

# BENUTZERHANDBUCH

TDR 7 AC / TDR 7+7 AC  
TDR 8 AC / TDR 8+8 AC



## 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., 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.

# INHALTSVERZEICHNIS

|           |   |           |
|-----------|---|-----------|
| <b>1.</b> | <b>EINFÜHRUNG.....</b>  | <b>5</b>  |
| 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         |
| <b>2.</b> | <b>BESCHREIBUNG DES GERÄTS.....</b>   | <b>8</b>  |
| 2.1       | Technische Beschreibung.....  | 8         |
| 2.2       | Verwendungszweck.....   | 8         |
| 2.3       | Zubehör .....   | 8         |
| <b>3.</b> | <b>INSTALLATION UND ERSTE VERWENDUNG .....</b>                              | <b>9</b>  |
| 3.1       | Gerät auspacken .....   | 9         |
| 3.2       | Installation und Platzierung.....   | 10        |
| 3.3       | Erste Verwendung .....  | 11        |
| 3.3.1     | Metallgeruch.....   | 11        |
| <b>4.</b> | <b>BETRIEB UND VERWENDUNG .....</b>   | <b>12</b> |
| 4.1       | Bedienungstafel .....   | 12        |
| 4.2       | Gerät einschalten.....  | 13        |
| 4.3       | Gerät beladen.....  | 13        |
| 4.3.1     | Gerät mit Fleischgabeln beladen .....                                       | 13        |
| 4.3.2     | Beladen des Grills mit den V-Spießen (Zubehör).....                         | 14        |
| 4.3.3     | Gerät mit Fleischkörben beladen (Zubehör).....                              | 15        |
| 4.3.4     | Beladen des Grills mit Hilfe von zwei unterschiedlichen Zubehörteilen ..... | 15        |
| 4.4       | Grillzeiten.....  | 16        |
| 4.5       | Entnahme der Produkte .....   | 16        |
| 4.5.1     | Entnahme der Fleischgabeln .....  | 16        |
| 4.5.2     | Herausnahme des V-Spießes (Zubehör) .....                                   | 16        |
| 4.5.3     | Fleischkörbe entnehmen (Zubehöerteile).....                                 | 17        |
| 4.6       | Fettbehälter / Schublade entleeren .....                                    | 17        |
| 4.7       | Gerät ausschalten.....  | 18        |
| <b>5.</b> | <b>BEDIENEN .....</b>   | <b>19</b> |
| 5.1       | Ein Programm starten.....   | 19        |
| 5.2       | Vorheizen .....   | 19        |
| 5.3       | Beim Kochen .....   | 20        |

|            |  |           |
|------------|--|-----------|
| 5.4        | Aktives Programm verlängern.....               | 20        |
| 5.5        | Programm unterbrechen.....                     | 21        |
| 5.6        | Automatischer Start einstellen (optional)..... | 21        |
| 5.7        | Alarmsignal zurücksetzen.....                  | 21        |
| 5.8        | Ausschalten.....                               | 21        |
| <b>6.</b>  | <b>EINSTELLUNGEN .....</b>                     | <b>22</b> |
| 6.1        | Allgemeines.....                               | 22        |
| 6.2        | Information.....                               | 22        |
| 6.2.1      | Zugriff.....                                   | 22        |
| 6.2.2      | Übersicht.....                                 | 22        |
| 6.3        | Manager.....                                   | 23        |
| 6.3.1      | Zugriff.....                                   | 23        |
| 6.3.2      | Überblick Parameter.....                       | 23        |
| 6.4        | Service Menü.....                              | 23        |
| <b>7.</b>  | <b>PROGRAMMIEREN .....</b>                     | <b>24</b> |
| 7.1        | Allgemeines.....                               | 24        |
| 7.2        | Programme hinzufügen.....                      | 24        |
| 7.2.1      | Eingeben des Programmnamens.....               | 24        |
| 7.2.2      | Programmieren des Kochschritts.....            | 25        |
| 7.2.3      | Programm speichern.....                        | 25        |
| 7.3        | Programme bearbeiten.....                      | 26        |
| 7.4        | Programme löschen.....                         | 27        |
| 7.5        | Programme testen.....                          | 27        |
| 7.6        | Programme sortieren.....                       | 28        |
| <b>8.</b>  | <b>REINIGUNG UND WARTUNG .....</b>             | <b>29</b> |
| 8.1        | Wartungsplan.....                              | 29        |
| 8.2        | Tägliche Reinigung.....                        | 29        |
| 8.2.1      | Vorbereitung des Tablettsenders.....           | 30        |
| 8.2.2      | Reinigungsprogramm starten.....                | 30        |
| 8.3        | Tiefenreinigen.....                            | 31        |
| <b>9.</b>  | <b>FEHLFUNKTIONEN UND WARTUNG .....</b>        | <b>32</b> |
| 9.1        | Netzkabel austauschen.....                     | 32        |
| <b>10.</b> | <b>TECHNISCHE DATEN .....</b>                  | <b>33</b> |

# 1. EINFÜHRUNG

## 1.1 Allgemeines

Dieses Handbuch ist für die Verwendung durch TDR-AC (Turbo Deli Rotisserie Mit Reinigungsfunktion) 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 TDR-AC 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 (110 lbs) 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.

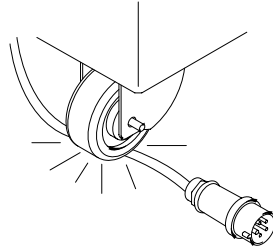
Beschädigte oder unleserliche Bildzeichen, Warnhinweise und Anweisungen sind unverzüglich zu erneuern bzw. instand zu setzen.

- Um Kurzschlüsse zu vermeiden ist das Gerät nie mit einem Wasserschlauch zu reinigen. Für Reinigungsanweisungen, siehe Abschnitt 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 muss täglich nach Gebrauch gereinigt werden, um korrekte Funktion sicherzustellen und Feuergefahr zu vermeiden (überhitzen).
- Die Fettsammelbehälter 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.
- Die Wasserversorgung abziehen und ablassen.
- Das Gerät ist mit Rädern ausgestattet, die nicht für das Überqueren von Stegen oder Hindernissen von mehr als 10 mm ( 0.4 Zoll) Höhe geeignet sind.
- Bei Transport des Geräts immer in der Gerätemitte schieben. Nie oben. Nie unten.
- Sicherstellen, dass sich die Räder frei bewegen können und nie 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 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.

Die Geräteverkleidung besteht aus Edelstahl. Die Produkt Teile sind aus rostfreiem Stahl AISI 304 fabriziert. Das Stromkabel hat einen Stecker.

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 der 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 verfügt über ein automatisiertes Reinigungsprogramm, das das Gerät reinigt.

### 2.2 Verwendungszweck

Die TDR-AC hat für die Vorbereitung von Fleisch und hat eine semi Selbstreinigung Feature. 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.
- Segeltablettenhalter.

Für optionales Zubehör, siehe [www.frijado.com](http://www.frijado.com).



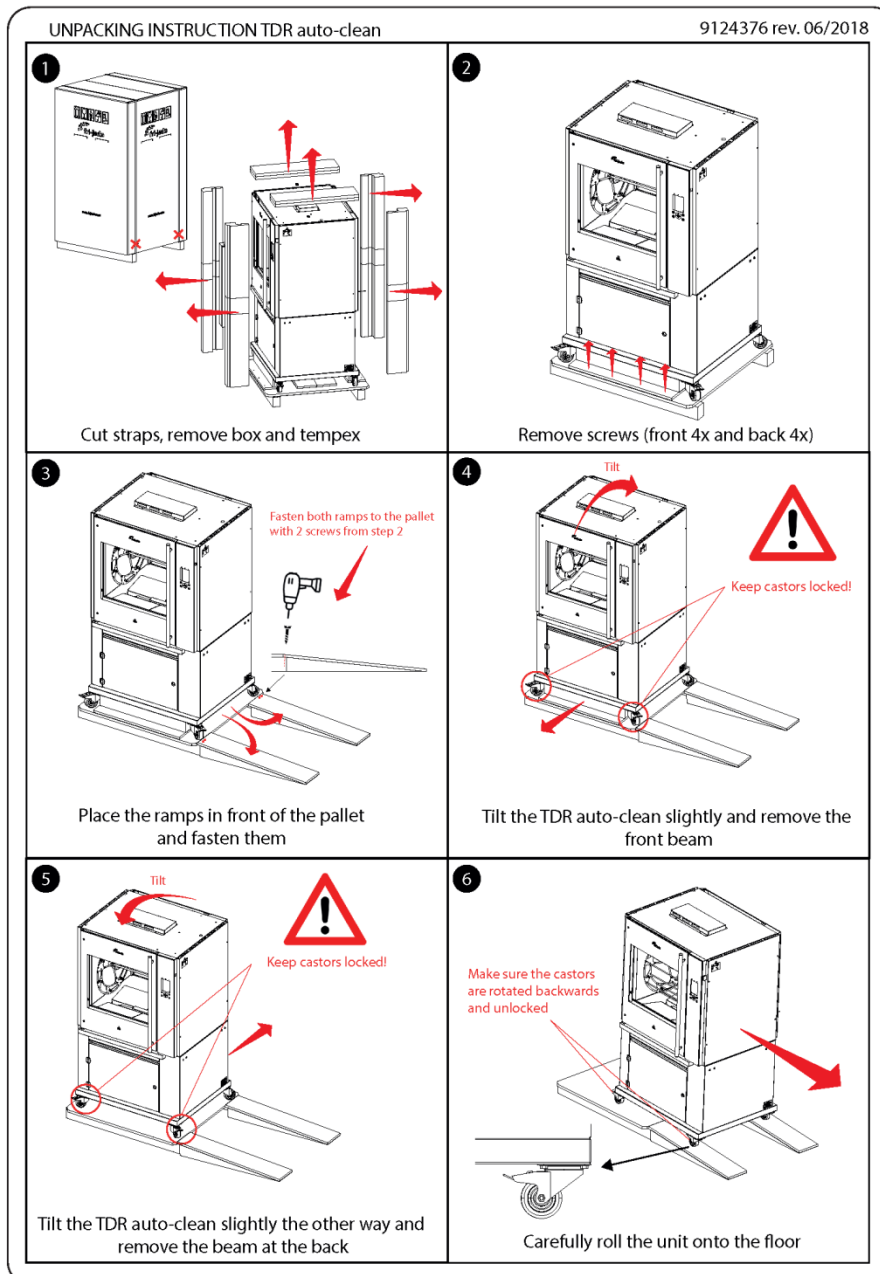
### 3. INSTALLATION UND ERSTE VERWENDUNG



Alles Verpackungsmaterial des Geräts ist recyclinggeeignet.

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

#### 3.1 Gerät auspacken



(Einzelne Einheit gezeigt)

1. Packen Sie das Gerät wie auf der Auspackanleitung auf der Verpackung beschrieben aus.
2. Entfernen Sie alle verbleibenden Verpackungsmaterialien aus dem Gerät.
3. Entfernen Sie die Schutzfolie von den Metallteilen.
4. Nehmen Sie das Standardzubehör ab.

### 3.2 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.

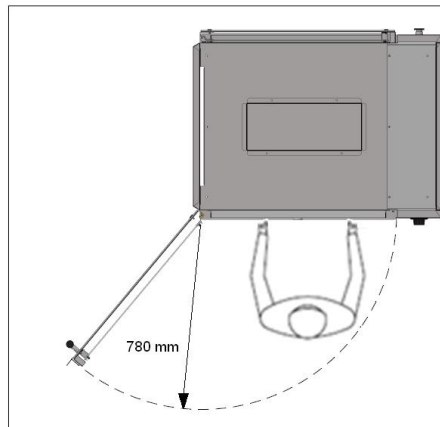
Verwenden Sie keinen Mehrfachstecker oder ein Verlängerungskabel. Dies kann zu Feuer, Stromschlag oder anderen Verletzungen führen.

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.
- 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!
- Der minimale freie Abstand muss mindestens 100 mm (4 Zoll) betragen.
- Der Platz zwischen dem Gerät und der Fläche, auf der es steht muss für ordnungsgemäße Belüftung des Strombereichs freigehalten werden.
- Mindestabstand von 500 mm (20 Zoll) nach oben halten. Das Gerät unter einer Haube platzieren ist erforderlich.
- Bei einem Gerät mit Rädern muss der Boden gerade und eben sein.
- Die Produkte im Gerät müssen deutlich sichtbar sein.
- Kinder von der Betriebsseite des Geräts fernhalten.

#### Installieren:

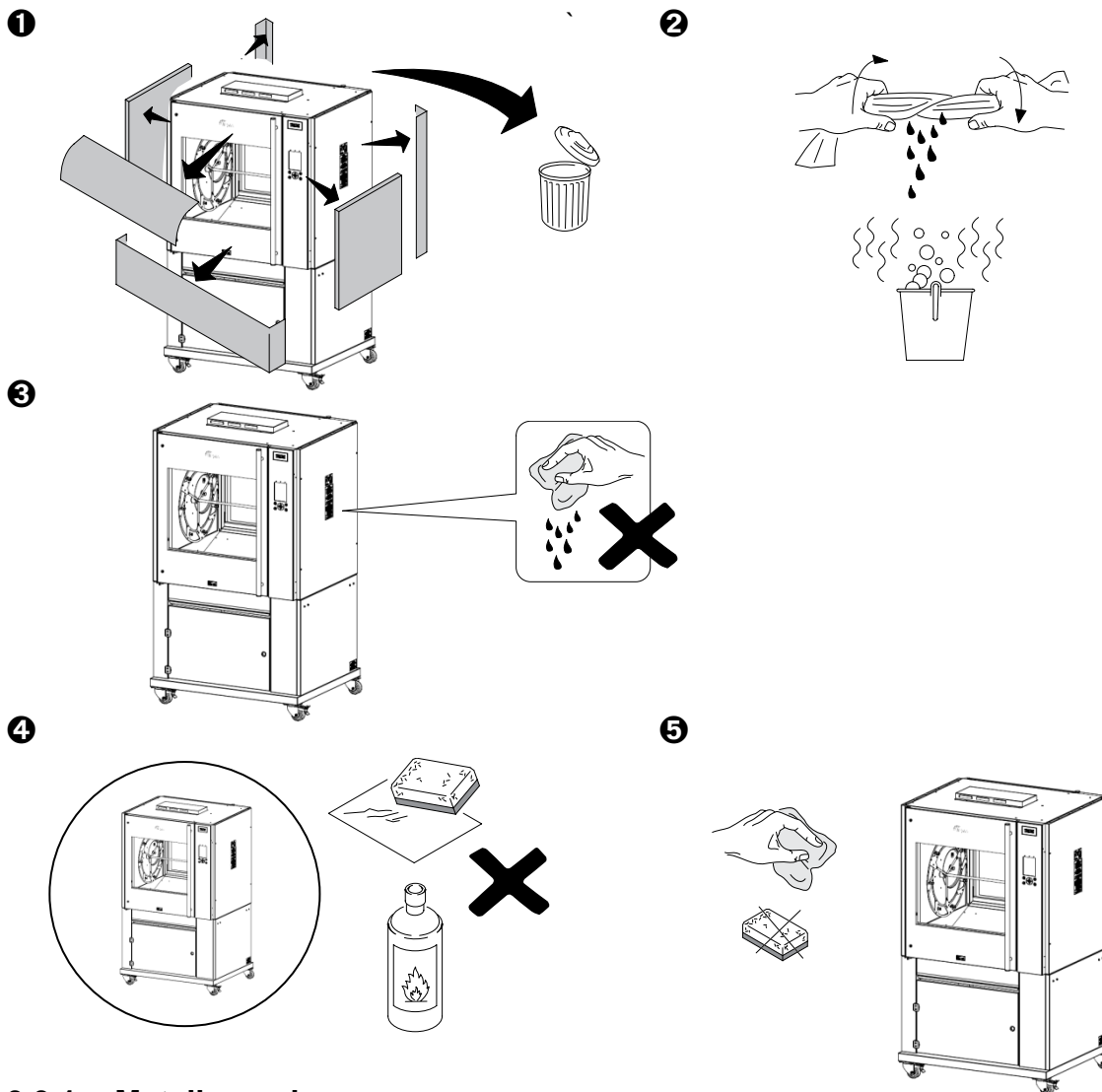
- Befestigen Sie das Gerät an die Gebäudestruktur mit der Kette-Halterung, siehe das Installation Handbuch.
- Das Gerät hat einen Netzstecker und muss an eine Steckdose mit der richtigen Netzspannung angeschlossen werden. Die Steckdose muss von einem zugelassenen Elektriker montiert werden.
- Ein Wasseranschluss mit belüftetem Ventil mit 3/4-Zollgewindeanschluss, mit einem Minimum kontinuierlichen Volumenstrom von 15 l/min, muss in der Nähe der Einheit vorhanden sein.

Der Wasserdruck muss zwischen 200 und 500 kPa (2 und 5 bar) betragen, vorzugsweise sind mindestens 300 kPa (3 bar). Siehe Installationshandbuch.

- Verwenden Sie die Schläuche, die mit dem Gerät geliefert wurden.
- Ein offener Ablauf mit einem Durchmesser von mindestens 40 mm (1.6 Zoll) muss in Gerätenähe vorhanden sein.

### 3.3 Erste Verwendung

Bei der ersten Verwendung des Geräts ist das Innere mit Seifenlauge gut zu reinigen und Gerät aufheizen. Siehe Kapitel 3.3.1. Nach der Inbetriebnahme kann Verfärbungen des Kochen / Grillen Raum auftreten.



#### 3.3.1 Metallgeruch

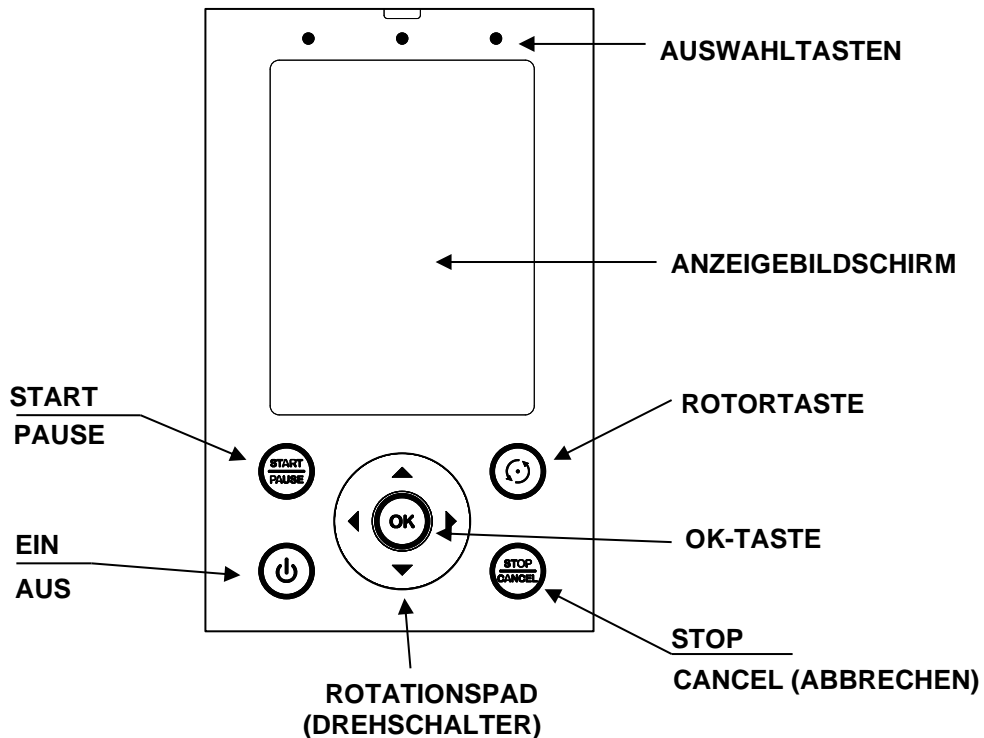
Um den Metallgeruch zu entfernen, der bei erster Verwendung erscheint, ist das Gerät mindestens eine halbe Stunde lang auf Maximaltemperatur zu erhitzen.

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 Maximum Temperatur 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 Bedienungstafel



| 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.

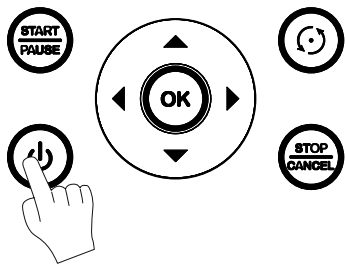
#### Bildschirm

Folgende Reiter sind vorhanden:

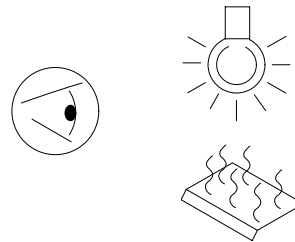
- Bedienung "Zwischen Programmen wählen" (Siehe Kapitel 5).
- Einstellungen "Programmeinstellungen ändern" (Siehe Kapitel 6).
- Programmieren "Programme erstellen" (Siehe Kapitel 7).

## 4.2 Gerät einschalten

①



②



Drücken Sie 3 Sekunden lang auf EIN/AUS.

## 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.

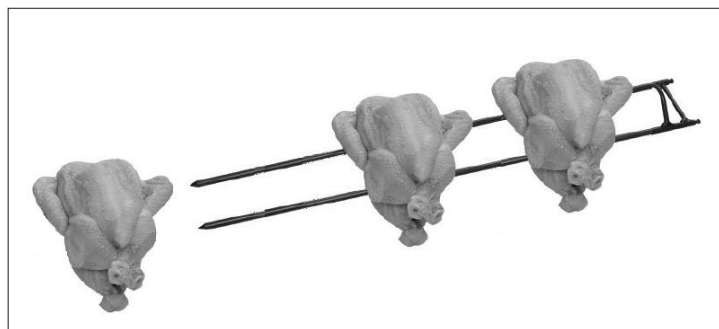


Ganze ungeschnittene Hühnchen sollten immer mit Fleischgabeln gegrillt werden. So werden sie gegenseitig mit ihrem natürlichen Fett begossen, was zu perfekten zarten Ergebnissen führt.

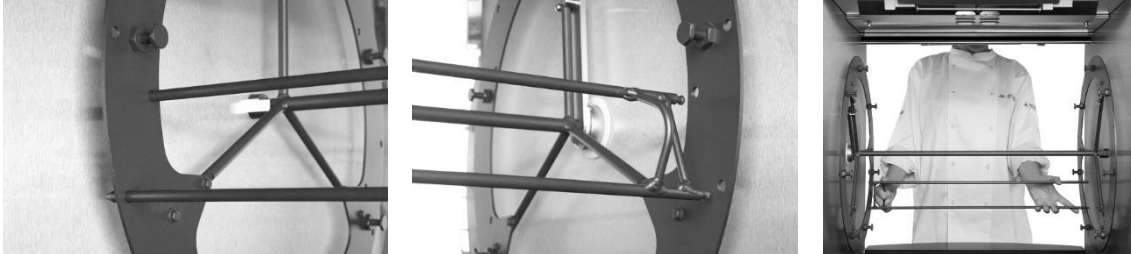
Siehe You-Tube-Video: "Fri-Jado-Anweisung für Befestigen und Beladen von Hühnchen".



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.

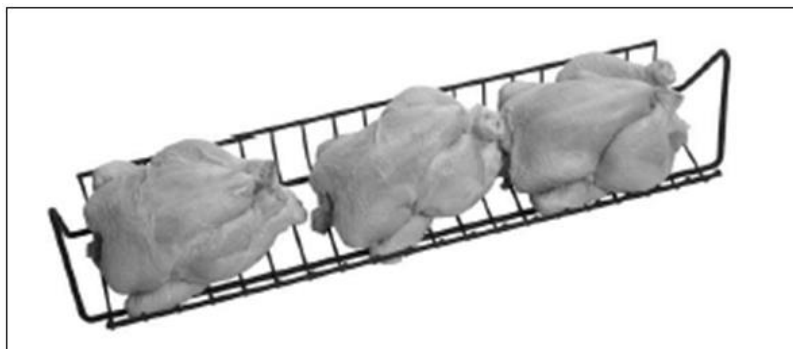
### 4.3.3 Gerät mit Fleischkörben beladen (Zubehör)

Mit Fleischkörben gehen Sie vor wie folgt:

- Die Fleischkörbe an den entsprechenden Steckstiften befestigen.



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



### 4.3.4 Beladen des Grills mit Hilfe von zwei unterschiedlichen Zubehörteilen



#### **ACHTUNG!**

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

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

**Beispiel:** 4 Fleischgabel + 3 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 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

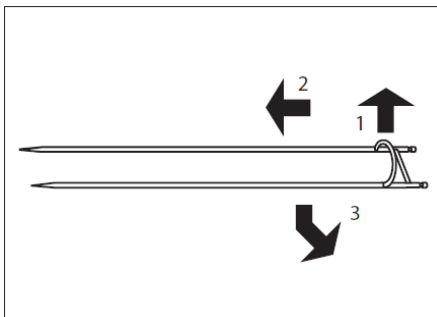


##### ACHTUNG!

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

##### 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 Fettbehälter / Schublade entleeren



**ACHTUNG!**

Überprüfen Sie den Fettbehälter / Schublade nach jedem Kochvorgang und leeren Sie ihn bereits, wenn er etwa halb voll ist, um ein Überlaufen zu vermeiden.

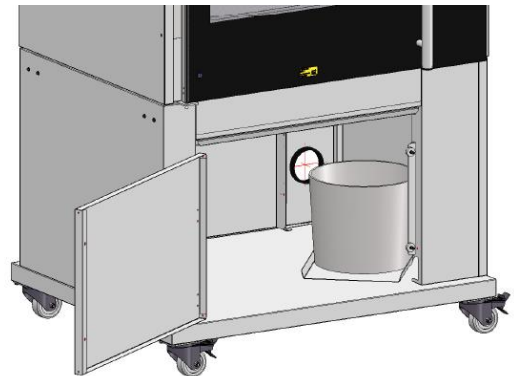


**ACHTUNG!**

Fett wird sofort nach dem Kochen heiß. Fett abkühlen lassen oder extreme Vorsicht verwenden und isolierte Handschuhe oder Sicherheitshandschuhe tragen.

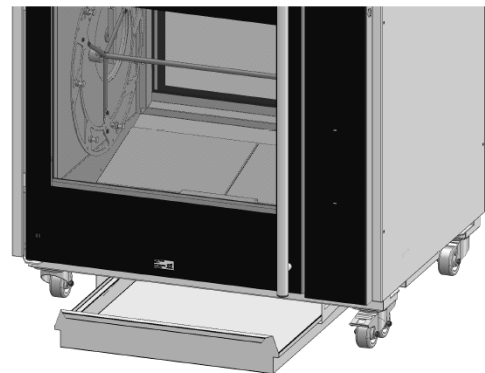
**Einzelne Einheiten:**

1. Öffnen Sie die Unterrahmen-Tür
2. Nehmen Sie den Fettbehälter heraus.
3. Legen Sie den (entleerten) Behälter zurück.
4. Schließen Sie die Tür.

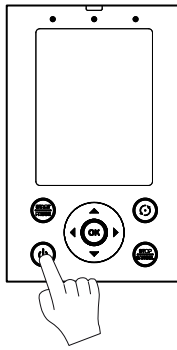


**Gestapelte Einheiten:**

1. Nehmen Sie die Fettschublade heraus.
2. Leeren Sie die Schublade.
3. Setzen Sie die (geleerte) Schublade wieder ein..



#### 4.7 Gerät ausschalten

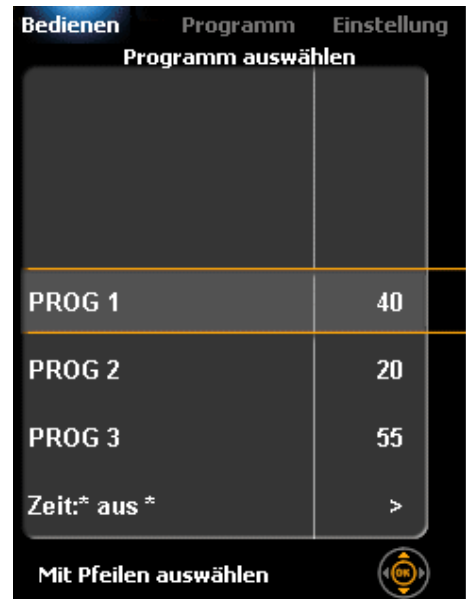


Drücken Sie 3 Sekunden lang auf EIN/AUS.

## 5. BEDIENEN

### 5.1 Ein Programm starten

5. Drücken Sie auf die linke Auswahltaste.
6. Wählen Sie das richtige Programm aus. Die Gesamtdauer des Programms wird neben dem Programmnamen in Minuten angezeigt.
7. Drücken Sie auf START/PAUSE.



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

- **Zeit:\* aus\*** ist das Zeitprogramm (siehe Kapitel 5.6).

### 5.2 Vorheizen

Nur beim eingeschalteten vorheizen Funktion!

Die Anzeige zeigt die aktuelle Temperatur (rechts) und die eingestellte Vorheiztemperatur (links) an.

Ist die eingestellte Temperatur erreicht, sehen Sie die Anzeige: "Bitte Befüllen" und ein Geräusch ertönt.



### 5.3 Beim Kochen

Während des Kochens zeigt die Anzeige eine Kurve mit dem geplanten Temperaturverlauf (orangene Linie) und der aktuellen Temperatur (hellorangenes Feld).

Unter der Kurve werden Programmname und Gesamtzeit angezeigt.

Unten auf der Anzeige sehen Sie die aktuelle Temperatur im Gerät und die verbleibende Zeit.

Wenn die 'Selbstkorrektur' eingeschaltet ist, können die Gesamtzeit und die verbleibende Zeit angepasst werden.



### 5.4 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 Backschritt hinzugefügt wird. Die Anzeige zeigt immer die gesamte Zusatzzeit.



### 5.5 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.



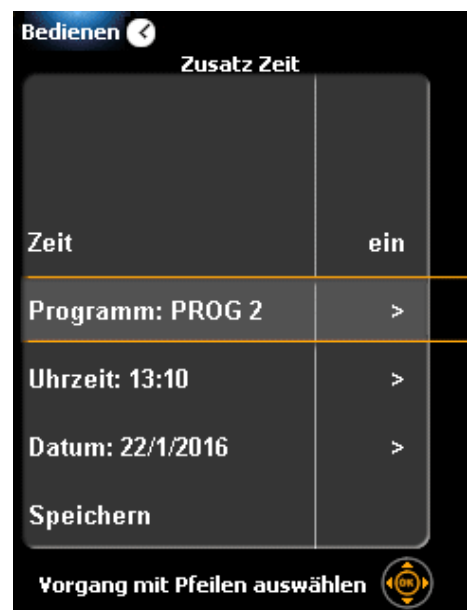
### 5.6 Automatischer Start einstellen (optional)

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".
4. Drücken Sie 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 Anfang 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.



### 5.7 Alarmsignal zurücksetzen

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

### 5.8 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 TDR neu zu starten.

Diese Option kann ausgeschaltet oder durch einen Servicetechniker eingestellt werden.

## 6. EINSTELLUNGEN

### 6.1 Allgemeines

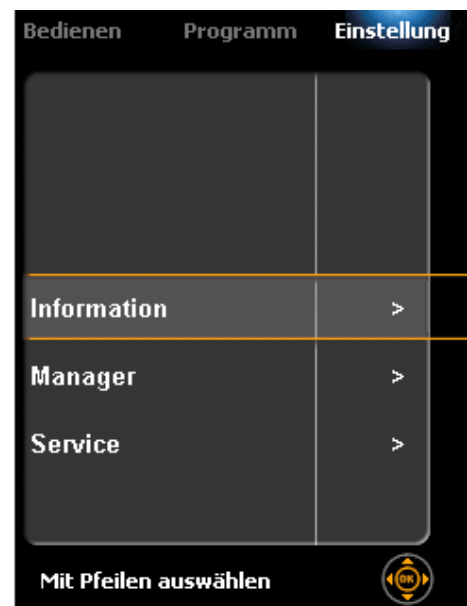
Die Einstellungswerte des Geräts können anhand der Bedienungstafel geändert werden. Es gibt drei Einstellungsarten:

- 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

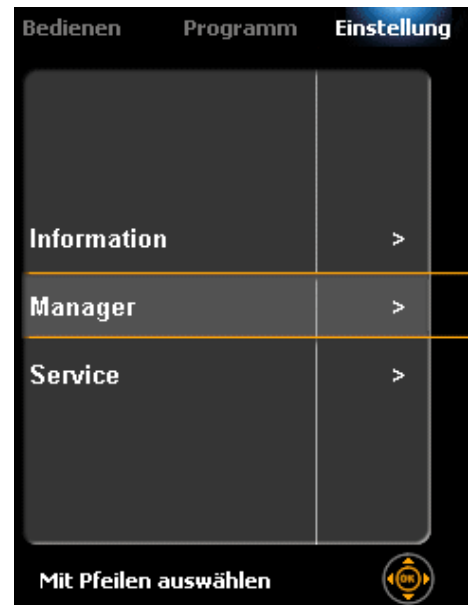
Das Managermenü wird zur Einstellung der Parameter benutzt.

#### 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 des Pin Codes.
2. Drücken Sie OK oder den Pfeil nach rechts, um die nächste Zahl einzugeben.
3. 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 Programmmenü verwendet werden. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 0000 – 9999</li> </ul> |
| Rezepte Speichern          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezepte auf einem USB-Stick speichern</li> </ul>   |
| Rezepte Laden              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezepte von einem USB-Stick zu laden</li> </ul>  |
| Rezepte Mitteilungen Laden | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezepte Mitteilungen von einem USB-Stick laden</li> </ul>  |
| Licht                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ein - aus</li> </ul>   |
| Temperatur                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• °C – °F</li> </ul>   |
| Uhrzeit                    | Aktuelle Uhrzeit einstellen   |
| Datum                      | Aktuelles Datum einstellen  |
| Uhrzeitformat              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 24h – AM/PM</li> </ul>   |
| Datumsformat               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• T/M/J – M/T/J</li> </ul>   |
| Alarmsignal                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ja – nein</li> </ul>   |
| Vorheizmodus               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• nein: Nie vorheizen</li> <li>• 1X: Es wird EINMAL nach Einschalten des Geräts vorgeheizt.</li> <li>• ja: Immer Vorheizen:</li> </ul>                   |
| Delta Vorheizen            | Korrektur der Vorheiztemperatur je nach Betriebstemperatur. <ul style="list-style-type: none"> <li>• -50°C (-90°F) – +50°C(+90°F)</li> </ul>  |
| Automatischer Start        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• nein – ja</li> </ul>   |
| Summer                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piep 1 – 5</li> </ul>  |
| Taste beep                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ein - aus</li> </ul>   |

### 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 Zurückstellen des Pincode auf "0000" entfernen Sie den Schutz.

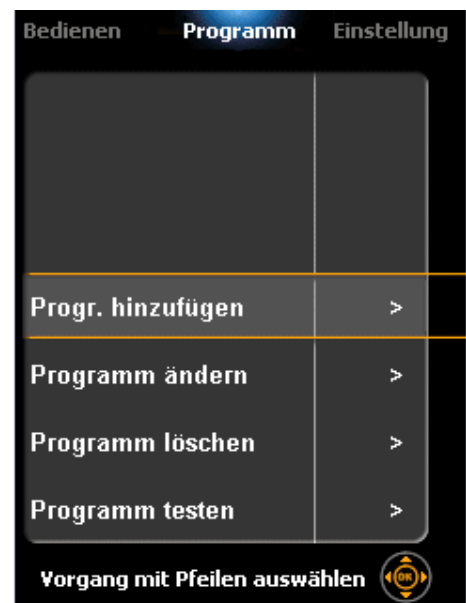
Das Prorammmenü wird verwendet um eigene Programme zu speichern. Ein Programm kann nie mehr als 9 Schritte haben. Die Temperatur und die Zeit können für jeden Schritt eingegeben werden. Der Speicher bietet Platz für 250 Programme.

#### Zugriff:

Aktivieren Sie das Programmmenü (mittlere Auswahltaste).

Falls ein PIN-Code eingegeben wurde:

1. Verwenden Sie das Rotationspfad zur Eingabe des Pin Codes.
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 Rotationspfad 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

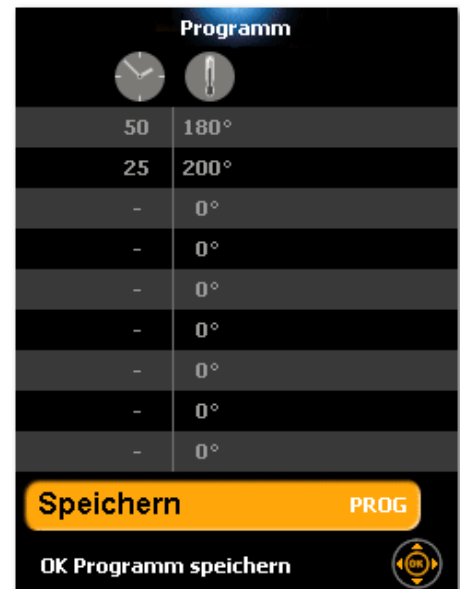
Die Tabelle auf dem Bildschirm enthält folgende Spalten:

- Zeitdauer
- Temperatur

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.



### Zeitdauer einstellen

1. Wählen Sie die Zeit des ersten Kochschrittes aus. Es handelt sich dabei um den Wert im oberen linken Teil der Tabelle.
2. Drücken Sie auf OK, um auf die Zelle zuzugreifen. Der Hintergrund der Zelle wird orange.
3. Stellen Sie 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.

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

### Temperatur einstellen

1. Mit dem Pfeil nach rechts wählen Sie die Zelle in der zweiten 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.

### Nächste Kochschritts

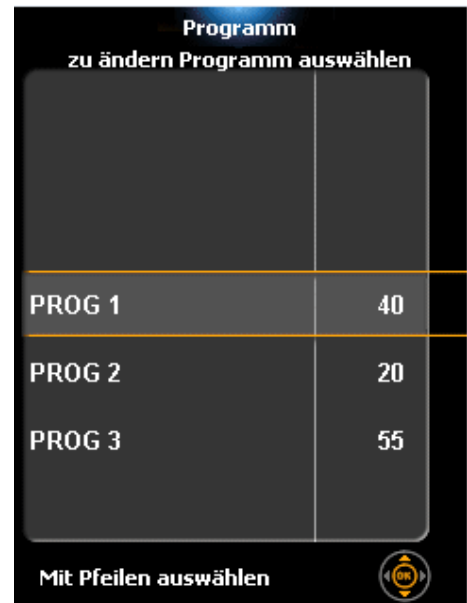
Erste Zelle des nächsten Kochschritts wählen um einen weiteren Kochschritt hinzuzufügen.

## 7.2.3 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.



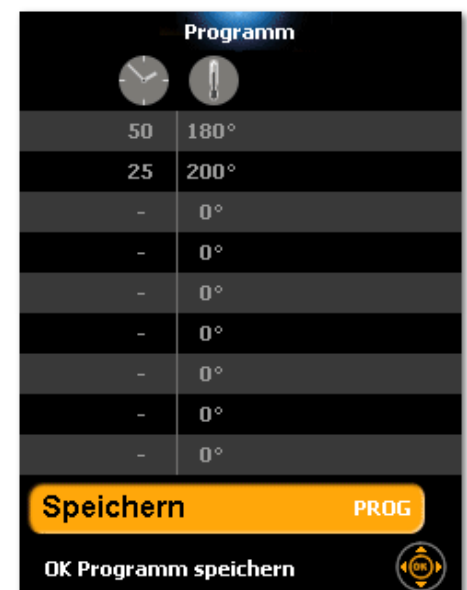
#### Bearbeiten eines Programmnamens

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.



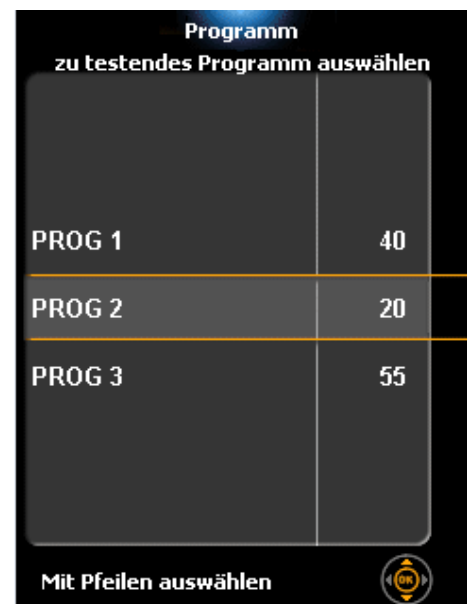
Änderungen, die (während des Tests) in den Schritten vorgenommen werden, die bereits abgelaufen sind, wirken sich nicht auf die Produkte im Gerät aus. Die Änderungen werden aber gespeichert und werden beim nächsten Ausführen des Programms aktiv.

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.

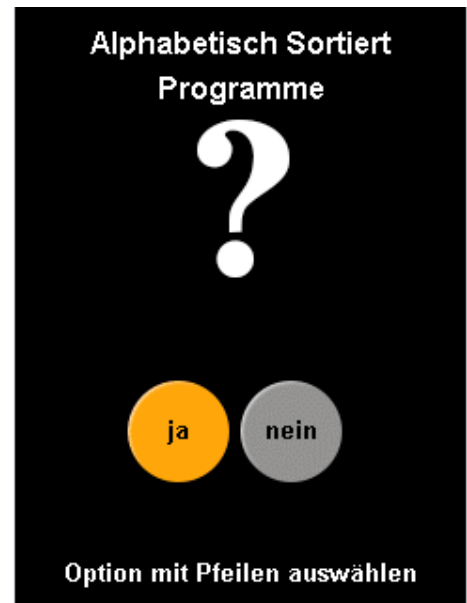
1. Drücken Sie auf OK.
2. Änderungen anwenden.
3. Wählen Sie "Programm speichern" aus.
4. Drücken Sie auf OK.



## 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.



## 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 entfernbar 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 des Dienstes verzögert werden.

Bei der Reinigung Gummihandschuhe tragen.



### ACHTUNG!

Verwenden Sie niemals einem Wasserschlauch für die Reinigung. Wasser kann in das Gerät durch die Lüftungsschlitze des Gerätes eindringen.

### 8.1 Wartungsplan

| Element      | Maßnahme   | Frequenz     |
|--------------|--|--------------|
| Innenbereich | • Reinigen, siehe Kapitel 8.2.   | Täglich      |
| Innenbereich | • Tiefenreinigen, siehe Kapitel 8.3.   | Jeden 18 Tag |
| Außenbereich | • Verwenden Sie Edelstahl Reinigungsspray, um Flecken zu entfernen, und die Wiederherstellung der Glanz. | Wöchentlich  |



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

### 8.2 Tägliche Reinigung



### ACHTUNG!

Zubehör muss während des Reinigungsprogramms aus dem Gerät entfernt werden.

Das Gerät wurde mit 3 Reinigungsprogramme ausgestattet:

- **Quick** (Schnell) – Das Gerät ist light verschmutzt.
- **Daily** (Täglich) – Das Gerät ist mäßig verschmutzt.
- **Deep** (Tief) – Tiefenreinigen (Jeden 18 Tag).

### REINIGUNG

Die folgenden Schritte werden durchgeführt (das Reinigungsprogramm dauert ca. 40, 70 oder 70 Minuten).

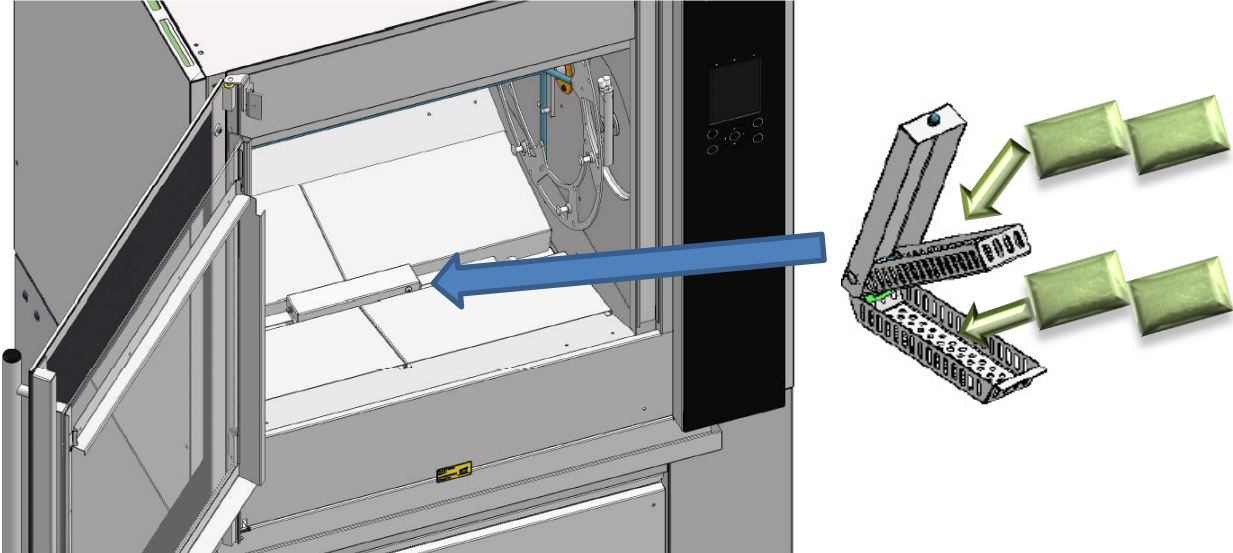
- 1 Abkühlen lassen
- 2 Spülen
- 3 Abtropfen lassen
- 4 Spülen
- 5 Spritzarm und Filter abspülen
- 6 Abtropfen lassen



Nach Beendigung des Reinigungsprogramms schaltet sich das Gerät automatisch ab.

### 8.2.1 Vorbereitung des Tablettenspenders

1. Tablettenspender öffnen.
2. Platzieren Sie in den unteren und oberen (nur bei Verwendung des Tages Programm) Fach *Fri-Jado Rotisserie Cleaning Tablets* (Reinigungstabletten).
3. Schließen Sie den Spender



### 8.2.2 Reinigungsprogramm starten



#### **ACHTUNG!**

Das Öffnen der Tür während eines Reinigungsprogramms bewirkt, dass das Gerät stoppt und in den Fehlerzustand übergeht. Das Gerät wird fortfahren, wenn die Tür geschlossen ist.

1. Entfernen Sie gefallene Teile und grobe Fettreste am Drainagerost (Die Entwässerung muss einen freien Fluss während der Reinigung bereitstellen).
2. Platzieren Sie den Spender.
3. Drücken Sie die linke Auswahltaste.
4. Wählen Sie CLEAN und drücken Sie OK.
5. Wählen Sie die Reinigungsstufe (QUICK, DAILY) und drücken Sie OK.
6. Wählen Sie YES (START REINIGUNG) und drücken Sie OK.
7. Drücken Sie START.

Das Gerät beginnt zu reinigen. Der Bildschirm zeigt den Status des Programms an.

8. Wenn Sie fertig sind, entfernen Sie den Tablettenspender und den Bodenfilter und reinigen Sie diese manuell.
9. Überprüfen Sie das Gerät und reinigen Sie es ggf. manuell.
10. Setzen Sie den Bodenfilter und den Tablettenspender wieder auf.

**Das Gerät ist nun betriebsbereit.**



Wenden Sie sich an Ihren Lieferanten *Fri-Jado Rotisserie Cleaning Tablets*.

### 8.3 Tiefenreinigen


**ACHTUNG!**

Das Öffnen der Tür während eines Reinigungsprogramms bewirkt, dass das Gerät stoppt und in den Fehlerzustand übergeht. Das Gerät wird fortfahren, wenn die Tür geschlossen ist.

Abhängig von den Temperaturen, in denen Sie arbeiten, wird die Verschmutzung durch die Verbrennung der Fettpartikel an den Wänden der Rotisserie rechtzeitig aufgebaut. Dieser Aufbau tritt auch auf, wenn Sie in Ihrem Produkt Füllungen oder Marinaden verwenden.


**ACHTUNG!**

Bevor Sie die Tiefenreinigen Kartusche verwenden, starten Sie zuerst den täglichen Reinigungszyklus.

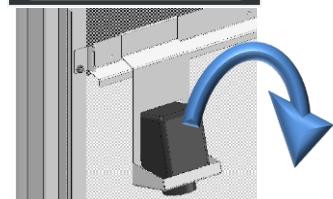
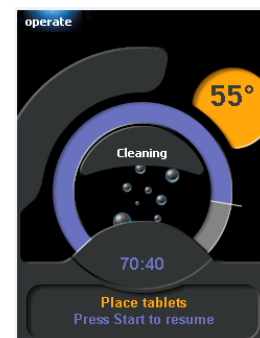
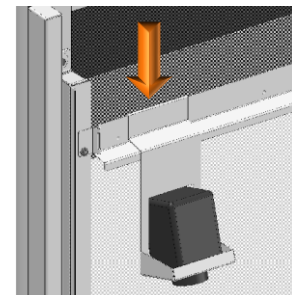
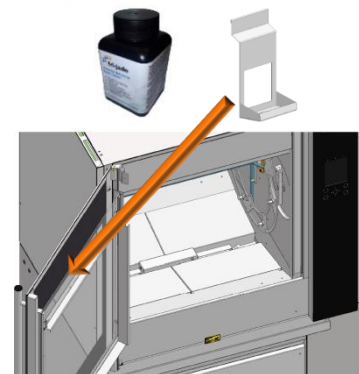
Anderenfalls werden die Filter verstopft. Dies würde eine manuelle Reinigung erfordern.

1. Nehmen Sie die Kartusche aus dem Behälter.
2. Nehmen Sie die Kartusche Halter aus dem Behälter.
3. Öffnen Sie die Rotisserie-Tür.
4. Nehmen Sie den Kartusche Halter und hängen Sie ihn an der inneren Türscheibe in dem mit dem Pfeil gekennzeichneten Bereich so weit wie möglich an der vertikalen inneren Strebe an.
5. Um eine korrekte Fixierung zu gewährleisten, klemmen Sie den Kartusche Halter hinter dem Metallstreifen gemäß dem Detail fest.
6. Schrauben Sie die Kappe der Kartusche ab.  
**Stanzen Sie das Siegel nicht!**
7. Legen Sie die Kartusche mit der Oberseite nach unten in den Kartusche Halter.
8. Schließen Sie die Tür.
9. Drücken Sie die linke Auswahltaste.
10. Wählen Sie CLEAN und drücken Sie OK.
11. Wählen Sie die DEEP und drücken Sie OK.
12. Wählen Sie YES (START REINIGUNG) und drücken Sie OK.
13. Drücken Sie START.

Das Gerät beginnt zu reinigen. Der Bildschirm zeigt den Status des Programms an.

14. Wenn Sie fertig sind, nehmen Sie die Kartusche heraus. Der Kartusche Halter kann bleiben.
15. Inspizieren Sie die Rotisserie.
16. Reinigen Sie die Filter bei Bedarf manuell.

**Das Gerät ist nun betriebsbereit.**



Wenn die Kartusche vor der Verwendung der Rotisserie nicht herausgenommen wird, schmilzt der Kunststoff und es besteht Rauch- und Kontaminationsgefahr.

## 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                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sind beide Türen richtig geschlossen?</li> </ul>  |
| Reinigen  | Wasserleck bei der Reinigung                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tür nicht richtig geschlossen.</li> </ul>   |
| Reinigen  | Ofen ist nach Reinigungszyklus nicht sauber | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nicht genug Reinigungsmittel, Zufuhr prüfen.</li> <li>• Keine Wasserzufuhr, prüfen.</li> <li>• Anlauf verschmutzt, reinigen.</li> <li>• Ablaufventil funktioniert nicht richtig, prüfen.</li> </ul> |
| Lampe     | Leuchtet nicht                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Im Managermenü AUS eingestellten.</li> <li>• Defekt, ersetzen.</li> </ul>   |
| Ofen      | Produkt wird nicht gleichmäßig braun        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Versuchen Sie es mit einer geringeren Kochtemperatur.</li> <li>• Sicherungen und/oder Differentialschalter prüfen.</li> </ul>   |
| Ofen      | Der Ofen heizt nicht auf                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tür öffnen und schließen.</li> <li>• Sicherungen und Differentialschalter auf der Stromplatine prüfen.</li> </ul>   |
| Netzkabel | Beschädigt                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Austauschen, siehe Kapitel 9.1</li> </ul>   |

### 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.



## 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

| Model                        | TDR 8 AC      | TDR 8+8 AC    |
|------------------------------|---------------|---------------|
| Abmessungen                  |               |               |
| - Breite                     | 1050 mm       | 1050 mm       |
| - Tiefe                      | 915 mm        | 915 mm        |
| - Höhe                       | 1795 mm       | 2135 mm       |
| Gewicht                      |               |               |
| - Brutto                     | 300 kg        | 480 kg        |
| - Netto                      | 250 kg        | 430 kg        |
| Maximale Umgebungstemperatur | 35 °C         | 35 °C         |
| Schalldruck                  | < 70 dB(A)    | < 70 dB(A)    |
| Elektroinstallation          |               |               |
| - Spannung                   | 3N~ 400/230 V | 3N~ 400/230 V |
| - Frequenz                   | 50/60 Hz      | 50/60 Hz      |
| - Benötigte Leistung         | 10.5 kW       | 21 kW         |
| - Maximaler Nennstrom        | 16 A          | 31 A          |
| Stecker <sup>1</sup>         | CEE-form 16 A | CEE-form 32 A |
| Länge des Netzkabels ca.     | 2,20 m        | 2,20 m        |
| Wasser Anschluss, Belüftet   | ¾ Zoll        | ¾ Zoll        |
| Wasser, Druck                | 200 – 500 kPa | 200 – 500 kPa |
| Ablauf, Offener Anschluss    | Min. 40 mm    | Min. 40 mm    |

### Amerikanische Modelle

| Model                        | TDR 7 AC        | TDR 7+7 AC           |
|------------------------------|-----------------|----------------------|
| Abmessungen                  |                 |                      |
| - Breite                     | 41 Zoll         | 41 Zoll              |
| - Tiefe                      | 38 ½ Zoll       | 38 ½ Zoll            |
| - Höhe                       | 70½ Zoll        | 84 Zoll              |
| Gewicht                      |                 |                      |
| - Brutto                     | 662 lbs.        | 1059 lbs.            |
| - Netto                      | 552 lbs.        | 948 lbs.             |
| Maximale Umgebungstemperatur | 95 °F           | 95 °F                |
| Schalldruck                  | < 70 dB(A)      | < 70 dB(A)           |
| Elektroinstallation          |                 |                      |
| - Spannung                   | 3~ 208 V        | 3~ 208 V             |
| - Frequenz                   | 50/60 Hz        | 50/60 Hz             |
| - Benötigte Leistung         | 12 kW           | 12 kW (2x)           |
| - Maximaler Nennstrom        | 35.5 A          | 35.5 A (2x)          |
| Stecker                      | NEMA15-50P      | NEMA15-50P (2x)      |
| Länge des Netzkabels ca.     | 75 Zoll         | 75 Zoll (2x)         |
| Wasser Anschluss, Belüftet   | ¾ Zoll          | ¾ Zoll (2x)          |
| Wasser, Druck                | 200 – 500 kPa   | 200 – 500 kPa        |
| Ablauf, Offener Anschluss    | min. 1 5/8 inch | min. 1 5/8 Zoll (2x) |

<sup>1</sup> Je nach Land

Notizen.

Notizen.

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

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

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