



MASTER-TOUCH Premium



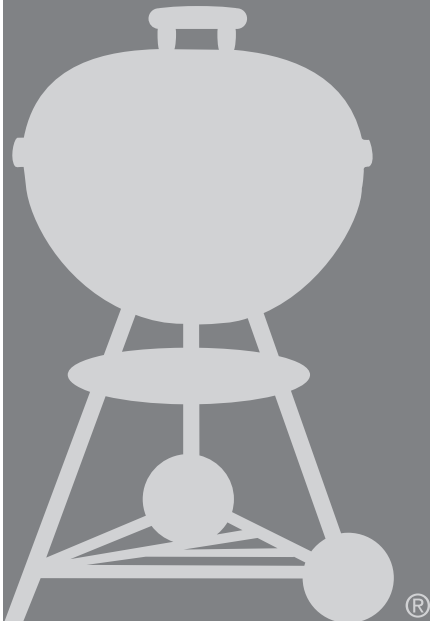
E-5770
SE E-5775

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, valitse maasi ja rekisteröi grillisi tänään.



69144

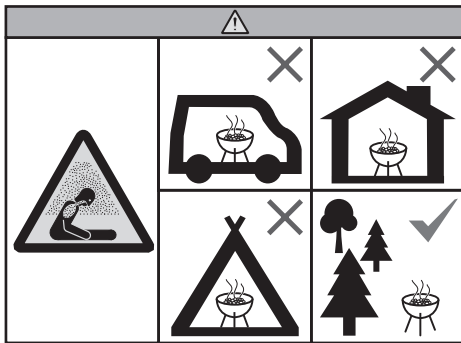
FI -FINNISH

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 häkämärkytyksen 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

- ⚠ Avaa kansi saranajousien vapauttamiseksi ennen kuin irrotat kannen saranasta.



TAKUU

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 mainoslahjatapauksessa 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 luellut 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 tai vastaavalla maakohtaisella verkkosivustolla, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan. Muista myös tallentaa alkuperäinen ostokuitti ja/tai lasku. Rekisteröimällä WEBER-tuotteen voit varmistaa takuun voimaoloajan 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, värjäytynyt ja/tai ruostunut seuraavista syistä, joista WEBER ei ole vastuussa:

- Väärinkäyttö, korjaustoimenpide, muuntelu, virheellinen käyttö, ilkivalta, laiminlyönti, vääräntainen asennus tai käyttö sekä normaalien ja rutiininomaisten huoltotoimien laiminlyönti.
- Hyönteiset ja tuhoeläimet.
- Allistaminen 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 VASTUUSSA ITSELLEEN JA OMAISUUDELLEEN JA/ TAI MUILLE TAI HEIDÄN OMAISUUDELLEEN 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, LOMAKOHTAISISSA TAI VUOKRAKUNTOISTOISSA.

WEBER SAATTAA TOISINAAN MUUTTAU TUOTTEIDENSA MUOTOILUA. MITÄÄN TÄHÄN TAKUUSEEN 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 VIALLISIA.

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

SISÄLLYSLUETTELO

- 2 Turvallisuus
- 3 Takuu
- 4 Grillausjärjestelmä
- 5 Erikoistoiminnot
- 7 Ennen sytyttämistä
Grillaukseen sopivan sijoituspaikan valitseminen
Brikettien määrän valinta
Ensimmäinen grillauskerta
Grillin valmistelu sytyttämistä varten
- 8 Brikettien sytyttäminen
Grillin valmistelu suoraa grillausta varten
Grillin valmistelu epäsuoraa grillausta varten
- 10 Grillausmenetelmät
Suora lämpö
- 11 Grillausmenetelmät
Epäsuora lämpö
- 12 Grillausopas
- 13 Grillausmenetelmät
Haudutus matalassa lämpötilassa
- 15 Grillausohjeita ja -vinkkejä
- 16 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 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 hiiloksen.

C Grilliritilä

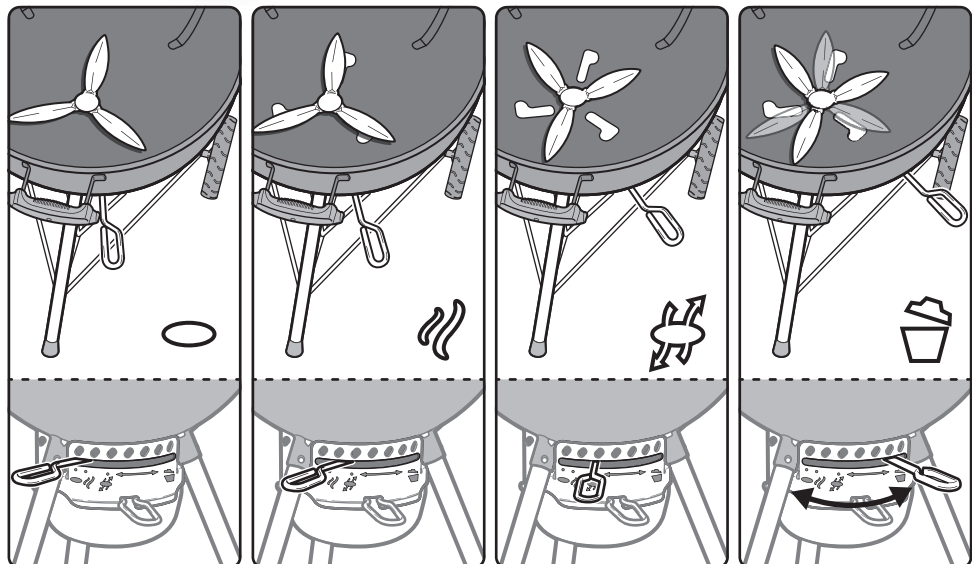
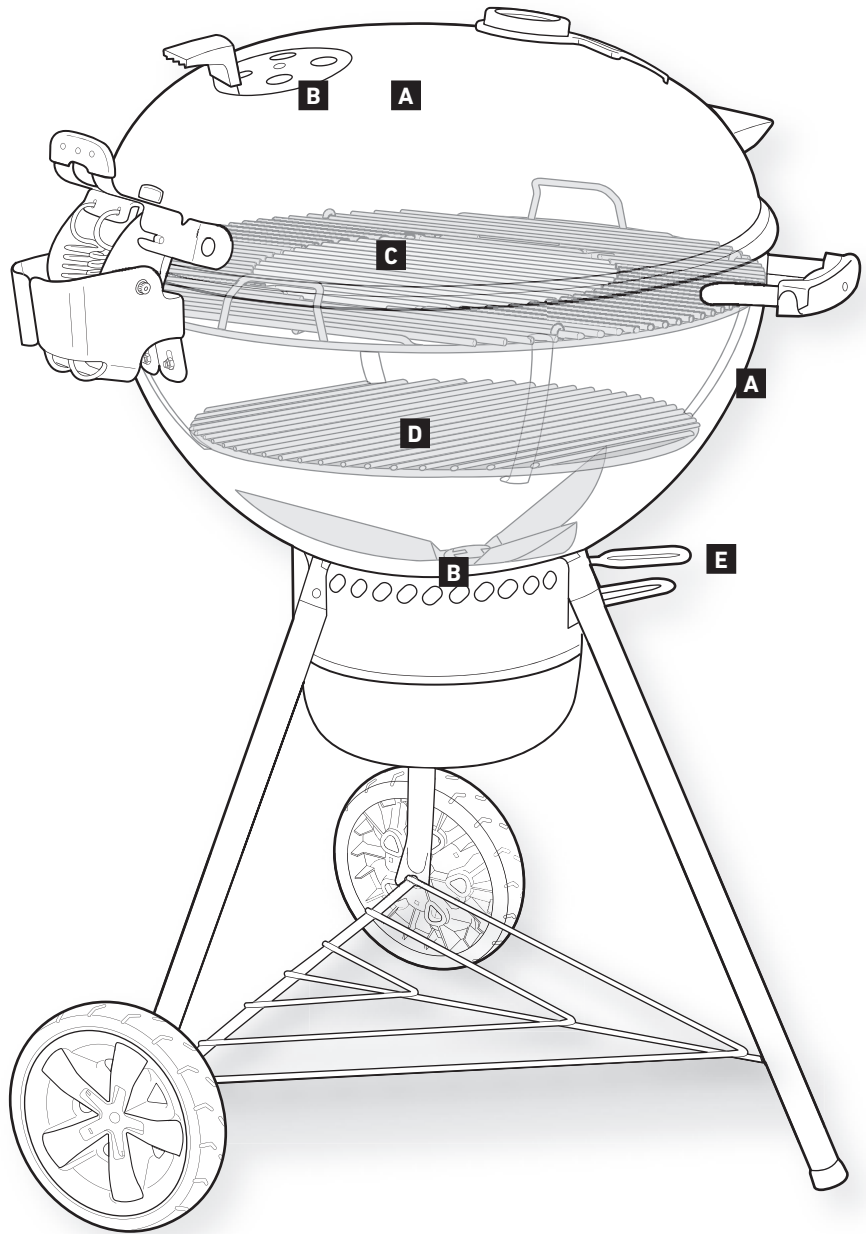
Ruostumattomasta teräksestä valmistettu grilliritilä tarjoaa runsaasti tilaa suosikkiruokiesi valmistukseen.

D Brikettiritilä

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

E ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmä

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

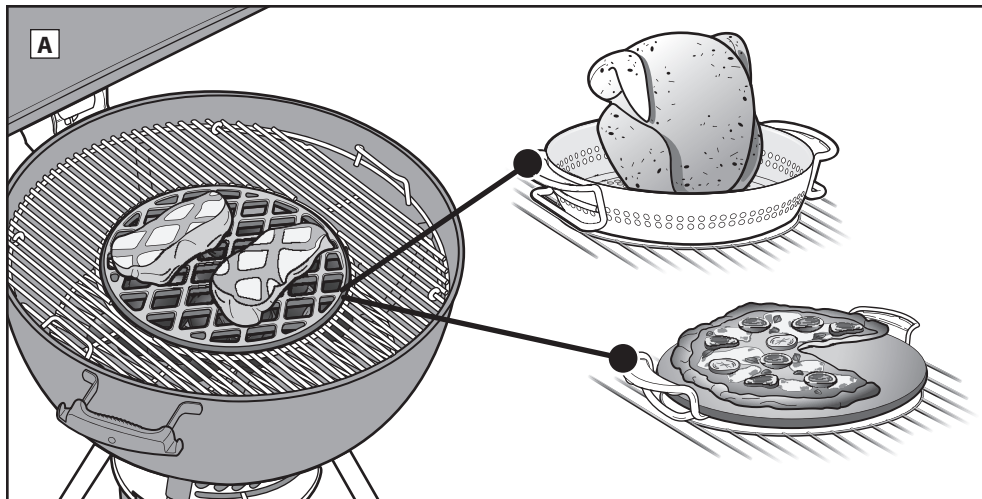




Ostamastasi mallista riippuen grillissäsi ei ehkä ole kaikkia kuvattuja ominaisuuksia.

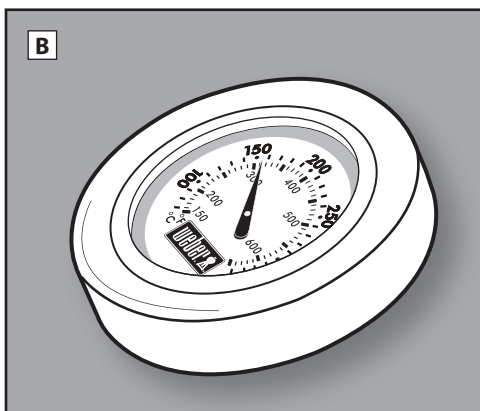
A GOURMET BBQ SYSTEM

Grilliritilässä on irrotettava keskiosa. Tämä ominaisuus mahdollistaa erityisten GOURMET BBQ SYSTEM -grillaustarvikkeiden kuten paahdoritilän (sisältyy malliin SE E-5775), kanatelineen tai pitsakiven (myydään erikseen) helpon lisäämisen. Tarvikkeet tarjoavat rajattomasti mahdollisuuksia kokeilla uusia reseptejä. Voit tutustua koko GOURMET BBQ SYSTEM -tarvikevalikoimaan osoitteessa www.weber.com.



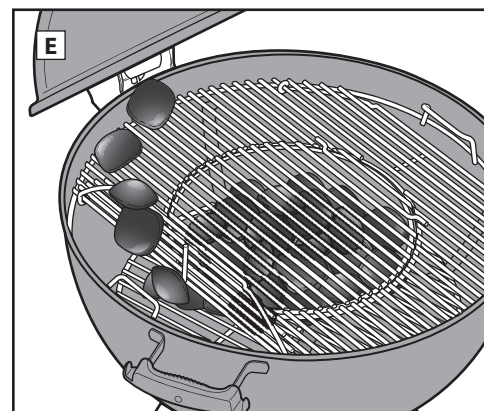
B Kannen lämpömittari

Kestävä lämpömittari, jolla voit helposti seurata grillin sisälämpötilaa.



C Saranoitu kansi

Uuden ruostumattoman kansisaranan ansiosta sinun ei tarvitse siirtää kantta sivuun grillauksen aikana. Kansi voidaan irrottaa grillistä WEBER-grillivartaiden käyttöä varten (myydään erikseen).

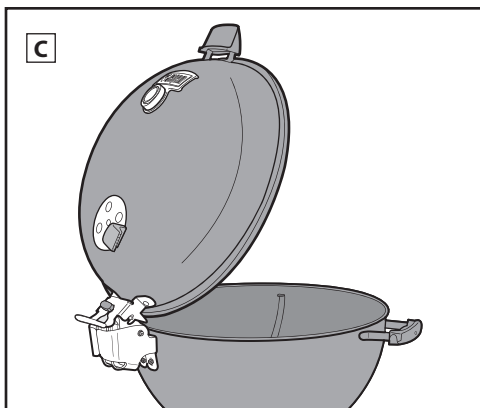


D iGRILL-teline

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.

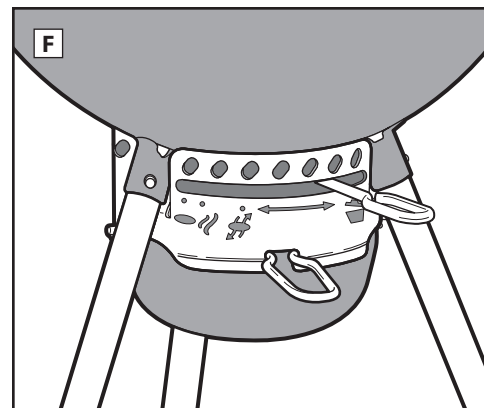
E Saranoitu grilliritilä

Saranoidussa grilliritilässä on kummallakin puolella taittuvat osat, joiden kautta brikettejä on helppo lisätä.



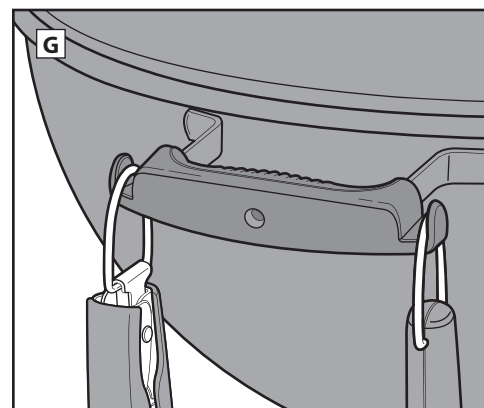
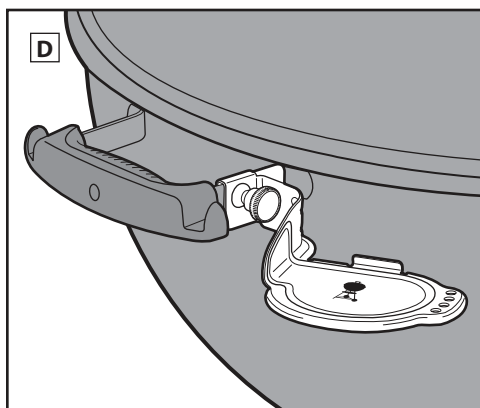
F Suuri tuhka-astia

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



G Tarvikekoukut

Kahvassa on tarvikekoukut, 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 Brikettirengas ja lämmöntasauslevy

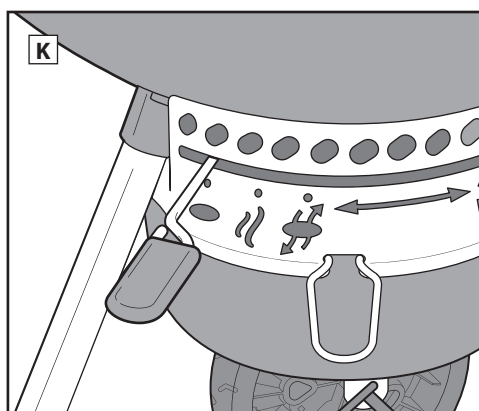
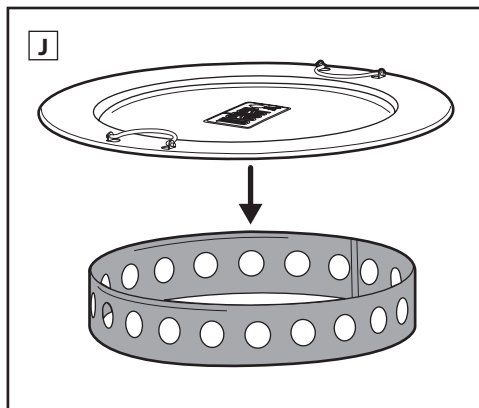
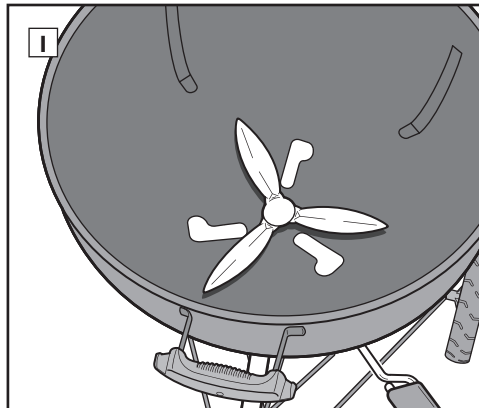
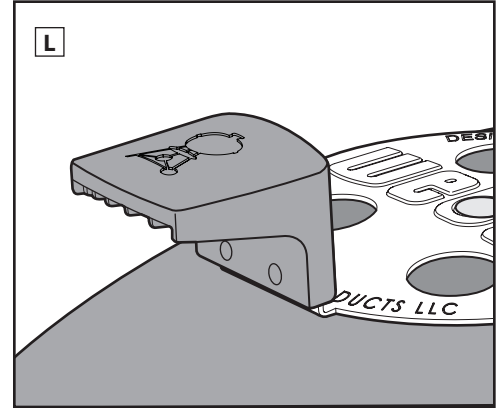
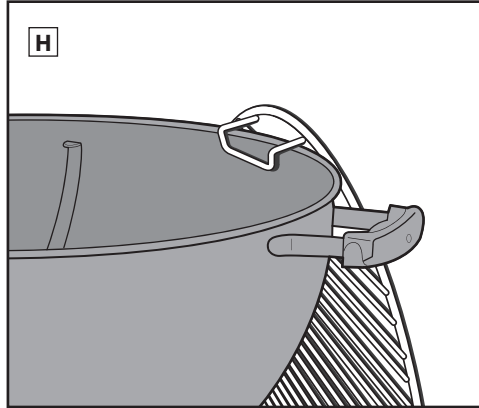
Nämä tarvikkeet auttavat pitämään lämpötilan tasaisena ja alhaisena pidempään. Kutsumme tätä "low and slow" menetelmäksi.

K ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmän kahvan suojuus (vain SE E-5775)

ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmän kahvan suojuus varmistaa luistamattoman otteen ja suojaa käyttäjää kuumalta kahvalta.

L Kansipellin kahva

Kansipellin kahva minimoi lämmön kansipellistä 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 painekäsitellyt puuterassit, patiot ja kuistit.

Brikettien määrän valinta

Brikettien määrä riippuu grillin koosta ja siitä, mitä aiot grillaata. 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 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 luvussa *GRILLAUSMENETELMÄT*.

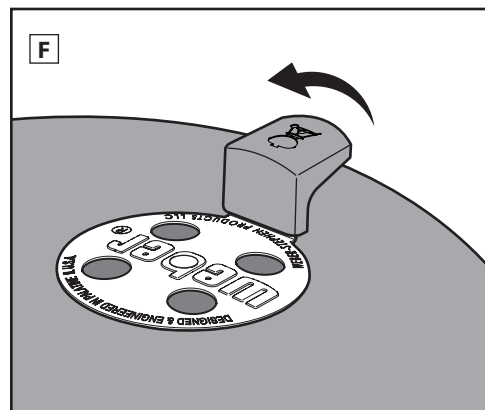
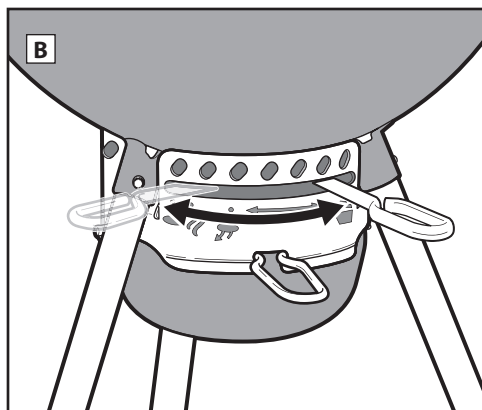
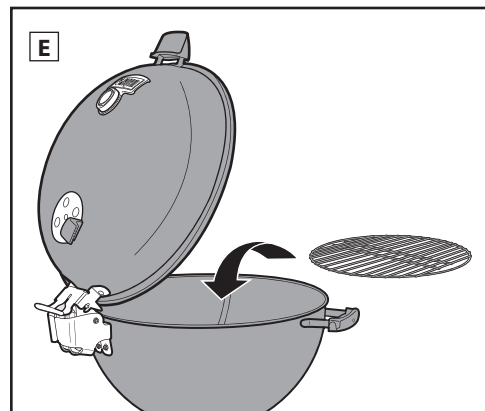
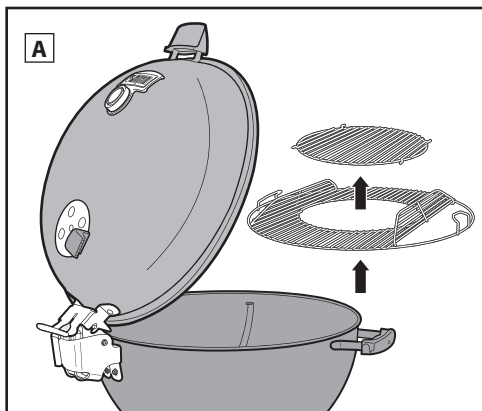
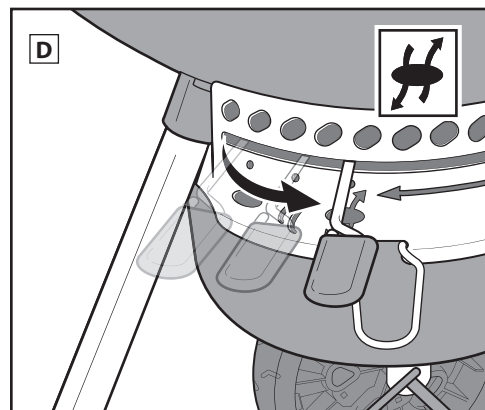
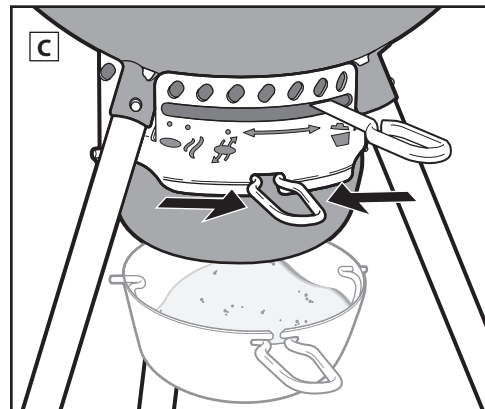
Ensimmäinen grillauskerta

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

Grillin valmistelu sytyttämistä varten

1. Nosta kansi avattuun asentoon.
2. Irrota GOURMET BBQ SYSTEM-grilliritilä irrottamalla ensin irrotettava keskiosa ja sitten koko grilliritilä grillistä (A). *Huomaa: Grilliritilä voidaan ripustaa alaosan sivulle kaarevien kahvojen ansiosta.*
3. Irrota brikettiritilä (alaritilä) ja puhdista tuhkat ja vanhat hiilenpalat grillin pohjalta ONE-TOUCH -puhdistusjärjestelmällä. Briketit vaativat palaakseen hapetta, joten varmista, että ilmanottoaukoissa ei ole tukoksia. Liikuta ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmän kahvaa edestakaisin, jotta tuhka putoaa grillin pohjalta tuhka-astiaan (B).
4. Voit irrottaa tilavan tuhka-astian ja hävittää tuhkan puristamalla tuhka-astian kahvaa, jolloin se irtaota grillistä (C).
5. Avaa ilmanottoaukot kääntämällä ONE-TOUCH -puhdistusjärjestelmän kahvaa täysin avattuun asentoon (D).
6. Asenna brikettiritilä (alaritilä) (E).
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

Päättä 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 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 sytytyskuutiota tai sanomalehti pitkällä tulitikuilla tai sytyttimellä piippusytyttimen alaosan sivuilla olevien reikien kautta (D).

4. Pidä piippusytytyn paikallaan, kunnes brikketit ovat kokonaan syttyneet. Valmiin hiilloksen 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

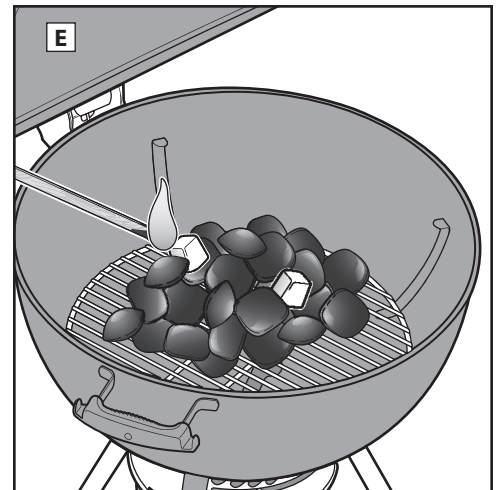
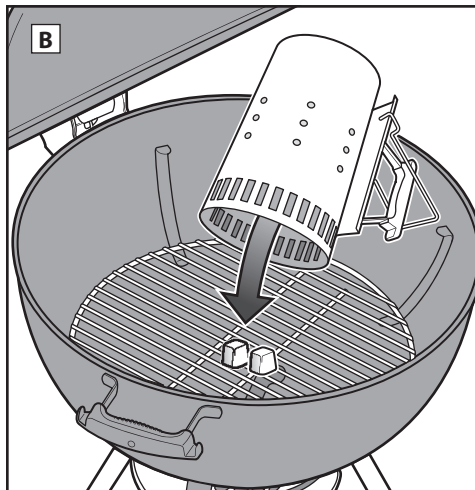
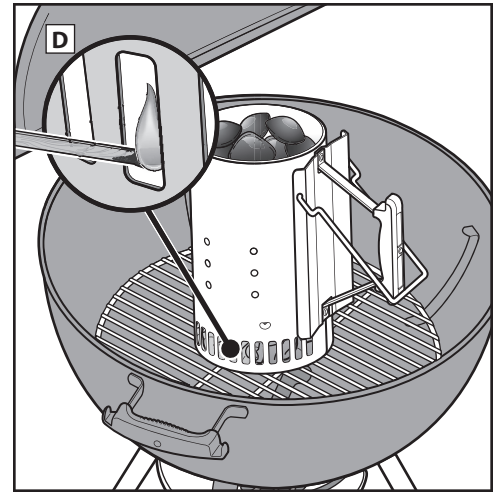
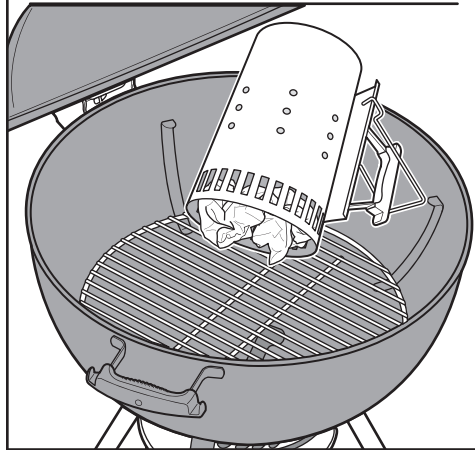
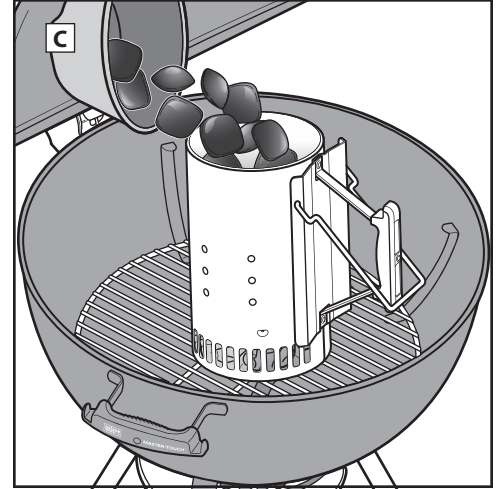
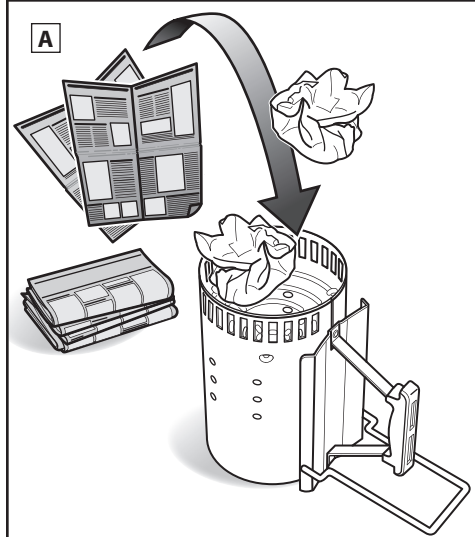
1. Kasaa brikketit kasaksi brikkettiritilän (alempi) keskelle ja työnnä pari sytytyskuutiota (myydään erikseen) kasan keskelle.

2. Sytytä sytytyskuutiota pitkällä tulitikuilla tai sytyttimellä. Sytytyskuutiot sytyttävät brikketit (E).

3. Odota, kunnes brikketit ovat täysin syttyneet. Valmiin hiilloksen 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.





BRIKETTIIEN SYTYTTÄMINEN

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 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) 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 syttyneet. Valmiin hiilloksen 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 brikitit ovat syttyneet, 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.

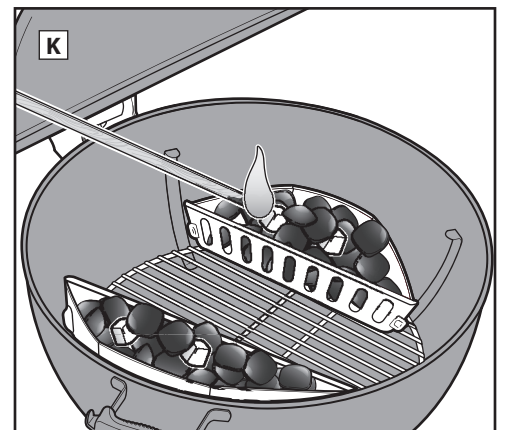
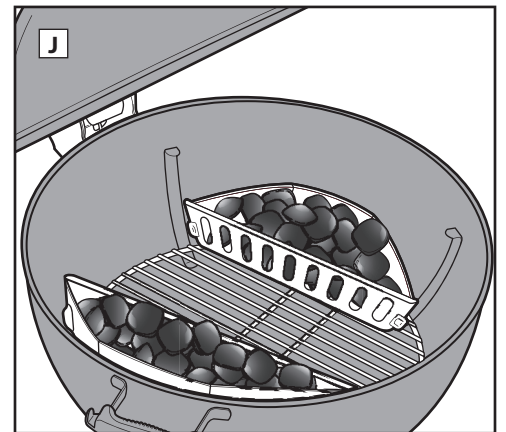
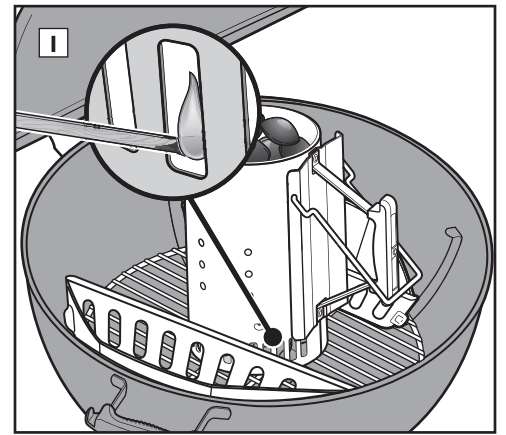
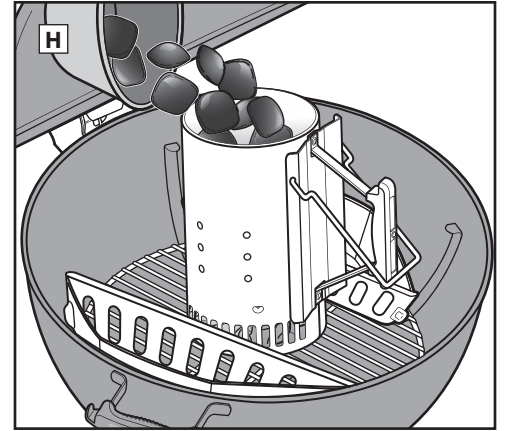
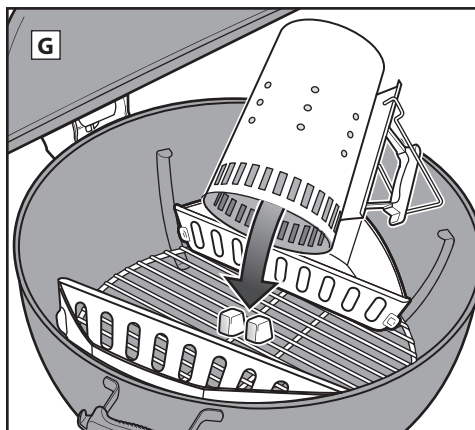
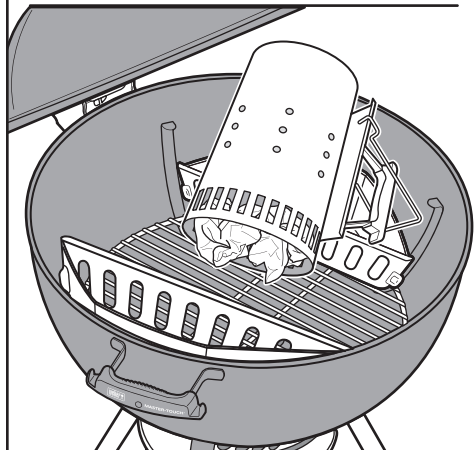
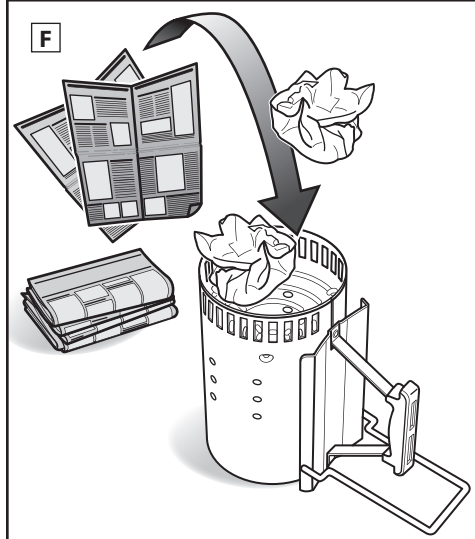
Huomaa: Upota niitä hieman brikkettien sekaan.

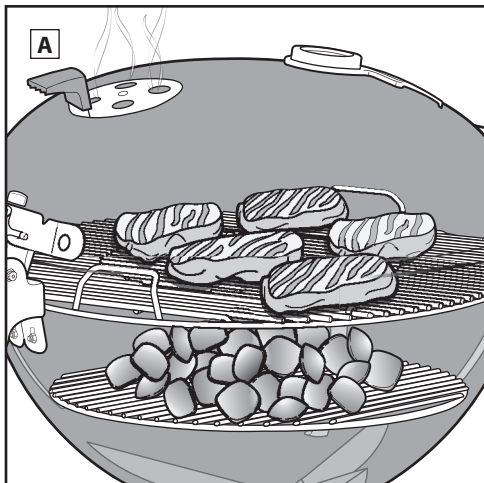
4. Sytytä sytytyskuutiot pitkällä tulitikuilla tai sytyttimellä (K). Sytytyskuutiot sytyttävät brikitit.

5. Odota, kunnes brikitit ovat täysin syttyneet. Valmiin hiilloksen 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.

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





Suora grillausmenetelmä

Käytä suora grillausmenetelmä 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 karamelloituiessa 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.

Brikettien asettelu suoraa grillausta varten

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

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 grillin kansi.

6. Esikuumenna grillausritilää noin 10-15 minuuttia.

7. Kun grillausritilä on kuumentunut, avaa kansi. Puhdista grillausritilä grilliharjalla (E).

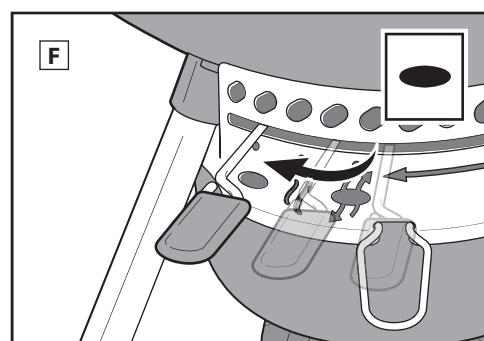
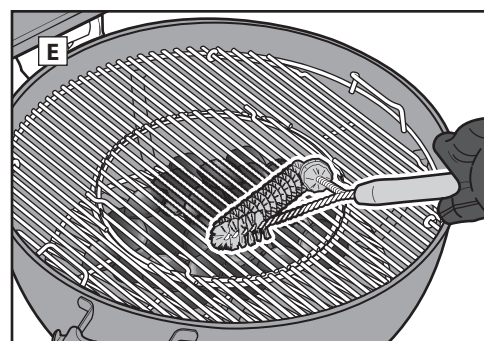
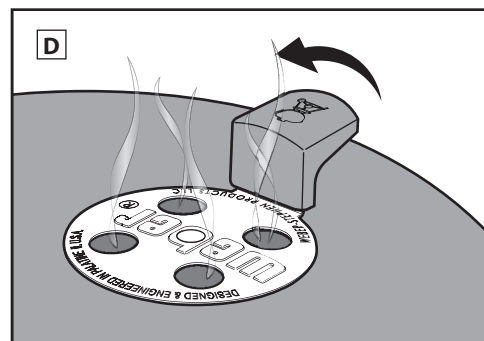
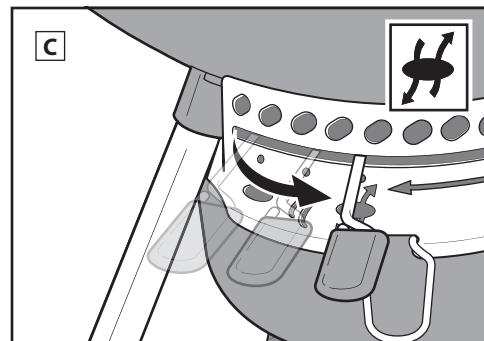
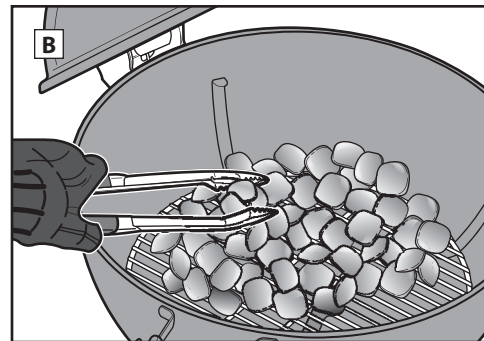
Huomaa: Kun käytät teräksistä grilliharjaa, vaihda harja jos havaitset irtoharjaksia grillausritilällä tai harjassa.

8. Laita ruoka grillausritilälle.

9. Sulje grillin kansi. Katso ohjeesta suositeltu kypsennysaika.

Grillauksen jälkeen...

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

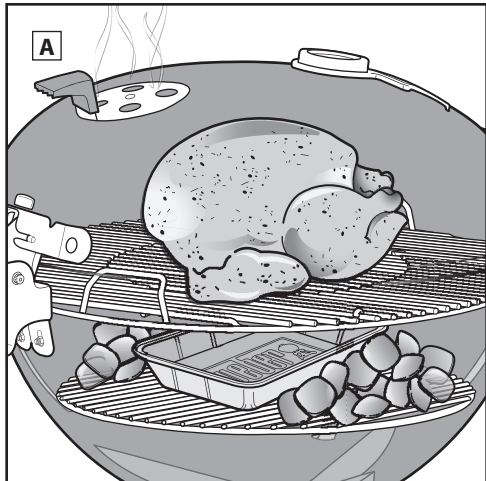


Käytä vain brikettejä - EN 1860-2 -standardin mukainen.

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	1¾ kuppia (0,98 kg)	1¾ kuppia



Epäsuora grillausmenetelmä

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

- Paisti
- Luulliset broilerinpalat
- Kokonainen kala
- Ohuet kalafileet
- Kokonainen broileri
- Kalkkuna
- Ribsit

Epäsuoraa grillausta voidaan käyttää paksumpien ruokaan, mutta ne eivät ole yhtä voimakkaita epäsuorassa grillauksessa. Kun grillin kansi on kiinni, ruokaan vaikuttaa voimakkaimmin konvektiolämpö.

Epäsuorassa grillauksessa lämmönlähde on grillin yhdellä sivulla tai molemmilla sivuilla. 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. Kun grillin kansi on kiinni, ruokaan vaikuttaa voimakkaimmin konvektiolämpö. Lämpö nousee hiilloksesta, 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.

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

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 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 briketit ovat syttyneet (katso luku "Brikettien sytyttäminen"), asettele briketit alaosan vastakkaisille reunoille grillikintaiden tai -käsineiden ja pitkien grillauspihtien avulla. Älä aseta brikettejä kannen ja alaosan kahvojen viereen tai suoraan lämpömittarin ja kansipellin (B) alle. Voit asettaa tiputusastian hiilloksen päälle keräämään ruuasta tippuvan rasvan.

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

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

5. Sulje grillin kansi.

6. Kuumenna grillausritilää noin 10 - 15 minuuttia.

7. Kun grillausritilä on kuumentunut, avaa kansi. Puhdista grillausritilä grilliharjalla (E).

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

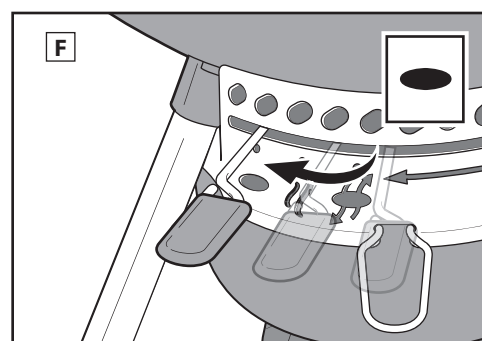
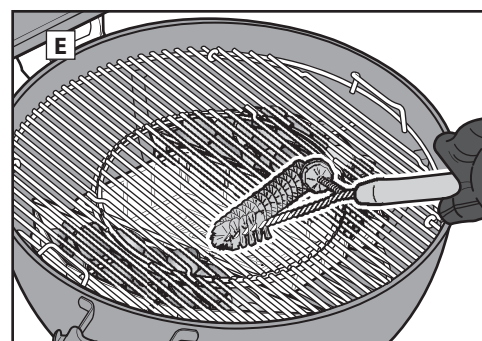
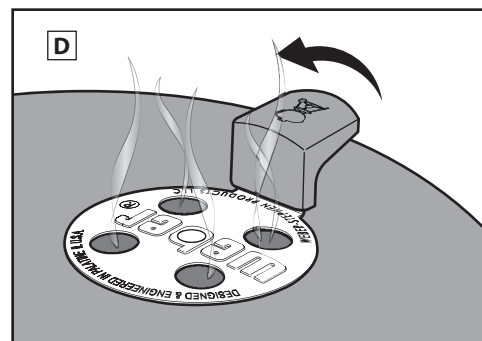
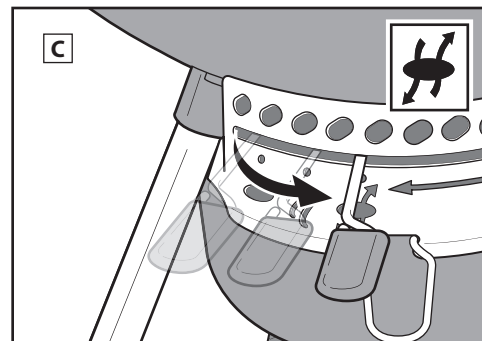
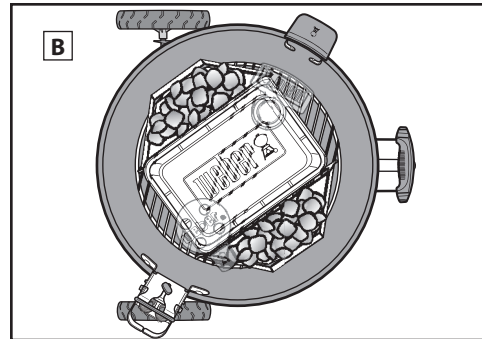
8. Aseta ainekset grillausritilän keskelle mahdollisen tiputusastian yläpuolelle.

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

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.

	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	
	SIIPIKARJA	Broilerinrinta: luuton, nahaton	170 - 227 g	8 - 12 minuuttia suora keskilämpö
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 JA ÄYRIÄISET	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: 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 kuorittu	25 - 30 minuuttia suora keskilämpö 10 - 15 minuuttia suora keskilämpö
Sieni			siitake tai herkkusieni portobello	8 - 10 minuuttia suora keskilämpö 10 - 15 minuuttia suora keskilämpö
		Sipuli	puolikas 1,25 cm viipaleet	35 - 40 minuuttia epäsuora keskilämpö 8 - 12 minuuttia suora keskilämpö
Peruna			kokonainen 1,25 cm viipaleet	45 - 60 minuuttia epäsuora keskilämpö 9 - 11 minuuttia pariloi 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.



GRILLAUSMENETELMÄT - HAUDUTUS MATALASSA LÄMPÖTILASSA

Haudutus matalassa lämpötilassa

Hauduttaminen matalassa lämpötilassa tarkoittaa ruuan hidasta kypsentämistä alhaisella lämmöllä. Hidas kypsennys säilyttää ruuan nesteet ja tuottaa äärimmäisen murean lihan antaen hienon aromin. Matalassa lämpötilassa hauduttaminen sopii hyvin lihalle:

- Kokonainen kalkkuna
- porsaankylikipalat.
- Kokonainen broileri
- Porsaan lapa
- Ankka
- Makkarat

Epäsuoran grillauksen tavoin konvektiolämmöllä on tärkeä osa matalassa lämpötilassa hauduttamisessa. Lämpö nousee hiilloksesta, heijastuu kannen ja alaosan sisäpintoista ja kiertää grillissä kypsentaen ruoan tasaisesti joka puolelta. Konvektiolämpö ei ruskista ruokaa säteily- ja johtumislämmön tavoin. Sen sijaan se kypsentää ruuan hellävaroen ja läpikotaisin uunin tavoin.

Grillin valmistelu matalassa lämpötilassa hauduttamiseen

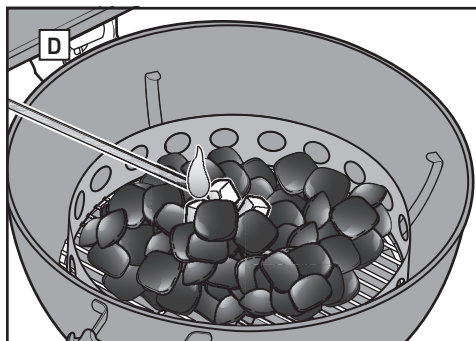
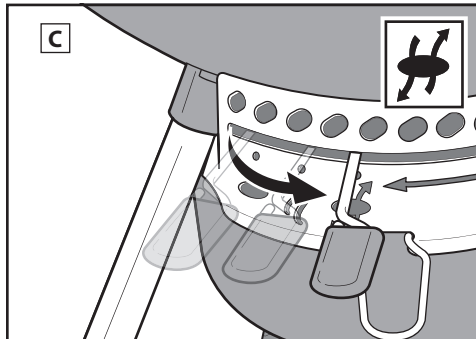
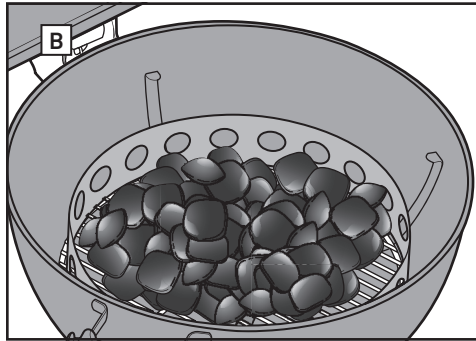
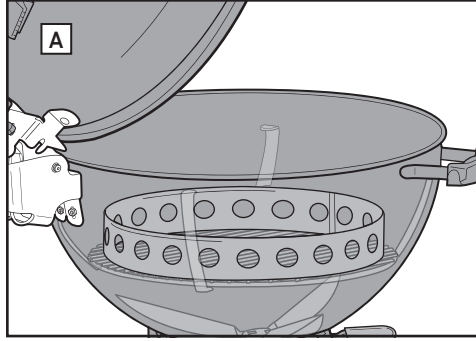
1. Käytä brikettigrilliiä käsitellessäsi aina grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.

Huomaa: Grilli, mukaan lukien kahvat ja peltien/ ilmanottoaukkojen kahvat, kuumenee. Vältä palovammoja käyttämällä grillikintaita tai -käsineitä.

2. Aseta brikettiritilä grillin alaosan pohjalle ja brikettirengas brikettiritilän keskelle (A).
3. Täytä brikettirengas noin 45–50 briketeillä. Levitä briketit brikettirengaan päälle tai hieman sen alapuolelle (B).

Huomaa: Älä täytä brikettirengasta liian täyteen. Varmista, että lämmöntasauslevy on suorassa brikettirengaan päällä. Poista brikettejä tarvittaessa ennen sytytystä.

4. Käännä ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmän kahva täysin avattuun asentoon (C).
5. Laita 3 WEBER-sytytyskuutiota brikettirengaan keskelle ja sytytä pitkillä tulitikuilla tai sytyttimellä (D). Kun briketit sytytetään keskeltä käsin, briketit palavat hitaasti keskeltä reunoille päin ja syttyvät tasaisesti grillauksen aikana. Hiillos on valmis, kun ylimmäisten brikettien keskiosassa on harmaa tuhkerkerros (yleensä 15–20 minuuttia).



Hiilirenkaan kapasiteetti

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

Grillin halkaisija	WEBER -briketit
	Brikettejä 6–8 tunnin grillausta varten
57 cm	45-50 brikettiä



GRILLAUSMENETELMÄT - HAUDUTUS MATALASSA LÄMPÖTILASSA

6. Aseta lämmönjakolevy brikettirenkaan keskelle (E). Varmista, että lämmöntasauslevy on tasaisesti brikettirenkaan päällä. Pidä kansi auki, kunnes brikettien pinnalla on tuhkerakros.

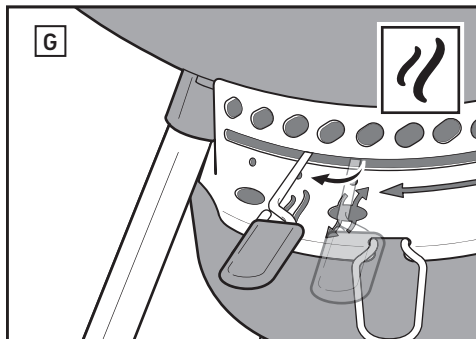
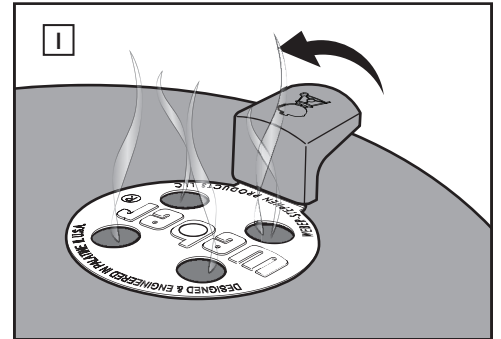
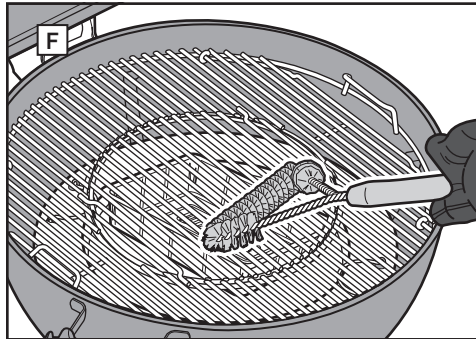
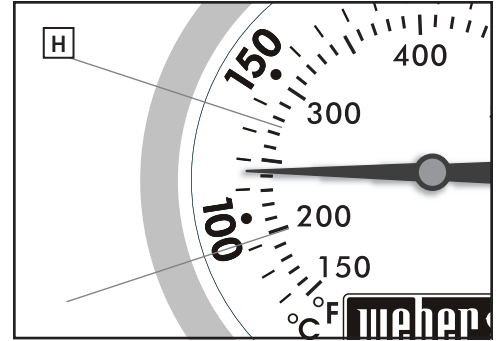
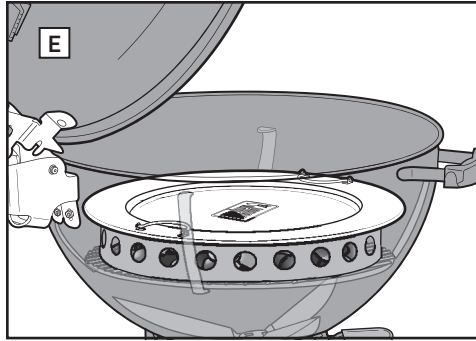
Huomaa: Aseta kertakäyttöinen tiputusastia lämmöntasauslevyn päälle keräämään ruuasta tippuva rasva ja minimoimaan puhdistusaika. Voit laittaa tiputusastian nestettä lämpötilan hillitsemiseksi. Neste myös pitää ruuan mehukkaana ja antaa sille aromia.

7. Aseta grilliritilä yläpuoleen paikkaan ja esikuumenna se sulkemalla kansi 15 minuutiksi. Kun grilli on esilämmitetty, avaa kansi ja harjaa grilliritilä puhtaaksi (F). Aseta ruoka grilliritilän keskelle tiputusastian yläpuolelle.

8. Sulje kansi ja siirrä ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmän kahva matalan lämpötilan haudutuksen asentoon (G).

9. Kun grillin lämpötila on 95–135 °C kannen lämpömittarissa (H), käännä kansipeltiä vastaavasti optimaalisen alhaisen ja hitaan lämpötila-alueen säilyttämiseksi (I).

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



Grillauksen jälkeen...

Sammuta hiillos sulkemalla kannen pelti ja alaosan ilmanottoaukot.



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 suihkuttamisen 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

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

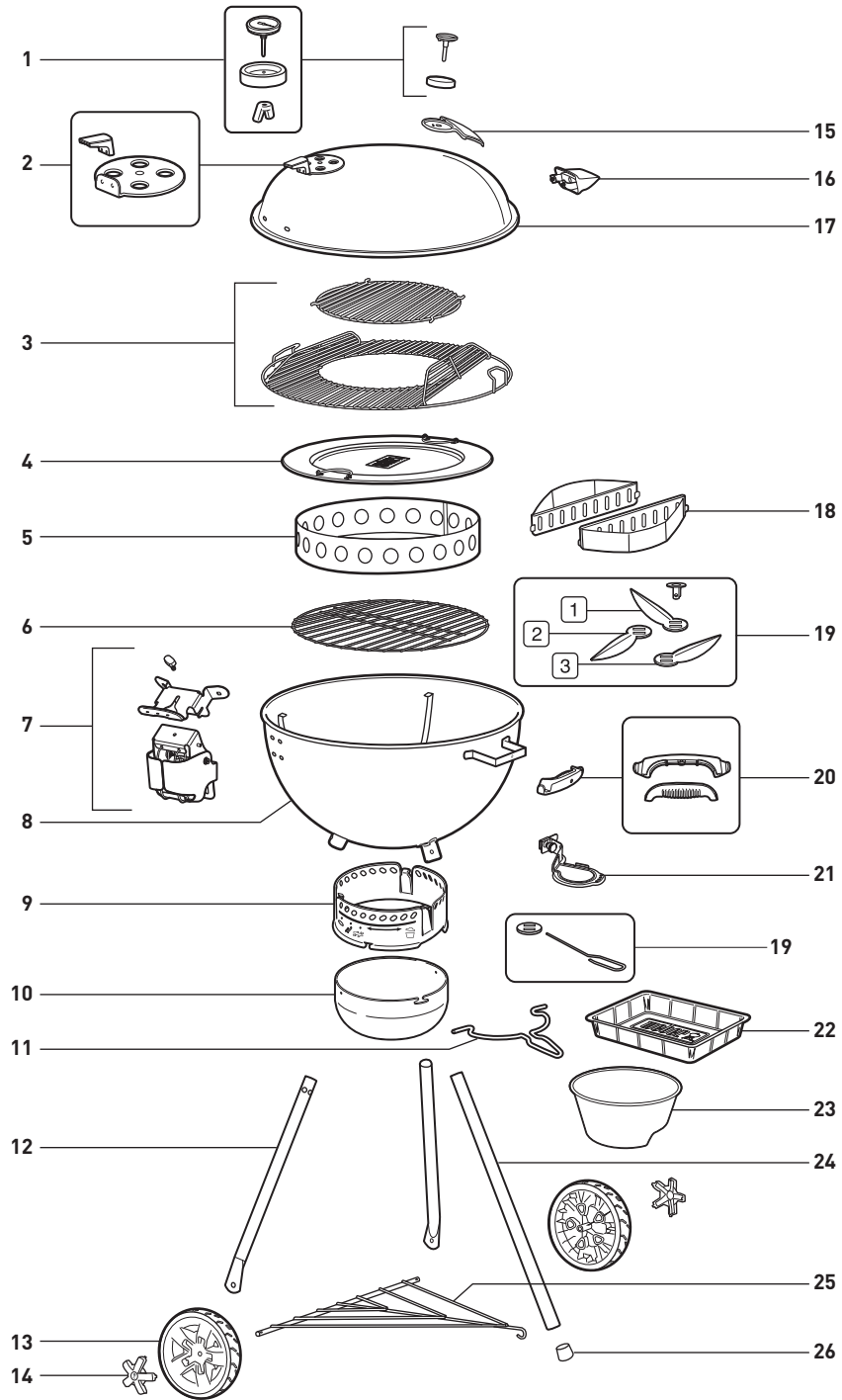
Grillin puhdistaminen

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

- Poista tuhkat ja hiilenpalat grillin pohjalta ja tuhka-astiasta ennen käyttöä ilmapvirran 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. Happosateet, 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.

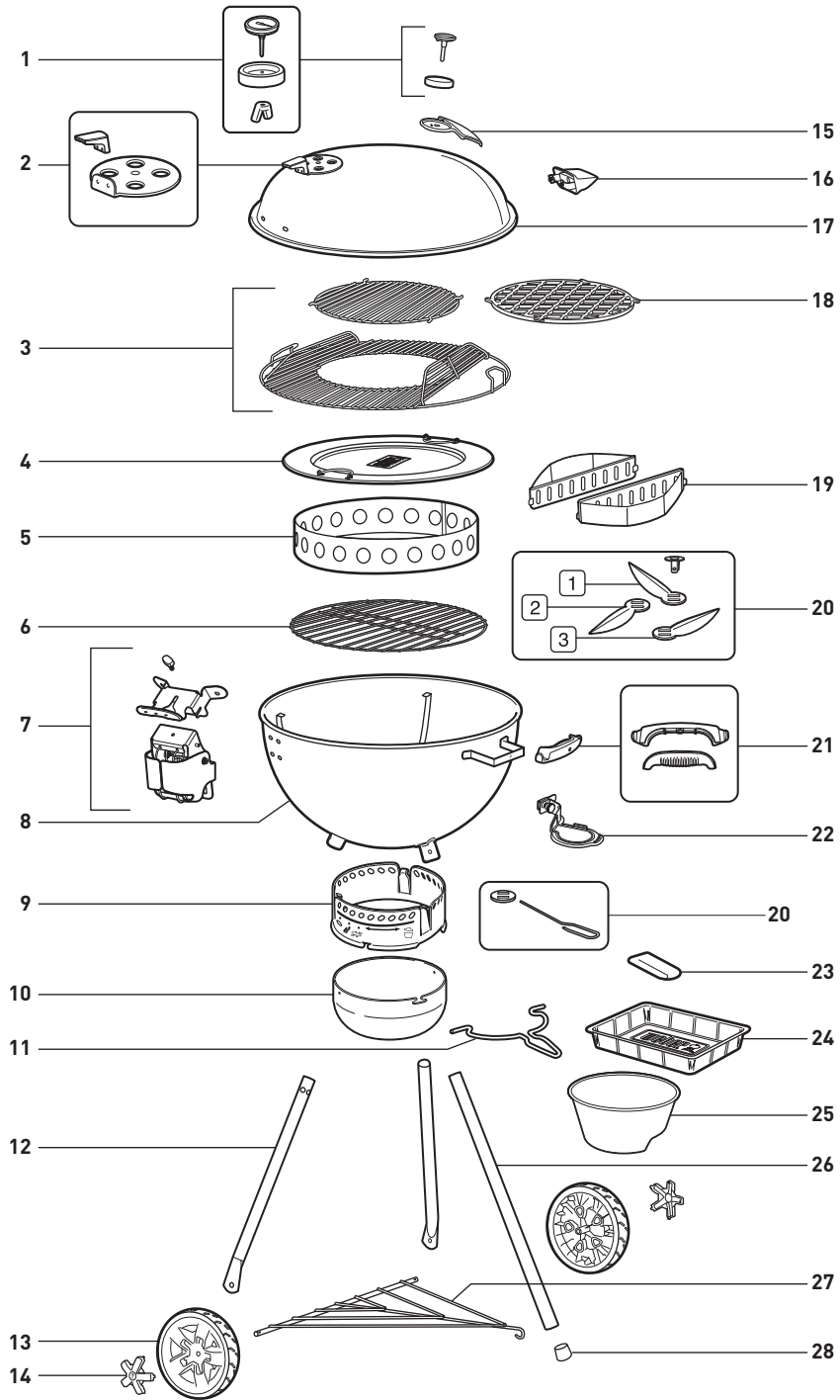


57cm_Master-Touch_Premium_E-5770_XV_EU_080118

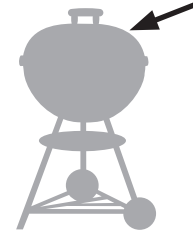




57cm_Master-Touch_Premium_SE E-5775_XV_EU_080118



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
customer-care@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

© 2022 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.