



## **CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE**

Outdoor use only. For assembly instructions see Assembly Guide. Do not discard. This contains important product dangers, warnings, and cautions.

## **GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS**

Utilisation extérieure uniquement. Pour obtenir des instructions de montage, reportez-vous au guide de montage. Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit.

## **BENUTZERHANDBUCH FÜR HOLZKOHLEGRILL**

Nur im Freien zu verwenden. Anleitungen für den Zusammenbau finden Sie in der Montageanleitung. Werfen Sie die Anleitung nicht weg. In ihr finden Sie Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen.

EN

FI

FR

IT

NO

DA

ES

SV

DE

NL

PT

PL

RU

**JOS TÄMÄN OPPAAN SISÄLTÄMIÄ VAARA-, VAROITUS- JA VAROVAISUUSOHJEITA EI NOUDATETA, SEURAUKSENA VOI OLLA VAKAVA VAMMA TAI KUOLEMA, TULIPALO TAI OMAISUUTTA VAHINGOITAVA RÄJÄHDYS.**

### ▲ TURVAMERKINNÄT (▲) ilmaisevat tärkeitä TURVALLISUUSTIETOJA.

▲ Merkkisanoja **VAARA, VAROITUS** tai **NOUDATA VAROVAISUUTTA** käytetään ▲ **TURVASYMBOLIN** yhteydessä.

▲ **VAARA** ilmaisee vakavinta vaaraa.

▲ Lue tässä omistajan oppaassa olevat turvallisuustiedot huolellisesti.

### ▲ VAARA

▲ Jos tämän oppaan sisältämiä vaara-, varoitus- ja varovaisuusohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla vakava ruumiillinen vamma tai kuolema, tulipalo tai omaisuutta vahingoittava räjähdys.

▲ Älä käytä sisätiloissa! Grilli on tarkoitettu vain ulkokäyttöön. Sisätiloissa voi kerääntyä myrkyllisiä höyryjä, mikä voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

▲ Käytä tätä grilliä vain ulkona hyvin tuulettuvassa paikassa. Älä käytä grilliä autotallissa, rakennuksessa, katoksessa tai muussa suljetussa tilassa.

▲ Älä käytä tätä grilliä syttyvän rakenteen alla.

▲ **NOUDATA VAROVAISUUTTA!** Älä käytä alkoholia tai bensiiniä sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen. Käytä vain EN 1860-3 -standardin mukaisia sytytyskuutioita.

▲ Väärin koottu grilli voi olla vaarallinen. Noudata tämän oppaan kokoamisohejeita. Älä käytä grilliä, jos kaikki osat eivät ole paikoillaan. Varmista ennen grillin sytyttämistä, että tuhkaneräysastia on kiinnitetty oikein grillin alla oleviin jalkoihin tai että tilava tuhkaneräysastia on paikallaan.

▲ Älä lisää sytytysnesteitä tai sytytysnesteellä kyllästettyjä brikettejä kuumille tai lämpimille briketeille. Sulje sytytysnesteputlo käytön jälkeen ja aseta se turvallisen välimatkan päähän grillistä.

▲ Älä sytytä brikettejä bensiinillä, alkoholilla tai muilla helposti syttyvillä nesteillä. Jos käytät sytytysnesteitä, poista ennen brikettien sytyttämistä neste, jota on voinut valua alailmanottoaukoista.

▲ Ole huolellinen grilliä käyttäessäsi. Se kuumenee käytön aikana eikä sitä saa jättää käytön aikana ilman valvontaa.

▲ **VAROITUS!** Pidä lapset ja lemmikit etäällä. Älä jätä vauvoja, lapsia tai eläimiä kuumen grillin lähelle ilman valvontaa.

▲ **HUOMAUTUS!** Grilli kuumenee voimakkaasti. Älä siirrä sitä käytön aikana. Anna grillin jäähtyä ennen sen liikuttelua.

▲ Älä käytä grilliä 1,5 metriä lähempänä palavaa materiaalia. Palavia materiaaleja ovat esimerkiksi käsitellyt puupinnat, kuistit tai terassit.

▲ Älä poista tuhkaa, ennen kuin kaikki briketit ovat palaneet loppuun ja sammuneet.

▲ Aseta briketit aina Char-Baskets™-brikettisäiliöihin tai alemman brikettiritilän päälle. Älä laita brikettejä suoraan grillin pohjalle.

▲ Älä käytä grillaamisen tai grillin sytyttämisen yhteydessä vaatteita, joissa on väljät hihat.

▲ Älä käytä grilliä kovalla tuulella.

### ▲ VAROITUS

▲ Älä käytä grilliä talossa, teltassa, asuntovaunussa, ajoneuvossa tai suljetussa tilassa, sillä tämä voi aiheuttaa hiilimonoksidimyrkytyksen (häkämrykytyksen).

▲ Pidä grilli aina vakaalla pinnalla vaakasuorassa asennossa.

▲ Älä nojaa tason päätyn tai ylikuormita sitä (Performer® Silver- ja Original-mallit).

▲ Poista kansi grillistä, kun sytytät briketit.

### TAKUU

Weber-Stephen Products LLC, (Weber) takaa täten Weber® -grillien alkuperäiselle ostajalle, että grilli on virheetön materiaalien ja valmistuksen osalta ostopäivämäärästä lähtien seuraavasti:

**Kypsennys-/hiiliritilät . . . . . 2 vuotta**

**Nailoniset kädensijat . . . . . 10 vuotta**

**Aluminoidit levyt / pinnoitetut osat  
One-Touch™-puhdistusjärjestelmä . . . . . 5 vuotta**

**Ruostumatonta  
One-Touch™ Puhdistus . . . . . 10 vuotta**

**Lämpömuovautuvat/  
Lämpökovettuvat . . . . . 10 vuotta lukuun ottamatta haalistumista**

**Astia ja kansi ruostumista/  
lämpipalamista vastaan . . . . . 10 vuotta**

**Kaikki muut osat . . . . . 2 vuotta**

koottuna ja käytettynä grillin mukana toimitettujen painettujen ohjeiden mukaisesti. Weber voi pyytää riittävää todistetta ostopäivämäärästä. SÄILYTÄ TÄMÄN VUOKSI OSTOKUITTI TAI LASKU.

Tämä rajoitettu takuu koskee sellaisten osien korjausta tai vaihtoa, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä ja huollossa ja joiden Weber toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Ennen osien lähettämistä kysy alueesi asiakaspalvelusta. Yhteydetiedot ovat kotisivuillamme. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy korvasvaatimuksen, Weber korvaa kyseiset osat veloituksetta.

Jos viallisia osia on palautettava, kuljetuskulut on maksettava etukäteen. Weber palauttaa osat ostajalle ja maksaa rahti- tai postikulut etukäteen.

Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, muuntamisesta, väärin soveltamisesta, vandalismita, virheellisestä asennuksesta tai virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai normaalien rutiinihuollon laiminlyönnistä, sisältäen hyönteisten polttimiin aiheuttamat vauriot omistajan oppaassa kuvatulla tavalla.

Tämä rajoitettu takuu ei kata rappeutumista tai vaurioita, jotka johtuvat sellaisista ankarista sääolosuhteista kuin rakeista, hurrikaaneista, maanjäristyksistä tai tornadoista tai värin lähtemisestä kemikaalialistuksen vuoksi joko suoraan tai ilmakehän välityksellä.

Tässä mainitun lisäksi ei ole muita takuita, ja kaikki sovellettavat epäsuorat takuut sovellettuudesta kaupankäynnin kohteeksi ja sopivuudesta tiettyyn tarkoitukseen rajoittuvat tämän kirjallisen rajoitetun takuun kattamaan ajanjaksoon. Jotkin maat eivät salli rajoituksia epäsuoran takuun kestolle, joten tämä rajoitus ei ehkä koske ostajaa.

Weber ei ole vastuussa erityisistä, epäsuorista tai seurauksena olevista vahingoista. Jotkin maat eivät salli välillisten tai seurauksena olevien vahinkojen poissulkemista tai rajoittamista, joten tämä rajoitus tai poissulkeminen ei ehkä koske ostajaa.

Weber ei valtuuta yhtään henkilöä tai yritystä sitoutumaan sen puolesta mihinkään velvoitukseen tai vastuuseen, joka liittyy laitteiden myyntiin, asennukseen, käyttöön, poistoon, palautukseen tai vaihtamiseen, eivätkä tällaiset sitoumukset sido Weberiä.

Tämä takuu koskee vain vähittäiskaupassa myytyjä tuotteita.

**Käy osoitteessa [www.weber.com](http://www.weber.com)®, valitse maa ja rekisteröi grillisi jo tänään.**

- ⚠ Älä koskaan tarkista koskettamalla, onko grilliritilä, tuhka, brikitit tai grilli kuumia.
- ⚠ Älä käytä vettä liekkien leimahtelun hillitsemiseen tai brikkettien sammuttamiseen, koska se voi vahingoittaa grillin posliiniemalointia. Sulje vain alailmanottoaukot ja sulje kansi.
- ⚠ Sammuta brikitit ruoanlaiton jälkeen. Sulje kaikki ilmanottoaukot kannen sulkemisen jälkeen.
- ⚠ Käytä grillikintaita aina ruoanlaiton, ilmanottoaukkojen säätämisen, brikkettien lisäämisen ja lämpömittarin tai kannen käsittelyn yhteydessä.
- ⚠ Käytä kunnollisia grillausvälineitä, joissa on pitkät, kuumuudelta suojaavat kahvat.
- ⚠ Joissakin malleissa on Tuck-Away™ -kannenpidike. Tuck-Away™ -kannenpidike pitää kannen paikallaan, kun käännät tai tarkastelet ruokaa. Älä käytä Tuck-Away™ -kannenpidikettä kahvana, kun nostat tai siirät grilliä. Ripusta ilman Tuck-Away™ -pidikettä olevissa grilleissa kansi grillin sivulle käyttämällä kannen sisäpuolella olevaa koukkuja. Älä aseta kuumaa kantta matolle tai nurmikolle. Älä ripusta kantta grillin kahvaan.
- ⚠ Älä jätä kuumia brikkettejä paikkaan, jossa niiden päälle voidaan astua tai jossa ne voivat aiheuttaa palovaaran. Älä heitä tuhkaa tai brikkettejä pois ennen kuin ne ovat sammuneet. Älä varastoi grilliä ennen kuin tuhka ja brikitit ovat sammuneet.

- ⚠ Huolehdi siitä, että paistoalueella ei ole syttyviä höyryjä tai nesteitä, kuten bensiiniä tai alkoholia, eikä muita syttyviä materiaaleja.
- ⚠ Käsittele ja säilytä kuumia sähköisiä sytyttämiä varovasti.
- ⚠ Pidä sähköjohdot etäällä grillin kuumista pinnoista ja kulkureiteiltä.
- ⚠ Alkoholin, reseptilääkkeiden tai reseptivapaiden lääkkeiden käyttö saattaa heikentää kuluttajan kykyä koota laite tai käyttää sitä turvallisesti.
- ⚠ Weber®-kaasugrilliä ei ole tarkoitettu asennettavaksi matkailuautoihin ja/tai veneisiin.
- ⚠ Tätä Weber®-kaasugrilliä ei ole tarkoitettu lämmittimeksi eikä sitä saa koskaan käyttää lämmittimenä.

## ⚠ HUOMIO

- ⚠ Jos grillin pohja vuorataan alumiinifoliolla, ilman virtaus estyy. Käytä sen sijaan tiputusastiaa, johon neste valuu lihasta käytettäessä epäsuoraa menetelmää.
- ⚠ Jos grilliritilä puhdistetaan tai tuhkaa poistetaan terävillä välineillä, pinta vahingoittuu.
- ⚠ Jos grilliritilöitä tai itse grilliä puhdistetaan syövyttävillä pesuaineilla, pinta vahingoittuu.
- ⚠ Grilli on puhdistettava huolellisesti säännöllisin väliajoin.

# VINKKEJÄ

## TERVEYSVINKKEJÄ RUOKIIN

- Älä sulata pakastettua lihaa, kalaa tai siipikarjaa huoneenlämpötilassa. Sulata pakasteet jääkaapissa.
- Pese kätesi huolellisesti lämpimällä vedellä ja saippualla ennen ruoanlaiton aloittamista sekä tuoreen lihan, kalan tai siipikarjan käsittelyn jälkeen.
- Älä koskaan laita kypsennettyä ruokaa samalle lautaselle, jolla raaka ruoka oli.
- Pese kaikki lautaset ja grillausvälineet, jotka ovat koskettaneet raakaa lihaa tai kalaa, lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee ne.

## HELPOT OHJEET GRILLAUKSEN ONNISTUMISEEN

Näiden ohjeiden avulla onnistut grillaamisessa. Tuloksena on onnistunut ateriat.

- Suora, epäsuora vai vähän molempia? Lue resepti ja lue grillin asennusohjeet. Weber®-grillillä voi grillata kahdella eri tavalla – suoraan ja epäsuorasti. Katso tarkemmat ohjeet seuraavilta sivuilta.
- Älä yritä säästää aikaa asettamalla ruokaa kypsymään grilliin, joka ei ole vielä valmis. Anna brikkettien palaa, kunnes niissä on vaaleanharmaa pinta (pidä ilmanottoaukkoja avoimina, jotta tuli ei sammu).
- Kevyt voitelu öljyllä auttaa ruskistamaan ruoan tasaisesti ja estää sitä takertumasta grilliritilään. Sivele tai suihkuta öljy aina ruoan päälle, älä grilliritilälle.
- Varmista, että ruoka mahtuu grilliin, kun kansi on kiinni. Ihannetapauksessa ruoan ja kannen väliin jää vähintään 2,5 cm:n rako.

- Käytä lastaa ja pihtejä, mutta unohda haarukka. Olet varmaan nähnyt toisten tökkivän haarukalla lihaa, mutta seurauksena on vain lihasnesteiden ja makujen poistuminen. Lisäksi ruoka voi kuivua.
- Vastusta kiusausta avata kansi muutaman minuutin välein kypsytämisen tarkistamiseksi. Jokaisen kannen aukaisun yhteydessä karkaa lämpöä, joten ruoan saaminen pöytään viivästyy.
- Kun poistat grillin kannen kypsytämisen aikana, nosta sitä sivusuunnassa, älä suoraan ylöspäin. Jos nostat kantta suoraan ylöspäin, voi syntyä imuilmiö, jolloin tuhkaa joutuu ruokaan.
- Pitämällä kannen suljettuna hallitset paremmin leimahtelun, lyhennät kypsennysaikaa ja saat yleensäkin paremman tuloksen.
- Jollei reseptissä toisin mainita, käännä ruoka vain kerran.
- Vältä painamasta lastalla hampurilaispihvien tapaisia ruokia. Puristat vain pois hyvät maut.

## GRILLIN HELPPO HOITO

Pidennä Weber®-grillisi käyttöikää puhdistamalla se huolellisesti vähintään kerran vuodessa.

SE ON HELPPOA:

- Varmista, että grilli on jäähtynyt ja brikitit ovat palaneet loppuun.
- Irrota grilli- ja brikkettiritilät.
- Poista tuhkat.
- Pese grilli laimealla puhdistusaineella ja vedellä. Huuhtelee hyvin puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.
- Grilliritilää ei tarvitse pestä jokaisen käytön jälkeen. Irrota vain jäämät messinkisellä grilliharjalla tai rypistetyllä alumiinifoliolla ja pyyhi pois paperipyhkeillä.

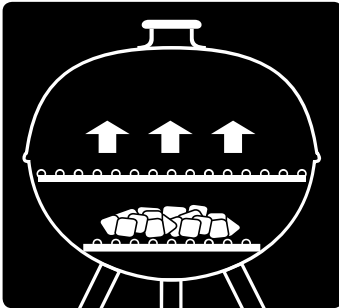
## BRIKETTIGRILLIN SYTYTTÄMINEN

- Irrota kansi ja avaa kaikki ilmanottoaukot ennen grillin sytyttämistä. HUOMAUTUS: Jotta ilma virtaisi oikein, poista kertyneet tuhkat astiasta grillin alta (vasta sitten kun brikitit ovat palaneet täysin loppuun). Brikitit tarvitsevat palaakseen happea. Varmista siis, että ilmanottoaukot eivät ole tukkeutuneet.
- Aseta sytytyskuutioita (ne ovat myrkyttömiä, hajuttomia ja mauttomia) tai rypistettyä sanomalehteä brikkettien alle ja sytytä. (Käytä vain EN 1860-3 -standardin mukaisia sytytyskuutioita.)

- Älä aloita kypsennämistä ennen kuin brikketeissä on tuhkapinta. Sen jälkeen kun brikketeissä on vaaleanharmaa tuhkapinta (yleensä 30 minuutin kuluttua), järjestä brikitit pitkillä pihdeillä sen mukaan, mitä kypsennystapaa aiot käyttää.
- Saat lisää savuvarmia lisäämällä lehtipuulastuja tai kostutettuja tuoreita yrttejä, kuten rosmariinia, timjampia tai laakerinlehtiä. Aseta puulastut tai yrtit suoraan brikketeille juuri ennen kypsennämisen aloittamista.

## KYPSENNYSTAVAT

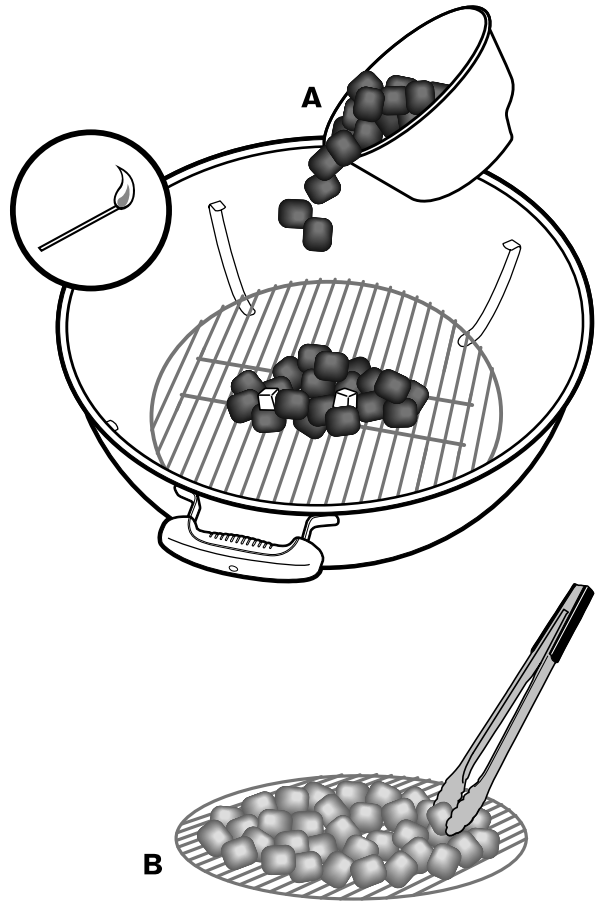
Voit kypsennää ruokaa grillilläsi kahdella tavalla: suoraan ja epäsuorasti.



## SUORA MENETELMÄ

Suorassa kypsennyksessä ruoka kypsennetään suoraan hehkuvien brikkettien päällä. Jotta lämpö jakautuisi tasaisesti, käännä ruoka kertaalleen grillauksen puolivälissä. Käytä suoraa kypsennystä ruokiin, joiden kypsyminen kestää alle 25 minuuttia: pihvit, kyljykset, kebabit, vihannekset ja vastaavat.

1. Avaa kaikki ilmanottoaukot.
2. Käytä grillin mukana tulevaa brikketikuppia (A) ja mittaa sopiva määrä brikkettejä (katso kaaviota alla). Aseta suositeltu määrä brikkettejä brikkettiritilän keskelle tai kasaa brikitit Weber® Rapidfire®-piippusytytimeen.
3. Sytytä brikitit. Pidä kansi auki, kunnes brikketeissä on ohut harmaa tuhakerros (noin 30 minuuttia). (Kun sytytät brikitit käyttäen Weber® Rapidfire®-piippusytytintä, sulje grillin alumiiniset alailmanottoaukot ennen kuin kaadat kuumat brikitit brikkettiritilälle. Muista avata ilmanottoaukot heti brikkettien lisäämisen jälkeen.)
4. Levitä kuumat brikitit grillipihdeillä tasaisesti brikkettiritilälle (B).
5. Sijoita grilliritilä brikkettien yläpuolelle.
6. Aseta ruoka grilliritilälle.
7. Aseta kansi grillin päälle. Katso suositeltu kypsennysaika tämän kirjasen grillausoppaasta.

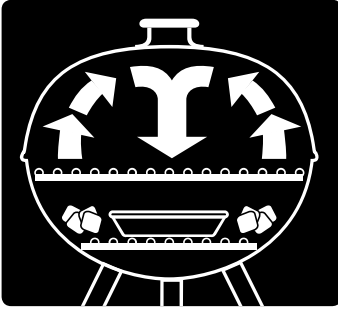


## OPAS SUORAN KYPSENNYSTAVAN BRIKETTIIEN ANNOSTELUUN JA LISÄÄMISEEN

Grillin halkaisija	Brikettejä	Grillihili, pyökki	Grillihili, sekapuu
Go-Anywhere®	13 brikkettä	¾ kuppia	½ kuppia
37 cm Smokey Joe®	24 brikkettä	¾ kuppia	1 kuppi
47 cm Jumbo Joe®	30 brikkettä	1 kuppi	¾ kuppia
47 cm Compact Kettle	30 brikkettä	1 kuppi	¾ kuppia
57 cm Compact Kettle	40 brikkettä	2½ kuppia	1¾ kuppia
47 cm Kettle-grillit	30 brikkettä	1 kuppi	1 kuppi
57 cm Kettle-grillit	40 brikkettä	1¾ kuppia	1¼ kuppia
67 cm Kettle-grillit	60 brikkettä	4 kuppia	2¾ kuppia
57 cm Performer®	40 brikkettä	1¾ kuppia	1¼ kuppia

# BRIKETTIGRILLILLÄ KYPSENTÄMINEN

FI



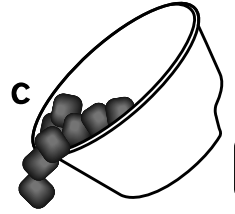
## EPÄSUORA MENETELMÄ

Käytä epäsuoraa menetelmää ruokiin, joiden kypsyminen kestää yli 25 minuuttia tai jotka suora kypsennys voi kuivattaa tai polttaa. Esimerkkejä tällaisista ruoista ovat isot lihanpalat, luuta sisältävät siipikarjan palaset sekä kokonaiset kalat ja kalafileet. Epäsuorassa kypsennyksessä hehkuvat brikitit sijoitetaan

ruoan molemmin puolin. Nouseva lämpö heijastuu kannesta ja grillin sisäpinoista ja kiertää, kypsyttäen ruoan hitaasti ja tasaisesti joka puolelta. Ruokaa ei tarvitse kääntää.

HUOMAUTUS: Yli tunnin kypsymisajan tarvitsevien lihojen yhteydessä briquettejä on lisättävä molemmille puolille alla olevan kaavion mukaisesti.

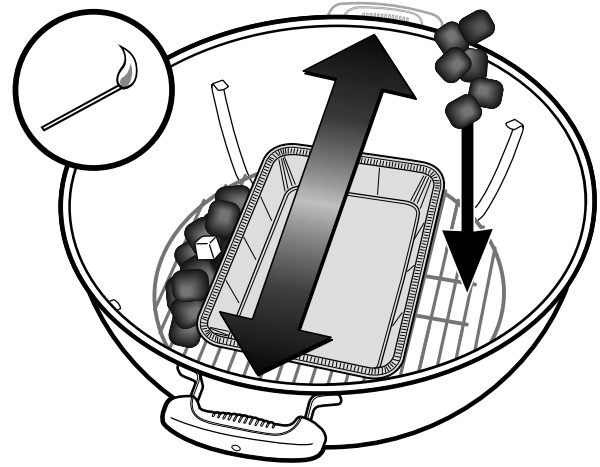
1. Avaa kaikki ilmanottoaukot.
2. Käytä grillin mukana tulevaa brikkettkuppia (C) ja mittaa sopiva määrä briquettejä (katso kaaviota alla). Aseta suositeltu määrä briquettejä brikketiritilän molemmin puolin tai kasaa brikitit Weber® Rapidfire®- piippusytyttimeen.
3. Sytytä brikitit. Pidä kansi auki, kunnes briqueteissa on ohut harmaa tuhkerkerros (noin 30 minuuttia). (Kun sytytät brikitit käyttäen Weber® Rapidfire®- piippusytyttintä, sulje grillin alumiiniset alailmanottoaukot ennen kuin kaadat kuumat brikitit grilliritilälle. Aseta suositeltu määrä briquettejä brikketiritilän molemmin puolin. Muista avata ilmanottoaukot heti brikkettien lisäämisen jälkeen.)
4. Jätä brikkettien väliin riittävästi tilaa tiputusastialle.
5. Sijoita grilliritilä brikkettien yläpuolelle.
6. Aseta ruoka grilliritilälle suoraan tiputusastian yläpuolelle.
7. Aseta kansi grillin päälle. Katso suositeltu kypsennysaika tämän kirjasan grillausoppaasta.



+



+



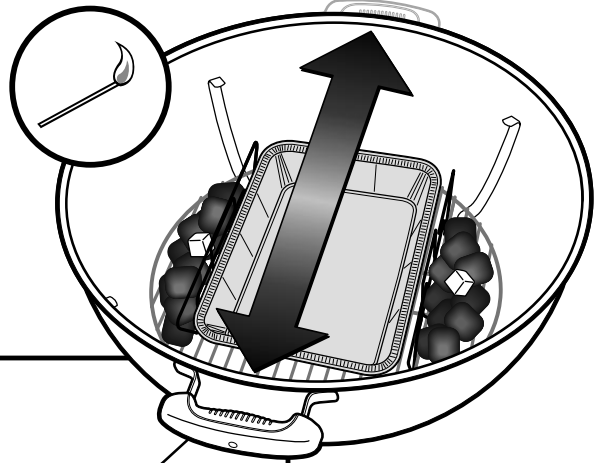
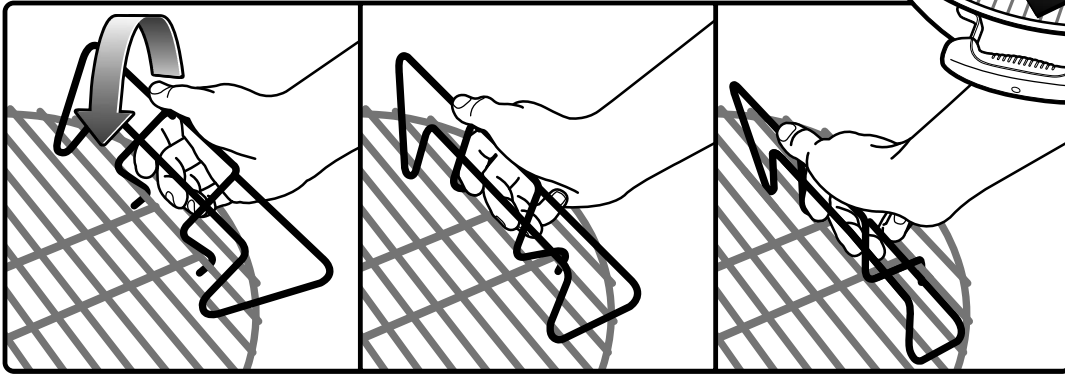
## OPAS EPÄSUORAN KYPSENNYSTAVAN BRIKETTIIEN ANNOSTELUUN JA LISÄÄMISEEN

Grillin halkaisija	Brikettejä		Grillihilli, pyökki		Grillihilli, sekapuu	
	Brikitit ensimmäiselle tunnille (puolta kohti)	Brikitit jokaiselle lisätunnille (puolta kohti)	Hiilet ensimmäiselle tunnille (puolta kohti)	Hiilet jokaiselle lisätunnille (puolta kohti)	Hiilet ensimmäiselle tunnille (puolta kohti)	Hiilet jokaiselle lisätunnille (puolta kohti)
Go-Anywhere®	6 brikettiä	2 brikettiä	½ kuppia	1 kourallinen	¼ kuppia	1 kourallinen
37 cm Smokey Joe®	7 brikettiä	5 brikettiä	½ kuppia	¼ kuppia	½ kuppia	¼ kuppia
47 cm Jumbo Joe®	15 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia	1 kourallinen	¼ kuppia	1 kourallinen
47 cm Compact Kettle	15 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia	1 kourallinen	¼ kuppia	1 kourallinen
57 cm Compact Kettle	20 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia	¼ kuppia	½ kuppia	1 kourallinen
47 cm Kettle-grillit	15 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia	1 kourallinen	½ kuppia	1 kourallinen
57 cm Kettle-grillit	20 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia	1 kourallinen	½ kuppia	1 kourallinen
67 cm Kettle-grillit	30 brikettiä	8 brikettiä	¾ kuppia	1 kourallinen	¾ kuppia	1 kourallinen
57 cm Performer®	20 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia	1 kourallinen	½ kuppia	1 kourallinen

**WEBER GRILLIISI SAATTAÄ SISÄLTÄÄ  
CHAR-BASKET™-BRIKETTISÄILIÖ TAI  
BRIKETTIPIIDIKKEET**

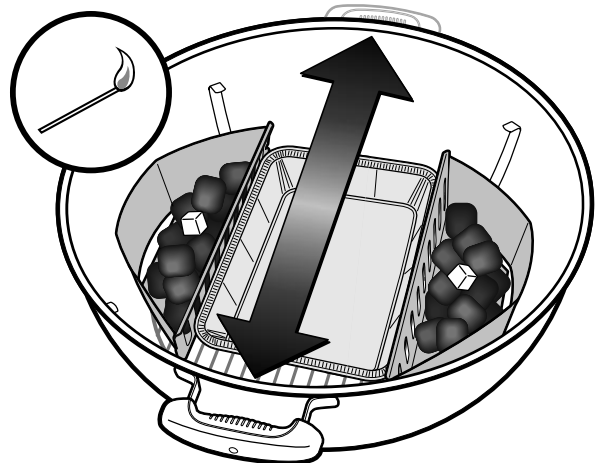
**BRIKETTIPIIDIKKEIDEN KÄYTTÖ**

1. Avaa grillin ylä- ja alailmanottoaukot ja poista kansi.
2. Sijoita brikettiritilä niin, että teräslangat kulkevat astian poikki kahvasta kahvaan. Tällöin brikettipidikkeet tulevat kahvoja vastapäätä niin, että briketit ovat erillään kahvoista.
3. Sijoita brikettipidikkeet niin, että ne kääntyvät grilliritilän ulompien suorien lankojen päälle. Brikettipidikkeiden etuosan pitäisi liukua grilliritilän neljännen langan yli ja napsahtaa paikalleen.



**CHAR-BASKET™-BRIKETTISÄILIÖIDEN KÄYTTÖ**

1. Avaa grillin ylä- ja alailmanottoaukot ja poista kansi.
2. Aseta Char-Basket™- brikettisäiliöt kahvoja vastapäätä niin, että briketit ovat erillään kahvoista.



# GRILLAUSOPAS

FI

Seuraavat ruoan osatiedot, paksuudet, painot ja grillausajat ovat suuntaa-antavia, eivät tiukkoja sääntöjä. Paistoaikaan vaikuttavat esimerkiksi korkeus merenpinnasta, tuuli, ulkoilman lämpötila ja haluttu kypsyyssaste.

Grillaa pihvit, kalafileet, luuttomat kananpalaset ja kasvikset käyttäen suoraa kypsennystä kaavion mukaisen ajan tai haluttuun kypsyyssasteeseen, kääntäen kerran grillauksen puoleksavälissä.

Grillaa isot lihanpalat, luuta sisältävät siipikarjanpalaset, kokonaiset kalat ja paksut leikkeet käyttäen epäsuoraa kypsennystä kaavion

mukaisen ajan tai siihen asti, että lämpömittari näyttää haluttua sisäistä lämpötilaa. Kypsennysajat naudanlihalle ovat Yhdysvaltain maatalousministeriön medium-kypsyyssasteen mukaiset, jos muuta ei ole mainittu.

HUOMAUTUS: Yleissääntö kalan grillaukseen: 4–5 minuuttia 1,25 cm:n paksuutta kohti; 8–10 minuuttia 2,5 cm:n paksuudelle.

**Osoitteessa [www.weber.com](http://www.weber.com)® saat ruokaohjeita ja grillausvinkkejä.**

Nauta	Paksuus / paino	Grillausaika suunnilleen
Pihvi: häränulkofile, porterhouse, entrecôte, T-luupihvi tai sisäfile	1,9 cm paksu	<b>4–6 minuuttia</b> suoralla kuumalla lämmöllä
	3,8 cm paksu	<b>10–14 minuuttia</b> : paahda 6–8 minuuttia suoralla kuumalla lämmöllä, grillaa 4–6 minuuttia epäsuoralla kuumalla lämmöllä
	5 cm paksu	<b>14–18 minuuttia</b> : paahda 6–8 minuuttia suoralla kuumalla lämmöllä, grillaa 8–6 minuuttia epäsuoralla kuumalla lämmöllä
Kuvepihvi	0,45–0,68 kg, 1,9 cm paksu	<b>8–10 minuuttia</b> suoralla kuumalla lämmöllä
Jauheliha- pihvi	1,9 cm paksu	<b>8–10 minuuttia</b> suoralla kuumalla lämmöllä
Sianliha	Paksuus / paino	Grillausaika suunnilleen
Kylki, luuton tai luineen	1,9 cm paksu	<b>6–8 minuuttia</b> suoralla kuumalla lämmöllä
	2,5 cm paksu	<b>8–10 minuuttia</b> suoralla keskikuumalla lämmöllä
Kylkirivi	0,45–0,90 kg	<b>3–4 tuntia</b> epäsuoralla matalalla lämmöllä
Grillikylki	0,90–1,36 kg	<b>3–4 tuntia</b> epäsuoralla matalalla lämmöllä
Iso kylkirivi luineen	1,36–1,81 kg	<b>1,5–2 tuntia</b> epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä
Siipikarja	Paksuus / paino	Grillausaika suunnilleen
Luuton ja nahaton broilerinrinta	170–226 g	<b>8–12 minuuttia</b> suoralla keskikuumalla lämmöllä
Luuton ja nahaton broilerinreisi	113 g	<b>8–10 minuuttia</b> suoralla kuumalla lämmöllä
Broilerinrinta luineen	283–340 g	<b>30–40 minuuttia</b> epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä
Broilerinpalat, rinta-/ reisipalat luineen		<b>30–40 minuuttia</b> epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä
Broilerin siipi	56–85 g	<b>18–20 minuuttia</b> suoralla keskikuumalla lämmöllä
Broileri (kokonainen)	1,4–1,8 kg	<b>1–1,5 tuntia</b> epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä
Pieni kana	0,45–0,90 kg	<b>50–60 minuuttia</b> epäsuoralla kuumalla lämmöllä
Kokonainen kalkkuna	4,5–5,4 kg	<b>2,5–3,5 tuntia</b> epäsuoralla matalalla lämmöllä
	5,9–6,8 kg	<b>3,5–4,5 tuntia</b> epäsuoralla matalalla lämmöllä
Kala ja äyriäiset	Paksuus / paino	Grillausaika suunnilleen
Kalafile, kalapihvi	0,63–1,25 cm paksu	<b>3–5 minuuttia</b> suoralla kuumalla lämmöllä
	2,5–3 cm paksu	<b>10–12 minuuttia</b> suoralla kuumalla lämmöllä
Kala, kokonainen	0,45 kg	<b>15–20 minuuttia</b> epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä
	1,4 kg	<b>30–45 minuuttia</b> epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä
Kasvikset	Grillausaika suunnilleen	
Parsa	<b>4–6 minuuttia</b> suoralla keskikuumalla lämmöllä	
Maissintähkä: peitinlehtineen / ilman	<b>25–30 minuuttia</b> suoralla keskikuumalla lämmöllä, peitinlehtineen / <b>10–15 minuuttia</b> suoralla keskikuumalla lämmöllä, ilman peitinlehtiä	
Sienet: siitake- tai herkkusienet / portobello	<b>8–10 minuuttia</b> suoralla keskikuumalla lämmöllä, siitake- tai herkkusienet / <b>10–15 minuuttia</b> suoralla keskikuumalla lämmöllä, portobello	
Sipuli: puolikas / 1,25 cm:n viipaleet	<b>35–40 minuuttia</b> epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä / <b>8–12 minuuttia</b> suoralla keskikuumalla lämmöllä	
Peruna: kokonainen / 1,25 cm:n viipaleet	<b>45–60 minuuttia</b> epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä / <b>14–16 minuuttia</b> suoralla keskikuumalla lämmöllä	



**This symbol indicates that the product cannot be disposed of with household refuse. For instructions regarding proper disposal of this product in Europe, please visit [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup>, and contact the importer listed for your country. If you do not have internet access, contact your dealer for the importer's name, address and telephone number.**

When you decide to dispose of or discard your barbecue, all electrical components (e.g., rotisserie motor, batteries, ignition module, handle lights) must be removed and disposed of properly according to WEEE. They should be disposed of separately from the barbecue.



**Tämä symboli osoittaa, että tuotetta ei voi hävittää kotitalousroskien mukana. Ohjeet tuotteen hävittämiseksi Euroopassa saat sivustosta [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> tai ottamalla yhteys maahantuojaan. Jos sinulla ei ole Internet-yhteyttä, saat maahantuojan yhteystiedot jälleenmyyjältä.**

Kun päätät hävittää tai heittää pois grillisi, kaikki sähköosat (esimerkiksi vartaan moottori, paristot, sytytysyksikkö, kahvalatot) on irrotettava ja hävitettävä oikein WEEE:n mukaisesti. Ne on hävitettävä grillistä erillään.



**Ce symbole indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Pour en savoir plus sur la mise au rebut appropriée de ce produit en Europe, rendez-vous sur le site Web [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> et contactez l'importateur spécifié pour votre pays. Si vous ne disposez pas d'accès à Internet, contactez votre revendeur qui vous fournira le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'importateur.**

Si vous décidez d'éliminer votre barbecue, vous devez démonter tous les composants électriques (moteur de rôtissoire, batteries, module d'allumage, lampes des poignées) et les éliminer indépendamment du barbecue, conformément à la réglementation DEEE.



**Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Per informazioni sul corretto smaltimento di questo prodotto nei paesi europei, visitare il sito [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> e rivolgersi all'importatore indicato per il vostro paese. Se non si dispone di accesso a Internet, rivolgersi al rivenditore di zona per conoscere il nome, l'indirizzo e il numero di telefono dell'importatore.**

Se si decide di smaltire o gettare il proprio barbecue, tutte le parti elettriche (come il motore del girarrosto, le batterie, il sistema di accensione, le lampade per le maniglie) devono essere smontate e smaltite in conformità con le disposizioni RAEE (Normativa sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Eletttroniche). Queste parti devono essere smaltite separatamente dal resto del barbecue.



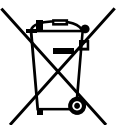
**Dette symbolet viser at produktet ikke må kastes sammen med husholdningsavfall. For instruksjoner om sikker avhending av dette produktet i Europa, vennligst besøk [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup>, og kontakt importøren som er oppgitt for ditt land. Hvis du ikke har tilgang til Internett, kontakt forhandleren din for å få importørens navn, adresse og telefonnummer.**

Når du bestemmer deg for å avhende eller kassere grillen, må alt elektrisk (f.eks. rotisserimotor, batterier, tenningsmodul, håndtakbelysning) fjernes og avhendes forskriftsmessig ifølge WEEE (EU-direktivet for elektrisk og elektronisk avfall). De skal avhendes separat fra grillen.



**Dette symbol viser, at produktet ikke må smides ud med husholdningsaffaldet. Vær venlig at besøge [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> og kontakt den importør, der er anført for dit land for at få vejledning i, hvordan dette produkt bortskaffes på korrekt vis i Europa. Har du ikke adgang til internettet, kontaktes forhandleren for at få importørens navn, adresse og telefonnummer.**

Når det besluttes, at grillen skal bortskaffes eller kasseres, skal alle de elektriske komponenter (f.eks. grillbændermotor, batterier, tændingsmodul, håndtagslys) tages af og bortskaffes korrekt i henhold til WEEE. De skal bortskaffes særskilt fra grillen.



**Este símbolo indica que el producto no se puede desechar en la basura. Para obtener instrucciones sobre cómo desechar correctamente este producto en Europa, visite [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> y póngase en contacto con el importador especificado para su país. Si no dispone de acceso a Internet, póngase en contacto con el proveedor para que le indique el nombre, la dirección y el número de teléfono del importador.**

Cuando decida desechar o tirar su barbacoa, todos los componentes eléctricos (por ejemplo el motor de la barbacoa, las baterías, el módulo de encendido o las luces para las asas) deberán extraerse y desecharse de acuerdo con lo especificado por la Directiva RAEE. Deberán desecharse separadas de la barbacoa.



WWW.WEBER.COM®