

# MANUEL UTILISATEUR

## LDR 8 s Auto Clean GAS



### AVERTISSEMENT

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser la machine.

**Original**

L'original des instructions de ce manuel a été rédigé en anglais. Les versions dans d'autres langues de ce manuel sont des traductions des instructions d'origine.

**POUR VOTRE SÉCURITÉ**

Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou autre vapeurs et liquides inflammables dans le proximité de cet appareil ou autre.



**AVERTISSEMENT:** Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrects peuvent causer des dommages matériels, des blessures voire la mort. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou de réparer cet équipement.

**L'installation et le service doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.**

**Note à l'acheteur:**

Obtenez, en consultant votre fournisseur de gaz local, les instructions à suivre en cas de détection d'une odeur de gaz par l'utilisateur. Ces instructions doivent être postées dans un endroit bien en vue.

**CONSERVEZ CE MANUEL UTILISATEUR POUR UTILISATION FUTURE !**

© 2024 Fri-Jado B.V., Oud Gastel, Pays-Bas

Pour la durée et les conditions de la garantie, nous vous conseillons de contacter votre fournisseur. En outre, nous vous référons aux Conditions générales de vente et de livraison disponibles sur simple demande.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages ou blessures causés par le non-respect de ces réglementations ou des règles d'attention habituelle et relatives aux actions, à l'exploitation, à la maintenance ou aux réparations, même si elles ne sont pas décrites explicitement dans ce manuel.

Il est possible que votre unité diffère, dans les détails, de celle décrite dans ce manuel, en raison de notre engagement constant envers l'amélioration. De ce fait, les instructions fournies servent simplement de ligne directrice pour l'installation, l'emploi, la maintenance et la réparation de l'unité à laquelle se réfère ce manuel. Ce manuel a été composé avec l'attention la plus extrême. Le fabricant ne peut, cependant, pas être tenu pour responsable des erreurs de ce manuel ni pour leurs conséquences. L'utilisateur reçoit un exemplaire de ce manuel pour son propre usage. Par ailleurs, tous les droits sont réservés et ce manuel ne saurait être reproduit ou rendu public, en tout ou partie, de quelque manière que ce soit.

**Modifications:**

En cas de modifications sans autorisation de l'unité, toute responsabilité du fabricant est nulle et non avenue.

Page vide.

**TABLE DES MATIÈRES**

<b>1.</b>	<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>6</b>
1.1	Généralités .....	6
1.2	Identification de l'unité .....	6
1.3	Pictogrammes et symboles .....	6
1.4	Instructions de sécurité .....	7
1.4.1	Généralités .....	7
1.4.2	Déplacement .....	8
1.5	Hygiène .....	8
1.6	Entretien et assistance technique .....	8
1.7	Rangement .....	8
1.8	Mise au rebut .....	8
<b>2.</b>	<b>DESCRIPTION DE L'UNITE.....</b>	<b>9</b>
2.1	Description technique .....	9
2.2	Utilisation prévue .....	9
2.3	Accessoires .....	9
<b>3.</b>	<b>INSTALLATION ET PREMIÈRE UTILISATION .....</b>	<b>10</b>
3.1	Déballage de l'unité .....	10
3.2	Installation et positionnement.....	10
3.3	Première utilisation .....	13
3.3.1	Odeur métallique .....	13
<b>4.</b>	<b>FONCTIONNEMENT ET UTILISATION .....</b>	<b>14</b>
4.1	Panneau de commande.....	14
4.2	Mise en marche de l'unité .....	15
4.3	Chargement de l'unité.....	15
4.3.1	Chargement de rôtissoire avec broches en V (accessoire) .....	15
4.3.2	Chargement de l'unité avec des paniers à viande (accessoire).....	15
4.4	Durée de grill .....	16
4.5	Déchargement des produits.....	16
4.5.1	Retrait de broche en V (accessoire).....	17
4.5.2	Retrait des paniers à viande (accessoire) .....	17
4.6	Vider le récipient à graisse / bac à graisse (optionnel) .....	17
4.7	Arrêt de l'unité.....	17
<b>5.</b>	<b>FONCTIONNEMENT .....</b>	<b>18</b>
5.1	Début d'un programme .....	18
5.2	Réinitialiser le contrôleur du brûleur.....	18
5.3	Heure de départ différée (en option) .....	19
5.4	Préchauffage .....	19
5.5	Pendant la cuisson .....	20
5.6	Prolongement du programme actif.....	20
5.7	Interruption d'un programme.....	21
5.8	Réinitialisation du signal d'alarme .....	21

---

5.9	Mise hors tension.....	21
5.10	Correction de cuisson (gestionnaire uniquement) .....	21
<b>6.</b>	<b>SETTINGS.....</b>	<b>22</b>
6.1	Généralités .....	22
6.2	Présentation des paramètres .....	22
6.3	Menu Service.....	22
<b>7.</b>	<b>PROGRAM.....</b>	<b>23</b>
7.1	Généralités .....	23
7.2	Ajout de programmes.....	23
7.3	Modification de programmes.....	23
7.4	Supprimer des programmes.....	24
<b>8.</b>	<b>NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....</b>	<b>25</b>
8.1	Programme de maintenance.....	25
8.2	Nettoyage quotidien .....	25
8.3	Nettoyage hebdomadaire.....	27
8.4	Nettoyage manuel supplémentaire.....	27
<b>9.</b>	<b>DYSFONCTIONNEMENTS ET ENTRETIEN .....</b>	<b>28</b>
9.1	Remplacement le cordon d'alimentation .....	28
9.2	Remplacer le tuyau de gaz .....	28
<b>10.</b>	<b>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....</b>	<b>29</b>

## 1. INTRODUCTION

### 1.1 Généralités

Ce manuel est destiné à l'utilisateur de LDR 8 s AC GAS (Turbo Deli Rotisserie au Gaz avec fonction de nettoyage). Il décrit les fonctions et commandes tout en fournissant des instructions assurant l'usage le plus efficace en toute sécurité afin de garantir une durée de vie prolongée pour l'unité.

Tous les pictogrammes, symboles et dessins de ce manuel s'appliquent à tous les modèles LDR 8 s AC GAS.

### 1.2 Identification de l'unité

La plaque d'identification se trouve à l'extérieur de la machine et comprend les données suivantes :

- Nom du fournisseur ou du fabricant
- Modèle
- Numéro de série
- Année de construction
- Pays de destination
- Type de gaz
- Pression du gaz
- Alimentation au gaz incluse
- Tension
- La fréquence
- Consommation électrique

### 1.3 Pictogrammes et symboles

Dans ce manuel, les pictogrammes et symboles suivants sont utilisés :



#### AVERTISSEMENT

Des blessures et des dégâts graves de l'unité sont possibles si les instructions ne sont pas respectées avec soin.



#### AVERTISSEMENT

Tension électrique dangereuse.



#### AVERTISSEMENT

Risque de blessures du fait des surfaces chaudes.



#### AVERTISSEMENT

Risque d'incendie.



Suggestions et recommandations simplifiant les actions indiquées.



Symbole de recyclage.



Sens de visualisation du symbole.

## 1.4 Instructions de sécurité



### AVERTISSEMENT

Le couvercle supérieur (en particulier le conduit de fumée) et l'extérieur de l'appareil peuvent être très chauds.



### AVERTISSEMENT

Ne posez aucun objet sur l'équipement car cela pourrait provoquer un incendie. Gardez toutes les ouvertures libres d'obstacles.



### AVERTISSEMENT

Maintenir l'ouverture entre l'équipement et la surface de la table libre d'obstacles afin d'assurer une bonne ventilation dans le compartiment électrique.



### AVERTISSEMENT

Risque déchaussée glissante: Les déversements peuvent rendre les surfaces glissantes, nettoyer rapidement.



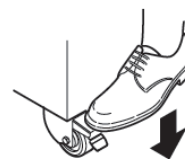
### AVERTISSEMENT

Voir les instructions d'installation pour les exigences de mise à la terre.



### AVERTISSEMENT

Utilisez toujours les freins des deux roues avant:



### 1.4.1 Généralités

L'utilisateur de l'unité est pleinement responsable du respect des règles et réglementations de sécurité en vigueur.

L'unité peut être utilisée uniquement par des personnes qualifiées et agréées. Quiconque travaille sur ou avec cette unité doit être familiarisé avec le contenu de ce manuel et respecter avec soin toutes les consignes et instructions. Ne modifiez jamais l'ordre des actions à effectuer. L'encadrement doit former le personnel en fonction de ce manuel et respecter toutes les instructions et réglementations.

Les pictogrammes, autocollants, avertissements et instructions apposés sur l'unité font partie des dispositifs de sécurité. Ils ne doivent jamais être recouverts ou retirés et doivent demeurer clairement visibles pendant tout le cycle de vie de l'unité.

Remplacez ou réparez immédiatement les pictogrammes, avertissements et instructions endommagés ou illisibles.

- Pour éviter tout court-circuit, ne nettoyez jamais l'unité avec un jet d'eau. Pour les instructions de nettoyage, voir la section 8.
- Durant le processus de grill, l'unité peut être très chaude.
- Lorsque la porte est ouverte, le rotor s'arrête et le chauffage est mis hors tension.
- Nettoyez l'unité tous les jours après utilisation afin d'assurer un fonctionnement correct et d'éviter les départs de feu (surchauffe).
- Le récipient collecteur graisse doit être vidé régulièrement pour éviter tout débordement.
- Cet appareil électrodomestique peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont

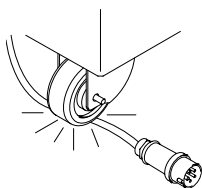
réduites, à condition que celles-ci soient sous surveillance ou aient reçu les instructions d'utilisation de l'appareil en toute sécurité, dans la compréhension des risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil électrodomestique.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

### 1.4.2 Déplacement

Pour déplacer l'unité:

- Avant de déplacer l'unité, mettez tout d'abord hors tension en débranchant la fiche de la prise murale puis videz le tiroir à graisse. Ensuite, laissez l'unité refroidir au moins dix minutes.
- Débrancher l'alimentation en eau et le drain. Débrancher l'alimentation en gaz.
- L'unité comporte des roulettes qui ne sont pas adaptées au passage des rebords et obstacles de plus de 10 mm (0.4 pouce).
- Pour déplacer l'unité, poussez toujours au centre de l'unité. Jamais en haut. Jamais en bas.
- Assurez-vous que les roulettes bougent librement et ne touchent jamais le câble d'alimentation.



### 1.5 Hygiène

La qualité du produit frais dépend toujours de l'hygiène. Spécialement pour les produits grillés. Face au risque de contamination par les salmonelles – spécialement pour les produits volaillers – vous devez vous assurer que les produits grillés ne sont jamais mélangés avec des produits crus. De même, tout contact entre les produits grillés et des mains voire des outils ayant été en contact avec la chair de poulet crue doit être évité en toutes circonstances.

Les mains voire les outils ayant été en contact avec la chair de poulet crue doivent être nettoyés scrupuleusement.

### 1.6 Entretien et assistance technique

Les schémas électriques de votre unité sont inclus. En cas de dysfonctionnement, contactez votre fournisseur/agent d'entretien. Assurez-vous de disposer des informations suivantes :

- Modèle.
- Numéro de série.

Ces données se trouvent sur la plaque d'identification.

### 1.7 Rangement

Si l'unité n'est pas utilisée, temporairement, et doit être rangée, respectez les instructions suivantes :

- Couper l'alimentation électrique.
- Couper l'alimentation en eau.
- Couper l'alimentation en gaz externe Nettoyez soigneusement l'unité.
- Nettoyez soigneusement l'appareil
- Emballez l'unité pour la protéger de la poussière.
- Rangez l'unité dans un endroit sec et sans condensation.

### 1.8 Mise au rebut



Mettez la machine au rebut, débarrassée de tous ses composants ou lubrifiants en toute sécurité conformément avec l'ensemble des impératifs locaux et nationaux relatifs à la sécurité et l'environnement.



## 2. DESCRIPTION DE L'UNITE

### 2.1 Description technique

Le chauffage s'effectue au moyen de gaz qui est brûlé dans un échangeur de chaleur placé dans le plafond. Un ventilateur mélange le gaz et l'air, mélange qui est enflammé au moyen d'un allumage automatique. La combustion modulée du gaz a lieu dans la partie interne de l'échangeur de chaleur et n'est donc pas visible. Les gaz de combustion sont évacués par un conduit de fumée situé en haut ou sur le côté de l'unité. Les ventilateurs assurent une chaleur également divisée. Afin de maintenir la température réglée, l'échangeur de chaleur module pendant le processus de grillage. Pendant tout le processus, l'intérieur de l'unité sera éclairé par des lampes halogènes.

La commande de l'unité maintient la température à l'intérieur de l'unité fixée au niveau défini par l'opérateur.

Le rotor est entraîné par un moteur et une boîte de vitesses sans entretien. Les vitres en verre trempé sont équipées d'une couche réfléchissant la chaleur pour garder la chaleur à l'intérieur du gril. Le placage de l'unité est en acier inoxydable. Les pièces de contact du produit sont en acier inoxydable AISI 304. Le câble d'alimentation est fourni avec une fiche.

Reportez-vous à la plaque signalétique du système de gaz applicable.

### 2.2 Utilisation prévue

L'appareil a été conçu pour griller des produits carnés et dispose d'une fonction semi-autonettoyante. Tout autre usage ne correspond pas à une utilisation prévue.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dégâts ou blessures résultant du non-respect (strict) des instructions et consignes de sécurité de ce manuel ou de la non-observation des règles de prudence lors de l'installation, de l'utilisation, de la maintenance ou des réparations liées à cette unité et à ses accessoires.

Utilisez l'unité uniquement dans un état technique parfait.

### 2.3 Accessoires

Votre unité contient les accessoires standard suivants:

- Porte-cartouche de nettoyage.
- Manuel de l'Utilisateur.

Pour les accessoires optionnels voir [www.frijado.com](http://www.frijado.com).

### 3. INSTALLATION ET PREMIÈRE UTILISATION



Tous les matériaux d'emballage utilisés pour cette unité peuvent être recyclés.

Après le déballage, contrôlez l'état de l'unité. En cas de dégâts, rangez l'emballage et contactez le transporteur dans les 15 jours ouvrables après la réception des marchandises.

#### 3.1 Déballage de l'unité

1. Déballiez l'appareil comme indiqué sur les instructions de déballage sur l'emballage.
2. Retirez tous les autres matériaux d'emballage de l'unité.
3. Retirez le film protecteur des pièces métalliques.
4. Retirez les accessoires standard.

#### 3.2 Installation et positionnement



##### AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique. Instructions de mise à la terre: connectez l'appareil uniquement à un courant alternatif fourni par une prise murale mise à la terre, avec une tension secteur conforme aux informations indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

Il est de la responsabilité du consommateur de s'assurer que l'installation électrique est conforme aux codes et aux réglementations de câblage nationaux et locaux en vigueur.

N'utilisez pas de prise multiple ou de rallonge. Cela peut entraîner un incendie, un choc électrique ou d'autres blessures.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des blessures graves



##### AVERTISSEMENT

NE PAS UTILISER CE GRIL AVEC TOUT GAZ AUTRE QUE CELUI INDIQUEE SUR LA PLAQUE MODELE DE NOTATION.



##### AVERTISSEMENT

Installez l'équipement sur une surface plane et horizontale. Un plan incliné temporairement d'un maximum de 5 ° est autorisé.



##### AVERTISSEMENT

Installez l'équipement dans une pièce suffisamment ventilée afin d'éviter la concentration de substances nocives sur place.



##### AVERTISSEMENT

Installez toujours l'équipement sous une hotte de cuisinière ventilée.



##### AVERTISSEMENT

L'équipement n'est pas adapté à une connexion directe sur un conduit d'air.



## AVERTISSEMENT

La prise murale et l'alimentation en gaz doivent être installées par un installateur agréé conformément avec la législation en vigueur.



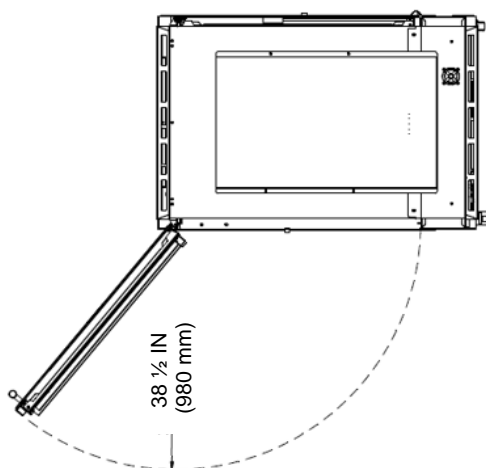
## AVERTISSEMENT

Les réglages de l'équipement de gaz sont sécurisés par le fabricant et ne doivent, sous aucune circonstance, être modifiés par l'installateur. Les réglages ne doivent pas être modifiés.



## AVERTISSEMENT

Ne stockez et n'utilisez pas d'essence voire d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de l'appareil.

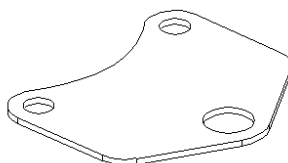
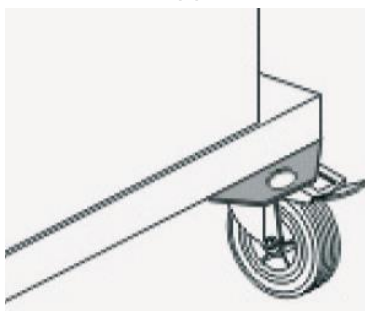


### Positionnement :

- L'utilisateur doit disposer d'une liberté de mouvement suffisante pour utiliser correctement l'unité.
- La température ambiante doit être entre 10 et 30 °C (50 et 86 °F).
- Utilisez des outils de levage et de transport adaptés pour déplacer l'unité.
- Employez un niveau pour placer l'unité à plat et bien de niveau sur une surface solide. Attention au poids de l'unité !
- Prévoyez un dégagement d'au moins 100 mm (4 pouce) entre les côtés et les autres unités voire les parois.
- Assurez un dégagement d'au moins 500 mm (20 pouce) au-dessus de l'unité. Placer l'appareil sous une hotte est nécessaire.
- Les produits dans l'unité doivent être clairement visibles.
- Maintenez les enfants à l'écart du côté utilisation de l'unité.
- Durant le grill, les panneaux de verre deviennent très chauds. Pendant le positionnement, maintenez l'unité hors de portée des enfants.
- La connexion de gaz présente un diamètre extérieur de 1/2 pouce. La connexion de gaz doit être installée par un installateur agréé.
- Le four doit être installé afin que les flux d'air de combustion et de ventilation ne soit pas obstrués. Assurez-vous que l'alimentation en air de la pièce est suffisante pour la combustion du gaz dans la chambre du four.
- Assurez le dégagement de l'espace du fond et de l'ouverture de ventilation au sommet de l'appareil pour garantir un flux d'air correct dans le compartiment électrique et la chambre de combustion.
- L'unité doit être utilisé uniquement avec les pieds ou de roulettes spécifiques spécifiées par le fabricant.
- Si l'unité comporte des roulettes, le sol doit être plan et de niveau.

## Installation :

- Les unités nord-américaines doivent être installées conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54, ou au Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, selon le cas, comprenant:
  - i) L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout test de pression de ce système à des pressions de test supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
  - ii) L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
- Lorsqu'elles sont installées, les unités nord-américaines doivent être électriquement mises à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Electric Code, NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.2, selon le cas.
- Les unités nord-américaines équipées de roulettes doivent être installés avec des connecteurs qui sont conformant à la norme pour les connecteurs pour les appareils à gaz mobiles, ANSI Z21.69 • CSA 6.16. Cette connexion doit inclure un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme pour les périphériques déconnexion rapide pour une utilisation avec du gaz combustible, ANSI Z21.41 • CSA 6.9.
- Des moyens adéquats doivent être prévus pour limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du connecteur et du dispositif de déconnexion rapide ou de sa tuyauterie associée pour limiter le mouvement de l'appareil. Le dispositif de retenue doit être fixé au support d'attache de l'appareil.



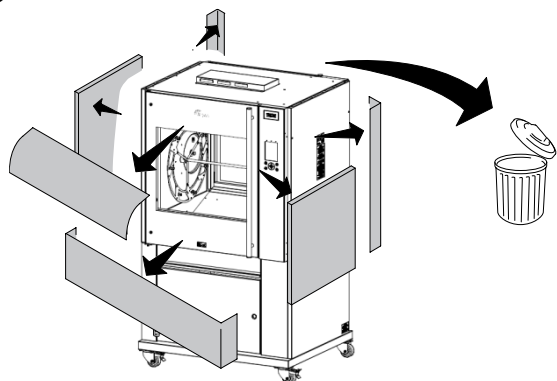
suggestion retenue

- Une connexion d'eau avec une vanne aérée dotée d'un raccord de ¾ po, avec un débit continu minimum de 15 litres par minute, doit être disponible à proximité de l'unité. La pression de l'eau doit être entre 200 et 500 kPa (2 et 5 bars), de préférence au moins 300kPa (3 bar). Voir le manuel d'installation.
- Utilisez les tuyaux fournis avec la machine.
- Une purge ouverte d'un diamètre d'au moins 40 mm (1.6 pouce) doit être disponible à proximité de l'unité.
- L'appareil dispose d'une prise secteur et doit être connecté à une prise murale avec une tension secteur appropriée. La prise murale doit être montée par un électricien certifié.
- Une alimentation en gaz avec une connexion NPT 1/2 pouce doit être disponible à proximité de l'unité.
- Utilisez le tuyau de GAZ fourni avec la machine.

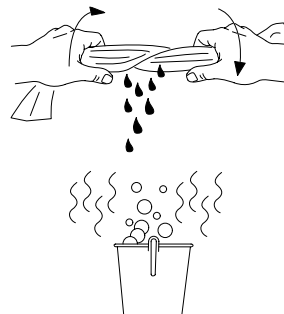
## 3.3 Première utilisation

Pour la première utilisation de l'unité, nettoyez soigneusement l'intérieur avec un savon moussant et chauffez l'unité, voir la section 3.3.1. Après la mise en décoloration de la four / grill zone peut se produire.

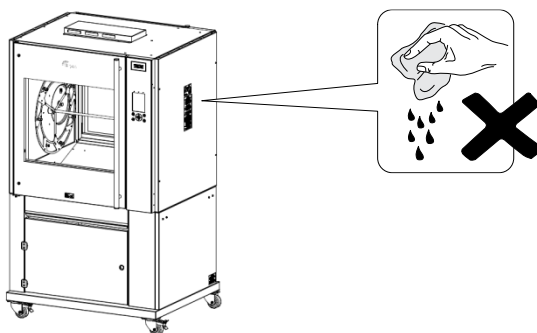
❶



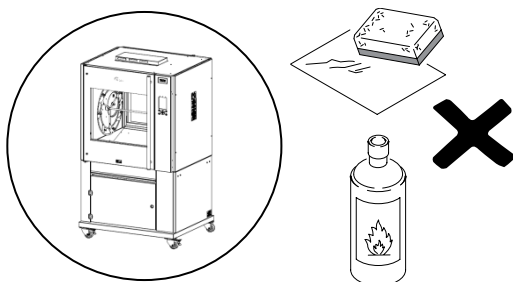
❷



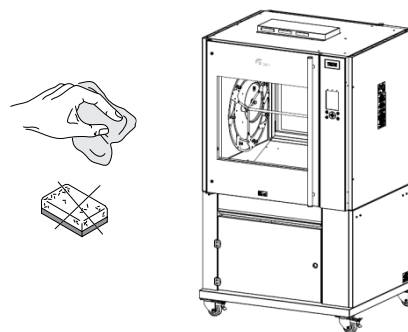
❸



❹




❺




### 3.3.1 Odeur métallique

Pour éliminer les odeurs de métal et d'huile apparaissant après la première utilisation, chauffez l'unité à la température maximum (220°C/428°F) pendant au moins 1/2 heure.

1. Appuyez sur l'écran de contrôle et allumez l'appareil.

2. Appuyez  pour afficher le menu.

3. Créez un nouveau programme comportant UNE étape de la température maximale et une durée d'au moins 30 minutes (voir section 7).

4. Sélectionnez le nouveau programme et appuyez  pour démarrer (voir section 5).

5. Laissez l'unité exécuter le programme intégral.

L'unité est maintenant prête à l'emploi.

## 4. FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

### 4.1 Panneau de commande



Fonctions principales:



ON / OFF (marche / arrêt)



Recettes



Essuyer/nettoyer l'écran tactile (pendant le compte à rebours)



Nettoyer la rôtissoire



Page d'accueil



La langue



Fonction d'aide



Appuyez ou glissez pour sélectionner une fonction ou activer un écran supplémentaire




Reculer (lorsque montré dans le coin supérieur gauche)

## 4.2 Mise en marche de l'unité



## 4.3 Chargement de l'unité

Une fois la porte ouverte, appuyez sur le bouton du rotor  pour activer le rotor. Le chargement et le déchargement des produits sont ainsi facilités.

Pendant le chargement de l'unité, assurez-vous que le rotor est chargé uniformément afin de répartir la masse des produits régulièrement sur le rotor pour le maintenir équilibré. Ne laissez pas de fourches à viande, paniers à viande, supports pour poulet, etc. vides dans le processus de grill.

### 4.3.1 Chargement de rôtissoire avec broches en V (accessoire)

Si vous utilisez des broches en V, procédez comme suit :

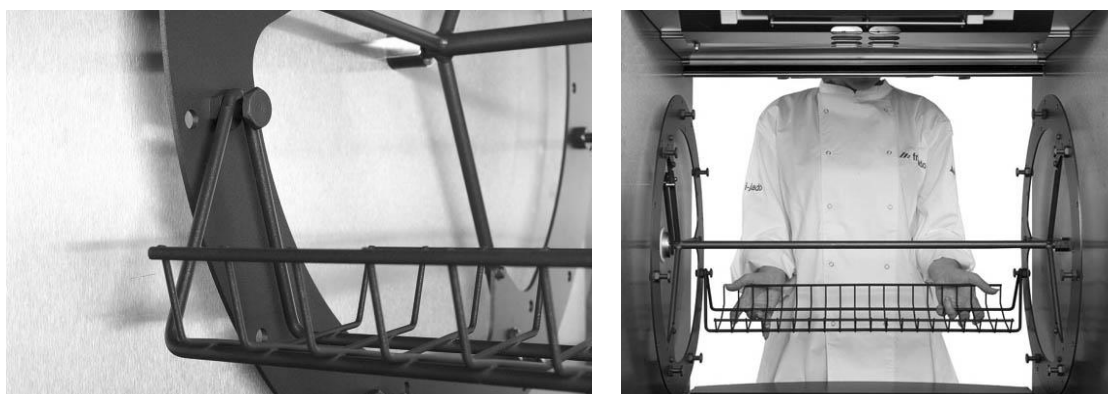
- Placez la brochette dans le petit orifice extérieur sur la plaque d'extrémité du rotor à gauche (en faisant face au four). L'arrière de la broche en V doit être dirigé vers vous.



- Placez l'autre bout de la brochette dans les petits trous correspondants sur la plaque d'extrémité du rotor à droite (en faisant face au four).
- Assurez-vous que la broche est de niveau. Si la broche n'est pas de niveau, assurez-vous d'avoir utilisé les trous corrects sur les plaques d'extrémité de rotor.

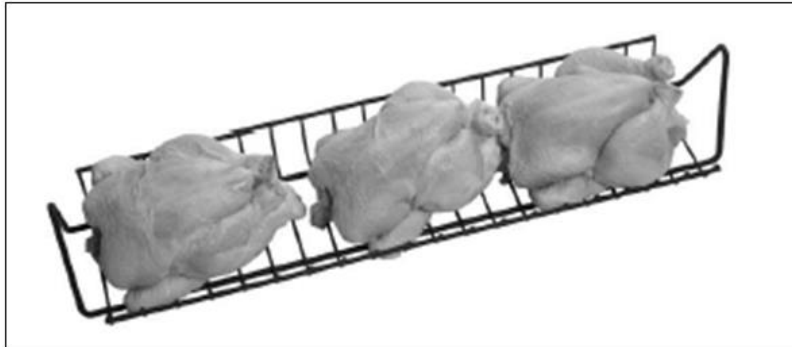
### 4.3.2 Chargement de l'unité avec des paniers à viande (accessoire)

Si vous utilisez des paniers à viande, procédez comme suit :





- Pendant le chargement de l'unité avec des paniers à viande, assurez-vous que le rotor est chargé uniformément afin que la masse des produits se répartisse régulièrement sur le rotor pour le maintenir équilibré.
- De même, assurez-vous qu'aucun morceau de viande ne dépasse des paniers.



#### 4.4 Durée de grill

La durée de grill dépend de plusieurs facteurs :

- La température ambiante et le courant d'air à proximité directe de l'unité.
- La température du grill.
- La température initiale du produit.
- Le type de viande (grasse ou maigre - avec ou sans additifs).
- La masse et la forme du produit.
- La quantité totale de viande à griller pendant un cycle de grill.
- Le résultat final attendu.



##### **Epices**

L'utilisation adéquate d'épices ou de marinades donne un goût caractéristique à chaque plat. L'utilisation adéquate de celles-ci a une influence importante sur le résultat définitif.

Les directives pour l'assaisonner sont:

- Utilisez de préférence les épices spéciales pour le poulet et la viande de votre fournisseur Fri-Jado Grill. Il y a des mixes d'épices spéciaux pour la volaille, l'agneau, la viande de porc, la viande grande, le gibier et le poisson.
- Epicez les produits à griller quand ils sont secs.
- Epicez les produits au maximum 90 minutes avant le grillage afin d'éviter que les épices enlèvent trop de liquide de la viande.
- N'ajoutez pas d'huile ou de graisse pendant le grillage.
- Epicez du poulet aussi bien du côté intérieur que du côté extérieur.

#### 4.5 Déchargement des produits



##### **AVERTISSEMENT**

Après le grill, l'intérieur de l'unité et les panneaux de verre sont très chauds. Utilisez toujours de gants de cuisine pour retirer les fourches à viande ou autres accessoires.



#### 4.5.1 Retrait de broche en V (accessoire)

Pour retirer la broche en V, procédez de préférence comme suit :

1. Tenez fermement la broche en forme de V.
2. Soulevez légèrement l'extrémité avec les poignées et déplacez la broche dans la direction de sa pointe.  
Cela libère la broche.
3. Prenez la broche à son autre extrémité et sortez-la de l'appareil.
4. Retirez les produits de la broche.



Voir la vidéo You-Tube : "Fri-Jado instruction for unloading chicken from a rotisserie" (instruction pour décharger le poulet d'une rôtisserie).

#### 4.5.2 Retrait des paniers à viande (accessoire)

Pour retirer les paniers à viande, procédez de préférence comme suit:

1. Levez légèrement les deux extrémités du panier à viande.
2. Placez le panier à viande soit vers le côté gauche ou la main droite de l'appareil.  
Cette action déverrouille une extrémité du panier à viande.
3. Amenez l'un des deux côtés vers votre corps et retirez le panier de l'unité.

Selon le nombre de produits préparés, vous pouvez avoir à vider les paniers avant de pouvoir les retirer.

#### 4.6 Vider le récipient à graisse / bac à graisse (optionnel)



##### AVERTISSEMENT

Vérifiez le récipient de graisse / bac à graisse après chaque cuisson et videz-le déjà environ à moitié pour éviter de déborder.



##### AVERTISSEMENT

Juste après la cuisson, la graisse est chaude. Laissez la graisse refroidir ou faites extrêmement attention et portez des gants isolants voire des moufles de sécurité.

1. Retirez le contenant de graisse / bac à graisse.
2. Videz le contenant / bac à graisse.
3. Reposer le récipient (vide) / bac à graisse.

#### 4.7 Arrêt de l'unité



## 5. FONCTIONNEMENT

### 5.1 Début d'un programme



1. Appuyez .
2. Sélectionnez le programme requis. La durée totale du programme est affichée en minutes à côté de son nom.



3. Appuyez .



### 5.2 Réinitialiser le contrôleur du brûleur

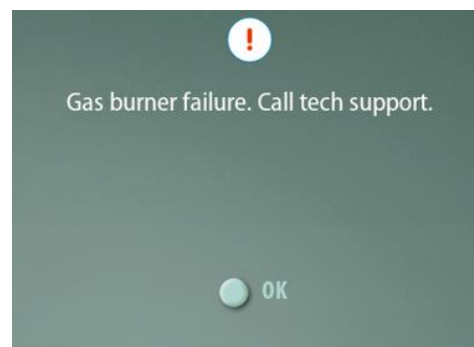
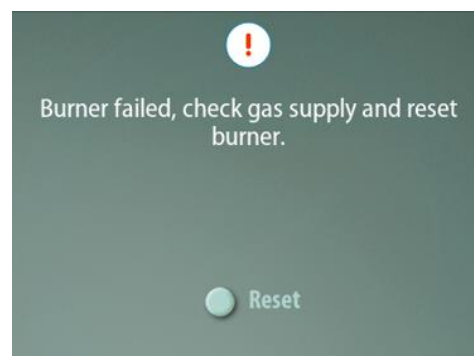
Le message “Burner failed, check gas supply and reset burner” « Brûleur en panne, vérifier l'alimentation en gaz et réinitialiser le brûleur » s'affiche à l'écran lorsque le brûleur n'est pas en fonctionnement lorsque cela est nécessaire.

1. Réinitialisez le graveur en appuyant sur le bouton RESET à l'écran.

L'unité va maintenant tenter un redémarrage.

Après 3 pannes répétées, le brûleur passe en mode erreur et le message “Gas burner failure. Call tech support” «Panne brûleur gaz. Appeler l'assistance technique » apparaît.

2. Appelez le support technique pour vous aider.
3. Appuyez sur le bouton OK pour accepter le message.



## 5.3 Heure de départ différée (en option)

Lorsque la fonction Départ différé est active (dans le menu du gestionnaire), une heure de départ différée peut être définie.

1. Appuyez sur l'icône de départ différé .

2. Réglez l'heure de début souhaitée .

3. Appuyez .

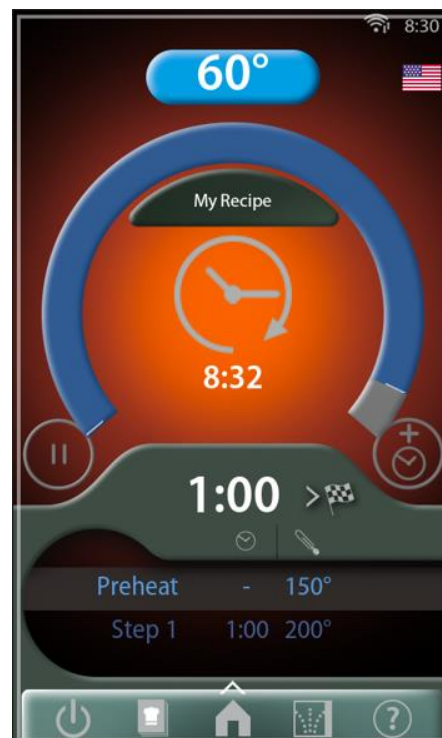
4. Sélectionnez le programme requis.

5. Appuyez .

6. Vérifiez l'heure de début. Pour confirmer, appuyez sur **Continuer**.

7. Vérifier : Changer le bac à graisse. Appuyez sur **Continuer** lors de l'exécution.

8. Le délai de démarrage est défini, le programme démarre automatiquement à l'heure définie.




## 5.4 Préchauffage

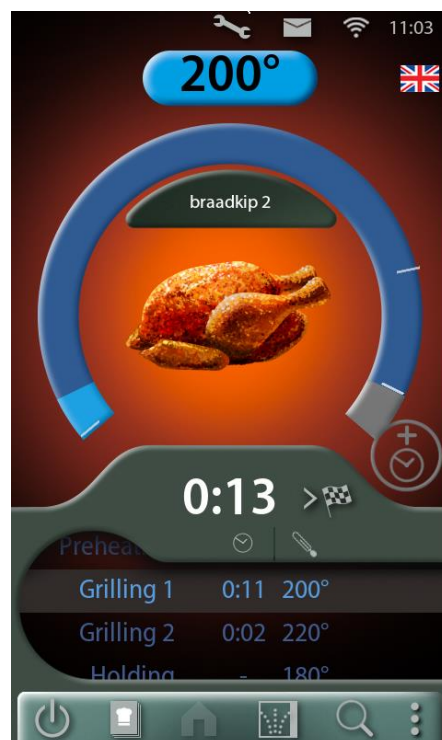
Lorsque la fonction de préchauffage est activée (dans le menu du gestionnaire), l'appareil démarrera cette fonction après la sélection d'un programme.

L'écran affichera la température réelle (en haut).

Tapez sur la case de température pour voir la température de préchauffage réglée (environ 5 s).

Lorsque la température définie est atteinte, l'écran affiche: "Preheat done. Waiting for oven to be loaded" (Préchauffer terminé. Le four peut être chargé) et un son est activé.

Chargez la rôtissoire et appuyez sur .



## 5.5 Pendant la cuisson



### AVERTISSEMENT

L'ouverture de la porte pendant un programme de grillage ou un programme de nettoyage provoque l'arrêt de l'appareil et un avertissement est affiché.

L'unité continue lorsque la porte est fermée et ► pressée.

Durant la cuisson, l'écran affiche un graphique avec les indications suivantes:

- trajectoire prévue (ligne de temps bleu foncé).
- trajectoire traitée (ligne temporelle bleu clair).
- étapes du programme (bande blanche).
- et la température de consigne (en haut).

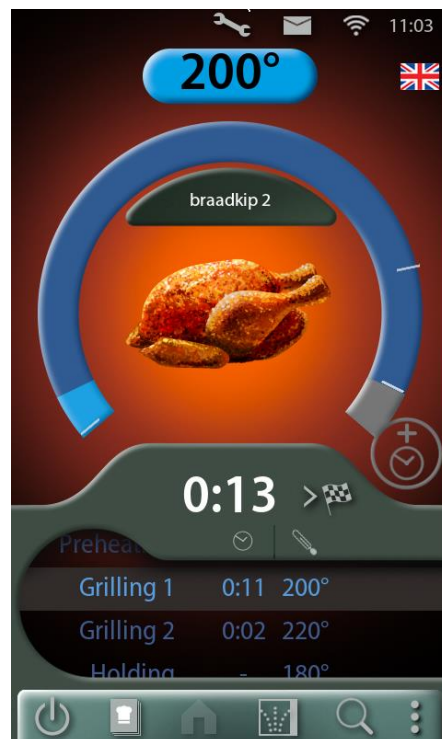
Au centre du graphique, le nom du programme, la fonction actuelle et la durée restante sont affichés.

En bas de l'écran, les étapes du processus sont indiquées.

L'écran affichera la température réglée (en haut).

Appuyez sur la case de température pour voir la température réelle (environ 5 s).

Lorsque la « correction de cuisson » est activée, le temps restant est automatiquement ajusté.



## 5.6 Prolongement du programme actif

Pendant le processus, du temps supplémentaire peut être ajouté (lorsque activé dans le menu responsable), en suivant les étapes suivantes:





1. Appuyez .
2. Définir la durée additionnelle.
3. Sélectionnez ✓ pour enregistrer le réglage.


L'écran affiche maintenant la durée additionnelle qui sera ajoutée à la dernière phase de cuisson. L'écran affiche toujours la durée totale additionnelle.

## 5.7 Interruption d'un programme

Interruption temporaire :

1. Appuyez .
2. Appuyez  pour reprendre le programme.

Interruption définitive :

Appuyez  et appuyez sur Annuler le programme.

## 5.8 Réinitialisation du signal d'alarme

Si un signal d'alarme a été réglé, il retentit. Appuyez  sur pour revenir au menu principal.

## 5.9 Mise hors tension

Si aucun programme n'est actif et aucun bouton n'est touché pendant 60 minutes, l'unité s'arrête automatiquement.

Cette option peut être désactivée ou réglée par un technicien d'entretien.


## 5.10 Correction de cuisson (gestionnaire uniquement)

Il est possible de paramétrer une correction de cuisson pour un programme de cuisson. Cette fonction ajuste le temps de cuisson en fonction de la température à l'intérieur de l'appareil pour garantir que le résultat soit le même qu'une référence. Avec cette fonction, la qualité des produits restera constante quelle que soit la quantité de charge, la température initiale de la charge et l'âge de machine.

La fonction de correction de cuisson est réglée par défaut sur "on" et peut être modifiée par le mécanicien de service.

**Remarque** : Si la correction de cuisson est activée mais qu'aucune référence n'est encore disponible, la machine fonctionnera selon les paramètres d'origine du programme et ne se corrigera pas.

Créer une référence pour un programme:

1. Créez un programme (voir chapitre 7)
  - Il peut être nécessaire d'expérimenter pour déterminer les paramètres permettant d'obtenir le résultat souhaité. Prendre en compte:
    - Température
    - Temps
    - Chargement de la machine. Il est recommandé de remplir la machine à 75 %.
2. Une fois tous les paramètres déterminés et le programme mis à jour pour obtenir le résultat souhaité, le programme de référence peut être lancé.
3. Ouvrez le menu des paramètres du gestionnaire.
4. Sélectionnez la fonction "reference cook".
5. Sélectionnez la programme.
  - Les programmes ayant déjà une référence auront le pictogramme: 
6. Chargez la machine de la même quantité que celle déterminée à l'étape 1..
7. Démarrer le programme.
8. Une fois le programme terminé, le point de référence sera ajouté automatiquement.


## 6. SETTINGS

### 6.1 Généralités


Les réglages de l'unité sont modifiables via le panneau de commande. Trois types de réglages sont proposés :

- Information
- Responsable
- Service



Sélectionnez  pour accéder au menu de réglage. Les sections Responsable et Service sont protégées par mot de passe.



Appuyez  pour revenir d'un niveau.

### 6.2 Présentation des paramètres

Réglage	Fonction et valeurs
Mod. Code secret	• 0000 – 9999 Réglage du code pin d'accès au menu Réglages. Ce code pin sert aussi à accéder au menu Program.
Commutateur éclairage	• Allumé – éteint
Température unité	• °C – °F
Volume de l'unité	• Litre - Gal
Heure UTC	• Réglage de l'heure actuelle
Date UTC	• Réglage de la date actuelle
Décalage horaire	• -/- 12 – +/+ 12
Format heure	• 24h – AM/PM
format date	• J/M/A – M/J/A
Recette de départ différé	• Allumé – éteint
Alarme	• oui– non
Permis mod. Menus	• non – oui
Demander le poids	• non – oui
Mode préchauffage	• non – 1x – continue
Temper. préchauffage	• 20 – 150°C (Réglage usine à 150°C)
Fonction eco	• non – oui
Paramètres audio	• 1 – 11
Facteur audio	• 1 – 100
Test audio	
Sound set	• Marimba - Bell - Beeper
Bip de clavier	• Éteint allumé
Capacité du filtre	• 50 – 30000, ou "0" pour infini
Filtre à tartre	Capacité restante du filtre à chaux
Filtre à tartre remplacé	• oui – non
Temps nettoiy écran	• 10 – 60 sec
Store Number	
préparation de référence	
Menus -> USB	
Menus <- USB	
I+ Menus<-USB	
Add recipes<-USB	

### 6.3 Menu Service

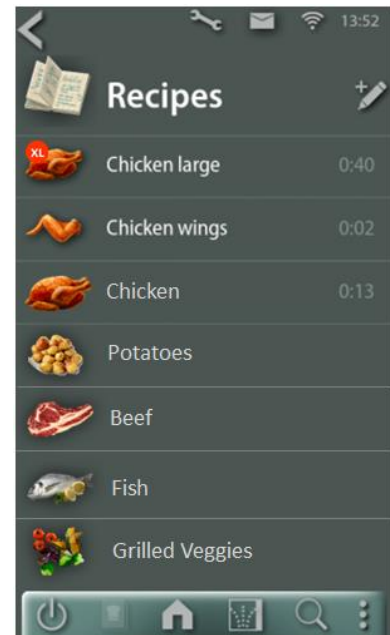
Le menu Service contient les réglages de langue et de sécurité de l'unité. Il est uniquement accessible au fournisseur ou à un technicien d'entretien.

## 7. PROGRAM



### 7.1 Généralités



Entrez dans le menu de recette





### 7.2 Ajout de programmes

1. Sélectionnez .
2. Entrez le nom du programme.
3. Entrez l'étape de préchauffage (ou laissée vide).
4. Ajoutez des étapes de cuisson (faites glisser l'étape supplémentaire en bas de l'écran vers le haut).
5. Une fois terminé, appuyez sur .

Remarque: le nom de l'étape peut être modifié (appuyez dessus).



### 7.3 Modification de programmes

1. Sélectionnez la recette à modifier Appuyez sur OK.
2. Sélectionnez .
3. Apportez les modifications requises.
4. Une fois terminé, appuyez sur .




## 7.4 Supprimer des programmes



Un programme supprimé ne peut pas être réutilisé.

1. Sélectionnez la recette à supprimer.

2. Sélectionnez  .

3. Sélectionnez  .

4. Sélectionnez "YES" (Oui).



## 8. NETTOYAGE ET MAINTENANCE



### AVERTISSEMENT

L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation pendant le nettoyage ou l'entretien et lors du remplacement des pièces.

N'utilisez pas de matériaux agressifs ou abrasifs. Ils endommagent la surface ce qui rend plus difficile l'élimination de la saleté.

Nettoyez soigneusement l'intérieur, les parties mobiles et les accessoires avec un produit nettoyant et de l'eau avant d'utiliser l'unité. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce chapitre.

Traitez la surface extérieure de la vitre intérieure avec un produit nettoyant doux afin de protéger la couche de réflexion.

Le nettoyage ne doit pas être retardé au-delà de 8 heures de service.

Portez des gants en caoutchouc lors du nettoyage.

Si le tuyau de gaz est endommagé ou présente des fissures visibles, contactez immédiatement votre fournisseur/station de service. Un remplacement immédiat est nécessaire en raison du danger possible.



### AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais un jet d'eau pour le nettoyage. L'eau peut s'infiltrer dans l'unité via ses orifices de ventilation.



La fonctionnalité de détartrage dépend du réglage du service: contactez votre revendeur pour plus d'informations.

### 8.1 Programme de maintenance

Élément	Action	Fréquence
Intérieur	Nettoyez. Voir la section 8.2.	Quotidienne
Extérieur	Utilisez un produit nettoyant en spray pour acier inox afin d'éliminer les tâches et restaurer le brillant, voir la section 8.3.	Hebdomadaire
Tuyau de gaz	Vérifier l'état du tuyau de gaz, voir paragraphe 8.3.	Hebdomadaire
Intérieur	Nettoyage manuel supplémentaire, voir la section 8.4.	Mensuel
Intérieur	Maintenance professionnelle: contactez votre revendeur.	Annuel



Pour des questions d'hygiène et d'optimisation de l'état avec votre unité, nous vous conseillons de respecter un programme fixe de nettoyage quotidien.

### 8.2 Nettoyage quotidien



### AVERTISSEMENT

Refroidissez l'appareil avant de démarrer le programme de nettoyage.



### AVERTISSEMENT

Les accessoires doivent être retirés de l'appareil pendant le programme de nettoyage. Le rotor lui-même est censé rester dans l'unité.



### AVERTISSEMENT

En ouvrant la porte pendant un programme de nettoyage, l'appareil s'arrête et passe à l'état de défaut. L'unité continuera lorsque la porte est fermée.

En fonction des températures sur lesquelles vous opérez, la pollution s'accumulera à temps en raison de la combustion des particules de graisse sur les parois de la rôtisserie. Cette accumulation se produit également lorsque vous utilisez de la farce ou des marinades dans votre produit.

## Refroidissez d'abord l'unité!

1. Prenez deux cartouches de nettoyage *ProteClean*<sup>1</sup>.




2. Ouvrez la porte de la rôtisserie
3. Ouvrez les bouchons de la cartouches.

**Ne frappez pas le sceau!**

4. Placez les cartouches à l'envers dans le porte-cartouches.
5. Fermez la porte.



6. Appuyez .
7. Sélectionnez le programme de nettoyage: Daily Clean.
8. Appuyez « continue » (Continuer).



L'appareil commence à nettoyer. L'écran affiche l'état du programme.

9. Une fois terminé, retirez les cartouches. Jetez les cartouches. Le porte-cartouche peut rester.
10. Retirez les plaques déflectrices et les filtres et nettoyez-les manuellement.
11. Ouvrez le filtre de vidange et nettoyez-le avec une brosse. Poussez-le complètement à travers le drain.
12. Inspectez la rôtissoire. Éliminez les taches ou les restes dans la rôtissoire avec un chiffon.
13. Remplacez les filtres et les plaques déflectrices nettoyés.



**L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.**



### AVERTISSEMENT

Si les cartouches n'est pas retirée avant d'utiliser la rôtissoire, le plastique fond et provoque des risques de fumée et de contamination.



Contactez votre fournisseur pour les cartouches de nettoyage Fri-Jado appropriés. Des produits de nettoyage *Fri-Jado In Between Clean* et *Fri-Jado RotiShine Descale* sont également disponibles. Veuillez contacter Fri-Jado pour plus d'informations.

<sup>1</sup> *ProteClean* clause de non-responsabilité : Dans certains cas, une libération rapide de la deuxième étape du produit peut provoquer des taches noires sur l'acier inoxydable. Il n'y a pas de quoi s'inquiéter. Un programme de détartrage avec *Rotishine* aidera à réduire ces taches.

### 8.3 Nettoyage hebdomadaire



#### AVERTISSEMENT

Le panneau de commande ne peut être nettoyé qu'avec un chiffon humide.

#### L'extérieur:

- Nettoyez l'extérieur avec un produit de nettoyage ou de l'eau chaude combiné avec un produit de nettoyage approprié.
- Séchez soigneusement l'extérieur à l'aide d'un chiffon sec.

#### Tuyau de gaz

- Vérifiez que le tuyau de gaz ne fuit pas à l'aide de mousse de savon et coupez immédiatement l'alimentation en gaz si du gaz s'échappe.
- Si le tuyau est endommagé ou présente des fissures visibles, contactez immédiatement votre fournisseur/station de service. Un remplacement immédiat est nécessaire en raison du danger possible.

### 8.4 Nettoyage manuel supplémentaire



L'appareil peut être nettoyé au mieux peu de temps après son utilisation, lorsqu'il est encore tiède. Les résidus de grillage et la graisse peuvent être facilement éliminés dans cet état.

Le meilleur nettoyage peut être obtenu en utilisant un nettoyeur spécial pour four ou gril.

La porte a une serrure magnétique. Vérifiez régulièrement les surfaces entre la porte et le gril et nettoyez si nécessaire pour éviter les fuites d'air.

#### Des portes en verre:

- Ouvrez les portes vitrées extérieures
- Déverrouillez les portes vitrées intérieures (elles sont verrouillées magnétiquement aux portes extérieures).
- Nettoyez les vitres avec un produit de nettoyage ou de l'eau chaude combiné avec un produit de nettoyage approprié.
- Séchez soigneusement les portes à l'aide d'un chiffon sec.
- Si possible, laissez les portes vitrées ouvertes la nuit.

## 9. DYSFONCTIONNEMENTS ET ENTRETIEN

Avant de contacter votre fournisseur /revendeur en cas de dysfonctionnement, vous pouvez contrôler vous-même quelques points :

- L'alimentation électrique fonctionne-t-elle correctement? Contrôlez les fusibles et l'interrupteur différentiel.
- L'horloge de minuterie est-elle bien réglée?

Élément	Dysfonctionnement	Action possible
Commande	Le programme ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez la fermeture correcte des deux portes.</li> </ul>
Nettoyage	Fuites d'eau durant le nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porte mal fermée.</li> </ul>
Nettoyage	Four sale après le cycle de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Détergent insuffisant. Vérifiez l'alimentation.</li> <li>• Aucune alimentation en eau. Vérifiez.</li> <li>• Purge polluée. Nettoyez.</li> <li>• Vanne de purge fonctionnant mal. Vérifiez.</li> </ul>
Lampe	Ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Défaut, remplacer.</li> </ul>
Four	Le produit n'est pas cuit régulièrement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essayez une température de cuisson inférieure.</li> <li>• Contrôlez les fusibles ou l'interrupteur différentiel.</li> </ul>
Four	Le four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouvrez et fermez la porte.</li> <li>• Contrôlez les fusibles ou l'interrupteur différentiel sur le tableau électrique.</li> <li>• Défaillance du brûleur, appuyez sur le bouton reset @ HMI.</li> </ul>
Four	Le voyant du brûleur est allumé au démarrage du LDR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Par défaut au démarrage. Appuyez sur le bouton de réinitialisation.</li> <li>• Lorsque l'alimentation en gaz a été débranchée et que l'alimentation n'a pas été purgée par la suite, de l'air peut rester dans l'alimentation. Purger l'alimentation. Appuyez sur le bouton de réinitialisation @ HMI.</li> </ul>
Four	La panne du brûleur @ HMI s'allume pendant le processus de grillage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si une panne est constatée, réparer l'alimentation en gaz.</li> <li>• Appuyez sur le bouton de réinitialisation @ HMI.</li> </ul>
Cordon d'alimentation	Endommagé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplacement, voir la section 9.1.</li> </ul>
Tuyau de gaz	Endommagé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplacer, voir section 9.2.</li> </ul>

### 9.1 Remplacement le cordon d'alimentation



#### AVERTISSEMENT

Tension électrique dangereuse.

Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, un de ses agents de service ou un technicien spécialisé afin de prévenir tout risque.

### 9.2 Remplacer le tuyau de gaz



#### AVERTISSEMENT

Si le tuyau de gaz est endommagé ou présente des fissures visibles, contactez immédiatement votre fournisseur/station de service. Un remplacement immédiat est nécessaire en raison du danger possible.

L'entretien de l'installation de gaz doit être effectué par un installateur agréé conformément aux réglementations nationales et locales en vigueur.

**10. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

**AVERTISSEMENT**

Consultez la plaque d'identification pour connaître les spécifications correctes de l'unité. Les données électriques peuvent varier selon le pays.

**Modèles**

Model	TDR 8 s AC
Dimensions	
- Largeur	55 pouce
- Profondeur	38 pouce
- Hauteur	72 pouce
Poids	
- Brut	800 lbs.
- Net	690 lbs.
Température ambiante maximum	95 °F
Pression acoustique	< 70 dB(A)
Installation électrique	
- Tension	1~ 208 V
- Fréquence	50/60 Hz
- Puissance à fournir	0.9 kW
- Courant nominal maxi.	5.8 A
Fiche	NEMA 6-15P
Longueur d'cordon environ.	75 pouce
Connexion à l'eau, Aéré	¾ pouce
Eau, pression	200 – 500 kPa
Drainage, Connexion ouverte	min. 1 5/8 pouce
Système de gaz	Se référer à la plaque signalétique
Puissance nominale du gaz (max)	82.000 BTU
Raccordement gaz	½ pouce NPT

**Systèmes de gaz disponibles**

Spécification GAZ	Consommation <sup>2</sup>	Pression du gaz	
		Minimal	Maximal
Gaz naturel	77.7 pi <sup>3</sup> /h (2.20 m <sup>3</sup> /hr)	7 pouce w.c. (10 mbar )	14 pouce w.c. (35 mbar)
Propane / LP Gas	32.5 pi <sup>3</sup> /h (0.92 m <sup>3</sup> /hr)	6 pouce w.c. (10 mbar )	14 pouce w.c. (35 mbar)

w.c. = water column (colonne d'eau).

<sup>2</sup> Consommation par unité au niveau de la mer, 1013 mbar, 68°F

Remarques.

Remarques.

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](http://www.frijado.com)