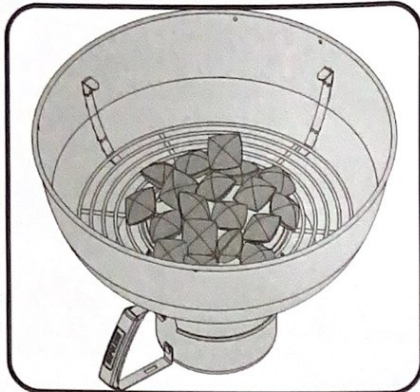
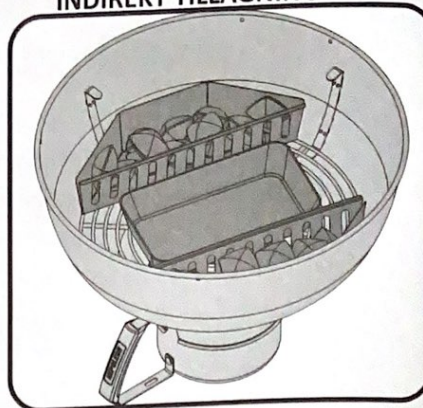


Instruktioner för tändning

DIREKT TILLAGNING



INDIREKT TILLAGNING



Åtgång grillbriketter

Grillens diameter	Tillagningsmetod	Rekommenderad brikettmängd
22" (56cm)	Direkt tillagning	50
22" (56cm)	Indirekt tillagning	25 per sida *(lägg till 8 briketter per sida för varje extra timme av tillagning)

* Rekommenderade antal briketter är ungefärliga, en längre tillagningstid kräver fler briketter. Likaså krävs fler briketter vid kallare och blåsigare väderlek för att uppnå en ideal tillagnings temperatur.



VARNING! Öppna locket

VARNING! Placera grillen utomhus på en stabil, jämn och obrännbar yta. Använd aldrig grillen på en träyta eller annan yta som kan börja brinna.

VARNING! Luta dig inte över grillen när du tänder den.

VARNING! Askbehållaren måste vara på plats vid upptändning och under användnin

SE

DIREKT TILLAGNINGSMETOD	INDIREKT TILLAGNINGSMETOD
1. Öppna ventilen på locket och i botten fullt. Lyft locket och ta bort grillgallret.	1. Öppna ventilen på locket och i botten fullt. Lyft locket och ta bort grillgallret.
2. Se till att askbehållaren är rensad från gammal aska och sätt tillbaka den på plats.	2. Se till att askbehållaren är rensad från gammal aska och sätt tillbaka den på plats.
3. Grillen kan användas antingen med eller utan värmefördelningsplåten. Värmefördelningsplåten ser till att det blir en jämnare temperatur och fördelar intensiteten i mitten av grillen. Använd antingen en Ultrachef skorstenständer (ingår ej) enligt särskild instruktion i manualen eller placera upptändningskuddar eller lätt skrynklade tidningspapper på och runt värmefördelningsplåten. Placera grillkol/briketter i en konformad hög i mitten av grillen på tidningspappret eller upptändningskuddarna.	3. Ta bort värmefördelningsplåten och sätt dit en droppskål. Placera dit extra grillkolskorgar (tillval) på vardera sidan om droppskålen. Använd antingen en Ultrachef skorstenständer (ingår ej) enligt särskild instruktion i manualen eller placera upptändningskuddar eller lätt skrynklade tidningspapper i grillkolskorgarna. Placera grillkol i korgarna på tidningen eller upptändningskuddarna.
4. Tänd tidningen eller kuddarna. När det brinner, stäng locket och låt grillkolen brinna tills dom är täckta av en ljusgrå aska (ca 20 minuter).	4. Tänd tidningen eller kuddarna. När det brinner, stäng locket och låt grillkolen brinna tills dom är täckta av en ljusgrå aska (ca 20 minuter).
5. Använd verktyg med långa värmeståliga handtag, sprid kolen till att jämnt täcke över hela gallret (inklusive värmefördelningsplåten).	



Tändvätska kan användas för att tända grillkol, men det är inte den bästa metoden. Det kan vara kladdigt och kan lämna en kemisk smak på maten som inte helt bränns bort före tillagning. Om du använt tändvätska, spruta aldrig på mer efter tändning. Förvara flaskan minst 7,5 m från grillen vid användning.



Säkerhetsanvisning för grillkolständare

VARNING!

- För användning utomhus.
- Använd inte grillkolständare om det inte placeras på ett fast, plant kolgaller och kolgrillen på ett fast, plant, icke brännbart underlag.
- Placera inte grillkolständaren på en brännbar yta om den inte är helt kall.
- Använd aldrig tändvätska, bensin eller annan antändlig vätska i grillkolständaren.
- Använd endast grillkolständare för att tända grillkol i din kolgrill.
- Använd alltid grillvantar vid hantering av grillkolständaren.
- Håll barn och husdjur borta från grillkolständaren hela tiden.
- Använd inte grillkolständaren i hård vind.
- Lämna inte grillkolständaren oövervakad under användning.
- Luta dig inte över grillkolständaren vid upptändning.
- Använd aldrig grillkolständaren för annat än avsett ändamål. Använd inte grillkolständaren för att tillaga mat.
- Var mycket försiktig när du håller glödande kol ur grillkolständaren.

GRILLKOLSTÄNDARE



Användning av grillkolständare

- Vänd grillkolständaren upp och ner.
- Ta två tidningssidor och skrynkla ihop och stoppa dem i botten av grillkolständaren.
- Vänd grillkolständaren och placera den i mitten av grillkolsgallret.
- Lägg i lämplig mängd grillkol, men överfyll den inte.
- Tänd en tändsticka och sätt i ett av de nedre luftintagen för att tända tidningen.
- När översta lagret av kol har en ljus beläggning av grå aska är kolen färdiga att hålla över på grillkolsgallret, använd grillvantar. Håll försiktigt de glödande kolen direkt på gallret (direkt matlagnings metod) eller placera kolen i korgarna (indirekta metoden).
- Sprid ut de glödande kolen jämnt med hjälp av en tång med långt, värmetåligt handtag.

SE

Tillagnings guide för grillning

Att grilla med träkol är det traditionella sättet vi känner till. De glödande kolen avger infraröd energi till maten som tillagas med mycket liten uttorkning. All olja eller köttsaft som droppar från maten hamnar på kolen och förångas i rök som ger maten den läckra grillade smaken. Napoleons kolgrill ger värme som tillsluter köttet för saftigare, godare biffar, hamburgare och annat kött. Tillagningstider och tips finns i diagrammet nedan.

Följande grillnings diagram är tänkt att endast vara en riktlinje. Matlagnings tider påverkas av faktorer såsom höjd, utetemperatur, vind, och hur du vill ha din mat tillagad, vilket kommer att återspeglas i din matlagnings tid. Använd en stektermometer i köttet för att säkerställa att maten är färdig.

Diagram för kolgrillning

Mat	Direkt/indirekt Värme	Tillagningstid	Andvändbara tips
Biff 2,5 cm tjock	Direkt värme	6-8 min.- Medium	När du väljer kött för grillning, fråga efter marmorat kött. Fettet fungerar som ett naturligt mörningsmedel under matlagning och håller den fuktig och saftig.
Hamburgare Ca 1,5 cm tjock	Direkt värme	6-8 min.- Medium	Hur man vill ha sin hamburgare underlättas genom att variera tjockleken på dina biffar. För att lägga till en exotisk smak på ditt kött, testa hickory rökspån på grillkolen.
Kycklingdelar	Direkt värme i ca 2 min. på vardera sidan. Indirekt värme för återstående 18-20 min.	20-25 min.	Skär gärna upp tjockare partier och vik ut köttet. Detta hjälper till att laga maten snabbare och jämnare. För att lägga till en egen smak till din matlagning, prova att lägga till Mesquite rökspån på grillkolen.
Fläskkotlett	Direkt värme	10-15 min.	Ta bort onödigt fett innan grillning. Välj tjockare kotletter för saftigare och rikare smak.
Revben	Direkt värme i 5 min. Indirekt värme tills de är färdiga.	1,5 – 2 timmar, vänd ofta	Välj revben som är magra och köttiga. Grilla tills köttet lossnar lätt från benen.
Lammkotletter	Direkt värme	25-30 min.	Ta bort onödigt fett innan grillning. Välj extra tjocka kotletter för saftigare och rikare smak.
Varm korv	Direkt värme	4-6 min.	Välj helst tjockare wienerkorv. Snitta skinnet längs med innan grillning.

SE

Instruktioner för tillagning

67

Första upptändning: Grillen kan avge en svag lukt första gången den används. Detta är normalt då fett och locket av och alla ventiler fullt öppna så försvinner denna lukt.

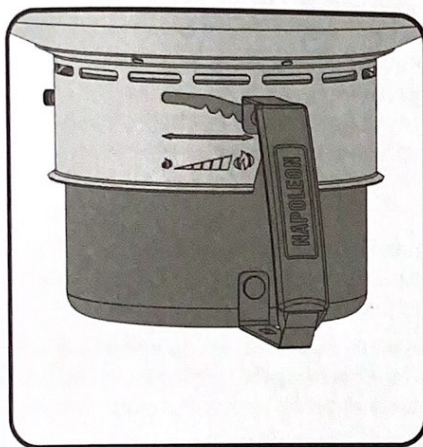
Grill användning: Vi rekommenderar att grillen förvärms genom att den eldas med locket stängt i ca 20 min. Kolen är färdiga när de har ett tunt lager grå aska. Mat som tillagas under kortare period (fisk, grönsaker) kan grillas med locket öppet. Matlagning med locket stängt garanterar högre, jämnare temperaturer som kommer att minska tillagningstid och laga maten jämnare. Vid tillagning av mycket magert kött, t.ex. kycklingbröst eller magert fläskkött, kan gallret oljas innan förvärmning för att minska onödigt fett eller minska temperaturen för att förhindra detta. Om en uppflammande låga inträffar, flytta planera att använda ca 50 briketter för att laga 1kg kött. Om tillagningen tar mer än 30 till 40 minuter, måste ytterligare briketter läggas till. När vädret är kallt eller blåsigt, kommer du att behöva mer briketter för att nå ideal matlagningens temperatur.

Påfyllning av kol under tillagningen: Var försiktig när du fyller på kol i grillen. Lågor kan blossa upp när kolen kommer i kontakt med frisk luft. Stå på ett säkert avstånd och använd en långskaftad värmebeständig tång att lägga till ytterligare kol/briketter. Grillgallret har en uppvikbar sida på båda sidor så att du lätt kommer åt att fylla på mer grillkol/briketter.

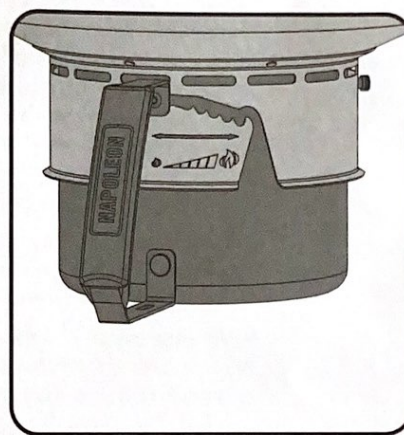


WARNING! Tillsätt aldrig mer tändvätska till het eller varm kolbädd. När kolen väl är tänd behövs ingen mer tändvätska.

Hantering av ventiler: Ventilen i locket på en täckt grill är normalt öppen för att släppa in luft till grillen. Luft höjer förbränningstemperaturen på kolen. Ni kan reglera grillens temperatur genom att skjuta den nedre ventilen vid askbehållaren i sidled till höger eller vänster. Stängs denna igen helt eller delvis kyls kolen ner. Stäng inte den nedre ventilen och ventilen i locket helt om du inte avser att kyla ner grillen eller släcka en uppflammande låga.



Ventilen öppen



Ventilen stängd

SE

Säkerhet efter användning



WARNING! Skydda dig själv och din omgivning från skada genom att noggrant följa dessa säkerhetsföreskrifter.

- Sätt på locket och stäng alla ventiler för att släcka en brand.
- Låt alltid grillen svalna helt innan du hanterar den.
- Lämna aldrig kol och aska i grillen utan uppsikt. Se till kol och aska är helt släckt innan den tas bort.
- Använd en metallskopa eller asksug för att ta bort kvarvarande kol och aska från grillen. Lägga askan i en metallbehållare och täck med vatten. Låt det stå i ytterligare 24 timmar innan det hälls ut.

Instruktioner för underhåll

Vi rekommenderar att ask- droppbehållaren töms efter varje användning.



WARNING! Se till att grillen är kall och allt kol slocknat innan du hanterar den.



WARNING! Använd alltid skyddshandskar och skyddsglasögon när du rengör grillen.



WARNING! Använd inte högtryckstvätt när du rengör grillen det kan skada den.



WARNING! För att undvika risk för brännskador bör underhåll ske endast när grillen är sval. Undvik oskyddad kontakt med heta ytor. Rengör grillen i ett område där rengöringsmedel inte kommer att skada altandäck, gräsmattor, eller uteplatser. Använd inte rengöringsmedel för ugn till att rengöra någon del av denna grill. Barbecueas och salt kan vara frätande och orsakar snabb försämrning av grillens komponenter om de inte rengörs regelbundet.



Grillgaller och varmhållningsgaller: Dessa detaljer rengörs bäst med en mässingsborste under det att grillen värms upp. Stålull kan användas för envisa fläckar.

Rengöring av insidan på grillen: Ta bort grillgallret. Använd en borste med mässingsborst att rensa löst skräp från bottendelen och insidan av locket. Skrapa insidan av skålen med en spatel eller skrapa och använd en stålborste för att ta bort aska. Sopa allt skräp från insidan av grillen ner i ask- droppbehållaren. Om du vill kan du tvätta insidan av grillen med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Skölj väl med rent vatten och torka torrt.

WARNING! Fettavlagringar är en brandrisk. Rengör därför ask- droppbehållaren efter varje användning för att undvika att fett byggs upp.

Ask- droppbehållaren: Aska, fett och överflödigt dropp hamnar i ask- droppbehållaren, som finns under grillen. Ta loss den från grillen för att rengöra. Täck aldrig denna med aluminiumfolie, sand eller annat material, eftersom detta kan hindra fett från att rinna ordentligt. Pannan ska skrapas ut med en spatel eller skrapa, och allt skräp borstas ner i en icke brännbar metallbehållare. Tvätta ask- droppbehållaren med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Skölj väl med rent vatten och torka torrt.

Rengöring av yttre grilllyta: Använd inte rengöringsmedel med slipmedel eller stålull på några målade, emaljerade eller rostfria delar av din Napoleon-grill. Detta kommer att repa ytan. Yttre grilllytor ska rengöras med varmt tvättvatten medan metallen fortfarande känns varm. Använd rengöringsmedel för rostfritt stål eller utan slipmedel för rengöring av ytor i rostfritt stål. Torka alltid i fibrernas riktning. Med tiden missfärgas delar i rostfritt stål av uppvärmningen, vanligtvis till en gyllene eller brun nyans. Missfärgningen är normal och påverkar inte grillens prestanda. Emaljerade delar måste hanteras med extra försiktighet. Den emaljerade ytan är glasliknande och flisas lätt vid slag. Emalj för förbättring av ytan finns att köpa från din Napoleon-återförsäljare.

Grillgaller i gjutjärn: De grillgaller i gjutjärn som medföljer din nya grill har en överlägsen förmåga att bevara och fördela värmen. Genom att regelbundet smörja gallren tillför du ett skyddande hölje som står emot rost och gör att maten inte fastnar på gallret.

Första gången gallret används: Tvätta grillgallren för hand med mildt diskmedel och vatten för att avlägsna eventuella rester från tillverkningsprocessen (diska aldrig gallren i diskmaskin). Skölj noga med varmt vatten och torka helt med en mjuk trasa. Detta är viktigt för att undvika att fukt kommer in i gjutjärnet.

Smörjning: Använd en mjuk trasa, fördela VEGETABILISKT MATFETT över gallrets hela yta och se till att alla räfflor och hörn är täckta. Använd inte saltade fetter som smör eller margarin. Värm upp grillen i 15 minuter och placera därefter de insmorda grillgallren i grillen. Vrid brännarreglageknapparna till medium med locket stängt. Låt grillgallren värmas i ungefär en halvtimme. Vrid alla brännare till läget "AV" och stäng av gasen vid källan. Låt grillgallren vara kvar tills de har svalnat. Denna procedur ska upprepas flera gånger under säsongen, även om det inte krävs för daglig användning (följ proceduren för daglig användning nedan).

Daglig användning: Täck grillgallrets hela övre yta med VEGETABILISKT MATFETT innan uppvärmning eller rengöring med en borste med mässingsborst. Värm upp grillen och borsta därefter bort oönskade rester med en borste med mässingsborst.

SE

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Låg värme / Låga flammor	Dålig förvärmning	Tillåt kolen/briketterna att brinna tills de är täckta av tunn grå aska, (ca 20-25 min.)
	Otillräckligt med luft	Öppna ventilerna
	För lite kol	Fyll på kol/briketter
	Locket har öppnats för mycket	Tillåt maten att tillagas med locket stängt. Varje gång som locket tas bort sjunker temperaturen i grillen. Detta leder till längre tillagningstid.
Ständigt uppflammande lågor/ojämn värme	Dålig förvärmning	Förvärm grillen med locket stängt i 20-25 min. och sprid sen ut kolen jämnt.
	Fett har byggts upp i askbehållaren	Rengör askbehållaren regelbundet. Täck inte insidan av askbehållaren med aluminiumfolie. Se instruktioner för rengöring.
Det ser ut som om "färg" släpper från insidan av grillen	Fett har byggts upp på insidans yta.	Detta är ingen defekt. Ytan på grillen är av emalj och släpper inte. Detta beror på fett som härdat och sedan släpper i "flak". Regelbunden rengöring förhindrar detta. Se instruktioner för rengöring.

Sammanfattning av grillning med kol

Upptändning av grillen

- Innan du använder grillen första gången rekommenderar vi att du bränner av den i 30 min på hög värme med locket av och alla ventiler fullt öppna. Detta kommer att bränna bort ev fett och färgrester från tillverkningen.
- Öppna alla ventiler helt varje gång du tänder upp grillen.
- Rengör ask- droppbehållaren efter varje användning och sätt sedan tillbaka den.
- Grillen kan användas antingen med eller utan värmefördelningsplåten. Värmefördelningsplåten kommer att ge jämnare temperatur och fördelar värmen från mitten av grillen.
- Använd antingen Ultrachef grillkolståndare (ingår ej) och följ instruktionerna i denna manual eller placera upptändningskuddar eller lätt skrynklade tidningspapper på och runt värmefördelningsplåten. Placera grillkol i en konformad hög i mitten av enheten för "direkt tillagning" eller för "indirekt tillagning" i särskilda grillkolskorgar (tillval).
- När kolen är antända, stäng locket och låt kolen bränna tills den är täckt av en ljusgrå aska (ca 20 minuter), ordna kolen med hjälp av tång med värmetåligt handtag enligt den tillagningsmetod ni ska använda.
- Tändvätska kan användas för att antända grillkol, men det är inte den bästa metoden. Det kan vara kladdigt och kan lämna en kemisk smak på maten om vätskan inte helt bränns bort före tillagning. När väl kolen är tända får ni aldrig hålla på mer tändvätska. Förvara flaskan på säkert avstånd (min 7,5m) från grillen vid användning.
- Ytterligare röksmak kan uppnås genom att tillsätta träspån som finns i en mängd olika smaker hos din Napoleon återförsäljare.

Matlagning med din grill

- Vi rekommenderar grillen förvärms med locket stängt i cirka 20 minuter. Kolen är färdiga när de har ett tunt lager grå aska.
- En tumregel är att det går åt ca 50 briketter för att laga till 1 kg kött. Om tillagningen varar mer än 30 - 40 min krävs mer kol. När vädret är kallt eller blåsig, kommer ni att behöva mer briketter för att nå en idealisk temperatur.
- Var försiktig när ni fyller på kol på grillen. Lågor kan blossa upp när kol kommer i kontakt med luften. Ställ er på ett säkert avstånd och använd en långskaftad tång till att lägga till ytterligare grillkol/briketter.
- Ventilen på locket ska oftast vara öppen vid tillagning i en täckt grill. Luft ökar förbränningstemperaturen i kolen. Ni kan reglera grillens temperatur genom skjuta reglaget på den nedre ventilen åt höger eller vänster.
- Låt maten tillagas med locket stängt. Varje gång locket tas bort, sjunker temperaturen. Detta leder till lägre temperaturer och längre tillagningstider.
- Att stänga ventilerna antingen helt eller delvis kommer att hjälpa att kyla ner kolen. Stängs ventilerna helt släcks elden. Stäng inte ventilerna helt om ni inte vill kyla ner grillen eller släcka uppflammande lågor.
- Grillgallret kan oljas in innan förvärmning för att förhindra att maten fastnar.
- Använd en stektermometer för att kontrollera att maten är färdig.

Rengöring

- Lagg på locket och stäng till alla ventiler för att släcka elden.
- Låt alltid grillen svalna helt innan ni hanterar den.
- Lämna aldrig kol och aska i grillen utan uppsikt. Se till kol och aska är helt släckt innan den tas bort.
- Använd en metall skopa eller en asksug för att ta bort kvarvarande kol och aska från grillen. Placera det i en icke brännbar metallbehållare och täck med vatten. Låt stå i minst ett dygn.
- Använd en borste med mässingsborst att rensa löst skräp från skålen och insidan av locket.
- Tvätta insidan av grillen med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Skölj väl med rent vatten och torka torrt.
- Emailjerade detaljer måste hanteras med extra omsorg. Den pålagda emailjen är känslig (likt glas) för slag och stötar.