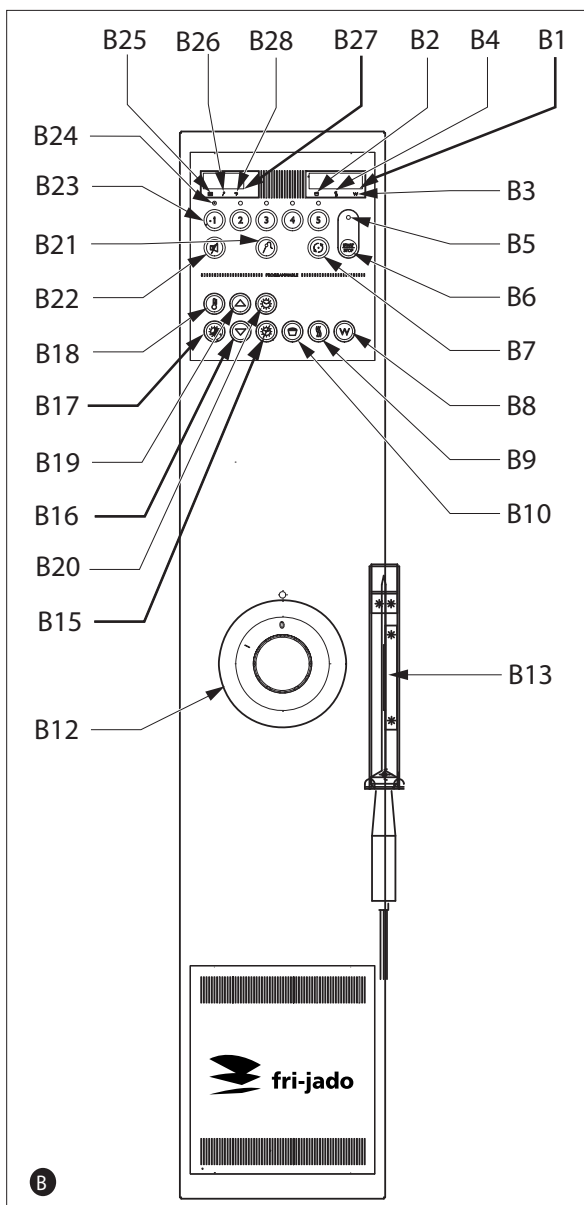
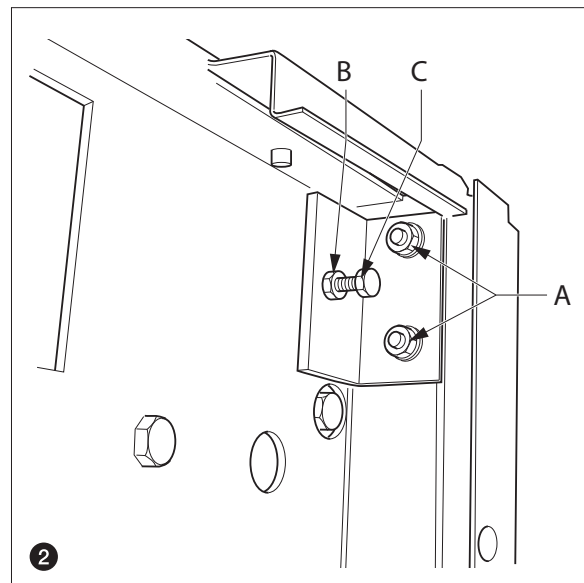
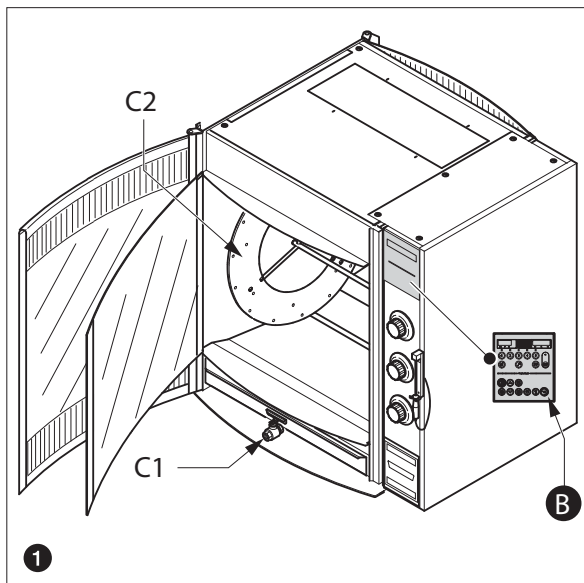
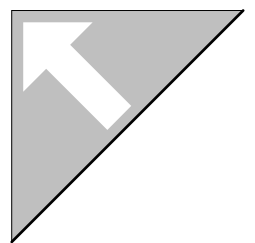


GEBRAUCHSANLEITUNG de 3-1



CE





1 EINFÜHRUNG

1.1 Allgemeines

Diese Gebrauchsanleitung richtet sich an Benutzer der Fri-Jado Grill-STG-Modelle. Die Möglichkeiten, die Bedienung, das Standard- und das Sonderzubehör werden beschrieben. Dabei werden Anweisungen für einen möglichst sicheren und effizienten Betrieb des Geräts über lange Zeit gegeben.

- ☒ Lesen Sie die Vorschriften sorgfältig, bevor Sie den STG betreiben.
- ☒ Lassen Sie den STG nur von befugtem und sachkundigem Personal bedienen.
- ☒ Beachten Sie grundsätzlich die Sicherheitsvorschriften in dieser Gebrauchsanleitung.

1.2 Beschreibung des Verfahrens

Der Fri-Jado Grill STG vereinigt viele Gartechniken in einem Gerät. Sie können Ihre Lebensmittel nicht nur grillen, sondern auch aufwärmen, kochen, braten, schmoren, gratinieren oder rösten. Es besteht die Möglichkeit, zuvor eingestellte Kombinationen verschiedener Verfahren völlig automatisch ablaufen zu lassen.

In der Anlage 1 sind erprobte Richtwerte für Grillzeiten und Temperaturen zusammengestellt. Diese Richtwerte sind so angelegt, daß das Endprodukt stets eine optimale Qualität hat.

Zusätzlich lässt sich der STG auch nach Ihren individuellen Bedürfnissen und Qualitätsansprüchen einstellen und einsetzen.

1.3 Gerätebeschreibung

1.3.1 Beschreibung der verschiedenen Teile Ihres STG

FALTEN SIE DEN UMSCHLAG AUF DER VORDERSEITE DER GEBRAUCHSANLEITUNG AUF!

Stellen Sie fest, welche Abbildungen Ihren STG darstellen.

Abbildung	Erläuterung
1	Grill STG5 oder STG7
	B Bedienungstafel des programmierbaren STG
	C Standardzubehör C1 Fettschublade mit Ablaufhahn C2 Standarddrehsystem im STG5 für 5 Spieße oder Körbe im STG7 für 7 Spieße oder Körbe
2	Einstellbares Scharnier

- B** Bedienungstafel des programmierbaren STG
- B1 Zeitdisplay
 - B2 Anzeige Garen
 - B3 Anzeige Warmhalten
 - B4 Anzeige Grillen
 - B5 IN BETRIEB-Anzeige
 - B6 START/STOP-Taste
 - B7 Rotortaste
 - B8 Taste Warmhalten
 - B9 Taste Grillen
 - B10 Hauptschalter (Option)
 - B13 Stopfen, Halter und Temperatursensor
 - B15 Taste Garzeitende
 - B16 AB-Taste
 - B17 Zeittaste
 - B18 Temperaturtaste
 - B19 AUF-Taste
 - B20 Taste Uhrzeit
 - B21 Taste Temperatursensor
 - B22 Summertaste
 - B23 Programmtasten 1-5
 - B24 Programmkontrollanzeigen 1-5
 - B25 Anzeige Grill
 - B26 Anzeige Temperatursensor
 - B27 Temperaturdisplay
 - B28 Anzeige °C/°F

1.3.2 Technische Beschreibung

Im STG wird eine Kombination von direkter Infrarotstrahlung und Konvektionswärme eingesetzt. Die Strahlungshitze brät das Fleisch scharf an und sorgt für eine knusprige, braune Kruste; die Konvektionswärme brät das Fleisch gar. Ein integriertes Ventilationssystem vervollständigt diese Kombination. So erhalten Sie mit dem STG stets perfekte Ergebnisse.

Das Grillverfahren wird auf vorprogrammierte Weise gesteuert. Die Einstellungen können während des gesamten Vorgangs geändert werden.

Während des Grillvorgangs werden die Heizelemente und die Quarzlampe an der Bedienungsseite jeweils ein- und ausgeschaltet, um die eingestellte Temperatur beizubehalten. Die Quarzlampe an der Kundenseite brennt während des gesamten Grillvorgangs. Der Grill wird von einem wartungsfreien Motor mit Reduktionsgetriebe angetrieben.

Die Ventilatoren sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und kühlen gleichzeitig die Außenwände des Geräts. Weil die Wärmequellen oben im Grill angebracht sind, ist die Verschmutzung, und somit auch die Rauchbildung, minimal. Die Außenseite der Innenscheiben ist mit einer wärmereflektierenden Schicht versehen, die dazu beiträgt, daß die Wärme im STG bleibt. Möglicherweise ist Ihr STG mit einem STG in derselben Größe oder einem Warmhalteschrank aus der STW-Serie übereinander kombiniert und mit Rädern ausgestattet. Jedes Gerät muß einzeln bedient werden.

Die Metallverkleidung besteht aus Edelstahl (Edelstahl 304 und Edelstahl 430). Das Netzkabel ist mit einem CEE-Stecker versehen.

Das Typenschild mit den Daten Ihres Grills ist auf der Seitenabdeckung angebracht, die an die Bedienungstafel grenzt.

1.4 Sicherheit, Hygiene und Garantie

1.4.1 Sicherheit

In dieser Gebrauchsanleitung werden folgende Warnsymbole verwendet:



Deutet auf mögliche Verletzungen oder erhebliche Sachschäden hin, wenn die Hinweise in dieser Anleitung nicht sorgfältig beachtet werden



Elektrische Spannung



Verbrennungsgefahr

Das Gerät ist mit folgenden Aufklebern (siehe Abbildung 1.1) versehen, die vor Oberflächen, die sehr heiß werden können, warnen. Vor allem die Glasscheiben und die Oberseite des Geräts können hohe Temperaturen erreichen.



Abbildung 1.1

Bei der Benutzung des STG sind folgende Sicherheitsvorschriften zu beachten:

- ☒ Vor dem Versetzen Ihres STG muß erst die Stromversorgung ausgeschaltet werden, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen; lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten abkühlen.
- ☒ Entleeren Sie vor dem Versetzen des Geräts die Fettschublade.



Schieben Sie die Fettschublade danach ganz in den STG und schließen Sie den Ablaufhahn, damit die Glasscheibe nicht beschädigt wird.

- ☒ Schieben Sie an einer der Seiten, ungefähr in der Mitte der Gesamthöhe.
- ☒ Beim Versetzen sind Bordkanten oder Schwellen mit der entsprechenden Vorsicht zu überwinden.
- ☒ Wegen Kurzschlußgefahr eignet sich Ihr STG nicht für den Betrieb in einer regnerischen oder sehr feuchten Umgebung.
- ☒ Wegen Kurzschlußgefahr darf Ihr STG nicht mit Hilfe eines Wasserschlauchs abgespritzt werden. Siehe Kapitel 4 bezüglich der Reinigungsvorschriften.
- ☒ Halten Sie beim Einsetzen oder Austauschen von Spießen oder anderen Zubehörteilen erst den Rotor des Grills an.
- ☒ Während des Betriebs können insbesondere die Tür und die Oberseite des Geräts sehr heiß werden.
- ☒ Damit der ordnungsgemäße Betrieb sichergestellt und Brandgefahr (Überhitzung) vermieden wird, ist das Gerät regelmäßig zu reinigen, insbesondere das Lüftungsgitter und das Flügelrad.
- ☒ Leeren Sie die Fettschublade frühzeitig aus, damit sie nicht überläuft.



Schieben Sie die Fettschublade danach ganz in den Grill, damit die Glasscheiben nicht beschädigt werden.

- ☒ Im Hinblick auf die hygienischen Verhältnisse, die Wärmedämmung und einen sicheren Halt müssen Topfhandschuhe beim Gebrauch trocken und fettfrei sein.

1.4.2 Hygiene

Die Qualität eines Frischproduktes hängt immer auch von den hygienischen Verhältnissen der Aufbewahrung und Verarbeitung ab. Dies gilt in hohem Maße für Grillprodukte. Wegen der Gefahr der Übertragung von Salmonellen müssen Sie, insbesondere bei Hähnchen- und Truthahnprodukten, dafür sorgen, daß bereits gegrillte Produkte nicht mit rohen Produkten in Berührung kommen. Auch jeglicher Kontakt zwischen gegrillten Produkten und Händen oder Werkzeugen, die mit rohem Fleisch in Berührung gekommen sind, ist grundsätzlich zu vermeiden.

Falls Hände oder Werkzeuge mit rohem Fleisch in Berührung gekommen sind, müssen sie gründlich gereinigt werden.

1.4.3 Allgemeine Bedingungen und Garantie

Fri-Jado hat großen Wert auf die Qualität gelegt und verbürgt sich für die Tauglichkeit und die einwandfreie Funktionsweise Ihres Gerätes.

Beschwerden, Wünsche oder Probleme teilen Sie bitte Ihrem Fachhändler mit. Bei ihm können Sie auch Zubehör bestellen.

2 INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

2.1 Verpackung und Transportvorschriften

Der STG ist in einer Plastikhülle, versehen mit Eckschonern und einem Glasschutz an der Vorder- und Rückseite, in einem Karton verpackt. Das Gerät steht auf einer Holzpalette. Um den Karton und die Palette sind zwei Bindgurte gezogen.

Während des Transports sind die Transportvorschriften zu beachten.

Zu diesem Zweck ist der Karton mit folgenden Symbolen versehen:



Mit Pfeilen gekennzeichnete Seite nach oben.



Verpackung vor Nässe schützen.



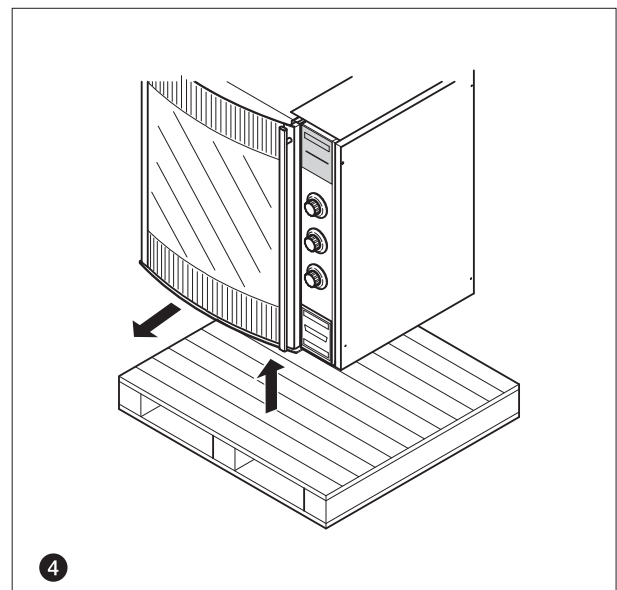
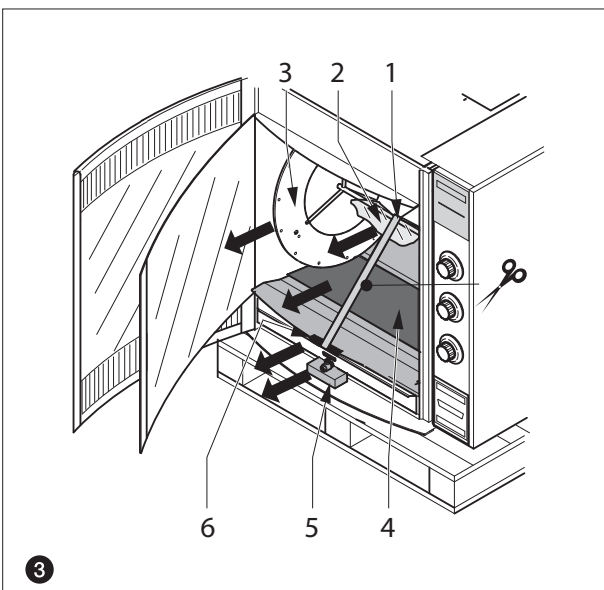
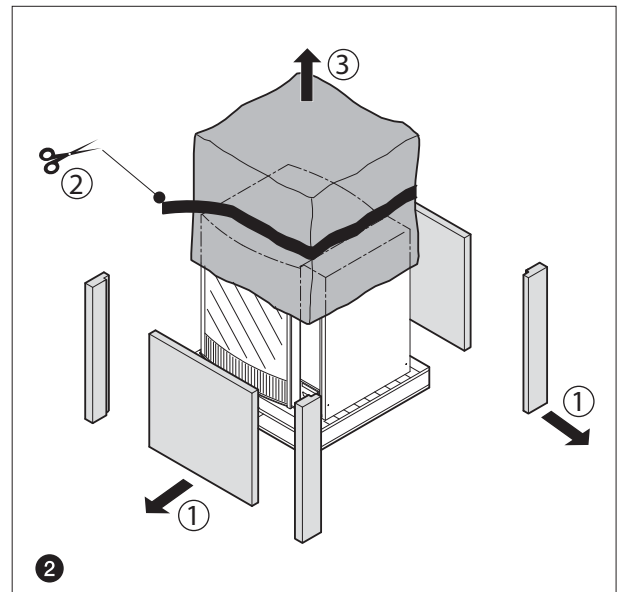
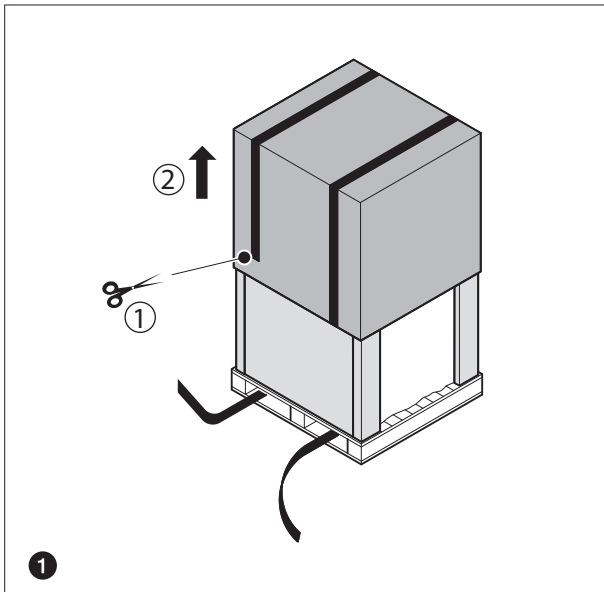
Beim Heben keine Haken verwenden.



Inhalt zerbrechlich; vorsichtig behandeln.

Der STG lässt sich in der Verpackung mit Hilfe eines Gabelstaplers oder Hubwagens transportieren.

2.2 Auspacken



Falls im Gebäude zu wenig Platz ist, um den Karton vom Gerät zu nehmen, entfernen Sie den Karton im Freien und bringen Sie erst dann das Gerät hinein.



Schneiden Sie die Transportbefestigung(en) des Rotors durch, entfernen Sie die Gummitransportbefestigung der Bodenplatten und entfernen Sie alle übrigen Verpackungsmaterialien aus dem Gerät. Packen Sie das Standardzubehör aus.



Alle von Fri-Jado verwendeten Verpackungsmaterialien können wiederverwendet werden.

2.3 Erste Benutzung

Vor der ersten Benutzung des neuen STG müssen die Innenseite des Grills sowie die zu verwendenden Spieße und Zubehörteile gründlich mit Seifenlauge gereinigt werden. Da die Seifenlauge in die Fettschublade läuft, ist diese nach der Reinigung des Grills zu entleeren und zu reinigen. Spülen Sie Seifenreste mit klarem Wasser ab.



Schieben Sie die Fettschublade danach ganz in den STG und schließen Sie den Ablaufhahn, damit die Glasscheiben nicht beschädigt werden.



Der STG ist mit einem CEE-Stecker ausgestattet und an die richtige Spannung anzuschließen. Die Steckdose muß von einem anerkannten Elektroinstallateur installiert werden. Siehe Kapitel 6 (Technische Daten) hinsichtlich der erforderlichen elektrischen Anlage.

- ☒ Legen Sie die Bodenplatten in den STG (siehe Abbildung 2.1).

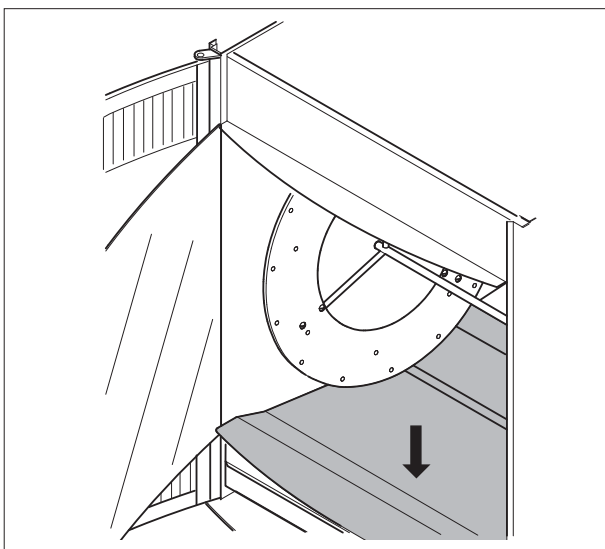


Abbildung 2.1

- ☒ Hängen Sie beim STG5 den Rotor in den Grill.
- ☒ Stecken Sie die Spieße in die Rotorscheiben (siehe Abbildung 2.2).

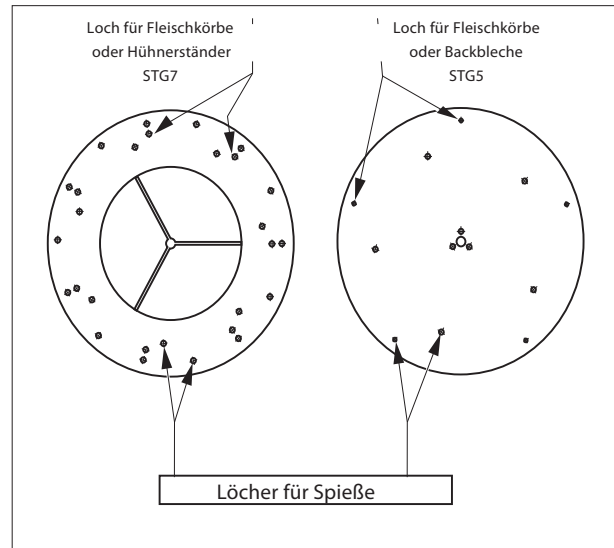


Abbildung 2.2

Der leere STG muß mindestens für eine halbe Stunde bei höchster Temperatureinstellung aufgeheizt werden, um so den Metallgeruch, der bei der ersten Benutzung frei wird, zu entfernen. Gehen Sie bei den verschiedenen Modellen folgendermaßen vor:

- ☒ Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- ☒ Stellen Sie den Hauptschalter (B12) auf '1'.
- ☒ Stellen Sie ein Grillprogramm mit den folgenden Einstellungen ein: Zeitdauer 45 Minuten, Temperatur 250 °C. Weitere Informationen finden Sie unter Abschnitt 3.4.1.4.

2.4 Aufstellen

Das Grillen übt auf Ihre Kunden einen sehr großen Reiz aus. Der aromatische Geruch der Produkte im Grill verstärkt diesen Reiz noch. Das ist einer der Gründe dafür, den STG so aufzustellen, daß die Kunden den Grillvorgang verfolgen können.

Folgende Punkte sind dabei zu beachten:

- ☒ Eigenes Personal muß genügend Platz zur Bedienung des Geräts haben.

- ☒ Der Abstand zu der Bedienungsseite, der Kundenseite, den Seiten und eventuellen Glasfenstern oder Holzwänden muß mindestens 25 cm betragen.
- ☒ Halten Sie die Unterseite und die Lüftungsöffnung an der Oberseite des STG frei von Hindernissen, damit ein ungehinderter Luftstrom sichergestellt ist.
- ☒ Sorgen Sie dafür, daß die Glasscheiben während des Betriebs für Kinder unzugänglich bleiben. Während des Grillvorgangs werden die Glasscheiben sehr heiß.
- ☒ Bei der Verwendung des STG in geschlossenen Räumen kann er gegebenenfalls unter einer Dunstabzugshaube aufgestellt werden.
- ☒ Wenn Ihr STG im Freien aufgestellt werden soll, wenden Sie sich erst an Ihren Händler.

In bestimmten Fällen kann ein Luftstrom zu Kondensbildung auf der Innenseite der Außenscheibe führen. Das wirkt sich nicht auf den Grillvorgang aus und ist bei der guten Dämmung der Doppelglasscheibe normal.



Berücksichtigen Sie bei der Aufstellung auch die Zugänglichkeit bei Pflege und Wartung.

3 GEBRAUCH UND BEDIENUNG

3.1 Würzen

Der Geschmack von frischem Fleisch und frischem Fisch bleibt beim Grillen optimal erhalten. Das Würzen gibt jedem Gericht einen charakteristischen Geschmack. Hierbei hat der richtige Gebrauch von Gewürzen großen Einfluß auf das letztendliche Ergebnis; auch der Gebrauch von Marinaden sorgt für ein schmackhaftes Produkt (siehe Anlage 1).

Einige Hinweise zum Würzen:

- ☒ Verwenden Sie vorzugsweise die speziellen Hähnchen- und Fleischgewürze Ihres Fri-Jado Grill-Fachhändlers. Daneben gibt es spezielle Gewürzmischungen für Geflügel, Lammfleisch, Schweinefleisch, große Fleischstücke, Wild und Fisch. Erkunden Sie sich bei Ihrem Fachhändler.
- ☒ Würzen Sie die zu grillenden Produkte trocken. Da die Gewürze dem Fleisch Flüssigkeit entziehen, sind die Produkte eine halbe bis höchstens anderthalb Stunden vor dem Grillen zu würzen.
- ☒ Fügen Sie während des Grillens kein Öl oder Fett hinzu.



Verwenden Sie beim Grillen vorzugsweise frische Produkte. Tauen Sie tiefgekühlte Produkte vor dem Grillen auf.

- ☒ Würzen Sie Hähnchen an der Innen- wie an der Außenseite; verwenden Sie vorzugsweise unsere speziellen Fri-Jado Grill-Gewürze.



Grillen Sie ganze Hähnchen vorzugsweise an den Spießen. Dann beträufeln die Hähnchen einander mit Fett, so daß ein optimales, zartes Produkt gewährleistet ist.

3.2 Bestücken des Grills

Achten Sie beim Bestücken des Grills darauf, daß er gleichmäßig belastet wird. Lassen Sie keine leeren Spieße, Körbe, Hähnchenständer und dergleichen mitdrehen. So können Sie Energie und Reinigungszeit sparen.

3.2.1 Das Bestücken des Grills mit Spießen

Der Grill wird serienmäßig mit einem Satz Spieße geliefert, der das Grillen ohne Spießklammern erlaubt. Wenn Sie Hähnchen oder anderes Geflügel aufspießen wollen, gehen Sie am besten folgendermaßen vor (siehe Abbildung 3.1):

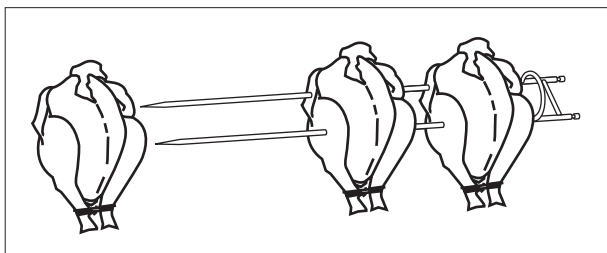


Abbildung 3.1

- ☒ Stecken Sie die eine Spitze des Spießes in Flügelhöhe durch den Brustkorb. Die andere Spitze stecken Sie durch die Keulen des Grillgutes. Vergessen Sie nicht, auch die Flügel zu befestigen.
- ☒ Lassen Sie zwischen den Hähnchen jeweils ein wenig Platz frei. So wird das ganze Hähnchen gleichmäßig gebräunt.
- ☒ Hängen Sie die Spieße so in die Rotorscheiben, daß die Brust des Hähnchens während des Grillvorgangs stets zum Kunden hin gewendet ist.
- ☒ Stecken Sie die Spitzen des Spießes in die entsprechenden Löcher der Rotorscheibe (siehe Abbildung 3.2). Das andere Ende stecken Sie in die entsprechenden Löcher der gegenüberliegenden Scheibe.

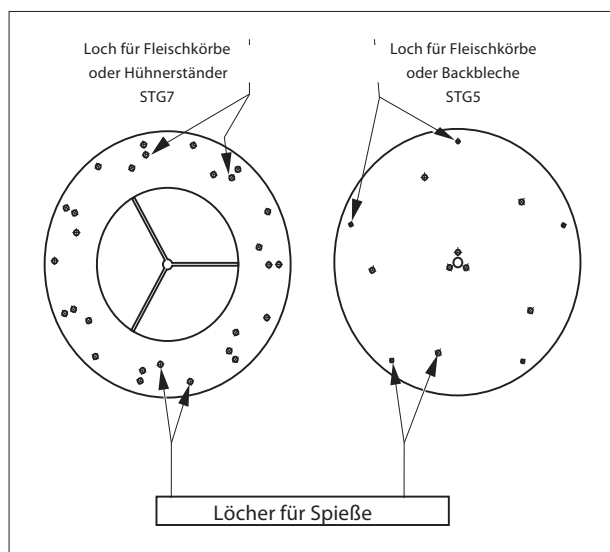


Abbildung 3.2

- ☒ Gehen Sie beim Einhängen der übrigen Spieße im Grill folgendermaßen vor:

- ☒ Stellen Sie den Hauptschalter auf '1'.
- ☒ Drücken Sie jeweils auf die Rotortaste (B7) der programmierbaren Einheit, um den Rotor zu starten und zu stoppen.

3.2.2 Das Laden des Grills mit Backblechen (Zubehör)

- ☒ Stecken Sie die Enden der Backbleche in die entsprechenden Löcher der Rotorscheiben (siehe Abbildung 3.2).
- ☒ Füllen Sie die Backbleche so, daß die Produkte während des Grillens nicht herunterfallen können.

3.2.3 Das Laden des Grills mit Fleischkörben (Zubehör)

- ☒ Stecken Sie die Enden der Fleischkörbe/ Hähnchenständer in die entsprechenden Löcher der Rotorscheiben (siehe Abbildung 3.2).
- ☒ Füllen Sie die Körbe/Hähnchenständer so, daß der Grill gleichmäßig belastet wird und keine Fleischstücke aus den Körben ragen.

3.2.4 Das Laden des Grills mit einem Truthahnspeiß (Zubehör)

- ☒ Bringen Sie eine Speißklammer am Truthahnspeiß an.
- ☒ Stoßen Sie die Spitze des Truthahnspeißes längs durch den Truthahn.
- ☒ Bringen Sie die andere Speißklammer an und drücken Sie beide Klammern in den Truthahn.
- ☒ Bringen Sie das Lagerstück an.
- ☒ Ziehen Sie die Flügelmuttern fest an.
- ☒ Entfernen Sie die Rotorscheibe mit der dazugehörigen Achse.

- ☒ Stellen Sie den Truthahnspeiß in den Grill.

3.2.5 Das Laden des Grills mit zwei verschiedenen Zubehöerteilen

Wenn Sie den Grill gleichzeitig mit zwei verschiedenen Zubehöerteilen benutzen möchten, darf immer nur ein Zubehörteil weniger in den Rotor gesteckt werden, als möglich ist. Dabei sind Zubehöerteile gleicher Art nebeneinander einzusetzen.

Beispiel

Für den STG5:

2 Spieße + 2 Körbe nebeneinander

Für den STG7:

3 Spieße + 3 Körbe nebeneinander



Lassen Sie den Rotor nach dem Laden mindestens einmal drehen. Prüfen Sie dabei, ob sich die Produkte im Grill ungehindert drehen können.



Informationen oder Dokumentationsmaterial über das Zubehör erhalten Sie auf Wunsch bei Ihrem Fachhändler.

3.3 Der Grillvorgang

Das Grillen sollte mit geschlossenen Türen erfolgen. Deshalb ist davon abzuraten, die Tür während des Grillens unnötigerweise zu öffnen. Der Grillvorgang läßt sich einwandfrei durch die Glasscheiben verfolgen. Nach Ablauf des Grillvorgangs können die Türen geöffnet werden. Sie sollten dabei Topfhandschuhe tragen.



Leeren Sie die Fettschublade regelmäßig, um ein Überlaufen zu vermeiden. Zu diesem Zweck ist der Fettkasten mit einem Ablaufhahn versehen. Schieben Sie die Fettschublade danach ganz in den STG und schließen Sie den Ablaufhahn, damit die Glasscheiben nicht beschädigt werden.

3.3.1 Temperatureinstellung

Die ideale Grilltemperatur aller Sorten Fleisch liegt zwischen 160 °C und 190 °C.

3.3.2 Grillzeiten

Die Grillzeiten werden von mehreren Faktoren bestimmt:

- ☒ Die Umgebungstemperatur und die Zugluft in unmittelbarer Nähe des Grills.
- ☒ Die Anfangstemperatur im Grill; diese kann jeweils unterschiedlich sein. Vorheizen ist nur bei Roastbeef erforderlich.
- ☒ Grilltemperatur.
- ☒ Die Anfangstemperatur der Produkte.
- ☒ Die Fleischsorte; fett oder mager?
- ☒ Das Gewicht und die Form des Produkts; ein schweres und kompaktes Produkt muß länger gegrillt werden, bevor es gar ist, als ein leichtes und weniger kompaktes Produkt.
- ☒ Die Gesamtmenge Fleisch, die gleichzeitig gegrillt wird; mehr Fleisch, mehr Zeit/weniger Fleisch, weniger Zeit.
- ☒ Ihre Wünsche: Wollen Sie gares oder fast gares Fleisch?



Grillen Sie keine tiefgekühlten Produkte; diese müssen erst aufgetaut werden.

Eine vollständige Übersicht finden Sie in Anlage 1.

3.4 Bedienung des STG

In den folgenden Punkten wird die Bedienungsweise des Grills behandelt. Die Buchstaben und Zahlen in Klammern beziehen sich auf die Abbildungen auf dem Faltblatt des Umschlags.

3.41 Der programmierbare STG (siehe Abbildung **B** auf dem Faltblatt vorne in der Gebrauchsanleitung)

3.4.1.1 PROZESSE

Die programmierbare Steuerung ermöglicht Ihnen, fünfzehn verschiedene Programme zu speichern. Jedes dieser Programme kann einen oder mehrere der folgenden Vorgänge enthalten:

- Garen
- Grillen
- Warmhalten

3.4.1.1.1 Garen

Die Produkte im Grill werden über eine bestimmte Zeit bei einer bestimmten Temperatur gegart.

3.4.1.1.2 Grillen

Die Produkte im Grill werden über eine bestimmte Zeit bei einer bestimmten Temperatur gegrillt.

3.4.1.1.3 Warmhalten

Die Produkte werden auf unbestimmte Zeit auf einer einstellbaren Temperatur warm und für den sofortigen Verkauf bereit gehalten. Nach einiger Zeit nimmt die Qualität der Produkte allerdings ab.

3.4.1.2 EIN- UND AUSSCHALTEN

Einschalten

- ☒ Stellen Sie den Hauptschalter (B12) auf '1'.

Ausschalten

- ☒ Stellen Sie den Hauptschalter (B12) auf '0'.

3.4.1.3 BEREITSCHAFTSMODUS

Im Bereitschaftsmodus liefern die Anzeigeleuchten (B2, B3 und B4) und die Displays (B1 und B27) Informationen über das Programm im Arbeitsspeicher (falls vorhanden). Die Anzeigeleuchten zeigen an, welche Vorgänge im Programm definiert sind. Die Displays zeigen die Einstellungen des ersten Vorgangs.

Wenn kein Vorgang definiert wurde, leuchtet keine der Anzeigeleuchten. Das Temperaturdisplay zeigt '0' an und das Zeitdisplay die Uhrzeit.

3.4.1.4 PROGRAMMIERUNG

3.4.1.4.1 Vorgehensweise

Ein Programm wird durch die Kombination von Temperatur- und Zeiteinstellung zum Garen und Grillen bestimmt und durch die Temperatureinstellung allein zum Warmhalten.

- ☒ Wenn Sie den Grill einschalten, gibt das Zeitdisplay (B1) 15 Pr.an, das bedeutet, dass das Gerät mit 15 Programmen ausgeführt ist.
- ☒ Wählen Sie die Programmnummer, indem Sie eine der Programmtasten (B23) drücken. Die entsprechende Anzeigeleuchte leuchtet auf.

	1	2	3	4	5
1x	1	2	3	4	5
2x	6	7	8	9	10
3x	11	12	13	14	15
PROGRAM					

- ☒ Für Programmnummern 1-5 betätigen Sie die Programmtaste (B23) einmal, für Programmnummern 6–10 zweimal und für die Programme 11-15 dreimal.

Beispiel:

Zweimal die Taste 2 betätigen = Programm 7

- ☒ Halten Sie die AUF- und AB-Tasten (B19 und B16) 2 Sekunden lang gedrückt. Die programmierbare Steuerung befindet sich nun im Programmiermodus. Das Zeitdisplay (B1) zeigt einige Sekunden lang PROG an.

Garen

- ☒ Drücken Sie die Taste für das Garen (B10).

- ☒ Stellen Sie die Zeit wie unter 3.4.1.4.2 beschrieben ein.
- ☒ Stellen Sie die Temperatur wie unter 3.4.1.4.2 beschrieben ein.

Grillen

- ☒ Drücken Sie die Taste für Grillen (B9).
- ☒ Stellen Sie die Zeit wie unter 3.4.1.4.2 beschrieben ein.
- ☒ Stellen Sie die Temperatur wie unter 3.4.1.4.2 beschrieben ein.

Warmhalten

- ☒ Drücken Sie die Taste für Warmhalten (B8).
- ☒ Stellen Sie die Temperatur wie unter 3.4.1.4.2 beschrieben ein.

Nachdem Sie die Werte für alle gewünschten Prozesse eingestellt haben, drücken Sie erneut die gleiche Programmtaste (B23), um zum Bereitschaftsmodus zurückzukehren.

Die Vorgänge können in einer beliebigen Reihenfolge programmiert werden, sie werden jedoch immer in der obengenannten Reihenfolge ausgeführt.

Wenn die Zeit zum Garen oder Grillen auf '0' eingestellt ist, wird der entsprechende Vorgang übersprungen.

Wenn die Temperatur für den Warmhaltevorgang auf '0' eingestellt ist, wird der Warmhaltevorgang übersprungen.

3.4.1.4.2 Einstellungen

Je länger die Tasten gedrückt werden, um so schneller wird die Einstellung geändert.

Zeiteinstellung

- ☒ Halten Sie die Zeittaste (B17) gedrückt.
- ☒ Drücken Sie die AUF- (B19) und AB-Taste (B16), um die gewünschte Zeit einzustellen.

- ☒ Lassen Sie die Zeittaste los.

Die Zeit kann zwischen 00.00 und 05.59 Uhr eingestellt werden.

Temperatureinstellung

- ☒ Halten Sie die Temperaturtaste (B18) gedrückt.
- ☒ Drücken Sie die AUF- (B19) und AB-Taste (B16), um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- ☒ Lassen Sie die Temperaturtaste los.

Wenn die Anzeige °F leuchtet, wird die Temperatur in °F angezeigt. Wenn die Anzeige °C nicht leuchtet, wird die Temperatur in °C angezeigt. Die Temperatur kann zwischen '0' und 250 °C oder zwischen 32 und 482 °F eingestellt werden.

Einstellen der Uhrzeit

Die Steuerung muß sich im Bereitschaftsmodus befinden.

- ☒ Halten Sie die Taste für die Uhrzeit (B20) gedrückt.
- ☒ Drücken Sie die AUF- (B19) und AB-Taste (B16), um die gewünschte Zeit einzustellen.
- ☒ Lassen Sie die Taste für die Uhrzeit los.

Endzeit des Programms einstellen

Siehe Kapitel 3.4.1.11.

Einstellen des zusätzlichen Summersignals

Es ist möglich, ein zusätzliches Summersignal einzustellen.

- ☒ Halten Sie die Summertaste (B22) gedrückt.
- ☒ Drücken Sie die AUF- (B19) und AB-Taste (B16), um die gewünschte Alarmzeit einzustellen.
- ☒ Lassen Sie die Summertaste los.

Der Summer ertönt drei Minuten lang, wenn die eingestellte Zeit vorbei ist.

3.4.1.4.3 Programm laden

Sie können ein vorher definiertes Programm laden. Die programmierbare Steuerung muß sich im Bereitschaftsmodus oder im Programmiermodus befinden oder einen Warmhaltevorgang ausführen.

- ☒ Drücken Sie die richtige Programmtaste (B23), um das gewünschte Programm zu laden. (Siehe 3.4.1.4.1 für das genaue Verfahren) Der Grill befindet sich nun im Bereitschaftsmodus. Die dazugehörige Programmanzeige (B24) leuchtet auf.

Um die Einstellungen anzuzeigen:

- ☒ Drücken Sie die Taste für Garen (B10), um die eingestellte Zeit und Temperatur für den Garvorgang anzuzeigen.
- ☒ Drücken Sie die Taste für Grillen (B9), um die eingestellte Zeit und Temperatur für den Grillvorgang anzuzeigen.
- ☒ Drücken Sie die Taste für Warmhalten (B8), um die eingestellte Temperatur für den Warmhaltevorgang anzuzeigen.

3.4.1.5 PROGRAMM STARTEN

Nachdem Sie ein Programm eingestellt oder geladen haben, kann es vom Bereitschaftsmodus aus gestartet werden.

- ☒ Drücken Sie die START/STOP-Taste (B6), um das Programm im Arbeitsspeicher zu laden. Die IN BETRIEB-Anzeige leuchtet auf.

3.4.1.6 ANZEIGEN WÄHREND DES BETRIEBS

- ☒ Die Vorgangsanzeigen (B2, B4 und B3) zeigen an, welche Vorgänge (Garen, Grillen, Warmhalten) noch durchgeführt werden müssen. Wenn ein Vorgang abgeschlossen ist, erlischt die entsprechende Anzeige.

- ☒ Das Zeitdisplay (B1) zeigt die verbleibende Programmzeit an, d.h. die Summe der verbleibenden Gar- und Grillzeit.

- ☒ Das Temperaturdisplay zeigt bei einer Temperatur über 40 °C bzw. 125 °F die Temperatur im Grill an. Bei einer niedrigeren Temperatur wird 'Prh' (Preheating) angezeigt; dies bedeutet, daß der Grill sich in der Aufheizphase befindet.

- ☒ Wenn die verbleibende Programmzeit '0' erreicht ist, erlöschen die Programmanzeigen und die IN BETRIEB-Anzeige.

Wenn ein Vorgang gestartet ist, kann die aktive Programmnummer wie folgt ausgelesen werden:

- ☒ Drücken Sie die Programmtaste (B23) ein, über welcher die Anzeigeleuchte brennt.

Die Temperaturanzeige (B27) zeigt die Programmnummer und das Zeitdisplay (B1) gibt die Anzeige 15 Pr. Diese schalten sich aus, wenn Sie die Taste freigeben.

3.4.1.7 ANZEIGE ZEIT UND TEMPERATUR

3.4.1.7.1 Anzeige der eingestellten Zeit und Temperatur

Es ist möglich, die eingestellte Zeit und Temperatur für die verschiedenen Vorgänge anzuzeigen.

- ☒ Drücken Sie die Taste des gewünschten Vorgangs (B8, B9 oder B10). Das Display zeigt nun die eingestellten Werte für den gewählten Vorgang an.
- ☒ Lassen Sie die Taste los.

3.4.1.7.2 Anzeige des Meßwertes des Temperatursensors

Siehe Kapitel 3.4.12.2.

3.4.1.8 AKTIVE PROGRAMMEINSTELLUNGEN ANPASSEN

Während der Durchführung eines Programms können nur die Einstellungen des aktuellen Vorgangs angepaßt werden. Dies gilt ebenfalls für die unterbrochenen Programme.

Die Änderungen üben keinen Einfluß auf das ursprünglich gespeicherte Programm aus.

3.4.1.8.1 Zeiteinstellung

- ☒ Halten Sie die Zeittaste (B17) gedrückt.
- ☒ Drücken Sie die AUF- (B19) und AB-Taste (B16), um die Zeit anzupassen.
- ☒ Lassen Sie die Zeittaste los.

3.4.1.8.2 Temperatureinstellung

- ☒ Halten Sie die Temperaturtaste (B18) gedrückt.
- ☒ Drücken Sie die AUF- (B19) und AB-Taste (B16), um die Temperatur anzupassen.
- ☒ Lassen Sie die Temperaturtaste los.

3.4.1.9 PROGRAMM UNTERBRECHEN

3.4.1.9.1 Das aktive Programm unterbrechen

- ☒ Drücken Sie die Rotortaste (B7).

Die Heizelemente und die Lampe an der Vorderseite erlöschen; der Spieß stoppt den Drehvorgang. Die Vorgangszeit zählt nicht weiter ab und die IN BETRIEB-Anzeige (B5) blinkt.

3.4.1.9.2 Das unterbrochene Programm fortsetzen

- ☒ Drücken Sie die Rotortaste (B7).

Im Gar- oder Grillmodus brennt die IN BETRIEB-Anzeige dauerhaft.

3.4.1.10 PROGRAMMENDE

Wenn die Programmzeit abgelaufen ist, ertönt der Summer und der Grill schaltet in den Warmhaltemodus. Wenn die eingestellte Temperatur für den Warmhaltevorgang '0' ist, schaltet der Grill in den Bereitschaftsmodus.

3.4.1.10.1 Summer ausschalten

- ☒ Drücken Sie die Summertaste (B22).

3.4.1.10.2 Gar- oder Grillmodus beenden

- ☒ Stellen Sie die Gar- oder Grillzeit auf '0'.

Der Grill schaltet in den Warmhaltemodus, wenn die eingestellte Temperatur für den Warmhaltevorgang größer ist als '0'. Wenn die eingestellte Temperatur '0' entspricht, schaltet der Grill in den Bereitschaftsmodus.

3.4.1.10.3 Aktives Programm beenden und in den Bereitschaftsmodus schalten

- ☒ Drücken Sie die START/STOP-Taste (B6).

3.4.1.11 ENDZEIT DES PROGRAMMS EINSTELLEN

Es ist möglich, den Zeitpunkt des Programmendes zu definieren, d.h., den Zeitpunkt, an dem die Produkte fertig sein sollen. Das Programm bestimmt die Startzeit in Übereinstimmung mit der eingestellten Gar- und Grillzeit und dem gewünschten Endzeitpunkt. Je nach Einstellungen schaltet der Grill zum eingestellten Endzeitpunkt in den Warmhaltemodus oder Bereitschaftsmodus.

- ☒ Wählen Sie ein vorab definiertes Programm. (Siehe 3.4.2.4.1 für das genaue Verfahren)
- ☒ Halten Sie die Taste des Endzeitpunkts (B15) gedrückt.
- ☒ Drücken Sie die AUF- (B19) und AB- (B16) Taste, um einen Zeitpunkt einzustellen, der nach der Summe der Uhrzeit und der Programmdauer liegt.

- ☒ Lassen Sie die Taste des Endzeitpunkts los.
- ☒ Drücken Sie die START/STOP-Taste (B6).

Das gewählte Programm befindet sich erst im Wartemodus. Die Programmanzeige (B23) und die IN BETRIEB-Anzeige (B5) leuchten. Auf dem Zeitdisplay blinkt der Doppelpunkt zwischen den Stunden und den Minuten. Das Programm startet automatisch, wenn die Differenz zwischen dem programmierten Endzeitpunkt und der Summe der Uhrzeit und der Programmdauer '0' lautet.

3.4.1.12 TEMPERATURSENSOR

3.4.1.12.1 Einleitung

Der Temperatursensor (Option) kann verwendet werden, um die Kerntemperatur der zu grillenden Produkte zu messen. Siehe Tabelle in Anlage 1 der Gebrauchsanleitung zu Ihrem Grill für Richtwerte.

3.4.1.12.2 Messen der Produkttemperatur



Drücken Sie die Rotortaste (B7), um den Antriebsmotor anzuhalten.

Die Heizelemente und die Lampe an der Vorderseite erlöschen; der Spieß stoppt den Drehvorgang. Die Vorgangszeit zählt nicht weiter ab und die IN BETRIEB-Anzeige (B5) blinkt.

- ☒ Nehmen Sie den Temperatursensor aus dem Kontakt (B13).
- ☒ Öffnen Sie die Tür des Grills.
- ☒ Stecken Sie den Sensor so weit in das Fleisch, daß er den Kern erreicht. So ist eine genaue Messung gewährleistet.
- ☒ Drücken Sie die Taste (B21), um den Temperatursensor zu aktivieren. Die Anzeige (B26) leuchtet nun auf.

Solange der Sensor noch nicht die Produkttemperatur erreicht hat, steigt die auf dem Display (B27) angezeigte Temperatur und leuchtet die Anzeige (B26) auf.

Nach ca. 20 Sekunden erlischt die Anzeige (B26) und schaltet das Display (B27) wieder auf die Innentemperatur des Grills um. Falls innerhalb der 20 Sekunden kein konstanter Wert angezeigt wurde, können Sie den Temperatursensor erneut aktivieren, indem Sie nochmals die Taste (B21) drücken.



Ziehen Sie den Sensor aus dem Produkt und nehmen Sie den Stecker aus dem Kontakt (B13).

- ☒ Schließen Sie die Tür des Grills.
- ☒ Drücken Sie die START/STOP-Taste (B6), um den Antriebsmotor wieder zu starten.

3.5 Entnehmen von Fleischprodukten aus dem STG



Die Innenseite des STG und die Glasscheiben sind nach dem Grillen sehr heiß. Verwenden Sie beim Entfernen der Spieße oder anderen Zubehörs immer Topfhandschuhe oder Spießzangen.

3.5.1 Entfernen der Spieße

Gehen Sie dabei folgendermaßen vor (siehe Abbildung 3.3):

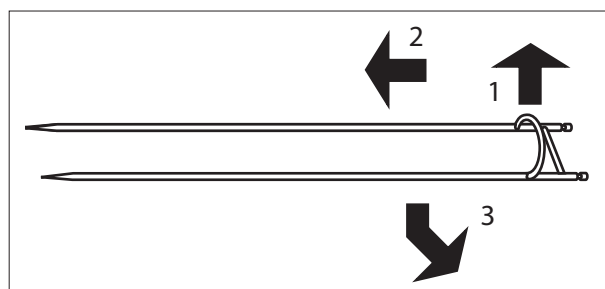


Abbildung 3.3

- ☒ Halten Sie den Spieß gut fest.
- ☒ Heben Sie die Nockenseite etwas an und bewegen Sie den Spieß in Richtung der Spitzen. So kommt der Spieß frei.

- ☒ Halten Sie den Spieß nun auch am anderen Ende fest und nehmen Sie ihn aus dem STG.
- ☒ Schieben Sie die Fleischprodukte vom Spieß.

3.5.2 Entfernen der Backbleche (Zubehör)

- ☒ Heben Sie das Backblech an beiden Seiten etwas an.
- ☒ Bewegen Sie das Backblech zur linken oder rechten Seite des STG. So kommt eine Seite des Backblechs frei.
- ☒ Bewegen Sie die freie Seite in Ihre Richtung und nehmen Sie das Backblech aus dem STG.

3.5.3 Entfernen der Fleischkörbe/ Hähnchenständer (Zubehör)

Führen Sie die Schritte wie in 3.5.2 beschrieben durch.



Je nach Menge der Produkte, die Sie auf den Backblechen oder in den Fleischkörben zubereitet haben, kann es sein, daß Sie diese vor dem Entfernen leeren müssen.

3.5.4 Entfernen des Truthahnspießes (Zubehör)

- ☒ Heben Sie den Truthahnspieß an der Einlagenseite etwas an.
- ☒ Bewegen Sie eine Seite in Ihre Richtung und nehmen Sie den Truthahnspieß aus dem STG.

3.6 Arbeitsweise

Eine besonders effiziente Arbeitsweise erreichen Sie, wenn Sie stets einige volle Spieße oder Zubehöerteile im Kühlschrank vorbereitet haben. So werden unangenehme Überraschungen zu Stoßzeiten vermieden.

4 REINIGUNG UND WARTUNG

Mit Blick auf die hygienischen Verhältnisse und den optimalen Zustand des STG ist es wichtig, von Anfang an einen festen, täglichen Reinigungsrhythmus einzuhalten.



Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

4.1 Tägliche Reinigung

Der Fri-Jado Grill läßt sich am besten unmittelbar nach dem Gebrauch reinigen. Grillreste und Fett lassen sich in diesem Zustand am leichtesten entfernen. Eine optimale Reinigung erreichen Sie, wenn Sie 'Fri-Jado Clean' verwenden.



'Fri-Jado Clean' kann in einigen Fällen empfindliche Haut reizen; tragen Sie deshalb beim Gebrauch Gummihandschuhe.

Grillteil

Der Rotor und die Bodenplatten können einfach, ohne die Verwendung von Werkzeugen, aus dem STG genommen werden. Geben Sie die herausnehmbaren Teile in ein ausreichend großes Spülbecken mit heißem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel. Lassen Sie diese Teile über Nacht einweichen und reinigen Sie sie am nächsten Tag. Die Fettschublade können Sie mit einem speziellen Ablaufhahn entleeren, der auf der Vorderseite der Fettschublade angebracht ist. Zu diesem Zweck muß die Fettschublade vorsichtig ein wenig geöffnet und das Fett abgelassen werden. Danach kann sie mit 'Fri-Jado Clean' oder heißem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel gesäubert werden.



Schieben Sie die Fettschublade danach zu und schließen Sie den Ablaufhahn, um Beschädigungen der Glasscheibe zu vermeiden.

Auch die Innenseite des STG können Sie auf diese Weise reinigen. Trocknen Sie die Innenseite des STG nach dem Reinigen mit einem Tuch ab. Sorgen Sie dafür, daß kein Reinigungsmittel im STG zurückbleibt.

Außenseite

Die Außenseite des Geräts kann mit etwas heißem Wasser, einem Reinigungsmittel und einer weichen Bürste oder einem Schwamm gereinigt werden. Vom Gebrauch eines Topfschwamms raten wir ab, weil dabei Kratzer entstehen können, in denen Schmutzreste zurückbleiben. Trocknen Sie die Außenseite nach dem Reinigen mit einem Tuch ab.



Feuchtigkeit im elektrischen Teil kann zu einem Kurzschluß führen. Sorgen Sie deshalb dafür, daß kein Wasser über die Lüftungsöffnungen in den STG eindringen kann. Das Gerät darf deshalb auch keinesfalls mit einem Wasserschlauch abgespritzt werden.



Sie können Reinigungszeit sparen, wenn Sie die Bodenplatten vor dem Gebrauch mit Aluminiumfolie abdecken.

Die Bedienungsstafel darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Die Glasscheiben können Sie mit einem speziellen 'Fri-Jado Clean' oder mit warmer Seifenlauge reinigen. Lassen Sie, wenn möglich, die Glastüren nachts offenstehen. Es empfiehlt sich, während des Grillens die Produkte im Auge zu behalten. Zu diesem Zweck müssen die Glasscheiben regelmäßig mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Die Glasscheiben sind optimal zugänglich, wenn nach dem Öffnen der Außentür die Innentür geöffnet wird. Sie wird mit einem Magneten an der Außentür gehalten.



Behandeln Sie die Außenseite der Innenscheibe wegen der reflektierenden Schicht an dieser Stelle mit einem sanften Putzmittel.

4.2 Regelmäßige Wartung



Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Quarzlampen

Oben im Gerät sind Quarzlampen für die Beleuchtung und Heizung Ihres STG untergebracht. Sie sollten jede Woche prüfen, ob diese Lampen schmutzig sind und gereinigt werden müssen. Lassen Sie die Quarzlampen vor dem Reinigen abkühlen. Reinigen Sie sie mit einem in Alkohol oder Brennspritus getränkten Tuch.



Berühren Sie die Quarzlampen nicht mit bloßen Händen.

Lüftungsgitter, Lüftungsplatte und Flügelräder

STG7:

Das Lüftungsgitter, die Lüftungsplatte und die Flügelräder oben im STG müssen mindestens alle drei Monate gereinigt werden. Falls dies nicht rechtzeitig geschieht, wird die Grillzeit verlängert und kann es zu Überhitzung kommen.

Das Lüftungsgitter kann entfernt werden, wenn Sie die beiden Hutmuttern lösen (siehe Abbildung 4.1). Oberhalb des Gitters befindet sich eine Lüftungsplatte, dahinter zwei Flügelräder. Die Lüftungsplatte kann herausgenommen werden, wenn Sie die Flügelmutter lösen und die Platte aus den Aufhängestiften heben.

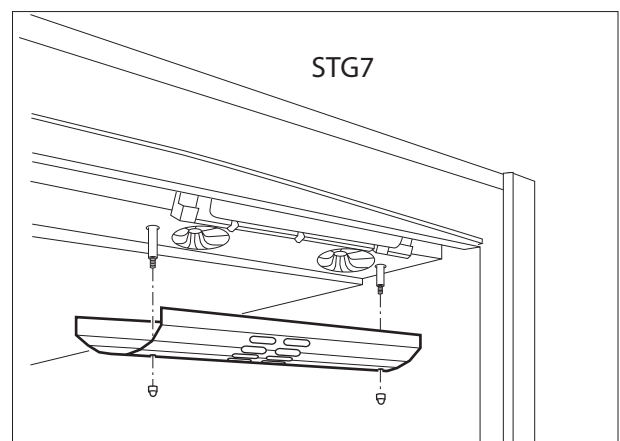


Abbildung 4.1

STG5:

Das Lüftungsgitter und das Flügelrad oben im STG müssen alle drei Monate gereinigt werden. Falls das Lüftungsgitter nicht rechtzeitig gereinigt wird, verlängert sich die Grillzeit und kann es zu Überhitzung kommen.

Das Lüftungsgitter kann entfernt werden, wenn Sie erst die beiden Hutmuttern (siehe Abbildung 4.2) lösen. Hinter dem Gitter befindet sich das Flügelrad.

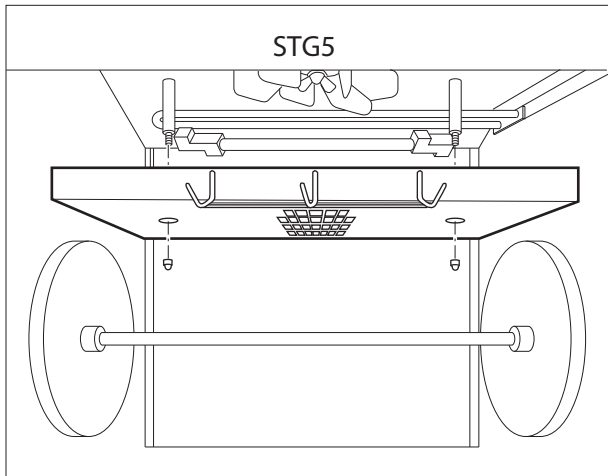


Abbildung 4.2

Flügelräder

Sie können das Flügelrad entfernen, wenn Sie die Flügelmutter am Rad im Uhrzeigersinn lösen (Linksgewinde). Achten Sie bei der Montage darauf, daß die flache Seite im Flügelradloch richtig über die Ventilatorachse geschoben wird.

5 STÖRUNGEN UND KUNDEN-DIENST - WAS IST ZU TUN

Bevor Sie bei einer Störung Ihren Fachhändler oder Kundendienst einschalten, können Sie selber folgende Punkte prüfen:

- ☒ Funktioniert die Stromversorgung (Sicherungen oder F1-Schalter im Zählerschrank)?
- ☒ Ist die elektronische Schaltuhr richtig eingestellt?
- ☒ Wurde das Programm richtig eingegeben?
- ☒ Sind die Bedienungsknöpfe auf die richtigen Positionen eingestellt?



Wenden Sie sich bei Schäden am Kabel unverzüglich an Ihren Fachhändler/Kundendienst. Wegen möglicher Gefahren muß ein schadhaftes Kabel sofort ersetzt werden.

Folgende Störungen können Sie selbst beheben:

Störung: Die Quarzlampe ist defekt.
Lösung: Quarzlampe austauschen (siehe Abbildung 5.1).

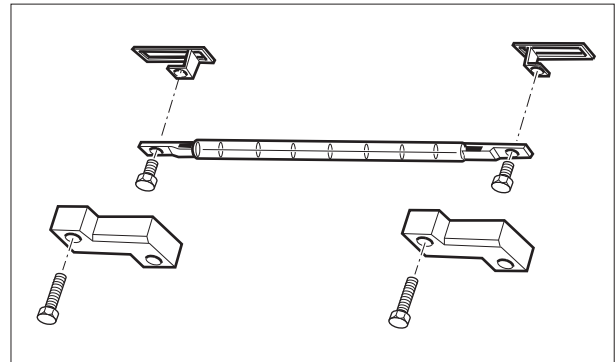


Abbildung 5.1



Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Fassen Sie die neuen Lampen nicht mit bloßen Händen an! Die Feuchtigkeit Ihrer Hände kann die Lebensdauer der Lampen verkürzen. Feuchtigkeit auf der Lampe können Sie mit Alkohol oder Brennspritus entfernen, sobald die Lampe abgekühlt ist. Benutzen Sie ein sauberes Tuch oder Papiertücher, um die Lampen festzuhalten:

- ☒ Entfernen Sie die Porzellankappen der Lampe.
- ☒ Entfernen Sie die Schrauben, mit denen die Lampe befestigt ist, und nehmen Sie die Lampe heraus.
- ☒ Kürzen Sie die Metallanschlußstreifen der neuen Lampe auf die gewünschte Länge, indem Sie an beiden Seiten ein Stück abschneiden (dieselbe Länge wie bei der alten Lampe).
- ☒ Setzen Sie die neue Lampe mit dem weißgefärbten Teil nach oben ein. Halten Sie die Metallanschlußstreifen beim Einsetzen fest, damit die Lampe nicht beschädigt wird.
- ☒ Bringen Sie die Porzellankappen der Lampe wieder an.

Störung: Ventilator macht Lärm.
Lösung: Lüftungsgitter, Lüftungsplatte und Flügelräder reinigen.

Wenn der Ventilator Lärm macht, ist es möglich, daß dies durch eine verschmutzte Lüftungsplatte und/oder verschmutzte Flügelräder verursacht wird. Reinigen Sie das Lüftungsgitter, die Lüftungsplatte und die Flügelräder, wie in Abschnitt 4.2 beschrieben.

Störung: Tür hängt schief.
Lösung: Tür richten.

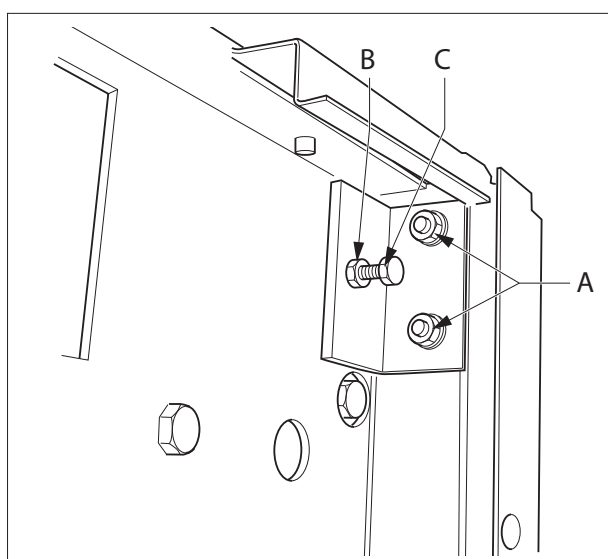


Abbildung 5.2

- ☒ Schließen Sie die Tür und entfernen Sie die Seitenabdeckung auf der Scharnierseite.
- ☒ Stützen Sie die Tür an der Unterseite und lösen Sie die beiden Muttern (A) der Scharnierplatte oben an der Innenseite der Vorderseite um eine halbe Drehung.
- ☒ Bringen Sie die Tür so in Position, daß die Unterseite der Tür, die noch immer geschlossen ist, parallel zum unteren Gehäuse Rand verläuft.
- ☒ Lösen Sie die Gegenmutter (B) der Justierschraube.
- ☒ Drehen Sie die Justierschraube (C) nach rechts, um die Position der Tür zu fixieren.

- ☒ Ziehen Sie die Gegenmutter an.
- ☒ Ziehen Sie die beiden Muttern der Scharnierplatte an.
- ☒ Prüfen Sie die Position der Tür.
- ☒ Bringen Sie die Seitenabdeckung an.

Störung: Die Rotorscheiben sind locker oder die Spieße hängen schief.
Lösung: Rotorscheiben justieren.

Diese Störung können Sie nur bei dem STG5 selbst beheben. Bei diesen Modellen wird ein Sechskantstiftschlüssel mitgeliefert, den Sie zum Justieren der Rotorscheibe verwenden können (siehe Abbildung 5.3). Gehen Sie folgendermaßen vor:

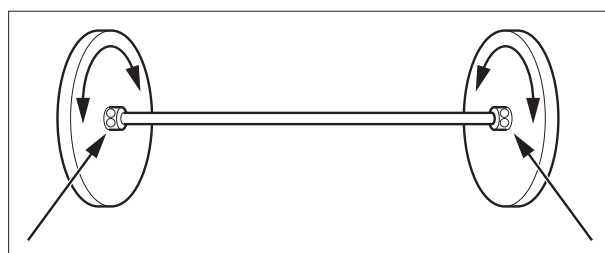


Abbildung 5.3

- ☒ Lockern Sie mit Hilfe des Sechskantstiftschlüssels an einer Seite (links oder rechts) beide Justierschrauben im Justierstück um eine Umdrehung (linksherum).
- ☒ Richten Sie die Rotorscheiben mit Hilfe eines Spießes.
- ☒ Ziehen Sie an beiden Seiten (links und rechts) die Justierschrauben an.

Bei anderen Störungen wenden Sie sich bitte an Ihren Fri-Jado -Fachhändler.

6 TECHNISCHE DATEN UND STANDARDZUBEHÖR

Die technischen Daten und das Standardzubehör der verschiedenen Modelle der Fri-Jado-Grill-STG-Serie sind in der untenstehenden Liste aufgeführt.

Modell	STG5	STG7
Abmessungen		
☒ Breite	825 mm	985 mm
☒ Tiefe	650 mm	850 mm
☒ Höhe	860 mm	1015 mm
Gewichte		
☒ Bruttogewicht	139 kg	207 kg
☒ Nettogewicht	122 kg	181 kg
Elektroanlage *		
☒ Spannung	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V
☒ Leistung	6,1 kW	9,5 kW
☒ Max. Nennstrom	9 A	14,5 A
☒ CEE-Stecker	16 A	16 A
☒ Kabellänge	ca. 3,00 m	ca. 3,00 m
Schalldruck		
(am Arbeitsplatz)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Standard- zubehör	Gebrauchs- anleitung Sechskantschlüssel 1 Standardrotor 5 Doppelspieße	Gebrauchs- anleitung 1 Standardrotor 7 Doppelspieße
☒ Nutzlänge des Spießes	45 cm	60 cm
☒ Kapazität	25 kg	42 kg

* Diese Angaben können je nach Land unterschiedlich sein. Informieren Sie sich auf dem Typenschild über die Daten Ihres STG.

7 STANDARD- UND SONDERZUBEHÖR

Für die in dieser Gebrauchsanleitung besprochenen Modelle der Fri-Jado-Grill-STG-Serie ist folgendes Zubehör lieferbar:

- ☒ Doppelspieße
- ☒ Fleischkörbe
- ☒ Hähnchenspieße
- ☒ Truthahnspeieße
- ☒ Backbleche

Folgende Sonderzubehör ist lieferbar:

- ☒ Fahrbares Gestell
- ☒ Doppelt rotierendes Rotorsystem
- ☒ Speziell für das Grillen von Hähnchen mit einem Gewicht von mehr als 1,5 kg sind Rotorscheiben mit 4 Spießen erhältlich.

8 ENTSORGEN

Wenn Ihr STG nach jahrelangem Betrieb ersetzt werden muß, berät Sie Ihr Fri -Jado -Fachhändler gerne dabei. Außerdem können Sie sich zur Entsorgung Ihres alten STG Rat holen. Es ist darauf zu achten, daß Material nach den zu dem betreffenden Zeitpunkt vor Ort geltenden Umweltschutzvorschriften behandelt wird.

Anlage 1

Richtlinie für Grillzeiten, Temperatureinstellung und Verwendung von Gewürzen

Fleisch	Bereitung	Würzen
☒ Hähnchen	auf Spieße stecken	innen und außen trocken würzen
☒ Hähnchenflügel	auf Spieße stecken oder in Körbe legen (ab und zu wenden)	trocken würzen oder marinieren
☒ Hähnchenkeulen	auf Spieße stecken oder in Körbe legen (ab und zu wenden)	trocken würzen oder marinieren
☒ Hähnchenschlegel	auf Spieße stecken oder in Körbe legen (ab und zu wenden)	trocken würzen oder marinieren
☒ Ente	im Korb (Füllung) (ab und zu beträufeln)	Pfeffer und Salz oder spezielle Gewürze, gefüllt: unterschiedliche Füllungen
☒ Truthahn	Truthahnspieß (ab und zu beträufeln)	Pfeffer und Salz oder spezielle Gewürze, gefüllt: unterschiedliche Füllungen
☒ Rippchen	frisch	marinieren oder eintauchen, diverse Geschmacksrichtung
☒ Roastbeef	medium	trocken würzen
☒ Hackfleisch	in Körben oder auf Backblechen	Gewürze gut untermischen
☒ Rollade	in Körben	trocken würzen, marinieren oder füllen
☒ Schinken	Truthahnspieß (ab und zu beträufeln)	trocken würzen + spezielle Gewürznelke
☒ Grillwurst	vorgegart	Paprikapulver
☒ Lammkotelett	Truthahnspieß oder Korb	trocken würzen oder marinieren
☒ Spanferkel	Truthahnspieß	trocken würzen oder marinieren

Fleisch	Gewicht (kg)	Grillzeit (Minuten)	Grilltemperatur	Innentemperatur
Hähnchen	0,8 - 1,5	70 - 90	180 °C	82 °C
Flügel	0,1 - 0,2	20 - 30	250 °C	82 °C
Keulen	0,1 - 0,3	25 - 30	250 °C	82 °C
Schlegel	0,2 - 0,4	35 - 45	180 °C	82 °C
Ente	1,2 - 1,6	70 - 90	180 °C	82 °C
Truthahn	2,5 - 4,5	80 - 100	180 °C	82 °C
Rippchen	0,8 - 1,0	30 - 45	180 °C	65 °C
Roastbeef	1,5 - 2,0	45 - 55	180 °C	40 °C
Hackfleisch	1,0 - 1,2	40 - 50	180 °C	75 °C
Rollade	2,0 - 2,5	40 - 55	180 °C	65 °C
Schinken	3 - 4	100 - 120	180 °C	65 °C
Grillwurst	0,5 - 1,0	40 - 50	220 °C	75 °C
Lammkotelett	1,8 - 2,5	60 - 70	180 °C	65 °C
Spanferkel	8,0 - 10	100 - 120	160 °C	70 °C

9123423/0801

Bouwjaar
Year of manufacture
Baujahr
Année de fabrication
Año de fabricación
Byggeår
Byggnadsår
Anno di costruzione



Fri-Jado

Uw Fri-Jado leverancier
Your Fri-Jado supplier
Ihr Fri-Jado Fachhändler
Votre revendeur Fri-Jado
Su suministrador de Fri-Jado
Fri-Jado-leverandøren
Fri-Jado leverantör
Il vostro fornitore Fri-jado