



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

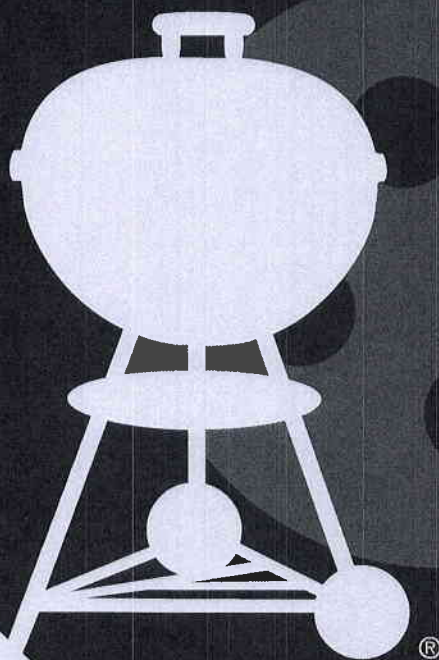
SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE
GRILU NA DREVENÉ UHLIE

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



57889

10/31/14



BEZPEČNOST

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.
- ⚠ Nepřilévejte 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 nepřemisťujte.
- ⚠ 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 uhaste. 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 rukojeťmi.
- ⚠ 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 přemisťování 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.
- ⚠ Neskládejte gril, dokud popel a uhlíky nejsou zcela uhašeny.
- ⚠ Neodstraňujte popel, dokud dřevěné uhlí zcela neuhášne a gril není studený.
- ⚠ Pokládejte elektrické kabely a napájecí šňůry mimo horké plochy grilu a mimo , kde je velký provoz.



⚠ VAROVÁNÍ! Nepoužívejte tento gril v uzavřených prostorách, např. uvnitř domu, ve stanu, karavanu, vozidle či uzavřeném prostoru. 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.



ZÁRUKA

CS

Děkujeme vám za zakoupení výrobku WEBER®. Společnost Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 [dáte 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 uvedené 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 webových stránkách www.weber.com nebo jiné webové adresy pro konkrétní zemi, na níž 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 NÁSLEDNÍ 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 adresy pro konkrétní zemi, na níž můžete být přeměrováni. Též si uchovejte originální doklad o koupi (paragon nebo fakturu). Registrací svého výrobku WEBER® potvrdíte záruku 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 umístěn v blízkosti bazénu, 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 adresy pro konkrétní zemi, na níž 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 hroavců, včetně, mimo jiné, poškození trubek hořáků a/nebo plynových hadic
- působení slaného vzduchu a/nebo zdrojů chlóru, jako jsou například bazény a vířivky
- drsné povětrnostní podmínky, jako jsou například 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 prstec: 10 let na prorezivění/propálení

Čistící systém One-Touch™: 5 let na prorezivění/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 LHŮTY 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 PRODEJCI NEBO OBCHODNÍKŮ (JAKO NAPŘ. JAKÁKOLI „ROZŠÍŘENÁ ZÁRUKA“). VYHRADNÍM ZPŮSOBEM ŘEŠENÍ NÁROKY VZNIKLEHO Z TĚTO ZÁRUKY JE OPRAVA NEBO VÝMĚNA DÍLU ČI VÝROBKU.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ VŠAK NÁPRAVA ŽÁDNÉHO DRUHŮ V RÁMCI TĚTO DOBROVOLNÉ ZÁRUKY NEPŘEVYŠÍ ČÁSTKU KUPNÍ CENY PRO DANÉHO 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 POKYNŮ SPOLEČNOSTI WEBER, KTERÉ JSOU UVEDENY V PŘÍLOŽENÉ UŽIVATELSKÉ PŘÍRUCCE.

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, HOTELE, RESORTY NEBO PRONAJÍMANÉ NEMOVITOSTI.

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

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



GRILOVACÍ SYSTÉM

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.

A Vana a poklop

Každý gril Weber® na dřevěné uhlí obsahuje ocelovou vanu a poklop se zapečenou porcelánovou vrstvou smaltu. To je důležité, protože díky takové úpravě nikdy nedojde k jejímu oloupání 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.

B 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 ve spodní části vany grilu by během grilování měly zůstat stále otevřené. Chcete-li však snížit spotřebu paliva, přivřete klapku poklopu na polovinu.

C Grilovací rošt

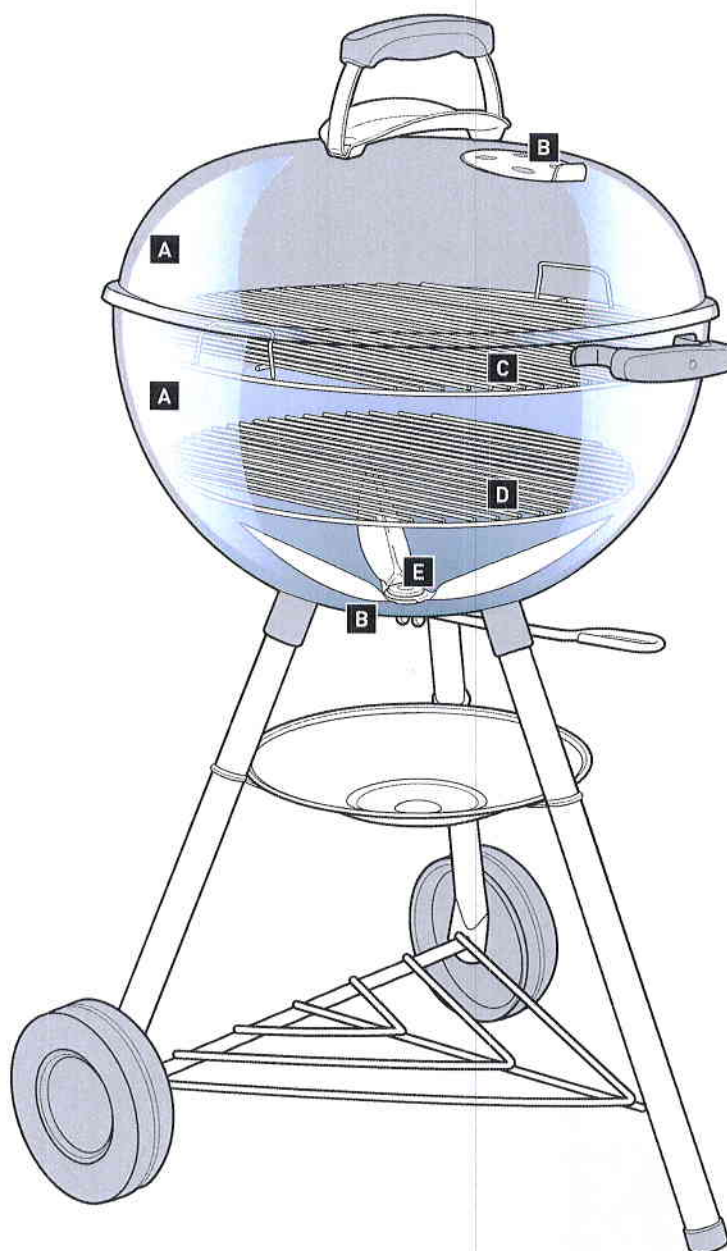
Grilovací rošt je vyroben z vysoce odolné pokovené oceli a poskytuje velký prostor pro přípravu všech vašich oblíbených pokrmů.

D Rošt na dřevěné uhlí

Rošt na dřevěné uhlí 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.

E Čistící systém One-Touch™

Čistící systém One-Touch™ umožňuje bezproblémové čištění. Stačí pohnout madlem dozadu a dopředu a tři lopatky ve vaně grilu shrnou popel ze dna grilu do nádoby na popel. Průduchy odvětrání fungují jako regulátor vany grilu a pomáhají kyslíku proudit k ohni nebo oheň snadno uhasit.





Podle zakoupeného modelu váš gril může, ale nemusí, být vybaven funkčními doplňky popsány na této stránce.

A Gourmet BBQ System™

Grilovací rošt může být vybaven speciálním vyjímatelným prostorem uprostřed. Tento doplněk je určen k tomu, aby bylo možno snadno přidávat součásti na grilování ze speciálního systému Weber Gourmet BBQ System™, jako např. pizza kámen, Wok, tál, rošt na opékání, stojan na drůbež, ebelskiver nebo korejskou grilovací vložku (prodává se samostatně). Každá volba vám poskytne neomezené možnosti zkoušení nových receptů.

B Vestavěný teploměr

Odolný teploměr vestavěný v poklopu vám umožní snadné sledování teploty grilu.

C Háček poklopu

Uvnitř poklopu grilu je umístěn zahnutý háček poklopu. Jednoduše odsuňte poklop na stranu a zavěste jej na vanu grilu.

D Držák poklopu Tuck-Away™

Držák poklopu Tuck-Away™ umožňuje snadné posunutí poklopu ke straně z důvodu kontroly pokrmu či přiložení dřevěného uhlí.

E Závěsný grilovací rošt

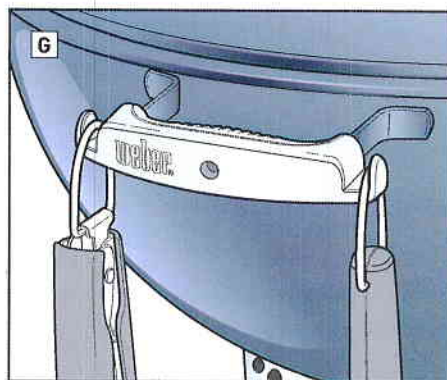
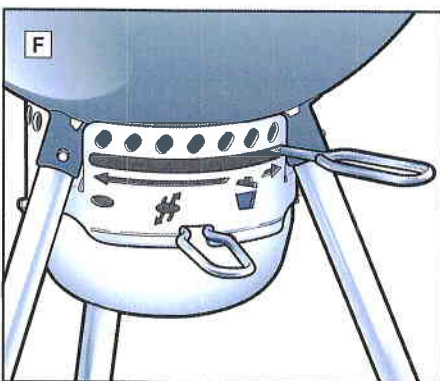
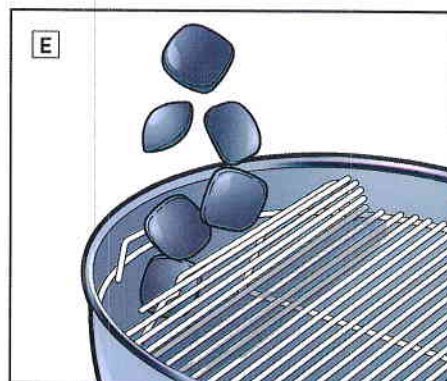
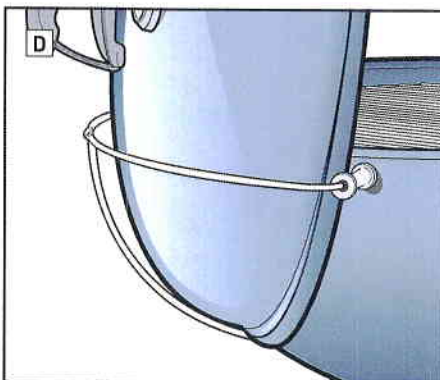
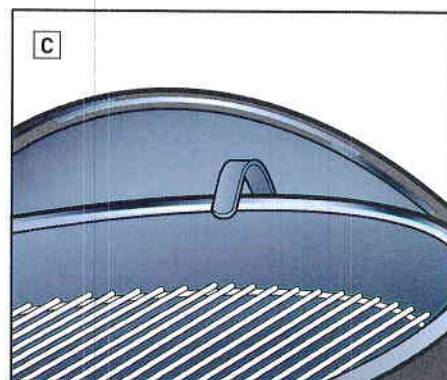
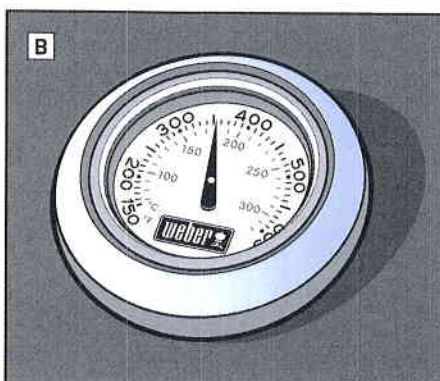
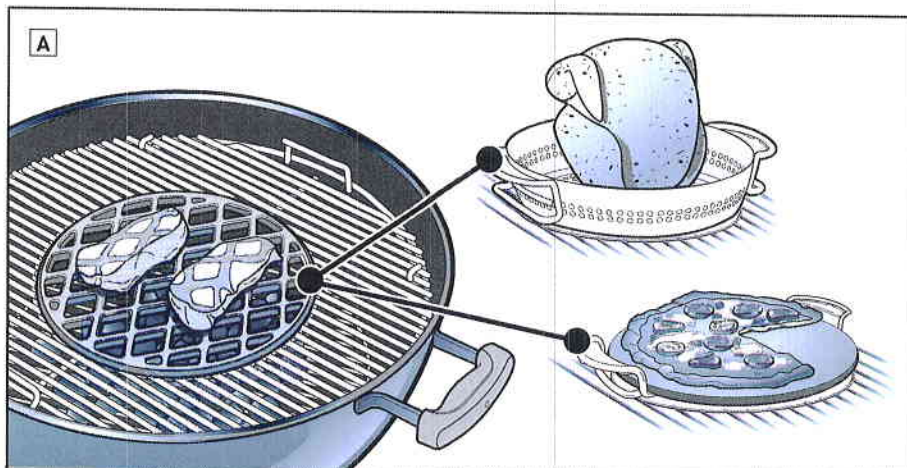
Závěsný rošt má z obou stran místa, která se zvedají, aby se mohlo snadněji přikládat palivo.

F Velkoobjemová nádoba na popel

Plně uzavřená velkoobjemová nádoba na popel zamezuje poletování popela a snadno se uvolňuje, aby popel bylo možno rychle a čistým způsobem odstranit.

G Madlo s háčkem na nářadí

Madlo má přímo vestavěné háčky, takže místo pro zavěšení náčiní a nástrojů máte pohodlně po ruce.





PŘED ZAPÁLENÍM

Volba správného umístění grilu

- Tento gril používejte výhradně venku v době 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 1,5 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*.

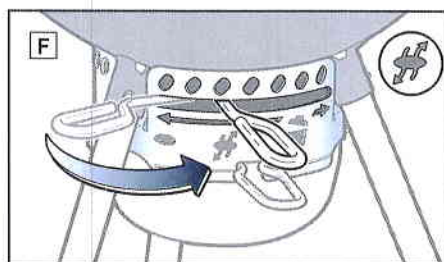
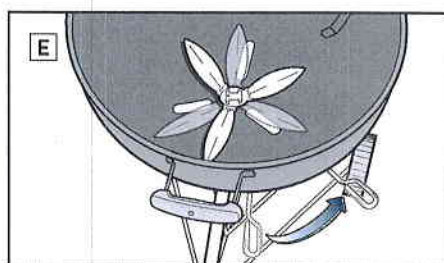
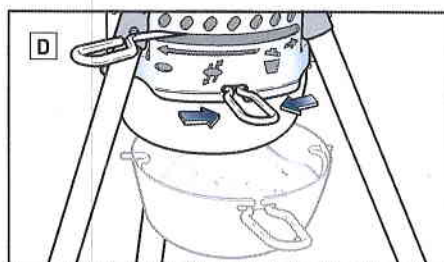
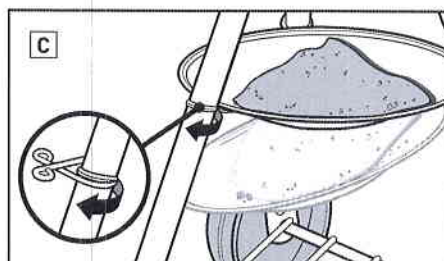
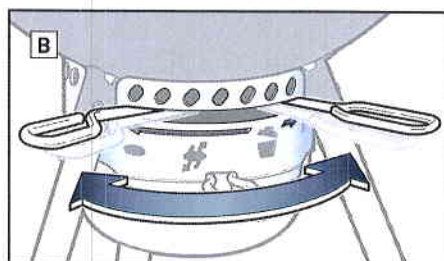
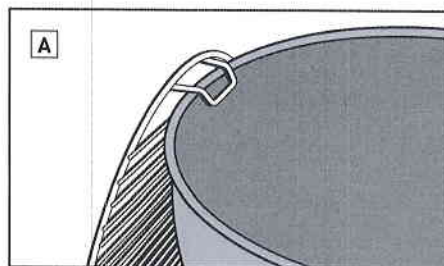
Úplně první grilování

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 a umístěte jej na stranu grilu, a to buď pomocí háku poklopu, který se nachází na vnitřní boční straně poklopu, nebo pomocí držáku poklopu Tuck-Away™ (podle modelu grilu).
2. Vyjměte z grilu grilovací (vrchní) rošt. Chcete-li postupovat pohodlně a bez problémů, zavěste grilovací rošt na vanu grilu, zadní panel nebo rám grilu, k čemuž můžete použít zahnuté madlo (patří k výbavě některých grilů) (A). Je-li váš gril vybaven grilovacím roštem Gourmet BBQ System™, nejprve z grilu vyjměte jeho vyjímatelnou střední část a poté celý grilovací rošt.
3. Vyjměte rošt na dřevěné uhlí (spodní) a odstraňte ze dna vany grilu popel a kousky starého dřevěného uhlí. Aby dřevěné uhlí mohlo hořet, potřebuje kyslík. Přesvědčte se proto, zda otvory odvětrání nejsou ničím ucpány či blokovány. V případě grilu s čistícím systémem One-Touch™ stačí pohnout madlem dozadu a dopředu a popel se shrne ze dna grilu do nádoby na popel (B).
4. Je-li váš gril vybaven standardní nádobou na popel, nejprve uvolněte sponu na noze grilu, aby nádobu na popel bylo možno odejmout (C) a poté vysypte popel. Je-li váš gril vybaven velkoobjemovou nádobou na popel, zmáčkněte držadlo nádoby na popel, aby se uvolnila z grilu (D).
5. Otevřete větrací průduch vany posunutím madla úplně doprava (E), nebo posunutím madla do otevřené polohy (F) (podle modelu grilu).
6. 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 nepřilévajte tekutý podpalovač do ohně.



Odměrování a přidávání dřevěného uhlí pro přímé teplo

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

Průměr grilu	Brikety z dřevěného uhlí	Kusové dřevěné uhlí (buk)*	Kusové dřevěné uhlí (mix)*
47 cm	30 briket	1 odměrka (0,56 kg)	¾ odměrky
57 cm	40 briket	1¾ odměrky (0,98 kg)	1¼ odměrky
67 cm	60 briket	4 odměrky (2,24 kg)	2¾ odměrky

Odměrování a přidávání dřevěného uhlí pro nepřímé teplo

*K odměrování kusového dřevěného uhlí používejte 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)
47 cm	15 briket	7 briket	½ odměrky (0,30 kg)	1 hrst	½ odměrky	1 hrst
57 cm	20 briket	7 briket	½ odměrky (0,30 kg)	1 hrst	½ odměrky	1 hrst
67 cm	30 briket	8 briket	¾ odměrky (0,42 kg)	1 hrst	¾ odměrky	1 hrst



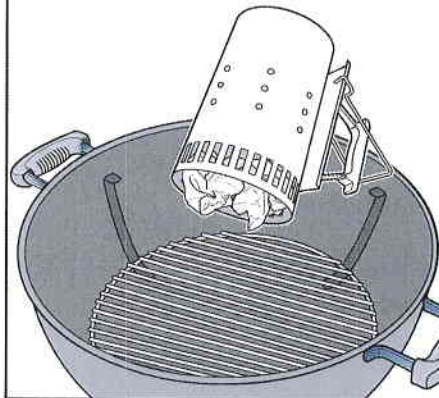
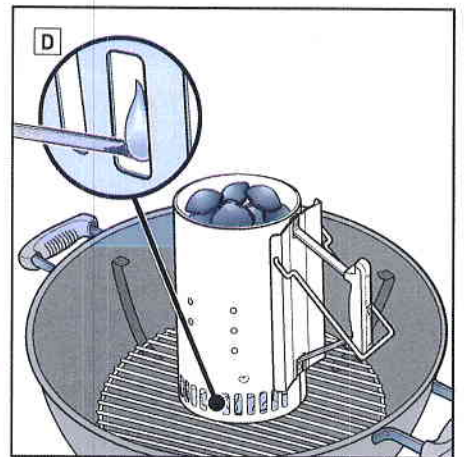
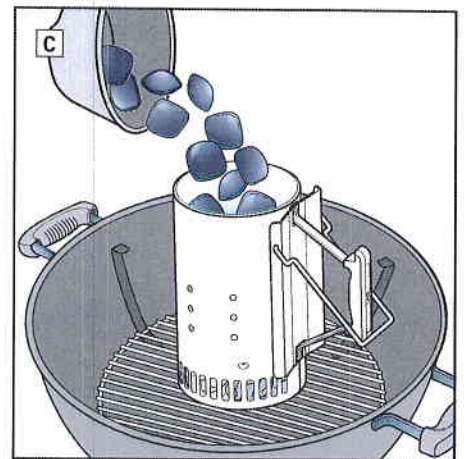
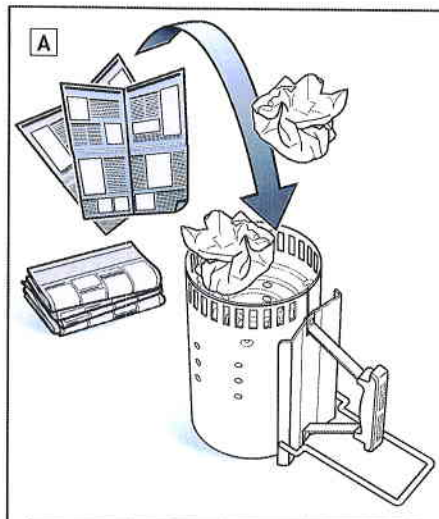
Zapalování dřevěného uhlí pomocí zapalovacího komínu

Nejjednodušší a nejdůkladnější způsob zapálení jakéhokoli druhu dřevěného uhlí je pomocí zapalovacího komínu, obzvláště zapalovacího komínu Weber® RapidFire® (prodává se samostatně). Před zapálením si přečtete 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. Nezačínáte grilovat, dokud palivo není pokryto vrstvou popela.

5. Jakmile se dřevěné uhlí plně rozhoří, pokračujte na další stránky, kde naleznete pokyny pro další práci s dřevěným uhlím a začnete grilovat podle zvoleného způsobu (přímé či nepřímé grilování).

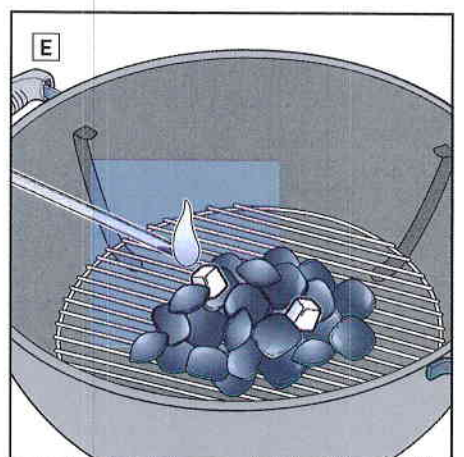
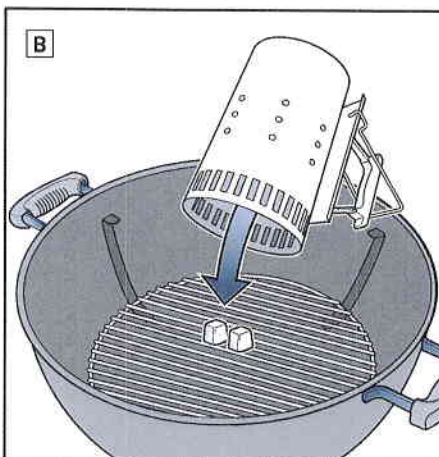


Zapalování dřevěného uhlí pomocí podpalovacích kostek

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.

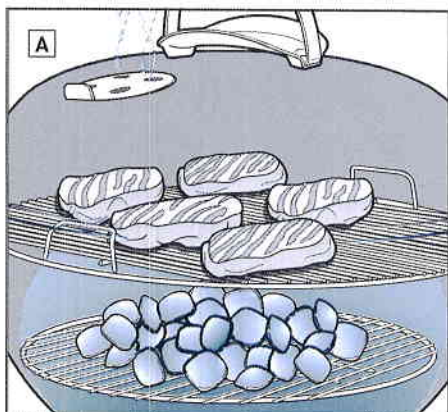
Poznámka: Před umístěním jídla na rošt musejí být podpalovací kostky zcela vyhořelé a dřevěné uhlí musí být pokryto vrstvou popela. Nezačínáte grilovat, dokud palivo není pokryto vrstvou popela.

4. Jakmile se dřevěné uhlí plně rozhoří, pokračujte na další stránky, kde naleznete pokyny pro další práci s dřevěným uhlím a začnete grilovat podle zvoleného způsobu (přímé či nepřímé grilování).





ZPŮSOBY GRILOVÁNÍ



Grilování přímým způsobem, přímým teplem

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

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

Při používání přímého tepla je oheň přímo pod jídlem (A). Zprudka opeče 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.

Příprava dřevěného uhlí pro přímé teplo

1. Navlečte si grilovací rukavice.

Poznámka: Gril, včetně madla a regulátoru/odvětrání, se velmi výrazně nahřeje a bude horký. Rozhodně používejte grilovací rukavice, aby se zamezilo popálení rukou.

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 štětiniami z nerezové oceli (D).

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

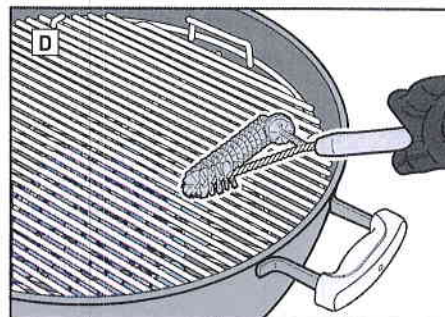
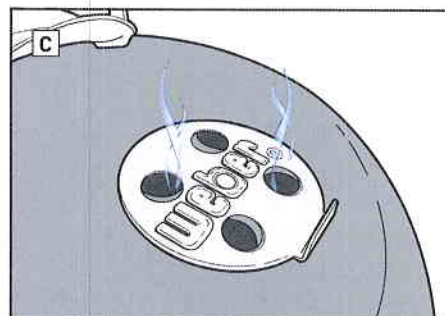
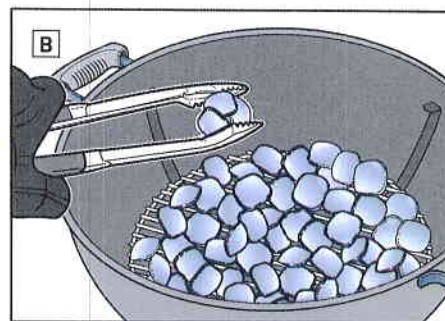
8. Otevřete poklop a položte jídlo na rošt.

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

Poznámka: Při zvedání poklopu grilu s ním pohybuje 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...

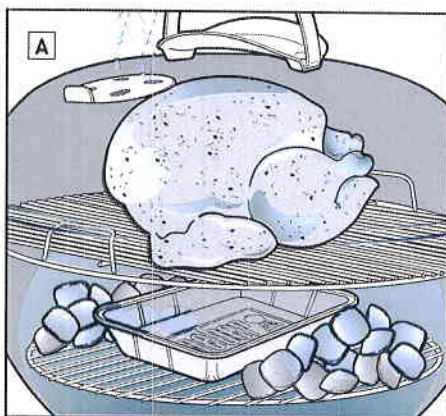
Zavřete klapku poklopu a větrací průduchy vany, aby došlo k uhašení dřevěného uhlí.



Odměrování a přidávání dřevěného uhlí pro přímé teplo

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

Průměr grilu	Brikety z dřevěného uhlí	Kusové dřevěné uhlí [buk]*	Kusové dřevěné uhlí [mix]*
47 cm	30 briket	1 odměrka (0,56 kg)	¾ odměrky
57 cm	40 briket	1¾ odměrky (0,98 kg)	1¼ odměrky
67 cm	60 briket	4 odměrky (2,24 kg)	2¾ odměrky



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.:

- pečeno
- kousky drůbeže včetně kostí
- celé ryby
- jemné rybí filety
- celá kuřata
- krůty
- 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.

Příprava dřevěného uhlí pro nepřímé teplo

1. Navlečte si grilovací rukavice.

Poznámka: Gril, včetně madel a klapy 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). Umístěte dřevěné uhlí na strany vany grilu naproti madlům, a to buď přímo na rošt na dřevěné uhlí (C), nebo do držáků na dřevěné uhlí, případně do košíčků na palivo Char-Baskets™, pokud je používáte. Odkapávací vaničku lze umístit mezi dřevěné uhlí, aby do ní skapávala mastnota a šťávy.

POUŽÍVÁNÍ DRŽÁKŮ NA DŘEVĚNÉ UHLÍ:

Vyrovnejte rošt na dřevěné uhlí, aby ocelové dráty vedly okolo kotle od madla k madlu. Poté umístěte držáky na dřevěné uhlí, aby visely nad vnějšími rovnými dráty roštu na dřevěné uhlí. Přední část držáků na dřevěné uhlí by měla sklouznout přes čtvrtý drát roštu na dřevěné uhlí a zaklapnout do svého umístění (D).

3. Umístěte do grilu grilovací rošt.

4. Uzavřete gril poklopem. Je-li váš gril vybaven teploměrem, vždy umístěte poklop tak, aby teploměr nebyl nad dřevěným uhlím, kde by byl vystaven přímému teplu (E).

5. Otevřete klapku poklopu.

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.

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

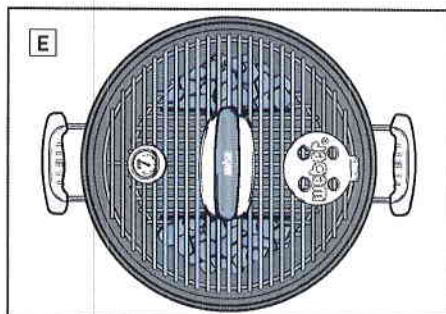
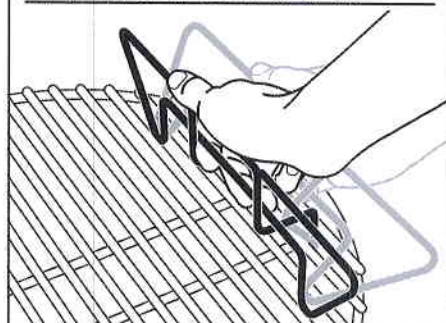
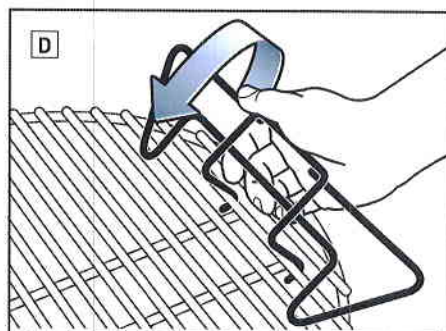
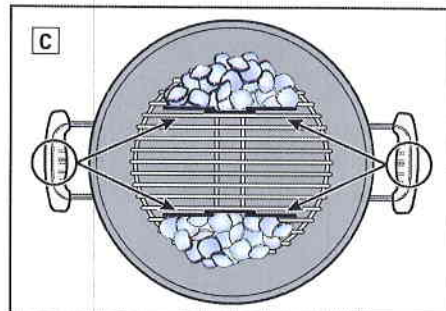
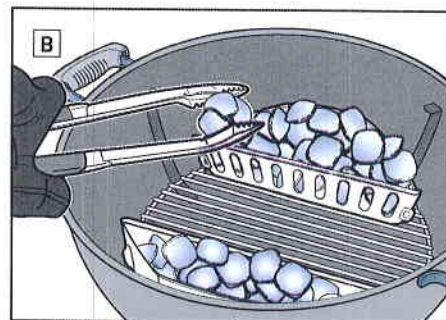
8. Otevřete poklop a položte jídlo na rošt.

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.



Odměřování a přidávání dřevěného uhlí pro nepřímé teplo

*K odměřování kusového dřevěného uhlí používejte 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)
47 cm	15 briket	7 briket	½ odměrky [0,30 kg]	1 hrst	½ odměrky	1 hrst
57 cm	20 briket	7 briket	½ odměrky [0,30 kg]	1 hrst	½ odměrky	1 hrst
67 cm	30 briket	8 briket	¾ odměrky [0,42 kg]	1 hrst	¾ odměrky	1 hrst



TIPY A TRIKY PRO ÚSPĚCH PŘI GRILOVÁNÍ

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 příchutí. 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 předehtání 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. Udrží 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	
CERVENÉ 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 kosti	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 jídel 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. Mokrý dřevě 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.