

# STG5/STG7

---

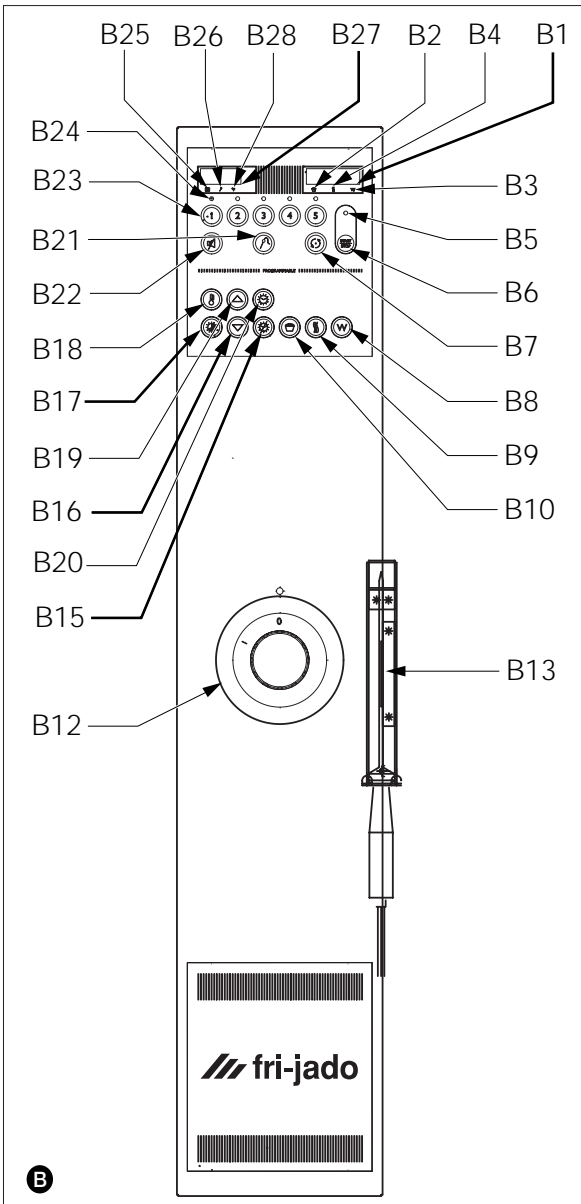
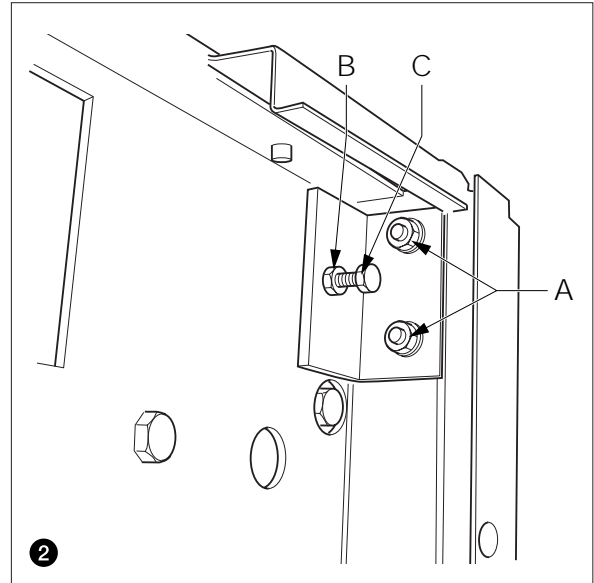
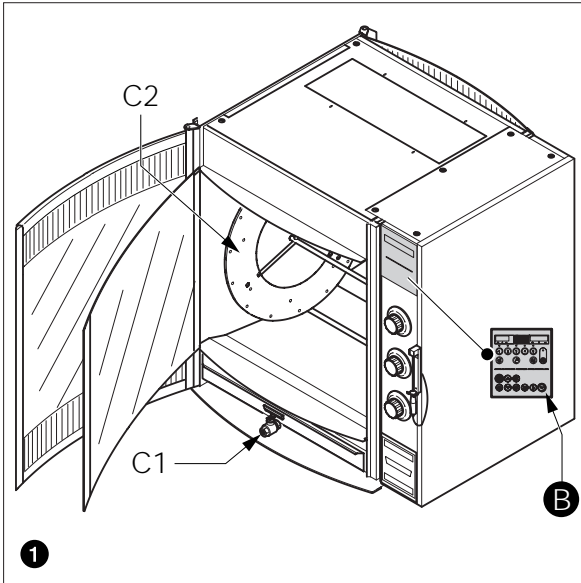


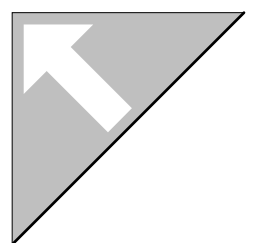
BRUKSANVISNING

sv 7-1

CE

# STG5/STG7





## BRUKSANVISNING STG-SERIEN

## Innehåll

<b>1</b>	<b>INLEDNING</b>	<b>7-1</b>		
1.1	Allmänt	7-1	3.4.1.7	ÅTERGE TID OCH TEMPERATUR 7-11
1.2	Beskrivning av processen	7-1	3.4.1.7.1	Återge inställd tid och temperatur 7-11
1.3	Beskrivning av produkten	7-1	3.4.1.7.2	Återge mätvärde temperatursensor 7-11
1.3.1	Beskrivning av de olika delarna på din STG	7-1	3.4.1.8	ANPASSNING AV AKTIVA PROGRAM-INSTÄLLNINGAR 7-11
1.3.2	Teknisk beskrivning	7-2	3.4.1.8.1	Tidsinställning 7-11
1.4	Säkerhet, hygien och garanti	7-2	3.4.1.8.2	Temperaturinställning 7-11
1.4.1	Säkerhet	7-2	3.4.1.9	AVBRYTA ETT PROGRAM 7-11
1.4.2	Hygien	7-3	3.4.1.9.1	Avbryta det aktiva programmet 7-11
1.4.3	Allmänna villkor och garanti	7-3	3.4.1.9.2	Fortsätta ett avbrutet program 7-11
			3.4.1.10	PROGRAMMET AVSLUTAS 7-11
			3.4.1.10.1	Stänga av summern 7-11
			3.4.1.10.2	Avsluta koknings- eller grilläge 7-11
			3.4.1.10.3	Avsluta aktivt program och koppla över till standby-läge 7-12
<b>2</b>	<b>INSTALLATION OCH FÖRSTAGÅNGSBRUK</b>	<b>7-3</b>	3.4.1.11	STÄLLA IN SLUTTID FÖR PROGRAMMET 7-12
2.1	Förpackning och transportföreskrifter	7-3	3.4.1.12	TEMPERATURSENSOR 7-12
2.2	Uppackning	7-4	3.4.1.12.1	Inledning 7-12
2.3	Förstagångsbruk	7-5	3.4.1.12.2	Mäta produkttemperaturen 7-12
2.4	Placering av grillen	7-5	3.5	Urtagning ur grillen 7-12
<b>3</b>	<b>SKÖTSEL OCH BRUK</b>	<b>7-6</b>	3.5.1	Med spett 7-13
3.1	Kryddning	7-6	3.5.2	Med plåtar (extra tillbehör) 7-13
3.2	Påfyllning av grillen	7-6	3.5.3	Med korgar/kycklingkorgar (extra tillbehör) 7-13
3.2.1	Med spett	7-6	3.5.4	Med kalkonspett (extra tillbehör) 7-13
3.2.2	Med plåtar (extra tillbehör)	7-7	3.6	Arbetsätt 7-133
3.2.3	Med korgar (extra tillbehör)	7-7		
3.2.4	Med kalkonspett (extra tillbehör)	7-7	<b>4</b>	<b>RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 7-13</b>
3.2.5	Med två olika tillbehör	7-7	4.1	Dagligt underhåll 7-13
3.3	Grillningen	7-7	4.2	Regelbundet 7-14
3.3.1	Temperaturinställning	7-8	<b>5</b>	<b>FELSÖKNING OCH SERVICE - TILLVÄGAGÅNGSSÄTT 7-15</b>
3.3.2	Grilltider	7-8	<b>6</b>	<b>TEKNISKA SPECIFIKATIONER OCH STANDARDTILLBEHÖR 7-17</b>
3.4	Att manövrera STG:n	7-8	<b>7</b>	<b>ÖVRIGA TILLBEHÖR 7-17</b>
3.4.1	Den programmeringsbara STG:n	7-8	<b>8</b>	<b>AVLÄGSNANDE 7-17</b>
3.4.1.1	PROCESSER	7-8		
3.4.1.1.1	Kokning	7-8	<b>Bilaga 1</b>	<b>7-18</b>
3.4.1.1.2	Grillning	7-8		
3.4.1.1.3	Varmhållning	7-8		
3.4.1.2	PÅ- OCH AVSTÄNGNING	7-8		
3.4.1.3	STANDBY-LÄGE	7-9		
3.4.1.4	PROGRAMMERING	7-9		
3.4.1.4.1	Tillvägagångssätt	7-9		
3.4.1.4.2	Inställningar	7-10		
3.4.1.4.3	Ladda ett program	7-10		
3.4.1.5	STARTA ETT PROGRAM	7-10		
3.4.1.6	INDIKATORER VID ANVÄNDNING	7-10		

**SPAR DENNA BRUKSANVISNING FÖR FRAMTIDA BRUK!**

© 2005 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

### 1.1 Allmänt

Denna bruksanvisning är avsedd för den som använder Fri-Jado-Grills STG-modeller. Här beskrivs dess möjligheter, skötsel och tillbehör samt ges ständigt tips på hur du kan se till att apparaten kan användas på bästa, säkraste och mest effektiva sätt en lång tid.

- Läs instruktionerna noggrant innan du använder din STG.
- Låt endast behörig och sakkunnig personal sköta STG:n.
- Iaktta alltid de säkerhetsföreskrifter som nämns i denna bruksanvisning.

### 1.2 Beskrivning av processen

I Fri-Jado-Grills STG har många kulinariska tekniker förenats. Förutom att grilla kan man värma upp mat, koka, steka, brässa, gratinera och helsteka. Möjligheten finns att låta förinställda kombinationer av processer löpa helautomatiskt. För att nå bästa resultat föreslår vi att du följer de testade riktlinjerna i bilaga 1. Grilltider och temperatur har fastställts på så vis att små avvikelser inte påverkar slutresultatet negativt. I händerna på en yrkesman är STG idealisk att experimentera med. På så vis kan du helt anpassa STG till dina egna, personliga krav.

### 1.3 Beskrivning av produkten

#### 1.3.1 Beskrivning av de olika delarna på din STG

**VIK UT FLIKEN PÅ BRUKSANVISNINGENS FRAMSIDA!**

Kontrollera vilka bilder som gäller din STG:

Bild	Förklaring
1	grill STG5 eller STG7
	B manöverpanel programmeringsbar STG
	C standardtillbehör C1 fettlåda med avtappningskran C2 standard rotorsystem för 5 spett eller korgar i STG5 för 7 spett eller korgar i STG7
2	justeringsbart gångjärn

### **B** manöverpanel programmeringsbar STG

- B1 Tidsdisplay
- B2 Indikator kokning
- B3 Indikator varmhållning
- B4 Indikator grillning
- B5 PÅ-indikator
- B6 PÅ/AV-knapp
- B7 Rotorknapp
- B8 Knapp varmhållning
- B9 Knapp grillning
- B10 Knapp kokning
- B12 Huvudströmbrytare (tillval)
- B13 Kontakt, hållare och temperatursensor
- B15 Knapp sluttid
- B16 NER-knapp
- B17 Tidknapp
- B18 Temperaturknapp
- B19 UPP-knapp
- B20 Knapp aktuell tid
- B21 Knapp temperatursensor
- B22 Summerknapp
- B23 Programknappar 1-5
- B24 Programindikatorer 1-5
- B25 Indikator grill
- B26 Indikator temperatursensor
- B27 Temperaturdisplay
- B28 Indikator °C/°F

### 1.3.2 Teknisk beskrivning

I STG:n används en kombination av direkt infrarödstrålning och konvektionsvärme. Infrarödstrålningen stänger köttets porer och ger fin, brun grilllyta; konvektionsvärmens gör att köttet blir färdigt. Ett intelligent ventilationssystem kompletterar det hela. Så ger din STG alltid ett perfekt resultat

Grillprocessen styrs på förprogrammerat sätt. Inställningarna kan förändras under hela processen.

För att kunna behålla den inställda temperaturen kopplas värmelementen och kvartslampan av och på under loppet av grillningen. Kvartslampan på kundsidan brinner däremot hela tiden. Grillen drivs av en underhållsfri motor med växelhjul.

Fläktarna fördelar värmen jämnt och kyler samtidigt grillens utsida. Eftersom värmelementen är placerade i ugnens tak, minimeras os och rökbildning. På utsidan av innerrutorna finns ett värme-reflekterande lager för att hålla värmen inne i STG:n.

Det är möjligt att din STG är ihopbyggd med en STG av samma storlek, eller med ett värmeskåp ur STW-serien, så att de står ovanpå varandra och är försedda med hjul.

Varje apparat måste skötas var för sig.

Ytterhöljet är tillverkat av rostfritt stål (RVS 304 en RVS 430). Anslutningssladden är försedd med en CEE-form stickkontakt.

Typplattan med uppgifter som gäller för din grill befinner sig på sidopanelen som finns bredvid manöverpanelen.

## 1.4 Säkerhet, hygien och garanti

### 1.4.1 Säkerhet

I den här bruksanvisningen används följande varningsbilder:



Anger fara för kroppsskada eller omfattande materiella skador om instruktionerna i bruksanvisningen inte följs noggrant.



Elektrisk spänning.



Risk för brännskador.

På apparaten finns följande dekaler (se figur 1.1); dessa varnar för ytor med hög temperatur. Framför allt glasrutorna och ovsidan av apparaten kan bli mycket varma.



Figur 1.1

Iaktta följande säkerhetsvarningar då du använder STG:n:

- Innan du flyttar ugnen, byt strömmen genom att ta ur stickkontakten ur väggurtaget och låt apparaten svalna i åtminstone 10 minuter.
- Töm fettlådan innan du flyttar apparaten.



Skjut in fettlådan helt och hållet i STG:n efter tömning och dra åt avtappningskranen för att undvika skador på glasrutan.

- Tryck på en av sidorna, på en plats ungefär i mitten av den totala höjden.
- Vid förflyttning, var extra försiktig då du passerar höga kanter och trösklar.
- På grund av kortslutningsrisken lämpas sig STG:n inte för placering i regniga eller mycket fuktiga utrymmen.
- På grund av kortslutningsrisken får din STG inte rengöras med vattenslang. Se kapitel 4 för rengöringsinstruktioner.

- Stäng av grillens rotor innan spett eller andra tillbehör byts ut.
- Märk att speciellt rutorna och apparatens ovansida kan bli mycket varma under grillprocessen.
- Rengör apparaten regelbundet; det underlättar funktionen och förhindrar att brand uppstår (överhettning). Framför allt är det viktigt att göra rent ventilationsgallret och fläktbladet regelbundet.
- Töm fettlådan regelbundet så att den inte svämmar över.



Skjut in fettlådan helt och hållet i grillen för att undvika skador på rutan.

- Med tanke på hygien, värmeisolering och ett bra grepp bör grillvantarna hållas torra och fettfria.

#### 1.4.2 Hygien

En färsk produkts kvalitet är alltid delvis beroende av hygien vid förvaring och behandling. Detta gäller i hög grad grillprodukter. I samband med överföring av salmonellabakterier bör du se till, i synnerhet vid kyckling- och kalkonprodukter, att grillade produkter inte kommer i kontakt med råa produkter. Även kontakt mellan grillade produkter och händer eller redskap som har varit i kontakt med rått kött, bör undvikas till varje pris. Om händer och/eller redskap har varit i kontakt med rått kött, måste dessa rengöras grundligt.

#### 1.4.3 Allmänna villkor och garanti

Fri-Jado har lagt ner mycket möda på kvaliteten och garanterar din apparats funktionsduglighet.

Vid klagomål, önskemål, bristfälligheter samt för att beställa tillbehör, kan du vända dig till din leverantör.

## 2 INSTALLATION OCH FÖRSTAGÅNGSBRUK

### 2.1 Förpackning och transportföreskrifter

STG:n är förpackad i ett platshölje med stötdämpande hörn samt fram och bak skydd för glaset. Utanpå detta befinner sig en kartong. Apparaten står på en träpall. Runt kartongen och pallen finns två förpackningsband.

Under transporten måste transportföreskrifterna följas.

För detta ändamål finns följande symboler på kartongen:



Pilarna anger vilken sida som ska vara 'upp'.



Håll förpackningen torr.



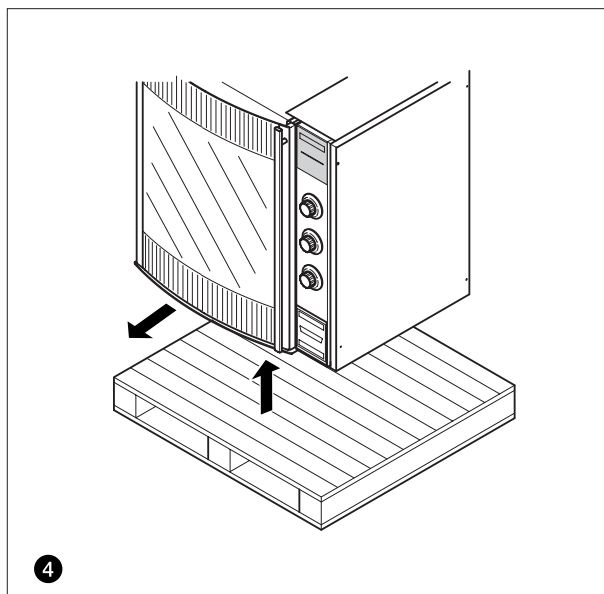
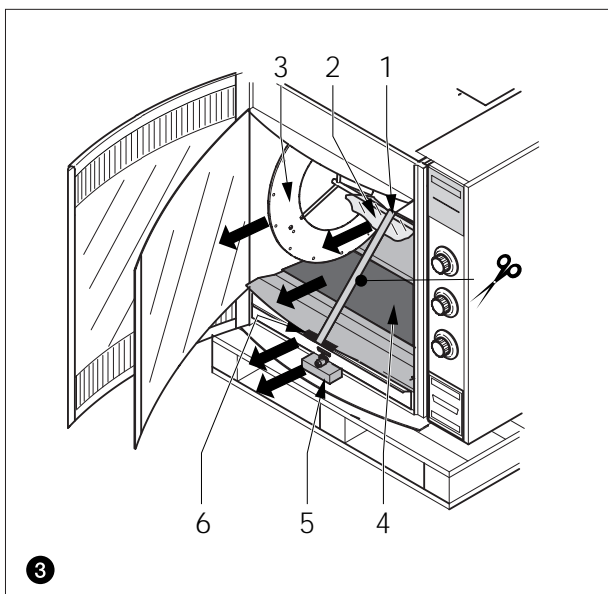
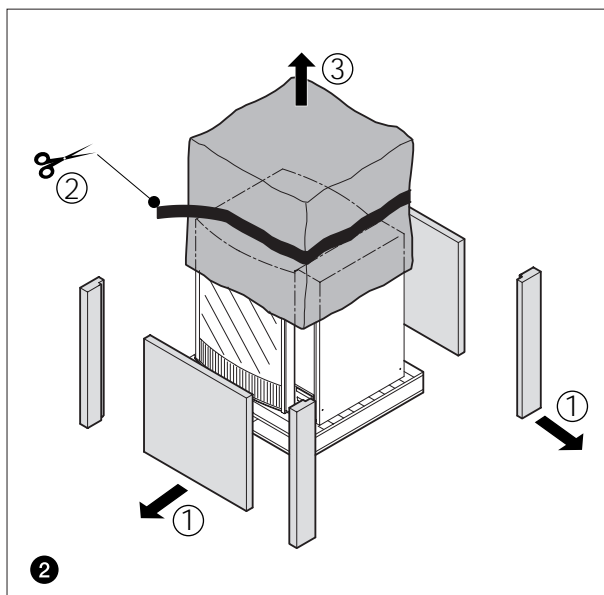
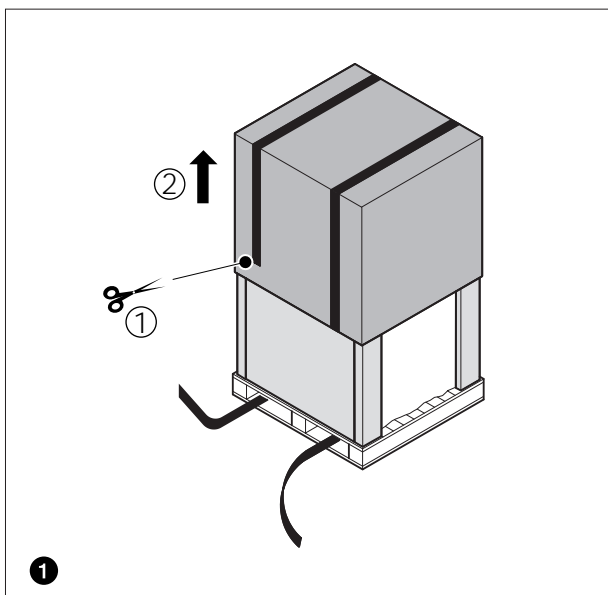
Använd inga krokar då förpackningen lyfts eller hissas.



Ömtåligt innehåll; hanteras med försiktighet.

STG:n kan transporteras i förpackningen med hjälp av en gaffeltruck eller en handtruck.

## 2.2 Uppackning



Om det finns för lite utrymme inomhus för att kunna lyfta av kartongen, bör kartongen avlägsnas utomhus innan apparaten placeras inomhus.



Klipp bort transportskydden från rotorn, avlägsna transportgummiskydden från bottenplåtarna och ta bort allt annat förpackningsmaterial ur apparaten. Packa upp standardtillbehören.



Alla förpackningsmaterial som används av Fri-Jado kan återvinnas.



## 2.3 Förstagångsbruk

Innan du börjar använda din nya STG ska ugnstrymmet samt alla spett och tillbehör rengöras ordentligt med såpvatten. Såpvattnet rinner ner i fettlådan så att den måste tömmas och rengöras efteråt. Skölj bort eventuella såprester.

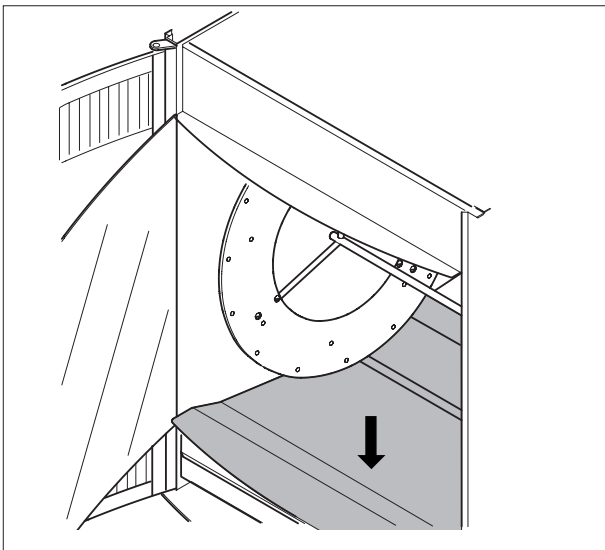


Skjut in fettlådan helt och hållet i STG:n och dra åt avtappningskranen för att undvika skador på rutan.



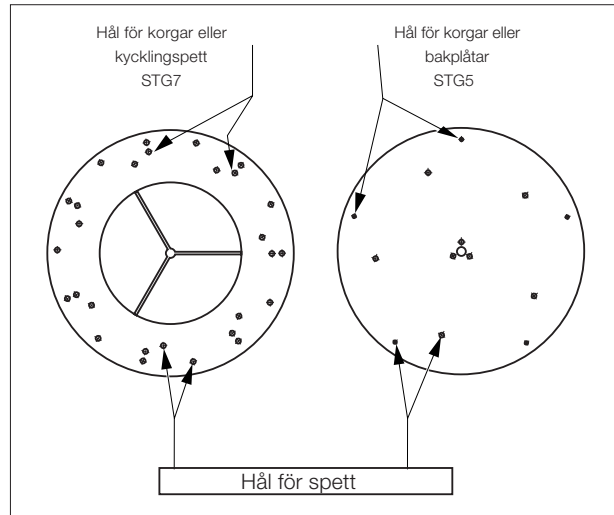
STG:n är försedd med en CEE-form stickkontakt och måste anslutas till rätt spänning. Vägгурtaget måste monteras av behörig elektriker. Se kapitel 6 (Tekniska specifikationer), för elektrisk anslutning.

- Placera bottenplåtarna i STG:n (se fig. 2.1).



Figur 2.1

- Vid STG5: häng in rotorn i grillen.
- Placera spetten på rotorslivorna (se fig. 2.2).



Figur 2.2

Låt den tomma STG:n stå på i åtminstone en halvtimme på högsta temperaturläget. Då blir den genomhet och den metallukt som frigörs första gången kan försvinna. Det går till så här på de olika modellerna:

- Sätt i stickkontakten i väggurtaget.
- Vrid huvudströmbrytaren (B12) till '1'.
- Ställ in ett grillprogram med följande inställningar: tidslängd 45 minuter, temperatur 250 °C. Se paragraf 3.4.2.4 för mer information.

## 2.4 Placering av grillen


Grillning fungerar som en enorm kundmagnet. Den aromatiska doft som de grillade produkterna sprider bara förstärker den effekten. Det är därför viktigt att du placerar STG:n så att kunderna kan följa grillprocessen.

Nedanstående punkter är av stor vikt vid placeringen:

- Den egna personalen måste ha tillräckligt med utrymme för att kunna sköta apparaten.
- Avståndet mellan manöversidan, kundsidan, sidorna och eventuella glasrutor eller träväggar måste vara minst 25 cm.

- Håll undersidan och ventilationsöppningen ovanpå STG:n fria från föremål för att garantera en obehindrad luftström.
- Se till att glasrutorna befinner sig utom räckhåll för barn under användandet. Vid bruk blir rutorna mycket varma.
- Vid placering inomhus kan STG:n placeras under en fläkt om så önskas.
- Om du vill placera din STG utomhus, kontakta först din leverantör.

I vissa fall kan det förekomma att det bildas kondens på insidan av yterrutan, till följd av en luftström. Detta inverkar inte på grillprocessen och beror på att den dubbla rutan isolerar så bra.

 Vid placering bör du även ta hänsyn till åtkomligheten, för eventuell underhålls- och serviceverksamhet.

### 3 SKÖTSEL OCH BRUK

#### 3.1 Kryddning

Vid grillning bibehålls råvarans grundsmak optimalt. Genom att smaksätta med olika kryddblandningar och marinader får varje råvara sin speciella karaktär. Rätt kryddblandning till rätt råvara har stor betydelse för ett lyckat slutresultat (se bilaga 1).

Några tips vid kryddning:

- Använd helst de speciella kyckling- och köttkryddor som finns hos din Fri-Jado-Grill-leverantör. Särskilda kryddblandningar finns för fågel, lammkött, fläskkött, större köttstycken, vilt och fisk. Fråga din återförsäljare.
- De produkter som ska grillas ska kryddas torrt. Tänk på att kryddor drar ur kötsaften ur råvaran, så krydda produkterna en halv till högst 1,5 timme före grillningen.
- Tillsätt ingen olja eller fett under grillningen.



Använd helst färska råvaror vid grillningen. Tina djupfrysta varor innan de grillas.

- Krydda kyckling på både in- och utsidan, helst med våra speciella Fri-Jado-Grill-kryddor.



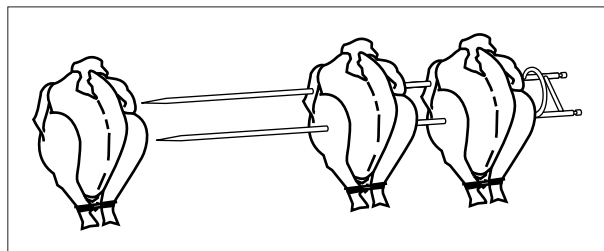
Hela kycklingar ska helst grillas på spett. På så sätt öser kycklingarna varandra med fett, vilket leder till en saftigare och mörare slutprodukt.

#### 3.2 Påfyllning av grillen

Vid påfyllning av grillen måste du se till att varorna är jämnt fördelade. Låt aldrig tomma spett, korgar, kycklingkorgar och liknande hänga kvar under grillningen. Det slösar energi och försvarar rengöringen.

##### 3.2.1 Med spett

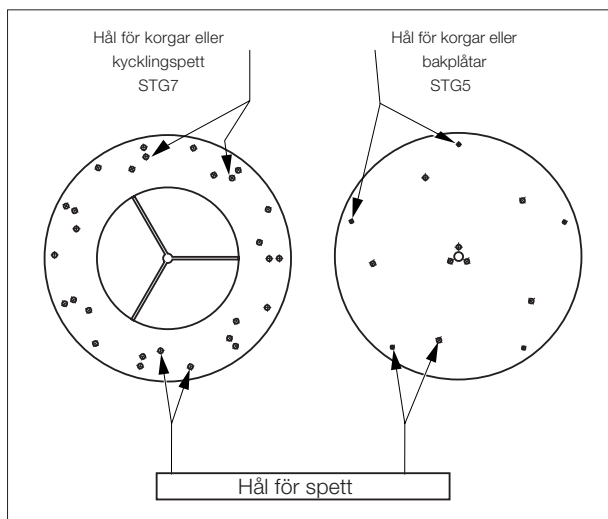
Grillen levereras med en uppsättning spett som standardutrustning, så att man kan grilla utan spettekämpor. Om du vill spetta kyckling eller annan fågel, följ instruktionerna nedan (se fig. 3.1):



Figur 3.1

- Stick spettets ena spets genom bröstkorgen under vingen. Den andra spetsen sticks genom gumpen. Glöm inte att sätta fast vingarna.
- Lämna lite avstånd mellan kycklingarna så att de får fin färg på alla sidor och blir jämnt grillade.
- Häng spetten i rotorsetet på så sätt att kycklingbrösten alltid är vända mot kunden under grillningen.

- Stick in den spetsade änden av spettet i rotorns därför avsedda hål (se fig. 3.2). Stick in den andra änden i de motsvarande hålen på skivan mittemot.



Figur 3.2

- För att fylla på med fler spett gör du på följande sätt:
- Vrid huvudbrytaren till '1'.
- Håll rotorknappen (B7) på den programmeringsbara apparaten intryckt för att starta och stanna rotorn.

### 3.2.2 Med plåtar (extra tillbehör)

- Stick in piggarna på plåtarna i de därtill avsedda hålen i rotorskiorna (se fig. 3.2).
- Var noga med att fördela varorna jämnt på plåten, så att de inte ramlar av under grillningen.

### 3.2.3 Med korgar (extra tillbehör)

- Stick in korgarnas pigg i de därtill avsedda hålen i rotorskiorna (se fig. 3.2).
- Fördela korgarna jämnt över grillen och se till att inget kött sticker ut.

### 3.2.4 Med kalkonspett (extra tillbehör)

- Skruva fast en spettklämma på kalkonspettet.
- Stick kalkonspettet genom kalkonen i dess längdriktning.
- Sätt fast den andra spettklämman och tryck in båda klämmorna i kalkonen.
- Sätt bäringsstycket på kalkonspettet.
- Skruva åt vingmuttrarna ordentligt.
- Tag ur rotorskivan med tillhörande axel.
- Sätt in kalkonspettet i grillen.

### 3.2.5 Med två olika tillbehör

Om du vill använda två olika tillbehör samtidigt måste du använda ett tillbehör mindre än som är maximalt möjligt. Placera alltid tillbehör av samma typ bredvid varandra.

#### Till exempel

##### För STG5:

2 spett + 2 korgar bredvid varandra.

##### För STG7:

3 spett + 3 korgar bredvid varandra.



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



Om du önskar mer information om de olika tillbehören, kontakta din återförsäljare.

## 3.3 Grillningen

Grillningen ska alltid ske med stängda dörrar. Undvik att öppna dörrarna mer än nödvändigt under grillningen. Grillningen kan utan problem följas genom rutorna. När grillningen är klar, använd gärna grillvantar för att öppna dörrarna.



Töm fettlådan regelbundet så att den inte svämmar över. Lådan är utrustad med en avtappningskran för detta ändamål. Skjut in fettlådan helt och hållet i STG:n efter tömning och dra åt avtappningskranen för att undvika skador på rutan.

### 3.3.1 Temperaturinställning

Den idealiska grillningstemperaturen för alla sorters kött ligger på 160 °C - 190 °C.

### 3.3.2 Grilltider

Grilltiden är beroende av ett antal faktorer:

- Rumstemperatur och drag runt grillen eller i närheten av den.
- Starttemperaturen i grillutrymmet. Denna kan variera. Med undantag för rostbiff är förvärmning inte nödvändig.
- Grilltemperatur.
- Produkternas starttemperatur.
- Typ av råvara: fet eller mager?
- Råvarans vikt och form; En tung och kompakt råvara måste grillas längre än en lättare och mindre kompakt produkt för att bli färdig.
- Den totala mängden kött som grillas; Mer kött, mer tid/ mindre kött, mindre tid.
- Egna önskemål: hur genomstekt ska produkten vara?



Grilla inga djupfrysta råvaror: låt dem först tina ordentligt.

För en fullständig översikt, se bilaga 1.

## 3.4 Att manövrera STG:n

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

### 3.4.1 Den programmeringsbara STG:n (se bild **B** på fliken i bruksanvisningen)

#### 3.4.1.1 PROCESSER

Det programmeringsbara systemet gör att du kan lagra femton olika program. Vart och ett av dessa program kan innehålla en eller flera av nedanstående processer:

- Kokning
- Grillning
- Varmhållning

##### 3.4.1.1.1 Kokning

Produkterna i grillen kokas under en viss tid vid en viss temperatur.

##### 3.4.1.1.2 Grillning

Produkterna i grillen grillas under en viss tid vid en viss temperatur.

##### 3.4.1.1.3 Varmhållning

Produkterna hålls varma i obegränsad tid vid en självvald temperatur och är klara för omedelbar försäljning. Efter viss tid kommer produkternas kvalitet emellertid att minska.

#### 3.4.1.2 PÅ- OCH AVSTÄNGNING

##### Påkoppling

- Vrid huvudströmbrytaren (B12) till '1'.

##### Avstängning

- Vrid huvudströmbrytaren (B12) till '0'.

### 3.4.1.3 STANDBY-LÄGE

I standby-läget ger indikatorlamporna (B2, B3 och B4) och displayerna (B1 och B27) information om programmet i arbetsminnet (om det finns något). Indikatorlamporna anger vilka processer som ingår i programmet. Displayerna visar den första processens inställningar.


Om ingen process har definierats, lyser ingen av indikationslamporna, visar temperaturdisplayen 0 och tiddisplayen visar aktuell tid.

### 3.4.1.4 PROGRAMMERING

#### 3.4.1.4.1 Tillvägagångssätt

Ett program definieras av temperatur- och tidsinställning då det gäller kokning och grillning och av temperaturinställning då det gäller varmhållning.

- När du sätter på grillen står det 15 Pr på tiddisplayen (B1) för att ange att styrsystemet är utrustat med 15 program.
- Välj programnummer genom att trycka på en av programknapparna (B23). Tillhörande indikationslampa börjar lysa.

	1	2	3	4	5
1x	1	2	3	4	5
2x	6	7	8	9	10
3x	11	12	13	14	15
PROGRAM					

- Tryck en gång på programknapparna (B23) för att köra programnummer 1–5, två gånger för programnummer 6-10 och tre gånger för programnummer 11-15.

#### Exempel:

Tryck två gånger på knapp 2 = progr. 7

- Håll knapparna UPP och NER (B19 och B16) intryckta i 2 sek. Det programmeringsbara styrsystemet är nu i programmeringsläge. Tiddisplayen (B1) visar PROG i ett antal sekunder.

#### Kokning

- Tryck på knappen för kokning (B10).
- Ställ in tiden enligt beskrivningen vid 3.4.1.4.2.
- Ställ in temperaturen enligt beskrivningen vid 3.4.1.4.2.

#### Grillning

- Tryck på knappen för grillning (B9).
- Ställ in tiden enligt beskrivningen vid 3.4.1.4.2.
- Ställ in temperaturen enligt beskrivningen vid 3.4.1.4.2.

#### Varmhållning

- Tryck på knappen för varmhållning (B8).
- Ställ in temperaturen enligt beskrivningen vid 3.4.1.4.2.

När du har ställt in värdena för alla önskade processer, tryck en gång till på samma programknapp (B23) för att gå tillbaka till standby-läget.

Processerna kan programmeras i vilken ordning som helst, men kommer alltid att utföras i den ordning som angivits ovan.

Om tiden för kokning eller grillning står på '0', hoppas vederbörande process över.

Om temperaturen för varmhållning står på '0', hoppas varmhållningen över.

### 3.4.1.4.2 Inställningar

Ju längre knapparna hålls intryckta, desto snabbare ändras inställningen.

#### Tidsinställning

- Håll tidknappen (B17) intryckt.
- Tryck på knappen UPP (B19) eller NER (B16) för att ställa in önskad tid.
- Släpp tidknappen.

Tiden kan ställas in mellan kl. 00.00 och 05.59.

#### Temperaturinställning

- Håll temperaturknappen (B18) intryckt.
- Tryck på knappen UPP (B19) eller NER (B16) för att ställa in önskad temperatur.
- Släpp temperaturknappen.

Om indikatorn °F lyser, anges temperaturen i °F. Om indikatorn °F är släckt, anges temperaturen i °C.

Temperaturen kan ställas in mellan 0 och 250 °C eller mellan 32 och 482 °F.

#### Ställa in aktuell tid

Styrsystemet måste vara i standby-läge.

- Håll knappen för aktuell tid (B20) intryckt.
- Tryck på knappen UPP (B19) eller NER (B16) för att ställa in önskad tid.
- Släpp knappen för aktuell tid.

#### Inställning av programmets sluttid

Se kapitel 3.4.2.11 för att göra detta.

#### Inställning av extra summerton

Det är möjligt att ställa in en extra summerton.

- Håll summerknappen (B22) intryckt.

- Tryck på knappen UPP (B19) eller NER (B16) för att ställa in önskad alarmtid.
- Släpp summerknappen.

Summern ljuder i tre minuter efter inställd tid är över.

### 3.4.1.4.3 Ladda ett program

Du kan ladda ett tidigare definierat program. Det programmeringsbara styrningssystemet måste vara i standby-läge eller i programmeringsläge, eller utföra en varmhållningsprocess.

- Tryck på rätt programknapp (B23) för att ladda önskat program. (Se kapitel 3.4.2.4.1 för rätt procedur.) Grillen står nu i standby-läge. Motsvarande programindikator (B24) börjar lysa.

För att visa inställningarna:

- Tryck på knappen för kokning (B10) för att visa inställd tid och temperatur för kokningsprocessen.
- Tryck på knappen för grillning (B9) för att visa inställd tid och temperatur för grillprocessen.
- Tryck på knappen för varmhållning (B8) för att visa inställd temperatur för varmhållningsprocessen.

### 3.4.1.5 STARTA ETT PROGRAM

När du har ställt in eller laddat ett program kan det startas från standby-läget.

- Tryck på PÅ/AV-knappen (B6) för att starta programmet i arbetsminnet. PÅ-indikatorn börjar lysa.

### 3.4.1.6 INDIKATORER VID ANVÄNDNING

- Processindikatorerna (B2, B4 och B3) anger vilka processer (kokning, grillning, varmhållning) som står på tur att utföras. När en process är slutförd, slocknar tillhörande indikator.

- Tidsdisplayen (B1) anger återstående programtid, med andra ord summan av den återstående koknings- och grilltiden.
- Temperaturdisplayen anger rådande temperatur i ugnen vid temperaturer över 40 °C eller 125 °F. Vid lägre temperaturer anges 'Prh' (Preheating) som indikation på att grillen håller på att värmas upp.
- När återstående programtid kommer ner till '0', slocknar processindikatorerna och PÅ-indikatorn.

När en process har startat kan det programnummer som körs läsas av på följande sätt:

- Tryck på programknappen (B23) ovanför vilken det lyser en indikatorlampa.

Temperaturdisplayen (B27) anger programnumret samtidigt som det står 15Pr på tidsdisplayen (B1). När du släpper tryckknappen slocknar displayerna.

### 3.4.1.7 ÅTERGE TID OCH TEMPERATUR

#### 3.4.1.7.1 Återge inställd tid och temperatur

Det är möjligt att återge inställd tid och temperatur för de olika processerna.

- Tryck på knappen för önskad process (B8, B9 eller B10). Displayen återger nu de inställda värdena för de utvalda processerna.
- Släpp knappen.

#### 3.4.1.7.2 Återge mätvärde temperatursensor

Se kapitel 3.4.12. 2.

### 3.4.1.8 ANPASSNING AV AKTIVA PROGRAM-INSTÄLLNINGAR

Under tiden som ett program utförs kan endast den pågående processens inställningar ändras. Detta gäller även för avbrutna program. Ändringarna har inget inflytande på det program som ursprungligen har lagrats.

#### 3.4.1.8.1 Tidsinställning

- Håll tidknappen (B17) intryckt.
- Tryck på knappen UPP (B19) eller NER (B16) för att anpassa tiden.
- Släpp tidknappen.

#### 3.4.1.8.2 Temperaturinställning

- Håll temperaturknappen (B18) intryckt.
- Tryck på knappen UPP (B19) eller NER (B16) för att anpassa temperaturen.
- Släpp temperaturknappen.

### 3.4.1.9 AVBRYTA ETT PROGRAM

#### 3.4.1.9.1 Avbryta det aktiva programmet

- Tryck på rotorknappen (B7).

Värmeelementen och lampan på manöversidan slocknar; spettet slutar snurra. Processtiden slutar att minska och PÅ-indikatorn (B5) börjar blinka.

#### 3.4.1.9.2 Fortsätta ett avbrutet program

- Tryck på rotorknappen (B7).

I koknings- och/eller grillläge lyser PÅ-indikatorn hela tiden.

### 3.4.1.10 PROGRAMMET AVSLUTAS

När programtiden är slut, ljuder summern och grillen kopplar över till varmhållningsläge. Om temperaturen för varmhållning står på 0, kopplar grillen över till standby-läge.

#### 3.4.1.10.1 Stänga av summern

- Tryck på summerknappen (B22).

#### 3.4.1.10.2 Avsluta koknings- eller grillläge

- Sätt koknings- eller grilltiden på '0'.

Grillen kopplar över till varmhållningsläge om temperaturen för varmhållningsprocessen är högre än 0. Om den inställda temperaturen står på '0', kopplar grillen över till standby-läge.

#### 3.4.1.10.3 Avsluta aktivt program och koppla över till standby-läge

- Tryck på PÅ/AV-knappen (B6).

#### 3.4.1.11 STÄLLA IN SLUTTID FÖR PROGRAMMET

Det är möjligt att ange en sluttid för programmet, med andra ord hur dags produkterna måste vara klara. Programmet bestämmer starttiden i överensstämmelse med den inställda koknings- och grilltiden och önskad sluttid. Beroende på inställningarna kopplar grillen över till varmhållningsläge eller standby-läge vid den önskade sluttiden.

- Välj ett fördefinierat program.  
(Se kapitel 3.4.2.4.1 för rätt procedur.)
- Håll knappen för sluttid (B15) intryckt.
- Tryck på knappen UPP (B19) eller NER (B16) för att ställa in en tidpunkt senare än summan av nuvarande tid och programtid.
- Släpp knappen för sluttid.
- Tryck på PÅ/AV-knappen (B6).

Det valda programmet befinner sig först i vänteläge. Programindikatorn (B23) och PÅ-indikatorn (B5) lyser. På tidsdisplayen blinkar kolon mellan timmar och minuter. Programmet startar automatiskt när skillnaden mellan den programmerade sluttiden och summan av nuvarande tid och programtiden blir '0'.

#### 3.4.1.12 TEMPERATURSENSOR

##### 3.4.1.12.1 Inledning

Den extra temperaturkännaren kan användas till att mäta kärntemperaturen hos produkterna som ska grillas.

För önskade värden, se tabellen under bilaga 1 i den allmänna bruksanvisningen som följde med grillen.

##### 3.4.1.12.2 Mäta produkttemperaturen



Tryck på rotorknappen (B7) för att stanna drivmotorn.

Värmeelementen och lampan på manöversidan slocknar; spettet slutar snurra. Processtiden slutar att minska och PÅ-indikatorn (B5) börjar blinka.

- Dra ur temperatursensorn ur hållaren (B13).
- Öppna grillens dörr.
- Stick sensorn så djupt i köttet att du når mitten för att vara säker på mätningen blir riktig.
- Tryck på knappen (B21) för att aktivera temperatursensorn. Indikatorlampan (B26) börjar lysa.

Så länge sensorn inte har mätt klart produktens temperatur kan du se hur temperaturen på displayen (B27) ökar och under tiden lyser indikatorlampan (B26).

Efter ungefär 20 sek. slocknar lampan (B26) och kopplar displayen (B27) över på grillens inner-temperatur igen. Om inget exakt värde angavs inom 20 sek. kan du aktivera sensorn igen genom att trycka på knappen (B21) igen.



Dra ur sensorn ur produkten. Placera temperatursensorn i hållaren (B13).

- Stäng dörren på grillen.
- Tryck på PÅ/AV-knappen (B6) för att starta drivmotorn igen.

#### 3.5 Urtagning ur grillen

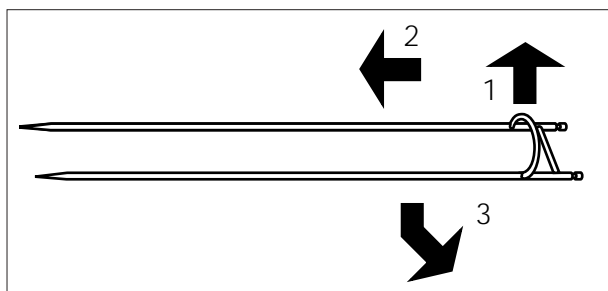


Insidan av grillen och glasrutorna är mycket heta efter grillningen. Använd alltid grillvantar eller polygriptänger när du tar ut spetten eller andra tillbehör.



### 3.5.1 Med spett

Gör som visas (se fig. 3.3):



Figur 3.3

- Ta ett fast tag i spettet.
- Lyft spettändan med handtaget något och för spettet i spetsarnas riktning. På så sätt lossnar spettet.
- Håll fast spettets andra ände också och lyft ur spettet ur grillen.
- Dra av de grillade produkterna från spettet.

### 3.5.2 Med plåtar (extra tillbehör)

- Lyft plåten något i båda ändar.
- Flytta plåten något till grillens högra eller vänstra sida. På så sätt frigörs ena sidan av plåten.
- För den lossade sidan mot dig och lyft sedan plåten ur grillen.

### 3.5.3 Med korgar/kycklingkorgar (extra tillbehör)

Utför samma handlingar som beskrivs vid 3.5.2.



Om du tillagat stora mängder antingen i en korg, är det tillrådligt att ta ur några produkter ur korgen innan du lyfter ur den ur grillen.

### 3.5.4 Med kalkonspett (extra tillbehör)

- Lyft kalkonspettet i den ände där inlägg-hållaren finns.
- För denna ände mot dig och lyft ur kalkonspettet ur grillen.

## 3.6 Arbetsätt

Du arbetar mest effektivt om du alltid har ett antal fulla spett eller tillbehör klara för beredning i kylskåpet. På så sätt slipper du råka ut för otrevliga överraskningar när det blir stressigt.

## 4 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

För att din STG ska ge dig största utbyte, både säljmässigt och hygieniskt, är det viktigt att du håller dig till en fast rutin för den dagliga rengöringen.



Dra ur stickkontakten ur väggurtaget.

### 4.1 Dagligt underhåll

Din Fri-Jado-Grill är enklast att göra ren direkt efter det 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 'Fri-Jado Clean'.



'Fri-Jado Clean' kan orsaka irritation om du har ömtålig hud. Använd alltid gummihandskar vid rengöring.

### Ugnsutrymmet

Rotorn och bottenplåtarna kan enkelt lyftas ur grillen utan redskap. Placera dessa i en rymlig diskho med varmt vatten och lämpligt rengöringsmedel. Låt delarna ligga i blöt under natten och diska dem nästa dag. Töm fettlådan med hjälp av avtappningskranen som sitter frampå fettlådan. Först öppnar du fettlådan lite, låter fettets rinna ut och rengör den sedan med 'Fri-Jado Clean' eller hett vatten och lämpligt rengöringsmedel.



Skjut in fettlådan helt och hållet efteråt och dra åt avtappningskranen för att undvika skador på rutan.

Grillens insida kan rengöras på samma sätt. Torka av insidan på grillen med en trasa efter rengöringen. Se till att inga rester av rengöringsmedel blir kvar i STG:n.

### Utsidan

Apparatens utsida kan göras ren med lite hett vatten, rengöringsmedel och en mjuk borste eller svamp. Vi avråder från att använda stålull eftersom den gör repor i ytan där smuts fastnar. Torka av utsidan med en trasa efter rengöringen.



Fukt i elsystemet kan leda till kortslutning. Se därför till att det aldrig rinner ner vatten genom ventilationshålen på STG:ns ovansida. Apparaten får aldrig rengöras med vattenslang.



Genom att täcka bottenplåtarna med aluminiumfolie kan du minska rengöringstiden.

Manöverpanelen får endast rengöras med en fuktig trasa. Glasrutorna rengörs med 'Fri-Jado Clean' eller varmt såpvatten. Låt gärna dörrarna stå öppna under natten. När grillen används rekommenderar vi att du håller produkterna under uppsikt. Torka regelbundet av glasrutorna med en fuktig trasa.

Rutorna är lättast att komma åt om man öppnar den inre dörren efter det att man öppnat den yttre dörren. Denna hålls fast med magneter på den yttre dörren.



Behandla utsidan av innerrutan med ett mildt rengöringsmedel med tanke på det reflekterande lagret som finns där.

## 4.2 Regelbundet



Ta ur stickkontakten ur väggurtaget.

### Kvartslampor

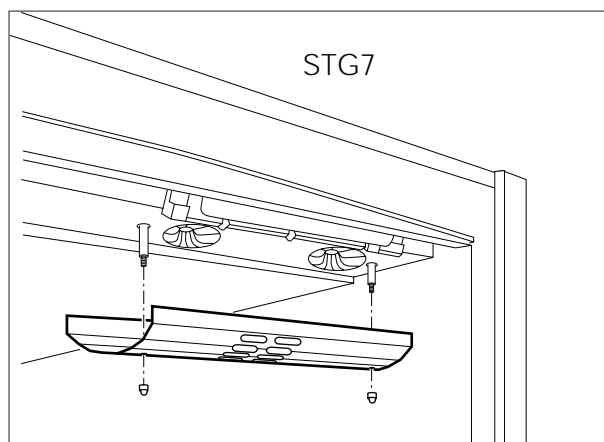
I din Fri-Jado-Grills tak finns kvartslampor för belysning och uppvärmning. Dessa ska kontrolleras varje vecka. Om de behöver rengöras görs detta endast med en trasa och T-sprit. Låt alltid lamp-orna svalna innan de rengörs.



Ta aldrig i kvartslamporna med bara händerna.

### Ventilationsgaller, fläktplåt och fläktblad STG7:

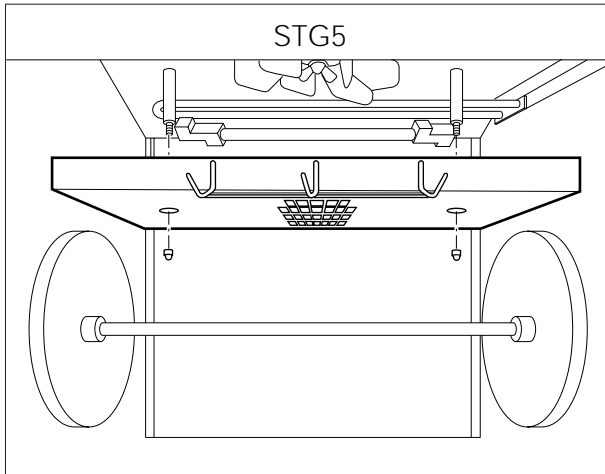
Ventilationsgallret, fläktplåten och fläktbladen överst i din STG måste rengöras minst en gång per kvartal. Om det inte sker regelbundet förlängs grilltiden och uppstår risk för överhettning. Ventilationsgallret kan tas bort efter att de två muttrarna har lossats (se fig. 4.1). Ovanför gallret finns 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

### STG5:

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



Figur 4.2

### Fläktblad

Fläktbladet kan tas bort. Lossa vingmuttern medsols (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:

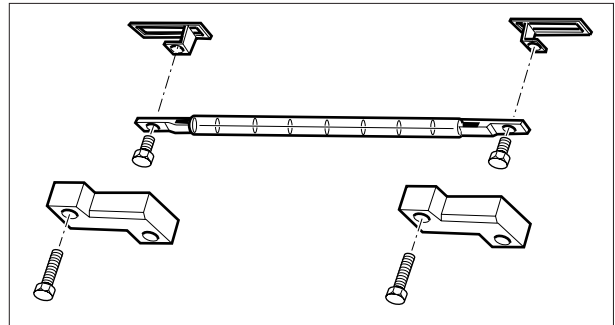
- Fungerar strömtillförseln som den ska (säkringar och jordfelsbrytare i elskåpet)?
- Är det elektroniska systemet rätt inställt?
- Är programmet rätt inställt?
- Står manöverbrytarna i rätt läge?



Om sladden är trasig, ta genast kontakt med servicetjänsten/leverantören. Sladden måste direkt bytas ut med tanke på brandrisken.

Nedanstående fel kan du själv avhjälpa:

**Fel:** Kvartslampan är trasig.  
**Åtgärd:** Byt ut kvartslampan (se fig. 5.1).



Figur 5.1



Dra ur kontakten ur väggurtaget.

Ta inte i nya lampor med bara händerna! Fuktigheten på dina händer kan minska kvartsrörets livslängd. Fukt kan tas bort med T-sprit om lampan har svalnat. Använd en ren trasa eller pappersnäsdukar för att hålla i kvartslampan:

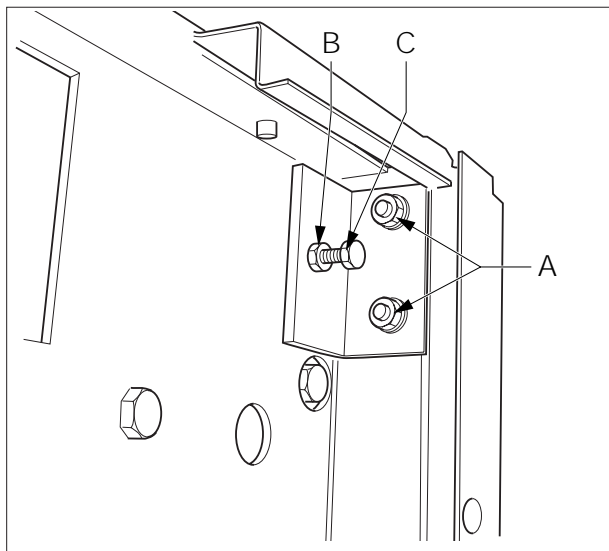
- Ta bort porslinskåporna från kvartsröret.
- Ta bort skruvarna som håller lampan och ta bort det trasiga röret.
- Kapa av det nya kvartsrörets bägge metallband så att de passar i kvartsrörshållaren (samma längd som den gamla lampan).
- Placera det nya kvartsröret med den vitfärgade delen uppåt. Håll under tiden fast metallbanden för att undvika skador på lampan.
- Skruva fast porslinskåporna.

**Fel:** Fläkten bullrar.  
**Åtgärd:** Rengör ventilationsgallret, fläktplåten och fläktbladen.

Om fläkten bullrar, kan det bero på att fläktplåten och/eller fläktbladen är smutsiga. Rengör ventilationsgallret, fläktplåten och fläktbladen enligt beskrivningen vid punkt 4.2.

**Fel: Dörren hänger snett.**  
**Åtgärd: Justera dörren.**

Se fig. 5.2

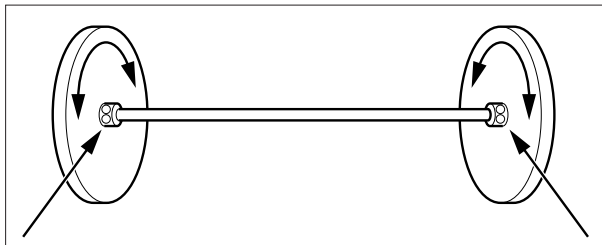


Figur 5.2

- Stäng dörren och ta bort sidopanelen på gångjärnssidan.
- Stöd dörrens undersida och lossa båda muttrarna (A) på översta gångjärnsplattan på insidan ett halvt varv.
- För dörren i rätt läge så att dörrens undersida, i stängt läge, befinner sig parallellt med frontens underkant.
- Lossa justeringsskruvens mutter (B).
- Dra åt justeringsskruven (C) åt höger för att fixera dörrens läge.
- Dra åt muttern.
- Dra åt båda muttrarna på gångjärnsplattan.
- Kontrollera dörrens läge.
- Sätt tillbaka sidopanelen.

**Fel: Rotorskivorna sitter löst eller spetten sitter snett.**  
**Åtgärd: Justera rotorskivorna.**

Detta fel kan du bara avhjälpa själv på modell STG5. Till denna modell levereras en sexkantsnyckel som du kan använda för att justera rotorskivan (se fig. 5.3). Det går till så här:



Figur 5.3

- Lossa med sexkantsnyckeln de båda ställskruvarna i ställkragen på högra eller vänstra sidan ett varv (vrid motsols).
- Rikta rotorskivorna med hjälp av ett spett.
- Skruva fast ställskruvarna på högra och vänstra sidan.

Vid övriga fel kan du alltid vända dig till din Fri-Jado leverantör.

## 6 TEKNISKA SPECIFIKATIONER OCH STANDARDTILLBEHÖR

De tekniska specifikationerna för olika modeller i Fri-Jado-Grills STG-serie framgår av nedanstående tabell.

Modell	STG5	STG7
mått		
■ bredd	825 mm	985 mm
■ djup	650 mm	850 mm
■ höjd	860 mm	1015 mm
■ brutto vikt	139 kg	207 kg
■ netto vikt	122 kg	181 kg
el spec. *		
■ spänning	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V
■ anslutningseffekt	6,1 kW	9,5 kW
■ max. märkström förbrukning	9 A	14,5 A
■ stickkontakt	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A
■ sladdlängd	ca. 3.00 m	ca. 3.00 m
bullernivå		
(vid arbetsplatsen)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
standardtillbehör	bruksanvisning sexkantsnyckel 1 standard rotor 5 dubbelspett	bruksanvisning 1 standard rotor 7 dubbelspett
■ effektiv spettlängd	45 cm	60 cm
■ kapacitet	25 kg	42 kg

\* Dessa uppgifter kan variera per land.  
De uppgifter som gäller för din STG står på typplattan.

## 7 ÖVRIGA TILLBEHÖR

Till modellerna i Fri-Jado-Grills STG-serie som behandlas i denna bruksanvisning kan följande tillbehör levereras:

- dubbelspett
- köttkorgar
- kycklingkorgar
- kalkonspett
- plåtar

Följande valmöjligheter finns:

- Hjulförsett stativ
- Dubbelt roterande rotorsystem
- Speciellt för att grilla kycklingar på mer än 1,5 kg finns det rotorskivor med 4 spett till STG5.

## 8 AVLÄGSNANDE

När det är dags att byta ut din STG efter många års troget bruk, vill din Fri-Jado leverantör gärna ge dig råd. Vi hjälper också gärna till med att avlägsna din begagnade STG.

Man bör se till att alla material behandlas enligt de miljöföreskrifter som gäller på platsen för tillfället.

## Bilaga 1

## Riktlinjer för grilltider, temperaturinställning och kryddning

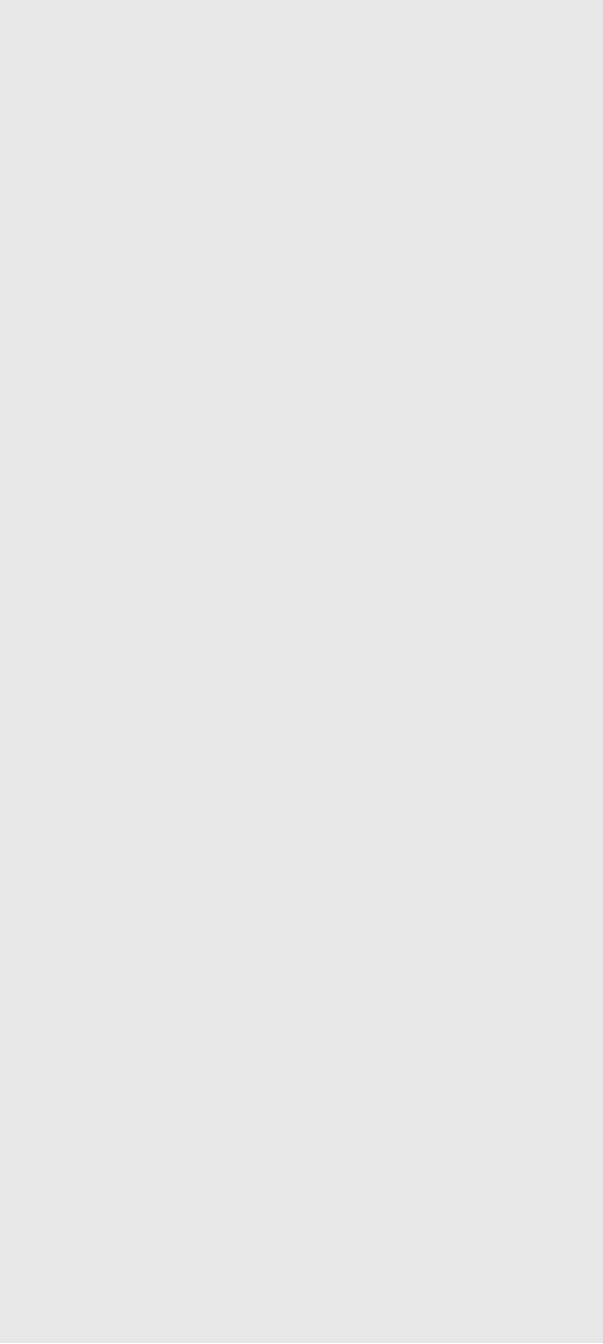
Kött	Arbetsätt	Kryddor
■ kyckling	sätts på spett	kryddas torrt på in- och utsidan
■ vingar	på spett eller i korgar (vänd då och då)	kryddas torrt eller marineras
■ kycklingklubbor	på spett eller i korgar (vänd då och då)	kryddas torrt eller marineras
■ kycklingben	på spett eller i korgar (vänd då och då)	kryddas torrt eller marineras
■ anka	i korg (fylld) (öses då och då)	salt och peppar eller special-kryddor, olika fyllningar
■ kalkon	kalkonspett (öses då och då)	salt och peppar eller special-kryddor, olika fyllningar
■ revbensspjäll	färskt	marineras eller roteras, diverse smaker
■ rostbiff	medium	kryddas torrt
■ köttfärs	i korgar eller på plåtar	blanda i kryddorna helt
■ rullstek	i korgar	kryddas torrt, marineras eller fylls
■ hel skinka	kalkonspett (öses då och då)	kryddas torrt, speciell kryddnejlika
■ fläskkorv	förkokt	paprikapulver
■ lammlår	kalkonspett eller korg	kryddas torrt eller marineras
■ spädgris	kalkonspett	kryddas torrt eller marineras

Kött	Vikt (kg)	Grilltid (minuter)	Grilltemperatur	Kärntemperatur
Kyckling	0,8 - 1,5	70 - 90	180 °C	82 °C
Vingar	0,1 - 0,2	20 - 30	250 °C	82 °C
Kyckling-klubba	0,1 - 0,3	25 - 30	250 °C	82 °C
Ben	0,2 - 0,4	35 - 45	180 °C	82 °C
Anka	1,2 - 1,6	70 - 90	180 °C	82 °C
Kalkon	2,5 - 4,5	80 - 100	180 °C	82 °C
Revbens-spjäll	0,8 - 1,0	30 - 45	180 °C	65 °C
Rostbiff	1,5 - 2,0	45 - 55	180 °C	40 °C
Köttfärs	1,0 - 1,2	40 - 50	180 °C	75 °C
Rullstek	2,0 - 2,5	40 - 55	180 °C	65 °C
Hel skinka	3 - 4	100 - 120	180 °C	65 °C
Fläskkorv	0,5 - 1,0	40 - 50	220 °C	75 °C
Lammlår	1,8 - 2,5	60 - 70	180 °C	65 °C
Spädgris	8,0 - 10	100 - 120	160 °C	70 °C




---

9123423/0509



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



Fri-Jado

Uw Fri-Jado leverancier  
Your Fri-Jado supplier  
Ihr Fri-Jado Fachhändler  
Votre revendeur Fri-Jado  
Su suministrador de Fri-Jado  
Fri-Jado-leverandøren  
Fri-Jado leverantör  
Il vostro fornitore Fri-jado