BENUTZERHANDBUCH – EU Version

LDR 8 s Auto Clean
LDR 8+8 s Auto Clean

ACHTUNG!
Bitte vor Gebrauch der Maschine diese Anleitung lesen!

Ursprüngliche Version

Die ursprünglichen Anweisungen für dieses Handbuch wurden in englischer Sprache verfasst. Versionen in anderen Sprachen sind Übersetzungen der Originalanweisungen.

BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUF

© 2024 Fri-Jado 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

1. EINFÜHRUNG ... 5
1.1 Allgemeines ... 5
1.2 Benennung des Geräts ... 5
1.3 Bildzeichen und Symbole ... 5
1.4 Sicherheitsanweisungen ... 6
1.4.1 Allgemeines ... 6
1.4.2 Transport ... 7
1.5 Hygiene ... 7
1.6 Service und technischer Support ... 7
1.7 Lagerung ... 7
1.8 Entsorgung ... 7
2. BESCHREIBUNG DES GERÄTS ... 8
2.1 Technische Beschreibung ... 8
2.2 Verwendungszweck ... 8
2.3 Zubehör ... 8
3. INSTALLATION UND ERSTE VERWENDUNG ... 9
3.1 Gerät auspacken ... 9
3.2 Installation und Platzierung ... 10
3.3 Erste Verwendung ... 11
3.3.1 Metallgeruch ... 11
4. BETRIEB UND VERWENDUNG ... 12
4.1 Bedienungstafel ... 12
4.2 Gerät einschalten ... 13
4.3 Gerät beladen ... 13
4.3.1 Beladen des Grills mit den V-Spießen (Zubehör) ... 13
4.3.2 Gerät mit Fleischkörben beladen (Zubehör) ... 13
4.4 Grillzeiten ... 14
4.5 Entnahme der Produkte ... 14
4.5.1 Herausnahme des V-Spießes (Zubehör) ... 15
4.5.2 Fleischkörbe entnehmen (Zubehörteile) ... 15
4.6 Fettbehälter / Schublade entleeren ... 15
4.7 Gerät ausschalten ... 15
5. BEDIENEN ... 16
5.1 Ein Programm starten ... 16
5.2 Verzögerte Startzeit (optional) ... 16
5.3 Vorheizen ... 17
5.4 Beim Kochen ... 17
5.5 Aktives Programm verlängern ... 18
5.6 Programm unterbrechen ... 18
5.7 Alarmsignal zurücksetzen ... 18

5.8 Ausschalten 18
5.9 Kochkorrektur (nur Manager) 19
6. EINSTELLUNGEN 20
6.1 Allgemeines 20
6.2 Überblick Parameter 20
6.3 Service Menü 20
7. PROGRAMMIEREN 21
7.1 Allgemeines 21
7.2 Programme hinzufügen 21
7.3 Programmieren des Kochschritts 21
7.4 Programme löschen 22
8. REINIGUNG UND WARTUNG 23
8.1 Wartungsplan 23
8.2 Tägliche Reinigung 23
8.3 Wöchentliche Reinigung 25
8.4 Zusätzliche manuelle Reinigung 25
9. FEHLFUNKTIONEN UND WARTUNG 26
9.1 Netzkabel austauschen 26
10. TECHNISCHE DATEN 27

1. EINFÜHRUNG

1.1 Allgemeines

Dieses Handbuch ist für die Verwendung durch LDR s AC (Large 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 LDR s AC (EU) Modelle.

1.2 Benennung des Geräts

Das Namensschild befindet sich außen an der Maschine und enthält folgende Daten:

- Name des Händlers oder des Herstellers
- Modell
- Seriennummer
- Fertigungsjahr
- Spannung
- Frequenz
- Stromverbrauch

1.3 Bildzeichen und Symbole

In diesem Handbuch werden die folgenden Piktogramme und Symbole verwendet:

ACHTUNG!
Werden die Anweisungen nicht genauestens befolgt, so können Körperverletzungen und schwere Sachschäden die Folge sein.

ACHTUNG!
Gefährliche elektrische Spannung.

ACHTUNG!
Gefahr von Verletzung durch heiße Oberflächen.

Vorschläge und Empfehlungen zur Vereinbarung angegebener Aktionen.

Recycling Symbol.

Ansichtsrichtungssymbol.

1.4 Sicherheitsanweisungen

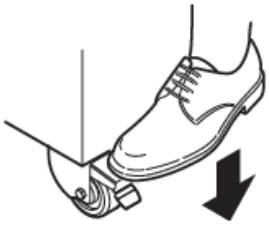
ACHTUNG!
Das Gerät kann außen sehr heiß werden.

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

ACHTUNG!
Gefahr von glatten Boden: Verschüttungen können schlüpfrige Flächen verursachen, sofort aufwischen.

ACHTUNG!
Informationen zu den Erdungsanforderungen finden Sie in den Installationsanweisungen.

ACHTUNG!
Immer die Bremsen an beiden Vorderrädern verwenden:



1.4.1 Allgemeines

Der Benutzer des Geräts ist vollständig verantwortlich dafür, die örtlichen vorherrschenden Sicherheitsregeln und Bestimmungen zu beachten.
Das Gerät darf nur von qualifizierten und befugten Personen bedient werden. Jede Person, die an oder mit diesem Gerät arbeitet, muss mit dem Inhalt dieses Handbuchs vertraut sein und alle Richtlinien und Anweisungen genauestens einhalten. Ändern Sie niemals die Reihenfolge der durchzuführenden Schritte. Die Geschäftsleitung muss das Personal auf der Grundlage dieses Handbuchs einweisen und alle Anweisungen und Richtlinien befolgen.

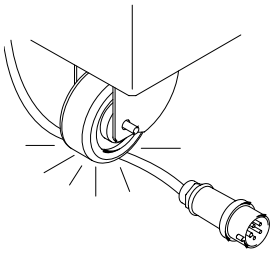
Die Bildzeichen, Etiketten, Anweisungen und an der Einheit angebrachten Warnhinweise sind Teil der Sicherheitsmaßnahmen Sie dürfen nie verdeckt oder entfernt werden und müssen während der ganzen Standzeit des Geräts sichtbar sein.
Beschädigte oder unleserliche Bildzeichen, Warnhinweise und Anweisungen sind unverzüglich zu erneuern bzw. instand zu setzen.

- Um Kurzschlüsse zu vermeiden ist das Gerät nie mit einem Wasserschlauch zu reinigen. Für Reinigungsanweisungen, siehe Abschnitt 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).
- Gestapelte Geräte – Verarbeiten Sie keine Lebensmittel (z. B. Grillen) in einer Gerät, während das andere Gerät automatisch gereinigt wird.
- Die Fettsammelbehälter 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.

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.
- Gestapelte Geräte (8+8): Entfernen Sie den Fettauffangbehälter.
- Das Gerät ist mit Rädern ausgestattet, die nicht für das Überqueren von Stegen oder Hindernissen von mehr als 10 mm Höhe geeignet sind.
- Bei Transport des Geräts immer in der Gerätemitte schieben. Nie oben. Nie unten.
- Sicherstellen, dass sich die Räder frei bewegen können und nie das Stromkabel berühren.



1.5 Hygiene

Die Qualität eines frischen Produkts ist immer abhängig von der Hygiene. Vor allem bei Grillprodukten. Bei einem Risiko einer Salmonellenkontaminierung - vor allem bei Hühnchen-Produkten - 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:

- Stromversorgung trennen.
- Trennen Sie die Wasserversorgung.
- 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.

2. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

2.1 Technische Beschreibung

Der LDR 8 s AC nutzt natürliche Konvektion und Ventilatoren, um eine gleichmäßig verteilte Wärme bereitzustellen. Die gehärteten Glasscheiben sind mit einer wärmereflektierenden Schicht ausgestattet, um die Hitze im Inneren des Grills zu halten. Der Rotor wird von einem wartungsfreien Motor und Getriebe angetrieben.
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 viele verschiedene Programme speichern. Jedes Programm kann aus einem Vorwärmeschritt bestehen und zusätzlichen Schritte haben, in denen die Kochzeit und der Temperatur eingestellt werden können. Die Kommunikation über USB / WIFI (optional) ermöglicht leichtes Auslesen, Überarbeiten und Erstellen von Programmen mit einem PC. Dafür bietet Fri-Jado spezielle Software an.

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

2.2 Verwendungszweck

Die Einheit hat für die Vorbereitung von Fleisch und hat eine semi-selbstreinigende Funktion. 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:

- Handbuch.

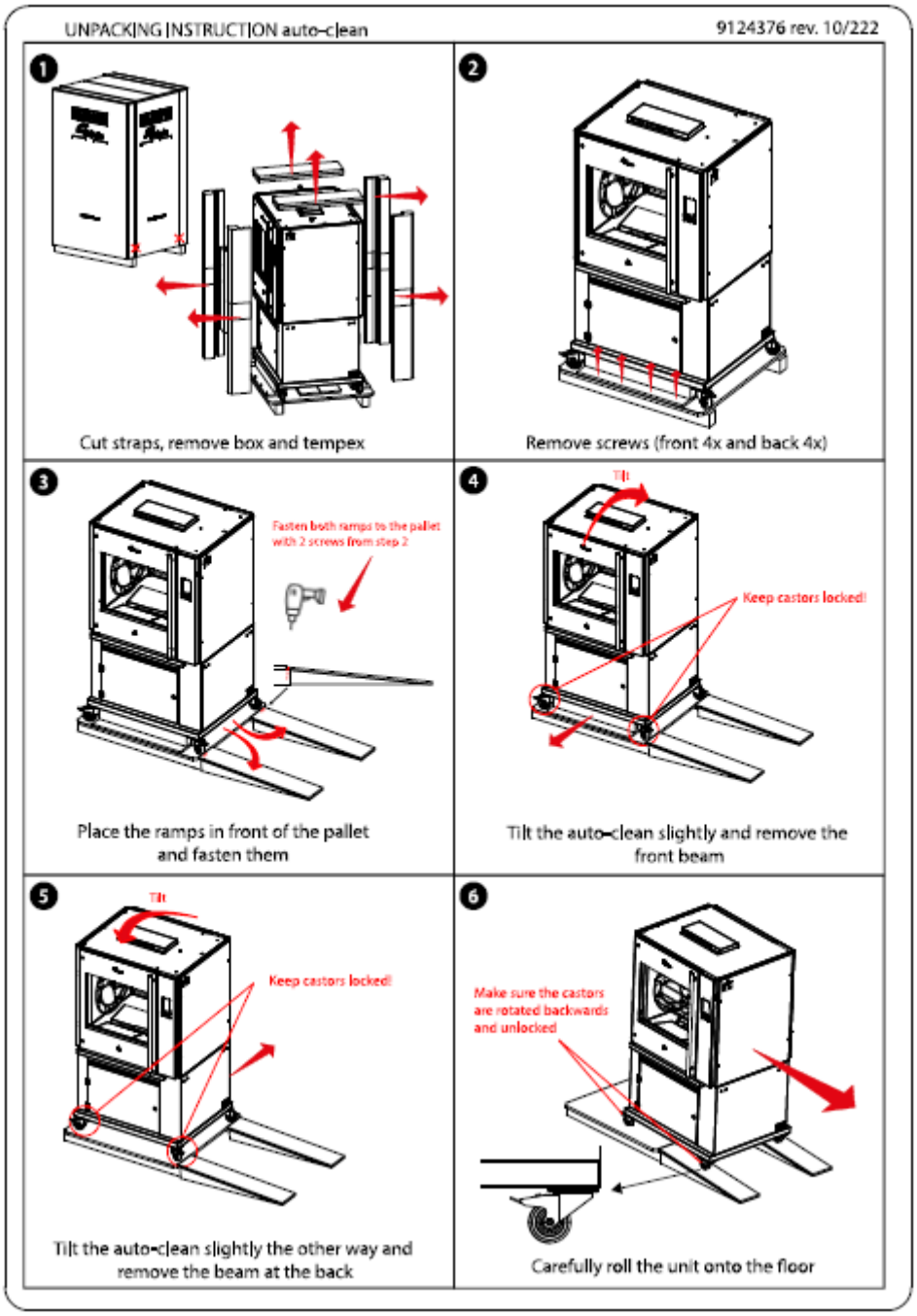
Wenden Sie sich für optionales Zubehör an customer.service@frijado.com.

3. INSTALLATION UND ERSTE VERWENDUNG

Alles Verpackungsmaterial des Geräts ist recyclinggeeignet.

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

3.1 Gerät auspacken



(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.

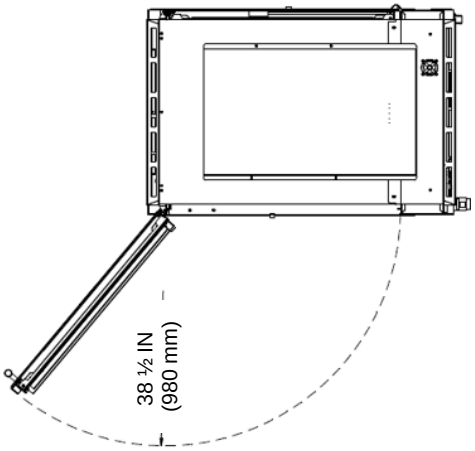
Es liegt in der Verantwortung des Verbrauchers, sicherzustellen, dass die elektrische Installation den aktuellen nationalen und lokalen Vorschriften und Verdrahtungsvorschriften entspricht.

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 drinnen 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°C und 30°C 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 betragen.
- Mindestabstand von 500 mm nach oben halten.
- Die Produkte im Gerät müssen deutlich sichtbar sein.
- Kinder von der Betriebsseite des Geräts fernhalten.
- Beim Grillen werden die Glasscheiben sehr heiß. Halten Sie das Gerät während der Positionierung außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Das Gerät darf nur mit den vom Hersteller angegebenen speziellen Beinen oder Laufrollen verwendet werden.
- Bei einem Gerät mit Rädern muss der Boden gerade und eben sein.

Installieren:

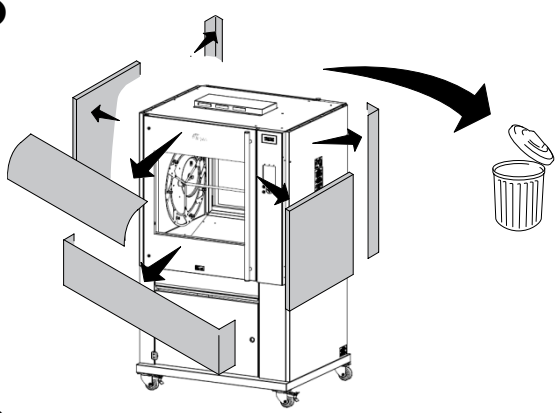
- Befestigen Sie das Gerät an die Gebäudestruktur mit der Kette-Halterung, sehe das Installation Handbuch.
- Ein Wasseranschluss mit belüftetem Ventil mit ¾-Zollgewindeanschluss, mit einem Minimum kontinuierlichen Volumenstrom von 15 l/min, muss in der Nähe der Einheit vorhanden sein. Der Wasserdruck 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 muss in Gerätenähe vorhanden sein.
- 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.

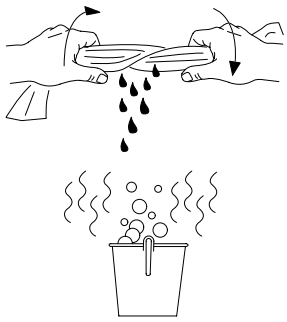
3.3 Erste Verwendung

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.

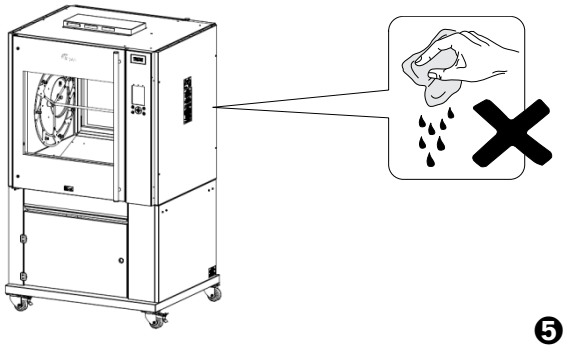
❶



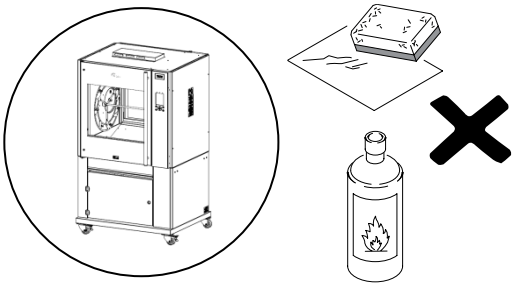
❷



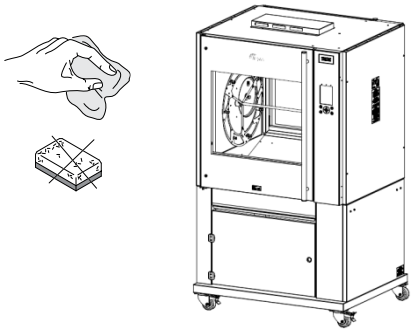
❸



❹



❺



3.3.1 Metallgeruch

Um den Metallgeruch zu entfernen, der bei erster Verwendung erscheint, ist das Gerät mindestens eine halbe Stunde lang auf Maximaltemperatur (220°C) zu erhitzen.

1. Tippen Sie im Steuerungsbildschirm, um das Gerät einzuschalten.
2. Drücken Sie , 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 das neue Programm und drücken Sie , um es zu starten (Siehe Kapitel 5).
5. Lassen Sie das Gerät das Programm ganz ausführen.

Das Gerät ist jetzt funktionsbereit.

4. BETRIEB UND VERWENDUNG

4.1 Bedienungstafel

Hauptfunktionen:

EIN / AUS

Rezepte

Touchscreen peitschen / reinigen (während des Countdowns)

Reinigen Rotisserie

Startbildschirm

Sprache

Hilfefunktion

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

Schritt zurück (wenn in der oberen linken Ecke angezeigt)

4.2 Gerät einschalten

4.3 Gerät beladen

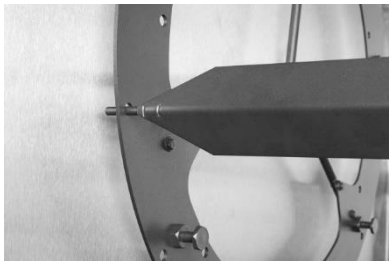
Wenn die Tür offen ist, drücken Sie die Rotortaste , um den Rotor zu aktivieren. Dies ermöglicht leichtes Beladen und Entladen der Produkte.

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 Hühnchen-racks usw. im Grillverfahren gestatten.

4.3.1 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.

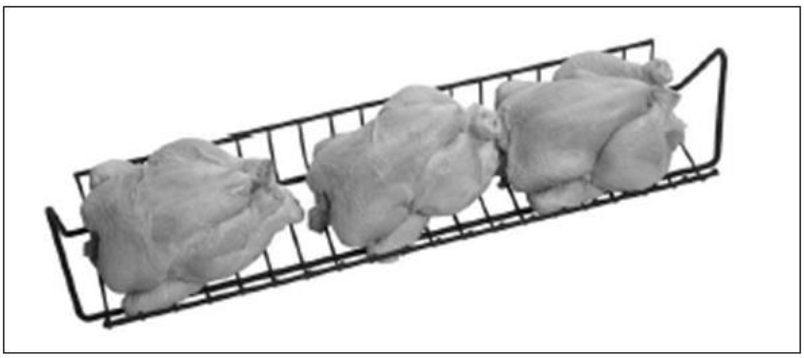


- Setzen Sie das andere Ende des Grillspießes in die kleinen entsprechenden Löcher an der Rotorendplatte auf der rechten Seite ein (wenn Sie vor dem Ofen stehen).
- Stellen Sie sicher, dass der Spieß gerade ist. Ist der Spieß nicht gerade, vergewissern Sie sich, dass Sie die richtigen Löcher in den Rotorendplatten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

4.3.2 Gerät mit Fleischkörben beladen (Zubehör)

Wenn Sie Fleischkörbe verwenden, gehen Sie wie folgt vor:

- 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.



4.4 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.

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 Herausnahme des V-Spießes (Zubehör)

Beim Herausnehmen des V-Spießes gehen Sie am besten wie folgt vor:

1. Halten Sie den V-Spieß gut fest.
2. Heben Sie das Ende mit den Griffen leicht an und verschieben Sie den Spieß in Richtung seiner Spitze. Dadurch wird die Spieß freigesetzt.
3. Nehmen Sie den Spieß am anderen Ende und nehmen Sie ihn aus dem Gerät.
4. Entfernen Sie die Produkte vom Spieß.

Siehe You-Tube-Video: “Fri-Jado instruction for unloading chicken from a rotisserie” [Fri-Jado-Anweisung für Entladen von Hühnchen].

4.5.2 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 Geräte:

1. Stromversorgung trennen (Caddy-Einheit).
2. Nehmen Sie den Fettbehälter / Caddy heraus.
3. Fettbehälter / Caddy entleeren.
4. Legen Sie den (entleerten) Behälter zurück.
5. Strom anschließen (Caddy-Einheit).

Gestapelte Geräte:

1. Nehmen Sie den Fettschublade heraus.
2. Fettschublade entleeren.
3. Legen Sie den (entleerten) Fettschublade zurück.

4.7 Gerät ausschalten

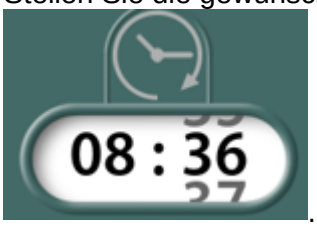
5. BEDIENEN

5.1 Ein Programm starten

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

5.2 Verzögerte Startzeit (optional)

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

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

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

5.3 Vorheizen

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

Der Bildschirm zeigt die tatsächliche Temperatur an (oben).

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

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

Laden Sie die Rotisserie und drücken Sie ▶ .

5.4 Beim Kochen

ACHTUNG!
Wenn Sie die Tür während eines Grillprogramms oder eines Reinigungsprogramms öffnen, stoppt das Gerät und eine Warnung wird angezeigt.
Das Gerät läuft weiter, wenn die Tür geschlossen ist und ▶ gedrückt.

Während des Kochens zeigt die Anzeige eine Kurve mit dem:

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

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

Im unteren Bereich des Bildschirms sind die Prozessschritte angegeben.

Auf dem Bildschirm wird die eingestellte Temperatur (oben) angezeigt.
Tippen Sie auf das Temperaturfeld, um die tatsächliche Temperatur anzuzeigen (ca. 5 Sek.).

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

5.5 Aktives Programm verlängern

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

1. drücken.
2. Extrazeit einstellen.
3. drücken um die Einstellung zu speichern.

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

5.6 Programm unterbrechen

Temporär unterbrechen:

1. Drücken Sie
2. Drücken Sie , um das Programm fortzusetzen.

Dauerhaft unterbrechen:

Drücken Sie und klicken Sie auf Quittung abbrechen.

5.7 Alarmsignal zurücksetzen

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

5.8 Ausschalten

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

Diese Option kann ausgeschaltet oder durch einen Servicetechniker eingestellt werden.

5.9 Kochkorrektur (nur Manager)

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

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

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

So erstellen Sie eine Referenz für ein Programm:

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

6. EINSTELLUNGEN

6.1 Allgemeines

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

- Information
- Manager
- Service

Drücken Sie um das Einstellungsmenü aufzurufen.

Die Manager- und Serviceabschnitte sind passwortgeschützt.

Drücken Sie um eine Ebene zurück zu gehen.

6.2 Überblick Parameter

Einstellung	Funktion und Werte
Pincode ändern	• 0000 – 9999 Pincode für Zugriff auf das Managermenü einstellen. Dieser Pincode kann auch für Zugriff auf das Programmmenü verwendet werden.
Leuchtschalter	• ein - aus
Temp. Einheit	• °C – °F
Volumeneinheit	• Lit – Gal
UTC Zeit	• Aktuelle Uhrzeit einstellen
UTC Datum	• Aktuelles Datum einstellen
Zeitzonenversatz	• -/- 12 – +/+ 12
Zeitanzeige	• 24h – AM/PM
Datumsanzeige	• T/M/J – M/T/J
Verzögerungsrezept starten	• ein - aus
Alarm	• Ja – Nein
Rezept bearbeiten	• Nein – Ja
Gewicht fragen	• Nein – Ja
Vorheizmodus	• Nein – 1x – geht weiter
Vorheiztemperatur	• 20 – 150°C (Werkseinstellung bei 150°C)
Eko Funktion	• Nein – Ja
Audioeinstellung	• 1 – 11
Audiofaktor	• 1 – 100
Audiotest	
Sound set	• Marimba - Bell - Beeper
Tastatursound	• aus – ein
Filterkapazität	• 50 – 30000, oder "0" für unendlich
Kalkfilter	Restkapazität des Kalkfilters
Kalkfilter gewechselt	• Nein – Ja
Schirmreinig. zeit	• 10 – 60 sek
Store Nummer	
Referenzvorbereitung	
Rezepten -> USB	
Rezepten <- USB	
I+ Rezepten<-USB	
Add recipes<-USB	

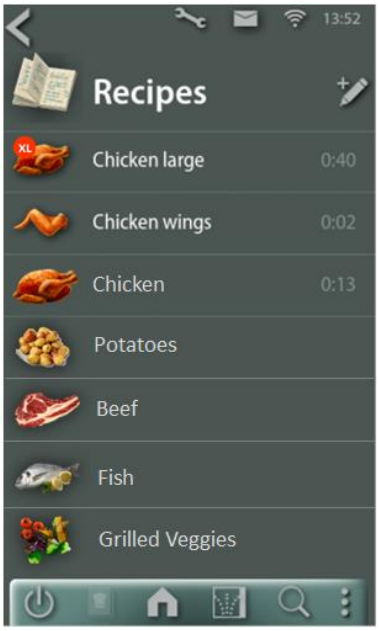
6.3 Service Menü

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

7. PROGRAMMIEREN

7.1 Allgemeines

Rufen Sie das Rezeptmenü auf .



7.2 Programme hinzufügen

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

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

7.3 Programmieren des Kochschritts

1. Wählen Sie das zu bearbeitende Rezept aus.
2. Wählen Sie .
3. Nehmen Sie die erforderlichen Änderungen vor.
4. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie ✓.

7.4 Programme löschen

Die Löschung eines Programms kann nicht rückgängig gemacht werden.

1. Wählen Sie das zu löschende Rezept aus.
2. Wählen Sie .
3. Wählen Sie .
4. Wählen Sie “YES” (JA).

8. REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG!

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

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

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

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

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 gerat durch die Lüftungsschlitze des Gerätes eindringen.

Die Entkalkungsfunktion hängt von der Serviceeinstellung ab: Wenden Sie sich an Ihren Händler, um weitere Informationen zu erhalten.

8.1 Wartungsplan

Element	Maßnahme	Frequenz
Innenbereich	• Reinigen, sehe Kapitel 8.2.	Täglich
Außenbereich	• Verwenden Sie Edelstahl Reinigungsspray, um Flecken zu entfernen, und die Wiederherstellung der Glanz, sehe Kapitel 8.3.	Wöchentlich
Innenbereich	• Zusätzliche manuelle Reinigung, sehe Kapitel 8.4	Monatlich
Innenbereich	• Professionelle Wartung: Wenden Sie sich an Ihren Händler.	Jährlich

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

8.2 Tägliche Reinigung

ACHTUNG!

Kühlen Sie das Gerät ab, bevor Sie das Reinigungsprogramm starten.

ACHTUNG!

Zubehör muss während des Reinigungsprogramms aus dem Gerät entfernt werden. Der Rotor selbst soll im Gerät verbleiben.

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.

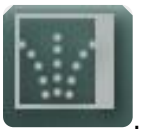
Abhängig von den Temperaturen, in denen Sie arbeiten, wird die Verschmutzung durch die Verbrennung der Fettpartikel an den Wänden der Rotisserie rechtzeitig aufgebaut.
Dieser Aufbau tritt auch auf, wenn Sie in Ihrem Produkt Füllungen oder Marinaden verwenden.

Kühlen Sie das Gerät zuerst ab!

1. Nehmen Sie zwei Reinigungskassetten *ProteClean*[1].

2. Öffnen Sie die Rotisserie-Tür.
3. Entfernen Sie die Kappen der Patronen.

Stanzen Sie das Siegel nicht!

4. Legen Sie die Patronen mit der Oberseite nach unten in den Patronen Halter.
5. Schließen Sie die Tür.
6. Drücken Sie  .
7. Reinigungsprogramm auswählen: **Tägliche Reinigung**.
8. Wählen Sie CONTINUE.

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

9. Wenn Sie fertig sind, entfernen Sie die Patronen. Entsorgen Sie die Patronen. Der Patronenhalter kann bleiben.
10. Entfernen Sie die Deflektor Platten und Filter und reinigen Sie sie manuell.
11. Öffnen Sie den Abflussfilter und reinigen Sie ihn mit einer Bürste. Schieben Sie es vollständig durch den Abfluss.
12. Überprüfen Sie die Rotisserie. Entfernen Sie alle Flecken oder Reste in der Rotisserie mit einem Tuch.
13. Ersetzen Sie die gereinigten Filter und Deflektor Platten.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

ACHTUNG!

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

Wenden Sie sich an Ihren Lieferanten *Fri-Jado Rotisserie Reinigung Patronen.*

Zusätzlich sind die Reinigungsprodukte *Fri-Jado In Between Clean* und *Fri-Jado RotiShine Descale* erhältlich. Bitte kontaktieren Sie Fri-Jado für weitere Informationen.

[1] *ProteClean* Haftungsausschluss: In einigen Fällen kann eine schnelle Freisetzung der zweiten Stufe des Produkts schwarze Flecken im Edelstahl verursachen. Dies ist kein Grund zur Sorge. Ein Entkalkungsprogramm mit *Rotishine* hilft, diese Flecken zu reduzieren.

8.3 Wöchentliche Reinigung

ACHTUNG!

Das Bedienfeld darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Das Außenbereich:

- Reinigen Sie das Äußere mit einem Reinigungsmittel oder heißem Wasser in Kombination mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Äußere gründlich mit einem trockenen Tuch.

8.4 Zusätzliche manuelle Reinigung

Das Gerät kann am besten kurz nach Gebrauch gereinigt werden, wenn es noch lauwarm ist. Grillreste und Fett können in diesem Zustand leicht entfernt werden.

Die beste Reinigung kann mit einem speziellen Ofen- oder Grillreiniger erreicht werden.

Die Tür hat ein Magnetschloss. Überprüfen Sie regelmäßig die Oberflächen zwischen Tür und Grill und reinigen Sie sie gegebenenfalls, um Luftlecks zu vermeiden.

Glastüren:

- Öffnen Sie die äußeren Glastüren.
- Entriegeln Sie die inneren Glastüren (sie sind magnetisch an den äußeren Türen verriegelt).
- Reinigen Sie die Scheiben mit Reinigungsmittel oder heißem Wasser in Kombination mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Türen gründlich mit einem trockenen Tuch.
- Wenn möglich, lassen Sie die Glastüren nachts offen.

9. FEHLFUNKTIONEN UND WARTUNG

Bevor Sie sich bei Fehlfunktionen an Ihren Lieferanten/Händler wenden, gibt es einiges, das Sie selbst prüfen können:

- Ist die Stromversorgung in Ordnung? Sicherungen und Differentialschalter prüfen.
- Wurde die Zeituhr richtig eingestellt?

Element	Fehlfunktion	Mögliche Handlung
Steuerung	Programm startet nicht	• Sind beide Türen richtig geschlossen?
Reinigen	Wasserleck bei der Reinigung	• Tür nicht richtig geschlossen.
Reinigen	Ofen ist nach Reinigungszyklus nicht sauber	• Nicht genug Reinigungsmittel, Zufuhr prüfen. • Keine Wasserzufuhr, prüfen. • Anlauf verschmutzt, reinigen. • Ablaufventil funktioniert nicht richtig, prüfen.
Lampe	Leuchtet nicht	• Defekt, ersetzen.
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 9.1

9.1 Netzkabel austauschen

ACHTUNG!
Gefährliche elektrische Spannung.

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

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.

Modelle

Model	**LDR 8 s AC**	**LDR 8+8 s AC**
Abmessungen		
- Breite	1400 mm	1285 mm
- Tiefe	975 mm	975 mm
- Höhe	1800 mm	2130 mm
Gewicht		
- Brutto	338 kg	420 kg
- Netto	288 kg	367 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	20.6 kW	41.2 kW
- Maximaler Nennstrom	31 A	62 A
Stecker[2]	CEE-form 32 A	CEE-form 63 A
Länge des Netzkabels ca.	2,20 m	2,20 m
Wasser Anschluss, Belüftet	¾ Inch	¾ Inch
Wasser, Druck	200 – 500 kPa	200 – 500 kPa
Ablauf, Offener Anschluss	Min. 40 mm	Min. 40 mm

[2] Je nach Land

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

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

www.frijado.com