

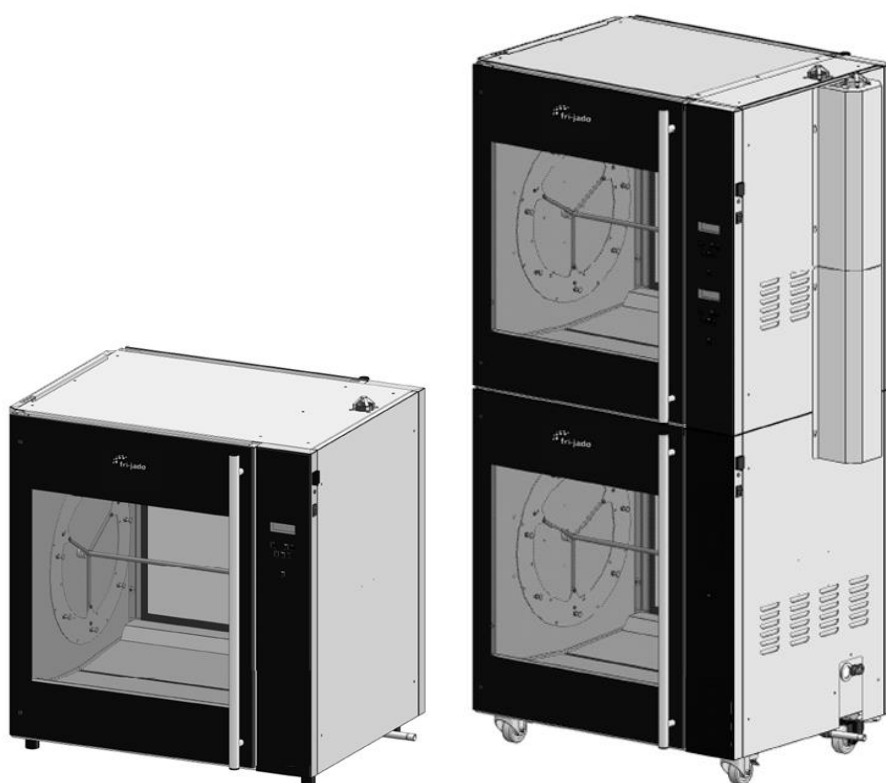
BENUTZERHANDBUCH

TDR 7 P^{eco} Gas

TDR 8 P^{eco} Gas

TDR 7+7 P^{eco} Gas

TDR 8+8 P^{eco} Gas



ACHTUNG!

Bitte vor Gebrauch der Maschine diese Anleitung lesen!

Ursprüngliche Version

Die ursprünglichen Anweisungen für dieses Handbuch wurden in englischer Sprache verfasst. Versionen in anderen Sprachen sind Übersetzungen der Originalanweisungen.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder anderes brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten im Wasser in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.



ACHTUNG! Unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung, Service oder Wartung können zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder warten.

Installation und Service müssen von einem qualifizierten Installateur, einer Servicestelle oder dem Gaslieferanten ausgeführt werden.

Hinweis an den Käufer:

Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Gasversorger, um die Anweisungen zu befolgen, falls der Benutzer nach Gas riecht. Diese Anweisungen müssen an prominenter Stelle angebracht werden.

BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH AN EINEM SICHEREN ORT FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUF

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

Wir empfehlen Ihnen, sich bei Ihrem Händler nach dem Garantiezeitraum und den Garantiebedingungen zu erkundigen. Wir machen Sie außerdem auf unsere Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen aufmerksam, die wir Ihnen auf Anfrage zur Verfügung stellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für infolge der Nichteinhaltung dieser Richtlinien oder der Missachtung der üblichen Vorsichtsmaßnahmen oder Sorgfalt bei Vorgängen, Bedienung, Wartung oder Reparaturarbeiten verursachten Schäden oder Verletzungen, auch wenn diese nicht ausdrücklich in diesem Handbuch beschrieben sind.

Infolge der ständigen Verbesserungsbemühungen kann es sein, dass Ihr Gerät leicht von dem in diesem Handbuch beschriebenen abweicht. Aus diesem Grund dienen diese Anweisungen lediglich als Richtlinie für die Installation, den Gebrauch, die Wartung und die Reparatur des in diesem Handbuch genannten Geräts. Dieses Handbuch wurde mit höchster Sorgfalt verfasst. Der Hersteller übernimmt jedoch keine Haftung für etwaige Fehler in diesem Handbuch und deren Folgen. Der Benutzer darf dieses Handbuch zum Eigengebrauch kopieren. Alle weiteren Rechte bleiben vorbehalten und nichts aus diesem Handbuch darf in irgendeiner Weise vervielfältigt und/oder veröffentlicht werden.

Veränderungen:

Im Falle von unzulässigen Veränderungen in oder an der Einheit wird jegliche Haftung seitens des Herstellers nichtig.

Leere Seite.

INHALTSVERZEICHNIS

1.	EINFÜHRUNG	6
1.1	Allgemeines	6
1.2	Benennung des Geräts	6
1.3	Bildzeichen und Symbole	6
1.4	Sicherheitsanweisungen	7
1.4.1	Allgemeines	7
1.4.2	Transport	8
1.4.3	Einschränkungen der Verwendung im Freien	8
1.5	Hygiene	9
1.6	Service und technischer Support	9
1.7	Ausschalten / Lagerung	9
1.8	Entsorgung	9
2.	BESCHREIBUNG DES GERÄTS.....	10
2.1	Technische Beschreibung.....	10
2.2	Verwendungszweck.....	10
2.3	Zubehör	10
3.	INSTALLATION UND ERSTE VERWENDUNG	11
3.1	Gerät auspacken	11
3.2	Palette demontieren:.....	12
3.3	Installation und Platzierung	12
3.4	Erste Verwendung	14
3.4.1	Metallgeruch	15
4.	BETRIEB UND VERWENDUNG	16
4.1	Bedienungstafel	16
4.2	Gerät einschalten.....	17
4.3	Gerät beladen	17
4.3.1	Gerät mit Fleischgabeln beladen	17
4.3.2	Beladen des Grills mit den V-Spießen (Zubehör).....	19
4.3.3	Gerät mit Fleischkörben beladen (Zubehör).....	19
4.3.4	Beladen des Grills mit Hilfe von zwei unterschiedlichen Zubehörteilen.	19
4.4	Grillzeiten.....	20
4.5	Entnahme der Produkte	20
4.5.1	Entnahme der Fleischgabeln	20
4.5.2	Herausnahme des V-Spießes (Zubehör)	20
4.5.3	Fleischkörbe entnehmen (Zubehöerteile).....	20
4.6	Leeren der Fettschublade	21
4.7	Gerät ausschalten.....	21
5.	BEDIENEN	22
5.1	Betrieb des Grills	22

5.2	Betriebsoptionen.....	24
5.2.1	Vorwärmen Funktion.....	24
5.2.2	Fortsetzung Vorwärmen Funktion	25
5.2.3	Beendigung eines laufenden Programms	25
5.2.4	Kontrollieren Sie die derzeitige Temperatur	26
5.2.5	Überprüfung der verbleibenden Zeit in einem Programm.....	26
5.2.6	Anzeige aller aktuellen Programminformationen.....	26
5.2.7	Öko-Funktion	27
5.2.8	Koch-Korrektur	28
5.2.9	Anzeige-Informationen.....	28
6.	MANAGER MENÜ.....	29
6.1	Manager Menüeinträge.....	29
6.2	Programmierung des Grills	29
6.3	Programmier-Parameter	35
6.4	PIN Ändern	37
6.5	Uhr.....	37
6.6	Transfer	37
6.7	Version	37
6.8	USB	38
7.	REINIGUNG UND WARTUNG	39
7.1	Wartungsplan	39
7.2	Tägliche Reinigung	39
7.3	Wöchentliche Reinigung	40
7.4	Dreimonatliche Reinigung.....	41
8.	FEHLFUNKTIONEN UND WARTUNG	42
8.1	Netzkabel austauschen.....	43
8.2	Erneuerung des Gasschlauchs	43
8.3	Lampe austauschen	43
9.	TECHNISCHE DATEN	44

1. EINFÜHRUNG

1.1 Allgemeines

Dieses Handbuch ist für die Verwendung durch TDR 7/8 P^{eco} Gas gedacht. Die Eigenschaften und Steuerfunktionen werden beschrieben, und es werden Anweisungen für die sicherste und effizienteste Verwendung gegeben, um für eine lange Standzeit der Einheit zu garantieren. Alle Zeichen, Symbole und Zeichnungen in diesem Handbuch gelten für die TDR7/8 P^{eco} Modelle.

1.2 Benennung des Geräts

Das Namensschild befindet sich außen an der Maschine und enthält folgende Daten:

- Name des Händlers oder des Herstellers
- Modell
- Seriennummer
- Fertigungsjahr
- Bestimmungsland
- Gas Art
- Gasdruck
- Inbegriffene Gasleistung
- Netzspannung
- Frequenz
- Elektrische Leistungsaufnahme

1.3 Bildzeichen und Symbole

In diesem Handbuch werden die folgenden Piktogramme und Symbole verwendet:



ACHTUNG!

Werden die Anweisungen nicht genauestens befolgt, so können Körperverletzungen und schwere Sachschäden die Folge sein.



ACHTUNG!

Gefährliche elektrische Spannung.



ACHTUNG!

Gefahr von Verletzung durch heiße Oberflächen.



ACHTUNG!

Feuergefahr



Vorschläge und Empfehlungen zur Vereinbarung angegebener Aktionen.



Recycling-Symbol.



Ansichtsrichtungssymbol.

1.4 Sicherheitsanweisungen



ACHTUNG!

Die obere Abdeckung (insbesondere das Abgasrohr) und das Äußere der Einheit können sehr heiß sein.



ACHTUNG!

Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies zu einem Brand führen kann. Halten Sie alle Öffnungen frei von Hindernissen.



ACHTUNG!

Halten Sie die Öffnung zwischen dem Gerät und der Tischoberfläche frei von Hindernissen, um eine gute Belüftung im Elektroraum zu gewährleisten.



ACHTUNG!

Gefahr von glatten Boden: Verschüttungen können schlüpfrige Flächen verursachen, sofort aufwischen.



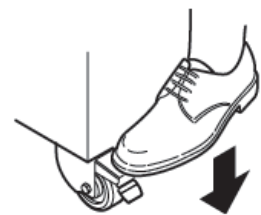
ACHTUNG!

Informationen zu den Erdungsanforderungen finden Sie in den Installationsanweisungen.



ACHTUNG!

Immer die Bremsen an beiden Vorderrädern verwenden:



1.4.1 Allgemeines

Der Benutzer des Geräts ist vollständig verantwortlich dafür, die örtlichen vorherrschenden Sicherheitsregeln und Bestimmungen zu beachten.

Das Gerät darf nur von qualifizierten und befugten Personen bedient werden. Jede Person, die an oder mit diesem Gerät arbeitet, muss mit dem Inhalt dieses Handbuchs vertraut sein und alle Richtlinien und Anweisungen genauestens einhalten. Ändern Sie niemals die Reihenfolge der durchzuführenden Schritte. Die Geschäftsleitung muss das Personal auf der Grundlage dieses Handbuchs einweisen und alle Anweisungen und Richtlinien befolgen.

Die Bildzeichen, Etiketten, Anweisungen und an der Einheit angebrachten Warnhinweise sind Teil der Sicherheitsmaßnahmen. Sie dürfen nie verdeckt oder entfernt werden und müssen während der ganzen Standzeit des Geräts sichtbar sein.

Beschädigte oder unleserliche Bildzeichen, Warnhinweise und Anweisungen sind unverzüglich zu erneuern bzw. instand zu setzen.

- Um Kurzschlüsse zu vermeiden ist das Gerät nie mit einem Wasserschlauch zu reinigen. Für Reinigungsanweisungen, siehe Abschnitt 7.
- Während des Grillverfahrens kann das Gerät sehr heiß werden.
- Bei Öffnen der Türe hält der Rotor an und das Heizgerät wird ausgeschaltet.
- Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen, um korrekte Funktion sicherzustellen und Feuergefahr zu vermeiden (überhitzen). Vor allem die Rückseite der Ventilator platte.
- Die Fettsammelwanne muss regelmäßig geleert werden um Überlaufen zu verhindern.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät während eines Stromausfalls zu betreiben.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren und von und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit unzureichender Erfahrung und

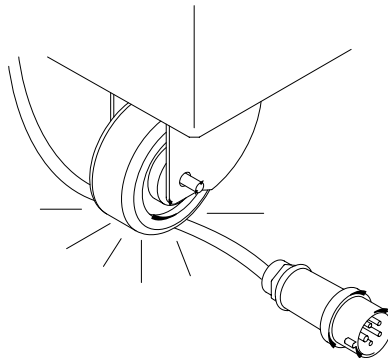
Kenntnis verwendet werden, falls diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen für die sichere Nutzung erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

1.4.2 Transport

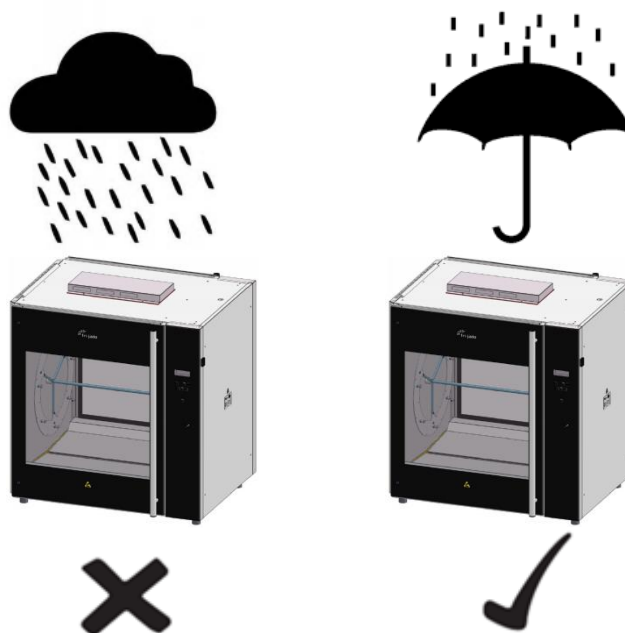
Bei Transport des Geräts:

- Vor Transport des Geräts erst die Hauptspannung abtrennen, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen wird, und die Fettwanne leeren. Dann Gerät mindestens zehn Minuten lang abkühlen lassen.
- Das Gerät ist mit Rädern ausgestattet, die nicht für das Überqueren von Stegen oder Hindernissen von mehr als 10 mm (0,4 Zoll) Höhe geeignet sind.
- Bei Transport des Geräts immer in der Gerätemitte schieben. Nie oben. Nie unten.
- Sicherstellen, dass sich die Räder frei bewegen können und nie der Gasschlauch und / oder das Stromkabel berühren.



1.4.3 Einschränkungen der Verwendung im Freien

Um Kurzschlüsse zu vermeiden dürfen die Geräte nicht ungeschützt im Freien verwendet werden. Sie dürfen unter einer Abdeckung platziert werden.



1.5 Hygiene

Die Qualität eines frischen Produkts ist immer abhängig von der Hygiene. Vor allem bei Grillprodukten. Bei einem Risiko einer Salmonellenkontamination - vor allem bei Hühnchenprodukten - müssen Sie sicherstellen, dass gegrillte Produkte nie mit ungekochten Produkten vermischt werden. Kontakt zwischen gegrillten Produkten und Händen oder Werkzeugen, die in Kontakt mit rohem Hühnerfleisch waren, ist ebenfalls zu vermeiden. Hände oder Werkzeuge, die Kontakt mit rohem Hühnerfleisch hatten, müssen eingehend gereinigt werden.

1.6 Service und technischer Support

Die Strompläne Ihrer Geräte liegen bei. Im Störfall nehmen Sie bitte Kontakt mit Ihrem Händler/Ihrer Servicevertretung auf. Sicherstellen, dass folgende Daten bereitstehen:

- Modell.
- Seriennummer

Diese Daten finden Sie auf dem Namensschild.

1.7 Ausschalten / Lagerung

Wird das Gerät kurzfristig nicht verwendet, folgende Anweisungen befolgen:

- Trennen Sie die Stromversorgung.
- Externe Gasversorgung abschalten.
- Reinigen Sie das Gerät gut.
- Packen Sie das Gerät ein, damit es nicht staubig wird.
- Lagern Sie, wenn anwendbar, das Gerät in einer trockenen, nicht kondensierenden Umgebung.

1.8 Entsorgung



Entsorgen Sie die Maschine, entnommenen Bauteile oder Schmiermittel sicher nach allen örtlichen und nationalen Sicherheits- und Umweltauflagen.

2. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

2.1 Technische Beschreibung

Der Heizvorgang erfolgt mittels Gas, welches in einem in der Decke befindlichen Wärmetauscher verbrannt wird. Ein Ventilator mischt das Gas und die Luft, und diese Mischung wird automatisch gezündet. Die Verbrennung findet im inneren Teil des Wärmetauschers statt und ist daher nicht sichtbar. Die Abgase werden über ein Abgasrohr durch die Decke abgeleitet. Ventilatoren sorgen für gleichmäßig verteilte Wärme. Um die eingestellte Temperatur aufrecht zu erhalten, wird der Wärmetauscher während des Grillvorgangs wiederholt ein- und ausgeschaltet.

Die Steuereinheit hält die Temperatur im Inneren der Einheit konstant auf dem durch die Bedienperson eingestellten Niveau. Die Kontrolle verfügt über eine Speicherkapazität von 99 verschiedenen Programmen. Während des gesamten Prozesses wird der Innenbereich der Einheit durch Halogenlampen beleuchtet.

Der Rotor wird durch einen wartungsfreien Motor mit Getriebekasten bewegt. Die gehärteten Glasscheiben sind mit einer Hitzereflektionslage versehen um die Wärme im Grill zu halten. Die Geräteverkleidung besteht aus Edelstahl. Die Produkt Teile sind aus rostfreiem Stahl AISI 304 fabriziert (eventuelle mit PTFE-Beschichtung). Das Stromkabel hat einen Stecker.

Siehe dem Typenschild für das jeweilige Gas-System.

2.2 Verwendungszweck

Das TDR ist zum Grillen von Fleischprodukten gedacht. Eine andere Verwendung wird nicht als vorgesehener Verwendungszweck betrachtet.

Der Hersteller haftet in keiner Weise für Verluste oder Verletzungen, die durch die Missachtung der strengen Einhaltung der Sicherheitsrichtlinien und Anweisungen in diesem Handbuch oder durch Unachtsamkeit während der Installation, dem Gebrauch, der Wartung und der Reparatur des in diesem Handbuch genannten Geräts und dessen Zubehör verursacht wurden.

Das Gerät ist nur in perfektem technischem Zustand zu verwenden.

2.3 Zubehör

Ihr Gerät enthält folgendes Standardzubehör:

- Fleischgabeln.
- Handbuch.

Für optionales Zubehör, siehe www.frijado.com.

3. INSTALLATION UND ERSTE VERWENDUNG

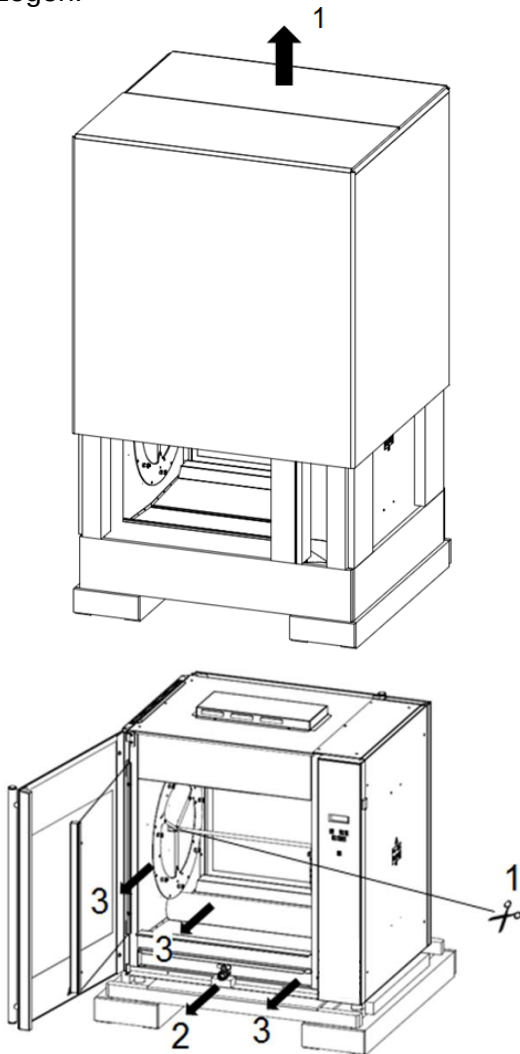


Alles Verpackungsmaterial des Geräts ist recyclinggeeignet.

Nach dem Auspacken prüfen Sie den Zustand des Geräts. Bei Schäden lagern Sie das Packmaterial und wenden Sie sich innerhalb von fünfzehn Werktagen nach Erhalt der Ware an das Transportunternehmen.

3.1 Gerät auspacken

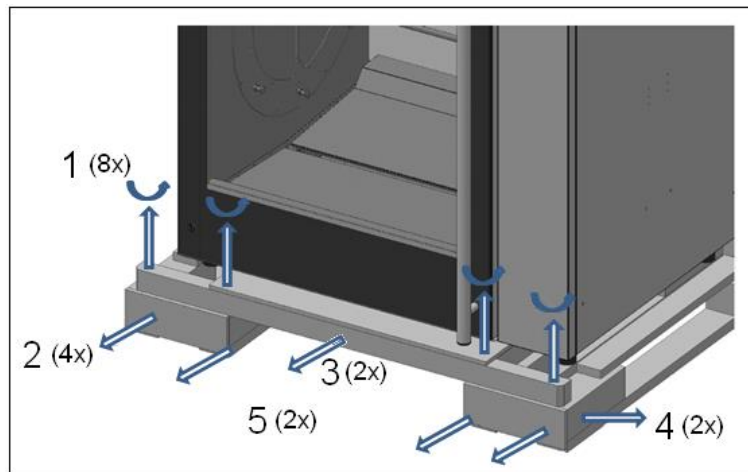
Ihr Grill ist in einer Plastikhülle, Schutzecken und darüber noch einem Karton verpackt. Alle Geräte sind auf einer Holzpalette aufgestellt. Um den Karton herum sind zwei Bänder gezogen.



1. Schneiden Sie die Transportplomben auf beiden Seiten des Rotors durch.
2. Entfernen Sie den Transportblock der Fett lade.
3. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial vom Gerät.
4. Nehmen Sie das Standardzubehör ab.

3.2 Palette demontieren:

Vor dem Auspacken des Geräts muss die Palette demontiert werden.



3.3 Installation und Platzierung



ACHTUNG!

GEBRAUCH KEIN ANDERES GAS ALS AUF DEM TYPENSCHILD ANGEZEIGT



ACHTUNG!

Installieren Sie die Anlage auf einer ebenen und waagerechten Fläche. Ein zeitlich schiefe Ebene von maximal 5° ist zulässig.



ACHTUNG!

Installieren Sie die Anlage in einem gut belüfteten Raum, um eine Konzentration an gefährlichen Substanzen in diesem Raum zu vermeiden.



ACHTUNG!

Installieren Sie die Anlage stets unter einer Dunstabzugshaube.



ACHTUNG!

Die Anlage ist nicht für den direkten Anschluss an einen Lüftungskanal geeignet.



ACHTUNG!

Wandsteckdose und Gasanschlüsse müssen von einem zertifizierten Installateur und im Einklang mit den aktuellen nationalen und regionalen Richtlinien installiert werden.



ACHTUNG!

Die Einstellungen an der Gasanlage sind vom Hersteller gesichert; diese Sicherungen dürfen vom Installateur unter keinen Umständen beschädigt werden. Die Einstellungen dürfen nicht verändert werden.



ACHTUNG!

Lagern bzw. verwenden Sie auf keinen Fall Benzin oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts.


ACHTUNG!

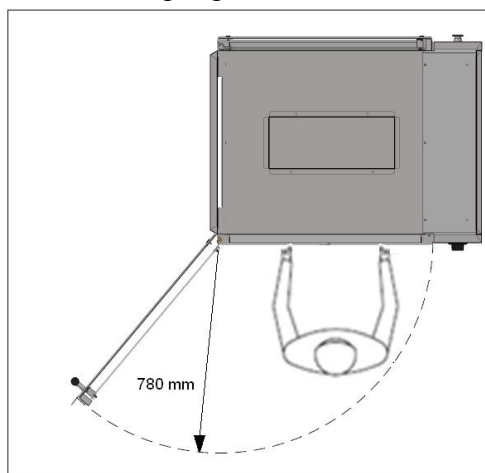
Stromschlaggefahr. Erdungsanweisungen: Schließen Sie das Gerät nur an einen Wechselstrom an, der von einer geerdeten Steckdose mit einer Netzspannung gemäß den Angaben auf dem Typenschild des Geräts geliefert wird.

Es liegt in der Verantwortung des Verbrauchers, sicherzustellen, dass die elektrische Installation den aktuellen nationalen und lokalen Vorschriften und Verdrahtungsvorschriften entspricht.

Verwenden Sie keinen Mehrfachstecker oder ein Verlängerungskabel. Dies kann zu Feuer, Stromschlag oder anderen Verletzungen führen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

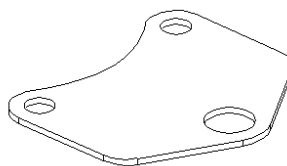
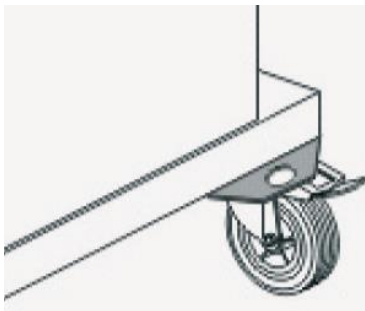
- Der Benutzer braucht ausreichend Bewegungsfreiheit um das Gerät korrekt zu betreiben.



- Lassen Sie mindestens 100 mm (4 Zoll) Freiraum zu brennbaren und nicht brennbaren Materialien.
- Während des Grillens werden die Glasscheiben stark erhitzt. Halten Sie die Einheit während der Platzierung außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Der Gasanschluss hat einen Außendurchmesser von ½ Zoll. Der Gasanschluss muss von einem zertifizierten Installateur angebracht werden.
- Der Ofen muss so installiert werden, dass der Durchfluss der Abluft und Zuluft nicht behindert wird. Vergewissern Sie sich, dass der Raum ausreichend mit Luft versorgt wird, damit die Verbrennung des Gases in der Ofenkammer stattfinden kann.
- Halten Sie den Raum um die Unterseite herum sowie die Belüftungsöffnung oben im TDR frei von Hindernissen, um einen guten Luftdurchfluss im Elektroraum und in der Verbrennungskammer zu gewährleisten.
- Das Gerät hat einen Netzstecker und muss mit einer Steckdose mit der richtigen Netzspannung verbunden werden. Die Steckdose muss durch einen zertifizierten Elektriker installiert werden.
- Das Gerät ist nur für die Verwendung mit den vom Hersteller angegebenen spezifischen Beine oder Rollen.
- Bei einer Einheit mit Rädern muss der Boden gerade und eben sein.
- Nordamerikanische Geräte müssen gemäß den örtlichen Vorschriften oder in Ermangelung örtlicher Vorschriften mit dem Nationalen Brenngascode ANSI Z223.1 / NFPA 54 oder dem Erdgas- und Propan-Installationscode CSA B149.1 installiert werden. einschließlich:
 - i) Das Gerät und sein einzelnes Absperrventil müssen während einer Druckprüfung dieses Systems bei Prüfdrücken von mehr als 3,5 kPa (1/2 psi) vom Gasversorgungssystem getrennt werden.

ii) Das Gerät muss durch Schließen des einzelnen manuellen Absperrventils während einer Druckprüfung des Gasversorgungsleitungssystems bei einem Prüfdruck von mindestens 3,5 kPa (1/2 psi) vom Gasversorgungsleitungssystem isoliert werden.

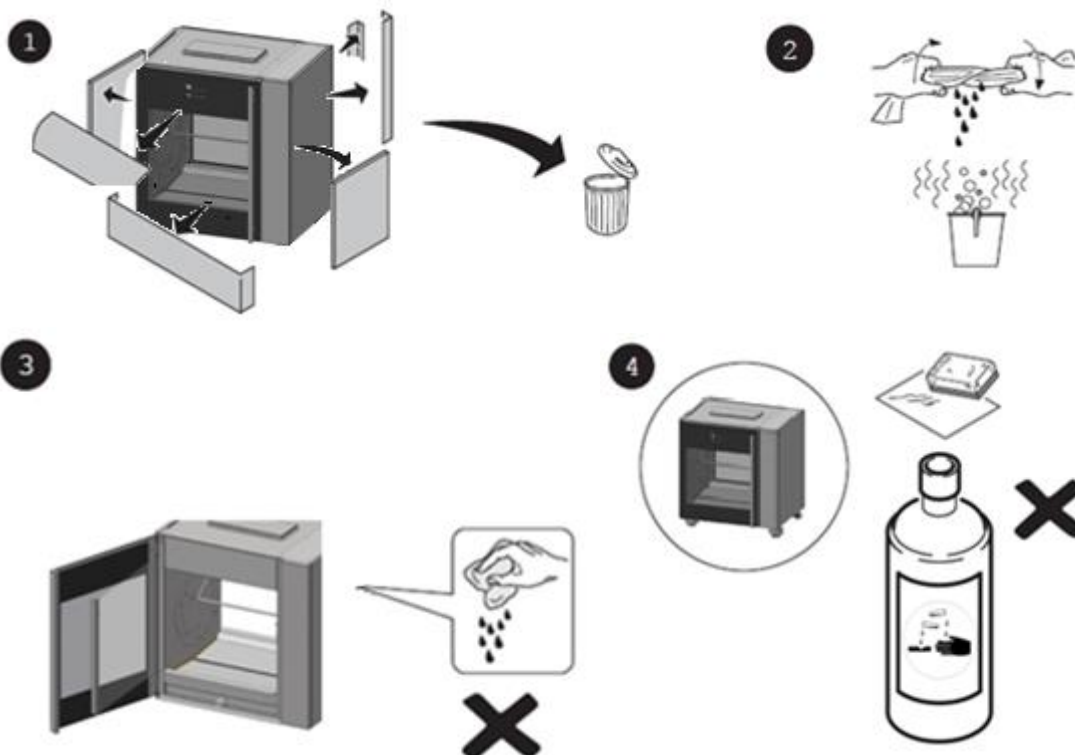
- Nordamerikanische Geräte müssen bei der Installation gemäß den örtlichen Vorschriften oder mangels örtlicher Vorschriften gemäß dem National Electric Code (NFPA 70) oder dem Canadian Electrical Code (CSA C22.2) elektrisch geerdet werden.
- Nordamerikanische Geräte die mit Laufrollen ausgestattet sind, müssen mit Steckverbindern, die mit der Norm für Steckverbinder für bewegliche Gasgeräten, ANSI Z21.69 • CSA 6.16 entsprechen installiert werden. Diese Verbindung muss eine Schnellkupplung, das mit der Norm für Schnellkupplung zur Verwendung mit Gas-Brennstoffe, ANSI Z21.41 • CSA 6.9 erfüllt sind.
- Des Weiteren muss ein Begrenzungskabel installiert werden, um das Ausmaß an Gerätebewegung zu beschränken, damit Belastungen und Schäden am Gasanschluss und/oder dem elektrischen Anschluss verhindert werden.

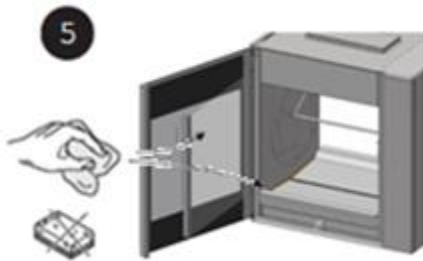


Begrenzungskabel Vorschlag

3.4 Erste Verwendung

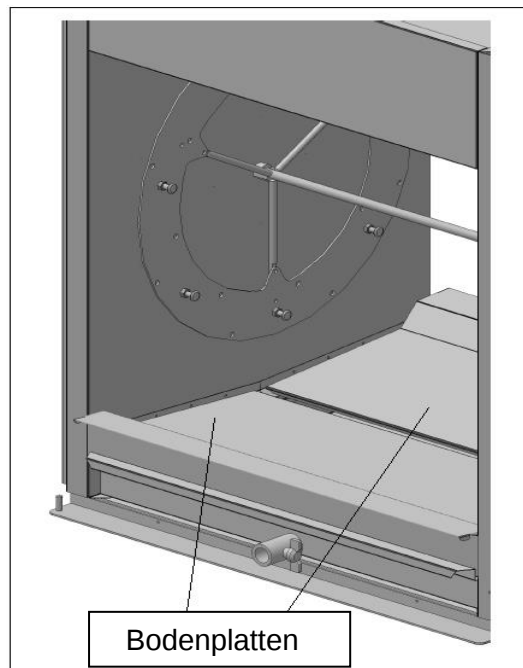
Bei der ersten Verwendung des Geräts ist das Innere mit Seifenlauge gut zu reinigen. Installationsprogramm ablaufen lassen und Gerät wie unten beschrieben aufheizen, Siehe Abschnitt 3.4.1. Nach der Inbetriebnahme kann Verfärbungen des Kochen / Grillen Raum auftreten.





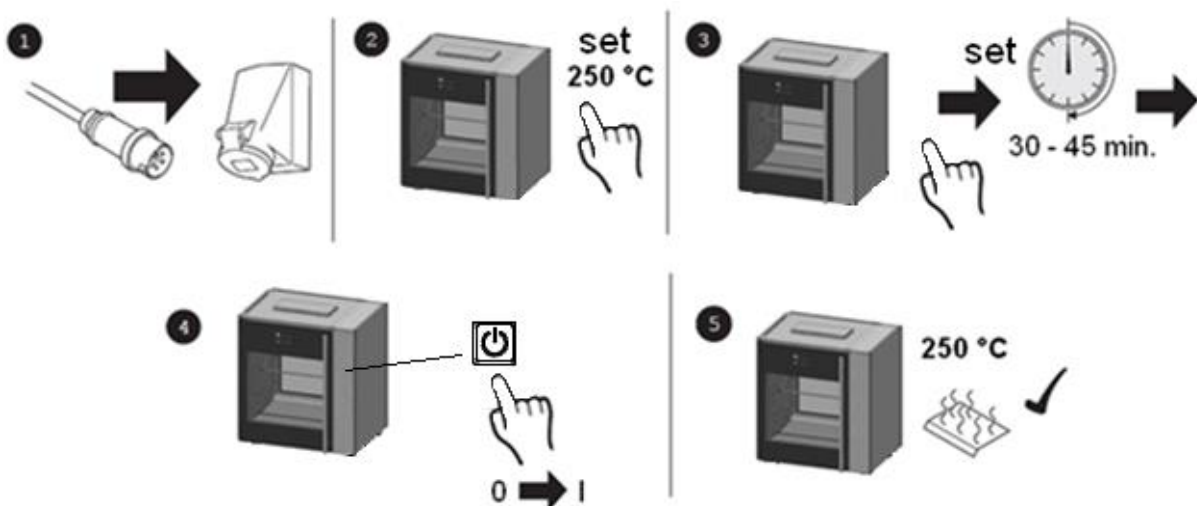
Die Reste der Reinigung finden ihren Weg zu der Fett lade, deswegen muss die Lade nach dem Reinigen der Einheit gesäubert und entleert werden.

- Platzieren Sie die Bodenplatten im Grillfach.



3.4.1 Metallgeruch

Um den Metallgeruch zu entfernen, der bei erster Verwendung erscheint, ist das Gerät mindestens eine halbe Stunde lang auf Maximaltemperatur (250 °C / 482 °F) zu erhitzen (Ein „Erste Verwendung“-Programm wird an Position 99 voreingestellt, automatisch nach Beendigung gelöscht).



4. BETRIEB UND VERWENDUNG



ACHTUNG!

Heißes Glas, heißes Fett und heiße Teile können Verbrennungen verursachen. Gehen Sie beim Betrieb und der Wartung des Geräts vorsichtig vor.



ACHTUNG!

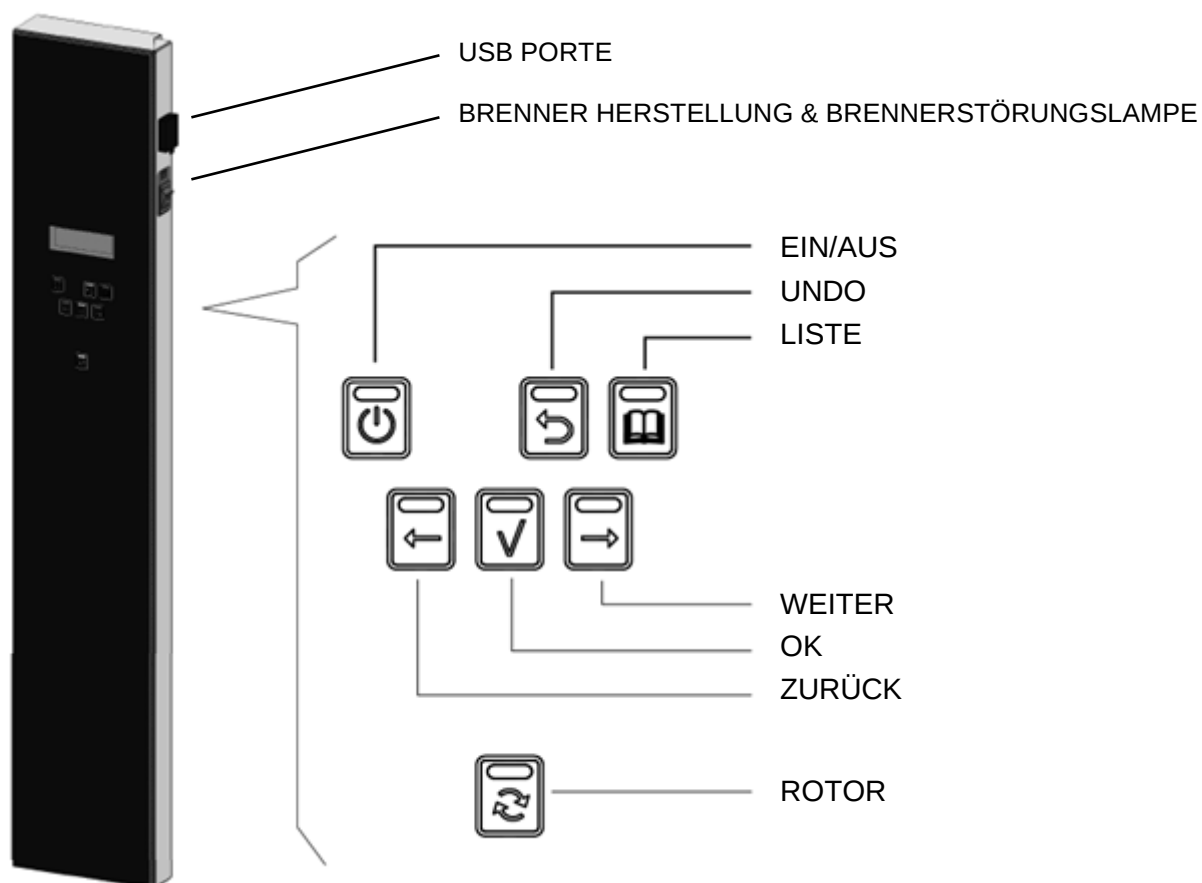
Überprüfen Sie nach jedem Grillvorgang die Fettschublade und leeren Sie sie bereits, wenn sie ca. halb voll ist, um ein Überlaufen zu vermeiden.



ACHTUNG!

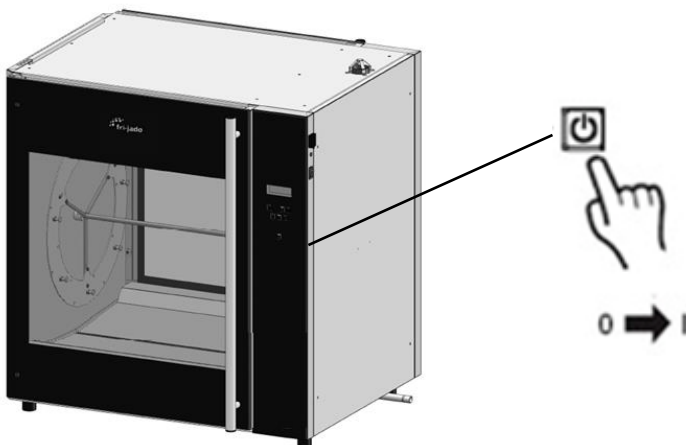
Falls Sie einen Gasgeruch feststellen, oder Leute in der Nähe der Einheit unwohl werden, schalten Sie das Gerät am Hauptabsperrventil ab und wenden Sie sich an das regionale Gasversorgungsunternehmen. Lüften Sie der Raum gründlich.

4.1 Bedienungstafel



Taste	Funktion
EIN / AUS	Das Gerät ein- und ausschalten.
UNDO	Zurück zum vorherigen Menü
LISTE	Empfangs- / Programmiermodus
WEITER	Ein Schritt weiter beim Einstellen
ROTOR	Anschalten des Rotors
OK	Eine Funktion oder Änderung bestätigen
ZURÜCK	Ein Schritt zurück beim Einstellen
HERSTELLUNG	Herstellen Sie den Gasbrenner Controller (Einschalten & Fehler, siehe Abschnitt 8)

4.2 Gerät einschalten

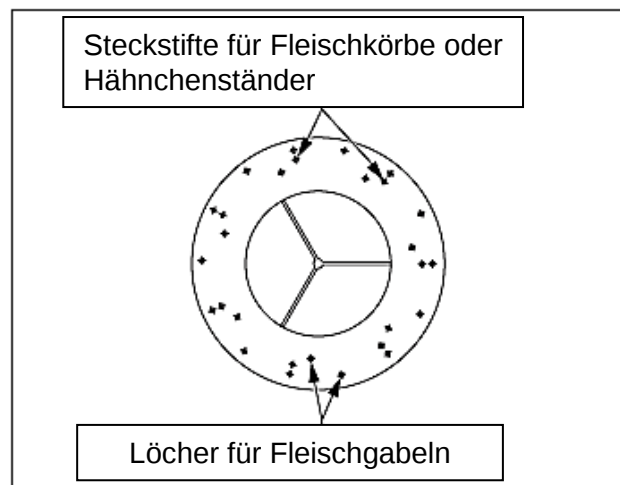


4.3 Gerät beladen

Wählen Sie zunächst ein Programm (siehe Kapitel 5).

Wenn die Tür offen ist, drücken Sie die Rotortaste, um den Rotor zu aktivieren. Dies ermöglicht leichtes Be- und Entladen der Produkte.

Beim Beladen des Geräts sicherstellen, dass der Rotor gleichmäßig beladen wird, so dass die Produktmasse gleichmäßig über den Rotor verteilt ist und er sich im Gleichgewicht befindet. Keine leeren Fleischgabeln, Fleischkörbe und Hühnchenracks usw. im Grillverfahren gestatten.



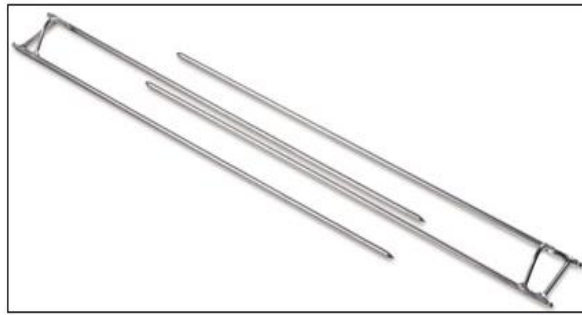
4.3.1 Gerät mit Fleischgabeln beladen

Das Gerät wird mit einem Set Fleischgabeln ausgestattet.

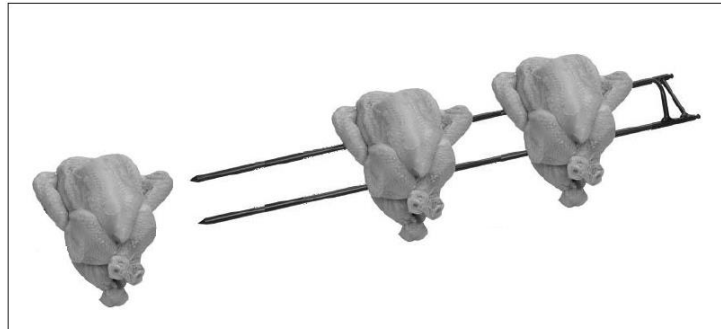


Ganze ungeschnittene Hühnchen sollten immer mit Fleischgabeln gegrillt werden. So werden sie gegenseitig mit ihrem natürlichen Fett begossen, was zu perfekten zarten Ergebnissen führt.

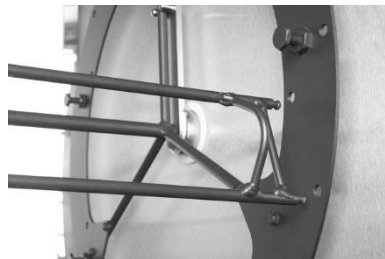
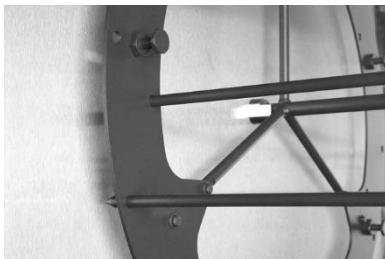
Siehe YouTube-Video: "Fri-Jado-Anweisung für Befestigen und Beladen von Hühnchen".



Um Hühnchen oder anderes Geflügel vorzubereiten können Sie wie folgt vorgehen:



1. Eine Spitze der Fleischgabel auf Höhe der Flügel durch die Brust schieben. Die andere Spitze durch die Keulen schieben. Flügel nicht vergessen.
2. Zwischen den Produkten ist Platz zu lassen, um gleichmäßige Bräunung zu ermöglichen.
3. Fleischgabeln auf den Rotorscheiben platzieren, so dass die Hühnchenbrüste beim Grillen zum Bediener zeigen.
4. Fleischgabelspitzen durch die entsprechenden Löcher der Rotorscheiben schieben.

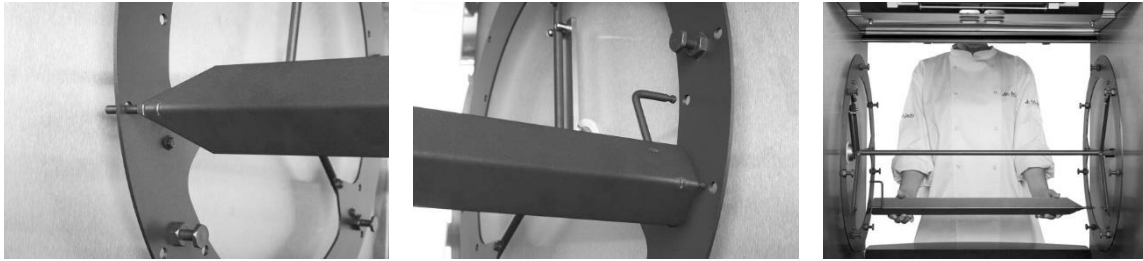


5. Das andere Ende der Fleischgabeln ist durch die entsprechenden Löcher in der gegenüberliegenden Rotorscheibe zu schieben.
6. Die restlichen Fleischgabeln führen Sie wie folgt in das Gerät ein:
 - Einschalten des Geräts mit der "Ein/Aus-Taste".
 - Bei offener Tür nutzen Sie die Rotortaste, um den Rotor zu bewegen und leicht die nächste Fleischgabel einzulegen. Drücken Sie auf die Rotortaste, bis der Rotor die gewünschte Position erreicht.
 - Diese Schritte wiederholen, bis alle Produkte beladen sind.

4.3.2 Beladen des Grills mit den V-Spießen (Zubehör)

Falls Sie V-Spieße verwenden, gehen Sie wie folgt vor:

- Setzen Sie den Grillspieß in das kleine äußere Loch an der Rotorendplatte auf der linken Seite ein (wenn Sie vor dem Ofen stehen). Die Rückseite des V-Spießes muss zu Ihnen weisen.



- Setzen Sie das andere Ende des Grillspießes in die kleinen entsprechenden Löcher an der Rotorendplatte auf der rechten Seite ein (wenn Sie vor dem Ofen stehen).
- Stellen Sie sicher, dass der Spieß gerade ist. Ist der Spieß nicht gerade, vergewissern Sie sich, dass Sie die richtigen Löcher in den Rotorendplatten verwendet haben.

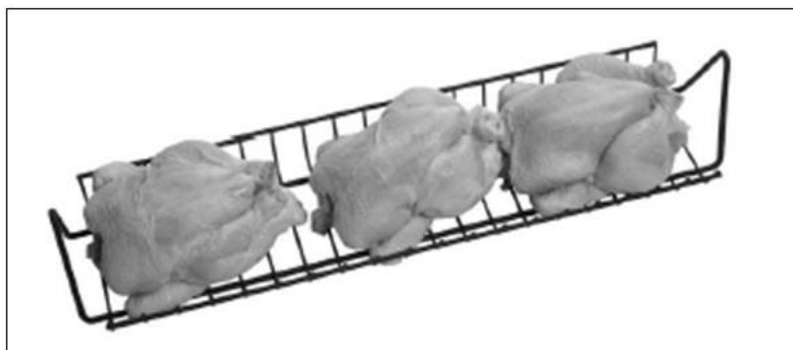
4.3.3 Gerät mit Fleischkörben beladen (Zubehör)

Mit Fleischkörben gehen Sie vor wie folgt:

- Sie müssen die die Fleischkörbe an den entsprechenden Steckstiften befestigen.



- Beim Beladen des Geräts mit Fleischkörben sicherstellen, dass der Rotor gleichmäßig beladen wird, so dass die Produktmasse gleichmäßig über den Rotor verteilt ist und er sich im Gleichgewicht befindet.
- Auch sicherstellen, dass keine Fleischteile aus den Körben stehen.



4.3.4 Beladen des Grills mit Hilfe von zwei unterschiedlichen Zubehöerteilen.


ACHTUNG!

Nehmen Sie nach dem Beladen des Rotors mindestens eine Umdrehung vor und überprüfen Sie, ob der Rotor ohne Hindernisse drehen kann.

Wenn Sie die Einheit mit zwei unterschiedlichen Zubehörteilen gleichzeitig beladen möchten, füllen Sie den Rotor mit EINEM Zubehörteil weniger als der maximal zugelassenen Menge. Achten Sie darauf, dass Zubehörteile der gleichen Art nacheinander eingesetzt werden.

4.4 Grillzeiten

Die Grillzeiten sind von einer Reihe von Faktoren abhängig:

- Der Umgebungstemperatur und der Zugluft in unmittelbarer Nähe des Geräts.
- Der Grilltemperatur.
- Die Anfangsprodukttemperatur.
- Die Fleischsorte (fett oder mager) und mit oder ohne Zusatzstoffe.
- Vom Gewicht und von der Form des Produkts.
- Gesamtmenge des in einem Grillzyklus zu grillenden Fleisches.
- Endergebnis.

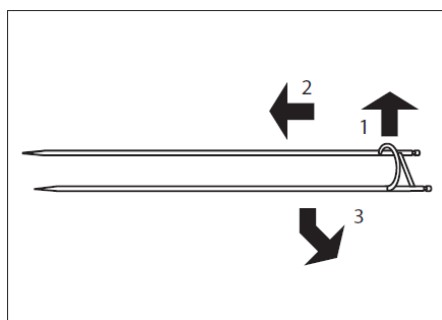
4.5 Entnahme der Produkte


ACHTUNG!

Nach dem Grillen sind das Innere des Geräts und die Glasscheiben sehr heiß. Zum Entfernen der Fleischgabeln oder andern Zubehörteile immer Topfhandschuhe tragen.

4.5.1 Entnahme der Fleischgabeln

Die Fleischgabeln werden am besten wie folgt entnommen:



1. Fleischgabel gut festhalten.
2. Das Ende mit den Griffen leicht anheben und die Fleischgabel in die Richtung ihrer Spitzen bewegen. Dies befreit die Fleischgabel.
3. Fleischgabel am anderen Ende nehmen und aus dem Gerät entnehmen.
4. Nehmen Sie alle Produkte von der Fleischgabel.



Siehe You-Tube-Video: "Fri-Jado instruction for unloading chicken from a rotisserie" [Fri-Jado-Anweisung für Entladen von Hühnchen].

4.5.2 Herausnahme des V-Spießes (Zubehör)

Um den V-Spieß herauszunehmen, können Sie wie in Abschnitt 4.5.1 beschrieben vorgehen.

4.5.3 Fleischkörbe entnehmen (Zubehörteile)

Die Fleischkörbe werden am besten wie folgt entnommen

1. Beide Enden des Fleischkorbs leicht anheben.

2. Bewegen Sie des Fleischkorbs entweder auf der linken oder rechten Seite des Geräts. Diese Aktion entriegelt ein Ende der Fleischkorbs.
3. Eine Seite zu sich bewegen und den Korb aus dem Gerät nehmen.

Je nach Anzahl der vorbereiteten Produkte müssen Sie den Korb möglicherweise leeren, bevor er entfernt werden kann.

4.6 Leeren der Fettschublade



ACHTUNG!

Überprüfen Sie nach jedem Grillvorgang die Fettschublade und leeren Sie sie bereits, wenn sie ca. halb voll ist, um ein Überlaufen zu vermeiden. Schieben Sie die Fettschublade vollständig in das Gerät, wenn Sie sie wieder einsetzen, um eine Beschädigung des Fensters zu vermeiden.



ACHTUNG!

Das Fett wird nach dem Grillen sofort heiß. Lassen Sie das Fett abkühlen oder gehen Sie äußerst vorsichtig vor und tragen Sie Handschuhe oder verwenden Sie Topflappen.



Ablassventil offen. (Handhebel waagrecht)



Ablassventil geschlossen. (Handhebel senkrecht)

1. Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie die Fettschublade ca. 130 mm (5 Zoll) heraus.
2. Stellen Sie einen Eimer oder Behälter der geeigneten Größe unter das Ablassventil und öffnen Sie den Handhebel des Ventils.
3. Schließen Sie das Ablassventil nach der Entleerung.
4. Schieben Sie die Fettschublade vollständig in den Ofen, wenn Sie sie wieder einsetzen, um eine Beschädigung des Fensters zu vermeiden.
5. Schließen Sie die Tür.

4.7 Gerät ausschalten



5. BEDIENEN



Bedientasten leuchten, wenn sie funktionsbereit sind.
Herstellen Sie die Gasbrenner Controller indem die Brennerstörungslampe leuchtet.

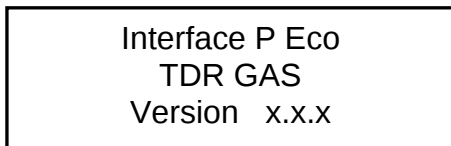
5.1 Betrieb des Grills



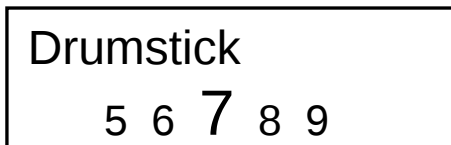
1. Drücken Sie auf Start.



2. Anzeige zeigt Fri-Jado Logo.



3. Anzeige zeigt Software-Version.



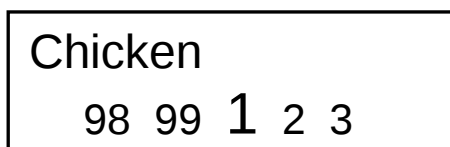
4. Anzeige zeigt das letzte Kochprogramm.



5. Herstellen Sie die Gasbrenner Controller



6. Benutzen Sie die Pfeil-Tasten für die Programmauswahl.



7. Anzeige zeigt ausgewähltes Programm.



8. Bestätigen Sie das ausgewählte Programm.



9. Schließen Sie nach dem Laden die Tür. Eine Erinnerung daran, dass Sie die Fettschublade zu leeren haben, erscheint.



Siehe Abschnitt 5.2 für Vorwärmen Optionen

**BELADEN
oder ANFANG**



180°C 0:59



1 Chicken

230°C P123

0:60

1 Chicken

230°C P123

0:55

 **ENTLADEN**

Kerntemp. messen

10. Nach dem Beladen, Schließen Sie die Tür.
Anmerkung: Drücken Sie auf die OK-Taste oder öffnen Sie der Tür um das Signal zu stoppen.

Anmerkung: Bildschirm 9 und 10 wechseln

11. Beim Beladen: Drücken Sie auf die Rotor-Taste, um den Rotor anzustellen.

12. Drücken Sie zum Bestätigen auf OK.

13. Anzeige zeigt programmierte Temperatur und Zeit (Std.: Min).

14. Kontrollieren Sie den Brenner Status.

15. (Optionsweise) Drücken Sie auf die OK Taste, um die aktuelle Temperatur und Zeit zu sehen (Anzeige circa 2 Sekunden).

16. Während der letzten Minute blinkt die Zeit.

17. Anzeige zeigt die verbleibende Zeit, das Intervall beträgt 5 Sekunden.

18. Programm fertig, öffnen Sie die Tür.

19. Eine Erinnerung, um die Kerntemperatur zu messen, erscheint.

Anmerkung: Bildschirm 18 und 19 wechseln.

2 Chicken
0:00 Zeit hinzufügen?



 **ENTLADEN**



Chicken
98 99 **1** 2 3

20. (Optionsweise, Sichtbar 5 min.) Antrag für Verlängerung der Zeit nach dem Öffnen der Tür.

Anmerkung: Verlängerung der Zeit steht nur zur Verfügung, wenn es in die Service Menu aktiviert ist.

21. (Optionsweise). Wenn Sie eine Minute lang auf den rechten Pfeil drücken, Steigerung, auf den linken, Reduzierung. Bei Aktivierung geht Programm weiter bei Schritt 13.

22. Programm fertig, öffnen Sie die Tür.

23. Drücken Sie auf die Rotor-Taste, um den Rotor anzustellen.

24. Schließen Sie die Tür.

25. Anzeige zeigt das letzte Betriebsprogramm.

5.2 Betriebsoptionen

5.2.1 Vorwärmen Funktion

Allein wenn Vorwärmen im Manager definiert ist.

138°C Vorw.

BELADEN
oder **ANFANG**

1. Anzeige zeigt aktuelle Temperatur.

2. Vorwärmen Fertig (Einheit gibt einen Signalton ab).
Anmerkung: Drücken Sie auf die OK-Taste oder öffnen Sie der Tür um das Signal zu stoppen.

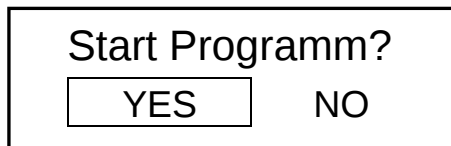
Display zeigt den nächsten Programmschritt.

5.2.2 Fortsetzung Vorwärmen Funktion

Allein wenn Vorwärmen im Manager definiert ist.



1. Anzeige zeigt aktuelle Vorwärmen Temperatur.



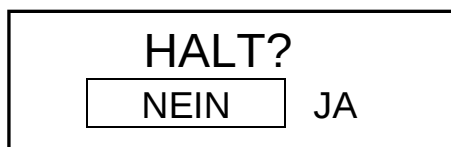
2. Vorwärmen Fertig (Einheit gibt einen Signalton ab).
Anmerkung: Drücken Sie auf die OK-Taste oder öffnen Sie der Tür um das Signal zu stoppen.



Drücken Sie auf die OK-Taste, um das Programm zum Starten.
Anzeige zeigt den nächsten Programmschritt.

Wählen Sie NEIN und drücken Sie auf die OK-Taste, um mit Vorwärmen fortsetzen.

5.2.3 Beendigung eines laufenden Programms

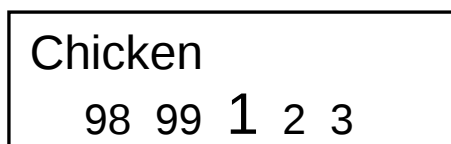


1. Drücken Sie 3 Sekunden lang auf EIN/AUF.
2. Treffen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten eine Wahl.

Anmerkung: Wählen Sie "NEIN", um ein Programm abubrechen.

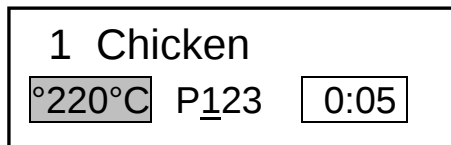
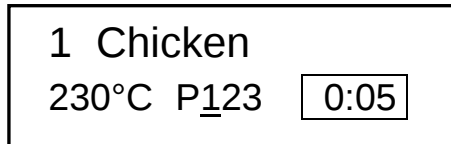


3. Bestätigen Sie die Wahl. (Innerhalb von 5 Sekunden).



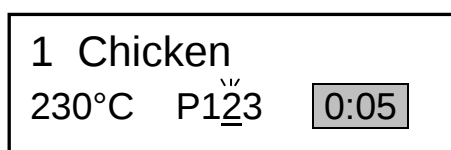
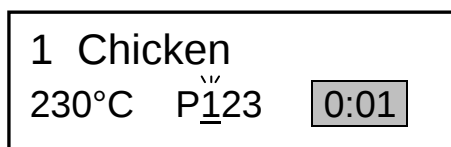
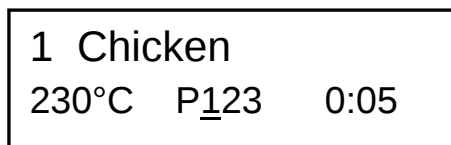
4. Anzeige zeigt das letzte Betriebsprogramm.

5.2.4 Kontrollieren Sie die derzeitige Temperatur



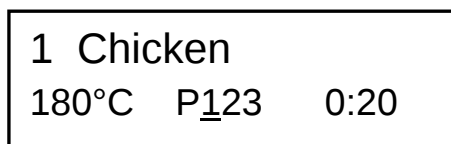
1. Zum Beispiel: Kontrollieren Sie die aktuelle Temperatur in Programm 1 Hähnchen, Schritt 1.
2. Drücken Sie auf die OK-Taste.
3. Die Anzeige zeigt 3 Sekunden lang die derzeitige Temperatur an.

5.2.5 Überprüfung der verbleibenden Zeit in einem Programm



1. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um die verbleibende Zeit pro Schritt anzuzeigen.
2. Rest Zeit für Schritt 1 (erste Ziffer blinkt).
3. Rest Zeit für Schritt 2 (zweite Ziffer blinkt).

5.2.6 Anzeige aller aktuellen Programminformationen



1. Anzeige zeigt aktuelles Programm. (Schritt eins ist aktiv).
2. Drücken Sie auf die Taste "Liste".

180°C 0:20



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 Chicken
180°C P123 0:20

3. Anzeige zeigt die programmierte Temperatur und Zeit.

4. Drücken Sie noch einmal auf die Taste "Liste" für Zusatzinformationen.

5. Anzeige zeigt die programmierten Schritte und die verbleibenden Zeiten in einer Übersicht.
(Schritt – Temperatur – Programm Zeit – Aktuelle Zeit)

P: Vorwarmen
1-3: Programm Schritt
H: Warmhalten
C: Koch Korrektur

6. Drücken Sie auf die OK-Taste, um das Bildschirm zu aktualisieren (automatisch aktualisiert alle 15 Sekunden).

7. Drücken Sie auf die OK-Taste, um zurückzukehren.

8. Anzeige geht zurück auf die ursprüngliche Betriebs-Anzeige.

5.2.7 Öko-Funktion

1 Chicken ECO
180°C P123 0:20

Optionsweise: nur verfügbar, wenn im Manager und Servicemenü aktiviert.

Im Öko-Modus wird die in der Aushöhlung gesammelte Wärme zum Kochen des Produkts verwendet.

Entsprechend den Einstellungen, dem Produkt und dem Programm kann eine Energieeinsparung von bis zu 5 % erreicht werden.

5.2.8 Koch-Korrektur

180°C 0:20

Optionsweise: nur verfügbar, wenn im Manager und Servicemenü aktiviert.

Koch-Korrektur: Die Kochzeit wird entsprechend der Beladung mit Produkten automatisch angepasst.

Das erste Kochen wird als Referenz genommen und benutzt, um die richtigen Parameter festzulegen.

Die Aktivierung der Koch-Korrektur ist auf diese Anzeige NICHT sichtbar.

5.2.9 Anzeige-Informationen

180°C 0:20



1 Chicken
180°C P123 0:20



1 Chicken
210°C P123 0:20

1 Chicken
230°C P123 0:20

1 Chicken

220°C

 P123 0:20

1 Chicken
220° P123

0:15

1. Anzeige zeigt die programmierte Temperatur und Zeit.

2. Drücken Sie auf die Taste "Liste".

3. Anzeige zeigt nach 3 Sekunden Kochschritt + Temperatur + Zeit.

Anmerkung: der laufende Kochschritt ist unterstrichen.

4. Benutzen Sie die Pfeiltaste für den nächsten Bildschirm.

5. Kochschritt 1 ist beendet, Tonsignal ertönt. Anzeige zeigt nächsten Kochschritt + Temperatur + Zeit.

6. Kochschritt 2 ist beendet, Tonsignal ertönt. Anzeige zeigt nächsten Kochschritt + Temperatur + Zeit.

7. Display zeigt die derzeitige Temperatur

Anmerkung: die derzeitige Temperatur blinkt.

8. Anzeige zeigt die verbleibende Zeit.

Anmerkung: die verbleibende Zeit blinkt, nach 5 Sekunden wird wieder die ursprüngliche Anzeige gezeigt.

6. MANAGER MENÜ

6.1 Manager Menüeinträge

Bearbeiten Neu Wechseln Löschen Kopie	Parameter Vorwärmen Vorwärmtemperatur Warmhalten Warmhaltetemperatur Koch Korrektur* Eco Funktion* Sprache Große stellen Ton Vorwärmen Ton Schritt Ton Fertig	PIN Ändern Uhr Transfer Version USB Rezepte lesen Rezepte speichern
--	---	--

* Nur sichtbar, wenn im Service-Menü ausgewählt.

6.2 Programmierung des Grills

Mögliche Programmierungen:

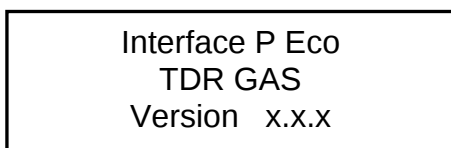
- Vorwärmen
- Schritt 1
- Schritt 2
- Schritt 3
- Warmhalten



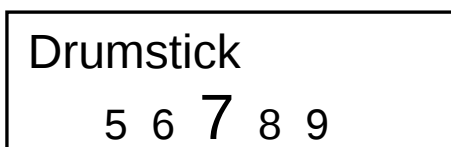
1. Starten der Einheit.



2. Logo erscheint.



3. Informationen zur Einheit erscheinen.



4. Das zuletzt benutzte Programm erscheint.



5. Drücken Sie auf die Taste "Liste".

Pin 0 - - -
Code Eingeben



Pin 1 - - -
Code Eingeben



Pin * 0 - -
Code Eingeben

MANAGER MENÜ
... **EDIT** ...



REZEPTE
NEU ...



6. (Fakultativ) Geben Sie den Benutzer-PIN-Code ein.

Anmerkung: der ursprüngliche PIN-Code ist 1111.

Der Benutzer kann den Benutzer-PIN-Code abändern.

7. (Fakultativ) Benutzen Sie die Pfeiltaste, um den PIN-Code einzugeben.

8. (Fakultativ) Drücken Sie auf die rechte Pfeiltaste, um die erste Ziffer abzuändern.

9. (Fakultativ) Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

10. (Fakultativ) Die nächste Ziffer ist aktiviert. Ändern Sie je nach Bedarf mit Hilfe der Pfeiltaste ab. Bestätigen Sie mit der OK-Taste. Wiederholen Sie diesen Arbeitsschritt für die anderen Ziffern.

11. Das Manager Menü ist aktiviert. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um zwischen den Untermenüs zu hin- und herzuspringen.

12. Wählen Sie "Programmierung" und drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

13. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um ein neues oder ein bestehenden Rezept auszuwählen.

14. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

10

Neues No.



10 A-----

AÄB



für mehr



10 TEST



10 TEST

Vorw. J Temp 210°C



15. Die als erste verfügbare Nummer wird angezeigt.

Anmerkung: benutzen Sie die rechte Pfeiltaste, um die nächste verfügbare Nummer anzuzeigen.

16. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

17. Geben Sie den Rezeptnamen ein.

Benutzen Sie die Pfeiltaste, um die Buchstaben abzuändern.

Anmerkung: AÄB können mit Hilfe der LISTE taste in Groß-/Kleinschreibung oder in Spezialzeichen abgeändert werden.

18. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

19. Der neue Rezeptname wird angezeigt

Anmerkung: Um den Namen des Rezepts abzuändern, benutzen Sie die Zurück-Pfeiltaste und drücken Sie die OK Taste.

20. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

21. Stellen Sie die Vorwärmfunktion und Temperatur ein (standardmäßig auf 210°C/410°F eingestellt). Benutzen Sie den linken Pfeil und die OK Taste zum Abändern.

Anmerkung: Das Vorwärmen steht nur zur Verfügung, wenn es in der Parameterliste aktiviert ist.

Vorwärmfunktion:

J: Ja

N: Nein

K: Kontinuierlich



10 Stufe 1
Temp 1 - - °C



10 Stufe 1
Temp 21 - °C



10 Stufe 1
Temp 215 °C



10 Stufe 1
Temp 215 °C Zeit 1 - -



22. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

23. Stellen Sie die "Schritt 1" Temperatur ein. Beginnen Sie mit der ersten Ziffer.

24. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um den Wert der ausgewählten Ziffer zu steigern/senken.

25. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

26. Stellen Sie die zweite Ziffer ein.

27. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

28. Stellen Sie die dritte Ziffer ein.

29. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

30. Stellen Sie die "Schritt 1" Zeit ein. Beginnen Sie mit der ersten Ziffer.

Anmerkung: Geben Sie die Zeit in Minuten.

31. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um den Wert der ausgewählten Ziffer zu steigern/senken.



10 Stufe 1
Temp 215 °C Zeit 21 -



10 Stufe 1
Temp 215 °C Zeit 210



10 Stufe 1
Temp 215 °C Zeit 210
← → ✓

10 Stufe 2
Temp 215 °C

10 Warmh
Temp 85 °C Time 999
← → ✓

32. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

33. Stellen Sie die zweite Ziffer ein.

34. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

35. Stellen Sie die letzte Ziffer ein.

36. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

37. Der Schritt ist nun abgeschlossen.

Drücken Sie auf den rechten Pfeil oder auf die OK-Taste, um einen Schritt weiter zu gehen.

Drücken Sie auf den linken Pfeil, um zur letzten Einstellung zurückzugehen.

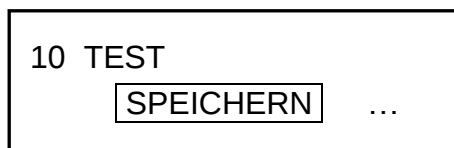
Wählen Sie **✓** und drücken Sie die OK-Taste, um die Programmierung zu beenden.

38. Programmierung der nächsten Schritte (falls erforderlich). Siehe Schritt 1 für die Vorgehensweise.

39. Nach Schritt 3 oder beim Betreten keine Zeit in Schritt 2 (oder 3) der Halteschritt erscheint. Stellen Sie die Temperatur und die Zeit als erforderlich.

Anmerkung: Stellen Sie die Zeit bis 999 für den Dauerbetrieb.

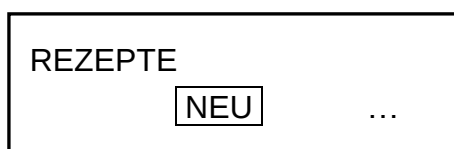
Nur verfügbar, wenn aktiviert (siehe Abschnitt 6.3)



40. Wenn die Programmierung beendet ist, drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

41. Speichern Sie die beendeten Programme.

Anmerkung: falls das Programm nicht gespeichert wird, gehen alle Abänderungen verloren!



42. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

43. Der Bildschirm geht zurück auf das REZEPTE-Menü.



44. Drücken Sie auf Zurück, um das Manager Menü aufzurufen.

45. Das Manager Menü erscheint.



46. Drücken Sie auf Zurück, um das Benutzer Menü aufzurufen.

47. Das zuletzt benutzte Programm wird angezeigt.

6.3 Programmier-Parameter



Pin * * * *
 Code Eingeben



MANAGER MENÜ
 ... Parameters ...



Sprache: Englisch
 ... NÄCHSTE ...



Sprache: Englisch
ÄNDERN ...



1. Drücken Sie auf die Taste "Liste".
2. Geben Sie den Benutzer-PIN-Code ein.
3. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.
4. Benutzen Sie die Pfeiltasten für die Parameterauswahl.
5. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.
6. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um "Abändern " oder "Zurück" auszuwählen.

Drücken Sie auf die OK Taste um den nächsten Parameter auszuwählen.

7. Um die Sprache abzuändern, wählen Sie "Abändern" aus.

8. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

Sprache: Deutsch
 ... NÄCH ...



Params speichern
SPEICHERN ...

9. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um "Abändern", "Weiter" oder "Zurück" auszuwählen.

Presse zurück, um den Manager zu gelangen.

10. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um "Speichern" auszuwählen und Speichern Sie die Abänderung.

11. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um die anderen Einstellungen wählen:

Große stellen	JA/NEIN:	Default Set bei JA
Ton Vorwärmen	Ton T1-T3 Lautstärke 1-4	Default Set bei T1 Default Set bei 2
Ton Schritt	Ton T1-T3 Lautstärke 1-4	Default Set bei T2 Default Set bei 1
Ton Fertig	Ton T1-T3 Lautstärke 1-4	Default Set bei T3 Default Set bei 3
Vorwärmen	JA/NEIN:	Default Set bei JA
Vorwärmtemperatur	50-250 °C (122-482 °F)	Default Set bei 210°C (410°F)
Warmhalten	JA/NEIN:	Default Set bei JA
Warmhaltetemperatur	50-250 °C (122-482 °F)	Default Set bei 85°C (185°F)
Koch Korrektur	JA/NEIN:	Default Set bei JA
Eco Funktion	JA/NEIN:	Default Set bei JA

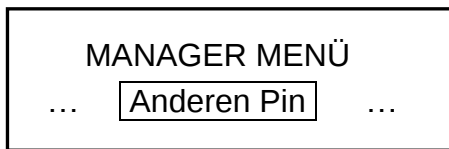


Presse zurück, um den Manager zu gelangen.

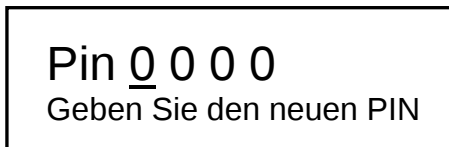


Press (wieder) zurück, um den Benutzer zu gelangen.

6.4 PIN Ändern

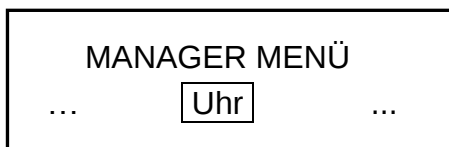


1. Manager Menü.
2. Wählen Anderen Pin.
3. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.



4. Geben Sie den neuen PIN-Code.
5. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

6.5 Uhr

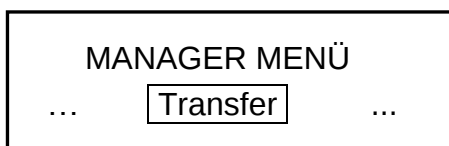


1. Manager Menü.
2. Wählen Uhr.
3. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

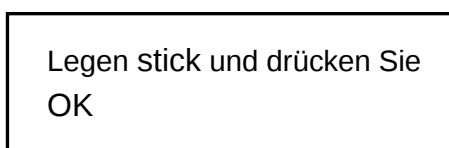


4. Stellen Sie das korrekte Datum und die Uhrzeit.
5. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

6.6 Transfer

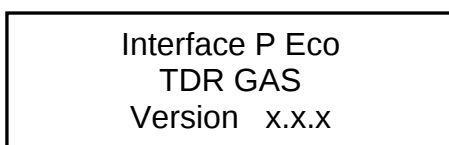


1. Manager Menü.
2. Wählen Transfer.
3. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.



4. Legen stick und drücken Sie OK.

6.7 Version

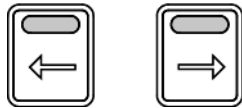


1. Informationen zur Einheit erscheinen.

6.8 USB



1. Manager Menü



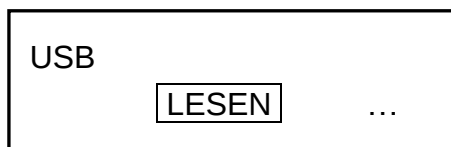
2. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um die USB-Funktion auszuwählen.



3. Der Bildschirm zeigt die USB-Funktion an. Platzieren Sie den USB-Stift in den USB-Steckplatz.

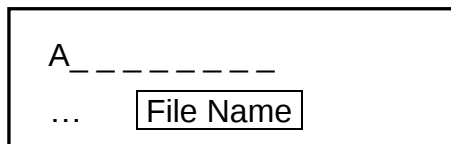


4. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

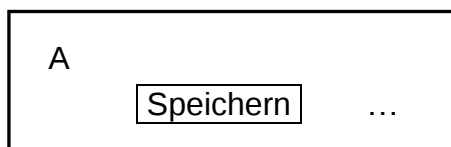


5. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um "Lesen" auszuwählen, um ein bestehendes Programm auszutauschen oder "SPEICHERN", um ein Programm zu speichern.

Option SPEICHERN:



6. Geben Sie den Dateinamen mit dem Pfeiltasten und drücken Sie auf die OK Taste.



7. Wählen Sie Speichern.



8. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

7. REINIGUNG UND WARTUNG



ACHTUNG!

Das Gerät muss von der Stromversorgung während der Reinigung oder Wartung und beim Austausch von Teilen getrennt werden.

Verwenden Sie keine aggressiven oder Abrasiven Materialien. Sie beschädigen die Oberfläche und machen es schwerer, Verunreinigungen zu entfernen.

Reinigen Sie die Innenseite, die entfernbaren Teile und das Zubehör gut mit Reinigungsmittel und Wasser, bevor Sie die Einheit verwenden. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen wie in diesem Kapitel beschrieben.

Behandeln Sie die äußere Fläche des Innenfensters mit einem weichen Reinigungsmittel um die reflektierende Lage zu schützen.

Berühren Sie nicht die Halogenlampen mit bloßen Händen. Schützen Sie heiße Lampen vor kaltem Wasser.

Falls der Gasschlauch beschädigt ist oder sichtbare Risse aufweist, wenden Sie sich unverzüglich an Ihren Händler/Kundendienst. Aufgrund der möglichen Gefahr ist ein sofortiger Austausch erforderlich.



ACHTUNG!

Verwenden Sie niemals einen Wasserschlauch für die Reinigung. Wasser kann in die Einheit durch die Entlüftungslöcher der Einheit eindringen.

7.1 Wartungsplan

Artikel	Handlung	Frequenz
Innenbereich	• Reinigung, siehe Abschnitt 7.2.	Täglich
Fett lade	• Entleerung, siehe Abschnitt 7.2.	Täglich
Rotor und Bodenplatten	• Reinigung, siehe Abschnitt 7.2.	Täglich
Glasscheiben	• Reinigung, siehe Abschnitt 7.2.	Täglich
Außenbereich	• Reinigung, siehe Abschnitt 7.3. • Benutzen Sie ein Edelstahl-Pflegespray, um Flecken zu entfernen und Glanz wieder herzustellen.	Wöchentlich
Gasschlauch	• Überprüfen Sie den Gasschlauch	Wöchentlich
Lüfter Blatt	• Reinigung, siehe Abschnitt 7.4.	Dreimonatlich



Aus Hygienegründen und für besten Zustand ihres TDR raten wir, einen festen täglichen Reinigungsplan einzuhalten.

7.2 Tägliche Reinigung



Der Grill kann am besten gereinigt werden, wenn er noch lauwarm ist. In diesem Zustand können Grillrückstände und Fett leicht entfernt werden.

Die besten Reinigungsergebnisse erreichen Sie mit besonderen Ofen- und Grillreinigern, die im Handel erhältlich sind.

Wenn Sie die Bodenplatten mit Aluminiumfolie vor der Benutzung abdecken, sparen Sie Reinigungszeit

Die Tür hat eine Magnetverriegelung. Regelmäßige Kontrollen der Flächen zwischen Tür und Grill und eventuelle Reinigung sind erforderlich, um Luftaustritte zu vermeiden.

Rotor und Bodenplatten

- Entfernen Sie den Rotor und die Bodenplatten aus der Einheit (keine Werkzeuge erforderlich).
- Stellen Sie die abnehmbaren Teile in ein großes Gefäß mit warmem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Lassen Sie die Teile eine Nacht im Wasser und reinigen Sie sie am nächsten Tag.

Fett lade

- Ziehen Sie vorsichtig die Fett lade ein Stück heraus.
- Öffnen Sie den Hahn, bis dass die Lade leer ist.
- Reinigen Sie die Lade mit einem Reinigungsmittel oder mit heißem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel.

Der Innenbereich

- Reinigen Sie den Innenbereich mit einem Reinigungsmittel oder mit heißem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie den Innenbereich gründlich, indem Sie ein trockenes Tuch verwenden. Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser oder Reinigungsmittel hinter der Einheit verbleibt.

Glastüren

- Öffnen Sie die Außenglastüren.
- Entriegeln Sie die Innenglastüren (sie sind magnetisch mit den Außentüren verbunden).
- Reinigen Sie die Scheiben mit einem Reinigungsmittel oder mit heißem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie gründlich die Türen, indem Sie ein trockenes Tuch verwenden.
- Lassen Sie, falls möglich, die Glastüren über Nacht offen.

7.3 Wöchentliche Reinigung**ACHTUNG!**

Das Bedienfeld darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Der Außenbereich

- Reinigen Sie den Außenbereich mit einem Reinigungsmittel oder mit heißem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie gründlich den Außenbereich, indem Sie ein trockenes Tuch verwenden.

Gasschlauch

- Überprüfen Sie den Gasschlauch mittels Seifenlauge auf Dichtigkeit. Tritt Gas aus, sperren Sie sofort die Gasversorgung ab.
- Falls der Schlauch beschädigt ist oder sichtbare Risse aufweist, wenden Sie sich unverzüglich an Ihren Händler/Kundendienst. Aufgrund der möglichen Gefahr ist ein sofortiger Austausch erforderlich.

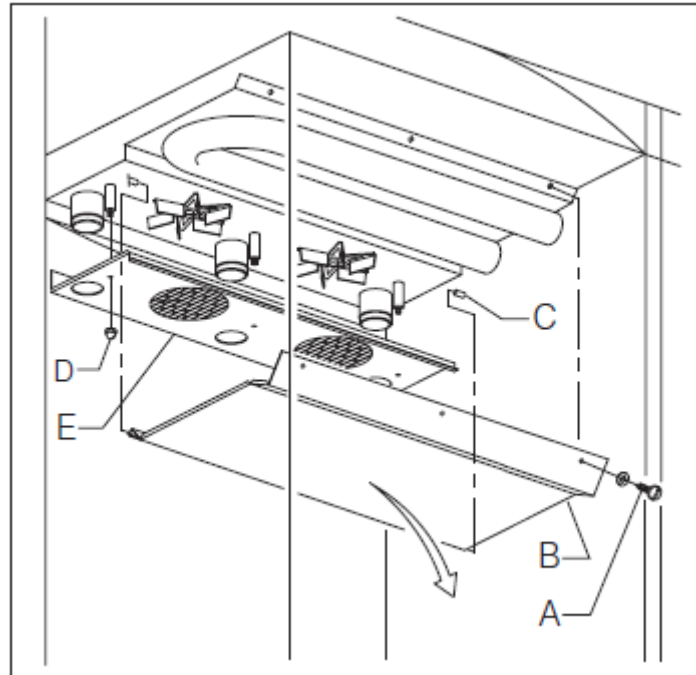
7.4 Dreimonatliche Reinigung



ACHTUNG!

Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.

Reinigen Sie die Lüfter Platte und das Lüfter Blatt gründlich wie nachstehend beschrieben. Die Teile können folgendermaßen erreicht werden.



Wärmetauscher

- Entfernen Sie die Schrauben (A) vom Ventilator Gitter (B).
- Lassen Sie die Platte hinten herunterklappen und nehmen Sie sie von den Stiften (C), auf denen Sie sich dreht.

Ventilator Flügel

- Entfernen Sie die Flügelmuttern (D) von der Platte (E), die sich hinten in der Decke vor den Ventilator flügeln befindet.



Sie können den Ventilator Flügel entfernen, indem Sie die Mutter am Ventilator im Uhrzeigersinn drehen (Linksgewinde). Stellen Sie beim Ausbau des Ventilators sicher, dass sich die flache Stelle im Loch des Ventilator Flügels über der Ventilator Achse befindet.

- Lassen Sie die entfernten Teile über Nacht in Wasser mit einem geeigneten Reinigungsmittel einweichen und reinigen Sie sie mit einer Bürste.
- Lassen Sie die Ventilator Flügel über Nacht in unverdünntem Fri-Jado Clean einweichen und reinigen Sie sie mit einer Bürste.
- Entfernen Sie den Schmutz von allen Innenteilen des TDR.
- Wischen Sie alle Teile mit einem feuchten Lappen ab, um die Rückstände des Reinigungsmittels zu beseitigen. Bauen Sie die Teile anschließend wieder ein.

8. FEHLFUNKTIONEN UND WARTUNG



ACHTUNG!

Bitte wenden Sie sich an den Hersteller, seinen Vertreter oder eine lokale Servicefirma, um Wartungs- und Reparaturarbeiten durchzuführen.

Bevor Sie sich bei Fehlfunktionen an Ihren Lieferanten/Händler wenden, gibt es einiges, das Sie selbst prüfen können:

- Ist die Stromversorgung in Ordnung? Sicherungen und Differentialschalter prüfen.
- Ist die Gasversorgung in einem einwandfreien Zustand?
- Wurde die Zeitschaltuhr richtig eingestellt?

Element	Fehlfunktion	Mögliche Handlung
Steuerung	Programm startet nicht	• Sind beide Türen richtig geschlossen?
Lüftung	Der Ventilator dreht sich nicht	• Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. • Öffnen Sie die Tür • Entfernen Sie die Ventilator platte (siehe Kapitel 7.4) und sehen Sie nach, was die Ventilator Schaufel blockiert.
Lüftung	Keine Ventilator dreht	• Öffnen und schließen Sie die Tür
Lüftung	Ventilator laut	• Ventilator verunreinigt (siehe Kapitel 7.4).
Lampe	Leuchtet nicht	• Im Servicemenü AUS eingestellt. • Tür ist offen. • Defekt, siehe Kapitel 8.3.
Ofen	Produkt wird nicht gleichmäßig braun	• Versuchen Sie es mit einer geringeren Kochtemperatur. • Sicherungen und/oder Differentialschalter prüfen.
Ofen	Der Ofen heizt nicht auf	• Tür öffnen und schließen. • Sicherungen und Differentialschalter auf der Stromplatine prüfen. • Brenner Störung, Drücken Sie einige Sekunden auf die Herstelltaste.
Ofen	Die Brennerstörungslampe leuchtet auf, wenn der TDR gestartet wird.	• Normal beim Einschalten. Drücken Sie einige Sekunden auf die Herstelltaste. • Wenn die Gasversorgung getrennt wurde und die Gasanlage danach nicht entlüftet wurde, kann noch etwas Luft in der Versorgungsleitung verblieben sein. Entlüften Sie die Versorgung. Drücken Sie einige Sekunden auf die Herstelltaste.
Ofen	Die Brennerstörungslampe leuchtet während des Grillvorgangs auf	• Wird ein Fehler festgestellt, reparieren Sie die Gasversorgung. Drücken Sie einige Sekunden auf die Rückstelltaste.
Netzkabel	Beschädigt	• Austauschen, siehe Kapitel 0
Gasschlauch	Beschädigt	• Austauschen, siehe Kapitel 8.2

8.1 Netzkabel austauschen



ACHTUNG!

Gefährliche elektrische Spannung.

Um Gefahren vorzubeugen, darf das Netzkabel, wenn es Schäden aufweist, nur vom Hersteller oder fachlich dazu qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.

8.2 Erneuerung des Gasschlauchs



ACHTUNG!

Falls der Gasschlauch beschädigt ist oder sichtbare Risse ausweist, wenden Sie sich unverzüglich an Ihren Händler/Kundendienst. Aufgrund der möglichen Gefahr ist ein sofortiger Austausch erforderlich.

Die Wartung der Gasinstallation darf nur von einem zertifizierten Installateur und im Einklang mit den aktuellen nationalen und regionalen Richtlinien durchgeführt werden.

8.3 Lampe austauschen



ACHTUNG!

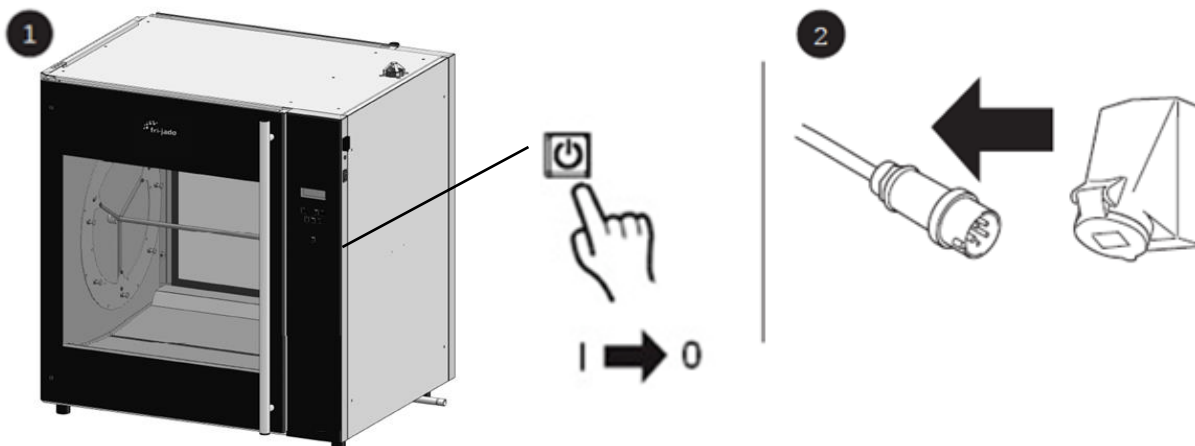
Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.



ACHTUNG!

Berühren Sie die Lampen nicht mit bloßen Händen. **Verwenden Sie beim Auswechseln der Lampe ein sauberes Tuch oder Papiertücher.**

Entfernen Sie jegliche Feuchtigkeit mit Alkohol oder Brennspritus, sobald die Lampe abgekühlt ist.



3. Das Lampe Glas hat einen Bajonettverschluss. Entfernen Sie das Glas durch nach links zu Drehen und nehmen Sie es aus der Halterung.
4. Entfernen Sie die kaputte Lampe.
5. Montieren Sie die neue Lampe.
6. Montieren Sie das Lampe Glas, durch etwa ein Viertel Drehung nach rechts.

9. TECHNISCHE DATEN



ACHTUNG!

Die genauen Angaben für das Gerät finden Sie auf dem Namensschild. Die Daten der elektrischen Installation können von Land zu Land variieren.

TDR 7/8 P^{eco} Gas

Model	Europäische Modelle		Amerikanische Modelle	
	8	8+8	7	7+7
Abmessungen				
- Breite	995 mm	1135 mm	39 ½ Zoll	44 ½ Zoll
- Tiefe	830 mm	830 mm	32 ½ Zoll	32 ½ Zoll
- Höhe	1085 mm	2095 mm	42 ½ Zoll	82 ½ Zoll
Gewicht				
- Brutto	236 kg	482 kg	537 lbs	1080 lbs
- Netto	198 kg	412 kg	459 lbs	926 lbs
Kapazität	48 kg	96 kg	106 lbs	212 lbs
Maximale Umgebungstemperatur	35 °C		95 °F	
Schalldruck	< 70 dB(A)		< 70 dB(A)	
Elektroinstallation				
- Spannung	1N~ 230 V		1~ 115 V	
- Frequenz	50/60 Hz		50/60 Hz	
- Maximaler Nennstrom	370 W	740 W	345 W	690 W
- Stromversorgung	1.6 A	3.2 A	3 A	6 A
- Stecker ¹	2-polig Schuko-Stecker		NEMA 5-15P	
- Kabel Länge Ca.	2,20 m		75 Zoll	
Gas Systeme	Ziehe die Daten auf dem Typenschild		Ziehe die Daten auf dem Typenschild	
Gas Nennleistung (max.)	14.3 kW (Hi) 15.9 kW (Hs)	28.6 kW (Hi) 31.8 kW (Hs)	55.000 BTU	110.000 BTU
Gas Anschluss	½ Zoll BSPT		½ Zoll NPT	

Erhältlich Europäische Gasanlagen

GAS Spezifikation		Verbrauch ²	Gas druck		
			Nominal	Minimal	Maximal
Erdgas (G20)	I2H, I2E, I2ELL, I2H, I2ELL	1.40 m³/hr	20 mbar 8 Zoll w.c.	17 mbar 7 Zoll w.c.	25 mbar 10 Zoll w.c.
Erdgas (G25)	I2L, I2ELL	1.78 m³/hr	25 mbar 10 Zoll w.c.	20 mbar 8 Zoll w.c.	30 mbar 12 Zoll w.c.
Butan Gas (G30)	I3B/P	0.45 m³/hr	37/50 mbar 15/20 Zoll w.c.	25 mbar 10 Zoll w.c.	57.5 mbar 23 Zoll w.c.
Mischung Propan:Butan 50:50 — 0:100					
Propan Gas (G31)	I3B/P, I3P	0.50 m³/hr			
Mischung Propan:Butan 100:0 — 60:40					

wc = Wassersäule

Erhältlich Amerikanische Gasanlagen

GAS Spezifikation	Verbrauch ³	Gas druck	
		Minimal	Maximal
Erdgas	1.40 m³/hr	7 Zoll w.c (17 mbar)	14 Zoll w.c. (35 mbar)
Propan / LP Gas	0.50 m³/hr	6 Zoll w.c (15 mbar)	14 Zoll w.c (35 mbar)

wc = Wassersäule

¹ Je nach Land

² Consumption per unit at sea level, 1013 mbar, 20°C

³ Consumption per unit at sea level, 1013 mbar, 20°C

Notizen.

Notizen.

Notizen.

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