

BAKER[®]
grill

RØGEGRILL 3I1

HN 3966 Model AA248-CA0042

BRUGERVEJLEDNING



Læs denne brugervejledning grundigt før første brug og gem den til senere reference.

Vigtige forholdsregler

Læs de følgende forholdsregler grundigt før første brug:

- Røgegrillen bør kun placeres på hårde flader, som ikke er brandbare.
- Det anbefales, at en drypbakke placeres under røgegrillen til opsamling af fedt og andre rester.
- Grillen bør ikke placeres nærmere end ca. 3 meter fra brandbare emner, som f.eks. træer, buske, stakit mv.
- Grillen bør heller ikke placeres under udhæng eller markiser.
- Grillen bør kun anvendes til sit egentlige formål.
- Grillen bør kun anvendes udendørs.
- Overvåg altid grillen under brug.
- Marinadefadet bør altid være i brug under marinadestegning. Undgå at marinaden fordamper helt. Under stegningen skal marinadefadet tjekkes hver anden time, og vand tilsættes i fadet, hvis det er nødvendigt.
- Marinadefadet skal altid indeholde marinade eller vand, selv efter maden er fjernet, da fedtet ellers kan brænde fast.
- Udvis altid stor forsigtighed ved påfyldning af kul/briketter. Brug altid grillhandsker.
- Grillen bør aldrig flyttes, når der er vand i fadet.
- Grillen bør ikke bruges/opbevares i nærheden af benzin eller andre brandbare væsker/gasser.
- Det anbefales, at kul tændes i en grillstarter for at undgå brug af tændvæske.
- Ved brug af tændvæske skal al væsken være fordampet og kul/briketter have en grå overflade, inden røgegrillen er klar til brug.
- Det anbefales at bruge en god kvalitet af kul/briketter – det giver en højere temperatur. Brug aldrig kul, som er tilført tændvæske.
- Brug ikke benzin eller alkohol til at tænde grillen – det kan forårsage eksplosion og personskaade.

-
- Kom aldrig tændvæske på allerede opvarmede kul – det kan forårsage stikflammer.
 - Drypper fedt direkte ned på kullene, kan det forårsage flammer.
 - Vær forsigtig ved samling og brug af grillen, da der kan være skarpe kanter.
 - I blæsevejrbør grillen altid placeres i læ.
 - Hold børn og hunde i passende afstand, når grillen er i brug.
 - Kul/briketter bør være slukket helt, når grillen forlades.
 - Når de varme kul/briketter fjernes, skal de altid lægges ned i en ikke-brandbar beholder, som er i passende afstand fra brandbart materiale.

Tips

- Fjern overflødig fedt inden stegning. Skær små snit i kanten af bøffer og koteletter, så kødet ikke krummer sammen.
- Noget kød bør marineres, så kødet bliver mørt og får en bedre smag. Anvend altid kød af god kvalitet!
- Anvend afskåret fedt fra kødet (gerne gåsefedt) til at smøre grillristen med. Sådan undgås det, at kødet sidder fast i risten.
- Optænding af kullene bør vare ca. 30 minutter, indtil de har en grå farve. Dette er meget vigtigt for at opnå et godt resultat.
- Røgegrillen har samme effekt som en såkaldt kuglegrill, hvor varmen cirkulerer rundt om maden, mens den grilles.
- Husk at tage hensyn til årstiden, når grillen skal i brug. Om vinteren vil grillen nedkøles hurtigere og derved forlænge stegetiden.
- Du kan grille både direkte og indirekte, marinadestege og røge i røgegrillen. Man anvender den direkte grillning, når grillningen skal gå hurtigt, og den indirekte metode, når man vil undgå opflamning på kødet.

Liste over røgegrillens dele



A. Låg



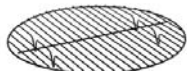
B. Grillrist 2 stk.



C. Marinadefad



D. Øverste del af body



E. Kulrist



F. Kulfad



G. Nederste del af body



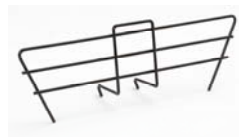
H. Dør



L. Lågholder



I. Håndtag til låg



M. Kulskinne 2 stk.



J. Håndtag 2 stk.



N. Ben 3 stk.



K. Beslag 6 stk.

O. Skruer (L. 11 mm x Ø 4 mm) 1 stk.

P. Skruer (L. 20 mm x Ø 3 mm) 4 stk.

Q. Skruer (L. 10 mm x Ø 4 mm) 12 stk.

R. Skruer (L. 8 mm x Ø 3 mm) 2 stk.

S. Skiver og bolte

Nødvendigt værktøj: 6 + 8 mm fastnøgler og en stjerneskruestrækker

Sådan samles røgegrillen



Bill. 1



Bill. 2



Bill. 3



Bill. 4



Bill. 5



Bill. 6

1. De 3 ben (N) monteres på den nederste del af body (G) ved hjælp af 6 skruer (Q). (Bill. 1)
2. Døren (H) monteres på den nederste del af body (G) med 2 skruer (R) (Bill. 2)
3. 3 beslag (K) monteres på indersiden af den nederste del af body (G) ved hjælp af 3 skruer (Q) (Bill. 3)
4. Kulristen (E) placeres i kulfadet (F)
5. Kulfadet (F) placeres nederst i røgegrillen
6. Grillrist (B) placeres på beslagene (K) i den nederste del af body (G)
7. Fastgør håndtag (I) på toppen af låget (A) ved hjælp af skrue (O) (Bill. 4)
8. Fastgør de 2 håndtag (J) på ydersiden af den øvre body (D) ved hjælp af 4 skruer (P)
9. Fastgør 3 beslag (K) på indersiden af den øverste del af body (D) ved hjælp af 3 skruer (Q). Lågholderen (L) skal monteres på ydersiden af den øverste del af body (D) på samme skrue (Q) som det beslag (K), som ikke sidder tæt på et håndtag (J) (Bill. 5)
10. Den nederste del af body (G) sættes sammen med den øverste del af body (D) ved hjælp af hængslerne (Bill. 6)
11. Monter grillrist (B) på de tilhørende beslag (K) på den øverste del af body (D)

Kom rigtigt i gang

Før grillning

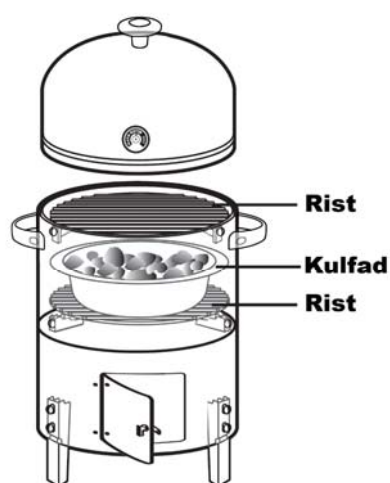
Husk at låget aldrig må lægges på grillen, så længe der er åben ild, da det kan medføre stikflammer eller eksplosion!

1. Fadet til vand/marinade fjernes fra grillen. Herefter smøres grillen indvendig, samt riste, låg og marinadefad i vegetabilsk olie – med undtagelse af fadet til kul.
2. Fadet fyldes med kul, og der tændes op på normal vis. Når der ikke længere er åben ild, lægges låget på grillen.

Direkte grillning

Ved direkte grillning placeres kul/briketter i et jævnt lag på kulristen i kulfadet. Maden lægges på grillristen over kullene.

Denne metode anvendes især ved grillning af bøffer, pølser, koteletter og lignende.



Indirekte grillning

Ved indirekte grillning fordeles kul/briketter ligeligt i begge sider ved hjælp af kulskinnerne, og en foliebakke eller lignende placeres i midten til opsamling af fedt. Maden lægges på grillristen over foliebakken.

Denne metode anvendes især ved tilberedning af hele stege, fjerkræ og lignende, som ikke tåler direkte varme og skal grilles i længere tid. Det undgås, at fedtet drypper ned på kul/briketter og forårsager opflamning.



Røgning

A. Ved røgning kan grillen indrettes som vist på billedet.

B. Fjern låg, grillriste og marinadefad fra grillen og placer en drypbakke under grillen.

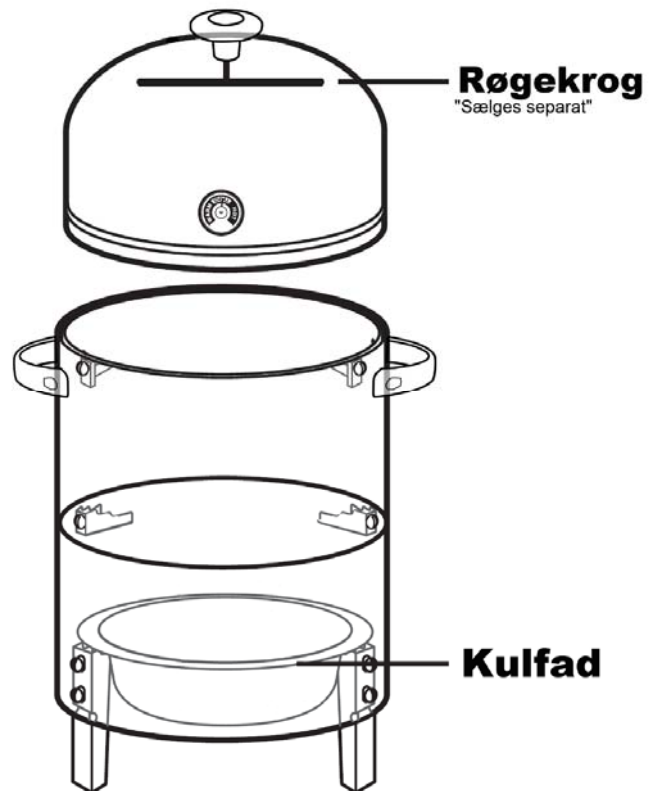
C. Fyld kulfadet op med 2-4 kul/briketter for at opnå den optimale varme til røgning.

D. Der kan med fordel anvendes røgesmuld.

E. Kødet kan placeres på flere forskellige måder. Blandt andet kan Bakergrill røgekrog (sælges separat) monteres i låget til fisk og kød.

F. Det bedste resultat opnås, når kødet er røget lige meget over det hele. Derfor er det vigtigt, at kødstykkerne ikke placeres for tæt.

G. Læg låget på, så røgen kan cirkulere i grillen.



Ved røgning af fisk kan man med fordel få kullene til at flamme op ved at tilsætte lidt tørt træ nogle få minutter. Pas på, at flammerne ikke berører fiskene. Ved denne opflamning åbnes fiskene, således at kødet er mere modtageligt for røgen.



Gode råd ved røgning

Der findes to former for røgning – kold- og varmrøgning. Ved varmrøgning er tilberedningstiden 15-90 min. ved 70-75°C. Her tilberedes maden samtidig med, at den får den gode røgesmag. Ved koldrøgning bliver emnet ikke tilberedt, blot yderligere udtørret samtidig med, at det får den røgede smag. Røgens temperatur må derfor ikke overstige 27°C. Koldrøgning kan tage fra ½ døgn til 5-6 dage, så det gælder om at have tålmodighed. Vejret er et vigtigt element ved koldrøgning. Det må ikke være diset, tåget eller regnvejr, ligesom en varm sommerdag, hvor temperaturen overstiger de 27°C, heller ikke er godt.

Saltning

Al røgning forudsætter, at fisk eller kød er saltet korrekt for at hindre bakterier i at udvikle sig. Ligeledes fremhæver en god saltning den rigtige smag. Tørsaltning anbefales ved røgning. Denne form sikrer, at saltet optages i kødet/fisken, og vandet skilles fra. Man kan med fordel blande saltet sammen med krydderier som f.eks. peber, rosmarin, timian, nelliker, paprika eller kommen. Under saltningen bør kødet opbevares i køleskab ved cirka 5°C.



Tørring

Saltet tørres godt af, og kødet/fisken tørres, evt. i køleskab, til det har dannet en tynd skorpe. Hvis kødet/fisken ikke er tilstrækkeligt tørt, kan udtørringen fortsætte, når de glødende kul er placeret i kulfadet. Senere kan røgningen begynde.

Røgning

Røgetiden varierer afhængig af emnet. Jo længere røgetid, jo mere røgesmag. Det anbefales, at kulfadet placeres i laveste niveau, og at Bakergrill røgekrog monteres i låget, så det er en rigtig røgeovn. En passende mængde glødende grillkul/briketter placeres i kulfadet (5-10 stk.). Røgesmuld hældes over, og røgningen er i gang. Det er mængden af glødende grillkul/briketter, der regulerer temperaturen under røgningen. Det er hensigtsmæssigt at opvarme ekstra grillkul. Start røgningen op med en lille mængde kul/briketter og kontroller temperaturen i ovnen. Derefter kan der suppleres med flere grillkul/briketter, til den rette temperatur er opnået.

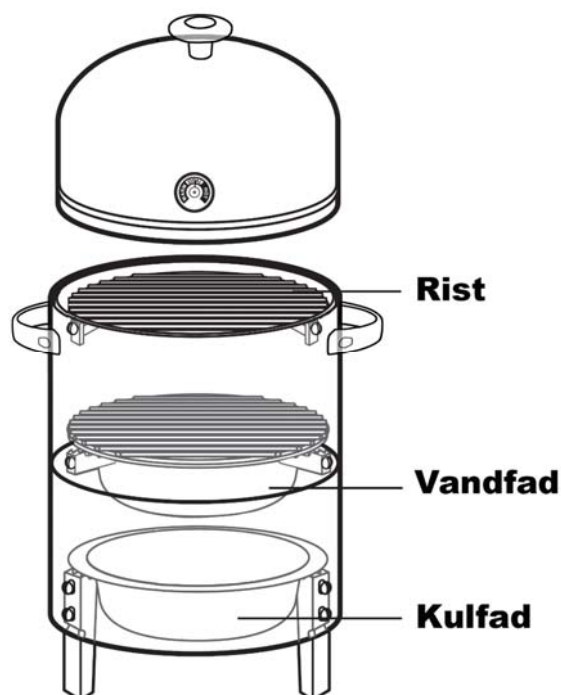
Anbefalede røgetider

Kød/Fisk	Cirka vægt	Cirka røgetid	Cirka røgetemperatur
Mørbrad	1/2 kg	5-6 timer	60-75°
Laks	1/2-5 kg	30 min.-1 ½ time	70-75°
Ål	1/2 kg	65-75 min.	55-60°
Ørred	1/2-3 kg	30-70 min.	50-90°

Marinadestegning

Grillen kan også indrettes til at stege med marinade. Herved marineres kødet, samtidig med at det steger over de glødende kul/briketter. Grillen skal indrettes som vist på tegningen.

Kulfadet fyldes med glødende kul/briketter. Marinadefadet fyldes med marinade. Det kan for eksempel være en blanding bestående halvt af vand og halvt rødvin blandet med nogle fed hvidløg. Tilsæt eventuelt andre favoritkrydderier som timian og enebær. Røgegrillen egner sig fantastisk til stege og fjerkræ. Beregn længere tid til stegning end ved normal grillning.



Anbefalede stegetider ved marinadestegning

Kød/Fisk	Cirka vægt	Cirka stegetid	Temperatur på stegetermometeret
Oksekød	1 1/2-2 kg	60 min./kg	Rødt: 60°C Medium: 71°C Gennemstegt: 76°C
Flæskekød	1 1/2-2 kg	90-120 min./kg	76°C
Kylling	Varierer	90-120 min./kg	82°C
Kalkun	Varierer	90-120 min./kg	82°C
Fisk (hele)	Varierer	1 1/2-2 1/2 time	

Rengøring og vedligeholdelse

Marinadefadet og ristene skal rengøres med varmt sæbevand og smøres ind i vegetabilsk olie.

Rengør inder- og yderside af grillen med en fugtig klud og smør ind i vegetabilsk olie.

HUSK! Smør aldrig kulfadet ind i olie, da dette kan medføre opflamning.

Skulle der opstå rust på indersiden af grillen, kan det fjernes med ståluld.

Opstår der rust på emaljen, må det aldrig fjernes med ståluld, men behandles med en klud og vegetabilsk olie. Derved bremses rustudviklingen.

For at beskytte grillen mod rust, når den ikke er i brug i længere tid, bør den altid dækkes med et Bakergrill betræk og opbevares på et tørt sted.

Grillen bør efterspændes med jævne mellemrum.

Garanti

Der ydes to års reklamationsret på dette produkt, såfremt der ikke er tegn på uhensigtsmæssig brug. Ved ethvert tegn på vold, uhensigtsmæssig brug, uautoriserede reparationer eller lignende frafalder reklamationsretten uden videre.

Importeret af:

A/S Harald Nyborg
A. Jakobsens Vænge 21
5220 Odense SØ
Danmark

→ *Der tages forbehold for trykfejl.*