

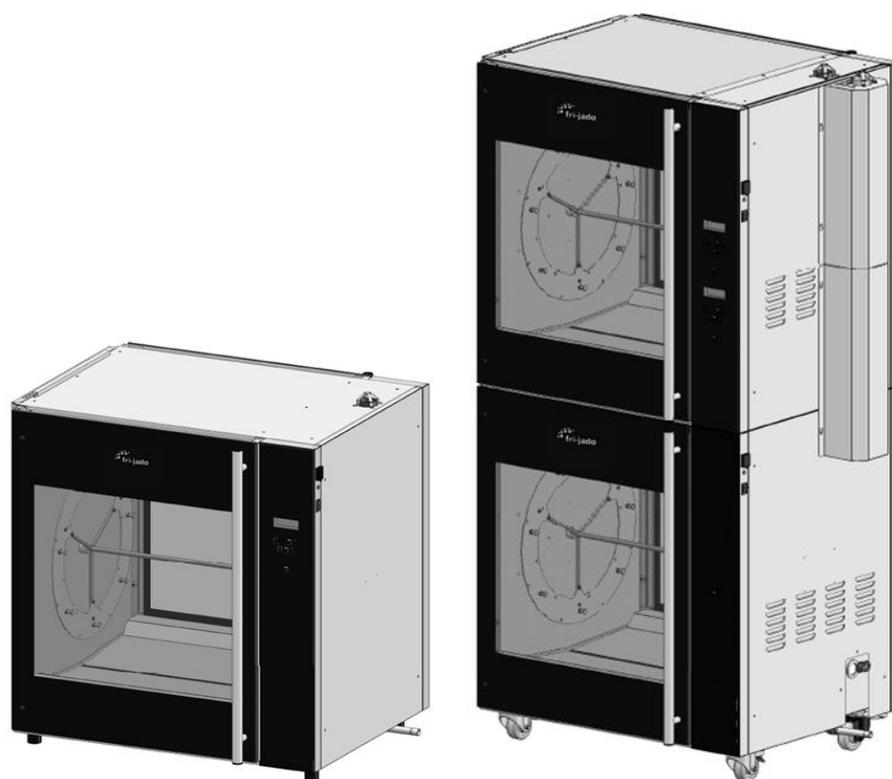
MANUAL DE USO

TDR 7 P^{eco} Gas

TDR 8 P^{eco} Gas

TDR 7+7 P^{eco} Gas

TDR 8+8 P^{eco} Gas



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.

POR TU SEGURIDAD

No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este u otro aparato..



ADVERTENCIA: La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento incorrectos pueden causar daños a la propiedad, lesiones o la muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o dar servicio a este equipo.

La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

Nota para el comprador:

Obtenga consultando a su proveedor de gas local las instrucciones a seguir en caso de que el usuario huela a gas. Estas instrucciones deben ser publicadas en un lugar destacado.

CONSERVE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO DE USO PARA FUTURA REFERENCIA

© 2020 Fri-Jado BV, Oud Gastel, Holanda.

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

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

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

Modificaciones:

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

Página vacía.

ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN.....	6
1.1	Generalidades	6
1.2	Identificación de la unidad	6
1.3	Pictogramas y símbolos.....	6
1.4	Instrucciones de seguridad	7
1.4.1	Generalidades	7
1.4.2	Movimiento de la unidad.....	8
1.4.3	Restricciones sobre uso en exterior.....	8
1.5	Higiene	9
1.6	Servicio y soporte técnico	9
1.7	Apagar / Almacenamiento.....	9
1.8	Eliminación	9
2.	DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD.....	10
2.1	Descripción técnica.....	10
2.2	Uso previsto.....	10
2.3	Accesorios	10
3.	INSTALACIÓN Y PRIMER USO.....	11
3.1	Desembalaje de la unidad	11
3.2	Desmantelamiento del palet.....	12
3.3	Instalación y colocación	12
3.4	Primer uso	14
3.4.1	Olor metálico	15
4.	FUNCIONAMIENTO Y USO	16
4.1	Panel de control.....	16
4.2	Encendido de la unidad	17
4.3	Carga de la unidad	17
4.3.1	Carga de la unidad con tenedores de carne	17
4.3.2	Carga del asador con pinchos en forma de V (accesorio).....	19
4.3.3	Carga de la unidad con cestas para carne (accesorio)	19
4.3.4	Carga del asador con dos accesorios diferentes	20
4.4	Tiempo de asado	20
4.5	Retirada de los productos	20
4.5.1	Retirada de los tenedores de carne	20
4.5.2	Retirada del pincho en forma de V (accesorios)	20
4.5.3	Retirada de las cestas para carne (accesorios)	21
4.6	Vaciado del cajón de recogida de grasa	21
4.7	Apagado de la unidad.....	21
5.	MANEJO	22
5.1	Manejo del asador	22

5.2	Opciones de manejo.....	24
5.2.1	La función de precalentar	24
5.2.2	Continúa la función de precalentar	25
5.2.3	Terminar un programa en marcha	25
5.2.4	Comprobación de la temperatura real.....	26
5.2.5	Comprobación del tiempo restante en un programa	26
5.2.6	Cómo mostrar toda la información del programa real	26
5.2.7	Función Eco	27
5.2.8	Corrección de preparación.....	28
5.2.9	Información en pantalla	28
6.	GESTOR DE MENÚS.....	29
6.1	Elementos del Gestor de menús.....	29
6.2	Programación del asador.....	29
6.3	Parámetros de programación.....	35
6.4	Cambio pin	37
6.5	Reloj	37
6.6	Transfer	37
6.7	Versión	37
6.8	Opciones del gestor de menús: USB	38
7.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	39
7.1	Programa de mantenimiento.....	39
7.2	Limpieza diaria.....	39
7.3	Limpieza semanal.....	40
7.4	Limpieza trimestral.....	41
8.	FALLOS Y SERVICIO	42
8.1	Sustitución cable de alimentación.....	43
8.2	Sustitución de la manguera de gas.....	43
8.3	Sustitución de una lámpara.....	43
9.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	44

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Generalidades

Este manual está destinado al usuario del TDR 7/8 P^{eco} Gas. En él se describen las funciones y controles, junto con indicaciones para el uso más seguro y eficiente, para garantizar una duración larga de la unidad.

Todos los pictogramas, símbolos y dibujos de este manual son aplicables al TDR P^{eco} Gas modelos.

1.2 Identificación de la unidad

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

- Nombre del proveedor o fabricante
- Modelo
- Número de serie
- Año de fabricación
- País de destino
- Clase de gas
- Presión de gas
- Potencia de gas incluida
- Tensión de red
- Frecuencia
- Consumo eléctrico

1.3 Pictogramas y símbolos

En este manual se utilizan los siguientes pictogramas y símbolos:



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

Tensión eléctrica peligrosa.



ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por superficies calientes.



ADVERTENCIA

Riesgo de incendio



Sugerencias y recomendaciones para simplificar acciones indicadas.



Símbolo de reciclaje.



Símbolo de dirección de vista.

1.4 Instrucciones de seguridad



ADVERTENCIA

La cubierta superior (en particular el tubo de salida de humos) y el exterior de la unidad pueden calentarse mucho.



ADVERTENCIA

No coloque ningún objeto sobre el equipo ya que podría originarse un incendio. Mantenga todas las aberturas libres de obstáculos.



ADVERTENCIA

Mantenga la abertura entre el equipo y la superficie de la encimera libre de obstáculos para garantizar una ventilación adecuada del compartimento eléctrico.



ADVERTENCIA

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



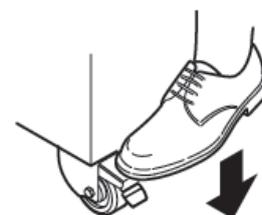
ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

Utilice siempre los frenos en ambas ruedas delanteras:



1.4.1 Generalidades

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

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

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

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

- Para evitar cortocircuitos, nunca limpie la unidad con una manguera de agua. Consulte las instrucciones de limpieza en la sección 7.
- Durante el proceso de asado, la unidad puede calentarse mucho.
- Cuando se abre la puerta, el rotor se para y el calentador se desactiva.
- La unidad debe limpiarse periódicamente para garantizar un correcto funcionamiento y evitar el riesgo de incendio (sobrecalentamiento). Especialmente la parte posterior de la placa del ventilador.
- El cajón de recogida de grasa debe vaciarse periódicamente, para evitar que rebose.
- No intente operar la unidad durante una falla de energía.
- Los niños de a partir de 8 años pueden utilizar el dispositivo, al igual que personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no dispongan de la

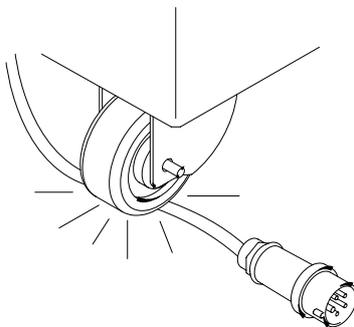
experiencia o el conocimiento necesarios, si se les supervisa o instruye en el uso del dispositivo de una manera segura y entienden los riesgos que conlleva.

- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- La limpieza y el mantenimiento no puede llevarlos a cabo un niño sin supervisión.

1.4.2 Movimiento de la unidad

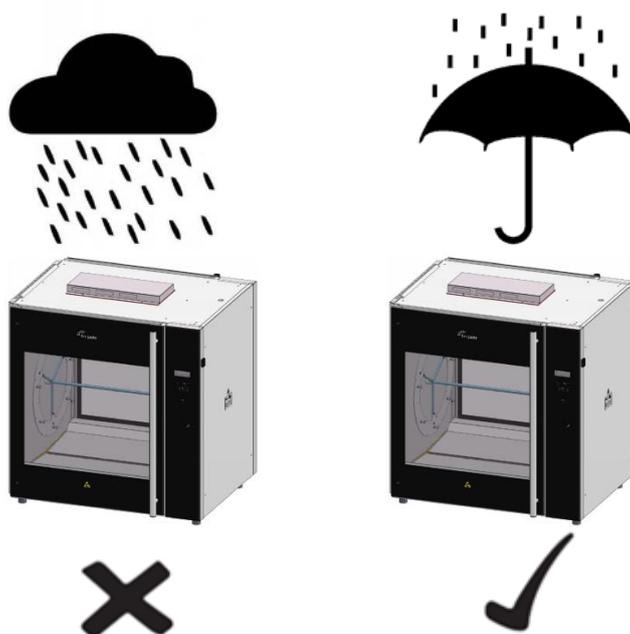
Cuando mueva la unidad:

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



1.4.3 Restricciones sobre uso en exterior

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



1.5 Higiene

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

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

1.6 Servicio y soporte técnico

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

- Modelo.
- Número de serie.

Estos datos pueden encontrarse en la placa de identificación.

Consulte la placa de datos para el sistema de gas aplicable.

1.7 Apagar / Almacenamiento

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

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

1.8 Eliminación



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

2. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

2.1 Descripción técnica

El calentamiento se produce mediante gas que se quema en un intercambiador de calor colocado en el techo. Un ventilador mezcla el gas y aire, mezcla que se inflama mediante un encendido automático. La combustión se produce en la parte interior del intercambiador y por tanto no es visible. Los gases de combustión se descargan por el techo a través de un tubo de salida de humos. Los ventiladores garantizan que el calor se reparta uniformemente. Para mantener la temperatura ajustada, el intercambiador de calor se enciende y se apaga repetidamente durante el proceso de asado.

La unidad de control mantiene la temperatura del interior de la unidad fija a un nivel ajustado por el usuario. El control tiene la capacidad de almacenar 99 programas diferentes. Durante todo el proceso, el interior de la unidad está iluminado por lámparas halógenas.

Un motor sin mantenimiento con una caja de cambios hacer girar el rotor. Los paneles de vidrio templado 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 (eventual con revestimiento de PTFE). El cable eléctrico tiene un enchufe.

Consulte la placa de datos para el sistema de gas aplicable.

2.2 Uso previsto

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

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

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

2.3 Accesorios

La unidad contiene los siguientes accesorios estándar:

- Tenedores de carne.
- Manual de uso.

Para conocer los accesorios opcionales consulte www.frijado.com.

3. INSTALACIÓN Y PRIMER USO

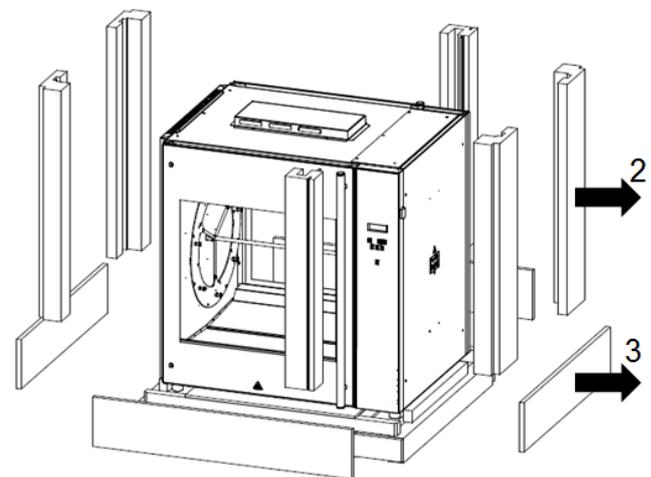
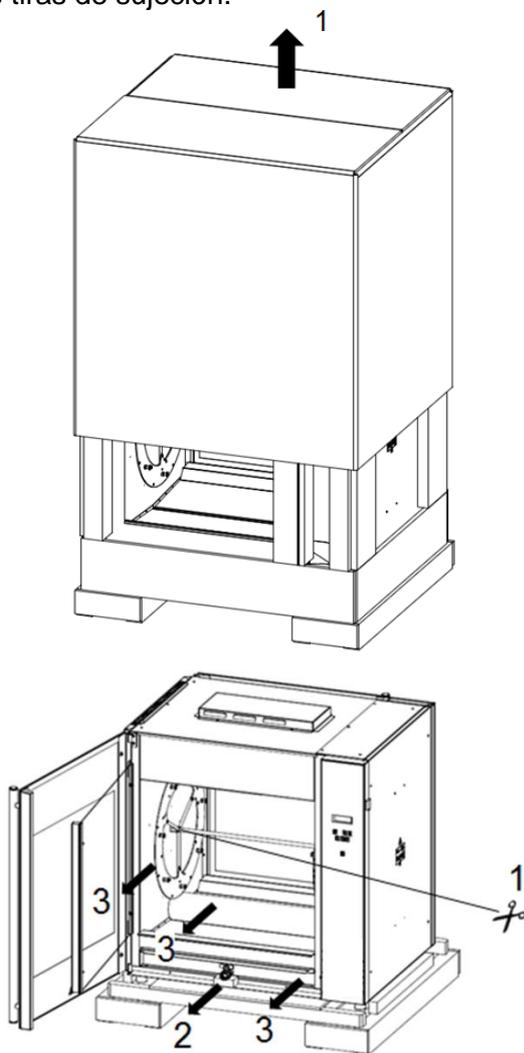


Todos los materiales de embalaje utilizados para esta unidad son adecuados para reciclar.

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

3.1 Desembalaje de la unidad

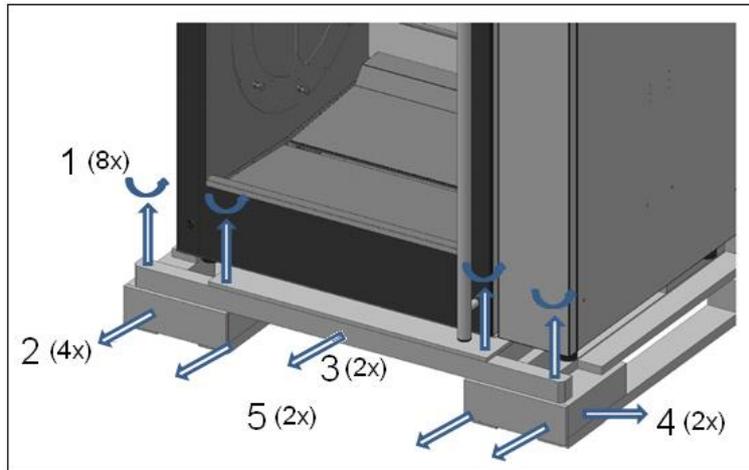
La unidad está embalada en una cubierta de plástico con esquinas protectoras, dentro de una caja de cartón. Todas las unidades se encuentran sobre un palet de madera. Alrededor de la caja hay dos tiras de sujeción.



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

3.2 Desmantelamiento del palet

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



3.3 Instalación y colocación



ADVERTENCIA

NO UTILICE ESTA PARRILLA CON CUALQUIER GAS QUE NO SEA EL QUE SE MUESTRA EN LA PLACA DE MODELO.



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

Instale el equipo en una sala con una ventilación suficiente para evitar concentraciones de sustancias perjudiciales en la misma.



ADVERTENCIA

Instale siempre el equipo debajo de una campana de cocina ventilada.



ADVERTENCIA

El equipo no es adecuado para la conexión directa a un conducto de aire.



ADVERTENCIA

La toma de pared y el suministro de gas deben ser instalados por un instalador homologado de conformidad con los reglamentos vigentes nacionales y locales.



ADVERTENCIA

Los ajustes en el equipo de gas están garantizados por el fabricante y bajo ninguna circunstancia pueden ser manipulados por el instalador. No deben modificarse los ajustes.



ADVERTENCIA

No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en la proximidad del aparato.


ADVERTENCIA

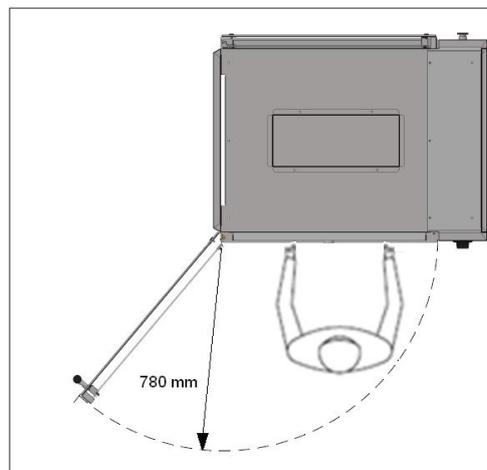
Peligro de choque eléctrico. Instrucciones de puesta a tierra: conecte el aparato únicamente a una corriente alterna proporcionada por un enchufe de pared con puesta a tierra, con una tensión de red de acuerdo con la información indicada en la placa de características del aparato.

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.

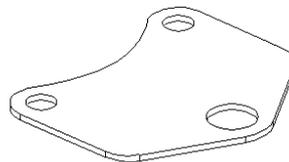
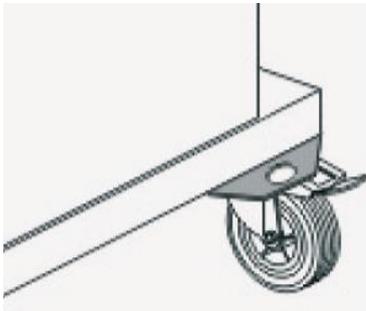
El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o lesiones graves.

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



- La distancia libre mínima para combustibles y no combustibles debe ser al menos de 100 mm (4 pulgada).
- Durante el asado, los paneles de cristal se calientan mucho. Mientras la coloca, mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
- La conexión de gas tiene un diámetro exterior de ½ pulgada. Un instalador homologado debe encargarse de montar la conexión de gas.
- El horno debe instalarse de modo que el flujo de aire de combustión y ventilación no se vea obstruido. Asegúrese de que haya un suministro adecuado de aire en la sala para permitir la combustión adecuada del gas en la cámara del horno.
- Mantenga libre de obstáculos el espacio alrededor de la parte inferior y la abertura de ventilación de la parte superior del TDR para garantizar un flujo de aire adecuado en el compartimento eléctrico y la cámara de combustión.
- La unidad tiene un enchufe eléctrico y debe conectarse a una toma de corriente con la tensión de red adecuada. Un electricista homologado debe encargarse de montar la toma de corriente.
- El aparato debe ser utilizado sólo con las piernas o ruedas específicas especificados por el fabricante.
- En caso de una unidad con ruedas, el suelo debe ser plano y estar nivelado.
- Las unidades de América del Norte deben instalarse conforme a los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1 / NFPA 54, o el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, según corresponda, incluso:

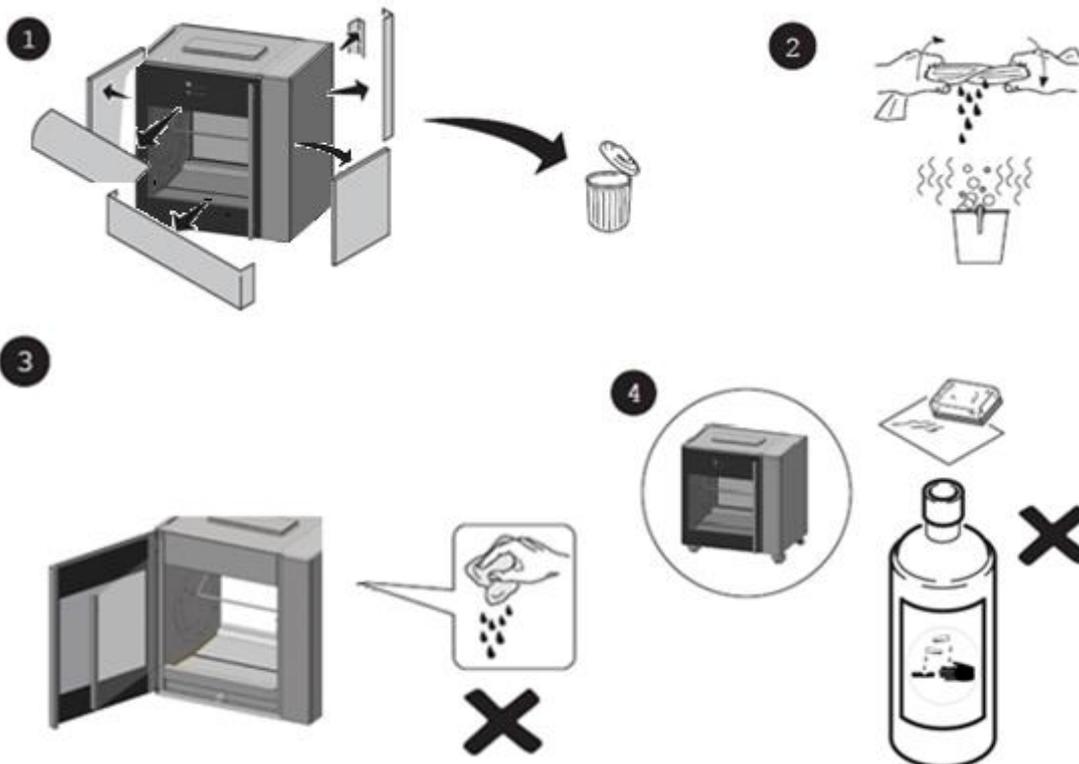
- i) El electrodoméstico y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).
- ii) El artefacto debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presión de prueba igual o inferior a 1/2 psi (3,5 kPa).
- Las unidades de América del Norte deben, cuando se instalan, estar conectadas a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, NFPA 70 o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.2, según corresponda.
- Las unidades de América del Norte equipadas con ruedas deben instalarse con conectores que cumplen con la Norma para conectores para sistemas móviles de gas, ANSI Z21.69 • CSA 6.16. Esta conexión debe incluir un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con la Norma para la desconexión rápida de dispositivos para uso con gas combustible, ANSI Z21.41 • CSA 6.9.
- Adicionalmente debe instalarse un cable de sujeción para limitar la cantidad de movimiento del aparato y evitar tensiones y daños en el conector de gas o la conexión eléctrica.

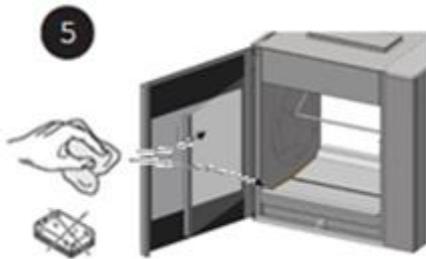


sugerencia de restricción

3.4 Primer uso

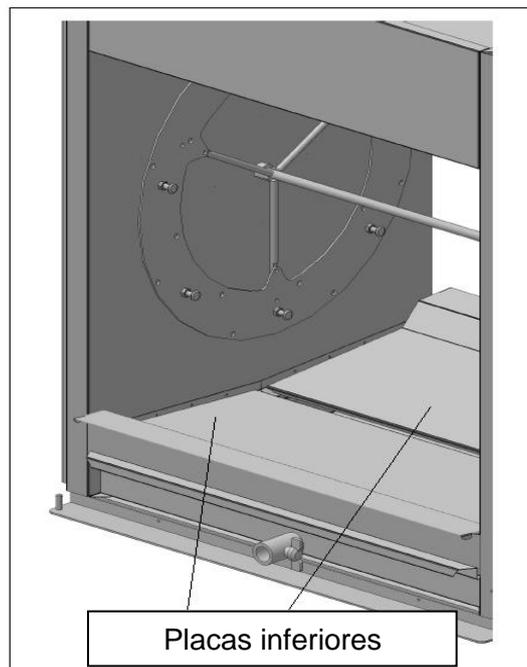
Al utilizar la unidad por primera vez, limpie bien el interior con agua jabonosa. Ejecute el programa de instalación y caliente la unidad como se describe a continuación, consulte la sección 3.4.1. Después de la puesta la decoloración horno / grill zona puede ocurrir.





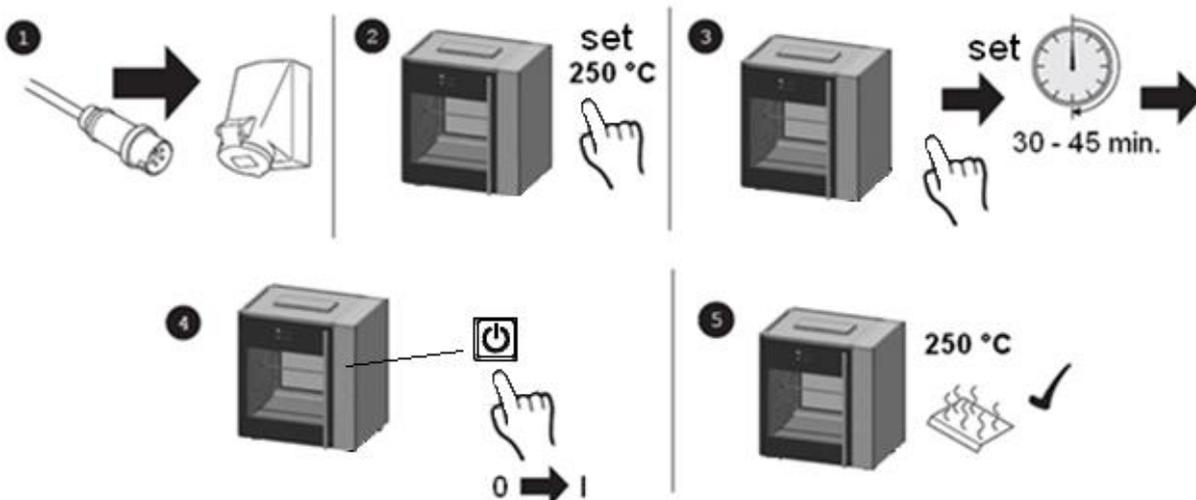
Los restos de limpieza llegarán hasta el cajón de recogida de grasa, de modo que este cajón debe limpiarse y vaciarse tras limpiar la unidad.

- Coloque las placas inferiores en el compartimento de asado.



3.4.1 Olor metálico

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



4. FUNCIONAMIENTO Y USO



ADVERTENCIA

El cristal caliente, la grasa y las piezas pueden provocar quemaduras. Tenga cuidado al manejar y realizar el mantenimiento de la unidad.



ADVERTENCIA

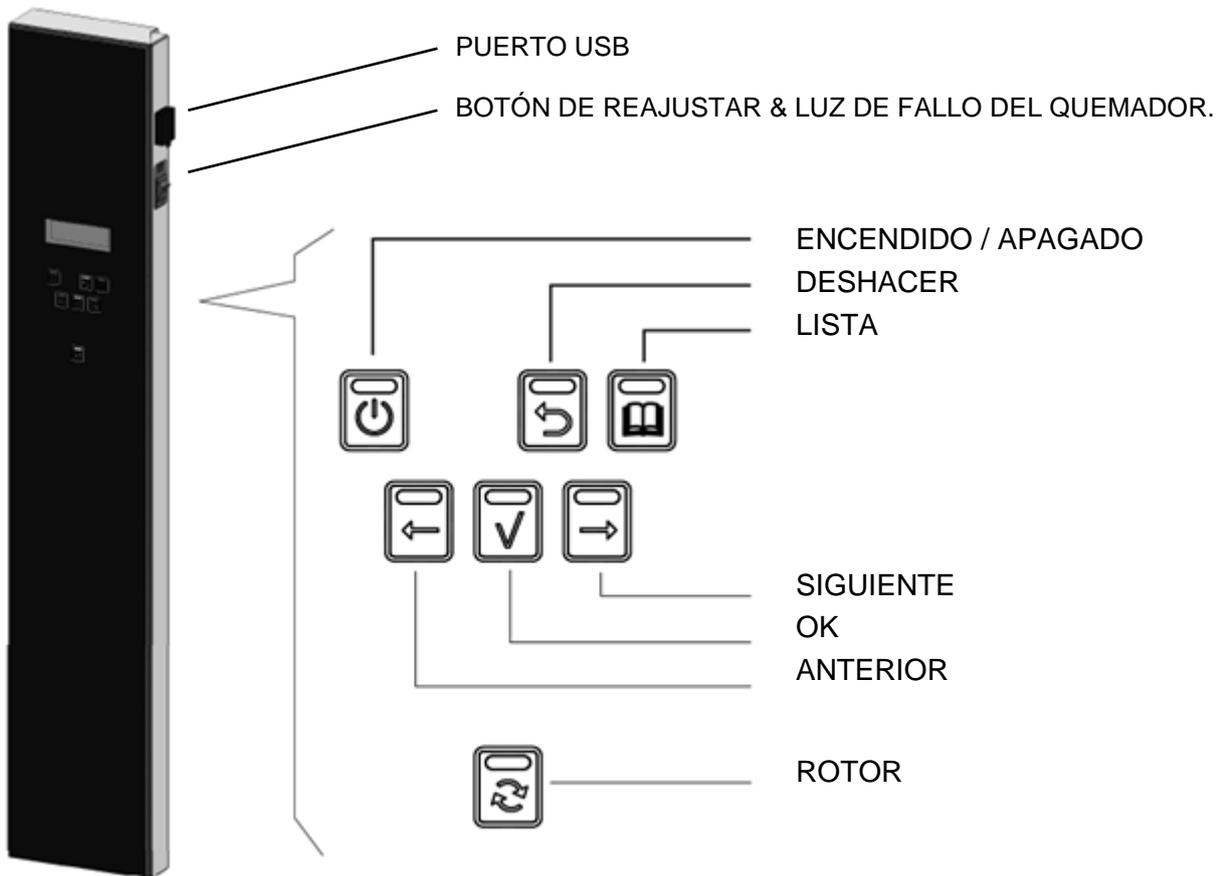
Compruebe el cajón de recogida de grasa tras cada proceso de preparación y vacíelo cuando esté lleno a la mitad para evitar el rebosamiento.



ADVERTENCIA

En caso de detectarse olor a gas, o personas obtener malestar en las proximidades de la unidad, apague la unidad en la válvula de corte principal y contacte con la compañía de gas local o el proveedor de gas para solicitar una inspección. Ventile bien el área.

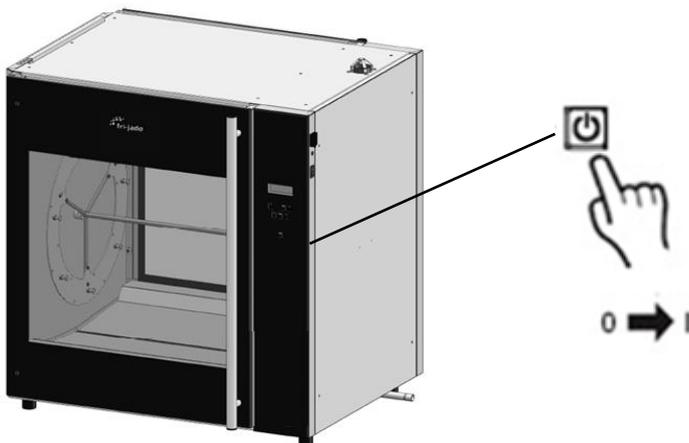
4.1 Panel de control



Funciones de los controles

Botón	Función
ENCENDIDO / APAGADO	Encendido / apagado de la unidad
DESHACER	Regresar al menú anterior
LISTA	Receta / Modo de programación
SIGUIENTE	Un paso adelante en el ajuste
ROTOR	Activación del rotor
OK	Reconocer una función o cambio
ANTERIOR	Un paso atrás en el ajuste
REAJUSTAR	Reinicie el controlador del quemador de gas (Encendido & Fallos, véase la sección 8)

4.2 Encendido de la unidad

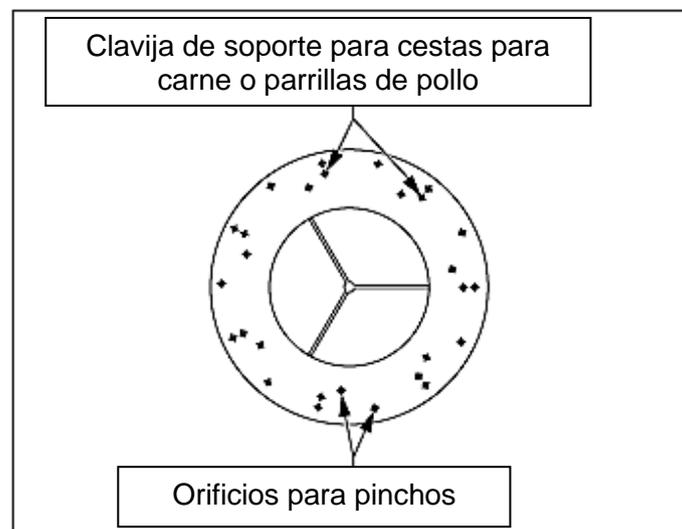


4.3 Carga de la unidad

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

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

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



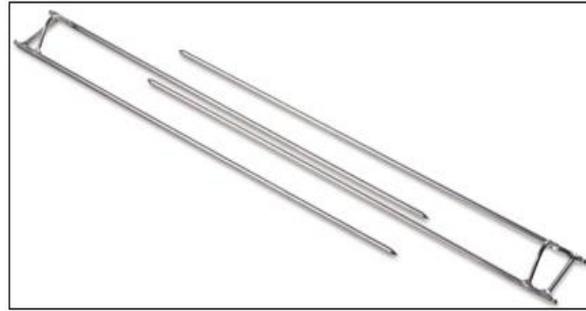
4.3.1 Carga de la unidad con tenedores de carne

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

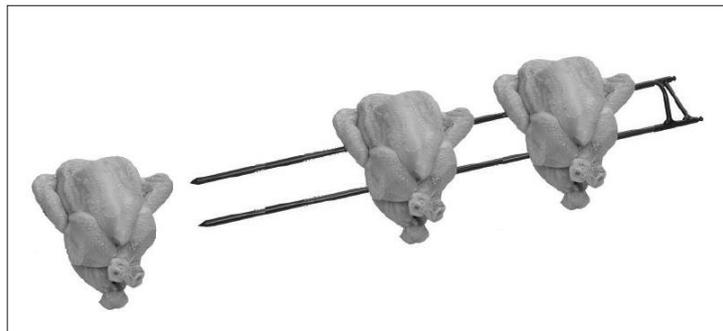


Los pollos enteros siempre deben asarse empleando los tenedores de carne. De este modo su grasa natural los rocía, con un resultado de asado perfectamente ligero.

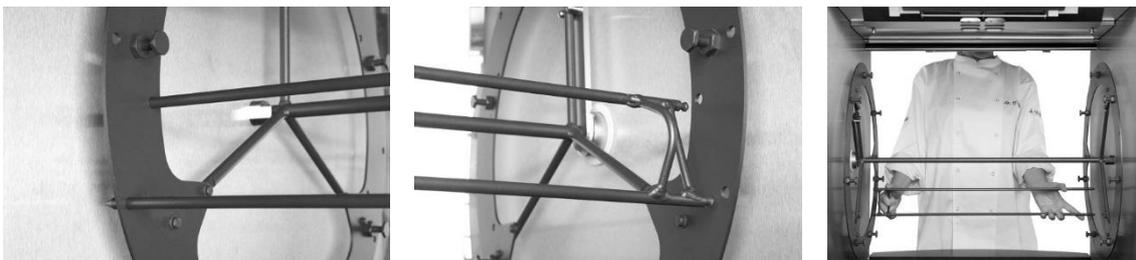
Vea el vídeo de You-Tube: "Fri-Jado instruction for binding and loading chicken".



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



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



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

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

Si utiliza pinchos en forma de V haga lo siguiente:

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



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

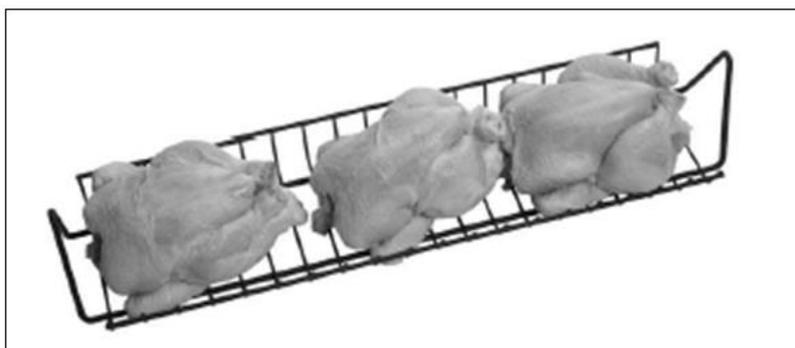
4.3.3 Carga de la unidad con cestas para carne (accesorio)

Si utiliza cestas para carne, haga lo siguiente:

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



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



4.3.4 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.

4.5 Retirada de los productos

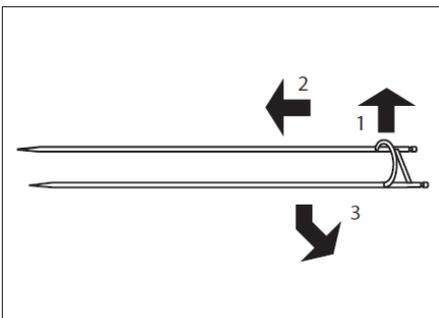


ADVERTENCIA

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

4.5.1 Retirada de los tenedores de carne

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



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



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

4.5.2 Retirada del pincho en forma de V (accesorios)

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

4.5.3 Retirada de las cestas para carne (accesorios)

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

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

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

4.6 Vaciado del cajón de recogida de grasa



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

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



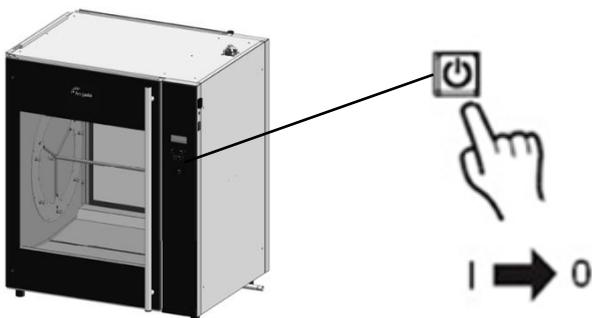
Válvula de drenaje abierta.
(Tirador en horizontal)



Válvula de drenaje cerrada.
(Tirador en vertical)

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

4.7 Apagado de la unidad

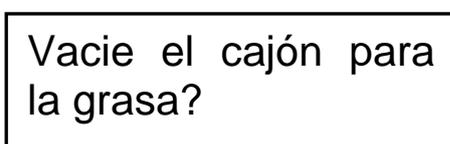
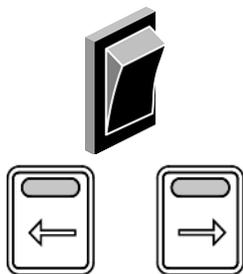
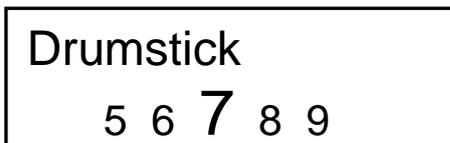
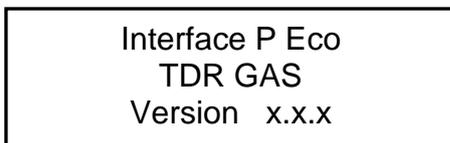


5. MANEJO



Los botones están encendidos cuando funcionan.
Reinicie el controlador del quemador de gas cuando la luz indicadora está encendida.

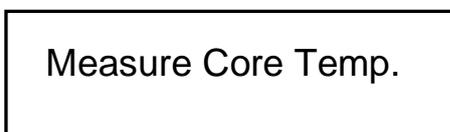
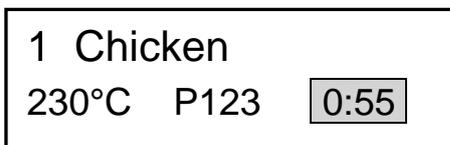
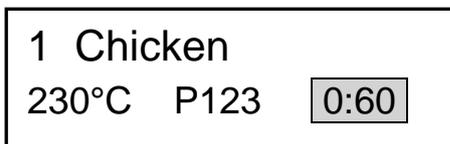
5.1 Manejo del asador



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



Consulte la sección 5.2 para opciones de precalentamiento.



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

Nota: La pantalla 9 y 10 alternan

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

12. Pulse OK para confirmar.

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

14. Comprobar el estado del quemador de gas.

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

16. Durante el último minuto, el tiempo parpadea.

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

18. Programa listo, abra la puerta.

19. Aparece un recordatorio para medir la temperatura interior.

Nota: La pantalla 18 y 19 alternan.

2 Chicken
0:00 Añadir tiempo?



 **DISCARGAR**



Chicken
98 99 1 2 3

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

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

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

22. Programa listo puerta, abierta..

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

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

25. En la pantalla aparece el último programa utilizado.

5.2 Opciones de manejo

5.2.1 La función de precalentar

Si se ha definido precalentamiento en el menú de Gestor.

138°C Precal

CARGAR
o **INICIAR**

1. En la pantalla aparece Precalentar real.

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

En la pantalla aparece el siguiente paso del programa.

5.2.2 Continúa la función de precalentar

Si se ha definido precalentamiento en el menú de Gestor.



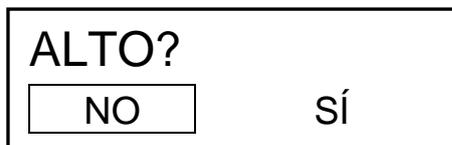
1. En la pantalla aparece Precalentar real.

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

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

Seleccione NO y pulse OK para continuar con el precalentar.

5.2.3 Terminar un programa en marcha



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

2. Realice una selección con los botones de flecha.

Nota: Seleccione NO para cancelar la finalización del programa.

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

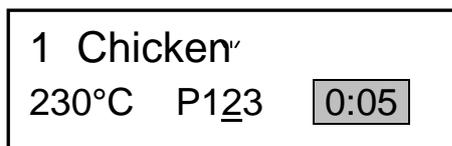
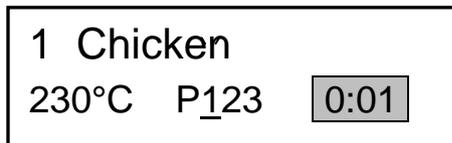
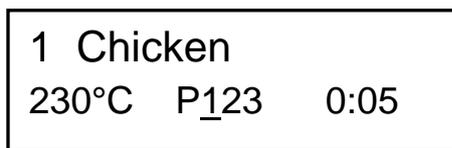
4. En la pantalla aparece el último programa utilizado.

5.2.4 Comprobación de la temperatura real



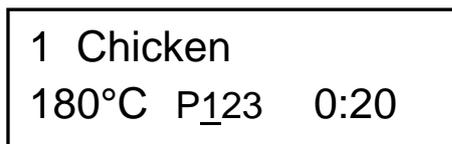
1. Por ejemplo: Compruebe la temperatura real en programa 1 pollo, paso 1.
2. Pulse el botón OK.
3. En la pantalla aparece durante 3 segundos la temperatura real.

5.2.5 Comprobación del tiempo restante en un programa



1. Utilice los botones de flecha para mostrar el tiempo restante por paso.
2. Tiempo restante en paso 1 (el primer dígito parpadea).
3. Tiempo restante en paso 2 (el segundo dígito parpadea).

5.2.6 Cómo mostrar toda la información del programa real



1. En la pantalla aparece el programa real (el paso uno está activo).
2. Pulse el botón Lista.

180°C 0:20



P	180	0:07	3	230	0:05	0:05	
1	180	0:20	0:20	H	085	0:10	0:10
2	210	0:10	0:10	C	+ 00:00:00		



1 Chicken
180°C P₁23 0:20

5.2.7 Función Eco

1 Chicken Eco
180°C P₁23 0:20

3. En la pantalla aparecen la temperatura y el tiempo programados.
4. Pulse de nuevo el botón de lista si desea información adicional.
5. En la pantalla aparecen los pasos programados y los tiempos restantes en una vista general.
(Paso - temperatura - tiempo del programa - tiempo real)
P: Precalenté
1-3: Sonido paso
H: Conservación
C: Corrección de preparación
6. Pulse el botón OK para actualizar la pantalla (actualiza automáticamente cada 15 segundos).
7. Pulse el botón OK para regresar.
8. La pantalla regresa a la indicación de manejo original.

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

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

5.2.8 Corrección de preparación

180°C 0:20

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

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

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

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

5.2.9 Información en pantalla

180°C 0:20



1 Chicken
180°C P123 0:20



1 Chicken
210°C P123 0:20

1 Chicken
230°C P123 0:20

1 Chicken
220°C P123 0:20

1 Chicken
220°C P123 0:15

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

2. Pulse el botón de lista.

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

Nota: el paso de preparación actual está subrayado.

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

5. El paso 1 de preparación ha terminado, se emite una señal acústica.

En la pantalla aparecen el siguiente paso de preparación + temperatura + tiempo.

6. El paso 2 de preparación ha terminado, se emite una señal acústica.

En la pantalla aparecen el siguiente paso de preparación + temperatura + tiempo.

7. En la pantalla aparece la temperatura real

Nota: la temperatura real parpadea.

8. En la pantalla aparece el tiempo restante

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

6. GESTOR DE MENÚS

6.1 Elementos del Gestor de menús

Acción	Parámetros	Cambio pin
Nuevo	Pre calentamiento	Reloj
Cambio	Temperatura	Transferencia
Quitar	pre calentamiento	Versión
Copia	Conservación	USB
	Temperatura	Lectura recetas
	conservación	Guardar recetas
	Corr.preparación *	
	Función Eco *	
	Lenguaje	
	Digites grandes	
	Sonido paso 1	
	Sonido paso 2	
	Sonido paso 3	

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

6.2 Programación del asador

Posibles pasos de programación:

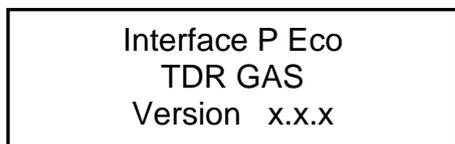
- Pre calentamiento
- Sonido paso 1
- Sonido paso 2
- Sonido paso 3
- Conservación



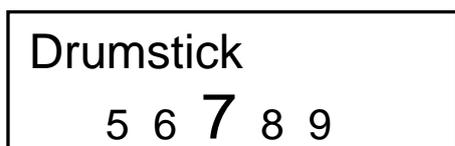
1. Ponga en marcha la unidad.



2. Aparece el logotipo.



3. Aparece la información de la unidad.



4. Aparece el último programa utilizado.



5. Pulse el botón de lista.

Pin 0 - - -
Código de usuario



Pin 1 - - -
Código de usuario



Pin *0 - -
Código de usuario

GESTOR DE MENÚ
... PROGRAMACIÓN ...



RECETAS
NUEVO ...



6. (opcional) Introduzca el código PIN de usuario.

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

7. (opcional) Utilice el botón de flecha para introducir el código PIN.

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

9. (opcional) Pulse el botón OK para confirmar.

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

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

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

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

14. Pulse el botón OK para confirmar.

10
Elija el nuevo número



10 A-----
ABC  Para otras



10 TEST
 



10 TEST
Prealent S Temp 210° C
 

15. Aparece el primer número disponible.

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

16. Pulse el botón OK para confirmar.

17. Introduzca el nombre de la receta.

Utilice el botón de flecha para cambiar el carácter.

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

18. Pulse el botón OK para confirmar.

19. Aparece el nuevo nombre de la receta

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

20. Pulse el botón OK para confirmar.

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

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

Precalentamiento funciones:

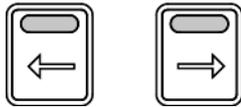
S: Sí

N: No

C: Continuamente



10 Paso 1
Temp 1 - - ° C



10 Paso 1
Temp 21 - ° C



10 Paso 1
Temp 215 ° C



10 Paso 1
Temp 215 ° C Tiempo 1 - -



22. Pulse el botón OK para confirmar.

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

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

25. Pulse el botón OK para confirmar.

26. Defina el segundo dígito.

27. Pulse el botón OK para confirmar.

28. Defina el tercer dígito.

29. Pulse el botón OK para confirmar.

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

Nota: Introduzca el tiempo en minutos.

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



10 Paso 1
Temp 215 ° C Tiem 21 -



10 Paso 1
Temp 215 ° C Tiem 210



10 Paso 1
Temp 215 ° C Tiem 210
← → ✓

10 Paso 2
Temp 1 - - ° C

10 Conservacion
Temp 85 ° C Tiempo 999
← ✓

32. Pulse el botón OK para confirmar.

33. Defina el segundo dígito.

34. Pulse el botón OK para confirmar.

35. Defina el último dígito.

36. Pulse el botón OK para confirmar.

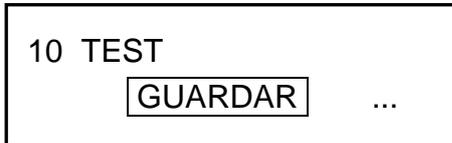
37. El paso está terminado.

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

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

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

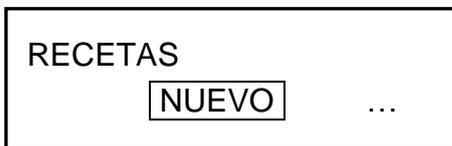
Nota: Ajustar la hora a 999 para funcionamiento continuo. Sólo está disponible cuando se activa (ver sección 6.3).



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

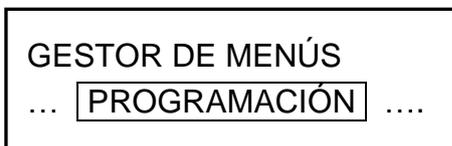
41. Guarde los programas finalizados.

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



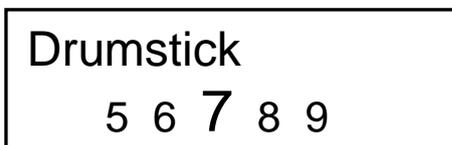
42. Pulse el botón OK para confirmar.

43. La pantalla regresa al menú RECETAS.



44. Pulse deshacer para acceder al gestor de menús.

45. Aparece el gestor de menús.



46. Pulse deshacer para acceder al menú del usuario.

47. Aparece el último programa utilizado.

6.3 Parámetros de programación



Pin * * * *
Código de usuario



GESTOR DE MENÚS
... PARAMETRÓS ...



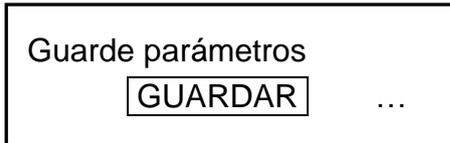
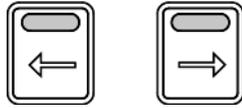
Lengua: Inglés
... SIGUIENTE ...



Lengua: Inglés
CAMBIO ...



1. Pulse el botón de lista.
 2. Introduzca su código PIN de usuario.
 3. Pulse el botón OK para confirmar.
 4. Utilice los botones de flecha para seleccionar Parámetros.
 5. Pulse el botón OK para confirmar.
 6. Utilice los botones de flecha para seleccionar Cam o Ant.
 7. Para cambiar el idioma, seleccione Cam.
 8. Pulse el botón OK para confirmar.
- Pulse el botón OK para seleccionar el siguiente parámetro.



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

Pulse deshacer para acceder al gestor de menús.

10. Utilice los botones de flecha para seleccionar guardar y Pulse el botón OK para confirmar o seleccione IGNORAR para cancelar.

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

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

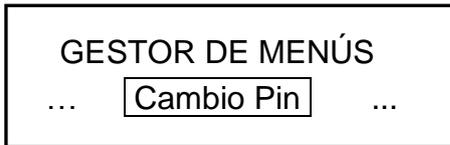


Pulse deshacer para acceder al gestor de menús.

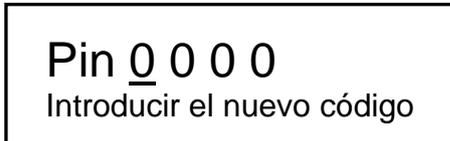


Pulse (una vez más) deshacer para acceder el menú de usuario.

6.4 Cambio pin



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

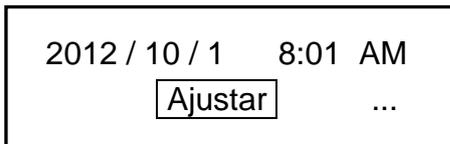


4. Introducir el nuevo código.
5. Pulse el botón OK.

6.5 Reloj



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



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

6.6 Transfer

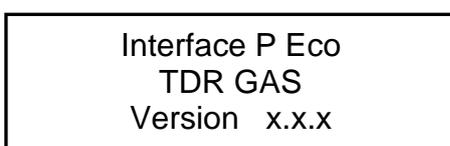


1. Gestor de menús.
2. Seleccione Transfer.
3. Pulse el botón OK.

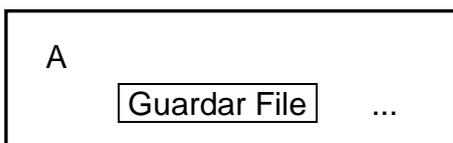
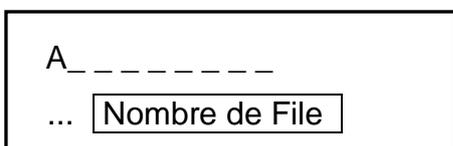
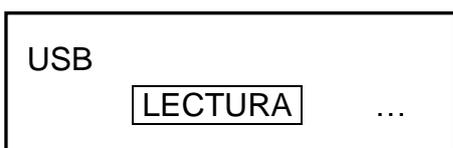
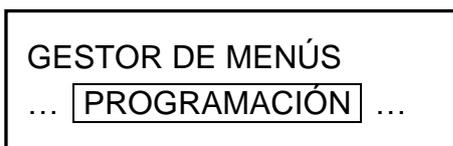


4. Inserte USB y pulse el botón OK.

6.7 Versión



1. En la pantalla aparece la versión de software.

6.8 Opciones del gestor de menús: USB


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

Opción TIENDA:

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

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

Si la manguera de gas ha sufrido daños o presenta grietas visibles contacte inmediatamente con su proveedor/centro de asistencia. Es obligatoria la sustitución inmediata en vista del posible peligro.



ADVERTENCIA

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

7.1 Programa de mantenimiento

Elemento	Acción	Frecuencia
Interior	Limpie, consulte la sección 7.2.	Diaria
Cajón de recogida de grasa	Vacíe, consulte la sección 7.2.	Diaria
Rotor y placas inferiores	Limpie, consulte la sección 7.2.	Diaria
Paneles de cristal	Limpie, consulte la sección 7.2.	Diaria
Exterior	Limpie, consulte la sección 7.3. Utilice spray de limpieza para acero inoxidable para eliminar manchas y restaurar el brillo.	Semanal
Manguera de gas	Compruebe si la manguera de gas, consulte la sección 7.3.	Semanal
Pala del ventilador	Limpie, consulte la sección 7.4.	Trimestral



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

7.2 Limpieza diaria



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

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

Se ahorra tiempo de limpieza cubriendo las placas inferiores con lámina de aluminio antes del uso

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

Rotor y placas inferiores

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

Cajón de recogida de grasa

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

El interior

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

Puertas de cristal

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

7.3 Limpieza semanal



ADVERTENCIA

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

El exterior:

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

Manguera de gas

- Compruebe si la manguera de gas presenta fugas con ayuda de espuma y en caso de escape de gas cierre el suministro de gas inmediatamente.
- Si la manguera ha sufrido daños o presenta grietas visibles contacte inmediatamente con su proveedor/centro de asistencia. Es obligatoria la sustitución inmediata en vista del posible peligro.

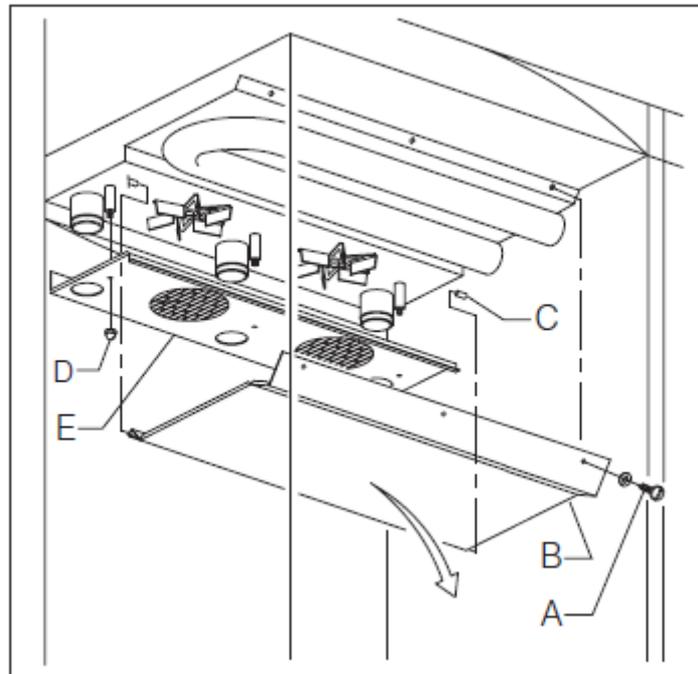
7.4 Limpieza trimestral



ADVERTENCIA

Retire el enchufe eléctrico de la toma de corriente.

Limpie el intercambiador de calor y las palas del ventilador como se describe a continuación. Puede accederse a las piezas del siguiente modo:



Intercambiador de calor:

- Retire los tornillos (A) de la rejilla de ventilación (B).
- Haga que la placa gire sobre sus bisagras en la parte posterior y sáquela de las clavijas (C) sobre las que gira.

Palas del ventilador:

- Retire las tuercas de mariposa (D) de la placa (E) que se encuentra en la parte posterior del techo delante de las palas del ventilador.



Puede retirar la pala del ventilador girando la tuerca del ventilador en sentido horario (rosca a izquierdas). Al volver a montar el ventilador asegúrese de que la parte plana del orificio de la pala del ventilador esté situada sobre el eje del ventilador.

- Deje las piezas desmontables en remojo con agua y un producto limpiador adecuado toda la noche y límpielas con un cepillo.
- Deje las palas del ventilador en remojo con Fri-Jado Clean sin diluir toda la noche y límpielas con un cepillo.
- Elimine la suciedad de todas las piezas interiores del TDR.
- Limpie todo con un paño húmedo para eliminar los restos de producto limpiador y vuelva a colocar las piezas.

8. FALLOS Y SERVICIO



ADVERTENCIA

Póngase en contacto con el fabricante, su representante o una compañía de servicio local para realizar tareas de mantenimiento y reparaciones.

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.
- ¿Está en buen estado el suministro de gas?
- ¿Se ha ajustado correctamente el reloj temporizador?

Elemento	Fallo	Posible acción
Control	El programa no se inicia	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si ambas puertas están correctamente cerradas.
Ventilador	El ventilador no gira	<ul style="list-style-type: none"> • Retire el enchufe de la toma. • Abra la puerta. • Retire la placa del ventilador (consulte la sección 7.4) y compruebe lo que bloquea la pala del ventilador.
Ventilador	Ventilador ruidoso	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilador contaminado, limpie (consulte la sección 7.4).
Lámpara	No se enciende	<ul style="list-style-type: none"> • Defina como no en menú de servicio. • La puerta está abierta. • Defectuosa, consulte la sección 8.2.
Cable de alimentación	Dañado	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplazar, consulte la sección 0
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. • Fallo del quemador, pulse el botón de restablecimiento unos segundos.
Horno	La luz de fallo del quemador se enciende cuando se pone en marcha el TDR	<ul style="list-style-type: none"> • Estándar en el encendido. Pulse el botón de restablecimiento unos segundos. • Cuando se desconecta el suministro de gas y no se purga después puede quedar aire en el suministro. Purgue el suministro. Pulse el botón de restablecimiento unos segundos.
Horno	La luz de fallo del quemador se enciende durante el proceso de asado	<ul style="list-style-type: none"> • Si se observa un fallo, repare el suministro de gas. Pulse el botón de restablecimiento unos segundos.

8.1 Sustitución cable de alimentación



ADVERTENCIA

Tensión eléctrica peligrosa.

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

8.2 Sustitución de la manguera de gas



ADVERTENCIA

Si la manguera de gas ha sufrido daños o presenta grietas visibles contacte inmediatamente con su proveedor/centro de asistencia. Es obligatoria la sustitución inmediata en vista del posible peligro.

El mantenimiento de la instalación de gas debe ser realizado por un instalador homologado de conformidad con los reglamentos vigentes nacionales y locales.

8.3 Sustitución de una lámpara



ADVERTENCIA

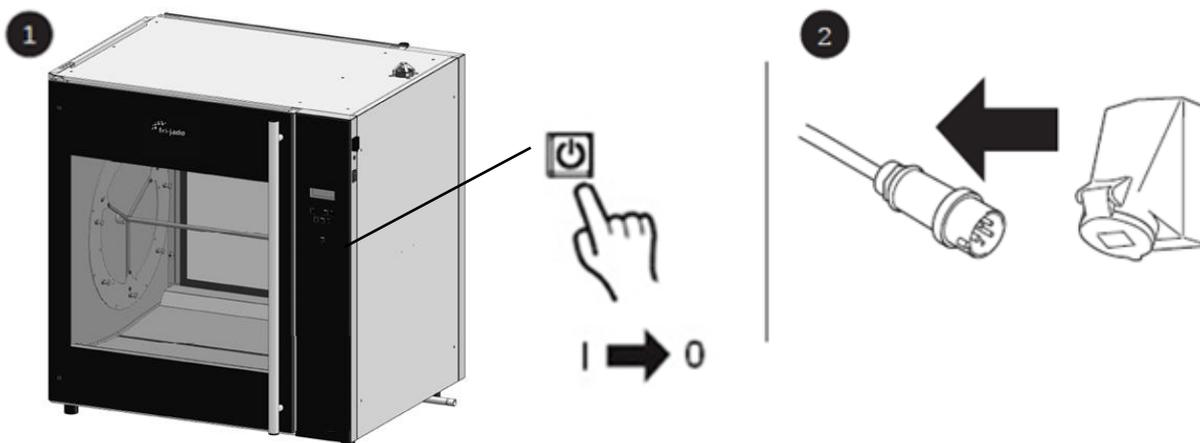
Retire el enchufe eléctrico de la toma de corriente.



ADVERTENCIA

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

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



3. El cristal de la lámpara tiene un cierre de bayoneta. Retire el cristal de la luz girándolo hacia la izquierda y retírelo del soporte
4. Retire la lámpara fundida.
5. Instale una nueva lámpara.
6. Vuelva a colocar el cristal de la lámpara girando alrededor de un cuarto de giro a la derecha.

9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



ADVERTENCIA

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

TDR 7/8 P^{eco} Gas

Modelo	Modelos europeos		Modelos americanos	
	8	8+8	7	7+7
Dimensiones				
- Anchura	995 mm	1135 mm	39 ½ pulgada	44 ½ pulgada
- Fondo	830 mm	830 mm	32 ½ pulgada	32 ½ pulgada
- Altura	1085 mm	2095 mm	42 ½ pulgada	82 ½ pulgada
Peso				
- Bruto	236 kg	482 kg	537 lbs	1080 lbs
- Neto	198 kg	412 kg	459 lbs	926 lbs
Capacidad	48 kg	96 kg	106 lbs	212 lbs
Temperatura ambiente máxima	35 °C		95 °F	
Presión acústica	< 70 dB(A)		< 70 dB(A)	
Instalación eléctrica				
- Tensión	1N~ 230 V		1~ 115 V	
- Frecuencia	50/60 Hz		50/60 Hz	
- Potencia a suministrarse	370 W	740 W	345 W	690 W
- Corriente nominal máx	1.6 A	3.2 A	3 A	6 A
Enchufe ¹	2 polos a tierra el enchufe		NEMA 5-15P	
Longitud approx.	2,20 m		75 pulgada	
Sistema de Gas	Consulte los datos de la placa de características		Consulte los datos de la placa de características	
Gas power rating (max.)	14.3 kW (Hi) 15.9 kW (Hs)	28.6 kW (Hi) 31.8 kW (Hs)	55.000 BTU	110.000 BTU
Conexión de Gas	½ pulgada BSPT		½ pulgada NPT	

Sistemas de gas disponibles Modelos europeos

GAS	consumo ²	Gas pressure		
		Nominal	Minimal	Maximal
Natural Gas (G20) I2H, I2E, I2ELL, I2H, I2ELL	1.40 m ³ /hr	20 mbar 8 pulgada w.c.	17 mbar 7 pulgada w.c.	25 mbar 10 pulgada w.c.
Natural Gas (G25) I2L, I2ELL	1.78 m ³ /hr	25 mbar 10 pulgada w.c.	20 mbar 8 pulgada w.c.	30 mbar 12 pulgada w.c.
Butano Gas (G30) I3B/P Mezcla Propano:Butano 50:50 — 0:100	0.45 m ³ /hr	37/50 mbar 15/20 pulgada w.c.	25 mbar 10 pulgada w.c.	57.5 mbar 23 pulgada w.c.
Propano Gas (G31) I3B/P, I3P Mezcla Propano:Butano 100:0 — 60:40	0.50 m ³ /hr			

w.c. = (water column) columna de agua

Sistemas de gas disponibles Modelos americanos

GAS	consumo ³	Gas pressure	
		Minimal	Maximal
Natural Gas	1.40 m ³ /hr	7 pulgada w.c (17 mbar)	14 pulgada w.c. (35 mbar)
Propano / LP Gas	0.50 m ³ /hr	6 pulgada w.c (15 mbar)	14 pulgada w.c (35 mbar)

w.c. = (water column) columna de agua

¹ Depende del país

² Consumption per unit at sea level, 1013 mbar, 20°C,

³ Consumption per unit at sea level, 1013 mbar, 20°C,

Notas.

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