



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

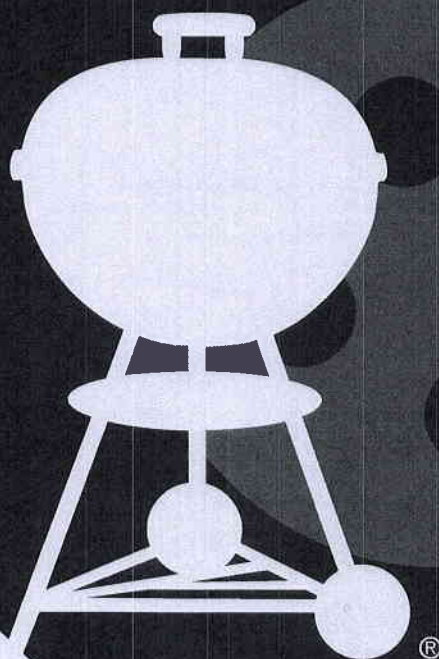
SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE
GRILU NA DREVENÉ UHLIE

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

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

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

RIZIKÁ

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

VÝSTRAHY

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

- △ Nikdy nezisťujte teplotu grilovacieho roštu ani roštu určeného na drevené uhlie, popola, dreveného uhlia či grilu dotykom.
- △ Po ukončení grilovania drevené uhlie zahaste. Ak chcete drevené uhlie zhasiť, zatvorte vetrací otvor na kotli a vetrací priechod na veko, a umiestnite veko na kotli.
- △ Pri príprave pokrmu, nastavovaní vetracích otvorov (priechodov), prikladaní dreveného uhlia a manipulácii s teplomerom či vekom používajte žiaruvzdorné grilovacie rukavice.
- △ Používajte vhodné pomôcky s dlhými, žiaruvzdornými rukoväťami.
- △ Drevené uhlie kladte vždy na hornú časť (spodného) roštu určeného na drevené uhlie. Neumiestňujte drevené uhlie priamo na dno kotla.
- △ Neopierajte sa o stôl a nepreťažujte ho po stranách.
- △ Nepoužívajte držiak veka Tuck-Away™ ako rukoväť na dvíhanie alebo premiestňovanie grilu.
- △ Nevešajte veko na rukoväť kotla.
- △ Nikdy nevyhadzujte horúce drevené uhlie na miesta, kde by naň mohol niekto stúpiť alebo kde hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru. Nikdy nevyhadzujte popol ani drevené uhlie skôr ako sa úplne zhasia.
- △ Gril neuskladňujte, pokiaľ popol a drevené uhlie nie sú úplne uhasené.
- △ Neodstraňujte popol, kým sa všetko drevené uhlie úplne nespáli, nezahasí a gril úplne nevychladne.
- △ Elektrické vodiče a káble uchovávajte mimo horúcich povrchov grilu a mimo oblastí s intenzívnou premávkou.



△ VÝSTRAHA! Nepoužívajte grilovacie zariadenie v stiesnenom priestore, napr. v dome, stane, karavane, vozidle či inom obmedzenom priestore. Hrozí riziko usmrtenia v dôsledku otravy oxidom uhoľnatým.

UPOZORNENIA

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



ZÁRUKA

SK

Ďakujeme, že ste si kúpili výrobok WEBER®. Spoločnosť Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") je hrdá na to, že môže dodávať bezpečný, trvanlivý a spoľahlivý výrobok.

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

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

DOBROVOĽNÁ ZÁRUKA WEBER

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

ZODPOVEDNOSTI MAJITEĽA V PLATNOSTI TEJTO ZÁRUKY

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

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

VYBAVOVANIE/VYLÚČENIE ZÁRUKY

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

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

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

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

ZÁRUKNÉ DOBY VÝROBKU

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

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

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

Všetky ostatné časti:
2 roky

VYLÚČENIE ZODPOVEDNOSTI

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

ŽIADNA ZÁRUKA NEPLATÍ PO SKONČENÍ PRÍSLUŠNÝCH OBDOBÍ TEJTO ZÁRUKY. ŽIADNE INÉ ZÁRUKY POSKYTNUTÉ AKOUKOLVEK OSOBOU, VRÁTANE PREDÁJCU ALEBO MALOOBCHODNÍKA VZŤAHUJÚCE SA NA AKÝKOLVEK VÝROBK (AKO JE AKÉKOLVEK "ROZŠÍRENÉ ZÁRUKY"), NIE SÚ PRE SPOLOČNOSŤ WEBER ZÁVÄZNÉ. VÝHRADNÝM OPATRENÍM TEJTO ZÁRUKY JE OPRAVA ALEBO VÝMENA DIELU ALEBO VÝROBKU.

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

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

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

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

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

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



SYSTÉM NA PRÍPRAVU POKRMOV

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

A Kotol a veko

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

B Vetracie prieduchy a otvory

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

C Grilovací rošt

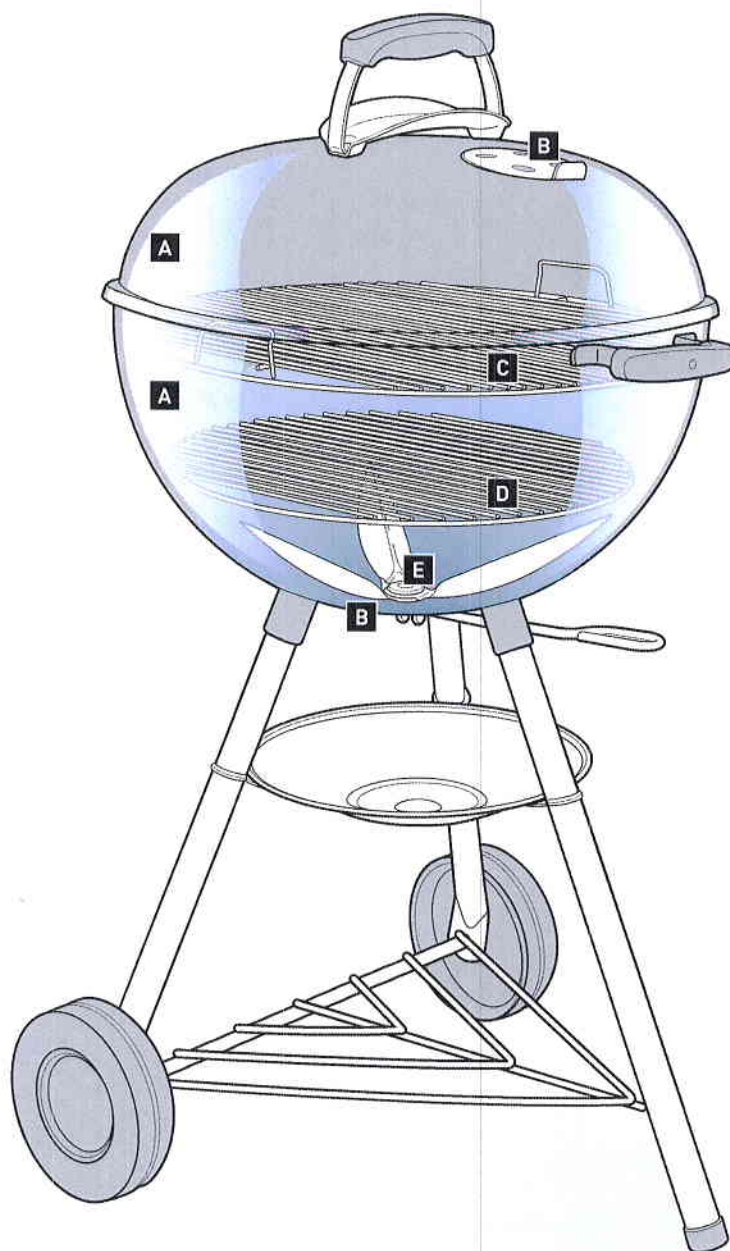
Grilovací rošt, ktorý je vyrobený z vysokoodolnej plátovanej ocele, poskytuje bohatý priestor na prípravu ktoréhokoľvek z vašich obľúbených jedál.

D Rošt na drevené uhlie

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

E Čistiaci systém One-Touch™

Čistiaci systém One-Touch™ vám umožňuje jednoduché a bezproblémové čistenie. Pri pohybe rukoväte sem a tam sa popol zo spodnej časti grilu vymetá do zachytávača popola pomocou troch čepeľí na spodku kotla. Tie isté otvory fungujú zároveň ako prieduchy kotla, ktoré zabezpečujú prívod kyslíka do ohňa, a tiež umožňujú oheň jednoducho zhasiť.





ŠPECIÁLNE VLASTNOSTI GRILU NA DREVENÉ UHLIE

SK

V závislosti od zakúpeného modelu môže, ale nemusí byť váš gril vybavený funkciami uvedenými na tejto strane.

A Gourmet BBQ System™

Váš grilovací rošt môže byť vybavený špeciálnou stredovou časťou, ktorá je odnímateľná. Táto časť je navrhnutá tak, aby umožňovala jednoducho pridať špeciálne grilovacie komponenty Gourmet BBQ System™ značky Weber, ako sú kameň na pizzu, wok, okrúhla liatinová panvica, liatinová mriežka, stojan na hydinu, panvica na dölky, alebo kórejská grilovacia panvica (predáva sa osobitne). Každá možnosť vám poskytuje neobmedzené príležitosti na skúšanie nových receptov.

B Zabudovaný teplomer

Odolný zabudovaný teplomer umožňuje jednoducho sledovať teplotu grilu.

C Háčik veka

Vnútri veka grilu je zahnutý háčik na zavesenie veka. Jednoducho posuňte veko do strany a zaveste ho na kotol.

D Držiak veka Tuck-Away™

Držiak veka Tuck-Away™ umožňuje jednoducho posunúť veko do strany, aby bolo možné skontrolovať jedlo alebo pridať drevené uhlie.

E Výklopný grilovací rošt

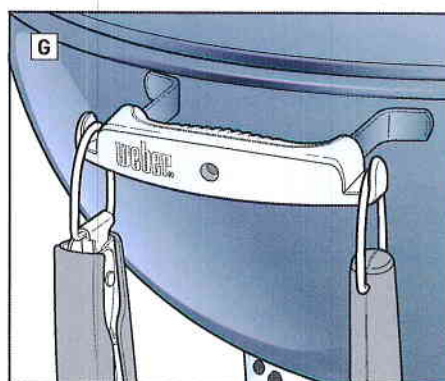
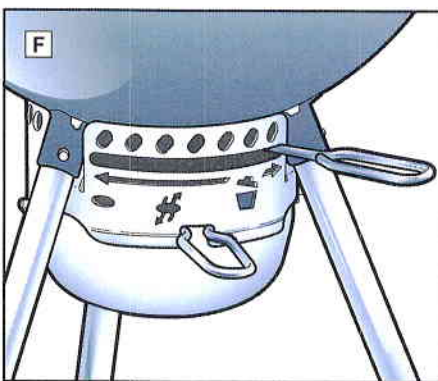
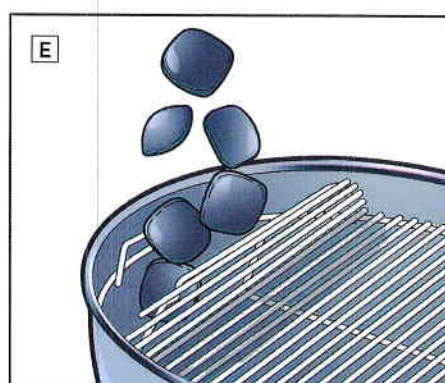
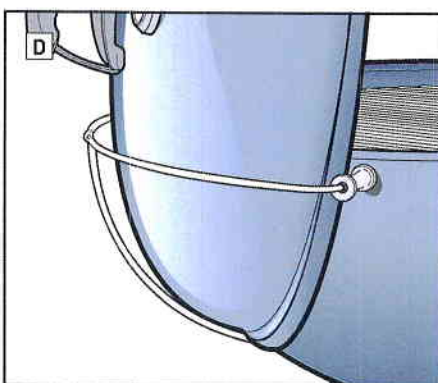
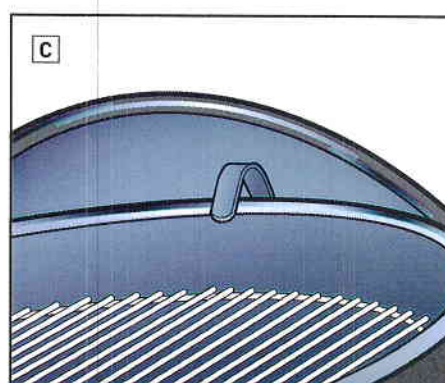
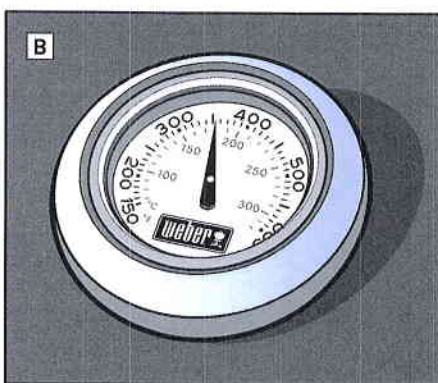
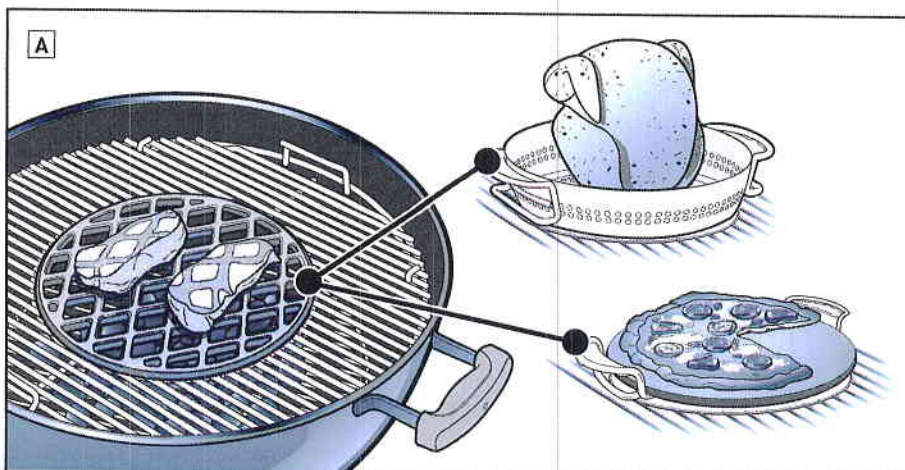
Výklopný grilovací rošt má na oboch stranách časti, ktoré sa dajú vyklopiť, čo umožňuje jednoduché pridať palivo.

F Veľkokapacitný zachytávač popola

Úplne uzatvorený veľkokapacitný zachytávač popola zabráňuje rozfúkavaniu popola, pričom sa dá jednoducho odpojiť a tak rýchlo a čisto odstrániť popol.

G Rukoväť s háčikmi na príslušenstvo

Táto rukoväť má priamo zabudované háčiky, ktoré umožňujú pohodlné zavesenie príslušenstva na grilovanie.





PRED ZAPÁLENÍM

Výber vhodného miesta na grilovanie

- Tento gril je určený výhradne na použitie vo vonkajšom prostredí s dostatočným vetraním. mGril nepoužívajte v garážach, budovách, krytých priestoroch ani v inom uzatvorenom priestore.
- Vždy uchovávajte gril na bezpečnom rovnom povrchu.
- Gril nepoužívajte vo vzdialenosti menšej ako 1,5 m od akéhokoľvek horľavého materiálu. Medzi horľavé materiály okrem iného aj drevo alebo impregnované drevené dosky, terasy a verandy.

Výber primeraného množstva dreveného uhlia

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

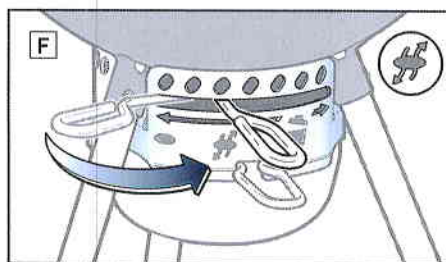
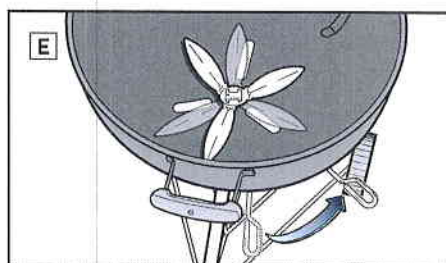
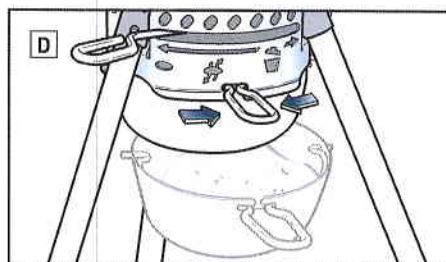
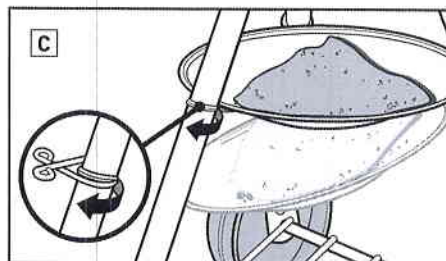
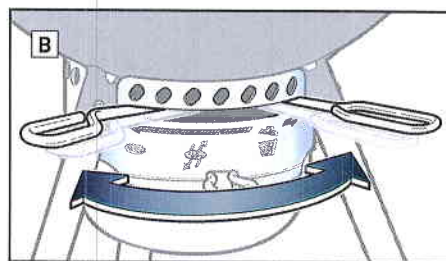
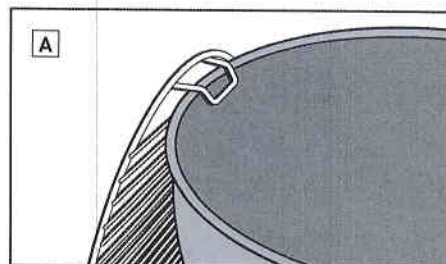
Pred prvým grilovaním

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

Príprava grilu na zapálenie

- Zodvihnite veko a umiestnite ho na bočnú stranu grilu buď pomocou háčika, ktorý sa nachádza na vnútornej strane veka, alebo pomocou záchytného držiaka Tuck-Away™ (v závislosti od modelu vášho grilu).
- Vyberte (horný) grilovací rošt z grilu. Pre ľahšiu manipuláciu môžete grilovací rošt zavesiť na kotol, zadný panel alebo rám vášho grilu za jeho zaoblenú rukoväť (prvok na niektorých modeloch našich grilov) **(A)**. Ak je váš gril vybavený grilovacím roštom Gourmet BBQ System™, najprv z grilu vyberte odnímateľnú strednú časť a potom celý grilovací rošt.
- Vyberte (spodný) rošt určený na drevené uhlie a odstráňte popol alebo kúsky starého dreveného uhlia zo spodnej časti kotla. Na horenie dreveného uhlia je potrebný kyslík, preto skontrolujte či nie sú vetracie otvory zablokované. Pri griloch s čistiacim systémom One-Touch™ sa pohybom rukoväte sem a tam odstráni popol zo spodnej časti grilu do zachytávača popola **(B)**.
- Ak je váš gril vybavený štandardným zachytávačom popola, uvoľnite sponu nohy, aby ho bolo možné vybrať **(C)** a potom popol vysype. Ak je váš gril vybavený veľkokapacitným zachytávačom popola, stlačením rukoväte ho z grilu uvoľníte **(D)**.
- Vetrací otvor na kotli otvoríte posunutím rukoväte úplne doprava **(E)** alebo posunutím rukoväte do otvorenej polohy **(F)** (v závislosti od modelu vášho grilu).
- Do grilu opätovne umiestnite (spodný) rošt určený na drevené uhlie.

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



Dávkovanie a prikladanie dreveného uhlia pri priamom grilovaní

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

Priemer grilu	Brikety z dreveného uhlia	Kusové drevené uhlie z bukového dreva*	Kusové drevené uhlie zo zmiešaného dreva*
47 cm	30 brikiet	1 odmerka (0,56 kg)	¾ odmerky
57 cm	40 brikiet	1 ¾ odmerky (0,98 kg)	1 ¼ odmerky
67 cm	60 brikiet	4 odmerky (2,24 kg)	2 ¾ odmerky

Dávkovanie a prikladanie dreveného uhlia pri nepriamom grilovaní

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

Priemer grilu	Brikety z dreveného uhlia	Počet brikiet na priloženie na každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)	Množstvo dreveného uhlia na pridanie na každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)	Množstvo dreveného uhlia na pridanie na každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)	Množstvo dreveného uhlia na pridanie na každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)	Množstvo dreveného uhlia na pridanie na každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)
47 cm	15 ks	7 ks	½ odmerky (0,30 kg)	1 hrst'	½ odmerky	1 hrst'
57 cm	20 ks	7 ks	½ odmerky (0,30 kg)	1 hrst'	½ odmerky	1 hrst'
67 cm	30 ks	8 ks	¾ odmerky (0,42 kg)	1 hrst'	¾ odmerky	1 hrst'



Zapálenie dreveného uhlia pomocou komínového podpaľovača

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

1. Do spodnej časti komínového podpaľovača vložte zopár hárkov zhúžvaného novinového papiera a umiestnite komínový podpaľovač na rošt určený na drevené uhlie (A); alebo položte niekoľko zapáľovacích kociek do stredu roštu určeného na drevené uhlie a komínový podpaľovač umiestnite na ne (B).
2. Naplňte komínový podpaľovač dreveným uhlím (C).
3. Čez otvory na boku komínového podpaľovača zapáľte zapáľovacie kocky alebo noviny (D).
4. Komínový podpaľovač nechajte na mieste dovtedy, kým sa drevené uhlie úplne nezapáli. To, či je drevené uhlie úplne zapálené, spoznáte podľa toho, že je pokryté vrstvou bieleho popola.

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

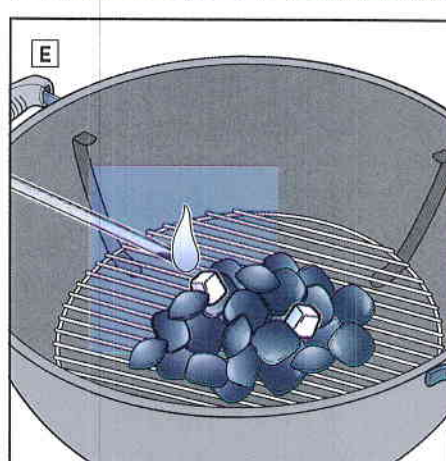
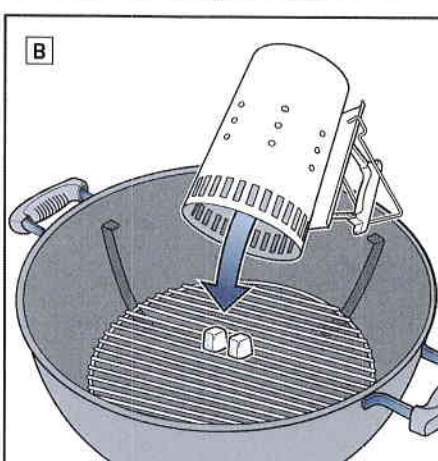
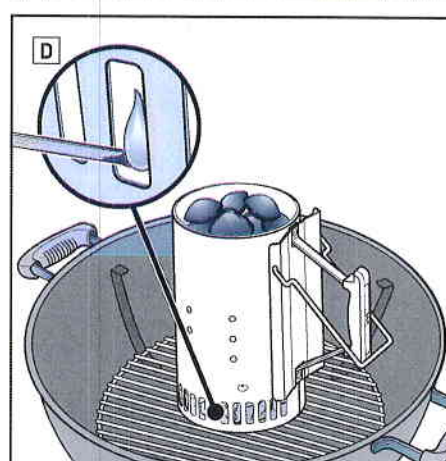
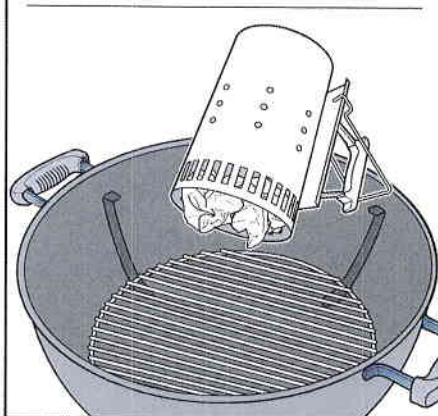
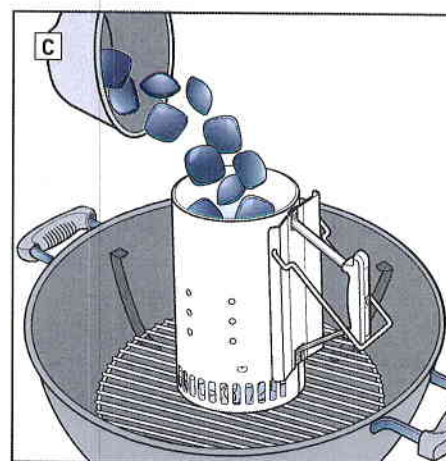
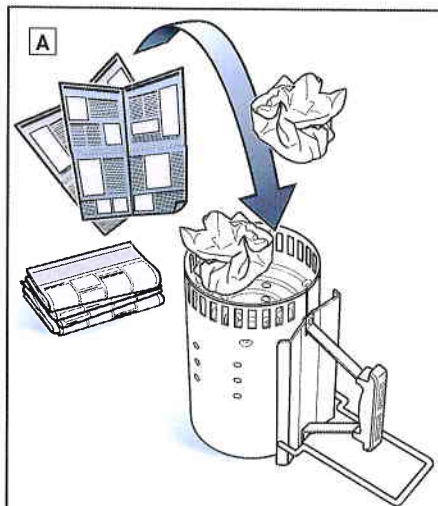
5. Keď je drevené uhlie úplne zapálené, postupujte podľa inštrukcií na nasledujúcich stranách návodu, kde sú uvedené pokyny ako rozložiť drevené uhlie, a následne môžete začať grilovať spôsobom podľa vášho výberu (priamy alebo nepriamy spôsob).

Zapálenie dreveného uhlia pomocou zapáľovacích kociek

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

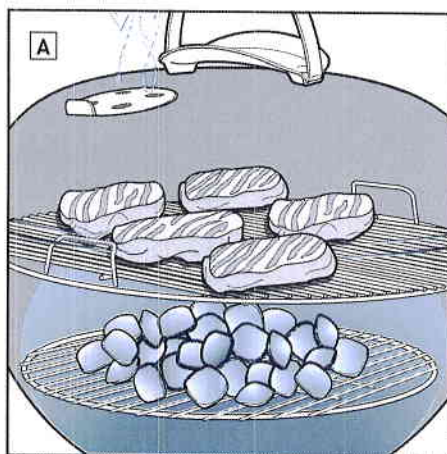
Poznámka: Skôr ako bude možné umiestniť pokrm na rošt, musia byť zapáľovacie kocky úplne spotrebované a drevené uhlie musí byť pokryté popolom. Nezačínajte grilovať, skôr ako bude palivo pokryté vrstvou popola.

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





SPÔSOBY GRILOVANIA



Priame grilovanie

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

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

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

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

Rozloženie dreveného uhlia pri priamom grilovaní

1. Navlečte si grilovacie rukavice.

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

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

3. Do grilu umiestnite grilovací rošt.

4. Veko umiestnite späť na gril.

5. Otvorte vetrací prieduch na veku (C).

6. Predhrievajte rošt približne 10 až 15 minút.

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

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

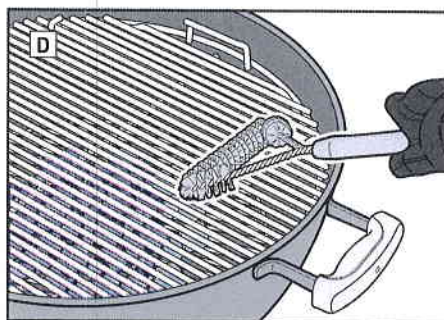
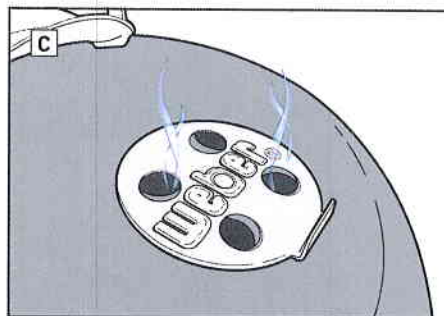
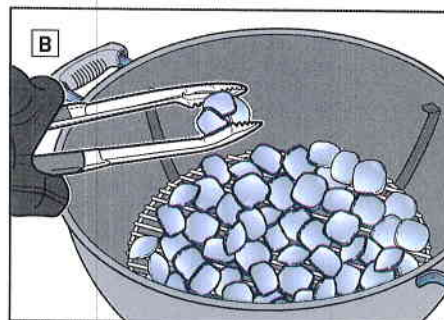
8. Zdvihnite veko a pokrm umiestnite na rošt.

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

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

Keď je grilovanie ukončené...

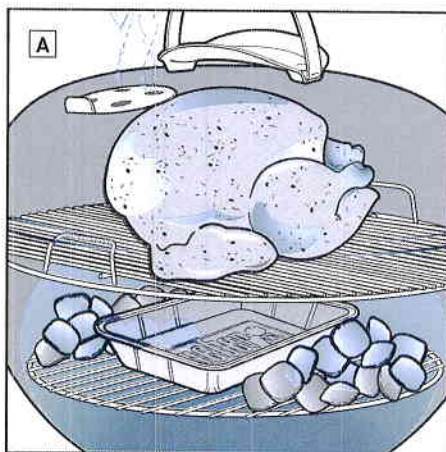
Zatvorte vetrací prieduch na veku aj vetracie otvory na kotli, aby sa drevené uhlie uhasilo.



Dávkovanie a prikladanie dreveného uhlia pri priamom grilovaní

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

Priemer grilu	Brikety z dreveného uhlia	Kusové drevené uhlie z bukového dreva*	Kusové drevené uhlie zo zmiešaného dreva*
47 cm	30 brikiet	1 odmerka (0,56 kg)	¾ odmerky
57 cm	40 brikiet	1 ¾ odmerky (0,98 kg)	1 ½ odmerky
67 cm	60 brikiet	4 odmerky (2,24 kg)	2 ¾ odmerky



Nepriame grilovanie

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

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

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

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

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

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

Rozloženie dreveného uhlia pri nepriamom grilovaní

1. Navlečte si grilovacie rukavice.

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

2. Keď sa drevené uhlie úplne rozhorí, pomocou dlhých klieští ho rozložte tak, aby bolo rozmiestnené po oboch stranách pokrmu (B). Uhlie umiestnite na obe strany kotla oproti rukovätiam (C), a to buď priamo na rošt určený na drevené uhlie alebo do lišt na drevené uhlie či do zásobníkov Char-Baskets™, ak sú súčasťou daného modelu. Medzi drevené uhlie sa môže umiestniť odkvapkávacia tácka na zbieranie výpeku.

POUŽÍVANIE LIŠŤ NA DREVENÉ UHLIE:

Otočte rošt určený na drevené uhlie tak, aby ocelová mriežka smerovala naprieč kotlom od jednej rukoväte po druhú. Potom umiestnite lišty na drevené uhlie tak, aby boli hákami pozdĺžne pripnuté k mriežke roštu na drevené uhlie. Predná časť lišt na drevené uhlie by sa mala nasunúť na štvrtú tyčku mriežku roštu na drevené uhlie a zapadnúť na miesto (D).

3. Do grilu umiestnite grilovací rošt.

4. Umiestnite veko na gril. Ak je váš gril vybavený teplomerom, vždy umiestnite veko tak, aby sa teplomer nenachádzal nad dreveným uhlím, kde by bol vystavený pôsobeniu priameho tepla (E).

5. Otvorte vetrací prieduch na veku.

6. Predhrievajte rošt približne 10 až 15 minút.

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

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

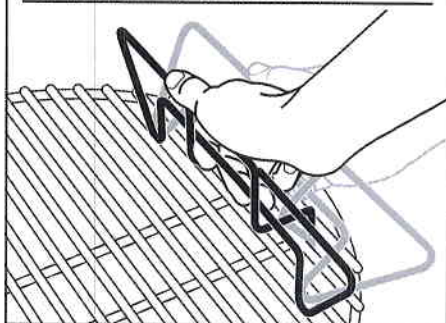
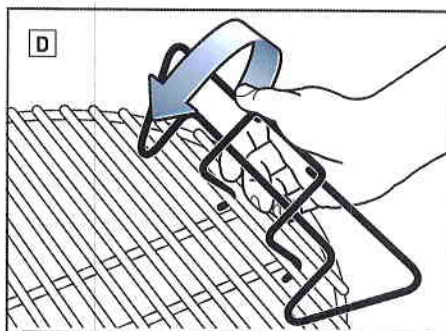
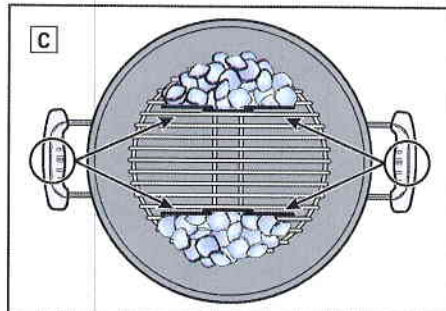
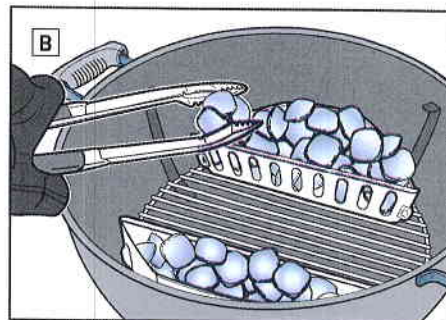
8. Zdvihnite veko a pokrm umiestnite na rošt.

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

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

Keď je grilovanie ukončené...

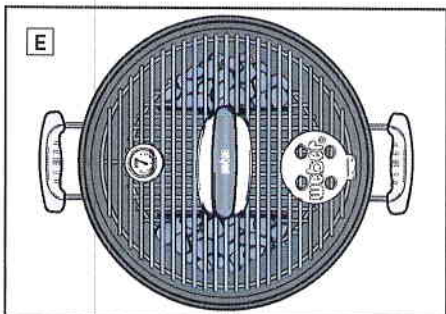
Zatvorte vetrací prieduch na veku aj vetracie otvory na kotli, aby sa drevené uhlie uhasilo.



Dávkovanie a prikladanie dreveného uhlia pri nepriamom grilovaní

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

Priemer grilu	Brikety z dreveného uhlia		Kusové drevené uhlie z bukového dreva*		Kusové drevené uhlie zo zmiešaného dreva*	
	Počet brikiet na prvú hodinu (na každú stranu)	Počet brikiet na priloženie na každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)	Množstvo dreveného uhlia na prvú hodinu (na každú stranu)	Množstvo dreveného uhlia na priloženie na každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)	Množstvo dreveného uhlia na prvú hodinu (na každú stranu)	Množstvo dreveného uhlia na priloženie na každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)
47 cm	15 ks	7 ks	½ odmerky [0,30 kg]	1 hrst	½ odmerky	1 hrst
57 cm	20 ks	7 ks	½ odmerky [0,30 kg]	1 hrst	½ odmerky	1 hrst
67 cm	30 ks	8 ks	¾ odmerky [0,42 kg]	1 hrst	¾ odmerky	1 hrst





TIPY A TRIKY PRE ÚSPEŠNÉ GRILOVANIE

Používajte rukavice

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

Nepoužívajte tekutý podpaľovač

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

Predhrejte gril

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

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

Olej nanášajte na pokrm, nie na rošt

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

Udržiavajte prúdenie vzduchu

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

Položte veko na gril

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

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

Regulujte plameň

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

Sledujte čas a teplotu

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

Mrazené alebo čerstvé

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

Čistenie

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

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



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

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

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

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

Rady a tipy pri varení

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

Zásady hygieny pri varení

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