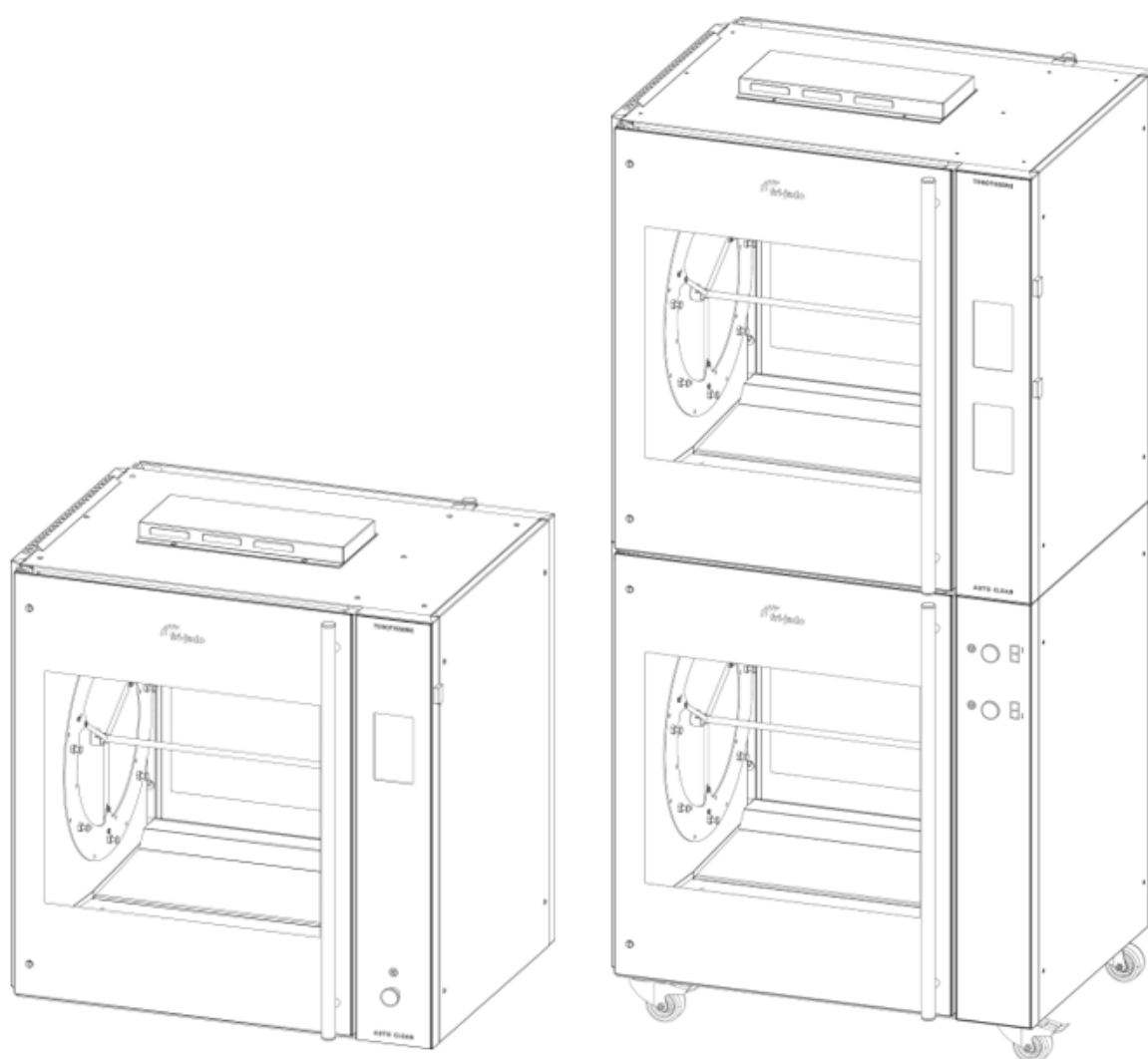


BENUTZERHANDBUCH – EU Version

TDR 5-S

TDR 8-S



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

© 2024 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	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	13
3.4.1	Metallgeruch.....	15
4.	BETRIEB UND VERWENDUNG	16
4.1	Bedienungstafel	16
4.2	Gerät einschalten.....	16
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	20
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).....	21
4.6	Leeren der Fettschublade	21
4.7	Gerät ausschalten.....	21
5.	22	
5.1	Ein Programm starten	22
5.2	Verzögerte Startzeit (optional)	22

5.3	Vorheizen	23
5.4	Beim Kochen	23
5.5	Aktives Programm verlängern	24
5.6	Programm unterbrechen	24
5.7	Alarmsignal zurücksetzen	24
5.8	Ausschalten	24
5.9	Kochkorrektur (nur Manager)	25
6.	MANAGER MENÜ.....	26
6.1	Allgemeines	26
6.2	Überblick Parameter	26
6.3	Service Menü.....	26
7.	PROGRAMMIEREN	27
7.1	Allgemeines	27
7.2	Programme hinzufügen.....	27
7.3	Programmieren des Kochschritts	28
7.4	Programme löschen.....	28
8.	REINIGUNG UND WARTUNG	29
8.1	Wartungsplan	29
8.2	Tägliche Reinigung	29
8.3	Wöchentliche Reinigung	30
8.4	Monatliche Reinigung	31
8.5	Reinigungsvorschriften für Oberflächen mit Antihafbeschichtung.....	32
9.	FEHLFUNKTIONEN UND WARTUNG	33
9.1	Netzkabel austauschen.....	33
9.2	Lampe austauschen	34
10.	TECHNISCHE DATEN	35

1. EINFÜHRUNG

1.1 Allgemeines

Dieses Handbuch ist für die Verwendung durch TDR-(EU-model) 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 alle verfügbaren 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!

Die maximale Belastung des Geräts von oben darf nie 50 kg übersteigen.



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.

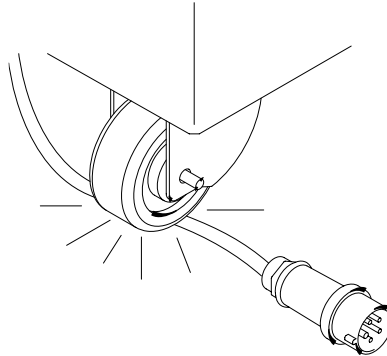
Beschädigte oder unleserliche Bildzeichen, Warnhinweise und Anweisungen sind unverzüglich zu erneuern bzw. instand zu setzen.

- Um Kurzschlüsse zu vermeiden ist das Gerät nie mit einem Wasserschlauch zu reinigen. Für Reinigungsanweisungen, siehe Abschnitt 6.1.
- 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.
- Die Fettsammelwanne muss regelmäßig geleert werden um Überlaufen zu verhindern.
- 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

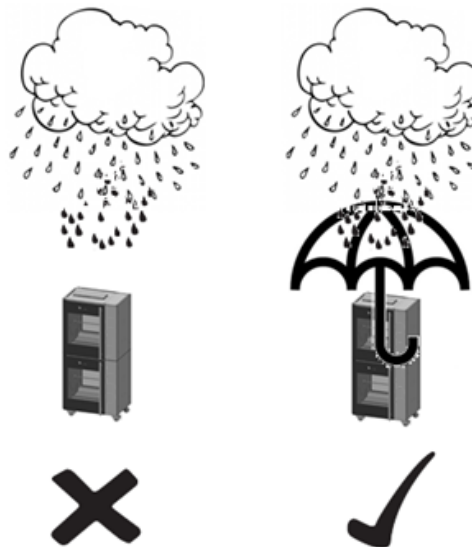
Bei Transport des Geräts:

- 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 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.



1.4.3 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 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 TDR nutzt an Kombination von direkt infrarot Radiation und Konvektionswärme. Der Rotor wird durch einen wartungsfreien Motor mit Getriebekasten bewegt. Der Ventilator verteilt die Wärme gleichmäßig. Die Glasscheiben sind mit einer Hitzereflektionslage versehen um die Wärme im Grill zu halten. Zur Beleuchtung des Geräts während des Betriebs werden Halogenlampen verwendet.

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

Die intelligente Steuerung hält die Temperatur im Gerät fest auf dem vom Bediener eingestellten Wert. Die intelligente Steuerung kann viele verschiedene Programme speichern. Jedes Programm kann aus einem Vorwärmeschritt bestehen und zusätzlichen Schritte haben, in denen die Kochzeit und der Temperatur eingestellt werden können. Die Kommunikation über USB / WIFI (optional) ermöglicht leichtes Auslesen, Überarbeiten und Erstellen von Programmen mit einem PC. Dafür bietet Fri-Jado spezielle Software an.

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.

Wenden Sie sich für optionales Zubehör an customer.service@frijado.com.

3. INSTALLATION UND ERSTE VERWENDUNG

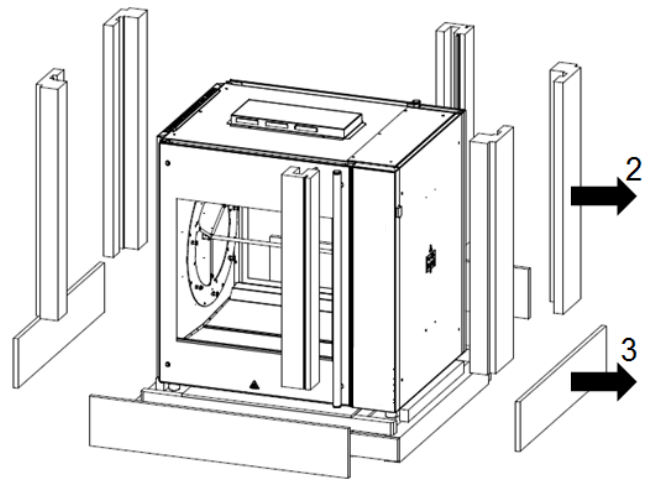
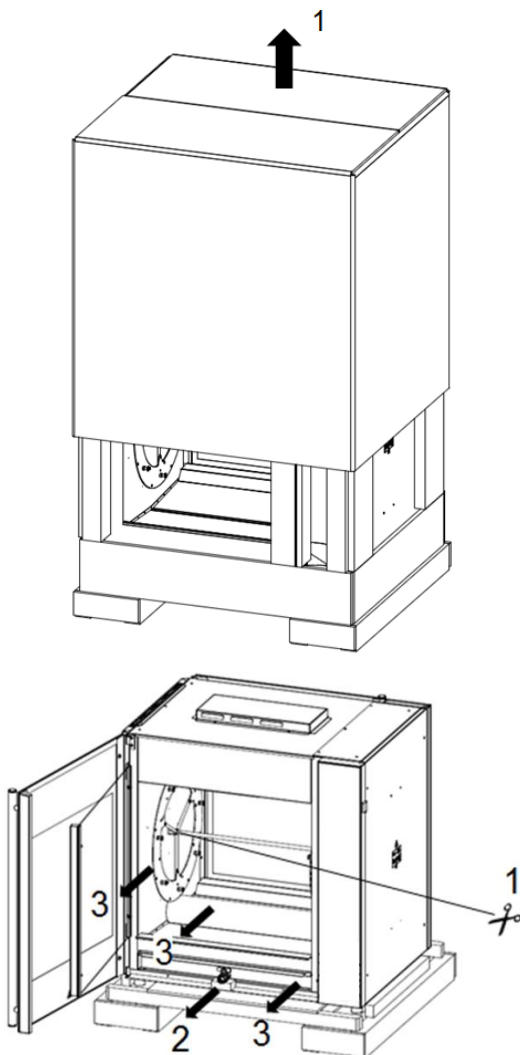


Alles Verpackungsmaterial des Geräts ist recyclinggeeignet.

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

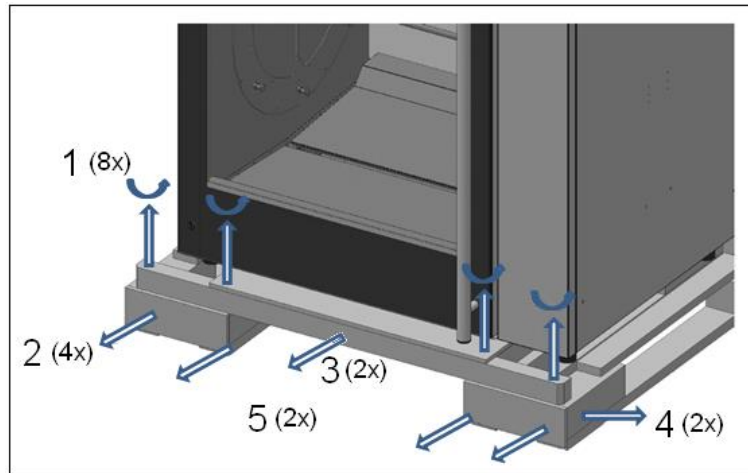
Ihr Grill ist in einer Plastikhülle, Schutzecken und darüber noch einem Karton verpackt. Alle Geräte sind auf einer Holzpalette aufgestellt. Um den Karton herum sind zwei Bänder gezogen.



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

3.2 Palette demontieren:

Um die Einheit ohne Hilfe von Hebezeugen von der Palette zu entladen, besteht die Möglichkeit, die Palette zu demontieren.



3.3 Installation und Platzierung



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.

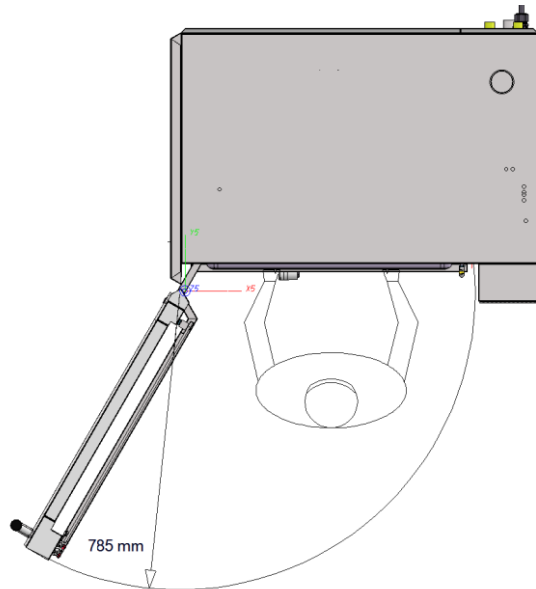
Verwenden Sie keinen Mehrfachstecker oder ein Verlängerungskabel. Dies kann zu Feuer, Stromschlag oder anderen Verletzungen führen.

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



ACHTUNG!

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

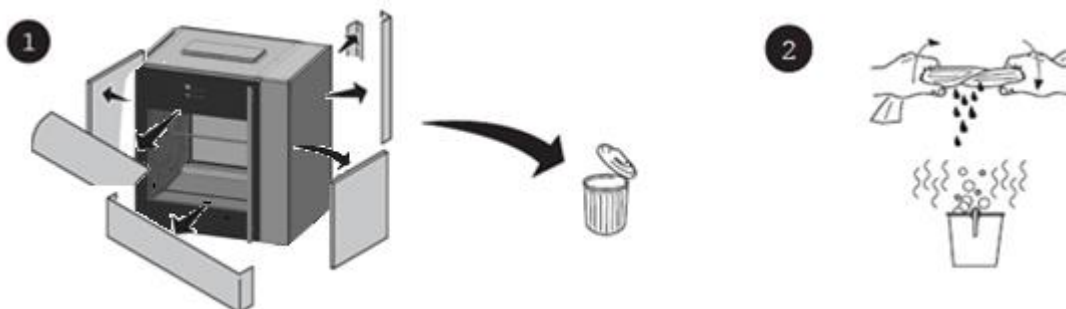


Platzierung:

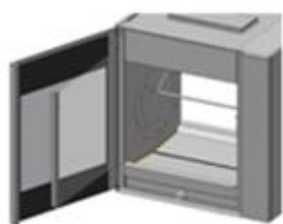
- Der Benutzer braucht ausreichend Bewegungsfreiheit um das Gerät korrekt zu betreiben.
- Lassen Sie mindestens 250 mm Freiraum.
- Während des Grillens werden die Glasscheiben stark erhitzt. Halten Sie die Einheit während der Platzierung außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bei einem Gerät mit Rädern muss der Boden gerade und eben sein.
- 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.

3.4 Erste Verwendung

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



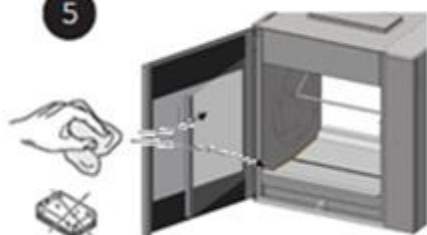
3



4

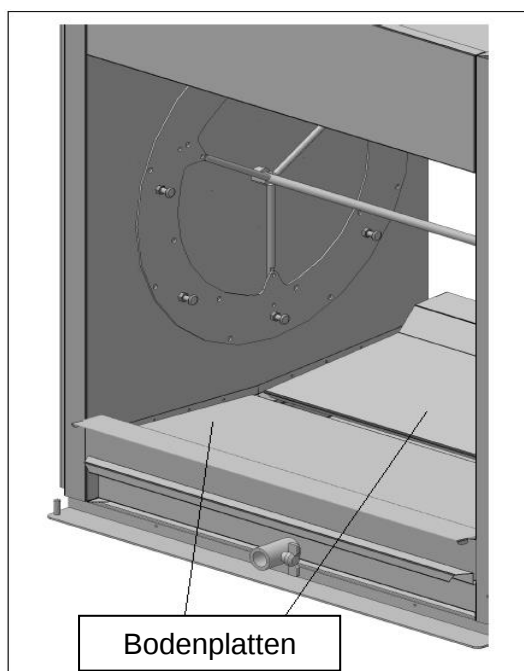


5



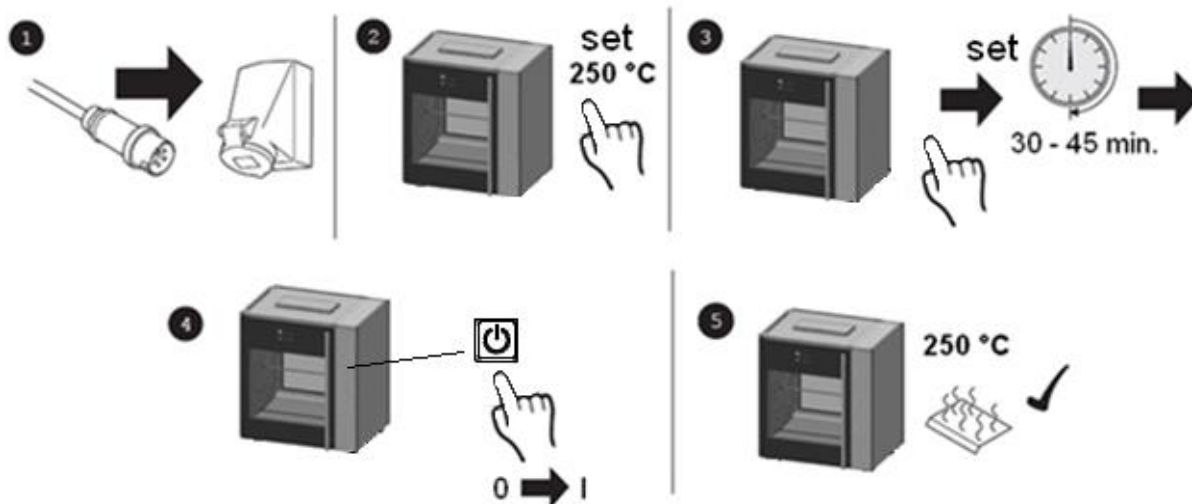
Die Reste der Reinigung finden ihren Weg zu der Fett lade, deswegen muss die Lade nach dem Reinigen der Einheit gesäubert und entleert werden.

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) zu erhitzen.



4. BETRIEB UND VERWENDUNG

4.1 Bedienungstafel

Hauptfunktionen:



EIN / AUS



Rezepte



Touchscreen peitschen / reinigen (während des Countdowns)



Startbildschirm



Sprache



Hilfefunktion



Tippen oder streichen Sie, um die Funktion auszuwählen oder einen zusätzlichen Bildschirm zu aktivieren



Schritt zurück (wenn in der oberen linken Ecke angezeigt)



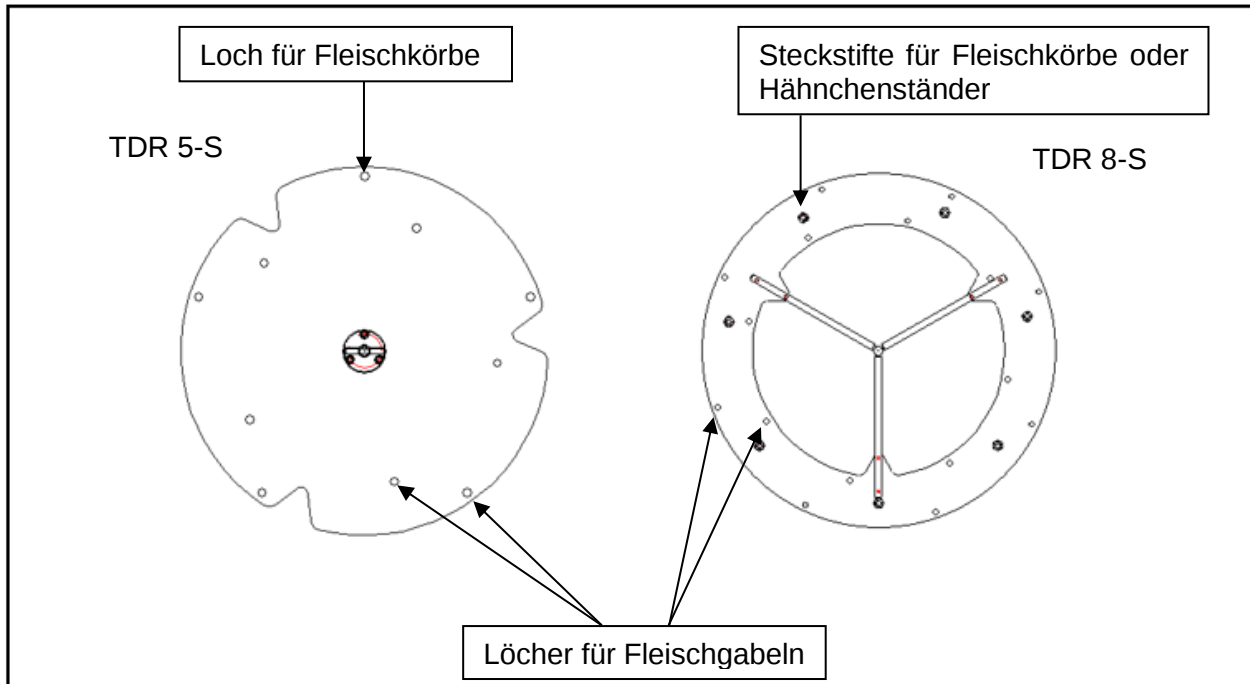
4.2 Gerät einschalten



4.3 Gerät beladen

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.

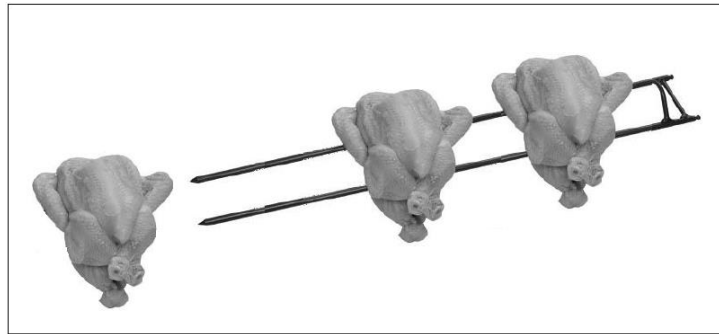


Ganze ungeschnittene Hühnchen sollten immer mit Fleischgabeln gegrillt werden. So werden sie gegenseitig mit ihrem natürlichen Fett begossen, was zu perfekten zarten Ergebnissen führt.

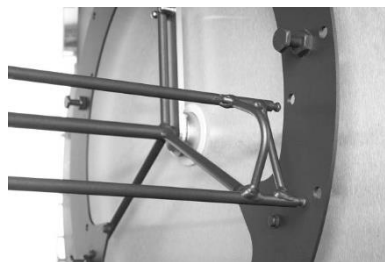
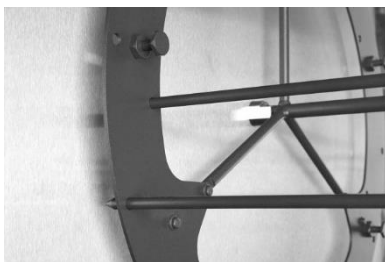
Siehe You-Tube-Video: "Fri-Jado-Anweisung für Befestigen und Beladen von Hühnchen".



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)

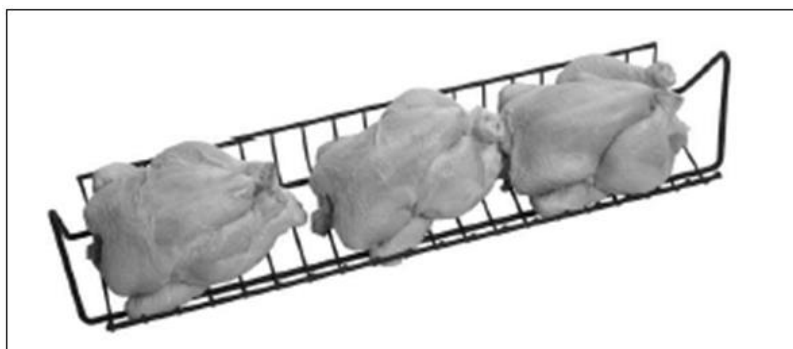
Mit Fleischkörben gehen Sie vor wie folgt:

- Mit dem TDR 5 müssen Sie die Seiten der Fleischkörbe durch die entsprechenden Löcher der Rotorscheiben stecken
- Mit den TDR 8 müssen Sie die Fleischkörbe an den entsprechenden Steckstiften befestigen.



(Typ für TDR-8 wird gezeigt)

- 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.



(Typ für TDR 8 wird gezeigt)

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 Zubehöerteilen gleichzeitig beladen möchten, füllen Sie den Rotor mit EINEM Zubehöerteil weniger als der maximal zugelassenen Menge. Achten Sie darauf, dass Zubehöerteile der gleichen Art nacheinander eingesetzt werden.

Beispiel

Für TDR 5 und TDR 5 + 5: 1 Fleischgabel + 2 Fleischkörbe nacheinander

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 Fleischs.
- Endergebnis.

4.5 Entnahme der Produkte

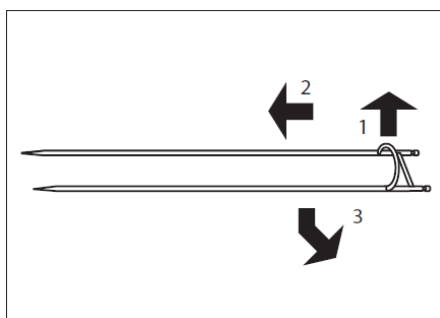


ACHTUNG!

Nach dem Grillen sind das Innere des Geräts und die Glasscheiben sehr heiß. Zum Entfernen der Fleischgabeln oder andern Zubehöerteile 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)

Um die Fleischkörbe zu entnehmen wird folgendes Vorgehen empfohlen:

1. Beide Enden des Fleischkorbs leicht anheben.
2. Bewegen Sie des Fleischkorbs auf der linken oder rechten Seite des Geräts. Diese Aktion entsperrt ein Ende des 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 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.

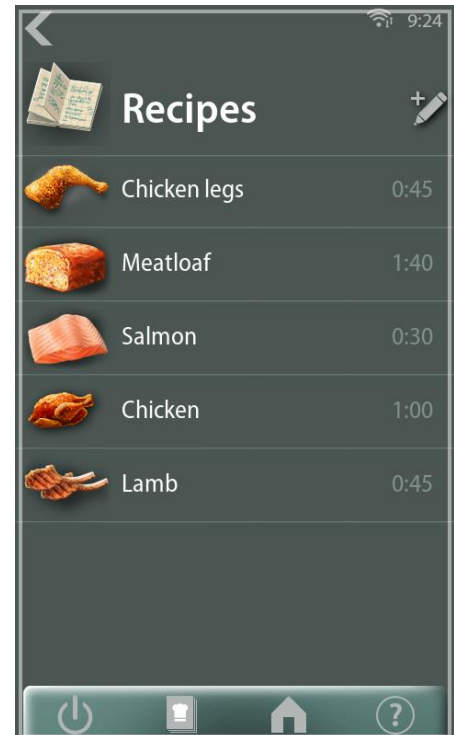
5.1 Ein Programm starten



1. Drücken Sie .
2. Wählen Sie das richtige Programm aus. Die Gesamtdauer des Programms wird neben dem Programmnamen in Minuten angezeigt.



3. Drücken Sie .
4. Kontrolle: Fettbehälter wechseln. Drücken Sie nach der Ausführung auf Weiter.

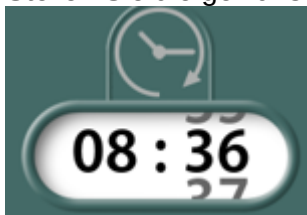


5.2 Verzögerte Startzeit (optional)

Wenn die Funktion „Startverzögerung“ aktiviert ist (im Manager-Menü) kann eine verzögerte Startzeit eingestellt werden.



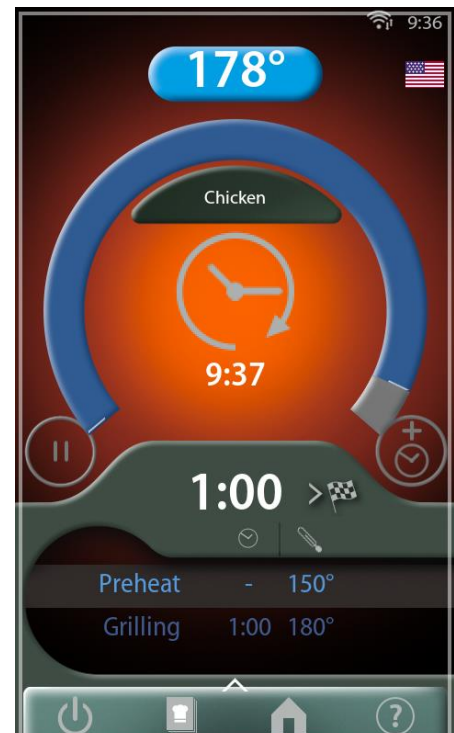
1. Drücken Sie auf das Startverzögerungssymbol .
2. Stellen Sie die gewünschte Startzeit ein



3. Drücken Sie .
4. Wählen Sie das gewünschte Programm aus.



5. Drücken Sie .
6. Überprüfen Sie die Startzeit. Zur Bestätigung drücken Sie auf **Weiter**.
7. Kontrolle: Fettbehälter wechseln. Drücken Sie nach der Ausführung auf **Weiter**.
8. Startverzögerungszeit ist eingestellt, Programm startet automatisch zur eingestellten Zeit.



5.3 Vorheizen

Wenn die Vorheizfunktion aktiviert ist (im Manager-Menü), startet das Gerät diese Funktion, nachdem ein Programm ausgewählt wurde.

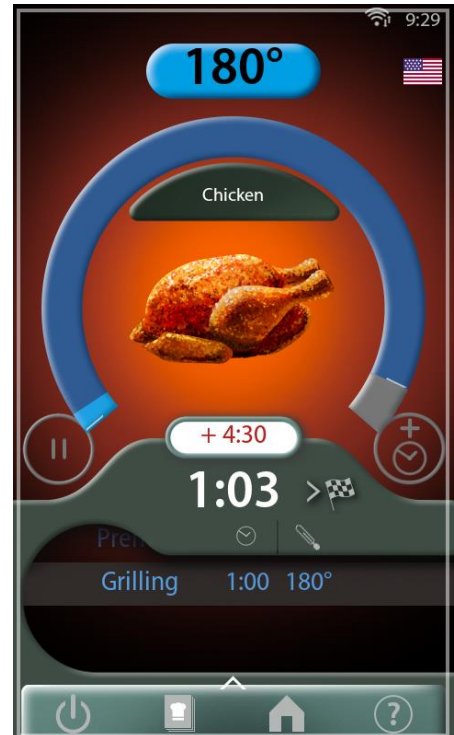
Der Bildschirm zeigt die tatsächliche Temperatur an (oben).

Tippen Sie auf das Temperaturfeld, um die eingestellte Vorheiztemperatur anzuzeigen (ca. 5 Sekunden).

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, zeigt der Bildschirm: "Vorheizen beendet. Der Ofen kann geladen werden" und ein Ton wird aktiviert.



Laden Sie die Rotisserie und drücken Sie



5.4 Beim Kochen



ACHTUNG!

Wenn Sie die Tür während eines Grillprogramms öffnen, stoppt das Gerät und eine Warnung wird angezeigt.



Das Gerät läuft weiter, wenn die Tür geschlossen ist und gedrückt.

Während des Kochens zeigt die Anzeige eine Kurve mit dem:

- geplanten Flugbahn (dunkelblaue Linie).
- bearbeitete Flugbahn (hellblaue Linie).
- Programmschritte (weißer Streifen).
- und die eingestellte Temperatur (oben).

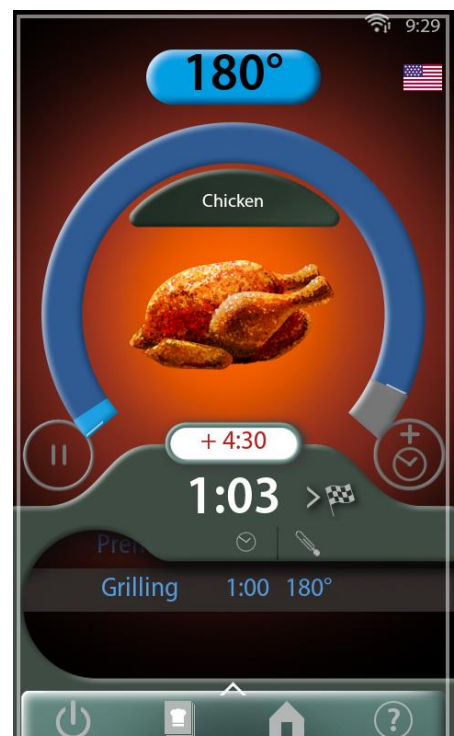
In der Mitte werden der Graph, der Programmname, die aktuelle Funktion und die verbleibende Zeit angezeigt.

Im unteren Bereich des Bildschirms sind die Prozessschritte angegeben.

Auf dem Bildschirm wird die eingestellte Temperatur (oben) angezeigt.

Tippen Sie auf das Temperaturfeld, um die tatsächliche Temperatur anzuzeigen (ca. 5 Sek.).

Wenn die Kochkorrektur eingeschaltet ist, wird die verbleibende Zeit automatisch angepasst.



5.5 Aktives Programm verlängern

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

6.  drücken.
7. Extrazeit einstellen.
8.  drücken um die Einstellung zu speichern.

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

5.6 Programm unterbrechen

Temporär unterbrechen:

9. Drücken Sie .
10. Drücken Sie , um das Programm fortzusetzen.

Dauerhaft unterbrechen:

- Drücken Sie  und klicken Sie auf Quittung abrechen.

5.7 Alarmsignal zurücksetzen

Wurde ein Alarmsignal eingestellt, ertönt es. Drücken Sie  um zum Hauptmenü zurückzukehren.

5.8 Ausschalten

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

Diese Option kann ausgeschaltet oder durch einen Servicetechniker eingestellt werden.

5.9 Kochkorrektur (nur Manager)

Es ist möglich, in einem Programm eine Garkorrektur einzustellen, diese Funktion passt die Garzeit basierend auf der Temperatur im Inneren des Geräts an, um sicherzustellen, dass das Ergebnis mit einem Referenzwert übereinstimmt. Mit dieser Funktion bleibt die Qualität der Produkte unabhängig von der Ladungsmenge, der Anfangstemperatur der Ladung und dem Alter der Einheit konstant.

Die Kochkorrekturfunktion ist standardmäßig „ein“ und kann vom Servicetechniker ausgeschaltet werden.

Hinweis: Wenn die Kochkorrektur aktiviert ist, aber kein Referenzprogramm verfügbar ist, läuft das Programm gemäß seinen ursprünglichen Einstellungen und führt keine Selbstkorrektur durch.

So erstellen Sie eine Referenz für ein Programm:

1. Erstellen Sie ein Programm (siehe Kapitel 7)
 - Um das gewünschte Ergebnis zu erzielen, müssen Sie möglicherweise zunächst berücksichtigen:
 - Temperatur
 - Zeit
 - Beladen der Maschine. Es wird empfohlen, die Maschine zu 75 % zu füllen.
2. Wenn die Einstellungen für das gewünschte Ergebnis bekannt sind und das Programm entsprechend eingestellt ist, kann die Referenzprogramm gestartet werden.
3. Öffnen Sie das Manager-Einstellungsmenü.
4. Wählen Sie die Funktion "reference cook".
5. Wählen Sie das Programm aus.
 - Programme, die bereits einen Verweis haben, haben das Piktogramm:  ermittelt.
6. Beladen Sie die Maschine mit der gleichen Menge wie in Schritt 1
7. Starten Sie das Programm.
8. Wenn das Programm beendet ist, wird der Referenzpunkt automatisch festgelegt.

6. MANAGER MENÜ

6.1 Allgemeines

Die Einstellungswerte des Geräts können anhand der Bedienungstafel geändert werden. Es gibt drei Einstellungsarten:

- Manager
- Service



Drücken Sie  um das Einstellungsmenü aufzurufen.

Die Manager- und Serviceabschnitte sind passwortgeschützt.



Drücken Sie  um eine Ebene zurück zu gehen.

6.2 Überblick Parameter

Einstellung	Funktion und Werte
Pincode ändern	• 0000 – Pincode für Zugriff auf das Managermenü einstellen. • 9999 Dieser Pincode kann auch für Zugriff auf das Programmmenü verwendet werden.
Leuchtschalter	• ein - aus
Temp. Einheit	• °C – °F
UTC Zeit	• Aktuelle Uhrzeit einstellen
UTC Datum	• Aktuelles Datum einstellen
Zeitzoneversatz	• -/- 12 – +/- 12
Zeitanzeige	• 24h – AM/PM
Datumsanzeige	• T/M/J – M/T/J
Verzögerungsrezept starten	• ein - aus
Alarm	• Ja – Nein
Rezept bearbeiten	• Nein – Ja
Gewicht fragen	• Nein – Ja
Vorheizmodus	• Nein – 1x – geht weiter
Vorheiztemperatur	• 20 – 150°C (Werkseinstellung bei 150°C)
Eko Funktion	• Nein – Ja
Audioeinstellung	• 1 – 11
Audiofaktor	• 1 – 100
Audiotest	
Sound set	• Marimba - Bell - Beeper
Tastatursound	• aus – ein
Schirmreinig. zeit	• 10 – 60 sek
Store Nummer	
Referenzvorbereitung	
Rezepten -> USB	
Rezepten <- USB	
Add recipes<-USB	
Restart hard	

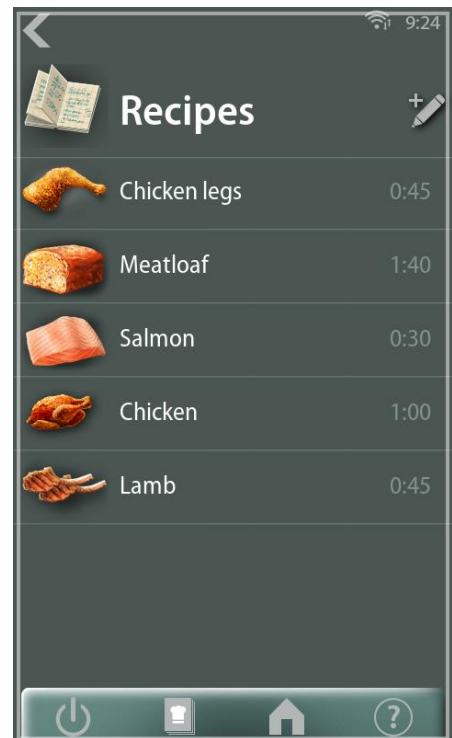
6.3 Service Menü

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

Rufen Sie das Rezeptmenü auf



7.2 Programme hinzufügen



1. Auswählen
2. Geben Sie den Programmnamen und da Symbol ein.
3. Geben Sie den Vorheizschritt ein (oder lassen Sie ihn leer).
4. Garschritte hinzufügen (zusätzlichen Schritt am unteren Bildschirmrand nach oben streichen).
5. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie ✓.

Hinweis: Schrittname kann geändert werden (drücken Sie darauf).



7.3 Programmieren des Kochschritts

1. Wählen Sie das zu bearbeitende Rezept aus.



2. Wählen Sie .
3. Nehmen Sie die erforderlichen Änderungen vor.



4. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie .

7.4 Programme löschen



Die Löschung eines Programms kann nicht rückgängig gemacht werden.

1. Wählen Sie das zu löschende Rezept aus.



2. Wählen Sie .



3. Wählen Sie .
4. Wählen Sie "YES" (JA).

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.

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



ACHTUNG!

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

8.1 Wartungsplan

Artikel	Handlung	Frequenz
Innenbereich	• Reinigung, siehe Abschnitt 8.2.	Täglich
Fett lade	• Entleerung, siehe Abschnitt 8.2.	Täglich
Rotor und Bodenplatten	• Reinigung, siehe Abschnitt 8.2.	Täglich
Glasscheiben	• Reinigung, siehe Abschnitt 8.2.	Täglich
Außenbereich	• Reinigung, siehe Abschnitt 8.3. • Benutzen Sie ein Edelstahl-Pflegespray, um Flecken zu entfernen und Glanz wieder herzustellen.	Wöchentlich
Lüfter Blatt	• Reinigung, siehe Abschnitt 8.4.	Monatlich



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

8.2 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.

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.

8.3 Wöchentliche Reinigung**ACHTUNG!**

Das Bedienfeld darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

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.

8.4 Monatliche Reinigung



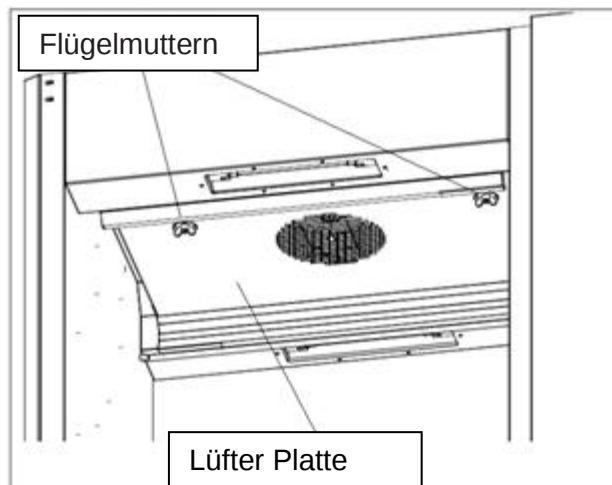
ACHTUNG!

Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.

Reinigen Sie die Lüfter Platte und das Lüfter Blatt gründlich wie nachstehend beschrieben.

Lüfter Platte:

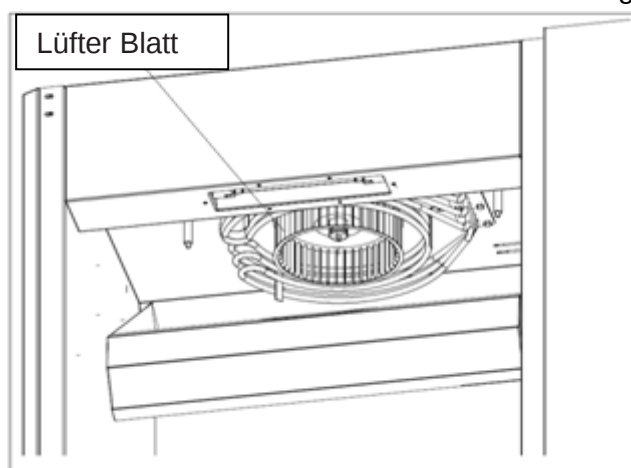
- Entfernen Sie die Lüfter Platte, indem Sie die beiden Flügelmuttern lösen. Diese Platte hängt an zwei Punkten an den Seiten. Nach schwenken kann die Lüfter Platte aus dem Gerät entfernt werden.



- Reinigen Sie das Lüfter Platte mit einem Reinigungsmittel oder mit heißem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Lüfter Platte mit einem trockenen Tuch.

Lüfter Blatt:

- Reinigen Sie das Lüfter Blatt mit einem Tuch und einem Grill-Reinigungsmittel.



- Trocknen Sie gründlich das Lüfter Blatt, indem Sie ein trockenes Tuch verwenden.

8.5 Reinigungsvorschriften für Oberflächen mit Antihafbeschichtung

Verschiedene Teile Ihrer Rotisserie haben möglicherweise eine Oberfläche mit Antihafbeschichtung. Abrieb und ätzende Chemikalien verkürzen die Lebensdauer der Beschichtung. Wenn die Oberfläche mit Antihafbeschichtung jedoch vorschriftsmäßig gepflegt wird, hat sie eine lange Lebensdauer und ist sie sehr einfach zu reinigen.

Was Sie NICHT tun dürfen:

Benutzen Sie KEINE Scheuerschwämme, Stahlwolle, Scotch-Brite-Schwämme, Plastikreinigungsschwämme oder andere Schleifreiniger (Scheuerschwämme entfernen auf Dauer die Beschichtung und führen zu einer wesentlich kürzeren Lebensdauer der Beschichtung).

Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände, z.B. Messer, Gabeln, Kratzer oder Metallgegenstände jeglicher Art.

Benutzen Sie keine Ofenreiniger.

VORSICHT: Die chemischen Inhaltsstoffe einiger Sterilisatoren können die Antihafbeschichtung eventuell angreifen, wenn der Sterilisator nicht auf die empfohlene Stärke verdünnt wird. Sie bewirken dann ein Abschälen der Antihafschicht.

Versuchen Sie nicht, die Verschmutzung abzubrennen oder abzubacken.

Verwenden Sie das Gerät nicht länger als acht Stunden ohne Reinigung.

Die Reinigung von Oberflächen mit Antihafbeschichtung (normale Reinigung):

1. Die folgenden Schritte am Ende jedes Kochganges durchführen.
2. Die Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
3. Geben Sie einen milden Haushaltsreiniger in warmes Wasser und verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm, um Fett- und Lebensmittelrückstände nach dem Abkühlen der beschichteten Geräteteile zu entfernen.
4. Mit sauberem Wasser abwaschen und trocknen lassen.
5. Ein leichtes Pflanzenöl auf die Oberfläche auftragen, um die Fläche nachzubehandeln. Kein Pflanzenöl.

Die Entfernung hartnäckiger Rückstände auf Oberflächen mit Antihafbeschichtung:

Das beschriebene Verfahren nicht bei einer normalen Reinigung anwenden.

Nach mehreren Kochgängen ohne Reinigung lassen sich bestimmte Lebensmittelrückstände eventuell nur schwer entfernen.

Wenn sich regelmäßig das Problem ergibt, dass Ablagerungen nur mit Mühe zu entfernen sind, sollten die Reinigungsintervalle verkürzt werden.

1. Mischen Sie die folgende Lösung:

3 Esslöffel Bleichmittel
1 Esslöffel flüssiges Geschirrspülmittel
1 Tasse Wasser

2. Benutzen Sie einen Schwamm oder ein Tuch, um die Lösung auf die verunreinigten Flächen aufzutragen. Eventuell müssen speziell für Kochgeräte mit Antihafbeschichtung bestimmte „Plastik“-Waschschwämme benutzt werden, um hartnäckige Rückstände zu entfernen. Benutzen Sie auf keinen Fall einen Stahlschwamm.
3. Gut mit sauberem Wasser abspülen und trocknen lassen.
4. Mit einem pflanzlichen Öl nachbehandeln.

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
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 8.4) und sehen Sie nach, was die Ventilator Schaufel blockiert.
Lüftung	Ventilator laut	• Ventilator verunreinigt (siehe Kapitel 8.4).
Lampe	Leuchtet nicht	• Im Service-Menü AUS eingestellt. • Tür ist offen. • Defekt, siehe Kapitel 9.2.
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!

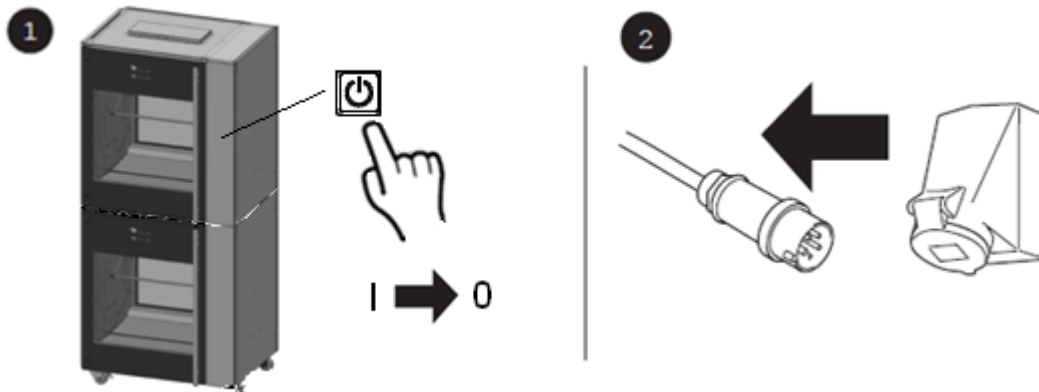
Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.



ACHTUNG!

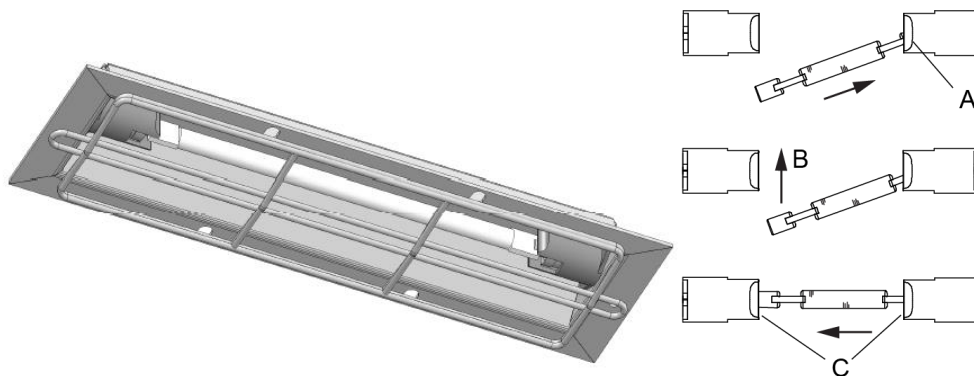
Berühren Sie die Lampen nicht mit bloßen Händen. **Verwenden Sie beim Auswechseln der Lampe ein sauberes Tuch oder Papiertücher.**

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



3. Entfernen Sie das Gitter. 

4. Defekte Lampe entfernen. Lampe längs auf eine Seite des Lampenhalters bewegen.



5. Setzen Sie eine neue Halogenlampe (230 V – 500 W) ein. Drücken Sie zuerst eine Seite der Lampe in die Anschlussstelle, dann schieben Sie die Lampe korrekt ein und verwenden Sie die Federkraft für den Anschluss an der anderen Verbindungsstelle.

6. Stellen Sie sicher, dass die Lampe korrekt zwischen den beiden Anschlussstellen eingeklemmt ist. Ist sie nicht korrekt eingeklemmt, kann sie längs hin und her bewegt werden, bis sie in den Anschlussstellen einschnappt und dann fest eingeklemmt ist.

7. Montieren Sie das Gitter.

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.

Die technischen Spezifikationen des TDR finden Sie in der folgenden Tabelle.

Europäische Modelle

Model	TDR 5	TDR 8	TDR 5+5	TDR 8+8
Abmessungen				
- Breite	880 mm	995 mm	835 mm	1040 mm
- Tiefe	940 mm	890 mm	710 mm	890 mm
- Höhe	1150 mm	1065 mm	1775 mm	2100 mm
Gewicht				
- Brutto	160 kg	216 kg	300 kg	435 kg
- Netto	130 kg	185 kg	266 kg	375 kg
Maximale Umgebungstemperatur	35 °C	35 °C	35 °C	35 °C
Schalldruck	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Elektroinstallation				
- Spannung	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
- Frequenz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
- Maximaler Nennstrom	6.6 kW	10.5 kW	13.2 kW	21 kW
- Stromversorgung	10.0 A	15.5 A	20 A	31 A
- Stecker ¹	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A	CEE-form 32 A	CEE-form 32 A
- Kabel Länge Ca.	2.20 m	2.20 m	2.20 m	2.20 m

¹ Je nach Land

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