

MANUAL DE USO – Versión de la UE.

TDR 5 s AC

TDR 7 s AC / TDR 7+7 s AC

TDR 8 s AC / TDR 8+8 s AC



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 B.V., 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	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 de la unidad con tenedores de carne	13
4.3.2	Carga del asador con pinchos en forma de V (accesorio).....	14
4.3.3	Carga de la unidad con cestas para carne (accesorio)	15
4.3.4	Carga del asador con dos accesorios diferentes	15
4.4	Tiempo de asado	16
4.5	Retirada de los productos	16
4.5.1	Retirada de los tenedores de carne	16
4.5.2	Retirada del pincho en forma de V (accesorios)	16
4.5.3	Retirada de las cestas para carne (accesorios)	17
4.6	Vaciado del cajón de recogida de grasa / cajón	17
4.7	Apagado de la unidad.....	17
5.	MANEJO	18
5.1	Iniciar un programa.....	18
5.2	Hora de inicio retrasada (opcional)	18
5.3	Pre calentamiento.....	19
5.4	Durante la preparación	19

5.5	Adición de tiempo adicional al programa activo	20
5.6	Interrupción de un programa.....	20
5.7	Restablecimiento de señal de alarma	20
5.8	Apagado	20
5.9	Corrección de cocción (solo gerente).....	21
6.	SETTINGS.....	22
6.1	Generalidades	22
6.2	Resumen de parámetros	22
6.3	Menú Servicio	22
7.	PROGRAM.....	23
7.1	Generalidades	23
7.2	Adición de programas.....	23
7.3	Edición de programas.....	23
7.4	Borrado de programas.....	24
8.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	25
8.1	Programa de mantenimiento.....	25
8.2	Limpieza profunda	25
8.3	Limpieza semanal.....	27
8.4	Manual.....	27
9.	FALLOS Y SERVICIO	28
9.1	Sustitución cable de alimentación.....	28
10.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	29

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Generalidades

Este manual está destinado al usuario del TDR s AC (Turbo Deli Rotisserie 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 Modelos (UE) TDR s AC.

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 las 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.



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.

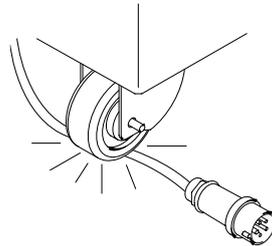
- Para evitar cortocircuitos, nunca limpie la unidad con una manguera de agua. Consulte las instrucciones de limpieza en la sección 8.
- Durante el proceso de asado, la unidad puede calentarse mucho.
- Cuando se abre la puerta, el rotor se para y el calentador se desactiva.
- La unidad debe limpiarse diariamente después de su uso 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 recipiente de recogida de grasa debe vaciarse regularmente, para evitar el desbordamiento.
- 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.
- Desconectar el suministro de agua y el drenaje.
- Unidades apiladas (7+7 o 8+8): retire el recipiente recolector 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 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 salmonella, 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. El cable eléctrico tiene un enchufe.

El control inteligente mantiene la temperatura del interior de la unidad fija a un nivel ajustado por el operario. Durante todo el proceso, el interior de la unidad está iluminado por lámparas halógenas. El control inteligente tiene la capacidad de almacenar muchos programas diferentes. Cada programa puede constar de una fase de precalentamiento y con fases adicionales en las que es posible definir el tiempo de preparación y la temperatura. 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.

La unidad cuenta con un programa automático de limpieza que limpia la unidad.

2.2 Uso previsto

El TDR s AC se ha diseñado para asar productos cárnicos y tiene una característica de semi auto-limpieza. 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.

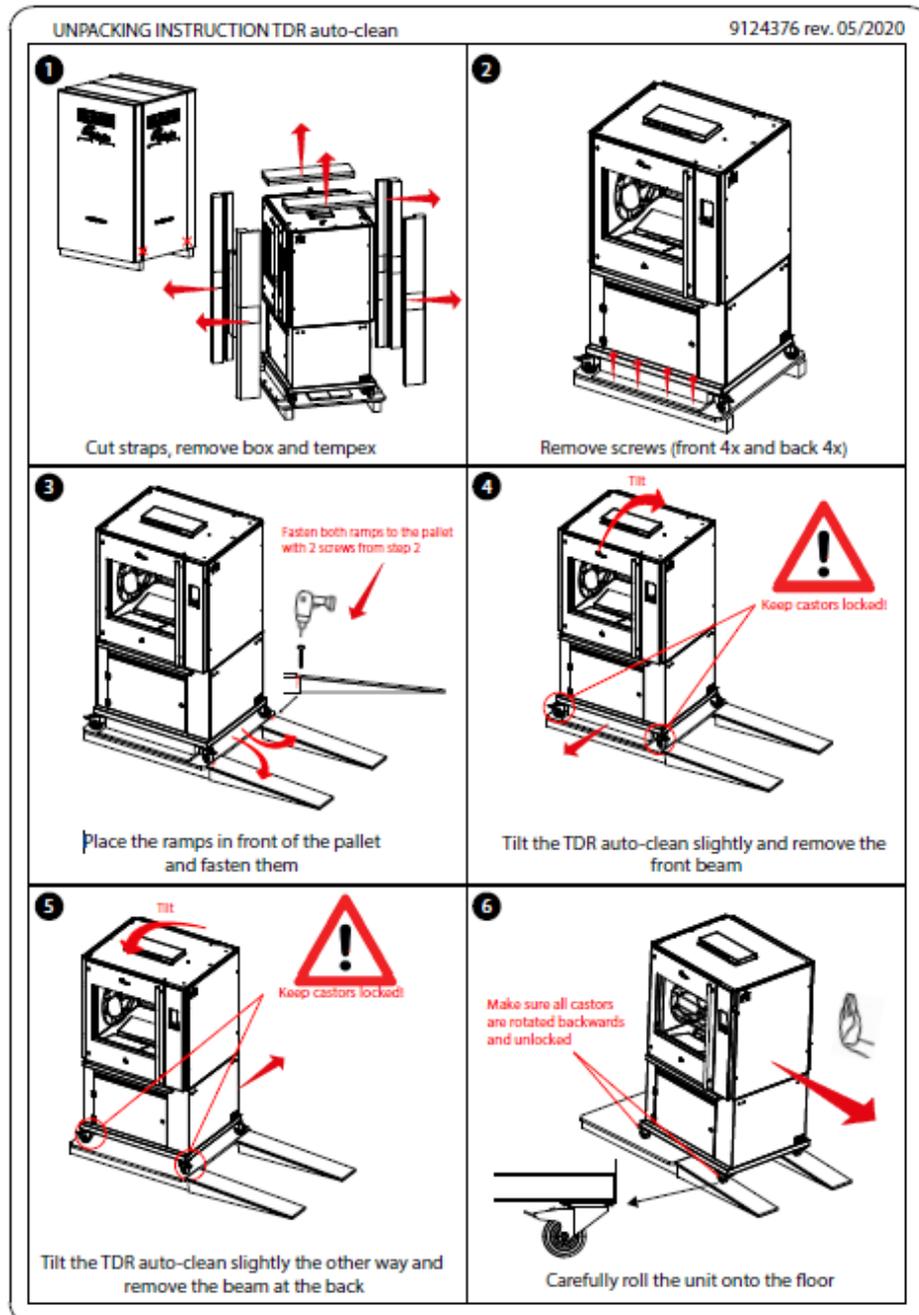
3. INSTALACIÓN Y PRIMER USO



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



(Se muestra una sola unidad)

1. Desempaque la unidad como se inició en la instrucción de desembalaje en el empaque.
2. Retire todos los materiales de embalaje restantes de la unidad.
3. Retire la lámina protectora de las partes metálicas.
4. Saque 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.

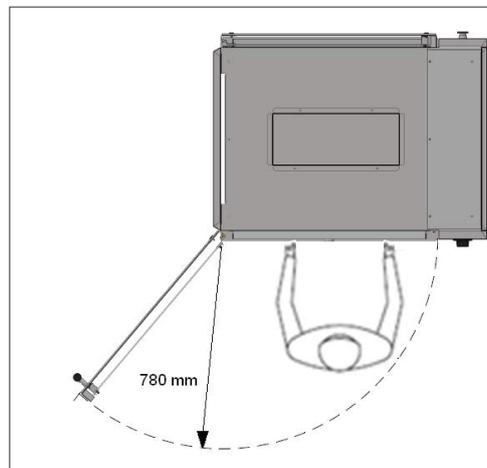
No utilice un enchufe múltiple ni un cable de extensión. Esto puede provocar incendios, descargas eléctricas u otras lesiones personales.

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°.



Colocación:

- 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 transporte y elevación adecuadas para mover la unidad.
- Coloque la unidad en horizontal sobre una superficie sólida con ayuda de un nivel de burbuja. ¡Tenga en cuenta el peso de la unidad!
- Las distancias entre los lados y otras unidades o paredes debe ser al menos de 250 MM.
- El espacio entre la unidad y la superficie sobre la que se coloca debe mantenerse despejado para una correcta ventilación del compartimento eléctrico.
- Mantenga una distancia de al menos 500 MM de espacio libre por encima de la unidad. Colocación se requiere la unidad bajo una capucha.
- En caso de una unidad con ruedas, el suelo debe ser plano y estar nivelado.
- Los productos en el interior de la unidad deben ser bien visibles.
- Mantenga a los niños alejados del lado de funcionamiento de la unidad.

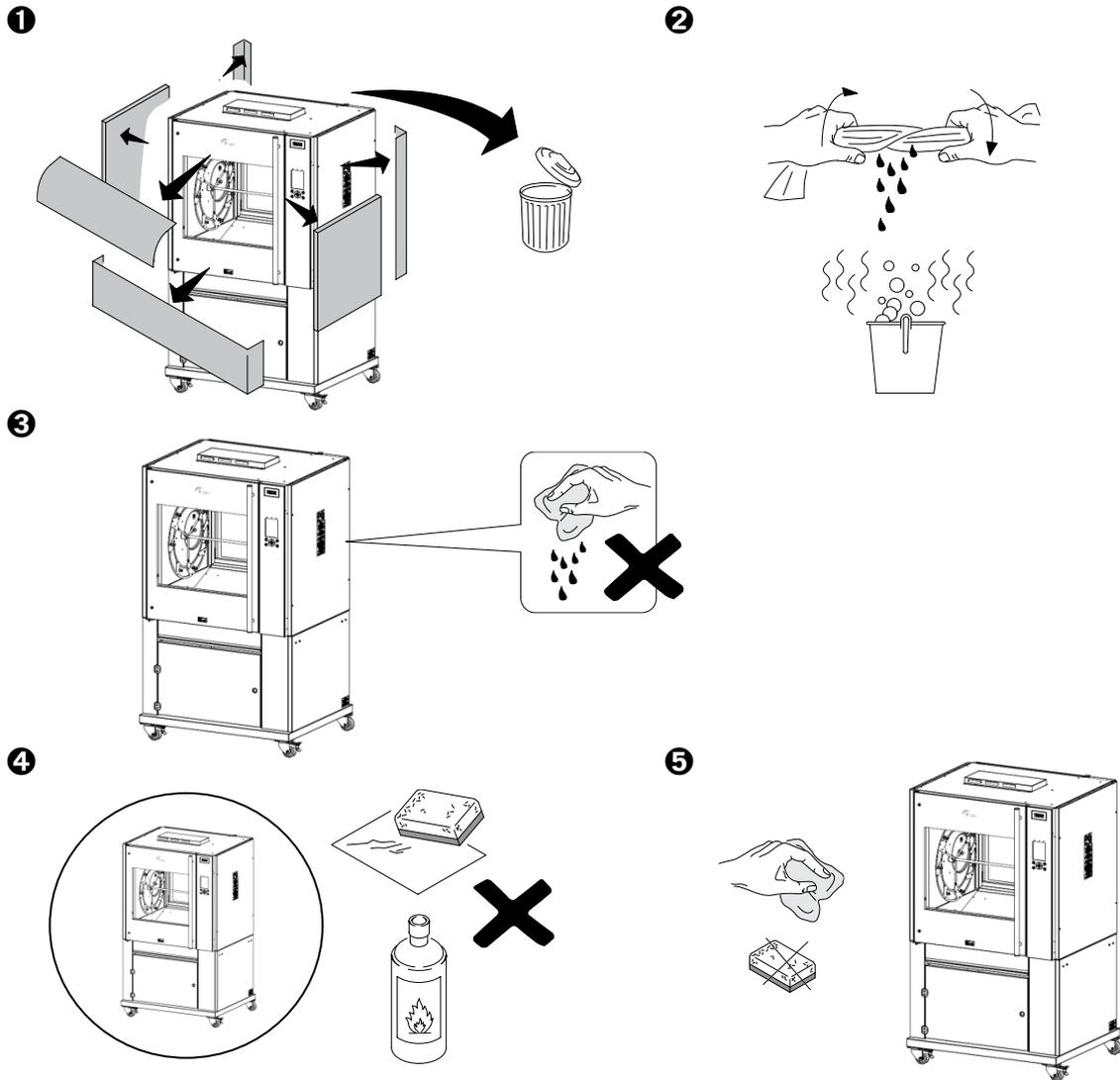
Instalación:

- Asegurar la unidad de la estructura del edificio mediante el soporte de sujeción, consulte el manual de instalación.
- Cerca de la unidad debe encontrarse una conexión de agua con una válvula ventilada y rosca de ¾ de pulgada, con un caudal mínimo continuo de 15 litros / min. La presión de agua debe estar entre 200 y 500 kPa (2 y 5 bares), preferiblemente, al menos a 300 kPa (3 bar). Consulte el manual de instalación.
- Utilice las mangueras se suministran con la máquina.

- Cerca de la unidad debe encontrarse un drenaje abierto con un diámetro de al menos 40 MM.
- La unidad tiene un enchufe de red y debe conectarse a una toma de corriente de pared con la tensión de red adecuada. La toma de corriente debe ser montada por un electricista certificado.

3.3 Primer uso

Al utilizar 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.



3.3.1 Olor metálico

Para eliminar el olor a aceite y metálico que aparece durante 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 encender la unidad.
2. Presione  para visualizar la pantalla de recetas.
3. Cree un nuevo programa que tenga UNA fase de temperatura máxima y una duración de al menos 30 minutos (consulte la sección 7).
4. Seleccione el nuevo programa y pulse  para empezar (consulte la sección **Error! Reference source not found.**).
5. Deje que la unidad ejecute el programa en su totalidad.

La unidad está ahora lista para el uso.

4. FUNCIONAMIENTO Y USO

4.1 Panel de control



Funciones principales:



ENCENDIDO / APAGADO



Recetas



Látigo / pantalla táctil limpia (durante la cuenta atrás)



Asador limpio



Pantalla de inicio



Lengua



Función de ayuda



Toca o desliza para seleccionar la función o activar la 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 de la unidad con tenedores de carne

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

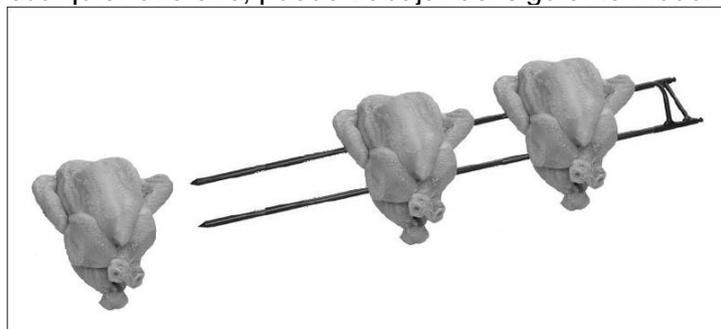


Los pollos enteros siempre deben asarse empleando los tenedores de carne. De este modo su grasa natural los rocía, con un resultado de asado perfectamente ligero.

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

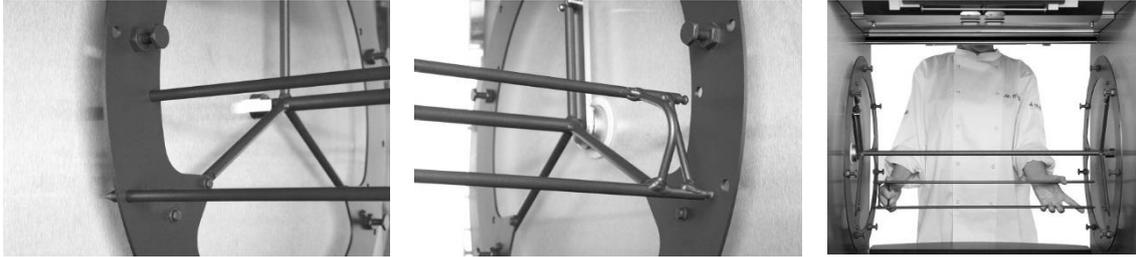


Para preparar pollo o cualquier otra ave, puede trabajar del siguiente modo.



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)

Procede de la siguiente manera cuando utilices las brochetas en V:

- 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.

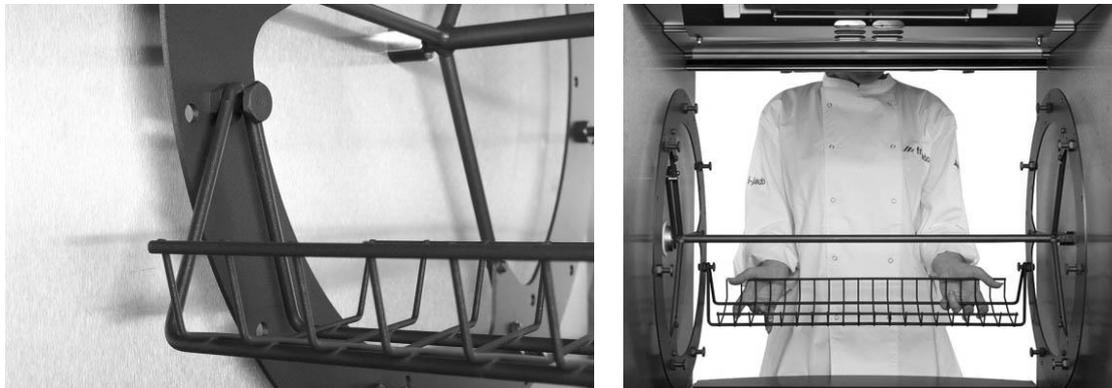


- Coloque el otro extremo del pincho en los orificios pequeños correspondientes de la placa terminal del rotor a su derecha (cuando está de frente al horno).
- Asegúrese de que el pincho esté nivelado. Si el pincho no está nivelado, asegúrese de utilizar los orificios correctos en las placas terminales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

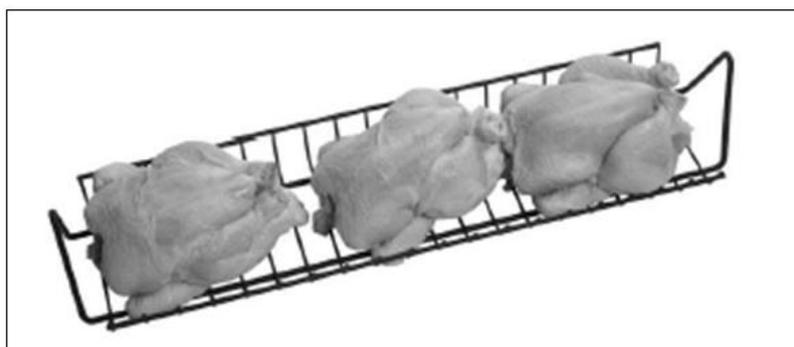
4.3.3 Carga de la unidad con cestas para carne (accesorio)

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.



- 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.



4.3.4 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.

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.



Espicias

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

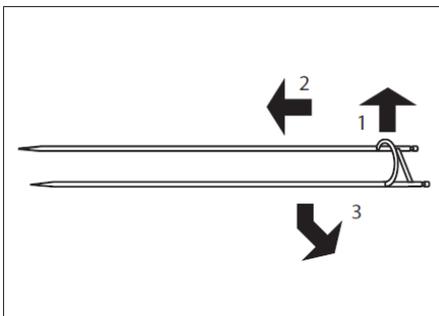


ADVERTENCIA

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 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 empuñaduras y mueva el tenedor para carne en la dirección de sus puntas.
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 / cajón



ADVERTENCIA

Compruebe el recipiente de grasa / cajón después de cada proceso de cocción y vaciar ya cuando está medio lleno para evitar desbordamiento.

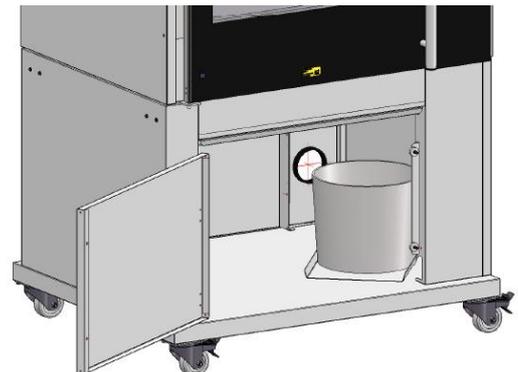


ADVERTENCIA

La grasa estará caliente inmediatamente después de cocinar. Deje que la grasa se enfríe o use precauciones extremas y use guantes aislados o guantes de seguridad.

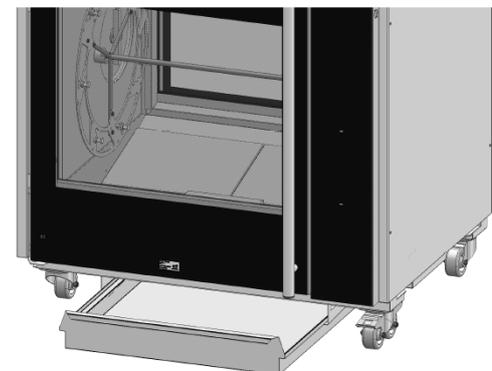
Unidades individuales:

1. Abra la puerta debajo del bastidor.
2. Saque el recipiente de grasa.
3. Vuelva a colocar el recipiente (vaciado).
4. Cierre la puerta.



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 al lado del 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.



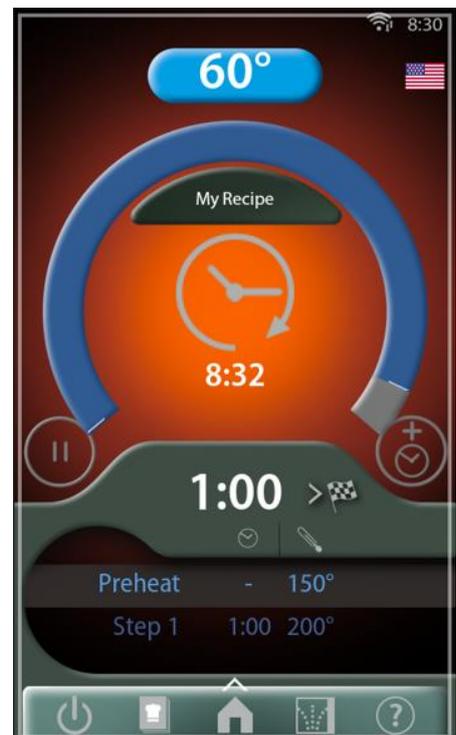
1. Pulse el icono de retraso de inicio .
2. Establecer la hora de inicio deseada



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:

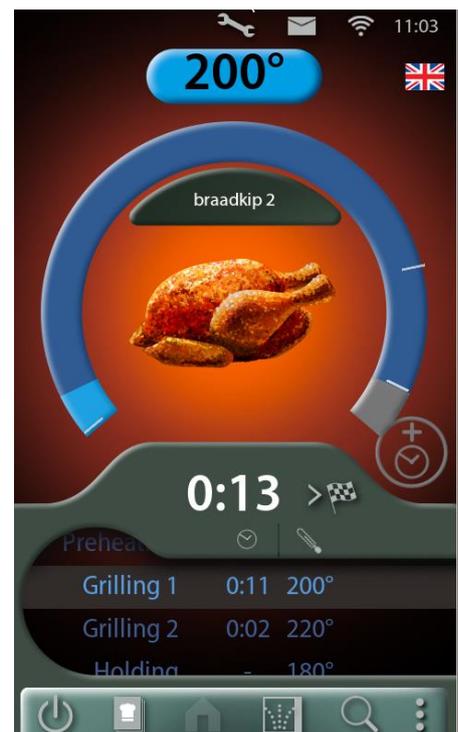
- Trayectoria planificada (línea de tiempo azul oscuro).
- Trayectoria procesada (línea de tiempo azul claro).
- Pasos del programa (raya blanca).
- y la temperatura ajustada (en la parte superior).

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

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	

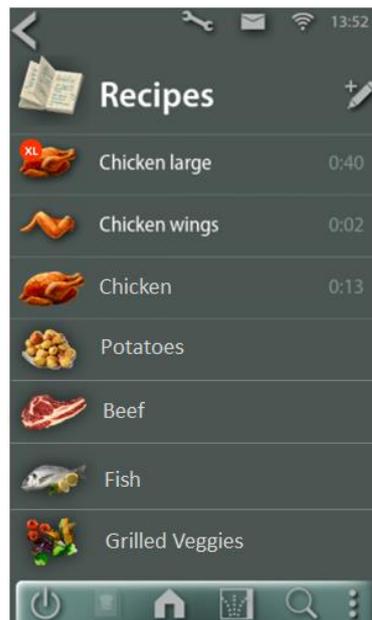
6.3 Menú Servicio

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.

Unidades apiladas: no procese alimentos (p. ej., asar a la parrilla) durante la limpieza automática de la otra unidad.



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 spray 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 del TDR, se recomienda mantener un programa de limpieza diaria fijo.

8.2 Limpieza profunda



ADVERTENCIA

Enfríe la unidad antes de iniciar el programa de limpieza.



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.

¡Primero enfríe la unidad!

1. Tome el soporte del cartucho *ProteClean*¹.



2. Abra la puerta del asador.

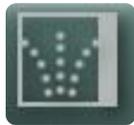
3. Desenrosque la tapa del cartucho.

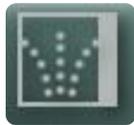


¡No golpees el sello!

4. Coloque el cartucho 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 el cartucho. Deseche el cartucho. 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 el cartucho 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 Descaler*. 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 Manual



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.

Filtro de aire:

- Retire el filtro de aire en el techo de la unidad.
- Limpiar el filtro de aire manualmente.
- Vuelva a colocar el filtro de aire. ¡Asegúrese de que esté bloqueado correctamente!

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	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si ambas puertas están correctamente cerradas.
Limpieza	Fugas de agua durante la limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Puerta no cerrada correctamente.
Limpieza	Horno no limpio tras el ciclo de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Defectuosa, reemplazar.
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 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

Modelo	TDR 5 AC	TDR 8 AC	TDR 8+8 AC
Dimensiones			
- Anchura	885 mm	1110 mm	1065 mm
- Fondo	810 mm	975 mm	975 mm
- Altura	1737 mm	1800 mm	2135 mm
Peso			
- Bruto	265 kg	375 kg	495 kg
- Neto	210 kg	350 kg	430 kg
Temperatura ambiente máxima	35 °C	35 °C	35 °C
Presión acústica	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Instalación eléctrica			
- Tensión	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
- Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
- Potencia a suministrarse	6.6 kW	13.6 kW	27.2 kW
- Corriente nominal máx.	10 A	21 A	41 A
Enchufe ²	CEE-form 16 A	CEE-form 32 A	CEE-form 63 A
Longitud del cable de alimentación aprox.	2,20 m	2,20 m	2,20 m
Suministro de agua, Conexión ventilada	¾ pulgada	¾ pulgada	¾ pulgada
Agua, presión	200 – 500 kPa	200 – 500 kPa	200 – 500 kPa
Drenaje, Conexión abierta	Min. 40 mm	Min. 40 mm	Min. 40 mm

²Dependiendo del país

Notas.

Notas.

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

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

www.frijado.com