	21

5.2	Opciones de manejo.....	23
5.2.1	La función de precalentar	23
5.2.2	Continúa la función de precalentar	23
5.2.3	Terminar un programa en marcha.	24
5.2.4	Comprobación de la temperatura real.....	24
5.2.5	Comprobación del tiempo restante en un programa	25
5.2.6	Cómo mostrar toda la información del programa real	25
5.2.7	Función Eco	26
5.2.8	Corrección de preparación.....	26
5.2.9	Información en pantalla	27
6.	GESTOR DE MENÚS.....	28
6.1	Elementos del Gestor de menús.....	28
6.2	Programación del asador.....	28
6.3	Parámetros de programación.....	34
6.4	Cambio pin	36
6.5	Reloj	36
6.6	Transfer	36
6.7	Versión	36
6.8	Opciones del gestor de menús: USB	37
7.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	38
7.1	Programa de mantenimiento.....	38
7.2	Limpieza diaria.....	38
7.3	Limpieza semanal.....	39
7.4	Limpieza mensual.....	40
7.5	Instrucciones de limpieza para las superficies con revestimiento antiadherente	41
8.	FALLOS Y SERVICIO.....	42
8.1	Sustitución cable de alimentación	42
8.2	Sustitución de una lámpara.....	43
9.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	44

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Generalidades

Este manual está destinado al usuario del TDR-P^{eco}. En él se describen las funciones y controles, junto con indicaciones para el uso más seguro y eficiente, para garantizar una duración larga de la unidad.

Todos los pictogramas, símbolos y dibujos de este manual son aplicables al TDR.

1.2 Identificación de la unidad

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

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

1.3 Pictogramas y símbolos

En este manual se utilizan los siguientes pictogramas y símbolos:



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

Tensión eléctrica peligrosa.



ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por superficies calientes.



Sugerencias y recomendaciones para simplificar acciones indicadas.



Símbolo de reciclaje.



Símbolo de dirección de vista.

1.4 Instrucciones de seguridad



ADVERTENCIA

El exterior de la unidad puede calentarse mucho.



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

Riesgo de piso resbaladizo: Los derrames pueden causar superficies resbaladizas, la limpieza con prontitud.



ADVERTENCIA

Consulte las instrucciones de instalación para conocer los requisitos de conexión a tierra.



ADVERTENCIA

Utilice siempre los frenos en ambas ruedas delanteras:



1.4.1 Generalidades

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

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

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

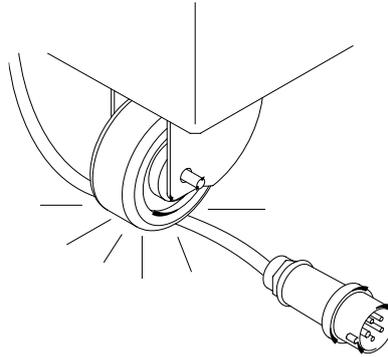
Repáre o sustituya inmediatamente cualquier pictograma, advertencia e instrucción que sea ilegible o que haya sufrido daños.

- Para evitar cortocircuitos, nunca limpie la unidad con una manguera de agua. Consulte las instrucciones de limpieza en la sección 7.
- Durante el proceso de asado, la unidad puede calentarse mucho.
- Cuando se abre la puerta, el rotor se para y el calentador se desactiva.
- La unidad debe limpiarse periódicamente para garantizar un correcto funcionamiento y evitar el riesgo de incendio (sobrecalentamiento). Especialmente la parte posterior de la placa del ventilador.
- El cajón de recogida de grasa debe vaciarse periódicamente, para evitar que rebose.
- Los niños de a partir de 8 años pueden utilizar el dispositivo, al igual que personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no dispongan de la experiencia o el conocimiento necesarios, si se les supervisa o instruye en el uso del dispositivo de una manera segura y entienden los riesgos que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- La limpieza y el mantenimiento no puede llevarlos a cabo un niño sin supervisión.

1.4.2 Movimiento de la unidad

Cuando mueva la unidad:

- Antes de mover la unidad, desconecte en primer lugar el suministro eléctrico sacando el enchufe de la toma de corriente y vacíe el cajón de recogida de grasa. Después, deje que la unidad se enfríe durante al menos diez minutos.
- Las unidades equipadas con ruedas no son adecuadas para pasar salientes u obstáculos mayores de 10 mm (0.4 pulgada).
- Al mover la unidad, empuje siempre en el centro de ésta. Nunca lo haga en la parte superior ni en la inferior.
- Asegúrese de que las ruedas puedan moverse libremente, de modo que nunca toquen el cable eléctrico.



1.4.3 Restricciones sobre uso en exterior

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



1.5 Higiene

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

Las manos o herramientas que han estado en contacto con carne de pollo cruda deben lavarse bien.

1.6 Servicio y soporte técnico

Se incluyen los diagramas eléctricos de la unidad. En caso de fallos, puede contactar con su distribuidor/centro de servicio técnico. Asegúrese de disponer de los siguientes datos:

- Modelo.
- Número de serie.

Estos datos pueden encontrarse en la placa de identificación.

1.7 Almacenamiento

Si la unidad no va a utilizarse temporalmente y va a almacenarse, siga estas instrucciones:

- Limpie bien la unidad.
- Envuelva la unidad para que no coja polvo.
- Almacene la unidad en un entorno seco, sin condensación.

1.8 Eliminación



Elimine la máquina, los componentes o los lubricantes extraídos de ésta con seguridad de conformidad con todos los requisitos locales y nacionales de seguridad y medio ambiente.

2. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

2.1 Descripción técnica

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

Las placas de la unidad están hechas de acero inoxidable. Las partes de contacto con el producto son de AISI 304 (eventual con revestimiento de PTFE).

El cable eléctrico tiene un enchufe.

La unidad de control mantiene la temperatura del interior de la unidad fija a un nivel ajustado por el usuario. Durante todo el proceso, el interior de la unidad está iluminado por lámparas halógenas. El control tiene la capacidad de almacenar 99 programas diferentes. La comunicación a través de USB permite la lectura fácil, reutilización y creación de programas a través de un PC. Para ello, Fri-Jado dispone de software especial.

2.2 Uso previsto

El TDR se ha diseñado para asar productos cárnicos. Cualquier otro uso no se considerará como un uso previsto.

El fabricante no asume responsabilidad alguna por pérdidas o lesiones personales causadas por no respetar estrictamente las directrices de seguridad e instrucciones del presente manual, ni debidas a descuidos durante la instalación, el uso, el mantenimiento y la reparación de la unidad tratada en este manual, así como de sus accesorios.

Utilice la unidad sólo si se encuentra en perfecto estado técnico.

2.3 Accesorios

La unidad contiene los siguientes accesorios estándar:

- Tenedores de carne.
- Manual de uso.

Para accesorios opcionales contacte con customer.service@frijado.com.

3. INSTALACIÓN Y PRIMER USO

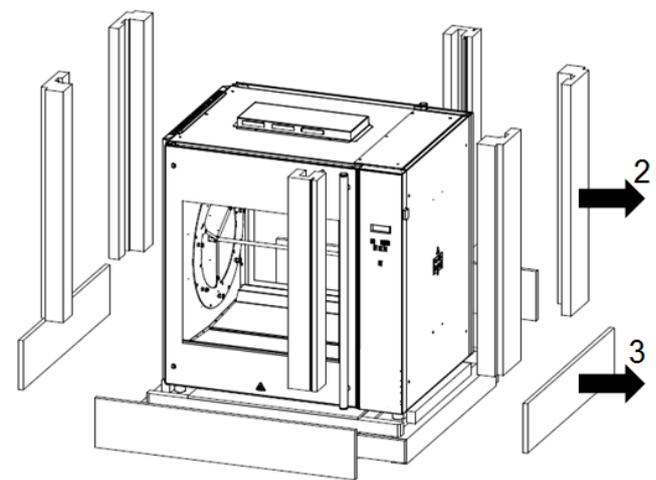
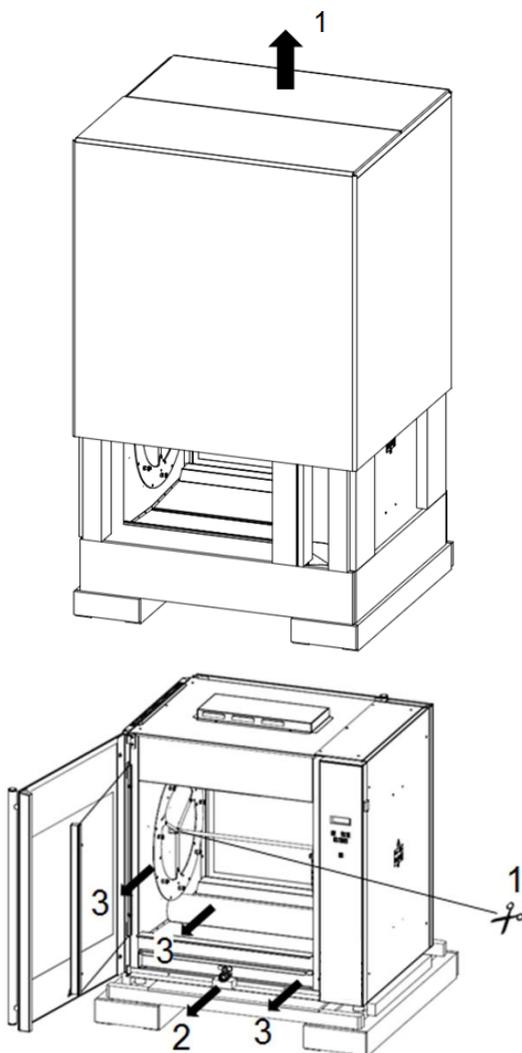


Todos los materiales de embalaje utilizados para esta unidad son adecuados para reciclar.

Tras el desembalaje, compruebe el estado de la unidad. En caso de daños, almacene el material de embalaje y contacte con el transportista en un plazo inferior a quince días desde la recepción de las mercancías.

3.1 Desembalaje de la unidad

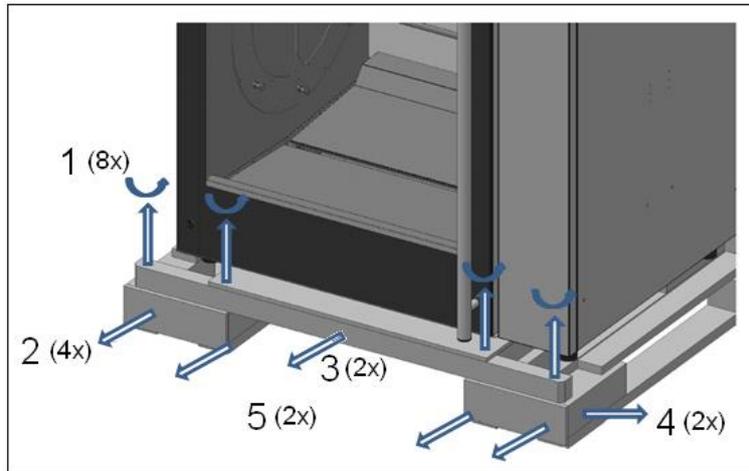
La unidad está embalada en una cubierta de plástico con esquinas protectoras, dentro de una caja de cartón. Todas las unidades se encuentran sobre un palet de madera. Alrededor de la caja hay dos tiras de sujeción.



1. Corte los bloqueos para transporte de ambos lados del rotor
2. Retire el bloque de transporte del cajón de recogida de grasa
3. Retire todos los materiales de embalaje restantes de la unidad
4. Saque los accesorios estándar.

3.2 Desmantelamiento del paleta

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



3.3 Instalación y colocación



ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico. Instrucciones de puesta a tierra: conecte el aparato únicamente a una corriente alterna proporcionada por un enchufe de pared con puesta a tierra, con una tensión de red de acuerdo con la información indicada en la placa de características del aparato.

Es responsabilidad del consumidor asegurarse de que la instalación eléctrica cumpla con los códigos y regulaciones de cableado nacionales y locales vigentes.

No utilice un enchufe múltiple ni un cable de extensión. Esto puede provocar incendios, descargas eléctricas u otras lesiones personales.

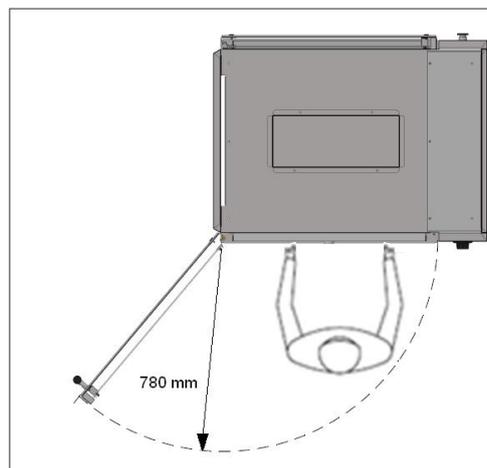
El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA

Coloque la unidad sobre una superficie plana y horizontal. Se permite un plano inclinado temporal de un máximo del 5°.

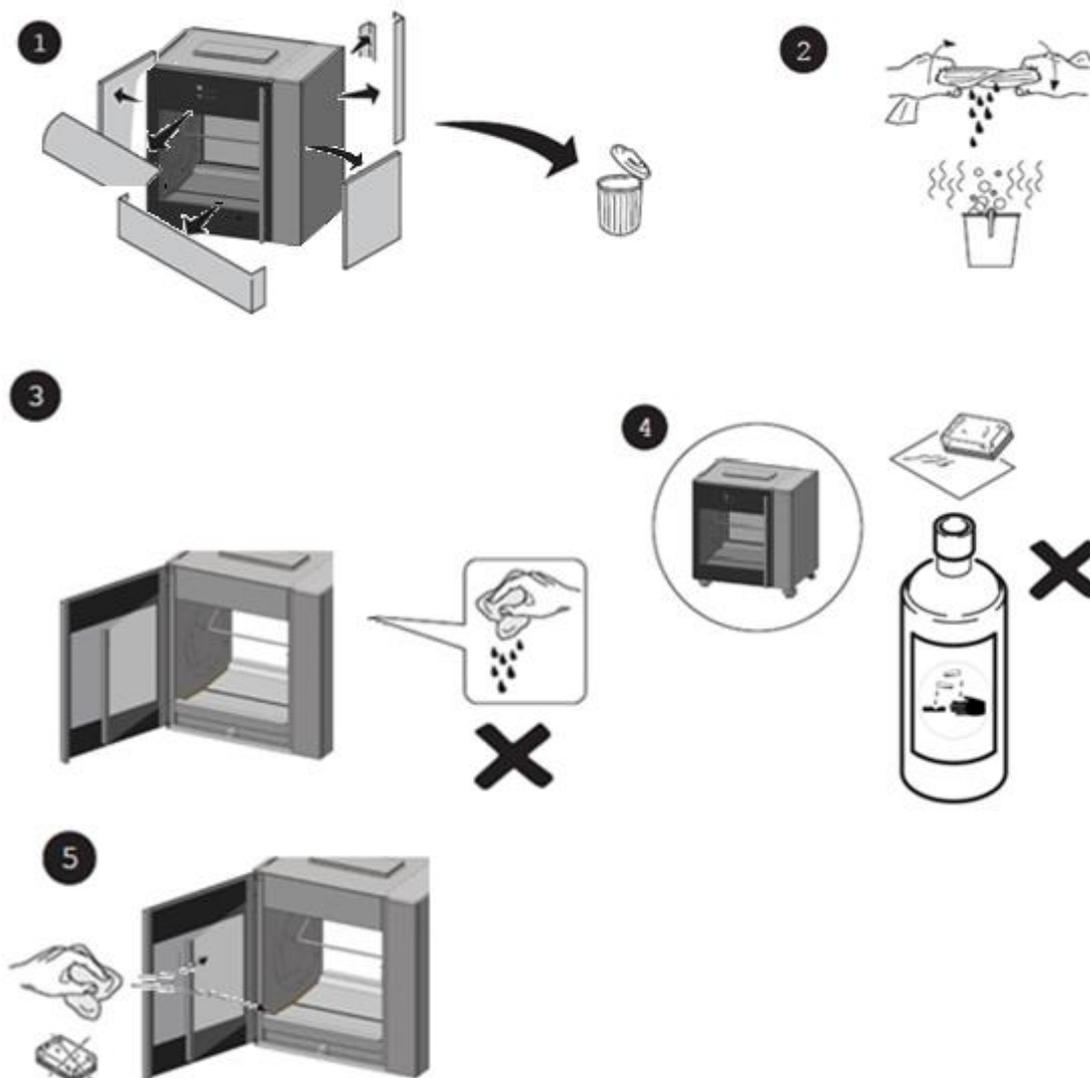
- El usuario debe tener suficiente libertad de movimientos para manejar correctamente la unidad.



- La distancia libre mínima debe ser al menos de 250 mm (10 pulgada).
- Durante el asado, los paneles de cristal se calientan mucho. Mientras la coloca, mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
- En caso de una unidad con ruedas, el suelo debe ser plano y estar nivelado.
- La unidad tiene un enchufe eléctrico y debe conectarse a una toma de corriente con la tensión de red adecuada. Un electricista homologado debe encargarse de montar la toma de corriente.

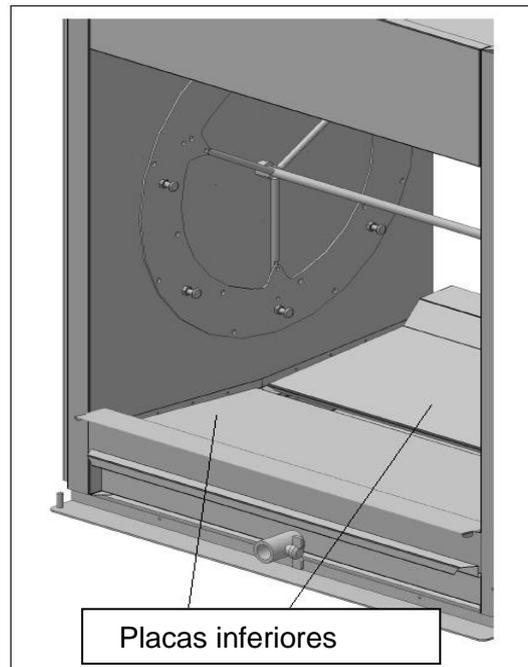
3.4 Primer uso programa

Al utilizar la unidad por primera vez, limpie bien el interior con agua jabonosa y caliente la unidad, consulte la sección 3.4.1. Después de la puesta la decoloración horno / grill zona puede ocurrir.



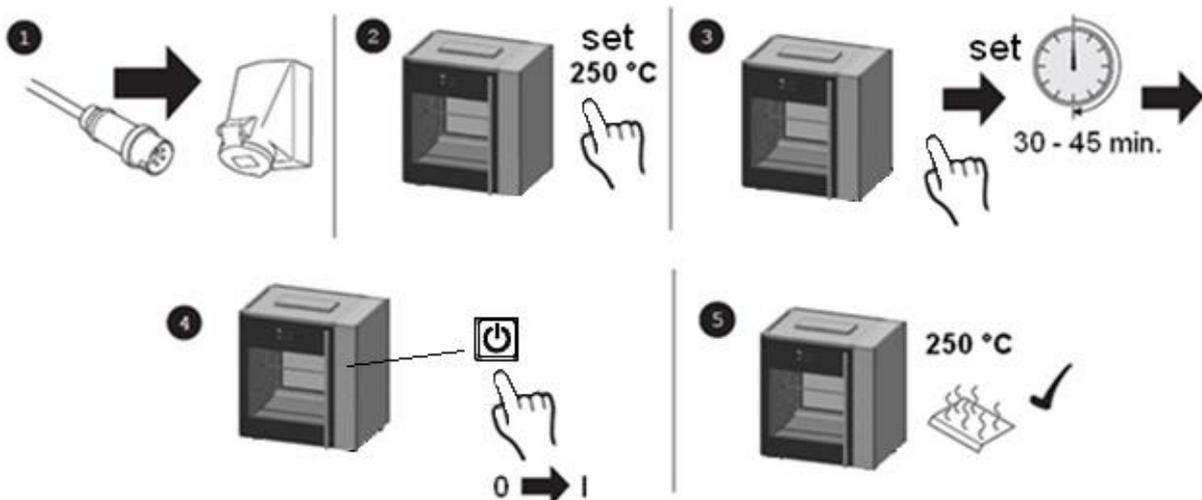
Los restos de limpieza llegarán hasta el cajón de recogida de grasa, de modo que este cajón debe limpiarse y vaciarse tras limpiar la unidad.

Coloque las placas inferiores en el compartimento de asado.



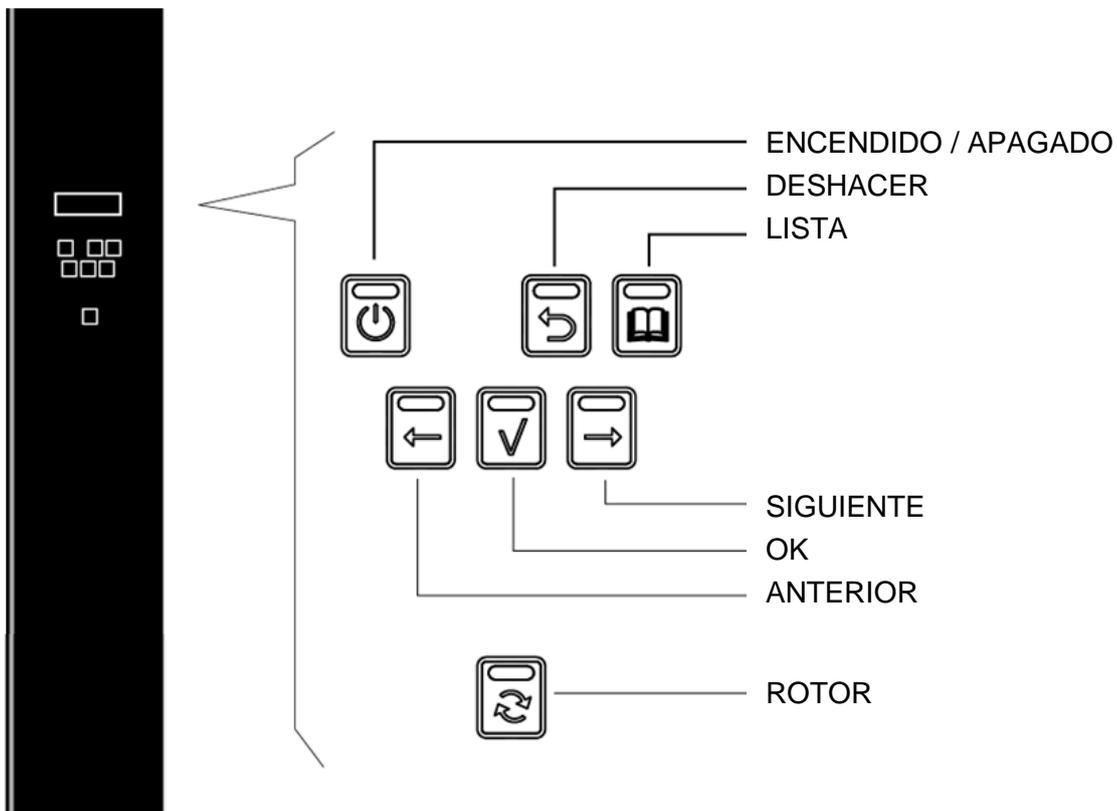
3.4.1 Olor metálico

Para eliminar el olor a metálico que aparece durante el primer uso, la unidad debe calentarse a la temperatura máxima (250°C/482°F) durante al menos media hora (un programa de "primer uso" se pre-fijado en la posición 99).



4. FUNCIONAMIENTO Y USO

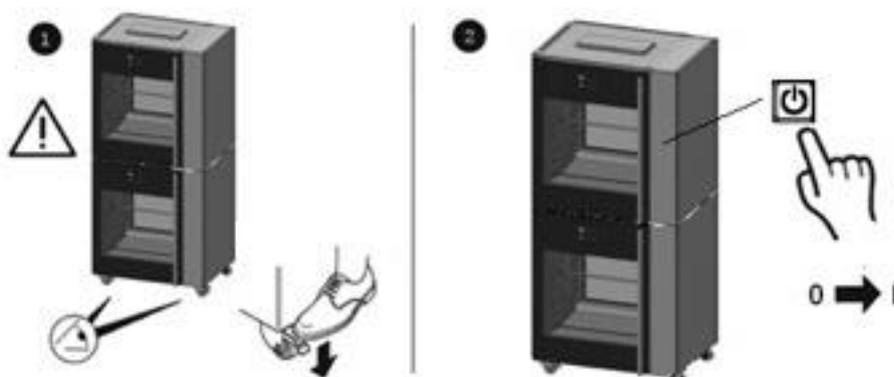
4.1 Panel de control



Funciones de los controles

Botón	Función
ENCENDIDO / APAGADO	Encendido / apagado de la unidad
DESHACER	Regresar al menú anterior
LISTA	Receta / Modo de programación
SIGUIENTE	Un paso adelante en el ajuste
ROTOR	Activación del rotor
OK	Reconocer una función o cambio
ANTERIOR	Un paso atrás en el ajuste

4.2 Encendido de la unidad

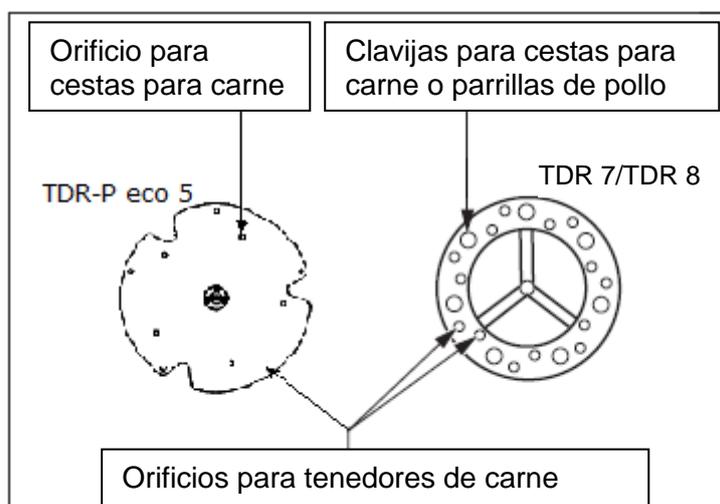


4.3 Carga de la unidad

En primer lugar seleccione un programa (consulte la sección 5).

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

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



4.3.1 Carga de la unidad con tenedores de carne

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

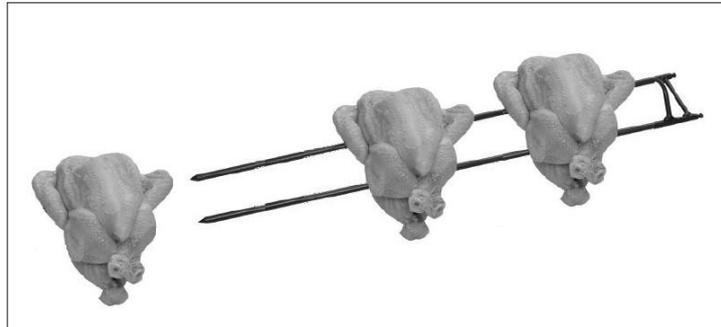


Los pollos enteros siempre deben asarse empleando los tenedores de carne. De este modo su grasa natural los rocía, con un resultado de asado perfectamente ligero.

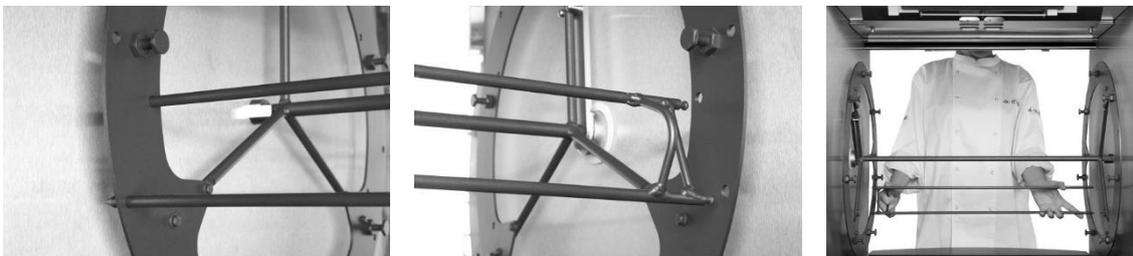
Vea el vídeo de You-Tube: “Fri-Jado instruction for binding and loading chicken”.



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



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



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

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

Si utiliza pinchos en forma de V haga lo siguiente:

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

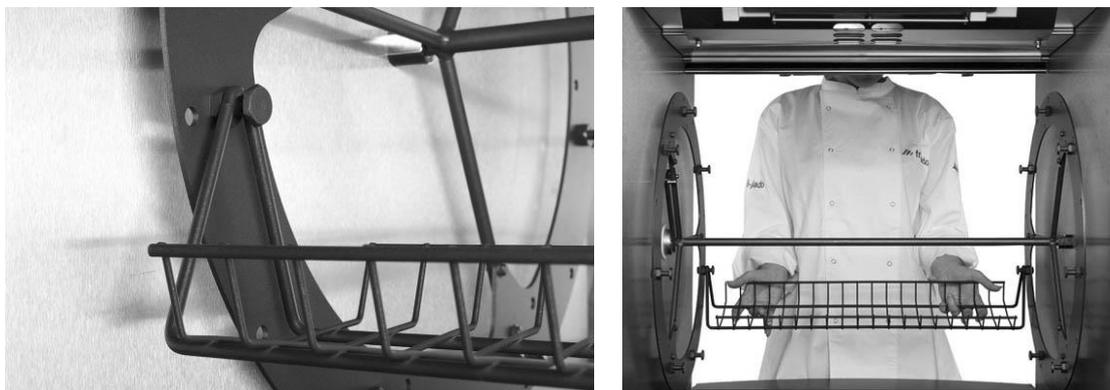


- Coloque el otro extremo del pincho en los orificios pequeños correspondientes de la placa terminal del rotor a su derecha (cuando está de frente al horno).
- Asegúrese de que el pincho esté nivelado. Si el pincho no está nivelado, asegúrese de utilizar los orificios correctos en las placas terminales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

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

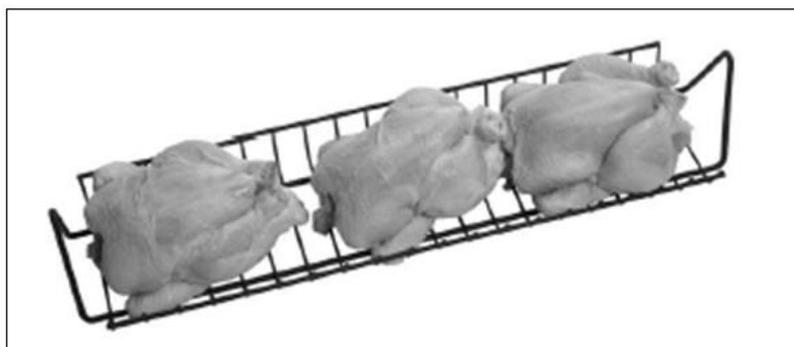
Si utiliza cestas para carne, haga lo siguiente:

- Con el TDR 5 debe introducir los extremos de las cestas para carne por los orificios adecuados de los discos del rotor.
- Con el TDR 7 y TDR 8 debe fijar las cestas para carne a las clavijas adecuadas.



(tipo de TDR 7 / TDR 8 se muestra)

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



(tipo de TDR 7 / TDR 8 se muestra)

4.3.4 Carga del asador con dos accesorios diferentes



ADVERTENCIA

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

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

Ejemplo

Para el TDR 5 y TDR 5 + 5: 1 tenedor de carne + 2 cestas para carne consecutivamente

4.4 Tiempo de asado

El tiempo de asado depende de una serie de factores:

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

4.5 Retirada de los productos

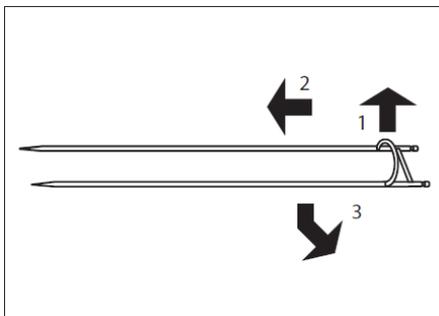


ADVERTENCIA

Tras el asado, el interior de la unidad y los paneles de cristal están muy calientes. Utilice siempre guantes de horno al sacar los tenedores de carne u otros accesorios.

4.5.1 Retirada de los tenedores de carne

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



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



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

4.5.2 Retirada del pincho en forma de V (accesorios)

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

4.5.3 Retirada de las cestas para carne (accesorios)

Para sacar las cestas para carne, se recomienda hacer lo siguiente:

1. Levante ligeramente ambos extremos de la cesta para carne.
2. Mueva el estante cesta para carne ya sea del lado izquierdo o derecho de la unidad. Esta acción abre un extremo de la cesta para carne.
3. Mueva uno de los lados hacia usted y saque la cesta de la unidad.

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

4.6 Vaciado del cajón de recogida de grasa



ADVERTENCIA

Compruebe el cajón de recogida de grasa tras cada proceso de preparación y vacíelo cuando esté lleno a la mitad para evitar el rebosamiento. Empuje el cajón de recogida de grasa hasta el fondo de la unidad cuando vuelva a colocarlo para evitar daños en la ventana.



ADVERTENCIA

La grasa está caliente inmediatamente después de la preparación. Deje que la grasa se enfríe o tenga mucho cuidado y lleve guantes aislados o manoplas para horno.



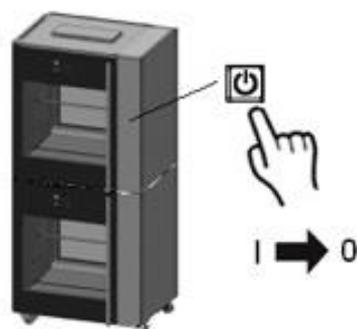
Válvula de drenaje abierta. (Tirador en horizontal)



Válvula de drenaje cerrada. (Tirador en vertical)

1. Abra la puerta y saque el cajón de recogida de grasa aproximadamente 130 mm (5 pulgadas).
2. Coloque un cubo o recipiente del tamaño adecuado debajo de la válvula de drenaje y abra el tirador de la válvula.
3. Cierre la válvula de drenaje cuando el cajón se haya vaciado.
4. Empuje el cajón de recogida de grasa hasta el fondo del horno cuando vuelva a colocarlo para evitar daños en la ventana.
5. Cierre la puerta.

4.7 Apagado de la unidad

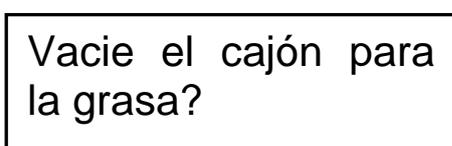
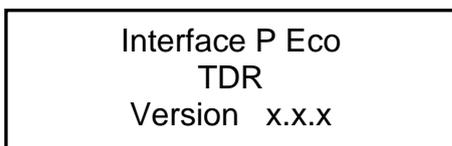


5. MANEJO



Los botones están encendidos cuando funcionan.

5.1 Manejo del asador



Consulte la sección 5.2 para opciones de precalentamiento.

1. Pulse el botón de puesta en marcha.
2. En la pantalla aparece el logotipo de Fri-Jado.
3. En la pantalla aparece la versión de software.
4. En la pantalla aparece el último programa de preparación.
5. Utilice los botones de flecha para la selección de programas.
6. En la pantalla aparece el programa seleccionado.
7. Confirme el programa seleccionado.
8. Tras la carga, cierre la puerta. Aparece un recordatorio para vaciar el cajón para la grasa.

CARGAR
o INICIAR



180°C 0:59



1 Chicken

230°C P123 0:60

1 Chicken

230°C P123 0:55



DISCARGAR

Measure Core Temp.

2 Chicken

0:00 Añadir tiempo?

9. Después de la carga, cierre la puerta. (la unidad emite una señal acústica).
Nota: Pulse OK o abra la puerta para detener la señal.

Nota: La pantalla 8 y 9 alternan

10. Al carga: pulse el botón del rotor o gire el rotor.

11. Pulse OK para confirmar.

12. En la pantalla aparece la temperatura y el tiempo programados (h.: min.).

13. (Opcional) Pulse el botón OK para la temperatura y el tiempo reales (aparecen en torno a 2 segundos).

14. Durante el último minuto, el tiempo parpadea.

15. En la pantalla aparece el tiempo restante, el intervalo es 5 segundos.

16. Programa listo, abra la puerta.

17. Aparece un recordatorio para medir la temperatura interior.

Nota: La pantalla 17 y 18 alternan.

18. (Opcional) solicitud de tiempo adicional tras abrir la puerta.

Nota: Añadir tiempo sólo está disponible cuando se activa la lista de servicio.



5.2 Opciones de manejo

5.2.1 La función de precalentar

Si se ha definido precalentamiento en el menú de Gestor.



19. (Opcional) la pulsación de la flecha derecha durante un minuto aumenta, la pulsación de la flecha izquierda durante un minuto disminuye.
Cuando el programa activado continúa en el paso 13.

20. Programa listo puerta, abierta.

21. Pulse el botón del rotor o gire el rotor.

22. Cierre la puerta (si es necesario limpiar la unidad).

23. En la pantalla aparece el último programa utilizado.

1. En la pantalla aparece Precalentar real.

2. Precalentamiento listo (la unidad emite una señal acústica).
Nota: Pulse OK o abra la puerta para detener la señal.

En la pantalla aparece el siguiente paso del programa.

5.2.2 Continúa la función de precalentar

Si se ha definido precalentamiento en el menú de Gestor.



1. En la pantalla aparece Precalentar real.

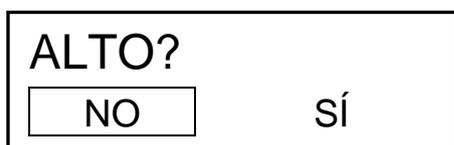


2. Precalear listo.
(la unidad emite una señal acústica).
Nota: Pulse OK o abra la puerta para detener la señal.

Pulse el botón OK para iniciar el programa. En la pantalla aparece el siguiente paso del programa.

Seleccione NO y pulse OK para continuar con el precalentar.

5.2.3 Terminar un programa en marcha.



1. Pulse y mantenga el botón de ENCENDIDO / APAGADO durante 3 segundos.

2. Realice una selección con los botones de flecha.

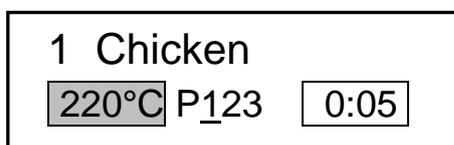
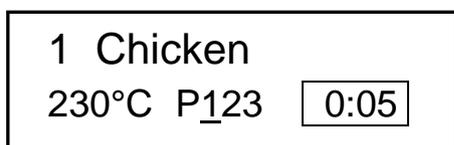
Nota: Seleccione NO para cancelar la finalización del programa.

3. Confirme la selección (antes de que pasen 5 segundos).



4. En la pantalla aparece el último programa utilizado.

5.2.4 Comprobación de la temperatura real

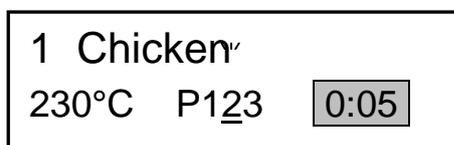
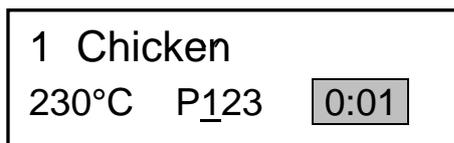
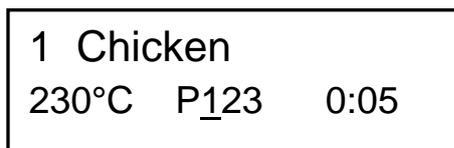


1. Por ejemplo: Compruebe la temperatura real en programa 1 pollo, paso 1.

2. Pulse el botón OK.

3. En la pantalla aparece durante 3 segundos la temperatura real.

5.2.5 Comprobación del tiempo restante en un programa

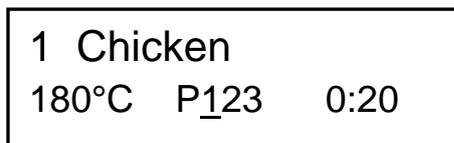


1. Utilice los botones de flecha para mostrar el tiempo restante por paso.

2. Tiempo restante en paso 1 (el primer dígito parpadea).

3. Tiempo restante en paso 2 (el segundo dígito parpadea).

5.2.6 Cómo mostrar toda la información del programa real



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. En la pantalla aparece el programa real (el paso uno está activo).

2. Pulse el botón Lista.

3. En la pantalla aparecen la temperatura y el tiempo programados.

4. Pulse de nuevo el botón de lista si desea información adicional.

5. En la pantalla aparecen los pasos programados y los tiempos restantes en una vista general.

(Paso - temperatura - tiempo del programa - tiempo real)

- P: Precalenté
- 1-3: Sonido paso
- H: Conservación
- C: Corrección de preparación



1 Chicken		
180°C	P123	0:20

6. Pulse el botón OK para actualizar la pantalla (actualiza automáticamente cada 15 segundos).

7. Pulse el botón OK para regresar.

8. La pantalla regresa a la indicación de manejo original.

5.2.7 Función Eco

1 Chicken	Eco	
180°C	P123	0:20

Opcional: sólo disponible cuando se activa en el menú de gestor y el menú de servicio.

En el modo ECO, el calor acumulado en la cavidad se utiliza para preparar el producto. En función de los ajustes, el producto y el programa, es posible lograr un ahorro energético del 5%.

5.2.8 Corrección de preparación

180°C	0:20
--------------	-------------

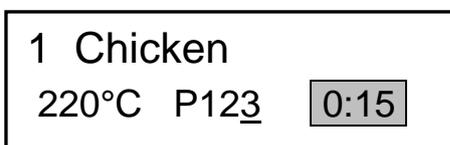
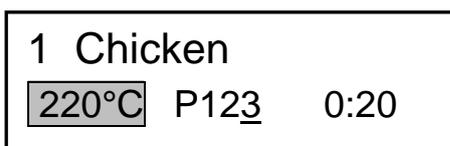
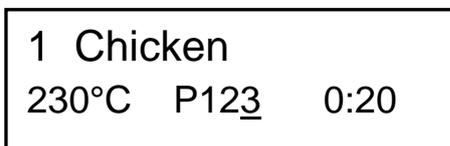
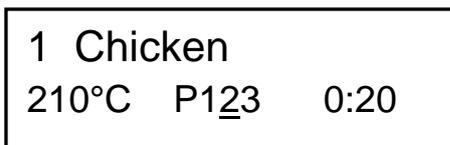
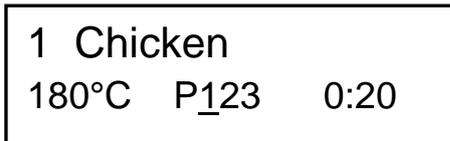
Opcional: sólo disponible cuando se activa en el menú de gestor y menú de servicio.

Corrección de preparación: En función de la carga de productos, el tiempo de preparación se ajusta automáticamente.

El primer proceso de preparación es el de referencia y se utiliza para ajustar los parámetros correctos.

La activación de la corrección de preparación NO es visible en la pantalla.

5.2.9 Información en pantalla



1. En la pantalla aparecen la temperatura y el tiempo programados.

2. Pulse el botón de lista.

3. En la pantalla aparecen tras 3 segundos el paso de preparación + temperatura + tiempo.

Nota: el paso de preparación actual está subrayado.

4. Utilice el botón de flecha para la pantalla siguiente.

5. El paso 1 de preparación ha terminado, se emite una señal acústica. En la pantalla aparecen el siguiente paso de preparación + temperatura + tiempo.

6. El paso 2 de preparación ha terminado, se emite una señal acústica. En la pantalla aparecen el siguiente paso de preparación + temperatura + tiempo.

7. En la pantalla aparece la temperatura real

Nota: la temperatura real parpadea.

8. En la pantalla aparece el tiempo restante

Nota: el tiempo restante parpadea, tras 5 segundos la pantalla original aparece de nuevo.

6. GESTOR DE MENÚS

6.1 Elementos del Gestor de menús

Acción Nuevo Cambio Quitar Copia	Parámetros Precalentamiento Temperatura precalentamiento Conservación Temperatura conservación Corr.preparación Función Eco Lenguaje Dígitos grandes Precalentamiento de sonido Paso de sonido Sonido hacerlo	Cambio pin Reloj Transferencia Versión USB Lectura recetas Guardar recetas
--	---	--

* Sólo se muestra cuando se selecciona en el menú de servicio.

6.2 Programación del asador

Posibles pasos de programación:

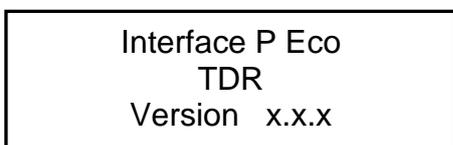
- Precalentamiento
- Paso 1
- Paso 2
- Paso 3
- Conservación



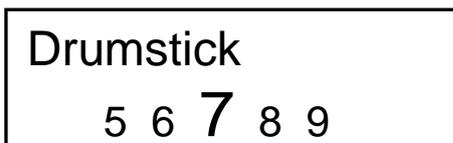
1. Ponga en marcha la unidad.



2. Aparece el logotipo.



3. Aparece la información de la unidad.



4. Aparece el último programa utilizado.



5. Pulse el botón de lista.

Pin 0 - - -
Código de usuario



Pin 1 - - -
Código de usuario



Pin *0 - -
Código de usuario

GESTOR DE MENÚS
... PROGRAMACIÓN ...



RECETAS
NUEVO ...



6. Introduzca el código PIN de usuario.

Nota: el código PIN original es 1111.
El usuario puede cambiar el código PIN de usuario.

7. Utilice el botón de flecha para introducir el código PIN.

8. Pulse el botón de flecha derecha para cambiar el primer dígito.

9. Pulse el botón OK para confirmar.

10. Se activa el siguiente dígito.
Cambie lo que quiera con el botón de flecha.
Confirme con el botón OK.
Repita para los otros dígitos.

11. Se activa el Gestor de menús.
Utilice los botones de flecha para cambiar entre los submenús.

12. Seleccione "Programación" y pulse el botón OK para confirmar.

13. Utilice los botones de flecha para seleccionar una receta nueva o existente.

14. Pulse el botón OK para confirmar.

10
Elija el nuevo número



10 A-----
ABC  Para otras



10 TEST  



10 TEST
Precalent S Temp 210° C  

15. Aparece el primer número disponible.

Nota: utilice el botón de flecha derecha para seleccionar el siguiente número disponible.

16. Pulse el botón OK para confirmar.

17. Introduzca el nombre de la receta.

Utilice el botón de flecha para cambiar el carácter.

Nota: ABC puede cambiarse utilizando el botón de lista en minúscula / mayúscula o caracteres especiales.

18. Pulse el botón OK para confirmar.

19. Aparece el nuevo nombre de la receta

Nota: Para cambiar el nombre de la receta, utilice el botón de flecha atrás y pulse el botón OK.

20. Pulse el botón OK para confirmar.

21. Ajuste la función y la temperatura de precalentamiento (predeterminada definida a 210°C / 410°F). Utilice la flecha y pulse el botón OK izquierda para cambiar.

Nota: El precalentamiento sólo está disponible cuando se ha activado en la lista de parámetros.

Precalentamiento funciones:

S: Sí

N: No

C: Continuamente



10 Paso 1
Temp 1 - - ° C

22. Pulse el botón OK para confirmar.



23. Ajuste la temperatura del “paso 1” , empezando con el primer dígito.



24. Utilice los botones de flecha para aumentar/disminuir el valor del dígito seleccionado.

10 Paso 1
Temp 21 - ° C

25. Pulse el botón OK para confirmar.



26. Defina el segundo dígito.

10 Paso 1
Temp 215 ° C

27. Pulse el botón OK para confirmar.



28. Defina el tercer dígito.

10 Paso 1
Temp 215 ° C Tiempo 1 - -

29. Pulse el botón OK para confirmar.

30. Ajuste el tiempo del “paso 1”, empezando con el primer dígito.

Nota: Introduzca el tiempo en minutos.



31. Utilice los botones de flecha para aumentar/disminuir el valor del dígito seleccionado.



10 Paso 1
Temp 215 ° C Tiem 21 -



10 Paso 1
Temp 215 ° C Tiem 210



10 Paso 1
Temp 215 ° C Tiem 210
← → ✓

10 Paso 2
Temp 1 - - ° C

10 Conservacion
Temp 85 ° C Tiempo 999
← ✓

32. Pulse el botón OK para confirmar.

33. Defina el segundo dígito.

34. Pulse el botón OK para confirmar.

35. Defina el último dígito.

36. Pulse el botón OK para confirmar.

37. El paso está terminado.

Seleccione el botón de flecha derecha y el botón OK para ir al siguiente paso. Seleccione el botón de flecha izquierda y el botón OK para regresar al último ajuste. Seleccione ✓ y Pulse el botón OK para finalizar la programación.

38. Programe los siguientes pasos (cuando sea necesario). Consulte el paso 1 para conocer el procedimiento.

39. Después del paso 3 o al entrar en ningún momento en la etapa 2 (o 3) la etapa de sujeción aparecerá. Ajustar la temperatura y el tiempo como se requiera.

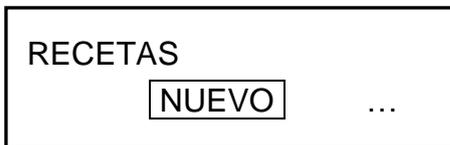
Nota: Ajustar la hora a 999 para funcionamiento continuo. Sólo está disponible cuando se activa (ver sección 6.3).



40. Cuando termine de programar pulse el botón OK para confirmar.

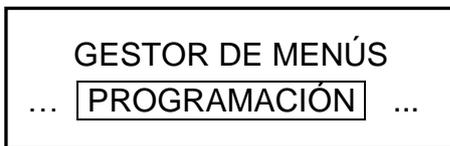
41. Guarde los programas finalizados.

Nota: ¡si no se guarda el programa se pierden todos los cambios!



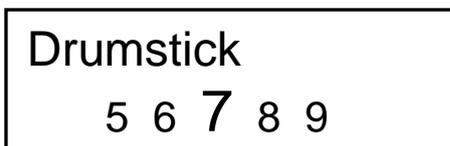
42. Pulse el botón OK para confirmar.

43. La pantalla regresa al menú RECETAS.



44. Pulse deshacer para acceder al gestor de menús.

45. Aparece el gestor de menús.



46. Pulse deshacer para acceder al menú del usuario.

47. Aparece el último programa utilizado.

6.3 Parámetros de programación



Pin * * * *
Código de usuario



GESTOR DE MENÚS
... PARAMETRÓS ...



Lengua: Inglés
... SIGUIENTE ...



Lengua: Inglés
CAMBIO ...

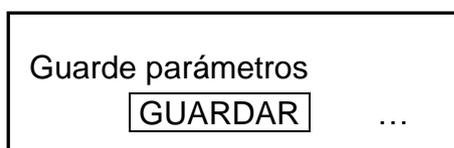


1. Pulse el botón de lista.
2. Introduzca su código PIN de usuario.
3. Pulse el botón OK para confirmar.
4. Utilice los botones de flecha para seleccionar Parámetros.
5. Pulse el botón OK para confirmar.
6. Utilice los botones de flecha para seleccionar Cam o Ant.

Pulse el botón OK para seleccionar el siguiente parámetro.

7. Para cambiar el idioma, seleccione Cam.

8. Pulse el botón OK para confirmar.



9. Utilice los botones de flecha para seleccionar Cam, Siguiente o Ant.

Pulse deshacer para acceder al gestor de menús.

10. Pulse el botón OK para confirmar o seleccione IGNORAR para cancelar.

11. Utilice los botones de flecha para seleccionar los otros ajustes:

Digites grande	SI/NO:	Conjunto predeterminado en SÍ
Sonido precalenté	Sonido T1-T3 Volumen 1-4	Conjunto predeterminado en T1 Conjunto predeterminado en 2
Sonido paso	Sonido T1-T3 Volumen 1-4	Conjunto predeterminado en T2 Conjunto predeterminado en 1
Sonido final	Sonido T1-T3 Volumen 1-4	Conjunto predeterminado en T3 Conjunto predeterminado en 3
Precalenté	SI/NO:	Conjunto predeterminado en NO
Temperatura Precalentamiento	50-250°C (122-482 °F)	Conjunto predeterminado en 210°C (410°F)
Conservación	SI/NO:	Conjunto predeterminado en SÍ
Temperatura conservación	50-250°C (122-482 °F)	Conjunto predeterminado en 85°C (185°F)
Corr.preparación	SI/NO:	Conjunto predeterminado en SÍ
Función Eco	SI/NO:	Conjunto predeterminado en SÍ

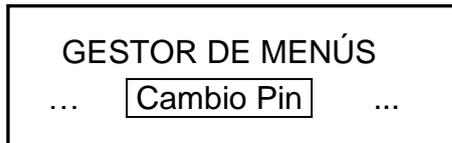


Pulse deshacer para acceder al gestor de menús.



Pulse (una vez más) deshacer para acceder el menú de usuario.

6.4 Cambio pin



1. Gestor de menús.
2. Seleccione CambioPin.
3. Pulse el botón OK.

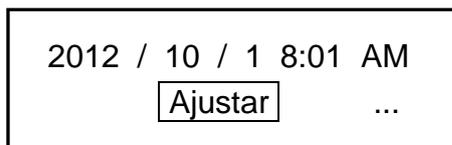


4. Introducir el nuevo código.
5. Pulse el botón OK.

6.5 Reloj



1. Gestor de menús.
2. Seleccione reloj.
3. Pulse el botón OK.

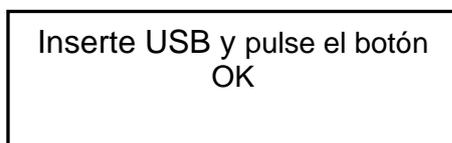


4. Ajuste la fecha y la hora correctas.
5. Pulse el botón OK.

6.6 Transfer

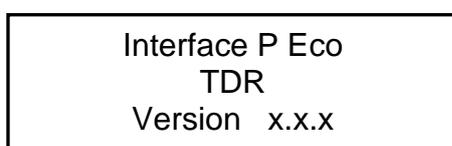


1. Gestor de menús.
2. Seleccione Transfer.
3. Pulse el botón OK.



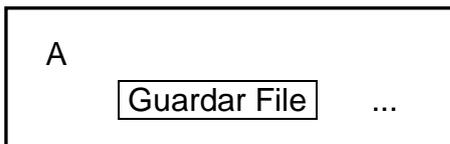
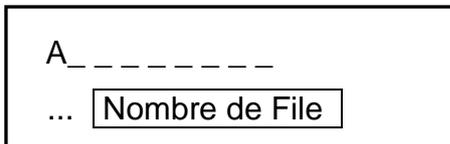
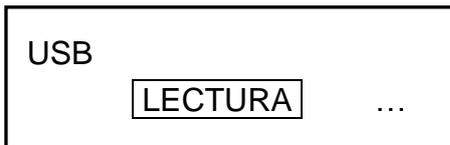
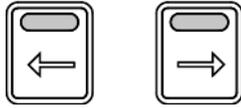
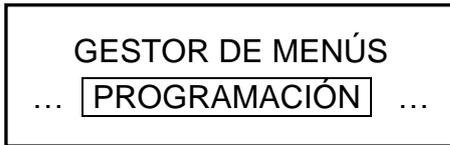
4. Inserte USB y pulse el botón OK.

6.7 Versión



1. En la pantalla aparece la versión de software.

6.8 Opciones del gestor de menús: USB



1. Gestor de menús.
2. Utilice los botones de flecha para seleccionar la función USB.
3. La pantalla muestra la función USB. Coloque la unidad USB en la ranura USB.
4. Pulse el botón OK para confirmar.
5. Utilice los botones de flecha para seleccionar Lectura para cambiar un programa existente o GUA para guardar un programa.

Opción TIENDA:

6. Utilice los botones de flecha para seleccionar Nombre de File y pulse el botón OK.
7. Seleccione Guardar.
8. Pulse el botón OK para confirmar.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA

El aparato debe ser desconectado de la red eléctrica durante la limpieza o el mantenimiento y al cambiar las piezas.

No utilice materiales agresivos o abrasivos. Éstos corroen la superficie con lo cual dificultan la eliminación de la suciedad.

Antes de utilizar la unidad, debe limpiar bien el interior, las piezas desmontables y los accesorios con agua jabonosa. Siga las instrucciones de limpieza que se describen en este capítulo.

Limpie la superficie exterior de la ventana interior con un producto limpiador suave para proteger la capa reflectante.

No toque las lámparas con las manos desprotegidas. Proteja las lámparas calientes del agua fría.



ADVERTENCIA

Nunca utilice una manguera de agua para la limpieza. El agua puede penetrar en la unidad por los orificios de ventilación.

7.1 Programa de mantenimiento

Elemento	Acción	Frecuencia
Interior	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie, consulte la sección 7.2. 	Diaria
Cajón de recogida de grasa	<ul style="list-style-type: none"> • Vacíe, consulte la sección 7.2. 	Diaria
Rotor y placas inferiores	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie, consulte la sección 7.2. 	Diaria
Paneles de cristal	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie, consulte la sección 7.2. 	Diaria
Exterior	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie, consulte la sección 7.3. • Utilice espray de limpieza para acero inoxidable para eliminar manchas y restaurar el brillo. 	Semanal
Pala del ventilador	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie, consulte la sección 7.4. 	Mensual



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

7.2 Limpieza diaria



La unidad se limpia mejor poco después del uso, cuando aún está templada. Los residuos de asado y grasa pueden eliminarse más fácilmente en este estado.

La mejor limpieza se logra utilizando un limpiador especial para horno o asador.

La puerta tiene un cierre magnético. Compruebe regularmente las superficies entre la puerta y el asador y limpie, si es necesario, para evitar fugas de aire.

Rotor y placas inferiores

- Retire el rotor y las placas inferiores de la unidad (no se necesitan herramientas).
- Coloque las piezas desmontables en un contenedor amplio de limpieza con agua caliente y un producto de limpieza adecuado.
- Deje en remojo estas piezas durante una noche y límpielas al día siguiente.

Cajón de recogida de grasa

- Saque con cuidado el cajón de recogida de grasa parcialmente.
- Abra el grifo hasta que el cajón esté vacío.
- Limpie el cajón con producto limpiador o agua caliente mezclada con un producto limpiador adecuado.

El interior

- Limpie el interior con producto limpiador o agua caliente mezclada con un producto limpiador adecuado.
- Seque bien el interior con un paño seco. Asegúrese de que no quede agua ni detergente en la unidad.

Puertas de cristal:

- Abra las puertas de cristal exteriores.
- Desbloquee las puertas de cristal interiores (tienen un cierre magnético con las puertas exteriores).
- Limpie los paneles con producto limpiador o agua caliente mezclada con un producto limpiador adecuado.
- Seque bien las puertas con un paño seco.
- Si es posible, deje las puertas de cristal abiertas durante la noche.

7.3 Limpieza semanal**ADVERTENCIA**

El panel de control sólo puede limpiarse con un paño húmedo.

El exterior:

- Limpie el exterior con producto limpiador o agua caliente mezclada con un producto limpiador adecuado.
- Seque bien el exterior con un paño seco.

7.4 Limpieza mensual



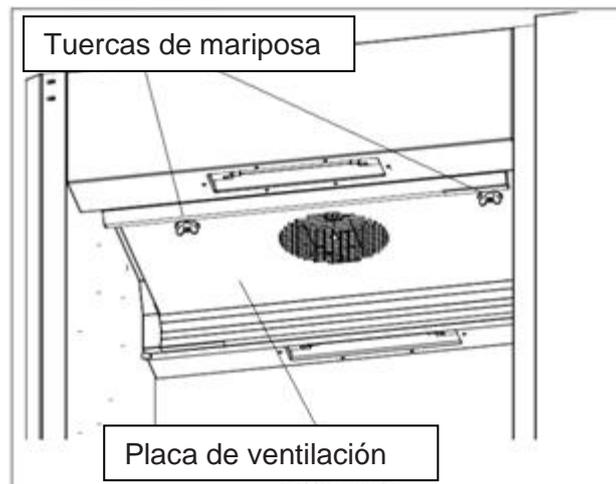
ADVERTENCIA

Retire el enchufe eléctrico de la toma de corriente.

Limpie bien la placa de ventilación y la pala del ventilador como se describe a continuación.

Placa de ventilación:

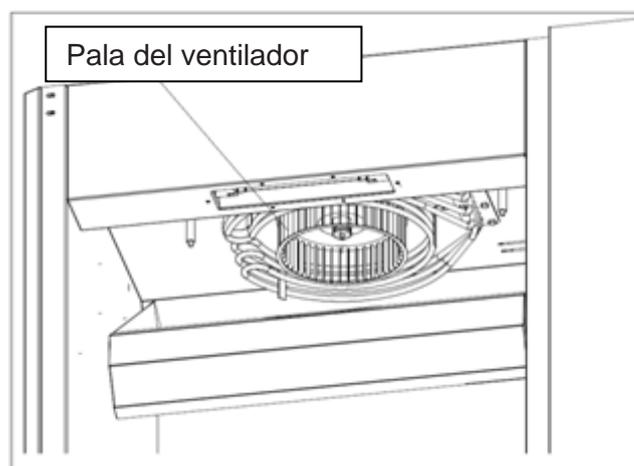
- Retire la placa de ventilación aflojando las dos. Esta placa se articula en dos puntos a los lados. Tras articularla, la placa puede retirarse de la unidad.



- Limpie la placa de ventilación con producto limpiador o agua caliente mezclada con un producto limpiador adecuado.
- Seque bien la placa de ventilación con un paño seco.

Pala del ventilador:

- Limpie la pala del ventilador con un paño y producto limpiador para hornos.



- Seque bien la pala del ventilador con un paño seco.

7.5 Instrucciones de limpieza para las superficies con revestimiento antiadherente

Algunas piezas de su asador pueden tener una superficie con revestimiento antiadherente. La abrasión y los productos químicos cáusticos reducen la vida del revestimiento. Con los cuidados adecuados, la superficie de revestimiento antiadherente ofrecerá una larga duración y será más fácil de limpiar.

NO haga lo siguiente:

No utilice estropajos, esponjas de lana de acero, Scotch-Brite, esponjas de plástico u otros objetos de limpieza abrasivos (Los estropajos abrasivos eliminan con el tiempo el revestimiento, reduciendo su duración).

No utilice instrumentos con punta, como cuchillos, tenedores o rascadores, ni objetos metálicos de ningún tipo.

No utilice productos de limpieza para hornos.

PRECAUCIÓN: Los componentes químicos de algunos desinfectantes pueden atacar el revestimiento antiadherente si el desinfectante no está diluido en las proporciones recomendadas, haciendo que el revestimiento se desprenda.

No intente eliminar la contaminación de la superficie quemándola o en el horno.

No utilice durante más de ocho horas sin limpiar.

Cómo limpiar las superficies con revestimiento antiadherente (limpieza rutinaria)

Este procedimiento debe realizarse al término de cada ciclo de cocción.

Deje que se enfríen las superficies antes de proceder a limpiarlas.

1. Mezcle un producto lavavajillas suave con agua templada y utilice un paño suave o una esponja para eliminar inmediatamente la grasa y los restos de comida una vez que se ha enfriado el componente revestido.
2. Aclare con agua limpia y deje secar.
3. Aplique un aceite vegetal ligero a la superficie para acondicionarla. No utilice aceite vegetal en aerosol.

Cómo limpiar los residuos acumulados en las superficies con revestimiento antiadherente

No utilice este procedimiento para la limpieza rutinaria.

Tras sucesivos ciclos de cocción sin limpieza, algunos residuos de comida pueden resultar difíciles de eliminar.

Si la acumulación de residuos es un problema habitual, será necesario evaluar la frecuencia de limpieza.

1. Mezcle la siguiente solución:

3 cucharadas de lejía
1 cucharada de lavavajillas líquido
1 taza de agua

2. Utilice una esponja o un paño para aplicar la solución a las zonas afectadas. Puede ser necesario utilizar esponjas de "plástico" diseñadas para su uso con utensilios de cocina antiadherentes en caso de que la acumulación de residuos sea abundante, pero no utilice nunca esponjas de acero.
3. Aclare bien con agua limpia y deje secar.
4. Acondicione con aceite vegetal.

8. FALLOS Y SERVICIO

Antes de contactar con su proveedor/distribuidor en caso de un fallo, hay ciertos elementos que puede comprobar usted mismo:

- ¿Funciona correctamente el suministro eléctrico? Compruebe los fusibles y el interruptor diferencial.
- ¿Se ha ajustado correctamente el reloj temporizador?

Elemento	Fallo	Posible acción
Control	El programa no se inicia	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si ambas puertas están correctamente cerradas.
Ventilador	El ventilador no gira	<ul style="list-style-type: none"> • Retire el enchufe de la toma. • Abra la puerta. • Retire la placa del ventilador (consulte la sección 7.4) y compruebe lo que bloquea la pala del ventilador.
Ventilador	Ventilador ruidoso	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilador contaminado, limpie (consulte la sección 7.4).
Lámpara	No se enciende	<ul style="list-style-type: none"> • Defina como no en el menú de servicio. • La puerta está abierta. • Defectuosa, consulte la sección 8.2.
Horno	El producto no queda hecho por igual	<ul style="list-style-type: none"> • Intente con una temperatura inferior. • Compruebe los fusibles y/o el interruptor diferencial.
Horno	El horno no se calienta	<ul style="list-style-type: none"> • Abra y cierre la puerta. • Compruebe los fusibles y/o el interruptor diferencial en el cuadro eléctrico.
Cable de alimentación	Dañado	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplazar, consulte la sección 8.1

8.1 Sustitución cable de alimentación



ADVERTENCIA

Tensión eléctrica peligrosa.

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

8.2 Sustitución de una lámpara



ADVERTENCIA

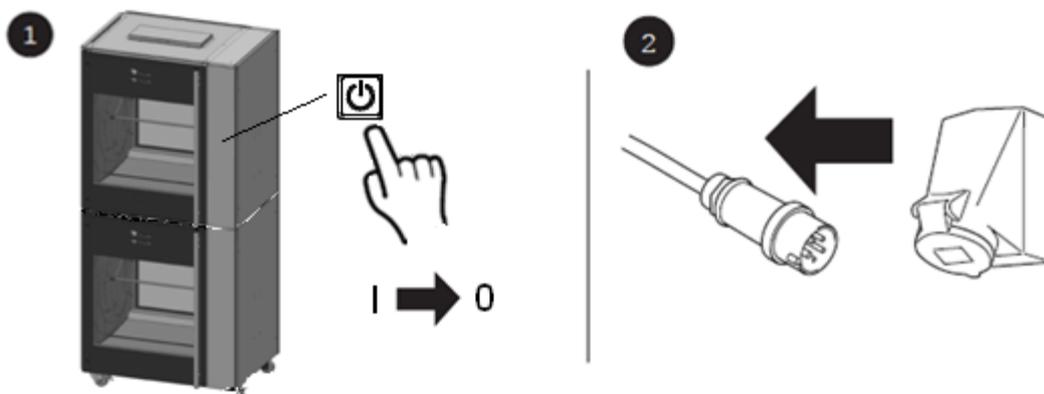
Retire el enchufe eléctrico de la toma de corriente.



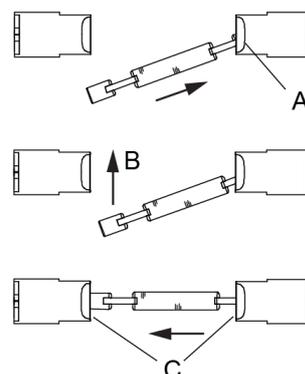
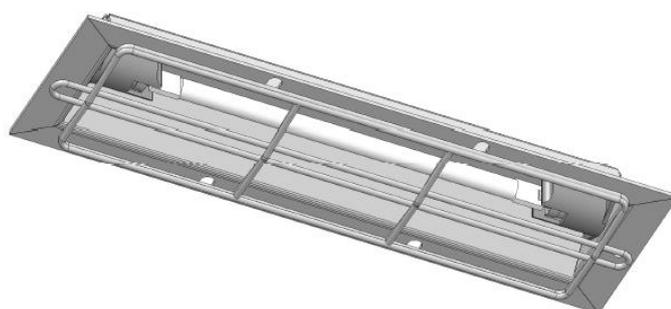
ADVERTENCIA

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

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



3. Eliminar la rejilla. 
4. Retire la lámpara fundida. Mueva la lámpara longitudinalmente a un lado del portalámpara.



5. Instale una nueva lámpara halógena (230 V – 500 W). Introduzca primero un lado de la lámpara en un punto de conexión, posteriormente ponga la lámpara correctamente en su posición y hágala encajar en el otro punto de conexión.
6. Asegúrese de que la lámpara quede bien fijada entre los dos puntos de conexión. Cuando no se ha fijado correctamente, es posible moverla hacia delante y hacia atrás longitudinalmente, hasta que encaja en los puntos de conexión y queda bien fijada.
7. Volver a montar la rejilla.

9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



ADVERTENCIA

Consulte la placa de identificación para obtener las especificaciones adecuadas de la unidad. Los datos eléctricos pueden variar en función del país.

Las especificaciones técnicas del TDR se indican en la siguiente tabla.

Modelos europeos

Modelo	TDR 5	TDR 8	TDR 5+5	TDR 8+8
Dimensiones				
- Anchura	835 mm	995 mm	835 mm	1040 mm
- Fondo	760 mm	890 mm	710 mm	890 mm
- Altura	910 mm	1065 mm	1775 mm	2100 mm
Peso				
- Bruto	160 kg	216 kg	300 kg	435 kg
- Neto	130 kg	185 kg	266 kg	375 kg
Temperatura ambiente máxima	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
Presión acústica	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Instalación eléctrica				
- Tensión	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
- Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
- Potencia a suministrarse	6.6 kW	10,5 kW	13.2 kW	21 kW
- Corriente nominal máx.	10.0 A	15.5 A	20 A	31 A
Enchufe CEE1	16 A	16 A	32 A	32 A
longitud aprox.	2,20 m	2,20 m	2,20 m	2,20 m

Modelos americanos

Modelo	TDR 5	TDR 7 / TDR 8	TDR 5+5	TDR 7+7 / TDR 8+8
Dimensiones				
- Anchura	33 pulgada	39 pulgada	33 pulgada	41 pulgada
- Fondo	30 pulgada	35 pulgada	28 pulgada	35 pulgada
- Altura	36 pulgada	42 pulgada	70 pulgada	83 pulgada
Peso				
- Bruto	353 lbs	476 lbs	661 lbs	959 lbs
- Neto	287 lbs	408 lbs	586 lbs	827 lbs
Temperatura ambiente máxima	95 °F	95 °F	95 °F	95 °F
Presión acústica	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Instalación eléctrica				
- Tensión	3~ 208 V	3~ 208 V	3~ 208 V	3~ 208 V
- Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
- Potencia a suministrarse	6.6 kW	10.5 kW	2x 6.6 kW	2x 10.5 kW
- Corriente nominal máx.	18.9 A	30.8 A	2x 18.9 A	2x 30.8 A
Enchufe	NEMA15-30P	NEMA 15-50P	2x NEMA 15-30P	2x NEMA 15-50P
Longitud aprox.	75 pulgada	75 pulgada	75 pulgada (2x)	75 pulgada (2x)

1 Depende del país

Página vacía.

Página vacía.

Página vacía.

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