



- UK** ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ВУГІЛЬНОГО ГРИЛЯ
- HU** FASZÉN ÜZEMŰ GRILLEZŐ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- RO** GHIDUL UTILIZATORULUI PENTRU GRĂTARUL PE CĂRBUNE
- BG** РЪКОВОДСТВО ЗА БАРБЕКЮ НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА
- SL** NAVODILA ZA UPORABO ŽARA NA OGLJE
- SK** UŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA KU GRILU NA DREVENÉ UHLIE
- HR** VLASNIČKI PRIRUČNIK ZA ROŠTILJ NA UGLJEN
- CS** NÁVOD K POUŽITÍ GRILOVACÍHO UHLÍ
- TR** KÖMÜRLÜ BARBEKÜ KULLANIM KILAVUZU
- EL** ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ

**NEDODRŽIAVANIE POKYNOV OZNAČENÝCH AKO NEBEZPEČENSTVO, VAROVANIE A UPOZORNENIE MÔŽE SPÔSOBIŤ VÁŽNE ALEBO SMRTELNÉ PORANENIA, PRÍP. POŽIAR ALEBO VÝBUCH, KTORÝ NÁSLEDNE MÔŽE SPÔSOBIŤ ŠKODY NA MAJETKU.**

- △ **BEZPEČNOSTNÉ SYMBOLY** (△) vás upozornia na dôležité **BEZPEČNOSTNÉ** informácie.
- △ Signálne slová **NEBEZPEČENSTVO**, **VAROVANIE** alebo **UPOZORNENIE** sa použijú s **△BEZPEČNOSTNÝM SYMBOLOM**.
- △ **NEBEZPEČENSTVO** identifikuje najväčšie riziko.
- △ Prečítajte si všetky bezpečnostné informácie obsiahnuté v tejto Používateľskej príručke.

#### △ **NEBEZPEČENSTVO**

- △ Neuposlúchnutím nebezpečenstiev, varovaní a upozornení v tejto používateľskej príručke môže dôjsť k vážnemu zraneniu, smrti alebo k vzniku požiaru či výbuchu a poškodeniu majetku.
- △ Nepoužívajte vo vnútri! Tento gril je určený len na vonkajšie použitie. Pri použití vo vnútri sa nahromadia toxické výpary, ktoré môžu spôsobiť vážne poranenia alebo smrť.
- △ Tento gril používajte iba vo vonkajšom a dobre vetranom prostredí. Nepoužívajte ho v garáži, budovách, pod prístreškami alebo v akýchkoľvek iných uzatvorených priestoroch.
- △ Tento gril nepoužívajte nad žiadnou stropnou horľavou konštrukciou.
- △ **UPOZORNENIE!** Na zapálenie alebo opätovné zapálenie nepoužívajte alkohol ani benzín! Použite iba zapalovače spĺňajúce normu EN 1860-3.

- △ Nesprávna montáž môže byť nebezpečná. Dodržujte montážne pokyny uvedené v tejto príručke. Tento gril nepoužívajte, kým nie je kompletne zmontovaný. Pred zapálením grilu skontrolujte, či je zachytávač popola správne upevnený k nôžkam pod kotlom grilu alebo či je na mieste veľkokapacitný zachytávač popola.
  - △ Nepridávajte zapalovaciu kvapalinu na drevené uhlie alebo drevené uhlie nasiaknuté so zapalovacou kvapalinou na horúce alebo teplé drevené uhlie. Zatvorte zapalovaciu kvapalinu po použití a odložte ju v bezpečnej vzdialenosti od grilu.
  - △ Na zapálenie dreveného uhlia nepoužívajte benzín, alkohol ani iné vysoko prchavé kvapaliny. Ak používate zapalovaciu kvapalinu na drevené uhlie, pred zapálením uhlia odstráňte všetku kvapalinu, ktorá mohla vyschnúť v spodných vetracích otvoroch.
  - △ Pri prevádzke grilu buďte zvlášť opatrní. Počas prípravy jedla je gril veľmi horúci a nesmie sa nikdy nechať bez dozoru.
  - △ **VAROVANIE!** Držte mimo dosahu deti a domácich zvierat. Nenechávajte malé deti alebo domáce zvieratá pri horúcom grille bez dozoru.
  - △ **UPOZORNENIE!** Počas prevádzky gril nepremiestňujte. pretože bude veľmi horúci. Pred presunutím nechajte gril vychladnúť.
  - △ Tento gril nepoužívajte do vzdialenosti 1,5 m od akéhokoľvek horľavého materiálu. Horľavé materiály zahrňujú, ale nie sú obmedzené na, drevo alebo upravené drevené decky, nádvoria a verandy.
  - △ Nevyberajte popol, pokiaľ drevené uhlie úplne nezehorelo a nevyhaslo a gril nevychladol.
  - △ Drevené uhlie položte vždy na držiaky Char-Baskets™ alebo na hornú časť spodného roštu na drevené uhlie. Nedávajte drevené uhlie priamo do spodnej časti kotla.
  - △ Pri zapalovaní alebo používaní grilu nenoste oblečenie s voľnými rukávmi.
  - △ Nepoužívajte gril pri veľkom vetre.
- △VAROVANIE**
- △ Vždy položte gril na stabilný rovný povrch.
  - △ Pri zapalovaní dreveného uhlia odložte veko z grilu.

#### ZÁRUKA

Spoločnosť Weber-Stephen Products LLC. (Weber) týmto poskytuje záruku PÔVODNÉMU MAJITELOVI tohto grilu na drevené uhlie Weber®, že jeho zariadenie nebude obsahovať chyby materiálu a spracovania odo dňa kúpy:

Varné rošty/rošty na drevené uhlie.....	2 roky
Nylónové rukoväte .....	10 rokov
Nerezový jednodotýkový čistiaci systém One-Touch™.....	10 rokov
Termoplastické/tepelne pevné časti .....	10 rokov okrem vyblednutia
Kotol a veko na odolnosť voči hrdzi/prepáleniu .....	10 rokov
Všetky ostatné časti .....	2 roky

záruka platí v prípade montáže a prevádzky v súlade s pokynmi v tlačenej podobe, dodanými so zariadením. Spoločnosť Weber môže vyžadovať primeraný dôkaz o dátume nákupu. PRETO ODPORÚČAME, ABY STE SI DOBRE ODLOŽILI POKLADNIČNÝ LÍSTOK ALEBO FAKTÚRU.

Táto obmedzená záruka sa vzťahuje len na opravu alebo výmenu častí, na ktorých sa objavila chyba pri normálnom použití a prevádzke a ktoré sa prejavila na základe testov spoločnosti Weber ako chybné. Skôr ako zašlete späť akékoľvek súčiastky, kontaktujte zástupcu zákaznického oddelenia vo vašej oblasti pomocou kontaktných informácií uvedených na našej webovej stránke. Ak spoločnosť Weber potvrdí chybu a schváli reklamačný nárok, spoločnosť Weber nahradí chybnú súčiastku bez poplatku. Ak musíte vrátiť chybné časti, je potrebné zaplatiť prepravné náklady. Spoločnosť Weber vráti diely predajcovi a zaplatí prepravné a poštovné.

Táto obmedzená záruka sa nevzťahuje na žiadne zlyhanie alebo prevádzkové ťažkosti spôsobené nehodou, nesprávnym používaním, zneužívaním, zlou aplikáciou, vandalizmom, zlou inštaláciou alebo nesprávnou údržbou alebo servisom alebo neschopnosťou vykonať bežnú a pravidelnú údržbu, vrátane napríklad škody spôsobenej hmyzom v rúrkach horáka, ako je uvedené v tejto používateľskej príručke.

Na poškodenia alebo na škody spôsobené výnimočnými klimatickými podmienkami ako krupobitie, hurikány, zemetrasenia alebo tornáda, strata intenzity farby z dôvodu vystavenia chemickým látkam buď priamo alebo v atmosfére sa táto obmedzená záruka nevzťahuje.

Okrem záruk výslovne uvedených v tejto záruke a akékoľvek uplatniteľné automatické záruky predajnosti a vhodnosti sú časovo obmedzené na obdobie trvania tejto výslovnej písomnej záruky. V niektorých oblastiach nie je možné obmedziť dobu trvania automatickej záruky, preto sa toto obmedzenie v týchto prípadoch neuplatňuje.

Spoločnosť Weber nie je zodpovedná za akékoľvek zvláštne, nepriame alebo nasledujúce škody. V niektorých oblastiach nie je možné vylúčiť alebo obmedziť vedľajšie alebo následné škody, preto sa toto obmedzenie alebo vylúčenie v týchto prípadoch neuplatňuje.

Spoločnosť Weber neopravňuje žiadnu osobu alebo spoločnosť prevziať na seba akékoľvek povinnosti alebo zodpovednosti v súvislosti s predajom, inštaláciou, používaním, odobratím, návratom alebo náhradou tohto zariadenia a žiadne takéto vyhlásenia nie sú pre spoločnosť Weber záväzné.

Táto záruka sa vzťahuje len na výrobky predávané v maloobchodnej sieti.

**Navštívte stránku [www.weber.com](http://www.weber.com)®, vyberte vašu krajinu a zaregistrujte si svoj gril ešte dnes.**

## BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

SK

- ⚠ Nikdy sa nedotýkajte varného roštu, roštu na drevené uhlie, popola, dreveného uhlia alebo grilu, ak chcete skontrolovať, či sú horúce.
- ⚠ Na kontrolu vzplanutí ani na zhasenie dreveného uhlia nepoužívajte vodu, môže poškodiť porcelánových povrch. Opatrne zatvorte spodné vetracie otvory (klapky) a položte na kotol veko.
- ⚠ Po dokončení prípravy jedla zahaste uhlie. Po založení veka na kotol zatvorte všetky vetracie otvory (klapky).
- ⚠ Počas prípravy jedla, nastavovaní vetracích otvorov (klapiek), pridávaní uhlia a manipulácii s teplomerom alebo vekom noste vždy grilovacie rukavice.
- ⚠ Používajte správne grilovacie nástroje s dlhými a teplu odolnými rukoväťami.
- ⚠ Niektoré modely môžu obsahovať držiak veka Tuck-Away™. Držiak veka Tuck-Away™ je určený na odloženie veka pri kontrole alebo otáčaní jedla. Nepoužívajte držiak veka Tuck-Away™ ako rukoväť na zdvihnutie alebo posunutie grilu. Pri modeloch bez držiaka Tuck-Away™ použite háčik vnútri veka, aby ste ho zavesili na bočnú stranu grilovacieho kotla. Neukladajte horúce veko na koberec ani na trávu. Nevešajte veko na rukoväť kotla.
- ⚠ Nikdy nevysypujte horúce uhlie tam, kde sa chodí alebo hrozí požiar. Nikdy nevysypujte uhlie ani popol predtým, než úplne vyhasnú. Neskladujte gril, pokiaľ nie sú popol a uhlie úplne vyhasnuté.
- ⚠ Varnú plochu chráňte pred horľavými výparmi a kvapalinami ako benzín, alkohol a pod., a horľavými materiálmi.
- ⚠ Manipulujte a skladujte horúce elektrické zapaľovače opatrne.
- ⚠ Držte elektrické drôty a káble mimo horúcich povrchov grilu a mimo miest, kde sa zdržiava veľký počet ľudí.
- ⚠ Používanie alkoholu alebo liekov na lekárske predpis alebo bez predpisu môže ovplyvniť schopnosť spotrebiteľa správne zmontovať a bezpečne používať gril.
- ⚠ Gril Weber® nie je určený na inštaláciu do alebo na rekreačné vozidlá či lode.
- ⚠ Tento gril nie je určený a nikdy sa nesmie použiť ako ohrievač.

### ⚠ UPOZORNENIE

- ⚠ Obložením kotla hliníkovou fóliou zabránite prietoku vzduchu. Namiesto toho použite na zachytávanie masti z mäsa pri príprave jedla nepriamou metódou odkvapkavaciu tácku.
- ⚠ Použitím ostrých predmetov na vyčistenie varného roštu alebo odstránenie popola poškodíte povrchovú úpravu.
- ⚠ Použitím brúsnych čističov na vyčistenie varného roštu alebo samotného grilu poškodíte povrchovú úpravu.
- ⚠ Gril je potrebné pravidelne dôkladne čistiť.

## UŽITOČNÉ RADY

### TIPY NA BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

- Nerozmrazujte mäso, ryby ani hydinu pri izbovej teplote. Rozmrazte ich v chladničke.
- Pred prípravou akéhokoľvek jedla a po manipulácii s čerstvým mäsom, rybami a hydinou si dôkladne umyte ruky s teplou vodou a mydlom.
- Nikdy nepoložte hotové jedlo na ten istý tanier, na ktorom boli surové potraviny.
- Umyte všetky taniere a nádoby na varenie, ktoré prišli do kontaktu so surovým mäsom alebo rybami teplou vodou so saponátom a potom ich opláchnite.

### JEDNODUCHÉ KROKY NA DOKONALÉ GRILOVANIE

Postupujte podľa týchto rád a vaše grilovanie bude dokonalé. A vaša večera tiež.

- Priamo, nepriamo alebo kúsok z oboch metód? Prečítajte si recept a pohľadajte pokyny na nastavenie grilu. Sú dve metódy prípravy jedla na grile Weber® – nepriama a priama. Špecifické pokyny nájdete na nasledujúcich stranách.
- Neskúšajte ušetriť čas položením jedla na gril, ktorý nie je úplne pripravený. Nechajte drevené uhlie horieť, pokiaľ sa na ňom neobjaví tenká vrstva popola (nechajte vetracie otvory otvorené, aby oheň nevyhasol).
- Tenká vrstva oleja na jedle vám umožní rovnomerne jedno zapieť a zabráni jeho prilepovaniu na varný rošt. Olej vždy nanášajte kefou alebo sprejom na jedlo a nie na varný rošt.
- Jedlo sa musí zmestiť do grilu, keď je veko zatvorené. Ideálna je medzera minimálne 2,5 cm medzi jedlom a vekom.

- Použite stierku a kliešte, ale nie vidlicu. Už ste možno videli ľudí pichať s vidlicou do mäsa, ale štava a aróma tým z neho uniknú a jedlo sa vysuší.
- Odolajte pokušeniu otvárať veko a kontrolovať svoju večeru každých pár minút. Vždy, keď nadvihnete veko teplo unikne, čo znamená, že príprava večere bude trvať dlhšie.
- Počas nadvihovania veka pri grilovaní ho nadvihnite do bočnej strany, nie priamo dohora. Nadvihnutím veka dohora vytvárate podtlak, pri ktorom sa popol dostáva na jedlo.
- Budete kontrolovať vzplanutia, znížite dobu prípravy jedla a celkovo získate lepšie výsledky, ak bude veko na grile zatvorené.
- Ak si to recept nežiada, otočte jedlo iba raz.
- Odolajte pokušeniu používať stierku na stláčanie jedla ako pri hamburgeroch. Vytlačíte von všetku tú nádhernú arómu.

### JEDNODUCHÁ ÚDRŽBA GRILU

Predĺžte životnosť svojho grilu Weber® dôkladným vyčistením raz ročne.

#### JE TO JEDNODUCHÉ:

- Gril musí byť chladný a uhlie úplne vyhasnuté.
- Vyberte varný rošt a rošt na drevené uhlie.
- Odstráňte popol.
- Umyte gril vodou a malým množstvom čistiaceho prostriedku. Dobre ho vypláchnite čistou vodou a utrite do sucha.
- Nie je potrebné umývať varný rošt po každom použití. Jednoducho odstráňte zvyšky grilovacej kefy s oceľovými štetinami alebo pokrčenou hliníkovou fóliou a vytrite papierovými utierkami.

SK

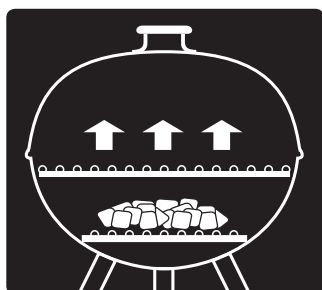
## AKO ZAČAŤ GRILOVAŤ NA DREVENOM UHLÍ

- Odoberte veko a otvorte všetky vetracie otvory ešte pred zapálením ohňa. POZNÁMKA: Kvôli správne mu prietoku vzduchu odstráňte nahromadený popol zo spodnej časti grilu, ak sa na tam nachádza (iba potom, čo je uhlie úplne zahasené). Drevené uhlie potrebuje na horenie kyslík, preto sa uistite, že nič neblokuje vetracie otvory.
- Položte pod nasypané drevené uhlie buď menšie kocky uhlia (nie sú toxické a sú bez zápachu a chuti), alebo pokrčený novinový papier a zapáľte to. (Použite iba zapaľovače spĺňajúce normu EN 1860-3.)

- Grilovať nezačínajte skôr, než sa na uhlí objaví vrstva popola. Keď je uhlie pokryté tenkou vrstvou popola (zvyčajne 30 minút), rozmiestnite uhlie pomocou klieští s dlhými rukoväťmi podľa metódy grilovania, ktorú chcete použiť.
- Ak chcete pridať viac dymovej arómy, pridajte úlomky tvrdého dreva alebo navlhčené čerstvé byliny ako sú rozmarín, tymián alebo bobkové listy. Položte drevo alebo byliny priamo na uhlie tesne pred začatím prípravy jedla.

## METÓDY PRÍPRAVY JEDLA

Sú dve metódy prípravy jedla na grile – nepriama a priama metóda.



## PRIAMA METÓDA

Priama metóda znamená, že jedlo sa pripravuje priamo nad pripraveným uhlím. Pre rovnomerné opečenie je potrebné jedlo jedenkrát otočiť v polovici grilovania. Priamu metódu používajte pri jedlách, ktoré sa pripravujú menej ako 25 minút: steaky, rezne, kebaby, zeleninu a pod.

1. Otvorte všetky vetracie otvory.
2. Použite misku na drevené uhlie (A), ktorá sa dodáva s grilom, aby ste vsypali približné množstvo dreveného uhlia (pozrite si tabuľku nižšie). Nasypete odporúčané množstvo uhlia do stredu roštu na drevené uhlie alebo ho nasypete do kominového zapaľovača Weber® Rapidfire®.
3. Zapáľte drevené uhlie. Nezakrývajte vekom, pokiaľ nie je drevené uhlie pokryté malou vrstvou sivého popola, asi 30 minút. (Keď na zapálenie dreveného uhlia používate kominový zapaľovač Weber® Rapidfire®, zatvorte spodné hliníkové vetracie otvory grilu ešte predtým, než nasypete horúce uhlie na rošt na drevené uhlie. Po nasypaní dreveného uhlia nezabudnite hneď otvoriť vetracie otvory.)
4. Pomocou klieští rovnomerne rozložte horúce drevené uhlie na rošte (B).
5. Položte varný rošt na uhlie.
6. Položte jedlo na varný rošt.



## SPRIEVODCA URČENÍM MNOŽSTVA A PRIDANÍM DREVENÉHO UHLIA PRE PRIAMU METÓDU PRÍPRAVY JEDLA

	Priemer grilu	Brikety dreveného uhlia	Drevené uhlie s kúskami z bukovinového dreva	Drevené uhlie s kúskami zmiešaného dreva	Brikety Weber® Heat Bead
	Go-Anywhere®	13 brikiet	¾ misky	½ misky	10 brikiet
	37 cm Smokey Joe®	24 brikiet	¾ misky	1 miska	19 brikiet
	47 cm kompaktný kotol	30 brikiet	1 miska	¾ misky	25 brikiet
	57 cm kompaktný kotol	40 brikiet	2½ misky	1¾ misky	30 brikiet
	47 cm kotle	30 brikiet	1 miska	1 miska	25 brikiet
	57 cm kotle	40 brikiet	1¾ misky	1¼ misky	30 brikiet
	67 cm kotle	60 brikiet	4 misky	2¾ misky	1¼ misky

# GRILOVANIE NA DREVENOM UHLÍ

SK



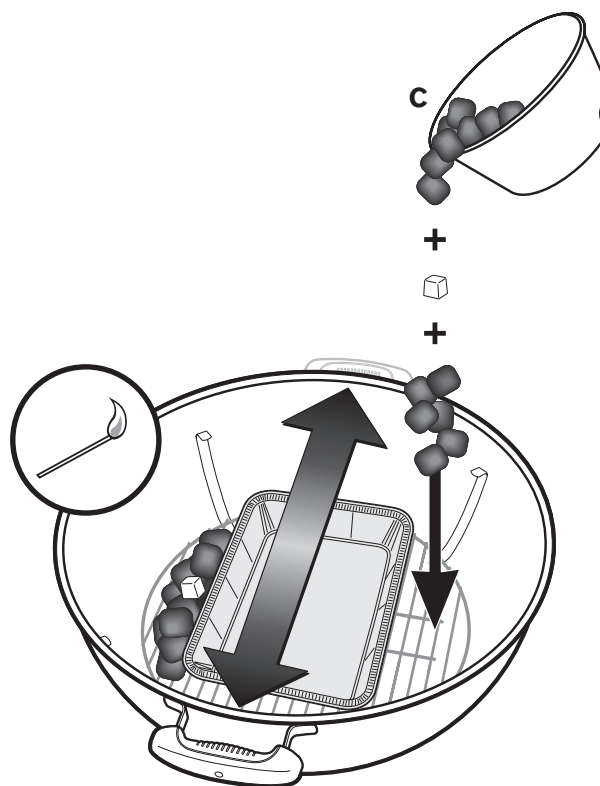
## NEPRIAMA METÓDA

Nepriamu metódu využite pri jedlách, ktoré vyžadujú čas grilovania 25 minút či viac, alebo pri takých jedlách, ktoré sú príliš jemné a priame vystavenie plameňu by ich vysušilo alebo spálilo. Napríklad veľké kusy mäsa, hydínové kusy s kosťou, celú rybu ako aj jemné rybie filé. Pri príprave na nepriamu

prípravu jedla sa pripravené drevené uhlie uloží po stranách jedla. Teplota stúpa, odráža sa od krytu a vnútorných povrchov grilu a cirkuluje, aby sa jedlo upravilo rovnomerne a po všetkých stranách. Nie je potrebné jedlo otáčať.

**POZNÁMKA:** Pri mäse, ktorého príprava si vyžaduje viac než jednu hodinu, je potrebné pridať drevené uhlie na každú stranu, ako je uvedené v tabuľke nižšie.

1. Otvorte všetky vetracie otvory.
2. Použite misku na drevené uhlie (C), ktorá sa dodáva s grilom, aby ste vsypali približné množstvo dreveného uhlia (pozrite si tabuľku nižšie). Nasypete odporúčané množstvo uhlia na každú stranu roštu na drevené uhlie alebo ho nasypete do komínového zapaľovača Weber® Rapidfire®.
3. Zapáľte drevené uhlie. Nezakrývajte vekom, pokiaľ nie je drevené uhlie pokryté malou vrstvou sivého popola, asi 30 minút. (Keď na zapálenie dreveného uhlia používate komínový zapaľovač Weber® Rapidfire®, zatvorte spodné hliníkové vetracie otvory grilu ešte predtým, než nasypete horúce uhlie na rošt na drevené uhlie. Nasypete odporúčané množstvo uhlia na každú stranu roštu na drevené uhlie. Po nasypení dreveného uhlia nezabudnite hneď otvoriť vetracie otvory.)
4. Medzi uhlím nechajte dostatok miesta pre odkvapkávaciu tácku.
5. Položte varný rošt na uhlie.
6. Položte jedlo na varný rošt priamo nad odkvapkávaciu tácku.
7. Gril zatvorte vekom. Odporúčané doby prípravy jedál nájdete v sprievodcovi grilovaním v tejto brožúre.



SK

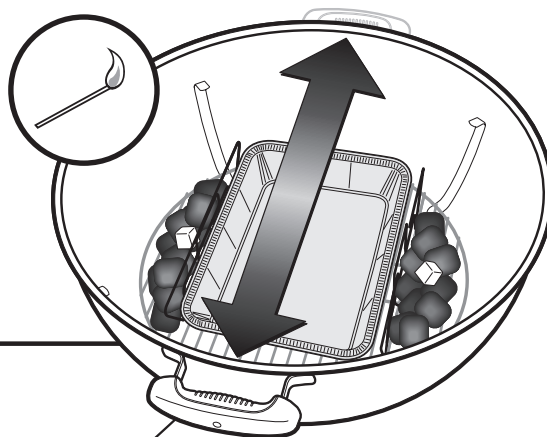
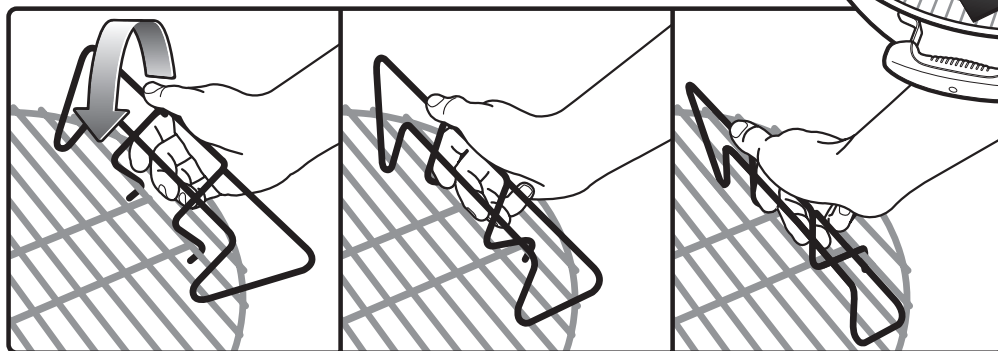
## SPRIEVODCA URČENÍM MNOŽSTVA A PRIDANÍM DREVENÉHO UHLIA PRE NEPRIAMU METÓDU PRÍPRAVY JEDLA

Priemer grilu	Brikety dreveného uhlia		Drevené uhlie s kúskami z bukovinového dreva		Drevené uhlie s kúskami zmiešaného dreva		Brikety Weber® Heat Bead	
	Brikety na prvú hodinu (na stranu)	Brikety na prídanie každú ďalšiu hodinu (na stranu)	Drevené uhlie na prvú hodinu (na stranu)	Drevené uhlie na prídanie každú ďalšiu hodinu (na stranu)	Drevené uhlie na prvú hodinu (na stranu)	Drevené uhlie na prídanie každú ďalšiu hodinu (na stranu)	Brikety na prvú hodinu (na stranu)	Brikety na prídanie každú ďalšiu hodinu (na stranu)
Go-Anywhere®	6 brikiet	2 brikety	½ misky	1 hrst'	¼ misky	1 hrst'	5 brikiet	2 brikety
37 cm Smokey Joe®	7 brikiet	5 brikiet	½ misky	¼ misky	½ misky	¼ misky	6 brikiet	4 brikety
47 cm kompaktný kotol	15 brikiet	7 brikiet	½ misky	1 hrst'	¼ misky	1 hrst'	10 brikiet	4 brikety
57 cm kompaktný kotol	20 brikiet	7 brikiet	½ misky	¼ misky	½ misky	1 hrst'	15 brikiet	5 brikiet
47 cm kotle	15 brikiet	7 brikiet	½ misky	1 hrst'	½ misky	1 hrst'	13 brikiet	4 brikety
57 cm kotle	20 brikiet	7 brikiet	½ misky	1 hrst'	½ misky	1 hrst'	15 brikiet	5 brikiet
67 cm kotle	30 brikiet	8 brikiet	¾ misky	1 hrst'	¾ misky	1 hrst'	¾ misky	6 brikiet

WEBER GRILL SA MÔŽE DODÁVAŤ S DRŽIAKMI NA DREVENÉ UHLIE CHAR-BASKET™ ALEBO LIŠTAMI NA DREVENÉ UHLIE

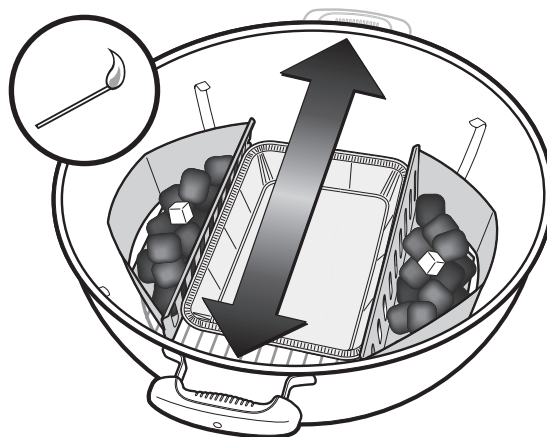
#### POUŽÍVANIE LIŠŤ NA DREVENÉ UHLIE

1. Otvorte horné a spodné vetracie otvory grilu a odoberte veko.
2. Položte rošt na drevené uhlie tak, aby oceľové drôty smerovali cez kotol od rukoväte po rukoväť. Takto budú lišty na drevené uhlie namontované oproti rukovätiam kotla a drevené uhlie nebude mať na rukoväť dosah.
3. Položte lišty na drevené uhlie tak, aby boli zaistené cez vonkajšie rovné drôty roštu na drevené uhlie. Predná časť lišt na drevené uhlie by mala byť nahodená na štvrtom drôte roštu na drevené uhlie a zakliknutá na svojom mieste.



#### POUŽÍVANIE DRŽIAKOV NA DREVENÉ UHLIE CHAR-BASKET™

1. Otvorte horné a spodné vetracie otvory grilu a odoberte veko.
2. Položte držiaky na drevené uhlie Char-Basket™ oproti rukovätiam kotla, aby bolo drevené uhlie mimo rukovätí.



# SPRIEVODCA GRILOVANÍM

SK

Nasledujúce rezy, hrúbky, hmotnosti a doby grilovania jedla sú približné údaje a nie pevné a nemenné pravidlá. Dobu prípravy jedla ovplyvňujú rôzne faktory ako napríklad nadmorská výška, vietor, vonkajšia teplota a požadovaný spôsob prípravy jedla.

Grilujte steaky, rybie filety, vykostené kuracie kúsky a zeleninu priamou metódou po dobu uvedenú v tabuľke alebo do požadovaného stupňa úpravy, pričom v polovičke jedlo raz otočte.

Grilujte veľké kusy mäsa, hydinové kusy s kosťou, celú rybu a hrubšie kusy nepriamou metódou po dobu uvedenú v tabuľke alebo pokým teplomer s okamžitým zobrazením teploty nedosiahne vnútornú teplotu. Doby varenia pre hovädzinu sú pre definíciu Ministerstva poľnohospodárstva ako "stredne prepečené", ak nie je uvedené inak.

POZNÁMKA: Všeobecné pravidlo pre grilovanie ryby: 4 až 5 minút na hrúbku 1,25 cm; 8 až 10 minút na hrúbku 2,5 cm.

Hovädzie mäso	Hrúbka/Hmotnosť	Približný čas grilovania
steak: new york, porterhouse, rib-eye, t-bone alebo tenderloin	hrúbka 1,9 cm	4 až 6 minút, priamy vysoký plameň
	hrúbka 3,8 cm	10 až 14 minút: opáliť 6 až 8 minút na priamom vysokom plameni, grilovať 4 až 6 minút na nepriamom vysokom plameni
	hrúbka 5 cm	14 až 18 minút: opáliť 6 až 8 minút na priamom vysokom plameni, grilovať 8 až 10 minút na nepriamom vysokom plameni
flank steak	0,45 až 0,68 kg, hrúbka 1,9 cm	8 až 10 minút, priamy vysoký plameň
mletá hovädzia placka	hrúbka 1,9 cm	8 až 10 minút, priamy vysoký plameň

Bravčové mäso	Hrúbka/Hmotnosť	Približný čas grilovania
nasekané, vykostené alebo s kosťou	hrúbka 1,9 cm	6 až 8 minút, priamy vysoký plameň
	hrúbka 2,5 cm	8 až 10 minút, priamy stredný plameň
reberka, baby back	0,45 kg až 0,90 kg	3 až 4 minúty, nepriamy nízky plameň
reberka, spareribs	0,90 kg až 1,36 kg	3 až 4 minúty, nepriamy nízky plameň
reberka, vidiecke, s kosťou	1,36 kg až 1,81 kg	1½ až 2 hodiny, nepriamy stredný plameň

Hydina	Hrúbka/Hmotnosť	Približný čas grilovania
kuracie prsia, vykostené, bez kože	170 g až 226 g	8 až 12 minút, priamy stredný plameň
kuracie stehná, vykostené, bez kože	113 g	8 až 10 minút, priamy vysoký plameň
kuracie prsia, s kosťou	283 g až 340 g	30 až 40 minút, nepriamy stredný plameň
kúsky kurata, noha s kosťou/stehno		30 až 40 minút, nepriamy stredný plameň
kuracie krídlo	56 g až 85 g	18 až 20 minút, priamy stredný plameň
kurča, celé	1,4 kg až 1,8 kg	1 až 1½ hodiny, nepriamy stredný plameň
cornwallská zverina	0,45 kg až 0,90 kg	50 až 60 minút, nepriamy vysoký plameň
morka, celá, neplnená	4,5 kg až 5,4 kg	2½ až 3½ hodiny, nepriamy nízky plameň
	5,9 kg až 6,8 kg	3½ až 4½ hodiny, nepriamy nízky plameň

Ryba a plody mora	Hrúbka/Hmotnosť	Približný čas grilovania
ryba, filé alebo steak	hrúbka 0,63 cm až 1,25 cm	3 až 5 minút, priamy vysoký plameň
	hrúbka 2,5 cm až 3 cm	10 až 12 minút, priamy vysoký plameň
ryba, celá	0,45 kg	15 až 20 minút, nepriamy stredný plameň
	1,4 kg	30 až 45 minút, nepriamy stredný plameň

Zelenina	Približný čas grilovania
špargľa	4 až 6 minút, priamy stredný plameň
kukurica: v šupinách/olúpaná	25 až 30 minút priamy stredný plameň, v šupinách / 10 až 15 minút priamy stredný plameň, olúpaná
huby: shiitake alebo malý hrúbik / portabello	8 až 10 minút priamy stredný plameň, shiitake alebo malý hrúbik / 10 až 15 minút priamy stredný plameň, portabello
cibuľa: rozpolená/1,25 cm rezy	35 až 40 minút nepriamy stredný plameň / 8 až 12 minút priamy stredný plameň
zemiaky: celá/1,25 cm rezy	45 až 60 minút nepriamy stredný plameň / 14 až 16 minút priamy stredný plameň

**NEDODRŽENÍ POKYŇŮ V TĚCHTO UPOZORNĚNÍCH NA NEBEZPEČÍ A VAROVÁNÍCH MŮŽE VÉST K VÁŽNÉMU POŠKOZENÍ ZDRAVÍ, KE SMRTI, KE VZNIKU POŽÁRU NEBO K VÝBUCHU A KE ŠKODÁM NA MAJETKU.**

- △ **BEZPEČNOSTNÍ SYMBOLY (△)** vás upozorní na důležité **BEZPEČNOSTNÍ** informace.
- △ Signální slova **NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ** nebo **UPOZORNĚNÍ** budou použita společně s **△BEZPEČNOSTNÍM SYMBOLEM**.
- △ **NEBEZPEČÍ** označuje nejzávažnější rizika.
- △ Přečtěte si prosím všechny bezpečnostní informace v této Příručce.
- △ **NEBEZPEČÍ**
  - △ Nebudete-li věnovat dostatečnou pozornost upozorněním na nebezpečí, výstrahám a varováním obsaženým v této příručce uživatele, může to mít za následek vážné nebo i smrtelné zranění, případně požár či výbuch se škodami na majetku.
  - △ Nepoužívejte uvnitř! Gril je určen pouze k použití venku. Při použití uvnitř dojde k nahromadění jedovatých spalin a může dojít k vážnému poškození zdraví nebo smrti.
  - △ Tento gril používejte pouze mimo budovy, v dobře větraných prostorách. Nepoužívejte jej v garáži, v budově, v přístřešku ani v jiných uzavřených prostorách.
  - △ Nepoužívejte tento gril pod žádnou hořlavou konstrukcí.
  - △ **UPOZORNĚNÍ!** Nepoužívejte líh nebo petrolej k zapalování nebo opětovnému zapalování! Používejte pouze podpalovače odpovídající EN 1860-3.
  - △ Při nesprávné montáži vzniká nebezpečí. Postupujte prosím podle pokynů k montáži uvedených v tomto návodu. Tento gril používejte, pouze když jsou všechny jeho součásti na svých místech. Nádoba na popel musí být upevněna k nohám pod

grilovacím kotlem nebo musí být před zapálením grilu uložena na svém místě vysokokapacitní nádoba na popel.

- △ Nepřilévejte startovací tekutinu nebo dřevěné uhlí napuštěné startovací tekutinou do horkého nebo teplého dřevěného uhlí. Po použití startovací kapaliny zakryjte a uložte v bezpečné vzdálenosti od grilu.
- △ K zapálení grilu nikdy nepoužívejte benzín, alkohol ani žádné jiné těkavé kapaliny. Používáte-li startovací tekutinu, odstraňte před zapálením dřevěného uhlí veškeré zbytky kapaliny, které mohly uniknout dolními průduchy.
- △ Při manipulaci s grilem dbejte dostatečné opatrnosti. Během grilování se gril silně zahřívá; nenechávejte jej proto nikdy při používání bez dozoru.
- △ **VAROVÁNÍ!** Udržujte mimo dosah dětí a zvířat. Nenechávejte děti ani zvířata pohybující se v blízkosti horkého grilu bez dozoru.
- △ **POZOR!** Gril může být velmi horký, při provozu jej nepřemísťujte. Nechte gril před přemístěním dostatečně vychladnout.
- △ Nepoužívejte gril ve vzdálenosti menší než 1,5 m od hořlavých materiálů. Z hořlavých materiálů mohou být vyrobeny i dřevěné terasy, patia a verandy.
- △ Neodstraňujte popel, pokud není dřevěné uhlí zcela vyhořelé a vyhaslé a dokud gril nevychladne.
- △ Dřevěné uhlí v košíčkách Char-Baskets™ vždy ukládejte na spodní rošt (na dřevěné uhlí). Neukládejte dřevěné uhlí přímo na dno kotle.
- △ Nepoužívejte oblečení s volnými rukávy při zapalování nebo používání grilu.
- △ Nepoužívejte gril při silném větru.
- △ **VAROVÁNÍ**
  - △ Gril udržujte vždy ve stabilní a vodorovné poloze.
  - △ Sejměte z grilu víko, pokud zapalujete dřevěné uhlí.
  - △ Nikdy se nedotýkejte grilovací mřížky nebo roštu na dřevěné uhlí, popela, uhlí ani grilu, abyste zjistili je-li horký.
  - △ K regulaci plamenů nebo k uhašení dřevěného uhlí nikdy nepoužívejte vodu, mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu. Zlehka přivřete spodní větrací průduchy a zavřete gril víkem.

## ZÁRUKA

Společnost Weber-Stephen Products LLC, (Weber) tímto zaručuje PŮVODNÍMU KUPCI tohoto grilu na dřevěné uhlí Weber®, že tento gril bude prostý vad materiálu a řemeslného zpracování po níže uvedené dobu od data zakoupení:

Rošt na grilování/dřevěné uhlí . . . . .	2 roky
Nylonová madla . . . . .	10 let
Čisticí nerezový systém One-Touch™ . . . . .	10 let
Součásti z termoplastů/termosetů . . . . .	10 let vyjma vyblednutí
Nádoba a víko proti korozi/propálení . . . . .	10 let
Veškeré zbývající součásti . . . . .	2 roky

To vše za předpokladu, že gril bude smontován a provozován v souladu s tištěnými doprovodnými pokyny. Společnost Weber může požadovat přiměřené doložení data zakoupení. Z TOHOTO DŮVODU BYSTE SI MĚLI DOKLAD O NÁKUPU ČI FAKTURU USCHOVAT.

Tato omezená záruka je omezena na opravu a výměnu součástí, které se projeví jako vadné při normálním používání a přezkoušením bude takováto závada společnosti Weber uspokojivě prokázána. Před vrácením jakýchkoliv dílů kontaktujte zástupce zákaznického servisu pro vaši oblast. Použijte informace o kontaktech uvedené ve vaší příručce. Pokud společnost Weber závidu potvrdí a schválí nárok na poskytnutí záruky, rozhodne o bezplatné náhradě dotyčných dílů. Budete-li vyzváni k vrácení vadných dílů, musíte je odeslat na své náklady. Společnost Weber vrátí díly kupujícímu zásilkou s uhrazeným dopravním či poštovním.

Tato omezená záruka se nevztahuje na žádné chyby či provozní potíže vzniklé v důsledku nehody, zneužití, nesprávného používání, úpravy, použití pro nesprávný účel, vandalizmu, nesprávné instalace, nesprávné údržby či obsluhy nebo nedodržení předepsané běžné a pravidelné údržby včetně - mimo jiné - poškození způsobených hmyzem uvnitř potrubí hořáku, jak je uvedeno v této příručce uživatele.

Tato omezená záruka se nevztahuje na snížení kvality nebo poškození vzniklá v důsledku nepříznivých vlivů povětrnosti, například krupobití, vichřice, zemětřesení nebo tornád, a dále změny zbarvení v důsledku působení chemických látek ať přímo, nebo z ovzduší.

Neexistují žádné další záruky kromě záruk zde výslovně uvedených a veškeré záruky prodejnosti a způsobilosti, které přicházejí v úvahu ale nejsou výslovně vyjádřeny, se omezují na období trvání této výslovně a písemně omezené záruky. V některých oblastech platné předpisy neumožňují časové omezení záruk, které nejsou výslovně vyjádřeny; proto pro vás toto omezení nemusí platit.

Společnost Weber nenese odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé či následné škody. V některých oblastech platné předpisy neumožňují výluku či omezení ručení za náhodné či následné škody, a proto pro vás toto omezení či vyloučení nemusí platit.

Společnost Weber neopravňuje žádné osoby či společnosti k přebírání žádných závazků či odpovědnosti v souvislosti s prodejem, instalací, používáním, odstraňováním, vrácením či náhradou jejich zařízení a žádné takovéto zastupování není pro společnost Weber závazné.

Tato záruka se vztahuje pouze na produkty prodané v rámci maloobchodního prodeje.

**Navštivte [www.weber.com](http://www.weber.com)®, vyberte svou zemi a zaregistrujte si gril ještě dnes.**



## BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

CS

- △ Po skončení grilování uhasťte uhlíky. Zakryjte kotel víkem a uzavřete všechny větrací průduchy.
- △ Při grilování, manipulaci s větracími průduchy, při doplňování dřevěného uhlí a manipulaci s teploměrem nebo víkem vždy používejte rukavice s tepelnou izolací.
- △ Používejte správné náčiní na grilování s dlouhými a teplu odolnými rukojetmi.
- △ Některé modely mohou být vybaveny držákem víka Tuck-Away™. Držák Tuck-Away™ slouží k odkládání víka při kontrole nebo obracení vašeho pokrmu. Nepoužívejte držák víka Tuck-Away™ jako rukojeť pro zdvihání nebo přemísťování grilu. U modelů bez výbavy Tuck-Away™ použijte háček na vnitřní straně víka, za který víko zavěsíte na bok grilovací nádoby. Neodkládejte horké víko na koberec nebo trávu. Nezavěšujte víko na madlo grilu.
- △ Nikdy nevyhazujte horké uhlíky do míst, kde na ně mohou ostatní šlápnout nebo kde může hrozit riziko požáru. Nikdy nevyhazujte popel nebo uhlíky předtím, než jste je zcela uhasili. Neskladujte gril, dokud nejsou popel a uhlíky zcela uhašené.
- △ Dbejte, aby se v prostoru grilování nevyskytovaly hořlavé výpary a kapaliny jako benzín, alkohol atd., ani jiné hořlavé materiály.
- △ Používejte a skladujte elektrické podpalovače opatrně.
- △ Pokládejte elektrické kabely a šňůry mimo horké plochy grilu a mimo místa, kde se pohybuje více lidí.
- △ Požití alkoholu, léků na lékařský předpis nebo bez předpisu může nepříznivě ovlivnit schopnost spotřebitele provádět správnou montáž a bezpečnou obsluhu grilu.
- △ Tento gril Weber® není určen k instalaci v rekreačních vozidlech či lodích.
- △ Tento gril není určen pro funkci topného tělesa a nikdy nesmí být pro tyto účely používán.

### UPOZORNĚNÍ

- △ Obložení grilu hliníkovou fólií omezí proudění vzduchu. Místo toho použijte odkapávací misku na zachycení šťáv z masa a použijte nepřímou metodu grilování.
- △ Použití ostrých předmětů pro čištění grilovací mřížky nebo odstranění popela může poškodit její povrch.
- △ Použití abrazivních čistících prostředků na grilovací mřížku nebo na gril může poškodit jeho povrch.
- △ Gril je zapotřebí pravidelně důkladně čistit.

## UŽITEČNÉ RADY

### TIPY PRO BEZPEČNOST POKRMU

- Nerozmrazuje maso, ryby nebo drůbež při pokojové teplotě. Rozmrazujte je v chladničce.
- Důkladně si umyjte ruce horkou vodou a mýdlem před zahájením přípravy jídla a po jakékoli manipulaci s čerstvým masem, rybami a drůbeží.
- Nikdy nepokládejte pečený pokrm na stejný talíř, kde ležel v syrovém stavu.
- Umyjte horkou vodou se saponátem veškeré talíře a kuchyňské náčiní, které přišlo do styku se syrovým masem nebo rybami, pak je opláchněte.

### SNADNÉ KROKY K DOKONALÉMU GRILOVÁNÍ

Postupujte podle těchto pokynů a nemůžete udělat chybu. Dobře dopadne i vaše večeře.

- Přímé, nepřímé nebo trochu od obojího? Přečtěte si recept a podívejte se na pokyny k přípravě vašeho grilu. Při grilování na grilu Weber® lze použít dvě metody – přímou a nepřímou. Specifické pokyny najdete na následujících stránkách.
- Nepokoušejte se ušetřit čas tím, že položíte pokrm na gril, který ještě není zcela připraven. Nechejte dřevěné uhlí hořet dokud není pokryto světle šedým popelem (nechte průduchy otevřené, aby oheň nevyhasl).
- Mírné množství oleje rozprostřené po povrchu pokrmu pomůže v rovnoměrném opečení a rovněž zamezí přilepení na grilovací rošt. Olej rozprašujte nebo rozotírejte vždy přímo na pokrm, nikoli na grilovací mřížku.
- Ujistěte se, že se váš pokrm vejde na gril při zavřeném víku. Ideální je odstup 2,5 cm mezi pokrmem a víkem.
- Používejte špachtli a kleště, vyhněte se vidličce. Pravděpodobně

jste viděli použití vidličky při opékání, ale napichování masa umožňuje šťávám a chutím unikat a může vysušovat váš pokrm.

- Odolejte pokušení otevírat víko každých pár minut a dívat se, jak probíhá grilování. Při každém otevření víka dojde k poklesu teploty, což znamená, že bude trvat déle, než se večeře dostane na stůl.
- Při zvedání víka grilu během pečení jej raději zvedejte do strany než přímo vzhůru. Zvednutí přímo vzhůru může vyvolat sání, které by mohlo nanést popel na pokrm.
- Pokud je víko zavřené, můžete lépe kontrolovat vzplanutí, zkrátit dobu grilování a dosáhnout celkově lepších výsledků.
- Pokud tak nevyžaduje přímo recept, otočte pokrm pouze jednou.
- Nepoužívejte špachtli ke stlačování pokrmů, například karbanátků. Vytlačíte tak veškerou vynikající chuť.

### SNADNÁ ÚDRŽBA GRILU

Přidejte svému grilu Weber® další roky životnosti důkladným vyčištěním jednou ročně.

JE TO SNADNÉ:

- Ujistěte se, že je gril vychladlý a že je dřevěné uhlí vyhaslé.
- Odstraňte rošt pro grilování a dřevěné uhlí.
- Odstraňte popel.
- Omyjte gril vodou a jemným mycím prostředkem. Dobře jej opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha.
- Grilovací mřížku není nutné po každém použití omývat. Jednoduše odstraňte zbytky potravy kartáčem s nerezovými štětinami nebo zmačkanou hliníkovou fólií. Poté je otřete papírovou utěrkou.

CS

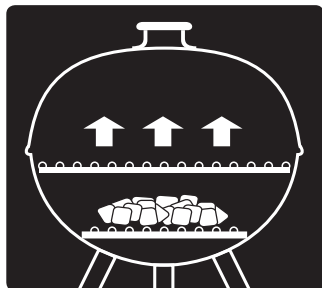
## JAK ZAHÁJIT GRILOVÁNÍ NA DŘEVĚNÉM UHLÍ

- Před zapálením ohně odstraňte víko a otevřete všechny průduchy. **POZNÁMKA:** Pro dosažení správného toku vzduchu odstraňte případně nahromaděný popel z dolní části grilu (pouze po úplném vyhasnutí dřevěného uhlí). Dřevěné uhlí potřebuje k hoření kyslík, neblokujte proto průduchy.
- Vložte pod uhlí kostky podpalovače (jsou nejedovaté, bez zápachu a bez chuti) a zapalte. (Používejte pouze podpalovače odpovídající EN 1860-3.)

- Nezačínejte grilovat dříve než bude palivo pokryté popelem. Když je dřevěné uhlí pokryté světle šedým popelem (obvykle do 30 minut), uspořádejte kousky uhlí kleštěmi s dlouhou rukojetí podle metody grilování, kterou chcete použít.
- Chcete-li dodat chuť pomocí kouře, můžete přidat třísky nebo odřezky tvrdého dřeva nebo navlhčené čerstvé bylinky, jako např. rozmarýn, tymián nebo bobkový list. Položte vlhké kousky dřeva nebo bylinky přímo na dřevěné uhlí před začátkem pečení.

## GRILOVACÍ METODY

Existují dvě metody grilování: přímá a nepřímá.



## PŘÍMÁ METODA

Přímá metoda znamená, že je jídlo grilováno přímo nad připraveným dřevěným uhlím. Pro rovnoměrné propečení je třeba jídlo v polovině doby grilování otočit. Přímoou metodu použijte pro jídla, která se připravují do 25 minut: steaky, žebírka, kebab, zelenina apod.

1. Otevřete všechny průduchy.
2. Použijte odměrku na dřevěné uhlí (A) dodanou s grilem a odměřte příslušné množství uhlí, které použijete (viz tabulka dole). Navršte doporučené množství uhlí do středu roštu na dřevěné uhlí nebo jej nasypete do komínového startéru Weber® Rapidfire®.
3. Zapalte dřevěné uhlí. Nechejte víko otevřené, dokud není dřevěné uhlí pokryté tenkou vrstvou šedého popela, asi 30 minut. (Používáte-li k zapálení komínový startér Weber® Rapidfire®, zavřete před vysypáním horkých uhlíků na rošt hliníkové větrací průduchy ve spodní části grilu. Nezapomeňte je po vsypání uhlíků opět otevřít.)
4. Pomocí kleští rozprostřete dřevěné uhlí rovnoměrně po celém roštu (B).
5. Umístěte grilovací mřížku nad dřevěné uhlí.
6. Položte jídlo na grilovací mřížku.
7. Gril uzavřete víkem. Doporučenou dobu grilování pro svůj pokrm naleznete v této příručce.



## VODÍTKO PRO ODMĚROVÁNÍ A PŘIDÁVÁNÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ PŘI PŘÍMÉ METODĚ GRILOVÁNÍ

	Průměr grilu	Brikety dřevěného uhlí	Bukové kousky dřevěného uhlí	Směšené kousky dřevěného uhlí	Brikety Weber® Heat Bead
	Go-Anywhere®	13 briket	¾ odměrky	½ odměrky	10 briket
	37 cm Smokey Joe®	24 briket	¾ odměrky	1 odměrka	19 briket
	47 cm Compact Kettle	30 briket	1 odměrka	¾ odměrky	25 briket
	57 cm Compact Kettle	40 briket	2½ odměrky	1¾ odměrky	30 briket
	47 cm Kettle	30 briket	1 odměrka	1 odměrka	25 briket
	57 cm Kettle	40 briket	1¾ odměrky	1¼ odměrky	30 briket
	67 cm Kettle	60 briket	4 odměrky	2¾ odměrky	1¼ odměrky

# GRILOVÁNÍ NA DŘEVĚNÉM UHLÍ

CS



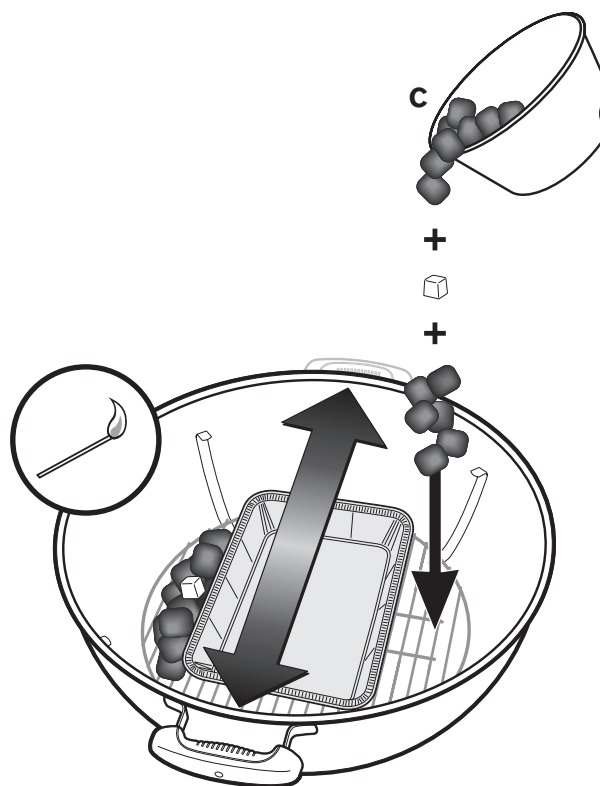
## NEPŘÍMÁ METODA

Použijte nepřímou metodu, pokud jídlo vyžaduje grilování déle než 25 minut u jemných jídel, kde by přímý žár mohl způsobit vysušení nebo spálení. Mezi příklady patří špízy, kusy drůbežního s kostmi, celé ryby a rovněž jemné rybí filety. Při nepřímé metodě grilování je dřevěné uhlí rozprostřeno po obou

stranách kotlového grilu. Při vzrůstu teploty se žár odráží od víka a vnitřních ploch grilu a cirkulující horký vzduch pomalu peče pokrm ze všech stran. V tomto případě není třeba pokrm otáčet.

**POZNÁMKA:** U mas, která je třeba grilovat déle než jednu hodinu, je třeba přidat další dřevěné uhlí na každou stranu, jak je uvedeno na schématu níže.

1. Otevřete všechny průduchy.
2. Použijte odměrku na dřevěné uhlí (C) dodanou s grilem a odměřte příslušné množství uhlí, které použijete (viz tabulka dole). Umístěte doporučené množství uhlí po stranách roštu na dřevěné uhlí nebo jej nasypte do komínového startéru Weber® Rapidfire®.
3. Zapalte dřevěné uhlí. Nechejte víko otevřené, dokud není dřevěné uhlí pokryté tenkou vrstvou šedého popela, asi 30 minut. (Používáte-li k zapálení komínový startér Weber® Rapidfire®, zavřete před vysypáním horkých uhlíků na rošt hliníkové větrací průduchy ve spodní části grilu. Umístěte doporučené množství uhlí po stranách roštu na dřevěné uhlí. Nezapomeňte po vsypání uhlíků větrací průduchy opět otevřít.)
4. Mezi dřevěným uhlím ponechte dostatek místa na odkapávací misku.
5. Umístěte grilovací mřížku nad dřevěné uhlí.
6. Umístěte připravovaný pokrm na grilovací mřížku přímo nad odkapávací misku.
7. Gril uzavřete víkem. Doporučenou dobu grilování pro svůj pokrm naleznete v této příručce.



## VODÍTKO PRO ODMĚŘOVÁNÍ A PŘIDÁVÁNÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ PŘI NEPŘÍMÉ METODĚ GRILOVÁNÍ

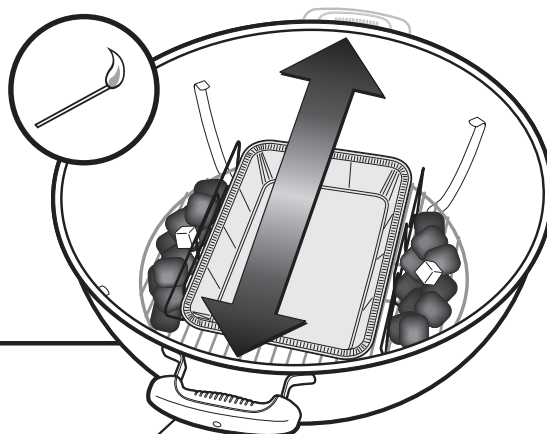
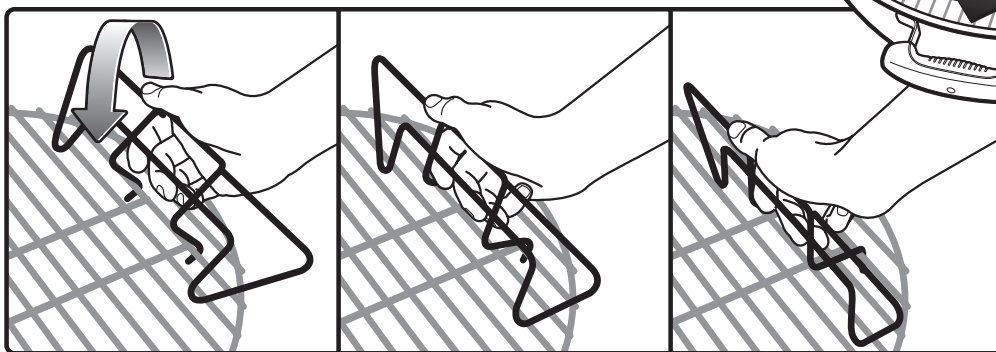
Průměr grilu	Brikety dřevěného uhlí		Bukové kousky dřevěného uhlí		Smíšené kousky dřevěného uhlí		Brikety Weber® Heat Bead	
	Brikety pro první hodinu (na každou stranu)	Standardní brikety pro přidání každou další hodinu (na každou stranu)	Dřevěné uhlí pro první hodinu (na každou stranu)	Dřevěné uhlí pro přidání každou další hodinu (na každou stranu)	Dřevěné uhlí pro první hodinu (na každou stranu)	Dřevěné uhlí pro přidání každou další hodinu (na každou stranu)	Brikety pro první hodinu (na každou stranu)	Standardní brikety pro přidání každou další hodinu (na každou stranu)
Go-Anywhere®	6 briket	2 briket	½ odměrky	1 hrst	¼ odměrky	1 hrst	5 briket	2 briket
37 cm Smokey Joe®	7 briket	5 briket	½ odměrky	¼ odměrky	½ odměrky	¼ odměrky	6 briket	4 briket
47 cm Compact Kettle	15 briket	7 briket	½ odměrky	1 hrst	¼ odměrky	1 hrst	10 briket	4 briket
57 cm Compact Kettle	20 briket	7 briket	½ odměrky	¼ odměrky	½ odměrky	1 hrst	15 briket	5 briket
47 cm Kettle	15 briket	7 briket	½ odměrky	1 hrst	½ odměrky	1 hrst	13 briket	4 briket
57 cm Kettle	20 briket	7 briket	½ odměrky	1 hrst	½ odměrky	1 hrst	15 briket	5 briket
67 cm Kettle	30 briket	8 briket	¾ odměrky	1 hrst	¾ odměrky	1 hrst	¾ odměrky	6 briket

CS

VÁŠ GRIL WEBER MŮŽE BÝT DODÁVÁN SPOLEČNĚ S KOŠÍČKY CHAR-BASKET™ NEBO S PALIVOVÝMI PŘEPÁŽKAMI

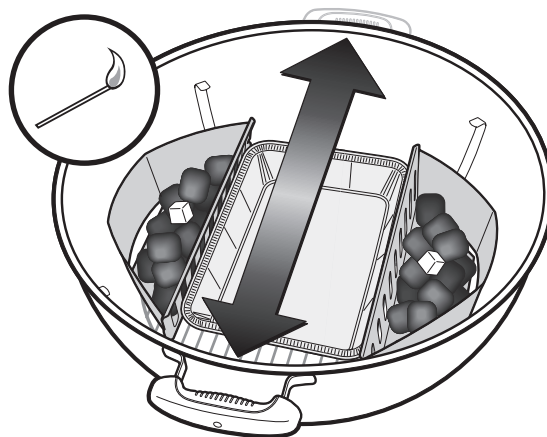
#### POUŽITÍ PALIVOVÝCH PŘEPÁŽEK

1. Otevřete horní a dolní větrací průduchy na grilu a odstraňte víko.
2. Umístěte rošt na dřevěné uhlí tak, aby ocelové příčky ležely napříč kotlem od madla k madlu. Pokud ji umístíte takto, budou palivové přepážky dřevěného uhlí instalovány proti madlům na kotli, takže bude uhlí dále od madel.
3. Umístěte palivové přepážky dřevěného uhlí tak, aby byly zachyceny přes přímé příčky roštu na dřevěné uhlí. Přední přepážka by měla být posazena na čtvrté příčce roštu na dřevěné uhlí a zaklapnuta na své místo.



#### POUŽÍVÁNÍ KOŠÍČKŮ CHAR-BASKET™

1. Otevřete horní a dolní větrací průduchy na grilu a odstraňte víko.
2. Umístěte košíčky Char-Basket™ proti madlům na kotli tak, aby uhlí bylo dále od madel.



# PRŮVODCE GRILOVÁNÍM

CS

Následující porce, tloušťky, hmotnosti a doby grilování jsou pouze vodítkem, nikoli pevnými a závaznými pravidly. Doby tepelné úpravy jsou závislé na dalších faktorech jako je výška, vítr, venkovní teplota a požadované propečení.

Při grilování steaků, rybích filetů, vykostěného kuřecího masa a zeleniny pomocí přímé metody použijte daný čas na grafu nebo požadované propečení, porci otočte jednou v polovině grilovací doby.

Při grilování špízů, drůbežního masa s kostmi, celých ryb a silnějších porcí pomocí nepřímé metody použijte daný čas na grafu nebo grilujte, dokud není podle teploměru s okamžitým odečtem hodnoty dosaženo požadované vnitřní teploty. Doby tepelné úpravy hovězího masa odpovídají definici Ministerstva zemědělství Spojených států pro střední propečení, není-li uvedeno jinak.

POZNÁMKA: Obecné pravidlo pro grilování ryb: 4 až 5 minut pro tloušťku 1,25 cm; 8 až 10 minut pro tloušťku 2,5 cm.

Hovězí	Tloušťka/hmotnost	Přibližná doba grilování
steak: new york, porterhouse, žebírko, t-bone nebo svíčková	1,9 cm tlusté	4 až 6 minut přímý žár
	3,8 cm tlusté	10 až 14 minut: prudké opečení 6 až 8 minut na přímém žáru, grilování 4 až 6 minut na nepřímém žáru
	5 cm tlusté	14 až 18 minut: prudké opečení 6 až 8 minut na přímém žáru, grilování 8 až 10 minut na nepřímém žáru
flank steak	0,45 až 0,68 kg, 1,9 cm tlustý	8 až 10 minut přímý žár
hovězí sekaná	1,9 cm tlusté	8 až 10 minut přímý žár

Vepřové	Tloušťka/hmotnost	Přibližná doba grilování
žebírko, bez kosti nebo s kostí	1,9 cm tlusté	6 až 8 minut přímý žár
	2,5 cm tlusté	8 až 10 minut přímý střední žár
žebírka, kotlety	0,45 kg až 0,90 kg	3 až 4 hodiny nepřímý nízký žár
žebírka, bůček	0,90 kg až 1,36 kg	3 až 4 hodiny nepřímý nízký žár
žebírka, country style, kýta	1,36 kg až 1,81 kg	1½ až 2 hodiny nepřímý střední žár

Drůbež	Tloušťka/hmotnost	Přibližná doba grilování
kuřecí prsa, bez kostí a bez kůže	170 g až 226 g	8 až 12 minut přímý střední žár
kuřecí stehna, bez kostí a bez kůže	113 g	8 až 10 minut přímý vysoký žár
kuřecí prsa, nevykostěné stehno	283 g až 340 g	30 až 40 minut nepřímý střední žár
kuřecí čtvrtky, nevykostěné stehno		30 až 40 minut nepřímý střední žár
kuřecí křídla	56 g až 85 g	18 až 20 minut přímý střední žár
kuře, celé	1,4 kg až 1,8 kg	1 až 1½ hodiny nepřímý střední žár
kuře (cornish game hen)	0,45 kg až 0,90 kg	50 až 60 minut nepřímý vysoký žár
krůta, celá, nenadívaná	4,5 kg až 5,4 kg	2½ až 3½ hodiny nepřímý nízký žár
	5,9 kg až 6,8 kg	3½ až 4½ hodiny nepřímý nízký žár

Ryby a mořské plody	Tloušťka/hmotnost	Přibližná doba grilování
ryby, filety nebo steaky	0,63 cm až 1,25 cm tlusté	3 až 5 minut přímý vysoký žár
	2,5 cm až 3 cm tlusté	10 až 12 minut přímý vysoký žár
ryby, neporcované	0,45 kg	15 až 20 minut nepřímý střední žár
	1,4 kg	30 až 45 minut nepřímý střední žár

Zelenina	Přibližná doba grilování
chřest	4 až 6 minut přímý střední žár
kukuřice: ve slupce	25 až 30 minut přímý střední žár, ve slupce / 10 až 15 minut přímý střední žár, ve slupce
houby: šitake nebo mladé hříbky / žampiony	8 až 10 minut přímý střední žár, šitake nebo mladé hříbky / 10 až 15 minut přímý střední žár, žampiony
cibule: půlená / 1,25 cm plátky	35 až 40 minut nepřímý střední žár / 8 až 12 minut přímý střední žár
brambory: celé / 1,25 cm plátky	45 až 60 minut nepřímý střední žár / 14 až 16 minut přímý střední žár

CS