



UK ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА
ВУГІЛЬНОГО ГРИЛЯ

HU SZENES GRILLEZŐ –
HASZNÁLATI UTASÍTÁS

RO GHIDUL UTILIZATORULUI
GRĂTARULUI CU CĂRBUNE

BG РЪКОВОДСТВО ЗА
УПОТРЕБА НА БАРБЕКЮ
НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА

SL NAVODILA ZA UPORABO
ŽARA NA OGLJE

SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE
GRILU NA DREVENÉ UHLIE

HR KORISNIČKI PRIRUČNIK ZA
ROŠTILJ NA UGLJEN

CS GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ -
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

TR ODUN KÖMÜRÜ IZGARASI
KULLANICI KILAVUZU

EL ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΚΡΙΛΙΕΡΑΣ
ΜΕ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

LV KOKOGLU GRILA ĪPAŠNIEKA
ROKASGRĀMATA

ET SÖEGRILLI KASUTUSJUHEND

LT ANGLIŲ GRILIO NAUDOTOJO
VADOVAS



58446

11/01 /17



Nebudete-li věnovat pozornost upozorněním na NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍM a UPOZORNĚNÍM obsaženým v této uživatelské příručce, může to mít za následek vážné nebo i smrtelné zranění, případně požár či výbuch s následnými škodami na majetku.

Než tento gril začnete provozovat, přečtěte si všechny bezpečnostní informace v této uživatelské příručce.

NEBEZPEČÍ

- ⚠ Nepoužívejte uvnitř! Tento gril je určen pro používání venku, v dobře větraných prostorách. Nebyl zamýšlen pro použití jako topné těleso ani se tak nikdy nesmí používat. Při použití uvnitř dojde k nahromadění jedovatých spalin, což může mít za následek vážné poškození zdraví nebo úmrtí.
- ⚠ Nepoužívejte v garáži, v budově, v přístřešku ani v jiných uzavřených prostorách.
- ⚠ K zapálení dřevěného uhlí nepoužívejte benzin, alkohol ani jiné vysoce těkavé kapaliny. Používáte-li startovací kapalinu (nedoporučený způsob) odstraňte před zapálením dřevěného uhlí veškerou kapalinu, která mohla zaschnout ve větracích průduších vany.
- ⚠ Nepřilévajte startovací kapalinu na horké nebo teplé dřevěné uhlí ani do něj nepřidávejte dřevěné uhlí napuštěné tekutým podpalovačem. Startovací kapalinu po použití uzavřete a uložte v bezpečné vzdálenosti od grilu.
- ⚠ Dbejte na to, aby se v prostoru pro grilování nevyskytovaly hořlavé výpary ani kapaliny, jako např. benzin, alkohol atd., ani jiné hořlavé materiály.

VAROVÁNÍ

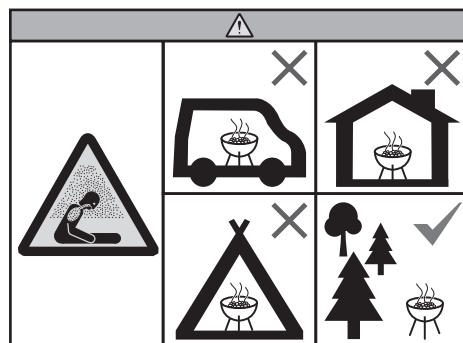
- ⚠ Nepoužívejte tento gril, dokud všechny jeho součásti nejsou na svých místech. Montáž tohoto grilu musí být provedena řádně podle pokynů k montáži. Nesprávná montáž může představovat nebezpečí.
- ⚠ Gril nikdy nepoužívejte bez nainstalované nádoby na popel.
- ⚠ Nepoužívejte tento gril pod žádnou hořlavou konstrukcí.
- ⚠ Požití alkoholu a léků na lékařský předpis nebo bez předpisu může nepříznivě ovlivnit schopnost spotřebitele provádět správnou montáž a obsluhovat gril bezpečným způsobem.
- ⚠ Při manipulaci s grilem dbejte náležitě opatrnosti. Během grilování se gril silně zahřívá; a proto nesmí nikdy zůstat bez dozoru.
- ⚠ VAROVÁNÍ! Tento gril se silně zahřívá, a tak jej během používání nepřemísťujte.
- ⚠ VAROVÁNÍ! Udržujte mimo dosah dětí a zvířat.
- ⚠ VAROVÁNÍ! K zapálení ani opětovnému zapálení nepoužívejte alkohol ani benzin! Používejte výhradně podpalovače odpovídající normě EN 1860-3!
- ⚠ Tento gril Weber® není určen k instalaci v rekreačních vozidlech a/nebo lodích.
- ⚠ Nepoužívejte tento gril ve vzdálenosti menší než 1,5 m od jakýchkoli hořlavých materiálů. Hořlavé materiály zahrnují mimo jiné dřevo, dřevěné terasy, patia a verandy.
- ⚠ Vždy udržujte gril na bezpečném, rovném povrchu bez hořlavých materiálů.
- ⚠ Nestavte gril na sklo ani na hořlavé povrchy.
- ⚠ Nepoužívejte gril při silném větru.
- ⚠ Při zapalování nebo používání grilu nepoužívejte oblečení s volnými rukávy.
- ⚠ Nikdy se nedotýkejte grilovacího roštu nebo roštu na dřevěné uhlí, popela, dřevěného uhlí ani grilu, abyste se přesvědčili o jejich teplotě.
- ⚠ Po skončení grilování dřevěné uhlí uhasete. Chcete-li gril uhasit, zavřete větrací průduch vany a klapku poklopu zavřete vanu grilu poklopem.

- ⚠ Při grilování, úpravě průduchů (regulátorů) a manipulaci s teploměrem nebo poklopem používejte teplu odolné grilovací rukavice.



- ⚠ Používejte správné náčiní s teplu odolnými rukojetmi.
- ⚠ Dřevěné uhlí vždy pokládejte na (spodní) rošt na dřevěné uhlí. Dřevěné uhlí nepokládejte přímo na dno vany grilu.
- ⚠ Neopírejte se o pult ani nezatěžujte jeho hranu.
- ⚠ Nepoužívejte držák poklopu Tuck-Away™ jako madlo pro zdvihání nebo přemísťování grilu.
- ⚠ Nezavěšujte poklop na madlo vany 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 jsou zcela uhašeny.
- ⚠ Neskladujte gril, dokud popel a uhlíky nejsou zcela uhašeny.
- ⚠ Neodstraňujte popel, dokud dřevěné uhlí zcela neuhasne a gril není studený.
- ⚠ Pokládejte elektrické kabely a napájecí šňůry mimo horké plochy grilu a mimo , kde je velký provoz.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Gril nepoužívejte v uzavřených prostorech a/nebo v obytných prostorech - např. v domech, stanech, karavanech, obytných vozech, nebo na lodích. Hrozí smrtelné nebezpečí otravy oxidem uhelnatým.



UPOZORNĚNÍ

- ⚠ K regulaci prudkých vzplanutí nebo hašení dřevěného uhlí nepoužívejte vodu.
- ⚠ Obložení vany grilu hliníkovou fólií zabrání proudění vzduchu. Místo toho použijte odkapávací vaničku na zachycení šťáv z masa a použijte nepřímý způsob grilování.
- ⚠ Kartáče na gril by se měly pravidelně kontrolovat ohledně volných štětín a opotřebení. Najdete-li na grilovacím roštu nebo v kartáči uvolněnou štětinu, je kartáč nutno vyměnit. Společnost Weber doporučuje vždy na jaře zakoupit nový kartáč na gril se štětínami z nerezové oceli.



Děkujeme vám za zakoupení výrobku WEBER®. Společnost Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (dále jen „Weber“) vynakládá veškeré úsilí na to, aby vám přinesla bezpečný, odolný a spolehlivý výrobek.

Tato Dobrovolná záruka Weber je vám poskytována zdarma. Obsahuje informace, které budete potřebovat pro opravy výrobku WEBER® v případě velmi málo pravděpodobné vady nebo poruchy.

V rozsahu stanoveném příslušnými zákony disponuje zákazník v případě závady výrobku různými právy. Tato práva zahrnují dodatečné plnění nebo výměnu výrobku, vrácení kupní ceny a náhradu. Například v Evropské unii se jedná o dvouletou zákonnou záruku počínající dnem předání výrobku. Tato a další zákonná práva nejsou dotčena ustanoveními této záruky. Tato záruka zaručuje majiteli dodatečná práva, která jsou nezávislá na ustanoveních zákonné záruky.

DOBROVOLNÁ ZÁRUKA WEBER

Společnost Weber zaručuje kupujícímu výrobku WEBER® (nebo osobě, pro kterou byl výrobek zakoupen jako dárek nebo pro propagační účely), že výrobek WEBER® bude bez vady materiálu a zpracování po níže uvedenou dobu po sestavení a uvedení do provozu v souladu s pokyny uvedenými v uživatelské příručce. [Poznámka: Pokud ztratíte uživatelskou příručku WEBER®, můžete využít online příručku na webově adrese www.weber.com nebo jiné webové adrese pro konkrétní zemi, na niž můžete být přeměrováni.] Za předpokladu běžného, soukromého používání v rodinném domě nebo bytě a při správné údržbě se společnost Weber zavazuje v rámci této záruky opravit nebo vyměnit vadné díly v příslušném termínu, avšak s níže uvedenými omezeními a výjimkami. V ROZSAHU STANOVENÉM ZÁKONEM SE TATO ZÁRUKA VZTAHUJE POUZE NA PŮVODNÍHO KUPUJÍCÍHO A JE NEPŘENOSNÁ NA NÁSLEDNÉ VLASTNÍKY, S VÝJIMKOU DÁRKOVÝCH A PROPAGAČNÍCH PŘEDMĚTŮ, JAK JE UVEDENO VÝŠE.

ZODPOVĚDNOST MAJITELE V RÁMCI TĚTO ZÁRUKY

Za účelem zajištění bezproblémového vyřízení nároků vyplývajících ze záruky je vhodné (ale nikoli povinné), abyste zaregistrovali svůj výrobek WEBER® na webových stránkách www.weber.com nebo jiné webové adrese pro konkrétní zemi, na niž můžete být přeměrováni. Též si uchovejte originál dokladu o koupi (paragon nebo fakturu). Registraci svého výrobku WEBER® potvrdíte zárukou a společnost Weber získá váš přímý kontakt pro případ, že bychom vás potřebovali kontaktovat.

Výše uvedená záruka platí pouze za podmínky, že majitel věnuje výrobku WEBER® příslušnou péči, dodržuje pokyny k sestavení, použití a preventivní údržbě uvedené v příložené uživatelské příručce, nebo pokud může majitel doložit, že závada nebo porucha vznikla nezávisle na nedodržení výše uvedených závazků. Bydlíte-li v přímořské oblasti nebo máte výrobek umístěný v blízkosti bazény, spadá do údržby také pravidelné mytí a oplachování vnějšího povrchu, a to dle pokynů uvedených v uživatelské příručce.

ŘEŠENÍ ZÁRUKY / VYLOUČENÍ ZÁRUKY

Domníváte-li se, že máte díl pokrytý touto zárukou, kontaktujte zákaznický servis společnosti Weber s využitím kontaktních informací na našich webových stránkách (www.weber.com nebo jiné webové adrese pro konkrétní zemi, na niž můžete být přeměrováni). Společnost Weber po prošetření vadnou část, na kterou se vztahuje tato záruka, dle svého uvážení opraví nebo vymění. V případě, že oprava nebo výměna není možná, může se společnost Weber dle vlastního uvážení rozhodnout pro výměnu příslušného grilu za nový gril stejné nebo vyšší hodnoty. Společnost Weber vás může požádat o zaslání dílů k prozkoumání, přičemž poštovné hradíte vy.

Tato ZÁRUKA pozbývá platnosti, jestliže dojde k poškození, zchátrání, změně zabarvení nebo korozi z důvodů mimo působnost společnosti Weber, které jsou následující:

- nevhodné či nesprávné zacházení, úpravy, nesprávné používání, vandalismus, nedbalost, nesprávné sestavení nebo instalace a nedodržování běžné a rutinní údržby
- působení hmyzu, pavouků a hlodavců, včetně, mimo jiné, poškození trubek hořáků a/nebo plynových hadic
- působení slaného vzduchu a/nebo zdrojů chlórů, jako jsou např. bazény a vířivky
- drsné povětrnostní podmínky, jako jsou např. krupobití, hurikány, zemětřesení, tsunami nebo příboje, tornáda nebo silné bouřky.

Používání a/nebo instalace jiných než originálních dílů na výrobek WEBER® bude mít za následek pozbytí platnosti této záruky a případně vzniklé škody nebudou touto zárukou kryty. Jakékoli úpravy plynového grilu, ke kterým neudělila společnost Weber svůj souhlas a které neprovedl autorizovaný servisní technik společnosti Weber, budou mít za následek neplatnost této záruky.

ZÁRUČNÍ LHŮTA NA VÝROBEK

Vana grilu, poklop a středový prsteneček:
10 let na prorozivění/propálení

Čisticí systém One-Touch™:
5 let na prorozivění/propálení

Plastové součásti:
5 let, s výjimkou změny barevného odstínu nebo ztráty lesku

Všechny ostatní díly:
2 roky

VYLOUČENÍ ODPOVĚDNOSTI

S VÝJIMKOU ZÁRUKY A USTANOVENÍ O VYLOUČENÍ ODPOVĚDNOSTI UVEDENÝCH V TĚTO ZÁRUCE SE VÝSLOVNĚ VYLUČUJÍ JAKÉKOLI JINÉ ZÁRUKY A DOBROVOLNÁ PŘIJETÍ ODPOVĚDNOSTI, KTERÁ BY PŘESAHOVALA ROZSAH ZÁKONNÉ ODPOVĚDNOSTI SPOLEČNOSTI WEBER. TATO ZÁRUKA ROVNĚŽ NEOMEZUJE ANI NEVYLUČUJE SITUACE A NÁROKY, V SOUVISLOSTI S NIMIŽ NESE SPOLEČNOST WEBER ODPOVĚDNOST STANOVENOU ZÁKONEM.

PO UPLYNUTÍ LHŮT TĚTO ZÁRUKY JIŽ NENÍ MOŽNÉ UPLATŇOVAT ŽÁDNÉ NÁROKY ZE ZÁRUKY. SPOLEČNOST WEBER NENÍ U ŽÁDNÉHO ZE SVÝCH VÝROBKŮ VÁZÁNA ŽÁDNÝMI JINÝMI ZÁRUKAMI POSKYTOVANÝMI JAKOUKOLI OSOUBOU, VČETNĚ PRODEJČŮ NEBO OBCHODNÍKŮ (JAKO NAPŘ. JAKÁKOLI „ROZŠÍŘENÁ ZÁRUKA“). VYHRADNÍM ZPŮSOBEM ŘEŠENÍ NÁROKU VYNIKLEHO Z TĚTO ZÁRUKY JE OPRAVA NEBO VÝMĚNA DÍLU ČI VÝROBKU.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ VŠAK NÁPRAVA ŽÁDNÉHO DRUHU V RÁMCI TĚTO DOBROVOLNÉ ZÁRUKY NEPŘEVÝŠÍ ČÁSTKU KUPNÍ CENY PRODANÉHO VÝROBKU WEBER®.

PŘEBÍRÁTE RIZIKO A ZODPOVĚDNOST ZA JAKÉKOLI ZTRÁTY, ŠKODY NEBO ÚRAZY VZNIKLE VAŠÍ OSOUBĚ A VAŠEMU MAJETKU A/NEBO ZA ÚRAZY A MAJETKOVÉ ÚJMY TŘETÍCH OSOB V PŘÍPADĚ NESPRÁVNÉHO POUŽÍVÁNÍ ČI NEVHODNÉHO ZACHÁZENÍ S VÝROBKEM NEBO PŘI NEDODRŽOVÁNÍ POKYŇŮ SPOLEČNOSTI WEBER, KTERÉ JSOU UVEDENY V PŘÍLOŽENÉ UŽIVATELSKÉ PŘÍRUČCE.

DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ VYMĚNĚNÉ V RÁMCI TĚTO ZÁRUKY JSOU TOUTO ZÁRUKOU KRYTY POUZE PO ZBYTEK PŮVODNÍ ZÁRUČNÍ LHŮTY.

TATO ZÁRUKA SE VZTAHUJE NA POUŽÍVÁNÍ VÝROBKU POUZE V SOUKROMÉM RODINNÉM DOMĚ NEBO V BYTĚ A NEVZTAHUJE SE NA GRILY POUŽÍVANÉ V KOMERČNÍM ČI KOMUNÁLNÍM PROSTŘEDÍ NEBO V PROSTŘEDÍ, KDE JE POUŽÍVÁNO VÍCE GRILŮ, JAKO JSOU NAPŘ. RESTAURACE, HOTELY, RESORTY NEBO PRÁKOUJIMANÉ NEMOVITOSTI.

SPOLEČNOST WEBER MŮŽE ČAS OD ČASU ZMĚNIT DESIGN ČI KONSTRUKCI SVÝCH VÝROBKŮ. NIC UVEDENÉHO V TĚTO OMEZENÉ ZÁRUCE NESMÍ BYT VYKLÁDÁNO JAKO ZÁVAZEK SPOLEČNOSTI WEBER ZAČLENIT TYTO KONSTRUKČNÍ/DESIGNOVÉ ZMĚNY DO DŘÍVE VYROBENÝCH PRODUKTŮ, A TYTO ZMĚNY ANI NESMÍ BYT VYKLÁDÁNY JAKO UZNÁNÍ TOHO, ŽE PŘEDCHOZÍ KONSTRUKCE BYLY VADNÉ.

Navštivte www.weber.com, vyberte svou zemi a zaregistrujte si gril ještě dnes.



Konstrukci každého grilu Weber® na dřevěné uhlí předchází období intenzivního přemýšlení. Naše grily konstruujeme tak, aby podávaly vysoké výkony, takže se nikdy nemusíte obávat prudkých vzplanutí, studených a horkých bodů ani spálených pokrmů. Vždy můžete očekávat skvělý výkon, ovládání i výsledky.

Vana a poklop

Každý gril Weber® na dřevěné uhlí obsahuje ocelovou vanu (A) a poklop (B) se zapečenou porcelánovou vrstvou smaltu. To je důležité, protože díky takové úpravě nikdy nedojde k jejímu olupování ani oprýskání. Povrch odrážející teplo umožňuje konvekční grilování, kdy teplo sálá okolo pokrmu velmi podobně jako v případě běžné kuchyňské trouby a zaručuje vyvážené výsledky grilování.

Regulátory a odvětrání

Vzduch představuje zásadní faktor grilování na dřevěném uhlí. Čím více vzduchu vpustíte do grilu, tím více vzroste teplota ohně (do určitého bodu) a tím častěji budete muset doplňovat palivo. Poklop by měl být co nejdéle a co nejčastěji zavřený, aby se minimalizovala nutnost doplňování paliva. Větrací průduchy (C) ve spodní části vany grilu by během grilování měly zůstat stále otevřeny. Chcete-li však snížit spotřebu paliva, přivřete klapku(y) poklopu (D) na polovinu.

Grilovací rošt

Grilovací rošt (E) je vyroben z vysoce odolné pokovené oceli a poskytuje velký prostor pro přípravu všech vašich oblíbených pokrmů.

Rošt na dřevěné uhlí

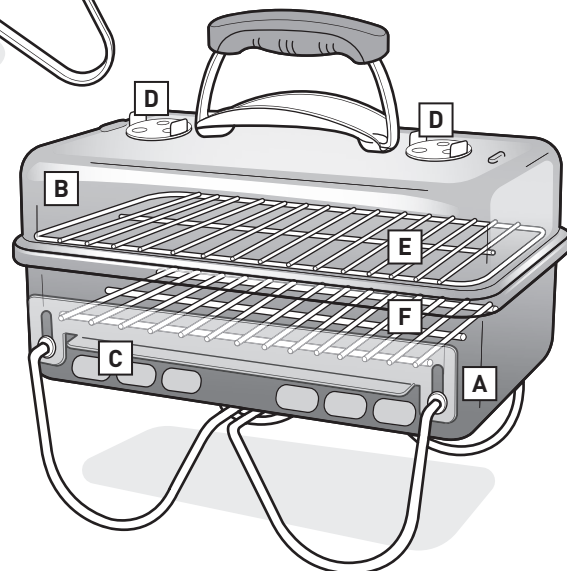
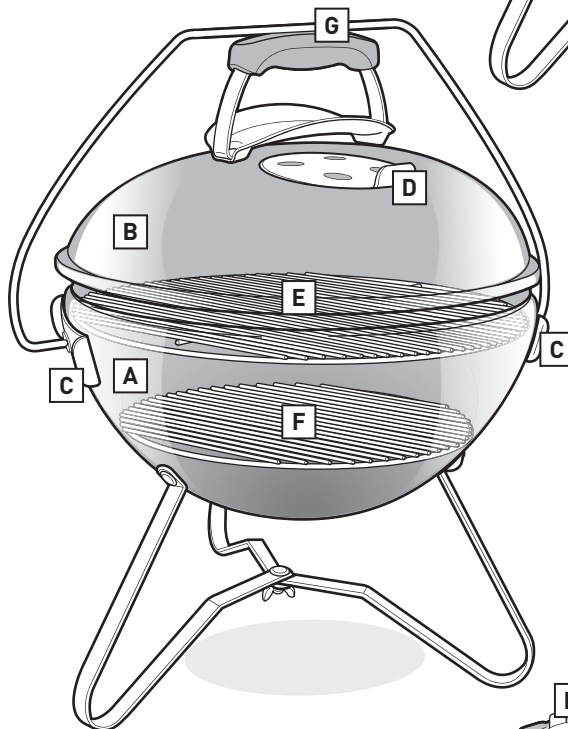
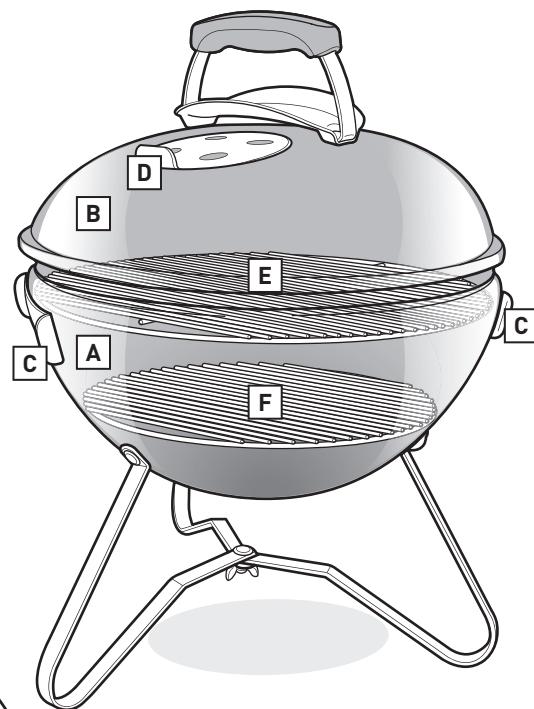
Rošt na dřevěné uhlí (F) má vše potřebné, aby vydržel jakkoli velký žár ohně z dřevěného uhlí. Je vyroben z vysoce odolné oceli a nikdy se nezačne prohýbat ani neprohoří. Navíc vám poskytuje dostatek prostoru pro přímé i nepřímé grilování, takže můžete grilovat přesně tak, jak chcete.

Speciální funkce

Gril může být vybaven následující speciální funkcí:

Zámek poklopu Tuck-N-Carry®

Zámek poklopu Tuck-N-Carry® (G) umožňuje přenášení grilu a také se může zasunout a fungovat jako držák poklopu.





Volba správného umístění grilu

- Tento gril používejte výhradně venku v dobré větraném prostoru. Nepoužívejte v garáži, v budově, v přístřešku ani v jiných uzavřených prostorách.
- Vždy udržujte gril na bezpečném, rovném povrchu.
- Nepoužívejte gril ve vzdálenosti menší než 1,52 m od jakýchkoli hořlavých materiálů. Hořlavé materiály zahrnují mimo jiné dřevo, dřevěné terasy, patia a verandy.

Volba množství dřevěného uhlí

Volba množství dřevěného uhlí závisí na velikosti grilu a na tom, co grilujete. Při grilování malých, jemných kousků jídla, jejichž příprava na grilu nepřesáhne 20 min., se řiďte podle tabulky **Odměrování a přidávání dřevěného uhlí pro přímé teplo**. Při grilování větších kusů masa, které se musejí grilovat 20 nebo více minut, nebo velmi jemných pokrmů se řiďte podle tabulky **Odměrování a přidávání dřevěného uhlí pro nepřímé teplo**. K odměření odpovídajícího množství dřevěného uhlí použijte odměrku na dřevěné uhlí, která se dodává s grilem. Více podrobností o rozdílu mezi přímým a nepřímým grilováním naleznete v části **ZPŮSOBY GRILOVÁNÍ**.

Úplně první grilování

Před prvním grilováním se doporučuje gril rozpálit a udržovat dřevěné uhlí rozžhavené do ruda se zavřeným poklopem po dobu alespoň 30 minut.

Příprava grilu na zapálení

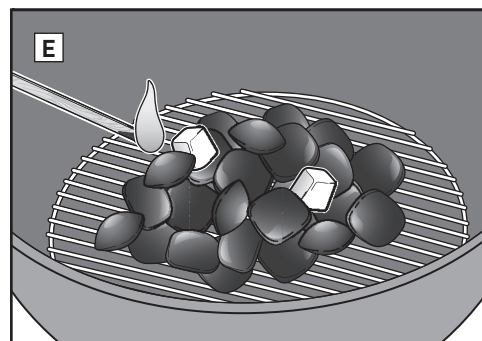
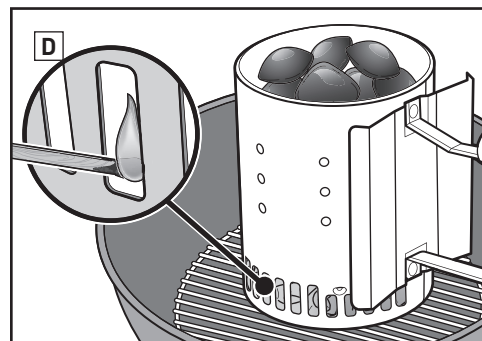
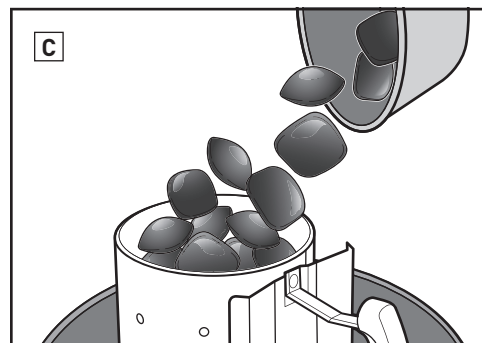
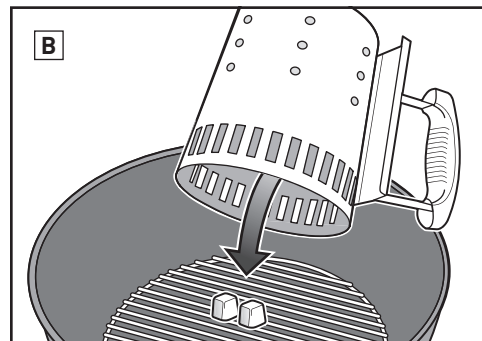
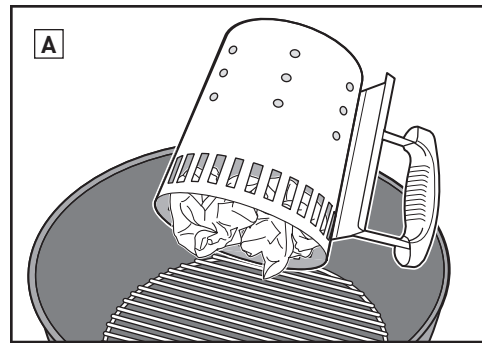
1. Odejměte poklop. V závislosti na modelu grilu je možné, že jej budete moci umístit na stranu grilu, a to pomocí zámků poklopu Tuck-N-Carry®, který lze zasunout, aby fungoval jako držák poklopu.
2. Vyjměte z grilu grilovací (vrchní) rošt.
3. Vyjměte rošt na dřevěné uhlí (spodní) a odstraňte ze dna vany grilu a nádoby na popel (podle modelu grilu) popel a kousky starého dřevěného uhlí.
4. Otevřete větrací průduch(y) vany.
5. Umístěte rošt na dřevěné uhlí (spodní) zpět do grilu.

Poznámka: Z této uživatelské příručky byly záměrně vyjmuty pokyny ohledně používání tekutého podpalovače. Tekutý podpalovač nepředstavuje čistý způsob zapálení a může na pokrm přenést chemickou příchutí, zatímco podpalovací kostky (prodávají se samostatně) takové nebezpečí nepředstavují. Rozhodnete-li se pro používání tekutého podpalovače, řiďte se pokyny výrobce a NIKDY nepřilévejte tekutý podpalovač do ohně.

Zapalování dřevěného uhlí pomocí zapalovacího komínu

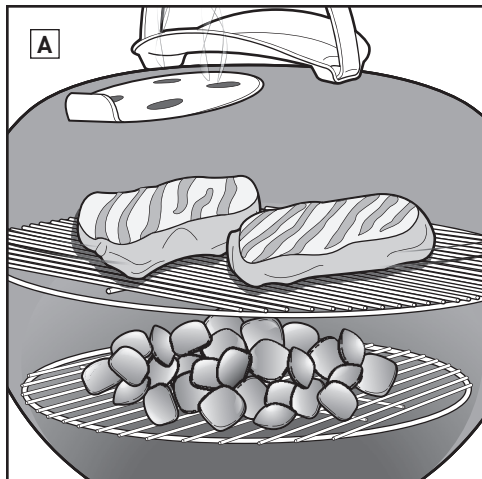
Nejjednodušší a nejdůkladnější způsob zapálení jakéhokoli druhu dřevěného uhlí je pomocí zapalovacího komínu, obzvláště zapalovacího komínu Weber® RapidFire™ (prodává se samostatně). Před zapálením si přečtěte upozornění a varování, která jsou se zapalovacím komínem RapidFire™ dodávána.

1. Do spodní části zapalovacího komínu vložte několik listů volně zmačkaných novin a zapalovací komín umístěte na rošt na dřevěné uhlí (A); nebo na střed roštu na dřevěné uhlí položte několik podpalovacích kostek a nad ně umístěte zapalovací komín (B).
 2. Naplňte zapalovací komín dřevěným uhlím (C).
 3. Zapalte podpalovací kostky nebo noviny otvory na straně zapalovacího komínu (D).
 4. Zapalovací komín musí zůstat na stejném místě, dokud se dřevěné uhlí plně nerozhoří. Jakmile je dřevěné uhlí pokryto vrstvou bílého popela, poznáte, že se již plně rozhořelo.
- Poznámka: Před umístěním jídla na rošt musejí být podpalovací kostky zcela vyhořelé a dřevěné uhlí musí být pokryto vrstvou popela. Nezačínajte grilovat, dokud palivo není pokryto vrstvou popela.*
5. Jakmile se dřevěné uhlí plně rozhoří, pokračujte na další stránku, kde naleznete pokyny pro další práci s dřevěným uhlím a začněte grilovat podle zvoleného způsobu (přímé či nepřímé grilování).



Zapalování dřevěného uhlí pomocí podpalovacích kostek

1. Vystavte uprostřed (spodního) roštu na dřevěné uhlí pyramidu z dřevěného uhlí a vložte do ní několik podpalovacích kostek (E).
 2. Zapalte podpalovací kostky pomocí dlouhé zápalky nebo zapalovače. Podpalovací kostky poté zapálí dřevěné uhlí.
 3. Počkejte, dokud se dřevěné uhlí plně nerozhoří. Jakmile je dřevěné uhlí pokryto vrstvou bílého popela, poznáte, že se již plně rozhořelo.
- Poznámka: Před umístěním jídla na rošt musejí být podpalovací kostky zcela vyhořelé a dřevěné uhlí musí být pokryto vrstvou popela. Nezačínajte grilovat, dokud palivo není pokryto vrstvou popela.*
4. Jakmile se dřevěné uhlí plně rozhoří, pokračujte na další stránku, kde naleznete pokyny pro další práci s dřevěným uhlím a začněte grilovat podle zvoleného způsobu (přímé či nepřímé grilování).



Příprava dřevěného uhlí pro přímé teplo

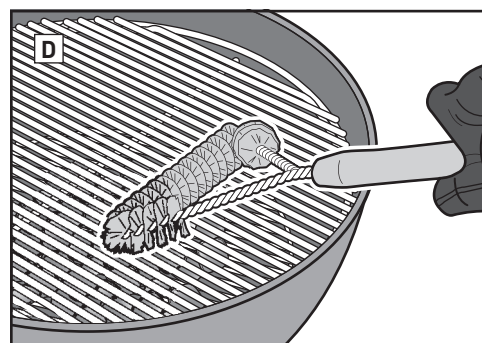
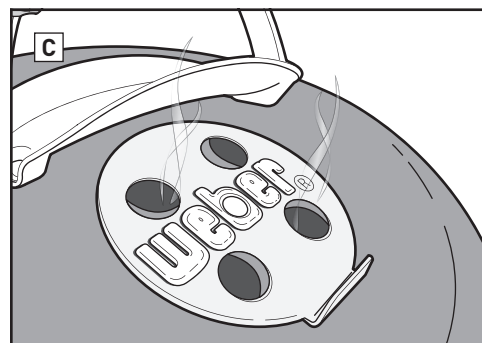
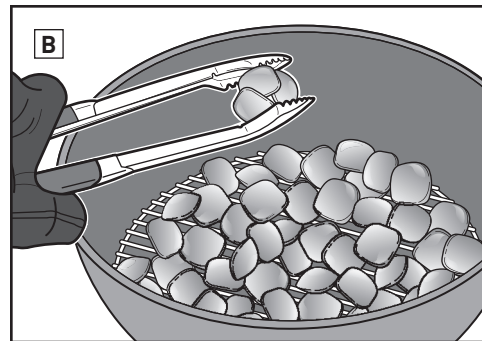
1. Navlečte si grilovací rukavice.
2. Když se dřevěné uhlí zcela rozhoří, rozmístěte je dlouhými kleštěmi rovnoměrně na roštu na dřevěné uhlí (B).
3. Umístěte do grilu grilovací rošt.
4. Uzavřete gril poklopem.
5. Otevřete klapku poklopu (C).
6. Předehřejte rošt po dobu přibližně 10 až 15 minut.
7. Po předehřátí grilovacího roštu jej očistěte pomocí kartáče na gril se štětinami z nerezové oceli (D).
8. Otevřete poklop a položte jídlo na rošt.
9. Uzavřete gril poklopem. Zkontrolujte v receptu doporučené časy grilování.

Poznámka: Používejte kartáč na gril se štětinami z nerezové oceli. Najdete-li na grilovacím roštu nebo v kartáči uvolněnou štětinu, je kartáč nutno vyměnit.

Poznámka: Při zvedání poklopu grilu s ním pohybujte spíše směrem ke straně než přímo nahoru. Zvednutí přímo nahoru by mohlo vyvolat sací efekt, v jehož důsledku by se popel mohl ocitnout na povrchu připravovaného pokrmu.

Po skončení grilování...

Zavřete klapku poklopu a větrací průduchy vany, aby došlo k uhašení dřevěného uhlí.



Grilování přímým způsobem, přímým teplem

Přímý způsob použijte při grilování malých, jemných kousků jídla, jejichž příprava na grilu nepřesáhne 20 min., jako jsou např.:

- hamburgery
- steaky
- kottlety
- kebaby
- kuřecí kousky bez kostí
- rybí filety
- koryši
- plátky zeleniny

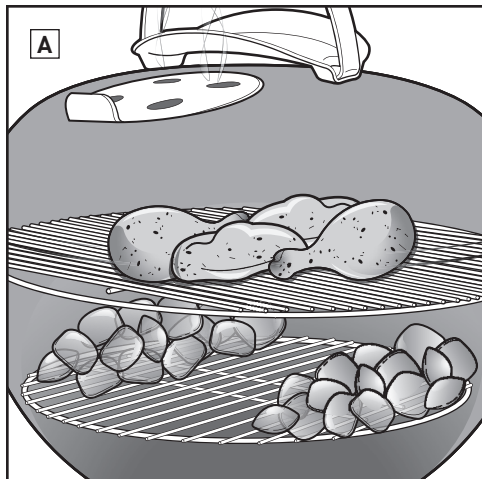
Při používání přímého tepla je oheň přímo pod jídelm (A). Zprudka opečte povrch pokrmu a zvýrazní jeho chuť, vytvoří texturu a zkaramelizuje jeho povrch, čímž dále umocní chuť. Navíc jídlo propeče až do středu.

Působením přímého ohně vzniká sálavé i kondukční teplo. Sálavé teplo z dřevěného uhlí rychle ogriluje povrch jídla, který je k němu nejbližší. Oheň zároveň nahřívá mřížku grilovacího roštu, která přenáší teplo přímo na povrch jídla, a tak vznikají nezaměnitelné a krásné otisky grilu na mase či jiných pokrmech.

Odměrování a přidávání dřevěného uhlí pro přímé teplo

*K odměrování kusového dřevěného uhlí použijte odměrku, která se dodává s grilem.

Průměr grilu	Brikety z dřevěného uhlí	Kusové dřevěné uhlí (buk)*	Kusové dřevěné uhlí (mix)*
Go-Anywhere®	13 briket	½ odměrky (0,30 kg)	½ odměrky
37 cm	24 briket	¾ odměrky (0,42 kg)	¾ odměrky
47 cm	30 briket	1 odměrka (0,56 kg)	¾ odměrky



Příprava dřevěného uhlí pro nepřímé teplo

1. Navlečte si grilovací rukavice.

Poznámka: Gril, včetně madel a klapky poklopu a větracích průduchů vany, se výrazně nahřeje a bude horký. Rozhodně používejte grilovací rukavice, aby se zamezilo popálení rukou.

2. Když se dřevěné uhlí zcela rozhoří, rozmístěte dlouhými kleštěmi dřevěné uhlí tak, aby bylo na obou stranách jídla (B). Odkapávací vaničku lze umístit mezi dřevěné uhlí, aby do ní skapávala mastnota a šťáva.

3. Umístěte do grilu grilovací rošt.

4. Uzavřete gril poklopem.

5. Otevřete klapku poklopu (C).

6. Předehřejte rošt po dobu přibližně 10 až 15 minut.

7. Jakmile je grilovací rošt předehřátý, očistěte jej pomocí kartáče na gril se štětinami z nerezové oceli (D).

Poznámka: Používejte kartáč na gril se štětinami z nerezové oceli. Najdete-li na grilovacím roštu nebo v kartáči uvolněnou štětinu, je kartáč nutno vyměnit.

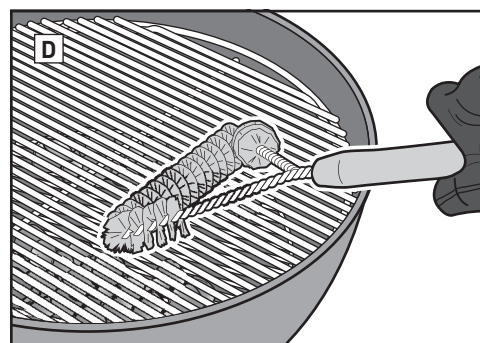
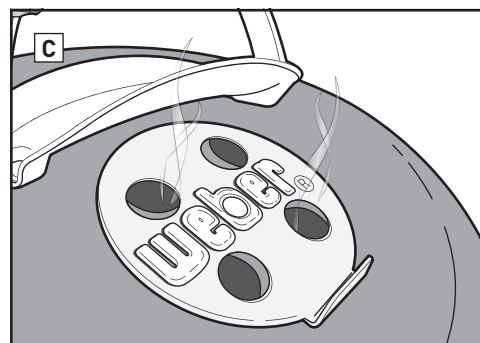
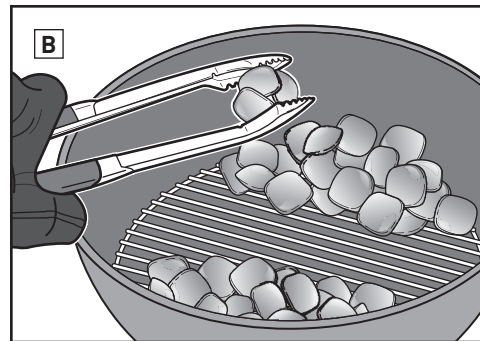
8. Otevřete poklop a položte jídlo na rošt.

9. Uzavřete gril poklopem. Zkontrolujte v receptu doporučené časy grilování.

Poznámka: Při zvedání poklopu grilu s ním pohybujte spíše směrem ke straně než přímo nahoru. Zvednutí přímo nahoru by mohlo vyvolat sací efekt, v jehož důsledku by se popel mohl ocitnout na povrchu připravovaného pokrmu.

Po skončení grilování...

Zavřete klapku poklopu a větrací průduchy vany, aby došlo k uhašení dřevěného uhlí.



Grilování nepřímým způsobem, nepřímým teplem

Nepřímý způsob používejte při grilování větších kusů masa, které se musejí grilovat 20 nebo více minut, nebo tak jemných pokrmů, že vystavení přímému teplu by je vysušilo nebo spálilo, jako jsou např.:

- pečeně
- kousky drůbeže včetně kostí
- celé ryby
- jemné rybí filety
- žebra

Nepřímé teplo lze použít i pro dogrilování silnějších pokrmů nebo řezů masa s kostí, které byly nejdříve zprudka opečeny nad přímým teplem.

V případě nepřímého tepla dochází k ohřevu z obou stran grilu nebo pouze z jedné strany grilu. Jídlo je umístěno nad tou částí grilovacího roštu, kde se nenachází zapálené dřevěné uhlí (A).

Sálavé a kondukční teplo stále hrají určitou roli, která však v případě nepřímého grilování není tak výrazná. Je-li však poklop grilu náležitě zavřený, vzniká jiný druh tepla: konvekční teplo. Teplota vzrůstá, teplo se odráží od poklopu a vnitřních povrchů grilu a koluje prostorem, aby se pokrm pomalu griloval ze všech stran.

Konvekční teplo neopéká povrch pokrmu stejným způsobem jako sálavé a kondukční teplo. Griluje ho jemněji a až do středu, podobně jako teplo v troubě.

Odměrování a přidávání dřevěného uhlí pro nepřímé teplo

*K odměrování kusového dřevěného uhlí použijte odměrku, která se dodává s grilem.

Průměr grilu	Brikety z dřevěného uhlí		Kusové dřevěné uhlí (buk)*		Kusové dřevěné uhlí (mix)*	
	Brikety na první hodinu (jedna strana)	Brikety pro přiložení na každou další hodinu (jedna strana)	Dřevěné uhlí na první hodinu (jedna strana)	Dřevěné uhlí pro přiložení na každou další hodinu (jedna strana)	Dřevěné uhlí na první hodinu (jedna strana)	Dřevěné uhlí pro přiložení na každou další hodinu (jedna strana)
Go-Anywhere®	6 briket	2 brikety	½ odměrky (0,30 kg)	1 hrst	¼ odměrky	1 hrst
37 cm	7 briket	5 briket	½ odměrky (0,30 kg)	¼ odměrky	½ odměrky	¼ odměrky
47 cm	15 briket	7 briket	½ odměrky (0,30 kg)	1 hrst	½ odměrky	1 hrst



Používejte rukavice

Při používání grilu na dřevěné uhlí mějte vždy na rukou grilovací rukavice. Odvětrání, regulátory a vana grilu jsou během procesu grilování horké, takže vždy dbejte na ochranu rukou a předloktí.

Nepoužívejte tekutý podpalovač

Nepoužívejte tekutý podpalovač, protože může dojít k tomu, že jídlo získá chemickou chuť. Zapalovací komíny (prodávají se samostatně) a podpalovací kostky (prodávají se samostatně) představují daleko čistší a efektivnější způsob zapalování dřevěného uhlí.

Předehtávání grilu

Předehtání grilu se zavřeným poklopem po dobu 10 až 15 minut slouží k přípravě grilovacího roštu. Když veškeré dřevěné uhlí žhne rudě, teplota pod poklopem by měla dosahovat 260 °C. Teplota uvolňuje jakékoli kousky jídla, které visejí na roštu, takže se poté snadno odstraní kartáčem na gril se štětinami z nerezové oceli. Při předehtávání grilu se rošt dostatečně rozpálí, aby se na něm jídlo řádně upeklo, a zároveň zabraňuje přichycení jídla na rošt.

Poznámka: Používejte kartáč na gril se štětinami z nerezové oceli. Najdete-li na grilovacím roštu nebo v kartáči uvolněnou štětinu, je kartáč nutno vyměnit.

Olejem potřete maso, nikoli rošt

Olej zamezuje tomu, aby se jídlo přichytilo k roštu a také zvýrazňuje jeho chuť a dodává mu vlhkost. Lehké potřetí nebo postříkání pokrmu olejem funguje lépe než potřetí roštu.

Vzduch musí proudit

Oheň z dřevěného uhlí potřebuje vzduch. Poklop by měl být co nejdéle a nejčastěji zavřený, ale klapka poklopu a větrací průduch vany musejí zůstat v otevřeném stavu. Pravidelně odstraňujte ze dna grilu popel, aby se zamezilo ucpání odvětrání.

Vždy s poklopem

Existují čtyři důležité důvody, proč by poklop měl být co nejdéle a nejčastěji zavřený.

1. Udržuje rošt dostatečně horký, aby se jídlo opeklo.
2. Zkracuje čas grilování a zamezuje vyschnutí pokrmu.
3. Zachytává kouř, který vzniká, když se tuk a šťávy uvnitř grilu mění v páru.
4. Díky omezení množství kyslíku zamezuje prudkým vzplanutím.

Zkroťte plamen

K prudkým vzplanutím dochází, což je dobře, protože tak se opálí povrch toho, co grilujete. Příliš mnoho prudkých vzplanutí však může mít za následek spálení pokrmu. Poklop by měl být co nejdéle a nejčastěji zavřený. Dochází tak k omezení množství kyslíku uvnitř grilu, což pomáhá uhasit jakákoli prudká vzplanutí. Dostávají-li se plameny mimo kontrolu, přesuňte jídlo dočasně na nepřímé teplo, dokud nepohasnou.

Sledujte čas a teplotu

Grilujete-li v chladnějším klimatu nebo ve vyšší nadmořské výšce, časy grilování jsou delší. Za silného větru teplota grilu na dřevěné uhlí vzroste, takže v takových situacích zůstávejte vždy v jeho blízkosti a nezapomínejte, že poklop musí být co nejdéle a nejčastěji zavřený, aby teplo neunikalo.

Mrazené, nebo čerstvé?

Bez ohledu na to, zda grilujete mrazené, nebo čerstvé maso, řiďte se bezpečnostními pokyny na balení a vždy jej grilujte, dokud nedosáhne doporučené vnitřní teploty. Grilování mrazeného masa bude trvat déle a podle typu pokrmu budete při jeho grilování nejspíše potřebovat více paliva.

Udržujte gril v čistotě

Aby váš gril vypadal a griloval i v budoucnosti dobře, řiďte se několika základními pokyny k jeho údržbě.

- Aby bylo zajištěno řádné proudění vzduchu a lepší grilování, odstraňte před použitím nahromaděný popel a staré dřevěné uhlí ze dna kotle a nádoby na popel. Než to provedete, ujistěte se, že veškeré dřevěné uhlí zhaslo a gril je chladný.
- Na vnitřní straně poklopu můžete zaznamenat šupinky vypadající jako „nános barvy“. Mastnota a kouřová pára během používání pomalu uhelnatí a usazují se na vnitřní straně poklopu. Zuhelnatělou mastnotu z vnitřní strany poklopu odstraňte kartáčem na gril se štětinami z nerezové oceli. Aby se co nejvíce zabránilo dalšímu usazování nánosů, lze po grilování, když je gril ještě vlažný (nikoli horký), vnitřní stranu poklopu otřít papírovým ubrouskem.
- Používáte-li gril v obzvláště drsném prostředí, je nutno čistit jej zvenku častěji. Kyselý déšť, chemikálie a slaná voda mohou způsobit korozi povrchů. Společnost Weber doporučuje otřít vnější část grilu vlažnou mýdlovou vodou. Po tomto kroku gril opláchněte a důkladně osušte.
- Při čištění povrchů grilu nepoužívejte ostré předměty ani abrazivní čisticí prostředky.



Není-li uvedeno jinak, časy grilování hovězího a jehněčího masa vycházejí z definice střední propečenosti organizace USDA. Řezy, tloušťky, hmotnosti a časy grilování jsou pouze ilustrativní. Časy grilování ovlivňují faktory jako nadmořská výška, vítr a venkovní teplota.

Recepty a tipy pro grilování jsou k dispozici na www.weber.com.

	Tloušťka / hmotnost	Celkový přibližný čas grilování	
ČERVENÉ MASO	Steak: New York strip (z vys. roštěnce), Porterhouse, Rib-eye (střed níz. roštěnce), T-bone, a filet mignon (svíčková)	tloušťka 1,9 cm tloušťka 2,5 cm tloušťka 5 cm	4 až 6 minut přímý způsob za vysoké teploty 6 až 8 minut přímý způsob za vysoké teploty 14 až 18 minut zprudka opečte 6 až 8 minut přímým způsobem za vysoké teploty, a grilujte 8 až 10 minut nepřímým způsobem za vysoké teploty
	Steak z hovězího pupku (Flank Steak)	0,7 až 0,9 kg, tloušťka 1,9 cm	8 až 10 minut přímý způsob za střední teploty
	Karbanátek z hovězího masa nebo hamburger	tloušťka 1,9 cm	8 až 10 minut přímý způsob za střední teploty
	Jemná svíčková	1,4 až 1,8 kg	45 až 60 minut 15 minut přímým způsobem za střední teploty, a grilujte 30 až 45 minut nepřímým způsobem za střední teploty
VEPŘOVÉ	Klobása: čerstvá	85 g kus	20 až 25 minut přímý způsob za nízké teploty
	Kotleta: bez kosti nebo s kostí	tloušťka 1,9 cm	6 až 8 minut přímý způsob za vysoké teploty
		tloušťka 3,2 až 3,8 cm	10 až 12 minut zprudka opečte 6 minut přímým způsobem za vysoké teploty, a grilujte 4 až 6 minut nepřímým způsobem za vysoké teploty
	Žebra: vepřová žebra (baby back, spareribs)	1,4 až 1,8 kg	1½ až 2 hodiny nepřímý způsob za střední teploty
	Žebra: farmářská, s kostí	1,4 až 1,8 kg	1½ až 2 hodiny nepřímý způsob za střední teploty
Jemná svíčková	0,5 kg	30 minut zprudka opečte 5 minut přímým způsobem za vysoké teploty, a grilujte 25 minut nepřímým způsobem za střední teploty	
DRŮBEŽ	Kuřecí prsa: vykostěná, zbavená kůže	170 až 225 g	8 až 12 minut přímý způsob za střední teploty
	Kuřecí stehno: vykostěné, zbavené kůže	115 g	8 až 10 minut přímý způsob za střední teploty
	Kuřecí kousky: s kostí, mix	85 až 170 g	36 až 40 minut 6 až 10 minut přímým způsobem za nízké teploty, 30 minut nepřímým způsobem za střední teploty
	Kuře: celé	1,8 až 2,3 kg	1 až 1¼ hodiny nepřímý způsob za střední teploty
	Farmářské kuře	0,7 až 0,9 kg	60 až 70 minut nepřímý způsob za střední teploty
	Krůta: vcelku, bez nádivky	4,5 až 5,5 kg	2 až 2½ hodiny nepřímý způsob za střední teploty
MOŘSKÉ PRODUKTY	Ryby, filety, steaky: halibut, chňapal červený, losos, mořský okoun, mečoun, tuňák	tloušťka 0,6 až 1,3 cm	3 až 5 minut přímý způsob za střední teploty
		tloušťka 2,5 až 3,2 cm	10 až 12 minut přímý způsob za střední teploty
	Ryby: celé	0,5 kg	15 až 20 minut nepřímý způsob za střední teploty
		1,4 kg	30 až 45 minut nepřímý způsob za střední teploty
Krevety	42 g	2 až 4 minuty přímý způsob za vysoké teploty	
ZELENINA	Chřest	1,3 cm v průměru	6 až 8 minut přímý způsob za střední teploty
	Kukuřice	se slupkou	25 až 30 minut přímý způsob za střední teploty
		bez slupky	10 až 15 minut přímý způsob za střední teploty
	Houby	shiitake nebo žampion	8 až 10 minut přímý způsob za střední teploty
		žampion	10 až 15 minut přímý způsob za střední teploty
	Cibule	půlená	35 až 40 minut nepřímý způsob za střední teploty
		plátky o tloušťce 1,3 cm	8 až 12 minut přímý způsob za střední teploty
	Brambory	celé	45 až 60 minut nepřímý způsob za střední teploty
plátky o tloušťce 1,3 cm		9 až 11 minut předvařte po dobu 3 minut a grilujte 6 až 8 minut přímým způsobem za střední teploty	

Ujistěte se, že jídlo se pohodlně vejde na gril se zavřeným poklopem a že mezi jídlem a hranou poklopu zůstává prostor přibližně 2,5 cm.

Tipy pro grilování

- Steaky, rybí filety, kuřecí kousky bez kostí a zeleninu grilujte přímým způsobem po dobu uvedenou v tabulce (nebo do stavu požadované propečenosti) a jídlo jednou, přibližně v polovině času grilování, otočte.
- Pečeně, celou drůbež, kousky drůbeže včetně kostí, celé ryby a silnější kusy masa grilujte nepřímým způsobem po dobu uvedenou v tabulce (nebo do doby, než teploměr s okamžitým odečítáním zaznamená požadovanou vnitřní teplotu masa).
- Po grilování nechte před krájením pečeně, větší kusy masa a silné kotlety a steaky odležet 5 až 10 minut. Vnitřní teplota masa během této doby vzroste o 5 až 10 stupňů.
- Chcete-li umocnit chuť dřeva, zvažte přidání odštěpků či kousků tvrdého dřeva (namočených ve vodě po dobu alespoň 30 minut a osušených) nebo navlhčených bylin, jako je např. rozmarýn, tymián nebo bobkový list. Mokrě dřevu nebo byliny položte přímo na uhlíky těsně předtím, než začnete grilovat.
- Před grilováním nechte jídlo rozmrazit. Pokud se rozhodnete grilovat mražené jídlo, počítejte s delším časem grilování.

Tipy ohledně bezpečnosti pokrmů

- Maso, ryby ani drůbež nerozmrazujte při pokojové teplotě. Rozmrazujte v ledničce.
- Před začátkem přípravy pokrmů a po práci s čerstvým masem, rybami a drůbeží si důkladně umyjte ruce v teplé mýdlové vodě.
- Grilované pokrmy nikdy neodkládejte na stejný talíř, kde byly pokrmy v syrovém stavu.
- Veškeré nádoby a kuchyňské náčiní, které bylo v kontaktu se syrovým masem či rybami, omyjte teplou vodou se saponátem a opláchněte.



Nedodržanie pokynov týkajúcich sa RIZÍK, VÝSTRAH a UPOZORNENÍ uvedených v tomto návode na používanie môže viesť k vážnemu telesnému zraneniu alebo usmrteniu, k vzniku požiaru alebo výbuchu a následnému poškodeniu majetku.

Pred obsluhou tohto grilu si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné informácie uvedené v tomto návode.

RIZIKÁ

- ⚠ Nepoužívajte v uzavretom priestore! Tento gril je určený výhradne na použitie vo vonkajšom prostredí s dostatočným vetraním, pričom nie je určený a nemal by sa nikdy používať ako vykurovacie zariadenie. Pri použití v uzavretom priestore hrozí nahromadenie jedovatých výparov, ktoré môžu spôsobiť vážne poškodenie zdravia alebo smrť.
- ⚠ Gril nepoužívajte v garáži, budovách, krytých priechodoch ani v inom uzatvorenom priestore.
- ⚠ Na podpálenie dreveného uhlia nepoužívajte benzín, alkohol ani iné vysoko prchavé kvapaliny. Ak na podpálenie dreveného uhlia použijete tekutý podpaľovač (neodporúča sa), pred samotným podpálením dreveného uhlia odstráňte akúkoľvek kvapalinu, ktorá mohla vytečť cez vetracie otvory na kotli.
- ⚠ Nepri dávajte tekutý podpaľovač ani drevené uhlie napustené podpaľovačom do horúceho alebo teplého dreveného uhlia. Po použití tekutý podpaľovač uzatvorte a umiestnite do bezpečnej vzdialenosti od grilu.
- ⚠ Dbajte na to, aby sa v blízkosti grilovania nevyskytovali prchavé látky ani horľavé kvapaliny, ako sú benzín, alkohol, atď., ani žiadny horľavý materiál.

VÝSTRAHY

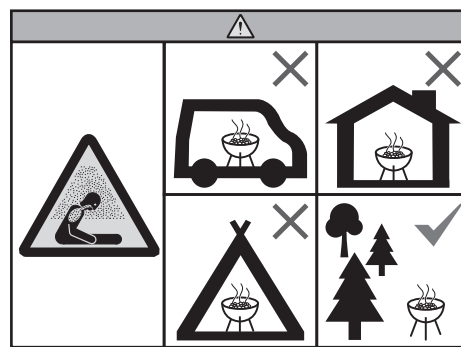
- ⚠ Nepoužívajte tento gril, pokiaľ nie je kompletne zmontovaný. Tento gril musí byť zmontovaný presne podľa návodu na montáž. Nesprávna montáž môže viesť k ohrozeniu zdravia.
- ⚠ Nikdy nepoužívajte gril bez namontovaného zachytávača popola.
- ⚠ Nepoužívajte tento gril pod žiadnou horľavou konštrukciou.
- ⚠ Požitie alkoholu, užitie liekov na predpis alebo bez predpisu môže narušiť schopnosť používateľa správne zmontovať alebo bezpečne obsluhovať gril.
- ⚠ Pri obsluhu grilu dbajte na opatrnosť. Počas grilovania alebo čistenia je gril horúci a nikdy sa nesmie nechať bez dozoru.
- ⚠ VÝSTRAHA! Toto grilovacie zariadenie sa zohreje na veľmi vysokú teplotu, počas používania sa nesmie premiestňovať.
- ⚠ VÝSTRAHA! Zabráňte prístupu detí a domácich zvierat.
- ⚠ VÝSTRAHA! Nepoužívajte lieh ani benzín na zapalovanie či opätovné zapalovanie! Používajte len prostriedky na zapalovanie, ktoré vyhovujú norme EN 1860-3!
- ⚠ Tento gril značky Weber® nie je určený na inštalovanie v rekreačných vozidlách ani člnoch.
- ⚠ Gril nepoužívajte vo vzdialenosti menšej ako 1,5 m od akéhokoľvek horľavého materiálu. Medzi horľavé materiály patria, okrem iného aj drevo alebo impregnované drevené dosky, terasy a verandy.
- ⚠ Vždy uchovávajte gril na bezpečnom, rovnom povrchu, mimo dosah horľavého materiálu.
- ⚠ Neumiestňujte gril na sklo alebo horľavý povrch.
- ⚠ Gril nepoužívajte pri silnom vetre.
- ⚠ Počas zapalovania alebo používania grilu nepoužívajte oblečenie s voľnými rukávami.
- ⚠ Nikdy nezisťujte teplotu grilovacieho roštu ani roštu určeného na drevené uhlie, popola, dreveného uhlia či grilu dotykom.
- ⚠ Po ukončení grilovania drevené uhlie zahaste. Ak chcete drevené uhlie zhasiť, zatvorte vetrací otvor na kotli a vetrací prieduch na veku, a umiestnite veko na kotol.



- ⚠ Pri príprave pokrmu, nastavovaní vetracích otvorov (prieduchov), prikladaní dreveného uhlia a manipulácii s teplomerom či vekom používajte žiaruvzdorné grilovacie rukavice.
- ⚠ Používajte vhodné pomôcky s dlhými, žiaruvzdornými rukoväťami.
- ⚠ Drevené uhlie kladte vždy na hornú časť (spodného) roštu určeného na drevené uhlie. Neumiestňujte drevené uhlie priamo na dno kotla.
- ⚠ Neopierajte sa o stôl a nepreťažujte ho po stranách.
- ⚠ Nepoužívajte držiak veka Tuck-Away™ ako rukoväť na dvíhanie alebo premiestňovanie grilu.
- ⚠ Nevešajte veko na rukoväť kotla.

- ⚠ Nikdy nevyhadzujte horúce drevené uhlie na miesta, kde by naň mohol niekto stúpiť alebo kde hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru. Nikdy nevyhadzujte popol ani drevené uhlie skôr ako sa úplne zahasia.
- ⚠ Gril neuskladňujte, pokiaľ popol a drevené uhlie nie sú úplne uhasené.
- ⚠ Neodstraňujte popol, kým sa všetko drevené uhlie úplne nespáli, nezahasí a gril úplne nevychladne.
- ⚠ Elektrické vodiče a káble uchovávajte mimo horúcich povrchov grilu a mimo oblastí s intenzívnou premávkou.

⚠ **VAROVANIE!** Nepoužívajte gril v stiesnených a/alebo obytných priestoroch, ako napr. domy, stany, karavany, mobilné domy, lode. Nebezpečenstvo fatálnej otravy kyslíčnikom uhoľnatým.



UPOZORNENIA

- ⚠ Nepoužívajte vodu na reguláciu náhleho vzplanutia ani na zahasenie dreveného uhlia.
- ⚠ Vystlanie kotla hliníkovou fóliou znemožní prúdenie vzduchu. Pri príprave pokrmu nepriamym grilovaním použite namiesto toho odkvapkávaciu tácku na zachytenie výpeku z mäsa.
- ⚠ Pravidelne kontrolujte, či na kefách na gril nedochádza k uvoľňovaniu štetín a nadmernému opotrebovaniu. Ak sa na grilovacom rošte alebo na kefe nájdu akékoľvek uvoľnené štetiny, kefu vymeňte. Spoločnosť Weber odporúča zakúpiť novú kefu na gril so štetinami z nerezovej ocele začiatkom každého grilovacieho obdobia.



Ďakujeme, že ste si kúpili výrobok WEBER®. Spoločnosť Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("Weber") je hrdá na to, že môže dodávať bezpečný, trvanlivý a spoľahlivý výrobok.

Toto je dobrovoľná záruka spoločnosti Weber, ktorú vám poskytujeme bez akéhokoľvek ďalšieho poplatku. Obsahuje informácie, ktoré budete potrebovať pri oprave výrobku WEBER® v nepravdepodobnom prípade poruchy alebo zlyhania.

Podľa príslušných zákonov má zákazník niekoľko práv v prípade, že je produkt chybný. Medzi tieto práva patria dodatočný výkon alebo výmena, zľava z kúpnej ceny a kompenzácia. V Európskej únii napríklad je to dvojiročná zákonná záruka začínajúca dňom odovzdania produktu. Tieto a iné zákonné práva nie sú ovplyvnené poskytnutím tejto záruky. V skutočnosti táto záruka poskytuje ďalšie práva majiteľovi, ktoré sú nezávislé od zákonnej záruky.

DOBROVOĽNÁ ZÁRUKA WEBER

Spoločnosť Weber poskytuje záruku majiteľovi výrobku WEBER® (alebo v prípade daru či propagačnej akcie osobe, pre ktorú bol výrobok ako darček alebo propagačná položka kúpená), že výrobok WEBER® nebude obsahovať chyby materiálu a spracovania na obdobie uvedené nižšie v prípade montáže a prevádzky v súlade s pokynmi uvedenými v dodávanej Používateľskej príručke. (Poznámka: v prípade straty Používateľskej príručky WEBER® nájdete náhradnú príručku online na adrese www.weber.com alebo na adrese konkrétnej krajiny, na ktorú bude majiteľ presmerovaný.) Pri bežnom používaní a údržbe v rodinnom dome alebo byte spoločnosť Weber zaručuje v rozsahu tejto záruky opravu alebo výmenu chybných dielov v príslušnom období a v rámci obmedzení a vylúčení uvedených nižšie. V ROZSAHU POVOLENOM PRÍSLUŠNÝM ZÁKONOM SA TÁTO OBMEDZENÁ ZÁRUKA PREDLŽUJE LEN PŮVODNÉMU MAJITEĽOVI A NIE JE MOŽNÉ JU PRENIEŠŤ NA ĎALŠÍCH MAJITEĽOV, OKREM PRÍPADU DARČEKOV A PROPAGAČNÝCH POLOŽIEK AKO JE UVEDENÉ VYŠŠIE.

ZODPOVEDNOSTI MAJITEĽA V PLATNOSTI TEJTO ZÁRUKY

Ak chcete zaistiť bezproblémové krytie zárukou, je dôležité (ale nevyžaduje sa) zaregistrovať výrobok WEBER® online na adrese www.weber.com alebo na adrese konkrétnej krajiny, na ktorú bude majiteľ presmerovaný.) Odložte si tiež originálny doklad o kúpe alebo faktúru. Zaregistrovaním výrobku WEBER® potvrdíte krytie zárukou a vytvoríte spojenie medzi sebou a spoločnosťou Weber pre prípad, že vás budeme musieť kontaktovať.

Vyššie uvedená záruka platí len vtedy, ak sa majiteľ dokáže dôkladne starať o svoj výrobok WEBER® a dodržať všetky pokyny na montáž, používanie a preventívnu údržbu, ako je uvedené v dodávanej Používateľskej príručke, pokiaľ nepreukáže, že chyba alebo porucha je nezávislá od nedodržania vyššie uvedených povinností. Ak bývate pri pobreží mora alebo ste umiestnili výrobok v blízkosti bazény, údržba zahŕňa bežné umývanie a oplachovanie vonkajších povrchov, ako je uvedené v dodávanej Používateľskej príručke.

VYBAVOVANIE/VYLÚČENIE ZÁRUKY

Ak ste presvedčení, že máte diel na ktorý sa vzťahuje táto záruka, obráťte sa na Zákaznícky servis spoločnosti Weber na našej webovej adrese www.weber.com alebo na adrese konkrétnej krajiny, na ktorú bude majiteľ presmerovaný. Po preskúmaní spoločnosť Weber opraví alebo vymení (na základe svojho rozhodnutia) chybný diel, na ktorý sa vzťahuje táto záruka. V prípade, že oprava alebo výmena nebude možná, spoločnosť Weber sa môže rozhodnúť vymeniť príslušný gril za nový v rovnakej alebo vyššej hodnote. Spoločnosť Weber vás môže požiadať o vrátenie dielov na preskúmanie a prepravné náklady budú dopredu preplatené.

Táto ZÁRUKA sa nevzťahuje na poškodenie, zhoršenie kvality, stratu intenzity farby alebo hrdzavenie, za ktoré nie je spoločnosť Weber zodpovedná, spôsobené:

- nesprávnym používaním, zneužívaním, úpravou, nesprávnou aplikáciou, vandalizmom, nesprávnou inštaláciou alebo nesprávnym vykonaním bežnej a pravidelnej údržby,
- hmyzom (napr. pavúkmi) a hlodavcami (napr. veвериčkami) vrátane, ale nie výhradne na rúrkach horáka alebo plynových hadičiach,
- vystavením morskému vzduchu alebo zdrojom chlóru ako sú bazény, horúce bazény alebo vírivky,
- nepriaznivými poveternostnými podmienkami ako sú krúpy, hurikány, zemetrasenia, cunami, prívalové vlny alebo búrky.

Ak použijete alebo nainštalujete na výrobok WEBER® diely, ktoré nie sú originálne diely Weber, táto záruka stratí platnosť a všetky následné škody ňou nebudú kryté. Akákoľvek úprava plynového grilu, ktorá nebola schválená spoločnosťou Weber a nevykonaná ju oprávnený servisný technik ruší platnosť tejto záruky.

ZÁRUČNÉ DOBY VÝROBKU

Kotol, veko a stredný kruh:
10 rokov, na odolnosť voči prehrdzaveniu a prepáleniu

Jednodotykový čistiaci systém One-Touch™:
5 rokov, na odolnosť voči prehrdzaveniu a prepáleniu

Plastové komponenty:
5 rokov, nevzťahuje sa na vyblednutie alebo stratu farby

Všetky ostatné časti:
2 roky

VYLÚČENIE ZODPOVEDNOSTI

OKREM ZÁRUKY A VYLÚČENÍ ZODPOVEDNOSTI, AKO JE OPÍSANÉ V TOMTO VYHLÁSENÍ O ZÁRUKU, NIE JE TU VÝSLOVNE ŽIADNA ĎALŠIA ZÁRUKA ANI TU NIE SÚ UVEDENÉ DOBROVOĽNÉ VYHLÁSENIA ZODPOVEDNOSTI, KTORÉ PREKRAČUJÚ ZÁKONNÚ ZODPOVEDNOSŤ PRE SPOLOČNOSŤ WEBER. SÚČASNÉ VYHLÁSENIE O ZÁRUKU TIEŽ NEOBMEDZUJE ANI NEVYLUČUJE SITUÁCIE ALEBO NÁROKY, PRI KTORÝCH MÁ SPOLOČNOSŤ WEBER ZÁKONNÚ ZODPOVEDNOSŤ, AKO JE PREDPÍSANÉ ŠTÁTUTOM.

ŽIADNA ZÁRUKA NEPLATÍ PO SKONČENÍ PRÍSLUŠNÝCH OBDOBÍ TEJTO ZÁRUKY. ŽIADNE INÉ ZÁRUKY POSKYTNUTÉ AKOUKOLYVEK OSOBOU, VRÁTANE PREDAJCU ALEBO MALOOBCHODNÍKA VZŤAHUJÚCE SA NA AKÝKOLYVEK VÝROBK (AKO JE AKÉKOLYVEK "ROZŠÍRENÉ ZÁRUKY"), NIE SÚ PRE SPOLOČNOSŤ WEBER ZÁVÄZNÉ. VÝHRADNÝM OPATRENÍM TEJTO ZÁRUKY JE OPRAVA ALEBO VÝMENA DIEĽU ALEBO VÝROBKU.

V ŽIADNOM PRÍPADE, V RÁMCI PLATNOSTI TEJTO DOBROVOĽNEJ ZÁRUKY, NIE JE NÁHRADA AKÉHOKOLYVEK DRUHU VYŠŠIA NEŽ SUMA NÁKUPNEJ CENY PREDANÉHO VÝROBKU WEBER®.

VY ODHAĐUJETE RIZIKO A ZODPOVEDNOSŤ ZA STRATU, POŠKODENIE ALEBO ZRANENIE PRE VÁS A VÁŠ MAJETOK ALEBO OSTATNÝCH A ICH MAJETOK, KTORÉ VZNIKAJÚ Z NESPRÁVNEHO POUŽÍVANIA ALEBO ZNEUŽÍVANIA VÝROBKU ALEBO NEDODRŽANIA POKYNOV OD SPOLOČNOSTI WEBER, KTORÉ SÚ UVEDENÉ V DODÁVANEJ POUŽÍVATEĽSKEJ PRÍRUČKE.

DIEĽA A PRÍSLUŠENSTVO VYMENENÉ V OBDOBÍ PLATNOSTI TEJTO ZÁRUKY SÚ V ZÁRUKU LEN DO KONCA VYŠŠIE UVEDENEJ PŮVODNEJ ZÁRUČNEJ DOBY.

TÁTO ZÁRUKA PLATÍ LEN PRE SÚKROMNÉ POUŽÍVANIE V RODINNOM DOME ALEBO BYTE A NEPLATÍ PRE GRILY WEBER POUŽÍVANÉ V KOMERČNÝCH ALEBO KOMUNÁLNYCH PROSTREDIACH, PRÍP. PROSTREDIACH S VIACERÝMI JEDNOTKAMI AKO SÚ RESTAURÁCIE, HOTELY, REZORTY ALEBO NÁJOMNÉ NEHNUTEĽNOSTI.

SPOLOČNOSŤ WEBER MÔŽE ČASOM ZMENIŤ DIZAJN SVOJICH VÝROBKOV. NIČ, ČO JE OBSIAHNUTÉ V TEJTO ZÁRUKU NIE JE POVAŽOVANÉ PRE SPOLOČNOSŤ WEBER AKO ZÁVÄZNÉ NA ZAPRACOVANIE TAKÝCHTO ZMIEN DIZAJNOV DO PREDCHÁDZAJÚCICH VÝROBKOV, ANI TAKÉTO ZMENY NIE SÚ POVAŽOVANÉ ZA PRIZNANIE, ŽE PREDCHÁDZAJÚCE DIZAJNY BOLI CHYBNÉ.

Navštívte stránku www.weber.com, vyberte vašu krajinu a zaregistrujte si svoj gril ešte dnes.



SYSTÉM NA PRÍPRAVU POKRMOV

Technologickému návrhu vášho grilu na drevené uhlie značky Weber® sme venovali dôkladnú pozornosť. Naše grily konštruujeme tak, aby ste si pri ich používaní nemuseli robiť žiadne starosti s náhlym vzplanutím, horúcimi a studenými miestami ani spáleným pokrmom. Zakaždým môžete očakávať skvelý výkon, jednoduché ovládanie a zaručené výsledky.

Kotol a veko

Každý gril na drevené uhlie značky Weber® sa skladá z kotla (A) a veka (B), ktoré sú vyrobené z porcelánom smaltovanej ocele. Táto povrchová úprava zaručuje, že povrch grilu sa nebude nikdy olupovať ani praskať. Reflexný povrch umožňuje konvekčné grilovanie, kedy teplo okolo pokrmu sála veľmi podobným spôsobom, ako v rúre určenej do interiéru, čoho výsledkom je rovnomerné grilovanie celého pokrmu.

Vetracie prieduchy a otvory

Rozhodujúcim faktorom pri grilovaní pomocou dreveného uhlia je vzduch. Čím viac vzduchu sa do grilu dostane, tým bude teplota plameňa vyššia (až do určitého bodu) a tým častejšie sa musí aj dopĺňať palivo. Ak budete udržiavať veko grilu čo najviac zatvorené, nebudete musieť pridávať palivo tak často. Vetracie otvory (C) v spodnej časti grilu by sa mali ponechať otvorené vždy, keď grilujete. Ak si želáte spomaliť rýchlosť horenia, zatvorte vetrací prieduch na veku (D) maximálne do polovice.

Grilovací rošt

Grilovací rošt (E), ktorý je vyrobený z vysokoodolnej plátovanej ocele, poskytuje bohatý priestor na prípravu ktoréhokoľvek z vašich obľúbených jedál.

Rošt na drevené uhlie

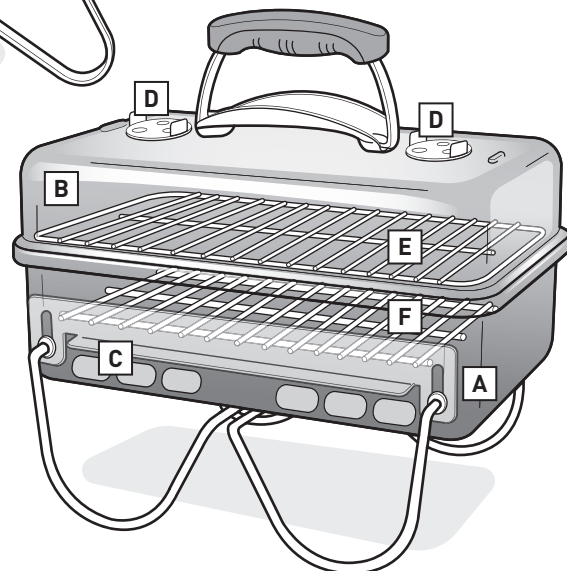
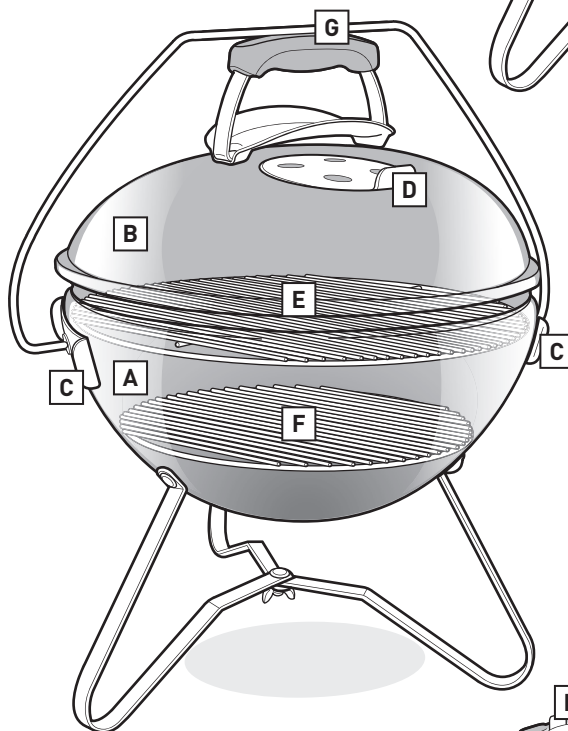
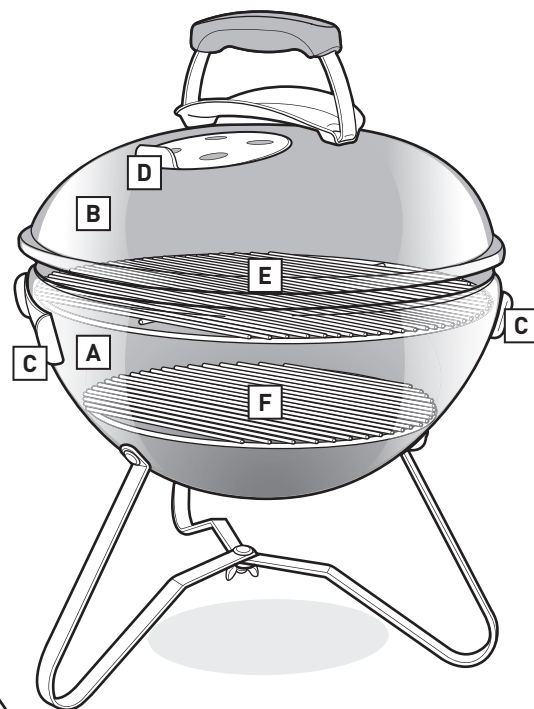
Rošt na drevené uhlie (F) je vyrobený tak, aby odolal teplotám pri spaľovaní dreveného uhlia. Tento trvanlivý rošt, vyrobený z vysokoodolnej ocele, sa nezdeformuje ani neprepáli. Navyše, poskytuje dostatok priestoru na priame alebo nepriame grilovanie, pričom vám umožňuje flexibilné grilovanie ľubovoľným spôsobom.

Špeciálne prvky

Váš gril môže byť vybavený nasledujúcim špeciálnym prvkom:

Systém zaistenia veka Tuck-N-Carry®

Systém zaistenia veka Tuck-N-Carry® (G) umožňuje prenášanie zariadenia a po spustení slúži aj ako držiak veka.





Výber vhodného miesta na grilovanie

- Tento gril je určený výhradne na použitie vo vonkajšom prostredí s dostatočným vetraním. Gril nepoužívajte v garáži, budove, krytom priechode ani v inom uzatvorenom mieste.
- Vždy uchovávajte gril na bezpečnom rovnom povrchu.
- Gril nepoužívajte vo vzdialenosti menšej ako 1,52 m od akéhokoľvek horľavého materiálu. Medzi horľavé materiály patria okrem iného aj drevo alebo impregnované drevené dosky, terasy a verandy

Výber primeraného množstva dreveného uhlia

Výber množstva dreveného uhlia závisí od typu jedla, ktoré sa bude grilovať a od veľkosti grilu. Ak grilujete malé, jemné kusy pokrmov, ktoré vyžadujú menej ako 20 minút tepelnej úpravy, postupujte podľa tabuľky **Dávkovanie a príkladanie dreveného uhlia pri priamom grilovaní**. Ak grilujete väčšie kusy mäsa, ktoré vyžadujú 20 a viac minút tepelnej úpravy, alebo jemné pokrmy, postupujte podľa tabuľky **Dávkovanie a príkladanie dreveného uhlia pri nepriamom grilovaní**. Na dávkovanie primeraného množstva dreveného uhlia použite odmerku dodávanú spolu s grilom. Viac podrobností o rozdieloch medzi priamym a nepriamym grilovaním nájdete uvedené v časti **SPÔSOBY GRILOVANIA**.

Pred prvým grilovaním

Pred prvou prípravou pokrmu sa odporúča gril rozpáliť a palivo udržiavať rozžeravené pod zakrytým vekom, a to minimálne 30 minút.

Príprava grilu na zapálenie

1. Zdvihnute veko. V závislosti od modelu vášho grilu je možné ho umiestniť na bočnú stranu grilu pomocou systému zaistenia veka Tuck-N-Carry®, ktorý po spustení slúži aj ako držiak veka.
2. Vyberte (horný) grilovací rošt z grilu.
3. Vyberte (spodný) rošt určený na drevené uhlie a odstráňte popol alebo kúsky starého dreveného uhlia zo spodnej časti kotla a zachytávača popola (v závislosti od modelu vášho grilu).
4. Otvorte vetrací(ie) otvor(y) na kotli.
5. Do grilu opätovne umiestnite (spodný) rošt určený na drevené uhlie.

Poznámka: Pokyny na použitie tekutého podpalovača boli z tohto návodu zámerne vynechané. Tekutý podpalovač spôsobuje neporiadok a môže zapríčiniť chemickú pachúť pokrmov, zatiaľ čo pri zapalovacích kockách (predávajú sa osobitne) k tomu nedochádza. Ak sa rozhodnete použiť tekutý podpalovač, dodržiavajte pokyny výrobcu a NIKDY ho nepridávajte do horiaceho ohňa.

Zapálenie dreveného uhlia pomocou komínového podpalovača

Najjednoduchší a najúčinnjší spôsob zapálenia akéhokoľvek druhu dreveného uhlia je použitie komínového podpalovača; obzvlášť komínového podpalovača Weber® RapidFire™ (predáva sa osobitne). Pred zapálením komínového podpalovača RapidFire™ si pozorne prečítajte priložené upozornenia a výstrahy.

1. Do spodnej časti komínového podpalovača vložte zopár hárkov zhúžvaného novinového papiera a umiestnite komínový podpalovač na rošt určený na drevené uhlie (A); alebo položte niekoľko zapalovacích kociek do stredu roštu určeného na drevené uhlie a komínový podpalovač umiestnite na ne (B).

2. Naplňte komínový podpalovač dreveným uhlím (C).
3. Čez otvory na boku komínového podpalovača zapáľte zapalovacie kocky alebo noviny (D).
4. Komínový podpalovač nechajte na mieste dovtedy, kým sa drevené uhlie úplne nezapáli. To, či je drevené uhlie úplne zapálené, spoznáte podľa toho, že je pokryté vrstvou bieleho popola.

Poznámka: Skôr ako bude možné umiestniť pokrm na rošt, musia byť zapalovacie kocky úplne spotrebované a drevené uhlie musí byť pokryté popolom. Nezačínajte grilovať, skôr ako bude palivo pokryté vrstvou popola.

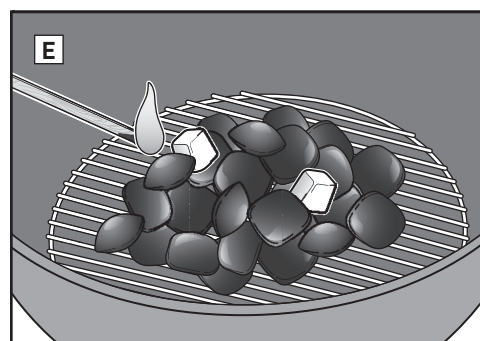
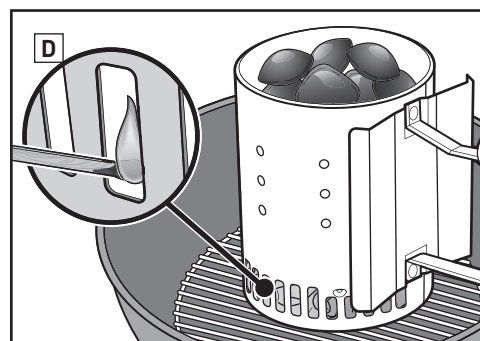
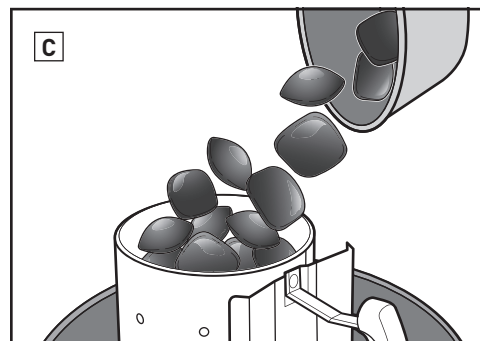
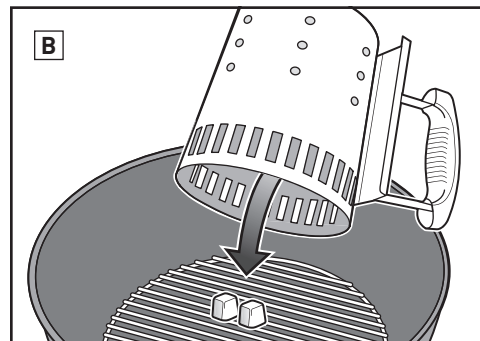
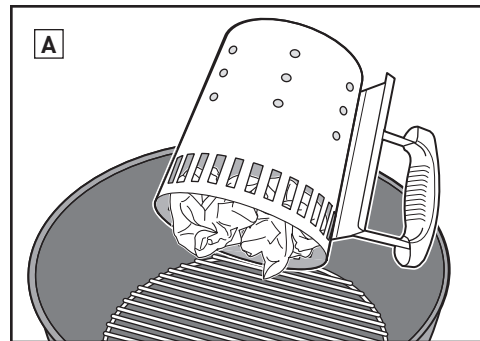
5. Keď je drevené uhlie úplne zapálené, postupujte podľa inštrukcií na nasledujúcich stranách návodu, kde sú uvedené pokyny ako rozložiť drevené uhlie, a následne môžete začať grilovať spôsobom podľa vášho výberu (priamy alebo nepriamy spôsob).

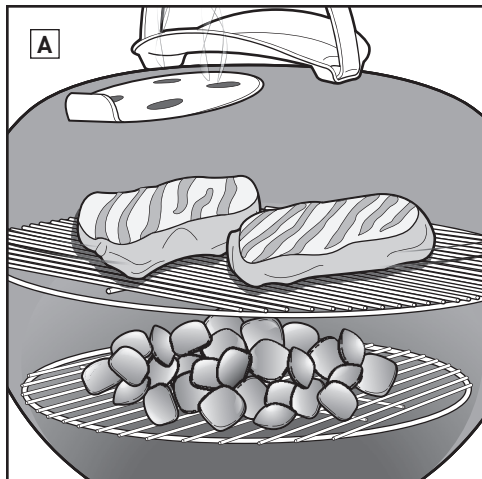
Zapálenie dreveného uhlia pomocou zapalovacích kociek

1. V strede roštu určeného na drevené uhlie (spodný rošt) postavte pyramídu z dreveného uhlia a vložte do nej niekoľko zapalovacích kociek (predávajú sa osobitne) (E).
2. Zapalovacie kocky zapáľte pomocou dlhej zápalky alebo zapalovača. Zapalovacie kocky následne zapália drevené uhlie.
3. Počkajte, kým sa drevené uhlie úplne rozhorí. To, či je drevené uhlie úplne zapálené, spoznáte podľa toho, že je pokryté vrstvou bieleho popola.

Poznámka: Skôr ako bude možné umiestniť pokrm na rošt, musia byť zapalovacie kocky úplne spotrebované a drevené uhlie musí byť pokryté popolom. Nezačínajte grilovať, skôr ako bude palivo pokryté vrstvou popola.

4. Keď je drevené uhlie úplne zapálené, postupujte podľa inštrukcií na nasledujúcich stranách návodu, kde sú uvedené pokyny ako rozložiť drevené uhlie, a následne môžete začať grilovať spôsobom podľa vášho výberu (priamy alebo nepriamy spôsob).





Rozloženie dreveného uhlia pri priamom grilovaní

1. Navlečte si grilovacie rukavice.

Poznámka: Gril vrátane rukoväte a rukoväti vetracích otvorov a prieduchov sa pri grilovaní zohreje na vysokú teplotu. Nezabudnite použiť grilovacie rukavice, aby nedošlo k popáleniu rúk.

2. Keď sa drevené uhlie úplne rozhorí, pomocou dlhých klieští ho rovnomerne rozmiestnite po rošte (B).

3. Do grilu umiestnite grilovací rošt.

4. Veko umiestnite späť na gril.

5. Otvorte vetrací prieduch na veku (C).

6. Predhrievajte rošt približne 10 až 15 minút.

7. Keď je grilovací rošt predhriaty, vyčistite ho pomocou kefy na gril so štetinami z nerezovej ocele (D).

Poznámka: Použite kefu na gril so štetinami z nerezovej ocele. Ak sa na grilovacom rošte alebo na kefe nájdu akékoľvek uvoľnené štetiny, kefu vymeňte.

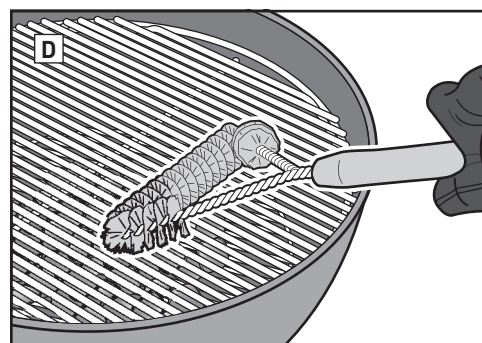
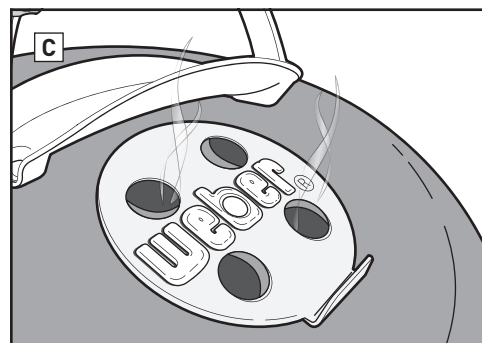
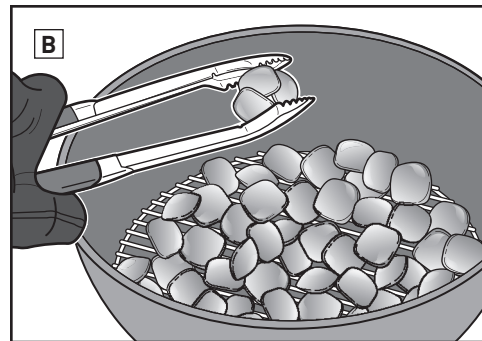
8. Zdvihnite veko a pokrm umiestnite na rošt.

9. Veko umiestnite späť na gril. Dodržiavajte odporúčaný čas grilovania podľa receptu.

Poznámka: Pri otváraní veka grilu počas pečenia sa odporúča vyklopiť veko do strany a nie priamo nahor. Nadvihnutím veka priamo nahor sa môže vytvoriť podtlak, ktorý môže na pokrm zaniest popol.

Keď je grilovanie ukončené...

Zatvorte vetrací prieduch na veku aj vetracie otvory na kotli, aby sa drevené uhlie uhasilo.



Priame grilovanie

Priamy spôsob grilovania sa používa na prípravu menších, jemnejších kusov pokrmov, ktorých tepelná úprava si vyžaduje menej ako 20 minút, napríklad:

- Hamburgery
- Rezne
- Kottlety
- Kebab
- Kúsky kurčaťa bez kostí
- Rybie filé
- Mäkkýše
- Krájaná zelenina

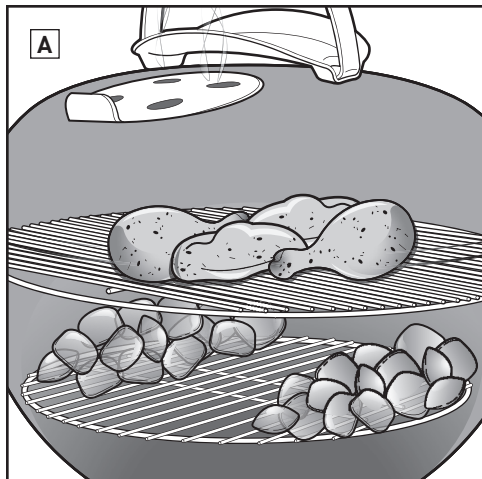
Pri priamom grilovaní sa oheň nachádza priamo pod pokrmom (A). Opeká povrch pokrmov, pričom sa rozvíjajú chute, štruktúra jedla, povrch lahodne skaramelizuje, a zároveň sa pokrmy grilujú smerom dovnútra.

Priamy oheň vytvára sálavé aj vodivé teplo. Sálavé teplo produkované spaľovaním dreveného uhlia rýchlo ugriluje povrch pokrmu, ktorý sa pri ňom nachádza najbližšie. Oheň zároveň zahrieva mriežky grilovacieho roštu, ktorá privádza teplo priamo k povrchu pokrmu a vytvára tie nezameniteľné milé značky po grilovaní.

Dávkovanie a prikladanie dreveného uhlia pri priamom grilovaní

*Pri dávkovaní kusového dreveného uhlia použite odmerku na drevené uhlie, ktorá sa dodáva spolu s grilom.

Priemer grilu	Brikety z dreveného uhlia	Kusové drevené uhlie z bukového dreva*	Kusové drevené uhlie zo zmiešaného dreva*
Go-Anywhere®	13 ks	½ odmerky (0,30 kg)	½ odmerky
37 cm	24 ks	¾ odmerky (0,42 kg)	¾ odmerky
47 cm	30 ks	1 odmerka (0,56 kg)	¾ odmerky



Rozloženie dreveného uhlia pri nepriamom grilovaní

1. Navlečte si grilovacie rukavice.

Poznámka: Gril vrátane rukovätí, vetracieho prieduchu na veko a vetracích otvorov na kotli sa pri grilovaní zahreje na vysokú teplotu. Nezabudnite použiť grilovacie rukavice, aby nedošlo k popáleniu rúk.

2. Keď sa drevené uhlie úplne rozhorí, pomocou dlhých klieští ho rozložte tak, aby bolo rozmiestnené po oboch stranách pokrmu (B). Medzi drevené uhlie sa môže umiestniť odkvapkávacia tácka na zbieranie výpeku.

3. Do grilu umiestnite grilovací rošt.

4. Umiestnite veko na gril.

5. Otvorte vetrací prieduch na veku (C).

6. Predhrievajte rošt približne 10 až 15 minút.

7. Keď je grilovací rošt predhriaty, očistite ho pomocou kefy na gril so štetinami z nerezovej ocele (D).

Poznámka: Použite kefu na gril so štetinami z nerezovej ocele. Ak sa na grilovacom rošte alebo na kefe nájdu akékoľvek uvoľnené štetiny, kefu vymeňte.

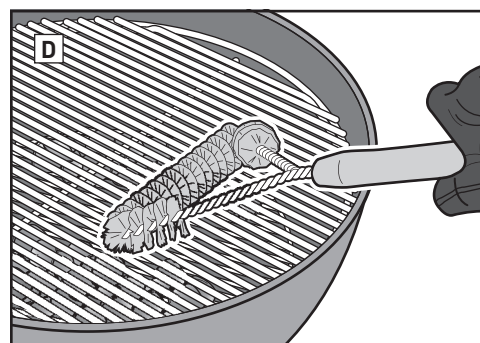
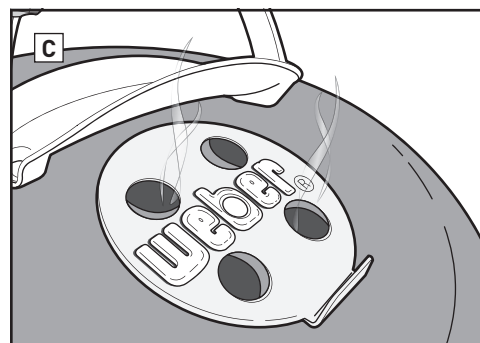
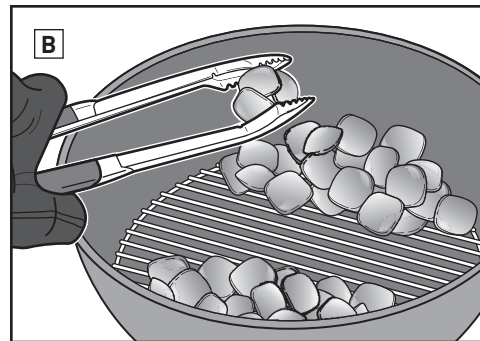
8. Zdvihnite veko a pokrm umiestnite na rošt.

9. Veko umiestnite späť na gril. Dodržiavajte odporúčaný čas grilovania podľa receptu.

Poznámka: Pri otváraní veka grilu počas pečenia sa odporúča vyklopiť veko do strany a nie priamo nahor. Nadvihnutím veka priamo nahor sa môže vytvoriť podtlak, ktorý môže na pokrm zaniest popol.

Keď je grilovanie ukončené...

Zatvorte vetrací prieduch na veku aj vetracie otvory na kotli, aby sa drevené uhlie uhasilo.



Nepriame grilovanie

Nepriame grilovanie sa používa na väčšie kusy mäsa, ktoré na grilovanie vyžadujú 20 a viac minút, alebo na potraviny, ktoré sú príliš jemné a vystavenie pôsobeniu priameho tepla by ich vysušilo alebo spálilo, napríklad:

- Pečené mäso
- Kusy hydiny s kosťou
- Ryba vcelku
- Jemné rybie filé
- Rebrá

Nepriame grilovanie sa môže použiť aj na dopečenie hrubších kusov jedla alebo kusov s kosťami, ktoré boli najprv prudko opečené alebo opražené priamym grilovaním.

Pri nepriamom grilovaní sála teplo len z jednej strany alebo z oboch strán grilu. Pokrm je uložený nad nerozpalenou časťou grilovacieho roštu (A).

Sálavé teplo a vodivé teplo sú faktory, ktoré sa pri nepriamom grilovaní síce vyskytujú, ale nie sú tak intenzívne. Pri správnom postupe grilovania, kedy má byť veko grilu zatvorené, však vzniká ďalší druh tepla: konvekčné teplo. Narastajúce teplo sa odráža od veka i od povrchu vnútorných častí grilu a cirkuláciou pomaly opeká pokrm rovnomerne na všetkých stranách.

Konvekčné teplo neopeká povrch pokrmu takým spôsobom ako sálavé teplo a vodivé teplo. Smerom dovnútra ho prepeká jemnejšie, podobne ako teplo v rúre.

Dávkovanie a prikladanie dreveného uhlia pri nepriamom grilovaní

*Pri dávkovaní kusového dreveného uhlia použite odmerku na drevené uhlie dodanú spolu s vaším grilom.

Priemer grilu	Brikety z dreveného uhlia		Kusové drevené uhlie z bukového dreva*		Kusové drevené uhlie zo zmiešaného dreva*	
	Počet brikiet na prvú hodinu (na každú stranu)	Počet brikiet na priloženie na každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)	Množstvo dreveného uhlia na prvú hodinu (na každú stranu)	Množstvo dreveného uhlia na pridanie na každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)	Množstvo dreveného uhlia na prvú hodinu (na každú stranu)	Množstvo dreveného uhlia na pridanie na každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)
Go-Anywhere®	6 ks	2 ks	½ odmerky (0,30 kg)	1 hrst'	¼ odmerky	1 hrst'
37 cm	7 ks	5 ks	½ odmerky (0,30 kg)	¼ odmerky	½ odmerky	¼ odmerky
47 cm	15 ks	7 ks	½ odmerky (0,30 kg)	1 hrst'	½ odmerky	1 hrst'



Používajte rukavice

Pri obsluhu grilu na drevené uhlie používajte vždy grilovacie rukavice. Počas procesu grilovania sa všetky časti grilu, ako sú vetracie otvory, prieduchy, rukoväte a kotel, zohrejú na vysokú teplotu, preto nezabudnite zabezpečiť ochranu svojich rúk a predlaktí.

Nepoužívajte tekutý podpaľovač

Nepoužívajte tekutý podpaľovač, pretože by mohol spôsobiť chemickú pachuť vášho pokrmu. Komínové podpaľovače (predávajú sa osobitne) a zapalovacie kocky (predávajú sa osobitne) sú oveľa čistejším a účinnejším spôsobom zapálenia dreveného uhlia.

Predhrejte gril

Predhriatím grilu so zatvoreným vekom na 10 až 15 minút sa pripraví grilovací rošt na použitie. Keď je všetko drevené uhlie rozžeravené do červena, teplota pod vekom by mala dosahovať 260 °C. Akékoľvek časti a kúsky pokrmu, ktoré sa uvoľnia teplom, sa zachytia na rošte, čo uľahčuje ich odstránenie pomocou kefy na gril so štetinami z nerezovej ocele. Predhriatím grilu sa rošt zohreje na dostatočne vysokú teplotu tak, aby sa zaistil správny spôsob opekania a tým sa zároveň zabráni prilepeniu pokrmu k roštu.

Poznámka: Použite kefu na gril so štetinami z nerezovej ocele. Ak sa na grilovacom rošte alebo na kefe nájdu akékoľvek uvoľnené štetiny, kefu vymeňte.

Olej nanášajte na pokrm, nie na rošt

Olej zabraňuje prilepeniu pokrmu a dodáva aj chuť a vlhkosť. Jemné nanosenie oleja na pokrm alebo pokropenie pokrmu olejom funguje lepšie ako nanášanie oleja na rošt.

Udržiavajte prúdenie vzduchu

Pri spaľovaní dreveného uhlia je potrebný vzduch. Veko by malo byť počas grilovania čo najviac zatvorené, ale vetrací prieduch na veku a vetrací otvor na kotli udržiavajte v otvorenej polohe. Pravidelne odstraňujte popol zo spodnej časti grilu, aby neblokoval vetracie otvory.

Položte veko na gril

Veko by malo byť počas grilovania čo najviac zatvorené, a to zo štyroch dôležitých dôvodov.

1. Udržiava sa dostatočne vysoká teplota roštu na opekание pokrmu.
2. Skracuje sa doba grilovania a zabraňuje sa vysušeniu pokrmu.
3. Zachytáva sa dym, ktorý sa vytvára pri vyparovaní tukov a štiav v grile.
4. Obmedzením prístupu kyslíka sa zabraňuje náhlemu vzplanutiu.

Regulujte plameň

Náhle vzplanutie sa môže vyskytnúť, čo je dobré, pretože sa tým povrch grilovaného pokrmu opečie; avšak príliš časté vzplanutie môže pokrm spáliť. Veko udržiavajte počas grilovania čo najviac zatvorené. Tým sa obmedzí množstvo kyslíka vo vnútri grilu, čo pomáha znížiť intenzitu náhleho vzplanutia. Ak sa plamene začínajú vymykať spod kontroly, pokrm dočasne presuňte nad nepriame teplo, pokiaľ plamene neustanú.

Sledujte čas a teplotu

Ak grilujete v chladnejšom podnebí alebo vo vyššej nadmorskej výške, čas grilovania sa predĺži. Pri silnom vetre sa teplota grilu zvýši, preto sa od grilu nevzdalujte a nezabudnite udržiavať veko grilu čo najviac zatvorené, aby teplo neunikalo.

Mrazené alebo čerstvé

Či už grilujete mrazený alebo čerstvý pokrm, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale a vždy ho tepelne upravte na odporúčanú vnútornú teplotu. Grilovanie mrazeného pokrmu potrvá dlhšie, čo môže, v závislosti od typu pokrmu, vyžadovať spotrebu väčšieho množstva paliva.

Čistenie

Aby ste aj do budúcnosti zachovali dobrý vzhľad a funkčnosť vášho grilu, dodržiavajte niekoľko základných pokynov na údržbu!

- Aby sa zabezpečilo dostatočné prúdenie vzduchu a lepšie grilovanie, nahromadený popol a staré drevené uhlie zo spodnej časti kotla a zachytávača popola odstráňte pred použitím grilu. Pred čistením skontrolujte, či je všetko drevené uhlie úplne zahasené a gril je chladný.
- Na vnútornej časti veka si môžete všimnúť tenkú vrstvu, ktorá sa podobá náteru. Počas používania grilu sa tukové a dymové výpary oxidáciou menia na uhlík a usádzajú sa na vnútornej časti veka. Zuhoriatený tuk odstráňte zvnútra veka pomocou kefy na gril so štetinami z nerezovej ocele. Ďalšiemu usádzaniu predídete, ak vnútro veka utriete papierovou utierkou po grilovaní, pokiaľ je gril ešte teplý (nie horúci).
- Ak je gril vystavený pôsobeniu obzvlášť nepriaznivého prostredia, je vhodné čistiť vonkajšiu časť grilu častejšie. Kyslý dážď, chemikálie a slaná voda môžu spôsobiť hrdzavenie povrchu grilu. Spoločnosť Weber odporúča umývať vonkajšiu časť grilu teplotou mydlovou vodou. Gril následne opláchnite a dôkladne vysušte.
- Na čistenie povrchu grilu nepoužívajte ostré predmety ani abrazívne čistiace prostriedky.



Pokiaľ nie je uvedené inak, doba prípravy hovädzieho a jahňacieho mäsa sa uvádza podľa definície USDA o strednom stupni úpravy pokrmov. Množstvo mäsa, jeho hrúbka, hmotnosť a doba grilovania sú len orientačné. Faktory, ako napríklad nadmorská výška, vietor a vonkajšia teplota, môžu mať vplyv na dobu prípravy pokrmov.

Recepty a tipy na grilovanie nájdete na stránke www.weber.com.

	Hrúbka/hmotnosť	Príbližná doba grilovania	
TMAVÉ MÄSO	1,9 cm	4 až 6 minút priame grilovanie pri vysokej teplote	
	Steak: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, a filet mignon (sviečkovica)	6 až 8 minút priame grilovanie pri vysokej teplote	
	2,5 cm	14 až 18 minút 6 až 8 minút prudko opekať na priamom grile pri vysokej teplote a 8 až 10 minút nepriame grilovanie pri vysokej teplote	
	5 cm		
	Steak zo slabiny	0,7 - 0,9 kg, 1,9 cm	8 až 10 minút priame grilovanie pri strednej teplote
BRÁVČOVÉ MÄSO	Karbonátky z mletého hovädzieho mäsa	1,9 cm	8 až 10 minút priame grilovanie pri strednej teplote
	Sviečkovica	1,4 - 1,8 kg	45 až 60 minút 15 minút priame grilovanie pri strednej teplote a 30 až 45 minút nepriame grilovanie pri strednej teplote
	Klobása: čerstvá	85 g kúsok	20 až 25 minút priame grilovanie pri nízkej teplote
	Kotleta: bez kosti alebo s kosťou	1,9 cm	6 až 8 minút priame grilovanie pri vysokej teplote
	3,2 - 3,8 cm	10 až 12 minút 6 minút prudko opekať na priamom grile pri vysokej teplote a 4 až 6 minút nepriame grilovanie pri vysokej teplote	
HYDINA	Rebrá: rebrá z mladého prasiatka, bravčové rebrá	1,4 - 1,8 kg	1,5 až 2 hodiny nepriame grilovanie pri strednej teplote
	Rebrá: na vidiecky spôsob, s kosťou	1,4 - 1,8 kg	1,5 až 2 hodiny nepriame grilovanie pri strednej teplote
	Sviečkovica	0,5 kg	30 minút 5 minút prudko opekať na priamom grile pri vysokej teplote a 25 minút nepriame grilovanie pri strednej teplote
	Kuracie prsia: bez kosti, bez kože	170 - 225 g	8 až 12 minút priame grilovanie pri strednej teplote
	Kuracie stehno: bez kosti, bez kože	115 g	8 až 10 minút priame grilovanie pri strednej teplote
MORSKÉ ŽIVOČÍCHY	Kúsok kurčťa: s kosťou, rôzneho druhu	85 - 170 g	36 až 40 minút 6 až 10 minút priame grilovanie pri nízkej teplote, 30 minút nepriame grilovanie pri strednej teplote
	Kurča: vcelku	1,8 - 2,3 kg	1 až 1 hod15 minút nepriame grilovanie pri strednej teplote
	Brojler	0,7 - 0,9 kg	60 až 70 minút nepriame grilovanie pri strednej teplote
	Morka: vcelku, bez plnky	4,5 - 5,5 kg	2 až 2,5 hodiny nepriame grilovanie pri strednej teplote
	Ryba, rybie filé alebo rybaci steak: platesa, chňapáč červený, losos, morský vlk, mečúň, tuniak	0,6 - 1,3 cm	3 až 5 minút priame grilovanie pri strednej teplote
ZELENINA	2,5 - 3,2 cm	10 až 12 minút priame grilovanie pri strednej teplote	
	Ryba: vcelku	0,5 kg	15 až 20 minút nepriame grilovanie pri strednej teplote
	1,4 kg	30 až 45 minút nepriame grilovanie pri strednej teplote	
	Kreveta	42 g	2 až 4 minúty priame grilovanie pri vysokej teplote
	Špargľa	1,3 cm v priemere	6 až 8 minút priame grilovanie pri strednej teplote
	Kukurica	v šupke	25 až 30 minút priame grilovanie pri strednej teplote
	bez šupky	10 až 15 minút priame grilovanie pri strednej teplote	
	Huby	húževnatec jedlý (šii-take) alebo šampiňón	8 až 10 minút priame grilovanie pri strednej teplote
	pečiarka ovčia	10 až 15 minút priame grilovanie pri strednej teplote	
	Cibuľa	rozpolená	35 až 40 minút nepriame grilovanie pri strednej teplote
1,3 cm plátky	8 až 12 minút priame grilovanie pri strednej teplote		
Zemiak	v celku	45 až 60 minút nepriame grilovanie pri strednej teplote	
	1,3 cm plátky	9 až 11 minút predvariť 3 minúty a 6 až 8 minút priame grilovanie pri strednej teplote	

Skontrolujte, či sa pokrm zmestí na gril so zavretým vekom, pričom medzi pokrmom a vekom sa odporúča nechať aspoň 2,5 cm medzeru.

Rady a tipy pri varení

- Steaky, rybie filé, kúsok kurčťa bez kosti a zeleninu grilujte priamo tak dlho, ako je uvedené v tabuľke (alebo podľa vlastnej chuti), pričom pokrm v polovici grilovania otočte.
- Pečené mäso, hydinu v celku, kusy hydiny s kosťami, rybu v celku a hrubšie kusy mäsa grilujte nepriamo tak dlho, ako je uvedené v tabuľke (alebo dovtedy, kým vpichový potravinársky teplomer nezobrazí požadovanú vnútornú teplotu).
- Pred krájaním nechajte pečené mäso, väčšie kusy mäsa a hrubé kotlety a steaky po grilovaní postáť 5 až 10 minút. Počas tejto doby sa zvýši vnútorná teplota mäsa o 5 až 10 stupňov.
- Ak si želáte dodať pokrmu príchut' údenia, pridajte stružliny alebo štiepky tvrdého dreva (ponorené do vody minimálne na 30 minút a odkvapkané) alebo navlhčené čerstvé byliny, ako sú rozmarín, tymian alebo bobkový list. Umiestnite navlhčené drevo alebo byliny priamo na uhlie bezprostredne pred tepelnou úpravou pokrmu.
- Pokrm nechajte pred grilovaním rozmraziť. V opačnom prípade si na prípravu mrazených pokrmov vyčleňte viac času.

Zásady hygieny pri varení

- Mäso, ryby ani hydinu nerozmrazujte pri izbovej teplote. Mrazené potraviny nechajte rozmraziť v chladničke.
- Pred začatím prípravy akéhokoľvek pokrmu a po manipulácii s čerstvým mäsom, rybami a hydinou si dôkladne umyte ruky horúcou vodou a mydlom.
- Nikdy nekladte hotový pokrm na rovnaký tanier, na ktorom bolo predtým surové jedlo.
- Všetky taniere a kuchynské pomôcky, ktoré prišli do kontaktu so surovým mäsom alebo surovou rybou, umyte horúcou vodou so saponátom a opláchnite.