FUMOIR SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

GUIDE D'UTILISATION

Ne jetez pas ce document. Il contient des informations importantes sur le produit ainsi que des avertissements et des précautions à prendre.
Remarque : Ne pas utiliser ce fumoir avant d'avoir lu le guide d'utilisateur.

56607 02/22/10
FRENCH

18.5" (47 cm) / 22.5" (57 cm)

2 SÉCURITÉ GÉNÉRALE

⚠ DANGER

Le non-respect des Dangers, Avertissements et Mises en garde contenus dans ce manuel de l'utilisateur peut engendrer de graves blessures corporelles, la mort ou des incendies provoquant des dommages aux biens.

- ⚠ **Ne l'utilisez pas à l'intérieur ! Ce fumoir n'est conçu que pour une utilisation en extérieur. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques s'accumulent et provoquent des blessures graves, voire mortelles.**
- ⚠ **N'utilisez jamais de charbon de bois imprégné d'essence.**
- ⚠ **N'ajoutez pas d'essence d'allumage ou du charbon de bois imprégné d'essence d'allumage sur des braises chaudes ou vives.**
- ⚠ **N'utilisez pas de l'essence à briquet, de l'essence, de l'alcool ou d'autres liquides fortement volatiles pour allumer ou rallumer le charbon de bois.**
- ⚠ **N'utilisez pas ou n'entreposez pas de l'essence à briquet, de l'essence, de l'alcool ou d'autres liquides fortement volatiles à moins de 2 mètres du fumoir.**
- ⚠ **Ne laissez pas de bébés, d'enfants ou d'animaux domestiques sans surveillance près d'un fumoir chaud.**
- ⚠ **ATTENTION ! Ce fumoir devient brûlant. Ne le déplacez pas pendant son utilisation.**
- ⚠ **N'utilisez pas ce fumoir à moins d'un mètre cinquante d'un matériau combustible.**
- ⚠ **N'utilisez pas ce fumoir si toutes les pièces ne sont pas en place.**
- ⚠ **N'enlevez pas les cendres tant que les braises ne soient pas complètement consommées et entièrement éteintes.**
- ⚠ **Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le fumoir.**
- ⚠ **N'utilisez pas le fumoir par vent fort.**
- ⚠ **Maintenez en permanence le fumoir de niveau.**
- ⚠ **Les produits dérivés générés par la combustion pendant l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques qui sont reconnus par l'État de Californie comme facteur de cancer, d'anomalies congénitales et d'autres dangers à la reproduction.**
- ⚠ **Enlevez le couvercle du fumoir pendant l'allumage des briquettes de charbon de bois.**
- ⚠ **Placez toujours le charbon sur la grille foyère, pas directement au fond de la cuve.**
- ⚠ **Ne touchez pas la grille de cuisson, la grille foyère ni le fumoir pour vérifier s'ils sont chauds.**
- ⚠ **Des maniques, gants anti-chaleur ou des dessous-de-plat doivent toujours être utilisés pour protéger les mains pendant le fumage ou le réglage des clapets d'aération.**
- ⚠ **Utilisez des ustensiles à barbecue appropriés à longs manches résistants à la chaleur.**
- ⚠ **Pour éteindre les braises, mettez le couvercle sur le fumoir et fermez toutes les clapets d'aération. N'utilisez pas d'eau, car ceci endommagera la finition en porcelaine émaillée.**
- ⚠ **Pour contrôler les flambées, mettez le couvercle sur le fumoir. N'utilisez pas d'eau.**
- ⚠ **Manipulez et rangez les dispositifs d'allumage électrique chauds avec prudence.**
- ⚠ **Éloignez les cordons électriques des surfaces chaudes du fumoir. Placez tout cordon d'alimentation à l'écart des zones de passage.**
- ⚠ **Le tapissage de la cuve de cuisson avec du papier aluminium provoquerait une obstruction du flux d'air.**
- ⚠ **L'utilisation d'objets acérés pour le nettoyage des grilles de cuisson ou le retrait des cendres provoquerait un endommagement de la finition.**
- ⚠ **L'utilisation de nettoyants abrasifs sur la grille de cuisson ou le fumoir provoquerait un endommagement de la finition.**
- ⚠ **Enlevez tous les résidus avant de faire fonctionner le fumoir.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Gardez les enfants et les animaux à l'écart.**

GARANTIE

Weber-Stephen Products Co., (Weber), garantit par la présente à l'ACHETEUR ORIGINAL que ce fumoir Weber® Smokey Mountain Cooker™ est sans défaut de matériel et de main-d'œuvre à partir de la date d'achat comme suit :

Grilles de cuisson / foyère	2 ans
Cuve et couvercle (rouille / perforation)	10 ans
Poignées en nylon	10 ans
Toutes les autres pièces	2 ans

Dans la mesure où son montage et son utilisation sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent. Weber peut demander des justificatifs de votre date d'achat. AINSI, VOUS DEVEZ CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU VOTRE FACTURE ET RENVOYER IMMÉDIATEMENT LA CARTE D'ENREGISTREMENT DE GARANTIE LIMITÉE WEBER.

Cette garantie se limite à la réparation ou au remplacement des pièces qui sont défectueuses dans des conditions d'utilisation et de service normales et qui, après examen, satisferont Weber quant à leur défectuosité. Si Weber confirme le caractère défectueux de la pièce et accepte la réclamation, cette pièce est réparée ou remplacée gratuitement. Les pièces défectueuses doivent être déposées au magasin où le produit a été acheté. Les frais de transport doivent être prépayés. Weber renverra les pièces à l'acheteur, transport ou port payé à l'avance.

La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements provoqués par un accident, une utilisation abusive ou incorrecte, une modification, une application incorrecte, un acte de vandalisme,
une installation incorrecte, une maintenance ou un entretien incorrects, ou un non-respect des instructions d'entretien normal et de routine.

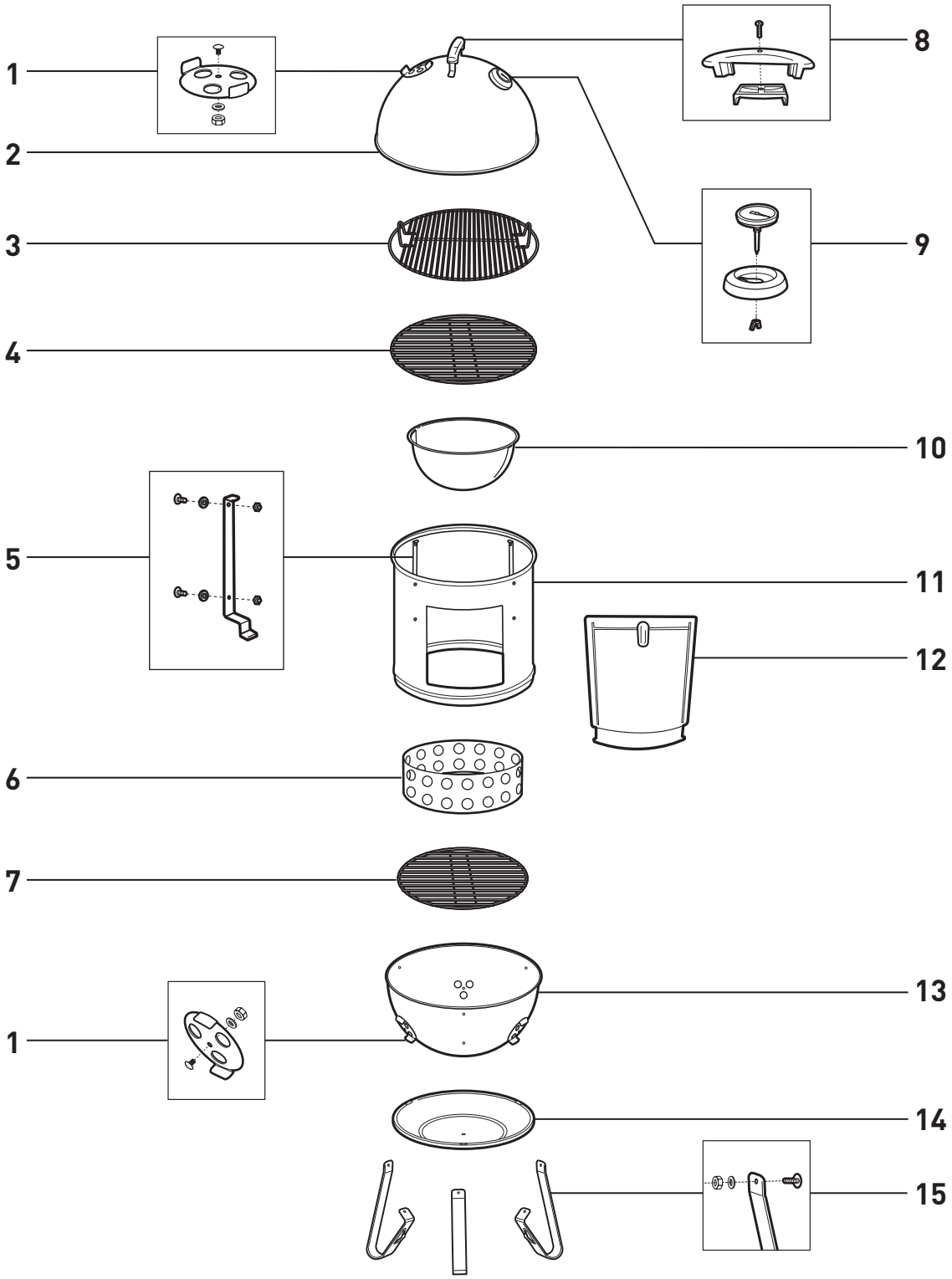
La présente garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'atmosphère) à des produits chimiques.

Il n'existe aucune autre garantie expresse, exceptée celle-ci, et toute garantie implicite applicable de commercialisation et d'adaptation se limite à la période couverte par cette garantie limitée écrite expresse. Certains pays n'autorisant pas les limitations de durée de garantie implicite, il est possible que la présente limitation ne s'applique pas à votre cas.

Weber décline toute responsabilité relative à des dommages particuliers, immatériels ou indirects. Certains pays n'acceptant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, il est possible que cette limitation ou exclusion de garantie ne s'applique pas à votre cas.

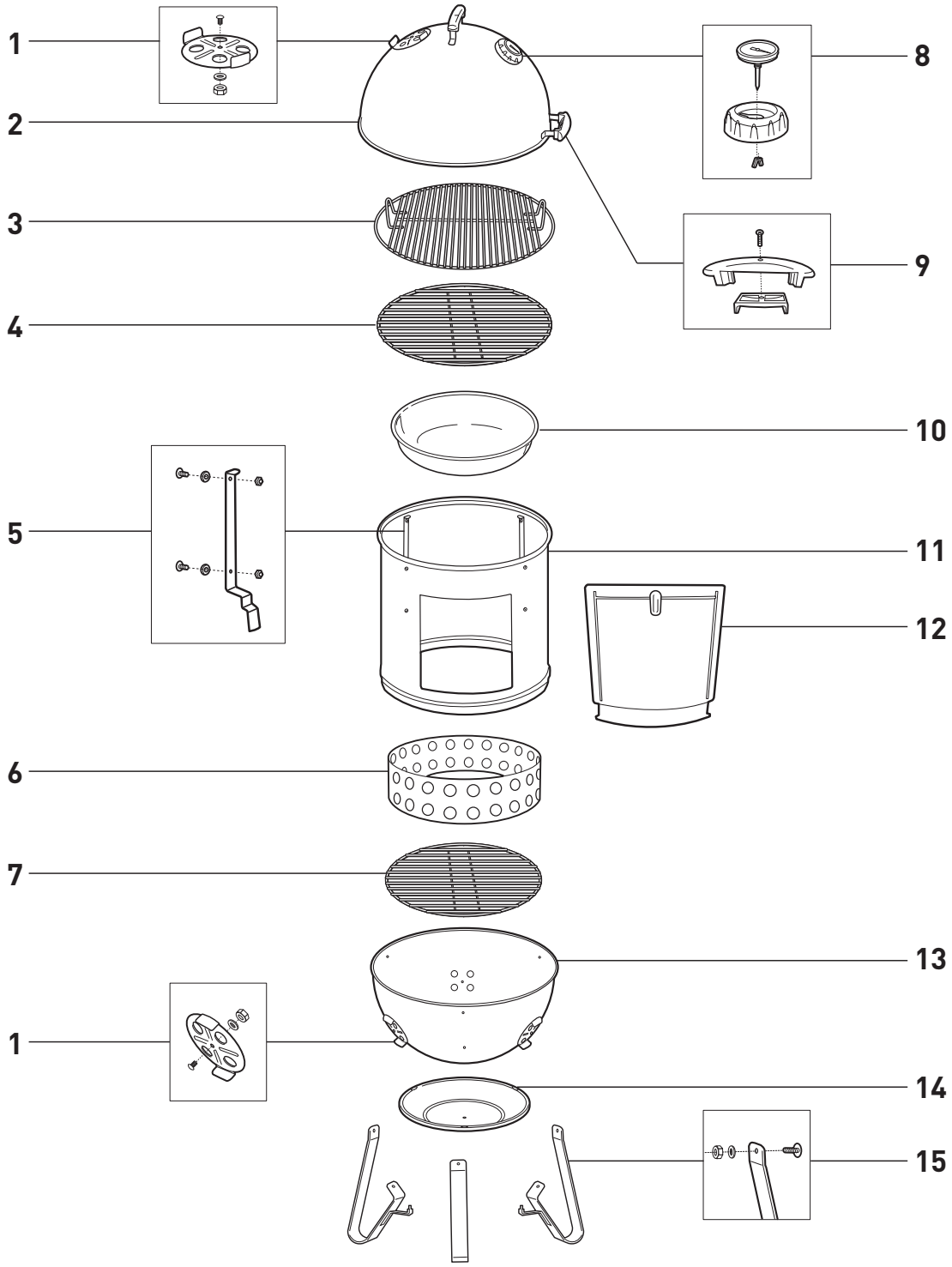
Weber n'autorise aucune personne ni entreprise à assumer en son nom toute autre obligation ou responsabilité, en relation avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de ses équipements, et de telles représentations ne sont en aucun cas contractuelles pour Weber.

Rendez-vous sur le site www.weber.com®, sélectionnez votre pays d'origine et enregistrez votre produit dès aujourd'hui.



1. Clapet de ventilation
2. Couvercle du fumoir
3. Grille de cuisson supérieure
4. Grille de cuisson inférieure
5. Supports de grille et fixations
6. Foyer à charbon
7. Grille foyère
8. Poignée
9. Thermomètre
10. Réservoir d'eau
11. Section centrale
12. Porte
13. Cuve
14. Protection thermique
15. Pieds et fixations

22,5SDS (57cm)



1. Clapet de ventilation
2. Couvercle du fumoir
3. Grille de cuisson supérieure
4. Grille de cuisson inférieure
5. Supports de grille et fixations
6. Foyer à charbon
7. Grille foyère
8. Thermomètre
9. Poignée
10. Réservoir d'eau
11. Section centrale
12. Porte
13. Cuve
14. Protection thermique
15. Pieds et fixations

14 -

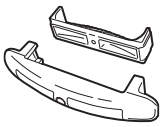
8-

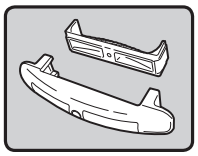
2- 22,5SDS (57cm)

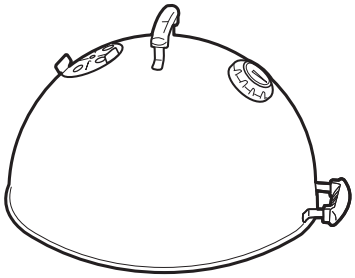
1- 18,5SDS (47cm)

14 -

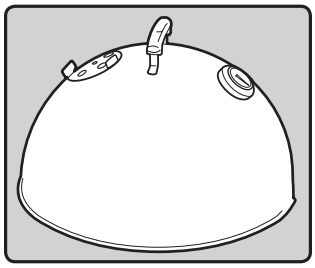
6-

2 - 

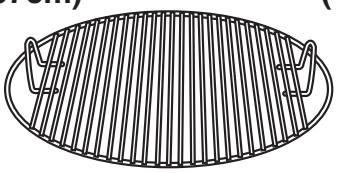
1 - 

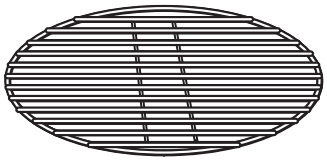
1 - 

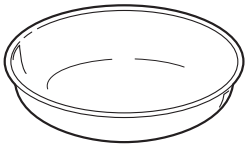
22,5SDS (57cm)



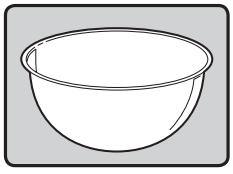
18,5SDS (47cm)

1 - 

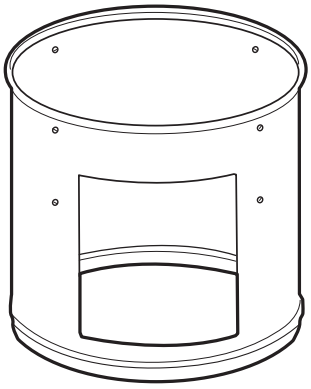
1 - 

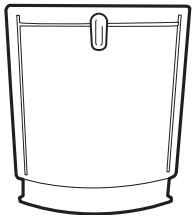
1 

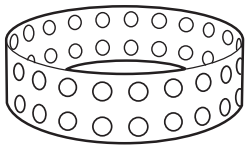
22,5SDS (57cm)

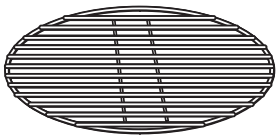


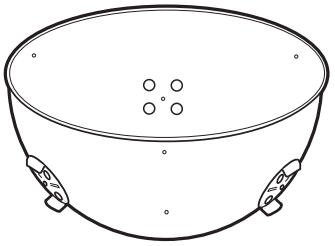
18,5SDS (47cm)

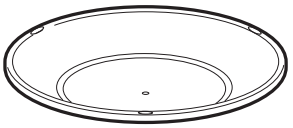
1 - 

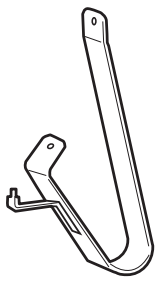
1 - 

1 - 

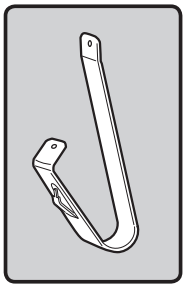
1 - 

1 - 

1 - 

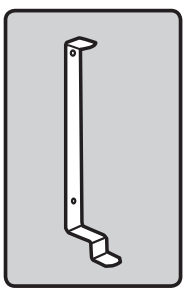
3 - 

22,5SDS (57cm)



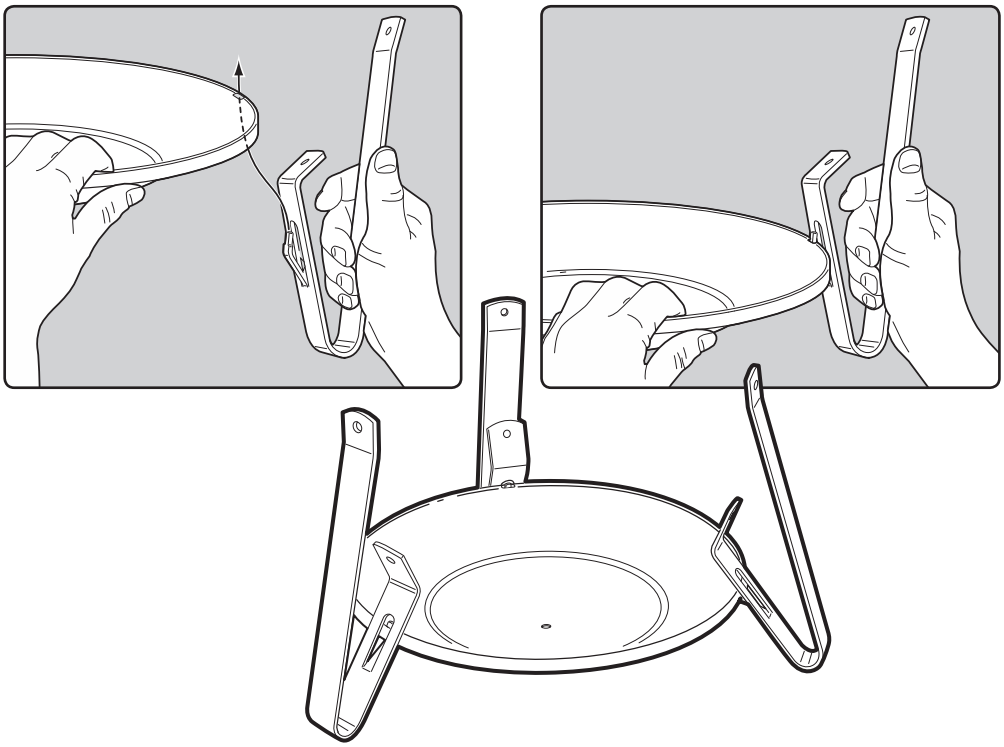
18,5SDS (47cm)

4 -

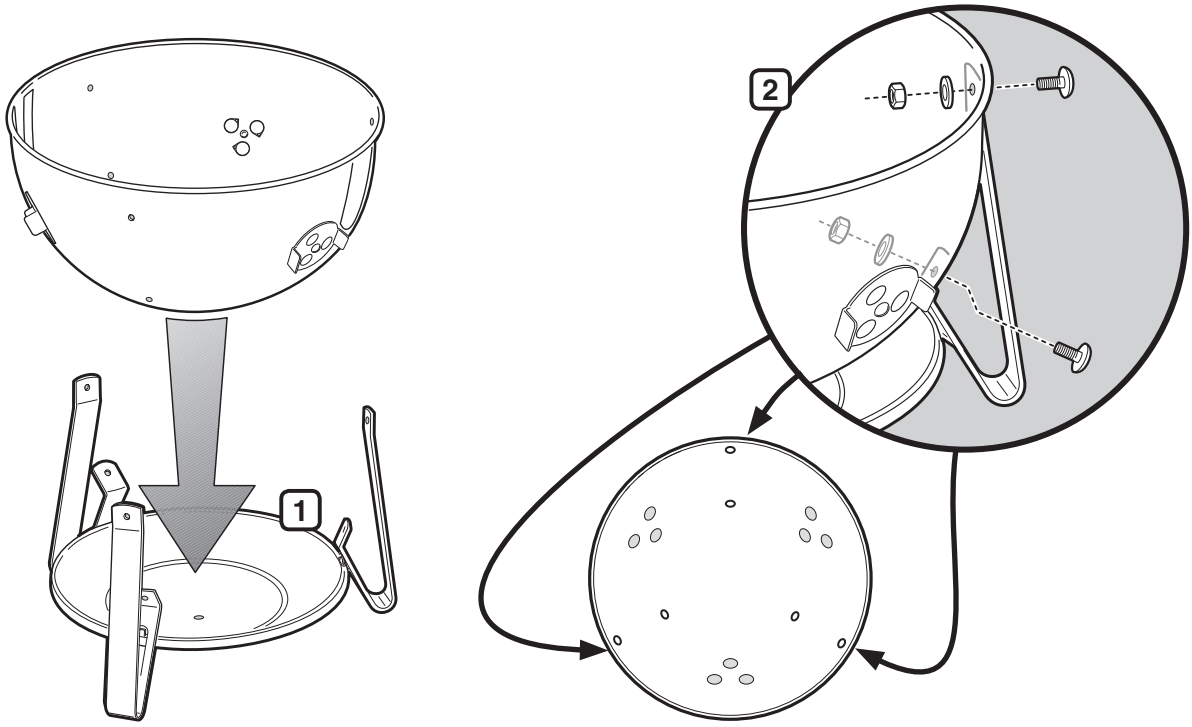


18,5SDS (47cm)

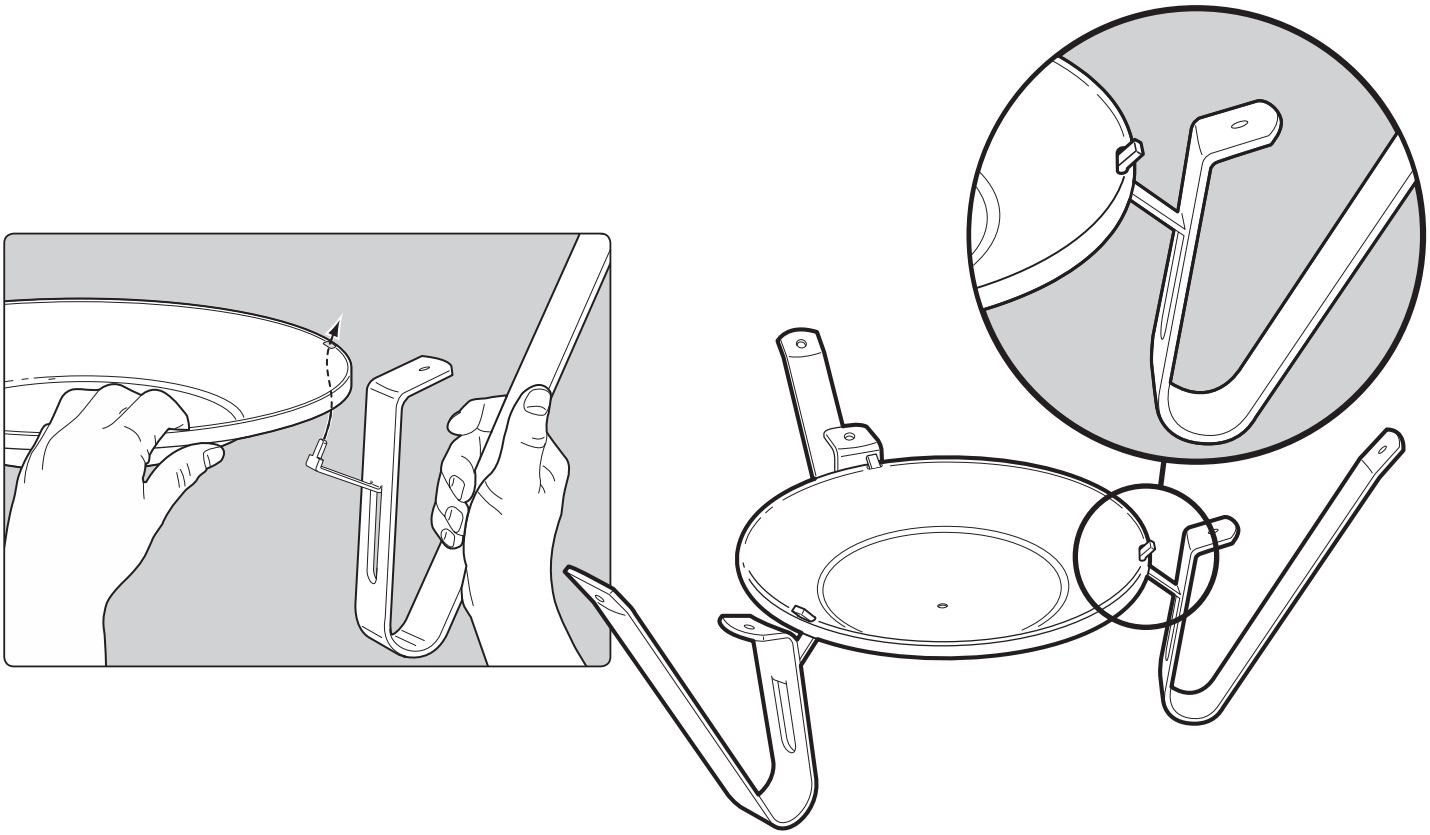
1



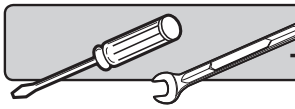
2



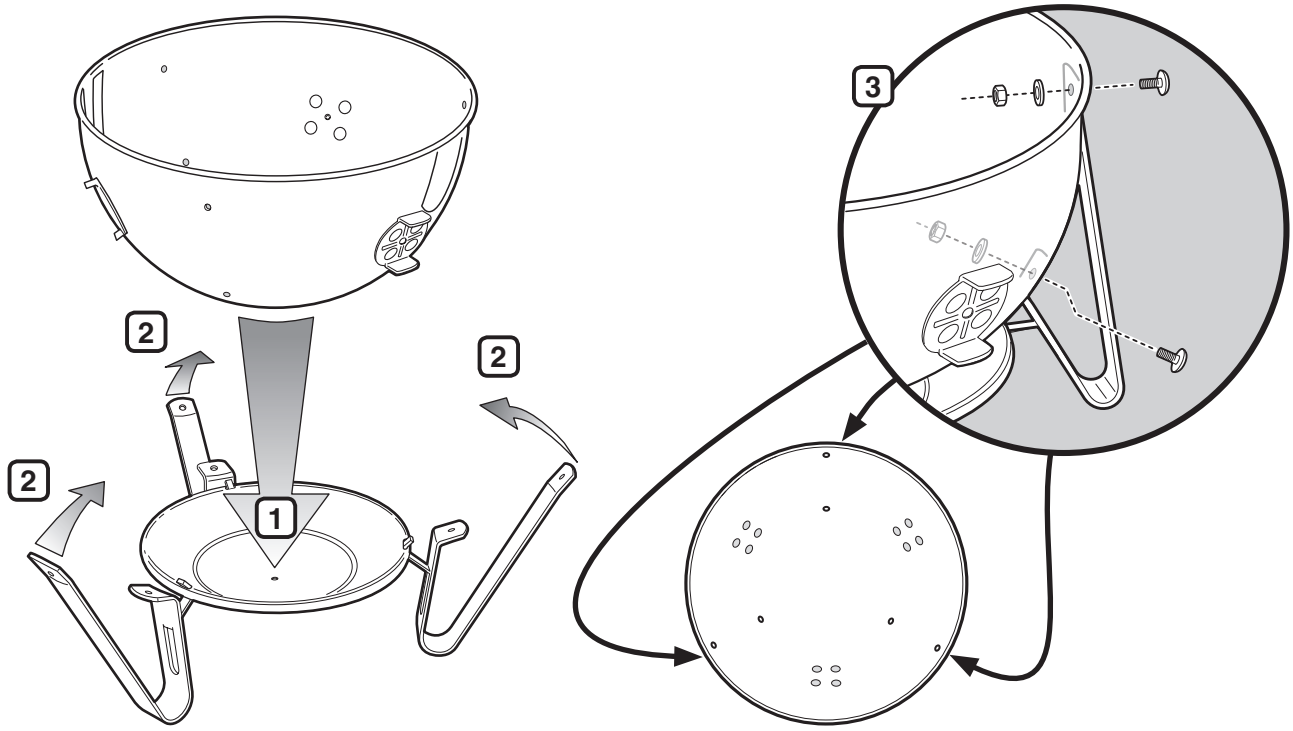
1



2

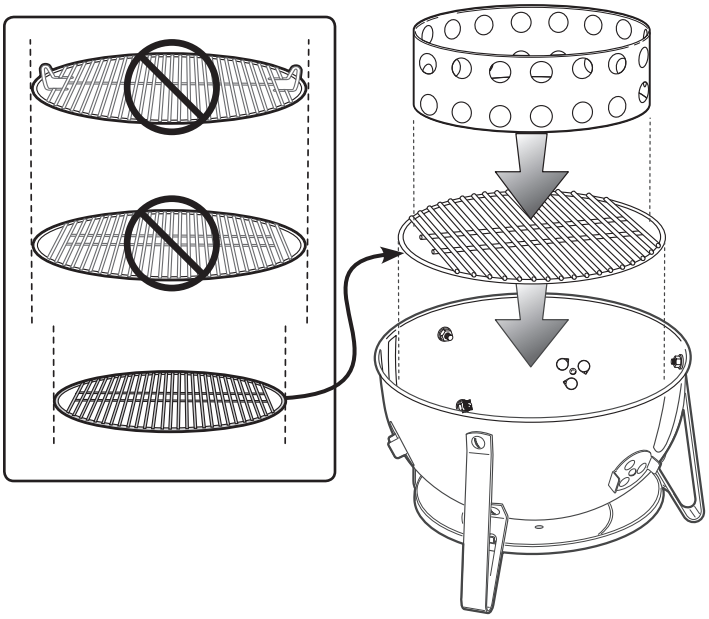


- 7/16" 6 -

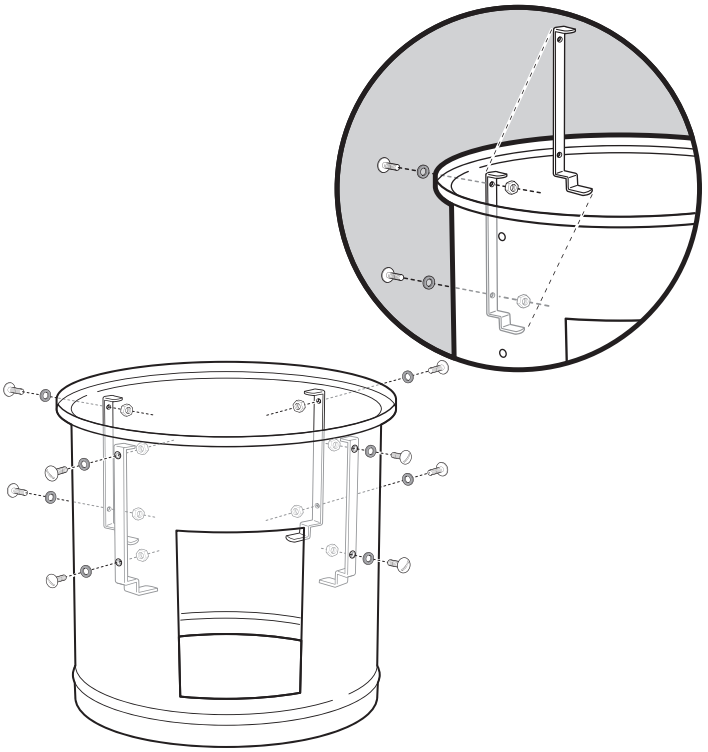


18,5SDS (47cm) / 22,5SDS (57cm)

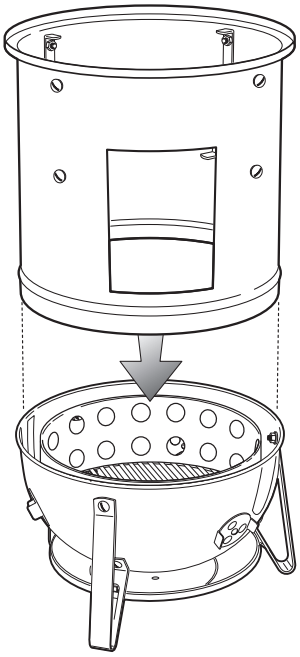
3



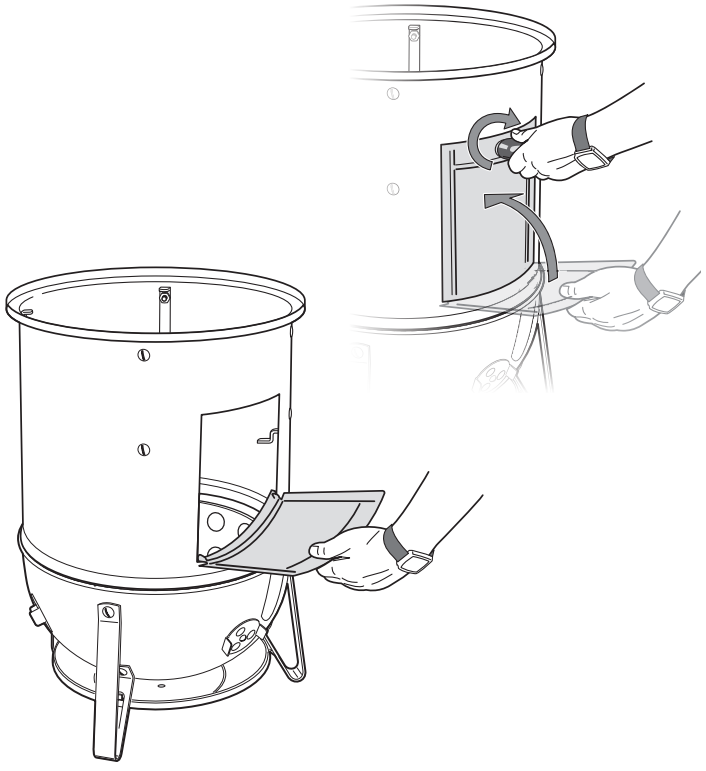
4



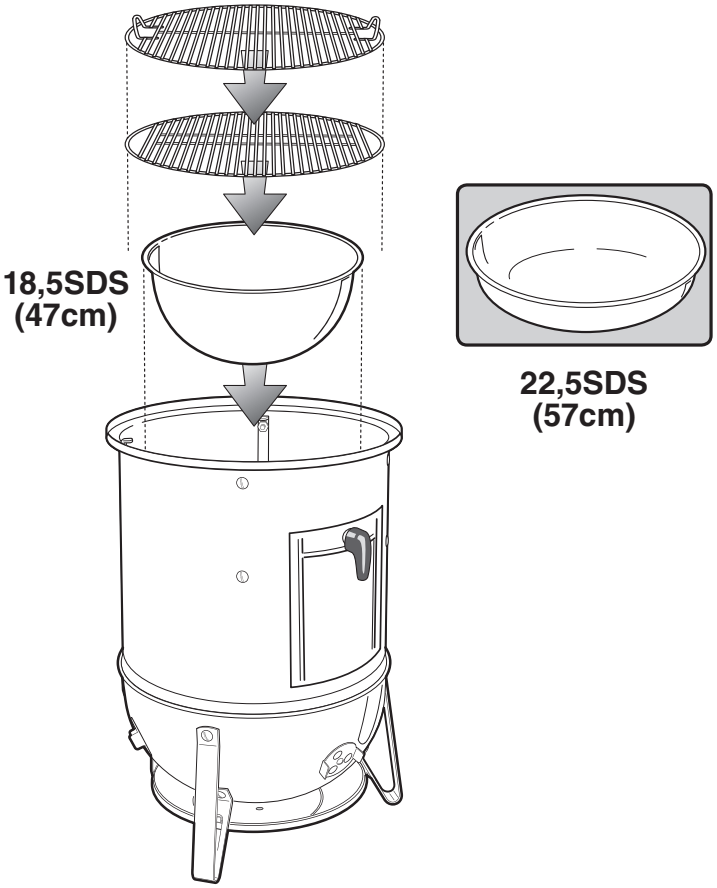
5



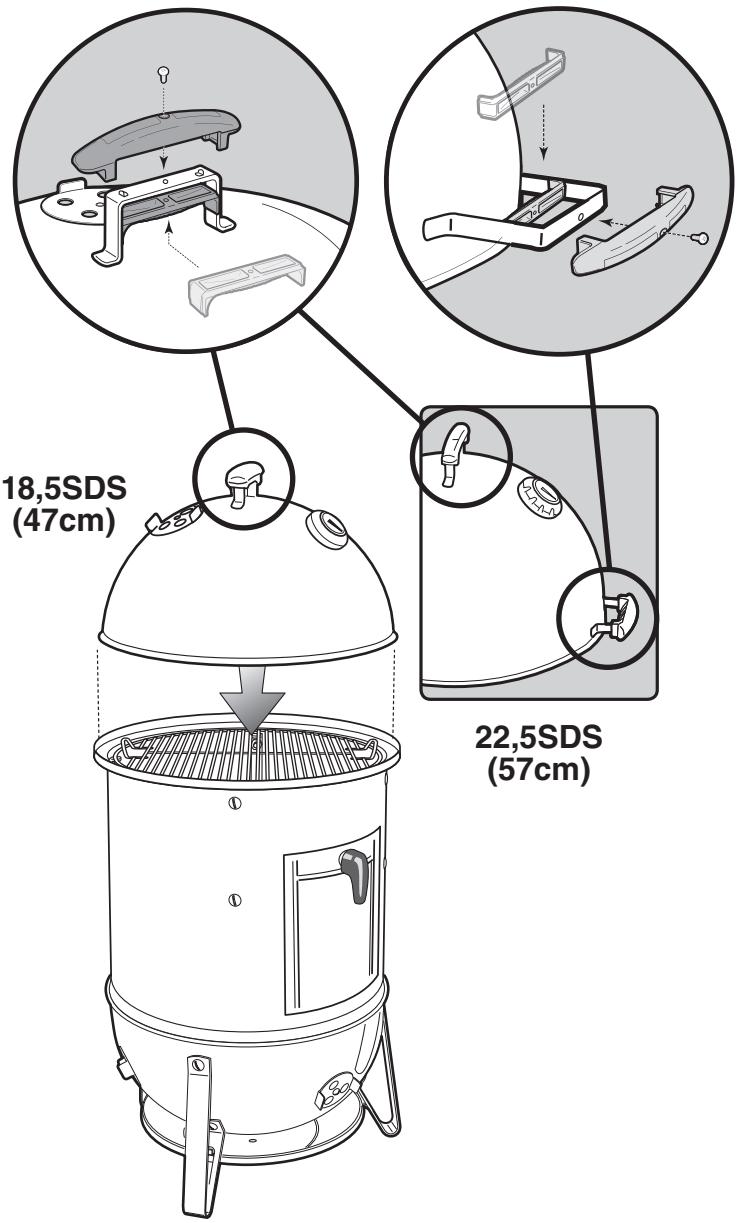
6



7



8



AVANT L'ALLUMAGE

A) Le fumoir doit être placé sur une surface plane, résistante au feu et non combustible, loin des bâtiments et des zones de passage. Le fumoir n'est conçu que pour une utilisation extérieure et il n'est pas recommandé de l'utiliser sur des moquettes d'extérieur.

B) Retirez le couvercle de la section centrale avant l'allumage des briquettes de charbon de bois. Weber recommande l'utilisation de briquettes de charbon de bois **(1)** avec votre fumoir Weber® Smokey Mountain Cooker™. Les morceaux de charbon de bois ou les cartouches chauffantes ne sont pas recommandés.

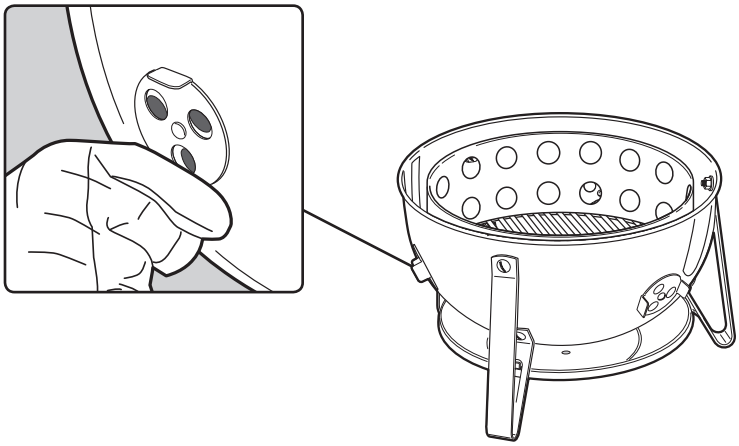
⚠ **N'utilisez jamais de charbon de bois imprégné d'essence. Le non-respect de cet avertissement peut être à l'origine de blessures corporelles graves, voire mortelles, d'un incendie ou de dégâts matériels.**

C) Assurez-vous que les cendres ont été enlevées de la cuve inférieure et que la grille et le foyer à charbon sont en place.

D) Ouvrez toutes les bouches d'aération au fond de la cuve.

1

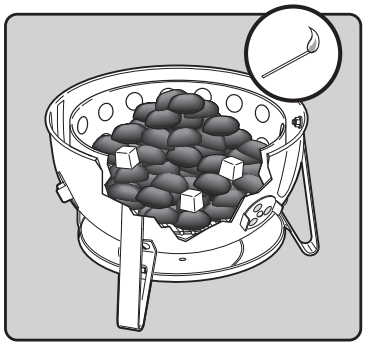
(Taille approximative d'une briquette)



INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

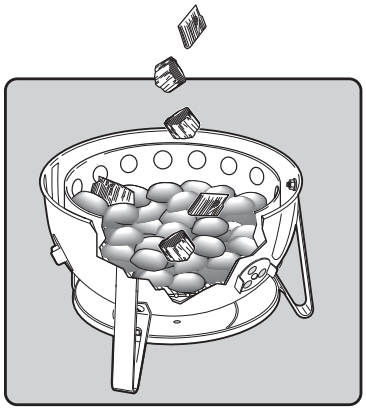
A) Remplissez le foyer à charbon avec la quantité de briquettes de charbon de bois recommandée dans le *Guide de fumage* en page 14. Empilez les briquettes de charbon de bois au centre de la grille foyère. Répartissez soigneusement 4 à 5 cubes allume-feux dans la pile de briquettes de charbon de bois et allumez-les à l'aide d'un briquet ou de longues allumettes.

⚠ **N'utilisez jamais de charbon de bois imprégné d'essence. Le non-respect de cet avertissement peut être à l'origine de blessures corporelles graves, voire mortelles, d'un incendie ou de dégâts matériels.**



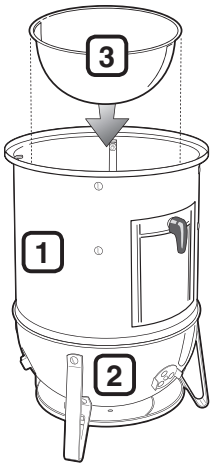
B) Le charbon est prêt lorsqu'il commence à se recouvrir de cendres grises. Répartissez les briquettes de charbon de bois de manière uniforme sur la grille foyère à l'aide de pinces ou d'un outil métallique à long manche.

C) Ajoutez 3 ou 4 morceaux de bois de fumage par dessus le charbon chaud. Vous pouvez en ajouter plus si vous préférez un goût fumé plus intense. (Voir *Conseils de cuisson* et *Guide de fumage* pour plus d'informations)



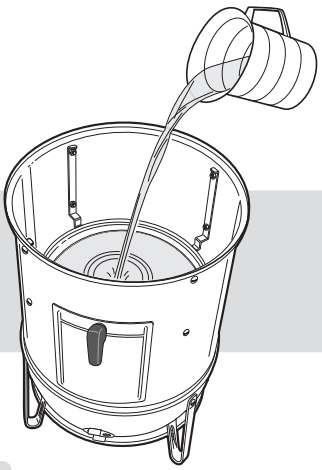
INSTRUCTIONS DE FUMAGE

A) Mettez la section centrale **(1)** sur la section inférieure **(2)**. Mettez le réservoir d'eau **(3)** en place sur les supports inférieurs de la section centrale.

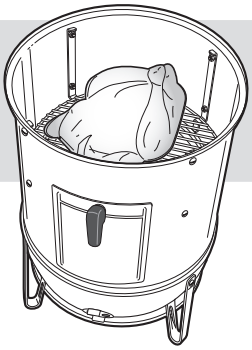


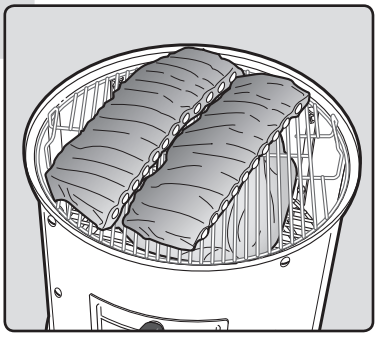
B) À l'aide d'un récipient adéquat, versez la quantité d'eau requise dans le réservoir. Placez la grille de cuisson inférieure directement au-dessus du réservoir d'eau.

⚠ **AVERTISSEMENT : Ne renversez pas d'eau sur le charbon chaud. Vous risqueriez de générer de la vapeur et de soulever des cendres, ce qui peut causer des blessures corporelles graves, voire mortelles.**



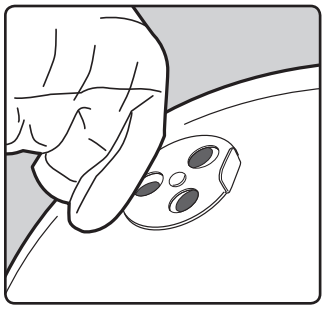
C) Si vous cuisez à la fois sur les grilles de cuisson supérieure et inférieure, placez d'abord les aliments à fumer sur la grille inférieure. Placez la grille supérieure sur les supports du haut et mettez les aliments à fumer sur la grille supérieure. (Voir *Conseils de cuisson* et *Guide de fumage* pour plus d'informations)





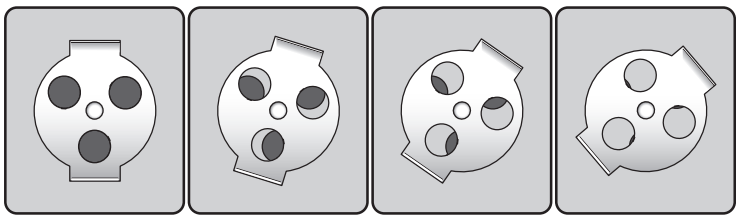
D) Prenez le couvercle par la poignée, mettez-le sur le dessus de la section centrale et ouvrez le clapet d'aération du couvercle.

E) Les clapets d'aération sont utilisées pour réguler la chaleur au sein du fumoir. L'ouverture des clapets d'aération augmente la température, tandis que leur fermeture fait baisser la température.



Une température de 121 °C est idéale pour la plupart des viandes. Vérifiez la température toutes les 15 minutes et ouvrez ou fermez les clapets d'aération inférieures le cas échéant jusqu'à que vous atteigniez et conserviez la température souhaitée. Les températures externes et l'emplacement de cuisson affectent la performance de votre fumoir. Ajustez votre temps de cuisson suivant ces circonstances.

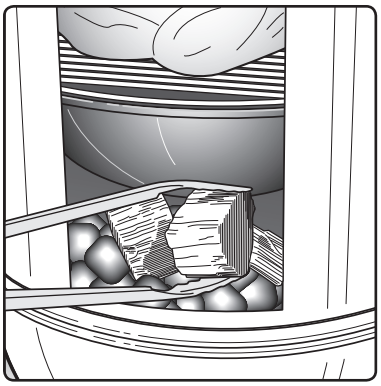
⚠ **AVERTISSEMENT : Utilisez toujours des maniques ou gants de protection pour protéger vos mains et vos avant-bras. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.**



PLUS DE CHALEUR ⟷ **MOINS DE CHALEUR** ⟷ **ÉTEINDRE**

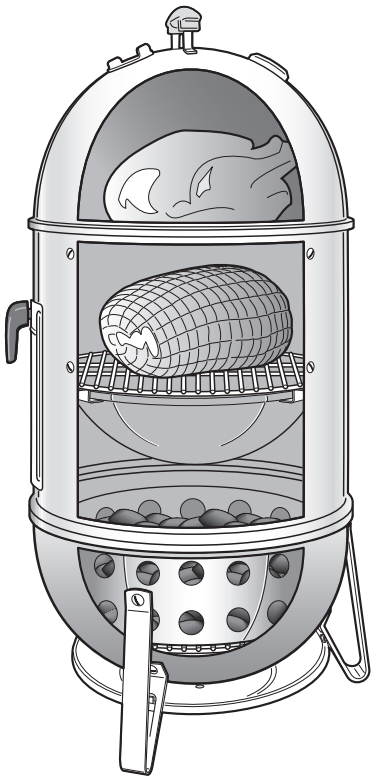
F) L'eau dans le fumoir est utilisée pour maintenir une température basse. Vérifiez le niveau de l'eau toutes les 3 à 4 heures. Si vous remarquez un accroissement de la température dans le fumoir, rajoutez de l'eau chaude dans le réservoir.
G) Comme la chaire crue est plus poreuse que la chaire cuite, elle absorbe plus de fumée au début du fumage. Pour ajouter du bois de fumage, ouvrez la porte latérale et, à l'aide les pinces, déposez les tronçons ou les morceaux de bois au dessus des braises, puis refermez la porte. Assurez-vous que les clapets d'aération en haut et en bas du fumoir sont partiellement ouverts.
H) Lorsque le fumage est terminé, brossez les grilles avec une brosse en acier inoxydable ou en laiton ou du papier aluminium froissé pour éliminer tous les résidus, puis fermez toutes les grilles d'aération pour étouffer les braises.

Remarque : N'utilisez pas d'eau pour éteindre les braises, car vous pourriez endommager le fumoir.



CONSEILS DE CUISSON

- Les deux grilles de cuisson peuvent être utilisées pour les aliments en même temps. Si vous n'utilisez qu'une seule grille de cuisson, il est recommandé d'utiliser la grille de cuisson supérieure pour accéder facilement aux aliments.
- L'ajout de nourriture dans le fumoir fera baisser la température dans le fumoir. La cuisson peut prendre plus longtemps.
- Cuisinez toujours avec le couvercle sur le fumoir.
- Évitez de soulever le couvercle pendant la cuisson. Chaque fois que vous soulevez le couvercle, vous rajoutez 15 à 20 minutes de temps de cuisson.
- Les températures externes et l'emplacement de cuisson affectent la performance de votre fumoir. Ajustez votre temps de cuisson suivant ces circonstances.
- Lorsque vous ajoutez des briquettes de charbon de bois ou des morceaux de bois, vérifiez le réservoir d'eau et ajoutez de l'eau chaude si nécessaire pour remplir le réservoir. Utilisez la porte à l'avant du fumoir pour ajouter du charbon de bois ou de l'eau. Utilisez toujours de l'eau chaude pour remplir le réservoir.
- Faites des essais avec des températures, bois et viandes différents. Il est recommandé d'utiliser les recettes du Fumoir (se trouvant à la fin de ce guide) pendant vos essais. Notez les ingrédients, la quantité de bois, les combinaisons et vos résultats de manière à pouvoir réitérer vos succès.



CONSEILS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Lavez-vous les mains à l'eau chaude et au savon avant de commencer toute préparation culinaire et après avoir manipulé de la viande fraîche, du poisson ou de la volaille.
- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou la volaille à température ambiante. Faites décongeler la viande au réfrigérateur.
- Ne mettez jamais de nourriture cuite sur l'assiette où vous aviez placé la nourriture crue.
- Lavez toutes les assiettes et les ustensiles de cuisine qui sont entrés en contact avec la viande ou le poisson non cuit avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez.

TOTAL CHARCOAL CAPACITY (APPROXIMATE)	
SMOKER DIAMETER	**CHARCOAL CHAMBER CAPACITY**
18.5 inches (47 cm)	200 briquettes
22.5 inches (57 cm)	300 briquettes

ENTRETIEN DU FUMOIR

Entretenez régulièrement votre fumoir Weber® Smokey Mountain Cooker™ en procédant à un nettoyage complet une fois par an.

C'est très simple :

- Assurez-vous que le fumoir et le charbon sont complètement refroidis.
- Retirez les grilles de cuisson et la grille foyère.
- Retirez les cendres.
- Lavez votre fumoir avec un détergent doux et de l'eau. Rincez abondamment à l'eau claire et essuyez.
- Il n'est pas nécessaire de laver les grilles de cuisson après chaque utilisation. Détachez simplement les résidus à l'aide d'une brosse en acier inoxydable ou en laiton ou de papier aluminium froissé, puis essuyez avec du papier absorbant.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
La température continue de monter bien que les bouches d'aération inférieures soient fermées.	Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir. Ajoutez de l'eau chaude si le niveau est bas.
La température est trop basse.	A) Ouvrez les clapets d'aération inférieures. B) Remuez les braises pour déloger la cendre accumulée autour des braises. C) Pendant les périodes plus longues de fumage, vérifiez le niveau de charbon toutes les 3 à 4 heures et ajoutez des briquettes en fonction du tableau suivant :

DIAMÈTRE DU FUMOIR	BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS
47 cm	Ajoutez de 12 à 14 briquettes
57 cm	Ajoutez de 18 à 20 briquettes

Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre votre problème, contactez votre revendeur. Pour connaître les coordonnées de notre revendeur le plus proche, consultez notre site Web. Surfez sur www.weber®.com.

14 GUIDE DE FUMAGE

Les différents bois de fumage donneront une variété de saveurs. Commencez par une petite quantité de morceaux de bois. Vous pouvez en ajouter en fonction de votre goût.

Vous pouvez aussi ajouter aux briquettes de charbon de bois du laurier, de l'ail, des clous de girofle et diverses épices pour une saveur plus prononcée. Notez vos expériences!

TYPE DE BOIS	CARACTÉRISTIQUES	NOURRITURE ASSOCIÉE
Hickory	Saveur âcre, fumée, un peu comme du jambon.	Porc, poulet, bœuf, gibier, fromage
Pacanier	Plus riche et plus subtil que le hickory, mais similaire au goût. Brûle à basse température, et est donc idéal pour le fumage à très basse température.	Porc, poulet, agneau, poisson, fromage
Prosopis ou Mesquite	Saveur plus douce, plus délicate que celle du hickory. A tendance à brûler à haute température, et doit donc être utilisé avec précaution.	La plupart des viandes, particulièrement le bœuf. La plupart des légumes.
Aulne	Saveur délicate qui enrichit les viandes plus légères.	Saumon, espadon, esturgeon, autres poissons. Aussi très bon avec poulet et porc.
Érable	Saveur légèrement fumée et quelque peu sucrée.	Volaille, légumes, jambon Essayez de mélanger l'érable avec des épis de maïs pour le jambon ou le lard fumé.
Cerisier	Saveur de fumée légèrement sucrée, fruitée.	Volaille, gibier à plumes, porc
Pommier	Saveur du fumé légèrement sucrée mais plus dense, fruitée	Bœuf, volaille, gibier à plumes, porc (particulièrement le jambon)

Évitez toujours les bois de conifères, résineux comme le pin, le cèdre et le tremble.
⚠ **AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais de bois qui a été traité ou exposé à des produits chimiques.**

Les coupes, les épaisseurs, les poids, les quantités de charbon et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif. Les temps de cuisson sont affectés par des facteurs tels que l'altitude, le vent, la température extérieure et le degré de cuisson voulu.

Sauf en cas d'indication contraire, les temps de cuisson indiqués pour le bœuf sont ceux permettant l'obtention d'une cuisson à point. Les temps de cuisson indiqués concernent des aliments entièrement décongelés.

POISSON	POIDS	QUANTITÉ DE BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS		TEMPS DE CUISSON	TRONÇONS DE BOIS DE FUMAGE	TEMPÉRATURE INTERNE / DEGRÉ DE CUISSON
		18.5SDS (47 cm)	22.5SDS (57 cm)			
Entier, petit		50 briquettes	75 briquettes	1 - 1heures et ½	2 - 4	Se détache à la fourchette
Entier, gros	de 1,3 à 2,7 kg	50 briquettes	75 briquettes	de 3 à 4 heures	2 - 4	Se détache à la fourchette
Langoustes et crevettes		50 briquettes	75 briquettes	1 heure	2 - 4	ferme et rose

VOLAILLE	POIDS	QUANTITÉ DE BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS		TEMPS DE CUISSON	TRONÇONS DE BOIS DE FUMAGE	TEMPÉRATURE INTERNE / DEGRÉ DE CUISSON
		18.5SDS (47 cm)	22.5SDS (57 cm)			
Poulet, entier	2,2 kg	100 briquettes	150 briquettes	2½ - 3½ heures	1 - 3	74° C, saignant
Dinde, entière	de 3,6 à 5,4 kg	100 briquettes	150 briquettes	de 4 à 5 heures	2 - 4	74° C, saignant
Dinde, entière	de 5,4 à 8 kg	100 briquettes	150 briquettes	de 8 à 10 heures	3 - 5	74° C, saignant
Canard, entier	de 1,3 à 1,8 kg	100 briquettes	150 briquettes	2 - 2heures et ½	3 - 4	82° C, saignant

PORC	POIDS	QUANTITÉ DE BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS		TEMPS DE CUISSON	TRONÇONS DE BOIS DE FUMAGE	TEMPÉRATURE INTERNE / DEGRÉ DE CUISSON
		18.5SDS (47 cm)	22.5SDS (57 cm)			
Rôti de porc	de 1,8 à 3,6 kg	100 briquettes	150 briquettes	de 5 à 6 heures	3 - 5	76° C, à point
Côtes de porc		50 briquettes	75 briquettes	de 4 à 6 heures	2 - 4	la viande commence à se détacher de l'os
Jambon, frais et entier	de 4,5 à 8 kg	100 briquettes	150 briquettes	de 8 à 12 heures	2 - 4	76° C, à point
Épaule de porc	de 1,8 à 3,6 kg	100 briquettes	150 briquettes	de 8 à 12 heures	3 - 5	88° C, à point

BŒUF	POIDS	QUANTITÉ DE BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS		TEMPS DE CUISSON	TRONÇONS DE BOIS DE FUMAGE	TEMPÉRATURE INTERNE / DEGRÉ DE CUISSON
		18.5SDS (47 cm)	22.5SDS (57 cm)			
Poitrine	de 2,2 à 2,7 kg	100 briquettes	150 briquettes	de 6 à 8 heures	3 - 5	88° C, à point
Rôti d'agneau, venaison	de 2,2 à 3,2 kg	100 briquettes	150 briquettes	de 5 à 6 heures	3 - 5	71° C, saignant
Grosses pièces	de 3,2 à 4 kg	100 briquettes	150 briquettes	de 6 à 8 heures	3 - 5	76° C, à point
Côtes de bœuf		50 briquettes	75 briquettes	de 6 à 7 heures	2 - 4	71° C, à point

SAUMON FUMÉ AU BOIS D'AULNE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de saumurage et séchage à l'air : de 7 à 8 heures

Temps de cuisson : de 30 à 45 minutes ou de 1 heure à 1 heure et ½

SAUMURE

- 1 quart d'eau
- ½ tasse de sel
- ½ tasse de sucre cristallisé
- 1 quart de glaçons

- 1 demi saumon (filet avec la peau), entre 1 kg et 1,3 kg, paré et désossé

1. Dans un grand récipient, mélangez le quart d'eau avec le sel et le sucre. Faites cuire à grand feu jusqu'à ce que le sel et le sucre se dissolvent. Ajoutez un quart de glaçons. Laissez reposer jusqu'à ce que la saumure atteigne la température ambiante.
2. Mettez le filet, la chaire vers le bas, dans une casserole profonde et suffisamment large pour le contenir avec la saumure. Versez la saumure sur le saumon et placez au réfrigérateur pendant environ 4 heures.
3. Rincez le saumon à l'eau froide et épongez-le pour le sécher. Mettez le saumon, la peau vers le bas, sur une grille à l'intérieur d'une casserole. Placez au réfrigérateur et faites sécher à l'air, non couvert, jusqu'à ce qu'une mince pellicule apparaisse sur toute la chaire, entre 3 et 4 heures.
4. Faites fumer le saumon avec du bois d'aulne jusqu'à ce que la température atteigne 63° C, pendant 30 à 45 minutes. Le cœur du poisson sera toujours humide. Pour un saumon fumé plus séché, continuez le fumage jusqu'à ce que la température interne atteigne 74° C, entre 30 et 45 minutes de plus. À l'aide de 2 spatules, retirez avec grand soin le saumon du fumoir. À ce point de la cuisson, la chaire s'émiette facilement. Servez chaud ou à température ambiante.

Pour 6 à 8 personnes

POISSON ENTIER FUMÉ

- 1 gros poisson, entre 2,7 et 4,5 kg, nettoyé Un vivaneau, un saumon, une truite ou un bar
- ½ tasse de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- ½ cuillère à café de basilic
- ½ cuillère à café de sel à l'ail
- ½ cuillère à café de sel
- 1 oignon de taille moyenne, finement tranché
- 1 citron, finement tranché
- du beurre fondu ou de l'huile

1. Mélangez le jus de citron, la sauce Worcestershire, la moutarde, le basilic et le sel. Enduisez l'intérieur du poisson avec cette préparation.
2. Glissez également à l'intérieur du poisson la moitié des oignons et des rondelles de citron.
3. Huilez ou badigeonnez de beurre fondu l'extérieur du poisson.
4. Ajoutez le reste des oignons et des rondelles de citron sur le poisson.
5. Mettez le poisson sur la grille de cuisson. Faites bruiner le reste du jus du citron sur le poisson en permettant à l'excédant de s'écouler dans le réservoir d'eau.
6. Couvrez et laissez fumer pendant 3 ou 4 heures ou jusqu'à ce que le poisson soit cuit.

CANARD GLACÉ À L'HOISIN

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : environ 2 heures

- 1 canard de 1,6 à 1,8 kg
- ½ tasse de sauce à l'hoisin, divisée

1. Enlevez tout excès de graisse de la croupe du canard. À l'aide d'une fourchette, percez des trous sur tout le canard, particulièrement dans le gras de la poitrine et les cuisses (ceci aidera le gras à sortir).
2. Mettez le canard, la poitrine vers le bas, dans un four à vapeur et faites cuire à la vapeur pendant environ 30 minutes pour faire ressortir un peu de gras. Sortez le canard du four à vapeur.
3. Mettez de côté environ la moitié de la sauce à l'hoisin et utilisez-la pour glacer le canard. Mettez le bout des ailes dans la croupe du canard. Faites fumer le canard jusqu'à ce que la température interne de la chaire des cuisses atteigne 82°C, soit environ 2 heures. Au bout d'une heure, mettez le canard sur ses pattes et laissez le jus de la cavité se verser dans le réservoir d'eau. Découpez le canard et servez-le avec la sauce à l'hoisin restante.

Pour 2 à 4 personnes

POULET FUMÉ

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de salaison : 1h30 à 2 heures

Temps de cuisson : 2h30 à 3h30

- 1 poulet entier, environ 2,3 kg
- ¼ de tasse de sel aromatisé
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu

1. Enlevez tout excès de graisse. Mettez le bout des ailes dans la croupe du poulet. Saupoudrez le ¼ de tasse de sel sur la surface entière et à l'intérieur du poulet, en le recouvrant comme une petite couche de neige. Emballez le poulet dans un film plastique et placez-le au réfrigérateur pendant 1 heure et 1/2 à 2 heures.
2. Rincez l'intérieur et l'extérieur du poulet à l'eau froide. Asséchez le poulet en douceur avec du papier absorbant. Badigeonnez la surface de beurre. Ne bridez pas le poulet.
3. Faites fumer le poulet jusqu'à ce que la température interne de la chaire des cuisses atteigne 80° C, soit de 2 heures 30 à 3 heures et 30. À mi-chemin de ce temps, mettez le poulet sur ses pattes et laissez le jus de la cavité se verser dans le réservoir d'eau. Lorsque la cuisson est terminée, enlevez le poulet du fumoir et laissez-le reposer pendant 10 à 15 minutes. Servez chaud ou à température ambiante.

Pour 4 personnes

DINDE GRILLÉE ET SAUMURÉE

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de saumurage : de 18 à 24 heures

Temps de cuisson : de 4 à 5 heures

SAUMURE

- 2 quarts de jus de pomme
- 1 tasse de sel
- 2 cuillères à soupe de romarin séché
- 2 cuillères à soupe de thym séché
- 1 cuillère à soupe d'aneth séchée
- 1 cuillère à café de poivre noir grossièrement moulu
- 1 dinde, entre 4,5 et 5 kg, fraîche ou décongelée, de préférence fermière
- ½ tasse (1 tablette) de beurre fondu non salé.

1. Dans un grand récipient, mélangez les ingrédients de la saumure. Remuez vigoureusement jusqu'à ce que le sel soit dissout. Remplissez partiellement une glacière avec des glaçons. Ouvrez un grand sac plastique résistant dans la glacière. Avec précaution, versez la saumure dans le sac et ajoutez 3 quarts d'eau froide.
2. Enlevez le cou et les abats des deux bouts de la dinde et mettez-les de côté au réfrigérateur pour la sauce, si vous le souhaitez. Si votre dinde a une attache en métal ou en plastique, laissez-la. Ne bridez pas la dinde. Rincez l'intérieur et l'extérieur de la dinde à l'eau froide. Mettez la dinde, la poitrine vers le bas, dans le sac contenant la saumure. La dinde doit être presque entièrement submergée. Si une partie du ventre est exposé au-dessus de la saumure, ce n'est pas un problème. Faites sortir l'air du sac, fermez bien le sac, fermez le couvercle de la glacière puis laissez de côté entre 18 et 24 heures.
3. Retirez la dinde du sac et rincez-la, à l'intérieur et à l'extérieur, à l'eau froide. Faites-la sécher avec du papier absorbant. Mettez de côté environ la moitié du beurre fondu et utilisez-le pour napper légèrement la dinde.
4. Faites fumer la dinde jusqu'à ce que la température interne de la chaire de la cuisse atteigne 80° C, entre 4 et 5 heures. À mi-chemin de ce temps, mettez la dinde sur ses pattes et laissez le jus de la cavité se verser dans le réservoir d'eau. Arrosez ensuite toute la surface de la dinde avec le beurre restant.
5. Lorsqu'elle est complètement cuite, transférez la dinde sur une planche à découper, enrobez-la sans serrer dans du papier aluminium, et laissez-la reposer entre 20 et 30 minutes avant de la découper. Servez chaud.

Pour 10 à 12 personnes

POITRINE GRILLÉE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : de 6 à 8 heures
(le temps de repos est de 1 à 2 heures supplémentaires)

MARINADE

- 4 cuillères à café de sel
- 2 cuillères à café de poudre de piment
- 2 cuillères à café de sucre
- 2 cuillères à café d'ail
- 2 cuillères à café de paprika
- 1 cuillère à café de graines de céleri
- 1 cuillère à café de poivre noir grossièrement moulu
- 1 poitrine (coupe plate), entre 2,3 et 2,7 kg
- 2 tasses de sauce à grillade

1. Dans un petit bol, mélangez les ingrédients de la marinade.
2. Mettez la poitrine à plat, le côté gras vers le haut, sur une large planche à découper. Parez la couche de gras jusqu'à ce qu'elle ne fasse plus que 3 ou 4 mm d'épaisseur. Retournez la poitrine et parez toute graisse dure ou membrane fine couvrant la viande. Assaisonnez la poitrine de manière uniforme en la couvrant avec la marinade.
3. Mettez la poitrine, côté gras vers le haut, dans une barquette jetable en aluminium suffisamment grande pour la contenir.
4. Mettez la barquette sur la grille de cuisson. Faites fumer la poitrine jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 71° C, entre 4 et 5 heures. À ce moment-là, enlevez la poitrine et la barquette du fumoir (fermez le couvercle pour conserver la chaleur). Arrosez la poitrine avec du jus et du gras collecté dans la barquette. Enroulez ensuite la poitrine dans 2 grandes feuilles d'aluminium très résistant. Débarrassez-vous de la barquette.
5. Remettez la poitrine dans le fumoir et faites cuire jusqu'à ce que la température interne de la poitrine atteigne 88° C dans la section la plus épaisse, environ entre 2 et 3 heures de plus.
6. Enlevez la poitrine du fumoir et laissez-la reposer dans le papier aluminium à température ambiante entre 1 et 2 heures. Elle restera chaude.
7. Déballez avec grand soin la poitrine, en faisant très attention de ne rien perdre du jus contenu dans le papier aluminium. Mettez la poitrine sur une grande planche à découper. Versez le jus dans un petit bol.
8. Coupez la poitrine en tranches de 0,5 cm d'épaisseur en travers du fil. Badigeonnez de jus par dessus les tranches. Servez chaud avec une sauce à grillade sur le côté.

Pour environ 6 personnes

PAIN DE VIANDE AU LARD FUMÉ GRILLÉ

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : de 2 à 2 heures et 1/2

PAIN DE VIANDE

1600 grammes de viande de bœuf hachée
1600 grammes de viande de porc hachée
Chapelure
1 tasse d'oignon jaune finement haché
1 œuf
1 cuillère à café de sauce Worcestershire
1 cuillère à café d'ail
1 cuillère à café d'estragon sec
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu

4 tranches de lard fumé

SAUCE

½ tasse de sauce à grillade en bouteille
¼ de tasse de ketchup

1. Dans un grand saladier, mélangez les ingrédients pour le pain de viande. Malaxez les ingrédients à la main jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
2. Divisez le mélange de pain à viande en deux moitiés pour former 2 pains, d'environ 10 cm de large et de 15 à 18 cm de long. Mettez 2 tranches de lard fumé dans le sens de la longueur sur le haut de chaque pain, en calant les extrémités en dessous.
3. Dans un petit bol, mélangez la sauce à grillade et le ketchup.
4. À l'aide de spatules en métal, saisissez en douceur les pains de la feuille de cuisson et placez-les directement sur la grille de cuisson. Faites fumer les pains de viande pendant 1 heure. Glacez les pains avec environ la moitié de la sauce. Continuez à faire fumer les pains jusqu'à ce que le thermomètre inséré horizontalement sur le sommet de chaque pain affiche 68°C, entre 1 heure et 1 heure et ½ de plus.
5. À l'aide de spatules en métal, ôtez en douceur les pains de la grille de cuisson et laissez-les reposer pendant environ 10 minutes. Les pains continueront à cuire, leur permettant d'atteindre les 71° C recommandés pour le bœuf et le porc haché. Découpez les pains de viande en tranches de 1 cm. Servez avec le reste de la sauce.

Pour 6 à 8 personnes

SANDWICHES DE PORC GRILLÉ

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : de 8 à 10 heures

Marinade

2 cuillères à soupe de poudre de piment pur
2 cuillères à soupe de sel
4 cuillères à café d'ail
2 cuillères à café de poivre noir fraîchement moulu

SAUCE

1 tasse de vinaigre de cidre de pomme
1 tasse de ketchup
¼ de tasse de sucre roux
1 cuillère à café de sauce pimentée ou autre selon les goûts
1 cuillère à café de sauce Worcestershire
1 cuillère à café de sel

2 rôtis d'épaule de porc en os, chacun pesant entre 2,3 et 2,7 kg

12 pains à hamburger

1. Dans un petit bol, mélangez les ingrédients de la marinade. Recouvrez l'ensemble des épaules avec la sauce et imprégnez les épices dans la viande.
2. Faites fumer les épaules de porc jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 88° C. À ce point, l'os doit pouvoir facilement glisser hors de la viande et la chaire doit s'effriter à certain endroits. Le temps de cuisson total sera de 8 à 10 heures. Pendant ce temps, préparez la sauce.
3. Dans une casserole à fond lourd, fouettez les ingrédients de la sauce. Faites cuire doucement sur un feu moyen pendant 5 minutes, en remuant de temps en temps. Goûtez et ajustez l'assaisonnement, le cas échéant. Il doit être épicé et acidulé.
4. Transférez les épaules de porc sur une feuille de cuisson et enrobez-les étroitement de papier aluminium. Laissez le porc reposer pendant 30 minutes.
5. Débarrassez-vous des gros morceaux de gras. Dans un grand saladier, humidifiez le porc avec autant de sauce que vous le voulez. Vous pouvez ne pas avoir besoin de toute la sauce. Empilez le porc sur les pains à hamburger. Servez chaud.

Pour 10 à 12 personnes

COTELETTES DE PORC

MARINADE

2 cuillères à soupe de sel
2 cuillères à soupe de paprika
4 cuillères à café d'ail
4 cuillères à café de poudre de piment pur
2 cuillères à café de poivre noir fraîchement moulu

MARINADE

½ tasse de jus de pomme
¼ tasse de vinaigre de cidre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

SAUCE

¾ tasse de jus de pomme
½ tasse de ketchup
3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
2 cuillères à café de sauce soja
1 cuillère à café de sauce Worcestershire
1 cuillère à café de mélasse
½ cuillère à café de poudre de piment pur
½ cuillère à café d'ail
¼ cuillère à café de poivre noir fraichement moulé

4 petits carrés de côtes levées de dos, pesant chacun entre 900 grammes et 1,1 kg

1. Dans un petit bol, mélangez les ingrédients de la marinade.
2. À l'aide d'un couteau de table émoussé, glissez la pointe sous la membrane recouvrant l'arrière de chaque carré de côtes. Soulevez et détachez la membrane jusqu'à ce qu'elle casse, puis saisissez-en un coin avec une serviette en papier et retirez-la. Assaisonnez les côtes de partout, en mettant plus de sauce de cuisson sur la viande que sur les os.
3. Dans un petit bol, mélangez les ingrédients de marinade.
4. Faites fumer les côtes jusqu'à ce que la viande se soit retirée d'au moins 5 mm des os en plusieurs endroits et qu'elle s'effiloche facilement lorsque vous levez chaque carré. Ceci doit prendre entre 4 et 5 heures. Toutes les deux heures, arrosez les côtes des deux côtés avec la sauce de marinade. Pendant qu'elles cuisent, préparez la sauce de dégustation.
5. Dans une casserole de taille moyenne, mélangez les ingrédients de la sauce de dégustation. Faites cuire à feu moyen pendant environ 5 minutes. Enlevez la casserole du feu.
6. Presque à la fin du temps de cuisson, si les côtes ont l'air d'être sur le point de brûler sur un des côtés, retirez-les du fumoir (fermez le couvercle pour conserver la chaleur) et enrobez-les individuellement dans du papier aluminium. Puis remettez-les dans le fumoir. Environ 30 minutes avant que les côtes ne finissent de cuire, badigeonnez-les légèrement des deux côtés avec un peu de sauce de dégustation.
7. Lorsque les côtes sont complètement cuites et saucées, mettez-les sur une planche à découper et laissez-les reposer quelques minutes. Puis coupez-les en côtes individuelles. Servez chaud avec le reste de la sauce.

Pour 4 à 6 personnes

COTELETTES EN SAUCE ROUGE

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : de 5 à 6 heures

MARINADE

4 cuillères à café de sel
3 cuillères à café de poudre de piment pur
3 cuillères à café de sucre demerara
3 cuillères à café d'ail
3 cuillères à café de paprika
2 cuillères à café de thym séché
2 cuillères à café de cumin moulu
1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu

MARINADE

½ tasse de jus de pomme
¼ tasse de vinaigre de cidre de pomme
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

SAUCE

1 tasse de ketchup
⅓ tasse de vinaigre de cidre de pomme
2 cuillères à soupe de sucre demerara
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
1 cuillère à soupe de mélasse
½ cuillère à café de poudre de piment pur

2 carrés de côtes, pesant chacun entre 1,8 et 2,3 kg, non parés

1. Dans un bol de taille moyenne, mélangez les ingrédients de la marinade.
2. Découpez et jetez les morceaux de viandes pendant sur l'os des côtes levées. À l'aide d'un couteau de table émoussé, glissez la pointe sous la membrane recouvrant l'arrière de chaque carré de côtes. Soulevez et détachez la membrane jusqu'à ce qu'elle casse, puis saisissez-en un coin avec une serviette en papier et retirez-la. Assaisonnez les côtes de partout, en mettant plus de sauce de cuisson sur la viande que sur les os.
3. Dans un petit bol, mélangez les ingrédients de la marinade.
4. Faites fumer les côtes levées jusqu'à ce que la viande se soit retirée d'au moins 1 cm des os en plusieurs endroits et qu'elle s'effiloche facilement lorsque vous levez chaque carré. Ceci doit prendre entre 5 et 6 heures. Toutes les deux heures, arrosez les côtes des deux côtés avec la sauce de macération. Pendant qu'elles cuisent, préparez la sauce de dégustation.
5. Dans une casserole de taille moyenne, mélangez les ingrédients de la sauce de dégustation. Faites cuire à feu moyen pendant environ 5 minutes. Enlevez la casserole du feu.
6. Presque à la fin du temps de cuisson, si les côtes ont l'air d'être sur le point de brûler sur un des côtés, retirez-les du fumoir (fermez le couvercle pour conserver la chaleur) et enrobez-les individuellement dans du papier aluminium. Puis remettez-les dans le fumoir. Environ 30 minutes avant que les côtes levées ne finissent de cuire, badigeonnez-les légèrement des deux côtés avec un peu de sauce de dégustation.
7. Lorsque les côtes levées sont complètement cuites et saucées, mettez-les sur une planche à découper et laissez-les reposer quelques minutes. Puis coupez-les en côtes individuelles. Servez chaud avec le reste de la sauce.

Pour 4 à 6 personnes

GUIDE DU FUMOIR

aliment :	température :	temps de cuisson :	bois de fumage utilisé :
notes :			

aliment :	température :	temps de cuisson :	bois de fumage utilisé :
notes :			

aliment :	température :	temps de cuisson :	bois de fumage utilisé :
notes :			

aliment :	température :	temps de cuisson :	bois de fumage utilisé :
notes :			

WWW.WEBER.COM®

©2010 Weber-Stephen Products Co. Weber, the kettle configuration, are U.S. registered trademarks; Smokey Mountain Cooker and the configuration of the Smokey Mountain Cooker smoker are trademarks, all of Weber-Stephen Products Co., 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 USA.