



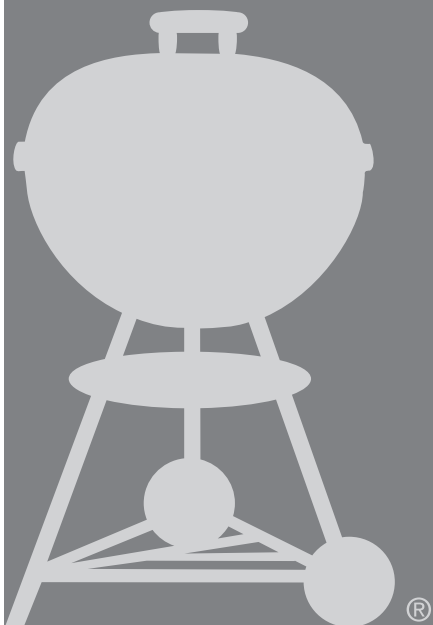
ORIGINAL KETTLE



Brikettigrillin omistajan käsikirja

Älä hävitä. Tässä omistajan käsikirjassa on tärkeitä vaaralausekkeita, varoituksia ja huomautuksia. Katso kokoamisohjeet kokoamisoppaasta. Älä käytä grilliä sisällä!

Mene osoitteeseen www.weber.com, valitse maasi ja rekisteröi grillisi tänään.



69116

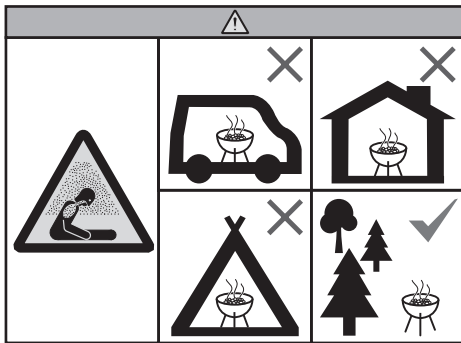
FI -FINNISH

10/31/18



Tämän omistajan käsikirjan VAARALAUSEKKEIDEN, VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa vakavan loukkaantumisen tai kuolemantapauksen, tulipalon tai räjähdysten, jonka seurauksena voi olla omaisuuden vahingoittuminen.

- ⚠ **VAROITUS!** Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa. Grilli on suunniteltu käytettäväksi ulkona hyvin tuuletetussa tilassa. Sitä ei saa käyttää lämmittimenä. Sisätiloissa myrkylliset savukaasut kertyvät ja aiheuttavat vakavia vammoja tai kuoleman.
- ⚠ **VAROITUS!** Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana.
- ⚠ **VAROITUS!** Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä.”
- ⚠ **VAROITUS!** Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä.
- ⚠ **VAROITUS!** Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa.”
- ⚠ **VAROITUS!** Älä koskaan käytä grilliä ahtaissa tiloissa ja/tai asuintiloissa, esimerkiksi talon sisällä, teltassa, asuntovaunussa, matkailuautossa tai veneessä, koska se voi aiheuttaa häikämyrkytyksen ja jopa kuoleman.



VAARAT

- ⚠ Älä käytä grilliä autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä tai muissa suljetuissa tiloissa.
- ⚠ Älä käytä brikettien sytyttämiseen bensiiniä, alkoholia tai muita herkästi syttyviä nesteitä. Mikäli käytät sytytysnestettä (ei suositella), poista kaikki alaosan ilmanottoaukkojen läpi valunut neste ennen brikettien sytyttämistä.
- ⚠ Älä lisää sytytysnestettä tai sytytysnesteellä kyllästettyjä brikettejä kuumille tai lämpimille briketeille. Sulje sytytysnestepullo käytön jälkeen ja sijoita turvalliselle etäisyydelle grillistä.
- ⚠ Varmista, ettei grillausalueella ole helposti syttyviä kaasuja ja nesteitä, kuten bensiiniä tai alkoholia, tai muita herkästi syttyviä tai palavia aineita.

VAROITUKSET

- ⚠ Älä käytä grilliä, jos siitä puuttuu osia. Kokoa grilli asianmukaisesti kokoamisohjeiden mukaisesti. Virheellinen kokoonpano saattaa aiheuttaa vaaran.
- ⚠ Älä käytä grilliä ilman tuhka-astiaa.
- ⚠ Älä käytä grilliä palavien rakenteiden alapuolella.
- ⚠ Alkoholien, reseptilääkkeiden tai ilman reseptiä myytävien lääkkeiden käyttö saattaa vaikuttaa henkilön kykyyn koota tai käyttää grilliä asianmukaisesti ja turvallisesti.
- ⚠ Ole varovainen kun käytät grilliä. Grilli on kuuma grillauksen ja puhdistamisen aikana. Älä koskaan jätä kuumaa grilliä ilman valvontaa.
- ⚠ Mikäli käytät sytytysnestettä, tarkasta tuhka-astia ennen sytyttämistä. Sytytysnestettä voi valua tuhka-astiaan ja syttyä, jolloin alaosan alle syttyy tulipalo. Poista valunut sytytysneste tuhka-astiasta ennen brikettien sytyttämistä.
- ⚠ Grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvoon ja/tai veneeseen.
- ⚠ Älä käytä grilliä 1,5 m etäisyydellä palavista materiaaleista. Palavia materiaaleja ovat mm. tavalliset ja painekäsittelyt puuterassit, patiot ja kuistit.
- ⚠ Aseta grilli aina vakaalle ja tasaiselle alustalle turvalliselle etäisyydelle palavista materiaaleista.
- ⚠ Älä aseta grilliä lasille tai palavalle alustalle.
- ⚠ Älä käytä grilliä tuulisella säällä!
- ⚠ Älä käytä väljiä vaatteita, kun sytytät tai käytät grilliä.
- ⚠ Älä koskaan kosketa grillaus- tai brikettiritilää, tuhkaa, brikettejä tai grilliä todetaksesi ovatko ne kuumia.
- ⚠ Sammuta hiillos, kun lopetat grillauksen. Sulje alaosan ja kannen pellit ja sulje kansi.
- ⚠ Käytä vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötaaso 2 vastaavia lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä grillatessasi, säätäessäsi ilmanottoaukkoja (peltejä), lisätessäsi brikettejä ja käsitellessäsi lämpömittaria tai grillin kantta.
- ⚠ Käytä asianmukaisia grillausvälineitä, joissa on pitkät lämmönkestävät varret.
- ⚠ Laita briketit aina brikettiritilälle. Älä laita brikettejä suoraan grillin pohjalle.

- ⚠ Älä kaada brikettejä paikkaan, jossa niiden päälle voidaan astua tai jossa ne voivat aiheuttaa palovaaran. Älä hävitä tuhkaa tai hiilenpaloja ennen kuin ne ovat kokonaan sammuneet.
- ⚠ Älä siirrä grilliä varastoon ennen kuin tuhka ja hiilenpalat ovat kokonaan sammuneet.
- ⚠ Älä poista tuhkaa ennen kuin kaikki hiilet ovat palaneet loppuun ja sammuneet ja grilli on jäähtynyt.
- ⚠ Pidä sähköjohdot kaukana grillin kuumista pinnoista ja kävelyreiteiltä.

HUOMAUTUKSET

- ⚠ Älä käytä vettä rasvapalojen tai brikettien sammuttamiseen.
- ⚠ Alaosan vuorautus alumiinikalvolla heikentää ilman virtausta. Käytä sen sijaan tiputusastiaa lihasta tippuvan rasvan keräämiseen.
- ⚠ Tarkista säännöllisesti grilliharjojen kuluminen ja harjasten irtoilu. Vaihda harja uuteen, jos siitä irtoaa harjaksia. WEBER suosittelee hankkimaan uuden teräksisen grilliharjan aina uuden grillauskauden alussa.

MUITA VAROITUKSIA

- ⚠ Älä ripusta kantta grillin kahvaan.



Kiitos, että ostit Weber-tuotteen. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Rosette Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") toimittaa ylpeänä asiakkailleen turvallisia, kestäviä ja luotettavia tuotteita.

Asiakkaamme saavat WEBERIN vapaaehtoisien takuun ilman lisäveloitusta. Takuu sisältää tarkitemäsi tiedot WEBER-tuotteen korjauttamista varten, mikäli tuotteessa vastoin odotuksia sattuisi olemaan vikaa tai vaurioita.

Jos tuote sattuisi olemaan viallinen, asiakkaalla on sovellettavien lakien mukaan mm. oikeus tuotteen korjauttamiseen tai vaihtamiseen, hinnanalennukseen ja vahingonkorvaukseen. Euroopan Unionin alueella on esimerkiksi voimassa kahden vuoden lakisääteinen takuu tuotteen luovutuspäivästä lähtien. Tämä takuujärjestely ei vaikuta siihen tai kuluttajan muihin lakisääteisiin oikeuksiin. Sen sijaan tämä takuu tarjoaa tuotteen omistajalle lakisääteisistä takuujärjestelyistä riippumattomia lisäoikeuksia.

WEBERIN VAPAAEHTOINEN TAKUU

WEBER takaa WEBER-tuotteen ostajalle (tai lahja- tai mainoslahjatapaüksessa lahjan tai mainoslahjan saajalle), ettei WEBER-tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa seuraavassa mainittuna/mainittuina takuujaksona/-jaksoina, kun tuote on asennettu oikein ja sitä käytetään omistajan käsikirjassa annettujen ohjeiden mukaisesti. (Huomaa: Jos menetät tai hukkaat WEBER-tuotteen omistajan käsikirjan, voit ladata uuden osoitteesta www.weber.com tai vastaavalla maakohtaisella verkkosivustolta, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan.) Kun tuote on yksityisperheen kotona tai asunnossa normaalkäytössä, WEBER suostuu tämän takuun puitteissa korjaamaan tai vaihtamaan vialliset osat sovellettavien takuuajkojen kuluessa seuraavassa luettelluilla rajoituksella ja poikkeukset huomioon ottaen. SOVELLETTAVAN LAIN MUKAISESTI TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN TUOTTEEN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOI SIIRTÄÄ SEURAAVILLE OMISTAJILLE MUUTOIN KUIN EDELLÄ MAINITUISSA LAHJA- TAI MAINOSLAHJATAPAUKSISSA.

OMISTAJAN VASTUUT TÄMÄN TAKUUN MUKAISESTI

Takuuasiodien sujuvan käsittelyn varmistamiseksi on tärkeää (ei kuitenkaan vaatimus), että rekisteröit WEBER-tuotteen sivustolla www.weber.com tai vastaavalla maakohtaisella verkkosivustolla, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan. Muista myös tallentaa alkuperäinen ostokuitti ja/tai lasku. Rekisteröimällä WEBER-tuotteen voit varmistaa takuun voimaolon ja saat helposti yhteyden WEBERIN tarvittaessa.

Edellä mainittu takuu on voimassa vain, jos omistaja huolehtii WEBER-tuotteesta asianmukaisesti ja noudattaa kaikkia tuotteen mukana toimitettavassa omistajan käsikirjassa olevia asennus-, käyttö- ja hoito-ohjeita, mikäli omistaja ei pysty todistamaan, että vika on riippumaton edellä mainittujen ehtojen laiminlyönnistä. Jos asut rannikolla tai käytät tuotetta uima-altaan lähetyvillä, tuotteen ulkopinnat on pestävä ja huuhdeltava säännöllisesti omistajan käsikirjassa annettujen ohjeiden mukaisesti.

TAKUUSIAN KÄSITTELY / TAKUUN RAJOITUKSET

Jos uskot, että tuotteessasi on tämän takuun kattama osa, ota yhteys WEBERIN asiakaspalveluun. Yhteystiedot löytyvät verkkosivustoltamme (www.weber.com tai vastaavalla maakohtaisella verkkosivustolta, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan). Tutkittuun tuotteen WEBER korjaa tai vaihtaa (oman valintansa mukaisesti) tämän takuun kattaman viallisen osan. Mikäli osan korjaaminen tai vaihtaminen ei ole mahdollista, WEBER saattaa (oman valintansa mukaisesti) vaihtaa kyseisen grilliin uuteen samanarvoiseen tai arvokkaampaan grilliin. WEBER saattaa pyytää omistajaa lähettämään osat tutkittavaksi ja maksaa tästä aiheutuvat rahtikulut.

Tämä takuu raukeaa, mikäli tuote on vaurioitunut, heikentynyt, värjäntynyt ja/tai ruostunut seuraavista syistä, joista WEBER ei ole vastuussa:

- Väärinkäyttö, korjaustoimenpide, muuntelu, virheellinen käyttö, ilkivalta, laiminlyönti, vääräntainen asennus tai käyttö sekä normaalien ja rutiinomaisten huoltotoimien laiminlyönti.
- Hyönteiset ja tuhoeläimet.
- Altistaminen suolavedelle ja/tai kloorivedelle, kuten uima- tai porealtaalle.
- Ankarat sääolot, kuten raekuurot, pyörremyrsky, maanjäristykset, tsunamit tai tulvat, tornadot tai hirmumyrsky.

Muiden kuin alkuperäisten WEBER-osien käyttö grillissä ja/tai asentaminen grilliin aiheuttaa tämän takuun raukeamisen, eikä takuu korvaa mitään siitä aiheutuneita vaurioita.

TUOTETAKUUN VOIMASSAOLAJAT

Alaosa, kansi ja keskirengas:
10 vuotta, läpiruostuminen/läpialaminen

Ruostumattomat teräsosat:
5 vuotta, läpiruostuminen/läpialaminen

ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmä:
5 vuotta, läpiruostuminen/läpialaminen

Muoviosat:
5 vuotta, ei kata värin haalistumista tai muutoksia

Kaikki muut osat:
2 vuotta

VASTUUVAPAAUSLAUSEKE

TÄMÄN TAKUUN JA SIINÄ MAINITTUJEN VASTUUVAPAAUSLAUSEKKEIDEN LISÄKSI EI MYÖNNETÄ MITÄÄN NIMENOMAISIA TAI VAPAAEHTOISIA TAKUITA TAI VASTUUVELVOITTEITA WEBERIN SOVELLETTAVIEN LAKISÄÄTEISTEN VASTUIDEN LISÄKSI. NYKYINEN TAKUULAUSEKE EI MYÖSKÄÄN RAJOITA TAI SULJE POIS TILANTEITA TAI VAATIMUKSIA, JOISSA WEBERILLÄ ON SITOVA LAKISÄÄTEINEN VASTUU.

MITKÄÄN TAKUUT EIVÄT OLE SOVELLETTAVISSA TÄSSÄ TAKUUSSA MAINITTUJEN TAKUUAIKOJEN JÄLKEEN. KENENKÄÄN HENKILÖN, JÄLLEENMYYJÄ TAI VÄHITTÄISKAPPIAS MUKAAN LUKIEN, MYÖNTÄMÄT MUUT TAKUUT (KUTEN NK. "JATKETUT TAKUUT") EIVÄT OLE WEBERILLE SITOVIA. AINOA TÄMÄN TAKUUN MUKAINEN KORJAAVA TOIMENPIDE ON OSAN TAI TUOTTEEN KORJAAMINEN TAI VAIHTAMINEN.

TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN PUITTEISSA MYÖNNETTÄVÄ KORVAUS EI MISSÄÄN TAPAUKSESSA YLITÄ MYDYIN WEBER-TUOTTEEN OSTOHINTAA.

ASIAKAS ON VASTUUSIA ITSELLEEN JA OMAISUDELLEEN JA/ TAI MUILLE TAI HEIDÄN OMAISUDELLEEN AIHEUTUVASTA MENETYKSESTÄ, VAURIOISTA TAI LOUKKAANTUMISESTA, MIKÄLI TUOTETTA ON KÄYTETTY VÄÄRIN TAI VIRHEELLISESTI TAI JOS TUOTTEEN MUKANA TOIMITETTU OMISTAJAN KÄSIKIRJAN OHJEITA EI OLE NOUDATETTU.

TÄMÄN TAKUUN VOIMASSAOLAIKANA VAIHDETTUJEN OSIEN JA TARVIKKEIDEN TAKUU ON VOIMASSA AINOASTAAN EDELLÄ MAINITTUJEN ALKUPERÄISTEN TAKUUAIKOJEN MUKAISESTI.

TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN YKSITYISPERHEEN KOTONAAN TAI ASUNNOSSAAN KÄYTTÄMIÄ TUOTTEITA EIKÄ WEBER®-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, KUNNALLISISSA TAI USEITA LAITTEITA SISÄLTÄVISSÄ KOHTEISSA, KUTEN RAVINTOLOISSA, HOTELLEISSA, LOMAKOHITEISSA TAI VUOKRAKINTEISTÖISSÄ.

WEBER SAATTAA TOISINAAN MUUTTAA TUOTTEIDENSA MUOTOILUA. MITÄÄN TÄHÄN TAKUUSEEN SISÄLTYYVÄÄ TIETOA EI VOIDA TULKITA SITEN, ETTÄ WEBER ON VELVOITETTU TEKEMÄÄN VASTAAVAT MUUTOKSET AIKAISEMMIN VALMISTETTUIHIN TUOTTEISIIN, EIKÄ MUUTOKSIA MYÖSKÄÄN VOI TULKITA SITEN, ETTÄ EDELLISET MALLIT OLISIVAT JOLLAKIN TAVALLA VIALLISIA.

Omistajan käsikirjan lopussa olevassa luettelossa on eri maissa sijaitsevien toimipisteiden tarkemmat yhteystiedot.

SISÄLLYSLUETTELO

- 2 Turvallisuus
- 3 Takuu
- 4 Grillausjärjestelmä
- 5 Erikoistoiminnot
- 6 Ennen sytyttämistä
Valitse grillille oikea sijoituspaikka
Brikettien määrän valinta
Ensimmäinen grillauskerta
Grillin valmistelu sytyttämistä varten
- 7 Brikettien sytyttäminen
Grillin valmistelu suoraa grillausta varten
Grillin valmistelu epäsuoraa grillausta varten
- 10 Grillausmenetelmät
Suoralla lämmöllä grillaaminen
- 11 Grillausmenetelmät
Epäsuoralla lämmöllä grillaaminen/savustus
- 12 Savustuspurut
- 13 Grillausopas
- 14 Grillaus- ja savustusohjeita ja -vinkkejä
- 15 Varaosat

Mene osoitteeseen www.weber.com, valitse maasi ja rekisteröi grillisi tänään.



GRILLAUSJÄRJESTELMÄ

Brikettigrillisi suunnitteluun on panostettu paljon aikaa ja rahaa. Suunnittelemme grillimme toimimaan optimaalisesti, jotta sinun ei tarvitse huolehtia leimahtelusta, kuumista ja kylmistä pisteistä tai palaneesta ruuasta. Saat erinomaisen suorituskyvyn, hallinnan ja tulokset joka kerta.

A Alaosa ja kansi

Kaikissa WEBER-brikettigrilleissä on posliiniemaloitu alaosa ja kansi. Se tarkoittaa, että pinta ei koskaan irtoa tai hilseile. Käsitelty pinta heijastaa lämmön takaisin, jolloin se pysyy ruuan ympärillä uunin tavoin tuottaen vielä paremman grillaustuloksen.

B Pellit ja ilmanottoaukot

Ilmalla on suuri merkitys hiiligrillauksessa. Mitä enemmän ilmaa päästät grilliin, sitä kuumempina brikitit palavat ja sitä korkeampi lämpötila. Grillauksen aikana voit säätää grillin sisälämpötilaa alaosan ja kannen pelleillä. Kun haluat korkean lämpötilan suoraa grillausta varten, pidä alaosan ja kannen ilmanottoaukot täysin auki. Jos aiot käyttää epäsuoraa grillausta tai savustaa ruokaa alemmassa lämpötilassa, voit sulkea alaosan ja kannen ilmanottoaukot puoliväliin. Peltien sulkeminen kokonaan sulkee ilmanoton ja sammuttaa hiilloksen.

C Grillausritilä

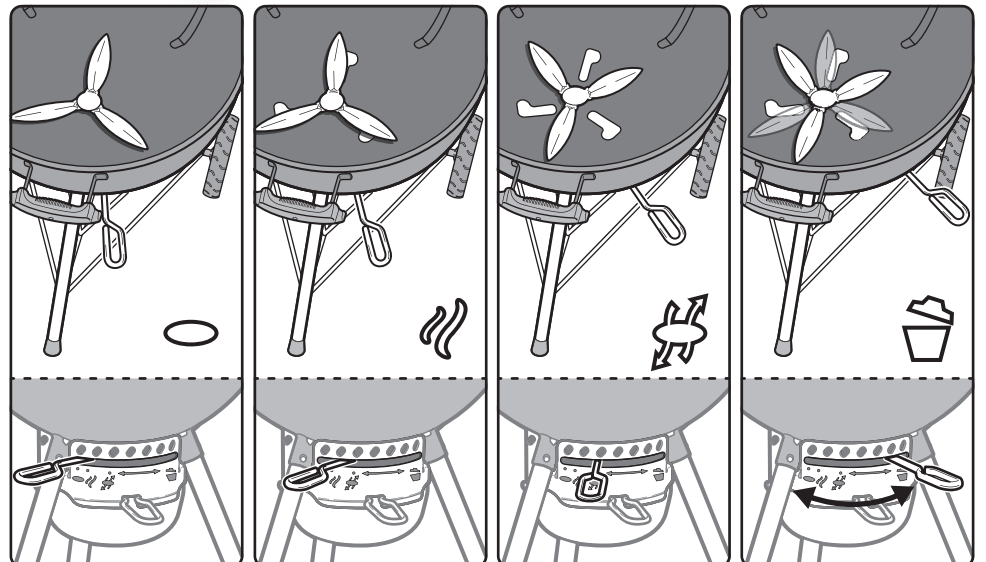
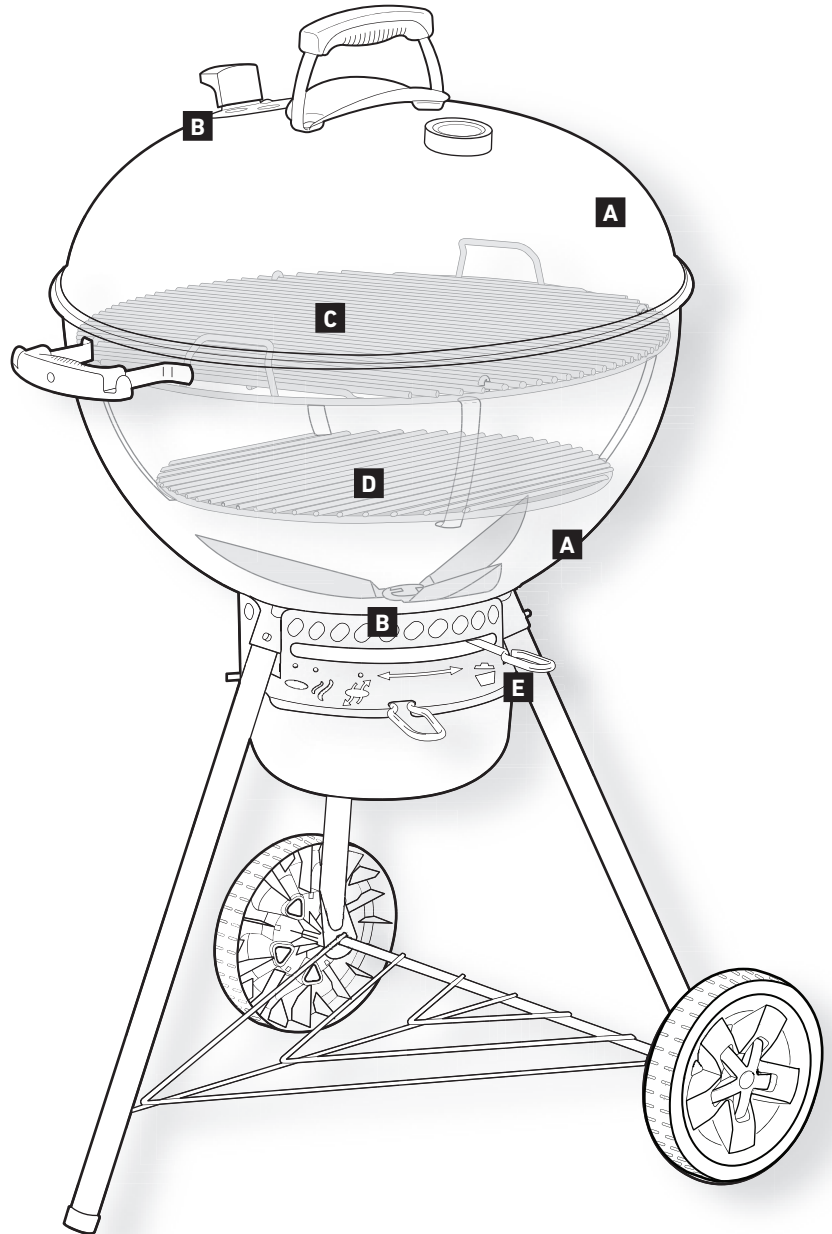
Pinnoitetusta teräksestä valmistettu grillausritilä tarjoaa runsaasti tilaa suosikkiruokiesi valmistukseen.

D Brikettiritilä

Brikettiritilä on suunniteltu kestämään hiilloksen kuumuus. Teräksestä valmistettu kestävä ritilä ei väännä eikä pala puhki. Lisäksi se tarjoaa riittävästi tilaa suoraa tai epäsuoraa grillausta varten.

E ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmä

ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmä tekee puhdistuksesta helppoa. Kahvaa liikuteltaessa kolme siipettä siirtävät tuhkan grillin pohjalta tuhka-astiaan ilmanottoaukkojen kautta. Siipiä avulla voit hallita palamista tai sammuttaa sen helposti.





Ostamasi malli on varustettu tällä sivulla kuvatuilla ominaisuuksilla.

A Kannen lämpömittari

Kestävä lämpömittari, jolla voit helposti seurata grillin sisälämpötilaa.

B Kansikoukku

Kannen sisällä on taivutettu kansikoukku. Siirrä kansi sivuun ja ripusta se alaosan reunalle.

C Saranoitu grillausritilä

Saranoitussa grillausritilässä on taittavat osat, joiden kautta sinun on helppo lisätä brikettejä.

D Suuri tuhka-astia

Umpinainen tuhka-astia estää tuhkan leviämisen ympäristöön, ja se on helppo irrottaa tuhkan hävittämistä varten.

E Välinekoukku

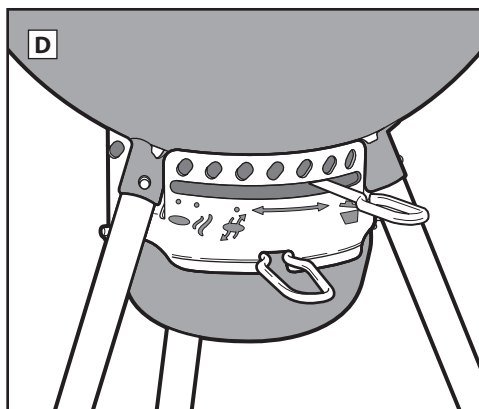
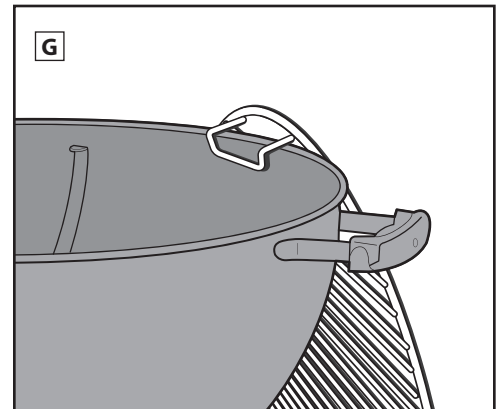
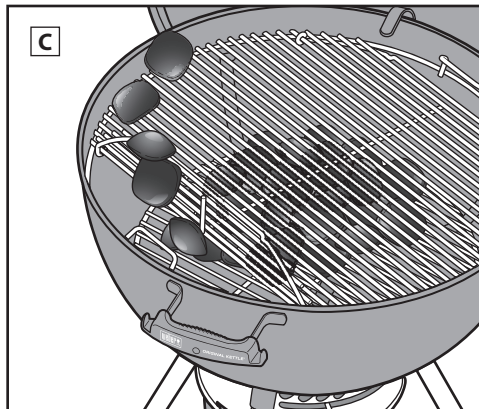
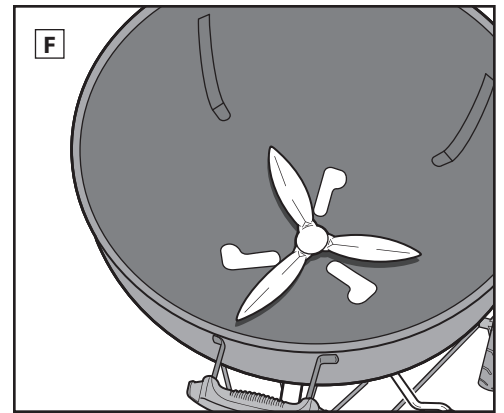
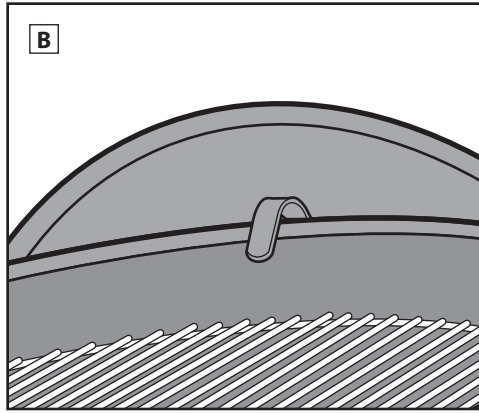
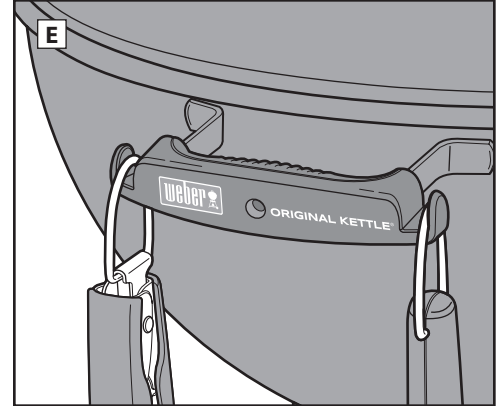
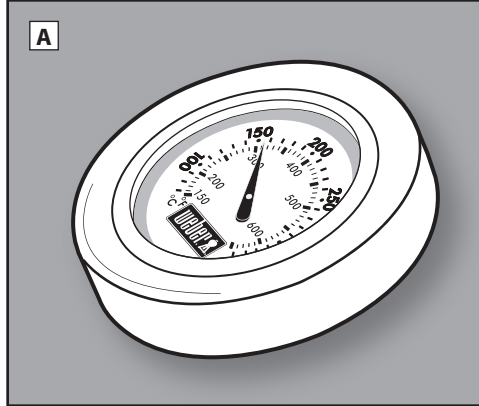
Kahvassa on välinekoukku, joihin voit ripustaa grillaustarvikkeesi.

F Alaosan ilma-aukot

Nämä uudelleen muotoillut ilma-aukot päästävät täydellisen määrän ilmaa savustusta ja matalalämpöistä grillausta varten.

G Grillausritilän kaarevat kahvat

Grilliritilä voidaan ripustaa alaosan sivulle kaarevien kahvojen ansiosta.





ENNEN SYTYTTÄMISTÄ

Valitse grillille oikea sijoituspaikka

- Käytä grilliä vain ulkona hyvin tuuletetussa paikassa. Älä käytä grilliä autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä tai muissa suljetuissa tiloissa.
- Aseta grilli aina vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Älä käytä grilliä 1,5 m etäisyydellä palavista materiaaleista. Palavia materiaaleja ovat mm. tavalliset ja painekäsittellyt puuterassit, patiot ja kuistit.

Brikettien määrän valinta

Brikettien määrä riippuu grillin koosta ja siitä, mitä aiot grillata. Jos grillaat pieniä mureita ruoanpaloja, jotka kypsyvät alle 20 minuutissa, katso taulukko *Brikettien mittaaminen ja lisääminen suoraa grillausta varten*. Jos grillaat tai savustat suurempia lihanpaloja, joiden kypsymisaika on yli 20 minuuttia, tai helposti murenevia ruokia, katso taulukko *Brikettien mittaaminen ja lisääminen epäsuoraa grillausta varten*. Mittaa sopiva määrä brikettejä grillin mukana toimitetulla mittakupilla. Lisätietoa suoran ja epäsuoran grillauksen eroista on luvuissa *GRILLAUSMENETELMÄT*.

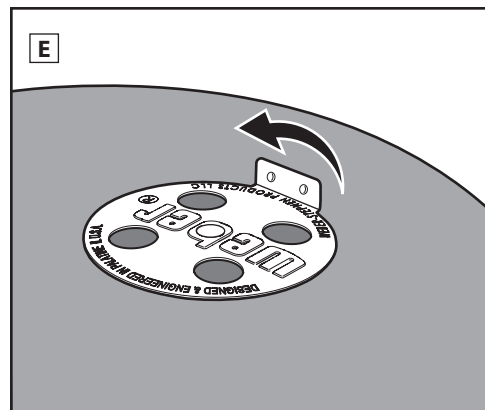
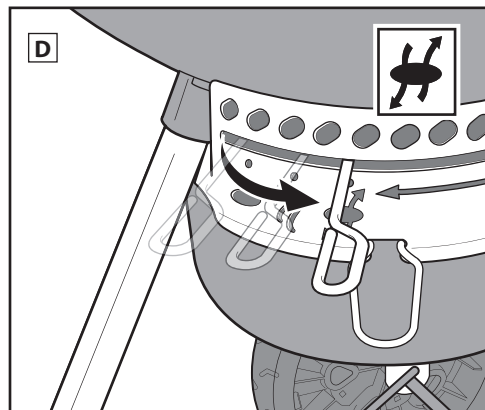
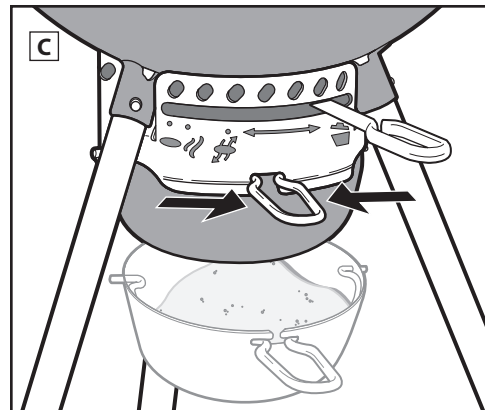
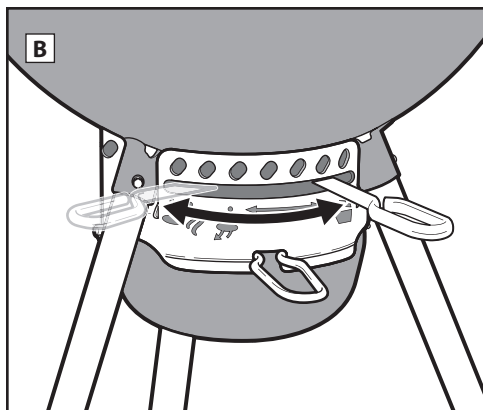
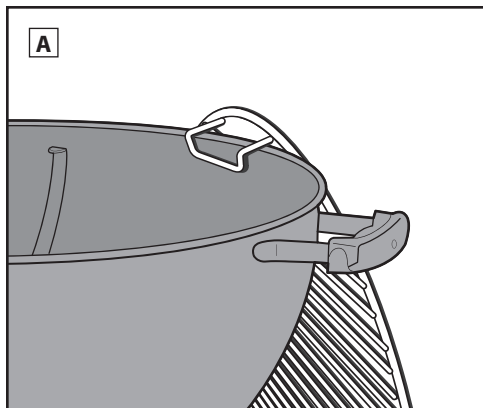
Ensimmäinen grillauskerta

Ennen ensimmäistä käyttökertaa suosittelemme, että grilli kuumennetaan ja poltetaan täydellä lämmöllä kansi suljettuna vähintään 30 minuutin ajan mahdollisten valmistusjäämien polttamiseksi.

Grillin valmistelu sytyttämistä varten

1. Avaa kansi ja ripusta se koukkuun.
2. Nosta grilliritilä grillistä. Grilliritilä voidaan ripustaa grilliin kaarevien kahvojen ansiosta (A).
3. Irrota brikettiritilä (alempi) ja puhdista tuhkat ja vanhat hiilenpalat grillin pohjalta ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmällä. Briketit vaativat palaakseen happea, joten varmista, ettei mikään tuki ilmanottoaukkoja. Siirrä tuhka ja hiilenpalat grillin pohjalta tuhka-astiaan liikuttamalla kahvaa edestakaisin (B).
4. Irrota tuhka-astia tyhjennystä varten puristamalla tuhka-astian kahvasta niin, että se irtoaa grillistä (C).
5. Avaa ilmanottoaukot kääntämällä ONE-TOUCH-pellin kahva täysin avattuun asentoon (D).
6. Asenna brikettiritilä (alempi).
7. Avaa kannen ilmanottoaukot kääntämällä kansipelti täysin avattuun asentoon (E).

Huomaa: Sytytysnesteen käyttöohjeet on tarkoituksella jätetty pois tästä omistajan käsikirjasta. Sytytysnesteen käyttö on sotkuista ja se voi antaa ruuallesi kemiallisen maun, mitä sytytyspalat (myydään erikseen) eivät tee. Jos päätät käyttää sytytysnestettä, noudata valmistajan ohjeita äläkä KOSKAAN ruiskuta sytytysnestettä liekkeihin.





BRIKETTIEN SYTYTTÄMINEN

Päätä käytettävä grillausmenetelmä ennen brikkettien sytyttämistä.

Grillin valmistelu suoraa grillausta varten

Brikkettien sytyttäminen piippusytyttimen avulla

WEBER RAPIDFIRE -piippusytytyn on yksinkertainen ja paras tapa sytyttää kaikenlaiset hiilet ja brikketit (myydään erikseen). Lue RAPIDFIRE-piippusytyttimen mukana toimitetut varoitukset ennen brikkettien sytyttämistä.

1. Aseta pari rypistettyä sanomalehden sivua piippusytyttimen pohjalle ja aseta piippusytytyn brikkettiritilälle (alempi) (A) tai laita pari sytytyspalaa brikkettiritilän keskelle ja aseta piippusytytyn niiden päälle (B).
2. Täytä piippusytytyn brikketeillä (C).
3. Sytytä sytytyskuutiot tai sanomalehti pitkällä tulitikuilla tai sytyttimellä piippusytyttimen alaosan sivuilla olevien reikien kautta (D).
4. Pidä piippusytytyn paikallaan, kunnes brikketit ovat kokonaan syttyneet. Valmiin hiiloksen tunnistaa siitä, että se on valkoisen tuhakerroksen peitossa.

Huomaa: Varmista, että sytytyskuutiot ovat täysin palaneet ja hiillos on valmis ennen kuin asetat ainekset grillausritilälle. Älä aloita grillausta ennen kuin hiillos on saanut harmaan tuhakerroksen.

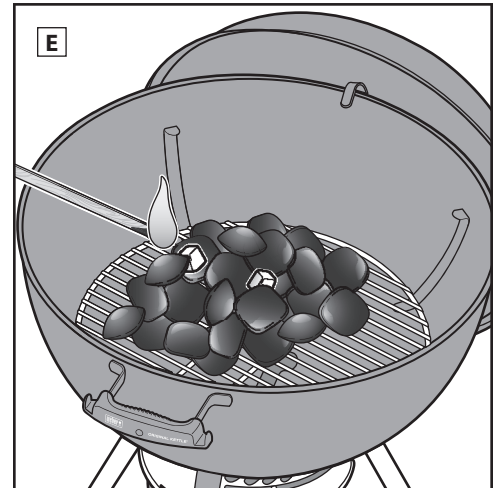
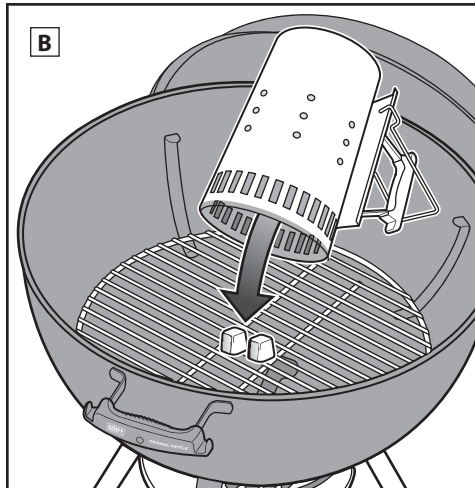
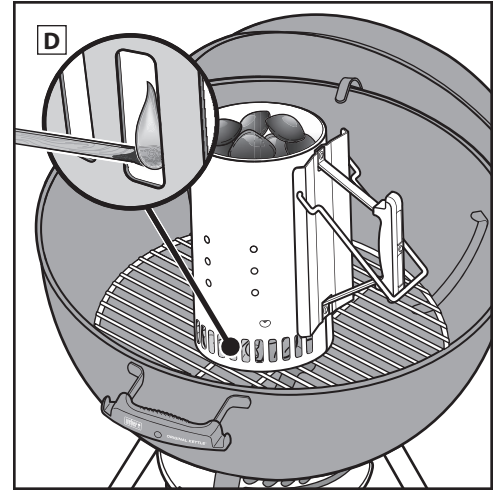
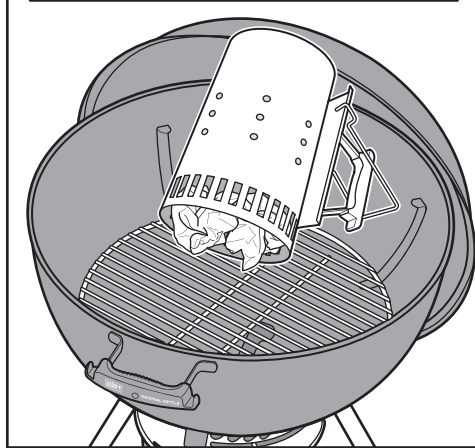
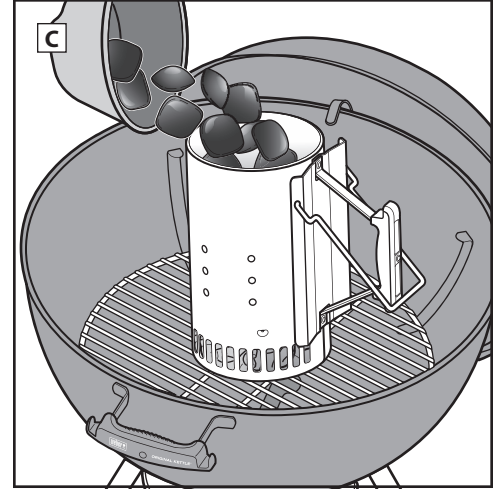
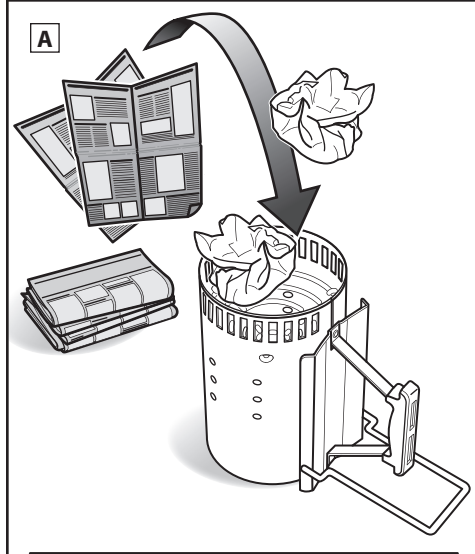
5. Kun brikketit ovat syttyneet, asettele brikketit seuraavien sivujen ohjeiden mukaan ja aloita grillaus valitsemallasi grillausmenetelmällä.

Brikkettien sytyttäminen ilman piippusytytintä

1. Kasaa brikketit kasaksi brikkettiritilän (alempi) keskelle ja työnnä pari sytytyskuutiota (myydään erikseen) kasan keskelle.
2. Sytytä sytytyskuutiot pitkällä tulitikuilla tai sytyttimellä. Sytytyskuutiot sytyttävät brikketit (E).
3. Odota, kunnes brikketit ovat täysin syttyneet. Valmiin hiiloksen tunnistaa siitä, että se on valkoisen tuhakerroksen peitossa.

Huomaa: Varmista, että sytytyskuutiot ovat täysin palaneet ja hiillos on valmis ennen kuin asetat ainekset grillausritilälle. Älä aloita grillausta ennen kuin hiillos on saanut harmaan tuhakerroksen.

4. Kun brikketit ovat syttyneet, asettele brikketit seuraavien sivujen ohjeiden mukaan ja aloita grillaus valitsemallasi grillausmenetelmällä.





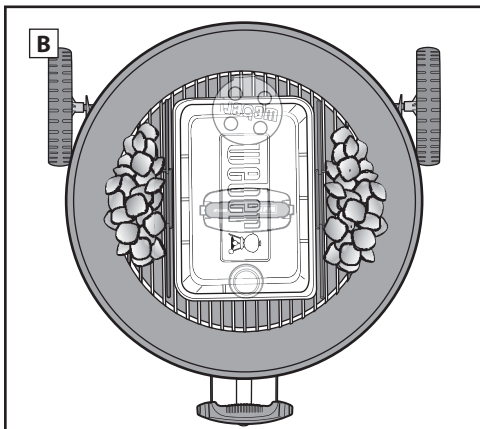
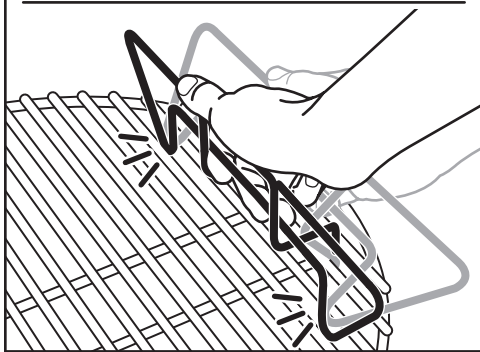
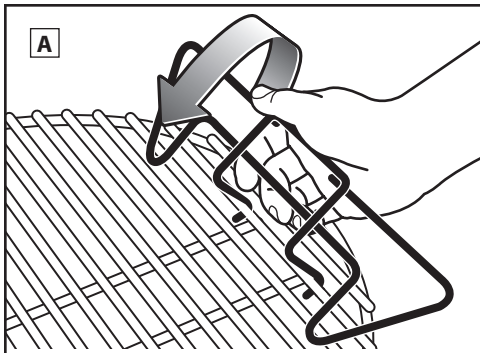
BRIKETTIEN SYTYTTÄMINEN

Grillin valmistelu epäsuoraa grillausta varten

Epäsuoraa grillausmenetelmää käyttäessäsi voit levittää brikitit brikketiritilälle (alempi) alaosan vastakkaisille reunoille tai käyttää WEBER-hiili-/brikketitukia.

⚠ Kun käytät hiili-/brikketitukia, ne on kiinnitettävä brikketiritilään (alempi) alaosan vastakkaisille sivuille ennen brikkettien sytyttämistä (A).

⚠ Älä aseta brikkettejä kannen ja alaosan kahvojen viereen tai suoraan lämpömittarin ja kansipellin alle (B).



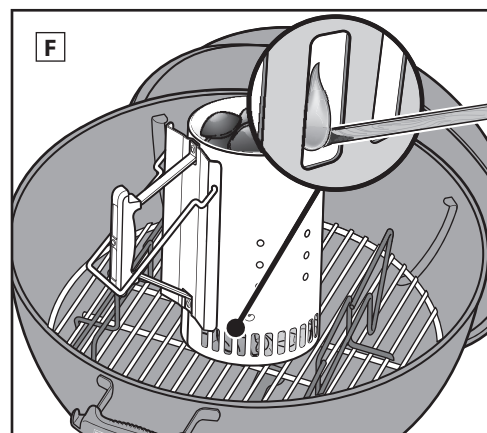
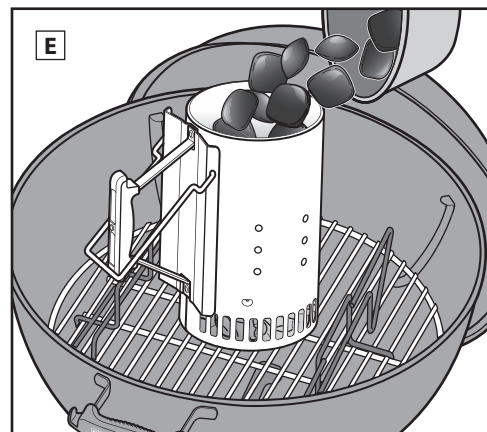
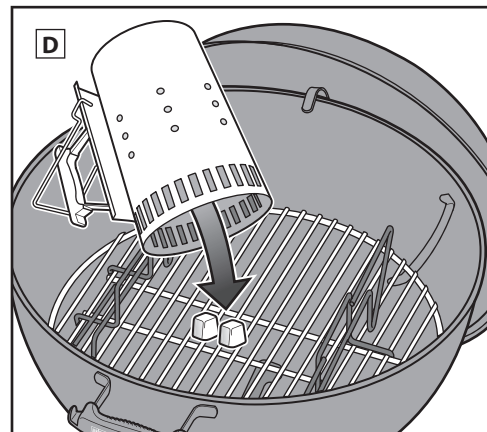
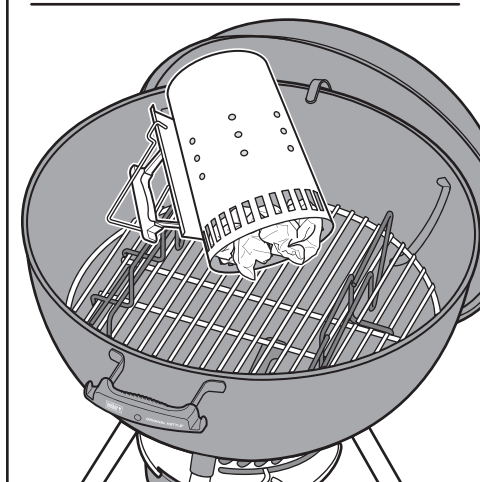
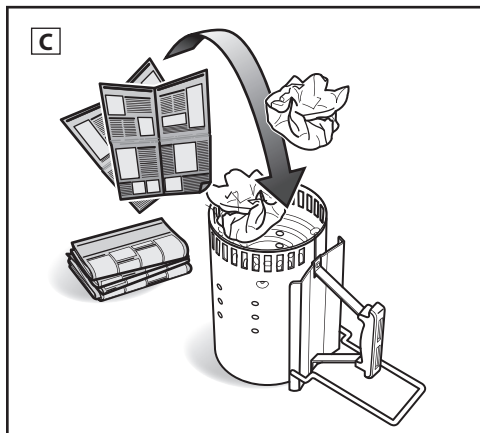
Brikkettien sytyttäminen piippusytyttimen avulla

WEBER RAPIDFIRE -piippusytytyn on yksinkertainen ja paras tapa sytyttää kaikenlaiset hiilet ja brikitit (myydään erikseen). Lue RAPIDFIRE-piippusytyttimen mukana toimitetut varoitukset ennen brikkettien sytyttämistä.

1. Aseta pari rypistettyä sanomalehden sivua piippusytyttimen pohjalle ja aseta piippusytytyn brikketiritilälle (alempi) mahdollisten hiili-/brikketitukien väliin (C) tai laita pari sytytyspalaa brikketiritilän (alempi) keskelle ja aseta piippusytytyn niiden päälle (D).
2. Täytä piippusytytyn brikketeillä (E).
3. Sytytä sytytyskuutiot tai sanomalehti pitkillä tulitikuilla tai sytyttimellä piippusytyttimen alaosan sivuilla olevien reikien kautta (F).
4. Pidä piippusytytyn paikallaan, kunnes brikketit ovat kokonaan syttyneet. Valmiin hiillosen tunnistaa siitä, että se on valkoisen tuhakerroksen peitossa.

Huomaa: Varmista, että sytytyskuutiot ovat täysin palaneet ja hiillos on valmis ennen kuin asetat ainekset grillausritilälle. Älä aloita grillausta ennen kuin hiillos on saanut harmaan tuhakerroksen.

5. Kun brikketit ovat syttyneet, asettele brikketit seuraavien sivujen ohjeiden mukaan ja aloita grillaus valitsemallasi grillausmenetelmällä.





BRIKETTIEN SYTYTTÄMINEN

Brikettien sytyttäminen ilman piippusytytintä

△ Kun käytät hiili-/brikettitukia, ne on kiinnitettävä brikettiritilään (alempi) alaosan vastakkaisille sivuille ennen brikettien sytyttämistä (A).

△ Älä aseta brikettejä kannen ja alaosan kahvojen viereen tai suoraan lämpömittarin ja kansipellin alle (B).

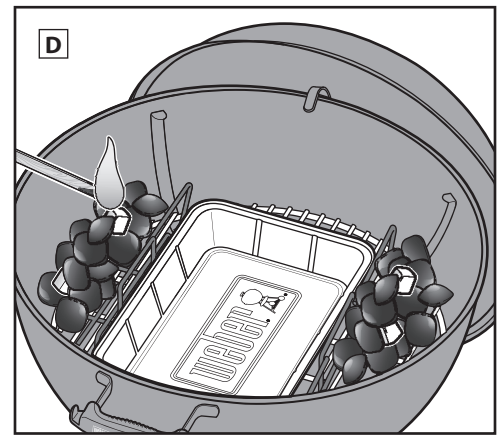
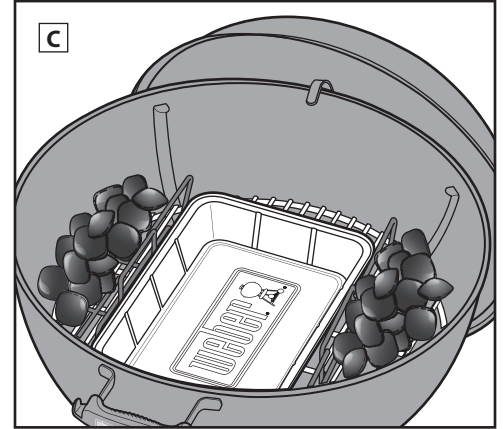
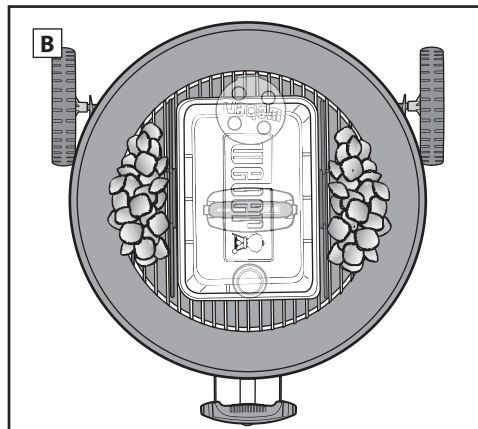
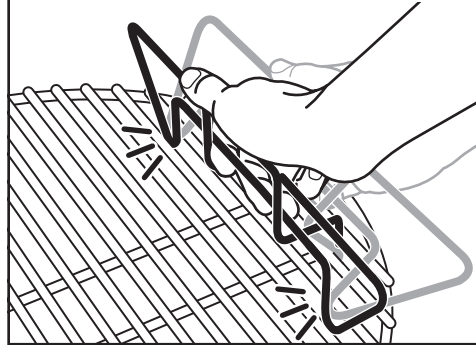
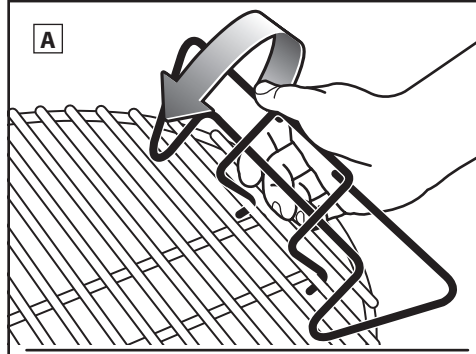
1. Kiinnitä hiili-/brikettituet brikettiritilään (alempi) alaosan vastakkaisille sivuille.
2. Täytä hiili-/brikettituet briketeillä (C).
3. Laita pari sytytyskuutiota (myydään erikseen) brikettien sekaan.

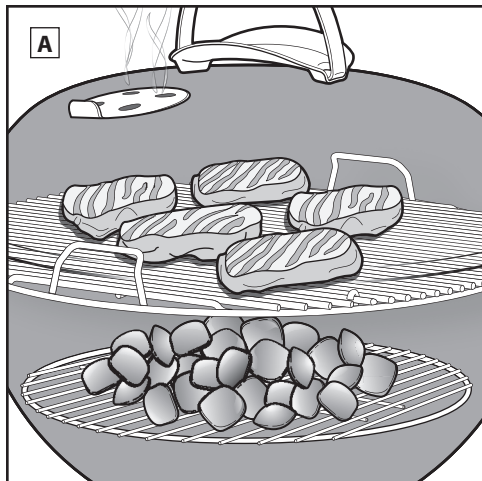
Huomaa: Upota niitä hieman brikettien sekaan.

4. Sytytä sytytyskuutiot pitkillä tulitikuilla tai sytyttimellä (D). Sytytyskuutiot sytyttävät briketit.
5. Odota, kunnes briketit ovat täysin syttyneet. Valmiin hiilloksen tunnistaa siitä, että se on valkoisen tuhkerokoksen peitossa.

Huomaa: Varmista, että sytytyskuutiot ovat täysin palaneet ja hiillos on valmis ennen kuin asetat ainekset grillausritilälle. Älä aloita grillausta ennen kuin hiillos on saanut harmaan tuhkerokoksen.

6. Kun briketit ovat syttyneet, asettele briketit seuraavien sivujen ohjeiden mukaan ja aloita grillaus valitsemallasi grillausmenetelmällä.





Suora grillausmenetelmä

Käytä suora grillausmenetelmää pienille mureille aineksille, jotka kypsyvät alle 20 minuutissa, kuten:

- Hampurilaiset
- Pihvit
- Kotletit
- Vartaat
- Luuttomat broilerinpalat
- Kalafileet
- Äyriäiset
- Kasvisviipaleet

Suoralla lämmöllä grillattaessa liekit ovat grillattavan ruoan alla (A). Tuli ruskistaa ruoan pinnan ja antaa sille makua ja rakennetta pinnan karamelloituuessa samalla kun ainekset kypsyvät läpikotaisin.

Suora tuli synnyttää sekä säteily- että johtumislämpöä. Brikettien säteilemä lämpö kypsentää nopeasti lähimpänä olevien aineiden pinnan. Samaan aikaan tuli kuumentaa grillausritilän tangot, jotka johtavat lämmön suoraan ruoan pintaan ja synnyttävät nuo ihanat grilliraidat.

Brikettien asettelu suora grillausta varten

1. Käytä brikettigrilliiä käsitellessäsi aina grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.

Huomaa: Grilli, mukaan lukien kahvat ja peltien/ ilmanottoaukkojen kahvat, kuumenee. Käytä grillikintaita tai -käsineitä palovammojen välttämiseksi.

2. Kun briketit ovat kokonaan syttyneet, levitä briketit tasaisesti grillikintaiden tai -käsineiden, hiili-/brikettikaapimen tai pitkien grillauspihtien avulla brikettiritilälle (alempi) (B). Käytä grillikintaita tai -käsineitä.

3. Varmista, että ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmän kahva ja kansipelti ovat täysin auki (C), (D).

4. Kun brikettien pinnalla on tuhkerakros, aseta grillausritilä paikalleen.

5. Sulje kansi.

6. Esikuumenna grillausritilää noin 10-15 minuuttia.

7. Kun grillausritilä on kuumennettu, avaa kansi ja ripusta se alaosan sivulle kansikoukulta. Puhdista grillausritilä grilliharjalla (E).

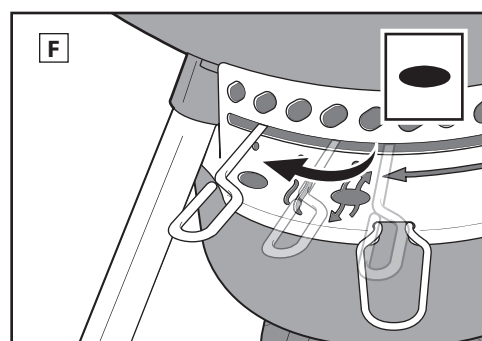
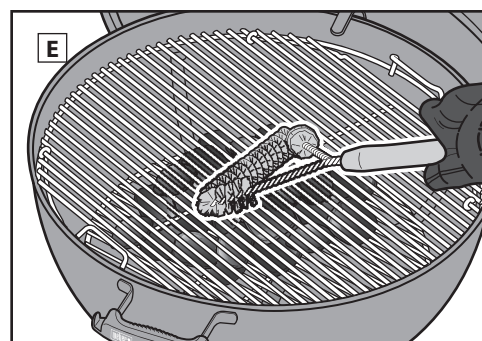
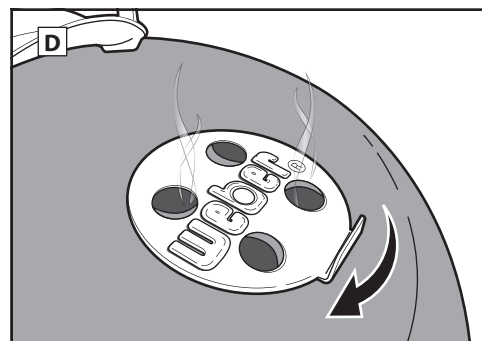
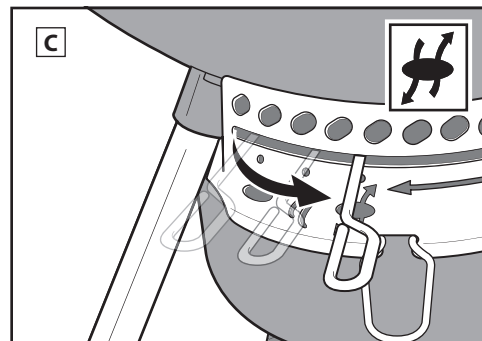
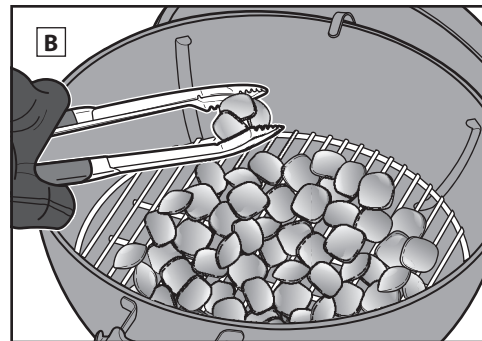
Huomaa: Kun käytät teräksistä grilliharjaa, vaihda harja jos havaitset irtoharjaksia grillausritilällä tai harjassa.

8. Laita ruoka grillausritilälle.

9. Sulje kansi ja katso ohjeesta suositeltu kypsennysaika.

Grillauksen jälkeen...

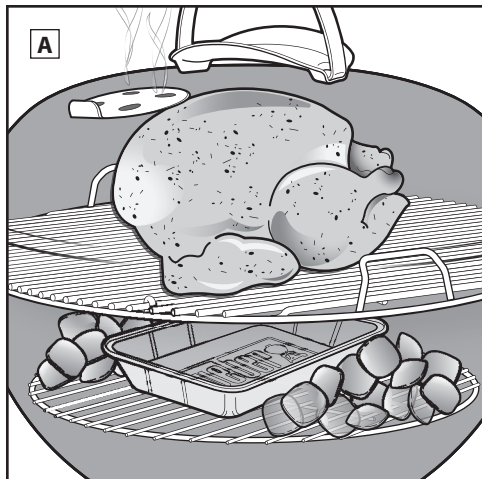
Sammuta hiillos sulkemalla kannen pelti ja alaosan ilmanottoaukot (F).



Brikettien mittaaminen ja lisääminen suora grillausta varten

*Kun mittaat suuripalaisia puuhiiliä, käytä grillin mukana toimitettua mittakuppia.

Grillin halkaisija	WEBER Briketit	Briketit	Pyökki Puuhiili	Sekapuu Puuhiili
57 cm	30 brikettiä	40 brikettiä	1% kuppia (0,98 kg)	1% kuppia



Brikettien asettelu epäsuoraa grillausta/savustusta varten

1. Käytä brikettigrillillä käsitellessäsi aina grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.

Huomaa: Grilli, mukaan lukien kahvat ja peltien/ ilmanottoaukkojen kahvat, kuumenee. Käytä grillikintaita tai -käsineitä palovammojen välttämiseksi.

2. Varmista, että hiili-/brikettituet ovat alaosan sivuilla kaukana lämpömittarista ja alaosan kahvasta (B). Voit asettaa tiputusastian hiiloksen päälle keräämään ruoasta tippuvan rasvan.

3. Varmista, että ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmän kahva ja kansipelti ovat täysin auki (C), (D).

4. Kun brikettien pinnalla on tuhkeros, aseta grillausritilä paikalleen. Varmista, että grillausritilän saranoidut puolet ovat suoraan hiiloksen yläpuolella.

5. Sulje kansi.

6. Kuumenna grillausritilää noin 10 - 15 minuuttia.

7. Kun grillausritilä on kuumennettu, avaa kansi ja ripusta se alaosan sivulle kansikoukulla. Puhdista grillausritilä grilliharjalla (E).

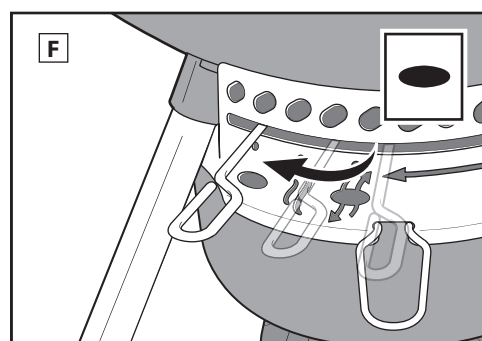
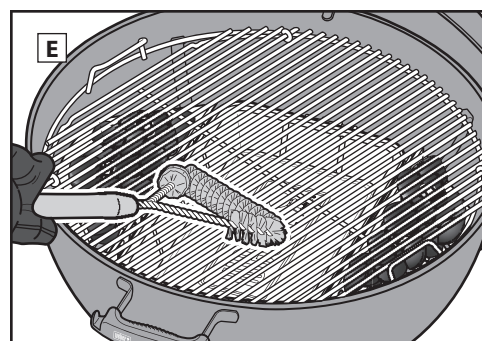
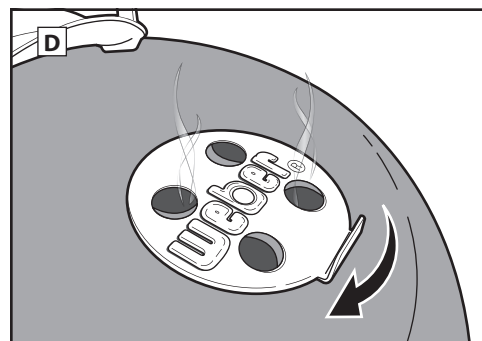
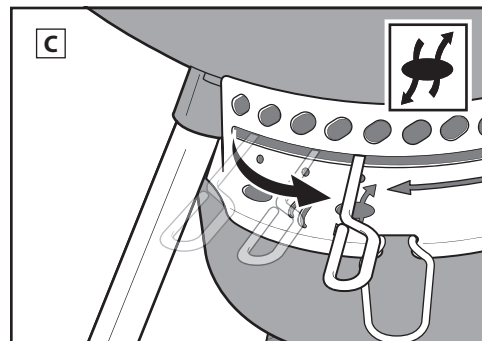
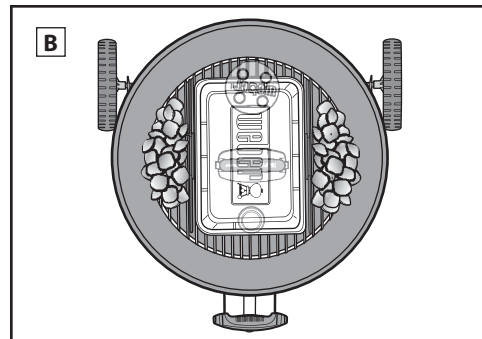
Huomaa: Kun käytät teräksistä grilliharjaa, vaihda harja jos havaitset irtoharjaksia grillausritilällä tai harjassa.

8. Aseta ainekset grillausritilän keskelle mahdollisen tiputusastian yläpuolelle.

9. Sulje kansi. Aseta kansi niin, että lämpömittari ei ole hiiloksen kohdalla, jossa se altistuisi suoralle lämmölle. Laske tarvittaessa grillin sisälämpötilaa säätämällä kannen ja alaosan peltejä. Katso ohjeesta suositeltu kypsennysaika.

Grillauksen jälkeen...

Sammuta hiillos sulkemalla kannen pelti ja alaosan ilmanottoaukot (F).



Epäsuora grillaus ja savustus

Käytä epäsuoraa grillausta/savustusta suuremmille lihanpalloille, jotka vaativat yli 20 minuutin kypsennysajan tai aroille aineksille, jotka kuivuvat tai palavat suorassa lämmössä, kuten:

- Paisti
- Luulliset broilerinpalat
- Ohuet kalafileet
- Kokonainen broileri
- Kokonainen kalkkuna
- Ribsit

Epäsuoraa grillausta voidaan käyttää paksumpien tai luisten palojen kypsentämiseen, jotka on ensin ruskistettu suoralla lämmöllä. Epäsuorassa grillauksessa ja savustuksessa hiillos on grillin reunalla tai reunoilla. Ruoka on grillausritilän sellaisella osalla, jonka alla ei ole hiillosta (A).

Säteily- ja johtumislämpö vaikuttavat edelleen ruokaan, mutta ne eivät ole yhtä voimakkaita epäsuorassa grillauksessa ja savustuksessa. Kun grillin kansi on kiinni, ruokaan vaikuttaa voimakkaimmin konvektiolämpö. Lämpö nousee hiiloksesta, heijastuu kannen ja alaosan sisäpintoista ja kiertää grillissä kypsentaen ruuan tasaisesti joka puolelta.

Konvektiolämpö ei ruskista ruokaa säteily- ja johtumislämmön tavoin. Se kypsentää ainekset hellävaraisemmin ja läpikotaisin uunin kuumuuden tavoin.

Voit savustaa ruokaa lisäämällä puupaloja- tai lastuja hiilokseksi.

Brikettien mittaaminen ja lisääminen epäsuoraa grillausta varten

*Kun mittaat suuripalaisia puuhiiliä, käytä grillin mukana toimitettua mittakuppia.

Grillin halkaisija	WEBER Briketit		Briketit		Pyökki Puuhiili		Sekapuu Puuhiili	
	Briketit ensimmäinen tunti (per puoli)	Briketit lisäys jokaista lisätuntia kohti (per puoli)	Briketit ensimmäinen tunti (per puoli)	Briketit lisäys jokaista lisätuntia kohti (per puoli)	Puuhiili ensimmäinen tunti (per puoli)	Puuhiili lisäys jokaista lisätuntia kohti (per puoli)	Puuhiili ensimmäinen tunti (per puoli)	Puuhiili lisäys jokaista lisätuntia kohti (per puoli)
57 cm	15 brikettiä	4 brikettiä	20 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia	1 kourallinen	½ kuppia	1 kourallinen



GRILLAUSMENETELMÄT - EPÄSUORA GRILLAUS / SAVUSTUS

Savustaminen

Valmistele grilli epäsuoraa grillausta varten.

1. Käytä brikettigrilliä käsitellessäsi aina grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.

Huomaa: Grilli, mukaan lukien kahvat ja peltien/ ilmanottoaukkojen kahvat, kuumenee. Käytä grillikintaita tai -käsineitä palovammojen välttämiseksi.

2. Kun grilli on kuumennettu, avaa kansi ja ripusta se alaosan sivulle kansikoukulla. Aseta ainekset grillausritilän keskelle mahdollisen tiputusastian yläpuolelle.

3. Nosta grillausritilän saranoituja osia grillikintaiden tai -käsineiden ja pitkien grillauspihtien avulla ja lisää 2 - 4 WEBER-puupalaa tai kourallinen WEBER-lastuja hiiloksen päälle (G). Katso lisätietoa seuraavan kappaleen PUULAJIT-taulukosta.

Huomaa: Liota puulastuja vedessä ennen käyttöä palamisajan pidentämiseksi.

4. Sulje kansi ja siirrä ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmän kahva savustusasettoon (H).

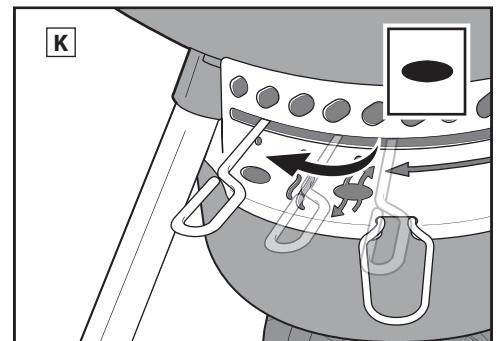
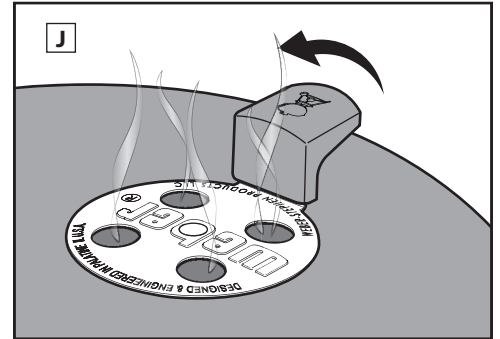
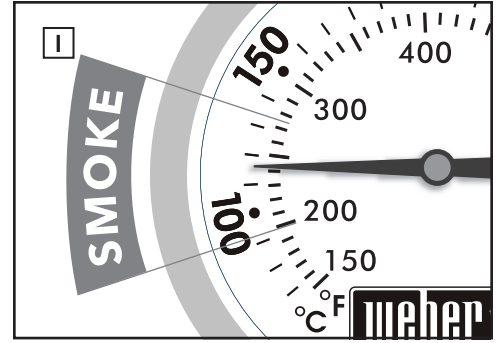
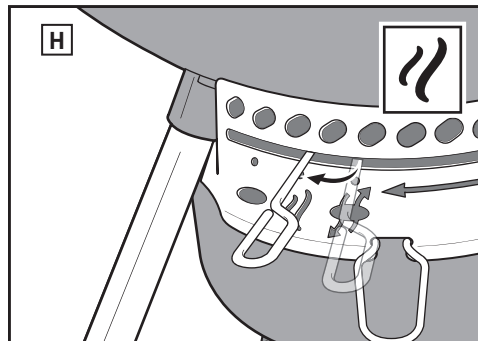
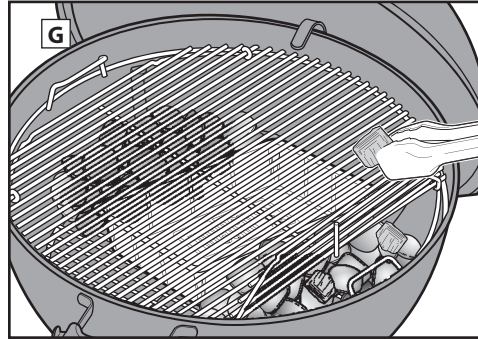
5. Kun kannen lämpömittari (I) on savustusalueella 95 - 135 °C, kierrä kansipeltiä grillikintaita tai -käsineillä niin, että lämpötila pysyy ihanteellisella savustustemperatuurialueella (J). Katso ohjeesta suositeltu kypsennysaika.

Huomaa: Nosta lämpötilaa avaamalla peltiä ja laske lämpötilaa sulkemalla peltiä.

Grillauksen jälkeen...

Sammuta hiillos sulkemalla kannen pelti ja alaosan ilmanottoaukot (K).

Kypsennysaikaan vaikuttavat grillauspaikan korkeus, tuuli, ulkolämpötila ja haluttu kypsyyssaste. Savustaminen on todellinen seikkailu. Kokeile erilaisilla lämpötiloilla, puulajeilla ja aineksilla. Kirjoita muistiin ainekset, puumäärät, yhdistelmät ja tulokset, jotta voit toistaa onnistumiset.



SAVUSTUSPURUT

Erilaiset lehtipuut antavat erilaisia aromeja. Selvitä kokeilemalla mistä puulajeista tai yhdistelmästä pidät eniten. Aloita aina pienellä puumäärällä; voit lisätä sitä myöhemmin maun mukaan.

Kokeile eri puulajeilla ja määrillä. Voit antaa ruualle lisämakua laittamalla hiiloksele laakerinlehtiä, valkosipulikyntsiä, mintunlehtiä, appelsiinin- tai sitruunankuorta ja erilaisia mausteita. Pidä kirjaa kokeiluistasi: on helppo unohtaa mitä teit viimeksi.

PUULAJI	OMINAISUUDET	SOPIVAT RUUAT
Hikkori	Vahva, savuinen, pekonimainen aromi.	Sianliha, broileri, nauta, riista, juustot.
Pekaani	Vahva ja hienovaraisempi kuin hikkori, mutta vastaava maku. Palaa alhaisella lämmöllä, joten ihanteellinen savustukseen erittäin alhaisella lämmöllä.	Sianliha, broileri, lammas, kala, juustot.
Mesquite	Makeampi ja herkempi aromi kuin hikkori. Palaa kuumana, joten käytä varoen.	Useimmat lihat, erityisesti nauta. Useimmat vihannekset.
Leppä	Hieno aromi, joka korostaa vaaleampia lihoja.	Lohi, miekkakala, sampi, muut kalat. Sopii myös broilerille ja sianlihalle.
Vaahtera	Savuinen, makeahko aromi.	Broileri, vihannekset, kinkku. Kokeile sekoittaa vaahteraa maissitähkien kanssa kinkkua tai pekonia varten.
Kirsikkapuu	Makeahko, hedelmäinen savuaroimi.	Siipikarja, riistalinnut, sianliha.
Omenapuu	Hieman makea mutta tiiviimpi hedelmäinen savuaroimi.	Nauta, siipikarja, riistalinnut, sianliha (erityisesti kinkku).

Vältä pehmeitä pihkaisia puulajeja kuten mänty, setri ja haapa. ⚠ **VAROITUS: Älä koskaan käytä käsiteltyä tai kemikaaleille altistunutta puuta.**



Naudan- ja lampaanlihan kypsennysajat vastaavat Yhdysvaltain maatalousviraston medium-kypsyyssasteen määritelmää, ellei toisin mainita. Palat, paksuudet, painot ja kypsennysajat ovat ohjeellisia. Erilaiset tekijät, kuten grillauspaikan korkeus, tuuli ja ulkoilman lämpötila, voivat vaikuttaa kypsennysaikoihin.

Lisää ohjeita ja vinkkejä löydät osoitteesta www.weber.com.

	Paksuus/Paino	Arvioitu kokonaisgrillausaika	
PUNAINEEN LIHA	Pihvi: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-luupihvi ja filet mignon (porsaansisäfile)	2 cm paksu 2,5 cm paksu 5 cm paksu	4 - 6 minuuttia suora korkea lämpö 6 - 8 minuuttia suora korkea lämpö 14 - 18 minuuttia ruskista 6 - 8 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä ja kypsennä 8 - 10 minuuttia epäsuoralla korkealla lämmöllä
	Flank Steak	0,7 - 1 kg, 2 cm paksu	8 - 10 minuuttia suora keskilämpö
	Jauhelihapihvi	2 cm paksu	8 - 10 minuuttia suora keskilämpö
	Porsaansisäfilee	1,4 - 1,8 kg	45 - 60 minuuttia ruskista 15 minuuttia suoralla keskilämmöllä ja kypsennä 30 - 45 minuuttia epäsuoralla keskilämmöllä
	Bratwurst: tuore	85 g	20 - 25 minuuttia suora alhainen lämpö
Sianliha	Kotletti: luuton tai luineen	2 cm paksu 3 - 4 cm paksu	6 - 8 minuuttia suora korkea lämpö 10 - 12 minuuttia ruskista 6 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä ja kypsennä 4 - 6 minuuttia epäsuoralla korkealla lämmöllä
	Ribsit: baby back, spareribs	1,4 - 1,8 kg	1½ - 2 tuntia epäsuora keskilämpö
	Ribsit: maalaistyylinen, luullinen	1,4 - 1,8 kg	1½ - 2 tuntia epäsuora keskilämpö
	Porsaansisäfilee	0,5 kg	30 minuuttia ruskista 5 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä ja kypsennä 25 minuuttia epäsuoralla keskilämmöllä
	Broilerinrinta: luuton, nahaton	170 - 227 g	8 - 12 minuuttia suora keskilämpö
SIIPIKARJA	Broilerinreisi: luuton, nahaton	113 g	8 - 10 minuuttia suora keskilämpö
	Broilerin palat: luineen, erilaisia	85 - 170 g	36 - 40 minuuttia 6 - 10 minuuttia suoralla alhaisella lämmöllä ja 30 minuuttia epäsuoralla keskilämmöllä
	Broileri: kokonainen	1,8 - 2,25 kg	1 - 1½ tuntia epäsuora keskilämpö
	Cornish Game Hen	0,7 - 0,9 kg	60 - 70 minuuttia epäsuora keskilämpö
	Kalkkuna: kokonainen, täyttämätön	4,5 - 5,5 kg	2 - 2½ tuntia epäsuora keskilämpö
	Kala, filee tai pihvi: ruijanpallas, punanapsija, lohi, meribassi, miekkakala, tonnikala	0,6 - 1,25 cm paksu 2,5 - 3 cm paksu	3 - 5 minuuttia suora keskilämpö 10 - 12 minuuttia suora keskilämpö
KALA JA ÄYRIÄISET	Kala: kokonainen	0,5 kg 1,4 kg	15 - 20 minuuttia epäsuora keskilämpö 30 - 45 minuuttia epäsuora keskilämpö
	Katkarapu	14 g	2 - 4 minuuttia suora korkea lämpö
VIHANNEKSET	Parsa	1,25 cm halkaisija	6 - 8 minuuttia suora keskilämpö
	Maissi	kuoressa	25 - 30 minuuttia suora keskilämpö
		kuorittu	10 - 15 minuuttia suora keskilämpö
	Sieni	siitake tai herkkusieni	8 - 10 minuuttia suora keskilämpö
		portobello	10 - 15 minuuttia suora keskilämpö
	Sipuli	puolikas	35 - 40 minuuttia epäsuora keskilämpö
		1,25 cm viipaleet	8 - 12 minuuttia suora keskilämpö
	Peruna	kokonainen	45 - 60 minuuttia epäsuora keskilämpö
1,25 cm viipaleet		9 - 11 minuuttia pariloit 3 minuuttia ja kypsennä 6 - 8 minuuttia suoralla keskilämmöllä	

Varmista, että ainekset mahtuvat grilliin kansi suljettuna niin, että ruokien ja kannen väliin jää noin 2,5 cm väli.

Ruoanlaittovinkkejä

- Kypsennä pihvejä, kalafileitä, luuttomia broilerinpaloja ja kasviksia suoralla grillausmenetelmällä taulukossa annettu aika (tai haluttuun kypsyyssasteeseen) kääntäen ne kerran grillauksen puolivälissä.
- Kypsennä paisteja, kokonaisia broilereita, luisia broilerinpaloja, kokonaisia kaloja ja paksumpia lihanpaloja epäsuoralla menetelmällä taulukossa annettu aika (tai kunnes sisälämpömittari näyttää haluttua sisälämpötilaa).
- Anna paistin, suurempien lihanpalojen ja paksujen pihvien levätä 5-10 minuuttia ennen leikkaamista. Lihan sisälämpötila nousee tänä aika 5 - 10 astetta.
- Voit antaa ruualle lisää savunmakua lisäämällä hiilokselle lehtipuupaloja ja -lastuja (joita on liotettu vedessä vähintään 30 minuuttia) tai kostutettuja tuoreita yrttejä, kuten rosmariinia, timjamaa tai laakerinlehtiä. Aseta märät puut tai yrtit hiilokselle juuri ennen kuin aloitat grillaamisen.
- Anna ainesten lämmetä ennen grillausta. Pidennä kypsennysaikaa, jos grillaat pakasteita.

Elintarviketurvallisuus

- Älä sulata lihaa, kalaa tai siipikarjaa huoneenlämpötilassa. Sulata ne jääkaapissa.
- Pese kätesi huolella kuumalla vedellä ja saippualla ennen kuin aloitat ruuanlaiton ja aina käsiteltyäsi raakaa lihaa, kalaa tai siipikarjaa.
- Älä koskaan laita kypsää ruokaa samalle lautaselle kuin jossa raat ainekset olivat.
- Pese kuumalla saippuavedellä kaikki lautaset ja aterimet, jotka ovat tulleet kosketuksiin raan lihan, kalan tai siipikarjan kanssa.



Käytä grillikintaita tai -käsineitä

Käytä brikettigrilliä käsitellessäsi aina grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötaaso 2. Ilmanottoaukot, pellit, kahva ja grilli kuumenevat grillauksen aikana, joten suojaa kätesi ja käsivartesi.

Älä käytä sytytysnestettä

Vältä sytytysnesteen käyttöä, koska se voi jättää ruokaasi kemiallisen maun. Piippusytytin (myydään erikseen) ja sytytyskuutiot (myydään erikseen) ovat puhtaampi ja tehokkaampi tapa sytyttää briketit.

Esikuumenna grilli

Grillin kuumentaminen kansi suljettuna 10 - 15 minuutin ajan valmistele grillausritilän. Kun koko hiillos hehkuu punaisena, sisälämpötilan tulisi olla 260 °C. Kuumuus irrottaa ritilään tarttuneet ruuanpalat, jolloin ne on helppo irrottaa ruostumattomalla teräsharjalla. Kuumentaminen ehkäisee ruokien tarttumista ritilään ja varmistaa, että ritilä on tarpeeksi kuuma ruokien ruskistamiseen.

Huomaa: Käytä teräksistä grilliharjaa. Vaihda harja uuteen, jos siitä irtoaa harjaksia.

Öljyä ainekset, älä ritilää

Öljy estää ruuan tarttumisen ja antaa sille makua ja mehukkuutta. Aineiden voiteleminen tai suihkuttaminen öljyllä toimii paremmin kuin ritilän öljyminen.

Varmista ilmansaanti

Hiillos tarvitsee ilmaa. Pidä kansi mahdollisimman paljon suljettuna, mutta pidä kannen ja alaosan ilmanottoaukot auki. Poista säännöllisesti tuhka grillin pohjalta, jotta se ei tukki ilmanottoaukkoja.

Laita siis kansi kiinni!

Neljä tärkeää syytä, miksi kansi tulisi pitää mahdollisimman paljon suljettuna.

1. Pitää ritilän tarpeeksi kuumana ruokien ruskistamiseen.
2. Nopeuttaa ruokien kypsymistä ja estää niiden kuivumista.
3. Kerää savun, joka syntyy, kun rasvat ja nesteet haihtuvat grillissä.
4. Estää rasvapalot rajoittamalla hapensaantia.

Hallitse liekkejä

Rasvapaloja syttyy ja niin pitääkin, sillä ne ruskistavat ruuan pinnan, mutta liian monet rasvapalot saattavat polttaa ruuan. Pidä kansi mahdollisimman paljon suljettuna. Tämä rajoittaa grillin sisällä olevan hapen määrää, ja tukahduttaa rasvapalot. Jos liekit palavat hallitsemattomasti, siirrä ruoat väliaikaisesti epäsuoralle lämmölle, kunnes liekit hiipuvat.

Tarkkaile aikaa ja lämpötilaa

Kypsennysajat ovat pidemmät, jos grillaat kylmemmässä ilmastossa tai korkeammalla. Kova tuuli nostaa grillin lämpötilaa, joten pysy grillin lähellä ja pidä kansi suljettuna, jotta lämpö ei pääse karkaamaan.

Pakastettu vai tuore

Noudata aina pakkauksen turvallisuusohjeita ja kypsennä suositeltuun sisälämpötilaan riippumatta siitä, grillaatko pakastettuja vai tuoreita aineksia. Pakasteet kypsyvät hitaammin ja saattavat vaatia enemmän polttoainetta.

Grillin puhdistaminen

Näillä muutamalla hoito-ohjeella pidät grillisi paremman näköisenä ja toimivana vuosien ajan!

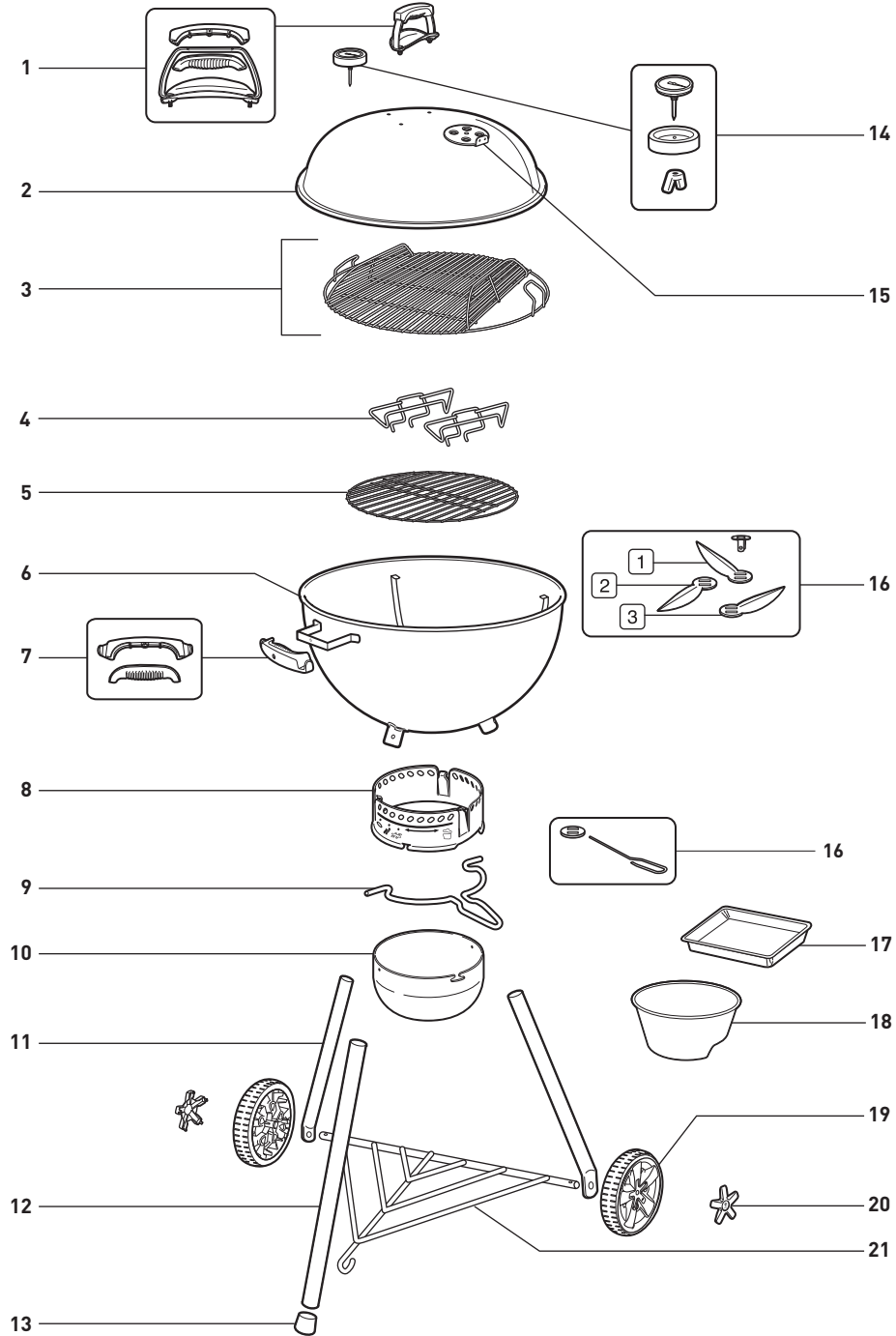
- Poista tuhkat ja hiilenpalat grillin pohjalta ja tuhka-astiasta ennen käyttöä ilmapuristin parantamiseksi. Varmista, että hiillos on täysin sammunut ja grilli on täysin jäähtynyt.
- Kannen sisäpintaan saattaa kerääntyä lohkeilevaa maalipintaa muistuttavia kerrostumia. Grilliä käytettäessä kannen sisäpintaan kertyy hiiltynyttä rasvaa ja savua. Harjaa hiiltynyt rasva kannen sisäpinnasta ruostumattomalla teräsharjalla. Kerrostumien välttämiseksi kannen sisäpinta voidaan pyyhkiä talouspaperilla grillauksen jälkeen, kun kansi on edelleen lämmin (ei kuuma).
- Jos grilliä käytetään erityisen rankassa ympäristössä, sen ulkopinnat tulee puhdistaa useammin. Haposateet, uima-altaan kemikaalit ja suolainen merivesi saattavat ruostuttaa grillin pintaa. Pyyhi grillin ulkopinnat puhtaiksi lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee ja kuivaa ne huolellisesti.
- Älä käytä teräviä esineitä tai hankaavia puhdistusaineita grillin puhdistamiseen.

Savustaminen

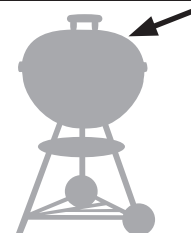
Suosittellemme kokeilemaan erilaisia puulajeja ja yhdistelmiä oikean makuyhdistelmän löytämiseksi. Jos savustat pitkään, käytä puupaloja lastujen sijaan. Palat savuavat pitempään ja savu tunkeutuu hitaasti pitkän savustuksen aikana. Lastut ja purut soveltuvat nopeaan savustamiseen.



57cm_Original_Kettle_E-5730_XV_EU_080118



Sarjanumero



Kirjoita grillin sarjanumero yllä olevaan ruutuun tulevaa tarvetta varten. Sarjanumero on kannen kansipellissä.

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 90
service-be@weber.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ISRAEL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 202 623 978
service-nl@weber.com

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

TURKEY

Weber-Stephen Turkey
+90 212 059 64 80
info-de@weberstephen.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com