

## MANUAL DE USUARIO

TDR 5-P<sup>eco</sup>

TDR 7-P<sup>eco</sup>

TDR 8-P<sup>eco</sup>



### **Atención**

Lea el manual de instrucciones antes de usar el equipo.

## **GUARDE ESTE MANUAL PARA USOS POSTERIORES**

© 2013 Fri-Jado BV, Etten-Leur, Noruega

Le aconsejamos que llame a su proveedor o distribuidor para las condiciones y el tiempo de la garantía. Más adelante en este manual abordamos nuestros términos y condiciones generales para la venta y entrega que están disponibles en la solicitud de compra del equipo.

El fabricante no será responsable por los daños o las lesiones causadas por la falta de seguimiento de las condiciones y términos de la garantía, la falta de cuidado o de precaución en la operación, mantenimiento o reparación del equipo, aunque no estén descritas de manera explícita en el manual.

Derivado del compromiso constante para el mejoramiento, es probable que el horno cambie en los detalles que se describen en el manual. Por esa razón, las instrucciones del manual son sólo una guía para la instalación, uso, mantenimiento y reparación.

Dicho manual ha sido preparado con mucho cuidado. Sin embargo, el fabricante no será responsable por cualquier error o consecuencia de éste en el manual.

Se le permitirá al usuario tener una copia del manual y todos los derechos son reservados y nada en este manual puede reproducirse o distribuirse por algún medio.

### Modificaciones:

En caso de modificaciones no autorizadas en el equipo, será inválida o nula cualquier responsabilidad por parte del fabricante.



## CONTENIDO

<b>1. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>6</b>
1.1. General.....	6
1.2. Datos de identificación del equipo .....	6
1.3. Pictogramas y símbolos.....	6
1.4. Instrucciones de seguridad .....	7
1.4.1. General.....	7
1.4.2. Movimiento del equipo .....	8
1.4.3. Restricciones de uso en exteriores.....	8
1.5. Higiene .....	9
1.6. Soporte técnico y de servicio .....	9
1.7. Cómo guardar el equipo .....	9
1.8. Desecho de partes o de lubricantes del equipo .....	9
<b>2. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO.....</b>	<b>10</b>
2.1. Descripción técnica .....	10
2.2. Uso para el cual está diseñado el equipo .....	10
2.3. Accesorios .....	10
<b>3. INSTALACIÓN.....</b>	<b>11</b>
3.1. Retiro del empaque .....	11
3.2. Desarmar la tarima .....	12
3.3. Instalación y ubicación del equipo .....	12
3.4. Antes de usar el horno .....	13
3.4.1. Olores metálicos .....	14
<b>4. OPERACIÓN Y USO.....</b>	<b>15</b>
4.1. Panel de control .....	15
4.2. Cómo encender el horno .....	16
4.3. Carga del horno .....	16
4.3.1. Carga del horno usando la varilla para carne .....	16
4.3.2. Carga del horno con varillas en forma de V .....	18
4.3.3. Cómo cargar el horno usando las canastillas para carne (accesorio) .....	18
4.3.4. Cómo cargar el horno usando las parrillas para pollo (accesorio) .....	19
4.3.5. Carga del horno usando dos diferentes accesorios .....	20
4.4. Tiempo de rostizado .....	20
4.5. Cómo sacar el producto.....	20
4.5.1. Cómo quitar la varilla para carne .....	20
4.5.2. Cómo retirar la varilla en forma de V .....	21
4.5.3. Retiro de la parrilla para pollo (accesorio) .....	21
4.5.4. Cómo sacar la canastilla para carne (accesorio) .....	21
4.6. Vaciar el cajón para grasa .....	22

4.7.	Cómo apagar el equipo.....	22
<b>5.</b>	<b>OPERACIÓN .....</b>	<b>23</b>
5.1.	Operación del horno .....	23
5.2.	Opciones de operación .....	26
5.2.1.	Terminar un programa en proceso .....	26
5.2.2.	Revisar la temperatura actual .....	26
5.2.3.	Verificar el tiempo restante en el programa .....	27
5.2.4.	Mostrar toda la información del programa actual .....	27
5.2.5.	Función Eco .....	28
5.2.6.	Corrección de cocción .....	28
5.2.7.	Información de la pantalla .....	29
<b>6.</b>	<b>MENÚ DEL ADMINISTRADOR .....</b>	<b>30</b>
6.1.	Funciones del menú del administrador.....	30
6.2.	Programación del horno.....	30
6.3.	Programación de los parámetros.....	36
6.4.	Cambio del código pin.....	38
6.5.	Reloj .....	38
6.6.	Transferencia .....	38
6.7.	Versión .....	38
6.8.	USB .....	39
<b>7.</b>	<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....</b>	<b>40</b>
7.1.	Mantenimiento .....	40
7.2.	Limpieza diaria .....	40
7.3.	Limpieza semanal .....	41
7.4.	Limpieza mensual.....	42
7.5.	Instrucciones de limpieza para las superficies de teflón.....	43
<b>8.</b>	<b>FALLAS Y SERVICIO .....</b>	<b>44</b>
8.1.	Cambio del cable de alimentación .....	44
8.2.	Cambio de la lámpara .....	45
<b>9.</b>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS .....</b>	<b>46</b>
<b>10.</b>	<b>ACCESORIOS .....</b>	<b>47</b>

## 1. INTRODUCCIÓN

### 1.1. General

Este manual está dirigido para el usuario del horno roscicero TDR- P<sup>eco</sup>. Las funciones, los controles y las instrucciones se describen para el uso más eficaz y seguro del equipo y para garantizar mayor durabilidad.

Todos los pictogramas, símbolos e imágenes aplican para todos los modelos TDR-P disponibles.

### 1.2. Datos del equipo

La placa de identificación se encuentra afuera del horno y tiene la siguiente información:

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

### 1.3. Pictogramas y símbolos

En este manual, se usan los siguientes pictogramas y símbolos:



**ADVERTENCIA**

Si las instrucciones no se siguen con cuidado, puede haber lesiones para el operador o daños graves en el equipo.



**ADVERTENCIA**

Voltaje eléctrico peligroso



**ADVERTENCIA**

Riesgo de sufrir lesiones por superficies calientes



Sugerencias y recomendaciones para simplificar los procesos indicados



Símbolo de reciclaje



Dirección de visibilidad

## 1.4. Instrucciones de seguridad



### ADVERTENCIA

El exterior del equipo puede estar muy caliente; así que tenga cuidado.



### ADVERTENCIA

La carga máxima del equipo nunca debe exceder los 50 kg.



### ADVERTENCIA

Riesgo de piso resbaloso: los derrames puede causar superficies resbalosas.



### ADVERTENCIA

Use siempre los frenos en las dos ruedas frontales:



### 1.4.1. General

El usuario será responsable de seguir las reglas y regulaciones vigentes de su localidad. El personal calificado y autorizado sólo puede operar el equipo. Cualquiera que trabaje con o en el equipo debe conocer el manual y seguir con cuidado las guías y las instrucciones. Nunca cambie el orden de los pasos que hay que hacer. La gerencia debe capacitar al personal en base a este manual y seguir las instrucciones y las regulaciones.

Los pictogramas, las etiquetas, las instrucciones y las señales de advertencia del equipo son parte de las medidas de seguridad y no deben taparse o quitarse. Arregle o cambie de inmediato los pictogramas, las instrucciones y las advertencias ilegibles o desgastadas.

- Para evitar un corto circuito, nunca limpie el equipo con la manguera. Para las instrucciones de limpieza, vaya a la sección 7.
- Durante el proceso de rostizado, el horno estará muy caliente.
- Cuando está abierta la puerta, el rotor se detiene y la resistencia se desenergiza.
- El equipo debe limpiarse con regularidad para garantizar el funcionamiento adecuado y evitar riesgos de incendio (sobrecalentamiento), en especial en la parte posterior del plato del ventilador.
- El cajón para grasa debe vaciarse con frecuencia para evitar que se derrame.
- El horno no está diseñado para que lo usen personas, incluyendo niños, con discapacidad física, mental, sordos, con deficiencia visual, problemas de lenguaje o que no tenga experiencia o no conozcan el equipo, salvo que a estas personas se les supervise o se les capacite para saber cómo usar el horno.
- Los niños no deben jugar con el equipo.
- Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin supervisión.

### 1.4.2. Movimiento del equipo

Cuando mueva el equipo:

- Antes de moverlo, primero desconecte el horno y vacíe el cajón para grasa. Luego déjelo enfriar al menos 10 minutos.
- Los equipos con ruedas no están diseñados para pasar plataformas u obstáculos más altos de 10 mm.
- Cuando mueva el horno, siempre empujelo desde el centro, nunca de la parte superior o inferior.
- Verifique que las ruedas se muevan sin problema y que no pisen el cable de alimentación (Vea la figura 1)

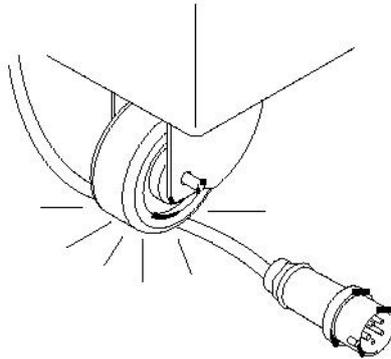


Figura 1.

### 1.4.3. Restricciones de uso en exteriores

Para evitar un corto circuito, no use el equipo en el exterior sin antes cubrirlo. Coloque el horno debajo de alguna cubierta protectora.



Figura 2

### **1.5. Higiene**

La calidad de un producto fresco depende siempre de la higiene, en especial de los productos rostizados. Debido al riesgo de contaminación por salmonelosis de aves o pollos, debe asegurarse que los productos rostizados nunca se mezclen con los productos crudos. También debe evitarse el contacto entre los productos rostizados, las manos o utensilios para carne cruda. Las manos o los utensilios deben lavarse si han estado en contacto con carne cruda.

### **1.6. Soporte técnico y de servicio**

El horno incluye un diagrama eléctrico. En caso de falla, llame a la oficina de servicio o al vendedor del equipo y tenga los siguientes datos:

- Modelo
- Número de serie

Estos datos están en la placa de datos.

### **1.7. Cómo guardar el equipo**

En caso de que no vaya a usar el equipo y lo vaya a guardar, siga estas instrucciones:

- Límpielo.
- Tápelolo para que no se ensucie de polvo.
- Guárdelo en un ambiente seco y sin condensación.

### **1.8. Desecho de partes o lubricantes del equipo**

Deseche cualquier parte o lubricantes de forma segura de acuerdo con los requisitos nacionales o locales, ambientales y de seguridad.

## 2 DESCRIPCION DEL EQUIPO

### 2.1. Descripción técnica

El equipo usa una combinación de radiación infrarroja directa y calentamiento de convección. El motor libre de mantenimiento junto con la caja de engranes gira con ruedas el rotor. Por otra parte, el ventilador brinda calentamiento dividido de forma uniforme y los paneles de vidrio están equipados con una capa reflejante de calor que mantiene el calor dentro del área de rostizado.

El enchapado del equipo es de acero inoxidable y las partes de contacto del producto de acero inoxidable AISI 304 (finalmente con recubrimiento PTFE). Además, el cable de alimentación tiene clavija.

El control del horno que puede guardar 99 programas diferentes mantiene la temperatura en el interior, la cual el operador establece a un nivel. Durante todo el proceso, las lámparas de halógeno iluminarán el interior del horno.

La comunicación mediante el USB permite de forma rápida la lectura, la revisión y la creación de programas a través de la computadora. Para ello, está disponible un software especial en Fri-jado.

### 2.2. Uso para cual está diseñado el equipo

El horno TDR ha sido diseñado para rostizar carne. Cualquier otro uso no se considerará para el que fue diseñado.

El fabricante no aceptará cualquier responsabilidad por pérdida o lesiones causadas por no seguir las guías de seguridad y las instrucciones del manual o por la falta de cuidado durante la instalación, el uso, el mantenimiento y la reparación del horno o por cualquiera de sus accesorios.

Use el equipo sólo en las condiciones técnicas perfectas.

### 2.3. Accesorios

El horno tiene los siguientes accesorios estándar:

- Varilla para carne
- Manual de usuario

Para accesorios opcionales, vaya a la sección 10.

### 3. INSTALACIÓN Y USO



Todo el material de empaque para el horno se puede reciclar.

Después de retirar el empaque, revise que el equipo no esté dañado. En caso de daño, guarde el material de empaque y llame a la empresa transportista dentro de los primeros 15 días hábiles a partir de la entrega del equipo.

#### 3.1. Retiro del empaque

El horno está empaquetado con cubiertas de plástico, esquinas protectoras y caja de cartón. Todos los hornos se colocan en tarimas de madera y alrededor de la caja de cartón se ponen dos correas ajustadas.

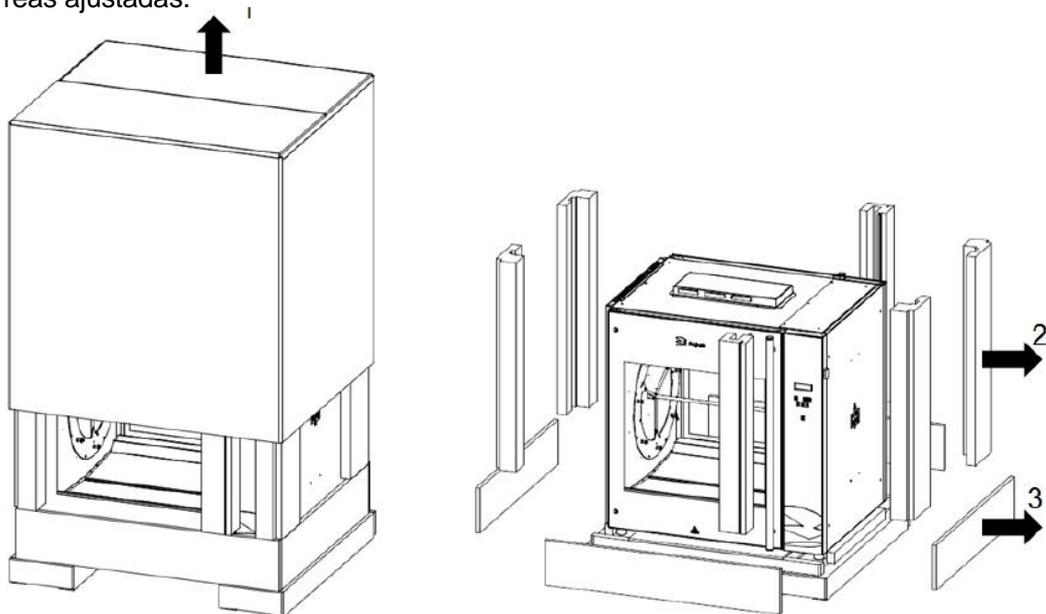


Figura 3

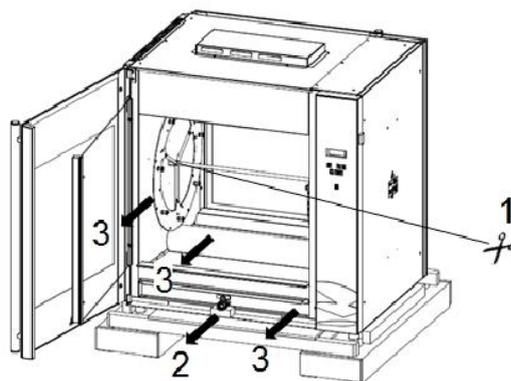


Figura 4

Comentarios de la Figura 4:

1. Corte los dos sellos de transporte de los dos lados del rotor.
2. Retire el bloque de transporte del cajón para grasa.
3. Quite todo el material de empaque que falta del horno.
4. Saque los accesorios estándar.

### 3.2. Cómo desarmar la tarima

Para quitar de forma correcta el empaque del horno, debe desarmarse la tarima. Vea las instrucciones que se muestran en la Figura 5.

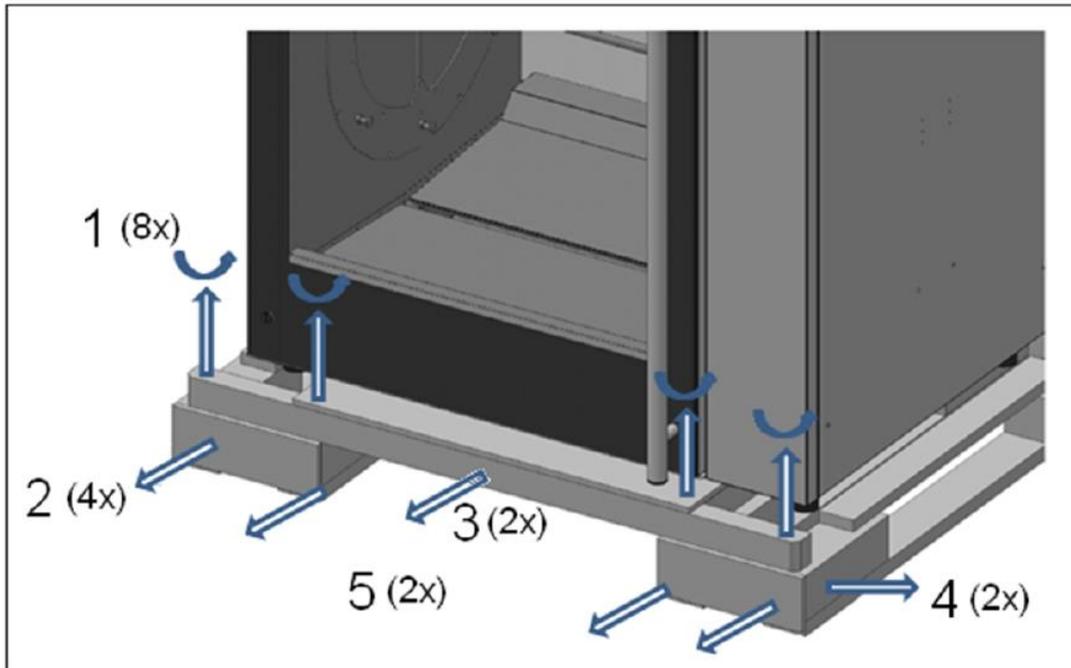


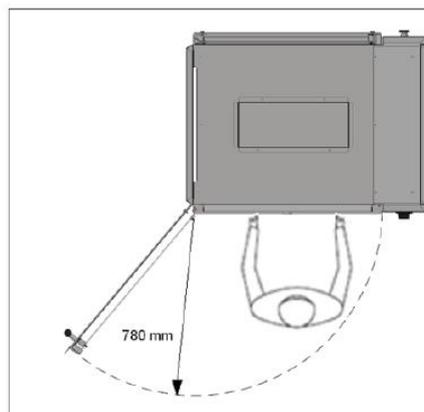
Figura 5.

### 3.3. Instalación y ubicación del equipo



**ADVERTENCIA**

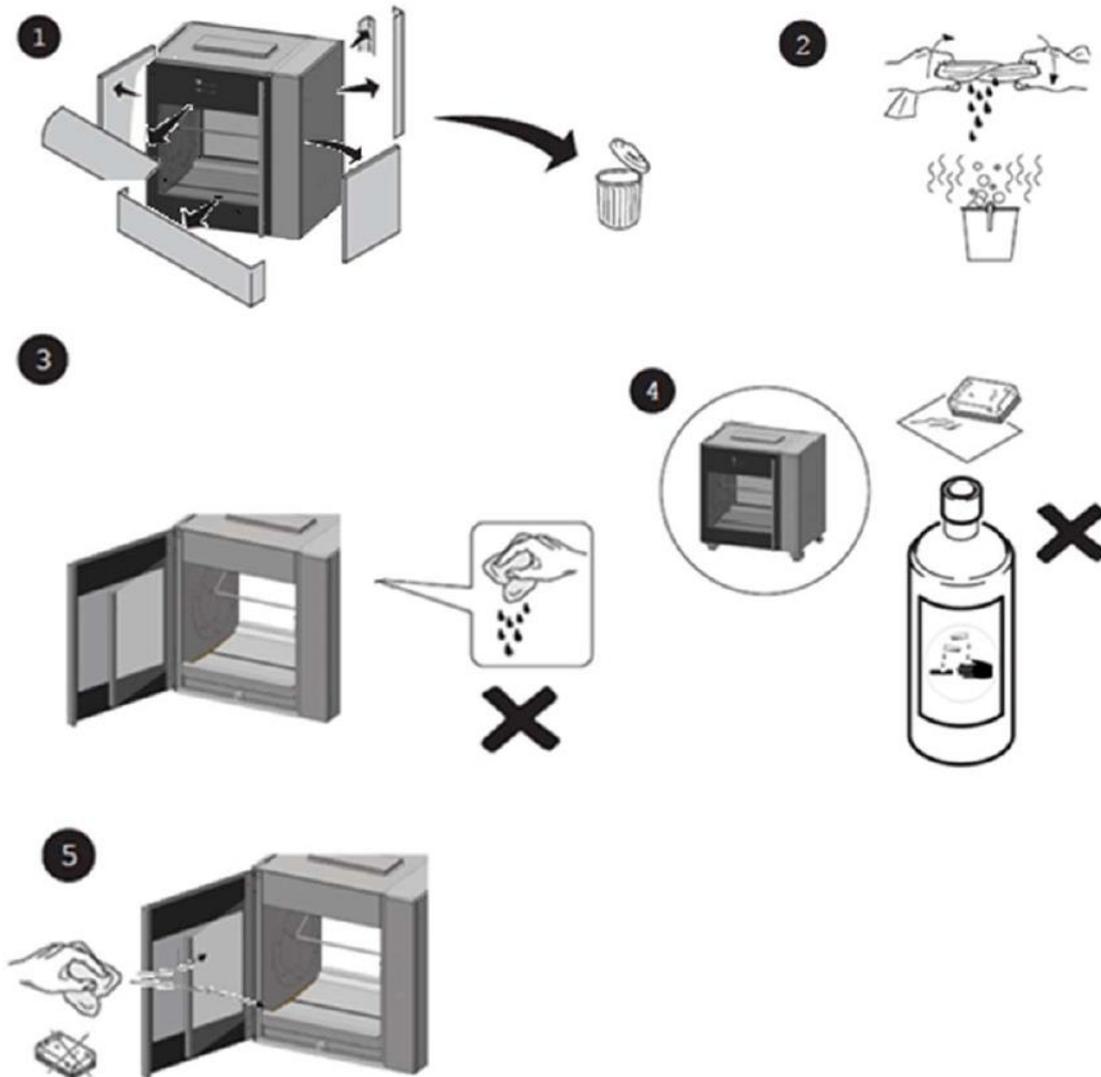
Coloque el horno en una superficie plana. Se puede tener una inclinación temporal de 5°.



- El usuario debe tener suficiente espacio para operar de forma adecuada el equipo (vea la Figura 6).
- La distancia mínima para operar el equipo debe ser de al menos 25 cm.
- Durante el rostizado, los paneles de vidrio están muy calientes. Mantenga a los niños fuera del alcance cuando instale el horno.
- Verifique que haya suficiente aire en el lugar donde estará el equipo para permitir la combustión requerida de gas de la cámara del equipo.
- El horno tiene una clavija y debe conectarse a la toma corriente con el voltaje adecuado. El electricista calificado debe colocar el contacto.

### 3.4. Antes de usar el horno

Cuando use el horno por primera vez, limpie el interior con espuma y caliéntelo; vaya a la sección 3.4.1. Luego de poner a trabajar el horno, puede haber un cambio de color del área de cocción o rostizado.



Los residuos por la limpieza caerán en el cajón, por lo que deberá vaciarlo y limpiarlo después de limpiar el horno.

- Coloque las charolas inferiores en el compartimento de rostizado (Vea la Figura 7).

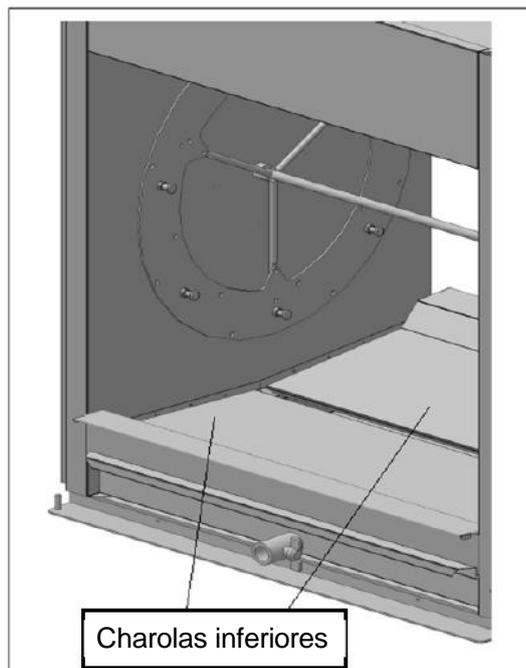
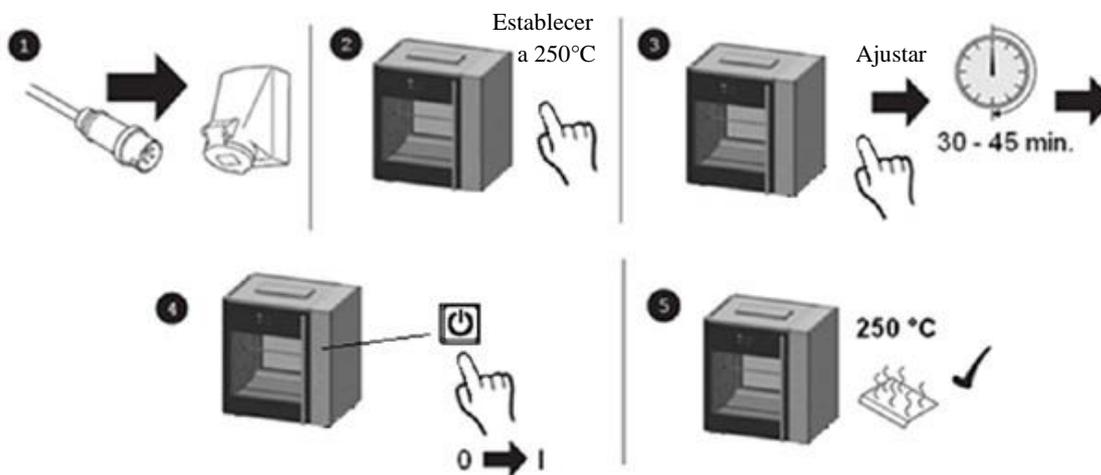


Figura 7

### 3.4.1. Olores metálicos

Para quitar el olor metálico después de usar por primera vez el horno, éste debe calentarse a una temperatura máxima de 250°C (482°F) por al menos media hora.



## 4. OPERACIÓN Y USO

### 4.1 Panel de control

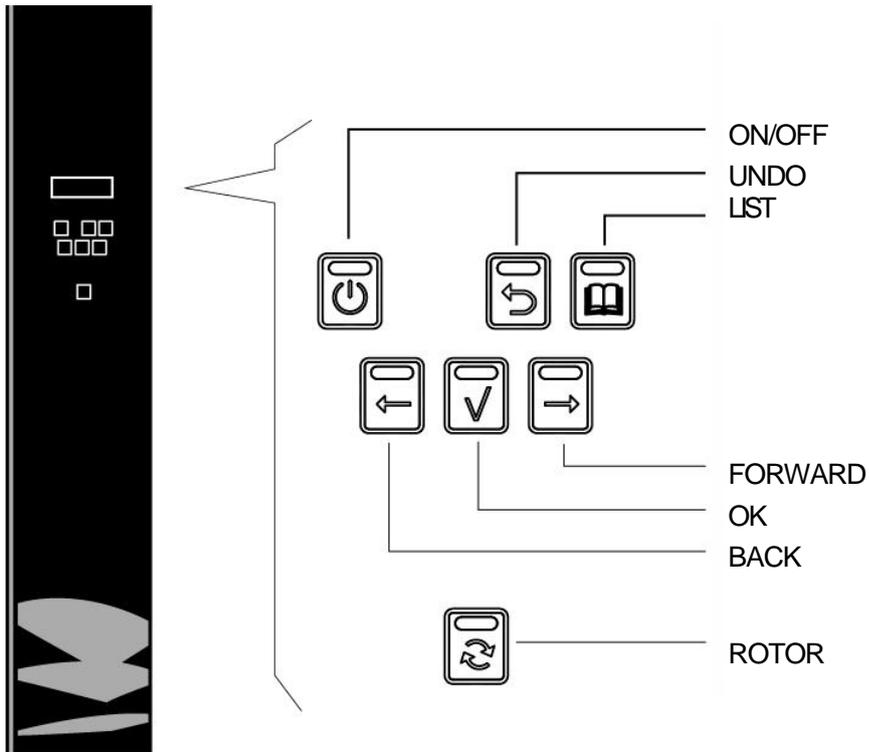
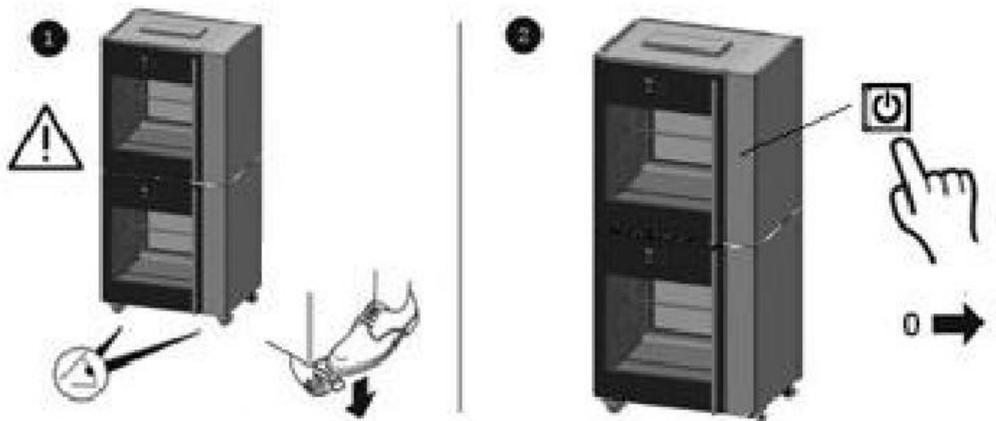


Figura 8

**Funciones de los controles**

Botón	Función
ON / OFF	Prende y apaga el horno
UNDO	Regresa al menú anterior
LIST	Modo de programación
FORWARD	Siguiente paso en la configuración
ROTOR	Prende el rotor
OK	Reconoce una función o un cambio
BACK	Paso anterior en la configuración

**4.2. Cómo encender el horno**



**4.3. Carga del horno**

Primero seleccione un programa (vaya a la sección 5).

Quando la puerta esté abierta, apriete el botón Rotor para activarlo. Esto permitirá cargar y descarga con facilidad los productos.

Mientras carga el horno, asegúrese que el rotor esté cargado de manera equitativa para que la masa del producto se extienda de forma uniforme en el rotor y haya un equilibrio. No saque los pollos de las varillas para carne, de las canastillas o de las parrillas durante el proceso de rostizado.

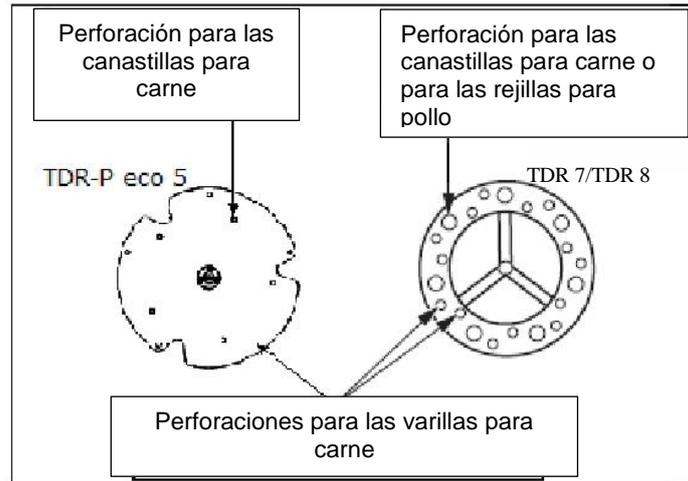


Figura 9

### 4.3.1. Carga del horno usando las varillas para carne

El horno cuenta con un juego de varillas para carne.



Todos los pollos deben siempre rostizarse usando dichas varillas. De esta manera estos se cocinarán en su propia grasa natural, lo que dará resultados de cocción perfectos y atractivos. Visite la página de videos Youtube® para ver cómo atar y cargar los pollos en el horno Fri-jado.



Figura 10

Para preparar el pollo o cualquier otra ave, puede trabajar de la siguiente forma (vea la Figura 11):

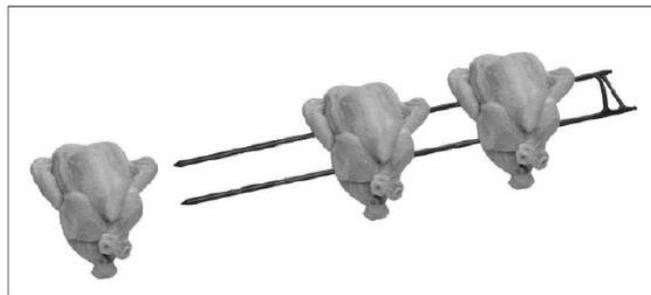


Figura 11

1. Inserte el pollo a la altura de la pechuga, las alas y los muslos en los extremos de las varillas.
2. Deje espacio entre los pollos para que tengan una exposición y un dorado uniforme.
3. Ponga las varillas en los discos del rotor de tal forma que durante el rostizado los pollos queden al frente del operador.
4. Inserte las puntas de las varillas en las perforaciones del disco del rotor (vea a la Figura 12).
5. La otra punta debe insertarse en las perforaciones correspondientes en el disco del rotor opuesto.

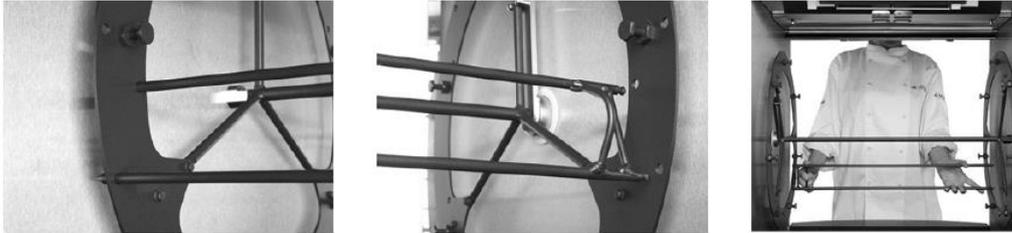


Figura 12

6. Para meter las varillas que faltan, haga lo siguiente:
  - Prenda el horno.
  - Con la puerta abierta, use el botón del rotor para girarlo y meter con facilidad la siguiente varilla. Mantenga presionado el botón del rotor hasta que llegue a la posición deseada. Para cargar la siguiente varilla, presione el botón del rotor para girarlo a la siguiente posición de carga.
  - Repita estos pasos hasta que todos los pollos estén cargados.

#### 4.3.2. Carga del horno con las varilla en forma de V (accesorio)



Figura 13

Si va a usar estas varillas, haga lo siguiente:

- Coloque la varilla a la izquierda en la perforación pequeña exterior en el plato del rotor. La parte posterior de la varilla debe estar hacia usted (vea la Figura 13).
- Introduzca a la derecha el otro extremo de la varilla en las perforaciones pequeñas correspondientes en el plato del rotor.
- Asegúrese que la varilla esté nivelada. En caso contrario, verifique que esté usando las perforaciones correctas.

### 4.3.3. Cómo cargar del horno usando las canastillas para carne (accesorio)

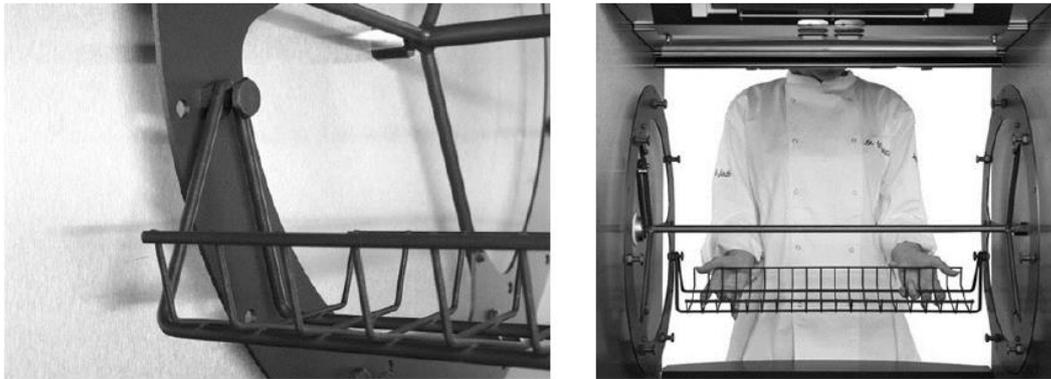


Figura 14 (canastilla para TDR-8)

Si va a usar dichas canastillas, realice lo siguiente:

- Debe de introducir los extremos de la canastilla para carne en las perforaciones adecuadas de los discos del rotor en el horno TDR 5.
- Debe meter las canastillas en los pernos correctos en los hornos TDR 7 y TDR 8

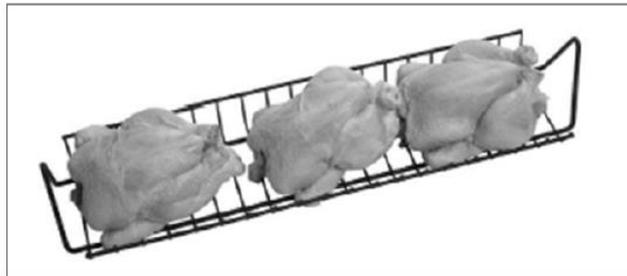


Figura 15 (rejilla para TDR 7 y TDR 8)

### 4.3.4. Cómo cargar el horno usando las parrillas para pollos (accesorio)

Cuando uses las parrillas para pollos haga lo que se describe en la sección 4.3.3.

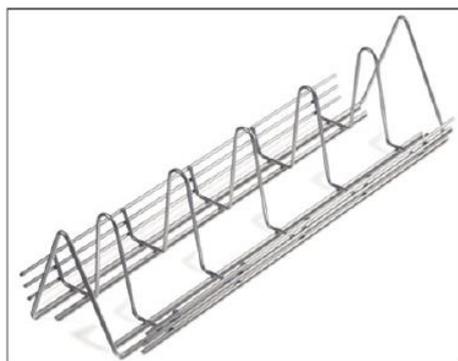


Figura 16

Para preparar el pollo o cualquier otra ave en las parrillas, vea la imagen 1 como ejemplo.



Imagen 1

#### 4.3.5. Carga del horno usando dos accesorios diferentes.



##### **ATENCIÓN**

Después de cargar el rotor, al menos haga una rotación completa, y revise que el rotor gire libremente.

Si desea cargar el equipo usando dos diferentes accesorios al mismo tiempo, siempre ponga un accesorio en el rotor con menos de la cantidad máxima permitida. Vea que todos los accesorios del mismo tipo estén colocados de manera consecutiva.

Ejemplo:

Para el horno TDR 5 y TDR 5+5: 1 varilla de carne + 2 canastillas de carne consecutivas

#### 4.4. Tiempo de rostizado

El tiempo de rostizado depende de una serie de factores:

- La temperatura ambiente y la turbina en la cercanía directa del equipo.
- La temperatura del rostizado
- La temperatura del producto inicial
- El tipo de carne (con grasa o desengrasado) y con o sin aditivos
- La masa y la forma del pollo
- La cantidad total de la carne que se va a rostizar en el ciclo de rostizado
- El resultado final

## 4.5. Cómo sacar el producto



### ADVERTENCIA

Después de rostizar, estarán calientes el interior del equipo y los paneles de vidrio. Use siempre guantes protectores cuando saque las varillas u otros accesorios.

### 4.5.1. Cómo quitar los varilla para carne

Cuando saque las varillas, lo mejor es hacer lo siguiente (Vea la Figura 17):

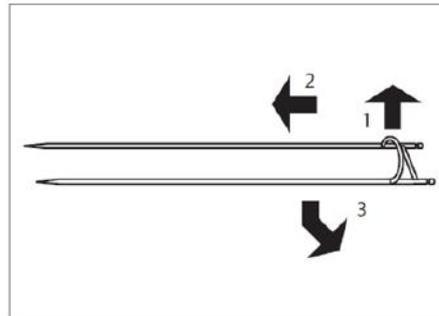


Figura 17

1. Sostenga firmemente la varilla.
2. Levante un poco con las asas el extremo y muevala en la dirección de sus puntos para liberar la varilla.
3. Tome la varilla del otro extremo y sáquela.
4. Quite los pollos de la varilla.



Visite la página de videos Youtube® para ver cómo atar y cargar los pollos del horno Fri-jado.

### 4.5.2. Cómo retirar la varilla en forma de V (accesorio)

Para sacar la varilla en forma de V, puede hacer lo mismo que se describe en la sección 4.5.1

### 4.5.3. Retiro de la parrilla para pollo (accesorio)

Cuando retire la parrilla para pollo, lo mejor es hacer lo siguiente:

1. Levante un poco ambos extremos de la parrilla.
2. Muevala hacia la izquierda o a la derecha del horno para abrir un extremo.
3. Mueva dicho extremo hacia usted y saque la varilla.

Dependiendo del número de pollos preparados, quizá tenga que vaciar las parrillas antes de sacarlas.

### 4.5.4. Cómo retirar la canastilla para carne (accesorio)

Para el horno TDR 5, puede usar el procedimiento que se describe en la sección 4.5.3  
Para los hornos TDR 7 y TDR 8, realice lo siguiente:

- 1.- Levante un poco los dos extremos de la canastilla para carne
- 2.- Mueva uno de los lados hacia usted y saque la canastilla.

Dependiendo del número de pollos preparados, quizá tenga que vaciar las canastillas antes de sacarlas.

#### 4.6. Vaciar el cajón para grasa



**ADVERTENCIA**

Revise el cajón para grasa después de cada proceso de cocción y vacíelo cuando esté a la mitad para evitar que se derrame. Meta el cajón para evitar dañar la ventana.



**ADVERTENCIA**

La grasa no se calentará de inmediato después de la cocción; así que dejela que se enfríe o use guantes protectores para vaciar el cajón.



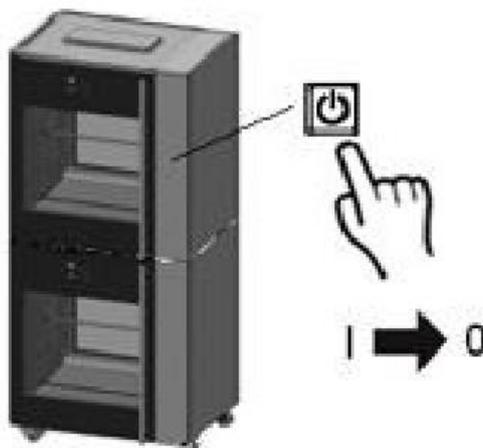
Válvula de drenado abierta (manija horizontal)

Válvula de drenado cerrada (manija vertical)

Figura 18

1. Abra la puerta y saque el cajón a 130 mm.
2. Ponga una cubeta grande o un balde debajo de la válvula de drenado y abra la manija de la válvula.
3. Cierre la válvula cuando se vacíe el cajón.
4. Meta el cajón para evitar dañar la ventana.
5. Cierre la puerta.

#### 4.7. Cómo apagar el horno



## 5. OPERACIÓN



Los botones parpadean cuando están funcionando.

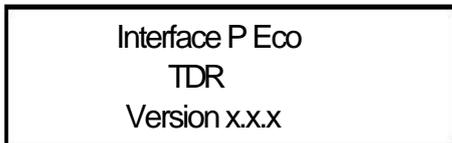
### 5.1. Operación del horno



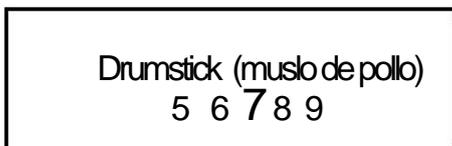
1. Presione el botón Start.



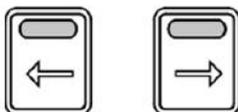
2. La pantalla muestra el logo de Fri-Jado



3. La pantalla indica la versión del software



4. Aparecen en la pantalla el último programa de cocción.



5. Use los botones de las flechas para seleccionar el programa.



6. La pantalla indica el programa seleccionado.



7. Confirme el programa elegido.



8. Indica el precalentamiento (sólo cuando se define en el menú del administrador).

LOAD (Carga)  
o START (Inicio)



Did you empty The fat tray?  
(¿Vació el cajón para grasa?)



180°C 0:59



1 Chicken  
230°C P123 10:60

1 Chicken  
230°C P123 10:55



UNLOAD (Descarga)

9. Pre calentamiento listo  
(El horno emite una alarma sonora).  
**Nota:** Presione OK o abra la puerta para detener la alarma.

La pantalla le muestra el siguiente paso del programa.

**Nota:** La pantalla 9 y 11 alternarán cada 5 segundos.

10. Cuando cargue el horno, presione el botón del rotor para hacerlo girar.

11. Después de esto, cierre la puerta. Aparecerá un recordatorio para indicarle que hay que vaciar el cajón para grasa.

12. Presione el botón OK para confirmar.

13. La pantalla muestra el tiempo y la temperatura programada (hora: min)

14. (Opcional) Presione el botón OK para la temperatura y el tiempo actual (aparecerán en 2 segundos).

15. Durante el último minuto, empieza a parpadear el tiempo.

16. La pantalla indica el tiempo restante; el intervalo es de 5 segundos.

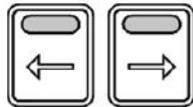
17. Abra la puerta.

Measure Core Temp

(Medición de la temperatura interna)

2 Chicken

:00 Add time? (Desea agregar más tiempo?)



UNLOAD



Chicken

98 99 1 2 3

18. Aparecerá un recordatorio para medir la temperatura interna del producto.

**Nota:** La pantalla 17 y 18 alternarán cada 5 segundos.

19. (Opcional, visible por 5 min).

En la pantalla aparece la pregunta "¿Desea agregar más tiempo?" (minutos) después de abrir la puerta.

**Nota:** El tiempo adicional está sólo disponible cuando está activado el menú de servicio.

20. (Opcional) Presione la flecha de la derecha para aumentar 1 minuto o la de la izquierda para disminuir a 1 minuto.

Cuando el programa está activado, continúa al paso 13.

21. El programa está listo, así que abra la puerta.

22. Presione el botón del rotor para girarlo.

23. Cierre la puerta (Si lo necesita, limpie el horno).

24. La pantalla muestra el último programa operado.

## 5.2. Opciones de operación

### 5.2.1. Para terminar un programa en proceso



Stop? (¿Desea detener el programa?)

NO YES (Sí)



Chicken

98 99 1 2 3

1. Presione el botón Start por 3 segundos.

2. Seleccione cualquiera de las dos respuestas con el botón de la flecha.

**Nota:** Seleccione *No* para seguir con el programa.

3. Confirme la respuesta (dentro de 5 segundos)

4. La pantalla muestra el último programa operado.

### 5.2.2. Revisión de las temperaturas actuales

1 Chicken

230°C P123 0:05



1 Chicken

220°C P123 0:05

1. Por ejemplo: Revise la temperatura actual en program 1 (programa 1), Chicken, step 1 (paso 1)

2. Presione el botón OK.

3. La pantalla indica durante 3 segundos la temperatura actual.

### 5.2.3. Revisar el tiempo restante en el programa



1. Use los botones de las flechas para mostrar el tiempo restante del paso.



2. Tiempo que falta en el paso 1 (el primer dígito parpadeará)



3. Tiempo que falta en el paso 2 (el dígito de segundos parpadeará)

### 5.2.4. Mostrar la información del programa actual



1. La pantalla indica el programa actual (se activa el primer paso).

2. Presione el botón List.



3. La pantalla muestra el tiempo y la temperatura programados.



4. Presione el botón List otra vez para obtener información adicional.

P	180	0:07	3	230	0:05	0:05	
1	180	0:20	0:20	H	085	0:10	0:10
2	210	0:10	0:10	C	+	00:00:00	

5. Aparecen en la pantalla los pasos y el tiempo restante programados (Step-temperature- program time- actual time) (paso-temperatura- tiempo de programa- tiempo real)

- P: Preheat (Pre calentamiento)
- 1-3: Program step (Paso de programa)
- H: Holding (Conservación)
- C: Cook correction (Corrección de cocción)



1 Chicken	180°C	P123	0:20
-----------	-------	------	------

### 5.2.5. Función Eco

1 Chicken	180°C	P123	<b>ECO</b>	0:20
-----------	-------	------	------------	------

### 5.2.6. Corrección de cocción

<b>180°C</b>	0:20
--------------	------

6. Presione el botón OK para actualizar la pantalla (se actualizará de forma automática cada 15 segundos)

7. Presione el botón List para regresar.

8. La pantalla regresa a la operación inicial.

Opcional: La función Eco sólo está disponible cuando se active en el menú de servicio.

En el modo ECO, se usará el calentamiento acumulado en la cavidad para la cocción del producto.

Dependiendo de las configuraciones, puede obtenerse el producto en el programa de cocción con un ahorro de energía del 5%.

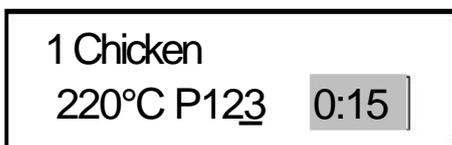
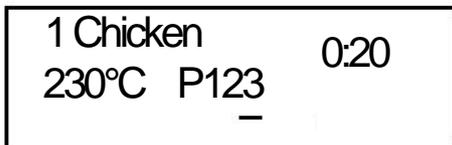
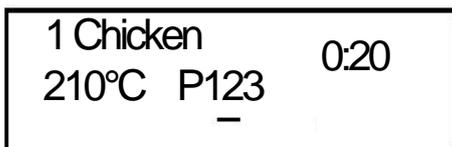
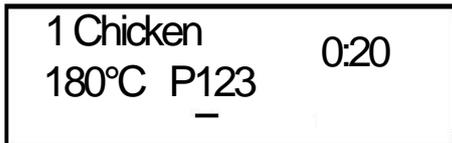
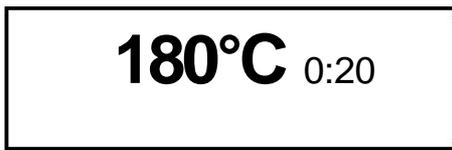
Opcional: Sólo estará disponible cuando se active en el menú de servicio y del administrador.

Corrección de cocción: Dependiendo de la carga de los pollos, se ajustará automáticamente el tiempo de cocción.

La primera cocción es la cocción de referencia y se usará para establecer los parámetros correctos.

La activación de la corrección de cocción no está visible en esta pantalla.

5.2.7. Información de la pantalla



1. Aparece en la pantalla el tiempo y la temperatura programados.

2. Presione el botón List.

3. Luego de 3 segundos la pantalla indicará el paso, la temperatura y el tiempo de cocción.

**Nota:** Se subrayará el paso de cocción actual.

4. Use el botón de las flechas para pasar a la siguiente pantalla.

5. Cuando el paso 1 de cocción se termine, sonará la alarma. La pantalla indicará el siguiente paso, la temperatura y el tiempo de cocción.

6. Cuando el paso 2 de cocción se termine, sonará la alarma. La pantalla mostrará el siguiente paso, la temperatura y el tiempo de cocción.

7. Aparecerá en la pantalla la temperatura actual.

**Nota:** La temperatura actual parpadeará.

8. La pantalla indica el tiempo restante. **Nota:** Parpadeará el tiempo restante y luego de 5 segundos volverá aparecer la pantalla.

## 6. MENÚ DEL ADMINISTRADOR

### 6.1. Funciones del menú del administrador

<p><b>Prgramming</b> <b>(Programación)</b></p> <p>New (Nuevo) Edit (Editar) Delete (Borrar) Copy (Copiar)</p>	<p><b>Parameters (Parámetros)</b></p> <p>Pre-heat (precalentamiento) Preheat temperature (Temperatura de precalentamiento) Holding (Conservación) Holding temperatura (temperatura de conservación) Cook correction* (Corrección de cocción) Eco function* (Función Eco) Languague (Idioma) Big digits (Dígitos grandes) Sound preheat (Alarma sonora de precalentamiento) Sound step (Alarma sonora del paso) Sound done (Alarma sonora de terminado)</p>	<p><b>Change pin (Cambio de pin)</b> <b>Clock (Reloj)</b> <b>Transfer (Transferencia)</b> <b>Version (Versión)</b> <b>USB</b></p> <p>Reading recipes (Lectura de recetas) Store recipes (Guardar recetas)</p>
---	--	---

\*Estas opciones están sólo disponibles cuando se seleccionan en el menú de servicio.

### 6.2. Programación del horno

Posibles pasos de programación

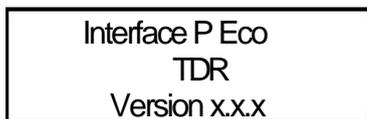
- Preheat
- Step 1
- Step 2
- Step 3
- Holding



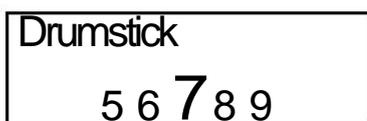
1. Prenda el horno.



2. Aparece el logo de Fri-jado.



3. Se muestra la información del horno.



4. Aparece el último programa utilizado.



5. Presione el botón List.

Pin 0 - - -  
Give User PIN code  
(Ingrese el código PIN del usuario)



Pin 1 - - -  
Give User PIN code



Pin \*0 - - -  
Give User PIN code

MANAGERMENU (MENÚ DEL ADMINISTRADOR)  
USB  Para.

Para.



RECETAS  
 EDIT (EDITAR)  
(nueva)



6. Introduzca el código PIN.

**Nota:** El código PIN original es 1111. El operador puede cambiarlo.

7. Use el botón de la flecha para introducir el código.

8. Presione el botón derecho de la flecha para cambiar el primer dígito.

9. Presione el botón OK para confirmar.

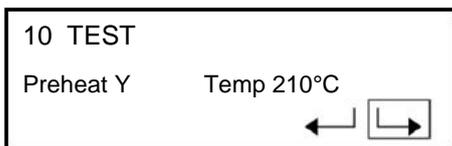
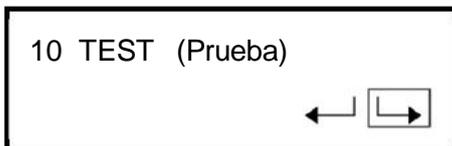
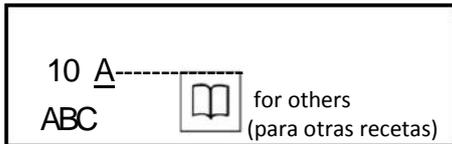
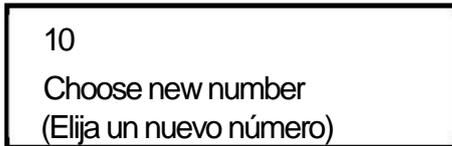
10. Se activará el siguiente dígito. Cambie el código cuando se requiera usando el botón de la flecha. Confirme con el botón OK. Repita los pasos 7,8 y 9 para los otros dígitos.

11. Está activado Management Menu. Use los botones de las flechas para alternar entre los sub menús.

12. Seleccione Programming y presione el botón OK para confirmar.

13. Use los botones de las flechas para elegir una receta nueva o existente.

14. Presione el botón OK para aceptar.



15. Aparecerá el primer número disponible.

**Nota:** Use el botón derecho de la flecha para escoger el siguiente número disponible.

16. Presione el botón OK para aceptar.

17. Ingrese el nombre de la receta.

Use el botón de la flecha para cambiar el caracter.

**Nota:** El ABC puede cambiarse con el botón List en letras mayúsculas, minúsculas o caracteres especiales.

18. Presione el botón OK para aceptar.

19. Aparecerá el nombre de la nueva receta.

**Nota:** Para cambiar el nombre, use el botón de la flecha hacia atrás y presione el botón OK.

20. Presione el botón OK para aceptar.

21. Establezca la función de precalentamiento y la temperatura (la configuración predeterminada es 210°C/425°F). Presione el botón de la flecha izquierda y el botón OK para cambiar la configuración de precalentamiento.

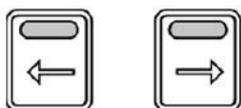
**Nota:** El precalentamiento estará sólo disponible cuando se active en la lista de parámetros.

Preheat functions (Funciones de precalentamiento):

- Y: Yes (Sí)
- N: No
- C: Continuamente



10 Step 1  
Temp 1--°C



10 Step 1  
Temp 21--°C



10 Step 1  
Temp 215--°C



10 Step 1  
Temp 215--°C Time 1--



22. Presione el botón OK para aceptar.

23. Configure la temperatura en el paso 1; empiece con el primer dígito.

24. Use los botones de las flechas para aumentar o disminuir el valor del dígito seleccionado.

25. Presione el botón OK para aceptar.

26. Establezca el segundo dígito.

27. Presione el botón OK para aceptar.

28. Introduzca el tercer dígito.

29. Presione el botón OK para aceptar.

30. Configure el tiempo del paso 1; comience con el primer dígito

**Nota:**  
Ingrese el tiempo en minutos.

31. Use los botones de las flechas para aumentar o disminuir el valor del dígito elegido.



10 Step 1  
Temp 215 °C Time 21-  
(Tiempo 21)



10 Step 1  
Temp 215 °C Time 210-



10 Step 1  
Temp 215 °C Time 210-  
← → ✓

10 Step 2  
Temp 215 °C

10 Holding  
Temp 85 °C Time 999 ← ✓

32. Presione el botón OK para aceptar.

33. Establezca el segundo dígito.

34. Presione el botón OK para aceptar.

35. Ingrese el último dígito.

36. Presione el botón OK para aceptar.

37. Se ha completado el paso.

Elija la flecha derecha y presión el botón OK para ir al siguiente paso.  
Escoja el botón de la flecha izquierda y presione el botón OK para regresar a la última configuración.

Seleccione  y presione el botón OK para terminar la programación.

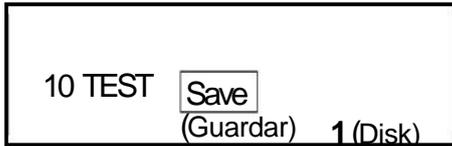
38. Programe el siguiente paso (cuando se requiera). Vea el paso 1 para el procedimiento.

39. Después del paso 3 o cuando no se ingresa el tiempo en el paso 2 o 3, aparecerá el paso Holding. Configure el tiempo y la temperatura cuando se requiera.

**Nota:**

Configure el tiempo a 999 para la operación continua.

Está función estará sólo disponible cuando está activada (vaya a la sección 6.3).



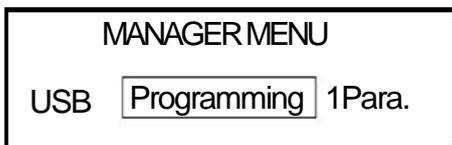
40. Cuando esté lista la programación, presione el botón OK para aceptar.

41. Guarde los programas terminados.  
**Nota:** Si el programa no se guarda, se perderán todos los cambios.



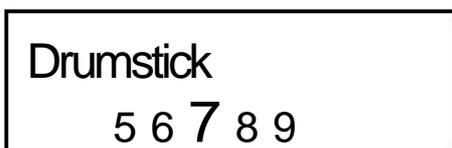
42. Presione el botón OK para aceptar.

43. La pantalla regresará al menú de recetas



44. Presione la flecha hacia atrás para ingresar a Manager menú.

45. Aparecerá el menú.



46. Presione esta flecha para ingresar al menú del usuario.

47. Se muestra el último programa utilizado.

### 6.3. Programación de parámetros



Pin \* \* \* \*  
Give User PIN code



MANAGER MENU  
Edit Parameters 1Pin.



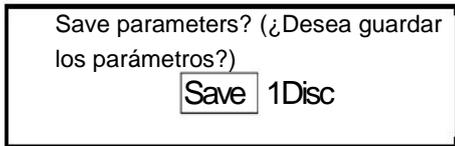
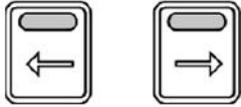
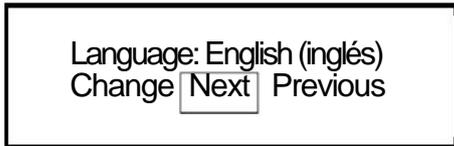
Languague (Idioma): Dutch (holandés)  
Cha. NEXT PAR. Prev



Languague : Dutch  
Change Next



1. Presione el botón List.
2. Introduzca su código PIN.
3. Presione el botón OK para aceptar.
4. Use los botones de las flechas para seleccionar los parámetros.
5. Presione el botón OK para aceptar.
6. Use los botones de las flechas para seleccionar Change (Cambio) o Previous (Anterior).
7. Para cambiar el idioma, escoja Change.
8. Presione el botón OK para aceptar el cambio.



9. Use los botones de las flechas para escoger las opciones Change (cambio), Next (siguiente) o Previous (anterior).

Presione la flecha hacia atrás para entrar a Managment Menu.

10. Presione el botón OK para aceptar o elija Discard (descartar) para cancelar.

11. Use los botones de las flechas para elegir las otras configuraciones:

<b>Big Digits (Dígitos grandes)</b>	YES/NO	Default set at YES (Configuración preestablecida en Sí)
<b>Sound preheat</b>	Sound T1-T3 Volume (volumen) 1-4	Default set at T1 (Config. preestablecida en T1). Default set at 2
<b>Sound Step</b>	Sound T1-T3 Volume 1-4	Default set at T2 Default set at 1
<b>Sound Done</b>	Sound T1-T3 Volume 1-4	Default set at T3 Default set at 3
<b>Preheat</b>	YES	Default set at No
<b>Preheat temperatura</b>	50-250 °C (122-482 °F)	Default set at 210°C (410°F)
<b>Holding</b>	YES /NO:	Default set at YES
<b>Holding temperatura</b>	50-250 °C (122-482 °F)	Default set at 85°C (185°F)
<b>Cook Correction</b>	YES /NO:	Default set at YES
<b>Eco function</b>	YES /NO:	Default set at YES

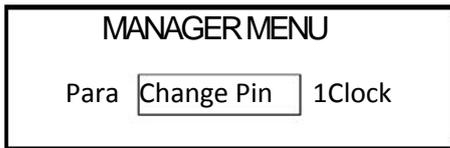


Presione la flecha hacia atrás para ingresar a Managment Menu.

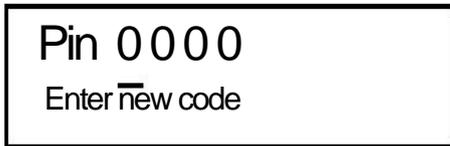


Presionela otra vez para entrar al menú del usuario.

#### 6.4. Cambiar el código pin

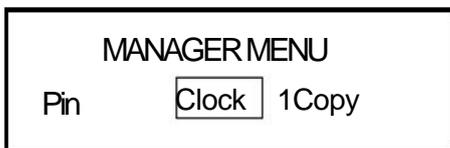


1. Ingrese a Manager Menu
2. Seleccione Change Pin (Cambiar Pin)
3. Presione el botón OK.



4. Introduzca el nuevo código PIN
5. Presione el botón OK.

#### 6.5. Reloj



1. Entre al Manager Menu.
2. Elija Clock (reloj).
3. Presione el botón OK.

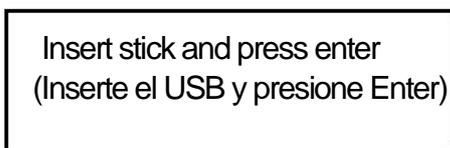


4. Establezca la fecha y el tiempo correcto.
5. Presione el botón OK.

#### 6.6. Transferencia



1. Entre a Manager menú.
2. Elija Tranfer (Transferencia).
3. Presione el botón OK.



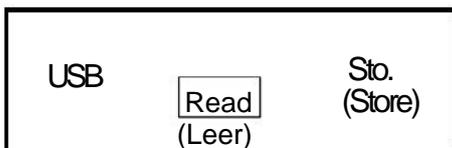
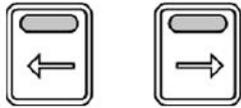
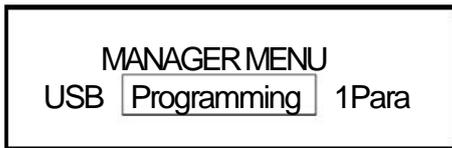
4. Inserte el USB y presione OK.

#### 6.7. Versión



1. La pantalla muestra la versión del software.

6.8. USB



1. Ingrese a Manager Menú.

2. Use los botones de las flechas para elegir la función USB.

3. La pantalla indica la función USB. Coloque el USB en la entrada correspondiente.

4. Presione el botón OK para aceptar.

5. Use los botones de las flechas para seleccionar Read e intercambiar un programa existente o Store (Guardar) para guardar un programa.

Opcion Store:

6. Ingrese el nombre del archivo usando los botones de las flechas y presione el botón OK.

7. Seleccione Save (Guardar).

8. Presione el botón OK para aceptar.

## 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



### ADVERTENCIA

El equipo debe desconectarse durante la limpieza o el mantenimiento y cuando se quitan las partes.

No use materiales abrasivos, ya que dañarán la superficie y dificultarán quitar la mugre.

Limpie el interior, las partes removibles y los accesorios con un limpiador y agua antes de volver a usar el horno. Siga las instrucciones de limpieza como se describe en este capítulo.

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

Toque las lámparas de halógeno con guantes y protéjalas del agua fría.



### ADVERTENCIA

Nunca usa la manguera para limpiar el horno. El agua puede escurrirse a través de las perforaciones de la ventilación del equipo.

### 7.1. Mantenimiento

Parte del horno	Proceso	Limpieza
Interior	Límpielo, vea la sección 7.2	Diario
Cajón para grasa	Vacielo, vaya a la sección 7.2	Diario
Rotor y charolas inferiores	Límpielos, vea la sección 7.2	Diario
Panales de vidrio	Límpielos, vea la sección 7.2	Diario
Exterior	Límpielos, vea la sección 7.3 Use el limpiador para quitar las manchas del acero inoxidable y restaurar el brillo.	Semanal
Aspas del ventilador	Límpielas, vea la sección 7.4	Mensual



Por limpieza y estado óptimo del equipo, se aconseja llevar a cabo la limpieza diaria.

### 7.2. Limpieza diaria



El horno debe limpiarse muy bien después de usarlo y cuando esté tibio, ya que los residuos y la grasa del rostizado pueden quitarse con facilidad. Puede hacerse una muy buena limpieza usando limpiadores especiales para hornos o parrillas.

Tapar las charolas inferiores con papel aluminio antes de usar el horno ahorra tiempo en la limpieza.

La puerta tiene un seguro magnético. Revise con regularidad las superficies entre la puerta y el área del rostizado y límpielas si es necesario para evitar fugas de aire.

**Charolas inferiores y rotor**

- Quite las charolas inferiores y el rotor (no se necesitan herramientas).
- Colóquelos en un recipiente grande con agua caliente y un agente limpiador adecuado.
- Déjelos remojar toda la noche y límpielos a la mañana siguiente.

**Cajón para grasa**

- Saque un poco y con cuidado el cajón para grasa.
- Abra la llave o grifo hasta que se vacíe el cajón.
- Límpielo con un agente limpiador o con agua caliente mezclada con un limpiador adecuado.

**Interior del horno**

- Limpie el interior del horno con un agente limpiador o con agua caliente mezclada con un limpiador adecuado.
- Séquelo y verifique que no haya residuos de agua o del limpiador en el horno.

**Puertas de vidrio:**

- Abra la puerta de vidrio exterior.
- Quite el seguro de las puertas de vidrio interior (Las puertas están cerradas de forma magnética a las puertas exteriores).
- Limpie los paneles con un agente limpiador o con agua caliente mezclada con un limpiador adecuado.
- Séquelas y si es posible deje las puertas abiertas toda la noche.

**7.3. Limpieza semanal****ADVERTENCIA**

El panel de control puede limpiarse sólo con un trapo húmedo.

Antes de realizar la limpieza por semana, primero haga la limpieza diaria.

**Exterior del horno:**

- Limpie el exterior con un agente limpiador o con agua caliente mezclada con un limpiador adecuado.
- No use fibras de acero, ya que rayan el equipo y propician que se alojen los residuos.
- Seque el exterior con un trapo.

#### 7.4. Limpieza mensual



**ADVERTENCIA**  
Desconecte el equipo.

Limpie el plato y las aspas del ventilador como se describe abajo.

##### Plato del ventilador

- Afloje las dos tuercas para retirar el plato del ventilador (vea la Figura 19). Este plato tiene unas bisagras en dos puntos a los lados.
- Limpie el plato del ventilador con agua caliente y un limpiador.
- Seque el plato.

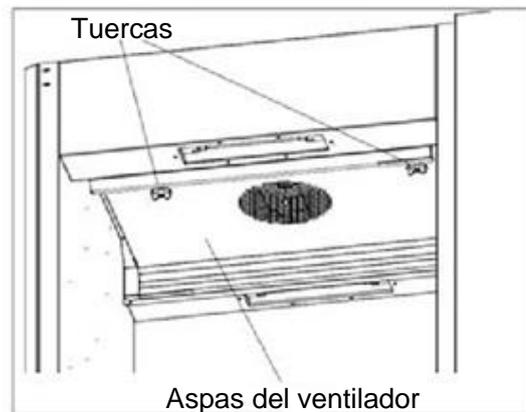


Fig 19

##### Aspas del ventilador

- Limpie las aspas del ventilador con un trapo y un limpiador (vea la Figura 20).
- Séquelas con un trapo.

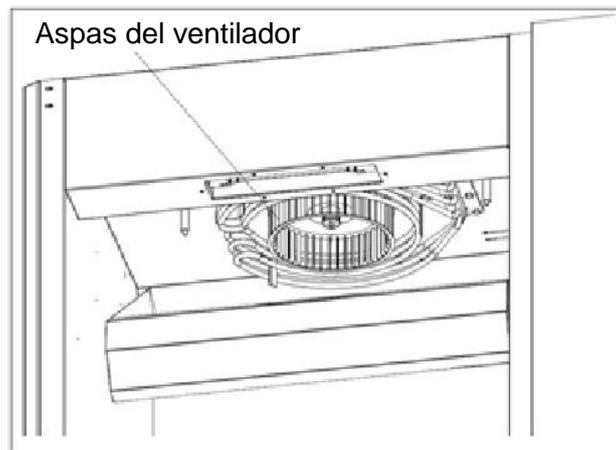


Figura 20

## 7.5 Instrucciones de limpieza para superficies de teflón

Varias partes del horno pueden tener superficies de teflón. Los químicos abrasivos y cáusticos reducen la vida del teflón. Con el cuidado adecuado, las superficies deben brindar una larga vida de servicio para una limpieza sencilla.

### **Artículos que no deben usarse para hacer la limpieza:**

- Fibras de plástico y de acero
- Fibras Scotch-Brite
- Limpiadores abrasivos (fibras abrasivas que quitan de manera gradual el teflón y que reducen de manera significativa la vida del teflón).
- Objetos afilados como cuchillos, tenedores u objetos metálicos de cualquier tipo
- Limpiadores para hornos

Precaución: Los componentes químicos de algunos sanitizantes pueden dañar la superficie de teflón. Si el sanitizante no se diluye como se indica, provocará que el teflón se pele. No trate de quemar u hornear los residuos de la superficie y no opere el horno por más de 8 horas sin limpiarlo.

### **Limpieza de las superficies de teflón (Limpieza de rutina):**

- 1.- Limpieza al término de cada ciclo de cocción
- 2.- Dejar que las superficies se enfríen antes de limpiarlas.
- 3.- Mezclar jabón suave para platos con agua tibia y usar una esponja o trapo suave para quitar la grasa y los residuos de alimentos.
- 4.- Enjuagar y dejar secar.
- 5.- Limpiar todo el aceite vegetal de la superficie; no use aceite vegetal en aerosol.

### **Cómo limpiar la fuerte formación de residuos de las superficies de teflón:**

No haga el procedimiento de limpieza de rutina.

Después de realizar ciclos de cocción seguidos sin limpiar el horno, algunos residuos de alimentos pueden ser difíciles de quitar.

Si la fuerte formación de residuos es un problema constante, debe volverse a revisar los periodos de limpieza.

- 1.- Mezcle la siguiente solución:

- 3 cucharadas soperas de blanqueador
- 1 cucharada de detergente para platos
- 1 taza de agua

- 2.- Use una esponja o trapo para aplicar la solución en las áreas que lo requieran. Quizá sea necesario utilizar fibras de plástico diseñadas para superficies de teflón.
- 3.- Enjuague y deje secar
- 4.- Vierta en la superficie aceite vegetal.

## 8. FALLAS Y SERVICIO

En caso de fallas y antes de llamar al proveedor, revise lo siguiente:

- ¿El suministro de electricidad funciona bien? Revise los fusibles y el interruptor diferencial.
- ¿Configuró de forma correcta el reloj?

Parte del horno	Falla	Posible solución
Control	El programa no comienza	Revise que las dos puertas estén cerradas.
Ventilador	El ventilador no está girando.	-Desconecte el horno. -Abra la puerta. -Quite el plato del ventilador (vea la sección 7.4) y revise qué está bloqueando las aspas del ventilador.
Ventilador	El ventilador hace ruido.	El ventilador está sucio; límpielo (Vaya a la sección 7.4)
Lámpara	La lámpara no prende.	-Seleccione la opción Off en el menú de servicio. -La puerta está abierta -La lámpara no sirve; vaya a la sección 8.2
Horno	El producto no tiene una cocción uniforme.	-Intente la cocción a una temperatura más baja. -Revise los fusibles y/o el interruptor diferencial
Horno	El horno no calienta.	-Abra y cierre la puerta. -Revise los fusibles y el interruptor diferencial de la tarjeta electrónica.
Cable de alimentación	Dañada	Cámbielo; vaya a la sección 8.1

### 8.1. Cambio del cable de alimentación



**ADVERTENCIA**  
Voltaje eléctrico peligroso

Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, la oficina de servicio o el personal calificado deben cambiarlo para evitar riesgos.

## 8.2 Cambio de la lámpara



### ADVERTENCIA

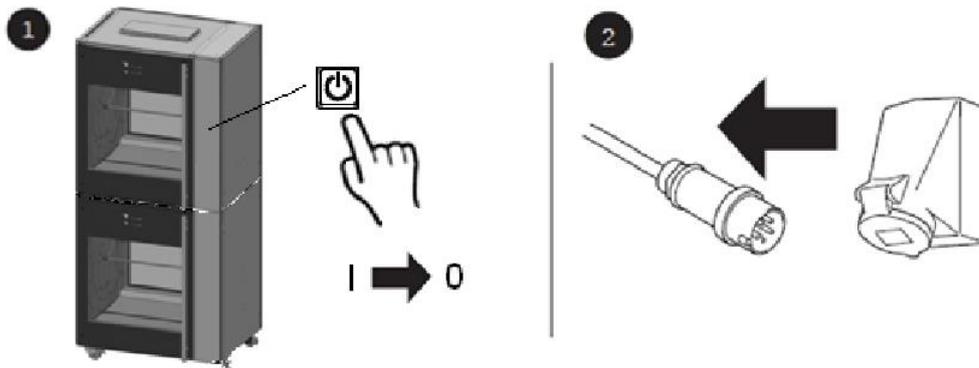
Desconecte el equipo.



### ADVERTENCIA

No toque las lámparas de halógeno sin guantes. **Use un trapo limpio o pañuelos desechables cuando la cambie.**

Quite la humedad con alcohol después de que se haya enfriado la lámpara.



3. Quite la rejilla

4. Saque la lámpara rota moviéndola en dirección del soporte de la lámpara.

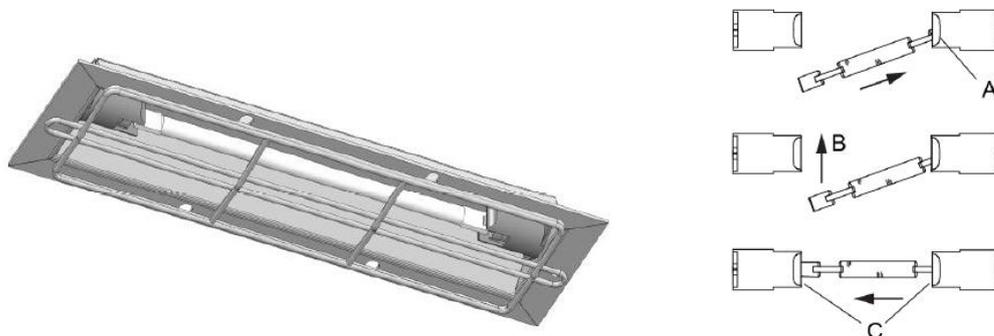


Figura 21

5. Instale la lámpara nueva (230V- 500 W). Primero presione un lado de la lámpara en el soporte (A). Presione la lámpara en su posición correcta (B) y use el resorte para hacer contacto con la otra terminal (Vea la Figura 21).

6. Asegúrese que la lámpara esté sujeta de forma correcta entre las dos terminales (C). Si éste no es el caso, la lámpara puede moverse a lo largo hasta que se fije a sus terminales.

7. Vuelva colocar la rejilla.

## 9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



### ADVERTENCIA

Vea la placa de datos para conocer las especificaciones adecuadas del horno.  
Los datos eléctricos y de gas pueden variar de país a país.

#### Modelos europeos

Modelo	TDR 5	TDR 8	TDR 5+5	TDR 8+8
Dimensiones				
-Anchura	83.50 cm	99.50 cm	83.50 cm	99.50 cm
-Longitud	71.10 cm	8.30 cm	7.10 cm	8.30 cm
-Altura	89.50 cm	105 cm	17.75 cm	208 cm
Peso				
-Total	160 kg	210 kg	300 kg	425 kg
-Neto	130 kg	185 kg	266 kg	375 kg
Temperatura ambiente máxima	35°C	35°C	35°C	35°C
Nivel de sonido	<70 dB (A)	<70 dB (A)	<70 dB (A)	<70 dB (A)
Instalación eléctrica				
-Voltaje	3N ~400/230V	3N~400/230 V	3N~400/230 V	3N~400/230 V
-Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
-Potencia requerida	6.6 kW	10.5 kW	13.2 kW	21 kW
-Corriente nominal máxima	10.0 A	15.5 A	20 A	31 A
Clavija <sup>1</sup>	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A	CEE-form 32A	CEE-form 32A
Largo aproximado del cable de alimentación	2.20 metros	2.20 metros	2.20 metros	2.20 metros

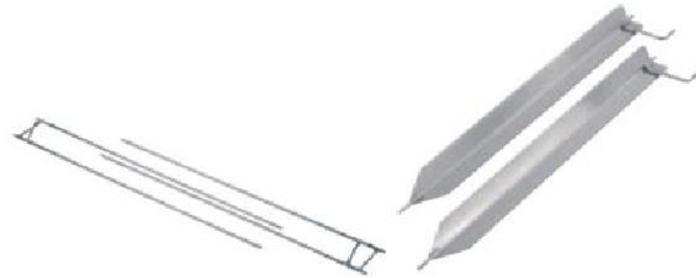
#### Modelos estadounidenses

Modelo	TDR 5	TDR 7/TDR 8	TDR 5+5	TDR 7+7/TDR 8+8
Dimensiones				
-Anchura	83.82 cm	99.69 cm	83.82 cm	99.69 cm
-Longitud	71.12 cm	83.18 cm	71.12 cm	83.18 cm
-Altura	89.53 cm	104.77cm	177.80 cm	208.28 cm
Peso				
-Total	160.118 kg	210.13 kg	299.82 kg	425.16 kg
-Neto	130.18 kg	185.65 kg	265.80 kg	375.12 kg
Temperatura ambiente máxima	95 °C	95 °C	95 °C	95 °C
Nivel de sonido	<70 dB (A)	<70 dB (A)	<70 dB (A)	<70 dB (A)
Instalación eléctrica				
-Voltaje	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 requerida	6.6 kW	10.5 kW	2x6.6 kW	2x 10.5kW
-Corriente nominal máxima	18.9 A	30.8 A	2X 18.9A	2x30.8A
Clavija <sup>1</sup>	NEMA 15-30 P	NEMA 15-50P	2X NEMA 15-30P	2X NEMA 15-50 P
Largo aproximado del cable de alimentación	190.50 cm	190.50 cm	190.50 (2x)	190.50 cm (2x)

<sup>1</sup> Dependiendo del país

## 10. ACCESORIOS

Están disponibles los siguientes accesorios para los hornos TDR:

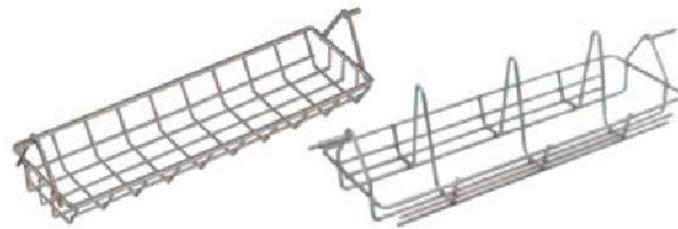


**Varilla para carne**

**Varrilla en forma de V**

Figura 22

Para el horno TDR 5 en específico:

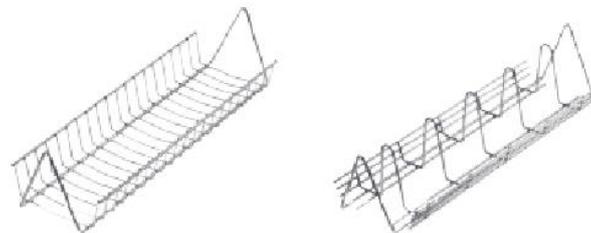


**Canastilla multiusos**

**Parrilla para pollo**

Figura 23

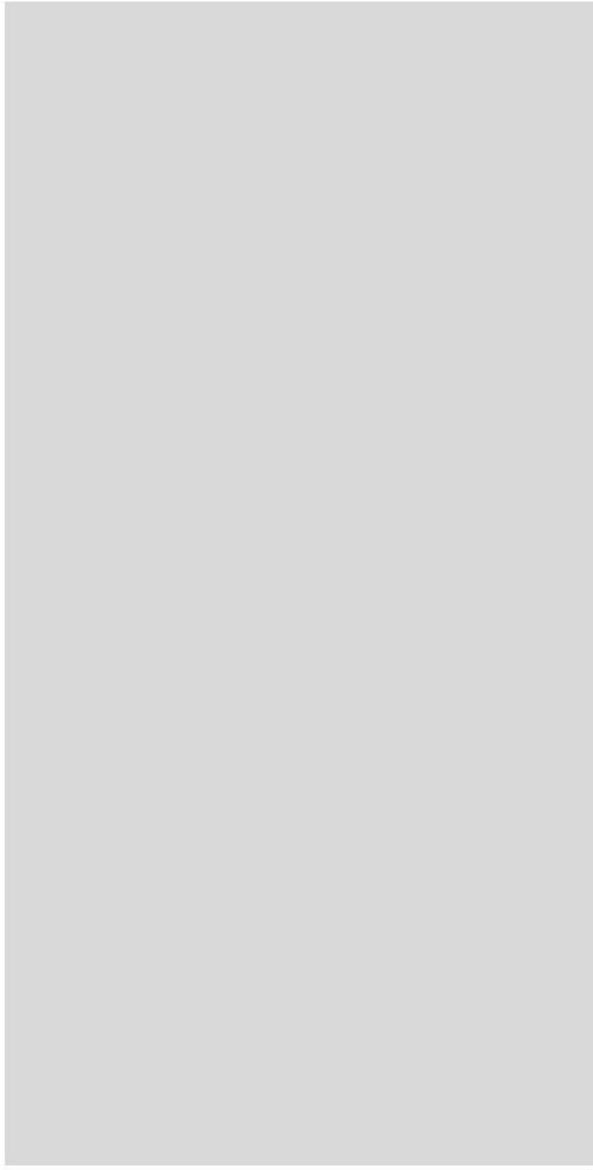
Para los hornos TDR 7 /TDR 8 en específico:



**Canastilla para carne**

**Parrilla para pollo**

Figura 24



Fri-Jado BV

Oude Kerkstraat 2

4878 AA Etten-Leur

Holanda

Tel: +31 (0) 76 50 85 400 +31 (0)  
76 50 85 444