Příručka uživatele grilu na dřevěné uhlí

Performer / Performer Premium 57 cm / 22 palců

Ponechejte si tuto příručku uživatele grilu pro případ, že ji budete někdy potřebovat, pečlivě si ji pročtěte, a pokud budete mít jakékoliv otázky, kontaktujte nás ještě dnes.

Nevyhazujte. Tato příručka uživatele grilu obsahuje důležitá upozornění, jako jsou nebezpečí, varování a výstrahy pro zacházení s produktem. Pokyny k montáži najdete v příručce Průvodce montáží. Gril nepoužívejte v uzavřeném prostoru!

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

BEZPEČNOST

Pokud nebudete VÝSTRAHY, VAROVÁNÍ a UPOZORNĚNÍ uvedené v příručce uživatele grilu dodržovat, může dojit k vážným zraněním či dokonce smrti. Můžete také způsobit požár nebo výbuch, což může vést ke škodám na majetku. Přečtěte si prosím všechny bezpečnostní informace v této Příručce uživatele grilu ještě před tím, než gril začnete používat.

⚠ VAROVÁNÍ! Gril nepoužívejte v uzavřených prostorech! Tento gril je určen pro venkovní použití v dobře větraném prostoru a není určen k používání jako topný mechanismus. Při použití v uzavřených prostorech se hromadí toxické výpary, které mohou poškodit zdraví nebo způsobit smrt.

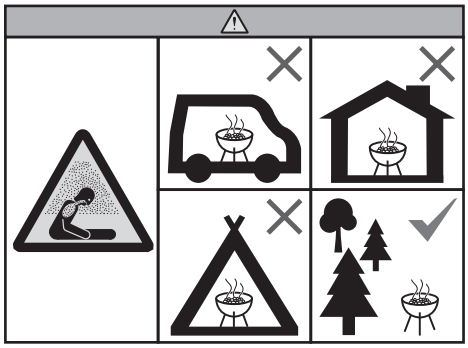
⚠ VAROVÁNÍ! Gril se rozpálí na vysokou teplotu; proto ho za provozu nepřemisťujte.

⚠ VAROVÁNÍ! Děti a domácí mazlíčky držte v bezpečné vzdálenosti od grilu.

⚠ VAROVÁNÍ! K zapalování ani opětovnému zapalování nepoužívejte líh ani benzín! Používejte pouze podpalovací prostředky vyhovující normě EN 1860-3!

⚠ VAROVÁNÍ! Nezačínejte s přípravou pokrmů, dokud nebude palivo na povrchu pokryto popelem.

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



VÝSTRAHY

⚠ Nepoužívejte gril v garáži, budovách, pod přístřešky ani v jiných uzavřených prostorách.

⚠ Nikdy nevstřikujte podpalovací kapalinu ani nevkládejte uhlí namočené do této tekutiny do rozpáleného nebo ještě teplého dřevěného uhlí. Po použití nádobu s podpalovací kapalinou opět uzavřete a odložte ji v bezpečné vzdálenosti od grilu.

⚠ V prostoru, kde používáte gril, neskladujte žádné hořlavé plyny ani kapaliny, jako jsou benzín, alkohol, apod., ani jiné hořlavé materiály.

VAROVÁNÍ

⚠ Tento gril nepoužívejte, pokud všechny jeho části nejsou na svém místě. Gril musí být správně sestaven podle návodu k montáži. Nesprávná montáž může znamenat nebezpečí.

⚠ Nikdy gril nepoužívejte bez zasunuté nádoby na popel.

⚠ Tento gril nepoužívejte pod žádnou hořlavou konstrukcí.

⚠ Požívání alkoholu a užívání předepsaných či nepředepsaných léků může mít negativní vliv na schopnost uživatele gril správně smontovat nebo ho bezpečně provozovat.

⚠ Při používání grilu buďte opatrní. Při grilování a čištění bude gril horký – nikdy jej nenechte bez dozoru.

⚠ K podpálení dřevěného uhlí nikdy nepoužívejte benzín, alkohol, ani jiné vysoce hořlavé kapaliny. Pokud používáte podpalovací kapalinu (což nedoporučujeme), uvědomte si prosím, že zbytky kapaliny se mohou vznítit a způsobit požár pod grilovacím kotlem. Ještě před zažehnutím grilu odstraňte všechny případné zbytky podpalovací kapaliny z popelníku.

⚠ Tento gril není určen pro používání v rekreačních vozidlech nebo lodích.

⚠ Gril nikdy nepoužívejte blíže než 60 cm (2 stopy) od hořlavých materiálů. Hořlavými materiály je myšleno dřevo nebo opracované dřevěné podlahy, terasy, verandy, vinylové obklady, dveře na terasu a jiné hořlavé materiály.

⚠ Gril vždy mějte na bezpečném a vodorovném místě, v jehož okolí nejsou hořlavé materiály.

⚠ Gril nedávejte na sklo ani na hořlavé povrchy.

⚠ Nepoužívejte gril za silného větru.

⚠ Při podpalování grilu a jeho používání nenoste oděv s dlouhými volnými rukávy.

⚠ Nikdy se nedotýkejte grilovacího roštu, roštu na dřevěné uhlí, popela, dřevěného uhlí ani grilu, abyste zjistili, jestli jsou horké.

⚠ Jakmile budete hotovi s přípravou pokrmů, dřevěné uhlí uhaste. K uhašení stačí uzavřít průduchy v grilovacím kotli, poklop a průduch poklopu.

⚠ Při grilování, manipulaci s větracími průduchy, dávkování dřevěného uhlí a manipulaci s teploměrem a poklopem vždy používejte žáruvzdorné grilovací rukavice nebo chňapky (splňující normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší).

⚠ Používejte správné nástroje s dlouhými žáruvzdornými rukojeťmi.

⚠ Dřevěné uhlí vždy dávejte na (spodní) rošt k tomu určený. Nikdy uhlí nedávejte přímo na dno grilovacího kotle.

⚠ Žhavé uhlíky nikdy neponechávejte tam, kde by na ně mohl někdo šlápnout nebo kde by mohly způsobit požár. Nikdy se uhlíků a popela nezbavujte, dokud nebudou naprosto uhašené.

⚠ Při uskladnění grilu musí být popel a uhlíky zcela uhašené.

⚠ Popel nevysypávejte, dokud dřevěné uhlí úplně nevyhoří a nevyhasne a dokud gril nevychladne.

⚠ Udržujte elektrické dráty a kabely v bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů a od míst, kde se pohybuje mnoho osob.

⚠ Toto zařízení není určeno k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem nebo nebyly poučeny ohledně používání zařízení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

VÝSTRAHY

⚠ K uhašení náhlých vzplanutí tuku, ani k uhašení uhlíků nepoužívejte vodu.

⚠ Pokud obalíte grilovací kotel hliníkovou fólií, nedostane se dovnitř žádný vzduch. Místo toho při přípravě pokrmů na nepřímém žáru použijte pro zachycení odkapávajícího tuku hliníkovou misku.

⚠ Grilovací kartáč pravidelně kontrolujte, zda nemá uvolněné štětiny nebo zda není příliš opotřebený. Pokud na grilovacím roštu nebo na kartáči najdete uvolněné štětiny, kartáč vyměňte. Společnost WEBER doporučuje zakoupit nový grilovací kartáč se štětinami z nerezové oceli vždy na začátku každé grilovací sezóny.

⚠ Nezavěšujte poklop na držadlo grilovacím kotle.

DALŠÍ VAROVÁNÍ

⚠ Nepoužívejte držadlo poklopu TUCK-AWAY k přemisťování grilu.

ZÁRUKA

Děkujeme, že jste si zakoupili produkt značky WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, USA („WEBER“) se pyšní tím, že vždy dodává bezpečný, odolný a spolehlivý produkt.

Toto je dobrovolná záruka od společnosti WEBER, kterou Vám poskytujeme bez jakéhokoliv poplatku navíc. Obsahuje informace, které se Vám budou hodit v případě, že se Váš produkt od společnosti WEBER porouchá nebo na něm bude nějaká závada.

Podle platných předpisů má zákazník v případě poruchy produktu několik práv. Tato práva zahrnují právo na náhradní zařízení nebo na výměnu, na snížení kupní ceny nebo právo na kompenzaci. Například v Evropské unii mají výrobky podle právních předpisů dvouletou záruku, která začíná v den, kdy prodejce výrobek předá zákazníkovi. Tato práva a další právní předpisy nejsou námi poskytovanou zárukou dotčeny. Ve skutečnosti tato záruka poskytuje vlastníkovi další dodatečná práva, která jsou nezávislá na těch, jež jsou poskytována zákonem danou zárukou.

DOBROVOLNÁ ZÁRUKA OD SPOLEČNOSTI WEBER

Společnost WEBER zaručuje kupujícímu výrobku WEBER (nebo v případě nákupu dárku nebo nákupu pro reklamní účely člověku, pro něhož byl výrobek zakoupen jako dárek nebo propagační předmět), že produkt WEBER nemá žádné vady materiálu ani konstrukce po níže uvedené časové období, pokud bude sestaven a bude s ním zacházeno dle příručky uživatele grilu. (Poznámka: Pokud příručku uživatele grilu WEBER ztratíte nebo založíte a nebudete ji moci najít, můžete si ji stáhnout na webu www.weber.com nebo na webové stránce pro Vaši zemi, na kterou budete přesměrováni. V rámci běžného soukromého domácího rodinného používání a při správné údržbě souhlasí společnost WEBER, že v rámci této záruky opraví nebo nahradí vadné díly, a to pouze v předem daném časovém období, s omezeními a výjimkami uvedenými níže. V ROZSAHU DANÉM PŘÍSLUŠNÝMI ZÁKONY SE TATO ZÁRUKA TÝKÁ POUZE PŮVODNÍHO KUPCE PRODUKTU A NELZE JI PŘEVÉST NA DALŠÍ MAJITELE KROMĚ PŘÍPADU, KDY JE PRODUKT ZAKOUPEN JAKO DÁREK NEBO PŘEDMĚT URČENÝ PRO PROPAGAČNÍ ÚČELY, JAK BYLO ZMÍNĚNO VÝŠE.

POVINNOSTI MAJITELE DANÉ TOUTO ZÁRUKOU

Pro bezproblémové využití záruky je vhodné (ne však nutné), aby si majitel produkt WEBER zaregistroval na webu www.weber.com nebo na webu pro danou zemi, kam bude přesměrován. Uschovejte si také originální doklad o zakoupení nebo fakturu. Tím, že si produkt od společnosti WEBER zaregistrujete, potvrdíte platnost záruky a získáte přímé spojení se společností WEBER pro případ, že Vás budeme potřebovat kontaktovat.

Výše zmíněná záruka je platná pouze v případě, že majitel věnuje produktu WEBER dostatečnou péči tím, že se řídí návodem k sestavení a správnému používání a provádí preventivní údržbu popsanou v příručce uživatele grilu. Výjimka platí v případě, pokud majitel prokáže, že závada nesouvisí s nedodržováním výše zmíněných povinností. Pokud bydlíte na pobřeží nebo máte produkt umístěn vedle bazénu, údržba zahrnuje pravidelné mytí a otírání vnějších povrchů, což je blíže popsáno v příručce uživatele grilu.

UPLATNĚNÍ ZÁRUKY / ZAMÍTNUTÍ ZÁRUKY

Máte-li dojem, že produkt vykazuje vadu, na kterou se vztahuje tato záruka, kontaktujte prosím zákaznický servis společnosti WEBER pomocí kontaktních údajů, jež naleznete na našich webových stránkách (www.weber.com nebo na webu pro danou zemi, kam budete přesměrováni). Společnost WEBER provede po prošetření podle svého uvážení opravu nebo náhradu vadného dílu, na který se vztahuje tato záruka. Pokud nebude oprava nebo náhrada možná, může společnost WEBER zvolit možnost (podle svého uvážení) nahradit celý gril jiným grilem se stejnou nebo vyšší hodnotou. Společnost WEBER Vás může kontaktovat, abyste díly zaslali k prověření. V takovém případě bude společnost hradit náklady na dopravu.

Tato záruka skončí v případě, že na produktu jsou škody, poruchy, odbarvená místa nebo rez, za které společnost Weber nenese zodpovědnost v případě, že jsou způsobeny:

• úmyslným či neúmyslným nesprávným používáním, úpravami, změnami, zneužitím, vandalismem, zanedbáním, nesprávným postupem při umístění či montáži a zanedbáním běžné pravidelné údržby;

• hmyzem a hlodavci;

• vystavením slanému vzduchu nebo zdrojům chlóru, jako jsou plavecké bazény a horké vany/lázně;

• nepříznivými povětrnostními podmínkami, jako jsou kroupy, hurikány, zemětřesení, vlny tsunami nebo příbojové vlny, tornáda nebo silné bouřky.

Používání nebo montáž jiných dílů než od společnosti WEBER bude mít za následek zánik platnosti této záruky. Tato záruka se zároveň nevztahuje ani na žádné škody způsobené tímto jednáním.

DOBA PLATNOSTI ZÁRUKY NA VÝROBEK

Grilovací kotel a poklop: 10 let, neproreznutí/nepropálení
Nerezové komponenty: 5 let, neproreznutí/nepropálení
Čisticí systém ONE-TOUCH: 5 let, neproreznutí/nepropálení
Plastové díly: 5 let, kromě vyblednutí nebo změny barvy
Všechny zbývající díly: 2 roky

Sériové číslo

Pro budoucí potřeby si sériové číslo Vašeho grilu napište do políčka výše. Sériové číslo je uvedeno na typovém štítku grilu.

8660902
CS
05/27/26

ZŘEKNUTÍ SE ODPOVĚDNOSTI

KROMĚ ZÁRUKY A ZŘEKNUTÍ SE ODPOVĚDNOSTI UVEDENÝCH V TÉTO ZÁRUCE NEEXISTUJÍ ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY ANI DOBROVOLNÁ PROHLÁŠENÍ ODPOVĚDNOSTI ZA ŠKODY, KTERÁ BY SPOLEČNOST WEBER KROMĚ ZÁKONEM DANÝCH POVINNOSTÍ POSKYTOVALA. TATO ZÁRUKA NEOMEZUJE ANI NEVYLUČUJE SITUACE ČI REKLAMACE V PŘÍPADECH, KDY JE ZA NĚ SPOLEČNOST WEBER ODPOVĚDNÁ ZE ZÁKONA.

PO UPLYNUTÍ ZÁRUČNÍ DOBY NEBUDOU PLATIT ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY. ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY POSKYTNUTÉ JAKOUKOLIV OSOBOU VČETNĚ PRODEJCE NEBO OBCHODNÍKA, AŤ UŽ JDE O JAKÝKOLIV PRODUKT (JAKO NAPŘÍKLAD „PRODLOUŽENÁ ZÁRUKA"), NEBUDOU SPOLEČNOST WEBER ZAVAZOVAT. EXKLUZIVNÍ OBNOVENÍ TÉTO ZÁRUKY JE POSKYTNUTO V PŘÍPADĚ OPRAVY NEBO NÁHRADY DÍLU NEBO CELÉHO VÝROBKU.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ TATO DOBROVOLNÁ ZÁRUKA NEZNAMENÁ NÁHRADU JAKÉHOKOLIV VÝROBKU OD SPOLEČNOSTI WEBER ZA VÝROBEK S VYŠŠÍ NÁKUPNÍ CENOU.

V PŘÍPADĚ NESPRÁVNÉHO POUŽÍVÁNÍ NEBO ZNEUŽÍVÁNÍ PRODUKTU NEBO PŘI NEDODRŽOVÁNÍ NÁVODU UVEDENÉHO V PŘÍRUČCE UŽIVATELE GRILU DODÁVANÉ SPOLEČNOSTÍ WEBER S VÝROBKEM PŘEBÍRÁTE ODPOVĚDNOST ZA ZTRÁTY, ŠKODY NEBO ÚJMY NA VAŠEM ZDRAVÍ ČI MAJETKU NEBO ZDRAVÍ ČI MAJETKU JINÝCH OSOB.

ZÁRUKA NA NÁHRADNÍ DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ VYMĚNĚNÉ V RÁMCI TÉTO ZÁRUKY PLATÍ POUZE PO DOBU PLATNOSTI ZMÍNĚNÉ PŮVODNÍ ZÁRUČNÍ DOBY.

TATO ZÁRUKA SE VZTAHUJE POUZE NA PRODUKTY POUŽÍVANÉ V SOUKROMÝCH DOMÁCNOSTECH. NEVZTAHUJE SE NA GRILY SPOLEČNOSTI WEBER POUŽÍVANÉ V KOMERČNÍCH VEŘEJNÝCH PROVOZOVNÁCH NEBO HROMADNĚ, NAPŘÍKLAD V RESTAURACÍCH, HOTELECH, REZORTECH A PRONAJÍMANÝCH OBJEKTECH.

SPOLEČNOST WEBER MŮŽE OBČAS ZMĚNIT KONSTRUKCI SVÝCH VÝROBKŮ. ŽÁDNÉ Z USTANOVENÍ UVEDENÝCH V TÉTO ZÁRUCE NESMÍ BÝT CHÁPÁNO TAK, ŽE SPOLEČNOST WEBER JE POVINNA DOPLŇOVAT JIŽ VYROBENÉ PRODUKTY O NOVÝ DESIGN. ZMĚNY DESIGNU TAKÉ V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEZNAMENAJÍ VADU PŮVODNÍHO DESIGNU.

Další kontaktní informace naleznete v seznamu mezinárodních obchodních poboček na konci této příručky uživatele grilu.

AUSTRIA
Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM
Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

CHILE
Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC
Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+420 228 882 385
service-cz@weber.com

DENMARK
Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE
Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY
Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

ICELAND
Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA
Weber-Stephen Grill Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ITALY
Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 130120
service-it@weber.com

NETHERLANDS
Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

POLAND
Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA
Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA
Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN
Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SWITZERLAND
Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

UNITED ARAB EMIRATES
Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM
Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
Customerserviceuk@weberstephen.com

USA
Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other Eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

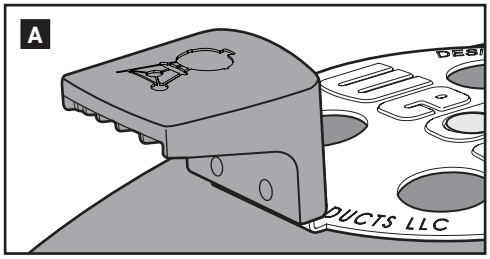
weber.com

GRILOVACÍ SYSTÉM

Konstrukci tohoto grilu WEBER na dřevěné uhlí jsme dlouho pečlivě zvažovali. Naše grily navrhujeme tak, abyste se při jejich používání nemuseli obávat náhlých vzplanutí, míst s vyšší a nižší teplotou na roštu nebo spálení jídla. Při každém grilování můžete očekávat jen nejlepší výkon, ovládání a špičkové výsledky.

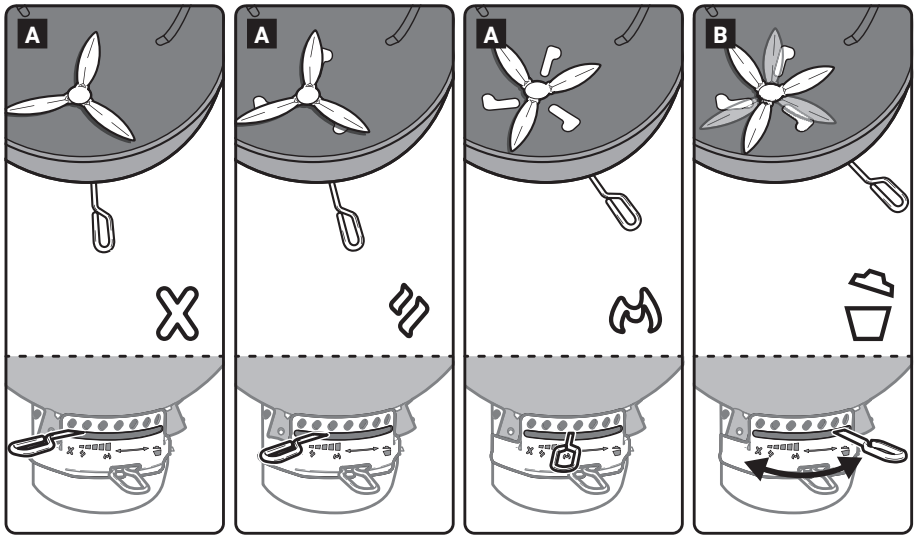
A Kryty a průduchy

Významným faktorem při grilování na dřevěném uhlí je proudění vzduchu. Čím více vzduchu do grilu pustíte, tím vyšší bude vnitřní teplota, dokud nedojde k maximálnímu využití paliva. Během grilování můžete vnitřní teplotu snadno ovládat pomocí průduchů. Chcete-li dosáhnout vysoké teploty uvnitř grilu pro přípravu pokrmů na přímém žáru, ujistěte se, že průduchy v poklopu a grilovacím kotli jsou zcela otevřené. Pokud chcete grilovat na nepřímém žáru při nižších teplotách, můžete průduchy v poklopu a grilovacím kotli z půlky uzavřít. V případě, že průduchy úplně uzavřete, zabráníte tím přísunu kyslíku k plamenům, a po nějaké době tak uhlíky úplně vyhasnou.



B Čisticí systém ONE-TOUCH

Čisticí systém ONE-TOUCH Vám značně usnadní úklid. Při pohybu rukojeti dopředu a dozadu tři čepele umístěné v grilovacím kotli vytlačují popel, který se nahromadil na dně grilu, přes průduchy do popelníku. Stejné větrací otvory zároveň fungují jako klapka kotle, která přivádí k ohni kyslík nebo umožňuje jeho snadné uhašení.



SPECIÁLNÍ FUNKCE

V závislosti na tom, jaký model jste zakoupili, může být Váš gril vybaven funkcemi a prvky, které jsou popsané na této stránce.

C **Držák poklopu TUCK-AWAY**

Díky držáku poklopu TUCK-AWAY budete moci dát poklop na stranu a zkontrolovat pokrm nebo přidat dřevěné uhlí.

D **Průduchy v grilovacím kotli pro grilování při nízké teplotě**

Nový tvar těchto otvorů umožňuje ideální proudění vzduchu při grilování při nízkých teplotách.

E **Odklápěcí grilovací rošt**

Odklápěcí grilovací rošt má na obou stranách části, které lze zvednout, čímž umožní snadné přidávání paliva.

F **Velkoobjemový popelník**

Zcela uzavřený velkoobjemový popelník zabraňuje rozfoukání popele, a navíc je možné ho snadno vyjmout a vysypat.

G **Zahnuté rukojeti grilovacího roštu**

Zakřivené rukojeti grilovacího roštu umožňují zavěsit rošt na boční panel grilu.

Poznámka: Před zavěšením grilovacího roštu na boční stranu grilu je třeba vyjmout příslušenství WEBER CRAFTED určené pro vložení do grilu.

H **Boční stolek**

Deska stolu nabízí pohodlnou pracovní plochu a prostor pro přípravu jídla.

I **Stůl WEBER WORKS**

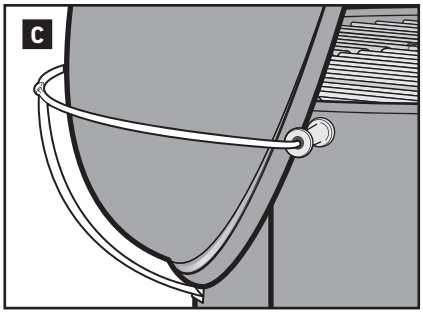
Tento gril je kompatibilní se systémem WEBER WORKS pro přípravu, grilování a skladování. Přidejte různé příslušenství (prodává se samostatně), které pomůže udržet potřebné předměty po ruce, přemístit věci z kuchyně, přeměnit postranní stolek na přípravnou plochu, uložit náčiní a více.
Tato funkce je součástí výrobku pouze u vybraných modelů.

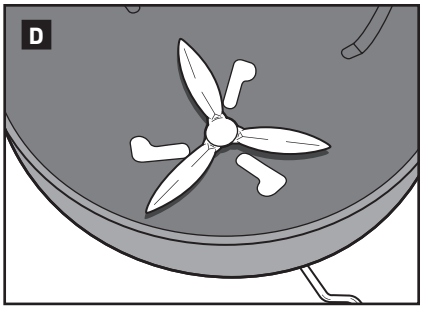
J **Úložná skříňka**

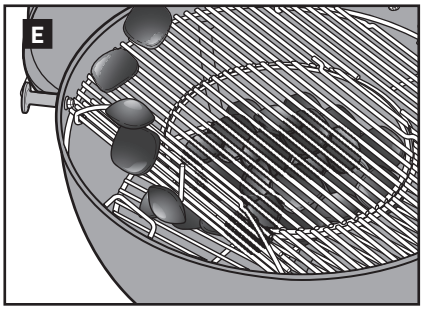
Gril zabudovaný do úložné skříňky. Příslušenství a náčiní uchovávejte v blízkosti.
Dodatečné úložné police jsou součástí výrobku pouze u vybraných modelů.

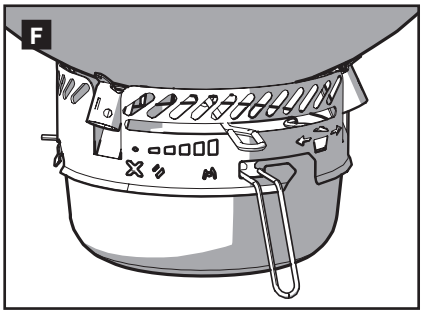
K **Palivové přepážky**

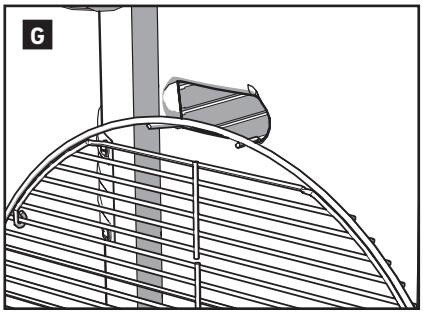
Uspořádání dřevěného uhlí pro grilování na nepřímém žáru.

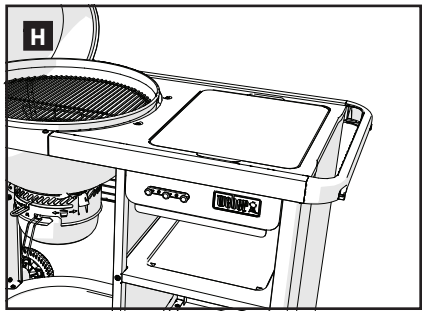


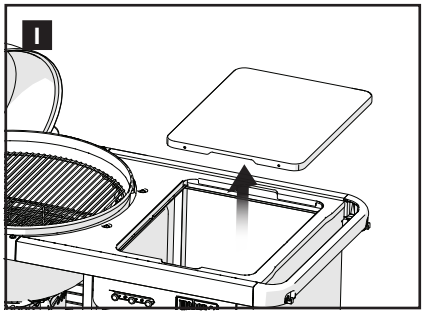


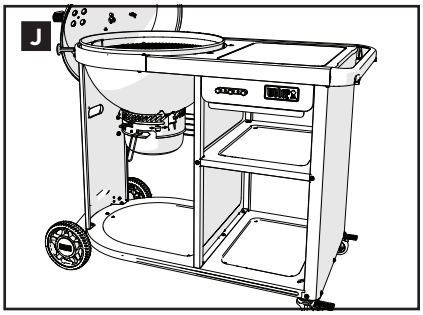


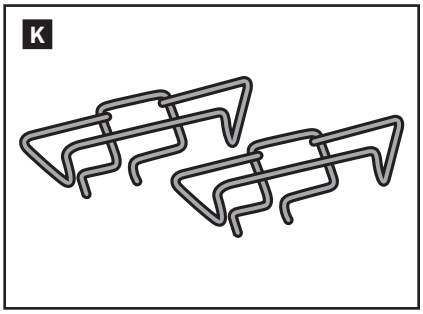












PŘED PODPÁLENÍM

Vyberte ideální místo pro gril

- Tento gril používejte pouze venku v dobře větraném prostoru. Nepoužívejte ho v garáži, budovách, pod přístřešky nebo v jiných uzavřených prostorách.
- Gril vždy umístěte na pevné a rovné místo.
- Gril nikdy nepoužívejte blíže než 60 cm (2 stopy) od hořlavých materiálů. Hořlavé materiály zahrnují mimo jiné dřevěné podlahy, terasy a verandy.

Určete, kolik dřevěného uhlí použijete

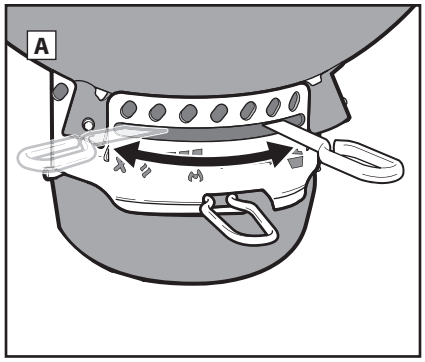
Při stanovování množství potřebného dřevěného uhlí a briket záleží na tom, co grilujete, a na velikosti Vašeho grilu. Pokud grilujete malé a křehké kousky pokrmů, které na přípravu potřebují 20 minut a méně, podívejte se na tabulku ***Množství dřevěného uhlí pro grilování na přímém žáru***. Pokud chcete grilovat nebo udit větší kousky masa, které na přípravu potřebují 20 minut a více, podívejte se na tabulku ***Množství dřevěného uhlí pro grilování na nepřímém žáru***. Pokud se chcete dozvědět další podrobnosti ohledně rozdílů mezi metodami grilováním na přímém a nepřímém žáru, podívejte se do části ***METODY GRILOVÁNÍ***.

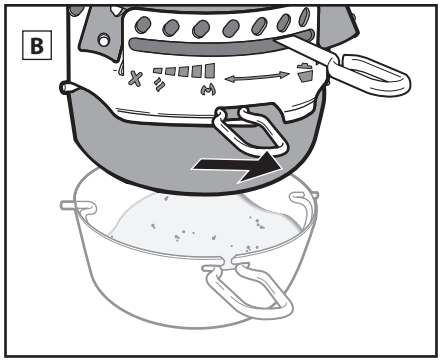
Vaše první grilování

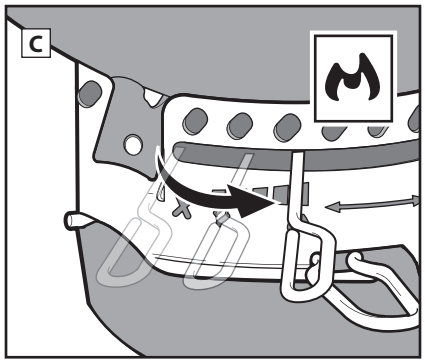
Doporučujeme gril před prvním grilováním pořádně otestovat a s uzavřeným poklopem rozpálit palivo do ruda, a to na dobu alespoň 30 minut. Díky tomu se spálí jakékoliv usazeniny vzniklé při výrobě.

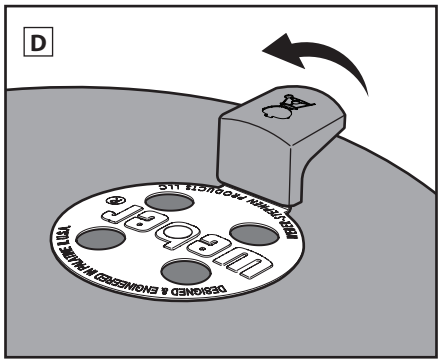
Příprava grilu před podpálením

1. Otevřete poklop a zasuňte ho do držáku poklopu TUCK-AWAY.
2. Vyjměte z grilu celý grilovací rošt.
3. Vyjměte (spodní) rošt na dřevěné uhlí a pomocí čisticího systému ONE-TOUCH odstraňte ze dna grilovacím kotle popel a kousky starého dřevěného uhlí. Dřevěné uhlí potřebuje k hoření kyslík, takže se vždy ujistěte, že průduchy nejsou ničím ucpané. Pohybem rukojetí dopředu a dozadu nasypete popel a nečistoty ze dna grilu do popelníku **(A)**.
4. Chcete-li vyjmout velkoobjemový popelník a popel odstranit, zvedněte a otočte rukojeť popelníku doprava, čímž jej uvolníte z grilu **(B)**.









5. Zcela otevřete průduchy v grilovacím kotli pomocí rukojeti systému ONE-TOUCH **(C)**.
6. Vraťte (spodní) rošt na dřevěné uhlí na své místo.
7. Zcela otevřete průduchy v poklopu otočením krytu **(D)**.

Poznámka: Pokyny pro používání podpalovacích kapalin byly z této příručky uživatele grilu záměrně vynechány. Podpalovací kapaliny zapáchají a pokrm by mohl získat chemickou pachuť, podpalovací kostky (které se prodávají samostatně) však tuto vlastnost nemají. Pokud se rozhodnete používat podpalovací tekutiny, řiďte se pokyny výrobce a NIKDY je nevstřikujte přímo do ohně.

PODPÁLENÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ

Před zapálením dřevěného uhlí se rozhodněte, jakou metodu grilování budete používat. V závislosti na tom, jaký model jste zakoupili, je Váš gril vybaven funkcemi a prvky, které jsou popsané na následujících stránkách.

Příprava grilu pro metodu grilování na přímém žáru

Zapálení dřevěného uhlí pomocí zapalovacího komína

Nejjednodušší a nejjistější způsob, jak zapálit jakýkoliv druh dřevěného uhlí, je použít zapalovací komín; zejména zapalovací komín WEBER RAPIDFIRE (prodává se samostatně). Před zapálením dřevěného uhlí si pročtěte upozornění a varování, které najdete u zapalovacího komínu RAPIDFIRE.

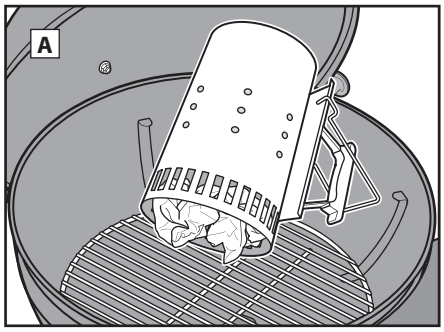
1. Na dno zapalovacího komína dejte několik listů zmačkaných novin a komín postavte na (spodní) rošt na dřevěné uhlí **(A)**; nebo dejte pár podpalovacích kostek do středu roštu a zapalovací komín postavte na ně **(B)**.
2. Naplňte zapalovací komín dřevěným uhlím **(C)**.
3. Pomocí dlouhého zapalovače nebo sirky zapalte dírkami podpalovací kostky nebo noviny ve spodní části zapalovacího komína **(D)**.
4. Nechte zapalovací komín na místě, dokud se dřevěné uhlí zcela nerozpálí. To, že je uhlí rozpálené na maximum, poznáte podle bílé vrstvy popela na povrchu uhlíků.

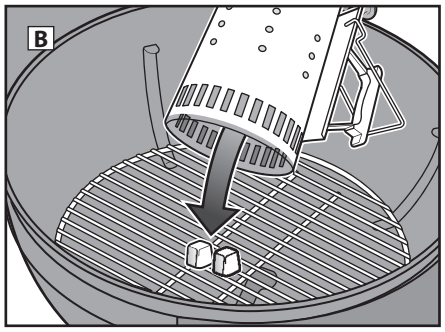
   Poznámka: Než začnete dávat jídlo na grilovací rošt, musí být zapalovací kostky úplně shořelé a dřevěné uhlí pokryté na povrchu šedým popelem. Nezačínejte s přípravou pokrmů, dokud uhlí nebude mít na povrchu popel.
5. Jakmile bude dřevěné uhlí rozpálené, pokračujte na další stránky s pokyny, kde se dozvíte, jak uhlí na roštu uspořádat a jak začít s grilováním podle zvolené metody.

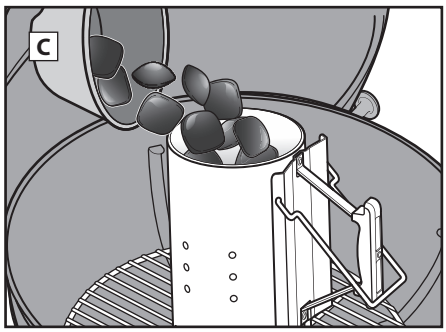
Zapálení dřevěného uhlí bez zapalovacího komína

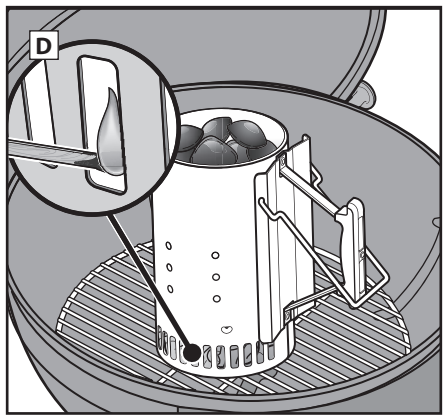
1. Uprostřed (spodního) roštu na dřevěné uhlí postavte z uhlí pyramidu a vložte do ní několik podpalovacích kostek (lze zakoupit samostatně).
2. Podpalte podpalovací kostky pomocí dlouhého zapalovače nebo sirky. Podpalovací kostky zažehnou dřevěné uhlí **(E)**.
3. Počkejte, než se dřevěné uhlí zcela rozpálí. To, že je uhlí rozpálené na maximum, poznáte podle bílé vrstvy popela na povrchu uhlíků.

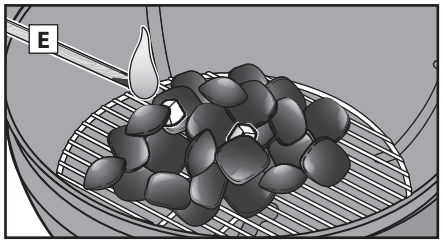
   Poznámka: Než začnete dávat jídlo na grilovací rošt, musí být zapalovací kostky úplně shořelé a dřevěné uhlí pokryté na povrchu šedým popelem. Nezačínejte s přípravou pokrmů, dokud uhlí nebude mít na povrchu popel.
4. Jakmile bude dřevěné uhlí rozpálené, pokračujte na další stránky s pokyny, kde se dozvíte, jak uhlí na roštu uspořádat a jak začít s grilováním podle zvolené metody.











PODPÁLENÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ

Příprava grilu pro metodu grilování na nepřímém žáru

Používáte-li metodu grilování na nepřímém žáru, můžete buď rozprostřít uhlíky přímo na (spodním) roštu na dřevěné uhlí proti sobě, nebo můžete použít palivové přepážky WEBER CHAR-RAIL nebo nádoby na dřevěné uhlí CHAR-BASKET (prodávají se samostatně).

⚠ **Neumísťujte rozpálené uhlí přímo pod teploměr nebo pod průduch poklopu.**

⚠ **Pokud používáte palivové přepážky CHAR-RAIL nebo nádoby na dřevěné uhlí CHAR-BASKET, je nutné je před zapálením dřevěného uhlí nejprve vložit do grilovacího kotle na (spodní) rošt na dřevěné uhlí.**

Chcete-li nainstalovat palivové přepážky CHAR-RAIL, zahákněte je za vnější tyč **(A)** roštu na dřevěné uhlí a zatlačte přední část dolů. Přední část palivového přepážky CHAR-RAIL se nasadí na čtvrtou tyč roštu a zacvakne na místo **(B)**.

Zapálení dřevěného uhlí pomocí zapalovacího komína

Nejjednodušší a nejjistější způsob, jak zapálit jakýkoliv druh dřevěného uhlí, je použít zapalovací komín; zejména zapalovací komín WEBER RAPIDFIRE (prodává se samostatně). Před zapálením dřevěného uhlí si pročtěte upozornění a varování, které najdete u zapalovacího komínu RAPIDFIRE.

1. Na dno zapalovacího komína dejte několik listů zmačkaných novin a komín postavte na (spodní) rošt na dřevěné uhlí mezi palivové přepážky CHAR-RAIL nebo nádoby na dřevěné uhlí CHAR-BASKET, pokud je používáte. Případně můžete do středu (spodního) roštu na dřevěné uhlí vložit několik podpalovacích kostek (prodávají se samostatně). Položte zapalovací komín na zapalovací kostky a naplňte zapalovací komín dřevěným uhlím **(C)**.
2. Pomocí dlouhého zapalovače nebo sirky zapalte podpalovací kostky nebo noviny otvory ve spodní části zapalovacího komína **(D)**.
3. Nechte zapalovací komín na místě, dokud se dřevěné uhlí zcela nerozpálí. To, že je uhlí rozpálené na maximum, poznáte podle bílé vrstvy popela na povrchu uhlíků.

   Poznámka: Než začnete dávat jídlo na grilovací rošt, musí být zapalovací kostky úplně shořelé a dřevěné uhlí pokryté na povrchu šedým popelem. Nezačínejte s přípravou pokrmů, dokud uhlí nebude mít na povrchu popel.
4. Jakmile bude dřevěné uhlí rozpálené, pokračujte na další stránky s pokyny, kde se dozvíte, jak uhlí na roštu uspořádat a jak začít s grilováním podle zvolené metody.

Zapálení dřevěného uhlí bez zapalovacího komína

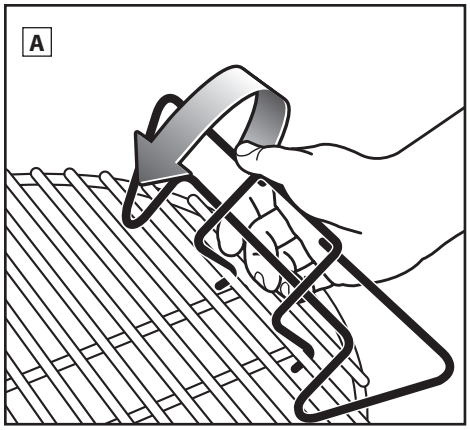
⚠ **Neumísťujte rozpálené uhlí přímo pod teploměr nebo pod průduch poklopu.**

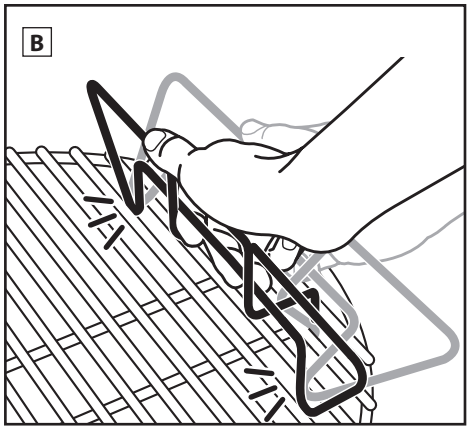
⚠ **Pokud používáte palivové přepážky CHAR-RAIL nebo nádoby na dřevěné uhlí CHAR-BASKET, je nutné je před zapálením dřevěného uhlí nejprve vložit do grilovacího kotle na (spodní) rošt na dřevěné uhlí.**

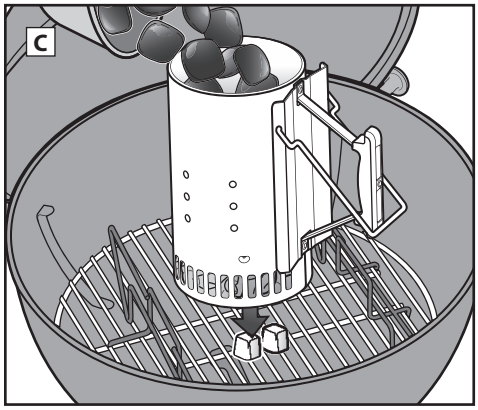
1. Umístěte palivové přepážky CHAR-RAIL nebo nádoby na dřevěné uhlí CHAR-BASKET na (spodní) rošt na dřevěné uhlí na protějších stranách grilovacího kotle.
2. Naplňte palivovou přepážku CHAR-RAIL nebo nádobu na dřevěné uhlí CHAR-BASKET dřevěným uhlím dle vlastního výběru. **Neumísťujte rozpálené uhlí přímo pod teploměr nebo pod průduch poklopu (E)**. Mezi dřevěné uhlí můžete dát odkapávací misku, do které bude odkapávat přebytečná šťáva.
3. Do dřevěného uhlí dejte několik podpalovacích kostek (lze zakoupit samostatně).

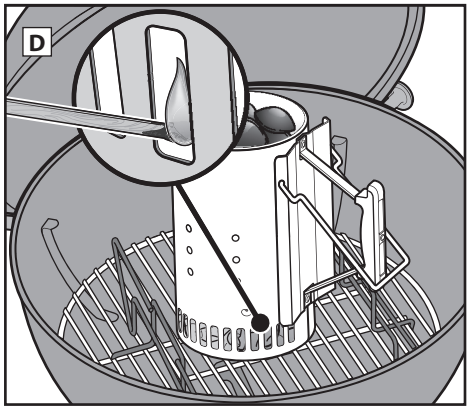
   Poznámka: Ujistěte se, že jsou v horní části, ale pod povrchem zapalovaného uhlí.
4. Podpalte podpalovací kostky pomocí dlouhého zapalovače nebo sirky **(F)**. Podpalovací kostky zažehnou dřevěné uhlí.
5. Počkejte, než se dřevěné uhlí zcela rozpálí. To, že je uhlí rozpálené na maximum, poznáte podle bílé vrstvy popela na povrchu uhlíků.

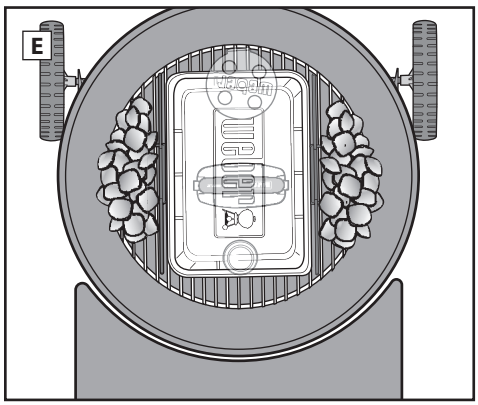
   Poznámka: Než začnete dávat jídlo na grilovací rošt, musí být zapalovací kostky úplně shořelé a dřevěné uhlí pokryté na povrchu šedým popelem. Nezačínejte s přípravou pokrmů, dokud uhlí nebude mít na povrchu popel.
6. Jakmile bude dřevěné uhlí rozpálené, pokračujte na další stránky s pokyny, kde se dozvíte, jak uhlí na roštu uspořádat a jak začít s grilováním podle zvolené metody.

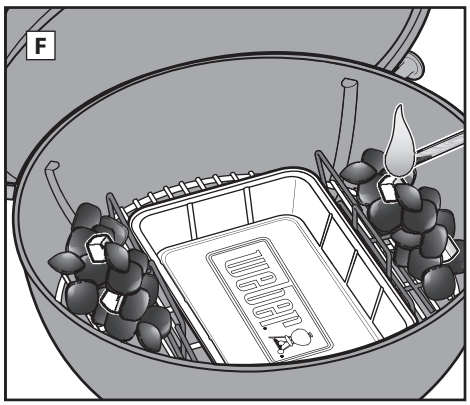












Používejte pouze dřevěné uhlí – v souladu s normou EN 1860-2.

Množství dřevěného uhlí pro grilování na přímém žáru

Průměr grilu	Brikety z dřevěného uhlí WEBER	Brikety z dřevěného uhlí	Dřevěné uhlí z různých druhů dřevin*
57 cm	30 briket	40 briket	0,87 kg

Množství dřevěného uhlí pro grilování na nepřímém žáru

Průměr grilu	Brikety z dřevěného uhlí WEBER		Brikety z dřevěného uhlí		Dřevěné uhlí z různých druhů dřevin*	
	Brikety na první hodinu (na každé straně)	Množství přidaných briket každou další hodinu (na každé straně)	Brikety na první hodinu (na každé straně)	Množství přidaných briket každou další hodinu (na každé straně)	Dřevěné uhlí na první hodinu (na každé straně)	Množství přidaného dřevěného uhlí každou další hodinu (na každé straně)
57 cm	15 briket	4 brikety	20 briket	7 briket	0,36 kg	0,12 kg

METODY GRILOVÁNÍ – GRILOVÁNÍ NA PŘÍMÉM ŽÁRU

Uspořádání dřevěného uhlí pro přípravu na přímém žáru

1. Nasaďte si grilovací rukavice nebo chňapky.

   VÝSTRAHA: Gril, včetně rukojeti a páčky na ovládání průduchů, se rozpálí. Vždy používejte rukavice na grilování nebo chňapky, zabráníte tak popálení rukou.

2. Jakmile bude dřevěné uhlí rozpálené, rovnoměrně je rozprostřete po roštu na dřevěné uhlí pomocí dlouhých kleští **(A)** nebo pomocí pohrabáče na dřevěné uhlí WEBER (prodává se samostatně).
3. Ujistěte se, že rukojeť čisticího systému ONE-TOUCH a průduchy v poklopu jsou zcela otevřené **(B)**, **(C)**.
4. Jakmile se dřevěné uhlí rozpálí tak, že na jeho povrchu vznikne šedý popel, vložte grilovací rošt do grilovacího kotle.
5. Zavřete poklop grilu.
6. Předehřejte grilovací rošt po dobu přibližně 10 až 15 minut.
7. Jakmile bude grilovací rošt rozehřátý, otevřete poklop. Pomocí kartáče na čištění roštů očistěte grilovací rošt.

   Poznámka: Pokud na roštu nebo na kartáči na čištění grilovacího roštu se štětinami z nerezové oceli najdete vypadlé štětiny z kartáče, vyměňte ho.

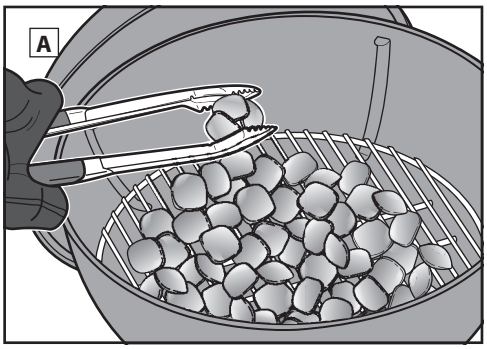
8. Umístěte pokrm na grilovací rošt.

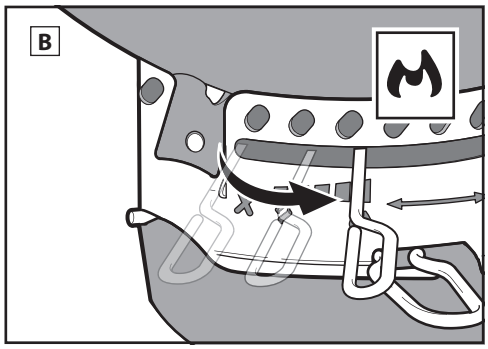
   Poznámka: Pokud během grilování sundáváte poklop grilu, posuňte ho na stranu, nezvedejte ho přímo nahoru. Zvednutím poklopu může vzniknout podtlak, který zvíří popel a znečistí pokrm.

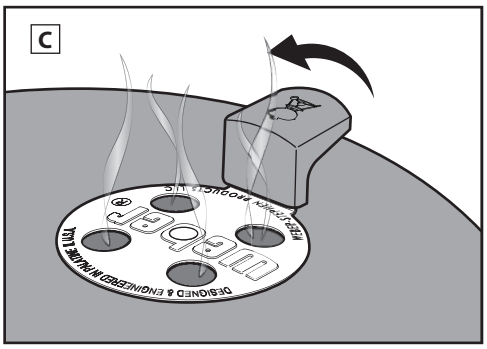
9. Zavřete poklop zasunutím a zjistěte doporučenou dobu přípravy uvedenou v receptu.

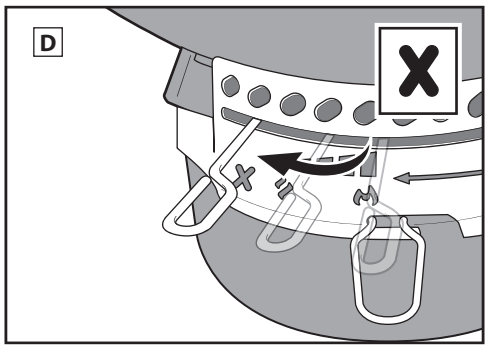
Po skončení grilování...

Uzavřete průduchy na poklopu a grilovacím kotli, a uhaste tak uhlíky uvnitř **(D)**.









METODY GRILOVÁNÍ – GRILOVÁNÍ NA NEPŘÍMÉM ŽÁRU

Uspořádání dřevěného uhlí pro přípravu na nepřímém žáru

1. Nasaďte si grilovací rukavice nebo chňapky.

   VÝSTRAHA: Gril, včetně rukojeti a páčky na ovládání průduchů poklopu, se rozpálí. Vždy používejte rukavice na grilování nebo chňapky, zabráníte tak popálení rukou.

2. Jakmile rozpálíte dřevěné uhlí podle vámi zvolené metody přípravy na nepřímém žáru (viz sekce *„Podpálení dřevěného uhlí“*), rozložte rozpálené dřevěné uhlí pomocí grilovacích rukavic nebo chňapek a dlouhých kleští a ujistěte se, že je uhlí správně umístěno na opačných stranách grilovacího kotle. Neumísťujte rozpálené uhlí do blízkosti rukojetí na poklopu nebo přímo pod teploměr nebo průduch na poklopu **(A)**. Mezi uhlíky můžete dát hliníkovou misku, do které bude odkapávat přebytečná šťáva.
3. Ujistěte se, že rukojeť čisticího systému ONE-TOUCH a průduchy v poklopu jsou zcela otevřené **(B)**, **(C)**.
4. Jakmile se dřevěné uhlí rozpálí tak, že na jeho povrchu vznikne šedý popel, vložte grilovací rošt do grilovacího kotle. Pokud má grilovací rošt sklopné strany, ujistěte se, že jsou přímo nad rozpáleným dřevěným uhlím uvnitř grilovacího kotle. V případě potřeby tak budete moci snadno přidat více dřevěného uhlí.
5. Zavřete poklop grilu.
6. Předehřejte rošt po dobu přibližně 10 až 15 minut.
7. Jakmile bude grilovací rošt rozehřátý, otevřete poklop. Pomocí kartáče na čištění roštů očistěte grilovací rošt.

   Poznámka: Pokud na roštu nebo na kartáči na čištění grilovacího roštu se štětinami z nerezové oceli najdete vypadlé štětiny z kartáče, vyměňte ho.

8. Pokud používáte hliníkovou misku, umístěte připravované pokrmy přímo nad ni, do středu grilovacího roštu.

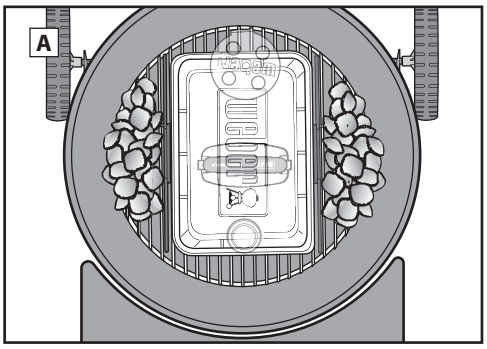
   Poznámka: Pokud během grilování sundáváte poklop grilu, posuňte ho na stranu, nezvedejte ho přímo nahoru. Zvednutím poklopu může vzniknout podtlak, který zvíří popel a znečistí pokrm.

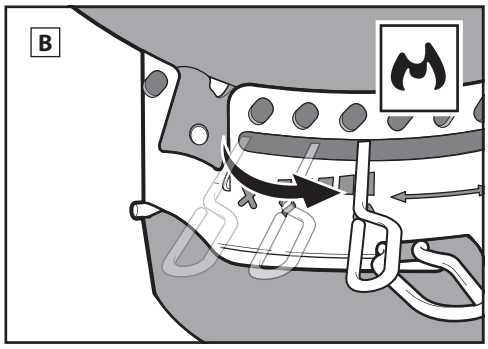
9. Poklop posunutím uzavřete. Poklop vždy nastavte tak, aby teploměr nebyl přímo nad rozžhavenými uhlíky, kde by byl vystaven přímému žáru. Doporučenou dobu přípravy najdete v receptu. Pokud budete chtít snížit vnitřní teplotu grilu, pomozte si průduchy v poklopu a v grilovacím kotli.

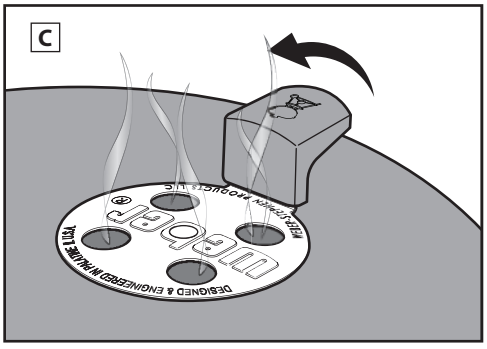
   Poznámka: Pokud chcete zvýšit teplotu, zcela otevřete průduch poklopu. Pokud chcete teplotu snížit, průduch přivřete.

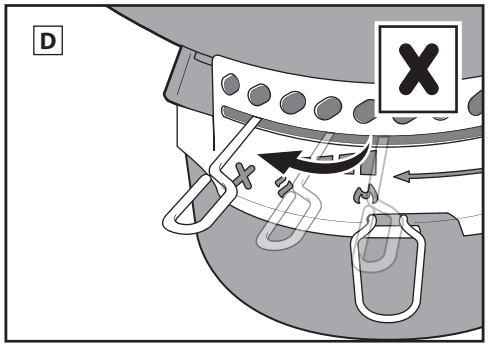
Po skončení grilování...

Uzavřete průduchy na poklopu a grilovacím kotli, a uhaste tak uhlíky uvnitř **(D)**.









TIPY A TRIKY

Používejte rukavice

Při používání grilu na dřevěné uhlí vždy používejte grilovací rukavice nebo chňapky. Průduchy, větrací průduchy, rukojeti a grilovací kotel se během grilování rozpálí, a proto je potřeba, abyste při manipulaci s nimi byli opatrní a měli ochranné pomůcky na rukou a předloktí.

Nepoužívejte podpalovací kapaliny

Vyhněte se používání podpalovacích kapalin, protože mohou dodat Vašim pokrmům chemickou pachuť. Zapalovací komíny (lze zakoupit samostatně) a zapalovací kostky (lze zakoupit samostatně) jsou mnohem efektivnějším a šetrnějším způsobem, jak zažehnout dřevěné uhlí.

Gril rozpalte

Rozpálením grilu se zavřeným poklopem po dobu 10 až 15 minut připravíte grilovací rošty na teplotu vhodnou ke grilování. Jakmile se rozpálí všechno dřevěné uhlí, teplota pod poklopem by měla dosáhnout 260 °C (500 °F). Žár uvolní a opálí kousky pokrmu přichycené na roštu a díky tomu je snadno odstraníte pomocí grilovacího kartáče se štětinami z nerezové oceli. Předehřátím grilu rozehřejte rošt dostatečně na to, abyste mohli grilovat, a také dost na to, aby se k roštu pokrmy nepřilepovaly.

Poznámka: Použijte grilovací kartáč se štětinami z nerezové oceli. Pokud na grilovacím roštu nebo na kartáči najdete uvolněné štětiny, kartáč vyměňte.

Olejem potírejte pokrmy, ne rošt

Olej zabraňuje přilepování pokrmů a zároveň jim dodává chuť a šťávu. Pokud pokrm lehce potřete nebo postříkáte olejem, výsledek bude lepší, než pokud olejem potřete rošt.

Nechte vzduch proudit

Dřevěné uhlí potřebuje k hoření vzduch. Poklop by měl být co nejlépe uzavřen, ale průduch poklopu a průduchy na grilovacím kotli nechte otevřené. Pravidelně odstraňujte popel ze dna grilu, abyste předešli ucpání průduchů.

Použijte poklop

Čtyři důležité důvody, proč by poklop měl být co nejvíce uzavřený:

1. Udržuje rošt dostatečně rozpálený tak, aby na pokrmech zanechával stopy po mřížce.
2. Urychlí to dobu grilování a zabraňuje vysychání jídla.
3. Zadržuje kouřové aroma, které se v grilu tvoří při odpařování tuku a šťáv.
4. Omezováním přívodu kyslíku zabraňuje náhlým vzplanutím.

Zkroťte plamen

Občas dochází k náhlým vzplanutím tuku, což je žádoucí, protože díky nim připravované pokrmy rychleji zhnědnou; avšak příliš mnoho vzplanutí by mohlo mít za následek spálení pokrmu. Mějte poklop na grilu co nejčastěji. Díky tomu omezíte množství kyslíku uvnitř grilu, a tím také uhasíte případná vzplanutí. Pokud se plameny vymknou kontrole, přesuňte pokrmy na chvíli mimo plameny a počkejte, než uhasnou.

Mražené nebo čerstvé

Ať už připravujete zmražené nebo čerstvé potraviny, řiďte se bezpečnostními pokyny na obalu a vždy grilujte tak dlouho, dokud vnitřní teplota pokrmů nedosáhne doporučené teploty. Grilování mražených potravin bude trvat déle a v závislosti na typu pokrmu je možné, že bude zapotřebí více paliva.

Udržujte vše v čistotě

Řiďte se několika základními pokyny k údržbě, aby Váš gril vypadal a griloval co nejlépe mnoho dalších let!

- Pokud chcete zajistit ideální proudění vzduchu a celkově lepší grilování, odstraňujte ze dna grilu a z popelníku nahromaděný popel a staré uhlíky před každým použitím grilu. Před tím, než tuto údržbu budete provádět, se ujistěte, že je uhlí zcela vyhaslé a gril je chladný.
- Můžete zpozorovat výskyt šupinových vloček na vnitřní straně poklopu. Tuk a kouř při grilování oxidují na uhlík a ten se hromadí na vnitřní straně poklopu. Odstraňte zuhelnatělý tuk z vnitřní strany poklopu pomocí grilovacího kartáče se štětinami z nerezové oceli. Další usazování sazí snížíte otřením poklopu papírovou utěrkou vždy po grilování, když je gril stále ještě teplý (ne horký).
- Lakované porcelánem smaltované a plastové povrchy na vnější straně grilu čistěte pomocí teplé mýdlové vody a neabrazivního hadříku.
- Pokud je gril vystaven nepříznivým povětrnostním podmínkám nebo jiným neobvyklým vlivům, měli byste vnější šek čistit častěji. Kyselé deště, chemikálie a slaná voda mohou způsobovat, že se na povrchu začne objevovat rez. Společnost WEBER doporučuje omývat vnější šek grilu teplou vodou se saponátem. Následně ho opláchněte a pečlivě osušte.
- K čištění grilu nepoužívejte žádný z následujících prostředků: abrazivní leštěnky nebo barvy na ušlechtilou ocel, čisticí prostředky obsahující kyseliny, minerální líh nebo xylen, čisticí prostředky na trouby, abrazivní čisticí prášky (do kuchyně) nebo abrazivní houbičky na čištění.

BEZPEČNOST POTRAVIN

Rady pro bezpečnou přípravu pokrmů

- Ryby, maso a drůbež nerozmrazujte za pokojové teploty. Rozmrazujte je v lednici.
- Před přípravou jakýchkoliv pokrmů a po manipulaci s čerstvým masem, rybami a drůbeží si vždy pečlivě omyjte ruce vodou a mýdlem.
- Nikdy nepokládejte již připravené pokrmy na talíře, kde jste původně měli syrové potraviny.
- Všechny talíře a pomůcky, které přišly do kontaktu se syrovým masem nebo rybami, omyjte v horké mýdlové vodě a poté je opláchněte.

Navštivte stránky www.weber.com, kde najdete recepty a tipy na grilování.

PRŮVODCE GRILOVÁNÍM

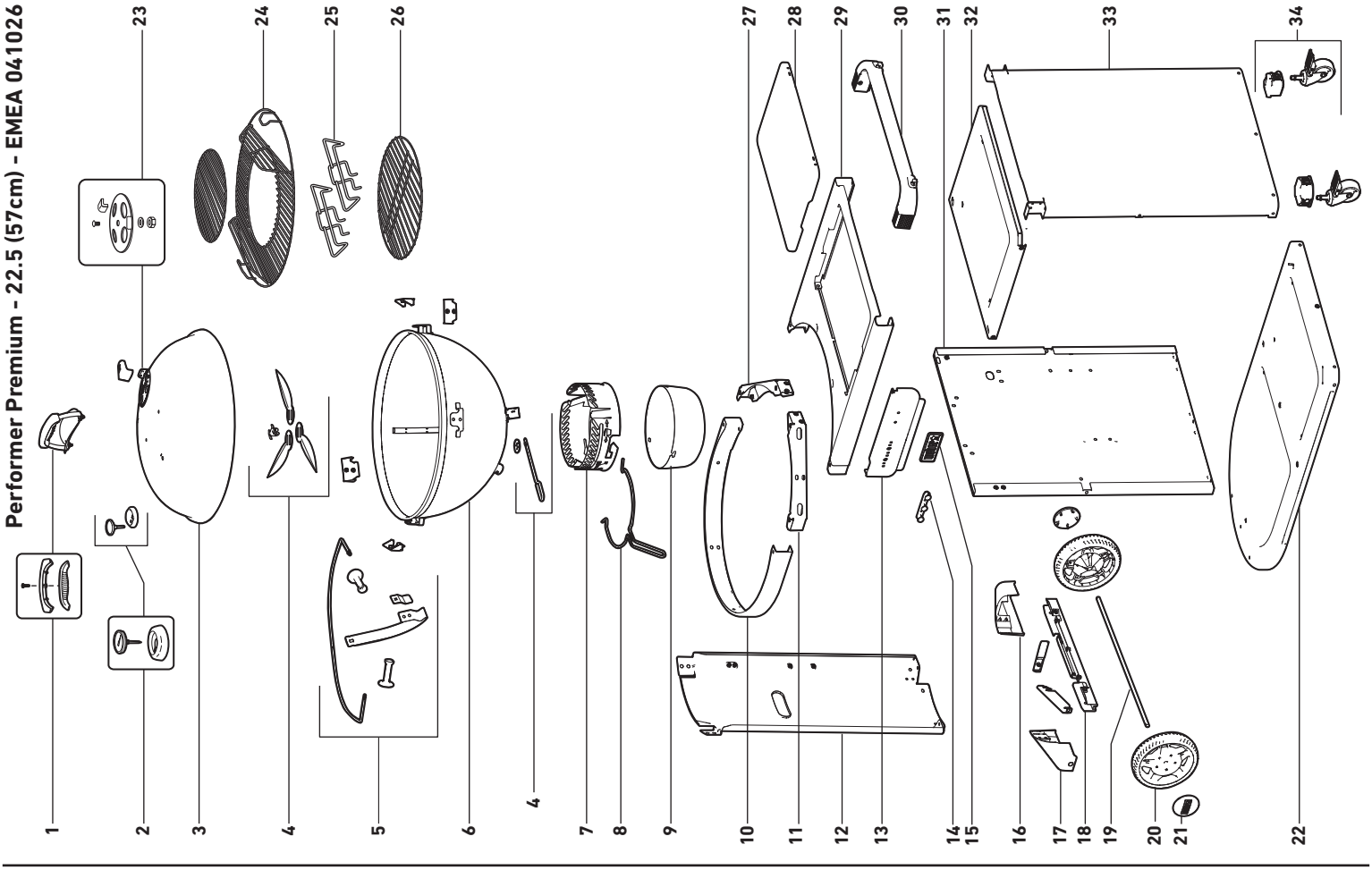
Doba přípravy hovězího a jehněčího masa používá údaje pro střední propečení, pokud není uvedeno jinak. Uvedené druhy masa, tloušťky, váhy a doba grilování mají sloužit jako návod. Dobu přípravy mohou ovlivnit faktory, jako je nadmořská výška, vítr a venkovní teplota.

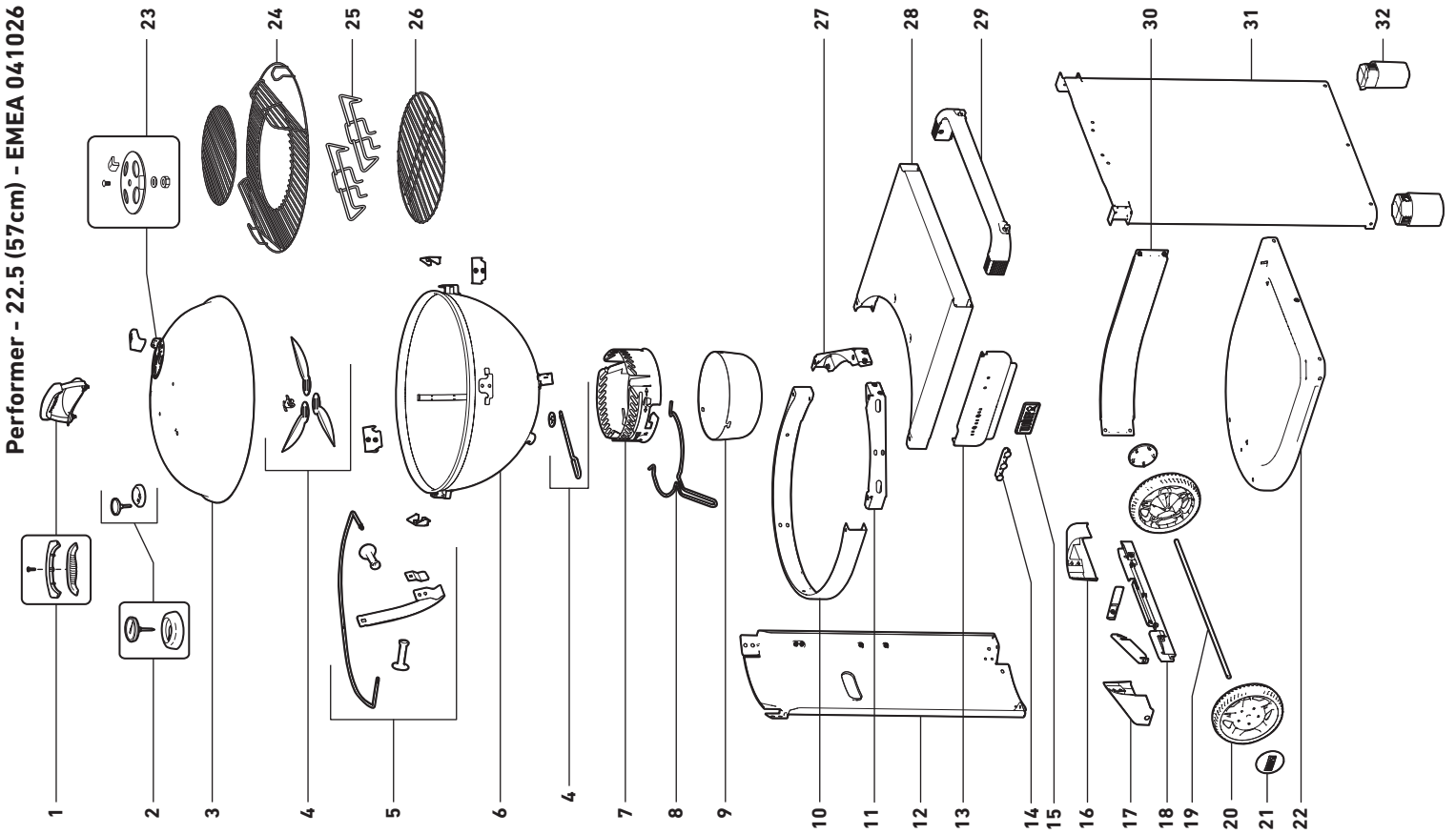
Navštivte stránky www.weber.com, kde najdete recepty a tipy na grilování.

		Tloušťka/Hmotnost	Přibližná celková doba grilování
HOVĚZÍ MASO	**Steak:** Nízký roštěnec, porterhouse, rib-eye, T-bone a hovězí steaky (svíčková)	tloušťka 1,9 cm (¾ palce)	**4 až 6 minut** na přímém žáru při vysoké teplotě
		tloušťka 2,5 cm (1 palec)	**6 až 8 minut** na přímém žáru při vysoké teplotě
		tloušťka 5 cm (2 palce)	**14 až 18 minut** 6 až 8 minut na přímém žáru při vysoké teplotě, potom 8 až 10 minut na nepřímém žáru při vysoké teplotě
	Flank steak	680 g až 907 g (1½ lb až 2 lb), tloušťka 1,9 cm (¾ palce)	**8 až 10 minut** na přímém žáru při střední teplotě
	Hovězí burger	tloušťka 1,9 cm (¾ palce)	**8 až 10 minut** na přímém žáru při střední teplotě
	Celý hovězí filet	1,36 kg až 1,81 kg (3 lb až 4 lb)	**45 až 60 minut** 15 minut na přímém žáru při střední teplotě, potom 30 až 45 minut na nepřímém žáru při střední teplotě
VEPŘOVÉ MASO	**Klobásy:** čerstvé	85 g (3 oz)	**20 až 25 minut** na přímém žáru při nízké teplotě
	Kotleta: bez kosti nebo s kostí	tloušťka 1,9 cm (¾ palce)	**6 až 8 minut** na přímém žáru při vysoké teplotě
		tloušťka 3,17 cm až 3,81 cm (1¼ palce až 1½ palce)	**10 až 12 minut** 6 minut grilujte na přímém žáru při vysoké teplotě, potom 4 až 6 minut na nepřímém žáru při vysoké teplotě
	Žebra: hřbet, žebírka	1,36 kg až 1,81 kg (3 lb až 4 lb)	**1½ až 2 hodiny** na nepřímém žáru při střední teplotě
	Žebra: na venkovský způsob s kostí	1,36 kg až 1,81 kg (3 lb až 4 lb)	**1½ až 2 hodiny** na nepřímém žáru při střední teplotě
	Celý hovězí filet	453 g (1 lb)	**30 minut** 5 minut grilujte na přímém žáru při vysoké teplotě, potom 25 minut na nepřímém žáru při střední teplotě
DRŮBEŽ	**Kuřecí prsa:** bez kosti, bez kůže	170 g až 226 g (6 oz až 8 oz)	**8 až 12 minut** na přímém žáru při střední teplotě
	Kuřecí stehna: bez kosti, bez kůže	113 g (4 oz)	**8 až 10 minut** na přímém žáru při střední teplotě
	Kuřecí kousky: s kostí, různé	85 g až 170 g (3 oz až 6 oz)	**36 až 40 minut** 6 až 10 minut na přímém žáru při nízké teplotě, potom 30 minut na nepřímém žáru při střední teplotě
	Kuře: celé	1,81 kg (4 lb) až 2.26 kg (5 lb)	**1 až 1¼ hodiny** na nepřímém žáru při střední teplotě
	Cornwallská slepice	680 g (1½ lb) až 907 g (2 lb)	**60 až 70 minut** na nepřímém žáru při střední teplotě
	Krocan: celý, bez nádivky	4,53 kg (10 lb) až 5,44 kg (12 lb)	**2 až 2½ hodiny** na nepřímém žáru při střední teplotě
MOŘSKÉ PLODY	**Ryby, filety nebo steaky:** halibut, chňapal červený, losos, mořský vlk, mečoun, tuňák	tloušťka 0,63 cm až 1,27 cm (¼ až ½ palce)	**3 až 5 minut** na přímém žáru při střední teplotě
		tloušťka 2,54 cm až 3,17 cm (1až 1¼ palce)	**10 až 12 minut** na přímém žáru pří střední teplotě
	Ryba: celá	453 g (1 lb)	**15 až 20 minut** na nepřímém žáru při střední teplotě
		1,36 kg (3 lb)	**30 až 45 minut** na nepřímém žáru při střední teplotě
	Krevety	28 g (1½ oz)	**2 až 4 minuty** na přímém žáru při vysoké teplotě
ZELENINA	**Chřest**	průměr 1,27cm (½ palce)	**6 až 8 minut** na přímém žáru pří střední teplotě
	Sladká kukuřice	se slupkou	**25 až 30 minut** na přímém žáru pří střední teplotě
		oloupaná	**10 až 15 minut** na přímém žáru pří střední teplotě
	Houby	shiitake nebo žampiony	**8 až 10 minut** na přímém žáru při střední teplotě
		portobello	**10 až 15 minut** na přímém žáru pří střední teplotě
	Cibule	půlená	**35 až 40 minut** na nepřímém žáru pří střední teplotě
		plátky 1,27 cm (½ palce)	**8 až 12 minut** na přímém žáru pří střední teplotě
	Brambory	celé	**45 až 60 minut** na nepřímém žáru pří střední teplotě
		plátky 1,27 cm (½ palce)	**9 až 11 minut** povařit po dobu 3 minut, grilovat 6 až 8 minut na přímém žáru při střední teplotě

Ujistěte se, že se jídlo na gril vejde, i když přiklopíte poklop, – mezi jídlem a poklopem musí zůstat mezera alespoň 2,54 cm (1 palec).

NÁHRADNÍ DÍLY





© 2026 Navrženo a vyrobeno společností Weber-Stephen Products LLC,1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.