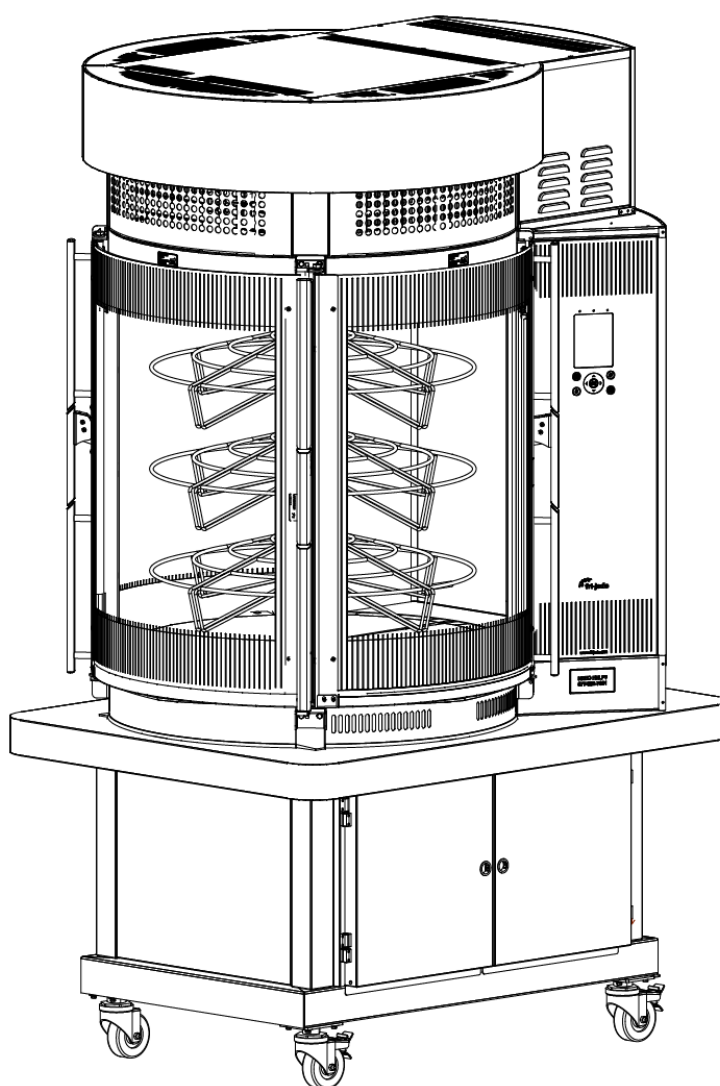


BENUTZERHANDBUCH

Deli Multiserie
Bakery Multiserie



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.

BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUF

© 2020 Fri-Jado B.V., Etten-Leur, 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.

INHALTSVERZEICHNIS

1.	EINFÜHRUNG.....	5
1.1	Allgemeines	5
1.2	Benennung des Geräts	5
1.3	Bildzeichen und Symbole.....	5
1.4	Sicherheitsanweisungen	6
1.4.1	Allgemeines	6
1.4.2	Transport	7
1.5	Hygiene	7
1.6	Service und technischer Support	7
1.7	Lagerung	7
1.8	Entsorgung	7
2.	BESCHREIBUNG DES GERÄTS.....	8
2.1	Technische Beschreibung.....	8
2.2	Verwendungszweck.....	8
2.3	Zubehör	9
2.4	Bestandteile	9
2.4.1	Übersicht der Geräte mit Fettsammler	9
3.	INSTALLATION UND ERSTE VERWENDUNG	10
3.1	Gerät auspacken	10
3.2	Installation und Platzierung	11
3.3	Erste Verwendung	12
4.	BETRIEB UND VERWENDUNG	14
4.1	Bedienungstafel	14
4.2	Gerät einschalten.....	15
4.3	Gerät beladen	15
4.4	Grillzeiten.....	17
4.5	Entnahme der Produkte	17
4.6	Fettabfluss (nur bei der Deli Multiserie)	18
4.6.1	Fettabfluss	18
4.6.2	Fettabscheider	18
4.7	Gerät ausschalten.....	19
4.8	Not Aus.....	19
5.	BEDIENEN	20
5.1	Ein Programm starten	20
5.2	Ersetzen Fettsammelbeutel (Nur bei der Deli Multiserie).....	20
5.3	Vorheizen	21
5.4	Beim Kochen	21
5.5	Aktives Programm verlängern.....	22
5.6	Programm unterbrechen	22
5.7	Automatischer Start einstellen (optional).....	23
5.8	Alarmsignal zurücksetzen	23

5.9	Ausschalten	23
6.	EINSTELLUNGEN	24
6.1	Allgemeines	24
6.2	Information.....	24
6.2.1	Zugriff	24
6.2.2	Übersicht	24
6.3	Manager	25
6.3.1	Zugriff	25
6.3.2	Überblick Parameter	25
6.4	Service Menü.....	25
7.	PROGRAMMIEREN	26
7.1	Allgemeines	26
7.2	Programme hinzufügen.....	26
7.2.1	Eingeben des Programmnamens.....	26
7.2.2	Programmieren des Kochschritts	27
7.2.3	Einstellung Warmhalteschritt "HALT"	28
7.2.4	Programm speichern	28
7.3	Programme bearbeiten	29
7.4	Programme löschen.....	30
7.5	Programme testen	30
7.6	Programme sortieren	31
7.7	Automatische Abschaltung.....	31
8.	REINIGUNG UND WARTUNG	32
8.1	Regelmäßige Wartung	32
8.2	Tägliche Reinigung	33
8.2.1	Automatische Reinigung	33
8.2.2	Befestigung des Sprüharms (Nur für Bakery Multiserie).....	34
8.2.3	Reinigungsprogramm starten.....	34
8.2.4	Nach der Reinigung	35
8.2.5	Reinigungsmittel wechseln	35
8.2.6	Die Zubehör Reinigen.....	35
9.	FEHLFUNKTIONEN UND WARTUNG	36
9.1	Netzkabel austauschen.....	36
9.2	Lampe austauschen	37
10.	TECHNISCHE DATEN	38
11.	ZUBEHÖRTEILE.....	39

1. EINFÜHRUNG

1.1 Allgemeines

Dieses Handbuch ist für die Verwendung durch MTS (Multiserie) 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 MTS 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
- Spannung
- Frequenz
- Stromverbrauch

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.



Vorschläge und Empfehlungen zur Vereinbarung angegebener Aktionen.



Recycling-Symbol.



Ansichtsrichtungssymbol.

1.4 Sicherheitsanweisungen



ACHTUNG!

Das Gerät kann außen sehr heiß werden.



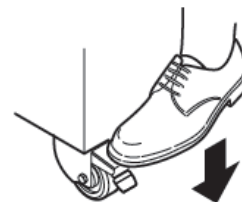
ACHTUNG!

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.

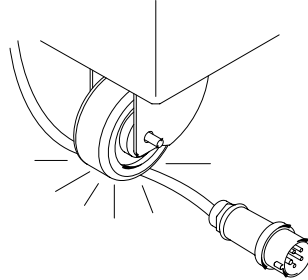
Beschädigte oder unleserliche Bildzeichen, Warnhinweise und Anweisungen sind unverzüglich zu erneuern bzw. instand zu setzen.

- Um Kurzschlüsse zu vermeiden ist das Gerät nie mit einem Wasserschlauch zu reinigen. Für Reinigungsanweisungen, siehe Abschnitt 8.
- 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 Ventilatorplatte.
- 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. 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 (3/8 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 das Stromkabel berühren.



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 Lagerung

Wird das Gerät kurzfristig nicht verwendet und gelagert, folgende Anweisungen befolgen:

- Reinigen Sie das Gerät gut.
- Packen Sie das Gerät ein, damit es nicht staubig wird.
- Lagern Sie 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

Die MTS nutzt Konvektionswärme. Die Ventilatoren verteilen die Wärme gleichmäßig. Die Glasscheiben sind mit einer Hitzereflektionslage versehen um die Wärme im Grill zu halten. Das Gerät ist mit einem Untergestell ausgeführt.

Die Geräteverkleidung besteht aus Edelstahl. Die Produkt Teile sind aus rostfreiem Stahl AISI 304 fabriziert (eventuelle mit PTFE-Beschichtung). Das Stromkabel hat einen CEE-Stecker (Europäische Models).

Die intelligente Steuerung hält die Temperatur im Gerät fest auf dem vom Bediener eingestellten Wert. Während des gesamten Verfahrens wird das Gerät von innen mit Halogenleuchten beleuchtet.

Die intelligente Steuerung kann 250 verschiedene Programme speichern.

Jedes Programm kann aus einem Vorwärmeschritt bestehen und weitere (maximal 9) Schritte haben, in denen die Kochzeit und Temperatur eingestellt werden können.

Die Kommunikation über USB ermöglicht leichtes Auslesen, Überarbeiten und Erstellen von Programmen mit einem PC. Dafür bietet Fri-Jado spezielle Software an.

Das Gerät hat ein automatisches Reinigungsprogramm, das das Gerät reinigt.

Fettabfluss oder Fettabscheider (Nur bei der Deli Multiserie)

Abhängig vom ausgewählten Modell werden Fett und kleine Produktreste während des Zubereitungsprozesses unter das Gerät aufgefangen und in einem Fettsammelbeutel oder einem Fettabscheider gesammelt. So sind Fett und Produktreste einfach zu entfernen.

2.2 Verwendungszweck

Das Multiserie ist zum:

- Grillen eines Hähnchens,
- Zubereitung von anderen Fleischsorten und Fisch,
- Brot backen,
- Warmhaltung und Regenerierung von Lebensmitteln,
- Zubereitung von Gemüse, und

hat eine besondere Selbstreinigungsfunktion. 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:

Deli Multiserie

- 12 Hähnchenstangen.
- Fettsammler mit Fettentsorgungsbeutel oder Fettabscheider.
- Handbuch.

Bakery Multiserie

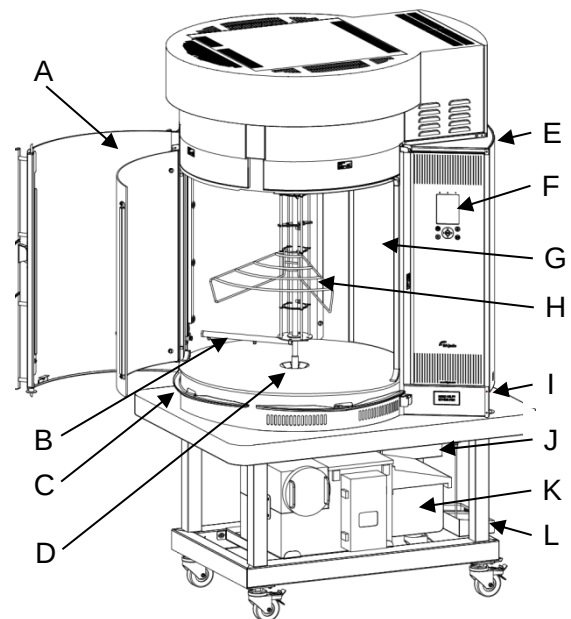
- Back Rack.
- Handbuch.

Für optionales Zubehör, siehe Abschnitt 11.

2.4 Bestandteile

2.4.1 Übersicht der Geräte mit Fettsammler

- A. Doppelglastür
- B. Sprüh arm
- C. Kondensat Wasser auffange
- D. Abflussrost
- E. Türen technischer Raum
- F. Bedienfeld
- G. Filter
- H. Aufhänge System für Hähnchenstangen, Fleischkörbe oder Backbleche
- I. Not Aus
- J. Kompressor
- K. Fettabflusssystem
- L. Reinigungsmittel



3. INSTALLATION UND ERSTE VERWENDUNG



ACHTUNG!

Verwenden Sie die Schläuche, die mit dem Gerät geliefert wurden.
Verwenden Sie niemals bereits gebrauchte Schläuche!
Verwenden Sie auch die Installationsanleitung.



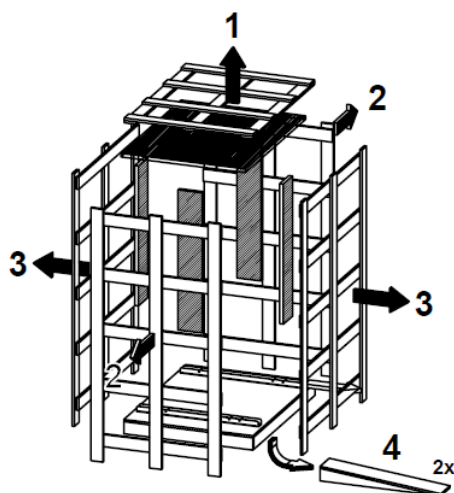
Alles Verpackungsmaterial des Geräts ist recyclinggeeignet.

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.

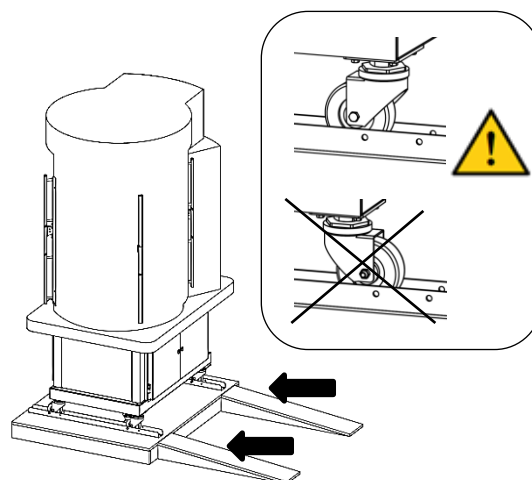
3.1 Gerät auspacken

Ihr Gerät wird in einer Holzkiste versandt. Alle Geräte sind auf einer Holzpalette aufgestellt.

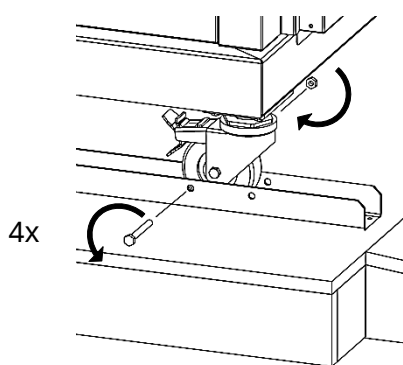
①



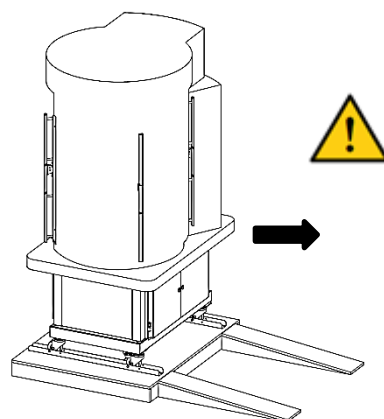
②



③



④



1. Entfernen Sie die Holzkiste und Holzträgerplatten (nicht angezeigt).
2. Legen Sie die Rampen auf der richtigen Seite.
3. Schrauben entfernen.
4. Begleiten Sie das schwere Gerät beim Transport vom der Palette.
5. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial vom Gerät.
6. Entfernen Sie die Schutzfolie von allen Metallteilen.
7. Nehmen Sie das Standardzubehör ab.

3.2 Installation und Platzierung



ACHTUNG!

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

Der Abstand zwischen den Seiten und anderen Geräten oder Wänden muss mindestens 150 mm (6 Zoll) betragen.



ACHTUNG!

Das Gerät muss durch einen zertifizierten Elektriker installiert werden.

Vor der Installation testen Sie die Elektro-Service, um sicherzustellen, dass es mit den Angaben auf dem Typenschild Maschine auf der rechten Hintertür befindet zustimmt.



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.



ACHTUNG!

Abhängig von den durchgeführten Verfahren enthält das Abwasser einer Deli Multiserie eine geringe Menge Fett. Halten Sie die örtlichen Bestimmungen in Bezug auf die Entsorgung davon ein.

Platzierung:

Benutzen Sie das Installation Handbuch. Sehenswürdigkeiten:

- Der Benutzer braucht ausreichend Bewegungsfreiheit, Ca. 750 mm (30 Zoll), um das Gerät korrekt zu betreiben.
- Die Umgebungstemperatur des Geräts muss zwischen 10 und 30 °C (50 und 86 °F) betragen.
- Angemessene Hebe- und Transportwerkzeuge verwenden, um das Gerät zu bewegen.
- Gerät mit einer Wasserwaage flach auf einer festen Oberfläche aufstellen. Gewicht des Geräts beachten!
- Bei einem Gerät mit Räder muss der Boden gerade und eben sein.
- Die Produkte im Gerät müssen deutlich sichtbar sein.
- Beachten Sie, dass die Decke bootfähig, um die steigende Dampf standhalten, wenn die Tür geöffnet wird.
- Kinder von der Betriebsseite des Geräts fernhalten. Während des Grillvorgangs erhalten die Fenster heiß.

Installieren:

- Belüfteter Kaltwasseranschluss (Nur Trinkwasserqualität.)
- Optionale Abzweigung mit Kalkfilter für den Zufluss von weichem Wasser
- Ein offener Ablauf des Reinigungswassers mit einem Durchmesser von mindestens 40 mm (1.6 Zoll).
- Verwenden Sie die Schläuche, die mit dem Gerät geliefert wurden.

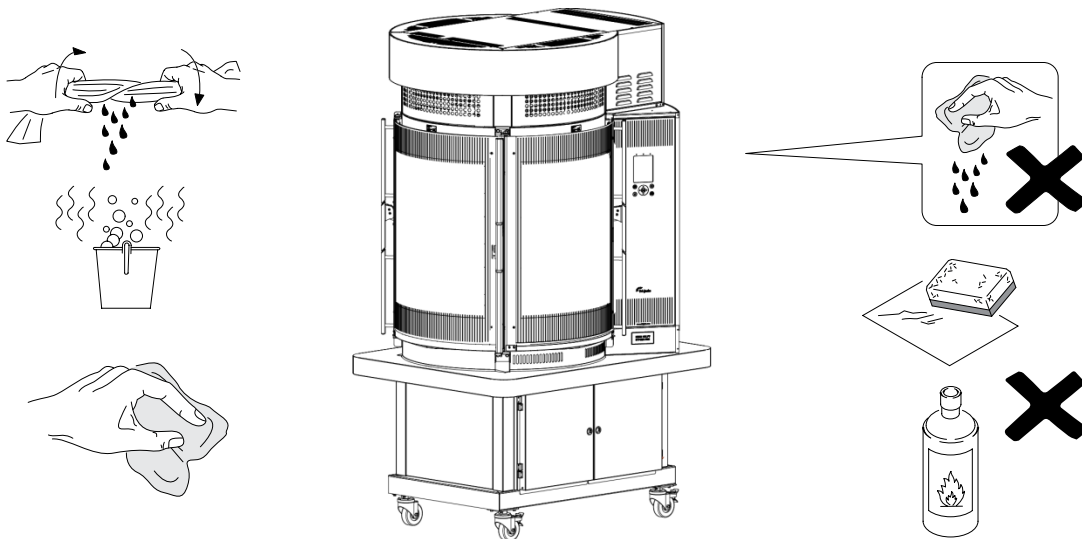
- Indem mit Räder ausgeführt Befestigen Sie das Gerät an die Gebäudestruktur mit der Kette-Halterung, sehe das Installation Handbuch.
- Das Gerät hat Verdrahtung festgelegt und muss von einem zertifizierten Elektriker angeschlossen werden.



Fri-Jado empfiehlt die Benutzung eines Kalkfilters bei einer Karbonat härte von 7° KH oder höher. Wasser mit einer hohen Karbonat härte verursacht Kalkablagerungen im Leitungssystem des Geräts und kann das System verstopfen.

3.3 Erste Verwendung

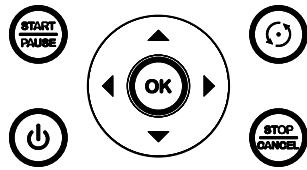
Bei der ersten Verwendung des Geräts ist das Innere mit Seifenlauge gut zu reinigen. Installationsprogramm ablaufen lassen und Gerät wie unten beschrieben aufheizen. Nach der Inbetriebnahme kann Verfärbungen des Kochen / Grillen Raum auftreten.



Metallgeruch

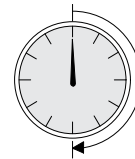
Um den Metall- und Öl Geruch zu entfernen, der bei erster Verwendung erscheint, ist das Gerät mindestens eine halbe Stunde lang auf Maximaltemperatur zu erhitzen.

1



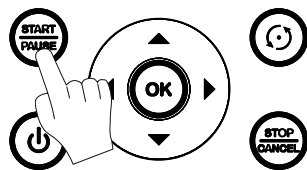
SET 250°C / 482°F

2



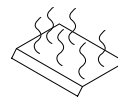
SET 30-45 min.

3



START

4



250°C / 482 °F

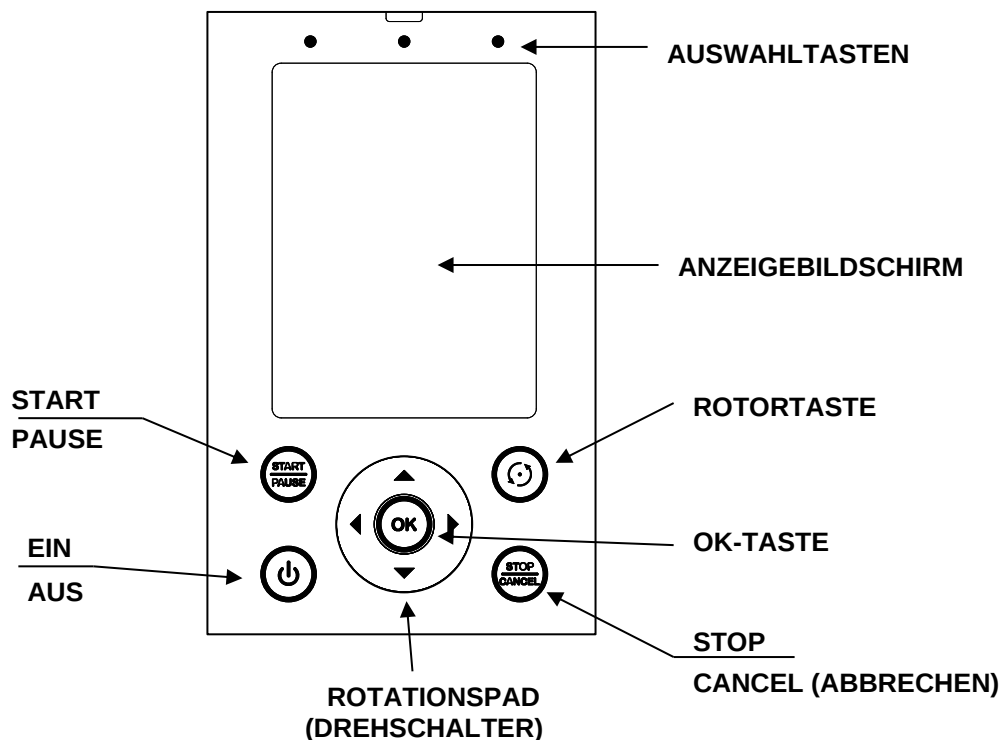


1. Drücken Sie 3 Sekunden lang auf EIN/AUS, um das Gerät einzuschalten.
2. Drücken Sie OK, um das Menü anzuzeigen.
3. Erstellen Sie ein neues Programm, das aus EINEM Schritt mit einer Temperatur von 250 °C (482 °F) und einer Dauer von mindestens 30 Minuten besteht (siehe Kapitel 7).
4. Wählen Sie Reiter "Bedienen" um zum Bedienfeld zurückzukehren.
5. Wählen Sie das neue Programm und drücken Sie START/PAUSE, um es zu starten (Siehe Kapitel 4).
6. Lassen Sie das Gerät das Programm ganz ausführen.

Das Gerät ist jetzt funktionsbereit.

4. BETRIEB UND VERWENDUNG

4.1 Bedienungsstafel



Taste	Funktion
AUSWAHLTASTEN	Auswahl der Reiter auf dem Anzeigebildschirm.
EIN / AUS	Das Gerät ein- und ausschalten.
START / PAUSE	Ein Programm starten und stoppen.
STOP / CANCEL	Das Programm abbrechen (im Menü einen Schritt zurückgehen).
OK-TASTE	Auswahl bestätigen
ROTORTASTE	Rotor drehen
ROTATIONS PAD	Siehe "Rotationspfad"

Rotationspfad

Dieser Pfad wird verwendet für:

- Navigation durch die Menüpunkte in der Anzeige
- Änderungen der Einstellungen

Schnelle Änderungen der Einstellungen

- Wert erhöhen: Mit einem Finger im Uhrzeigersinn auf dem Pfad reiben.
- Wert verringern: Mit einem Finger gegen den Uhrzeigersinn auf dem Pfad reiben.

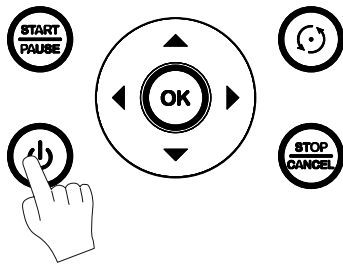
Bildschirm

Folgende Reiter sind vorhanden:

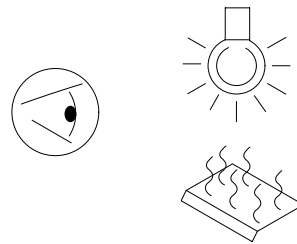
- Bedienung "Zwischen Programmen wählen" (Siehe Kapitel 5).
- Programmieren "Programme erstellen" (Siehe Kapitel 7).
- Einstellungen "Programmeinstellungen ändern" (Siehe Kapitel 6).

4.2 Gerät einschalten

①



②



Drücken Sie 2 Sekunden lang auf EIN/AUS.

4.3 Gerät beladen



ACHTUNG!

Grillen Sie keine tiefgekühlten Produkte.

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

Deli Multiserie

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 Fleischkörbe und Hühnchen-racks usw. im Grillverfahren gestatten.

Zur Herstellung Huhn oder anderem Geflügel, können Sie wie folgt funktionieren:

Reinigen Sie die Hände, alle Arbeitsbereiche und Werkzeuge vor und nach der Zubereitung von Geflügel, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

Halten Sie angemessene sanitäre zu allen Zeiten.

Um ein Huhn oder Beilage zu laden, dann sind folgende Schritte erforderlich (siehe Abbildung unten):

- Tuck die Flügel nach hinten.
- Binden Sie die Beine.



Hähnchenstangen (A)

1. Hängen Sie die Hähnchenstangen in das Rotorsystem.
2. Legen Sie die Hähnchen auf die Stangen, wie abgebildet.

Fleischkörbe (B) (Zubehörteil)

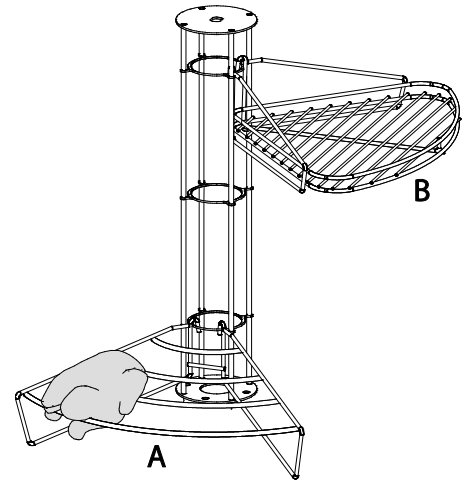
1. Hängen Sie die Fleischkörbe in das Rotorsystem.
2. Legen Sie das Fleisch hinein.

Fleischkörbe 2. Ebene (Zubehörteil)

1. Hängen Sie die Fleischkörbe in das Rotorsystem.
2. Legen Sie die 2. Ebene in die Fleischkörbe.
3. Legen Sie das Fleisch hinein.

Einsatzbehälter für Fleischkörbe (Zubehörteil)

1. Hängen Sie die Fleischkörbe in das Rotorsystem.
2. Stellen Sie den Einsatzbehälter in die Fleischkörbe.
3. Legen Sie das Fleisch hinein.



ACHTUNG!

Achten Sie bei Fleischprodukten, insbesondere bei Huhn darauf, dass sich die Spitze des Kerntemperatursensors im Fleisch befindet und nicht in einem Hohlraum oder gegen ein Zubehörteil oder einen Knochen anstößt.

Bakery Multisserie

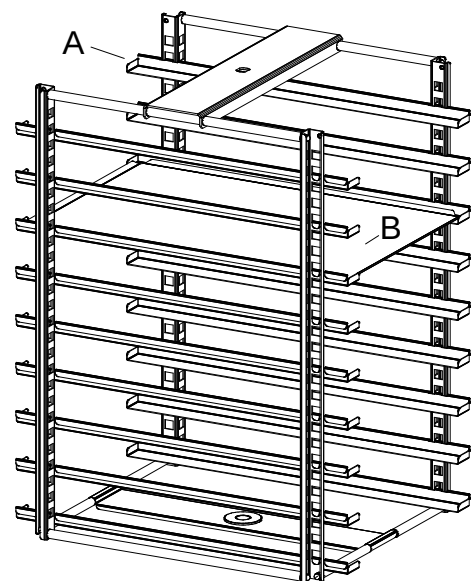
Backbleche benutzen (Zubehörteil)

1. Haken Sie die Führungen (A) in die viereckigen Öffnungen im Gestell ein.
2. Legen Sie die Backbleche (B) ein, fangen Sie bei der untersten Position an.
3. Platzieren Sie das nächste Blech jeweils vier Positionen höher.

Gastronom-Behälter (Zubehörteil)

Durch die Anwendung des Gestells in der Bakery Multisserie können maximal 6 gelochte Gastronom-Behälter 1/1 x 50 mm aufgestellt werden.

1. Hängen Sie den nächsten Behälter jeweils vier Positionen höher auf.
2. Hängen Sie den nächsten Behälter jeweils vier Positionen höher auf.



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.



Gewürze

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

Richtlinien bei der Benutzung von Gewürzen sind:

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

4.5 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.

Öffnen Sie die Tür vorsichtig, lassen Sie eventuell vorhandenen heißen Dampf entweichen.

Messen Sie bei jeder Portion die Kerntemperatur der Produkte.

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

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

1. Nehmen Sie die Produkte aus dem Gerät.
2. Ersetzen Sie bei der Deli Multiserie den Fettsammelbeutel.

4.6 Fettabfluss (nur bei der Deli Multiserie)

4.6.1 Fettabfluss



ACHTUNG!

Ersetzen Sie vor jedem Grillvorgang den Fettsammelbeutel.

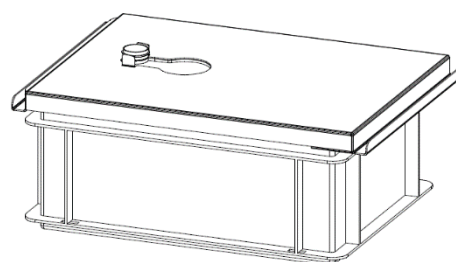


ACHTUNG!

Fett wird sofort nach dem Kochen heiß. Lassen Sie Fett zu kühlen oder mit äußerster Vorsicht und tragen Sie isolierte Handschuhe oder Schutzhandschuhe.

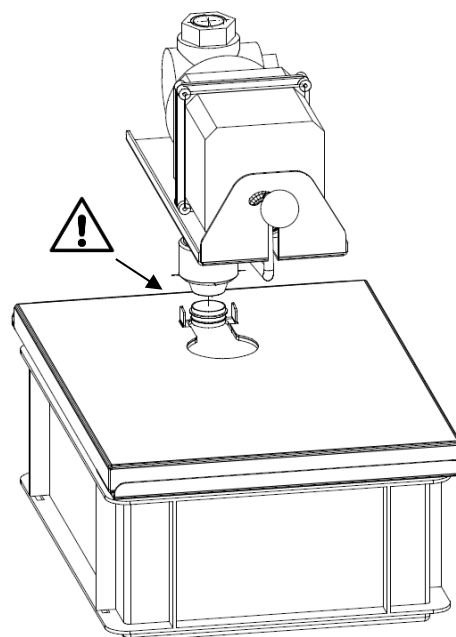
ENTNAHME DES BEUTELS

1. Den Beutel durch Drücken des Hebels nach rechts und nach unten von der Ablaufleitung trennen.
2. Den Kasten vorsichtig aus dem Multiserie ziehen
3. Schrauben Sie die blaue Kappe auf das Mundstück des Fettbeutels
4. Ziehen Sie den Fettbeutel an der blauen Kappe von der schmalen Seite der Öffnung zu der runden Öffnung. Ziehen Sie den Metaldeckel von der Box und entsorgen Sie den Fettbeutel in einem geeigneten Müllbehälter indem Sie die Box umkippen.



WECHSEL DES BEUTELS

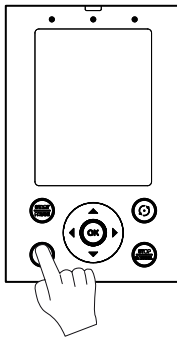
1. Das Mundstück vor dem Wechseln des Fettauffangbeutels in die Öffnung des Beutels drücken. Das Mundstück hineindrücken und dafür sorgen, dass dieses zweimal einrastet. Überzeugen Sie sich danach durch kurzes Ziehen von dem festen Sitz des Mundstücks. Die blaue Kappe des Mundstücks abschrauben
2. Den Beutel so in den Kasten einsetzen, dass das Mundstück nach oben zeigt.
3. Schieben Sie den Metaldeckel auf die Box. Vergewissern Sie sich, dass die 2 Lippen unter den oberen Rand der Plastikbox geschoben sind.
4. Das Mundstück durch die Deckelöffnung schieben
5. Nehmen Sie das Mundstück und schieben Sie die den Fettbeutel von der runden Öffnung im Metaldeckel zu der schmalen Seite der Öffnung. Der Fettbeutel ist nun zwischen dem niedrigsten Ring des Mundstückes und dem Metaldeckel fixiert.
6. Schieben Sie die Box, die runde Öffnung des Deckels zeigt nach vorne, innerhalb der beiden Führungen in das Gestell. Vergewissern Sie sich, dass die Hinterseite der Box die hinteren Führungen trifft.
7. Das Mundstück des Beutels durch Drücken des Hebels nach links und nach oben mit dem Multiserie verbinden
8. Sorgen Sie dafür, dass die Abflussleitung der Multiserie sicher mit dem Fettauffangbeutel verbunden ist, damit kein Fett austreten kann.



4.6.2 Fettabscheider

Optional ein Fettabscheider könnte anstatt der Fettsammelbeutel installiert werden. Ziehen Sie die Fettabscheider Dokumentation für Detail Information.

4.7 Gerät ausschalten



Taste EIN/AUS drücken und ca. 3 Sekunden lang halten.

4.8 Not Aus



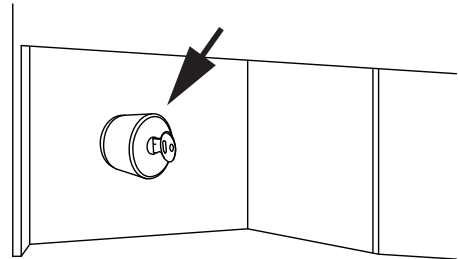
ACHTUNG!

Ziehen Sie bei der Benutzung des Geräts den Schlüssel aus dem Schalter ab, damit Sie diesen schnell drücken können.

Dies ist ein Schlüsselschalter. Sollte eine Situation auftreten, bei der es notwendig ist, das Gerät sofort auszuschalten oder spannungsfrei zu machen, benutzen Sie den Not-Aus-Schalter.

Ziehen Sie dann, je nach Grund für den Not Aus, den Stecker aus der Steckdose.

Bewahren Sie den Schlüssel an einem Ort auf, der bewusst für die Wiederinbetriebnahme des Geräts gewählt wird.



5. BEDIENEN

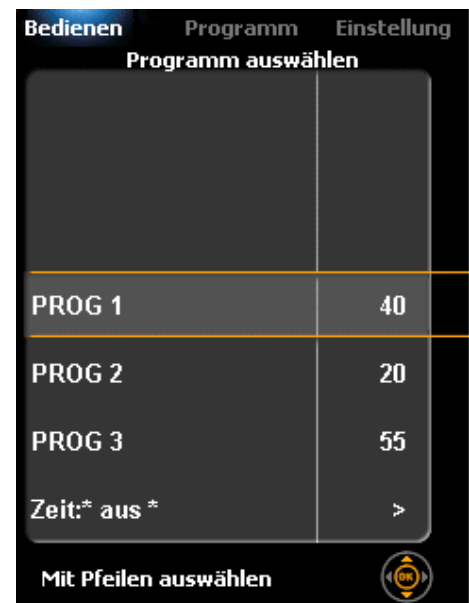


ACHTUNG!

Ersetzen Sie vor jedem Grillvorgang den Fettsammelbeutel.

5.1 Ein Programm starten

1. Drücken Sie auf die linke Auswahl Taste.
2. Wählen Sie das richtige Programm aus. Die Gesamtdauer des Programms wird neben dem Programmnamen in Minuten angezeigt.
3. Drücken Sie auf START/PAUSE.



Verwenden Sie das Rotationspfad oder die Pfeiltasten um zwischen den Programmen umzuschalten.

- **Zeit:* aus*** ist das Zeitprogramm (siehe Kapitel 5.7).
- **Tägliche Reinigung** bezieht sich auf den automatischen Reinigungsprozess (siehe Kapitel 8.1).

5.2 Ersetzen Fettsammelbeutel (Nur bei der Deli Multiserie)

Vor Beginn des Grillprogramms bittet die Multiserie um den Austausch des Fettbeutels. Überzeugen Sie sich davon, dass ein leerer Fettbeutel eingesetzt ist. Drücken Sie dann auf OK zur Fortsetzung des Grillprogramms.



5.3 Vorheizen

Nach Aktivieren des Vorheizens beginnt das Gerät mit dieser Funktion, wenn das Programm gewählt wurde. Die Anzeige zeigt die aktuelle Temperatur (rechts) und die eingestellte Vorheiztemperatur (links) an. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, sehen Sie die Anzeige: "Vorheizen Bereit, Bitte Befühlen und START drücken", und ein Geräusch ertönt.



5.4 Beim Kochen



ACHTUNG!

Das Öffnen der Tür während eines Grillprogramm, ein Backprogramm oder ein Reinigungsprogramm lässt die Multiserie zu stoppen und eine Warnung angezeigt wird. Das Programm wird fortgesetzt, wenn die Tür geschlossen ist.

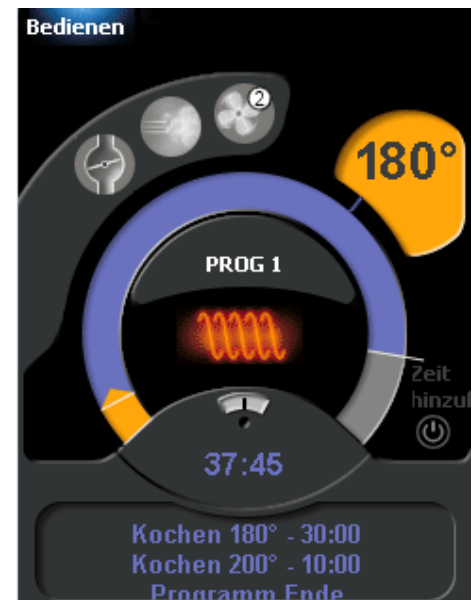
Während des Kochprozesses, zeigt das Anzeige eine Grafik m der geplanten Trajektorie (orange Zeitlinie) und d eingestellten Temperatur (hellorange Feld).

In der Mitte der Graph, der Programmname aktuelle Funktio und die verbleibende Zeit werden angezeigt.

Im unteren Teil des Bildschirms die Verfahrensschritt angegeben.

In der oberen linken Bereich (Piktogramme) der aktive Funktionen werden angezeigt.

Wenn 'Koch Korrektur "eingeschaltet wird die verbleibende Zeit automatisch eingestellt werden kann.



5.5 Aktives Programm verlängern

Während des Vorgangs kann das Programm mit den folgenden drei Schritten verlängert werden:

1. Ein/Austaste drücken.
2. Extrazeit einstellen, indem Sie auf dem Rotationspfad reiben.
3. Pfeil nach rechts wählen, um die Einstellung zu speichern.
4. OK drücken.

Die Anzeige zeigt nun die Extrazeit an, die dem letzten Kochschritt hinzugefügt wird. Die Anzeige zeigt immer die gesamte Zusatzzeit.



5.6 Programm unterbrechen

Temporär unterbrechen:

1. Drücken Sie START/PAUSE
2. Drücken Sie noch einmal auf START/PAUSE, um das Programm fortzusetzen.

Dauerhaft unterbrechen:

1. Drücken Sie auf STOP/CANCEL.
2. Wählen Sie "ja" aus.
3. Drücken Sie auf OK.



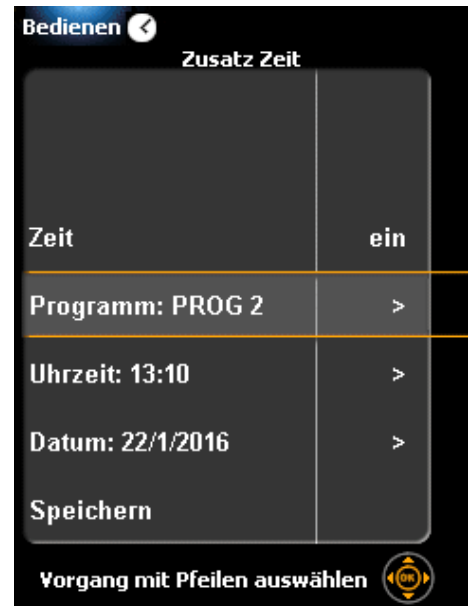
5.7 Automatischer Start einstellen (optional)

Mit dieser Funktion kann der Benutzer ein Programm automatisch an einem vorgegebenen Datum und einer bestimmten Uhrzeit starten.



Um diese Funktion zu aktivieren muss die "Zeitfunktion" im Managermenü auf "ja" gestellt sein.

1. Wählen Sie das Rezept "Zeit:* aus*".
2. Drücken Sie auf OK.
3. Ändern Sie mit den Pfeilen die Einstellung "Zeit" von "aus" auf "ein". Diese Einstellung schaltet den Zeit Funktion aus oder ein.
4. Drücken Sie zweimal auf OK.
5. Wählen Sie mit den Pfeilen das gewünschte Programm und drücken Sie OK.
6. Wählen Sie "Uhrzeit" und drücken Sie OK.
7. Geben Sie mit dem Rotationspfad die erforderliche Zeit ein. Mit OK schalten Sie von Stunden auf Minuten und dann auf "Speichern". Auf OK drücken, um die Zeit zu speichern.
8. Wählen Sie "Datum".
9. Wählen Sie das gewünschte Datum mit den Pfeiltasten nach links und rechts.
10. Wählen Sie "Speichern", um Zeit Einstellungen zu speichern und das Menü zu verlassen.
11. Wenn der Zeit eingestellt ist, erscheint oben links im Display ein blinkendes Uhrzeichen.



5.8 Alarmsignal zurücksetzen

Wurde ein Alarmsignal eingestellt, ertönt es. Das Signal wird mit OK unterbrochen.

5.9 Ausschalten

Ist kein Programm aktiv und wird 60 Minuten lang keine Taste berührt, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Drücken Sie einige Sekunden lang EIN/AUS um das MTS neu zu starten.

Diese Option kann ausgeschaltet oder durch einen Servicetechniker eingestellt werden.

6. EINSTELLUNGEN

6.1 Allgemeines

Die Einstellungswerte des Geräts können anhand der Bedienungstafel geändert werden.

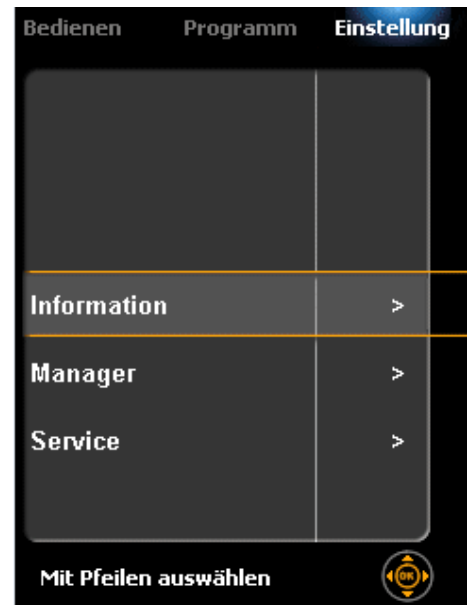
Es gibt drei Einstellungsarten:

- Information
- Manager
- Service

6.2 Information

6.2.1 Zugriff

1. Aktivieren Sie das Einstellungsmenü (rechte Auswahl Taste).
2. Wählen Sie "Information".
3. Drücken Sie auf OK.



6.2.2 Übersicht

Die Anzeige zeigt für einen vorgegebenem Zeitraum einen Überblick mit einigen vorprogrammierten Einstellungen. Drücken Sie eine beliebige Taste um sofort zum Einstellungsmenü zurückzudrehen.



6.3 Manager

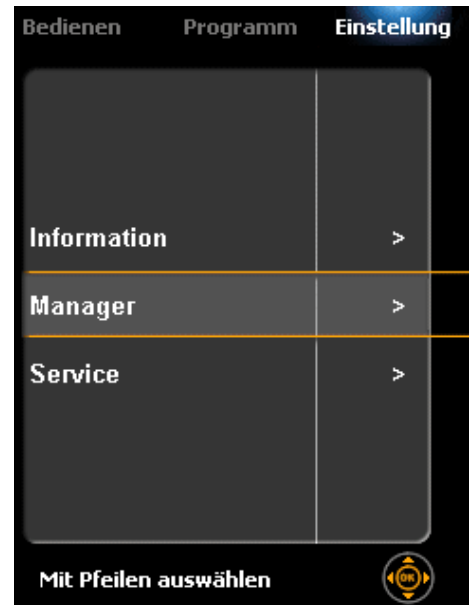
Das Managermenü wird zur Einstellung der Parameter benutzt.

6.3.1 Zugriff

1. Aktivieren Sie das Einstellungsmenü (rechte Auswahl Taste).
2. Wählen Sie "Manager".
3. Drücken Sie auf OK.

Wenn ein PIN-Code eingegeben wurde:

1. Verwenden Sie das Rotationspfad zur Eingabe der Pincodes.
 2. Drücken Sie OK oder den Pfeil nach rechts, um die nächste Zahl einzugeben.
- Drücken Sie zweimal auf OK.



6.3.2 Überblick Parameter

Einstellung	Funktion und Werte
Pincode ändern	Pincode für Zugriff auf das Managermenü einstellen. Dieser Pincode kann auch für Zugriff auf das Programmieren verwendet werden. • 0000 – 9999
Rezepte Speichern	• Rezepte auf einem USB-Stick speichern
Rezepte Laden	• Rezepte von einem USB-Stick zu laden
Rezepte Mitteilungen Laden	• Rezepte Mitteilungen von einem USB-Stick laden
Licht	• Ein - Aus
Temperatur	• °C – °F
Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit einstellen
Datum	Aktuelles Datum einstellen
Volume Unit	• Liter – Gallon
Uhrzeitformat	• 24h – AM/PM
Datumsformat	• T/M/J – M/T/J
Alarmsignal	• Ja – Nein
Vorheizmodus	• nein: Nie vorheizen • 1X: Es wird EINMAL nach Einschalten des Geräts vorgeheizt. • ja: Immer Vorheizen:
Delta Vorheizen	Korrektur der Vorheiztemperatur je nach Betriebstemperatur. • -50°C(-90°F) – +50°C(+90°F)
Automatischer Start	• Nein – Ja
Summer	• Piep 1 – 5
Taste beep	• ein - aus
Wasser Kapazität	• 50 – 30000, “–“ (Liter) / 100 – 7925, “–“ (Gallon)
Filter	Der angezeigte Wert zeigt die verbleibende Kapazität des Kalkfilters in Prozent an.
Filter gewechselt	Kalkfilteranzeige wieder auf 100% stellen
Clear error	• Nein – Ja (wenn ein Fehler vorliegt)

6.4 Service Menü

Das Servicemenü enthält Einstellungen für die Sprache und Sicherheit des Geräts. Es kann nur durch einen Lieferanten oder Servicetechniker verwendet werden.

7. PROGRAMMIEREN

7.1 Allgemeines

Ihr Händler hat Programme, die über einen Computer auf das Gerät geladen werden. Diese Programme variieren nach Zusammenstellung der Produkte und den Kundenwünschen und sind kundenabhängig. Sie können die Kochprogramme und die "gespeicherten Einstellungen" schützen, indem Sie den Pincode "0000" im Menu ändern. Durch Zurück-stellen des Pincode auf "0000" entfernen Sie den Schutz.

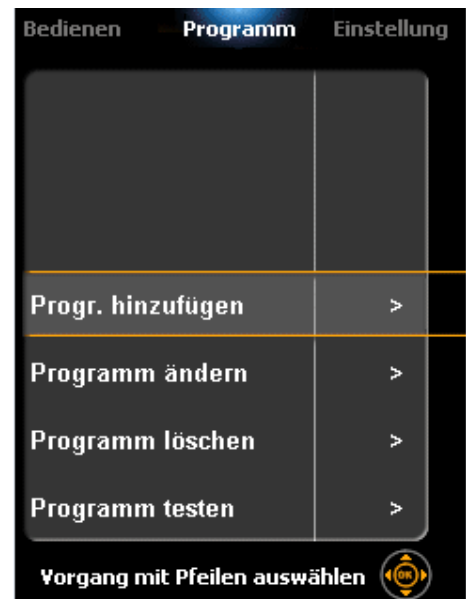
Das Prorammmenü wird verwendet um eigene Programme zu speichern. Ein Programm kann nie mehr als 9 Schritte haben. Die Temperatur und die Zeit können für jeden Schritt eingegeben werden. Der Speicher bietet Platz für 250 Programme.

Zugriff:

Aktivieren Sie das Programmmenü (mittlere Auswahltaste).

Falls ein PIN-Code eingegeben wurde:

1. Verwenden Sie das Rotationspfad zur Eingabe des Pincodes.
2. Drücken sie OK oder den Pfeil nach rechts, um die nächste Zahl einzugeben.
3. Drücken Sie zweimal auf OK.
4. Gewünschte Aktion wählen.



7.2 Programme hinzufügen

1. Wählen Sie "Progr. hinzufügen"- aus.
2. Drücken Sie auf OK.

7.2.1 Eingeben des Programmnamens

1. Geben Sie das erste Zeichen mit dem Rotations-pfad ein. Der Name kann aus folgenden Zeichen bestehen:

- Buchstaben: "A – Z"
- Ziffern "0 – 9"
- und Zeichen "-" oder "Leerzeichen"

Die Kombination ist frei wählbar. Ein Name kann nicht mehr als 11 Zeichen haben, einschließlich Leerzeichen. Leerzeichen können durch Überspringen einer Stelle eingegeben werden. Dazu drücken Sie den Pfeil nach rechts.

2. Drücken sie OK oder den Pfeil nach rechts, um die nächste Position anzusteuern.
3. Wiederholen Sie, falls erforderlich, Schritt 1 und 2 für das nächste Zeichen des Namens.
4. Wählen Sie die nächste Position mit dem Pfeil nach rechts.
5. Drücken Sie zweimal OK um den Namen zu speichern und fortzufahren.
6. Wählen Sie "weiter" aus.
7. Drücken Sie auf OK.



7.2.2 Programmieren des Kochschritts

Die Tabelle auf dem Bildschirm enthält folgende Spalten:

- Sensor Temperatur
- Zeitdauer
- Temperatur
- Lüfter Geschwindigkeit
- Dampfmodus
- Anzahl Dampfimpulse
- Stellung der Lüftungs- / Trocknungsklappe

Zeile 1 zeigt Schritt 1, Zeile 2 zeigt Schritt 2, usw.
Es kann nur 9 Schritte geben.

Eine ausgewählte Zelle hat einen orangenen Rahmen. Um eine Zelle zu ändern muss sie "geöffnet" werden, indem Sie sie wählen und OK drücken.

Programm						
						
-	PRE	180°	2	0	-	geschl.
-	30	180°	2	0	-	geschl.
-	10	200°	2	0	-	geschl.
-	-	0°	2	0	-	geschl.
-	-	0°	2	0	-	geschl.
-	-	0°	2	0	-	geschl.
-	-	0°	2	0	-	geschl.
-	-	0°	2	0	-	geschl.
-	-	0°	2	0	-	geschl.
Speichern						PROG 1
Wert mit Pfeilen auswählen						



Das Ende einer Grillschritt kann durch Einstellen einer Zeitdauer für die Stufe oder einer gewünschten Kerntemperatur der Produkte bestimmt werden. Die Kerntemperatur der Produkte wird durch Festhalten der Kerntemperatur-Sensor in eines der Produkte bestimmt.



Zeitdauer einstellen / Kern Temperatur¹

1. Wählen Sie die Kern Temperatur oder die Zeit Dauer des ersten Kochschrittes aus. Es handelt sich dabei um den Wert im oberen linken Teil oder die nächste Zelle der Tabelle.
2. Drücken Sie auf OK, um auf die Zelle zuzugreifen. Der Hintergrund der Zelle wird orange.
3. Stellen Sie die Kern Temperatur oder die Zeitdauer des Schritts mit dem Rotationspfad ein (1-240 Minuten).
4. Wählen Sie '-' aus, um einen Schritt zu überspringen.
5. Drücken Sie auf OK, um die Zelle zu schließen und die Einstellung zu speichern.

Der erste Kochschritt kann als Vorheizschritt eingestellt werden. Stellen Sie die Zeit auf "PRE".



Temperatureinstellung

1. Mit dem Pfeil nach rechts wählen Sie die Zelle in der dritte Spalte.
2. Drücken Sie auf OK, um auf die Zelle zuzugreifen.
3. Geben Sie mit dem Rotationspfad die Temperatur ein.
4. Drücken Sie auf OK, um die Zelle zu schließen.



Lüftergeschwindigkeit einstellen

1. Mit dem Pfeil nach rechts wählen Sie die Zelle in der vierten Spalte.
2. Drücken Sie auf OK.
3. Stellen Sie die Ventilator Geschwindigkeit ein (1 = langsam; 2 = schnell).
4. Drücken Sie OK, um die Zelle zu schließen und die Einstellung zu speichern.

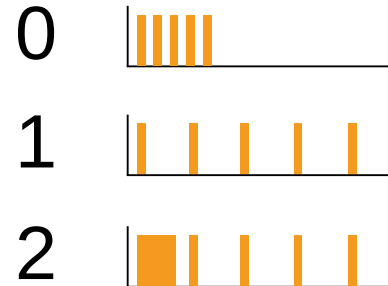
¹ Nur bei der Deli Multiserie.

Dampfzufuhr einstellen



1. Mit dem Pfeil nach rechts wählen Sie die Zelle in der fünften Spalte.
2. Drücken Sie auf OK.
3. Stellen Sie den Dampfmodus ein. (0 / 1 / 2).
 - 0 = Eingestellte Anzahl von Impulsen am Anfang des Backschrittes. Mit einer Zwischenpause von 3 Sek.
 - 1 = Eingestellte Anzahl von Impulsen pro Minute.
 - 2 = Wie Dampfmodus 1, jedoch dauert der erste Impuls besonders lang.
4. Drücken Sie OK, um die Zelle zu schließen und die Einstellung zu speichern.
5. Wählen Sie mit dem Pfeil nach rechts die Zelle in der sechsten Spalte.
6. Drücken Sie OK.
7. Stellen Sie die Anzahl der Dampfimpulse ein. (- = kein Dampf)
8. Drücken Sie OK, um die Zelle zu schließen und die Einstellung zu speichern.

Dampf Mode



Stand der Lüftungsklappe einstellen (nicht für Geräte mit Kondensator)

1. Wählen Sie mit dem Pfeil nach rechts die Zelle in der siebten Spalte.
2. Drücken Sie OK.
3. Stellen Sie den Stand der Lüftungsklappe ein.
 - geschlossen = Während der schritt ist das Ventil geschlossen
 - offen = Während der schritt ist das Ventil geöffnet
4. Drücken Sie OK, um die Zelle zu schließen und die Einstellung zu speichern.

Nächste Kochschritts

Erste Zelle des nächsten Kochschritts wählen um einen weiteren Kochschritt hinzuzufügen

7.2.3 Einstellung Warmhalteschritt "HALT"

Schritt 2 – 9 können als Schritte zum Warmhalten des Produkts eingestellt werden. Stellen Sie die Zeit auf "HALT".

Ein "Warmhalteschritt" dauert unendlich und hält das Gerät auf der gewünschten Temperatur.

Die Temperatur muss auf mindestens 85 °C (185 °F) eingestellt werden.



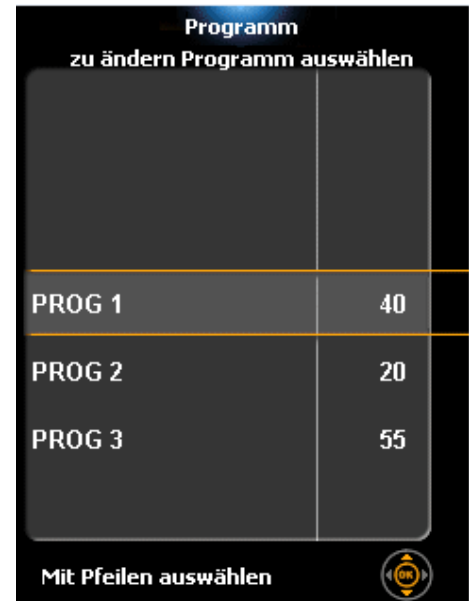
Eine Warmhaltestufe wird jedoch nur durchgeführt, wenn es sich um die letzte Stufe des Programms handelt.

7.2.4 Programm speichern

1. Wählen Sie "Programm speichern" aus.
2. Drücken Sie auf OK.

7.3 Programme bearbeiten

1. Wählen Sie "Programm bearbeiten" aus.
2. Drücken Sie auf OK.
3. Wählen Sie das richtige Programm aus.
4. Drücken Sie auf OK.



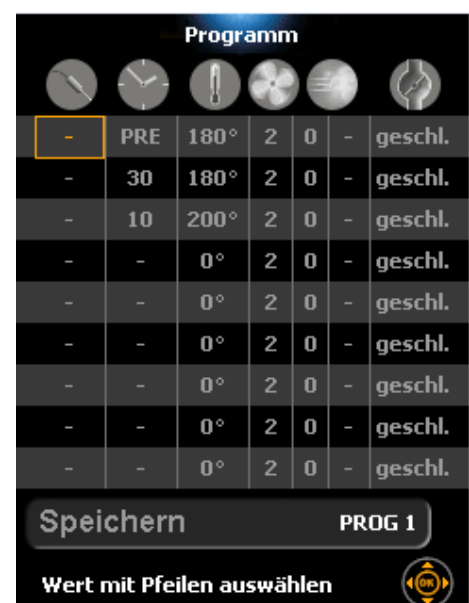
Bearbeiten eines Programmnamens

1. Wählen Sie die Position des Zeichens aus.
2. Ändern Sie mit dem Rotationspfad das Zeichen.
3. Zum Löschen verwenden Sie das "Leerzeichen".
4. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2, falls erforderlich.
5. Wählen Sie weiter aus.
6. Drücken Sie auf OK.



Kochschritte bearbeiten

1. Wählen Sie die Zelle aus.
2. Drücken Sie auf OK. Der Hintergrund der Zelle wird orange.
3. Geben Sie mit dem Rotationspfad den Wert ein.
4. Drücken Sie auf OK, um die Zelle zu schließen.
5. Wiederholen Sie die Schritte 1 – 4, falls erforderlich.
6. Wählen Sie "Programm speichern" aus.
7. Drücken Sie auf OK.



7.4 Programme löschen



Die Löschung eines Programms kann nicht rückgängig gemacht werden

1. Wählen Sie "Programm löschen" aus.
2. Drücken Sie auf OK.
3. Wählen Sie ein Programm aus.
4. Drücken Sie auf OK.
5. Überprüfen Sie, ob der Programmname mit dem Programm, das Sie löschen wollen, übereinstimmt.
6. Wenn ja, wählen Sie "Ja". Wenn nicht, wählen Sie "nein".
7. Drücken Sie auf OK.



7.5 Programme testen

Im Testmodus wird das Programm wie normal ausgeführt, aber die Einstellungen können während dieses Vorgangs angepasst werden.



Änderungen, die (während des Tests) in den Schritten vorgenommen werden, die bereits abgelaufen sind, wirken sich nicht auf die Produkte im Gerät aus. Die Änderungen werden aber gespeichert und werden beim nächsten Ausführen des Programms aktiv.

Die vorgenommenen Änderungen werden im Testmodus gespeichert.

1. Wählen Sie "Programm testen" aus.
2. Drücken Sie auf OK.
3. Wählen Sie ein Programm aus.
4. Drücken Sie START/PAUSE oder OK.

Der Prozess läuft identisch mit der normalen Ausführung eines Kochprogramms ab. Während des Prozesses kann das Programm geändert werden.

1. Drücken Sie auf OK.
2. Änderungen anwenden.
3. Wählen Sie "Programm speichern" aus.
4. Drücken Sie auf OK.

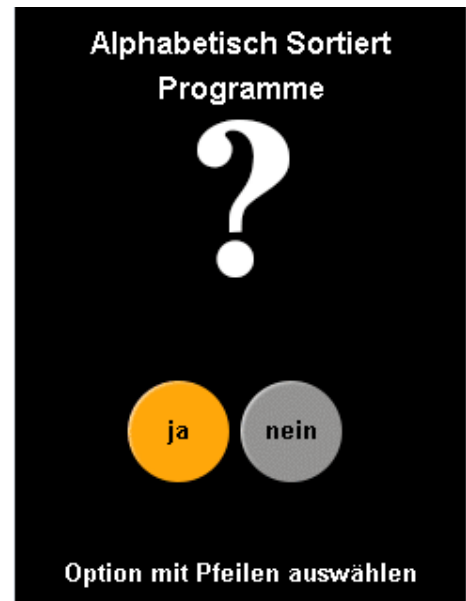
Programm zu testendes Programm auswählen	
PROG 1	40
PROG 2	20
PROG 3	55

Mit Pfeilen auswählen 

7.6 Programme sortieren

Diese Funktion ermöglicht alphabetische Sortierung der Programme.

1. Wählen Sie "Alphabetisch sortiert" aus.
2. Drücken Sie auf OK.
3. "ja" mit Pfeilen auswählen
4. Drücken Sie auf OK.



7.7 Automatische Abschaltung

Läuft kein Programm und wurde für die Dauer von 60 Minuten keine Taste betätigt, schaltet sich der Multisserie selbsttätig aus.

Drücken Sie 2 Sekunden die Taste Ein/Aus, um den Multisserie wieder einzuschalten. Ein Servicetechniker kann diese Option ausschalten oder anpassen. Für weitere Informationen, kontaktieren Sie Ihren Service-Agentur oder Ihren Händler.

8. 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.

Die Reinigung sollte nicht über 8 Stunden Dienst verzögert werden.

Tragen Sie Gummihandschuhe bei der Reinigung

Achten Sie darauf, die Filter in der Lüfter platte vor den Fans und den Bereich hinter der Lüfter platte sauber gehalten werden.



ACHTUNG!

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

8.1 Regelmäßige Wartung

Element	Maßnahme	Frequenz
Innenbereich	Gerät innen reinigen, siehe Abschnitt 8.2.	täglich
Außenbereich	- Gerät außen mit wenig Wasser, Reinigungsmittel, einer weichen Bürste oder einem Schwamm reinigen. - Trocknen Sie den Außenbereich mit einem Lappen. - Edelstahlreinigungsspray verwenden, um Flecken zu entfernen und den Glanz wiederherzustellen	wöchentlich
Kochbereich	- Achten Sie auf korrekte Reinheit der Zubehör im Ofen. - Alle Zubehöerteile zurücklegen	wöchentlich
Glasscheiben	- Öffnen Sie die Außentür - Öffnen Sie die Innentür - Glasscheiben mit warmem Seifenwasser oder Grillreiniger reinigen	wöchentlich
Abtropfblech	Abtropfwannen unter dem inneren Glas und Gummidichtung mit heißem Wasser reinigen. Dies verhindert Verstopfungen im Ablauf und den Abtropfwannen.	wöchentlich
Kalkfilter (wenn vorhanden)	- Überprüfen Sie den Kalkfilter auf Sättigung und Verbrauchsdauer. - Ersetzen Sie die Patrone, wenn der Filter gesättigt ist.	wöchentlich
Fettfilter (Deli Multiserie)	- Tauschen Sie die Fettfilter durch die mitgelieferten Ersatzexemplare aus. Sie können Filter entfernen, indem Sie diese anheben und anschließend zu sich ziehen. - Reinigen Sie die benutzten Filter in einem Geschirrspüler oder indem Sie sie für einige Stunden in ein heißes Fett-lösungsmittel legen.	wöchentlich
Ablauf	Ablauf mit Flaschenreiniger reinigen.	monatlich

Lüfterplatte	- Entfernen Sie die Filter des Ventilatorblechs. - Entfernen Sie die 4 Flügelmutter, das Ventilatorblech ist jetzt locker. Entfernen Sie das Ventilatorblech. Vermeiden Sie es, gegen die Ventilatorflügel zu stoßen, um Unwuchten zu vermeiden. - Reinigen Sie den Bereich hinter dem Ventilatorblech mit "Fri-Jado Cleaner". - Nachreinigen mit heißem Seifenwasser.	monatlich
Stromkabel	Überprüfen Sie das Netzkabel auf Schäden. Setzen Sie sich im Falle von Beschädigungen unmittelbar mit ihrem Lieferanten/ServiceDienst in Verbindung.	monatlich



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

8.2 Tägliche Reinigung

8.2.1 Automatische Reinigung



ACHTUNG!

Fleischkörbe usw. sind während der Reinigung aus dem Gerät zu entfernen.



Reinigen Sie die Türdichtungen mit einem feuchten Tuch. Damit verlängern Sie die Lebensdauer der Dichtungen beträchtlich.

Die Reinigungsprogramme werden völlig selbständig durchgeführt. Nach der Beendigung schaltet das Gerät sich von selbst aus.

Schalten Sie, um Energie zu sparen, vor dem Einschalten des Reinigungsprogramms die Beleuchtung aus.

Das Gerät verfügt über 2 Reinigungsprogramme:

- **Tägliche Reinigung** – Das Gerät ist verschmutzt.
- **SPÜLEN** – Das Gerät braucht nur gespült zu werden.

Tägliche Reinigung

Das Gerät reinigt sich nun komplett selbständig. Die Anzeige zeigt den Programmstatus an.

Die folgenden Schritte werden ausgeführt (das Reinigungsprogramm dauert ca. 180 Minuten).

- | | |
|-------------------------------|------|
| 1 Abkühlen/Heizen | } 3x |
| 2 Reinigungsmittel einsprühen | |
| 3 Einwirken | |
| 4 Dampf | |
| 5 Spülen | |
| 6 Spülen mit entkalkt Wasser | |
| 7 Rohre leerblasen | |
| 8 Trocknen | |



Nach dem Ende des Reinigungsprogramms schaltet sich das Gerät automatisch ab.

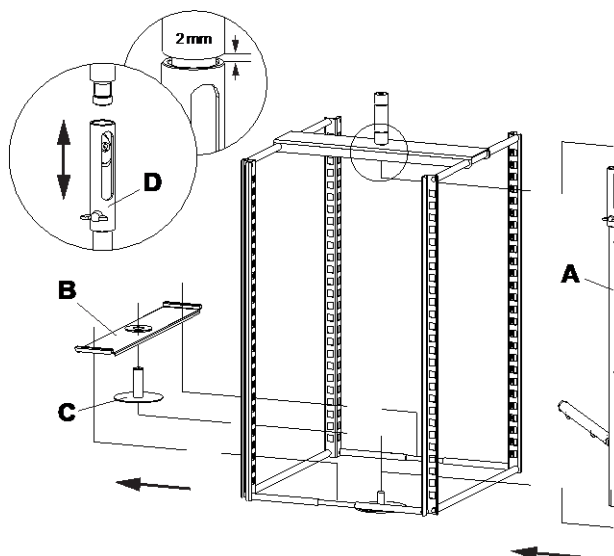
Spülen

Spülen kann im Service-Menü deaktiviert werden.

8.2.2 Befestigung des Sprüharms (Nur für Bakery Multiserie)

Befestigen Sie bei der Bakery Multiserie den Sprüharm (A) für eine automatische Reinigung wie folgt:

1. Entfernen Sie Backbleche oder Gastronorm-Behälter.
2. Entfernen Sie das Stabilisierungsblech (B) unten im Gestell.
3. Entfernen Sie die Stange mit abdeckblech (C) in der Mitte, oberhalb des Abflusses.
4. Drehen Sie die Flügelschraube auf der Buchse (D) auf dem Sprüharm los und schieben Sie die Buchse nach unten.
5. Schieben Sie die untere Seite des Sprüharms auf das Rohr in der Mitte des Abflusses.
6. Schieben Sie die Buchse (D) nach oben, aber lassen Sie einen Abstand von etwa 2 mm (0.08 Zoll) frei.
7. Drehen Sie die Flügelschraube fest



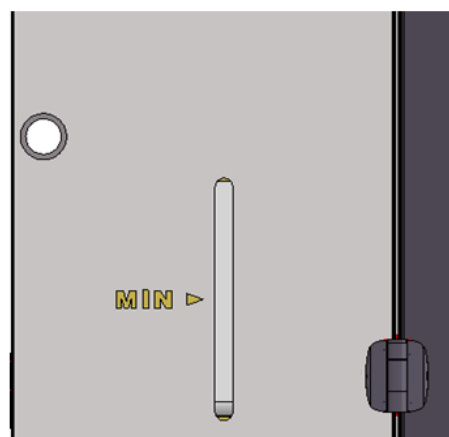
8.2.3 Reinigungsprogramm starten



ACHTUNG!

Das Öffnen der Tür während eines Grillprogramm, ein Backprogramm oder ein Reinigungsprogramm lässt die Multiserie zu stoppen, und geht im Fehlerzustand. Das Programm wird fortgesetzt, wenn die Tür geschlossen ist.

1. Entfernen Sie grobe Fettreste aus dem Abflussrost. Der Abfluss sollte während der Reinigung gut durchlässig sein.
2. Überprüfen Sie, ob noch ausreichend Reinigungsmittel vorhanden ist. (Pfeil 1), sonst Flasche Austauschen.
3. Drücken Sie die linke Auswahl Taste.
4. Wählen Sie Reinigung.
5. Drücken Sie OK.
6. Wählen Sie das Reinigungsprogramm Ihrer Wahl.
7. Drücken Sie OK



Wenden Sie sich für die richtigen Reinigungsmittel an Ihren Lieferanten.
Verbrauch pro Reinigungszyklus: ca. 1500 ml.

Das Gerät wird sich jetzt völlig selbständig reinigen. Im Fenster wird der Status des Programms angezeigt.

8.2.4 Nach der Reinigung

Überprüfen Sie, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen, die nachfolgenden Punkte:

1. Reinigen Sie die Türdichtungen mit einem feuchten Tuch. Eventuelle Reinigungsmittelüberreste werden so entfernt und die Lebensdauer der Dichtungen wird verlängert.
2. Reinigen Sie die Aufnahmebehälter unterhalb der Fenster und stecken Sie die Bürsten durch das Abflussloch. Öffnen Sie das innere Fenster, damit Sie einfach Zugang erhalten.
3. Reinigen Sie, wenn erwünscht, die Fenster mit ein wenig Reinigungssessig, um eventuelle Kalkablagerung zu entfernen.
4. Reinigen Sie die Bedienfeld und eventuelle andere schmutzige Stellen an der Außenseite mit warmem Seifenwasser oder "Fri-Jado Cleaner".

8.2.5 Reinigungsmittel wechseln



ACHTUNG!

Benutzen Sie keine anderen Reinigungsmittel als den "Multiserie Cleaner". Das Mittel wurde mit Sorgfalt von Fri-Jado ausgewählt und getestet. Vermeiden Sie direkten Kontakt mit dem Reinigungsmittel, bei empfindlicher Haut können Irritationen auftreten. Tragen Sie Gummi-Handschuhe

Im Gestell oder Unterbau ist eine Flasche mit Reinigungsmittel vorhanden. Das Gerät versorgt sich mit Reinigungsmittel aus dieser Flasche. Ersetzen Sie die Flasche, sobald nicht ausreichend Reinigungsmittel vorhanden ist.

1. Die Klappe des Untergestells öffnen, hinter der sich die Flasche mit dem Reinigungsmittel befindet. Die Flasche aus dem Untergestell nehmen.
2. Schrauben Sie den Mutterring mit der Schlauchleitung von der leeren Flasche ab.
3. Nehmen Sie die komplette Schlauchleitung aus der Flasche.
4. Schrauben Sie die Verschlusskappe von der neuen Flasche mit dem Reinigungsmittel.
5. Setzen Sie die Schlauchleitung auf die neue Flasche auf.
6. Verschrauben Sie den Mutterring auf der neuen Flasche.
7. Die neue Flasche mit dem Reinigungsmittel in das Untergestell einsetzen und die Klappe schließen.



8.2.6 Die Zubehör Reinigen

1. Legen Sie die abnehmbaren Teile in einem große Spülbehälter gefüllt mit heißem Wasser mit eine entsprechende Reinigungsmittel.
2. Lassen Sie Teile für eine Nacht einweichen und reinigen Sie die Teile am nächsten Tag.

9. FEHLFUNKTIONEN UND WARTUNG

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.
- Wurde die Zeituhr richtig eingestellt?

Element	Fehlfunktion	Mögliche Handlung
Reinigen	Wasserleck bei der Reinigung	• Tür nicht richtig geschlossen • Türdichtung prüfen, bei Bedarf ersetzen
Reinigen	Ofen ist nach Reinigungszyklus nicht sauber	• Nicht genug Reinigungsmittel, Zufuhr prüfen. • Keine Wasserzufuhr, prüfen. • Anlauf verschmutzt, reinigen. • Ablaufventil funktioniert nicht richtig, prüfen.
Kerntemperatursensor	Die Kerntemperatur wird erreicht, obwohl bei einer Überprüfung die Temperatur zu niedrig ist.	• Überprüfen Sie, ob der Sensor richtig in das Produkt eingesteckt wurde.
Lüftung	Der Ventilator dreht sich nicht	• Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. • Öffnen Sie die Tür • Entfernen Sie die Ventilator platte und sehen Sie nach, was die Ventilator Schaufel blockiert.
Lüftung	Ventilator laut	• Ventilator verunreinigt, Reinigen.
Befeuchtung	Die Befeuchtung funktioniert nicht	• Überprüfen Sie die Wasserzufuhr.
Lampe	Leuchtet nicht	• Im Managermenü AUS eingestellten.
O-ring	Ein O-Ring auf dem Rohr, auf dem der Sprüharm befestigt ist, ist beschädigt	• Entfernen Sie den O-Ring unverzüglich. • Montieren Sie vorsichtig einen neuen O-Ring (Silikon 10,77 x 2,62 mm).
Ofen	Fett Leckagen	• Fettwanne nicht (korrekt) eingelegt.
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.
Netzkabel	Beschädigt	• Austauschen, siehe Kapitel 9.1.

9.1 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.

9.2 Lampe austauschen



ACHTUNG!

Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.

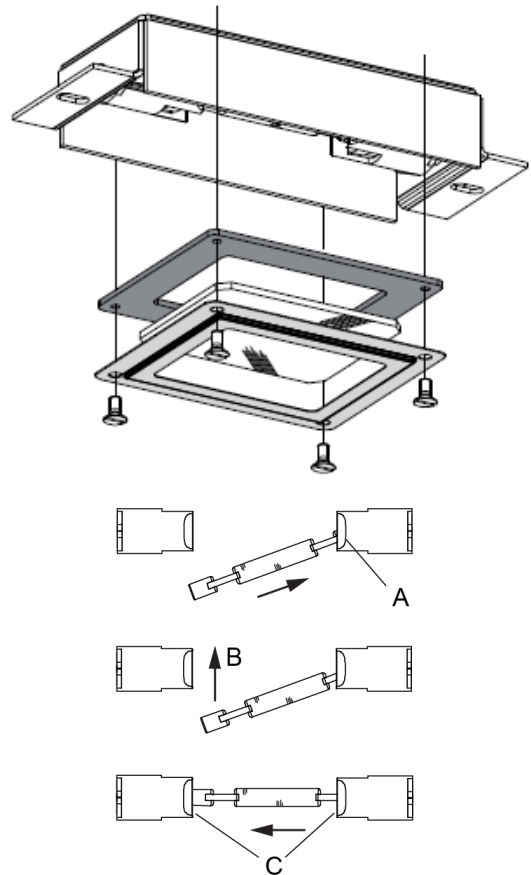


ACHTUNG!

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.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
2. Entfernen Sie die 4 Schrauben aus dem Lampenhalter. Achtung: Die Einfassung, das Glas und das Gehäuse lösen sich gleichzeitig.
3. Entfernen Sie die defekte Lampe. Schieben Sie die Lampe längs zu einer Seite des Lampenhalters hin.
4. Setzen Sie eine neue Halogenlampe (230 V – 150 W R7s – 78 mm) ein. Drücken Sie zuerst eine Seite der Lampe in den Kontakt, bringen Sie danach die Lampe in Position und lassen Sie sie dann in den anderen Kontakt einrasten.
5. Überprüfen Sie, ob die Lampe richtig zwischen den Kontakten sitzt. Wenn die Lampe nicht richtig sitzt, bewegen Sie sie in Längsrichtung hin und her, bis die Kontakte zurückspringen und die Lampe fest einklemmen.
6. Montieren Sie das Gehäuse, das Glas und die Einfassung



10. 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

Europäische Modelle

			MTS
Abmessungen	Breite	mm	970
	Tiefe	mm	1260
	Höhe	mm	1890
Gewicht	Brutto	kg	519
	Netto	kg	441
Maximale Umgebungstemperatur		°C	35
Schalldruck		dB(A)	< 70
Elektroinstallation	Spannung	V	3N~ 400/230
	Frequenz	Hz	50/60
	Stromversorgung	kW	20.6
	Maximaler Nennstrom	A	30.5
Stecker ²	CEE-form	A	32
Kabel	Länge	m	Ca.. 2.6
Wasser Anschluss	Belüfteter	Zoll	$\frac{3}{4}$
Wasser	Druck	kPa	200 – 500
Ablauf	Offener Anschluss	mm	min. 40
Reinigungsmittel		ml	Ca.. 1500/ Zyklus

Amerikaner Modelle

			MTS
Abmessungen	Breite	Zoll	38 $\frac{1}{4}$
	Tiefe	Zoll	49 $\frac{3}{4}$
	Höhe	Zoll	74 $\frac{1}{2}$
Gewicht	Brutto	lbs	1144
	Netto	lbs	972
Maximale Umgebungstemperatur		°F	95
Schalldruck		dB(A)	< 70
Elektroinstallation	Spannung	V	3N~ 208/120
	Frequenz	Hz	50/60
	Stromversorgung	kW	20.6
	Maximaler Nennstrom	A	60
Stecker	Nicht vorziehen		
Wasser Anschluss	Belüfteter	Zoll	$\frac{3}{4}$
Wasser	Druck	kPa	200 – 500
Ablauf	Offener Anschluss	Zoll	min. 1 $\frac{5}{8}$
Reinigungsmittel		ml	Ca.. 1500/Zyklus

² Je nach Land

11. ZUBEHÖRTEILE

Folgendes Options sind für den MTS erhältlich:

- Kondensator

Folgendes Zubehör ist für den MTS erhältlich:

Deli Multiserie

- Hähnchenstangen
- Fleischkorb
- Einsatzbehälter für Fleischkorb
- Fettsammelbeutel

Bakery Multiserie

- Backblech 400 x 600 mm
- Backblech 400 x 600 mm perforiert
- Backblech 400 x 600 mm perforiert coated
- Rost 400 x 600mm
- Silikonmatte 400 x 600

Allgemeine Accessoires:

- Abschließbare Türgriff
- Kalkfilter Systeme
- Kalkfilter Patrone
- Ofenhandschuhe
- Ofenhandschuhe, lange
- Fri-Jado Multi Reiniger

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