

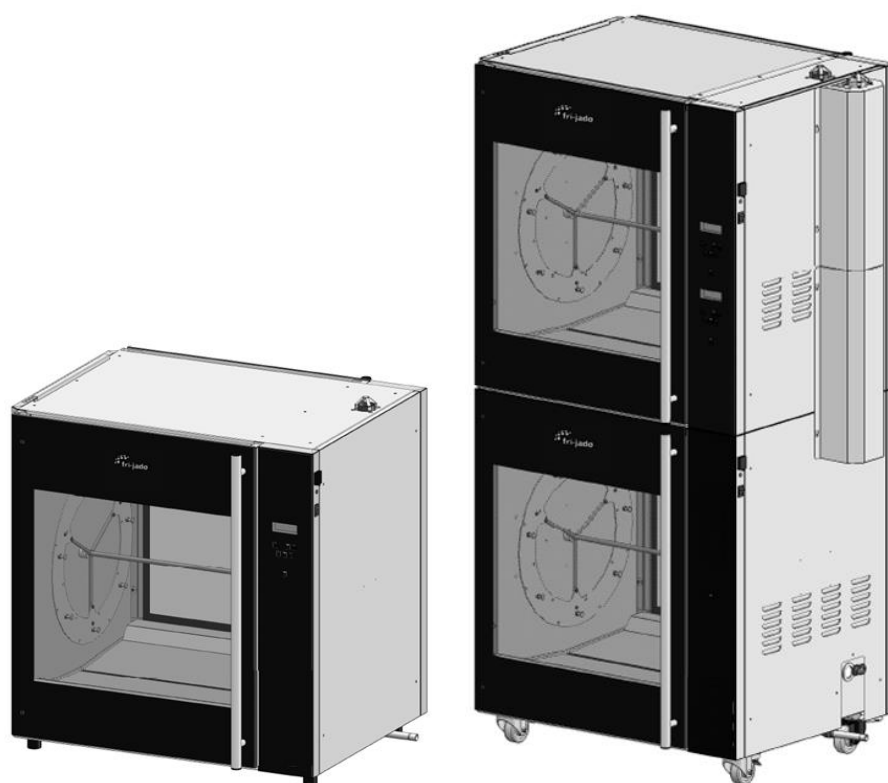
## GEBRUIKSAANWIJZING

TDR 7 P<sup>eco</sup> Gas

TDR 8 P<sup>eco</sup> Gas

TDR 7+7 P<sup>eco</sup> Gas

TDR 8+8 P<sup>eco</sup> Gas



### 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.

**VOOR UW VEILIGHEID**

Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare dampen en vloeistoffen in de buurt van dit of een ander apparaat.



**WAARSCHUWING:** Onjuiste installatie, aanpassing, wijziging, onderhoud of onderhoud kan schade aan eigendommen, letsel of overlijden veroorzaken. Lees de installatie-, bedienings- en onderhoudsinstructies grondig door voordat u deze apparatuur installeert of onderhoudt.

**Installatie en service moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur, servicebureau of de gasleverancier.**

**Opmerking voor koper:**

Vraag door uw lokale gasleverancier te raadplegen over de instructies die moeten worden gevolgd als de gebruiker gas ruikt. Deze instructies moeten op een prominente plaats worden geplaatst.

**BEWAAR DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING OP EEN VEILIGE PLAATS VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK**

© 2020 Fri-Jado BV, Oud Gastel, Nederland.

Wij adviseren u contact op te nemen met uw leverancier voor de garantieperiode en de garantievoorwaarden. 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

<b>1.</b>	<b>INLEIDING .....</b>	<b>6</b>
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	Uitschakelen / Opslag .....	9
1.8	Afvoeren .....	9
<b>2.</b>	<b>BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT .....</b>	<b>10</b>
2.1	Technische beschrijving.....	10
2.2	Beoogd gebruik.....	10
2.3	Accessoires .....	10
<b>3.</b>	<b>INSTALLATIE EN EERSTE GEBRUIK .....</b>	<b>11</b>
3.1	Het apparaat uitpakken.....	11
3.2	Ontmanteling van de pallet .....	12
3.3	Installatie en plaatsing .....	12
3.4	Eerste gebruik.....	14
3.4.1	Metaalgeur .....	15
<b>4.</b>	<b>BEDIENING EN GEBRUIK.....</b>	<b>16</b>
4.1	Bedieningspaneel .....	16
4.2	Het apparaat inschakelen .....	17
4.3	Het apparaat beladen .....	17
4.3.1	Het apparaat met vleesvorken beladen.....	18
4.3.2	Het apparaat met V spiesen beladen (accessoire).....	19
4.3.3	Het apparaat met vleesmandjes beladen (accessoire).....	19
4.3.4	Het laden van de grill met twee verschillende accessoires.....	20
4.4	Grilleertijd .....	20
4.5	De producten uitnemen.....	20
4.5.1	De vleesvorken uitnemen .....	20
4.5.2	De V-spitten uitnemen (accessoires) .....	20
4.5.3	De vleesmandjes uitnemen (accessoires).....	21
4.6	Vetlade legen.....	21
4.7	Het apparaat uitschakelen .....	21
<b>5.</b>	<b>BEDIENEN .....</b>	<b>22</b>
5.1	Een programma starten .....	22
5.2	Bedieningsopties .....	24

5.2.1	<b>Voorverwarmingsfunctie</b> .....	24
5.2.2	<b>Continue voorverwarmingsfunctie</b> .....	25
5.2.3	Een lopend programma beëindigen .....	25
5.2.4	Controleer de huidige temperatuur .....	26
5.2.5	Controleer de resterende looptijd.....	26
5.2.6	Toon alle actuele programma informatie.....	26
5.2.7	Eco functie.....	27
5.2.8	Kook correctie.....	28
5.2.9	Display informatie .....	28
<b>6.</b>	<b>MANAGER MENU</b> .....	<b>29</b>
6.1	Manager menu functies .....	29
6.2	Programmeren van de grill.....	29
6.3	Programma parameters .....	35
6.4	Wijzig pin code.....	37
6.5	Klok .....	37
6.6	Opslaan .....	37
6.7	Versie .....	37
6.8	Optie manager menu: USB .....	38
<b>7.</b>	<b>REINIGING EN ONDERHOUD</b> .....	<b>39</b>
7.1	Onderhoud schema .....	39
7.2	Dagelijkse reiniging.....	39
7.3	Wekelijkse reiniging .....	40
7.4	Driemaandelijke reiniging .....	41
<b>8.</b>	<b>STORINGEN EN SERVICE</b> .....	<b>42</b>
8.1	Voedingskabel vervangen.....	43
8.2	Gasslang vervangen.....	43
8.3	Een lamp vervangen.....	43
<b>9.</b>	<b>TECHNISCHE SPECIFICATIES</b> .....	<b>44</b>

## 1. INLEIDING

### 1.1 Algemeen

Deze handleiding is bedoeld voor de gebruiker van de TDR 7/8 P<sup>eco</sup> Gas. 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 alle TDR P<sup>eco</sup> 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
- Land van bestemming
- Gas-soort
- Gasdruk
- Opgenomen gas-technisch vermogen
- Netspanning
- Frequentie
- Opgenomen elektrisch vermogen

### 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.



#### **WAARSCHUWING**

Gevaar voor brand.



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



Recycling-symbool.



Symbool voor de kijkrichting.

## 1.4 Veiligheidsvoorschriften



### WAARSCHUWING

De bovenzijde (in het bijzonder de rookgasafvoer) en de panelen direct naast de deuren kunnen heet worden.



### WAARSCHUWING

Leg, in verband met brandgevaar geen voorwerpen op het apparaat. Houd alle openingen vrij van obstakels.



### WAARSCHUWING

Houd de opening tussen het apparaat en het tafeloppervlak vrij van obstakels ten behoeve van een goede ventilatie in de elektrische ruimte.



### WAARSCHUWING

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



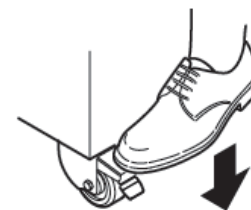
### WAARSCHUWING

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 vetlade regelmatig om te voorkomen dat hij overloopt.
- Probeer het apparaat niet te gebruiken tijdens een stroomstoring.
- 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

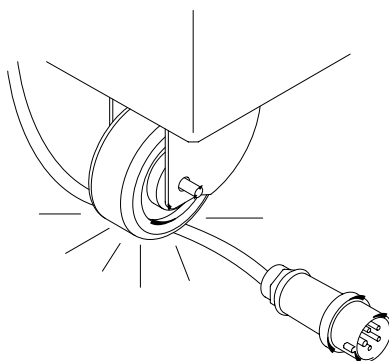
mentale capaciteit, als ze opgeleid worden voor en op een veilige manier begeleid worden bij het gebruik van het apparaat en als ze de risico's die hiermee gepaard gaan kennen.

- 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

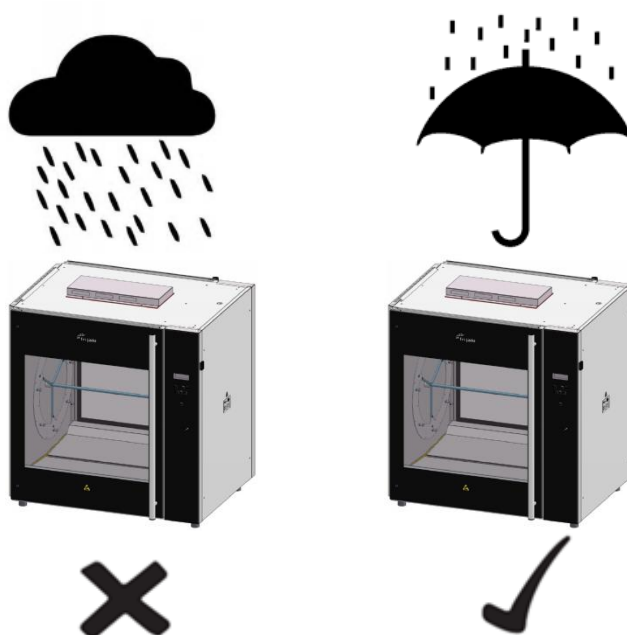
Bij het verplaatsen van het apparaat:

- Schakel alvorens het apparaat te verplaatsen de netspanning uit, door de stekker uit de wandcontactdoos te halen, en leeg de vetlade. 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 gaslang en/of 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 Uitschakelen / Opslag

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

- Ontkoppel de voeding.
- Sluit de gastoevoer extern af.
- Reinig het apparaat grondig.
- Omwikkel het apparaat ter bescherming tegen stof.
- Sla, indien van toepassing, 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

Het apparaat maakt gebruik van een warmtewisselaar die zich in het plafond boven de grillruimte bevindt. Een ventilator zorgt voor een mengsel van gas en lucht, dat door een automatisch werkende ontsteking tot ontbranding wordt gebracht. De verbranding vindt plaats in het binnenste deel van de warmtewisselaar waardoor deze niet zichtbaar is. De verbrandingsgassen worden afgevoerd door een rookgasafvoer door het plafond. Ventilatoren zorgen voor een gelijkmatige verdeling van de warmte. Tijdens het grillproces wordt, om de ingestelde temperatuur te behouden, de warmtewisselaar telkens in en uitgeschakeld.

De intelligente besturing houdt de temperatuur in het apparaat op de door de bediener ingestelde waarde. In de intelligente besturing kunnen 99 verschillende programma's worden opgeslagen. Tijdens het gehele proces wordt de binnenzijde van het apparaat verlicht door halogeenverlichting.

De rotor wordt aangedreven door een onderhoudsvrije motor met een tandwielkast. De gehard glazen panelen zijn voorzien van een warmte reflecterende laag om de warmte binnen in de grill te houden.

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

Raadpleeg het type plaatje voor de juiste gasgegevens.

### 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 standaardaccessoires:

- Vleesvorken.
- Gebruikershandleiding.

Zie voor optionele accessoires [www.frijado.com](http://www.frijado.com).

### 3. INSTALLATIE EN EERSTE GEBRUIK

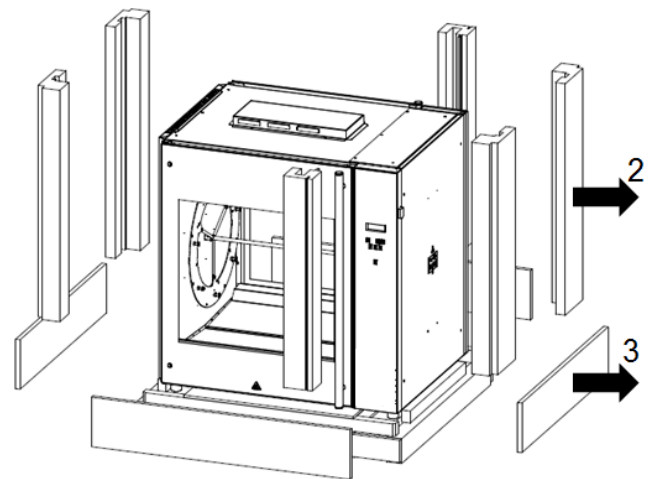
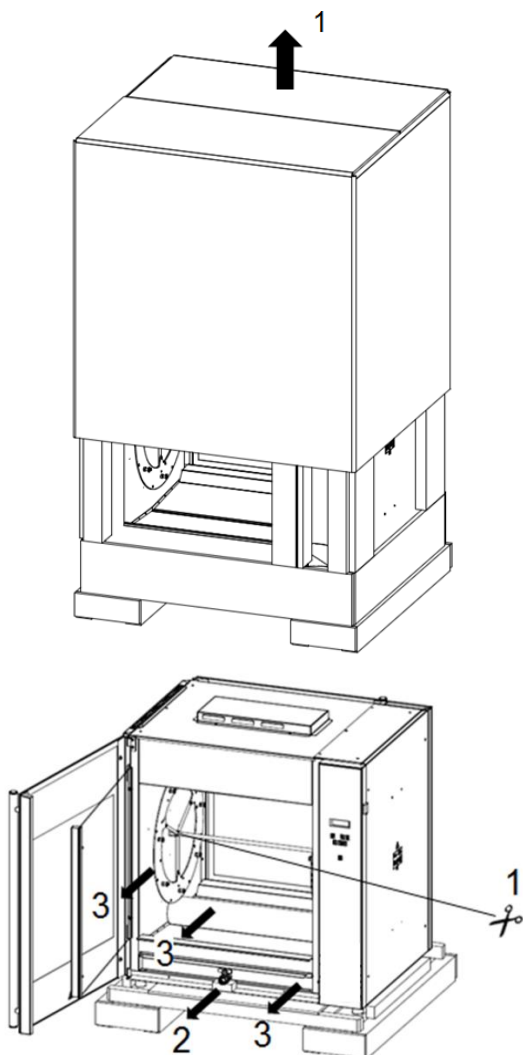


Alle verpakkingsmaterialen van dit apparaat zijn geschikt voor recycling.

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

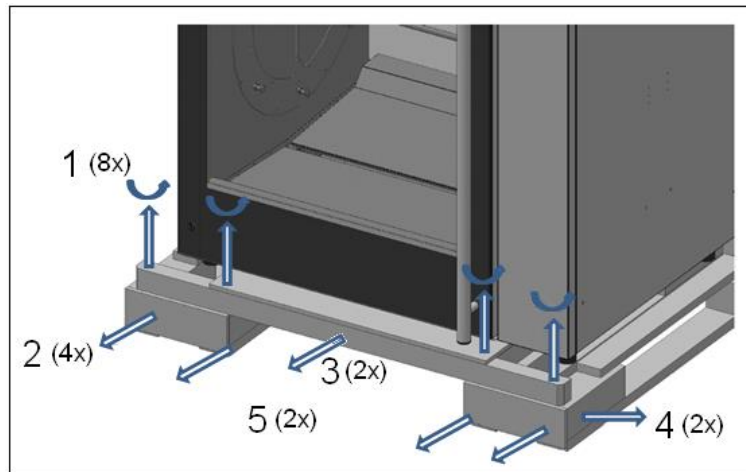
Uw apparaat is verpakt in een plastic hoes met beschermhoeken met daaroverheen een kartonnen doos. Alle apparaten zijn geplaatst op een houten pallet. Om de doos en pallet zijn twee bindbanden getrokken.



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**

GEBRUIK DEZE GRILL MET GEEN ANDER GAS DAN VERMELD OP HET TYPEPLAATJE



**WAARSCHUWING**

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



**WAARSCHUWING**

Plaats het apparaat in een voldoende geventileerde ruimte om concentraties van schadelijke stoffen in die ruimte te voorkomen.



**WAARSCHUWING**

Plaats het apparaat altijd onder een geventileerde afzuigkap.



**WAARSCHUWING**

Het apparaat is niet geschikt voor directe aansluiting op een afvoerkanaal.



**WAARSCHUWING**

De wandcontactdoos en de gas-technische voorzieningen dienen door een erkend installateur te worden aangelegd volgens de nationale en ter plaatse geldende voorschriften.



**WAARSCHUWING**

Instellingen aan de gas-technische apparatuur zijn door de fabrikant uitgevoerd en van borg lak voorzien. Deze borging mag in geen geval door de installateur verbroken worden. Instellingen mogen niet gewijzigd worden.



**WAARSCHUWING**

Bewaar geen benzine of andere ontvlambare dampen of vloeistoffen in de nabijheid van het apparaat.


**WAARSCHUWING**

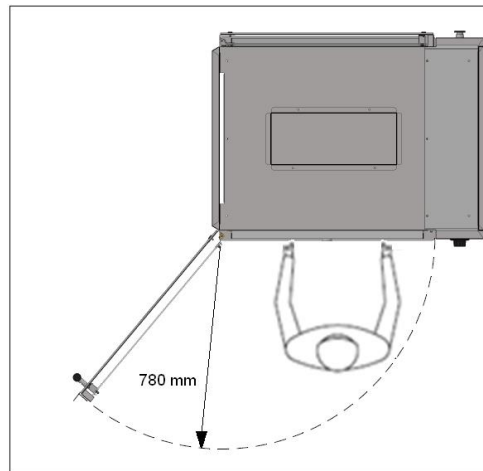
Gevaar voor elektrische schok. Aardingsinstructies: sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom van een geaard stopcontact, met netspanning in overeenstemming met de informatie op het typeplaatje van het apparaat.

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.

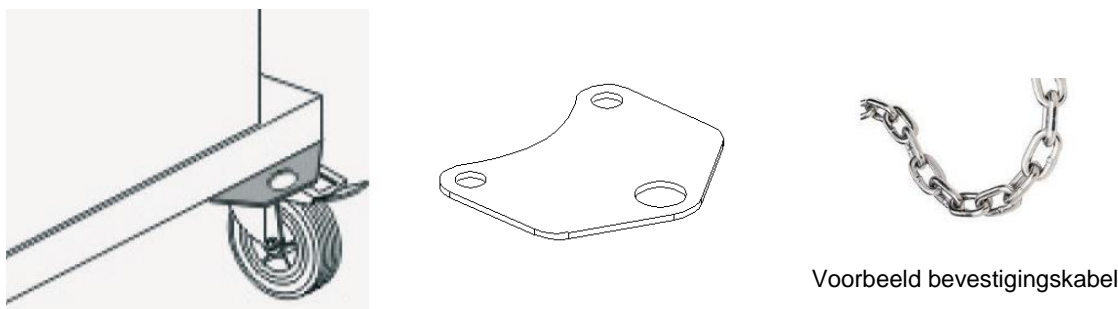
Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood of ernstig letsel tot gevolg hebben.

- De gebruiker moet voldoende bewegingsvrijheid hebben om het apparaat goed te kunnen bedienen.



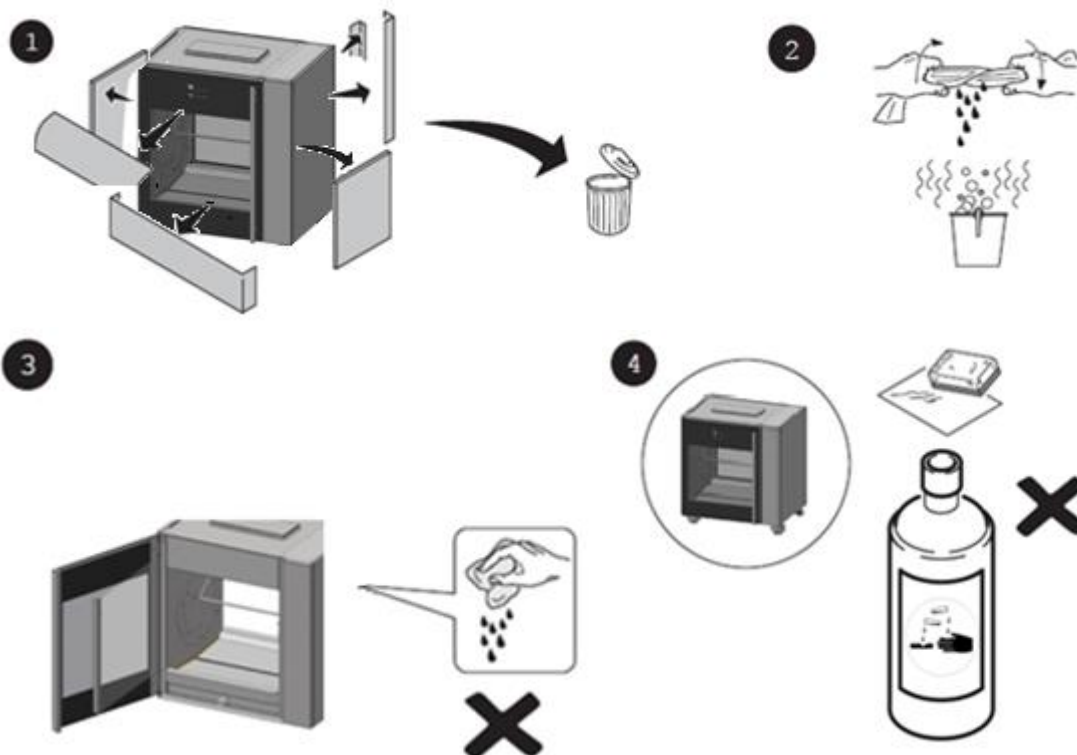
- De minimale vrij afstand tot brandbare stoffen en niet brandbare stoffen moet 100 mm (4 inch) bedragen.
- Tijdens grillen kunnen de glazen ruiten zeer heet worden. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- De gasaansluiting heeft een buitendiameter van een ½ inch. De gas-technische voorzieningen dienen door een erkend installateur te worden aangelegd.
- De oven moet zodanig worden geïnstalleerd dat de voor de verbranding en ventilatie benodigde lucht niet wordt belemmerd. Zorg voor voldoende toevoer van lucht in de ruimte dat de vereiste verbranding van het gas in de oven mogelijk maakt.
- Houd de ruimte rond de onderkant en de ventilatieopening in de bovenzijde van de TDR vrij van obstakels om een goede luchtcirculatie in de elektrische ruimte en de verbrandingskamer te waarborgen.
- Het apparaat heeft een netstekker en moet op een wandcontactdoos met de juiste netspanning worden aangesloten. Laat de wandcontactdoos door een erkende elektricien plaatsen.
- Het apparaat uitsluitend gebruiken met de specifieke poten en wielen zoals gespecificeerd door de fabrikant.
- Bij gebruik van een apparaat met wielen, moet de vloer vlak en waterpas zijn.
- Noord-Amerikaanse toestellen moeten worden geïnstalleerd in overeenstemming met de lokale codes of, bij afwezigheid van lokale codes, met de nationale brandstofgascode, ANSI Z223.1 / NFPA 54 of de aardgas- en propaaninstallatiecode, CSA B149.1, naargelang van toepassing, inclusief:
  - i) Het apparaat en zijn individuele afsluiter moeten worden losgekoppeld van het gastoevoerleidingsysteem tijdens elke druktest van dat systeem bij testdrukken van meer dan ½ psi (3,5 kPa).

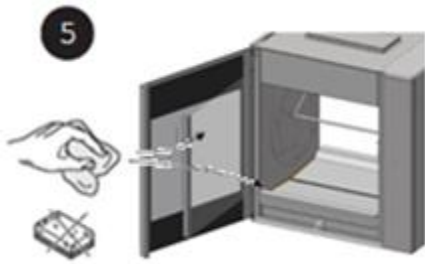
- ii) Het apparaat moet worden geïsoleerd van het gastoevoerleidingsysteem door zijn individuele handmatige afsluiter te sluiten tijdens elke druktest van het gastoevoerleidingsysteem bij een testdruk gelijk aan of minder dan ½ psi (3,5 kPa).
- Noord-Amerikaanse eenheden moeten bij installatie elektrisch worden geaard in overeenstemming met lokale codes, of in afwezigheid van lokale codes, met de National Electric Code, NFPA 70 of de Canadian Electrical Code, CSA C22.2, voor zover van toepassing.
  - Noord-Amerikaanse toestellen met zwenkwielen moet worden voorzien van connectoren die voldoen aan de norm voor de aansluitingen voor mobiele gasteinstellen, ANSI Z21.69 • CSA 6.16. Deze verbinding moet een snelkoppeling bevatten die voldoet aan de norm voor snelle ontgrendeling voor gas gebruik, ANSI Z21.41 • CSA 6.9.
  - Tevens moet een bevestigingskabel geïnstalleerd worden zodat de bewegingsvrijheid van het apparaat beperkt wordt om spanning en schade aan de gasaansluiting en / of elektrische aansluiting te voorkomen.



### 3.4 Eerste gebruik

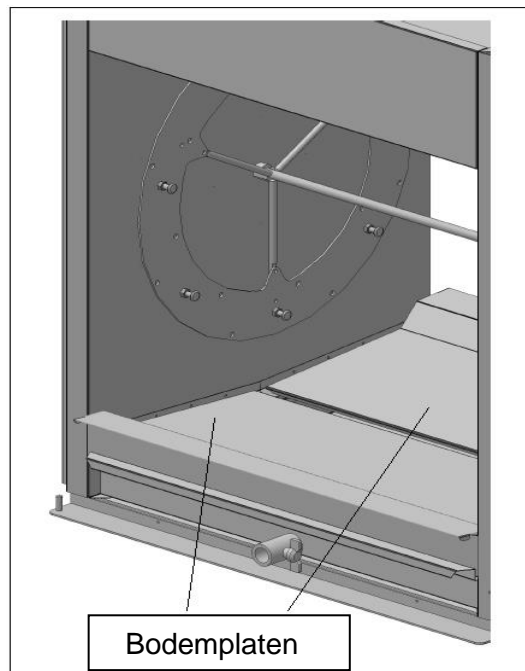
Reinig bij het eerste gebruik van het apparaat de binnenzijde grondig met zeepsop. Voer het Installatieprogramma uit en verwarm het apparaat volgens de onderstaande beschrijving, zie sectie 3.4.1. Na ingebruikname kan er verkleuring optreden van de bereidingsruimte.





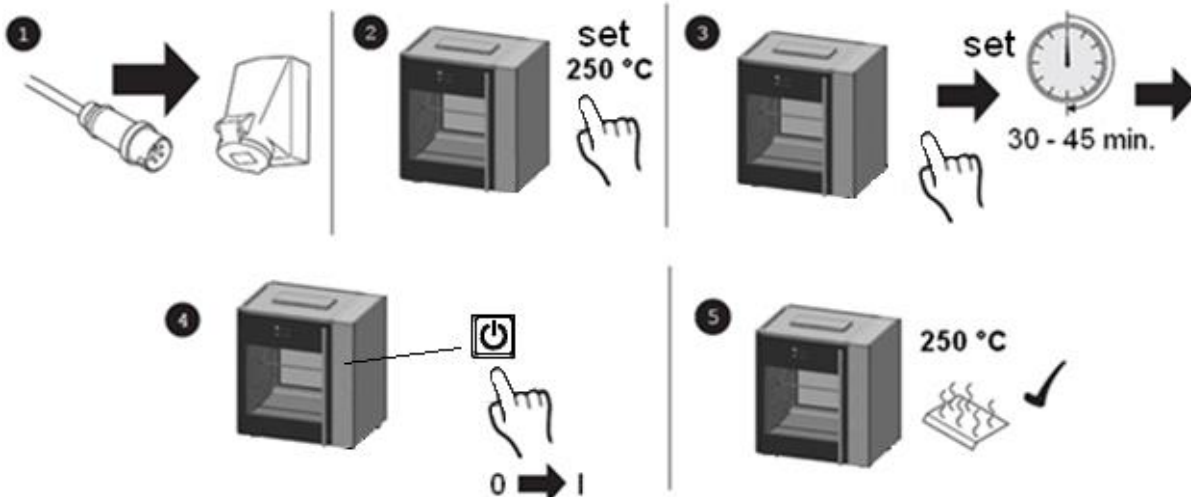
De schoonmaakmiddelen worden in de vetlade verzameld, dus deze lade moet na het reinigen van het apparaat worden geleegd en gereinigd.

- Plaats de bodemplaten in de grill.



### 3.4.1 Metaalgeur

Verwarm het apparaat minimaal een half uur op de hoogste temperatuur (250 °C / 482 °F) op om de metaalgeur die bij het eerste gebruik vrijkomt weg te nemen (een "eerste gebruik" programma is vooraf ingesteld op positie 99, wordt automatisch verwijderd na voltooiing).



## 4. BEDIENING EN GEBRUIK



### WAARSCHUWING

Hete ruiten, heet vet en onderdelen kunnen brandwonden veroorzaken. Het apparaat voorzichtig bedienen bij gebruik en onderhoud.



### WAARSCHUWING

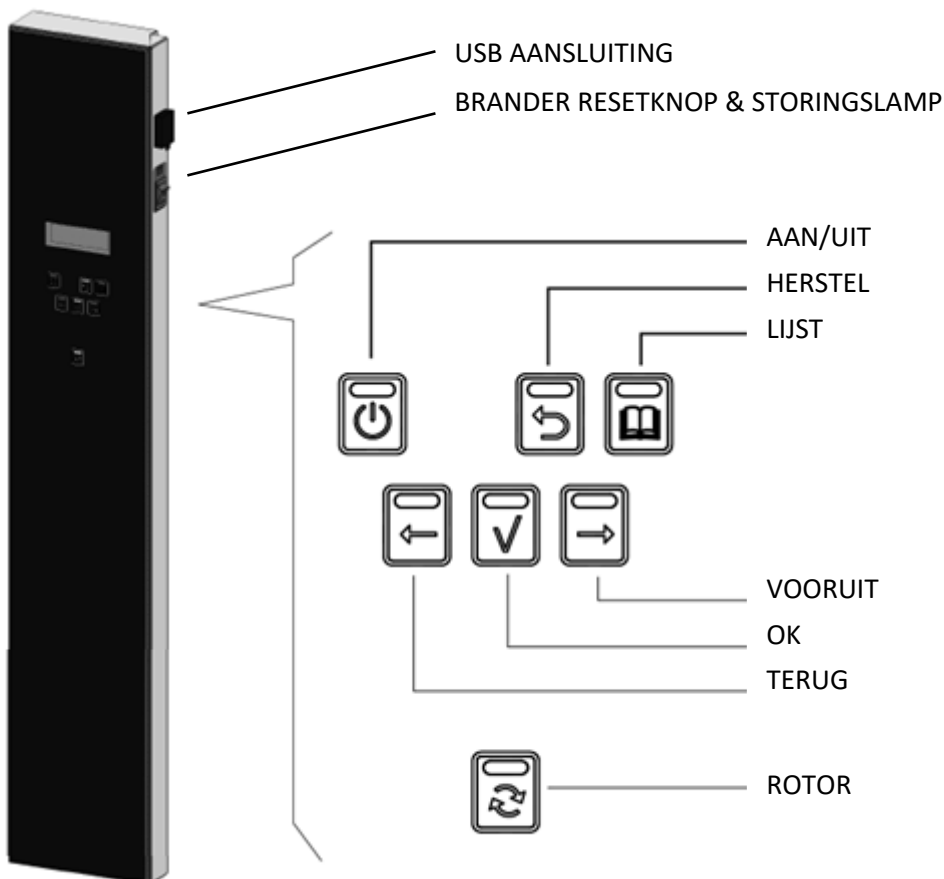
Controleer het vet lade na elk kookproces en leeg de lade wanneer deze voor ongeveer de helft vol is om overlopen te voorkomen.



### WAARSCHUWING

Als er een gaslucht wordt waargenomen, en of personen onwel worden in de omgeving van de unit, draai dan de gaskraan van het apparaat dicht en neem contact op met de plaatselijke gasleverancier voor service. Ventileer de omgeving grondig.

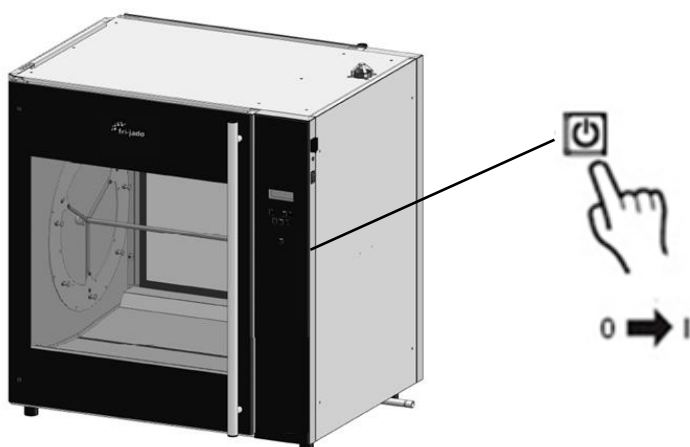
### 4.1 Bedieningspaneel



## 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
RESET	Reset de gas brander regelaar (inschakelen & storing, zie sectie 8)

### 4.2 Het apparaat inschakelen

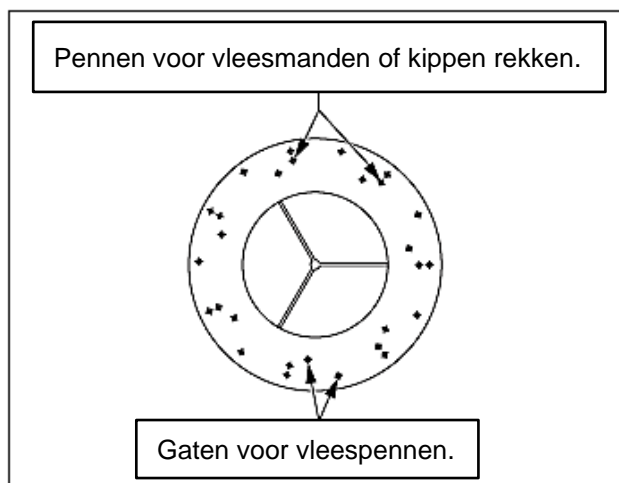


### 4.3 Het apparaat beladen

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

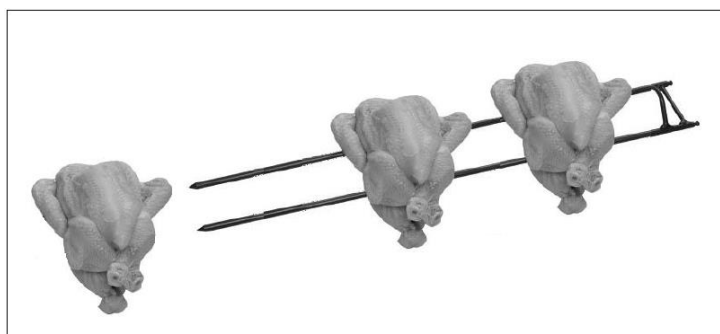
Het apparaat is uitgerust met een set vleesvorken.



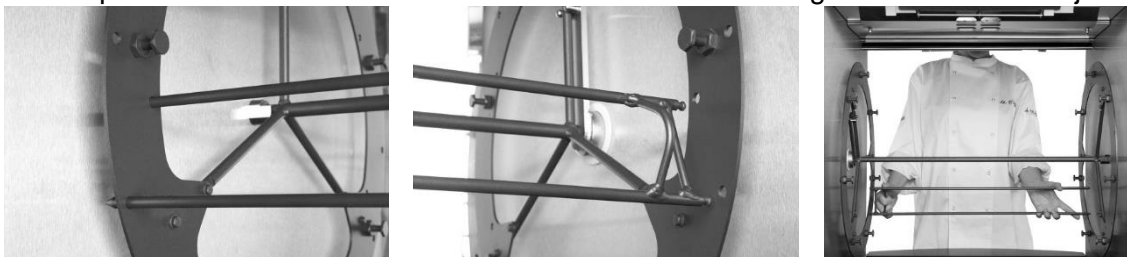
Grilleer hele kippen altijd met behulp van de vleesvorken. Op deze manier zullen de kippen elkaar met natuurlijk vet bedruipen, wat een perfect mals resultaat oplevert. Zie het YouTube-filmpje: "Fri-Jado instruction for binding and loading chicken" [Fri-Jado instructiefilmpje voor het opbinden en laden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



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



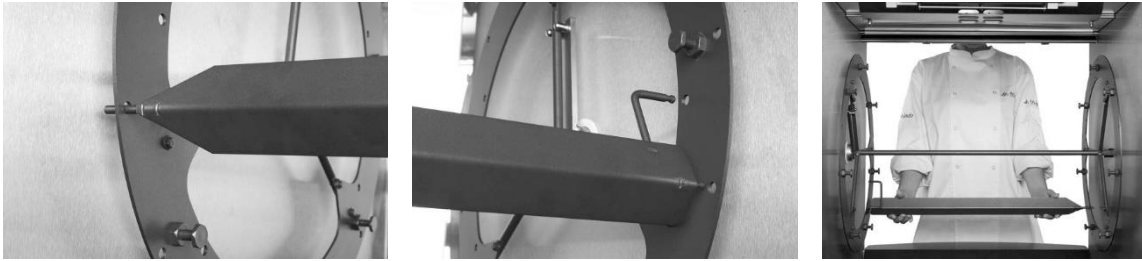
1. Prik de ene punt van de vleesvork ter hoogte van de vleugels door de borst. Steek de andere punt door de drumsticks. Vergeet niet de vleugels mee te prikken.
2. Laat tussen de producten enige ruimte vrij voor een gelijkmatige blootstelling en bruining.
3. Plaats de vleesvorken zo op de rotorschijven, 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. Om de volgende vleesvork te laden drukt u op de rotor knop totdat de gewenste positie is bereikt.
  - Herhaal deze stappen tot alle producten zijn geladen.

#### 4.3.2 Het apparaat met V spiesen beladen (accessoire)

- 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



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

- 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.

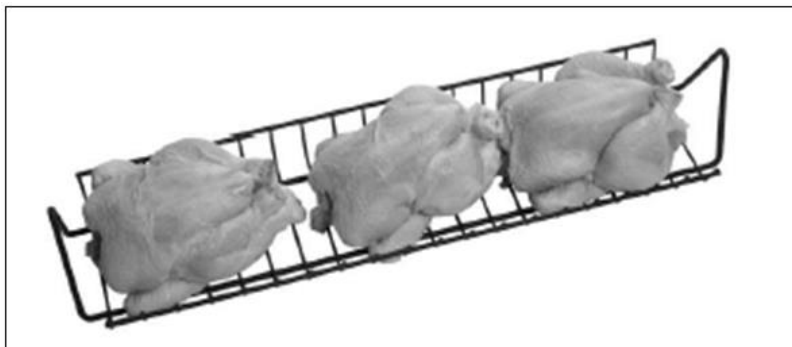
#### 4.3.3 Het apparaat met vleesmandjes beladen (accessoire)

Ga bij het gebruik van vleesmandjes als volgt te werk:

- Bevestig de vleesmanden aan de juiste pennen. Controleer of de mand waterpas hangt.



- 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.



#### 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.

#### 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

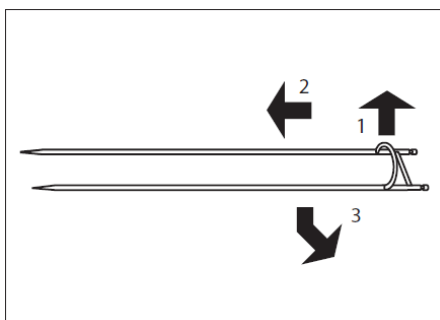


##### WAARSCHUWING

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.



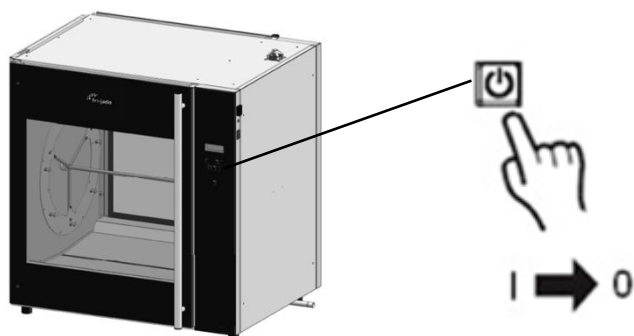
Aftapkraan open. (Hendel horizontaal)



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

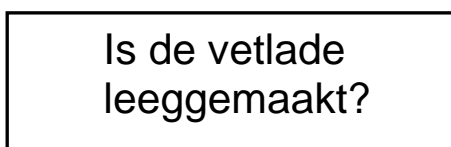
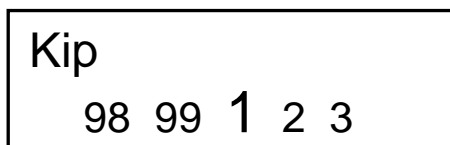
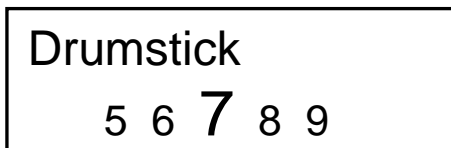
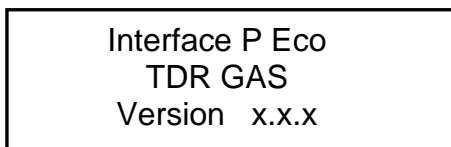


## 5. BEDIENEN



Functionele knoppen zijn verlicht.  
Reset de gasbrander regelaar als de indicatie lamp brandt.

### 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. Reset de brander regelaar.
6. Gebruik de pijltjestoetsen voor het selecteren van een programma.
7. Scherm toont het geselecteerde programma.
8. Bevestig het geselecteerde programma.
9. Sluit de deur na beladen.  
Een herinnering om de vetlade te legen verschijnt.



Zie sectie 5.2 voor voorverwarmingsopties.

LADEN  
of START



180°C 0:59



1 Kip  
230°C P123 0:60

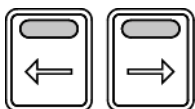
1 Kip  
230°C P123 0:55

UITLADEN

Kerntemp. meten

10. Na beladen, sluit de deur.  
**Opm.:** Druk op OK of open de deur om het signaal te stoppen.  
  
**Opm.:** Scherm 9 en 10 wisselen elkaar elke 5 seconden af.
11. Tijdens beladen:  
druk op de rotorknop om deze te laten draaien.
12. Druk op OK ter bevestiging.
13. Scherm toont de geprogrammeerde temperatuur en tijd (Hr : Min).
14. Controleer de brander status.
15. (Optioneel) Druk op OK voor de actuele temperatuur en tijd (Scherm wordt ongeveer 2 seconden getoond).
16. Gedurende de laatste minuut knippert de tijdsaanduiding.
17. Scherm toont de resterende tijd, de interval is 5 seconden.
18. Open de deur.
19. Een melding om de kerntemperatuur te meten verschijnt.  
  
**Opm.:** Scherm 18 en 19 wisselen elkaar elke 5 seconden af.

2 Kip  
:00 Tijd toevoegen?



 **UITLADEN**



Kip  
98 99 1 2 3

20. (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.

21. (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.

22. Programma is gereed, open de deur.

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

24. Sluit de deur (reinig indien nodig het apparaat).

25. Scherm toont het laatst gebruikte programma.

## 5.2 Bedieningsopties

### 5.2.1 Voorverwarmingsfunctie

Alleen indien geselecteerd in het Manager Menu.

**138°C** Voorw.

**LADEN**  
of **START**

1. Scherm toont de actuele voorverwarmingstemperatuur.

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

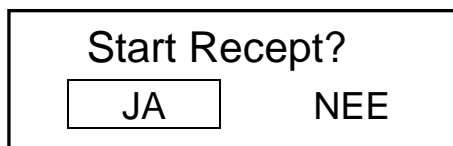
Scherm toont de volgende programma stap.

### 5.2.2 Continue voorverwarmingsfunctie

Alleen indien geselecteerd in het Manager Menu



1. Scherm toont de actuele voorverwarmingstemperatuur.



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

Scherm toont de volgende programma stap.



Selecteer NEE en druk op OK om de voorverwarming te vervolgen.

### 5.2.3 Een lopend programma beëindigen

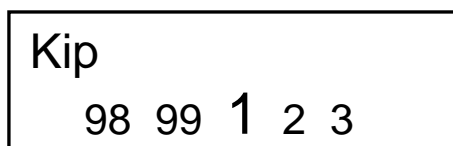


1. Druk op AAN/UIT en houd deze ongeveer 3 seconden ingedrukt.
2. Maak een keuze met de pijltjestoetsen.

**Opm.:** Selecteer NEE om het programma te vervolgen.

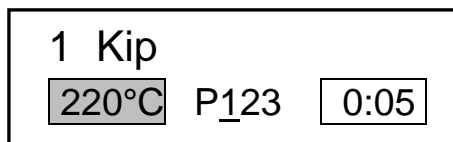
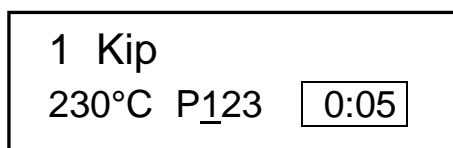


3. Bevestig de selectie. (Binnen 5 seconden).



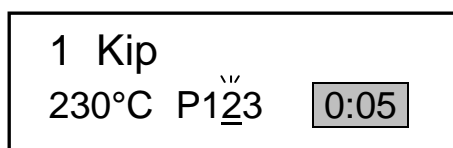
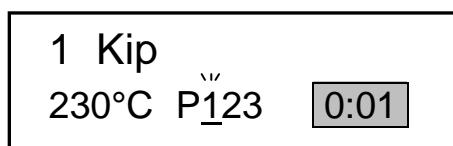
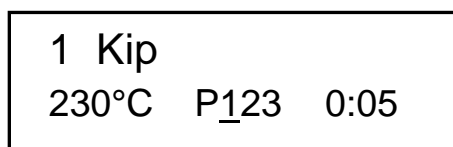
4. Scherm toont het laatst gebruikte programma.

### 5.2.4 Controleer de huidige temperatuur



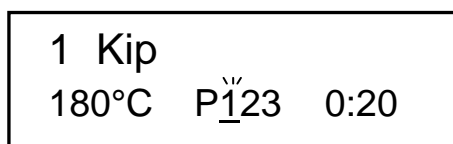
1. Bijvoorbeeld: Controleer de huidige temperatuur van programma 1 Kip, stap 1.
2. Druk op de OK knop.
3. Het scherm toont gedurende 3 seconden de actuele temperatuur.

### 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



1. Scherm toont het actuele programma (de eerste stap is actief).
2. Druk op de Lijst knop.

**180°C 0:20**



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



**1 Kip**  
**180°C P<sub>1</sub>23 0:20**

### 5.2.7 Eco functie

**1 Kip**                      **ECO**  
**180°C P<sub>1</sub>23 0:20**

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

6. Druk op de OK knop om het scherm te verversen (scherm verversen elke 15 seconden automatisch).

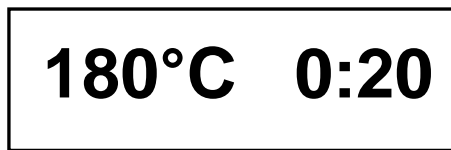
7. Druk weer op de Lijst knop om terug te gaan.

8. Scherm toont het actuele programma.

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

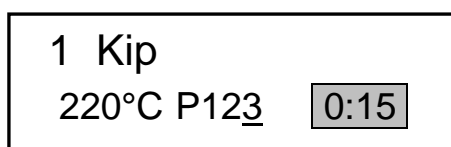
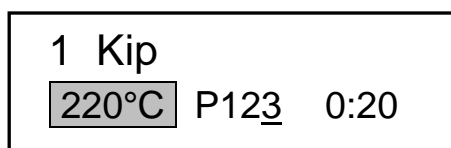
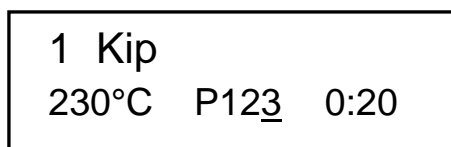
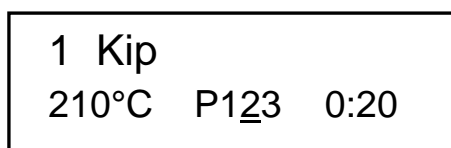
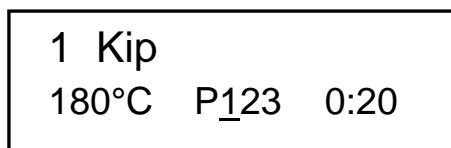


Optioneel: alleen beschikbaar indien geselecteerd in het manager en service menu.  
Kook correctie: Afhankelijk van de belading wordt de bereidingstijd automatisch aangepast.

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

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

\* Alleen zichtbaar indien geselecteerd in het service menu.

### 6.2 Programmeren van de grill

Mogelijke programmeer stappen:

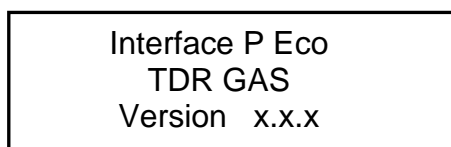
- Voorverwarmen
- Stap 1
- Stap 2
- Stap 3
- Warmhouden



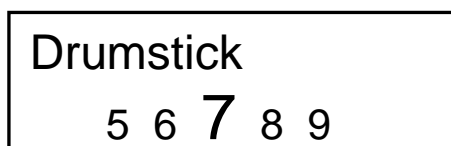
1. Start de grill.



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. (Optioneel) Geef de User PIN code in

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

7. (Optioneel) Gebruik de pijltjestoetsen om de PIN code in te voeren.

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

9. (Optioneel) Druk op OK ter bevestiging.

10. (Optioneel) 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 180° 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.

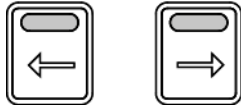
**Opm.:** Voorverwarmen is alleen mogelijk indien deze in de parameterlijst is geactiveerd.

Voorverwarmingsfuncties:

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

22. Druk op OK ter bevestiging.

10 Stap 1  
Temp 1 - - ° C



10 Stap 1  
Temp 21 - ° C



10 Stap 1  
Temp 215 ° C



10 Stap 1  
Temp 215 ° C Tijd 1 - -



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.

26. Stel de tweede digit in.

27. Druk op OK ter bevestiging.

28. Stel de derde digit in.

29. Druk op OK ter bevestiging.

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 215 ° C

10 Warmhouden  
Temp 215 ° 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.

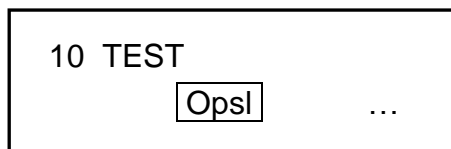
Druk op PIJL RECHTS en de OK knop om naar de volgende stap te gaan.

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 warmhoud stap. Stel de gewenste temperatuur en tijd in.

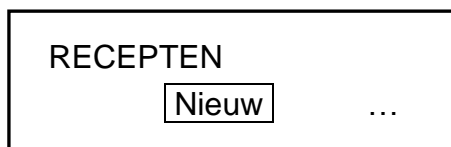
**Opm.:** Stel de tijd in op 999 voor continu bedrijf.  
Alleen beschikbaar indien geactiveerd (zie sectie 6.3).



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

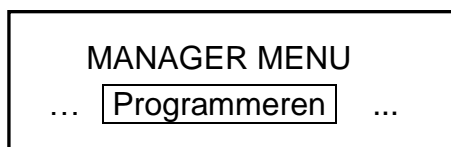
41. Bewaar het ingestelde programma's.

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



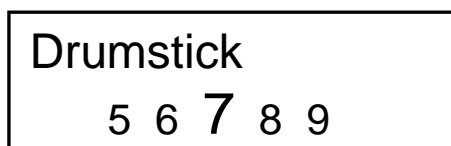
42. Druk op OK ter bevestiging.

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 ...

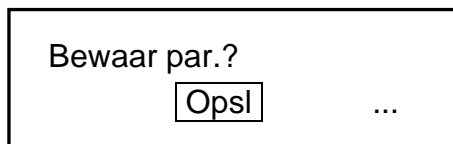
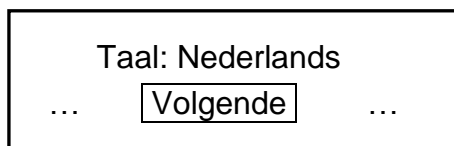


1. Druk op de lijst knop.
2. Geef de User PIN code in.
3. Druk op OK ter bevestiging.
4. Gebruik de pijltjestoetsen om de parameters te selecteren.
5. Druk op OK ter bevestiging.
6. Gebruik de pijltjestoetsen om Wijzig of Vorige te selecteren.

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. Gebruik de pijltjestoetsen om OPSL te selecteren en druk op OK ter bevestiging of selecteer Negeren om te stoppen.

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

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

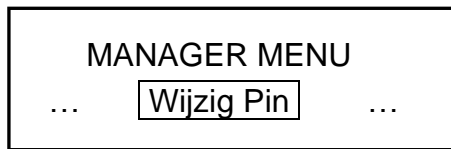


Druk op de herstelknop om naar het manager menu terug te gaan.



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.

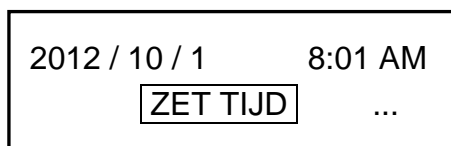


4. Voer de nieuwe pin code in.
5. Druk op OK ter bevestiging.

#### 6.5 Klok

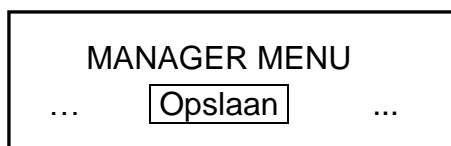


1. Manager menu.
2. Selecteer klok.
3. Druk op OK ter bevestiging.

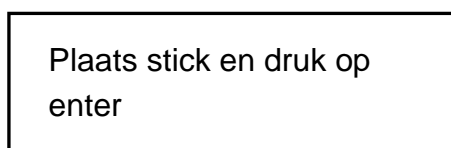


4. Voer de correcte datum en tijd in.
5. Druk op OK ter bevestiging.

#### 6.6 Opslaan

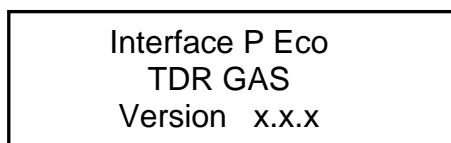


1. Manager menu.
2. Select Opslaan.
3. Druk op OK ter bevestiging.

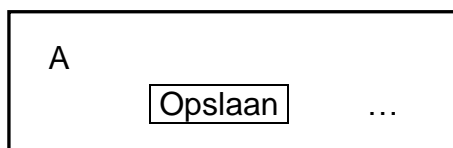
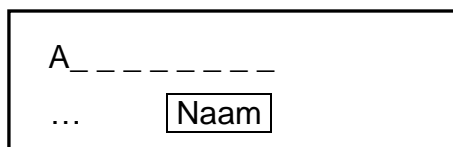
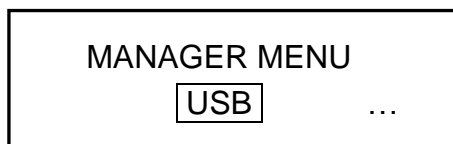
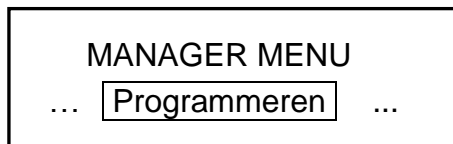


4. Plaats de USB stick en Druk op OK ter bevestiging.

#### 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.

Als de gas slang beschadigd is of zichtbare scheuren vertoont neem dan onmiddellijk contact op met uw leverancier / servicedienst. Onmiddellijke vervanging is noodzakelijk met het oog op mogelijk gevaar.



### 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	• Reinig, zie paragraaf 7.2.	Dagelijks
Vetlade	• Legen, zie paragraaf 7.2.	Dagelijks
Rotor en bodemplaten	• Reinig, zie paragraaf 7.2.	Dagelijks
Glazen ruiten	• Reinig, zie paragraaf 7.2.	Dagelijks
Buitenzijde	• Reinig, zie paragraaf 7.3 • Gebruik RVS reinigingsspray om vlekken te verwijderen en de glans weer te herstellen.	Wekelijks
Gas slang	• Controleer de conditie van de slang	Wekelijks
Ventilatorblad	• Reinig, zie paragraaf 7.4	Driemaandelijks



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

### 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 die in de winkel te koop zijn.

Omkleed voor gebruik de bodem platen met aluminiumfolie, dit bespaard schoonmaak tijd.

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.

### Gasslang

- Controleer de gasslang op lekkage door middel van zeepsop en sluit onmiddellijk de gastoevoer af als gas ontsnapt.
- Als de slang beschadigd is of zichtbare scheuren vertoont neem onmiddellijk contact op met uw leverancier / servicedienst. Onmiddellijke vervanging is noodzakelijk met het oog op mogelijk gevaar.

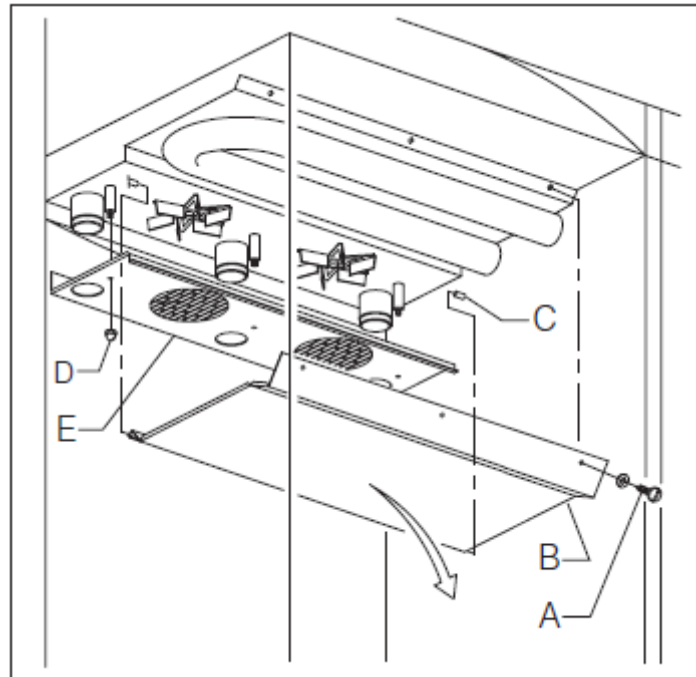
## 7.4 Driemaandelijke reiniging



### WAARSCHUWING

Haal de stekker uit de wandcontactdoos.

Reinig de ventilatorplaat en het ventilatorblad zoals hieronder beschreven. De onderdelen zijn op de volgende manier toegankelijk:



### Warmtewisselaar

- Verwijder de schroeven (A) van het ventilatierooster (B).
- Laat de plaat aan de achterzijde scharnieren en neem deze van de pennen (C).

### Ventilatorbladen

- Verwijder de vleugelmoeren (D) van de plaat (E) achteraan tegen het plafond voor de ventilatorbladen.



Verwijder het ventilatorblad door de moer op de ventilator met de klok mee te draaien (linkse schroefdraad!). Let bij montage op de platte kant van het ventilatorblad en ventilator as.

- Laat de verwijderde onderdelen een nacht in water met een geschikt reinigingsmiddel inweken en maak deze met een borstel schoon.
- Laat de fan bladen een nacht in onverdunde Fri-Jado Clean inweken en maak deze schoon met een borstel.
- Reinig de binnenzijde van de TDR.
- Veeg alles met een vochtige doek af om de resten van reinigingsmiddel te verwijderen en plaats alle onderdelen terug.

## 8. STORINGEN EN SERVICE



### WAARSCHUWING

Neem contact op met de fabrikant, zijn vertegenwoordiger of een lokaal servicebedrijf voor onderhoud en reparaties.

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 gastoevoer in goede staat?
- Is de tijd klok goed ingesteld?

Onderdeel	Storing	Mogelijke handeling
Besturing	Het programma start niet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of beide deuren goed zijn gesloten.</li> </ul>
Ventilator	Een ventilator draait niet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haal de stekker uit het stopcontact.</li> <li>• Open de deur.</li> <li>• Verwijder de ventilatorplaat (Zie paragraaf 7.4) en controleer wat het ventilatorblad blokkeert.</li> </ul>
Ventilator	Alle ventilatoren draaien niet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open en sluit de deur.</li> </ul>
Ventilator	De ventilator maakt herrie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De ventilator is vervuild, reinigen (zie paragraaf 7.4).</li> </ul>
Verlichting	Lamp brandt niet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Staat UIT in service menu.</li> <li>• Deur is geopend.</li> <li>• Vervang, zie paragraaf 8.3.</li> </ul>
Oven	Het product wordt niet gelijkmatig bereid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Probeer een lagere bereidingstemperatuur.</li> <li>• Controleer de zekeringen en/of de differentiaalschakelaar.</li> </ul>
Oven	De oven warmt niet op	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open en sluit de deur.</li> <li>• Controleer de zekeringen en/of de differentiaalschakelaar.</li> <li>• Brander storing, druk enkele seconden op de reset knop</li> </ul>
Oven	De brander storingslamp licht op bij het starten van de TDR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Standaard bij opstarten. Druk enkele seconden op de reset knop.</li> <li>• Als de gastoevoer is losgenomen en niet ontlucht na montage kan er lucht zijn achtergebleven. Ontlucht de toevoer. Druk enkele seconden op de reset knop.</li> </ul>
Oven	De brander storingslamp licht op tijdens het grill proces	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg voor voldoende gasdruk. Druk enkele seconden op de reset knop.</li> </ul>
Voedingskabel	Beschadigd	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vervang, zie paragraaf 0.</li> </ul>
Gas slang	Beschadigd	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vervang, zie paragraaf 8.2.</li> </ul>

## 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 Gaslang vervangen



### WAARSCHUWING

Als de gaslang beschadigd is of zichtbare scheuren vertoont neem dan onmiddellijk contact op met uw leverancier / servicedienst. Onmiddellijke vervanging is noodzakelijk met het oog op mogelijk gevaar.

Onderhoud aan de gasinstallatie dient te geschieden door een erkend installateur in overeenstemming met de geldende nationale en lokale voorschriften.

## 8.3 Een lamp vervangen



### WAARSCHUWING

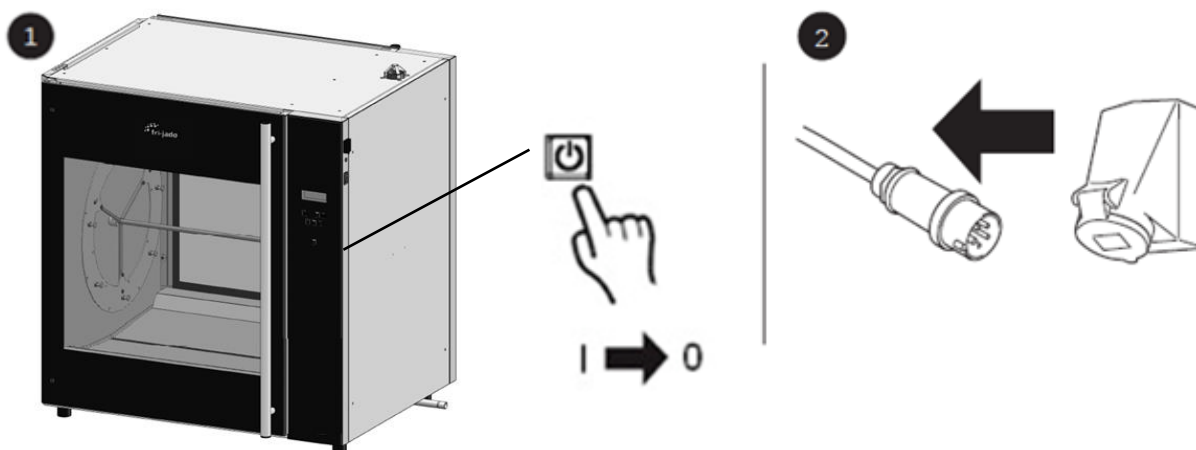
Haal de stekker uit de wandcontactdoos.



### 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. Het lamp glas heeft een bajonet aansluiting. Demonteer het lamp glas door deze linksom te draaien uit de houder te nemen.
4. Verwijder de kapotte lamp.
5. Plaats een de nieuwe lamp.
6. Monteer en vergrendel het lamp glas door deze een kwartslag naar rechts te draaien.

## 9. TECHNISCHE SPECIFICATIES



### WAARSCHUWING

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

### TDR 7/8 P<sup>eco</sup> Gas

Model	Europese Modellen		Amerikaanse Modellen	
	8	8+8	7	7+7
Afmetingen				
- Breedte	995 mm	1135 mm	39 ½ inch	44 ½ inch
- Diepte	830 mm	830 mm	32 ½ inch	32 ½ inch
- Hoogte	1085 mm	2095 mm	42 ½ inch	82 ½ inch
Gewicht				
- Bruto	236 kg	482 kg	537 lbs	1080 lbs
- Netto	198 kg	412 kg	459 lbs	926 lbs
Capaciteit	48 kg	96 kg	106 lbs	212 lbs
Maximum omgevingstemperatuur	35 °C		95 °F	
Geluidsdruk	< 70 dB(A)		< 70 dB(A)	
Elektrische installatie				
- Spanning	1N~ 230 V		1~ 115 V	
- Frequentie	50/60 Hz		50/60 Hz	
- Voeding	370 W	740 W	345 W	690 W
- Max. nominale stroom	1.6 A	3.2 A	3 A	6 A
Stekker <sup>1</sup>	2 polig geaard		NEMA 5-15P	
Kabellengte ca.	2,20 m		75 inch	
Gas system	Zie de informatie op het type plaatje			
Gas vermogen (max.)	14.3 kW (Hi) 15.9 kW (Hs)	28.6 kW (Hi) 31.8 kW (Hs)	55.000 BTU	110.000 BTU
Gas aansluiting	½ inch BSPT		½ inch NPT	

### Beschikbare Europese gassystemen

GAS Specificatie	Verbruik <sup>2</sup>	Gasdruk		
		Nominaal	Minimaal	Maximaal
Aardgas (G20) I2H, I2E, I2ELL, I2H, I2ELL	1.40 m <sup>3</sup> /hr.	20 mbar 8 inch w.c.	17 mbar 7 inch w.c.	25 mbar 10 inch w.c.
Aardgas (G25) I2L, I2ELL	1.78 m <sup>3</sup> /hr.	25 mbar 10 inch w.c.	20 mbar 8 inch w.c.	30 mbar 12 inch w.c.
Butaan Gas (G30) I3B/P Mix Propaan : Butaan 50:50 — 0:100	0.45 m <sup>3</sup> /hr.	37/50 mbar 15/20 inch w.c.	25 mbar 10 inch w.c.	57.5 mbar 23 inch w.c.
Propaan Gas (G31) I3B/P, I3P Mix Propaan : Butaan 100:0 — 60:40	0.50 m <sup>3</sup> /hr.			

w.c. = water column (water kolom)

### Beschikbare American gassystemen

GAS Specificatie	Verbruik <sup>3</sup>	Gasdruk	
		Minimaal	Maximaal
Aardgas	1.40 m <sup>3</sup> /hr.	7 inch w.c (17 mbar )	14 inch w.c. (35 mbar)
Propaan / LP Gas	0.50 m <sup>3</sup> /hr.	6 inch w.c (15 mbar)	14 inch w.c (35 mbar)

w.c. = water column (water kolom)

<sup>1</sup> Landsafhankelijk

<sup>2</sup> Verbruik per machine op zee niveau, 1013 mbar, 20°C,

<sup>3</sup> Verbruik per machine op zee niveau, 1013 mbar, 20°C,

Notities.

Notities.

Notities.

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](http://www.frijado.com)