



SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ -SAVUSTIN

OMISTAJAN OPAS

Kokoonpano -  122

Rekisteröi grillisi verkossa osoitteessa www.weber.com®

Älä heitä pois. Tämä asiakirja sisältää tärkeitä tuotteeseen liittyviä tietoja sekä tietoja varoituksista ja varotoimista.
Huomautus: Älä käytä tätä savustinta, ennen kuin olet lukenut tämän omistajan oppaan.

YLEINEN TURVALLISUUS

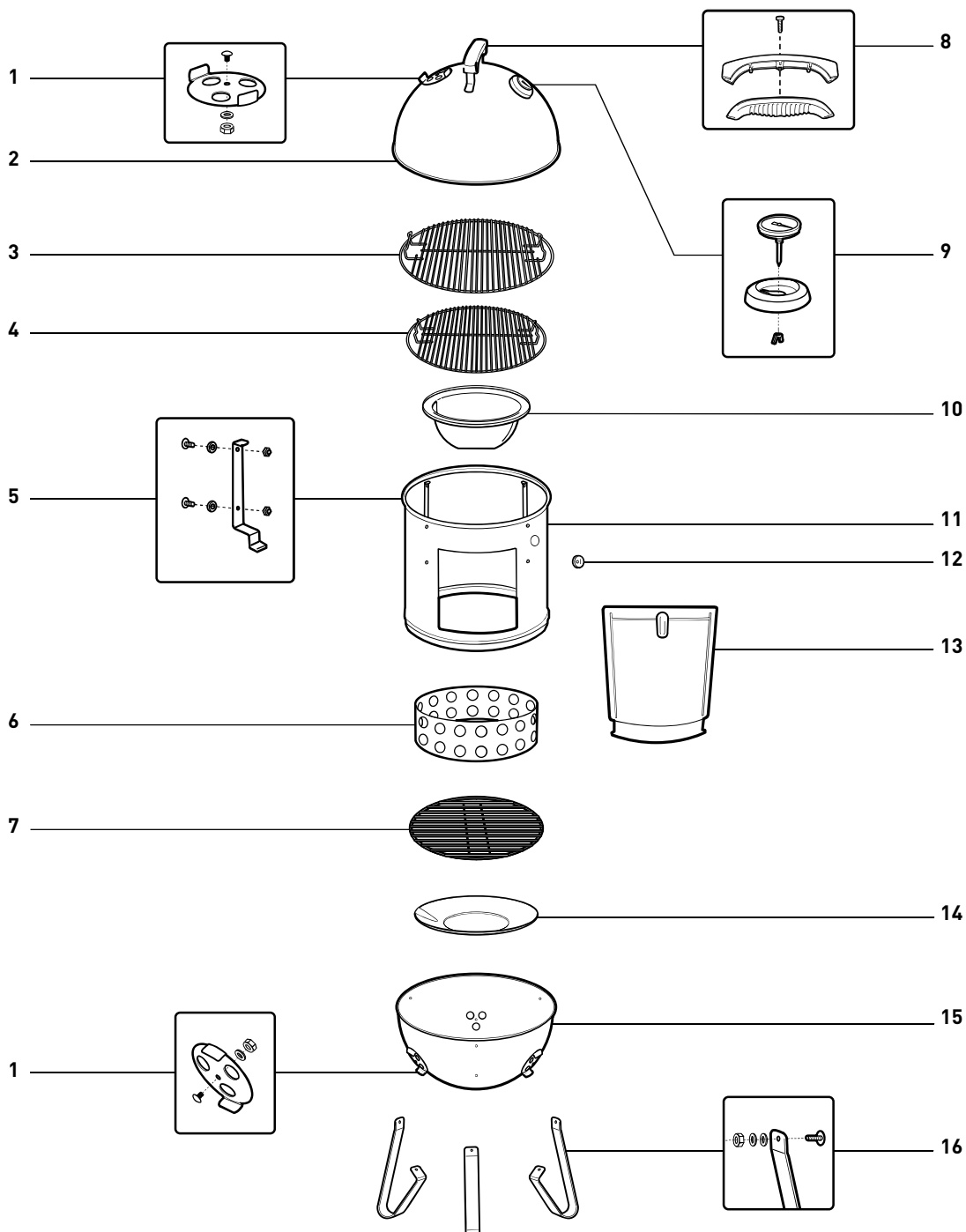
⚠ VAARA

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

- ⚠ Älä käytä sisätiloissa! Tämä savustin on tarkoitettu vain ulkokäyttöön. Sisätiloissa voi kerääntyä myrkyllisiä höyryjä, mikä voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.
- ⚠ Älä koskaan käytä sytytysnesteellä kasteltuja brikettejä.
- ⚠ Älä lisää sytytysnestettä tai sytytysnesteellä kyllästettyjä brikettejä kuumille tai lämpimille briketeille.
- ⚠ Älä sytytä tai uudelleensytytä brikettejä käyttämällä sytytysnestettä, bensiiniä, alkoholia tai muita erittäin syttyviä aineita.
- ⚠ Älä käytä tai säilytä sytytysnestettä, bensiiniä, alkoholia tai muita erittäin syttyviä aineita 1,5 metrin säteellä savustimesta.
- ⚠ Älä jätä vauvoja, lapsia tai eläimiä kuuman savustimen lähelle ilman valvontaa.
- ⚠ HUOMAUTUS! Savustin kuumenee voimakkaasti. Älä siirrä sitä käytön aikana.
- ⚠ Älä käytä savustinta 1,5 metriä lähempänä palavaa materiaalia.
- ⚠ Älä käytä savustinta, jos kaikki osat eivät ole paikoillaan.
- ⚠ Älä poista tuhkaa, ennen kuin kaikki hiilet ovat palaneet loppuun ja sammuneet.
- ⚠ Älä käytä grillaamisen tai savustimen sytyttämisen yhteydessä vaatteita, joissa on väljät hihat.
- ⚠ Älä käytä savustinta kovalla tuulella.
- ⚠ Pidä savustin aina vaakasuorassa asennossa.
- ⚠ Poista kansi savustimesta, kun sytytät hiilibriketit.
- ⚠ Aseta briketit aina brikettiritilälle, älä suoraan grillin pohjalle.
- ⚠ Älä koskaan tarkista koskettamalla savustinta, grilliritilää tai brikettiritilää, ovatko ne kuumia.
- ⚠ Suojaa kätesi aina grillauskintaiden tai pannulappujen avulla savustimen käytön ja tuuletusaukkojen säädön ajaksi.
- ⚠ Käytä kunnollisia grillausvälineitä, joissa on pitkät, kuumuudelta suojaavat kahvat.
- ⚠ Voit sammuttaa briketit laittamalla kannen savustimen päälle ja sulkemalla kaikki tuuletusaukot. Älä käytä vettä, koska se vahingoittaa posliinipintaa.
- ⚠ Tukahduta liekkien leimahtelu kannella. Älä käytä vettä.
- ⚠ Käsittele ja säilytä kuumia sähköisiä sytyttimiä varovasti.
- ⚠ Pidä sähköjohdot etäällä savustimen kuumista pinnoista. Älä sijoita virtajohtoja kulkuväylille.
- ⚠ Jos grillin pohja vuorataan alumiinifoliolla, ilman virtaus estyy.
- ⚠ Jos grilliritilä puhdistetaan tai tuhkaa poistetaan terävillä välineillä, pinta vahingoittuu.
- ⚠ Jos grilliritilää tai savustinta puhdistetaan syövyttävillä pesuaineilla, pinta vahingoittuu.
- ⚠ Poista kaikki roskat alemmasta lämpösuojusta ennen savustimen käyttöä.
- ⚠ VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit etäällä.
- ⚠ Älä käytä savustinta minkään pöydän päällä.

14,5" (37 cm) / 18,5" (47 cm) / 22,5" (57 cm)

FI - FINNISH



1. Vaimenninkokoonpano

2. Savustimen kansi

3. Ylempi grilliritilä

4. Alempi grilliritilä

5. Ritilän kannake ja kiinnikkeet

6. Brikettikammio

7. Grilliritilä

8. Kahvakokoonpano

9. Lämpömittari

10. Vesikattila

11. Keskiosa

12. Lämpömittarin aukko

13. Ovikokoonpano

14. Lämpösuoja

15. Astiakokoonpano

16. Jalat ja kiinnikkeet

ENNEN SYTYTTÄMISTÄ

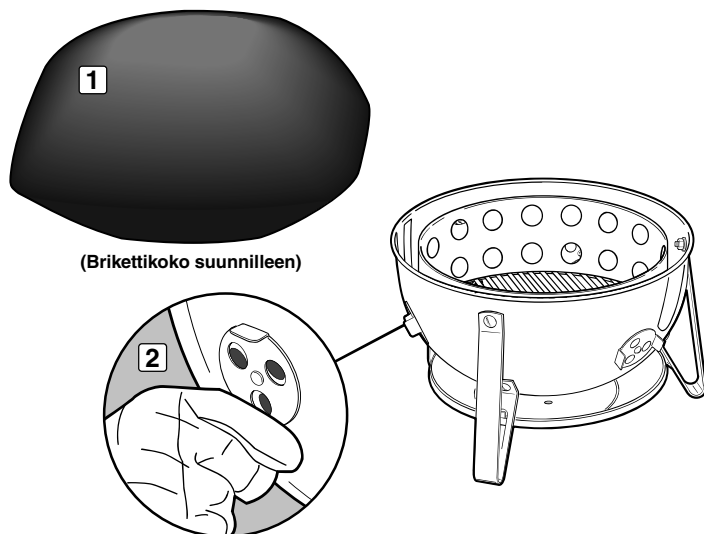
⚠ Älä käytä savustinta minkään pöydän päällä.

- Savustin on sijoitettava tasaiselle, tulenkestävälle ja syttymättömälle pinnalle erilleen rakennuksista ja yleisiltä kulkureiteiltä. Savustin on tarkoitettu vain ulkokäyttöön, eikä sen käyttö ulkomaton päällä ole suositeltavaa.
- Irrota kansi ja keskiosa ennen brikettien sytyttämistä. Weber suosittelee brikettien (1) käyttöä Weber® Smokey Mountain Cooker™ -savustimessa. Grillihiiltä ei suositella.
- Varmista, että tuhkat on poistettu pohja-astiasta ja että brikettiritilä ja brikettikammio ovat paikoillaan.

⚠ Älä koskaan käytä sytytysnesteellä kasteltuja brikettejä.

Muutoin seurauksena voi olla vakavia vammoja, kuolema tai omaisuusvahinkoja aiheuttava tulipalo.

- Avaa kaikki astian pohjassa olevat tuuletusaukot (2).



(Brikettikoko suunnilleen)

SYTYTYSOHJEET

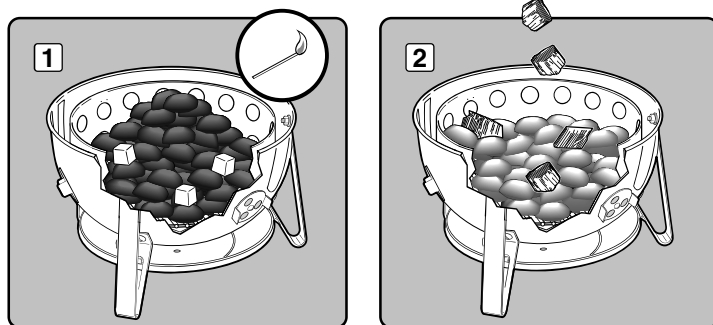
- Täytä brikettikammio *Savustusoppaan* sivulla 14 annetulla brikettien määrällä. Kokoa briketit keoksi brikettiritilän keskelle. Asettele varovaisesti 4-5 parafiinikuutiota brikettikasaan ja sytytä pitkäkartisella sytyttimellä tai tikulla (1).

⚠ Älä koskaan käytä sytytysnesteellä kasteltuja brikettejä.

Muutoin seurauksena voi olla vakavia vammoja, kuolema tai omaisuusvahinkoja aiheuttava tulipalo.

- Briketit ovat valmiit, kun kasan päälle muodostuu harmaata tuhkaa. Levitä briketit tasaisesti ritilälle pihdeillä tai pitkäkartisella metallityökalulla.
- Lisää kuumien brikettien päälle 3 - 4 kuivaa puupalasta (2). Voit lisätä enemmän puupalasia, jos pidät vahvasta savu aromista.

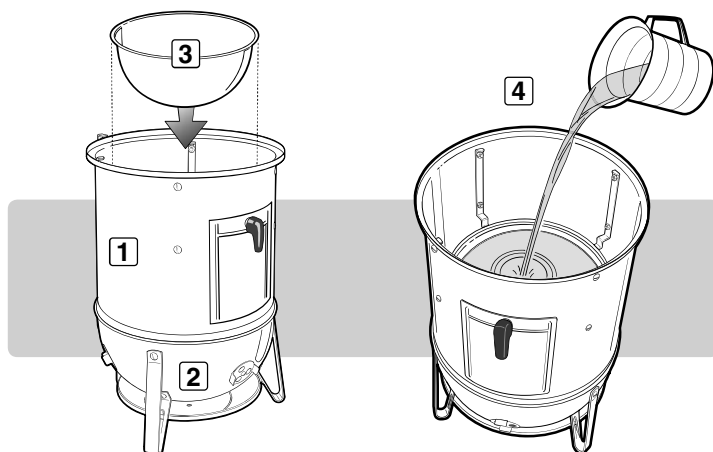
(Katso lisätietoja kohdista *Paistovinkkejä* ja *Savustusopas*.)



SAVUSTUSOHJEET

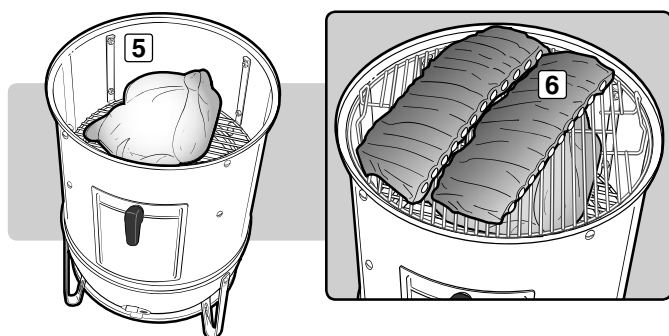
- Aseta keskiosa (1) alaosan (2) päälle. Aseta vesiastia (3) paikalleen keskiosan alemmille kannakkeille.
- Lisää vettä sopivan säiliön avulla vesiastia täyteen. Aseta alempi grilliritilä suoraan vesiastian yläpuolelle.

⚠ VAROITUS: Älä läikytä vettä kuumille briketeille. Muutoin nouseva höyry ja tuhka voivat aiheuttaa vakavan vamman tai kuoleman.



- Jos kypsennät sekä ylemmällä että alemmalla grilliritilällä, aseta savustettava ruoka ensin alemmalle ritilälle (5). Aseta ylempi ritilä ylimpiin kannattimiin ja savustettava ruoka ylemmälle ritilälle (6).

(Katso lisätietoja kohdasta *Paistovinkkejä* ja *Savustusopas*.)



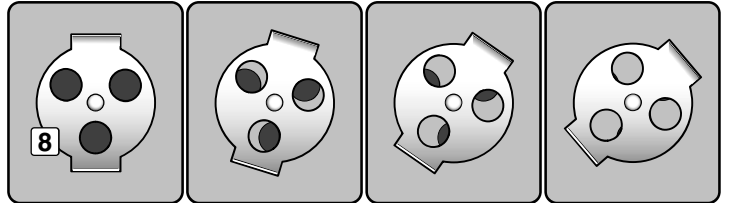
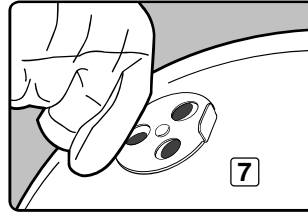
- D) Nosta kansi kahvasta, aseta keskiosan päälle ja avaa kannen tuuletusaukko (7).
 E) Tuuletusaukkojen avulla säädellään savustimen lämpötilaa. Lämpötilaa nostetaan avaamalla aukkoja ja lasketaan sulkemalla niitä (8).

Useimmille lihoille lämpötila 121 °C on ihanteellinen. Tarkista lämpötila 15 minuutin välein ja avaa tai sulje alatuuletusaukkoja tarvittaessa, kunnes saavutat tavoitelämpötilan ja pystyt säilyttämään sen. Ulkoinen lämpötila ja sijainti vaikuttavat savustimen toimintaan. Säädä paistoaikoja vastaavasti.

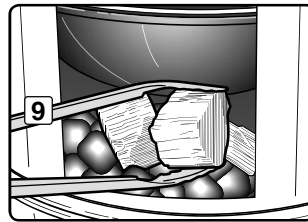
VAROITUS: Käytä aina suojakintaita tai hansikkaita käsien ja käsivarsien suojana. Muutoin seurauksena voi olla vakavia vammoja tai kuolema.

- F) Savustimessa olevaa vettä käytetään lämpötilan pitämiseen alhaisena. Tarkista veden määrä 3 - 4 tunnin välein. Jos savustimen lämpötila alkaa nousta, täytä astiaan lisää kuumaa vettä.
 G) Koska raaka liha on huokoisempaa kuin kypsennetty liha, siihen imeytyy enemmän savua savustusprosessin alussa. Kun haluat lisätä puuta, avaa sivuluukku ja aseta palaset palavien brikettien päälle pihtien avulla. Sulje sitten luukku (9). Varmista, että savustimen alla ja päällä olevat tuuletusaukot ovat osittain avoinna.
 H) Kun savustus on päättynyt, harjaa ritilät grilliharjalla tai rutistetulla alumiinifoliolla roskien irrottamiseksi ja sammuta brikitit sulkemalla kaikki tuuletusaukot.

Huomautus: Älä sammuta briquettejä vedellä, koska se voi vahingoittaa posliiniemälipintaa.



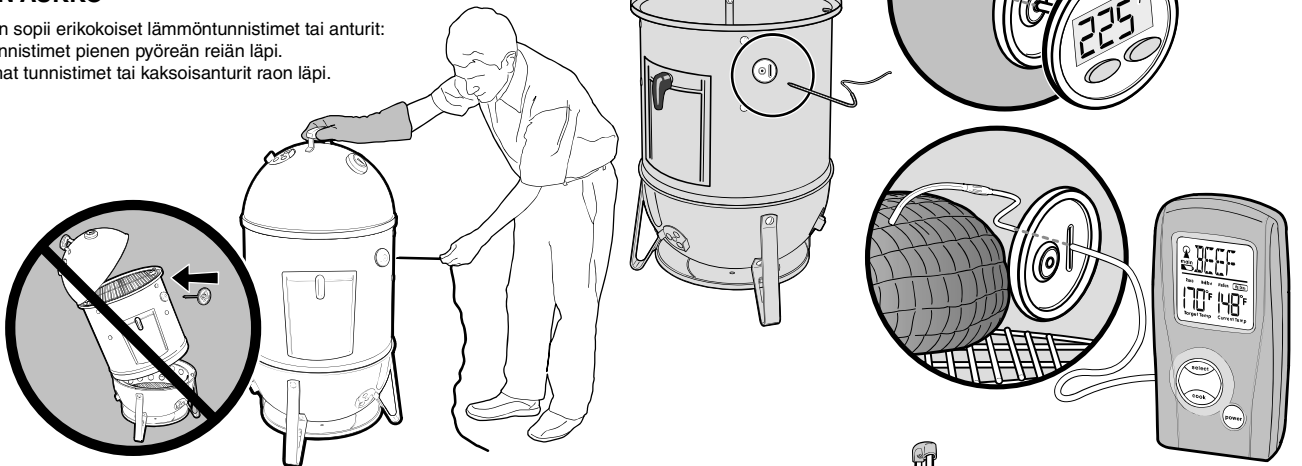
ENEMMÄN LÄMPÖÄ ← → VÄHEMMÄN LÄMPÖÄ ← → SAMMUTA



LÄMPÖMITTARIN AUKKO

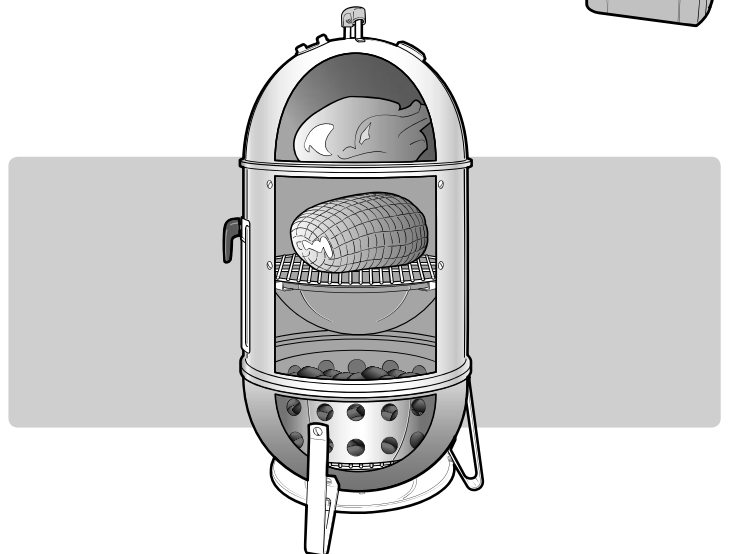
Lämpömittarin aukkoon sopii erikokoiset lämmöntunnistimet tai anturit:

- Työnnä pienet tunnistimet pienen pyöreän reiän läpi.
- Työnnä suuremmat tunnistimet tai kaksoisanturit raon läpi.



PAISTOVINKKEJÄ

- Molemmilla ritilöillä voidaan kypsentää ruokaa samaan aikaan. Jos käytät vain yhtä grilliritilää, on suositeltavaa käyttää ylempää ritilää, jolloin ruokaan on helpompi ylettyä.
- Kun savustimeen lisätään ruokaa, sen lämpötila alenee. Kypsennysaikaa voidaan tarvita enemmän.
- Käytä savustimen päällä aina kantta kypsentaessasi ruokaa.
- Yritä olla nostamatta kantta paistamisen aikana. Joka kerta kun kansi avataan, paistoaika pitenee 15 - 20 minuutilla.
- Ulkoinen lämpötila ja sijainti vaikuttavat savustimen toimintaan. Säädä paistoaikoja vastaavasti.
- Kun lisäät briquettejä tai puupalasia, tarkista vesiastian ja lisää tarvittaessa kuumaa vettä. Lisää briquettejä ja vettä savustimen etuosan luukusta. Lisää vesiastiaan vain kuumaa vettä.
- Savustaminen on seikkailu. Kokeile erilaisia lämpötiloja, puulajeja ja lihatyyppejä. On suositeltavaa käyttää Savustajan päiväkirjaa (jäljempänä tässä kirjassa) kokeilujen yhteydessä. Merkitse ainekset, puumäärät, yhdistelmät ja tulokset muistiin, jotta voit toistaa onnistuneet kokeilut.



TERVEYSVINKKEJÄ RUOKIIN

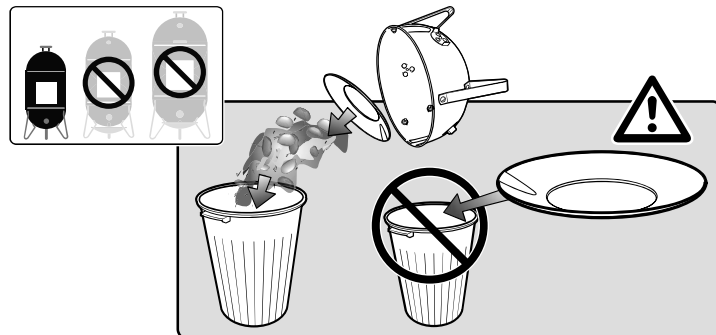
- Pese kätesi huolellisesti lämpimällä vedellä ja saippualla ennen ruoanlaiton aloittamista sekä tuoreen lihan, kalan tai siipikarjan käsittelyn jälkeen.
- Älä sulata pakastettua lihaa, kalaa tai siipikarjaa huoneenlämmössä. Sulata pakastettu liha jääkaapissa.
- Älä koskaan laita kypsennettyä ruokaa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

SMOKER-GRILLIN HOITO ON HELPPOA

Voit lisätä vuosia Weber® Smokey Mountain Cooker™ -savustimen käyttökään puhdistamalla sen huolellisesti kerran vuodessa.

Se on helppoa:

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



VIANETSINTÄ

ONGELMA	RATKAISU								
Lämpötila nousee, vaikka alatuuletusaukot on suljettu	Tarkista veden määrä vesiasiassa. Lisää vettä, jos sitä on vähän.								
Lämpötila on liian matala	A) Avaa alatuuletusaukot. B) Sekoita brikettejä, jotta niiden ympärille kertynyt tuhka irtoaa. C) Tarkista brikettien määrä pitkien savustusjaksojen aikana 3 - 4 tunnin välein ja lisää brikettejä seuraavan kaavion mukaisesti: <table> <tr> <th>SMOKER-GRILLIN HALKAISIJA</th><th>SYTYTTÄMÄTTÖMÄT BRIKETIT</th></tr> <tr> <td>14,5 (37 cm)</td><td>Lisää 8 - 10 brikettiä</td></tr> <tr> <td>18,5 (47 cm)</td><td>Lisää 12 - 14 brikettiä</td></tr> <tr> <td>22,5 (57 cm)</td><td>Lisää 18 - 20 brikettiä</td></tr> </table>	SMOKER-GRILLIN HALKAISIJA	SYTYTTÄMÄTTÖMÄT BRIKETIT	14,5 (37 cm)	Lisää 8 - 10 brikettiä	18,5 (47 cm)	Lisää 12 - 14 brikettiä	22,5 (57 cm)	Lisää 18 - 20 brikettiä
SMOKER-GRILLIN HALKAISIJA	SYTYTTÄMÄTTÖMÄT BRIKETIT								
14,5 (37 cm)	Lisää 8 - 10 brikettiä								
18,5 (47 cm)	Lisää 12 - 14 brikettiä								
22,5 (57 cm)	Lisää 18 - 20 brikettiä								

Jos ongelma ei ratkea näitä ohjeita noudattamalla, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Käy osoitteessa www.weber.com.

TAKUU

Weber-Stephen Products Co. (Weber) takaa täten tämän Weber® Smokey Mountain Cooker™ -savustimen ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, että savustimessa ei ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen seuraavasti:

Grilli-/brikettiritilät:	2 vuotta
Astia ja kansi, ruoste/puhkipalaminen:	10 vuotta
Nylonkahvat:	10 vuotta
Kaikki muut osat:	2 vuotta

Kootuna ja käytettynä grillin mukana toimitettujen painettujen ohjeiden mukaisesti. Weber voi pyytää riittävää todistetta ostopäivämäärästä. SÄILYTÄ TÄMÄN VUOKSI OSTOKUITTI TAI LASKU JA PALAUTA WEBERIN RAJOITETUN TAKUUN REKISTERÖINTIKORTTI PYYDETTÄESSÄ.

Tämä rajoitettu takuu koskee sellaisten osien korjausta tai vaihtoa, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä ja huollossa ja joiden Weber toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy korvausvaatimuksen, Weber korjaa tai korvaa kyseiset osat veloituksetta. Jos viallisia osia on palautettava, kuljetuskulut on maksettava etukäteen. Weber palauttaa osat ostajalle, jos rahti- tai postikulut on maksettu etukäteen.

Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, muuntamisesta, väärin soveltamisesta, ilkeästä, virheellisestä asennuksesta, virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai normaalin huollon ja säännöllisen huollon laiminlyönnistä.

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 soveltuvuudesta kaupankäynnin kohteeksi ja sopivuudesta tiettyyn tarkoitukseen rajoittuvat tämän kirjallisen rajoitetun takuun kattamaan ajanjaksoon. Jotkin maat eivät salli rajoituksia epäsuoran takuun kestolle, joten tämä rajoitus ei ehkä koske ostajaa.

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

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

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

Eri puulaadut tuottavat erilaisia makuvivahteita. Kannattaa suorittaa kokeiluja sen puulaadun tai puulaatujen yhdistelmän löytämiseksi, joka miellyttää sinua eniten. Aloita pienimmällä puupalasten määrällä. Voit lisätä palasia makusi mukaan.

Kokeile erilaisia puulaatuja ja määriä. Voit myös lisätä hiililokseen laakerinlehtiä, valkosipulinkynsiä, mintunlehtiä, appelsiinin tai sitruunan kuorta ja erilaisia mausteita. Kirjoita kokeilutiedot muistiin. Edellisen kerran toimet unohtuvat helposti.

PUULAJI	OMINAISUUDET	SOPIVAT RUOAT
Hikkori	Pistävä, savuinen, pekonimainen maku	Porsas, kana, nauta, riista, juustot
Pekaani	Runsas ja hillitympi kuin hikkori, mutta maultaan samankaltainen. Palaa viileänä ja sopii savustukseen hyvin pienellä lämmöllä.	Porsas, kana, lammas, kala, juustot
Mesquito	Makeampi ja herkempi aromi kuin hikkorissa. Palaa usein kuumana, joten käytettävä varovasti.	Useimmat lihat, etenkin nauta. Useimmat vihannekset.
Leppä	Hienostunut aromi, joka korostaa vaaleaa lihaa.	Lohi, miekkakala, sampi, muut kalat. Sopii myös kanalle ja porsaalle.
Vaahtera	Kevyesti savuinen, hieman makea.	Siipikarja, vihannekset, kinkku Kokeile sekoittaa vaahteraa maissintähkiin kinkkua tai pekonia varten.
Kirsikka	Hieman makea, hedelmäinen savuaromi.	Siipikarja, riistalinnut, porsas
Omena	Hieman makea, mutta täyteläisempi hedelmäinen savuaromi.	Nauta, siipikarja, riistalinnut, porsas (erityisesti kinkku)
Vältä aina pehmeitä pihkaisia puulaatuja, kuten mäntyä, setriä ja haapaa. VAROITUS: Älä koskaan käytä kemiallisesti käsiteltyä tai kemikaaleille altistunutta puuta.		

Ruuan osatiedot, paksuudet, painot, brikettien määrät ja kypsennysajat ovat suuntaa-antavia, eivät sääntöjä. Paistoaikaan vaikuttavat esimerkiksi korkeus merenpinnasta, tuuli, ulkoilman lämpötila ja haluttu kypsyyssaste.

Kypsennysajat naudanlihalle ovat Yhdysvaltain maatalousministeriön medium-kypsyyssasteen mukaiset, jos muuta ei ole mainittu. Annetut kypsennysajat koskevat täysin sulatettuja ruoka-aineita.

KALA	PAINO	GRILLIBRIKETTIENTEN MÄÄRÄ			KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSEYS
		14,5" [37 cm]	18,5" [47 cm]	22,5" [57 cm]			
Kokonainen, pieni	täysi grilli	35 brikettiä	50 brikettiä	75 brikettiä	1 - 1½ tuntia	2 - 4	Haarukalla irtoa palasia
Kokonainen, iso	2–3 kiloa	35 brikettiä	50 brikettiä	75 brikettiä	3 - 4 tuntia	2 - 4	Haarukalla irtoa palasia
Hummeri ja katkaravut	täysi grilli	35 brikettiä	50 brikettiä	75 brikettiä	1 tunti	2 - 4	Kiinteä ja vaaleanpunainen

SIIPIKARJA	PAINO	GRILLIBRIKETTIENTEN MÄÄRÄ			KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSEYS
		14,5" [37 cm]	18,5" [47 cm]	22,5" [57 cm]			
Broileri (kokonainen)	Noin 2 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	2½ - 3½ tuntia	1 - 3	74 °C keskikypsä (medium)
Kalkkuna, kokonainen	4 - 6 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	4 - 5 tuntia	2 - 4	74 °C keskikypsä (medium)
Kalkkuna, kokonainen	6 - 9 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	8 - 10 tuntia	3 - 5	74 °C keskikypsä (medium)
Ankka (kokonainen)	1,5 - 2 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	2 - 2½ tuntia	3 - 4	82 °C keskikypsä (medium)

SIANLIHA	PAINO	GRILLIBRIKETTIENTEN MÄÄRÄ			KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSEYS
		14,5" [37 cm]	18,5" [47 cm]	22,5" [57 cm]			
Porsaanpaisti	2 - 4 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	5 - 6 tuntia	3 - 5	76 °C kypsä
Porsaan grillikylki	täysi grilli	35 brikettiä	50 brikettiä	75 brikettiä	4 - 6 tuntia	2 - 4	Liha alkaa irrota luista
Kinkku, tuore kokonainen	5 - 9 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	8 - 12 tuntia	2 - 4	76 °C kypsä
Porsaan lapa	2 - 4 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	8 - 12 tuntia	3 - 5	88°C kypsä

NAUDANLIHA	PAINO	GRILLIBRIKETTIENTEN MÄÄRÄ			KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSEYS
		14,5" [37 cm]	18,5" [47 cm]	22,5" [57 cm]			
Naudan rintaliha	Noin 3 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	6 - 8 tuntia	3 - 5	88 °C kypsä
Lampaanpaisti, riista	Noin 3 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	5 - 6 tuntia	3 - 5	71 °C keskikypsä (medium)
Suuret riistapalat	Noin 4 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	6 - 8 tuntia	3 - 5	76 °C kypsä
Naudan grillikylki	täysi grilli	35 brikettiä	50 brikettiä	75 brikettiä	6 - 7 tuntia	2 - 4	71 °C kypsä



SAVUSTAJAN PÄIVÄKIRJA

Ruoka:	Lämpötila:	Kypsennysaika:	Käytetty puu:
--------	------------	----------------	---------------

Huomautuksia:

Ruoka:	Lämpötila:	Kypsennysaika:	Käytetty puu:
--------	------------	----------------	---------------

Huomautuksia:

Ruoka:	Lämpötila:	Kypsennysaika:	Käytetty puu:
--------	------------	----------------	---------------

Huomautuksia:

Ruoka:	Lämpötila:	Kypsennysaika:	Käytetty puu:
--------	------------	----------------	---------------

Huomautuksia:



SAVUSTAJAN PÄIVÄKIRJA

Ruoka:	Lämpötila:	Kypsennysaika:	Käytetty puu:
--------	------------	----------------	---------------

Huomautuksia:			

Ruoka:	Lämpötila:	Kypsennysaika:	Käytetty puu:
--------	------------	----------------	---------------

Huomautuksia:			

Ruoka:	Lämpötila:	Kypsennysaika:	Käytetty puu:
--------	------------	----------------	---------------

Huomautuksia:			

Ruoka:	Lämpötila:	Kypsennysaika:	Käytetty puu:
--------	------------	----------------	---------------

Huomautuksia:			