

**BAKER<sup>®</sup>**  
*grill*

**KLOTGRILL BG570**

**HN 3225**






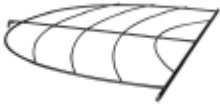





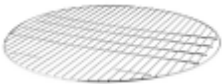









**BRUKSANVISNING**



Läs bruksanvisningen och säkerhetsföreskrifterna noggrant innan klotgrillen används och förvara den för framtida bruk.

## LEVERANSOMFATTNING

### Delar

Underdel A 1 st.	Långt ben B 1 st.	Kort ben C 2 st.	Hjul D 2 st.	Hjulkåpa E 2 st.
				
Gallerhylla F 1 st.	Hållare till ben G 3 st.	Handtag H 3 st.	Hållare till askbehållare I 1 st.	Askbehållare J 1 st.
				
Kolgaller K 1 st.	Grillgaller L 1 st.	Kolhållare M och N förmonterad 2 st.	Handtag till grillgaller O 2 st.	Handtagshållare P 1 st.
				
Lock Q 1 st.	Värmskydd R1 1 st.	Värmskydd R2 2 st.	Luftspjäll S 1 st.	Askgaller T 1 st.
				
Hållare till galler U 3 st.				
				

### Hopmonteringsdelar

Skruv M6x12 a 9 st.	Skruv M6x20 b 9 st.	Skruv M5x10 c 1 st.	Skiva d 15 st.	Mutter M6 e 9 st.
				
Skiva f 3 st.	Vingmutter M6 g 6 st.	Låsmutter M8 h 2 st.	Skiva i 2 st.	Avståndsstycke j 1 st.
				
Vingmutter M5 k 1 st.				
				

Hopmonteringstid: Ca 45 min – 2 personer

**Nödvändigt verktyg:** Ringnyckel, skiftnyckel och skruvmejsel



## ANVÄNDNING

Denna klotgrill får endast användas för tillagning av grillbara livsmedel med träkol/briketter. All annan användning är inte tillåten och kan resultera i personskador. Grillen får inte heller användas som eldställe.

Tillverkaren ansvarar inte för skador orsakade av annan användning än vad grillen är avsedd för.

## VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Läs alla säkerhetsföreskrifter noggrant innan grillen används.

Följs säkerhetsföreskrifterna inte kan det leda till allvarliga personskador och skada föremål genom brand eller explosion.

- En brandsläckare och en första hjälpen kit bör alltid finnas i närheten så att man alltid är förberedd inför olyckor eller brand.
- Använd endast grillen utomhus på en väl ventilerad plats. Använd inte grillen i en garage, byggnad, mellangång mellan byggnader eller på en plats omgiven av byggnader. Annars kan det ansamlas giftiga ångor (luktfritt kolmonoxid) vilket kan leda till allvarliga eller livsfarliga skador.
- Använd aldrig grillen under brännbara tak eller övertäckningar.
- Placera grillen på en stabil, säker och jämn yta.
- Grillen blir mycket varm vid användning och får inte flyttas medan den används.
- Vid antändning eller återantändning av grillen får det aldrig användas alkohol eller bensin.
- Håll barn och husdjur borta från grillen. Låt inte spädbarn, barn och husdjur vara nära grillen utan uppsikt.
- Grillen får inte användas om det finns brännbara material närmare än 1,5 meter ifrån den. Brännbara material kan t.ex. vara markiser, trägolv, trädäck, träförråd eller möbler.
- Använd alltid grillhandskar vid tillagning av mat, inställning av luftventiler, iläggning av kol, beröring av handtag och vid hantering av termometer eller lock.
- Använd endast långskaftade redskap med värmebeständiga handtag.
- Var lämpligt påklädd. Långa, lösa ärmar kan lätt fatta eld.
- Tänd enbart kolen på läsidan.
- Du får aldrig spruta tändvätska eller lägga kol indränkt i tändvätska på varmt kol. Håll aldrig på vatten för att släcka eld eller glöd. Vattnet kan förstöra den porslinsemaljerade ytan. Lägg istället på locket eller stäng av luftinflödet.
- Ta bort locket vid antändning och medan kolen brinner.
- Testa aldrig om grillmaten är varm genom att röra grill- eller kolgallret, askan eller kolen.
- Grillgallret kan avtas med de medlevererade handtagen.
- Placera aldrig kol längst nere direkt på grillens insida.
- Släng aldrig varm aska eller briketter i soppåsen då det kan resultera i brand. Kasta först aska och kolrester när dessa har slocknat och svalnat helt. Flytta endast grillen när aska och glöd har slocknat och svalnat helt.
- Grillen måste regelbundet rengöras ordentligt.
- Den maximala kolifyllningsmängden är 2 kg. Detta motsvarar maximalt  $\frac{3}{4}$  av det fria fyllningsutrymmet.

## HOPMONTERING

### Förberedelse

Hitta en lämplig plats på ca 3 m<sup>2</sup> med en jämn yta och packa ut grillen ur förpackningen.

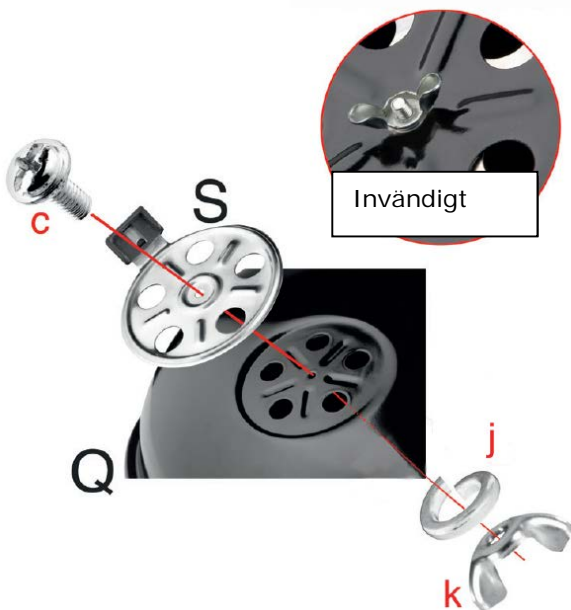
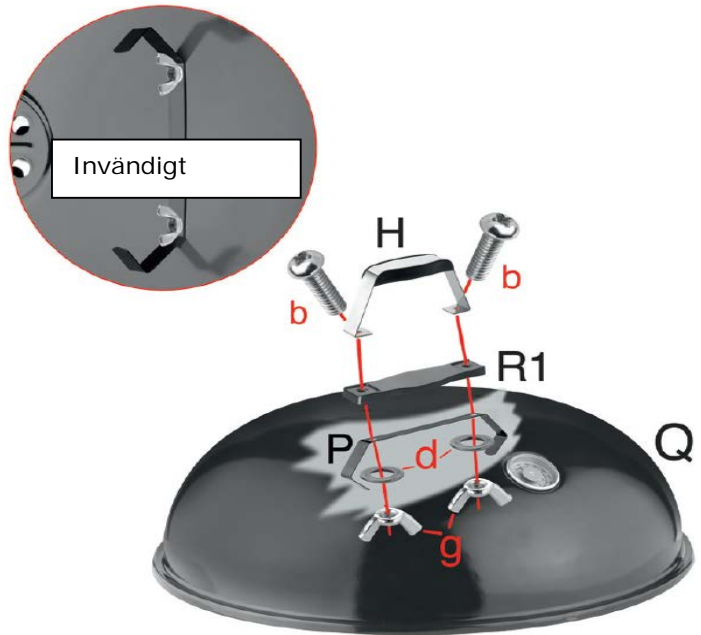
Lägg ut delar och verktyg inför hopmonteringen.

OBS! Dra först åt skruvarna helt när hopmonteringen är klar.

### Hopmonteringssteg

#### 1.

Fäst locket handtag (H) på locket med hållaren till handtaget P (P monteras på insidan av locket) och värmeskyddet (R1) med de två skruvarna (b), två vingmuttrar M6 (g) och skivorna (d).



#### 2.

Skruva fast luftspjället (S) med skruven (c), avståndsstycket (j) och vingmuttern (k).

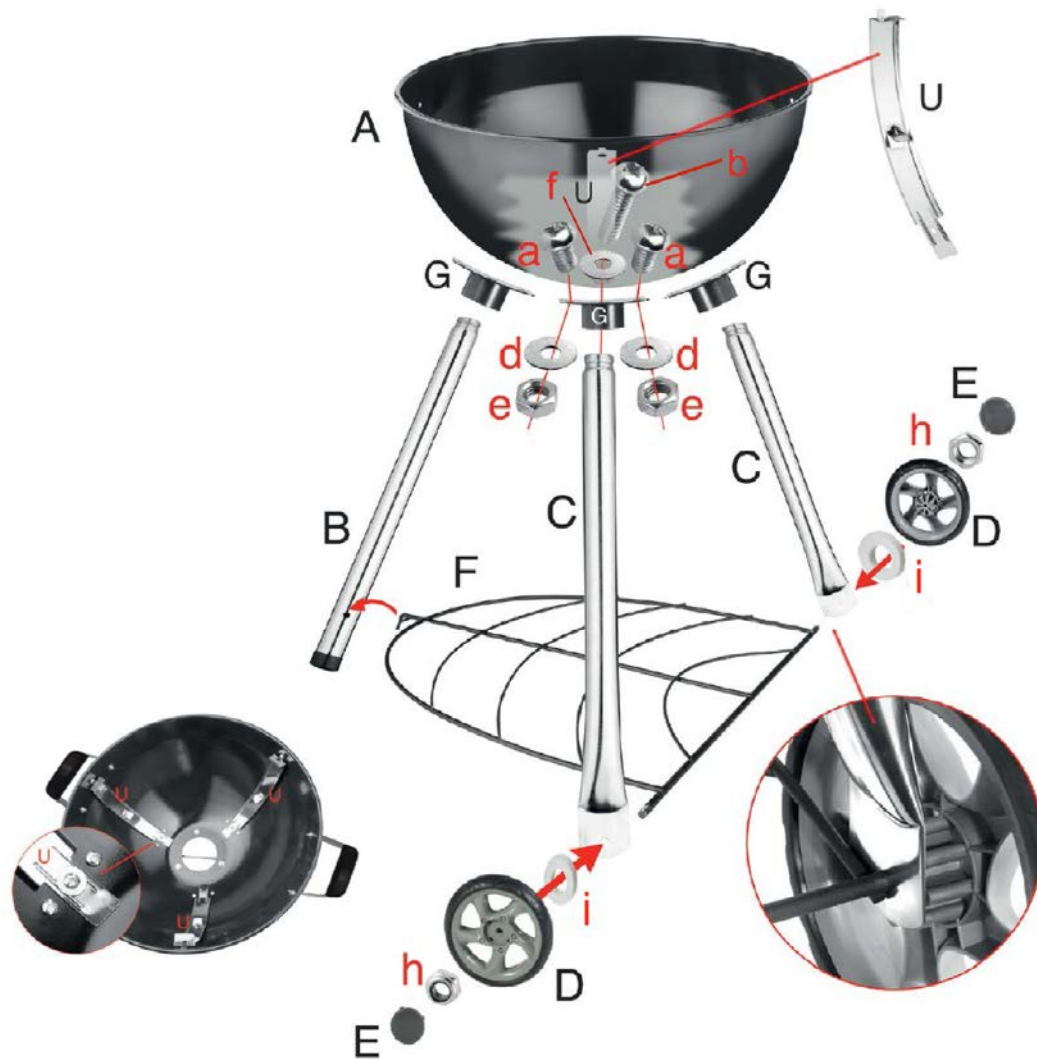
#### 3.

Fäst handtaget (H) på underdelen (A) med värmeskyddet (R2), skruvarna (b), skivorna (d) och vingmuttrarna M6 (g).

#### 4.

Fäst hållaren till askbehållaren (I) med skruvarna M6 (a), skivorna (d) och muttrarna M6 (e) på underdelen (A). Skjut in askbehållaren (J) på rätt plats i hållaren. OBS! Dra åt skruvar och muttrar kontra med en skiftnyckel och en skruvmejsel.

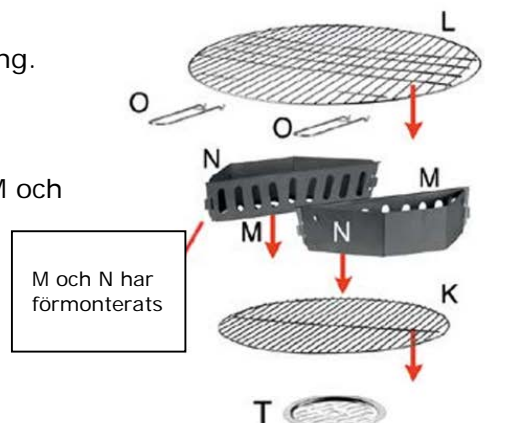




5. Fäst hållarna till benen (G) på underdelen (A) med skruvarna (a), skivorna (d) och muttrarna (e).
6. Sätt benen (C och B) i dess hållare (G). Placera gallerhållarna (U) på insidan av underdelen så att de följer underdelens runda form. Den smala sidan med hålet placeras ovanpå benens gänghål. Fäst ben och hållare med skruvarna (b) och skivorna (f). Tänk på att det långa benet (B) måste placeras på motsatt sida av hjulen (D).
7. Placera gallerhyllans (F) böjda spets i benets hål (B) och den bakre delen av gallerhyllan i benens (C) hål. Inte förrän nu får benens och dess hållares skruvar spännas ordentligt vilket ger grillen dess stabilitet.
8. Placera hjulen på gallerhyllans ändar och fäst dem med skivorna (i) och låsmuttrarna (h). Spänn inte låsmuttrarna för mycket. Hjulaxeln får endast sticka ut lite genom låsmuttrarna. Sätt på hjulkåporna (E) på hjulen (D).

**9.**  
Placera askgallret (T) löst ovanpå askbehållarens öppning.  
Lägg eventuellt även i kolhållarna (M och N).

**10.**  
Placera kolgallret (K) och eventuellt även kolhållarna (M och N) i grillens underdel. Kolhållarna behövs för att skapa avstånd vid indirekt grillning. Lägg i grillgallret (L) i hållarna (U). Grillgallrets handtag (O) skall placeras under de två små tvärstängerna.



**11.**  
Placera locket (O) på underdelen (A) och grillen är färdigmonterad.  
Lyft och flytta grillen med de två handtagen (H) på underdelen.  
Demontera grillen i omvänd ordning.



## TILLAGNING AV MAT

### OBS!

Vid användning av grillen kan skruvarna bli lösa vilket påverkar grillens stabilitet. Därför måste skruvarna kontrolleras regelbundet och kan eventuellt behöva spännas.  
Kom ihåg att grillen inte får användas på instängda platser men endast utomhus då det annars finns risk för kolmonoxidförgiftning.

### Förberedelse inför grillning

Placera grillen utomhus på en stabil och jämn yta.

Innan antändning av kolen bör det kontrolleras att askbehållaren är isatt och att alla luftspjäll är öppna.

### Antändning på kolgallret

1. Ta av locket (O) och grillgallret (L).
2. Placera tändblock eller ett annat antändningshjälpmedel i mitten av kolgallret och antänd detta.
3. Lägg ca 2 kg kol på gallret runt tändblocken. Kolmängden får inte överstiga  $\frac{3}{4}$  av det fria fyllningsutrymmet.
4. Innan grillen används första gången bör den brännas in under ca 30 minuter och en temperatur på 100-200 °C. Detta gör grillens insida användbar och härdar den värmebeständiga färgen.

5. När kolen är genomvarma fördelas de jämnt på kolgallret. Använd eldfasta redskap med långa eldfasta handtag.
6. Lägg inte på köttet förrän att kolen har täckts av ett tunt lager av aska.
7. Fäst grillgallrets handtag (O) på grillgallrets tvärstänger och placera gallret i underdelens hållare. Handtagen bör avtas under grillning då de kan bli mycket varma. Rör endast handtagen med grillhandskar.

### **Olika tillagningsmetoder**

De två vanliga tillagningsmetoderna är direkt och indirekt grillning.

#### **Direkt grillning**

Vid direkt grillning är maten placerad direkt över kolen där temperaturen är 280-320 °C. För att åstadkomma en jämn tillagning behöver maten vändas efter halva tillagningstiden.

Detta sätt används för mat med en tillagningstid på mindre än 25 minuter som t.ex. biffar, kotletter, grönsaker osv.

1. Öppna alla luftspjällen.
2. Lägg på tändblock på kolgallret och antänd dem.
3. Fyll på kol i mitten av kolgallret. Se till att kolen inte kommer i kontakt med grillens sidor.
4. Låt locket vara öppet medan kolen brinner tills det har bildats ett tunt, grått lager av aska på kolen. Det kommer att ta 30-45 minuter.
5. Fördela kolen jämnt på kolgallret med en grilltång.
6. Placera grillgallret på rätt plats över kolen.  
Använd grillgallrets handtag för att ta av och lägga på grillgallret.  
Vid grillning måste handtagen tas av. Rör endast grillgallret och handtagen med grillhandskar.
7. Lägg på maten på grillgallret.
8. Sätt på locket och ta endast av det för att kontrollera stekningen.  
Reglera lufttillförseln med luftspjällen i locket och i askbehållaren.

#### **Indirekt grillning**

Vid indirekt grillning separeras kolen med kolhållarna (M och N) till höger och vänster på kolgallret.

Maten som skall grillas läggs i mitten av grillgallret. Detta gör att köttet stekas långsamt och jämnt från alla sidor genom att värmen från kolen stiger uppåt och kastas tillbaka av locket. Denna metod används för mat som kräver en längre tillagningstid än 25 minuter eller för ömtålig mat som torkas ut vid direkt grillning. Det kan t.ex. vara hela stekar, fjäderfä med ben eller hel fisk och fiskfiléer.

Vid indirekt grillning måste locket alltid vara stängd och maten behöver inte vändas.

Temperaturen bör vara mellan 180 °C och 220 °C.

1. Öppna alla luftspjällen.
2. Placera kolhållarna i mitten av kolgallret, lägg i ett tändblock i varje hållare och antänd dessa.
3. Fyll i lika mycket kol i varje kolhållare.
4. Låt locket vara öppet medan kolen brinner tills det har bildats ett tunt, grått lager av aska på kolen. Det kommer att ta 30-45 minuter.
5. Flytta ut kolhållarna till vardera sida av kolgallret med en grilltång. Lägg ut en aluminiumbricka mellan hållarna för att samla upp fett och saft från köttet.
6. Placera grillgallret över kolen.
7. Lägg ut maten på grillgallret direkt ovanför aluminiumbrickan.
8. Sätt på locket och öppna luftspjället.

OBS! Termometern mäter med en noggrannhet på  $\pm 10\%$ .

## Tillagningstider

Typ av livsmedel	Grillmetod	Ungefärlig grilltid	Vänds efter
Stek, 25 mm tjock	Direkt	8 min	4 min
Stek, 35 mm tjock	Direkt	16 min	8 min
Stek, 50 mm tjock	Direkt	19 min	10 min
Grillkorvar	Direkt	8 min	4 min
Hamburgare	Direkt	8 min	4 min
Hot Dog	Direkt	6 min	3 min
Oxbringa	Indirekt	2,5-3 timmar / 2,25-2,75 kg	Inte nödvändigt
Oxfilé	Indirekt	1-1,5 timmar / 1,75-2,75 kg	Inte nödvändigt
Fläskkotlett	Direkt	20 min	10 min
Fläskfilé	Indirekt	1,25-1,75 timmar / 1,5-2,25 kg	Inte nödvändigt
Revbensspjäll	Indirekt	1,5-2,0 timmar / 1,5-1,75 kg	Inte nödvändigt
Lammkotlett	Direkt	12 min / 25 mm tjock	6 min
Förkokt skinka	Indirekt	11 min / 0,5 kg	Inte nödvändigt
Kycklingbröst (utan ben)	Direkt	8-12 min / 0,175 kg	4-6 min
Hel kyckling	Indirekt	1-1,5 timmar / 1,5-2,25 kg	Inte nödvändigt
Kalkonbröstschnitzel	Direkt	4-6 min / 5-10 mm tjock	2-3 min
Hel fisk	Indirekt	20-30 min / 0,450-0,900 kg	Inte nödvändigt
Fiskspjut	Direkt	8-10 min / 25 mm tjock	4-5 min
Hummer (nedåtvänd kött)	Indirekt	25 min	Inte nödvändigt

De angivna tiderna är ungefärliga.



## SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Grillen är gjord av material av hög kvalitet.

För att ta hand om och rengöra ytorna bör följande anvisningar respekteras.

- Grillen måste ha svalnat helt innan den rengörs.
- Släng aldrig varm aska eller kol i avfallsbehållaren. Brandrisk! Vänta tills aska och kol har svalnat helt.
- Använd inte vassa redskap för att rengöra grillgallret eller ta bort aska. Grillens yta kan skadas.
- Rengör grillgallret med diskvatten. Skölj med rent vatten.
- Rengör in- och utvändiga ytor med varmt tvålwater.
- Om de emaljerade delarna är mycket smutsiga kan det användas ugnrensmedel eller andra rengöringsmedel för emalj.
- Använd aldrig färgborttagningsmedel eller förtunningsmedel för att ta bort fläckar. Dessa medel är hälsoskadliga och får inte komma i kontakt med livsmedel.
- Rengör grillen regelbundet, helst efter varje användning.
- Använd en ren och mjuk trasa för avtorkning. Var noga med att inte repa ytan vid avtorkning.
- Efterspänn alla skruvar regelbundet så grillen alltid är stabil.

### **OBS!**

Håll aldrig vatten på kolen för att släcka dem. Emaljen kan skadas genom temperaturchocken! Grillen måste alltid förvaras på en torr plats.

### **Miljöhanvisningar och bortskaffande**

Var medveten om korrekt hantering av aska och avfall. Skaffa dig endast av med askan i metallbehållare eller andra lämpliga obrännbara behållare.

Håll förpackningen borta från barn. Det är inte en leksak och det finns risk för kvävning vid lek med plastpåsar.

### **Specifikationer**

Produkt:	BG570
Utvändiga mått:	57 x 57 x 97 cm (utan handtag)
Vikt:	12 kg
Grillyta:	Ø. 54 cm
Kolmängd:	Max. 2 kg

---

### **Importerad av:**

Harald Nyborg A/S  
Gammel Højmevej 30  
DK-5250 Odense SV

**För eventuella tryckfel ansvarar inte.**