

Weber

70TH ANNIVERSARY EDITION

KETTLE



22 in
57 cm

Omistajan opas

Ei saa hävittää. Tässä omistajan oppaassa on tärkeitä vaaralausekkeita, varoituksia ja huomautuksia. Kokoamisohjeet ovat kokoamisoppaassa. Grilliä ei saa käyttää sisällä!

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

30453

FI

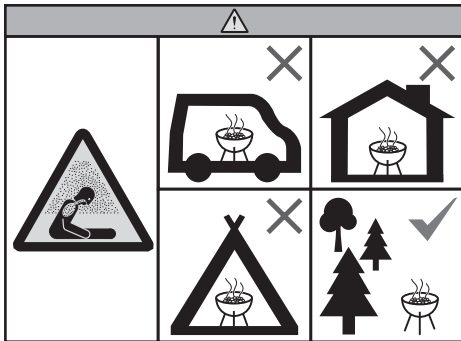
10/06/22



Tämän omistajan oppaan VAARALAUSEKKEIDEN, VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa vakavan tai kuolemaan johtavan loukkaantumisen tai tulipalon tai räjähdysten, josta voi seurata omaisuusvahinkoja.

Lue tämän omistajan oppaan turvallisuusohjeet ennen grillin käyttöä.

- △ **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 liekkiin 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.



VAARA

- △ Grilliä ei saa käyttää autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä tai muussa suljetussa paikassa.
- △ 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, alkoholia tai muita palavia aineita.

VAROITUKSIA

- △ Grilliä saa käyttää vain, jos sen kaikki osat on asennettu paikalleen. Kokoa grilli kunnolla kokoamisohjeiden mukaisesti. Virheellinen kokoonpano saattaa aiheuttaa vaaran.
- △ Grilliä ei saa koskaan käyttää ilman tuhka-astiaa.
- △ Grilliä ei saa käyttää palavien rakenteiden alapuolella.
- △ Alkoholien, reseptilääkkeiden tai ilman reseptiä myytävien lääkkeiden käyttö saattaa vaikuttaa henkilön kykyyn asentaa grilli tai käyttää sitä asianmukaisesti ja turvallisesti.
- △ Noudata varovaisuutta grilliä käytettäessä. Grilli on kuuma esilämmityksen, grillauksen ja puhdistamisen aikana. Grilliä ei saa jättää vartiotta, kun sitä käytetään.
- △ Älä käytä hiilien/brikettien sytyttämiseen bensiiniä, alkoholia tai muita herkästi syttyviä nesteitä. Jos käytät sytytysnestettä (ei suositella), huomaa, että nestettä voi kertyä tuhka-astiaan ja syttyä, jolloin grillin alle syttyy tulipalo. Poista valunut sytytysneste tuhka-astiasta ennen hiilien/brikettien sytyttämistä.
- △ Tätä grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvoon tai veneeseen.
- △ Grilliä ei saa käyttää alle 60 cm etäisyydellä palavista materiaaleista. Palavia materiaaleja ovat tavalliset ja painekäsittellyt puuterassit, patiot ja kuistit.
- △ Aseta grilli aina vakaalle ja tasaiselle alustalle turvalliselle etäisyydelle palavista materiaaleista.
- △ Grilliä ei saa asettaa lasipinnalle tai palavalle alustalle.
- △ Grilliä ei saa käyttää kovalla tuulella.
- △ Väliä vaatteita ei saa käyttää, kun grilliä sytytetään tai käytetään.
- △ Grillaus- tai brikettiritilän, tuhkan, brikettien tai grillin kuumuutta ei saa selvittää koskettamalla.
- △ Sammuta hiillos, kun lopetat grillauksen. Sulje alaosan ja kannen pellit ja sulje kansi.
- △ Käytä lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2, kun laitat ruokaa, säädät ilmanottoaukkoja (peltejä), lisäät brikettejä ja käsittelet lämpömittaria tai kantta.
- △ Käytä asianmukaisia grillausvälineitä, joissa on pitkät lämmönkestävät varret.
- △ Laita briketit aina brikettiritilälle. Brikettejä ei saa laittaa suoraan grillin pohjalle.

- △ Kuumia brikettejä ei saa kaataa paikkaan, jossa niiden päälle voidaan astua tai jossa ne voivat aiheuttaa palovaaran. Tuhkan ja hiilenpalat saa hävittää vasta, kun ne ovat sammuneet kokonaan.
- △ Grillin saa siirtää varastoon vasta, kun tuhka ja hiilenpalat ovat täysin sammuneet.
- △ Poista tuhka vasta, kun kaikki hiilet ovat palaneet loppuun ja sammuneet ja grilli on jäähtynyt.
- △ Pidä sähköjohdot kaukana grillin kuumista pinnoista ja kävelyreiteiltä.

HUOMAUTUKSIA

- △ Rasvapaloja tai brikettejä ei saa sammuttaa vedellä.
- △ Alaosan vuoroaminen alumiinikalvolla heikentää ilman virtausta. Kerää lihasta tippuva rasva tiputusastiaan epäsuoralla lämmöllä grillattaessa.
- △ Tarkista säännöllisesti grilliharjojen kuluminen ja harjasten irtoilu. Vaihda harja uuteen, jos siitä irtoaa harjaksia. WEBER suosittelee hankkimaan uuden teräksisen grilliharjan aina kauden alussa.

MUITA VAROITUKSIA

- △ Grilliä ei saa nostaa tai siirtää TUCK-AWAY-kansipidikkeestä.



TAKUU

Kiitos, että osit 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 vapaaehtoisien takuun ilman lisäveloitusta. Takuu sisältää tarvitsemasi tiedot WEBER-tuotteen korjauksista varten, mikäli tuotteessa vastoin odotuksia sattuisi olemaan vikaa tai vaurioita.

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

WEBERIN VAPAAEHTOINEN TAKUU

WEBER takaa WEBER-tuotteen ostajalle (tai lahja- tai mainoslahjatapaüksessa lahjan tai mainoslahjan saajalle), ettei Weber-tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa seuraavana takuujaksona / seuraavina takuujaksoina, kun WEBER-tuote on asennettu oikein ja sitä käytetään omistajan oppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti. (Huomaa: Jos WEBER-tuotteen omistajan opas katoaa tai häviää, uuden oppaan voi ladata osoitteesta www.weber.com tai vastaavalla maakohteisella verkkosivulta, 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 luettelut 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 PERUSTEELLA

Takuuasiodien sujuvan käsittelyn varmistamiseksi on tärkeää (ei kuitenkaan pakollista) rekisteröidä WEBER-tuote osoitteessa www.weber.com tai vastaavalla maakohteisella verkkosivulla, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan. Muista myös säilyttää alkuperäinen ostokuitti ja/tai lasku. Rekisteröimällä WEBER-tuotteen voit varmistaa takuun voimaolon ja saat helposti yhteyden WEBERiin tarvittaessa.

Edellä mainittu takuu on voimassa vain, jos omistaja huolehtii WEBER-tuotteesta asianmukaisesti ja noudattaa kaikkia tuotteen mukana toimitettavassa omistajan oppaassa 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 oppaassa 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 maakohteisella verkkosivustolta, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan). Tutkittuaan tuotteen WEBER korjaa tai vaihtaa (oman valintansa mukaisesti) tämän takuun kattaman viallisen osan. Mikäli osaa ei voi korjata tai vaihtaa, WEBER saattaa (oman valintansa mukaisesti) vaihtaa kyseisen grilliin uuteen samanarvoiseen tai arvokkaampaan grilliin. WEBER saattaa pyytää omistajaa lähettämään osat tutkittavaksi ja maksaa tästä aiheutuvat rahtikulut.

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

- väärinkäyttö, korjaustoimenpide, muuntelu, virheellinen käyttö, ilkivalta, laiminlyönti, vääränlainen asennus tai käyttö tai normaalien ja rutiininomaisten huoltotoimien laiminlyönti
- hyönteiset ja jyrsijät
- altistuminen suolavedelle ja/tai kloorivedelle, kuten uima- tai porealtaalle
- ankarat sääolot, kuten raekuurot, pyörremyrskyt, maanjäristykset, tsunamit tai tulvat, tornadot tai hirmumyrskyt.

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

TUOTETAKUUN VOIMASSAOLAJAT

Grilli, kansi ja keskirengas:
10 vuotta; kattaa läpiruostumisen/läpialamisen

Ruostumattomat teräsosat:
5 vuotta; kattaa läpiruostumisen/läpialamisen

ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmä:
5 vuotta; kattaa läpiruostumisen/läpialamisen

Muoviosat:
5 vuotta, ei kata haalistumista tai värimuutoksia

Kaikki muut osat:
2 vuotta

VASTUUVAPAAUSLAUSEKE

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

MITKÄÄN TAKUUT EIVÄT OLE SOVELLETTAVISSA TÄSSÄ TAKUUSSA MAINITTUJEN TAKUUAIKOJEN JÄLKEEN. KENENKÄÄN HENKILÖN, JÄLLEENMYYYJÄ TAI VÄHITTÄISKAPPIAS MUKAAN LUKIEN, MYÖNTÄMÄT MUUT TAKUUT (KUTEN NK. "JATKUT TAKUUT") EIVÄT OLE WEBERILLE SITOVIA. AINOA 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/TAI MUILLE AIHEUTUVISTA MENETYKSISTÄ TAI OMAISUUS- TAI HENKILÖVAHINGOISTA, MIKÄLI TUOTETTA ON KÄYTETTY VÄÄRIN TAI VIRHEELLISESTI TAI JOS TUOTTEEN MUKANA TOIMITETUN OMISTAJAN OPPIAN OHJEITA EI OLE NOUDATETTU.

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

TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN KOTITALOUDEN YKSITYISESSÄ KÄYTTÖSSÄ OLLLEITA TUOTTEITA. SE EI KOSKE WEBER-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, YHTEISKÄYTTÖISISSÄ TAI USEITA LAITTEITA SISÄLTÄVISSÄ KOHTEISSA, KUTEN RAVINTOLOISSA, HOTELLEISSA, LOMAKOHTEISSA TAI VUOKRAKIINTEISTÖISSÄ.

WEBER SAATTA A TOISINAAN MUUTTAA TUOTTEIDENSA RAKENNETTA. MITÄÄN TÄHÄN TAKUUSEEN SISÄLTYYÄÄ 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 oppaan lopussa olevassa luettelossa on eri maissa sijaitsevien toimipisteiden tarkemmat yhteystiedot.

SISÄLLYSLUETTELO

- Turvallisuus
- Takuu
- Grillausjärjestelmä
- Erikoistoiminnot
- Ennen sytyttämistä
- Valitse grillille oikea sijoituspaikka
- Brikettien määrän valinta
- Ensimmäinen grillauskerta
- Grillin valmistelu sytyttämistä varten
- Brikettien sytyttäminen
- Grillin valmistelu suoraa grillausta varten
- Grillin valmistelu epäsuoraa grillausta varten
- Grillausmenetelmät
- Suora lämpö
- Grillausmenetelmät
- Epäsuora lämpö
- Grillausopas
- Grillausohjeita ja -vinkkejä
- Varaosat

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



GRILLAUSJÄRJESTELMÄ

WEBER-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-brikettigrilleissä 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 briketit 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

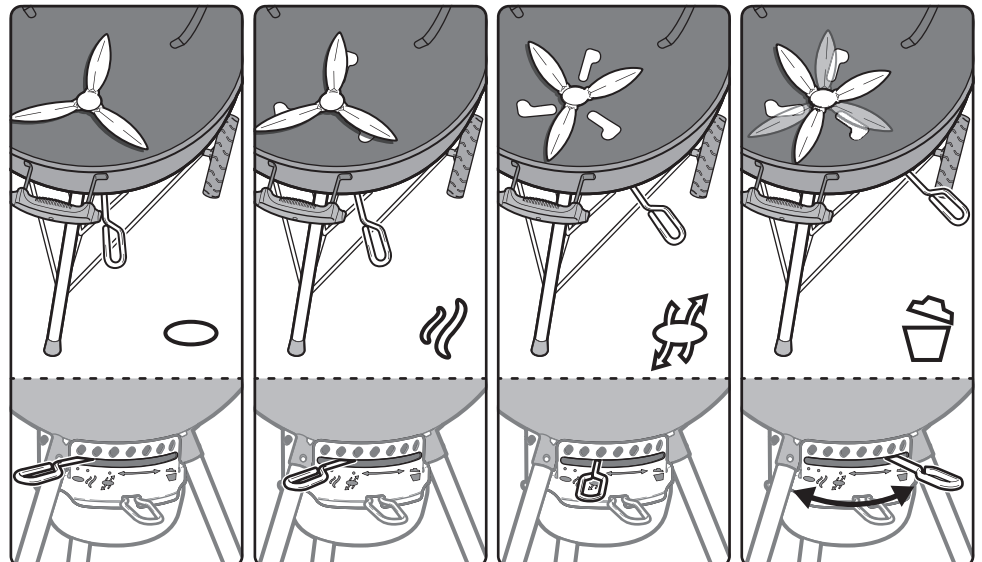
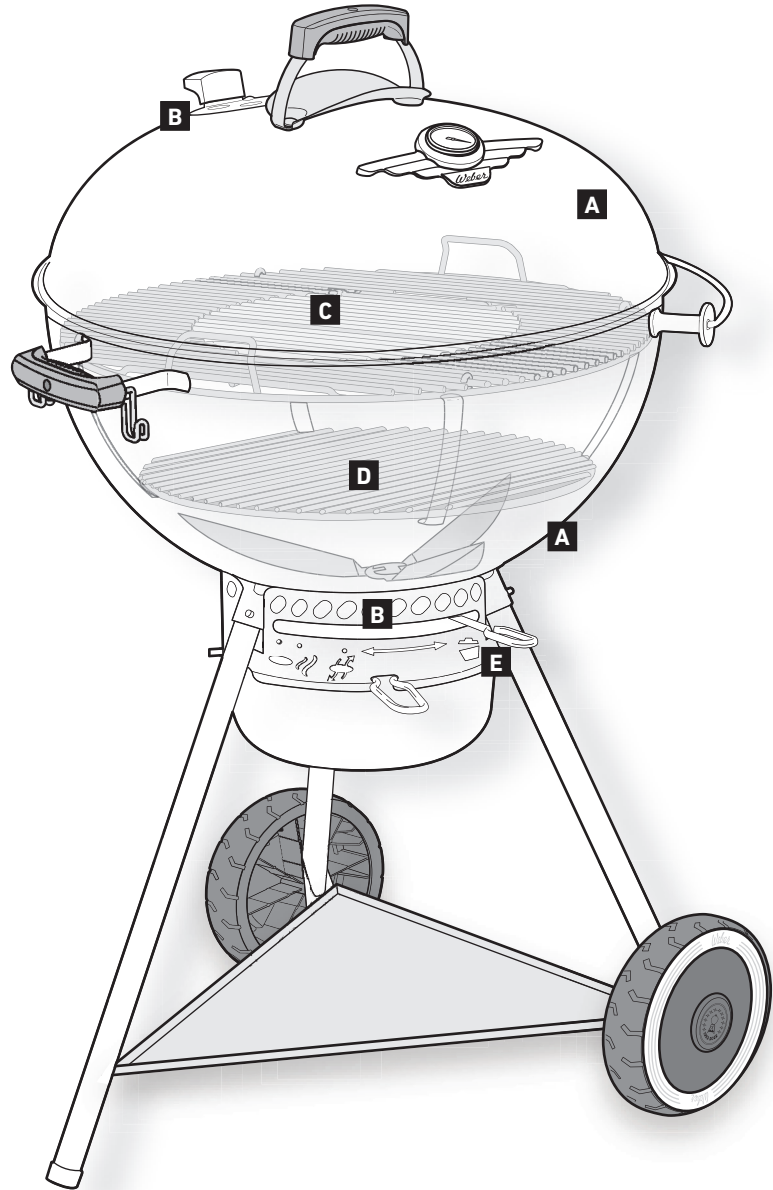
Teräksestä valmistetulla grilliritilällä on runsaasti tilaa suosikkiruokiesi valmistukseen.

D Brikettiritilä

Brikettiritilä on suunniteltu kestämään hiilloksen 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 liikuteltaessa kolme siipeä siirtävät tuhkan grillin pohjalta tuhka-astiaan. Nämä samat ilmanottoaukot toimivat alaosan pelteinä. Niiden avulla voit hallita palamista tai sammuttaa tulen helposti.





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 -tarvikkevalikoimaan osoitteessa www.weber.com.

B Integroitu Special Edition -lämpömittari

Tästä kestävästä lämpömittarista on helppo seurata grillin sisälämpötilaa.

C TUCK-AWAY-kansipidike

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

D Alaosan ilmanottoaukot matalalämpöiseen grillaamiseen

Ilma-aukkojen uudistettu muoto päästää ihanteellisen määrän ilmaa matalalämpöistä grillausta varten.

E Saranoitu grilliritilä

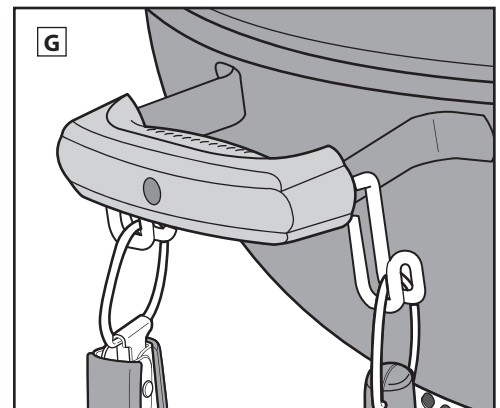
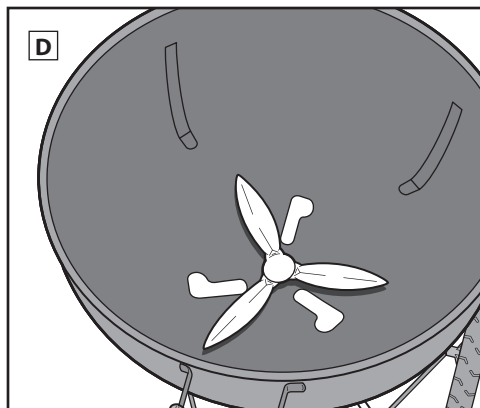
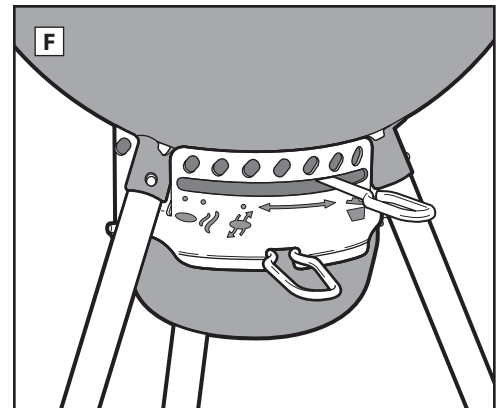
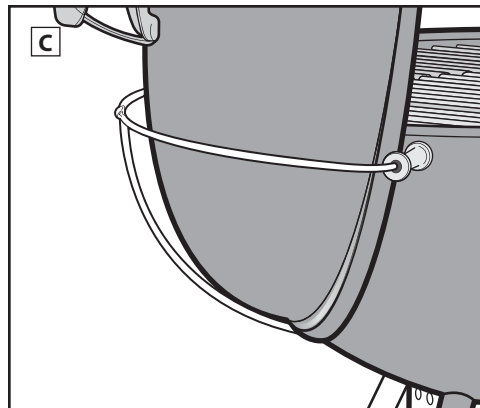
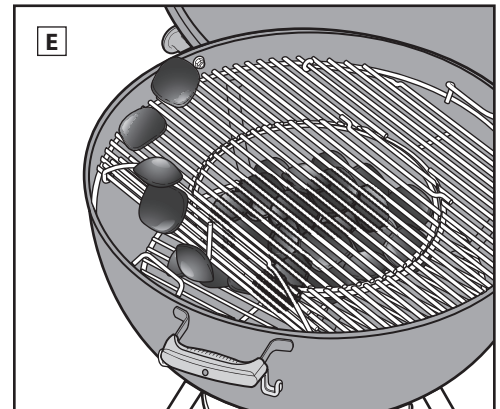
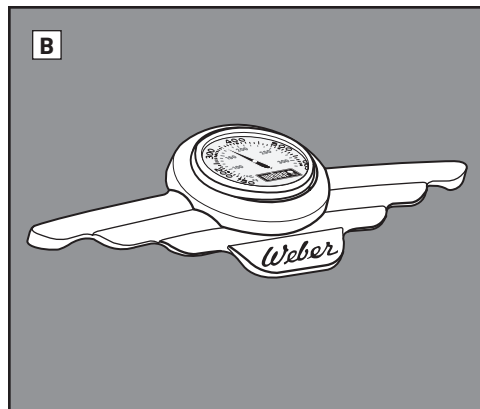
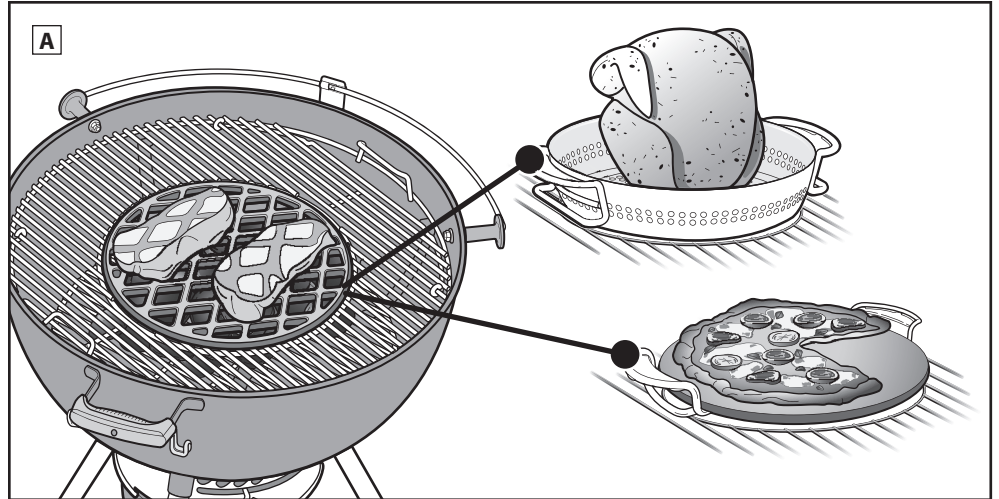
Saranoitussa grilliritilässä on kummallakin puolella taittavat osa, joiden kautta brikettejä on helppo lisätä.

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.

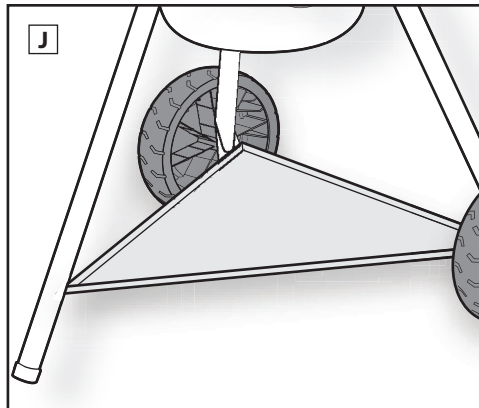
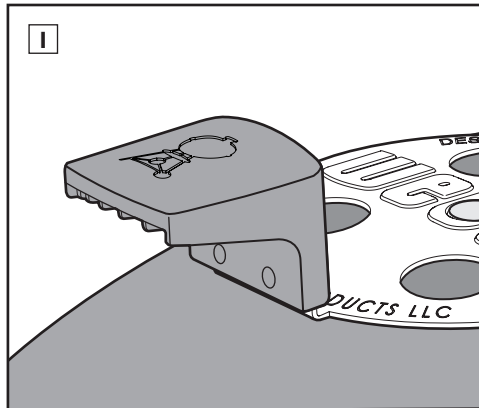
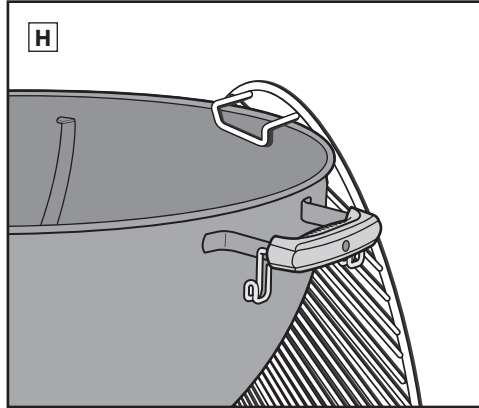
Huomaa: GBS-grilliritilän keskiosa on irrotettava ennen grilliritilän ripustamista alaosan sivuun.

I Kansipellin kahva

Kansipellin kahva johtaa lämpöä pois kansipelistä käyttömukavuuden lisäämiseksi.

J Kolmiohyllly

Kolmiohyllly sopii WEBER-tarvikkeiden kätevään säilyttämiseen.





ENNEN SYTYTTÄMISTÄ

Valitse grillille oikea sijoituspaikka

- Käytä grilliä vain ulkona hyvin tuuletetussa 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 etäisyydellä palavista materiaaleista. Palavia materiaaleja ovat tavalliset ja painekäsittellyt 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 tai savustat suuria lihanpaloja, joiden kypsymisaika yli 20 minuuttia, tai helposti murenevia ruokia, katso taulukko *Brikettien mittaaminen ja lisääminen epäsuoraa grillausta varten*. Lisätietoa suoran ja epäsuoran grillauksen eroista on tämän oppaan luvussa *GRILLAUSMENETELMÄT*.

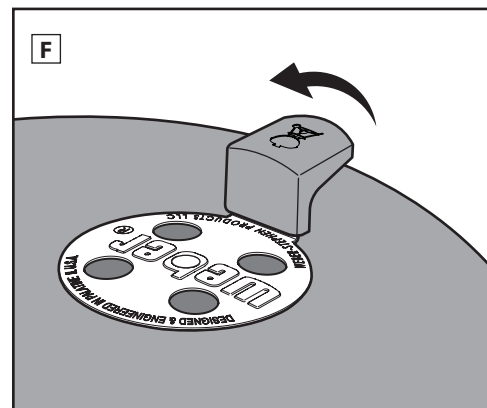
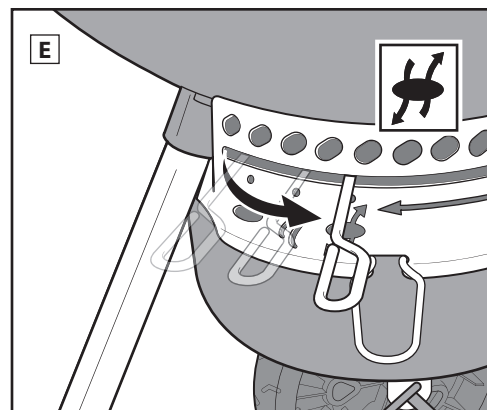
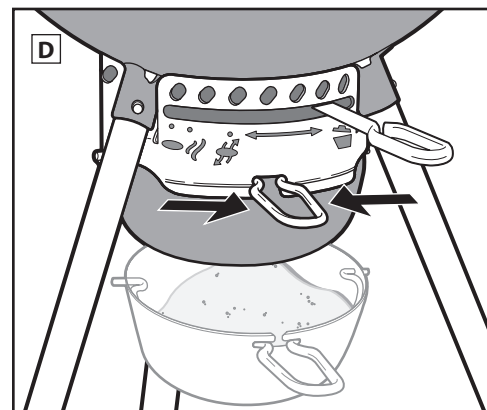
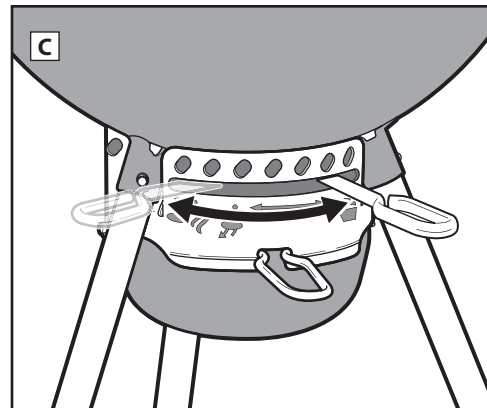
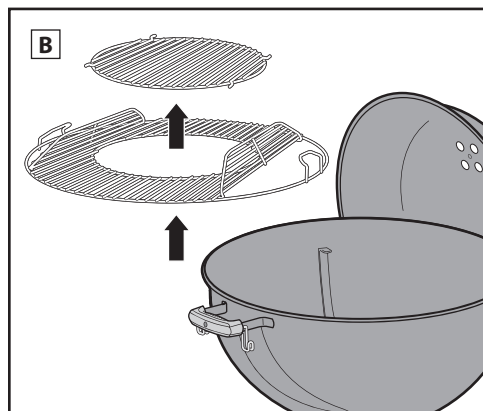
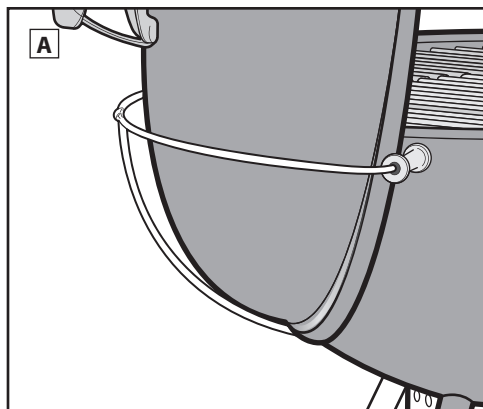
Ensimmäinen grillauskerta

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. Poista GOURMET BBQ SYSTEM -grilliritilä: poista 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 (alaritilä).
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. Ostamastasi mallista riippuen grillissäsi ei ehkä ole kaikkia seuraavilla sivuilla kuvattuja ominaisuuksia.

Grillin valmistelu suoraa grillausta varten

Brikettien sytyttäminen piippusytyttimen avulla

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

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

Huomaa: Varmista, että sytytyspalat ovat täysin palaneet ja hiillos on valmis, ennen kuin asetat ainekset grilliritilälle. Aloita grillaus vasta, kun hiiloksen päällä on harmaa tuhakerros.

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

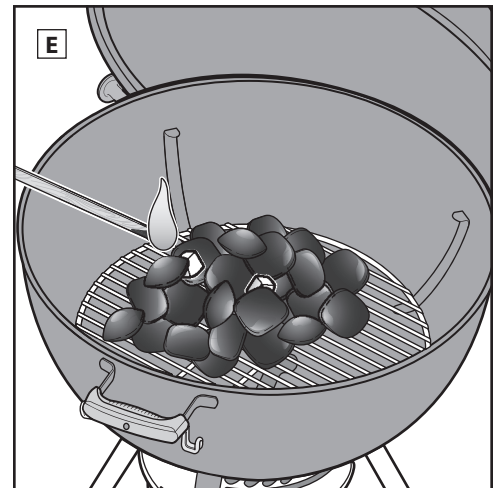
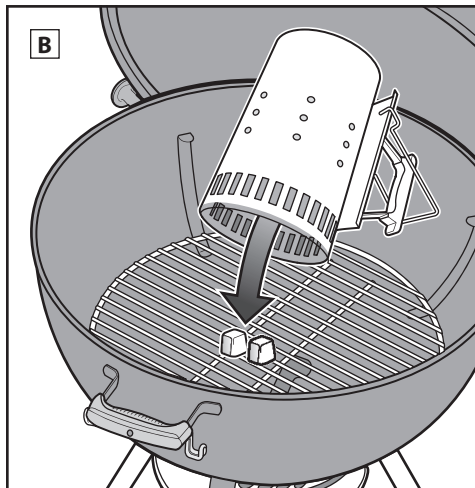
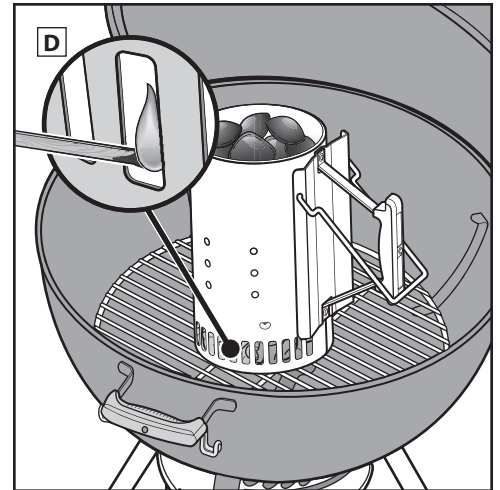
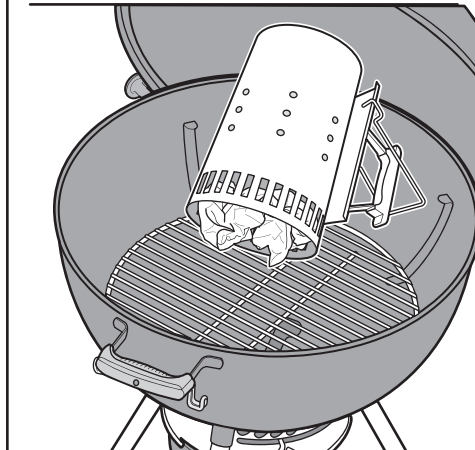
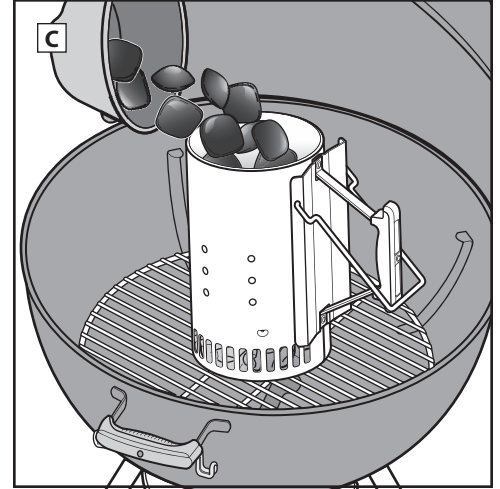
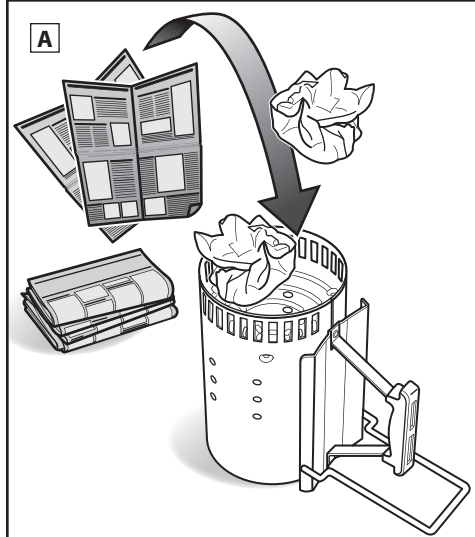
Brikettien sytyttäminen ilman piippusytytintä

1. Kasaa brikketit kasaksi brikkettiritilän (alaritilä) keskelle ja työnnä kasan keskelle pari sytytyspalaa (myydään erikseen).
2. Sytytä sytytyspalat pitkillä tulitikuilla tai sytyttimellä. Sytytyspalat sytyttävät brikketit (E).

3. Odota, kunnes brikketit ovat täysin syttyneet. Valmiin hiiloksen tunnistaa siitä, että se on valkoisen tuhakerroksen peitossa.

Huomaa: Varmista, että sytytyspalat ovat täysin palaneet ja hiillos on valmis, ennen kuin asetat ainekset grilliritilälle. Aloita grillaus vasta, kun hiiloksen päällä on harmaa tuhakerros.

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





BRIKETTIIEN SYTYTTÄMINEN

Grillin valmistelu epäsuoraa grillausta varten

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

⚠ Brikkettejä ei saa asettaa alaosan kahvojen viereen tai suoraan lämpömittarin ja kansipellin alle.

⚠ Kun käytät CHAR-BASKET-koreja, ne on asetettava grillin alaosan brikketiritilälle (alaritilä) ennen brikkettien sytyttämistä.

Brikkettien sytyttäminen piippusytyttimen avulla

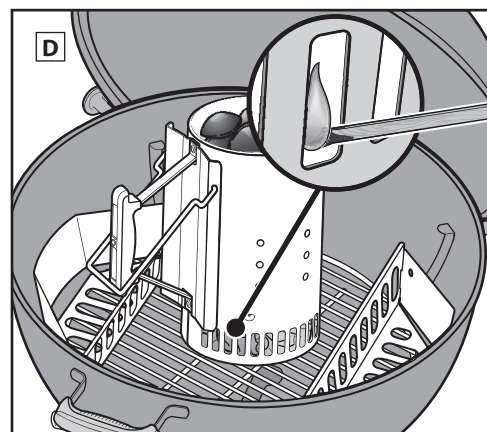
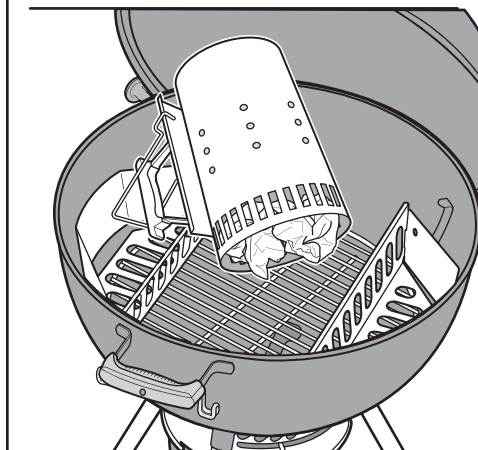
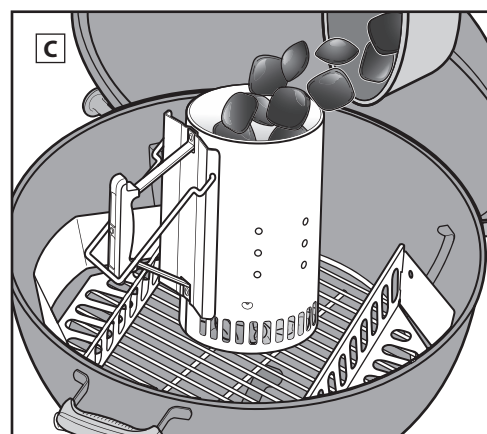
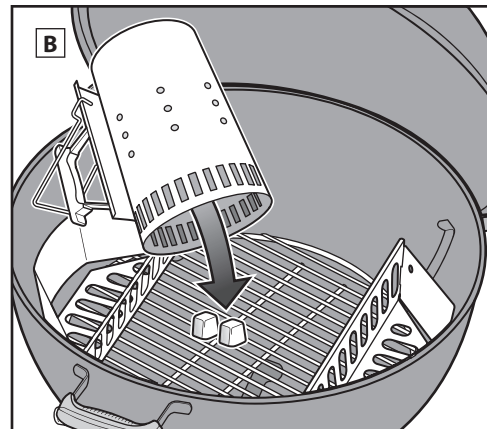
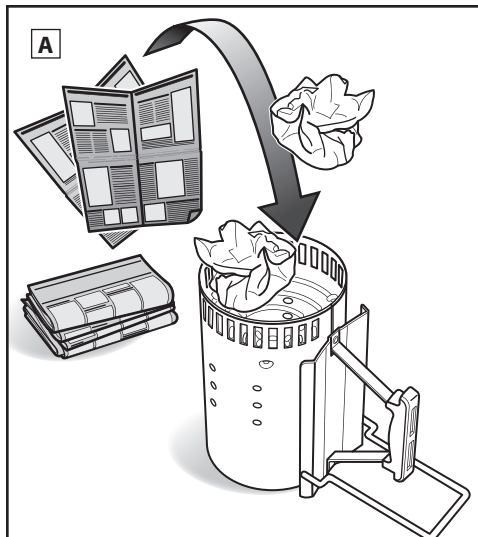
WEBER RAPIDFIRE -piippusytytyn on mutkattomin ja paras tapa sytyttää kaikenlaiset hiilet ja brikketit (myydään erikseen). Lue RAPIDFIRE-piippusytyttimen mukana toimitetut varoitukset ennen brikkettien sytyttämistä.

1. Aseta piippusytytyn pohjalle pari rypistettyä sanomalehden sivua ja aseta piippusytytyn brikketiritilälle (alaritilä) CHAR-BASKET-korien väliin (A); tai laita brikketiritilän keskelle pari sytytyspalaa ja aseta piippusytytyn niiden päälle (B).
2. Täytä piippusytytyn brikketeillä (C).
3. Sytytä sytytyspalat tai sanomalehti pitkillä tulitikuilla tai sytyttimellä piippusytyttimen alaosan sivuilla olevien reikien kautta (D).

4. Pidä piippusytytyn paikallaan, kunnes brikketit ovat syttyneet kokonaan. Valmiin hiilloksen tunnistaa siitä, että se on valkoisen tuhkerokksen peitossa.

Huomaa: Varmista, että sytytyspalat ovat täysin palaneet ja hiillos on valmis, ennen kuin asetat ainekset grilliritilälle. Aloita grillaus vasta, kun hiilloksen päällä on harmaa tuhkerokos.

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





BRIKETTIIEN SYTYTTÄMINEN

Brikettien sytyttäminen ilman piippusytytintä

△ Brikettejä ei saa asettaa kannen ja alaosan kahvojen viereen tai suoraan lämpömittarin ja kansipellin alle.

△ Kun käytät CHAR-BASKET-koreja, ne on asetettava grillin alaosaan brikettiritilälle (alaritilä) ennen brikettien sytyttämistä.

1. Aseta CHAR-BASKET-korit brikettiritilälle (alaritilä) alaosan vastakkaisille reunoille (A).
2. Täytä CHAR-BASKET-korit haluamillasi briketeillä. Brikettejä ei saa asettaa kannen ja alaosan kahvojen viereen tai suoraan lämpömittarin ja kansipellin alle (B).
3. Laita brikettien sekaan pari sytytyspalaa (myydään erikseen).

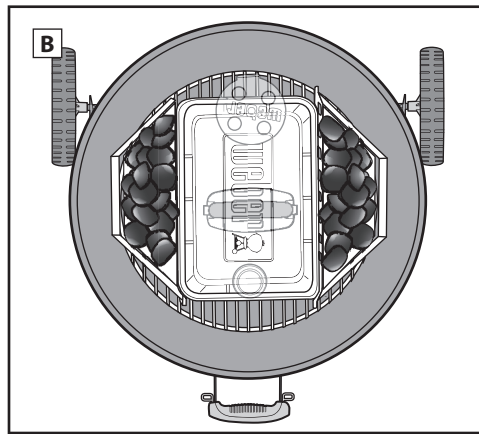
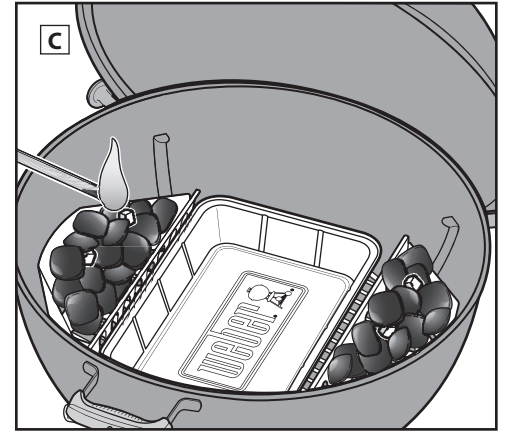
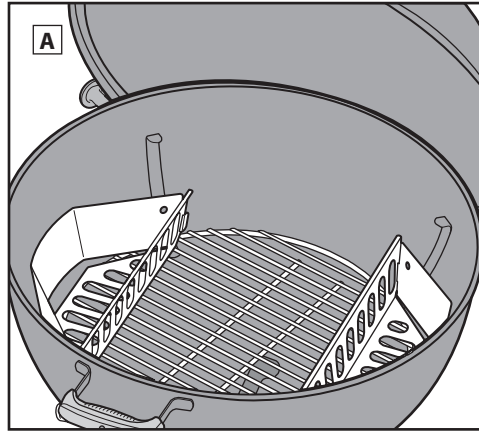
Huomaa: Upota niitä hieman brikettien sekaan.

4. Sytytä sytytyspalat pitkillä tulitikuilla tai sytyttimellä (C). Sytytyspalat sytyttävät briketit.

5. Odota, kunnes briketit ovat täysin syttyneet. Valmiin hiilloksen tunnistaa siitä, että se on valkoisen tuhkeroksen peitossa.

Huomaa: Varmista, että sytytyspalat ovat täysin palaneet ja hiillos on valmis, ennen kuin asetat ainekset grilliritilälle. Aloita grillaus vasta, kun hiilloksen päällä on harmaa tuhkerokos.

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



Käytä vain brikettejä - EN 1860-2 -standardin mukainen

Brikettien mittaaminen ja lisääminen suoraa grillausta varten

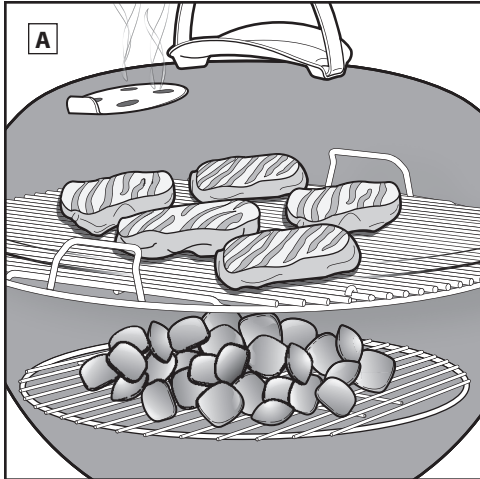
*Kun mittaat suuripalaisia puuhiiliä, käytä grillin mukana toimitettua mittakuppia.

Grillin halkaisija	WEBER -briketit	Briketit	Pyökkipuuhiili*	Puuhiilisekoitus*
57 cm	30 brikettiä	40 brikettiä	1 ¾ kuppia (0,98 kg)	1 ¼ kuppia

Brikettien mittaaminen ja lisääminen epäsuoraa grillausta varten

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

Grillin halkaisija	WEBER -briketit		Briketit		Pyökkipuuhiili*		Puuhiilisekoitus*	
	Briketit ensimmäisen tunnin aikana (per puoli)	Brikettien lisäys jokaista lisätuntia kohti (per puoli)	Briketit ensimmäisen tunnin aikana (per puoli)	Brikettien lisäys jokaista lisätuntia kohti (per puoli)	Hiili ensimmäisen tunnin aikana (per puoli)	Hiilen lisäys jokaista lisätuntia kohti (per puoli)	Hiili ensimmäisen tunnin aikana (per puoli)	Hiilen lisäys jokaista lisätuntia kohti (per puoli)
57 cm	15 brikettiä	4 brikettiä	20 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia	1 kourallinen	½ kuppia	1 kourallinen



Suora grillausmenetelmä

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

- hampurilaiset
- pihvit
- kotletit
- vartaat
- luuttomat broilerinpalat
- kalafileet
- äyriäiset
- viipaloituidut kasvikset.

Suoraa lämpöä käytettäessä lämmönlähde on aivan ruoan alapuolella (A). Ruoan pinta ruskistuu ja karamellisoituu kauniisti samalla kun ruoka saa herkullista makua ja kypsyy läpikypsäksi.

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

Brikettien asettelu suoraa grillausta varten

1. Käytä grillikintaita tai -käsineitä.
HUOMAUTUS: Grilli sekä sen kahvat ja peltien/ilmantoaukkojen kahvat kuumenevat. Vältä palovammat käyttämällä grillikintaita tai -käsineitä.
2. Kun briketit ovat syttyneet, levitä ne tasaisesti brikettiritilälle pitkillä kahvipihdeillä (B) tai WEBER-brikettikaapimella (myydään erikseen).
3. Varmista, että ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmän kahva ja kansipelti ovat täysin auki (C), (D).
4. Kun brikettien pinnalla on tuhkerakkerros, aseta grilliritilä paikalleen.
5. Sulje grillin kansi.
6. Esikuumenna grilliritilää noin 10–15 minuuttia.
7. Kun grilliritilä on kuuma, avaa kansi. Puhdista grilliritilä grilliharjalla (E).

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

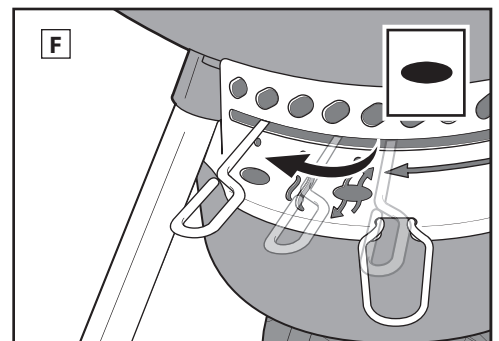
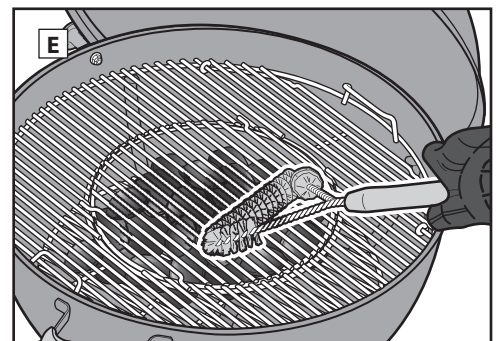
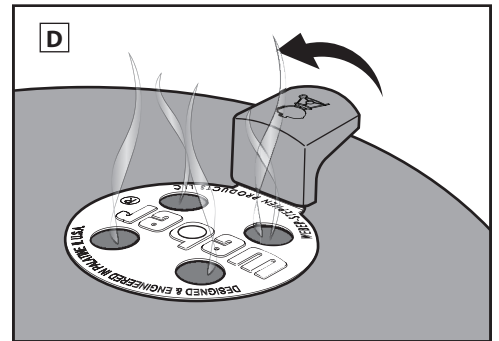
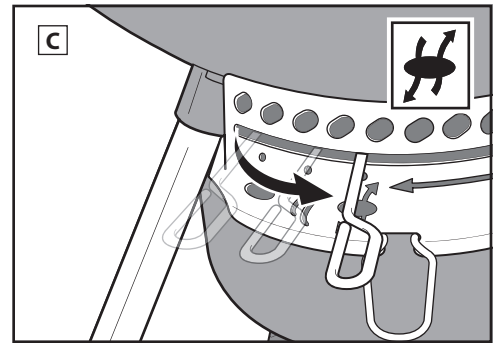
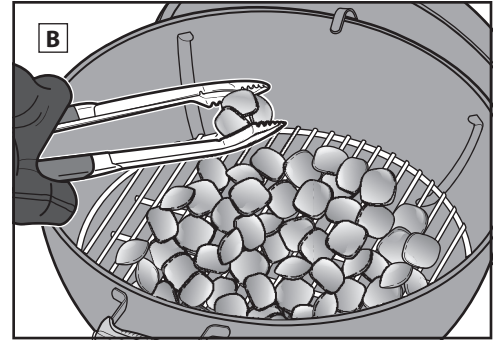
8. Laita ruoka grilliritilälle.

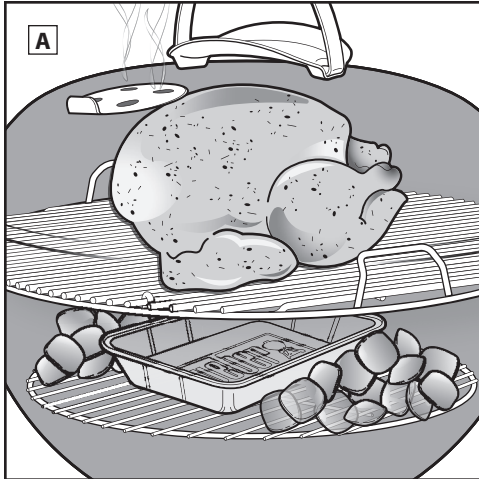
Huomaa: Kun poistat grillin kannen grillauksen aikana, työnnä se sivulle sen sijaan, että nostaisit sen suoraan ylös. Nostaminen suoraan ylöspäin voi aiheuttaa imua, ja tuhkaa voi sen seurauksena päästä ruokaan.

9. Sulje kansi ja katso ohjeesta suositeltu kypsennysaika.

Grillauksen jälkeen...

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





Epäsuora grillaus

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
- porsaankylkipalat.

Myös suoralla lämmöllä ensin ruskistetut isot tai luulliset lihapalat voidaan kypsentää 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 kypsentää ainekset hellävaraisesti ja läpikotaisin uunin kuumuuden tavoin.

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

Brikettien asettelu epäsuoraa grillausta varten

1. Käytä grillikintaita tai -käsineitä.
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 hiilloksen päälle keräämään ruoasta tippuvan rasvan.
3. Varmista, että ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmän kahva ja kansipelti ovat täysin auki (C), (D).
4. Kun brikettien pinnalla on tuhkerkerros, aseta grilliritilä paikalleen. Jos grilliritilässä on saranoidut sivut, varmista, että ne ovat suoraan brikettien yläpuolella alaosan sisällä. Näin brikettejä on helppo lisätä tarvittaessa.
5. Sulje grillin kansi.
6. Kuumenna grilliritilää noin 10–15 minuuttia.
7. Kun grilliritilä on kuuma, avaa kansi. Puhdista grilliritilä grilliharjalla (E).

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

8. Aseta ainekset grilliritilän keskelle mahdollisen tiputusastian yläpuolelle.

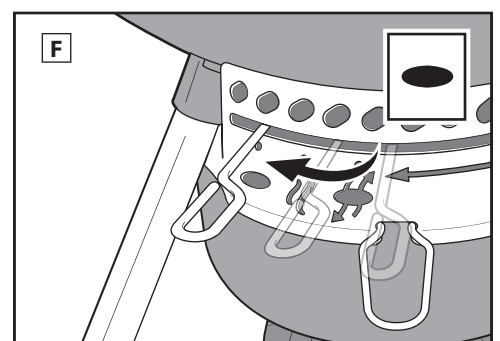
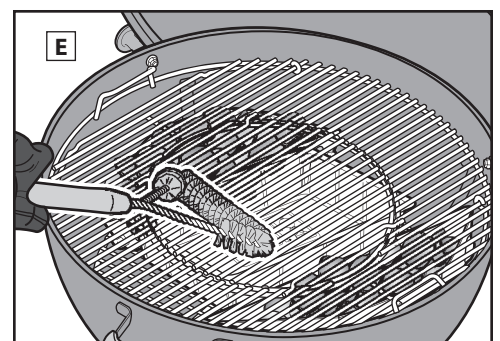
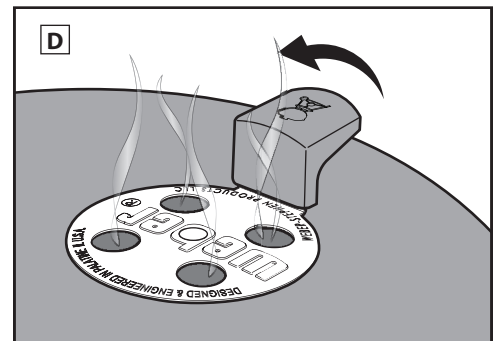
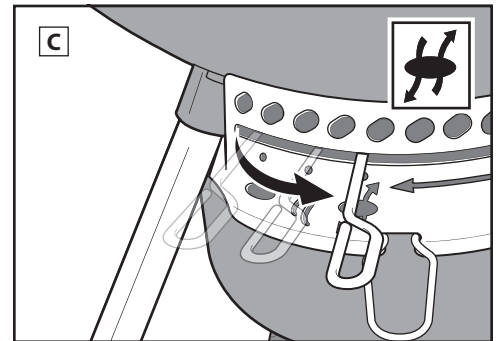
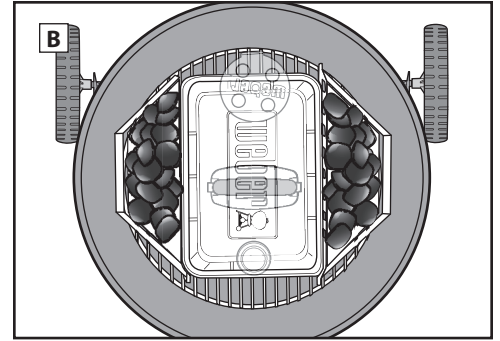
Huomaa: Kun poistat grillin kannen grillauksen aikana, työnnä se sivulle sen sijaan, että nostaisit sen suoraan ylös. Nostaminen suoraan ylöspäin voi aiheuttaa imua, ja tuhkaa voi sen seurauksena päästä ruokaan.

9. Sulje kansi. Aseta kansi niin, että lämpömittari ei ole hiilloksen 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. Mainitut ruoat sekä niiden paksuudet, painot ja grillausajat ovat ohjeellisia. Erilaiset tekijät voivat vaikuttaa kypsennysaikoihin. Näitä ovat mm. grillauspaikan korkeus, tuuli ja ulkoilman lämpötila.

Osoitteessa weber.com on ruokaohjeita ja grillausvinkkejä.

	Paksuus/paino	Arvioitu kokonaisgrillausaika	
PUNAINEN LIHA	Pihvi: Ulkofileepihvi, häränkyljys, välikyljys, T-luupihvi ja filee mignon (sisäfileepihvi)	Paksuus 2 cm Paksuus 2,5 cm Paksuus 5 cm	4–6 minuuttia suora korkea lämpö 6–8 minuuttia suora korkea lämpö 14–18 minuuttia ruskista ensin 6–8 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä ja sitten vielä 8–10 minuuttia epäsuoralla korkealla lämmöllä
	Kylkipaisti	0,7–1 kg, paksuus 2 cm	8–10 minuuttia suora keskilämpö
	Jauhelihapihvi	Paksuus 2 cm	8–10 minuuttia suora keskilämpö
	Porsaan sisäfilee	1,4–1,8 kg	45–60 minuuttia 15 minuuttia suoralla keskilämmöllä ja sen jälkeen 30–45 epäsuoralla keskilämmöllä
	Braatuvursti: tuore	85 g makkara	20–25 minuuttia suora alhainen lämpö
SIANLIHA	Kyljys: luuton tai luullinen	Paksuus 2 cm Paksuus 3–4 cm	6–8 minuuttia suora korkea lämpö 10–12 minuuttia ruskista 6 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä ja jatka kypsentämistä 4–6 minuuttia epäsuoralla korkealla lämmöllä
	Grillikylki: baby ribs	1,4–1,8 kg	1½–2 tuntia epäsuora keskilämpö
	Grillikyljet: maalaistyyliin, luulla	1,4–1,8 kg	1½–2 tuntia epäsuora keskilämpö
	Porsaan sisäfilee	0,5 kg	30 minuuttia ruskista 5 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä ja grilla 25 minuuttia epäsuoralla keskilämmöllä
SIIPIKARJA	Broilerinrinta: luuton, nahaton	170–227 g	8–12 minuuttia suora keskilämpö
	Reisipalat: luuton, nahaton	113 g	8–10 minuuttia suora keskilämpö
	Broilerinpalat: luulliset, erilaisia	85–170 g	36–40 minuuttia 6–10 minuuttia suoralla alhaisella lämmöllä ja sen jälkeen 30 minuuttia epäsuoralla keskilämmöllä
	Broileri: kokonainen	1,8–2,25 kg	1–1½ tuntia epäsuora keskilämpö
	Broileri	0,7–0,9 kg	60–70 minuuttia epäsuora keskilämpö
	Kalkkuna: kokonainen, ilman täytettä	4,5–5,5 kg	2–2½ tuntia epäsuora keskilämpö
KALA JA ÄYRIÄISET	Kala, filee tai pihvi: ruijanpallas, punanapsija, lohi, meribassi, miekkakala, tonnikala	Paksuus 0,6–1,25 cm Paksuus 2,5–3 cm	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
	Katkaravut	14 g	2–4 minuuttia suora korkea lämpö
	Parsa	1,25 cm halkaisija	6–8 minuuttia suora keskilämpö
VIHANNEKSET	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 keitä 3 minuuttia ja grilla sen jälkeen 6–8 minuuttia suoralla keskilämmöllä

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

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.
- Anna aineiden lämmentä ennen grillausta. Pidennä kypsennysaikaa, jos grillaat pakasteita.

Elintarviketurvallisuus

- Lihaa, kalaa tai siipikarjaa ei saa sulattaa huoneenlämpötilassa. Sulata ne jääkaapissa.
- Pese kädet huolella kuumalla vedellä ja saippualla ennen kuin aloitat ruuanlaiton ja aina käsiteltyäsi raakaa lihaa, kalaa tai siipikarjaa.
- Kypsää ruokaa ei saa koskaan laittaa samalle lautaselle, jossa raat ainekset olivat.
- Pese kuumalla saippuavedellä kaikki lautaset ja aterimet, jotka ovat tulleet kosketuksiin raat'an lihan, kalan tai siipikarjan kanssa.



Käytä käsineitä

Käytä aina grillikintaita tai -käsineitä, kun käytät brikettigrilliä. Ilmanottoaukot, pellit, kahva ja grilli kuumenevat grillauksen aikana, joten suojaa kätesi ja käsivartesi.

Sytytysnestettä ei saa käyttää

Vältä sytytysnesteen käyttöä, koska se voi tuoda ruokaan kemikaalien maun. Piippusytytin (myydään erikseen) ja sytytyspalat (myydään erikseen) ovat puhdas ja tehokas tapa sytyttää briketit.

Esikuumenna grilli

Grillin kuumentaminen kansi suljettuna 10–15 minuutin ajan valmistele grilliritilän. 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 teräsharjaa. Jos harjasta irtoaa harjaksia, vaihda se uuteen.

Öljyä ainekset, älä ritilää

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

Varmista ilmansaanti

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

Laita siis kansi kiinni!

Neljä tärkeää syytä, miksi kansi kannattaa pitää suljettuna aina, kun se on mahdollista.

1. Ritilä pysyy tarpeeksi kuumana ruokien ruskistamiseen.
2. Ruokat kypsyvät nopeasti, mikä estää niitä kuivumasta.
3. Kansi kerää grillissä haihtuvista rasvoista ja nesteistä muodostuvan savun.
4. Estää rasvapalot rajoittamalla hapensaantia.

Kesyä liekit

Rasvapaloja syttyy ja niin pitääkin, sillä ne ruskistavat ruoan pinnan, mutta liian monet rasvapalot saattavat polttaa ruoan. 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.

Seuraa aikaa ja lämpötila

Kypsennysajat pitenevät kylmässä ilmastossa ja korkealla. 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.

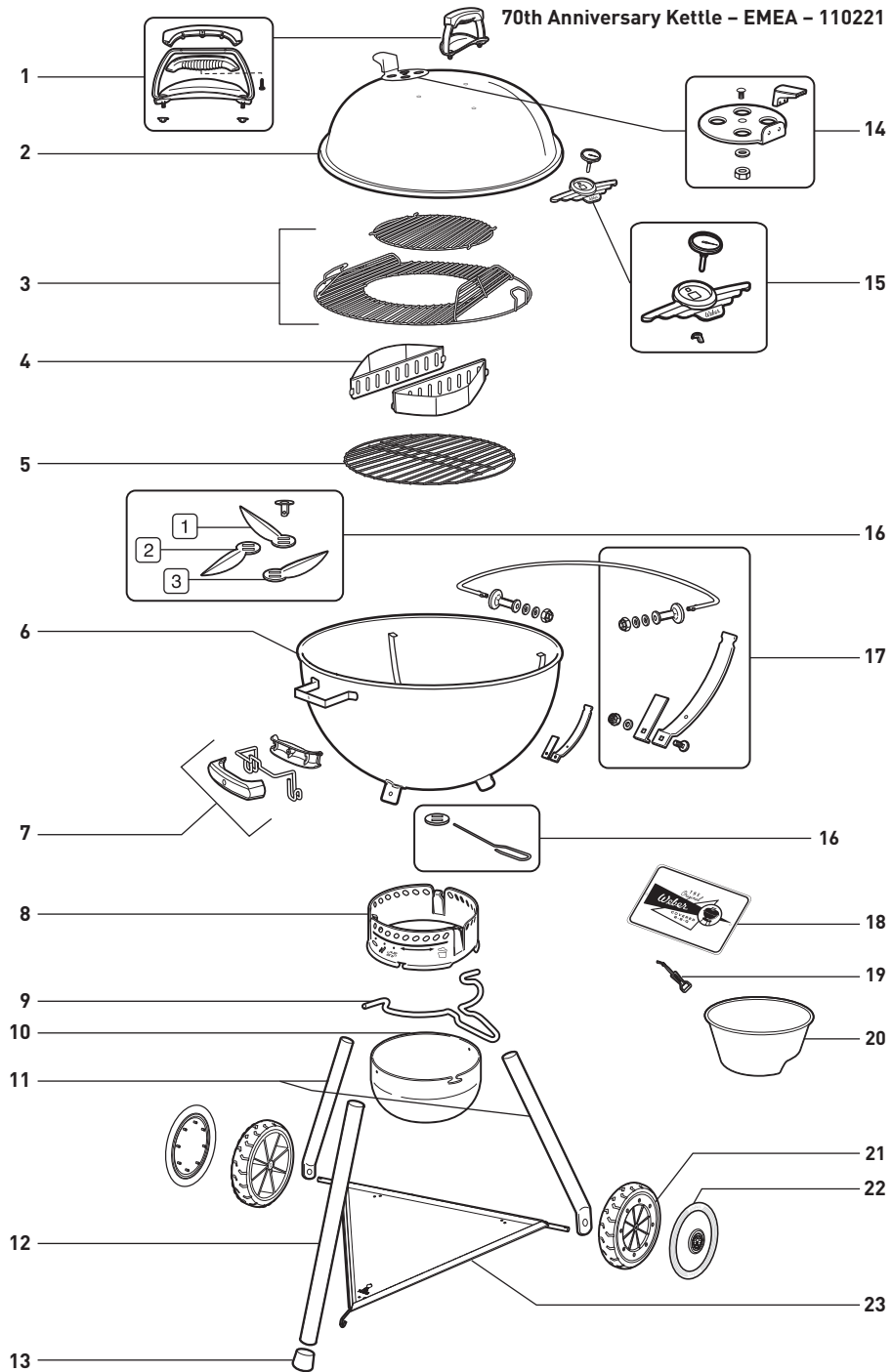
Grillin puhdistaminen

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

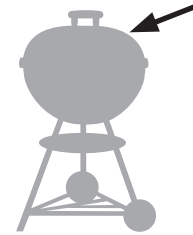
- Paranna ilmavirtausta poistamalla tuhkat ja hiilenpalat grillin pohjalta ja tuhka-astiasta ennen grillin käyttöä. Varmista, että hiillos on täysin sammunut ja grilli on täysin jäähtynyt.
- Kannen sisäpintaan saattaa kerääntyä lohkeilevaa maalipintaa muistuttavia kerrostumia. Grilliä käytettäessä kannen 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).
- Pyyhi grillin maalatut, posliiniemaloidut ja muoviset ulkopinnat puhtaiksi lämpimällä saippuavedellä ja hankaamattomalla liinalla.
- Jos grilliä käytetään erityisen vaativassa 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 grillin puhdistamiseen seuraavia: hankaavat teräksenkiillotusaineet tai maalit, happoa sisältävät puhdistusaineet, mineraalitärpätti tai ksyleeni, uuninpuhdistusaine, hankaavat puhdistusaineet ja hankaavat sienet.



70th Anniversary Kettle – EMEA – 110221



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