

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

СЕРИЯ TDR-P^{ECO}



СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

© 2013 Fri-Jado BV, Эттен-Леур, Нидерланды.

Мы рекомендуем Вам обратиться к поставщику для того, чтобы узнать сроки и условия гарантии. Далее мы перейдем к основным положениям и условиям продажи и доставки, которые можно получить по запросу.

Производитель не несет ответственности за убытки и травмы, полученные при несоблюдении данных правил или при несоблюдении общепринятых мер предосторожности во время работы, эксплуатации, технического обслуживания или ремонта, даже если они недостаточно описаны в данном руководстве.

В результате постоянной ориентации на улучшение, может получиться так, что Ваше изделие будет отличаться в деталях от того, что описано в данном руководстве. По этой причине данные инструкции являются лишь руководством по установке, эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту изделия, описываемого в данном руководстве.

Данное руководство составлялось предельно внимательно. Однако производитель не несет ответственности как за ошибки в данном руководстве, так и за последствия, связанные с ними. Пользователь может копировать данное руководство для личного использования. Все права защищены, запрещается любое воспроизводство и публикация данного руководства.

Изменения:

В случае внесения несанкционированных изменений в изделие, ответственность производителя аннулируется.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	5
1.1. Общие положения	5
1.2. Идентификация изделия.....	5
1.3. Пиктограммы и символы.....	5
1.4. Инструкции по технике безопасности.....	6
1.4.1. Общие положения	6
1.4.2. Перемещение	7
1.4.3. Ограничения по использованию вне помещения	7
1.5. Санитарно-гигиенические условия.....	8
1.6. Обслуживание и техническая поддержка.....	8
1.7. Хранение.....	8
1.8. Утилизация	8
2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	9
2.1. Техническое описание.....	9
2.2. Назначение.....	9
2.3. Стандартные комплектующие	9
3. УСТАНОВКА И ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	10
3.1. Распаковка изделия	10
3.2. Разборка поддона.....	11
3.3. Установка и расположение.....	12
3.4. Первое использование	12
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	15
4.1. Панель управления	15
4.2. Включение изделия.....	16
4.3. Загрузка гриля	16
4.3.1. Загрузка гриля с помощью вилок для мяса.....	16
4.3.2. Загрузка гриля с помощью корзин для мяса (вспомогательное оборудование).....	18
4.3.3. Загрузка гриля с помощью подставок для курицы (вспомогательное оборудование).....	19
4.3.4. Загрузка гриля с помощью двух различных видов вспомогательного оборудования.....	19
4.4. Продолжительность жарки на гриле.....	20
4.5. Извлечение продуктов.....	20
4.5.1. Извлечение вилок для мяса.....	20
4.5.2. Извлечение подставок для курицы (вспомогательное оборудование)...	20
4.5.3. Извлечение корзины для мяса (вспомогательное оборудование).....	21
4.6. Отключение устройства	21

5. МЕНЮ ОПЕРАЦИЙ	22
5.1. Работа гриля	22
5.2. Функции операций	25
5.2.1. Завершение текущей программы	25
5.2.2. Проверка текущей температуры	25
5.2.3. Проверка оставшегося времени программы	26
5.2.4. Отображение информации о текущей программе	26
5.2.5. Активация функции Eco	27
5.2.6. Коррекция процесса приготовления	27
5.2.7. Информация на дисплее	28
6. МЕНЮ МЕНЕДЖ	29
6.1. Функции МЕНЮ МЕНЕДЖ	29
6.2. Задание программы для жарки на гриле	29
6.3. Программирование параметров	35
6.4. Изменить пин-код	37
6.5. Часы	37
6.6. Передача данных	37
6.7. USB	37
7. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	39
7.1. График технического обслуживания	39
7.2. Ежедневная чистка	39
7.3. Еженедельная чистка	40
7.4. Ежемесячная чистка	41
8. НЕИСПРАВНОСТИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ	42
8.1. Замена сетевого шнура	42
8.2. Замена лампы	43
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	44
10. КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	45

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Общие положения

Данное руководство предназначено для пользователей TDR-P^{ECO}. Технические особенности и органы управления описываются наряду с инструкциями по наиболее безопасной и эффективной эксплуатации для того, чтобы обеспечить длительный срок службы данного изделия.

Все пиктограммы, символы и чертежи в данном руководстве применимы к любой модели TDR.

1.2. Идентификация изделия

Шильдик находится на внешней части устройства, он содержит следующую информацию:

- Наименование поставщика или производителя
- Модель
- Серийный номер
- Год изготовления
- Напряжение
- Частота
- Расход электроэнергии

1.3. Пиктограммы и символы

В данном руководстве используются следующие пиктограммы и символы:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Возможны физические травмы и серьезный вред изделию при невнимательном соблюдении инструкций.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасно! Высокое электрическое напряжение.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность получения травм при контакте с горячими поверхностями.



Предложения и рекомендации, упрощающие описываемые действия.



Символ переработки



Символ направления обзора.

1.4. Инструкции по технике безопасности



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внешняя поверхность изделия может быть очень горячей



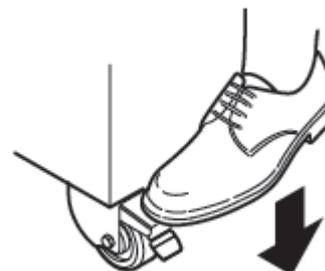
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Максимальная нагрузка на верхнюю часть изделия не должна превышать 50 кг.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всегда используйте тормоза на обоих передних колесах:



1.4.1. Общие положения

Пользователь изделия несет полную ответственность за соблюдение действующих на данной территории норм и правил техники безопасности.

Эксплуатация изделия может осуществляться только квалифицированным и сертифицированным персоналом. Все лица, работающие с изделием, должны ознакомиться с данным руководством и четко следовать указаниям и инструкциям. Запрещается менять порядок выполнения процедур. Обязанностью управленческого состава является доведение основных положений данного руководства до сведения персонала и соблюдение всех инструкций и правил.

Пиктограммы, ярлыки, инструкции и предупреждающие знаки, прикрепленные к изделию, являются частью мер безопасности. Запрещается накрывать или снимать предупреждающие и информационные таблички, закрепленные на изделии, они должны быть четко видны на протяжении всего срока эксплуатации. Немедленно исправьте или замените поврежденные или нечеткие пиктограммы, предупреждения и инструкции.

- Во избежание короткого замыкания, не используйте шланг для мытья изделия. Подробные инструкции по чистке изделия см. пункт 7.
- В процессе жарки на гриле изделие может сильно нагреваться.
- При открывании дверцы ротор останавливается, подача питания на нагреватель прекращается.
- Для обеспечения надлежащего функционирования и пожарной безопасности (перегрева) необходимо регулярно проводить чистку изделия. При чистке уделяйте особое внимание задней части панели вентилятора.
- Выдвижной ящик для жира необходимо регулярно опорожнять, не позволяя ему переполниться.
- Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, чувствительными или умственными возможностями. Лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, эксплуатация разрешается только после предварительного инструктажа под контролем лица, ответственного за безопасность эксплуатации изделия.
- Необходимо следить, чтобы изделие не использовалось детьми для игр.

1.4.2. Перемещение

При перемещении изделия:

- Прежде чем начинать перемещение, отключите устройство от сети питания, выдернув штепсель из розетки, и опорожните выдвижной ящик для жира. Затем дайте изделию остыть, по крайней мере, десять минут.
- Изделия на колесах не могут пересекать пороги и другие препятствия, если их высота превышает 10 мм.
- При перемещении изделия его следует подталкивать только в центральной части. Запрещается подталкивать верхнюю или нижнюю часть изделия.
- При перемещении изделия на колесах убедитесь в том, что они могут свободно крутиться, чтобы не наехать на провод питания (см. Рисунок 1).

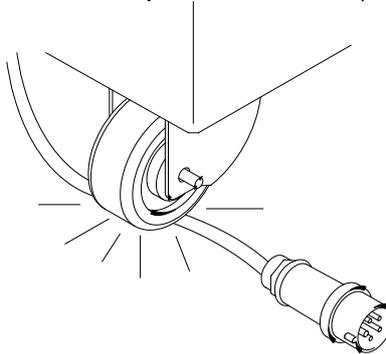


Рисунок 1

1.4.3. Ограничения по использованию вне помещения

Для предотвращения короткого замыкания изделия не должны использоваться вне помещений. Допустимо размещение под навесом.



Рисунок 2

1.5. Санитарно-гигиенические условия

Качество свежеприготовленных продуктов всегда зависит от гигиенических условий. Особенно это касается качества продуктов, приготовленных на гриле. Учитывая риск заражения сальмонеллой, особенно продуктов из курицы, следует убедиться в том, что продукты, приготовленные на гриле, не будут контактировать с сырыми продуктами. Также, следует исключить контакт между продуктами, приготовленными на гриле, и руками или инструментами, соприкасавшимися с сырым куриным мясом. Руки или инструменты, контактировавшие с сырым куриным мясом, следует тщательно вымыть.

1.6. Обслуживание и техническая поддержка

Электрическая схема изделия входит в стандартную комплектацию. При возникновении неисправностей вы можете связаться с дилером/сервисным агентом. Убедитесь, что следующая информация доступна:

- Модель.
- Серийный номер.

Данную информацию можно найти на шильдике.

1.7. Хранение

Если изделие будет использоваться время от времени, следуйте следующим инструкциям, касающимся хранения изделия:

- Тщательно очистите изделие.
- Упакуйте изделие для хранения, чтобы на него не попадала пыль.
- Храните изделие в сухом, свободно вентилируемом помещении.

1.8. Утилизация

Утилизация изделия, его компонентов и отработанных смазочных материалов должна осуществляться в соответствии с местными и национальными нормами безопасности и охраны окружающей среды.

2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

2.1. Техническое описание

Изделие использует сочетание прямого инфракрасного излучения и конвективного тепла.

Ротор вращается с помощью двигателя, не требующего технического обслуживания, и коробки передач.

Вентилятор обеспечивает равномерное распределение тепла. Оконные стекла имеют теплоотражающий слой внутри для сохранения жара.

Металлический корпус сделан из нержавеющей стали.

Части оборудования, которые вступают в контакт с пищей (ротор, приспособления и вспомогательное оборудование), изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 304, и могут быть покрыты тефлоном.

На сетевом кабеле имеется штепсельная вилка.

Контрольный прибор изделия поддерживает температуру внутри изделия на уровне, установленном оператором. В процессе использования изделие подсвечивается изнутри галогенными лампами.

В контрольном приборе может храниться до 99 различных программ.

2.2. Назначение

TDR предназначена для жарки мясных продуктов на гриле. Любое другое использование считается использованием не по назначению.

Производитель не несет ответственности за убытки или травмы, полученные вследствие невнимательного соблюдения правил и инструкций техники безопасности, изложенных в данном руководстве, или вследствие небрежности во время установки, использования, технического обслуживания и ремонта изделия, описанного в данном руководстве, и любых комплектующих.

Используйте изделие только в отличном техническом состоянии.

2.3. Стандартные комплектующие

В комплект Вашего изделия входят следующие стандартные комплектующие:

- Вилы для мяса.
- Руководство пользователя.

Стандартные комплектующие описаны в пункте 10

3. УСТАНОВКА И ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

3.1. Распаковка изделия

Ваше изделие упаковано в пластиковую оболочку с защитными уголками и картонную коробку. Все детали расположены на деревянном поддоне. Снаружи коробки есть два натяжных ремня.

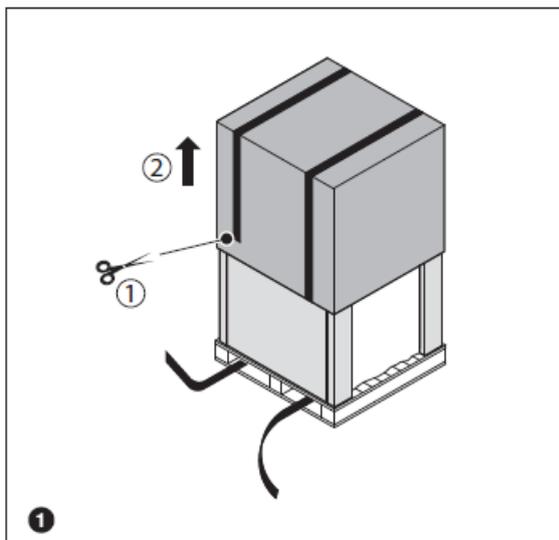


Рисунок 3

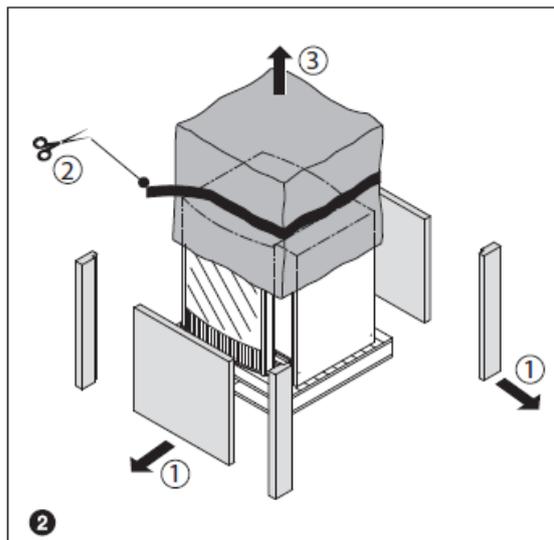


Рисунок 4

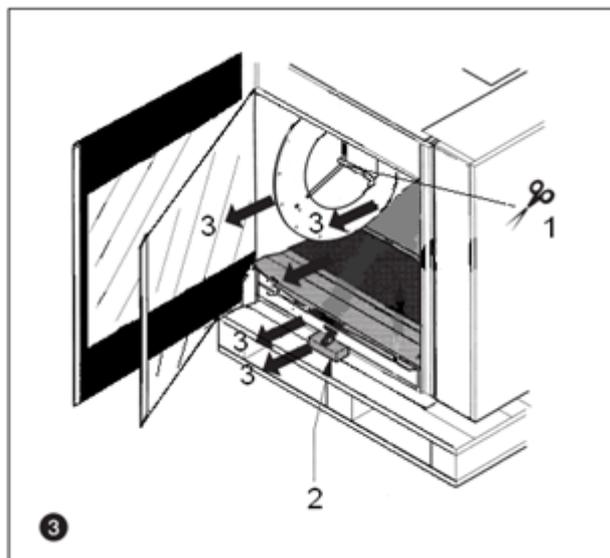


Рисунок 5

Комментарии к Рисунок 5:

1. Отрежьте две транспортировочные пломбы с обеих сторон ротора.
2. Снимите транспортировочный пакет выдвижного ящика для сбора жира.
3. Удалите с изделия оставшиеся упаковочные материалы.
4. Снимите стандартные приспособления.



Все упаковочные материалы, используемые для данного изделия, пригодны для переработки.

После распаковки, проверьте состояние изделия. В случае обнаружения повреждений, сохраните упаковочный материал и обратитесь к перевозчику в течение пятнадцати дней после получения товара.

3.2. Разборка поддона

Для правильной распаковки изделия поддон должен быть удален. Воспользуйтесь инструкциями, представленными на Рисунок 6.

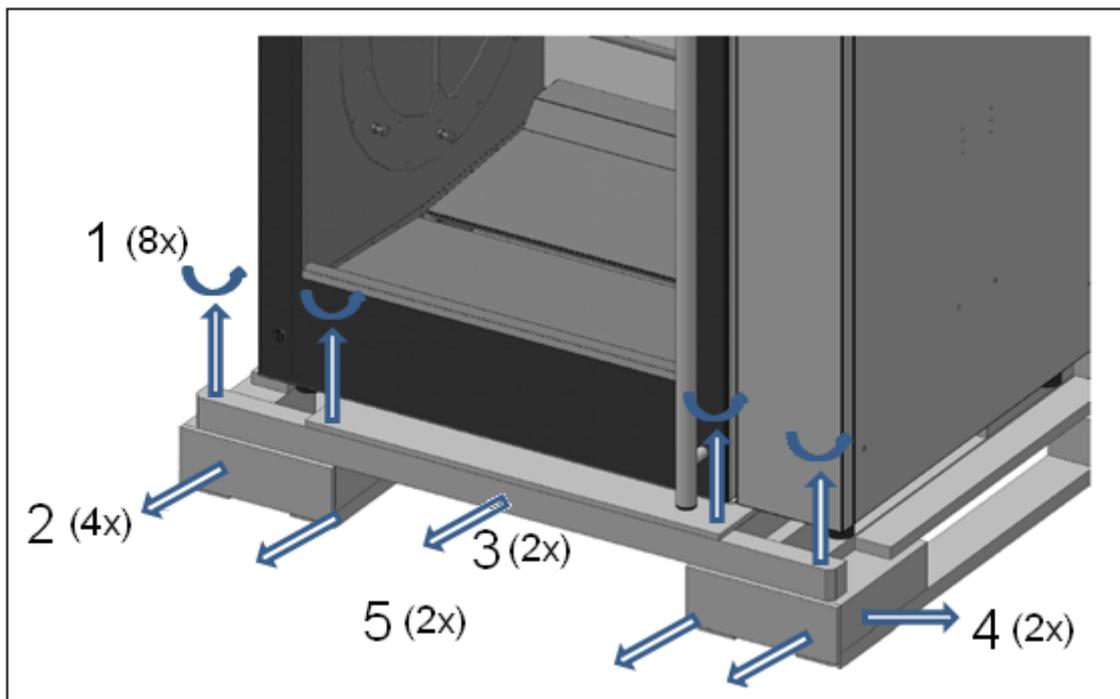


Рисунок 6

3.3. Установка и расположение

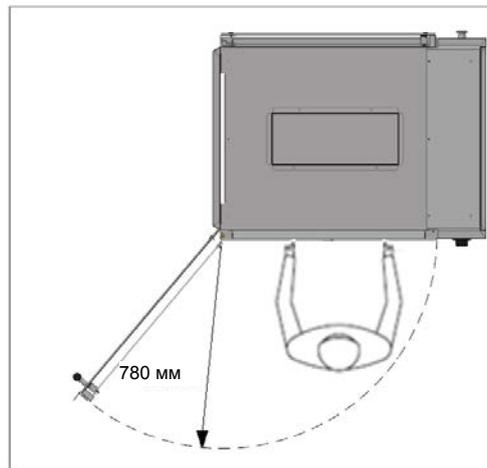
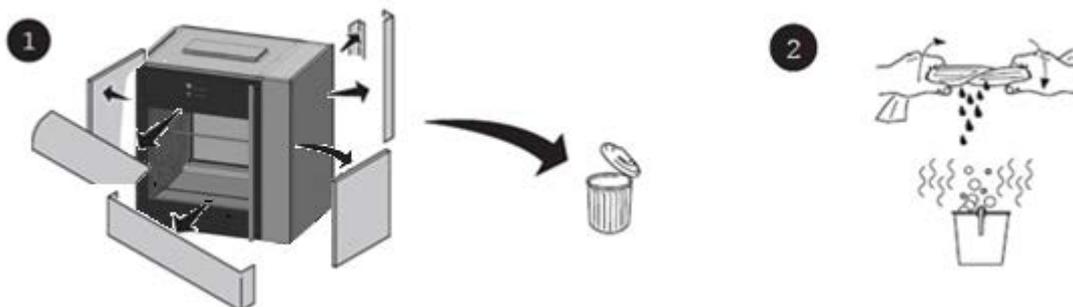


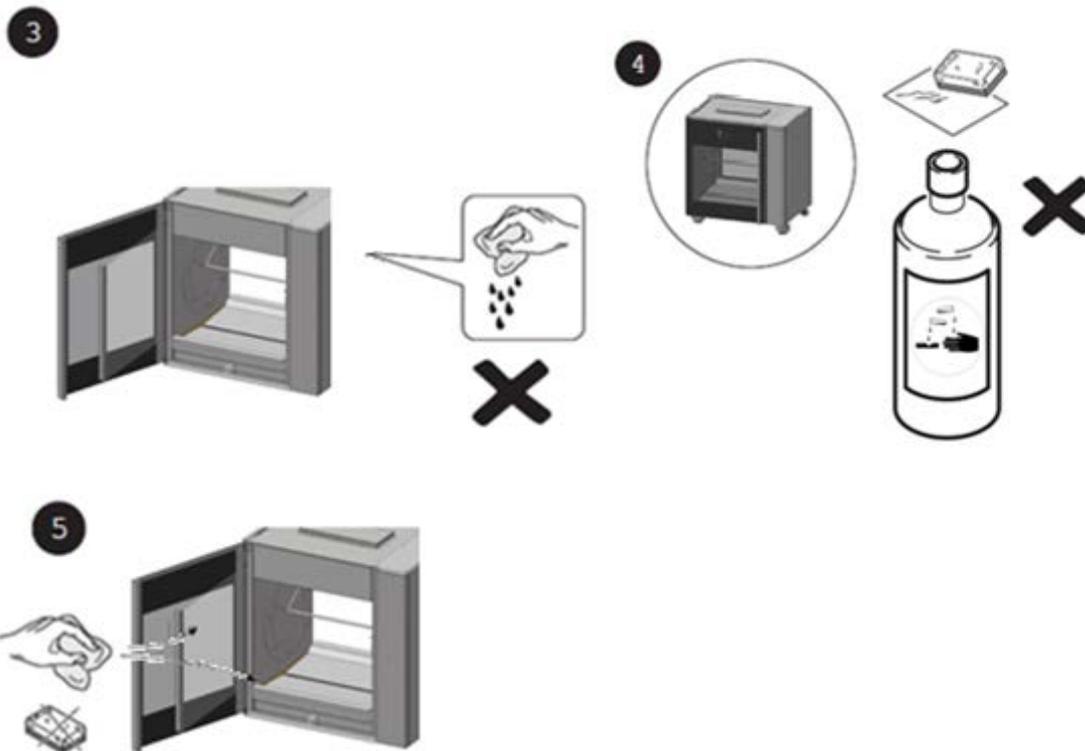
Рисунок 7

- Пользователь должен иметь достаточную свободу движений для правильной работы с изделием (см. Рисунок 7).
- Минимальное свободное расстояние должно быть не менее 25 см.
- Во время жарки на гриле оконные стекла очень сильно нагреваются. Во время размещения держите изделие в месте, недоступном для детей.
- Если ваше изделие имеет колеса, пол должен быть идеально плоским и ровным.
- На изделии имеется сетевой шнур, который следует подключать к штепсельной розетке сети с соответствующим напряжением. Штепсельная розетка должна быть установлена сертифицированным электриком.

3.4. Первое использование

Перед первым использованием изделия тщательно очистите внутреннюю поверхность при помощи мыльной пены и нагрейте изделие. После запуска может произойти изменение цвета камеры приготовления.





Остатки чистящего средства стекут в выдвижной ящик для жира, поэтому данный выдвижной ящик необходимо очистить и опорожнить после чистки изделия.

- Поместите поддоны в камеру гриля (см. Рисунок 8).

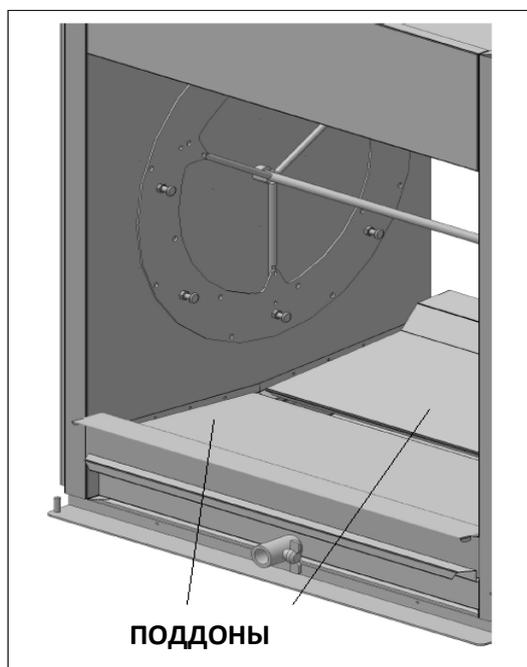


Рисунок 8

- Поместите вилы для мяса в диски ротора (см. Рисунок 9).

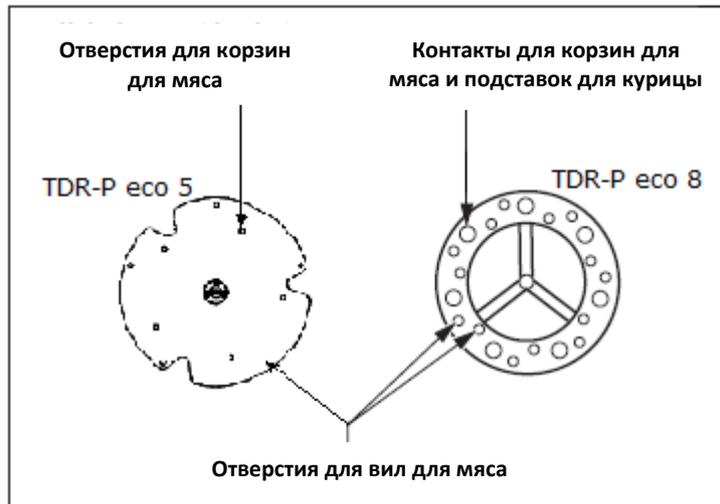
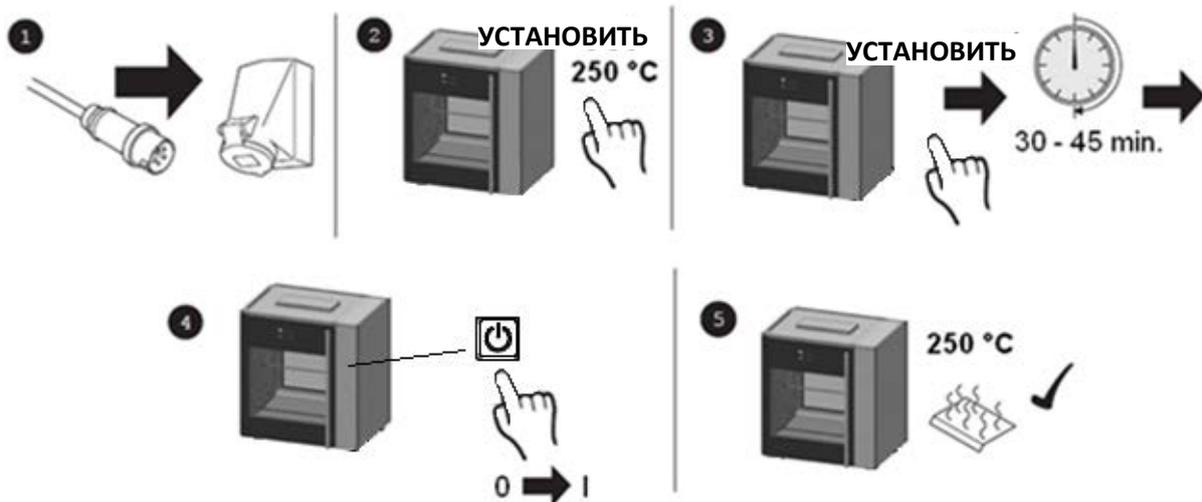


Рисунок 9

Металлический запах

Для удаления металлического запаха, появляющегося при первом использовании, необходимо предварительно нагревать изделие до максимальной температуры в течение не менее получаса.



4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

4.1. Панель управления

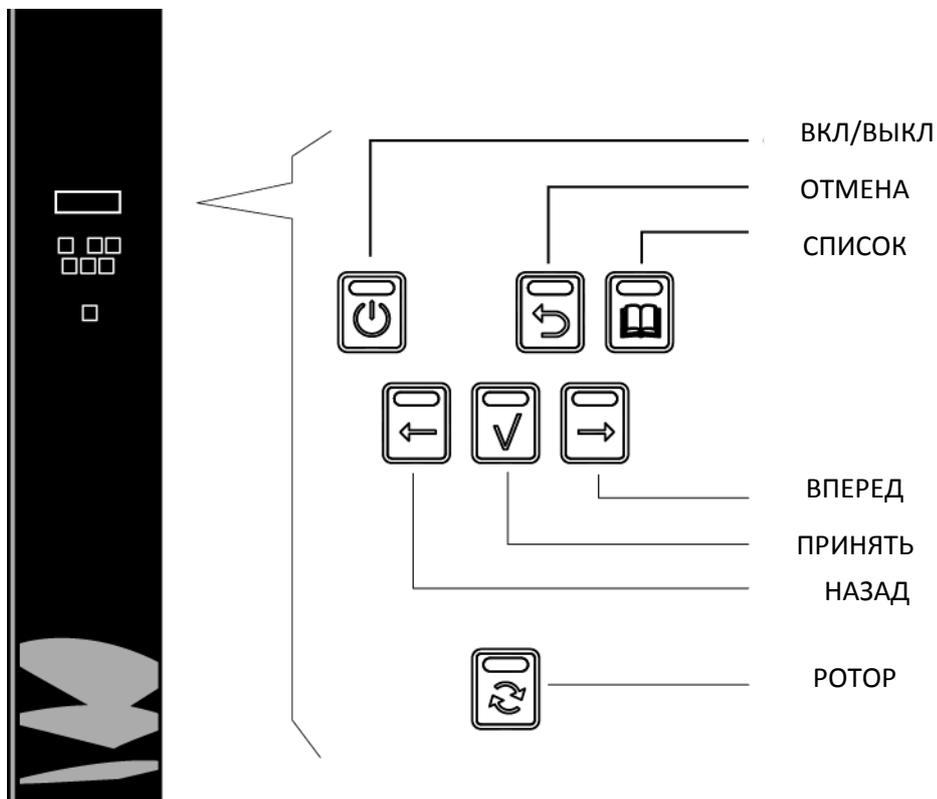
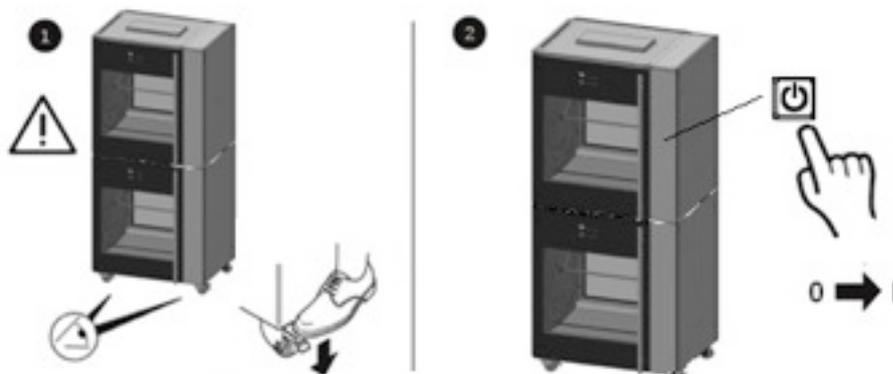


Рисунок 10

Функции меню управления

Кнопка	Функция
ВКЛ/ВЫКЛ	Включение/выключение изделия
ВОЗВРАТ	Возврат к предыдущему меню
СПИСОК	Рецепт / Режим программирования
ВПЕРЕД	Шаг вперед в настройке
РОТОР	Включение ротора
ПРИНЯТЬ	Подтверждение функции или изменения
НАЗАД	Шаг назад в настройке

4.2. Включение изделия



4.3. Загрузка гриля

Сначала выберите программу (см. пункт 5Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.).

При открытой дверце изделия нажмите кнопку запуска ротора. Это облегчит загрузку и разгрузку продуктов.

Во время загрузки изделия, убедитесь в том, что ротор равномерно загружен так, чтобы масса продуктов равномерно распределялась по ротору, обеспечивая равновесие. Нельзя работать с пустыми вилами, корзинами для мяса, подставками для курицы и т.д. во время жарки на гриле.

4.3.1. Загрузка гриля с помощью вилок для мяса

Изделие оборудовано набором вилок для мяса (см. Рисунок 11).

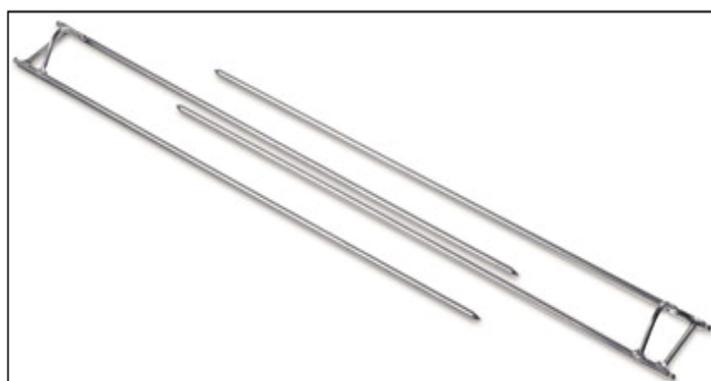


Рисунок 11

Для приготовления курицы или любой другой домашней птицы, вы можете работать следующим образом (см. Рисунок 12).

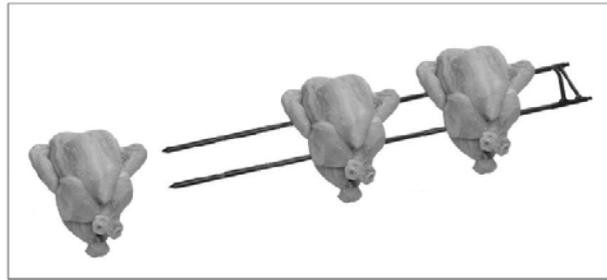


Рисунок 12

1. Вставьте один конец вил для мяса в грудку через крылья. Вставьте другой конец через куриные ножки. Не забудьте продеть их через крылья.
2. Оставьте небольшое пространство между продуктами, для равномерного нагрева и обжаривания.
3. Положите вилы для мяса на диски ротора таким образом, чтобы во время жарки на гриле куриные грудки были направлены на оператора.
4. Проденьте концы вил для мяса через соответствующие отверстия в дисках ротора (см. Рисунок 13).
5. Другой конец вилки для мяса должен быть вставлен в противоположный диск ротора.

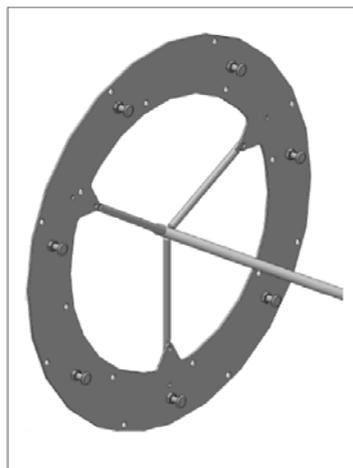


Рисунок 13

6. Для вставки остальных вилок для мяса выполните следующую процедуру:
 - Включите устройство с помощью кнопки вкл/выкл.
 - Открыв дверцу, используйте кнопку ротора для его поворота и простой вставки следующих вилок для мяса. Удерживайте кнопку ротора до тех пор, пока ротор не достигнет нужного положения. Для загрузки вилок для мяса необходимо отпустить кнопку.
 - Повторяйте данную процедуру до окончания загрузки всех продуктов в изделие.



Цельные неразделанные тушки цыплят необходимо готовить только с использованием вилок для мяса. Таким образом цыплята при жарке поливаются собственным жиром, что обеспечивает превосходный результат.
См. видео на You-Tube: “Инструкция Fri-Jado по креплению и загрузке курицы”.

4.3.2. Загрузка гриля с помощью корзин для мяса (вспомогательное оборудование)

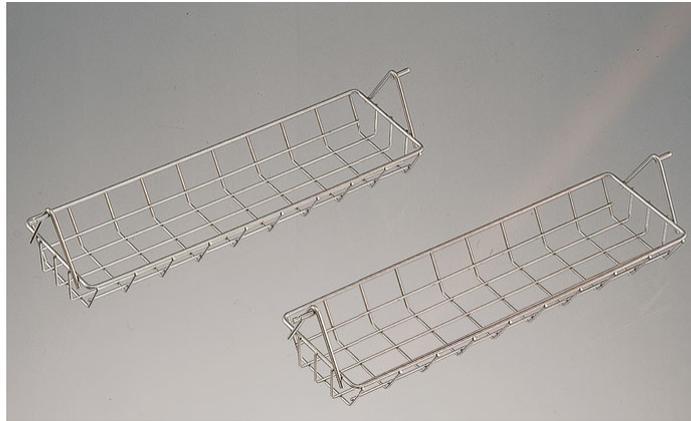


Рисунок 14 (изображено оборудование на TDR-5)

Если Вы используете корзины для мяса (см. Рисунок 14), выполняйте следующую процедуру:

- В модели TDR 5 необходимо вставить концы корзин для мяса в соответствующие отверстия дисков ротора (см. Рисунок 13).
- В моделях TDR 7 и TDR 8 корзины для мяса необходимо закрепить на соответствующих креплениях (см. Рисунок 9 и Рисунок 15).

Во время загрузки изделия с помощью корзин для мяса следите, чтобы ротор был равномерно нагружен, и масса продуктов равномерно распределялась по ротору, обеспечивая равновесие.

Также следите за тем, чтобы части мяса не выступали за пределы корзин.

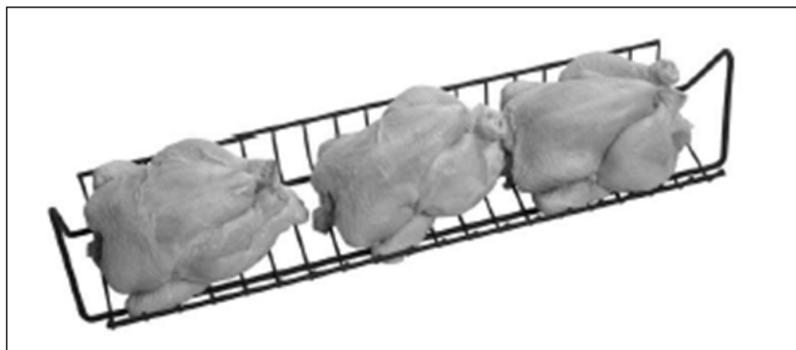


Рисунок 15 (изображено оборудование на TDR 7 / TDR 8)

4.3.3. Загрузка гриля с помощью подставок для курицы (вспомогательное оборудование)

При использовании подставок для курицы (см. Рисунок 16), Вы можете действовать по принципу, описанному в разделе 4.3.2.

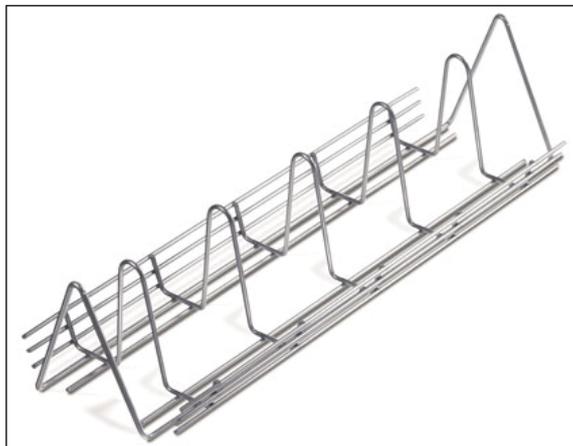


Рисунок 16

Для приготовления курицы или иной домашней птицы в качестве примера можно руководствоваться примером, изображенным на Фото 1.



Фото 1

4.3.4. Загрузка гриля с помощью двух различных видов вспомогательного оборудования.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После загрузки ротора проделайте хотя бы ОДИН полный оборот и проверьте, может ли ротор беспрепятственно вращаться.

Если Вы хотите загрузить изделие с помощью двух различных видов вспомогательного оборудования одновременно, всегда вставляйте в ротор на ОДНО вспомогательное оборудование меньше максимально допустимого количества. Следите за тем, чтобы вспомогательное оборудование одного типа размещалось последовательно.

Пример

Как на TDR 5, так и на TDR 5 + 5: 1 вилы для мяса + 2 корзины для мяса последовательно.

4.4. Продолжительность жарки на гриле

Продолжительность жарки на гриле зависит от нескольких факторов:

- Температура окружающей среды и вентиляция в непосредственной близости от изделия.
- Температура жарки на гриле.
- Исходная температура продукта.
- Сорт мяса (жирное или постное), с добавками или без.
- Масса и форма продукта.
- Общее количество продукта, предназначенное для одного цикла жарки.
- Конечный результат.

4.5. Извлечение продуктов



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После жарки внутренняя часть и оконные стекла сильно разогреваются. Всегда используйте специальные перчатки при извлечении вилок для мяса или иного вспомогательного оборудования.

4.5.1. Извлечение вилок для мяса

При извлечении вилок для мяса лучше всего будет действовать следующим образом (см. Рисунок 17):

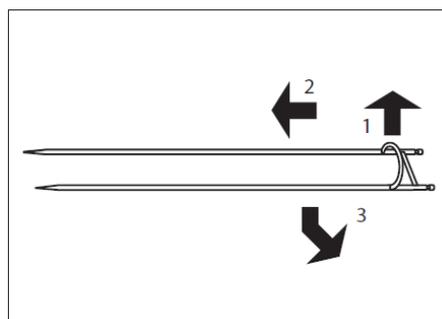


Рисунок 17

1. Крепко держите вилы для мяса.
2. Плавное поднимите конец с зажимами и переместите вилы для мяса в сторону их конца. Таким образом, вы освободите вилы для мяса.
3. Возьмите вилы для мяса за другой конец и извлеките их из изделия.
4. Снимите продукты с вилок для мяса.

4.5.2. Извлечение подставок для курицы (вспомогательное оборудование).

При извлечении подставок для курицы из TDR рекомендуется руководствоваться следующей процедурой:

1. Слегка поднимите оба конца подставки для курицы.
2. Сдвиньте подставку в правую или в левую часть изделия. Таким образом, освободится один конец подставки.
3. Потяните к себе освобожденный конец подставки и достаньте подставку из изделия.

В зависимости от количества готового продукта, может понадобиться освободить подставки до того, как Вы их достанете.

4.5.3. Извлечение корзины для мяса (вспомогательное оборудование)

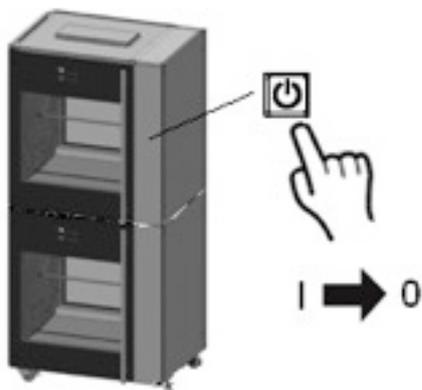
На TDR 5 можно использовать процедуру, описанную в пункте 4.5.2.

Как на TDR 7, так и на TDR 8 рекомендуется действовать следующим образом:

1. Слегка поднимите оба конца корзины для мяса.
2. Потяните на себя любой конец и достаньте корзину из изделия.

В зависимости от количества готового продукта, может понадобиться освободить корзину до того, как Вы его достанете.

4.6. Отключение устройства

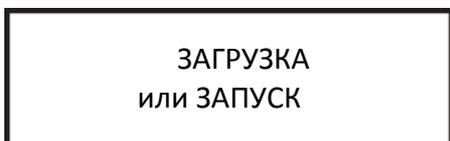
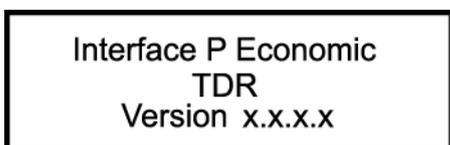


5. МЕНЮ ОПЕРАЦИЙ



Активные кнопки выделяются подсветкой.

5.1. Работа гриля



1. Нажмите Старт.
2. На экране отобразится логотип Fri-Jado.
3. На экране отобразится версия ПО.

Интерфейс P Economic
TDR
Версия x.x.x.x
4. На экране отобразится последняя программа готовки.
5. Используйте эти кнопки для выбора программы.
6. На экране отобразится выбранная программа.
7. Подтвердите выбор программы.
8. На экране отобразится надпись «Предварительный нагрев». (при выборе данного режима)
9. Предварительный нагрев завершен (изделие подает звуковой сигнал).

Примечание: для остановки звукового сигнала нажмите кнопку подтверждения или откройте дверь устройства.

На дисплее высветится следующий этап программы.

Примечание: Экраны 9 и 11 будут сменяться каждые 5 секунд.



Освободили поддон
для жира?



180°C 0:59



1 Курица
230° P123 0:60

1 Курица
230° P123 0:55



ВЫГРУЗКА

10. При загрузке: нажмите кнопку ротора, чтобы повернуть ротор.

11. После загрузки закройте дверцу. На дисплее появится напоминание об опорожнении выдвижного ящика для жира.

12. Нажмите кнопку для подтверждения.

13. На дисплее высветятся запрограммированные температура и время (ч:мин).

14. (Дополнительно) Нажмите кнопку для подтверждения, чтобы узнать текущую температуру и время (информация отображается на протяжении 2х секунд).

15. На протяжении последней минуты приготовления индикатор времени будет мигать.

16. На дисплее с интервалом в 5 секунд будет отображаться оставшееся время.

17. Откройте дверцу.

Измерить темп.ядра

18. Появится напоминание об измерении температуры в активной зоне.

Примечание: Экраны 17 и 18 будут сменяться каждые 5 секунд..

2 Курица
0:00 Увеличить?

19. (Дополнительно) запрос на дополнительное время после открытия дверцы.

Примечание: Увеличение возможно только при его активации в списке параметров



20. (Дополнительно) нажмите стрелку вправо, чтобы увеличить время на одну минуту, нажмите стрелку влево, чтобы сократить время на одну минуту.

При включении данной функции программа продолжается этап 13.



ВЫГРУЗКА

21. Программа завершена, открывайте дверцу.



22. Нажмите кнопку ротора, чтобы повернуть ротор.

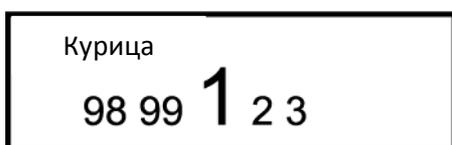
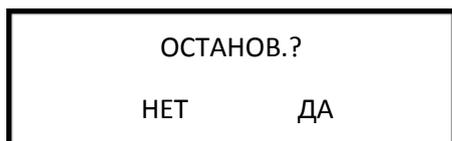
23. Закройте дверцу (при необходимости произведите чистку изделия).

Курица
98 99 **1** 2 3

24. На дисплее отобразится последняя программа.

5.2. Функции операций

5.2.1. Завершение текущей программы.



1. Нажмите и удерживайте кнопку включения 3 секунды.
2. Выберите ответ при помощи стрелок.

Примечание: Нажмите «НЕТ», чтобы отменить завершение текущей программы.

3. Подтвердите выбор. (В течение 5 секунд).
4. На дисплее отобразится последняя программа.

5.2.2. Проверка текущей температуры

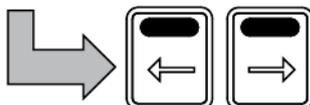


1. Например: Проверьте текущую температуру в программе 1 «Курица», этап 1.

2. Нажмите кнопку для подтверждения.

3. Текущая температура отобразится на дисплее на 3 секунды.

5.2.3. Проверка оставшегося времени программы

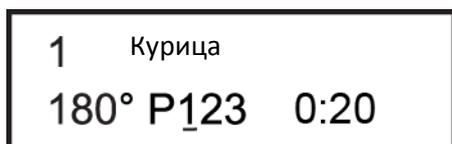


1. Используйте кнопки со стрелками для выведения на дисплей времени, оставшегося до завершения текущего этапа.

2. Оставшееся время для этапа 1 (первая цифра мигает).

3. Оставшееся время для этапа 2 (вторая цифра мигает).

5.2.4. Отображение информации о текущей программе



P	180	0:00	3	230	0:05
1	180	0:20	H	085	0:10
2	210	0:10	C	+	0:06

1. На дисплее высвечивается текущая программа. (этап 1 активен).

2. Нажмите кнопку списка.

3. На дисплее высветится запрограммированная температура и время.

4. Для получения дополнительной информации снова нажмите кнопку списка.

5. На дисплее одновременно отобразятся запрограммированные этапы и оставшееся время.

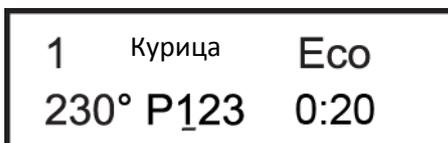
P: Преднагрев
 1-3: Шаг программы
 H: Поддержание температуры
 C: Коррекция приготовления



6. Нажмите кнопку для возврата.

7. Отобразится исходный рабочий дисплей.

5.2.5. Активация функции Eco



Дополнительно: доступно только в случае активации в сервисном меню.

В режиме ECO для приготовления продукта используется накопленный жар.

При различных настройках достигается экономия энергии до 5%.

5.2.6. Коррекция процесса приготовления

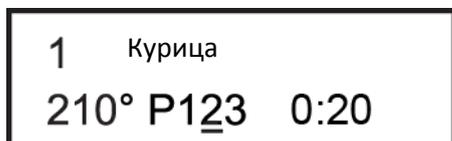


Дополнительно: доступно только в случае активации в сервисном меню.

Коррекция процесса приготовления: Время приготовления определяется автоматически, в зависимости от объема загрузки.

Первое приготовление является пробным и используется для установки правильных параметров.

Активация режима коррекции процесса приготовления НЕ отображается на дисплее.

5.2.7. Информация на дисплее


1. На дисплее высвечиваются запрограммированные температура и время.
2. Нажмите кнопку списка.
3. Через 3 секунды на дисплее отобразится этап приготовления + температура + время.
Примечание: текущая стадия приготовления выделяется подчеркиванием.
4. Для перехода к следующему экрану используйте кнопку со стрелкой.

5. Стадия 1 завершена, подается звуковой сигнал. На дисплее отображается следующая стадия приготовления + температура + время.
6. Стадия 2 завершена, подается звуковой сигнал. На дисплее отображается следующая стадия приготовления + температура + время.

7. На дисплее отображается текущая температура.
Примечание: индикатор текущей температуры мигает.

8. На дисплее отображается оставшееся время.

Примечание: мигает индикатор оставшегося времени, через 5 секунд отображается исходный рабочий дисплей.

6. МЕНЮ МЕНЕДЖ.

6.1. Функции МЕНЮ МЕНЕДЖ.

Программир.

НОВЫЙ
РЕДАКТ.
УДАЛИТЬ
КОПИРОВАТЬ

Параметры

Язык
Большие цифры
Преднагрев
Удержание
Темп.преднагр.
Темп.удерж.
Звук этап 1
Звук этап 2
Звук этап 3

Изменить pin

Часы
Передача
USB
Прочитать рецепт
Сохранить рецепт

6.2. Задание программы для жарки на гриле

Возможные шаги программирования:

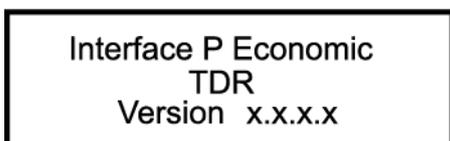
- Преднагрев
- Шаг 1
- Шаг 2
- Шаг 3
- Удержание температуры
-



1. Включите гриль.



2. На экране отобразится логотип.



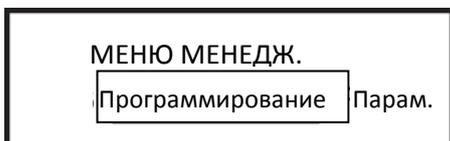
3. На экране отобразится версия ПО.



4. На экране отобразится последняя выполненная программа.



5. Нажмите кнопку списка.



6. Введите PIN-код пользователя.

Примечание: по умолчанию устанавливается PIN-код 1111. Оператор может изменить PIN-код пользователя.

7. Для введения PIN-кода используйте кнопку со стрелкой.

8. Нажмите стрелку вправо, чтобы изменить первую цифру.

9. Нажмите для подтверждения.

10. Активируется следующая цифра. Введите необходимую цифру с помощью кнопок со стрелками. Нажмите кнопку подтверждения. Повторите процедуру для остальных цифр.

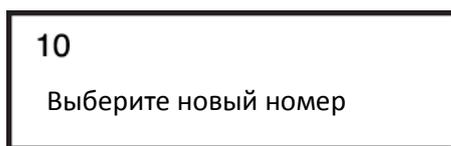
11. Активируется меню управления. Для перехода между разделами меню используйте кнопки со стрелками.

Примечание: Функция USB используется для считывания и загрузки информации.

12. Выберите “Программирование” и нажмите кнопку для подтверждения.

13. Используйте кнопки со стрелками для выбора нового или существующего рецепта.

14. Нажмите кнопку для подтверждения.



15. Отображается первый свободный номер.

Примечание: используйте стрелку вправо для выбора следующего свободного номера.



16. Нажмите кнопку для подтверждения.



17. Введите название рецепта.

Для ввода букв используйте кнопки со стрелками.

Примечание: Установить строчные или прописные буквы, а также специальные символы можно с помощью кнопки списка.



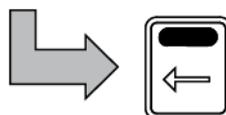
18. Нажмите кнопку для подтверждения.



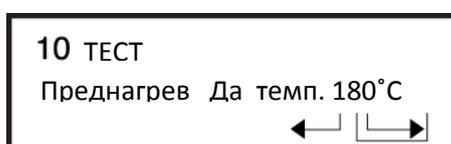
19. Отобразится название нового рецепта.

Примечание:

Чтобы изменить название рецепта, нажмите стрелку назад и затем кнопку подтверждения.



20. Нажмите кнопку для подтверждения.



21. Установите температуру предварительного нагрева (по умолчанию устанавливается 210 °С).
Чтобы изменить настройки

предварительного, используйте кнопку со стрелкой влево и подтвердите выбор кнопкой подтверждения

Примечание: Предварительный нагрев доступен только при условии активации в списке параметров.

Функции предварительного нагрева:

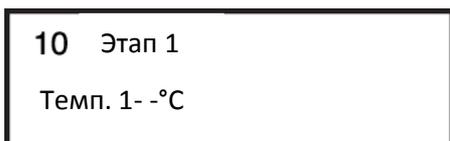
У: Да

N: Нет

C: Непрерывно



22. Нажмите кнопку для подтверждения.



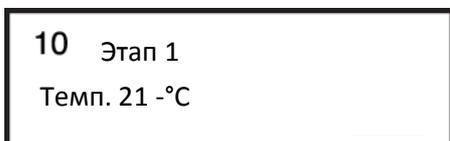
23. Установите температуру “этапа 1”. Начинайте с первой цифры.



24. Используйте кнопки со стрелками для увеличения/уменьшения значения выбранной цифры.



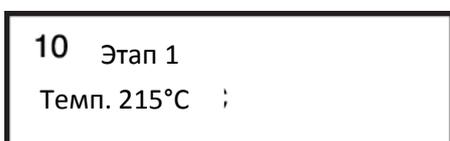
25. Нажмите кнопку для подтверждения.



26. Установите вторую цифру.



27. Нажмите кнопку для подтверждения.



28. Установите третью цифру.



29. Нажмите кнопку для подтверждения.

10 Этап 1

Темп. 215°C Врем 1:- -

30. Установите время этапа 1.
Начинайте с первой цифры.

Примечание:

Время вводится в минутах.



31. Используйте кнопки со стрелками для увеличения/уменьшения значения выбранной цифры.



32. Нажмите кнопку для подтверждения.

10 Этап 1

Темп. 215°C Врем 2:1 -

33. Установите вторую цифру.



34. Нажмите кнопку для подтверждения.

10 Этап 1

Темп. 215°C Врем 2:10

35. Установите последнюю цифру.



36. Нажмите кнопку для подтверждения.

10 Этап 1

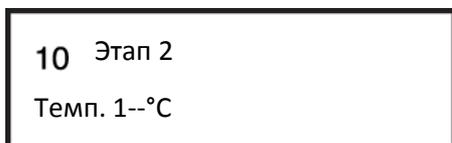
Темп. 215°C Врем 2:10



37. Этап завершен.

Нажмите стрелку вправо или кнопку для подтверждения, чтобы перейти к следующему этапу.
Нажмите стрелку, чтобы вернуться к предыдущему этапу настройки.

Для завершения программирования выберите **✓** и нажмите кнопку подтверждения.



38. Запрограммируйте следующие этапы (при необходимости). Порядок программирования следующих этапов см. программирование этапа 1.



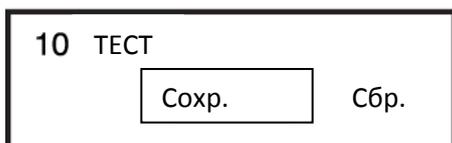
39. После шага 3 или если не было задано значение времени на шаге 2 (или 3), появится шаг удержания температуры. Установите температуру и время по запросу.

Примечание:

Для задания непрерывной работы, установите значение времени, равное 999.



40. После завершения программирования нажмите кнопку для подтверждения.



41. Сохраните завершённые программы.

Примечание: если не сохранить программу, все изменения будут утеряны!



42. Нажмите кнопку для подтверждения.



43. На дисплее появится меню «РЕЦЕПТЫ».



44. Чтобы вернуться в меню управления, нажмите стрелку назад.



45. Отобразится меню управления.



46. Чтобы вернуться в меню пользователя, нажмите стрелку назад.



47. Отобразится последняя выполненная программа.

6.3. Программирование параметров



1. Нажмите кнопку списка.



2. Введите PIN-код пользователя.



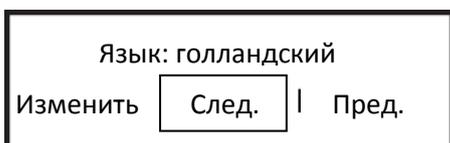
3. Нажмите кнопку для подтверждения.



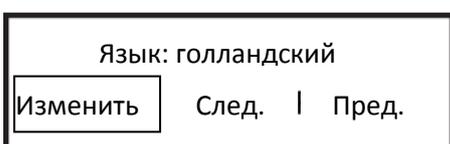
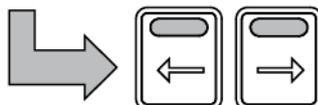
4. Для выбора параметров используйте кнопки со стрелками.



5. Нажмите кнопку для подтверждения.



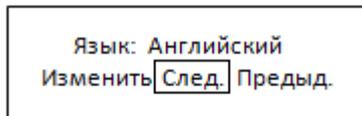
6. Используйте кнопки со стрелками, чтобы выбрать пункт «Изменить», «След.» или «Пред.».



7. Выберите «Изменить», чтобы изменить язык.



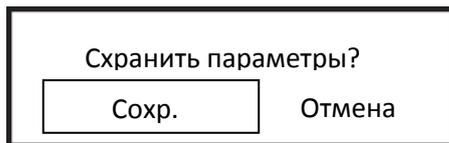
8. Нажмите кнопку для подтверждения.



9. Используйте кнопки со стрелками, чтобы изменить, выбрать следующий или предыдущий



Нажмите кнопку назад, чтобы войти в меню менедж.



10. Нажмите кнопку ОК для подтверждения выбора и отмены для отклонения.

Крупные цифры
 Преднагрев
 Удержание температуры
 Температура преднагрева
 Температура удержания
 Звук сигнала преднагрева

Звук сигнала шагов

Звук сигнала готовности

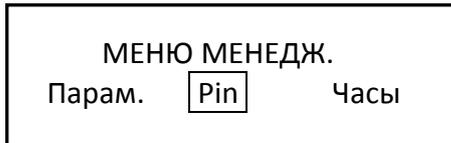
11. Используйте кнопки со стрелками, чтобы выбрать другие значения
 ДА/НЕТ: Значение по умолчанию: ДА
 ДА/НЕТ: Значение по умолчанию: ДА
 ДА/НЕТ: Значение по умолчанию: ДА
 50-250°C Значение по умолчанию: 210°C
 50-250°C Значение по умолчанию: 85°C
 Звук Т1-Т3 Значение по умолчанию Т1
 Громкость 1-4 Значение по умолчанию 2
 Звук Т1-Т3 Значение по умолчанию Т2
 Громкость 1-4 Значение по умолчанию 1
 Звук Т1-Т3 Значение по умолчанию Т3
 Громкость 1-4 Значение по умолчанию 3
 Нажмите кнопку назад, чтоб вернуться в меню менедж.



Снова нажмите кнопку назад, чтобы вернуться в меню пользователя



6.4. Изменить пин-код

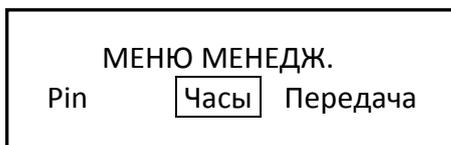


1. Меню менедж.
2. Выберите Pin.
3. Нажмите кнопку подтверждения.

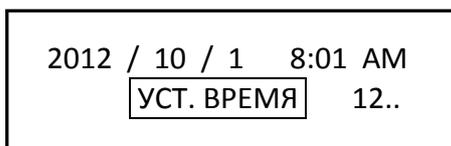


4. Введите новый пин-код
5. Нажмите кнопку подтверждения

6.5. Часы

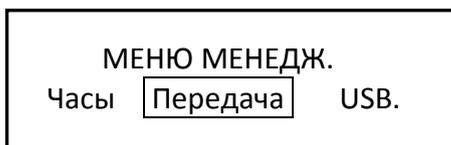


1. Меню менедж.
2. Выберите часы.
3. Нажмите кнопку подтверждения

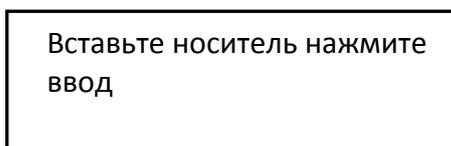


4. Установите дату и время.
5. Нажмите кнопку подтверждения

6.6. Передача данных

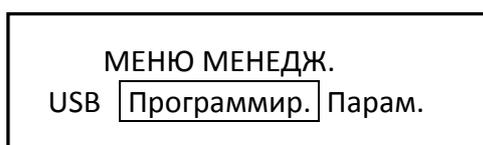


1. Меню менедж.
2. Выберите пункт «передача» (данных).
3. Нажмите кнопку подтверждения



4. Вставьте электронный носитель и нажмите кнопку подтверждения.

6.7. USB



1. Меню Менедж.



2. Используйте кнопки со стрелками, чтобы выбрать функцию USB.

МЕНЮ МЕНЕДЖ.
USB Программ.



USB
Читать Сохр.

A _ _ _ _ _
Сохранить Имя файла

A
Сохранить файл Имя



3. На дисплее появляется функция USB.
Поместите USB накопитель в порт USB.
4. Нажмите кнопку подтверждения
5. Используйте кнопки со стрелками, чтобы выбрать «Читать», чтобы заменить существующую программу или выберите «Сохранить», для того, чтобы записать программу
Опция СОХРАНИТЬ:
6. Введите имя файла с помощью кнопок со стрелками и нажмите кнопку подтверждения.
7. Выберите сохранить.
8. Нажмите кнопку подтверждения

7. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никогда не используйте нагнетательный шланг для чистки изделия. Вода может попасть в изделие через отверстия, предназначенные для вентиляции.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не трогайте галогеновые лампы голыми руками. Не допускайте попадания холодной воды на горячие лампы.



Для поддержания гигиеничности и оптимального режима работы крайне важно производить ежедневную чистку изделия с первого использования.

7.1. График технического обслуживания

Предмет	Действие	Частота
Внутренняя поверхность	<ul style="list-style-type: none"> Очистка, см. раздел 7.2. 	Ежедневно
Выдвижной ящик для сбора жира	<ul style="list-style-type: none"> Слив жира, см. раздел 7.2. 	Ежедневно
Ротор и поддоны	<ul style="list-style-type: none"> Очистка см. раздел 7.2. 	Ежедневно
Стеклянные дверцы	<ul style="list-style-type: none"> Очистка см. раздел 7.3. 	Еженедельно
Внешняя поверхность	<ul style="list-style-type: none"> Очистка см. раздел 7.3. Используйте чистящие средства для нержавеющей стали для удаления пятен и восстановления блеска. 	Еженедельно
Лопасть вентилятора	<ul style="list-style-type: none"> Очистка, см. раздел 7.4. 	Ежемесячно

7.2. Ежедневная чистка



Рекомендуется чистить изделие сразу после использования, пока оно еще тепло. Осадок, оставшийся от жарки, и жир легко удаляется, пока изделие не остыло.

Оптимального результата очистки можно достичь, используя специальные чистящие средства для печи или гриля.

Для облегчения последующей чистки, накрывайте поддоны фольгой перед использованием.

На дверце установлен магнитный замок. Регулярно проверяйте поверхность между дверцей и грилем, очищайте при необходимости, чтобы избежать утечек воздуха.

Ротор и поддоны

- Извлеките ротор и поддоны из изделия (специальные инструменты не требуются).

- Установите съемные детали в просторный контейнер для ополаскивания, наполненный горячей водой и подходящим чистящим средством.
- Замочите детали на ночь и вымойте их на следующий день.

Выдвижной ящик для жира

- Осторожно выньте часть выдвижного ящика для жира.
- Откройте выпускное отверстие и опорожните ящик.
- Очистите ящик подходящим чистящим средством или горячей водой с подходящим чистящим средством.

Внутренняя поверхность

- Очистите внутреннюю поверхность подходящим чистящим средством или горячей водой с подходящим чистящим средством.
- Тщательно высушите внутреннюю поверхность сухой тряпкой. Удостоверьтесь, что в изделии нет остатков воды или чистящего средства.

7.3. Еженедельная чистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Панель управления необходимо очищать только влажной тканью.

Выполните ежедневную чистку прежде, чем приступать к еженедельной.

Стеклянные дверцы:

- Откройте внешние стеклянные дверцы
- Освободите внутренние стеклянные дверцы (они закреплены магнитными замками на внешних дверцах).
- Очистите стекла подходящим чистящим средством или горячей водой с подходящим чистящим средством.
- Тщательно высушите дверцы, используя сухую тряпку.
- Если есть возможность, оставьте стеклянные дверцы открытыми на ночь.

Внешняя поверхность:

- Очистите внутреннюю поверхность подходящим чистящим средством или горячей водой с подходящим чистящим средством. Запрещено использовать стальную мочалку, поскольку она может оставить царапины, в которых будут скапливаться остатки загрязнений.
- Тщательно высушите внешнюю поверхность сухой тряпкой.

7.4. Ежемесячная чистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Отключите устройство от розетки!

Тщательно очищайте панель и лопасть вентилятора, как описано ниже.

Панель вентилятора:

- Панель вентилятора можно снять, ослабив две барашковые гайки (см. Рисунок 18). Эта панель крепится в двух местах по бокам. Повернув панель, ее можно снять с изделия и очистить.
- Очистите панель вентилятора подходящим чистящим средством или горячей водой с подходящим чистящим средством.
- Тщательно высушите панель вентилятора сухой тряпкой.

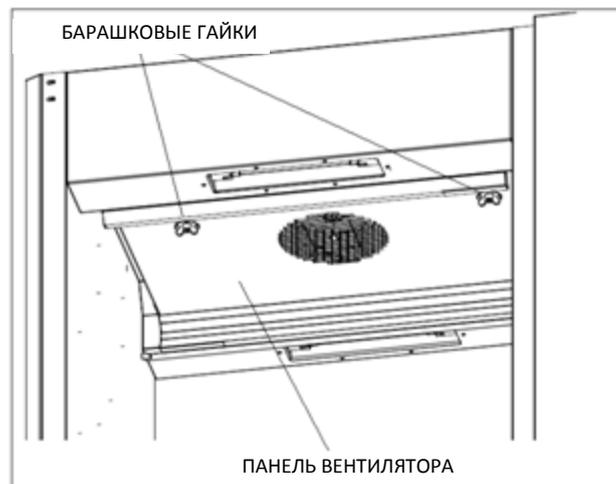


Рисунок 18

Лопасть вентилятора:

- Очистите лопасть вентилятора с помощью ткани и средства для чистки гриля (см. Рисунок 19).
- Тщательно высушите лопасть вентилятора сухой тряпкой.

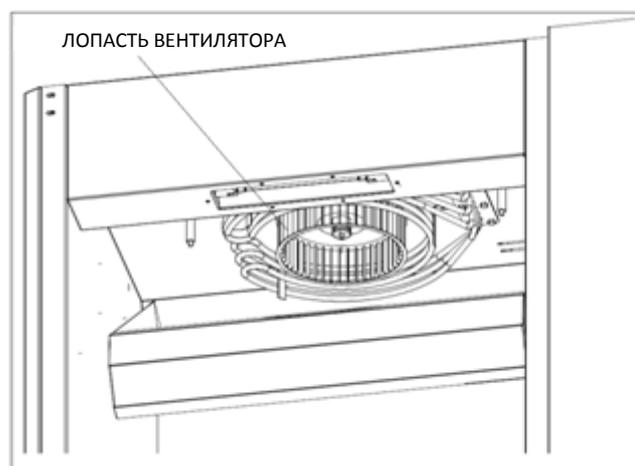


Рисунок 19

8. НЕИСПРАВНОСТИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем связываться с поставщиком/дилером, проверьте, не относится ли неисправность к тем, которые Вы можете устранить самостоятельно:

- Правильно ли работает источник питания? Проверьте предохранители и дифференциальный переключатель.
- Правильно ли установлен таймер?

Пункт	Неисправность	Возможные действия
Управление	Программа не запускается	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, правильно ли закрыты обе дверцы.
Вентилятор	ОДИН вентилятор не крутится	<ul style="list-style-type: none"> • Извлеките штепсельную вилку из розетки. • Откройте дверцу. • Извлеките лопасть вентилятора (см. пункт 7.4) и проверьте, что блокирует лопасть вентилятора.
Вентилятор	ВСЕ вентиляторы не крутятся	<ul style="list-style-type: none"> • Откройте и закройте дверцу
Вентилятор	Шум от вентилятора	<ul style="list-style-type: none"> • Вентилятор загрязнен, произведите очистку (см. пункт 7.4.).
Лампа	Лампа не загорается	<ul style="list-style-type: none"> • В меню менедж. установлено значение ВЫКЛ • Дефект лампы, см. пункт. 8.2.
Печь	Продукт приготовлен неравномерно	<ul style="list-style-type: none"> • Попробуйте готовить при более низкой температуре. • Проверьте предохранители и/или дифференциальный переключатель.
Печь	Печь не нагревается	<ul style="list-style-type: none"> • Откройте и закройте дверцу • Проверьте предохранители и дифференциальный переключатель панели электроуправления.
Сетевой шнур	Повреждение	<ul style="list-style-type: none"> • Заменить, см. пункт 8.1.

8.1. Замена сетевого шнура



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Опасное электрическое напряжение.

Во избежание опасности, замену поврежденного сетевого шнура должен осуществлять производитель, сервисный агент или квалифицированный специалист.

8.2. Замена лампы



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

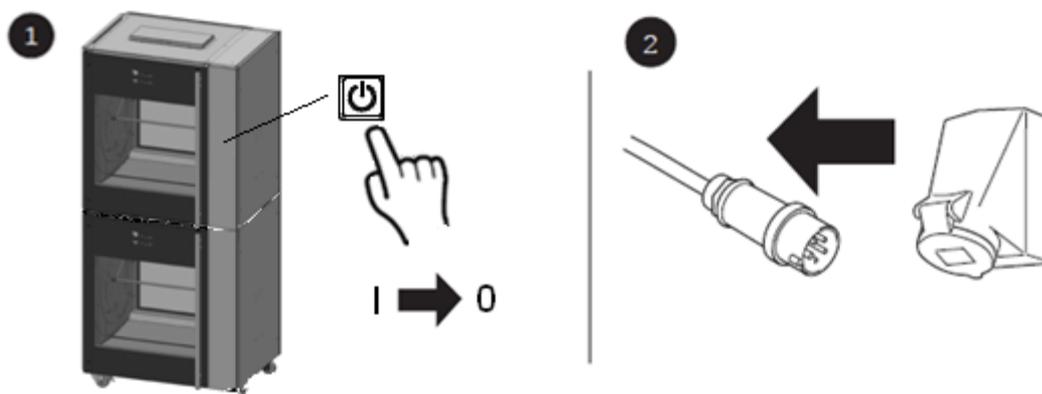
Извлеките штепсель из розетки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не трогайте лампу голыми руками. **Используйте чистые тканевые или бумажные салфетки при замене лампы.**

Когда лампа остынет, удалите влагу, используя спиртовой раствор.



3. Выверните неисправную лампу, сдвинув ее вдоль патрона лампы (см. Рисунок 20).

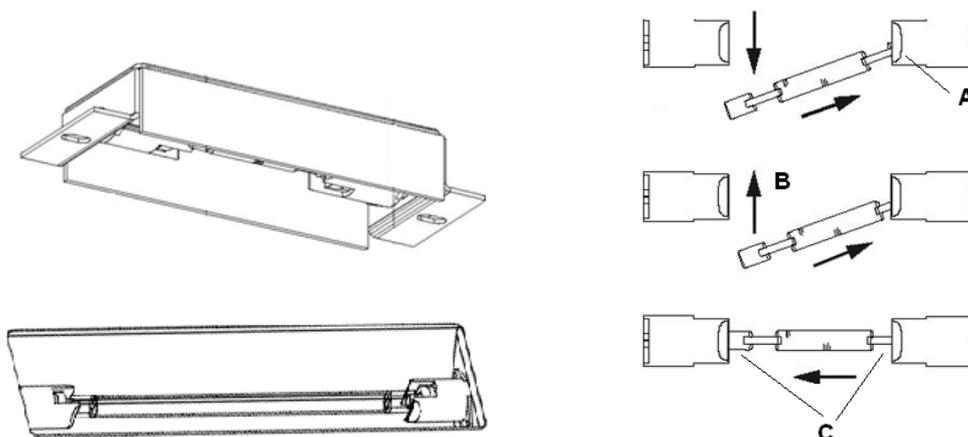


Рисунок 20

4. Вставьте новую лампу (230 В – 500 Вт). Сначала вставьте в патрон один конец лампы (A). Установите лампу в правильное положение (B) и используйте силу пружины для обеспечения контакта с другим полюсом (см. Рисунок 20).
5. Убедитесь в том, что лампа правильно зафиксирована между двумя полюсами (C). В противном случае, лампа может свободно перемещаться вдоль собственной оси до тех пор, пока она не зафиксорируется на клеммах.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Точные технические характеристики изделия см. на шильдике.
Электротехнические характеристики различаются в зависимости от страны.

Технические характеристики различных моделей серии TDR-P представлены в следующей таблице.

Модели, предназначенные для Европы

Модель	TDR 5 P	TDR 8 P	TDR 5 P+5 P	TDR 8 P+8 P
Размеры				
- Ширина	835 мм	995 мм	835 мм	995 мм
- Глубина	710 мм	830 мм	710 мм	830 мм
- Высота	820 мм	1050 мм	1775 мм	2080 мм
Вес				
- Вес брутто	160 кг	210 кг	300 кг	425 кг
- Вес нетто	130 кг	185 кг	266 кг	375 кг
Максимальная температура окружающей среды	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
Давление звука	< 70 дБ(А)	< 70 дБ(А)	< 70 дБ(А)	< 70 дБ(А)
Электроустановка				
- Напряжение	3N~ 400/230 В	3N~ 400/230 В	3N~ 400/230 В	3N~ 400/230 В
- Частота	50...60 Гц	50...60 Гц	50...60 Гц	50...60 Гц
- Необходимая мощность	6.6 кВт	10,5 кВт	13.2 кВт	21 кВт
- Максимальный ток	10.0 А	15.5 А	20 А	31 А
Тип штепселя ¹	форма СЕЕ 16 А	форма СЕЕ 16 А	форма СЕЕ 32 А	форма СЕЕ 32 А
Длина шнура питания	приблиз. 2,20 м	приблиз. 2,20 м	приблиз. 2,20 м	приблиз. 2,20 м

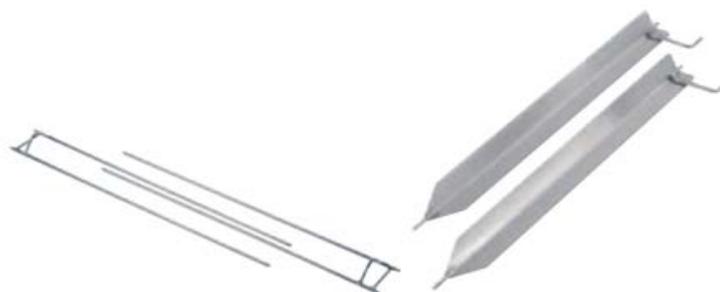
Модели, предназначенные для Америки

Модель	TDR 5 P	TDR 7 P	TDR 5 P+5 P	TDR 7 P+7 P
Размеры				
- Ширина	32 ⁷ / ₈ "	39 ³ / ₁₆ "	32 ⁷ / ₈ "	39 ³ / ₁₆ "
- Глубина	28 "	32 ⁵ / ₈ "	28 "	32 ⁵ / ₈ "
- Высота	35 ¹ / ₄ "	41 ⁵ / ₁₆ "	69 ⁷ / ₈ "	81 ⁷ / ₈ "
Вес				
- Вес брутто	353 lb	463 lb	661 lb	937 lb
- Вес нетто	287 lb	408 lb	586 lb	827 lb
Максимальная температура окружающей среды	95 °F	95 °F	95 °F	95 °F
Давление звука	< 70 дБ(А)	< 70 дБ(А)	< 70 дБ(А)	< 70 дБ(А)
Электроустановка				
- Напряжение	3~ 208 В	3~ 208 В	3~ 208 В	3~ 208 В
- Частота	50...60 Гц	50...60 Гц	50...60 Гц	50...60 Гц
- Необходимая мощность	6.6 кВт	10.5 кВт	2x 6.6 кВт	2x 10.5 кВт
- Максимальный ток	18.9 А	30.8 А	2x 18.9 А	2x 30.8 А
Тип штепселя ²	NEMA15-30P	NEMA 15-50P	2x NEMA 15-30P	2x NEMA 15-50P
Длина шнура питания	75 "	75 "	2 x 75 "	2 x 75 "

¹ В зависимости от страны

10. КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для всех моделей гриля из серии TDR-P, упомянутых в данном руководстве, доступны следующие комплектующие:

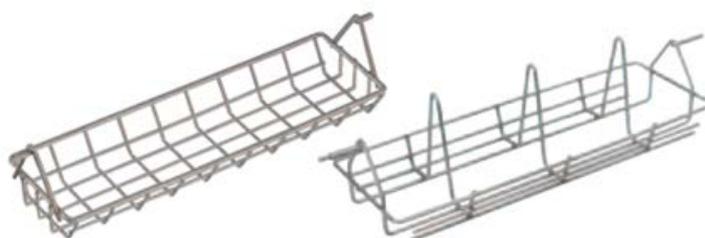


вилы для мяса

клиновидный шампур

Рисунок 21

Специально для модели TDR 5:

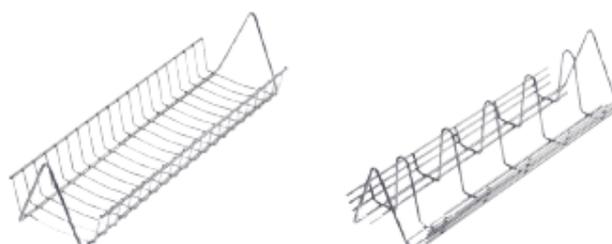


многофункциональная корзина

корзина для курицы

Рисунок 22

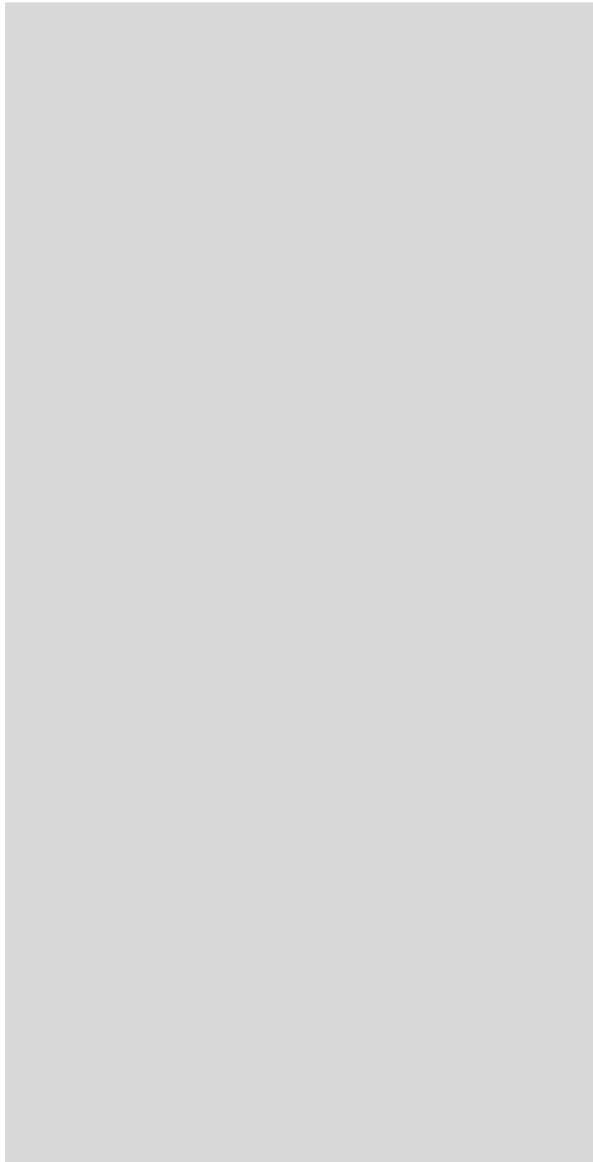
Специально для моделей TDR 7 и TDR 8:



корзина для мяса

корзина для курицы

Рисунок 23



Fri-Jado BV
Oude Kerkstraat 2
4878 AA Эттен-Леур
Нидерланды

Тел: +31 (0) 76 50 85 400
Факс: +31 (0) 76 50 85 444