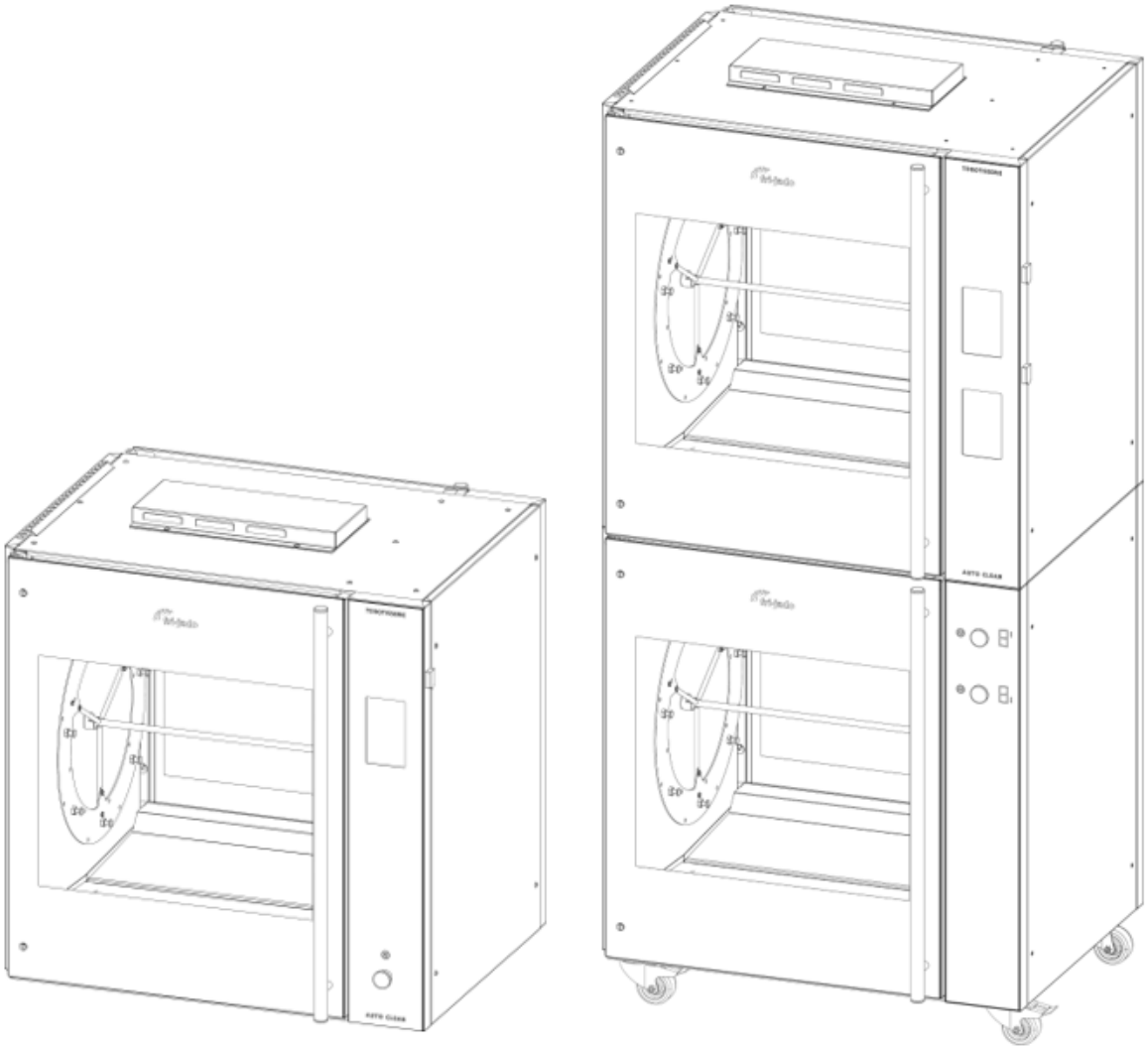
MANUALE DELL'UTENTE – Versione UE

TDR 5-S
TDR 8-S



AVVISO
Leggere le istruzioni prima di utilizzare la macchina.

Provenienza
Le istruzioni originali per questo manuale sono scritte in lingua inglese. Altre versioni linguistiche di questo manuale sono una traduzione del manuale originale.

CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE DELL'UTENTE PER FUTURE CONSULTAZIONI

© 2024 Fri-Jado BV, Oud Gastel, Olanda

Per informazioni sul periodo e sulle condizioni di garanzia si consiglia di contattare il fornitore di zona. Inoltre fare riferimento ai Termini e condizioni generali per la vendita e la consegna, disponibili su richiesta.
Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni o lesioni derivanti dalla mancata osservanza delle presenti regole o delle normali misure precauzionali o dalla carenza di attenzione nella messa in funzione, nell'uso, negli interventi di manutenzione o riparazione, anche se non esplicitamente descritti nel presente manuale.
Per effetto del costante impegno al miglioramento, è possibile che l'unità in uso non risponda esattamente a quanto descritto nel presente manuale. Pertanto le istruzioni fornite servono solo come guida generale per l'installazione, l'uso, la manutenzione e la riparazione dell'unità descritta nel presente manuale.
Il manuale è stato preparato con estrema attenzione. Tuttavia, il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali errori presenti nel manuale e per le eventuali conseguenze da ciò derivanti.
All'utente è consentito copiare il presente manuale esclusivamente per uso personale. Inoltre tutti i diritti sono riservati e niente di quanto contenuto nel presente manuale può essere riprodotto e/o pubblicato in alcun modo.

Modifiche:
In caso di modifiche non autorizzate all'interno o all'esterno dell'unità, il fabbricante declinerà ogni responsabilità e la garanzia verrà invalidata.

Pagina vuota.

INDICE

1. INTRODUZIONE 5
1.1 Generale 5
1.2 Identificazione dell'unità 5
1.3 Pittogrammi e simboli 5
1.4 Istruzioni di sicurezza 6
1.4.1 Generale 6
1.4.2 Spostamento 7
1.4.3 Limitazioni all'uso in ambienti esterni 7
1.5 Igiene 8
1.6 Assistenza e supporto tecnico 8
1.7 Stoccaggio 8
1.8 Smaltimento 8
2. DESCRIZIONE DELL'UNITÀ 9
2.1 Descrizione tecnica 9
2.2 Uso previsto 9
2.3 Accessori 9
3. INSTALLAZIONE E PRIMO UTILIZZO 10
3.1 Disimballaggio dell'unità 10
3.2 Smontaggio del pallet 11
3.3 Installazione e posizionamento 11
3.4 Primo utilizzo 12
3.4.1 Odore di metallo 13
4. FUNZIONAMENTO E UTILIZZO 14
4.1 Pannello di controllo 14
4.2 Accensione dell'unità 14
4.3 Caricamento dell'unità 15
4.3.1 Caricamento dell'unità con gli spiedi a forchetta 15
4.3.2 Caricare il forno girarrosto con spiedi a V (accessorio) 17
4.3.3 Caricamento del forno girarrosto con i cestelli per carne (accessorio) 17
4.3.4 Caricare il forno girarrosto con due accessori diversi. 18
4.4 Tempi di cottura a grill 18
4.5 Estrazione dei prodotti 18
4.5.1 Estrazione degli spiedi a forchetta 18
4.5.2 Estrazione dello spiedo a V (accessorio) 18
4.5.3 Estrazione del cestello per carne (accessori) 19
4.6 Svuotamento del cassetto di raccolta del grasso 19
4.7 Spegnimento dell'unità 19
5. FUNZIONAMENTO 20
5.1 Avvio di un programma 20
5.2 Orario di inizio posticipato (facoltativo) 20

5.3 Preriscaldamento ... 21
5.4 Durante la cottura ... 21
5.5 Aggiunta di ulteriore tempo al programma attivo ... 22
5.6 Interruzione di un programma ... 22
5.7 Ripristino del segnale di allarme ... 22
5.8 Spegnimento ... 22
5.9 Correzione Cottura (solo manager) ... 23
6. IMPOSTAZIONI ... 24
6.1 Generale ... 24
6.2 Panoramica dei parametri ... 24
6.3 Menu Service (Assistenza) ... 24
7. PROGRAMMI ... 25
7.1 Generale ... 25
7.2 Aggiunta di programmi ... 25
7.3 Modifica dei programmi ... 26
7.4 Eliminazione di programmi ... 26
8. PULIZIA E MANUTENZIONE ... 27
8.1 Pianificazione della manutenzione ... 27
8.2 Pulizia quotidiana ... 27
8.3 Pulizia settimanale ... 28
8.4 Pulizia mensile ... 29
8.5 Linee guida per la pulizia delle superfici con rivestimento antiaderente ... 30
9. MALFUNZIONAMENTI E ASSISTENZA ... 31
9.1 Sostituzione del cavo di alimentazione ... 31
9.2 Sostituzione di una lampada ... 32
10. SPECIFICHE TECNICHE ... 33

1. INTRODUZIONE

1.1 Generale

Questo manuale è destinato agli utenti dell'unità TDR-S (modelo de la UE). Al fine di prolungare la vita utile dell'unità, sono fornite un'attenta descrizione di caratteristiche e comandi e le istruzioni per un uso più sicuro ed efficiente.

Tutti i pittogrammi, i simboli e i disegni presenti nel presente manuale si riferiscono a tutti i modelli disponibili.

1.2 Identificazione dell'unità

La targhetta nominale è posta all'esterno dell'unità e contiene i dati descritti di seguito:

- Nome del fornitore o del fabbricante
- Modello
- Numero di serie
- Anno di costruzione
- Tensione
- Frequenza
- Potenza assorbita

1.3 Pittogrammi e simboli

Nel presente manuale sono utilizzati i pittogrammi e i simboli descritti di seguito:

AVVISO
La mancata osservanza delle istruzioni può causare lesioni personali o gravi danni all'unità.

AVVISO
Tensione elettrica pericolosa.

AVVISO
Pericolo di ustioni da superfici calde.

Consigli e raccomandazioni per semplificare le operazioni indicate.

Simbolo di riciclaggio.

Simbolo relativo alla direzione di osservazione.

1.4 Istruzioni di sicurezza

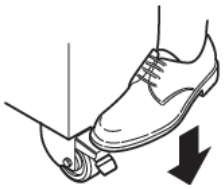
AVVISO
La struttura esterna dell'unità può raggiungere temperature estremamente elevate.

AVVISO
Il carico massimo sulla parte superiore dell'unità non deve mai superare i 50 kg.

AVVISO
Rischio di pavimento scivoloso: Le fuoriuscite di liquidi possono rendere scivolose le superfici, pulire prontamente

AVVISO
Vedere le istruzioni di installazione per i requisiti di messa a terra.

AVVISO
Utilizzare sempre i freni su entrambe le ruote anteriori.



1.4.1 Generale

È totale responsabilità dell'utente dell'unità rispettare le regole e le normative di sicurezza in vigore nel paese.
L'unità può essere utilizzata solo da persone qualificate e autorizzate. Chiunque lavori con o su questa unità deve conoscere il contenuto del presente manuale e deve seguire con cura tutte le linee guida e le istruzioni. Non cambiare mai l'ordine delle operazioni da eseguire. I responsabili sono tenuti a istruire il personale in base al presente manuale e devono seguire tutte le istruzioni e le normative.

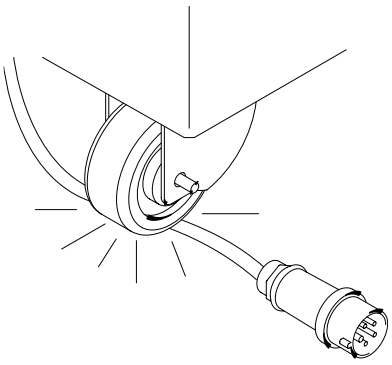
I pittogrammi, le etichette, le istruzioni e gli avvisi apposti sull'unità fanno parte delle misure di sicurezza. Non devono mai essere coperti o rimossi e devono essere ben visibili durante l'intero ciclo di vita dell'unità.
Sostituire o riparare immediatamente pittogrammi, avvisi e istruzioni danneggiati o illeggibili.

- Per evitare cortocircuiti, non pulire mai l'unità con un getto d'acqua. Per le istruzioni relative alla pulizia, vedere la sezione 6.
- Durante il processo di cottura, l'unità può diventare estremamente calda.
- Quando lo sportello è aperto, il rotore si arresta e viene interrotta la tensione al riscaldatore.
- Per garantire un corretto funzionamento e prevenire pericoli di incendio (surriscaldamento), l'unità deve essere pulita regolarmente ponendo particolare attenzione al retro della piastra della ventola.
- Il cassetto di raccolta del grasso deve essere svuotato regolarmente per evitare fuoriuscite.
- L'apparecchio può essere usato da bambini con almeno 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e competenze sotto la supervisione di una persona responsabile o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e aver compreso i rischi presenti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Gli interventi di pulizia e manutenzione non devono essere eseguiti da bambini senza supervisione.

1.4.2 Spostamento

In caso di spostamento dell'unità:

- Prima di spostare l'unità, disattivare in primo luogo la tensione di alimentazione estraendo la spina dalla presa a parete e vuotare il cassetto di raccolta del grasso. Quindi, far raffreddare l'unità per almeno dieci minuti.
- Le unità dotate di ruote non sono adatte a superare oggetti o ostacoli superiori a 10 mm.
- Durante lo spostamento, spingere sempre in corrispondenza della parte centrale dell'unità. Non spingere mai in corrispondenza della parte superiore e della parte inferiore.
- Verificare che le ruote possano muoversi liberamente; inoltre non devono mai toccare il cavo di alimentazione.



1.4.3 Limitazioni all'uso in ambienti esterni

Per evitare cortocircuiti, le unità non possono essere utilizzate in ambienti esterni non protetti. È permessa la collocazione sotto una copertura protettiva.

1.5 Igiene

La qualità di un prodotto fresco dipende sempre dall'igiene, e ciò è particolarmente importante con la cottura dei prodotti al grill. Con il rischio di contaminazione da salmonella, in special modo per il pollame e i prodotti contenenti pollo, è necessario verificare che gli alimenti grigliati non vengano mai mischiati a quelli non cotti. È necessario inoltre evitare sempre di toccare i prodotti grigliati direttamente con le mani o con utensili entrati in contatto con carne di pollo cruda.
Qualora mani o utensili siano venuti a contatto con carni crude di pollo, è necessario lavarli con cura.

1.6 Assistenza e supporto tecnico

Gli schemi elettrici dell'unità sono inclusi nel manuale. In caso di malfunzionamenti, contattare il rivenditore o l'assistenza tecnica. Controllare di avere a disposizione i seguenti dati:

- Modello.
- Numero di serie.

Questi dati sono reperibili sulla targhetta nominale.

1.7 Stoccaggio

Per riporre l'unità quando non viene utilizzata per determinati periodi, seguire le istruzioni riportate di seguito:

- Pulire a fondo l'unità.
- Coprire l'unità per proteggerla dalla polvere.
- Riporre l'unità in un ambiente asciutto e senza condensa.

1.8 Smaltimento

Smaltire l'unità ed eventuali componenti o lubrificanti rimossi, in modo sicuro e in conformità con tutti i requisiti di sicurezza e ambientali locali e nazionali.

2. DESCRIZIONE DELL'UNITÀ

2.1 Descrizione tecnica

L'unità utilizza una combinazione di radiazioni a infrarossi e calore per convezione. Un motore esente da manutenzione con riduttore aziona il rotore. La ventola distribuisce in modo uniforme il calore. I pannelli di vetro sono dotati di uno strato termoriflettente che consente di mantenere il calore all'interno del grill. Le lampade alogene vengono utilizzate per illuminare l'unità mentre è in uso.

Il rivestimento dell'unità è in acciaio inossidabile. Le parti a contatto con i prodotti sono realizzate in acciaio inossidabile AISI 304 (eventualmente con rivestimento in PTFE).
Il cavo di alimentazione principale è dotato di una spina.

Il controllo intelligente mantiene la temperatura all'interno dell'unità costantemente al livello impostato dall'operatore. Il controllo intelligente ha la capacità di memorizzare molti programmi diversi. Ogni programma può consistere in un preriscaldamento e passaggi aggiuntivi in cui è possibile impostare il tempo di cottura e la temperatura. La comunicazione tramite USB / WIFI (opzionale) consente una facile lettura, rielaborazione e creazione di programmi tramite PC. Per questo, è disponibile un software speciale su Fri-Jado.

2.2 Uso previsto

Il forno TDR è stato progettato per grigliare prodotti a base di carne. Qualsiasi altro utilizzo non verrà considerato come uso previsto.
Il fabbricante declina ogni responsabilità per perdite o lesioni causate dalla mancata rigorosa osservanza delle linee guida di sicurezza e delle istruzioni contenute nel presente manuale o dovute alla scarsa attenzione in fase di installazione, uso, manutenzione e riparazione dell'unità oggetto del presente manuale e degli eventuali accessori ad essa associati.

Utilizzare l'unità esclusivamente in perfette condizioni tecniche.

2.3 Accessori

L'unità contiene i seguenti accessori standard:

- Spiedi a forchetta.
- Manuale dell'utente.

Per accessori opzionali contattare customer.service@frijado.com.

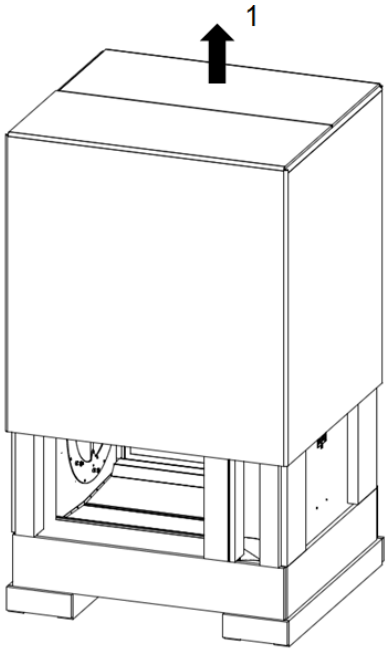
3. INSTALLAZIONE E PRIMO UTILIZZO

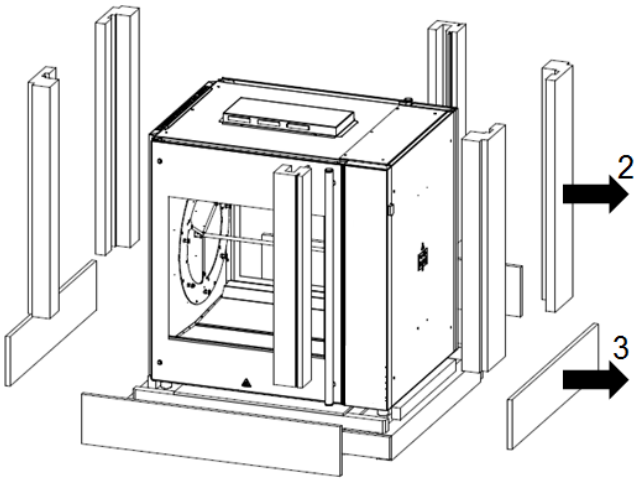
Tutti i materiali da imballaggio utilizzati per l'unità sono riciclabili.

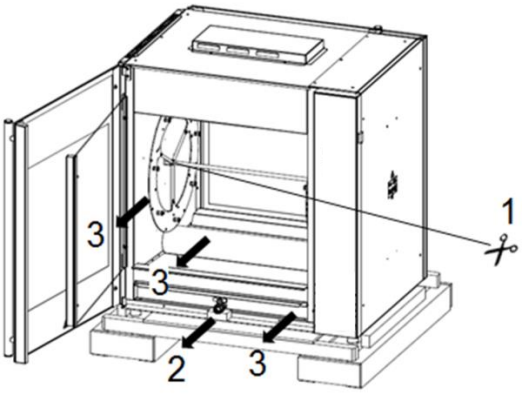
Dopo aver disimballato l'unità, controllarne lo stato. In caso di danni, conservare il materiale da imballaggio e contattare il corriere entro quindici giorni dalla ricezione degli articoli.

3.1 Disimballaggio dell'unità

L'unità è imballata in una scatola di cartone con una copertura superiore in plastica e angoliere protettive.
Tutte le unità sono collocate sopra un pallet di legno. Attorno alla scatola sono avvolte due fascette di serraggio.



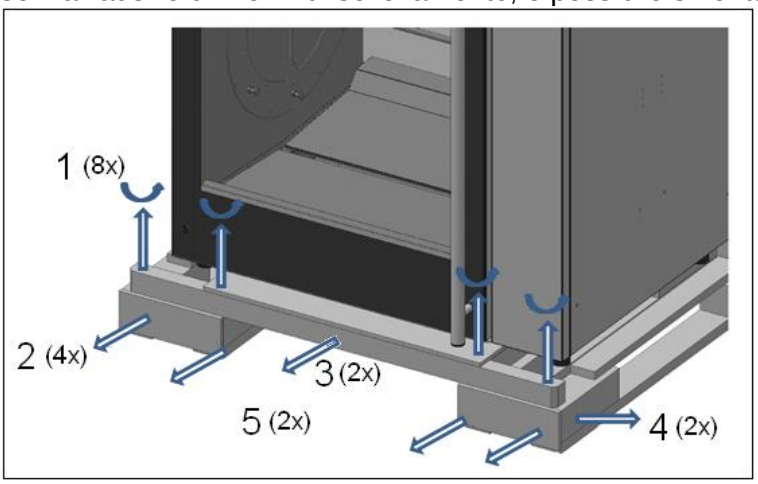




1. Tagliare i due sigilli di trasporto su entrambi i lati del rotore
2. Rimuovere il blocco di trasporto dal cassetto di raccolta del grasso
3. Rimuovere dall'unità tutti i materiali da imballaggio restanti
4. Rimuovere gli accessori standard.

3.2 Smontaggio del pallet

Per scaricare l'unità senza l'ausilio di mezzi di sollevamento, è possibile smontare il pallet.



3.3 Installazione e posizionamento

AVVISO

Pericolo di shock elettrico. Istruzioni per la messa a terra: collegare l'apparecchio esclusivamente ad una corrente alternata fornita da una presa a muro con messa a terra, con una tensione di rete conforme alle informazioni riportate sulla targa dati dell'apparecchio.

È responsabilità del consumatore assicurarsi che l'installazione elettrica sia conforme ai codici e alle normative di cablaggio nazionali e locali correnti.

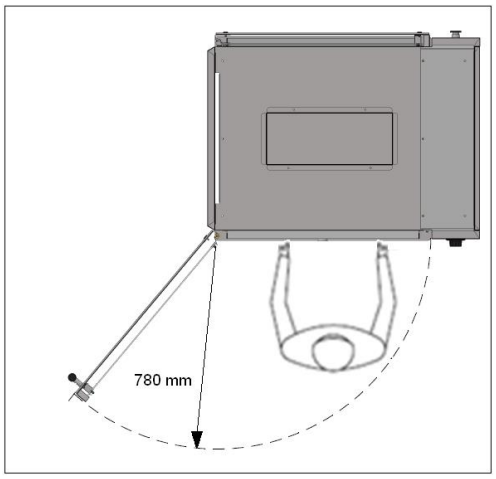
Non utilizzare una presa multipla o una prolunga. Ciò può provocare incendi, scosse elettriche o altre lesioni personali.

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare la morte o lesioni gravi.

AVVISO

Posizionare l'unità su una superficie orizzontale. È consentito utilizzare un piano inclinato di massimo 5° come posizione temporanea.

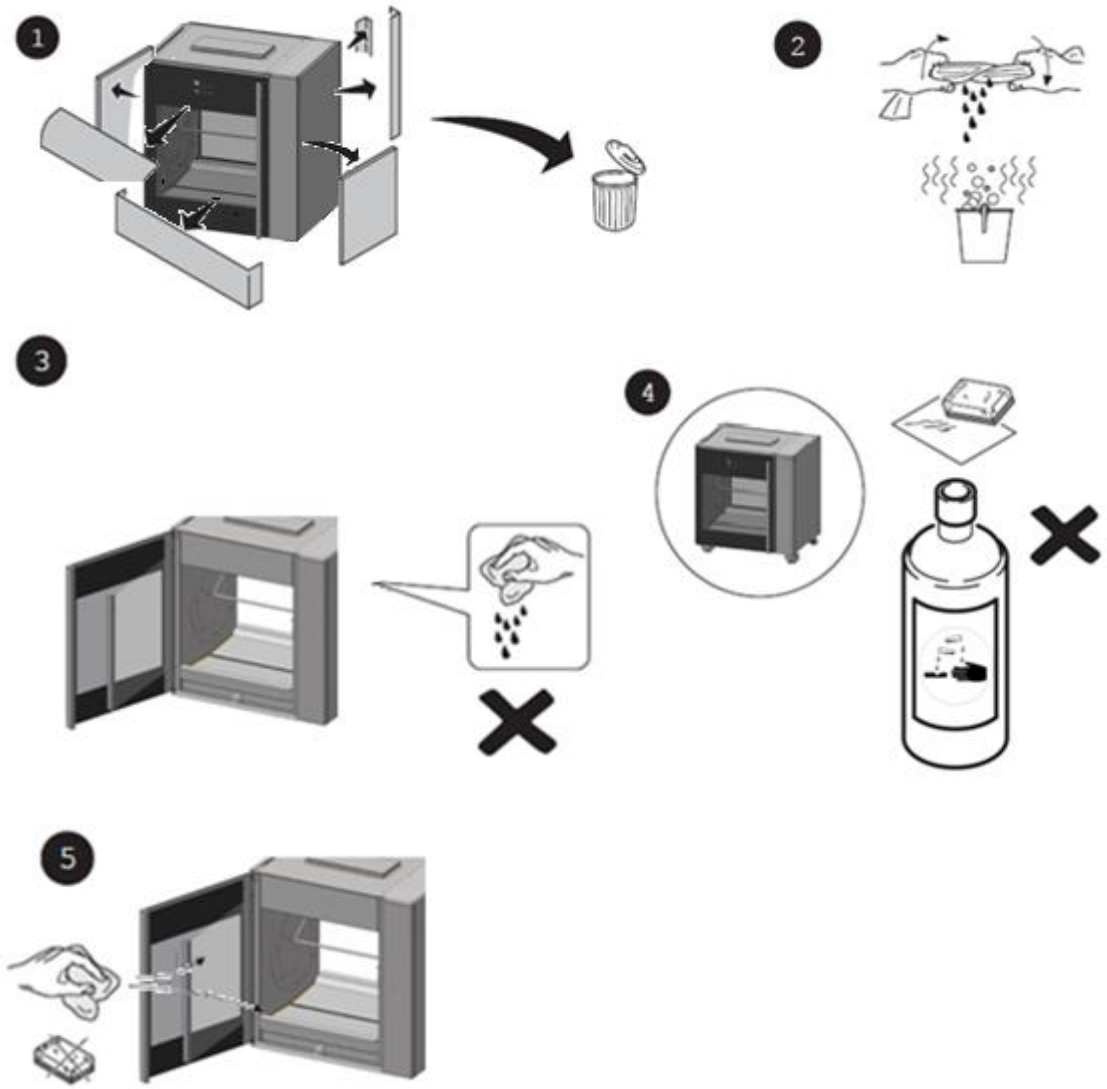
- L'utente deve avere sufficiente libertà di movimento per azionare correttamente l'unità.



- La distanza minima libera deve essere di almeno 250 mm.
- Durante la cottura alla griglia, i pannelli in vetro diventeranno molto caldi. Nel posizionamento, mantenere l'unità fuori dalla portata dei bambini.
- Nel caso di un'unità dotata di ruote, il pavimento deve essere piano e orizzontale.
- L'unità è dotata di una spina di alimentazione e deve essere collegata a una presa a parete con la tensione di alimentazione corretta. La presa a parete deve essere installata da un elettricista qualificato.

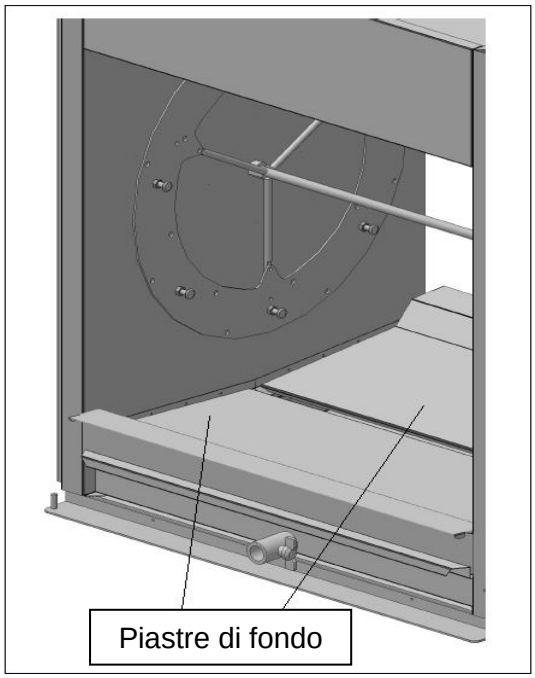
3.4 Primo utilizzo

Quando si utilizza l'unità per la prima volta, pulire l'interno a fondo con acqua saponata e riscaldare l'unità, vedere la sezione 3.4.1. Dopo la messa in funzione, è possibile che l'area di cottura/grill scolorisca.



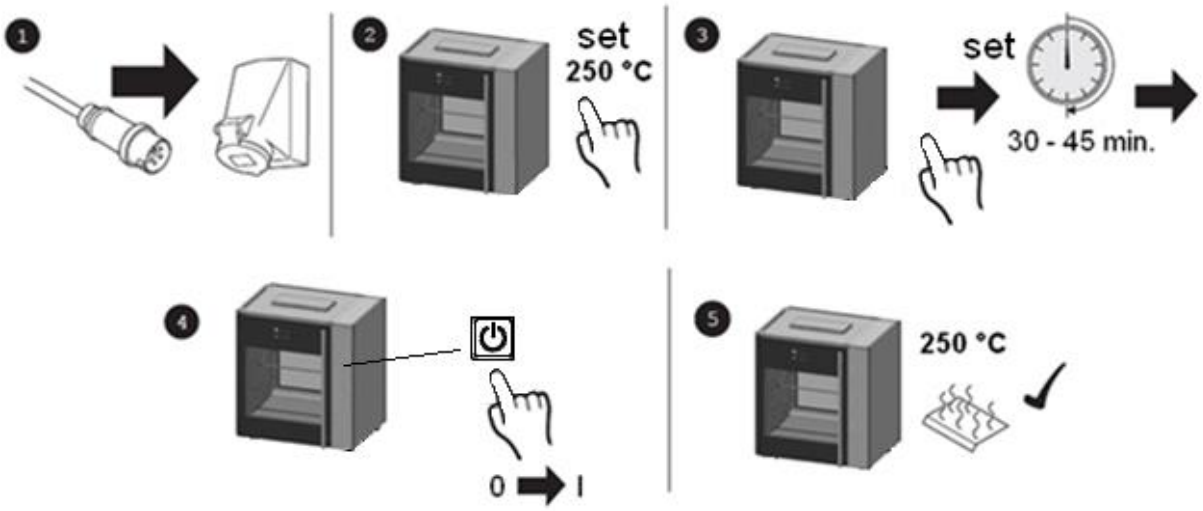
I residui della pulizia finiranno nel cassetto di raccolta del grasso, pertanto tale cassetto dovrà essere svuotato e pulito dopo la pulizia dell'unità.

Collocare le piastre di fondo nel vano del grill.



3.4.1 Odore di metallo

Per eliminare l'odore di metallo che si avverte al primo utilizzo, è necessario riscaldare l'unità alla massima temperatura (250°C).



4. FUNZIONAMENTO E UTILIZZO

4.1 Pannello di controllo

Funzioni principali:

ACCESO / SPENTO

Ricette

Schermo a frusta / pulito (durante il conto alla rovescia)

Schermo di casa

linguaggio

Funzione di aiuto

Toccare o scorrere per selezionare la funzione
o attivare la schermata aggiuntiva

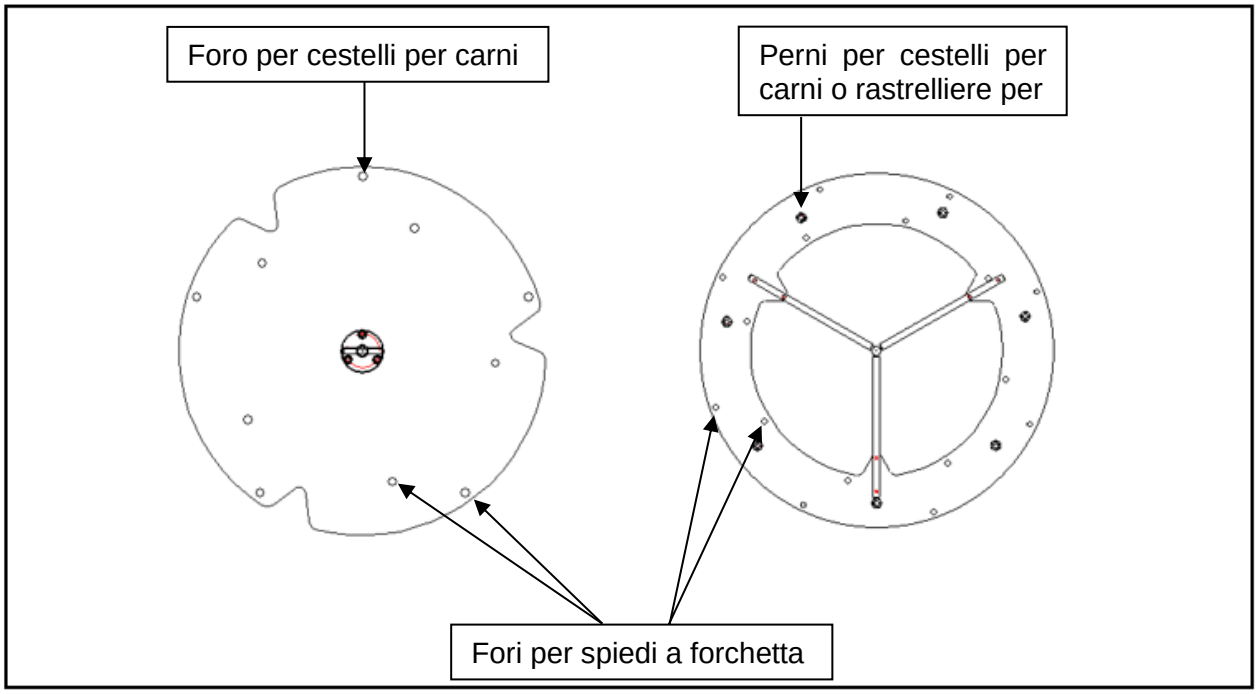
Indietro (quando mostrato nell'angolo in alto a sinistra)

4.2 Accensione dell'unità

4.3 Caricamento dell'unità

Quando lo sportello è aperto premere il pulsante del rotore per attivare il rotore. Questa operazione consente di caricare o scaricare facilmente i prodotti.

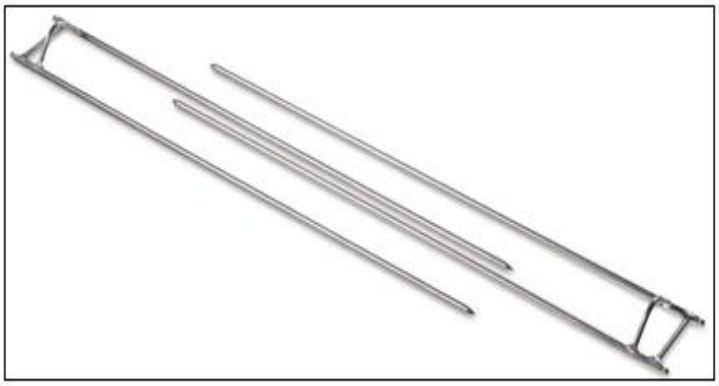
Durante il caricamento dell'unità, verificare che il rotore sia caricato in maniera uniforme, per bilanciare equamente il carico. Non inserire spiedi, cestelli per carni, rastrelliere per polli, ecc. vuoti nel processo di cottura.



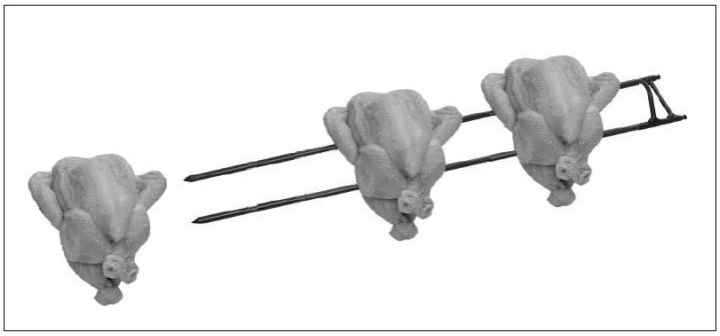
4.3.1 Caricamento dell'unità con gli spiedi a forchetta

L'unità è dotata di un set di spiedi a forchetta.

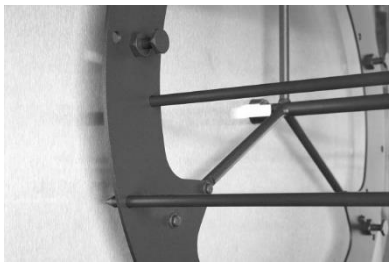
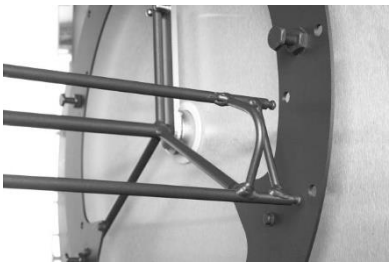
Per arrostire polli interi è necessario utilizzare sempre gli spiedi a forchetta. In questo modo il grasso naturale colando ungerà tutti i polli, garantendo una cottura perfetta e leggera.
Fare riferimento al filmato su You-Tube: “Fri-Jado instruction for binding and loading chicken” (Istruzioni di Fri-Jado per legare e caricare il pollo).



Per preparare carne di pollo o di altro pollame, è possibile procedere come descritto di seguito:



1. Inserire una punta dello spiedo a forchetta attraverso il petto in corrispondenza delle ali. Inserire l'altra punta attraverso le cosce. Non dimenticare di inserire anche le ali.
2. Lasciare un po' di spazio tra i prodotti per consentire un'esposizione e una rosolatura uniformi.
3. Collocare gli spiedi a forchetta sui dischi del rotore in modo che durante il processo di cottura i petti siano rivolti verso l'operatore.
4. Inserire le punte degli spiedi a forchetta nei fori appropriati posti nei dischi del rotore.

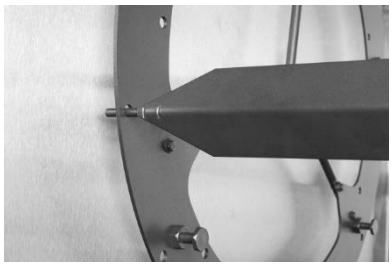
5. L'altra estremità degli spiedi a forchetta deve essere inserita nei fori corrispondenti sul disco del rotore opposto.
6. Per inserire gli spiedi a forchetta restanti nell'unità, procedere come descritto di seguito:

- Accendere l'unità utilizzando il pulsante on/off.
- Con lo sportello aperto, premere il pulsante del rotore per farlo ruotare in modo da facilitare l'inserimento dello spiedo successivo. Tenere premuto il pulsante finché il rotore non ha raggiunto la posizione desiderata. Per caricare il successivo spiedo a forchetta, premere il pulsante del rotore per farlo ruotare sulla successiva posizione di caricamento.
- Ripetere questa procedura fino al caricamento di tutti i prodotti.

4.3.2 Caricare il forno girarrosto con spiedi a V (accessorio)

Per utilizzare gli spiedi a V, procedere come descritto di seguito:

- Inserire lo spiedo nel piccolo foro esterno sulla flangia del rotore alla sinistra dell'utente (rivolto verso il forno). Il retro dello spiedo a V deve essere rivolto verso l'utente.

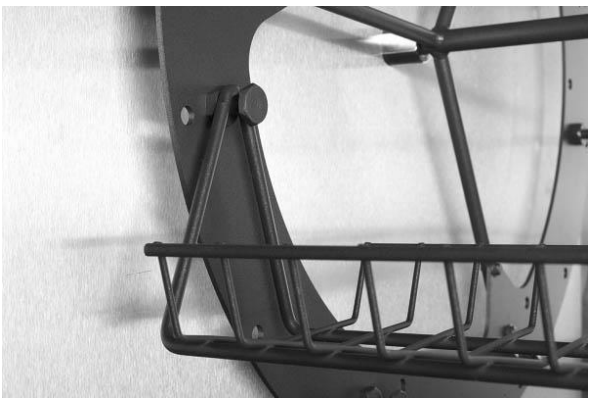


- Inserire l'altra estremità dello spiedo nel piccolo foro corrispondente sulla flangia del rotore alla destra dell'utente (rivolto verso il forno).
- Verificare che l'accessorio sia orizzontale. Se lo spiedo non è orizzontale verificare di utilizzare i fori corretti sulle flange del rotore.

4.3.3 Caricamento del forno girarrosto con i cestelli per carne (accessorio)

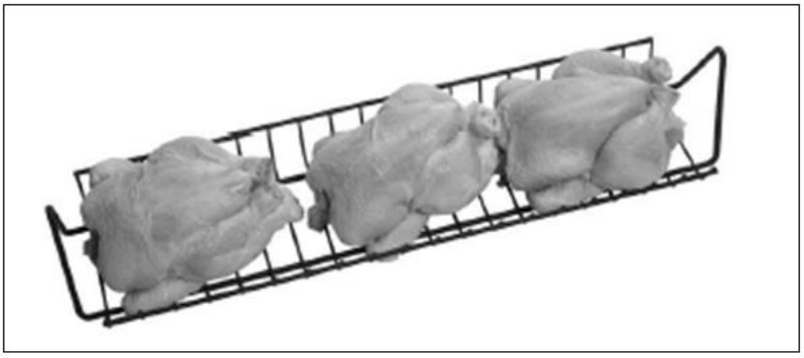
Per utilizzare i cestelli per carne, procedere come descritto di seguito:

- Con il modello TDR 5, è necessario inserire le estremità del cestello per carni attraverso i fori dei dischi del rotore.
- Con il modello TDR 8 è necessario fissare il cestello per carni sui perni appropriati.



(è illustrato il tipo per il modello TDR-8)

- Durante il caricamento dell'unità con i cestelli, verificare che il rotore sia caricato in maniera uniforme, per bilanciare equamente il carico.
- Inoltre è necessario verificare che nessun pezzo di carne fuoriesca dai cestelli.



(è illustrato il tipo per il modello TDR 8)

4.3.4 Caricare il forno girarrosto con due accessori diversi.

AVVISO
Dopo aver caricato il rotore, effettuare almeno UNA rotazione completa e controllare che il rotore sia in grado di girare senza ostacoli.

Se si desidera caricare l'unità con due accessori diversi contemporaneamente, riempire sempre il rotore con UN accessorio in meno della quantità massima consentita. Controllare che gli accessori dello stesso tipo siano posizionati consecutivamente.

Esempio
Per entrambi i modelli TDR 5 e TDR 5 + 5: 1 spiedo a forchetta + 2 cestelli per carni consecutivamente.

4.4 Tempi di cottura a grill

I tempi di cottura a grill dipendono da vari fattori:

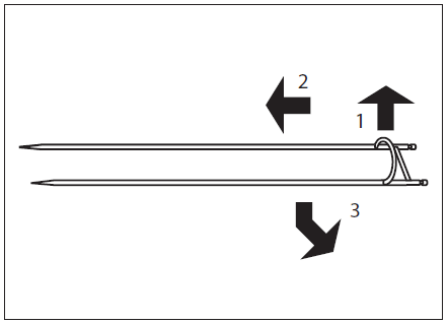
- Temperatura ambiente e tiraggio nelle immediate vicinanze dell'unità.
- Temperatura del grill.
- Temperatura iniziale del prodotto.
- Tipo di carne (grassa o magra) e con o senza additivi.
- Massa e forma del prodotto.
- Quantità totale di carne da arrostire in un solo ciclo di cottura.
- Risultato finale.

4.5 Estrazione dei prodotti

AVVISO
Dopo la cottura al grill, l'interno dell'unità e i pannelli di vetro sono estremamente caldi.
Per estrarre gli spiedi a forchetta o altri accessori utilizzare sempre guanti da forno.

4.5.1 Estrazione degli spiedi a forchetta

Per estrarre gli spiedi a forchetta, si consiglia di procedere come descritto di seguito:



1. Sostenere saldamente lo spiedo a forchetta.
2. Sollevare leggermente l'estremità utilizzando le apposite impugnature e spostare lo spiedo a forchetta nella direzione delle punte.
   Questa operazione consente di liberare lo spiedo.
3. Afferrare lo spiedo a forchetta per l'altra estremità ed estrarlo dall'unità.
4. Rimuovere i prodotti dallo spiedo a forchetta.

Fare riferimento al filmato su You-Tube: "Fri-Jado instruction for unloading chicken from a rotisserie" (Istruzioni Fri-Jado per estrarre i polli da un forno girarrosto).

4.5.2 Estrazione dello spiedo a V (accessorio)

Per estrarre lo spiedo a V è possibile utilizzare lo stesso principio descritto nella sezione 4.5.1.

4.5.3 Estrazione del cestello per carne (accessori)

Per estrarre le rastrelliere per polli dall'unità TDR, si consiglia di procedere come descritto di seguito:

1. Sollevare leggermente entrambe le estremità del cestello.
2. Spostare la rastrelliera verso il lato sinistro o destro dell'unità. Questa azione sblocca un'estremità del cestello.
3. Spostare l'estremità sbloccata verso di sé ed estrarre la rastrelliera dall'unità.

A seconda della quantità di prodotti preparati, potrebbe essere necessario svuotare i cestelli prima di rimuoverli.

4.6 Svuotamento del cassetto di raccolta del grasso

AVVISO

Controllare il cassetto di raccolta del grasso dopo ogni processo di cottura e svuotarlo non appena è pieno per metà onde evitare fuoriuscite. Spingere il cassetto di raccolta del grasso completamente all'interno dell'unità dopo averlo rimesso in posizione, per evitare danni al pannello in vetro.

AVVISO

Il grasso è caldo subito dopo la cottura. Far raffreddare il grasso o porre la massima attenzione e indossare guanti termoisolanti o guanti da forno di sicurezza.

Aprire la valvola di scarico. (Manopola in posizione orizzontale)

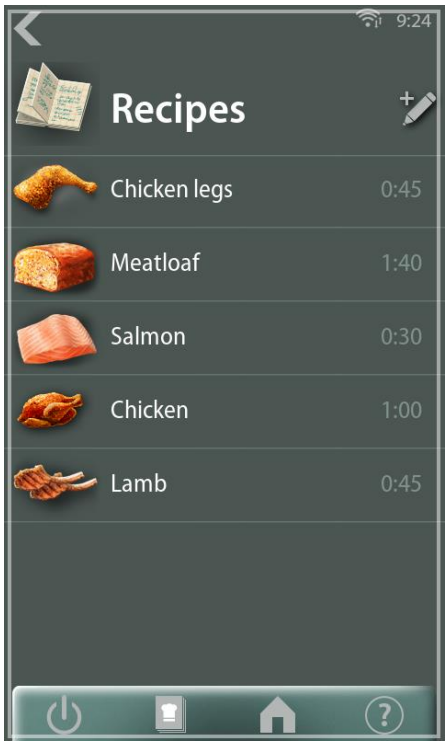
Chiudere la valvola di scarico. (Manopola in posizione verticale)

1. Aprire lo sportello ed estrarre il cassetto di raccolta del grasso di circa 130 mm in fuori.
2. Preparare un secchio o contenitore di dimensione adeguata sotto la valvola di scarico e aprire la manopola apposita.
3. Chiudere la valvola di scarico dopo lo svuotamento.
4. Spingere il cassetto di raccolta del grasso completamente all'interno dell'unità dopo averlo rimesso in posizione, per evitare danni al pannello in vetro.
5. Chiudere lo sportello.

4.7 Spegnimento dell'unità

5. FUNZIONAMENTO

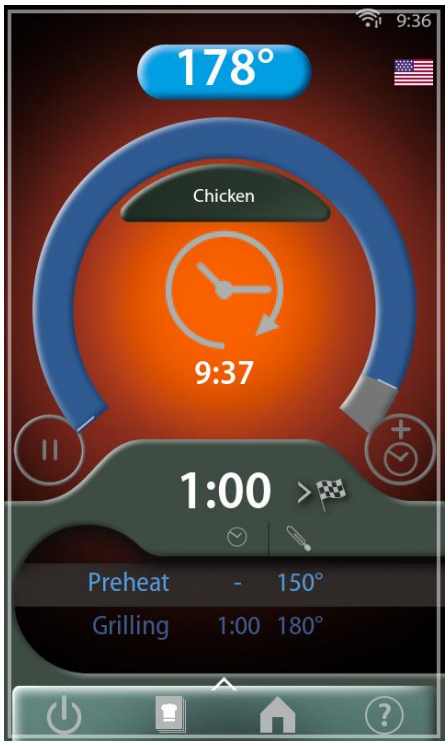
5.1 Avvio di un programma



1. Premere .
2. Selezionare il programma richiesto. La durata totale del programma viene visualizzata in minuti accanto al nome del prodotto.
3. Premere .
4. Controllo: cambiare il contenitore del grasso. Premere Continua quando eseguito.

5.2 Orario di inizio posticipato (facoltativo)

Quando è attivata la funzione Partenza ritardata (nel menu manager), è possibile impostare un orario di avvio ritardato.



1. Premere l'icona di avvio ritardato .
2. Impostare l'ora di inizio desiderata

.
3. Premere .
4. Seleziona il programma richiesto.
5. Premere .
6. Controlla l'ora di inizio. Per confermare, premere **Continua**.
7. Controllo: cambiare il contenitore del grasso. Premere **Continua** quando eseguito.
8. Il tempo di avvio ritardato è impostato, il programma si avvia automaticamente all'ora impostata.

5.3 Preriscaldamento

Dopo avere attivato il preriscaldamento (nel menu manager), l'unità avvia questa funzione alla selezione di questo programma.

Lo schermo visualizzerà la temperatura effettiva (in alto).

Toccare la casella della temperatura per visualizzare la temperatura di preriscaldamento impostata (circa 5 secondi).

Una volta raggiunta la temperatura impostata, la schermata visualizza il messaggio Caricare i grill ed emette un segnale acustico.

Caricare il girarrosto e premere .

5.4 Durante la cottura

AVVISO

Aprendo lo sportello durante un programma di cottura con grill, l'unità si arresta e viene visualizzato un avviso. L'unità riprende il funzionamento quando lo sportello viene chiuso e premuto .

Durante il processo di cottura, il display visualizza un grafico con:

- traiettoria pianificata (linea temporale blu scuro).
- traiettoria elaborata (linea temporale azzurra).
- fasi del programma (striscia bianca).
- e la temperatura impostata (in alto).

Al centro del grafico, vengono visualizzati la funzione corrente del nome del programma e il tempo residuo.

Nella parte inferiore dello schermo sono riportate le fasi del processo.

Lo schermo visualizzerà la temperatura impostata (in alto). Toccare la casella della temperatura per visualizzare la temperatura effettiva (circa 5 sec.).

Quando è attivata la funzione 'cook correction' (Correzione cottura), il tempo residuo viene automaticamente regolato.

5.5 Aggiunta di ulteriore tempo al programma attivo

Durante il processo è possibile aggiungere del tempo extra (se attivato nel menu manager), seguendo i passaggi successivi:

1. Premere .
2. Impostare il tempi supplementari.
3. Premere per salvare le impostazioni.

Il display visualizza ora il tempo supplementare che verrà aggiunto all'ultima fase di cottura. La schermata visualizza sempre la quantità totale di tempo supplementare.

5.6 Interruzione di un programma

Interruzione temporanea:

1. Premere .
2. Premere per riattivare il programma.

Interruzione definitiva:

Premere e premere su Annulla ricevuta.

5.7 Ripristino del segnale di allarme

Se è stato impostato un segnale di allarme, questo verrà emesso al momento adeguato.

Premere per tornare al menu principale.

5.8 Spegnimento

Quando nessun programma è attivo e nei successivi 60 minuti non viene premuto alcun tasto, l'unità si spenge automaticamente.

Questa opzione può essere disattivata oppure regolata da un tecnico dell'assistenza.

5.9 Correzione Cottura (solo manager)

È possibile impostare una correzione di cottura in un programma. Questa funzione regola il tempo di cottura in base alla temperatura all'interno dell'apparecchio per garantire che il risultato sia lo stesso di riferimento. Con questa funzione la qualità dei prodotti rimane costante indipendentemente dalla quantità di carico, dalla temperatura del carico e dall'età della macchina.

La funzione di correzione della cottura è “attiva” per impostazione predefinita e può essere disattivata dal tecnico dell'assistenza.

Nota: Se la correzione della cottura è attiva ma non è ancora disponibile alcun riferimento, la macchina funzionerà secondo le impostazioni originali del programma e non si correggerà da sola.

Creazione di un riferimento del programma:

1. Creare un programma (vedere capitolo 7).
   - Potrebbe essere necessario sperimentare per determinare le impostazioni per il risultato desiderato. Pensa a:
     - Temperatura
     - Tempo
     - Caricamento della macchina. Si consiglia di riempire la macchina al 75%.
2. Quando le impostazioni per il risultato desiderato sono note e il programma è impostato di conseguenza, è possibile avviare il riferimento.
3. Aprire il menu delle impostazioni del gestore.
4. Selezionare la funzione “reference cook”.
5. Selezionare il programma.
   - I programmi che hanno già un riferimento avranno il pittogramma:
6. Caricare la macchina come determinato al punto 1.
7. Avviare il programma
8. Una volta completato il programma, il punto di riferimento verrà impostato automáticamente.

6. IMPOSTAZIONI

6.1 Generale

Utilizzando il pannello di controllo è possibile modificare le impostazioni dell'unità.
Sono disponibili tre tipi di impostazione:

- Manager (Gestione)
- Service (Assistenza)

Selezionare per accedere al menu delle impostazioni.
La sezione Manager e Service è protetta da password.

Premi per tornare indietro di un livello.

6.2 Panoramica dei parametri

Impostazioni	Funzione e valori
Change pin code (Modifica codice pin)	• 0000 – 9999 Impostazione del codice pin per accedere al menu Manager (Gestione). Questo codice pin può essere utilizzato anche per accedere al menu Program (Programma).
Interruttore luce	• ON – OFF
Temperatura	• °C – °F
UTC tempo	• Impostazione dell'ora corrente
UTC data	• Impostazione della data corrente
Timezone offset (Differenza di fuso orario)	• -/- 12 – +/+ 12
Offset fuso orario	• 24h – AM/PM
Formato ora	• G/M/A – M/G/A
Formato data	• YES – NO (Sì - No)
Avvia la ricetta ritardata	• ON – OFF
allarme	• NO – YES (No - Si)
Modifica ricette	• NO – YES (No - Si)
Chiedi peso	• NO – 1x – continues (continua)
Modalità preriscald.	• 20 – 150°C (Impostazione di fabbrica a 150°C)
T. Preriscal. default	• NO – YES (No - Si)
Funzione Eco	• 1 – 11
Impostazioni audio	• 1 – 100
Audio factor (Fattore audio)	
Sound set (Set di suoni)	• Marimba – Bell – Beeper (Marimba - Campanello - Segnale acustico)
Keyboard beep (Beep della tastiera)	• OFF – ON
Sostituzi. filtro calc.	• 10 – 60 sec
Store Number (Numero del negozio)	
Reference cook (Cuoco di riferimento)	
Ricette -> USB	
Ricette <- USB	
Add recipes (Aggiungi ricette) <-USB	
Restart hard	

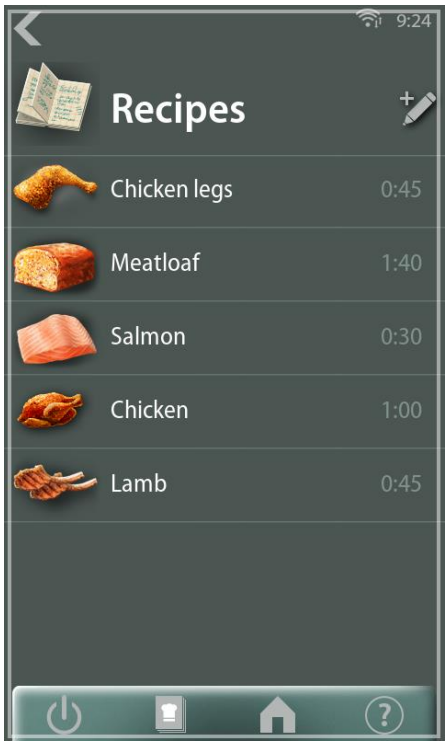
6.3 Menu Service (Assistenza)

Il menu Service (Assistenza) contiene le impostazioni relative a lingua e sicurezza dell'unità. A questo menu può accedere esclusivamente il fornitore o un tecnico dell'assistenza.

7. PROGRAMMI

7.1 Generale

Entra nel menu delle ricette .



7.2 Aggiunta di programmi

1. Premere .
2. Immettere il nome e l'icona del programma.
3. Immettere il passaggio di preriscaldamento (o lasciato in bianco).
4. Aggiungere i passaggi di cottura (scorrere verso l'alto il passaggio aggiuntivo nella parte inferiore dello schermo).
5. Al termine, premere .

Nota: il nome del passaggio può essere modificato (premere su di esso).

7.3 Modifica dei programmi

1. Selezionare la ricetta da modificare.
2. Premere .
3. Apportare le modifiche necessarie.
4. Al termine, premere .

7.4 Eliminazione di programmi

L'eliminazione di un programma non è un'operazione annullabile.

1. Selezionare la ricetta da eliminare.
2. Premere .
3. Premere .
4. Premere YES (Si).

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

AVVISO

L'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione durante le operazioni di pulizia o gli interventi di manutenzione e la sostituzione di componenti.

Non utilizzare materiali o sostanze aggressivi o abrasivi. Possono danneggiare la superficie rendendo difficoltosa la rimozione dello sporco.

Prima di utilizzare l'unità, pulire con cura l'interno, le parti rimovibili e gli accessori con detersivo e acqua. Seguire le istruzioni descritte in questo capitolo.

Trattare la superficie esterna della finestra interna con un detergente delicato per proteggere lo strato termoriflettente.

Evitare di toccare le lampade alogene con le mani nude. Evitare il contatto delle lampade calde con l'acqua fredda.

AVVISO

Non utilizzare mai un tubo dell'acqua per la pulizia. L'acqua può penetrare nell'unità attraverso i fori di ventilazione.

8.1 Pianificazione della manutenzione

Voce	Azione	Frequenza
Interno	• Pulizia, vedere sezione 8.2.	Quotidianamente
Cassetto di raccolta del grasso	• Svuotamento, vedere sezione 8.2.	Quotidianamente
Rotore e piastre di fondo	• Pulizia, vedere sezione 8.2.	Quotidianamente
Pannelli di vetro	• Pulizia, vedere sezione 8.2.	Quotidianamente
Esterno	• Pulizia, vedere sezione 8.3. • Per rimuovere le macchie e ridare lucentezza, utilizzare uno spray detergente specifico per acciaio inossidabile.	Settimanalmente
Pale della ventola	• Pulizia, vedere sezione 7.	Mensilmente

Per motivi di igiene e per mantenere l'unità allo stato ottimale, si raccomanda di osservare un programma di pulizia fisso quotidiano.

8.2 Pulizia quotidiana

È consigliabile pulire l'unità poco dopo il suo utilizzo, quando è ancora tiepida. In questa condizione, i residui di cottura e il grasso possono essere rimossi facilmente.

Utilizzando detergenti specifici per forni e grill, normalmente in commercio, è possibile ottenere risultati di pulizia ottimali.

Lo sportello è dotato di un blocco magnetico. Controllare regolarmente le superfici fra lo sportello e il grill e pulirle se necessario, per evitare infiltrazioni d'aria.

Rotore e piastre di fondo

- Rimuovere il rotore e le piastre di fondo dall'unità (non sono necessari utensili).
- Collocare le parti separabili in un ampio contenitore di lavaggio riempito con acqua calda e un agente detergente appropriato.
- Immergere le parti per una notte e pulirle il giorno successivo.

Cassetto di raccolta del grasso

- Estrarre parzialmente il cassetto di raccolta del grasso con attenzione.
- Aprire la valvola finché il cassetto non si è svuotato.
- Pulire il cassetto con un agente detergente oppure con una soluzione di acqua calda e un agente detergente appropriato.

Interno

- Pulire le parti interne con un agente detergente oppure con una soluzione di acqua calda e un agente detergente appropriato.
- Asciugare completamente l'interno utilizzando un panno asciutto. Assicurarsi che all'interno dell'unità non rimangano tracce di acqua o detergente.

Sportelli in vetro:

- Aprire gli sportelli esterni in vetro
- Sbloccare gli sportelli interni in vetro (sono magneticamente fissati agli sportelli esterni).
- Pulire i pannelli con un agente detergente oppure con una soluzione di acqua calda e un agente detergente appropriato.
- Asciugare completamente gli sportelli utilizzando un panno asciutto.
- Se possibile, lasciare gli sportelli in vetro aperti durante la notte.

8.3 Pulizia settimanale

AVVISO

Per pulire il pannello di controllo utilizzare esclusivamente un panno inumidito.

Esterno:

- Pulire l'esterno dell'unità con un agente detergente oppure con una soluzione di acqua calda e un agente detergente appropriato.
- Asciugare completamente l'esterno utilizzando un panno asciutto.

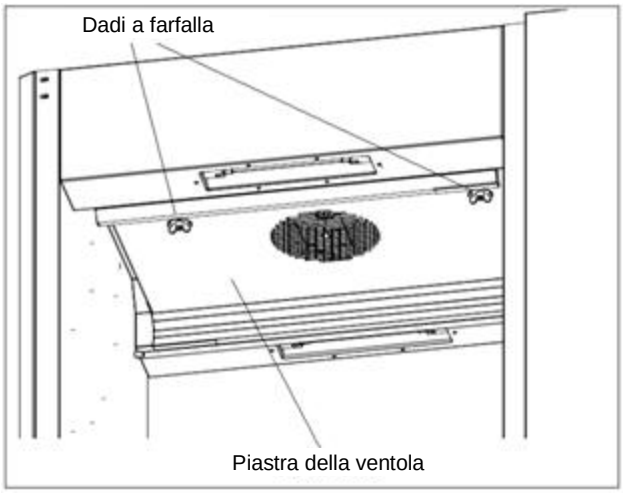
8.4 Pulizia mensile

AVVISO
Estrarre la spina di alimentazione dalla presa a parete.

Pulire la piastra della ventola e le lame della ventola accuratamente come descritto di seguito.

Piastra della ventola:

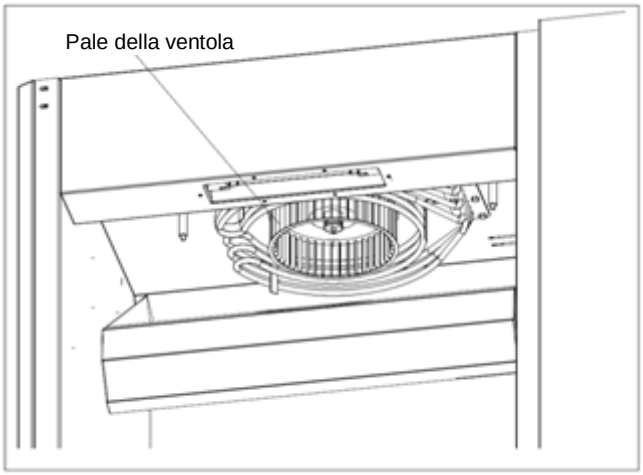
- Rimuovere la piastra della ventola allentando due dadi a farfalla. La piastra è incernierata in due punti sui lati. Per rimuovere la piastra dall'unità, ribaltarla.



- Pulire la piastra della ventola con un agente detergente oppure con una soluzione di acqua calda e un agente detergente appropriato.
- Asciugare completamente la piastra della ventola utilizzando un panno asciutto.

Pale della ventola:

- Pulire le pale della ventola con un panno e un agente detergente per forni.



- Asciugare completamente le pale della ventola utilizzando un panno asciutto.

8.5 Linee guida per la pulizia delle superfici con rivestimento antiaderente

Molte parti del forno girarrosto possono essere dotate di superfici con rivestimento antiaderente. Gli agenti chimici abrasivi e caustici riducono la durata del rivestimento. Con una cura adeguata, le superfici con rivestimento antiaderente offriranno una lunga durata e notevole facilità di pulizia.

EVITARE quanto illustrato di seguito:
Non utilizzare tamponi abrasivi, lana d'acciaio, spugne Scotch-Brite, spugne detergenti in plastica né altri accessori abrasivi per la pulizia (i tamponi abrasivi rimuovono strati di rivestimento e nel tempo riducono significativamente la durata del rivestimento).
Non utilizzare strumenti affilati come coltelli, forchette, raschietti o altri oggetti metallici di vario genere.
Non utilizzare detergenti per forni.

ATTENZIONE: I componenti chimici di alcuni disinfettanti possono attaccare le superfici antiaderenti e causare lo sfogliamento del rivestimento, se non diluiti ai dosaggi raccomandati.
Non tentare di eliminare le contaminazioni della superficie mediante bruciatura o cottura.
Non utilizzare per più di otto ore senza interventi di pulizia.

Pulizia delle superfici con rivestimento antiaderente (pulizia ordinaria):

1. Eseguire la pulizia al termine di ogni ciclo di cottura.
2. Lasciare raffreddare le superfici prima della pulizia.
3. Preparare una soluzione con un detergente per stoviglie delicato e acqua calda e utilizzare un panno o una spugna morbidi per rimuovere i residui di grasso e di alimenti subito dopo il raffreddamento della parte con rivestimento antiaderente.
4. Sciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare.
5. Passare un velo di olio vegetale sulla superficie per condizionarla. Non utilizzare olio vegetale spray per cottura.

Pulizia di incrostazioni pesanti sulle superfici con rivestimento antiaderente:
Non utilizzare questa procedura per la pulizia ordinaria.
Dopo successivi cicli di cottura senza interventi di pulizia, alcuni residui di alimenti possono diventare più difficili da rimuovere.
Se le incrostazioni pesanti sono un problema regolare, è necessario riconsiderare il programma di pulizia.

1. Miscelare la seguente soluzione:

3 cucchiai di candeggina 1 cucchiaio di detergente liquido per stoviglie 1 tazza di acqua

2. Utilizzare un panno o una spugna per applicare la soluzione sulle aree interessate. In caso di incrostazioni pesanti, può rendersi necessario l'utilizzo di spugnette di lavaggio in "plastica" specifiche per l'uso su strumenti di cottura antiaderenti; comunque non utilizzare mai spugne d'acciaio.
3. Sciacquare accuratamente con acqua pulita e lasciare asciugare.
4. Condizionare con olio vegetale.

9. MALFUNZIONAMENTI E ASSISTENZA

In presenza di un malfunzionamento, prima di contattare il fornitore/rivenditore di zona, è possibile controllare autonomamente alcuni elementi:

- L'alimentazione funziona correttamente? Controllare fusibili e interruttore differenziale.
- L'orologio del timer è stato impostato correttamente?

Voce	Malfunzionamento	Possibile intervento
Controllo	Il programma non si avvia	• Controllare che entrambi gli sportelli siano chiusi correttamente.
Ventola	La ventola non ruota	• Estrarre la spina dalla presa. • Aprire lo sportello. • Rimuovere la piastra della ventola (vedere sezione 7) e verificare cosa sta bloccando le pale.
Ventola	Ventola rumorosa	• La ventola è sporca, pulire (vedere sezione 7).
Lampada	Non si accende	• Nel menu Service (Assistenza) è impostata su OFF. • Lo sportello è aperto. • Difetto, fare riferimento alla sezione 9.2.
Forno	Il prodotto non sta cuocendo in modo uniforme	• Provare una temperatura di cottura più bassa. • Controllare fusibili e/o interruttore differenziale.
Forno	Il forno non si riscalda	• Aprire e chiudere lo sportello. • Controllare fusibili e/o interruttore differenziale nel quadro elettrico.
Cavo di alimentazione	Danneggiato	• Sostituire, vedere sezione 9.1

9.1 Sostituzione del cavo di alimentazione

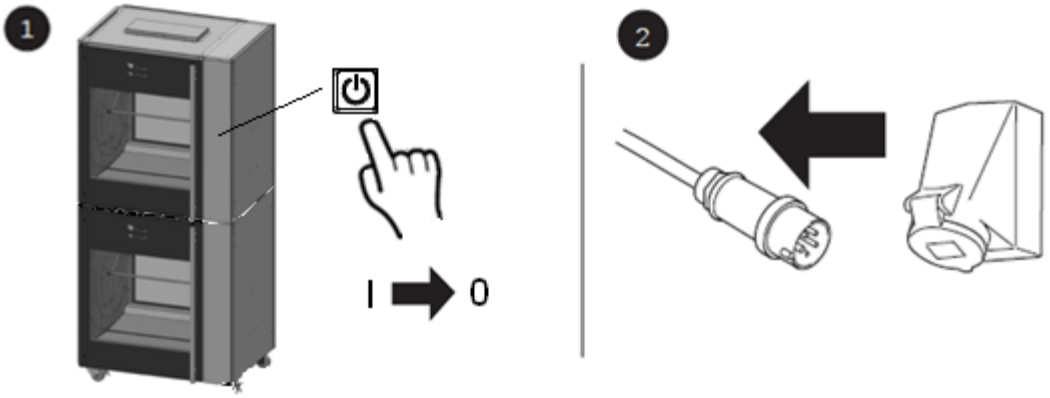
AVVISO
Tensione elettrica pericolosa.

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dall'assistenza tecnica o da una persona con qualifiche simili per evitare rischi.

9.2 Sostituzione di una lampada

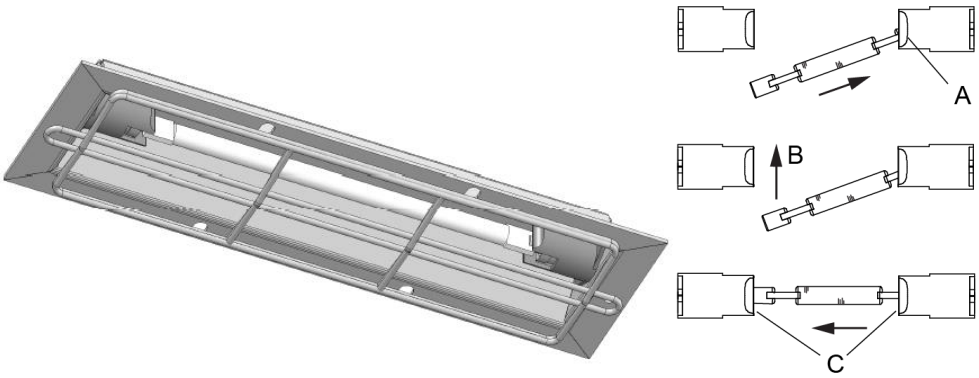
AVVISO
Estrarre la spina di alimentazione dalla presa a parete.

AVVISO
Non toccare le lampade a mani nude. **Durante la sostituzione della lampada utilizzare un panno pulito o fazzolettini di carta.**
Eliminare eventuale tracce di umidità con alcol o alcol metilico dopo che la lampada si è raffreddata.



3. Rimuovere la griglia

4. Rimuovere la lampada guasta muovendola nella direzione longitudinale del portalampada.



5. Montare la nuova lampada (230 V - 500 W). Prima spingere un lato della lampada all'interno del portalampada (A). Premere la lampada nella corretta posizione (B) quindi utilizzare la pressione della molla per posizionarla a contatto con l'altro terminale (vedere la figura).
6. Verificare che la lampada sia correttamente bloccata tra i due terminali (C). In caso contrario, è possibile muovere la lampada liberamente nel senso della lunghezza finché non è ben fissata nei terminali.
7. Rimontare la griglia.

10. SPECIFICHE TECNICHE

AVVISO

Per ottenere le specifiche corrette dell'unità consultare la targhetta nominale.
I dati elettrici possono variare da paese a paese.

Nella tabella riportata di seguito sono indicate le specifiche tecniche per i diversi modelli dell'unità TDR-P eco.

Modelli europei

Modello	**TDR 5**	**TDR 8**	**TDR 5+5**	**TDR 8+8**
Dimensioni				
- Larghezza	880 mm	995 mm	835 mm	1040 mm
- Profondità	940 mm	890 mm	710 mm	890 mm
- Altezza	1150 mm	1065 mm	1775 mm	2100 mm
Peso				
- Lordo	160 kg	216 kg	300 kg	435 kg
- Netto	130 kg	185 kg	266 kg	375 kg
Temperatura ambiente massima	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
Pressione sonora	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Installazione elettrica				
- Tensione	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
- Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
- Alimentazione richiesta	6,6 kW	10,5 kW	13,2 kW	21 kW
- Corrente nominale massima	10,0 A	15,5 A	20 A	31 A
Spina[1]	Modulo Cee 16 A	Modulo Cee 16 A	Modulo Cee 32 A	Modulo Cee 32 A
Lunghezza appross. del cavo di alimentazione	2,20 m	2,20 m	2,20 m	2,20 m

1 A seconda del paese

Pagina vuota.

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