



GEBRUIKSAANWIJZING	NL	01
USER MANUAL	EN	02
GEBRAUCHSANWEISUNG	DE	03
MODE D'EMPLOI	FR	04
INSTRUCCIONES DE MANEJO	ES	05



DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR ZUKÜNFTIGEN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

© 2009 Fri-Jado BV, Etten-Leur, Niederlande

Bei Fragen hinsichtlich Garantiedauer und Garantiebedingungen setzen Sie sich am besten mit Ihrem Lieferanten in Verbindung. Weiterhin verweisen wir Sie auf unsere Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen, die auf Anfrage erhältlich sind.

Jegliche Haftung für Schäden oder Verletzungen als Folge von Nichtbeachtung dieser Vorschriften oder Vernachlässigung der üblichen Vorsichtsmaßnahmen oder Sorgfalt bei Handlungen, Bedienung, Wartung oder Reparaturarbeiten, auch wenn in dieser Anleitung nicht ausdrücklich beschrieben, wird vom Hersteller abgewiesen. Aufgrund ständiger Verbesserungen kann es vorkommen, dass Ihr Gerät etwas von den Beschreibungen in dieser Anleitung abweicht. Daher müssen die angegebenen Anweisungen lediglich als Richtlinie für Installation, Benutzung, Wartung und Reparatur des in dieser Anleitung behandelten Geräts angesehen werden.

Diese Anleitung wurde mit großer Sorgfalt zusammengestellt. Der Hersteller übernimmt jedoch keine Haftung für eventuelle Fehler in dieser Anleitung oder deren Folgen. Benutzer dürfen diese Anleitung für den eigenen Bedarf kopieren. Weiterhin sind alle Rechte vorbehalten und es darf nichts aus dieser Anleitung, auf welche Weise auch immer, vervielfältigt und/oder veröffentlicht werden.

Inhalt

1. Sicherheit, Hygiene und Umwelt	4
1.1. Allgemein	4
1.2. CE-Gütezeichen	4
1.3. Identifikation	4
1.4. Piktogramme und Symbole	5
1.5. Sicherheitsmaßnahmen	6
1.6. Hygiene	6
1.7. Service, Wartung und Reparaturen	6
1.8. Verwendete Materialien und Umweltschutz	6
1.9. Garantie	7
1.10. Zubehörteile und Optionen	7
1.11. Mögliche Kombinationen	7
2. Beschreibung des Geräts	8
2.1. Funktion	8
2.2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
2.3. Bestandteile	9
2.4. Technische Daten	10
3. Installieren	11
3.1. Auspacken	11
3.2. Installation	11
3.3. Reinigen	12
3.4. Montage	12
3.5. Durchwärmen	13
4. Bedienung	14
4.1. Grillverfahren	14
4.2. Ein- und ausschalten	15
4.3. Programme	15
4.4. Automatische Abschaltung	20
5. Einstellen	21
5.1. Einführung	21
5.2. Informationen	21
5.3. Manager	22
6. Programmieren	24
6.1. Programme hinzufügen	24
6.2. Programme bearbeiten	26
6.3. Programme löschen	26
6.4. Programme testen	27
6.5. Programme sortieren	27
6.6. Alle Programme löschen	28
7. Wartung und Reinigung	29
7.1. Reinigungsschema	29
7.2. Reinigung Lüfterrost, Lüfterplatte und Lüfterblätter	30
8. Störungen	31
8.1. Störungsübersicht	31
8.2. Halogenlampe ersetzen	31
8.3. Tür einstellen	32

1. Sicherheit, Hygiene und Umwelt

1.1. Allgemein

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden oder Verletzungen aufgrund von Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften und –anweisungen in dieser Anleitung oder durch Unachtsamkeit bei Installation, Gebrauch, Wartung und Reparatur des in diesem Dokument erwähnten Geräts und des eventuell zugehörigen Zubehörs.

Das Gerät darf nur von ausgebildeten und befugten Personen bedient werden. Jeder, der an oder mit dem Gerät arbeitet, muss vom Inhalt dieser Anleitung Kenntnis haben und den Anweisungen genau nachkommen. Die Reihenfolge der auszuführenden Schritte darf niemals geändert werden.

Die Betriebsleitung muss das Personal mit Hilfe dieser Anleitung schulen und alle Vorschriften und Anweisungen beachten.

1.2. CE-Gütezeichen

Das Gerät entspricht den europäischen Richtlinien und Normen, wie in der mit Ihrem Gerät mitgelieferten CE-Erklärung angegeben.

Um eine einwandfreie Funktion zu garantieren, darf das Gerät nur entsprechend der Bestimmungen gemäß NEN-EN-ISO 12100-1 betrieben werden. Die "bestimmungsgemäße Verwendung" nach dieser Norm ist die Verwendung, für die das Gerät gemäß den Angaben des Herstellers – einschließlich der Anweisungen in der Verkaufsbroschüre – ausgelegt ist.

Bei Unsicherheiten ist dies die Anwendung, die aus der Konstruktion, der Ausführung und der Funktion des technischen Geräts als üblich hervorgeht. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die Einhaltung der Anweisungen in der Gebrauchsanleitung sowie der Inspektions- und Wartungsvorschriften.

1.3. Identifikation

Das Typenschild ist auf der rechten Seite angebracht und enthält folgende Daten:

- Name des Lieferanten oder des Herstellers
- Modell
- Seriennummer
- Baujahr
- Netzspannung
- Frequenz
- Nennstrom

1.4. Piktogramme und Symbole

1.4.1. Anleitung

In dieser Gebrauchsanleitung werden die folgenden Piktogramme und Symbole verwendet:



Gefahr von Verletzungen oder ernsthaften Sachschäden am Gerät



Elektrische Spannung



Oberflächen mit hoher Temperatur



Brandgefahr



Ergänzende Informationen



Umweltaspekte

1.4.2. Gerät

Am Gerät sind die unten stehenden Piktogramme zu finden. Diese niemals verdecken oder entfernen. Ersetzen bzw. reparieren Sie unlesbare oder beschädigte Piktogramme sofort.



Elektrische Spannung



Oberflächen mit hoher Temperatur

1.5. Sicherheitsmaßnahmen

- Entleeren Sie die Fettlade, um ein Überlaufen zu verhindern.
- Ändern Sie niemals die technischen Spezifikationen, die in dieser Anleitung aufgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in technisch einwandfreiem Zustand.

1.6. Hygiene

- Niemals bereits gegrillte Produkte mit rohen Produkten in Berührung bringen, da dadurch Gefahr von Salmonellenübertragung entsteht.
- Vermeiden Sie den Kontakt zwischen gegrillten Produkten und Händen oder Geräten, die mit rohem Fleisch in Berührung gekommen sind. Hände oder Geräte, die mit rohem Fleisch in Berührung gekommen sind, müssen zuerst gründlich gereinigt werden.

1.7. Service, Wartung und Reparaturen

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, damit es ordnungsgemäß funktioniert.



WARNUNG

- Reinigen Sie das Gerät täglich. Halten Sie die Wartungsintervalle ein. (Siehe Kapitel 7).
- Befolgen Sie die Anweisungen im Falle von Störungen (Siehe Kapitel 8).



WARNUNG

Reinigen Sie das Gerät nicht unter einem Wasserstrahl.



Es wird zwischen Service-, Wartungs- und Reparaturarbeiten unterschieden, die vom Benutzer ausgeführt werden dürfen, und den Maßnahmen, die ausgebildeten und befugten Technikern vorbehalten sind.

1.8. Verwendete Materialien und Umweltschutz

1.8.1. Verpackungsmaterial



Alle Verpackungsmaterialien können wieder verwendet werden. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial nicht als Betriebsabfall.

Die folgenden Materialien werden verwendet:

- Unbehandeltes Holz
- Karton
- Polyethylenfolie
- Styropor
- Polypropylenbindegurte

1.8.2. Entsorgen

Ihr Fri-Jado Lieferant berät Sie über die Geräteentsorgung. Er informiert Sie auch darüber, welche Bestandteile wertvolle Stoffe und Materialien enthalten.

Handhaben Sie die Materialien entsprechend der zu diesem Zeitpunkt geltenden Umweltvorschriften.

1.9. Garantie

Im Falle von nicht autorisierten Änderungen in oder am Gerät erlischt jegliche Herstellerhaftung.

Siehe Rückseite bzgl. Kontaktdaten.

1.10. Zubehörteile und Optionen

Für die Modelle in dieser Gebrauchsanleitung sind folgende Zubehörteile lieferbar:

- Doppelspieße
- Fleischkörbe
- Hähnchenstangen
- Putenspieße

Folgende Optionen sind lieferbar:

- Mobiles Untergestell

1.11. Mögliche Kombinationen

Der Ofen kann als einzelnes Gerät oder in Kombination mit einem anderen Gerät oder Untergestell geliefert werden.

Folgende Kombinationen sind lieferbar:

- STG 5-i mit Untergestell
- STO 5-i aufgestockt mit einem STG 5-i
- STO 5-i aufgestockt mit einem STW 5-i
- STG 7-i oder STG 8-i mit Untergestell
- STG 7-i oder STG 8-i gestapelt mit STG 7-i oder STG 8-i

Diese Kombinationen sind mit Rädern versehen.

2. Beschreibung des Geräts

2.1. Funktion

In diesem Gerät wird Infrarotstrahlung und direkte Konvektionswärme kombiniert. Die Strahlungshitze verschließt die Fleischporen und lässt eine knusprige braune Schicht entstehen. Die Konvektionswärme lässt das Fleisch garen. Die Lüfter sorgen für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme und kühlen gleichzeitig die Außenwände.

Während des Grillvorganges werden die Heizelemente und die Quarzlampe ein- und ausgeschaltet, um die eingestellte Temperatur beizubehalten. Die bedienseitig installierte Quarzlampe leuchtet während des gesamten Grillvorgangs.

Das Gerät wird von einem wartungsfreien Motor mit Untersetzungsgetriebe angetrieben.

Der Ofen ist mit einer intelligenten Steuerung eingerichtet, die maximal 250 Programme speichern kann. Jedes Programm kann eine Vorheizstufe und 9 weitere Stufen enthalten, wo Grillzeit, Temperatur und Lüftergeschwindigkeit eingestellt werden können.

Wenn ein Programm einmal völlig ausgeführt worden ist und keine weiteren Änderungen angebracht werden, wird die Steuerung bei der nächsten Ausführung des Grillprogramms eine automatische Grillzeitkorrektur vornehmen, um immer das gleiche Resultat zu erreichen. Anhand des Temperaturverlaufs während des Grillverfahrens wird durch den Ofen bestimmt, wie viel Zeit zu der eingestellten Grillzeit hinzugezählt oder von der eingestellten Grillzeit abgezogen werden muss. So bekommt man ein immer gleiches Endergebnis, unabhängig davon, mit wie vielen Produkten der Grill befüllt wurde und ob die Produkte am Anfang aufgetaut waren.

Eine große Anzahl von Einstellungen und die Grillprogramme selbst können mit einem Kennwort gegen Änderungen gesichert werden.

2.2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch



WARNUNG

Der Ofen ist ausschließlich für folgende Prozesse ausgelegt:

- Grillen
- Aufheizen
- Kochen
- Braten
- Schmoren
- Gratinieren
- Rösten

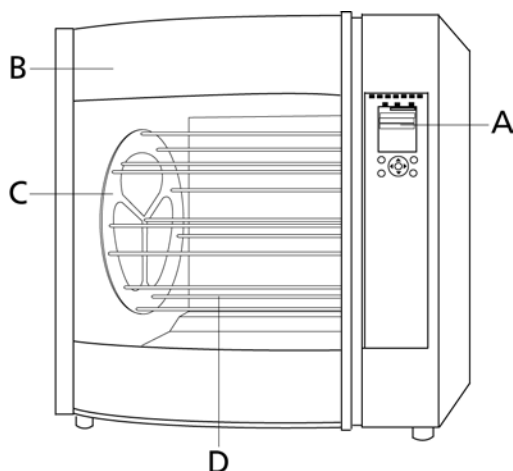
Die einzelnen Abläufe werden durch Programme gesteuert. (Siehe Kapitel 5)

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch. Für daraus resultierende Schäden oder Verletzungen haftet der Hersteller in keiner Weise. Das Gerät entspricht den europäischen Richtlinien und Normen, wie in der mit Ihrem Gerät mitgelieferten CE-Erklärung angegeben. Das Gerät ausschließlich in technisch einwandfreiem Zustand und gemäß der oben aufgeführten Bestimmung verwenden.

2.3. Bestandteile

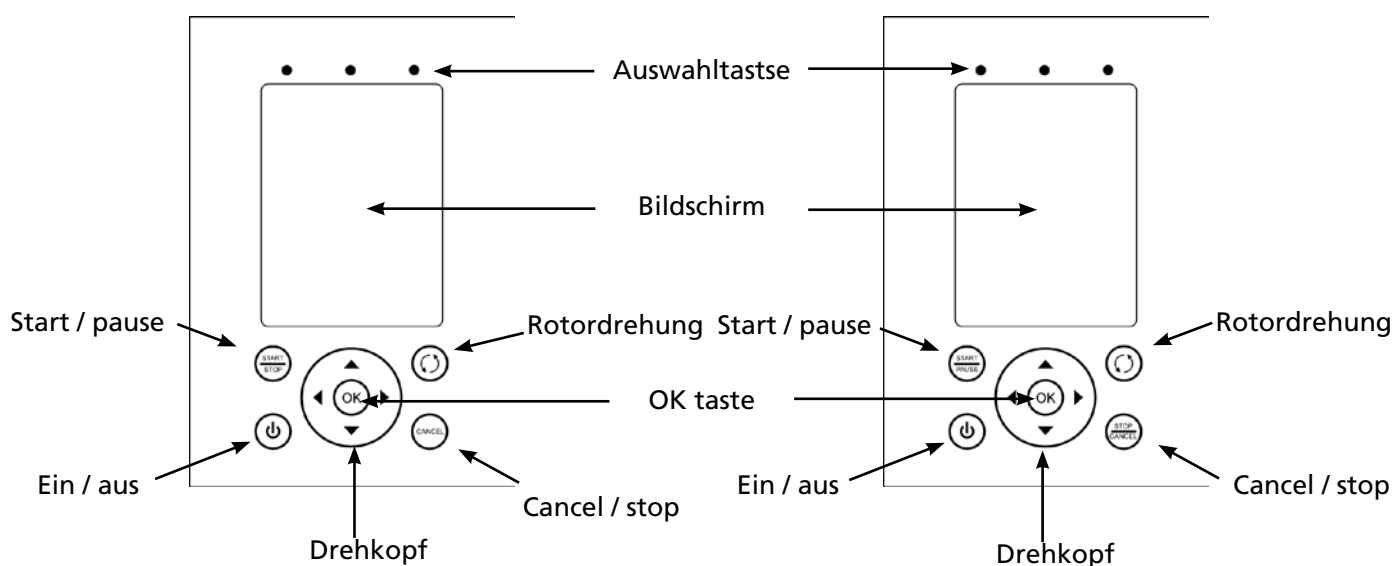
2.3.1. Übersicht der Geräte

- A. Bedienfeld
- B. Tür
- C. Rotor
- D. Spieß



2.3.2. Bedienfeld

Es bestehen zwei Ausführungen des Bedienfelds, bei denen der Text der Bedientasten voneinander abweicht. Die Funktion der Tasten bleibt jedoch dieselbe.



Taste	Function
Auswahl taste	Auswahl zwischen Trennblättern und Bildschirm.
Ein/Aus	Ein – und Ausschalten des Geräts.
START/PAUSE	Starten und stoppen eines programms.
Rotordrehung	Starten und stoppen rotordrehung.
CANCEL	Abbrechen eines Programms (Schritt zurück im Menü).
OK	Bestätigen einer Auswahl.
Drehkopf	Siehe Skala.

Drehkopf

Die Skala wird benutzt für:

- die Navigation durch die Menüpunkte im Bildschirm,
- das Ändern von Werten und Einstellungen.

Einstellwerte schnell ändern

- Erhöhen: Drehen Sie mit dem Finger im Uhrzeigersinn über die Skala.
- Verringern: Drehen Sie mit dem Finger gegen den Uhrzeigersinn über die Skala.

Bildschirm

Registerkarte	Function
Bedienen	Auswahl zwischen den Programmen (siehe Kapitel 4).
Programm	Zusammenstellen der Programme (siehe Kapitel 6).
Einstellung	Änderung der Einstellungen (Siehe Kapitel 5).

2.4. Technische Daten



WARNUNG

Beziehen Sie sich für eine korrekte Spezifikation des Geräts auf das Typenschild. Die Anschlussdaten können länderspezifisch sein.

			STG 5-I	STG 7-I	STG 8-i
Abmessungen	Breite	mm	825	985	985
	Tiefe	mm	650	850	850
	Höhe	mm	860	1015	1025
Gewicht		kg	122	181	175
Frequenz		Hz	3N~50...60	3N~50...60	3N~50...60
Spannung		V	400 / 230	400 / 230	400 / 230
Max. Nennstrom		A	9	14,5	15,7
Stecker		A	16	16	16
Kabellänge		m	3	3	3
Schalldruck		dB (A)	<70	<70	<70
Spiesslänge		m	0,45	0,60	0,60
Leistung		kg	25	42	48

3. Installieren



WARNUNG

Die Anlage sollte von einem anerkannten Installateur aufgestellt und installiert werden.

3.1. Auspacken

1. Überprüfen Sie den Inhalt und Umfang der Lieferung. Nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Händler auf, falls der Inhalt nicht komplett ist.

Zum Lieferumfang gehören:

- Backofen
- Gebrauchsanleitung und CE-Gütezeichen
- 6 feinmaschige Backbleche

2. Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
3. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Gerät.
4. Entfernen Sie die Folie von allen Metallteilen.
5. Überprüfen Sie das Gerät und die Teile auf etwaige Schäden.
6. Lesen Sie die ganze Gebrauchsanleitung, bevor Sie fortfahren.

3.2. Installation



WARNUNG

- Benutzen Sie geeignete Zug-, Hebe- und Transportmittel, um das Gerät zu bewegen.
- Wenn das Gerät oder das Untergestell an seinem Platz steht, setzen Sie die Räder am Untergestell mit den Bremsen fest.
- Der Abstand zwischen den Seitenflächen und anderen Geräten oder Wänden muss mindestens 100 mm betragen.
- Halten Sie zwischen der Rückwand von anderen Geräten oder Wänden einen Abstand von minimal 100 mm ein.
- Oberhalb dem Ofen muss mindestens 500 mm freigelassen werden.
- Keine Roste mit heißen Produkten direkt gegen die Seiten des Ofens oder direkt auf den Ofen stellen.
- Das Gerät mit Hilfe einer Wasserwaage flach auf einen festen Untergrund stellen. Berücksichtigen Sie dabei das Gewicht des Geräts.
- Die Öffnung zwischen dem Gerät und der Tischoberfläche frei halten, um eine gute Lüftung im elektrischen Bereich zu gewährleisten.



WARNUNG

Die Wandsteckdose von einem autorisierten Installateur anbringen lassen.



Falls das Gerät vorübergehend nicht betrieben wird bzw. bei Stilllegung folgende Punkte beachten:

- Das Gerät sorgfältig reinigen.
- Das Gerät staubfrei verpacken.
- Das Gerät an einem trockenen Ort lagern.

Wählen Sie einen geeigneten Aufstellort für das Gerät. Beachten Sie folgendes:

- Der Untergrund muss waagrecht sein. Der Untergrund muss das Gerät tragen können.
- In Zusammenhang mit dem Entnehmen der Produkte 750 mm Platz an der Vorderseite des Ofens freihalten.
- Es soll ausreichend Platz freigehalten werden um das Gerät bedienen und pflegen zu können.
- Bei der Aufstellung die Zugänglichkeit für Pflege und Wartung beachten.

- Die Öffnung zwischen dem Gerät und der Tischoberfläche frei halten, um eine gute Lüftung im elektrischen Bereich zu gewährleisten.
- Die Produkte im Gerät müssen gut sichtbar sein.
- Kinder von der Bedienungsseite fern halten.
- Die Umgebungstemperatur muss zwischen 10 und 30°C liegen. Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Der Abstand zwischen dem Gerät und den Rück- und Seitenwänden muss mindestens 100 mm (4 Zoll) betragen.
- Das Gerät ist nicht für eine regnerische oder feuchte Umgebung geeignet.
- Es soll eine Wandsteckdose in der Nähe sein. Die Wandsteckdose muss die technischen Anforderungen des Geräts erfüllen.

3.3. Reinigen



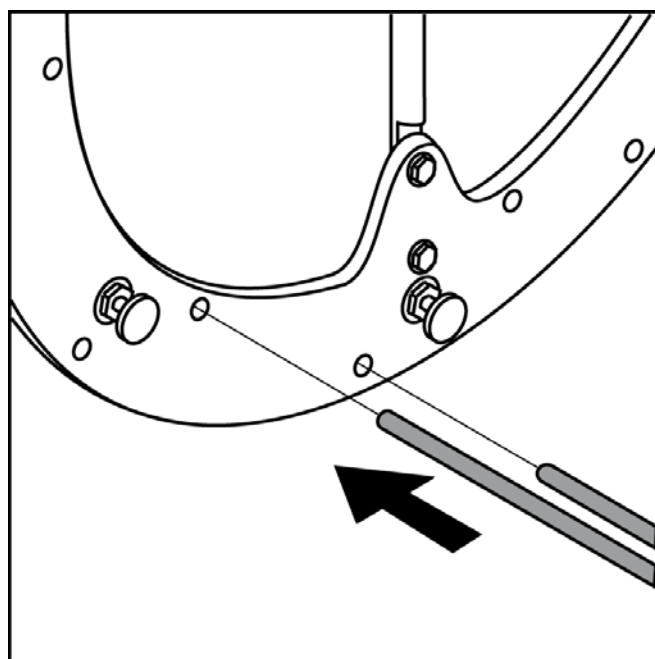
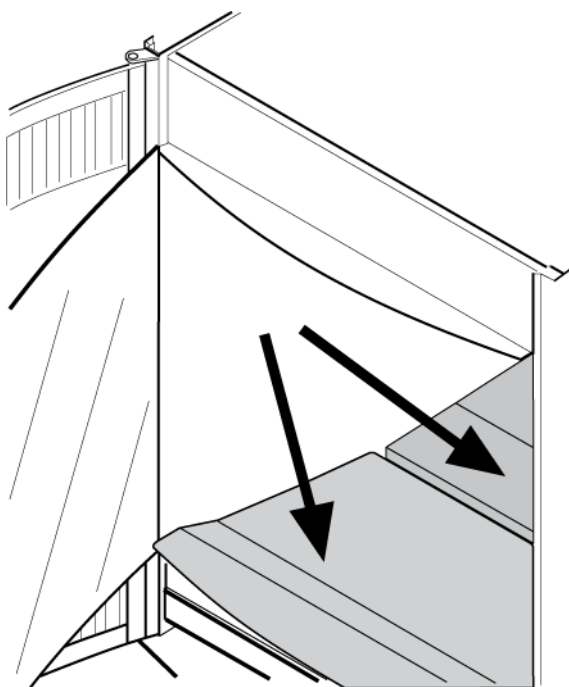
WARNUNG

Wenn Sie die Fettlade zurücksetzen, schieben Sie diese vollständig in das Gerät, um Beschädigungen am Fenster zu vermeiden.

1. Reinigen Sie die Innenseite mit einem Reinigungsmittel.
2. Reinigen Sie die herausnehmbaren Teile.
3. Reinigen Sie die Zubehörteile.
4. Entfernen Sie das Seifenwasser aus der Fettlade.
5. Entfernen Sie die Seifenreste an der Innenseite, von den herausnehmbaren Teilen und von den Zubehörteilen mit einem feuchten Tuch.
6. Trocknen Sie die Innenseite, die herausnehmbaren Teile und die Zubehörteile ab.

3.4. Montage

1. Setzen Sie die Bodenplatten in das Gerät ein.
2. Setzen Sie den Rotor in das Gerät ein.
3. Die Messer in die



3.5. Durchwärmen

Das Gerät muss durchgewärmt werden, um die Metallluft zu beseitigen. Das Durchwärmen dauert 30 Minuten.

1. Lesen Sie zunächst die gesamte Anleitung sorgfältig durch.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
3. Stellen Sie die Ein- und Austaste auf 1 ein.
4. Drücken Sie 3 Sekunden die Taste Ein/Aus, um das Gerät einzuschalten.
5. Drücken Sie OK, um das Menü anzuzeigen.
6. Erstellen Sie ein neues Programm von einer Stufe mit einer Temperatur von 250 °C und einer Zeitdauer von mindestens 30 Minuten. (Siehe Kapitel 6).
7. Drücken Sie START/STOPP und lassen Sie das Gerät das Programm bis zum Ende ausführen.

4. Bedienung



WARNUNG

- Entleeren Sie die Fettlade regelmäßig, um ein Überlaufen zu verhindern.
- Grillen Sie keine tiefgekühlten Produkte.
- Wenn Sie die Fettlade zurücksetzen, schieben Sie diese vollständig in das Gerät, um Beschädigungen am Fenster zu vermeiden.



WARNUNG

- Nie mit ungeschützten Händen das Innere des Grills berühren. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.
- Während des Betriebs kann die Temperatur im Grill bis zu 250 Grad Celsius erreichen. Bei so hohen Temperaturen können bestimmte Substanzen und Textilarten sich spontan entzünden, wenn Sie sich zu nahe bei der Hitzequelle befinden.
- Nie die Tür eines noch heißen Grills öffnen, wenn Sie lose oder offene Kleider tragen.
- Tragen Sie Ihre Haare nicht offen, wenn Sie den Grill bedienen!



- Benutzen Sie frische Produkte.
- Grillen Sie vorzugsweise ganze Hähnchen an den Spießen.
- Eine vollständige Übersicht der Grillzeiten und der Verwendung von Gewürzen finden Sie in Anlage A.

Es ist möglich, dass das Gerät durch einen Zusammenbau mit einem anderen Gerät übereinander kombiniert ist. Jedes Gerät muss in diesem Fall individuell bedient werden.

4.1. Grillverfahren

- Grillen Sie mit geschlossener Tür.
- Öffnen Sie die Tür nicht während des Grillens.
- Verwenden Sie eine Temperatur zwischen 160°C und 190°C.

4.1.1. Grillierzeiten



Mit Ausnahme von Rostbraten ist es nicht nötig vorzuheizen.

Die Grillzeiten sind von den folgenden Umständen abhängig:

- Umgebungstemperatur und Zugluft in unmittelbarer Nähe des Geräts.
- Ausgangstemperatur im Grillraum.
- Grilltemperatur.
- Ausgangstemperatur der Produkte.
- Art des Fleischprodukts.
- Gewicht und Form des Produktes.
- Gesamtmenge Fleisch.
- Eingestellte/programmierte Anforderungen.

4.1.2. Gewürze

Die richtige Verwendung von Gewürzen oder Marinaden gibt jedem Gericht einen charakteristischen Geschmack. Die richtige Anwendung davon hat einen großen Einfluss auf das Endergebnis.

Richtlinien bei der Benutzung von Gewürzen sind:

- Benutzen Sie vorzugsweise die speziellen Huhn- und Fleischgewürze Ihres Fri-Jado Grilllieferanten. Es gibt spezielle Gewürzmischungen für Geflügel, Lammfleisch, Schweinefleisch, großes Fleisch, Wild und Fisch.
- Würzen Sie die Grillprodukte trocken.
- Würzen Sie die Produkte höchstens 90 Minuten vor dem Grillen, um zu verhindern, dass die Kräuter dem Fleisch zuviel Feuchtigkeit entziehen.
- Fügen Sie beim Grillen kein Öl oder Fett hinzu.
- Würzen Sie Huhn an der Innen- und Außenseite.

4.2. Ein- und ausschalten

4.2.1. Einschalten

Wenn ein Hauptschalter vorhanden ist, stellen Sie den Hauptschalter auf „1“. Drücken Sie 2 Sekunden EIN/AUS.

4.2.2. Ausschalten

Drücken Sie einige Sekunden EIN/AUS und gleichzeitig die rechte Auswahl Taste. Wenn ein Hauptschalter vorhanden ist, stellen Sie den Hauptschalter auf „0“.

4.3. Programme

4.3.1. Programm starten

1. Drücken Sie die linke Auswahl Taste.
2. Wählen Sie das Programm. Die Gesamtzeit des Programms wird in Minuten neben dem Programmnamen angezeigt.
3. Drücken Sie START/STOPP.



4.3.2. VORHEIZUNG (Option)

Wenn die Vorheizstufe im Managermenü eingestellt und die Grilltemperatur zu niedrig ist, wird die Steuerung den Ofen erst auf Temperatur bringen.

Im Fenster wird die aktuelle Temperatur angezeigt (rechts), so wie auch die eingestellte Vorheiztemperatur (links). Wenn die eingestellte Vorheiztemperatur erreicht ist, ertönt ein Signal und kann das Gerät beladen werden.



4.3.3. Produkte einfüllen



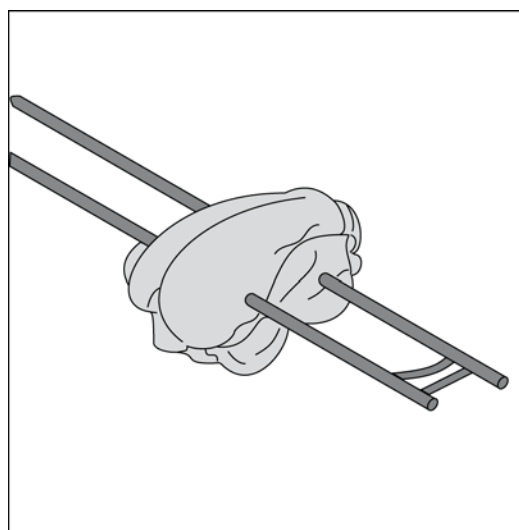
WARNUNG

- Verteilen Sie die Produkte gleichmäßig im Grill.
- Lassen Sie leere Spieße, Körbe, Hähnchenstangen u. Ä. während des Grillens nicht im Ofen zurück.
- Überprüfen Sie nach dem Laden, ob der Rotor sich mindestens einmal dreht und die Produkte ungehindert im Grill mitdrehen können.
- Halten Sie beim Öffnen und Schließen der Tür den Handgriff fest.

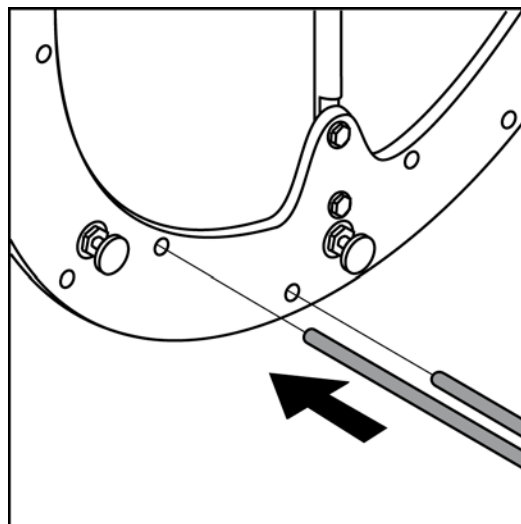
1. Öffnen Sie die Tür.
2. Das Produkt in das Gerät einlegen.
3. Tür schließen.
4. Drücken Sie OK, um das Signal wieder aufzunehmen.

Spieße

1. Stechen Sie die eine Spitze des Spießes bei den Flügeln durch den Brustkasten. Stechen Sie die andere Spitze durch die Pobacken (siehe Abbildung). Vergessen Sie nicht, die Flügel mit festzustecken.
2. Achten Sie darauf, dass sich zwischen den einzelnen Hähnchen ein Zwischenraum befindet. Dadurch kann das ganze Hähnchen gleichmäßig bräunen.
3. Hängen Sie die Spieße so in die Rotorscheiben, dass die Brust während des Grillens dem Kunden zugewandt ist.



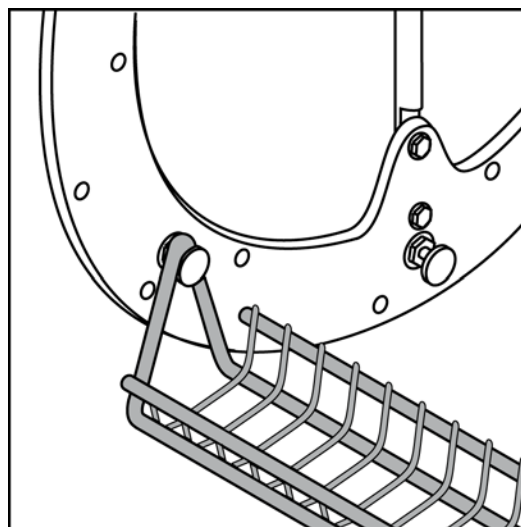
4. Stechen Sie die Spitzen des Spießes in die Löcher der Rotorscheibe (siehe Abbildung). Stechen Sie das andere Ende in die dazugehörigen Löcher der gegenüberliegenden Scheibe.
5. Drücken Sie ROTORROTATION, um den Rotor drehen zu lassen.
6. Bringen Sie die folgenden Spieße auf dieselbe Weise an.



Fleischkörbe/Hähnchenstangen (Zubehör)

STG 7 :

1. Hängen Sie die Enden der Fleischkörbe/Hähnchenstangen über die hierfür vorhandenen Stützstifte auf den Rotorscheiben (siehe Abbildung).
2. Füllen Sie die Körbe/Stangen so, dass diese im Grill gleichmäßig verteilt werden und keine Fleischteile aus den Körben/von den Stangen heraus- / herunterhängen.



STG 5 :

1. Stecken Sie die längste Spitze des Fleischkörbchens/der Hähnchenstangen in die äußersten Löcher der Rotorscheibe wie bei einem Spieß. Stechen Sie das andere Ende in die dazugehörigen Löcher der gegenüberliegenden Scheibe.

Truthahnspeiß Zubehör)

1. Bringen Sie Spießklemme an dem Putenspieß an.
2. Stechen Sie die Spitze des Putenspießes der Länge nach durch die Pute.
3. Bringen Sie die andere Spießklemme auf dem Spieß an und drücken Sie beide Klemmen in die Pute.
4. Setzen Sie das Lagerstück auf.
5. Drehen Sie die Flügelschrauben fest zu.
6. Entfernen Sie die Rotorenscheiben mit der dazugehörigen Achse.
7. Setzen Sie den Putenspieß in den Grill ein.

Zwei Zubehöerteile verwenden

1. Setzen Sie ein Zubehöerteil weniger in den Rotor ein, als maximal möglich ist, wenn der Grill mit zwei verschiedenen Zubehöerteilen gleichzeitig benutzt wird.
2. Setzen Sie gleiche Zubehöerteile nacheinander ein.

Beispiel

STG 5-i

2 Spieße + 2 Körbe nacheinander

STG 7-i

3 Spieße + 3 Körbe nacheinander

Schließen Sie die Tür nach dem Laden der Produkte.
Drücken Sie START, um mit dem Grillen zu beginnen.

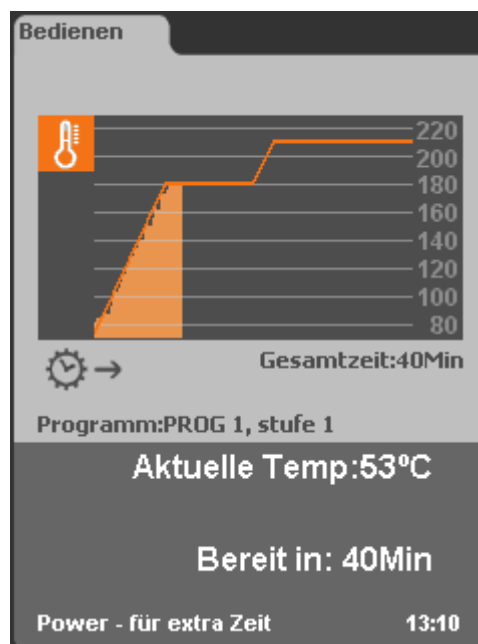
4.3.4. Während des Grillens

Während des Grillens wird auf dem Bildschirm eine Grafik mit dem geplanten Temperaturverlauf (orange-farbene Linie) und dem aktuellen Verlauf (hellorange-farbene Fläche) angezeigt.

Unterhalb der Grafik sind der Name des Programms und die Gesamtzeit angegeben.

Im unteren Bildschirmbereich werden die aktuelle Temperatur im Grill und die verbleibende Zeit angezeigt.

Wenn die Selbstkorrektur eingeschaltet ist, ist es möglich, die Gesamtzeit und die verbleibende Zeit anzupassen.



4.3.5. Extra Zeit an das aktive Programm hinzufügen

Während des Backverfahrens kann zu der Gesamtzeit noch zusätzlich Zeit hinzugefügt werden. Dazu gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drücken Sie OK.
2. Stellen Sie mit der Skala die zusätzliche Zeit ein.
3. Wählen Sie mit dem Pfeil nach rechts "Speichern".
4. Drücken Sie OK.

Auf dem Display wird die Zusatzzeit angezeigt. Diese wird zur letzten Backstufe hinzugefügt. Im Bildschirm wird immer die gesamte extra Zeit angezeigt.



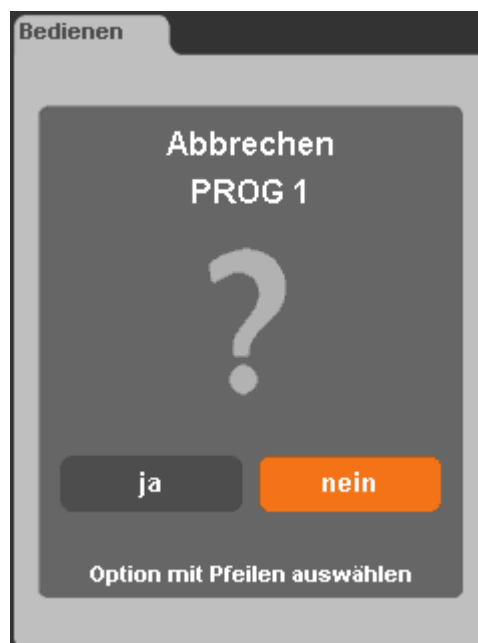
4.3.6. Programm unterbrechen

Vorübergehend unterbrechen

1. Drücken Sie START/STOPP.
2. Drücken Sie nochmals START/STOPP, um das Programm wieder aufzunehmen.

Definitiv unterbrechen

1. Drücken Sie CANCEL .
2. Wählen Sie Ja.
3. Drücken Sie OK.



4.3.7. Timer-Funktion

Der Grill ist ausgestattet mit einem TIMER, der es ermöglicht, ein Programm automatisch zu einem zuvor eingestellten Tag und Zeit starten zu lassen. Der Timer kann bis zu 14 Tagen zuvor eingestellt werden. Um diese Funktion nutzen zu können, muss die Option „Timer-Funktion“ eingestellt sein.

Um den Timer einzustellen, die Einstellung zu ändern oder anzuzeigen, öffnen Sie das Programm "Timer: *aus*", wenn die Zeituhr noch nicht eingestellt ist, und wenn die Zeituhr bereits eingestellt ist, gehen Sie zu "Timer <Programmname> und drücken OK.

Aktivieren Sie zunächst den Timer, indem Sie das Menü "Timer-Funktion" wählen und drücken danach OK.

Ändern Sie mit dem Drehknopf den Wert von "aus" auf "ein" und drücken Sie OK.

Wählen Sie das Programm, indem Sie „Programm“ auswählen und OK drücken. Wählen Sie das gewünschte Programm aus der Liste aus und drücken Sie OK.



Wählen Sie im Auswahlmenü "Zeit einstellen" und drücken Sie OK, um die Zeit des Programmstarts einzustellen. Bestätigen Sie mit OK.

Wählen Sie im Auswahlmenü "Datum einstellen", um den Tag einzustellen an dem das Programm starten soll und drücken Sie OK. Stellen Sie den gewünschten Tag mit dem linken und rechten Pfeil ein und drücken Sie OK, um den Tag festzulegen.

Wenn alle Einstellungen eingegeben sind, speichern Sie diese. Wählen Sie „Speichern“ und drücken Sie "OK". Auch wenn die Timer-Funktion ausgeschaltet werden soll, muss diese Einstellung gespeichert werden.

Wenn der Timer eingestellt ist, blinkt in der oberen linken Ecke des Bildschirms eine Uhr.



4.3.8. Produkt herausnehmen



WARNUNG

- Nie mit ungeschützten Händen das Innere des Ofens berühren. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.
- Halten Sie beim Öffnen und Schließen der Tür den Handgriff fest.

Nachdem das Programm durchgeführt worden ist, wechselt es in den Schlafmodus.

Wenn das Alarmsignal eingestellt ist, wird ein Alarmsignal ausgegeben. Dieses Signal wird ausgeschaltet, indem Sie auf OK drücken.

Herausnehmen der Spieße

1. Halten Sie den Spieß gut fest.
2. Heben Sie die Seite mit den Noppen an und bewegen Sie den Spieß in die Richtung der Spitzen. Dadurch kommt der Spieß frei.
3. Halten Sie den Spieß auch an der anderen Seite fest und nehmen Sie den Spieß heraus.
4. Schieben Sie die Fleischware vom Spieß.

Herausnehmen von Fleischkörben/ Hähnchenstangen (Zubehör)

1. Heben Sie die Fleischkörbe/Hähnchenstangen an beiden Seiten an.
2. Bewegen Sie die Fleischkörbe/ Hähnchenstangen nach rechts und nach links. Hierdurch wird eine Seite von dem Fleischkorb/der Hähnchenstange freigemacht.
3. Drehen Sie die freie Seite nach vorne und nehmen Sie den Fleischkorb/die Hähnchenstange heraus.

Herausnehmen der Putenspieße

1. Heben Sie den Putenspieß an der eingelagerten Seite an.
2. Drehen Sie die freie Seite nach vorne und nehmen Sie den Putenspieß heraus.

4.4. Automatische Abschaltung

Läuft kein Programm und wurde für die Dauer von 60 Minuten keine Taste betätigt, schaltet sich der STG selbsttätig aus. Drücken Sie 2 Sekunden die Taste Ein/Aus, um den STG wieder einzuschalten. Ein Servicetechniker kann diese Option ausschalten oder anpassen.

5. Einstellen

5.1. Einführung

Die Einstellungswerte des Geräts können mit Hilfe des Bedienfelds geändert werden. Es stehen drei Einstellungsarten zur Verfügung:

- Informationen
- Manager
- Service

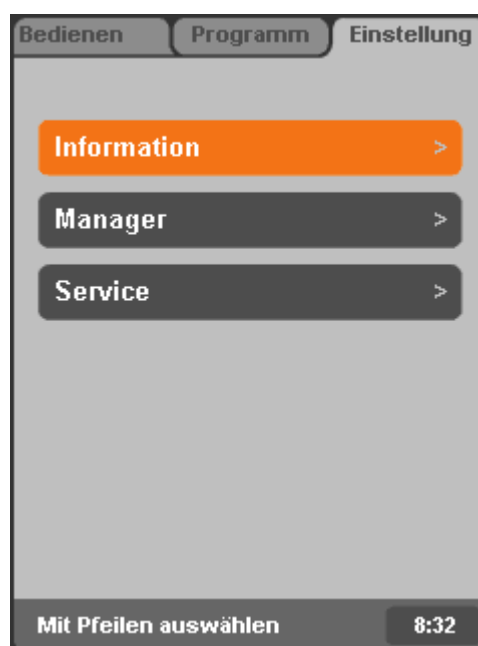


Die Service-Einstellungen können nur von einem Servicemonteur geändert werden.

5.2. Informationen

5.2.1. Zugang

1. Drücken Sie die Wahl Taste oberhalb der Registerkarte „Einstellungen“.
2. Wählen Sie mit den Drehknopf die gewünschten Einstellungen aus und drücken Sie OK.
3. Wenn Sie STOPP/CANCEL (ABBRECHEN) drücken, gelangen Sie in das Zugangsmenü zurück.



5.2.2. Übersicht

In einer Übersicht werden einige vorprogrammierte Einstellungen angezeigt.



5.3. Manager

5.3.1. Geschützte Einstellungen



Sie können die Grillprogramme und die Manager-Einstellungen sichern, indem Sie im Menü Manager die Geheimzahl "0000" in eine andere Geheimzahl ändern. Wenn Sie die Geheimzahl wieder auf "0000" ändern, wird die Sicherung aufgehoben.

5.3.2. Zugang

1. Drücken Sie die Wahltaste oberhalb der Registerkarte „Einstellungen“.
2. Wählen Sie das Menü "Manager" aus.
3. Drücken Sie OK.

Falls eine Geheimzahl eingestellt ist:

4. Geben Sie über die Skala die Geheimzahl ein.
5. Drücken Sie OK oder den Pfeil nach rechts, um die nächste Zahl einzugeben.
6. Drücken Sie zweimal OK.

5.3.3. Geheimzahl ändern

1. Wählen Sie Geheimzahl ändern.
2. Drücken Sie OK.
3. Geben Sie die neue Geheimzahl ein.
4. Drücken Sie OK oder den Pfeil nach rechts, um die nächste Zahl einzugeben.
5. Drücken Sie zweimal OK.

5.3.4. Übersicht

Einstellung	Funktion und Werte
Geheimzahl ändern	Einstellen der Geheimzahl
Beleuchtung	Schaltet die Lampe und den Quarzstrahler bedienseitig ein und aus. Gilt nur im Ruhestand. Während des Grillens ist die Lampe immer eingeschaltet. Nach Ablauf des Grillens erlischt die Lampe.
Temperatur	Einstellen der Temperatureinheit • °C: Grad Celsius • °F: Grad Fahrenheit
Zeit einstellen	Einstellen der Uhrzeit
Datum einstellen	Einstellen der Datumsanzeige
Kontrast einstellen	Einstellen des Kontrastes des Bildschirms
Uhrzeitformat	Einstellen des Uhrzeitformats • 24 Stunden: 00:00 bis 23:59:00 • AM/PM: 00:00 bis 12:00
Datumsformat	Einstellen des Datumsformats • T/M/J: Tag/Monat/Jahr. • M/T/J: Monat/Tag/Jahr.
Alarmsignal	Ein- oder Ausschalten des Alarmsignals
Vorheizen	Einstellen der Vorheizung • Nein: Es wird nie vorgeheizt. • 1x: Es wird einmal nach dem Einschalten des Geräts vorgeheizt. • Ja: Es wird immer vorgeheizt.
Vorheizbereich	Einstellen der Differenz zwischen der Vorheiztemperatur und der eingestellten Temperatur des ersten Programmschritts Diese Marge kann zwischen -50 °C und +50 °C oder zwischen -90 °F und +90 °F eingestellt werden.
Timer-Funktion	Schaltet die mögliche Timer-Funktion ein oder aus.
Summer einstellen	Einstellen des Alarmsignals. Es stehen fünf verschiedene Alarmsignale zur Auswahl. Diese Option ist praktisch, wenn mehrere Maschinen nebeneinander stehen.
Tastensignalton	Einstellen, ob bei Betätigung einer Taste ein akustisches Signal ertönt.
Fehler löschen	Reset einer Störung. Diese Funktion steht nur zur Verfügung wenn eine Störung vorliegt.

6. Programmieren



WARNUNG

Stellen Sie eine Mindest-(Warmhalte-)Temperatur von 75 °C ein, damit eine Kerntemperatur von 65 °C garantiert werden kann.



- Ihr Vertreter verfügt über Programme, die über einen Computer in das Gerät programmiert werden können. Diese Programme sind abhängig von den Wünschen und der Zusammensetzung des Produktes, und können somit je nach Lieferant unterschiedlich sein.
- Sie können die Backprogramme und die "gesicherten Einstellungen" sichern, indem Sie im Menü Manager die Geheimzahl "0000" in eine andere Geheimzahl ändern. Wenn Sie die Geheimzahl wieder auf "0000" ändern, wird die Sicherung aufgehoben.

Diese Registerkarte wird benutzt, um selbst Programme zu programmieren. Ein solches Programm besteht aus höchstens 9 Schritten. Für jede Stufe kann die Temperatur, Zeit und Lüftergeschwindigkeit eingestellt werden. Der Speicher kann höchstens 250 Programme enthalten.

Zugang

- Drücken Sie die mittlere Auswahl Taste (Programm).

Falls eine Geheimzahl eingestellt ist:

- Geben Sie über die Skala die Geheimzahl ein.
- Drücken Sie OK oder den Pfeil nach rechts, um die nächste Zahl einzugeben.
- Drücken Sie zweimal OK.
- Wählen Sie die Bearbeitung.



6.1. Programme hinzufügen

- Wählen Sie Programme hinzufügen aus.
- Drücken Sie OK.

Programmname eingeben

- Geben Sie mit dem Drehknopf den ersten Buchstaben des Namens (oder eine Ziffer) ein. Der Name kann folgende Zeichen enthalten: A t/m Z, 0 t/m 9 en -. Die Kombination ist frei wählbar. Ein Name kann höchstens elf Zeichen enthalten, inklusive Leerzeichen. Ein Leerzeichen erstellen Sie, indem Sie eine Position überspringen. Drücken Sie dazu auf den Pfeil nach rechts.
- Drücken Sie OK oder den Pfeil nach rechts, um zur nächsten Position zu gehen.
- Wiederholen Sie ggf. Schritt 1 und 2 für den nächsten Buchstaben/die nächste Ziffer des Namens.
- Drücken Sie OK, um den Namen zu speichern und fortzufahren.



Grillstufen programmieren

Die Tabelle auf dem Bildschirm enthält 2 Spalten:

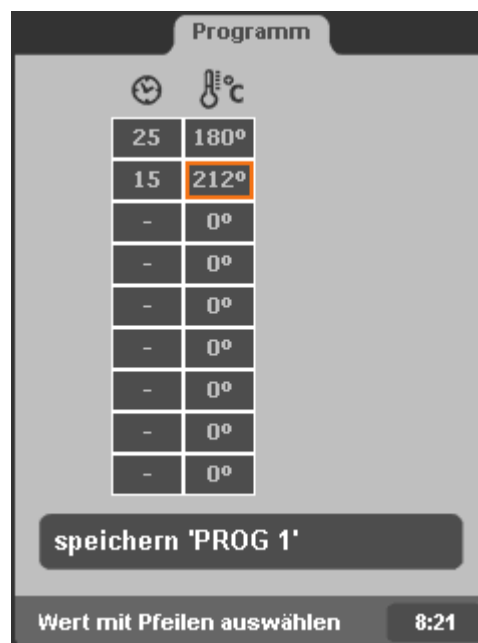
- Zeitdauer
- Temperatur

Zeile 1 zeigt Grillstufe 1 an, Zeile 2 Grillstufe 2 usw. Es sind höchstens 9 Stufen möglich.

Der orangefarbene Rahmen um eine Zelle zeigt an, dass diese Zelle gewählt wurde. Um die Zelle zu bearbeiten, muss sie "geöffnet" werden, indem die Zelle ausgewählt wird und Sie danach OK drücken.

Zeitdauer einstellen

1. Wählen Sie die Zeitdauer der ersten Grillstufe aus. Das ist der Wert links oben in der Tabelle.
2. Drücken Sie OK, um die Zelle zu öffnen. Der Zellhintergrund leuchtet jetzt orangefarben auf.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die Zeitdauer der Stufe ein (1-240 Minuten).
4. Geben Sie "-" ein, um die Stufe zu überspringen.
5. Drücken Sie OK, um die Zelle zu schließen und die Einstellung zu speichern.



Die erste Grillstufe muss wie eine Vorheizstufe eingestellt werden. Überspringen Sie dazu das Einstellen der Zeitdauer. Wenn Sie danach die Temperatur einstellen, springt die Zeitdauer automatisch auf "PRE". Diese Einstellung ist nur möglich, wenn die allgemeinen Einstellungen für das Vorheizen im Menü Manager auf Ja eingestellt ist.

Grilltemperatur einstellen

6. Wählen Sie mit dem Pfeil nach rechts die rechte Zelle derselben Grillstufe.
7. Drücken Sie OK.
8. Stellen Sie mit dem Drehknopf die Grilltemperatur ein.
9. Drücken Sie OK, um die Zelle zu schließen und die Einstellung zu speichern.
10. Wählen Sie die linke Zelle von der folgenden Grillstufe aus und wiederholen Sie die Stufen 2 bis 9, um noch eine Grillstufe hinzuzufügen.



Stufe 2 bis 9 können als Warmhaltestufen eingestellt werden. Eine Warmhaltestufe wird jedoch nur durchgeführt, wenn es sich um die letzte Stufe des Programms handelt. Die Warmhaltestufe dauert unendlich lang und hält den Grill und die darin befindlichen Produkte auf der eingestellten Temperatur. Stellen Sie die Zeitdauer der entsprechenden Stufe auf HOLD, indem Sie weiter zurückgehen als -.

Programm speichern

1. Wählen Sie Programm speichern.
2. Drücken Sie OK.

6.2. Programme bearbeiten

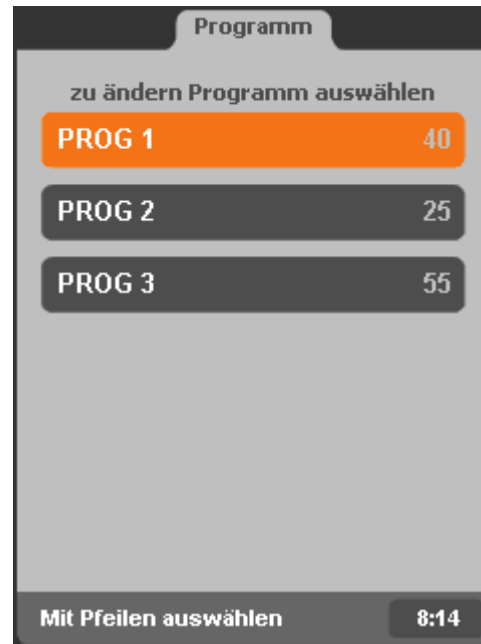
1. Wählen Sie Programm ändern.
2. Drücken Sie OK.
3. Wählen Sie das Programm.
4. Drücken Sie OK.

Programmname bearbeiten

1. Wählen Sie die Position des Zeichens.
2. Ändern Sie das Zeichen über die Skala.
3. Benutzen Sie ein Leerzeichen, um ein Zeichen zu löschen. Das Leerzeichen befindet sich vor dem Buchstaben A.
4. Wiederholen Sie ggf. die Schritte 1 und 2.
5. Wählen Sie Weiter.
6. Drücken Sie OK.

Grillstufen bearbeiten

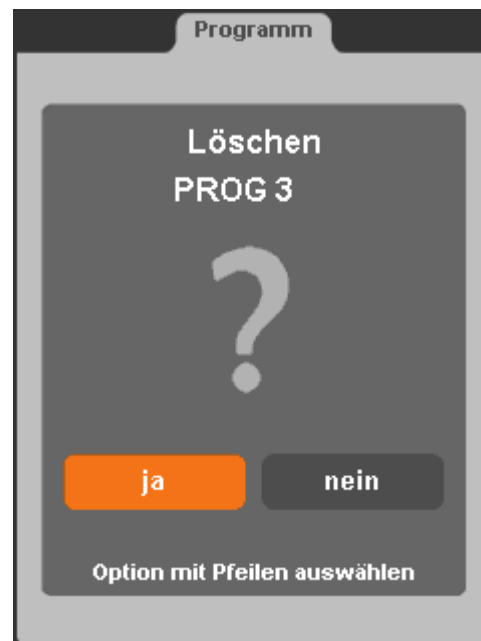
1. Wählen Sie die Zelle.
2. Drücken Sie OK. Der Zellhintergrund leuchtet jetzt orange auf.
3. Stellen Sie den Wert mit der Skala ein.
4. Drücken Sie OK, um die Zelle zu schließen und die Einstellung zu speichern.
5. Wiederholen Sie ggf. die Schritte 1 bis 4.
6. Wählen Sie Programm speichern.
7. Drücken Sie OK.



6.3. Programme löschen

1. Wählen Sie Programm löschen.
2. Drücken Sie OK.
3. Wählen Sie das Programm.
4. Drücken Sie OK.
5. Überprüfen Sie, ob der Programmname derselbe ist wie der, den Sie löschen möchten.
6. Wählen Sie Ja, wenn der Programmname derselbe ist wie der, den Sie löschen möchten. Wählen Sie Nein, wenn dies nicht der Fall ist.
7. Drücken Sie OK.

Das Löschen von Programmen kann nicht rückgängig gemacht werden.



6.4. Programme testen



Änderungen, die während des Testens durchgeführt werden von Stufen, die schon durchgeführt worden sind, haben keinen Einfluss auf die Produkte, die sich bereits im Grill befinden. Die Änderungen werden jedoch gespeichert und gelten das nächste Mal, wenn dieses Programm durchgeführt wird.

Es ist möglich, alle Grillprogramme der Steuerung in einem Testmodus zu testen.

Im Testmodus wird das Programm normal durchgeführt; die Einstellungen können jedoch während des Vorgangs geändert werden.

Die Änderungen, die durchgeführt werden, werden während des Testmodus gespeichert.

1. Wählen Sie Programm testen
2. Drücken Sie OK.
3. Wählen Sie das Programm.
4. Drücken Sie START/STOPP oder OK.

Im Weiteren wird der Vorgang genauso wie bei einem Grillprogramm durchgeführt. Während des Vorgangs kann das Programm geändert werden.

1. Drücken Sie OK.
2. Führen Sie die Änderungen durch.
3. Wählen Sie Programm speichern.
4. Drücken Sie OK.



6.5. Programme sortieren

Mit dieser Funktion können Sie die Programme nach Alphabet sortieren.

1. Wählen Sie alphabetisch sortieren.
2. Drücken Sie OK.
3. Wählen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten Ja aus.
4. Drücken Sie OK.

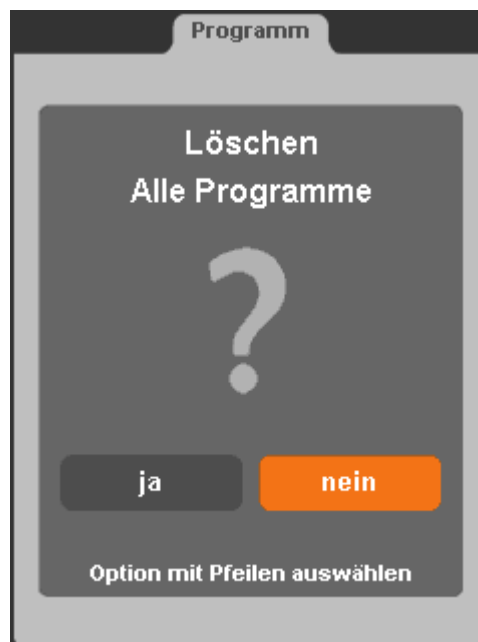


6.6. Alle Programme löschen

Mit dieser Funktion kann man sämtliche Programme auf ein Mal löschen.

1. Wählen Sie „Alle Programme löschen“ aus.
2. Drücken Sie OK.
3. Wählen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten Ja aus.
4. Drücken Sie OK.

Das Löschen von Programmen kann nicht rückgängig gemacht werden.



7. Wartung und Reinigung



WARNUNG

- Ziehen Sie Gummihandschuhe an, um den Ofen zu reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Stahlschwamm.
- Keine Laugelösungen verwenden um den Ofen zu reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass das Reinigungsmittel vollständig aus dem Gerät beseitigt wird.
- Berühren Sie Quarzlampen nicht mit bloßen Händen.
- Wenn Sie die Fettlade zurücksetzen, schieben Sie diese vollständig in das Gerät und schließen Sie den Ablasshahn, um Beschädigungen am Fenster zu vermeiden.



WARNUNG

- Reinigen Sie das Gerät nicht unter einem Wasserstrahl.
- Ziehen Sie den Stecker vor der Wartung und manuellen Reinigung aus der Steckdose.



- Mit Blick auf die hygienischen Verhältnisse und den optimalen Zustand des Geräts ist es wichtig, von Anfang an einen festen, täglichen Reinigungsrhythmus einzuhalten.
- Am Einfachsten ist es, das Gerät zu reinigen, wenn es noch lauwarm ist.
- Wenn Sie vor der Benutzung die Bodenplatte mit Aluminiumfolie auslegen, vermeiden Sie eine größere Verschmutzung des Geräts.
- Fri-Jado Clean ist ein Spezialreinigungsmittel für das Reinigen des Geräts.

7.1. Reinigungsschema

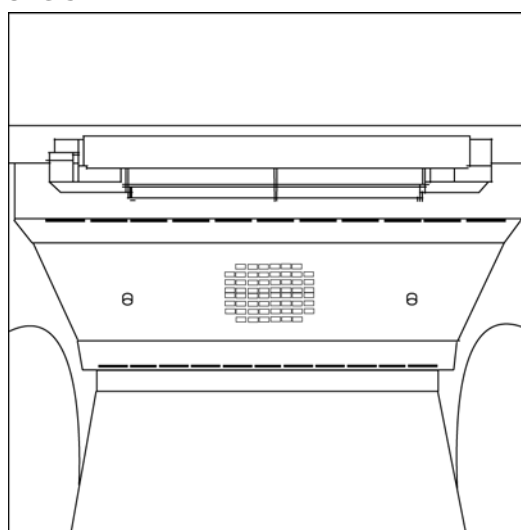
Teil	Action	Reinigungsfrequenz
Rotor/Bodenplatte	• Nehmen Sie die Teile aus den Gerät. • Roste und/oder Backbleche mit heißem Wasser und Reinigungsmittel in Spülbecken einweichen. • Teile eine Nacht einweichen lassen. • Reinigen Sie die Teile. • Trocknen Sie die Teile ab.	Täglich
Fettlade	• Öffnen Sie die Fettlade. • Lassen Sie die Fettlade mit Hilfe des Ablasshahnes an der Vorderseite der Fettlade leer laufen. • Reinigen Sie die Fettlade. • Trocknen Sie die Fettlade ab. • Fettlade wieder in das Gerät zurückschieben. • Schließen Sie den Ablasshahn.	Täglich
Innenseite	• Reinigen Sie die Innenseite mit warmen Seifenwasser oder Fri-jado Clean. • Trocknen Sie die Innenseite gründlich ab.	Täglich
Außenseite	• Reinigen Sie die Außenseite mit ein wenig Wasser, einem Reinigungsmittel und einer weichen Bürste oder einem Schwamm. • Trocknen Sie die Außenseite mit einem Tuch ab.	Täglich
Bedienfeld	• Reinigen Sie das Bedienfeld mit warmen Seifenwasser oder Fri-jado Clean.	Täglich
Fenster	• Öffnen Sie die Außentür. • Öffnen Sie die Innentür. • Reinigen Sie die Fenster mit warmen Seifenwasser oder Fri-jado Clean.	Täglich

Teil	Action	Reinigungsfrequenz
Quarzlampen	- Kontrollieren Sie, ob die Quarzlampen gereinigt werden müssen. - Die Quarzlampen abkühlen lassen. - Reinigen Sie die Quarzlampen mit einem Tuch mit Alkohol oder Brennspritus.	Wöchentlich
Lüfterrost	Siehe Kapitel 7,2	Monatlich
Lüfterplatte	Siehe Kapitel 7,2	Monatlich
Ventilatorflügel	Siehe Kapitel 7,2	Monatlich

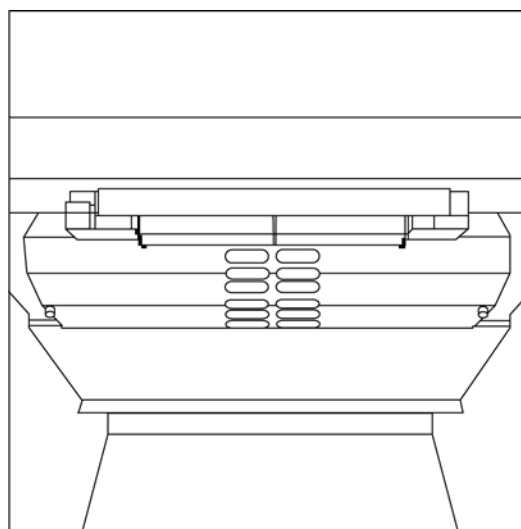
7.2. Reinigung Lüfterrost, Lüfterplatte und Lüfterblätter

- Entfernen Sie die Überwurfmutter (A).
- Entfernen Sie den Lüfterrost.
- Entfernen Sie die Flügelmutter aus der Lüfterplatte.
- Heben Sie die Lüfterplatte aus dem Aufhängungssystem heraus.
- Entfernen Sie das Ventilatorblech.
- Entfernen Sie die Flügelschraube auf dem Lüfterblatt. Im Uhrzeigersinn drehen.
- Entfernen Sie die Lüfterblätter.
- Reinigen Sie die Teile.
- Zum Wiedereinsetzen positionieren Sie die Lüfterblätter mit der flachen Seite in dem Loch des Lüfterblatts genau über der Achse des Lüfters.
- Setzen Sie die Lüfterplatte wieder ein.
- Setzen Sie den Lüfterrost wieder ein.

STG 5-i



STG 7-i of STG 8-i



8. Störungen



WARNUNG

- Falls eine Störung nicht mit Hilfe der nachfolgenden Tabelle behoben wird, so setzen Sie sich bitte mit Ihrem Lieferanten/ServiceDienst in Verbindung.
- Setzen Sie sich im Falle von Beschädigungen des Netzkabels unverzüglich mit Ihrem Lieferanten/Kundendienst in Verbindung.



- Die entsprechenden elektrischen Schemas befinden sich in einer Halterung an der Innenseite des rechten Seitenteils des Geräts.
- Nehmen Sie bei Störungen Kontakt auf mit Ihrem Lieferanten/Kundendienst. Achten Sie darauf, dass nachfolgende Daten zur Verfügung stehen: Modell- und Seriennummer.

8.1. Störungsübersicht

Teil	Störung	Aktion
Grill	Grill funktioniert nicht	• Überprüfen Sie ob der Stecker sich in der Steckdose befindet. • Überprüfen Sie die Stromversorgung (Sicherungen und Schutzschalter). • Überprüfen Sie das ausgewählte Programm.
Quartslampe	Lampe ist defekt.	• Ersetzen Sie die Lampe. • (Siehe Kapitel 8.2)
Lüfter	Lüfter macht Lärm	• Reinigen Sie das Lüfterfilter und die Lüfterblätter • (Siehe Kapitel 7).
Tür	Die Tür hängt schief.	Tür nochmal stellen. (Siehe Kapitel 8,3).

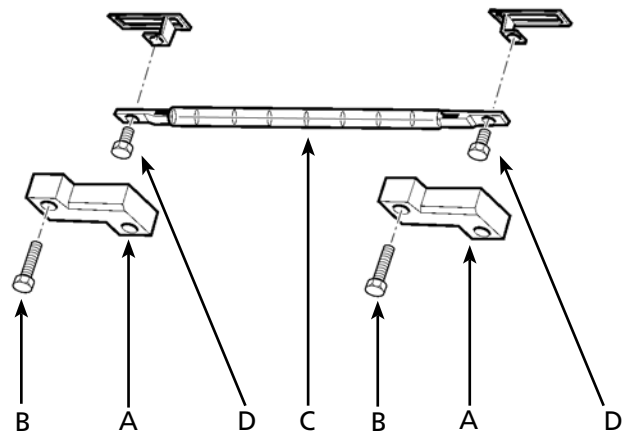
8.2. Halogenlampe ersetzen



WARNUNG

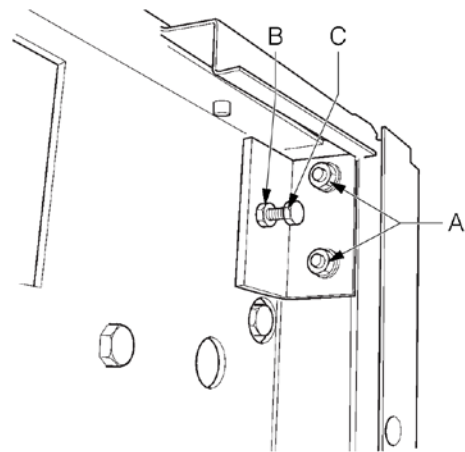
- Kontrollieren Sie, ob die Halogenlampe heiß ist.
- Berühren Sie neue Quarzlampen nicht mit bloßen Händen.
- Benutzen Sie ein sauberes Tuch oder Papiertücher, um die Lampe zu entfernen.
- Entfernen Sie eventuelle Feuchtigkeit mit Alkohol und Brennspiritus, wenn die Lampe abgekühlt ist.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
2. Entfernen Sie die Porzellankappen der Lampe (A), indem Sie die Bolzen (B) entfernen.
3. Entfernen Sie die Lampe (C), indem Sie die Bolzen (D) entfernen.
4. Bringen Sie den Metallverbindungsstreifen der neuen Lampe auf die richtige Länge, indem Sie diesen von beiden Seiten einkürzen. Benutzen Sie die alte Lampe als Beispiel.
5. Halten Sie die Lampe an den Metallverbindungsstreifen fest.
6. Setzen Sie die neue Lampe mit der weiß gekennzeichneten Stelle nach oben ein.
7. Montieren Sie die Bolzen (D), um die Lampe wieder festzusetzen.
8. Montieren Sie nun wieder die Porzellankappen (A).



8.3. Tür einstellen

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
2. Tür schließen.
3. Entfernen Sie das Seitenteil an der Scharnierseite.
4. Stützen Sie die Tür an der Unterseite und lösen Sie die Muttern (A) von der obersten Scharnierplatte um eine halbe Drehung.
5. Bringen Sie die Tür, die noch immer geschlossen ist, so in Stellung, dass sich die Unterseite der Tür auf gleicher Höhe mit der darunter liegenden Vorderseite befindet.
6. Lösen Sie die Sicherungsmutter (B) von der Stellschraube.
7. Drehen Sie die Stellschraube (C) nach rechts, um den Stand der Tür festzulegen.
8. Ziehen Sie die Sicherungsmutter fest.
9. Ziehen Sie die Muttern von der Scharnierplatte fest.
10. Überprüfen Sie den Stand der Tür.
11. Bringen Sie die Seitenwand an.



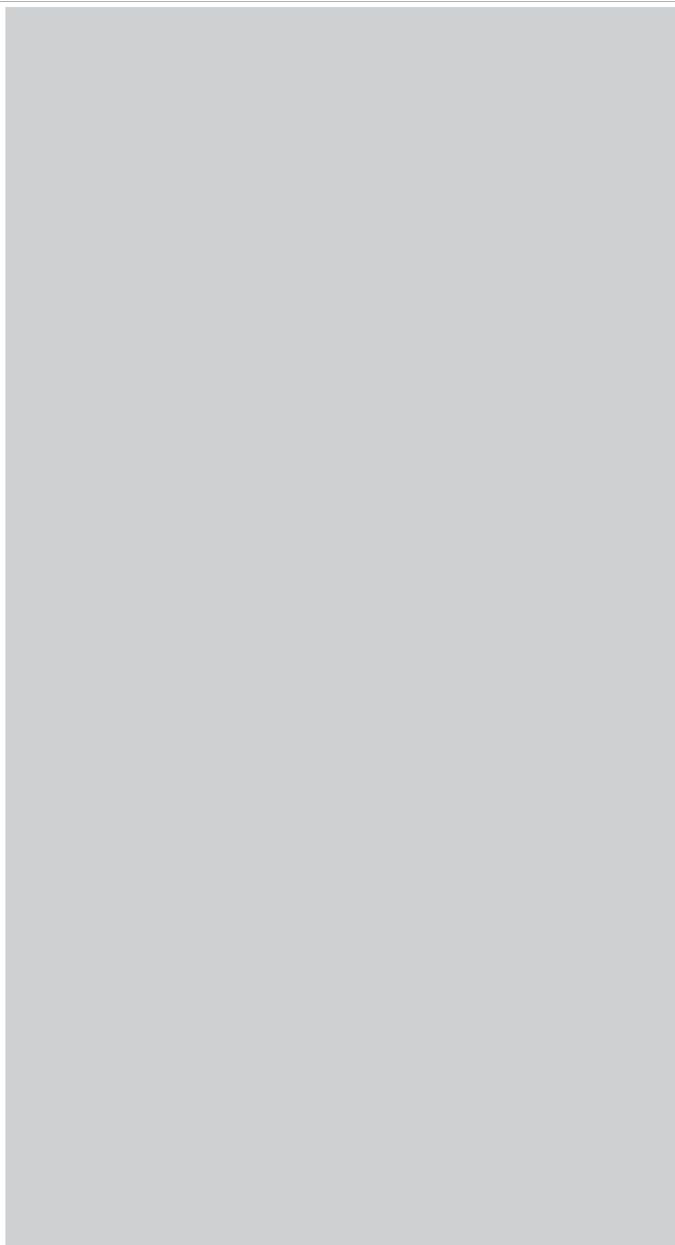
Anhang A

Richtlinien für Grillzeiten, Temperatureinstellungen und die Verwendung von Gewürzen

Fleish	Arbeitsweise	Gewürze
Hähnchen	Auf Spieße stecken	Trockengewürz innen und außen
Flügel	Auf Spießen oder in Körben (ab und zu drehen)	Trockengewürze oder marinieren
Unterschenkel	Auf Spießen oder in Körben (ab und zu drehen)	Trockengewürze oder marinieren
Schenkel	Auf Spießen oder in Körben (ab und zu drehen)	Trockengewürze oder marinieren
Ente	In Korb (Füllung) (ab und zu beträufeln)	Pfeffer und Salz oder spezielle Gewürze, gefüllt, diverse Füllungen
Pute	Putenspieß (ab und zu beträufeln)	PPfeffer und Salz oder spezielle Gewürze, gefüllt, diverse Füllungen
Spare Ribs/Rippchen	Frisch	Marinieren oder in der Marinade wälzen, diverse Geschmacksrichtungen
Roastbeef	Medium	Trockengewürze
Gehaktes	In Körben	Gewürze durchmengen
Roulade	In Körben	Trockengewürze, marinieren oder füllen
Hinterschinken	Putenspieß (ab und zu beträufeln)	Trockengewürze + spezielle Gewürznelken
Grillwurst	Vorgegart	Paprikapulver
Lammkeule	Putenspieß oder Korb	Trockengewürze oder marinieren
Spanferkel	Putenspieß	Trockengewürze oder marinieren

Fleish	Gewicht (kg)	Grilldauer (minuten)	Grilltemperatur	Kerntemperatur
Hähnchen	0,8 – 1,5	70 – 90	180 °C	82 °C
Flügel	0,1 – 0,2	20 – 30	250 °C	82 °C
Unterschenkel	0,1 – 0,3	25 – 30	250 °C	82 °C
Schenkel	0,2 – 0,4	35 – 45	180 °C	82 °C
Ente	1,2 – 1,6	70 – 90	180 °C	82 °C
Pute	2,5 – 4,5	80 – 100	180 °C	82 °C
Spare Ribs/Rippchen	0,8 – 1,0	30 – 45	180 °C	65 °C
Roastbeef	1,5 – 2,0	45 – 55	180 °C	40 °C
Gehaktes	1,0 – 1,2	40 – 50	180 °C	75 °C
Roulade	2,0 – 2,5	40 – 55	180 °C	65 °C
Hinterschinken	3 – 4	100 – 120	180 °C	65 °C
Grillwurst	0,5 – 1,0	40 – 50	220 °C	75 °C
Lammkeule	1,8 – 2,5	60 – 70	180 °C	65 °C
Spanferkel	8,0 – 10	100 – 120	160 °C	70 °C

Die Grillzeiten und Temperaturen sind so festgelegt, dass kleine Abweichungen keinen nachteiligen Einfluss auf das Endprodukt haben.



Uw leverancier
Your supplier
Ihr Fachhändler
Votre revendeur
Su suministrador
Leverandøren
Leverantör

Fri-Jado BV
Oude Kerkstraat 2
4878 AA Etten-Leur
The Netherlands

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