



MASTER-TOUCH



E-5750  
C-5750  
SE E-5755  
SE C-5755

FI

## Brikettigrillin omistajan käsikirja

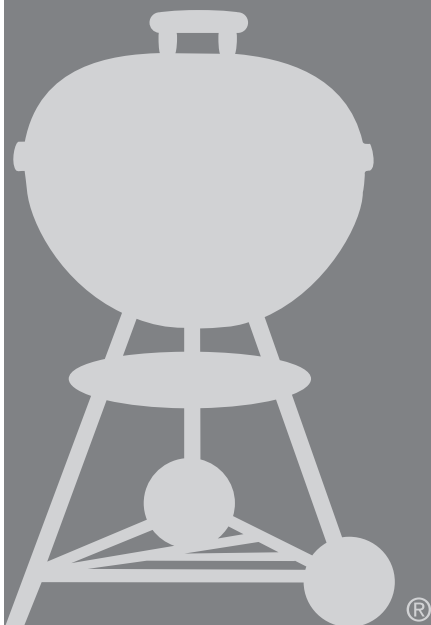
Älä hävitä. Tässä omistajan käsikirjassa on tärkeitä vaaralausekkeita, varoituksia ja huomautuksia. Katso kokoamisohjeet kokoamisoppaasta. Älä käytä grilliä sisällä!

Mene osoitteeseen [www.weber.com](http://www.weber.com), valitse maasi ja rekisteröi grillisi tänään.

**69130**

FI -FINNISH

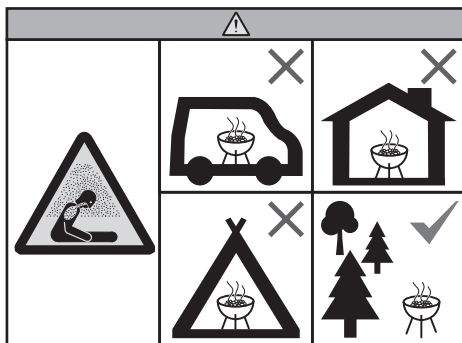
10/06/22





## 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 häämyrkytyksen ja jopa kuoleman.



## VAARAT

- ⚠ Älä käytä grilliä autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä tai muissa suljetuissa tiloissa.
- ⚠ 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.
- ⚠ Älä käytä hiilien/brikettien sytyttämiseen bensiiniä, alkoholia tai muita herkästi syttyviä nesteitä. Jos käytät sytytysnestettä (ei suositella), huomaa, että neste voi kertyä tuhka-astiaan ja syttyä, jolloin grillin alle syttyy tulipalo. Poista valunut sytytysneste tuhka-astiasta ennen hiilien/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 painekäsittellyt puuterassit, patiot ja kuistit.
- ⚠ Aseta grilli aina vakaalle ja tasaiselle alustalle turvalliselle etäisyydellä 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 vuoroaminen 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 grillauskauten alussa.

## MUITA VAROITUKSIA

- ⚠ Älä nosta tai siirrä grilliä TUCK-AWAY-kansipidikkeestä.



# TAKUU

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

Asiakkaamme saavat WEBERIN vapaaehtoisen takuun ilman lisäveloitusta. Takuu sisältää tarvitsemasi tiedot WEBER-tuotteen korjauksista 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 mainoslahjatapauksessa lahjan tai mainoslahjan saajalle), ettei WEBER-tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa seuraavassa mainittuna/mainittuina takuujaksone/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](http://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 luetellut rajoitukset 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](http://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 voimaantulon 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 lähetyillä, 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 yhteyttä WEBERIN asiakaspalveluun. Yhteystiedot löytyvät verkkosivustoltamme ([www.weber.com](http://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, värjäätynyt ja/tai ruostunut seuraavista syistä, joista WEBER ei ole vastuussa:

- Väärinkäyttö, korjaustoimenpide, muuntelu, virheellinen käyttö, ilkivalta, laiminlyönti, vääränlainen asennus tai käyttö sekä normaalien ja rutiininomaisten huoltotoimien laiminlyönti.
- Hyönteiset ja tuhoeläimet.
- Altistaminen suolavedelle ja/tai kloorivedelle, kuten uima- tai porealtaalle.
- Ankarat sääolot, kuten raekuurot, pöyrremyrsky, 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

## VASTUUVAPAAUSLASEKE

TÄMÄN TAKUUN JA SIINÄ MAINITTUJEN VASTUUVAPAAUSLASEKKEIDEN 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 VASTUO.

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. AINOAA TÄMÄN TAKUUN MUKAINEN KORJAAVA TOIMENPIDE ON OSAN TAI TUOTTEEN KORJAAMINEN TAI VAIHTAMINEN.

TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN PUITEISSA MYÖNNETTÄVÄ KORVAUS EI MISSÄÄN TAPAUKSESSA YLITÄ MYÖDYN WEBER-TUOTTEEN OSTOHINTAA.

ASIAKAS ON VASTUUSSA 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 TOIMITETUN 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, LOMAKOHTEISSA TAI VUOKRAKÄYTTÖISSÄ.

WEBER SAATTAA TOISINAAN MUUTTAA TUOTTEIDENSA MUOTOILUA. MITÄÄN TÄHÄN TAKUUUSEEN SISÄLTÄVÄÄ 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 VIALLISSA.

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

# SISÄLLYSLUETTELO

- 2 Turvallisuus
- 3 Takuu
- 4 Grillausjärjestelmä
- 5 Erikoistoiminnot
- 6 Ennen sytyttämistä  
Grillaukseen sopivan sijoituspaikan valitseminen  
Brikettien määrän valinta  
Ensimmäinen grillauskerta  
Grillin valmistelu sytyttämistä varten
- 7 Brikettien sytyttäminen  
Grillin valmistelu suoraa grillausta varten  
Grillin valmistelu epäsuoraa grillausta varten
- 10 Grillausmenetelmät  
Suora lämpö
- 11 Grillausmenetelmät  
Epäsuora lämpö / haudutus matalassa lämpötilassa
- 12 Grillausopas
- 13 Grillausohjeita ja -vinkkejä
- 14 Varaosat

Mene osoitteeseen [www.weber.com](http://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 kohdista tai palaneesta ruuasta. Saat erinomaisen suorituskyvyn, hallinnan ja tulokset joka kerta.

## A Alaosa ja kansi

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

## B Pellit ja ilmanottoaukot

Ilmalla on suuri merkitys brikettigrillauksessa. 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 Grilliritilä

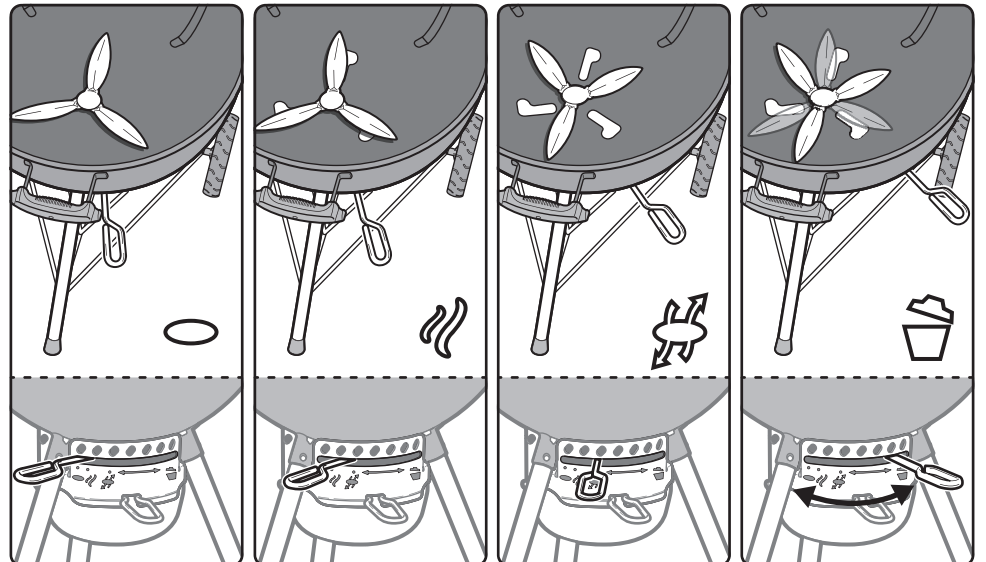
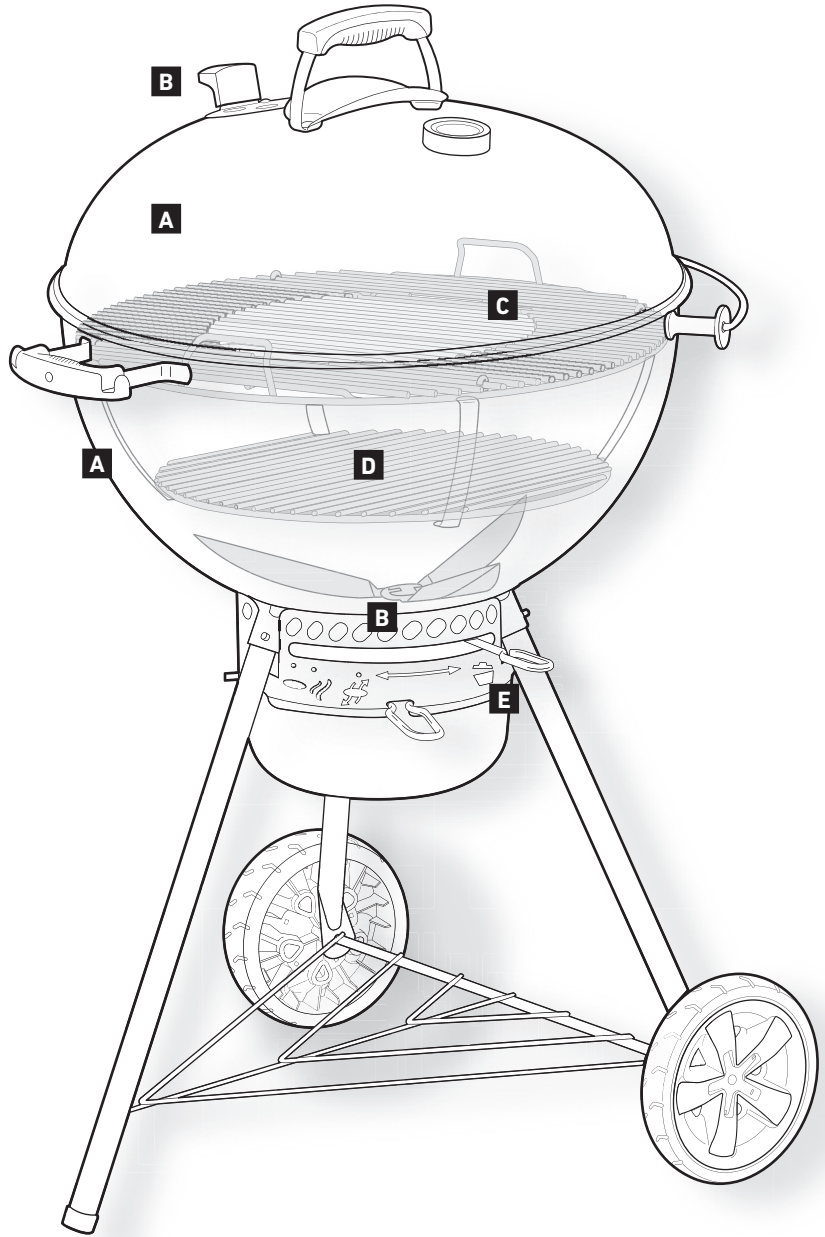
Ruostumattomasta teräksestä (C-5755, SE E-5755) tai pinnoitetusta teräksestä (E-5750, C-5750) valmistettu grilliritilä tarjoaa runsaasti tilaa suosikkiruokiesi valmistukseen.

## D Brikettiritilä

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

## E ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmä

ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmä tekee puhdistuksesta helppoa. Kahvaa liikuttaessa kolme laippaa siirtävät tuhkan grillin pohjalta tuhka-astiaan. Nämä samat ilmanottoaukot toimivat alaosan pelteinä. Niiden avulla voit hallita palamista tai sammuttaa tulen helposti.





Ostamastasi mallista riippuen grillissäsi ei ehkä ole kaikkia tällä sivulla kuvattuja ominaisuuksia.

## A GOURMET BBQ SYSTEM

Grilliritilässä saattaa olla irrotettava keskiosa. Tämän ominaisuuden ansiosta grilliin on helppo lisätä erityisiä GOURMET BBQ SYSTEM -grillaustarvikkeita kuten paahtoritilä, kanateline tai pizzakivi (myydään erikseen). Tarvikkeet tarjoavat rajattomasti mahdollisuuksia kokeilla uusia reseptejä. Voit tutustua koko GOURMET BBQ SYSTEM -tarvikevalikoimaan osoitteessa [www.weber.com](http://www.weber.com).

## B Kannen lämpömittari

Kestävästä kannen lämpömittarista on helppo seurata grillin sisälämpötilaa.

## C TUCK-AWAY-kansipidikke

TUCK-AWAY-kansipidikkeen ansiosta kansi on helppo siirtää sivuun aineiden valvontaa tai brikettien lisäämistä varten.

## D iGRILL-teline

iGRILL-teline tarjoaa magneettisen pinnan iGRILL MINI tai iGRILL 2 (myydään erikseen) -lämpömittarien kiinnittämiseen sekä enintään 4 anturin säilyttämiseen. Irrota iGRILL-teline, kun se ei ole käytössä.

## E Saranoitu grilliritilä

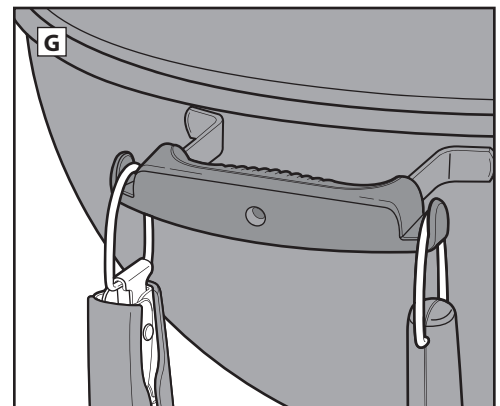
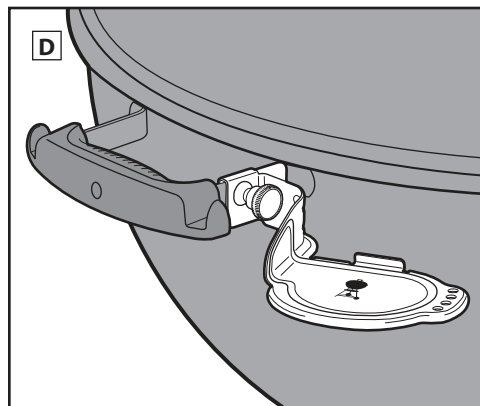
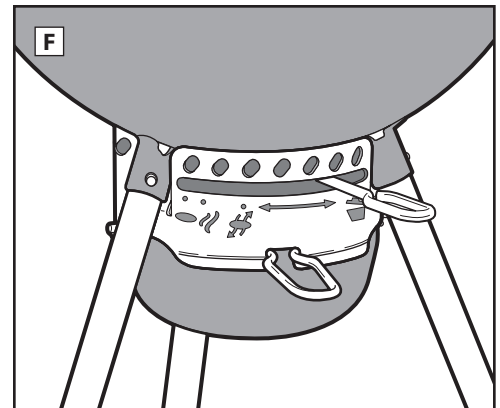
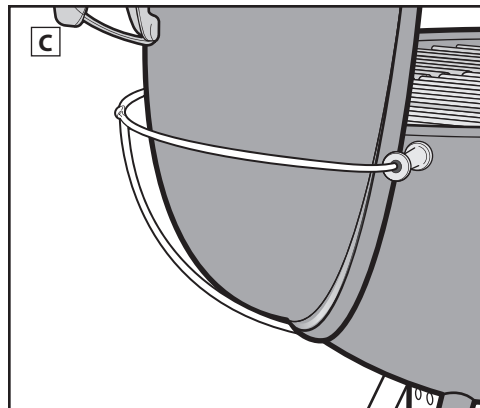
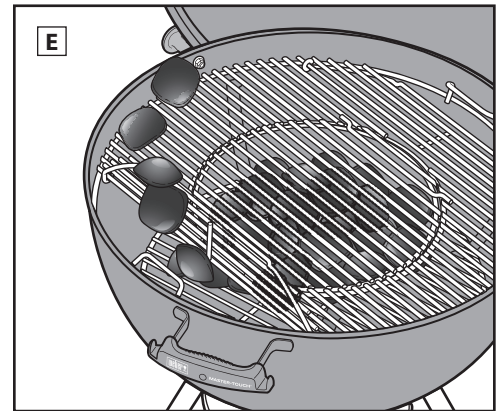
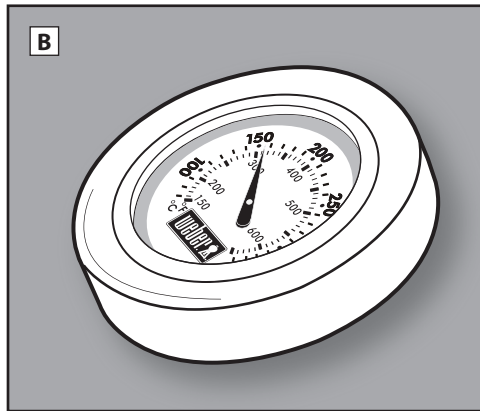
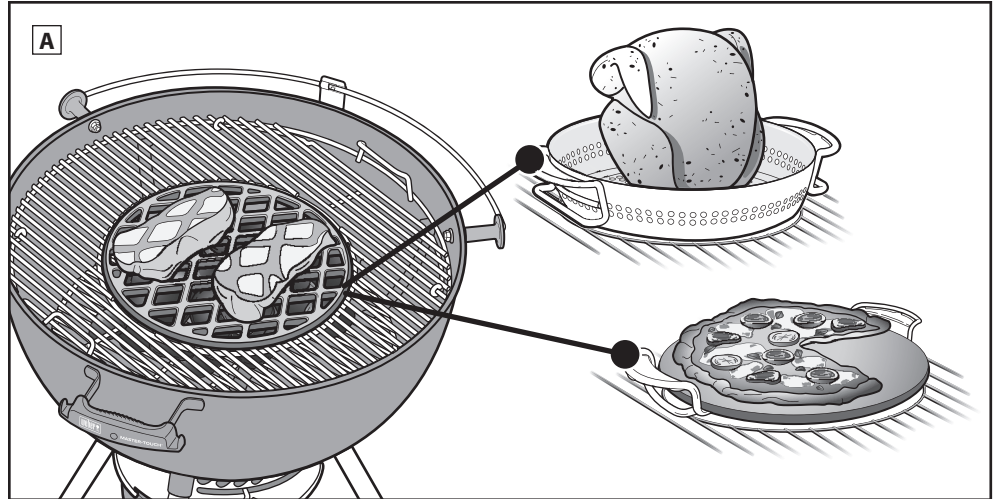
Saranoitussa grilliritilässä on kummallakin puolella taittavat osat, joiden kautta brikettejä on helppo lisätä.

## F Suuri tuhka-astia

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

## G Välinekoukku

Kahvassa on välinekoukut, joihin voit ripustaa grillaustarvikkeesi.





## **H** Grilliritilän kaarevat kahvat

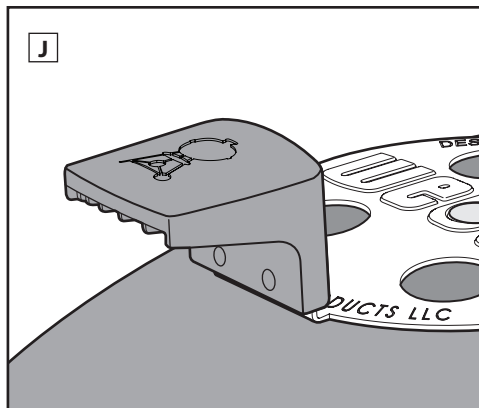
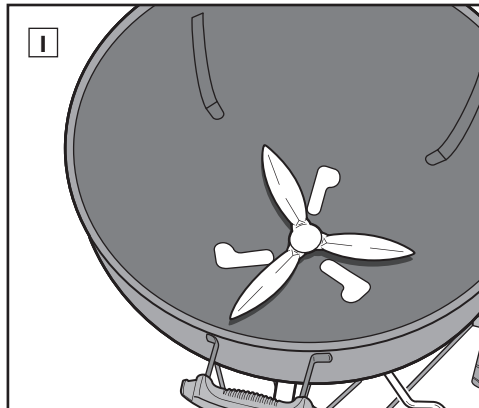
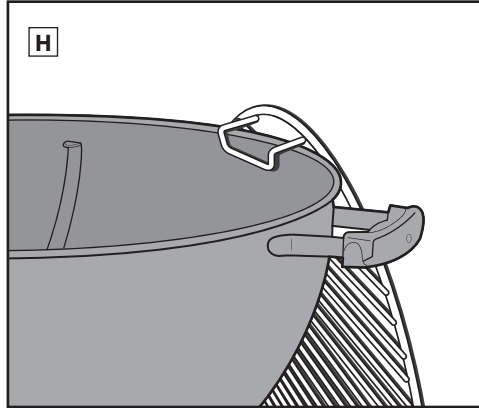
Grilliritilä voidaan ripustaa alaosan sivulle kaarevien kahvojen ansiosta.

## **I** Ilmanottoaukot

Nämä ilma-aukot päästävät juuri sopivasti ilmaa matalalla lämmöllä grillausta varten.

## **J** Kansipellin kahva

Kansipellin kahva johtaa lämpöä pois kansipelistä käyttömukavuuden lisäämiseksi.





## ENNEN SYTYTTÄMISTÄ

### Grillaukseen sopivan sijoituspaikan valitseminen

- Grilliä saa käyttää vain ulkona hyvin ilmastoidussa paikassa. Grilliä ei saa käyttää autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä tai muussa suljetussa paikassa.
- Aseta grilli aina vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Grilliä ei saa käyttää alle 60 cm (2 jalan) etäisyydellä palavista materiaaleista. Palavia materiaaleja ovat mm. tavalliset ja painekäsitellyt puuterassit, patiot ja kuistit.

### Brikettien määrän valinta

Brikettien määrä määräytyy grillin koon ja grillattavan tuotteen perusteella. Jos grillaat pieniä mureita ruoanpaloja, jotka kypsyvät alle 20 minuutissa, katso taulukko **Brikettien mittaaminen ja lisääminen suoraa grillausta varten**. Jos grillaat suuria lihanpaloja, joiden kypsymisaika 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 luvussa **GRILLAUSMENETELMÄT**.

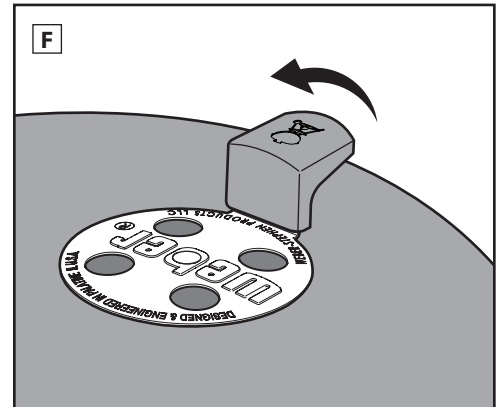
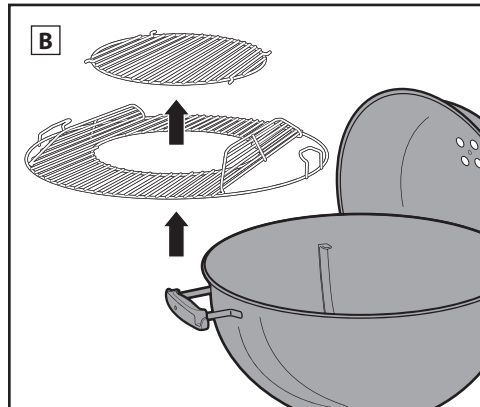
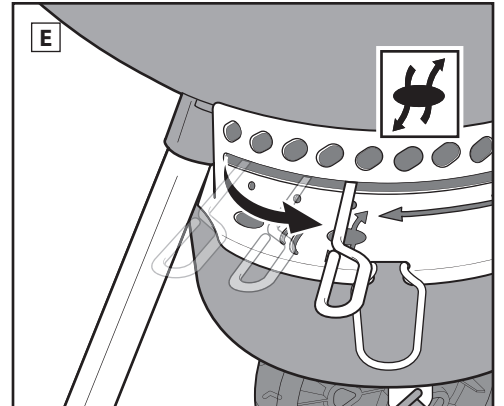
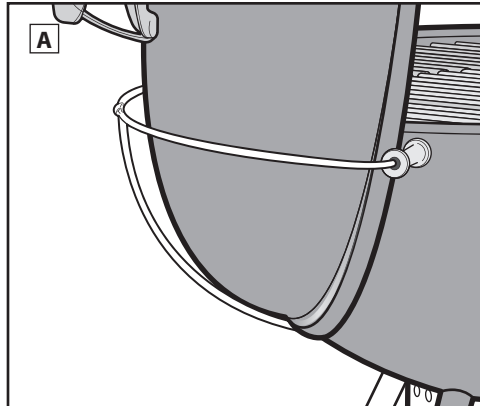
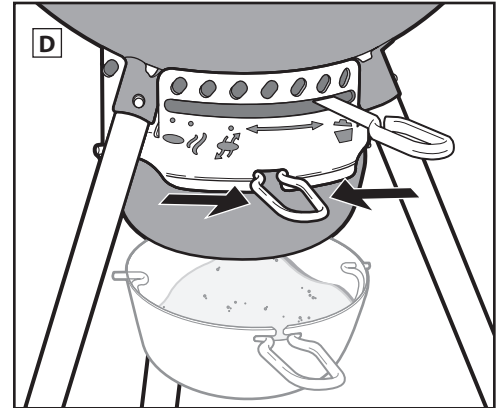
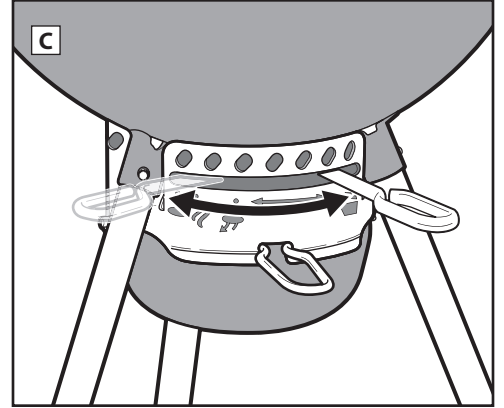
### Ensimmäinen grillauskerta

Ennen ensimmäistä käyttökertaa suosittelemme grillin kuumentamista ja polttamista täydellä lämmöllä kansi suljettuna vähintään 30 minuutin ajan mahdollisten valmistusjäämien polttamiseksi.

### Grillin valmistelu sytyttämistä varten

1. Työnnä kansi auki TUCK-AWAY-kansipidikkeeseen (A).
2. Irrota GOURMET BBQ SYSTEM-grilliritilä irrottamalla ensin irrotettava keskiosa ja sitten koko grilliritilä grillistä (B).
3. Irrota brikettiritilä (alaritilä) ja puhdista tuhkat ja vanhat hiilenpalat grillin pohjalta ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmällä. Briketit vaativat palaakseen happea, joten varmista, että ilmanottoaukoissa ei ole tukoksia. Siirrä tuhka ja hiilenpalat grillin pohjalta tuhka-astiaan liikuttamalla kahvaa edestakaisin (C).
4. Voit irrottaa tilavan tuhka-astian ja hävittää tuhkan puristamalla tuhka-astian kahvaa, jolloin se irtaooa grillistä (D).
5. Avaa ilmanottoaukot kääntämällä ONE-TOUCH-pellin kahva täysin avattuun asentoon (E).
6. Asenna brikettiritilä (alempi) takaisin.
7. Avaa kannen ilmanottoaukot kääntämällä kansipelti täysin avattuun asentoon (F).

*Huomaa: Sytytysnesteen käyttöohjeet on tarkoituksella jätetty pois tästä omistajan oppaasta. Sytytysnesteen käyttö on sotkuista ja voi tuoda ruokaan kemikaalien maun, mitä sytytyspalat (myydään erikseen) eivät tee. Jos päätät käyttää sytytysnestettä, noudata valmistajan ohjeita äläkä KOSKAAN ruiskuta sytytysnestettä liekkeihin.*





## BRIKETTIIEN SYTYTTÄMINEN

Päätä käytettävä grillausmenetelmä ennen brikkettien sytyttämistä.

### Grillin valmistelu suoralla lämmöllä grillausta varten

#### Brikkettien sytyttäminen piippusytyttimen avulla

WEBER RAPIDFIRE -piippusytytyn on yksinkertainen ja paras 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 brikkettiritilälle (alempi) (A) tai laita pari sytytyspalaa brikkettiritilän keskelle ja aseta piippusytytyn niiden päälle (B).
2. Täytä piippusytytyn briकेiteillä (C).
3. Sytytä sytytyskuutiota tai sanomalehti pitkällä tulitikuilla tai sytyttimellä piippusytyttimen alaosan sivuilla olevien reikien kautta (D).
4. Pidä piippusytytyn paikallaan, kunnes brikitit ovat kokonaan syttyneet. Valmiin hiilloksen tunnistaa siitä, että se on valkoisen tuhkerokksen 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 tuhkerokksen.*

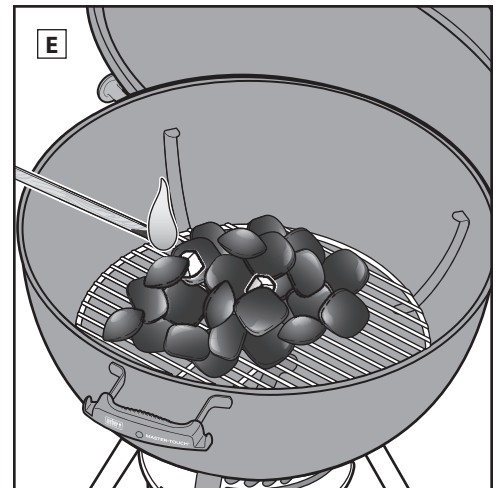
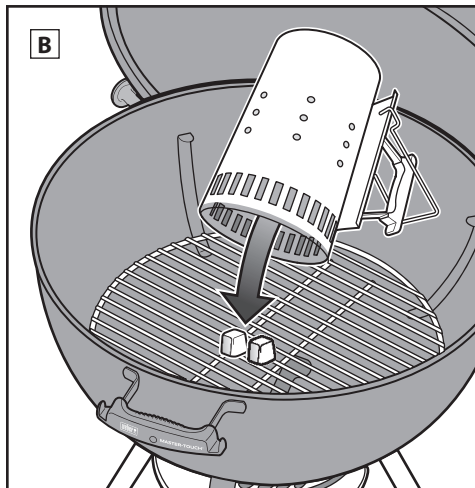
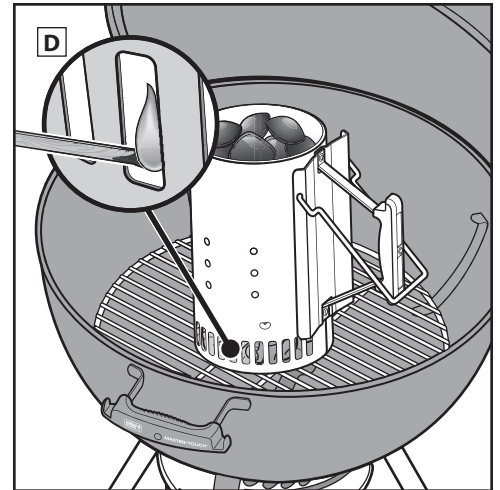
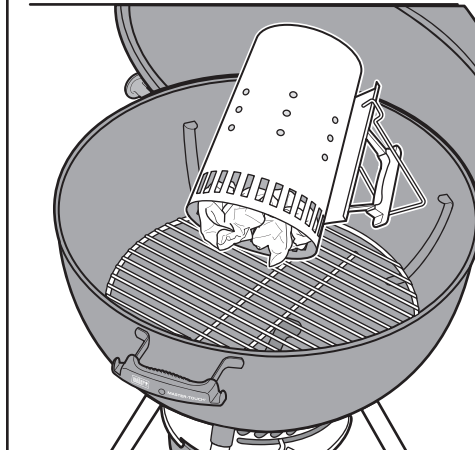
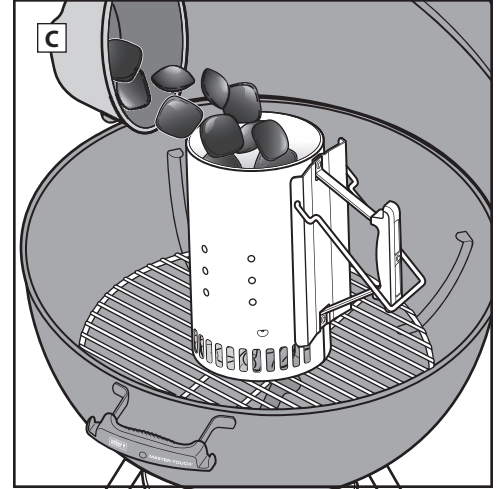
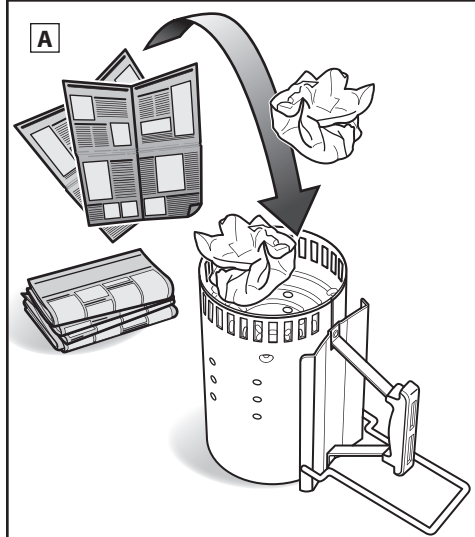
5. Kun brikitit ovat syttyneet, asettele brikitit seuraavien sivujen ohjeiden mukaan ja aloita grillaus valitsemallasi grillausmenetelmällä.

#### Brikkettien sytyttäminen ilman piippusytytintä

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

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





## BRIKETTIIEN SITYTTÄMINEN

### Grillin valmistelu epäsuoralla lämmöllä grillausta varten

Epäsuoraa grillausmenetelmää käyttäessäsi voit levittää brikitit brikketiritilälle (alempi) alaosan vastakkaisille reunoille tai käyttää WEBER CHAR-BASKETS-koreja.

- ⚠ Älä aseta brikkettejä kannen ja alaosan kahvojen viereen tai suoraan lämpömittarin ja kansipellin alle.
- ⚠ Kun käytät CHAR-BASKETS-koreja, ne on asetettava grillin alaosaan brikketiritilälle (alempi) ennen brikkettien sytyttämistä.

### Brikkettien sytyttäminen piippusytyttimen avulla

WEBER RAPIDFIRE -piippusytytyn on yksinkertainen ja paras syyttää 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) CHAR-BASKETS-korien väliin (F) tai laita pari sytytyspalaa brikketiritilän keskelle ja aseta piippusytytyn niiden päälle (G).
2. Täytä piippusytytyn brikketeillä (H).
3. Sytytä sytytyskuutiot tai sanomalehti pitkällä tulitikuilla tai sytyttimellä piippusytyttimen alaosaan sivuilla olevien reikien kautta (I).
4. Pidä piippusytytyn paikallaan, kunnes brikitit ovat kokonaan sytyneet. Valmiin hiilloksen tunnistaa siitä, että se on valkoisen tuhkakerroksen 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 tuhkakerroksen.*

5. Kun brikitit ovat sytyneet, asettele brikitit seuraavien sivujen ohjeiden mukaan ja aloita grillaus valitsemallasi grillausmenetelmällä.

### Brikkettien sytyttäminen ilman piippusytytintä

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

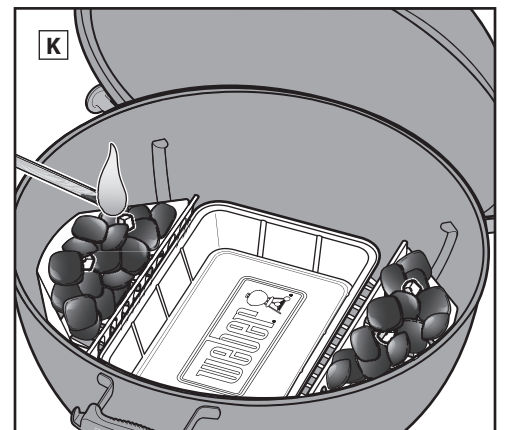
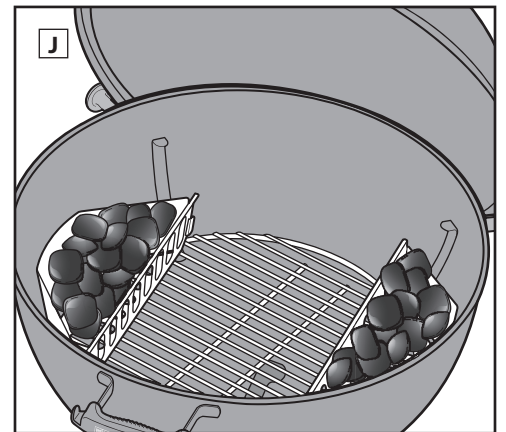
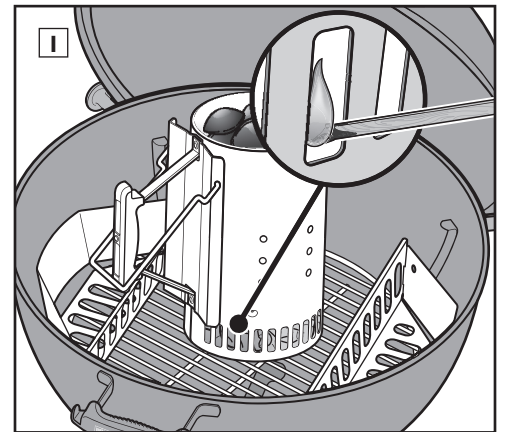
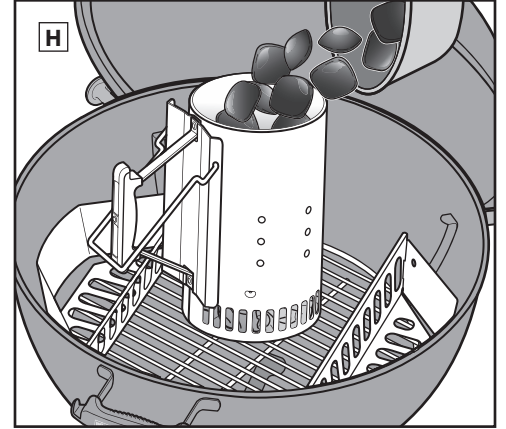
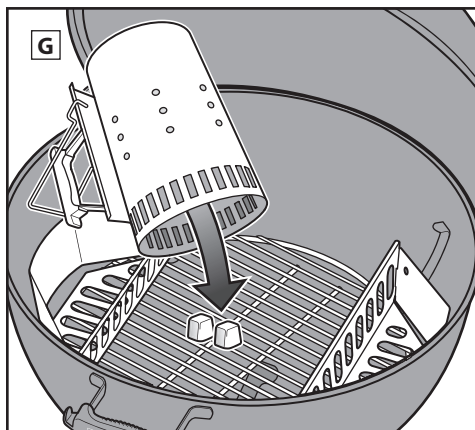
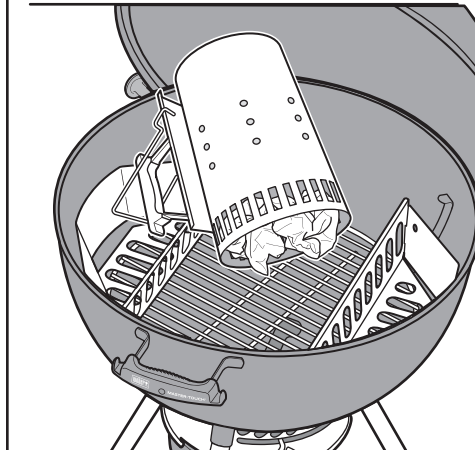
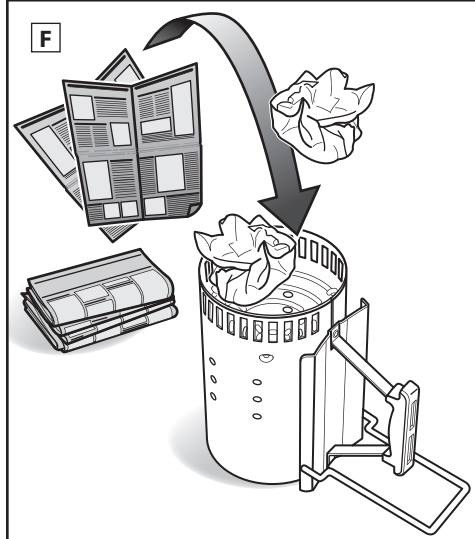
⚠ Kun käytät CHAR-BASKETS-koreja, ne on asetettava grillin alaosaan ennen brikkettien sytyttämistä.

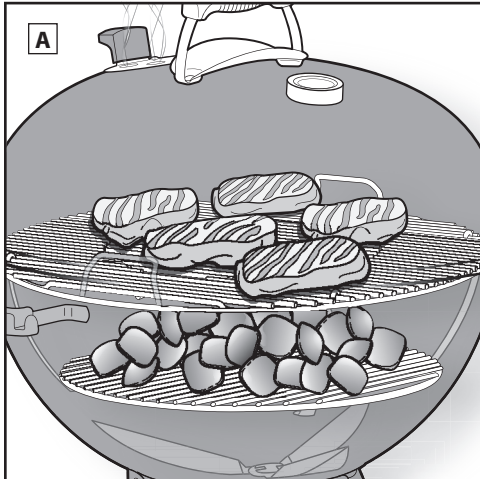
1. Aseta CHAR-BASKETS-korit brikketiritilälle (alempi) alaosan vastakkaisille reunoille.
  2. Täytä CHAR-BASKETS-korit brikketeillä (J).
  3. Laita pari sytytyskuutiota (myydään erikseen) brikkettien sekaan.
- Huomaa: Upota niitä hieman brikkettien sekaan.*
4. Sytytä sytytyskuutiot pitkällä tulitikuilla tai sytyttimellä (K). Sytytyskuutiot sytyttävät brikitit.

5. Odota, kunnes brikitit ovat täysin sytyneet. Valmiin hiilloksen tunnistaa siitä, että se on valkoisen tuhkakerroksen 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 tuhkakerroksen.*

6. Kun brikitit ovat sytyneet, asettele brikitit seuraavien sivujen ohjeiden mukaan ja aloita grillaus valitsemallasi grillausmenetelmällä.





## Suora grillausmenetelmä

Käytä suoraa 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 ruuan alla (A). Tuli ruskistaa ruuan 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 ruuan pintaan ja synnyttävät nuo ihanat grilliraidat.

Käytä vain brikettejä - EN 1860-2 -standardin mukainen.

## Brikettien mittaaminen ja lisääminen suoraa 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	1½ kuppia (0,98 kg)	1½ kuppia

## 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

## Brikettien asettelu suoraa 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 tuhkerkerros, aseta grillausritilä paikalleen.

5. Sulje kansi TUCK-AWAY-kansipidikkeestä.

6. Esikuumenna grillausritilää noin 10-15 minuuttia.

7. Kun grillausritilä on kuuma, avaa kansi TUCK-AWAY-kansipidikkeeseen. Puhdista grillausritilä grilliharjalla (E).

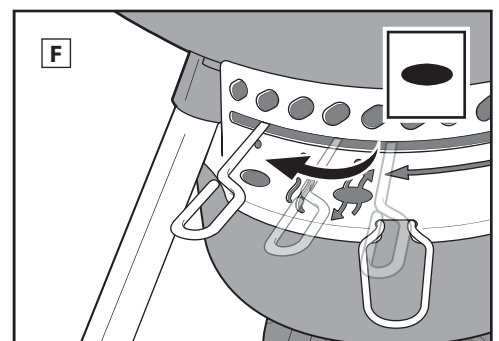
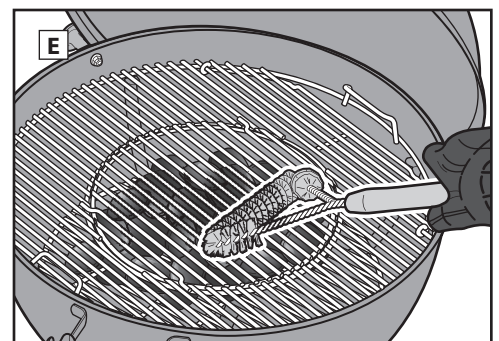
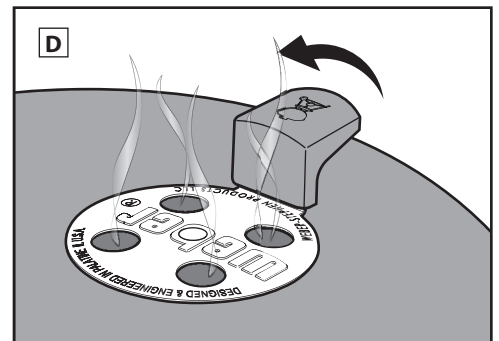
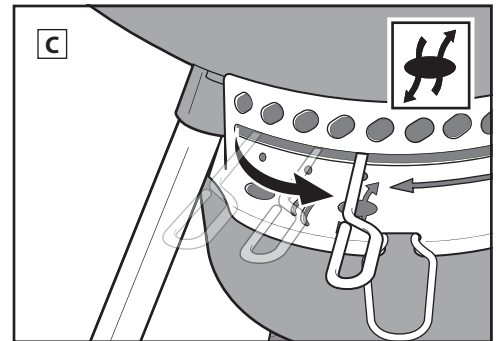
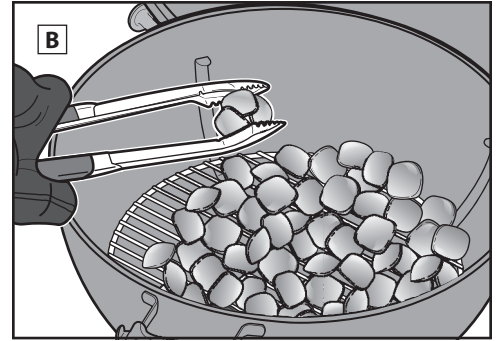
*Huomaa: Kun käytät ruostumatonta grilliharjaa, vaihda harja jos havaitset irtoharjaksia grillausritilällä tai harjassa.*

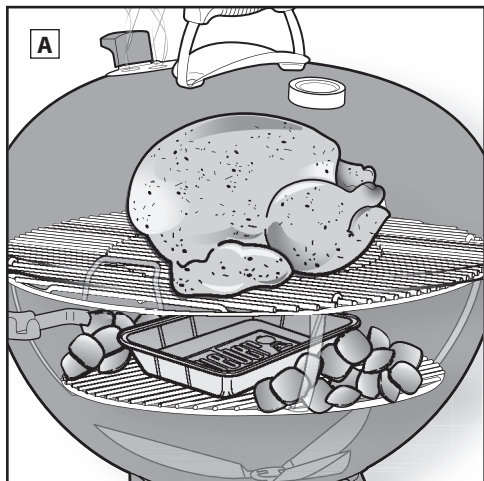
8. Laita ruoka grillausritilälle.

9. Sulje kansi TUCK-AWAY-kansipidikkeestä. Katso ohjeesta suositeltu kypsennysaika.

## Grillauksen jälkeen...

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





## Epäsuoralla lämmöllä grillaaminen

Käytä epäsuoraa grillausta suurille lihanpaloille, jotka vaativat yli 20 minuutin kypsennysajan, tai aroille aineksille, jotka kuivuvat tai palavat suorassa lämmössä, kuten seuraavat:

- paistit
- luulliset broilerinpalat
- kokonainen kala
- ohuet kalafileet
- kokonainen broileri
- kalkkuna
- porsaankyliäpalat.

Myös suoralla lämmöllä ensin ruskistetut isot tai luulliset lihapalat voidaan kypsennää valmiiksi epäsuoralla lämmöllä. Epäsuorassa grillauksessa hiillos on grillin reunalla tai reunoilla. Ruoka on grilliritilällä sellaisessa kohdassa, jonka alla ei ole hiillosta (A).

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

Konvektiolämpö ei ruskista ruokaa säteily- ja johtumislämmön tavoin. Se kypsennää ainekset hellävaraisesti ja läpikotaisin uunin kuumuuden tavoin.

Epäsuoraa grillausmenetelmää käyttäessäsi voit levittää briquetit brikkiritilälle (alaritilä) alaosan vastakkaisille reunoille tai käyttää WEBER CHAR-BASKET-koreja (myydään erikseen). Joissakin grillimalleissa ei ole CHAR-BASKET-koreja.

## Brikettien asettelu epäsuoraa grillausta / matalassa lämpötilassa haudutusta varten

1. Käytä brikketigrilliä käsitellessäsi aina grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.  
*HUOMAUTUS: Grilli sekä sen kahvat ja peltien/ ilmanottoaukkojen kahvat kuumenevat. Vältä palovammat käyttämällä grillikintaita tai -käsineitä.*
2. Kun briquetit ovat syttyneet (katso luku "Brikettien sytyttäminen"), asettele briquetit alaosan vastakkaisille reunoille grillikintaiden tai -käsineiden ja pitkien grillauspihtien avulla. Brikettejä ei saa asettaa kannen ja alaosan kahvojen viereen tai suoraan lämpömittarin ja kansipellin (B) alle. 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 brikkettien pinnalla on tuhkerakkerros, aseta grilliritilä paikalleen. Jos grilliritilässä on saranoidut sivut, varmista, että ne ovat suoraan brikkettien yläpuolella alaosan sisällä. Näin brikkettejä on helppo lisätä tarvittaessa.
5. Sulje kansi nostamalla se TUCK-AWAY-kansipidikkeestä.

6. Kuumenna grilliritilää noin 10–15 minuuttia.
7. Kun grilliritilä on kuuma, avaa kansi TUCK-AWAY-kansipidikkeeseen. Puhdista grilliritilä grilliharjalla (E).

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

8. Avaa kansi TUCK-AWAY-kansipidikkeeseen ja aseta ainekset grilliritilän keskelle mahdollisen tiputusastian yläpuolelle.

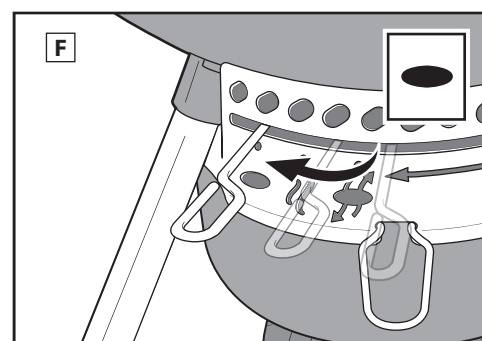
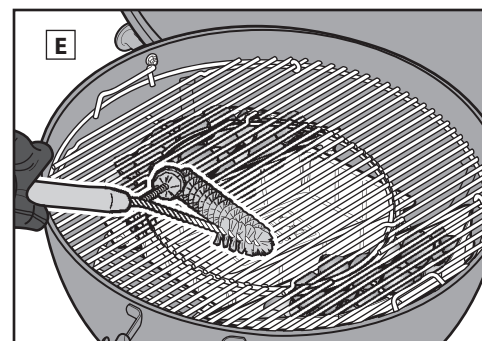
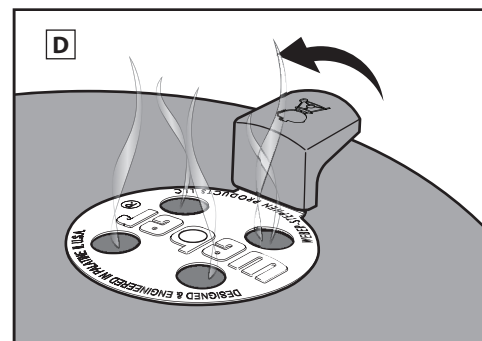
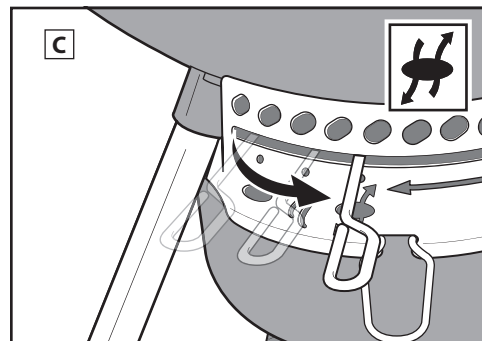
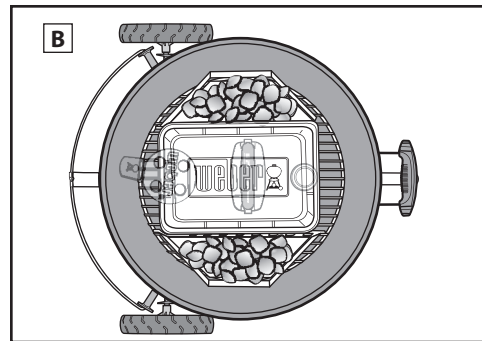
*Huomaa: Kun poistat grillin kannen grillauksen aikana, työnnä se sivulle sen sijaan, että nostaisit sen suoraan ylös. Nostaminen suoraan ylöspäin voi aiheuttaa imua, ja tuhkaa voi sen seurauksena päästä ruokaan.*

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

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

## Grillauksen jälkeen...

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





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](http://www.weber.com).

	Paksuus/Paino	Arvioitu kokonaisgrillausaika	
PUNAINEEN LIHA	Pihvi: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-luupihvi ja filet mignon (porsaasan sisäfile)	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
	Porsaasan sisäfilee	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
	Porsaasan sisäfilee	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 hiillokselle lehtipuupaloja ja -lastuja (joita on liotettu vedessä vähintään 30 minuuttia) tai kostutettuja tuoreita yrttejä, kuten rosmariinia, timjamaa tai laakerinlehtiä. Aseta märät puut tai yrtit hiillokselle 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 kontaktilämpötasoa 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 brikitit.

## 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 voitelemisen tai suihkuttaminen öljyllä toimii paremmin kuin ritilän öljyäminen.

## 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

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

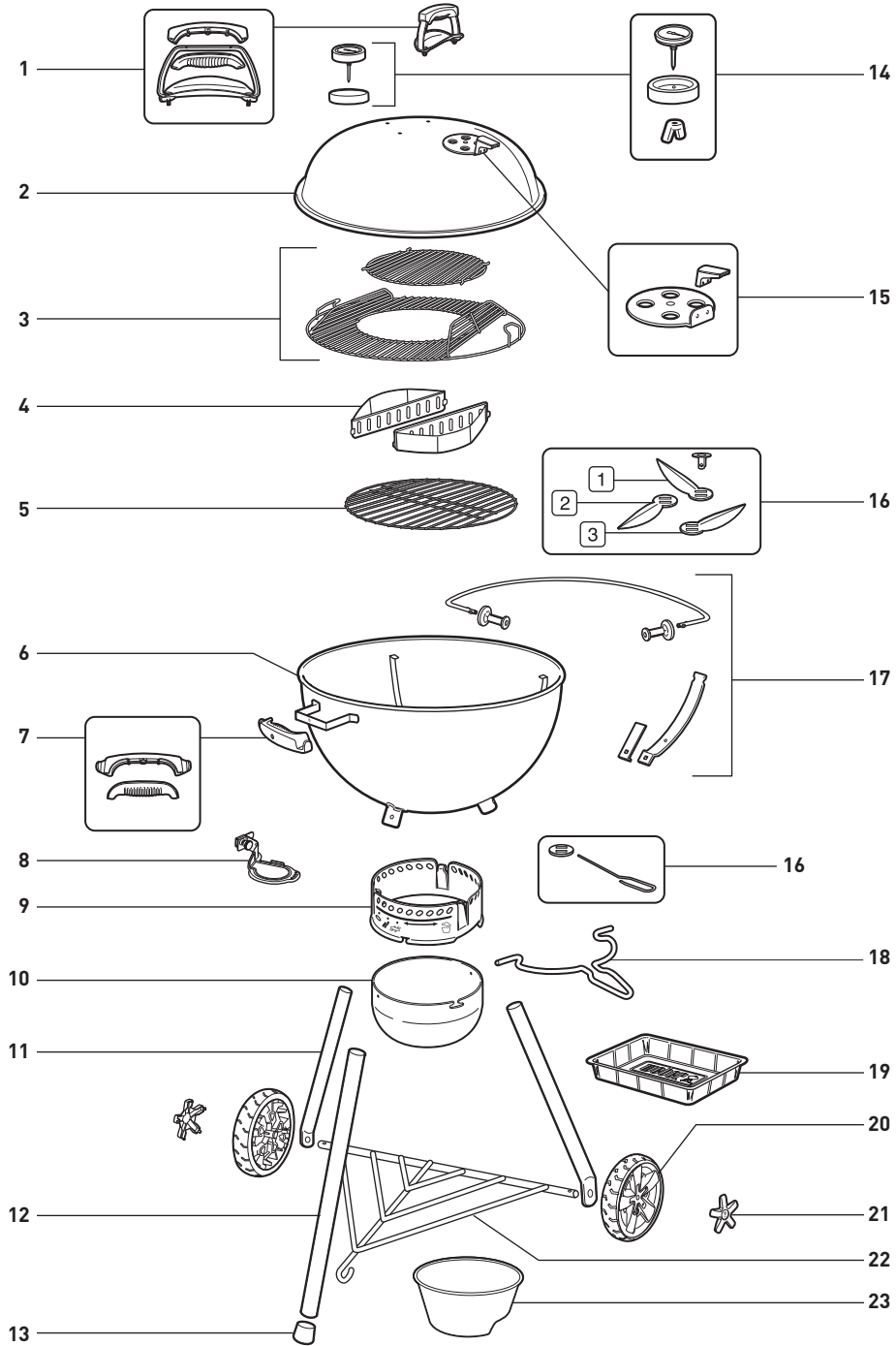
## Grillin puhdistaminen

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

- Poista tuhkat ja hiilenpalat grillin pohjalta ja tuhka-astiasta ennen käyttöä ilmapirran 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.

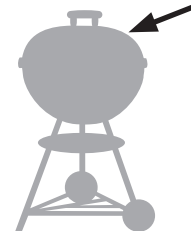


57cm\_Master-Touch\_E-5750 / C-5750 / C-5755 / SE\_E-5755\_XV\_EU\_080118





Sarjanumero



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

#### 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 99  
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

#### ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

#### INDIA

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

#### ITALY

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

#### NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.  
+31 (0) 513 4 333 22  
service-nl@weber.com

#### 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

#### 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