

UDÍRNA SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

PŘÍRUČKA UŽIVATELE

MONTÁŽ -  121

Zaregistrujte svůj gril online na adrese www.weber.com®

Nevyhazujte. Tento dokument obsahuje důležité informace o výrobku, důležitá varování a upozornění.
Poznámka: Než začnete udírnu provozovat, prostudujte si důkladně tuto příručku.

OBEČNÁ BEZPEČNOST

⚠ NEBEZPEČÍ

Nevěnování dostatečné pozornosti upozorněním na nebezpečí, výstrahám a varováním obsaženým v této Příručce uživatele může mít za následek vážné poranění nebo škody na majetku.

- ⚠ Nepoužívejte uvnitř budov! Udírna je určena pouze k venkovnímu používání. Při použití uvnitř budovy dojde k nahromadění jedovatých spalin a může dojít k vážnému poškození zdraví nebo otravě.
- ⚠ Nikdy nepoužívejte dřevěné uhlí napuštěné startovací tekutinou.
- ⚠ Nepřilévejte startovací tekutinu nebo dřevěné uhlí napuštěné startovací tekutinou do horkého nebo teplého dřevěného uhlí.
- ⚠ K zapálení dřevěného uhlí nikdy nepoužívejte benzin, alkohol ani žádné jiné těkavé kapaliny.
- ⚠ Nepoužívejte ani neskladujte benzin, alkohol ani žádné jiné těkavé kapaliny ve vzdálenosti méně než 1,5 m od udírny.
- ⚠ Nenechávejte děti ani zvířata pohybuující se v blízkosti horké udírny bez dozoru.
- ⚠ POZOR! Udírna může být velmi horká, při provozu ji proto nepřemísťujte.
- ⚠ Nepoužívejte udírnu ve vzdálenosti menší než 1,5 m od hořlavých materiálů.
- ⚠ Tuto udírnu používejte, jen když jsou všechny její součásti na svých místech.
- ⚠ Neodstraňujte popel, pokud není dřevěné uhlí zcela vyhořelé a vyhaslé.
- ⚠ Nepoužívejte oblečení s volnými rukávy při zapalování nebo používání udírny.
- ⚠ Nepoužívejte udírnu při silném větru.
- ⚠ Udírnu mějte vždy ve vodorovné poloze.
- ⚠ Spaliny vznikající jako vedlejší produkt při používání tohoto výrobku obsahují chemikálie, o kterých je státu Kalifornie známo, že způsobují rakovinu, defekty plodů nebo jiná reprodukční poškození.
- ⚠ Při zapalování briket dřevěného uhlí vždy sejměte z udírny poklop.
- ⚠ Dřevěné uhlí sypte vždy nahoru na rošt pro dřevěné uhlí, nikoliv přímo na dno kotle.
- ⚠ Nikdy se nedotýkejte grilovacího roštu nebo roštu na dřevěné uhlí, abyste zjistili je-li horký.
- ⚠ Používejte grilovací nebo ochranné rukavice k ochraně rukou při používání udírny nebo při seřizování větracích průduchů.
- ⚠ Používejte správné náčiní na grilování s dlouhými a teplu odolnými rukojeťmi.
- ⚠ Chcete-li uhasit dřevěné uhlí, zakryjte udírnu poklopem a uzavřete všechny průduchy. Nepoužívejte vodu, protože by mohla poškodit smaltovaný povrch.
- ⚠ Chcete-li omezit vzplanutí, zakryjte udírnu poklopem. Nepoužívejte vodu.
- ⚠ Používejte a skladujte elektrické podpalovače opatrně.
- ⚠ Udržujte elektrické šňůry mimo dosah horkého povrchu udírny. Veškeré elektrické kabely vedte stranou od frekventovaných míst.
- ⚠ Obložení kotle hliníkovou fólií brání proudění vzduchu.
- ⚠ Použití ostrých předmětů pro čištění grilovacího roštu nebo odstranění popela může poškodit jeho povrch.
- ⚠ Používání abrazivních čisticích prostředků na grilovací rošt nebo na samotnou udírnu může poškodit jejich povrch.
- ⚠ Než začnete udírnu provozovat, odstraňte veškeré nečistoty z tepelného štítu.
- ⚠ VAROVÁNÍ! Udržujte mimo dosah dětí a zvířat.
- ⚠ Nepoužívejte udicí box na žádném stolku.

Děkujeme vám za zakoupení výrobku WEBER®. Společnost Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 (dále jen „Weber“) vynakládá veškeré úsilí na to, aby vám přinesla bezpečný, odolný a spolehlivý výrobek.

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

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

DOBROVOLNÁ ZÁRUKA WEBER

Společnost Weber zaručuje kupujícímu výrobku WEBER® (nebo osobě, pro kterou byl výrobek zakoupen jako dárek nebo pro propagační účely), že výrobek WEBER® bude bez vady materiálu a zpracování po níže uvedenou dobu po sestavení a uvedení do provozu v souladu s pokyny uvedenými v uživatelské příručce. (Poznámka: Pokud ztratíte uživatelskou příručku WEBER®, můžete využít online příručku na webové adrese www.weber.com nebo jiné webové adrese 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 KUPJÍČÍHO A JE NEPŘENOSNÁ NA NÁSLEDNÉ VLASTNÍKY, S VÝJIMKOU DÁRKOVÝCH A PROPAGAČNÍCH PŘEDMĚTŮ, JAK JE UVEDENO VÝŠE.

ZODPOVĚDNOST MAJITELE V RÁMCI TĚTO ZÁRUKY

Za účelem zajištění bezproblémového vyřízení nároků vyplvajících ze záruky je vhodné (ale nikoli povinné), abyste zaregistrovali svůj výrobek WEBER® na webových stránkách www.weber.com nebo jiné webové adrese pro konkrétní zemi, na níž můžete být přeměrováni. Též si uchovejte originál dokladu 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 bazény, spadá do údržby také pravidelné mytí a oplachování vnějšího povrchu, a to dle pokynů uvedených v uživatelské příručce.

ŘEŠENÍ ZÁRUKY / VYLOUČENÍ ZÁRUKY

Domníváte-li se, že máte díl pokrytý touto zárukou, kontaktujte zákaznický servis společnosti Weber s využitím kontaktních informací na našich webových stránkách (www.weber.com nebo jiné webové adrese pro konkrétní zemi, na 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 hlodavců, včetně, mimo jiné, poškození trubek hořáků a/nebo plynových hadic
- působení slaného vzduchu a/nebo zdrojů chlóru, jako jsou např. bazény a vířivky
- drsné povětrnostní podmínky, jako jsou např. krupobití, hurikány, zemětřesení, tsunami nebo příboje, tornáda nebo silné bouřky.

Používání a/nebo instalace jiných než originálních dílů na výrobek WEBER® bude mít za následek pozbytí platnosti této záruky a případné 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.

ZÁRUKNÍ LHŮTA NA VÝROBEK

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

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

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

Všechny ostatní díly:
2 roky

VYLOUČENÍ ODPOVĚDNOSTI

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

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

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

PŘEBÍRÁTE RIZIKO A ZODPOVĚDNOST ZA JAKÉKOLI ZTRÁTY, ŠKODY NEBO ÚRAZY VZNIKLE VAŠÍ OSOBE 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 ZÁRUKNÍ LHŮTY.

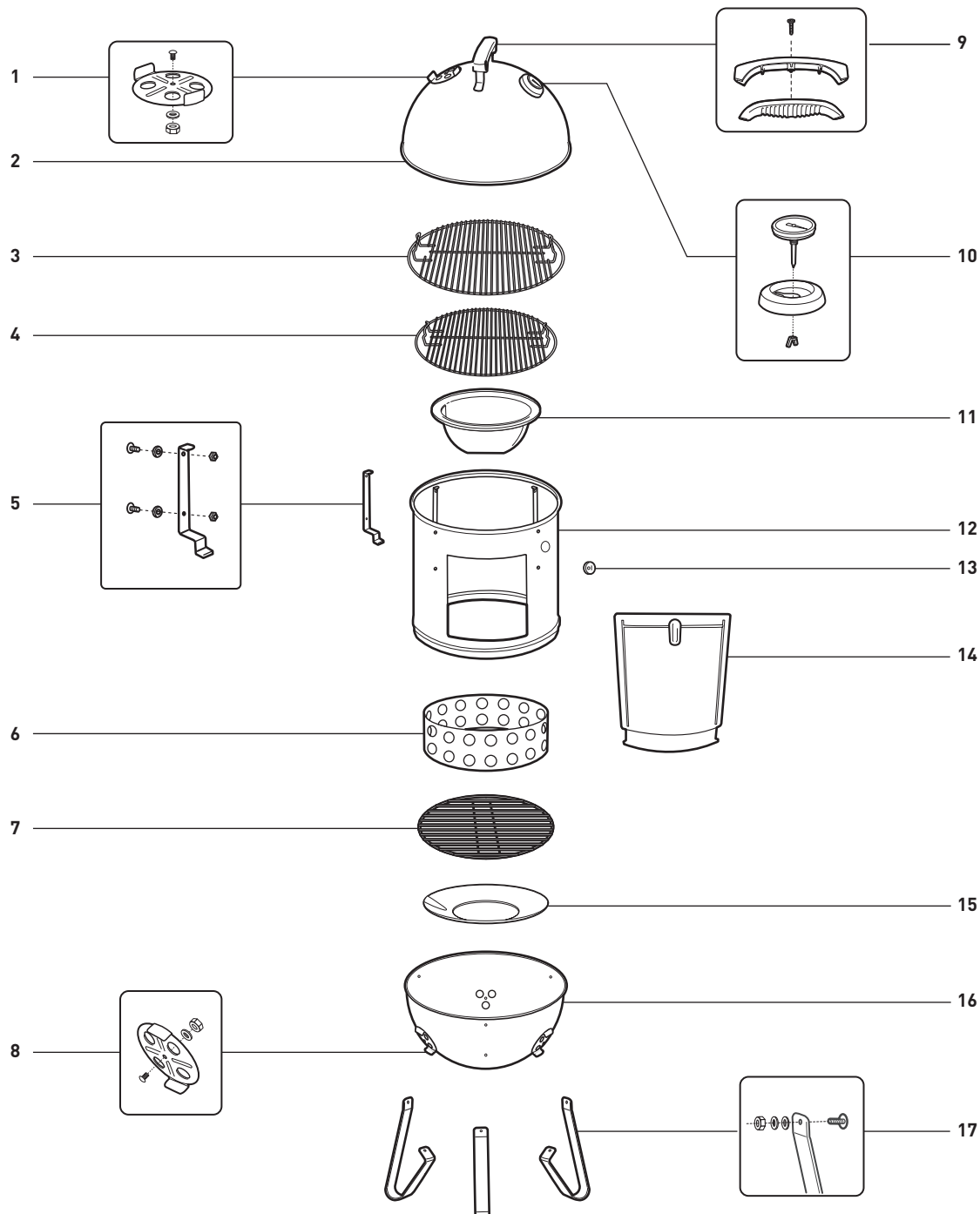
TATO ZÁRUKA SE VZTAHUJE NA POUŽÍVÁNÍ VÝROBKU POUZE V SOUKROMÉM RODINNÉM DOMĚ NEBO V BYTĚ A NEVZTAHUJE SE NA GRILY POUŽÍVANÉ V KOMERČNÍM ČI KOMUNÁLNÍM PROSTŘEDÍ NEBO V PROSTŘEDÍ, KDE JE POUŽÍVÁNO VÍCE GRILŮ, JAKO JSOU NAPŘ. RESTAURACE, HOTELY, RESORTY NEBO PRONAJÍMANÉ NEMOVITOSTI.

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.

Obsah

OBECNÁ BEZPEČNOST.....	21
ZÁRUKA.....	22
SCHÉMATICKÝ NÁKRES.....	23
SEZNAM KE SCHÉMATICKÉMU NÁKRESU	23
ZAČÍNÁME.....	26
PŘED ZAPÁLENÍM	26
POKYNY K ZAPÁLENÍ.....	26
POKYNY K UZENÍ.....	26
PORT TEPLoměRU	27
TIPY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ	27
UŽITEČNÉ RADY.....	28
TIPY PRO BEZPEČNOST POKRMU	28
SNADNÁ PÉČE O UDÍRNŮ.....	28
CELKOVÁ KAPACITA DŘEVĚNÉHO UHLÍ	28
ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ.....	28
PRŮVODCE UZENÍM.....	29
DRUH DŘEVA	29
RYBY.....	29
DRŮBEŽ	29
VEPŘOVÉ.....	29
HOVĚZÍ.....	29
DENÍK UDÍRNÝ.....	30
MONTÁŽ	121

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

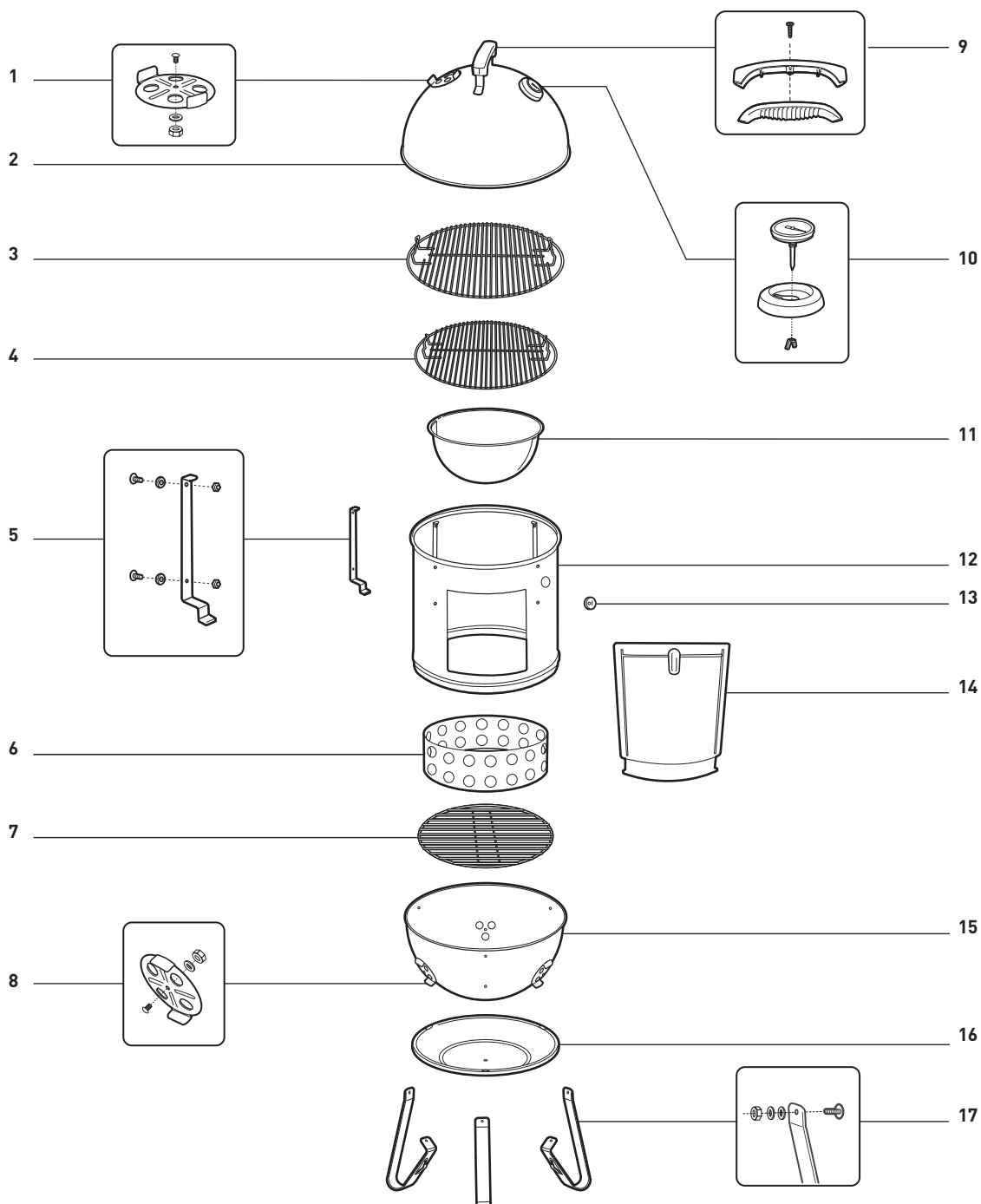


1. Sestava regulačního průduchu
2. Poklop udrínny
3. Horní grilovací rošt
4. Dolní grilovací rošt

5. Držáky a upevňovací prvky roštu
6. Spalovací komora dřevěného uhlí
7. Rošt na dřevěné uhlí
8. Sestava madla

9. Sestava teploměru
10. Miska na vodu
11. Středová část
12. Port teploměru
13. Sestava dvířek

14. Tepelný štít
15. Sestava kotle
16. Nohy a upevňovací prvky



1. Sestava regulačního průduchu

2. Poklop udrný

3. Horní grilovací rošt

4. Dolní grilovací rošt

5. Držáky a upevňovací prvky roštu

6. Spalovací komora dřevěného uhlí

7. Rošt na dřevěné uhlí

8. Sestava madla

9. Sestava teploměru

10. Miska na vodu

11. Středová část

12. Port teploměru

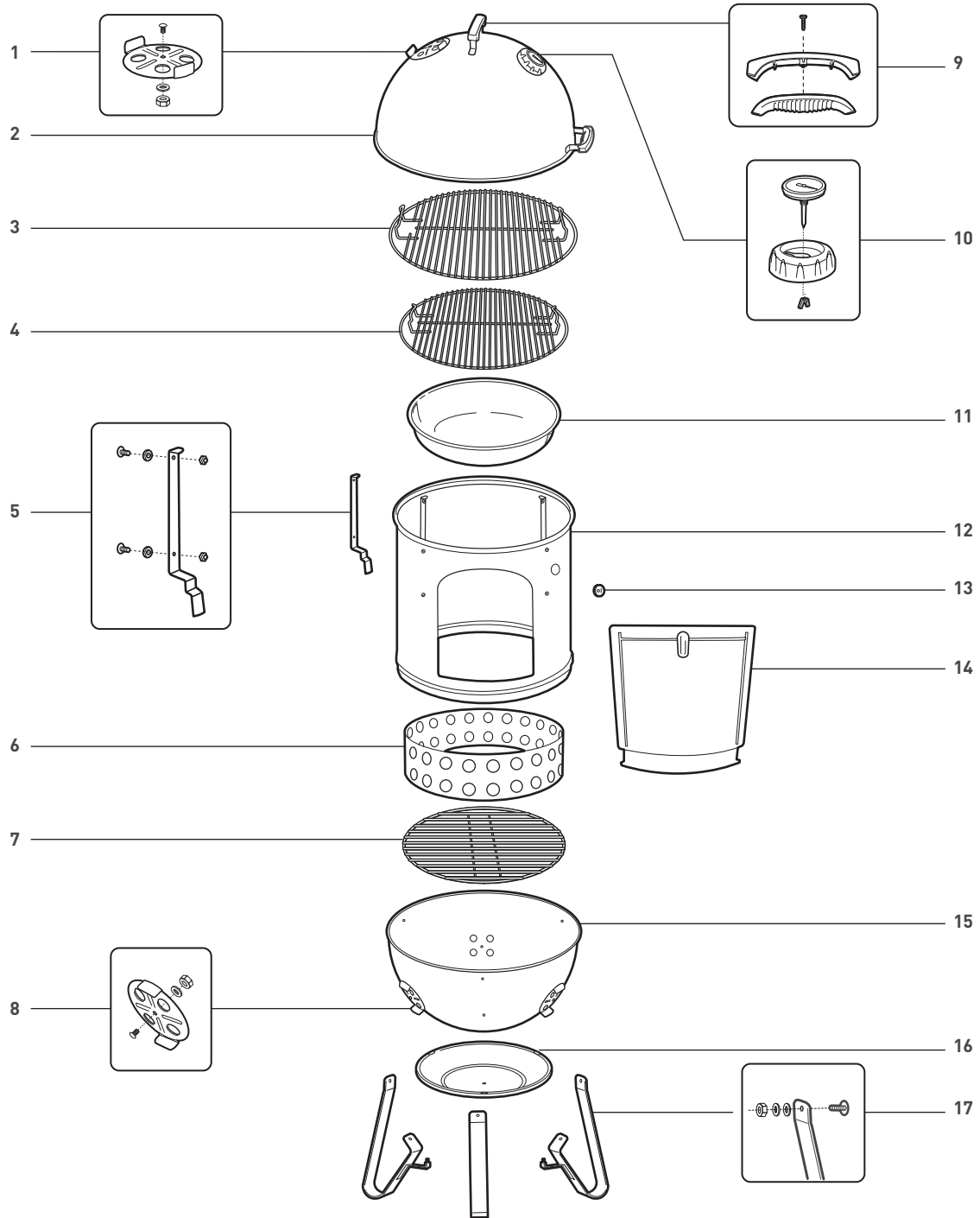
13. Sestava dvířek

14. Sestava kotle

15. Tepelný štít

16. Nohy a upevňovací prvky

Smokey Mountain Cooker™_22 in (57 cm)_XV_053014



1. Sestava regulačního průduchu

2. Poklop udírný

3. Horní grilovací rošt

4. Dolní grilovací rošt

5. Držáky a upevňovací prvky roštu

6. Spalovací komora dřevěného uhlí

7. Rošt na dřevěné uhlí

8. Sestava madla

9. Sestava teploměru

10. Miska na vodu

11. Středová část

12. Port teploměru

13. Sestava dvířek

14. Sestava kotle

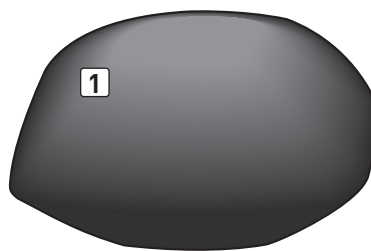
15. Tepelný štít

16. Nohy a upevňovací prvky

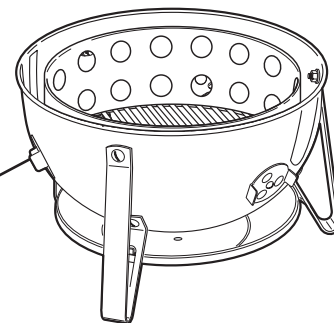
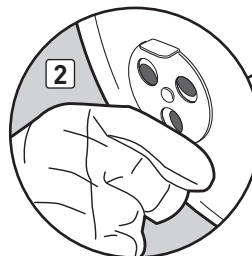
PŘED ZAPÁLENÍM

⚠ **Nepoužívejte udicí box na žádném stolku.**

- A) Umístěte udirnu na rovný, tepelně odolný a nehořlavý povrch, stranou od budov a míst, kudy procházejí lidé. Udirna je určena pouze pro venkovní použití. Nedoporučujeme ji používat na venkovních plochách pokrytých textilními materiály.
- B) Před zapálením briket dřevěného uhlí nejprve sejměte poklop a vyjměte středovou část. Společnost Weber doporučuje v udirně Weber® Smokey Mountain Cooker™ používat dřevěného uhlí **[1]**. Kousky dřevěného uhlí nebo bulety Heat Beat nedoporučujeme.
- C) Zkontrolujte, zda v kotli nejsou zbytky popela a zda je na svém místě rošt na dřevěné uhlí a spalovací komora.
- ⚠ **Nikdy nepoužívejte dřevěné uhlí napuštěné startovací tekutinou. Pokud nedodržíte toto varování, může dojít ke vzniku požáru s následným závažným nebo dokonce smrtelným poraněním a k poškození majetku.**
- D) Otevřete všechny průduchy v dolní části kotle **[2]**.

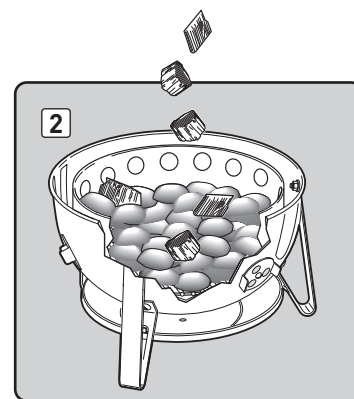
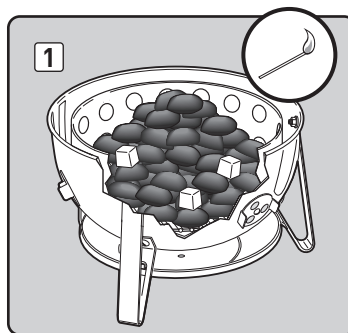


(Přibližná velikost briket)



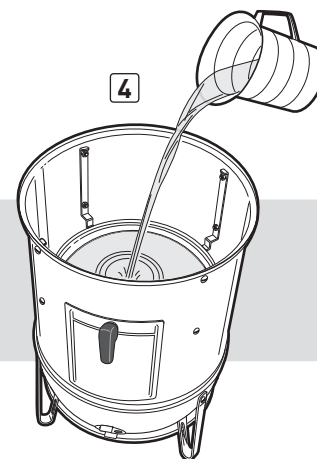
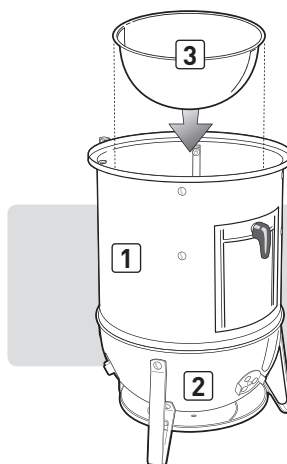
POKYNY K ZAPÁLENÍ

- A) Naplňte komoru dřevěným uhlím podle doporučení na str. 14 v Průvodci uzením. Položte dřevěné uhlí doprostřed roštu na dřevěné uhlí. Opatrně vložte do hromádky dřevěného uhlí 4-5 parařinových podpalovacích kostek a pomocí dlouhých zápalek nebo zapalovače podpalte **[1]**.
- ⚠ **Nikdy nepoužívejte dřevěné uhlí napuštěné startovací tekutinou. Pokud nedodržíte toto varování, může dojít ke vzniku požáru s následným závažným nebo dokonce smrtelným poraněním a k poškození majetku.**
- B) Dřevěné uhlí je připraveno v okamžiku, kdy se na jeho povrchu začne tvořit vrstva šedého popela. Rozhrňte dřevěné uhlí rovnoměrně po roštu; použijte k tomu kleště nebo kovový pohrabáč s dlouhou rukojetí.
- C) Na horké uhlíky přiložte 3-4 polínka suchého tvrdého dřeva **[2]**. Chcete-li získat silnější uzenou vůni pokrmu, přidejte více.
(Další informace viz Tipy pro přípravu pokrmů a Průvodce uzením.)

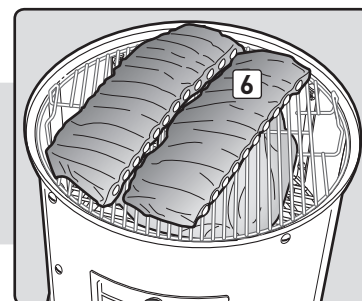
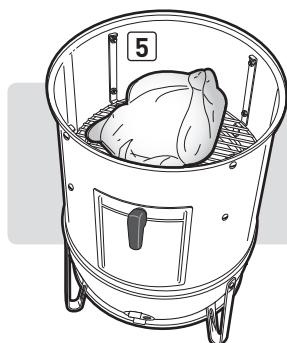


POKYNY K UZENÍ

- A) Položte středovou část **[1]** na spodní díl **[2]**. Misku na vodu **[3]** uložte na spodní držáky ve středové části.
- B) Naplňte vhodnou nádobu vodou a přelijte ji do misky (misku naplňte celou) **[4]**. Přímou nad misku s vodou umístěte spodní grilovací rošt.
- ⚠ **VAROVÁNÍ: Dbejte, abyste vodu nevylili na horké dřevěné uhlí. Vzniklá stoupající pára a popel by mohly způsobit vážné poranění či dokonce smrt.**



- C) Pokud připravujete pokrm na horním i dolním grilovacím roštu, položte jej nejprve na spodní rošt **[5]**. Horní rošt uložte na horní držáky a poté na něj položte připravovaný pokrm **[6]**.
(Viz Tipy pro přípravu pokrmů a Průvodce uzením)



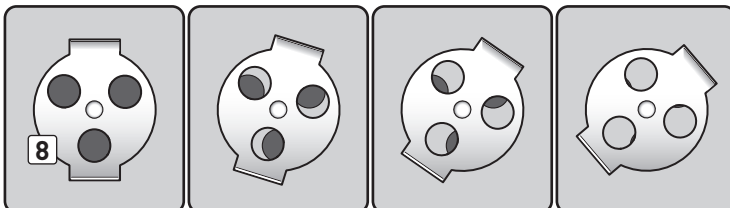
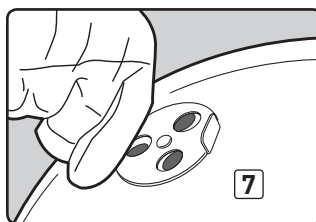
- D) Zdvihněte poklop za rukojeti a položte jej na středovou část. Otevřete větrací průduchy (7).
- E) Větrací průduchy slouží k regulaci teploty uvnitř udírny. Jsou-li otevřené, teplota se zvyšuje, při uzavření se naopak snižuje (8).

Pro většinu mas je ideální teplota 121 °C (250 °F). Kontrolujte teplotu každých 15 minut a podle potřeby otevírejte či přivírejte spodní průduchy, dokud nedosáhnete požadované teploty, kterou poté již jen udržujte. Venkovní teplota a místo, kde se nacházíte, má vliv na výkon udírny. Upravte proto dobu přípravy pokrmu podle těchto podmínek.

VAROVÁNÍ: Vždy používejte ochranné rukavice a chraňte si ruce a předloktí. Pokud nedodržíte toto varování, můžete si přivodit závažné nebo dokonce smrtelné poranění.

- F) Voda v udírně slouží k udržování nízké teploty. Kontrolujte proto hladinu vody každé 3-4 hodiny. Pokud zaznamenáte zvyšování teploty v udírně, dolijte do misky teplou vodu.
- G) Jelikož má syrové maso větší póry než hotový pokrm, absorbuje také na začátku uzení z dýmu dřeva mnohem více vůní. Chcete-li přidat další palivo, otevřete boční dvířka a pomocí kleští položte na hořící dřevěné uhlí nové lupínky / polínka. Poté dvířka uzavřete (9). Průduchy v horní a dolní části udírny musí být částečně otevřené.
- H) Po skončení uzení očistěte rošty kartáčem na gril nebo zmačkaným alobalem a odstraňte veškeré zbytky pokrmu. Poté uzavřete všechny průduchy, aby žhavé uhlíky vyhasly.

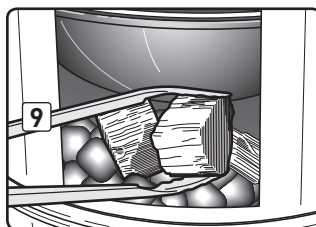
Poznámka: Nepoužívejte k hašení vodu, protože by mohla poškodit smaltovaný povrch.



VYŠŠÍ TEPLOTA

NIŽŠÍ TEPLOTA

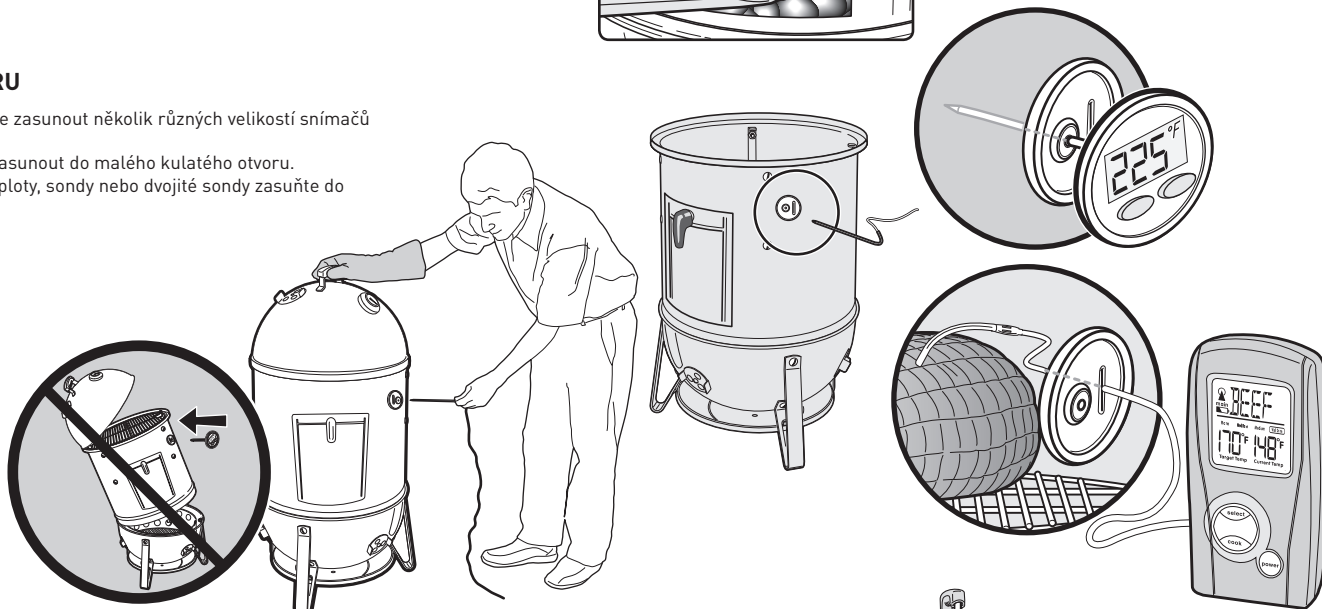
UHAŠENÍ



PORT TEPLOMĚRU

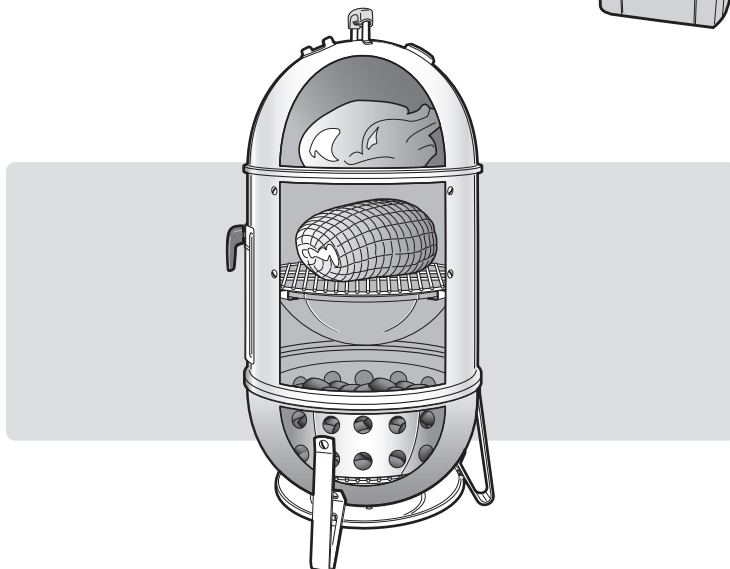
Do portu teploměru lze zasunout několik různých velikostí snímačů teploty nebo sond:

- Malé sondy lze zasunout do malého kulatého otvoru.
- Větší snímače teploty, sondy nebo dvojité sondy zasuněte do otvorů.



TIPY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

- Oba grilovací rošty lze používat k přípravě pokrmů současně. Používáte-li pouze jeden z nich, doporučujeme použít horní rošt z důvodu snazší přístupnosti.
- Při vložení dalšího pokrmu do udírny dojde ke snížení teploty uvnitř udírny, což může prodloužit dobu přípravy.
- Vždy uďte s uzavřeným poklopem.
- Odolejte pokušení zdvihnout poklop během uzení. Každé zdvignutí poklopu znamená prodloužení doby přípravy o 15 až 20 minut.
- Venkovní teplota a místo, kde se nacházíte, má vliv na výkon udírny. Upravte proto dobu přípravy pokrmu podle těchto podmínek.
- Při vkládání briket dřevěného uhlí nebo dřevěných polínek zkontrolujte misku na vodu a podle potřeby vodu dolijte tak, aby byla miska naplněna. Pro přikládání dřevěného uhlí a dolévání vody použijte čelní dvířka udírny. Dolévejte vždy pouze teplou vodu.
- Uzení představuje skutečně dobrodružství. Experimentujte s různými teplotami, dřevy a druhy masa. Při těchto experimentech doporučujeme používat Deník udírny (viz dále v této brožuře). Zapisujte si použité ingredience, množství dřeva, kombinace a výsledky, abyste mohli své úspěchy příště zopakovat.



TIPY PRO BEZPEČNOST POKRMU

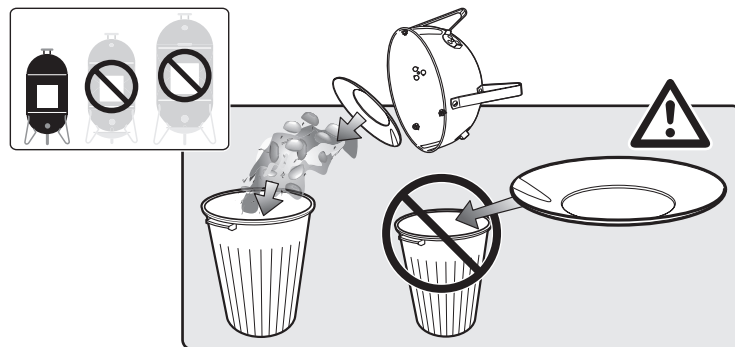
- Důkladně si umyjte ruce teplou vodou a mýdlem před zahájením přípravy jídla a po jakékoliv manipulaci s čerstvým masem, rybami nebo drůbeží.
- Nerozmrazuje maso, ryby nebo drůbež při pokojové teplotě. Rozmrazujte je v chladničce.
- Nikdy nepokládejte pečený pokrm na stejný talíř, kde ležel v syrovém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

SNADNÁ PÉČE O UDÍRNU

Přidejte své udírně Weber® Smokey Mountain Cooker™ další roky životnosti důkladným vyčištěním jednou ročně.

Je to snadné:

- Ujistěte se, že je udírna vychladlá a že je dřevěné uhlí vyhaslé.
- Odstraňte grilovací rošt a rošt na dřevěné uhlí.
- Odstraňte popel.
- Omyjte udírnu vodou a jemným mycím prostředkem. Dobře ji opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha.
- Grilovací rošt není nutné po každém použití omývat. Jednoduše uvolněte zbytky potravy kartáčem nebo zmačkaným alobalem. Poté je otřete papírovou utěrkou.



CELKOVÁ KAPACITA DŘEVĚNÉHO UHLÍ (PŘIBL. POČET)

PRŮMĚR UDÍRNY	KAPACITA SPALOVACÍ KOMORY
37 cm [14,5 palce]	110 briket
47 cm [18,5 palce]	220 briket
57 cm [22,5 palce]	330 briket

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	NÁPRAVA								
Teplota stále vzrůstá, i když jsou spodní průduchy uzavřené.	Zkontrolujte množství vody v misce. Je-li hladina nízká, dolijte vodu.								
Příliš nízká teplota.	A) Otevřete spodní průduchy. B) Rozhrňte uhlí a uvolněte nahromaděný popel kolem něho. C) Při delším uzení kontrolujte množství uhlí každé 3-4 hodiny a v případě potřeby doplňte brikety podle níže uvedené tabulky: <table> <tr> <th>PRŮMĚR UDÍRNY</th><th>POČET BRIKET DŘEVĚNÉHO UHLÍ</th></tr> <tr> <td>37 cm [14,5 palce]</td><td>Přidejte 8-10 briket</td></tr> <tr> <td>47 cm [18,5 palce]</td><td>Přidejte 12-14 briket</td></tr> <tr> <td>57 cm [22,5 palce]</td><td>Přidejte 18-20 briket</td></tr> </table>	PRŮMĚR UDÍRNY	POČET BRIKET DŘEVĚNÉHO UHLÍ	37 cm [14,5 palce]	Přidejte 8-10 briket	47 cm [18,5 palce]	Přidejte 12-14 briket	57 cm [22,5 palce]	Přidejte 18-20 briket
PRŮMĚR UDÍRNY	POČET BRIKET DŘEVĚNÉHO UHLÍ								
37 cm [14,5 palce]	Přidejte 8-10 briket								
47 cm [18,5 palce]	Přidejte 12-14 briket								
57 cm [22,5 palce]	Přidejte 18-20 briket								

Pokud nelze problémy odstranit uvedenými způsoby, obraťte se na zástupce zákaznického servisu ve vaší oblasti. Příslušné kontaktní informace uvádíme na našich webových stránkách. Přihlaste se na portál www.weber.com®.

Různé druhy tvrdého dřeva dodávají pokrmům různou vůni a chuť. Je proto nejlépe provést několik experimentů a vyzkoušet si, jaký typ dřeva nebo jejich kombinace vám bude nejlépe vyhovovat. Začněte s nejmenším množstvím dřevěných polínek; pro zvýraznění chuti můžete polínka vždy snadno přidat.

Vyzkoušejte různé druhy a množství dřeva. Též můžete do uhlí přidat bobkový list, stroužky česneku, listy máty, kůru z pomeranče nebo citrónu a různá koření, a tím ještě dále podtrhnout vůni pokrmu. Výsledky svých experimentů si zapisujte, abyste přístě nezapomněli, jak jste pokrm připravovali.

DRUH DŘEVA	CHARAKTERISTIKY	VHODNÝ POKRM
Ořechovec	Ostrá, kouřová vůně podobná slanině.	Vepřové, kuřecí, hovězí, zvěřina, sýry
Pekanový ořechovec	Bohatá a jemnější, avšak podobná chuť jako u ořechovce. Rychle hoří, je tedy ideální pro uzení s velmi nízkou teplotou.	Vepřové, kuřecí, jehněčí, ryby, sýry
Medyněk	Sladší, jemnější vůně než ořechovec. Má tendenci rychle vzplanout, používejte proto s opatrností.	Většina mas, zejména hovězí. Většina zeleniny.
Olše	Jemná vůně, která vylepšuje lehčí masa.	Losos, mečoun, jeseter, ostatní ryby. Rovněž vhodné na kuřecí a vepřové maso.
Javor	Slabě kouřová, poněkud nasládlá vůně.	Drůbež, zelenina, šunka Zkuste při přípravě šunky nebo slaniny zkombinovat javor s kukuřičnými klasy.
Třešeň	Mírně nasládlá, ovocná kouřová vůně.	Drůbež, pernatá zvěř, vepřové
Jabloň	Mírně nasládlá, avšak plnější ovocná vůně.	Hovězí, drůbež, pernatá zvěř, vepřové (zejména šunka)

Nikdy nepoužívejte měkké smolné dřevo, jako např. borovice, cedr a topol. **VAROVÁNÍ: Nikdy nepoužívejte dřevo, které bylo chemicky ošetřeno nebo které bylo vystaveno působení chemikálií.**

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

Doby tepelné úpravy hovězího masa odpovídají definici Ministerstva zemědělství Spojených států pro střední propečení, není-li uvedeno jinak. Uvedené doby přípravy platí pro zcela rozmražené pokrmy.

RYBY	HMOTNOST	MNOŽSTVÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ			DOBA PŘÍPRAVY	DŘEVĚNÁ POLÍNKÁ	VNITŘNÍ TEPLOTA / PROPEČENÍ
		37 cm (14,5 palce)	47 cm (18,5 palce)	57 cm (22,5 palce)			
Celé, malé	Zaplněný rošt	35 briket	50 briket	75 briket	1 - 1½ hodiny	2 - 4	Odloupnutí vidličkou
Celé, velké	1,4-2,7 kg	35 briket	50 briket	75 briket	3 - 4 hodiny	2 - 4	Odloupnutí vidličkou
Humři a krevety	Zaplněný rošt	35 briket	50 briket	75 briket	1 hodina	2 - 4	Pevné a růžové maso

DRŮBEŽ	HMOTNOST	MNOŽSTVÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ			DOBA PŘÍPRAVY	DŘEVĚNÁ POLÍNKÁ	VNITŘNÍ TEPLOTA / PROPEČENÍ
		37 cm (14,5 palce)	47 cm (18,5 palce)	57 cm (22,5 palce)			
Kuře, celé	2,3 kg	75 briket	100 briket	150 briket	2½ - 3½ hodiny	1 - 3	74 °C (165 °F) střední
Krůta, celá	3,6-5,4 kg	75 briket	100 briket	150 briket	4 - 5 hodin	2 - 4	74 °C (165 °F) střední
Krůta, celá	5,4-8,2 kg	75 briket	100 briket	150 briket	8 - 10 hodin	3 - 5	74 °C (165 °F) střední
Kachna, celá	1,4-1,8 kg	75 briket	100 briket	150 briket	2 - 2½ hodiny	3 - 4	82 (180 °F) střední

VEPŘOVÉ	HMOTNOST	MNOŽSTVÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ			DOBA PŘÍPRAVY	DŘEVĚNÁ POLÍNKÁ	VNITŘNÍ TEPLOTA / PROPEČENÍ
		37 cm (14,5 palce)	47 cm (18,5 palce)	57 cm (22,5 palce)			
Vepřová pečeně	1,8-3,6 kg	75 briket	100 briket	150 briket	5 - 6 hodin	3 - 5	76 (170 °F) dobré propečení
Vepřová žebra	Zaplněný rošt	35 briket	50 briket	75 briket	4 - 6 hodin	2 - 4	Maso jde od kosti
Šunka, čerstvá, vcelku	4,5-8,2 kg	75 briket	100 briket	150 briket	8 - 12 hodin	2 - 4	76 (170 °F) dobré propečení
Vepřová plec	1,8-3,6 kg	75 briket	100 briket	150 briket	8 - 12 hodin	3 - 5	88 (190 °F) dobré propečení

HOVĚZÍ	HMOTNOST	MNOŽSTVÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ			DOBA PŘÍPRAVY	DŘEVĚNÁ POLÍNKÁ	VNITŘNÍ TEPLOTA / PROPEČENÍ
		37 cm (14,5 palce)	47 cm (18,5 palce)	57 cm (22,5 palce)			
Hovězí hrudí	2,3-2,7 kg	75 briket	100 briket	150 briket	6 - 8 hodin	3 - 5	88 °C (190 °F) dobré propečení
Jehněčí pečeně, srnčí	2,3-3,2 kg	75 briket	100 briket	150 briket	5 - 6 hodin	3 - 5	71 (160 F) střední
Velké kusy zvěřiny	3,2-4,1 kg	75 briket	100 briket	150 briket	6 - 8 hodin	3 - 5	76 (170 °F) dobré propečení
Hovězí žebra	Zaplněný rošt	35 briket	50 briket	75 briket	6 - 7 hodin	2 - 4	71 (160 °F) dobré propečení



DENÍK UDÍRNY

Pokrm:	Teplota:	Doba přípravy:	Použité dřevo:
Poznámky:			

Pokrm:	Teplota:	Doba přípravy:	Použité dřevo:
Poznámky:			

Pokrm:	Teplota:	Doba přípravy:	Použité dřevo:
Poznámky:			

Pokrm:	Teplota:	Doba přípravy:	Použité dřevo:
Poznámky:			

ÚDIACI BOX SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA

MONTÁŽ -  121

Zaregistrujte váš gril online na adrese www.weber.com®

Nevyhodte túto príručku. Obsahuje dôležité informácie, varovania a upozornenia o produkte.
Poznámka: Nepoužívajte tento údiaci box, pokiaľ ste si neprečítali túto používateľskú príručku.

ZÁKLADNÁ BEZPEČNOSŤ

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Nedodržaním pokynov označených ako Nebezpečenstvá, Varovania a Upozornenia v tejto používateľskej príručke môže dôjsť k vážnemu zraneniu, smrti, požiaru ako aj poškodeniu majetku.

- ⚠ Nepoužívajte vo vnútri! Tento údiaci box je určený len na vonkajšie použitie. Pri použití vo vnútri sa nahromadia toxické výpary, ktoré môžu spôsobiť vážne poranenia alebo smrť.
- ⚠ Nikdy nepoužívajte drevené uhlie nasiaknuté zapalovacou kvapalinou.
- ⚠ Neprikladajte zapalovaciu kvapalinu na drevené uhlie alebo drevené uhlie nasiaknuté so zapalovacou kvapalinou na horúce alebo teplé drevené uhlie.
- ⚠ Nepoužívajte zapalovaciu kvapalinu, benzín, alkohol alebo iné vysoko horľavé kvapaliny na zapálenie alebo opätovné zapálenie dreveného uhlia.
- ⚠ Nepoužívajte ani neodkladajte zapalovaciu kvapalinu, benzín, alkohol alebo iné vysoko horľavé kvapaliny do 1,5 m od údiaceho boxu.
- ⚠ Nenechávajte malé deti alebo domáce zvieratá pri horúcom údiacom boxe bez dozoru.
- ⚠ UPOZORNENIE! Počas prevádzky údiaci box nepremiestňujte, pretože bude veľmi horúci.
- ⚠ Tento údiaci box nepoužívajte do vzdialenosti 1,5 m od akéhokoľvek horľavého materiálu.
- ⚠ Tento údiaci box nepoužívajte, ak nie je kompletne zmontovaný.
- ⚠ Nevyberajte popol, pokiaľ drevené uhlie úplne nezhorelo a nevyhaslo.
- ⚠ Pri zapalovaní alebo používaní údiaceho boxu nenoste oblečenie s voľnými rukávami.
- ⚠ Nepoužívajte údiaci box pri veľkom vetre.
- ⚠ Vždy udržiavajte údiaci box v rovnej polohe.
- ⚠ Spalovanie vedľajších výrobkov vyrobených pri používaní tohto výrobku obsahuje chemické látky známe v štáte Kalifornia ako látky, ktoré spôsobujú rakovinu, poruchy pri pôrode alebo iné reprodukčné poškodenie.
- ⚠ Pri zapalovaní brikiet dreveného uhlia odložte veko z údiaceho boxu.
- ⚠ Nedávajte drevené uhlie priamo do spodnej časti kotla, ale vždy hore na rošt na drevené uhlie.
- ⚠ Nikdy sa nedotýkajte varného roštu, roštu na drevené uhlie alebo údiaceho boxu, aby ste sa presvedčili, či sú horúce.
- ⚠ Počas používania údiaceho boxu alebo nastavovania vetracích otvorov si vždy chráňte ruky grilovacími palčiakmi alebo rukavicami.
- ⚠ Používajte správne grilovacie nástroje s dlhými a teplu odolnými rukoväťami.
- ⚠ Ak chcete zhasiť uhlie, položte veko na údiaci box a zatvorte všetky vetracie otvory. Nepoužívajte vodu, pretože môžete poškodiť porcelánovo smaltovaný povrch.
- ⚠ Aby ste kontrolovali vzplanutia, položte veko na údiaci box. Nepoužívajte vodu.
- ⚠ Manipulujte a skladujte horúce elektrické zapalovače opatrne.
- ⚠ Držte elektrické káble mimo horúcich povrchov údiaceho boxu. Všetky elektrické káble trasujte mimo miest pohybu osôb.
- ⚠ Obloženie kotla hliníkovou fóliou zabráni prietoku vzduchu.
- ⚠ Použitím ostrých predmetov na vyčistenie varného roštu alebo odstránenie popola poškodíte povrchovú úpravu.
- ⚠ Použitím brúsnych čističov na vyčistenie varného roštu alebo samotného údiaceho boxu poškodíte povrchovú úpravu.
- ⚠ Pred použitím údiaceho boxu odstráňte všetky zvyšky zo spodného tepelného štítu.
- ⚠ VAROVANIE! Držte mimo dosahu deti a domácich zvierat.
- ⚠ Nepoužívajte údiaci box na žiadnom stole.

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 oprave výrobku WEBER® v nepravdepodobnom prípade poruchy alebo zlyhania.

Podľa príslušných zákonov má zákazník niekoľko práv v prípade, že je produkt chybný. Medzi tieto práva patria dodatočný výkon alebo výmena, zľava z kúpnej ceny a kompenzácia. V Európskej únii napríklad je to 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 PÔVODNÉMU MAJITEĽovi A NIE JE MOŽNÉ JU PRENIESŤ NA ĎALŠÍCH MAJITEĽOV, OKREM PRÍPADU DARČEKOV A PROPAGAČNÝCH POLOŽIEK AKO JE UVEDENÉ VYŠŠIE.

ZODPOVEDNOSTI MAJITEĽA V PLATNOSTI TEJTO ZÁRUKY

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

Vyššie uvedená záruka platí len vtedy, ak sa majiteľ dokáže dôkladne starať o svoj výrobok WEBER® a 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 bazénu, 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 nevykonaná ju oprávnený servisný technik ruší platnosť tejto záruky.

ZÁRUČNÉ DOBY VÝROBKU

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

Jednodotkový 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 NEOBMEZUJE 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 PREDAJCU ALEBO MALOOBCHODNÍKA VZŤAHUJÚCE SA NA AKÝKOLVEK VÝROBOK (AKO JE AKÉKOLVEK "ROZŠÍRENÉ ZÁRUKY"), NIE SÚ PRE SPOLOČNOSŤ WEBER ZÁVÄZNÉ. VÝHRADNÝM OPATRENÍM TEJTO ZÁRUKY JE OPRAVA ALEBO VÝMENA DIELU ALEBO VÝROBKU.

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

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

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

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

Obsah

ZÁKLADNÁ BEZPEČNOSŤ81

ZÁRUKA82

ROZČLENENÉ ZOBRAZENIE83

ZOZNAM POLOŽIEK
ROZČLENENÉHO ZOBRAZENIA.....83

ZAČÍNAME86

PRED ZAPÁLENÍM86

POKYNY NA ZAPALO VANIE86

POKYNY K ÚDENIU86

OTVOR PRE TEPL OMER87

TIPY NA PRÍPRAVU JEDLA87

UŽITOČNÉ RADY.....88

TIPY NA BEZPEČNOSŤ POTRAVIN88

JEDNODUCHÁ STAROSTLIVOSŤ
O ÚDIACI BOX88

CELKOVÁ KAPACITA DREVENÉHO UHLIA88

RIEŠENIE PROBLÉMOV88

PRÍRÚČKA ÚDENIA.....89

TYP DREVA.....89

RYBA89

HYDINA.....89

BRAVČOVÉ MÄSO.....89

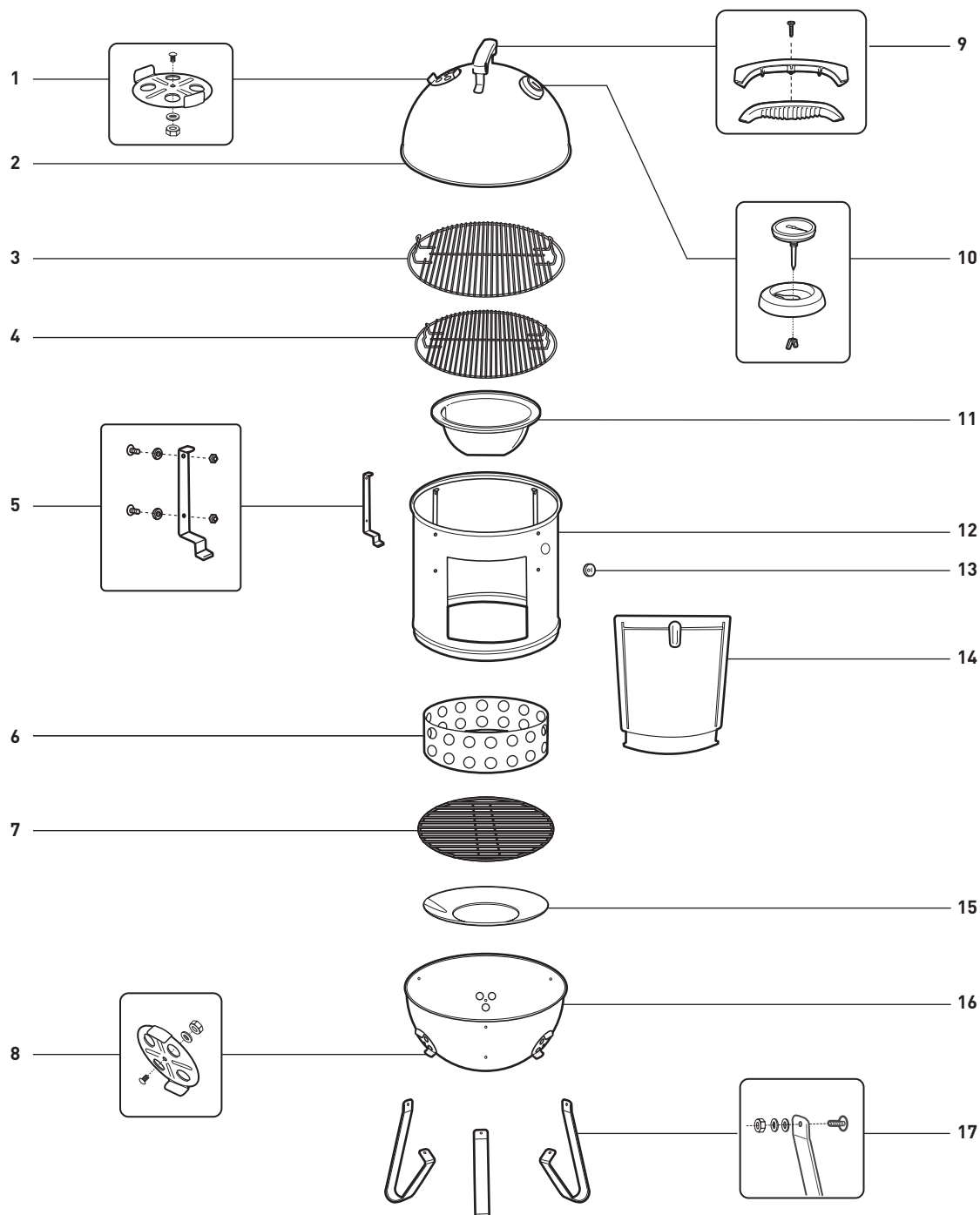
HOVÄDZIE MÄSO89

DENNÍK ÚDIACEHO BOXU 90

MONTÁŽ121

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

Smokey Mountain Cooker™ 14 in (37 cm)_XV_053014

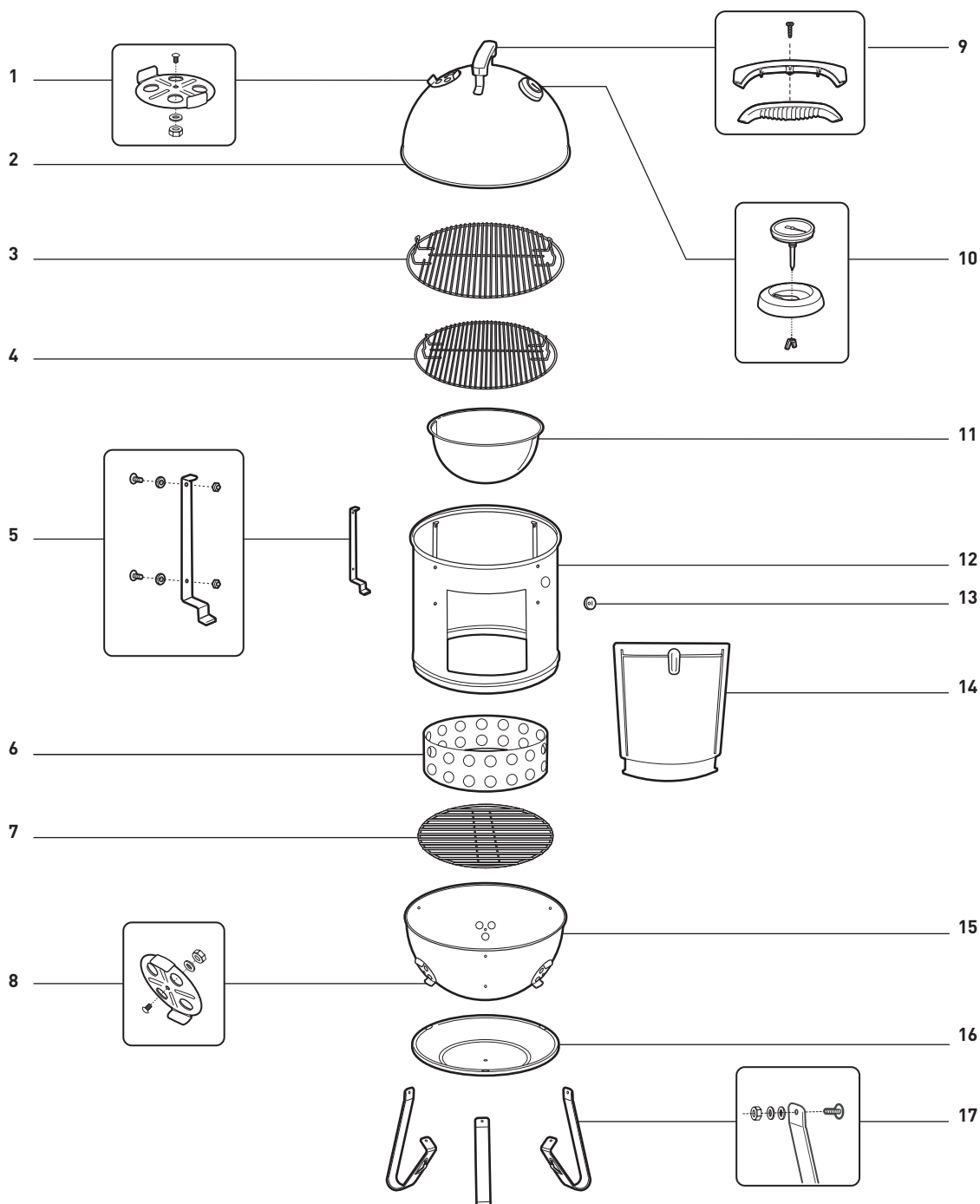


1. Zostava klapky
2. Veko údiaceho boxu
3. Horný varný rošt
4. Spodný varný rošt

5. Podpera a upevňovače roštu
6. Komora na drevené uhlie
7. Rošt na drevené uhlie
8. Diely rukoväti

9. Súprava teplomera
10. Tácka na vodu
11. Stredná časť
12. Otvor pre teplomer
13. Zostava dvierok

14. Tepelný štít
15. Zostava kotla
16. Nohy a upevňovače



1. Zostava klapky

2. Veko údiaceho boxu

3. Horný varný rošt

4. Spodný varný rošt

5. Podpera a upevňovače roštu

6. Komora na drevené uhlie

7. Rošt na drevené uhlie

8. Diely rukoväti

9. Súprava teplomera

10. Tácka na vodu

11. Stredná časť

12. Otvor pre teplomer

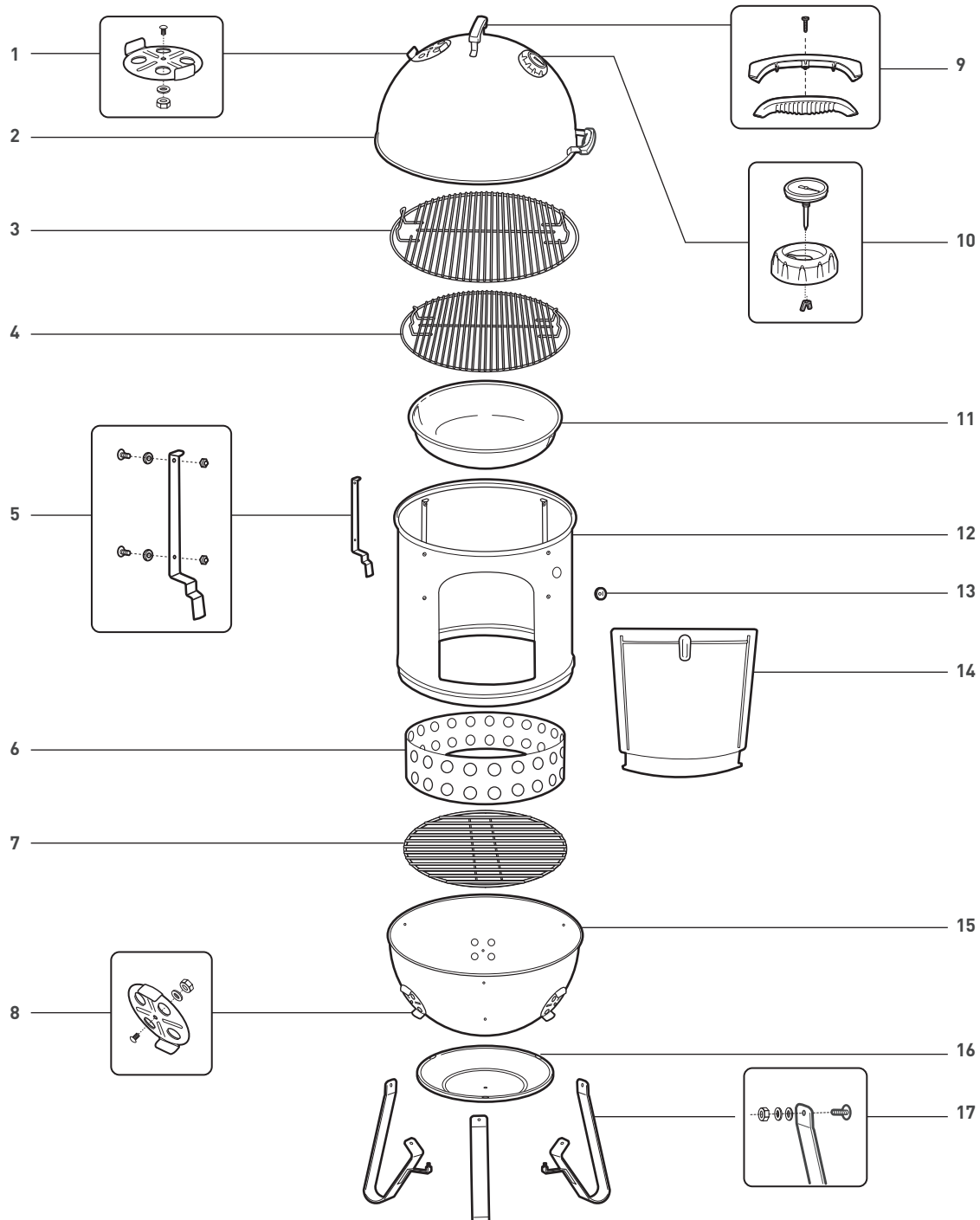
13. Zostava dvierok

14. Zostava kotla

15. Tepelný štít

16. Nohy a upevňovače

Smokey Mountain Cooker™_22 in (57 cm)_XV_053014



1. Zostava klapky
2. Veko údiaceho boxu
3. Horný varný rošt
4. Spodný varný rošt

5. Podpera a upevňovače roštu
6. Komora na drevené uhlie
7. Rošt na drevené uhlie
8. Diely rukoväti

9. Súprava teplomera
10. Tácka na vodu
11. Stredná časť
12. Otvor pre teplomer
13. Zostava dvierok

14. Zostava kotla
15. Tepelný štít
16. Nohy a upevňovače

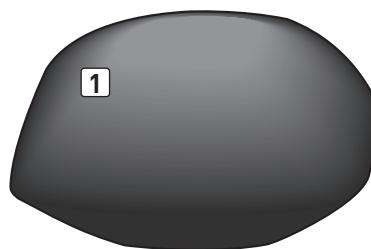
PRED ZAPÁLENÍM

⚠ **Nepoužívajte údiaci box na žiadnom stole.**

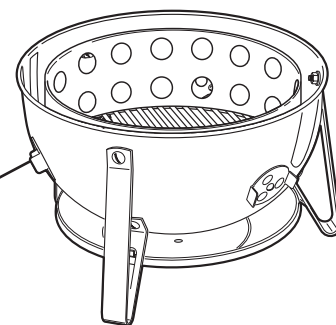
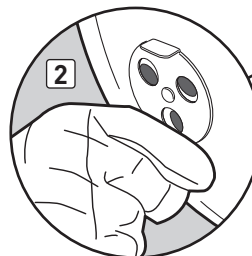
- A) Údiaci box musí byť umiestnený na rovnom nehorľavom povrchu odolnom voči teplu mimo budov a chodníkov s ľuďmi. Údiaci box je určený na použitie iba vonku a neodporúča sa používať na vonkajších povrchoch s kobercom.
- B) Pred zapálením brieket dreveného uhlia odoberte veko a strednú časť. Weber odporúča použiť briekety dreveného uhlia **(1)** s údiacim boxom Weber® Smokey Mountain Cooker™. Neodporúča sa použiť drevené uhlie s kúskami ani briekety heat beads.
- C) Odstráňte popol zo spodnej misky a rošt a komora na drevené uhlie musia byť na svojich miestach.

⚠ **Nikdy nepoužívajte drevené uhlie nasiaknuté zapalovacou kvapalinou. Nedodržaním tohto varovania môže dôjsť k vážnemu zraneniu, smrti alebo k vzniku požiaru a poškodeniu majetku.**

- D) V spodnej časti kotla otvorte všetky vetracie otvory **(2)**.



(Približná veľkosť brieket)

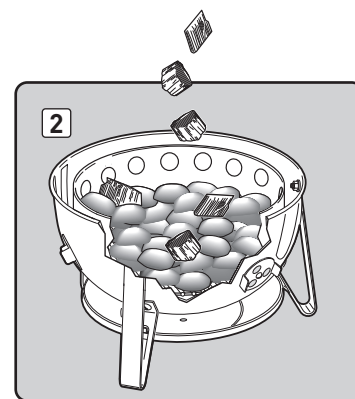
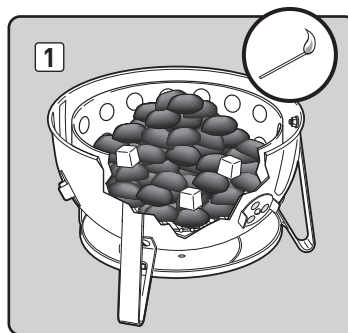


POKYNY NA ZAPAĽOVANIE

- A) Naplňte komoru na drevené uhlie s množstvom, ktoré sa odporúča v Príručke údením na strane 14. Nasypte odporúčané množstvo uhlia do stredu roštu na drevené uhlie. Opatrne rozložte 4-5 parafrínových kociek na hromade dreveného uhlia a zapáľte ich pomocou dlhého zapalovača alebo zápalek **(1)**.

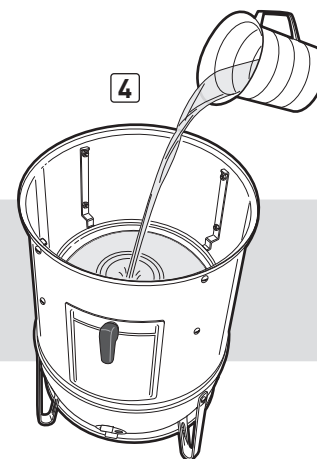
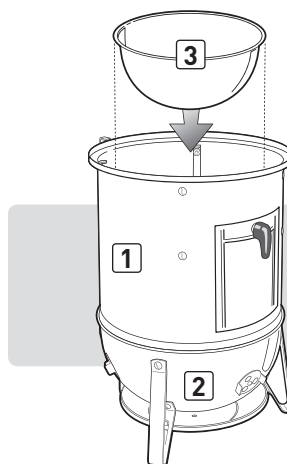
⚠ **Nikdy nepoužívajte drevené uhlie nasiaknuté zapalovacou kvapalinou. Nedodržaním tohto varovania môže dôjsť k vážnemu zraneniu, smrti alebo k vzniku požiaru a poškodeniu majetku.**

- B) Keď sa na vrchu uhlia začne tvoriť sivý popol, drevené uhlie je pripravené. Pomocou klieští alebo kovového nástroja s dlhou rukoväťou rovnomerne rozložte uhlie na rošte.
- C) Na horúce uhlie pridajte 3-4 kúsky suchého tvrdého dreva **(2)**. Môžete pridať aj viac, ak máte radi silnejšiu dymovú arómu.
(Viac informácií nájdete v časti Tipy na prípravu jedla a Príručka údenia)



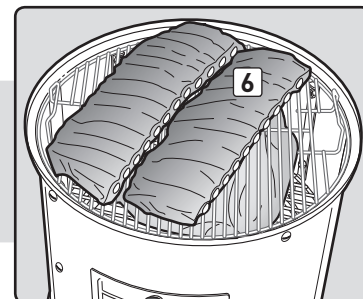
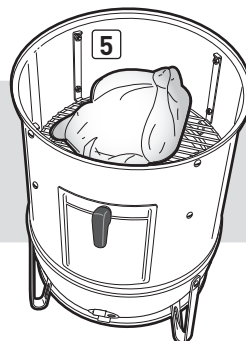
POKYNY K ÚDENIU

- A) Položte strednú časť **(1)** na spodnú časť **(2)**. Položte tácku na vodu **(3)** na stredné konzoly v strednej časti.
- B) Pomocou príslušnej nádoby naplňte tácku na vodu doplna **(4)**. Položte spodný varný rošt priamo nad tácku na vodu.

⚠ **VAROVANIE: Nerozlejte žiadnu vodu na horúce uhlie. Môže sa zdvihnúť kúdol pary a popola a spôsobiť vážne zranenie alebo smrť.**

- C) Ak pripravujete jedlo na spodnom aj hornom varnom rošte, položte jedlo na údenie najprv na spodný rošt **(5)**. Umiestnite horný rošt na horné konzoly a položte jedlo na údenie na horný rošt **(6)**.

(Viac informácií nájdete v časti Tipy na prípravu jedla a Príručka údenia)



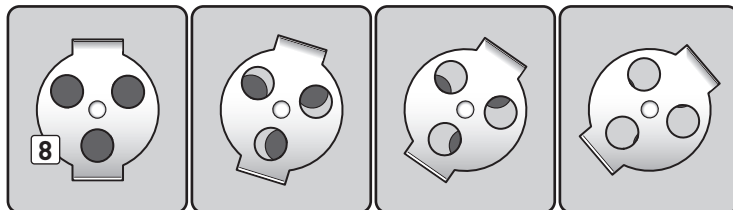
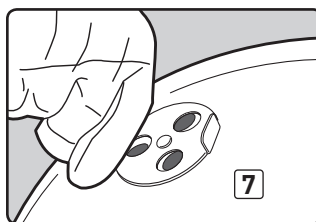
- D) Nadvihnite veko pomocou rukoväte, položte ho na hornú časť strednej časti a otvorte vetrací otvor na veku [7].
- E) Vetracie otvory slúžia na reguláciu tepla v údiacom boxe. Otvorené vetracie otvory zvyšujú teplotu a zatvorené vetracie otvory ju znižujú [8].

Pre väčšinu mäsa je ideálna teplota 121 °C (250 °F). Kontrolujte teplotu každých 15 minút a podľa potreby otvorte alebo zatvorte spodné vetracie otvory, pokým nedosiahnete a neudržíte svoju cieľovú teplotu. Vonkajšie teploty a umiestnenie ovplyvňuje výkon údiaceho boxu. Podľa toho upravte doby na prípravu jedál.

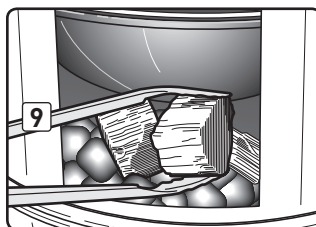
VAROVANIE: Vždy používajte ochranné palčáky alebo rukavice, aby ste si ochránili ruky a predlaktia. Nedodržanie tohto varovania môže spôsobiť vážne zranenie alebo smrť.

- F) Voda v údiacom boxe sa používa na udržanie nízkej teploty. Kontrolujte hladinu vody každé 3 až 4 hodiny. Ak spozorujete, že sa teploty v údiacom boxe zvyšujú, doplňte horúcu vodu do tácky na vodu.
- G) Na začiatku údenia absorbuje surové mäso viac dymovej arómy z dreva než pripravené mäso, pretože je priepustnejšie. Ak chcete pridať viac dreva, otvorte bočné dvierka a pomocou klieští uložte kúsky/úlomky hore na horiace uhlie a zatvorte dvierka [9]. Uistite sa, že vetracie otvory v spodnej a hornej časti údiaceho boxu sú čiastočne otvorené.
- H) Po dokončení údenia vykfujete rošty s grilovacou kefou alebo pokrčenou hliníkovou fóliou, aby ste odstránili všetky zvyšky a zatvorte všetky vetracie otvory, aby ste zahasili uhlie.

Poznámka: Na zahasenie uhlia nepoužívajte vodu, pretože môžete poškodiť porcelánovo smaltovaný povrch.



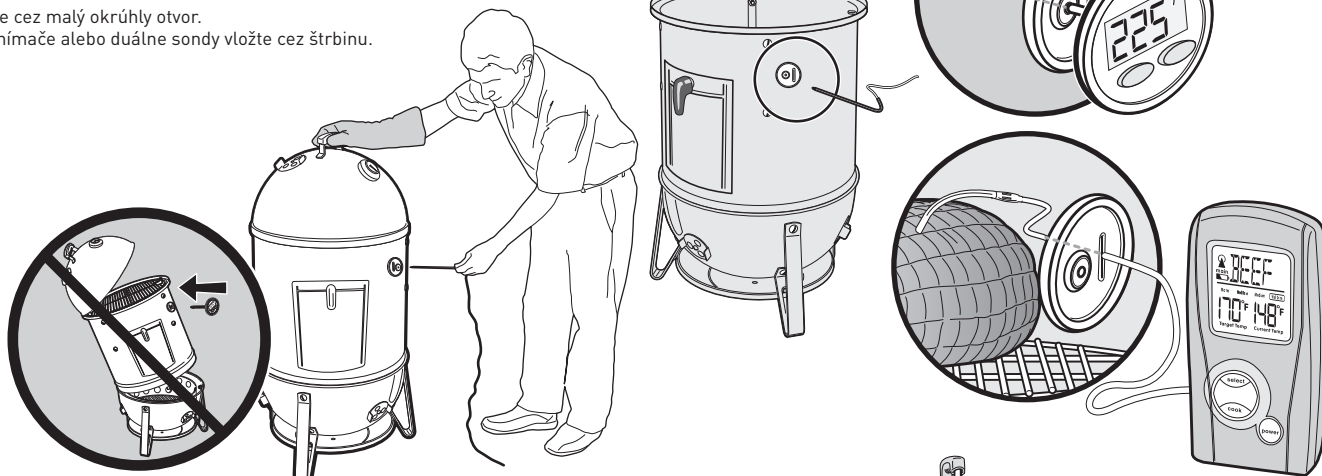
VIAC TEPLA ↔ MENEJ TEPLA ↔ ZHASNÚŤ



OTVOR PRE TEPLOMER

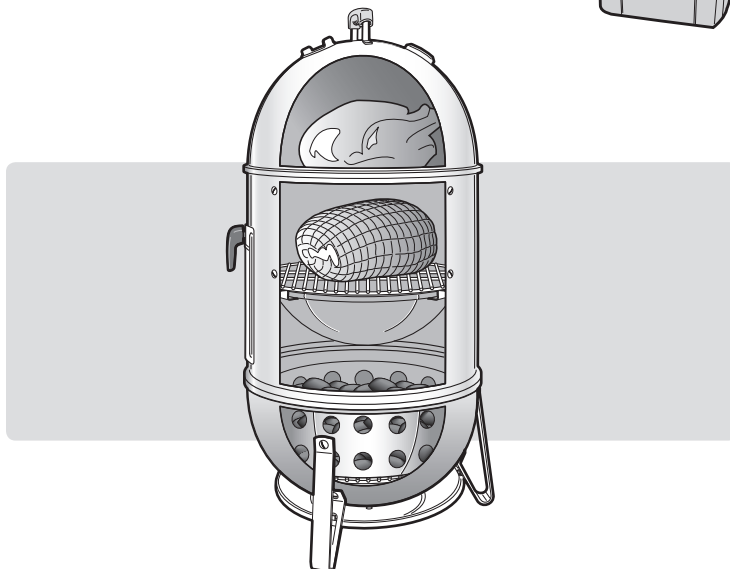
Do otvoru pre teplomer sa zmestí niekoľko veľkostí tepelných snímačov alebo sond:

- Malé sondy vložte cez malý okrúhly otvor.
- Väčšie tepelné snímače alebo duálne sondy vložte cez štrbinu.



TIPY NA PRÍPRAVU JEDLA

- Obidva varné rošty je možné naraz použiť na jedlo. Ak používate iba jeden varný rošt, odporúča sa použiť horný, aby ste mali ľahší prístup k jedlu.
- Pridaním jedla do údiaceho boxu znížite v boxe teplotu a bude potrebné viac času.
- Vždy pripravujte jedlo s vekom na údiacom boxe.
- Odolajte pokušeniu nadvihnúť veko počas prípravy jedla. Zakaždým, keď veko zdvihnete bude na prípravu jedla potrebných ďalších 15 až 20 minút.
- Vonkajšie teploty a umiestnenie ovplyvňuje výkon údiaceho boxu. Podľa toho upravte doby na prípravu jedál.
- Pri pridávaní brieket dreveného uhlia alebo drevených kúskov skontrolujte tácku na vodu a podľa potreby doplňte do nej horúcu vodu. Drevené uhlie alebo vodu pridávajte cez dvierka v prednej časti údiaceho boxu. Táčku na vodu doplňujte vždy iba s horúcou vodou.
- Údenie je naozaj dobrodružstvo. Experimentujte s rôznymi teplotami, druhmi dreva a mäsa. Počas experimentovania sa odporúča využiť Denník údiaceho boxu (nájdete ho neskôr v tejto príručke). Zapište si ingrediencie, množstvo dreva, kombinácie a výsledky, aby ste mohli zopakovať vašu úspešnú prípravu.



TIPY NA BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

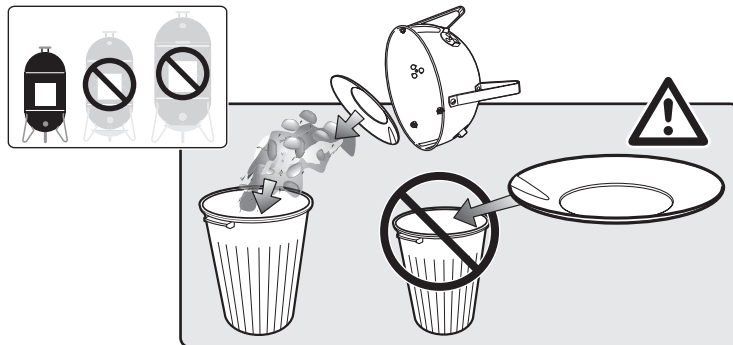
- Pred prípravou akéhokoľvek jedla a po manipulácii s čerstvým mäsom, rybami a hydinou si dôkladne umyte ruky s teplou vodou a mydlom.
- Nerozmrazujte mäso, ryby ani hydinu pri izbovej teplote. Rozmrazte ich v chladničke.
- Nikdy nepoložte hotové jedlo na ten istý tanier, na ktorom boli surové potraviny.
- Umyte všetky taniere a nádoby na varenie, ktoré prišli do kontaktu so surovým mäsom alebo rybami teplou vodou so saponátom a potom ich opláchnite.

JEDNODUCHÁ STAROSTLIVOSŤ O ÚDIACI BOX

Predĺžte životnosť svojho údiaceho boxu Weber® Smokey Mountain Cooker™ dôkladným vyčistením raz ročne.

Je to jednoduché:

- Údiaci box musí byť chladný a uhlie úplne vyhasnuté.
- Vyberte varný rošt a rošt na drevené uhlie.
- Odstráňte popol.
- Umyte údiaci box vodou a malým množstvom čistiacieho prostriedku. Dobré ho vypláchnite čistou vodou a utrite do sucha.
- Nie je potrebné umývať varný rošt po každom použití. Jednoducho odstráňte zvyšky grilovacou kefou alebo pokrčenou hliníkovou fóliou a vytrite papierovými utierkami.



CELKOVÁ KAPACITA DREVENÉHO UHLIA (PŘIBLIŽNÁ)

PRIEMER ÚDIACEHO BOXU	KAPACITA KOMORY NA DREVENÉ UHLIE
37 cm [14,5 palca]	110 brikiet
47 cm [18,5 palca]	220 brikiet
57 cm [22,5 palca]	330 brikiet

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	RIEŠENIE								
Teplota sa zvyšuje, aj keď sú spodné vetracie otvory zatvorené.	Skontrolujte hladinu vody v tácke na vodu. Ak je tam málo vody, pridajte horúcu vodu.								
Teplota je príliš nízka.	A) Otvorte spodné vetracie otvory. B) Zamiešajte uhlie, aby sa okolo neho uvoľnil nahromadený popol. C) Počas dlhšieho údenia skontrolujte množstvo dreveného uhlia každé 3 až 4 hodiny a pridajte brikety podľa tabuľky nižšie: <table border="1"> <thead> <tr> <th>PRIEMER ÚDIACEHO BOXU</th><th>BRIKETY DREVENÉHO UHLIA JEDNOTKY</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>37 cm [14,5 palca]</td><td>Pridajte 8 až 10 brikiet</td></tr> <tr> <td>47 cm [18,5 palca]</td><td>Pridajte 12 až 14 brikiet</td></tr> <tr> <td>57 cm [22,5 palca]</td><td>Pridajte 18 až 20 brikiet</td></tr> </tbody> </table>	PRIEMER ÚDIACEHO BOXU	BRIKETY DREVENÉHO UHLIA JEDNOTKY	37 cm [14,5 palca]	Pridajte 8 až 10 brikiet	47 cm [18,5 palca]	Pridajte 12 až 14 brikiet	57 cm [22,5 palca]	Pridajte 18 až 20 brikiet
PRIEMER ÚDIACEHO BOXU	BRIKETY DREVENÉHO UHLIA JEDNOTKY								
37 cm [14,5 palca]	Pridajte 8 až 10 brikiet								
47 cm [18,5 palca]	Pridajte 12 až 14 brikiet								
57 cm [22,5 palca]	Pridajte 18 až 20 brikiet								
Ak sa pomocou týchto postupov problémy neodstránia, kontaktujte zástupcu zákaznického oddelenia vo vašej oblasti, ktorého vyhľadáte pomocou kontaktných informácií na našej webovej stránke. Prihláste sa na stránke www.weber.com ®.									

Rôzne tvrdé dreva prinášajú rôzne arómy. Najlepšie bude experimentovať, aby ste našli taký druh tvrdého dreva alebo kombináciu tvrdých drev, ktorá vám najviac vyhovuje. Začnite s malým množstvom drevených kúskov. Potom môžete pridať viac a zistiť čo vám najviac vyhovuje.

Experimentujte s rôznymi druhmi dreva a použitého množstva. Ak chcete zvýrazniť arómu, môžete na drevené uhlie pridať aj bobkové listy, strúčiky cesnaku, mäťové listy, šupky z pomaranča alebo citróna a rôzne korenia. Zapisujte si svoje experimenty, pretože niekedy ľahko zabúdame, čo sme robili naposledy.

TYP DREVA	TYPICKÉ ZNAKY	VHODNÉ JEDLÁ
Biely orech	Prenikavá, zadymená aróma podobná slanine	Bravčové, kuracie, hovädzie, zverina, syry
Orechovec	Prenikavý a delikátnejší než biely orech, ale podobný v chuti. Horí chladný, preto je ideálny na údenie s malým množstvom tepla.	Bravčové, kuracie, jahňacie, ryby, syry
Mesquite	Sladšia, delikátnejšia aróma než biely orech. Zvyčajne horí teplý, preto používajte opatrne.	Väčšina mäsa, najmä hovädzie. Väčšina zeleniny.
Jelša	Jemná aróma, ktorá zlepšuje ľahšie mäso.	Losos, mečúň, jeseter, iné ryby. Vhodné aj pre kuracie a bravčové mäso.
Javor	Mierne zadymená, trochu sladká aróma.	Hydina, zelenina, šunka Pre šunku alebo slaninu skúste zmiešať javor s kukuričnými klasmi.
Čerešňa	Mierne sladká, ovocná dymová aróma.	Hydina, lovné vtáctvo, bravčové
Jablko	Mierne sladká, ale hustejšia ovocná dymová aróma.	Hovädzie, hydina, lovné vtáctvo, bravčové (najmä šunka)

Vždy sa vyhýbajte mäkkému a živcovému drevu ako je sosna, borovica a osika. **VAROVANIE: Nikdy nepoužívajte drevo, ktoré bolo vystavené chemikáliám.**

Rezy, hrúbky, hmotnosti, množstvá dreveného uhlia a doby grilovania jedla sú približné údaje a nie pevné a nemenné pravidlá. Dobu prípravy jedla ovplyvňujú rôzne faktory ako napríklad nadmorská výška, vietor, vonkajšia teplota a požadovaný spôsob prípravy jedla.

Doby varenia pre hovädzinu sú pre definíciu Ministerstva poľnohospodárstva USA ako "stredne prepečené", ak nie je uvedené inak. Uvedené doby varenia sú určené pre úplne rozmrazené jedlá.

RYBA	HMOTNOSŤ	MNOŽSTVO DREVENÉHO UHLIA			DOBA PRÍPRAVY	DREVENÉ KÚSKY	VNÚTORNÁ TEPLOTA/ÚROVEŇ PRÍPRAVY
		37 cm (14,5")	47 cm (18,5")	57 cm (22,5")			
Celá, malá	Plný gril	35 brikiet	50 brikiet	75 brikiet	1 - 1½ hodiny	2 - 4	Rozdeľuje sa vidličkou
Celá, veľká	1,4 až 2,7 kg	35 brikiet	50 brikiet	75 brikiet	3 - 4 hodiny	2 - 4	Rozdeľuje sa vidličkou
Homár a krevety	Plný gril	35 brikiet	50 brikiet	75 brikiet	1 hodina	2 - 4	Tuhé a ružové

HYDINA	HMOTNOSŤ	MNOŽSTVO DREVENÉHO UHLIA			DOBA PRÍPRAVY	DREVENÉ KÚSKY	VNÚTORNÁ TEPLOTA/ÚROVEŇ PRÍPRAVY
		37 cm (14,5")	47 cm (18,5")	57 cm (22,5")			
Kurča, celé	2,3 kg	75 brikiet	100 brikiet	150 brikiet	2½ - 3½ hodiny	1 - 3	74 [165 °F] stredne prepečené
Morka, celá	3,6 až 5,5 kg	75 brikiet	100 brikiet	150 brikiet	4 - 5 hodín	2 - 4	74 [165 °F] stredne prepečené
Morka, celá	5,5 až 8,2 kg	75 brikiet	100 brikiet	150 brikiet	8 - 10 hodín	3 - 5	74 [165 °F] stredne prepečené
Kačka, celá	1,4 až 1,8 kg	75 brikiet	100 brikiet	150 brikiet	2 - 2½ hodiny	3 - 4	82 [180 °F] stredne prepečené

BRAVČOVÉ MÄSO	HMOTNOSŤ	MNOŽSTVO DREVENÉHO UHLIA			DOBA PRÍPRAVY	DREVENÉ KÚSKY	VNÚTORNÁ TEPLOTA/ÚROVEŇ PRÍPRAVY
		37 cm (14,5")	47 cm (18,5")	57 cm (22,5")			
Pečené bravčové	1,8 až 3,6 kg	75 brikiet	100 brikiet	150 brikiet	5 - 6 hodín	3 - 5	76 [170 °F] dobre prepečené
Bravčové rebierka	Plný gril	35 brikiet	50 brikiet	75 brikiet	4 - 6 hodín	2 - 4	Mäso sa začne oddeľovať od kosti
Šunka, celá čerstvá	4,5 až 8,2 kg	75 brikiet	100 brikiet	150 brikiet	8 - 12 hodín	2 - 4	76 [170 °F] dobre prepečené
Bravčové pliecko	1,8 až 3,6 kg	75 brikiet	100 brikiet	150 brikiet	8 - 12 hodín	3 - 5	88 [190 °F] dobre prepečené

HOVÄDZIE MÄSO	HMOTNOSŤ	MNOŽSTVO DREVENÉHO UHLIA			DOBA PRÍPRAVY	DREVENÉ KÚSKY	VNÚTORNÁ TEPLOTA/ÚROVEŇ PRÍPRAVY
		37 cm (14,5")	47 cm (18,5")	57 cm (22,5")			
Hovädzí hrudník	2,3 až 2,7 kg	75 brikiet	100 brikiet	150 brikiet	6 - 8 hodín	3 - 5	88 [190 °F] dobre prepečené
Pečené jahňacie mäso, zverina	2,3 až 3,2 kg	75 brikiet	100 brikiet	150 brikiet	5 - 6 hodín	3 - 5	71 [160 °F] stredne prepečené
Veľké kusy zveriny	3,2 až 4,1 kg	75 brikiet	100 brikiet	150 brikiet	6 - 8 hodín	3 - 5	76 [170 °F] dobre prepečené
Hovädzie rebierka	Plný gril	35 brikiet	50 brikiet	75 brikiet	6 - 7 hodín	2 - 4	71 [160 °F] dobre prepečené



DENNÍK ÚDIAČEHO BOXU

Jedlo:	Teplota:	Doba prípravy:	Použité drevo:
Poznámky:			

Jedlo:	Teplota:	Doba prípravy:	Použité drevo:
Poznámky:			

Jedlo:	Teplota:	Doba prípravy:	Použité drevo:
Poznámky:			

Jedlo:	Teplota:	Doba prípravy:	Použité drevo:
Poznámky:			

14" (37 cm)



18" (47 cm)



22" (57 cm)



14 -



14 -



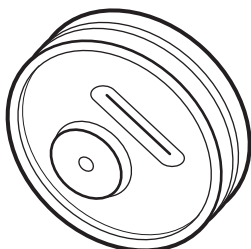
14 -



6 -



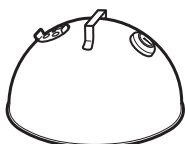
1 -



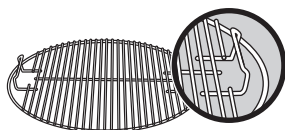
1 -



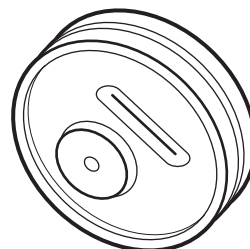
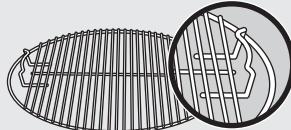
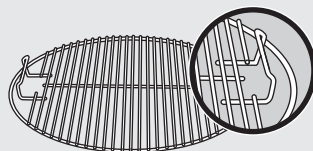
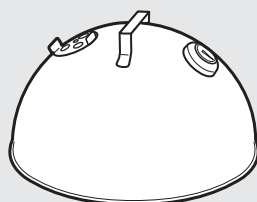
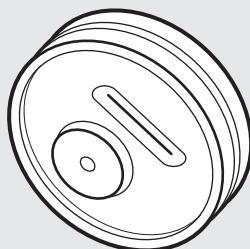
1 -



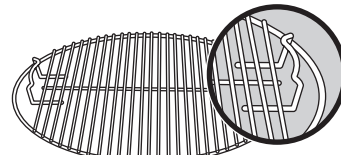
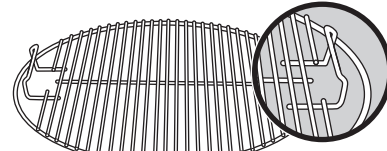
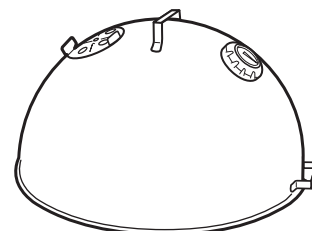
1 -



1 -



2 -



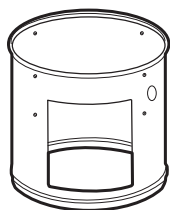
14" (37 cm)



1 -



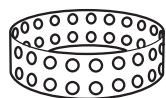
1 -



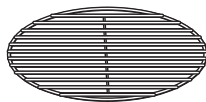
1 -



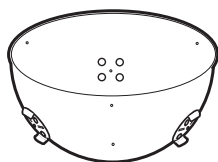
1 -



1 -



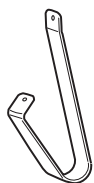
1 -



1 -



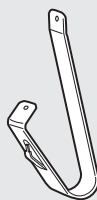
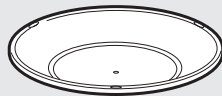
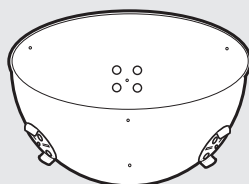
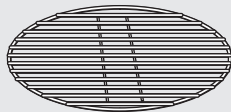
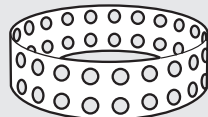
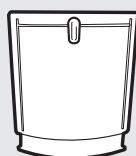
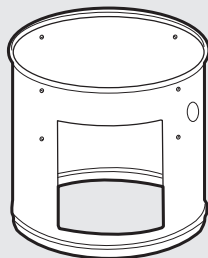
3 -



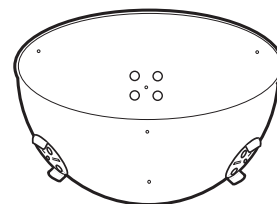
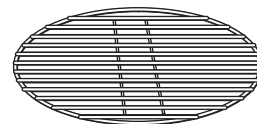
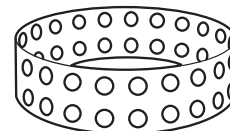
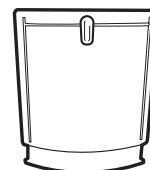
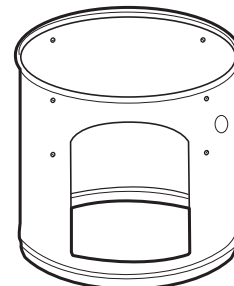
4 -



18" (47 cm)

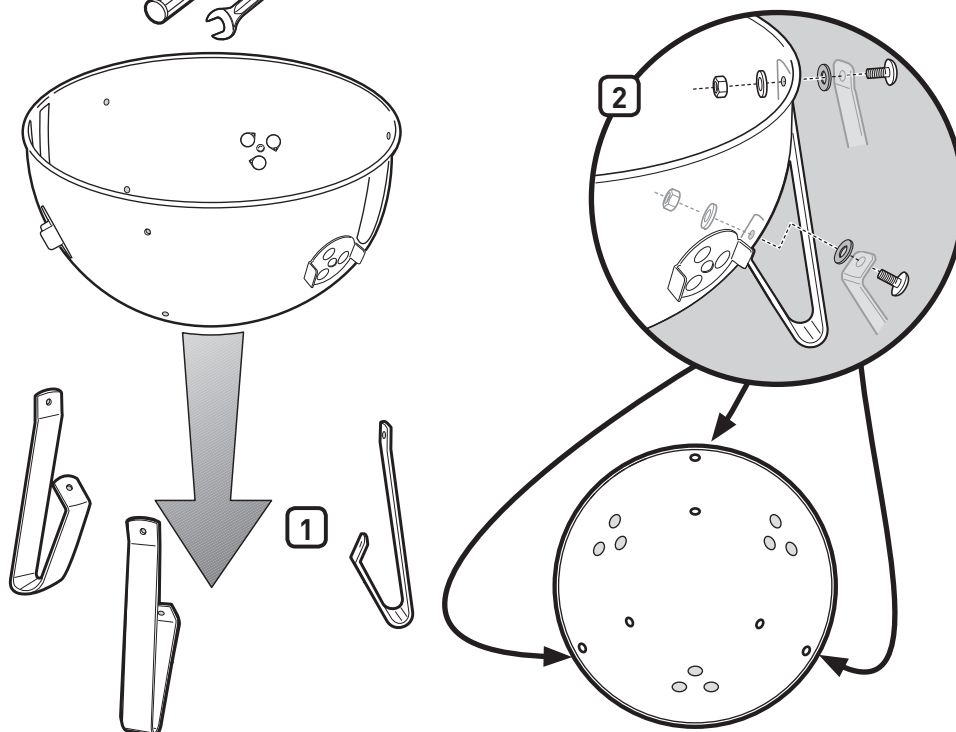


22" (57 cm)

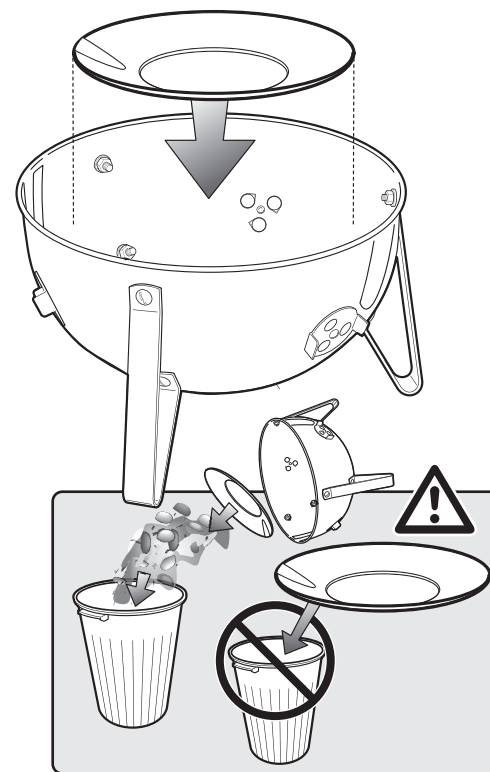




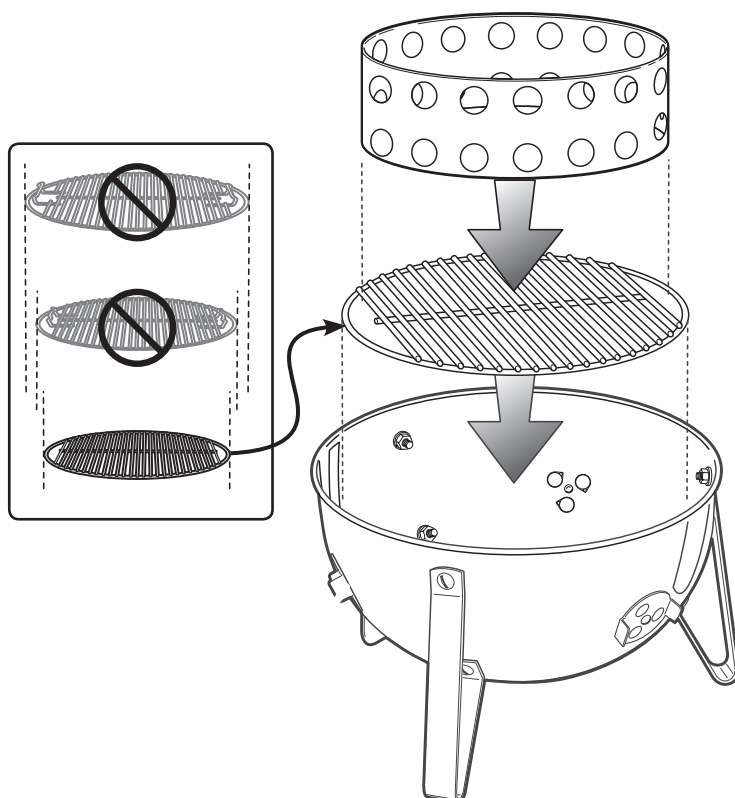
1 - 7/16" **6** -



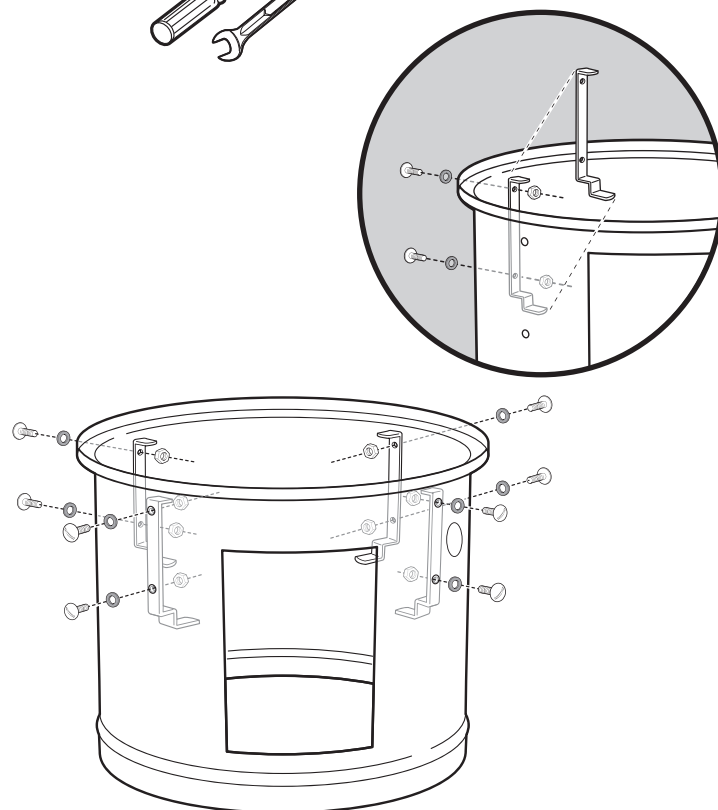
2

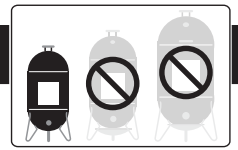


3

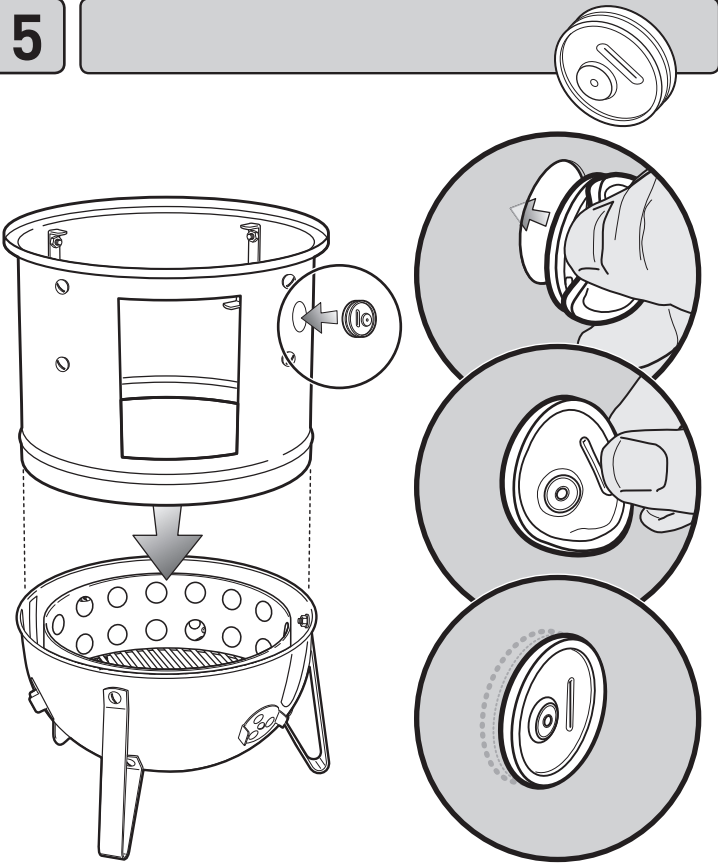


4 - 7/16" **8** -

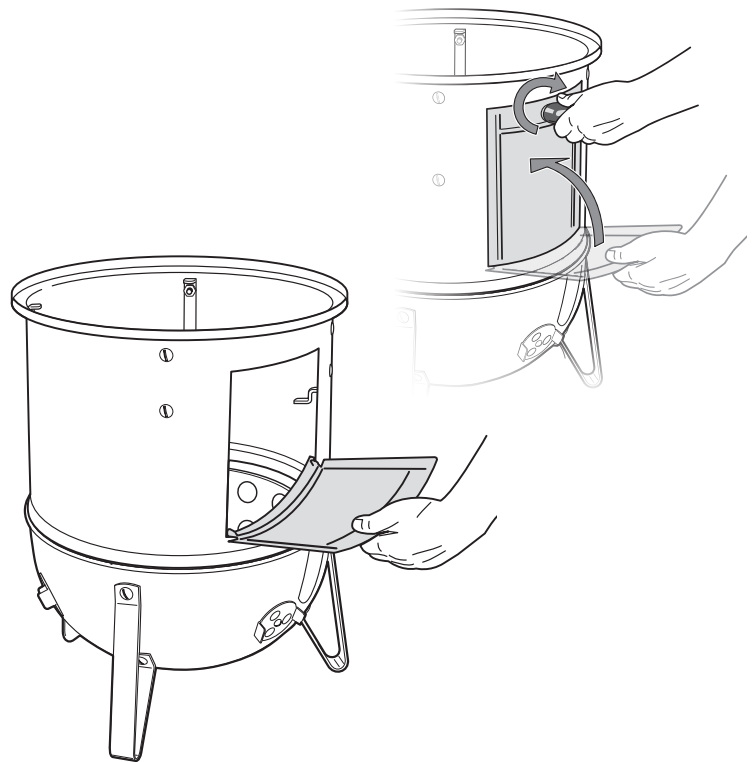




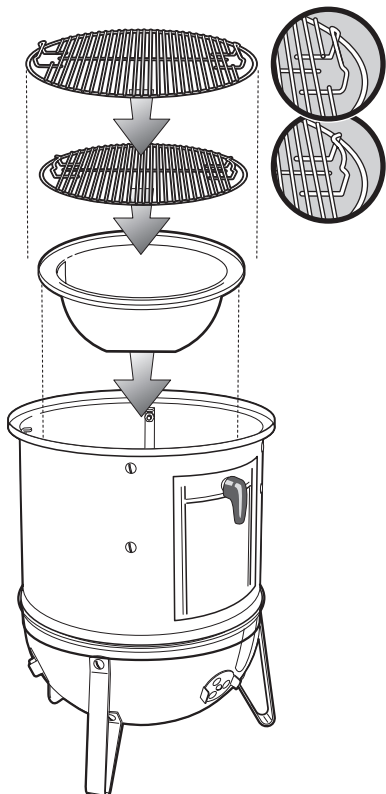
5



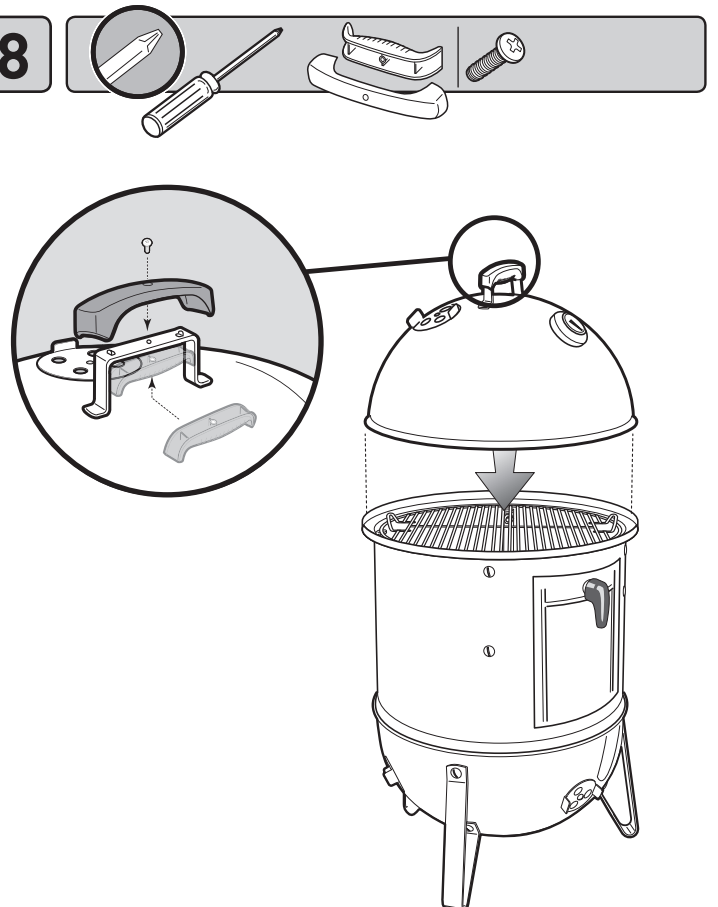
6



7

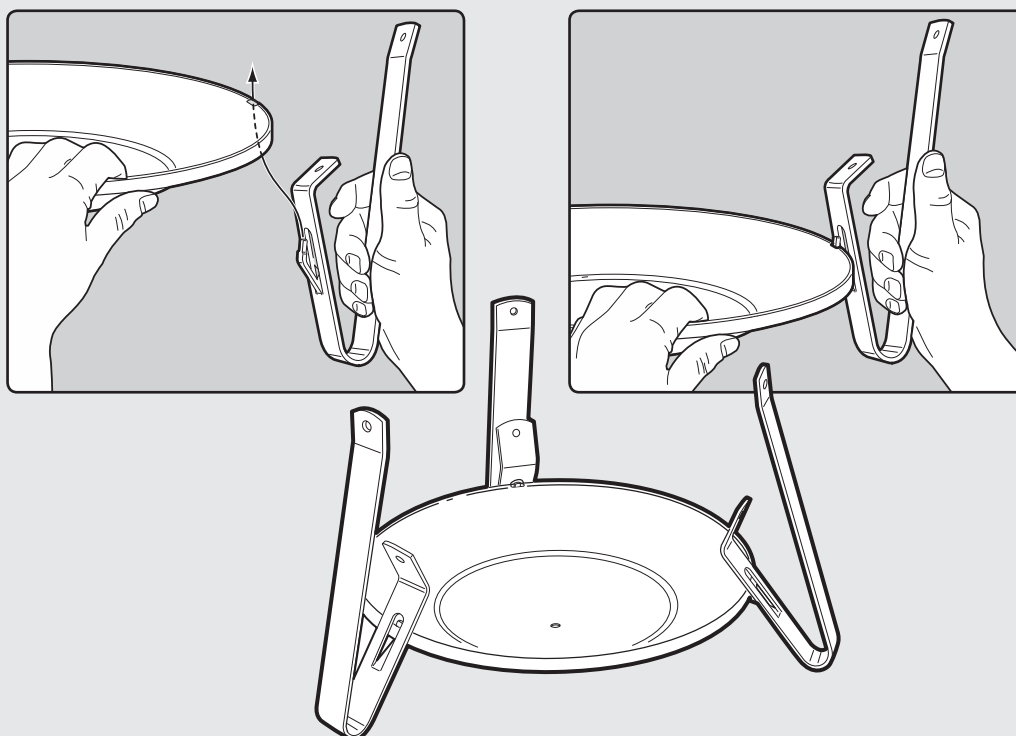


8





1

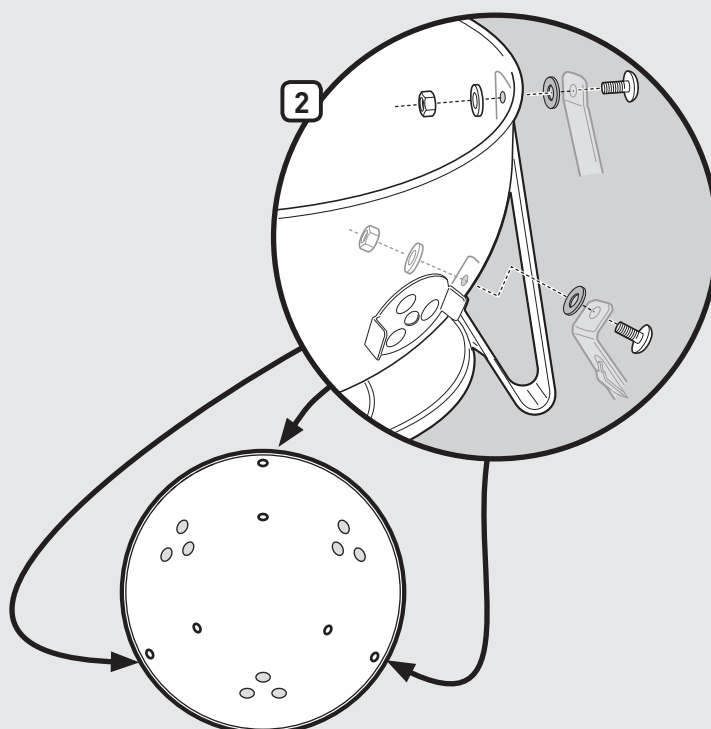
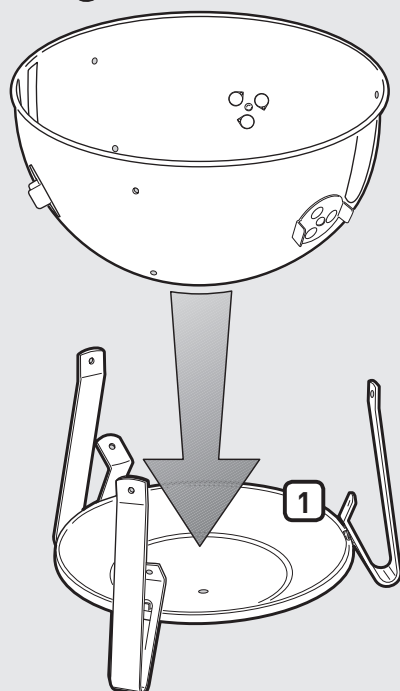


2



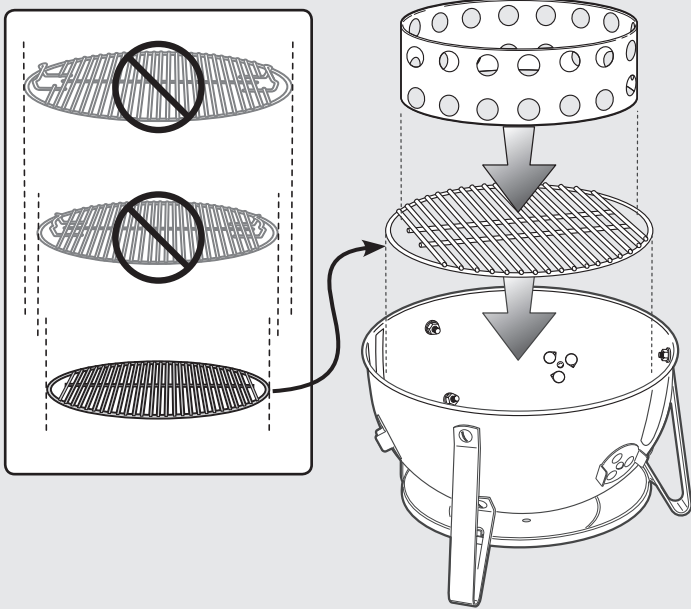
- 7/16"

6 -

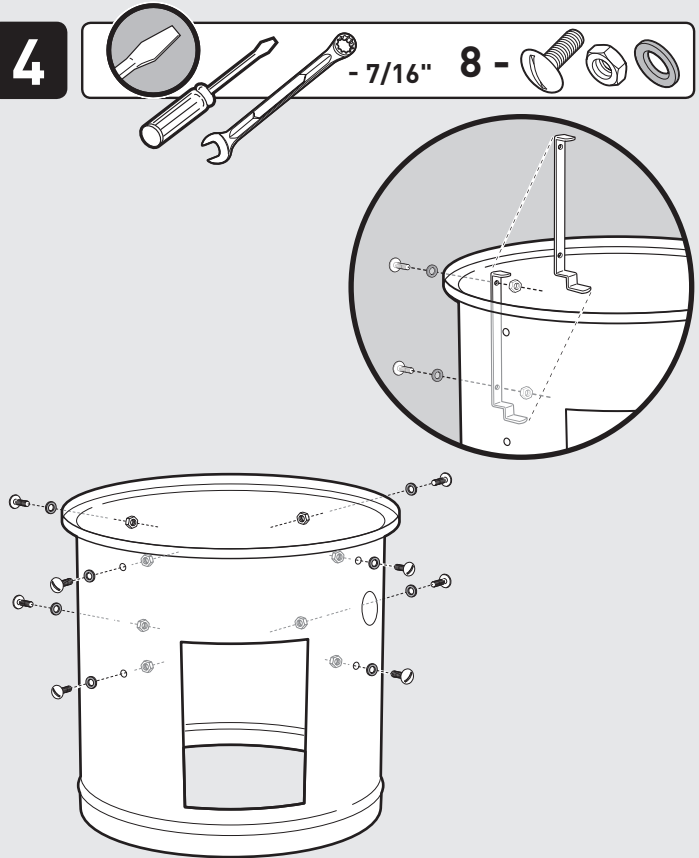




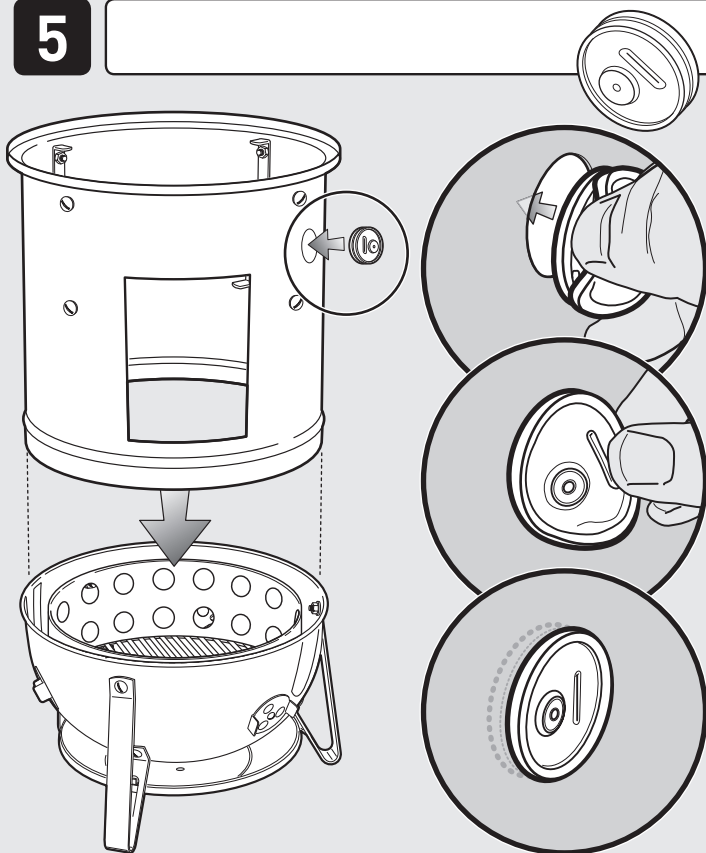
3



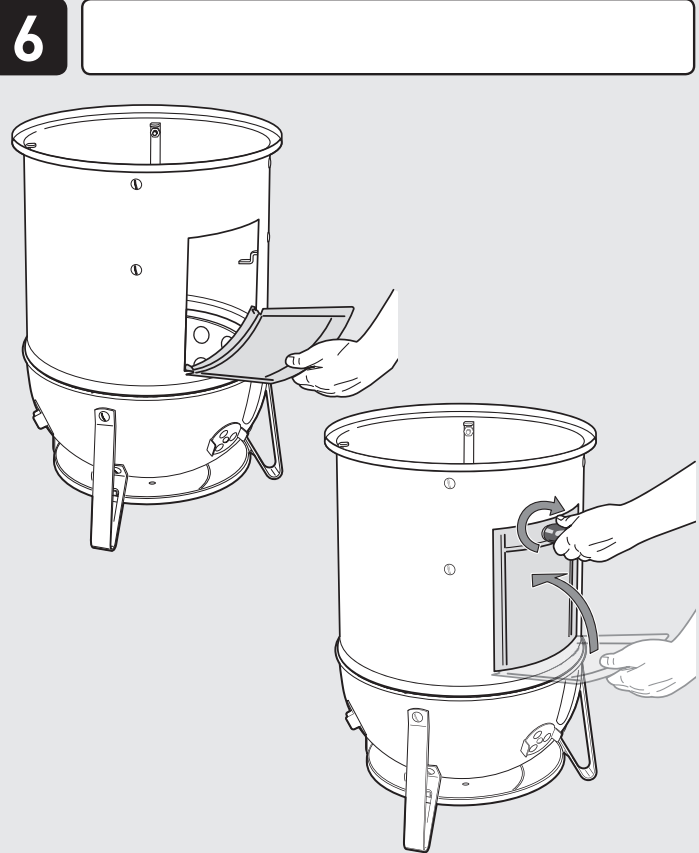
4



5

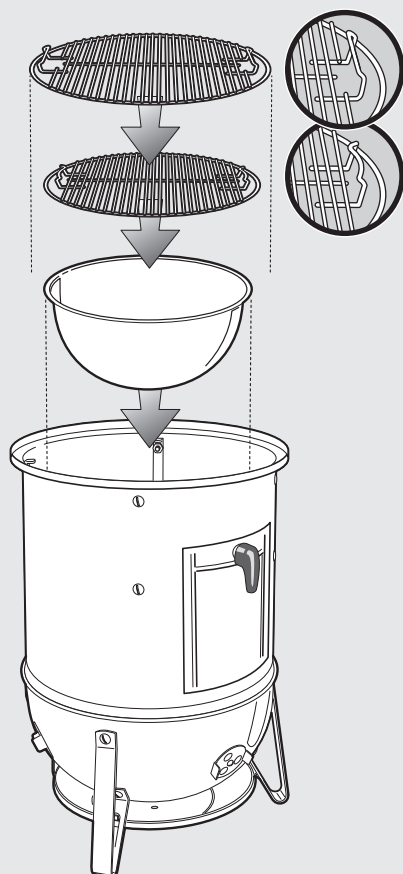


6

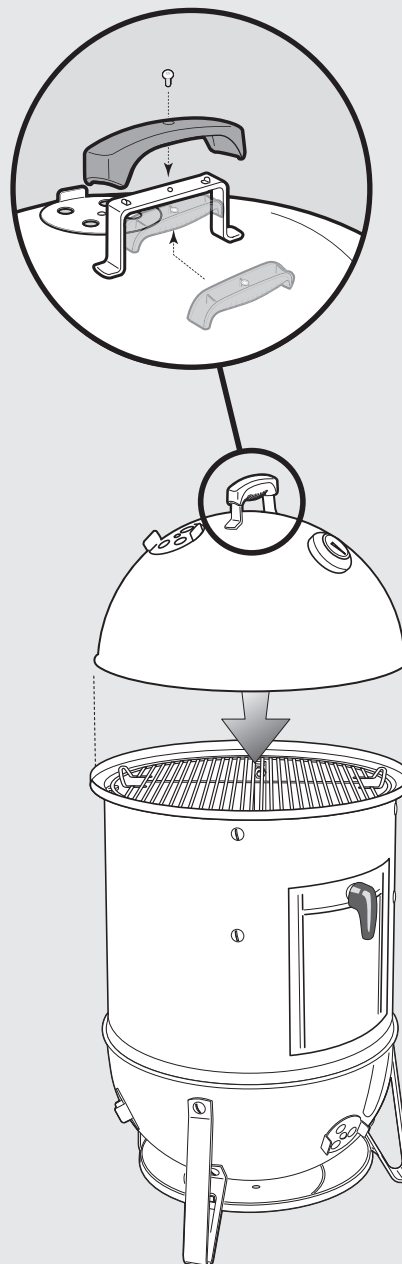
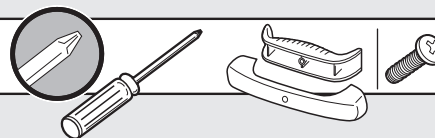




7

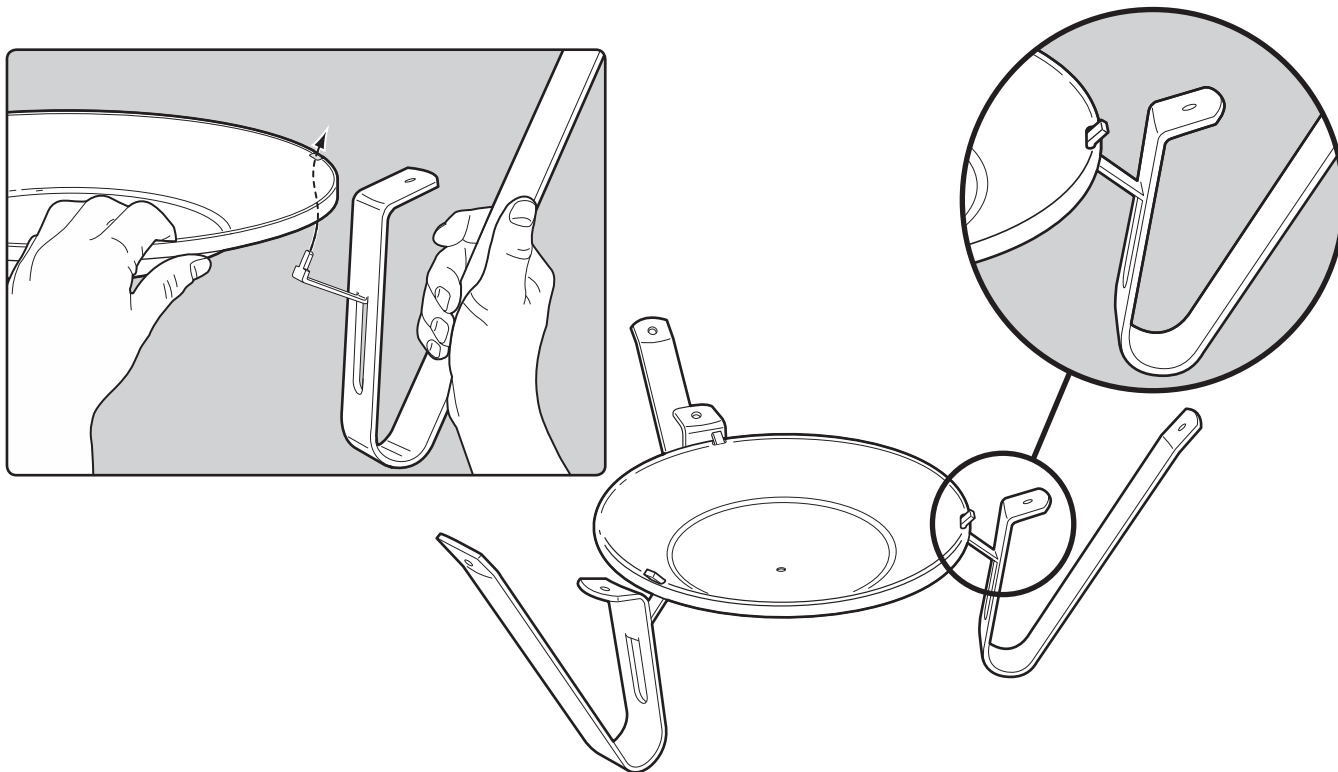


8

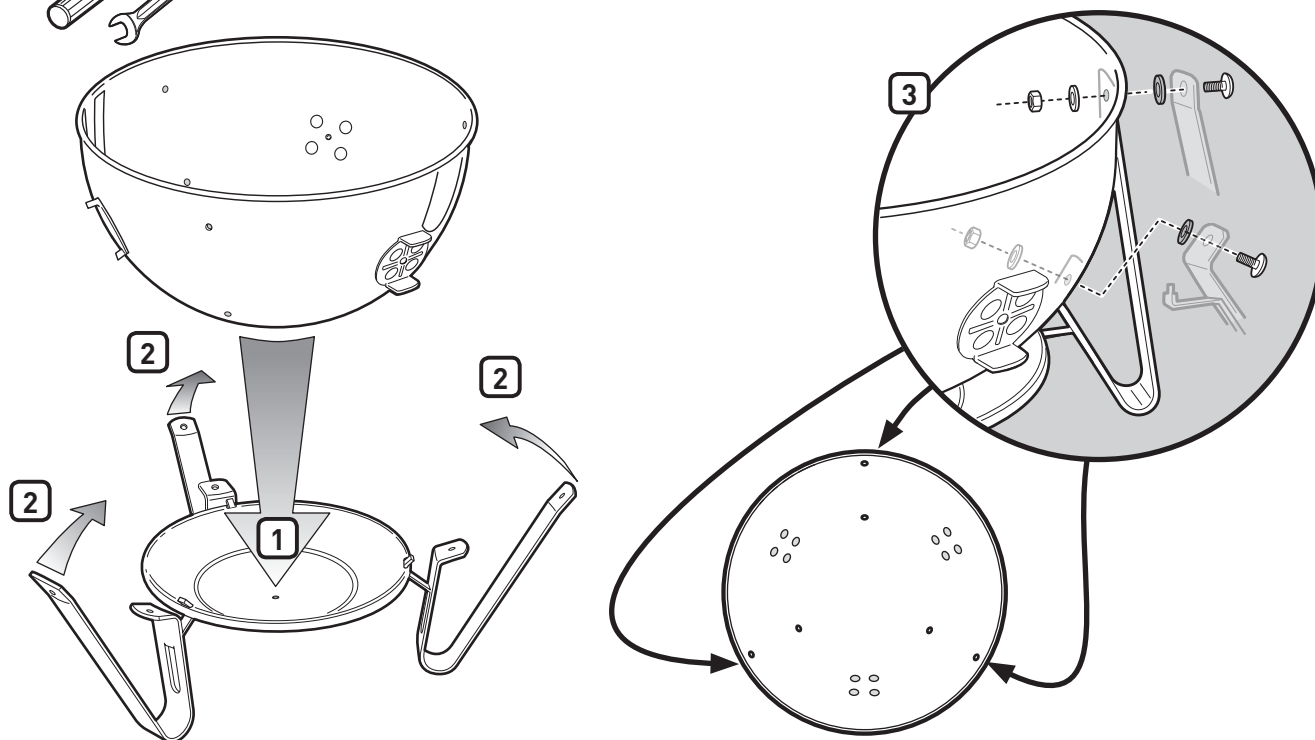
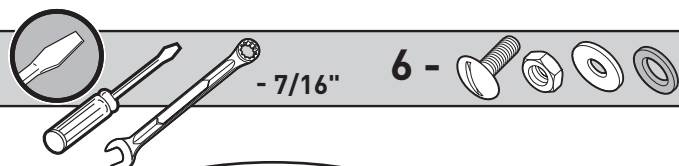


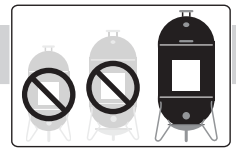


1

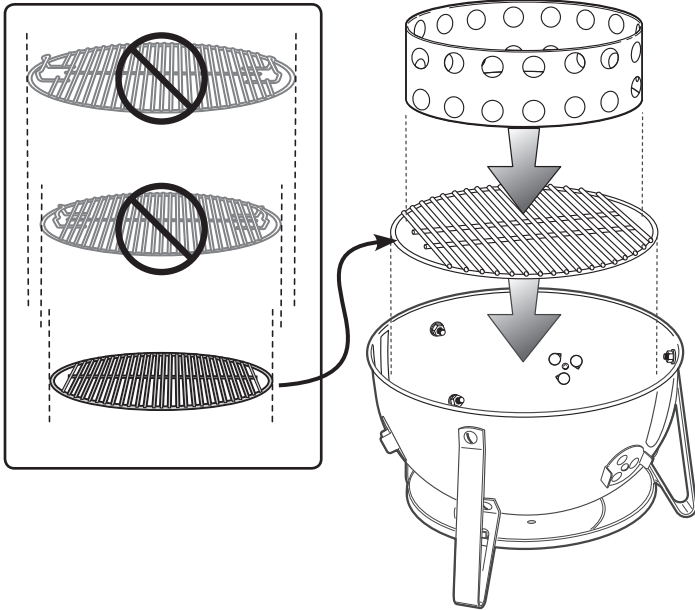


2

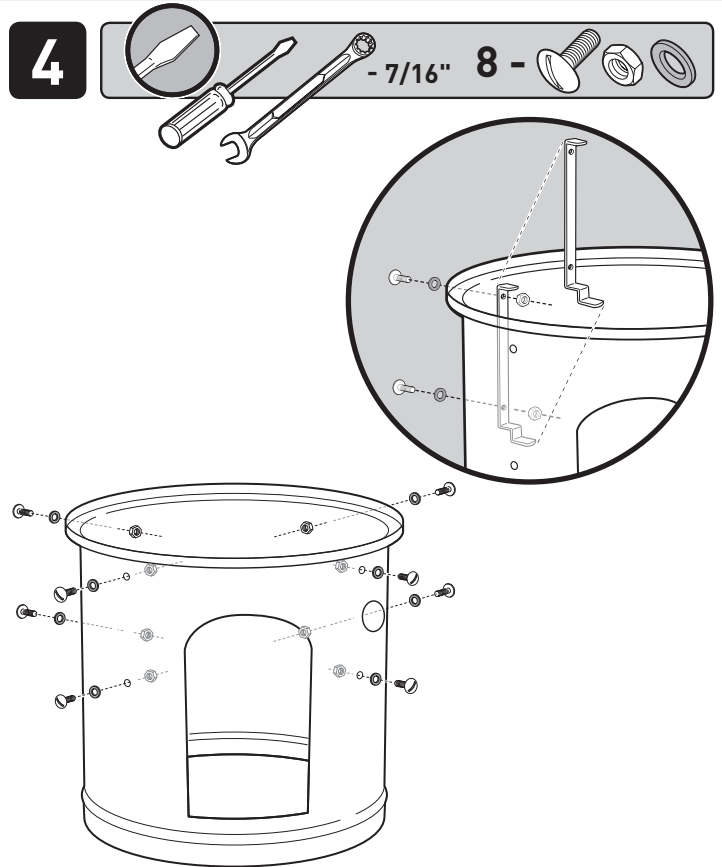




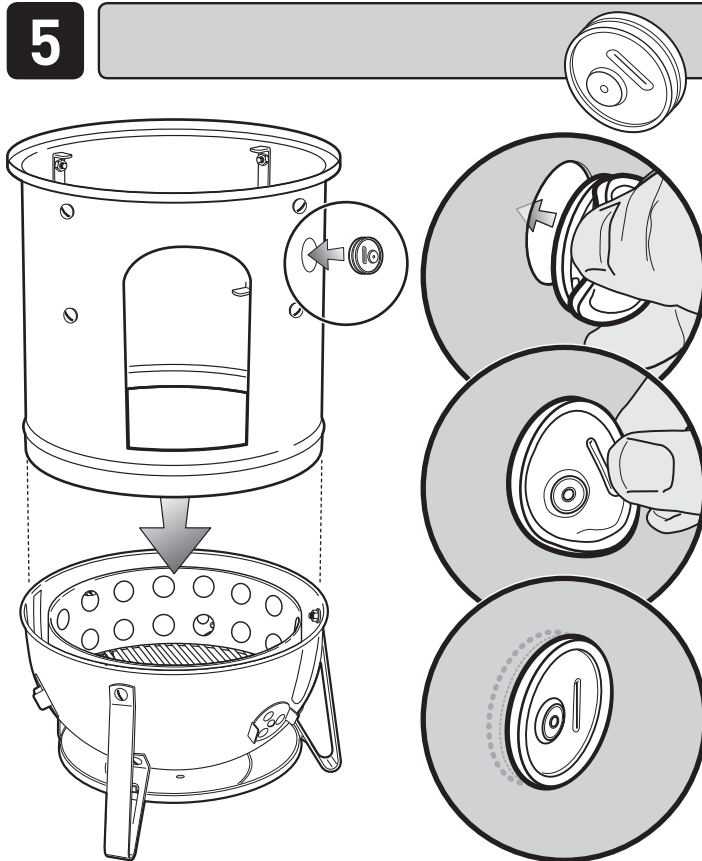
3



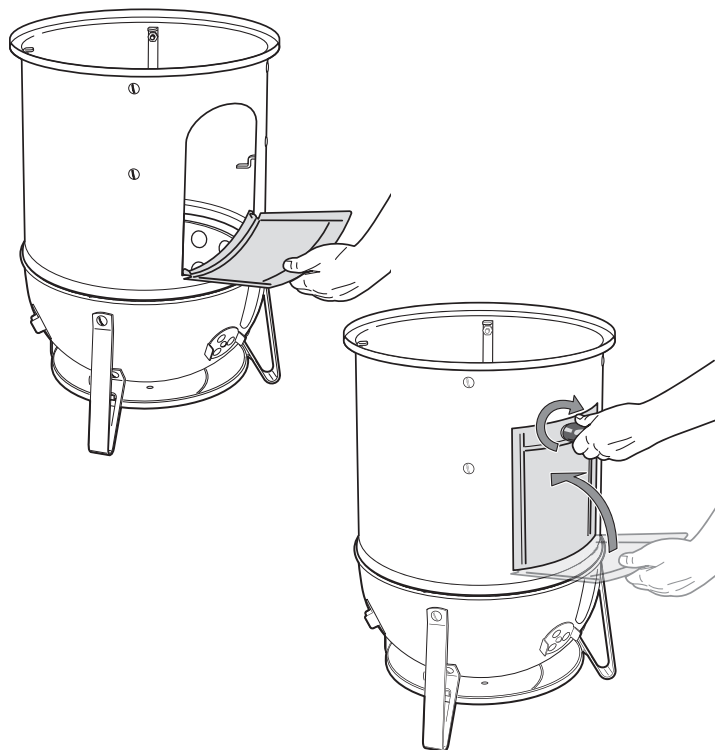
4



5

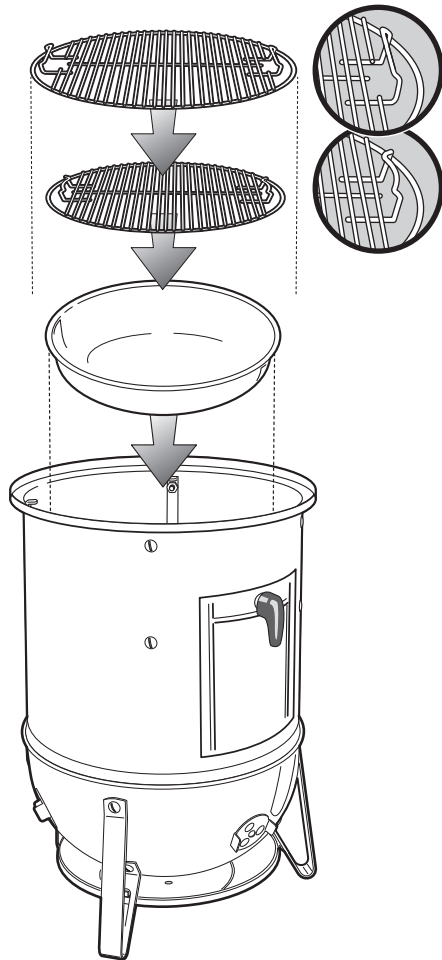


6

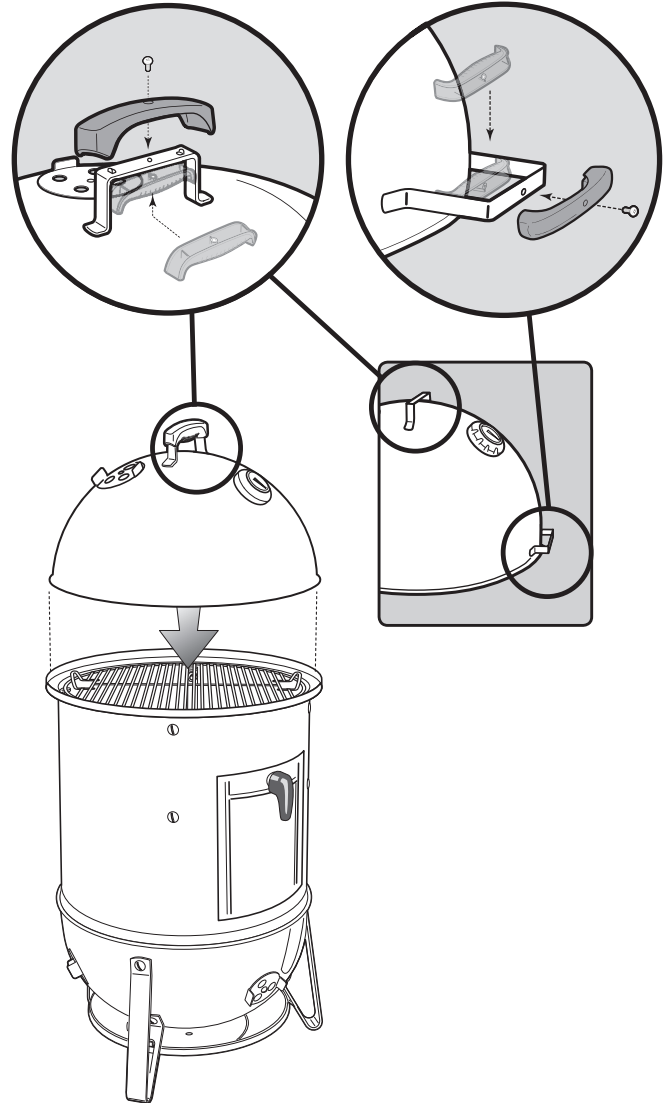
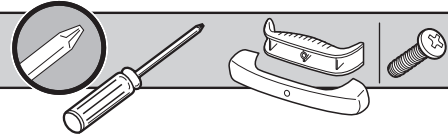




7



8



Lined area for writing or drawing.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com[®]