

## Användarinstruktion för BBQ rökgrillar

**Smoky Beast BBQ rökgrillens bruksanvisning/garantivillkor:**  
(modeller: Smoky Beast, Smoky Beast XL)

**OBS!** Läs igenom bruksanvisningen innan du använder produkten. Produkten är endast för utomhusbruk. Produkten är driven med ved/briketter/grillkol. Vid täckt BBQ och grillning eldar man olika bränslen. Du hittar en överblick över tillagningsmetoderna och användningen av bränslen nedan.

### Säkerhetskrav:

- Lämna inte produkten utan tillsyn när den används.
- Barn bör inte använda produkten.
- Produkten ska användas endast för det avsedda ändamålet.
- Produkten kan utgöra en brandfara när den används.
- Flytta inte produkten eller försök inte ta loss några delar när produkten används.
- Ha inte produkten nära brandfarliga föremål när den används.
- Placera inte produkten på ett trägolv eller en träterrass.
- Använd ej en okomplett produkt - kontrollera att alla detaljer är monterade (skåp, skorsten, termometer).
- Vid måttlig och hård vind måste en propp installeras på grillugnslocken i öppet läge, vilket förhindrar att luckan faller ner under påverkan av vinden.

### Produktens delar:

- Tillagningsugn (cortenstål)
- Kolbädd (cortenstål)
- Grillgaller av rostfritt stål (2 st)
- Skorstenar (2 st)
- Fästbultar med mutter och brickor för skorstenen (8 st)
- Termometer för ugnen + fästmutter (1st)
- Vattenuppsamlare (1 st)
- Fettuppsamlare (1 st)
- Grillkolsskåp (1 st)
- Grillbriketskåp (1 st)
- Gjutjärnsgaller (1 st)
- Hink (1 st)

## **Om grillmöjligheterna med Smoky Beast rökgrillen:**

1. **Täckt BBQ:** BBQ ugnen eldas med ved eller grillbriketter. Man kan även blanda dessa två, dvs börja med grillbriketter och om ca 1,5-2 timmar slänga på ved på glödande briketter. Grillbriketterna är mycket bekväma eftersom dom lämnar inte sot och håller temperaturen stabil. Dock bör man ta hänsyn till att briketter inte brinner under hela tillagningsperioden, som till exempel för BBQ-revbensspjäll är ca 4 timmar.

Medeltemperaturen i ugnen under BBQ-tillagning bör vara 90-120°C. Hur man använder: För bästa resultat, använd en brikettbalja för att göra upp eld. Brikettbaljan kan användas för uppvärmning med både ved- och grillbriketter. Botten på brikettpannan är perforerad, det säkerställer ett jämnt luftutbyte och som ett resultat produceras rök av högre kvalitet. Videohandledningen är också tillgänglig: [youtube.com BBQ Meat Selection in the GrillSymbol's Smoky Beast BBQ-Smoker](https://www.youtube.com/watch?v=BBQ_Meat_Selection_in_the_GrillSymbol's_Smoky_Beast_BBQ-Smoker) (tändning mellan 0:17-0:40 och ytterligare information 1:14-1:20)

Vid tillagning av kött tillsätts vanligtvis vatten till vattenbadet under hela tillagningsprocessen. Instruktioner för att lägga till vatten i vattenbadet visas i början av **videon**. När du tillagar fisk är det inte nödvändigt att tillsätta vatten eftersom fisken tillagas snabbare och behöver inte lika mycket extra fukt som kött.

2. **Grillning:** eldas med grillkol. Kol placeras i grillens kolbad (W-profilbad) direkt under grillgallren. Ytterligare rök kan tillhandahållas genom att tillsätta fuktig träflis eller sågspån till kolen. Vid varmgrillning bör medeltemperaturen i ugnen helst vara 200-300°C. Tips: För att förhindra att maten fastnar på gallret, ta ut grillgallret ur ugnen under uppvärmningen. Sätt in grillgallret i ugnen precis innan du lägger maten på gallret.

3. **Varmrökning:** BBQ-rökgrillen eldas med ved, men inte med lika mycket värme som vid täckt BBQ. Vattenuppsamlaren fylls inte med vatten. Mer rök ska ges, för detta kan du lägga våt träflis i härden. Rekommenderad temperatur i ugnen är mellan 60-80°C.

4. **Kallrökning:** Smoky Beast rökgrillen kan användas för kallrökning. För detta måste en kallröksgenerator placeras i eldstaden och temperaturområdena måste övervakas så att råvaran inte förstörs under rökningssprocessen. Rekommenderad temperatur i ugnen är mellan 15-25°C, dvs kallrökning kan endast göras om det finns lämpliga förhållanden utomhus.

## **Sammansättning och användning av Smoky Beast rökgrillen:**

Produkten är försammansatt i fabriken - du behöver endast montera skorstenen, lådor och termometern samt skruva fast rökgrillens bultar.

Innan första användning:

Se installationsvideon: [youtube.com How to assemble a GrillSymbol Smoky Beast BBQ Smoker? Watch and learn - it is very easy!](https://www.youtube.com/watch?v=How_to_assemble_a_GrillSymbol_Smoky_Beast_BBQ_Smoker?Watch_and_learn_-_it_is_very_easy!)

1. Ta bort alla förpackningsdelar utifrån och inifrån rökgrillen.
2. Montera skorstenen och termometern, skruv fast bultarna.
3. Placera lådorna och askgallret.
4. Placera rökgrillen på en stadig och jämn brandsäker yta.
5. Placera 1-2 kg kött med ett högt fetthalt, till exempel bacon eller späck, på grillgallret.
6. Elda i kolbädden (nedre delen av ugnen) och behåll en temperatur på ca +120°C i 1-2 timmar.
7. Använd ved (al, fruktträd, ek) för den första inkörningen av ugnen.
8. Håll skorstenens spjäll öppna för att alla tekniska oljor ska kunna dunsta bort från rökgrillen.
9. Efter denna procedur låt rökgrillen svalna.
10. Köttet är inte lämpligt för användning efter proceduren (inte för husdjur heller). Den proceduren är nödvändig för att alla tekniska oljor ska kunna dunsta bort samt för att ugnens inre väggar ska bilda en skyddande sotlager.

Ytbehandling av cortenstål: rökgrillen är tillverkad av 3 mm cortenstål som är väderbeständig och får en brunaktig nyans med tiden. Om du vill att ytan ska bli brun snabbare (när rökgrillen är ny, har den en silvergrå färg som vanligt stål) rekommenderar vi att bespruta rökgrillens yta med en 1% saltlösning som påskyndar rostningen. OBS! Saltet bör tvättas bort efter att rosten har dykt upp eller så bör ugnen förvaras på en plats där regnet kommer att göra sitt jobb. Om du behandlar ytorna innan den första förbränningen, sker oxideringsprocessen snabbare. Ytorna bör besprutas 3-10 gånger för att uppnå ett resultat. Direkt solljus påskyndar rostprocessen. Tillsammans med rökgrillen får du även en närmare underhållsanvisning för cortenstål.

### **Användningssyften för de olika uppsamlare och skåp:**

1. Vattenuppsamlaren är den uppsamlaren som är längst ner med ett jämnt botten. Den tas loss endast för att rengöras, 1-2 gånger om året beroende på användningsintensiteten eller då om det har samlats mycket aska under grillningen. Påfyllningen sker genom röret, som sitter på höger sida av ugnens framsida. Vattenbadet kan fyllas med en trädgårdsslang, vattenkanna eller vilken annan behållare som helst med hållpip. Badkaret har ett bräddavlopp, det vill säga överskottsvatten rinner ut ur ugnen och ner i hinken.



2. Fettuppsamlaren är ett trapetsformat bad med slät botten i mitten. Den används för BBQ-matlagning och med hjälp av denna balja rinner fett ner i karet ner i hinken. Fettuppsamlaren installeras ovanför vattenbadet och under

grillgallren. Fettuppsamlaren kan rengöras enligt dess visuella tillstånd. Det måste säkerställas att bräddröret inte är blockerat.



3. Grillkolsskåpet är låg perforerad och har en W-profil. Monteras in i vattenuppsamlaren. Används för att grilla med kol, inte för BBQ. För att använda grillkolsskåpet bör man ta bort fettuppsamlaren.



4. Grillbrikettsbädd. Har höga sidor, har minsta mått av alla behållare. Placeras i kolbädden. Användning: fyll bädden till hälften med grillbriketter (till exempel Webers briketter 60 st), tänd briketterna och placera brikettsbädden på insidan av kolbäddens lucka. Håll luckan och skorstenens spjällar öppna i början för att briketterna ska ta eld ordentligt.



**Termometer och vattenkondensering på insidan av termometerglaset:** På grund av väderförhållanden som regn och temperaturfluktuationer, samt egenheter grundat av ugnens placering, kan vattendroppar eller dimma bildas på termometerglasets insida. Det stör inte matlagningen, eftersom värmen från arbetsugnen förångar fukten som samlas i termometern. Termometern är inte 100% vattentät och bildning och förlust av fukt är en naturlig process.

### **Underhåll:**

Rengöring av rökgrillens inre delar - grillgallren kan rengöras med metallborsten genom att ta bort det intorkade fett. Fett- och vattenuppsamlarna bör först sköljas (från fett och vatten) innan de rengörs. De kan sköljas med vatten. Det rekommenderas att inte använda några rengöringsmedel när man rengör rökgrillens inre delar.

## En guide för att hantera eventuella misstag och uppnå ett välsmakande slutresultat:

<b>Fel:</b>	<b>Orsak:</b>	<b>Hur man gör:</b>
Rökgrillen drar inte.	Alla spjäll är fullständigt stängda, askuppsamlarna är fulla med ask.	Kontrollera spjällens läge. Töm askuppsamlarna på ask.
Rökgrillen sotar.	Fuktig ved, fel träslag.	Använd torr ved för att elda. Använd träslag med låg innehåll av tjära (al, fruktträd, ek).
Svart (mörkt) rök.	Fel bränsle/alternativt är rökgrillen kall. Om rökgrillen är kall är det normalt med mörkt rök i början.	Använd torr ved för att elda. Använd träslag med låg innehåll av tjära. Vänta tills rökgrillen har blivit varmare.
Maten blir torr i rökgrillen.	Temperaturen är för hög. Vattnet har dunstat bort från vattenuppsamlaren.	Minska temperaturen eller tillägg vatten.
Maten smakar och ser ut kokt.	För mycket fukt.	Tillägg mindre vatten. Den höga fuktnivån tillåter inte röken att komma in i maten.
Maten smakar inte rökt.	För mycket fukt.	Tillägg mindre (eller inte alls) vatten.
Köttet är inte bränt men mycket hårt.	Beror vanligtvis på en för låg temperatur. För lite fukt.	Höj temperaturen i tillagningens slutfas. Lägg till vatten vid behov.
Kött eller fisk fastnar på gallret vid grillning.	Uppstår vid stora temperaturskillnader.	Lägg maten på ett kallt galler (ta ut det varma gallret ur ugnen för att svalna).
Ugnen har inte använts på länge och dörren eller luckan är svåra att öppna.	Det kan ha bildats rost mellan gångjärnen.	Gångjärnen är fästa med en bultmutterlösning. Lossa bultarna något.
Ugnen har inte använts på länge och eldstaden rostas från insidan.	Detta är normalt, stål rostas under fuktiga förhållanden.	Ta bort lös rost med en stål- eller grillborste. Upprepa sedan ugnsinitieringsproceduren.

Mer information och tips om BBQ matlagning finns på vår hemsida [www.grillsymbol.se](http://www.grillsymbol.se)

### Garanti:

- Produkterna och dess delar förses med en tillverknings- och materialgaranti på 24 månader. Garantin gäller endast vid innehav av kvitto.

- Garantien omfattar inte undervisning om användningen av produkten, underhåll, återställning av det ursprungliga utseendet eller åtgärdande av liknande brister som har uppstått till följd av felaktig användning.
- Garantien omfattar inte normal slitage och fel som uppstått till följd av normal slitage. Samt oviktiga brister (repor och liknande) som uppstått till följd av normal användning.
- Om en defekt eller brist har uppstått under garantiperioden, tag kontakt med försäljaren.