

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ SMOKER
Ø 47,5 Cm



19 inch
(49 cm)



63230

Překlad originálního manuálu. Prosím pro pročení a lepší orientaci používejte zároveň i originál.

NÁVOD K OBSLUZE A KUCHAŘKA

NEVYHAZUJTE. OBSAHUJE DŮLEŽITÉ VÝSTRAHY, UPOZORNĚNÍ A VAROVÁNÍ.

Pozor – nepoužívejte udírnu předtím, než si přečtete tento návod k obsluze.

Upozornění	4
Návod k montáži	6-9
Užitečné rady	10
Čištění	11
Začínáme	12
Nakládání masa	13
Rozpisy pro přípravu jídel	14-15
Recepty	16-23
Grilování	24-26
Vaření v páře	27

POZOR

Nerespektování výstrah, upozornění a varování obsažených v tomto návodu k použití může vést k vážným tělesným poraněním, smrti nebo škodám na majetku způsobeným ohněm.

UPOZORNĚNÍ

Tato udírna je navržena pouze pro venkovní použití. Při použití ve vnitřních prostorech se jedovaté výpary nahromadí a způsobují vážná tělesná poranění nebo smrt.

Nepřidávejte kapalný podpalovač uhlí nebo uhlí napuštěné kapalným podpalovačem do horkého nebo teplého uhlí. Kapalný podpalovač po použití dobře uzavřete a uložte v bezpečné vzdálenosti od grilu.

Nepoužívejte benzín, alkohol nebo jiné vysoce výbušné tekutiny do podpáleného uhlí. Pokud používáte kapalný podpalovač uhlí, odstraňte před podpálením uhlí veškerou tekutinu, která mohla protéci spodním větracím otvorem.

Nenechávejte v blízkosti horké udírny bez dozoru kojence, děti nebo domácí zvířata.

Nepokoušejte se přemísťovat horkou udírnu.

Nepoužívejte tuto udírnu ve vzdálenosti 1,5 M od jakéhokoli hořlavého materiálu.

Nepoužívejte udírnu, pokud všechny součásti nejsou na místě.

Neodstraňujte popel, dokud všechno uhlí zcela nedohoří a neuhasne.

Při používání nebo podpalování udírny nenoste oblečení s volnými rukávy.

Nepoužívejte udírnu při prudkém větru.

Udržujte udírnu neustále v rovnovážné poloze.

Při zapalování a rozhořívání uhlí sejměte poklop udírny.

Uhlí pokládejte vždy na mřížku a ne přímo na dno nádoby.

Nikdy se nedotýkejte grilovací mřížky, mřížky pro uhlí nebo udírny jako takové za účelem zjištění, zda jsou horké.

Při grilování nebo seřizování průduchů je třeba používat grilovací rukavice nebo jiné obdobné žáruvzdorné pomůcky.

Používejte vhodné grilovací nástroje s dlouhými žáruvzdornými držadly.

Uhlí uhasínejte položením víka na mísu a uzavřením všech průduchů. Nepoužívejte vodu – ničí se tím porcelánová glazura.

Šlehání plamene regulujte položením víka na udírnu. Nepoužívejte vodu.

Manipulaci a ukládání žhavých elektrických zapalovačů provádějte opatrně.

Uchovávejte elektrické šňůry mimo horkých ploch udírny.

Omotávání mísy aluminiovou fólií brání průtoku vzduchu – používejte namísto toho k zachytávání kapalin z masa při grilování nepřímou metodou pekáč.

Používání ostrých předmětů k čištění grilovací mřížky nebo odstraňování popela ničí glazuru.

Používání abrazivních čističů k čištění grilovací mřížky nebo udírny jako takové ničí glazuru.

1

Překontrolujte obsah balení.

Balení by mělo obsahovat součásti, uvedené v seznamu vpravo.

Ačkoli klademe silný důraz na kvalitu našeho výrobku, může dojít k nahodilé chybě. Pokud vám chybí jakákoli část, kontaktujte svého prodejce, okamžitě vám pomůžeme.

víko

tři nohy

střední válec

komora na dřevěné uhlí

mísa

pánev na vodu

sestava dvířek

čtyři držáky

grilovací mřížka bez držadel

rošt na dřevěné uhlí

grilovací mřížka s držadly

Obsah montážní sady:

šroub 1/4-20 x 5/8" – 14 ks

matice 1/4-20 – 14 ks

fíbrová podložka – 8 ks

ocelová podložka 1/4" – 6 ks

2

Montáž nohou

Co budete potřebovat: mísa, 3 nohy, 6 šroubů, 6 ocelových podložek, 6 matic, francouzský klíč a šroubovák.

Postavte mísu na zem. Umístěte nohu proti míse a zasuňte do každého konce nohy jeden šroub. Nasaďte na každý šroub ocelovou podložku, poté matici a ručně matici zašroubujte.

Toto opakujte i v případě ostatních noh.

Po umístění všech tří noh pevně utáhněte matice pomocí francouzského klíče a šroubováku.

3

Montáž roštu a komory na dřevěné uhlí

Co budete potřebovat: rošt a komora na dřevěné uhlí.

Vložte rošt do mísy. Vložte komoru na rošt.

4

Montáž držáků na střední válec

Co budete potřebovat: 4 držáky, 8 fíbrových podložek, 8 šroubů, 8 matic, střední válec, francouzský klíč a šroubovák.

Na každý šroub nasadte fíbrovou podložku a zasuňte šrouby do otvorů ve středním válci tak, aby jejich hlava byla na vnější straně. Nasadte držáky na šrouby uvnitř válce tak, aby byl konec držáku se dvěma výstupky umístěn dole. Nasadte na každý šroub matici a pevně ji utáhněte pomocí francouzského klíče a šroubováku.

5

Montáž středního válce a mísy

Co budete potřebovat: sestava středního válce (krok 4), sestava mísy (krok 3). Umístěte střední válec na mísu.

6

Montáž sestavy dvířek

Co budete potřebovat: sestava dvířek, sestava středního válce a mísy.

Držte sestavu dvířek v mírném sklonu a umístěte ji na otvor ve středním válci. Dvířka otevřete nebo zavřete pomocí otočného knoflíku.

7

Dokončení montáže

Co budete potřebovat: víko, pánev na vodu, grilovací mřížku bez držadel a grilovací mřížku s držadly. Položte pánev na vodu na spodní výstupky držáků. Položte grilovací mřížku bez držadel na střední výstupky držáků. Položte grilovací mřížku s držadly na horní výstupky držáků. Nasaďte nahoru víko.

8

Vaření a grilování

Vaření: nasaďte na spodní výstupky držáků rošt, komoru na dřevěné uhlí a pánev na vodu. Položte grilovací mřížku bez držadel nad pánev na vodu. Grilovací mřížku s držadly ponechte stranou.

Grilování: nasaďte na prostřední výstupky držáků rošt a komoru na dřevěné uhlí. Grilovací mřížku bez držadel a pánev na vodu ponechte stranou. Položte grilovací mřížku s držadly na horní výstupky držáků.

Užitečné rady

Před použitím své udírny si prosím nejprve přečtete celý návod.

- při vaření mějte na udírně vždy nasazené víko
 - maso obračejte kleštěmi tak, abyste ho nepropíchlí a neztratili přírodní šťávu
 - odolejte potřebě pozorovat potraviny během jejich přípravy – při každém nazdvihnutí víka bude doba přípravy o 15 minut delší
 - ke zjišťování vnitřní teploty masa používejte teploměr na maso – je třeba zasunout ho do té nejsilnější části masa, neměl by se dotýkat tuku nebo kosti
 - dřevěné uhlí je třeba skladovat na suchém místě – vlhké dřevěné uhlí špatně hoří
 - chraňte svoje ruce grilovacími rukavicemi nebo jinými obdobnými žáruvzdornými pomůckami
 - pro každý způsob přípravy potravin ve své udírně patřičně seřídte průduchy:
 - uzení – všechny průduchy částečně uzavřeny
 - grilování – všechny průduchy zcela otevřeny
 - vaření – horní průduch uzavřen, spodní otevřeny
 - všechny průduchy je třeba během rozdělávání ohně ponechat otevřené
 - po ukončení přípravy uzavřete všechny průduchy, uhasíte tím uhlí. Nepoužívejte k uhašení uhlí vodu – ničí se tím porcelánová glazura.
 - na uzení má vliv řada proměnlivých faktorů, naštěstí většinu z nich může ovlivňovat uživatel udírny. Některé z nich však regulovat nelze, jako např. počasí, vítr nebo nadmořskou výšku. Pro jistotu si tedy k vašemu harmonogramu přidejte nějaký ten čas navíc – obvykle postačí jedna hodina.
 - udírnu je třeba postavit na rovnou žáruvzdornou plochu mimo blízkost budov a hlavních dopravních cest. Udírna je určena výhradně k použití ve venkovním prostředí a neměla by být používána na ploše, pokryté kobercem. Najděte si pro uzení místo, které je poněkud dále od domu, protože pach kouře se vytrácí velmi pomalu.
- vyzkoušejte různé druhy a množství dřeva. Do dřevěného uhlí můžete pro dodání zajímavé vůně přidat i bobkový list, stroužek česneku, list máty, pomerančovou nebo citrónovou kůru a různá koření. Zapisujte si svoje pokusy – je tak lehké zapomenout, co jste dělali minule.
- Pozor:* Nepoužívejte v udírně uhlí, impregnované zapalovacím prostředkem. Myslete na to zejména během přípravy jídel, může to váš pokrm znehodnotit nepříjemnou chutí.

Čištění

Vnitřní stěny udírny čistit nemusíte, pokud však chcete, lze je občas otřít. Venkovní povrch tělesa lze čistit mýdlovou vodou a utěrkou a otřít vlhkým hadrem.

Čištění si usnadníte, přikryjete-li pánev na vodu aluminiovou fólií. Na vnitřní i vnější části pánve se tvoří nános tuku. Tuk, který se připeče k pánvi, se může loupat (nejedná se o loupání porcelánu) – jedná se o připečený tuk, který lze odstranit postřikem prostředku na čištění trouby. Dodržujte návod k použití prostředku na čištění trouby stanovený jeho výrobcem.

Odstraňujte pravidelně popel ze spodní části udírny.

Jak začít

- před rozděláním ohně odstraňte víko a střední válec. Otevřete všechny průduchy.
- naplňte komoru na uhlí dostatečným množstvím uhlí podle doporučení na rozpisu pro přípravu jídel. Nahrňte uhlí doprostřed roštu. Zapalte uhlí.
- má-li na sobě uhlí slabou vrstvu šedého popela (během cca 30 minut), rozhrňte je rovnoměrně po celé ploše komory.

Položte pánev na vodu na spodní výstupky držáků středního válce. Naplňte pánev horkou vodou.

- položte grilovací mřížku bez držadel na držák nad pánev na vodu. Grilovací mřížku 181/2" je třeba umístit na horní držák.

- nasadte střední válec pečlivě na vršek spodní části udírny
- narovnejte jídlo v jediné vrstvě na grilovací mřížky, ponechte přitom prostor mezi jednotlivými kusy (je možno použít obě mřížky)

- otevřete dvířka na přední straně udírny a položte na horké uhlí vlhká dřevěná polínka

- během uzení částečně uzavřete všechny průduchy. Při seřizování průduchů chraňte svoje ruce grilovacími rukavicemi.

- namočte doporučené množství polínek do nádoby s vodou alespoň 1 hodinu před použitím

- oklepejte z polínek přebytečnou vodu předtím než je položíte na horké uhlí

- různé druhy tvrdého dřeva přidávají jídlům různé příchuti. Zkuste si trochu zaexperimentovat a najdete si takový druh dřeva nebo jejich kombinaci, která vás nejvíce uspokojí. Začněte s nižší doporučenou hodnotou množství dřeva – pro dosažení lepší chuti, která vám vyhovuje, můžete později přidávat víc. Bude třeba trochu si zaexperimentovat a zjistit si tak, jaké množství kouře vám nejvíce vyhovuje.

(Používejte polínka veliká přibližně 5 – 7 cm)

- díky zapisování zkušeností při uzení se ze začátečníka velmi rychle stane odborník. Vaše záznamy vám při dalším úsilí poskytnou nenahraditelnou pomoc. Pokud se v budoucnosti podíváte do svých záznamů, můžete svůj úspěch zopakovat.

- uzené jídlo vypadá jinak než jídlo, připravované v troubě – po dokončení uzení může být růžové nebo červené. Nejpresnějším způsobem určení vnitřní teploty velkého kusu masa je kvalitní teploměr na maso.

- kombinací vody v pánvi s pivem, vínem, kolou, ovocným džusem, marinádou, bylinkami nebo kořením dosáhnete dalších chuťových kombinací při přípravě jídel

- maso lze udit bez použití nálevu, ale i po předchozím naložení nasucho nebo v láku

Nakládání masa

Nasolování neboli nakládání snižuje obsah vody v masu, omezuje tvorbu bakterií a dodává různé příchuti. Druh masa, u něhož postačí doba nakládání 2 hodiny nebo méně, lze ponechat při pokojové teplotě – v ostatních případech je třeba maso chladit.

Základní složkou, používanou ve většině chuťových přísad a nálevů pro uzení a nakládání potravin je sůl. Kamenná sůl, sůl pro nálevy nebo konzervaci je levnější než kuchyňská sůl obohacená jódem.

Mezi základní složky chuťových přísad a nálevů patří i cukr – používá se k vyrovnání účinku soli. Cukr lze používat v různých formách, jako je bílý nebo hnědý cukr, med, melasa nebo sirup – každá z těchto forem dodává svou vlastní příchutí.

Kořenění je víceméně věc osobní chuti – koření je možno použít před naložením i po něm, vždy dodá masu nebo rybě osobitou příchutí.

Ideálním materiálem pro nádoby používané při nakládání nebo uchovávání nálevu je kamenina, sklo nebo plast (nikdy nepoužívejte kov).

Je třeba, aby maso bylo zcela ponořeno do nálevu. Pro zamezení vynoření masa z nálevu je vhodné zatížit ho deskou.

Obsah nálevu je občas třeba promíchat dřevěnou lžící. Říká se tomu „obracení“. Při „obracení“ nálevu u velké nádoby s masem je lepší maso z nádoby vyndat, zamíchat nálev, vložit maso zpátky a přelít ho nálevem, čímž se zatíží a zůstane zcela ponořeno v nálevu.

Po vyjmutí kusu masa nebo ryby z nálevu ho před vlastním uzením opláchněte čistou vodou a osušte.

Sladkokyselý nálev

3,75 Litru vody

2 1/2 šálku soli

1/3 šálku nízkokalorického hnědého cukru

1 polévková lžíce česnekové pasty

1 unce koření pro kyselý nálev

Základní nálev

1 Litr vody

1/2 šálku soli

1/2 šálku nízkokalorického hnědého cukru

1/2 čajové lžičky česnekové pasty

1/2 čajové lžičky pepře

Namísto nálevu lze použít suchého nakládací směsi. Nanášejí se v suchém stavu přímo na povrch masa nebo ryby.

Při nakládání nasucho je maso třeba uchovávat při teplotě 35°. Před vlastním uzením je třeba potraviny opláchnout čistou vodou a osušit.

Základní suchá kořenící směs

2 šálky soli

1/2 šálku cukru

Do této směsi přidejte koření a chuťové přísady podle vlastního výběru. Začněte vždy s 1/2 čajové lžičky – experimentujte a najděte kombinace, které se vám pro dané maso nebo rybu zalíbí nejvíce.

Rozpisy pro přípravu jídel

Prosíme pozor: ne v každém receptu je uvedeno množství dřeva, vody nebo uhlí.
Řídte se prosím těmito rozpisy.

- doba přípravy uvedená v rozpisu se vždy týká potraviny, která je úplně rozmražená
- po každé hodině a půl přidejte vždy 12 - 14 briket při přikládání uhlím vždy zkontrolujte mísa na vodu a případně ji doplňte dostatečným množstvím vody. K přidávání uhlí a vody používejte přední dvířka.

Hovězí maso	Váha	Mísa na vodu	Počet vrstev uhlí	Doba přípravy	Počet polínek	Vnitřní teplota
hovězí pečeně, hovězí hrudí	1,5 – 2 Kg.	plná	2	4-5 h	4-6	145° prudké pečení
jehněčí kýta, srnčí průměrně velké kusy zvěřiny	2,5 - 3,5 Kg.	plná	2	5-6 h	4-6	160°
	3,5 – 4,5 Kg.	plná	2	6-8 h	4-6	170° d obře propečené
hovězí žebra	plný gril	plná	1	3-4 h	2-4	160° dobře propečená
Vepřové maso	Váha	Mísa na vodu	Počet vrstev uhlí	Doba přípravy	Počet polínek	Vnitřní teplota
vepřová pečeně	1,5 – 2 Kg.	plná	2	5-6 h	4-6	160° pr ům.
	2 – 4 Kg	plná	2	6-8 h	4-6	170° dob ře propečená
vepřová žebra	plný gril	plná	1	4-6 h	4-6	160° prům. 170° dob ře propečené
vepřová žebra	plný gril	plná	1	2-3 h	2-4	160° prům. 170° dob ře propečené
čerstvá šunka vcelku	5 – 9 Kg.	plná	2	8-12 h	6-8	160° pr ům. 170° dob ře propečená
šunka vcelku vařená	5 – 7 Kg.	plná	1	3-4 h	4-6	140° pr ům.

- při plnění nebo doplňování mísy používejte vždy horkou vodu. Můžete si ověřit, že zvlhčování může fungovat.

- když se zdá, že oheň vyhasíná – pootevřete na malou chvíli čelní dvířka udírny. Přidáte tím kyslík a oheň se opět rozhoří.

Drůbež	Váha	Mísa na vodu	Počet vrstev uhlí	Doba přípravy	Počet polínek	Vnitřní teplota
kusy	1-4 kuřata plná		1	3-4 h	2-4	180° dob ře propečená
vcelku	1-4 kuřata plná		2	4-5 h	2-4	180° dob ře propečená
husa vcelku	2,5 Kg	plná	2	5-6 h	2-4	180° dob ře propečená
krůta	3,6 -5,5 Kg	plná	2	7-8 h	6-8	180° do bře propeč.
bez nádivky	5,5 – 6,5 Kg	plná	2	8-10 h	6-8	180° dob ře propeč.
kachna	1,5 – 2,5 Kg	plná	2	4-6 h	2-4	185° dob ře propeč.
bažant	1,5 – 2,5 Kg	plná	2	4-6 h	2-4	185° propeč.
husa	3,6 – 5,5 Kg	plná	2	7-8 h	4-6	185° dob ře propeč.
Ryby	Váha	Mísa na vodu	Počet vrstev uhlí	Doba přípravy	Počet polínek	Vnitřní teplota
drobné ryby vcelku	plný gril	plná	1	1 ½ – 3 h	2-4	po nabrání vidličkou se rozzpadne
filety	plný gril	plná	1	1 1/2 – 3 h	2-4	
velká ryba vcelku	1,5 – 3 Kg	plná	1	3-4 h	2-4	
humr, kreveta	plný gril	plná	1	1 h	2-4	pevná a růžová

Vepřová pečeně

1 ks vepřové zadní pečeně, 2,5 – 3 Kg
1 stroužek česneku, pokrájený na plátky
1/2 čajové lžičky celerové soli
1/2 čajové lžičky rozmarýnu
1/2 čajové lžičky bazalky
1/4 čajové lžičky pepře
1 čajová lžička kmínu

Vložte plátky česneku do malých zářezů na povrchu pečeně. Posypte maso směsí přísad. Položte maso na prostředek grilovací mřížky. Zakryjte a uďte asi 6 hodin nebo dokud není maso využeno.

Grilovaná vepřová pečeně

4 lib vepřových zadních žebírek nebo žebírek
1/4 šálku melasy
1/4 šálku sojové omáčky
1/4 šálku octa
1/3 šálku hořčice
2 čajové lžičky Worcesterské omáčky
1/2 čajové lžičky pálivé pepřové omáčky (popřípadě více)

Vložte žebra do nádoby ze skla nebo plastu. Promíchejte zbývající ingredience a nalijte je na žebra. Zakryjte a ponechte v chladničce asi 5 hodin nebo přes noc. Občas žebra otočte, aby se zcela potáhla marinádou. Vyjměte žebra z marinády a položte je na grilovací mřížku nebo na mříž na grilování žebírek. Zakryjte a uďte asi 4 1/2 – 5 hodin nebo dokud není maso hotové.

Vepřová jemná svíčková na estragonu

2 ks celé vepřové svíčkové
1/2 šálku bílého estragonového octa
1 čajová lžička Worcesterské omáčky
2 čajové lžičky sojové omáčky
1 čajová lžička sušeného estragonu

Vložte svíčkovou do mělké nádoby ze skla nebo plastu. Promíchejte zbývající ingredience a nalijte je na maso. Zakryjte plastovou fólií a ponechte v chladničce asi 3 – 4 hodiny. Občas maso v marinádě obraťte. Položte svíčkovou na gril. Potřete maso marinádou a nechte přebytečnou marinádu stéci do mísy na vodu. Uďte 3 - 4 h. Podávejte s ananasovým džusem.

Ananasový džus:

Smíchejte scezený rozmačkaný ananas a kysanou smetanu v poměru 1:1, každý díl cca 8 uncí.

Uzená šunka s polevou

1 vařená šunka, 5 – 6,5 Kg

celý hřebíček

1 kvarta jablečného moštu

Odstraňte ze šunky veškerou zbylou kůži a udělejte do tuku příčné zářezy tak ve tvaru diamantu. Vložte do středu každého „diamantu“ jeden celý hřebíček. Položte šunku tučnou stranou na gril. Potřete maso jablečným moštem a nechte přebytečný mošt stéci do mísy na vodu. Zakryjte a uďte 3-4 h a v průběhu poslední hodiny uzení potřete občas šunku polevou.

Poleva

1 - 9 uncí domácího rybízového džemu

1/4 šálku koncentrované pomerančové šťávy, neředěné

1 čajová lžička konzervovaného křenu

1 čajová lžička sušené hořčice

1 čajová lžička citrónového džusu

Dejte všechny ingredience do rendlíku. Zahřejte a míchejte dokud se džem nerozpustí.

Uzená čerstvá šunka

1 čerstvá šunka, 2,5 – 3 Kg

sladkokyselý nálev (str. 7)

hnědý cukr

Připravte si sladkokyselý nálev. Naložte šunku na 3 dny do nálevu. Poté ji z nálevu vyndejte. Opláchněte ji studenou vodou a vysušte papírovým ubrouskem. Nechte šunku 1 den v chladničce vyschnout. Potřete povrch šunky hnědým cukrem. Položte šunku na prostředek grilovací mřížky. Zakryjte a uďte asi 8 hodin. Lze ji podávat ihned, její chuť však vylepšíte tím, že ji před podáváním ponecháte 1 – 2 dny v chladničce.

Hovězí žebra

1 – 1,5 Kg zadních hovězích žeber
0,1 – 0,25 Kg rajského protlaku z konzervy
1/4 šálku octa z červeného vína
2 polévkové lžíce hořčice
1 čajová lžička konzervovaného křenu
1 polévková lžíce konzervované sekané cibule
1/2 čajové lžičky česnekového prášku
1/4 čajové lžičky pepře

Vložte žebra do mělké nádoby ze skla nebo plastu dostatečně velké, aby v ní byla žebra pouze v jedné vrstvě. Promíchejte zbývající ingredience a nalijte je na žebra. Obrátte žebra, aby se zcela potáhla marinádou. Zakryjte plastovou fólií, ponechte v chladničce asi 4 hodiny a občas obraťte. Vyjměte žebra z marinády a položte je na grilovací mřížku. Natřete maso zbylou marinádou a nechte přebytečnou marinádu stéci do mísy na vodu. Uďte 3 1/2 - 4 h.

Hovězí hrudí

1 ks hovězího hrudí, 2,5 – 3 Kg
1 sáček sušené cibulové polévkové směsi
2 polévkové lžíce portského vína
2 šálky grilovací omáčky

Promíchejte polévkovou směs a víno a vyrobte z nich pastu. Potřete pastou maso. Ponechte maso před uzením stát 2 hodiny při pokojové teplotě. Přidejte do vody v míse na vodu grilovací omáčku. Položte maso na prostředek grilovací mřížky. Zakryjte a uďte asi 6 hodin nebo dokud není maso křehké.

Sekaná s polevou

0,75 kg libového mletého masa
1/2 šálku nahrubo drcených crackerů
1/2 šálku jemně sekané cibule
2 najemno ušlehaná vejce
1 čajová lžička soli
1/2 čajové lžičky česnekové soli
1/2 čajové lžičky papriky
1/4 čajové lžičky pepře
3/4 šálku mléka
1 1/2 šálku pikantního čedaru, krájeného na kostičky
2 plátky slaniny

Smíchejte mleté maso, drcené crackery, cibuli a přísady ve velké nádobě. Přidejte vejce, mléko a kostky sýra a jemně míchejte až do úplného promíchání. Obrátte směs na aluminiovou misku a zformujte ji do bochníku. Položte na sekanou podélně plátky slaniny. Položte misku s masem na prostředek grilovací mřížky. Zakryjte a uďte asi 4 hodiny nebo dokud sekaná nemá pevnou kůrku.

Uzená krůta s polevou a ořechy

1 rozmražená krůta, 3,6 – 4,5 Kg

ochucená sůl

1 polévková lžíce papriky

Nádivka:

2 pomeranče, rozkrájené na 8 dílků

velká cibule, rozkrájená na 8 dílků

2-3 plátky celeru, rozkrájené na dílky o velikosti 1"

Opláchněte krůtu řádně studenou vodou a osušte ji. Ochuťte zevnitř i zvenčí ochucenou solí. Posypte povrch krůty paprikou. Vyplňte krůtu střídavě kousky pomeranče, cibule a celeru. Spojte pevně kůži na krku se zády jehlicí. Položte krůtu na gril. V průběhu posledních dvou hodin potírejte krůtu polevou z vinného rosolu.

Uzená kachna

1 rozmražené kachně, 2,5 Kg

6 rozsekaných zelených cibulek s natí

4-5 listů petržele

1 rozsekaný stroužek česneku

1/3 šálku sojové omáčky

2 polévkové lžíce citrónového džusu

2 polévkové lžíce medu

Opláchněte kachnu studenou vodou, nechte okapat a vysušte papírovým ubrouskem. Vycpěte vnitřek kachny cibulí, petrželí a česnekem. Provedte ostrým nožem malý zářez mezi křídelními klouby a prsy za účelem umožnění vytékání přebytečného tuku během přípravy. Zaklesněte křídla přes záda a svažte nohy a ocas dohromady. Spojte pevně kůži na krku se zády jehlicí. Ohřejte v omáčnicku sojovou omáčku, med a citrónový džus a udělejte polevu. Položte kachnu na prostředek grilovací mřížky. Zakryjte a uďte asi 5-6 hodin nebo dokud není maso vyuzené. Potírejte kachnu občas polevou. Podávejte se švestkovým džusem.

Švestkový džus

100 – 450 g červených sliv z konzervy

1/4 čajové lžičky strouhané pomerančové kůry

3 polévkové lžíce pomerančového džusu

2 pol. lžíce cukru

1/4 čajové lžičky skořice

1/2 čajové lžičky Worcesterské omáčky

Vylíjte z konzervy šťávu a ponechte z ní 1/4 šálku. Propasírujte švestky skrze síto. Promíchejte v pánvi pyré ze švestek a zbylou šťávu s ostatními ingrediencemi. Zahřejte k bodu varu, pak snižte teplotu a 15 minut považte.

Poleva:

1/2 šálku rybízového džemu

1/2 šálku portského vína

Smíchejte rybízový džem s vínem na pánvi a nechte povařit při střední teplotě, neustále míchejte, dokud se džem nerozpustí. Začne-li se poleva během používání lepit, znovu ji ohřejte.

Cornwallské kuře

2 - 4 Cornwallské kuřata, každé cca 0,5 Kg.

ochucená sůl

citrónový pepř

1 velká mrkev, nakrájená na proužky typu julienne

1 středně velká cibule, rozkrájená na klíny

omáčka z madeirského vína

Opláchněte kuřata studenou vodou, nechte okapat a vysušte papírovým ubrouskem. Ochutěte zevnitř i zvenčí ochucenou solí a citrónovým pepřem. Dejte do každého kuřete proužky mrkve a klínky cibule. Zaklesněte křídla přes záda a svažte nohy pevně dohromady. Obalte každé z kuřat plátkem slaniny a připevněte párátkem. Posypte citrónovým pepřem a ochucenou solí. Položte kuřata na gril. Zakryjte a uďte asi 3 hodin nebo dokud není maso využité. Podlévejte posledních 15 minut omáčkou z madeirského vína. Podávejte se zbylou omáčkou.

Omáčka z madeirského vína

1 šálek džemu z planých jablíček

1/2 čajové lžičky zázvoru

1/4 čajové lžičky soli

1/4 šálku madeirského vína

1 oloupaný pomeranč, nakrájejte pomerančovou kůru na plátky typu julienne o velikosti 3"

Smíchejte džem, zázvor, sůl a víno. Nechte projít mírným varem dokud se džem nerozpustí, pak přidejte pomerančové proužky a 2 minuty povařte.

Uzená krůta

1 rozmražená krůta, 5,5 Kg

sladkokyselý nálev (str. 7)

javorový sirup

Opláchněte krůtu řádně studenou vodou, nechte okapat a osušte ji. Připravte si sladkokyselý nálev.

Naložte 12 lib. krůtu na 3 dny do nálevu. Poté ji vyndejte, řádně opláchněte studenou vodou a nechte okapat. Ponechte krůtu vyschnout 24 hodiny v chladničce. Zaklesněte křídla přes záda a svažte nohy a ocas dohromady. Polijte krůtu před vložením do udírny a dále každé dvě hodiny během uzení javorovým sirupem. Položte krůtu na gril. Zakryjte a uďte asi 7 hodin nebo dokud není maso využité. Vychladte krůtu před podáváním v chladničce 24 hodin za účelem zlepšení příchuti dané uzením. Lze ji ovšem podávat také ihned.

Doba naložení:

3,5 – 5,5 Kg. – 3 dny

6 – 7,5 Kg – 4 dny

7 -10 Kg – 5 dnů

Uzené kuře vcelku

1 celé brojlerové kuře, 1- 1,5 Kg.

ochucená sůl

bílé víno (dle potřeby)

Opláchněte kuře řádně studenou vodou, nechte okapat a vysušte papírovým ubrouskem. Zaklesněte křídla přes záda a svažte nohy pevně dohromady. Kuře vydatně posypte ochucenou solí. Nalijte do misky na vodu bílé víno. Zakryjte a uďte asi 3 hodiny.

Ryby

Lze udit jakoukoli jedlou mořskou nebo sladkovodní rybu. Rybu lze podle libosti udit bez použití nálevu, ale i po předchozím naložení nasucho nebo v láku. Mřížky v udrně je třeba lehce pomazat olejem, aby se k nim ryby nelepily. Rybu lze udit v aluminiové nádobce nebo na fólii, předem vymazaných olejem. Ryby je při uzení třeba občas kontrolovat, protože některé rychle vysychají a je třeba je podlévat – ve vlhkém stavu je udržte tím, že je pomážete jedlým olejem. Pokud máte ryby raději suché, ponechte je v udrně po vyuzení o hodinu až dvě déle. Když se ryba rozpadá na plátky po nabrání vidličkou, je hotova.

Příprava ryby na uzení: řádně ji opláchněte čerstvou studenou vodou, odstraňte šupiny a vnitřní orgány, řádně vyčistěte její vnitřek. Malé ryby lze ponechat celé. Větší ryby lze ponechat celé nebo je nakrájet na menší kousky. Pomocí krátkých tyček rozevřenou rybu zpevněte, aby její vnitřek zůstal během uzení otevřený a kouř tak mohl procházet celým tělem ryby.

Uzená ryba vcelku

1 celá velká ryba, 3,5 – 4 Kg., očištěná

chňapal červený, losos, pstruh nebo mořský okoun

1/2 šálek citrónového džusu

1 čajová lžička Worcesterské omáčky

1 polévková lžíce hořčice

1/2 čajové lžičky bazalky

1/2 čajové lžičky česnekové soli

1/2 čajové lžičky soli

1 středně velká jemně rozkrájená cibule

1 tence rozkrájený citrón

rozpuštěný tuk nebo máslo

Smíchejte citrónovou šťávu, Worcesterskou omáčku, hořčici, bazalku a soli, promíchejte a potřete směsí vnitřek ryby. Naskládejte střídavě polovinu cibule a proužků citrónu do řady do vnitřku ryby. Potřete povrch ryby rozpuštěným tukem nebo máslem. Naskládejte zbývající část cibule a proužků citrónu na rybu.

Položte rybu na gril. Pokropte rybu zbývající směsí a nechte přebytek stéci do misky na vodu. Zakryjte a uďte asi 3-4 hodin nebo dokud není maso vyuzené.

Řezy z platýse

4 platýsové řízky, silné 3/4"

1/4 šálku rozpuštěného másla nebo margarínu

šťáva z 1 citrónu

sůl a pepř

Worcesterská omáčka

V případě, že je platýs mražený, nechte ho rozmrazit. Potřete aluminiový tácek olejem. Položte řízky na tácek a polijte je rozpuštěným máslem. Pokropte řízky citrónovou šťávou. Posypte je solí, pepřem a Worcesterskou omáčkou. Položte tácek na gril. Zakryjte a ponechte udit dokud se ryba nerozpadá na plátky po nabrání vidličkou, asi jednu hodinu.

Okouni vcelku

6 malých očištěných okounů vcelku,

1 čajová lžička soli

1/2 čajové lžičky pepře

šťáva z 1 citrónu

3 rozpůlené plátky slaniny

V případě, že jsou ryby mražené, nechte je rozmrazit. Ryby očistěte a osušte. Pokropte jejich vnitřek citrónovým džusem a posypte solí a pepřem. Potřete povrch ryby olejem. Položte na každou rybu podélně půl plátku slaniny. Poskládejte ryby na gril a ponechte udit 1 - 1 1/2 hodiny nebo dokud se nerozpadají na plátky po nabrání vidličkou. Podávejte s citrónovým máslem.

Citrónové máslo:

1 šálek měkkého másla nebo margarínu

1/4 šálku citrónového džusu

1 polévková lžíce sekané petržele

3/4 čajové lžičky strouhané citrónové kůry

1/4 čajové lžičky soli

Promíchejte všechny ingredience.

Uzený ocas z humra

Rozmražené humří ocasy (1 na osobu)

rozpuštěné máslo

dílky citrónu

Odřízněte z humra spodní blánu. Pro zamezení krabacení během přípravy podržte humří ocas oběma rukama a ohněte směrem dozadu, aby krunýř praskl. Potřete rozpuštěným máslem a položte na gril. Zakryjte a ponechte udit asi 1 hodinu nebo dokud není maso bílé a pevné. Podávejte s rozpuštěným máslem a dílky citrónu.

Ochucování uzením

Pozvěte svou rodinu a přátele a počastujte je zcela novými chutěmi: zkuste si vyudit sýr, ořechy nebo vejce. Tyto potraviny je třeba udit mírným teplem – nejlepší chvíle pro zauzení je poté, co jste vyudili něco jiného, uhlí vyhaslo a vyvíjí již jen nízkou teplotu.

OŘECHY

Udělejte si malé občerstvení zauzením jakéhokoli druhu ořechů nebo semen. Položte ořechy v jediné vrstvě na drátěné síto a vložte ho do horní části grilu. Položte na uhlí 3 – 4 mokrá polínka. Ponechte udit 45 – 60 minut. (Nedávejte do mísy vodu.)

SÝR

Můžete zauzením ochutit jakýkoli sýr s jemnou chutí – zkuste sýry jako Colby, Monterey Jack nebo Muenster. Vytvořte si mělkou nádobku ze silné aluminiové fólie nebo použijte již hotovou nádobku. Položte sýr na tácek a vložte na gril. Položte na uhlí 3 – 4 mokrá polínka. Zakryjte a ponechte zaudit asi 1 hodinu. Zkontrolujte pečlivě, zda oheň není příliš žhavý, aby se sýr neroztavil. (Nedávejte do mísy vodu.)

VEJCE

Chlazená oloupaná vejce uvařená natvrdo. Položte vejce na gril. Položte na uhlí 3 – 4 mokrá polínka. Ponechte je zaudit 25-30 minut nebo dokud nedostanou světle hnědou barvu. Vyndejte vejce z udírny a ihned podávejte neb je zabalte do plastové fólie a ponechte v chladu. Nejlepší na vejce po ďábelsku! **POZOR:** Pro zauzení jsme používali ořechové nebo jabloňové dřevo, které jsme před použitím nechali 45-60 minut namočené ve vodě. Experimentujte: možná najdete jiný druh dřeva, který vám lépe vyhovuje.

Grilování

Umístěte rošt a komoru na uhlí podle kroku 8 (str. 9). Nasypte na rošt o jednu vrstvu uhlí více. Nahrňte uhlí doprostřed roštu. Zapalte uhlí. Má-li na sobě uhlí slabou vrstvu šedého popela (během cca 30 minut), rozhrňte je rovnoměrně po celé ploše komory. Položte grilovací mřížku na horní držák. Položte maso na gril. Nasadte víko. Všechny průduchy je třeba úplně otevřít. Tento způsob přípravy používejte pro rychlou úpravu plátků masa. Jídlo se upravuje z jedné strany a je ho třeba obracet, aby byly obě strany vystaveny teplu.

Steak

kotleta, biftek, Club steak, Porterhouse, roštěnec nebo filet, 150 – 450 g. na osobu
sůl a pepř

Kroucení steaku při úpravě zabráníme jeho nařiznutím ve vzdálenosti 3 – 5 cm od sebe. Doba přípravy je uvedena v tabulce níže. Při úpravě steaky přikrývejte. Omezíte tím šlehání plamenů. Pokud máte rádi připálený steak, zakryjte gril víkem až po první minutě pečení, případně ponechte steaky péci jednu minutu na každé straně. Steaky obračejte kleštěmi tak, abyste je nepropíchli a neztratili přírodní šťávu.

ROZPIS PRO PŘÍPRAVU STEAKŮ

	MÁLO PROPEČENÝ	PRŮMĚRNĚ	DOBŘE PROPEČENÝ
	1. strana / 2. strana	1. strana / 2. strana	1. strana / 2. strana
Tloušťka steaku			
2,5 cm	2 min/3 min	4 min/4 min	5 min/6 min
3,5 cm	5 min/6 min	7 min/8 min	9 min/10 min
5 cm	7 min/8 min	9 min/9 min	10 min/11 min

Hamburgery

0,5 Kg. mletého libového hovězího masa

1/4 čajové lžičky černého pepře

3/4 čajové lžičky soli

3/4 čajové lžičky sušené sekané cibule nebo 1 polévková lžíce sekané čerstvé cibule

Smíchejte všechny ingredience a dobře je promíchejte. Zformujte hmotu do 4-6 placiček na gril a pečte je podle níže uvedené tabulky. Při úpravě hamburgery přikrývejte. Omezíte tím šlehání plamenů.

Hamburgery obračejte pomocí obračejky, abyste je nepropíchlí a neztratili tak přírodní šťávu. Pokud máte rádi připálený hamburger, ponechte placičky péci jednu minutu na každé straně a potom je teprve zakryjte.

Gyros

0,5 Kg. mletá plec

0,5 Kg. mleté jehněčí

1 vejce

1/4 šálku vody

1/2 šálku drobtů chleba

1/4 čajové lžičky česnekového prášku

1/4 čajové lžičky skořice

1/4 čajové lžičky nového koření

1/2 čajové lžičky tymiánu

1/2 čajové lžičky bazalky

2 čajové lžičky oregana

Smíchejte všechny ingredience a dobře je promíchejte. Zformujte placičky o průměru 4 1/2" a 1/2 palce silné. Položte placičky na gril a pečte je 4 minuty na každé straně. Podávejte je na hamburgerové žemli nebo na chlebu pita (v kapse) spolu s krájeným hlávkovým salátem, sekanou cibulkou, rajčaty a jogurtovou omáčkou.

Jogurtová omáčka:

1 šálek jogurtu

5 polévkových lžic kysané smetany

2 polévkové lžíce petrželových vložek

1/4 šálku jemně sekané okurky

1/4 šálku jemně sekané cibule

Smíchejte všechny ingredience dohromady a vychladte. Nalijte omáčku před podáváním na gyros.

ROZPIS PRO PŘÍPRAVU PLACIČEK

	MÁLO PROPEČENÁ	PRŮMĚRNĚ	DOBŘE PROPEČENÁ
Jedna strana	3 min	5 min	
	4 min		

Klobásy na pivu

1 plechovka piva,
6 grilovacích klobás

Nalijte pivo do aluminiové nádoby, dostatečně velké, aby se do ní vešly klobásy v jediné vrstvě. Položte nádobku s pivem na jednu stranu grilu. Opečte klobásy na grilu dohněda, pečlivě je obračejte dle potřeby, aby zhnědly rovnoměrně. Když jsou klobásy hnědé, vložte je do piva. Zakryjte udírnu a vařte je 25 minut.

Kebab

Kebab lze připravit z jakékoli kombinace potravin, které lze napíchnout na jehlici. Zapijte svoji představivost a vyzkoušejte různé kombinace: udělejte si ovocný nebo zeleninový kebab a využijte jeho neodolatelnou chuť k obohacení svačiny či večeře, anebo smíchejte maso či plody moře se zeleninou a udělejte z nich delikátní předkrm. Mějte na paměti, že budete-li chtít mít hotovo všechno najednou, vyberte si potraviny, které potřebují podobnou dobu úpravy. Při přípravě kebabu postačí menší množství uhlí. Uhlí je třeba rozptýlit, aby žár nebyl příliš intenzivní.

Kebab z plodů země a moře

1/4 šálku citrónového džusu
1 sáček sušené cibulové směsi do polévky
1/4 šálku sojové omáčky
1/4 šálku rostlinného oleje
1 ananasový kompot, 225 g, vylijte šťávu a ponechte ji pro přípravu
250 g. roštěné, rozkrájené na kostky o velikosti 2,5 cm
250 g. krevet, oloupané a s odstraněnými vlákny
16 rajčátek „cherry“
8 kloboučků žampionů
1 zelený pepř, rozkrájený na čtverečky o velikosti 2,5 cm

Smíchejte první čtyři ingredience a ananasovou šťávu v nekovové míse. Přidejte kostky masa, vmíchejte maso tak, aby bylo celé obalené. Zakryjte, ponechte v chladničce asi 3 hodiny. Přidejte do směsi krevety a ponechte chladit další hodinu. Napíchejte jednotlivé složky střídavě na jehlice. Položte kebaby na gril a pečte je asi 15 minut. Občas je otočte a potřete marinádou.

Vaření v páře

Umístěte rošt a komoru na uhlí podle kroku 8 (str. 9). Naplňte komoru na uhlí do poloviny dřevěným uhlím, rozhrňte uhlí tak, aby kopírovalo tvar mísy na vodu (vyšší vrstva po stranách a nižší uprostřed). Když uhlí dostane barvu popela, uložte na vršek komory mísu na vodu a nalijte do ní vařící vodu (asi 4 Lit.). Do vody lze pro obohacení chuti přidat přísady nebo marinády. Položte grilovací mřížku bez držadel na vršek mísy na vodu a dejte na ni maso. Nasaďte na udrnu víko. Horní průduch je třeba uzavřít, spodní průduchy mají být při vaření otevřeny.

Humří ocasy

Humří ocasy (1 na osobu)
rozpuštěné máslo
ochucená sůl

V případě, že jsou humři zmrazení, nechte je rozmrazit. Odřízněte spodní blánu. Pro zamezení krabacení během přípravy podržte humří ocas oběma rukama a ohněte směrem dozadu, aby krunýř praskl. Potřete rozpuštěným máslem a posypte ochucenou solí. Položte na gril a vařte v páře 20 minut nebo dokud krunýř není jasně červený.

Škeble

Drhněte škeble pod tekoucí vodou až do odstranění veškerého písku. Položte škeble na grilovací mřížku. Zakryjte a vařte dokud se škeble neotevřou, cca 15 minut.

Krevety

0.5 Kg. čerstvých krevet, oloupaných, očištěných a zbavených žilek, připravených k vaření

1/4 šálku rozpuštěného másla

šťáva z 1/2 citrónu

1 rozdrcený stroužek česneku

1/4 čajové lžičky oregana

1/4 čajové lžičky bazalky

Smíchejte máslo s citrónovou šťávou, česnekem a příchutěmi. Nalijte je na krevety a nechte alespoň půl hodiny marinovat. Vyndejte krevety z marinády. Větší krevety lze položit rovnou na gril. Pokud jsou krevety malé, položte je na kus aluminiové fólie, propíchnuté vidličkou. Vařte v páře asi 15 minut nebo dokud nejsou růžové a křehké.

Firma Weber-Stephen Products Co., (Weber) tímto prvním nabyvateli grilu typu Weber® One-Touch® Silver, One-Touch® Gold, One-Touch® Platinum, Smokey Mountain Cooker™ a Ranch® poskytuje záruku, že tyto výrobky zůstanou prosté jakýchkoli materiálových a výrobních vad, a to ode dne nákupu po následující období:

Grilovací mřížky a rošty: 2 roky

Nerezový čistící systém One-Touch™ (One-Touch® Platinum): 10 let

Spodní nádrž (mísa) a víko – záruka na korozi nebo propálení: 10 let

Nylonová držadla: 10 let

Díly z termoplastů/termosetu (One-Touch® Platinum): 10 let s výjimkou vyblednutí

Všechny ostatní díly: 5 let

Pouze v případě, že byl výrobek smontován a provozován v souladu s přiloženým návodem k použití.

Firma Weber může požadovat předložení prokazatelného dokladu o datu vašeho nákupu.

JE PROTO TŘEBA, ABYSTE SI USCHOVALI ÚČTENKU NEBO FAKTURU A OBRATEM ODESLALI REGISTRAČNÍ KARTU OMEZENÉ ZÁRUKY FIRMY WEBER.

Tato omezená záruka je omezena na opravu nebo výměnu dílů, u kterých se v průběhu běžného používání a údržby objevila vada a jejichž ohledání uspokojivým způsobem prokáže firmě Weber, že jsou vadné. V případě, že firma Weber závadu potvrdí a nárok uzná, bude preferovat bezplatné provedení opravy nebo výměny daného dílu. V případě, že budete vyzván k vrácení vadného dílu, hradíte náklady na přepravu. Firma Weber poté vrátí díl kupujícímu a uhradí náklady na přepravné nebo poštovné.

Tato omezená záruka se nevztahuje na jakékoli poruchy nebo provozní problémy vzniklé na základě nehody, nevhodného zacházení, nesprávného zacházení, adaptace, nesprávného používání, vandalismu, nesprávné instalace nebo nesprávné údržby nebo opravy nebo zanedbání běžné a pravidelné údržby.

Tato omezená záruka se nevztahuje na opotřebení nebo poškození vzniklé na základě nepříznivých povětrnostních podmínek jako krupobití, vichřice, zemětřesení nebo větrná smršť a ztrátu barevnosti na základě přímého či atmosférického působení chemických látek.

Jiné výslovné záruky než ty, které jsou zde uvedeny, se neposkytují a jakékoli použitelné odvozené záruky týkající se obchodovatelnosti a způsobilosti jsou časově omezeny záruční lhůtou, výslovně písemně uvedenou v této omezené záruce. V některých oblastech není povoleno časové omezení záruky, výše uvedené omezení se tak nemusí nutně vztahovat právě na Vás.

Firma Weber neodpovídá za jakékoli zvláštní, nepřímé či následné škody. V některých oblastech není povoleno vyloučení nebo omezování záruky z hlediska náhodných nebo následných škod, výše uvedené omezení nebo vyloučení se tak nemusí nutně vztahovat právě na Vás.

Firma Weber neopravňuje žádnou osobu nebo firmu k přebírání jakéhokoli závazku nebo odpovědnosti v souvislosti s prodejem, montáží, používáním, přesunem, vrácením nebo výměnou své techniky a současně není vázána žádným takovým zastupováním.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.,

www.weber.com

©2003 Firma Weber-Stephen Products Co., se sídlem v Illinois, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 USA, má na svoje obchodní jméno zaregistrovány tyto obchodní známky: Austrálie - Smokey Joe, Weber, Kettle Silhouette®, Genesis; Rakousko - Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber; Benelux - Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, Compact Grill Configuration; Botswana – Weber; Kanada - Smokey Joe, Genesis; Čína - Kettle Silhouette®; Dánsko - Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber; Finsko - Smokey Joe; Francie - Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, One-Touch; Německo - Smokey Joe, Weber, One-Touch; Řecko - Smokey Joe; Irsko - Kettle Silhouette®, Smokey Joe; Itálie - Smokey Joe, Weber; Japonsko - Smokey Joe, Weber; Jižní Korea - Smokey Joe, Weber; Nový Zéland - Weber, Smokey Joe; Nigérie – Weber; Norsko - Smokey Joe, Weber; Portugalsko – Weber; Jihoafrická republika - Smokey Joe, Weber, Kettle Configuration; Španělsko - Smokey Joe, Weber; Švédsko - Kettle Silhouette®, Smokey Joe; Švýcarsko - Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber; Velká Británie - Smokey Joe, Weber, Weber One-Touch; USA - Kettle Configuration, Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Firespice, Go-Anywhere; USA - Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Genesis, Flavorizer, Crossover, Flamgo, Performer, Rapidfire, Tuck 'N Carry, Jumbo Joe, Bar-B-Kettle, Master-Touch, Spirit, Grill Out, Summit, Platinum, 1-800-Grill-Out, Ranch, Matchless Flame; Zimbabwe - Weber, Kettle Configuration, Kettle Silhouette®.

Vytisknuto v U.S.A. 63230 4/10/05