

## MANUALE DELL'UTENTE – Versione UE

TDR 5 s AC

TDR 7 s AC / TDR 7+7 s AC

TDR 8 s AC / TDR 8+8 s AC



### 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 B.V., 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.

**INDICE**

<b>1.</b>	<b>INTRODUZIONE .....</b>	<b>5</b>
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
1.5	Igiene.....	7
1.6	Assistenza e supporto tecnico .....	7
1.7	Stoccaggio.....	7
1.8	Smaltimento.....	7
<b>2.</b>	<b>DESCRIZIONE DELL'UNITÀ .....</b>	<b>8</b>
2.1	Descrizione tecnica.....	8
2.2	Uso previsto.....	8
2.3	Accessori.....	8
<b>3.</b>	<b>INSTALLAZIONE E PRIMO UTILIZZO .....</b>	<b>9</b>
3.1	Disimballaggio dell'unità.....	9
3.2	Installazione e posizionamento .....	10
3.3	Primo utilizzo .....	11
3.3.1	Odore di metallo .....	11
<b>4.</b>	<b>FUNZIONAMENTO E UTILIZZO .....</b>	<b>12</b>
4.1	Pannello di controllo .....	12
4.2	Accensione dell'unità .....	13
4.3	Caricamento dell'unità .....	13
4.3.1	Caricamento dell'unità con gli spiedi a forchetta .....	13
4.3.2	Caricare il forno girarrosto con spiedi a V (accessorio).....	14
4.3.3	Caricamento del forno girarrosto con i cestelli per carne (accessorio) .....	15
4.3.4	Caricare il forno girarrosto con due accessori diversi.....	15
4.4	Tempi di cottura a grill.....	16
4.5	Estrazione dei prodotti .....	16
4.5.1	Estrazione degli spiedi a forchetta .....	16
4.5.2	Estrazione dello spiedo a V (accessorio) .....	16
4.5.3	Estrazione del cestello per carne (accessorio).....	17
4.6	Svuotamento del contenitore di grasso / cassetto .....	17
4.7	Spegnimento dell'unità.....	17
<b>5.</b>	<b>FUNZIONAMENTO .....</b>	<b>18</b>
5.1	Avvio di un programma.....	18
5.2	Orario di inizio posticipato (facoltativo).....	18
5.3	Preriscaldamento.....	19
5.4	Durante la cottura .....	19

5.5	Aggiunta di ulteriore tempo al programma attivo .....	20
5.6	Interruzione di un programma .....	20
5.7	Ripristino del segnale di allarme .....	20
5.8	Spegnimento .....	20
5.9	Correzione Cottura (solo manager) .....	21
<b>6.</b>	<b>IMPOSTAZIONI</b> .....	<b>22</b>
6.1	Generale.....	22
6.2	Panoramica dei parametri .....	22
6.3	Menu Service (Assistenza) .....	22
<b>7.</b>	<b>PROGRAMMI</b> .....	<b>23</b>
7.1	Generale.....	23
7.2	Aggiunta di programmi.....	23
7.3	Modifica dei programmi.....	23
7.4	Eliminazione di programmi.....	24
<b>8.</b>	<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b> .....	<b>25</b>
8.1	Pianificazione della manutenzione .....	25
8.2	Pulizia quotidiana.....	25
8.3	Pulizia settimanale .....	27
8.4	Pulizia manuale aggiuntiva .....	27
<b>9.</b>	<b>MALFUNZIONAMENTI E ASSISTENZA</b> .....	<b>28</b>
9.1	Sostituzione del cavo di alimentazione .....	28
<b>10.</b>	<b>SPECIFICHE TECNICHE</b> .....	<b>29</b>

## 1. INTRODUZIONE

### 1.1 Generale

Questo manuale è destinato agli utenti dell'unità TDR s AC (Turbo Deli Rotisserie con funzioni di pulizia). 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 manuale si riferiscono a tutti i modelli TDR s AC (EU).

### 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 peso 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.



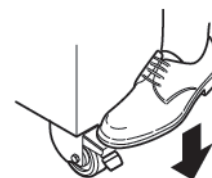
### AVVISO

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.

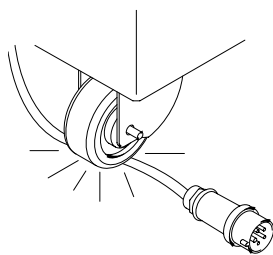
- Per evitare cortocircuiti, non pulire mai l'unità con un getto d'acqua. Per le istruzioni relative alla pulizia, vedere la sezione 8.
- Durante il processo di cottura, l'unità può diventare estremamente calda.
- Quando lo sportello è aperto, il rotore si arresta e viene interrotta la tensione al riscaldatore.
- Per garantire un corretto funzionamento e prevenire pericoli di incendio (surriscaldamento), l'unità deve essere pulita quotidianamente.
- Unità impilate: non lavorare il cibo (ad es. grigliare) in un'unità durante la pulizia automatica dell'altra unità.
- Il contenitore 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 contenitore di raccolta del grasso. Quindi, far raffreddare l'unità per almeno dieci minuti.
- Scollegare l'alimentazione di acqua e scaricare.
- Unità sovrapposte (7 + 7 o 8 + 8): rimuovere il contenitore per la raccolta del grasso.
- 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.



## 1.5 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. Il rotore viene azionato da un motore che non necessita di manutenzione dotato di una scatola di trasmissione. 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.

Il rivestimento dell'unità è in acciaio inossidabile. Le parti a contatto con i prodotti sono realizzate in acciaio inossidabile AISI 304. 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. Durante l'intero processo di cottura, l'interno dell'unità sarà illuminato da lampade alogene. 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.

L'unità è dotata di un programma di pulizia automatico per pulire l'unità.

### 2.2 Uso previsto

L'unità TDR s AC è stata progettata per arrostitire carni ed è dotata di una speciale funzione di pulizia semi-automatica. 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](mailto:customer.service@frijado.com).



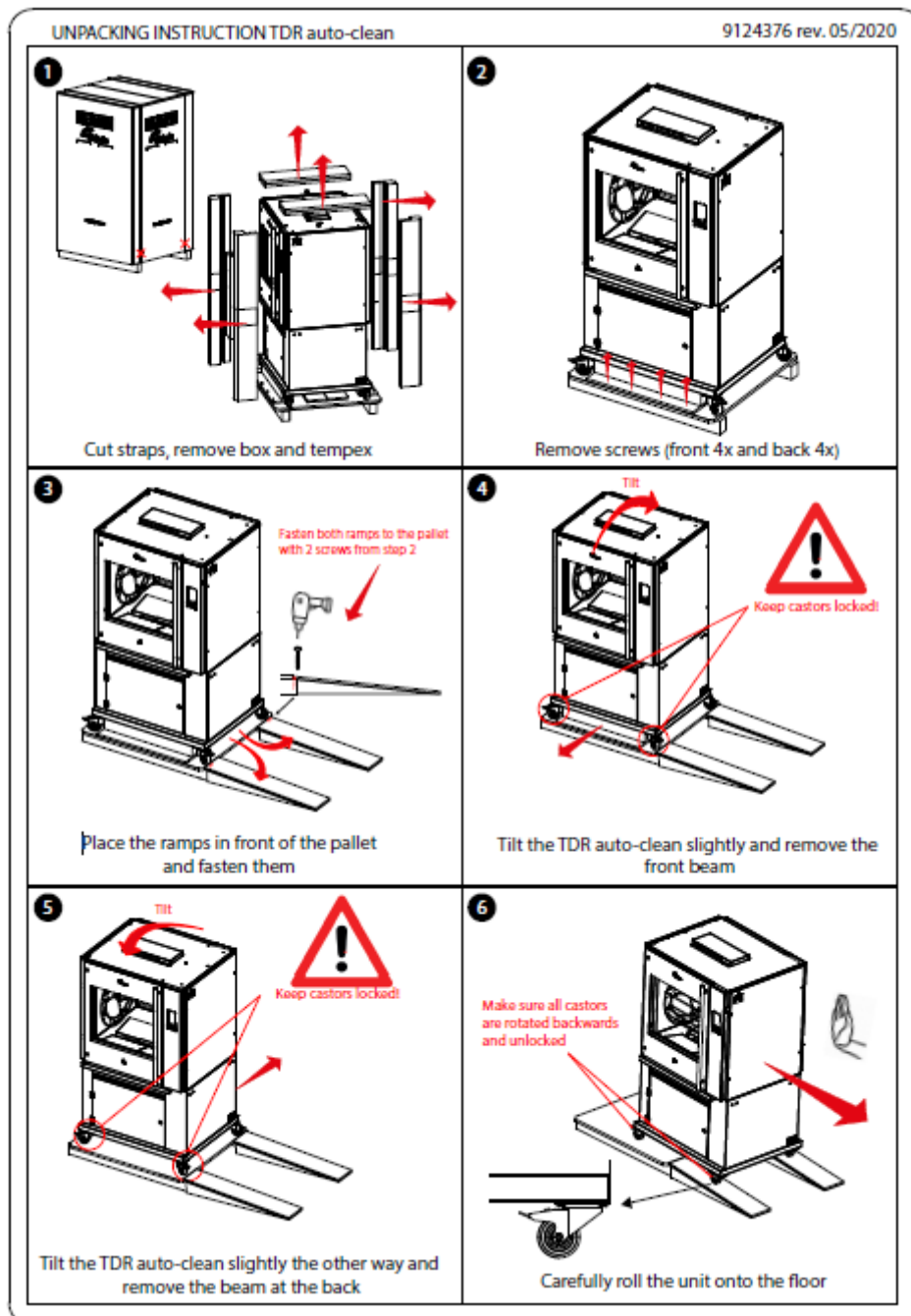
## 3. INSTALLAZIONE E PRIMO UTILIZZO



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



(Unità singola mostrata)

1. Disimballare l'unità come spiegato nelle relative istruzioni riportate sull'imballaggio.
2. Rimuovere dall'unità tutti i materiali da imballaggio restanti.
3. Rimuovere i fogli protettivi dalle parti metalliche.
4. Rimuovere gli accessori standard.

## 3.2 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.

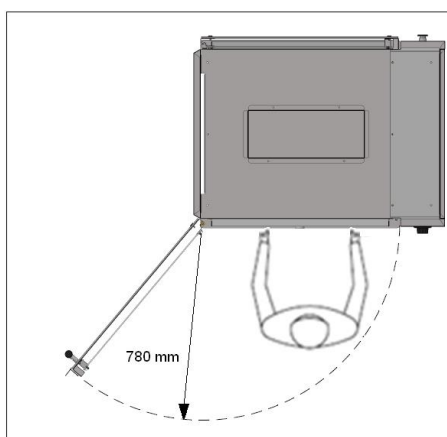
Non utilizzare una presa multipla o una prolunga. Ciò può provocare incendi, scosse elettriche o altre lesioni personali.

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



### AVVISO

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



### Posizionamento:

- L'utente deve avere sufficiente libertà di movimento per azionare correttamente l'unità.
- La temperatura ambiente dell'unità deve essere compresa tra i 10 e i 30°C.
- Per spostare l'unità utilizzare gli strumenti di sollevamento e trasporto adeguati.
- Collocare l'unità su una superficie resistente e orizzontale, utilizzando una livella a bolla come riferimento. Fare attenzione al peso dell'unità!
- La distanza minima libera deve essere di almeno 250 mm.
- Lo spazio tra l'unità e la superficie su cui è collocata deve essere mantenuta libera per garantire la corretta aerazione del vano elettrico.
- Mantenere una distanza di almeno 500 mm di spazio libero sopra l'unità. È richiesto il posizionamento dell'unità sotto una cappa.
- Nel caso di un'unità dotata di ruote, il pavimento deve essere piano e orizzontale.
- I prodotti all'interno dell'unità devono essere ben visibili.
- Tenere i bambini a distanza dal lato operativo dell'unità.

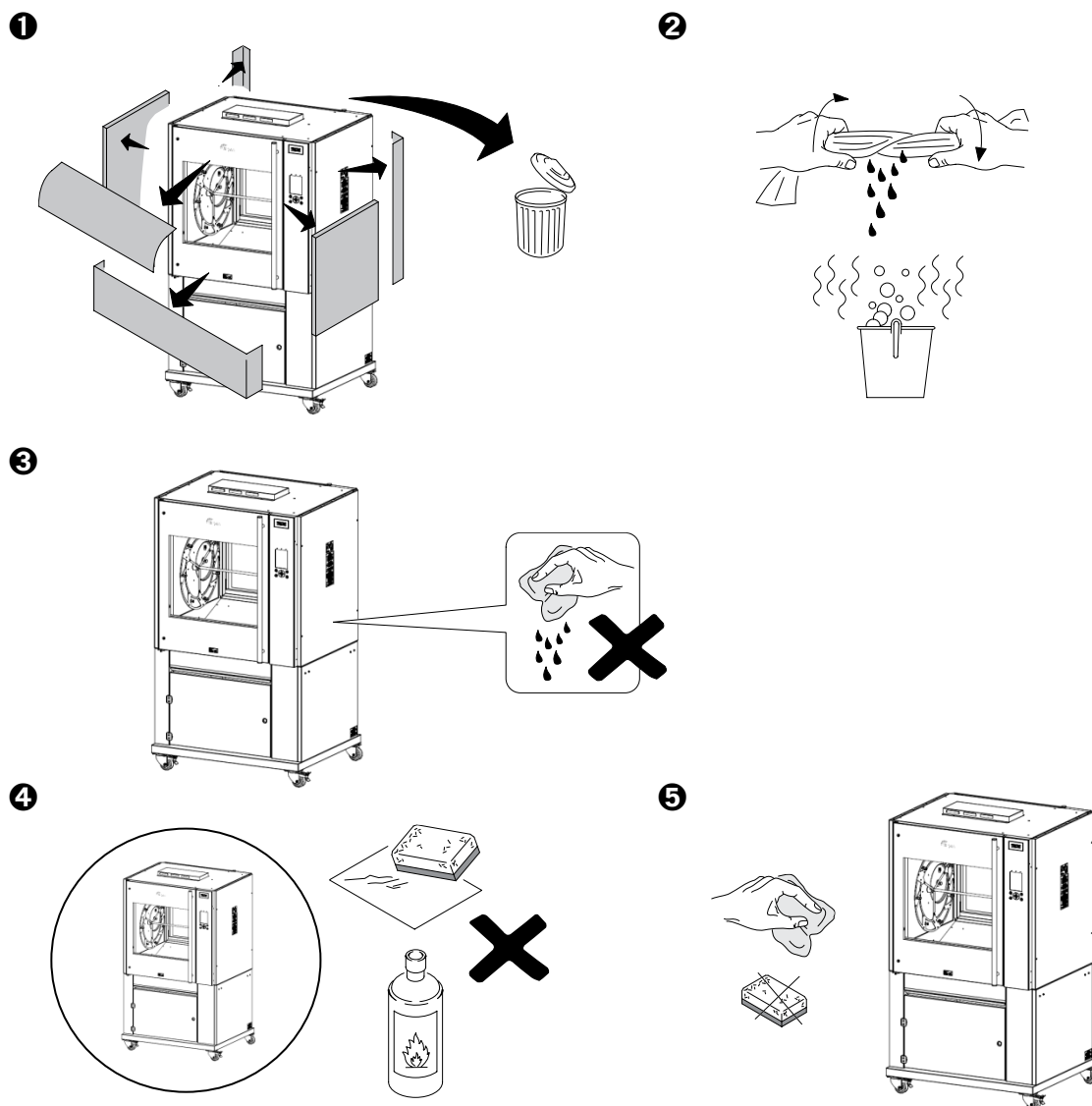
### Installazione:

- Fissare l'unità alla struttura dell'edificio utilizzando la staffa di attacco, vedere il manuale per l'installazione.
- In prossimità dell'unità deve essere disponibile un attacco alla rete idrica dotato di valvola aerata con un raccordo filettato da  $\frac{3}{4}$  di pollice, per una portata minima costante di 15 litri / min. La pressione dell'acqua deve essere compresa tra 200 e 500 kPa (2 e 5 bar), preferibilmente almeno 300 kPa (3 bar). Fare riferimento al Manuale di installazione.
- Utilizzare il flessibile fornito con la macchina.
- Accanto all'unità deve essere inoltre disponibile uno scarico aperto con un diametro di almeno 40 mm.

- 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.

### 3.3 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 3.3.1. Dopo la messa in funzione, è possibile che l'area di cottura/grill scolorisca.





#### 3.3.1 Odore di metallo

Per eliminare l'odore di metallo e olio che fuoriesce al primo utilizzo, è necessario riscaldare l'unità alla massima temperatura (220°C) per almeno mezz'ora.

1. Toccare lo schermo di controllo e accendere l'unità.



2. Premere  per visualizzare la schermata della ricetta.
3. Creare un nuovo programma contenente UNA fase alla massima temperatura e una durata di almeno 30 minuti (Vedere la sezione 7).
4. Selezionare il nuovo programma e premere  per avviarlo (Vedere sezione 5).
5. Attendere che l'unità abbia completato il programma.

L'unità è pronta all'uso.

## 4. FUNZIONAMENTO E UTILIZZO

### 4.1 Pannello di controllo



Funzioni principali:



ACCESO / SPENTO



Ricette



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



Polire l'unità



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

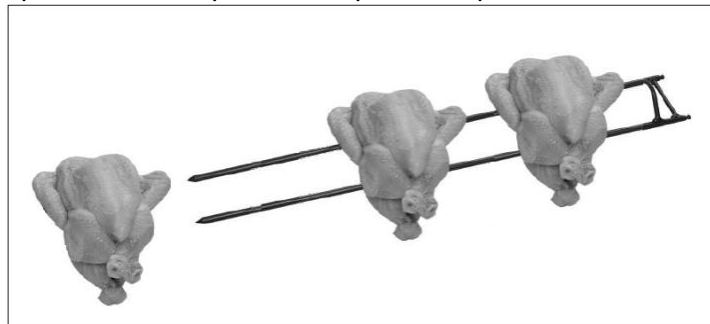
L'unità è dotata di un set di spiedi a forchetta.



Per arrostitire 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).

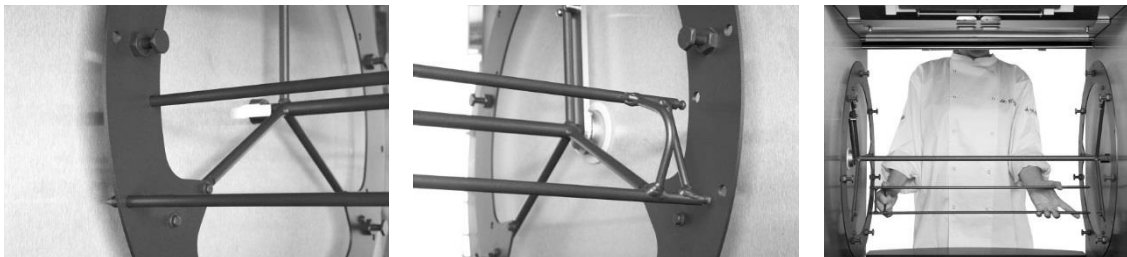


Per preparare carne di pollo o di altro pollame, è possibile procedere come descritto di seguito.



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)

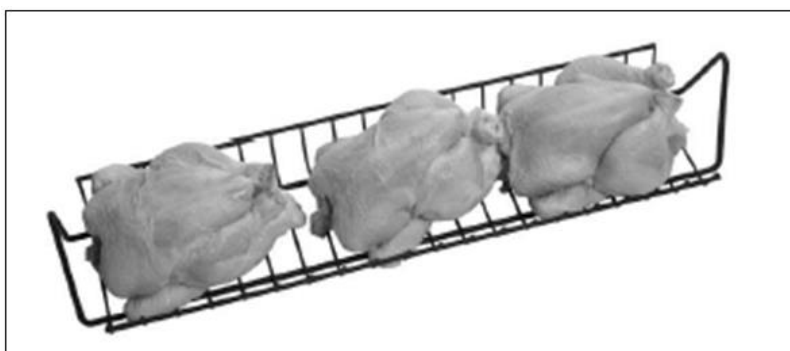
Per utilizzare i cestelli per carne, procedere come descritto di seguito:

- 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 7 e 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.



## 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.

#### 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 arrostiti in un solo ciclo di cottura.
- Risultato finale.



#### Condimenti

L'uso di erbe aromatiche e condimenti aggiunge un tocco specifico a ogni piatto. L'uso corretto è di grande importanza per il risultato finale.

Le linee guida per condire sono:

- Utilizzare preferibilmente condimenti speciali per carni e polli del fornitore del grill Fri-Jado. Sono disponibili condimenti speciali per pollame, agnello, maiale, grandi tagli di carne, selvaggina e pesce.
- Condire gli alimenti da grigliare quando sono asciutti.
- Condire gli alimenti al massimo 90 minuti prima di grigliarli per evitare che le spezie estraggano troppi fluidi dalla carne.
- Non aggiungere olio o grasso per grigliare.
- Condire il pollo sia all'interno che all'esterno.

#### 4.5 Estrazione dei prodotti



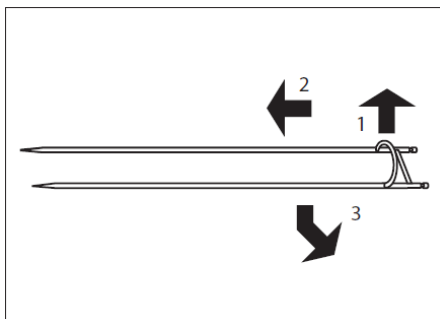
#### AVVISO

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 (accessorio)

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 contenitore di grasso / cassetto



### AVVISO

Controllare il contenitore di grasso / cassetto dopo ogni processo di cottura e svuotarlo quando è pieno per metà onde evitare fuoriuscite.

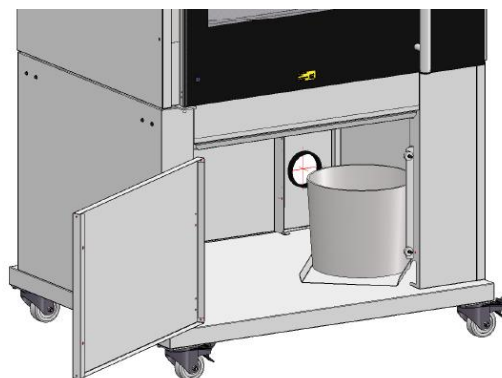


### AVVISO

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

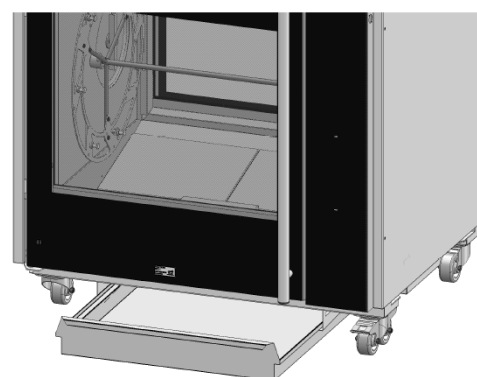
### Singole unità:

1. Aprire la porta sottotelaio.
2. Estrarre il contenitore del grasso.
3. Svuotare il contenitore.
4. Riposizionare il contenitore (svuotato).
5. Chiudere la porta.



### Unità impilate:

1. Estrarre il cassetto del grasso.
2. Svuotare il cassetto.
3. Riposizionare il cassetto (svuotato).




## 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 .



### 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.

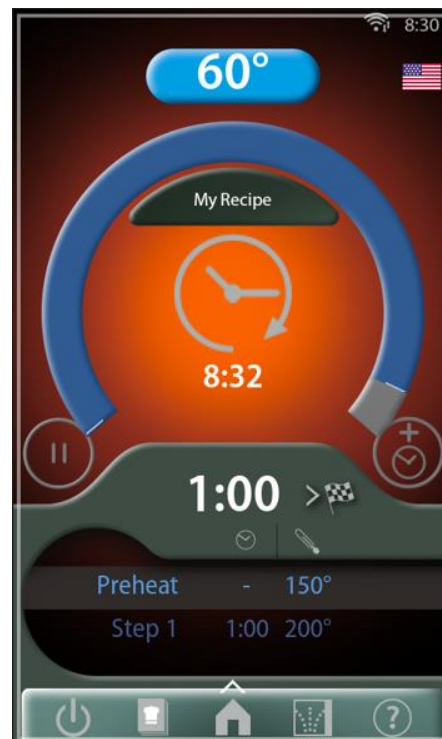


5. Premere .

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

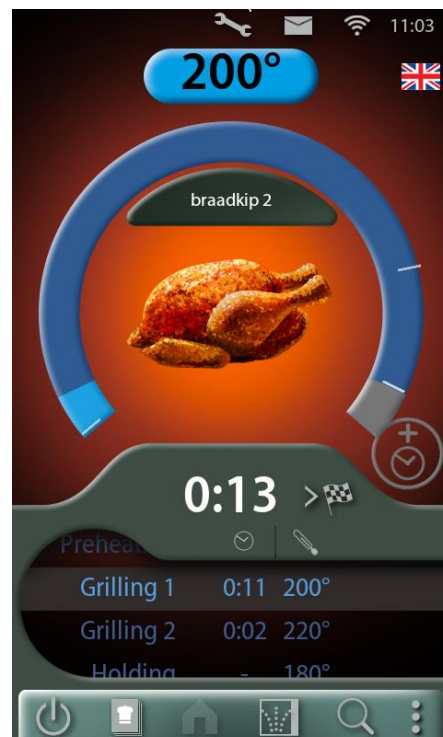
Dopo avere attivato il preriscaldamento (nel menu manager), l'unità avvia questa funzione alla selezione di questo programma.

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

Aperto lo sportello durante un programma di cottura con grill o un programma di pulizia, 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:

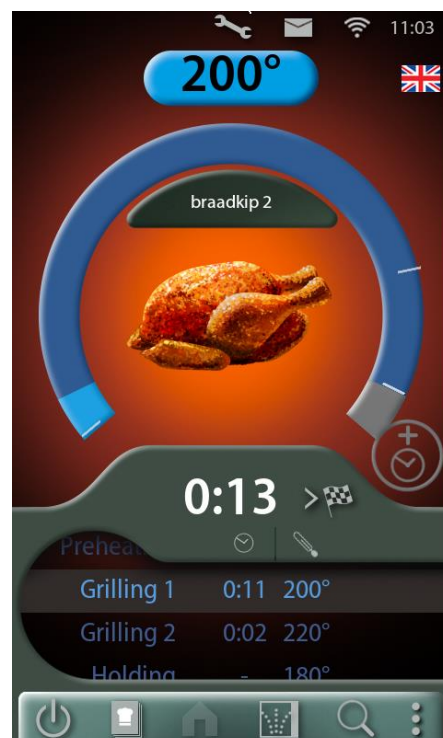
- traiettoria pianificata (linea temporale blu scuro).
- traiettoria elaborata (linea temporale azzurra).
- fasi del programma (striscia bianca).
- e la temperatura impostata (in alto).

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 spegne 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 automaticamente.


## 6. IMPOSTAZIONI


### 6.1 Generale

Utilizzando il pannello di controllo è possibile modificare le impostazioni dell'unità.

Sono disponibili tre tipi di impostazione:

- Information (Informazioni),
- 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
Volume	• Lit – Gal
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 - Sì)
Modifica ricette	• NO – YES (No - Sì)
Chiedi peso	• NO – 1x – continues (continua)
Modalità preriscald.	• 20 – 150°C (Impostazione di fabbrica a 150°C)
T. Preriscal. default	• NO – YES (No - Sì)
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
Beep tastiera	• 50 – 30000, or "0" for infinite (o "0" per infinito)
Capacità filtro	Remaining capacity of lime filter (Capacità residua del filtro anticalcare)
Filtro calcare	• NO – YES (No - Sì)
Sostituzi. filtro calc.	• 10 – 60 sec
Store Number (Numero del negozio)	
Reference cook (Cuoco di riferimento)	
Ricette -> USB	
Ricette <- USB	
I+ Ricette<-USB	
Add recipes (Aggiungi ricette) <-USB	

### 6.3 Menu Service (Assistenza)

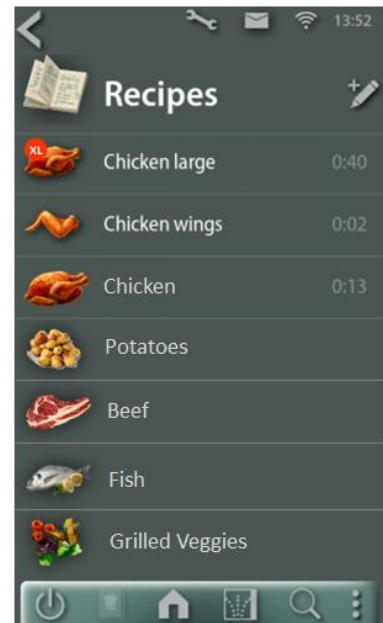
Il menu Service (Assistenza) contiene le impostazioni relative a lingua e sicurezza dell'unità. A questo menu può accedere esclusivamente il fornitore o un tecnico dell'assistenza.

## 7. PROGRAMMI



### 7.1 Generale



Entra nel menu delle ricette





### 7.2 Aggiunta di programmi

1. Premere .
2. Immettere il nome 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 la pulizia manuale 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.

La pulizia non deve essere rimandata oltre le 8 ore di servizio.

Indossare guanti di gomma durante la pulizia.

Unità impilate: non lavorare alimenti (ad es. grigliare) durante la pulizia automatica dell'altra unità.



### AVVISO

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



La funzionalità di rimozione del calcare dipende dall'impostazione del servizio: contattare il rivenditore per ulteriori informazioni.

### 8.1 Pianificazione della manutenzione

Voce	Azione	Frequenza
Interno	Pulizia, vedere sezione 8.2.	Quotidianamente
Esterno	Per rimuovere le macchie e ridare lucentezza, utilizzare uno spray detergente specifico per acciaio inossidabile, vedere sezione 8.4.	Settimanalmente
Interno	Pulizia manuale aggiuntiva, vedere sezione 8.4.	Mensile
Interno	Manutenzione professionale: contattare il proprio rivenditore.	Annuale



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



### AVVISO

Raffreddare l'unità prima di avviare il programma di pulizia.



### AVVISO

Gli accessori devono essere rimossi dall'unità durante il programma di pulizia. Il rotore stesso deve rimanere nell'unità.



### AVVISO

L'apertura della porta durante un programma di pulizia provoca l'arresto dell'unità e il passaggio allo stato di guasto. Il programma continuerà quando la porta sarà chiusa.

A seconda delle temperature di funzionamento, si possono accumulare contaminazioni nel tempo a causa delle particelle di grasso bruciate sulle pareti dell'unità Rotisserie.

Questo accumulo si verifica anche quando si utilizzano ripieni o marinate nel prodotto.

## Raffreddare prima l'unità!

1. Prendi il supporto della cartuccia *ProteClean*<sup>1</sup>.



2. Aprire lo sportello dell'unità Rotisserie.

3. Svitare il coperchio della cartuccia.



### Non forare il sigillo!

4. Collocare la cartuccia capovolta nel portacartuccia.

5. Chiudere lo sportello.



6. Premere

7. Selezionare il programma di pulizia: **Daily Clean**.

8. Premere continua.



L'unità Rotisserie inizia la pulizia. La schermata mostra lo stato del programma.

9. Al termine, rimuovere la cartuccia. Smaltire la cartuccia. Il supporto della cartuccia può rimanere.

10. Rimuovere le piastre deflettrici e i filtri e pulirli manualmente.

11. Aprire il filtro di scarico e pulirlo con una spazzola. Spingilo completamente attraverso lo scarico.

12. Ispezionare il girarrosto. Rimuovere eventuali macchie o resti nel girarrosto con un panno.

13. Sostituire i filtri puliti e le piastre deflettrici.



**L'unità è pronta all'uso.**



### AVVISO

Se la cartuccia non viene estratta prima dell'uso dell'unità Rotisserie, la plastica si scioglierà causando fumo e rischio di contaminazione.



Contattare il proprio fornitore per le cartucce di pulizia per girarrosto Fri-Jado appropriati.

Ulteriori sono i prodotti per la pulizia *Fri-Jado In Between Clean* e *Fri-Jado RotiShine Descale* disponibili. Si prega di contattare Fri-Jado per ulteriori informazioni.

<sup>1</sup> *ProteClean* disclaimer: In alcuni casi un rapido rilascio del secondo stadio del prodotto può causare macchie nere nell'acciaio inossidabile. Non c'è niente di cui preoccuparsi. Un programma di decalcificazione con Rotishine aiuterà a ridurre queste macchie.

### 8.3 Pulizia settimanale



#### AVVISO

Il pannello di controllo può essere pulito solo con un panno umido.

#### L'esterno:

- Pulire l'esterno con un detergente o acqua calda combinata con un detergente appropriato.
- Asciugare accuratamente l'esterno utilizzando un panno asciutto.

### 8.4 Pulizia manuale aggiuntiva



L'unità può essere pulita meglio subito dopo l'uso, quando è ancora tiepida. I residui di cottura e il grasso possono essere rimossi facilmente in questo stato.

La migliore pulizia può essere ottenuta utilizzando uno speciale detergente per forno o grill.

La porta ha una serratura magnetica. Controllare regolarmente le superfici tra la porta e la griglia e pulire se necessario, per evitare perdite d'aria.

#### 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.

#### Filtro dell'aria:

- Rimuovere il filtro dell'aria nel soffitto dell'unità.
- Pulire manualmente il filtro dell'aria.
- Sostituire il filtro dell'aria. Assicurati che sia bloccato correttamente!

## 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare che entrambi gli sportelli siano chiusi correttamente.</li> </ul>
Pulizia	Perdite di acqua durante la pulizia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo sportello non è chiuso correttamente.</li> </ul>
Pulizia	Il forno non è pulito dopo il ciclo di pulizia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La quantità di detergente non è sufficiente, controllare la fornitura.</li> <li>• L'acqua non viene erogata, controllare.</li> <li>• Lo scarico è sporco, pulire.</li> <li>• La valvola di scarico non funziona correttamente, controllare.</li> </ul>
Lampada	Non si accende	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nel menu Manager (Gestione) è impostata su OFF.</li> <li>• Guasto, sostituire.</li> </ul>
Forno	Il prodotto non sta cuocendo in modo uniforme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provare una temperatura di cottura più bassa.</li> <li>• Controllare fusibili e/o interruttore differenziale.</li> </ul>
Forno	Il forno non si riscalda	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprire e chiudere lo sportello.</li> <li>• Controllare fusibili e/o interruttore differenziale.</li> </ul>
Cavo di alimentazione	Danneggiato	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostituire, vedere sezione 9.1.</li> </ul>

### 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.

**10. SPECIFICHE TECNICHE**

**AVVISO**

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

<b>Modello</b>	<b>TDR 5 AC</b>	<b>TDR 8 AC</b>	<b>TDR 8+8 AC</b>
Dimensioni			
- Larghezza	885 mm	1110 mm	1065 mm
- Profondità	810 mm	975 mm	975 mm
- Altezza	1737 mm	1800 mm	2135 mm
Peso			
- Lordo	265 kg	375 kg	495 kg
- Netto	210 kg	350 kg	430 kg
Temperatura ambiente massima	35 °C	35 °C	35 °C
Pressione sonora	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Installazione elettrica			
- Tensione	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
- Frequenza	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
- Alimentazione richiesta	6.6 kW	13.6 kW	27.2 kW
- Corrente nominale massima	10 A	21 A	41 A
Spina <sup>2</sup>	CEE-form 16 A	CEE-form 32 A	CEE-form 63 A
Lunghezza del cavo di alimentazione ca.	2,20 m	2,20 m	2,20 m
Raccordo per l'acqua, Aerato	¾ pollice	¾ pollice	¾ pollice
Acqua, pressione	200 – 500 kPa	200 – 500 kPa	200 – 500 kPa
Scarico, Raccordo aperto	Min. 40 mm	Min. 40 mm	Min. 40 mm

<sup>2</sup>A seconda del Paese

Appunti.

Appunti.

Fri-Jado B.V.  
Blauwhekken 2  
4751 XD Oud Gastel  
Paesi Bassi  
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)