# MANUAL DE USUARIO

## Horno rosticero programable TDR 7 eco Gas
## Horno rosticero programable TDR 8 eco Gas

**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. Nos referimos a 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 precaución en la operación, mantenimiento o repación 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 mucha atención. 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

**1. INTRODUCCIÓN ..... 6**
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. Si no se va a usar el equipo ..... 9
1.8. Desecho de partes o lubricantes del equipo ..... 9
**2. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO ..... 10**
2.1. Descripción técnica ..... 10
2.2. Uso para el cual está diseñado el equipo ..... 10
2.3. Accesorios ..... 10
**3. INSTALACIÓN Y USO ..... 11**
3.1. Retiro del empaque ..... 11
3.2. Desarmar la tarima ..... 12
3.3. Instalación y ubicación del equipo ..... 12
3.4. Si va a usar el horno ..... 14
3.4.1. Olores metálicos ..... 15
**4. OPERACIÓN Y USO ..... 16**
4.1. Panel de control ..... 16
4.2. Cómo encender el horno ..... 17
4.3. Carga del horno ..... 17
4.3.1. Carga del horno usando la varilla para carne ..... 18
4.3.2. Carga del horno con varillas en forma de *V* ..... 19
4.3.3. Cómo cargar el horno usando las canastillas para carne (accesorio) ..... 20
4.3.4. Cómo cargar el horno usando las parrillas para pollo (accesorio) ..... 20
4.3.5. Carga del horno usando dos diferentes accesorios ..... 21
4.4. Tiempo de rostizado ..... 21
4.5 Cómo sacar el producto ..... 22
4.5.1 Cómo quitar la varilla para carne ..... 22
4.5.2. Cómo retirar la varilla en forma de *V* ..... 22
4.5.3. Retiro de la parrilla para pollo (accesorio) ..... 22
4.5.4 Cómo sacar la canastilla para carne (accesorio) ..... 22
4.6. Vaciar el cajón para grasa ..... 23

4.7. Cómo apagar el equipo ..... 23
**5. OPERACIÓN ..... 24**
5.1. Operación del horno ..... 24
5.2 Opciones de operación ..... 27
5.2.1. Terminar un programa en proceso ..... 27
5.2.2. Revisar la temperatura actual ..... 27
5.2.3. Verificar el tiempo restante en el programa ..... 28
5.2.4. Mostrar toda la información del programa actual ..... 28
5.2.5. Función Eco ..... 29
5.2.6. Corrección de cocción ..... 29
5.2.7 Información de la pantalla ..... 30
**6. MENÚ DEL ADMINISTRADOR ..... 31**
6.1. Funciones del menú del administrador ..... 31
6.2. Programación del horno ..... 31
6.3. Programación de los parámetros ..... 37
6.4. Cambio del código pin ..... 39
6.5. Reloj ..... 39
6.6. Transferencia ..... 39
6.7. Versión ..... 39
6.8. USB ..... 40
**7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ..... 41**
7.1. Mantenimiento ..... 41
7.2. Limpieza diaria ..... 41
7.3. Limpieza a la semana ..... 42
7.4. Limpieza cada tres meses ..... 43
**8. FALLAS Y SERVICIO ..... 44**
8.1. Cambio del cable de alimentación ..... 44
8.2. Cambio de la manguera de gas ..... 45
8.3. Cambio de la lámpara ..... 45
**9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ..... 46**
**10. ACCESORIOS Y OPCIONES ..... 47**

# 1. INTRODUCCIÓN

## 1.1. General

Este manual está dirigido para el usuario del horno rosticero TDR 7/8 P eco Gas. Las funciones, los controles y las instrucciones se describen para el uso más eficaz y seguro del equipo y para garantizar mayor durabilidad.

## 1.2. Datos de 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
- País de destino
- Tipo de gas
- Presión de gas
- Potencia de gas
- Voltaje
- Frecuencia
- Consumo eléctrico

## 1.3. Pictogramas y símbolos

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

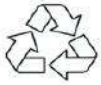
**ADVERTENCIA**
Si las instrucciones no se siguen con cuidado, puede haber lesiones para el operador o daños graves en el equipo.

**ADVERTENCIA**
Voltaje eléctrico peligroso

**ADVERTENCIA**
Riesgo de sufrir lesiones por superficies calientes

**Advertencia**
Riesgo de incendio

Sugerencias y recomendaciones para simplificar los procesos indicados



Símbolo de reciclaje

Dirección de visibilidad

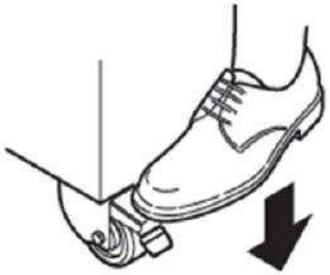
## 1.4. Instrucciones de seguridad

**ADVERTENCIA**
La tapa (en específico el tubo de la chimenea) y el exterior del equipo son muy calientes.

**ADVERTENCIA**
No ponga ningún objeto en el equipo, ya que puede originar un incendio. Mantenga libres todas las aberturas.

**ADVERTENCIA**
Mantenga la abertura entre el equipo y la superficie de la mesa libres para que haya buena ventilación en el compartimento eléctrico.

**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. El área gerencial 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 el calentador de gas se apaga.
- 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.
- Se debe vigilar a los niños para cerciorarse que no van a jugar con el equipo.

### 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)

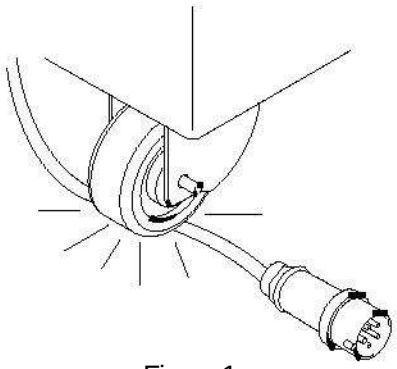


Figura 1.

### 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 riego 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. Si no se va a usar el equipo

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

- Límpielo.
- Tápelo 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 calentamiento se lleva a cabo mediante el gas que se quema en el intercambiador de calor que está colocado en el techo del horno. El ventilador mezcla el gas y el aire; esta mezcla entra en combustión mediante la ignición automática. La combustión se realiza en la parte interna del intercambiador de calor, por lo que no es visible.

Los gases de la chimenea se descargan a través del tubo y del techo y el ventilador garantiza el calentamiento uniforme. Para mantener la temperatura establecida, el intercambiador de calor se prende y se apaga de forma constante durante el proceso de rostizado. Durante todo el proceso, las lámparas de halógeno iluminarán el interior del horno.

Al interior del horno, el control que puede guardar 99 programas diferentes mantiene la temperatura fija a un nivel establecido por el operador.

La caja de engranes y el motor libre de mantenimiento giran el rotor. Los paneles de vidrio cuentan con una capa reflejante de calor para mantener el calor dentro del área de rostizado. Las charolas del equipo y las partes en contacto con el producto son de acero inoxidable AISI 304 (con recubrimiento PTFE). El cable del horno cuenta con clavija.

Vaya a la placa de datos para conocer el sistema de gas del equipo.

## 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 empacado 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.

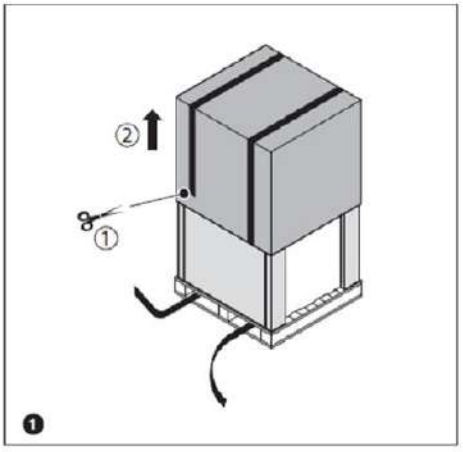



Figura 3

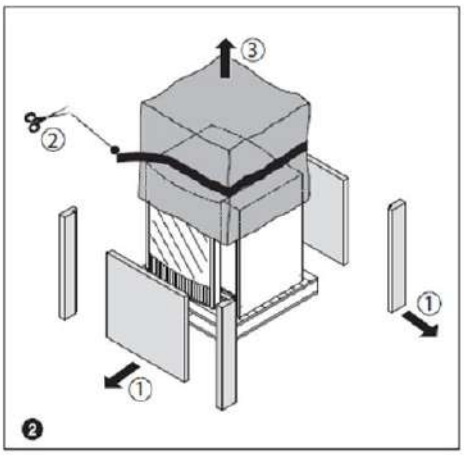



Figura 4

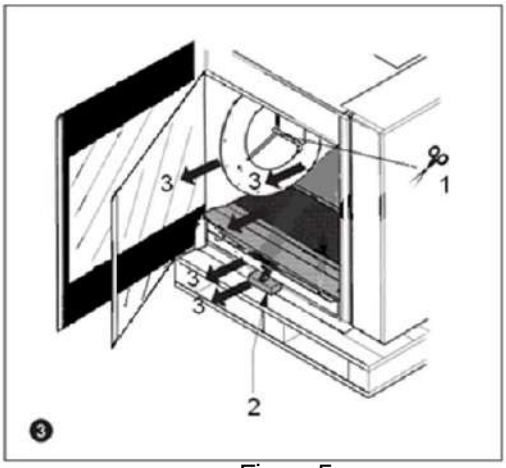



Figura 5.

Comentarios de la Figura 5:
1. Corte los dos sellos de transportación de los dos lados del rotor.
2. Retire el bloque de transportación 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 6.

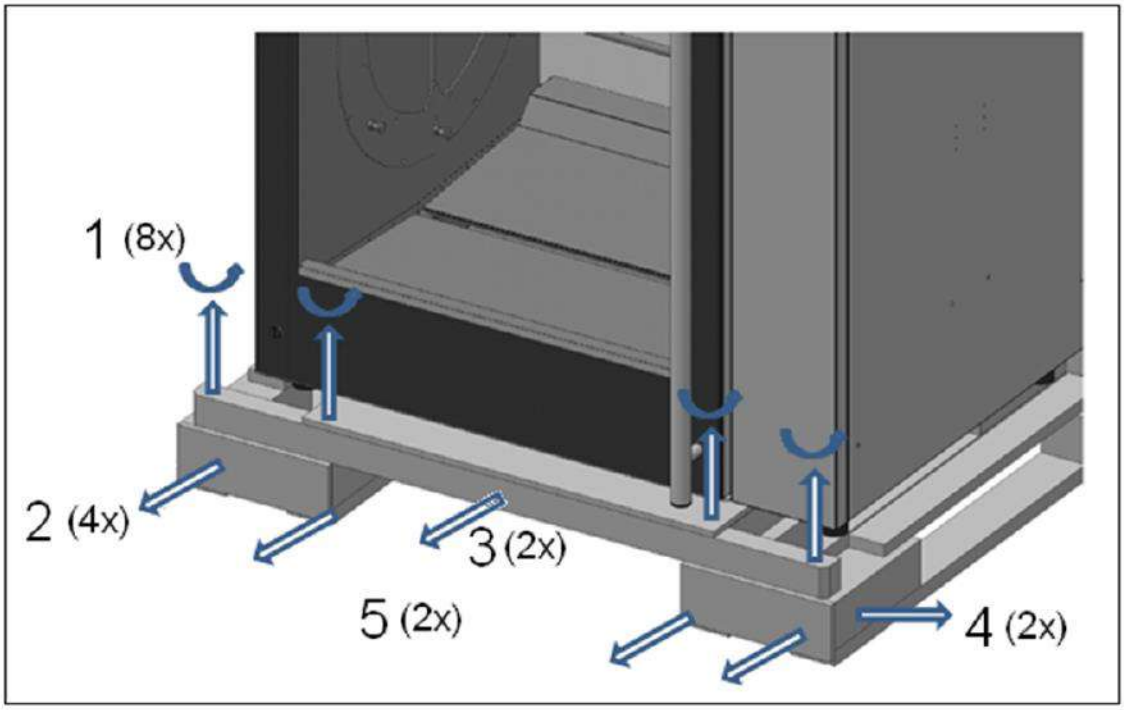



Figura 6.

### 3.3. Instalación y ubicación del equipo

**ADVERTENCIA**
Instale el equipo en un lugar bien ventilado para evitar las concentraciones de sustancias nocivas.

**ADVERTENCIA**
Siempre instale el horno debajo de una campana de ventilación.

**ADVERTENCIA**
El horno no es adecuado para la conexión directa en el ducto de aire.

**ADVERTENCIA**
El personal de instalación autorizado debe colocar la toma corriente (contacto) y realizar el suministro de gas de acuerdo con las regulaciones actuales locales y nacionales.

**ADVERTENCIA**
El fabricante garantiza las configuraciones del horno y el personal de instalación no deben violarlas o cambiarlas.

**ADVERTENCIA**
No guarde o use gasolina, vapores o líquidos flamables cerca del horno.

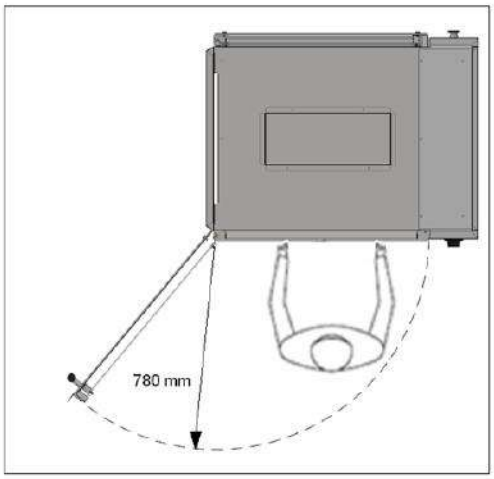


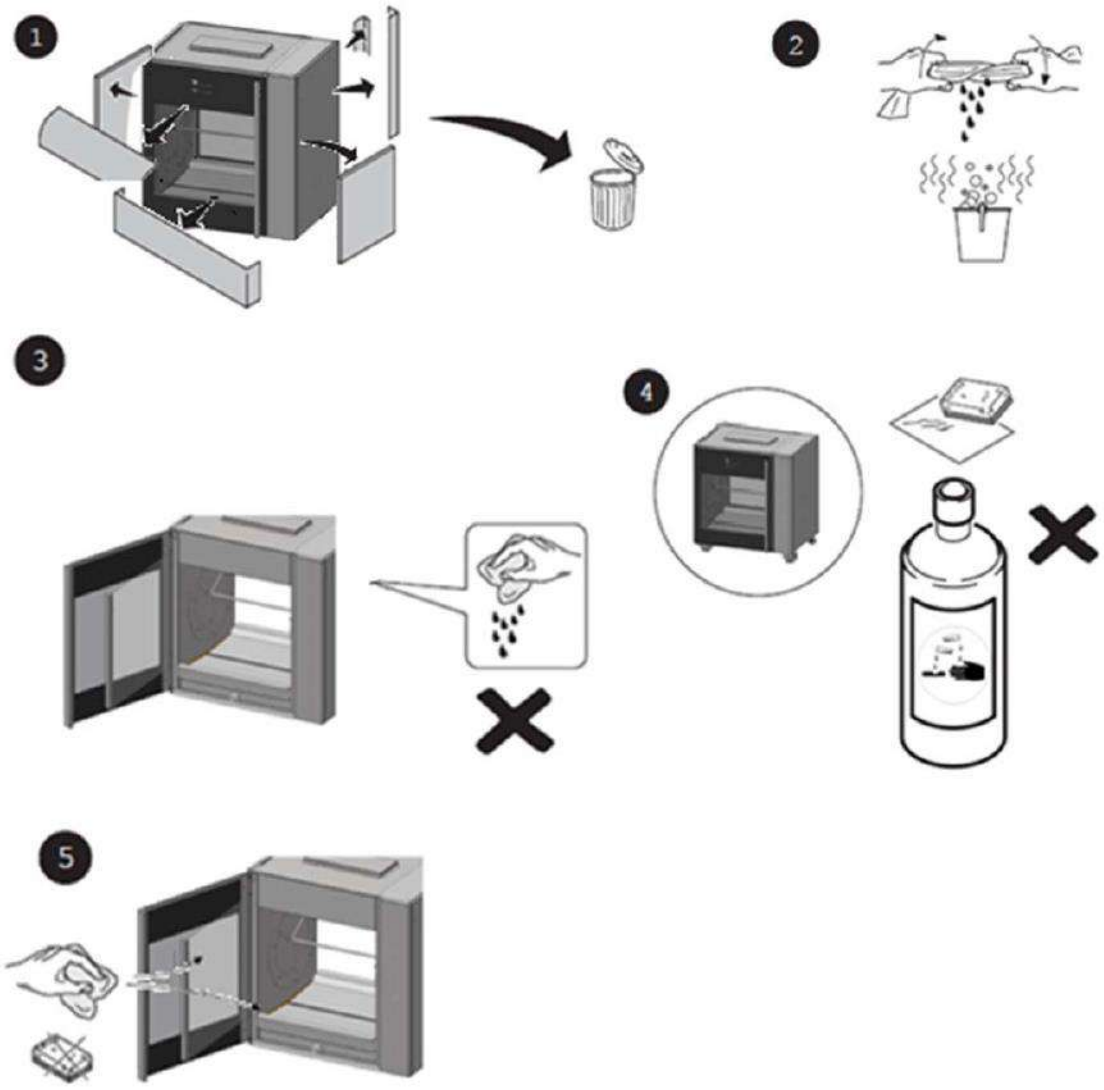
Figura 7

El usuario debe tener suficiente espacio para operar de forma adecuada el equipo (vea la Figura 7).

- La distancia mínima para operar el equipo debe ser de al menos 100 mm.
- Durante el rostizado, los paneles de vidrio están muy calientes. Mantenga a los niños fuera del alcance cuando instale el horno.
- La conexión de gas tiene un diámetro exterior de 1.27 cm y el personal de instalación autorizado debe realizar esta conexión.
- El horno debe instalarse para que no se obstruya el flujo de la combustión y el aire de la ventilación.
- Verifique que haya suficiente aire en el lugar donde estará el equipo para permitir la combustión requerida de gas de la cámara del equipo.
- Mantenga libre el espacio alrededor de la parte inferior y la abertura de la ventilación en la parte superior del horno para garantizar un buen flujo de aire en el compartimento eléctrico y en la cámara de combustión.
- En caso del que el horno tenga ruedas, el piso debe estar plano y nivelado. La cadena de restricción adicional debe colocarse para limitar el movimiento del horno y para evitar la tensión y el daño al conector de gas y/o a la conexión eléctrica.
- El horno tiene una clavija y debe conectarse a la toma corriente con el voltaje adecuado.
- El electricista calificado debe colocar la toma corriente.

### 3.4. Si va a 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 8).

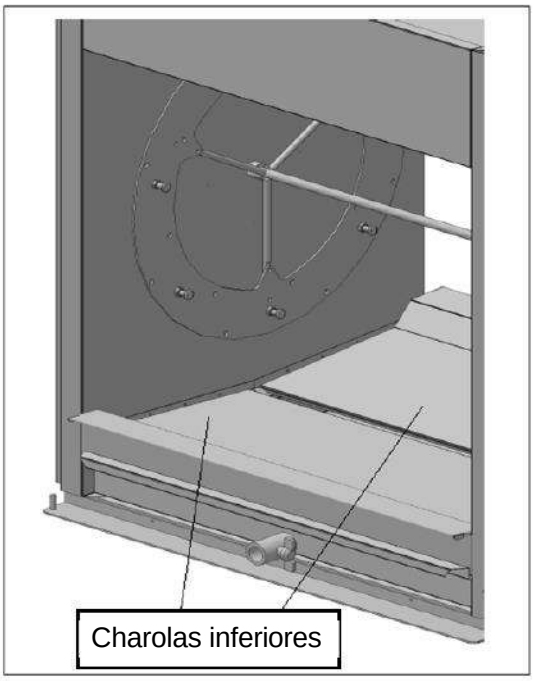
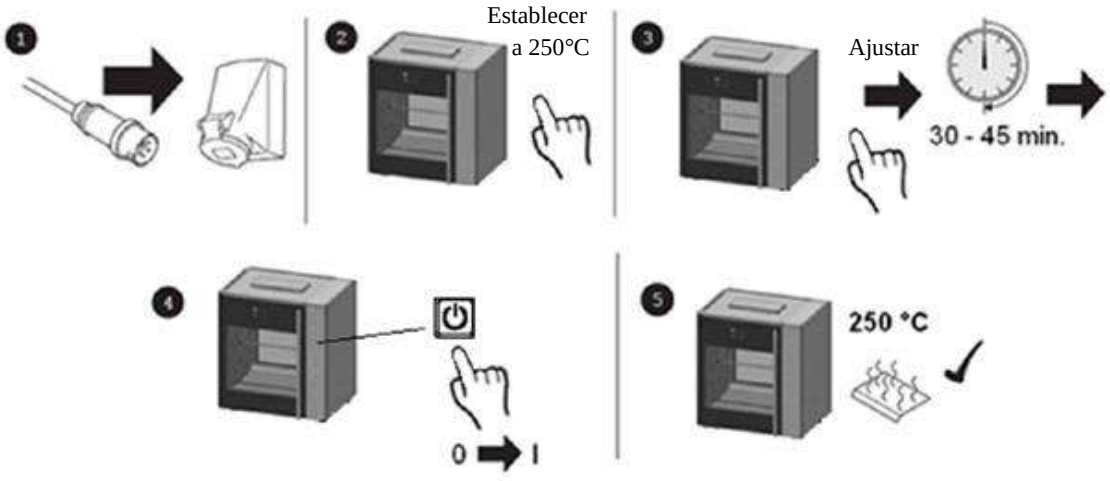



Figura 8

### 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

**ADVERTENCIA**
El vidrio, la grasa y las partes caliente provocan quemaduras; asi que tenga cuidado cuando opere y dé servicio al equipo.

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

**ADVERTENCIA**
En caso de una fuga de gas, apague el equipo, cierre la válvula y llame a la empresa de gas o al proveedor de gas para el servicio.

## 4.1. Panel de control

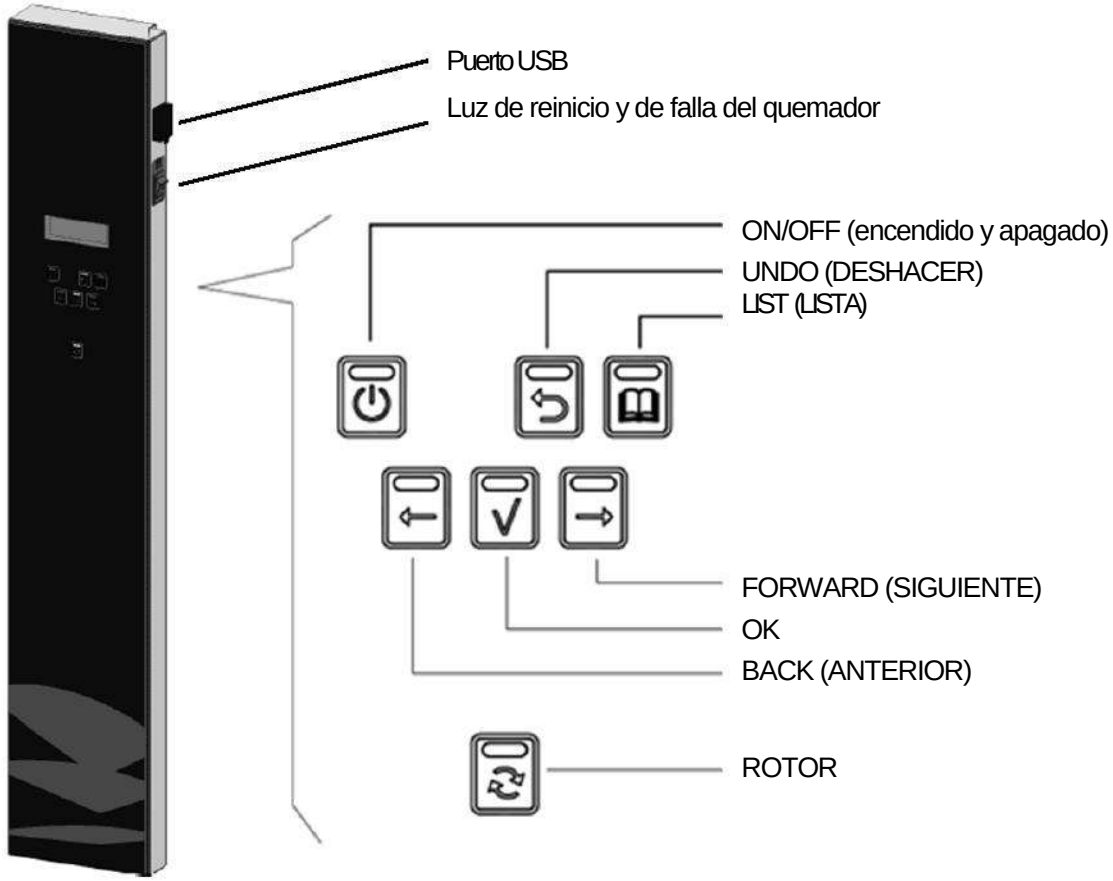
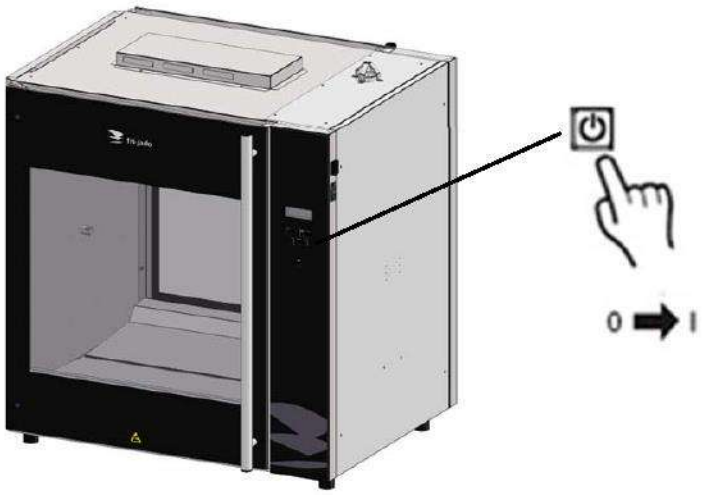



Figura 9

**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 |
| RESET | Reinicia el controlador del quemador de gas (vea sección 8) |

## 4.2. Cómo encender el horno




## 4.3. Carga del horno

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

Cuando 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.

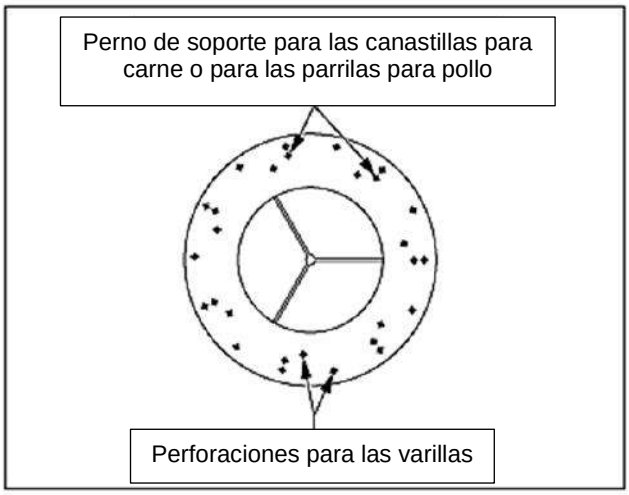



Figura 10

### 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 11

Para preparar el pollo o cualquier otra ave, puede trabajar de la siguiente forma (vea la Figura 12):

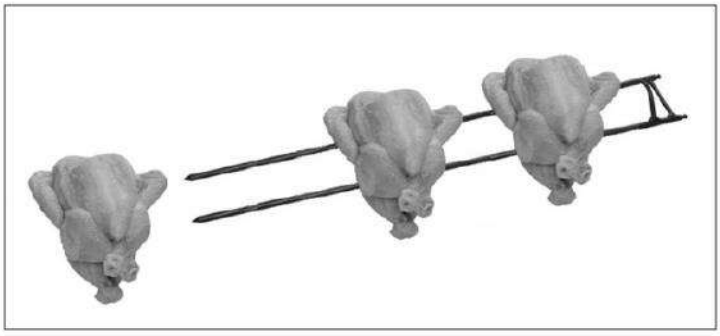


Figura 12

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 13).
5. La otra punta debe insertarse en las perforaciones correspondientes en el disco del rotor opuesto.

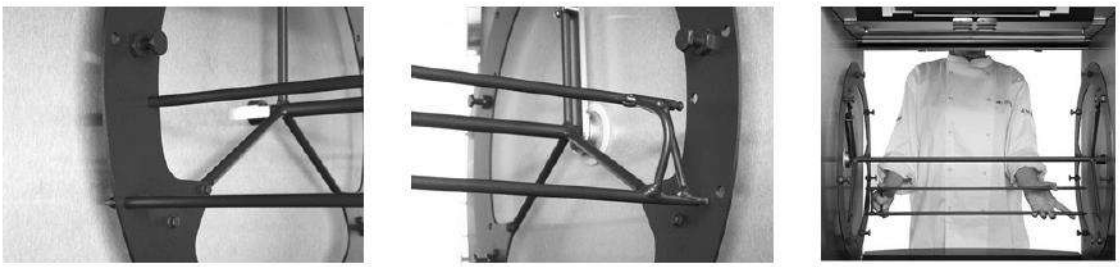


Figura 13

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)

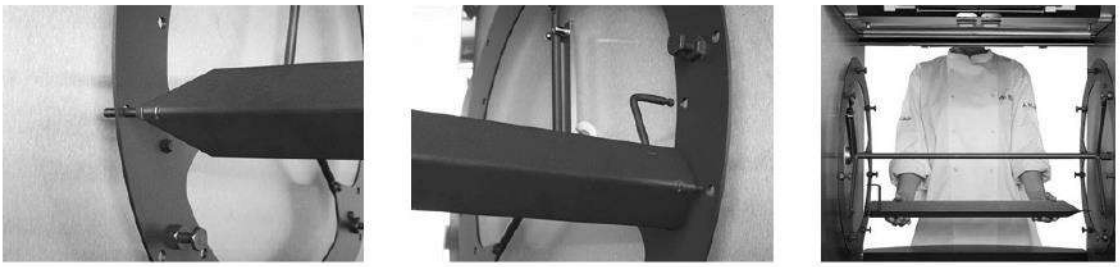


Figura 14

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 14).
- 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 15

Si va a usar dichas canastillas, realice lo siguiente:

- Meta las canastillas en los pernos adecuados y revise que estén niveladas.
- Mientras carga el horno con las canastillas, debe ver que el rotor esté cargado de forma equitativa para que la masa de los pollos se extienda de manera uniforme en el rotor y haya un equilibrio.
- También observe que las partes del pollo no se peguen afuera de las canastillas.

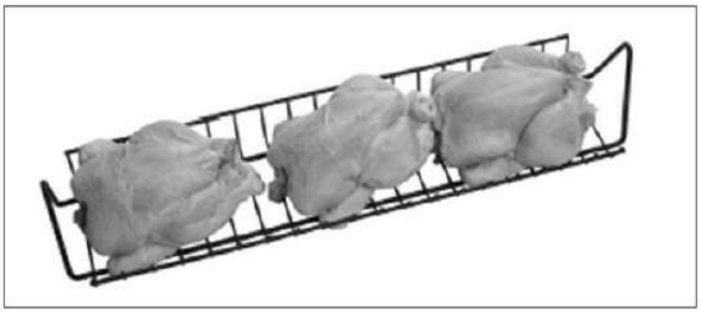


Figura 16

### 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.

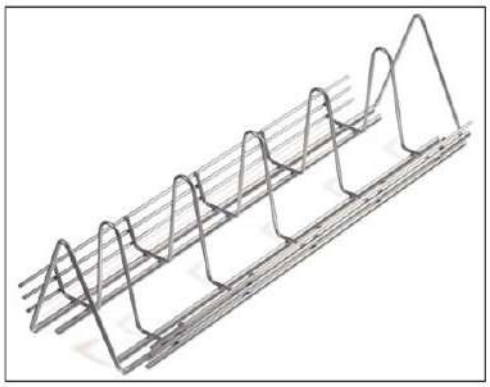


Figura 17

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.

**ADVERTENCIA**
Después de carga 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 el accesorio en el rotor con menos de la cantidad máxima permitida. Vea que todos los accesorios estén colocados de manera consecutiva al mismo tiempo.

## 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 18):

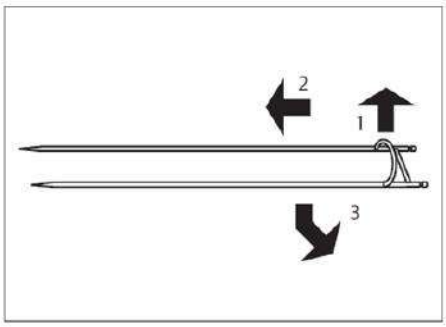



Figura 18

1. Sostenga firme 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 varrila 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 sacar la canastilla para carne, puede hacer lo mismo que se describe en la sección 4.5.3

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; asi que dejela que se enfríe o use guantes protectores para vaciar el cajón.

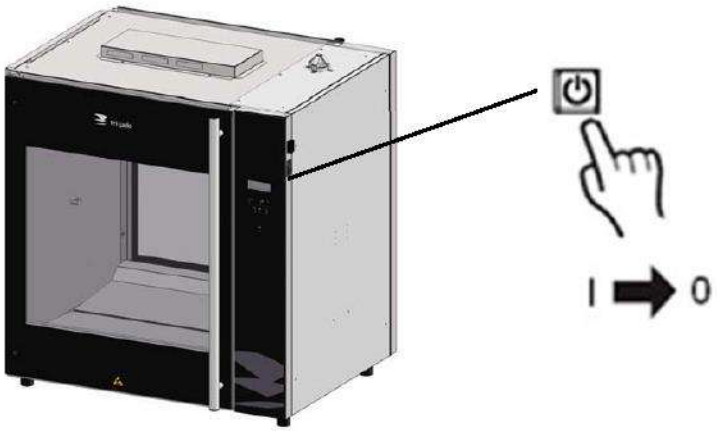
Válvula de drenado abierta (manija horizontal)

Válvula de drenado cerrada (manija vertical)

Figura 19

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

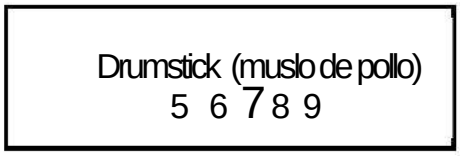
Los botones parpadean cuando están funcionando.

### 5.1. Operación del horno

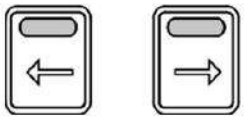
1. Presione el botón Start.

2. La pantalla muestra el logo de Fri-Jado

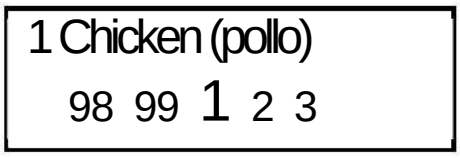
3. La pantalla indica la versión del software




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

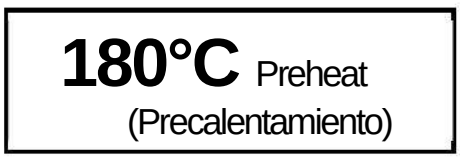


5. Use los botones de las flechas para seleccionar el programa.




6. La pantalla indica el programa seleccionado.

7. Confirme el programa elegido.




8. Indica el precalentamiento (sólo cuando se define).

LOAD (carga)
o START (inicio)

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

La pantalla indica 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.

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

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.

**180°C** 0:59

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.

1 Chicken
230°C P123 0:60

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

1 Chicken
230°C P123 0:55

17. Abra la puerta.

UNLOAD (descarga)

Measure Core Temp
(medición de la temperatura interna)

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

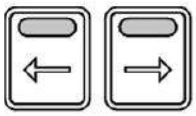
**Nota:** La pantalla 17 y 18 alternarán cada 5 segundos.

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

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.

UNLOAD

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).

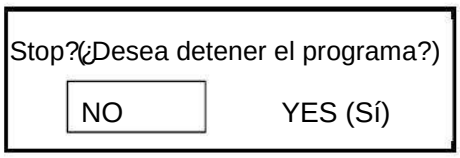
Chicken
98 99 1 2 3

24. La pantalla muestra el último programa operado.

## 5.2. Opciones de operación

### 5.2.1. Para terminar un programa en proceso

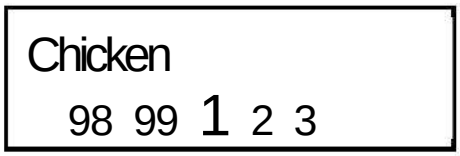
1. Presione el botón Start por 3 segundos.




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

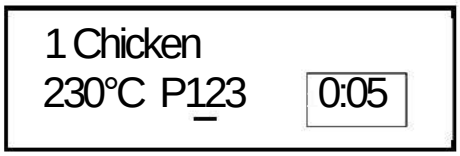
**Nota:** Seleccione *No* para seguir con el programa.

3. Confirme la respuesta (dentro de 5 segundos)




4. La pantalla muestra el último programa operado.

### 5.2.2. Revisión de las temperaturas actuales

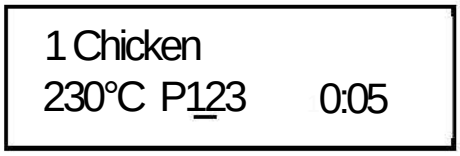



1. Por ejemplo: Revise la temperatura actual en program 1 (programa 1), Chicken, step 1 (paso 1)

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 digito 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 |

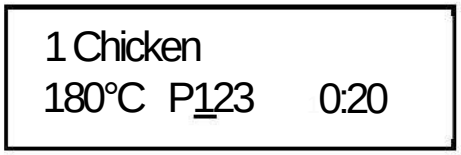
5. Aparecen en la pantalla los pasos y el tiempo restante programados

(Step-temperature- program time- actual time)
(paso-temperatura- tiempo de programa- tiempo real)

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

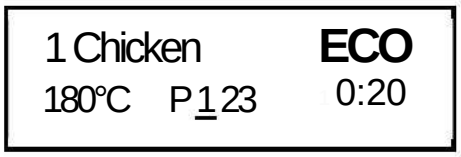
6. Presione el botón OK para actualizar la pantalla (se actualizará de forma (automáticamente cada 15 segundos)

7. Presione el botón List para regresar.




8. La pantalla regresa a la operación inicial.

### 5.2.5. Función Eco

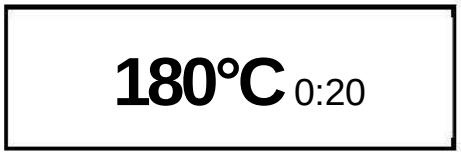



Opcional: La función Eco sólo está disponible cuando se active en el menú de servicio.

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%.

### 5.2.6. Corrección de cocción




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

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

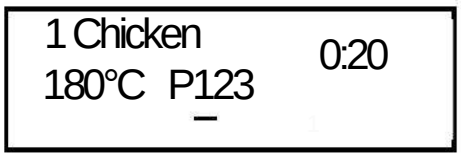
La primera cocción es la cocción de referencia y se usará para establecer los parámetros correctos.

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.

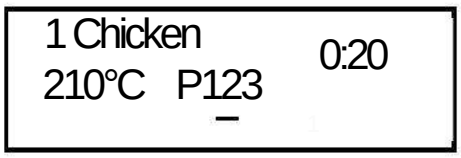
2. Presione el botón List.



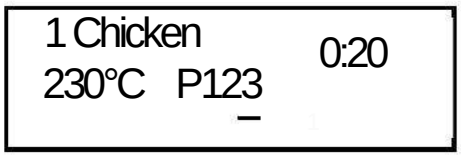

3. Luego de 3 segundos la pantalla indicará el paso, la temperatura y el tiempo de cocción.

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

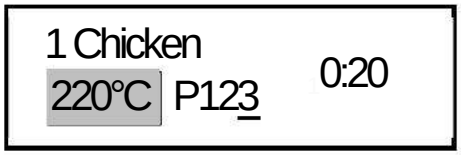
4. Use el botón de las flechas para pasar a la siguiente pantalla.




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 muestrará 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

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

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

## 6.2. Programación del horno

Posibles pasos de programación

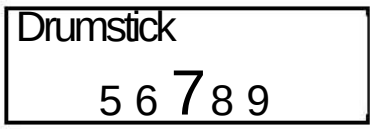
- Preheat
- Step 1 (paso 1)
- Step 2 (paso 2)
- Step 3 (paso 3)

  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.

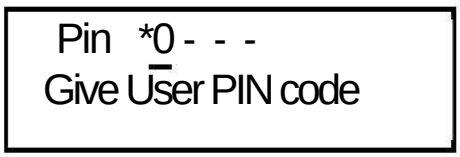
6. Introduzca el código PIN.

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

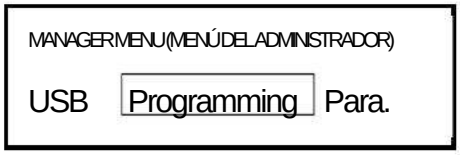
7. Use el botón de la flecha para introducir el código.

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.

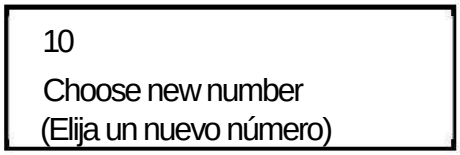



11. Está activado Managment Menu.
Use los botones de las flechas para alternar entre los sub menús.

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

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

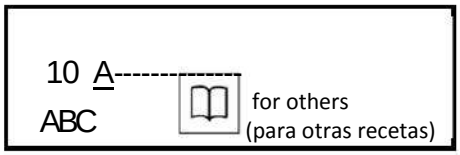
14. Presione el botón OK para aceptar.




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.

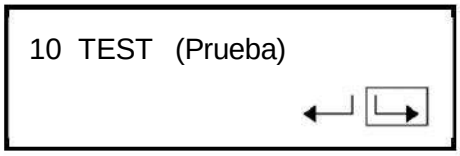
Use el botón de la flecha para cambiar el caracter.

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.

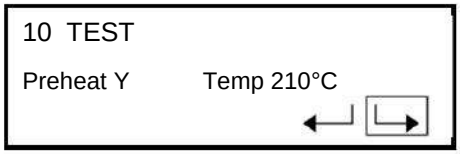
**Nota:**
Para cambiar el nombre, use el botón de la flecha hacia atrás y presione el botón OK.




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.



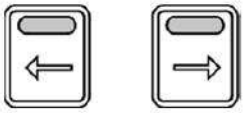

Preheat functions (Funciones de precalentamiento):

Y: Yes (Sí)
N: No
C: Continuamente

22. Presione el botón OK para aceptar.

```
10  Step 1
Temp 1--°C
```

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.

```
10  Step 1
Temp 21--°C
```

26. Establezca el segundo dígito.

27. Presione el botón OK para aceptar.

```
10  Step 1
Temp 215--°C
```

28. Introduzca el tercer dígito.

29. Presione el botón OK para aceptar.

```
10  Step 1
Temp 215--°C Time 1--
```

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

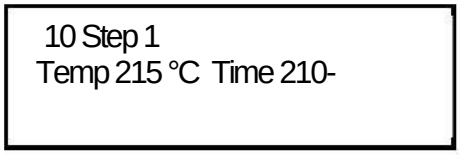
**Nota:**
Ingrese el tiempo en minutos.

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

32. Presione el botón OK para aceptar.

33. Establezca el segundo dígito.

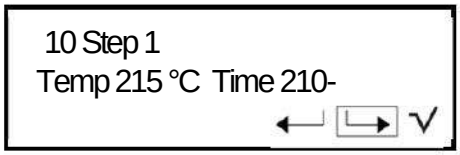
34. Presione el botón OK para aceptar.




35. Ingrese el último dígito.

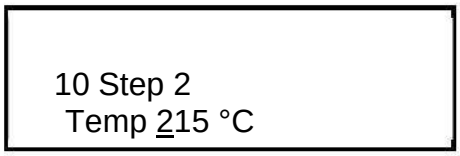
36. Presione el botón OK para aceptar.

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.



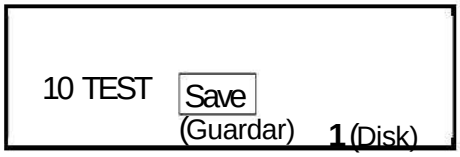

38. Programe el siguiente paso (cuando se requiera). Vea el paso 1 para el procedimiento.

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.

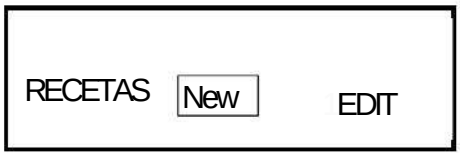
Está función estará sólo disponible cuando está activada (vaya a la sección 6.3).

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



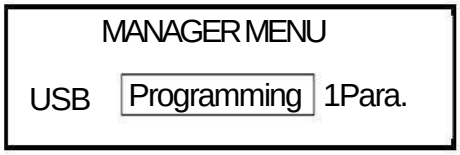

41. Guarde los programas terminados.
**Nota:** Si el programa no se guarda, se perderán todos los cambios.

42. Presione el botón OK para aceptar.



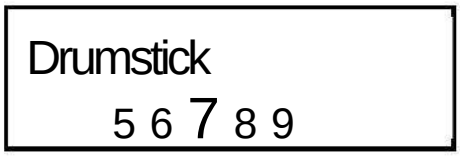

43. La pantalla regresará al menú de recetas

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

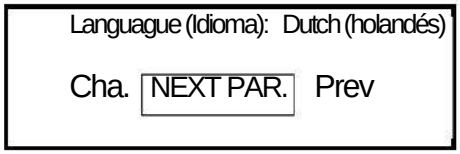
1. Presione el botón List.

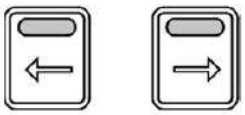
2. Introduzca su código PIN.

3. Presione el botón OK para aceptar.

4. Use los botones de las flechas para seleccionar los parámetros.

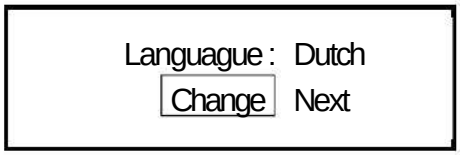
5. Presione el botón OK para aceptar.



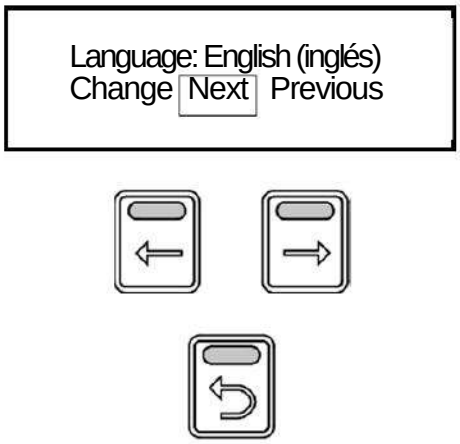
6. Use los botones de las flechas para seleccionar Change (Cambio) o Previous (Anterior).

Presione el botón OK para elegir el siguiente parámetro.



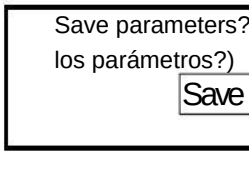

7. Para cambiar el idioma, escoja Change.

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.

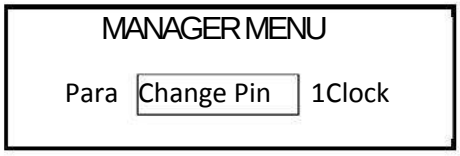
11. Use los botones de las flechas para elegir las otras configuraciones:

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

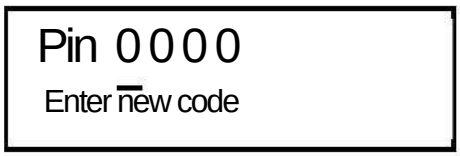
Presione la flecha hacia atrás para ingresar a Managmente Menu.

Presionela otra vez para entrar al menú del usuario.

## 6.4. Cambiar el código pin

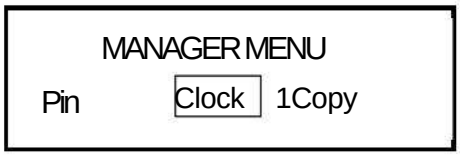



1. Ingrese a Manager Menu
2. Seleccione Change Pin (Cambiar Pin)
3. Presione el botón OK.

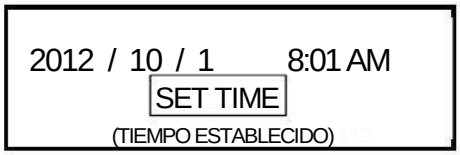



4. Introduzca el nuevo código PIN
5. Presione el botón OK.

## 6.5. Reloj

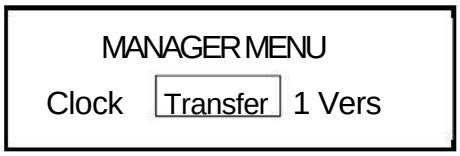



1. Entre al Manager Menu.
2. Elija Clock (reloj).
3. Presione el botón OK.

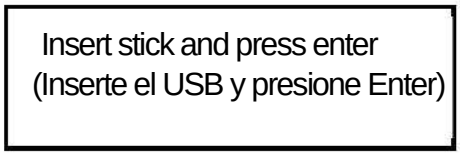



4. Establezca la fecha y el tiempo correcto.
5. Presione el botón OK.

## 6.6. Transferencia




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



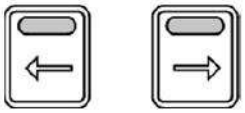

4. Inserte el USB y presione OK.

## 6.7. Versión

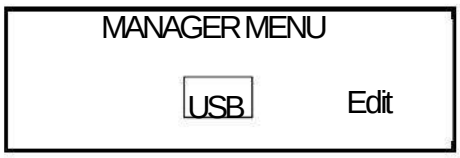
1. La pantalla muestra la versión del software.

## 6.8. USB

1. Ingrese a Manager Menú.

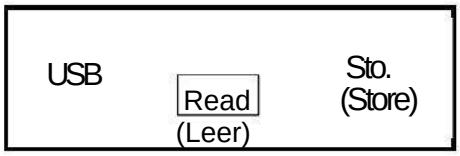


2. Use los botones de las flechas para elegir la función USB.




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**
Nunca use la manguera para limpiar el horno, ya que el agua puede filtrarse a través de las perforaciones de la ventilación.

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

**ADVERTENCIA**
Si está dañada o agrietada la manguera de gas, llame de inmediato al proveedor o al personal de servicio. En caso de peligro, cámbiela.

Debido a los aspectos de higiene y la condición óptima del horno es de suma importancia hacer la limpieza diaria del horno.

## 7.1. Mantenimiento

| Parte del horno | Proceso | Limpieza |
|---|---|---|
| Interior | Límpielo, vea la sección 7.2 | Diario |
| Cajón para grasa | Vacíelo, 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<br>Use el limpiador para quitar las manchas del acero inoxidable y restaurar el brillo. | Semanal |
| Manguera de gas | Revise la manguera de gas, vaya a la sección 7.3 | Semanal |
| Aspas del ventilador | Límpielas, vea la sección 7.4 | Cada tres meses |

## 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 mágnetico. 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 por semana

**ADVERTENCIA**
El panel de control puede limpiarse 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.

**Manguera de gas:**

- Revise con agua y jabón que la manguera de gas no tenga fugas; cierre de inmediato el suministro de gas si el gas se está saliendo.
- Si está dañada o agrietada la manguera de gas, llame de inmediato al proveedor o al personal de servicio. En caso de peligro, cámbiela.

## 7.4. Limpieza cada tres meses

**ADVERTENCIA**
Desconecte el equipo.

Limpie el intercambiador de calor y las aspas del ventilador como se describe abajo.
Puede llegar a las partes de la siguiente forma (vea también la Figura 20):

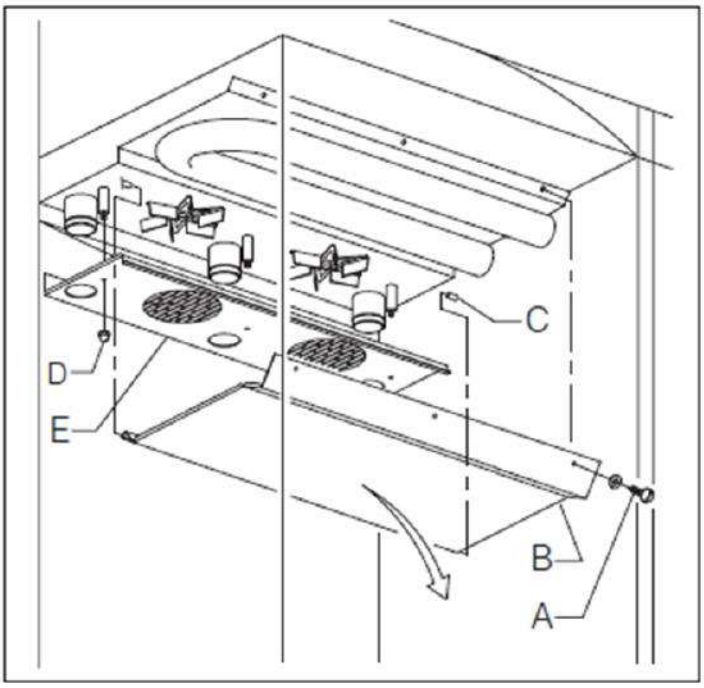



Figura 20

**Intercambiador de calor:**

- Quite los tornillos (A) de la rejilla de ventilación (B).
- Vaya a la bisagra del plato en la parte posterior y retírela de los pernos(C) para que el plato gire.

**Aspas del ventilador**

- Saque las tuercas (D) del plato (E) que se encuentra en la parte posterior del techo al frente de las aspas.

Puede quitar las aspas girando la tuerca en el sentido de las manecillas del reloj del ventilador (roscado izquierdo). Cuando vuelva a instalar el ventilador, revise que la parte plana en la perforación de la aspa esté encima del eje del ventilador.

Remoje toda la noche las partes que retiró con agua y con el agente limpiador (limpiador marca Fri-jado) y lávelas con un cepillo.
Quite la mugre de todas las partes interiores del horno. Limpie todo con un trapo húmedo para retirar los residuos del agente limpiador y vuelva a colocar las partes.

## 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.
- ¿El suministro de gas trabaja bien?
- ¿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 | Uno de los ventiladores no está girando. | -Desconecte el horno.<br>-Abra la puerta.<br>-Quite el plato del ventilador (vea la sección 7.4) y revise qué está bloqueando las aspas del ventilador. |
| Ventilador | Todos los ventiladores no están girando. | Abra y cierre la puerta. |
| 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 Managment menu.<br>-La puerta está abierta<br>-La lámpara no sirve; vaya a la sección 8.3 |
| Horno | El producto no tiene una cocción uniforme. | Intente la cocción a una temperatura más baja. |
| Horno | El horno no calienta. | -Abra y cierre la puerta.<br>-Revise los fusibles y/o el interruptor diferencial en la tarjeta eléctrica. |
| Horno | El quemador no prende cuando se enciende el horno. | Cuando el suministro de gas no se ha desconectado o purgado, hay aire en el suministro; púrguelo y presione el botón de reinicio por unos segundos. |
| Horno | El quemador no prende durante el proceso del rostizado. | Si ve que hay una falla en el suministro de gas, repárelo y presione el botón de reinicio por unos segundos. |
| Cable de alimentación | Dañado | Cámbielo; vaya a la sección 8.1 |
| Manguera de gas | Dañada | Cámbiela, vaya a la sección 8.2 |

### 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 debe cambiarlo para evitar riesgos.

## 8.2. Cambio de la manguera de gas

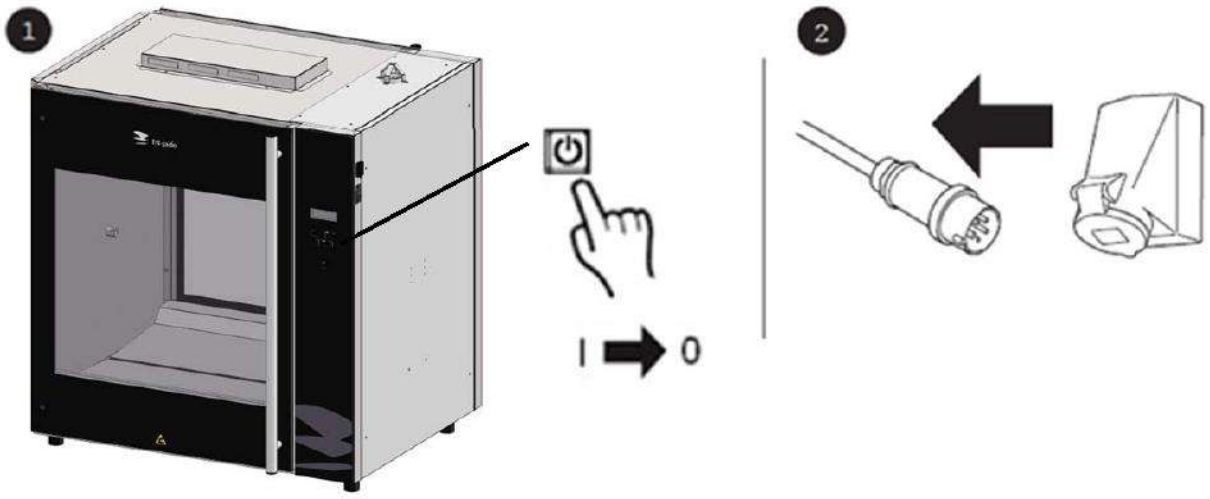
**ADVERTENCIA**
Si está dañada o agrietada la manguera de gas, llame de inmediato al proveedor o al personal de servicio. En caso de peligro, cámbiela.

El personal de instalación autorizado debe hacer el mantenimiento a la instalación de gas de acuerdo con las regulaciones locales y nacionales vigentes.

## 8.3. 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. El vidrio de la lámpara tiene un cierre de bayoneta. Quite el vidrio girándolo a la izquierda y retirándolo del sujetador.
4. Saque la lámpara rota.
5. Coloque la lámpara nueva.
6. Vuelva a instalar el vidrio girándolo a la derecha a un cuarto.

## 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 7/8 P ecoGas |
|---|---|
| Dimensiones | |
| - Ancho | 995 mm |
| -Largo | 830 mm |
| -Alto | 1085 mm |
| Peso | |
| - Peso con el empaque | 233 kg |
| - Peso sin empaque | 208 kg |
| Capacidad | 48 kg |
| Temperatura ambiente máxima | 35 °C |
| Nivel de sonido | < 70 dB(A) |
| Conexión de gas | ½ inch BSPT |
| Sistema de gas | Vaya a la placa de datos |
| Instalación eléctrica | |
| - Voltaje | 1N~ 230 V |
| - Frecuencia | 50/60 Hz |
| - Potencia requerida | 345W |
| -Corriente nominal máx. | 1.5 A |
| Clavija[1] | Clavija a tierra de dos polos |
| Cable de alimentación aprox. | 2.20 m |

**Modelos americanos**

| Modelo | TDR 7/8 P ecoGas |
|---|---|
| Dimensiones | |
| - Ancho | 39 3/16” (99.53 cm) |
| - Largo | 32 5/8” (82.86 cm) |
| - Altura | 42 3/4” (108.58 cm) |
| Peso | |
| -Peso con empaque | 233.14 Kg. |
| -Peso sin empaque | 208.19 kg. |
| Capacidad | 48.80 Kg. |
| Temperatura ambiente máxima | 95 °F |
| Nivel de sonido | < 70 dB(A) |
| Conexión de gas | ½ “ NPT |
| Sistema de gas | Vaya a la placa de datos |
| Instalación eléctrica | |
| - Voltaje | 1~ 115 V |
| - Frecuencia | 50/60 Hz |
| - Potencia requerida | 345 W |
| - Corriente nominal máxima | 3A |
| Clavija | NEMA 5-15P |
| Cable de alimentación aprox. | 75” (190.50 cm) |

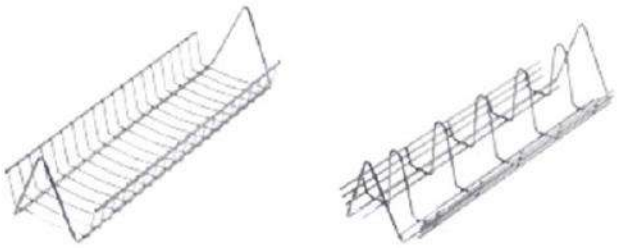
[1] Dependiendo del país

## 10. ACCESORIOS Y OPCIONES

Están disponibles los siguientes accesorios para el horno TDR:

**Varilla para carne** **Varrilla en forma de *V***

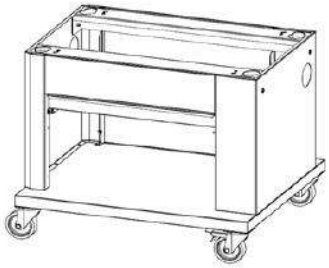
Figura 21



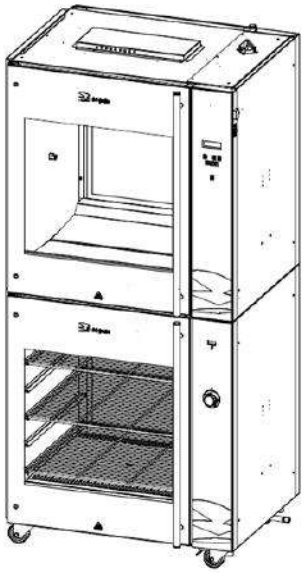
**Canastilla para carne** **Parrilla para pollo**

Figura 22

**Opciones:**



Base con ruedas



Horno TDR apilado en el gabinete TDW

Figura 23

Fri-Jado BV

Oude Kerkstraat 2

4878 AA Etten-Leur

Holanda

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