



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



BEWAAR DEZE GEBRUIKERSAANWIJZING VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

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

Voor de duur en de voorwaarden ten aanzien van garantie raden wij u aan contact op te nemen met uw leverancier. Voorts verwijzen wij naar onze Algemene Verkoop- en Leveringsvoorwaarden die op aanvraag verkrijgbaar zijn.

Alle verantwoordelijkheid voor schade of letsel als gevolg van het niet naleven van deze voorschriften, of door het niet in acht nemen van de gebruikelijke voorzichtigheid of zorgvuldigheid bij handelingen, bediening, onderhoud of herstelwerkzaamheden, zelfs indien niet uitdrukkelijk omschreven in deze gebruikershandleiding, wordt door de fabrikant afgewezen. Als gevolg van voortdurend streven naar verbetering kan het voorkomen dat uw apparaat in detail afwijkt van hetgeen in deze handleiding is beschreven. Om deze reden dienen de gegeven instructies slechts als richtlijn voor het installeren, gebruiken, onderhouden en repareren van het in deze handleiding vermelde apparaat.

Deze handleiding is met alle zorg samengesteld, maar de fabrikant kan geen verantwoording op zich nemen voor eventuele fouten in deze handleiding of voor de gevolgen daarvan. Het is gebruikers toegestaan deze handleiding voor eigen gebruik te kopiëren. Voorts zijn alle rechten voorbehouden en mag niets uit deze handleiding op welke wijze dan ook worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt.

## Inhoudsopgave

<b>1. Veiligheid, hygiëne en milieu</b> .....	<b>4</b>
1.1. Algemeen .....	4
1.2. CE-keurmerk.....	4
1.3. Identificatie .....	4
1.4. Pictogrammen en symbolen.....	5
1.5. Veiligheidsmaatregelen.....	6
1.6. Hygiëne.....	6
1.7. Service, onderhoud en reparaties.....	6
1.8. Gebruikte materialen en het milieu .....	6
1.9. Garantie.....	7
1.10. Accessoires en opties.....	7
1.11. Mogelijke combinaties.....	7
<b>2. Beschrijving van het apparaat</b> .....	<b>8</b>
2.1. Werking .....	8
2.2. Bestemd gebruik .....	8
2.3. Onderdelen.....	9
2.4. Technische specificaties.....	10
<b>3. Installeren</b> .....	<b>11</b>
3.1. Uitpakken .....	11
3.2. Installatie .....	11
3.3. Reinigen.....	12
3.4. Assembleren .....	12
3.5. Doorwarmen .....	13
<b>4. Bediening</b> .....	<b>14</b>
4.1. Grilleerproces .....	14
4.2. In- en uitschakelen .....	15
4.3. Programma's.....	15
4.4. Power down .....	20
<b>5. Instellen</b> .....	<b>21</b>
5.1. Inleiding.....	21
5.2. Informatie.....	21
5.3. Manager .....	22
<b>6. Programmeren</b> .....	<b>24</b>
6.1. Programma's toevoegen.....	24
6.2. Programma's bewerken .....	26
6.3. Programma's verwijderen.....	26
6.4. Programma's testen .....	27
6.5. Programma's sorteren.....	27
6.6. Alle programma's wissen .....	28
<b>7. Onderhoud en reiniging</b> .....	<b>29</b>
7.1. Schoonmaakschema.....	29
7.2. Reinigen ventilatorrooster, ventilatorplaat en ventilatorbladen .....	30
<b>8. Storingen</b> .....	<b>31</b>
8.1. Storingsoverzicht.....	31
8.2. Kwartslamp vervangen.....	31
8.3. Deur stellen .....	32

# 1. Veiligheid, hygiëne en milieu

## 1.1. Algemeen

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade of letsel veroorzaakt door het niet strikt naleven van de veiligheidsvoorschriften en -instructies in deze handleiding, dan wel door onachtzaamheid tijdens installatie, gebruik, onderhoud en reparatie van het in dit document vermelde apparaat en de eventueel bijbehorende accessoires.

Het apparaat mag uitsluitend worden bediend door opgeleide en bevoegde personen. Een ieder die aan of met het apparaat werkt, dient van de inhoud van deze handleiding op de hoogte te zijn en de instructies daarin nauwgezet op te volgen. De volgorde van de te verrichten handelingen mag nooit worden gewijzigd.

De bedrijfsleiding dient het personeel aan de hand van de handleiding te onderrichten en alle voorschriften en aanwijzingen in acht te nemen.

## 1.2. CE-keurmerk

Het apparaat is in overeenstemming met de Europese richtlijnen en normen zoals vermeld in de met uw apparaat geleverde CE-verklaring.

Om een goede werking te garanderen mag het apparaat uitsluitend worden gebruikt in overeenstemming met de bestemming zoals vastgelegd in NEN-EN-ISO 12100-1. "Bedoeld gebruik" in de zin van deze norm is het gebruik waarvoor het technische apparaat volgens de opgave van de fabrikant - inclusief diens aanwijzingen in de verkoopbrochure - geschikt is.

Bij twijfel is dat het gebruik dat uit de constructie, de uitvoering en de functie van het technisch apparaat als gebruikelijk naar voren komt. Tot het gebruik volgens de bestemming behoort ook het in acht nemen van de gebruiksvoorschriften en het naleven van de inspectie- en onderhouds-voorwaarden.

## 1.3. Identificatie

De typeplaat is op het rechter zijpaneel aangebracht en bevat de volgende gegevens:

- Naam van de leverancier of de fabrikant
- Model
- Serienummer
- Bouwjaar
- Netspanning
- Frequentie
- Nominale stroom

## 1.4. Pictogrammen en symbolen

### 1.4.1. Handleiding

In deze handleiding worden de onderstaande pictogrammen en symbolen gebruikt:



Gevaar voor lichamelijk letsel of ernstige schade aan het apparaat



Elektrische spanning



Oppervlakken met hoge temperatuur



Brandgevaar



Aanvullende informatie



Milieuaspecten.

### 1.4.2. Apparaat

Op het apparaat zijn de onderstaande pictogrammen bevestigd. Bedek of verwijder deze nooit. Vervang of herstel onleesbare of beschadigde pictogrammen onmiddellijk.



Elektrische spanning



Oppervlakken met hoge temperatuur

## 1.5. Veiligheidsmaatregelen

- Maak de vetlade leeg in verband met gevaar voor overlopen.
- Wijzig nooit de technische specificaties zoals vermeld in deze handleiding.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in technisch perfecte conditie.

## 1.6. Hygiëne

- Voorkom dat reeds gegrilleerde producten weer in aanraking komen met rauwe producten, dit in verband met de overdracht van salmonellabacterie.
- Vermijd contact van gegrilleerde producten met handen of gereedschappen die in aanraking zijn geweest met rauw vlees. Indien handen en of gereedschappen in aanraking zijn geweest met rauw vlees, moeten deze eerst grondig worden gereinigd.

## 1.7. Service, onderhoud en reparaties

Maak het apparaat regelmatig schoon voor behoud van een correcte werking.



### WAARSCHUWING

- Reinig het apparaat dagelijks. Houd de onderhoudsintervallen aan. (Zie hoofdstuk 7)
- Volg de aanwijzingen in geval van storing (Zie hoofdstuk 8).



### WAARSCHUWING

Gebruik geen waterslag om het apparaat te reinigen.



Er wordt onderscheid gemaakt in service-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden die door de gebruiker mogen worden verricht en welke werkzaamheden uitsluitend zijn voorbehouden aan daartoe opgeleide en bevoegde servicetechnici.

## 1.8. Gebruikte materialen en het milieu

### 1.8.1. Verpakkingsmateriaal



Alle verpakkingsmaterialen kunnen opnieuw gebruikt worden. Deponeer verpakkingsmateriaal niet bij het bedrijfsafval.

- De volgende materialen zijn gebruikt:
- Onbehandeld hout
- Karton
- Polyethyleen folie
- Styropor
- Polypropyleen bindband

### 1.8.2. Verwijderen

Uw Fri-Jado leverancier adviseert desgewenst hoe het apparaat verwijderd kan worden. Uw Fri-Jado leverancier kan tevens aangeven welke onderdelen waardevolle stoffen en materialen bevatten.

Behandel de materialen volgens de op dat moment ter plaatse geldende milieuvorschriften.

## 1.9. Garantie

In geval van ongeautoriseerde modificaties in of aan het apparaat vervalt elke aansprakelijkheid van de fabrikant.

Zie achterzijde voor de contactgegevens.

## 1.10. Accessoires en opties

Voor de modellen in deze handleiding zijn de volgende accessoires leverbaar:

- Dubbelspitten
- Vleesmanden
- Kippenrekken
- Kalkoenspitten

De volgende opties zijn leverbaar:

- Verrijdbaar onderstel

## 1.11. Mogelijke combinaties

De oven kan als los toestel of als combinatie met een ander toestel of onderstel worden geleverd.

De volgende combinaties zijn leverbaar:

- STG 5-i met onderstel.
- STO 5-i gestapeld met een STG 5-i.
- STO 5-i gestapeld met een STW 5
- STG 7-i of STG 8-i met onderstel
- STG 7-i of STG 8-i gestapeld met een STG 7-i of STG 8-i

Deze combinaties zijn voorzien van wielen.

## 2. Beschrijving van het apparaat

### 2.1. Werking

In het apparaat wordt gebruik gemaakt van een combinatie van directe infraroodstraling en convectiewarmte. De stralingshitte schroeit het vlees dicht en zorgt voor een krokante bruine laag. De convectiewarmte braadt het vlees gaar. De ventilatoren zorgen voor een gelijkmatige warmteverdeling en koelen tegelijkertijd de buitenwanden.

Tijdens het grillproces worden de verwarmingselementen en kwartslamp telkens aan- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te behouden. De kwartslamp aan de klantzijde blijft gedurende het gehele grillproces branden.

Het apparaat wordt aangedreven door een onderhoudsvrije motor met vertragingskast.

De grill beschikt over een intelligente besturing met de mogelijkheid tot het opslaan van maximaal 250 programma's. Elk programma kan bestaan uit een voorverwarmstap en daarnaast maximaal 9 stappen waarin de griltijd, temperatuur en ventilatorsnelheid ingesteld kunnen worden.

Wanneer een programma eenmaal volledig is uitgevoerd en geen wijzigingen in de instellingen meer worden gedaan, zal de besturing bij elke volgende uitvoering van het grillprogramma een automatische griltijdcorrectie toepassen om steeds hetzelfde resultaat te verkrijgen. Aan de hand van het temperatuurverloop tijdens het grillproces, wordt door de oven bepaald hoeveel tijd moet worden bijgeteld of moet worden afgetrokken van de ingestelde griltijd. Zo wordt altijd hetzelfde eindresultaat verkregen, onafhankelijk van de belading van de grill en of de producten wel of niet waren ontdooid bij aanvang.

Een groot aantal instellingen en de grillprogramma's kunnen worden beveiligd tegen wijzigen door middel van een wachtwoord.

### 2.2. Bestemd gebruik



#### WAARSCHUWING

De oven is uitsluitend ontworpen voor de volgende processen:

- Grillen
- Opwarmen
- Koken
- Braden
- Smoren
- Gratineren
- Roosteren

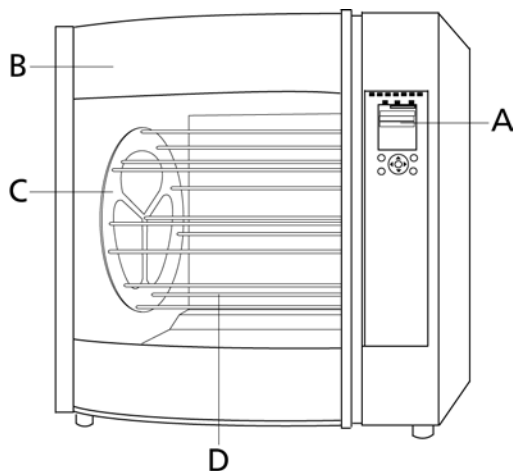
De processen worden gestuurd door programma's. (Zie hoofdstuk 5).

Elk ander gebruik geldt niet als conform de bestemming. Voor schade of letsel dat hiervan het gevolg is, aanvaardt de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid. Het apparaat is in overeenstemming met de Europese richtlijnen en normen zoals vermeld in de met uw apparaat geleverde CE-verklaring. Gebruik het apparaat uitsluitend in technisch perfecte conditie, conform de hierboven beschreven bestemming.

## 2.3. Onderdelen

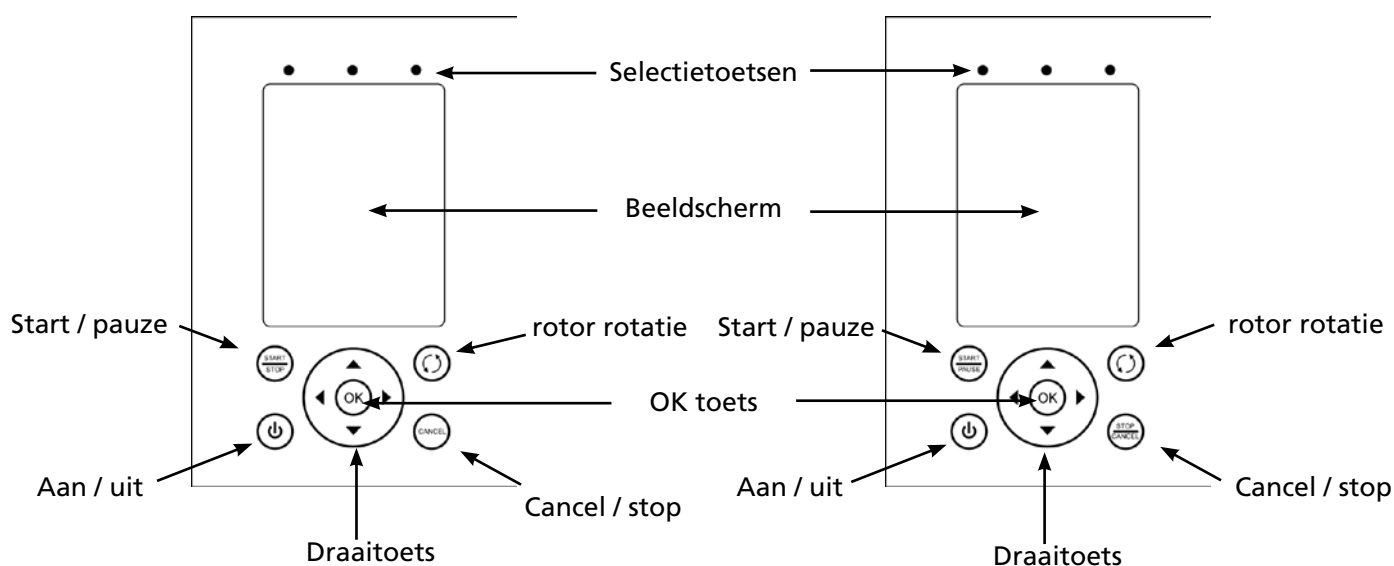
### 2.3.1. Apparaatoverzicht

- A. Bedieningspaneel
- B. Deur
- C. Rotor
- D. Spit



### 2.3.2. Bedieningspaneel

Er zijn twee uitvoering van het bedieningspaneel, waarbij de tekst van de bedieningsknoppen van elkaar afwijken. De functies van de knoppen zijn echter gelijk



Toets	Functie
Selectietoets	Keuze tussen de tabbladen in het scherm.
Aan/Uit	In- en uitschakelen van het apparaat.
START/PAUZE	Starten en stoppen van een programma .
Rotor rotatie	Starten en stoppen van de rotordraaiing
CANCEL	Afbreken van het programma (stap terug in het menu).
OK	Bevestigen van een keuze.
Draaitoets	Zie Draaitoets.

**Draaitoets**

De draaitoets wordt gebruikt voor:

- De navigatie door de menu-items in het beeldscherm
- Het wijzigen van waarden van instellingen.

**Waarde van instelling snel wijzigen**

- Verhogen: draai met een vinger met de klok mee over de draaitoets.
- Verlagen: draai met een vinger tegen de klok in over de draaitoets.

**Beeldscherm**

Tabblad	Functie
Bedienen	Keuze tussen de programma's. (Zie hoofdstuk 4).
Programma	Samenstellen van programma's. (Zie hoofdstuk 6).
Instelling	Wijzigen van de instellingen. (Zie hoofdstuk 5).

## 2.4. Technische specificaties


**WAARSCHUWING**

Raadpleeg de typeplaat voor de correcte specificaties van het apparaat. De gegevens met betrekking tot de elektrische installatie kunnen verschillen per land.

			STG 5-I	STG 7-I	STG 8-i
Afmetingen	Breedte	mm	825	985	985
	Diepte	mm	650	850	850
	Hoogte	mm	860	1015	1025
Gewicht		kg	122	181	175
Frequentie		Hz	3N~50...60	3N~50...60	3N~50...60
Spanning		V	400 / 230	400 / 230	400 / 230
Max. nominale stroom		A	9	14,5	15,7
Stekker		A	16	16	16
Kabellengte		m	3	3	3
Geluidsdruk		dB (A)	<70	<70	<70
Spitlengte		m	0,45	0,60	0,60
Capaciteit		kg	25	42	48

## 3. Installeren



### WAARSCHUWING

Laat een erkende installateur het apparaat plaatsen en installeren.

### 3.1. Uitpakken

- 1 Controleer de inhoud en de omvang van de levering. Indien de inhoud niet compleet is, neem contact op met uw dealer.
- 2 De inhoud bestaat uit de volgende onderdelen:
  - Grill
  - Gebruikershandleiding
  - 1 standaard rotor
  - 5 dubbelspitten (STG 5-i) of
  - 7 dubbelspitten (STG 7-i) of
  - 8 dubbelspitten (STG 8-i)
- 3 Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit het apparaat.
- 4 Neem de onderdelen uit het apparaat.
- 5 Controleer het apparaat en de onderdelen op beschadigingen.
- 6 Lees de hele handleiding door.

### 3.2. Installatie



### WAARSCHUWING

- Gebruik geschikt hijs-, til-, en transportmiddelen om het toestel te verplaatsen.
- Zet de wielen van het toestel of het onderstel op de rem als het toestel op zijn plaats staat.
- Houd tussen de zijkanten en andere apparaten of wanden een afstand van minimaal 100 mm aan.
- Houd tussen de achterkant en andere apparaten of wanden een afstand van minimaal 100 mm aan.
- Plaats geen rekken met hete producten direct tegen de zijwanden van de oven of bovenop de oven.
- Plaats het apparaat, met behulp van een waterpas, vlak op een voldoende stevige ondergrond. Houd daarbij rekening met het gewicht.
- De opening tussen het apparaat en het tafelloppervlak moet vrij zijn voor een goede ventilatie in de elektrische ruimte.



### WAARSCHUWING

Laat een erkende installateur de wandcontactdoos aanleggen.



Indien het apparaat tijdelijk niet wordt gebruikt en wordt opgeslagen, volg de volgende punten:

- Reinig het apparaat zorgvuldig.
- Verpak het apparaat stofvrij.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats.

Kies een geschikte plek voor het apparaat. Aandachtspunten:

- Het oppervlak dient horizontaal te zijn. Het oppervlak moet het apparaat kunnen dragen.
- Houd in verband met het uitnemen van producten 750 mm ruimte aan de voorzijde van de oven vrij.
- Houd voldoende ruimte vrij om het apparaat te bedienen en te onderhouden.
- Houd rekening met de bereikbaarheid in geval van onderhouds- en servicewerkzaamheden.

- De opening tussen het apparaat en het tafeloppervlak moet vrij zijn voor een goede ventilatie in de elektrische ruimte.
- De producten in het apparaat moeten goed zichtbaar zijn.
- Houd de bedienzijde buiten bereik van kinderen.
- De omgevingstemperatuur moet tussen 10 en 30 °C zijn. Het apparaat is niet geschikt voor buitenopstelling.
- De afstand tussen het apparaat en achter- en zijwanden moet tenminste 100 mm (4 inch) zijn.
- De ruimte tussen het tafel oppervlak en het apparaat dient vrij te zijn voor een goede ventilatie vande elektrische ruimte.
- Het apparaat is niet geschikt om in een regenachtige of vochtige omgeving te gebruiken.
- Er dient een wandcontactdoos in de buurt te zijn. De wandcontactdoos moet voldoen aan de technische specificaties van het apparaat.

### 3.3. Reinigen



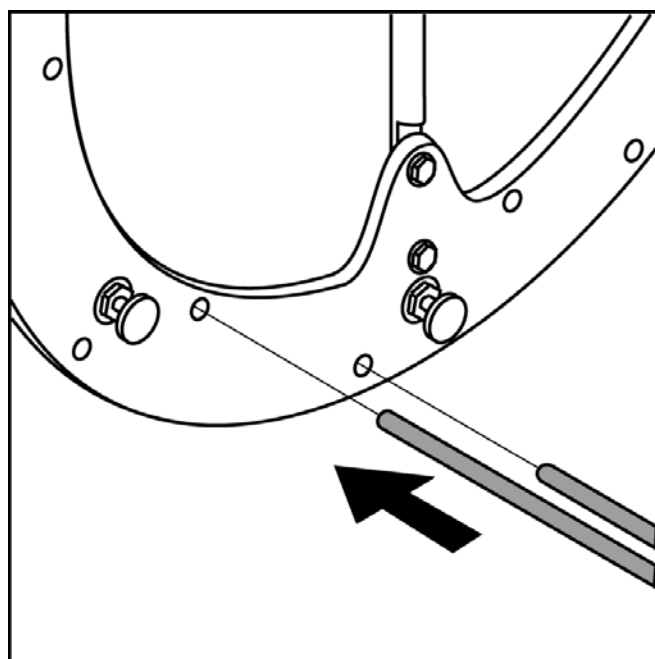
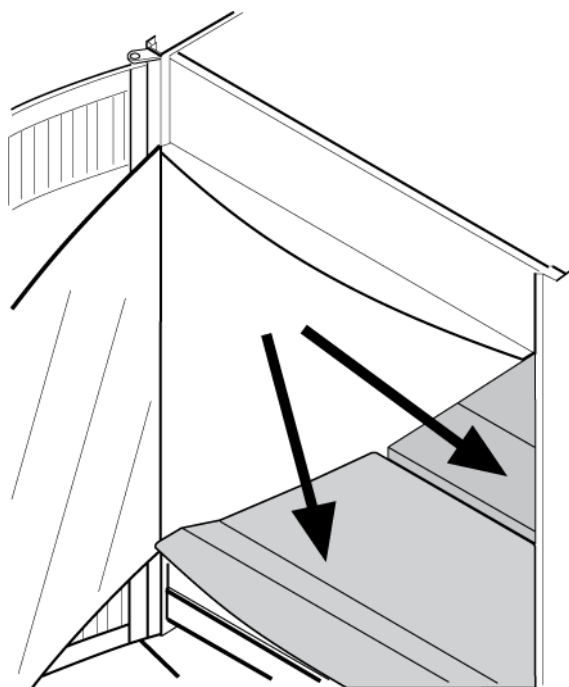
#### **WAARSCHUWING**

Schuif na het terugplaatsen de vetlade volledig in het apparaat om schade aan de ruit te voorkomen.

1. Reinig de binnenzijde met een schoonmaakmiddel.
2. Reinig de uitneembare onderdelen.
3. Reinig de accessoires.
4. Verwijder het sopwater uit de vetlade.
5. Verwijder de sopresten aan de binnenzijde, uitneembare onderdelen en accessoires met een vochtige doek.
6. Droog de binnenzijde, uitneembare onderdelen en accessoires af.

### 3.4. Assembleren

1. Plaats de bodemplaten in het apparaat.
2. Plaats de rotor in het apparaat.
3. Plaats de spitten in de rotorschijven



### 3.5. Doorwarmen

Het apparaat moet worden doorgewarmd om de metaallucht te verwijderen. Het doorwarmen duurt 30 minuten.

1. Lees eerst de hele handleiding door.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Zet de aan- en uitknop op 1
4. Druk 3 seconden op AAN/UIT om het apparaat in te schakelen.
5. Druk op OK om het menu te tonen.
6. Maak een nieuw programma van één stap met een temperatuur van 250 °C en een tijdsduur van minimaal 30 minuten. (Zie hoofdstuk 6).
7. Druk op START/STOP en laat het apparaat het programma geheel uitvoeren.

## 4. Bediening



### WAARSCHUWING

- Ledig de vetlade regelmatig om te voorkomen dat de lade overloopt.
- Grilleer geen diepgevroren producten.
- Schuif na terugplaatsen de vetlade volledig in het apparaat om schade aan de ruit te voorkomen.



### WAARSCHUWING

- Raak bij een hete grill nooit met onbeschermden handen het interieur van de grill aan. Gebruik ovenwanten.
- De temperatuur in de grill kan tijdens gebruik 250 graden Celsius bedragen. Bij deze hoge temperatuur kunnen bepaalde stoffen en textielsoorten welke zich te dicht bij de hittebron bevinden spontaan ontvlammen.
- Open nooit de deur van een hete grill terwijl u loshangende kleding draagt.
- Draag geen loshangende haren bij het bedienen van de grill!



- Gebruik verse producten.
- Grilleer hele kuikens bij voorkeur aan de espitten
- Voor een volledig overzicht van de grilleertijden en het gebruik van kruiden wordt verwezen naar Appendix A.

Het is mogelijk dat het apparaat door middel van samenbouw met een ander toestel boven elkaar gecombineerd is. Elk apparaat dient in dat geval individueel bediend te worden.

### 4.1. Grilleerproces

- Grilleer met gesloten deur.
- Open de deur niet tijdens het grillen.
- Gebruik een temperatuur tussen 160 °C - 190 °C.

#### 4.1.1. Grilleertijden



Met uitzondering van rosbief is voorverwarmen niet noodzakelijk.

De grilleertijden zijn afhankelijk van de volgende factoren:

- De omgevingstemperatuur en tocht in de onmiddellijke omgeving van het apparaat.
- Aanvangstemperatuur in de grilleerruimte.
- Grilleertemperatuur.
- Begintemperatuur van de producten.
- Soort vleesproduct.
- Gewicht en de vorm van het product.
- Totale hoeveelheid vlees.
- Ingestelde / geprogrammeerde eisen.

## 4.1.2. Kruiden

Het juiste gebruik van kruiden of marinades geeft elk gerecht een karakteristieke smaak. Een juist gebruik hiervan is van grote invloed op het eindresultaat.

Richtlijnen bij het kruiden zijn:

- Gebruik bij voorkeur de speciale kip- en vleeskruiden van uw Fri-Jado Grill leverancier. Er zijn speciale kruidenmixen voor gevogelte, lamsvlees, varkensvlees, groot vlees, wild en vis.
- Kruid de te grillen producten droog in.
- Kruid de producten maximaal 90 minuten voorafgaand aan het grillen om te voorkomen dat de kruiden te veel vocht aan het vlees onttrekken.
- Voeg tijdens het grillen geen olie of vet toe.
- Kruid kip aan binnen- en buitenzijde.

## 4.2. In- en uitschakelen

### 4.2.1. Inschakelen

Druk 2 seconden op AAN/UIT.

### 4.2.2. Uitschakelen

Druk enkele seconden gelijktijdig op AAN/UIT en de rechter selectietoets.

## 4.3. Programma's

### 4.3.1. Starten programma

1. Druk op de linker selectietoets.
2. Selecteer het programma. De totale duur van het programma in minuten wordt aangegeven naast de programmanaam.
3. Druk op START/STOP.



### 4.3.2. Voorverwarmen (optioneel)

Wanneer de voorverwarmstap in het managemenu is ingeschakeld en de grilleertemperatuur te laag is zal de besturing de oven eerst op temperatuur brengen. In het scherm wordt de huidige temperatuur vermeld (rechts) en de ingestelde voorverwarmtemperatuur (links). Wanneer de ingestelde voorverwarmtemperatuur is bereikt klinkt een geluidssignaal en kan het apparaat worden geladen.



### 4.3.3. Laden product



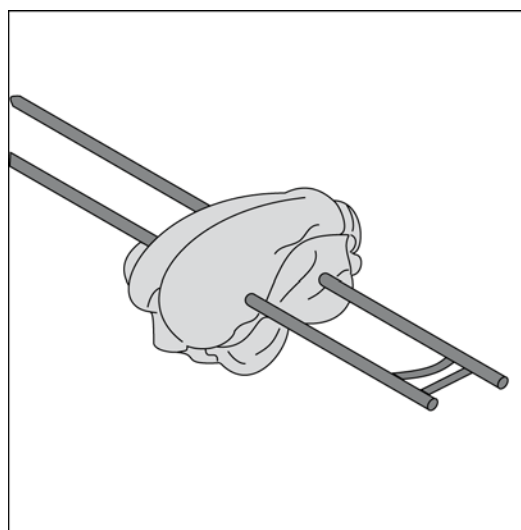
#### WAARSCHUWING

- Verdeel de producten in de oven regelmatig.
- Laat geen lege spitten, mandjes, kippenrekken en dergelijke in de grill meedraaien tijdens het grillen.
- Laat na het laden de rotor altijd minimaal 1 keer draaien en controleer of de producten in de grill ongehinderd rond kunnen draaien.
- Houd de handgreep vast tijdens het openen en sluiten van de deur.

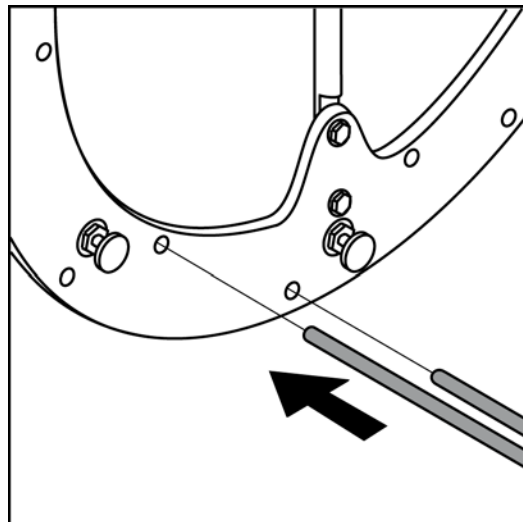
1. Open de deur.
2. Belaad het apparaat.
3. Sluit de deur.
4. Druk op OK om het proces te hervatten.

#### Spitten

1. Prik de ene punt van het spit ter hoogte van de vleugels door de borstkas. Steek de andere punt door de billen (zie afbeelding). Vergeet niet de vleugels mee vast te prikken.
2. Laat enige ruimte vrij tussen de kippen onderling. Hierdoor wordt de gehele kip egaal gebruikt.
3. Hang de spitten zodanig in de rotorschijven dat tijdens het grilleerproces de borst van de kip naar de klant toe is gericht.



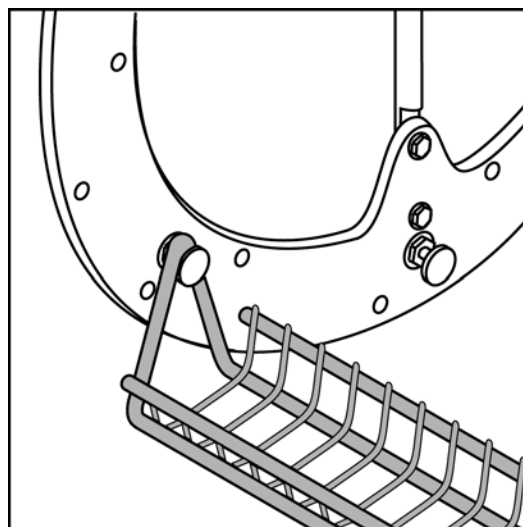
4. Steek de punten van het spit in de gaten van de rotorschijf (zie afbeelding). Steek het andere uiteinde in de corresponderende gaten van de tegenoverliggende schijf.
5. Druk op ROTORROTATIE om de rotor te laten draaien.
6. Plaats de overige spitten.



#### Vleesmandjes/kippenrekken (accessoire)

##### STG 7 / STG 8 :

1. Hang de uiteinden van de vleesmandjes/kippenrekken over de pennen op de rotorschijven (zie afbeelding).
2. Vul de mandjes/rekken zodanig dat de grill gelijkmatig belast wordt en er geen vleesdelen uit de mandjes/rekken steken.



##### STG 5 :

1. Steek de langste punt van het vleesmandje / kippenrek in een van de buitenste gaten van de rotorschijf zoals bij een spit. Steek het andere uiteinde in de corresponderende gaten van de tegenoverliggende schijf

#### Kalkoenspit (accessoire)

1. Breng een spitklem aan op het kalkoenspit.
2. Prik de punt van het kalkoenspit over de lengterichting van de kalkoen door de kalkoen heen.
3. Breng de andere spitklem aan en druk beide klemmen in de kalkoen.
4. Breng het lagerstuk aan.
5. Draai de vleugelmoeren stevig aan.
6. Verwijder de rotorschijf met bijbehorende as.
7. Plaats het kalkoenspit in de grill.

#### Twee accessoires gebruiken

1. Plaats één accessoire minder in de rotor dan maximaal mogelijk is, wanneer de grill met twee verschillende accessoires tegelijkertijd wordt gebruikt.
2. Plaats de accessoires van dezelfde soort opeenvolgend.

#### Bijvoorbeeld

STG 5-i

2 spitten + 2 manden opeenvolgend

STG 7-i

3 spitten + 3 manden opeenvolgend

STG 8-i

3 spitten + 2 manden opeenvolgend

Sluit de deur na het laden van de producten.

Druk op start om het grillen te starten.

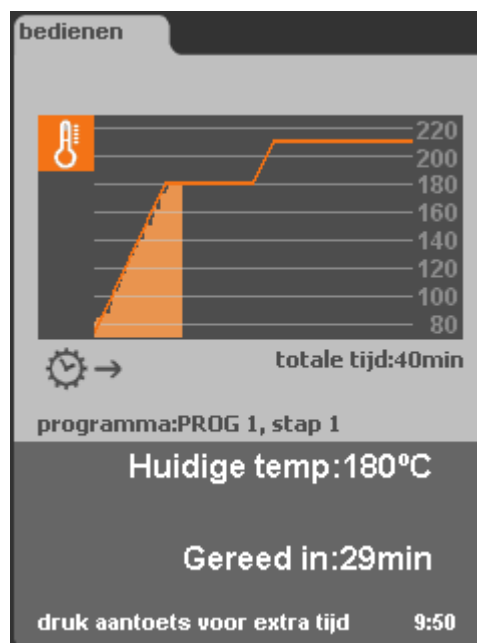
#### 4.3.4. Tijdens het grillen

Tijdens het grillen wordt op het scherm een grafiek getoond met het geplande temperatuurverloop (oranje lijn) en het werkelijke verloop (licht oranje vlak).

Onder de grafiek staat de naam van het programma en de totale tijdsduur vermeld.

Onder in het scherm worden de huidige temperatuur in de grill en de resterende tijd weergegeven.

Wanneer de procescorrectie is ingeschakeld is het mogelijk dat totale tijdsduur en de resterende tijd worden aangepast.

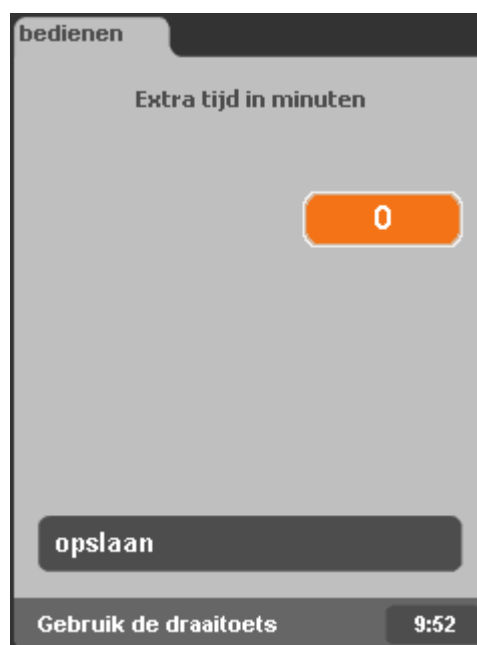


#### 4.3.5. Extra tijd toevoegen aan het actieve programma

Het is mogelijk om tijdens het proces extra tijd toe te voegen, volg de volgende handelingen:

1. Druk op OK.
2. Stel extra tijd in met de draaitoets.
3. Kies met de pijl naar rechts "opslaan".
4. Druk op OK.

In beeld staat nu de extra tijd. Deze wordt aan de laatste bakstap toegevoegd. Het scherm laat altijd de totale hoeveelheid extra tijd zien.



### 4.3.6. Programma onderbreken

#### Tijdelijk onderbreken

1. Druk op START/STOP.
2. Druk nogmaals op START/STOP om het programma weer te hervatten.

#### Definitief onderbreken

1. Druk op CANCEL .
2. Kies ja.
3. Druk op OK.



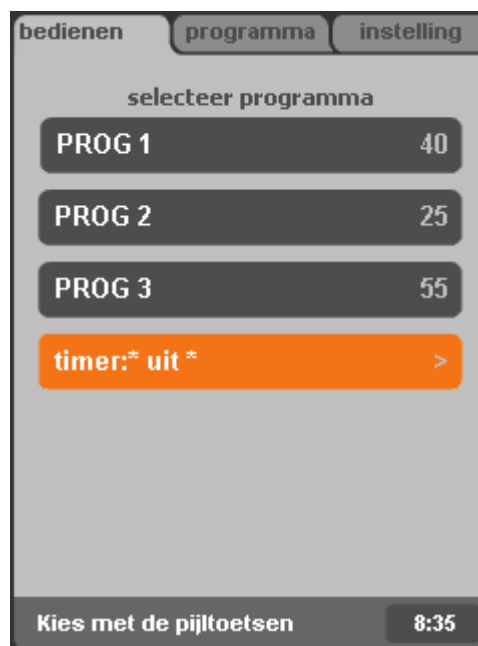
### 4.3.7. De timer functie

De grill is uitgevoerd met een timer waarmee het mogelijk is om een programma op een in te stellen dag en tijd te starten. De timer kan tot 14 dagen vooruit ingesteld worden. Om deze functie te kunnen gebruiken dient de optie "timerfunctie" aan te staan.

Om de timer in te stellen, te wijzigen of te bekijken gaat u naar de het programma "timer:\*uit\*" als de tijd klok nog niet ingesteld is en "timer:<programma naam>" als de tijd klok wel ingesteld is, en drukt u OK.

Maak eerst de timer actief door menukeuze "timer functie" te selecteren en op de knop OK te drukken. Verander de waarde van "uit" naar "aan" met de draaiknop en druk op OK.

Kies daarna het programma door keuzemenu "programma" te selecteren en op OK te drukken. Selecteer het gewenste programma uit de lijst en druk op OK.



Selecteer keuzemenu "tijd instellen" en druk op OK om de tijd waarop het programma moet starten in te stellen. bevestig de ingestelde tijd met de knop OK.

Kies keuzemenu "Datum instellen" om de dag aan te geven waarop het programma moet starten en druk op OK. Stel de gewenste dag in met de linker- en rechterpijl. druk op OK om de datum vast te leggen.

Als alle instellingen juist zijn ingevoerd, sla dan de instellingen op. Kies keuzemenu "opslaan" en druk op OK. Ook als de timer functie uit wordt gezet moet dit worden opgeslagen.

Als de timer ingesteld is, zal er een klokje gaan knippen in linker boven hoek van het scherm. play een klokje knippen



#### 4.3.8. Uitladen product



##### WAARSCHUWING

- Raak bij een hete oven nooit met onbeschermden handen het interieur van de oven aan. Gebruik ovenwanten.
- Houd de handgreep vast tijdens het openen en sluiten van de deur.

Na het uitvoeren van het programma komt het programma in de slaapstand.

Wanneer het alarmsignaal is ingesteld zal het alarmsignaal worden gegeven. Dit signaal kan worden gestopt door op OK te drukken.

##### Uitnemen van de spitten

1. Houd het spit stevig vast.
2. Til de kant met de nokken op en beweeg het spit in de richting van de punten. Hierdoor komt het spit vrij.
3. Neem het spit ook aan de andere kant vast en neem het spit uit.
4. Schuif de vleesproducten van het spit af.

##### Uitnemen van de vleesmandjes/ kippenrekken (accessoire)

1. Til het vleesmandje/kippenrek aan beide kanten op.
2. Beweeg het vleesmandje/kippenrek naar de rechter- of linkerzijde. Hierdoor komt één kant van het vleesmandje/kippenrek vrij.
3. Beweeg de vrije zijde naar voren en neem het vleesmandje/kippenrek uit.

##### Uitnemen van de kalkoenspit (accessoire)

1. Til het kalkoenspit aan de inleglagerzijde op.
2. Beweeg de vrije zijde naar voren en neem het kalkoenspit uit.

#### 4.4. Power down

Als er geen programma actief is en er is in een periode van 60 minuten geen toets aangeraakt, dan zal de STG zichzelf uitschakelen. Druk 2 seconden op AAN/UIT om de STG weer in te schakelen. Deze optie kan door een service monteur worden uitgeschakeld of worden aangepast.

## 5. Instellen

### 5.1. Inleiding

De instellingswaarden van het apparaat kunnen worden veranderd met het bedieningspaneel. Er zijn drie soorten instellingen:

- Informatie
- Manager
- Service

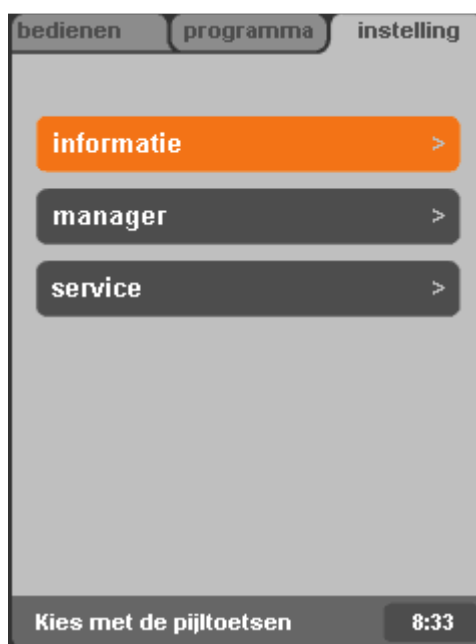


De service instellingen zijn alleen bereikbaar voor een servicemonteur.

### 5.2. Informatie

#### 5.2.1. Toegang

1. Druk op de selectietoets boven de tab "instelling".
2. Kies de gewenste instellingen met de draaiknop en druk op OK.
3. Door op de knop STOP/CANCEL te drukken, keert u terug naar het toegangsmenu.



#### 5.2.2. Overzicht

Er verschijnt een overzicht waarop enkele voorgeprogrammeerde instellingen worden getoond.



## 5.3. Manager

### 5.3.1. Beveiligde instellingen



U kunt de grillprogramma's en de Manager instellingen beveiligen door in het menu manager de pincode "0000" te wijzigen in een andere pincode. Door de pincode weer te wijzigen in "0000" verdwijnt de beveiliging.

### 5.3.2. Toegang

1. Druk op de selectietoets boven de tab "instelling".
2. Kies voor menukeuze "Manager".
3. Druk op OK.

Wanneer een pincode is ingesteld:

4. Geef met de draaitoets de pincode in.
5. Druk op OK of het pijltje naar rechts om het volgende cijfer in te voeren.
6. Druk twee maal op OK.

### 5.3.3. Pincode wijzigen

1. Selecteer pincode wijzigen.
2. Druk op OK.
3. Geef de nieuwe pincode in.
4. Druk op OK of het pijltje naar rechts om het volgende cijfer in te voeren.
5. Druk twee maal op OK.

**5.3.4. Overzicht**

Instelling	Functie en waarden
Pincode wijzigen	Instellen van de pincode
Licht	Schakelt de lamp en de quartz straler in en uit. Geldt alleen in de ruststand. Tijdens het grillen is de lamp altijd aan. Aan het eind van het proces gaat de lamp altijd uit.
Temperatuur	Instellen van de temperatuureenheid. <ul style="list-style-type: none"> <li>• °C: graden Celcius</li> <li>• °F: graden Fahrenheit</li> </ul>
Zet tijd	Instellen van de tijdsaanduiding.
Zet datum	Instellen van de datumaanduiding.
Contrast instellen	Instellen van het contrast van het beeldscherm.
Tijdformaat	Instellen van het tijdformaat. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 24 u: 00:00 tot en met 23:59</li> <li>• AM/PM: 00:00 tot en met 12:00</li> </ul>
Datumformaat	Instellen van het datumformaat. <ul style="list-style-type: none"> <li>• D/M/J: dag/maand/jaar.</li> <li>• M/D/J: maand/dag/ jaar.</li> </ul>
Alarmsignaal	In- of uitschakelen van het alarmsignaal.
Voorverwarmen	Instellen van het voorverwarmen. <ul style="list-style-type: none"> <li>• nee: er wordt nooit voorverwarmd.</li> <li>• 1x: er wordt eenmaal na het inschakelen van het apparaat ingeschakeld.</li> <li>• ja: er wordt altijd voorverwarmd.</li> </ul>
Voorverwarmmarge	Instellen van de marge tussen de voorverwarmtemperatuur en de ingestelde temperatuur van de eerste stap van het programma. Deze marge is instelbaar tussen -50 °C en +50 °C of tussen -90 °F en +90 °F.
Timer functie	Schakelt de mogelijkheid de timerfunctie te gebruiken aan of uit
Zoemer instellen	Instellen van het alarmsignaal. Er kan tussen 5 verschillende alarmsignalen worden gekozen. Deze optie is handig als er meerdere machines naast elkaar staan.
Toets piep	Instellen of er wel of geen geluidssignaal klinkt als er een toest wordt aangeraakt.
Fout wissen	Het resetten van een storing. Deze functie is alleen beschikbaar als er zich een storing heeft voorgedaan.

## 6. Programmeren



### WAARSCHUWING

Stel een minimale (warmhoud-)temperatuur in van 75 °C om een kerntemperatuur van 65 °C te garanderen.



- De dealer beschikt over programma's die via de computer geprogrammeerd worden in het apparaat. Deze programma's zijn afhankelijk van de wensen en samenstelling van het product dat per leverancier kan verschillen.
- U kunt de bakprogramma's en de 'beveiligde instellingen' beveiligen door in het menu manager de pincode "0000" te wijzigen in een andere pincode. Door de pincode weer te wijzigen in "0000" verdwijnt de beveiliging.

Deze tab wordt gebruikt om programma's zelf te programmeren. Zo'n programma bestaat maximaal uit 9 stappen. In iedere stap kan de temperatuur, tijd en ventilatorsnelheid worden ingesteld. Het geheugen kan maximaal 250 programma's bevatten.

### Toegang

1. Druk op de middelste selectietoets (programma)

Wanneer een pincode is ingesteld:

2. Geef met de draaitoets de pincode in.
3. Druk op OK of het pijltje naar rechts om het volgende cijfer in te voeren.
4. Druk twee maal op OK.
5. Selecteer de bewerking.



### 6.1. Programma's toevoegen

1. Selecteer progr. toevoegen.
2. Druk op OK.

Programmanaam invoeren

1. Geef met de draaitoets de eerste letter (of cijfer) van de naam in.  
De naam kan bestaan uit:  
A t/m Z, 0 t/m 9 en -. De combinatie is vrij. Een naam kan maximaal uit elf karakters bestaan, inclusief spaties. Een spatie creëert u door een positie over te slaan. Druk hiervoor op het pijltje naar rechts.
2. Druk op OK of het pijltje naar rechts om naar de volgende positie te gaan.
3. Herhaal stap 1 en 2 voor de volgende letter/cijfer van de naam indien noodzakelijk.
4. Druk 2x op OK om de naam op te slaan en verder te gaan



### Grilleerstappen programmeren

De tabel op het scherm bevat 2 kolommen:

- tijdsduur
- temperatuur

Rij 1 geeft grilleerstep 1 weer, en rij 2 geeft grilleerstep 2 weer, etc. Er zijn maximaal 9 stappen mogelijk.

Het oranje kader in een cel geeft aan dat die cel is geselecteerd. Om de cel te bewerken dient deze 'geopend' te worden, door de cel te selecteren en vervolgens op OK te drukken.

### Tijdsduur instellen

1. Selecteer de tijdsduur van de eerste grilleerstep. Dit is de waarde linksboven in de tabel.
2. Druk op OK om de cel te openen. De celachtergrond wordt nu oranje.
3. Stel de tijdsduur van de step in (1-240 minuten) met de draaiknop.
4. Kies – om de step over te slaan
5. Druk op OK om de cel te sluiten en de instelling te bewaren.



De eerste grillstep is in te stellen als voorverwarm step. Sla hiervoor het instellen van de tijdsduur over. Als u vervolgens de temperatuur instelt wordt de tijdsduur automatisch op "PRE" gezet. Deze instelling is alleen mogelijk als de algemene instellingen voor voorverwarmen, gemaakt in het menu manager op ja staat.

### Grilleertemperatuur instellen

6. Kies met het pijltje naar rechts de rechter cel van dezelfde grilleerstep.
7. Druk op OK.
8. Stel de grilleertemperatuur in met de draaiknop.
9. Druk op OK om de cel te sluiten en de instelling te bewaren.
10. Selecteer de linker cel van de volgende grilleerstep en herhaal stap 2 tot en met 9 om nog een grilleerstep toe te voegen



Stap 2 tot en met 9 kunnen worden ingesteld als warmhoudstep. Een warmhoudstep wordt echter alleen uitgevoerd als dit de laatste step van het programma is. De warmhoudstep duurt oneindig lang en houdt de grill en de daarin aanwezige producten op de ingestelde temperatuur. Stel de tijdsduur van de betreffende step in op HOLD door verder terug te gaan dan –.

### Programma opslaan

1. Selecteer programma bewaren.
2. Druk op OK.

## 6.2. Programma's bewerken

1. Selecteer progr. bewerken.
2. Druk op OK.
3. Selecteer het programma.
4. Druk op OK.

### Programmanaam bewerken

1. Kies de positie van het karakter.
2. Wijzig het karakter met de draaitoets.
3. Gebruik een lege waarde om een karakter te wissen. De lege waarde staat voor de letter A.
4. Herhaal stap 1 en 2 indien noodzakelijk.
5. Selecteer volgende.
6. Druk op OK.

### Grilleerstappen bewerken

1. Selecteer de cel.
2. Druk op OK. De celachtergrond wordt oranje.
3. Stel de waarde in met de draaitoets.
4. Druk op OK om de cel te sluiten en de instelling te bewaren.
5. Herhaal stap 1 t/m 4 indien noodzakelijk.
6. Selecteer programma bewaren.
7. Druk op OK.



## 6.3. Programma's verwijderen

1. Selecteer progr. verwijderen.
2. Druk op OK.
3. Selecteer het programma.
4. Druk op OK.
5. Controleer of de programmanaam overeenkomt met het programma dat u wilt verwijderen.
6. Selecteer ja als de programmanaam overeenkomt met het programma dat u wil verwijderen. Selecteer nee als dit niet het geval is.
7. Druk op OK.

Het verwijderen van programma's kan niet ongedaan worden gemaakt.



## 6.4. Programma's testen



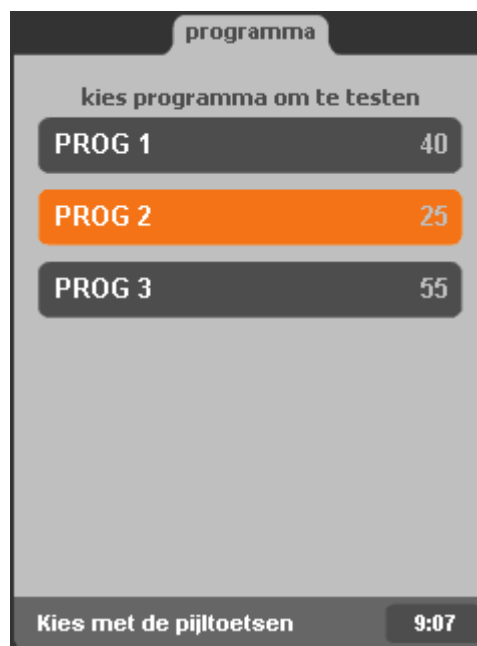
Wijzigingen die aangebracht worden tijdens het testen in stappen die reeds zijn doorlopen, hebben geen resultaat meer op de in de grill aanwezige producten. De wijzigingen worden echter wel opgeslagen en gelden voor de volgende keer dat het programma wordt uitgevoerd.

Het is mogelijk om alle grilleerprogramma's uit de besturing te testen in een testmode. In de testmode wordt het programma normaal uitgevoerd, maar de instellingen kunnen tijdens het proces gewijzigd worden. De wijzigingen die aangebracht worden, worden opgeslagen tijdens de testmode.

1. Selecteer programma testen.
2. Druk op OK.
3. Selecteer het programma.
4. Druk op START/STOP of OK.

Verder verloopt het proces gelijk aan het normaal uitvoeren van een grilleerprogramma. Tijdens het proces kan het programma gewijzigd worden:

1. Druk op OK.
2. Breng de wijzigingen aan.
3. Selecteer programma bewaren.
4. Druk op OK.



## 6.5. Programma's sorteren

Met deze functie is het mogelijk om de programma's te sorteren op alfabet.

1. Selecteer alfabetisch sorteren.
2. Druk op OK.
3. Kies met behulp van de pijltjes JA.
4. Druk op OK.



## 6.6. Alle programma's wissen

Met deze functie is het mogelijk om alle programma's in een keer te wissen.

1. Selecteer alle progr. wissen.
2. Druk op OK.
3. Kies met behulp van de pijltjes JA.
4. Druk op OK.

Het verwijderen van programma's kan niet ongedaan worden gemaakt.



## 7. Onderhoud en reiniging



### WAARSCHUWING

- Gebruik bij het reinigen rubber handschoenen.
- Gebruik geen staalspons om het apparaat te reinigen.
- Gebruik géén looghoudende reinigingsmiddelen.
- Voorkom dat er reinigingsmiddel achterblijft in het apparaat.
- Raak de kwartslampen niet met blote handen aan.
- Schuif na terugplaatsen de vetlade volledig in het apparaat en sluit de tapkraan om schade aan de ruit te voorkomen



### WAARSCHUWING

- Gebruik geen waterslag om het apparaat te reinigen.
- Neem de stekker uit de wandcontactdoos bij onderhoud en reiniging.



- Omwille van de hygiëne en de optimale staat van het apparaat is het belangrijk om van het begin af aan een vast patroon van reinigen aan het houden.
- Het apparaat laat zich het beste kort na gebruik reinigen als deze nog lauwwarm is.
- Door de bodemplaten voor het gebruik met aluminiumfolie af te dekken wordt het apparaat minder vervuild.
- Fri-Jado Clean is een speciaal schoonmaakmiddel voor het reinigen van het apparaat.

### 7.1. Schoonmaakschema

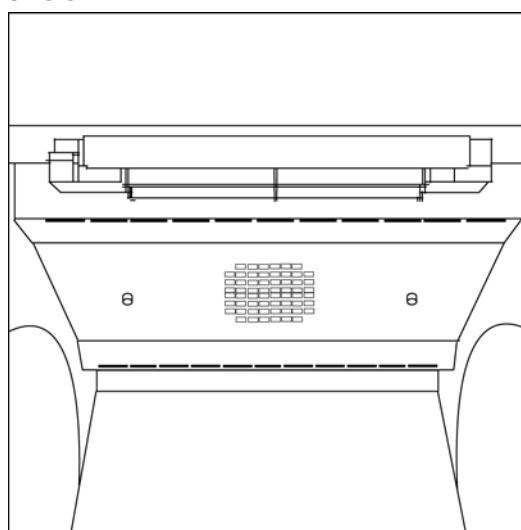
Onderdeel	Actie	Frequentie reiniging
Rotor/Bodemplaten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neem de onderdelen uit het apparaat.</li> <li>• Plaats de onderdelen in een ruime spoelbak met heet water en een reinigingsmiddel.</li> <li>• Laat de onderdelen een nacht inweken.</li> <li>• Reinig de onderdelen.</li> <li>• Droog de onderdelen af.</li> </ul>	Dagelijks
Vetlade	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schuif de vetlade een stuk open.</li> <li>• Maak de vetlade leeg met de aftapkraan die in het front van de vetlade is aangebracht.</li> <li>• Reinig de vetlade.</li> <li>• Maak de vetlade droog.</li> <li>• Plaats de vetlade terug in het apparaat.</li> <li>• Sluit de aftapkraan.</li> </ul>	Dagelijks
Binnenzijde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinig de binnenzijde met warm zeepsop of Fri-jado Clean.</li> <li>• Droog de binnenzijde goed af.</li> </ul>	Dagelijks
Buitenzijde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinig de buitenzijde met een kleine hoeveelheid water, een reinigingsmiddel en met behulp van een zachte borstel of spons.</li> <li>• Droog de buitenkant met een doek af.</li> </ul>	Dagelijks
Bedieningspaneel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinig het bedieningspaneel met warm zeepsop of Fri-Jado Clean.</li> </ul>	Dagelijks
Ruiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open de buitendeur.</li> <li>• Open de binnendeur.</li> <li>• Reinig de ruiten met warm zeepsop of Fri-Jado Clean.</li> </ul>	Dagelijks

Onderdeel	Actie	Frequentie reiniging
Kwartslampen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of de kwartslampen gereinigd moeten worden.</li> <li>Laat de kwartslampen afkoelen.</li> <li>Reinig de kwartslampen met een in alcohol of brandspiritus gedrenkte doek.</li> </ul>	Wekelijks
Ventilatorrooster	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zie hoofdstuk 7.2</li> </ul>	Maandelijks
Ventilatorplaat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zie hoofdstuk 7.2</li> </ul>	Maandelijks
Ventilatorbladen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zie hoofdstuk 7.2</li> </ul>	Maandelijks

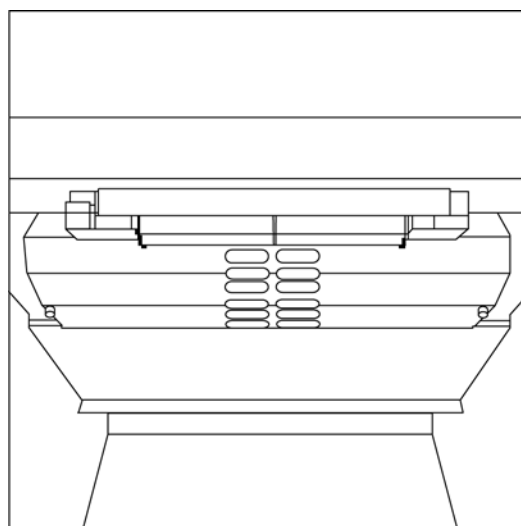
## 7.2. Reinigen ventilatorrooster, ventilatorplaat en ventilatorbladen

1. Verwijder de dopmoeren (A).
2. Verwijder het ventilatierooster.
3. Verwijder de vleugelmoer uit de ventilatorplaat.
4. Licht de ventilatorplaat uit de ophangpennen.
5. Verwijder de ventilatorplaat.
6. Verwijder de vleugelmoer op het ventilatorblad. Draai met de klok mee.
7. Verwijder de ventilatorbladen.
8. Reinig de onderdelen.
9. Herplaats de ventilatorbladen door de vlakke kant in het gat van het ventilatorblad juist over de as van de ventilator te plaatsen.
10. Herplaats de ventilatorplaat.
11. Herplaats het ventilatierooster

**STG 5-i**



**STG 7-i of STG 8-i**



## 8. Storingen



### WAARSCHUWING

- Indien de storing niet verholpen wordt door het raadplegen van de onderstaande tabel, neem contact op met uw leverancier/servicedienst.
- Neem bij beschadiging van het snoer onmiddellijk contact op met uw leverancier/service-dienst



- De benodigde elektrische schema's bevinden zich in een houder aan de binnenkant van het rechter zijpaneel van het apparaat.
- Bij storingen kan uw leverancier/ servicedienst geraadpleegd worden. Zorg dat de volgende gegevens beschikbaar zijn: model en serienummer.

### 8.1. Storingsoverzicht

Onderdeel	Storing	Actie
Grill	Grill werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de stekker in de wandcontactdoos is geplaatst.</li> <li>• Controleer de stroomvoorziening (zekeringen en aardlekschakelaar).</li> <li>• Controleer het ingegeven programma.</li> </ul>
Kwartslamp	Lamp is defect.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vervang de lamp.</li> <li>• (Zie hoofdstuk 8.2)</li> </ul>
Ventilator	Ventilator maakt lawaai.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinig het ventilatierooster en de ventilatorbladen.</li> <li>• (Zie hoofdstuk 7)</li> </ul>
Deur	Deur hangt scheef.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stel de deur opnieuw.</li> <li>• (Zie hoofdstuk 8.3)</li> </ul>

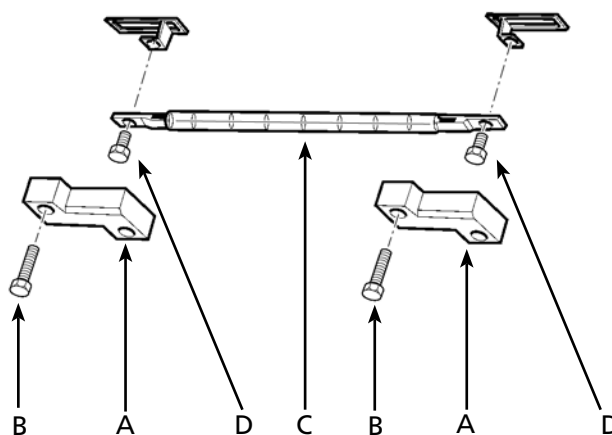
### 8.2. Kwartslamp vervangen



### WAARSCHUWING

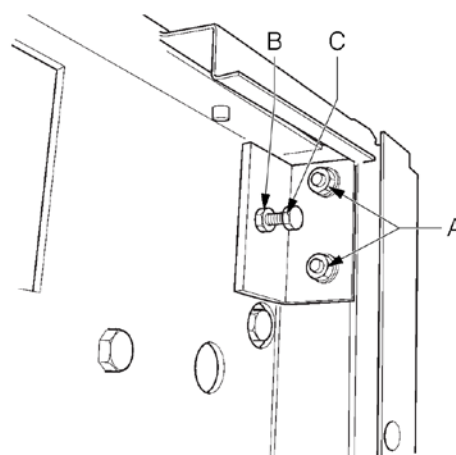
- Controleer of de kwartslamp niet heet is.
- Raak nieuwe kwartslampen niet met blote handen aan.
- Gebruik een schone doek of papieren tissues om de lamp te vervangen.
- Verwijder eventueel vocht met alcohol en brandspiritus indien de lamp is afgekoeld

1. Neem de stekker uit de wandcontactdoos.
2. Verwijder de porseleinen kappen van de lamp (A) door de bouten (B) te verwijderen.
3. Verwijder de lamp (C) door de bouten (D) te verwijderen.
4. Maak de metalen aansluitstrips van de nieuwe lamp op de juiste lengte door aan beide zijden een stuk af te knippen. Gebruik de oude lamp als voorbeeld.
5. Houd de nieuwe lamp vast bij de metalen aansluitstrips.
6. Plaats de nieuwe lamp met het witgeverfde deel naar boven.
7. Monteer de bouten (D) om de lamp te vast te zetten.
8. Monteer de porseleinen kappen (A).



### 8.3. Deur stellen

1. Neem de stekker uit de wandcontactdoos.
2. Sluit de deur.
3. Verwijder het zijpaneel aan de scharnierzijde.
4. Ondersteun de deur aan de onderzijde en draai de moeren (A) van de bovenste scharnierplaat een halve slag los.
5. Positioneer de deur zodanig, dat de onderzijde van de deur, nog steeds in gesloten positie, evenwijdig loopt aan het onderliggende front.
6. Draai de borgmoer (B) van de stelschroef los.
7. Draai de stelschroef (C) naar rechts om de stand van de deur te fixeren.
8. Draai de borgmoer vast.
9. Draai de moeren van de scharnierplaat vast.
10. Controleer de stand van de deur.
11. Breng het zijpaneel aan.



## Appendix A

### Richtlijnen voor grilleertijden, temperatuurinstellingen en het gebruik van kruiden

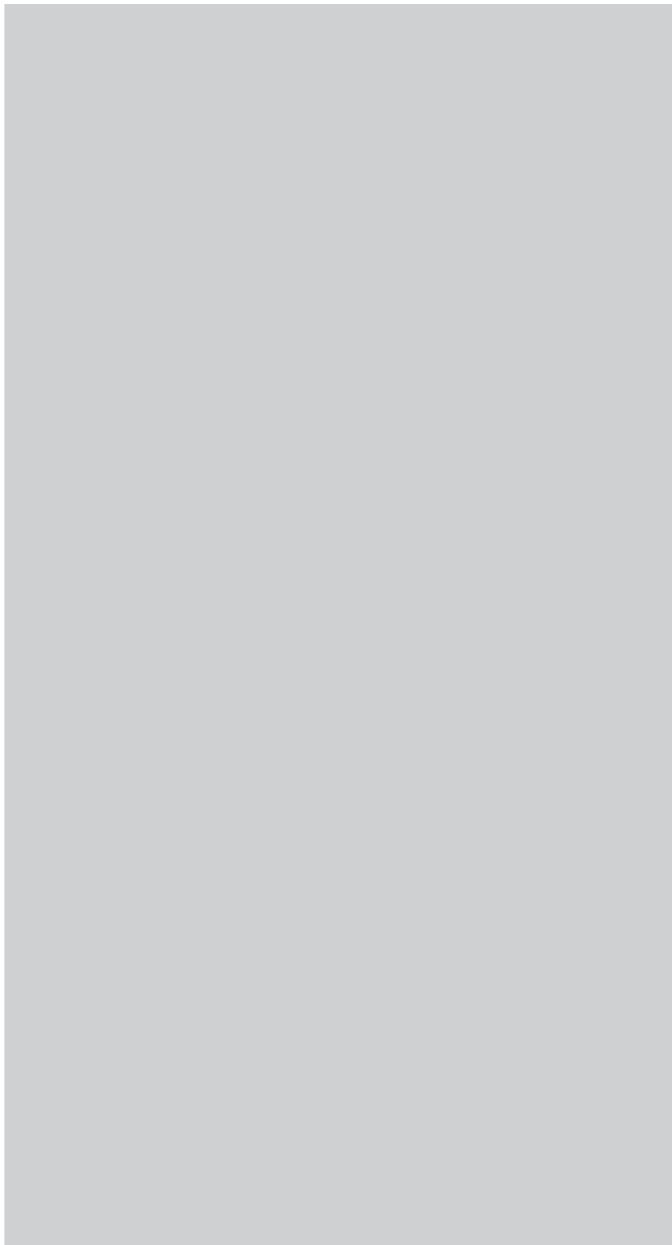
Vlees	Werkwijze	Kruiden
Kip	Op spitten steken	Droogkruiden aan binnen- en buitenkant
Vleugels	Op spitten of in mandjes (af en toe omgooien)	Droogkruiden òf marinieren
Drumsticks	Op spitten of in mandjes (af en toe omgooien)	Droogkruiden òf marinieren
Poten	Op spitten of in mandjes (af en toe omgooien)	Droogkruiden òf marinieren
Eend	In mand (vulling) (af en toe bedruipen)	Peper en zout òf speciale kruiden, gevuld diverse vullingen
Kalkoen	Kalkoen spit (af en toe bedruipen)	Peper en zout òf speciale kruiden, gevuld diverse vullingen
Spare ribs	Vers	Marinieren òf tumbelen, diverse smaken
Roastbeef	Medium	Droog kruiden
Gehakt	In manden	Kruiden geheel vermengen
Rollade	In manden	Droog kruiden òf marinieren òf vullen
Achterham	Kalkoen spit (af en toe bedruipen)	Droog kruiden + speciale kruidnagel
Grillworst	Voorgegaard	Paprikapoeder
Lamsbout	Kalkoenspit of mand	Droog kruiden òf marinieren
Speenvarken	Kalkoenspit	Droog kruiden òf marinieren

Vlees	Gewicht (kg)	Grilleerduur (minuten)	Grilleertemperatuur	Kerntemperatuur
Kip	0,8 – 1,5	70 – 90	180 °C	82 °C
Vleugels	0,1 – 0,2	20 – 30	250 °C	82 °C
Drumsticks	0,1 – 0,3	25 – 30	250 °C	82 °C
Poten	0,2 – 0,4	35 – 45	180 °C	82 °C
Eend	1,2 – 1,6	70 – 90	180 °C	82 °C
Kalkoen	2,5 – 4,5	80 – 100	180 °C	82 °C
Spare ribs	0,8 – 1,0	30 – 45	180 °C	65 °C
Roastbeef	1,5 – 2,0	45 – 55	180 °C	40 °C
Gehakt	1,0 – 1,2	40 – 50	180 °C	75 °C
Rollade	2,0 – 2,5	40 – 55	180 °C	65 °C
Achterham	3 – 4	100 – 120	180 °C	65 °C
Grillworst	0,5 – 1,0	40 – 50	220 °C	75 °C
Lamsbout	1,8 – 2,5	60 – 70	180 °C	65 °C
Speenvarken	8,0 – 10	100 – 120	160 °C	70 °C

De grilleertijden en de temperaturen zijn zo vastgesteld dat kleine afwijkingen geen nadelige invloed hebben op het eindproduct.







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