

Täglich - Tagesbeginn



Schritt 1

Prüfen Sie, ob ein Reinigungszyklus durchgeführt wurde.

Entfernen und entsorgen Sie die Patrone.



Schritt 2

Entfernen Sie den Spender, die Abschirmbleche und die Filtersiebe und entsorgen Sie die Reste.



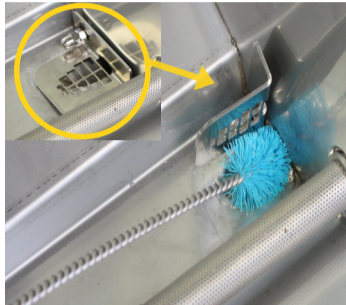
Schritt 3

Spülen Sie die Teile ab.



Schritt 4

Überprüfen Sie das Gerät und reinigen Sie es bei Bedarf manuell. Entfernen Sie alle Flecken und Reste im Inneren der Rotisserie mit einem Tuch.



Schritt 5

Öffnen Sie den Filter. Reinigen Sie den Ablauf unter den Filtersieben mit einer Bürste. Drücken Sie das Fett vollständig durch den Ablauf.



Schritt 6

Setzen Sie die Filtersiebe und Ablenkleche wieder in der richtigen Position ein, wie bei „Kontrollpunkte“ angezeigt, siehe unten.



Schritt 7

Reinigen Sie den Bereich zwischen dem inneren und dem äußeren Glas (wischen Sie die nicht automatisch gereinigten Bereiche ab) Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.



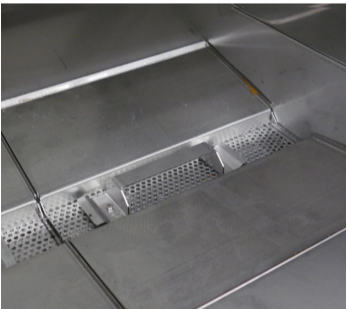
Schritt 8

Vergessen Sie nicht, den Fettsammler zu kontrollieren - je nach TDR-Modell handelt es sich dabei z. B. um ein Blech, eine Schublade oder einen Eimer.

Leeren Sie den Fettsammler bei Bedarf.

Gießen Sie Fett NIEMALS in den Abfluss!

Kontrollpunkte!



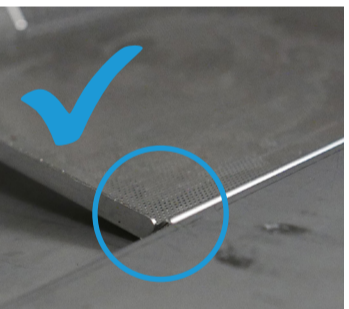
Filtersiebe

Überprüfen Sie die Position und den Zustand der beiden Filtersiebe. Die Filtersiebe sollten wie abgebildet positioniert werden. Sorgen Sie dafür, dass die Filter sauber sind.



Abschirmbleche

Vergewissern Sie sich, dass die vier Abschirmbleche in der richtigen Position angebracht sind. Sorgen Sie dafür, dass die Abschirmbleche sauber sind.



Filtersiebe - korrekte Position

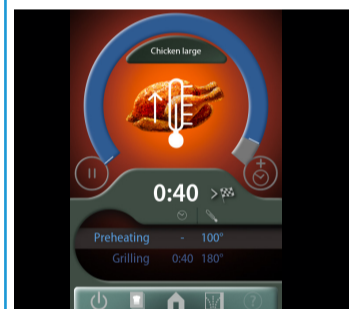
Die Filtersiebe sollten an beiden Seiten genau wie abgebildet angebracht werden.



Abschirmbleche - korrekte Position

Bringen Sie die Abschirmbleche wie angezeigt an.

Vor dem Befüllen vorheizen



Garen mit Vorheizen

Vorheizen starten. Es wird ein akustisches Signal gegeben, wenn das Vorheizen abgeschlossen ist. Befüllen Sie die Rotisserie so, wie im folgenden Schritt angegeben.

Befüllen der Rotisserie - Fleischgabeln

Wichtig: Tragen Sie immer Einweg-Gummihandschuhe, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten!



Fleischgabeln - Schritt 1

Führen Sie eine Spitze des Spießes in der Nähe der Flügel in die Brust des Geflügels ein. Schieben Sie die andere Spitze durch das Bein. Vergessen Sie nicht, gleichzeitig die Flügel zu fixieren. Wiederholen Sie diesen Vorgang mit den anderen Hühnern.



Fleischgabeln - Schritt 2

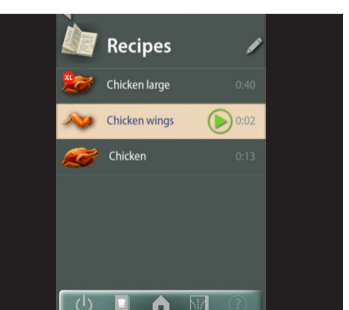
Befestigen Sie die Spieße so in der Rotorscheibe, dass die Hühnerbrüste in die Richtung der Kunden weisen. Stecken Sie die Spitzen des Spießes in die entsprechenden Löcher in der linken Rotorscheibe und das andere Ende in die Löcher in der rechten Scheibe.



Fleischgabeln - Schritt 3

Drücken Sie die Rotor-Taste auf dem Bedienfeld (A) Überspringen Sie die nächste Position und setzen Sie den zweiten Spieß ein. Setzen Sie die Spieße in abwechselnden Positionen ein, um eine unausgewogene Befüllung der Rotisserie zu vermeiden.

Garen



Garen

Wählen Sie das Rezept und drücken Sie die Play-Taste.

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, wird ein akustisches Signal gegeben.

Entleeren der Rotisserie - Fleischgabeln

Wichtig: Tragen Sie immer Hitzeschutzhandschuhe, wenn Sie die Rotisserie entleeren!



Schritt 1
Greifen Sie die Enden der Fleischgabel (eventuell mit Spießentfernern) und heben Sie sie aus dem Grill.



Schritt 2
Wenn Sie die Fleischgabel nach vorne kippen, gleitet das Huhn sofort ab. Sie können die leeren Fleischgabeln wieder in die Rotisserie einsetzen. Sie werden während des automatischen Reinigungsvorgangs gereinigt.



Schritt 3
Entleeren Sie den Fettsammler. Je nach TDR-Modell kann dies z. B. ein Blech, eine Schublade oder ein Eimer sein.

Gießen Sie Fett NIEMALS in den Ausguss!

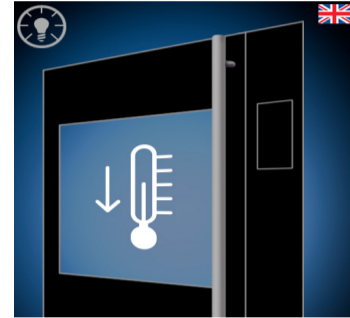
Täglich - Ende des Tages



Schritt 1
Entfernen Sie sämtliche (Fleisch-)Reste vom Boden der Rotisserie.



Schritt 2
Wählen Sie das tägliche Reinigungsprogramm. Drücken Sie die Play-Taste.



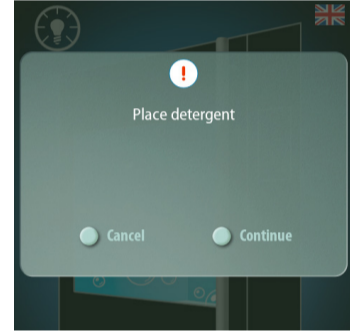
Schritt 3
Die Rotisserie kühlt ab - warten Sie mit dem Einfüllen des Reinigungsmittels, bis die Rotisserie Sie dazu auffordert. Sie können die Türe öffnen, um das Abkühlen zu beschleunigen.



Schritt 4
Entfernen Sie den Deckel von der Patrone.



Schritt 5
Setzen Sie die Patrone mit der Oberseite nach unten in den Patronenhalter ein. Schließen Sie die Tür der Rotisserie. Vergessen Sie nicht, die Fleischgabeln einzusetzen, weil auch sie während des Vorgangs gereinigt werden!



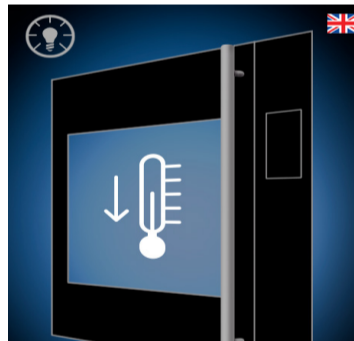
Schritt 6
Drücken Sie Weiter. Die tägliche Reinigung startet automatisch.

Einmal wöchentlich

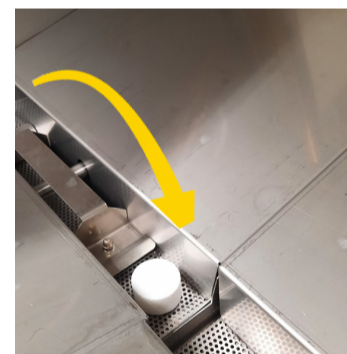
Wichtig: Tragen Sie immer Hitzeschutzhandschuhe, wenn Sie die Fri-Jado RotiShine verwenden



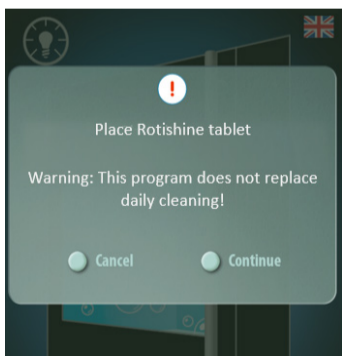
Schritt 1
Wählen Sie das Entkalkungsprogramm und drücken Sie Play.



Schritt 2
Die Rotisserie kühlt ab - warten Sie mit dem Einfüllen des Reinigungsmittels, bis die Rotisserie Sie dazu auffordert.



Schritt 3
Nehmen Sie eine RotiShine-Tablette aus dem Korb und legen Sie sie auf den Boden der Rotisserie.



Schritt 4
Drücken Sie Weiter. Achtung: Dieses Programm ist kein Ersatz für die tägliche Reinigung!



Schritt 5
Entfernen Sie alle Flecken im Inneren der Rotisserie mit einem Tuch.