

BAKER[®]
grill

RÖKGRILL 3i1

HN 3966 Modell AA248-CA0042

BRUKSANVISNING



LÄS DENNA BRUKSANVISNING GRUNDLIGT INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA DEN!

Viktiga försiktighetsåtgärder

Läs följande försiktighetsåtgärder innan användning:

- Rökgrillen bör placeras på hårda ytor, som inte är brandfarliga.
- Det rekommenderas, att man placerar en droppskål under rökgrillen för att samla upp fett och andra rester.
- Grillen bör inte placeras närmare än ca 3 meter från brandfarliga ämnen, som t.ex. trä, buskar, staket mm.
- Grillen bör heller inte placeras under överhängen eller markiser.
- Grillen bör endast användas till det avsedda syftet.
- Grillen bör endast användas utomhus.
- Övervaka alltid grillen under användning.
- Marinadfattet bör alltid användas under marinadgrillning. Undvik att marinaden avdunstar helt. Under grillningen skall marinadfattet kontrolleras varannan timme, tillsätt vatten i fatet om det blir nödvändigt.
- Marinadfattet skall alltid innehålla marinad eller vatten, även efter att maten har tagits bort, annars kan fett brännas fast.
- Var alltid ytterst försiktig vid påfyllning av kol/briketter. Använd alltid grillhandskar.
- Grillen bör inte flyttas, när det finns vatten i fatet.
- Grillen bör inte användas/förvaras i närheten av bensin eller andra brandfarliga vätskor/gaser.
- Det rekommenderas, att man tänder kolet i en grillstarter för att slippa användning av tändvätska.
- Vid användning av tändvätska skall all vätska ha avdunstat och kol/briketter fått en grå yta, innan rökgrillen är klar för användning.
- Det rekommenderas att man använder en god kvalitet på kol/briketter – ger högre temperatur. Använd aldrig kol, som man använt tändvätska på.
- Använd inte bensin eller alkohol för att tända grillen – detta kan förorsaka explosion och personskador.

-
- Håll aldrig tändvätska på redan uppvärmda kol – det kan orsaka övertändning.
 - Droppar det fett direkt ner på kolen, kan det orsaka eldflammar.
 - Var försiktig vid montering och användning av grillen, eftersom att det kan finnas vassa kanter.
 - I blåsigt väder bör grillen alltid stå under skydd.
 - Håll barn och hundar på lämpligt avstånd, när grillen används.
 - Kol/briketter bör vara helt släckta när du lämnar grillen,
 - När de varma kol/briketter ska kastas, skall de alltid läggas ner i en obrännbar behållare, med lite avstånd från brännbart material.

Tips

- Ta bort överflödigt fett innan du börjar grilla. Skär små snitt i kanten på biffar och kotletter, så att köttet inte böjer sig.
- Visst kött behöver marineras, då blir köttet mer mört och får en bättre smak. Använd alltid kött av bra kvalitet!
- Använd avskuret fett från köttet (gärna gåsfett) till att smörja in grillgallret med. På detta sätt undviker man att köttet fastnar i gallret.
- Kolen bör brinna i ca 30 minuter, tills dem har fått en grå färg. Detta är mycket viktigt för att få det bästa resultatet.
- Rökgrillen har samma effekt som en klotgrill, där värmen cirkulerar runt maten, medan grillningen pågår.
- Tänk på att under vintern kommer grillen att kylas av snabbare och detta vill förlänga grilltiden på maten.
- Du kan grilla både direkt och indirekt, marinadsteka och röka maten i grillen. Man använder den direkta grillningen när man vill grilla snabbt och den indirekta metoden, när man vill undvika att få eldflammar på köttet.

Lista över rökgrillens delar



A. Lock



B. Grillgaller 2 st



C. Marinadfat



D. Översta delen på grillen



E. Kolgaller



F. Kolfat



G. Nedersta delen på grillen



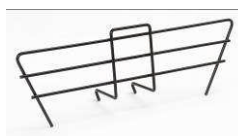
H. Dörr



L. Lockhållare



I. Handtag till lock



M. Kolhållare 2 st



J. Handtag 2 st



N. Ben 3 st



K. Beslag 6 st

O. Skruv (L. 11 mm x Ø 4 mm) 1 st

P. Skruv (L. 20 mm x Ø 3 mm) 4 st

Q. Skruv (L. 10 mm x Ø 4 mm) 12 st

R. Skruv (L. 8 mm x Ø 3 mm) 2 st

S. Skivor och bultar

Nödvändiga verktyg: 6 + 8 mm skiftnyckel
och en stjärnskruvmejsel

MONTERING AV RÖKGRILLEN



Bild. 1



Bild. 2



Bild. 3



Bild. 4



Bild. 5



Bild. 6

1. De 3 benen (N) monteras på den nedersta delen av grillen (G) med hjälp av 6 skruvar (Q). (Bild. 1)
2. Dörren (H) monteras på den nedersta delen av grillen (G) med 2 skruvar (R) (Bild. 2)
3. 3 beslag (K) monteras på insidan av den nedersta delen av grillen (G) med hjälp av 3 skruvar (Q) (Bild. 3)
4. Kolgallret (E) placeras i kolfatet (F)
5. Kolfatet (F) placeras nederst i rökgrillen
6. Grillgaller (B) placeras vid beslagen (K) i den nedersta delen av grillen (G)
7. Sätt fast handtag (I) på toppen av locket (A) med hjälp av en skruv (O) (Bild. 4)
8. Sätt fast de 2 handtagen (J) på yttersidan av den översta delen av grillen (D) med hjälp av 4 skruvar (P)
9. Sätt fast de 3 beslagen (K) på insidan av den översta delen av grillen (D) med hjälp av 3 skruvar (Q). Lockhållaren (L) skall monteras på yttersidan av den översta delen av grillen (D) med samma skruv (Q) som det beslag (K), som inte sitter vid handtaget (J) (Bild. 5)
10. Den nedersta delen av grillen (G) sätts ihop med den översta delen av grillen (D) med hjälp av gångjärnen (Bild. 6)
11. Montera grillgallret (B) på de tillhörande beslagen (K) på den översta delen av grillen.(D)

Kom igång ordentligt

Innan grillning

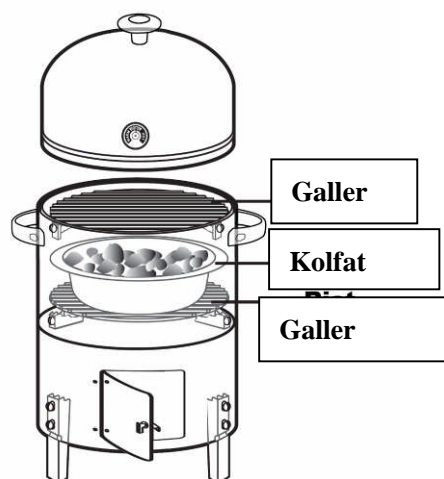
Kom ihåg att locket aldrig ska läggas på grillen, så länge det brinner en öppen eld, då det kan medföra övertändning eller explosion!

1. Fatet till vatten/marinaden tas bort från grillen. Därefter smörjer man in grillen invändigt, samt galler, lock och marinadfatet i vegetabilisk olja – med undantag för kolfatet.
2. Fyll i kol i fatet, och tänd kolen på normalt vis. När det inte finns någon öppen låga, kan du lägga på locket på grillen.

Direkt grillning

Vid direkt grillning placeras kol/briketter jämnt underlag på kolgallret i kolfatet. Maten lägger man på grillgallret över kolen.

Denna metod använder man vid grillning av biffar, korvar, kotletter och liknande varor.



Indirekt grillning

Vid indirekt grillning fördelas kol/briketter lika mycket på båda sidorna av kolhållarna och en folieform eller liknande placeras i mitten för att samla upp fett. Maten lägger man på grillgallret ovanför folieformen.

Denna metod använder man vid matlagning av hela stekar, hel kyckling och liknande, som inte tål direkt värme och som bör grillas en längre tid.

På detta sätt undviker man att fett droppar ner på kol/briketter som kan orsaka eldflammar.



Rökning

A. Vid rökning kan grillen arrangeras som bilden visar.

B. Ta bort locket, grillgaller och marinadfattet från grillen och placera en form under grillen.

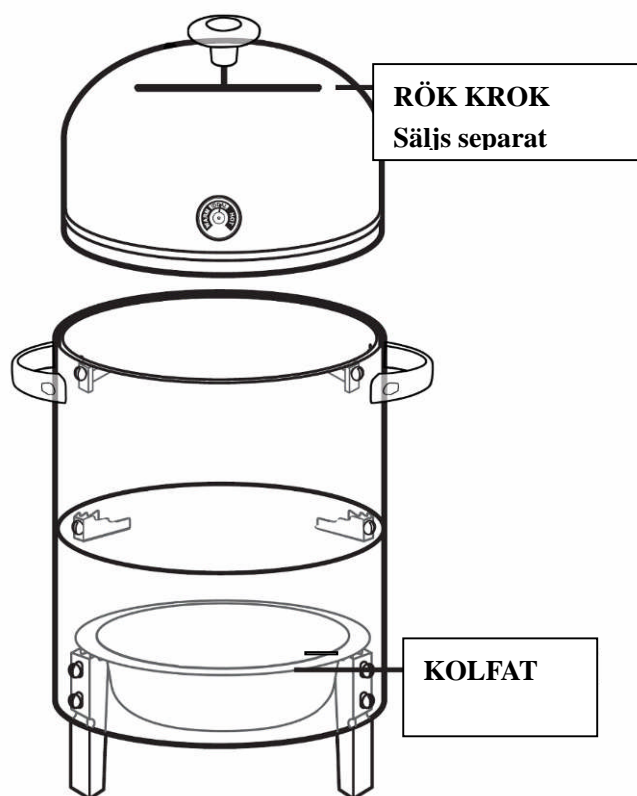
C. Fyll upp kolfattet med 2-4 kol/briketter för att uppnå den optimala värmen för rökning.

D. Man kan med fördel använda rökspån.

E. Köttet kan placeras på flera olika sätt. Bland annat kan Bakergrill rökkrok (säljs separat) monteras i locket till fisk och kött.

F. Det bästa resultatet uppnås, när köttet har röckts lika mycket på alla sidor. Därför är det viktigt, att man inte hänger köttbitarna för tätt.

G. Lägg på locket, så cirkulerar röken i grillen.



Vid rökning av fisk kan man med fördel få kolen till att flamma upp genom att tillsätta lite torra träspån några få minuter. Se till att flammorna inte skadar fisken. Vid denna uppflamning öppnar sig fiskarna, så att köttet blir mer mottagligt för röken.



Några goda råd vid rökning

Det finns två olika sätt för hur man röker, kall- och varmrökning. Vid varmrökning är tillagningstiden ca 15-90 min. vid 70-75°C. Då blir maten tillagad ordentligt och får en god röksmak. Vid kall rökning blir inte maten tillagad, utan ytterligare torkad så, att maten får den rökiga smaken. Rökens temperatur bör därför inte överstiga 27°C. Kallrökning kan ta från ½ dygn till 5-6 dagar, så det gäller att man har tålamod. Vädret är ett viktigt ämne när det gäller kallrökning. Det bör inte vara disigt, dimmigt, regnoväder eller som en het sommardag, när temperaturen överstiger 27°C, är inte heller bra.

Saltning

All rökning förutsätter, att fisk eller kött är tillräckligt saltade för att inga bakterier ska utveckla sig. Likadant kommer en bra saltning framhäva den riktiga smaken. Torr-saltning rekommenderas vid rökning. Denna form säkrar att saltet absorberas i köttet/fisken och vattnet avdunstar. Man kan med fördel blanda saltet tillsammans med andra kryddor som t.ex. peppar, rosmarin, timjan, nejlikor, paprika eller kummin. Under saltningen bör köttet förvaras i kylskåp i cirka 5°C.



Torkning

Saltet torkas ordentligt av och köttet/fisken torkas, ev. i ett kylskåp, tills det har blivit en tunn skorpa på. Om köttet/fisken inte är tillräckligt torrt, kan uttorkningen fortsätta när glödande kol finns i kolfatet. Nu kan rökningen börja.

Rökning

Röktiden kan variera beroende på vad som ska rökas. Ju längre röktid, desto mer röksmak. Det rekommenderas att kolfatet placeras på den lägsta nivån, och att Bakergrill rökkrok monteras i locket, så blir det en riktig rökugn. En bra mängd med grillkol/briketter placeras i kolfatet (5-10 st). Rökspånen hålls på och rökningen är igång. Det är mängden av glödande grillkol/briketter, som reglerar temperaturen under rökningen. Det är lämpligt att man värmer upp extra grillkol. Starta rökningen med en liten mängd kol/briketter och kontrollera temperaturen i ugnen ofta. Därefter kan man hålla i mer grillkol/briketter, tills den rätta temperaturen är uppnått.

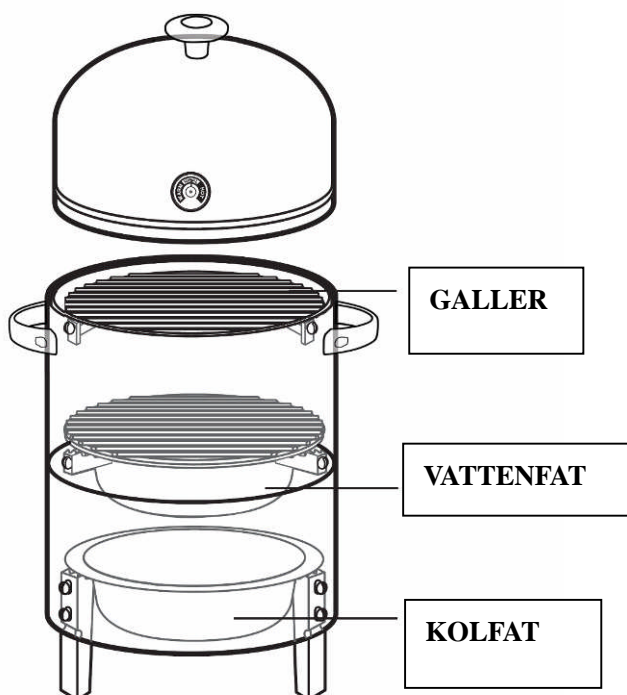
Rekommenderade röktider

Kött/Fisk	Cirka vikt	Cirka rökzeit	Cirka röktemperatur
Fläskfilé	1/2 kg	5-6 timmar	60-75°
Lax	1/2-5 kg	30 min - 1 1/2 timme	70-75°
Ål	1/2 kg	65-75 min	55-60°
Forell	1/2-3 kg	30-70 min	50-90°

Marinadgrillning

Grillen kan också användas till att grilla med marinad. Detta kommer att marinera köttet medan det tillagas över glödande kol/briketter. Grillen skall sättas ihop som bilden visar.

Kolfatet fylls med kol/briketter. Marinadfattet fylls med marinad. Det kan till exempel vara en blandning av hälften vatten och hälften av rödvin och en vitlök. Tillsätt eventuellt andra favoritkryddor som timjan och enbär. Rökgrillen ägnar sig väldigt bra till stekar och kycklingar. Beräkna tiden lite längre till stekningen än en normal grillning.



Rekommenderade stektider för marinadgrillning

Kött/Fisk	Cirka vikt	Cirka stektid	Temperatur på stektermometern
Oxkött	1 1/2-2 kg	60 min/kg	Rött: 60°C Medium: 71°C Genomstekt: 76°C
Fläskkött	1 1/2-2 kg	90-120 min/kg	76°C
Kyckling	Varierar	90-120 min/kg	82°C
Kalkon	Varierar	90-120 min/kg	82°C
Fisk (hela)	Varierar	1 1/2-2 1/2 timme	

Rengörning och underhåll

Marinadfatet och gallerna ska rengöras med varmt såpavatten och smörjas in med vegetabilisk olja.

Rengör inner- och yttersidan av grillen med en fuktig trasa och smörj in med vegetabilisk olja.

KOM IHÅG! Olja aldrig in kolfatet, detta kan medföra flamrisk .

Om det skulle komma rost på insidan av grillen, kan det enkelt tas bort med stålull.

Kommer det rost på emaljen, bör man inte ta bort det med stålull, men kan enkelt tas bort med en trasa och lite vegetabilisk olja. Detta gör att rostutvecklingen stannar upp.

För att skydda grillen mot rost, när man inte använder den längre, bör den skyddas med Bakergrill överdrag och förvaras på ett torrt ställe.

Grillen bör gås igenom regelbundet och efterspanna skruvar och liknande.

Garanti

Det är 2 års garanti på denna produkt, om det inte finns belägg på felaktig användning av produkten. Vid något tecken på våld, felaktig användning eller obehörig reparation eller liknande frånfaller reklamationsrätten.

Importerat av:

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

→Med förbehåll för tryckfel.