MANUAL DE USO – Versión de la UE.

LDR 8 s Auto Clean
LDR 8+8 s Auto Clean

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 EN UN LUGAR SEGURO 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.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN 5
1.1 Generalidades 5
1.2 Identificación de la unidad 5
1.3 Pictogramas y símbolos 5
1.4 Instrucciones de seguridad 6
1.4.1 Generalidades 6
1.4.2 Movimiento de la unidad 7
1.5 Higiene 7
1.6 Servicio y soporte técnico 7
1.7 Apagar / Almacenamiento 7
1.8 Eliminación 7
2. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD 8
2.1 Descripción técnica 8
2.2 Uso previsto 8
2.3 Accesorios 8
3. INSTALACIÓN Y PRIMER USO 9
3.1 Desembalaje de la unidad 9
3.2 Instalación y colocación 10
3.3 Primer uso 11
3.3.1 Olor metálico 11
4. FUNCIONAMIENTO Y USO 12
4.1 Panel de control 12
4.2 Encendido de la unidad 13
4.3 Carga de la unidad 13
4.3.1 Carga del asador con pinchos en forma de V (accesorio) 13
4.3.2 Carga de la unidad con cestas para carne (accesorio) 13
4.4 Tiempo de asado 14
4.5 Retirada de los productos 14
4.5.1 Retirada del pincho en forma de V (accesorios) 15
4.5.2 Retirada de las cestas para carne (accesorios) 15
4.6 Vaciado del cajón de recogida de grasa / carrito de grasa (opcional) 15
4.7 Apagado de la unidad 15
5. MANEJO 16
5.1 Iniciar un programa 16
5.2 Hora de inicio retrasada (opcional) 16
5.3 Precalentamiento 17
5.4 Durante la preparación 17
5.5 Adición de tiempo adicional al programa activo 18
5.6 Interrupción de un programa 18
5.7 Restablecimiento de señal de alarma 18

5.8 Apagado 18
5.9 Corrección de cocción (solo gerente) 19
6. SETTINGS 20
6.1 Generalidades 20
6.2 Resumen de parámetros (Manager) 20
6.3 Menú Servicio 20
7. PROGRAM 21
7.1 Generalidades 21
7.2 Adición de programas 21
7.3 Edición de programas 21
7.4 Borrado de programas 22
8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 23
8.1 Programa de mantenimiento 23
8.2 Limpieza diaria 23
8.3 Limpieza semanal 25
8.4 Limpieza manual adicional 25
9. FALLOS Y SERVICIO 26
9.1 Sustitución cable de alimentación 26
10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 27

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Generalidades

Este manual está destinado al usuario del LDR 8 s AC (Rotisserie grande para fiambres con función de limpieza). 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 LDR 8 s AC (EU) modelos.

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 de red
- 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 pueden calentarse mucho.

ADVERTENCIA

La carga máxima en la parte superior de la unidad nunca debe exceder los 50 kg.

ADVERTENCIA

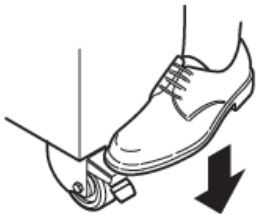
Riesgo de piso resbaladizo: Los derrames pueden causar superficies resbaladizas, la limpieza con prontitud.

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.

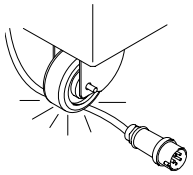
Los pictogramas, las etiquetas, las instrucciones y las señales de advertencia adheridas a la unidad, forman parte de las medidas de seguridad. Éstas nunca deben cubrirse ni retirarse y tienen que estar claramente visibles durante toda la vida útil de la unidad.
Repare o sustituya inmediatamente cualquier 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 8.
- Durante el proceso de asado, la unidad puede calentarse mucho.
- Cuando se abre la puerta, el rotor se para y el calentador se desactiva.
- La unidad debe limpiarse periódicamente para garantizar un correcto funcionamiento y evitar el riesgo de incendio (sobrecalentamiento).
- Unidades apiladas: no procese alimentos (p. ej., asar a la parrilla) en una unidad mientras limpia automáticamente la otra unidad.
- 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.
- Desconecte el suministro de agua y drene.
- Unidades apiladas (8+8): quitar el recipiente colector de grasa.
- La unidades equipadas con ruedas no son adecuadas para pasar salientes u obstáculos mayores de 10 MM.
- 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 la manguera de gas y / o el cable eléctrico.



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 Apagar / Almacenamiento

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

- Desconecte la fuente de alimentación.
- Desconectar el suministro de agua.
- Cierre el suministro de gas externo.
- Limpie bien la unidad.
- Envuelva la unidad para que no coja polvo.
- Almacene, cuando corresponda, la unidad en un entorno seco, sin condensación.

1.8 Eliminación

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

2. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

2.1 Descripción técnica

El LDR 8 s AC utiliza convección natural y ventiladores para proporcionar un calor igualmente dividido. Los paneles de vidrio endurecido están equipados con una capa reflectante de calor para mantener el calor dentro de la parrilla. Un motor sin mantenimiento con una caja de cambios hacer girar el rotor.
El revestimiento de la unidad está hecho de acero inoxidable. Las partes en contacto con el producto están fabricadas en acero inoxidable AISI 304. El cable de alimentación se suministra con un enchufe.

El control inteligente mantiene la temperatura dentro de la unidad fija al nivel establecido por el operador. Durante todo el proceso, el interior de la unidad estará iluminado por lámparas halógenas. El control inteligente tiene la capacidad de almacenar muchos programas diferentes. Cada programa puede constar de un precalentamiento y pasos adicionales en los que se puede configurar el tiempo y la temperatura de cocción. La comunicación a través de USB / WIFI (opcional) permite una fácil lectura, reelaboración y creación de programas a través de una PC. Para ello, Fri-Jado dispone de un software especial.

La unidad tiene un programa de limpieza automatizado que limpia la unidad.

2.2 Uso previsto

La unidad ha sido diseñada para asar productos cárnicos y tiene una función de semi autolimpieza. Cualquier otro uso no se considerará como 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:

- Manual de uso.

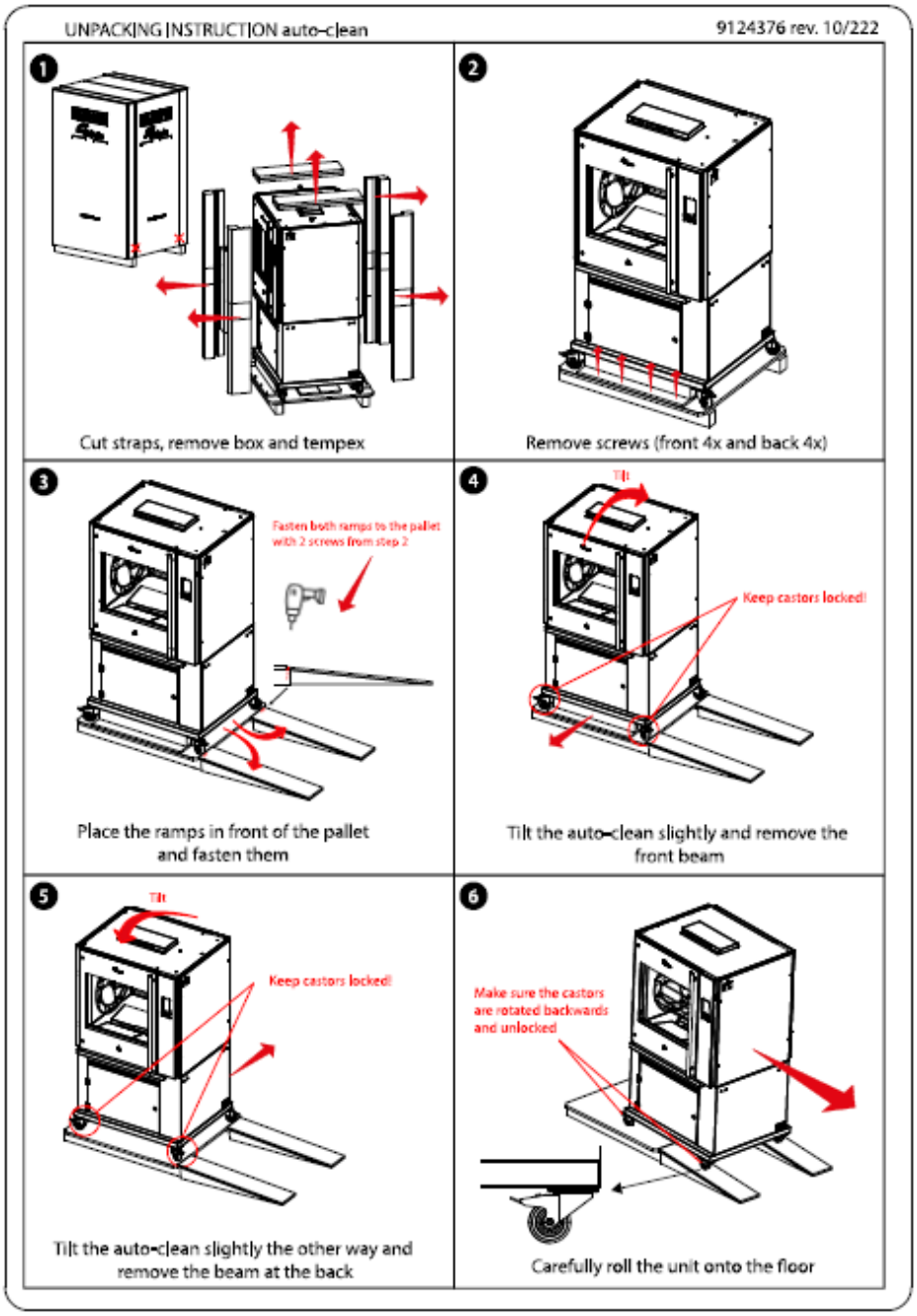
Para accesorios opcionales contacte con customer.service@frijado.com.

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



(Se muestra una sola unidad)

1. Desembale la unidad como se indica en las instrucciones de desembalaje del embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje restantes de la unidad.
3. Retire la lámina protectora de las piezas metálicas.
4. Retire los accesorios estándar.

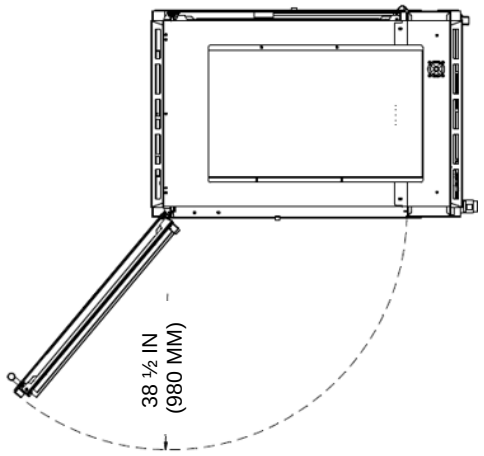
3.2 Instalación y colocación

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°.



Posicionamiento:

- El usuario debe tener suficiente libertad de movimientos para manejar correctamente la unidad.
- La temperatura ambiente de la unidad debe estar entre 10 y 30 °C.
- Utilice herramientas de elevación y transporte adecuadas para mover la unidad.
- Coloque la unidad, usando un nivel de burbuja, plana sobre una superficie sólida. ¡Cuidado con el peso de la unidad!
- La distancia libre mínima para combustibles y no combustibles debe ser al menos de 100 MM.
- Mantenga una distancia de al menos 500 MM de espacio libre por encima de la unidad. Se requiere colocar la unidad debajo de una campana.
- Los productos dentro de la unidad deben ser claramente visibles.
- Mantenga a los niños alejados del lado operativo de la unidad.
- Durante el asado, los paneles de cristal se calientan mucho. Mientras la coloca, mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
- El aparato debe ser utilizado sólo con las piernas o ruedas específicas especificados por el fabricante.
- En caso de una unidad con ruedas, el suelo debe ser plano y estar nivelado.

Instalación:

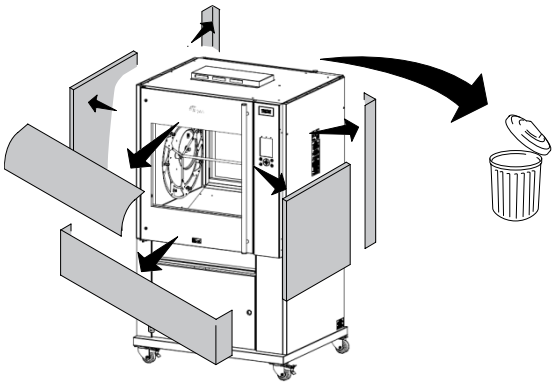
- Asegure la unidad a la estructura del edificio usando el soporte de sujeción, consulte el manual de instalación.
- Cerca de la unidad debe estar disponible una conexión de agua con una válvula de aireación con conexión de rosca de ¾ de pulgada, con un caudal continuo mínimo de 15 litros / min. La presión del agua debe estar entre 200 y 500 kPa (2 y 5 bar), preferiblemente al menos 300 kPa (3 bar). Consulte el Manual de instalación.

- Utilice la manguera de agua suministrada con la máquina.
- Debe haber disponible un drenaje abierto con un diámetro de al menos 40 MM cerca de la unidad.
- La unidad tiene un enchufe de red y debe conectarse a un enchufe de pared con el voltaje de red adecuado. El enchufe de pared debe ser montado por un electricista certificado.

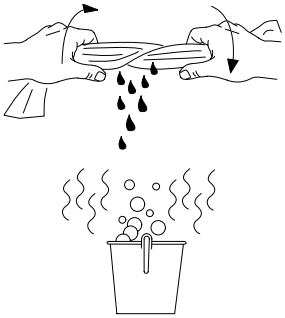
3.3 Primer uso

Cuando utilice la unidad por primera vez, limpie bien el interior con agua jabonosa y caliente la unidad, consulte la sección 3.3.1. Después de la puesta la decoloración horno / grill zona puede ocurrir.

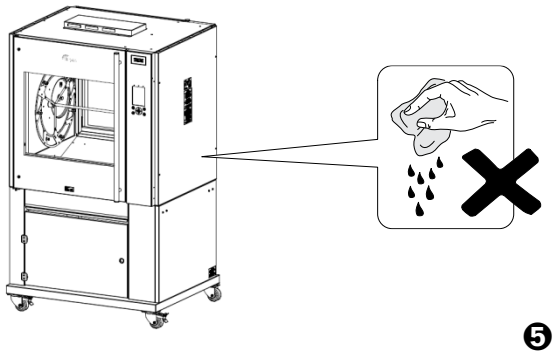
❶



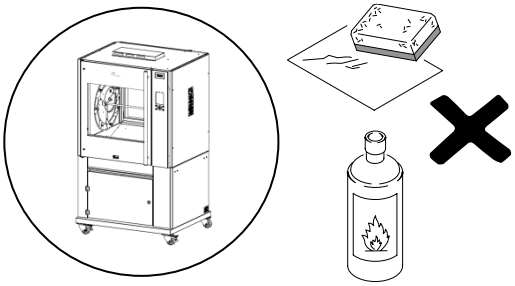
❷



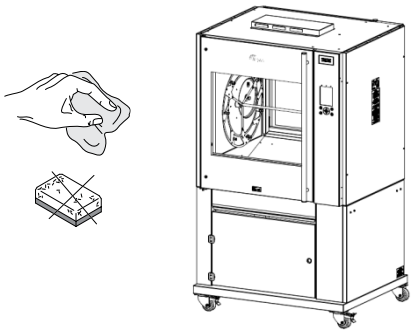
❸



❹



❺



3.3.1 Olor metálico

Para eliminar el olor a metal que aparecerá en el primer uso, la unidad debe calentarse a la temperatura máxima (220 °C) durante al menos media hora.

1. Toque en la pantalla de control y encienda la unidad.
2. Presione para mostrar la pantalla de recetas.
3. Cree un nuevo programa que contenga UN paso de temperatura máxima y una duración de al menos 30 minutos (consulte la sección 7).
4. Seleccione el nuevo programa y presione para comenzar (Ver sección 5).
5. Permita que la unidad ejecute completamente el programa.

La unidad ya está lista para usar.

4. FUNCIONAMIENTO Y USO

4.1 Panel de control

Funciones principales:

ENCENDIDO APAGADO

Recetas

Limpie/limpie la pantalla táctil (durante la cuenta regresiva)

asador limpio

Pantalla de inicio

Idioma

función de ayuda

Toque o deslice para seleccionar una función o activar una pantalla adicional

Paso atrás (cuando se muestra en la esquina superior izquierda)

4.2 Encendido de la unidad

4.3 Carga de la unidad

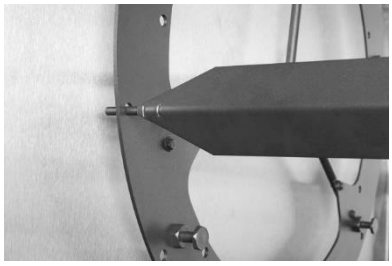
Cuando la puerta esté abierta, presione el botón del rotor para activar éste. Esto permite la carga y descarga fácil de los productos.

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 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.

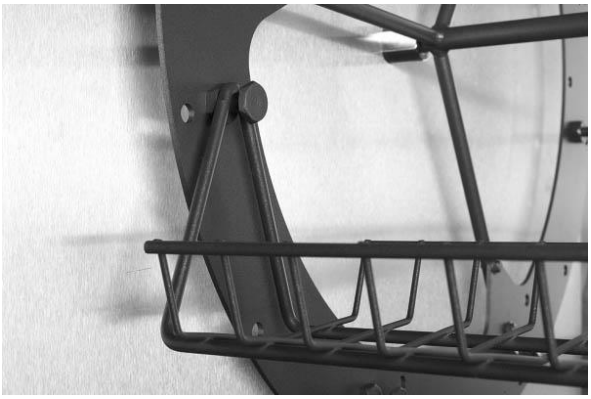


- Coloque el otro extremo del pincho en los orificios pequeños correspondientes de la placa terminal del rotor a su derecha (cuando está de frente al horno).
- Asegúrese de que el pincho esté nivelado. Si el pincho no está nivelado, asegúrese de utilizar los orificios correctos en las placas terminales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

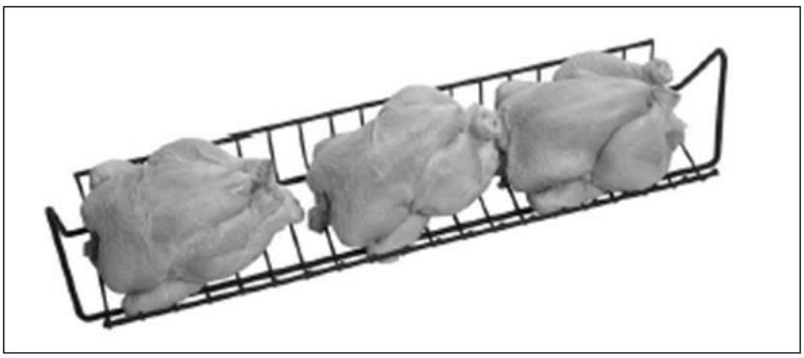
4.3.2 Carga de la unidad con cestas para carne (accesorio)

Si utiliza cestas para carne, haga lo siguiente:

- Debe fijar las cestas para carne a las clavijas adecuadas. Asegúrese de que el accesorio esté nivelado.



- 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.



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.

Especias
El uso adecuado de especias o marinadas da un sabor característico a cada receta. Un uso adecuado de éstas tendrá una gran influencia en el resultado final.
Las normas al usar especias son:

- Utilice preferiblemente las especias especiales para pollo y carne de su distribuidor de Fri-Jado. Hay mezclas especiales de especias para aves, cordero, cerdo, piezas grandes de carne, caza y pescado.
- Sazone los productos a asar en seco.
- Sazone los productos como máximo 90 minutos antes de asarlos para evitar que las especias absorban demasiada humedad de la carne.
- No añada aceite ni grasa durante el asado.
- Sazone el pollo en la parte interna y externa.

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 del pincho en forma de V (accesorios)

Al sacar el asador en forma de V, lo mejor es actuar de la siguiente manera:

1. Sostenga firmemente el asador en forma de V.
2. Levante ligeramente el extremo con las empuñaduras y mueva el asador en la dirección de su punta. Esto libera la saliva.
3. Tome el asador por su otro extremo y sáquelo de la unidad.
4. Retire los productos del asador.

Consulte la película de YouTube: “Fri-Jado instruction for unloading chicken from a rotisserie” ("Instrucciones de Fri-Jado para descargar pollo de un asador").

4.5.2 Retirada de las cestas para carne (accesorios)

Al sacar cestas para carne, se recomienda hacer lo siguiente:

1. Levante ligeramente ambos extremos de la cesta para carne.
2. Mueva uno de los lados hacia usted y saque la cesta de la unidad. Esta acción abre un extremo del bastidor.
3. Mueva el extremo desbloqueado hacia ti, y saque el bastidor 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 / carrito de grasa (opcional)

ADVERTENCIA
Revise el contenedor / carrito de grasa después de cada proceso de cocción y vacíelo cuando esté medio lleno para evitar que se desborde.

ADVERTENCIA
La grasa estará caliente inmediatamente después de cocinarla. Deje que la grasa se enfríe o tenga mucho cuidado y use guantes aislantes o mitones de seguridad.

Unidades individuales:

1. Desconecte la alimentación (unidad carrito).
2. Saque el contenedor / carrito de grasa.
3. Vacíe el contenedor / carrito.
4. Vuelva a colocar el contenedor / carrito (vacío).
5. Conecte la alimentación (unidad carrito).

Unidades apiladas:

1. Saque el cajón de grasa.
2. Vaciar el cajón.
3. Coloque el cajón (vacío) hacia atrás.

4.7 Apagado de la unidad

5. MANEJO

5.1 Iniciar un programa

1. Presione .
2. Seleccione el programa requerido. La duración total del programa se muestra en minutos junto al nombre del programa.
3. Presione .

5.2 Hora de inicio retrasada (opcional)

Cuando la función Hora de inicio diferido está activada (en el menú del administrador), se puede establecer una hora de inicio diferido.

1. Pulse el icono de retraso de inicio .
2. Establecer la hora de inicio deseada

.
3. Presione .
4. Seleccione el programa requerido.
5. Presione .
6. Consulta hora de inicio. Para confirmar, presione **Continuar**.
7. Comprobar: Cambiar el depósito de grasa. Pulse **Continuar** cuando se ejecute.
8. Se establece el tiempo de retardo de inicio, el programa se inicia automáticamente a la hora establecida.

5.3 Precalentamiento

Cuando se activa la función de precalentamiento (en el menú del administrador), la unidad iniciará esta función después de seleccionar un programa.

La pantalla mostrará la temperatura real (en la parte superior).

Toque en el cuadro de temperatura para ver la temperatura de precalentamiento configurada (aprox. 5 seg.).

Cuando se alcance la temperatura programada, la pantalla mostrará: “Preheat done. Waiting for oven to be loaded” (Precaliente terminado. El horno se puede cargar) y se activa un sonido.

Cargue el asador y presione .

5.4 Durante la preparación

ADVERTENCIA

Al abrir la puerta durante un programa de asado o un programa de limpieza, la unidad se detiene y se muestra una advertencia.

La unidad continuará cuando la puerta esté cerrada y presionada .

Durante el proceso de preparación, la pantalla muestra un gráfico con:

- Trayectoria planificada (línea de tiempo azul oscuro).
- Trayectoria procesada (línea de tiempo azul claro).
- Pasos del programa (raya blanca).
- y la temperatura ajustada (en la parte superior).

En el centro se muestran la gráfica, el nombre del programa, la función actual y el tiempo restante.

En la parte inferior de la pantalla se dan los pasos del proceso.

La pantalla mostrará la temperatura real (en la parte superior).

Toque el cuadro de temperatura para ver la temperatura de precalentamiento establecida (aprox. 5 seg.).

Cuando se activa la "corrección del proceso", el tiempo restante se ajustará automáticamente.

5.5 Adición de tiempo adicional al programa activo

Durante el proceso se puede agregar tiempo adicional (cuando se activa en el menú del administrador), siguiendo los siguientes pasos:

1. Presione .
2. Establecer tiempo extra.
3. Seleccione para guardar la configuración.

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

5.6 Interrupción de un programa

Interrupción temporal:

1. Presione .
2. Presione para reanudar el programa.

Interrupción definitiva:

Presione y presione Cancelar recibo.

5.7 Restablecimiento de señal de alarma

Cuando se ha ajustado una señal de alarma, ésta sonará. Pulse para volver al menú principal.

5.8 Apagado

Si no hay ningún programa activo y no se pulsa ninguna tecla en los siguientes 60 minutos, la unidad se apagará automáticamente.

Esta opción puede ser desactivada o ajustada por un técnico de servicio.

5.9 Corrección de cocción (solo gerente)

Es posible configurar una corrección de cocción para un programa. Esta función ajusta el tiempo de cocción en función de la temperatura dentro del aparato para garantizar que el resultado sea el mismo que el de referencia. Con esta función, la calidad de los productos permanece constante independientemente de la cantidad de carga, temperatura de la carga y antigüedad de la máquina.

La función de corrección de cocción está “activada” de forma predeterminada y el técnico de servicio puede desactivarla.

Nota: Si la corrección de cocción está habilitada pero no hay ningún programa de referencia disponible, el programa se ejecutará de acuerdo con su configuración original y no se corregirá solo.

Para crear una referencia para un programa:

1. Cree un programa (consulte el Capítulo 7).
   - Es posible que deba experimentar para determinar la configuración para obtener el resultado deseado. Tener en cuenta:
     - Temperatura
     - Tiempo
     - Carga de la máquina. Se recomienda cargar al 75%.
2. Una vez determinados todos los parámetros y actualizado el programa para obtener el resultado deseado, se puede iniciar el programa de referencia.
3. Abra el menú de configuración del administrador.
4. Seleccione la función “reference cook”.
5. Seleccione el programa.
   - Los programas que ya tienen referencia tendrán el pictograma:
6. Cargue la máquina la misma cantidad determinada en el paso 1.
7. Inicie el programa.
8. Cuando finalice el programa, el punto de referencia se agregará automáticamente.

6. SETTINGS

6.1 Generalidades

Los ajustes de la unidad pueden cambiarse mediante el panel de control.
Hay tres tipos de ajustes:

- Información
- responsable
- Servicio

Seleccione para entrar en el menú de configuración.

El administrador y la sección de servicios están protegidos por contraseña.

Presione para retroceder un nivel.

6.2 Resumen de parámetros (Manager)

Ajuste	Función y valores
Cambiar cód. secreto	• 0000 – 9999 Definición del código PIN para el acceso al menú responsable. Este código PIN también puede utilizarse para el acceso al menú Prog.ción.
Luz	• encendido – apagado
Unidad de temperatura	• °C – °F
Unidad de volumen	• Lit – Gal
Hora UTC	• Definición de la hora actual
Fecha UTC	• Definición de la fecha actual
Zona horaria	• -/- 12 – +/+ 12
Formato Tiempo	• 24h – AM/PM
Formato Día	• D/M/A – M/D/A
Receta de retardo de inicio	• encendido – apagado
Alarma	• sí – no
Editar	• no –sí
Peso	• no –sí
Modo Precalentam.	• no – 1x – continúa
Temp. Precalentam.	• 20 – 150°C (Ajuste de fábrica en 150°C)
Modo ECO	• no –sí
Ajuste Audio	• 1 – 11
Factor de Audio	• 1 – 100
Test de Audio	
Sound set	• Marimba - Campana - Zumbador
Sonido Display	• apagado – encendido
Capacidad del filtro	• 50 – 30000, O "0" para infinita
Filtro de cal	Capacidad restante del filtro de cal
Filtro de cal reemplaz.	• no –sí
Tiemp limp pantalla	• 10 – 60 sec
Store Number	
preparación de referencia	
Recetas -> USB	
Recetas <- USB	
I+ Recetas<-USB	
Add recipes<-USB	

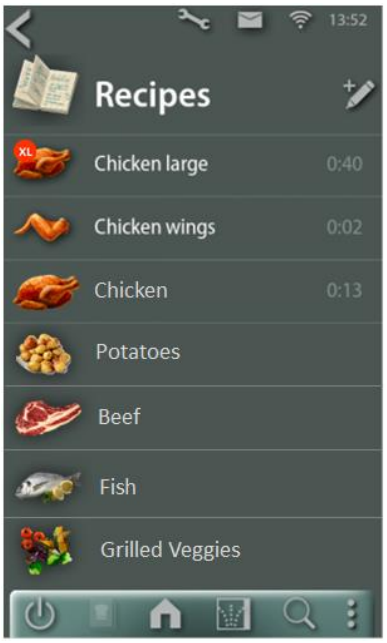
6.3 Menú Servicio

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

7. PROGRAM

7.1 Generalidades

Entra en el menú de recetas .



7.2 Adición de programas

1. Seleccione .
2. Ingrese el nombre del programa.
3. Ingrese el paso de precalentamiento (o dejado en blanco).
4. Agregue pasos de preparación (deslice un paso adicional en la parte inferior de la pantalla hacia arriba).
5. Una vez finalizada la prensa ✓.

Nota: el nombre del paso se puede cambiar (presione sobre él).

7.3 Edición de programas

1. Seleccione la receta para editar.
2. Seleccione .
3. Realizar las modificaciones necesarias.
4. Una vez completado, presione ✓.

7.4 Borrado de programas

La eliminación de un programa no se puede deshacer.

1. Seleccione la receta para eliminar.
2. Seleccione .
3. Seleccione .
4. Seleccione “Yes” (Sí).

8. 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.

La limpieza no debe retrasarse más de 8 horas de servicio.

Use guantes de goma para limpiar.

ADVERTENCIA

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

La función de descalcificación depende del ajuste del servicio: póngase en contacto con su distribuidor para obtener más información.

8.1 Programa de mantenimiento

Elemento	Acción	Frecuencia
Interior	• Limpie, consulte la sección 8.2.	Diaria
Exterior	• Utilice espray de limpieza para acero inoxidable para eliminar manchas y restaurar el brillo, consulte la sección 8.3.	Semanal
Interior	• Limpieza manual adicional, consulte la sección 8.4	Mensual
Interior	• Mantenimiento profesional: póngase en contacto con su distribuidor.	Anual

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

8.2 Limpieza diaria

ADVERTENCIA

Enfríe la unidad antes de iniciar el programa de limpieza.

ADVERTENCIA

Los accesorios deben retirarse de la unidad durante el programa de limpieza.
El rotor en sí está destinado a permanecer en la unidad.

ADVERTENCIA

Al abrir la puerta durante un programa de limpieza, la unidad se detiene y pasa al estado de falla. La unidad continuará cuando la puerta esté cerrada.

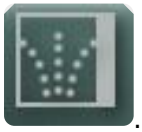
Dependiendo de las temperaturas en las que esté operando, la contaminación se acumulará a tiempo debido a la quema de partículas de grasa en las paredes del Asador.
Esta acumulación también ocurre cuando usa relleno o marinados en su producto.

¡Enfríe la unidad primero!

1. Tome dos cartuchos de limpieza *ProteClean*[1].

2. Abra la puerta del asador.
3. Retire las tapas de los cartuchos.

¡No golpees el sello!

4. Coloque los cartuchos boca abajo en el soporte del cartucho.
5. Cerrar la puerta.
6. Presione  .
7. Seleccione el nivel de limpieza: Limpieza diaria.
8. Presione "CONTINUE" (continuar).

La unidad comienza a limpiar. La pantalla muestra el estado del programa.

9. Cuando termine, retire los cartuchos. Deseche los cartuchos. El soporte del cartucho puede permanecer.
10. Retire las placas deflectoras y los filtros y límpielos manualmente.
11. Abra el filtro de drenaje y límpielo con un cepillo. Empújelo completamente a través del desagüe.
12. Inspeccione el asador. Quite cualquier mancha o resto en el asador con un paño.
13. Reemplace los filtros limpios y las placas deflectoras.

La unidad está lista para su uso.

ADVERTENCIA
Si no saca los cartuchos antes de usar el Asador, el plástico se derretirá y ocasionará humo y riesgo de contaminación.

Comuníquese con su proveedor para obtener los cartuchos de limpieza para asador Fri-Jado correspondientes.

Además, están disponibles los productos de limpieza *Fri-Jado In Between Clean* y *Fri-Jado RotiShine Descale*. Póngase en contacto con Fri-Jado para obtener más información.

[1] *ProteClean* descargo de responsabilidad: en algunos casos, una liberación rápida de la segunda etapa del producto puede causar manchas negras en el acero inoxidable. No hay de qué preocuparse. Un programa de descalcificación con *Rotishine* ayudará a reducir estas manchas.

8.3 Limpieza semanal

ADVERTENCIA
El panel de control solo se puede limpiar con un paño húmedo.

El exterior:

- Limpiar el exterior con un agente limpiador o agua caliente combinada con un agente limpiador adecuado.
- Seque bien el exterior con un paño seco.

8.4 Limpieza manual adicional

La unidad se puede limpiar mejor poco después de su uso, cuando aún está tibia. Los residuos y la grasa de la parrilla se pueden eliminar fácilmente en este estado.

La mejor limpieza se puede lograr utilizando un limpiador especial para hornos o parrillas.

La puerta tiene cerradura magnética. Revise periódicamente las superficies entre la puerta y la parrilla y límpielas si es necesario para evitar fugas de aire.

Puertas de cristal:

- Abra las puertas exteriores de vidrio.
- Destrabe las puertas de vidrio interiores (están bloqueadas magnéticamente a las puertas exteriores).
- Limpiar los cristales con un agente limpiador o agua caliente combinada con un agente limpiador adecuado.
- Seque bien las puertas con un paño seco.
- Si es posible, deje las puertas de vidrio abiertas por la noche.

9. FALLOS Y SERVICIO

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

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

Elemento	Fallo	Posible acción
Control	El programa no se inicia	• Compruebe si ambas puertas están correctamente cerradas.
Limpieza	Fugas de agua durante la limpieza	• Puerta no cerrada correctamente.
Limpieza	Horno no limpio tras el ciclo de limpieza	• No hay suficiente detergente, compruebe el suministro. • No hay suministro de agua, compruebe. • Drenaje contaminado, limpie. • La válvula de drenaje no funciona correctamente, compruebe.
Lámpara	No se enciende	• Defectuosa, reemplazar.
Horno	El producto no queda hecho por igual	• Intente con una temperatura inferior. • Compruebe los fusibles y/o el interruptor diferencial.
Horno	El horno no se calienta	• Abra y cierre la puerta. • Compruebe los fusibles y/o el interruptor diferencial en el cuadro eléctrico.
Cable de alimentación	Dañado	• Reemplazar, consulte la sección 9.1.

9.1 Sustitución cable de alimentación

ADVERTENCIA
Tensión eléctrica peligrosa.

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

10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADVERTENCIA

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

Modelos

Modelo	**LDR 8 s AC**	**LDR 8+8 s AC**
Dimensiones		
- Anchura	1400 mm	1285 mm
- Fondo	975 mm	975 mm
- Altura	1800 mm	2130 mm
Peso		
- Bruto	338 kg	420 kg
- Neto	288 kg	367 kg
Temperatura ambiente máxima	35 °C	35 °C
Presión acústica	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Instalación eléctrica		
- Tensión	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
- Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz
- Potencia a suministrarse	20.6 kW	41.2 kW
- Corriente nominal máx.	31 A	62 A
Enchufe	CEE-form 32 A	CEE-form 63 A
Longitud del cable de alimentación aprox.	2,20 m	2,20 m
Suministro de agua, conexión ventilada	¾ inch	¾ inch
Agua, presión	200 – 500 kPa	200 – 500 kPa
Drenaje, Conexión abierta	Min. 40 MM	Min. 40 MM

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