



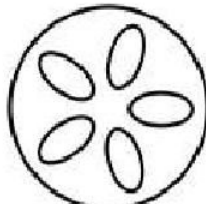



## SOOVITUSED

	ÜLEMINE ÕHUAVA ↓	ALUMINE ÕHUAVA ↓
<b>Aeglane küpsetamine/suitsutamine (110°C-135°C)</b>		
Veiseliha – 2 tundi 500g kohta Rebitav sealiha - 2 tundi 500g kohta Terve kana – 3-4 tundi Ribid – 3-5 tundi		
<b>Grillimine (160°C - 180°C)</b>		
Kala – 15-20 min Sealiha - 15-30 min Kanafilee – 30-45 min Terve kana – 1-1.5 tundi Lambajalg – 3-4 tundi Kalkun – 2-4 tundi Sink - 2-5 tundi		
<b>Pruunistamine (260°C - 370°C)</b>		
Steik – 5-8 min Sealiha viilud – 6-10 min Burgerid – 6-10 min Vorstikesed – 6-10 min		

### Madalal temperatuuril küpsetamise juhend

- 1) Süüta grill.
- 2) Ava alumine õhuava täielikult ning jäta see lahti 10 minutiks.
- 3) Jälgi termomeetrit kuni grill on saavutanud soovitud temperatuuri. Kui grill saavutas soovitud temperatuuri, siis sulge alumine õhuava.

### Suitsutamise juhend

- 1) Süüta grill.
- 2) Jälgi termomeetrit ning kui grill on saavutanud soovitud temperatuuri, siis jäta alumine õhuava kergelt lahti.
- 3) Sulge ülemine õhuava ning jälgi veel termomeetrit mõned minutid.
- 4) Raputa puidulaaste kuuma puusöe peale.
- 5) Nüüd on grill suitsutamiseks valmis.
- 6) Nõuanne: leota puidulaaste vees 15 minutit, et pikendada suitsutamise protsessi.

## Kõrge temperatuuriga küpsetamise juhend

- 1) Süüta grill.
- 2) Sulge kaas ning ava täielikult alumine ja ülemine õhuava.
- 3) Jälgi termomeetrit kuni grill on saavutanud soovitud temperatuuri.
- 4) Sulge ülemine õhuava poolenisti ning jälgi termomeetrit veel mõned minutid.