

GEBRUIKSAANWIJZING

TDR5-P^{eco}

TDR7-P^{eco}

TDR8-P^{eco}



WAARSCHUWING

Lees deze handleiding voordat u de machine gebruikt.

Herkomst

De oorspronkelijke instructies voor deze handleiding zijn geschreven in de Engelse taal. Andere taalversies van deze handleiding zijn een vertaling van de oorspronkelijke handleiding.

BEWAAR DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

© 2022 Fri-Jado BV, Oud Gastel, Nederland.

Wij adviseren u contact op te nemen met uw leverancier voor de garantieperiode en de garantievoorzwaarden. Verder verwijzen wij naar onze Algemene Verkoop- en Leveringsvoorwaarden die op aanvraag verkrijgbaar zijn.

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade of letsel als gevolg van het niet naleven van deze voorschriften of het niet in acht nemen van de gebruikelijke voorzichtigheid of zorgvuldigheid bij handelingen, bediening, onderhoud of reparaties, zelfs indien niet uitdrukkelijk in deze gebruikershandleiding genoemd.

In verband met het voortdurend streven naar verbetering kan uw apparaat in detail afwijken van wat in deze handleiding wordt beschreven. Om deze reden dienen de gegeven instructies slechts als richtlijn voor installatie, gebruik, onderhoud en reparatie van het in deze handleiding vermelde apparaat. Deze handleiding is met de grootste zorg samengesteld. De fabrikant stelt zich echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in deze handleiding noch voor de gevolgen daarvan. De gebruiker mag deze handleiding voor eigen gebruik kopiëren. Verder zijn alle rechten voorbehouden en mag niets uit deze handleiding op welke wijze dan ook worden vermenigvuldigd en/of openbaar worden gemaakt.

Modificaties:

In geval van modificaties in of aan het apparaat waarvoor geen toestemming is gegeven, vervalt iedere vorm van aansprakelijkheid van de fabrikant.

Lege pagina.

INHOUDSOPGAVE

1.	INLEIDING	6
1.1	Algemeen	6
1.2	Identificatie van het apparaat	6
1.3	Pictogrammen en symbolen.....	6
1.4	Veiligheidsvoorschriften	7
1.4.1	Algemeen	7
1.4.2	Verplaatsen	8
1.4.3	Beperkingen bij gebruik buiten.....	8
1.5	Hygiëne	9
1.6	Service en technische ondersteuning	9
1.7	Opslag	9
1.8	Afvoeren	9
2.	BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....	10
2.1	Technische beschrijving.....	10
2.2	Beoogd gebruik.....	10
2.3	Accessoires	10
3.	INSTALLATIE EN GEBRUIK VOOR DE EERSTE KEER	11
3.1	Het apparaat uitpakken.....	11
3.2	Ontmanteling van de pallet	12
3.3	Installatie en plaatsing	12
3.4	Eerste gebruik programma.....	13
3.4.1	Metaalgeur	14
4.	BEDIENING EN GEBRUIK.....	15
4.1	Bedieningspaneel	15
4.2	Het apparaat inschakelen	16
4.3	Het apparaat beladen	16
4.3.1	Het apparaat met vleesvorken beladen.....	16
4.3.2	Het apparaat met V spiesen beladen (accessoire).....	18
4.3.3	Het apparaat met vleesmandjes beladen (accessoire).....	18
4.3.4	Het laden van de grill met twee verschillende accessoires.....	19
4.4	Grilleertijd	19
4.5	De producten uitnemen.....	19
4.5.1	De vleesvorken uitnemen	19
4.5.2	De V-spitten uitnemen (accessoires).	19
4.5.3	De vleesmandjes uitnemen (accessoires).....	20
4.6	Vetlade legen.....	20
4.7	Het apparaat uitschakelen	20
5.	BEDIENEN	21
5.1	Een programma starten	21

5.2	Bedieningsopties	23
5.2.1	Voorverwarming	23
5.2.2	Continue voorverwarming	23
5.2.3	Een lopend programma beëindigen	24
5.2.4	Controleer de huidige temperatuur	24
5.2.5	Controleer de resterende looptijd.....	25
5.2.6	Toon alle actuele programma informatie.....	25
5.2.7	Eco functie.....	26
5.2.8	Kook correctie.....	26
5.2.9	Display informatie	27
6.	MANAGER MENU.....	28
6.1	Manager menu functies	28
6.2	Programmeren van de grill.....	28
6.3	Programma parameters	34
6.4	Wijzig pin code.....	36
6.5	Klok	36
6.6	Opslaan	36
6.7	Versie	36
6.8	Optie manager menu: USB	37
7.	REINIGING EN ONDERHOUD	38
7.1	Onderhoud schema	38
7.2	Dagelijkse reiniging.....	38
7.3	Wekelijkse reiniging	39
7.4	Maandelijkse reiniging	40
7.5	Reinigingsinstructie voor antiaanbaklagen	41
8.	STORINGEN EN SERVICE	42
8.1	Voedingskabel vervangen.....	42
8.2	Een lamp vervangen.....	43
9.	TECHNISCHE SPECIFICATIES.....	44

1. INLEIDING

1.1 Algemeen

Deze handleiding is bedoeld voor de gebruiker van de TDR-P^{eco}. De mogelijkheden en de bediening worden beschreven, waarbij tevens aanwijzingen worden gegeven voor een zo veilig en efficiënt mogelijk gebruik van het apparaat en een lange levensduur.

Alle pictogrammen, symbolen en tekeningen in deze handleiding zijn van toepassing op de TDR modellen.

1.2 Identificatie van het apparaat

De typeplaat bevindt zich aan de buitenzijde van het apparaat en bevat de volgende gegevens:

- Naam van de leverancier of de fabrikant
- Model
- Serienummer
- Bouwjaar
- Spanning
- Frequentie
- Stroomverbruik

1.3 Pictogrammen en symbolen

In deze handleiding worden de onderstaande pictogrammen en symbolen gebruikt:



WAARSCHUWING

Kans op lichamelijk letsel of ernstige schade aan het apparaat als de instructies niet zorgvuldig worden opgevolgd.



WAARSCHUWING

Gevaarlijke elektrische spanning.



WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden veroorzaakt door hete oppervlakken.



Suggesties en adviezen om de betreffende handelingen gemakkelijker te kunnen uitvoeren.



Recycling-symbool.



Symbool voor de kijkrichting.

1.4 Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING

De buitenzijde van het apparaat kan zeer heet zijn.



WAARSCHUWING

De maximumbelasting bovenop het apparaat mag nooit meer zijn dan 50 kg (110 lbs).



WAARSCHUWING

Gevaar voor gladde vloer: Gemorste materialen kunnen gladde oppervlakken veroorzaken, direct reinigen.



WAARSCHUWING

Zie installatie-instructies voor aardingsvereisten.



WAARSCHUWING

Zet altijd beide voorwielen op de rem:



1.4.1 Algemeen

De gebruiker van het apparaat is te allen tijde volledig verantwoordelijk voor naleving van de plaatselijk geldende veiligheidsregels en veiligheidsvoorschriften.

Uitsluitend hiervoor opgeleide en bevoegde personen mogen het apparaat bedienen. Iedereen die aan of met het apparaat werkt, moet de inhoud van deze handleiding kennen en alle richtlijnen en voorschriften nauwgezet opvolgen. Verander nooit de volgorde van de te verrichten handelingen. De bedrijfsleiding moet het personeel aan de hand van de handleiding instrueren en alle aanwijzingen en voorschriften in acht nemen.

Op het apparaat aangebrachte pictogrammen en waarschuwingssymbolen maken deel uit van de veiligheidsvoorzieningen. Bedek of verwijder deze nooit en zorg dat ze gedurende de gehele levensduur van het apparaat duidelijk zichtbaar zijn.

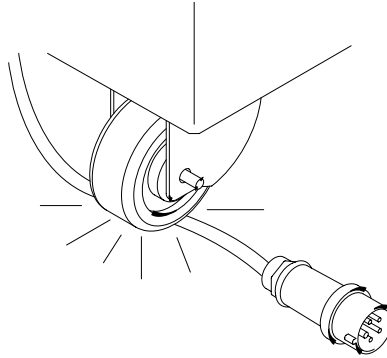
Herstel of vervang onmiddellijk beschadigde of onleesbare pictogrammen, waarschuwingen en instructies.

- Reinig het apparaat nooit met een waterslang om kortsluiting te voorkomen. Zie voor reinigingsvoorschriften paragraaf 7.
- Het apparaat kan tijdens het grillen zeer heet worden.
- Als de deur wordt geopend, stopt de rotor en wordt de verwarming uitgeschakeld.
- Reinig het apparaat regelmatig om correcte werking te verzekeren en brandgevaar (oververhitting) te voorkomen. Dit geldt in het bijzonder voor de achterzijde van de ventilatorplaat.
- Leeg de vetopvang-lade regelmatig om te voorkomen dat hij overloopt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en personen die geen ervaring of fysieke kennis hebben of personen met een beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteit, als ze opgeleid worden voor en op een veilige manier begeleid worden bij het gebruik van het apparaat en als ze de risico's die hiermee gepaard gaan kennen.
- Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen.
- De schoonmaak en het onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze onder toezicht staan.

1.4.2 Verplaatsen

Bij het verplaatsen van het apparaat:

- Schakel alvorens het apparaat te verplaatsen de netspanning uit, door de stekker uit de wandcontactdoos te halen, en leeg de vetopvang-lade. Laat hierna het apparaat minimaal tien minuten afkoelen.
- De met wielen uitgeruste apparaten zijn niet geschikt voor het passeren van richels hoger dan 10 mm (0,4 inch).
- Duw bij het verplaatsen van het apparaat altijd in het midden van het apparaat. Nooit aan de bovenzijde. Nooit aan de onderzijde.
- Zorg dat de wielen vrij kunnen bewegen en dat zij nooit de voedingskabel raken.



1.4.3 Beperkingen bij gebruik buiten

Gebruik om kortsluiting te voorkomen het apparaat niet onbeschermd buiten. Plaatsing onder een scherm is toegestaan.



1.5 Hygiëne

De kwaliteit van een vers product is altijd afhankelijk van de hygiëne. Dit geldt in het bijzonder voor het grillen van producten. Zorg in verband met het risico van besmetting met salmonella - in het bijzonder bij kipproducten - dat gegrilde producten nooit met rauwe producten in aanraking kunnen komen. Vermijd ook te allen tijde contact tussen gegrilde producten en handen of gereedschappen die in aanraking zijn geweest met rauw kippenvlees.

Reinig handen of gereedschappen die in contact zijn geweest met rauw kippenvlees grondig.

1.6 Service en technische ondersteuning

Het elektrische schema van uw apparaat is bijgevoegd. Neem in geval van storingen contact op met uw dealer/servicedienst. Zorg dat u hierbij de volgende gegevens beschikbaar heeft:

- Model.
- Serienummer.

Deze gegevens vindt u op de typeplaat.

1.7 Opslag

Volg als het apparaat tijdelijk niet wordt gebruikt en wordt opgeslagen de onderstaande instructies:

- Reinig het apparaat grondig.
- Omwikkel het apparaat ter bescherming tegen stof.
- Sla het apparaat in een droge omgeving zonder condensatie op.

1.8 Afvoeren



Voer het apparaat, alle onderdelen of smeermiddelen die eruit zijn verwijderd veilig af volgens alle lokale en nationale veiligheids- en milieuvorschriften.

2. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

2.1 Technische beschrijving

De TDR maakt gebruik van een combinatie van directe infraroodstraling en convectiewarmte. De rotor wordt aangedreven door een onderhoudsvrije motor met een tandwielkast. De ventilator zorgt voor gelijkmatige verdeling van de warmte. De glazen panelen zijn voorzien van een warmte reflecterende laag om de warmte binnen in de grill te houden.

De platen van het apparaat zijn van roestvast staal. De product contact delen zijn gemaakt van roestvast staal AISI 304 (eventueel met PTFE coating). De netvoedingskabel is voorzien van een stekker.

De intelligente besturing houdt de temperatuur in het apparaat op de door de bediener ingestelde waarde. Tijdens het gehele proces wordt de binnenzijde van het apparaat verlicht door halogeenverlichting.

In de intelligente besturing kunnen 99 verschillende programma's worden opgeslagen. Communicatie via USB maakt het eenvoudig uitlezen, bewerken en aanmaken van programma's via een PC mogelijk. Hiervoor is speciale software beschikbaar bij Fri-Jado.

2.2 Beoogd gebruik

De TDR is bedoeld voor het grillen van vleesproducten. Ieder ander gebruik wordt niet als beoogd gebruik beschouwd.

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

Gebruik het apparaat uitsluitend in een technisch perfecte staat.

2.3 Accessoires

Het apparaat bevat de volgende standaard accessoires:

- Vleesvorken.
- Gebruikershandleiding.

Neem voor optionele accessoires contact op met customer.service@frijado.com.

3. INSTALLATIE EN GEBRUIK VOOR DE EERSTE KEER

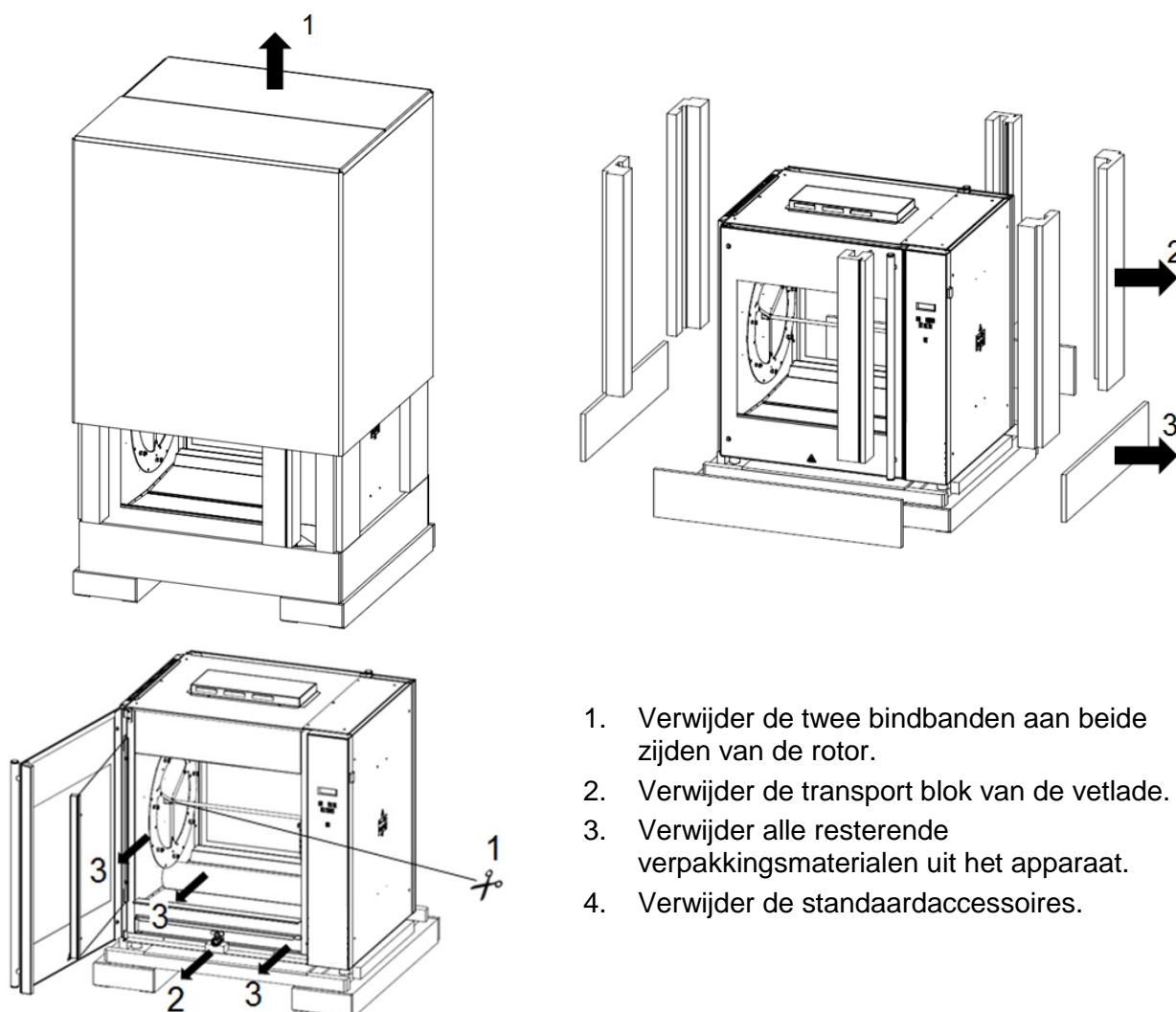


Alle verpakkingsmaterialen van dit apparaat zijn geschikt voor recycling.

Controleer na het uitpakken de staat van het apparaat. Sla in geval van beschadiging het verpakkingsmateriaal op en neem binnen vijftien werkdagen na ontvangst van de goederen contact op met de transporteur.

3.1 Het apparaat uitpakken

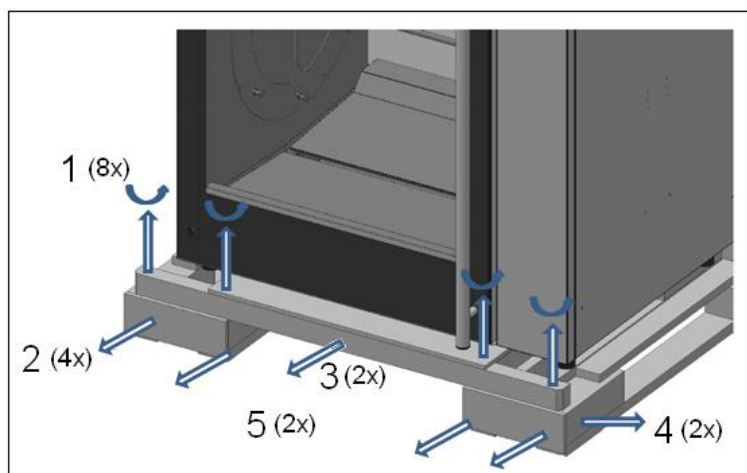
Uw apparaat is verpakt in een plastic top hoes, beschermhoeken met daaroverheen een kartonnen doos. Alle apparaten zijn geplaatst op een houten pallet. Om de doos en pallet zijn twee bindbanden getrokken.



1. Verwijder de twee bindbanden aan beide zijden van de rotor.
2. Verwijder de transport blok van de vetlade.
3. Verwijder alle resterende verpakkingsmaterialen uit het apparaat.
4. Verwijder de standaardaccessoires.

3.2 Ontmanteling van de pallet

Voor het uitpakken van de apparaat, moet het pallet uit elkaar genomen worden.



3.3 Installatie en plaatsing



WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schok. Aardingsinstructies: sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom van een geaard stopcontact, met netspanning in overeenstemming met de informatie op het typeplaatje van het apparaat.

Het is de verantwoordelijkheid van de consument om ervoor te zorgen dat de elektrische installatie voldoet aan de huidige nationale en lokale codes en bedradingsvoorschriften.

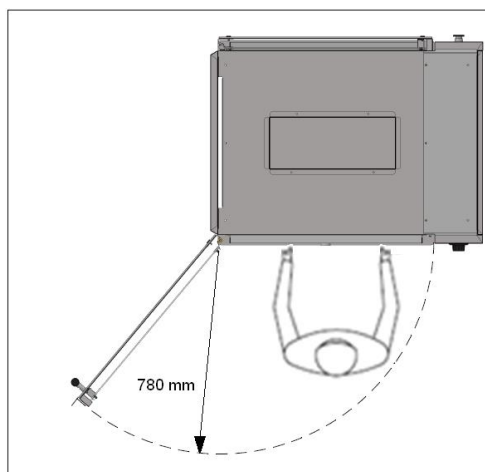
Gebruik geen meervoudige stekker of verlengsnoer. Dit kan brand, elektrische schokken of ander persoonlijk letsel tot gevolg hebben.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood of ernstig letsel tot gevolg hebben.



WAARSCHUWING

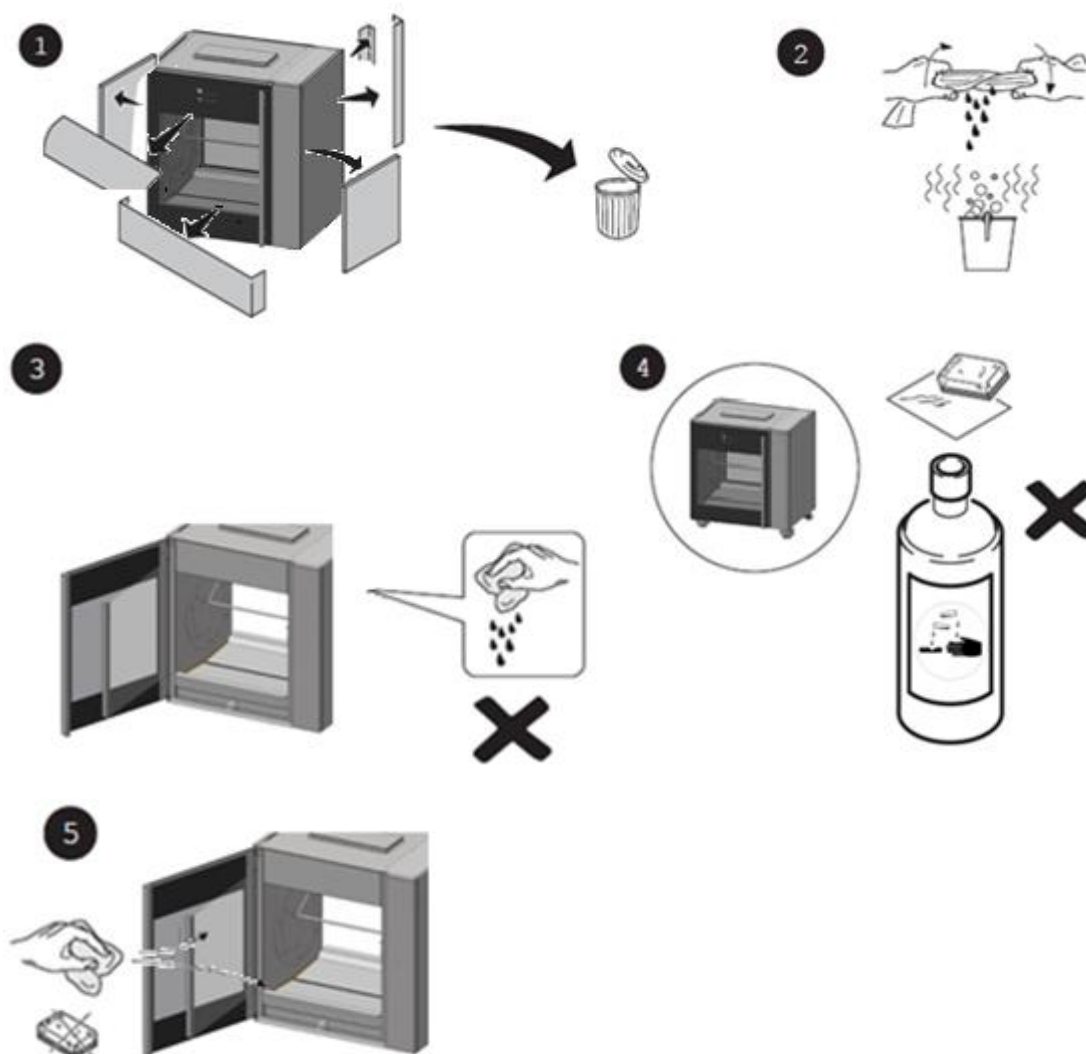
Plaats het apparaat op een vlak en horizontaal oppervlak. Een tijdelijk hellend vlak van maximaal 5° is toegestaan.



- De gebruiker moet voldoende bewegingsvrijheid hebben om het apparaat goed te kunnen bedienen.
- De minimum vrij ruimte moet 250 mm (10 inch) bedragen.
- Tijdens grillen kunnen de glazen ruiten zeer heet worden. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Bij gebruik van een apparaat met wielen, moet de vloer vlak en waterpas zijn.
- Het apparaat heeft een netstekker en moet op een wandcontactdoos met de juiste netspanning worden aangesloten. Laat de wandcontactdoos door een erkende elektricien plaatsen.

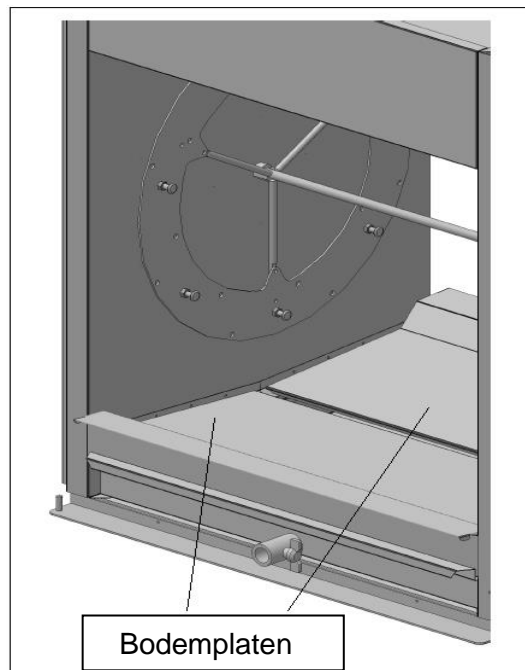
3.4 Eerste gebruik programma

Reinig bij het eerste gebruik van het apparaat de binnenzijde grondig met zeepsop en verwarm het apparaat zie sectie 3.4.1. Na ingebruikname kan er verkleuring optreden van de bereidingsruimte.



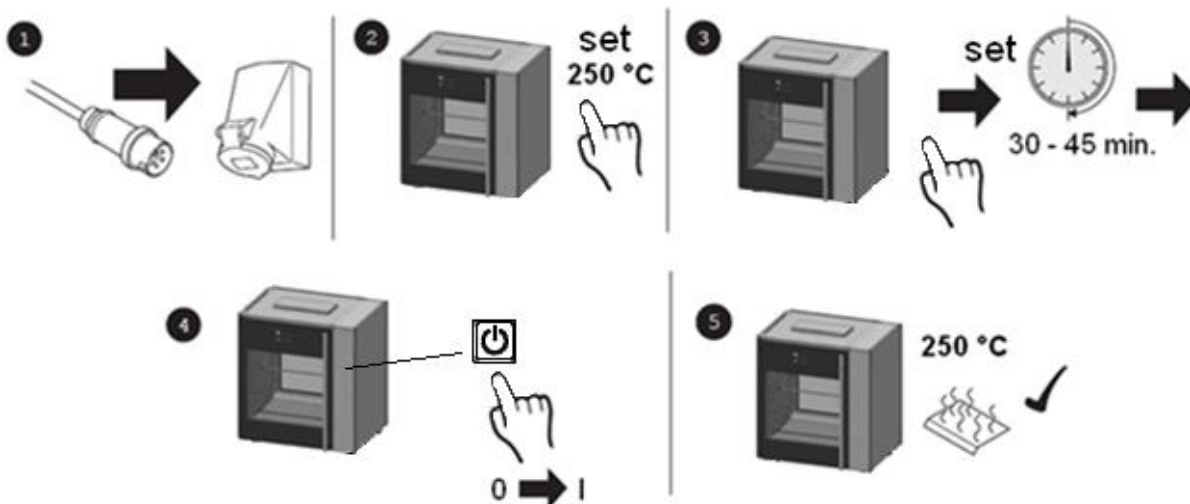
De schoonmaakmiddelen worden in de vetlade verzameld, dus deze lade moet na het reinigen van het apparaat worden geleegd en gereinigd.

- Plaats de bodemplaten in de grill.



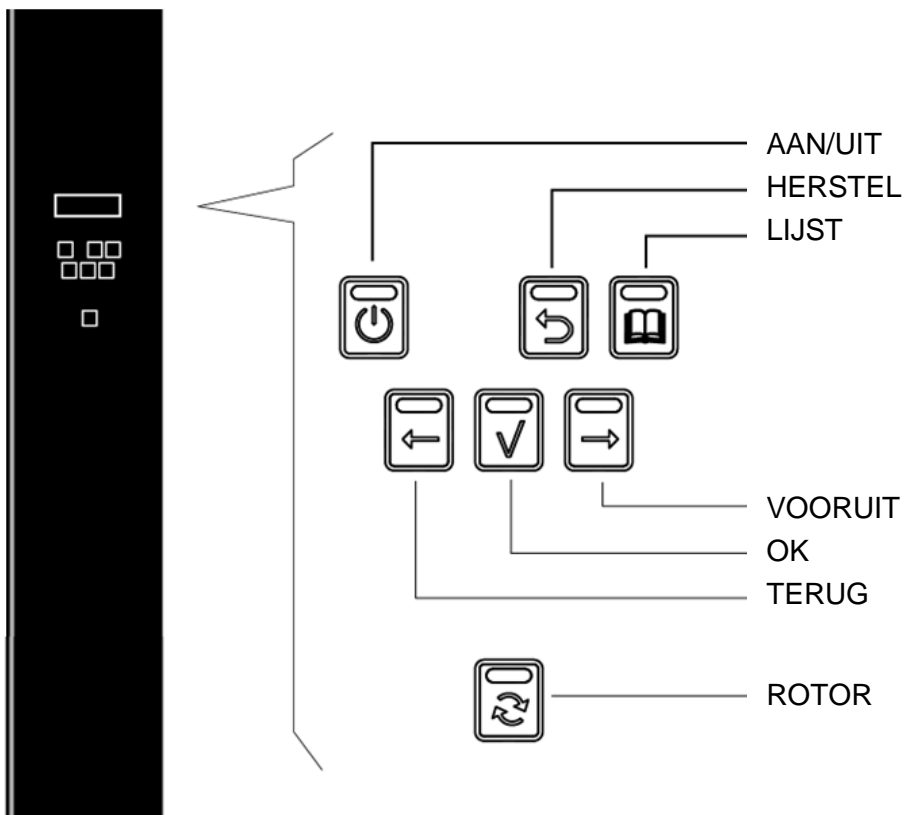
3.4.1 Metaalgeur

Warm het apparaat minimaal een half uur op de hoogste temperatuur (250°C/482°F) op om de metaalgeur die bij het eerste gebruik vrijkomen weg te nemen (een "eerste gebruik" programma is vooraf ingesteld op positie 99).



4. BEDIENING EN GEBRUIK

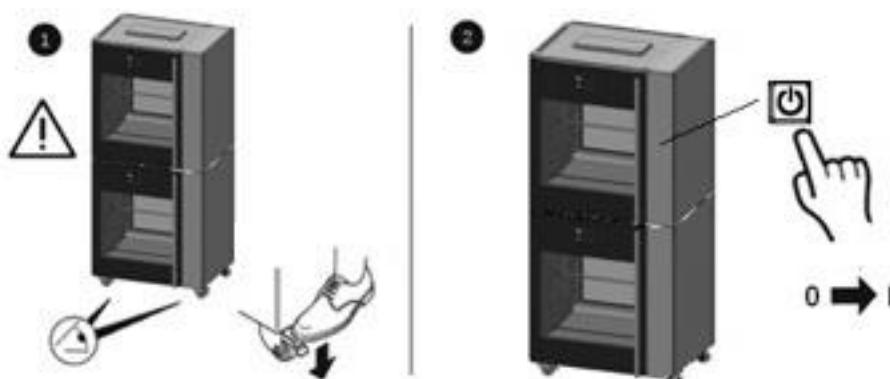
4.1 Bedieningspaneel



Functies van de bedieningsknoppen

Knop	Functie
AAN/UIT	Schakelt de unit aan of uit
HERSTEL	Terug naar voorgaand menu
LIJST	Recept / Programma modus
VOORUIT	Een settingstap vooruit
OK	Bevestiging van functie of wijziging
TERRUG	Een settingstap terug
ROTOR	Activeert de rotor

4.2 Het apparaat inschakelen

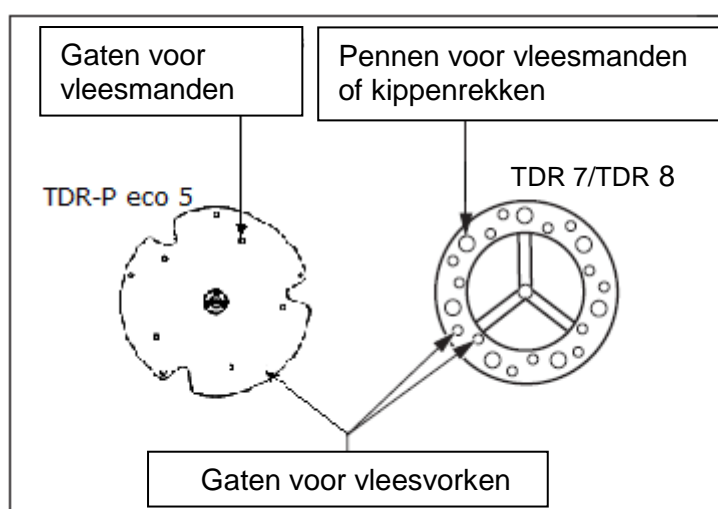


4.3 Het apparaat beladen

Selecteer eerst een programma (zie hoofdstuk 5).

Druk als de deur open is op de rotorknop om de rotor te activeren. Op deze manier kunt u de producten eenvoudig in- en uitladen.

Zorg tijdens het beladen van het apparaat dat u de rotor gelijkmatig belaaft, zodat het gewicht van de producten gelijkmatig over de rotor wordt verspreid, waardoor een evenwichtige balans ontstaat. Laat geen lege vleesvorken, vleesmandjes, kippenrekken en dergelijke meedraaien tijdens het grillen.

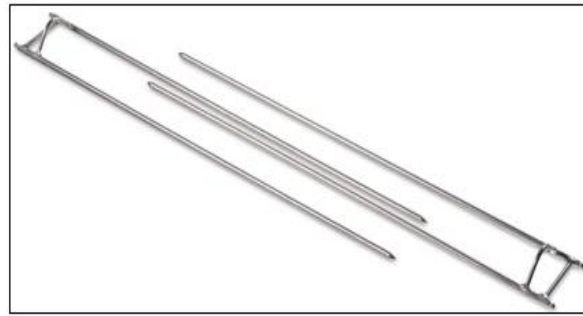


4.3.1 Het apparaat met vleesvorken beladen

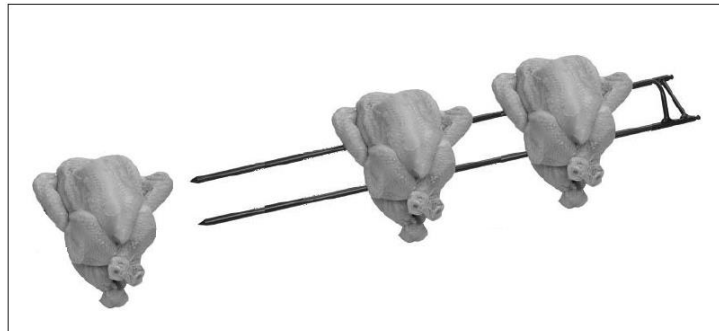
Het apparaat is uitgerust met een set vleesvorken.



Grilleer hele kippen altijd met behulp van de vleesvorken. Op deze manier zullen de kippen elkaar met natuurlijk vet bedruipen, wat een perfect mals resultaat oplevert. Zie het YouTube-filmpje: "Fri-Jado instruction for binding and loading chicken" [Fri-Jado instructiefilmpje voor het opbinden en laden van kip].



Ga voor het bereiden van kip of ander gevogelte als volgt te werk.



1. Prik de ene punt van de vleesvork ter hoogte van de vleugels door de borst. Steek de andere punt door de drumsticks. Vergeet niet de vleugels mee te prikken.
2. Laat tussen de producten enige ruimte vrij voor een gelijkmatige blootstelling en bruining.
3. Plaats de vleesvorken zo op de rotorschijven, dat tijdens het grillen de kippenborsten naar de bediener zijn gericht.
4. Steek de punten van de vleesvorken door de hiervoor bedoelde gaten in de rotorschijven.



5. Steek de andere uiteinden van de vleesvorken door de corresponderende gaten in de tegenoverliggende rotorschijf.
6. Ga voor het plaatsen van de resterende vleesvorken in het apparaat als volgt te werk:
 - Schakel het apparaat in met de aan/uitknop.
 - Beweeg terwijl de deur openstaat de rotor met de rotorknop om de volgende vleesvork gemakkelijk te kunnen plaatsen. Houd de rotorknop ingedrukt tot de rotor de gewenste positie bereikt.
 - Herhaal deze stappen tot alle producten zijn geladen.

4.3.2 Het apparaat met V spiesen beladen (accessoire)

Ga bij het gebruik van V-spiesen als volgt te werk:

- Plaats de spies in de kleine buitenste gaten in de rotorplaat aan uw linkerzijde (als je voor de oven staat). De achterkant van de V-vorm spit dient naar u toe te wijzen.

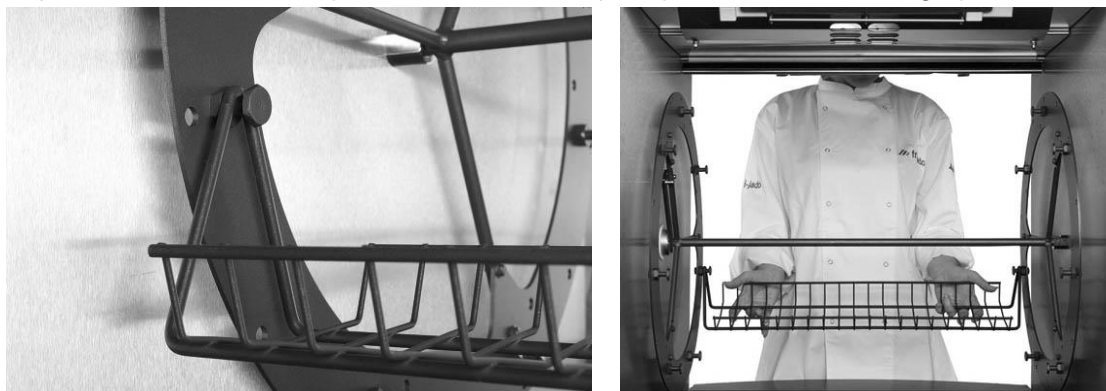


- Plaats het andere uiteinde van de spit in de kleine corresponderende gaten in de rotorplaat aan uw rechterzijde.
- Zorg dat de spit waterpas zit. Indien dit niet het geval is vergewis dat de spit in de juiste gaten zit.

4.3.3 Het apparaat met vleesmandjes beladen (accessoire)

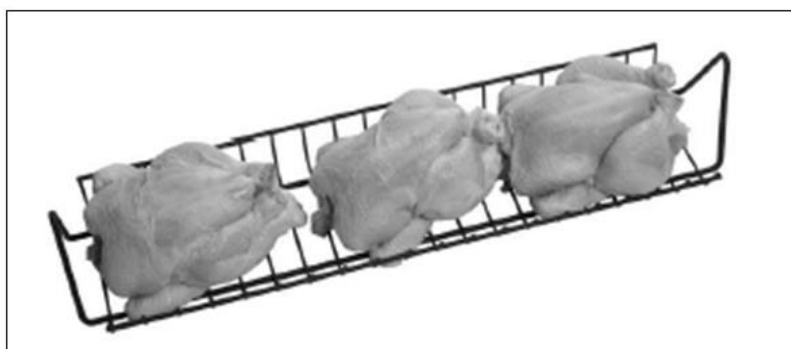
Ga bij het gebruik van vleesmandjes als volgt te werk:

- Bij de TDR 5, plaats de uiteinden van de vleesmandjes in de overeenkomstige gaten van de rotor schijven.
- Bij de TDR 7 en TDR 8, plaats de vleesmandjes op de overeenkomstige pennen.



(type voor TDR7 / TDR-8 is getoond)

- Zorg tijdens het beladen van het apparaat met vleesmandjes dat u de rotor gelijkmatig belaaft, zodat het gewicht van de producten gelijkmatig over de rotor wordt verspreid, waardoor een evenwichtige balans ontstaat.
- Controleer ook of geen vleesdelen uit de mandjes steken.



(type voor TDR 7 / TDR 8 is getoond)

4.3.4 Het laden van de grill met twee verschillende accessoires



WAARSCHUWING

Laat na het beladen van de rotor deze minimaal één volledige omwenteling maken, en controleer of deze zonder obstakels kan draaien.

Plaats bij het gebruik van twee verschillende accessoires minimaal één accessoire minder dan de maximaal toegestane hoeveelheid. Zorg ervoor dat de accessoires van hetzelfde type achter elkaar geplaatst worden.

Voorbeeld

Voor beide units TDR 5 en TDR 5 + 5: 1 vleesvork + 2 vleesmanden.

4.4 Grilleertijd

De grilleertijd is afhankelijk van een aantal factoren:

- De omgevingstemperatuur en luchtstroom in de onmiddellijke omgeving van het apparaat.
- Grilleertemperatuur.
- De aanvangstemperatuur van het product.
- Het soort vlees (vet of mager) en of er toevoegingen zijn.
- Het gewicht en de vorm van het product.
- De totale hoeveelheid in één grilleercyclus te grillen vlees.
- Het eindresultaat.

4.5 De producten uitnemen

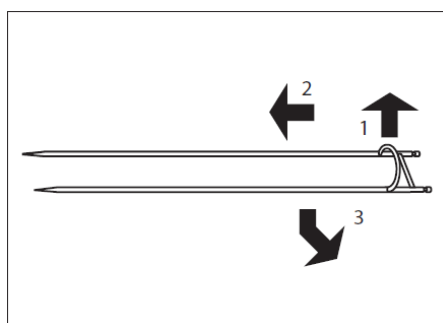


WAARSCHUWING

Na het grillen zijn de binnenzijde van het apparaat en de glazen ruiten zeer heet. Draag bij het uitnemen van de vleesvorken of andere accessoires altijd ovenhandschoenen.

4.5.1 De vleesvorken uitnemen

Bij het uitnemen van de vleesvorken kunt u het beste als volgt te werk gaan:



1. Pak de vleesvork stevig vast.
2. Til het uiteinde met de kant met de grepen een klein stukje op en beweeg de vleesvork in de richting van de punten. Hierdoor komt de vleesvork los.
3. Pak de vleesvork bij het andere uiteinde vast en verwijder hem uit het apparaat.
4. Haal de producten van de vleesvork.



Zie het YouTube-filmpje: “Fri-Jado instruction for unloading chicken from a rotisserie”. [Fri-Jado instructiefilmpje voor het ontladen van kip].

4.5.2 De V-spitten uitnemen (accessoires).

Bij het uitnemen van de V-spitten kunt u het principe zoals beschreven in paragraaf 4.5.1 gebruiken.

4.5.3 De vleesmandjes uitnemen (accessoires)

Bij het uitnemen van de vleesmandjes kunt u het beste als volgt te werk gaan:

1. Til beide uiteinden van het vleesmandje een klein stukje op.
2. Beweeg het vleesmandje naar de linker of rechterkant van het toestel. Hiermee komt het andere uiteinde vrij.
3. Beweeg het vrijgekomen uiteinde naar u toe en neem het vleesmandje uit de grill.

Afhankelijk van het aantal bereide producten kan het zijn dat u de mandjes moet legen voordat zij kunnen worden uitgenomen.

4.6 Vetlade legen



WAARSCHUWING

Controleer de vetlade na elk kookproces en leeg deze al wanneer deze ongeveer voor de helft vol is om te voorkomen dat deze overloopt. Druk de vetlade volledig in het apparaat na terugplaatsing om beschadiging van de ruit te voorkomen.



WAARSCHUWING

Direct na het gebruik zal het vet heet zijn. Laat het vet afkoelen of ga uiterst voorzichtig te werk en draag isolerende handschoenen of oven wanten.



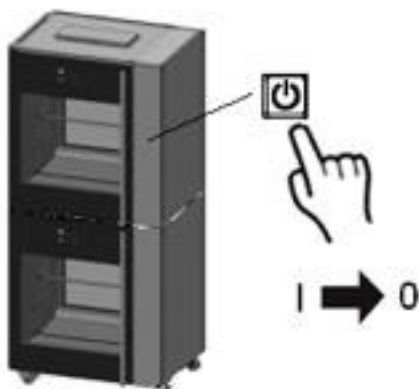
Aftapkraan open. (Hendel horizontaal)



Aftapkraan gesloten. (Handel verticaal)

1. Open de deur en trek de vetlade ongeveer 130 mm (5 inch) uit het toestel.
2. Plaats een voldoende grote emmer of bak onder de aftapkraan en open deze.
3. Sluit de kraan als de vetlade leeg is.
4. Druk de vetlade volledig in het apparaat na terugplaatsing om beschadiging van de ruit te voorkomen.
5. Sluit de deur.

4.7 Het apparaat uitschakelen



5. BEDIENEN



Functionele knoppen zijn verlicht.

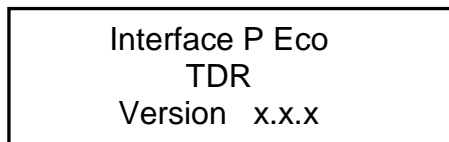
5.1 Een programma starten



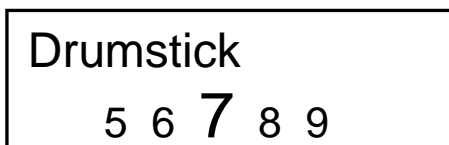
1. Druk op Start.



2. Scherm toont het Fri-Jado logo.



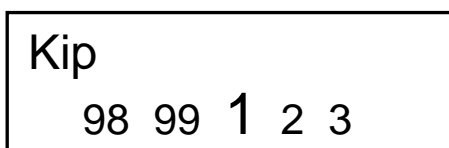
3. Scherm toont de software versie.



4. Scherm toont het laatst gebruikte programma.



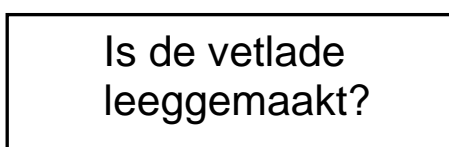
5. Gebruik de pijltjestoetsen voor het selecteren van een programma.



6. Scherm toont het geselecteerde programma.



7. Bevestig het geselecteerde programma.



8. Een herinnering om de vetlade te legen verschijnt.



Zie sectie 5.2 voor voorverwarming opties.

LADEN
of START



180°C 0:59



1 Kip
230°C P123 0:60

1 Kip
230°C P123 0:55

 UITLADEN

Kerntemp. meten

2 Kip
:00 Tijd toevoegen?

9. Sluit de deur na belading.
Opm.: Druk op OK of open de deur om het geluidssignaal te stoppen.

Opm.: Scherm 8 en 9 wisselen elkaar elke 5 seconden af.

10. Tijdens beladen:
druk op de rotorknop om deze te laten draaien.

11. Druk op OK ter bevestiging.

12. Scherm toont de geprogrammeerde temperatuur en tijd (Hr : Min).

13. (Optioneel) Druk op OK voor de actuele temperatuur en tijd (Scherm wordt ongeveer 2 seconden getoond).

14. Gedurende de laatste minuut knippert de tijdsaanduiding.

15. Scherm toont de resterende tijd, de interval is 5 seconden.

16. Open de deur.

17. Een melding om de kerntemperatuur te meten verschijnt.

Opm.: Scherm 17 en 18 wisselen elkaar elke 5 seconden af.

18. (Optioneel, zichtbaar voor 5 min.) verzoek voor extra tijd na het openen van de deur.

Opm.: Extra tijd is alleen actief indien ingesteld in het service menu.



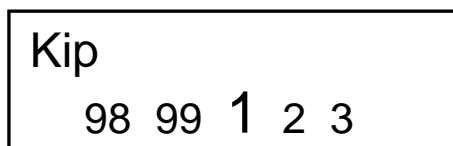
19. (Optioneel) druk op PIJL RECHTS voor een minuut extra, druk op PIJL LINKS voor een minuut minder.
Indien geactiveerd gaat het programma verder met stap 13.



20. Programma is gereed, open de deur.



21. Druk op de rotorknop om deze te laten draaien.



22. Sluit de deur (reinig indien nodig het apparaat).
23. Scherm toont het laatst gebruikte programma.

5.2 Bedieningsopties

5.2.1 Voorverwarming

Alleen beschikbaar indien geselecteerd in het manager menu.



1. Scherm toont de actuele temperatuur.



2. Voorverwarmen gereed (een geluidsignaal wordt gegeven).
Opm.: Druk op OK of open de deur om het signaal te stoppen.

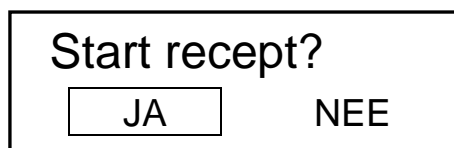
Scherm toont de volgende programmastap.

5.2.2 Continue voorverwarming

Alleen beschikbaar indien geselecteerd in het manager menu.



1. Scherm toont de actuele temperatuur.



2. Voorverwarmen gereed (een geluidssignaal wordt gegeven).
Opm.: Druk op OK of open de deur om het signaal te stoppen.

Druk op OK om het programma te starten. Scherm toont de volgende programmastap.

Kies NEE en druk op OK om door te gaan met voorverwarmen.

5.2.3 Een lopend programma beëindigen



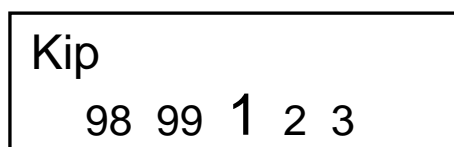
1. Druk op AAN/UIT en houd deze ongeveer 3 seconden ingedrukt.

2. Maak een keuze met de pijltjestoetsen.

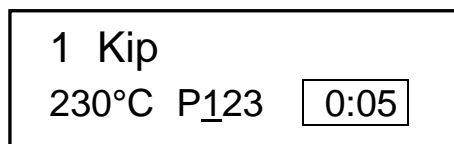
Opm.: Selecteer NEE om het programma te vervolgen.

3. Bevestig de selectie. (Binnen 5 seconden).

4. Scherm toont het laatst gebruikte programma.



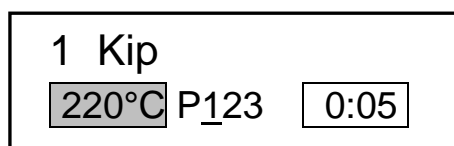
5.2.4 Controleer de huidige temperatuur



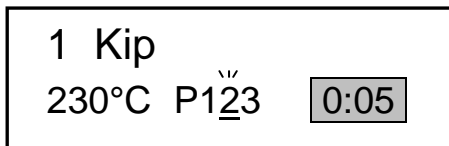
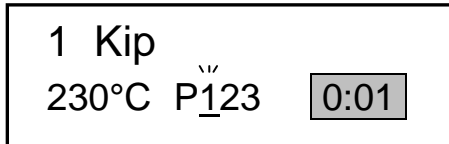
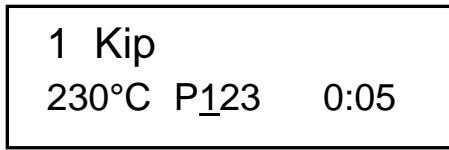
1. Bijvoorbeeld: Controleer de huidige temperatuur van programma 1 Kip, stap 1.

2. Druk op de OK knop.

3. Het scherm toont gedurende 3 seconden de actuele temperatuur.



5.2.5 Controleer de resterende looptijd

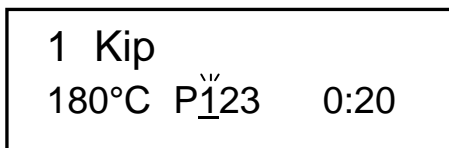


1. Gebruik de pijltjestoetsen om de resterende tijd per stap te tonen.

2. Resterende tijd van stap 1 (eerste digit knippert).

3. Resterende tijd van stap 2 (tweede digit knippert).

5.2.6 Toon alle actuele programma informatie



P	180	0:07	3	230	0:05	0:05
1	180	0:20	0:20	H	085	0:10 0:10
2	210	0:10	0:10	C	+ 00:00:00	

1. Scherm toont het actuele programma (de eerste stap is actief).

2. Druk op de Lijst knop.

3. Scherm toont de geprogrammeerde temperatuur en tijd.

4. Druk weer op de Lijst knop voor additionele informatie.

5. Scherm toont de geprogrammeerde stappen en resterende tijd in één overzicht.

(Stap – temperatuur – programma tijd – actuele tijd)

P: Voorverwarmen
 1-3: Programma stap
 H: Warmhouden
 C: Kook correctie



1 Kip		
180°C	P123	0:20

6. Druk op de OK knop om het scherm te verversen (scherm verversst elke 15 seconden automatisch).
7. Druk weer op de Lijst knop om terug te gaan.
8. Scherm toont het actuele programma.

5.2.7 Eco functie

1 Kip	ECO	
180°C	P123	0:20

Optioneel: alleen beschikbaar indien geselecteerd in het manager en service menu.

In de ECO mode wordt de aanwezige grill warmte gebruikt in het kookproces. Afhankelijk van de instellingen is een energiebesparing van 5% haalbaar.

5.2.8 Kook correctie

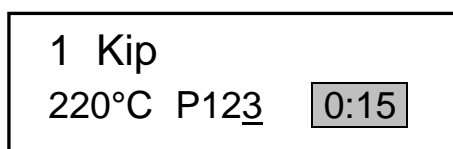
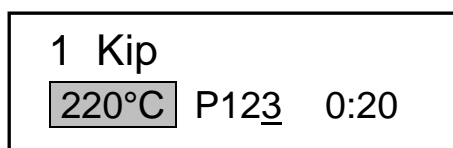
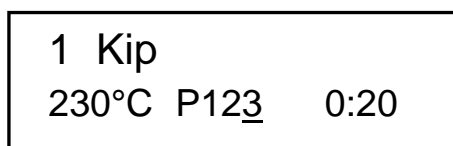
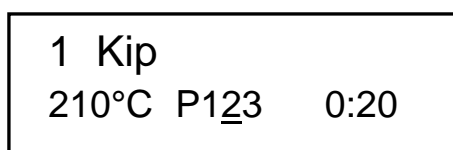
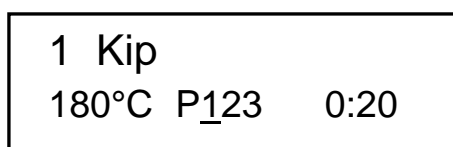
180°C	0:20
--------------	-------------

Optioneel: alleen beschikbaar indien geselecteerd in het manager en service menu.

Kook correctie: Afhankelijk van de belading wordt de bereidingstijd automatisch aangepast.

De eerste kookcyclus is de referentie kookcyclus en zal worden gebruikt om de parameters te bepalen.

De activering van de kookcorrectie is NIET zichtbaar in dit scherm.

5.2.9 Display informatie


1. Scherm toont de geprogrammeerde temperatuur en tijd.
2. Druk op de lijst knop.
3. Scherm toont na 3 seconden de kook stap + temperatuur + tijd.
Opm.: de huidige kook stap is onderstreept.
4. Druk op PIJL RECHTS voor het volgende scherm.
5. Kook stap 1 is gereed, een geluidsignaal wordt gegeven.
Scherm toont de volgende kook stap + temperatuur + tijd.
6. Kook stap 2 is gereed, een geluidsignaal wordt gegeven.
Scherm toont de volgende kook stap + temperatuur + tijd.
7. Scherm toont de actuele temperatuur.
Opm.: de actuele temperatuur knippert.
8. Scherm toont de resterende tijd.
Opm.: de resterende tijd knippert, na 5 seconden wordt het originele scherm weer getoond.

6. MANAGER MENU

6.1 Manager menu functies

Programmeren Nieuw Wijzig Verwijder Copy	Parameters Voorverwarmen Voorverwarm temp. Warmhouden Warmhoud temperatuur Kook correctie Eco functie* Taal Grote cijfers Geluid voorverwarmen Geluid stap Geluid gereed	Wijzig pin Klok Opslaan Versie USB Recepten lezen Recepten opslaan
--	---	--

* Alleen zichtbaar indien geselecteerd in het service menu.

6.2 Programmeren van de grill

Mogelijke programmeer stappen:

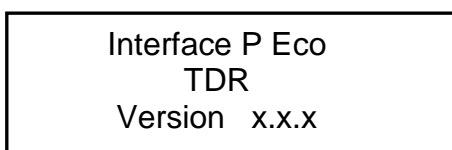
- Voorverwarmen
- Stap 1
- Stap 2
- Stap 3
- Warmhouden



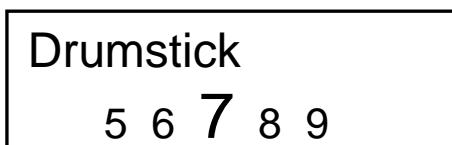
1. Start de grill.



2. Het Logo verschijnt



3. Scherm toont de software versie.



4. Scherm toont het laatst gebruikte programma.



5. Druk op de lijst knop.

Pin 0 - - -
Geef usercode



Pin 1 - - -
Geef usercode



Pin *0 - -
Geef usercode

MANAGER MENU
... Programmeren ...



RECEPTEN
Nieuw ...



6. Geef de User PIN code in.

Opm.: de originele PIN code is 1111.
De gebruiker kan deze user PIN code wijzigen.

7. Gebruik de pijltjestoetsen om de PIN code in te voeren.

8. Druk op PIJL RECHTS om de eerste digit te wijzigen.

9. Druk op OK ter bevestiging.

10. De volgende digit is geactiveerd.
Wijzig naar gelang met de PIJL RECHTS knop.
Bevestig met de OK knop.
Herhaal voor de overige digits.

11. Het Manager menu is geactiveerd.
gebruik de pijlknoppen om tussen de menu's te wisselen.


12. Selecteer "Programmeren" en druk op de OK knop ter bevestiging.

13. Gebruik de pijltjestoetsen om een nieuw of bestaand recept te wijzigen.



14. Druk op OK ter bevestiging.

10
Kies nieuw nr.





10 A-----
ABC  voor andere



10 TEST
 



10 TEST
Voorw J Temp 210° C
 

15. Het eerste vrije nummer verschijnt.

Opm.: Druk op PIJL RECHTS om het eerstvolgende vrije nummer te selecteren.

16. Druk op OK ter bevestiging.

17. Voer de receptnaam in.

Gebruik de pijltjestoetsen om de karakters te wijzigen.

Opm.: ABC kan, met de lijsttoets, gewijzigd worden in kleine letters, hoofdletters of speciale karakters.

18. Druk op OK ter bevestiging.

19. De nieuwe receptnaam wordt getoond.

Opm.: Om de receptnaam te wijzigen druk op PIJL LINKS en druk op OK.

20. Druk op OK ter bevestiging.

21. Stel de voorverwarmingsfunctie en temperatuur in (standaard ingesteld op 210°C/410°F).

Gebruik de linker pijltoets en druk op OK om te wijzigen.

Opm.: Voorverwarmen is alleen mogelijk indien deze in de parameterlijst is geactiveerd.

voorverwarmingsfuncties:

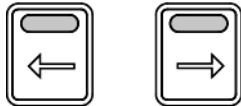
- J: Ja
- N: Nee
- C: Continue



10 Stap 1
Temp 1 - - ° C

22. Druk op OK ter bevestiging.

23. Stel de "stap 1" temperatuur in.
Begin met de eerste digit.



24. Gebruik de pijltjestoetsen om de waarde te verhogen of te verminderen.



25. Druk op OK ter bevestiging.

10 Stap 1
Temp 21 - ° C

26. Stel de tweede digit in.



27. Druk op OK ter bevestiging.

10 Stap 1
Temp 215 ° C

28. Stel de derde digit in.



29. Druk op OK ter bevestiging.

10 Stap 1
Temp 215 ° C Tijd 1 - -

30. Stel de "step 1" tijd in.
Begin met de eerste digit.

Opm.:
Stel de tijd in minuten in.



31. Gebruik de pijltjestoetsen om de waarde te verhogen of te verminderen.



10 Stap 1
Temp 215 ° C Tijd 21 -



10 Stap 1
Temp 215 ° C Tijd 210



10 Stap 1
Temp 215 ° C Tijd 210
← → ✓

10 Stap 2
Temp 1 - - ° C

10 Warmhouden
Temp 85 ° C Tijd 999
← ✓

32. Druk op OK ter bevestiging.

33. Stel de tweede digit in.

34. Druk op OK ter bevestiging.

35. Stel de laatste digit in.

36. Druk op OK ter bevestiging.

37. De stap is nu compleet.

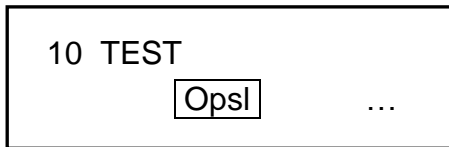
Druk op PIJL RECHTS en de OK knop om naar de volgende stap te gaan.

Druk op PIJL LINKS en de OK knop om terug naar de laatste instelling te gaan. Selecteer de ✓ en druk de OK knop om het programma te beëindigen.

38. Programmeer de volgende stappen (indien gewenst). Zie stap 1 voor de procedure.

39. Na stap 3 of als er geen tijd bij stap 2 (of 3) wordt ingevoerd verschijnt de warmhoudstap. Stel de gewenste temperatuur en tijd in.

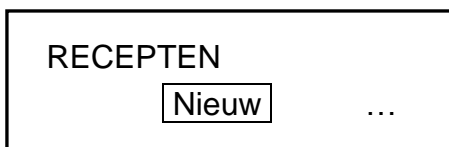
Opm.: Stel de tijd in op 999 voor continu bedrijf. Alleen beschikbaar indien geactiveerd (zie sectie 6.3).



40. Indien het programmeren gereed is druk op OK ter bevestiging.

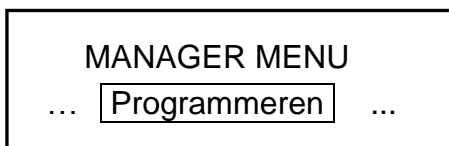
41. Bewaar het ingestelde programma's.

Opm.: Indien het programma niet wordt opgeslagen gaan alle wijzigingen verloren!



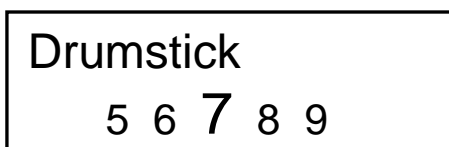
42. Druk op OK ter bevestiging.

43. Het scherm keert naar het RECEPTEN MENU terug.



44. Druk op de herstelknop om naar het manager menu terug te gaan.

45. Het MANAGER MENU verschijnt.



46. Druk op de herstelknop om naar het user menu terug te gaan.

47. Scherm toont het laatst gebruikte programma.

6.3 Programma parameters



Pin * * * *
Geef usercode



MANAGER MENU
... Parameters ...



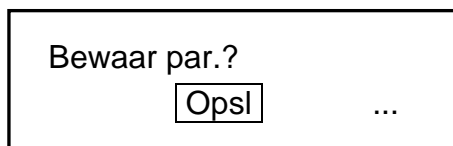
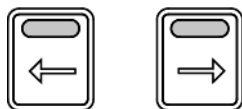
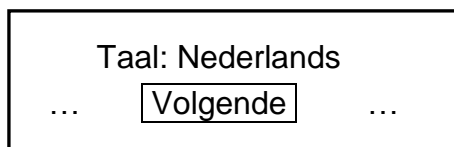
Taal: Engels
... Volgende ...



Taal: Engels
Wijzig ...



1. Druk op de lijst knop.
 2. Geef de User PIN code in.
 3. Druk op OK ter bevestiging.
 4. Gebruik de pijltjestoetsen om de parameters te selecteren.
 5. Druk op OK ter bevestiging.
 6. Gebruik de pijltjestoetsen om Wijzig of Vorige te selecteren.
- Druk op OK om volgende te selecteren.
7. Om de taal te wijzigen selecteer Wijzig.
 8. Druk op OK ter bevestiging.



9. Gebruik de pijltjestoetsen om WIJZIG, VOLGENDE of VORIGE te selecteren.

Druk op de herstelknop om naar het manager menu terug te gaan.

10. Druk op OK ter bevestiging of selecteer Negeren om te stoppen.

11. Gebruik de pijltjes toetsen om de andere instellingen te selecteren:

Grote cijfers	Ja/Nee:	Standaard ingesteld op Ja
Geluid voorverwarmen	Geluid T1-T3 Volume 1-4	Standaard ingesteld op T1 Standaard ingesteld op 2
Geluid Stap	Geluid T1-T3 Volume 1-4	Standaard ingesteld op T2 Standaard ingesteld op 1
Geluid Gereed	Geluid T1-T3 Volume 1-4	Standaard ingesteld op T3 Standaard ingesteld op 3
Voorverwarmen	Ja/Nee:	Standaard ingesteld op Nee
Voorverwarm Temperatuur	50-250°C (122-482°F)	Standaard ingesteld op 210°C (410°F)
Warmhouden	Ja/Nee:	Standaard ingesteld op Ja
Warmhoud Temperatuur	50-250°C (122-482°F)	Standaard ingesteld op 85°C (185°F)
Kook correctie	Ja/Nee:	Standaard ingesteld op Ja
Eco functie	Ja/Nee:	Standaard ingesteld op Ja

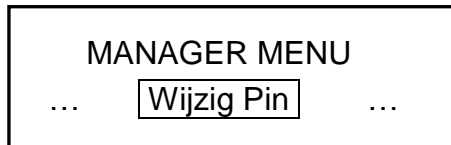


Druk op de herstelknop om naar het manager menu terug te gaan.



Druk (weer) op de herstelknop om naar het gebruiker menu terug te gaan.

6.4 Wijzig pin code



1. Manager menu.
2. Selecteer Wijzig Pin.
3. Druk op OK ter bevestiging.

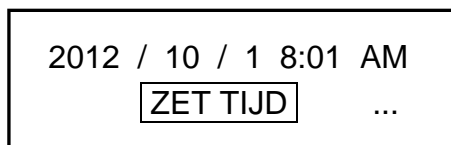


4. Enter the new pin code.
5. Druk op OK ter bevestiging.

6.5 Klok

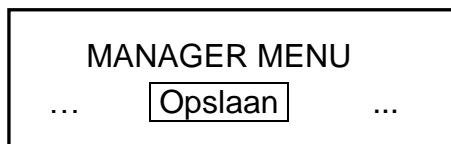


1. Manager menu.
2. Selecteer klok.
3. Druk op OK ter bevestiging.

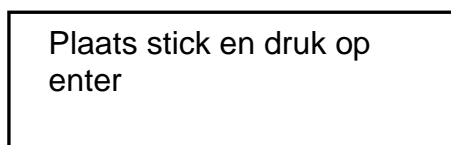


4. Voer de correcte datum en tijd in.
5. Druk op OK ter bevestiging.

6.6 Opslaan

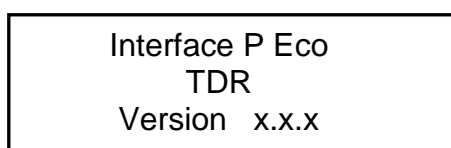


1. Manager menu.
2. Select Opslaan.
3. Druk op OK ter bevestiging.



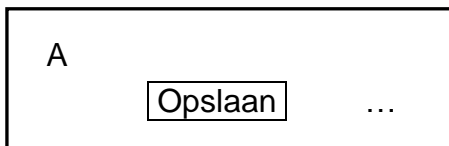
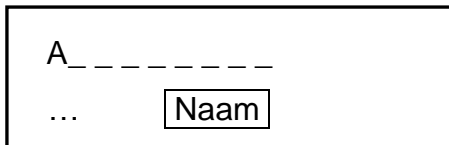
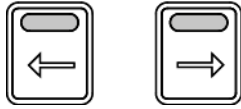
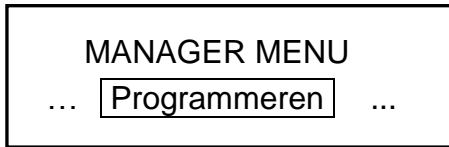
4. Plaats de USB stick en Druk op OK ter bevestiging.

6.7 Versie



1. Scherm toont de software versie.

6.8 Optie manager menu: USB



1. Manager menu.
2. Gebruik de pijltjestoetsen om de USB functie te selecteren.
3. Scherm toont de USB functie. Plaats de USB stick in het USB-slot.
4. Druk op OK ter bevestiging.
5. Gebruik de pijltjestoetsen om LEZEN, ter vervanging van een bestaand programma, of OPSLAAN, voor het bewaren van een programma, te kiezen.

Optie OPSLAAN:

6. Gebruik de pijltjes toetsen om de bestandsnaam in te voeren en druk op de OK toets.
7. Selecteer Opslaan.
8. Druk op OK ter bevestiging.

7. REINIGING EN ONDERHOUD



WAARSCHUWING

Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u deze schoonmaakt of onderhoudswerkzaamheden uitvoert of onderdelen vervangt.

Gebruik geen bijtende of schurende middelen. Deze tasten het oppervlak aan, waardoor vuil moeilijker te verwijderen wordt.

Maak, voordat u het apparaat in gebruik neemt, de binnenzijde en de te gebruiken accessoires grondig schoon met reinigingsmiddel en water. Volg de reinigingsvoorschriften zoals beschreven in dit hoofdstuk.

Behandel de buitenzijde van de binnen-ruit met een zacht reinigingsmiddel om de reflecterende laag te beschermen.

Raak de lampen niet met blote handen aan. Bescherm hete lampen tegen koud water.



WAARSCHUWING

Gebruik geen waterslang om het apparaat te reinigen. Water kan via de ventilatie openingen naar binnen dringen.

7.1 Onderhoud schema

Onderdeel	Handeling	Frequentie
Binnenzijde	<ul style="list-style-type: none"> Reinig, zie paragraaf 7.2. 	Dagelijks
Vetlade	<ul style="list-style-type: none"> Legen, zie paragraaf 7.2. 	Dagelijks
Rotor en bodemplaten	<ul style="list-style-type: none"> Reinig, zie paragraaf 7.2. 	Dagelijks
Glazen ruiten	<ul style="list-style-type: none"> Reinig, zie paragraaf 7.2. 	Dagelijks
Buitenzijde	<ul style="list-style-type: none"> Reinig, zie paragraaf 7.3 Gebruik RVS reinigingsspray om vlekken te verwijderen en de glans weer te herstellen. 	Wekelijks
Ventilatorplaat en ventilatorblad	<ul style="list-style-type: none"> Reinig, zie paragraaf 7.4. 	Maandelijks



U wordt geadviseerd om een vast dagelijks reinigingsschema aan te houden voor een goede hygiëne en een optimale staat van de TDR.

7.2 Dagelijkse reiniging



U kunt de grill het beste reinigen als deze nog lauwwarm is. In deze situatie is het grilleer residu en vet eenvoudig te verwijderen.

De beste reinigingsresultaten worden bereikt door gebruik te maken van speciale oven- en grillreinigingsmiddelen.

De deur heeft een magnetische sluiting. Controleer regelmatig de oppervlakten tussen de deur en grill en maak deze indien nodig schoon om lucht lekken te voorkomen.

Rotor en bodemplaten

- Verwijder de rotor en bodemplaten van de grill (geen gereedschap nodig).
- Plaats de verwijderde delen in een ruime wasbak gevuld met heet water en een reinigingsmiddel.
- Laat deze delen een nacht inweken en reinig deze de volgende dag.

Vetlade

- Trek voorzichtig de lade er gedeeltelijk uit.
- Open de kraan tot de lade leeg is.
- Maak de lade schoon met heet water en een reinigingsmiddel.

De binnenkant

- Reinig de binnenkant met heet water en een reinigingsmiddel.
- Droog de binnenkant grondig met een droge doek. Zorg dat er geen water of reinigingsmiddel in het apparaat achterblijft.

Glazen deuren:

- Open de buitenste glazen deur
- Ontgrendel de binnenste glazen deur (deze wordt met een magneetsluiting op de buitenste deur vastgehouden).
- Reinig de ruiten met heet water en een reinigingsmiddel.
- Droog de deuren grondig met een droge doek.
- Indien mogelijk laat de deuren 's nachts openstaan.

7.3 Wekelijkse reiniging

**WAARSCHUWING**

Het bedieningspaneel mag alleen met een vochtige doek worden schoongemaakt.

Voer eerst de dagelijkse reinigingswerkzaamheden uit.

De buitenkant:

- Reinig de buitenkant met heet water en een reinigingsmiddel.
- Droog de buitenkant grondig met een droge doek.

7.4 Maandelijkse reiniging



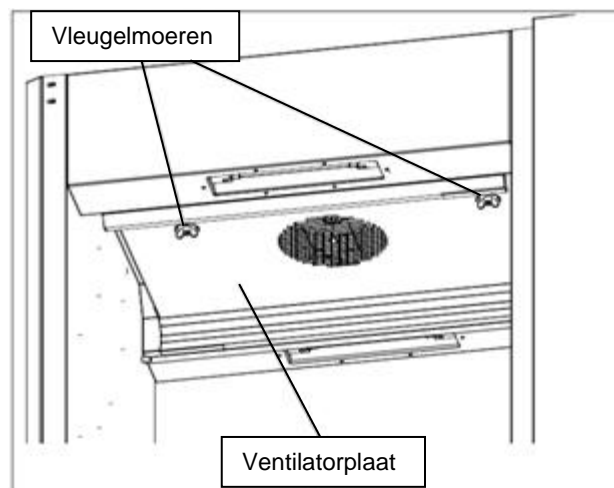
WAARSCHUWING

Haal de stekker uit de wandcontactdoos.

Reinig de ventilatorplaat en het ventilatorblad zoals hieronder beschreven.

Ventilatorplaat:

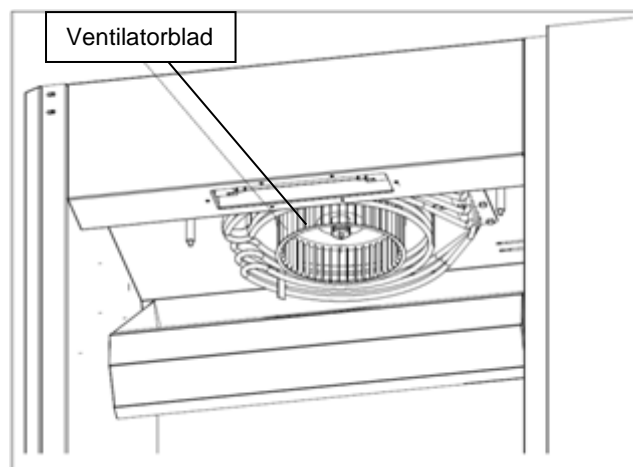
- Verwijder de ventilatorplaat door de twee vleugelmoeren los te nemen. Deze plaat hangt aan twee scharnieren. Na het kantelen kan deze plaat uit het apparaat genomen worden.



- Reinig de ventilatorplaat met een reinigingsmiddel of met heet water en een reinigingsmiddel.
- Droog de ventilatorplaat grondig met een droge doek.

Ventilatorblad:

- Reinig het ventilatorblad met een doek met grill reinigingsmiddel.



- Droog het ventilatorblad grondig met een droge doek.

7.5 Reinigingsinstructie voor antiaanbaklagen

Diverse onderdelen van uw grill hebben een antiaanbaklaag. Door te schuren of bijtende chemicaliën te gebruiken gaat de laag minder lang mee. Met goed onderhoud gaat de antiaanbaklaag lang mee en is deze gemakkelijk te reinigen.

Het volgende IS NIET TOEGESTAAN:

Gebruik geen schuursponsjes, staalwol, Scotch-Brite sponsjes, plastic afwassponsjes of andere schurende schoonmaakdoekjes (schuursponsjes verwijderen na verloop van tijd de antiaanbaklaag, waardoor deze aanzienlijk minder lang mee gaat).

Gebruik geen scherpe voorwerpen, zoals messen, vorken, spatels of andere metalen voorwerpen. Gebruik geen ovenreinigers.

LET OP: de chemische bestanddelen van sommige schoonmaakmiddelen kunnen de antiaanbaklaag aantasten wanneer het schoonmaakmiddel niet op de aanbevolen sterkte wordt verdund. Hierdoor kan de antiaanbaklaag gaan bladderen.

Probeer vuil op de laag niet te verwijderen door dit eraf te branden of te bakken.

Gebruik de grill niet langer dan acht uur zonder deze te reinigen.

Reiniging van antiaanbaklagen (routinereiniging)

1. Reinig de antiaanbaklaag na elk gebruik.
2. Laat oppervlakken eerst afkoelen voordat u deze reinigt.
3. Gebruik warm water met een mild afwasmiddel, en verwijder direct nadat de antiaanbaklaag is afgekoeld met een zachte doek of een spons vet en voedselresten van de antiaanbaklaag.
4. Spoel af met schoon water en laat de laag drogen.
5. Smeer de laag in met een lichte plantaardige olie. Gebruik geen plantaardige bakolie uit een spuitbus.

Reiniging van zeer vuile antiaanbaklagen

Gebruik deze procedure niet voor routinereiniging.

Na verschillende grillcycli zonder de antiaanbaklagen te reinigen zijn sommige voedselresten mogelijk lastiger te verwijderen.

Wanneer uw grill geregeld zeer vuil is, moet u deze vaker reinigen.

1. Maak de volgende oplossing:

3 eetlepels bleekmiddel
1 eetlepel vloeibaar afwasmiddel
1 kopje water

2. Breng de oplossing met een spons of doek op de betroffen gedeelten aan. Bij ernstige verontreiniging kan het nodig zijn "plastic" afwassponsjes te gebruiken die geschikt zijn voor antiaanbaklagen. Gebruik echter nooit stalen sponsjes.
3. Spoel grondig af met schoon water en laat de laag drogen.
4. Smeer de laag in met plantaardige olie.

8. STORINGEN EN SERVICE

In geval van een storing kunt u voordat u contact opneemt met de leverancier/dealer een aantal zaken zelf controleren:

- Werkt de voeding naar behoren? Controleer de zekeringen en de differentiaalschakelaar.
- Is de tijd klok goed ingesteld?

Onderdeel	Storing	Mogelijke handeling
Besturing	Het programma start niet	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of beide deuren goed zijn gesloten.
Ventilator	Een ventilator draait niet	<ul style="list-style-type: none"> • Haal de stekker uit het stopcontact. • Open de deur. • Verwijder de ventilatorplaat (Zie paragraaf 7.3) en controleer wat het ventilatorblad blokkeert.
Ventilator	De ventilator maakt herrie	<ul style="list-style-type: none"> • De ventilator is vervuild, reinigen (zie paragraaf 7.3).
Verlichting	Lamp brandt niet	<ul style="list-style-type: none"> • Staat uit in het service menu. • Deur is geopend. • Vervang, zie paragraaf 8.2.
Oven	Het product wordt niet gelijkmatig bereid	<ul style="list-style-type: none"> • Probeer een lagere bereidingstemperatuur. • Controleer de zekeringen en/of de differentiaalschakelaar.
Oven	De oven warmt niet op	<ul style="list-style-type: none"> • Open en sluit de deur. • Controleer de zekeringen en/of de differentiaalschakelaar.
Voedingskabel	Beschadigd	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang, zie paragraaf 8.1

8.1 Voedingskabel vervangen



WAARSCHUWING

Gevaarlijke elektrische spanning.

Indien de voedingskabel is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, servicevertegenwoordiging van de fabrikant of een dergelijk gekwalificeerde persoon om gevaarlijke situaties te vermijden.

8.2 Een lamp vervangen



WAARSCHUWING

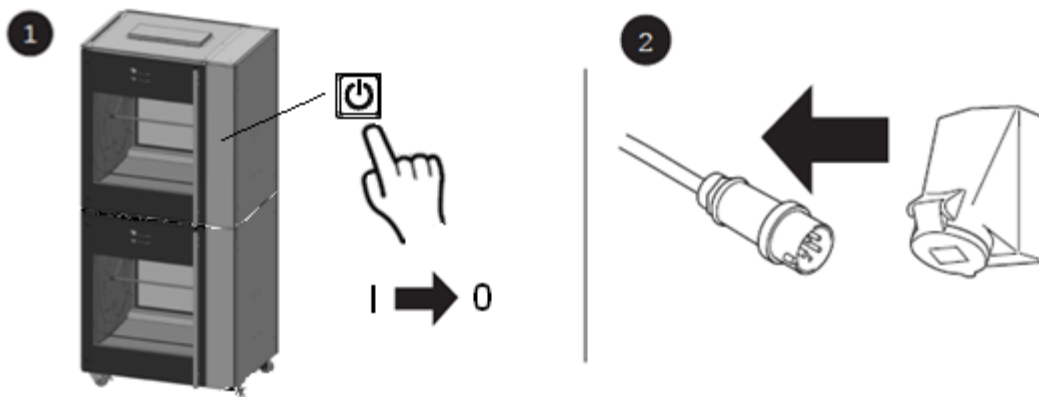
Haal de stekker uit de wandcontactdoos.



WAARSCHUWING

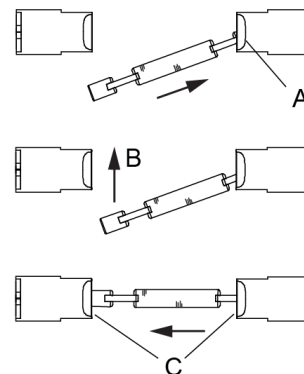
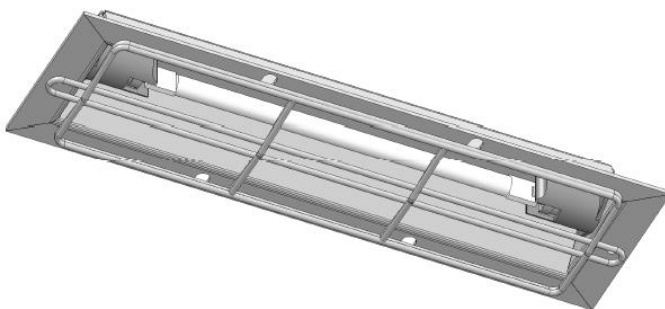
Raak lampen niet met blote handen aan. **Gebruik een schone doek of tissues bij het vervangen van de lamp.**

Verwijder eventueel vocht met alcohol en brandspiritus nadat de lamp is afgekoeld.



3. Demonteer het rooster. 

4. Verwijder de defecte lamp. Beweeg de lamp in de lengterichting naar één zijde van de lamphouder.



5. Plaats een nieuwe halogeenlamp (230 V – 500 W). Druk eerst één zijde van de lamp in het contact, breng daarna de lamp in de juiste positie en laat deze terugveren in het andere contact.

6. Controleer of de lamp goed tussen de contacten is geklemd (C). Beweeg als de lamp niet goed is geklemd deze in de lengterichting heen en weer tot de lamp in de contactpunten klikt en stevig zit vastgeklemd.

7. Monteer het rooster.

9. TECHNISCHE SPECIFICATIES



WAARSCHUWING

Raadpleeg de typeplaat voor de juiste specificaties van het apparaat. De elektrische gegevens kunnen per land verschillen.

De onderstaande tabel toont de technische specificaties van de TDR-P^{ECO}.

Europese Modellen

Model	TDR 5	TDR 8	TDR 5+5	TDR 8+8
Afmetingen				
- Breedte	835 mm	995 mm	835 mm	995 mm
- Diepte	710 mm	830 mm	710 mm	830 mm
- Hoogte	895 mm	1050 mm	1775 mm	2080 mm
Gewicht				
- Bruto	160 kg	210 kg	300 kg	425 kg
- Netto	130 kg	185 kg	266 kg	375 kg
Maximum omgevings-temperatuur	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
Geluidsdruk	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Elektrische installatie				
- Spanning	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
- Frequentie	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
- Voeding	6.6 kW	10,5 kW	13.2 kW	21 kW
- Max. nominale stroom	10.0 A	15.5 A	20 A	31 A
Stekker1	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A	CEE-form 32 A	CEE-form 32 A
Kabellengte ca.	2,20 m	2,20 m	2,20 m	2,20 m

Amerikaanse Modellen

Model	TDR 5	TDR 7 / TDR 8	TDR 5+5	TDR 7+7 / TDR 8+8
Afmetingen				
- Breedte	33 inch	39 ¼ inch	33 inch	39 ¼ inch
- Diepte	28 inch	32 ¾ inch	28 inch	32 ¾ inch
- Hoogte	35 ¼ inch	41 ¼ inch	70 inch	82 5/8 inch
Gewicht				
- Bruto	353 lbs	463 lbs	661 lbs	937 lbs
- Netto	287 lbs	408 lbs	586 lbs	827 lbs
Maximum omgevings-temperatuur	95 °F	95 °F	95 °F	95 °F
Geluidsdruk	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Elektrische installatie				
- Spanning	3~ 208 V	3~ 208 V	3~ 208 V	3~ 208 V
- Frequentie	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
- Voeding	6.6 kW	10.5 kW	2x 6.6 kW	2x 10.5 kW
- Max. nominale stroom	18.9 A	30.8 A	2x 18.9 A	2x 30.8 A
Stekker	NEMA15-30P	NEMA 15-50P	2x NEMA 15-30P	2x NEMA 15-50P
Kabellengte ca.	75 inch	75 inch	75 inch (2x)	75 inch (2x)

1 Landsafhankelijk

Lege pagina.

Lege pagina.

Lege pagina.

Fri-Jado B.V.
Blauwhekken 2
4751 XD Oud Gastel
The Netherlands
Tel: +31 (0) 76 50 85 400

Fri-Jado Inc.
1401 Davey Road, Suite 100
Woodridge IL 60517
USA
Tel: +1-630-633-7950

www.frijado.com