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

CS BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

⚠ **BEZPEČNOSTNÍ SYMBOLY (⚠)** vás upozorní na důležité **BEZPEČNOSTNÍ** informace.

⚠ Signální slova **NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ** nebo **UPOZORNĚNÍ** budou použita společně s **⚠BEZPEČNOSTNÍM SYMBOLEM.**

⚠ **NEBEZPEČÍ** označuje nejzávažnější rizika.

⚠ Přečtěte si prosím všechny bezpečnostní informace v této Příručce.

⚠ NEBEZPEČÍ

⚠ Nebudete-li věnovat dostatečnou pozornost upozorněním na nebezpečí, výstrahám a varováním obsaženým v této příručce uživatele, může to mít za následek vážné nebo i smrtelné zranění, případně požár či výbuch se škodami na majetku.

⚠ Nepoužívejte uvnitř! Gril je určen pouze k použití venku. Při použití uvnitř dojde k nahromadění jedovatých spalin a může dojít k vážnému poškození zdraví nebo smrti.

⚠ Tento gril používejte pouze mimo budovy, v dobře větraných prostorách. Nepoužívejte jej v garáži, v budově, v přístřešku ani v jiných uzavřených prostorách.

⚠ Nepoužívejte tento gril pod žádnou hořlavou konstrukcí.

⚠ UPOZORNĚNÍ! Nepoužívejte líh nebo petrolej k zapalování nebo opětovnému zapalování! Používejte pouze podpalovače odpovídající EN 1860-3.

⚠ Při nesprávné montáži vzniká nebezpečí. Postupujte prosím podle pokynů k montáži uvedených v tomto návodu. Tento gril používejte, pouze když jsou všechny jeho součásti na svých místech. Nádoba na popel musí být upevněna k nohám pod grilovacím kotlem nebo musí být před zapálením grilu uložena na svém místě vysokokapacitní nádoba na popel.

⚠ Nepřilévejte startovací tekutinu nebo dřevěné uhlí napuštěné startovací tekutinou do horkého nebo teplého dřevěného uhlí.d Po použití startovací kapalinu zakryjte a uložte v bezpečné vzdálenosti od grilu.

⚠ K zapálení grilu nikdy nepoužívejte benzín, alkohol ani žádné jiné těkavé kapaliny. Používáte-li startovací tekutinu, odstraňte před zapálením dřevěného uhlí veškeré zbytky kapaliny, které mohly uniknout dolními průduchy.

⚠ Při manipulaci s grilem dbejte dostatečné opatrnosti. Během grilování se gril silně zahřívá; nenechávejte jej proto nikdy při používání bez dozoru.

⚠ VAROVÁNÍ! Udržujte mimo dosah dětí a zvířat. Nenechávejte děti ani zvířata pohybující se v blízkosti horkého grilu bez dozoru.

⚠ POZOR! Gril může být velmi horký, při provozu jej nepřemisťujte. Nechte gril před přemístěním dostatečně vychladnout.

⚠ Nepoužívejte gril ve vzdálenosti menší než 1,5 m od hořlavých materiálů. Z hořlavých materiálů mohou být vyrobeny i dřevěné terasy, patia a verandy.

⚠ Neodstraňujte popel, pokud není dřevěné uhlí zcela vyhořelé a vyhaslé a dokud gril nevychladne.

⚠ Dřevěné uhlí v košíčkách Char-Baskets™ vždy ukládejte na spodní rošt (na dřevěné uhlí). Neukládejte dřevěné uhlí přímo na dno kotle.

⚠ Nepoužívejte oblečení s volnými rukávy při zapalování nebo používání grilu.

⚠ Nepoužívejte gril při silném větru.

⚠ VAROVÁNÍ

⚠ Gril udržujte vždy ve stabilní a vodorovné poloze.

⚠ Sejměte z grilu víko, pokud zapalujete dřevěné uhlí.

⚠ Nikdy se nedotýkejte grilovací mřížky nebo roštu na dřevěné uhlí, popela, uhlí ani grilu, abyste zjistili je-li horký.

⚠ K regulaci plamenů nebo k uhašení dřevěného uhlí nikdy nepoužívejte vodu, mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu. Zlehka přivřete spodní větrací průduchy a zavřete gril víkem.

ZÁRUKA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE CS

⚠ Po skončení grilování uhaste uhlíky. Zakryjte kotel víkem a uzavřete všechny větrací průduchy.

⚠ Při grilování, manipulaci s větracími průduchy, při doplňování dřevěného uhlí a manipulaci s teploměrem nebo víkem vždy používejte rukavice s tepelnou izolací.

⚠ Používejte správné náčiní na grilování s dlouhými a teplu odolnými rukojeťmi.

⚠ Některé modely mohou být vybaveny držákem víka Tuck-Away™. Držák Tuck-Away™ slouží k odkládání víka při kontrole nebo obracení vašeho pokrmu. Nepoužívejte držák víka Tuck-Away™ jako rukojeť pro zdvihání nebo přemisťování grilu. U modelů bez výbavy Tuck-Away™ použijte háček na vnitřní straně víka, za který víko zavěsíte na bok grilovací nádoby. Neodkládejte horké víko na koberec nebo trávu. Nezavěšujte víko na madlo grilu.

⚠ Nikdy nevyhazujte horké uhlíky do míst, kde na ně mohou ostatní šlápnout nebo kde může hrozit riziko požáru. Nikdy nevyhazujte popel nebo uhlíky předtím, než jste je zcela uhasili. Neskladujte gril, dokud nejsou popel a uhlíky zcela uhašené.

⚠ Dbejte, aby se v prostoru grilování nevyskytovaly hořlavé výpary a kapaliny jako benzín, alkohol atd., ani jiné hořlavé materiály.

⚠ Používejte a skladujete elektrické podpalovače opatrně.

⚠ Pokládejte elektrické kabely a šňůry mimo horké plochy grilu a mimo místa, kde se pohybuje více lidí.

⚠ Požití alkoholu, léků na lékařský předpis nebo bez předpisu může nepříznivě ovlivnit schopnost spotřebitele provádět správnou montáž a bezpečnou obsluhu grilu.

⚠ Tento gril Weber® není určen k instalaci v rekreačních vozidlech či lodích.

⚠ Tento gril není určen pro funkci topného tělesa a nikdy nesmí být pro tyto účely používán.

⚠ UPOZORNĚNÍ

⚠ Obložení grilu hliníkovou fólií omezí proudění vzduchu. Místo toho použijte odkapávací misku na zachycení šťáv z masa a použijte nepřímou metodu grilování.

⚠ Použití ostrých předmětů pro čištění grilovací mřížky nebo odstranění popela může poškodit její povrch.

⚠ Použití abrazivních čisticích prostředků na grilovací mřížku nebo na gril může poškodit jeho povrch.

⚠ Gril je zapotřebí pravidelně důkladně čistit.

UŽITEČNÉ RADY

TIPY PRO BEZPEČNOST POKRMU

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

SNADNÉ KROKY K DOKONALÉMU GRILOVÁNÍ

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

- Přímé, nepřímé nebo trochu od obojího? Přečtěte si recept a podívejte se na pokyny k přípravě vašeho grilu. Při grilování na grilu Weber® lze použít dvě metody – přímou a nepřímou. Specifické pokyny najdete na následujících stránkách.
- Nepokoušejte se ušetřit čas tím, že položíte pokrm na gril, který ještě není zcela připraven. Nechejte dřevěné uhlí hořet dokud není pokryto světle šedým popelem (nechte průduchy otevřené, aby oheň nevyhasl).
- Mírné množství oleje rozprostřené po povrchu pokrmu pomůže v rovnoměrném opečení a rovněž zamezí přilepení na grilovací rošt. Olej rozprašujte nebo roztírejte vždy přímo na pokrm, nikoli na grilovací mřížku.
- Ujistěte se, že se váš pokrm vejde na gril při zavřeném víku. Ideální je odstup 2,5 cm mezi pokrmem a víkem.
- Používejte špachtli a kleště, vyhněte se vidličce. Pravděpodobně jste viděli použití vidličky při opékání, ale napichování masa umožňuje šťávám a chutím unikat a může vysušovat váš pokrm.
- Odolejte pokušení otevírat víko každých pár minut a dívat se, jak probíhá grilování. Při každém otevření víka dojte k poklesu teploty, což znamená, že bude trvat déle, než se večeře dostane na stůl.
- Při zvedání víka grilu během pečení jej raději zvedejte do strany než přímo vzhůru. Zvednutí přímo vzhůru může vyvolat sání, které by mohlo nanést popel na pokrm.
- Pokud je víko zavřené, můžete lépe kontrolovat vzplanutí, zkrátit dobu grilování a dosáhnout celkově lepších výsledků.
- Pokud tak nevyžaduje přímo recept, otočte pokrm pouze jednou.
- Nepoužívejte špachtli ke stlačování pokrmů, například karbanátků. Vytlačíte tak veškerou vynikající chuť.

SNADNÁ ÚDRŽBA GRILU

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

JE TO SNADNÉ:

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

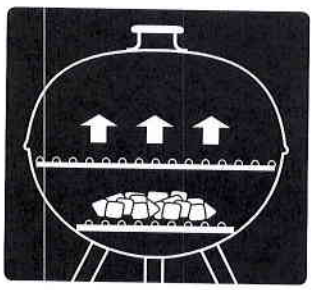
CS GRILOVÁNÍ NA DŘEVĚNÉM UHLÍ

JAK ZAHÁJIT GRILOVÁNÍ NA DŘEVĚNÉM UHLÍ

- Před zapálením ohně odstraňte víko a otevřete všechny průduchy. POZNÁMKA: Pro dosažení správného toku vzduchu odstraňte případně nahromaděný popel z dolní části grilu (pouze po úplném vyhasnutí dřevěného uhlí). Dřevěné uhlí potřebuje k hoření kyslík, neblokujte proto průduchy.
- Vložte pod uhlí kostky podpalovače (jsou nejedovaté, bez zápachu a bez chuti) a zapalte. (Používejte pouze podpalovače odpovídající EN 1860-3.)
- Nezačínejte grilovat dříve než bude palivo pokryté popelem. Když je dřevěné uhlí pokryté světle šedým popelem (obvykle do 30 minut), uspořádejte kousky uhlí kleštěmi s dlouhou rukojetí podle metody grilování, kterou chcete použít.
- Chcete-li dodat chuť pomocí kouře, můžete přidat třísky nebo odřezky tvrdého dřeva nebo navlhčené čerstvé bylinky, jako např. rozmarýn, tymián nebo bobkový list. Položte vlhké kousky dřeva nebo bylinky přímo na dřevěné uhlí před začátkem pečení.

GRILOVACÍ METODY

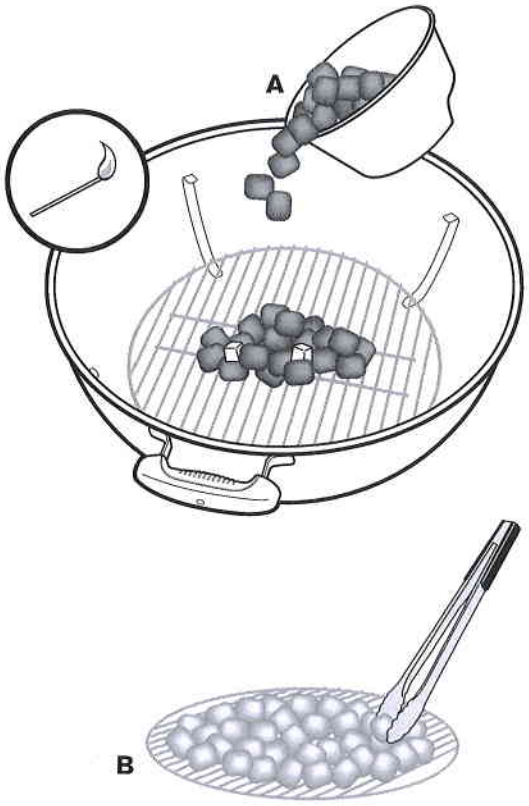
Existují dvě metody grilování: přímá a nepřímá.



PŘÍMÁ METODA

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

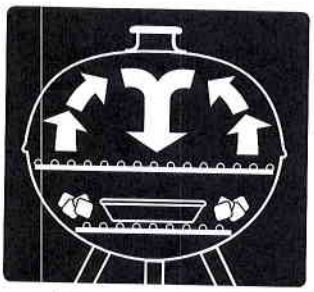
1. Otevřete všechny průduchy.
2. Použijte odměrku na dřevěné uhlí **(A)** dodanou s grilem a odměřte příslušné množství uhlí, které použijete (viz tabulka dole). Navršte doporučené množství uhlí do středu roštu na dřevěné uhlí nebo jej nasypte do komínového startéru Weber® Rapidfire®.
3. Zapalte dřevěné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



VODÍTKO PRO ODMĚŘOVÁNÍ A PŘIDÁVÁNÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ PŘI PŘÍMÉ METODĚ GRILOVÁNÍ

Průměr grilu	Brikety dřevěného uhlí	Bukové kousky dřevěného uhlí	Smíšené kousky dřevěného uhlí	Brikety Weber® Heat Bead
Go-Anywhere®	13 briket	¼ odměrky	½ odměrky	10 briket
37 cm Smokey Joe®	24 briket	¾ odměrky	1 odměrka	19 briket
47 cm Compact Kettle	30 briket	1 odměrka	¾ odměrky	25 briket
57 cm Compact Kettle	40 briket	2½ odměrky	1¾ odměrky	30 briket
47 cm Kettle	30 briket	1 odměrka	1 odměrka	25 briket
57 cm Kettle	40 briket	1¾ odměrky	1¼ odměrky	30 briket
67 cm Kettle	60 briket	4 odměrky	2¾ odměrky	1¼ odměrky

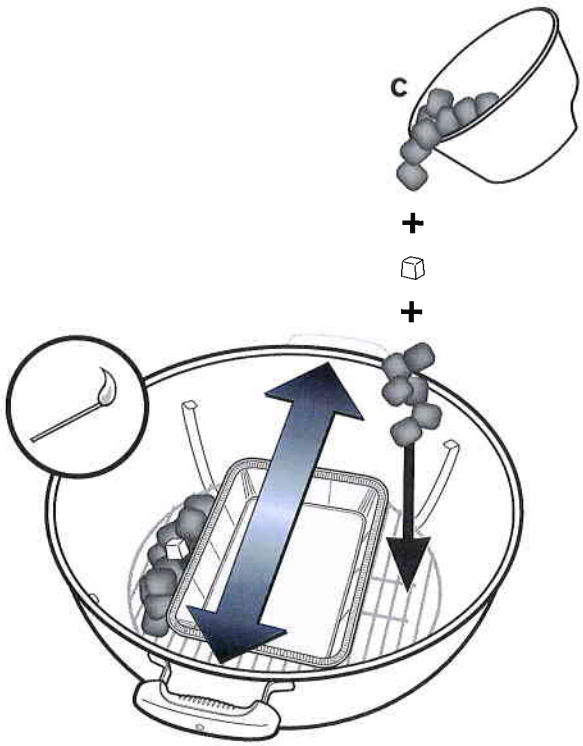
GRILOVÁNÍ NA DŘEVĚNÉM UHLÍ CS



NEPŘÍMÁ METODA

Použijte nepřímou metodu, pokud jídlo vyžaduje grilování déle než 25 minut u jemných jídel, kde by přímý žár mohl způsobit vysušení nebo spálení. Mezi příklady patří špízy, kusy drůbežího s kostmi, celé ryby a rovněž jemné rybí filety. Při nepřímé metodě grilování je dřevěné uhlí rozprostřeno po obou stranách kotlového grilu. Při vzrůstu teploty se žár odráží od víka a vnitřních ploch grilu a cirkulující horký vzduch pomalu peče pokrm ze všech stran. V tomto případě není třeba pokrm otáčet.

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



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

VODÍTKO PRO ODMĚŘOVÁNÍ A PŘIDÁVÁNÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ PŘI NEPŘÍMÉ METODĚ GRILOVÁNÍ

CS

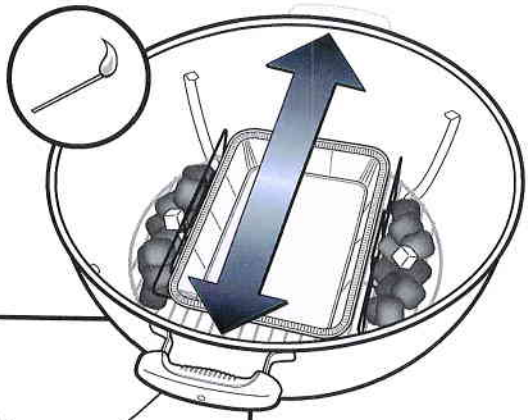
Průměr grilu	Brikety dřevěného uhlí		Bukové kousky dřevěného uhlí		Smíšené kousky dřevěného uhlí		Brikety Weber® Heat Bead	
	Brikety pro první hodinu (na každou stranu)	Standardní brikety pro přidání každou další hodinu (na každou stranu)	Dřevěné uhlí pro první hodinu (na každou stranu)	Dřevěné uhlí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

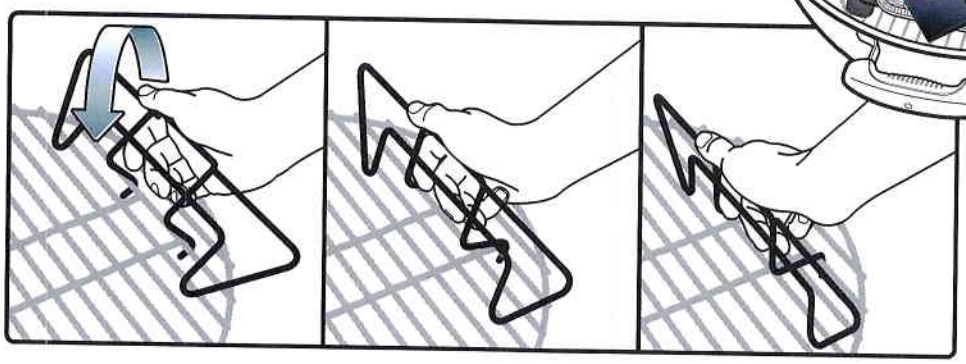
CS GRILOVÁNÍ NA DŘEVĚNÉM UHLÍ

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

POUŽITÍ PALIVOVÝCH PŘEPÁŽEK

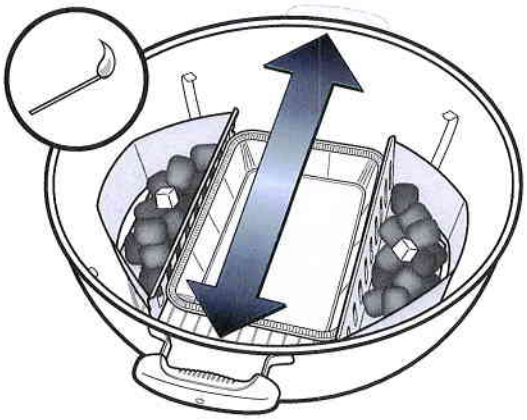
1. Otevřete horní a dolní větrací průduchy na grilu a odstraňte víko.
2. Umístěte rošt na dřevěné uhlí tak, aby ocelové příčky ležely napříč kotlem od madla k madlu. Pokud ji umístíte takto, budou palivové přepážky dřevěného uhlí instalovány proti madlům na kotli, takže bude uhlí dále od madel.
3. Umístěte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





POUŽÍVÁNÍ KOŠÍČKŮ CHAR-BASKET™

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



PRŮVODCE GRILOVÁNÍM

CS

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

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

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

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

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

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

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

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

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