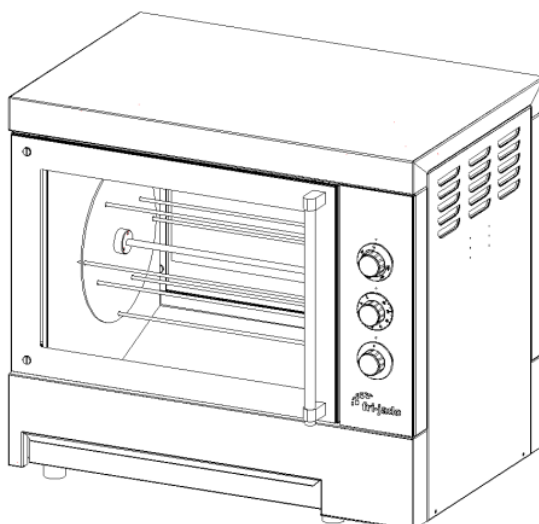


# GEBRUIKSAANWIJZING

## TG 4M



### **WAARSCHUWING**

Lees deze handleiding voordat u de machine gebruikt.

**Herkomst**

De oorspronkelijke instructies voor deze handleiding zijn geschreven in de Engelse taal. Andere taalversies van deze handleiding zijn een vertaling van de oorspronkelijke handleiding.

**BEWAAR DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK**

© 2021 Fri-Jado B.V., Oud Gastel, Nederland.

Wij adviseren u contact op te nemen met uw leverancier voor de garantieperiode en de garantievorwaarden. Verder verwijzen wij naar onze Algemene Verkoop- en Leveringsvoorwaarden die op aanvraag verkrijgbaar zijn.

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade of letsel als gevolg van het niet naleven van deze voorschriften of het niet in acht nemen van de gebruikelijke voorzichtigheid of zorgvuldigheid bij handelingen, bediening, onderhoud of reparaties, zelfs indien niet uitdrukkelijk in deze gebruikershandleiding genoemd.

In verband met het voortdurend streven naar verbetering kan uw apparaat in detail afwijken van wat in deze handleiding wordt beschreven. Om deze reden dienen de gegeven instructies slechts als richtlijn voor installatie, gebruik, onderhoud en reparatie van het in deze handleiding vermelde apparaat. Deze handleiding is met de grootste zorg samengesteld. De fabrikant stelt zich echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in deze handleiding noch voor de gevolgen daarvan. De gebruiker mag deze handleiding voor eigen gebruik kopiëren. Verder zijn alle rechten voorbehouden en mag niets uit deze handleiding op welke wijze dan ook worden vermenigvuldigd en/of openbaar worden gemaakt.

**Modificaties:**

In geval van modificaties in of aan het apparaat waarvoor geen toestemming is gegeven, vervalt iedere vorm van aansprakelijkheid van de fabrikant.

## INHOUDSOPGAVE

<b>1.</b>	<b>INLEIDING .....</b>	<b>5</b>
1.1	Algemeen .....	5
1.2	Identificatie van het apparaat .....	5
1.3	Pictogrammen en symbolen.....	5
1.4	Veiligheidsvoorschriften .....	6
1.4.1	Algemeen .....	6
1.4.2	Verplaatsen .....	7
1.5	Hygiëne .....	7
1.6	Service en technische ondersteuning .....	7
1.7	Opslag .....	7
1.8	Afvoeren .....	7
<b>2.</b>	<b>BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT .....</b>	<b>8</b>
2.1	Technische beschrijving.....	8
2.2	Beoogd gebruik.....	8
2.3	Accessoires .....	8
<b>3.</b>	<b>INSTALLATIE EN GEBRUIK VOOR DE EERSTE KEER .....</b>	<b>9</b>
3.1	Het apparaat uitpakken.....	9
3.2	Installatie en plaatsing .....	9
3.3	Eerste gebruik.....	10
<b>4.</b>	<b>BEDIENING EN GEBRUIK.....</b>	<b>11</b>
4.1	Bedieningspaneel .....	11
4.2	Het apparaat beladen .....	12
4.2.1	Het apparaat met vleesvorken beladen.....	12
4.2.2	Het apparaat met V spiesen beladen (accessoire).....	13
4.2.3	Het apparaat met vleesmandjes beladen (accessoire).....	13
4.2.4	De Grill beladen met kippenrekken (accessoire).....	13
4.3	Grilleertijd .....	14
4.4	Bediening van de grill.....	14
4.5	De producten uitnemen.....	14
4.5.1	De vleesvorken uitnemen .....	15
4.5.2	De V-spitten uitnemen (accessoires) .....	15
4.5.3	De kippenrekken uitnemen (accessoires) .....	15
4.5.4	De vleesmandjes uitnemen (accessoires).....	15
4.6	Vetlade legen.....	16
4.7	Het apparaat uitschakelen .....	16
<b>5.</b>	<b>REINIGING EN ONDERHOUD.....</b>	<b>17</b>
5.1	Onderhoud schema .....	17
5.2	Dagelijkse reiniging.....	17
5.3	Wekelijkse reiniging .....	18

---

5.4	Maandelijkse reiniging .....	19
5.5	Reinigingsinstructie voor antiaanbaklagen .....	20
<b>6.</b>	<b>STORINGEN EN SERVICE .....</b>	<b>21</b>
6.1	Voedingskabel vervangen.....	21
6.2	De deur afstellen.....	21
6.3	Een lamp vervangen.....	22
<b>7.</b>	<b>TECHNISCHE SPECIFICATIES.....</b>	<b>23</b>

## 1. INLEIDING

### 1.1 Algemeen

Deze handleiding is bedoeld voor de gebruiker van de TG (Turbo Grill). De mogelijkheden en de bediening worden beschreven, waarbij tevens aanwijzingen worden gegeven voor een zo veilig en efficiënt mogelijk gebruik van het apparaat en een lange levensduur.

Alle pictogrammen, symbolen en tekeningen in deze handleiding zijn van toepassing op alle TG modellen.

### 1.2 Identificatie van het apparaat

De typeplaat bevindt zich aan de buitenzijde van het apparaat en bevat de volgende gegevens:

- Naam van de leverancier of de fabrikant
- Model
- Serienummer
- Bouwjaar
- Spanning
- Frequentie
- Stroomverbruik

### 1.3 Pictogrammen en symbolen

In deze handleiding worden de onderstaande pictogrammen en symbolen gebruikt:



#### **WAARSCHUWING**

Kans op lichamelijk letsel of ernstige schade aan het apparaat als de instructies niet zorgvuldig worden opgevolgd.



#### **WAARSCHUWING**

Gevaarlijke elektrische spanning.



#### **WAARSCHUWING**

Gevaar voor brandwonden veroorzaakt door hete oppervlakken.



Suggesties en adviezen om de betreffende handelingen gemakkelijker te kunnen uitvoeren.



Recyclingsymbool.

## 1.4 Veiligheidsvoorschriften



### WAARSCHUWING

De buitenzijde van het apparaat kan zeer heet zijn.



### WAARSCHUWING

De maximumbelasting bovenop het apparaat mag nooit meer zijn dan 50 kg (110 lbs).



### WAARSCHUWING

Gevaar voor gladde vloer: Gemorste materialen kunnen gladde oppervlakken veroorzaken, direct reinigen.



### WAARSCHUWING

Zie installatie-instructies voor aardingsvereisten.

### 1.4.1 Algemeen

De gebruiker van het apparaat is te allen tijde volledig verantwoordelijk voor naleving van de plaatselijk geldende veiligheidsregels en veiligheidsvoorschriften.

Uitsluitend hiervoor opgeleide en bevoegde personen mogen het apparaat bedienen. Iedereen die aan of met het apparaat werkt, moet de inhoud van deze handleiding kennen en alle richtlijnen en voorschriften nauwgezet opvolgen. Verander nooit de volgorde van de te verrichten handelingen. De bedrijfsleiding moet het personeel aan de hand van de handleiding instrueren en alle aanwijzingen en voorschriften in acht nemen.

Op het apparaat aangebrachte pictogrammen en waarschuwingssymbolen maken deel uit van de veiligheidsvoorzieningen. Bedek of verwijder deze nooit en zorg dat ze gedurende de gehele levensduur van het apparaat duidelijk zichtbaar zijn.

Herstel of vervang onmiddellijk beschadigde of onleesbare pictogrammen, waarschuwingen en instructies.

- Reinig het apparaat nooit met een waterslang om kortsluiting te voorkomen. Zie voor reinigingsvoorschriften paragraaf 5.
- Het apparaat kan tijdens het grillen zeer heet worden.
- Reinig het apparaat regelmatig om correcte werking te verzekeren en brandgevaar (oververhitting) te voorkomen. Dit geldt in het bijzonder voor de achterzijde van de ventilatorplaat.
- Leeg de vetlade regelmatig om te voorkomen dat hij overloopt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en personen die geen ervaring of fysieke kennis hebben of personen met een beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteit, als ze opgeleid worden voor en op een veilige manier begeleid worden bij het gebruik van het apparaat en als ze de risico's die hiermee gepaard gaan kennen.
- Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen.
- De schoonmaak en het onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze onder toezicht staan.

### 1.4.2 Verplaatsen

Bij het verplaatsen van het apparaat:

- Schakel alvorens het apparaat te verplaatsen de netspanning uit, door de stekker uit de wandcontactdoos te halen.
- Leeg de vetlade.
- Laat het apparaat minimaal tien minuten afkoelen.

### 1.5 Hygiëne

De kwaliteit van een vers product is altijd afhankelijk van de hygiëne. Dit geldt in het bijzonder voor het grillen van producten. Zorg in verband met het risico van besmetting met salmonella - in het bijzonder bij kipproducten - dat gegrilde producten nooit met rauwe producten in aanraking kunnen komen. Vermijd ook te allen tijde contact tussen gegrilde producten en handen of gereedschappen die in aanraking zijn geweest met rauw kippenvlees.

Reinig handen of gereedschappen die in contact zijn geweest met rauw kippenvlees grondig.

### 1.6 Service en technische ondersteuning

Het elektrische schema van uw apparaat is bijgevoegd. Neem in geval van storingen contact op met uw dealer/servicedienst. Zorg dat u hierbij de volgende gegevens beschikbaar heeft:

- Model.
- Serienummer.

Deze gegevens vindt u op de typeplaat.

### 1.7 Opslag

Volg als het apparaat tijdelijk niet wordt gebruikt en wordt opgeslagen de onderstaande instructies:

- Reinig het apparaat grondig.
- Omwikkel het apparaat ter bescherming tegen stof.
- Sla het apparaat in een droge omgeving zonder condensatie op.

### 1.8 Afvoeren



Voer het apparaat, alle onderdelen of smeermiddelen die eruit zijn verwijderd veilig af volgens alle lokale en nationale veiligheids- en milieuvorschriften.

## 2. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

### 2.1 Technische beschrijving

De TG maakt gebruik van een combinatie van directe infraroodstraling en convectiewarmte.

De rotor wordt aangedreven door een onderhoudsvrije motor met een tandwielkast.

De ventilator zorgt voor gelijkmatige verdeling van de warmte. De glazen panelen zijn voorzien van een warmte reflecterende laag om de warmte binnen in de grill te houden.

De beplating van het apparaat is van roestvast staal. De product contact delen zijn gemaakt van roestvast staal AISI 304 (eventueel met PTFE coating). Het apparaat is uitgerust met 1 ½ inch poten. De netvoedingskabel is voorzien van een stekker.

De grill-proces wordt handmatig bediend. Het vet lade heeft een aftapplug voor het afvoeren van overtollig vet en kan volledig worden verwijderd voor reiniging.

### 2.2 Beoogd gebruik

De TG is ontworpen voor het grillen, opwarmen, koken, bakken, stoven of braden van vlees producten. Ieder ander gebruik wordt niet als beoogd gebruik beschouwd.

De fabrikant accepteert geen enkele aansprakelijkheid voor schade of letsel veroorzaakt door het niet strikt naleven van de veiligheidsrichtlijnen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding of door onachtzaamheid tijdens installatie, gebruik, onderhoud en reparatie van het in dit document vermelde apparaat en eventuele bijbehorende accessoires.

Gebruik het apparaat uitsluitend in een technisch perfecte staat.

### 2.3 Accessoires

Het apparaat bevat de volgende standaardaccessoires:

- Vleesvorken.
- Gebruikershandleiding.

Zie voor optionele accessoires zie [www.frijado.com](http://www.frijado.com).



### 3. INSTALLATIE EN GEBRUIK VOOR DE EERSTE KEER



Alle verpakkingsmaterialen van dit apparaat zijn geschikt voor recycling.

Controleer na het uitpakken de staat van het apparaat. Sla in geval van beschadiging het verpakkingsmateriaal op en neem binnen vijftien werkdagen na ontvangst van de goederen contact op met de transporteur.

#### 3.1 Het apparaat uitpakken

Uw apparaat is verpakt in een plastic top hoes, beschermhoeken met daaroverheen een kartonnen doos. Alle apparaten zijn geplaatst op een houten pallet. Om de doos en pallet zijn twee bindbanden getrokken.

1. Verwijder de twee bindbanden aan beide zijden van de rotor.
2. Verwijder alle resterende verpakkingsmaterialen uit het apparaat.
3. Verwijder de standaardaccessoires.

#### 3.2 Installatie en plaatsing



##### WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schok. Aardingsinstructies: sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom van een geaard stopcontact, met netspanning in overeenstemming met de informatie op het typeplaatje van het apparaat.

Het is de verantwoordelijkheid van de consument om ervoor te zorgen dat de elektrische installatie voldoet aan de huidige nationale en lokale codes en bedradingsvoorschriften.

Gebruik geen meervoudige stekker of verlengsnoer. Dit kan brand, elektrische schokken of ander persoonlijk letsel tot gevolg hebben.

Het niet opvolgen van deze instructies kan de dood of ernstig letsel tot gevolg hebben.



##### WAARSCHUWING

De buitenzijde van het apparaat kan zeer heet zijn. De oven mag niet toegankelijk zijn voor de klant.

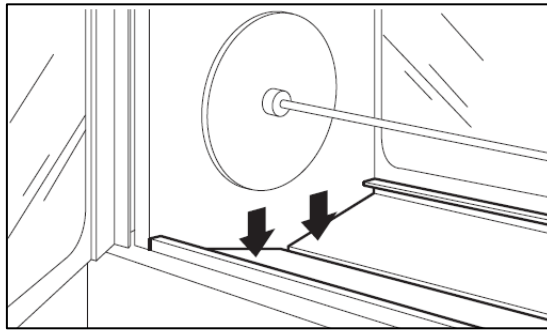


##### WAARSCHUWING

Plaats het apparaat op een vlak en horizontaal oppervlak. Een tijdelijk hellend vlak van maximaal 5° is toegestaan.


- De gebruiker moet voldoende bewegingsvrijheid hebben om het apparaat goed te kunnen bedienen.
- De minimum vrij ruimte moet 250 mm (10 inch) bedragen.
- Tijdens grillen kunnen de glazen ruiten zeer heet worden. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Het apparaat heeft een netstekker en moet op een wandcontactdoos met de juiste netspanning worden aangesloten. Laat de wandcontactdoos door een erkende elektricien plaatsen.

- Plaats de bodemplaten in de grill.



### 3.3 Eerste gebruik

Wanneer het toestel voor de eerste keer wordt gebruikt moet, om de metaal geur die zal verschijnen bij het eerste gebruik te verwijderen, de unit verhit worden op de hoogste temperatuur (250°C / 482° F) gedurende ten minste een half uur.

1. Reinig het interieur grondig met zeepsop. Raadpleeg paragraaf 5.
2. Spoel goed af en droog af met een zachte, schone doek.
3. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Zet de temperatuur (A1) op 250°C (482° F).
5. Stel de tijd (A2) op 45 minuten.
6. Zet de hoofdschakelaar (A3) op .

Na ingebruikname kan er verkleuring optreden van de bereidingsruimte.

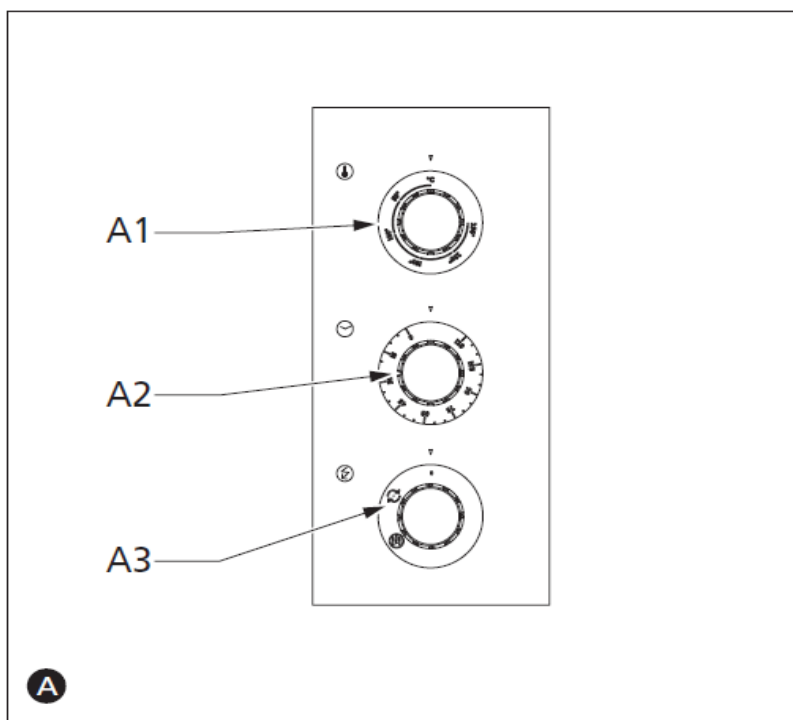
## 4. BEDIENING EN GEBRUIK





### WAARSCHUWING

De buitenzijde van het apparaat kan zeer heet zijn. In bijzonder de ruiten, bovenzijde en vetlade.

### 4.1 Bedieningspaneel



<b>A1</b>	<b>Thermostaat</b>	De draaiknop op de thermostaat is ingedeeld op 65 tot 250°C (149 tot 482°F) en de temperatuur kan door het met de klok meedraaien van de thermostaat worden ingesteld.
<b>A2</b>	<b>Timer</b>	Oven tijd kan worden ingesteld tussen 1 en 120 minuten door de timer knop met de klok mee te draaien.
<b>A3</b>	<b>Hoofd schakelaar</b>	
	<b>0</b>	The grill is uit.
		Alleen de rotor draait.
		In combinatie met de thermostaat en Timer, wordt de grill aangezet.

## 4.2 Het apparaat beladen

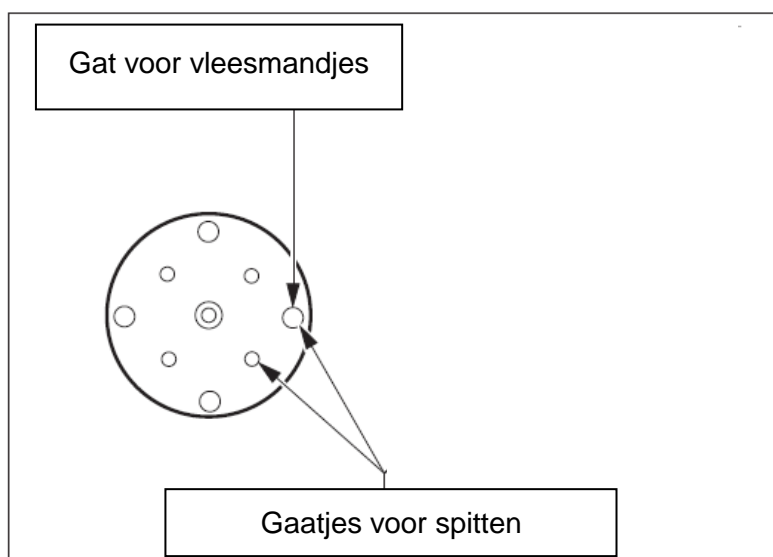


### WAARSCHUWING

Gebruik geen diegevroren producten, laat deze eerst ontdooien.

Zorg tijdens het beladen van het apparaat dat u de rotor gelijkmatig belaad, zodat het gewicht van de producten gelijkmatig over de rotor wordt verspreid, waardoor een evenwichtige balans ontstaat. Laat geen lege vleesvorken, vleesmandjes, kippenrekken en dergelijke meedraaien tijdens het grillen.

1. Zet de hoofdschakelaar op  de rotor gaat nu draaien.
2. Zet de hoofdschakelaar op "0" om de rotor te stoppen.
3. Laad de accessoires met product in de oven.
4. Herhaal stap 1-3 totdat de grill vol is.
5. Sluit de oven deur.



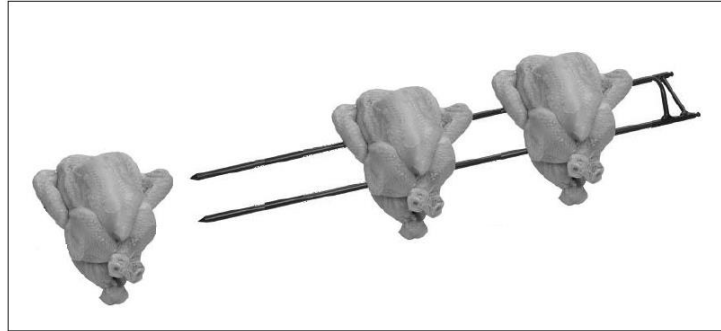
### 4.2.1 Het apparaat met vleesvorken beladen

Het apparaat is uitgerust met een set vleesvorken.



Grilleer hele kippen altijd met behulp van de vleesvorken. Op deze manier zullen de kippen elkaar met natuurlijk vet bedruipen, wat een perfect mals resultaat oplevert. Zie het YouTube-filmpje: "Fri-Jado instruction for binding and loading chicken" [Fri-Jado instructiefilmpje voor het opbinden en laden van kip].





Ga voor het bereiden van kip of ander gevogelte als volgt te werk:

1. Prik de ene punt van de vleesvork ter hoogte van de vleugels door de borst. Steek de andere punt door de drumsticks. Vergeet niet de vleugels mee te prikken.
2. Laat tussen de producten enige ruimte vrij voor een gelijkmatige blootstelling en bruining.
3. Plaats de vleesvorken zo op de rotorschijven, dat tijdens het grillen de kippenborsten naar de bediener zijn gericht.
4. Steek de punten van de vleesvorken door de hiervoor bedoelde gaten in de rotorschijven.
5. Steek de andere uiteinden van de vleesvorken door de corresponderende gaten in de tegenoverliggende rotorschijf.

#### **4.2.2 Het apparaat met V spiesen beladen (accessoire)**

Ga bij het gebruik van V-spiesen als volgt te werk:

1. Plaats de spies in de kleine buitenste gaten in de rotorplaat aan uw linkerzijde (als je voor de oven staat). De achterkant van de V-vorm spit dient naar u toe te wijzen.
2. Plaats het andere uiteinde van de spit in de kleine corresponderende gaten in de rotorplaat aan uw rechterzijde.
3. Zorg dat de spit waterpas zit. Indien dit niet het geval is vergewis dat de spit in de juiste gaten zit.

#### **4.2.3 Het apparaat met vleesmandjes beladen (accessoire)**

Ga bij het gebruik van vleesmandjes als volgt te werk:

- Plaats de uiteinden van de vleesmandjes in de overeenkomstige gaten van de rotor schijven.

Zorg tijdens het beladen van het apparaat met vleesmandjes dat u de rotor gelijkmatig belaaft, zodat het gewicht van de producten gelijkmatig over de rotor wordt verspreid, waardoor een evenwichtige balans ontstaat.

#### **4.2.4 De Grill beladen met kippenrekken (accessoire)**

Bij het gebruik van kippenrekken, kunt u het principe te gebruiken zoals beschreven in paragraaf 4.2.3.


### 4.3 Grilleertijd

De grilleertijd is afhankelijk van een aantal factoren:

- De omgevingstemperatuur en luchtstroom in de onmiddellijke omgeving van het apparaat.
- Grilleertemperatuur.
- De aanvangstemperatuur van het product.
- Het soort vlees (vet of mager) en of er toevoegingen zijn.
- Het gewicht en de vorm van het product.
- De totale hoeveelheid in één grilleercyclus te grillen vlees.
- Het eindresultaat.

### 4.4 Bediening van de grill

De grill heeft een mechanische schakelklok waarmee het mogelijk is de griltijd in te stellen. Het grillproces stopt op een vooraf door uzelf ingestelde tijd:

1. Grill laden zoals omschreven in paragraaf 4.2.
2. De deur sluiten.
3. Gewenste temperatuur instellen (A1).
4. Gewenste grillduur instellen (A2).
5. Hoofdschakelaar (A3) op  zetten.

De oven zal onmiddellijk beginnen met grillen. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, zullen de verwarmingselementen en de lamp aan de operator zijde aan en uit gaan om de ingestelde temperatuur te handhaven.

De kwartslampen, ventilator en verwarmingselementen worden uitgeschakeld wanneer de timer op "0" staat. De bel zal een signaal geven.

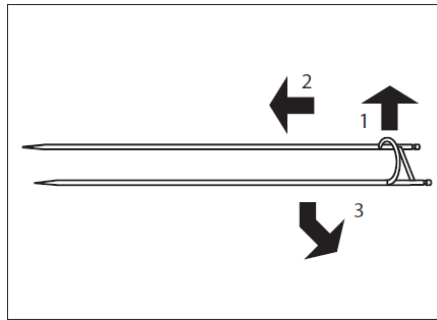
### 4.5 De producten uitnemen



#### WAARSCHUWING

Na het grillen zijn de binnenzijde van het apparaat en de glazen ruiten zeer heet. Draag bij het uitnemen van de vleesvorken of andere accessoires altijd ovenhandschoenen.

#### 4.5.1 De vleesvorken uitnemen



Bij het uitnemen van de vleesvorken kunt u het beste als volgt te werk gaan:

1. Pak de vleesvork stevig vast.
2. Til het uiteinde met de kant met de grepen een klein stukje op en beweeg de vleesvork in de richting van de punten. Hierdoor komt de vleesvork los.
3. Pak de vleesvork bij het andere uiteinde vast en verwijder hem uit het apparaat.
4. Haal de producten van de vleesvork.



Zie het YouTube-filmpje: “Fri-Jado instruction for unloading chicken from a rotisserie”.  
[Fri-Jado instructiefilmpje voor het ontladen van kip].

#### 4.5.2 De V-spitten uitnemen (accessoires).

Bij het uitnemen van de V-spitten kunt u het principe zoals beschreven in paragraaf 4.5.1 gebruiken.

#### 4.5.3 De kippenrekken uitnemen (accessoires)

Bij het uitnemen van de kippenrekken kunt u het beste als volgt te werk gaan:

1. Til beide uiteinden van het kippenrek op.
2. Beweeg het rek naar de linker of rechterkant van het toestel. Hiermee komt het andere uiteinde vrij.
3. Beweeg het vrijgekomen uiteinde naar u toe en neem het rek uit de grill.

Afhankelijk van het aantal bereide producten kan het zijn dat u de rekken moet legen voordat zij kunnen worden uitgenomen.

#### 4.5.4 De vleesmandjes uitnemen (accessoires)

Bij het uitnemen van de vleesmandjes kunt u het principe zoals beschreven in paragraaf 4.5.3 gebruiken.

Afhankelijk van het aantal bereide producten kan het zijn dat u de mandjes moet legen voordat zij kunnen worden uitgenomen.

#### 4.6 Vetlade legen



##### **WAARSCHUWING**

Controleer de vetlade na elk grillproces en leeg deze al wanneer deze ongeveer voor de helft vol is om te voorkomen dat deze overloopt.



##### **WAARSCHUWING**

Direct na het gebruik zal het vet heet zijn. Laat het vet afkoelen of ga uiterst voorzichtig te werk en draag isolerende handschoenen of oven wanten.



1. Open de deur en trek de vetlade ongeveer 130 mm (5 inch) uit het toestel.
2. Plaats een voldoende grote emmer of bak onder de aftapkraan en open deze.
3. Sluit de kraan als de vetlade leeg is.
4. Druk de vetlade volledig in het apparaat.
5. Sluit de deur.

#### 4.7 Het apparaat uitschakelen

De hoofdschakelaar (A3) op **0** zetten.



## 5. REINIGING EN ONDERHOUD



### WAARSCHUWING

Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u deze schoonmaakt of onderhoudswerkzaamheden uitvoert of onderdelen vervangt.

Gebruik geen bijtende of schurende middelen. Deze tasten het oppervlak aan, waardoor vuil moeilijker te verwijderen wordt.

Maak, voordat u het apparaat in gebruik neemt, de binnenzijde en de te gebruiken accessoires grondig schoon met reinigingsmiddel en water. Volg de reinigingsvoorschriften zoals beschreven in dit hoofdstuk.

Behandel de buitenzijde van de binnen-ruit met een zacht reinigingsmiddel om de reflecterende laag te beschermen.

Raak de lampen niet met blote handen aan. Bescherm hete lampen tegen koud water.



### WAARSCHUWING

Gebruik geen waterslang om het apparaat te reinigen. Water kan via de ventilatie openingen naar binnen dringen.

### 5.1 Onderhoud schema

Onderdeel	Handeling	Frequentie
Binnenzijde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinig, zie paragraaf 5.2.</li> </ul>	Dagelijks
Vetlade	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legen, zie paragraaf 5.2.</li> </ul>	Dagelijks
Rotor en bodemplaten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinig, zie paragraaf 5.2.</li> </ul>	Dagelijks
Glazen ruiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinig, zie paragraaf 5.2.</li> </ul>	Dagelijks
Buitenzijde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinig, zie paragraaf 5.3</li> <li>• Gebruik RVS reinigingsspray om vlekken te verwijderen en de glans weer te herstellen.</li> </ul>	Wekelijks
Ventilatorplaat en ventilatorblad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinig, zie paragraaf 5.4</li> </ul>	Maandelijks



U wordt geadviseerd om een vast dagelijks reinigingsschema aan te houden voor een goede hygiëne en een optimale staat van de unit.

### 5.2 Dagelijkse reiniging



U kunt de grill het beste reinigen als deze nog lauwwarm is. In deze situatie is het grilleer residu en vet eenvoudig te verwijderen.

De beste reinigingresultaten worden bereikt door gebruik te maken van speciale oven- en grillreinigingsmiddelen.

De deur heeft een magnetische sluiting. Controleer regelmatig de oppervlakten tussen de deur en grill en maak deze indien nodig schoon om lucht lekken te voorkomen.

### Rotor en bodemplaten

- Verwijder de rotor en bodemplaten van de grill (geen gereedschap nodig).
- Plaats de verwijderde delen in een ruime wasbak gevuld met heet water en een reinigingsmiddel.
- Laat deze delen een nacht inweken en reinig deze de volgende dag.

### Vetlade

- Leeg eerst de vetlade, raadpleeg paragraaf 4.6.
- Reinigen met 'Fri-Jado Clean' of heet water en een daartoe geëigend reinigingsmiddel.

### De binnenkant

- Reinig de binnenkant met heet water en een reinigingsmiddel.
- Droog de binnenkant grondig met een droge doek. Zorg dat er geen water of reinigingsmiddel in het apparaat achterblijft.

### Glazen deuren

- Open de buitenste glazen deur
- Reinig de ruiten met heet water en een reinigingsmiddel.
- Droog de deuren grondig met een droge doek.
- Indien mogelijk laat de deuren 's nachts openstaan.

## 5.3 Wekelijkse reiniging



### WAARSCHUWING

Het bedieningspaneel mag alleen met een vochtige doek worden schoongemaakt.

Voer eerst de dagelijkse reinigingswerkzaamheden uit.

### De buitenkant

- Reinig de buitenkant met heet water en een reinigingsmiddel.
- Droog de buitenkant grondig met een droge doek.

## 5.4 Maandelijksse reiniging



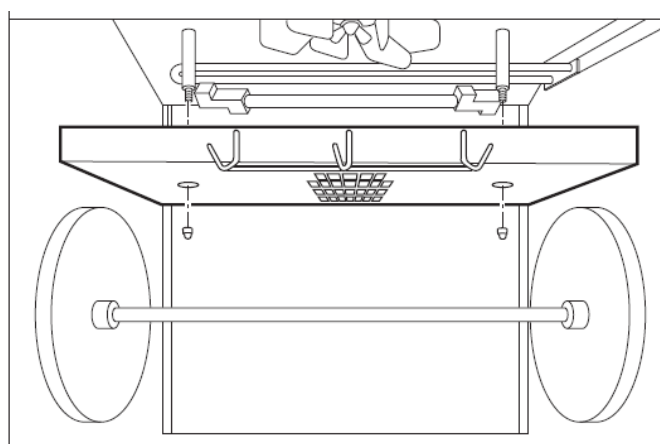
### WAARSCHUWING

Haal de stekker uit de wandcontactdoos.

Reinig de ventilatorplaat en het ventilatorblad zoals hieronder beschreven.

#### Ventilatorplaat

- De ventilatorplaat kan worden verwijderd door het losdraaien van twee dopmoeren<sup>1</sup>. Achter de ventilatorplaat zit het ventilatorblad.
- Reinig het ventilatorplaat met een doek met grill reinigingsmiddel.
- Droog het ventilatorplaat grondig met een droge doek.

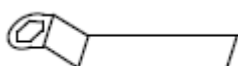


#### Ventilatorblad

- Het ventilatorblad kunt u verwijderen door de vleugelmoer op het blad, in de richting van de klok, los te draaien (linkse draad).
- Reinig het ventilatorblad met een doek met grill reinigingsmiddel.
- Droog het ventilatorblad grondig met een droge doek.
- Let er bij het monteren op dat de vlakke kant in het gat van het ventilatorblad op de juiste manier over de as van de ventilator wordt geplaatst.

---

<sup>1</sup> Meegeleverd item 3504271



## 5.5 Reinigingsinstructie voor antiaanbaklagen

Diverse onderdelen van uw grill hebben een antiaanbaklaag. Door te schuren of bijtende chemicaliën te gebruiken gaat de laag minder lang mee. Met goed onderhoud gaat de antiaanbaklaag lang mee en is deze gemakkelijk te reinigen.

### Het volgende IS NIET TOEGESTAAN:

Gebruik geen schuursponsjes, staalwol, Scotch-Brite sponsjes, plastic afwassponsjes of andere schurende schoonmaakdoekjes (schuursponsjes verwijderen na verloop van tijd de antiaanbaklaag, waardoor deze aanzienlijk minder lang mee gaat).

Gebruik geen scherpe voorwerpen, zoals messen, vorken, spatels of andere metalen voorwerpen. Gebruik geen ovenreinigers.

LET OP: de chemische bestanddelen van sommige schoonmaakmiddelen kunnen de antiaanbaklaag aantasten wanneer het schoonmaakmiddel niet op de aanbevolen sterkte wordt verdund. Hierdoor kan de antiaanbaklaag gaan bladderen.

Probeer vuil op de laag niet te verwijderen door dit eraf te branden of te bakken.

Gebruik de grill niet langer dan acht uur zonder deze te reinigen.

### Reiniging van antiaanbaklagen (routinereiniging)

1. Reinig de antiaanbaklaag na elk gebruik.
2. Laat oppervlakken eerst afkoelen voordat u deze reinigt.
3. Gebruik warm water met een mild afwasmiddel, en verwijder direct nadat de antiaanbaklaag is afgekoeld met een zachte doek of een spons vet en voedselresten van de antiaanbaklaag.
4. Spoel af met schoon water en laat de laag drogen.
5. Smeer de laag in met een lichte plantaardige olie. Gebruik geen plantaardige bakolie uit een spuitbus.

### Reiniging van zeer vuile antiaanbaklagen

Gebruik deze procedure niet voor routinereiniging.

Na verschillende grillcycli zonder de antiaanbaklagen te reinigen zijn sommige voedselresten mogelijk lastiger te verwijderen.

Wanneer uw grill geregeld zeer vuil is, moet u deze vaker reinigen.

1. Maak de volgende oplossing:

3 eetlepels bleekmiddel
1 eetlepel vloeibaar afwasmiddel
1 kopje water

2. Breng de oplossing met een spons of doek op de betroffen gedeelten aan. Bij ernstige verontreiniging kan het nodig zijn "plastic" afwassponsjes te gebruiken die geschikt zijn voor antiaanbaklagen. Gebruik echter nooit stalen sponsjes.
3. Spoel grondig af met schoon water en laat de laag drogen.
4. Smeer de laag in met plantaardige olie.

## 6. STORINGEN EN SERVICE

In geval van een storing kunt u voordat u contact opneemt met de leverancier/dealer een aantal zaken zelf controleren:

- Werkt de voeding naar behoren? Controleer de zekeringen en de differentiaalschakelaar.
- Is de tijd klok goed ingesteld?

Onderdeel	Storing	Mogelijke handeling
Ventilator	Een ventilator draait niet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haal de stekker uit het stopcontact.</li> <li>• Open de deur.</li> <li>• Verwijder de ventilatorplaat (Zie paragraaf 5.4) en controleer wat het ventilatorblad blokkeert.</li> </ul>
Ventilator	De ventilator maakt herrie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De ventilator is vervuild, reinigen (zie paragraaf 5.4).</li> </ul>
Verlichting	Lamp brandt niet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Defect, zie paragraaf 6.3</li> </ul>
Oven	Het product wordt niet gelijkmatig bereid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Probeer een lagere bereidingstemperatuur.</li> <li>• Controleer de zekeringen en/of de differentiaalschakelaar.</li> </ul>
Oven	De oven warmt niet op	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open en sluit de deur.</li> <li>• Controleer de zekeringen en/of de differentiaalschakelaar.</li> </ul>
Deur	Deur hangt scheef	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stel de deur af, zie paragraaf 6.2.</li> </ul>
Voedingskabel	Beschadigd	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vervang de voedingskabel, zie paragraaf 6.1.</li> </ul>

### 6.1 Voedingskabel vervangen



#### WAARSCHUWING

Gevaarlijke elektrische spanning.

Indien de voedingskabel is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, servicevertegenwoordiging van de fabrikant of een dergelijk gekwalificeerde persoon om gevaarlijke situaties te vermijden.

### 6.2 De deur afstellen

Aan de binnenzijde van de deur bevindt zich aan de bovenzijde een stelschroef. Het stellen van de deur gaat als volgt:

1. Open de deur.
2. Ondersteun de deur aan de onderzijde en draai beide stelbouten van de bovenste scharnierplaat aan de binnenzijde van de deur een slag los.
3. Breng de deur in de juiste positie, zodanig dat de onderzijde van de deur, in gesloten stand, evenwijdig loopt aan het onderliggende front.
4. Draai de stelbouten vast.

### 6.3 Een lamp vervangen

**WAARSCHUWING**

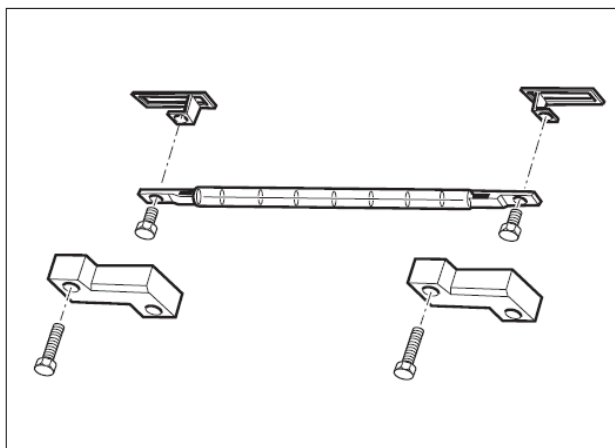
Haal de stekker uit de wandcontactdoos.

**WAARSCHUWING**

Raak lampen niet met blote handen aan. **Gebruik een schone doek of tissues bij het vervangen van de lamp.**

Verwijder eventueel vocht met alcohol en brandspiritus nadat de lamp is afgekoeld.

1. Schakel het toestel uit.
2. Haal de stekker uit de wandcontactdoos.
3. Verwijder de porseleinen kappen van de lamp.
4. Verwijder de bouten waarmee de lamp bevestigd is en verwijder de lamp.
5. Maak de metalen aansluitstrippen van de nieuwe lamp op de juiste lengte door aan beide zijden een stuk af te knippen (zelfde lengte als bij oude lamp).
6. Plaats de nieuwe lamp met het witgeverfde deel naar boven. Houdt tijdens het vastzetten de metalen aansluitstrippen vast om beschadiging van de lamp te voorkomen.
7. Monteer de porseleinen kappen van de lamp.



## 7. TECHNISCHE SPECIFICATIES



### WAARSCHUWING

Raadpleeg de typeplaat voor de juiste specificaties van het apparaat. De elektrische gegevens kunnen per land verschillen.

#### Europese Modellen

Model	TG 4M	TG 4M SB (solid back)
Afmetingen		
- Breedte	825 mm	825 mm
- Diepte	590 mm	590 mm
- Hoogte	750 mm	750 mm
Gewicht		
- Bruto	93 kg	93 kg
- Netto	80 kg	80 kg
Maximum omgevingstemperatuur	35 °C	35 °C
Geluidsdruk	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Elektrische installatie		
- Spanning	3N~ 400/230V	1N~ 230V
- Frequentie	50/60 Hz	50/60 Hz
- Voeding	5200 W	3100 W
- Max. nominale stroom	9 A	13 A
Stekker <sup>2</sup>	CEE-form 16 A	2 pole + PE
Kabellengte ca.	2,20 m	2,20 m

#### Amerikaanse Modellen

Model	TG 4M
Afmetingen	
- Breedte	32 ½ inch
- Diepte	25 ¼ inch
- Hoogte	29 ½ inch
Gewicht	
- Bruto	205 lbs
- Netto	176 lbs
Maximum omgevingstemperatuur	95 °F
Geluidsdruk	< 70 dB(A)
Elektrische installatie	
- Spanning	3~ 208 V
- Frequentie	50/60 Hz
- Voeding	5200 W
- Max. nominale stroom	14.3 A
Stekker	NEMA 15-20P
Kabellengte ca.	75 inch

<sup>2</sup> Landsafhankelijk

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](http://www.frijado.com)