

## A diario - Al comienzo del día



**Paso 1**  
Compruebe que se haya ejecutado el ciclo de limpieza.  
Extraiga y deseche el cartucho.



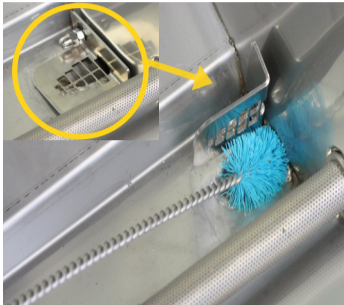
**Paso 2**  
Extraiga el dispensador, las placas deflectoras y las pantallas de filtro y deseche los restos.



**Paso 3**  
Aclare las piezas.



**Paso 4**  
Revise la unidad y límpiela de forma manual si es necesario. Limpie con un paño las manchas o restos que queden en el asador.



**Paso 5**  
Abra el filtro. Limpie el desagüe situado debajo de las pantallas de filtro con un cepillo. Haga que pase completamente por el desagüe.



**Paso 6**  
Vuelva a colocar las pantallas de filtro y las placas deflectoras en la posición correcta, como se indica en los «puntos de control», vea más abajo.



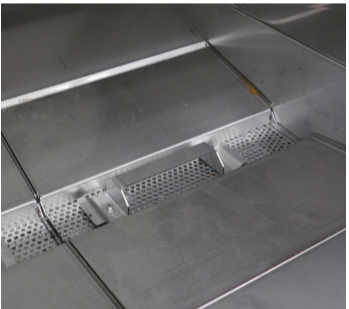
**Paso 7**  
Limpie la zona entre el vidrio interior y exterior (pase una bayeta por las áreas que no se limpian automáticamente) La unidad ya está lista para su uso.



**Paso 8**  
Recuerde comprobar el colector de grasa - dependiendo del modelo TDR en cuestión será, por ejemplo, una bandeja, un cajón o un cubo.

Vacielo si es necesario.  
¡NUNCA vierta la grasa por el desagüe!

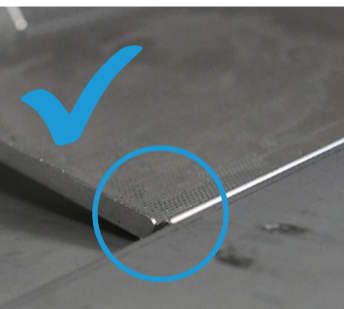
## Puntos de control



**Pantallas de filtro**  
Compruebe la colocación y el estado de las dos pantallas de filtro. Las pantallas se deben colocar como se muestra en la imagen. Asegúrese de que los filtros estén limpios.



**Placas deflectoras**  
Verifique que las cuatro placas deflectoras estén colocadas en la posición correcta. Asegúrese de que las placas también estén limpias.

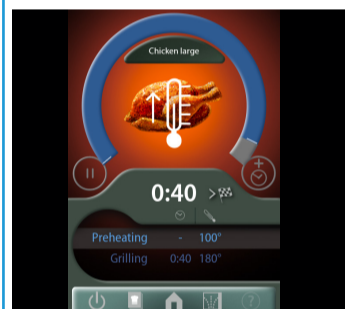


**Pantallas de filtro - posición correcta**  
Las pantallas de filtro deben ir colocadas a ambos lados exactamente como se muestra en la imagen.



**Placas deflectoras - posición correcta**  
Coloque las placas deflectoras tal y como se indica.

## Pre calentamiento



**Cocinado con pre calentamiento**  
Comience el proceso de pre calentamiento. Se escuchará una señal acústica cuando esté listo el proceso de pre calentamiento. Cargue el asador como se indica en el paso siguiente.

## Carga del asador - Espadas para carne

**Importante:** lleve siempre guantes de goma desechables por seguridad alimentaria.



**Espadas para carne - paso 1**  
Pase una punta del espetón por la pechuga del ave, junto a las alas. Saque el otro extremo por la pata. No olvide sujetar las alas al mismo tiempo. Repita la operación con los demás pollos.

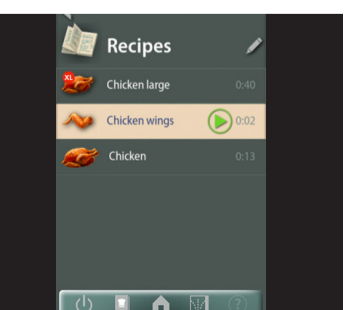


**Espadas para carne - paso 2**  
Monte los espetones en el disco del rotor de manera que la pechuga quede hacia el cliente. Presione los extremos del espetón hasta que encajen en los orificios correctos del disco del rotor izquierdo. Coloque el otro extremo en los orificios del disco derecho.



**Espadas para carne - paso 3**  
Pulse el botón del rotor en el panel de control (A) Omite la siguiente posición y coloque el segundo espetón. Cargue posiciones alternas para evitar que la carga del asador se desequilibre.

## Cocinado



**Cocinado**  
Seleccione la receta y pulse el botón «Play». Se escuchará una señal acústica cuando esté listo el proceso de cocinado.

## Descarga del asador - Espadas para carne

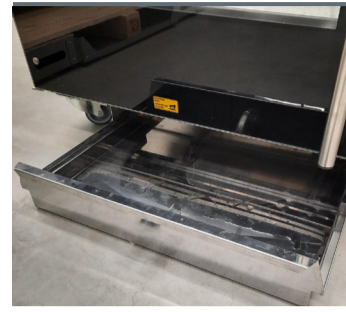
**Importante:** lleve siempre guantes de protección térmica cuando vaya a descargar el asador.



**Paso 1**  
Coja los extremos de la espada para carne (generalmente con quitaespetones) y sáquela de la parrilla.



**Paso 2**  
Incline la espada para carne hacia delante y el pollo saldrá al instante. Puede volver a meter las espadas para carne vacías en el asador. Se limpiarán durante el proceso de limpieza automática.



**Paso 3**  
Vacíe el colector de grasa. Dependiendo del modelo TDR en cuestión será, por ejemplo, una bandeja, un cajón o un cubo.  
**¡NUNCA vierta la grasa por el desagüe!**

## A diario - Al final del día



**Paso 1**  
Retire los restos (de carne) del fondo del asador.



**Paso 2**  
Seleccione el programa de limpieza diaria. Pulse el botón «Play».



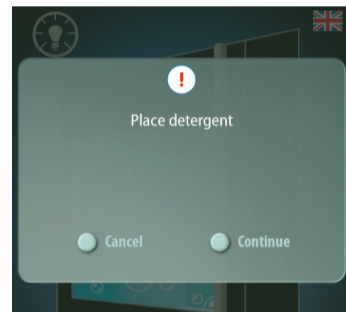
**Paso 3**  
El asador se está enfriando - espere a que el asador le pida que añada el detergente.  
Puede abrir la puerta para acelerar el proceso de enfriamiento.



**Paso 4**  
Quite la tapa del cartucho.



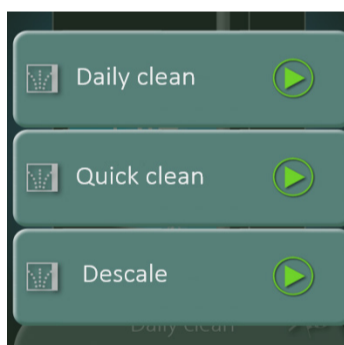
**Paso 5**  
Inserte el cartucho hacia abajo en el portacartuchos. Cierre la puerta del asador.  
Durante el proceso de limpieza se limpian también las espadas para la carne, así que no olvide meterlas.



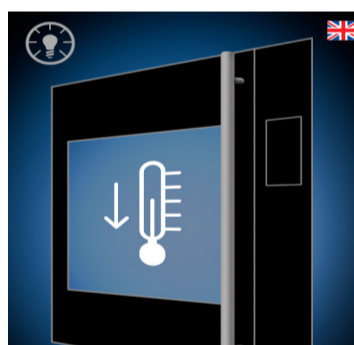
**Paso 6**  
Pulse «Continue» y se iniciará automáticamente la limpieza diaria.

## Una vez a la semana

**Importante:** lleve siempre guantes de protección térmica cuando use la Fri-Jado RotiShine



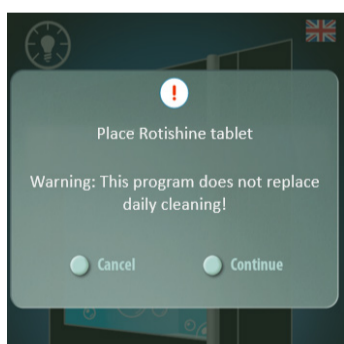
**Paso 1**  
Seleccione el programa «Descale» y pulse «Play».



**Paso 2**  
El asador se está enfriando - espere a que el asador le pida que añada el detergente.



**Paso 3**  
Coja una pastilla RotiShine del cubo y póngala en el fondo del asador.



**Paso 4**  
Pulse «Continue». Advertencia: este programa NO sustituye la limpieza diaria.



**Paso 5**  
Limpie con un paño las manchas que queden en el asador.