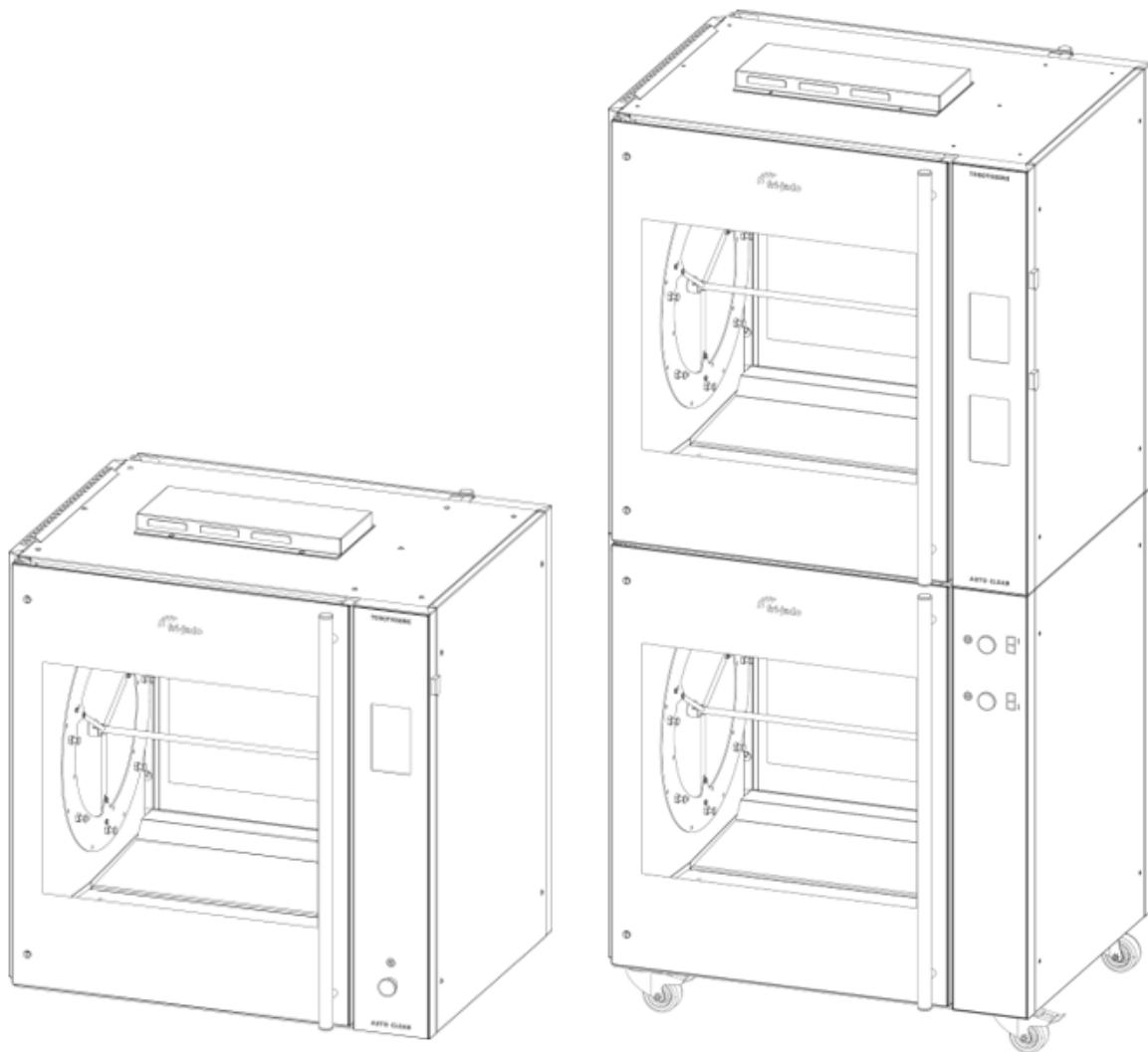


MANUAL DE USO – Versión de la USA.

TDR 5-S

TDR 7-S

TDR 8-S



ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones antes de usar esta máquina.

Instrucciones originales

Las instrucciones originales de este manual están en inglés. Las versiones en otros idiomas de este manual son una traducción de las instrucciones originales.

CONSERVE ESTE MANUAL DE USO PARA FUTURA REFERENCIA

© 2024 Fri-Jado 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	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 US	11
3.1	Desembalaje de la unidad	11
3.2	Desmantelamiento del paleta.....	12
3.3	Instalación y colocación	12
3.4	Primer uso	13
3.4.1	Olor metálico	14
4.	FUNCIONAMIENTO Y USO	15
4.1	Panel de control.....	15
4.2	Encendido de la unidad	15
4.3	Carga de la unidad	16
4.3.1	Carga de la unidad con tenedores de carne	16
4.3.2	Carga del asador con pinchos en forma de V (accesorio).....	18
4.3.3	Carga de la unidad con cestas para carne (accesorio)	18
4.3.4	Carga del asador con dos accesorios diferentes	19
4.4	Tiempo de asado	19
4.5	Retirada de los productos	19
4.5.1	Retirada de los tenedores de carne	19
4.5.2	Retirada del pincho en forma de V (accesorios)	19
4.5.3	Retirada de las cestas para carne (accesorios)	20
4.6	Vaciado del cajón de recogida de grasa	20
4.7	Apagado de la unidad.....	20
5.	MANEJO	21
5.1	Iniciar un programa.....	21
5.2	Hora de inicio retrasada (opcional)	21

5.3	Pre calentamiento.....	22
5.4	Durante la preparación	22
5.5	Adición de tiempo adicional al programa activo	23
5.6	Interrupción de un programa.....	23
5.7	Restablecimiento de señal de alarma	23
5.8	Apagado	23
5.9	Corrección de cocción (solo gerente).....	24
6.	GESTOR DE MENÚS.....	25
6.1	Generalidades	25
6.2	Resumen de parámetros	25
6.3	Menú Servicio	25
7.	PROGRAM.....	26
7.1	Generalidades	26
7.2	Adición de programas.....	26
7.3	Edición de programas.....	27
7.4	Borrado de programas.....	27
8.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	28
8.1	Programa de mantenimiento.....	28
8.2	Limpieza diaria.....	28
8.3	Limpieza semanal.....	29
8.4	Limpieza mensual.....	30
8.5	Instrucciones de limpieza para las superficies con revestimiento antiadherente	31
9.	FALLOS Y SERVICIO	32
9.1	Sustitución cable de alimentación	32
9.2	Sustitución de una lámpara.....	33
10.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	34

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Generalidades

Este manual está destinado al usuario del TDR-S (modelo USA). En él se describen las funciones y controles, junto con indicaciones para el uso más seguro y eficiente, para garantizar una duración larga de la unidad.

Todos los pictogramas, símbolos y dibujos de este manual son aplicables al modelos.

1.2 Identificación de la unidad

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

- Nombre del proveedor o fabricante
- Modelo
- Número de serie
- Año de fabricación
- Tensión
- Frecuencia
- Consumo eléctrico

1.3 Pictogramas y símbolos

En este manual se utilizan los siguientes pictogramas y símbolos:



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

Tensión eléctrica peligrosa.



ADVERTENCIA

Peligro de lesiones por superficies calientes.



Sugerencias y recomendaciones para simplificar acciones indicadas.



Símbolo de reciclaje.



Símbolo de dirección de vista.

1.4 Instrucciones de seguridad



ADVERTENCIA

El exterior de la unidad puede calentarse mucho.



ADVERTENCIA

La carga máxima encima de la unidad nunca puede superar 110 lbs.



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.

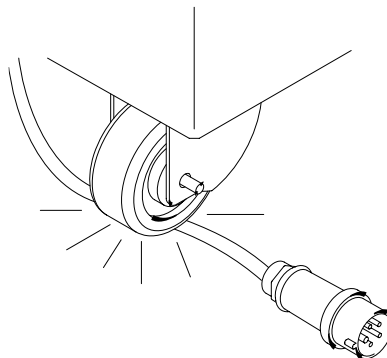
Repáre o sustituya inmediatamente cualquier pictograma, advertencia e instrucción que sea ilegible o que haya sufrido daños.

- Para evitar cortocircuitos, nunca limpie la unidad con una manguera de agua. Consulte las instrucciones de limpieza en la sección 5.
- 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.
- 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 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 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.

1.7 Almacenamiento

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

- Limpie bien la unidad.
- Envuelva la unidad para que no coja polvo.
- Almacene la unidad en un entorno seco, sin condensación.

1.8 Eliminación



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

2. DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

2.1 Descripción técnica

La unidad utiliza una combinación de radiación infrarroja directa y calor por convección. Un motor sin mantenimiento con caja de cambios acciona el rotor. El ventilador proporciona un calor repartido uniformemente. Los paneles de cristal están equipados con una capa reflectante térmica para mantener el calor en el interior del asador. Las lámparas halógenas se utilizan para iluminar la unidad mientras está en uso.

Las placas de la unidad están hechas de acero inoxidable. Las partes de contacto con el producto son de AISI 304 (eventual con revestimiento de PTFE). El cable eléctrico tiene un enchufe.

El control inteligente mantiene la temperatura del interior de la unidad fija a un nivel ajustado por el operario. El control inteligente tiene la capacidad de almacenar muchos programas diferentes. Cada programa puede constar de una fase de precalentamiento y con fases adicionales en las que es posible definir el tiempo de preparación y la temperatura. La comunicación a través de USB permite la lectura fácil, reutilización y creación de programas a través de un PC. Para ello, Fri-Jado dispone de software especial.

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 accesorios opcionales contacte con customer.service@frijado.com.

3. INSTALACIÓN Y PRIMER US

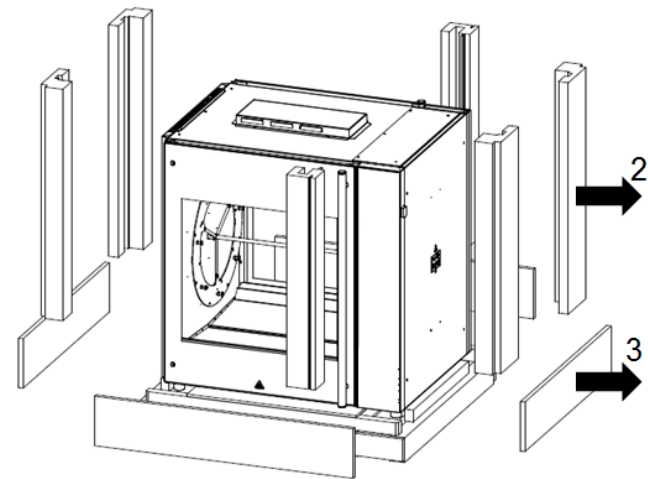
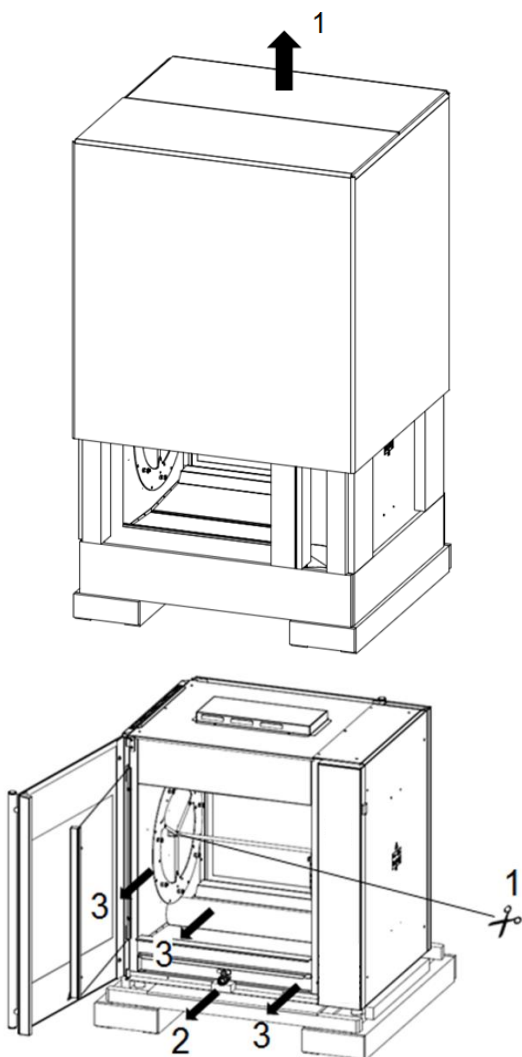


Todos los materiales de embalaje utilizados para esta unidad son adecuados para reciclar.

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

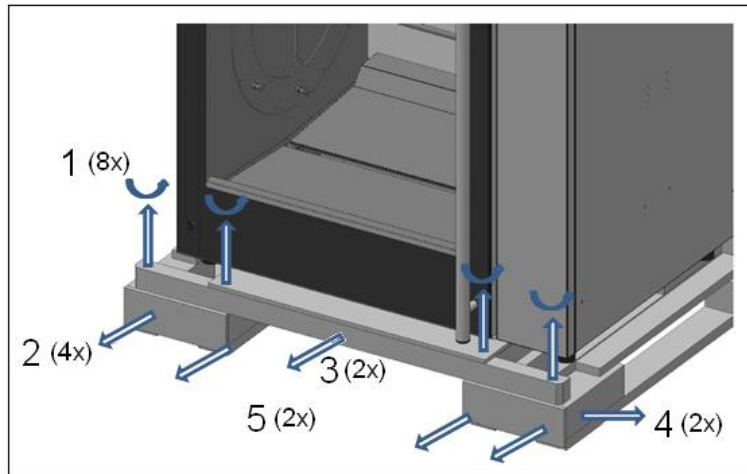
La unidad está embalada en una cubierta de plástico con esquinas protectoras, dentro de una caja de cartón. Todas las unidades se encuentran sobre un palet de madera. Alrededor de la caja hay dos tiras de sujeción.



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 paleta

Para descargar la unidad del palé sin ayuda de equipos de elevación, es posible desmontar el palé.



3.3 Instalación y colocación



ADVERTENCIA

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

Es responsabilidad del consumidor asegurarse de que la instalación eléctrica cumpla con los códigos y regulaciones de cableado nacionales y locales vigentes.

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

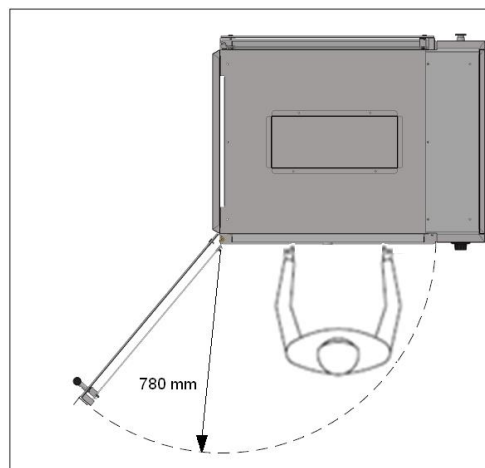
El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA

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

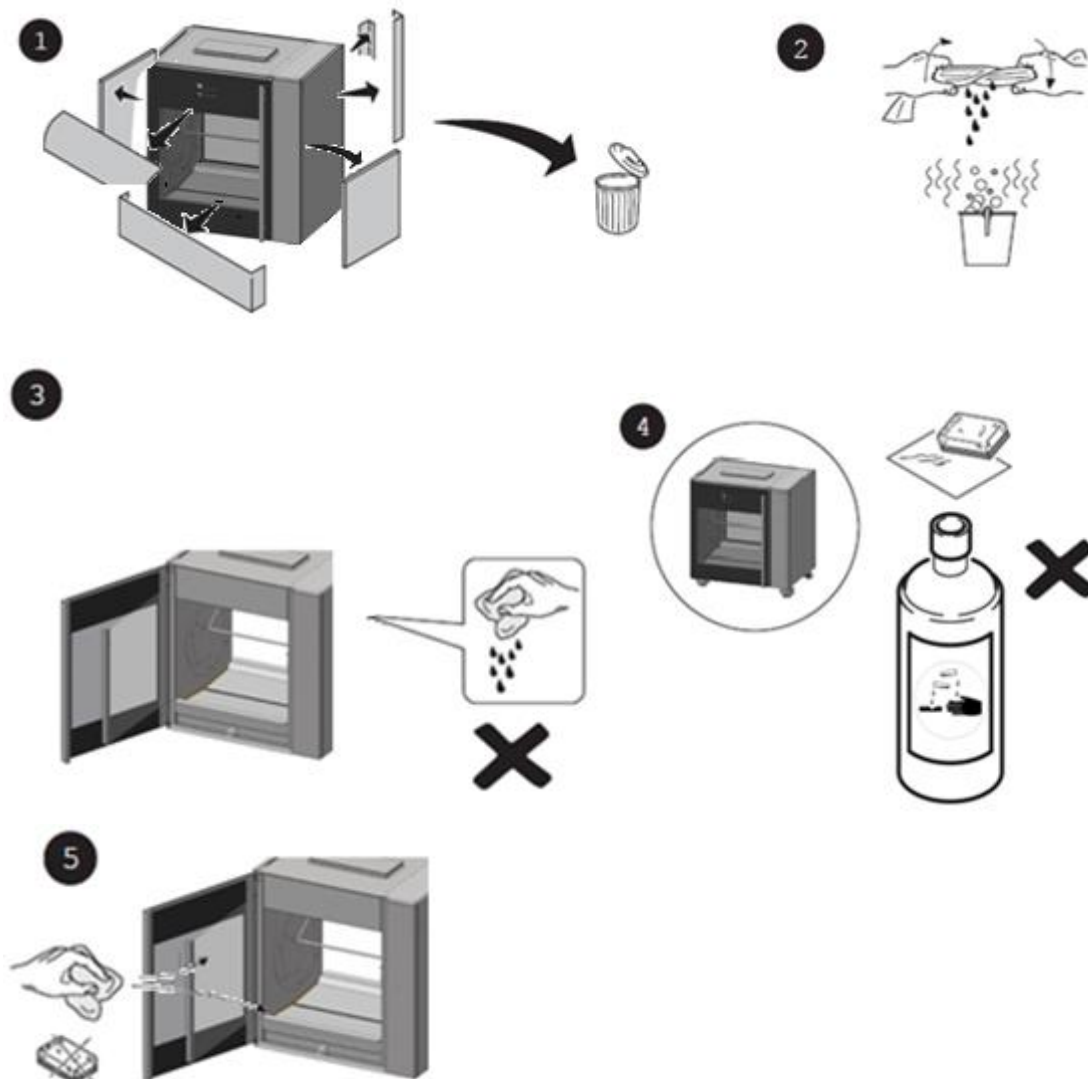
- El usuario debe tener suficiente libertad de movimientos para manejar correctamente la unidad.



- La distancia libre mínima debe ser al menos de 10 pulgadas.
- Durante el asado, los paneles de cristal se calientan mucho. Mientras la coloca, mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
- En caso de una unidad con ruedas, el suelo debe ser plano y estar nivelado.
- 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.

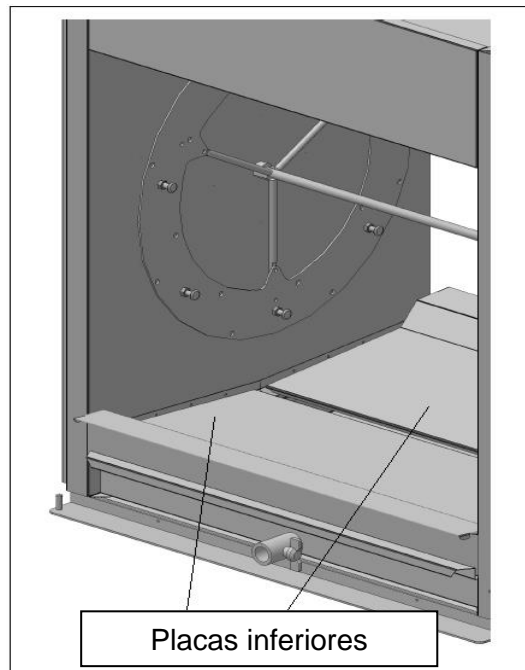
3.4 Primer uso

Al utilizar la unidad por primera vez, limpie bien el interior con agua jabonosa y caliente la unidad, consulte la sección 3.4.1. Después de la puesta la decoloración horno / grill zona puede ocurrir.



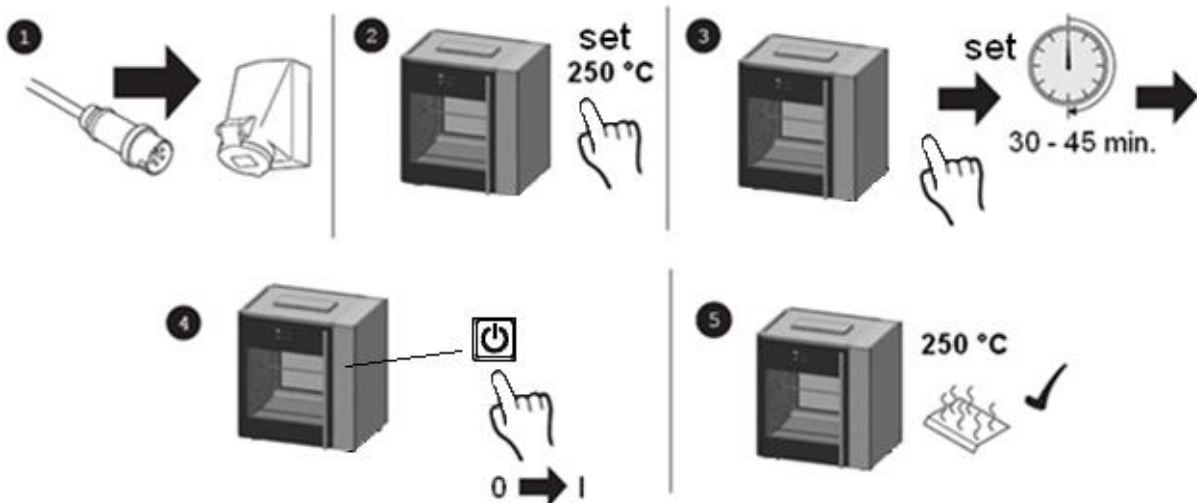
Los restos de limpieza llegarán hasta el cajón de recogida de grasa, de modo que este cajón debe limpiarse y vaciarse tras limpiar la unidad.

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 (482°F) durante al menos media hora.



4. FUNCIONAMIENTO Y USO

4.1 Panel de control

Funciones principales:



ENCENDIDO / APAGADO



Recetas



Látigo / pantalla táctil limpia (durante la cuenta atrás)



Pantalla de inicio



Lengua



Función de ayuda



Toca o desliza para seleccionar la función o activar la pantalla adicional



Paso atrás (cuando se muestra en la esquina superior izquierda)



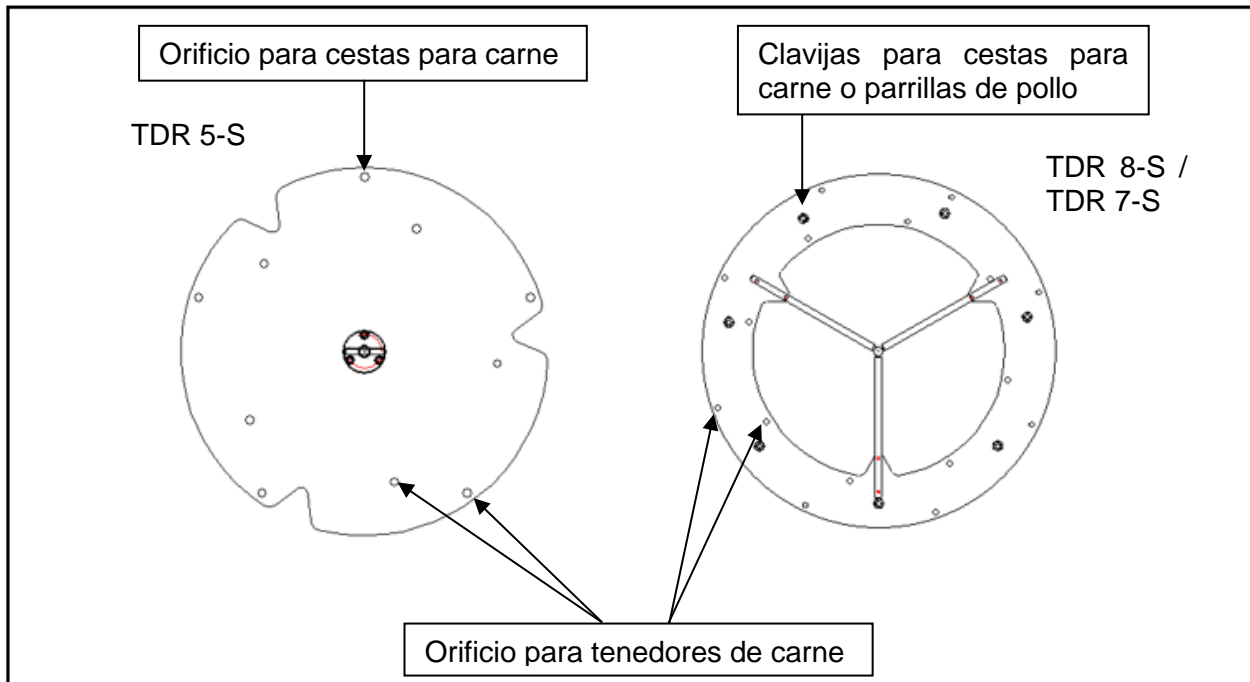
4.2 Encendido de la unidad



4.3 Carga de la unidad

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

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



4.3.1 Carga de la unidad con tenedores de carne

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

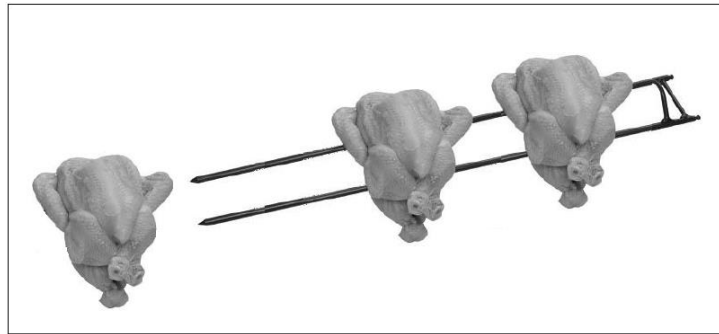


Los pollos enteros siempre deben asarse empleando los tenedores de carne. De este modo su grasa natural los rocía, con un resultado de asado perfectamente ligero.

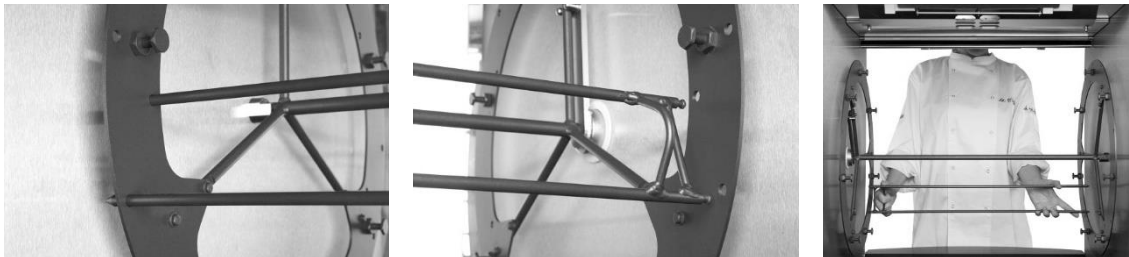
Vea el vídeo de You-Tube: “Fri-Jado instruction for binding and loading chicken”.



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



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



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

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

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

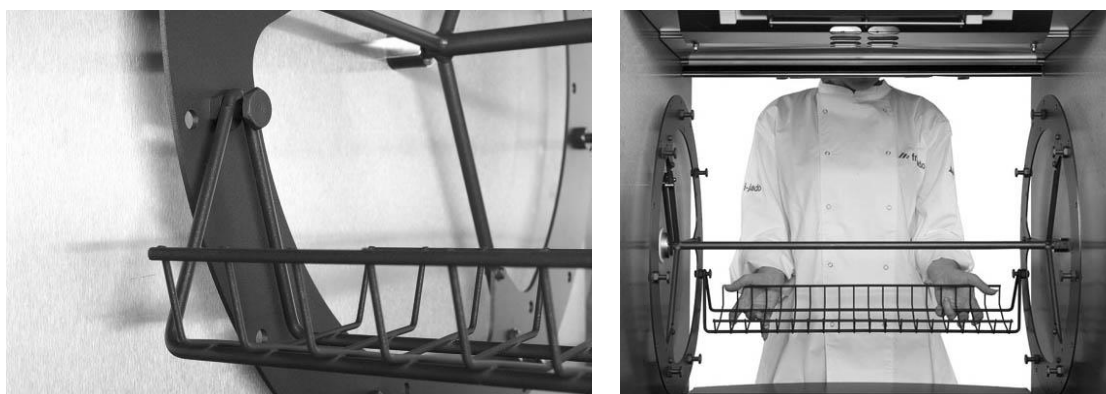


- Coloque el otro extremo del pincho en los orificios pequeños correspondientes de la placa terminal del rotor a su derecha (cuando está de frente al horno).
- Asegúrese de que el pincho esté nivelado. Si el pincho no está nivelado, asegúrese de utilizar los orificios correctos en las placas terminales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

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

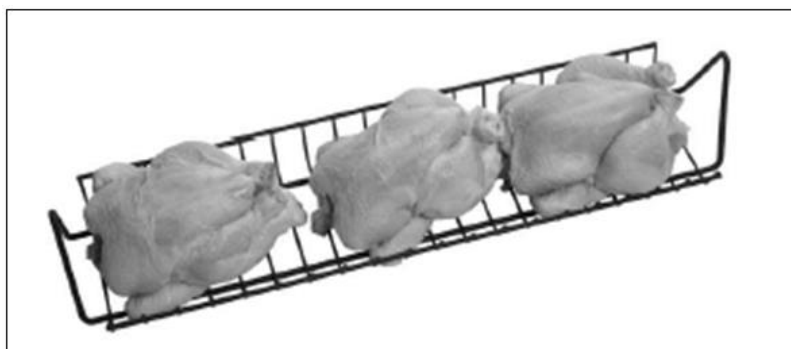
Si utiliza cestas para carne, haga lo siguiente:

- Con el TDR 5 debe introducir los extremos de las cestas para carne por los orificios adecuados de los discos del rotor.
- Con el TDR 7 y TDR 8 debe fijar las cestas para carne a las clavijas adecuadas.



(tipo de TDR 7 / TDR 8 se muestra)

- 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.



(tipo de TDR 7 / TDR 8 se muestra)

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.

Ejemplo

Para el TDR 5 y TDR 5 + 5: 1 tenedor de carne + 2 cestas para carne 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

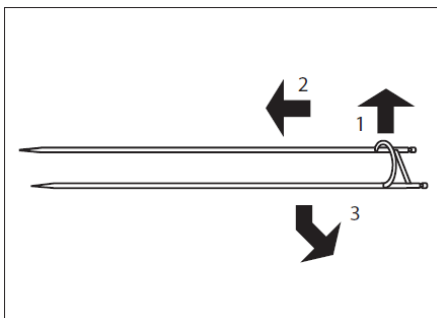


ADVERTENCIA

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)

Para sacar las cestas para carne, se recomienda hacer lo siguiente:

1. Levante ligeramente ambos extremos de la cesta para carne.
2. Mueva el estante cesta para carne ya sea del lado izquierdo o derecho de la unidad. Esta acción abre un extremo de la cesta para carne.
3. Mueva uno de los lados hacia usted y saque la cesta de la unidad.

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

4.6 Vaciado del cajón de recogida de grasa



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 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

5.1 Iniciar un programa



1. Presione .
2. Seleccione el programa requerido. La duración total del programa se muestra en minutos al lado del nombre del programa.




3. Presione .
4. Comprobar: Cambiar el depósito de grasa. Pulse **Continuar** cuando se ejecute.

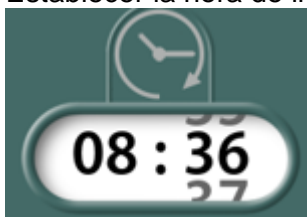



5.2 Hora de inicio retrasada (opcional)

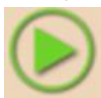
Cuando la función Hora de inicio diferido está activada (en el menú del administrador), se puede establecer una hora de inicio diferido.

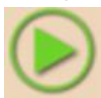


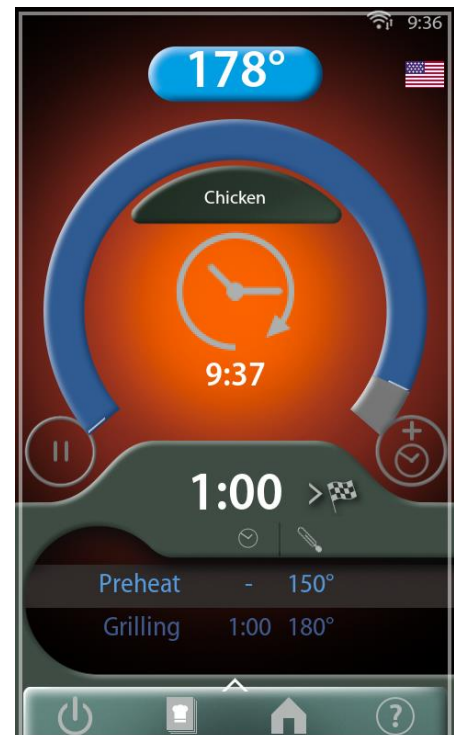
1. Pulse el icono de retraso de inicio .
2. Establecer la hora de inicio deseada



3. Presione .
4. Seleccione el programa requerido.



5. Presione .
6. Consulta hora de inicio. Para confirmar, presione **Continuar**.
7. Comprobar: Cambiar el depósito de grasa. Pulse **Continuar** cuando se ejecute.
8. Se establece el tiempo de retardo de inicio, el programa se inicia automáticamente a la hora establecida.




5.3 Precalentamiento

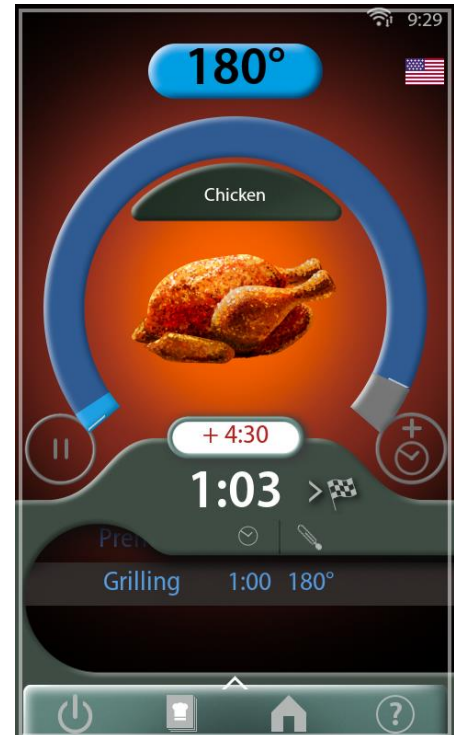
Cuando se activa la función de precalentamiento (en el menú del administrador), la unidad iniciará esta función después de seleccionar un programa.

La pantalla mostrará la temperatura real (en la parte superior). Toque en el cuadro de temperatura para ver la temperatura de precalentamiento configurada (aprox. 5 seg.).

Cuando se alcance la temperatura programada, la pantalla mostrará: "Preheat done. Waiting for oven to be loaded" (Precaliente terminado. El horno se puede cargar) y se activa un sonido.



Cargue el asador y presione .




5.4 Durante la preparación



ADVERTENCIA

Al abrir la puerta durante un programa de limpieza, la unidad se detiene y se muestra una advertencia.

La unidad continuará cuando la puerta esté cerrada y presionada .

Durante el proceso de preparación, la pantalla muestra un gráfico con:

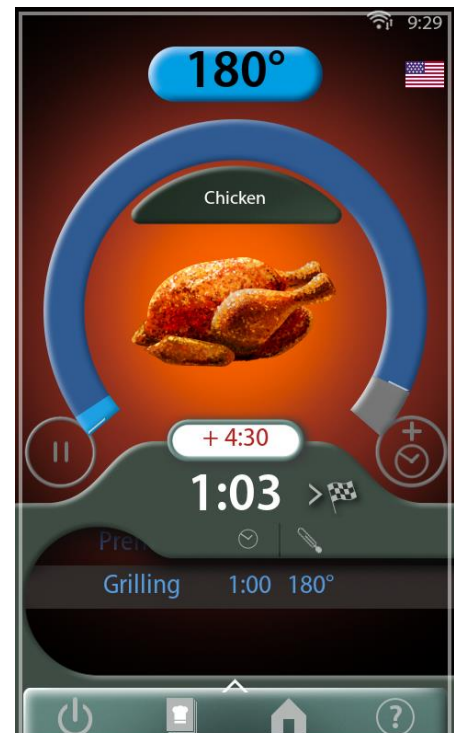
- Trayectoria planificada (línea de tiempo azul oscuro).
- Trayectoria procesada (línea de tiempo azul claro).
- Pasos del programa (raya blanca).
- y la temperatura ajustada (en la parte superior).

En el centro se muestran la gráfica, el nombre del programa, la función actual y el tiempo restante.

En la parte inferior de la pantalla se dan los pasos del proceso.



La pantalla mostrará la temperatura real (en la parte superior). Toque el cuadro de temperatura para ver la temperatura de precalentamiento establecida (aprox. 5 seg.).

Cuando se activa la "corrección del proceso", el tiempo restante se ajustará automáticamente.



5.5 Adición de tiempo adicional al programa activo

Durante el proceso se puede agregar tiempo adicional (cuando se activa en el menú del administrador), siguiendo los siguientes pasos:

1. Presione .
2. Establecer tiempo extra.
3. Seleccione  para guardar la configuración.


Ahora la pantalla muestra el tiempo adicional, que se añadirá a la última fase de asado. La pantalla siempre muestra la cantidad total de tiempo extra.

5.6 Interrupción de un programa


Interrupción temporal:

1. Presione .
2. Presione  para reanudar el programa.

Interrupción definitiva:

- Presione  y presione Cancelar recibo.

5.7 Restablecimiento de señal de alarma

Cuando se ha ajustado una señal de alarma, ésta sonará. Pulse  para volver al menú principal.

5.8 Apagado

Si no hay ningún programa activo y no se pulsa ninguna tecla en los siguientes 60 minutos, la unidad se apagará automáticamente.

Esta opción puede ser desactivada o ajustada por un técnico de servicio.


5.9 Corrección de cocción (solo gerente)

Es posible configurar una corrección de cocción para un programa. Esta función ajusta el tiempo de cocción en función de la temperatura dentro del aparato para garantizar que el resultado sea el mismo que el de referencia. Con esta función, la calidad de los productos permanece constante independientemente de la cantidad de carga, temperatura de la carga y antigüedad de la máquina.

La función de corrección de cocción está “activada” de forma predeterminada y el técnico de servicio puede desactivarla.

Nota: Si la corrección de cocción está habilitada pero no hay ningún programa de referencia disponible, el programa se ejecutará de acuerdo con su configuración original y no se corregirá solo.

Para crear una referencia para un programa:

1. Cree un programa (consulte el Capítulo 7).
 - Es posible que deba experimentar para determinar la configuración para obtener el resultado deseado. Tener en cuenta:
 - Temperatura
 - Tiempo
 - Carga de la máquina. Se recomienda cargar al 75%.
2. Una vez determinados todos los parámetros y actualizado el programa para obtener el resultado deseado, se puede iniciar el programa de referencia.
3. Abra el menú de configuración del administrador.
4. Seleccione la función “reference cook”.
5. Seleccione el programa.
 - Los programas que ya tienen referencia tendrán el  pictograma:
6. Cargue la máquina la misma cantidad determinada en el paso 1.
7. Inicie el programa.
8. Cuando finalice el programa, el punto de referencia se agregará automáticamente.


6. GESTOR DE MENÚS

6.1 Generalidades

Los ajustes de la unidad pueden cambiarse mediante el panel de control. Hay tres tipos de ajustes:

- responsable
- Servicio



Seleccione  para entrar en el menú de configuración.

El administrador y la sección de servicios están protegidos por contraseña.



Presione  para retroceder un nivel.

6.2 Resumen de parámetros

Ajuste	Función y valores
Cambiar cód. secreto	• 0000 – 9999 Definición del código PIN para el acceso al menú responsable. Este código PIN también puede utilizarse para el acceso al menú Prog. ción.
Luz	• encendido – apagado
Unidad de temperatura	• °C – °F
Hora UTC	• Definición de la hora actual
Fecha UTC	• Definición de la fecha actual
Zona horaria	• -/- 12 – +/+ 12
Formato Tiempo	• 24h – AM/PM
Formato Día	• D/M/A – M/D/A
Receta de retardo de inicio	• encendido – apagado
Alarma	• sí – no
Editar	• no –sí
Peso	• no –sí
Modo Precaalentam.	• no – 1x – continúa
Temp. Precaalentam.	• 122 – 302°F (Ajuste de fábrica en 302°F)
Modo ECO	• no –sí
Ajuste Audio	• 1 – 11
Factor de Audio	• 1 – 100
Test de Audio	
Sound set	• Marimba - Campana - Zumbador
Sonido Display	• apagado – encendido
Tiemp limp pantalla	• 10 – 60 sec
Store Number	
preparación de referencia	
Recetas -> USB	
Recetas <- USB	
Add recipes<-USB	
Restart hard	

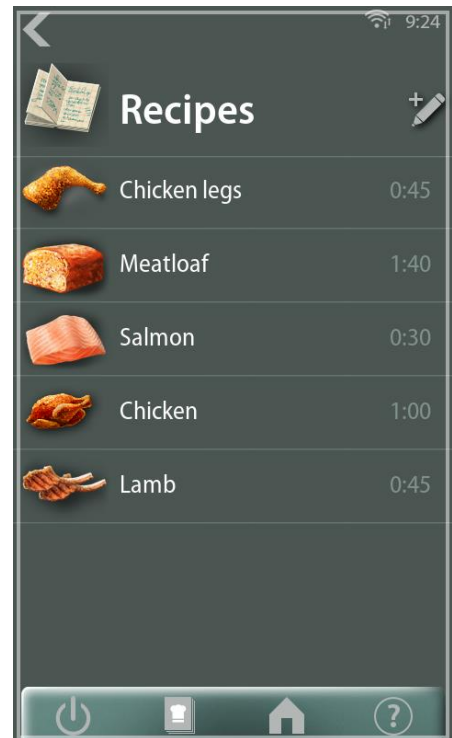
6.3 Menú Servicio

El menú servicio contiene ajustes para el idioma y la seguridad de la unidad. Sólo pueden acceder a éste el proveedor o un técnico de servicio.

7. PROGRAM



7.1 Generalidades

Entra en el menú de recetas



7.2 Adición de programas



1. Seleccione .
2. Ingrese el nombre del programa y el ícono.
3. Ingrese el paso de precalentamiento (o dejado en blanco).
4. Agregue pasos de preparación (deslice un paso adicional en la parte inferior de la pantalla hacia arriba).
5. Una vez finalizada la prensa .

Nota: el nombre del paso se puede cambiar (presione sobre él).



7.3 Edición de programas

1. Seleccione la receta para editar.



2. Seleccione .
3. Realizar las modificaciones necesarias.

4. Una vez completado, presione  .

7.4 Borrado de programas



La eliminación de un programa no se puede deshacer.

1. Seleccione la receta para eliminar.



2. Seleccione .
3. Seleccione  .
4. Seleccione "Yes" (Sí).

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA

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

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

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

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

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



ADVERTENCIA

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

8.1 Programa de mantenimiento

Elemento	Acción	Frecuencia
Interior	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie, consulte la sección 8.2. 	Diaria
Cajón de recogida de grasa	<ul style="list-style-type: none"> • Vacíe, consulte la sección 8.2. 	Diaria
Rotor y placas inferiores	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie, consulte la sección 8.2. 	Diaria
Paneles de cristal	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie, consulte la sección 8.2. 	Diaria
Exterior	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie, consulte la sección 8.3. • Utilice espray de limpieza para acero inoxidable para eliminar manchas y restaurar el brillo. 	Semanal
Pala del ventilador	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie, consulte la sección 8.4. 	Mensual



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

8.2 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.

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.

8.3 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.

8.4 Limpieza mensual



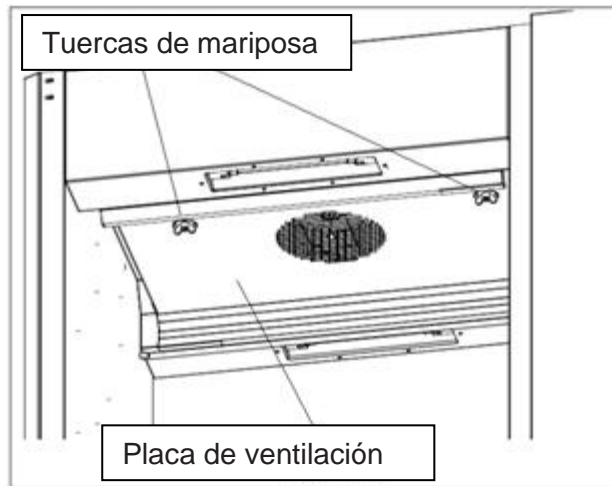
ADVERTENCIA

Retire el enchufe eléctrico de la toma de corriente.

Limpie bien la placa de ventilación y la pala del ventilador como se describe a continuación.

Placa de ventilación:

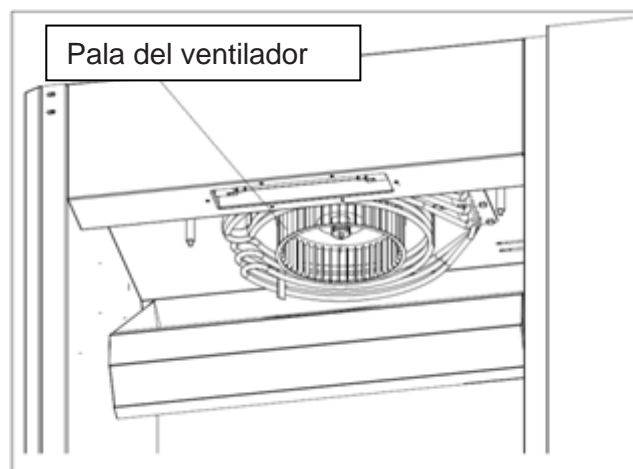
- Retire la placa de ventilación aflojando las dos. Esta placa se articula en dos puntos a los lados. Tras articularla, la placa puede retirarse de la unidad.



- Limpie la placa de ventilación con producto limpiador o agua caliente mezclada con un producto limpiador adecuado.
- Seque bien la placa de ventilación con un paño seco.

Pala del ventilador:

- Limpie la pala del ventilador con un paño y producto limpiador para hornos.



- Seque bien la pala del ventilador con un paño seco.

8.5 Instrucciones de limpieza para las superficies con revestimiento antiadherente

Algunas piezas de su asador pueden tener una superficie con revestimiento antiadherente. La abrasión y los productos químicos cáusticos reducen la vida del revestimiento. Con los cuidados adecuados, la superficie de revestimiento antiadherente ofrecerá una larga duración y será más fácil de limpiar.

NO haga lo siguiente:

No utilice estropajos, esponjas de lana de acero, Scotch-Brite, esponjas de plástico u otros objetos de limpieza abrasivos (Los estropajos abrasivos eliminan con el tiempo el revestimiento, reduciendo su duración).

No utilice instrumentos con punta, como cuchillos, tenedores o rascadores, ni objetos metálicos de ningún tipo.

No utilice productos de limpieza para hornos.

PRECAUCIÓN: Los componentes químicos de algunos desinfectantes pueden atacar el revestimiento antiadherente si el desinfectante no está diluido en las proporciones recomendadas, haciendo que el revestimiento se desprenda.

No intente eliminar la contaminación de la superficie quemándola o en el horno.

No utilice durante más de ocho horas sin limpiar.

Cómo limpiar las superficies con revestimiento antiadherente (limpieza rutinaria)

Este procedimiento debe realizarse al término de cada ciclo de cocción.

Deje que se enfríen las superficies antes de proceder a limpiarlas.

1. Mezcle un producto lavavajillas suave con agua templada y utilice un paño suave o una esponja para eliminar inmediatamente la grasa y los restos de comida una vez que se ha enfriado el componente revestido.
2. Aclare con agua limpia y deje secar.
3. Aplique un aceite vegetal ligero a la superficie para acondicionarla. No utilice aceite vegetal en aerosol.

Cómo limpiar los residuos acumulados en las superficies con revestimiento antiadherente

No utilice este procedimiento para la limpieza rutinaria.

Tras sucesivos ciclos de cocción sin limpieza, algunos residuos de comida pueden resultar difíciles de eliminar.

Si la acumulación de residuos es un problema habitual, será necesario evaluar la frecuencia de limpieza.

1. Mezcle la siguiente solución:

3 cucharadas de lejía
1 cucharada de lavavajillas líquido
1 taza de agua

2. Utilice una esponja o un paño para aplicar la solución a las zonas afectadas. Puede ser necesario utilizar esponjas de "plástico" diseñadas para su uso con utensilios de cocina antiadherentes en caso de que la acumulación de residuos sea abundante, pero no utilice nunca esponjas de acero.
3. Aclare bien con agua limpia y deje secar.
4. Acondicione con aceite vegetal.

9. FALLOS Y SERVICIO

Antes de contactar con su proveedor/distribuidor en caso de un fallo, hay ciertos elementos que puede comprobar usted mismo:

- ¿Funciona correctamente el suministro eléctrico? Compruebe los fusibles y el interruptor diferencial.
- ¿Se ha ajustado correctamente el reloj temporizador?

Elemento	Fallo	Posible acción
Control	El programa no se inicia	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe si ambas puertas están correctamente cerradas.
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 8.4) y compruebe lo que bloquea la pala del ventilador.
Ventilador	Ventilador ruidoso	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilador contaminado, limpie (consulte la sección 8.4).
Lámpara	No se enciende	<ul style="list-style-type: none"> • Defina como no en el menú de servicio. • La puerta está abierta. • Defectuosa, consulte la sección 9.2.
Horno	El producto no queda hecho por igual	<ul style="list-style-type: none"> • Intente con una temperatura inferior. • Compruebe los fusibles y/o el interruptor diferencial.
Horno	El horno no se calienta	<ul style="list-style-type: none"> • Abra y cierre la puerta. • Compruebe los fusibles y/o el interruptor diferencial en el cuadro eléctrico.
Cable de alimentación	Dañado	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplazar, consulte la sección 9.1

9.1 Sustitución cable de alimentación



ADVERTENCIA

Tensión eléctrica peligrosa.

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

9.2 Sustitución de una lámpara



ADVERTENCIA

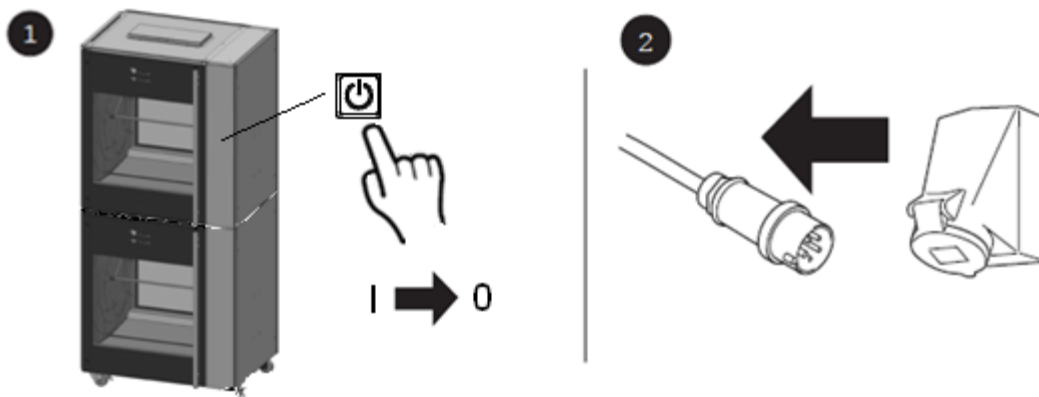
Retire el enchufe eléctrico de la toma de corriente.



ADVERTENCIA

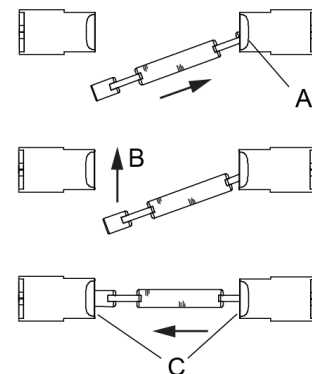
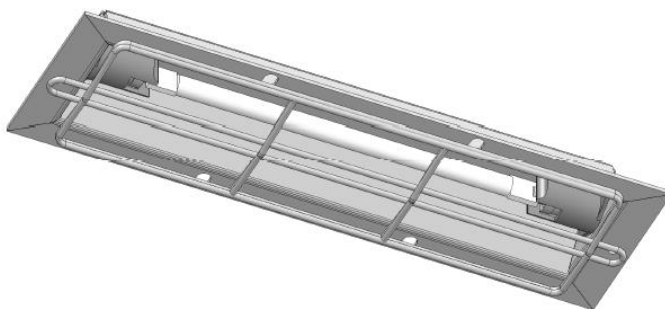
No toque las lámparas con las manos desprotegidas. **Utilice un paño limpio o pañuelos de papel cuando sustituya la lámpara.**

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



3. Eliminar la rejilla. 

4. Retire la lámpara fundida. Mueva la lámpara longitudinalmente a un lado del portalámpara.



5. Instale una nueva lámpara halógena (230 V – 500 W). Introduzca primero un lado de la lámpara en un punto de conexión, posteriormente ponga la lámpara correctamente en su posición y hágala encajar en el otro punto de conexión.

6. Asegúrese de que la lámpara quede bien fijada entre los dos puntos de conexión. Cuando no se ha fijado correctamente, es posible moverla hacia delante y hacia atrás longitudinalmente, hasta que encaja en los puntos de conexión y queda bien fijada.

7. Volver a montar la rejilla.

10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



ADVERTENCIA

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

Las especificaciones técnicas del TDR se indican en la siguiente tabla.

Modelos americanos

Modelo	TDR 5	TDR 7 / TDR 8	TDR 5+5	TDR 7+7 / TDR 8+8
Dimensiones				
- Anchura	35 pulgada	39 pulgada	33 pulgada	41 pulgada
- Fondo	37 pulgada	35 pulgada	28 pulgada	35 pulgada
- Altura	45 pulgada	42 pulgada	70 pulgada	83 pulgada
Peso				
- Bruto	353 lbs	476 lbs	661 lbs	959 lbs
- Neto	287 lbs	408 lbs	586 lbs	827 lbs
Temperatura ambiente máxima	95 °F	95 °F	95 °F	95 °F
Presión acústica	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Instalación eléctrica				
- Tensión	3~ 208 V	3~ 208 V	3~ 208 V	3~ 208 V
- Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
- Potencia a suministrarse	6.6 kW	10.5 kW	2x 6.6 kW	2x 10.5 kW
- Corriente nominal máx.	18.9 A	30.8 A	2x 18.9 A	2x 30.8 A
Enchufe	NEMA15-30P	NEMA 15-50P	2x NEMA 15-30P	2x NEMA 15-50P
Longitud aprox.	75 pulgada	75 pulgada	75 pulgada (2x)	75 pulgada (2x)

Página vacía.

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