



CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE

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

GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS

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

BENUTZERHANDBUCH FÜR HOLZKOHLEGRILL

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

GB

FI

FR

IT

NO

DA

ES

SV

DE

NL

PT

PL

RU

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

△ TURVAMERKINNÄT (△) ilmaisevat tärkeitä TURVALLISUUSTIETOJA.

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

△ **VAARA** ilmaisee vakavinta vaaraa.

△ Lue tässä omistajan oppaassa olevat turvallisuustiedot huolellisesti.

△ VAARA

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

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

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

△ Älä käytä tätä grilliä syttyvän rakenteen alla.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

△ Älä käytä grilliä kovalla tuulella.

△ VAROITUS

△ Pidä grilli aina vakaalla pinnalla vaakasuorassa asennossa.

△ Poista kansi grillistä, kun sytytät briketit.

△ Älä koskaan tarkista koskettamalla, onko grilliritilä, tuhka, briketit tai grilli kuumia.

TAKUU

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

Kypsennys-/hiiliritilät, 2 vuotta

Nailoniset kädensijat, 10 vuotta

Ruostumatonta One-Touch™ Puhdistus, 10 vuotta

Lämpömuovautuvat/ Lämpökovettuvat, 10 vuotta lukuun ottamatta haalistumista

Astia ja kansi ruostumista/ lämpipalamista vastaan, 10 vuotta

Kaikki muut osat, 2 vuotta

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

Tämä rajoitettu takuu koskee sellaisten osien korjausta tai vaihtoa, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä ja huollossa ja joiden Weber toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Ennen osien lähettämistä kysy alueesi asiakaspalvelusta. Yhteyshenkilöt ovat kotisivuillamme. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy korvausvaatimuksen, Weber korvaa kyseiset osat veloituksetta. Jos viallisia osia on palautettava, kuljetuskulut on maksettava etukäteen. Weber palauttaa osat ostajalle ja maksaa rahti- tai postikulut etukäteen.

Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, muuntamisesta, väärin soveltamisesta, vandalismin, virheellisestä asennuksesta tai virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai normaalin ruutinhuollon laiminlyönnistä, sisältäen hyönteisten polttimien aiheuttamat vauriot omistajan oppaassa kuvatulla tavalla.

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

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

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

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

Tämä takuu koskee vain vähittäiskaupassa myytyjä tuotteita.

Käy osoitteessa www.weber.com®, valitse maa ja rekisteröi grillisi jo tänään.

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

- ⚠ Käsittele ja säilytä kuumia sähköisiä sytyttimiä varovasti.
- ⚠ Pidä sähköjohdot etäällä grillin kuumista pinnoista ja kulkureiteiltä.
- ⚠ Alkoholin, reseptilääkkeiden tai reseptivapaiden lääkkeiden käyttö saattaa heikentää kuluttajan kykyä koota laite tai käyttää sitä turvallisesti.
- ⚠ Weber®-kaasugrilliä ei ole tarkoitettu asennettavaksi matkailuautoihin ja/tai veneisiin.
- ⚠ Tätä Weber®-kaasugrilliä ei ole tarkoitettu lämmittimeksi eikä sitä saa koskaan käyttää lämmittimenä.

⚠ HUOMIO

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

VINKKEJÄ

TERVEYSVINKKEJÄ RUOKIIN

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

HELPOT OHJEET GRILLAUKSEN ONNISTUMISEEN

Näiden ohjeiden avulla onnistut grillaamisessa. Tuloksena on onnistunut ateria.

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

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

GRILLIN HELPPO HOITO

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

SE ON HELPPOA:

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

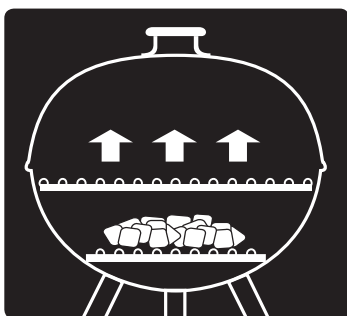
BRIKETTIGRILLIN SYTYTTÄMINEN

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

- Älä aloita kypsennystä ennen kuin brikketeissä on tuhkapinta. Sen jälkeen kun brikketeissä on vaaleanharmaa tuhkapinta (yleensä 25–30 minuutin kuluttua), järjestä brikitit pitkillä pihdeillä sen mukaan, mitä kypsennystapaa aiot käyttää.
- Saat lisää savua aromia lisäämällä lehtipuulastuja tai kostutettuja tuoreita yrttejä, kuten rosmariinia, timjamaa tai laakerinlehtiä. Aseta puulastut tai yrtit suoraan brikketeille juuri ennen kypsennämisen aloittamista.

KYPSENNYSTAVAT

Voit kypsennää ruokaa grillilläsi kahdella tavalla: suoraan ja epäsuorasti.



SUORA MENETELMÄ

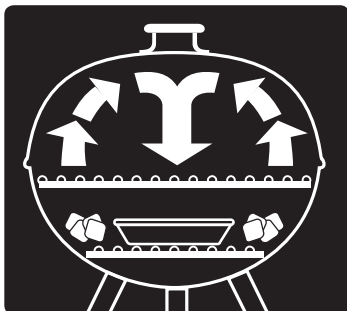
Suorassa kypsennyksessä ruoka kypsennetään suoraan hehkuvien brikkettien päällä. Jotta lämpö jakautuisi tasaisesti, käännä ruoka kertaalleen grillauksen puolivälissä. Käytä suoraan kypsennystä ruokiin, joiden kypsyminen kestää alle 25 minuuttia: pihvit, kyljykset, kebabit, vihannekset ja vastaavat.



- Avaa kaikki ilmanottoaukot.
- Käytä grillin mukana tulevaa brikketikuppia (A) ja mittaa sopiva määrä brikkettejä (katso kaaviota alla). Aseta suositeltu määrä brikkettejä brikkettiritilän keskelle tai kasaa brikitit Weber® RapidFire®-piippusytyttimeen.
- Sytytä brikitit. Pidä kansi auki, kunnes brikketeissä on ohut harmaa tuhakerros (noin 25–30 minuuttia). (Kun sytytät brikitit käyttäen Weber® RapidFire®-piippusytytintä, sulje grillin alumiiniset alailmanottoaukot ennen kuin kaadat kuumat brikitit brikkettiritilälle. Muista avata ilmanottoaukot heti brikkettien lisäämisen jälkeen.)
- Levitä kuumat brikitit grillipihdeillä tasaisesti brikkettiritilälle (B).
- Sijoita grilliritilä brikkettien yläpuolelle.
- Aseta ruoka grilliritilälle.
- Aseta kansi grillin päälle. Katso suositeltu kypsennysaika tämän kirjasan grillausoppaasta.

OPAS SUORAN KYPSENNYSTAVAN BRIKETTIEEN ANNOTELUUN JA LISÄÄMISEEN

	Grillin halkaisija	Brikkettejä	Grillihiili, pyökki	Grillihiili, sekapuu	Weber Heat Bead -brikitit
	Go-Anywhere®	13 brikkettä	¾ kuppia	½ kuppia	10 brikkettä
	37 cm Smokey Joe®	24 brikkettä	¾ kuppia	1 kuppi	19 brikkettä
	47 cm Compact Kettle	30 brikkettä	1 kuppi	¾ kuppia	25 brikkettä
	57 cm Compact Kettle	40 brikkettä	2 ½ kuppia	1¾ kuppia	30 brikkettä
	47 cm Kettle-grillit	30 brikkettä	1 kuppi	1 kuppi	25 brikkettä
	57 cm Kettle-grillit	40 brikkettä	1¾ kuppia	1¼ kuppia	30 brikkettä
	67 cm Kettle-grillit	60 brikkettä	4 kuppia	2¾ kuppia	1¼ kuppia



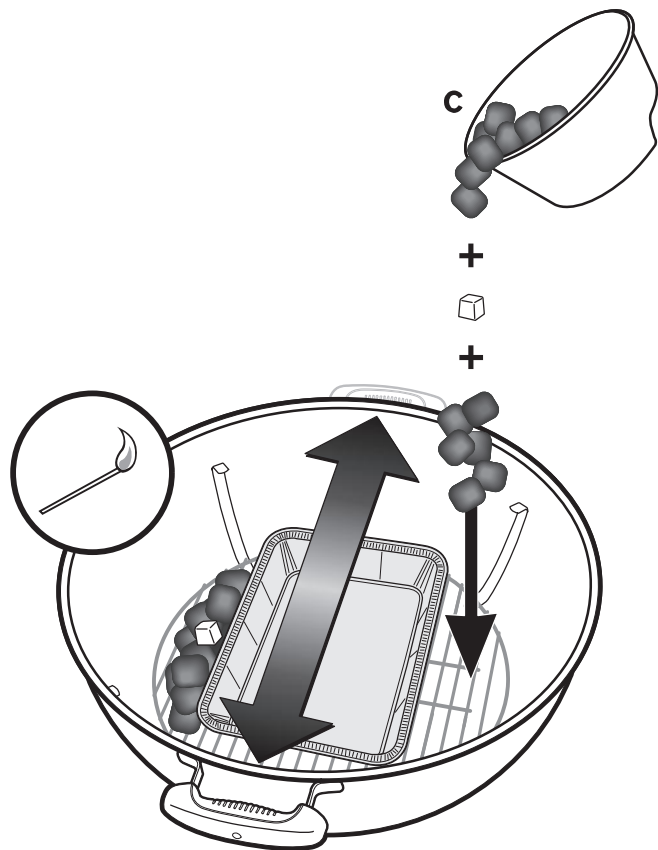
EPÄSUORA MENETELMÄ

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

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

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

1. Avaa kaikki ilmanottoaukot.
2. Käytä grillin mukana tulevaa brikkettkuppia (C) ja mittaa sopiva määrä briquetteja (katso kaaviota alla). Aseta suositeltu määrä briquetteja brikketiritilän molemmin puolin tai kasaa brikitit Weber® RapidFire®- piippusytyttimeen.
3. Sytytä brikitit. Pidä kansi auki, kunnes briqueteissa on ohut harmaa tuhkakkerros (noin 25–30 minuuttia). (Kun sytytät brikitit käyttäen Weber® RapidFire®- piippusytytintä, sulje grillin alumiiniset alailmanottoaukot ennen kuin kaadat kuumat brikitit grilliritilälle. Aseta suositeltu määrä briquetteja brikketiritilän molemmin puolin. Muista avata ilmanottoaukot heti brikkettien lisäämisen jälkeen.)
4. Jätä brikkettien väliin riittävästi tilaa tiputusastialle.
5. Sijoita grilliritilä brikkettien yläpuolelle.
6. Aseta ruoka grilliritilälle suoraan tiputusastian yläpuolelle.
7. Aseta kansi grillin päälle. Katso suositeltu kypsennysaika tämän kirjjasen grillausoppaasta.



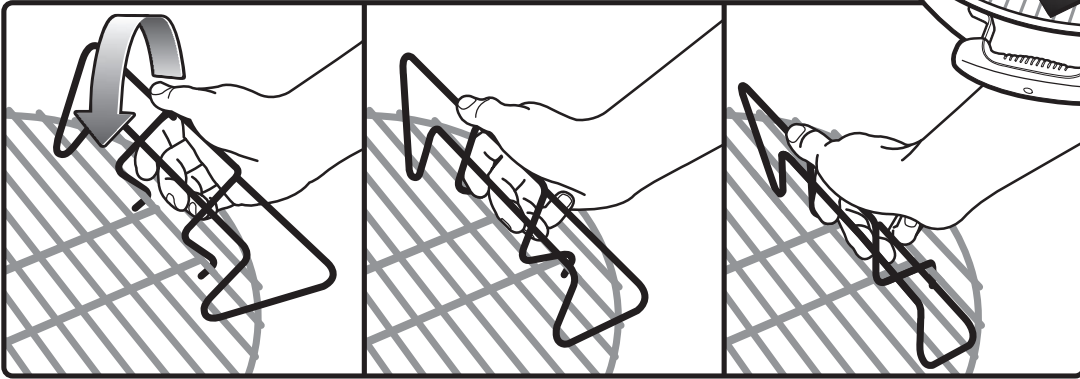
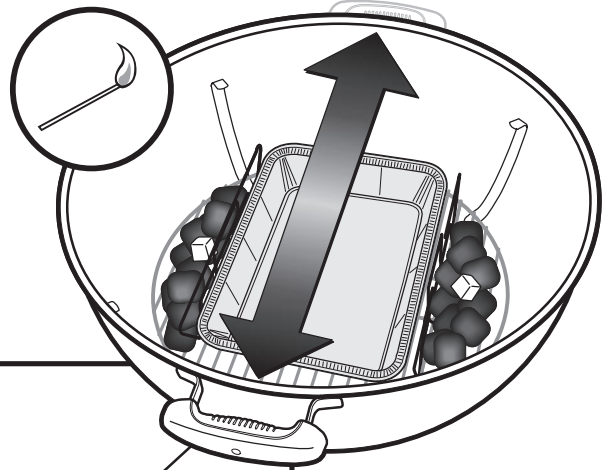
OPAS EPÄSUORAN KYPSENNYSTAVAN BRIKETTIIEN ANNUSTELUUN JA LISÄÄMISEEN

Grillin halkaisija	Brikettejä		Grillihiili, pyökki		Grillihiili, sekapuu		Weber Heat Bead -brikitit	
	Brikitit ensimmäiselle tunnille(puolta kohti)	Brikitit jokaiselle lisätunnille (puolta kohti)	Hiilet ensimmäiselle tunnille(puolta kohti)	Hiilet jokaiselle lisätunnille (puolta kohti)	Hiilet ensimmäiselle tunnille(puolta kohti)	Hiilet jokaiselle lisätunnille (puolta kohti)	Brikitit ensimmäiselle tunnille(puolta kohti)	Brikitit jokaiselle lisätunnille (puolta kohti)
Go-Anywhere®	6 brikkettä	2 brikkettä	½ kuppia	1 kourallinen	¼ kuppia	1 kourallinen	5 brikkettä	2 brikkettä
37 cm Smokey Joe®	7 brikkettä	5 brikkettä	½ kuppia	¼ kuppia	½ kuppia	¼ kuppia	6 brikkettä	4 brikkettä
47 cm Compact Kettle	15 brikkettä	7 brikkettä	½ kuppia	1 kourallinen	¼ kuppia	1 kourallinen	10 brikkettä	4 brikkettä
57 cm Compact Kettle	20 brikkettä	7 brikkettä	½ kuppia	¼ kuppia	½ kuppia	1 kourallinen	15 brikkettä	5 brikkettä
47 cm Kettle-grillit	15 brikkettä	7 brikkettä	½ kuppia	1 kourallinen	½ kuppia	1 kourallinen	13 brikkettä	4 brikkettä
57 cm Kettle-grillit	20 brikkettä	7 brikkettä	½ kuppia	1 kourallinen	½ kuppia	1 kourallinen	15 brikkettä	5 brikkettä
67 cm Kettle-grillit	30 brikkettä	8 brikkettä	¾ kuppia	1 kourallinen	¾ kuppia	1 kourallinen	¾ kuppia	6 brikkettä

WEBER GRILLIISI SAATTAA SISÄLTÄÄ CHAR-BASKET™-BRIKETTISÄILIÖ TAI BRIKETTIPIDIKKEET

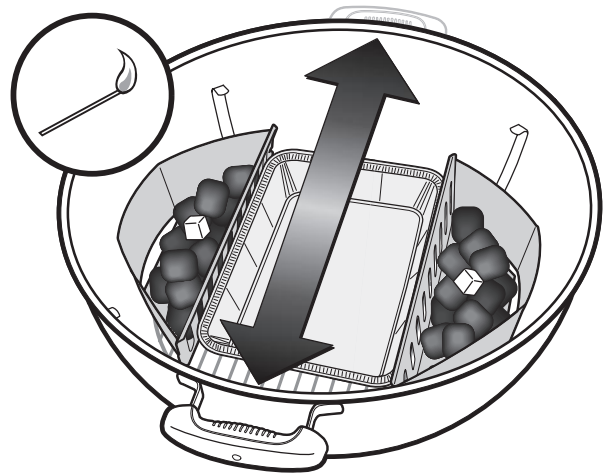
BRIKETTIPIDIKKEIDEN KÄYTTÖ

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



CHAR-BASKET™-BRIKETTISÄILIÖIDEN KÄYTTÖ

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



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

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

Grillaa isot lihanpalat, luuta sisältävät siipikarjanpalaset, kokonaiset kalat ja paksut leikkeet käyttäen epäsuoraa kypsennystä kaavion mukaisen ajan tai siihen asti, että lämpömittari näyttää haluttua sisäistä lämpötilaa. Kypsennysajat naudanlihalle ovat Yhdysvaltain maatalousministeriön medium-kypsyyssasteen mukaiset, jos muuta ei ole mainittu.

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

Nauta	Paksuus / paino	Grillausaika suunnilleen
Pihvi: häränulkofile, porterhouse, entrecôte, T-luupihvi tai sisäfile	1,9 cm paksu	4–6 minuuttia suoralla kuumalla lämmöllä
	3,8 cm paksu	10–14 minuuttia: paahda 6–8 minuuttia suoralla kuumalla lämmöllä, grillaa 4–6 minuuttia epäsuoralla kuumalla lämmöllä
	5 cm paksu	14–18 minuuttia: paahda 6–8 minuuttia suoralla kuumalla lämmöllä, grillaa 8–6 minuuttia epäsuoralla kuumalla lämmöllä
Kuvepihvi	0,45–0,68 kg, 1,9 cm paksu	8–10 minuuttia suoralla kuumalla lämmöllä
Jauhelihapihvi	1,9 cm paksu	8–10 minuuttia suoralla kuumalla lämmöllä

Sianliha	Paksuus / paino	Grillausaika suunnilleen
Kylki, luuton tai luineen	1,9 cm paksu	6–8 minuuttia suoralla kuumalla lämmöllä
	2,5 cm paksu	8–10 minuuttia suoralla keskikuumalla lämmöllä
Kylkirivi	0,45–0,90 kg	3–4 tuntia epäsuoralla matalalla lämmöllä
Grillikylki	0,90–1,36 kg	3–4 tuntia epäsuoralla matalalla lämmöllä
Iso kylkirivi luineen	1,36–1,81 kg	1,5–2 tuntia epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä

Siipikarja	Paksuus / paino	Grillausaika suunnilleen
Luuton ja nahaton broilerinrinta	170–226 g	8–12 minuuttia suoralla keskikuumalla lämmöllä
Luuton ja nahaton broilerinreisi	113 g	8–10 minuuttia suoralla kuumalla lämmöllä
Broilerinrinta luineen	283–340 g	30–40 minuuttia epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä
Broilerinpalat, rinta-/ reisipalat luineen		30–40 minuuttia epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä
Broilerin siipi	56–85 g	18–20 minuuttia suoralla keskikuumalla lämmöllä
Broileri (kokonainen)	1,4–1,8 kg	1–1,5 tuntia epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä
Pieni kana	0,45–0,90 kg	50–60 minuuttia epäsuoralla kuumalla lämmöllä
Kokonainen kalkkuna	4,5–5,4 kg	2,5–3,5 tuntia epäsuoralla matalalla lämmöllä
	5,9–6,8 kg	3,5–4,5 tuntia epäsuoralla matalalla lämmöllä

Kala ja äyriäiset	Paksuus / paino	Grillausaika suunnilleen
Kalafile, kalapihvi	0,63–1,25 cm paksu	3–5 minuuttia suoralla kuumalla lämmöllä
	2,5–3 cm paksu	10–12 minuuttia suoralla kuumalla lämmöllä
Kala, kokonainen	0,45 kg	15–20 minuuttia epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä
	1,4 kg	30–45 minuuttia epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä

Kasvikset	Grillausaika suunnilleen
Parsa	4–6 minuuttia suoralla keskikuumalla lämmöllä
Maissintähkä: peitinlehtineen / ilman	25–30 minuuttia suoralla keskikuumalla lämmöllä, peitinlehtineen / 10–15 minuuttia suoralla keskikuumalla lämmöllä, ilman peitinlehtiä
Sienet: siitake- tai herkkusienet / portobello	8–10 minuuttia suoralla keskikuumalla lämmöllä, siitake- tai herkkusienet / 10–15 minuuttia suoralla keskikuumalla lämmöllä, portobello
Sipuli: puolikas / 1,25 cm:n viipaleet	35–40 minuuttia epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä / 8–12 minuuttia suoralla keskikuumalla lämmöllä
Peruna: kokonainen / 1,25 cm:n viipaleet	45–60 minuuttia epäsuoralla keskikuumalla lämmöllä / 14–16 minuuttia suoralla keskikuumalla lämmöllä