Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

BENUTZERHANDBUCH

TDR5-P eco
TDR7-P eco
TDR8-P eco

ACHTUNG!
Bitte vor Gebrauch der Maschine diese Anleitung lesen!

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

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

© 2015 Fri-Jado BV, Etten-Leur, Niederlande

Wir empfehlen Ihnen, sich bei Ihrem Händler nach dem Garantiezeitraum und den Garantiebedingungen zu erkundigen. Wir machen Sie außerdem auf unsere Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen aufmerksam, die wir Ihnen auf Anfrage zur Verfügung stellen.
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für infolge der Nichteinhaltung dieser Richtlinien oder der Missachtung der üblichen Vorsichtsmaßnahmen oder Sorgfalt bei Vorgängen, Bedienung, Wartung oder Reparaturarbeiten verursachten Schäden oder Verletzungen, auch wenn diese nicht ausdrücklich in diesem Handbuch beschrieben sind.
Infolge der ständigen Verbesserungsbemühungen kann es sein, dass Ihr Gerät leicht von dem in diesem Handbuch beschriebenen abweicht. Aus diesem Grund dienen diese Anweisungen lediglich als Richtlinie für die Installation, den Gebrauch, die Wartung und die Reparatur des in diesem Handbuch genannten Geräts. Dieses Handbuch wurde mit höchster Sorgfalt verfasst. Der Hersteller übernimmt jedoch keine Haftung für etwaige Fehler in diesem Handbuch und deren Folgen. Der Benutzer darf dieses Handbuch zum Eigengebrauch kopieren. Alle weiteren Rechte bleiben vorbehalten und nichts aus diesem Handbuch darf in irgendeiner Weise vervielfältigt und/oder veröffentlicht werden.

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

Зип Общепит

Leere Seite.

vsezip.ru

+7(812)987-08-81

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

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 Programm 13
3.4.1 Metallgeruch 14
4. BETRIEB UND VERWENDUNG 15
4.1 Bedienungstafel 15
4.2 Gerät einschalten 16
4.3 Gerät beladen 16
4.3.1 Gerät mit Fleischgabeln beladen 16
4.3.2 Beladen des Grills mit den V-Spießen (Zubehör) 18
4.3.3 Gerät mit Fleischkörben beladen (Zubehör) 18
4.3.4 Beladen des Grills mit dem Hähnchenständer (Zubehör) 19
4.3.5 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) 21
4.5.3 Fleischkörbe entnehmen (Zubehörteile) 21
4.5.4 Herausnahme des Fleischkorbs (Zubehör) 21
4.6 Leeren der Fettschublade 22
4.7 Gerät ausschalten 22

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

5. BEDIENEN 23
5.1 Betrieb des Grills 23
5.2 Betriebsoptionen 25
5.2.1 Vorwärmen 25
5.2.2 25
5.2.3 Beendigung eines laufenden Programms. 26
5.2.4 Kontrollieren Sie die derzeitige Temperatur 26
5.2.5 Überprüfung der verbleibenden Zeit in einem Programm 27
5.2.6 Anzeige aller aktuellen Programminformationen 27
5.2.7 Öko-Funktion 28
5.2.8 Koch-Korrektur 28
5.2.9 Anzeige-Informationen 29
6. MANAGER MENÜ 30
6.1 Manager Menüeinträge 30
6.2 Programmierung des Grills 30
6.3 Programmier-Parameter 36
6.4 PIN Ändern 38
6.5 Uhr 38
6.6 Transfer 38
6.7 Version 38
6.8 USB 39
7. REINIGUNG UND WARTUNG 40
7.1 Wartungsplan 40
7.2 Tägliche Reinigung 40
7.3 Wöchentliche Reinigung 41
7.4 Monatliche Reinigung 42
7.5 Reinigungsvorschriften für Oberflächen mit Antihaftbeschichtung 43
8. FEHLFUNKTIONEN UND WARTUNG 44
8.1 Netzkabel austauschen 44
8.2 Lampe austauschen 45
9. TECHNISCHE DATEN 46
10. ZUBEHÖRTEILE 47

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

1. EINFÜHRUNG

1.1 Allgemeines

Dieses Handbuch ist für die Verwendung durch TDR-P eco 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.

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.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

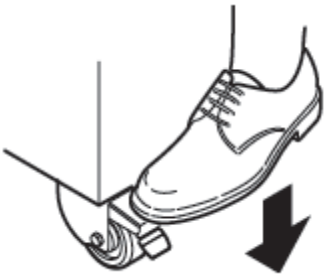
1.4 Sicherheitsanweisungen

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!
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.

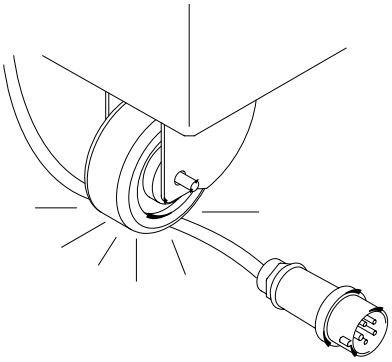
- Um Kurzschlüsse zu vermeiden ist das Gerät nie mit einem Wasserschlauch zu reinigen. Für Reinigungsanweisungen, siehe Abschnitt 6.1.
- Während des Grillverfahrens kann das Gerät sehr heiß werden.
- Bei Öffnen der Türe hält der Rotor an und das Heizgerät wird ausgeschaltet.
- Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen, um korrekte Funktion sicherzustellen und Feuergefahr zu vermeiden (überhitzen). Vor allem die Rückseite der Ventilator platte.
- Die Fettsammelwanne muss regelmäßig geleert werden um Überlaufen zu verhindern.
- Dieses Gerat 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 Gerat spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

1.4.2 Transport

Bei Transport des Geräts:

- Vor Transport des Geräts erst die Hauptspannung abtrennen, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen wird, und die Fettwanne leeren. Dann Gerät mindestens zehn Minuten lang abkühlen lassen.
- Das Gerät ist mit Rädern ausgestattet, die nicht für das Überqueren von Stegen oder Hindernissen von mehr als 10 mm (0.4 Zoll) Höhe geeignet sind.
- Bei Transport des Geräts immer in der Gerätemitte schieben. Nie oben. Nie unten.
- Sicherstellen, dass sich die Räder frei bewegen können und nie 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.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

1.5 Hygiene

Die Qualität eines frischen Produkts ist immer abhängig von der Hygiene. Vor allem bei Grillprodukten. Bei einem Risiko einer Salmonellenkontaminierung - 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 Störungsfall 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 Umweltanforderungen.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

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 (eventuelle mit PTFE-Beschichtung). Das Stromkabel hat einen Stecker.

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

Für optionales Zubehör, siehe Abschnitt 10.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

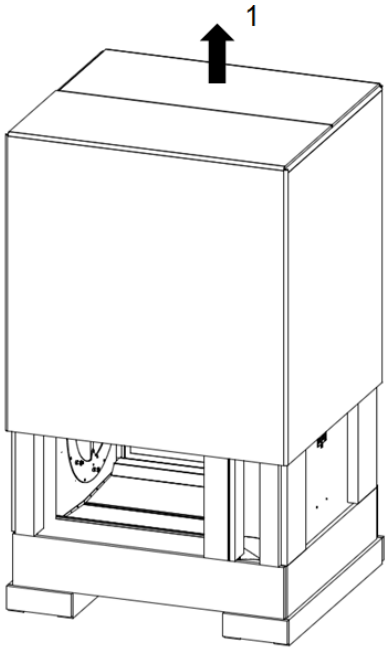
3. INSTALLATION UND ERSTE VERWENDUNG

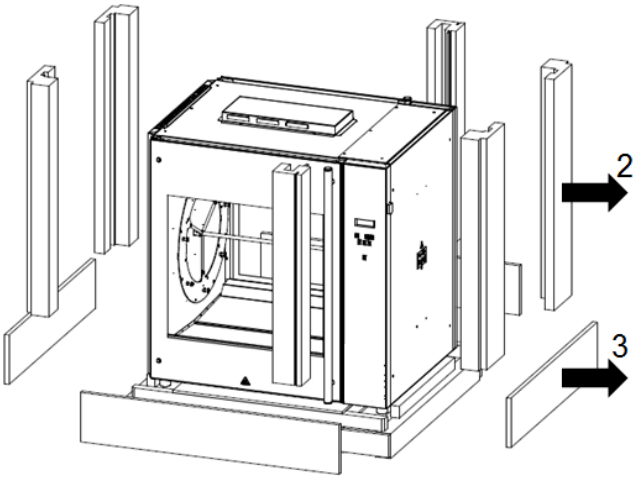
Alles Verpackungsmaterial des Geräts ist recyclinggeeignet.

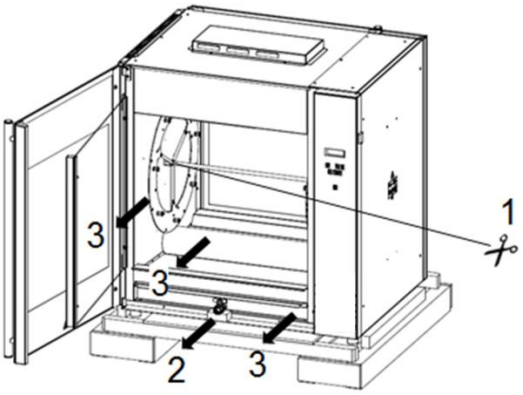
Nach dem Auspacken prüfen Sie den Zustand des Geräts. Bei Schäden lagern Sie das Packmaterial und wenden Sie sich innerhalb von fünfzehn Werktagen nach Erhalt der Ware an das Transportunternehmen.

3.1 Gerät auspacken

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





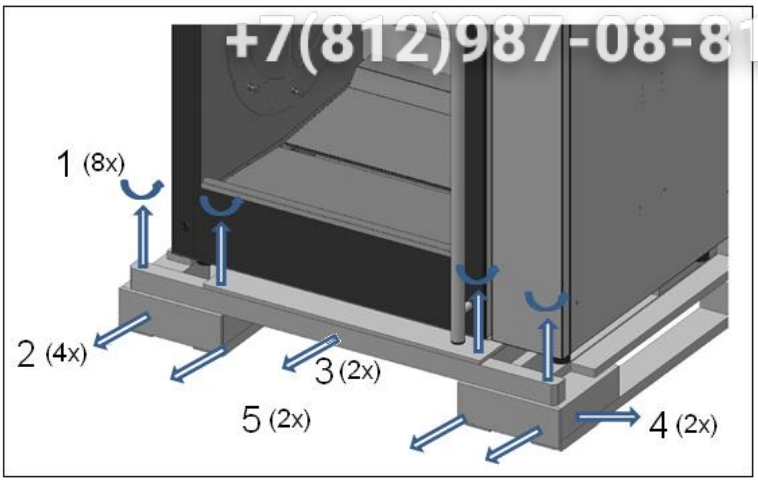


1. Schneiden Sie die Transportplomben auf beiden Seiten des Rotors durch
2. Entfernen Sie den Transportblock der Fett lade
3. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial vom Gerät
4. Nehmen Sie das Standardzubehör ab.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

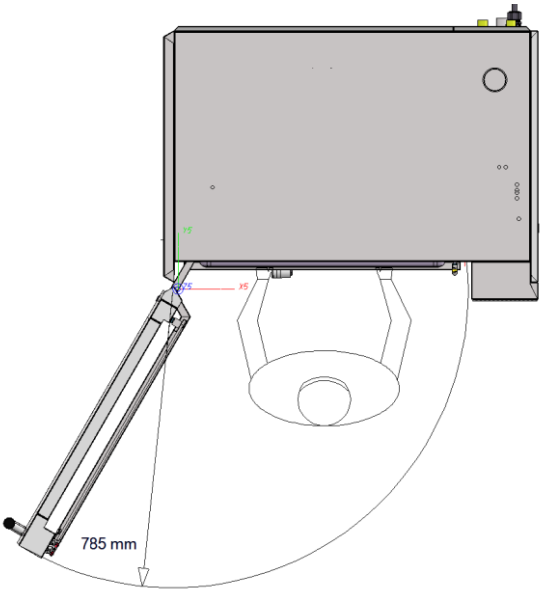
3.2 Palette demontieren:

Vor dem Auspacken des Geräts muss die Palette demontiert werden.



3.3 Installation und Platzierung

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



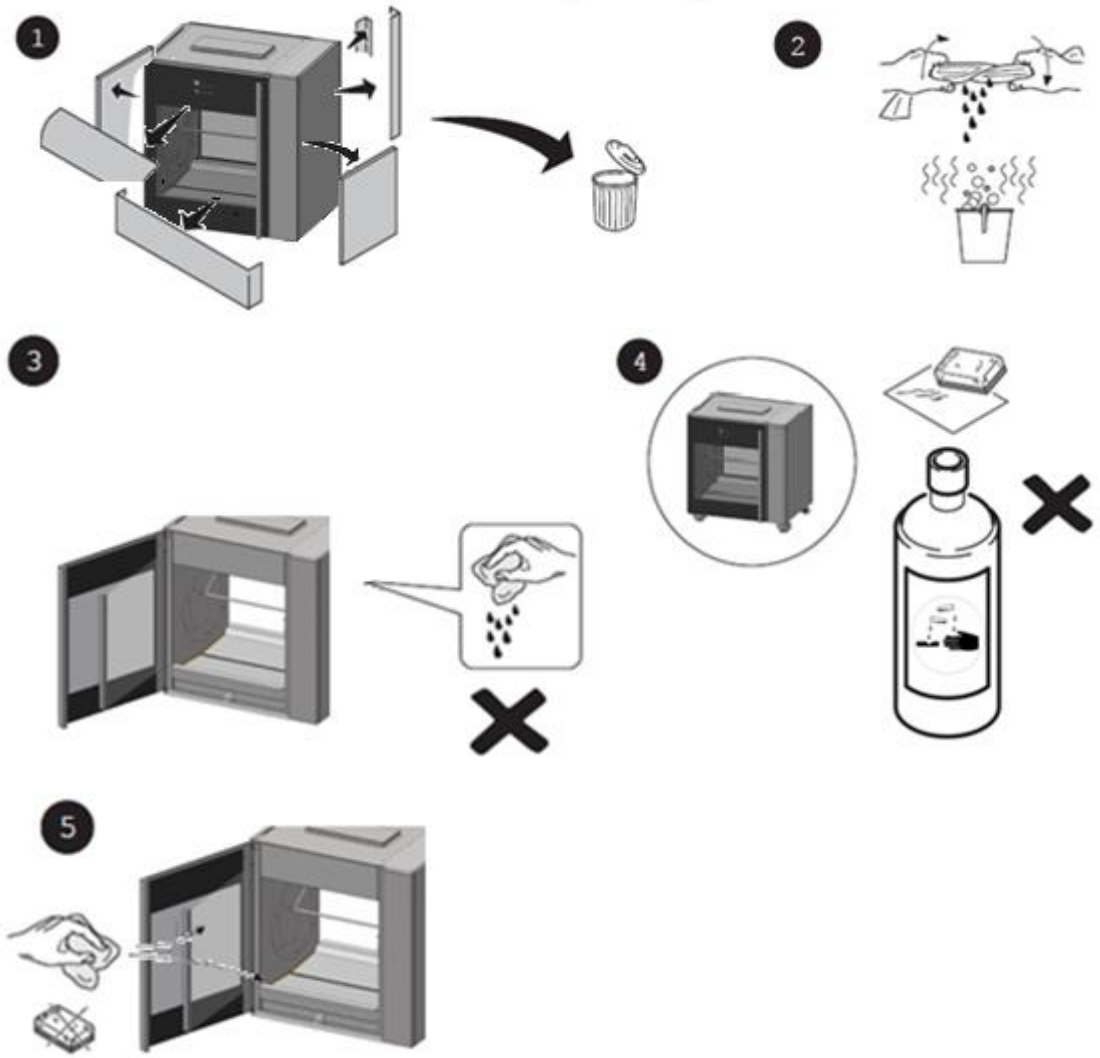
Platzierung:

- Der Benutzer braucht ausreichend Bewegungsfreiheit um das Gerät korrekt zu betreiben.
- Lassen Sie mindestens 250 mm (10 Zoll) 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.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

3.4 Erste Verwendung Programm

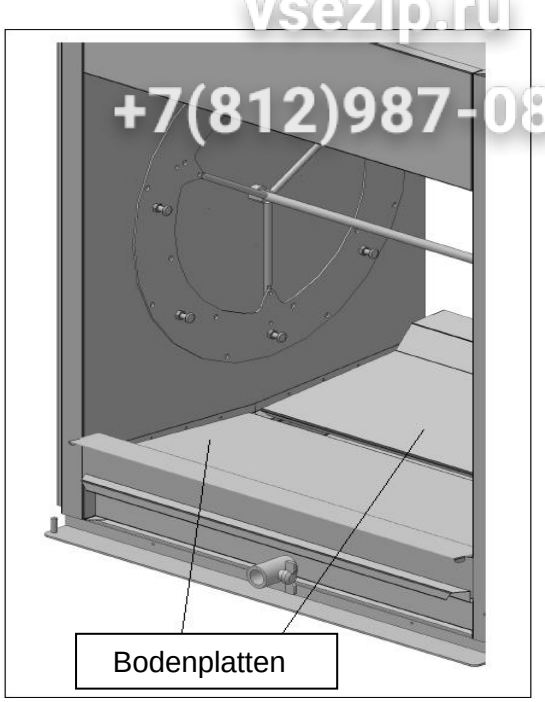
Bei der ersten Verwendung des Geräts ist das Innere mit Seifenlauge gut zu reinigen und das Gerät wie unten beschrieben aufheizen Sehe Kapitel 3.4.1. Nach der Inbetriebnahme kann Verfärbungen des Kochen / Grillen Raum auftreten.



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

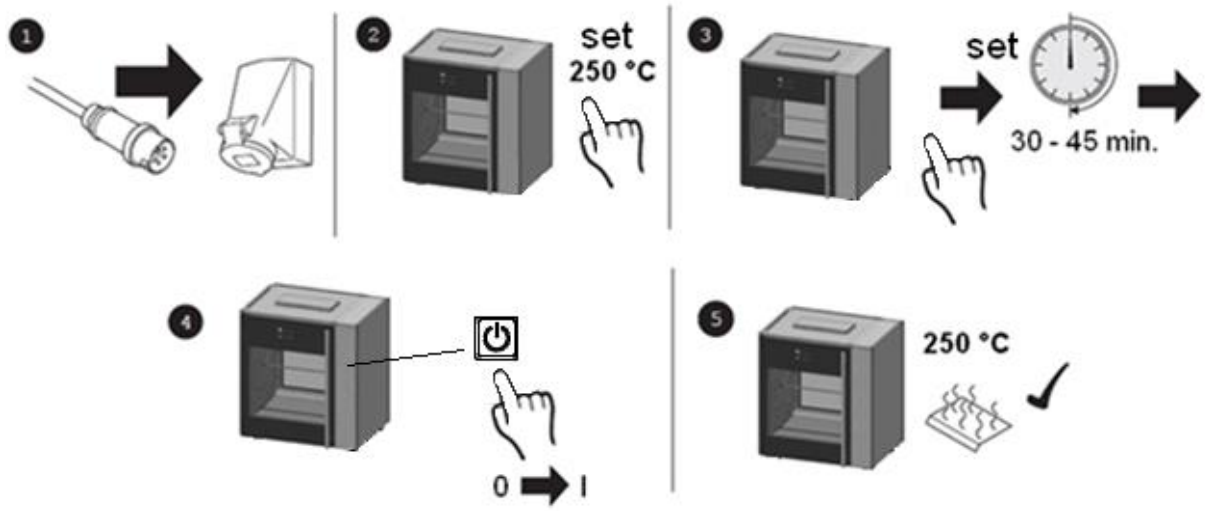
Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

Platzieren Sie die Bodenplatten im Grillfach.



3.4.1 Metallgeruch

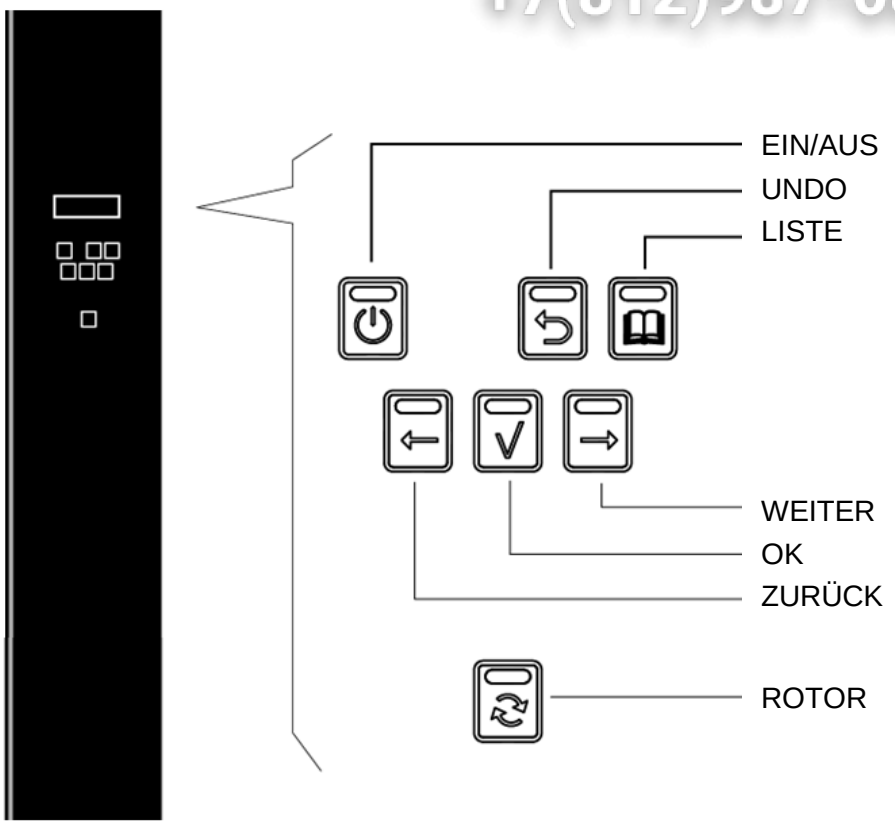
Um den Metallgeruch zu entfernen, der bei erster Verwendung erscheint, ist das Gerät mindestens eine halbe Stunde lang auf Maximaltemperatur (250°C/482°F) zu erhitzen (Ein „Erste Verwendung“-Programm wird an Position 99 voreingestellt).



Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

4. BETRIEB UND VERWENDUNG

4.1 Bedienungstafel



Taste	Funktion
EIN / AUS	Das Gerät ein- und ausschalten.
UNDO	Zurück zum vorherigen Menü
LISTE	Empfangs- / Programmiermodus
WEITER	Ein Schritt weiter beim Einstellen
ROTOR	Anschalten des Rotors
OK	Eine Funktion oder Änderung bestätigen
ZURÜCK	Ein Schritt zurück beim Einstellen

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

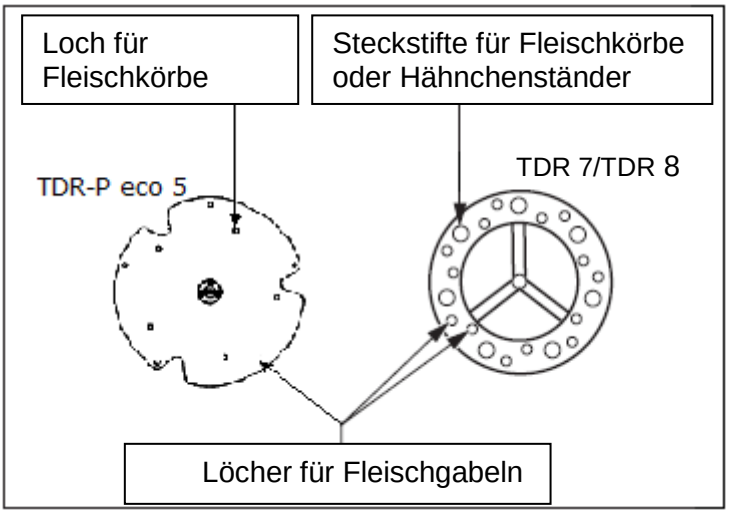
4.2 Gerät einschalten

4.3 Gerät beladen

Wählen Sie zunächst ein Programm (siehe Kapitel 5).

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

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



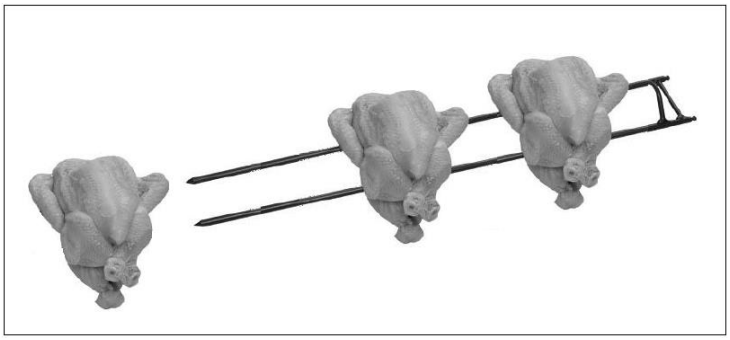
4.3.1 Gerät mit Fleischgabeln beladen

Das Gerät wird mit einem Set Fleischgabeln ausgestattet.

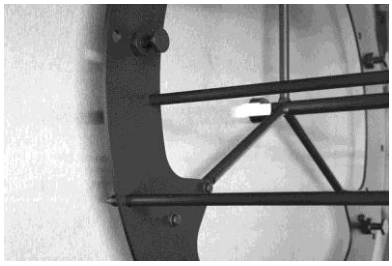
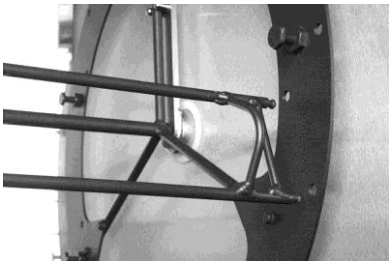
Ganze ungeschnittene Hühnchen sollten immer mit Fleischgabeln gegrillt werden. So werden sie gegenseitig mit ihrem natürlichen Fett begossen, was zu perfekten zarten Ergebnissen führt.
Siehe You-Tube-Video: “Fri-Jado-Anweisung für Befestigen und Beladen von Hühnchen".

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

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.

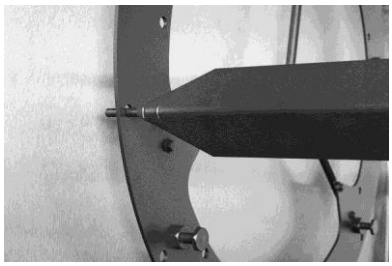
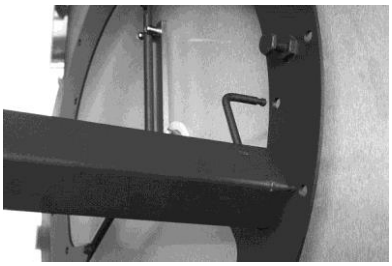
5. Das andere Ende der Fleischgabeln ist durch die entsprechenden Löcher in der gegenüberliegenden Rotorschiebe zu schieben.
6. Die restlichen Fleischgabeln führen Sie wie folgt in das Gerät ein:
   - Einschalten des Geräts mit der "Ein/Aus-Taste".
   - Bei offener Tür nutzen Sie die Rotortaste, um den 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.

Зип Общепит vsezip.ru

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.

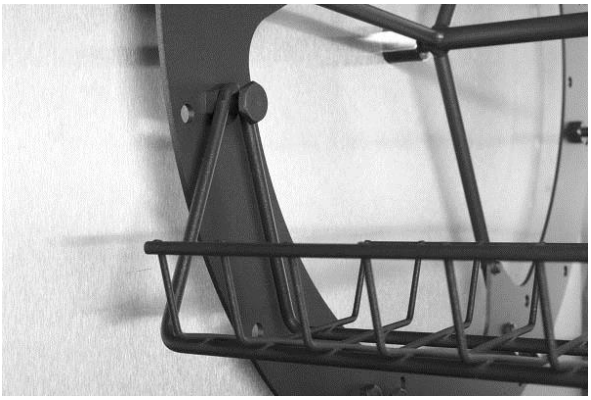



- Setzen Sie das andere Ende des Grillspießes in die kleinen entsprechenden Löcher an der Rotorendplatte auf der rechten Seite ein (wenn Sie vor dem Ofen stehen).
- Stellen Sie sicher, dass der Spieß gerade ist. Ist der Spieß nicht gerade, vergewissern Sie sich, dass Sie die richtigen Löcher in den Rotorendplatten 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 7 und TDR 8 müssen Sie die Fleischkörbe an den entsprechenden Steckstiften befestigen.



(Typ für TDR-8 wird gezeigt)

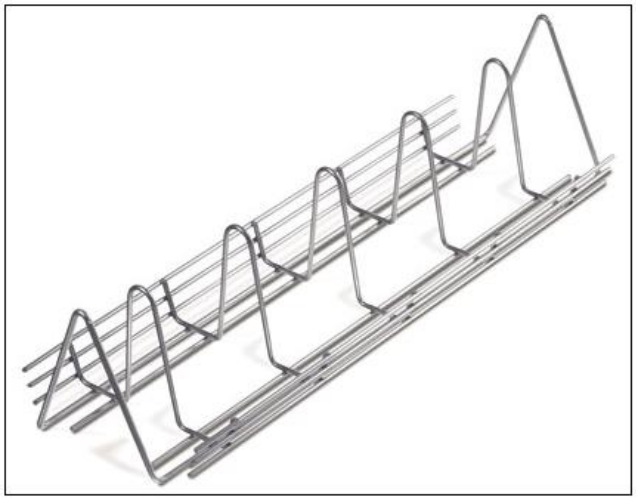
- Beim Beladen des Geräts mit Fleischkörben sicherstellen, dass der Rotor gleichmäßig beladen wird, so dass die Produktmasse gleichmäßig über den Rotor verteilt ist und er sich im Gleichgewicht befindet.
- Auch sicherstellen, dass keine Fleischteile aus den Körben stehen.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

(Typ für TDR 7 / TDR 8 wird gezeigt)

4.3.4 Beladen des Grills mit dem Hähnchenständer (Zubehör)

Wenn Sie einen Hähnchenständer verwenden, können Sie dasselbe Prinzip verwenden wie beschrieben in Abschnitt 4.3.3.



Um ein Hähnchen oder ein anderes Geflügel auf dem Ständer vorzubereiten, können Sie Abbildung 1 als Beispiel verwenden.

Abbildung 1

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

4.3.5 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
Für TDR 5 und TDR 5 + 5: 1 Fleischgabel + 2 Fleischkörbe nacheinander

4.4 Grillzeiten

Die Grillzeiten sind von einer Reihe von Faktoren abhängig:

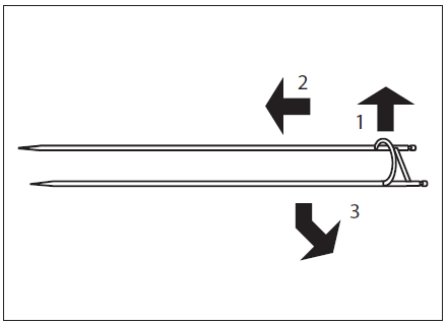
- Der Umgebungstemperatur und der Zugluft in unmittelbarer Nähe des Geräts.
- Der Grilltemperatur.
- Die Anfangsprodukttemperatur.
- Die Fleischsorte (fett oder mager) und mit oder ohne Zusatzstoffe.
- Vom Gewicht und von der Form des Produkts.
- Gesamtmenge des in einem Grillzyklus zu grillenden Fleischs.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

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

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.

4.5.4 Herausnahme des Fleischkorbs (Zubehör)

Sie können für den TDR 5 dasselbe Prinzip verwenden wie beschrieben in Abschnitt 4.5.3. Folgende Vorgehensweise wird sowohl für den TDR 7 als auch für den TDR 8 angeraten:

1. Heben Sie leicht beide Seiten des Fleischkorbs an.
2. Schieben Sie eine Seite in Ihre Richtung und nehmen Sie den Korb aus der Einheit

Je nach Menge der zubereiteten Produkte müssen Sie gegebenenfalls die Körbe leeren, bevor Sie sie entfernen können.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

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!

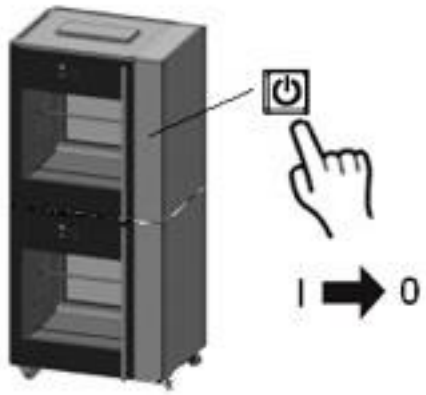
Das Fett wird nach dem Grillen sofort heiß. Lassen Sie das Fett abkühlen oder gehen Sie äußerst vorsichtig vor und tragen Sie Handschuhe oder verwenden Sie Topflappen.

Ablassventil offen. (Handhebel waagerecht)

Ablassventil geschlossen. (Handhebel senkrecht)

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

4.7 Gerät ausschalten



Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

5. BEDIENEN

Bedientasten leuchten, wenn sie funktionsbereit sind.

5.1 Betrieb des Grills

1. Drücken Sie auf Start.

2. Anzeige zeigt Fri-Jado Logo.

3. Anzeige zeigt Software-Version.

```
Interface P Eco
TDR
Version   x.x.x
```

4. Anzeige zeigt das letzte Kochprogramm.

```
Drumstick
   5 6 7 8 9
```

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

6. Anzeige zeigt ausgewähltes Programm.

```
Chicken
  98 99 1 2 3
```

7. Bestätigen Sie das ausgewählte Programm.

8. Schließen Sie nach dem Laden die Tür. Eine Erinnerung daran, dass Sie die Fett lade zu leeren haben, erscheint.

```
Ist die Fettschublade
entliert?
```

Siehe Abschnitt 5.2 für Vorwärmen Optionen

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

BELADEN
oder ANFANG

9. Nach dem Beladen, Schließen Sie die Tür.
Anmerkung: Drucken Sie auf die OK-Taste oder offenen Sie der Tür um das Signal zu stoppen.
Anmerkung: Bildschirm 8 und 9 wechseln

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

11. Drücken Sie zum Bestätigen auf OK.

180°C 0:59

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

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

1 Chicken
230°C P123 0:60

14. Während der letzten Minute blinkt die Zeit.

1 Chicken
230°C P123 0:55

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

ENTLADEN

16. Programm fertig, öffnen Sie die Tür.

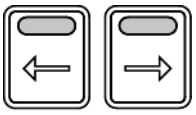
Kerntemp. messen

17. Eine Erinnerung, um die Kerntemperatur zu messen, erscheint.
Anmerkung: Bildschirm 17 und 18 wechseln.

2 Chicken
0:00 Zeit hinzufügen?

18. (Optionsweise, Sichtbar 5 min.) Antrag für Verlängerung der Zeit nach dem Öffnen der Tür.
Anmerkung: Verlängerung der Zeit steht nur zur Verfügung, wenn es in die Service Menu aktiviert ist.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

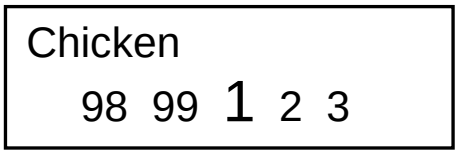


19. (Optionsweise). Wenn Sie eine Minute lang auf den rechten Pfeil drücken, Steigerung, auf den linken, Reduzierung. Bei Aktivierung geht Programm weiter bei Schritt 13.

20. Programm fertig, öffnen Sie die Tür.

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

22. Schließen Sie die Tür.

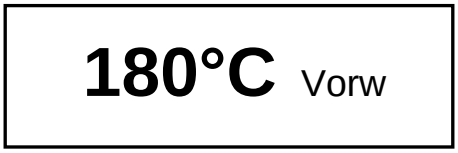


23. Anzeige zeigt das letzte Betriebsprogramm.

5.2 Betriebsoptionen

5.2.1 Vorwärmen Funktion

Allein wenn Vorwärmen im Manager definiert ist.



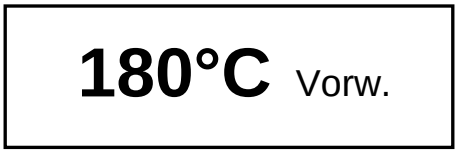
1. Display zeigt die aktuelle Vorwärmen Temperatur.

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

   Anzeige zeigt den nächsten Programmschritt.

5.2.2 Dauernd Vorwärmen Funktion

Allein wenn Vorwärmen im Manager definiert ist.



1. Display zeigt die aktuelle Vorwärmen Temperatur.

Зип Общепит vsezhpita +7(812)987-08-81

Start Programm?
JA NEIN

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

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

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

5.2.3 Beendigung eines laufenden Programms.

1. Drücken Sie 3 Sekunden lang auf EIN/AUS.

HALT?
NEIN JA

2. Treffen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten eine Wahl.

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

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

Chicken
98 99 1 2 3

4. Anzeige zeigt das letzte Betriebsprogramm.

5.2.4 Kontrollieren Sie die derzeitige Temperatur

1 Chicken
230°C P123 0:05

1. Zum Beispiel: Kontrollieren Sie die aktuelle Temperatur in
   Programm 1 Hähnchen, Schritt 1.

2. Drücken Sie auf die OK-Taste.

1 Chicken
220°C P123 0:05

3. Die Anzeige zeigt 3 Sekunden lang die derzeitige Temperatur an.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

5.2.5 Überprüfung der verbleibenden Zeit in einem Programm

```
1 Chicken
230°C   P123    0:05
```

1. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um die verbleibende Zeit pro Schritt anzuzeigen.

```
1 Chicken
230°C   P123    0:01
```

2. Restzeit für Schritt 1 (erste Ziffer blinkt).

```
1 Chicken
230°C   P123    0:05
```

3. Restzeit für Schritt 2 (zweite Ziffer blinkt).

5.2.6 Anzeige aller aktuellen Programminformationen

```
1 Chicken
180°C   P123    0:20
```

1. Anzeige zeigt aktuelles Programm. (Schritt eins ist aktiv).

2. Drücken Sie auf die Taste "Liste".

```
180°C   0:20
```

3. Anzeige zeigt die programmierte Temperatur und Zeit.

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

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

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

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

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

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

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

```
1  Chicken
180°C    P123      0:20
```

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

5.2.7 Öko-Funktion

```
1  Chicken          ECO
180°C    P123      0:20
```

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

Im Öko-Modus wird die in der Aushöhlung gesammelte Wärme zum Kochen des Produkts verwendet.
Entsprechend den Einstellungen, dem Produkt und dem Programm kann eine Energieeinsparung von bis zu 5 % erreicht werden.

5.2.8 Koch-Korrektur

```
180°C 0:20
```

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

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

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

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

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

5.2.9 Anzeige-Informationen

180°C 0:20

1. Anzeige zeigt die programmierte Temperatur und Zeit.

2. Drücken Sie auf die Taste "Liste".

1 Chicken
180°C P123 0:20

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

   Anmerkung: der laufende Kochschritt ist unterstrichen.

4. Benutzen Sie die Pfeiltaste für den nächsten Bildschirm.

1 Chicken
210°C P123 0:20

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

1 Chicken
230°C P123 0:20

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

1 Chicken
220°C P123 0:20

7. Display zeigt die derzeitige Temperatur

   Anmerkung: die derzeitige Temperatur blinkt.

1 Chicken
220°C P123 0:15

8. Anzeige zeigt die verbleibende Zeit.

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

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

6. MANAGER MENÜ

6.1 Manager Menüeinträge

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

* Nur sichtbar, wenn im Service-Menü ausgewählt.

6.2 Programmierung des Grills

Mögliche Programmierungen:

- Vorwarmen
- Schritt 1
- Schritt 2
- Schritt 3
- Warmhalten

1. Starten der Einheit.

fri-jado

2. Logo erscheint.

Interface P Eco
TDR
Version x.x.x

3. Informationen zur Einheit erscheinen.

Drumstick
5 6 7 8 9

4. Das zuletzt benutzte Programm erscheint.

5. Drücken Sie auf die Taste "Liste".

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

Pin 0 - - -
Code Eingeben

5. Geben Sie den Benutzer-PIN-Code ein.

   Anmerkung: der ursprüngliche PIN-Code ist 1111.
   Der Benutzer kann den Benutzer-PIN-Code abändern.

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

Pin 1 - - -
Code Eingeben

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

9. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

Pin * 0 - -
Code Eingeben

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

MANAGER MENÜ
… EDIT …

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

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

REZEPTE
NEU …

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

14. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

```
10
Neues No.
```

15. Die als erste verfügbare Nummer wird angezeigt.

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

16. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

```
10 A--------------
AÄB          für mehr
```

17. Geben Sie den Rezeptnamen ein.

Benutzen Sie die Pfeiltaste, um die Buchstaben abzuändern.

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

18. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

```
10 TEST
```

19. Der neue Rezeptname wird angezeigt

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

20. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

```
10 TEST
Vorw. J   Temp 210°C
```

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

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

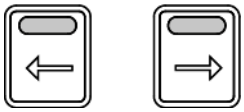
    Vorwärmfunktion:
    J: Ja
    N: Nein
    K: Kontinuierlich

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

22. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

```
10  Stufe 1
Temp 1 - - °C
```

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



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

25. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

```
10  Stufe 1
Temp 21 - °C
```

26. Stellen Sie die zweite Ziffer ein.

27. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

```
10  Stufe 1
Temp 215 °C
```

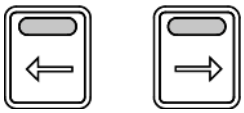
28. Stellen Sie die dritte Ziffer ein.

29. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

```
10  Stufe 1
Temp 215 °C  Zeit  1 - -
```

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

    Anmerkung: Geben Sie die Zeit in Minuten.



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

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

32. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

```
10  Stufe 1
Temp 215 °C  Zeit  21 -
```

33. Stellen Sie die zweite Ziffer ein.

34. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

```
10  Stufe 1
Temp 215 °C  Zeit  210
```

35. Stellen Sie die letzte Ziffer ein.

36. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

```
10  Stufe 1
Temp 215 °C  Zeit  210
```

37. Der Schritt ist nun abgeschlossen.

    Drücken Sie auf den rechten Pfeil oder auf die OK-Taste, um einen Schritt weiter zu gehen.
    Drücken Sie auf den linken Pfeil, um zur letzten Einstellung zurückzugehen.
    Wählen Sie √ und drücken Sie die OK-Taste, um die Programmierung zu beenden.

```
10  Stufe 2
Temp 1 - - °C
```

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

```
10  Warmh
Temp 85 ° C  Time  999
```

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

Anmerkung: Stellen Sie die Zeit bis 999 für den Dauerbetrieb.
Nur verfügbar, wenn aktiviert (siehe Abschnitt 6.3)

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

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

```
10  TEST
      SPEICHERN    …
```

41. Speichern Sie die beendeten Programme.

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

42. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

```
REZEPTE
          NEU        ...
```

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

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

```
MANAGER MENÜ
…         EDIT        ...
```

45. Das Manager Menü erscheint.

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

```
Drumstick
     5 6 7 8 9
```

47. Das zuletzt benutzte Programm wird angezeigt.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

6.3 Programmier-Parameter

1. Drücken Sie auf die Taste "Liste".

```
Pin  * * * *
Code Eingeben
```

2. Geben Sie den Benutzer-PIN-Code ein.

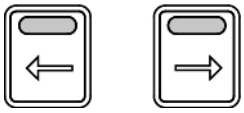
3. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

```
MANAGER MENÜ
...      Parameters      ...
```

4. Benutzen Sie die Pfeiltasten für die Parameterauswahl.

5. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

```
Sprache:  Englisch
…        NÄCHTSTE        ...
```



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

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

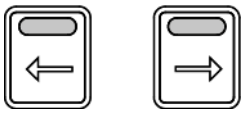
```
Sprache:  Englisch
          ÄNDERN        …
```

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

8. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

Зип Общепит
vseeip.ru
+7(812)987-08-81

Sprache: Deutch
… NÄCH ...



9. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um "Abändern", "Weiter" oder "Zurück" auszuwählen.
Presse zurück, um den Manager zu gelangen.

Params speichern
SPEICHERN …

10. . Speichern Sie die Abänderung

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

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

Presse zurück, um den Manager zu gelangen.

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

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

6.4 PIN Ändern

```
MANAGER MENÜ
…   Anderen Pin   …
```

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

```
Pin 0 0 0 0
Geben Sie den neuen PIN
```

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

6.5 Uhr

```
MANAGER MENÜ
…   Uhr   ...
```

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

```
2012 / 10 / 1   8:01  AM
   STELLE ZEIT   ...
```

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

6.6 Transfer

```
MANAGER MENÜ
…   Transfer   ...
```

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

```
Legen stick und drücken Sie
OK
```

4. Legen stick und drücken Sie OK.

6.7 Version

```
Interface P Eco
TDR
Version   x.x.x
```

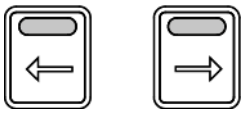
1. Informationen zur Einheit erscheinen.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

6.8 USB

```
MANAGER MENÜ
…        EDIT        ...
```

1. Manager Menü



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

```
MANAGER MENÜ
        USB        ..
```

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

4. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

```
USB
        LESEN        …
```

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

Option SPEICHERN:

```
A_ _ _ _ _ _ _ _
…      File Name
```

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

```
A
        Speichern        …
```

7. Wählen Sie Speichern.

8. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

7. REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG!

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

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

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

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

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

ACHTUNG!

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

7.1 Wartungsplan

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

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

7.2 Tägliche Reinigung

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

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

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

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

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

Rotor und Bodenplatten

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

Fett lade

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

Der Innenbereich

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

Glastüren:

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

7.3 Wöchentliche Reinigung

ACHTUNG!
Das Bedienfeld darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

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.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

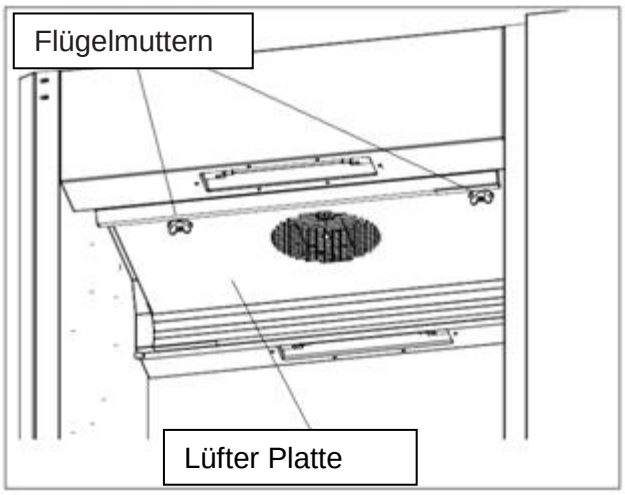
7.4 Monatliche Reinigung

ACHTUNG!
Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.

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

Lüfter Platte:

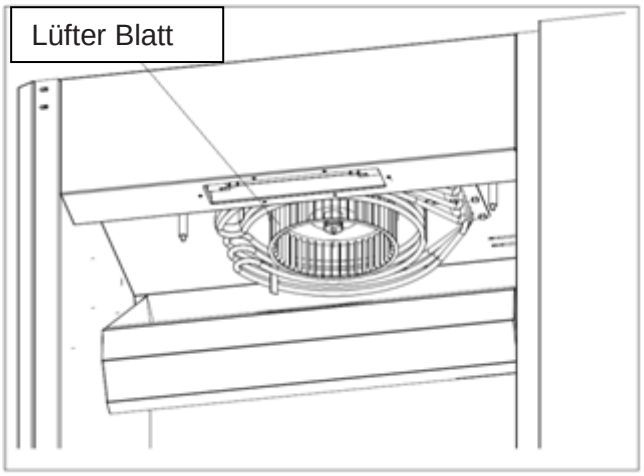
- Entfernen Sie die Lüfter Platte, indem Sie die beiden Flügelmuttern lösen. Diese Platte hängt an zwei Punkten an den Seiten. Nach schwenken kann die Lüfter Platte aus dem Gerät entfernt werden.



- Reinigen Sie das Lüfter Platte mit einem Reinigungsmittel oder mit heißem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Trocken 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.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-118-81

7.5 Reinigungsvorschriften für Oberflächen mit Antihaftbeschichtung

Verschiedene Teile Ihrer Rotisserie haben möglicherweise eine Oberfläche mit Antihaftbeschichtung. Abrieb und ätzende Chemikalien verkürzen die Lebensdauer der Beschichtung. Wenn die Oberfläche mit Antihaftbeschichtung 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 Antihaftbeschichtung eventuell angreifen, wenn der Sterilisator nicht auf die empfohlene Stärke verdünnt wird. Sie bewirken dann ein Abschälen der Antihaftschicht.
Versuchen Sie nicht, die Verschmutzung abzubrennen oder abzubacken.
Verwenden Sie das Gerät nicht länger als acht Stunden ohne Reinigung.

Die Reinigung von Oberflächen mit Antihaftbeschichtung (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 Antihaftbeschichtung:
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 Antihaftbeschichtung 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.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

8. 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 Kapitel7.4) und sehen Sie nach, was die Ventilator Schaufel blockiert.
Lüftung	Ventilator laut	• Ventilator verunreinigt (siehe Kapitel 7.4).
Lampe	Leuchtet nicht	• Im Service-Menü AUS eingestellten. • Tür ist offen. • Defekt, siehe Kapitel 8.2.
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	• Austauchen, siehe Kapitel 8.1

8.1 Netzkabel austauschen

ACHTUNG!
Gefährliche elektrische Spannung.

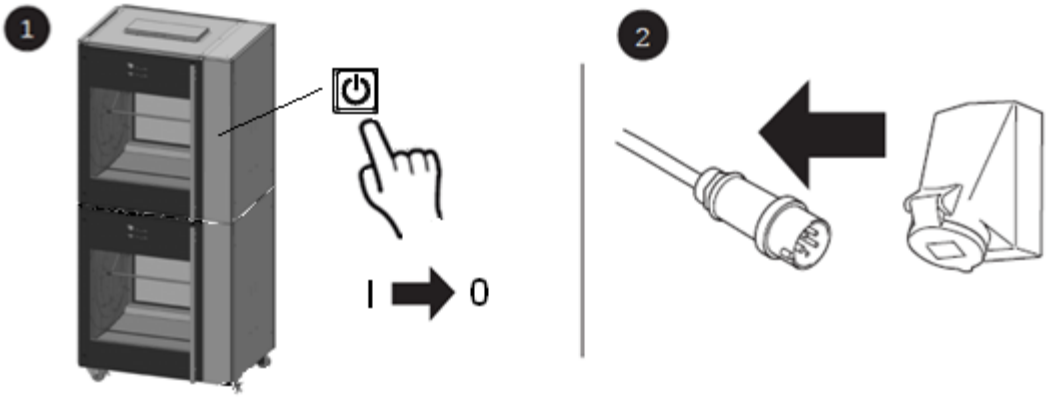
Um Gefahren vorzubeugen, darf das Netzkabel, wenn es Schäden aufweist, nur vom Hersteller oder fachlich dazu qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

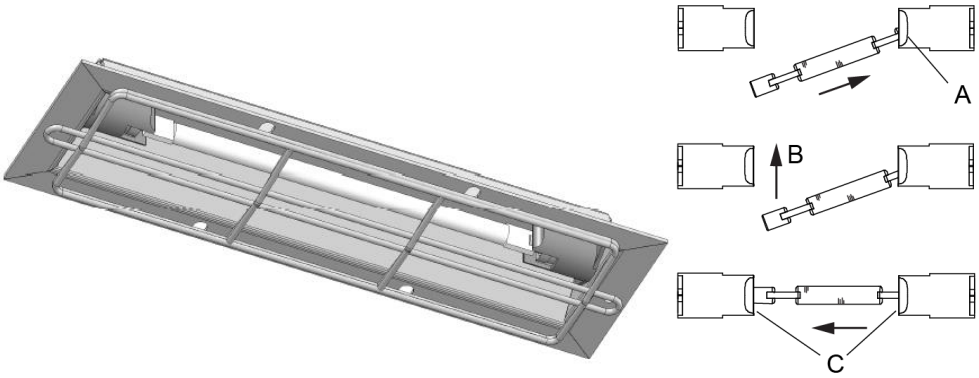
8.2 Lampe austauschen

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 Brennspiritus, 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.

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

9. TECHNISCHE DATEN

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

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	835 mm	995 mm	835 mm	995 mm
- Tiefe	710 mm	830 mm	710 mm	830 mm
- Höhe	895 mm	1050 mm	1775 mm	2080 mm
Gewicht				
- Brutto	160 kg	210 kg	300 kg	425 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
- Stecker1	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

Amerikanische Modelle

Model	TDR 5	TDR 7 / TDR 8	TDR 5+5	TDR 7+7 / TDR 8+8
Abmessungen				
- Breite	33 Zoll	39 ¼ Zoll	33 Zoll	39 ¼ Zoll
- Tiefe	28 Zoll	32 ¾ Zoll	28 Zoll	32 ¾ Zoll
- Höhe	35 ¼ Zoll	41 ¼ Zoll	70 Zoll	82 Zoll
Gewicht				
- Brutto	353 lbs	463 lbs	661 lbs	937 lbs
- Netto	287 lbs	408 lbs	586 lbs	827 lbs
Maximale Umgebungstemperatur	95 °F	95 °F	95 °F	95 °F
Schalldruck	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Elektroinstallation				
- Spannung	3~ 208 V	3~ 208 V	3~ 208 V	3~ 208 V
- Frequenz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
- Maximaler Nennstrom	6.6 kW	10.5 kW	2x 6.6 kW	2x 10.5 kW
- Stromversorgung	18.9 A	30.8 A	2x 18.9 A	2x 30.8 A
- Stecker	NEMA15-30P	NEMA 15-50P	2x NEMA 15-30P	2x NEMA 15-50P
- Kabel Länge Ca.	75 Zoll	75 Zoll	75 Zoll (2 x)	75 Zoll (2x)

1 Je nach Land

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

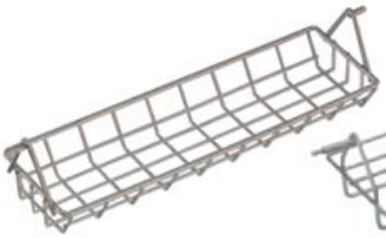
10. ZUBEHÖRTEILE

Folgendes Zubehör ist für den TDR erhältlich:

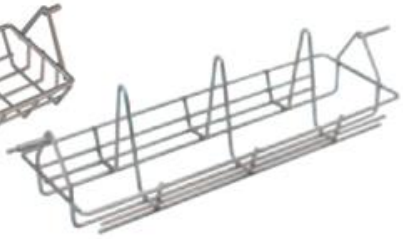
Fleischgabel

V-Spieß

Spezifisch für den TDR 5:



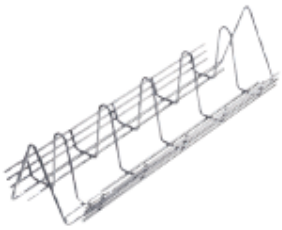
Fleischkorb



Hähnchenständer

Spezifisch für den TDR 7 und TDR 8:

Fleischkorb



Hähnchenständer

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

Fri-Jado Euro Products
Oude Kerkstraat 2
4878 AA Etten-Leur
The Netherlands

Tel: +31 (0) 76 50 85 400
Fax: +31 (0) 76 50 85 444