

BENUTZERHANDBUCH

Pouletgrill Rotinio ^{eco}



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

© 2013 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.

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
1.4.4.	Hygiene.....	9
1.5.	Service und technischer Support.....	9
1.6.	Lagerung	9
1.7.	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 (Zubehöerteile).....	21

4.5.4.	Herausnahme des Fleischkorbs (Zubehör).....	21
4.6.	Leeren der Fettschublade.....	21
4.7.	Gerät ausschalten.....	22
5.	BEDIENEN	23
5.1.	Betrieb des Grills	23
5.2.	Betriebsoptionen.....	26
5.2.1.	Beendigung eines laufenden Programms.	26
5.2.2.	Kontrollieren Sie die derzeitige Temperatur	26
5.2.3.	Überprüfung der verbleibenden Zeit in einem Programm	27
5.2.4.	Anzeige aller aktuellen Programminformationen.....	27
5.2.5.	Öko-Funktion.....	28
5.2.6.	Koch-Korrektur	28
5.2.7.	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
8.	FEHLFUNKTIONEN UND WARTUNG; WAS ZU TUN IST.....	43
8.1.	Netzkabel austauschen.....	43
8.2.	Lampe austauschen.....	44
9.	TECHNISCHE DATEN	45
10.	ZUBEHÖRTEILE.....	46

1. EINFÜHRUNG

1.1. Allgemeines

Dieses Handbuch ist für die Verwendung der Pouletgrill Rotinio^{eco} Modelle 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 Rotinio^{eco} Modelle.

1.2. Benennung des Geräts

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

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

1.3. Bildzeichen und Symbole

In diesem Handbuch werden die folgenden Piktogramme und Symbole verwendet:



ACHTUNG!

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



ACHTUNG!

Gefährliche elektrische Spannung.



ACHTUNG!

Gefahr von Verletzung durch heiße Oberflächen.



Vorschläge und Empfehlungen zur Vereinbarung angegebener Aktionen.



Recycling-Symbol.



Ansichtsrichtungssymbol.

1.4. Sicherheitsanweisungen

**ACHTUNG!**

Das Gerät kann außen sehr heiß werden.

**ACHTUNG!**

Die maximale Belastung des Geräts von oben darf nie 50 kg (110 lbs) übersteigen.

**ACHTUNG!**

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 Ventilatorplatte.
- Die Fettsammelwanne muss regelmäßig geleert werden um Überlaufen zu verhindern.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

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 (siehe Abbildung 1).

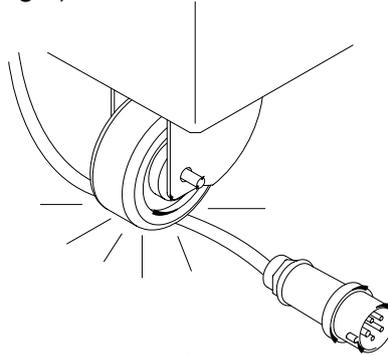


Abbildung 1

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.

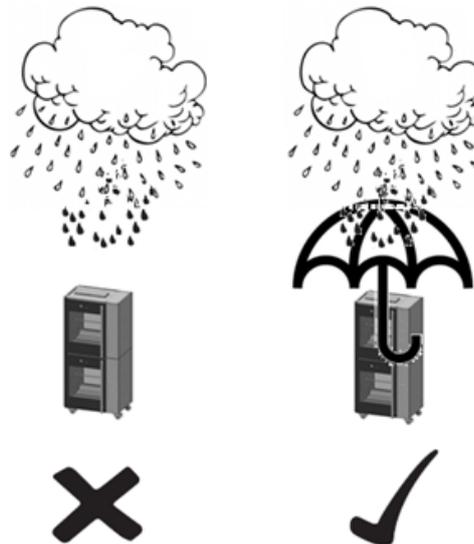


Abbildung 2

1.4.4. 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.

1.5. 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.

1.6. 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.

1.7. Entsorgung

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

2. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

2.1. Technische Beschreibung

Die Einheit verwendet eine Kombination aus direkter Infrarotstrahlung 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 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 Geräteverkleidung besteht aus Edelstahl.
Das Stromkabel hat einen CEE-Stecker.

2.2. Verwendungszweck

Der Rotinio^{eco} 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.

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.

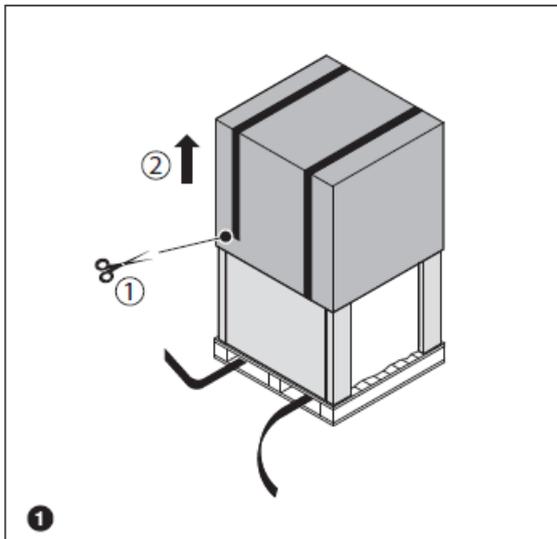


Abbildung 3

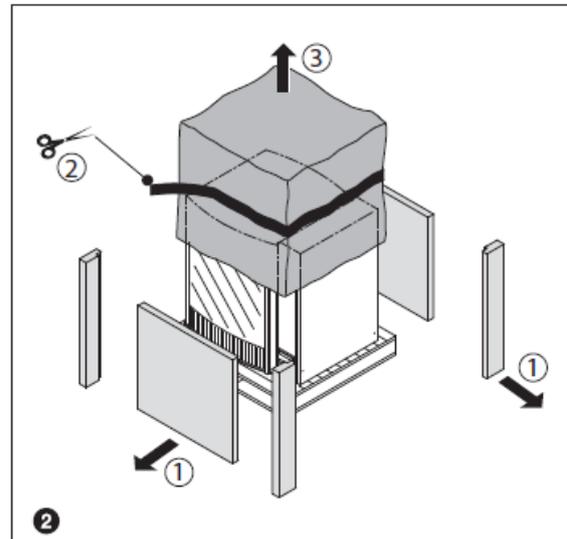


Abbildung 4

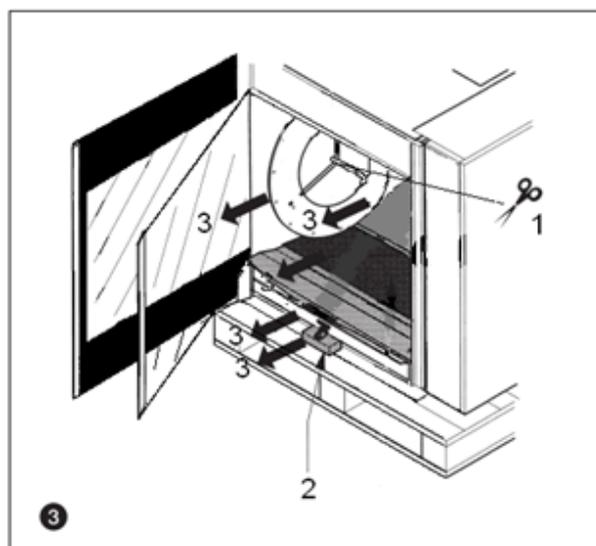


Abbildung 5

Bemerkungen Abbildung 5:

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.

3.2. Palette demontieren:

Vor dem Auspacken des Geräts muss die Palette demontiert werden. Befolgen Sie dazu die Anweisungen in Abbildung 6.

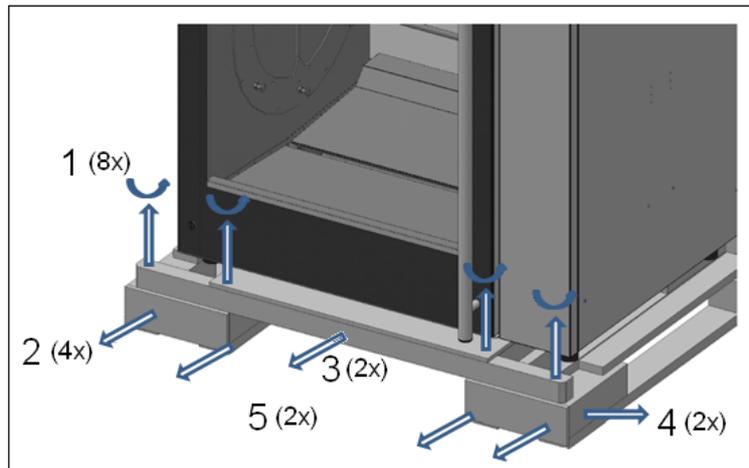


Abbildung 6

3.3. Installation und Platzierung

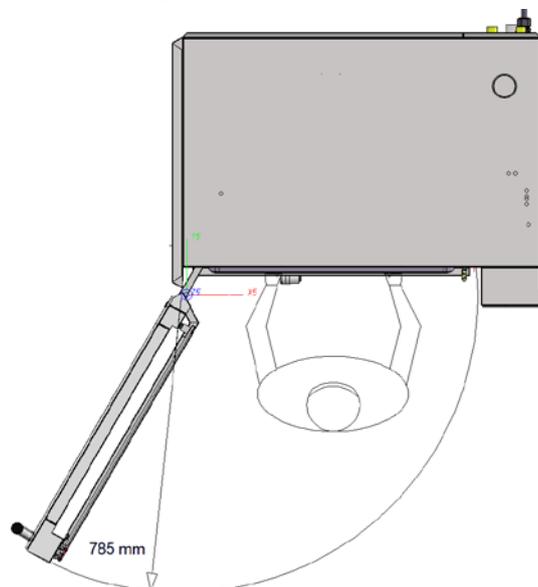


Abbildung 7

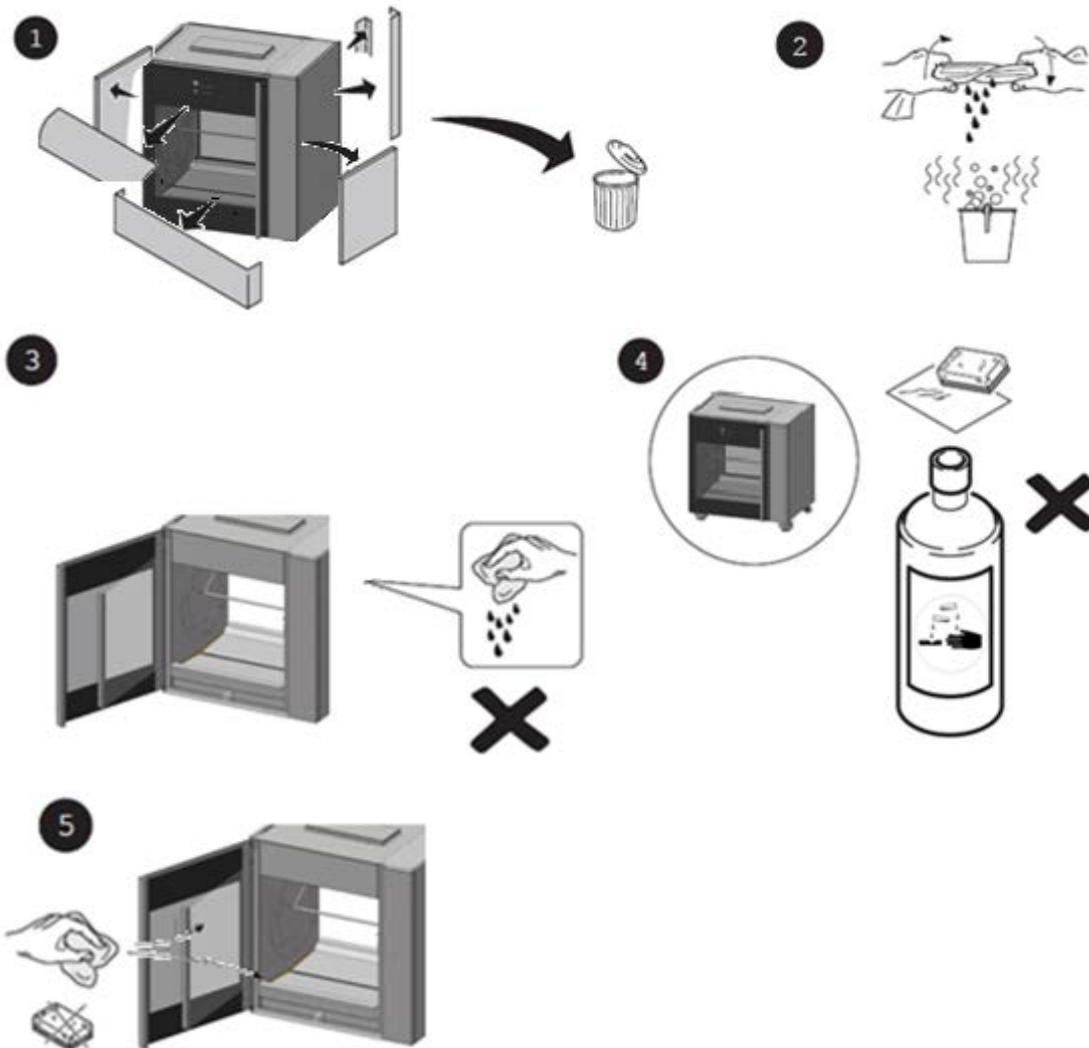
Platzierung:

- 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.

3.4. Erste Verwendung Programm

Bei der ersten Verwendung des Geräts ist das Innere mit Seifenlauge gut zu reinigen. Installationsprogramm ablaufen lassen und Gerät wie unten beschrieben aufheizen. Siehe 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.

- Platzieren Sie die Bodenplatten im Grillfach (siehe Abbildung 8).

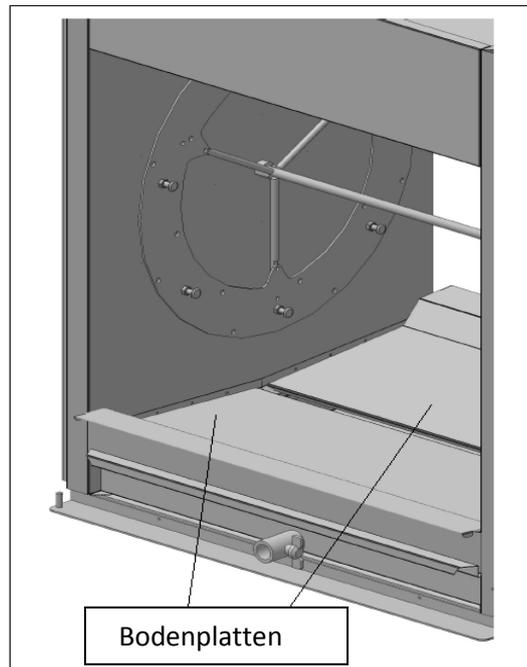
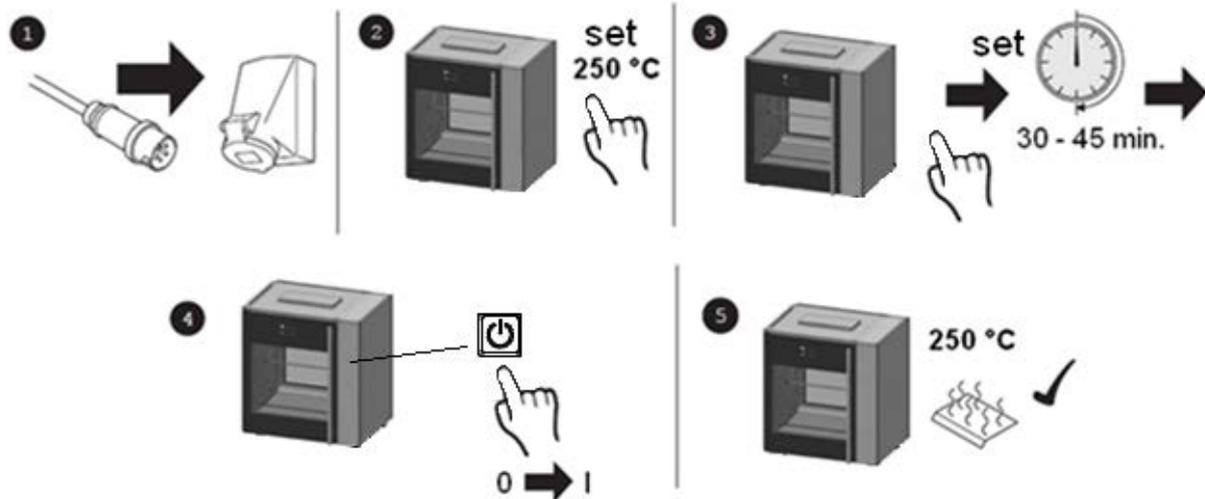


Abbildung 8

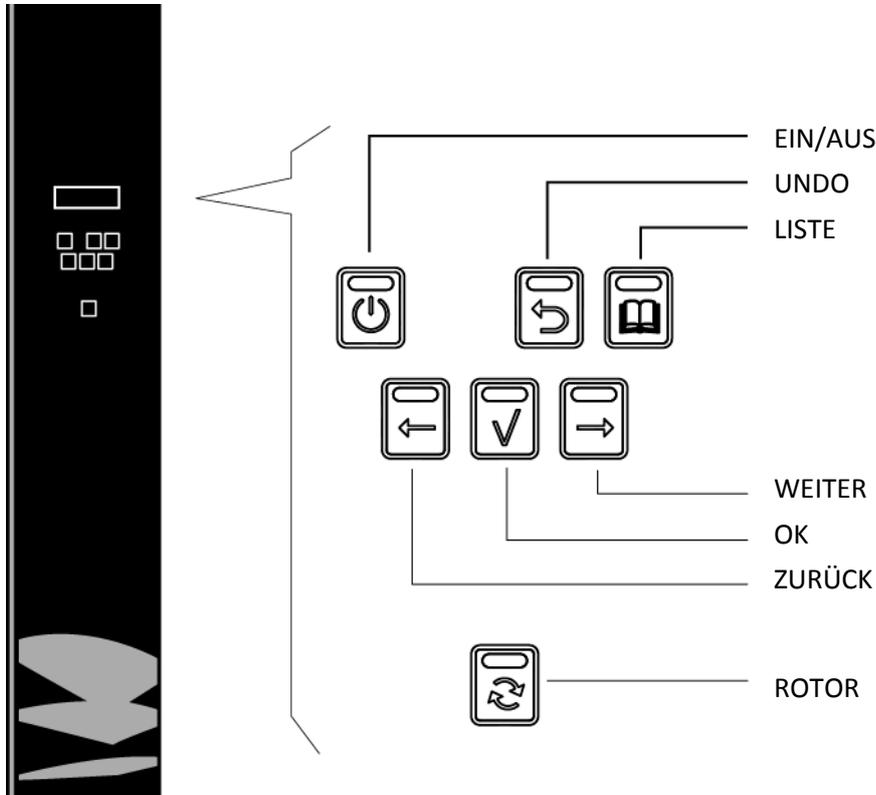
3.4.1. Metallgeruch

Um den Metall- und Ölgeruch zu entfernen, der bei erster Verwendung erscheint, ist das Gerät mindestens eine halbe Stunde lang auf Maximaltemperatur (250°C/482°F) zu erhitzen (am Programm 99 voreingestellt).



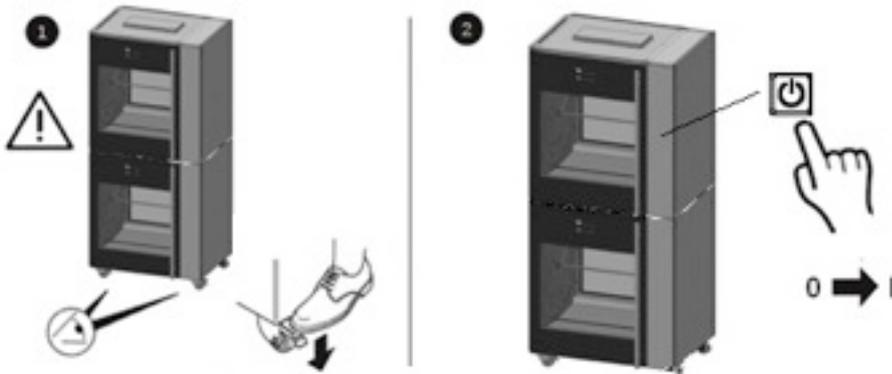
4. BETRIEB UND VERWENDUNG

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

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.

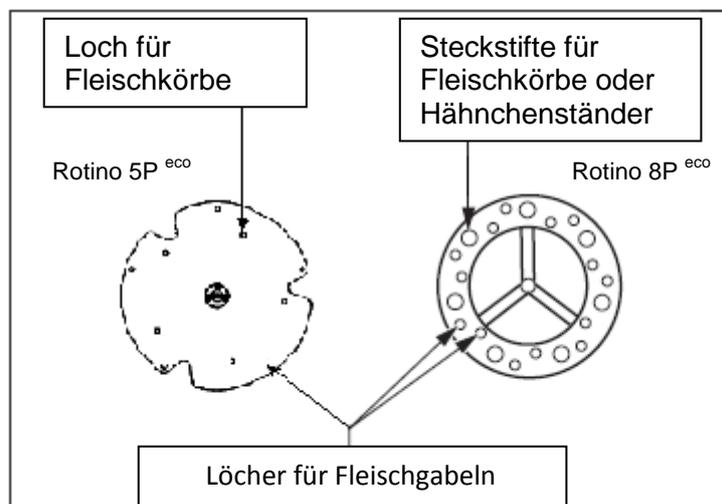


Abbildung 9

4.3.1. Gerät mit Fleischgabeln beladen

Das Gerät wird mit einem Set Fleischgabeln ausgestattet (siehe Abbildung 10).



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".

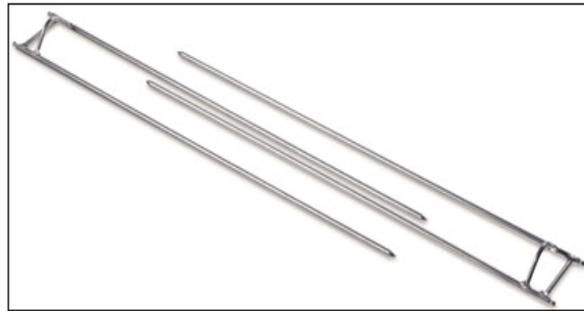


Abbildung 10

Um Hühnchen oder anderes Geflügel vorzubereiten können Sie wie folgt vorgehen (siehe Abbildung 11).

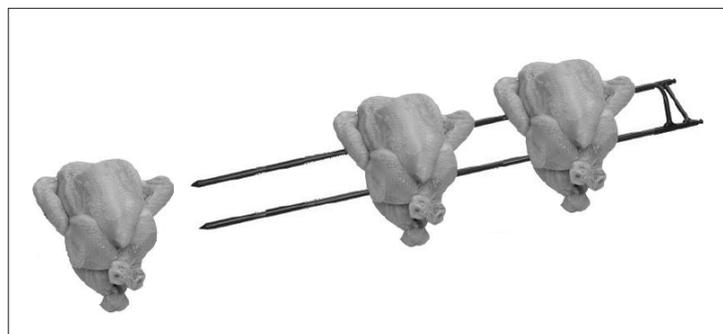


Abbildung 11

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 (siehe Abbildung 12).
5. Das andere Ende der Fleischgabeln ist durch die entsprechenden Löcher in der gegenüberliegenden Rotorscheibe zu schieben.

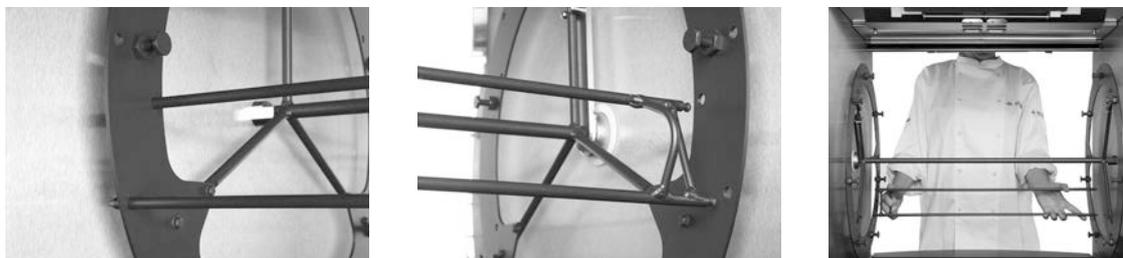


Abbildung 12

6. Die restlichen Fleischgabeln führen Sie wie folgt in das Gerät ein:
 - Einschalten des Geräts mit der "Ein/Aus-Taste".
 - Bei offener Tür nutzen Sie die Rotortaste, um den Rotor zu bewegen und leicht die nächste Fleischgabel einzulegen. Drücken Sie auf die Rotortaste, bis der Rotor die gewünschte Position erreicht.
 - Diese Schritte wiederholen, bis alle Produkte beladen sind.

4.3.2. Beladen des Grills mit den V-Spießen (Zubehör)

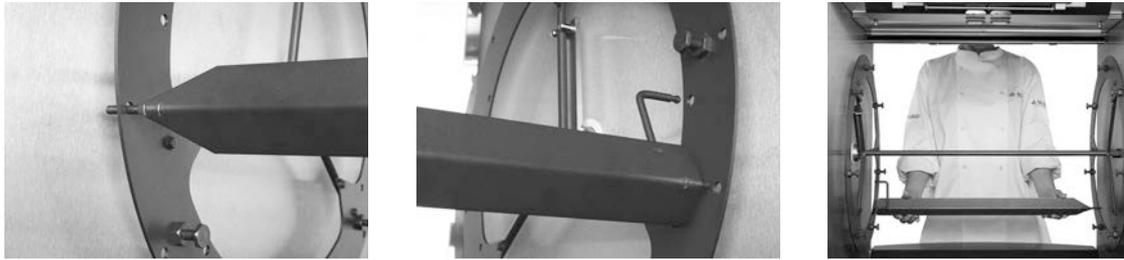


Abbildung 13

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 (siehe Abbildung 13).
- 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)

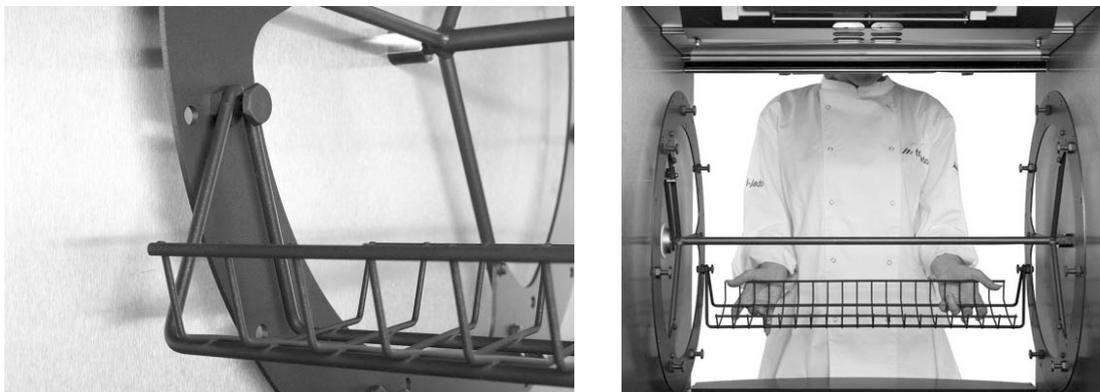


Abbildung 14 (Typ für Rotinio 8P ^{eco} wird gezeigt)

Mit Fleischkörben gehen Sie vor wie folgt:

- Mit dem Rotinio 5P ^{eco} müssen Sie die Seiten der Fleischkörbe durch die entsprechenden Löcher der Rotorscheiben stecken
- Mit den Rotinio 8P ^{eco} müssen Sie die Fleischkörbe an den entsprechenden Steckstiften befestigen.

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

Auch sicherstellen, dass keine Fleischteile aus den Körben stehen.

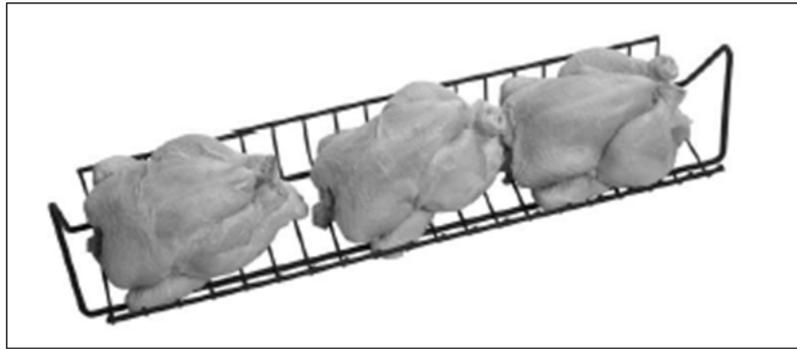


Abbildung 15 (Typ für Rotinio 8P^{eco} wird gezeigt)

4.3.4. Beladen des Grills mit dem Hähnchenständer (Zubehör)

Wenn Sie einen Hähnchenständer verwenden, (siehe Abbildung 16), können Sie dasselbe Prinzip verwenden wie beschrieben in Abschnitt 0.

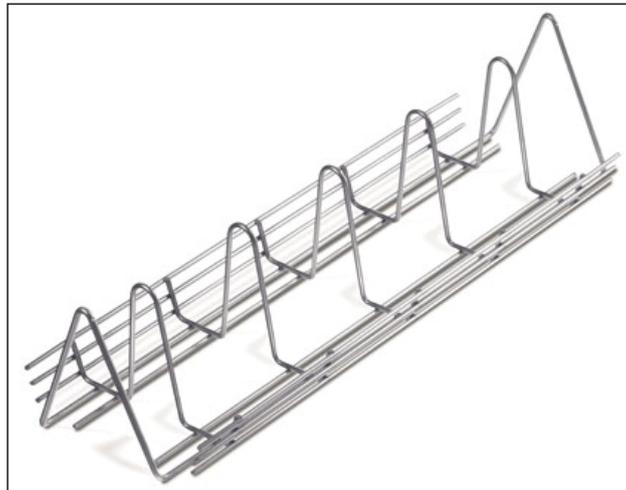


Abbildung 16

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



Abbildung 1

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 Rotinio 5P^{eco}: 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 Fleisches.
- 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 (siehe Abbildung 17):

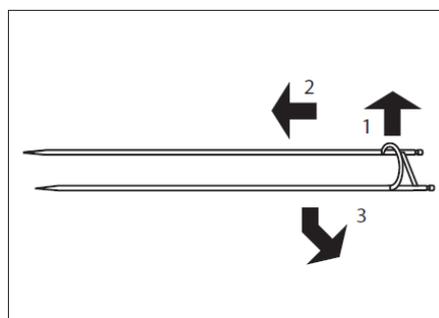


Abbildung 17

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.

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 können Sie das gleiche Prinzip verwenden wie in Kapitel 4.5.1 beschrieben; es wird jedoch folgendes Vorgehen empfohlen:

1. Beide Enden des Fleischkorbs leicht anheben.
2. 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 Rotinio 5P^{eco} dasselbe Prinzip verwenden wie beschrieben in Abschnitt 4.5.3. Folgende Vorgehensweise wird sowohl für den Rotinio 8P^{eco} 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.

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 waagrecht)

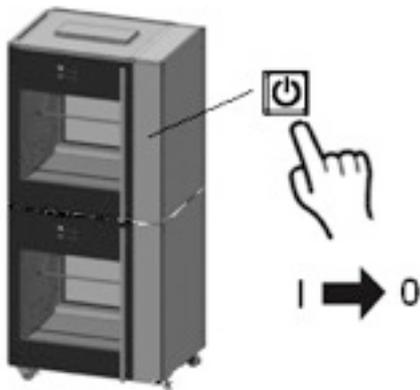


Ablassventil geschlossen. (Handhebel senkrecht)

Abbildung 18

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



5. BEDIENEN



Bedientasten leuchten, wenn sie funktionsbereit sind.

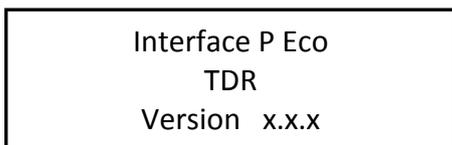
5.1. Betrieb des Grills



1. Drücken Sie auf Start.



2. Anzeige zeigt Fri-Jado Logo.



3. Anzeige zeigt Software-Version.



4. Anzeige zeigt das letzte Kochprogramm.



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



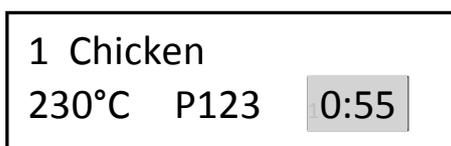
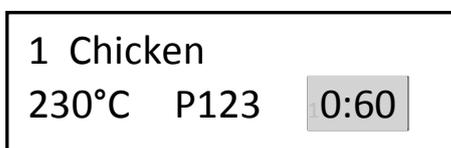
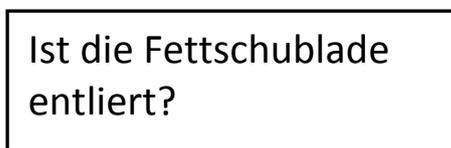
6. Anzeige zeigt ausgewähltes Programm.



7. Bestätigen Sie das ausgewählte Programm.



8. Anzeige zeigt Vorwärmen an (wenn Vorwärmen definiert ist).



9. Vorwärmen fertig (Einheit gibt einen Signalton ab).

Anmerkung: Drücken Sie auf die OK-Taste oder öffnen Sie der Tür um das Signal zu stoppen.

Anzeige zeigt den nächsten Programmschritt.

Anmerkung: Bildschirm 9 und 11 wechseln

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

11. Schließen Sie nach dem Laden die Tür.
Eine Erinnerung daran, dass Sie die Fetllade zu leeren haben, erscheint.

12. Drücken Sie zum Bestätigen auf OK.

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

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

15. Während der letzten Minute blinkt die Zeit.

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

17. Programm fertig, öffnen Sie die Tür.

Kerntemp. messen

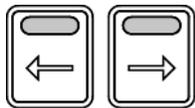
18. Eine Erinnerung, um die Kerntemperatur zu messen, erscheint.

Anmerkung: Bildschirm 17 und 18 wechseln.

2 Chicken
0:00 Zeit hinzufügen?

19. (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.



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

 ENTLADEN

21. Programm fertig, öffnen Sie die Tür.



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

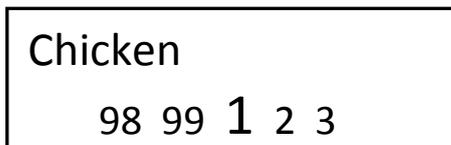
Chicken
98 99 **1** 2 3

23. Schließen Sie die Tür.

24. Anzeige zeigt das letzte Betriebsprogramm.

5.2. Betriebsoptionen

5.2.1. Beendigung eines laufenden Programms.



1. Drücken Sie 3 Sekunden lang auf Start.

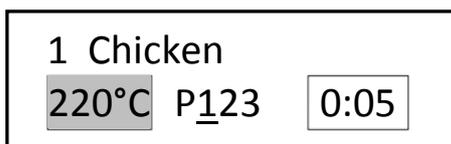
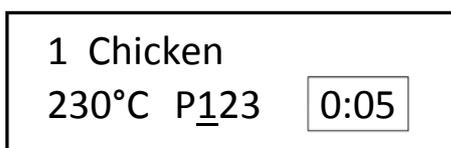
2. Treffen Sie mit Hilfe der Pfeiltasten eine Wahl.

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

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

4. Anzeige zeigt das letzte Betriebsprogramm.

5.2.2. Kontrollieren Sie die derzeitige Temperatur

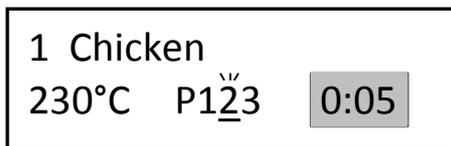
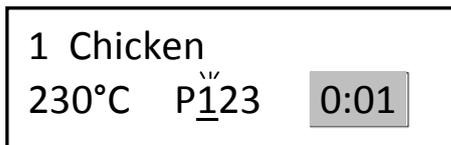
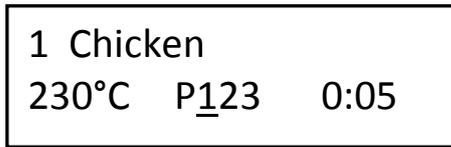


1. Zum Beispiel: Kontrollieren Sie die aktuelle Temperatur in Programm 1 Hähnchen, Schritt 1.

2. Drücken Sie auf die OK-Taste.

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

5.2.3. Überprüfung der verbleibenden Zeit in einem Programm

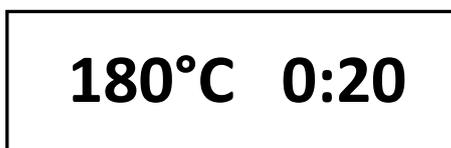


1. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um die verbleibende Zeit pro Schritt anzuzeigen.

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

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

5.2.4. Anzeige aller aktuellen Programminformationen



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

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

2. Drücken Sie auf die Taste "Liste".

3. Anzeige zeigt die programmierte Temperatur und Zeit.

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

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



1 Chicken		
180°C	P123	0:20

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.

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

5.2.5. Öko-Funktion

1 Chicken	ECO	
180°C	P123	0:20

Optionsweise: nur verfügbar, wenn im 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.

5.2.6. Koch-Korrektur

180°C	0:20
--------------	------

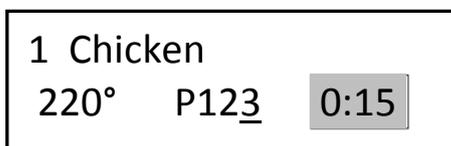
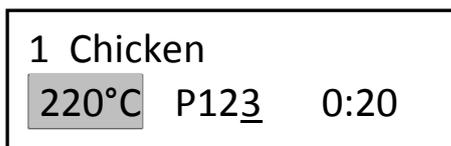
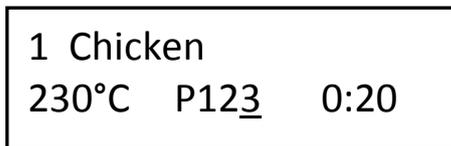
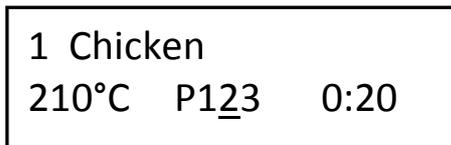
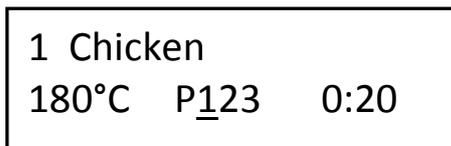
Optionsweise: nur verfügbar, wenn im Servicemenü aktiviert.

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.

5.2.7. Anzeige-Informationen



1. Anzeige zeigt die programmierte Temperatur und Zeit.

2. Drücken Sie auf die Taste "Liste".

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

Anmerkung: der laufende Kochschritt ist unterstrichen.

4. Benutzen Sie die Pfeiltaste für den nächsten Bildschirm.

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

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

7. Display zeigt die derzeitige Temperatur

Anmerkung: die derzeitige Temperatur blinkt.

8. Anzeige zeigt die verbleibende Zeit.

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

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

6.2. Programmierung des Grills

Mögliche Programmierungen:

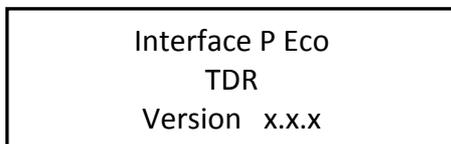
- Vorwärmen
- Schritt 1
- Schritt 2
- Schritt 3
- Warmhalten



1. Starten der Einheit.



2. Logo erscheint.



3. Informationen zur Einheit erscheinen.



4. Das zuletzt benutzte Programm erscheint.



5. Drücken Sie auf die Taste "Liste".

Pin 0 - - -
Code Eingeben



Pin 1 - - -
Code Eingeben



Pin * 0 - -
Code Eingeben

MANAGER MENÜ
Usb Para



REZEPTE
 Änd



6. 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.

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

9. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

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.

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.

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

14. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

10
Neues No.



10 A-----
AÄB  für mehr



10 TEST
 



10 TEST
Vorw. J Temp 210°C
 

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.

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.

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.

21. Stellen Sie die Vorwärmfunktion und Temperatur ein (standardmäßig auf 210°C/425°F eingestellt). Benutzen Sie den linken Pfeil und die OK Taste zum Abändern.

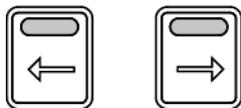
Anmerkung: Das Vorwärmen steht nur zur Verfügung, wenn es in der Parameterliste aktiviert ist.

Vorwärmfunktion:

J: Ja
N: Nein
K: Kontinuierlich



10 Stufe 1
Temp 1 - - °C



10 Stufe 1
Temp 21 - °C



10 Stufe 1
Temp 215 °C



10 Stufe 1
Temp 215 °C Zeit 1 - -

22. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

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.

26. Stellen Sie die zweite Ziffer ein.

27. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

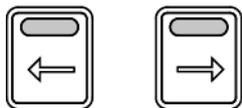
28. Stellen Sie die dritte Ziffer ein.

29. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

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



10 Stufe 1
Temp 215 °C Zeit 21 -



10 Stufe 1
Temp 215 °C Zeit 210



10 Stufe 1
Temp 215 °C Zeit 210
← → ✓

10 Stufe 2
Temp 215 °C

10 Warmh
Temp 85 °C Time 999

steigern/senken.

32. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

33. Stellen Sie die zweite Ziffer ein.

34. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

35. Stellen Sie die letzte Ziffer ein.

36. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

37. Der Schritt ist nun abgeschlossen.

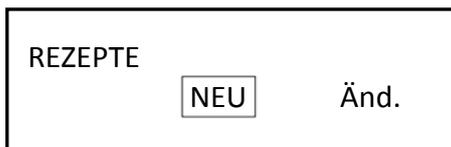
Drücken Sie auf den rechten Pfeil oder auf die OK-Taste, um einen Schritt weiter zu gehen.

Drücken Sie auf den linken Pfeil, um zur letzten Einstellung zurückzugehen.

Wählen Sie ✓ und drücken Sie die OK-Taste, um die Programmierung zu beenden.

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

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.

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

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.

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

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

45. Das Manager Menü erscheint.

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

47. Das zuletzt benutzte Programm wird angezeigt.

6.3. Programmier-Parameter



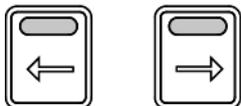
Pin * * * *
Code Eingeben



MANAGER MENÜ
Edit. Parameters Pin.



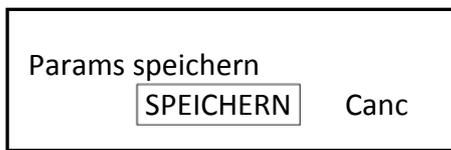
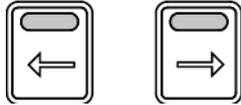
Sprache: Englisch
Änd NÄCHTSTE Vor.



Sprache: Englisch
ÄNDERN Näch



1. Drücken Sie auf die Taste "Liste".
2. Geben Sie den Benutzer-PIN-Code ein.
3. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.
4. Benutzen Sie die Pfeiltasten für die Parameterauswahl.
5. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.
6. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um "Abändern " oder "Zurück" auszuwählen.
7. Um die Sprache abzuändern, wählen Sie "Abändern" aus.
8. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.



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

Drücken Sie zurück, um den Manager zu gelangen.

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 Default Set bei T1
Lautstärke 1-4 Default Set bei 2

Ton Schritt

Ton T1-T3 Default Set bei T2
Lautstärke 1-4 Default Set bei 1

Ton Fertig

Ton T1-T3 Default Set bei T3
Lautstärke 1-4 Default Set bei 3

Vorwärmen

JA/NEIN: Default Set bei JA

Vorwärmtemperatur

50-250 °C Default Set bei 210°C

Warmhalten

JA/NEIN: Default Set bei JA

Warmhaltetemperatur

50-250 °C Default Set bei 85°C

Koch Korrektur

JA/NEIN: Default Set bei JA

Eco Funktion

JA/NEIN: Default Set bei JA



Drücken Sie zurück, um den Manager zu gelangen.



Drücken Sie (wieder) zurück, um den Benutzer zu gelangen.

6.4. PIN Ändern

MANAGER MENÜ
Para Clock

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

Pin
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
Pin Trans.

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

2012 / 10 / 1 8:01 AM
 12..

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

6.6. Transfer

MANAGER MENÜ
Uhr USB.

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

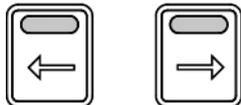
Interface P Eco
TDR
Version x.x.x

1. Informationen zur Einheit erscheinen.

6.8. USB



1. Manager Menü



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



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

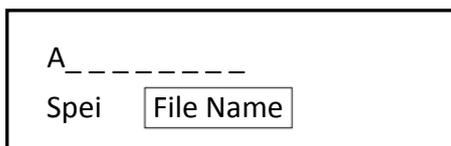


4. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

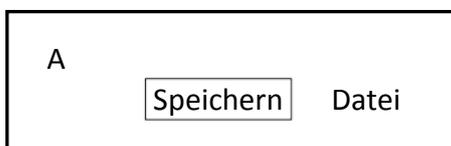


5. Benutzen Sie die Pfeiltasten, um "Lesen" auszuwählen, um ein bestehendes Programm auszutauschen oder "SPEICHERN", um ein Programm zu speichern.

Option SPEICHERN:



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



7. Wählen Sie Speichern.



8. Drücken Sie auf die OK Taste zum Bestätigen.

7. REINIGUNG UND WARTUNG



ACHTUNG!

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



ACHTUNG!

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



Aus Hygienegründen und für die optimalen Konditionen der Einheit ist es äußerst wichtig, vom ersten Gebrauch an die Einheit täglich zu reinigen.

7.1. Wartungsplan

Artikel	Handlung	Frequenz
Innenbereich	<ul style="list-style-type: none"> Reinigung, siehe Abschnitt 7.2. 	Täglich
Fett lade	<ul style="list-style-type: none"> Entleerung, siehe Abschnitt 7.2. 	Täglich
Rotor und Bodenplatten	<ul style="list-style-type: none"> Reinigung, siehe Abschnitt 7.2. 	Täglich
Glasscheiben	<ul style="list-style-type: none"> Reinigung, siehe Abschnitt 7.2. 	Täglich
Außenbereich	<ul style="list-style-type: none"> Reinigung, siehe Abschnitt 7.3. Benutzen Sie ein Edelstahl-Pflegespray, um Flecken zu entfernen und Glanz wieder herzustellen. 	Wöchentlich
Lüfter Blatt	<ul style="list-style-type: none"> Reinigung, siehe Abschnitt 7.4. 	Monatlich

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.

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.

Der Außenbereich:

- Reinigen Sie den Außenbereich mit einem Reinigungsmittel oder mit heißem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel. Verwenden Sie NIEMALS einen Stahlschwamm, da hierdurch Kratzer verursacht werden, in denen sich Schmutzreste festsetzen können.
- Trocknen Sie gründlich den Außenbereich, indem Sie ein trockenes Tuch verwenden.

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 (siehe Abbildung 19). 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.

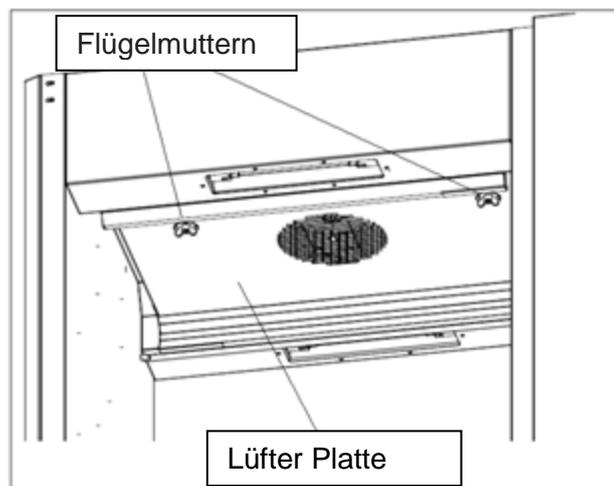


Abbildung 19

Lüfter Blatt:

- Reinigen Sie das Lüfter Blatt mit einem Tuch und einem Grill-Reinigungsmittel (Abbildung 20).
- Trocknen Sie gründlich das Lüfter Blatt, indem Sie ein trockenes Tuch verwenden.

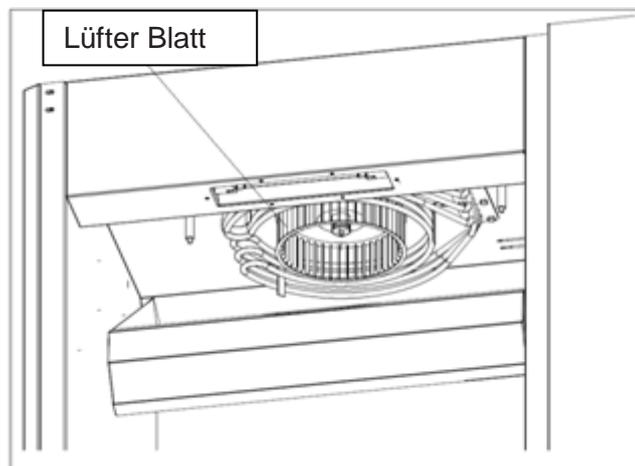


Abbildung 20

8. FEHLFUNKTIONEN UND WARTUNG; WAS ZU TUN IST

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 Timeruhr richtig eingestellt?

Element	Fehlfunktion	Mögliche Handlung
Steuerung	Programm startet nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Sind beide Türen richtig geschlossen?
Lüftung	Der Ventilator dreht sich nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. • Öffnen Sie die Tür • Entfernen Sie die Ventilatorplatte (siehe Kapitel 7.4) und sehen Sie nach, was die Ventilator schaufel blockiert.
Lüftung	Ventilator laut	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilator verunreinigt (siehe Kapitel 7.4).
Lampe	Leuchtet nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Im Service-Menü AUS eingestellt. • Tür ist offen. • Defekt, siehe Kapitel 8.2.
Ofen	Produkt wird nicht gleichmäßig braun	<ul style="list-style-type: none"> • Versuchen Sie es mit einer geringeren Kochtemperatur. • Sicherungen und/oder Differentialschalter prüfen.
Ofen	Der Ofen heizt nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> • Tür öffnen und schließen. • Sicherungen und Differentialschalter auf der Stromplatine prüfen.
Netzkabel	Beschädigt	<ul style="list-style-type: none"> • Austauschen, siehe Kapitel 8.1

8.1. Netzkabel austauschen

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

8.2. Lampe austauschen



ACHTUNG!

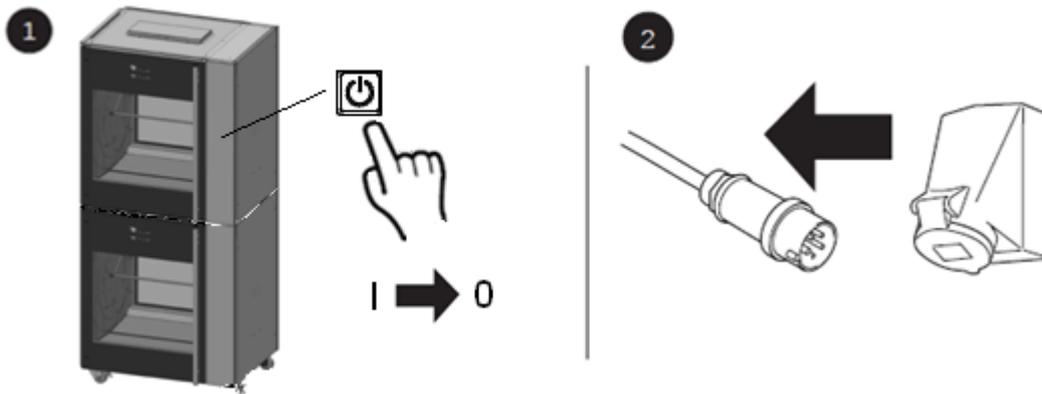
Ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.



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 Brennspritus, sobald die Lampe abgekühlt ist.



3. Defekte Lampe entfernen. Lampe längs auf eine Seite des Lampenhalters bewegen.

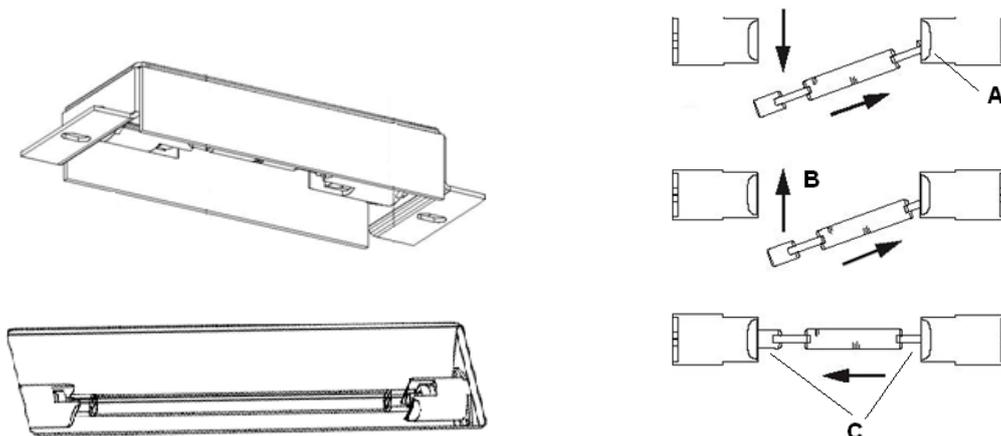


Abbildung 21

4. 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.
5. 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.

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 Rotinio^{eco} finden Sie in der folgenden Tabelle.

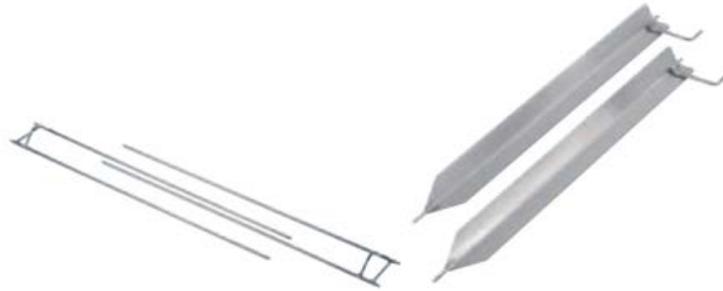
Europäische Modelle

Model	Rotinio 5P ^{eco}	Rotinio 8P ^{eco}	Rotinio 5+5P ^{eco}	Rotinio 8+8P ^{eco}
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
- Stecker ¹	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

¹ Je Nach Land

10. ZUBEHÖRTEILE

Folgendes Zubehör ist für den Rotinio ^{eco} erhältlich:

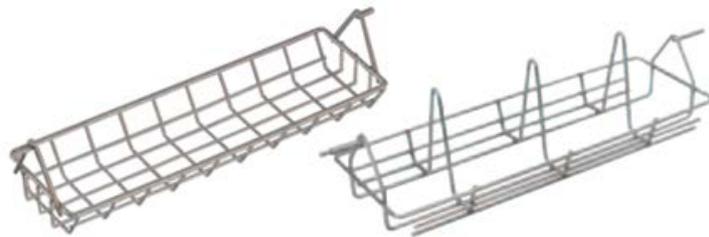


Fleischgabel

V-Spieß

Abbildung 22

Spezifisch für den Rotinio 5P ^{eco}:

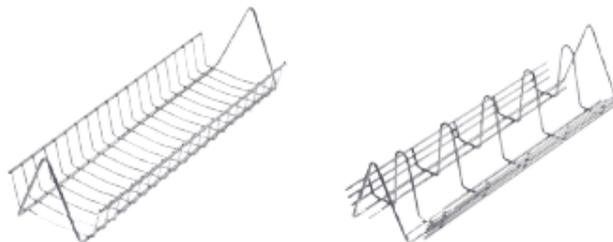


Fleischkorb

Hähnchenständer

Abbildung 23

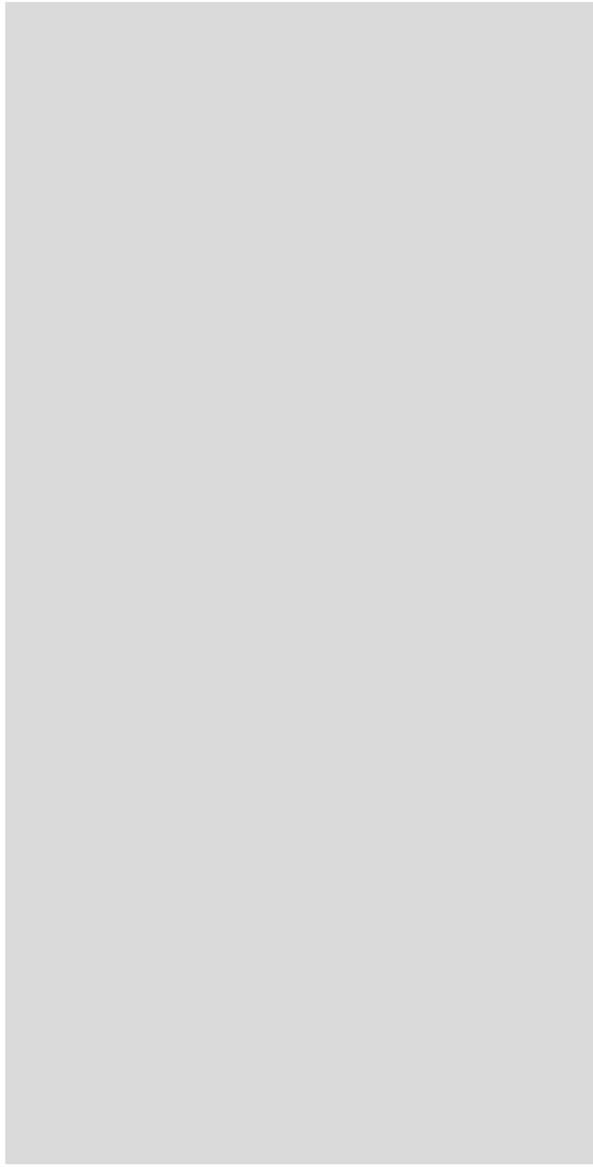
Spezifisch für den Rotinio 8P ^{eco}:



Fleischkorb

Hähnchenständer

Abbildung 24



Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Service-Tel. ++41 (0)56 618 78 28
Fax: ++41 (0) 56 618 7849