

## Pouletgrill BGT-4



Installations- und Bedienungsanleitung

**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**

© 2016 Fri-Jado Euro Products B.V., 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.

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>1.</b>	<b>EINFÜHRUNG</b> .....	<b>5</b>
1.1	Allgemeines .....	5
1.2	Benennung des Geräts .....	5
1.3	Bildzeichen und Symbole.....	5
1.4	Sicherheitsanweisungen .....	6
1.4.1	Allgemeines .....	6
1.4.2	Transport .....	6
1.5	Hygiene .....	7
1.6	Service und technischer Support .....	7
1.7	Lagerung .....	7
1.8	Entsorgung .....	7
<b>2.</b>	<b>BESCHREIBUNG DES GERÄTS</b> .....	<b>8</b>
2.1	Technische Beschreibung.....	8
2.2	Verwendungszweck .....	8
2.3	Zubehör .....	8
<b>3.</b>	<b>INSTALLATION UND ERSTE VERWENDUNG</b> .....	<b>8</b>
3.1	Gerät auspacken .....	8
3.2	Installation und Platzierung.....	9
3.3	Erste Verwendung .....	9
<b>4.</b>	<b>BETRIEB UND VERWENDUNG</b> .....	<b>10</b>
4.1	Bedienungstafel .....	10
4.2	Gerät beladen .....	11
4.2.1	Gerät mit Fleischgabeln beladen .....	11
4.2.2	Beladen des Grills mit den V-Spießen (Zubehör).....	12
4.2.3	Gerät mit Fleischkörben beladen (Zubehör).....	12
4.2.4	Beladen des Grills mit dem Hähnchenständer (Zubehör).....	12
4.3	Grillzeiten.....	13
4.4	Bedienung des Grills.....	13
4.5	Entnahme der Produkte .....	13
4.5.1	Entnahme der Fleischgabeln .....	14
4.5.2	Herausnahme des V-Spießes (Zubehör) .....	14
4.5.3	Fleischkörbe entnehmen (Zubehöerteile).....	14
4.5.4	Herausnahme des Fleischkorbs (Zubehör) .....	14
4.6	Leeren der Fettschublade .....	15
4.7	Gerät ausschalten.....	15
<b>5.</b>	<b>REINIGUNG UND WARTUNG</b> .....	<b>16</b>
5.1	Wartungsplan .....	16
5.2	Tägliche Reinigung .....	16
5.3	Wöchentliche Reinigung .....	17

---

5.4	Monatliche Reinigung .....	18
5.5	Reinigungsvorschriften für Oberflächen mit Antihafbeschichtung .....	19
<b>6.</b>	<b>FEHLFUNKTIONEN UND WARTUNG .....</b>	<b>20</b>
6.1	Netzkabel austauschen.....	20
6.2	Tür Stellen .....	20
6.3	Lampe austauschen .....	21
<b>7.</b>	<b>TECHNISCHE DATEN .....</b>	<b>22</b>
<b>8.</b>	<b>ZUBEHÖRTEILE .....</b>	<b>23</b>

## 1. EINFÜHRUNG

### 1.1 Allgemeines

Dieses Handbuch ist für die Verwendung durch TG (Turbo Grill) 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 TG.

### 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.

## 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.

### 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 5.
- Während des Grillverfahrens kann das Gerät sehr heiß werden.
- Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen, um korrekte Funktion sicherzustellen und Feuergefahr zu vermeiden (überhitzen). Vor allem die Rückseite der Ventilatorplatte.
- Die Fettsammelwanne muss regelmäßig geleert werden um Überlaufen zu verhindern.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren und von und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit unzureichender Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, falls diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen für die sichere Nutzung erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

### 1.4.2 Transport

Bei Transport des Geräts:

- Vor Transport des Geräts erst die Hauptspannung abtrennen, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Leeren Sie die Fettwanne.
- Lass das Gerät mindestens zehn Minuten lang abkühlen.

## 1.5 Hygiene

Die Qualität eines frischen Produkts ist immer abhängig von der Hygiene. Vor allem bei Grillprodukten. Bei einem Risiko einer Salmonellenkontamination - vor allem bei Hühnchenprodukten - müssen Sie sicherstellen, dass gegrillte Produkte nie mit ungekochten Produkten vermischt werden. Kontakt zwischen gegrillten Produkten und Händen oder Werkzeugen, die in Kontakt mit rohem Hühnerfleisch waren, ist ebenfalls zu vermeiden. Hände oder Werkzeuge, die Kontakt mit rohem Hühnerfleisch hatten, müssen eingehend gereinigt werden.

## 1.6 Service und technischer Support

Die Strompläne Ihrer Geräte liegen bei. Im Störfall nehmen Sie bitte Kontakt mit Ihrem Händler/Ihrer Servicevertretung auf. Sicherstellen, dass folgende Daten bereitstehen:

- Modell.
- Seriennummer.

Diese Daten finden Sie auf dem Namensschild.

## 1.7 Lagerung

Wird das Gerät kurzfristig nicht verwendet und gelagert, folgende Anweisungen befolgen:

- Reinigen Sie das Gerät gut.
- Packen Sie das Gerät ein, damit es nicht staubig wird.
- Lagern Sie das Gerät in einer trockenen, nicht kondensierenden Umgebung.

## 1.8 Entsorgung



Entsorgen Sie die Maschine, entnommenen Bauteile oder Schmiermittel sicher nach allen örtlichen und nationalen Sicherheits- und Umweltafordernungen.

## 2. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

### 2.1 Technische Beschreibung

Die TG 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 Gerät ist mit 1 ½ Zoll Beine eingerichtet. Das Stromkabel hat einen Stecker.

Der Grillvorgang ist manuell gesteuert. Die Fettschublade weist eine Ablassschraube zur Beseitigung von überschüssigem Fett und kann vollständig zur Reinigung entfernt werden.

### 2.2 Verwendungszweck

Die TG hat für das Grillen, Aufwärmen, Kochen, Backen, Schmoren oder Braten von Fleisch-Produkte entwickelt. 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 8.

## 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 mit 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 beiden Transport Bänder auf beiden Seiten des Rotors
2. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial vom Gerät.
3. Nehmen Sie das Standardzubehör ab.

### 3.2 Installation und Platzierung

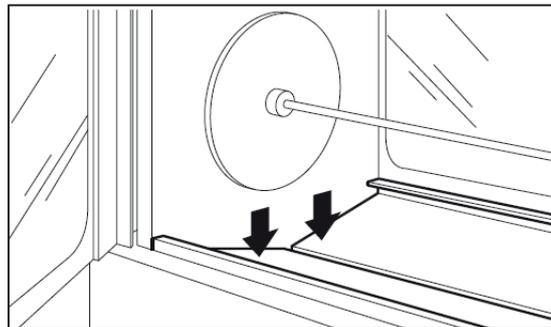
**ACHTUNG!**

Das Gerät kann außen sehr heiß werden. Der Ofen sollte nicht für den Kunden zugänglich sein.

**ACHTUNG!**

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

- Der Benutzer braucht ausreichend Bewegungsfreiheit um das Gerät korrekt zu betreiben.
- Die minimale freie Abstand muss mindestens 250 mm betragen.
- Während des Grillens werden die Glasscheiben sehr heiß . Bei der Positionierung, halten Sie das Gerät aus der Reichweite von Kindern.
- 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.
- Legen Sie die Bodenplatten in der Grillen Fach.



### 3.3 Erste Verwendung

Bei der ersten Verwendung des Geräts, 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

1. Reinigen Sie das Innere gründlich mit Seifenlauge. Siehe Abschnitt 5.
2. Gründlich ausspülen und trocken wischen Sie mit einem weichen, sauberen Tuch. Wasser Kontakt mit Quarzlampen vermeiden.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
4. Stellen Sie die Temperatur (A1) auf 250°C (482°F) ein.
5. Stellen Sie die Zeit auf 45Minutenein (A2).
6. Schalten Sie den Hauptschalter (A3) in die Position:

Nach der Inbetriebnahme kann Verfärbung der Küche / Grillplatz auftreten.

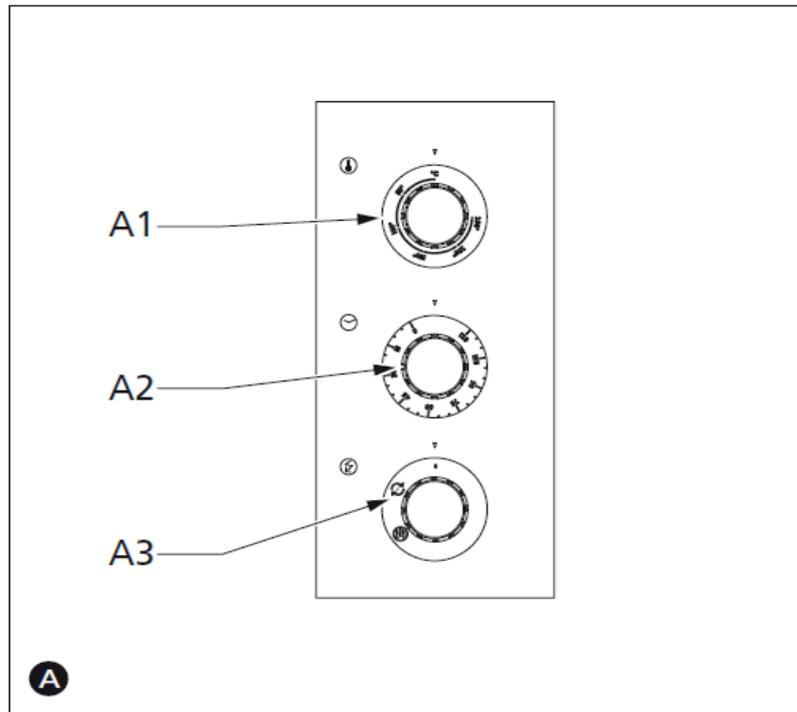
## 4. BETRIEB UND VERWENDUNG



### ACHTUNG!

Das Gerät kann außen sehr heiß werden. Insbesondere die Fenster, oben Seite und Fettwanne.

### 4.1 Bedienungstafel



<b>A1</b>	<b>Thermostat</b>	Das Zifferblatt auf dem Thermostat 65 - 250°C (149 - 482°F) absolviert, und die Temperatur kann durch Drehen der Thermostat Wahl einer Uhrzeigersinn eingestellt werden.
<b>A2</b>	<b>Zeit Uhr</b>	Backofen Zeit kann zwischen 1 und 120 Minuten durch Drehen des Zeit Drehknopf im Uhrzeigersinn eingestellt werden.
<b>A3</b>	<b>Haupt Schalter</b>	
	<b>0</b>	Die Grill ist ausgeschaltet
		Nur das Rotor rotiert
		In Kombination mit dem Thermostat und das Zeit Uhr kann ein Kochvorgang eingestellt werden.

## 4.2 Gerät beladen

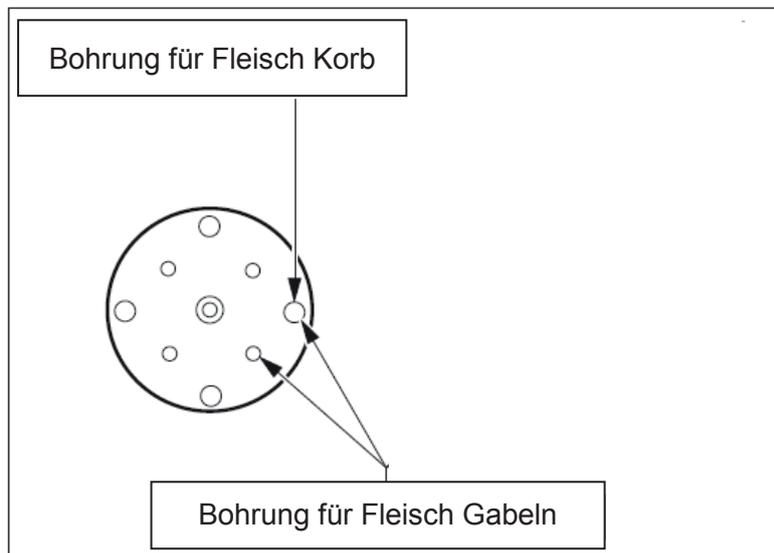


### ACHTUNG!

Verwenden Sie keine Tiefkühlprodukte; Dazu sollten aufgetaut werden.

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.

1. Schalten Sie den Hauptschalter (A3) auf .
2. Stellen Sie den Hauptschalter (A3) auf '0', um den Rotor zu stoppen.
3. Legen Sie Zubehör mit dem Grill Produkte in den Ofen.
4. Wiederholen Sie diese Prozedur, bis der Grill voll ist.
5. Schließen Sie die Ofentür.



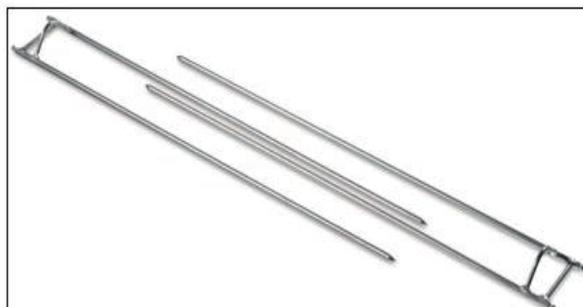
### 4.2.1 Gerät mit Fleischgabeln beladen

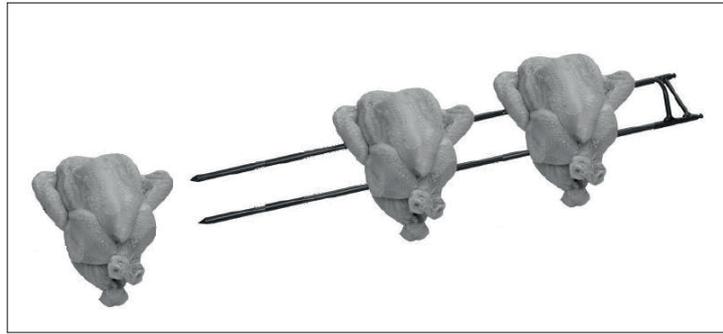
Das Gerät wird mit einem Set Fleischgabeln ausgestattet.



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 instruction for binding and loading chicken".  
[Fri-Jado-Anweisung für Befestigen und Beladen von Hühnchen].





Um Hühnchen oder anderes Geflügel vorzubereiten können Sie wie folgt vorgehen:

1. Eine Spitze der Fleischgabel auf Höhe der Flügel durch die Brust schieben. Die andere Spitze durch die Keulen schieben. Flügel nicht vergessen.
2. Zwischen den Produkten ist Platz zu lassen, um gleichmäßige Bräunung zu ermöglichen.
3. Fleischgabeln auf den Rotorscheiben platzieren, so dass die Hühnchenbrüste beim Grillen zum Bediener zeigen.
4. Fleischgabelspitzen durch die entsprechenden Löcher der Rotorscheiben schieben.
5. Das andere Ende der Fleischgabeln ist durch die entsprechenden Löcher in der gegenüberliegenden Rotorscheibe zu schieben.

#### 4.2.2 Beladen des Grills mit den V-Spießen (Zubehör)

Falls Sie V-Spieße verwenden, gehen Sie wie folgt vor:

1. 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.
2. 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).
3. 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.

#### 4.2.3 Gerät mit Fleischkörben beladen (Zubehör)

Mit Fleischkörben gehen Sie vor wie folgt:

- Stecken Sie die Seiten der Fleischkörbe durch die entsprechenden Löcher der Rotorscheiben

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.

#### 4.2.4 Beladen des Grills mit dem Hähnchenständer (Zubehör)

Wenn Sie einen Hähnchenständer verwenden, können Sie dasselbe Prinzip verwenden wie beschrieben in Abschnitt 4.2.3.

### 4.3 Grillzeiten

Die Grillzeiten sind von einer Reihe von Faktoren abhängig:

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

### 4.4 Bedienung des Grills

Das Gerät verfügt über eine mechanische Zeitmesser, mit dem die Grillzeit kann eingestellt werden. Der Grillvorgang stoppt an einem von Ihnen vorgegeben:

1. Laden Sie den Grill, wie im Abschnitt 4.2.
2. Schließen Sie die Tür.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein (A1).
4. Stellen Sie die gewünschte Grillzeit ein (A2).
5. Schalten Sie den Hauptschalter (A3) auf .

Der Ofen beginnt sofort kochen. Wenn der festgelegte Temperatur erreicht wurde, werden die Heizelemente und die Lampe auf der Bedienerseite wieder ein- und ausgeschaltet, um die Solltemperatur aufrechtzuerhalten.

Die Quarzlampen, werden Lüfter und Heizelemente schalten, wenn die Zeit "0" erreicht. Die Glocke wird ein Signal zu geben.

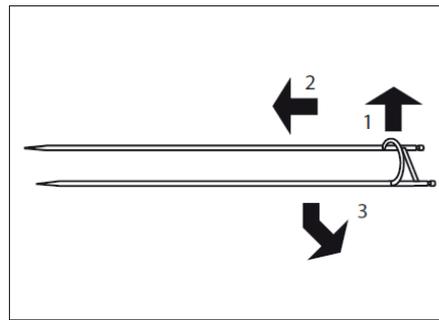
### 4.5 Entnahme der Produkte



#### **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. Das befreit die Fleischgabel.
3. Fleischgabel am anderen Ende nehmen und aus dem Gerät entnehmen.
4. Nehmen Sie alle Produkte von der Fleischgabel.



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

#### 4.5.2 Herausnahme des V-Spießes (Zubehör)

Um den V-Spieß herauszunehmen, können Sie wie in Abschnitt 4.5.1 beschrieben vorgehen.

#### 4.5.3 Fleischkörbe entnehmen (Zubehörteile)

Wenn Sie sich nun die Hühnerregale der TG ist es am besten wie folgt zu handeln:

1. Heben Sie leicht die beiden Enden des Hühnerhalter .
2. Bewegen Sie das Gestell in Richtung der linken oder rechten Seite des Geräts. Dieser Vorgang entriegelt einem Ende der Zahnstange.
3. Bewegen Sie den entsperren Ende zu sich, und nehmen Sie den Ständer aus dem Gerät.

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 dasselbe Prinzip verwenden wie beschrieben in Abschnitt 4.5.3.

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

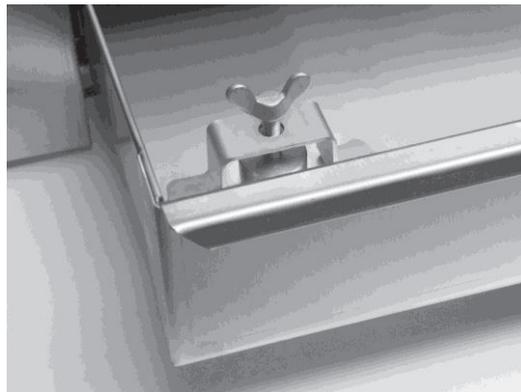
#### 4.6 Leeren der Fettschublade

**ACHTUNG!**

Überprüfen Sie nach jedem Grillvorgang die Fettschublade und leeren Sie sie bereits, wenn sie ca. halb voll ist, um ein Überlaufen zu vermeiden.

**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.



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

Schalten Sie den Hauptschalter (A3) auf **0**

## 5. REINIGUNG UND WARTUNG



### ACHTUNG!

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

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

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

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

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



### ACHTUNG!

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

### 5.1 Wartungsplan

Element	Maßnahme	Frequenz
Innenbereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigen, siehe Kapitel 5.2.</li> </ul>	Täglich
Fettauffangschublade	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entleeren, siehe Kapitel 5.2.</li> </ul>	Täglich
Rotor- und Bodenplatten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigen, siehe Kapitel 5.2.</li> </ul>	Täglich
Glasscheiben	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigen, siehe Kapitel 5.2.</li> </ul>	Täglich
Außenbereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigen, siehe Kapitel 5.3.</li> <li>Verwenden Sie Edelstahl Reinigungsspray, um Flecken zu entfernen, und die Wiederherstellung der Glanz.</li> </ul>	Wöchentlich
Lüfter Blatt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigen, siehe Kapitel 5.4.</li> </ul>	Monatlich



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

### 5.2 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.

Abdecken der unteren Platten mit Aluminiumfolie vor dem Einsatz spart Reinigungszeit.

Die Tür hat einen Magnetverschluss. Überprüfen Sie regelmäßig die Flächen zwischen der Tür und Grill, und wenn nötig reinigen, um Leckagen zu vermeiden.

**Rotor- und Bodenplatten**

- Entfernen Sie den Rotor-und Bodenplatten aus dem Gerät (kein Werkzeug erforderlich).
- Legen Sie die abnehmbaren Teile in einem große Spülbehälter gefüllt mit heißem Wasser und eine entsprechende Reinigungsmittel.
- Lassen Sie Teile für eine Nacht einweichen und reinigen sie die Teile am nächsten Tag.

**Fettauffangschublade**

- Erstens leeren Sie die Schublade, Siehe Abschnitt .
- Reinigen Sie mit "Fri-Jado Clean 'oder Heißwasser mit einem geeigneten Reinigungsmittel.

**Innenbereich**

- Reinigen Sie die Innenbereich mit Reinigungsmittel oder heißes Wasser mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Trocken Sie die Innenraum mit einem trockenen Tuch. Achten Sie darauf das kein Wasser oder Reinigungsmittel in die Grill bleiben.

**Glasscheiben**

- Öffnen Sie die Äußere Glastüren.
- Reinigen Sie die Scheiben mit Reinigungsmittel oder heißes Wasser mit einem Reinigungsmittel.
- Trocken Sie die Scheiben mit einem trockenen Tuch.
- Wenn möglich, lassen Sie die Glastüren öffnen in der Nacht.

**5.3 Wöchentliche Reinigung****ACHTUNG!**

Das Bedienpaneel kann nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

**Außenbereich**

- Reinigen Sie die Außenbereich mit Reinigungsmittel oder heißes Wasser mit einem Reinigungsmittel.
- Trocken Sie die Außenbereich mit einem trockenen Tuch.

## 5.4 Monatliche Reinigung



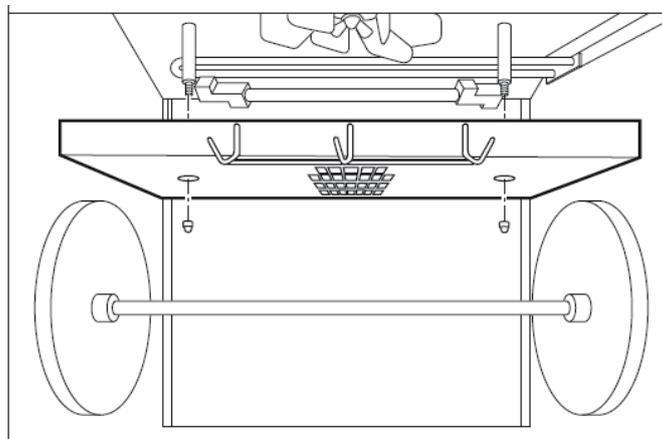
### ACHTUNG!

Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.

Reinigen Sie den Lüfter Platte und das Lüfter Blatt gründlich wie unten beschrieben.

### Lüfter Platte

- Entfernen Sie die Lüfter Platte, indem Sie die beiden Flügelmuttern lösen. Hinter dem Gitter ist das Lüfter Blatt
- Reinigen Sie die Lüftungsgitter mit einem Tuch und Grillreinigungsmittel.
- Trocken Sie die Lüfter Platte mit einem trockenen Tuch.



### Lüfter Blatt

- Sie können das Flügelrad entfernen, indem Sie die Flügelmutter am Rad im Uhrzeigersinn lösen (Linksgewinde).
- Reinigen Sie die Lüfter Flügel mit einem Tuch und Grillreinigungsmittel.
- Trocken Sie die Lüfter Flügel gründlich mit einem trockenen Tuch.
- Achten Sie bei der Montagedarauf, dass die flache Seite im Flügelradloch richtig über die Ventilator Achse geschoben wird.

## 5.5 Reinigungsvorschriften für Oberflächen mit Antihafbeschichtung

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

### Was Sie NICHT tun dürfen:

Benutzen Sie KEINE Scheuerschwämme, Stahlwolle, Scotch-Brite-Schwämme, Plastikreinigungsschwämme oder andere Schleifreiniger (Scheuerschwämme entfernen auf Dauer die Beschichtung und führen zu einer wesentlich kürzeren Lebensdauer der Beschichtung). Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände, z.B. Messer, Gabeln, Kratzer oder Metallgegenstände jeglicher Art.  
Benutzen Sie keine Ofenreiniger.

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

Versuchen Sie nicht, die Verschmutzung abzubrennen oder abzubacken.  
Verwenden Sie das Gerät nicht länger als acht Stunden ohne Reinigung.

### Die Reinigung von Oberflächen mit Antihafbeschichtung (normale Reinigung):

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

### Die Entfernung hartnäckiger Rückstände auf Oberflächen mit Antihafbeschichtung:

Das beschriebene Verfahren nicht bei einer normalen Reinigung anwenden.

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

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

1. Mischen Sie die folgende Lösung:

3 Esslöffel Bleichmittel
1 Esslöffel flüssiges Geschirrspülmittel
1 Tasse Wasser

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

## 6. 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
Lüftung	Der Ventilator dreht sich nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.</li> <li>• Öffnen Sie die Tür</li> <li>• Entfernen Sie die Ventilator platte (siehe Kapitel 5.4) und sehen Sie nach, was die Ventilator Schaufel blockiert.</li> </ul>
Lüftung	Ventilator laut	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventilator verunreinigt (siehe Kapitel 5.4)</li> </ul>
Lampe	Leuchtet nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Defekt, siehe Kapitel 6.3.</li> </ul>
Ofen	Produkt wird nicht gleichmäßig braun	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Versuchen Sie es mit einer geringeren Kochtemperatur.</li> <li>• Sicherungen und/oder Differentialschalter prüfen.</li> </ul>
Ofen	Der Ofen heizt nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tür öffnen und schließen.</li> <li>• Sicherungen und Differentialschalter auf der Stromplatte prüfen.</li> </ul>
Tür	Tür hängt in einem Winkel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie die Tür, siehe Kapitel 6.2</li> </ul>
Netzkabel	Beschädigt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Austauschen, siehe Kapitel 6.1</li> </ul>

### 6.1 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.

### 6.2 Tür Stellen

Auf der Innenseite der Tür, an der Oberseite gibt es eine Einstellschraube. Justierung der Tür geht wie folgt:

1. Öffnen Sie die Tür
2. Stützen Sie die Tür an der Unterseite und lösen Sie die beiden Justierschrauben der Scharnierplatte oben an der Innenseite der Tür um eine Umdrehung
3. Bringen Sie die Tür in die richtige Position; die Unterseite der geschlossenen Tür muss parallel zum unteren Gehäuserand gerichtet werden.
4. Drehen Sie die Justierschrauben an.

### 6.3 Lampe austauschen

**ACHTUNG!**

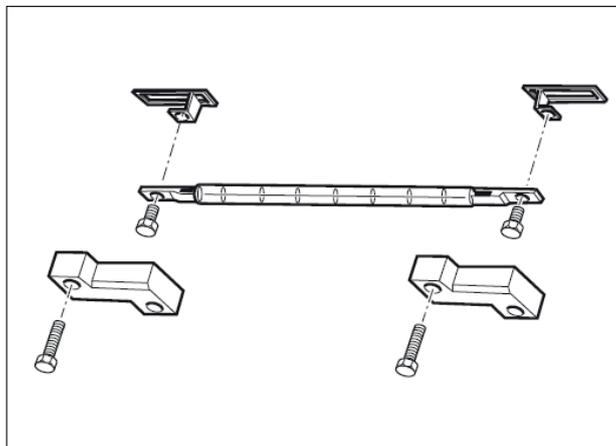
Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.

**ACHTUNG!**

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

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

1. Schalten Sie das Gerät Aus.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
3. Entfernen Sie die Porzellan-Lampenkappen.
4. Entfernen Sie die Bolzen, mit denen die Lampe befestigt ist, und entfernen Sie die Lampe.
5. Bringen Sie die Metall-Anschluss streifen der neuen Lampe auf die richtige Länge, indem Sie an beiden Seiten ein Stück abschneiden (gleiche Länge wie bei der alten Lampe).
6. Bringen Sie die Lampe mit dem weiß angestrichenen Teil nach oben im Grill an. Halten Sie während der Montage die Anschluss streifen fest, um Schäden an der Lampe zu vermeiden.
7. Montieren Sie die Porzellan-Lampenkappen.



## 7. 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.

Modell	TG 4M
Abmessungen	
- Breite	825 mm
- Tiefe	540 mm
- Höhe	750 mm
Gewicht	
- Brutto	87 kg
- Netto	75 kg
Maximale Umgebungstemperatur	35 °C
Schalldruck	< 70 dB(A)
Elektroinstallation	
- Spannung	3N~ 400/230 V
- Frequenz	50/60 Hz
- Maximaler Nennstrom	5200 W
- Stromversorgung	9 A
- Stecker <sup>1</sup>	CEE-form 16 A
- Kabel Länge Ca.	2,20 m

<sup>1</sup>Je Nach Land

## **8. ZUBEHÖRTEILE**

Folgendes Zubehör ist verfügbar:

- Fleischgabel
- Mehrzweckkorb
- V-Spieß
- Hühner Racks

## **Kundendienst**

Bei Störungen im Gerät ist die Kundendienstabteilung zu benachrichtigen. Kontrollieren Sie zuvor Netzzuleitung und Sicherungen.

### **Wichtig!**

Bei Kundendienstkontakten immer Serien-Nr. und Typ (auf Leistungsschild) angeben.

Beer Grill AG  
Allmendstrasse 7  
CH-5612 Villmergen

Service-Tel. ++41 (0)56 618 78 28