



EN Charcoal briquet holder

ES Sostenedor de briquetas de carbón

FR Paniers à charbon

DE Holzkohlekörbe

FI Brikettikorit

NO Brikettkurver

DA Kulholdere

SV Brikettkorgar

NL Houders voor
houtschoolbriketten

IT Contenitori per mattonelle di
carbone

PT Suportes de pedaços de
carvão

PL Zbiorniki na brykiety

RU Контейнеры для
древесноугольных брикетов

CS Držák na uhlové brikety

SK Držiak na brikety

HU Faszén brikett tartó

RO Suport brichete de cărbune

SL Posoda za oglje

HR Posuda za drveni ugljen

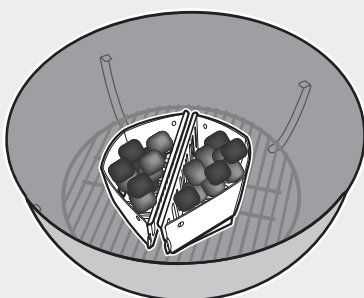
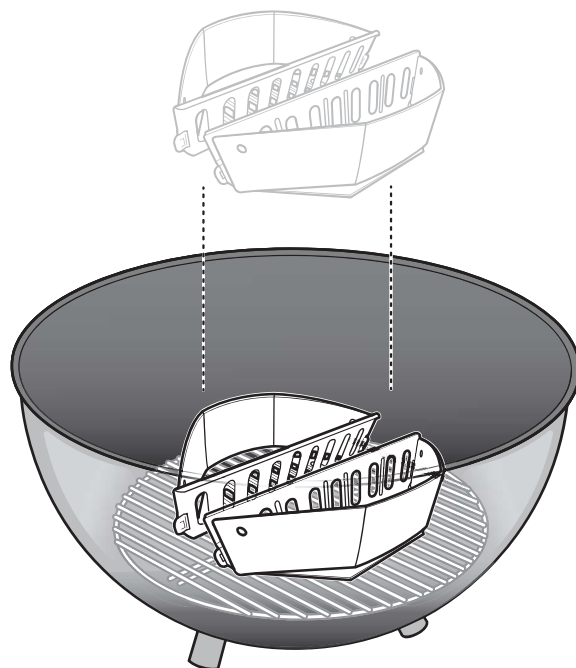
ET Grillsüsihoidik

LV Kokogles briķešu turētājs

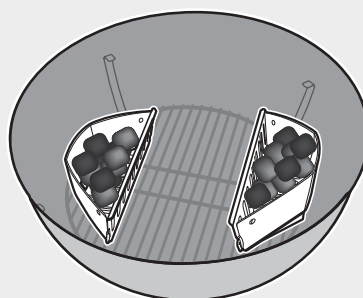
LT Medžio anglių briketų laikiklis

178700

12/27/16



- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| EN Direct Method | RU Прямой Способ |
| ES Método Directo | CS Přímé grilování |
| FR Méthode Directe | SK Priama metóda |
| DE Direkte Methode | HU Direkt módszer |
| FI Suora Tapa | RO Metoda directă |
| NO Direkte Grilling | SL Neposredna metoda |
| DA Direkte Metode | HR Direktna metoda |
| SV Direkt Grillmetod | ET Otseese kuumutamise meetod |
| NL Directe Methode | LV Tiesā metode |
| IT Metodo Diretto | LT Tiesioginis būdas |
| PT Método Directo | |
| PL Metoda Bezpośrednia | |



- | | |
|------------------------|------------------------------|
| EN Indirect Method | RU Непрямой Способ |
| ES Método Indirecto | CS Nepřímé grilování |
| FR Méthode Indirecte | SK Nepriama metóda |
| DE Indirekte Methode | HU Indirekt módszer |
| FI Epäsuora Tapa | RO Metoda indirectă |
| NO Indirekte Grilling | SL Posredna metoda |
| DA Indirekte Metode | HR Indirektna metoda |
| SV Indirekt Grillmetod | ET Kaudse kuumutamise meetod |
| NL Indirecte Methode | LV Netiešā metode |
| IT Metodo Indiretto | LT Netiesioginis būdas |
| PT Método Indirecto | |
| PL Metoda Pośrednia | |



Helpottaa kookkaiden lihanpalojen tai muiden pitkää kypsennysaikaa vaativien grillattavien epäsuoraa grillaamista. Valmistettu kestävästä aluminoidusta teräksestä.

BRIKETTIKORIE N KÄYTTÖ

Aseta brikettikorit brikettiritilän keskelle tasaiset kyljet vastakkain. Täytä jokainen kori 25 briketillä ja sytytä briketit. Hiillos on valmis, kun brikettien pinnalla on ohut kerros harmaata tuhkaa (noin 25-30 minuutin kuluttua). Siirrä brikettikorit brikettiritilän ulkoreunoille niin, että keskelle jää tilaa tiputusastialle. Käytä siirtämisessä pitkiä grillipihdejä ja grillikintaita. (Tiputusastioita on saatavana erikseen.) Aseta grillattava ruoka grillausritilälle, sulje kansi ja anna ruoan kypsyä. Lämpö pääsee kiertämään grillattavan ruoan ympärillä aivan kuten kiertoilmauunissa.

⚠ VAROITUS: Käytä brikettikorien siirtämiseen pitkiä grillipihdejä ja lämpöä kestäviä kintaita.



Gjør det enklere med indirekte steking på grillen av store kjøttstykker og annen mat som krever lengre steketid. Laget av robust aluminisert stål.

BRUK HOLDE RNE TIL GRILLBRIKETTER

Plasser brikettkurvene med de flate sidene mot hverandre i midten av kullristen. Fyll hver holder med 25 grillbriketter og tenn på brikettene. Brikettene er klare når de har fått et lysegrått askebelegg (ca. 25-30 minutter). Bruk varmebeskyttende grillvotter og skyv brikettkurvene fra hverandre mot ytterkantene av kullristen ved hjelp av en tang med lange håndtak, slik at det blir et stort åpent område i midten for en dryppbakke. (Dryppbakken leveres som tilleggsutstyr.) Plasser maten på grillristen, og stek med lokket på. Varmen vil sirkulere rundt maten, slik at det oppnås samme effekt som i en varmluftsovn.

⚠ ADVARSEL! Bruk varmebeskyttende grillvotter og tang med lange håndtak når du flytter brikettkurvene.



Gør indirekte stegning lettere, når du griller store stykker kød og andre fødevarer, som kræver længere stegetider. Fremstillet af holdbart aluminiumovertrukket stål.

BRUG AF KULBAKKER

Anbring holderne med de flade sider samlet i midten af trækulsrysten. Fyld hver holder med 25 trækulsbriketter og antænd dem. Kullene vil være klar til brug, når de har en lys belægning af grå aske (ca. 25-30 minutter). Skub kulbakkerne ved hjælp af langskafede tænger og varmeafvisende grillhandsker ud til kanten af kulristen, så der bliver et stort område i midten til en foliebakke. (Foliebakker fås som ekstraudstyr.) Anbring maden på stegeristen, og steg med låget på. Varmen vil cirkulere rundt om maden på samme måde som i en konvektionsovn.

⚠ ADVARSEL: Brug varmeafvisende grillhandsker og langskafede tænger, når du flytter holderne bakkerne.



Gör indirekt matlagning enklare vid grillning av stora köttstycken och andra typer av mat som kräver längre beredningstid. Tillverkad i slitstarkt aluminiumbelagt stål.

ANVÄND BRIKETHÅLLARE

Placera hållarna med platta sidorna mot varandra i mitten av brikettgallret. Fyll varje hållare med 25 briketter och tänd. Briketterna är klara för användning när de är täckta av tunn grå aska (cirka 25-30 minuter). Använd tång och grillvante för att dra brikethållarna från varandra till brikettgallrets ytterkanter, vilket lämnar ett stort utrymme i mitten för ett droppfat. (Droppfat finns tillgängliga som tillbehör.) Ställ maten på grillgallret med locket på. Värme cirkulerar runt maten och simulerar en konvektionsugn.

⚠ VARNING: Använd grillvante och tång när du flyttar hållarna.



Atvieglo netiešo cepšanu, grilējot lielus gaļas gabalus un citus ēdienus, kam nepieciešams ilgāks cepšanas laiks. Izgatavots no izturīga ar alumīniju pārklāta tērauda.

KOKOGĻU BRIKEŠU TURĒTĀJU LIETOŠANA

Novietojiet turētājus ar taisnajiem sāniem kopā kokogļu režģa vidū. Piepildiet katru turētāju ar 25 briketēm un aizdedziniet kokogles. Ogles būs gatavas, kad tām būs plāns pelēku pelnu pārklājums (aptuveni 25-30 minūtes). Izmantojot knaibles ar gariem rokturiem un karstumizturīgos cimds, pabīdiet kokogļu briķešu turētājus uz kokogļu režģa ārējām malām, atbrīvojot vidū vietu šķidrumu savākšanas pannai (šķidrumu savākšanas pannas ir pieejamas kā papildu piederumi). Uzlieciet ēdienu uz cepšanas režģa un cepiet ar uzlikto vāku. Karstums cirkulēs ap ēdienu līdzīgi kā konvekcijas krāsnī.

⚠ BRĪDINĀJUMS: pārvietojot turētājus, izmantojiet karstumizturīgos cimds un knaibles ar gariem rokturiem.



Palengvina kepamā netiesioginiu būdu kepat dideles mēšos išpjuvas ir kitą ilgiau keparamą maistą. Pagamintas iš patvaraus aliuminizuoto plieno.

MEDŽIO ANGLIŲ BRIKETŲ LAIKIKLIŲ NAUDOJIMAS

Dēkite laikiklius plokščiomis pusėmis greta vienas kito akmens anglių grotelių centre. Pripildykite kiekvieną laikiklį 25 briketėmis ir uždekite medžio anglys. Anglys bus paruoštos, kai pasidengs plona pilkų pelenų danga (maždaug po 25–30 min.). Žnyplėmis su ilgomis rankenomis ir mūvėdami karščiui atsparias pirštines stumkite medžio anglių briketų laikiklius vieną nuo kito į išorinius medžio anglių grotelių kraštus palikdami padėklui lašams daug vietas centre. (Padėklus lašams galima įsigyti kaip priedus.) Dēkite maistą ant keparamųjų grotelių ir kepkite su uždėtu dangčiu. Karštis cirkuliuos aplink maistą imituodamas konvekcinių orkaitę.

⚠ PERSPĖJIMAS: perkeldami laikiklius mūvėkite karščiui atsparias pirštines ir naudokitės žnyplėmis su ilgomis rankenomis.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2016 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.