



Summit Kamado E6



Nevyhazujte. Tato příručka uživatele grilu obsahuje důležité výstrahy, varování a upozornění při zacházení s výrobky. Pokyny k montáži najdete v příručce Průvodce montáží. Gril nepoužívejte v uzavřeném prostoru!

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

53615

CS

01/07/21



Pokud neuposlechnete VÝSTRAHY, VAROVÁNÍ a UPOZORNĚNÍ v Příručce uživatele grilu, může to mít za následek vážná poranění nebo dokonce smrt, dále tím můžete způsobit požár nebo výbuch, které budou mít za následek škody na majetku.

△ **VAROVÁNÍ!** Nepoužívejte v uzavřených prostorech! Tento gril je určen pro venkovní použití v dobře větraném prostoru a není určen k používání jako topný mechanismus. Při použití v uzavřených prostorech se hromadí toxické výpary, které mohou poškodit zdraví nebo způsobit smrt.

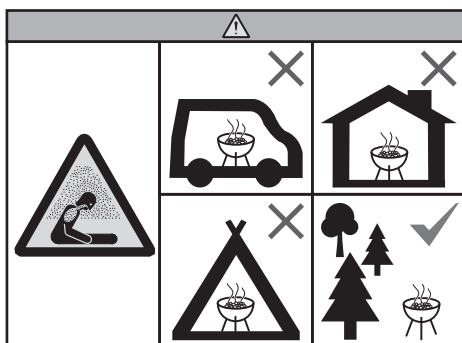
△ **VAROVÁNÍ!** Tento gril se během provozu rozpálí na vysokou teplotu, proto ho nepřemisťujte.

△ **VAROVÁNÍ!** Děti a domácí mazlíčky držte v bezpečné vzdálenosti od grilu.

△ **VAROVÁNÍ!** K podpalování nebo opětovnému podpalování grilu nepoužívejte alkohol ani benzín! Používejte pouze podpalovací prostředky vyhovující normě EN 1860-3!

△ **VAROVÁNÍ!** Nezačínajte s přípravou pokrmů, dokud nebude palivo na povrchu pokryto popílkem.

△ **VAROVÁNÍ!** Gril nepoužívejte v uzavřených nebo v obytných prostorech – např. v domech, stanech, karavanech, obytných vozech, nebo na lodích. Hrozí smrtelné nebezpečí otravy oxidem uhelnatým.



VÝSTRAHA:

Označuje nebezpečnou či riskantní situaci s následkem smrti nebo vážného zranění, pokud se jí nevyhnete.

△ Tento gril používejte pouze venku v dobře větraném prostoru. Nepoužívejte jej v garáži, budově, pod přístřeškem, ve stanu nebo v jiném uzavřeném prostoru, ani pod jakoukoliv hořlavou konstrukcí.

△ Tento gril není určen k používání jako topné těleso a nesmí být k tomuto účelu použit.

△ V prostoru, kde grilujete, neskladujte žádné hořlavé plyny ani kapaliny, jako jsou benzín, alkohol apod. ani jiné hořlavé materiály.

△ K podpálení dřevěného uhlí nikdy nepoužívejte benzín, alkohol, ani jiné vysoce hořlavé kapaliny. Pokud používáte podpalovací tekutiny (nedoporučujeme), otřete nebo jinak odstraňte všechnu tekutinu, která protekla průduchy v grilovací vaně, ještě před zažehnutím grilu.

△ Nikdy nevstříkujte podpalovací tekutinu, ani nevkládejte uhlí namočené do této tekutiny, do rozpáleného nebo ještě teplého dřevěného uhlí. Po použití nádoby s podpalovací tekutinou pečlivě uzavřete a dejte ji do bezpečné vzdálenosti od grilu.

△ Pokud se vznítí zbytky tuku, nechejte poklop uzavřený, dokud oheň neuhasne.

△ Gril nikdy nesmí používat děti. Snadno dostupné části grilu mohou být velmi horké. Udržujte děti, starší lidi a domácí mazlíčky v bezpečné vzdálenosti od grilu, který je v provozu.

△ Nedávejte na gril ochranný obal ani nic hořlavého, dokud s ním pracujete nebo dokud je ještě horký. Stejně tak nedávejte nic do jeho úložného prostoru.

VAROVÁNÍ:

Označuje nebezpečnou či riskantní situaci, která, pokud se jí nevyhnete, může způsobit smrt nebo vážná zranění.

△ Gril nesmíte ponechat bez dozoru, ani ho přemisťovat během provozu.

△ Gril nepoužívejte, pokud všechny jeho části nejsou na svém místě. Gril musí být správně sestaven podle návodu k montáži. Nesprávná montáž může znamenat nebezpečí.

△ Nevčleňujte ani nezasunujte tento model grilu do jakékoliv předem připravené konstrukce.

△ Nikdy gril nepoužívejte bez zasunuté nádoby na popel.

△ Nikdy se během podpalování či grilování nad gril nenaklánějte.

△ Při manipulaci s jídlem vždy používejte žáruvzdorné grilovací rukavice.

△ Používejte správné nástroje s dlouhými žáruvzdornými rukojeťmi.

△ Při používání grilu buďte opatrní. Při grilování a čištění bude gril horký, a proto byste ho nikdy neměli ponechat bez dozoru.

△ Gril se během provozu rozpálí na vysokou teplotu, proto ho nepřemisťujte.

△ Nedotýkejte se přední hrany grilovací vany dlaněmi či prsty, dokud je gril horký nebo pokud je poklop otevřený.

△ Požívání alkoholu, léků na předpis, léků bez předpisu nebo nezákonných drog může znamenat, že jejich konzument nebude schopen gril správně a bezpečně sestavit, přesunovat, ukládat nebo s ním manipulovat.

△ Dřevěné uhlí vždy dávejte na palivový rošt. Nikdy dřevěné uhlí nepokládejte přímo na dno grilovací vany nebo na difuzér.

△ Gril je zapotřebí pravidelně pečlivě čistit.

△ Žhavé uhlíky nikdy neponechávejte tam, kde by na ně mohl někdo šlápnout, nebo by

mohly způsobit požár. Nikdy uhlíky a popel nevysypávejte, dokud nebudou naprosto uhašené.

△ Při grilování musí být gril umístěn na rovném, stabilním povrchu v oblasti bez hořlavých materiálů.

△ Grilovací kartáč pravidelně kontrolujte, zda nemá uvolněné štětiny nebo zda není příliš opotřeбенý. Pokud na grilovacím roštu nebo na kartáči najdete uvolněné štětiny, kartáč vyměňte. Společnost WEBER doporučuje zakoupit nový grilovací kartáč se štětinami z ušlechtilé oceli vždy na začátku každé grilovací sezóny.

△ Při podpalování grilu a jeho používání nepoužívejte oděv s dlouhými volnými rukávy.

△ Nikdy se nedotýkejte grilovacího roštu, roštu na palivo, difuzéru, popela, uhlíků nebo grilu, abyste zjistili, jestli jsou horké.

△ Gril WEBER není určen pro používání v rekreačních vozidlech nebo na lodích.

△ K podpálení dřevěného uhlí nikdy nepoužívejte podpalovací tekutinu, benzín, alkohol ani jiné vysoce hořlavé kapaliny.

△ **VAROVÁNÍ!** Gril nepoužívejte v uzavřených nebo v obytných prostorech – např. v domech, stanech, karavanech, obytných vozech, nebo na lodích. Hrozí smrtelné nebezpečí otravy oxidem uhelnatým.

UPOZORNĚNÍ:

Označuje nebezpečnou či riskantní situaci, která může způsobit lehká nebo středně těžká zranění, pokud se jí nevyhnete.

△ Popel nevysypávejte, dokud uhlíky úplně nevyhoří a nevyhasnou a dokud nebude gril chladný.

△ Pokud obalíte grilovací vanu hliníkovou fólií, nedostane se dovnitř žádný vzduch. Místo toho při přípravě pokrmů na nepřímém žáru či uzením použijte pro zachycení odkapávajícího tuku hliníkovou misku.

△ Při uskladnění grilu musí být popel a uhlíky naprosto uhašené.

△ Tento gril není určen k použití pro komerční účely.

△ K uhašení náhlých vzplanutí tuku ani k uhašení uhlíků nepoužívejte vodu.

△ Nepoužívejte gril v silném větru.

△ Jakmile budete hotovi s přípravou pokrmů, uhasete rozpálené uhlíky. K uhašení stačí uzavřít průduchy v grilovací vaně, poklop a kryt v poklopu RAPIDFIRE.

△ Při grilování, manipulaci s průduchy (kryty), dávkování uhlí a manipulaci s termosondou a poklopem vždy používejte žáruvzdorné grilovací rukavice nebo chňapky (které splňují normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší).



ZÁRUKA

Děkujeme, že jste si zakoupili výrobek od společnosti WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 („WEBER“) se pyšní tím, že vždy doručí bezpečný, odolný a spolehlivý výrobek.

Toto je dobrovolná záruka od společnosti WEBER, kterou Vám poskytujeme bez jakéhokoliv poplatku navíc. Obsahuje informace, které se Vám budou hodit v případě, že se Váš výrobek od společnosti WEBER porouchá nebo na něm bude nějaká závada.

Podle platných zákonů má zákazník v případě poruchy výrobku několik práv. Tato práva zahrnují právo na náhradní zařízení nebo na výměnu, na snížení kupní ceny nebo právo na kompenzaci. Například v Evropské unii mají výrobky podle právních předpisů dvouletou záruku, která začíná v den, kdy prodejce výrobek předá zákazníkovi. Tato práva a další právní předpisy nejsou námi poskytovanou zárukou dotčeny. Tato záruka poskytuje majiteli další práva, jež jsou nezávislá na ustanoveních vyplývajících ze zákona.

DOBROVOLNÁ ZÁRUKA OD SPOLEČNOSTI WEBER

Společnost Weber se zaručuje kupci výrobku Weber (nebo v případě kupování dárku nebo nákupu pro reklamní účely člověku, pro nějž byl výrobek zakoupen jako dárek nebo propagační předmět), že výrobek Weber nemá žádné závady v materiálu ani v konstrukci, po níže určené časové období, pokud bude sestaven a bude s ním zacházeno podle příručky uživatele grilu. (Poznámka: Pokud příručku uživatele grilu od společnosti Weber ztratíte nebo založíte a nebudete ji moci najít, můžete si ji stáhnout na webu www.weber.com, nebo na webové stránce pro Vaši zemi, na kterou budete přesměrováni.) V rámci běžného soukromého domácího rodinného používání a při správné údržbě souhlasí společnost WEBER, že v rámci této záruky opraví nebo nahradí vadné díly, a to pouze v předem daném časovém období, s omezeními a výjimkami, které jsou uvedené níže. V ROZSAHU DANÉM PŘÍSLUŠNÝMI ZÁKONY SE TATO ZÁRUKA TÝKÁ POUZE PŮVODNÍHO KUPCE VÝROBKU A NELZE JI PŘEVÉST NA DALŠÍ MAJITELE, KROMĚ PŘÍPADU, KDY JE VÝROBEK ZAKOUPEN JAKO DÁREK NEBO PŘEDMĚT URČENÝ PRO PROPAGAČNÍ ÚČELY, JAK BYLO ZMÍNĚNO VÝŠE.

POVINNOSTI MAJITELE DANÉ TOUTO ZÁRUKOU

Pro bezproblémové využití záruky, je důležité (ne však nutné), aby si majitel svůj výrobek od společnosti Weber zaregistroval na webu www.weber.com nebo na webu pro danou zemi, kam bude přesměrován. Uschovejte si také originální prodejní doklad nebo fakturu. Tím, že si výrobek od společnosti WEBER zaregistrujete, potvrdíte platnost záruky a získáte spojení se společností WEBER pro případ, že Vás budeme potřebovat kontaktovat.

Výše zmíněná záruka je platná pouze v případě, že majitel věnuje výrobku dostatečnou péči tím, že se řídí pokyny k sestavení a správnému používání a provádí preventivní údržbu popsanou v příručce uživatele grilu. Výjimka platí v případě, pokud majitel prokáže, že závada nesouvisí s nedodržením výše zmíněných povinností. Pokud bydlíte na pobřeží nebo máte svůj výrobek umístěn vedle bazény, údržba zahrnuje pravidelné mytí a otírání vnějších povrchů, což je blíže popsáno v příručce uživatele grilu.

UPLATNĚNÍ ZÁRUKY / ZAMÍTNUTÍ ZÁRUKY

Pokud máte pocit, že máte na svém výrobku závadu, na kterou se vztahuje tato záruka, kontaktujte prosím zákaznický servis společnosti WEBER pomocí kontaktních údajů, jež naleznete na našich webových stránkách (www.weber.com nebo na webu pro danou zemi, kam budete přesměrováni). Společnost WEBER provede po prošetření podle svého uvážení opravu nebo náhradu vadného dílu, na který se vztahuje tato záruka. Pokud nebude oprava nebo náhrada možná, může společnost WEBER zvolit možnost (podle svého uvážení) nahradit celý gril jiným grilem se stejnou nebo vyšší hodnotou. Společnost WEBER Vás může kontaktovat, abyste díly zastali k prověření. V takovém případě bude společnost hradit náklady na dopravu.

Tato záruka skončí v případě, že na výrobku jsou škody, poruchy, odbarvená místa nebo rez, za které společnost WEBER nenese zodpovědnost v případě, že jsou způsobeny:

- úmyslným či neúmyslným nesprávným používáním, úpravami, změnami, zneužitím, vandalismem, zanedbáním, nesprávným postupem při instalaci či montáži a zanedbáním běžné pravidelné údržby;
- hmyzem (například pavouky) a hlodavci (například veverkami), včetně mimo jiné poškození hořáků nebo přívodu plynu;
- vystavením slanému vzduchu nebo zdrojům chlóru, jako jsou plavecké bazény a horké vany/lázně;
- nepříznivými povětrnostními podmínkami, jako jsou kroupy, hurikány, zemětřesení, vlny tsunami nebo příbojové vlny, tornáda nebo silné bouřky.

Používání nebo montáž jiných dílů než od společnosti WEBER bude mít za následek zánik platnosti této záruky. Tato záruka se zároveň nevztahuje ani na žádné škody způsobené tímto jednáním. Jakékoliv úpravy plynového grilu neodsouhlasené společností WEBER a neprováděné autorizovaným technikem WEBER zruší platnost této záruky.

DOBA PLATNOSTI ZÁRUKY VÝROBKU

Konstrukce grilovací vany a poklopu:
10 let, neporeznutí/nepropálení

Grilovací rošty z ušlechtilé oceli:
5 let, neporeznutí/nepropálení

Čistící systém ONE-TOUCH:
5 let, neporeznutí/nepropálení

Plastové součástky:
5 let, kromě vyblednutí nebo odbarvení

Všechny zbývající díly:
2 roky

ZŘEKNUTÍ SE ODPOVĚDNOSTI

KROMĚ ZÁRUKY A ZŘEKNUTÍ SE ODPOVĚDNOSTI UVEDENÝCH V TĚTO ZÁRUKĚ NEEXISTUJÍ ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY ANI DOBROVOLNÁ PROHLÁŠENÍ ODPOVĚDNOSTI ZA ŠKODY, KTERÁ BY SPOLEČNOST WEBER KROMĚ ZÁKONEM DANÝCH POVINNOSTÍ POSKYTOVALA. TATO ZÁRUKA NEOMEZUJE ANI NEVYLUCUJE SITUACE ČI REKLAMACE V PŘÍPÁDECH, KDY JE ZA NĚ SPOLEČNOST WEBER ZODPOVĚDNÁ ZE ZÁKONA.

PO UPLYNUTÍ ZÁRUKNÍ DOBY NEBUDOU ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY UPLATNOVÁNY. ŽÁDNÉ DALŠÍ ZÁRUKY POSKYTNUTÉ JINOU OSOBOU, VČETNĚ PRODEJCE NEBO OBCHODNÍKA, AŽ UŽ JDE O JAKÝKOLIV VÝROBEK (JAKO NAPŘÍKLAD „PRODLOUŽENÉ ZÁRUKNÍ DOBY“), NEMOHOU BÝT U SPOLEČNOSTI WEBER VYMÁHÁNY. EXKLUZIVNÍ OBNOVENÍ TĚTO ZÁRUKY JE POSKYTNUTO V PŘÍPÁDE OPRAVY NEBO NAHRAZENÍ DÍLU NEBO CELÉHO VÝROBKU.

V ŽÁDNÉM PŘÍPÁDE TATO DOBROVOLNÁ ZÁRUKA NEZNAMENÁ NÁHRADU JAKÉHOKOLIV VÝROBKU OD SPOLEČNOSTI WEBER ZA VÝROBEK S VYŠŠÍ NÁKUPNÍ CENOU.

V PŘÍPÁDE NESPRÁVNÉHO POUŽÍVÁNÍ NEBO ZNEUŽÍVÁNÍ VÝROBKU NEBO PŘI NEDODRŽOVÁNÍ NÁVODU UVEDENÉHO V PŘÍRUČCE UŽIVATELE DODÁVANÉ SPOLEČNOSTÍ WEBER S VÝROBKEM PŘEBÍRÁTE ODPOVĚDNOST ZA ZTRÁTY, ŠKODY NEBO ÚJMY NA VAŠEM ZDRAVÍ ČI MAJETKU NEBO ZDRAVÍ ČI MAJETKU JINÝCH OSOB.

ZÁRUKA NA NÁHRADNÍ DÍLY A DOPLŇKY VYMĚNĚNÉ V RÁMCI TĚTO ZÁRUKY PLATÍ POUZE PO DOBU PLATNOSTI ZMÍNĚNÉ PŮVODNÍ ZÁRUKNÍ DOBY.

TATO ZÁRUKA SE VZTAHUJE POUZE NA VÝROBKY POUŽÍVANÉ V SOUKROMÝCH DOMÁCNOSTECH. NEVZTAHUJE SE NA GRILY SPOLEČNOSTI WEBER POUŽÍVANÉ V KOMERČNÍCH VEŘEJNÝCH PROVOZOVNÁCH NEBO HROMADNĚ, NAPŘÍKLAD V RESTAURACÍCH, HOTELECH, REZORTECH A PRONAJÍMANÝCH OBJEKTECH.

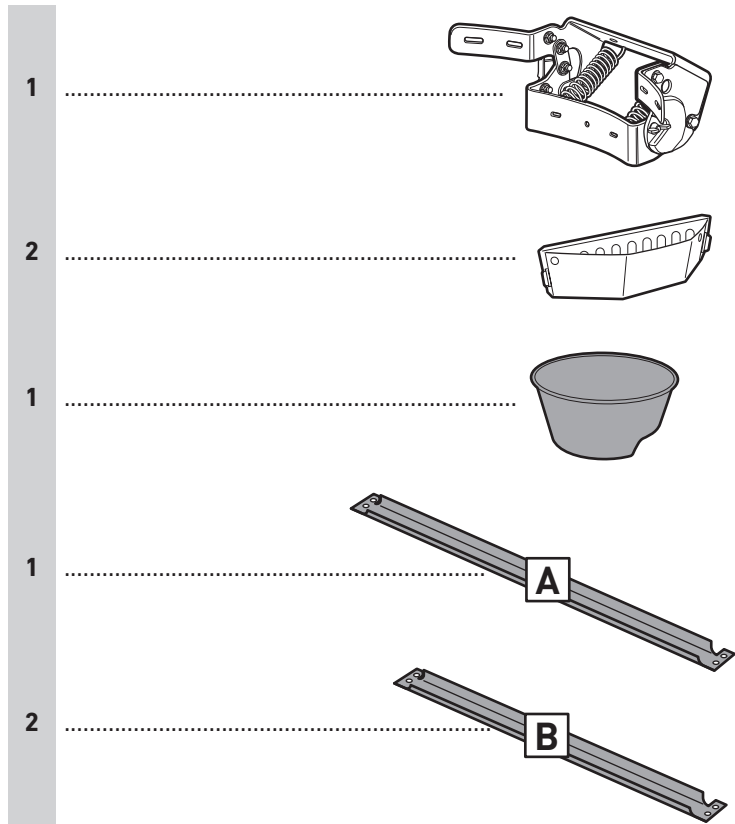
SPOLEČNOST WEBER MŮŽE OBČAS ZMĚNIT DESIGN SVÝCH VÝROBKŮ. ŽÁDNÉ Z USTANOVENÍ UVEDENÝCH V TĚTO ZÁRUKĚ, NESMÍ BÝT CHÁPÁNO TAK, ŽE SPOLEČNOST WEBER JE POVINNA DOPLŇOVAT JIŽ VYROBENÉ PRODUKTY O NOVÝ DESIGN. ZMĚNY DESIGNU TAKÉ V ŽÁDNÉM PŘÍPÁDE NEZNAMENAJÍ VADU PŮVODNÍHO DESIGNU.

Další kontaktní informace naleznete v seznamu mezinárodních obchodních jednotek na konci této příručky uživatele grilu.

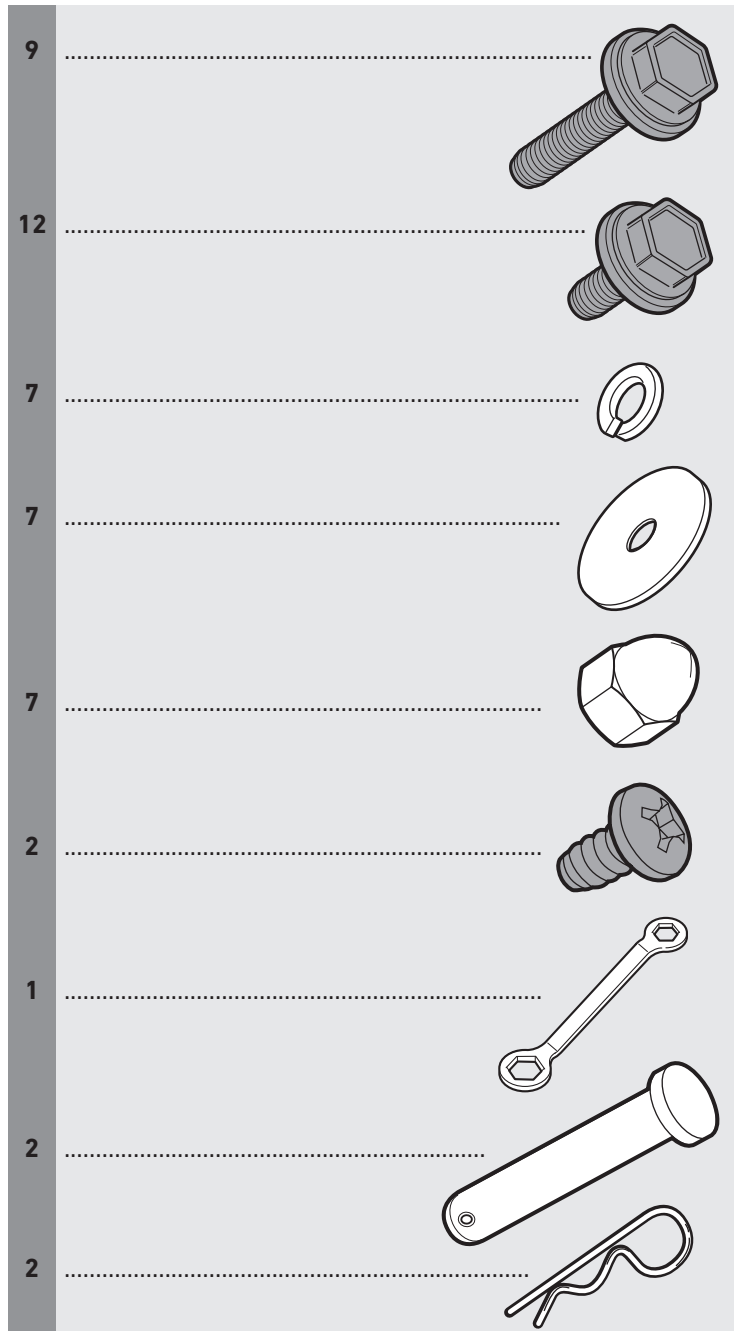
OBSAH

- 2 Bezpečnost
- 3 Záruka
- 4 Montáž
- 16 Grilovací systém
- 17 Funkce
- 18 Před podpálením
Vyberte ideální místo pro gril
Určete, kolik dřevěného uhlí použijete
Vaše první grilování
Příprava grilu před podpálením
- 19 Podpálení dřevěného uhlí
Podpálení dřevěného uhlí pomocí zapalovacího komína
Podpálení dřevěného uhlí pomocí podpalovacích kostek
Podpálení dřevěného uhlí pomocí nádob CHAR-BASKETS
- 20 Metody grilování
Grilování na přímém žaru
Grilování na nepřímém žaru
Uzení
- 21 Tipy a triky pro úspěšné grilování
- 22 Údržba
- 23 Náhradní díly

Navštivte www.weber.com, zadejte svou zemi původu a zaregistrujte svůj gril již dnes.



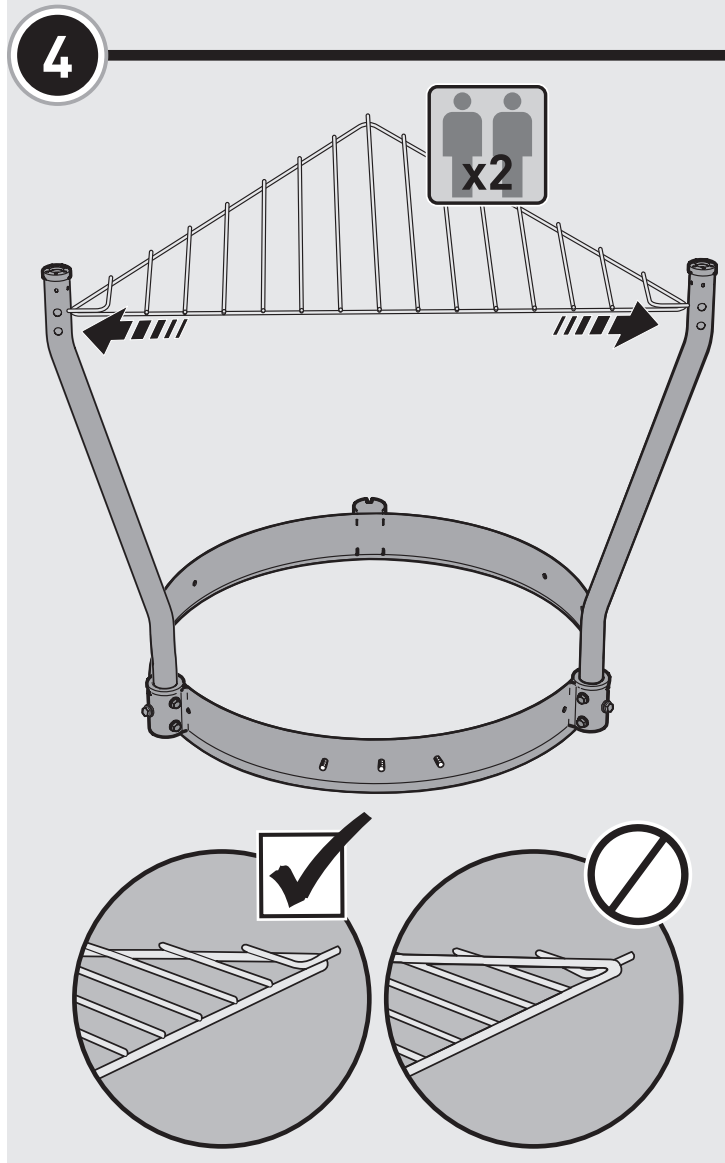
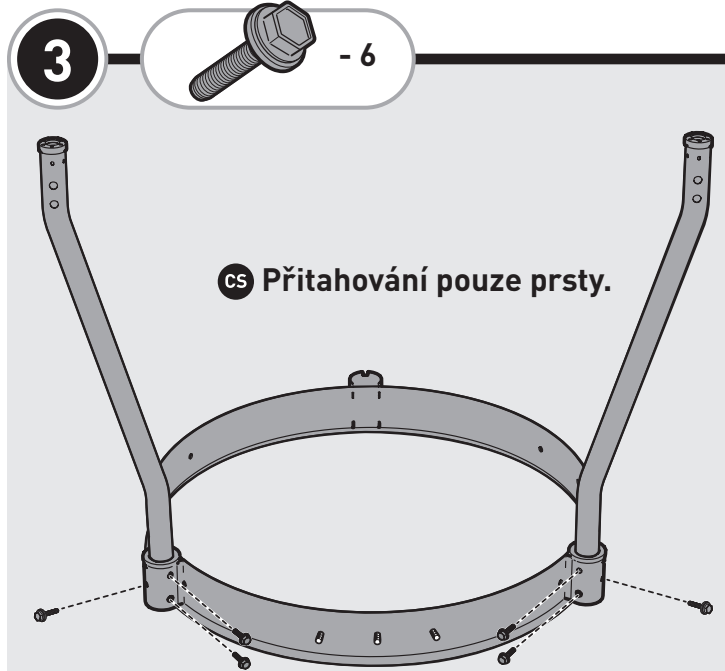
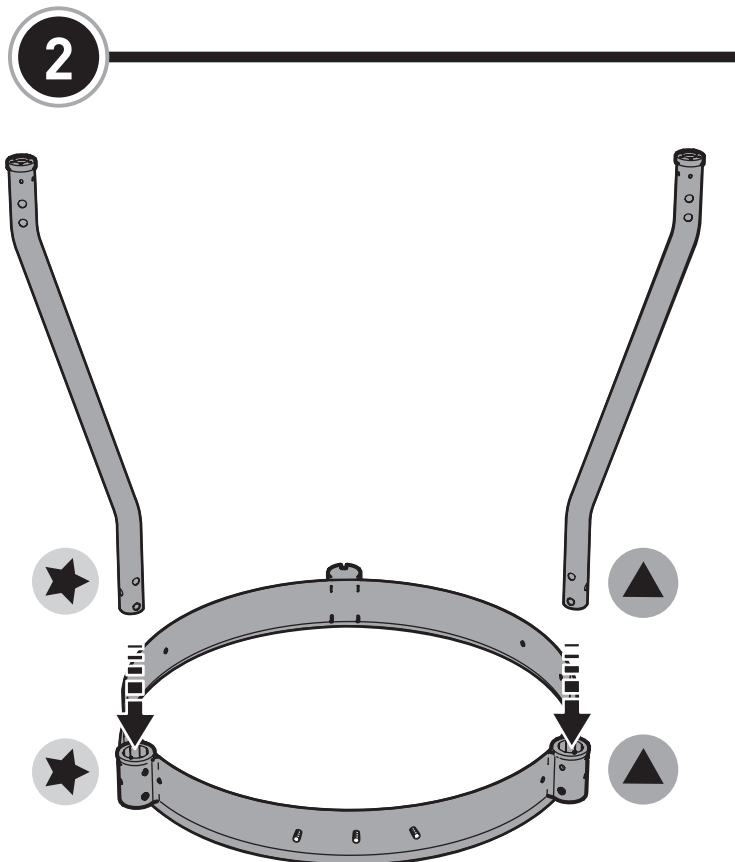
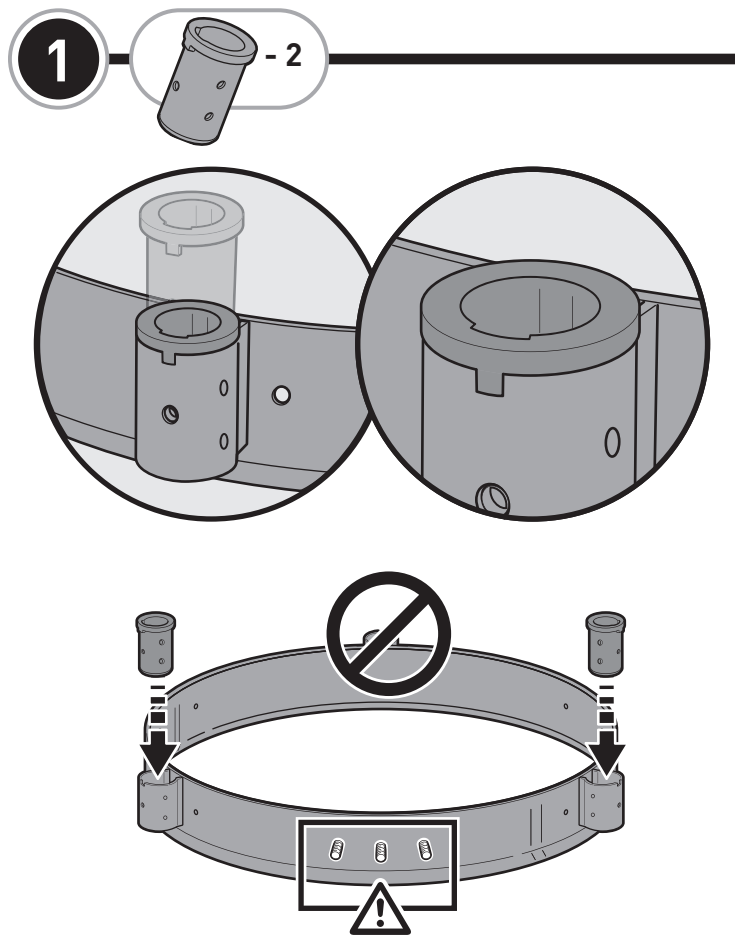
⚠ Z dílů z ušlechtilé oceli odstraňte ochrannou fólii ještě předtím, než je začnete sestavovat.



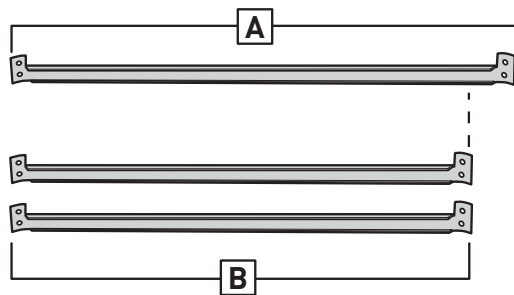
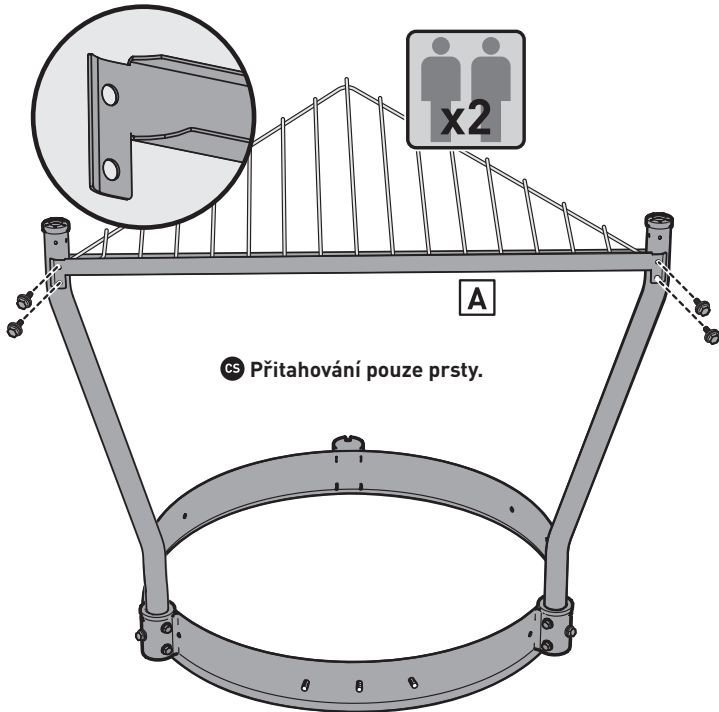
CS Stáhněte si zdarma aplikaci BILT a získejte 3D podrobné návody.

CS POTŘEBNÉ NÁŘADÍ:

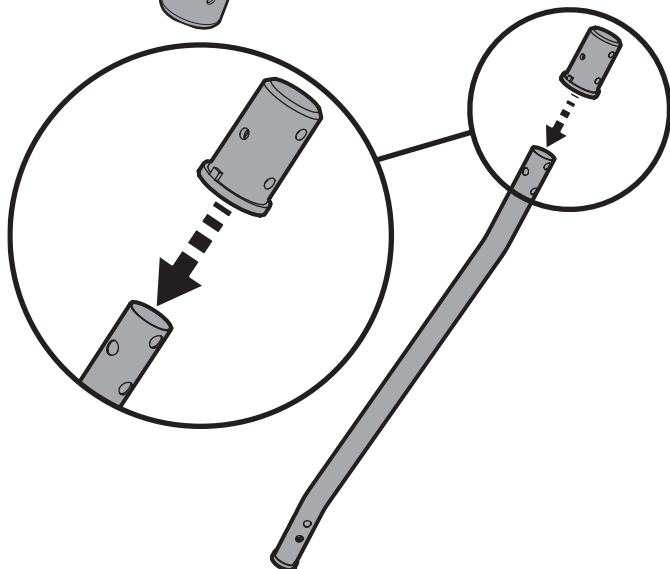
MONTÁŽ



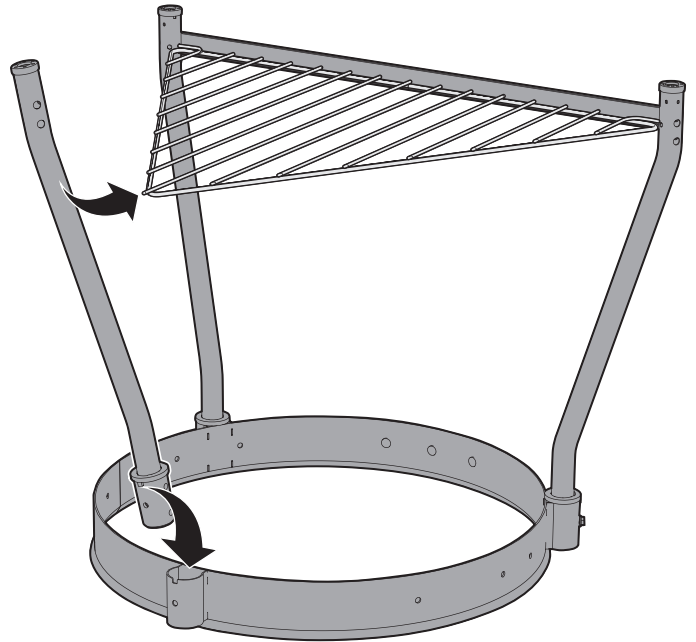
5 - 4



6 - 1

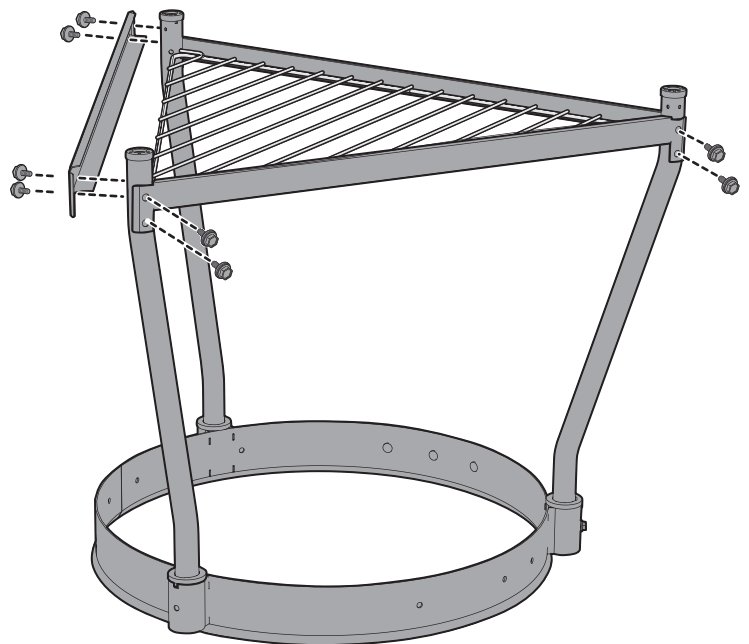


7



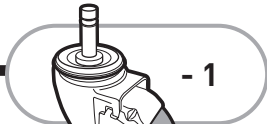
8 - 8

CS Přitahování pouze prsty.

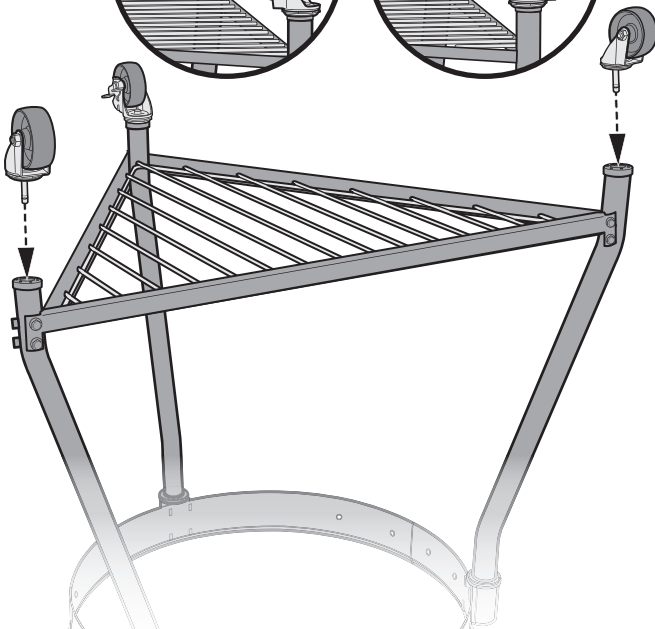
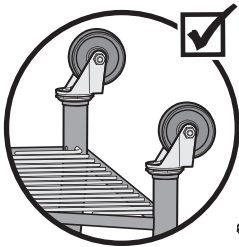
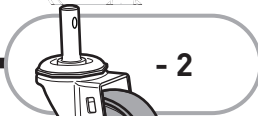


MONTÁŽ

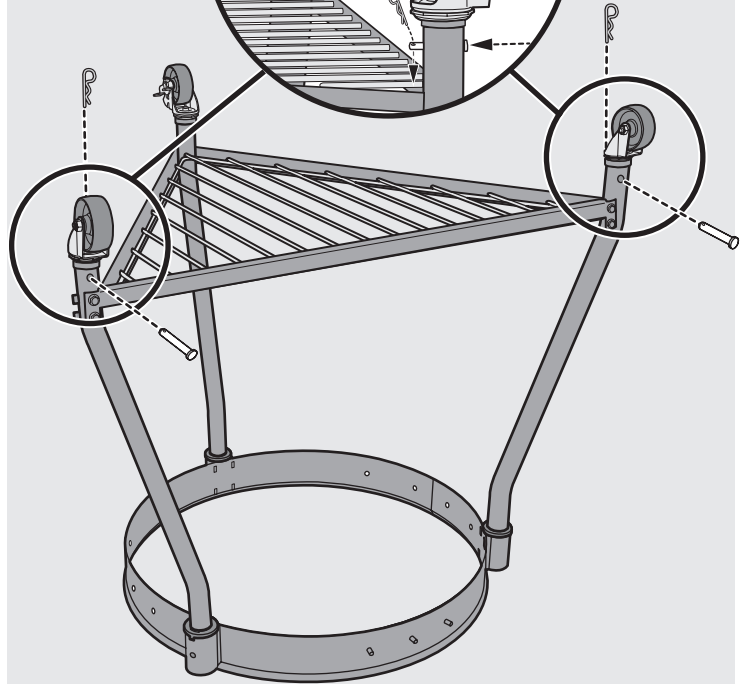
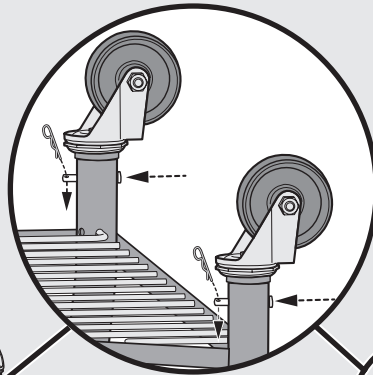
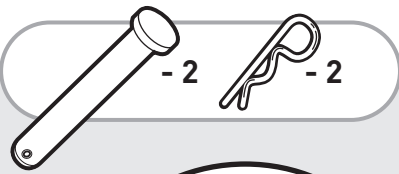
9

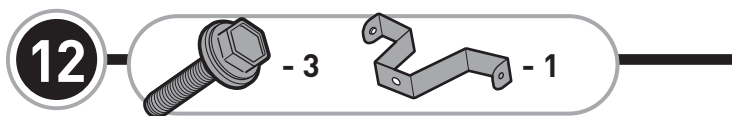


10

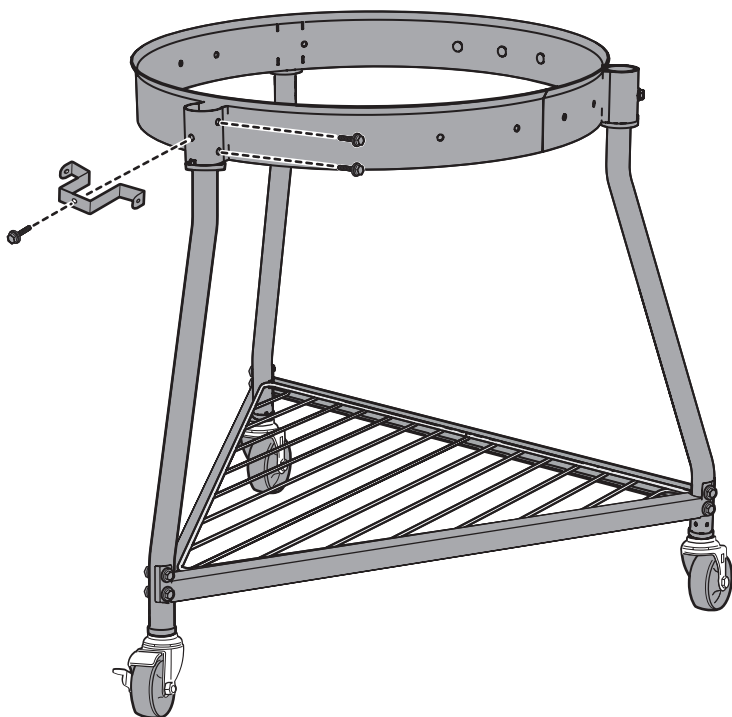


11

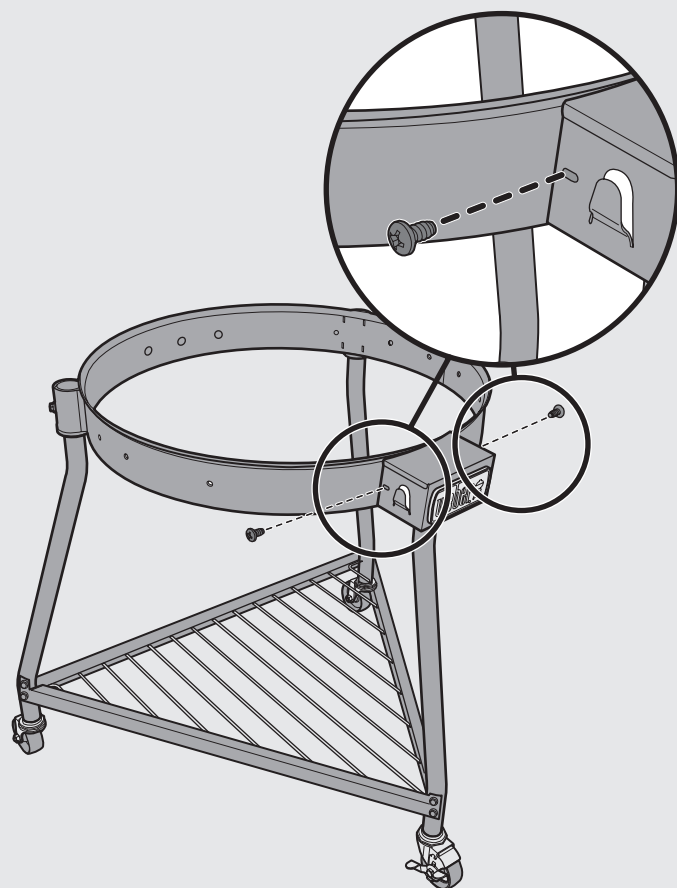
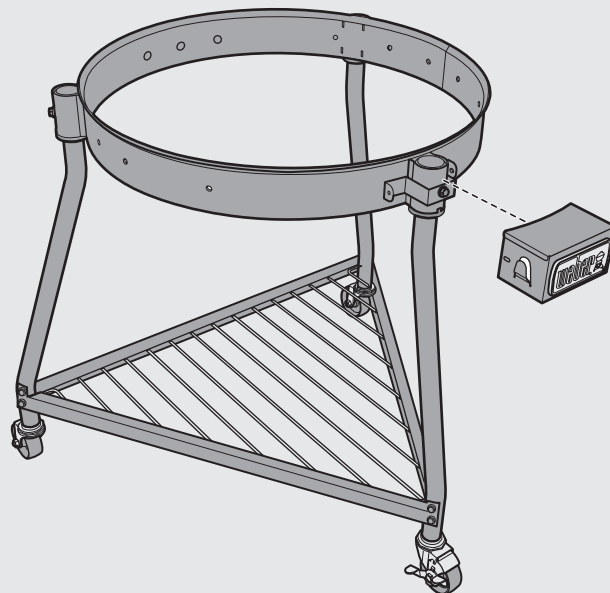
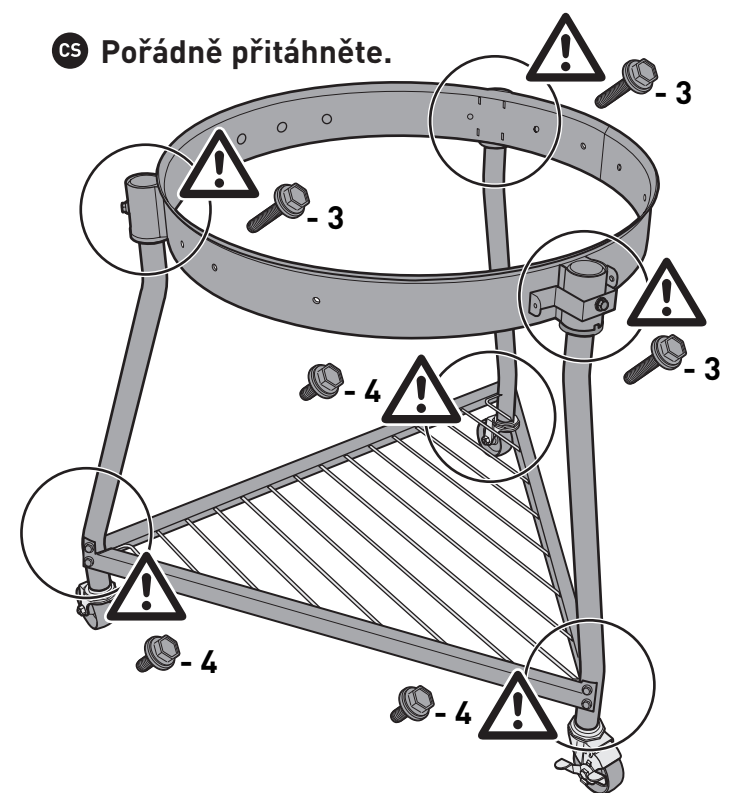




CS Pořádně přitáhněte.

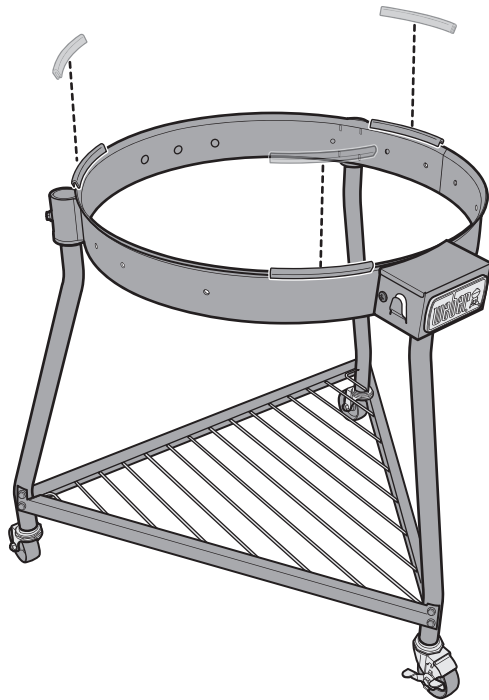
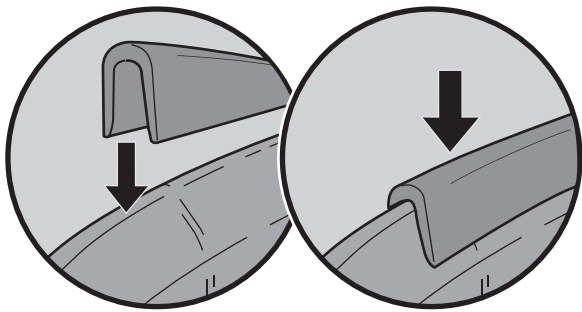


CS Pořádně přitáhněte.

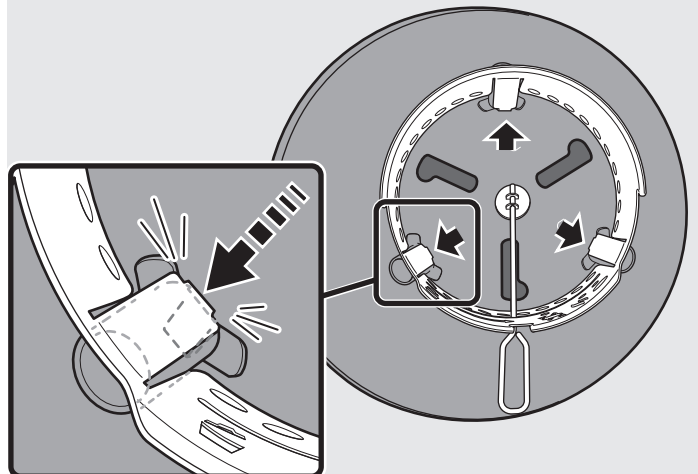
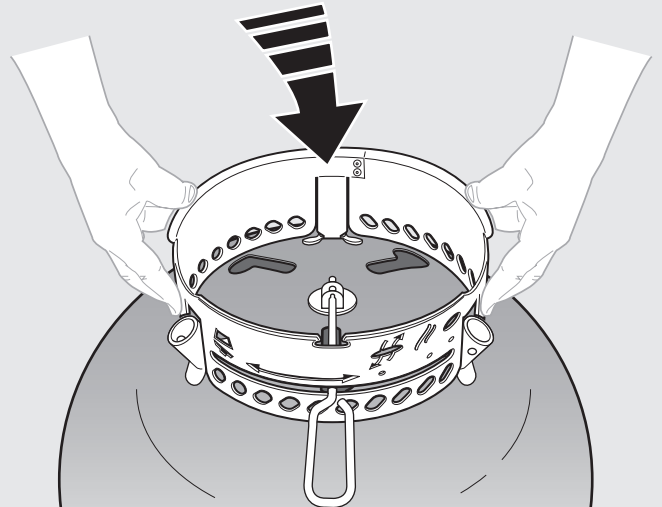
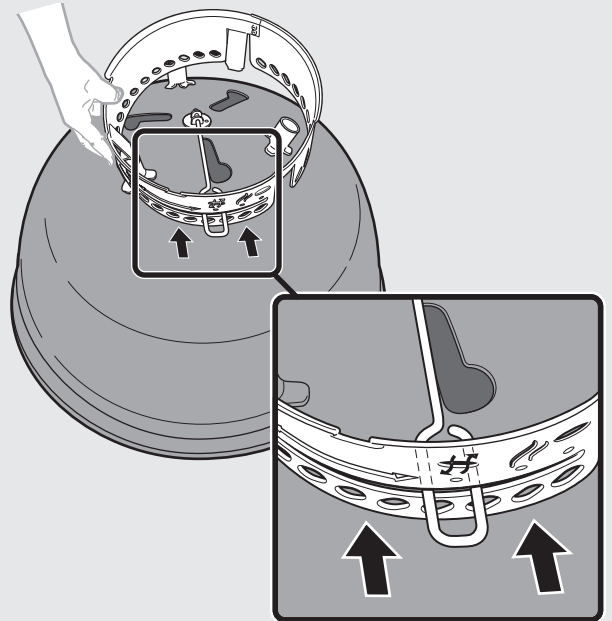


MONTÁŽ

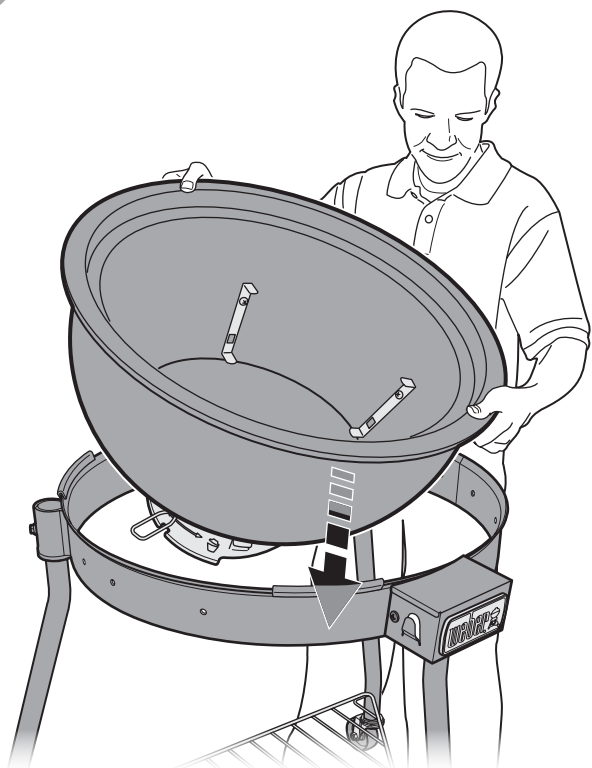
15 - 3



16



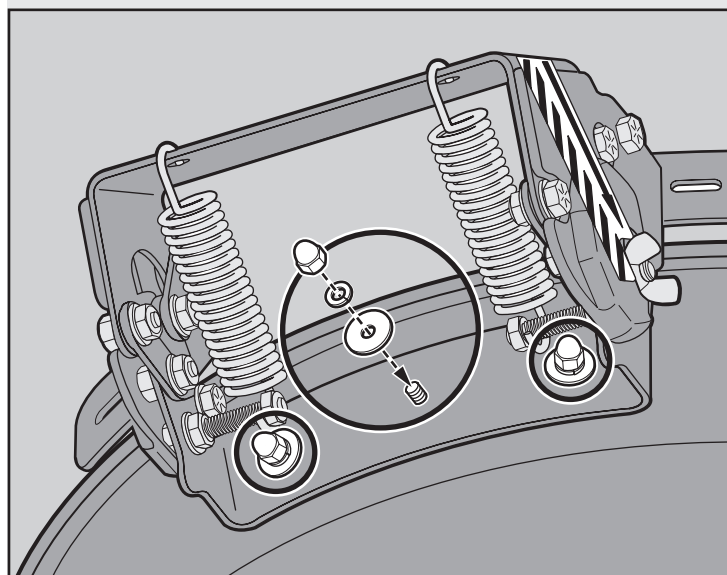
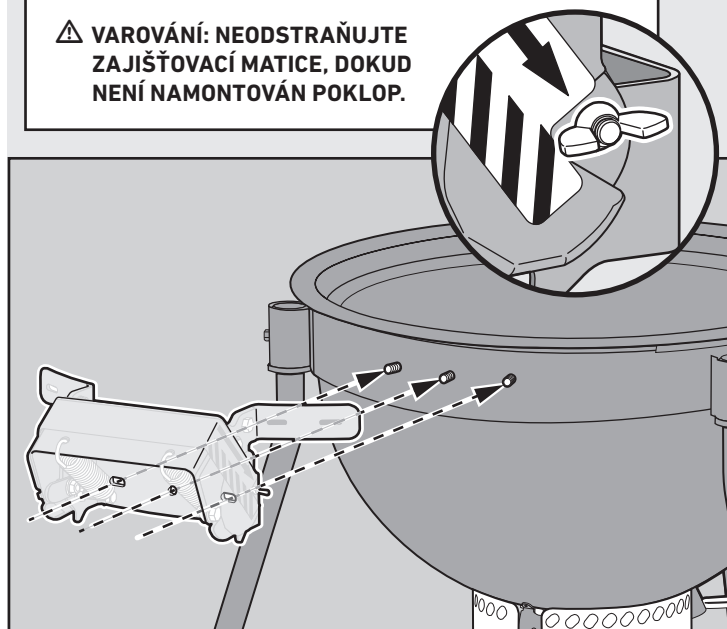
17



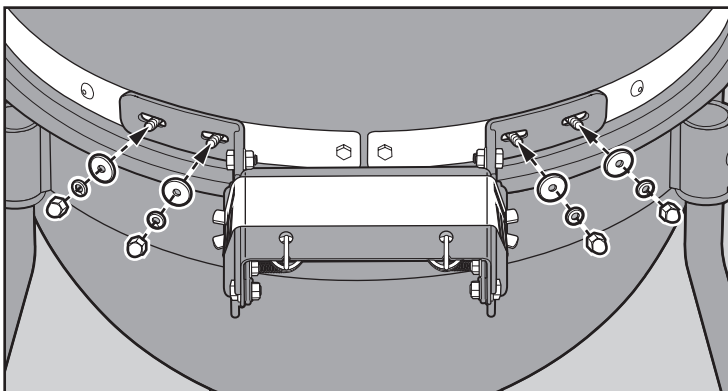
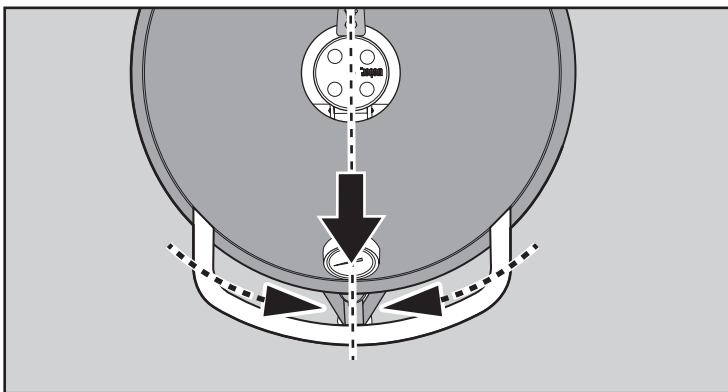
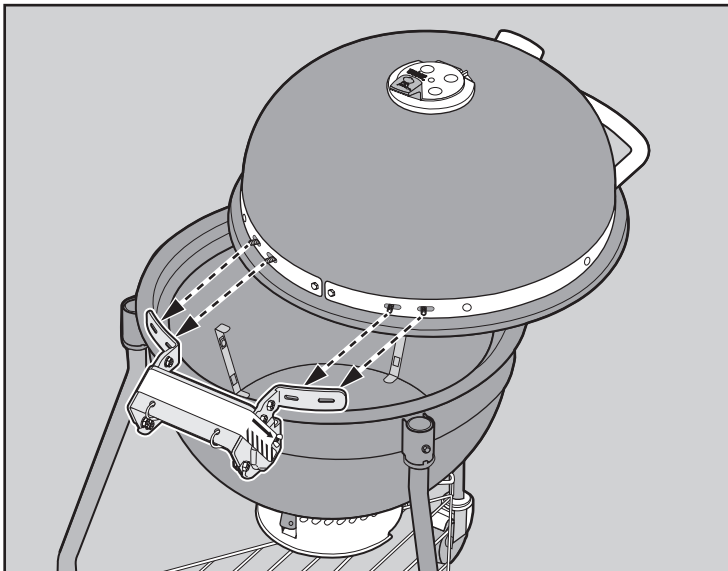
18



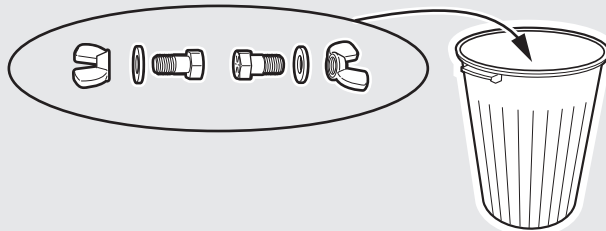
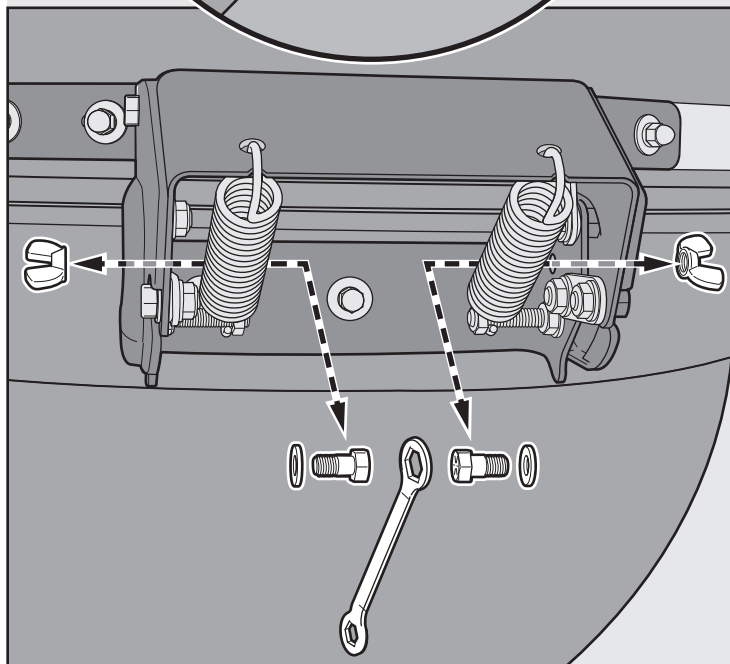
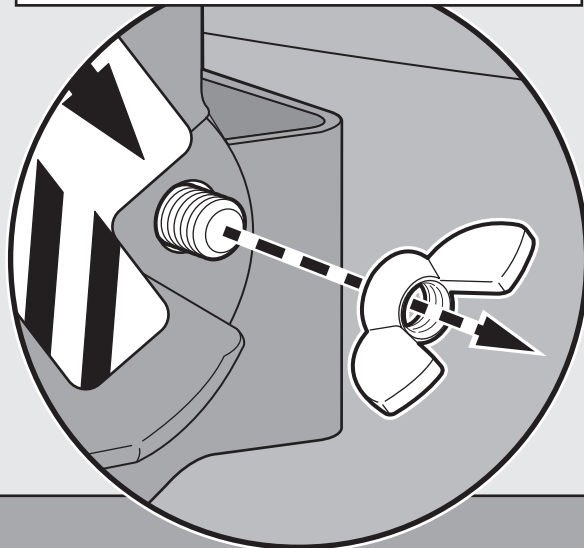
VAROVÁNÍ: NEODSTRAŇUJTE ZAJIŠŤOVACÍ MATICE, DOKUD NENÍ NAMONTOVÁN POKLOP.



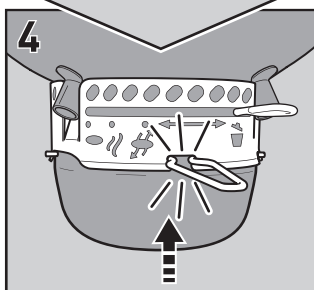
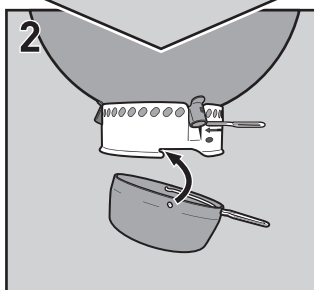
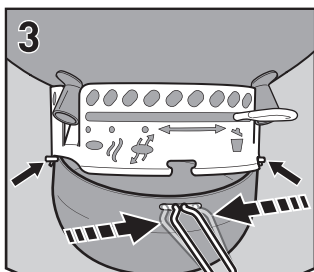
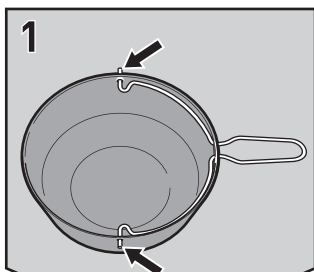
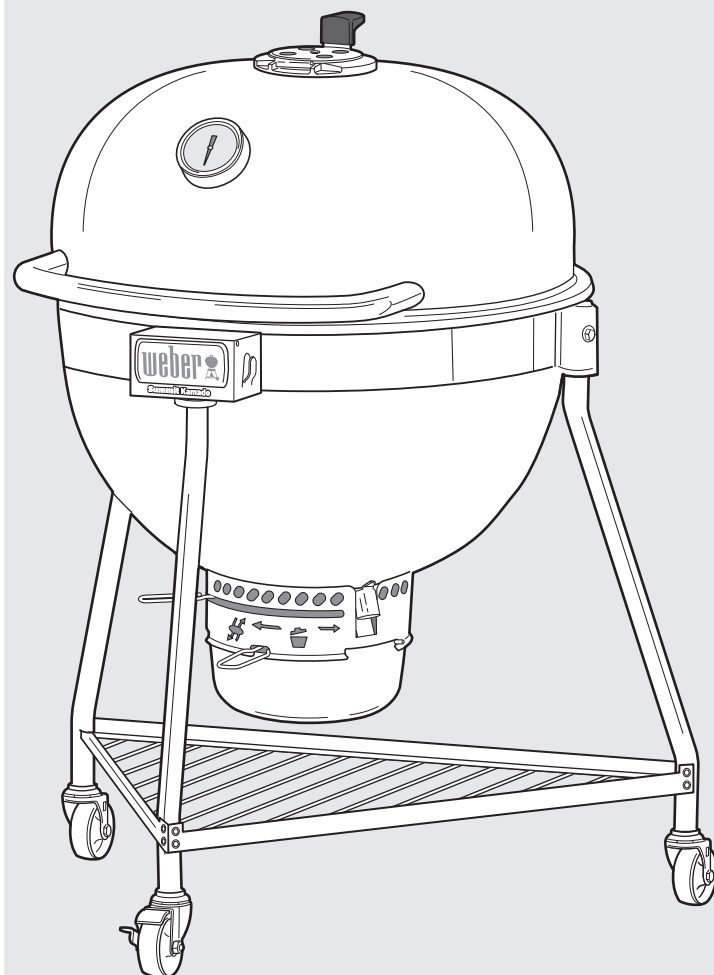
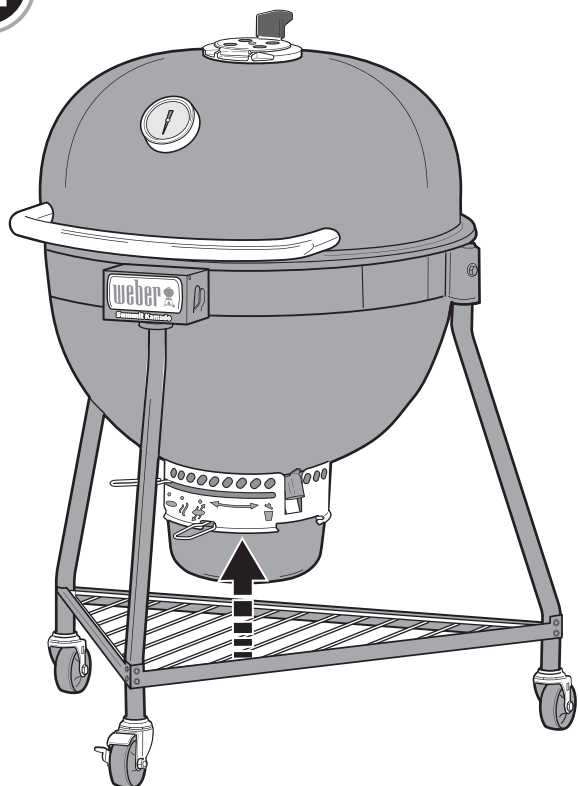
MONTÁŽ



VAROVÁNÍ: POKLOP NEZVEDEJTE, DOKUD NEODEJMETE ZAJIŠŤOVACÍ MATICE.



21



Ještě před použitím grilu se ujistěte, zda jsou všechny díly správně smontované a šroubky pečlivě dotažené.



GRILOVACÍ SYSTÉM

Konstrukci tohoto grilu na dřevěné uhlí jsme dlouho pečlivě zvažovali. Naše grily navrhujeme tak, abyste se při jejich používání nemuseli obávat náhlých vzplanutí, míst s vyšší a nižší teplotou na roštu nebo spáleného jídla. Při každém grilování můžete očekávat jen ten nejlepší výkon, ovládání a špičkové výsledky.

A Grilovací vana a poklop

Vzduchem izolovaná grilovací vana s dvojitou stěnou a poklop udržují teplo při delší době přípravy a pro vynikající regulaci teploty. Jedinečný tvar konvice grilu SUMMIT KAMADO umožňuje pravé konvekční grilování.

B Kryty a průduchy

Nejdůležitějším prvkem během grilování na dřevěném uhlí je vzduch. Čím více vzduchu se do grilu dostane, tím vyšší bude teplota plamene (do určité míry), což povede k rychlejšímu spálení dřevěného uhlí. Průduch v grilovací vaně ve spodní části grilu musí být při grilování otevřený nebo během uzení v poloze pro uzení. Horní kryt slouží k regulaci teploty v grilu.

C Grilovací rošt

Grilovací rošt vyrobený z odolné ušlechtilé oceli Vám poskytne dostatek prostoru pro přípravu Vašich oblíbených pokrmů.

D Difuzér

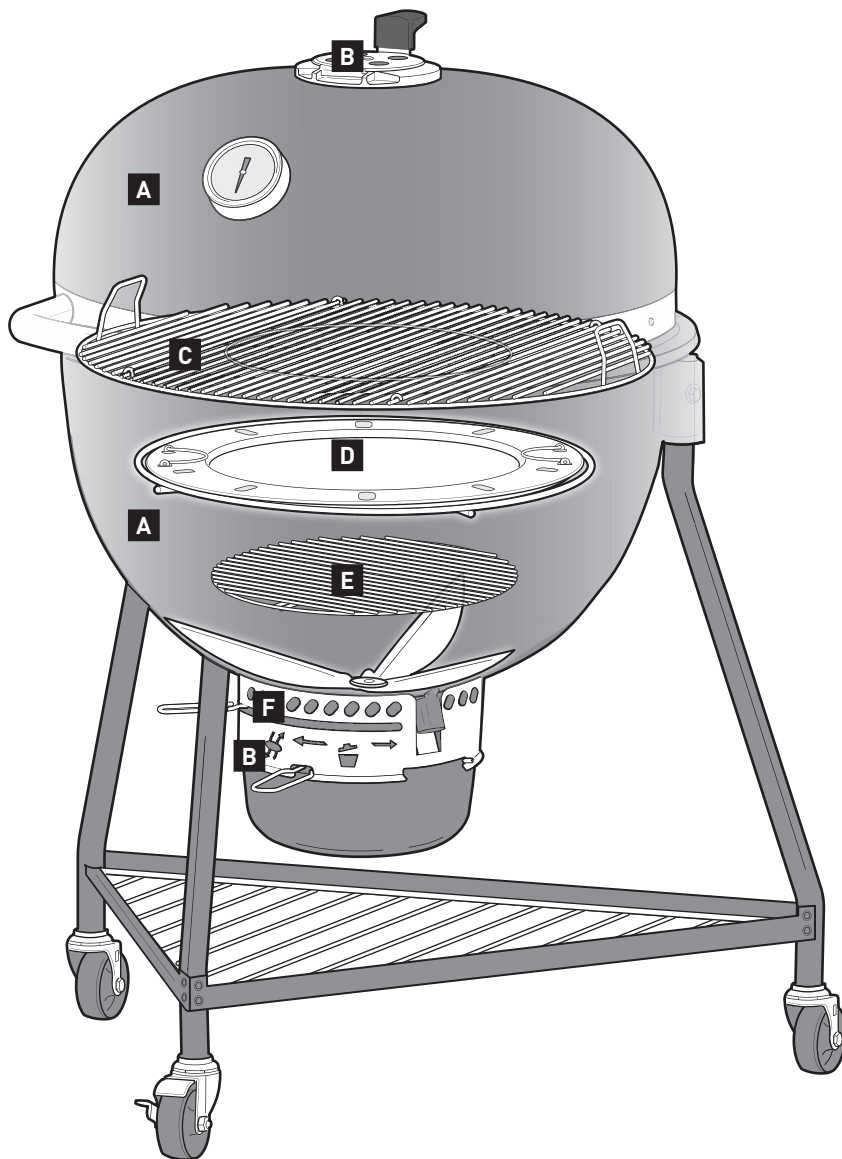
Difuzér z ušlechtilé oceli se používá k udržení stálé teploty a k usměrnění tepla a kouře směrem k jídlu. Během uzení jídla by měl být vždy použit. Lze jej také použít při grilování na nepřímém žáru za účelem maximalizace grilovací plochy.

E Palivový rošt

Tento rošt odolá žáru rozžhavených uhlíků různých druhů dřevěného uhlí. Je vyroben z odolné oceli, takže se nikdy nepropálí, ani nezdeformuje. Tento rošt lze v grilovací vaně posunout do horní polohy pro grilování a do dolní polohy pro uzení.

F Čistící systém ONE-TOUCH

Čistící systém ONE-TOUCH z ušlechtilé oceli Vám značně usnadní úklid. Pohybem rukojeti dopředu a dozadu posunete popel pomocí tří lopatek v nádobě ze dna grilu do velké nádoby na popel rychle a bez jeho zviření. Stejně otvory přivádí kyslík k plamenům, a tím je posilují, anebo pokud je uzavřete, pomohou plameny uhasit.

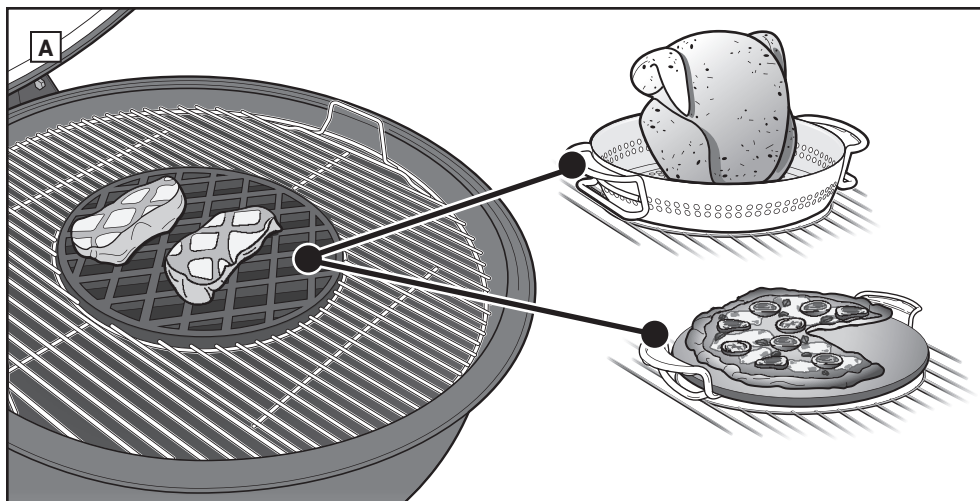




Gril WEBER SUMMIT KAMADO E6 není pouze běžným grilem. Díky špičkovým funkcím a inovativnímu designu můžete jídlo grilovat nebo udit pohodlně a snadno.

A GOURMET BBQ SYSTEM

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

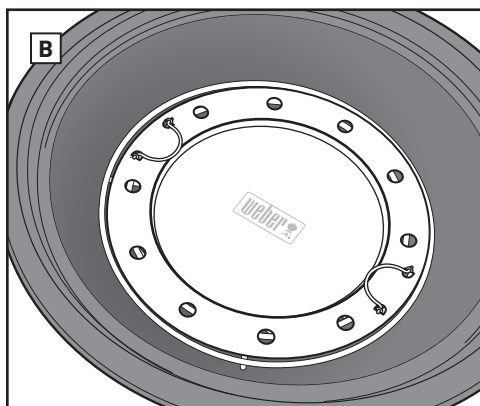


B Difúzér z ušlechtilé oceli

Tento speciálně navržený difúzér se používá především pro uzení potravin a grilování na nepřímém žáru.

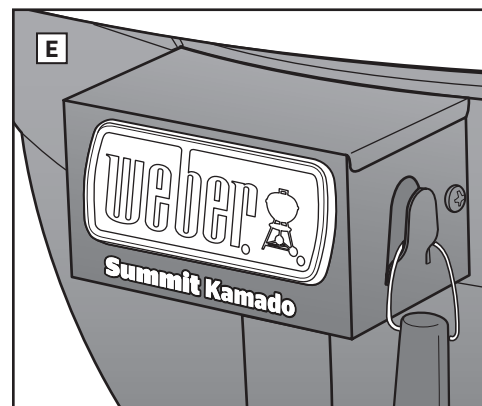
C Zabudovaná termosonda

Velká odolná vestavěná termosonda umožňuje snadné sledování teploty uvnitř grilu. Oblast „teplota k uzení“ na termosondě naznačuje ideální teplotu grilu vhodnou pro uzení.



D Velká nádoba na popel

Zcela uzavřená velká nádoba na popel zabraňuje rozfoukání popele, a navíc je možné ji snadno vyjmout a vysypat.



E Háčky na náčiní

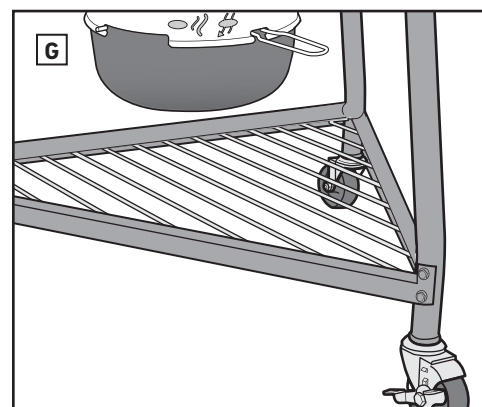
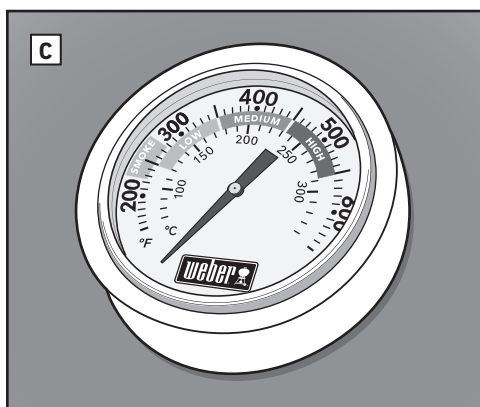
Vestavěné háčky na náčiní poskytují praktické místo pro zavěšení.

F Průduchy v grilovací vaně pro grilování při nízké teplotě

Nový tvar těchto otvorů umožňuje ideální proudění vzduchu při uzení a grilování při nízkých teplotách. (Není na obrázku)

G Spodní drátěný stojánek

Spodní drátěný stojánek slouží jako další úložný prostor.

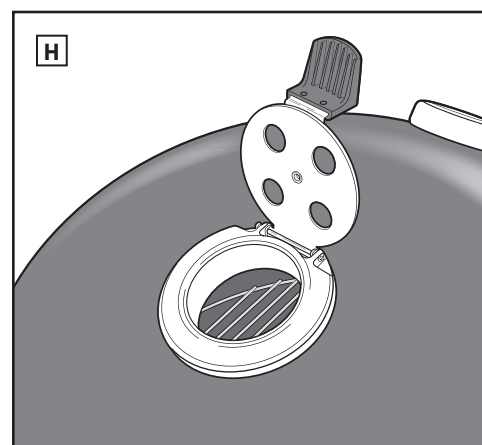
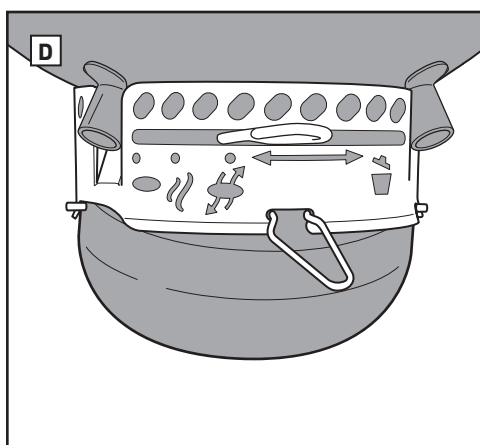


H Kryt na poklop RAPIDFIRE

Kryt na poklop RAPIDFIRE maximalizuje proudění vzduchu a rychle zvyšuje teplotu tak, abyste mohli co nejrychleji grilovat (do 20 minut). Pomáhá také k rychlému návratu k požadované teplotě.

I Snadno otevíratelný závěs poklopu

Poklop grilu byl navržen s pružinovým závěsem za účelem jednoduchého a bezpečného otevírání a zavírání poklopu. Závěs zabraňuje zaklapnutí poklopu, čímž předchází možnému zranění nebo poškození grilu. (Není na obrázku)





PŘED PODPÁLENÍM

Vyberte ideální místo pro gril

- Tento gril používejte pouze venku v dobře větraném prostoru. Nepoužívejte ho v garáži, budovách, pod přístřešky nebo v jiných uzavřených prostorech.
- Gril vždy umístěte na bezpečném a rovném místě.
- Gril nikdy nepoužívejte ve vzdálenosti menší než 1,5 metru od hořlavých materiálů. Hořlavými materiály jsou především dřevo nebo opracované dřevěné podlahy, terasy a verandy a jiné hořlavé povrchy.

Určete, kolik dřevěného uhlí použijete

Při stanovení množství potřebného dřevěného uhlí a briket, záleží na tom, co grilujete, a na velikosti Vašeho grilu. Pokud grilujete malé a jemné kousky pokrmů, které na přípravu potřebují 20 minut a méně, podívejte se na tabulku **Množství dřevěného uhlí pro grilování na přímém žáru**. Pokud grilujete nebo udíte větší kousky masa, které na přípravu potřebují 20 minut a více, podívejte se na tabulku **Množství dřevěného uhlí pro grilování na nepřímém žáru**. Pokud se chcete dozvědět další podrobnosti ohledně rozdílů mezi metodami přípravy pokrmů na přímém a nepřímém žáru, podívejte se do části **METODY GRILOVÁNÍ** této příručky.

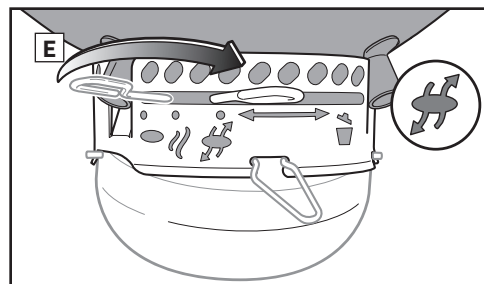
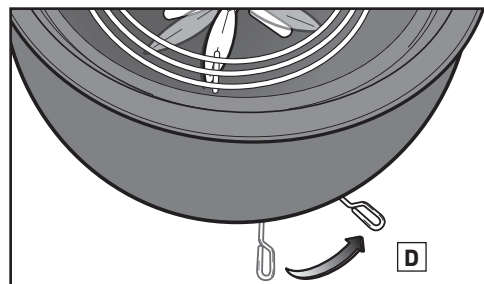
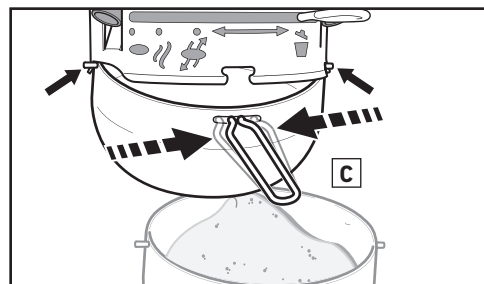
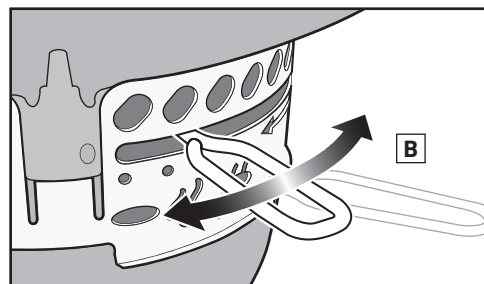
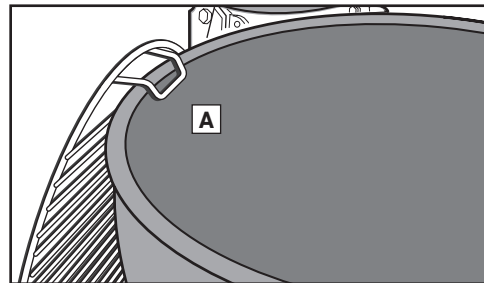
Vaše první grilování

Doporučujeme gril před prvním grilováním pořádně otestovat a s uzavřeným poklopem rozpálit palivo do ruda, a to na dobu alespoň 30 minut. Díky tomu se spálí jakékoliv usazeniny vzniklé při výrobě.

Příprava grilu před podpálením

1. Otevřete poklop.
2. Vyměňte grilovací rošt z grilu. Pro větší pohodlí zavěste rošt na grilování na grilovací vanu grilu za jeho zahnuté rukojeti (**A**).
3. Vyměňte (spodní) rošt na dřevěné uhlí a odstraňte ze dna grilovací vany popel a kousky neshořelého dřevěného uhlí. Dřevěné uhlí potřebuje k hoření kyslík, takže se vždy ujistěte, že průduchy nejsou ničím ucpané. Pohybem rukojeti čistícího systému ONE-TOUCH dopředu a dozadu nasypete popel ze dna grilu do nádoby na popel (**B**).
4. Stisknutím rukojeti nádoby na popel ji vyměňte z grilu (**C**).
5. Otevřete průduchy grilovací vany posunutím rukojeti zcela doprava (**D**) nebo jejím nastavením do otevřené polohy (**E**).
6. Vložte zpět spodní rošt na dřevěné uhlí.

Poznámka: Pokyny pro používání podpalovacích tekutin byly z této příručky uživatele grilu záměrně vynechány. Podpalovací tekutiny zapáchají a pokrm by mohl získat chemickou pachutí, podpalovací kostky (které se prodávají samostatně) však tuto vlastnost nemají. Pokud se rozhodnete používat podpalovací tekutiny, řiďte se pokyny výrobce a NIKDY je nevstříkujte přímo do ohně.



Množství dřevěného uhlí pro grilování na přímém žáru

Brikety dřevěného uhlí WEBER	Brikety dřevěného uhlí	Bukové štěpky dřevěného uhlí*	Štěpky dřevěného uhlí z různých druhů dřevin*
45 briket (2% odměrky)	50 briket (1% odměrky)	3% odměrky (1,27 kg)	2% odměrky

*Při dávkování množství dřevěného uhlí používejte odměrku dodanou společně s grilem.

Množství dřevěného uhlí pro grilování na nepřímém žáru

Brikety dřevěného uhlí WEBER		Brikety dřevěného uhlí		Bukové štěpky dřevěného uhlí*		Štěpky dřevěného uhlí z různých druhů dřevin*	
Brikety na první hodinu (na každé straně)	Počet přidávaných briket každou další hodinu (na každé straně)	Brikety na první hodinu (na každé straně)	Množství přidávaných briket každou další hodinu (na každé straně)	Dřevěné uhlí na první hodinu (na každé straně)	Množství přidávaného dřevěného uhlí každou další hodinu (na každé straně)	Dřevěné uhlí na první hodinu (na každé straně)	Množství přidávaného dřevěného uhlí každou další hodinu (na každé straně)
20 briket (1 odměrka)	7 briket (½ odměrky)	20 briket (½ odměrky)	7 briket (¼ odměrky)	1 odměrka (0,36 kg)	1 hrst	¾ odměrky	1 hrst

*Při dávkování množství dřevěného uhlí používejte odměrku dodanou společně s grilem.



PODPÁLENÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ

Podpálení dřevěného uhlí pomocí zapalovacího komína

Nejjednodušší způsob, jak podpálit jakýkoliv druh dřevěného uhlí, je použití podpalovacího komína WEBER RAPIDFIRE (prodává se samostatně). Před podpálením si přečtěte upozornění a varování, která najdete u zapalovacího komína RAPIDFIRE. Během podpalování paliva zkontrolujte, zda jsou všechny kryty zcela otevřené.

1. Na dno zapalovacího komína dejte několik listů zmačkaných novin a komín postavte na (spodní) rošt na dřevěné uhlí (A); nebo dejte pár podpalovacích kostek ke středu roštu a postavte zapalovací komín na ně.
2. Naplňte zapalovací komín dřevěným uhlím (B).
3. Podpalte podpalovací kostky nebo noviny přes otvory v boční části zapalovacího komína (C).
4. Nechte zapalovací komín na místě, dokud se dřevěné uhlí zcela nerozpálí. To, že je uhlí rozpálené na maximum, poznáte podle bílé vrstvy popela na povrchu uhlíků. Tento proces může trvat 15 až 30 minut. Nikdy nezavírejte poklop se zapalovacím komínem uvnitř grilu.

Poznámka: Než začnete dávat jídlo na grilovací rošt, musí být podpalovací kostky úplně shořelé a dřevěné uhlí pokryté na povrchu šedým popílkem.

5. Jakmile bude dřevěné uhlí rozpálené, pokračujte na další stránky s pokyny, kde se dozvíte, jak uhlí na roštu uspořádat a jak začít s grilováním podle zvolené metody.

Podpálení dřevěného uhlí pomocí podpalovacích kostek

Během podpalování dřevěného uhlí zkontrolujte, zda jsou všechny kryty poklopu a grilovací vany zcela otevřené.

1. Uprostřed (spodního) roštu na dřevěné uhlí postavte z uhlí pyramidu a vložte do ní několik podpalovacích kostek (prodávají se samostatně) (D).
2. Podpalte podpalovací kostky pomocí dlouhého zapalovače nebo sirky. Podpalovací kostky zažehnou dřevěné uhlí.
3. Počkejte, než se dřevěné uhlí zcela rozpálí. To, že je uhlí rozpálené na maximum, poznáte podle bílé vrstvy popela na povrchu uhlíků. Tento proces může trvat 15 až 30 minut.

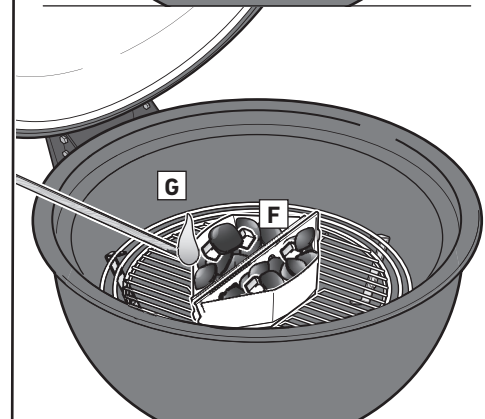
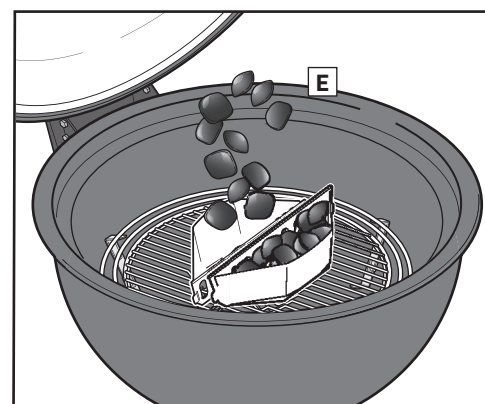
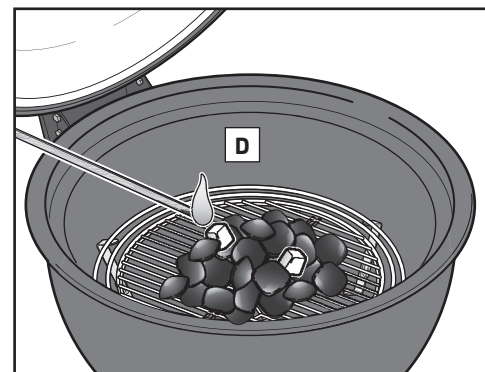
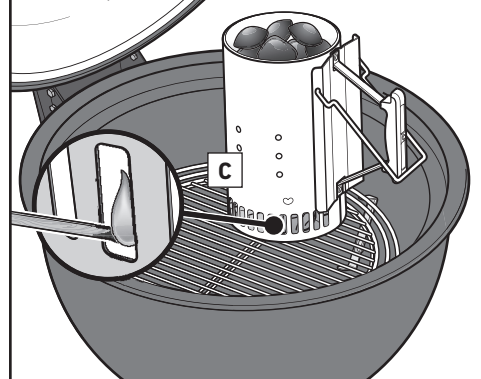
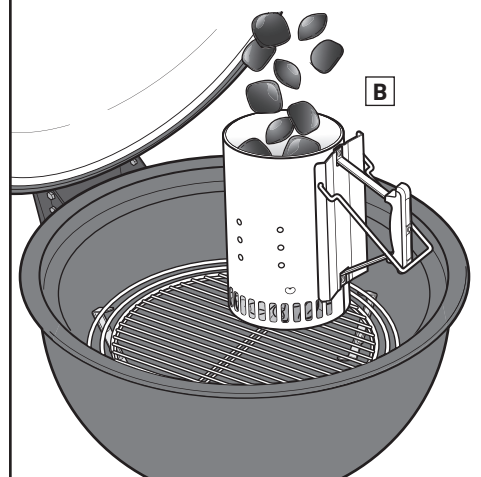
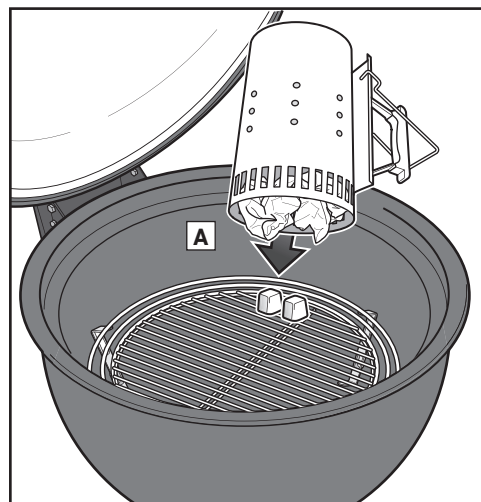
Poznámka: Než začnete dávat jídlo na grilovací rošt, musí být podpalovací kostky úplně shořelé a dřevěné uhlí pokryté na povrchu šedým popílkem.

4. Jakmile bude dřevěné uhlí rozpálené, pokračujte na další stránky s pokyny, kde se dozvíte, jak palivo na roštu uspořádat a jak začít s grilováním podle zvolené metody.

Podpálení dřevěného uhlí pomocí nádob na palivo CHAR-BASKETS

Během podpalování dřevěného uhlí zkontrolujte, zda jsou všechny kryty poklopu a grilovací vany zcela otevřené.

1. Umístěte nádoby na palivo CHAR-BASKETS do středu roštu na dřevěné uhlí a naplňte je dřevěným uhlím (E).
2. Do každé nádoby CHAR-BASKETS vložte pár podpalovacích kostek (prodáváných samostatně) (F). Nezapomeňte je obložit dřevěným uhlím.
3. Podpalte podpalovací kostky pomocí dlouhého zapalovače nebo sirky. Podpalovací kostky zažehnou dřevěné uhlí (G).



4. Počkejte, než se palivo zcela rozpálí. To, že je uhlí rozpálené na maximum, poznáte podle bílé vrstvy popela na povrchu uhlíků. Tento proces může trvat 15 až 30 minut.

Poznámka: Než začnete dávat jídlo na grilovací rošt, musí být podpalovací kostky úplně shořelé a dřevěné uhlí pokryté na povrchu šedým popílkem.

5. Jakmile bude dřevěné uhlí rozpálené, pokračujte na další stránky s pokyny, kde se dozvíte, jak uhlí na roštu uspořádat a jak začít s grilováním podle zvolené metody.

⚠ Při grilování, manipulaci s průduchy (kryty), termosondou a poklopem a při dávkování dřevěného uhlí vždy používejte žáruvzdorné grilovací rukavice nebo čňapky.

⚠ Nikdy nezavírejte poklop se zapalovacím komínem uvnitř grilu.



METODY GRILOVÁNÍ – NA PŘÍMÉM ŽÁRU

U grilu WEBER SUMMIT KAMADO lze použít tři metody grilování: Grilování na přímém žáru, grilování na nepřímém žáru a uzení. Než začnete, rozhodněte se, kterou metodu použijete, postupujte přitom podle příslušných pokynů v příručce uživatele grilu

POZNÁMKA: Grilování v chladnějším klimatu nebo ve vyšší nadmořské výšce prodlouží dobu přípravy pokrmů. Větrné povětrnostní podmínky zvýší teplotu grilu.

GRILOVÁNÍ NA PŘÍMÉM ŽÁRU

Použijte metodu přímého žáru pro malé, jemné kousky jídla, kterým stačí na přípravu méně než 20 minut, jako jsou: hamburgery, steaky, kotlety, kebaby, vykostěné kousky kuřete, rybí filety, korýši a nakrájená zelenina.

Při používání metody přímého žáru je plamen přímo pod jídlem (A). Sežehne se tak povrch pokrmu, zdokonalí se jeho chuť, struktura a výtečně zkaramelizuje, zatímco propékáte jídlo i uvnitř.

Přímý plamen vyzařuje, ale zároveň i vede žár. Žár vyzařující z dřevěného uhlí rychle opálí povrch nejbližše umístěných pokrmů. Zároveň oheň rozehřeje pruty grilovacího roštu, které vedou žár přímo k povrchu pokrmů, a vytvoří na něm nezaměnitelné stopy po mřížce.

Nastavení grilu na přímý žár

1. Umístíte podpěrný kroužek (B) do středu grilovací vany a pak do jeho středu vložte rošt na dřevěné uhlí (C).

2. Podpalte dřevěné uhlí. Postupujte podle části „**PODPÁLENÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ**“ v příručce uživatele grilu.

POZNÁMKA: Poklop, kryty a průduchy musí zůstat během podpalování otevřené.

3. Po podpálení dřevěného uhlí používejte grilovací rukavice nebo chňapky, které splňují normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší. Pomocí dlouhých kleští nebo hrabíček rovnoměrně rozmístěte dřevěné uhlí po roštu na dřevěné uhlí (D). Zkontrolujte, zda je podpálené dřevěné uhlí v blízkosti nepodpáleného dřevěného uhlí.

4. Umístíte grilovací rošt do horní části grilovací vany (E).

5. Zavřete poklop grilu a odkryjte kryt na poklop **RAPIDFIRE (F)**.

6. Předehříváte grilovací rošt po dobu přibližně 10 až 15 minut, nebo dokud gril nedosáhne požadované teploty.

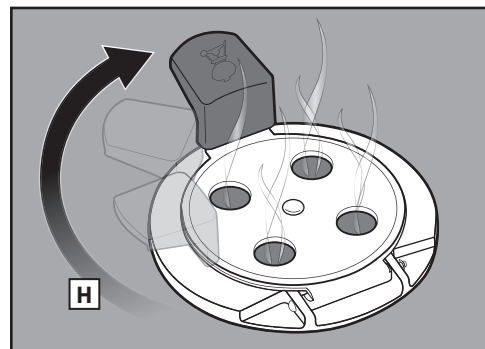
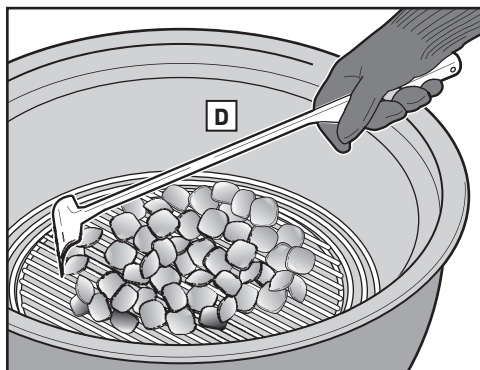
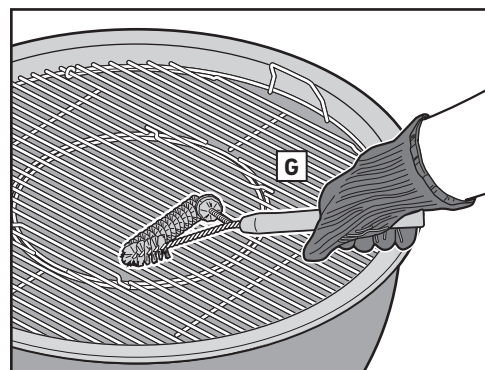
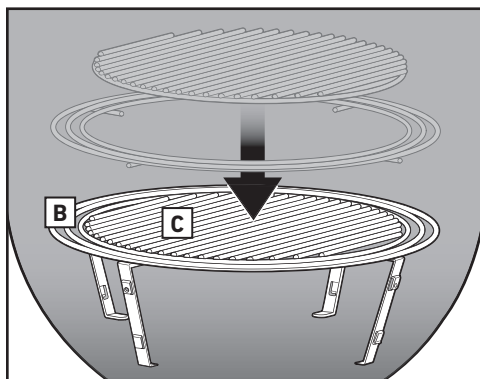
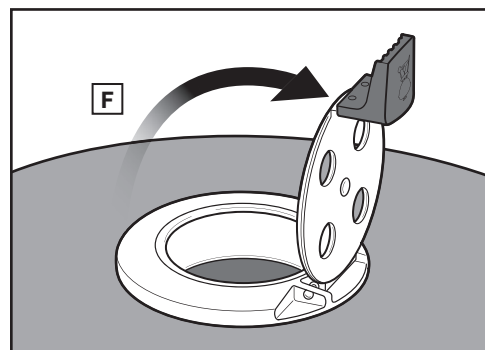
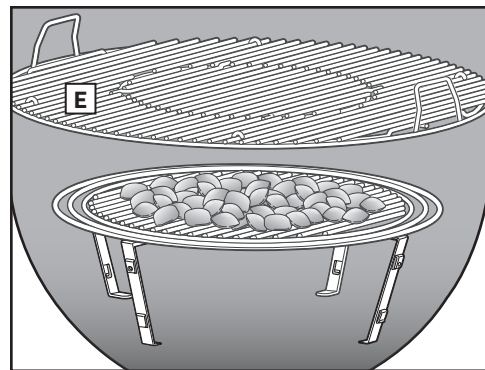
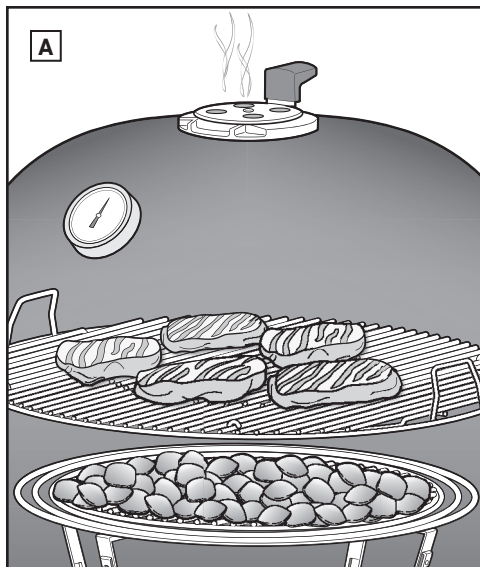
7. Po předehřátí grilovacího roštu jej očistíte pomocí grilovací kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli nebo škrabky (G).

POZNÁMKA: Pokud během používání grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli najdete na roštu nebo na kartáči samotném vypadlé štětiny, vyměňte ho.

8. Umístíte jídlo na grilovací rošt a zavřete poklop grilu. Pootočením krytu na poklop **RAPIDFIRE** dosáhnete zvýšení nebo snížení požadované teploty v grilu (H). Pokud chcete zjistit doporučenou dobu přípravy a teplotu, podívejte se do receptu. Požadovanou teplotu uvnitř grilu můžete sledovat na teploměru poklopu.

Po skončení grilování

Uzavřete kryt na poklopu a průduchy na grilovací vaně, a uhasete tak uhlíky uvnitř.





METODY GRILOVÁNÍ – NA NEPŘÍMÉM ŽÁRU

GRILOVÁNÍ NA NEPŘÍMÉM ŽÁRU

Metodu přípravy jídla na nepřímém žáru používejte pro větší kusy masa, jejichž příprava trvá více než 20 minut, nebo pro pokrmy tak jemné, že by je vystavení přímému žáru vysušilo nebo spálilo. Mezi tyto pokrmy patří: pečené, kuřecí s kostí, celé ryby, jemné rybí filety, celá kuřata či krůty a žebra. Grilování na nepřímém žáru je vhodné také při konečné úpravě většího množství jídla nebo kusů masa s kostí, které byly nejprve vystaveny přímému žáru kvůli vypálení grilovací mřížky.

Při grilování na nepřímém žáru je zdroj tepla na obou stranách grilu (A), nebo jen na jedné straně. Jídlo se vždy nachází v té části grilovacího roštu, která není přímo nad rozpálenými uhlíky.

Vyzařující a vedené teplo jsou také důležité, ale nemají již takový vliv, jako u přípravy na přímém žáru. Pokud je ale poklop grilu správně uzavřený, vzniká při této metodě další druh tepla: konvekční. Žár stoupá, odráží se od poklopu a vnitřních povrchů grilu a cirkuluje, a tím propéká jídlo pomalu a rovnoměrně ze všech stran. Konvekční teplo povrch pokrmu neopeče tak, jako je tomu u vyzařujícího a vedeného tepla. Působí na pokrmy mnohem jemněji a propéká je až do jejich středu, stejně jako v tradiční troubě.

POZNÁMKA: Grilování v chladnějším klimatu nebo ve vyšší nadmořské výšce prodlouží dobu přípravy pokrmů. Větrné povětrnostní podmínky zvýší teplotu grilu.

Nastavení grilu na nepřímý žár

1. Umístěte podpěrný kroužek (B) do středu grilovací vany a pak do jeho středu vložte rošt na dřevěné uhlí (C).
2. Podpalte dřevěné uhlí. Postupujte podle části „PODPÁLENÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ“ v příručce uživatele grilu.

POZNÁMKA: Poklop, kryty a průduchy musí zůstat během podpalování otevřené.

4. Po podpálení dřevěného uhlí používejte grilovací rukavice nebo chňapky, které splňují normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší. Pomocí dlouhých kleští oddělte nádoby na palivo CHAR-BASKETS a umístěte je po obou stranách pokrmu (D).

POZNÁMKA: Mezi nádoby na palivo CHAR-BASKETS položte jednorázovou hliníkovou misku, do které bude odkapávat šťáva, snižte tak čas potřebný na čištění grilu.

POZNÁMKA: Tento gril má také dostatek prostoru pro přípravu jídla na přímém i nepřímém žáru současně. Přemístěním obou nádob na palivo CHAR-BASKETS do jedné části grilu můžete grilovat přímo přes nádoby a na druhé části grilovacího roštu grilovat na nepřímém žáru.

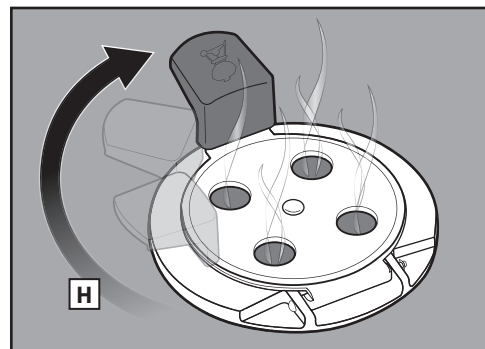
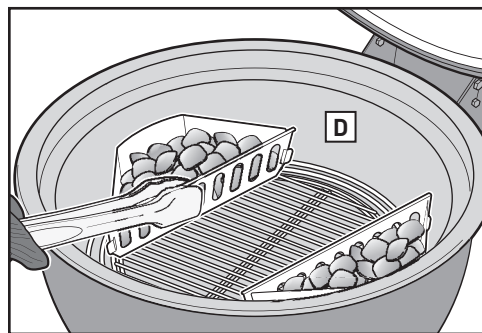
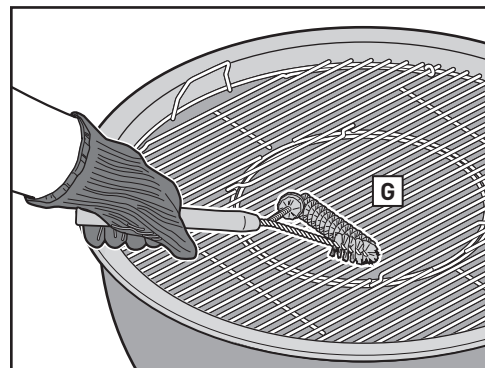
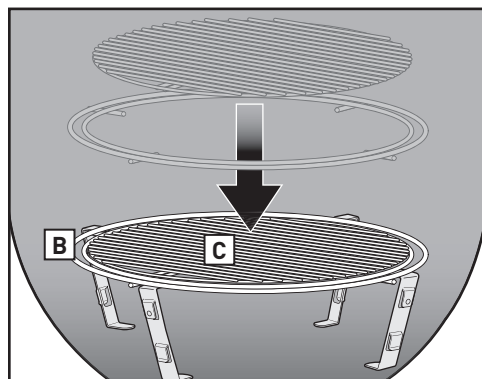
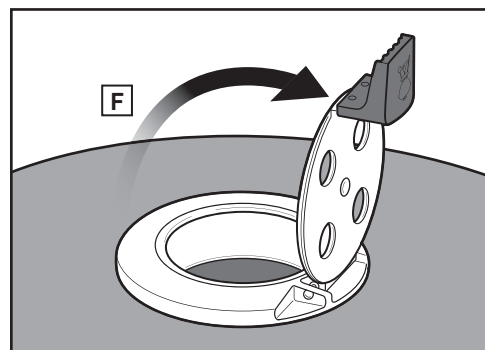
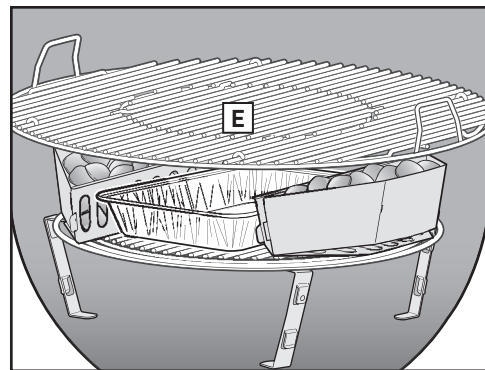
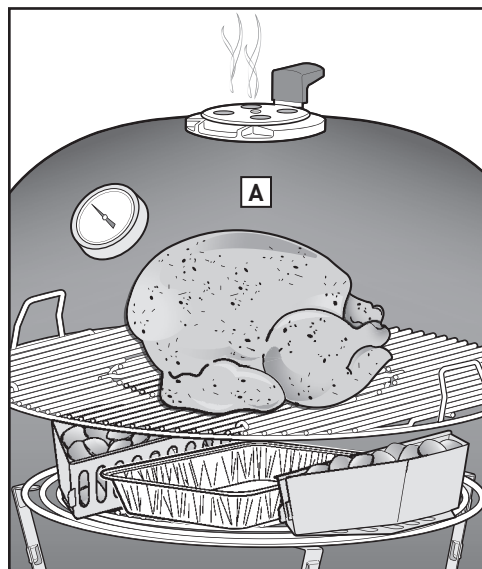
5. Umístěte grilovací rošt do horní části grilovací vany tak, aby byly sklopné části roštu nad nádobami CHAR-BASKETS (E) a abyste mohli v případě potřeby přiložit dřevěné uhlí.
6. Zavřete poklop grilu a odkryjte kryt na poklop RAPIDFIRE (F).
7. Předehřívejte grilovací rošt po dobu přibližně 10 až 15 minut, nebo dokud gril nedosáhne požadované teploty.
8. Po předehřátí grilovacího roštu jej očistěte pomocí grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli nebo škrabky (G).

POZNÁMKA: Pokud z kartáče na čištění grilovací rošt se štětinami z ušlechtilé oceli najdete na roštu nebo na kartáči samotném vypadlé štětiny, vyměňte ho.

9. Umístěte jídlo na grilovací rošt mezi nádoby CHAR-BASKETS a zavřete poklop grilu. Pootočením krytu na poklop RAPIDFIRE dosáhnete zvýšení nebo snížení požadované teploty v grilu (H). Pokud chcete zjistit doporučenou dobu přípravy a teplotu, podívejte se do receptu. Požadovanou teplotu uvnitř grilu můžete sledovat na teploměru poklopu.

Po skončení grilování

Uzavřete kryt na poklopu a průduchy na grilovací vaně, a uhašte tak uhlíky uvnitř.





METODY GRILOVÁNÍ – UZENÍ

UZENÍ

Uzení je příprava pokrmů při nízkých teplotách po delší dobu za použití špalíček a štěpků z listnatých dřevin (A). Těto metodě říkáme metoda „pomalého grilování na nízkém plameni“. Při pomalém grilování na nízkém žáru se v pokrmech udrží šťáva a aroma dávající vzniku obzvláště jemným kouskům masa. Uzení je vhodné pro přípravu větších kusů masa, jako je žebírko, krůta, vepřová plec, žebra a celé kuře.

POZNÁMKA: Grilování v chladnějším klimatu nebo ve vyšší nadmořské výšce prodlouží dobu přípravy pokrmů. Větrné povětrnostní podmínky zvýší teplotu grilu.

Příprava grilu před uzením

1. Umístíte rošt na dřevěné uhlí (B) do středu grilovací vany a pak do jeho středu vložte podpěrný kroužek (C).

POZNÁMKA: 35 až 45 briquet poskytnete 8 až 10 hodin doby přípravy. Pro pokrmy, které vyžadují delší čas grilování, bude zapotřebí více dřevěného uhlí. Více informací naleznete v tabulce „Doba přípravy“.

2. Podpalte dřevěné uhlí. Postupujte podle části „PODPÁLENÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ“ v příručce uživatele grilu.

POZNÁMKA: Poklop, kryty a průduchy musí zůstat během podpalování otevřené.

3. Po podpálení dřevěného uhlí použijte grilovací rukavice nebo chňapky, které splňují normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší. Pomocí dlouhých kleští přidejte kolem rozpáleného uhlí WEBER špalíčky nebo štěpky (D).

4. Umístíte difuzér do středu podpěrného kroužku (E). **POZNÁMKA:** Na difuzér položte jednorázovou hliníkovou misku, do které bude odkapávat šťáva, snížíte tak čas potřebný na čištění grilu. Pokud udíte větší kusy masa, umístěte pod ně dvě odkapávací misky.

5. Umístíte grilovací rošt do horní části grilovací vany (F).

6. Zavřete poklop grilu.

7. Jakmile teplota grilu dosáhne podle termosondy „teploty k uzení“ (G), nastavte průduch grilovací vany do polohy pro uzení (H) a otáčejte krytem na poklop RAPIDFIRE (I) tak, abyste udrželi doporučenou teplotu uzení.

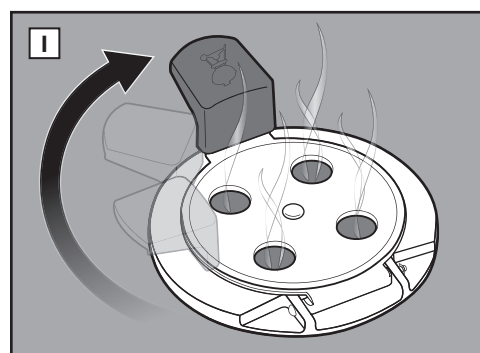
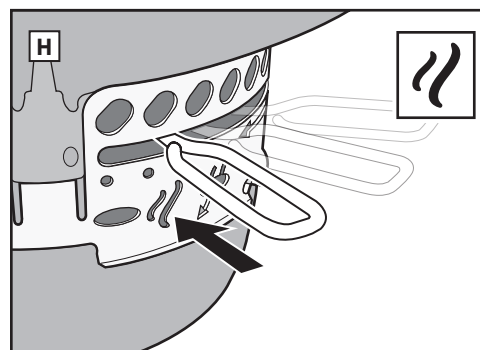
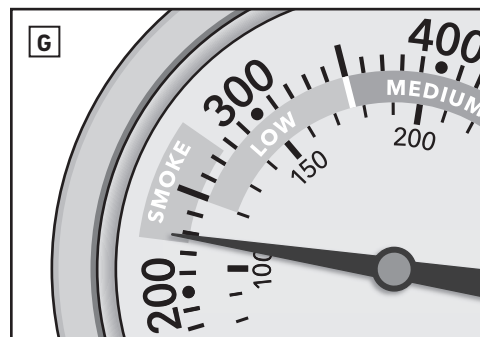
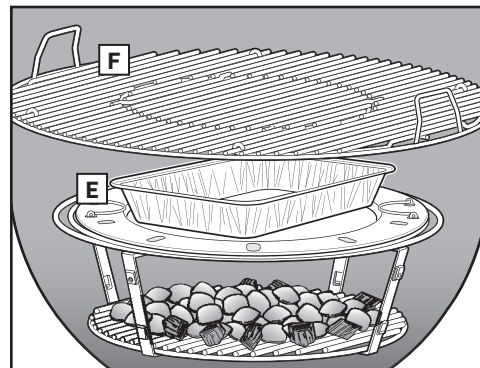
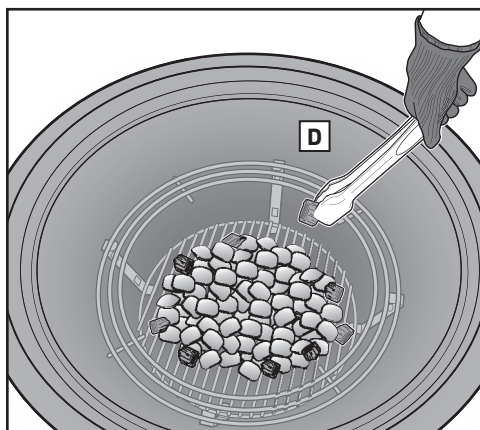
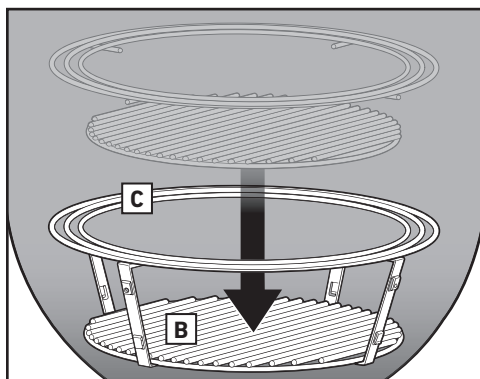
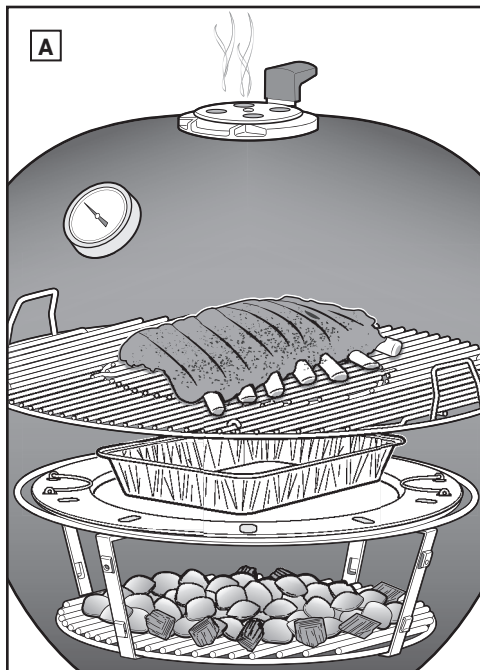
8. Otevřete poklop grilu a očistíte grilovací rošt pomocí grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli.

POZNÁMKA: Pokud během používání grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli najdete na roštu nebo na kartáči samotném vypadlé štětiny, vyměňte ho.

9. Jídlo umístíte do středu grilovacího roštu. Pokud chcete zjistit doporučenou dobu přípravy, podívejte se do receptu.

Po skončení uzení

Uzavřete kryt na poklopu a průduchy na grilovací vaně, a uhaste tak uhlíky uvnitř.





METODY GRILOVÁNÍ – UZENÍ

Množství dřevěného uhlí pro uzení a doba přípravy

	Hmotnost	Doba přípravy	Brikety dřevěného uhlí	Dřevěné špalíčky
RYBY	0,45 až 1,36 kg	1 až 2½ hodiny	60 až 80 briket (1¼ odměrky)	2 až 4
	1,36 až 2,7 kg	2½ až 4 hodiny	60 až 80 briket (1¼ odměrky)	2 až 4
DRŮBEŽ	0,9 až 1,36 kg	2 až 3½ hodiny	60 až 80 briket (1¼ odměrky)	1 až 3
	1,81 až 3,62 kg	3½ až 4 hodiny	80 až 100 briket (2% odměrky)	2 až 4
	3,62 až 5,44 kg	4 až 5 hodin	80 až 100 briket (2% odměrky)	3 až 4
VEPŘOVÉ MASO	1,81 až 3,62 kg	5 až 8 hodin	80 až 100 briket (2% odměrky)	3 až 4
	3,62 až 5,44 kg	8 až 12 hodin	100 až 120 briket (2% odměrky)	3 až 5
	5,44 až 8,1 kg	8 až 10 hodin	100 až 120 briket (2% odměrky)	3 až 5
HOVĚZÍ MASO	1,81 až 3,62 kg	7 až 12 hodin	80 až 120 briket (2% odměrky)	3 až 5
	3,62 až 5,44 kg	12 až 18 hodin	120 až 140 briket (3% odměrky)	3 až 5

U doby přípravy hovězího masa jsou použity údaje pro střední propečení, pokud není uvedeno jinak. Uvedené doby přípravy platí pro potraviny, které byly zcela rozmrazeny. Hmotnosti, množství dřevěného uhlí a doby přípravy jsou zde uvedeny spíše jako doporučení a nemusí být striktně dodržovány. Doba přípravy pokrmů ale mohou ovlivnit faktory, jako jsou nadmořská výška, síla větru a také venkovní teplota.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy nepoužívejte dřevěné uhlí impregnované podpalovací kapalinou na dřevěné uhlí.

Aroma dřevin pro uzení

Aroma dřevin	Charakteristiky	Skvěle se hodí k
Jabloň	JEMNÉ AROMA Mírně nasládlá a výrazně ovocná uzená příchut'	Ryby Drůbež Vepřové maso (zejména šunka) Zelenina
Třešeň	JEMNÉ AROMA Mírně nasládlá, ovocně uzená příchut'	Ryby Drůbež Vepřové maso Zelenina
Bílý ořech	BOHATÉ AROMA Štiplavá, uzená, slatinová příchut'	Drůbež Vepřové maso Hovězí maso
Buk	JEMNÉ AROMA Jemně uzené aroma	Ryby Drůbež Vepřové maso Jehněčí maso Zelenina
Pekanový ořech	BOHATÉ AROMA Štiplavé, sladké aroma. Ideální pro uzení na nízkém žáru.	Ryby Drůbež Vepřové maso Jehněčí maso Hovězí maso
Mesquite	PLNÉ AROMA Plná, bohatá uzená chuť s nahořklou příchutí	Vepřové maso Jehněčí maso Hovězí maso

TIPY A TRIKY PRO ÚSPĚŠNÉ GRILOVÁNÍ

Vyberte ideální místo pro gril

- Tento gril používejte pouze venku v dobře větraném prostoru. Nepoužívejte ho v garáži, budovách, pod přístřešky nebo v jiných uzavřených prostorech.
- Gril vždy umístěte na bezpečném a rovném místě.
- Gril nikdy nepoužívejte ve vzdálenosti 1,5 m od hořlavých materiálů. Hořlavými materiály jsou především dřevo nebo opracované dřevěné podlahy, terasy a verandy a jiné hořlavé povrchy.

Gril rozpalte

Rozpálení grilu je klíčovým faktorem pro grilování na přímém a nepřímém žáru a uzení. Pokud je gril rozpálený, teplo uvolní kousky jídla přichycené na roštu a usnadní jeho čištění pomocí grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli nebo dřevěné škrabky. Rozpálením grilu také dostatečně rozehřejte grilovací rošty tak, abyste mohli grilovat, a tak, aby se pokrm nepřipaloval k roštu.

Používejte rukavice

Při používání grilu vždy používejte grilovací rukavice. Poklopy, průduchy, rukojeti a grilovací vana se během grilování rozpálí, a proto je potřeba, abyste při manipulaci s nimi byli opatrní a měli ochranné pomůcky na ruku a předloktí.

Podpálení dřevěného uhlí

Společnost WEBER doporučuje k podpálení dřevěného uhlí použít zapalovací komín (prodáván samostatně) a podpalovací kostky (prodáván samostatně). Vyhněte se používání podpalovacích tekutin, protože mohou dodat Vaším pokrmům chemickou pachut'

Oljem potřete pokrmy, ne rošt

Lhké potřetí tukem dodá pokrmu chuť a vlhkost a zároveň zabrání tomu, aby se jídlo přichytilo k roštu. Nedoporučujeme potřít tukem rošt, mohlo by tak dojít k nežádoucímu vzplanutí.

Použijte poklop

Grily přikrývejte poklopem co nejčastěji z následujících důvodů:

1. Během přípravy pokrmů na přímém žáru udržuje rošt dostatečně rozpálený tak, aby na pokrmech zanechával stopy po mřížce.
2. Zadržuje vlhkost, která se v grilu tvoří při odpařování tuku a šťáv.
3. Omezením přívodu kyslíku zabraňuje náhlým vzplanutím tuku a zbytků jídla.

Jak správně používat difuzér

Difuzér pomáhá udržovat trvale nízké teploty při uzení a usměrňuje teplo a kouř směrem k jídlu. Difuzér lze také použít při grilování na nepřímém žáru za účelem maximalizace grilovací plochy. Na difuzér nikdy nepokládejte jídlo ani palivo.

Zkroťte plamen

Ke vzplanutí občas dochází, což je většinou žádoucí, protože plameny ožehnou povrch jídla. Příliš mnoho takových vzplanutí však může způsobit spálení jídla. Poklop udržujte co nejlépe uzavřený, díky tomu omezíte množství kyslíku uvnitř grilu, a tím také uhasíte případná vzplanutí. Pokud se plameny vymknou kontrole, přesuňte pokrmy na chvíli mimo plameny a počkejte, než uhasnou.

Sledujte čas a teplotu

Grilování v chladnějším klimatu nebo ve vyšší nadmořské výšce prodlouží dobu přípravy pokrmů. Větrné povětrnostní podmínky zvýší teplotu grilu.

Udržujte ho v čistotě

Řiďte se základními pokyny k údržbě, aby gril vypadal a fungoval co nejlépe mnoho dalších let! Před každým použitím nezapomeňte odstranit popel a zbytky dřevěného uhlí ze dna grilovací vany a nádoby na popel.

Uzení na dřevě

Doporučujeme Vám při uzení na dřevě experimentovat s různými druhy dřeva, abyste našli dokonalou rovnováhu chutí. Pokud plánujete dlouhou trvající uzení, vždy používejte dřevěné špalíčky, ne dřevěné štěpky. Špalíčky jsou vhodné pro delší uzení, při nichž kouř do pokrmů proniká dlouhou dobu. Dřevěné štěpky jsou ideální pro kratší uzení, protože příliš dlouho nevydrží.



ČIŠTĚNÍ VNITŘKU GRILU

Pokud chcete, aby gril podával maximální výkon dlouhá léta, musíte čistit vnitřní části grilu před každým použitím.

⚠ **VAROVÁNÍ** Před důkladným čišťením počkejte, než gril vychladne.

Čištění poklopu

Občas si můžete povšimnout vložek „podobných barvě“ vyskytujících se na vnitřní straně poklopu. Během používání se tuk a kouř pomalu mění na uhlík a ten se hromadí na vnitřní straně poklopu. Tento nashromážděný uhlík se časem začne loupat a bude silně připomínat loupající se barvu. Tyto usazeniny nejsou toxické, ale pokud nebudete poklop pravidelně čistit, mohou se tyto částičky dostat do jídla.

Budete potřebovat: neabrazivní čisticí houbičku z nylonové síťoviny a papírovou utěrku.

1. Odstraňte zuhelnatělý tuk z vnitřních částí poklopu grilu pomocí čisticí houbičky (A). Po každém použití poklopu otřete jeho vnitřek papírovou utěrkou, zabráníte tak dalšímu usazování tuku. Proveďte to, dokud je gril teplý na dotek (ne horký).

Čištění grilovacích roštů a difuzéru

Pokud grilovací rošty pravidelně čistíte po přehřátí grilu, množství ulepých nečistot bude jen minimální. Snažte se omezit množství zbytků jídla a jejich připálení na difuzéru na minimum také během přípravy jídla. Použitím jednorázové hliníkové misky snížíte čas potřebný na čištění grilu.

Budete potřebovat: Grilovací kartáč se štětinami z ušlechtilé oceli a škrabku.

1. Z grilovacího roštu umístěného v grilovací vaně očistíte zbytky jídla pomocí grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli nebo pomocí dřevěné škrabky (B).
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ** Grilovací kartáč pravidelně kontrolujte, zda nemá uvolněné štětiny nebo zda není příliš opotřebovaný. Pokud na grilovacím roštu nebo na kartáči najdete uvolněné štětiny, kartáč vyměňte. Společnost WEBER doporučuje zakoupit nový grilovací kartáč se štětinami z ušlechtilé oceli vždy na začátku každé grilovací sezóny.
2. Vyměňte grilovací rošt z grilu.
 3. Z difuzéru umístěného v grilu očistíte zbytky jídla pomocí grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli (C).
 4. Vyměňte difuzér.
 5. Z roštu na dřevěné uhlí umístěného v grilu očistíte zbytky jídla pomocí grilovacího kartáče se štětinami z ušlechtilé oceli.

Čištění grilovací vany

Pokud chcete zajistit ideální proudění vzduchu a celkově lepší grilování, odstraňujte popel a zbytky paliva ze dna grilovací vany a nádoby na popel před každým použitím.

1. Otevřete poklop grilu a vyjměte grilovací rošt, difuzér a rošt na dřevěné uhlí.
2. Ze dna grilovací vany odstraňte popel a kousky neshořelého dřevěného uhlí. Dřevěné uhlí potřebuje k hoření kyslík, takže se vždy ujistěte, že průduchy nejsou ničím ucpané. Pohybem rukojetí čisticího systému ONE-TOUCH dopředu a dozadu nasypete popel ze dna grilovací vany do nádoby na popel (D).
3. Stisknutím rukojetí nádoby na popel ji vyjměte z grilu (E). Po úplném vychladnutí vysypte studený popel do bezpečné nádoby k další likvidaci a nádobu na popel vyměňte.

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠKU GRILU

Vnější část grilu může obsahovat ušlechtilou ocel, porcelánem smaltované povrchy a také plastové povrchy. Společnost WEBER doporučuje následující metody čištění podle druhu povrchu, který právě čistíte. Před tím, než začnete čistit vnější části grilu, se ujistěte, že je uhlí zcela vyhaslé a gril je chladný.

Povrchy z ušlechtilé oceli

Vnější povrchy z ušlechtilé oceli očistíte pomocí netoxického čisticího prostředku na ušlechtilou ocel nebo pomocí leštěnky, která je určena pro čištění venkovních výrobků a grilů, nebo pouze mýdlovou vodou. Neriskujte, že povrchy z ušlechtilé oceli poškrabete hrubými pastami a přípravky, které nečistí ani neleští, ale naopak způsobují změnu barvy kovu odstraněním horní chromové ochranné vrstvy. Nepoužívejte papírové utěrky. K čištění povrchů z ušlechtilé oceli použijte raději hadřík z mikrovlákna.

Budete potřebovat: Hadřík z mikrovlákna, prostředek k čištění ušlechtilé oceli nebo mýdlovou vodu.

1. Nastříkejte čisticí prostředek na části grilu z ušlechtilé oceli. Použijte hadřík z mikrovlákna, vyčistěte povrch po směru textury ušlechtilé oceli a nechte oschnout.
2. Pokud používáte mýdlovou vodu, naneste ji na hadřík z mikrovlákna, povrch očistěte, opláchněte a osušte.

Lakované porcelánem smaltované povrchy a plastové díly

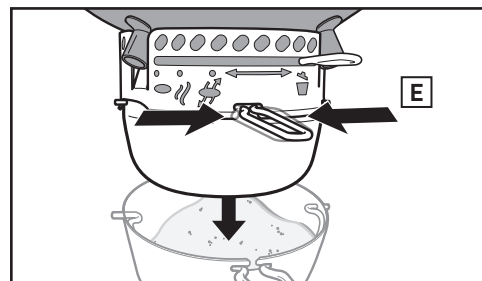
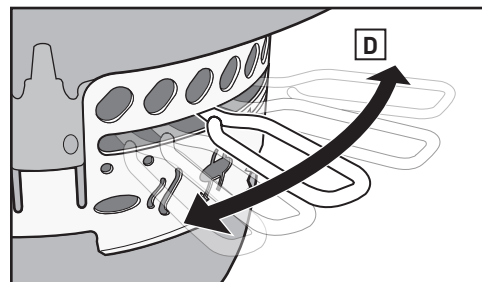
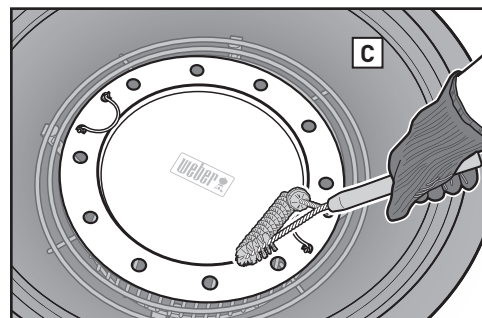
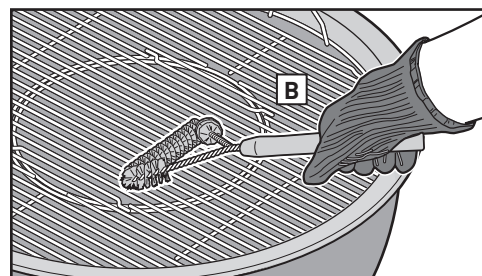
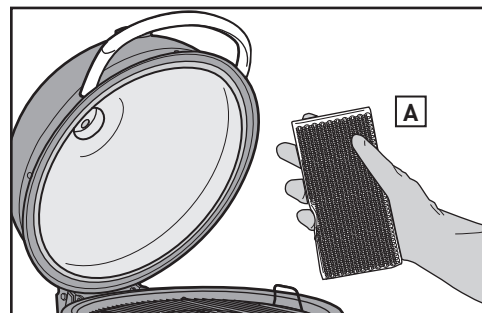
Lakované porcelánem smaltované povrchy a plastové díly čistíte mimo gril pomocí mýdlové vody.

Budete potřebovat: horkou mýdlovou vodu, papírové ubrousky nebo hadřík z mikrovlákna.

1. Umyjte vnějšek grilu teplou mýdlovou vodou. Opláchněte jej vodou a důkladně osušte.
- ⚠ **DŮLEŽITÉ:** K čištění gril nepoužívejte žádný z následujících prostředků: abrazivní leštěnky nebo barvy na ušlechtilou ocel, čisticí prostředky obsahující kyseliny, minerální luh nebo xylen, čisticí prostředky na trouby, abrazivní čisticí prášky (do kuchyně) nebo abrazivní houbičky na čištění.

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠKU GRILU, KTERÝ SE NACHÁZÍ V NEOBÝKLÉM PROSTŘEDÍ

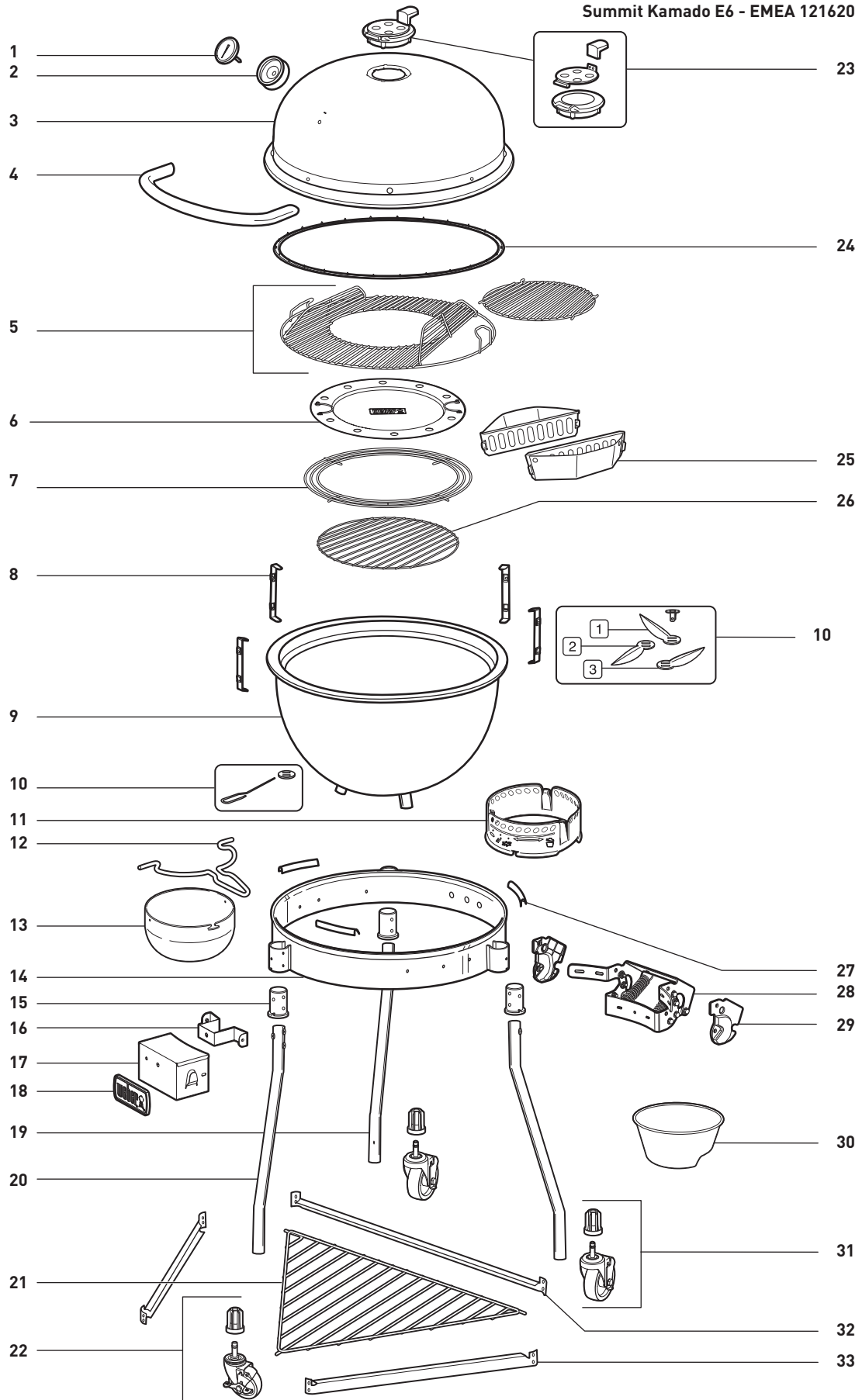
Pokud je gril vystaven nepříznivým povětrnostním podmínkám nebo jiným neobvyklým vlivům, měli byste vnějšek čistit častěji. Kyselé deště, chemikálie z bazény a slaná voda mohou způsobovat, že se na povrchu začne objevovat rez. Umyjte vnějšek grilu teplou mýdlovou vodou. Následně ho opláchněte a pečlivě osušte. Navíc byste měli jednou za týden natřít povrchy z ušlechtilé oceli speciálním neabrazivním čisticím prostředkem, který účinně bojuje se povrchovou rží.





NÁHRADNÍ DÍLY

Summit Kamado E6 - EMEA 121620





Weber-Stephen Products LLC
www.weber.com

© 2020 Navrženo a vyrobeno společností Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.