

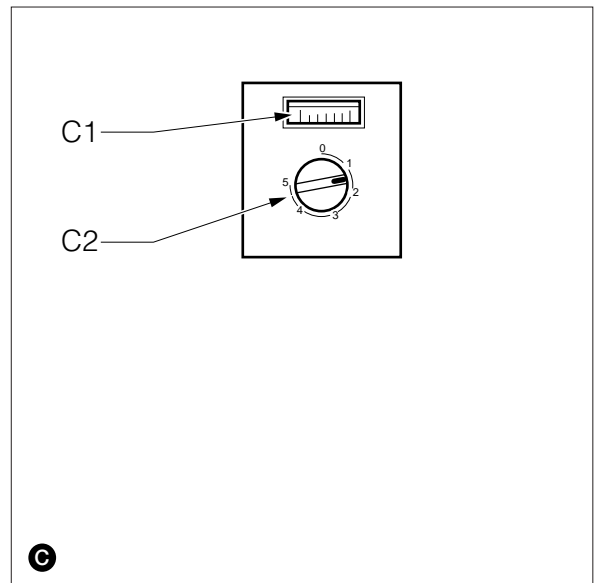
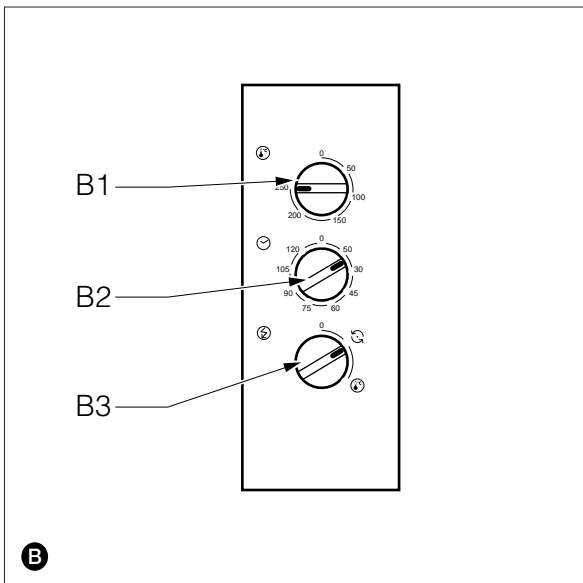
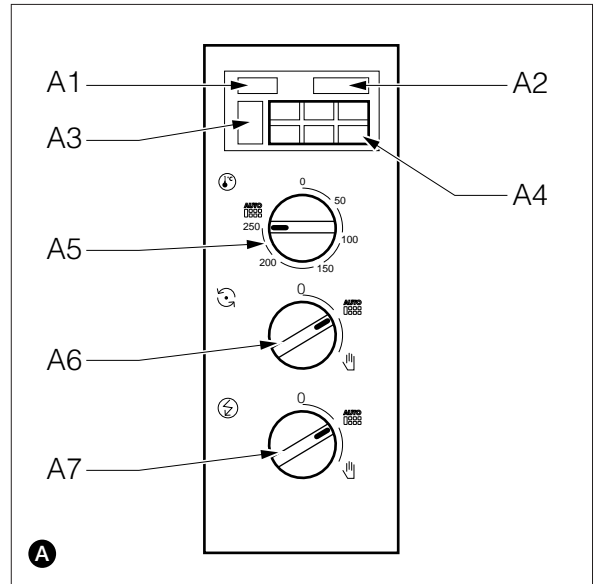
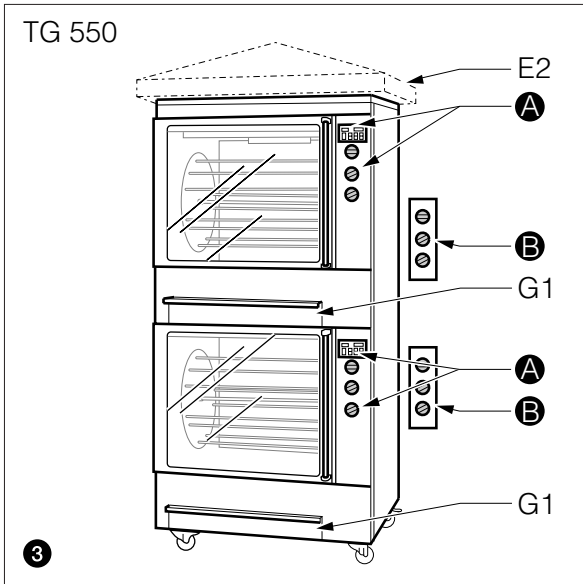
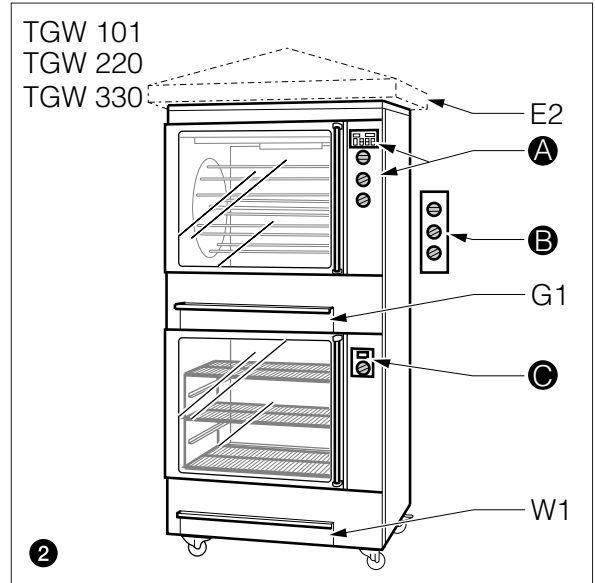
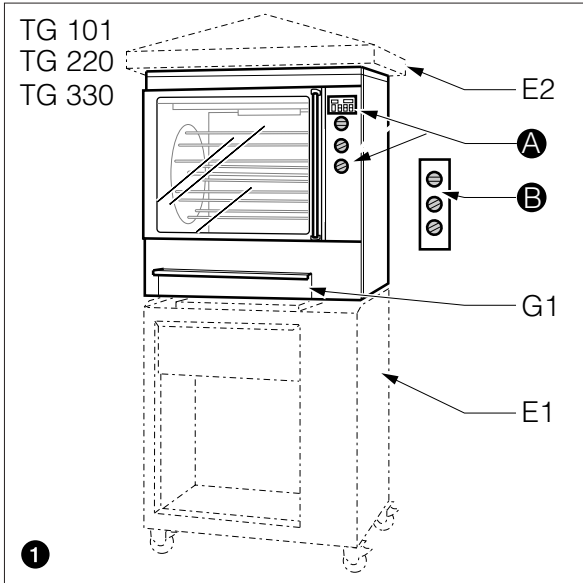
TG 101, TG 220, TG 330, TG 550
TGW 101, TGW 220, TGW 330

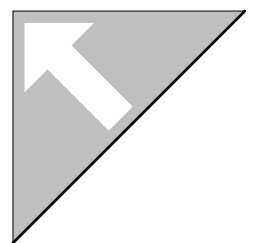


BRUKSANVISNING

sv 9-I

CE





BRUKSANVISNING TG-SERIEN

Innehåll

1	INLEDNING/ALLMÄNT	9-1			
1.1	Allmänt	9-1			
1.2	Fördelar med att grilla	9-1			
1.3	Beskrivning av grillen	9-1			
1.3.1	Standardutrustning	9-1			
1.3.2	Beskrivning av de olika delarna	9-1			
1.4	Teknisk beskrivning	9-2			
1.5	Säkerhet, hygien och garanti	9-2			
1.5.1	Säkerhet	9-2			
1.5.2	Hygien	9-3			
1.5.3	Allmänna villkor & garanti	9-3			
2	INSTALLATION OCH FÖRSTA GRILLNING	9-3			
2.1	Förpackning och transportkrav	9-3			
2.2	Uppackning	9-4			
2.3	Första grillning	9-5			
2.4	Placering av grillen	9-6			
3	ANVÄNDNING OCH ARBETSSÄTT	9-6			
3.1	Kryddning	9-6			
3.2	Påfyllning av grillen	9-7			
3.2.1	Med dubbelspett	9-7			
3.2.2	Med plåtar (extra tillbehör)	9-8			
3.2.3	Med korgar (extra tillbehör)	9-8			
3.2.4	Med kalkonspett (extra tillbehör)	9-8			
3.2.5	Med kycklingkorgar (extra tillbehör)	9-8			
3.2.6	Med två olika tillbehör	9-8			
3.3	Grillning	9-9			
3.3.1	Temperaturinställning	9-9			
3.3.2	Grilltider	9-9			
3.3.3	Värmeskåp (TGW-modeller)	9-9			
3.4	Euro-Grill:s olika manöversystem	9-10			
3.4.1	Manuella styrsystemet (se fig. B på omslagsfliken)	9-10			
3.4.2	Elektroniska styrsystemet (se fig. A på omslagsfliken)	9-10			
3.5	Urtagning ur grillen	9-13			
3.5.1	Med spett	9-13			
3.5.2	Med plåtar (extra tillbehör)	9-13			
3.5.3	Med korgar/kycklingkorgar (extra tillbehör)	9-14			
3.5.4	Med kalkonspett (extra tillbehör)	9-14			
3.6	Arbetsätt	9-14			
4	RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	9-15			
4.1	Dagligt	9-15			
4.2	Regelbundet	9-16			
5	FELSÖKNING OCH SERVICE - TILLVÄGAGÅNGSSÄTT	9-17			
6	TEKNISKA SPECIFIKATIONER	9-19			
7	TILLBEHÖR OCH MODELL-SORTIMENT	9-20			
BILAGA 1	Riktlinjer för grilltider, temperaturinställning och kryddning	9-20			

SPAR DENNA BRUKSANVISNING FÖR FRAMTIDA BRUK!

© 1998 Fri-Jado BV, Etten-Leur, Nederländerna

Det är tillåtet för kunder att kopiera denna bruksanvisning för eget bruk.

Tillverkaren avvisar allt ansvar för skador på materiel eller människa som uppstått till följd av att dessa föreskrifter icke efterlevts, eller till följd av otillräcklig försiktighet eller noggrannhet vid utförande av handlingar, betjäning, underhåll eller reparationsverksamheter, även om dessa inte beskrivs uttryckligen i denna handledning.

1 INLEDNING/ALLMÄNT

1.1 Allmänt

I din Euro-Grill har flera tillagningstekniker kombinerats. Din grill är byggd för på ett apptitretande och smakligt sätt grilla alla typer av mat.

Men din grill kan mycket mer än att bara grilla. Allt du tillagar i en vanlig ugn, kan tillagas i din Euro-Grill. Du kan värma upp, steka, koka, bräsera, gratinera eller grilla. Med din fantasi, kommer du att upptäcka alla Euro-Grills fördelar. För att nå bästa resultat, föreslår vi att du följer de testade förslagen i bilaga 1 (sidan 20). I händerna av yrkesmän är Euro-Grill idealisk för experiment. På så sätt kan du helt anpassa Euro-Grill till dina individuella krav.

1.2 Fördelar med att grilla

Tack vare grillens stora glasrutor kan din kund följa hela tillagningen. Detta lockar till köp av de färdiglagade rätterna, vilket förbättrar ditt anseende och din lönsamhet.

Euro-Grill är mycket enkel att använda. Grilltider och temperaturer är satta så att små variationer ej påverkar slutresultatet. De olika inställningarna kan ändras under tillagningen.

1.3 Beskrivning av grillen

1.3.1 Standardutrustning

I din Euro-Grill finns följande standardtillbehör:

- spett
- grillvantar
- ströburk för kryddor
- bruksanvisning
- sexkantsnyckel (endast TG 101, TGW 101, TG 220 och TGW 220)

Om din grill har inbyggt värmeskåp (TGW 101, TGW 220 och TGW 330) finns 3 hyllor i skåpet.

1.3.2 Beskrivning av de olika delarna

VIK UT BRUKSANVISNINGENS OMSLAG

Figur	Förklaring
1	grill TG 101, TG 220 och TG 330
2	grill/värmeskåp TGW 101, TGW 220 och TGW 330
3	dubbelgrill TG 550
A	manöverpanel elektroniskt styrsystem
B	manöverpanel manuellt styrsystem
C	manöverpanel värmeskåp

A manöverpanel elektroniskt styrsystem

- A1 temperatur
- A2 tid
- A3 till/från (automatiskt styrsystem)
- A4 inställningsknappar
- A5 temperaturinställning
- A6 rotorbrytare
- A7 huvudströmbrytare

B manöverpanel manuellt styrsystem

- B1 temperaturinställning
- B2 tidsinställning
- B3 huvudströmbrytare

C manöverpanel värmeskåp

- C1 termometer
- C2 till/från samt temperaturinställning

D tillbehör

- G1 fettlåda
- W1 vattenlåda i värmeskåp

E extra tillbehör

- E1 stativ/underskåp (endast TG 101, TG 220 och TG 330)
- E2 tak för uppställning utomhus

1.4 Teknisk beskrivning

Grillning är ett mycket smakligt sätt att laga kött. Din Euro-Grill använder som värmesystem en kombination av strålningsvärme och varmluft. Strålningsvärmen stänger köttets porer och ger en fin grilllyta. Varmluften gör köttet mört. Kompletterat med ett patenterat ventilationssystem ger detta alltid ett perfekt resultat.

När grillningen stoppas genom att rotorbrytaren (A6) ställs i '0'-läge, kopplas värmeelementen och kvartsröret på manöversidan ifrån. Kvartslampan på kundsidan fortsätter att lysa under hela grillningen. Grillen drivs av en motor med växelhus, som är underhållsfri.

Fläktarna som är placerade i grillens överdel, fördelar värmen i ugnsutrymmet, samtidigt som de kyler grillens utsida. Värmeelementen är placerade i ugnsutrymmets övre del. Denna placering minimerar os från grillen. Glasrutornas insida är försedda med ett värmereflekterande lager för att behålla värmen i ugnsutrymmet.

I värmeskåpet fuktas produkterna med en varm luftström med hög fuktighetsgrad. I värmeskåpet bibehåller produkterna önskad temperatur och kvalitet upp till 3 timmar. Fläkten i värmeskåpet ger jämn värmedistribution. Även här är glasrutornas insida försedda med värmereflekterande lager.

Metalldelarna är rostfritt stål (RVS 304 och RVS 430). Den elektriska anslutningskabeln är försedd med CEE-kontakt.

1.5 Säkerhet, hygien och garanti

1.5.1 Säkerhet

I denna handledning används följande varningsymboler:



Anger risk för kroppsskador eller omfattande materiella skador om instruktionerna i handledningen inte följs noggrant.



Elektrisk spänning.



Risk för brännskador.

Varningsdekalerna sitter på grillen (se fig. 1.1). Dessa varnar för ytor som blir extra varma. Speciellt gäller detta glasrutor, fettlåda (G1), och vattenlåda (W1).



Figur 1.1

När du använder din Euro-Grill skall följande säkerhetspunkter noga iakttas:

- När grillen flyttas, skall den alltid göras strömlös, genom att stickkontakten dras ur väggurtaget. Låt alltid grillen svalna i minst 10 minuter innan den flyttas.
- När du flyttar din Euro-Grill vilken är försedd med hjul, skall detta ske genom att du trycker på en av sidorna, ungefär i mitten av totalhöjden. Innan grillen flyttas, skall du tömma fettlådan och vattenlådan.
- Grillens hjul är endast anpassade för ojämnheter under 4 cm.

- På grund av kortslutningsrisker skall grillen inte användas i fuktig miljö.
- Använd aldrig vattenslang vid rengöring. Detta kan förorsaka kortslutning i grillen. Se rengöringinstruktioner i kapitel 4.
- Under grillningen blir vissa delar av grillen mycket varma. Detta gäller speciellt dörrarna, lådan och översidan.
- Stäng av grillens rotor innan spett eller andra tillbehör flyttas eller byts ut.
- Rengör grill och värmeskåp regelbundet; detta förhindrar att brand uppstår i ugnsutrymmet på grund av överhettning. Det är speciellt viktigt att ventilationsgallret och fläktbladet regelbundet rengörs.
- Töm fettlådan regelbundet för att undvika att denna svämjar över.
- Med tanke på hygien, värmeisolering och ett bra grepp, skall grillvantarna hållas torra och fettfria. Vantarna kan maskintvättas i 60 °C.

1.5.2 Hygien

Kvaliteten på en färsk produkt är alltid också beroende av att hygien noga iakttas. Detta gäller i hög grad grillade produkter, i synnerhet kyckling och kalkon, med tanke på överföring av salmonellabakterier. Håll alltid isär råa färdiggrillade produkter. Vid behov desinficera.

1.5.3 Allmänna villkor & garanti

Euro-Grill har lagt ner mycket arbete för att din grill skall vara av bästa kvalitet. Pålitlig drift garanteras.

Om några problem uppstår skall du alltid kontakta din leverantör.

2 INSTALLATION OCH FÖRSTA GRILLNING

2.1 Förpackning och transportkrav

Din Euro-Grill är packad i en plasthuv som försetts med stötupptagande hörn. Utanpå detta finns en wellpappkartong. Kartongen är placerad på en träpall; två band håller ihop kartong och pall.

Under transport skall nedanstående transportkrav iakttas. Dessa finns även utmärkta med symboler utanpå förpackningen.



Pilar indikerar vilken sida som skall vändas uppåt.



Håll alltid förpackningen torr.



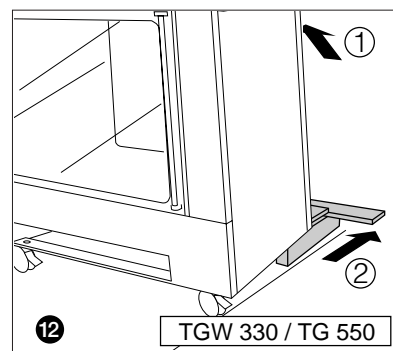
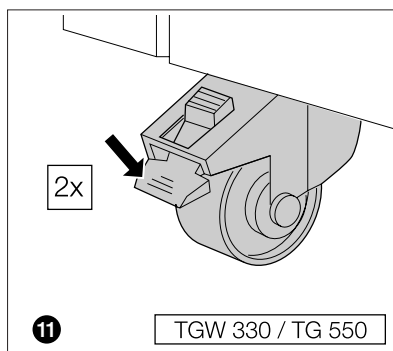
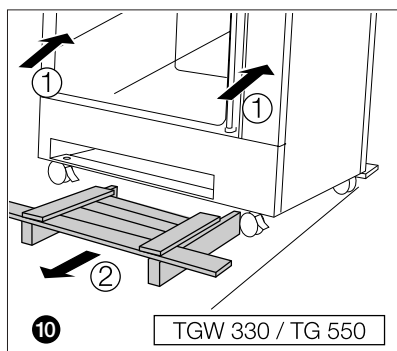
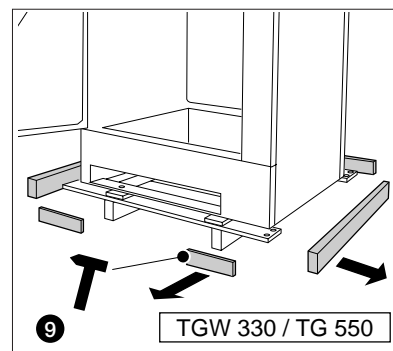
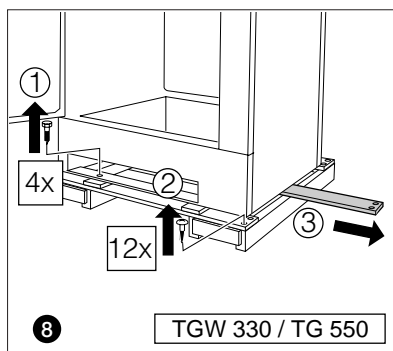
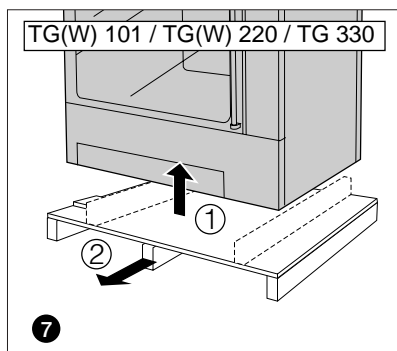
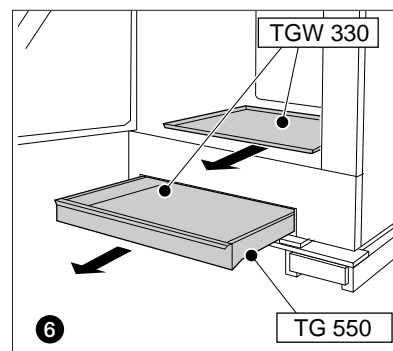
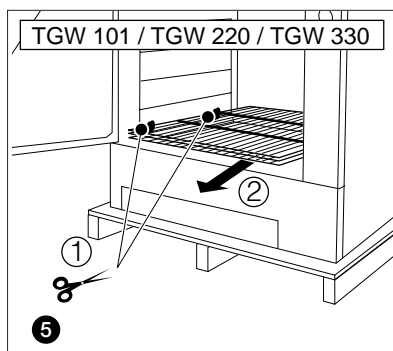
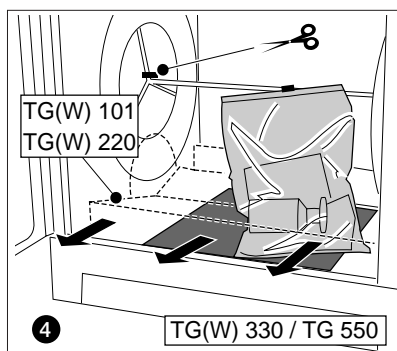
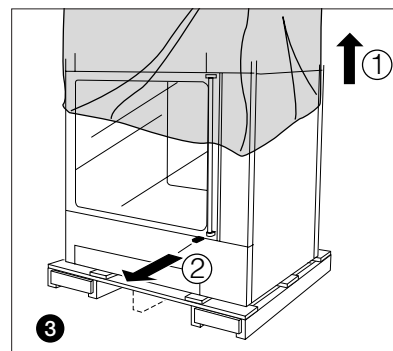
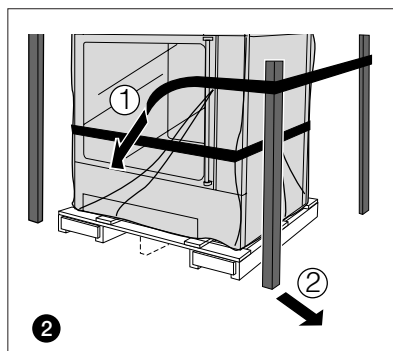
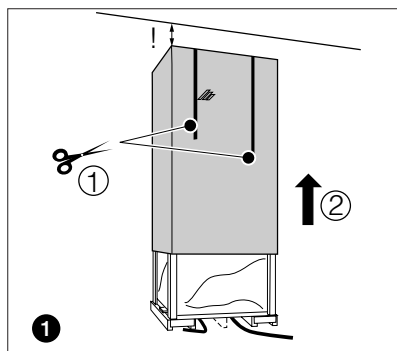
Använd aldrig krokar när förpackningen skall lyftas eller hissas.



Ömtåligt gods, hanteras med största försiktighet.

Euro-Grillen kan transporteras med hjälp av en gaffeltruck eller handtruck.

2.2 Uppackning



Om takhöjden ej är tillräcklig, tag bort kartongen utomhus.



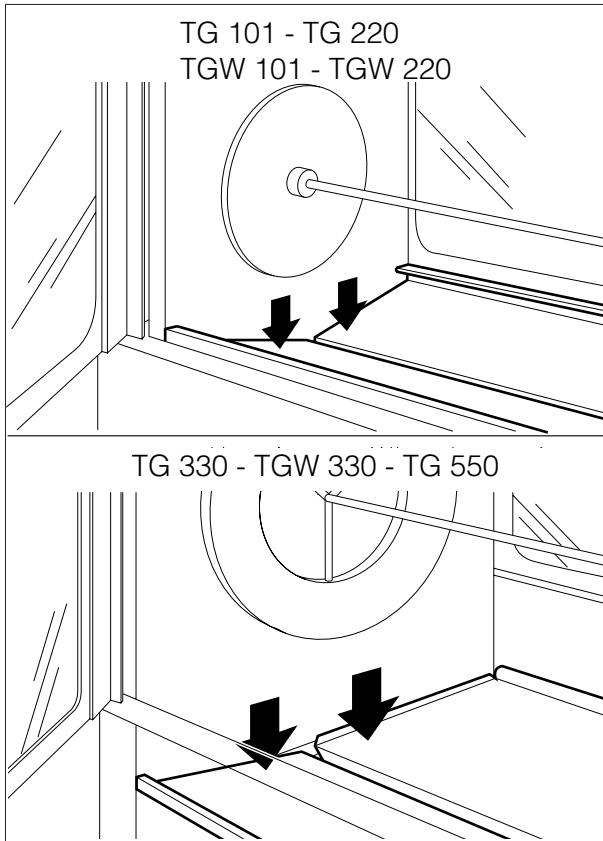
Tag bort allt övrigt förpackningsmaterial från grillen.



Allt förpackningsmaterial som används av Euro-Grill kan återanvändas.

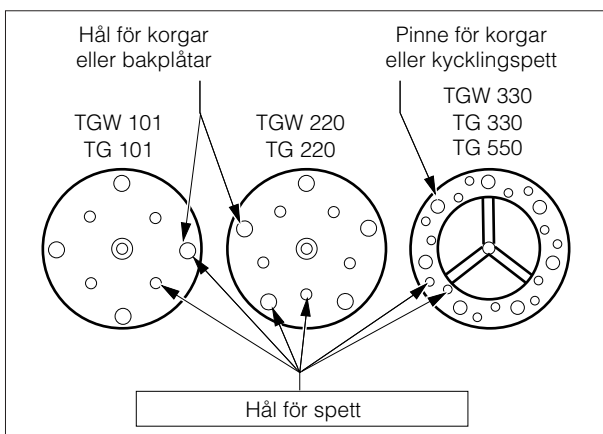
2.3 Första grillning

- Placera bottenplåtarna i ugnsutrymmet (se fig. 2.1).



Figur 2.1

- Endast för TGW 101 och TGW 220:
 - Sätt rotorsetet på plats i ugnsutrymmet.
- Placera spetten i rotorsetet (se fig. 2.2).



Figur 2.2

- Endast TGW 101, TGW 220 och TGW 330:
 - Placera gallerhyllorna i värmeskåpet.

Innan du börjar använda din nya Euro-Grill skall ugnsutrymmet/värmeskåpet rengöras ordentligt med såpvatten. Såpvattnet rinner ner i fett- eller vattenlådan så att den skall tömmas och rengöras efter att grillen och/eller värmeskåpet har rengjorts. Din Euro-Grill levereras med CEE-kontakt och skall anslutas till den rätta spänningen. Vägгурtaget måste monteras av behörig elektriker. Se kapitel 6 för Tekniska specifikationer.

Efter rengöringen skall din tomma Euro-Grill genomvärmas i minst en halvtimme i högsta temperaturläget; detta för att få bort metallukten som uppstår under första användningen. Gör på följande sätt för de olika styrsystemen:

Manuella systemet

- Se till att stickkontakten är på plats.
- Ställ in termostaten (B1) på 250 °C.
- Ställ in tiduret (B2) på 30 - 45 min.
- Vrid huvudströmbrytaren (B3) till

Elektroniska systemet

- Se till att stickkontakten är på plats.
- Ställ in termostaten (A5) på 250 °C.
- Vrid rotorbrytaren (A6) till
- Vrid huvudströmbrytaren (A7) till
- Efter 30-45 min. vrid alla brytare till '0'-läge.


Värmeskåpet (endast TGW-modeller)

- Ställ termostaten (C2) till läge 5.
- Efter 30-45 min. ställ in termostaten (C2) på '0'-läge.

2.4 Placering av grillen

Grillen är mycket mer än en matlagingsmaskin. Tack vare sin uppbyggnad, där de grillade produkterna roterar under starkt ljus och med full insyn under tillagningen är den en riktig kundmagnet. Det är därför viktigt att du ger grillen en framträdande placering. Nedanstående punkter ger dig tips vid ditt val av placering:

- Dina kunder bör kunna följa grillningen.
- Den som arbetar med grillen bör ha väl tilltagen arbetsyta.
- Avståndet mellan grillens manöversida och eventuella glasrutor eller träväggar bör var minst 25 cm. Detsamma gäller för kundsidan.
- Under grillningen blir glasrutorna mycket varma (ca. 140 °C). Se därför till att grillen placeras utom räckhåll för barn.
- När grillen placeras inomhus, kan den ställas under fläkthåpa.
- Om grillen placeras utomhus, skall den alltid förses med ett yttertak. Euro-Grill har konstruerat ett speciellt utomhustak (E2) som finns som extra tillbehör.

 Vid placering av grillen, tänk på åtkomligheten för framtida service och underhållsarbeten.

3 ANVÄNDNING OCH ARBETSSÄTT

3.1 Kryddning

Vid grillning bibehålls råvarans grundsmak optimalt. Genom att smaksätta med olika kryddblandningar får varje råvara sin speciella karaktär.

Rätt kryddblandning på rätt råvara har stor betydelse för slutresultatet. Många råvaror kan med fördel marineras. I bilaga 1 (sidan 20) hittar du en del förslag.

Några tips vid kryddning:

1. Använd de specialblandningar som framtagits för grillning. Speciella kryddblandningar finns för alla slags kött, fågel, vilt och fisk. Fråga din Euro-Grill återförsäljare.
2. De produkter som skall grillas, skall kryddas torrt. Tänk på att kryddblandningar drar ur kötsaften från råvaran. Det grillade får bättre smak om kryddningen görs en 1/2 till 1 1/2 timme före grillningen.
3. När olja eller fett skall inte tillfogas under grillningen.
4. Grilla helst färska råvaror.



Grilla aldrig djupfrysta råvaror. Dessa skall alltid tinas före grillning.

5. Krydda kyckling på både ut- och insidan. Använd helst våra speciella Euro-Grill kryddor.



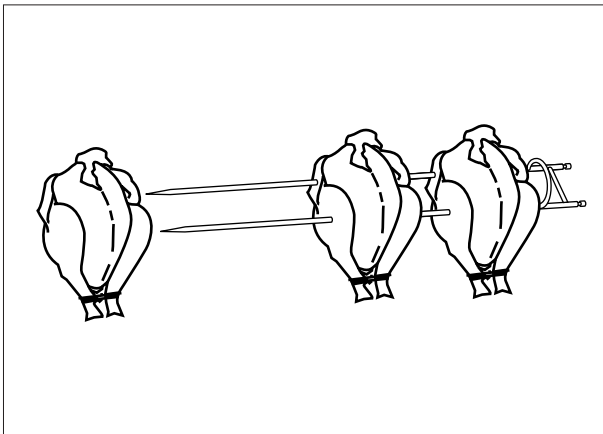
Hel kyckling skall grillas på spett. Spettens placering i grillen har utformats så att kycklingarna självöses. Detta ger en saftigare och mörare slutprodukt.

3.2 Påfyllning av grillen

Vid påfyllning av grillen skall du alltid fördela jämnt i rotorsetet. Låt aldrig tomma spett, korgar, kyckling-korgar o.d. hänga kvar i grillen under grillning. Detta försvårar rengöringen.

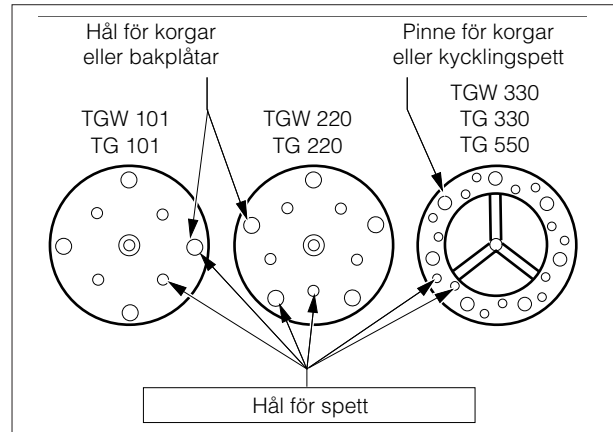
3.2.1 Med dubbelspett

Grillen levereras som standard med en uppsättning dubbelspett så att man kan grilla utan spettklämmor. För att spetta kyckling eller liknande fågel, följ instruktionerna nedan (se fig.3.1).



Figur 3.1

1. Stick spettets spetsar igenom bröstkorgen under vingen respektive genom 'gumpen'. Se till att vingarna sitter fast ordentligt.
2. Lämna litet avstånd mellan kycklingarna så att de får fin färg på alla sidor och blir jämt grillade.
3. Placera spetten i rotorsetet på så sätt att kycklingens bröstsidan alltid vänds mot kunden under grillningen.
4. Stick in den spetsade ändan av spettet i rotorns därtill avsedda hål (se fig. 3.2). Stick in den andra ändan i de motsvarande hålen på skivan mitt emot.



Figur 3.2

5. För att fylla på med fler spett, gör du på följande sätt.

Grill med manuellt styrsystem

- Vrid huvudströmbrytaren (B3) till . Rotorn böjar nu att rotera. Låt den rotera tills du enkelt kan sätta in nästa spett.
- Stanna rotorn genom att vrida brytaren (B3) till '0'-lage.
- Upprepa proceduren tills du fyllt grillen med önskat antal spett.

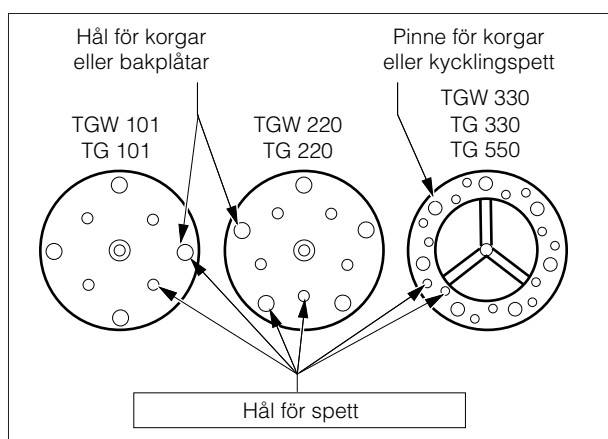
Grill med elektroniskt styrsystem

- Vrid huvudströmbrytaren (A7) till .
- Vrid rotorbrytaren (A6) till . Rotorsetet börjar nu rotera. Låt det rotera till du bekvämt kan sätta in nästa spett.
- Stanna rotorsetet genom att vrida brytaren (A6) till .
- Upprepa proceduren tills du fyllt grillen med önskat antal spett.
- Vrid därefter rotorbrytaren (A6) och huvudbrytaren (A7) till '0'-lage.

3.2.2 Med plåtar (extra tillbehör)

Vill du använda plåtar, gör du på följande sätt:

1. Grill TG 101, TGW 101, TG 220 och TGW 220:
 - Stick in piggarna i de därtill avsedda hålen i rotorskivorna (se fig. 3.3).
- Grill TG 330, TGW 330 och TG 550:
 - Häng plåtarna på de hållare som finns på rotorskivorna (se fig. 3.3).



Figur 3.3

2. Var noga med att fördela varorna jämnt på plåten, så att de ej tippar över under tillagningen.

3.2.3 Med korgar (extra tillbehör)

Vill du använda korgar, gör du på följande sätt:

- TG 101, TGW 101, TG 220 och TGW 220: Stick in piggarna i de därtill avsedda hålen i rotorskivorna. (se fig. 3.3)
- TG 330, TGW 330 och TG 550: Häng korgarna på de hållare som finns på rotorskivorna (se fig.3.3). Fordela varorna i korgarna så att grillen jämnt belastas. Var noga med att inget kött sticker ut från korgarna.

3.2.4 Med kalkonspett (extra tillbehör)

Vill du använda kalkonspett, gör du på följande sätt:

1. Skruva fast en spettklämma på kalkonspettet.
2. Stick kalkonspettet genom kalkonen i dess längdriktning.
3. Tryck fast kalkonen mot den fastsatta spettklämman. Tryck in den andra spettklämman i kalkonen.
4. Sätt bäringsstycket på kalkonsspettet.
5. Se till att vingmuttrarna är ordentligt fastskruvade.
6. Tag ut rotorskivan med tillhörande axel.
7. Sätt in kalkonspettet i grillen.

3.2.5 Med kycklingkorgar (extra tillbehör)

Gör på samma sätt som med vanliga korgar (se punkt 3.2.3).

3.2.6 Med två olika tillbehör

Om du använder två olika tillbehör samtidigt, se alltid till att det finns tillräckligt med 'luft' mellan dem så att de ej hakar ihop. Placera alltid tillbehör av samma typ bredvid varandra.



Låt alltid rotorsetet rotera minst ett varv efter påfyllning, så att du kan kontrollera att tillbehören går fritt från varandra i ugnsutrymmet.



Vill du ha ytterligare information om de olika tillbehören, kontakta din Euro-Grill återförsäljare.

3.3 Grillning

Grillningen skall alltid ske med stängda dörrar. Undvik att öppna dörrarna mer än nödvändigt under grillningen. Grillningen följs bäst genom glasrutorna. När grillningen är klar, använd gärna grillvantar för att öppna dörrarna.



Töm fettlådan regelbundet så att den ej svämmar över. Fettlådan är försedd med en avtappningskran, som underlättar detta arbete.

3.3.1 Temperaturinställning

Den idealiska temperaturen för att grilla kött är för alla sorters kött 160 °C - 190 °C.

3.3.2 Grilltider

Grilltiden kan påverkas av ett antal faktorer:

- Rumstemperaturen och draget runt grillen eller dess närhet.
- Starttemperaturen i ugnsutrymmen. Den kan vara olika; med undantag av rostbiff, är förvärmning inte nödvändig.
- Grilltemperaturen.
- Produkternas starttemperatur.
- Typ av råvara: Fett eller Mager.
- Råvarans vikt och form. En stor och kompakt råvara måste grillas längre än en liten och luftig, för att bli mör och rätt grillad.
- Mängd vara per grillning. Liten mängd: något kortare tid. Stor mängd: längre tid.
- Egna önskemål om hur välstekt produkten skall vara.



Grilla aldrig en djupfryst råvara; låt den tina ordentligt.

För ytterligare information, se bilaga 1 (sidan 20).

3.3.3 Värmeskåp (TGW-modeller)

Värmeskåpet är utformat för att bibehålla värmen för grillade varma produkter. Detta sker genom att en varm luftström med hög fuktighetsgrad cirkulerar genom skåpet. Vattenlådan (W1) skall därför startas fylld med rent kallt dricksvatten till trefjärdelar. Vattnet bör ha så låg kalkhalt som möjligt för att förhindra kalkavlagring i vattenlådan. Om kalkavlagring uppstår, är det lätt att rengöra vattenlådan med vatten och ättika.

När du använder värmeskåpet, kontrollera vattennivån i vattenlådan ca var fjärde timme. Fyll vid behov på med ljummet dricksvatten för att undvika ångbildning i skåpet och krympning i vattenlådan.



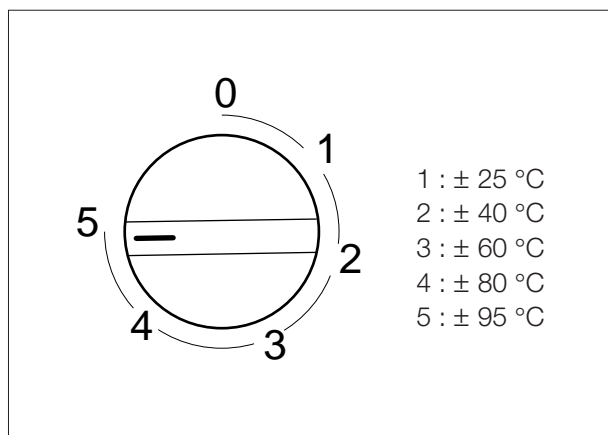
Var försiktig med påfyllning av vattenlådan eftersom vattnet blir varmt när värmeskåpet används. Storsta försiktighet skall iakttas att inget vatten stänker på dig när lådan öppnas och stängs.



Förvaringstemperaturen i värmeskåpet skall för köttprodukterna alltid överstiga 65 °C.

När värmeskåpets termostat står i låge 5, är vattenförbrukningen cirka 1 liter per timme. Om rumstemperaturen är högre än 25 °C blir förbrukningen något högre. De grillade produkterna bör ej förvaras längre än 3 timmar i värmeskåpet. Därefter skall de nedkylas.

Även om grillen är avstängd, kan värmeskåpet användas. Värmeskåpets temperaturinställningar återges i fig. 3.4.



Figur 3.4

3.4 Euro-Grill:s olika styrsystem

Nedanstående punkter beskriver hur de olika styrsystemen fungerar. Bokstäver och siffror inom parentes hänvisar till de olika bilderna på omslagsfliken.

3.4.1 Manuella styrsystemet (se fig. B på omslagsfliken)

Den manuellt styrda grillen har ett mekaniskt tidur. Grillningen avbryts när den inställda tiden uppnåtts:

1. Fyll grillen enligt beskrivning i punkt 3.2.
2. Stäng dörren.
3. Vrid termostaten (B1) till önskad temperatur.
4. Vrid tidursvredet till önskad grilltid (B2).
5. Vrid huvudströmbrytaren B3 till ☺.

Du kan även grilla utan att använda tiduret, gör då på följande sätt:

1. Vrid termostaten (B1) till önskad temperatur.
2. Vrid huvudströmbrytaren (B3) till ☺.



Stoppa grillningen genom att ställa huvudströmbrytaren (B3) på '0'-läge.

3.4.2 Elektroniska styrsystemet (se fig. A på omslagsfliken)

Den elektroniskt styrda grillen ger exakt inställning av temperatur och tid. Grillningen kan starta vid förinställd tid och avslutas när inställd grilltid uppnåtts. Om så önskas, kan en summersignal programmeras. Tiduret har ett minne som kommer ihåg den förinställda temperaturen och tiden (även om grillen har varit frånkopplad). Under grillningen kan om så önskas tid- och temperaturinställningarna ändras.

Under grillningen kan grilltemperatur och återstående grilltid avläsas på displayen. När grillen ej används, visar displayen aktuell tid. Det är också möjligt att grilla med det elektroniska styrsystemet utan att man använder det elektroniska tiduret. Denna möjlighet att använda det manuella styrsystemet beskrivs i denna paragrafs sista punkt.

Inställningsmöjligheter

- Grilltemperatur.
- Grilltid.
- Förinställning av klockslag när grillningen skall vara klar.
- Summersignal under grillningen.
- Minne: Den förinställda grilltiden och temperaturen lagras när grillen stängs av.



När huvudströmbrytaren (A7) vrids till '0' under grillningen, raderas återstående grilltid ur minnet.

Displayinformation

Under grillningen: aktuell grilltemperatur
 återstående grilltid

När grillen ej används: aktuell tid
 inställd temperatur

Innan grillningen startas skall:

- Alla vred (A5, A6 och A7) ställs till .
- Temperaturen vara inställd (se inställning av grillprogram).
- Grilltiden vara inställd (se inställning av grillprogram).

Om ingen temperatur eller grilltid har programmerats, sker grillningen på den förinställda grilltemperaturen och grilltiden. Genom att trycka på respektive funktionsknappar, kan de inställda värdena avläsas.

Grillningen

- Fyll grillen enligt beskrivningen i punkt 3.2.
- Stäng dörrarna.
- Programmering av grillningsprocessen.
- Grilla.
- Tag ut de grillade produkterna ur grillen.

Inställningar

Om du vill använda de olika inställningsmöjligheter som finns i din Euro-Grill, skall du göra på följande sätt:

1. Vrid temperaturinställningen (A5) till .
2. Vrid rotorbrytaren (A6) till .
3. Vrid huvudströmbrytaren (A7) till .
4. Ställ in aktuell tid.

Om aktuell tid ej är rätt inställd, kan den ändras på följande sätt:

aktuell tid är → (grillning pågår ej)

+ → tiden går framåt

+ → tiden går bakåt

Under pågående grillning (ON-knappen A3 lyser eller blinkar) kan aktuell tid inte ändras.

5. Ställ in önskad grilltemperatur .
 När grillning pågår visas verklig temperatur på displayen.

→ inställd grilltemperatur (maximalt 250 °C).

+ → ställ in högre grilltemperatur

+ → ställ in lägre grilltemperatur

6. Ställ in önskad grilltid.


→ inställd grilltid

+ → längre grilltid (max. 6 timmar)

+ → kortare grilltid (min. 1 min.)

7. Starta grillningen.

När -knappen trycks in, startas grillningen med den förinställda grilltiden och grilltemperaturen. När grilltiden är över, stängs grillen av och hörs en summersignal. Signalen stängs automatiskt av efter tre minuter.



8. Avstängning av summersignalen.
Summersignalen stängs genom att -knappen trycks in.




Vid sidan av ovannämnda inställningsmöjligheter för grillningen, finns det ytterligare några inställningar. Dessa beskrivs nedan.


Summersignal under grillningen

Om så önskas, kan en signal ges under grillningen. Denna ställs in på följande sätt.

summersignal önskas: kl. 14.00
inställd grilltid: 1 tim. 15 min.
aktuell tid: kl. 13.00

 →  (grillningen är klar; total av aktuell tid och grilltid)

 +  →  (summersignalen ljuder kl. 14.00)



 för att starta grillningen

Grillningen sker nu på följande sätt:
kl. 14.00: summersignalen ljuder
kl. 14.15: summersignalen ljuder, grillningen klar och grillen stängs automatiskt av.

Grillningen klar vid visst klockslag

Om grillningen inte skall starta omedelbart, utan senare, gör då på följande sätt.

inställd grilltid: 1 tim. 15 min
aktuell tid: kl. 13.00
grillningen önskas klar: kl. 14.30


 →  (grillningen är klar; total av aktuell tid och grilltid)

 +  →  (grillningen klar)


 grillningen startas

Grillningen sker nu på följande sätt:
kl. 13.15: grillas startas
kl. 14.30: summersignalen ljuder, grillningen är klar och grillen stängs automatiskt av

Om du ställt in grillningen på ovannämnda sätt och vill starta grillning omgående, gör du på följande sätt:

Tryck på -knappen, grillningen startar, grilltiden blir den inställda tiden, men färdiggrilltiden korrigeras.


Avbryt grillningen

Grillningen avbryts genom att -knappen trycks in.

När ON-knappen trycks in, inträffar följande:

- Lampan i ON-knappen (A3) blinkar.
- Spett slutar att rotera.
- Grillens element och kvartsrör stängs av.
- Grillens elektronik 'minns' den inställda temperaturen och den återstående grilltiden.
- Den aktuella temperaturen och den återstående grilltiden visas.

Återstarta grillningen

Grillningen återstartas genom att -knappen trycks in. Den inställda grillningen fortsätter.

Avsluta grillningen

Grillningen kan avslutas på två olika sätt:

1. Automatiskt:
vid slutet av grillningen hörs en summersignal;
2. Manuellt:
 - se 'avbryt grillningen';
 - stäng av grillen genom att vrida huvudströmbrytaren (A7) till '0'-läge.



Den inställda grilltemperaturen och grilltiden lagras i minnet. Den återstående grilltiden raderas.

Ändring av de olika inställningarna

Med undantag av den aktuella tiden, kan alla inställningar ändras före, under och efter grillningen. När ändringen gjorts, fortsätter grillningen med de nya inställningarna.

Radering av pågående grillning

Genom att vrida huvudströmbrytaren (A7) till '0'-läge och sedan åter till auto eller handläge, raderas den pågående grillningen. 'Minnet' kommer ihåg de senast inställda värdena. Den återstående grilltiden och summersignalen raderas.

Stanna rotationen av spett och korgar



Rotorn stannar genom att rotorbrytaren (A6) vrids till '0'-läge.

Följande inträffar:

- Ett av kvartsrören fortsätter att lysa.
- Fläktarna fortsätter att arbeta.
- Värmeelementen kopplas ifrån.
- Rotorn slutar att rotera.

Grillning utan att det elektroniska systemet används

Det går att använda den elektroniskt styrda grillen helt manuellt utan att det elektroniska systemet används. Gör då på följande sätt:

1. Vrid den manuella termostaten (A5) till önskad temperatur.
2. Vrid rotorbrytaren (A6) till .
3. Vrid huvudströmbrytaren (A7) till .



Grillningen avslutas genom att huvudströmbrytaren (A7) vrids till '0'-läge.

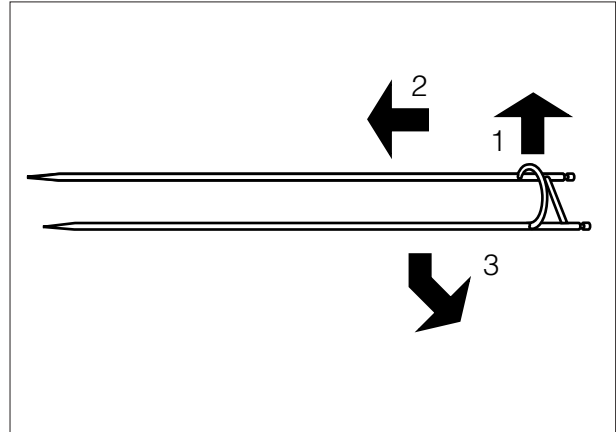
3.5 Urtagning ur grillen



Grillens insida och glasrutor är mycket heta efter grillningen. Använd alltid grillvantar när du tar ut spetten eller andra tillbehör.

3.5.1 Med spett

När spetten skall tas ur grillen gör du som visas i fig. 3.5:



Figur 3.5

1. Tag ett fast tag i spettet.
2. Lyft spettändan med handtaget något och för spettet i spetsarnas riktning. På så sätt frigörs spettet.
3. Håll fast spettets andra ända också och lyft ut spettet ur grillen.
4. Drag av de grillade produkterna från spettet.

3.5.2 Med plåtar (extra tillbehör)

När plåten skall tas ut ur grillen gör du på följande sätt:

1. Lyft plåten något i båda ändar.
2. Endast för TG 101, TGW 101, TG 220 och TGW 220:
Förflytta plåten något mot grillens högra eller vänstra sida, så att plåtens ena hållare frigörs.
3. Lyft den frigjorda sidan mot dig och lyft sedan plåten ur grillen.

Om plåten har belastats med många produkter, bör en del av produkterna tas bort från plåten innan den tas ur grillen.

3.5.3 Med korgar/kycklingkorgar (extra tillbehör)

Vid hantering av varma korgar i TG 101, TGW 101, TG 220 och TGW 220 kan du göra på samma sätt som beskrivs i punkt 3.5.2. Vid hantering av varma korgar i TG 330, TGW 330 och TG 550, gör på följande sätt:

1. Lyft korgen något i bägge ändrar.
2. Drag en av ändarna mot dig och lyft ut korgen ur grillen.

Om du tillagat stora mängder i en korg, bör du ta bort några produkter ur korgen, innan du lyfter ut den ur grillen.

3.5.4 Med kalkonspett (extra tillbehör)

Vid hantering av varma kalkonspett gör du på följande sätt:

1. Lyft kalkonspettet i en av ändarna (inlägg-hållarens sida)
2. Drag en av ändarna något mot dig och lyft ut kalkonspettet ur grillen.

3.6 Arbetsätt

Du arbetar mest effektivt med din Euro-Grill om du gör råvaruhanteringen (spettning och kryddan) vid ett tillfälle under dagen. Förvara alltid dina råvaror i kylutrymme. Grilla sedan efter hand som du säljer av dina färdiggrillade produkter.

Om din Euro-Grill har inbyggt värmeskåp, får du en maximal omsättning.

4 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

För att din Euro-Grill skall ge dig största utbyte, både säljmässigt och hygieniskt, är det viktigt att du från början gör ett system för den dagliga rengöringen.



Se alltid till att grillen är strömlös (drag ur stickkontakten)

4.1 Dagligt

Din Euro-Grill är enklast att göra ren direkt efter det att du använt den. Rengöringen underlättas om grillen fortfarande är ljummen; rengöringsmedlet får då bästa verkan på fett och grillrester. För optimal rengöring rekommenderas att du använder 'Grillcleaning'.



'Grillcleaning' kan orsaka irritation om du har ömtålig hud. Använd alltid gummihandskar vid rengöring.

Ugnsutrymmet

Rotorn och bottenplåtarna kan enkelt tas ur grillen utan verktyg. Placera dessa i en rymlig diskho med varmt vatten och rengöringsmedel. Låt dessa delar 'blötas upp' över en natt och rengör dem nästa dag. Töm fettlådan med hjälp av avtappningskranen. För detta ändamål skall du öppna fettlådan något, tömma lådan och sedan rengöra med 'Grillcleaning' eller varmt vatten och ett lämpligt rengöringsmedel.

Rengör grillens insidor på samma sätt. Skölj noga med rent vatten för att undvika 'ränder' av rengöringsmedlet. Torka av grillens in- och utsida efter rengöringen.

Värmeskåpet

Gallren och bottenplåtarna kan enkelt lyftas ur skåpet. Placera dessa i en diskho med varmt vatten och rengöringsmedel. Låt dessa delar 'blötas upp' under natten och rengör dem nästa dag. För rengöring av värmeskåpets insida, gör du på samma sätt som beskrivs för ugnsutrymmet. Kalkavlagring i vattenlådan kan lätt tas bort med en lösning av vatten och ättika. Torka av värmeskåpets insida med en trasa. Se till att inget rengöringsmedel blir kvar i värmeskåpet.



Fukt kan orsaka kortslutning i elsystemet, se därför till att det aldrig kommer något vatten igenom ventilationshålen på grillens översida. Grillen får ALDRIG rengöras med högtryck eller vattenslang. Glasrutorna i grillen får ALDRIG rengöras när de är heta!!! Rengöring av heta glasrutor kan förorsaka att de exploderar.



Spreja bottenplåtarna med silikonsprej och täck dem sedan med folie. Spreja även gärna ugnsutrymmet med silikonsprej. Detta underlättar rengöringen och förkortar rengöringstiden.

Manöverpanelen får endast rengöras med en fuktig trasa. Glasrutorna rengörs med 'Grillcleaning' eller med varmt såpvatten. Låt gärna dörrarna stå öppna under natten.

En ren grill säljer bättre än en smutsig! Var därför noga med rengöringen.

4.2 Regelbundet



Se alltid till att grillen är strömlös (drag ur stickkontakten).

Kvartsrör (lampor)

Överst i din Euro-Grill finns kvartsrör för belysning och uppvärmning. Dessa skall kontrolleras varje vecka. Om de behöver rengöras, görs detta endast med en trasa och T-sprit. Låt alltid kvartsrören svalna före rengöring



Tag aldrig på kvartsrören med bara händer.

Halotermilampor

Dessa finns i W-delan (TGW-modeller).

- TGW 101 och TGW 220 : 1 lampa
- TGW 330 : 2 lampor

Uppe i apparaten finns halotermilampor för belysning och värme. Kontrollera en gång i veckan om lamporna måste göras rena. Lamporna kan göras rena med en trasa fuktad med alkohol eller T-spirit. Låt lamporna svalna innan de rengörs.



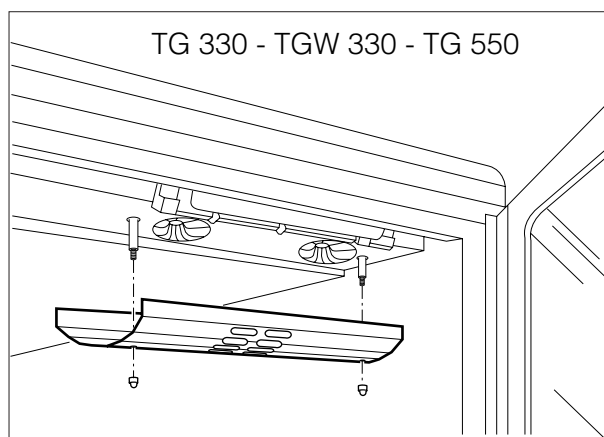
Ta aldrig i halotermilamporna med bara händer.

Ventilationsgaller, fläktplåt och fläktbladen

TG 330, TGW 330 och TG 550:

Ventilationsgallret, fläktplåten och fläktbladen överst i grillen, måste rengöras minst var tredje månad. Om detta ej sker regelbundet, förlängs grilltiden och uppstår risk för överhettning.

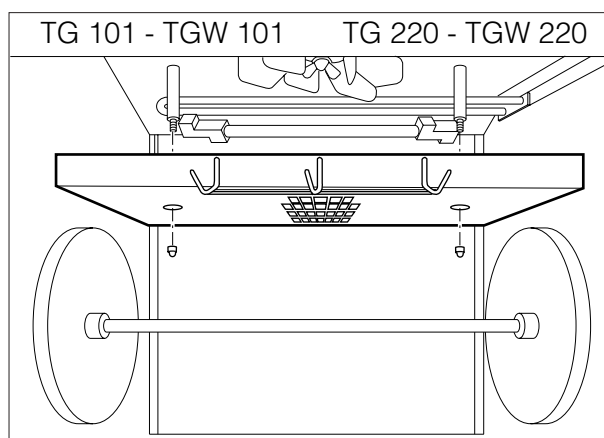
Ventilationsgallret kan tas bort efter att de två muttrarna har lossats (fig. 4.1). Ovanför gallret finns en fläktplåt och bakom den två fläktblad. Fläktplåten kan tas bort genom att vingmuttern skruvas loss och plåten lyfts upp från sina upphängningsstift.



Figur 4.1

TG 101, TGW 101, TG 220 och TGW 220:

Ventilationsgallret och fläktbladet överst i grillen, skall rengöras minst var tredje månad. Om detta ej sker regelbundet, förlängs grilltiden och risk uppstår för överhettning och eventuellt brand. Ventilationsgallret kan tas bort, genom att de båda muttrarna skruvas bort (se fig. 4.2). Bakom gallret finns fläktbladet.



Figur 4.2

Fläktblad

Fläktbladet kan tas bort. Lossa vingmuttern med-sols (vänstergänga). Se vid montering till att den raka delen i fläktbladets hål faller precis över fläktens axel.

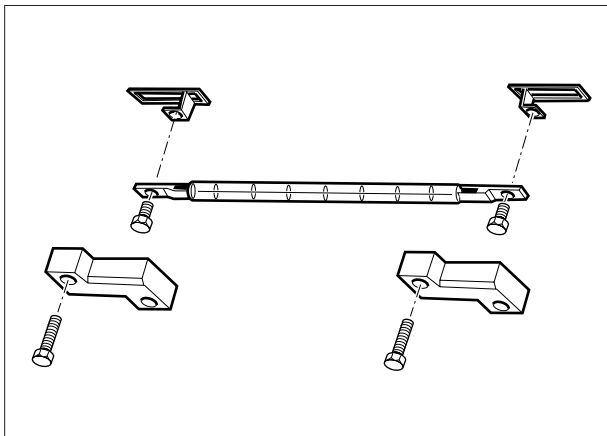
5 FELSÖKNING OCH SERVICE - TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

Om ett fel skulle uppstå, kan du själv kontrollera nedanstående punkter, innan du tar kontakt med servicefirman eller leverantören:

- Finns strömtillförseln i ordning (säkringar och jordfelsbrytare i mätarskåpet?)
- Är det elektroniska systemet på grillen rätt inställt?
- Står rotorbrytare och huvudströmbrytare i rätt läge?

Nedanstående fel kan du själv avhjälpa.

Fel: kvartsröret lyser ej
Åtgärd: byt kvartsröret (se fig. 5.1)



Figur 5.1



Se alltid till att grillen är strömlös (drag ur stickkontakten).

Tag aldrig på kvartsrörets glas, fuktigheten på dina händer kan påverka kvartsröret, så att det håller kortare tid. Fuktigheten kan tas bort med hjälp av T-sprit. Använd en ren trasa eller mjukt papper för att hålla kvartsröret.

1. Tag bort porslinskåporna från kvartsröret.
2. Tag bort skruvarna och tag bort det trasiga kvartsröret.

3. Kapa av det nya kvartsrörets bägge metallband, så att de passar i kvartsrörshållaren (samma längd som det gamla kvartsröret).
4. Placera det nya kvartsröret med den vitfärgade delen uppåt.
Håll fast metallbanden under det att du skruvar fast det nya röret, för att undvika att röret skadas.
5. Skruva fast porslinskåporna.

Fel: fläkten bullrar
Åtgärd: rengör ventilationsgallret, fläktplåten och fläktbladen

Om fläktmotorn bullrar, kan det bero på att fläktplattan och/eller fläktbladen är nedsmutsade. Rengör ventilationsgallret, fläktplattan och fläktbladen enligt beskrivningen i punkt 4.2.

Fel: en dörr hänger snett
Åtgärd: justera dörren

På dörrens insidas överdel, finns en ställskruv. Justera dörren på följande sätt:

1. Öppna dörren.
2. Stöd dörens undersida och lossa båda ställskruvarna på den översta inre gångjärnsplattan ett varv.
3. För dörren i rätt läge, så att dörrens undersida, i stängt läge, ligger parallellt med frontens underkant.
4. Dra åt ställskruven.

Fel: haloterm-lampan är trasig
Åtgärd: byt haloterm-lampan



Se alltid till att grillen är strömlös (drag ur stickkontakten)

Ta inte i lamporna med bara händer! Fukten på händerna kan sänka lampornas livslängd. Denna fukt på lampan kan avlägsnas när lampan svalnat med alkohol eller T-sprit. Använd en ren trasa eller pappersnäsdukar för att ta tag i lampan.

Demontering

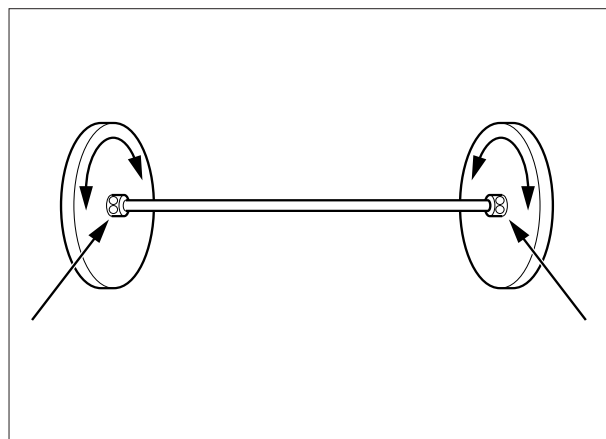
- Tryck lampan åt höger.
- Drag ned den vänstra änden och ta ut lampan.

Montera

- Rikta den utstickande delen på mitten av den nya lampan nedåt.
- Stick in lampans högra ände i hållaren.
- Tryck lampan åt höger och för in den vänstra änden i hållaren.

Fel: rotorskivorna sitter löst eller spetten sitter snett
Åtgärd: justera rotorskivorna

Detta fel kan du själv avhjälpa bara i modellerna TG 101, TGW 101, TG 220 och TGW 220. Med dessa grillar levereras en sexkantsnyckel; med denna kan du justera rotorskivan (se fig.5.2). Gör på följande sätt:



Figur 5.2

Model	TG 101	TGW 101	TG 220	TGW 220
mått				
■ bredd	825 mm	825 mm	825 mm	825 mm
■ djup	500 mm	500 mm	600 mm	600 mm
■ höjd	750 mm	1750 mm	850 mm	1695 mm
vikt				
■ brutto	87 kg	172 kg	112 kg	220 kg
■ netto	75 kg	152 kg	95 kg	188 kg
el spec.				
■ spänning	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V
■ effekt	5,2 kW	7,5 kW	6,1 kW	8,9 kW
■ max. nominell strömförbrukning	11,4 A	11,4 A	9 A	13 A
■ stickkontakt	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A
■ kabellängd	± 2,4 m	± 2 m	± 2,4 m	± 2 m
bullernivå (vid arbetsplatsen)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
standardtillbehör	bruksanvisning 2 st grillvantar	bruksanvisning 2 st grillvantar	bruksanvisning 2 st grillvantar	bruksanvisning 2 st grillvantar
	ströare	ströare	ströare	ströare
	4 st dubbelspett	4 st dubbelspett	5 st dubbelspett	5 st dubbelspett
	sexkantsnyckel	sexkantsnyckel	sexkantsnyckel	sexkantsnyckel
		3 st galler		3 st galler
ugnsutrymme				
■ effektiv spettlängd	45 cm	45 cm	45 cm	45 cm
■ kapacitet	20 kg	20 kg	25 kg	25 kg

1. Lossa med sexkantsnyckeln de båda ställskruvarna i ställkragen på högra eller vänstra sidan ett varv (vrid motsols).
2. Rikta rotorskvivorna med hjälp av ett dubbelspett.
3. Skruva fast ställskruvarna på högra- och vänstra sidan.

Vid övriga fel, är du alltid välkommen att kontakta din Euro-Grill leverantör.

6 TEKNISKA SPECIFIKATIONER

De tekniska specifikationerna för olika modeller i Euro-Grills TG-serie framgår av nedanstående tabell.

Model	TG 330	TGW 330	TG 550
mått			
■ bredd	985 mm	985 mm	985 mm
■ djup	800 mm	800 mm	800 mm
■ höjd	1070 mm	2055 mm	2055 mm
vikt			
■ brutto	179 kg	316 kg	336 kg
■ netto	153 kg	283 kg	303 kg
el spec.			
■ spänning	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V
■ effekt	9,5 kW	13 kW	19 kW
■ max. nominell strömförbrukning	14,5 A	20 A	28 A
■ stickkontakt	CEE-form 16 A	CEE-form 32 A	CEE-form 32 A
■ kabellängd	± 2,40 m	± 2 m	± 2,40 m
bullernivå (vid arbetsplatsen)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
standardtillbehör	bruksanvisning 2 st grillvantar ströare 7 st dubbelspett	bruksanvisning 2 st grillvantar ströare 7 st dubbelspett 3 st galler	bruksanvisning 2 st grillvantar ströare 14 st dubbelspett
ugnsutrymme			
■ effektiv spettlängd	60 cm	60 cm	60 cm
■ kapacitet	42 kg	42 kg	84 kg

7 TILLBEHÖR OCH MODELLSORTIMENT

Till alla modeller av Euro-Grills TG-serie som beskrivs i denna bruksanvisning, kan följande tillbehör levereras:

- dubbelspett
- korgar
- kycklingkorgar
- kalkonspett

- plåtar
- grillvantar
- ströare

Extra tillbehör:

- Stativ/underskåp (E1) (endast TG 101, TG 220 och TG 330).
- Tak för uppställning utomhus (E2).
- För grillning av kyckling med en vikt större än 1,5 kg kan rotorskivor för 4 spett levereras.

BILAGA 1

Riktlinjer för grilltider, temperaturinställning och kryddning

Kött	Arbetsätt	Kryddor
■ kyckling	sätts på spett	kryddas torrt på in- och utsidan
■ vingar	på spett eller i korgar (vänd då och då)	kryddas torrt eller marineras
■ kycklinglår	på spett eller i korgar (vänd då och då)	kryddas torrt eller marineras
■ kycklingben	på spett eller i korgar (vänd då och då)	kryddas torrt eller marineras
■ anka	i korg (fyllning) (håll över då och då)	peppar och salt eller specialkryddor, med diverse fyllningar
■ kalkon	kalkonspett (håll över då och då)	peppar och salt eller specialkryddor, med diverse fyllningar
■ revbensspjäll	färsk	marineras eller roteras, diverse smaker
■ rostbiff	medium	kryddas torrt
■ roulad	i korgar	kryddas torrt, marineras eller fylls
■ skinka	kalkonspett (håll över då och då)	kryddas torrt + speciell nejlika
■ korv	förgrillad	paprikapulver
■ fläsk från buken	marinerad i korg (vänds efter halva grilltiden)	marineras eller roteras; börja med späcksidan uppåt

Kött	Vikt (kg)	Grilltid (minuter)	Grilltemperatur °C	Kärntemperatur °C
■ kyckling	0,8-1,5	90-100	180	82
■ vingar	2	30	250	82
■ kycklinglår	1-1,5	30	250	85
■ kycklingben	0,1-0,2	50-60	180	82
■ anka	1-1,6	80-90	180	85
■ kalkon	2,5-4,5	100-120	180	85
■ revbensspjäll		30	250	75
■ rostbiff	1,5-2,0	55	180	
■ roulad	1-1,6	55	180	65
■ skinka	3-4	120-140	180	65
■ korv	1-1,5	25	250	90
■ fläsk från buken	0,5-1	40	250	90

9123091/9912

Bouwjaar
Year of manufacture
Baujahr
Année de fabrication
Año de fabricación
Anno de fabrico
Anno di costruzione
Byggeår
Byggnadsår
Valmistusvuosi

Uw Euro-Grill leverancier
Your Euro-Grill supplier
Ihr Euro-Grill Fachhändler
Votre revendeur Euro-Grill
Su suministrador de Euro-Grill
O seu fornecedor de Euro-Grill
Il vostro fornitore Euro-Grill
Euro-Grill-leverandøren
Euro-Grill leverantör
Euro-Grill jälleenmyyjäsi