

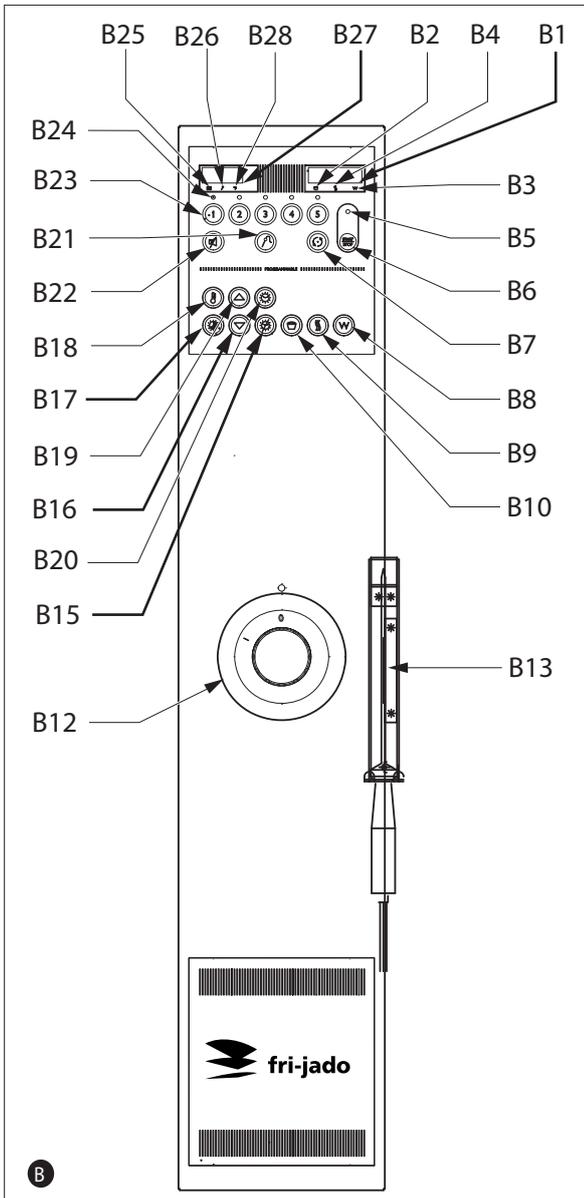
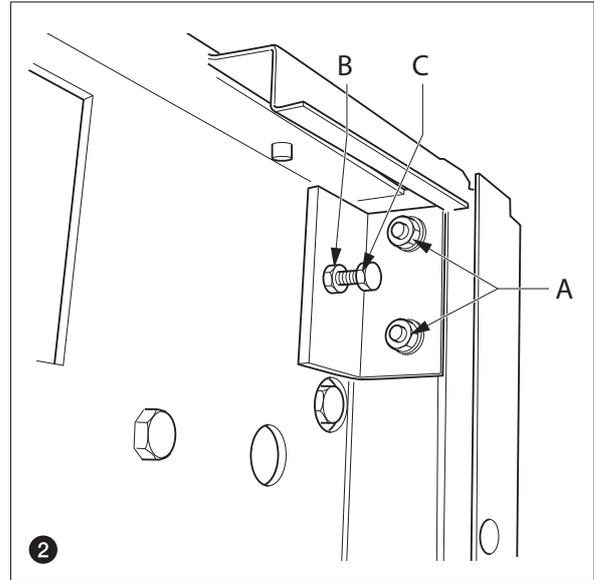
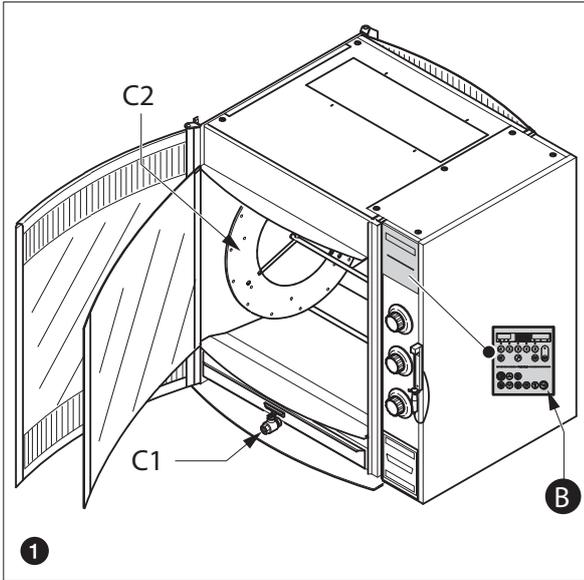
MODE D'EMPLOI

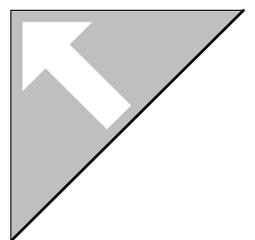
fr 4-1



CE

STG5/STG7





MODE D'EMPLOI SERIE STG

Table des matières

1	INTRODUCTION	4-1			
1.1	Généralités	4-1			
1.2	Description du procédé	4-1			
1.3	Description du produit	4-1			
1.3.1	Description des différents composants de votre STG	4-1			
1.3.2	Description technique	4-2			
1.4	Sécurité, hygiène et garantie	4-2			
1.4.1	Sécurité	4-2			
1.4.2	Hygiène	4-3			
1.4.3	Conditions générales et garantie	4-3			
2	INSTALLATION ET PREMIERE UTILISATION	4-3			
2.1	Emballage et instructions de transport	4-3			
2.2	Déballage	4-5			
2.3	Première utilisation	4-6			
2.4	Positionnement	4-6			
3	MISE EN SERVICE ET UTILISATION	4-7			
3.1	L'assaisonnement	4-7			
3.2	L'enfournement	4-7			
3.2.1	L'enfournement des broches	4-7			
3.2.2	L'enfournement des tôles de cuisson (accessoire)	4-8			
3.2.3	L'enfournement des paniers à rôtir/supports pour poulet (accessoire)	4-8			
3.2.4	L'enfournement de la broche à dinde (accessoire)	4-8			
3.2.5	L'enfournement de deux accessoires différents	4-8			
3.3	Le rôtissage	4-9			
3.3.1	Réglage de la température	4-9			
3.3.2	Temps de cuisson	4-9			
3.4	Utilisation de la rôtissoire STG	4-9			
3.4.1	La rôtissoire STG programmable	4-9			
	3.4.1.1 OPERATIONS	4-9			
	3.4.1.1.1 Cuire à point	4-10			
	3.4.1.1.2 Rôtir	4-10			
	3.4.1.1.3 Tenir au chaud	4-10			
	3.4.1.2 MISE EN MARCHE ET ARRET	4-10			
	3.4.1.3 MODE D'ATTENTE	4-10			
	3.4.1.4 PROGRAMMATION	4-10			
	3.4.1.4.1 Procédure	4-10			
	3.4.1.4.2 Réglages	4-11			
	3.4.1.4.3 Chargement d'un programme	4-12			
	3.4.1.5 LANCEMENT D'UN PROGRAMME	4-12			
	3.4.1.6 INDICATIONS DURANT LE FONCTIONNEMENT	4-12			
	3.4.1.7 AFFICHAGE DU TEMPS ET DE LA TEMPERATURE	4-12			
	3.4.1.7.1 Affichage du temps et de la température consignés	4-12			
	3.4.1.7.2 Affichage de la valeur mesurée par le capteur de température	4-12			
	3.4.1.8 MODIFICATION DES PARAMETRES ACTIFS D'UN PROGRAMME	4-13			
	3.4.1.8.1 Réajustement du temps	4-13			
	3.4.1.8.2 Réajustement de la température	4-13			
	3.4.1.9 INTERRUPTION D'UN PROGRAMME	4-13			
	3.4.1.9.1 Interruption du programme en cours d'exécution	4-13			
	3.4.1.9.2 Reprise d'un programme interrompu	4-13			
	3.4.1.10 FIN D'UN PROGRAMME	4-13			
	3.4.1.10.1 Désactivation de l'avertisseur sonore	4-13			
	3.4.1.10.2 Désactivation du mode 'Cuire à point' ou 'rôtir'	4-13			
	3.4.1.10.3 Désactivation d'un programme en cours d'exécution et passage au mode d'attente	4-13			
	3.4.1.11 CONSIGNATION DE L'HEURE DE FIN D'UN PROGRAMME	4-13			
	3.4.1.12 CAPTEUR DE TEMPERATURE	4-14			
	3.4.1.12.1 Introduction	4-14			
	3.4.1.12.2 Mesure de la température du produit	4-14			
3.5	Défournement de la viande de la rôtissoire STG	4-14			
3.5.1	Retrait des broches	4-15			
3.5.2	Retrait des tôles de cuisson (accessoire)	4-15			
3.5.3	Retrait des paniers à rôtir/supports à rôtir le poulet (accessoire)	4-15			
3.5.4	Retrait de la broche à dinde (accessoire)	4-15			
3.6	Procédure	4-15			
4	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	4-15			
4.1	Entretien quotidien	4-15			
4.2	Entretien régulier	4-16			
5	PANNES ET SERVICE APRES-VENTE - QUE FAIRE ?	4-17			
6	SPECIFICATIONS TECHNIQUES ET ACCESSOIRES STANDARD	4-19			
7	ACCESSOIRES ET OPTIONS	4-20			
8	DEMANTELEMENT	4-20			
	Annexe 1	4-21			

MODE D'EMPLOI A CONSERVER POUR USAGE ULTERIEUR!

© 2008 Fri-Jado BV, Etten-Leur, Pays-Bas

L'utilisateur est autorisé à photocopier ce mode d'emploi à des fins d'usage personnel.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages ou blessures occasionnées par le non respect des présentes consignes ou l'omission des précautions qui sont de mise lors de manipulations, opérations de commande, d'entretien ou de réparation, même si elles ne sont pas expressément indiquées dans le présent mode d'emploi.

1 INTRODUCTION

1.1 Généralités

Ce mode d'emploi est destiné à l'utilisateur des modèles Fri-Jado -Grill STG. Sont décrites les possibilités, l'utilisation, les options et les accessoires, ainsi que les indications qui permettent d'employer l'appareil longtemps de la manière la plus sûre et la plus efficace possible.

- ☒ Lire soigneusement les instructions avant d'utiliser le STG.
- ☒ Confier l'utilisation du STG uniquement à un personnel qualifié et compétent.
- ☒ Observer toujours les consignes de sécurité fournies dans le présent mode d'emploi.

1.2 Description du procédé

Plusieurs opérations culinaires sont regroupées dans le Fri -Jado -Grill STG. En plus du rôtissage, vous pouvez également réchauffer, cuire, frire, mijoter, gratiner ou griller.

Des combinaisons de processus pré-réglées peuvent se dérouler automatiquement.

Si vous observez nos directives (voir annexe 1), vous serez assurés du meilleur résultat. Les temps de cuisson et les températures sont définis de façon telle que leurs petits écarts n'affecteront pas la qualité du produit fini.

Chez l'utilisateur professionnel, le STG est un appareil idéal pour faire des essais. Vous pouvez ainsi parfaitement utiliser le STG selon vos désirs particuliers.

1.3 Description du produit

1.3.1 Description des différents composants de votre STG

DÉPLIER LA COUVERTURE DÉPLIANTE AU DÉBUT DU MODE D'EMPLOI !

Vérifier quelles sont les figures qui correspondent à votre STG :

Figure	Explication
1	rôtissoire STG5 ou STG7
	B tableau de commande, STG programmable
	C accessoires standard C1 lèchefrite à robinet de vidange C2 système rotatif standard dans le modèle STG5, approprié pour 5 broches ou paniers dans le modèle STG7 approprié pour 7 broches ou paniers
2	charnière réglable

- B** tableau de commande STG programmable
- B1 Ecran de temps
- B2 Lampe témoin 'cuire à point'
- B3 Lampe témoin 'tenir au chaud'
- B4 Lampe témoin 'rôtir'
- B5 Lampe témoin 'MARCHE'
- B6 Touche 'MARCHE/ARRET'
- B7 Touche 'rotor'
- B8 Touche 'tenir au chaud'
- B9 Touche 'rôtir'
- B10 Touche 'cuire à point'
- B12 Interrupteur principal (option)
- B13 Prise, support et capteur de température
- B15 Touche 'heure de fin'
- B16 Touche 'BAS'
- B17 Touche 'temps'
- B18 Touche 'température'
- B19 Touche 'HAUT'
- B20 Touche 'heure actuelle'
- B21 Touche capteur de température
- B22 Touche 'avertisseur sonore'
- B23 Touches 'programmes 1-5'
- B24 Lampes témoins 'programmes 1-5'
- B25 Lampe témoin 'rôtissoire'
- B26 Lampe témoin 'capteur de température'
- B27 Ecran de température
- B28 Lampe témoin °C/°F

1.3.2 Description technique

Votre rôtissoire STG combine les rayons infrarouges directs et le chauffage par convection. La chaleur de rayonnement rôtit la viande directement et permet d'obtenir une peau croustillante et dorée ; le chauffage par convection cuit la viande à point. Un ingénieux système de ventilation vient compléter le tout. Votre rôtissoire STG vous permet ainsi d'obtenir un résultat parfait.

Le processus du gril suit une configuration préprogrammée. Vous pouvez modifier les réglages pendant toute la durée de l'opération.

Pendant le déroulement du rôtissage, pour conserver la température consignée, les éléments chauffants et la lampe à tube de quartz du côté service sont chaque fois allumés et éteints. La lampe à tube de quartz du côté clients reste constamment allumée durant tout le rôtissage. La rôtissoire est commandée par un moteur à engrenage réducteur qui ne nécessite pas d'entretien.

Les ventilateurs assurent une répartition uniforme de la chaleur tout en assurant le refroidissement des parois extérieures. Comme les sources de chaleur sont placées en haut, la saleté et, par conséquent, la formation de fumée, sont réduites au minimum. Un film thermoréfecteur recouvre la surface intérieure des vitres pour que la chaleur demeure à l'intérieur du STG.

Il est possible de combiner par superposition votre STG en l'assemblant avec un STG de la même taille ou avec une étuve de la série STW. Ce combiné peut être équipé de roues. Chaque appareil doit être commandé individuellement.

La tôlerie est constituée d'acier inoxydable (RVS 304 et RVS 430). Le câble de raccordement est muni d'une fiche CEE-form.

La plaque signalétique mentionnant les données applicables à votre rôtissoire STG se trouve sur le panneau attendant au tableau de commande.

1.4 Sécurité, hygiène et garantie

1.4.1 Sécurité

Dans le présent manuel, il est fait usage des pictogrammes de mise en garde suivants :



Indique le risque de lésion corporelle ou de dégâts matériels importants si les instructions du présent manuel ne sont pas scrupuleusement suivies.



Courant électrique.



Risque de brûlures.

Les étiquettes suivantes ont été apposées sur l'appareil (voir figure 1.1) : ces étiquettes mettent en garde contre les surfaces dont la température est très élevée.



Figure 1.1

Lors de l'utilisation du STG, il faut respecter les consignes de sécurité suivantes :

- ☒ Avant de déplacer votre STG, d'abord débrancher la fiche de la prise de courant puis laisser l'appareil refroidir pendant au moins 10 minutes.
- ☒ Avant de déplacer l'appareil, vider d'abord le lèche-frite.



Après remise en place, insérer le lèche-frite entièrement dans le STG et fermer le robinet de vidange afin d'éviter que la vitre soit endommagée.

- ☒ Pousser sur une des faces latérales, sur un point qui soit à peu près au centre de la hauteur totale.
- ☒ En déplaçant l'appareil, prendre les précautions nécessaires lorsque vous passez par des rebords ou des seuils surélevés.
- ☒ Etant donné le risque de court-circuit, votre STG n'est pas approprié pour être utilisé dans un lieu pluvieux ou très humide.
- ☒ Vu le risque de court-circuit, il ne faut jamais nettoyer votre STG avec un tuyau d'eau. Pour les instructions de nettoyage, voir le chapitre 4.
- ☒ Avant de placer ou de remplacer les broches ou autres accessoires, arrêter le rotor de la rôtissoire.
- ☒ Pendant le rôtissage, l'appareil peut être très chaud, notamment les vitres et haut.
- ☒ Nettoyer régulièrement l'appareil afin d'assurer le fonctionnement constamment correct et d'éviter le risque d'incendie (surchauffe). Notamment la grille d'aération et la palette du ventilateur doivent être nettoyées régulièrement.
- ☒ Vider le lèchefrite à temps en raison du risque de débordement.



Après la remise en place, insérer le lèchefrite complètement dans la rôtissoire afin d'éviter que la vitre soit endommagée.

- ☒ Pour des raisons d'hygiène, d'isolation thermique et pour une bonne prise, des gants thermoisolants employés doivent être secs et non gras.

1.4.2 Hygiène

La qualité d'un produit frais dépend toujours en partie des conditions hygiéniques de conservation et de manipulation. Cette règle s'applique également aux produits rôtis.

En raison du risque de transmission de la salmonelle, en particulier pour les produits de poulet et de dinde, il faut veiller à ce que les produits rôtis n'entrent plus en contact avec des produits crus. Il faut toujours éviter de toucher les produits rôtis avec les mains ou des accessoires susceptibles d'avoir été en contact avec de la viande crue.

Si les mains et/ou des accessoires ont été au contact de viande crue, il convient de les nettoyer soigneusement.

1.4.3 Conditions générales et garantie

Fri-Jado a apporté beaucoup de soin à la qualité et garantit l'excellent état et le bon fonctionnement de votre appareil.

En cas de réclamations, suggestions, pannes ou pour la commande d'accessoires et d'options, adressez-vous à votre revendeur.

2 INSTALLATION ET PREMIERE UTILISATION

2.1 Emballage et instructions de transport

Le STG est emballé dans une housse en plastique, des coins protecteurs et, à l'avant et à l'arrière, une protection pour le verre. L'ensemble est abrité dans une boîte. L'appareil est placé sur une palette en bois. Deux bandes d'amarrage se trouvent autour de la boîte et de la palette.

Pendant le transport, il faut respecter les instructions de transport.

Pour ce faire, prendre connaissance des symboles suivants, apposés sur la boîte en carton :



Le côté marqué de flèches doit être en haut.



L'emballage craint l'humidité.



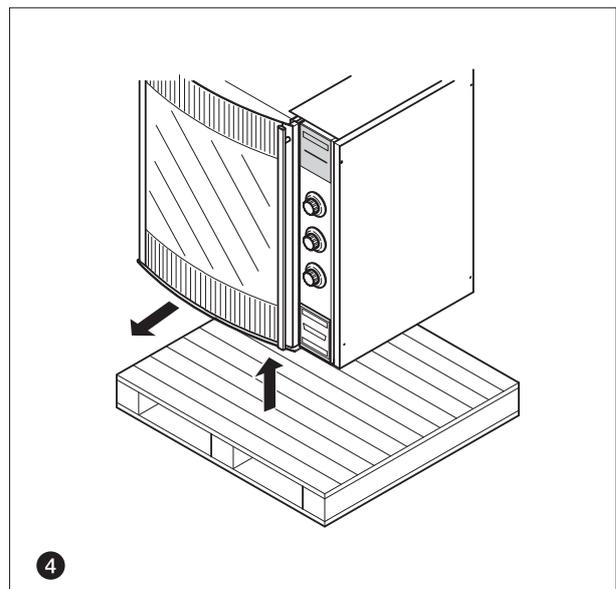
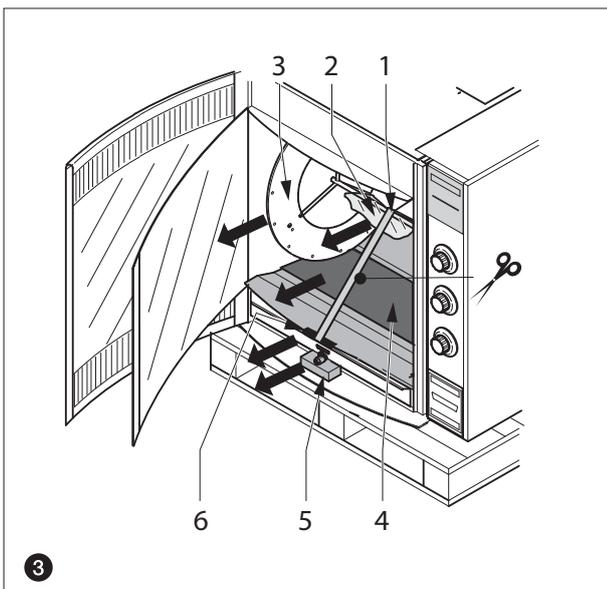
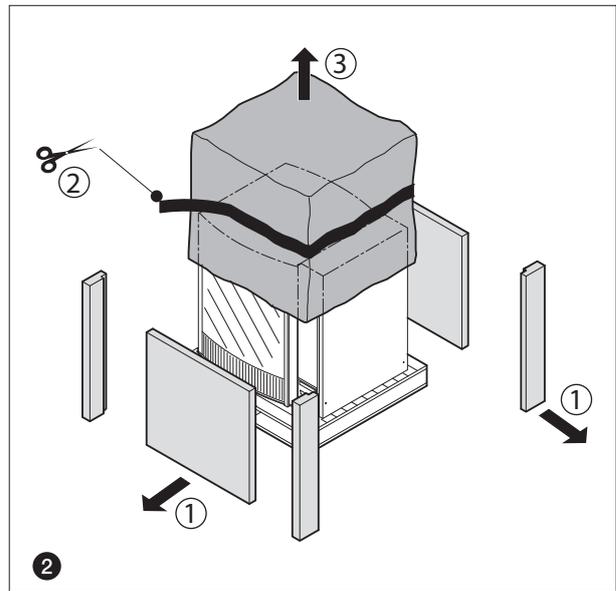
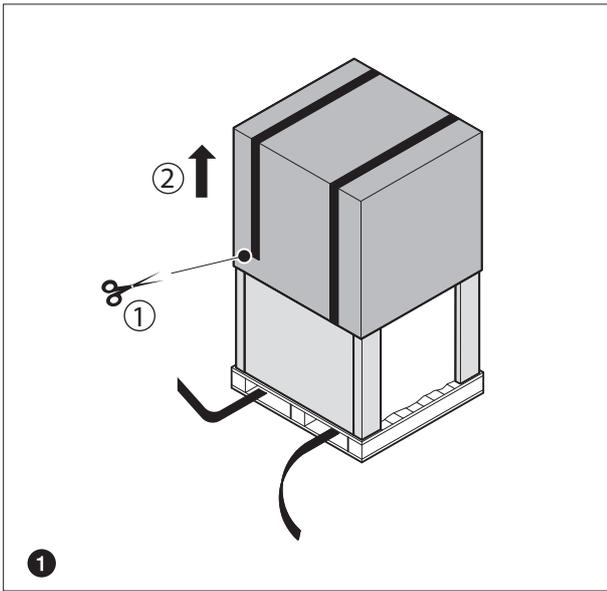
Ne pas utiliser de crochets pour lever.



Le contenu est fragile ; manipuler avec précaution.

Il faut transporter le STG dans son emballage à l'aide d'un chariot élévateur ou d'un transpalette.

2.2 Déballage



Si vous disposez à l'intérieur de trop peu d'espace au-dessus de l'appareil pour dégager le carton, enlever le carton à l'extérieur puis entrer l'appareil à l'intérieur.



Détacher la (les) fixation(s) de transport du rotor, retirer la fixation de transport en caoutchouc des plaques de base puis dégager de l'appareil tous les matériaux d'emballage. Déballez les accessoires standard.



Tous les matériaux d'emballage utilisés par Fri -Jado sont recyclables.

2.3 Première utilisation

Avant de mettre le nouvel STG en service, nettoyer soigneusement l'intérieur à l'eau savonneuse ainsi que les broches à utiliser. L'eau savonneuse s'écoule dans le lèchefrite qu'il faut vider et nettoyer à l'issue du nettoyage de la rôtissoire. Rincer ensuite à l'eau propre afin d'éliminer les résidus de savon.



Après remise en place, insérer le réservoir d'eau complètement dans le STG puis fermer le robinet de vidange afin d'éviter que la vitre soit endommagée.



Le STG est équipé d'une fiche CEE-form qui doit être branchée à la tension de réseau appropriée. La prise de courant murale (PCM) doit être installée par un installateur agréé. Voir le chapitre 6 (Spécifications techniques) pour l'installation électrique nécessaire.

- ☒ Placer les plaques de base dans le STG (voir figure 2.1).

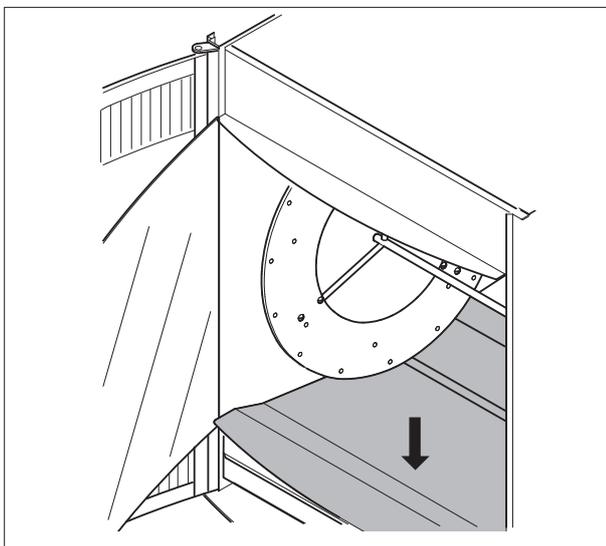


Figure 2.1

- ☒ Dans le modèle STG5, suspendre le rotor dans la rôtissoire.
- ☒ Poser les broches dans les tournebroches (voir figure 2.2).

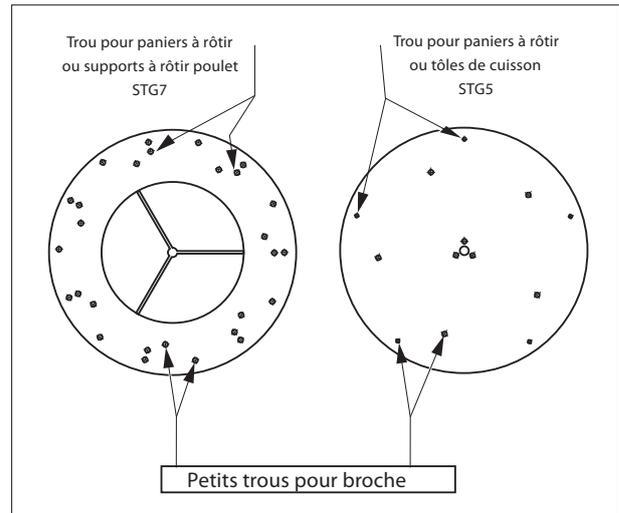


Figure 2.2

Préchauffer le STG vide pendant au moins une demi-heure à la température maximale afin d'éliminer l'odeur de métal qui se dégage la première fois.

- ☒ Brancher la fiche dans la prise de courant.
- ☒ Positionner l'interrupteur principal (B12) sur '1'.
- ☒ Réglez un programme du gril en utilisant les réglages suivants : durée 45 minutes, température 250 °C. Voir paragraphe 3.4.2.4 pour de plus amples informations.

2.4 Positionnement

Le rôtissage attire fortement vos clients. L'odeur aromatique que répandent les produits rôtis renforce davantage cet effet. C'est pourquoi il est préférable d'installer votre STG de manière à ce que vos clients puissent assister au rôtissage.

Les facteurs suivants, entre autre, sont très importants :

- ☒ Votre personnel doit avoir suffisamment de place pour pouvoir manier l'appareil.
- ☒ La distance entre le côté service, le côté clientèle, les faces latérales et d'éventuelles vitres ou parois boisées doit être de 25 cm au minimum.

- ☒ Pour garantir une bonne circulation du courant d'air, veiller à ce que le bas et la grille d'aération située en haut du STG soient exempts d'obstacles.
- ☒ S'assurer pendant l'utilisation de l'appareil que les vitres restent hors de portée des enfants. Pendant le rôtissage, les vitres sont en effet très chaudes.
- ☒ En cas d'utilisation à l'intérieur, vous pouvez, si vous le désirez, placer le STG sous une hotte aspirante.
- ☒ Si vous désirez disposer votre STG à l'extérieur, contacter préalablement votre revendeur.

Dans certains cas, il peut arriver qu'un courant d'air le long des vitres provoque la formation de condensation sur la surface intérieure de la vitre. Ce phénomène n'affecte pas le rôtissage et il est inhérent à la bonne activité isolante de la double vitre.

 Lors de la disposition, il faut tenir compte de l'accessibilité de l'appareil en cas de travaux de maintenance.

3 MISE EN SERVICE ET UTILISATION

3.1 L'assaisonnement

Lors du rôtissage, la saveur de la viande et du poisson frais est conservée de manière optimale. L'emploi approprié d'épices ou de marinades donne à chaque repas une saveur caractéristique. Le bon emploi des épices est d'un grand effet sur le résultat gustatif final (voir annexe 1).

Quelques conseils concernant l'assaisonnement :

- ☒ Utiliser de préférence les épices spéciales poulet et viande de votre revendeur Fri-Jado-Grill. Outre ces épices, il existe des mélanges pour volaille, agneau, porc, grosses pièces de viande, gibier et poisson. Renseignez-vous auprès de votre revendeur.
- ☒ Assaisonner les produits à rôtir à sec. Comme les épices dessèchent la viande, assaisonner les produits une heure et demie à une demi-heure avant leur rôtissage.
- ☒ Ne pas ajouter d'huile ni de graisse durant le rôtissage.



Utiliser pour le rôtissage de préférence des produits frais. Avant de les rôtir, décongeler les produits surgelés.

- ☒ Assaisonner le poulet à l'extérieur et à l'intérieur. Utiliser de préférence nos épices spéciales Fri-Jado -Grill.



Rôtir les coquelets entiers de préférence à la broche. Ils vont ainsi s'arroser mutuellement de graisse et vous obtiendrez une viande très tendre.

3.2 L'enfournement

Lors de l'enfournement, veiller à ce que la rôtissoire soit uniformément chargée. Ne pas laisser des broches, paniers, support à rôtir le poulet et autres, tourner à vide. Vous économiserez ainsi de l'énergie et le temps de nettoyage.

3.2.1 L'enfournement des broches

La rôtissoire standard est fournie avec un jeu de broches, ce qui permet de rôtir sans pinces à broche. Pour embrocher un poulet ou une autre volaille, le mieux est de procéder comme suit (voir figure 3.1):

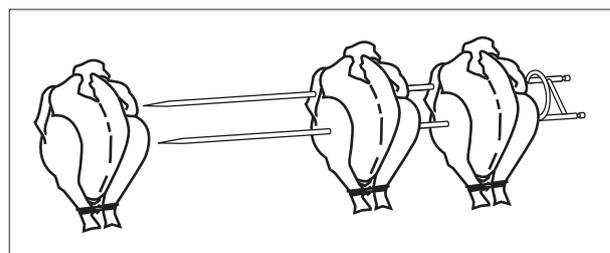


Figure 3.1

- ☒ Enfoncez la broche dans la poitrine à hauteur des ailes puis l'autre broche par les cuisses. Ne pas oublier de passer à travers les ailes.
- ☒ Laissez un peu d'espace entre les poulets. Cela permet un dorage uniforme de l'ensemble du poulet.
- ☒ Accrochez les broches dans les tournebroches de manière à ce que la poitrine du poulet soit tournée vers le client pendant le rôtissage.
- ☒ Insérer les pointes de la broche dans les trous qui leur sont destinés dans le tournebroche (voir figure 3.2). Insérer l'autre extrémité dans les trous correspondants du tournebroche opposé.

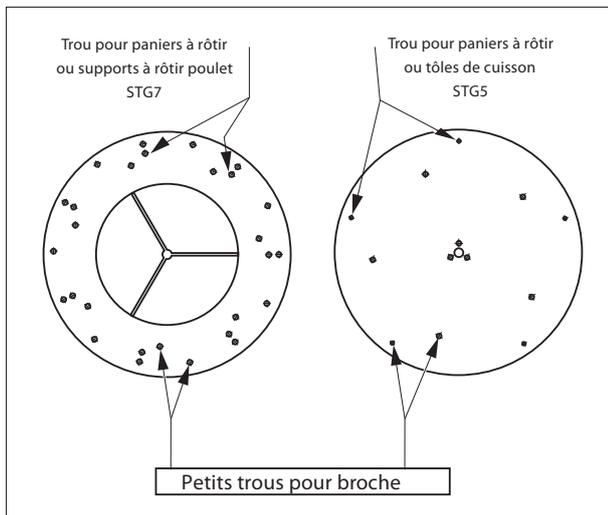


Figure 3.2

- ☒ Pour poser les autres broches dans la rôtissoire, procéder comme suit :
- ☒ Positionner l'interrupteur principal sur '1'.
- ☒ Appuyer chaque fois sur la touche 'rotor' (B7) située sur l'unité programmable pour faire démarrer et arrêter le rotor.

3.2.2 L'enfournement des tôles de cuisson (accessoire)

- ☒ Insérer les extrémités des tôles de cuisson dans les trous prévus dans les tournebroches (voir figure 3.2).

- ☒ Remplir les tôles de cuisson de telle sorte que les produits ne puissent pas tomber durant le rôtissage.

3.2.3 L'enfournement des paniers à rôtir/ supports pour poulet (accessoire)

- ☒ Insérer les extrémités des paniers à viande/ supports pour poulet dans les trous correspondants des tournebroches (voir figure 3.2).
- ☒ Remplir les paniers/supports pour poulet de telle sorte que la rôtissoire soit uniformément chargée et qu'aucun bout de viande ne dépasse des paniers.

3.2.4 L'enfournement de la broche à dinde (accessoire)

- ☒ Placer une pince à broche sur la broche à dinde.
- ☒ Embrocher la dinde dans le sens de la longueur.
- ☒ Placer l'autre pince à broche et enfoncez les deux pinces dans la dinde.
- ☒ Poser la section de roulement.
- ☒ Serrer fermement les écrous à oreilles.
- ☒ Retirer le tournebroche et l'axe correspondant.
- ☒ Placer la broche à dinde dans la rôtissoire.

3.2.5 L'enfournement de deux accessoires différents

Si vous désirez utiliser la rôtissoire avec deux accessoires différents en même temps, vous devez toujours avoir un accessoire en moins que la capacité maximale du rotor. De plus, vous devez placer successivement les accessoires du même type.

Exemple

Pour le modèle STG5:
successivement 2 broches + 2 paniers.

Pour le modèle STG7:
successivement 3 broches + 3 paniers.



Après avoir chargé le rotor, le faire toujours tourner au moins 1 fois pour vérifier si les produits peuvent tourner dans la rôtissoire sans rencontrer d'obstacle.



Pour tout renseignement ou documentation sur les accessoires, adressez-vous à votre revendeur.

3.3 Le rôtissage

Le rôtissage doit s'effectuer portes fermées. Aussi vous est-il vivement conseillé de ne pas ouvrir inutilement les portes durant le rôtissage. On peut parfaitement suivre le rôtissage à travers les vitres. A l'issue du rôtissage, on peut ouvrir les portes, de préférence en portant des gants thermoisolants.



Vider régulièrement le lèche-frite pour éviter qu'il déborde. Se servir du robinet de vidange.

Après remise en place, insérer complètement le lèche-frite dans le STG et fermer le robinet de vidange pour éviter que la vitre soit endommagée.

3.3.1 Réglage de la température

La température idéale du rôtissage de la viande de toutes sortes se situe entre 160 °C et 190 °C.

3.3.2 Temps de cuisson

Les temps de cuisson dépendent d'un certain nombre de facteurs :

- ☒ La température ambiante et la circulation de l'air au voisinage immédiat de la rôtissoire.

- ☒ La température initiale dans la rôtissoire. Cette température est toujours variable. A l'exception du rosbif, le préchauffage n'est pas nécessaire.

- ☒ La température de rôtissage.

- ☒ La température initiale des produits.

- ☒ La qualité de la viande : grasse ou maigre ?

- ☒ Le poids et la forme du produit ; il faut plus de temps pour cuire à point un petit morceau épais qu'un grand morceau mince.

- ☒ La quantité totale de viande à rôtir en même temps : plus de viande demande plus de temps/moins de viande exige moins de temps.

- ☒ Le goût personnel : préfère-t-on une viande cuite à point ou presque à point?



Ne pas rôtir des produits surgelés. Vous devez d'abord les décongeler.

Pour un aperçu complet, voir annexe 1.

3.4 Utilisation de la rôtissoire STG

Le mode d'emploi de la rôtissoire est expliqué dans les paragraphes suivants. Les lettres et chiffres entre parenthèses renvoient aux illustrations du dépliant de la couverture.

- 3.4.1 La rôtissoire STG programmable (voir figure **B** sur le dépliant au début du mode d'emploi)

3.4.1.1 OPERATIONS

La commande programmable vous permet de mémoriser quinze programmes différents. Chacun de ces programmes peut contenir une ou plus-ieurs des opérations suivantes :

- Cuire à point
- Rôtir
- Tenir au chaud

3.4.1.1.1 Cuire à point

Les produits dans la rôtissoire seront cuits à point pendant un temps donné et à une température donnée.

3.4.1.1.2 Rôtir

Les produits dans la rôtissoire seront rôtis pendant un temps donné et à une température donnée.

3.4.1.1.3 Tenir au chaud

Les produits seront tenus au chaud - pendant un temps indéterminé à une température à consigner - et prêts à la vente immédiate. Mais, au bout d'un certain temps, la qualité des produits sera affectée.

3.4.1.2 MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT

Mise en marche

- ☒ Positionner l'interrupteur principal (B12) sur '1'.

Arrêt

- ☒ Positionner l'interrupteur principal (B12) sur '0'.

3.4.1.3 MODE D'ATTENTE

Dans le mode d'attente les lampes témoins (B2, B3 et B4) et les écrans (B1 et B27) donnent des informations sur le programme existant dans la mémoire de travail (éventuellement présente). Les lampes témoins indiquent les opérations définies dans le programme. Les écrans affichent les réglages de la première opération. Si aucune opération n'est définie, aucune lampe témoin ne s'allume. L'écran de température affiche '0' et l'écran de temps affiche l'heure actuelle.

3.4.1.4 PROGRAMMATION

3.4.1.4.1 Procédure

Un programme est défini par le réglage de la température et du temps pour 'cuire à point' et 'rôtir' et par le sélecteur de température pour 'tenir au chaud'.

- ☒ Une fois la rôtissoire allumée, l'écran de temps (B1) affiche 15 Pr pour indiquer que le système de contrôle dispose de 15 programmes.
- ☒ Sélectionner le numéro de programme en appuyant sur les touches de programmation (B23). La lampe témoin correspondante s'allume.

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

- ☒ Appuyer sur les touches de programmation (B23) une seule fois pour les programmes allant de 1 à 5, deux fois pour les programmes allant de 6 à 10, et trois fois pour les programmes allant de 11 à 15.

Exemple:

Appuyez deux fois sur la touche 2 = prog. 7

- ☒ Appuyer sur les touches HAUT et BAS (B19 et B16) pendant 2 secondes. La commande programmable se met en mode programmation. L'écran de temps (B1) affiche 'PROG' pendant quelques secondes.

Cuire à point

- ☒ Appuyer sur la touche 'cuire à point' (B10).
- ☒ Régler le temps comme décrit sous le point 3.4.1.4.2.

- ☒ Régler la température comme décrit sous le point 3.4.1.4.2.

Rôtir

- ☒ Appuyer sur la touche 'rôtir' (B9).
- ☒ Régler le temps comme décrit sous le point 3.4.1.4.2.
- ☒ Régler la température comme décrit sous le point 3.4.1.4.2.

Tenir au chaud

- ☒ Appuyer sur la touche 'tenir au chaud' (B8).
- ☒ Régler la température comme décrit sous le point 3.4.1.4.2.

Après avoir consigné les valeurs de toutes les opérations souhaitées, appuyer encore une fois sur la même touche de programmation (B23) pour retourner au mode d'attente.

Les opérations peuvent être programmées dans un ordre aléatoire mais elles seront toujours exécutées dans l'ordre indiqué plus haut.

Si le temps des fonctions 'cuire à point' ou de 'rôtir' est réglé sur '0', l'opération en question sera ignorée.

Si la température de l'opération 'tenir au chaud' est réglée sur '0', cette opération sera ignorée.

3.4.1.4.2 Réglages

Plus on maintient les touches enfoncées longtemps, plus la valeur consignée change rapidement.

Réglage du temps

- ☒ Appuyer sur la touche 'temps' (B17) sans la relâcher.
- ☒ Appuyer sur la touche HAUT (B19) ou BAS (B16) pour consigner le temps de votre choix.
- ☒ Relâcher la touche 'temps'.

On peut régler le temps entre 00.00 et 05.59 heures.

Sélecteur de température

- ☒ Appuyer sur la touche 'température' (B18) sans la relâcher.
- ☒ Appuyer sur la touche HAUT (B19) ou BAS (B16) pour consigner la température de votre choix.
- ☒ Relâcher la touche 'température'.

Si le voyant °F est allumé, la température est indiquée en °F. Si le voyant °F ne s'allume pas, la température est indiquée en °C.

On peut régler la température entre 0 et 250 °C ou entre 32 et 482 °F.

Réglage de l'heure actuelle

La commande doit se trouver en mode d'attente.

- ☒ Appuyer sur la touche 'heure actuelle' (B20) sans la relâcher.
- ☒ Appuyer sur la touche HAUT (B19) ou BAS (B16) pour consigner l'heure de votre choix.
- ☒ Relâcher la touche 'heure actuelle'.

Réglage de l'heure de fin de programme

Consulter le chapitre 3.4.1.11.

Programmation d'un signal sonore supplémentaire

Il est possible de programmer un signal sonore supplémentaire.

- ☒ Appuyer sur la touche 'avertisseur sonore' (B22) sans la relâcher.
- ☒ Appuyer sur la touche HAUT (B19) ou BAS (B16) pour programmer l'heure d'alarme de votre choix.
- ☒ Relâcher la touche 'avertisseur sonore'.

L'avertisseur sonore retentit pendant trois minutes après que le temps programmé s'est écoulé.

3.4.1.4.3 Chargement d'un programme

Vous pouvez charger un programme précédemment défini. La commande programmable doit se trouver en mode d'attente ou en mode programmation ou encore en cours d'exécution de l'opération 'tenir au chaud'.

- ☒ Appuyer sur la bonne touche 'programmes' (B23) afin de charger le programme choisi. (Voir le chapitre 3.4.1.4.1 pour la procédure correcte à suivre). La rôtissoire se met en mode d'attente. La lampe témoin du programme correspondant (B24) s'allume.

Pour visualiser les paramètres :

- ☒ Appuyer sur la touche 'cuire à point' (B10) pour visualiser le temps et la température consignés pour l'opération 'cuire à point'.
- ☒ Appuyer sur la touche 'rôtir' (B9) pour visualiser le temps et la température consignés pour l'opération 'rôtir'.
- ☒ Appuyer sur la touche 'tenir au chaud' (B8) pour visualiser la température consignée pour l'opération 'tenir au chaud'.

3.4.1.5 LANCEMENT D'UN PROGRAMME

Après avoir consigné ou chargé un programme, vous pouvez le lancer à partir du mode d'attente.

- ☒ Appuyer sur la touche 'MARCHE/ARRET' (B6) afin de lancer ce programme dans la mémoire de travail. La lampe témoin 'MARCHE' s'allume.

3.4.1.6 INDICATIONS DURANT LE FONCTIONNEMENT

- ☒ Les lampes témoins (B2, B4 et B3) indiquent les opérations qui restent à exécuter encore. Lorsqu'une opération s'achève, la lampe témoin correspondante s'éteint.
- ☒ L'écran 'temps' (B1) affiche le temps restant du programme, c'est-à-dire le total du temps restant de 'cuire à point' et 'rôtir'.

- ☒ L'écran 'température' affiche la température supérieure à 40 °C ou 125 °F qui règne dans la rôtissoire. Si la température est inférieure, cet écran affiche 'Prh' (Preheating) pour indiquer que la rôtissoire est train de préchauffer.
- ☒ Lorsque le temps restant du programme atteint '0', les lampes témoins de l'opération en question et la lampe témoin 'MARCHE' s'éteignent.

Lorsqu'un processus est entamé, le numéro du programme en cours peut être lu tel que:

- ☒ Appuyez sur la touche de programmation (B23), au-dessus de laquelle la lampe témoin est allumée. au-dessus de la lampe témoin

L'écran de température (B27) donne le numéro de programme, et l'écran de temps (B1) affiche 15Pr. Ils disparaissent lorsque vous relâchez le bouton.

3.4.1.7 AFFICHAGE DU TEMPS ET DE LA TEMPERATURE

3.4.1.7.1 Affichage du temps et de la température consignés

Il est possible de visualiser le temps et la température consignés pour les différentes opérations.

- ☒ Appuyer sur la touche de l'opération de votre choix (B8, B9 ou B19). L'écran affiche les valeurs consignées pour l'opération sélectionnée.
- ☒ Relâcher la touche.

3.4.1.7.2 Affichage de la valeur mesurée par le capteur de température

Consulter le chapitre 3.4.12.2.

3.4.1.8 MODIFICATION DES PARAMETRES ACTIFS D'UN PROGRAMME

Pendant l'exécution d'un programme, seuls les paramètres de l'opération en cours peuvent être modifiés. Il en est de même pour les programmes interrompus.

Les modifications apportées n'influent pas sur le programme mémorisé à l'origine.

3.4.2.8.1 Réajustement du temps

- ☒ Appuyer sur la touche 'temps' (B17) sans la relâcher.
- ☒ Appuyer sur la touche HAUT (B19) ou BAS (B16) pour réajuster le temps.
- ☒ Relâcher la touche 'temps'.

3.4.1.8.2 Réajustement de la température

- ☒ Appuyer sur la touche 'température' (B18) sans la relâcher.
- ☒ Appuyer sur la touche HAUT (B19) ou BAS (B16) pour réajuster la température à votre gré.
- ☒ Relâcher la touche 'température'.

3.4.1.9 INTERRUPTION D'UN PROGRAMME

3.4.1.9.1 Interruption du programme en cours d'exécution

- ☒ Appuyer sur la touche 'rotor' (B7).

Les éléments chauffants et le voyant du côté service s'éteignent ; la broche s'arrête de tourner.

Le compte à rebours de temps de l'opération s'arrête et la lampe témoin 'MARCHE' (B5) se met à clignoter.

3.4.1.9.2 Reprise d'un programme interrompu

- ☒ Appuyer sur la touche 'rotor' (B7).

Dans le mode 'cuire à point' ou 'rôtir', la lampe témoin 'MARCHE' s'allume en continu.

3.4.1.10 FIN D'UN PROGRAMME

Lorsque le temps d'un programme s'achève, l'avertisseur sonore retentit et la rôtissoire passe en mode 'tenir au chaud'. Si la température consignée pour opération 'tenir au chaud' est de '0', la rôtissoire passe en mode d'attente.

3.4.1.10.1 Désactivation de l'avertisseur sonore

- ☒ Appuyer sur la touche 'avertisseur sonore' (B22).

3.4.1.10.2 Désactivation du mode 'Cuire à point' ou 'rôtir'

- ☒ Positionner le temps de l'opération 'cuire à point' ou 'rôtir' sur '0'.

La rôtissoire passe en mode 'tenir au chaud' si la température consignée avant l'opération 'tenir au chaud' était supérieure à '0'. Si la température consignée est égale à '0', la rôtissoire passe en mode d'attente.

3.4.1.10.3 Désactivation d'un programme en cours d'exécution et passage au mode d'attente

- ☒ Appuyer sur la touche MARCHE/ARRET (B6).

3.4.1.11 CONSIGNATION DE L'HEURE DE FIN D'UN PROGRAMME

Il est possible de définir une heure de fin d'un programme, c'est-à-dire l'heure à laquelle les produits doivent être prêts. Le programme détermine l'heure de début en accord avec les temps 'cuire à point' et 'rôtir' et l'heure de fin souhaitée. A l'heure de fin consignée et en fonction des paramètres choisis, la rôtissoire passera en mode 'tenir au chaud' ou en mode d'attente.

- ☒ Sélectionner le programme prédéfini. (Voir le chapitre 3.4.2.4.1 pour la procédure correcte à suivre).
- ☒ Appuyer sur la touche 'heure de fin' (B15) sans la relâcher.
- ☒ Appuyer sur la touche 'HAUT' (B19) ou 'BAS' (B16) afin de consigner une heure qui soit postérieure à celle correspondant au total 'heure réelle + durée du programme'.
- ☒ Relâcher la touche 'heure de fin'.
- ☒ Appuyer sur la touche 'MARCHE/ARRET' (B6).

Le programme sélectionné se trouve d'abord en mode d'attente. La lampe témoin 'programmes' (B24) et la lampe témoin 'MARCHE' (B5) s'allument. Le double point entre les heures et les minutes clignote sur l'écran. Le programme se met automatiquement en route lorsque la différence entre l'heure de fin programmée et le total 'heure actuelle + durée du programme' devient égale à '0'.

3.4.1.12 CAPTEUR DE TEMPERATURE

3.4.1.12.1 Introduction

Le capteur de température (facultatif) peut être utilisé pour mesurer la température à coeur des produits à griller. Pour les valeurs souhaitables, consulter le tableau de l'annexe 1 du mode d'emploi général qui vous a été remis avec votre rôtissoire.

3.4.1.12.2 Mesure de la température du produit



Appuyer sur la touche 'rotor' (B7) pour arrêter le moteur de commande.

Les éléments chauffants s'éteignent et la lampe située à l'avant s'éteint.

La broche s'arrête de tourner.

Le compte à rebours du temps d'opération et la lampe témoin 'MARCHE' (B5) se met à clignoter.

- ☒ Enlever le capteur de température de son support (B13).
- ☒ Ouvrir la porte de la rôtissoire.
- ☒ Enfoncez le capteur jusqu'à ce qu'il atteigne le centre de la viande pour obtenir une mesure fiable.
- ☒ Appuyer sur la touche (B21) pour activer le capteur de température. La lampe témoin (B26) s'allumera.

Tant que le capteur n'a pas déterminé la température du produit, l'écran (B27) affiche une température ascendante et la lampe témoin (B26) reste allumée.

Après environ 20 secondes, la lampe (B26) s'éteint et l'écran (B27) affiche la température intérieure de la rôtissoire. Si l'écran n'affiche pas de valeur constante dans les 20 secondes, vous pouvez réactiver le capteur de température en appuyant encore une fois sur la touche (B21).



Retirer le capteur du produit et placer le capteur de température dans son support (B13).

- ☒ Fermer la porte de la rôtissoire.
- ☒ Appuyer sur la touche MARCHE/ARRET (B6) pour remettre le moteur de commande en marche.

3.5 D éfournement de la viande de la rôtissoire STG



Après le rôtissage, l'intérieur du STG et les vitres sont extrêmement chauds. Pour retirer les broches ou autres accessoires, toujours porter des gants thermoisolants ou des pinces à broches.

3.5.1 Retrait des broches

Procéder comme suit (voir figure 3.3):

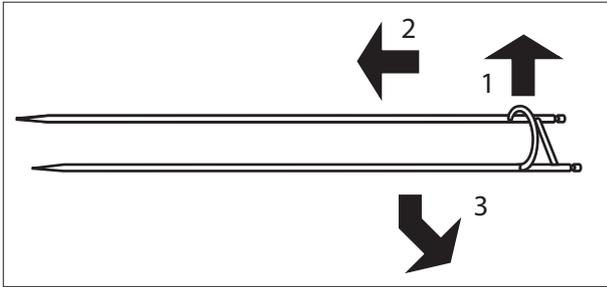


Figure 3.3

- ☒ Saisir fermement la broche.
- ☒ Pour libérer la broche, soulever légèrement le côté à cames et pousser la broche en direction des pointes.
- ☒ Saisir la broche de l'autre côté et la dégager de la rôtissoire STG.
- ☒ Débrocher la viande.

3.5.2 Retrait des tôles de cuisson (accessoire)

- ☒ Soulever légèrement la tôle de cuisson des deux côtés.
- ☒ Bouger la tôle de cuisson vers les côtés droit ou gauche du STG, ce qui permet de libérer un côté de la tôle de cuisson.
- ☒ Tirer le côté libre vers vous puis dégager la tôle de cuisson du STG.

3.5.3 Retrait des paniers à rôtir/supports à rôtir le poulet (accessoire)

Procéder aux mêmes opérations décrites au point 3.5.2.

 En fonction de la quantité de produit qui se trouve sur les tôles de cuisson ou dans les paniers à viande/supports pour poulet que vous avez préparée, il peut arriver de devoir d'abord retirer les produits avant de dégager les accessoires.

3.5.4 Retrait de la broche à dinde (accessoire)

- ☒ Soulever la broche à dinde du côté palier d'insertion.
- ☒ Tirer ce dernier vers soi puis dégager la broche à dinde du STG.

3.6 Procédure

Pour procéder de manière efficace, il est recommandé de préparer à l'avance quelques broches ou accessoires chargés - prêts à rôtir - dans le réfrigérateur. Ce qui vous évitera d'être désagréablement dépassé aux heures de grande affluence.

4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour des raisons d'hygiène et de maintien du STG dans un état optimal, il importe d'adopter dès le départ un schéma fixe de nettoyage quotidien.



Retirer d'abord la fiche de la prise de courant.

4.1 Entretien quotidien

Votre Fri-Jado -Grill se prête plus facilement au nettoyage peu de temps après usage lorsqu'elle est encore tiède.

Les résidus de viande et la graisse s'éliminent alors plus facilement. Vous parviendrez au meilleur résultat de nettoyage en utilisant le produit 'Fri-Jado Clean'.



Dans certains cas, le produit 'Fri-Jado Clean' peut irriter la peau sensible; auquel cas, il est recommandé de porter des gants en caoutchouc.

Partie rôtissoire

Le rotor et les plaques de base peuvent être retirés facilement du STG, sans outils. Poser les pièces amovibles dans une grande cuvette d'eau chaude additionnée d'un produit de nettoyage approprié. Laisser tremper ces pièces toute la nuit puis les nettoyer le lendemain. Vous pouvez vider le lèchefrite en vous servant du robinet de vidange monté à l'avant. Pour ce faire, ouvrir légèrement et avec précaution le lèchefrite, le laisser se vider puis le nettoyer avec 'Fri-Jado Clean' ou avec de l'eau chaude additionnée de produit de nettoyage approprié.



Après la remise en place, insérer le lèchefrite et fermer le robinet de vidange afin d'éviter que la vitre soit endommagée.

Vous pouvez nettoyer l'intérieur du STG de la même manière. Après avoir nettoyé l'intérieur du STG, le sécher avec un torchon. Assurez-vous qu'il ne reste pas de résidu de nettoyant dans le STG.

Extérieur

Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec une petite quantité d'eau chaude additionnée d'un produit de nettoyage, à l'aide d'une brosse douce ou d'une éponge. Nous déconseillons vivement l'usage d'une éponge métallique car elle cause des rayures où peuvent s'incruster des restes de saleté. Après le nettoyage, sécher l'extérieur avec un torchon.



La présence d'humidité dans la partie électrique peut provoquer un court-circuit. Veiller donc à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur par le biais de la grille d'aération du STG. L'appareil ne doit donc jamais être nettoyé avec un tuyau d'eau.



Vous pouvez épargner le temps de nettoyage en recouvrant la plaque de base avec du papier aluminium avant de mettre la rôtissoire en service.

Nettoyer le tableau de commande uniquement avec un torchon humide. Vous pouvez nettoyer les vitres avec le produit spécial 'Fri-Jado Clean' ou à l'eau savonneuse chaude. Si possible laisser les portes vitrées ouvertes toute la nuit. Il est conseillé d'avoir une bonne vue sur les produits pendant leur rôtissage. Pour ce faire, essuyer les vitres régulièrement avec un torchon humide.

Les vitres sont parfaitement accessibles après ouverture successive de la porte extérieure et de la porte intérieure. Cette dernière est retenue contre la porte extérieure par des aimants.



Nettoyer la face extérieure de la vitre intérieure à l'aide d'un nettoyant doux en raison de la présence du film thermo-réflexeur.

4.2 Entretien régulier



Retirer la fiche de la prise de courant.

Lampes à tube de quartz

En haut se trouvent des lampes à tube de quartz servant à l'éclairage et au chauffage de votre STG. Vérifier toutes les semaines si elles sont sales et s'il faut les nettoyer. Laisser les lampes à tube de quartz d'abord refroidir avant de les nettoyer à l'aide d'un chiffon imbibé d'alcool (à brûler).



Ne pas toucher les lampes à tube de quartz les mains nues.

Grille d'aération, plaque de ventilateur et palettes de ventilateur STG7:

Nettoyer la grille d'aération, la plaque de ventilateur et les palettes de ventilateur situées en haut du STG au moins tous les trois mois. Si vous ne procédez pas à ce nettoyage à temps, la durée de rôtissage peut augmenter, ce qui risque d'entraîner une surchauffe.

Démonter la grille d'aération en dévissant les deux écrous à chape (voir figure 4.1). La grille est surmontée d'une plaque de ventilateur derrière laquelle se trouvent deux palettes de ventilateur.

Enlever la plaque de ventilateur en retirant l'écrou à oreilles et en dégageant la plaque des goupilles de suspension.

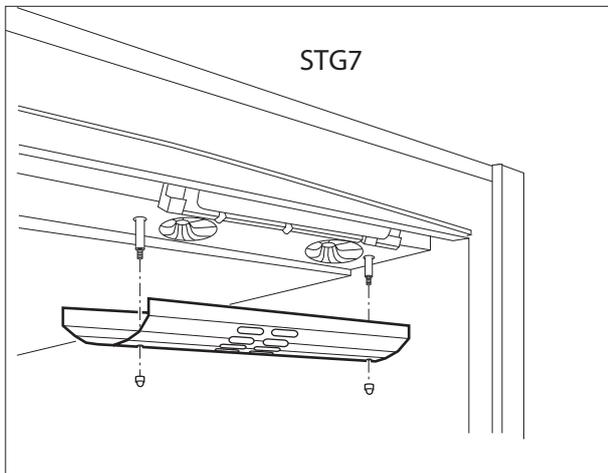


Figure 4.1

STG5:

Nettoyer la grille d'aération et la palette de ventilateur situées en haut du STG toutes les trois semaines. Ainsi, vous serez assuré d'une aération optimale. Si vous ne nettoyez pas à temps la grille d'aération, la durée de rôtissage peut augmenter, ce qui risque d'entraîner une surchauffe. Retirer la grille d'aération après avoir dévissé les deux écrous à chape (voir figure 4.2). Derrière la grille, se trouve la palette de ventilateur.

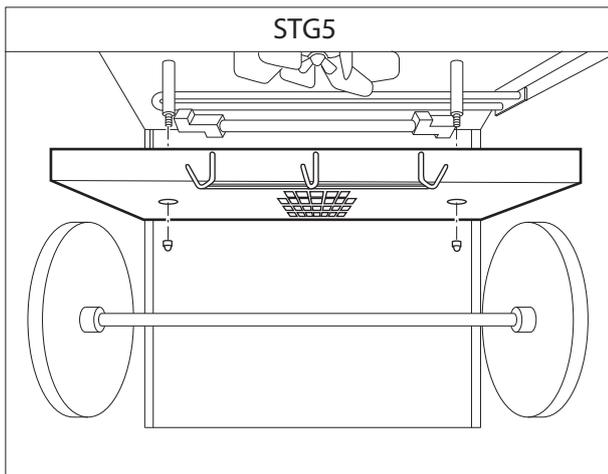


Figure 4.2

Palettes de ventilateur

Vous pouvez retirer la palette de ventilateur en dévissant l'écrou à oreilles présent sur la palette dans le sens des aiguilles d'une montre (filetage à gauche).

Veiller, lors du montage, à ce que la face plate du trou de la palette de ventilateur soit placée correctement sur l'axe du ventilateur.

5 PANNES ET SERVICE APRES-VENTE - QUE FAIRE ?

En cas de panne, contrôler d'abord les points suivants avant de consulter votre revendeur/service après-vente :

- ☒ l'installation électrique est-elle en bon état (fusibles et disjoncteur de fuite dans le placard à compteurs) ?
- ☒ La minuterie électronique est-elle correctement réglée ?
- ☒ Le programme est-il correctement consigné ?
- ☒ Les interrupteurs de commande sont-ils correctement positionnés ?



Si le câble est endommagé, prendre immédiatement contact avec votre revendeur/service après-vente.

Le remplacement immédiat du câble est indispensable en raison du risque que cela comporte.

Vous pouvez remédier vous-même aux pannes suivantes :

Problème : La lampe à tube de quartz est défectueuse.

Remède : Remplacer la lampe à tube de quartz (voir figure 5.1).

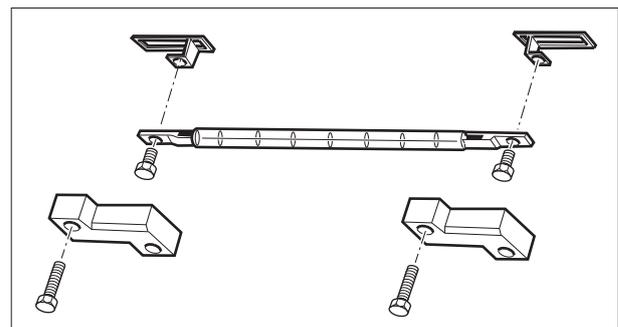


Figure 5.1



Retirer d'abord la fiche de la prise de courant.

Ne pas toucher les lampes neuves les mains nues! La moiteur des mains peut réduire la longévité des lampes. Enlever l'humidité de la lampe avec de l'alcool (à brûler) une fois la lampe refroidie. Lors de remplacement de la lampe à tube de quartz, utiliser un chiffon propre ou des mouchoirs en papier pour saisir la lampe :

- ☒ Retirer les caches en porcelaine de la lampe.
- ☒ Retirer les boulons qui fixent la lampe puis retirer la lampe.
- ☒ Adapter la longueur des barrettes de connexion métalliques de la lampe neuve en découpant un morceau de part et d'autre (la même longueur que la lampe usagée).
- ☒ Placer la lampe neuve, la partie blanche en haut. Lors du montage, tenir les barrettes de connexion métalliques pour éviter d'endommager la lampe.
- ☒ Monter les caches en porcelaine de la lampe.

Problème : Le ventilateur est bruyant.

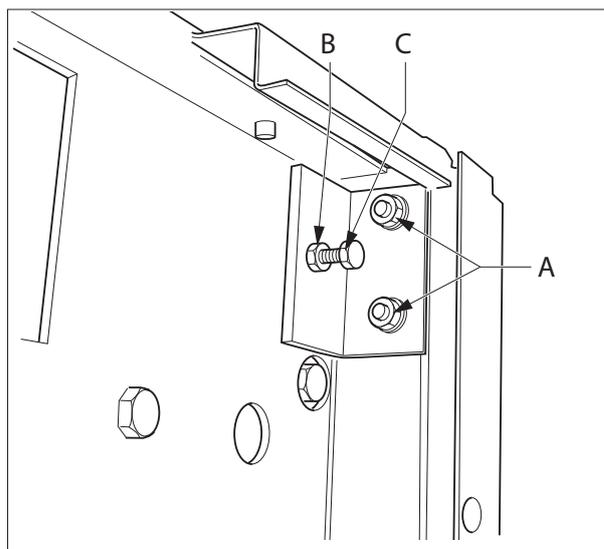
Remède : Nettoyer la grille d'aération, la plaque de ventilateur et les palettes de ventilateur.

Si le ventilateur est bruyant, il est possible que cela soit dû à l'encrassement d'une plaque de ventilateur et/ou des palettes de ventilateur. Nettoyer la grille d'aération, la plaque de ventilateur et les palettes de ventilateur comme décrit au paragraphe 4.2.

Problème : La porte penche.

Remède : Réajuster la porte.

Voir figure 5.2



Figur 5.2

- ☒ Fermer la porte et retirer le panneau latéral situé du côté de la charnière.
- ☒ Soutenir la porte par le bas et desserrer d'un demi-tour les deux écrous (A) de la plaque articulée supérieure située à l'intérieur de la façade.
- ☒ Positionner la porte de telle manière que le bas de la porte, toujours fermée, soit parallèle à la façade inférieure.
- ☒ Desserrer l'écrou de blocage (B) de la vis de réglage.
- ☒ Tourner la vis de réglage (C) à droite afin de fixer la position de la porte.
- ☒ Serrer l'écrou de blocage.
- ☒ Serrer les deux écrous de la plaque articulée.
- ☒ Vérifier la position de la porte.
- ☒ Mettre le panneau latéral en place.

Problème : Les tournebroches ne sont pas bien fixés ou les broches ne sont pas droites.

Remède : Réajuster les tournebroches.

Il est possible de remédier soi-même à ce problème uniquement avec les modèles STG5. Une clé coudée est livrée avec ces modèles, laquelle vous permet d'ajuster le tournebroche (voir figure 5.3). Procéder comme suit :

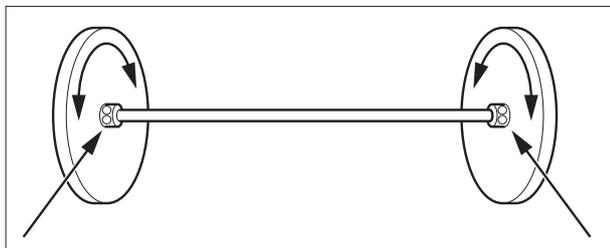


Figure 5.3

- ☒ A l'aide de la clé coudée d'un seul côté (à gauche ou à droite), dévisser d'un tour les deux vis de réglage dans la clavette de réglage (à gauche).
- ☒ Aligner les tournebroches en utilisant une broche.
- ☒ Serrer des deux côtés (à gauche et à droite) les vis de réglage.

Pour les autres pannes, adressez-vous à votre revendeur Fri-Jado.

6 SPECIFICATIONS TECHNIQUES ET ACCESSOIRES STANDARD

Les spécifications techniques et les accessoires standard des différents modèles de la série Fri-Jado-Grill STG sont présentés au tableau ci-dessous :

Modèle	STG5	STG7
dimensions		
☒ largeur	825 mm	985 mm
☒ profondeur	650 mm	850 mm
☒ hauteur	860 mm	1015 mm
poids		
☒ brut	139 kg	207 kg
☒ net	122 kg	181 kg
installation électrique *		
☒ tension	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V
☒ puissance	6,1 kW	9,5 kW
☒ intensité nominale max.	9 A	14,5 A
☒ fiche nécessaire	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A
☒ longueur de câble	3,00 m env.	3,00 m env.
Puissance sonore		
(sur lieu de travail)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Accessoires standard	mode d'emploi clé coudée 1 rotor standard 5 broches doubles	mode d'emploi 1 rotor standard 7 broches doubles
☒ longueur utile de la broche	45 cm	60 cm
☒ capacité	25 kg	42 kg

* Ces données peuvent varier en fonction du pays. Vérifier sur la plaque signalétique les données qui s'appliquent à votre STG.

7 ACCESSOIRES ET OPTIONS

Pour les modèles de la série Fri-Jado-Grill STG abordés dans ce mode d'emploi, les accessoires suivants sont disponibles :

- ☒ broches doubles
- ☒ paniers à viande
- ☒ supports à rôtir le poulet
- ☒ broches à dinde
- ☒ tôles de cuisson

Les options suivantes sont disponibles :

- ☒ Support mobile
- ☒ Système de rotor rotatif double
- ☒ Tournebroches à 4 broches pour le modèle STG5, spécialement pour le rôtissage de poulets dont le poids est supérieur à 1,5 kg.

8 DEMANTELEMENT

Si après plusieurs années d'utilisation, vous voulez remplacer votre STG, votre revendeur Fri-Jado vous conseillera volontiers. De plus, vous pouvez lui demander son avis en ce qui concerne le démantèlement de votre STG usagé.

Vous devez veiller à ce que les matériaux soient traités selon la réglementation environnementale locale alors en vigueur.

Annexe 1

Recommandations pour les temps de rôtissage, le réglage de température et l'assaisonnement

Viande	Procédé	Epices
☒ poulet	à la broche	épices sèches à l'intérieur et à l'extérieur
☒ ailes de poulet	à la broche ou en paniers (les retourner de temps en temps)	épices sèches ou marinade
☒ pilons	de poulet à la broche ou en paniers (les retourner de temps en temps)	épices sèches ou marinade
☒ cuisses de poulet	à la broche ou en paniers (les retourner de temps en temps)	épices sèches ou marinade
☒ canard	en panier (remplir) (arroser de temps en temps)	poivre et sel ou épices spéciales, farcir diverses farces
☒ dinde	broche à dinde (arroser de temps en temps)	poivre et sel ou épices spéciales, farcir diverses farces
☒ côtelettes	fraîches	marinade ou retourner, goûts divers
☒ rôti de bœuf	à point	épices sèches
☒ viande hachée	en paniers ou sur tôles de cuisson	mélanger ensemble les épices
☒ roulade	en paniers	épices sèches ou marinade ou farce
☒ jambon	broche à dinde (arroser de temps en temps)	épices sèches + clous de girofle
☒ saucisse à griller	précuite	poudre de paprika
☒ gigot d'agneau	broche à dinde ou panier	épices sèches ou marinade
☒ cochon de lait	broche à dinde	épices sèches ou marinade

Viande	Poids (kg)	Temps de rôtissage (minutes)	Température de rôtissage	Température au milieu de la viande
Poulet	0,8 - 1,5	70 - 90	180 °C	82 °C
Ailes de poulet	0,1 - 0,2	20 - 30	250 °C	82 °C
Pilons de poulet	0,1 - 0,3	25 - 30	250 °C	82 °C
Cuisses de poulet	0,2 - 0,4	35 - 45	180 °C	82 °C
Canard	1,2 - 1,6	70 - 90	180 °C	82 °C
Dinde	2,5 - 4,5	80 - 100	180 °C	82 °C
Côtelettes	0,8 - 1,0	30 - 45	180 °C	65 °C
Rôti de bœuf	1,5 - 2,0	45 - 55	180 °C	40 °C
Viande hachée	1,0 - 1,2	40 - 50	180 °C	75 °C
Roulade	2,0 - 2,5	40 - 55	180 °C	65 °C
Jambon	3 - 4	100 - 120	180 °C	65 °C
Saucisse grillée	0,5 - 1,0	40 - 50	220 °C	75 °C
Gigot d'agneau	1,8 - 2,5	60 - 70	180 °C	65 °C
Cochon de lait	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