



Assembly - p. 133

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ SMOKER

OWNER'S GUIDE

Do not discard. This document contains important product information, warnings and cautions.
Note: Do not operate this smoker until you have read this owner's guide.

EN SV NO DA FI NL FR DE ES IT PT PL RU

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

54256 081511



TABLE OF CONTENTS

EN	ENGLISH	4	EN
	ASSEMBLY - p.133		
SV	SVENSKA	13	SV
	MONTERING - p.133		
NO	NORSK	23	NO
	MONTERING - p.133		
DA	DANSK	33	DA
	SAMLING - p.133		
FI	SUOMI	43	FI
	KOKOONPANO - p.133		
NL	NEDERLANDS	53	NL
	MONTAGE - p.133		
FR	FRANÇAIS	63	FR
	MONTAGE - p.133		
DE	DEUTSCH	73	DE
	MONTAGEANLEITUNG - p.133		
ES	ESPAÑOL	83	ES
	MONTAJE - p.133		
IT	ITALIANO	93	IT
	MONTAGGIO - p.133		
PT	PORTUGUÊS	103	PT
	MONTAGEM - p.133		
PL	POLSKI	113	PL
	MONTAŻ - p.133		
RU	АНГЛИЙСКИЙ	123	RU
	МОНТАЖ - p.133		

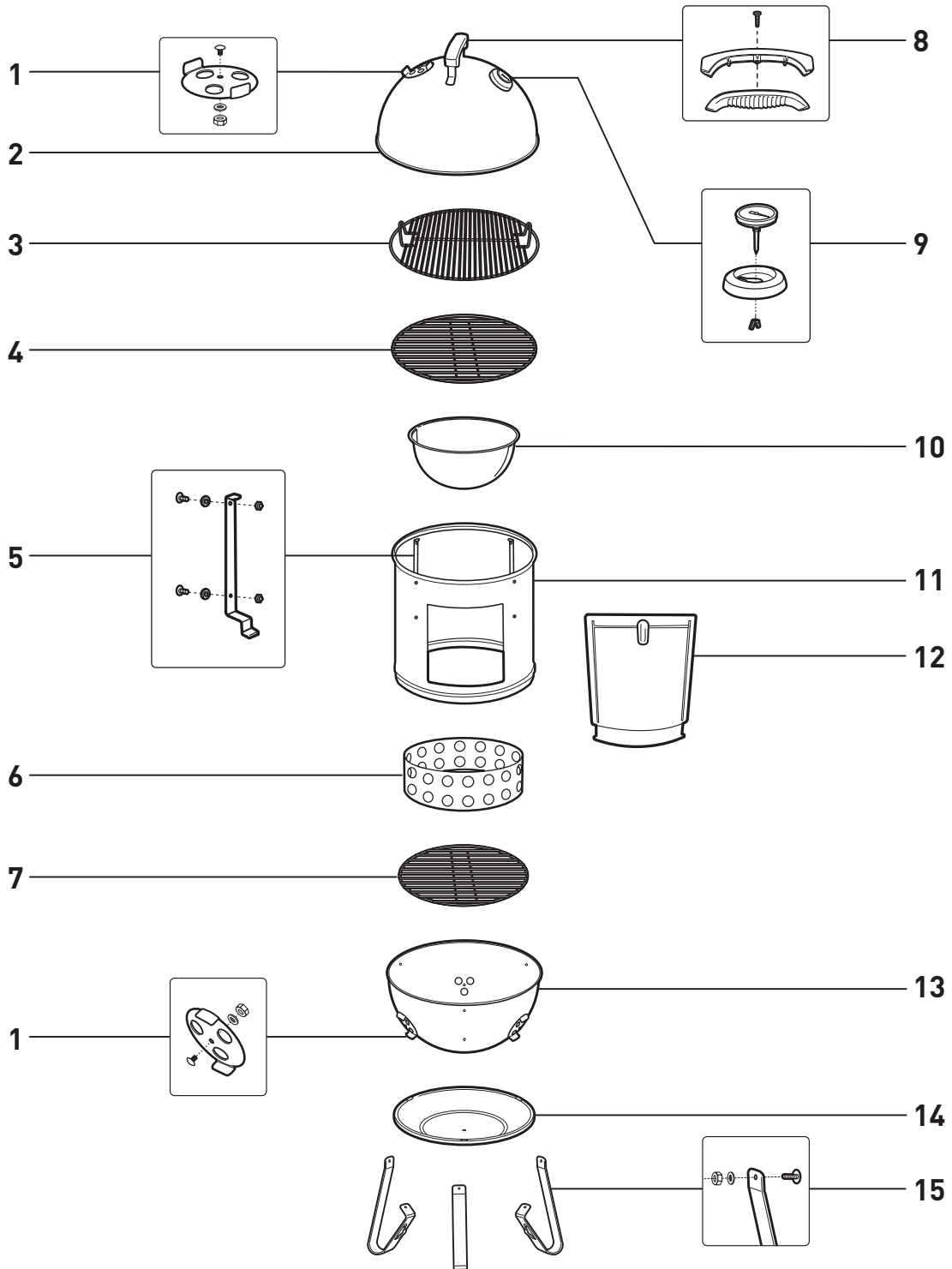
⚠ DANGER

Failure to follow the Dangers, Warnings, and Cautions contained in this Owner's Manual may result in serious bodily injury, death, or fire causing damage to property.

- ⚠ Do not use indoors! This smoker is designed for outdoor use only. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.
- ⚠ Never use charcoal impregnated with charcoal lighter fluid.
- ⚠ Do not add charcoal lighter fluid or charcoal impregnated with charcoal lighter fluid to hot or warm coals.
- ⚠ Do not use lighter fluid, gasoline, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite or re-ignite charcoal.
- ⚠ Do not use or store lighter fluid, gasoline, alcohol, or other highly volatile fluids within five feet of the smoker.
- ⚠ Do not leave infants, children, or pets unattended near a hot smoker.
- ⚠ ATTENTION! This smoker will become very hot, do not move it during operation.
- ⚠ Do not use this smoker within five feet of any combustible material.
- ⚠ Do not use this smoker unless all parts are in place.
- ⚠ Do not remove ashes until all coals are completely burned out and are fully extinguished.
- ⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the smoker.
- ⚠ Do not use the smoker in high winds.
- ⚠ Keep the smoker in a level position at all times.
- ⚠ Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
- ⚠ Remove the lid from the smoker while lighting charcoal briquettes.
- ⚠ Always put charcoal on top of the charcoal grate and not directly into the bottom bowl.
- ⚠ Never touch the cooking or charcoal grate, or the smoker, to see if they are hot.
- ⚠ Barbecue mitts or hot pads should always be used to protect hands while using the smoker or adjusting the vents.
- ⚠ Use proper barbecue tools with long, heat-resistant handles.
- ⚠ To extinguish the coals, place the lid on the smoker and close all vents. Do not use water, since it will damage the porcelain-enamel finish.
- ⚠ To control flare-ups, place the lid on smoker. Do not use water.
- ⚠ Handle and store hot electric starters carefully.
- ⚠ Keep electrical cords away from the hot surfaces of the smoker. Route all electrical cords away from traffic areas.
- ⚠ Lining the bowl with aluminum foil will obstruct the air flow.
- ⚠ Using sharp objects to clean the cooking grate or remove ashes will damage the finish.
- ⚠ Using abrasive cleaners on the cooking grate or the smoker itself will damage the finish.
- ⚠ Remove all debris from the bottom heat shield prior to operating the smoker.
- ⚠ WARNING! Keep children and pets away.

18.5" (47cm)

EN



1. Damper Assembly

2. Smoker Lid

3. Upper Cooking Grate

4. Lower Cooking Grate

5. Grate Support and Fasteners

6. Charcoal Chamber

7. Charcoal Grate

8. Handle Assembly

9. Thermometer Assembly

10. Water Pan

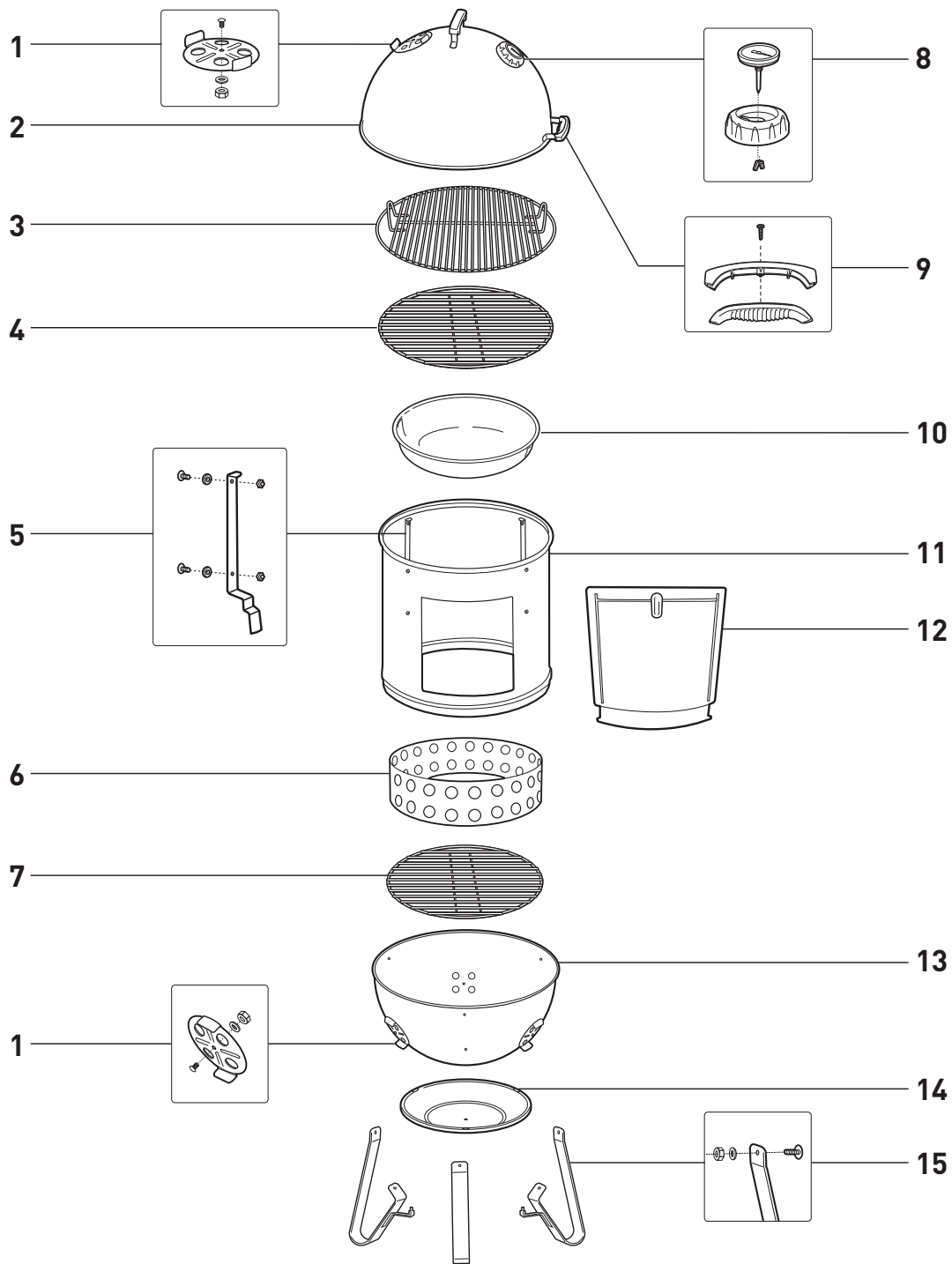
11. Center Section

12. Door Assembly

13. Bowl Assembly

14. Heat Shield

15. Legs and Fasteners



1. Damper Assembly

2. Smoker Lid

3. Upper Cooking Grate

4. Lower Cooking Grate

5. Grate Support and Fasteners

6. Charcoal Chamber

7. Charcoal Grate

8. Thermometer Assembly

9. Handle Assembly

10. Water Pan

11. Center Section

12. Door Assembly

13. Bowl Assembly

14. Heat Shield

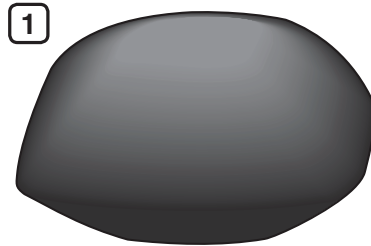
15. Legs and Fasteners

GETTING STARTED

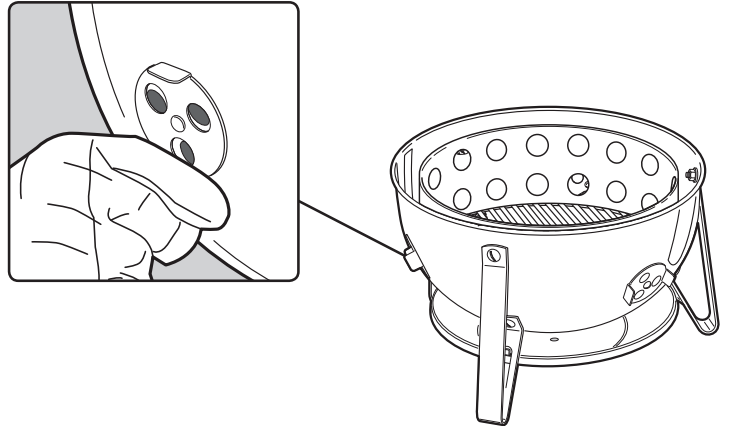
EN

BEFORE LIGHTING

- A) The smoker should be placed on a level, heat proof, non-combustible surface away from buildings and out of general traffic path. The smoker is for outdoor use only and not recommended for use on outdoor carpeted surfaces.
- B) Remove the lid and center section before lighting the charcoal briquettes. Weber recommends the use of charcoal briquettes (1) with your Weber® Smokey Mountain Cooker™ smoker. Lump charcoal or heat beads are not recommended.
- ⚠ **Never use charcoal impregnated with charcoal lighter fluid. Failure to follow this warning may result in serious bodily injury, death, or fire, causing damage to property.**
- C) Ensure that ashes have been removed from bottom bowl and that the charcoal grate and charcoal chamber are in place.
- D) Open all vents on the bottom of the bowl.

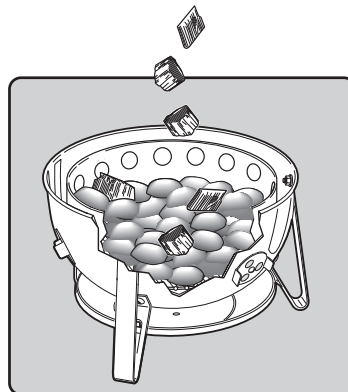
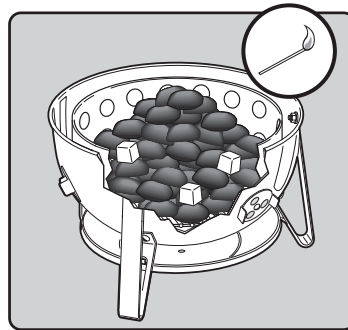


(Approximate briquette size)



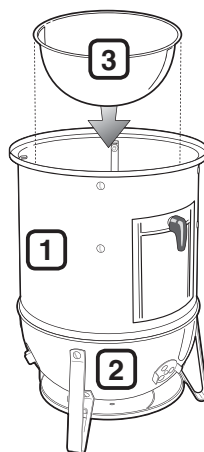
LIGHTING INSTRUCTIONS

- A) Fill charcoal chamber with the amount of charcoal recommended in the *Smoking Guide* on page 14. Heap charcoal in the center of the charcoal grate. Carefully distribute 4-5 paraffin cubes into the charcoal mound and light using a long-neck lighter or matches.
- ⚠ **Never use charcoal impregnated with charcoal lighter fluid. Failure to follow this warning may result in serious bodily injury, death, or fire, causing damage to property.**
- B) The charcoal is ready when gray ash is beginning to form on the top coals. Spread the coals evenly over the charcoal grate, with a pair of tongs or long handled metal tool.
- C) Add 3-4 chunks of dry hardwood on top of the hot coals. More can be added if you prefer a stronger smoke flavor. (See *Cooking Tips & Smoking Guide* for more information)



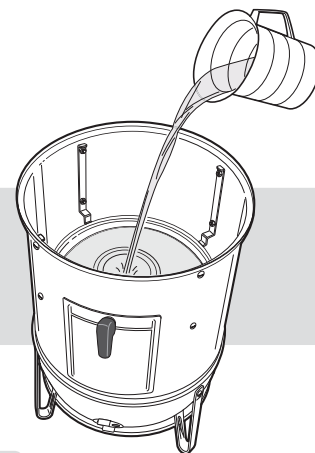
SMOKING INSTRUCTIONS

- A) Place the center section (1) on the bottom section (2). Place the water pan (3) in position on the lower brackets in the center section.

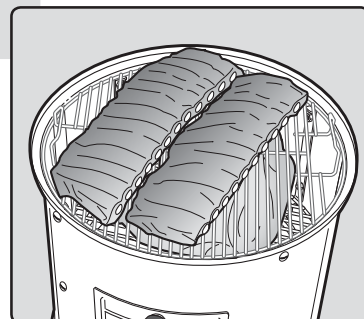
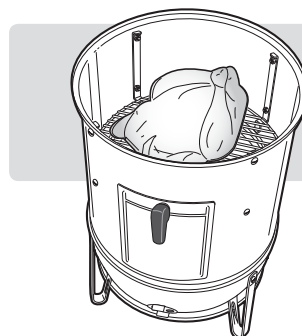


- B) Using an appropriate container, fill the water pan to capacity. Position the lower cooking grate directly above the water pan.

- ⚠ **WARNING: Do not spill any water into the hot coals. This can cause steam and ash to rise and could cause serious bodily injury or death.**



- C) If you are cooking on both the upper and lower cooking grates, place food to be smoked on the lower grate first. Position the upper grate on the top brackets and place food to be smoked on the upper grate. (See *Cooking Tips & Smoking Guide* for more information)

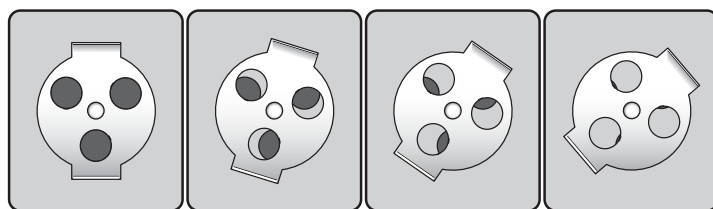
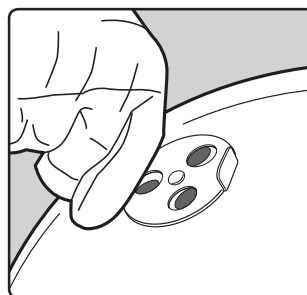


- D) Pick up the lid by the handle, place it on top of the center section and open the vent on the lid.

- E) The vents are used to regulate heat within the smoker. Opening vents increases temperature and closing vents decreases temperatures.

Temperature of 250 °F (121 °C) is ideal for most meats. Check the temperature every 15 minutes and open or close the bottom vents as needed until you achieve and maintain your target temperature. External temperatures and location will affect how your smoker performs. Adjust your cooking times accordingly.

- ⚠ **WARNING: Always use protective mitts or gloves to protect hands and forearms. Failure to follow this warning may result in serious bodily injury or death.**



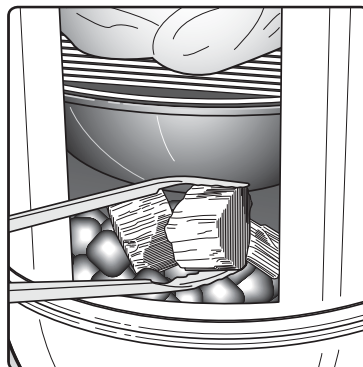
MORE HEAT ← → LESS HEAT ↔ EXTINGUISH

GETTING STARTED

EN

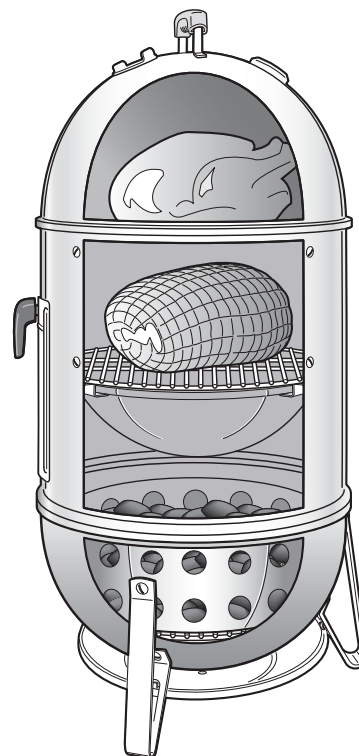
- F) The water in the smoker is used to keep the temperature low. Check the water level every 3 – 4 hours. If you notice the temperatures going up in the smoker, refill the pan with hot water.
- G) Because raw meat is more porous than cooked meat it absorbs more wood smoke at the beginning of the smoking process. To add more wood, open the side door and, using tongs, set the chips/chunks on top of the burning coals, and then close the door. Make sure the vents on the bottom and top of the smoker are partially open.
- H) When smoking is completed, brush grates with a grill brush or crumpled aluminum foil to loosen any debris and close all vents to extinguish the coals.

Note: Do not use water to extinguish the coals as it may damage the porcelain-enamel finish.



COOKING TIPS

- Both cooking grates may be used for food at the same time. If only using one cooking grate, it is recommended to use the top cooking grate for easier access to your food.
- Adding food to the smoker will decrease the temperature in the smoker; additional time may be required.
- Always cook with the lid on the smoker.
- Resist the temptation to lift the lid during cooking. Each time the lid is removed, it will add 15 to 20 minutes to your cooking time.
- External temperatures and location will affect how your smoker performs. Adjust your cooking times accordingly.
- When adding charcoal briquettes or wood chunks, check the water pan and add hot water as necessary to fill the pan. Use the door on the front of the smoker to add charcoal or water. Always use hot water to replenish the water pan.
- Smoking is truly an adventure. Experiment with various temperatures, woods, and meats. It is recommended to use the Smoker's Journal (found later in this book) while experimenting. Write down ingredients, wood amounts, combinations, and results so you can repeat successes.



FOOD SAFETY TIPS

- Wash your hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish, or poultry.
- Do not defrost meat, fish, or poultry at room temperature. Defrost meat in the refrigerator.
- Never place cooked food on the same plate that raw food was on.
- Wash all plates and cooking utensils which have come into contact with raw meats or fish with hot, soapy water and rinse.

EASY SMOKER CARE

Add years to the life of your Weber® Smokey Mountain Cooker™ Smoker by giving it a thorough cleaning once a year.

It's Easy To Do:

- Make sure the smoker is cool and coals are totally extinguished.
- Remove the cooking and charcoal grates.
- Remove ashes.
- Wash your smoker with a mild detergent and water. Rinse well with clear water and wipe dry.
- It is not necessary to wash the cooking grate after each use. Simply loosen residue with a grill brush or crumpled aluminium foil, then wipe off with paper towels.

TOTAL CHARCOAL CAPACITY (APPROXIMATE)

SMOKER DIAMETER	CHARCOAL CHAMBER CAPACITY
18,5 inches (47 cm)	200 briquettes
22,5 inches (57 cm)	300 briquettes

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CURE						
Temperature keeps going higher even though bottom vents are closed	Check water level in water pan. Add hot water if level is low.						
Temperature is too low	<p>A) Open bottom vents. B) Stir up the coals to dislodge the accumulated ash around the coals. C) During longer periods of smoking, check coal levels every 3 – 4 hours and add briquettes according to chart below:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>SMOKER DIAMETER</th> <th>UNIT CHARCOAL BRIQUETTES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>18.5 inches (47 cm)</td> <td>Add 12-14 briquettes</td> </tr> <tr> <td>22.5 inches (57 cm)</td> <td>Add 18-20 briquettes</td> </tr> </tbody> </table>	SMOKER DIAMETER	UNIT CHARCOAL BRIQUETTES	18.5 inches (47 cm)	Add 12-14 briquettes	22.5 inches (57 cm)	Add 18-20 briquettes
SMOKER DIAMETER	UNIT CHARCOAL BRIQUETTES						
18.5 inches (47 cm)	Add 12-14 briquettes						
22.5 inches (57 cm)	Add 18-20 briquettes						
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com .							

SMOKING GUIDE

EN

Different hardwoods will impart a variety of flavors. It is best to do some experimenting to find the type of hardwood, or combination of hardwoods, that you like best. Start with the lowest amount of wood chunks; more can be added to suit your own taste.

Experiment with different varieties of wood and amounts used. You can also add bay leaves, garlic cloves, mint leaves, orange or lemon peel and various spices to charcoal for added flavor. Keep a record of your experiments; it's easy to forget what you did last time.

WOOD TYPE	CHARACTERISTICS	FOOD MATCHES
Hickory	Pungent, smoky, bacon-like flavor.	Pork, chicken, beef, wild game, cheeses
Pecan	Rich and more subtle than hickory, but similar in taste. Burns cool, so ideal for very low heat smoking.	Pork, chicken, lamb, fish, cheeses
Mesquite	Sweeter, more delicate flavor than hickory. Tends to burn hot, so use carefully.	Most meats, especially beef. Most vegetables.
Alder	Delicate flavor that enhances lighter meats.	Salmon, swordfish, sturgeon, other fish. Also good with chicken and pork.
Maple	Mildly smoky, somewhat sweet flavor.	Poultry, vegetables, ham Try mixing maple with corncocks for ham or bacon.
Cherry	Slightly sweet, fruity smoke flavor.	Poultry, game birds, pork
Apple	Slightly sweet but denser, fruity smoke flavor.	Beef, poultry, game birds, pork (particularly ham)

Always avoid soft, resinous woods like pine, cedar, and aspen. ⚠ **WARNING: Never use wood that has been treated or exposed to chemicals.**

The cuts, thicknesses, weights, charcoal quantities and cooking times are meant to be guidelines rather than hard and fast rules. Cooking times are affected by such factors as altitude, wind, outside temperature, and desired doneness.

Cooking times for beef are for the United States Department of Agriculture's definition of medium doneness unless otherwise noted. Cooking times listed are for foods that have been completely thawed.

FISH	WEIGHT	CHARCOAL QUANTITY		COOKING TIME	WOOD CHUNKS	INTERNAL TEMPERATURE / DONENESS
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Whole, small	full grill	50 briquettes	75 briquettes	1 - 1½ hours	2 - 4	flakes with fork
Whole, large	3 - 6 pounds	50 briquettes	75 briquettes	3 - 4 hours	2 - 4	flakes with fork
Lobster and shrimp	full grill	50 briquettes	75 briquettes	1 hour	2 - 4	firm and pink

POULTRY	WEIGHT	CHARCOAL QUANTITY		COOKING TIME	WOOD CHUNKS	INTERNAL TEMPERATURE / DONENESS
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Chicken, whole	5 pounds	100 briquettes	150 briquettes	2½ - 3½ hours	1 - 3	165 °F (74 °C) medium
Turkey, whole	8 - 12 pounds	100 briquettes	150 briquettes	4 - 5 hours	2 - 4	165 °F (74 °C) medium
Turkey, whole	12 - 18 pounds	100 briquettes	150 briquettes	8 - 10 hours	3 - 5	165 °F (74 °C) medium
Duck, whole	3 - 4 pounds	100 briquettes	150 briquettes	2 - 2½ hours	3 - 4	180 °F (82 °C) medium

PORK	WEIGHT	CHARCOAL QUANTITY		COOKING TIME	WOOD CHUNKS	INTERNAL TEMPERATURE / DONENESS
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Pork roast	4 - 8 pounds	100 briquettes	150 briquettes	5 - 6 hours	3 - 5	170 °F (76 °C) well-done
Pork ribs	full grill	50 briquettes	75 briquettes	4 - 6 hours	2 - 4	meat begins to pull from bone
Ham, fresh whole	10 - 18 pounds	100 briquettes	150 briquettes	8 - 12 hours	2 - 4	170 °F (76 °C) well-done
Pork shoulder	4 - 8 pounds	100 briquettes	150 briquettes	8 - 12 hours	3 - 5	190 °F (88 °C) well-done

BEEF	WEIGHT	CHARCOAL QUANTITY		COOKING TIME	WOOD CHUNKS	INTERNAL TEMPERATURE / DONENESS
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Beef brisket	5 - 6 pounds	100 briquettes	150 briquettes	6 - 8 hours	3 - 5	190 °F (88 °C) well-done
Lamb roast, venison	5 - 7 pounds	100 briquettes	150 briquettes	5 - 6 hours	3 - 5	160 °F (71 °C) medium
Large cuts of game	7 - 9 pounds	100 briquettes	150 briquettes	6 - 8 hours	3 - 5	170 °F (76 °C) well-done
Beef ribs	full grill	50 briquettes	75 briquettes	6 - 7 hours	2 - 4	160 °F (71 °C) well-done



SMOKERS JOURNAL

food:	temperature:	cooking time:	wood used:
-------	--------------	---------------	------------

notes:

food:	temperature:	cooking time:	wood used:
-------	--------------	---------------	------------

notes:

food:	temperature:	cooking time:	wood used:
-------	--------------	---------------	------------

notes:

food:	temperature:	cooking time:	wood used:
-------	--------------	---------------	------------

notes:



Montering - p. 185

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ RÖKLÅDA

HANDBOK

Kasta inte bort. Detta dokument innehåller viktig information om varningar och försiktighetsåtgärder.
Obs: Använd inte denna rök förrän du har läst denna handbok.

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

SV-SWEDISH

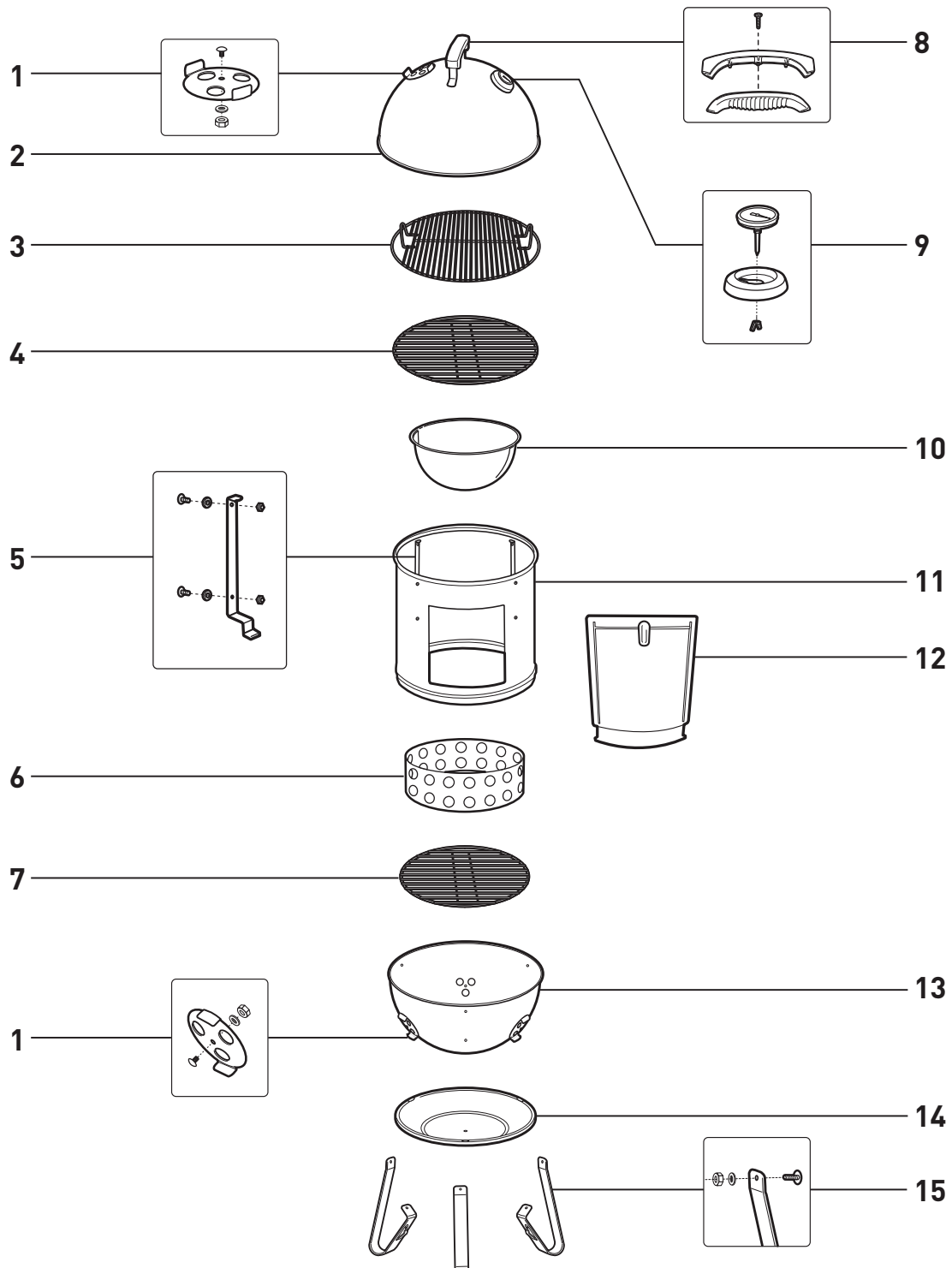
△ FARA

Underlåtelse att följa anvisningar betecknade med Fara, Varning och Var försiktig i denna handbok kan leda till livshotande skador, eller till brand som medför skada på egendom.

- △ Använd den inte inomhus! Röken är enbart avsedd för utomhusbruk. Om den används inomhus kommer giftig rök att ackumuleras vilket kan ge upphov till livshotande skador.
- △ Använd aldrig briketter som är impregnerade med tändvätska.
- △ Tillsätt aldrig tändvätska eller grillkol som har impregnerats med tändvätska på varm eller het kol.
- △ Använd inte tändvätska, bensin, alkohol eller motsvarande brännbara vätskor vid tändning eller återtändning.
- △ Använd inte och förvara inte tändvätska, bensin, alkohol eller motsvarande brännbara vätskor närmare än 1,5 m från röken.
- △ Lämna inte röken utan tillsyn när den används.
- △ OBS! Den här röken blir mycket varm, flytta den inte under användning.
- △ Använd aldrig röken om brännbart material står inom 1,5 m.
- △ Använd inte röken om inte alla delar sitter på plats.
- △ Ta inte bort askan förrän all kol har brunnit upp och är helt släckt.
- △ Använd inte kläder med lösa fladdrande ärmar medan du tänder eller använder röken.
- △ Använd inte röken vid kraftig blåst.
- △ Se till röken alltid står plant.
- △ Förbränningsprodukter som skapas vid användning av denna produkt innehåller kemikalier som är kända i staten Kalifornien för att ge upphov till cancer, medfödda missbildningar och annan reproduktiv skada.
- △ Lyft av locket från röken när du tänder kolbriketterna.
- △ Lägg alltid briketterna ovanpå brikettgallret och inte direkt på bottenbaljan.
- △ Vidrör aldrig grill- eller brikettgallret eller röken för att se om de är heta.
- △ Använd grillvantar eller grytlappar för att skydda händerna medan du använder röken eller justerar ventilerna.
- △ Använd lämpliga grillverktyg med långa värmeresistenta handtag.
- △ Släck kolet genom att lägga på locket och stänga alla ventilerna. Använd inte vatten för att släcka kolet eftersom det kan skada den porslinsmaljerade ytan.
- △ Lägg locket på röken för att få kontroll över lågorna. Använd inte vatten.
- △ Hantera och förvara heta elektriska tändare med försiktighet.
- △ Håll elektriska sladdar borta från rökens heta ytor. Se till att lägga de elektriska sladdarna där ingen passerar förbi.
- △ Klä inte baljan med aluminiumfolie eftersom det stör luftflödet.
- △ Använd inte vassa föremål för att rengöra grillgallret eftersom ytan då skadas.
- △ Använd inte slipande rengöringsmedel för att rengöra grillgallret eller röken eftersom ytorna då skadas.
- △ Avlägsna allt skräp från den undre värmeskölden innan du använder röken.
- △ VARNING! Håll barn och husdjur borta från grillen.

18,5" (47cm)

SV



1. Montering av dämpare

2. Lock

3. Övre grillgaller

4. Undre grillgaller

5. Gallerstöd och fästen

6. Brikettbehållare

7. Brikettgaller

8. Handtag

9. Termometer

10. Vattenpanna

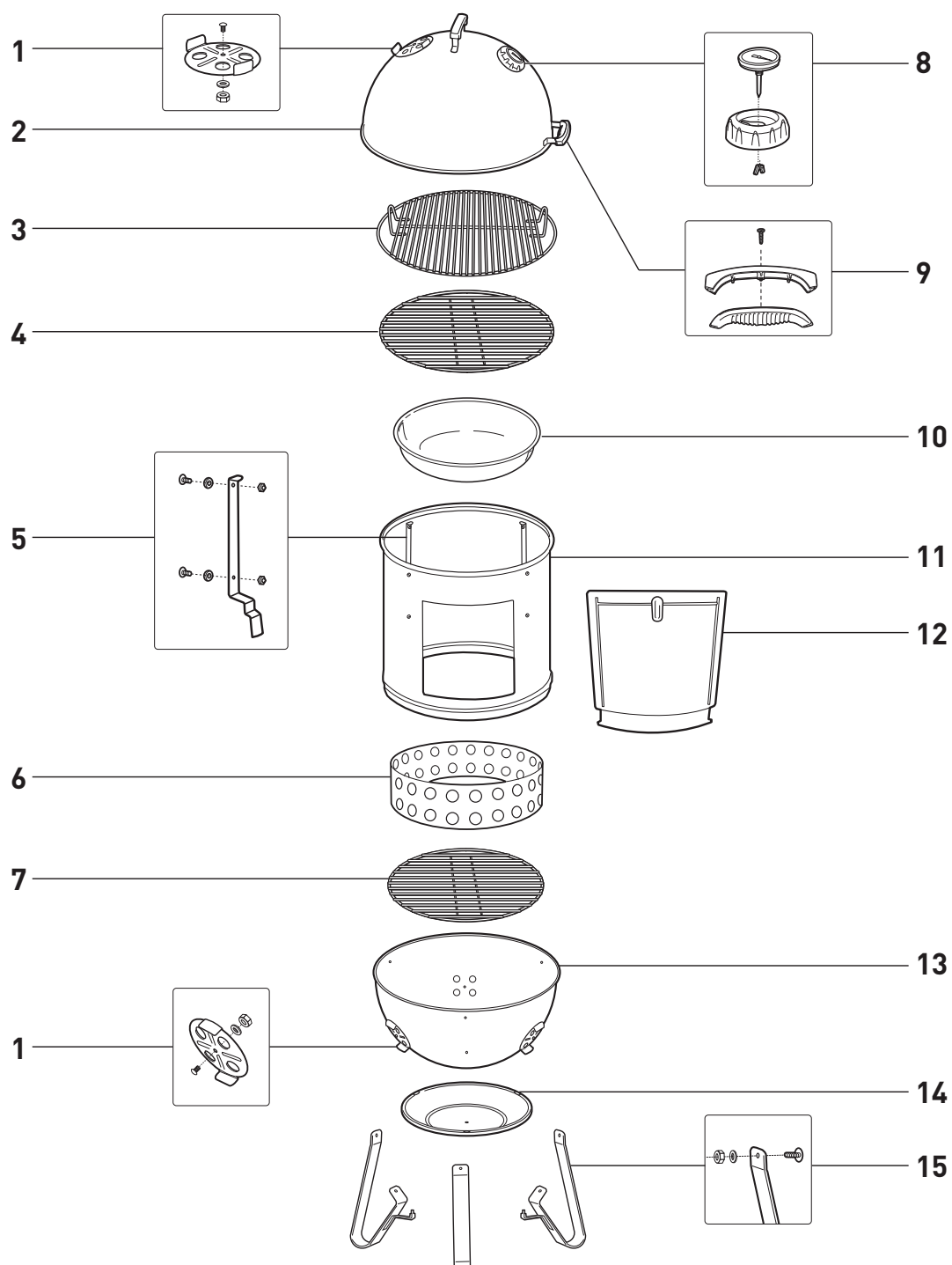
11. Mittsektion

12. Dörr

13. Balja

14. Värmesköld

15. Fötter och fästen



1. Montering av dämpare

2. Lock

3. Övre grillgaller

4. Undre grillgaller

5. Gallerstöd och fästen

6. Brikettbehållare

7. Brikettgaller

8. Termometer

9. Handtag

10. Vattenpanna

11. Mittsektion

12. Dörr

13. Balja

14. Värmesköld

15. Fötter och fästen

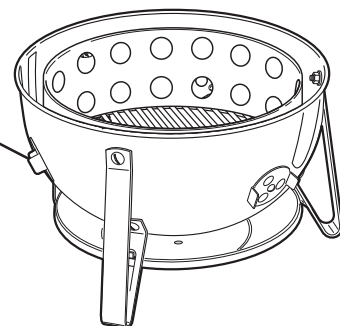
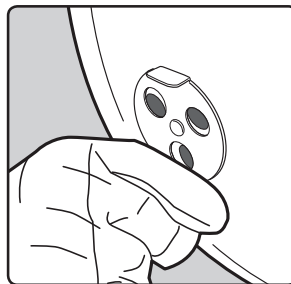
INNAN DU TÄNDER

- A) Röken bör placeras på en plan, värmetålig, ej brännbar yta på avstånd från byggnader och trafikerade vägar. Röken är avsedd för utomhusbruk och bör ej användas på mattbelagda utomhusytor.
- B) Lyft av locket och mittdelen innan du tänder kolbriketterna. Weber rekommenderar att du använder kolbriketter (1) med din Weber® Smokey Mountain Cooker™-rök. Styckekol eller värmebäddar rekommenderas inte.
- ⚠ **Använd aldrig briketter som är impregnerade med tändvätska. Underlåtelse att följa denna varning kan leda till livshotande skador, eller till brand som medför skada på egendom.**
- C) Kontrollera att askan har tagits bort från bottenbaljan och att brikettbehållaren och kolbehållaren är på plats.
- D) Öppna alla ventilationsöppningar i botten på baljan.

1

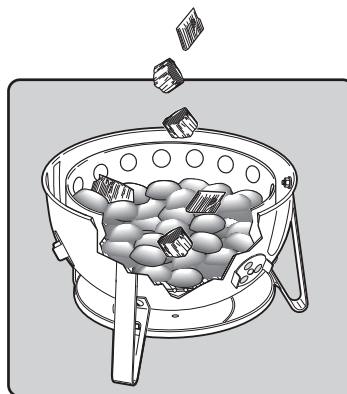
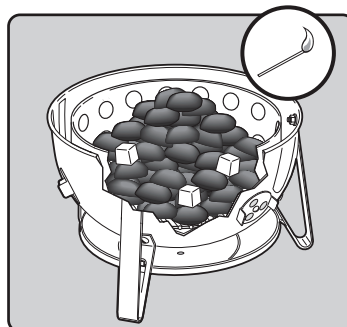


(Ungefärlig brikettstorlek)



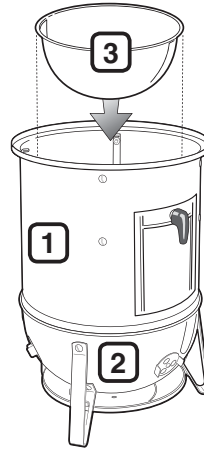
TÄNDNINGSANVISNINGAR

- A) Fyll brikettbehållaren med den mängd kol som rekommenderas i *Rökningssguide* på sidan 14. Placera kolet i mitten av brikettbehållaren. Fördela 4-5 paraffinkuber i brikethögen och använd en braständare eller en lång tändsticka för att tända.
- ⚠ **Använd aldrig briketter som är impregnerade med tändvätska. Underlåtelse att följa denna varning kan leda till livshotande skador, eller till brand som medför skada på egendom.**
- B) Kolbriketterna är klara när grå aska börjar bildas på de övre briketterna. Sprid ut briketterna jämnt i brikettbehållaren med lämpligt verktyg.
- C) Lägg på 3-4 bitar av torrt hårdrä ovanpå den heta kolen. Du kan lägga på mer om du vill ha en kraftigare smak.
(Se *Tillagningstips & rökningssguide* för mer information)



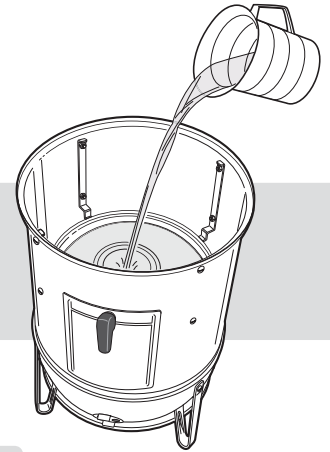
RÖKNINGSANVISNINGAR

A) Placera mittdelen (1) på underdelen (2). Placera vattenpannan (3) på de nedre stöden i mittdelen.

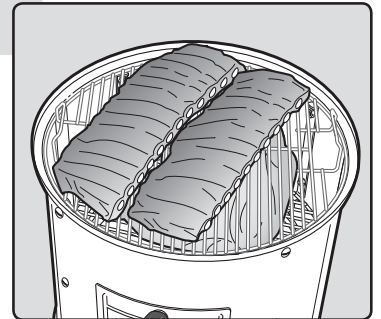
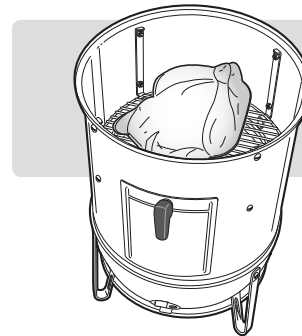


B) Ta en lämplig kanna och fyll vattenpannan med vatten. Placera det nedre grillgallret direkt över vattenpannan.

⚠ **WARNING: Spill inget vatten på den heta kolen. Det ger upphov till att vattenånga och aska stiger upp, vilket kan orsaka allvarliga skador.**



C) Om du tillagar mat på både det övre och det nedre grillgallret, placera först maten som ska rökas på det nedre grillgallret. Placera det övre gallret på de översta stöden, och placera mat som ska rökas på det övre gallret.
(Se Tillagningstips & rökningguide för mer information)

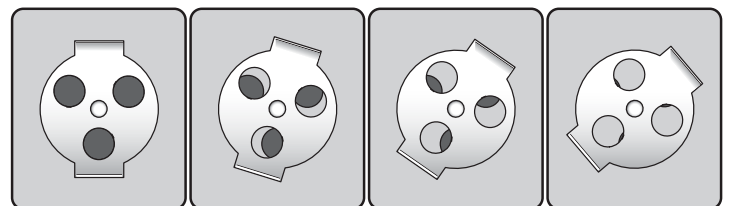
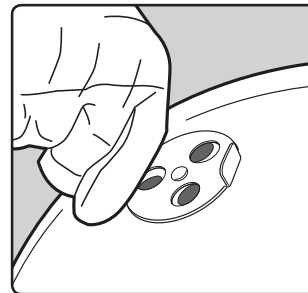


D) Lyft locket i handtaget, placera det ovanpå mittdelen och öppna ventilationen i locket.

E) Ventilerna är till för att reglera temperaturen i röken. Öppnas ventilerna så ökar temperaturen och stängs ventilerna så sänks temperaturen.

Temperatur på 120 °C är lämplig för de flesta kötttyperna. Kontrollera temperaturen var 15:e minut och öppna och stäng de nedre ventilerna för att erhålla den önskade temperaturen. Den yttre temperaturen och rökens placering påverkar hur bra röken arbetar. Anpassa tillagningstiden efter detta.

⚠ **WARNING: Använd alltid skyddshandskar för att skydda händer och underarmar. Underlåtelse att följa denna varning kan resultera i allvarliga skador.**



HÖGRE

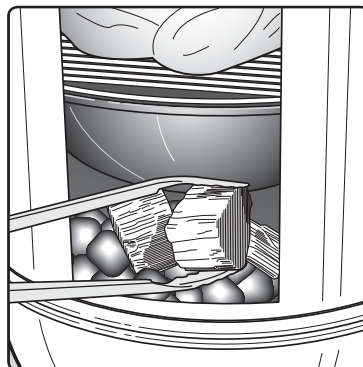


VÄRME

LÄGRE VÄRME
SLÄCKNING

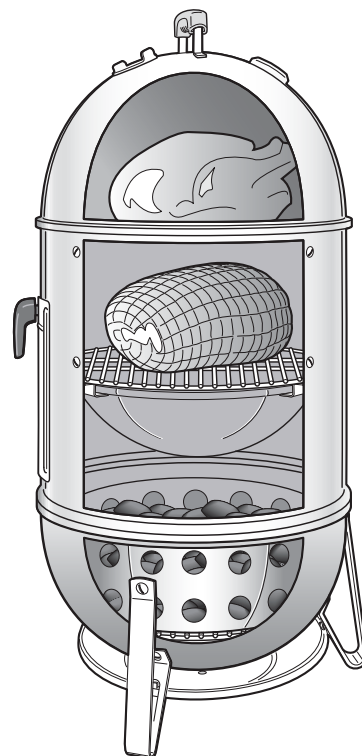
- F) Vattnet i röken hjälper till att hålla nere temperaturen. Kontrollera vattennivån var 3:e till var 4:e timme. Om du märker att temperaturen ökar i röken, kan du hålla i mer varmt vatten.
- G) Eftersom rått kött är porösare än tillagat kött tar det upp med röksmak under första tiden av rökningen. För att lägga in mer trä, öppna sidodörren och placera träbitarna med hjälp av en tång högst upp på det som brinner, stäng sedan dörren. Se till att ventilationsöppningarna i botten och högst upp på röken är delvis öppna.
- H) När rökningen är klar, borsta av gallren med en grillborste eller en bit hopskrynklad aluminiumfolie för att avlägsna alla rester och stäng sedan alla ventilationsöppningar för att släcka kolet.

Obs! Använd inte vatten för att släcka kolet eftersom det kan förstöra den porslinsmaljerade ytan.



TILLAGNINGSTIPS

- Bägge grillgallerna kan användas samtidigt för mat. Om bara ett grillgaller används bör det övre användas för att det ska vara lättare att komma åt.
- När mat placeras i röken kommer temperaturen i den att sjunka. Det kan behövas extra tid.
- Tillaga alltid maten med locket på.
- Undvik att lyfta locket under tillagningen. Varje gång du lyfter locket förlängs tillagningstiden 15 till 20 minuter.
- Den yttre temperaturen och rökens placering påverkar hur bra röken arbetar. Anpassa tillagningstiden efter detta.
- När du tillsätter kolbriketter eller träbitar, kontrollera vattenpannan och tillsätt varmt vatten vid behov så att pannan blir full. Använd luckan på rökens framsida när du ska tillsätta kol eller vatten. Använd alltid varmt vatten när du ska fylla på vattenpannan.
- Rökning är ett riktigt äventyr. Experimentera med olika temperaturer, träslag och kött. Vi rekommenderar att du använder Rökjournalen (finns längre bak i den här boken) medan du experimenterar. Skriv ner ingredienser, mängden trä, kombinationer och resultat så att du kan upprepa det lyckade resultatet.



TIPS ANGÅENDE MATHYGIEN

- Tvätta händerna noga med varmt vatten och tvål innan du påbörjar matförberedelserna och efter hantering av rått kött, rå fisk och kyckling.
- Tina inte kött, fisk eller kyckling i rumstemperatur. Tina kött i kylskåpet.
- Lägg aldrig tillagad mat på samma tallrik som den råa maten låg på.
- Tvätta alla tallrikar och köksredskap som har kommit i kontakt med rått kött eller rå fisk med diskmedel och varmt vatten, och skölj.

ENKEL SKÖTSEL AV RÖKEN

Förläng livslängden på din Weber® Smokey Mountain Cooker™ rök genom att rengöra den ordentligt en gång om året.

Det är lätt att göra:

- Kontrollera att röken är kall och att kolen är helt släckt.
- Ta bort grillgaller och brikettgaller.
- Ta bort askan.
- Tvätta röken med ett mildt diskmedel och vatten. Skölj noga med rent vatten och låt torka.
- Det är inte nödvändigt att tvätta grillgallret efter varje användning. Avlägsna bara resterna med en grillborste eller en hopskrynklad bit aluminiumfolie och torka sedan av med pappershanddukar.

KOLKAPACITET (CIRKA)

RÖKDIAMETER	KOLBEHÅLLARKAPACITET
47 cm	200 briketter
57 cm	300 briketter

FELSÖKNING

PROBLEM	ÅTGÄRD						
Temperaturen stiger trots att de undre ventilerna är stängda.	Kontrollera vattennivån i vattenpannan. Fyll på varmt vatten om det behövs.						
Temperaturen är för låg	<p>A) Öppna de undre ventilerna. B) Rör om i kolet för att frigöra askan kring kolet. C) Under längre perioder med rökning, kontrollera kolmängden var 3-4:e timme och fyll på med briketter enligt tabellen nedan:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>RÖKDIAMETER</th> <th>KOLBRIKETTER</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>47 cm</td> <td>Fyll på 12-14 briketter</td> </tr> <tr> <td>57 cm</td> <td>Fyll på 18-20 briketter</td> </tr> </tbody> </table>	RÖKDIAMETER	KOLBRIKETTER	47 cm	Fyll på 12-14 briketter	57 cm	Fyll på 18-20 briketter
RÖKDIAMETER	KOLBRIKETTER						
47 cm	Fyll på 12-14 briketter						
57 cm	Fyll på 18-20 briketter						
Om problemen inte kan lösas på angivet sätt ska du kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com .							

RÖKNINGSGUIDE

SV

Hårdträ av olika slag ger upphov till många smaker. Det är bäst att experimentera för att hitta det hårdträ eller den kombination av hårdträ som passar dig bäst. Starta med den minsta mängden träbitar, senare kan flera träbitar sättas till för att passa din smak.

Experimentera med olika kombinationer av trä och den mängd som används. Du kan också tillsätta lagerblad, vitlöksklyftor, mynta, apelsin- eller citronskal och olika kryddor till kolet för bättre smak. Håll reda på dina experiment genom att föra anteckningar så att du inte glömmer bort allt till nästa gång.

TRÄTYP	EGENSKAPER	PASSANDE MAT
Hickory	Kärv, rökig, baconliknande smak.	Fläskkött, kyckling, oxkött, vilt, ostar
Pecan	Rik och fylligare än hickory, men liknande i smak. Brinner med låg temperatur, så perfekt för lågtemperaturrökning.	Fläskkött, kyckling, lamm, fisk, ost
Mesquite	Sötaktig, mildare smak än hickory. Brinner med hög temperatur så använd med försiktighet.	De flesta köttträtter, speciellt biff. Mest grönsaker.
Al	Delikat smak som stärker smaken på ljust kött.	Lax, svärfisk, stör, annan fisk. Också god med kyckling och fläskkött.
Lönn	Milt rökig, lite söt smak.	Fågel, grönsaker, skinka Försök blanda lönn med majscolv för skinka eller bacon.
Körsbär	Lite söt fruktig röksmak.	Fågel, fågelvilt, fläskkött
Äpple	Lite söt men kompaktare, fruktig röksmak.	Biff, fågel, viltfågel, fläskkött (speciellt skinka)

Undvik att använda mjukt, kådigt träslag som tall, cederträ och asp. **⚠Varning: Använd aldrig trä som är behandlat eller har utsatts för kemikalier.**

Delar, tjocklekar, vikter, kolmängder och grilltider är mer avsedda som riktlinjer än strikta regler. Tillagningstiderna påverkas av faktorer som höjd, vind, utomhustemperatur och önskad färdighetsgrad.

Tillagningstider för nötkött avser lagom genomstekt kött enligt definitionen från United States Department of Agriculture om inget annat anges. De angivna tillagningstiderna är för mat som har tinat helt och hållet.

FISK	VIKT	MÄNGD KOL		TILLAGNINGSTID:	TRÄBITAR	INRE TEMPERATUR / FÄRDIGHETSGRAD
		18.5" (47 CM)	22.5" (57 CM)			
Hel, liten	helgrillad	50 briketter	75 briketter	1 - 1½ timme	2 - 4	bildar skivor med en gaffel
Hel, stor	1,5-3 kg	50 briketter	75 briketter	3-4 timmar	2 - 4	bildar skivor med en gaffel
Hummer och räkor	helgrillad	50 briketter	75 briketter	1 timme	2 - 4	fast och rosa

FÅGEL	VIKT	MÄNGD KOL		TILLAGNINGSTID:	TRÄBITAR	INRE TEMPERATUR / FÄRDIGHETSGRAD
		18.5" (47 CM)	22.5" (57 CM)			
Kyckling, hel	2-2,5 kg	100 briketter	150 briketter	2½ - 3½ timme	1 - 3	74 °C medium
Kalkon, hel	3,5-5,5 kg	100 briketter	150 briketter	4-5 timmar	2 - 4	74 °C medium
Kalkon, hel	5,5-8 kg	100 briketter	150 briketter	8-10 timmar	3 - 5	74 °C medium
Anka, hel	ca 1,5 kg	100 briketter	150 briketter	2 - 2½ timme	3 - 4	82 °C medium

FLÄSK	VIKT	MÄNGD KOL		TILLAGNINGSTID:	TRÄBITAR	INRE TEMPERATUR / FÄRDIGHETSGRAD
		18.5" (47 CM)	22.5" (57 CM)			
Fläskstek	2-3,5 kg	100 briketter	150 briketter	5-6 timmar	3 - 5	76 °C välstekt
Revbensspjäll	helgrillad	50 briketter	75 briketter	4-6 timmar	2 - 4	köttet börjar släppa från benen
Hel skinka, färsk	4.5-8 kg	100 briketter	150 briketter	8-12 timmar	2 - 4	76 °C välstekt
Fläskkarré (grishals)	2-3,5 kg	100 briketter	150 briketter	8-12 timmar	3 - 5	88 °C välstekt

NÖTKÖTT	VIKT	MÄNGD KOL		TILLAGNINGSTID:	TRÄBITAR	INRE TEMPERATUR / FÄRDIGHETSGRAD
		18.5" (47 CM)	22.5" (57 CM)			
Oxbringa	2-3 kg	100 briketter	150 briketter	6-8 timmar	3 - 5	88 °C välstekt
Lammstek, viltstek	2-3 kg	100 briketter	150 briketter	5-6 timmar	3 - 5	71 °C medium
Stora bitar av vilt	3-4 kg	100 briketter	150 briketter	6-8 timmar	3 - 5	76 °C välstekt
Oxspjäll	helgrillad	50 briketter	75 briketter	6-7 timmar	2 - 4	71 °C välstekt



RÖKJOURNAL

mat: temperatur: tillagningstid: trätyp som används:

noteringar:

mat: temperatur: tillagningstid: trätyp som används:

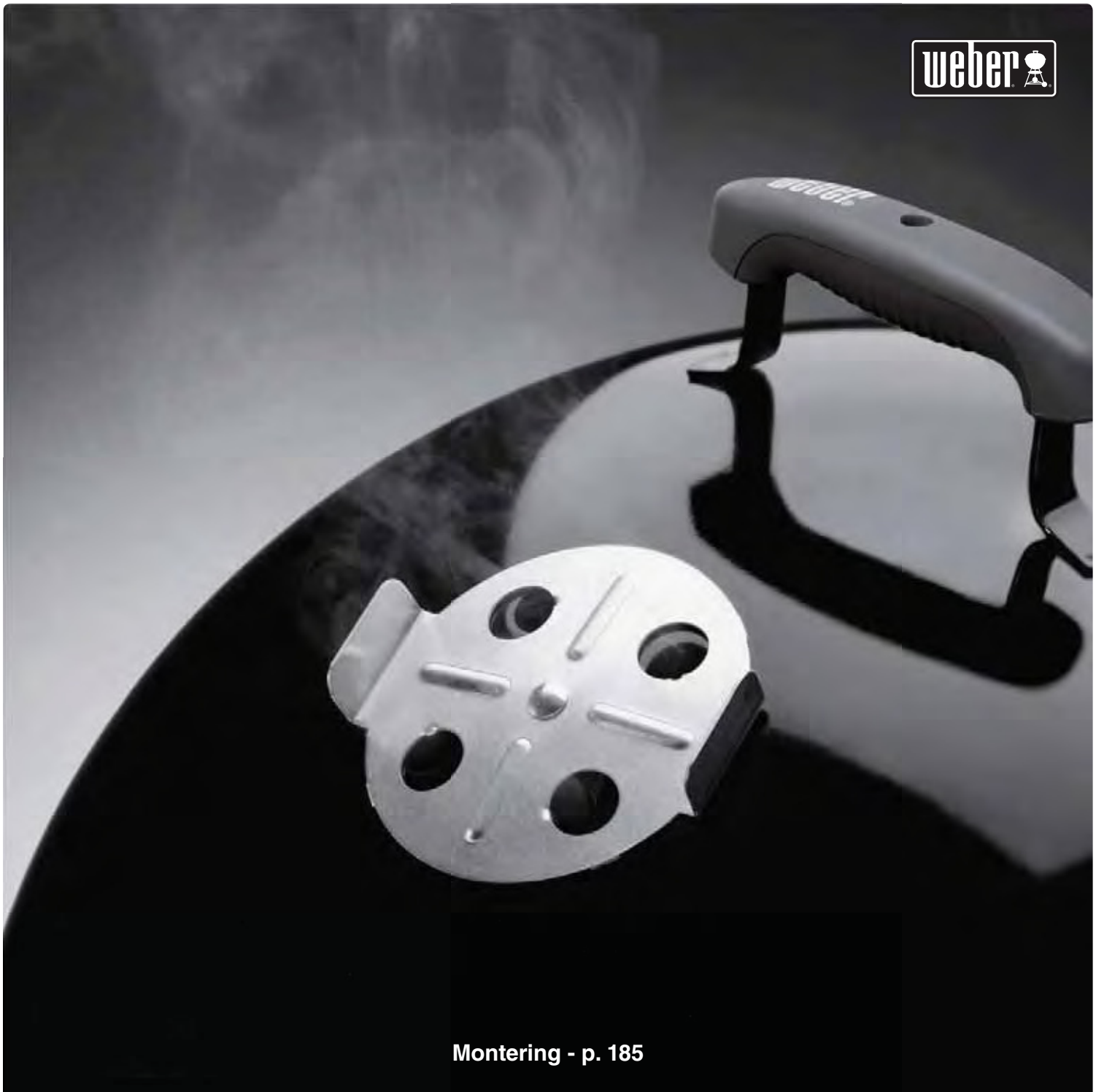
noteringar:

mat: temperatur: tillagningstid: trätyp som används:

noteringar:

mat: temperatur: tillagningstid: trätyp som används:

noteringar:



Montering - p. 185

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ RØKEBOKS

BRUKERHÅNDBOK

Må ikke kastes. Dette dokumentet inneholder viktig informasjon, advarsler og forsiktighet når det gjelder produktet.
Merk: Bruk ikke denne røkeboksen før du har lest denne brukerhåndboken.

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

NO-NORWEGIAN

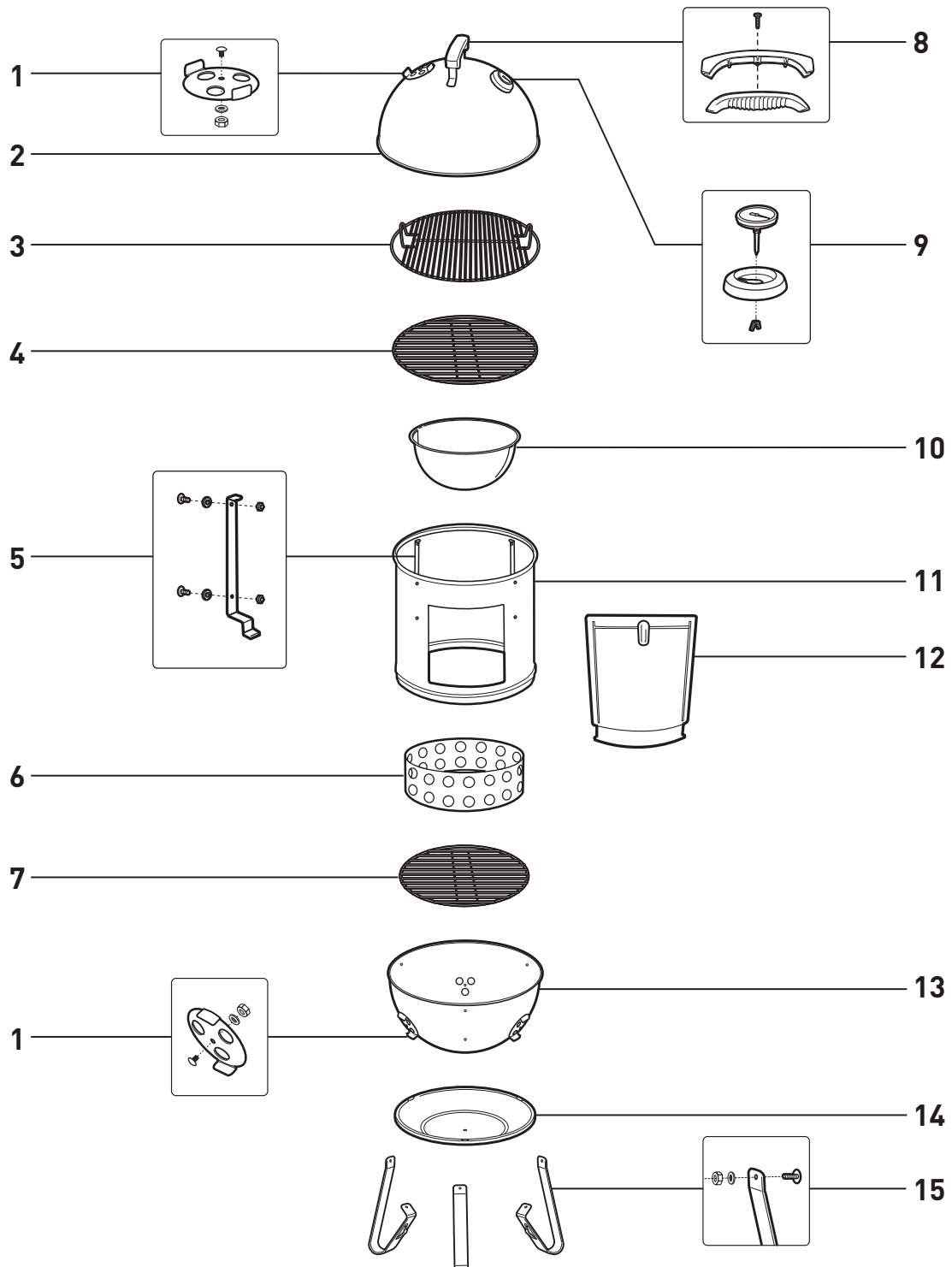
△ FARE

Dersom du ikke etterkommer anvisningene under Fare, Advarsel og Forsiktig i denne brukerhåndboken, kan det medføre alvorlige personskader eller dødsfall, eller til brann som forårsaker materielle skader.

- △ Må ikke brukes innendørs! Denne røkeboksen er bare laget til utendørs bruk. Det vil samle seg giftige gasser og forårsake alvorlig personskade eller død, hvis den brukes innendørs.
- △ Bruk ikke briketter som er impregnert med tennvæske.
- △ Det må ikke tilsettes tennvæske eller briketter som er impregnert med tennvæske til varme briketter.
- △ Bruk ikke tennvæske, bensin, alkohol eller andre svært brennbare væsker til opptenning eller gjentatt opptenning av brikettene.
- △ Bruk ikke eller lagre ikke tennvæske, bensin, alkohol eller andre svært brennbare væsker nærmere røkeboksen enn 1,6 m.
- △ La ikke spedbarn, barn eller kjæledyr oppholde seg nær en varm røkeboks, uten tilsyn.
- △ **VÆR OPPMERKSOM PÅ!** Denne røkeboksen blir meget varm, så den må ikke flyttes når den er i bruk.
- △ Røkeboksen må ikke brukes innenfor 1,6 m fra brennbart materiale.
- △ Bruk ikke denne røkeboksen med mindre alle deler er på plass.
- △ Det må ikke fjernes aske før alle brikettene er helt utbrent og helt slukket.
- △ Bruk ikke klær med vide ermer når røkeboksen tennes eller brukes.
- △ Røkeboksen må ikke brukes i sterk vind.
- △ Røkeboksen må alltid stå på flatt underlag.
- △ Forbrenning av biprodukter som produseres når dette produktet brukes, inneholder kjemikalier som er kjent i staten California kan forårsake kreft, fosterskader, eller annen reproduktiv skade.
- △ Ta lokket av røkeboksen mens du tenner brikettene.
- △ Legg alltid briketter på toppen av brikettristen og ikke direkte i bunnen.
- △ Du må ikke berøre grillristen, brikettristen eller røkeboksen for å se om det er varmt.
- △ Bruk alltid grillvotter eller grytekluter for å beskytte hendene under røking eller justering av ventilene.
- △ Bruk riktig grillverktøy med langt og varmebestandig håndtak.
- △ Sett lokket på røkeboksen og lukk alle ventiler, for å slukke brikettene. Du må ikke bruke vann fordi det kan skade porselensemajlen.
- △ Sett lokket på røkeboksen for å kontrollere stikkflammer. Bruk ikke vann.
- △ Elektriske startere må håndteres og lagres forsiktig.
- △ Elektriske ledninger må holdes unna de varme overflatene på røkeboksen. Strekk alle elektriske ledninger utenom trafikkerte områder.
- △ Hvis du dekker bunnen med aluminiumsfolie vil det hindre luftstrømmen.
- △ Bruk av skarpe gjenstander til rengjøring av grillristen eller fjerning av aske vil skade finishen.
- △ Bruk av skuremidler på grillristen eller i selve røkeboksen vil skade finishen.
- △ Ta vekk alle rester i bunnen av varmeskjoldet før du bruker røkeboksen.
- △ **ADVARSEL!** Hold barn og dyr unna.

18,5" (47cm)

NO



1. Spjeld

2. Lokk til røkeboks

3. Øvre grillrist

4. Nedre grillrist

5. Støtte og fester til rist

6. Brikettkammer

7. Brikettrist

8. Håndtak

9. Termometer

10. Vannpanne

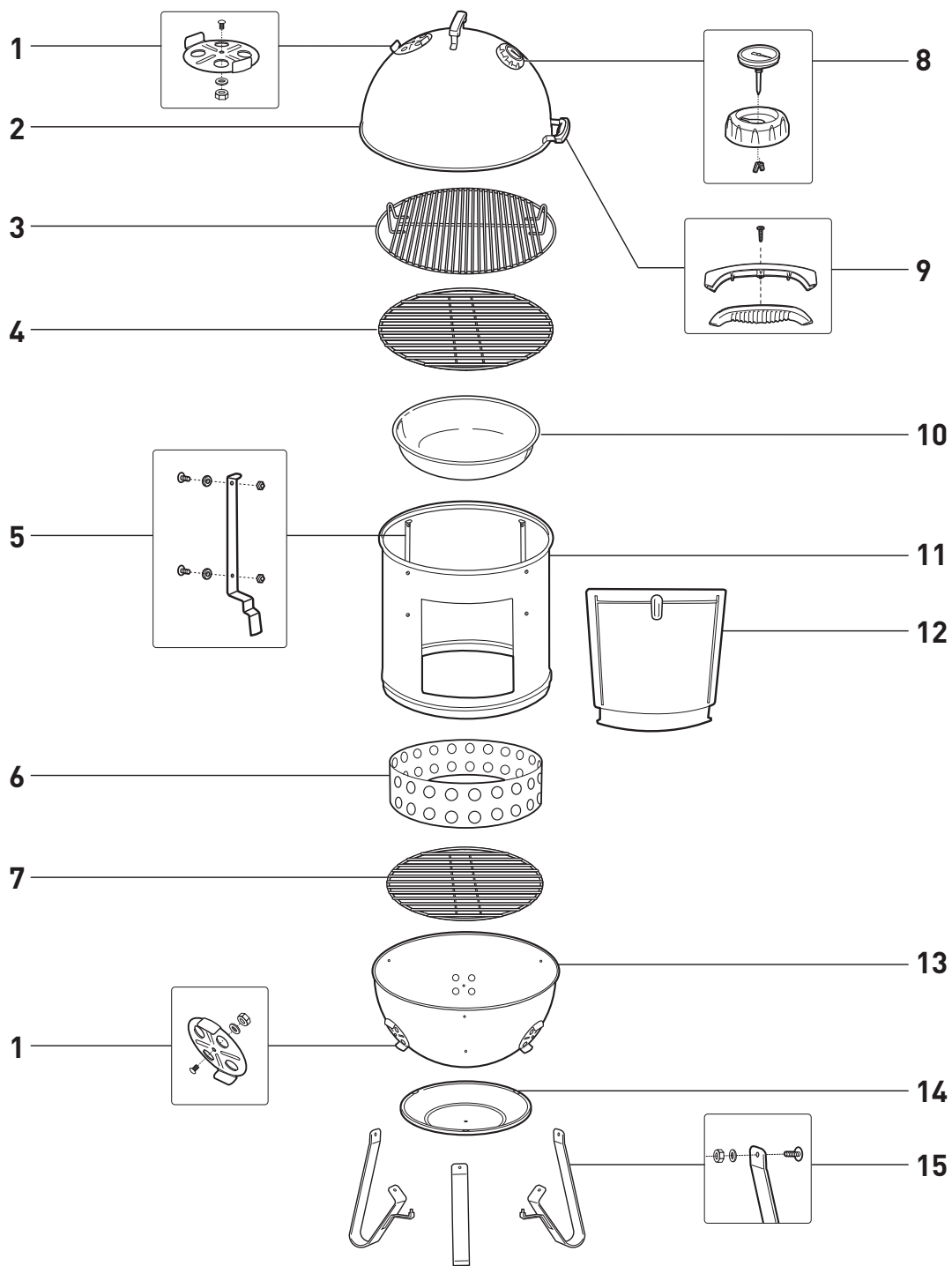
11. Midtre del

12. Dør

13. Beholder

14. Varmeskjold

15. Ben og fester



1. Spjeld

2. Lokk til røkeboks

3. Øvre grillrist

4. Nedre grillrist

5. Støtte og fester til rist

6. Brikettkammer

7. Brikettrist

8. Termometer

9. Håndtak

10. Vannpanne

11. Midtre del

12. Dør

13. Beholder

14. Varmeskjold

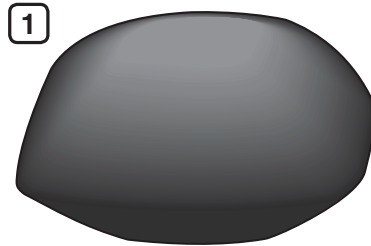
15. Ben og fester

NÅR DU SKAL STARTE

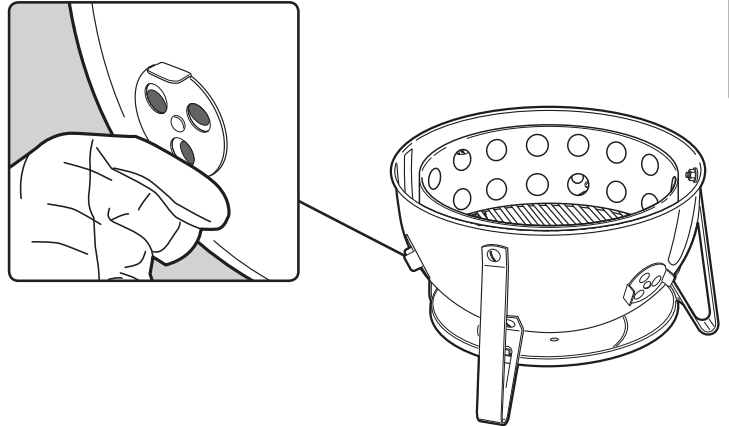
NO

FØR TENNING

- A) Røkeboksen må plasseres på en jevn brannsikker ikke brennbar flate, borte fra bygninger og utenfor trafikkert område. Røkeboksen er kun til utendørs bruk og anbefales ikke å bruke på teppebelagte overflater utendørs.
- B) Ta av lokket og midtre del før tenning av brikkene. Weber anbefaler å bruke brikketter (1) i Weber® Smokey Mountain Cooker™ røkeboks. Grove brikketter eller "heat beads" anbefales ikke.
- ⚠ **Bruk ikke brikketter som er impregnert med tennvæske. Dersom du ikke følger denne advarselen kan det føre til alvorlig personskade, død, eller brann som forårsaker materielle skader.**
- C) Kontroller at asken er fjernet fra bunnen av beholderen og at brikketristen og brikkettkammeret er på plass.
- D) Åpne alle ventiler i bunnen av beholderen.

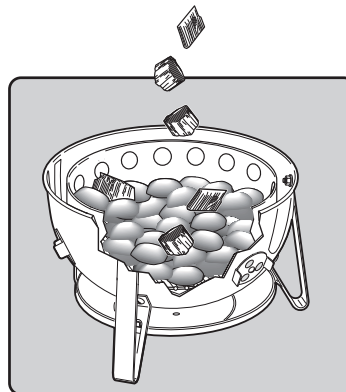
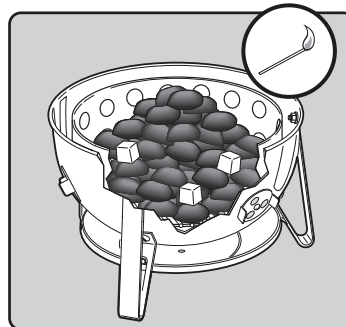


(Ca. brikkettstørrelse)



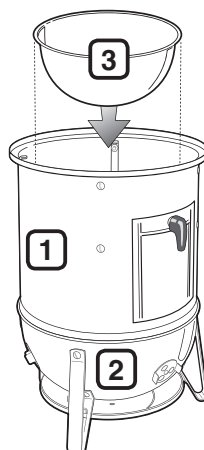
TENNINGSINSTRUKSJONER

- A) Fyll brikkettkammeret med brikketmengden som er anbefalt i *Røkeguiden* på side 14. Stable brikkene i midten av brikketristen. Legg forsiktig 4-5 parafinblokker i brikketstabelen og tenn på med en lighter med lang hals eller fyrstikker.
- ⚠ **Bruk ikke brikketter som er impregnert med tennvæske. Dersom du ikke følger denne advarselen kan det føre til alvorlig personskade, død, eller brann som forårsaker materielle skader.**
- B) Brikkene er klare når det begynner å danne seg grå aske på toppen av brikkene. Spre asken jevnt over brikketristen med en tang eller metallverktøy med langt håndtak.
- C) Legg 3-4 trebiter med tørr ved på toppen av de varme brikkene. Det kan tilsettes mer hvis du foretrekker kraftigere røksmak.
(Se *Steketips* og *Røkeguide* for mer informasjon)



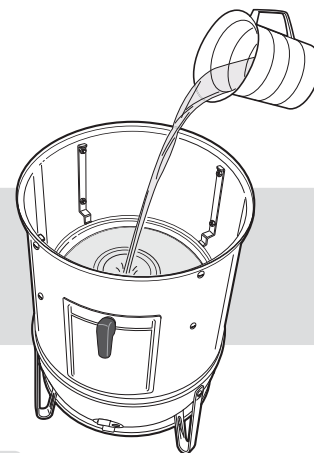
RØKEINSTRUKSJONER

A) Sett midtdelen (1) på bunndelen (2). Sett på vannpannen (3) i stilling og senk brakettene i midtdelen.



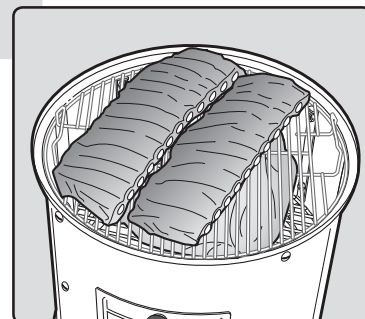
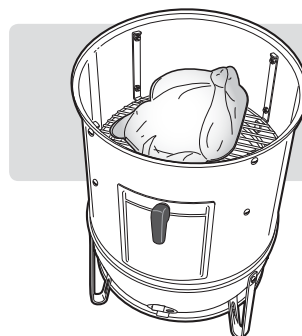
B) Bruk en egnet beholder og tilsett vann i vannpannen. Plasser den nedre grillristen direkte over vannpannen.

⚠ **ADVARSEL: Du må ikke søle vann på de varme brikettene. Dette kan forårsake at damp og aske stiger opp og kan forårsake alvorlig personskade eller død.**



C) Hvis du steker på både den øvre og den nedre grillristen, må du plassere det som skal røkes på den nedre risten først. Plasser den øvre risten på toppbrakettene og legg maten som skal røkes på den øvre risten.

(Se *Steketips* og *Røkeguide* for mer informasjon)

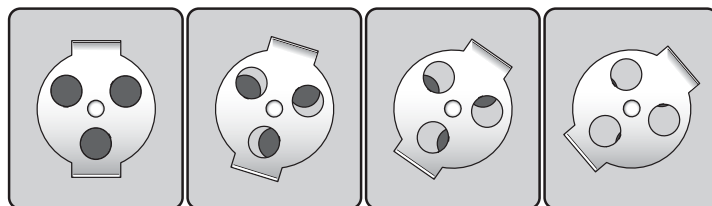
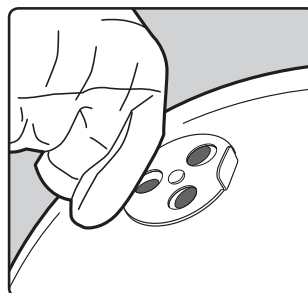


D) Bruk håndtaket og ta av lokket, sett det på midtre del på toppen og åpne ventilene på lokket.

E) Ventilene brukes til å regulere varmen inne i røkeboksen. Ved å åpne ventilene økes temperaturen og lukkes ventilene senkes temperaturen.

Temperatur på 121 °C (250 °F) er ideell for de fleste kjøtttyper. Kontroller temperaturen hvert 15. minutt og åpne eller lukke ventilene i bunnen hvis det trengs, til du oppnår og beholder temperaturmålet. Utvendige temperaturer og plassering vil ha innvirkning på røkeboksens ytelse. Juster steketiden i henhold til dette.

⚠ **ADVARSEL: Bruk alltid grillvotter eller hansker for å beskytte hendene og underarmene. Hvis denne advarselen ikke følges kan det føre til alvorlig personskade eller død.**



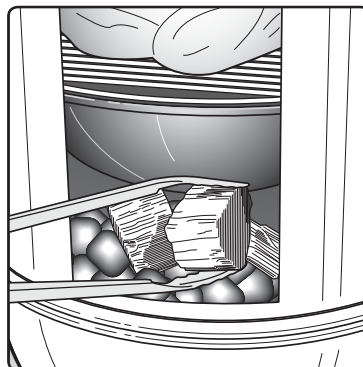
MER VARME ← → MINDRE ↔ VARME SLUKKING

NÅR DU SKAL STARTE

NO

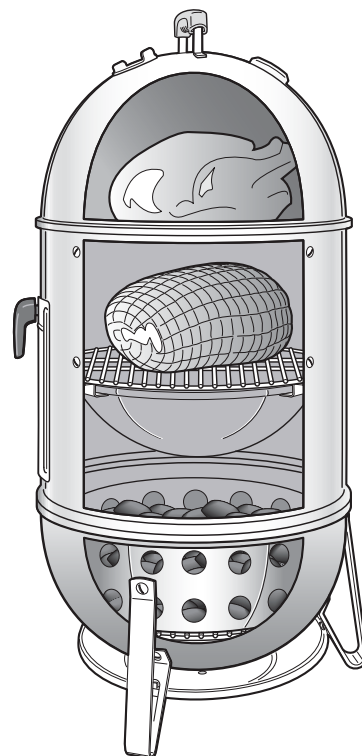
- F) Det brukes vann i røkeboksen for å holde temperaturen lav. Sjekk vannivået hver 3. – 4. time. Du må fylle på mer vann i pannen hvis du merker at temperaturen stiger i røkeboksen.
- G) Rått kjøtt er mer porøst enn stekt kjøtt, så det absorberer mer trerøk i begynnelsen av røkeprosessen. Når du skal tilsette mer ved åpner du sidedøren og bruker tangen til å legge flis/trestykker på toppen av de brennende brikettene, og lukk døren. Sørg for at lufteventilene i bunnen og på toppen av røkeboksen er delvis åpne.
- H) Når røkingen er fullført børster du grillristene med en grillbørste eller sammenkrøllet aluminiumsfolie for å løsne fastbrente rester og lukke alle lufteventilene for å slukke brikettene.

Merk: Du må ikke bruke vann til å slukke brikettene, fordi det kan skade porselensmaljen.



STEKETIPS

- Begge grillristene kan brukes til kjøtt samtidig. Hvis du bare bruker én rist, anbefaler vi å bruke den øvre grillristen for at kjøttet skal være lettere å få tak i.
- Når du legger på kjøttet vil temperaturen synke i røkeboksen, og da trengs det lengre steketid.
- Stek alltid med lokket på røkeboksen.
- Motstå fristelsen av å løfte lokket av under steking. Hver gang lokket løftes av vil steketiden forlenges med 15 til 20 minutter.
- Utvendige temperaturer og plassering vil ha innvirkning på røkeboksens ytelse. Juster steketiden i henhold til dette.
- Når du legger på flere briketter eller trebiter må du kontrollere vannpannen og tilsette varmt vann hvis det er nødvendig, for å fylle pannen. Bruk døren på forsiden av røkeboksen for å legge på flere briketter eller tilsette vann. Bruk alltid varmt vann for å etterfylle vannpannen.
- Røkeprosessen er virkelig en opplevelse. Prøv med forskjellige temperaturer, tretyper og kjøttyper. Vi anbefaler å bruke notater for røkeboksen (som finnes lengre ut i denne boken) når du prøver deg fram. Skriv ned ingredienser, tremengder, kombinasjoner og resultater for å gjenta suksessen.



HYGIENETIPS FOR MATEN

- Vask hendene godt med varmt såpevann før du starter forberedelsene til måltidet og etter håndtering av ferskt kjøtt, fisk eller fjærkre.
- La ikke kjøtt, fisk eller fjærkre tine i romtemperatur. Tine kjøtt i kjøleskapet.
- Stekt kjøtt må aldri plasseres på samme tallerken som det har vært rått kjøtt på.
- Vask alle tallerkener og alt stekeutstyr som har kommet i kontakt med rått kjøtt eller fisk i varmt såpevann og skyll.

ENKELT VEDLIKEHOLD AV RØKEBOKS

Bevar Weber® Smokey Mountain Cooker™ Smoker ved å gjøre den ordentlig ren en gang i året.

Det er enkelt:

- Pass på at røkeboksen er kald og brikettene er helt slukket.
- Ta vekk grillristen og brikettristen.
- Ta bort asken.
- Vask røkeboksen med mildt vaskemiddel og vann. Skyll godt med rent vann og tørk.
- Det er ikke nødvendig å vaske grillristen etter hver gang den brukes. Du kan bare løsne belegg med en grillbørste eller sammenkrøllet aluminiumsfolie, og tørke av med papirhåndkle.

TOTAL BRIKETT Mengde (ca.)

DIAMETER PÅ RØKEBOKS	KAPASITET PÅ BRIKETTKAMMER
47 cm	200 briketter
57 cm	300 briketter

FEILSØKING

PROBLEM	UTBEDRE						
Temperaturen stiger selv om ventilene i bunnen er lukket	Sjekk vannivået i vannpannen. Tilsett varmt vann hvis nivået er lavt.						
Temperaturen er for lav	<p>A) Åpne bunnventilene. B) Rør i brikettene for å fjerne oppsamlet aske rundt brikettene. C) Kontroller brikettnivået hver 3. - 4. time og tilsett briketter i henhold til tabellen nedenfor, ved røking over lengre tid:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>DIAMETER PÅ RØKEBOKS</th> <th>ANTALL BRIKETTER</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>47 cm</td> <td>Tilsett 12-14 briketter</td> </tr> <tr> <td>57 cm</td> <td>Tilsett 18-20 briketter</td> </tr> </tbody> </table>	DIAMETER PÅ RØKEBOKS	ANTALL BRIKETTER	47 cm	Tilsett 12-14 briketter	57 cm	Tilsett 18-20 briketter
DIAMETER PÅ RØKEBOKS	ANTALL BRIKETTER						
47 cm	Tilsett 12-14 briketter						
57 cm	Tilsett 18-20 briketter						

Hvis dine problemer ikke kan løses ved bruk av disse metodene, vennligst kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler, ved å bruke kontaktinformasjonen på vår webside. Logg deg på www.weber.com.

RØKEGUIDE

NO

Forskjellige treflistyper kan ha innvirkning på smaken. Det er smart å eksperimentere litt for å finne den typen treflis, eller kombinasjoner av treflis som du liker best. Start med en liten mengde med treflis og du kan tilsette mer etter egen smak.

Eksperimenter med forskjellige treflystyper og mengder. Du kan også tilsette laurbærblad, hvitløkskløfter, mintblader, appelsin eller sitronskall og forskjellig krydder til brikettene, for å tilføre smak. Noter ned hva du har prøvd, det er lett å glemme hva du brukte sist.

TRETYPE	KJENNETEGN	PASSER TIL KJØTTTYPER
Hickory	Skarp, baconlignende røksmak.	Svin, kylling, oksekjøtt, vilt, oster
Pecan	Fyldig og mer subtil enn hickory, men lik på smak. Brenner med lav temperatur, så den er ideell til røking med lav varme.	Svin, kylling, lam, fisk, oster
Mesquite	Søtere, mer delikat smak enn hickory. Har en tendens til å brenne ved høy temperatur, så vær forsiktig.	De fleste kjøttstyper, spesielt oksekjøtt. De fleste grønnsaker.
Svartor	Delikat smak som forsterker smaken på lysere kjøtt.	Laks, sverdfisk, stør eller annen fisk. Også godt til kylling og svin.
Lønnetre	Mild og søt røksmak.	Fjærkre, grønnsaker, skinke Prøv en blanding av lønnetre med maiskolber til skinke eller bacon.
Kirsebær	Lett søt, fruktig røksmak.	Fjærkre, skogsfugl, svin
Eple	Lett søt men komprimert, fruktig røksmak.	Oksekjøtt, fjærkre, skogsfugl, svin (spesielt skinke)

Unngå alltid mykt, harpiksholdig tre slik som furu, seder og asp. **⚠ ADVARSEL: Bruk ikke tre som er behandlet eller utsatt for kjemikalier.**

Kjøttstykker, tykkelser, vekt og brikettmengder og steketider er kun ment som veiledende, ikke som faste regler. Steketiden avhenger av slike faktorer som vind, utetemperatur og den ønskede graden av gjennomsteking.

Steketiden for oksekjøtt er gitt ut fra definisjonen fra landbruksdepartementet i USA vedrørende medium gjennomsteking uten annen merknad. Steketidene som er oppgitt er for kjøtt som er helt oppoint.

FISK	VEKT	BRIKETTQUALITET		STEKETID	TREBITER	INNVENDIG TEMPERATUR / GJENNOMSTEKING
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Hel, liten	full grill	50 briketter	75 briketter	1 - 1½ time	2 - 4	flak på gaffel
Hel, stor	1,3 - 2,7 kilo	50 briketter	75 briketter	3 - 4 timer	2 - 4	flak på gaffel
Hummer og reker	full grill	50 briketter	75 briketter	1 time	2 - 4	fast og rosa

FJÆRKRE	VEKT	BRIKETTQUALITET		STEKETID	TREBITER	INNVENDIG TEMPERATUR / GJENNOMSTEKING
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Kylling, hel	2,2 kilo	100 briketter	150 briketter	2½ - 3½ time	1 - 3	74 °C (165 °F) medium
Kalkun, hel	3,6 - 5,4 kilo	100 briketter	150 briketter	4 - 5 timer	2 - 4	74 °C (165 °F) medium
Kalkun, hel	5,4 - 8,1 kilo	100 briketter	150 briketter	8 - 10 timer	3 - 5	74 °C (165 °F) medium
And, hel	1,3 - 1,8 kilo	100 briketter	150 briketter	2 - 2½ time	3 - 4	82 °C (180 °F) medium

SVIN	VEKT	BRIKETTQUALITET		STEKETID	TREBITER	INNVENDIG TEMPERATUR / GJENNOMSTEKING
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Svinestek	1,8 - 3,6 kilo	100 briketter	150 briketter	5 - 6 timer	3 - 5	76 °C (170 °F) gjennomstekt
Svineribbe	full grill	50 briketter	75 briketter	4 - 6 timer	2 - 4	kjøttet begynner å løsne fra benene
Skinke, hel	4,5 - 8,1 kilo	100 briketter	150 briketter	8 - 12 timer	2 - 4	76 °C (170 °F) gjennomstekt
Svinenakke	1,8 - 3,6 kilo	100 briketter	150 briketter	8 - 12 timer	3 - 5	88 °C (190 °F) gjennomstekt

OKSEKJØTT	VEKT	BRIKETTQUALITET		STEKETID	TREBITER	INNVENDIG TEMPERATUR / GJENNOMSTEKING
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Oksebryst	2,2 - 2,7 kilo	100 briketter	150 briketter	6 - 8 timer	3 - 5	88 °C (190 °F) gjennomstekt
Stekt lam, vilt	2,2 - 3,1 kilo	100 briketter	150 briketter	5 - 6 timer	3 - 5	71 °C (160 °F) medium
Store stykker av vilt	3,1 - 4,0 kilo	100 briketter	150 briketter	6 - 8 timer	3 - 5	76 °C (170 °F) gjennomstekt
Okseribbe	full grill	50 briketter	75 briketter	6 - 7 timer	2 - 4	71 °C (160 °F) gjennomstekt



NOTATER FOR RØKEBOKS

S

mat: temperatur: steketid: treslag som kan brukes:
merknader:

S

mat: temperatur: steketid: treslag som kan brukes:
merknader:

S

mat: temperatur: steketid: treslag som kan brukes:
merknader:

S

mat: temperatur: steketid: treslag som kan brukes:
merknader:



Samling - p. 185

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ SMOKER

BRUGERVEJLEDNING

Må ikke smides ud. Dette dokument indeholder vigtige oplysninger, advarsler og forsigtighedsregler om produktet.

Bemærk: Betjen ikke smokeren, før denne brugervejledning er læst.

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

DA-DANISH

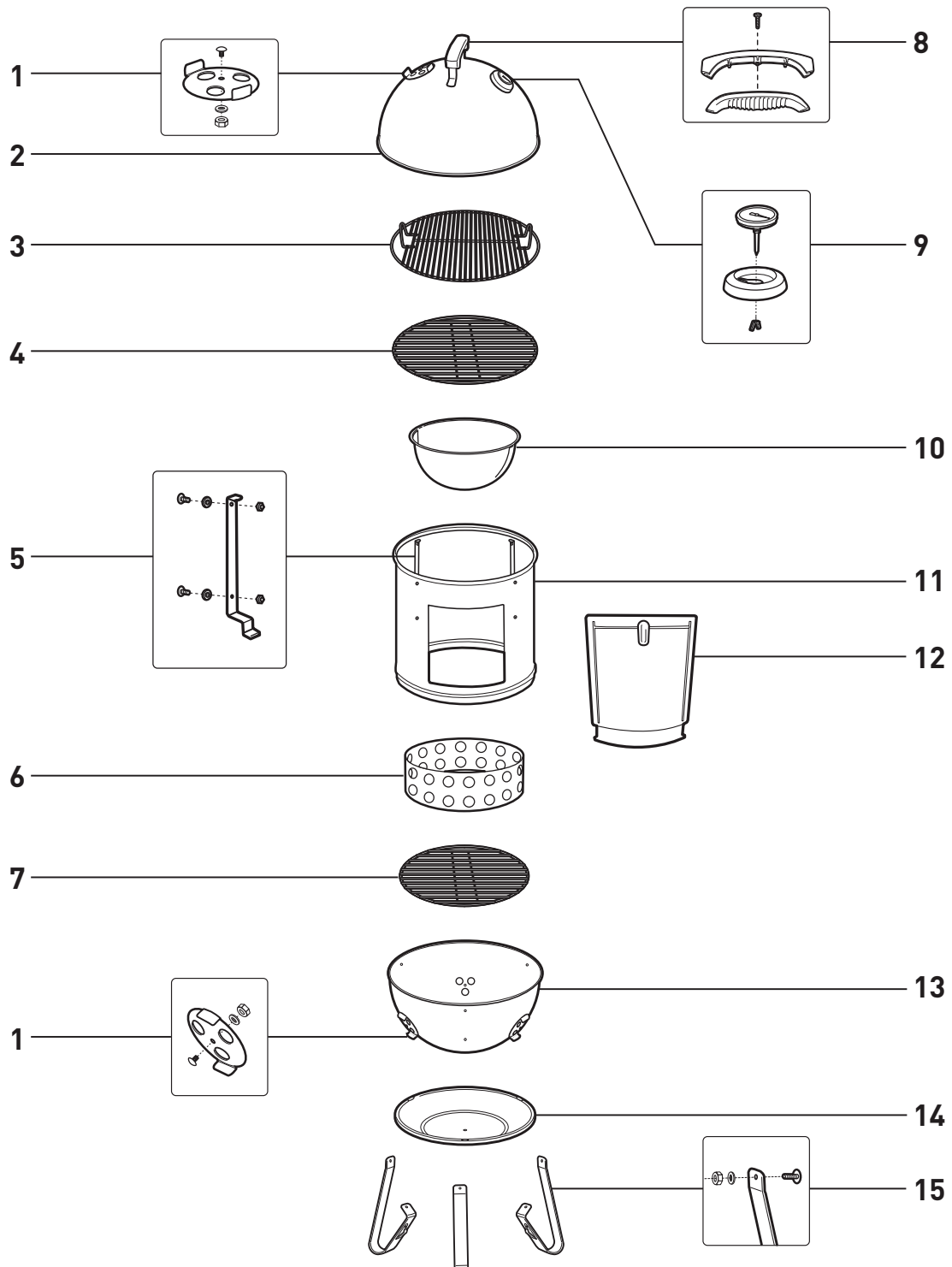
△ FARE

Overholder man ikke de faresignaler og advarsler, der findes i brugervejledningen, kan det ende med alvorlige personskader, døden eller med en brand, der forårsager tingskader.

- △ Må aldrig anvendes indendørs! Denne smoker må kun anvendes udendørs. Anvendes den indendørs, kan der ophobes giftige dampe, som forårsager alvorlige kvæstelser eller døden.
- △ Brug aldrig briketter, der er mættet med tændvæske.
- △ Kom ikke tændvæske eller kul mættet med tændvæske på brændende eller varme kul.
- △ Anvend aldrig tændvæske, benzin, alkohol eller andre meget flygtige væsker til at antænde eller genantænde briketter.
- △ Tændvæske, benzin, alkohol eller andre meget flygtige væsker må aldrig anvendes eller opbevares inden for 1,5 meter fra smokeren.
- △ Tillad aldrig spædbørn, børn eller kæledyr at opholde sig i nærheden af en varm smoker uden opsyn.
- △ VIGTIGT! Denne smoker bliver meget varm, så den må aldrig flyttes, mens den er i brug.
- △ Anvend aldrig smokeren inden for 1,5 meter fra noget som helst antændeligt materiale.
- △ Anvend ikke denne smoker medmindre, at alle dele er på plads.
- △ Asken må ikke fjernes, før alle kullene er helt færdigbrændte og slukkede.
- △ Vær ikke iført tøj med løsthængende ærmer, mens du tænder eller anvender smokeren.
- △ Benyt aldrig smokeren i kraftig blæst.
- △ Sørg for, at smokeren altid står helt plant.
- △ Biprodukter fra antændelsen, som fremkommer, når dette produkt anvendes, indeholder kemikalier, som man, ifølge staten Californien, ved forårsager kræft, fødselsdefekter eller andre reproduktive skader.
- △ Tag låget af smokeren, mens kulbriketterne antændes.
- △ Læg altid kullene oven på kulristen og ikke direkte i kuglens bund.
- △ Rør aldrig ved grill- eller kulristen eller smokeren for at mærke, om de er varme.
- △ Der skal altid bruges grillhandsker eller grydelapper til at beskytte hænderne, imens brug af smokeren eller mens ventilationshullerne justeres.
- △ Benyt ordentlige grillredskaber med lange håndtag, der kan tåle varme.
- △ Læg låget på smokeren, og luk alle ventilationshullerne, når kullene skal slukkes. Brug aldrig vand, da det beskadiger porcelænsoverfladen.
- △ Læg låget på smokeren for at styre opflamninger. Brug ikke vand.
- △ Varme el-startere skal håndteres og opbevares omhyggeligt.
- △ Sørg for, at el-ledninger holdes væk fra smokerens varme overflader. Læg alle elektriske kabler, så de ikke bliver betrådt.
- △ Fores kuglen med alufolie, forhindrer det luften i at strømme igennem.
- △ Overfladen beskadiges, hvis der bruges skarpe genstande til at rense grillristen eller fjerne asken.
- △ Overfladen beskadiges, hvis der bruges ridsende rengøringsmidler på grillristen eller selve smokeren.
- △ Fjern alt snavs fra nederste varmeskjold, før smokeren anvendes.
- △ ADVARSEL! Hold børn og kæledyr væk.

18,5" (47cm)

DA



1. Spjældmodul

2. Smokerlåg

3. Øverste grillrist

4. Nederste grillrist

5. Ristholder og fastgørelser

6. Briketkammer

7. Kulrist

8. Håndtag

9. Termometer

10. Vandbakke

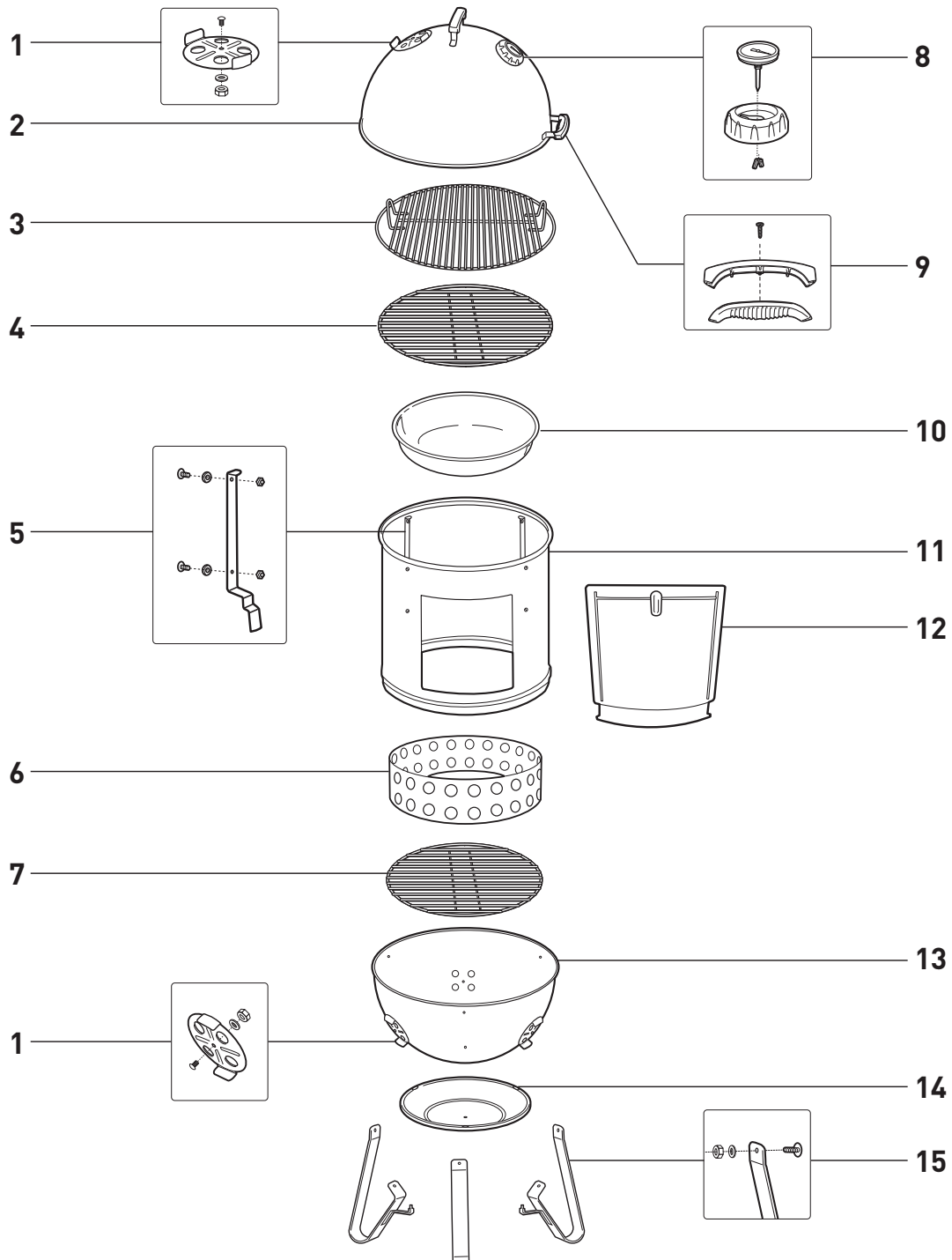
11. Midtersektion

12. Dørsamling

13. Skålmodul

14. Varmeskjold

15. Ben og fastgørelser



1. Spjældmodul

2. Smokerlåg

3. Øverste grillrist

4. Nederste grillrist

5. Ristholder og fastgørelser

6. Briketkammer

7. Kulrist

8. Termometer

9. Håndtag

10. Vandbakke

11. Midtersektion

12. Dørsamling

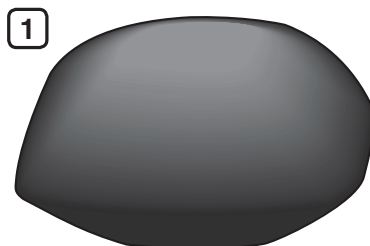
13. Skålmodul

14. Varmeskjold

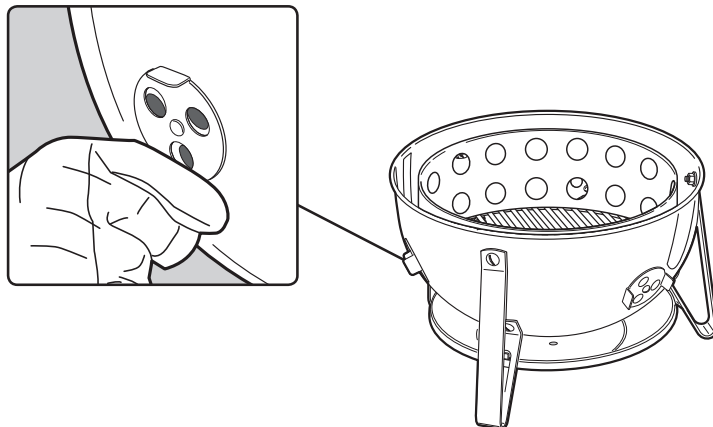
15. Ben og fastgørelser

FØR DER TÆNDES

- A) Smokeren skal sættes på en plan, varmesikker, ikke antændelig overflade væk fra bygninger og uden for de steder, hvor mennesker færdes. Smokeren er kun til udendørs brug, og det frarådes at bruge den på tæppebelagte områder udendørs.
- B) Tag låget og midtersektionen af, før kulbriketterne antændes. Weber anbefaler, at der bruges kulbriketter (1) i din Weber® Smokey Mountain Cooker™ smoker. Det frarådes at bruge kul i klumper eller briketkugler.
- ⚠ **Brug aldrig briketter, der er mættet med tændvæske.** Overholdes denne advarsel ikke, er der fare for alvorlige kropsskader, død eller brandansættelse, der forårsager materielle skader.
- C) Kontroller, at asken er blevet fjernet fra kuglens bund, og at kulristen og kulkammeret er på plads.
- D) Åben alle spjældene i kuglens bund.



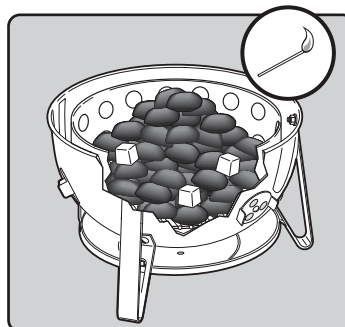
(Omtrentlig briketstørrelse)



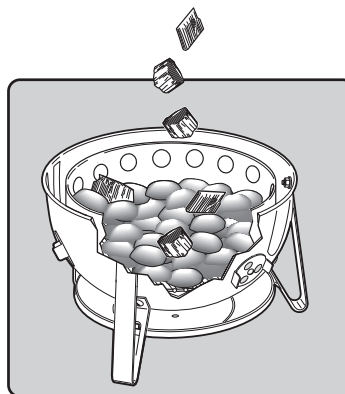
OPTÆNDINGSVEJLEDNING

- A) Fyld kulkammeret med den anbefalede mængde kul, der står i *Røgningsguide* på side 14. Læg kul på midten af kulristen. Læg omhyggeligt 4-5 paraffinterninger ind i briketbunken, og antænd ved hjælp af en lang lighter eller tændstikker.

- ⚠ **Brug aldrig briketter, der er mættet med tændvæske.** Overholdes denne advarsel ikke, er der fare for alvorlige kropsskader, død eller brandansættelse, der forårsager materielle skader.

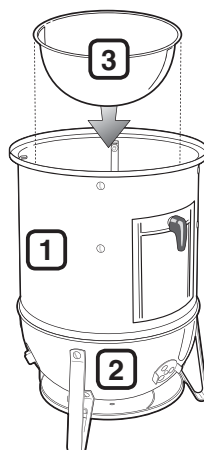


- B) Kullet er klar, når der begynder at komme grå aske på toppen af kullet. Spred kullet jævnlgt over kulristen, med tænger eller et andet metalredskab med langt håndtag.
- C) Læg 3-4 stykker tørt hårdtræ oven på de varme briketter. Der kan lægges flere på, hvis der ønskes kraftigere røgsmag. (Læs *Grilltips & Røgningsguide* for at få flere oplysninger)



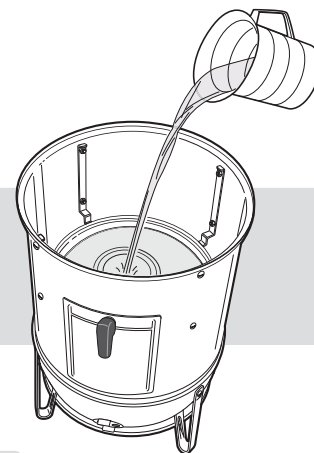
RØGNINGSVEJLEDNING

A) Placér midtersektionen (1) på bundsektionen (2). Sæt vandbakken (3) på de nederste holdere på midtersektionen.

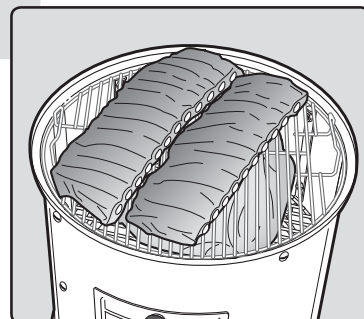
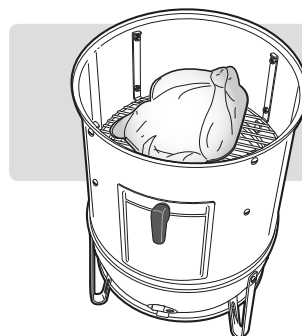


B) Brug en velegnet beholder til at fylde vandbakken til randen. Placér den lave grillrist direkte over vandbakken.

⚠ **ADVARSEL: Spild ikke vand på det varme kul. Dette kan forårsage, at damp og aske kommer op, hvilket kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.**



C) Hvis du laver mad både på den øverste og den nederste grillrist, placeres maden, der skal røges, på den lave rist først. Placér den øverste rist på de øverste holdere og placér mad, der skal rygges, på den øverste rist. (Se Grilltips & Røgningsguide for mere information)

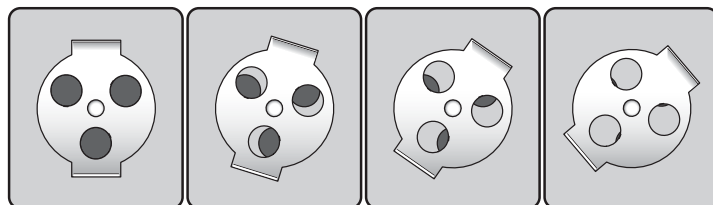
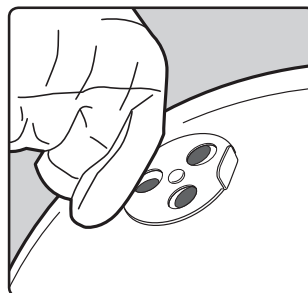


D) Brug håndtaget til at løfte låget, sætte det oven på midtersektionen, og åbn lågets ventilationshul.

E) Ventilationshullerne bruges til at regulere varmen inde i smokeren. Åbnes ventilationshullerne, stiger temperaturen, og lukkes de, sænkes temperaturen.

En temperatur på 121°C er ideel for de fleste kødtyper. Kontrollér temperaturen hvert kvarter, og åbn eller luk bundventilationshullerne efter behov, til den ønskede temperatur er opnået, og så den holdes. Udendørs temperatur og placeringen har indflydelse på, hvordan smokeren fungerer. Tilpas grilltiden ud fra det.

⚠ **ADVARSEL: Brug altid grillhandsker eller grydelapper til at beskytte hænder og arme. Overholdes denne advarsel ikke, kan det medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.**



MERE VARME ← → MINDRE ← → VARME SLUK

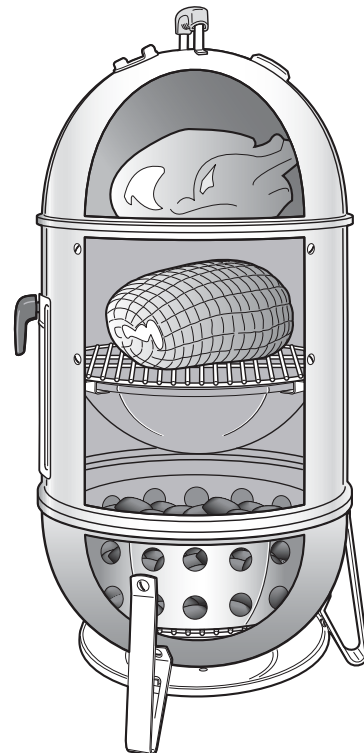
- F) Vandet i smokeren bruges til at holde temperaturen nede med. Kontrollér vandniveauet for hver 3-4 timer. Opdager du, at temperaturen stiger i smokeren, hældes der mere varmt vand i bakken.
- G) Eftersom råt kød er mere porøst end grillet kød, bliver mere røg absorberet fra træet i begyndelsen af røgningsprocessen. Kom mere træ på ved at åbne sidedørene og med tangen lægge træflis/træstykker oven på de brændende kul, hvorefter døren lukkes. Sørg for, at ventilationshullerne på smokerens bund og top er delvist åbne.
- H) Når røgningen er færdig, børstes ristene med en grillbørste eller sammenkrøllet alufolie, så eventuelt snavs løsnes, og alle ventilationshuller lukkes, så kullene slukkes.

Bemærk: Brug aldrig vand til at slukke kullene, da overfladen af procelænsemalje kan tage skade af det.



TIPS TIL GRILLNINGEN

- Begge grillriste kan bruges til fødevarer samtidigt. Er det kun den ene grillrist, der bruges, er det bedst at bruge den øverste, hvor det er lettere at komme til maden.
- Når der sættes mad i smokeren, sænkes temperaturen inde i smokeren, derfor kan ekstra tid blive nødvendig.
- Grill altid med låget på smokeren.
- Modstå fristelsen til at løfte låget, mens der grilles. Hver gang låget tages af, varer grillningen 15-20 minutter længere.
- Udendørs temperatur og placeringen har indflydelse på, hvordan smokeren fungerer. Tilpas grilltiden ud fra det.
- Når du tilføjer kulbriketter eller træstykker, skal du tjekke vandbakken og tilføje nok varmt vand til at fylde bakken. Brug døren på smokerens forside til at tilføje kul eller vand. Anvend altid varmt vand til at efterfylde vandbakken.
- Røgning er virkelig et eventyr. Eksperimentér med forskellige temperaturer, træsorter og kødtyper. Det anbefales at bruge siderne under Smokeroplysninger (senere i denne bog), mens der eksperimenteres. Notér ingredienserne, mængden af træ, kombinationer og resultater, så du kan gentage de rigtig gode resultater.



TIPS OM FØDEVARESIKKERHED

- Vask hænderne grundigt med varmt sæbevand, før du begynder at tilberede ethvert måltid, og efter du har rørt ved frisk kød, fisk eller fjerkræ.
- Kød, fisk og fjerkræ må ikke optøs ved stuetemperatur. Optøningen af kød skal ske i køleskabet.
- Læg aldrig grillet mad på samme tallerken, som bruges til rå fødevarer.
- Vask alle tallerkener og grillredskaber, som har været i berøring med rå kød eller fisk, med varmt sæbevand, og skyl efter.

SAMLET KAPACITET TIL BRIKETTER (CA.)

SMOKERDIAMETER	KAPACITET I BRIKETKAMMERET
47 cm	200 briketter
57 cm	300 briketter

ENKEL SMOKER-PLEJE

Forlæng levetiden af din Weber® Smoky MountainCooker™ Smoker ved at give den en grundig rensning én gang om året.

Det er let at gøre:

- Kontrollér at smokeren er kold, og at kullene er slukket helt.
- Fjern grill- og kulristene.
- Fjern asken.
- Vask din smoker med vand og et mildt vaskemiddel. Skyl grundigt med rent vand, og aftør.
- Det er ikke nødvendigt at vaske grillristen hver gang, den har været brugt. Resterne løsnes blot med en grillbørste eller sammenkrøllet alufolie, hvorefter den aftørres med køkkenrulle.

FEJLFINDING

PROBLEM	AFHJÆLPNING						
Temperaturen stiger fortsat, selv om de nederste ventilationshuller er lukket	Se efter hvor meget vand, der er i vandbakken. Hæld mere varmt vand i, hvis der er for lidt.						
Temperaturen er for lav	<p>A) Åben bundspjældene.</p> <p>B) Rør rundt i kullene, så den aske løsnes, der har samlet sig omkring dem.</p> <p>C) Når der røges i længere perioder, kontrolleres kullene hver 4. time, og der kommes flere briketter på ifølge nedenstående oversigt:</p> <table border="1" data-bbox="794 1055 1508 1182"> <thead> <tr> <th>SMOKERDIAMETER</th> <th>BRIKETTEENHED</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>47 cm</td> <td>Kom 12-14 briketter på</td> </tr> <tr> <td>57 cm</td> <td>Kom 18-20 briketter på</td> </tr> </tbody> </table>	SMOKERDIAMETER	BRIKETTEENHED	47 cm	Kom 12-14 briketter på	57 cm	Kom 18-20 briketter på
SMOKERDIAMETER	BRIKETTEENHED						
47 cm	Kom 12-14 briketter på						
57 cm	Kom 18-20 briketter på						
Hvis problemet ikke kan løses som anvist, skal du kontakte din lokale kundeservicerepræsentant ved at følge kontaktoplysningerne på vort websted. Log ind på www.weber.com .							

RØGNINGSGUIDE

DA

Forskellige typer hårdtræ giver smagsforskelle. Det er bedst at eksperimentere lidt, så du finder den type hårdtræ eller kombination af hårdtræ, du bedst kan lide. Start med den mindste mængde træstykker, der kan siden tilføjes flere efter egen smag.

Eksperimentér med forskellige trætyper og anvendte mængder. Der kan også tilsættes laurbærblade, fed af hvidløg, mynteblade, appelsin- eller citronskaller og diverse krydderier til kullene, så de smager af mere. Sørg for at skrive dine eksperimenter ned, for det er let at glemme, hvad du gjorde sidste gang.

TRÆTYPE	KENDETEGN	MATCHER FØLGENDE FØDEVARER
Hickori	Skarp, røget, baconlignende smag.	Svinekød, kylling, oksekød, vildt, ost
Pecan	Kraftig smag og mere diskret end hickori, men smagen ligner. Brænder køligt, så ideel til røgning ved svag varme.	Svinekød, kylling, lam, fisk, ost
Mesquit	Sødere, mere delikat smag end hickori. Har tendens til at brænde varm, skal derfor bruges med forsigtighed.	De fleste kødtyper, især oksekød. De fleste grøntsager.
Elletræ	Delikat smag, der understreger lyse kødtyper.	Laks, sværdfisk, stør, andre fisk. Også velegnet til kylling og svinekød.
Ahorn	Let røget, ret sødlig smag.	Fjerkræ, grøntsager, skinke. Prøv at blande ahorn med majs kobler til skinke eller bacon.
Kirsebærtræ	Lidt sød, frugtrøget smag.	Fjerkræ, vildt fugle, svinekød
Æbletræ	Lidt sød, men mere koncentreret, frugtrøget smag.	Oksekød, fjerkræ, vildt fugle, svinekød (især skinke)

Undgå altid bløde, harpiksholdige træsorter som gran- ceder- og aspe træ. **⚠ ADVARSEL: Anvend aldrig træ, der har været behandlet med eller udsat for kemikalier.**

De anførte udskæringer, tykkelser, vægtangivelser, kulmængder og grilltider er ment som vejledende, og er ikke ufravigelige regler. Grilltiden påvirkes af faktorer som højde, vind, udendørs temperatur og hvor gennemstegt, maden skal være.

Grilltiderne for oksekød er ifølge det amerikanske landbrugsministeriums definition for medium gennemstegt, medmindre andet er anført. Grilltiderne på listen er for madvarer, der allerede er totalt optøede.

FISK	VÆGT	BRIKETMÆNGDE		GRILLTID	TRÆSTYKKER	INTERN TEMPERATUR/ GENNEMSTEGTHED
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Hel, små	fuld grill	50 briketter	75 briketter	1 - 1½ time	2 - 4	går i flager med gaffel
Hel, stor	1,5-3 kg	50 briketter	75 briketter	3-4 timer	2 - 4	går i flager med gaffel
Hummer og rejer	fuld grill	50 briketter	75 briketter	1 time	2 - 4	fast og lyserød

FJERKRÆ	VÆGT	BRIKETMÆNGDE		GRILLTID	TRÆSTYKKER	INTERN TEMPERATUR/ GENNEMSTEGTHED
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Kylling, hel	2,5 kg	100 briketter	150 briketter	2½ - 3½ timer	1 - 3	74 °C mellemstegt
Kalkun, hel	4-6 kg	100 briketter	150 briketter	4-5 timer	2 - 4	74 °C mellemstegt
Kalkun, hel	6-9 kg	100 briketter	150 briketter	8-10 timer	3 - 5	74 °C mellemstegt
And, hel	1,5-2 kg	100 briketter	150 briketter	2 - 2½ time	3 - 4	82 °C mellemstegt

SVINEKØD	VÆGT	BRIKETMÆNGDE		GRILLTID	TRÆSTYKKER	INTERN TEMPERATUR/ GENNEMSTEGTHED
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Flæskesteg	2-4 kg	100 briketter	150 briketter	5-6 timer	3 - 5	76 °C gennemstegt
Ribben af svinekød	fuld grill	50 briketter	75 briketter	4-6 timer	2 - 4	kødet begynder at løsnes fra benene
Skinke, frisk hel	5-9 kg	100 briketter	150 briketter	8-12 timer	2 - 4	76 °C gennemstegt
Skulder af svinekød	2-4 kg	100 briketter	150 briketter	8-12 timer	3 - 5	88 °C gennemstegt

OKSEKØD	VÆGT	BRIKETMÆNGDE		GRILLTID	TRÆSTYKKER	INTERN TEMPERATUR/ GENNEMSTEGTHED
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Bryststykke af oksekød	2,5-3 kg	100 briketter	150 briketter	6-8 timer	3 - 5	88 °C gennemstegt
Lammesteg, dyrekød	2,5-3,5 kg	100 briketter	150 briketter	5-6 timer	3 - 5	71 °C mellemstegt
Store vildtstykker	3,5-4,5 kg	100 briketter	150 briketter	6-8 timer	3 - 5	76 °C gennemstegt
Ribben af oksekød	fuld grill	50 briketter	75 briketter	6-7 timer	2 - 4	71 °C gennemstegt



SMOKEROPTEGNELSER

fødevarer: temperatur: grilltid: anvendt træ:

bemærkninger:

fødevarer: temperatur: grilltid: anvendt træ:

bemærkninger:

fødevarer: temperatur: grilltid: anvendt træ:

bemærkninger:

fødevarer: temperatur: grilltid: anvendt træ:

bemærkninger:



Kokoonpano - p. 185

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ -SAVUSTIN

OMISTAJAN OPAS

Älä heitä pois. Tämä asiakirja sisältää tärkeitä tuotteeseen liittyviä tietoja sekä tietoja varoituksista ja varotoimista.

Huomautus: Älä käytä tätä savustinta, ennen kuin olet lukenut tämän omistajan oppaan.

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

FI-FINNISH

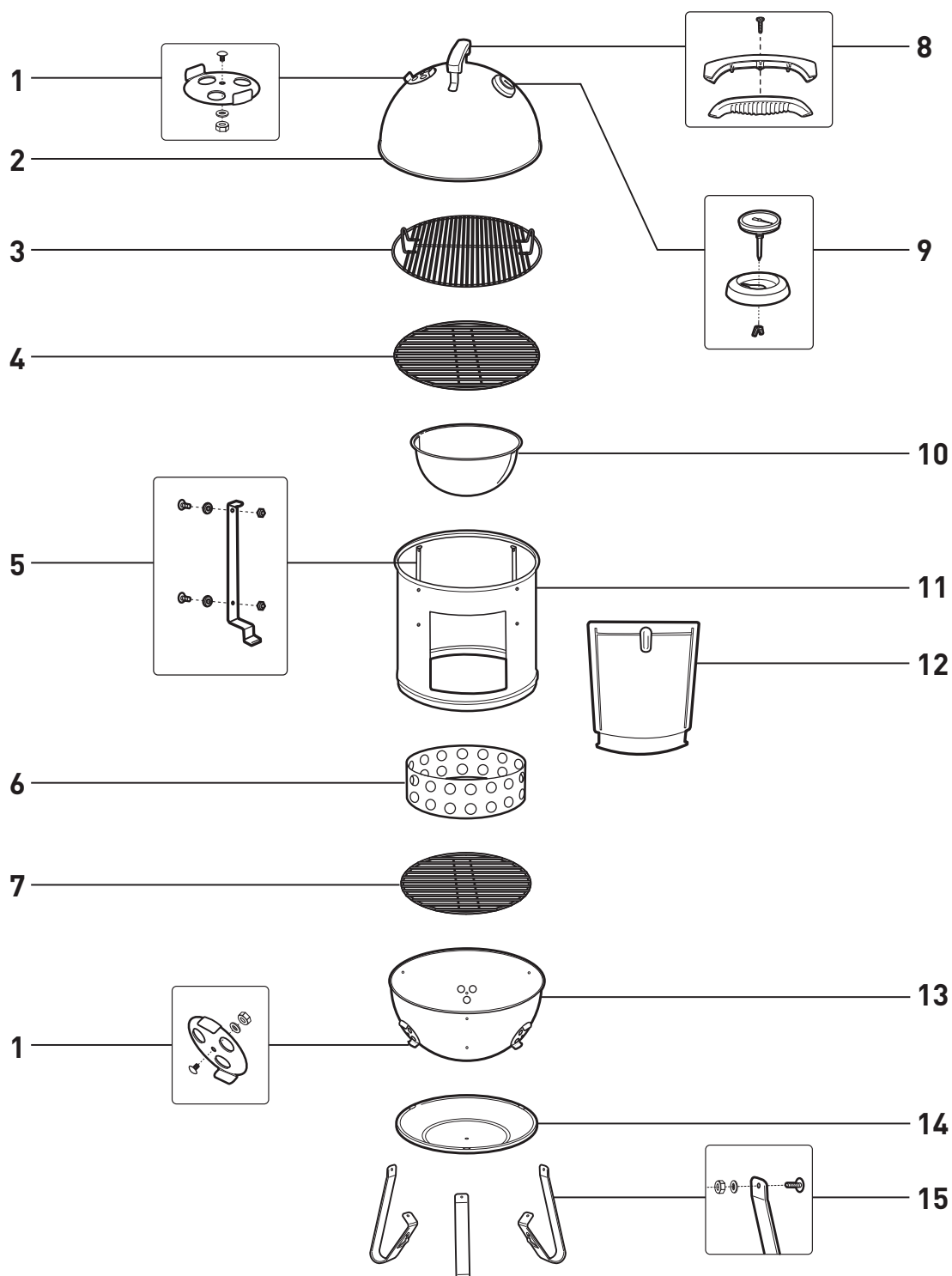
⚠ VAARA

Jos tämän oppaan sisältämiä vaara-, varoitus- ja varovaisuusohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla vakava vamma, kuolema tai ympäristöä vahingoittava tulipalo.

- ⚠ Älä käytä sisätiloissa! Tämä savustin on tarkoitettu vain ulkokäyttöön. Sisätiloissa voi kerääntyä myrkyllisiä höyryjä, mikä voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.
- ⚠ Älä koskaan käytä sytytysnesteellä kasteltuja brikettejä.
- ⚠ Älä lisää sytytysnestettä tai sytytysnesteellä kyllästettyjä brikettejä kuumille tai lämpimille briketeille.
- ⚠ Älä sytytä tai uudelleensytytä brikettejä käyttämällä sytytysnestettä, bensiiniä, alkoholia tai muita erittäin syttyviä aineita.
- ⚠ Älä käytä tai säilytä sytytysnestettä, bensiiniä, alkoholia tai muita erittäin syttyviä aineita 1,5 metrin säteellä savustimesta.
- ⚠ Älä jätä vauvoja, lapsia tai eläimiä kuumen savustimen lähelle ilman valvontaa.
- ⚠ HUOMAUTUS! Savustin kuumenee voimakkaasti. Älä siirrä sitä käytön aikana.
- ⚠ Älä käytä savustinta 1,5 metriä lähempänä palavaa materiaalia.
- ⚠ Älä käytä savustinta, jos kaikki osat eivät ole paikoillaan.
- ⚠ Älä poista tuhkaa, ennen kuin kaikki hiilet ovat palaneet loppuun ja sammuneet.
- ⚠ Älä käytä grillaamisen tai savustimen sytyttämisen yhteydessä vaatteita, joissa on väljät hihat.
- ⚠ Älä käytä savustinta kovalla tuulella.
- ⚠ Pidä savustin aina vaakasuorassa asennossa.
- ⚠ Poista kansi savustimesta, kun sytytät hiilibriketit.
- ⚠ Aseta briketit aina brikettiritilälle, älä suoraan grillin pohjalle.
- ⚠ Älä koskaan tarkista koskettamalla savustinta, grilliritilää tai brikettiritilää, ovatko ne kuumia.
- ⚠ Suojaa kätesi aina grillauskintaiden tai pannulappujen avulla savustimen käytön ja tuuletusaukkojen säädön ajaksi.
- ⚠ Käytä kunnollisia grillausvälineitä, joissa on pitkät, kuumuudelta suojaavat kahvat.
- ⚠ Voit sammuttaa briketit laittamalla kannen savustimen päälle ja sulkemalla kaikki tuuletusaukot. Älä käytä vettä, koska se vahingoittaa posliiniemalipintaa.
- ⚠ Tukahduta liekkien leimahtelu kannella. Älä käytä vettä.
- ⚠ Käsittele ja säilytä kuumia sähköisiä sytyttimiä varovasti.
- ⚠ Pidä sähköjohdot etäällä savustimen kuumista pinnoista. Älä sijoita virtajohtoja kulkuväylille.
- ⚠ Jos grillin pohja vuorataan alumiinifoliolla, ilman virtaus estyy.
- ⚠ Jos grilliritilä puhdistetaan tai tuhkaa poistetaan terävillä välineillä, pinta vahingoittuu.
- ⚠ Jos grilliritilää tai savustinta puhdistetaan syövyttävillä pesuaineilla, pinta vahingoittuu.
- ⚠ Poista kaikki roskat alemmasta lämpösuojusta ennen savustimen käyttöä.
- ⚠ VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit etäällä.

18,5" (47cm)

FI



1. Vaimenninkokoonpano

2. Savustimen kansi

3. Ylempi grilliritilä

4. Alempi grilliritilä

5. Ritilän kannake ja kiinnikkeet

6. Brikettikammio

7. Grilliritilä

8. Kahvakokoonpano

9. Lämpömittari

10. Vesikattila

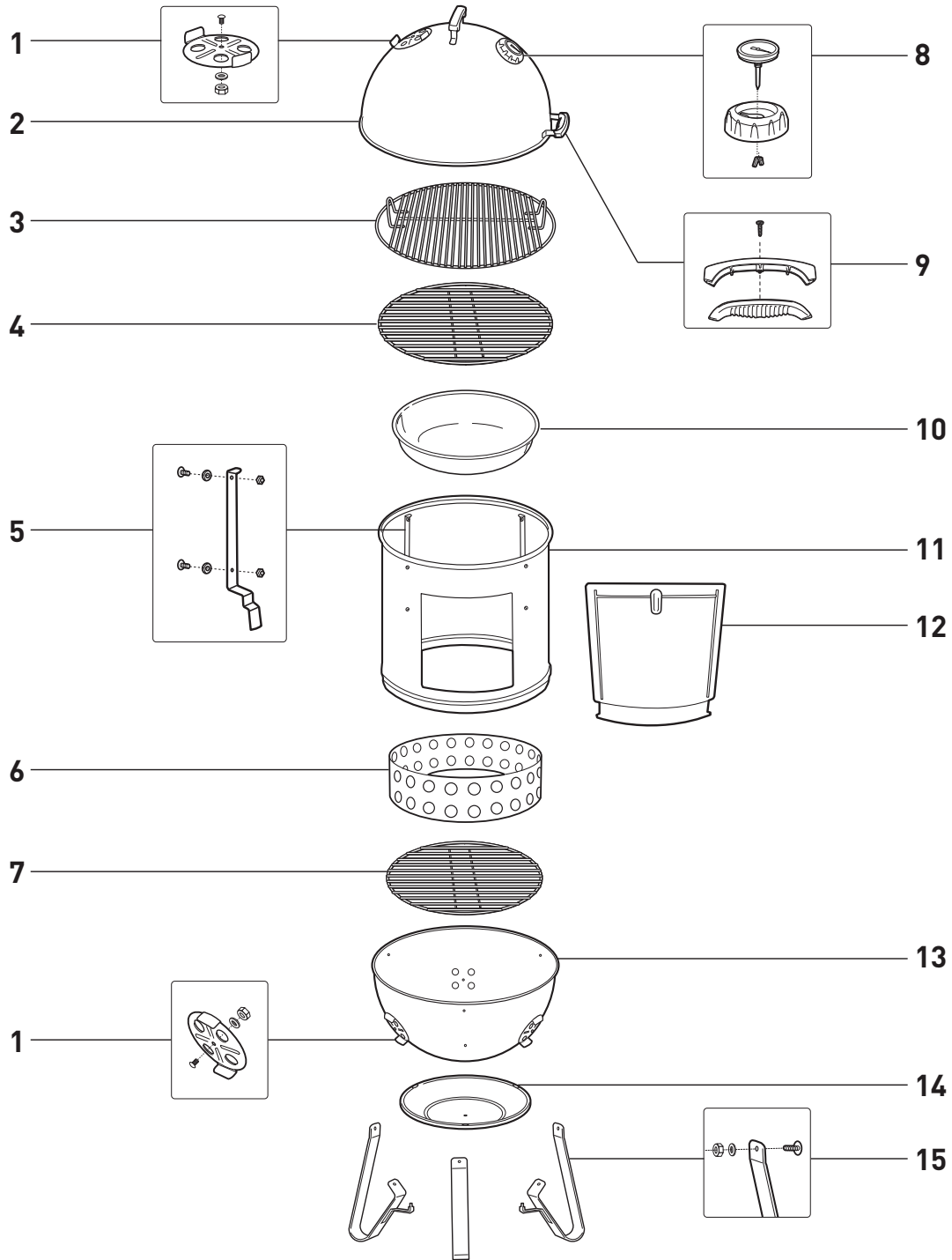
11. Keskiosa

12. Ovikokoonpano

13. Astiakokoonpano

14. Lämpösuojus

15. Jalat ja kiinnikkeet



1. Vaimenninkokoonpano

2. Savustimen kansi

3. Ylempi grilliritilä

4. Alempi grilliritilä

5. Ritilän kannake ja kiinnikkeet

6. Brikettikammio

7. Grilliritilä

8. Lämpömittari

9. Kahvakokoonpano

10. Vesikattila

11. Keskiosa

12. Ovikokoonpano

13. Astiakokoonpano

14. Lämpösuojus

15. Jalat ja kiinnikkeet

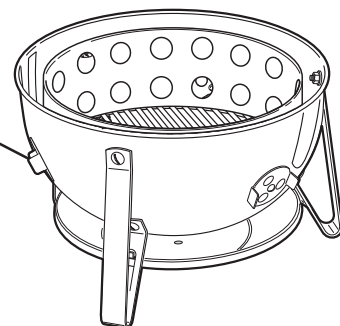
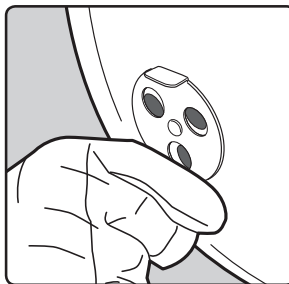
ENNEN SYTYTTÄMISTÄ

- A) Savustin on sijoitettava tasaiselle, tulenkestävälle ja syttymättömälle pinnalle erilleen rakennuksista ja yleisiltä kulkureiteiltä. Savustin on tarkoitettu vain ulkokäyttöön, eikä sen käyttö ulkomaton päällä ole suositeltavaa.
- B) Irrota kansi ja keskiosa ennen brikettien sytyttämistä. Weber suosittelee brikettien (1) käyttöä Weber® Smokey Mountain Cooker™ -savustimessa. Grillihiiltä ei suositella.
- ⚠ **Älä koskaan käytä sytytysnesteellä kasteltuja brikettejä. Muutoin seurauksena voi olla vakavia vammoja, kuolema tai omaisuusvahinkoja aiheuttava tulipalo.**
- C) Varmista, että tuhkat on poistettu pohja-astiasta ja että brikettiritilä ja brikettikammio ovat paikoillaan.
- D) Avaa kaikki astian pohjassa olevat tuuletusaukot.

1



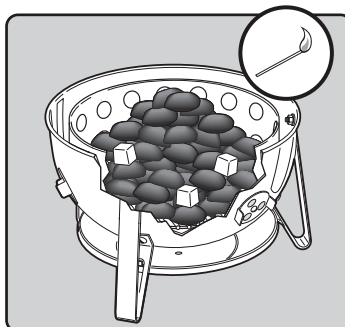
(Brikettikoko suunnilleen)



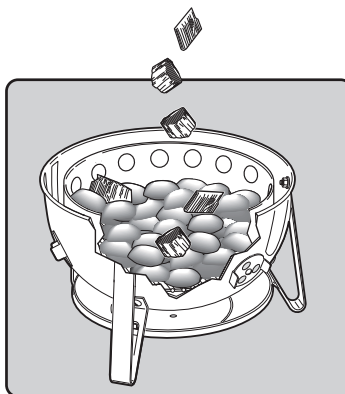
SYTYTYSOHJEET

- A) Täytä brikettikammio *Savustusoppaan* sivulla 14 annetulla brikettien määrällä. Kokoa briketit keoksi brikettiritilän keskelle. Asettele varovaisesti 4-5 parafiinikuutiota brikettikasaan ja sytytä pitkävärtisellä sytyttimellä tai tikulla.

- ⚠ **Älä koskaan käytä sytytysnesteellä kasteltuja brikettejä. Muutoin seurauksena voi olla vakavia vammoja, kuolema tai omaisuusvahinkoja aiheuttava tulipalo.**

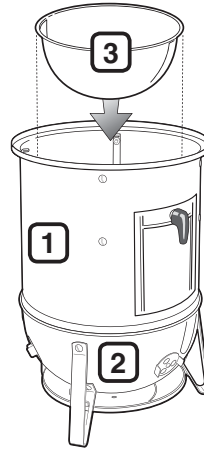


- B) Briketit ovat valmiit, kun kasan päälle muodostuu harmaata tuhkaa. Levitä briketit tasaisesti ritilälle pihdeillä tai pitkävärtisellä metallityökälulla.
- C) Lisää kuumien brikettien päälle 3 - 4 kuivaa puupalasta. Voit lisätä enemmän puupalasia, jos pidät vahvasta savuaromista. (Katso lisätietoja kohdista *Paistovinkejä* ja *Savustusopas*.)



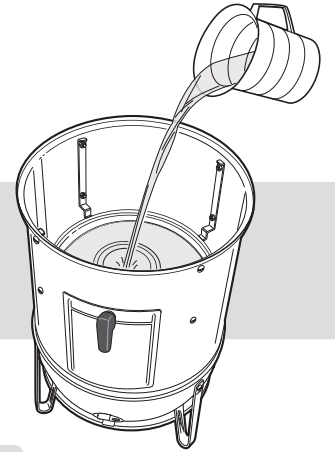
SAVUSTUSOHJEET

- A) Aseta keskiosa (1) alaosan (2) päälle. Aseta vesiasia (3) paikalleen keskiosan alemmille kannakkeille.



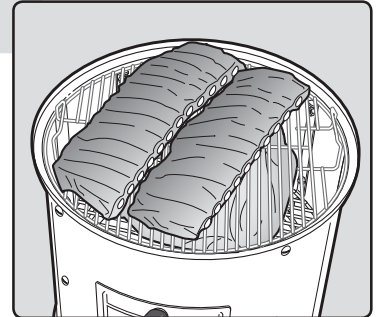
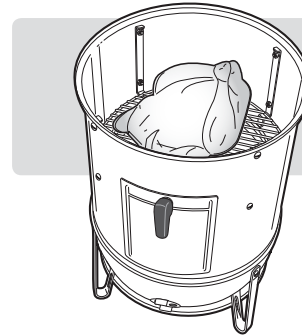
- B) Lisää vettä sopivan säiliön avulla vesiasia täyteen. Aseta alempi grilliritilä suoraan vesiasian yläpuolelle.

- ⚠ **VAROITUS: Älä läikytä vettä kuumille briketeille. Muutoin nouseva höyry ja tuhka voivat aiheuttaa vakavan vamman tai kuoleman.**



- C) Jos kypsennät sekä ylemmällä että alemmalla grilliritilällä, aseta savustettava ruoka ensin alemmalle ritilälle. Aseta ylempi ritilä ylimpiin kannattimiin ja savustettava ruoka ylemmälle ritilälle.

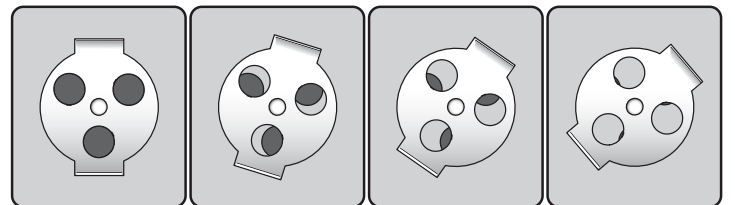
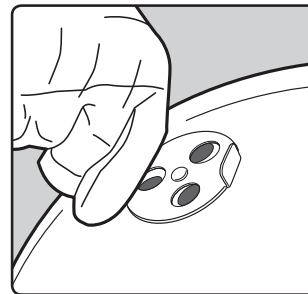
(Katso lisätietoja kohdasta *Paistovinkkejä ja Savustusopas*)



- D) Nosta kansi kahvasta, aseta keskiosan päälle ja avaa kannen tuuletusaukko.
E) Tuuletusaukkojen avulla säädellään savustimen lämpötilaa. Lämpötilaa nostetaan avaamalla aukkoja ja lasketaan sulkemalla niitä.

Useimmille lihoille lämpötila 121 °C on ihanteellinen. Tarkista lämpötila 15 minuutin välein ja avaa tai sulje alatuuletusaukkoja tarvittaessa, kunnes saavutat tavoitelämpötilan ja pystyt säilyttämään sen. Ulkoinen lämpötila ja sijainti vaikuttavat savustimen toimintaan. Säädä paistoaikoja vastaavasti.

- ⚠ **VAROITUS: Käytä aina suojakintaita tai hansikkaita käsien ja käsivarsien suojana. Muutoin seurauksena voi olla vakavia vammoja tai kuolema.**



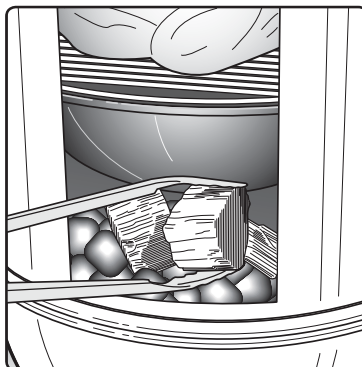
ENEMMÄN ←

→ LÄMPÖÄ
VÄHEMMÄN

↔ LÄMPÖÄ
SAMMUTA

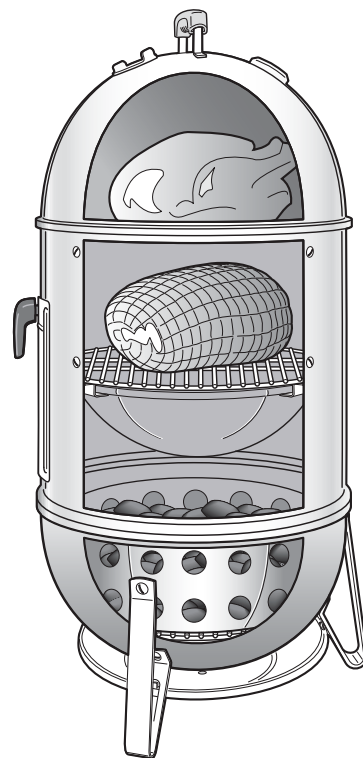
- F) Savustimessa olevaa vettä käytetään lämpötilan pitämiseen alhaisena. Tarkista veden määrä 3 - 4 tunnin välein. Jos savustimen lämpötila alkaa nousta, täytä astiaan lisää kuumaa vettä.
- G) Koska raaka liha on huokoisempaa kuin kypsennetty liha, siihen imeytyy enemmän savua savustusprosessin alussa. Kun haluat lisää puuta, avaa sivuluukku ja aseta palaset palavien brikettien päälle pihtien avulla. Sulje sitten luukku. Varmista, että savustimen alla ja päällä olevat tuuletusaukot ovat osittain avoinna.
- H) Kun savustus on päättynyt, harjaa ritilät grilliharjalla tai rutistetulla alumiinifoliolla roskien irrottamiseksi ja sammuta briketit sulkemalla kaikki tuuletusaukot.

Huomautus: Älä sammuta brikettejä vedellä, koska se voi vahingoittaa posliinimälipintaa.



PAISTOVINKKEJÄ

- Molemmilla ritilöillä voidaan kypsentää ruokaa samaan aikaan. Jos käytät vain yhtä grilliritilää, on suositeltavaa käyttää ylempää ritilää, jolloin ruokaan on helpompi ylettyä.
- Kun savustimeen lisätään ruokaa, sen lämpötila alenee. Kypsennysaikaa voidaan tarvita enemmän.
- Käytä savustimen päällä aina kantta kypsentaessasi ruokaa.
- Yritä olla nostamatta kantta paistamisen aikana. Joka kerta kun kansi avataan, paistoaika pitenee 15 - 20 minuutilla.
- Ulkoinen lämpötila ja sijainti vaikuttavat savustimen toimintaan. Säädä paistoaikoja vastaavasti.
- Kun lisäät brikettejä tai puupalasia, tarkista vesiasia ja lisää tarvittaessa kuumaa vettä. Lisää brikettejä ja vettä savustimen etuosan luukusta. Lisää vesiasiaan vain kuumaa vettä.
- Savustaminen on seikkailu. Kokeile erilaisia lämpötiloja, puulajeja ja lihatyyppejä. On suositeltavaa käyttää Savustajan päiväkirjaa (jäljempänä tässä kirjassa) kokeilujen yhteydessä. Merkitse ainekset, puumäärät, yhdistelmät ja tulokset muistiin, jotta voit toistaa onnistuneet kokeilut.



TERVEYSVINKKEJÄ RUOKIIN

- Pese kätesi huolellisesti lämpimällä vedellä ja saippualla ennen ruoanlaiton aloittamista sekä tuoreen lihan, kalan tai siipikarjan käsittelyn jälkeen.
- Älä sulata pakastettua lihaa, kalaa tai siipikarjaa huoneenlämmössä. Sulata pakastettu liha jääkaapissa.
- Älä koskaan laita kypsennettyä ruokaa samalle lautaselle, jolla raaka ruoka oli.
- Pese kaikki lautaset ja grillausvälineet, jotka ovat koskettaneet raakaa lihaa tai kalaa, lämpimällä saippuavedellä ja huuhtele ne.

SMOKER-GRILLIN HOITO ON HELPPOA

Voit lisätä vuosia Weber® Smokey Mountain Cooker™ -savustimen käyttöikään puhdistamalla sen huolellisesti kerran vuodessa.

Se on helppoa:

- Varmista, että savustin on jäähtynyt ja brikitit palaneet loppuun.
- Irrota grilli- ja brikitiritilat.
- Poista tuhkat.
- Pese savustin laimealla puhdistusaineella ja vedellä. Huuhtele hyvin puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.
- Grilliritilää ei tarvitse pestä jokaisen käytön jälkeen. Irrota vain jäämät grilliharjalla tai rypistetyllä alumiinifoliolla ja pyyhi pois paperipyyhkeillä.

BRIKETTİKAPASITEETTI YHTEENSÄ (SUUNNILLEEN)

SMOKER-GRILLIN HALKAISIJA	BRIKETTİKAMMION KAPASITEETTI
47 cm	200 brikettiä
57 cm	300 brikettiä

VIANETSINTÄ

ONGELMA	RATKAISU						
Lämpötila nousee, vaikka alatuuletusaukot on suljettu	Tarkista veden määrä vesiasiassa. Lisää vettä, jos sitä on vähän.						
Lämpötila on liian matala	A) Avaa alatuuletusaukot. B) Sekoita briquettejä, jotta niiden ympärille kertynyt tuhka irtoaa. C) Tarkista brikkien määrä pitkien savustusjaksojen aikana 3 - 4 tunnin välein ja lisää briquettejä seuraavan kaavion mukaisesti:						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>SMOKER-GRILLIN HALKAISIJA</th> <th>SYTYTTÄMÄTTÖMÄT BRIKETIT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>47 cm</td> <td>Lisää 12 - 14 brikettiä</td> </tr> <tr> <td>57 cm</td> <td>Lisää 18 - 20 brikettiä</td> </tr> </tbody> </table>	SMOKER-GRILLIN HALKAISIJA	SYTYTTÄMÄTTÖMÄT BRIKETIT	47 cm	Lisää 12 - 14 brikettiä	57 cm	Lisää 18 - 20 brikettiä
SMOKER-GRILLIN HALKAISIJA	SYTYTTÄMÄTTÖMÄT BRIKETIT						
47 cm	Lisää 12 - 14 brikettiä						
57 cm	Lisää 18 - 20 brikettiä						

Jos ongelma ei ratkea näitä ohjeita noudattamalla, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Käy osoitteessa www.weber.com.

SAVUSTUSOPAS

FI

Eri puulaadut tuottavat erilaisia makuvivahteita. Kannattaa suorittaa kokeiluja sen puulaadun tai puulaatujen yhdistelmän löytämiseksi, joka miellyttää sinua eniten. Aloita pienimmällä puupalasten määrällä. Voit lisätä palasia makusi mukaan.

Kokeile erilaisia puulaatuja ja määriä. Voit myös lisätä hiillokseen laakerinlehtiä, valkosipulinkynsiä, mintunlehtiä, appelsiinin tai sitruunan kuorta ja erilaisia mausteita. Kirjoita kokeilutiedot muistiin. Edellisen kerran toimet unohtuvat helposti.

PUULAJI	OMINAISUUDET	SOPIVAT RUOAT
Hikkori	Pistävä, savuinen, pekonimainen maku	Porsas, kana, nauta, riista, juustot
Pekaani	Runsas ja hillitympi kuin hikkori, mutta maultaan samankaltainen. Palaa viileänä ja sopii savustukseen hyvin pienellä lämmöllä.	Porsas, kana, lammas, kala, juustot
Mesquito	Makeampi ja herkempi aromi kuin hikkorissa. Palaa usein kuumana, joten käytettävä varovasti.	Useimmat lihat, etenkin nauta. Useimmat vihannekset.
Leppä	Hienostunut aromi, joka korostaa vaaleaa lihaa.	Lohi, miekkakala, sampi, muut kalat. Sopii myös kanalle ja porsaalle.
Vaahtera	Kevyesti savuinen, hieman makea.	Siipikarja, vihannekset, kinkku Kokeile sekoittaa vaahteraa maissintähkiin kinkkua tai pekonia varten.
Kirsikka	Hieman makea, hedelmäinen savuromi.	Siipikarja, riistalinnut, porsas
Omena	Hieman makea, mutta täyteläisempi hedelmäinen savuromi.	Nauta, siipikarja, riistalinnut, porsas (erityisesti kinkku)

Vältä aina pehmeitä pihkaisia puulaatuja, kuten mäntyä, setriä ja haapaa. **VAROITUS: Älä koskaan käytä kemiallisesti käsiteltyä tai kemikaaleille altistunutta puuta.**

Ruuan osatiedot, paksuudet, painot, brikettien määrät ja kypsennysajat ovat suuntaa-antavia, eivät sääntöjä. Paistoaikaan vaikuttavat esimerkiksi korkeus merenpinnasta, tuuli, ulkoilman lämpötila ja haluttu kypsyyssaste.

Kypsennysajat nautanlihalle ovat Yhdysvaltain maatalousministeriön medium-kypsyyssasteen mukaiset, jos muuta ei ole mainittu. Annetut kypsennysajat koskevat täysin sulatettuja ruoka-aineita.

KALA	PAINO	GRILLIBRIKETTIEN MÄÄRÄ		KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSEYS
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Kokonainen, pieni	täysi grilli	50 brikettiä	75 brikettiä	1 - 1½ tuntia	2 - 4	Haarukalla irtoa palasia
Kokonainen, iso	2-3 kiloa	50 brikettiä	75 brikettiä	3 - 4 tuntia	2 - 4	Haarukalla irtoa palasia
Hummeri ja katkaravut	täysi grilli	50 brikettiä	75 brikettiä	1 tunti	2 - 4	Kiinteä ja vaaleanpunainen

SIIPIKARJA	PAINO	GRILLIBRIKETTIEN MÄÄRÄ		KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSEYS
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Broileri (kokonainen)	Noin 2 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	2½ - 3½ tuntia	1 - 3	74 °C keskikypsä (medium)
Kalkkuna, kokonainen	4 - 6 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	4 - 5 tuntia	2 - 4	74 °C keskikypsä (medium)
Kalkkuna, kokonainen	6 - 9 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	8 - 10 tuntia	3 - 5	74 °C keskikypsä (medium)
Ankka (kokonainen)	1,5 - 2 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	2 - 2½ tuntia	3 - 4	82 °C keskikypsä (medium)

SIANLIHA	PAINO	GRILLIBRIKETTIEN MÄÄRÄ		KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSEYS
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Porsaanpaisti	2 - 4 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	5 - 6 tuntia	3 - 5	76 °C kypsä
Porsaan grillikylki	täysi grilli	50 brikettiä	75 brikettiä	4 - 6 tuntia	2 - 4	Liha alkaa irrota luista
Kinkku, tuore kokonainen	5 - 9 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	8 - 12 tuntia	2 - 4	76 °C kypsä
Porsaan lapa	2 - 4 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	8 - 12 tuntia	3 - 5	88°C kypsä

NAUDANLIHA	PAINO	GRILLIBRIKETTIEN MÄÄRÄ		KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSEYS
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Naudan rintaliha	Noin 3 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	6 - 8 tuntia	3 - 5	88 °C kypsä
Lampaanpaisti, riista	Noin 3 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	5 - 6 tuntia	3 - 5	71 °C keskikypsä (medium)
Suuret riistapalat	Noin 4 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	6 - 8 tuntia	3 - 5	76 °C kypsä
Naudan grillikylki	täysi grilli	50 brikettiä	75 brikettiä	6 - 7 tuntia	2 - 4	71 °C kypsä



SAVUSTAJAN PÄIVÄKIRJA

ruoka: lämpötila: kypsennysaika: käytetty puu:

huomautuksia:

ruoka: lämpötila: kypsennysaika: käytetty puu:

huomautuksia:

ruoka: lämpötila: kypsennysaika: käytetty puu:

huomautuksia:

ruoka: lämpötila: kypsennysaika: käytetty puu:

huomautuksia:



MONTAGE - p. 185

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ SMOKER

GEBRUIKSHANDLEIDING

Niet weggoien. Dit document bevat belangrijke informatie over de gevaren, waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen voor dit product.
Opmerking: Deze smoker niet gebruiken voordat u deze gebruikshandleiding hebt gelezen.

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

NL-DUTCH

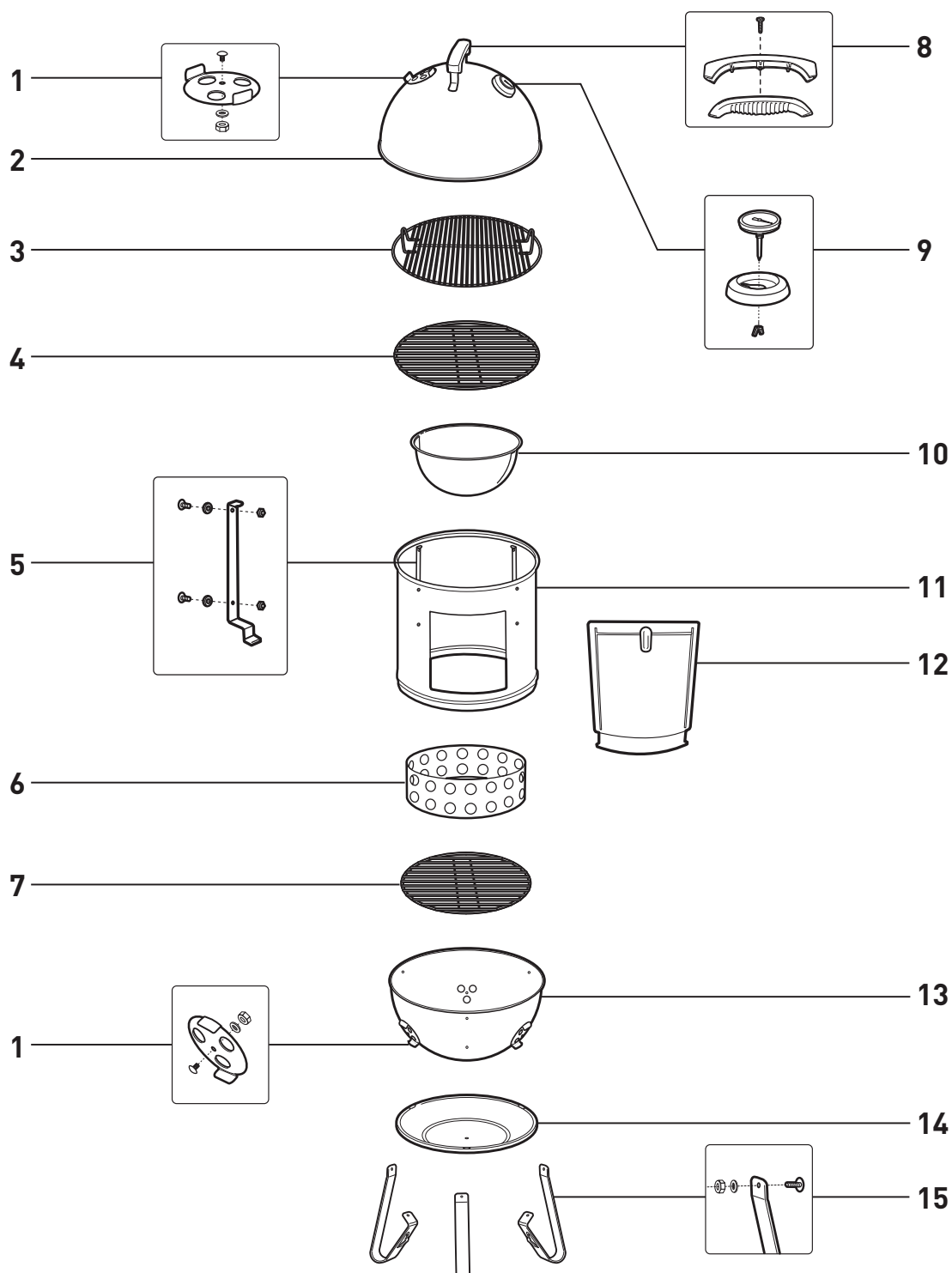
⚠ GEVAAR

Het niet opvolgen van de gevaren, waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in deze gebruikshandleiding, kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of overlijden, of tot brand met schade aan eigendommen als gevolg.

- ⚠ Niet binnen gebruiken! Deze smoker is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis. Bij gebruik binnenshuis kunnen giftige dampen zich ophopen en ernstig lichamelijk letsel of overlijden veroorzaken.
- ⚠ Gebruik nooit briketten die zijn doordrenkt met aanmaakvloeistof.
- ⚠ Voeg geen aanmaakvloeistof of briketten gedrenkt in aanmaakvloeistof toe aan hete of warme briketten.
- ⚠ Gebruik geen aanmaakvloeistof, benzine, alcohol of andere zeer ontvlambare vloeistoffen om de briketten (opnieuw) aan te steken.
- ⚠ Gebruik of bewaar geen aanmaakvloeistof, benzine, alcohol of andere zeer ontvlambare vloeistoffen binnen 1,5 meter van de smoker.
- ⚠ Laat geen baby's, jonge kinderen of dieren onbewaakt in de buurt van een hete smoker.
- ⚠ LET OP! Deze smoker zal heel erg warm worden, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- ⚠ De smoker niet gebruiken binnen 1,5 meter van enig ontvlambaar materiaal.
- ⚠ Gebruik deze smoker alleen als alle onderdelen zijn gemonteerd.
- ⚠ Verwijder de as niet totdat alle briketten volledig zijn verbrand en volledig uit zijn.
- ⚠ Draag geen kleding met losse, wijde mouwen tijdens het aansteken of het gebruik van de smoker.
- ⚠ De smoker niet gebruiken bij veel wind.
- ⚠ De smoker te allen tijde in een vlakke positie houden.
- ⚠ Bijproducten van de verbranding die geproduceerd worden bij gebruik van dit product, bevatten chemicaliën die volgens de staat Californië kanker, geboortedefecten of andere schade aan de reproductie kunnen veroorzaken.
- ⚠ Verwijder de deksel van de smoker terwijl u de briketten aansteekt.
- ⚠ Plaats de briketten altijd op het brikettenrooster en niet direct in de ketel.
- ⚠ Raak een heet grill- of brikettenrooster of een hete smoker nooit aan.
- ⚠ Barbecuehandschoenen moeten altijd worden gebruikt om de handen te beschermen tijdens het roken of het veranderen van de ventilatieopeningen.
- ⚠ Gebruik geschikt barbecuegereedschap met lange, hittebestendige handgrepen.
- ⚠ Plaats de deksel op de smoker en sluit alle ventilatieopeningen om de briketten te doven. Gebruik geen water, omdat hierdoor de porseleinen afwerking zal beschadigen.
- ⚠ Plaats de deksel op de smoker om opflakkingen te beheersen. Gebruik geen water.
- ⚠ Hete elektrische starters voorzichtig hanteren en opbergen.
- ⚠ Zorg dat elektrische kabels uit de buurt worden gehouden van de hete oppervlakken van de smoker. Plaats alle elektrische snoeren uit de buurt van looppaden.
- ⚠ Het bekleden van de kuip met aluminiumfolie zal de luchtstroom negatief beïnvloeden.
- ⚠ Het gebruik van scherpe objecten om het grillrooster te reinigen of om de as te verwijderen, zal de afwerking beschadigen.
- ⚠ Schuurmiddelen op het grillrooster of de smoker zelf zal de afwerking beschadigen.
- ⚠ Verwijder alle resten van het onderste warmteschild voordat u de smoker gaat gebruiken.
- ⚠ WAARSCHUWING! Kinderen en dieren uit de buurt houden.

18.5" (47cm)

NL



1. Ventilatioerooster

2. Smoker-deksel

3. Bovenste kookrooster

4. Onderste kookrooster

5. Roosterhouder en bevestigingsmateriaal

6. Brikettenkamer

7. Brikettenrooster

8. Handgreep en bevestigingsmateriaal

9. Thermometer en -houder

10. Waterpan

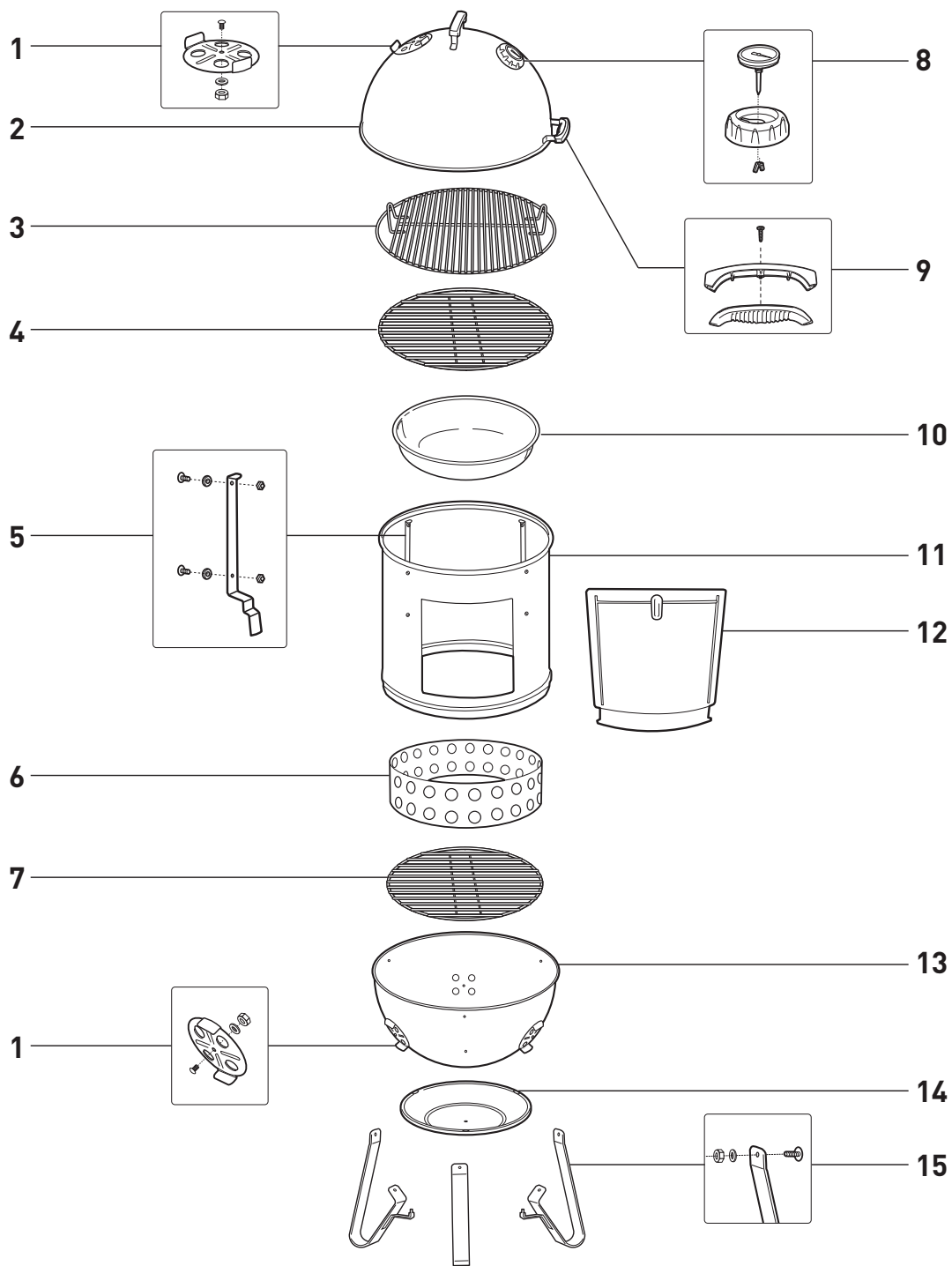
11. Middenstuk

12. Luik

13. Ketel

14. Hitteschild

15. Poten en bevestigingsmateriaal



1. Ventilatie-rooster

2. Smoker-deksel

3. Bovenste kookrooster

4. Onderste kookrooster

5. Roosterhouder en bevestigingsmateriaal

6. Brikettenkamer

7. Brikettenrooster

8. Thermometer en -houder

9. Handgreep en bevestigingsmateriaal

10. Waterpan

11. Middenstuk

12. Luik

13. Ketel

14. Hitteschild

15. Poten en bevestigingsmateriaal

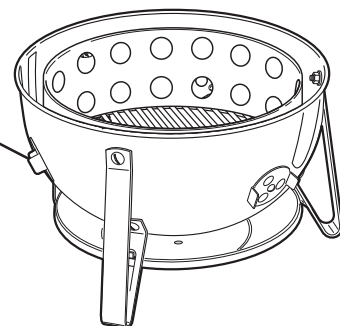
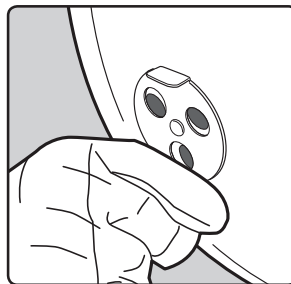
VÓÓR HET AANSTEKEN

- A) De smoker moet op een vlak, hittebestendig, niet-ontvlambaar oppervlak worden geplaatst uit de buurt van gebouwen en het looppad. De smoker is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis.
- B) Verwijder de deksel en het middengedeelte voordat u de briquettes aansteekt. Weber raadt het gebruik aan van houtskoolbriquettes (1) bij uw Weber® Smokey Mountain Cooker™ smoker. Het gebruik van stukken houtskool of heat beads wordt niet aanbevolen.
- ⚠ **Gebruik nooit briquettes die zijn doordrenkt met aanmaakvloeistof. Het niet opvolgen van deze waarschuwing kan ernstig lichamelijk letsel, overlijden, brand of schade aan eigendommen tot gevolg hebben.**
- C) Controleer of de as is verwijderd uit de ketel en dat het briquettesrooster en het briquettedeelte aanwezig zijn.
- D) Open alle luchtventilatieopeningen onder in de ketel.

1

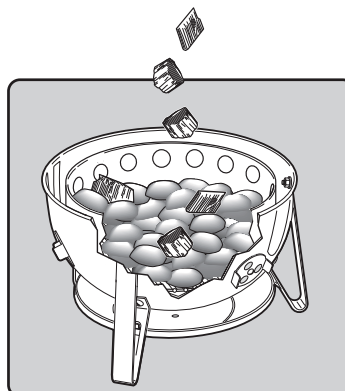
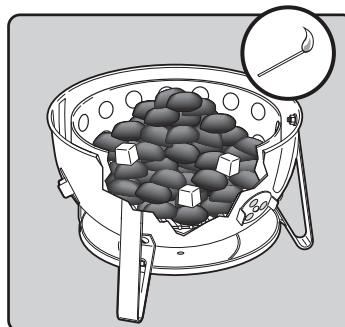


(Ongeveer de grootte van een briket)



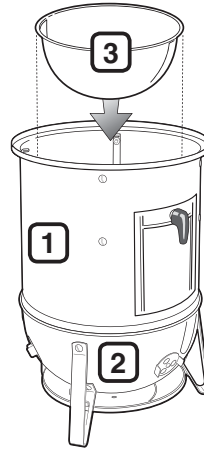
INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN

- A) Vul de briquetteskamer met de hoeveelheid briquettes die wordt aangegeven in de *Rookleidraad* op pagina 14. Plaats de briquettes op een stapeltje in het midden van het briquettesrooster. Plaats voorzichtig 4 tot 5 aanmaakblokjes onder het stapeltje met briquettes en steek ze aan met een lange aansteker of lucifers.
- ⚠ **Gebruik nooit briquettes die zijn doordrenkt met aanmaakvloeistof. Het niet opvolgen van deze waarschuwing kan ernstig lichamelijk letsel, overlijden, brand of schade aan eigendommen tot gevolg hebben.**
- B) De briquettes zijn klaar wanneer er grijs as ligt op de bovenzijde van de briquettes. Spreid de briquettes gelijkmatig over het briquettesrooster uit met een tang.
- C) Voeg 3 - 4 blokjes nat rookhout toe boven op de hete briquettes. Er kan meer worden toegevoegd als u een sterkere rooksmaak wilt hebben. (Zie *Baktips* & *Rookleidraad* voor meer informatie)



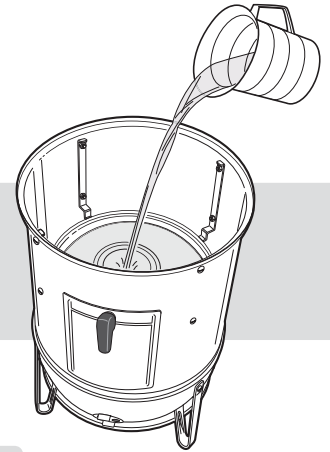
ROOKINSTRUCTIES

- A) Plaats het middenstuk (1) op de ketel (2). Plaats de waterpan (3) en het onderste grillrooster in het middenstuk.

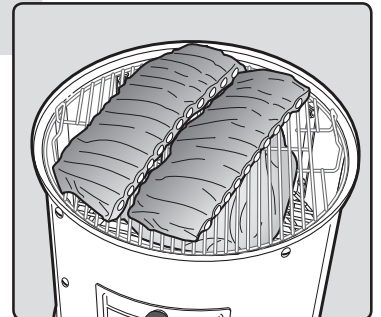
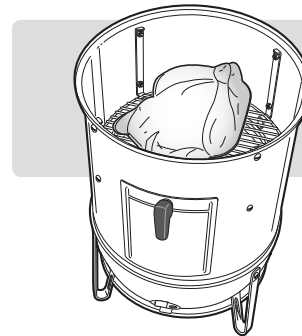


- B) Vul met een geschikte kan de waterpan volledig. Plaats het onderste grillrooster direct boven de waterpan.

⚠ **WAARSCHUWING: Mors geen water op de hete briketten.** Hierdoor kan er stoom en as omhoog komen en ernstig lichamenlijk letsel of de dood tot gevolg hebben.



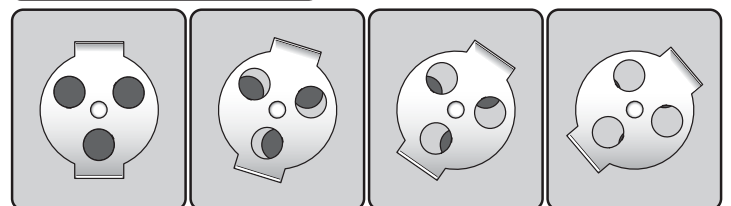
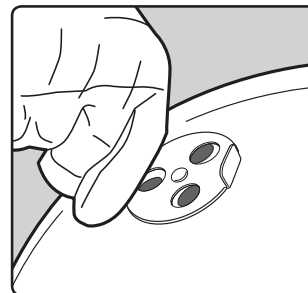
- C) Als u zowel op het bovenste als het onderste grillrooster gerechten bereidt, dient u het gerecht dat moet worden gerookt eerst op het onderste grillrooster te leggen. Plaats het bovenste rooster op de bovenste beugels en plaats het gerecht dat gerookt moet worden op het bovenste rooster.
(Zie *Kooktips & Rookleidraad* voor meer informatie)



- D) Til de deksel aan de handgreep op, plaats deze op de bovenzijde van het middenstuk en open de ventilatieopening op de deksel.
E) De openingen worden gebruikt om de warmte in de smoker te regelen. Het openen van de ventilatieopeningen verhoogt de temperatuur en het sluiten verlaagt de temperatuur.

Een temperatuur van 121 °C is ideaal voor de meeste vleessoorten. Controleer de temperatuur om de 15 minuten en open of sluit zo nodig de onderste ventilatieopeningen totdat u uw doeltemperatuur bereikt en behoudt. Externe temperaturen en de locatie hebben ook invloed op de prestatie van uw smoker. Pas uw bereidingstijden hier op aan.

⚠ **WAARSCHUWING: draag altijd beschermende ovenhandschoenen om uw handen en onderarmen te beschermen.** Het niet opvolgen van deze waarschuwing kan ernstig lichamenlijk letsel of de dood tot gevolg hebben.



MEER WARMTE

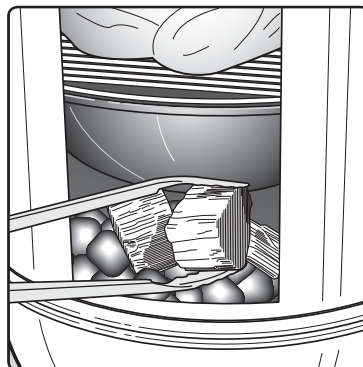


MINDER

WARMTE DOVEN

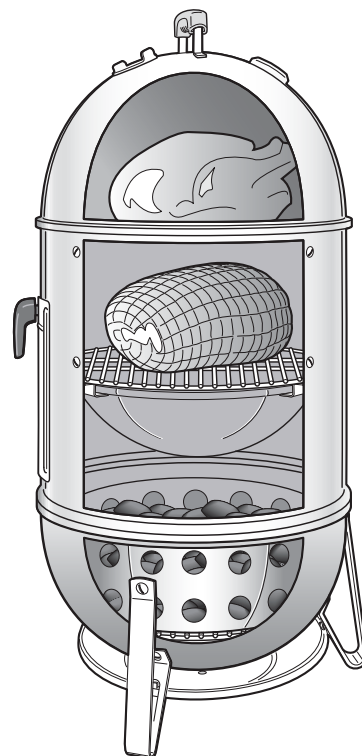
- F) Het water in de smoker wordt gebruikt om de temperatuur laag te houden. Controleer elke 3 tot 4 uur het waterniveau. Als de temperaturen in de smoker stijgen, moet u meer water in de pan doen.
- G) Omdat rauw vlees poreuzer is dan bereid vlees, wordt er meer houtrook geabsorbeerd aan het begin van het rookproces. Meer hout toevoegen: open het luik en plaats met een tang de blokjes boven op de brandende briketten en sluit daarna het luik. Controleer of de openingen onder en boven in de smoker ten minste gedeeltelijk geopend zijn.
- H) Als het roken klaar is, kunt u de roosters afborstelen met een messing schoonmaakborstel of met een prop aluminiumfolie om de resten te verwijderen en dient u alle openingen te sluiten om de briketten te doven.

Opmerking: gebruik geen water om de briketten te doven, hierdoor kan de porselein geëmailleerde afwerking beschadigen.



KOOKTIPS

- Beide grillroosters kunnen tegelijkertijd worden gebruikt voor het bereiden van gerechten. Bij gebruik van slechts één grillrooster, raden wij aan om het bovenste grillrooster te gebruiken zodat u goed bij uw gerecht kunt.
- Door gerechten in de smoker te plaatsen, zal de temperatuur in de smoker dalen en is er een langere bereidingstijd vereist.
- De gerechten altijd bereiden met de deksel op de smoker.
- Weersta de neiging om de deksel tijdens het bereiden op te tillen. Elke keer dat de deksel wordt opgetild, moeten er 15 tot 20 minuten aan uw bereidingstijd worden toegevoegd.
- Externe temperaturen en de locatie hebben ook invloed op de prestatie van uw smoker. Pas uw bereidingstijden hier op aan.
- Controleer, bij het toevoegen van briketten of houtblokjes, de waterpan en voeg zo nodig heet water toe om de pan te vullen. Gebruik het luik aan de voorzijde van de smoker om briketten of water toe te voegen. Gebruik altijd heet water om de waterpan bij te vullen.
- Roken is een echt avontuur. Experimenteer met diverse temperaturen, houtsoorten en vleessoorten. Wij raden aan om het "Smoker's dagboek" (achter in dit boek) te gebruiken bij het experimenteren. Noteer ingrediënten, hoeveelheid hout, combinaties en resultaten, zodat u uw successen kunt herhalen.



VEILIGHEIDSTIPS VOOR VOEDSEL

- Was uw handen zorgvuldig met heet zeepwater voordat u begint met het bereiden van elke maaltijd en nadat u vers vlees, vis of gevogelte hebt aangeraakt.
- Vlees, vis of gevogelte niet ontdooien op kamertemperatuur. Ontdooi het in de koelkast.
- Plaats het klaargemaakte gerecht nooit op dezelfde snijplank of hetzelfde bord als deze is gebruikt voor het rauwe gerecht.
- Was alle planken en kookgerei welke in contact zijn gekomen met rauw vlees of vis af met heet zeepwater en spoel ze af.

EENVOUDIG ONDERHOUD VAN UW SMOKER

Uw Weber® Smokey Mountain Cooker™ Smoker gaat jaren langer mee als u deze eenmaal per jaar grondig reinigt.

Het is heel eenvoudig:

- Zorg ervoor dat de smoker koud is en de briketten volledig uitgedoofd zijn.
- Verwijder de grill- en brikettenroosters.
- Verwijder de as.
- Reinig uw smoker met een mild reinigingsmiddel en water. Goed afspoelen met schoon water en afdrogen.
- Het is niet nodig om het grillrooster na elk gebruik af te wassen. Verwijder de resten eenvoudig met een messing schoonmaakborstel of prop aluminiumfolie en veeg het rooster daarna af met keukenpapier.

TOTALE HOUTSKOOL-CAPACITEIT (BIJ BENADERING)

DIAMETER SMOKER	CAPACITEIT HOUTSKOOLGEDEELTE
47 cm	200 briketten
57 cm	300 briketten

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	OPLOSSEN						
Temperatuur blijft stijgen, zelfs als de onderste ventilatieopeningen zijn gesloten	Controleer het waterniveau in de waterpan. Voeg heet water toe als het niveau laag is.						
Temperatuur is te laag	<p>A) Open de onderste ventilatieopeningen. B) Por in de briketten om de verzamelde as op de briketten te verwijderen. C) Controleer tijdens langere rookperiodes de hoeveelheid briketten om de 3 tot 4 uur en voeg briketten toe volgens de onderstaande tabel:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>DIAMETER VAN SMOKER</th> <th>EENHEID HOUTSKOOLBRIKETTEN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>47 cm</td> <td>Voeg 12 tot 14 briketten toe</td> </tr> <tr> <td>57 cm</td> <td>Voeg 18 tot 20 briketten toe</td> </tr> </tbody> </table>	DIAMETER VAN SMOKER	EENHEID HOUTSKOOLBRIKETTEN	47 cm	Voeg 12 tot 14 briketten toe	57 cm	Voeg 18 tot 20 briketten toe
DIAMETER VAN SMOKER	EENHEID HOUTSKOOLBRIKETTEN						
47 cm	Voeg 12 tot 14 briketten toe						
57 cm	Voeg 18 tot 20 briketten toe						

Wanneer een probleem niet verholpen kan worden aan de hand van deze instructies, dan kunt u contact opnemen met het verkooppunt of surf naar www.weber.com, ga naar de Nederlandse site en klik op support.

ROOKLEIDRAAD

NL

Verschillende soorten rookhout geven andere smaken af. Het beste kunt u een beetje experimenteren om het type rookhout of een combinatie van rookhout te vinden die u het lekkerste vindt. Begin met een kleine hoeveelheid houtblokjes en voeg meer toe naar gelang uw smaak.

Experimenteer met diverse houtsoorten en hoeveelheden. U kunt ook beukenbladen, knoflooktenen, muntblaadjes, sinaasappel- of citroenrasp en diverse kruiden toevoegen aan de briketten voor meer smaak. Noteer uw experimenten; u vergeet snel wat u de laatste keer hebt toegevoegd.

HOUDSOORT	EIGENSCHAPPEN	BIJPASSENDE GERECHTEN
Hickory	Scherpe, rokerige, spekachtige smaak.	Varkensvlees, kip, vlees, wild, kaas
Pecannoot	Rijk en subtieler dan hickory, maar gelijk in smaak. Brand bij lage temperaturen en is dus ideaal voor roken op een hele lage temperatuur.	Varkensvlees, kip, lam, vis, kaas
Mesquite	Zoeter, verfijnder dan hickory. Neigt naar hoge temperaturen, wees dus voorzichtig.	De meeste vleessoorten, vooral rundvlees. De meeste groenten.
Els	Verfijnde smaak die lichtere maaltijden versterkt.	Zalm, zwaardvis, steur, overige vis. Ook lekker bij kip en varkensvlees.
Ahorn	Matig rokerige, ietwat zoete smaak.	Gevogelte, groenten, ham
Kers	Licht zoetige, fruitige rooksmaak.	Gevogelte, wildgevogelte, varkensvlees
Appel	Licht zoetige, maar uitgesprokenere fruitige rooksmaak.	Rundvlees, gevogelte, wildgevogelte, varkensvlees (met name ham)

Vermijd altijd zacht hout met hars, zoals den, ceder en populier. **⚠WAARSCHUWING: GEBRUIK NOOIT HOUT DAT IS BEHANDELD OF IS BLOOTGESTELD AAN CHEMICALIËN.**

De volgende soorten, diktes, gewichten, hoeveelheid briketten en bereidingstijden voor de gerechten zijn bedoeld als richtlijn en vormen geen vaste regel. Bereidingstijden kunnen afwijken door hoogte, wind, buitentemperatuur en gewenste bereiding.

De bereidingstijden voor rundvlees zijn in overeenstemming met de definitie van medium-gaarheid van de Amerikaanse Ministerie van Landbouw en Voedselvoorziening, tenzij anders aangegeven. De vermelde bereidingstijden zijn voor gerechten die volledig zijn ontdooid.

VIS	GEWICHT	AANTAL BRIKETTEN		BEREIDINGSTIJD	HOUDBLOKJES	GAARHEID
		47 CM	57 CM			
Hele vis, klein	volledig rooster	50 briketten	75 briketten	1 - 1½ uur	2 - 4	laat los van graat
Hele vis, groot	1,3 - 2,7 kg	50 briketten	75 briketten	3 - 4 uur	2 - 4	laat los van graat
Kreeft en garnalen	volledig rooster	50 briketten	75 briketten	1 uur	2 - 4	stevig en roze

GEOGELTE	GEWICHT	AANTAL BRIKETTEN		BEREIDINGSTIJD	HOUDBLOKJES	GAARHEID
		47 CM	57 CM			
Kip, heel	2,3 kg	100 briketten	150 briketten	2½ - 3½ uur	1 - 3	74 °C medium
Kalkoen, geheel	3,6 - 5,4 kg	100 briketten	150 briketten	4 - 5 uur	2 - 4	74 °C medium
Kalkoen, geheel	5,4 - 8,2 kg	100 briketten	150 briketten	8 - 10 uur	3 - 5	74 °C medium
Eend, heel	1,4 - 1,8 kg	100 briketten	150 briketten	2 - 2½ uur	3 - 4	82 °C medium

VARKENSVLEES	GEWICHT	AANTAL BRIKETTEN		BEREIDINGSTIJD	HOUDBLOKJES	GAARHEID
		47 CM	57 CM			
Braadstuk van varkensvlees	1,8 - 3,6 kg	100 briketten	150 briketten	5 - 6 uur	3 - 5	76 °C doorbakken
Spareribs van varkensvlees	volledige barbecue	50 briketten	75 briketten	4 - 6 uur	2 - 4	vlees laat los van de botten
Ham, vers en heel	4,3 - 8,2 kg	100 briketten	150 briketten	8 - 12 uur	2 - 4	76 °C doorbakken
Schouderstuk van varkensvlees	1,8 - 3,6 kg	100 briketten	150 briketten	8 - 12 uur	3 - 5	88 °C doorbakken

RUNDVLEES	GEWICHT	AANTAL BRIKETTEN		BEREIDINGSTIJD	HOUDBLOKJES	GAARHEID
		47 CM	57 CM			
Borststuk van rund	2,3 - 2,7 kg	100 briketten	150 briketten	6 - 8 uur	3 - 5	88 °C doorbakken
Braadstuk van lam, wild	2,3 - 3,2 kg	100 briketten	150 briketten	5 - 6 uur	3 - 5	71 °C medium
Grote stukken wild	2,3 - 4,1 kg	100 briketten	150 briketten	6 - 8 uur	3 - 5	76 °C doorbakken
Runder spareribs	volledig rooster	50 briketten	75 briketten	6 - 7 uur	2 - 4	71 °C doorbakken



SMOKER DAGBOEK

gerecht:	temperatuur:	bereidingstijd:	gebruikt hout:
----------	--------------	-----------------	----------------

opmerkingen:

gerecht:	temperatuur:	bereidingstijd:	gebruikt hout:
----------	--------------	-----------------	----------------

opmerkingen:

gerecht:	temperatuur:	bereidingstijd:	gebruikt hout:
----------	--------------	-----------------	----------------

opmerkingen:

gerecht:	temperatuur:	bereidingstijd:	gebruikt hout:
----------	--------------	-----------------	----------------

opmerkingen:



MONTAGE - p. 185

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.

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

FR-FRENCH

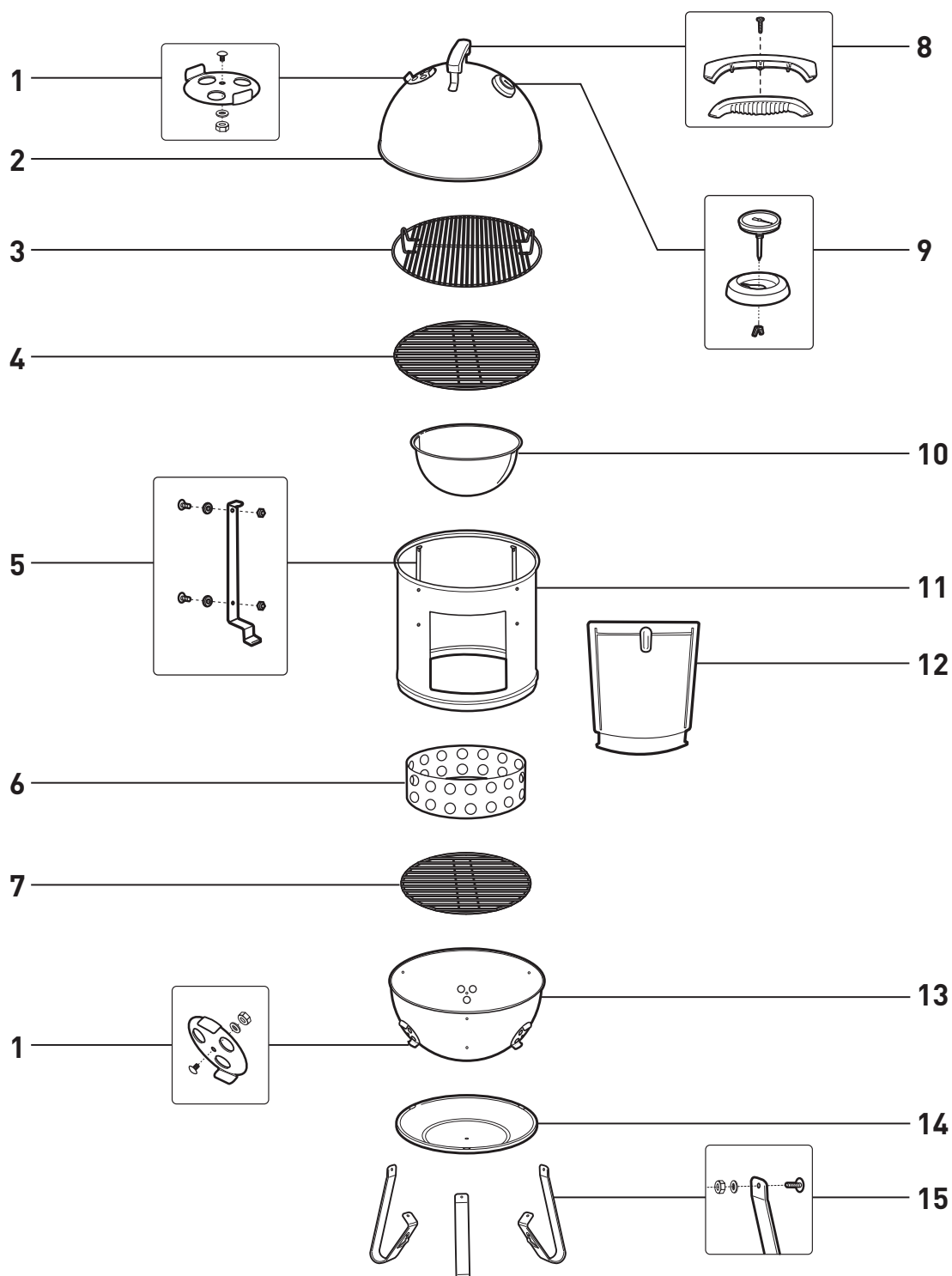
⚠ DANGER

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'entrez 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-chaueur 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 nettoyeurs 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.

18,5" (47cm)

FR



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

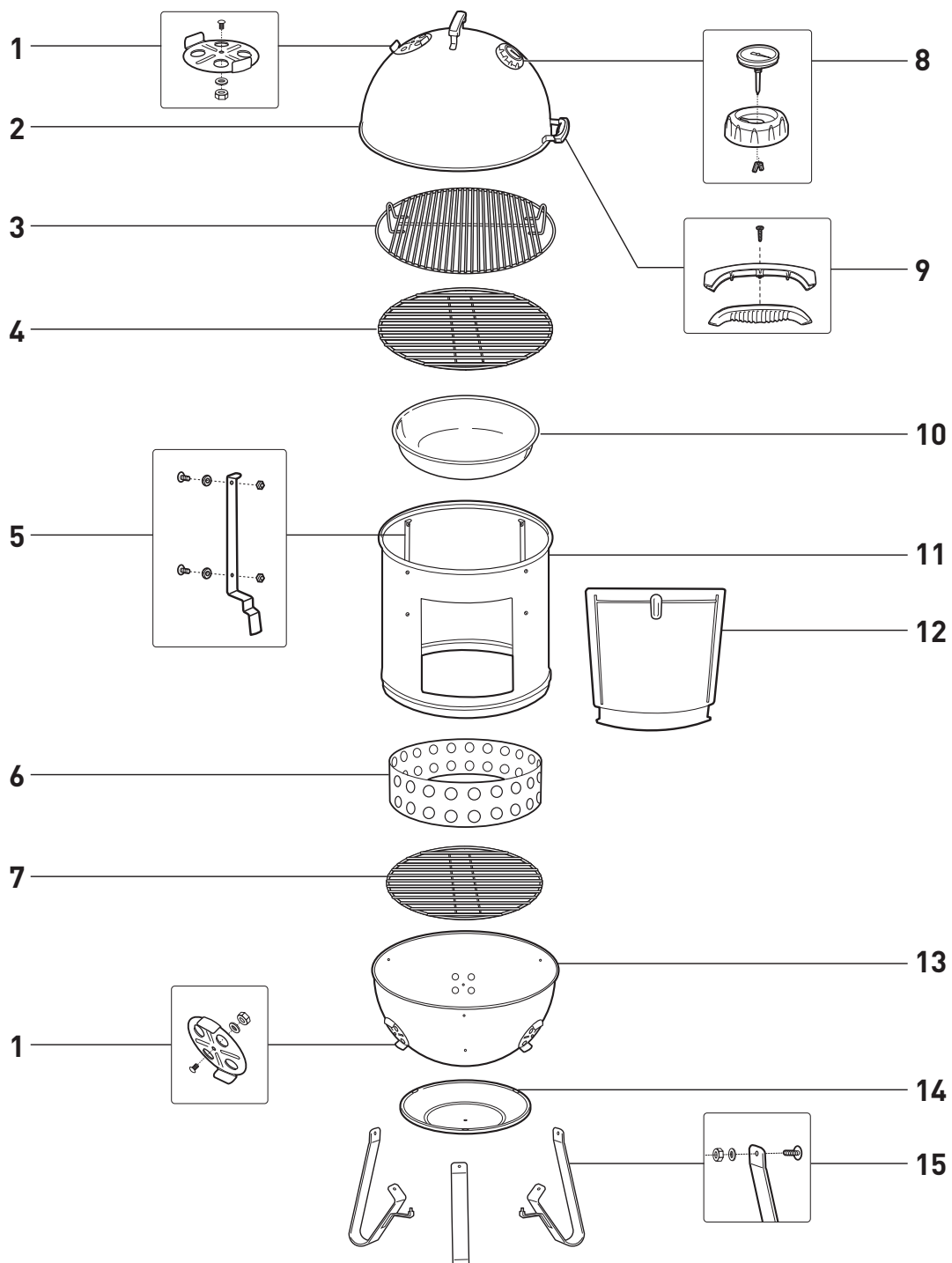
11. Section centrale

12. Porte

13. Cuve

14. Protection thermique

15. Pieds et fixations



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

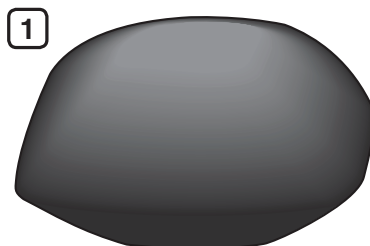
13. Cuve

14. Protection thermique

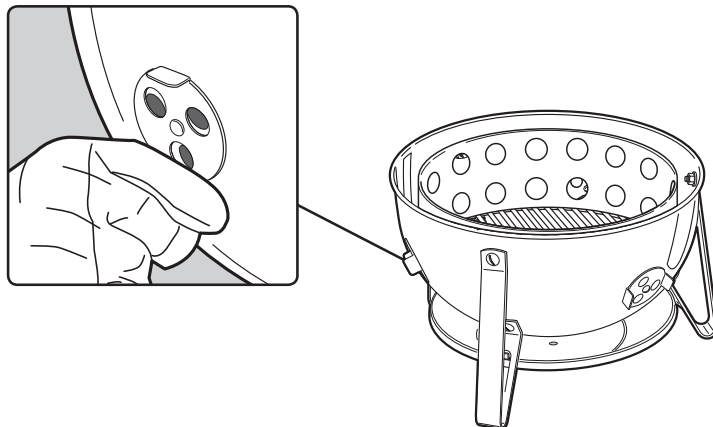
15. Pieds et fixations

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.



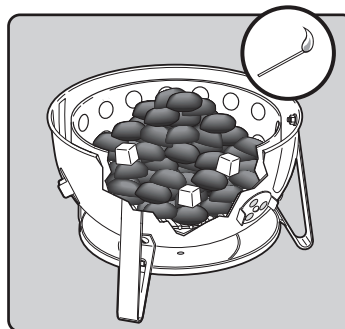
(Taille approximative d'une briquette)



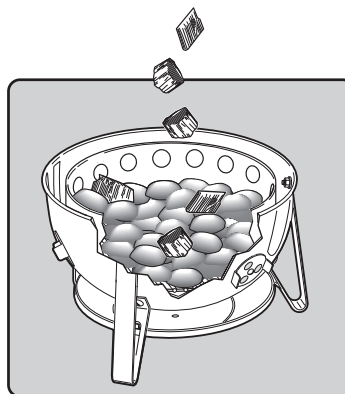
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

- 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.**

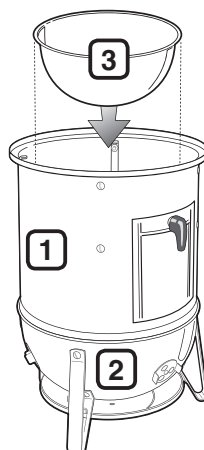


- B) Le charbon est prêt lorsqu'il commence à se recouvrir de cendres grises. Répartissez les briquettes de charbon de bois de manière uniforme sur la grille foyère à l'aide de pinces ou d'un outil métallique à long manche.
- C) Ajoutez 3 ou 4 morceaux de bois de fumage par dessus le charbon chaud. Vous pouvez en ajouter plus si vous préférez un goût fumé plus intense. (Voir *Conseils de cuisson* et *Guide de fumage* pour plus d'informations)



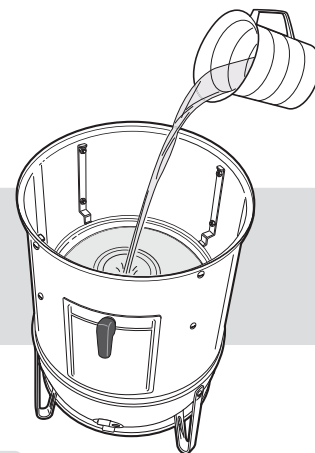
INSTRUCTIONS DE FUMAGE

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.

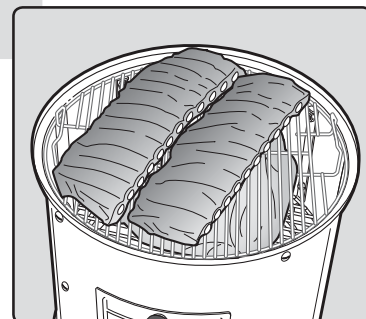
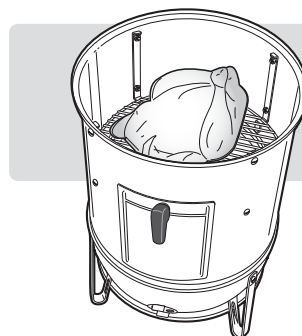


B) À l'aide d'un récipient adéquat, versez la quantité d'eau requise dans le réservoir. Placez la grille de cuisson inférieure directement au-dessus du réservoir d'eau.

⚠ **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)

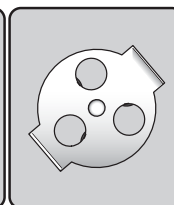
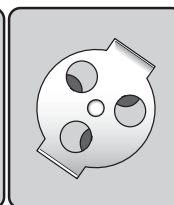
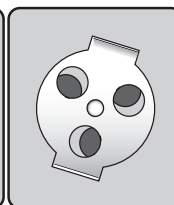
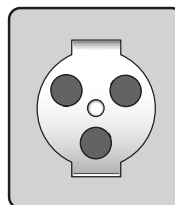
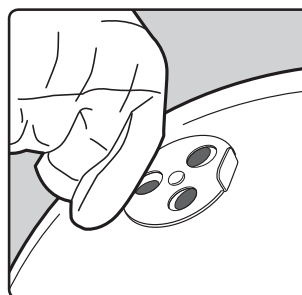


D) Prenez le couvercle par la poignée, mettez-le sur le dessus de la section centrale et ouvrez le clapet d'aération du couvercle.

E) Les clapets d'aération sont utilisés 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.**

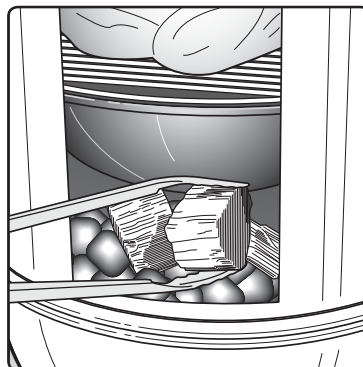


PLUS DE
CHALEUR

MOINS DE
CHALEUR

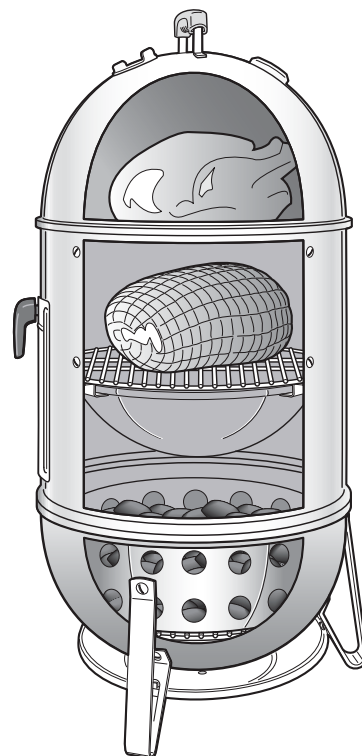
- F) L'eau dans le fumoir est utilisée pour maintenir une température basse. Vérifiez le niveau de l'eau toutes les 3 à 4 heures. Si vous remarquez un accroissement de la température dans le fumoir, rajoutez de l'eau chaude dans le réservoir.
- G) Comme la viande crue est plus poreuse que la viande cuite, elle absorbe plus de fumée au début du fumage. Pour ajouter du bois de fumage, ouvrez la porte latérale et, à l'aide des 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.

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.

CAPACITÉ TOTALE (APPROXIMATIVE) EN CHARBON DE BOIS

DIAMÈTRE DU FUMOIR	CAPACITÉ DU FOYER À CHARBON DE BOIS
47 cm	200 briquettes
57 cm	300 briquettes

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.	<p>A) Ouvrez les clapets d'aération inférieures.</p> <p>B) Remuez les braises pour déloger la cendre accumulée autour des braises.</p> <p>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 :</p> <table border="1" data-bbox="794 1086 1508 1214"> <thead> <tr> <th>DIAMÈTRE DU FUMOIR</th> <th>BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>47 cm</td> <td>Ajoutez de 12 à 14 briquettes</td> </tr> <tr> <td>57 cm</td> <td>Ajoutez de 18 à 20 briquettes</td> </tr> </tbody> </table>	DIAMÈTRE DU FUMOIR	BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS	47 cm	Ajoutez de 12 à 14 briquettes	57 cm	Ajoutez de 18 à 20 briquettes
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 .							

GUIDE DE FUMAGE

FR

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
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Entier, petit		50 briquettes	75 briquettes	1 - 1 heures 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
		18.5" (47 cm)	22.5" (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
		18.5" (47 cm)	22.5" (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
		18.5" (47 cm)	22.5" (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



GUIDE DU FUMOIR

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

notes :

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

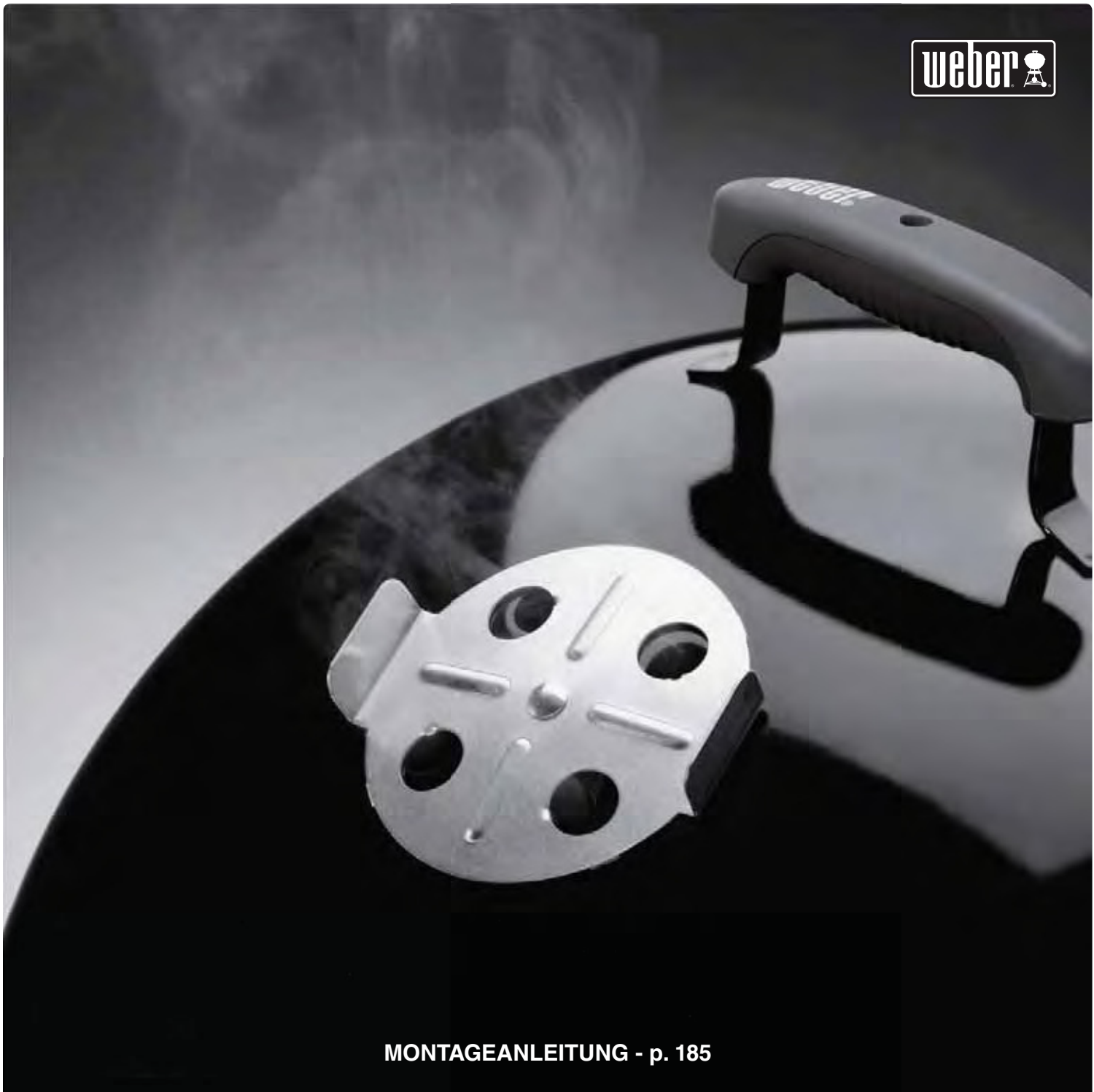
notes :

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

notes :

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

notes :



MONTAGEANLEITUNG - p. 185

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ - RÄUCHEROFEN

BENUTZERHANDBUCH

**Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. In diesem Dokument finden Sie wichtige Produktinformationen, Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen.
Hinweis: Lesen Sie unbedingt erst diese Anleitung, bevor Sie diesen Räucherofen betreiben.**

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

DE-GERMAN

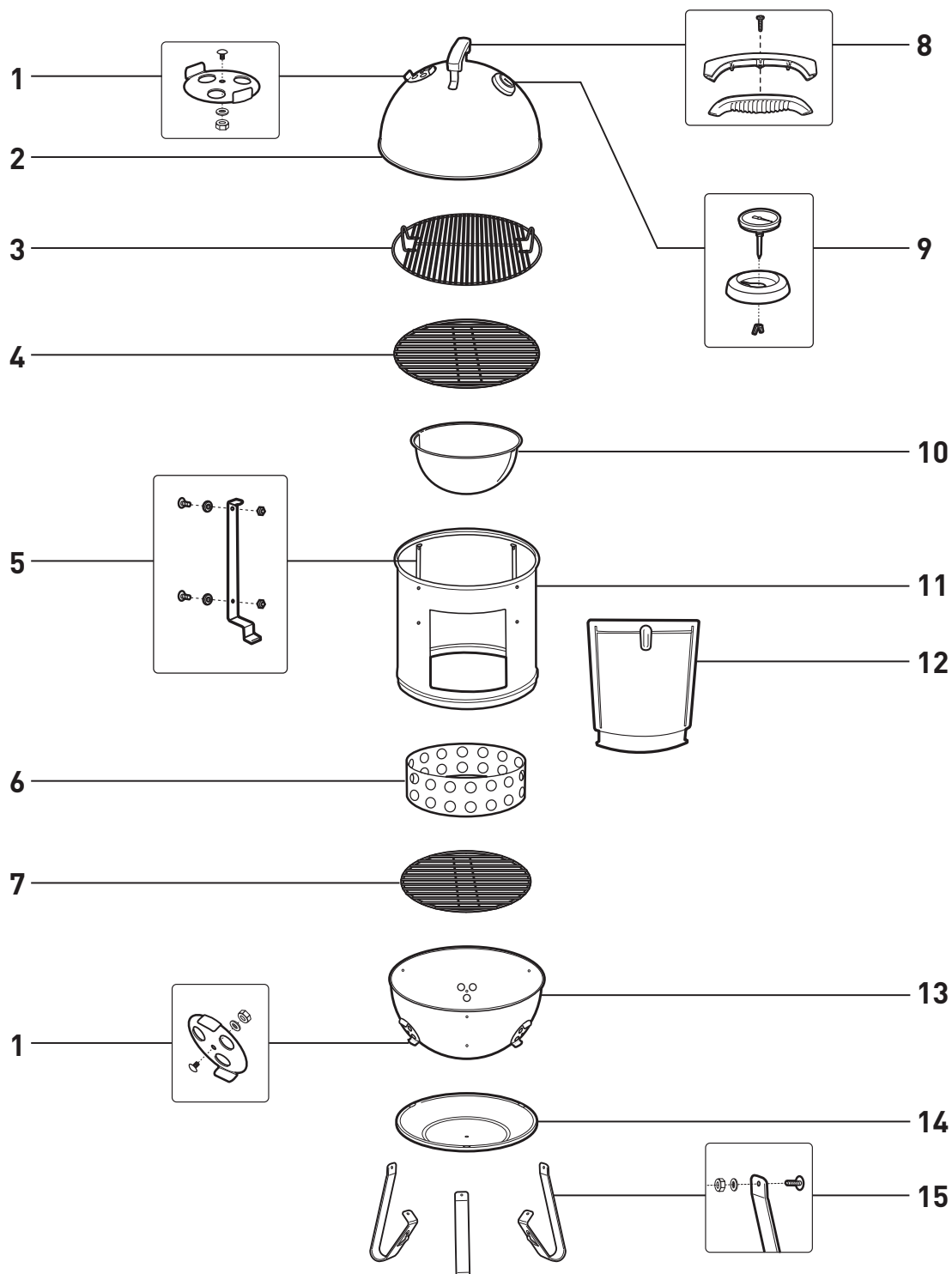
⚠ GEFAHRENHINWEIS

Ein Nichtbeachten der in diesem Handbuch aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand führen.

- ⚠ Verwenden Sie dieses Produkt nicht in geschlossenen Räumen! Dieser Räucherofen darf ausschließlich im Freien verwendet werden. Bei Verwendung in geschlossenen Räumen sammeln sich giftige Rauchgase an, die zu schweren Gesundheitsschäden oder gar zum Tode führen können.
- ⚠ Verwenden Sie niemals mit Anzündflüssigkeit getränkte Holzkohle.
- ⚠ Geben Sie keine Anzündflüssigkeit oder mit Anzündflüssigkeit getränkte Holzkohle auf heiße oder warme Kohlestücke.
- ⚠ Verwenden Sie niemals Anzündflüssigkeit, Benzin, Alkohol oder sonstige hochflüchtige Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wieder-Anzünden der Kohle.
- ⚠ Verwenden oder lagern Sie niemals Anzündflüssigkeit, Benzin, Alkohol oder sonstige hochflüchtige Flüssigkeiten in einem Radius von 1,5 m um den Räucherofen.
- ⚠ Lassen Sie Säuglinge, Kinder und Haustiere in der Nähe eines heißen Räucherofens nicht ohne Aufsicht.
- ⚠ **ACHTUNG!** Dieser Räucherofen wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht umgesetzt werden!
- ⚠ Halten Sie bei Verwendung dieses Räucherofens einen Abstand von mindestens 1,5 m zu brennbarem Material.
- ⚠ Verwenden Sie den Räucherofen nur, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind.
- ⚠ Leeren Sie die Asche erst, wenn alle Kohle vollständig verbrannt und erloschen ist.
- ⚠ Tragen Sie während des Anzündens oder der Verwendung des Räucherofens keine Kleidung mit locker fliegenden Ärmeln.
- ⚠ Verwenden Sie den Räucherofen nicht bei starkem Wind.
- ⚠ Halten Sie den Räucherofen steht in einer ebenen Position.
- ⚠ Die bei der Verwendung dieses Produkts erzeugten Nebenprodukte der Verbrennung enthalten Chemikalien, von denen bekannt ist, dass sie Krebs, Schäden des Ungeborenen oder andere Fortpflanzungsschäden verursachen.
- ⚠ Nehmen Sie zum Anzünden der Holzkohlebriketts den Deckel vom Räucherofen.
- ⚠ Geben Sie die Holzkohle immer oben auf den Holzkohlerost und nicht direkt in den Bodenteil des Kessels.
- ⚠ Probieren Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Holzkohlerost oder des Räucherofens, ob diese warm sind.
- ⚠ Schützen Sie Ihre Hände während des Räucherns oder Einstellens der Lüftungsschieber stets mit Grillhandschuhen oder Topflappen.
- ⚠ Verwenden Sie geeignetes Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- ⚠ Zum Löschen der Kohle setzen Sie den Deckel auf den Räucherofen und schließen Sie alle Lüftungsschieber. Verwenden Sie kein Wasser, da dieses die Porzellanemaille-Schicht zerstört.
- ⚠ Setzen Sie zum Löschen von Stichflammen den Deckel auf den Räucherofen. Verwenden Sie kein Wasser.
- ⚠ Beachten Sie bei Verwendung einer elektrischen Anzündhilfe immer die beiliegende Bedienungsanleitung.
- ⚠ Halten Sie Elektrokabel von den heißen Flächen des Räucherofens fern. Verlegen Sie Elektrokabel immer außerhalb von Wegebereichen.
- ⚠ Durch Auskleiden des Kessels mit Aluminiumfolie wird der Luftstrom behindert.
- ⚠ Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste oder zum Entfernen der Asche. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- ⚠ Verwenden Sie keine scharfen Reiniger für den Grillrosten oder den Räucherofen. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- ⚠ Entfernen Sie alle Ablagerungen vom unteren Hitzeschutz, bevor Sie den Räucherofen verwenden.
- ⚠ **ACHTUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

18,5" (47cm)

DE



1. Lüftungssystem

2. Räucherofendeckel

3. Oberer Grillrost

4. Unterer Grillrost

5. Halterung und Befestigungsmaterial für Rost

6. Holzkohlekommer

7. Holzkohlerost

8. Griff

9. Thermometer

10. Wasserwanne

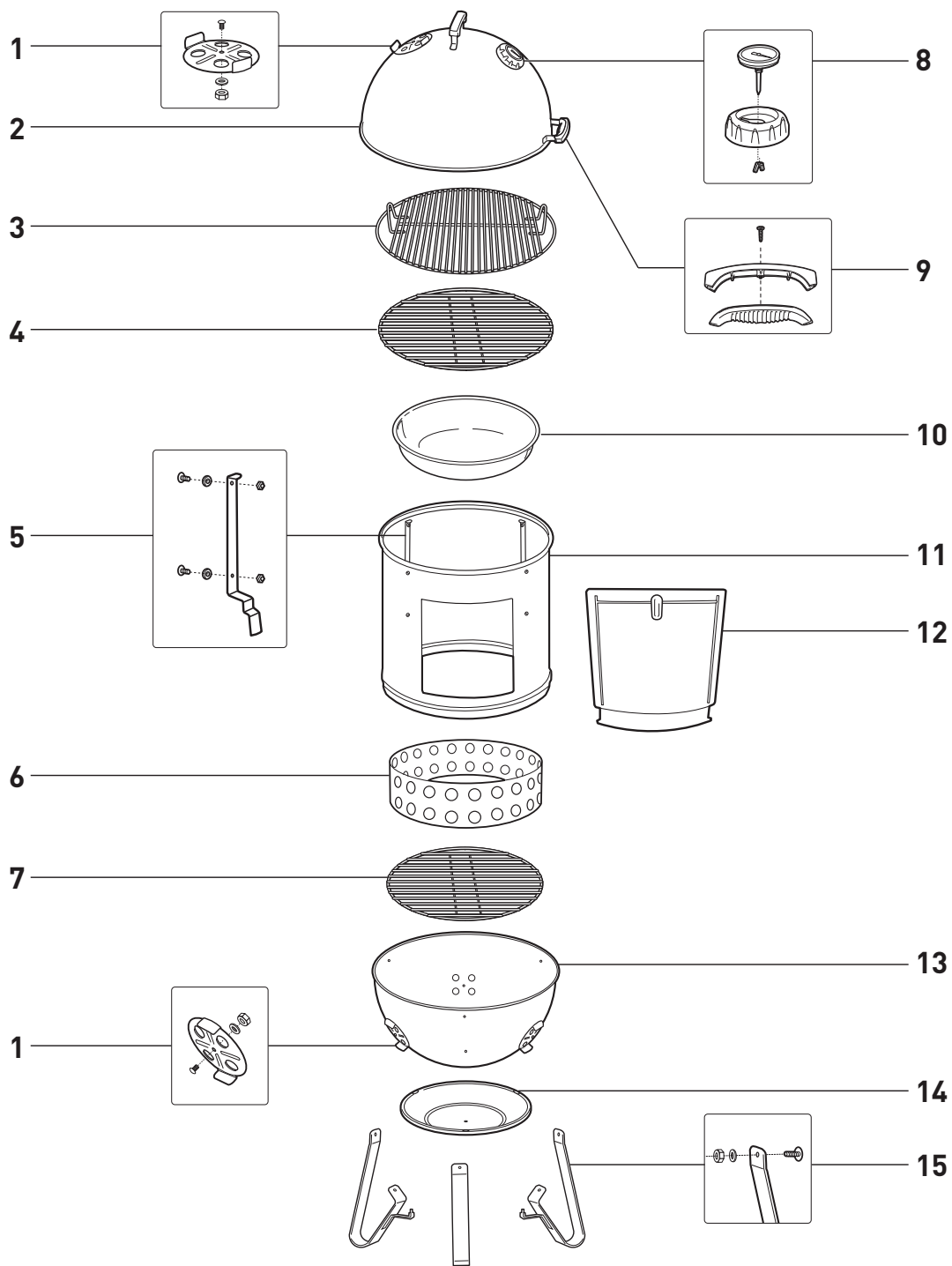
11. Mittenbereich

12. Tür

13. Kessel

14. Hitzeschutz

15. Beine und Befestigungsmaterial



1. Lüftungssystem

2. Räucherofendeckel

3. Oberer Grillrost

4. Unterer Grillrost

5. Halterung und Befestigungsmaterial für Rost

6. Holzkohlekommer

7. Holzkohlerost

8. Thermometer

9. Griff

10. Wasserwanne

11. Mittenbereich

12. Tür

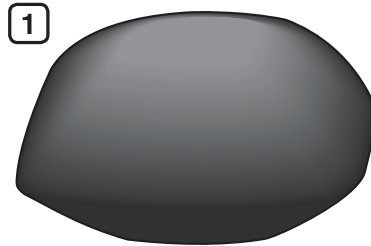
13. Kessel

14. Hitzeschutz

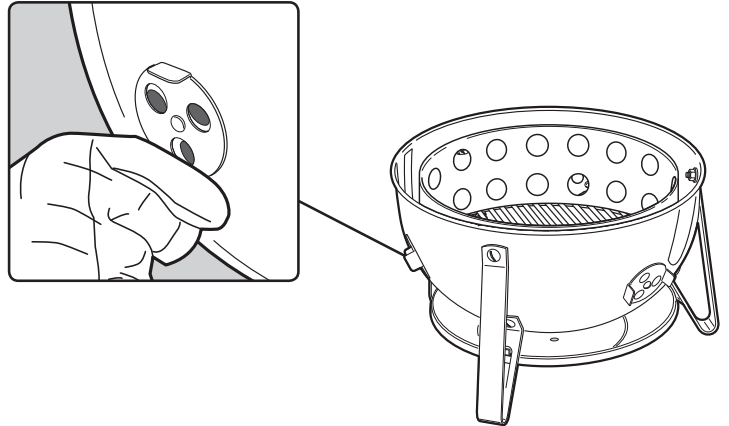
15. Beine und Befestigungsmaterial

VOR DEM ANZÜNDEN

- A) Der Räucherofen muss auf einer ebenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren Fläche in entsprechender Entfernung zu Gebäuden und öffentlichen Verkehrswegen aufgestellt werden. Der Räucherofen darf nur im Freien verwendet werden und sollt möglichst nicht auf Flächen mit Freiland-Bodenbelägen aufgestellt werden.
- B) Nehmen Sie vor dem Anzünden der Holzkohlebriketts den Deckel ab und das Mittelteil heraus. Weber empfiehlt für den Räucherofen „Weber® Smokey Mountain Cooker™“ die Verwendung von Holzkohlebriketts (1). Stückige Holzkohle oder Briketts „Heat Beads“ werden nicht empfohlen.
- ⚠ **Verwenden Sie niemals mit Anzündflüssigkeit getränkte Holzkohle. Bei Nichtbeachten dieses Warnhinweises kann es zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu einem Brand mit Sachschäden kommen.**
- C) Stellen Sie sicher, dass sich keine Asche im Bodenteil des Kessels befindet und dass Holzkohlerost und Holzkohlekammer ordnungsgemäß eingesetzt sind.
- D) Öffnen Sie alle Lüftungsschieber am Bodenteil des Kessels.

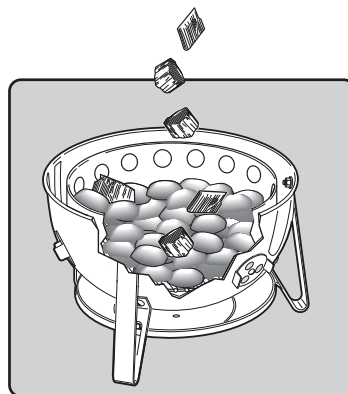
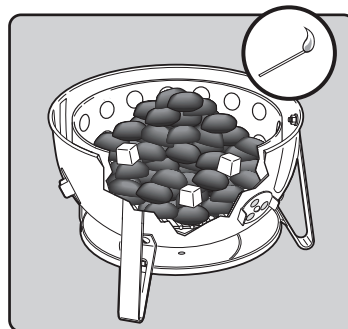


(ungefähre Brikettgröße)



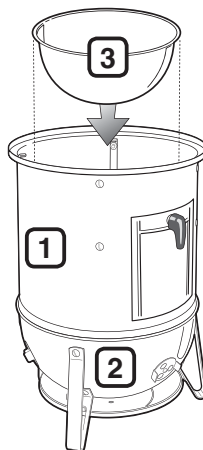
ANLEITUNG FÜR DAS ZÜNDEN

- A) Füllen Sie die Holzkohlekammer mit der unter *Leitfaden für das Räuchern* auf Seite 14 empfohlenen Menge an Holzkohle auf. Schütten Sie die Holzkohle in der Mitte des Holzkohlerosts auf. Verteilen Sie 4 bis 5 Anzündwürfel zweckmäßig im Holzkohlehaufen und zünden Sie die Würfel mit Hilfe eines langhalsigen Anzünders oder mittels Streichhölzer an.
- ⚠ **Verwenden Sie niemals mit Anzündflüssigkeit durchtränkte Holzkohle. Bei Nichtbeachten dieses Warnhinweises kann es zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu einem Brand mit Sachschäden kommen.**
- B) Wenn sich auf den zuoben liegenden Kohlen graue Asche zu bilden beginnt, brennt die Holzkohle ordnungsgemäß. Verteilen Sie die Holzkohle mit Hilfe einer Kohlenzange oder einem langen Metallgegenstand gleichmäßig über den Holzkohlerost.
- C) Geben Sie 3 bis 4 Scheite an trockenem Hartholz oben auf die heiße Kohle. Wenn Sie einen stärkeren Räuchergeschmack wünschen, geben Sie weitere Scheite hinzu.
(Weitere Informationen finden Sie unter *Tipps für das Garen und Leitfaden für das Räuchern*.)



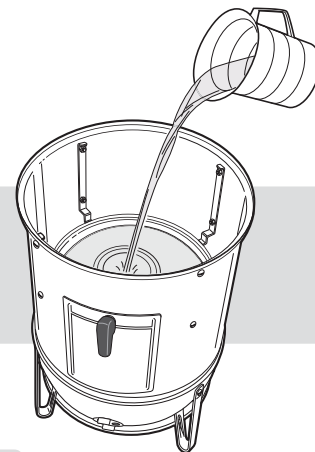
ANLEITUNG FÜR DAS RÄUCHERN

- A) Platzieren Sie das Mittelteil (1) auf das Unterteil (2). Platzieren Sie die Wasserschale (3) auf die unteren Halterungen im Mittelteil.

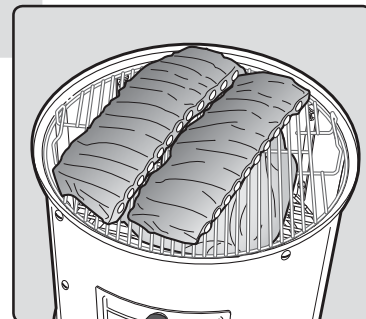
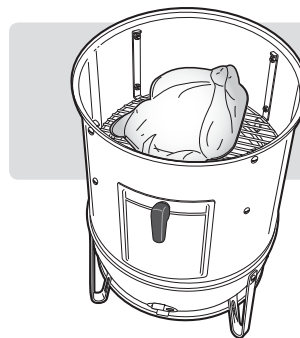


- B) Füllen Sie mit Hilfe eines geeigneten Gefäßes die Wasserschale voll auf. Platzieren Sie den unteren Grillrost direkt über die Wasserschale.

- ⚠ **WARNHINWEIS: Lassen Sie niemals Wasser auf die heißen Kohlen. Dadurch kann Dampf entstehen und es kann heiße Asche aufwirbeln, wodurch es zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen kommen kann.**



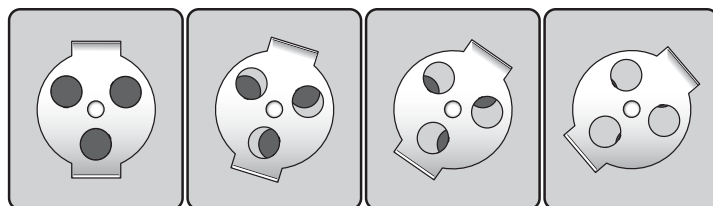
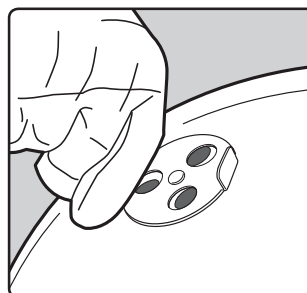
- C) Wenn Sie beide Grillroste nutzen, bestücken Sie zuerst den unteren Rost mit Räuchergut. Platzieren Sie den oberen Rost auf die oberen Halterungen und bestücken Sie den oberen Rost mit Räuchergut.
(Weitere Informationen finden Sie unter *Tipps für das Garen* und *Leitfaden für das Räuchern*.)



- D) Heben Sie den Deckel am Griff an, platzieren Sie ihn auf das Mittelteil und öffnen Sie den Lüftungsschieber im Deckel.
E) Mithilfe der Lüftungsschieber wird die Hitze im Räucherofen geregelt. Bei Öffnen der Lüftungsschieber steigt die Temperatur und bei Schließen sinkt die Temperatur.

Für die meisten Arten an Fleisch ist eine Temperatur von 120°C ideal geeignet. Prüfen Sie die Temperatur aller 15 Minuten und öffnen oder schließen Sie die unteren Lüftungsschieber bei Bedarf, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist und beibehalten wird. Das konkrete Verhalten des Räucherofens wird durch die Außentemperaturen und den Standort beeinflusst. Passen Sie die Garzeiten entsprechend an.

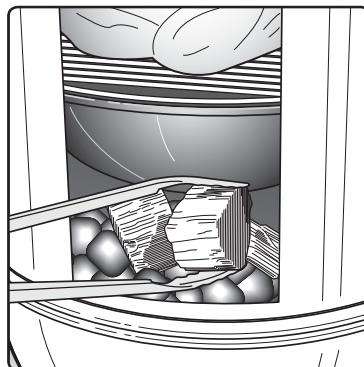
- ⚠ **WARNHINWEIS: Schützen Sie Ihre Hände und Unterarme stets mit Schutzhandschuhen. Anderenfalls kann es zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen kommen.**



MEHR HITZE ← → WENIGER ↔ HITZE LÖSCHEN

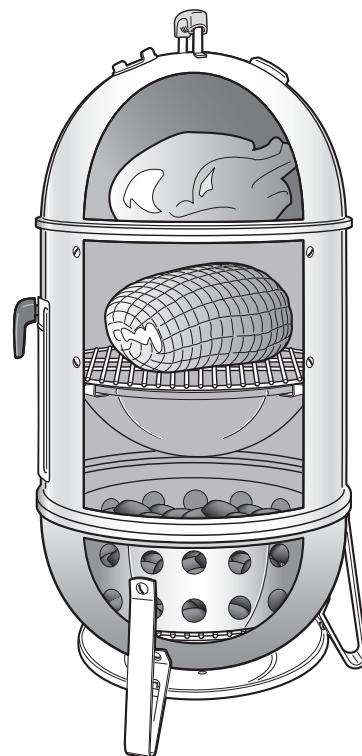
- F) Durch das Wasser im Räucherofen werden die Temperaturen niedrig gehalten. Prüfen Sie alle 3 bis 4 Stunden den Wasserstand. Wenn Sie feststellen, dass die Temperaturen im Räucherofen ansteigen, füllen Sie mehr Wasser in die Schale.
- G) Da rohes Fleisch offenerporiger ist als gegartes Fleisch, nimmt es zu Beginn des Räucherprozesses mehr Holzrauch auf. Wenn Sie Holz nachlegen möchten, öffnen Sie die Seitentür, legen Sie die Späne/Scheite mit einer Zange oben auf die brennende Kohle und schließen Sie die Tür wieder. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsschieber unten und oben am Räucherofen teilweise geöffnet sind.
- H) Bürsten Sie nach Abschluss des Räuchervorgangs die Roste mit Hilfe einer Grillbürste oder mit zerknüllter Alufolie ab, um alle Ablagerungen zu entfernen, und schließen Sie alle Lüftungsschieber, damit die Kohle erlischt.

Hinweis: Löschen Sie die Kohle nicht mit Wasser, da dadurch die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden kann.



TIPPS FÜR DAS GAREN

- Es können beide Grillroste gleichzeitig mit Räuchergut belegt werden. Wenn Sie nur einen Grillrost verwenden, empfehlen wir, den oberen Grillrost zu belegen, damit Sie einen leichteren Zugang zum Räuchergut haben.
- Beim späteren Hinzugeben von Räuchergut in den Räucherofen sinkt die Temperatur im Räucherofen, wodurch möglicherweise längere Garzeiten notwendig sind.
- Garen Sie stets bei geschlossenem Räucherofendeckel.
- Widerstehen Sie der Versuchung, den Deckeln während des Garvorgangs anzuheben. Durch jedes Abheben des Deckels wird die Garzeit um 15 bis 20 Minuten verlängert.
- Das konkrete Verhalten des Räucherofens wird durch die Außentemperaturen und den Standort beeinflusst. Passen Sie die Garzeiten entsprechend an.
- Überprüfen Sie beim Nachlegen von Holzkohlebriketts oder Holzscheiten die Wasserschale und füllen Sie die Schale ggf. mit heißem Wasser nach. Füllen Sie Holzkohle bzw. Wasser über die Tür an der Vorderseite des Räucherofens nach. Füllen Sie die Wasserschale immer mit heißem Wasser nach.
- Das Räuchern ist ein echtes Abenteuer. Experimentieren Sie mit verschiedenen Temperaturen, Hölzern und Fleischsorten. Wir empfehlen Ihnen, bei diesen Experimenten das „Räucherofen-Tagebuch“ (weiter hinten in diesem Buch) zu nutzen. Notieren Sie Zutaten, Holzmengen, Kombinationen und Ergebnisse, sodass Sie den Erfolg wiederholen können.



TIPPS ZUM SICHEREN UMGANG MIT LEBENSMITTELN

- Waschen Sie Ihre Hände gründlich mit heißem Wasser und Seife, bevor Sie mit der Vorbereitung des Fleisches beginnen, aber auch nach dem Umgang mit frischem Fleisch, frischem Fisch oder frischem Geflügel.
- Tauen Sie Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht bei Raumtemperatur auf. Tauen Sie Lebensmittel im Kühlschrank auf.
- Legen Sie niemals gekochte Speisen auf/in das gleiche Geschirr, auf/in dem zuvor rohe Speisen abgelegt wurden.
- Waschen Sie alles Geschirr und alle Kochutensilien, die mit rohem Fisch oder Fleisch in Kontakt waren, mit heißem Wasser und Seife ab und spülen Sie diese Gegenstände mit klarem Wasser nach.

GESAMT-HOLZKOHLEKAPAZITÄT (CA.)

DURCHMESSER RÄUCHEROFEN	KAPAZITÄT DER HOLZKOHLEKAMMER
47 cm	200 Briketts
57 cm	300 Briketts

MÜHELOSE PFLEGE DES RÄUCHEROFENS

Indem Sie Ihren Weber® Smokey Mountain Cooker™ einmal im Jahr gründlich reinigen, können Sie die Lebenszeit Ihres Räucherofens um Jahre verlängern.

Das geht so einfach:

- Vergewissern Sie sich, dass der Räucherofen abgekühlt und die Kohle völlig gelöscht ist.
- Nehmen Sie die Grillroste und Holzkohleroste heraus.
- Entfernen Sie die Asche.
- Reinigen Sie den Räucherofen mit Hilfe eines milden Reinigungsmittels und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alle Flächen ab.
- Die Grillroste müssen nicht nach jeder Verwendung gründlich abgewaschen werden. Lösen Sie Ablagerungen einfach mit Hilfe einer Grillbürste oder mit zerknüllter Aluminiumfolie und wischen Sie anschließend mit Papiertüchern nach.

PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	ABHILFE						
Die Temperatur steigt weiter an, auch wenn die unteren Lüftungsschieber geschlossen sind.	Überprüfen Sie den Wasserstand in der Wasserschale. Füllen Sie bei zu niedrigem Wasserstand heißes Wasser nach.						
Temperatur ist zu niedrig.	<p>A) Öffnen Sie die unteren Lüftungsschieber.</p> <p>B) Schüren Sie das Feuer, um Asche, die sich auf der Kohle angesammelt hat, zu entfernen.</p> <p>C) Prüfen Sie während längerer Räuchervorgänge die Kohlemenge aller 3 bis 4 Stunden und geben Sie entsprechend der folgenden Tabelle Briketts hinzu:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>DURCHMESSER DES RÄUCHEROFENS</th> <th>STÜCK HOLZKOHLEBRIKETTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>18,5 Zoll (47 cm)</td> <td>Hinzufügen von 12 bis 14 Briketts</td> </tr> <tr> <td>22,5 Zoll (57 cm)</td> <td>Hinzufügen von 18 bis 20 Briketts</td> </tr> </tbody> </table>	DURCHMESSER DES RÄUCHEROFENS	STÜCK HOLZKOHLEBRIKETTS	18,5 Zoll (47 cm)	Hinzufügen von 12 bis 14 Briketts	22,5 Zoll (57 cm)	Hinzufügen von 18 bis 20 Briketts
DURCHMESSER DES RÄUCHEROFENS	STÜCK HOLZKOHLEBRIKETTS						
18,5 Zoll (47 cm)	Hinzufügen von 12 bis 14 Briketts						
22,5 Zoll (57 cm)	Hinzufügen von 18 bis 20 Briketts						

Wenn ein Problem auftritt, das Sie nicht mit einer der hier angegebenen Methoden lösen können, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.

LEITFADEN FÜR DAS RÄUCHERN

DE

Verschiedene Harthölzer vermitteln ein breites Spektrum an Aromen. Am Besten, Sie experimentieren ein wenig, um das Hartholz bzw. die Kombination aus Harthölzern herauszufinden, die Sie mögen. Beginnen Sie mit sehr wenig Holzscheiten; Sie können zu jeder Zeit mehr Holz nachlegen, um Ihren Geschmack zu treffen.

Experimentieren Sie mit verschiedenen Holzarten und Holz Mengen. Um die Vielfalt an Aromen noch zu erhöhen, können Sie auch Lorbeerblätter, Knoblauchzehen, Minzeblätter, Orangen- oder Zitronenschalen und verschiedene Gewürze hinzugeben. Fertigen Sie Notizen zu Ihren Experimenten an, damit Sie nicht vergessen, was Sie das letzte Mal wie gemacht haben.

HOLZARTEN	EIGENSCHAFTEN	PASSEND ZU
Hickory	scharfes, rauchiges, schinkenähnliches Aroma	Schwein, Hähnchen, Rind, Wild, Käse
Pekannuss	satt, zarter als Hickory, jedoch ähnlich im Geschmack, brennt mit niedriger Temperatur und ist daher ideal für sehr langsames Wärmeräuchern	Schwein, Hähnchen, Lamm, Fisch, Käse
Süßhölze	süßeres, feineres Aroma als Hickory, brennt mit großer Hitze, bitte vorsichtig verwenden	fast alle Fleischsorten (bes. Rind), fast alle Gemüsesorten
Erle	feines Aroma, das leichtere Fleischsorten aufwertet	Lachs, Schwertfisch, Stör, andere Sorten an Fisch, auch für Hähnchen und Schwein gut geeignet
Ahorn	mild-rauchiges, etwas süßes Aroma	Geflügel, Gemüse, Schinken/Speck für Schinken oder Speck evtl. mit Maiskolben vermischen
Kirsche	leicht süßes, fruchtiges Räucheraroma	Geflügel, Wildvögel, Schwein
Apfel	leicht süßes, aber derberes, fruchtiges Räucheraroma	Rind, Geflügel, Wildvögel, Schwein (besonders Schinken)

Vermeiden Sie stets weiches, harziges Holz wie Kiefer, Zeder und Espe. **⚠️ WARNUNG: Verwenden Sie niemals Holz, das chemisch behandelt oder Chemikalien ausgesetzt wurde.**

Die Angaben für Stücke, Dicke, Gewicht, Menge an Holzkohle und Grillzeiten stellen Richtwerte dar und sind nicht als verbindliche Regeln anzusehen. Grillzeiten werden durch Höhe, Wind, Außentemperatur und den gewünschten Gargrad beeinflusst.

Falls nicht anders angegeben, beziehen sich die Grillzeiten für Rind auf den Gargrad „Medium“ (Rosa) nach der Definition des US-Landwirtschaftsministeriums. Die aufgeführten Garzeiten gelten für vollständig aufgetautes Gargut.

FISCH	GEWICHT	HOLZKOHLEMENGE		GARZEIT	HOLZSCHEITE	INTERNE TEMPERATUR / GARGRAD
		18,5" (47)	22,5" (57)			
Im Stück, klein	Grill max. belegt	50 Briketts	75 Briketts	1 - 1½ Stunden	2 - 4	Fischfleisch kann mit der Gabel gelöst werden
Im Stück, groß	1,5 bis 3 kg	50 Briketts	75 Briketts	3 bis 4 Stunden	2 - 4	Fischfleisch kann mit der Gabel gelöst werden
Hummer und Garnelen	Grill max. belegt	50 Briketts	75 Briketts	1 Stunde	2 - 4	Fest und Rosa (Medium)

GEFLÜGEL	GEWICHT	HOLZKOHLEMENGE		GARZEIT	HOLZSCHEITE	INTERNE TEMPERATUR / GARGRAD
		18,5" (47)	22,5" (57)			
Hühnchen, im Stück	2,5 kg	100 Briketts	150 Briketts	2½ bis 3½ Stunden	1 - 3	74°C Rosa (Medium)
Pute, im Stück	4 bis 6 kg	100 Briketts	150 Briketts	4 bis 5 Stunden	2 - 4	74°C Rosa (Medium)
Pute, im Stück	6 bis 9 kg	100 Briketts	150 Briketts	8 bis 10 Stunden	3 - 5	74°C Rosa (Medium)
Ente, im Stück	1,5 bis 2 kg	100 Briketts	150 Briketts	2 - 2½ Stunden	3 - 4	82°C Rosa (Medium)

SCHWEIN	GEWICHT	HOLZKOHLEMENGE		GARZEIT	HOLZSCHEITE	INTERNE TEMPERATUR / GARGRAD
		18,5" (47)	22,5" (57)			
Schweinebraten	2 bis 4 kg	100 Briketts	150 Briketts	5 bis 6 Stunden	3 - 5	76°C Durchgegart (Well-Done)
Schweinerippchen	Grill max. belegt	50 Briketts	75 Briketts	4 bis 6 Stunden	2 - 4	Fleisch beginnt sich vom Knochen zu lösen
Schinken, frisch und im Stück	5 bis 9 kg	100 Briketts	150 Briketts	8 bis 12 Stunden	2 - 4	76°C Durchgegart (Well-Done)
Schweineschulter	2 bis 4 kg	100 Briketts	150 Briketts	8 bis 12 Stunden	3 - 5	88°C Durchgegart (Well-Done)

RIND	GEWICHT	HOLZKOHLEMENGE		GARZEIT	HOLZSCHEITE	INTERNE TEMPERATUR / GARGRAD
		18,5" (47)	22,5" (57)			
Bruststück vom Rind	2,5 bis 3 kg	100 Briketts	150 Briketts	6 bis 8 Stunden	3 - 5	88°C Durchgegart (Well-Done)
Braten vom Lamm, Wild	2,5 bis 3,5 kg	100 Briketts	150 Briketts	5 bis 6 Stunden	3 - 5	71°C Rosa (Medium)
Große Stücke vom Wild	3,5 bis 4,5 kg	100 Briketts	150 Briketts	6 bis 8 Stunden	3 - 5	76°C Durchgegart (Well-Done)
Rippen vom Rind	Grill max. belegt	50 Briketts	75 Briketts	6 bis 7 Stunden	2 - 4	71°C Durchgegart (Well-Done)



RÄUCHEROFEN-TAGEBUCH

Gargut:	Temperatur:	Garzeit:	Verwendetes Holz:
---------	-------------	----------	-------------------

Anmerkungen:

Gargut:	Temperatur:	Garzeit:	Verwendetes Holz:
---------	-------------	----------	-------------------

Anmerkungen:

Gargut:	Temperatur:	Garzeit:	Verwendetes Holz:
---------	-------------	----------	-------------------

Anmerkungen:

Gargut:	Temperatur:	Garzeit:	Verwendetes Holz:
---------	-------------	----------	-------------------

Anmerkungen:



MONTAJE - p. 185

AHUMADOR SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

GUÍA DEL PROPIETARIO

No tire esta guía. Este documento contiene información importante acerca de advertencias y precauciones.

Nota: No poner en funcionamiento este ahumador hasta haber leído esta guía del propietario.

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

ES-SPANISH

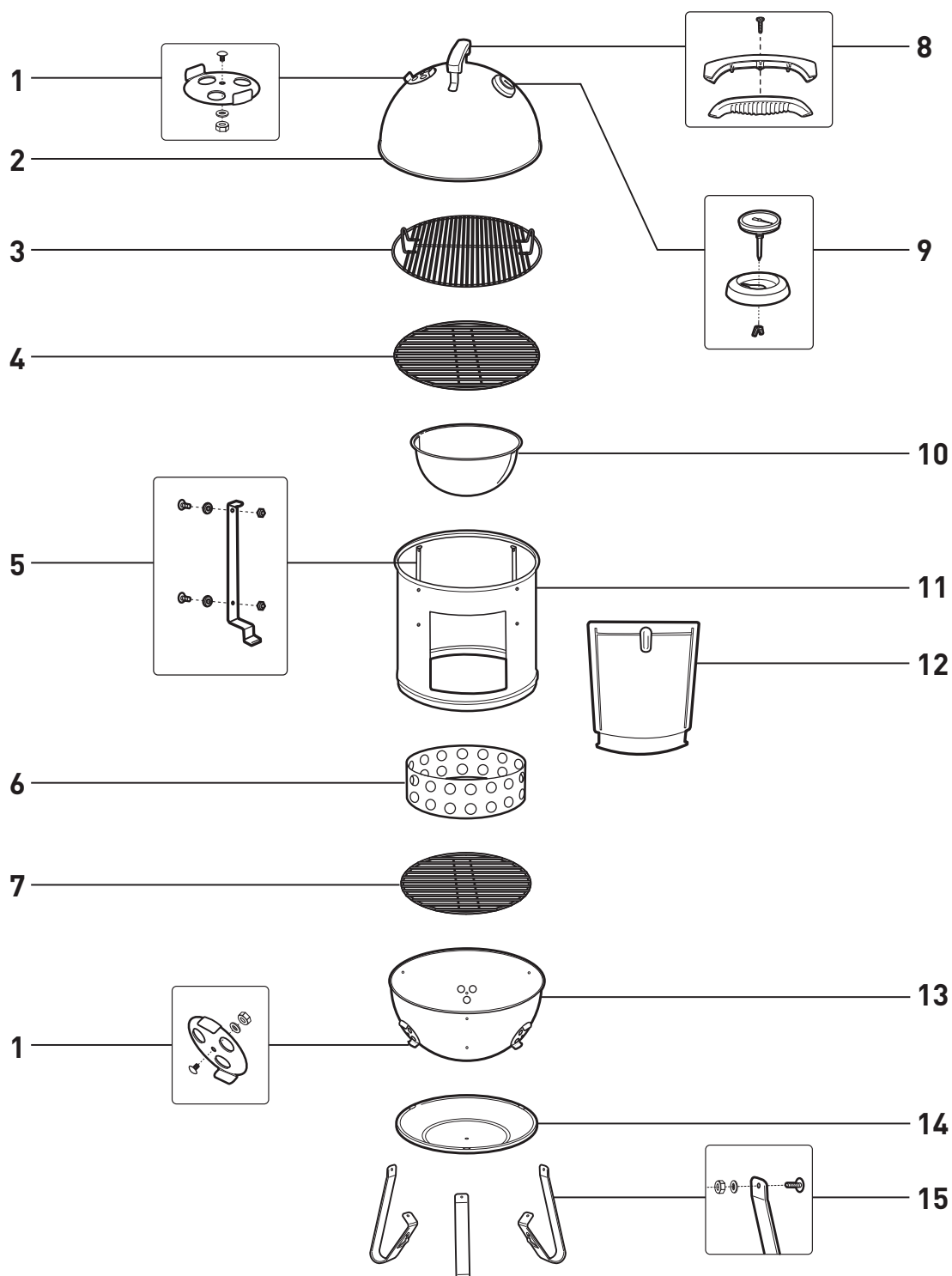
⚠ PELIGRO

Si no se siguen los avisos sobre peligros, advertencias y precauciones incluidos en este Manual del propietario, pueden producirse daños materiales y personales graves o la muerte, así como incendios.

- ⚠ No la utilice dentro de un edificio. Este ahumador es sólo para uso al aire libre. Si se utiliza en el interior de un edificio, se acumularán humos nocivos que pueden provocar intoxicaciones graves o la muerte.
- ⚠ No utilice nunca carbón impregnado con líquido de encendido.
- ⚠ No añada líquidos de encendido para carbón ni carbón impregnado con líquido de encendido para calentar los carbones.
- ⚠ No utilice líquido de encendido, gasolina, alcohol, u otro fluido altamente volátil para encender o volver a encender el carbón.
- ⚠ No utilice líquido de encendido, gasolina, alcohol, u otro fluido altamente volátil a 1,5 m del ahumador.
- ⚠ No deje bebés, niños, o animales sin vigilancia cerca de un ahumador caliente.
- ⚠ **ATENCIÓN** Este ahumador alcanza temperaturas muy elevadas: no lo mueva cuando esté funcionando.
- ⚠ No utilice este ahumador a menos de un metro y medio de distancia de cualquier material inflamable.
- ⚠ No utilice este ahumador a menos que todas las piezas estén en su sitio.
- ⚠ No retire las cenizas hasta que todos los trozos de carbón se hayan consumido y apagado completamente.
- ⚠ Evite llevar prendas con mangas largas y sueltas cuando encienda o use el ahumador.
- ⚠ No utilice el ahumador en zonas con mucho viento.
- ⚠ Mantenga el ahumador estable y plano en todo momento.
- ⚠ Las sustancias derivadas de la combustión al utilizar este producto contienen sustancias químicas que, según el estado de California, provocan cáncer, defectos de nacimiento y otros daños en la reproducción.
- ⚠ Quite la tapa del ahumador mientras enciende las briquetas de carbón.
- ⚠ Coloque siempre el carbón en la parte superior de la parrilla de carbón y no directamente en la parte inferior del recipiente.
- ⚠ No toque nunca las parrillas de cocción o del carbón ni el ahumador para comprobar si están calientes.
- ⚠ Para proteger las manos durante el proceso de ahumado o ajustar las rejillas de ventilación deben siempre utilizarse manoplas y guantes de protección para barbacoas.
- ⚠ Utilice utensilios apropiados para barbacoas, con mangos largos y resistentes al calor.
- ⚠ Para apagar el carbón, coloque la tapa sobre el ahumador y cierre todas las rejillas de ventilación. No utilice agua, ya que daña el acabado de porcelana.
- ⚠ Para controlar las llamaradas, coloque la tapa sobre el ahumador. No utilice agua.
- ⚠ Manipule y almacene los encendedores eléctricos calientes con cuidado.
- ⚠ Mantenga los cables eléctricos lejos de las superficies calientes del ahumador. Coloque todos los cables eléctricos lejos de áreas de tráfico.
- ⚠ Recubrir el recipiente de la barbacoa con papel de aluminio obstruiría la circulación del aire.
- ⚠ El uso de objetos afilados o puntiagudos para limpiar la parrilla de cocción o quitar las cenizas dañará el acabado de la barbacoa.
- ⚠ El uso de productos de limpieza abrasivos para lavar la parrilla de cocción o el ahumador dañará el acabado del ahumador.
- ⚠ Retire todos los residuos de la parte inferior de la coraza térmica antes de poner en marcha el ahumador.
- ⚠ **ADVERTENCIA** Mantenga a los niños y animales domésticos alejados.

18,5" (47cm)

ES



1. Conjunto de regulador de tiro

2. Tapa del ahumador

3. Parrilla de cocción superior

4. Parrilla de cocción inferior

5. Fijadores y soporte de la parrilla

6. Cámara de carbón

7. Parrilla de carbón

8. Conjunto de asa

9. Conjunto de termómetro

10. Bandeja de agua

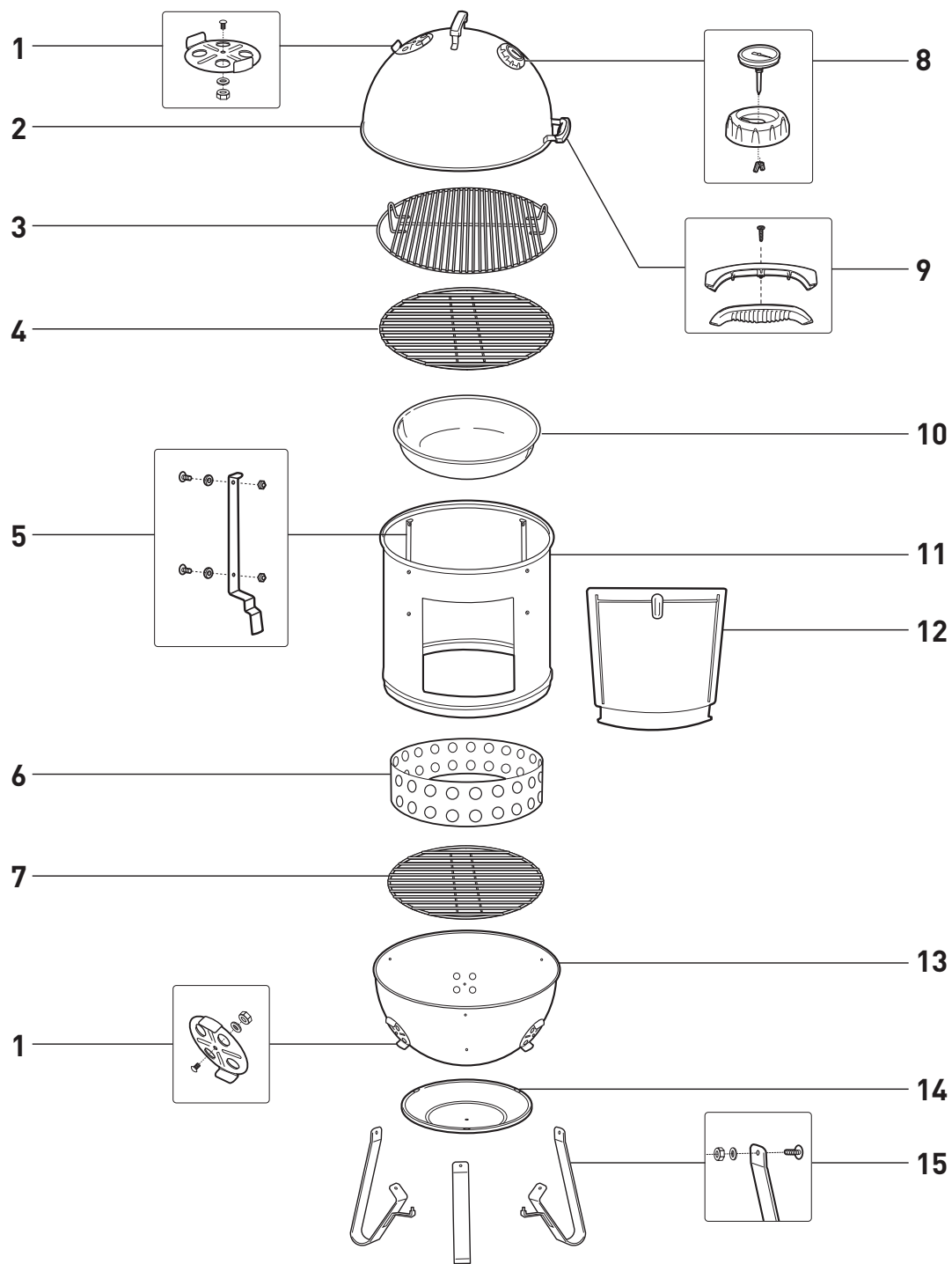
11. Sección central

12. Conjunto de puerta

13. Conjunto de recipiente

14. Pantalla térmica

15. Patas y fijadores



1. Conjunto de regulador de tiro

2. Tapa del ahumador

3. Parrilla de cocción superior

4. Parrilla de cocción inferior

5. Fijadores y soporte de la parrilla

6. Cámara de carbón

7. Parrilla de carbón

8. Conjunto de termómetro

9. Conjunto de asa

10. Bandeja de agua

11. Sección central

12. Conjunto de puerta

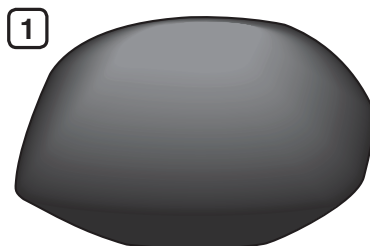
13. Conjunto de recipiente

14. Pantalla térmica

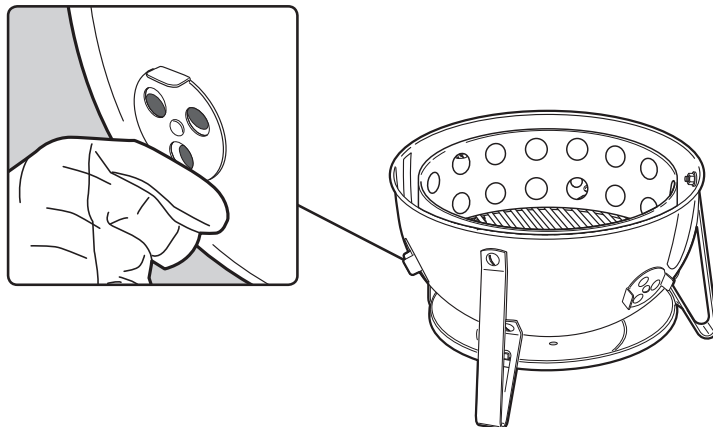
15. Patas y fijadores

ANTES DEL ENCENDIDO

- A) El ahumador debe colocarse en una superficie plana, resistente al calor y no combustible alejada de edificios y de rutas de tráfico. El ahumador es solo para uso exterior y no se recomienda su utilización en superficies exteriores con alfombra
- B) Quite la tapa y centre la sección antes de encender las briquetas de carbón. Weber recomienda el uso de briquetas de carbón (1) con el ahumador Smokey Mountain Cooker™ de Weber®. No se recomienda utilizar carbón en trozos ni briquetas.
- ⚠ **No utilice nunca carbón impregnado con líquido de encendido. No seguir esta advertencia puede provocar lesiones personales graves, la muerte o incendios con los consiguientes daños materiales.**
- C) Asegúrese de que la parrilla de carbón y la cámara de carbón están en su lugar y que las cenizas se han quitado de la parte inferior del recipiente.
- D) Abra todas las rejillas de ventilación de la parte inferior del recipiente.

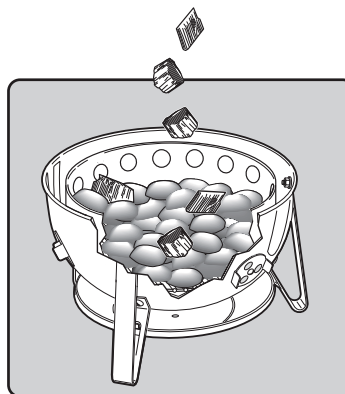
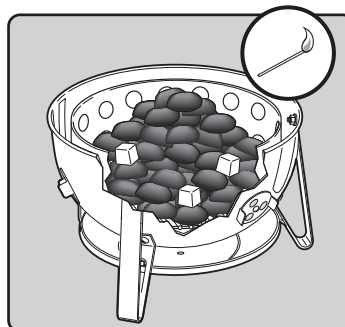


(Tamaño aproximado de briqueta)



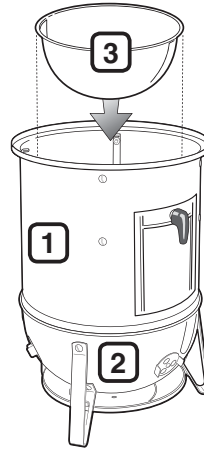
INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

- A) Llene la cámara de carbón con la cantidad de carbón recomendada en la *Guía de ahumado* en la página 14. Apile el carbón en el centro de la parrilla del carbón. Encienda con cuidado los 4-5 cubitos de parafina con un encendedor de cuello largo o cerillas.
- ⚠ **No utilice nunca carbón impregnado con líquido de encendido. No seguir esta advertencia puede provocar lesiones personales graves, la muerte o incendios con los consiguientes daños materiales.**
- B) El carbón estará listo cuando se empiece a formar ceniza gris en los carbones superiores. Distribuya uniformemente el carbón sobre la parrilla del carbón, con un par de tenazas o una herramienta metálica de mango largo.
- C) Añada 3 o 4 trozos de madera noble seca encima del carbón caliente. Pueden añadirse más si desea obtener un sabor ahumado más fuerte. (Consulte *Consejos de cocción* y la *Guía de ahumado* para obtener más información)



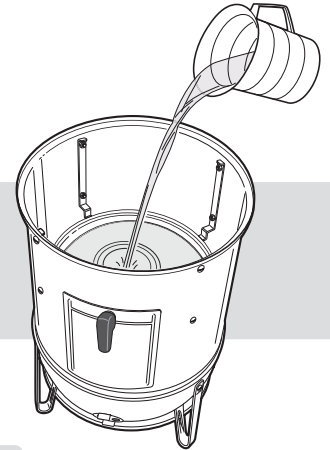
INSTRUCCIONES DE AHUMADO

A) Coloque la sección central (1) en la sección inferior (2). Coloque la bandeja de agua (3) en su sitio en los soportes inferiores en la sección central.

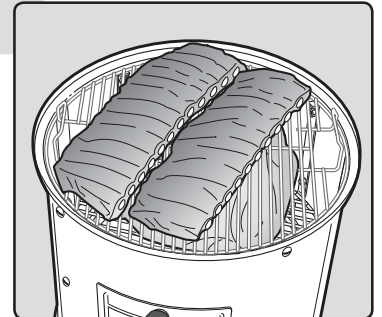
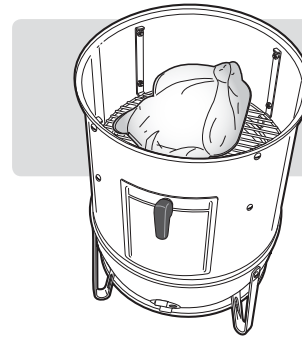


B) Con ayuda del contenedor adecuado. Derrame la bandeja de agua hasta que sea llena de agua. Coloque la parrilla de cocción inferior directamente encima de la bandeja de agua.

⚠ ADVERTENCIA: No derrame agua en los carbones calientes. Esto puede hacer que el vapor y las cenizas se eleven y provoquen lesiones personales graves o la muerte.



C) Si está cocinando tanto en la parrilla de cocción superior como en la inferior, coloque primero los alimentos que desee ahumar en la parrilla inferior. Coloque la parrilla superior en los soportes superiores y ponga los alimentos que desee ahumar en la parrilla superior.
(Consulte *Consejos de cocción & Guía de ahumado* para obtener más información)

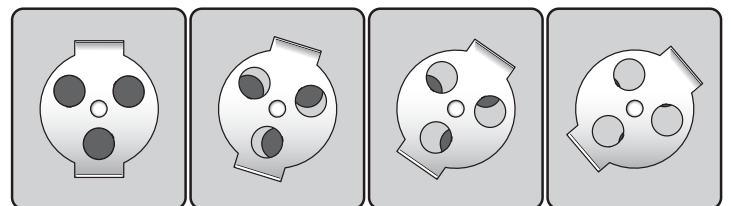
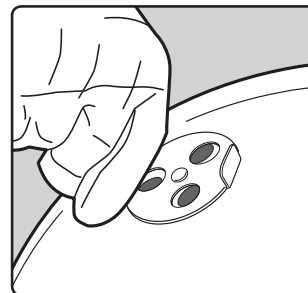


D) Coja la tapa por el mango, colóquela en la parte superior de la sección central y abra la rejilla de ventilación de la tapa.

E) Las rejillas de ventilación se utilizan para regular el calor del interior del ahumador. Al abrir las rejillas de ventilación, la temperatura aumenta y, al cerrarlas, desciende.

Una temperatura de 250 °F (121 °C) es perfecta para la mayoría de las carnes. Compruebe la temperatura cada 15 minutos y abra o cierre las rejillas de ventilación inferior según sea necesario hasta que alcance y mantenga la temperatura deseada. La temperatura externa y la ubicación influyen en el funcionamiento del ahumador. Ajuste el tiempo de cocción según corresponda.

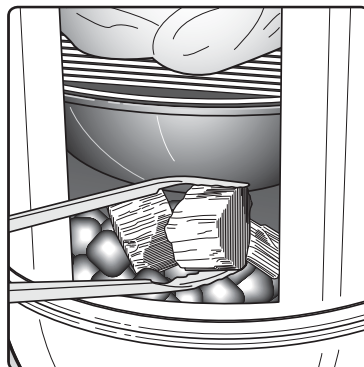
⚠ ADVERTENCIA: Utilice siempre manoplas protectoras para proteger las manos y los antebrazos. No seguir esta advertencia puede provocar lesiones personales graves o la muerte.



MÁS CALOR ← → MENOS ↔ CALOR APAGAR

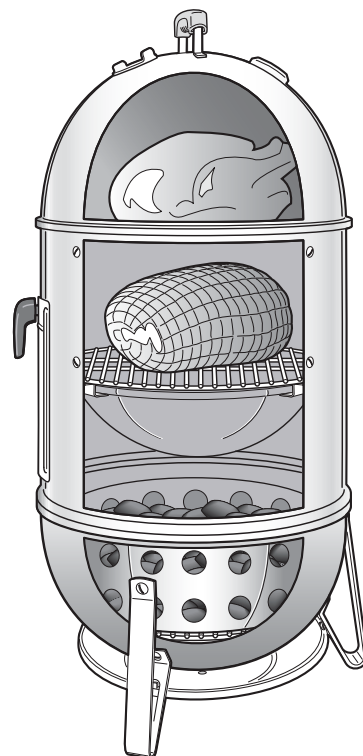
- F) El agua del ahumador se utiliza para mantener las temperaturas bajas. Compruebe el nivel del agua cada 3-4 horas. Si nota que las temperaturas del ahumador aumentan, llene la bandeja con más agua caliente.
- G) Dado que la carne cruda es más porosa que cocinada, absorbe más humo de la madera al principio del proceso de ahumado. Para añadir más madera, abra la puerta lateral con la ayuda de las manoplas, coloque las virutas y trozos de madera sobre los trozos de carbón calientes y cierre la puerta. Asegúrese de que las rejillas de ventilación de la parte inferior y superior del ahumador estén parcialmente abiertas.
- H) Cuando finalice el ahumado, cepille las parrillas con un cepillo para barbacoa o papel de aluminio arrugado para que se desprendan los residuos acumulados y cierre todas las rejillas para que el carbón se apague.

Nota: No utilice agua para apagar el carbón, ya que puede dañar el acabado de porcelana.



CONSEJOS DE COCCIÓN

- Pueden utilizarse ambas parrillas para cocinar alimentos simultáneamente. En caso de utilizar una sola parrilla de cocción, se recomienda utilizar la de la parte superior para un fácil acceso a la comida.
- Al añadir comida al ahumador, la temperatura de éste descenderá el tiempo de cocción puede aumentar.
- Mantenga siempre tapado el ahumador mientras cocina.
- Resista la tentación de levantar la tapa durante la cocción. Cada vez que se quita la tapa, se añadirán entre 15 y 20 minutos de tiempo de cocción.
- La temperatura externa y la ubicación influyen en el funcionamiento del ahumador. Ajuste el tiempo de cocción según corresponda.
- Cuando añada briquetas de carbón o trozos de madera, compruebe la bandeja de agua y añada agua caliente según sea necesario para llenarla. Utilice la puerta en la parte delantera del ahumador para añadir carbón o agua. Utilice siempre agua caliente para llenar la bandeja de agua.
- El ahumado es todo un reto. Pruebe a combinar diversas temperaturas, maderas y carnes. Le recomendamos que consulte el Smoker's Journal (que se encuentra en este manual más adelante) mientras experimenta. Tome nota de los ingredientes, cantidad de madera, combinaciones y resultados para poder repetir sus éxitos.



CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LOS ALIMENTOS

- Lávese bien las manos con agua caliente jabonosa antes de preparar cualquier alimento y después de manipular carne fresca, pescado o carne de ave.
- No descongele carne roja, pescado o carne de ave a temperatura ambiente. Descongele la carne en la nevera.
- Nunca coloque los alimentos cocinados en el mismo plato en el que estuvieron los alimentos crudos.
- Lave todos los platos y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con la carne o pescado crudo con agua caliente jabonosa y enjuáguelos.

CAPACIDAD DE CARBÓN TOTAL (APROXIMADA)

DIÁMETRO DEL AHUMADOR	CAPACIDAD DE LA CÁMARA DE CARBÓN
47 cm	200 briquetas
57 cm	300 briquetas

CUIDADOS SENCILLOS PARA EL AHUMADOR

Prolongue la vida útil del ahumador Smokey Mountain Cooker™ de Weber limpiándolo a fondo al menos una vez al año.

Es fácil de hacer:

- Asegúrese de que el ahumador se ha enfriado y de que los carbones se han apagado completamente.
- Retire las parrillas de cocción y del carbón.
- Quite las cenizas.
- Lave el ahumador con agua y un jabón suave. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño.
- No es necesario lavar la parrilla de cocción después de cada uso. Simplemente retire los residuos acumulados con un cepillo para barbacoas o papel de aluminio arrugado y, después, límpiolo con toallas de papel.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	REMEDIO						
La temperatura sigue subiendo a pesar de que las rejillas de ventilación inferiores están cerradas	Compruebe el nivel del agua de la bandeja de agua. Añada agua caliente si el nivel es bajo.						
La temperatura es demasiado baja	<p>A) Abra las rejillas de ventilación inferiores.</p> <p>B) Remueva los trozos de carbón para desplazar la ceniza acumulada a su alrededor.</p> <p>C) Durante periodos de ahumado más prolongados, compruebe los niveles de carbón cada 3 o 4 horas y añada briquetas de acuerdo con el siguiente gráfico:</p> <table border="1" data-bbox="794 1059 1508 1182"> <thead> <tr> <th>DIÁMETRO DEL AHUMADOR</th> <th>CANTIDAD DE BRIQUETAS DE CARBÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>47 cm (18,5 pulg.)</td> <td>Añada 12-14 briquetas</td> </tr> <tr> <td>57 cm (22,5 pulg.)</td> <td>Añada 18-20 briquetas</td> </tr> </tbody> </table>	DIÁMETRO DEL AHUMADOR	CANTIDAD DE BRIQUETAS DE CARBÓN	47 cm (18,5 pulg.)	Añada 12-14 briquetas	57 cm (22,5 pulg.)	Añada 18-20 briquetas
DIÁMETRO DEL AHUMADOR	CANTIDAD DE BRIQUETAS DE CARBÓN						
47 cm (18,5 pulg.)	Añada 12-14 briquetas						
57 cm (22,5 pulg.)	Añada 18-20 briquetas						

Si no puede resolver los problemas con estos métodos, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio web. Visite www.weber.com.

GUÍA DE AHUMADO

ES

Distintos tipos de maderas nobles aportarán variedad de sabores. Lo mejor es ir combinándolos a fin de encontrar la madera noble o combinación de maderas que más le gusta. Empiece con la menor cantidad de trozos de madera, ya que puede añadirse más para ajustarlo a su gusto.

Pruebe con distintas variedades de madera y cantidades. También puede añadir hojas de laurel, dientes de ajo, hojas de menta, piel de limón y naranja, así como varias especias al carbón para aportar más sabor. Tome nota de sus pruebas, ya que es fácil olvidar lo que hizo la última vez.

TIPO DE MADERA	CARACTERÍSTICAS	COMBINACIÓN DE ALIMENTOS
Nogal	Acre, ahumado, parecido al beicon.	Cerdo, pollo, vacuno, caza silvestre, quesos
Pacana	Rica y más sutil que el nogal, pero de sabor similar. Se hace en frío, de modo que es ideal para el ahumado con calor bajo.	Cerdo, pollo, cordero, pescado, quesos
Mezquite	Sabor más dulce y delicado que el nogal. Suele quemarse, de modo que usar atentamente.	Mayoría de carnes, especialmente de vacuno. Mayoría de verduras.
Aliso	Sabor delicado que realza carnes más ligeras.	Salmón, pez espada, esturión y otros pescados. También es bueno con pollo y cerdo.
Arce	Ligeramente ahumado y algo dulce.	Ave, verduras, jamón Pruebe a combinar arce con mazorcas de maíz para jamón o beicon.
Cerezo	Sabor ligeramente dulce y ahumado afrutado.	Ave, aves de caza, cerdo
Manzano	Sabor ligeramente dulce pero más denso, ahumado afrutado.	Vacuno, ave, ave de caza, cerdo (especialmente, jamón)

Evite siempre las maderas resinosas como el pino, el cedro o el álamo temblón. **⚠ ADVERTENCIA: No utilice nunca madera que se haya tratado o que haya estado expuesta a sustancias químicas.**

Los cortes, grososres, pesos, cantidades de carbón y tiempos de cocción siguientes se entienden más como guías que como normas absolutas. Los tiempos de cocción se ven afectados por agentes como el viento, la altitud, la temperatura exterior y el grado de cocción que se desea.

Los tiempos de cocción para la carne de vacuno se describen según la definición de cocción media del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos a no ser que se especifique lo contrario. Los tiempos de cocción enumerados son para alimentos completamente descongelados.

PESCADO	PESO	CANTIDAD DE CARBÓN		TIEMPO DE COCCIÓN	TROZOS DE MADERA	TEMPERATURA INTERNA / GRADO DE COCCIÓN
		18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Entero, pequeño	barbacoa completa	50 briquetas	75 briquetas	1 - 1½ hora	2 - 4	se desmenuza con un tenedor
Entero, grande	1,4 - 2,7 kg	50 briquetas	75 briquetas	3 - 4 horas	2 - 4	se desmenuza con un tenedor
Langosta y gamba	barbacoa completa	50 briquetas	75 briquetas	1 hora	2 - 4	firme y rosada

AVES	PESO	CANTIDAD DE CARBÓN		TIEMPO DE COCCIÓN	TROZOS DE MADERA	TEMPERATURA INTERNA / GRADO DE COCCIÓN
		18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Pollo, entero	5 lb (2,26 kg)	100 briquetas	150 briquetas	2 horas y½ a 3 horas y½	1 - 3	73,89 °F (74 °C) medio
Pavo, entero	3,6 - 5,5 kg	100 briquetas	150 briquetas	4 - 5 horas	2 - 4	73,89 °F (74 °C) medio
Pavo, entero	5,5 - 8,2 kg	100 briquetas	150 briquetas	8 - 10 horas	3 - 5	73,89 °F (74 °C) medio
Pato, entero	1,4 - 1,8 kg	100 briquetas	150 briquetas	2 - 2½ hora	3 - 4	180 °F (82 °C) medio

CERDO	PESO	CANTIDAD DE CARBÓN		TIEMPO DE COCCIÓN	TROZOS DE MADERA	TEMPERATURA INTERNA / GRADO DE COCCIÓN
		18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Asado de cerdo	1,8 - 3,6 kg	100 briquetas	150 briquetas	5 - 6 horas	3 - 5	170 °F (76 °C) muy hecho
Costillas de cerdo	barbacoa completa	50 briquetas	75 briquetas	4 - 6 horas	2 - 4	la carne se empieza a desprender del hueso
Jamón, fresco entero	4,6 - 8,2 kg	100 briquetas	150 briquetas	8 - 12 horas	2 - 4	170 °F (76 °C) muy hecho
Paletilla de cerdo	1,8 - 3,6 kg	100 briquetas	150 briquetas	8 - 12 horas	3 - 5	190 °F (88 °C) muy hecho

CARNE DE VACUNO	PESO	CANTIDAD DE CARBÓN		TIEMPO DE COCCIÓN	TROZOS DE MADERA	TEMPERATURA INTERNA / GRADO DE COCCIÓN
		18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Falda de vacuno	2,3 - 2,7 kg	100 briquetas	150 briquetas	6 - 8 horas	3 - 5	190 °F (88 °C) muy hecho
Asado de cordero, venado	2,3 - 3,2 kg	100 briquetas	150 briquetas	5 - 6 horas	3 - 5	160 °F (71 °C) medio
Piezas grandes de caza	3,2 - 4,1 kg	100 briquetas	150 briquetas	6 - 8 horas	3 - 5	170 °F (76 °C) muy hecho
Costillas de vacuno	barbacoa completa	50 briquetas	75 briquetas	6 - 7 horas	2 - 4	160 °F (71 °C) muy hecho



SMOKERS JOURNAL

comida:	temperatura:	tiempo de cocción:	madera utilizada:
---------	--------------	--------------------	-------------------

notas:

comida:	temperatura:	tiempo de cocción:	madera utilizada:
---------	--------------	--------------------	-------------------

notas:

comida:	temperatura:	tiempo de cocción:	madera utilizada:
---------	--------------	--------------------	-------------------

notas:

comida:	temperatura:	tiempo de cocción:	madera utilizada:
---------	--------------	--------------------	-------------------

notas:



MONTAGGIO - p. 185

AFFUMICATORE SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

MANUALE D'ISTRUZIONI

Conservate il presente documento. Contiene informazioni importanti e avvertenze relativi al prodotto.
Nota: Prima di utilizzare l'affumicatore, leggere attentamente le seguenti istruzioni.

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

IT-ITALIAN

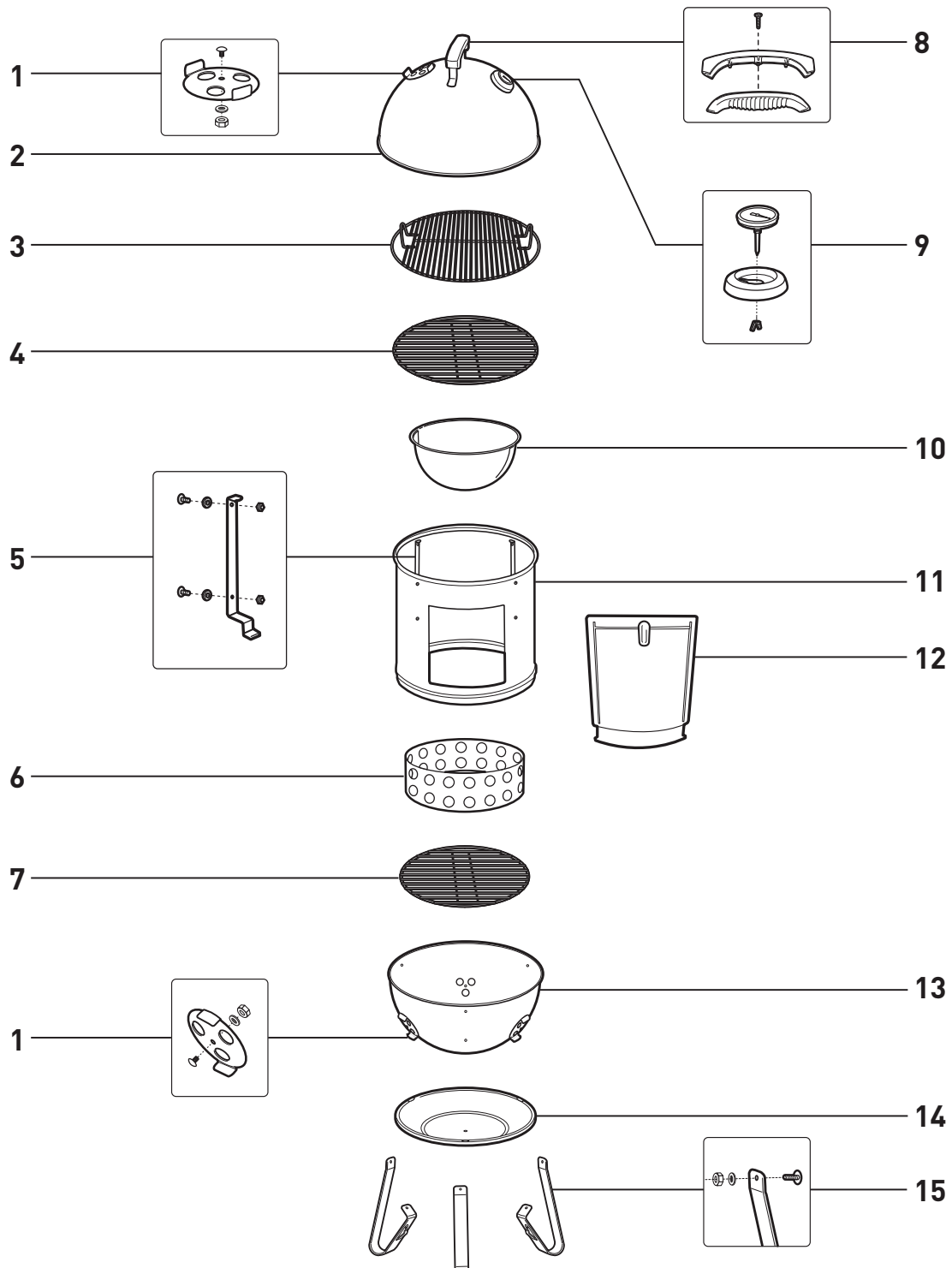
⚠ PERICOLO

La mancata osservanza delle avvertenze citate nel presente Manuale d'istruzioni può causare lesioni gravi o mortali, incendi, con conseguenti danni materiali.

- ⚠ Non utilizzare in ambienti chiusi! Questo affumicatore è progettato per essere utilizzato esclusivamente all'aperto. Se utilizzato in luoghi chiusi, potrebbe sviluppare fumi tossici, con conseguenti lesioni gravi o mortali.
- ⚠ Non utilizzate mai carbone imbevuto di liquidi accendifuoco.
- ⚠ Non aggiungete liquidi accendifuoco, o carbone imbevuto di tali liquidi, alle braci calde o roventi.
- ⚠ Non utilizzate liquidi accendifuoco, benzina, alcol o altri liquidi altamente volatili per accendere o riaccendere il carbone.
- ⚠ Non utilizzate o conservate liquidi accendifuoco, benzina, alcol o altri liquidi altamente volatili ad una distanza inferiore a 1,5 m dall'affumicatore.
- ⚠ Assicuratevi che bambini o animali non si avvicinino da soli all'affumicatore rovente.
- ⚠ **ATTENZIONE!** L'affumicatore può raggiungere temperature molto elevate: non spostarlo durante il funzionamento.
- ⚠ Nell'utilizzare l'affumicatore, assicurarsi che vi sia una distanza minima di 1,5 m da eventuali materiali combustibili.
- ⚠ Non utilizzate l'affumicatore se incompleto di alcune parti.
- ⚠ Prima di rimuovere le ceneri, attendere che le braci siano completamente bruciate e spente.
- ⚠ Durante l'accensione o l'utilizzo dell'affumicatore, non indossare abiti a manica larga.
- ⚠ Non utilizzate l'affumicatore in presenza di forte vento.
- ⚠ Mantenete sempre l'affumicatore in posizione orizzontale.
- ⚠ I prodotti di combustione secondari che possono svilupparsi utilizzando questo prodotto contengono sostanze chimiche considerate cancerogene dalle leggi dello stato della California, o che possono essere causa di difetti congeniti o altri danni all'apparato riproduttivo.
- ⚠ Durante l'accensione dei bricchetti di carbone, rimuovete il coperchio dall'affumicatore.
- ⚠ Posizionare sempre il carbone sulla griglia del carbone e non direttamente sul fondo del braciere.
- ⚠ Non toccare mai la griglia di cottura o la griglia del carbone per verificarne la temperatura.
- ⚠ Per proteggere le mani durante l'utilizzo dell'affumicatore o la regolazione delle prese d'aria, utilizzate sempre guanti per barbecue o presine.
- ⚠ Utilizzate utensili per barbecue appropriati con manici lunghi e resistenti al calore.
- ⚠ Per spegnere le braci, posizionate il coperchio sull'affumicatore e chiudete tutte le prese d'aria. Non utilizzate acqua perché danneggerebbe il rivestimento porcellanato.
- ⚠ Per controllare le fiammate, posizionate il coperchio sull'affumicatore. Non utilizzare acqua.
- ⚠ Maneggiare e riporre con cura gli accenditori elettrici.
- ⚠ Tenete i cavi elettrici distanti dalle superfici calde dell'affumicatore. Mantenete una certa distanza tra i cavi elettrici e le zone di passaggio frequente.
- ⚠ Non rivestite il braciere con fogli di carta di alluminio per non ostruire il flusso dell'aria.
- ⚠ Per la pulizia della griglia di cottura o per rimuovere le ceneri evitare l'utilizzo di oggetti affilati che potrebbero danneggiare il rivestimento.
- ⚠ L'impiego di detergenti abrasivi sulla griglia di cottura o sull'affumicatore potrebbe danneggiarne il rivestimento.
- ⚠ Prima di utilizzare l'affumicatore, rimuovete qualsiasi residuo dallo schermo termico sul fondo.
- ⚠ **AVVERTENZA!** Tenere bambini e animali lontano dal barbecue.

18,5" (47cm)

IT



1. Gruppo valvole di tiraggio

2. Coperchio affumicatore

3. Griglia di cottura superiore

4. Griglia di cottura inferiore

5. Supporto griglia e dispositivi di fissaggio

6. Portacarbone

7. Griglia del carbone

8. Gruppo maniglia

9. Gruppo termometro

10. Vaschetta dell'acqua

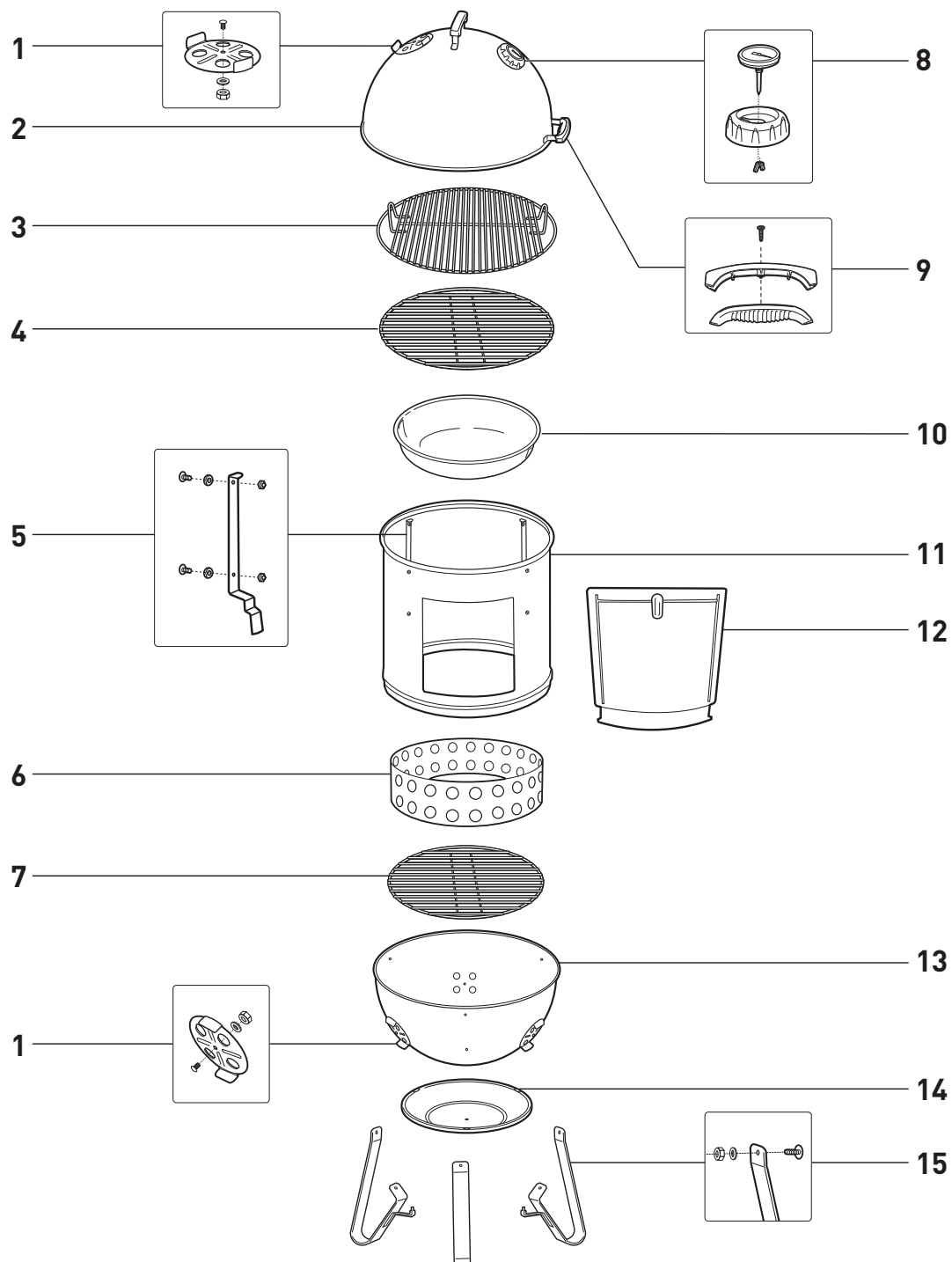
11. Sezione centrale

12. Gruppo porta

13. Gruppo braciere

14. Schermo termico

15. Gambe e dispositivi di fissaggio



1. Gruppo valvole di tiraggio

2. Coperchio affumicatore

3. Griglia di cottura superiore

4. Griglia di cottura inferiore

5. Supporto griglia e dispositivi di fissaggio

6. Portacarbone

7. Griglia del carbone

8. Gruppo termometro

9. Gruppo maniglia

10. Vaschetta dell'acqua

11. Sezione centrale

12. Gruppo porta

13. Gruppo braciere

14. Schermo termico

15. Gambe e dispositivi di fissaggio

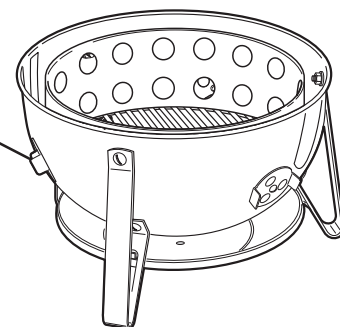
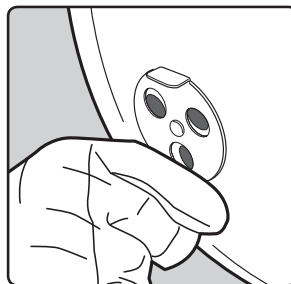
PRIMA DELL'ACCENSIONE

- A) Posizionate l'affumicatore su una superficie orizzontale, ignifuga e non combustibile lontana da edifici e da zone di passaggio. L'affumicatore è progettato esclusivamente per l'utilizzo in luoghi aperti; non è consigliato l'utilizzo su superfici esterne rivestite in moquette.
- B) Prima di accendere i bricchetti di carbone, togliete il coperchio e la parte centrale. Weber consiglia di utilizzare bricchetti di carbone (1) con l'affumicatore Weber® Smokey Mountain Cooker™. E' sconsigliato l'uso di carbone normale o bricchetti ad alto potere calorifero.
- ⚠ **Non utilizzate mai carbone imbevuto di liquidi accendifuoco. La mancata osservanza di tale avvertenza può causare lesioni gravi o mortali, incendi e danni materiali.**
- C) Assicuratevi di aver rimosso le ceneri dal fondo del braciere e che la griglia per il carbone e il portacarbone siano in posizione.
- D) Aprite tutte le prese d'aria situate sul fondo del braciere.

1

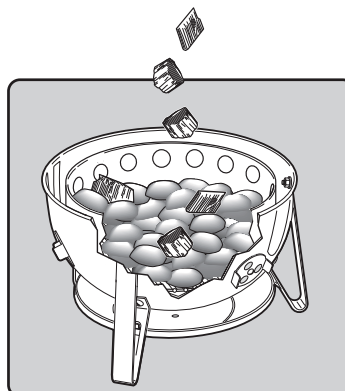
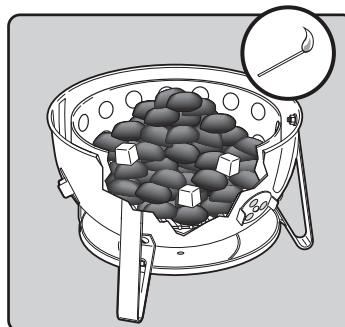


(creare un'apertura quasi della dimensione di un bricchetto)



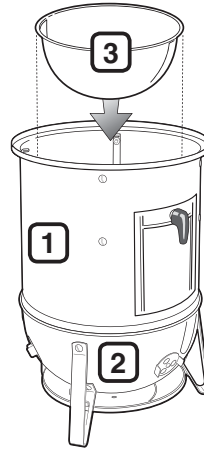
ISTRUZIONI DI ACCENSIONE

- A) Riempite il portacarbone con la quantità di carbone consigliata nella *Guida all'affumicatura* riportata a pag. 14. Posizionate il carbone al centro della griglia. Distribuite delicatamente 4-5 cubetti di paraffina nel mucchietto di carbone e accendete utilizzando un accendino a collo lungo o dei fiammiferi.
- ⚠ **Non utilizzate mai carbone imbevuto di liquidi accendifuoco. La mancata osservanza di tale avvertenza può causare lesioni gravi o mortali, incendi e danni materiali.**
- B) Il carbone è pronto quando comincia a formarsi della cenere grigia sulle braci superiori. Distribuite uniformemente le braci sulla griglia del carbone aiutandovi con un paio di pinze o un utensile di metallo dal manico lungo.
- C) Aggiungete 3-4 pezzetti di legno duro asciutto sopra le braci roventi. Per un'affumicatura più intensa, aumentate la quantità (per maggiori informazioni consultate le sezioni *Consigli per la cottura* e *Guida all'affumicatura*).



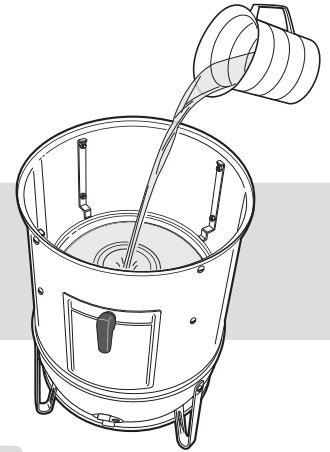
ISTRUZIONI PER L'AFFUMICATURA

A) Posizionate la sezione centrale (1) sulla sezione in basso (2). Posizionate la vaschetta dell'acqua (3) sui supporti nella parte in basso della sezione centrale.

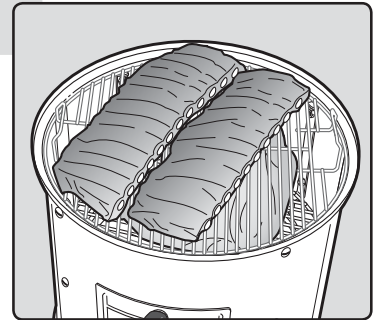
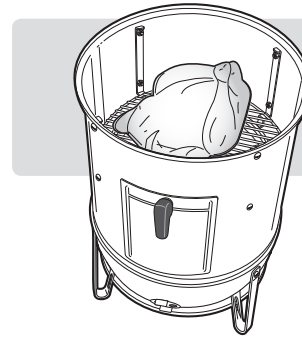


B) Utilizzando un recipiente adatto, riempite la vaschetta dell'acqua. Posizionate la griglia di cottura inferiore direttamente sopra la vaschetta dell'acqua.

⚠ **AVVERTENZA: Non versare acqua sulle braci roventi. Potrebbe sollevare vapore e cenere, provocando lesioni gravi o mortali.**



C) Se per la cottura state utilizzando sia la griglia superiore che quella inferiore, posizionate il cibo da affumicare prima su quella inferiore. Posizionate la griglia superiore sui supporti in alto e disponete il cibo da affumicare sulla griglia superiore. (Per maggiori informazioni consultate le sezioni *Consigli per la cottura* e *Guida all'affumicatura*).

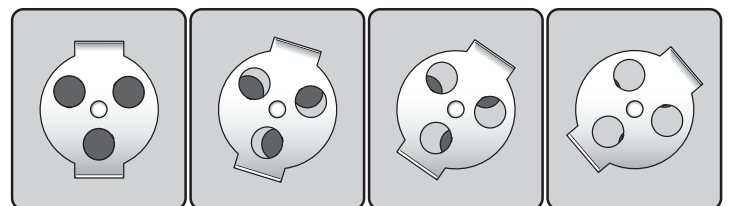
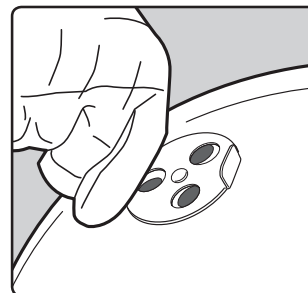


D) Utilizzando il manico, sollevate il coperchio e posizionalo sulla sezione centrale, quindi aprite la presa d'aria sul coperchio.

E) Le prese d'aria vengono utilizzate per regolare il calore all'interno dell'affumicatore. Aprendo le prese d'aria la temperatura aumenta mentre chiudendole questa si abbassa.

Per la maggior parte delle carni è ideale una temperatura di 121°C. Controllate la temperatura ogni 15 minuti e aprite/chiudete le prese d'aria sul fondo fino a raggiungere e mantenere la temperatura desiderata. Le prestazioni dell'affumicatore dipendono dal luogo di utilizzo e dalle temperature esterne. Regolare i tempi di cottura in base a tali fattori.

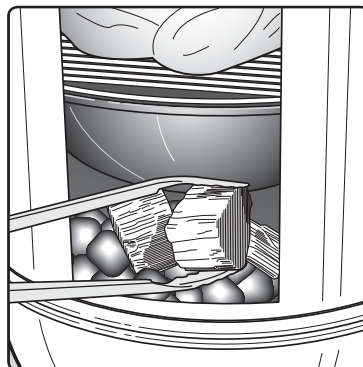
⚠ **AVVERTENZA: utilizzate sempre presine o guanti da cucina per proteggere le mani e gli avambracci. La mancata osservanza di tale avvertenza può provocare lesioni gravi o mortali.**



PIÙ CALORE ← → MENO ↔ CALORE SPEGNERE

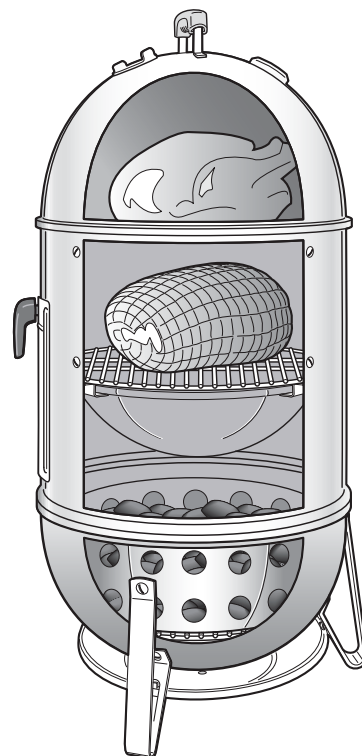
- F) L'acqua all'interno dell'affumicatore viene utilizzata per mantenere la temperatura bassa. Controllate il livello dell'acqua ogni 3-4 ore. Se notate che la temperatura all'interno dell'affumicatore aumenta, aggiungete acqua calda nella vaschetta.
- G) Dato che la carne cruda è più porosa di quella cotta, assorbe una maggiore quantità di fumo di legna all'inizio del processo di affumicatura. Per aggiungere legna, aprite lo sportello laterale e, aiutandovi con delle pinze, posizionate i trucioli/legnetti sopra le braci roventi, quindi chiudete lo sportello. Assicuratevi che le prese d'aria situate sul fondo e sulla parte superiore dell'affumicatore siano parzialmente aperte.
- H) Al termine dell'affumicatura, sfregate le griglie con una spazzola per barbecue o con dell'alluminio accartocciato per eliminare eventuali residui, quindi chiudete tutte le prese d'aria per spegnere le braci.

Nota: non utilizzate acqua per spegnere le braci perchè potreste danneggiare il rivestimento porcellanato.



CONSIGLI PER LA COTTURA

- È possibile utilizzare entrambe le griglie di cottura contemporaneamente. Se si utilizza una sola griglia di cottura, si consiglia di usare la griglia superiore per accedere più facilmente al cibo.
- La temperatura interna dell'affumicatore diminuisce con l'aggiunta di cibo. Considerare quindi un tempo di cottura più lungo a seconda della quantità di cibo inserita.
- Durante la cottura tenere sempre chiuso il coperchio dell'affumicatore.
- Resistete alla tentazione di sollevare il coperchio durante la cottura. Ogni volta che si solleva il coperchio, il tempo di cottura si allunga di 15-20 minuti.
- Le prestazioni dell'affumicatore dipendono dal luogo e dalla temperatura esterna. Regolare i tempi di cottura in base a tali fattori.
- Quando si aggiungono bricchetti di carbone o legnetti, controllare la vaschetta dell'acqua e aggiungere acqua calda fino a riempirla. Per aggiungere carbone o acqua, utilizzare lo sportello situato sulla parte anteriore dell'affumicatore. Utilizzare sempre acqua calda per riempire la vaschetta.
- L'affumicatura è davvero un'avventura. Esercitatevi provando vari tipi di legna, carni e diverse temperature. Durante queste prove, si consiglia di utilizzare la sezione Appunti sull'affumicatura che trovate in fondo al manuale. Annotatevi gli ingredienti, le quantità di legno, le combinazioni e i risultati così potrete ripetere con facilità le vostre ricette più riuscite.



AVVERTENZE RIGUARDO IL CIBO

- Prima di iniziare qualsiasi preparazione e dopo aver maneggiato carne fresca, pesce e pollame, lavatevi accuratamente le mani con acqua calda.
- Non scongelate carne, pesce o pollame a temperatura ambiente. Scongelate questi alimenti in frigorifero.
- Non mettete mai il cibo cotto nello stesso piatto in cui è stato poggiato quello crudo.
- Lavate tutti i piatti e gli utensili da cucina che sono entrati in contatto con carne o pesce crudo con acqua calda e sapone, quindi risciacquate.

MANUTENZIONE DELL'AFFUMICATORE

Prolungate la vita del vostro affumicatore Weber® Smokey Mountain Cooker™ pulendolo accuratamente una volta all'anno.

È molto semplice:

- Assicuratevi che l'affumicatore sia freddo e che le braci siano completamente spente.
- Rimuovete le griglie di cottura e del carbone.
- Rimuovete le ceneri.
- Lavate l'affumicatore con acqua e un detergente delicato. Risciacquate accuratamente con acqua pulita e asciugate completamente.
- Non è necessario lavare la griglia di cottura dopo ogni utilizzo. È sufficiente staccare i residui con una spazzola per barbecue oppure con della carta di alluminio accartocciata, quindi rimuoverli con della carta da cucina.

CAPACITÀ DI CARBONE TOTALE (APPROSSIMATIVA)

DIAMETRO AFFUMICATORE	CAPACITÀ PORTACARBONE
47 cm	200 bricchette
57 cm	300 bricchette

LOCALIZZAZIONE GUASTI

PROBLEMA	SOLUZIONE						
La temperatura continua ad aumentare anche se le prese d'aria sul fondo sono chiuse	Verificate il livello dell'acqua nella vaschetta. Aggiungete acqua calda se il livello è basso.						
La temperatura è troppo bassa	<p>A) Aprite tutte le prese d'aria sul fondo.</p> <p>B) Muovete le braci per eliminare la cenere accumulata intorno.</p> <p>C) In caso di affumicatura prolungata, verificate il livello delle braci ogni 3-4 ore e aggiungete la quantità di bricchette adeguata consultando la tabella qui sotto:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>IAMETRO AFFUMICATORE</th> <th>SINGOLE BRICCHETTE DI CARBONE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>47 cm</td> <td>Aggiungere 12-14 bricchette</td> </tr> <tr> <td>57 cm</td> <td>Aggiungere 18-20 bricchette</td> </tr> </tbody> </table>	IAMETRO AFFUMICATORE	SINGOLE BRICCHETTE DI CARBONE	47 cm	Aggiungere 12-14 bricchette	57 cm	Aggiungere 18-20 bricchette
IAMETRO AFFUMICATORE	SINGOLE BRICCHETTE DI CARBONE						
47 cm	Aggiungere 12-14 bricchette						
57 cm	Aggiungere 18-20 bricchette						

Se, dopo aver messo in atto questi accorgimenti, i problemi persistono, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com.

GUIDA ALL'AFFUMICATURA

IT

L'utilizzo di vari tipi di legno duro conferirà al cibo aromi differenti. Si consiglia di fare qualche prova per trovare il tipo di legno duro, o la combinazione di legni duri che si preferisce. Iniziate con una piccola quantità di legnetti: potrete sempre aggiungerne in base ai vostri gusti.

Esercitatevi con diversi tipi e quantità di legna. Per insaporire, potete aggiungere al carbone anche foglie di alloro, spicchi d'aglio, foglie di menta, scorza di limone o arancia e spezie varie. Annotate tutto ciò che utilizzate; è facile dimenticare quel che si è fatto la volta precedente.

TIPO DI LEGNA	CARATTERISTICHE	ABBINAMENTI
Albero Hickory (Noce americano)	Aroma pungente, affumicato, simile al bacon.	Maiale, pollo, manzo, selvaggina, formaggi.
Albero di Pecan	Aroma intenso e più sottile dell'hickory, ma simile nel gusto. Brucia a basse temperature, ideale per un'affumicatura a fuoco molto basso.	Maiale, pollo, agnello, pesce, formaggi.
Robinia (equivalente europeo del Mesquite americano)	Aroma più dolce e delicato rispetto all'hickory. Tende a bruciare ad alte temperature, usare con cautela.	Quasi tutte le carni, specialmente il manzo. Quasi tutte le verdure.
Ontano	Aroma delicato che esalta le carni più leggere.	Salmone, pesce spada, storione, altri pesci. È ottimo anche con pollo e maiale.
Apero	Aroma leggermente affumicato e un po' dolce.	Pollame, verdure, prosciutto Provate a mischiare l'acero con il tutolo di mais per affumicare il prosciutto o il bacon.
Ciliegio	Aroma affumicato, leggermente dolce e fruttato.	Pollame, selvaggina da penna, maiale.
Melo	Aroma affumicato, fruttato, leggermente dolce ma intenso.	Manzo, pollame, selvaggina da penna, maiale (specialmente prosciutto)

Evitare legni morbidi e resinosi come pino, cedro e pioppo. **⚠ AVVERTENZA: non utilizzate in nessun caso legno trattato o che abbia subito trattamenti chimici.**

Le informazioni fornite sul taglio, lo spessore, il peso, le quantità di carbone e i tempi di cottura sono puramente indicative. I tempi di cottura dipendono da fattori quali l'altitudine, la presenza di vento, la temperatura esterna e il grado di cottura desiderato.

Se non diversamente indicato, i tempi di cottura si riferiscono alla cottura media di carne di manzo. I tempi di cottura indicati si riferiscono a cibi completamente scongelati.

PESCE	PESO	QUANTITÀ DI CARBONE		TEMPO DI COTTURA	LEGNETTI	TEMPERATURA INTERNA/ GRADO DI COTTURA
		47 CM	57 CM			
Intero, piccolo	barbecue pieno	50 bricchetti	75 bricchetti	1 - 1ora e ½	2 - 4	si sfalda con la forchetta
Intero, grande	1,3-2,7 kg	50 bricchetti	75 bricchetti	3 - 4 ore	2 - 4	si sfalda con la forchetta
Aragosta e gamberi	barbecue pieno	50 bricchetti	75 bricchetti	1 ora	2 - 4	sodo e rosa

POLLAME	PESO	QUANTITÀ DI CARBONE		TEMPO DI COTTURA	LEGNETTI	TEMPERATURA INTERNA/ GRADO DI COTTURA
		47 CM	57 CM			
Pollo, intero	2,2 kg	100 bricchetti	150 bricchetti	2½ - 3½ ore	1 - 3	(74 °C) cottura media
Tacchino, intero	3,6-5,4 kg	100 bricchetti	150 bricchetti	4 - 5 ore	2 - 4	(74 °C) cottura media
Tacchino, intero	5,4-8 kg	100 bricchetti	150 bricchetti	8 - 10 ore	3 - 5	(74 °C) cottura media
Anatra, intera	1,3-1,8 kg	100 bricchetti	150 bricchetti	2 - 2 ore e ½	3 - 4	(82 °C) cottura media

MAIALE	PESO	QUANTITÀ DI CARBONE		TEMPO DI COTTURA	LEGNETTI	TEMPERATURA INTERNA/ GRADO DI COTTURA
		47 CM	57 CM			
Arrosto di maiale	1,8-3,6 kg	100 bricchetti	150 bricchetti	5 - 6 ore	3 - 5	(76 °C) ben cotto
Costine di maiale	barbecue pieno	50 bricchetti	75 bricchetti	4 - 6 ore	2 - 4	la carne inizia a staccarsi dalle ossa
Prosciutto, fresco intero	4,5-8 kg	100 bricchetti	150 bricchetti	8 - 12 ore	2 - 4	(76 °C) ben cotto
Spalla di maiale	1,8-3,6 kg	100 bricchetti	150 bricchetti	8 - 12 ore	3 - 5	(88 °C) ben cotto

MANZO	PESO	QUANTITÀ DI CARBONE		TEMPO DI COTTURA	LEGNETTI	TEMPERATURA INTERNA/ GRADO DI COTTURA
		47 CM	57 CM			
Punta di petto di manzo	2,2-2,7 kg	100 bricchetti	150 bricchetti	6 - 8 ore	3 - 5	(88 °C) ben cotto
Arrosto di agnello, cervo	2,2-3,2 kg	100 bricchetti	150 bricchetti	5 - 6 ore	3 - 5	(71 °C) cottura media
Selvaggina in pezzi grandi	3,2-4 kg	100 bricchetti	150 bricchetti	6 - 8 ore	3 - 5	(76 °C) ben cotto
Costolette di manzo	barbecue pieno	50 bricchetti	75 bricchetti	6 - 7 ore	2 - 4	(71 °C) ben cotto



APPUNTI SULL'AFFUMICATURA

cibo:	temperatura:	tempo di cottura:	legno utilizzato:
note:			

cibo:	temperatura:	tempo di cottura:	legno utilizzato:
note:			

cibo:	temperatura:	tempo di cottura:	legno utilizzato:
note:			

cibo:	temperatura:	tempo di cottura:	legno utilizzato:
note:			



MONTAGEM - p. 185

FUMEIRO SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

MANUAL DO UTILIZADOR

Não eliminar. Este documento contém informações de produto, avisos e chamadas de atenção importantes.

Nota: Não opere este fumeiro até ler o manual do utilizador.

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

PT-PORTUGUESE

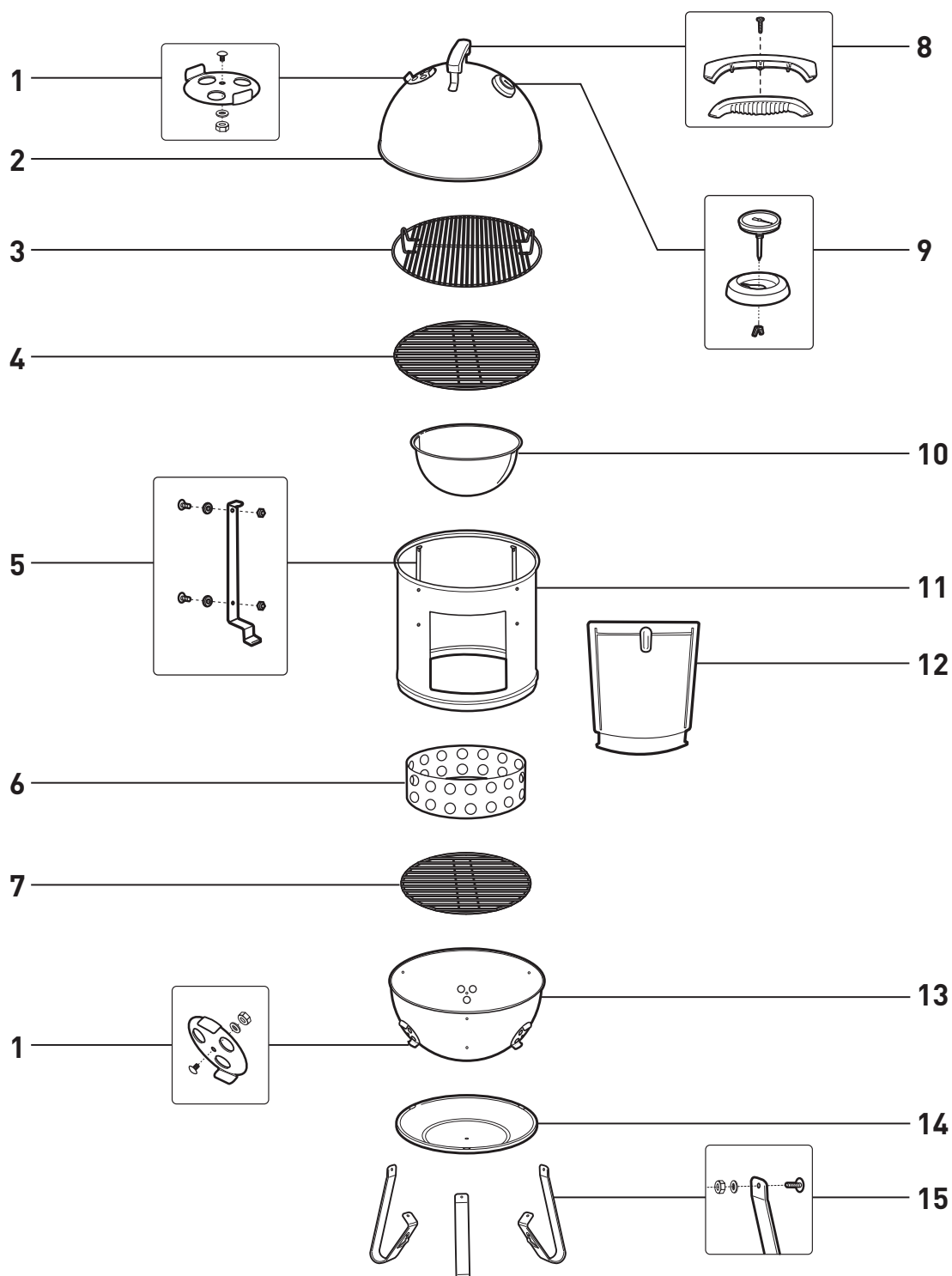
⚠ PERIGO

O não cumprimento das recomendações sobre Perigos, Avisos e Chamadas de Atenção contidas neste manual poderá provocar ferimentos graves ou morte, ou ainda danos materiais resultantes de possível incêndio.

- ⚠ Não utilize em espaços interiores! Este fumeiro destina-se apenas a uma utilização no exterior. Se for utilizado no interior, acumulará fumos tóxicos e provocará ferimentos corporais graves ou morte.
- ⚠ Nunca utilize carvão impregnado com fluido para acender carvão.
- ⚠ Não adicione fluido para acender o carvão ou carvão embebido em fluido para acender carvão para queimar ou aquecer o carvão.
- ⚠ Não utilize fluido para acender carvão, gasolina, álcool ou outros fluidos altamente voláteis para acender ou reacender carvão.
- ⚠ Não utilize ou armazene fluido para acender carvão, gasolina, álcool ou outros fluidos altamente voláteis a uma distância inferior a 1,5 m do fumeiro.
- ⚠ Não abandone crianças ou animais de estimação sem vigilância perto de um fumeiro quente.
- ⚠ **ATENÇÃO!** Este fumeiro irá aquecer muito, não o mova durante o funcionamento.
- ⚠ Não utilize este fumeiro a uma distância inferior a 1,5 m de materiais combustíveis.
- ⚠ Utilize o fumeiro só quando todas as peças estiverem devidamente colocadas.
- ⚠ Retire as cinzas após o carvão estar completamente queimado e extinto.
- ⚠ Não use roupa com mangas largas quando acender ou usar o fumeiro.
- ⚠ Não utilize o fumeiro quando houver ventos fortes.
- ⚠ Mantenha o fumeiro sempre nivelado.
- ⚠ Combustão através de produtos produzida com a utilização deste produto contém químicos que, no estado da Califórnia, são considerados como responsáveis por provocar cancro, malformação à nascença ou outros problemas reprodutivos.
- ⚠ Remova a tampa do fumeiro ao acender briquetes de carvão.
- ⚠ Coloque sempre carvão sobre a grelha de carvão e não directamente na taça inferior.
- ⚠ Nunca toque na comida, grelha de carvão ou fumeiro para verificar se estão quentes.
- ⚠ Deve utilizar sempre luvas ou pegas de churrasco para proteger as mãos enquanto utiliza o fumeiro ou ajusta as aberturas de ventilação.
- ⚠ Utilize ferramentas de churrasco adequadas, com pegas longas e resistentes ao calor.
- ⚠ Para extinguir as brasas, coloque a tampa no fumeiro e feche todas as aberturas de ventilação. Não utilize água, uma vez que irá danificar o acabamento esmaltado.
- ⚠ Para controlar os flamejos, coloque a tampa no fumeiro. Não use água.
- ⚠ Manuseie e armazene acendedores eléctricos quentes com cuidado.
- ⚠ Mantenha os cabos eléctricos afastados das superfícies quentes do fumeiro. Encaminhe todos os cabos eléctricos de modo a afastá-los de zonas de passagem.
- ⚠ O revestimento da taça com folha de alumínio irá obstruir o fluxo de ar.
- ⚠ A utilização de objectos afiados para limpar a grelha de confecção ou remover as cinzas irá danificar o acabamento.
- ⚠ A utilização de detergentes abrasivos na grelha de confecção ou no próprio fumeiro irá danificar o acabamento.
- ⚠ Remova todos os resíduos da protecção térmica inferior antes de operar o fumeiro.
- ⚠ **AVISO!** Mantenha as crianças e animais afastados.

18,5" (47cm)

PT



1. Montagem do amortecedor

2. Tampa do fumeiro

3. Grelha superior

4. Grelha inferior

5. Suporte e fixadores da grelha

6. Câmara de carvão

7. Grelha de carvão

8. Pega

9. Termómetro

10. Colector de água

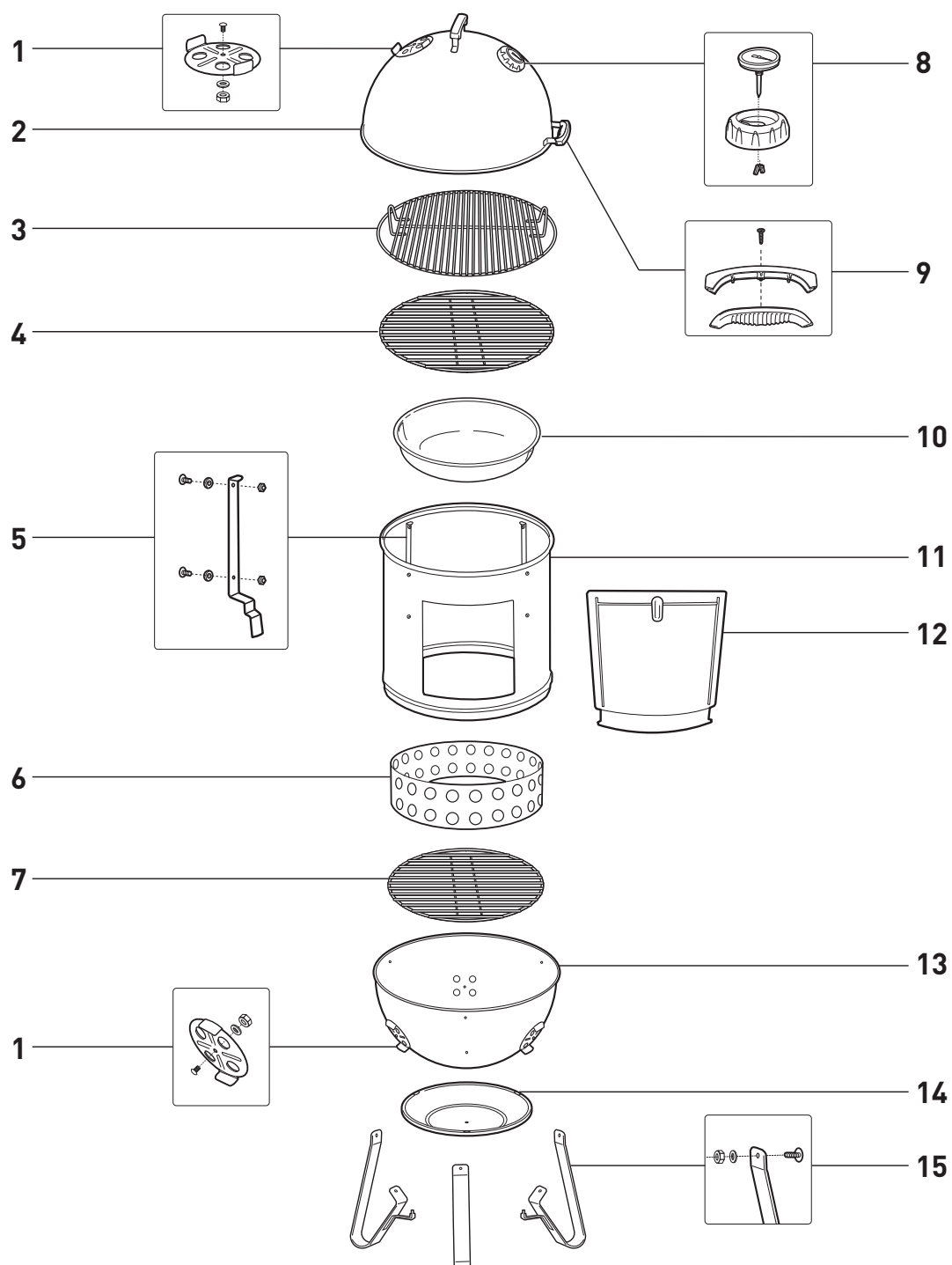
11. Secção central

12. Porta

13. Taça

14. Protecção térmica

15. Pernas e fixadores



1. Montagem do amortecedor

2. Tampa do fumeiro

3. Grelha superior

4. Grelha inferior

5. Suporte e fixadores da grelha

6. Câmara de carvão

7. Grelha de carvão

8. Termómetro

9. Pega

10. Colector de água

11. Secção central

12. Porta

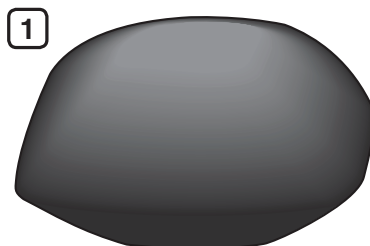
13. Taça

14. Protecção térmica

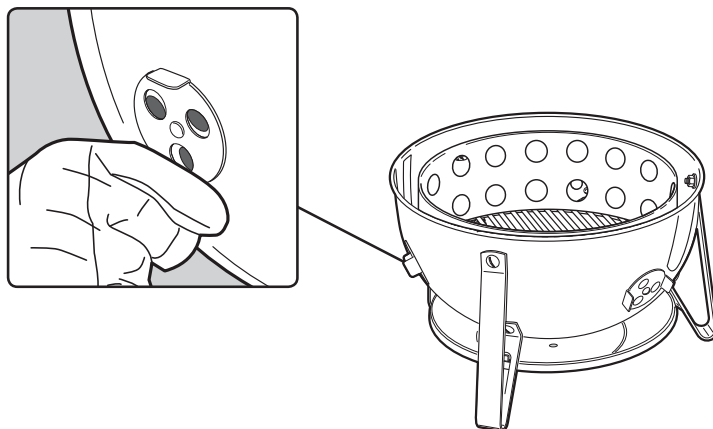
15. Pernas e fixadores

ANTES DE ACENDER

- A) O fumeiro deve ser colocado numa superfície nivelada, resistente ao calor e não combustível, afastado de edifícios e de zonas de circulação. O fumeiro destina-se a utilização no exterior e não é recomendado para utilização em superfícies exteriores atapetadas.
- B) Remova a tampa e a secção central antes de acender as briquetes de carvão. A Weber recomenda a utilização de briquetes de cartão (1) com o seu fumeiro Weber® Smokey Mountain Cooker™. Não é recomendada a utilização de carvão bruto ou camas de calor.
- ⚠ **Nunca utilize carvão impregnado com fluido para acender carvão. Caso este aviso não seja respeitado, podem ocorrer ferimentos graves, morte ou incêndios e danos materiais.**
- C) Certifique-se de que as cinzas foram removidas da taça inferior e de que a grelha de carvão e a câmara de carvão estão no devido lugar.
- D) Abra todas as aberturas de ventilação na parte inferior da taça.

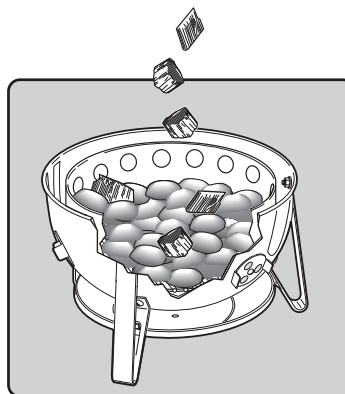
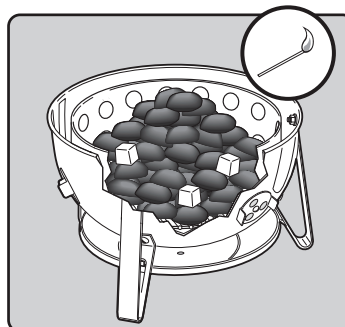


(Tamanho aproximado da briquete)



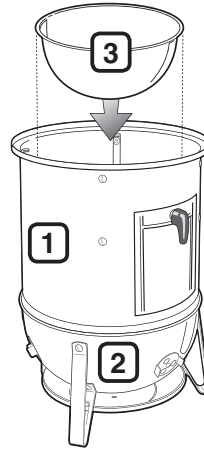
INSTRUÇÕES DE ACENDIMENTO

- A) Encha a câmara de carvão com a quantidade de carvão recomendada no *Guia de fumagem* na página 14. Coloque cartão no centro da grelha de carvão. Distribua cuidadosamente 4-5 cubos de parafina na pilha de carvão e acenda utilizando um isqueiro ou fósforos longos.
- ⚠ **Nunca utilize carvão impregnado com fluido para acender carvão. A não observância deste aviso poderá resultar em ferimentos graves, morte ou incêndio, causando danos materiais.**
- B) O carvão está pronto quando se começarem a formar cinzas cinzentas na parte superior das brasas. Espalhe as brasas uniformemente sobre a grelha de carvão, com um par de pinças ou uma ferramenta metálica de pegas longas.
- C) Adicione 3-4 pedaços grandes de madeira seca sobre as brasas quentes. Pode adicionar mais se preferir um sabor fumado mais forte. (Consulte *Sugestões de confecção* e *Guia de fumagem* para mais informações)



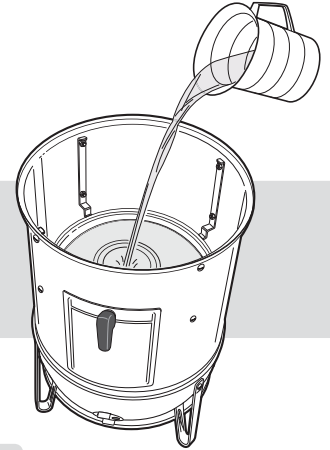
INSTRUÇÕES DE FUMAGEM

- A) Coloque a secção central (1) na secção inferior (2). Coloque o colectores de água (3) na devida posição nos suportes inferiores na secção central.

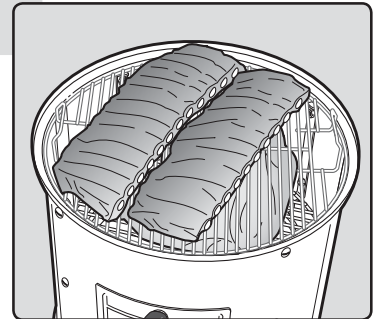
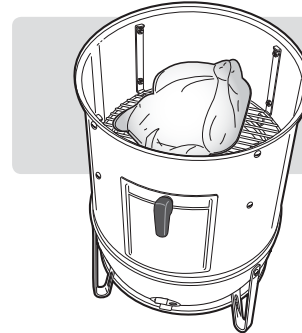


- B) Utilizando um recipiente adequado, encha o colectores de água. Posicione a grelha inferior directamente acima do colectores de água.

⚠ **AVISO: não derrame água sobre as brasas quentes. Isto pode causar a libertação de vapor e cinzas, provocando ferimentos graves ou morte.**



- C) Se estiver a cozinhar na grelha superior e inferior, coloque a comida a confeccionar primeiro na grelha inferior. Posicione a grelha superior nos suportes superiores e coloque a comida a confeccionar na grelha superior.
(Consulte *Sugestões de confecção* e *Guia de fumagem* para mais informações)

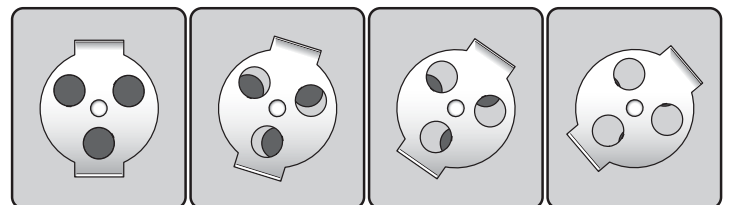
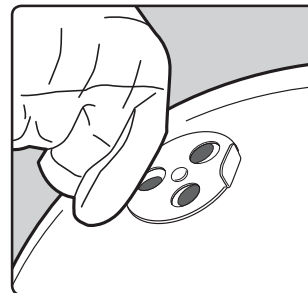


- D) Levante a tampa utilizando a pega, coloque-a sobre a secção central e abra a abertura de ventilação na tampa.

- E) As aberturas de ventilação são utilizadas para regular o calor no fumeiro. Ao abrir as aberturas de ventilação a temperatura é aumentada, e ao fechá-las a temperatura diminui.

Uma temperatura de 121°C (250°F) é ideal para a maior parte das carnes. Verifique a temperatura a cada 15 minutos e abra ou feche as aberturas de ventilação inferiores até alcançar e manter a temperatura pretendida. As temperaturas externas e a localização afectam o desempenho do fumeiro. Ajuste os tempos de confecção em conformidade.

- ⚠ **AVISO: Utilize sempre luvas de protecção para proteger mãos e ante-braços. Se não respeitar este aviso, podem ocorrer ferimentos graves ou morte.**



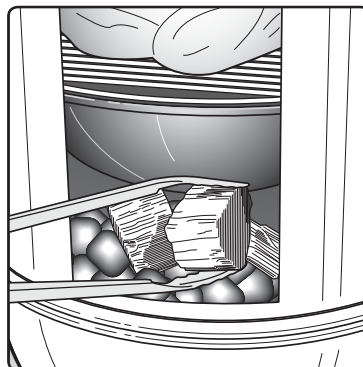
MAIS CALOR ←

→ MENOS

↔ CALOR APAGAR

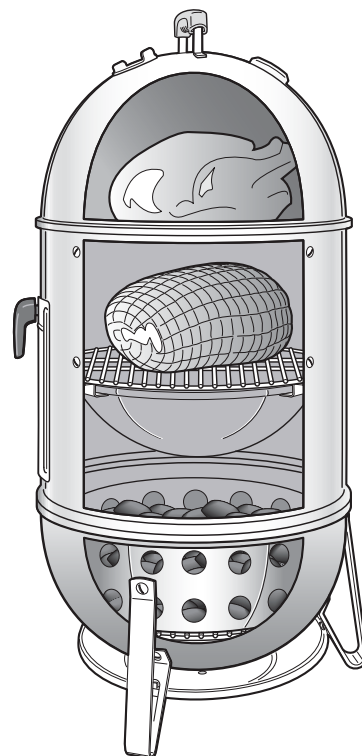
- F) A água no fumeiro é utilizada para manter a temperatura baixa. Verifique o nível da água a cada 3 – 4 horas. Se reparar que as temperaturas estão a aumentar no fumeiro, encha o colector com mais água.
- G) Uma vez que a carne crua é mais porosa do que a carne confeccionada, absorve mais fumo da madeira no início do processo de fumeiro. Para adicionar mais madeira, abra a porta lateral e, utilizando pinças, coloque os pedaços de madeira pequenos/grandes sobre as brasas e feche a porta. Certifique-se de que as aberturas de ventilação nas partes inferior e superior do fumeiro estão parcialmente abertas.
- H) Quando o processo de fumeiro estiver concluído, esfregue as grelhas com uma escova para grelhas ou folha de alumínio amassada para soltar quaisquer resíduos e feche todas as aberturas de ventilação para extinguir as brasas.

Nota: Não utilize água para extinguir as brasas, pois tal poderá danificar o acabamento de esmalte.



SUGESTÕES DE CONFEÇÃO

- É possível utilizar ambas as grelhas para comida em simultâneo. Ao utilizar apenas uma grelha, recomenda-se a utilização da grelha superior para um mais fácil acesso à comida.
- A adição de comida ao fumeiro vai diminuir a temperatura neste; pode ser necessário tempo adicional.
- Cozinhe sempre com a tampa no fumeiro.
- Resista à tentação de levantar a tampa durante a confeção. De cada vez que a tampa é removida, o tempo de confeção aumenta em 15 a 20 minutos.
- As temperaturas externas e a localização afectam o desempenho do fumeiro. Ajuste os tempos de confeção em conformidade.
- Quando adicionar briquetes de carvão ou pedaços grandes de madeira, verifique o colector de água e adicione a água quente necessária para encher o colector. Utilize a porta na parte da frente do fumeiro para adicionar carvão ou água. Utilize sempre água quente para encher o colector de água.
- Utilizar o fumeiro é uma verdadeira aventura. Experimente com várias temperaturas, madeiras e carnes. Recomenda-se a utilização do manual do fumeiro (mais à frente neste livro) enquanto experimenta. Tome nota dos ingredientes, quantidades de madeira, combinações e resultados para que possa repetir os casos de sucesso.



SUGESTÕES DE SEGURANÇA PARA ALIMENTOS

- Lave bem as mãos com água com sabão quente, antes de começar a preparar a refeição e após mexer em carne crua, peixe ou frango.
- Não descongele carne, peixe ou frango à temperatura ambiente. Descongele a carne no frigorífico.
- Nunca coloque comida cozinhada no mesmo prato que a comida crua.
- Lave todos os pratos e utensílios de cozinha que estiverem em contacto com a carne crua ou peixe, utilizando água com sabão quente e enxágue.

CAPACIDADE TOTAL DE CARVÃO (APROXIMADA)	
DIÂMETRO DO FUMEIRO	CAPACIDADE DA CÂMARA DE CARVÃO
47 cm	200 briquetes
57 cm	300 briquetes

MANUTENÇÃO FÁCIL DO FUMEIRO

Dê mais anos de vida útil ao seu fumeiro Weber® Smokey Mountain Cooker™ limpando-o cuidadosamente uma vez por ano.

É fácil de fazer:

- Certifique-se de que o fumeiro e os carvões estão totalmente extintos.
- Retire as grelhas de confeção e de carvão.
- Retire as cinzas.
- Lave o fumeiro com um detergente suave e água. Passe bem por água limpa e seque.
- Não é necessário lavar a grelha de confeção após cada utilização. Basta soltar os resíduos com uma escova para grelhas ou uma folha de alumínio amassada, depois limpe com papel de cozinha.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUÇÃO						
A temperatura continua a aumentar, apesar de as aberturas de ventilação inferiores estarem fechadas	Verifique o nível da água no colector de água. Adicione água quente se o nível estiver baixo.						
A temperatura está demasiado baixa	<p>A) Abra as aberturas de ventilação inferiores.</p> <p>B) Misture as brasas para retirar a cinza acumulada à volta destas.</p> <p>C) Durante períodos de fumaça mais longos, verifique os níveis de carvão a cada 3-4 horas e adicione briquetes de acordo com a tabela abaixo:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>DIÂMETRO DO FUMEIRO</th> <th>BRIQUETES DE CARVÃO UNITÁRIOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>47 cm (18,5 polegadas)</td> <td>Adicione 12-14 briquetes</td> </tr> <tr> <td>57 cm (22,5 polegadas)</td> <td>Adicione 18-20 briquetes</td> </tr> </tbody> </table>	DIÂMETRO DO FUMEIRO	BRIQUETES DE CARVÃO UNITÁRIOS	47 cm (18,5 polegadas)	Adicione 12-14 briquetes	57 cm (22,5 polegadas)	Adicione 18-20 briquetes
DIÂMETRO DO FUMEIRO	BRIQUETES DE CARVÃO UNITÁRIOS						
47 cm (18,5 polegadas)	Adicione 12-14 briquetes						
57 cm (22,5 polegadas)	Adicione 18-20 briquetes						
Se os problemas não puderem ser resolvidos com estes métodos, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através da informação de contacto contida no nosso website. Aceda a www.weber.com .							

GUIA DE FUMAGEM

PT

Diferentes madeiras vão deixar uma variedade de sabores. É melhor fazer algumas experiências para encontrar o tipo de madeira, os combinações de madeiras, de que mais gosta. Comece com a menor quantidade de pedaços grandes de madeira; é possível adicionar mais a seu gosto.

Experimente com diferentes variedades de madeira e quantidades utilizadas. Pode também adicionar ao carvão folhas de louro, dentes de alho, folhas de menta, casca de laranja ou limão e várias especiarias para adicionar sabor. Mantenha um registo das experiências; é fácil esquecer o que fez da última vez.

TIPO DE MADEIRA	CARACTERÍSTICAS	COMBINAÇÕES DE COMIDA
Nogueira	Sabor picante, fumado, semelhante a bacon.	Carne de porco, frango, carne de vaca, caça, queijos
Noz-pecã	Rica e mais subtil do que a noqueira, mas de sabor semelhante. Queima fria, pelo que é ideal para fumagem de calor muito baixo.	Carne de porco, frango, borrego, peixe, queijos
Algarobo	Sabor mais doce e delicado do que a noqueira. Tem tendência a queimar quente, pelo que deve ser utilizada com cuidado.	A maioria das carnes, especialmente carne de vaca. A maioria dos vegetais.
Amieiro	Sabor delicado que melhora carnes mais leves.	Salmão, peixe-espada, esturjão, outro peixe. Também é boa para frango e carne de porco.
Ácer	Sabor suavemente fumado e doce.	Carne de aves, vegetais, presunto Experimente misturar ácer com espiga de milho para presunto ou bacon.
Cerejeira	Sabor fumado e frutado, ligeiramente doce.	Carne de aves, aves de caça, carne de porco
Macieira	Sabor fumado e frutado, ligeiramente doce mas mais denso.	Carne de vaca, carne de aves, aves de caça, carne de porco (especialmente presunto)

Evite sempre madeiras suaves e resinosas, como de pinheiro, cedro e aspen. **⚠ AVISO: Nunca utilize madeira que tenha sido tratada ou exposta a químicos.**

Os seguintes cortes, espessuras, pesos, quantidades de carvão e tempos de confeção são apenas orientações e não regras rígidas e rápidas. Os tempos de confeção são afectados por diversos factores, tais como a altitude, o vento, a temperatura exterior e o grau de assadura desejado.

Os tempos de confeção de carne de vaca são indicados pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos da América para um grau de assadura médio, caso não haja indicação contrária. Os tempos de confeção indicados destinam-se a comidas que tenham sido totalmente descongeladas.

PEIXE	PESO	QUANTIDADE DE CARVÃO		TEMPO DE CONFEÇÃO	PEDAÇOS GRANDES DE MADEIRA	TEMPERATURA INTERNA/ GRAU DE ASSADURA
		18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Inteiro, pequeno	grill completo	50 briquetes	75 briquetes	1 - 1½ hora	2 - 4	escamar com um garfo
Inteiro, grande	1,35-2,70 kg	50 briquetes	75 briquetes	3-4 horas	2 - 4	escamar com um garfo
Lagosta e camarão	grill completo	50 briquetes	75 briquetes	1 hora	2 - 4	duro e rosa

CARNE DE AVES	PESO	QUANTIDADE DE CARVÃO		TEMPO DE CONFEÇÃO	PEDAÇOS GRANDES DE MADEIRA	TEMPERATURA INTERNA/ GRAU DE ASSADURA
		18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Frango, inteiro	2 kg	100 briquetes	150 briquetes	2½ - 3½ hora	1 - 3	73,89°C (74°C) médio
Peru, inteiro	3,60-5,40 kg	100 briquetes	150 briquetes	4-5 horas	2 - 4	74°C (165°C) médio
Peru, inteiro	5,40-8,10 kg	100 briquetes	150 briquetes	8-10 horas	3 - 5	74°C (165°C) médio
Pato, inteiro	1,35-1,80 kg	100 briquetes	150 briquetes	2 - 2½ hora	3 - 4	82,22°C (82°C) médio

CARNE DE PORCO	PESO	QUANTIDADE DE CARVÃO		TEMPO DE CONFEÇÃO	PEDAÇOS GRANDES DE MADEIRA	TEMPERATURA INTERNA/GRAU DE ASSADURA
		18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Assado de carne de porco	1,80-3,60 kg	100 briquetes	150 briquetes	5-6 horas	3 - 5	76°C (170°F) bem passado
Costeletas de porco	grill completo	50 briquetes	75 briquetes	4-6 horas	2 - 4	a carne começa a soltar-se dos ossos
Presunto, fresco inteiro	4,50-8,10 kg	100 briquetes	150 briquetes	8-12 horas	2 - 4	76°C (170°F) bem passado
Pá de porco	1,80-3,60 kg	100 briquetes	150 briquetes	8-12 horas	3 - 5	87,78°C (88°C) bem passado

CARNE DE VACA	PESO	QUANTIDADE DE CARVÃO		TEMPO DE CONFEÇÃO	PEDAÇOS GRANDES DE MADEIRA	TEMPERATURA INTERNA/ GRAU DE ASSADURA
		18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Peito de carne de vaca	2,25-2,70 kg	100 briquetes	150 briquetes	6-8 horas	3 - 5	88°C (190°F) bem passado
Assado de borrego, caça	2,25-3 kg	100 briquetes	150 briquetes	5-6 horas	3 - 5	71°C (160°F) médio
Grandes pedaços de caça	3-4 kg	100 briquetes	150 briquetes	6-8 horas	3 - 5	76,67°C (76°C) bem passado
Costeletas de carne de vaca	grill completo	50 briquetes	75 briquetes	6-7 horas	2 - 4	71°C (160°F) bem passado



MANUAL DO FUMEIRO

comida: temperatura: tempo de confecção: madeira utilizada:

notas:

comida: temperatura: tempo de confecção: madeira utilizada:

notas:

comida: temperatura: tempo de confecção: madeira utilizada:

notas:

comida: temperatura: tempo de confecção: madeira utilizada:

notas:



MONTAŻ – p. 185

GRILLO-WĘDZARNIA SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Nie należy wyrzucać. Ten dokument zawiera ważne ostrzeżenia, przestrogi i informacje pozwalające na uniknięcie niebezpieczeństwa.

Uwaga: NIE należy używać wędzarni do momentu przeczytania instrukcji obsługi.

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

PL-POLISH

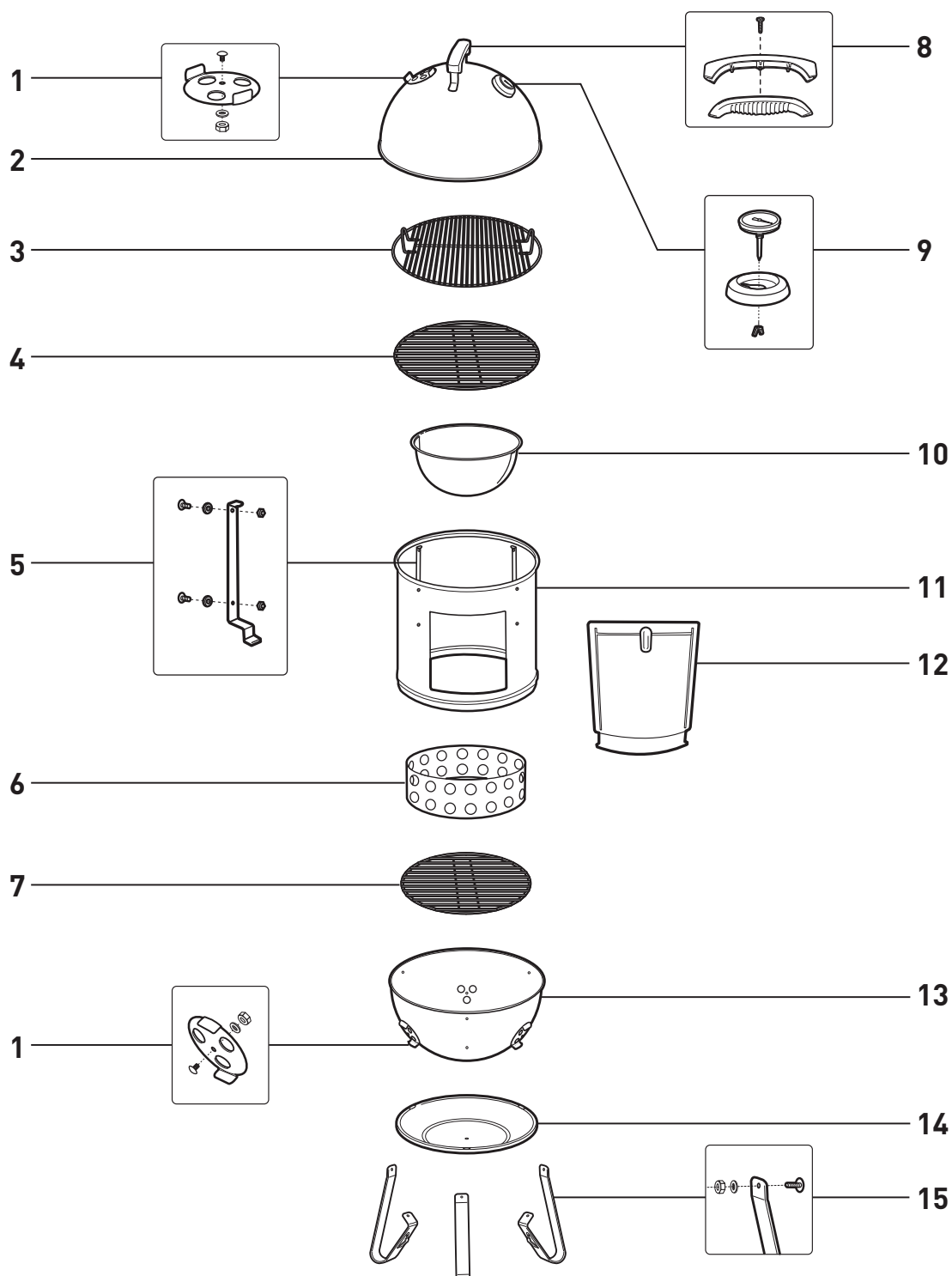
⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nieprzestrzeganie ostrzeżeń i przestróg oraz zaleceń pozwalających na uniknięcie niebezpieczeństw zawartych w niniejszej instrukcji może być przyczyną pożaru lub wybuchu i doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci oraz uszkodzenia mienia.

- ⚠ Nie używać w pomieszczeniach! Grillo-wędzarnia jest przeznaczona tylko do użytku na zewnątrz. Jeżeli grill będzie używany w pomieszczeniu, gromadzące się opary toksyczne mogą być przyczyną poważnych obrażeń ciała lub śmierci.
- ⚠ Nigdy nie należy używać węgla drzewnego zaimpregnowanego płynną rozpałką.
- ⚠ Nie należy wkładać płynnej zapałki lub węgla zaimpregnowanego płynną zapałką w gorące lub ciepłe węgle.
- ⚠ Nie należy używać płynnej zapałki, benzyny, alkoholu i innych palnych płynów do rozpalenia węgla.
- ⚠ Nie należy używać i przechowywać płynnej rozpałki, benzyny, alkoholu i innych palnych płynów w odległości do pięciu stóp od grilla do wędzenia.
- ⚠ Dzieci i zwierzęta nie powinny przebywać w pobliżu rozpalonego grilla bez opieki.
- ⚠ UWAGA! Grill nagrzewa się, nie należy dotykać rozpalonego grilla.
- ⚠ Nie należy używać grillo-wędzarni w obrębie pięciu stóp od materiałów palnych.
- ⚠ Nie należy używać grillo-wędzarni do momentu zainstalowania wszystkich części.
- ⚠ Nie należy usuwać popiołu do momentu wypalenia się i wygaśnięcia węgla.
- ⚠ Do rozpalania i obsługi grillo-wędzarni nie należy zakładać odzieży z luźnymi rękawami.
- ⚠ Nie należy używać grillo-wędzarni przy silnym wietrze.
- ⚠ Grillo-wędzarnia powinna znajdować się w pozycji poziomej przez cały czas.
- ⚠ Produkty uboczne powstające w wyniku spalania zawierają substancje chemiczne uznawane w stanie Kalifornia za przyczyniające się do powstania raka, wad wrodzonych lub innych szkodliwych dla płodu.
- ⚠ Zdjąć pokrywę z grillo-wędzarni na czas rozpalania brykietów węgla.
- ⚠ Węgiel drzewny należy umieścić na górze kraty na węgiel drzewny, a nie bezpośrednio na dnie miski.
- ⚠ Nigdy nie należy dotykać kraty do pieczenia i na węgiel drzewny i kraty grillo-wędzarni kiedy są gorące.
- ⚠ Należy zawsze zakładać rękawice ochronne lub używać podkładek w celu zabezpieczenia rąk w czasie wędzenia lub ustawiania odpowietrzników.
- ⚠ Używać prawidłowych narzędzi przeznaczonych do grillowania z długimi, odpornymi na ciepło uchwytyami.
- ⚠ W celu zgaszenia węgla, założyć pokrywę na grillo-wędzarnię i zamknąć wszystkie odpowietrzniki. Nie należy używać wody, może to doprowadzić do uszkodzenia wykończenia porcelanowego.
- ⚠ W celu kontrolowania iskiei, umieścić pokrywę na grillo-wędzarni. Nie używać wody.
- ⚠ Ostrożnie obsługiwać i przechowywać w prawidłowy sposób gorące elektryczne podpałki.
- ⚠ Kable elektryczne należy przechowywać z dala od gorących powierzchni grilla. Przeciągnąć wszystkie przewody elektryczne z dala od miejsc, w których odbywa się ruch.
- ⚠ Wyłożenie miski folią aluminiową utrudnia przepływ powietrza.
- ⚠ Używanie ostrych przedmiotów do czyszczenia kraty do pieczenia lub usuwania popiołu może doprowadzić do uszkodzenia warstwy wierzchniej grilla.
- ⚠ Używanie ściernych środków do czyszczenia do kraty do pieczenia lub do grillo-wędzarni może doprowadzić do uszkodzenia warstwy wierzchniej grilla.
- ⚠ Przed użyciem grillo-wędzarni należy usunąć wszystkie zanieczyszczenia z dolnej osłony grzejnej.
- ⚠ OSTRZEŻENIE! Dzieci i zwierzęta powinny przebywać z dala od grilla.

18,5" (47cm)

PL



1. Zwiłzacz

2. Pokrywa wędzarni

3. Górny ruszt do pieczenia

4. Dolny ruszt do pieczenia

5. Wspornik i mocowania do rusztu

6. Komora na węgiel drzewny

7. Ruszt na węgiel

8. Uchwyt

9. Termometr

10. Miska na wodę

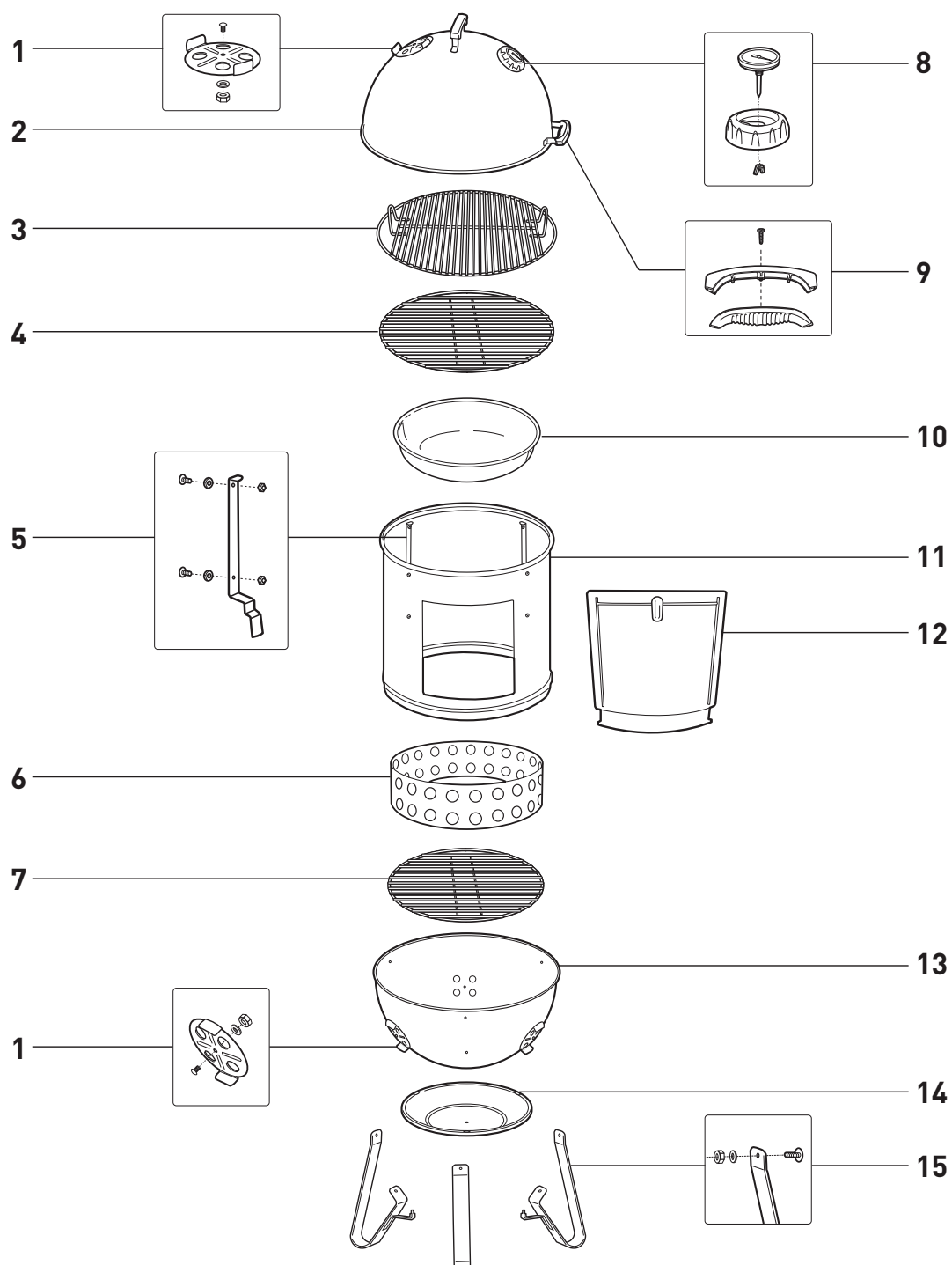
11. Sekcja środkowa

12. Drzwiczki

13. Misa

14. Osłona grzejna

15. Nogi i mocowania



1. Zwilżacz

2. Pokrywa wędzarni

3. Górny ruszt do pieczenia

4. Dolny ruszt do pieczenia

5. Wspornik i mocowania do rusztu

6. Komora na węgiel drzewny

7. Ruszt na węgiel

8. Termometr

9. Uchwyt

10. Miska na wodę

11. Sekcja środkowa

12. Drzwiczki

13. Misa

14. Osłona grzejna

15. Nogi i mocowania

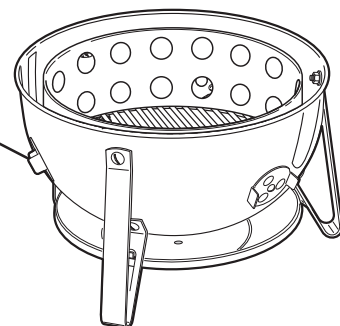
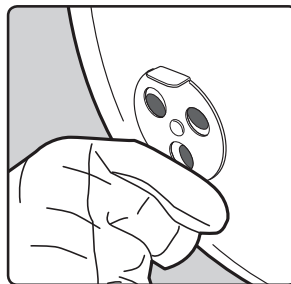
PRZED ROZPALENIEM

- A) Ustaw grillo-wędzarnię na równym, odpornym na ciepło, nie palnym podłożu z dala od budynków i ścieżek ulicznych. Grillo-wędzarnia jest przeznaczona do użytku tylko na zewnątrz, nie należy jej używać na podłożach wyłożonych materiałem.
 - B) Zdejmij pokrywę i środkową część przed rozpaleniem brykietów węgla drzewnego. Weber zaleca używanie w grillo-wędzarni Smokey Mountain Cooker™ brykietów węgla drzewnego (1). Bryłki węgla lub kulki nie są zalecane.
- ⚠ Nigdy nie należy używać węgla drzewnego zaimpregnowanego płynną rozpałką. Nieprzestrzeganie zalecenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci i pożaru, który może przyczynić się do uszkodzenia mienia.**
- C) Upewnij się, że popiół został usunięty z dolnej miski i, że ruszt na węgiel oraz komora na węgiel znajdują się na swoim miejscu.
 - D) Otwórz wszystkie odpowietrzniki na dole miski.

1

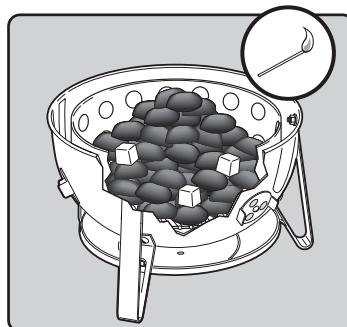


(Przybliżona wielkość brykietów)

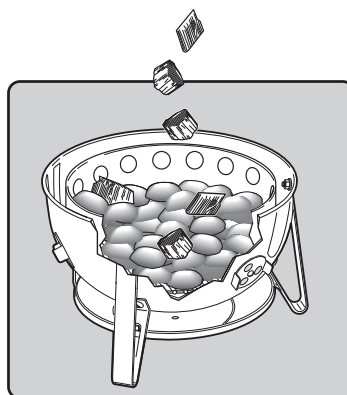


ZALECENIA DOTYCZĄCE ROZPALANIA

- A) Wypełnij komorę na węgiel drzewny odpowiednią ilością węgla drzewnego, patrz zalecenia w Przewodniku po wędzeniu na stronie 14. Ułóż węgiel na środku rusztu na węgiel. Ostrożnie rozłóż 4-5 kostek podpałki na stosie węgla i rozpal za pomocą długiej zapalniczki lub zapalnika.
- ⚠ Nigdy nie należy używać węgla drzewnego zaimpregnowanego płynną rozpałką. Nieprzestrzeganie zalecenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci i pożaru, który może przyczynić się do uszkodzenia mienia.**

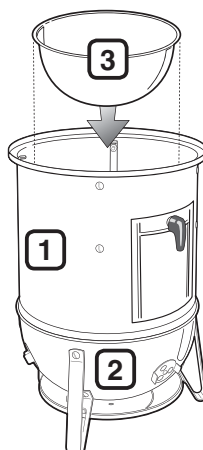


- B) Wędzarnia jest gotowa do wędzenia, kiedy w górnej części stosu węgla zacznie się tworzyć popiół. Rozłóż węgiel równomiernie po całym ruszcie na węgiel drzewnym za pomocą szczypic lub długiego metalowego narzędzia.
- C) Połóż 3-4 kawałki suchego twardego drewna na gorących brykietach. Możesz dodać więcej, jeżeli preferujesz mocniejszy smak dymu. (W celu uzyskania dodatkowych informacji, patrz Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw i Przewodnik po wędzeniu)



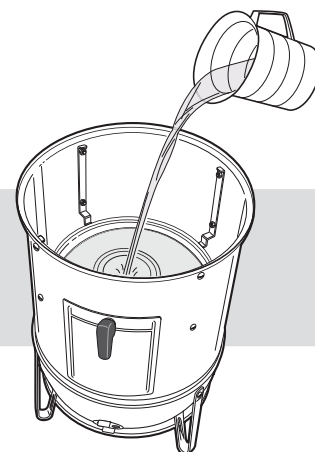
ZALECENIA DOTYCZĄCE WĘDZENIA

A) Umieścić środkowy odcinek (1) na dolnym (2). Umieścić miskę na wodę (3) na dolnych wspornikach w sekcji środkowej.



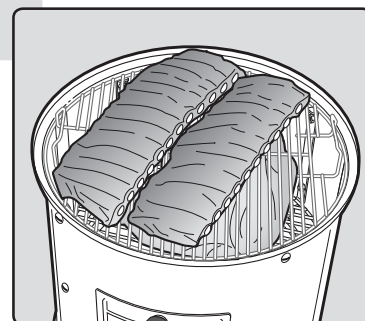
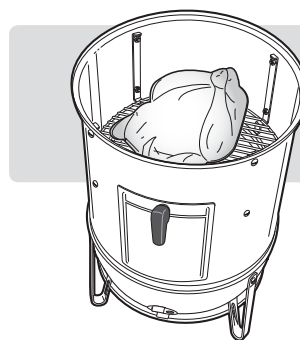
B) Za pomocą odpowiedniego pojemnika, wypełnić miskę wodą. Umieścić dolny ruszt do pieczenia bezpośrednio nad miską na wodę.

⚠ OSTRZEŻENIE: Uważać, aby woda nie rozlała się na gorące węgle. Może to doprowadzić do pojawienia się pary, uniesienia popiołu i przyczynić się do poważnych obrażeń ciała i śmierci.



C) Jeśli górny i dolny ruszt jest wykorzystywany do wędzenia, najpierw należy położyć mięso na dolnym ruszcie. Należy umieścić górny ruszt na górnych wspornikach i rozłożyć mięso do wędzenia na ruszcie.

(W celu uzyskania dodatkowych informacji, patrz *Wskazówki dotyczące przyrządzania potraw i wędzenia*)

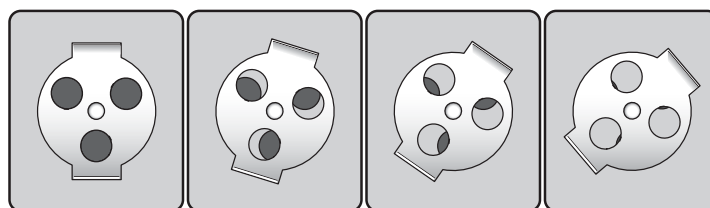
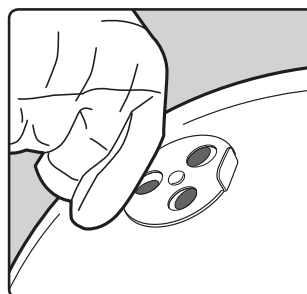


D) Za pomocą uchwytu podnieść pokrywę, położyć ją na środkowym odcinku i otworzyć odpowietrznik pokrywy.

E) Odpowietrzniki służą do regulacji temperatury w grillo-wędzarni. Otwarte odpowietrzniki zwiększają temperaturę w grillu, a zamknięte zmniejszają temperaturę.

Temperatura 250°F (121°C) jest idealna dla większości mięs. Należy sprawdzać temperaturę co 15 minut, otwierać i zamykać odpowietrzniki wtedy kiedy jest to konieczne do momentu uzyskania odpowiedniej temperatury. Zewnętrzna temperatura i lokalizacja wpływają na wydajność grillo-wędzarni. Należy odpowiednio dostosować czas przyrządzania potrawy.

⚠ OSTRZEŻENIE: W celu ochrony rąk i przedramion, zawsze należy zakładać rękawice ochronne. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci.



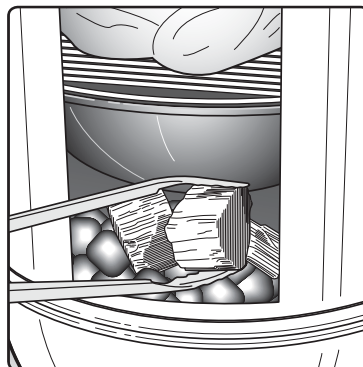
WIĘKSZA
TEMPERATURA

MNIEJSZA
TEMPERATURA

WYGASZANIE
TEMPERATURA

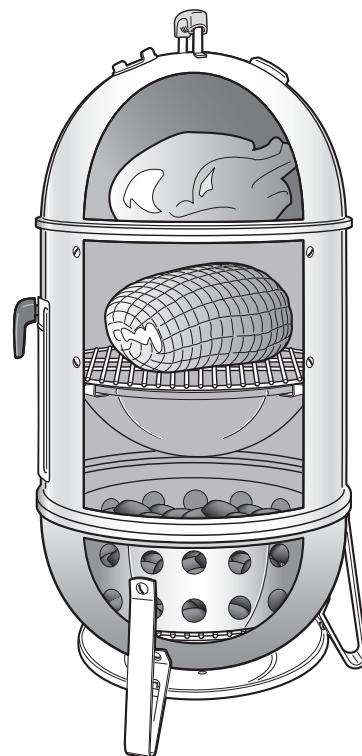
- F) Woda w grillo-wędzarni jest używana do utrzymywania niskiej temperatury. Należy sprawdzać poziom wody co 3 – 4 godziny. Jeżeli temperatura w grillo-wędzarni zacznie się podnosić, należy dolać gorącej wody.
- G) Ponieważ surowe mięso jest bardziej porowate niż mięso upieczone, surowe mięso pochłania więcej dymu na początku procesu wędzenia. Aby dołożyć drewna, należy otworzyć boczne drzwiczki i za pomocą szczypiec umieścić wióry/kawałki na palących się węglach, następnie należy zamknąć drzwiczki. Należy sprawdzić, czy odpowietrzniki w górnej i dolnej części grillo-wędzarni są przynajmniej częściowo otwarte.
- H) Po zakończeniu wędzenia, należy wyszorować ruszty za pomocą szczotki do czyszczenia grilla lub zgniecionej folii aluminiowej tak, aby usunąć wszystkie zanieczyszczenia i zamknąć wszystkie odpowietrzniki w celu wygaszenia węgla.

Uwaga: Do wygaszenia węgla nie należy używać wody, może to zniszczyć warstwę wierzchnią grillo-wędzarni powlekaną emalią porcelanową.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WĘDZENIA

- Można używać obydwu rusztów do pieczenia w tym samym czasie. Jeżeli używana jest tylko jeden ruszt, zalecamy używanie górnego rusztu z powodu łatwiejszego dostępu do potrawy.
- Wkładanie żywności do grillo-wędzarni powoduje zmniejszenie temperatury w jej wnętrzu.
- Zawsze należy wędzić z pokrywą umieszczoną na grillo-wędzarni.
- Nie należy podnosić pokrywy podczas wędzenia. Po każdym podniesieniu pokrywy, należy dodać 15 do 20 minut do czasu wędzenia.
- Zewnętrzna temperatura i lokalizacja wpływają na wydajność grillo-wędzarni. Należy odpowiednio dostosować czas wędzenia.
- W czasie dodawania brykietów węgla lub kłocków drewnianych, należy sprawdzić miskę na wodę i dolać, jeśli jest to konieczne, gorącej wody, aby wypełnić miskę. W celu dodania węgla lub dolania wody, należy otwierać drzwiczki z przodu grillo-wędzarni. Zawsze dolewać gorącej wody do miski na wodę.
- Wędzenie to prawdziwe wyzwanie. Eksperymentowanie z różnymi temperaturami, różnymi rodzajami drewna i mięsa. W czasie prowadzenie eksperymentów kulinarnych, zalecamy korzystanie z dziennika (dalsza część instrukcji). Po zanotowaniu składników, ilości drewna, kombinacji, być może uda się powtórzyć kulinarny sukces.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO PRYZRĄDZANIA POTRAW

- Umyć dokładnie ręce w gorącej wodzie z mydłem przed rozpoczęciem przygotowywania potrawy i po zakończeniu przygotowywania mięsa, ryby i drobiu.
- Nie rozmrażać mięsa, ryby lub drobiu w temperaturze pokojowej. Rozmrażać w lodówce.
- Nigdy nie umieszczać przygotowanej potrawy na tym samym talerzu na którym leżało surowe mięso.
- Umyć wszystkie talerze i narzędzia kuchenne, które stykały się z surowym mięsem lub rybą w gorącej wodzie z mydłem i wypłukać.

CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ WĘGLA DRZEWNEGO (W PRZYBLIŻENIU)

ŚREDNICA PALENISKA	POJEMNOŚĆ KOMORY WĘGLA DRZEWNEGO
47 cm	200 brykietów
57 cm	300 brykietów

KONSERWACJA GRILLO - WĘDZARNI

Aby przedłużyć trwałość użytkową grillo-wędzarni Weber® Smokey Mountain Cooker™, należy raz w roku dokładnie ją wyczyścić.

Jest to bardzo proste:

- Należy sprawdzić, czy grillo-wędzarnia ostygła, a węgle zostały całkowicie wygaszone.
- Należy wyjąć rusz do pieczenia i na węgiel.
- Usunąć popiół.
- Należy umyć grillo-wędzarnię za pomocą delikatnego detergentu i wody. Wypłukać dobrze za pomocą czystej wody i wytrzeć do sucha.
- Nie ma konieczności mycia rusztu do pieczenia po każdym użyciu. Wystarczy rozluźnić osad za pomocą szczotki do grilla lub zgniecionej folii aluminiowej, następnie zetrzeć go za pomocą ręczników papierowych.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	NAPRAWA						
Temperatura wzrasta pomimo zamkniętych odpowietrzników	Sprawdzić poziom wody w misce na wodę. Jeżeli poziom wody jest niski, dolać wody.						
Temperatura jest zbyt niska	<p>A) Otworzyć dolne odpowietrzniki. B) Przemieszać węgiel w celu usunięcia nagromadzonego popiołu wokół węgla. C) Podczas długiego okresu wędzenia, sprawdzać ilość węgla co 3-4 godziny i uzupełniać węgiel zgodnie z poniższymi zaleceniami:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ŚREDNICA GRILLO-WĘDZARNI</th> <th>BRYKIETY WĘGLA DRZEWNEGO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>18,5 cala (47 cm)</td> <td>Dodać 12-14 brykietów</td> </tr> <tr> <td>22,5 cala (57 cm)</td> <td>Dodać 18-20 brykietów</td> </tr> </tbody> </table>	ŚREDNICA GRILLO-WĘDZARNI	BRYKIETY WĘGLA DRZEWNEGO	18,5 cala (47 cm)	Dodać 12-14 brykietów	22,5 cala (57 cm)	Dodać 18-20 brykietów
ŚREDNICA GRILLO-WĘDZARNI	BRYKIETY WĘGLA DRZEWNEGO						
18,5 cala (47 cm)	Dodać 12-14 brykietów						
22,5 cala (57 cm)	Dodać 18-20 brykietów						
<p>Jeżeli nie uda się rozwiązać problemu za pomocą powyższych metod, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zarejestruj się na stronie www.weber.com.</p>							

PRZEWODNIK PO WĘDZENIU

PL

Gatunek drewna wpływa na smak potrawy. Należy wypróbować różne gatunki drewna, aby znaleźć drewno lub kombinację różnych gatunków drewna, która najbardziej nam odpowiada. Rozpocząć od małej ilości kawałków drewna; w czasie wędzenia dodawać drewno w zależności od tego jaki smak potrawy chcemy uzyskać.

Wypróbować różne gatunki drewna w różnych ilościach. Aby wzbogacić smak można również dodać liście laurowe, ząbki czosnku, liście mięty, skórkę pomarańczy lub cytryny i różne inne przyprawy. Należy przechowywać zapiski ze swojego kulinarnego eksperymentu; łatwo zapomina się jakie składniki i w jakich ilościach zostały użyte do przyrządzenia potrawy.

GATUNEK DREWNA	CHARAKTERYSTYKA	DO JAKIEJ POTRAWY
Orzesznik	Ostry smak dymu, podobny do boczku.	Wieprzowina, kurczak, wołowina, dziczyzna, sery
Leszczyna	Aromat subtelniejszy i bogatszy niż w przypadku orzesznika, ale podobny w smaku. Idealne do wędzenia w niskiej temperaturze.	Wieprzowina, kurczak, jagnięcina, ryba, sery
Jadłoszyn	Słodszy, bardziej delikatny smak niż w przypadku orzesznika. Powoduje przypalanie, używać ostrożnie.	Większość mięs, szczególnie wołowina. Większość warzyw.
Olcha	Delikatny smak, który wzbogaca potrawy.	Łosoś, miecznik, jesiotr, inna ryba. Również kurczak i wieprzowina.
Klon	Łagodny smak dymu, w pewnym sensie słodkawy.	Drób, warzywa, szynka W przypadku szynki i bekonu mieszać klon z kukurydzą.
Wiśnia	Trochę słodkawy, owocowy smak dymu.	Drób, ptaki łowne, wieprzowina
Jabłoń	Trochę słodkawy, owocowy smak dymu.	Wołowina, drób, ptaki łowne, wieprzowina (szczególnie szynka)

Zawsze należy unikać miękkiego, żywicznego drewna, na przykład sosny, cedru i osiki. **OSTRZEŻENIE: Nigdy nie należy używać drewna, które zostało poddane działaniu lub wystawione na działanie środków chemicznych.**

Poniżej podane kawałki, grubość, wagę, ilość węgla oraz czasy wędzenia należy traktować jako wskazówkę, a nie jak stałe, niezmiennic zasady. Czas wędzenia zależy od takich czynników jak wysokość, wiatr, temperatura zewnętrzna i żądany poziom uwędzenia.

Czas wędzenia wołowiny został podany na podstawie US Department of Agriculture dla średnio uwędzonej wołowiny, jeśli nie stwierdzono inaczej. Podany czas wędzenia dotyczy żywności całkowicie rozmrożonej.

RYBA	WAGA	ILOŚĆ WĘGLA DRZEWNEGO		CZAS WĘDZENIA	KLOCKI DREWNA	TEMPERATURA WEWNĘTRZNA/ POZIOM UWĘDZENIA
		18,5" (47 CM)	22,5" (57 CM)			
Cała, mała	pełen grill	50 brykietów	75 brykietów	1 - 1½ godziny	2 - 4	rozpadająca się po użyciu widelca
Cała, duża	3 - 6 funtów	50 brykietów	75 brykietów	3 - 4 godziny	2 - 4	rozpadająca się po użyciu widelca
Homar i krewetki	pełen grill	50 brykietów	75 brykietów	1 godzina	2 - 4	jędrne i różowe mięso

DRÓB	WAGA	ILOŚĆ WĘGLA DRZEWNEGO		CZAS WĘDZENIA	KLOCKI DREWNA	TEMPERATURA WEWNĘTRZNA/ POZIOM UWĘDZENIA
		18,5" (47 CM)	22,5" (57 CM)			
Kurczak, cały	5 funtów	100 brykietów	150 brykietów	2½ - 3½ godziny	1 - 3	165°F (74°C), średnio uwędzone
Indyk, cały	8 - 12 funtów	100 brykietów	150 brykietów	4 - 5 godzin	2 - 4	165°F (74°C), średnio uwędzone
Indyk, cały	12 - 18 funtów	100 brykietów	150 brykietów	8 - 10 godzin	3 - 5	165°F (74°C), średnio uwędzone
Kaczka, cała	3 - 4 funtów	100 brykietów	150 brykietów	2 - 2½ godziny	3 - 4	180°F (82°C), średnio uwędzone

WIEPRZOWINA	WAGA	ILOŚĆ WĘGLA DRZEWNEGO		CZAS WĘDZENIA	KLOCKI DREWNA	TEMPERATURA WEWNĘTRZNA/ POZIOM UWĘDZENIA
		18,5" (47 CM)	22,5" (57 CM)			
Pieczeń wieprzowa	4 - 8 funtów	100 brykietów	150 brykietów	5 - 6 godzin	3 - 5	170°F (76°C), mocno uwędzone
Żeberka wieprzowe	pełen grill	50 brykietów	75 brykietów	4 - 6 godzin	2 - 4	mięso odchodzi od kości
Szynka, świeża, cała	10 - 18 funtów	100 brykietów	150 brykietów	8 - 12 godzin	2 - 4	170°F (76°C), mocno uwędzone
Łopatki wieprzowe	4 - 8 funtów	100 brykietów	150 brykietów	8 - 12 godzin	3 - 5	190°F (88°C), mocno uwędzone

WOŁOWINA	WAGA	ILOŚĆ WĘGLA DRZEWNEGO		CZAS WĘDZENIA	KLOCKI DREWNA	TEMPERATURA WEWNĘTRZNA/ POZIOM UWĘDZENIA
		18,5" (47 CM)	22,5" (57 CM)			
Mostek wołowy	5 - 6 funtów	100 brykietów	150 brykietów	6 - 8 godzin	3 - 5	190°F (88°C), mocno uwędzone
Pieczeń jagnięcia, dziczyzna	5 - 7 funtów	100 brykietów	150 brykietów	5 - 6 godzin	3 - 5	160°F (71°C), średnio uwędzone
Duże kawałki dziczyzny	7 - 9 funtów	100 brykietów	150 brykietów	6 - 8 godzin	3 - 5	170°F (76°C), mocno uwędzone
Żeberka wołowe	pełen grill	50 brykietów	75 brykietów	6 - 7 godzin	2 - 4	160°F (71°C), mocno uwędzone



DZIENNIK

potrawa: temperatura: czas wędzenia: użyte drewno:

uwagi:

potrawa: temperatura: czas wędzenia: użyte drewno:

uwagi:

potrawa: temperatura: czas wędzenia: użyte drewno:

uwagi:

potrawa: temperatura: czas wędzenia: użyte drewno:

uwagi:



МОНТАЖ – p. 185

КАМЕРА КОПЧЕНИЯ SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Не игнорировать. Этот документ содержит важную информацию о продукте, а также предупреждения и предостережения.

Примечание: Не эксплуатируйте эту камеру копчения до тех пор, пока не прочтаете это руководство пользователя.

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

RU-RUSSIAN

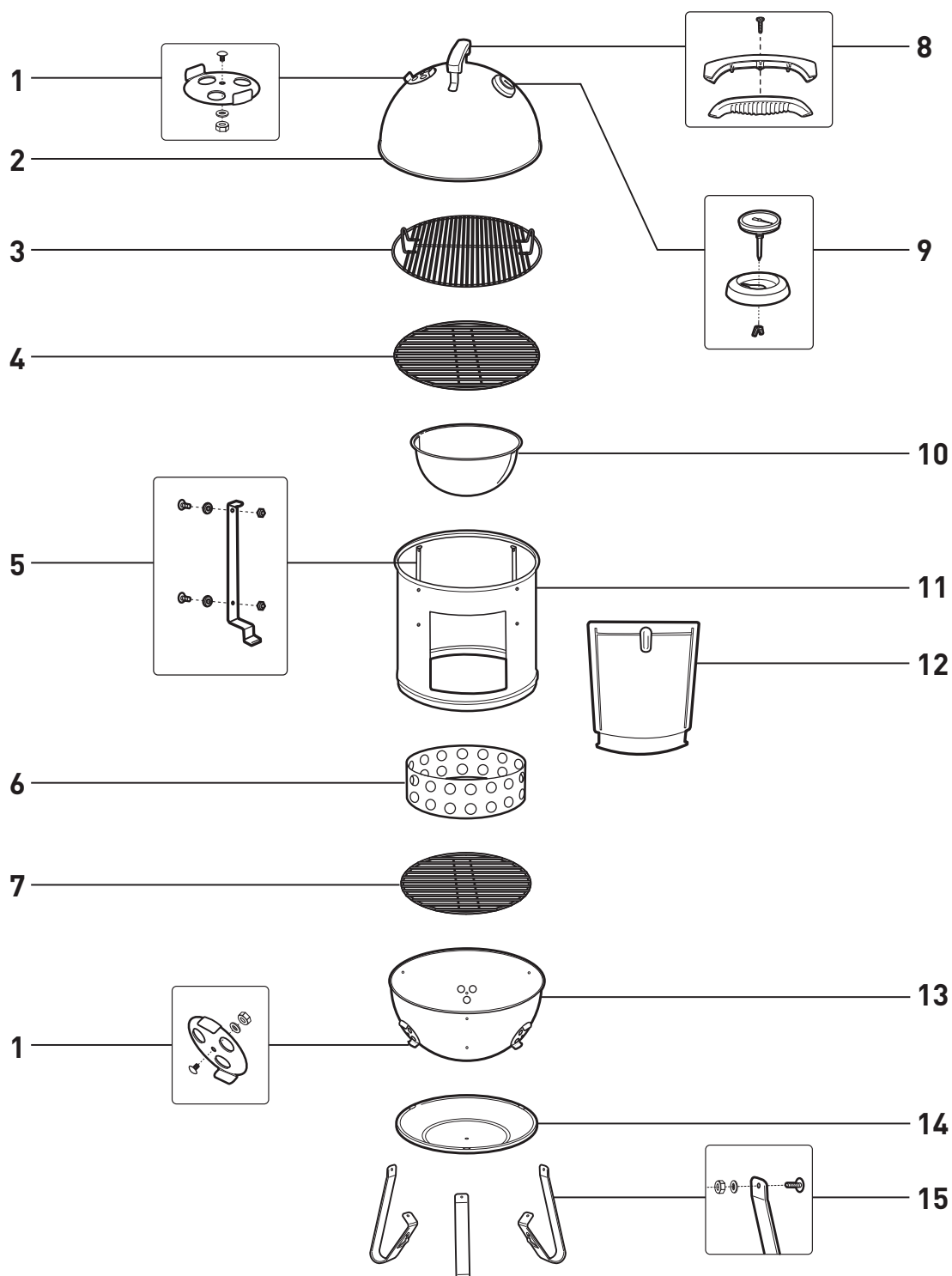
⚠ ОПАСНО

Невыполнение сообщений об опасности, предупреждений и предостережений, содержащихся в этом руководстве пользователя, может вызвать серьезные телесные повреждения, смерть или пожар, что приведет к материальному ущербу.

- ⚠ Не пользуйтесь в помещении! Эта камера копчения предназначена только для наружного использования. При использовании камина в помещении будут накапливаться ядовитые дымы и вызовут серьезные телесные повреждения или смерть.
- ⚠ Никогда не используйте древесный уголь, пропитанный жидкостью для зажигания угля.
- ⚠ Не добавляйте жидкость для зажигания древесного угля или уголь, смоченный в этой жидкости, для нагрева или поджога углей.
- ⚠ Не используйте жидкость для зажигания, бензин, спирт или другие высоколетучие жидкости для зажигания или повторного зажигания древесного угля.
- ⚠ Не используйте или храните жидкость для зажигания, бензин, спирт или другие высоколетучие жидкости на расстоянии пять футов от камеры копчения.
- ⚠ Не оставляйте младенцев, детей или домашних животных без присмотра около горячей камеры копчения.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Эта камера копчения будет очень горячей, не перемещайте ее во время работы.
- ⚠ Не пользуйтесь камерой копчения в радиусе пяти футов от горючих материалов.
- ⚠ Не пользуйтесь камерой копчения, если какие-либо компоненты прибора не находятся на своем месте.
- ⚠ Не удаляйте золу до тех пор, пока весь уголь не сгорит и потухнет полностью.
- ⚠ Не надевайте одежду с просторными рукавами при зажигании или использовании камеры копчения.
- ⚠ Не пользуйтесь камерой копчения при сильном ветре.
- ⚠ Постоянно сохраняйте камеру копчения в ровном положении.
- ⚠ Побочные продукты сгорания, получаемые при использовании этого продукта, содержат химические вещества, которые определены штатом Калифорния как канцерогенные, вызывающие врожденные пороки или другой вред, связанный с репродукцией.
- ⚠ Перед зажиганием брикетов древесного угля снимите крышку с камеры копчения.
- ⚠ Всегда кладите древесный уголь сверху решетки для угля, а не прямо на нижнюю чашу.
- ⚠ Никогда не касайтесь решетки для проверки температуры.
- ⚠ Всегда пользуйтесь рукавицами для работы с барбекю или салфетками для защиты рук во время использования камеры копчения или регулировки вентиляционных отверстий.
- ⚠ Пользуйтесь надлежащими приборами для приготовления пищи на барбекю с длинными, теплостойкими ручками.
- ⚠ Для того, чтобы затушить угли, поместите на камеру копчения крышку и закройте все вентиляционные отверстия. Не используйте воду, поскольку это повредит эмалированное покрытие.
- ⚠ Для контролирования вспышек пламени, поместите на камеру копчения крышку. Не пользуйтесь водой.
- ⚠ Обращайтесь и храните горячие электрические стартеры аккуратно.
- ⚠ Электрические шнуры должны находиться в стороне от горячих поверхностей камеры копчения. Все электрические провода должны проводиться в стороне от мест интенсивного движения.
- ⚠ Наложение алюминиевой фольги на чашу будет мешать потоку воздуха.
- ⚠ Использование острых предметов для очистки решетки для пищи или удаления золы повредит покрытие.
- ⚠ Использование абразивных моющих средств для очистки решетки для пищи или самой камеры копчения повредит покрытие.
- ⚠ Перед эксплуатацией камеры копчения удалите весь мусор из нижнего теплозащитного экрана.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не разрешайте детям и домашним животным подходить к грилю.

18.5" (47cm)

RU



1. Узел заслонки

2. Крышка камеры копчения

3. Верхняя решетка для приготовления пищи

4. Нижняя решетка для приготовления пищи

5. Опора и крепеж решетки

6. Камера для древесного угля

7. Решетка для углей

8. Узел ручки

9. Термометр

10. Поддон для воды

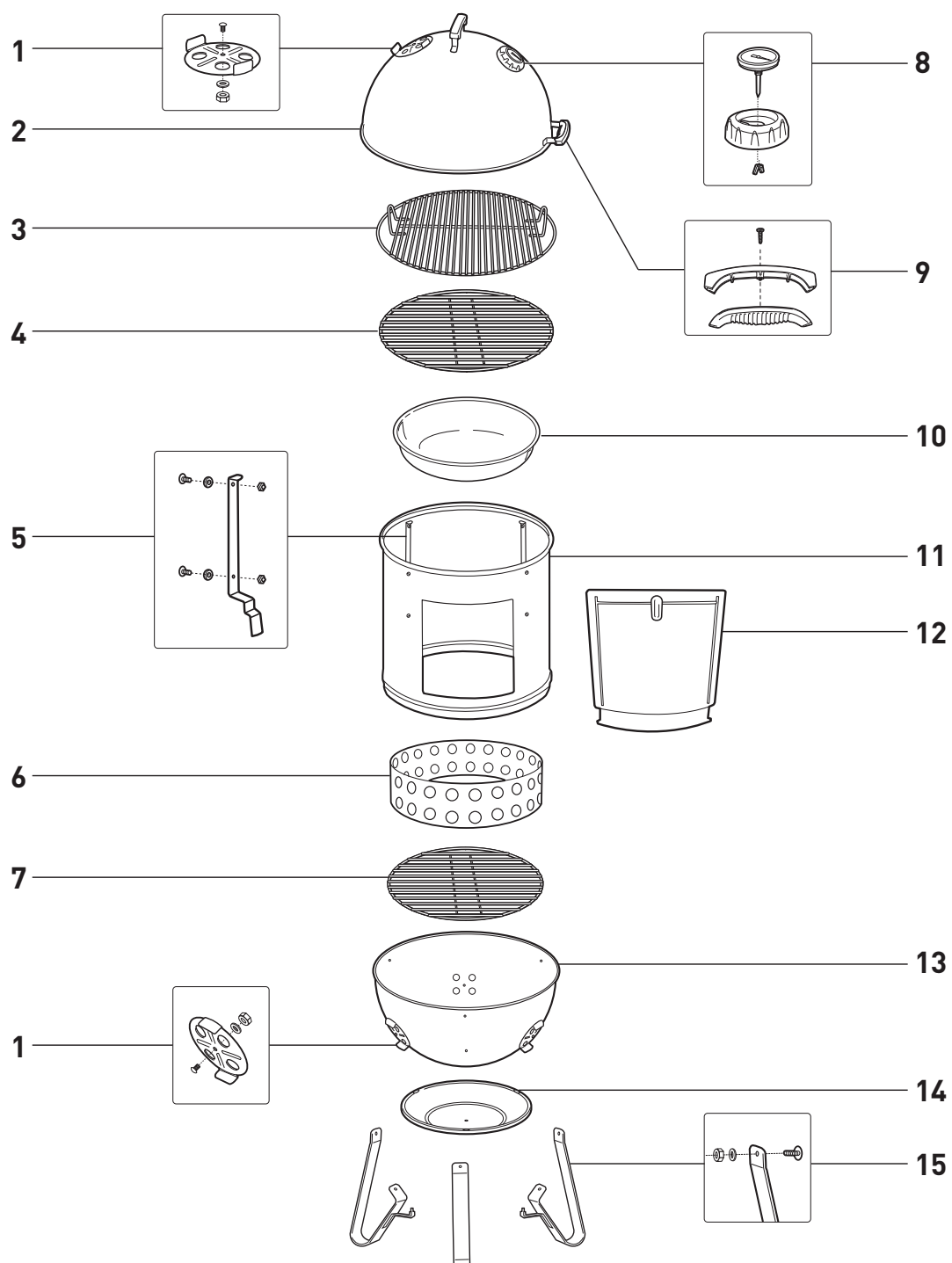
11. Центральная секция

12. Узел дверцы

13. Узел чаши

14. Теплозащитный экран

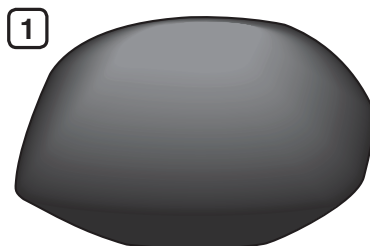
15. Ножки и крепеж



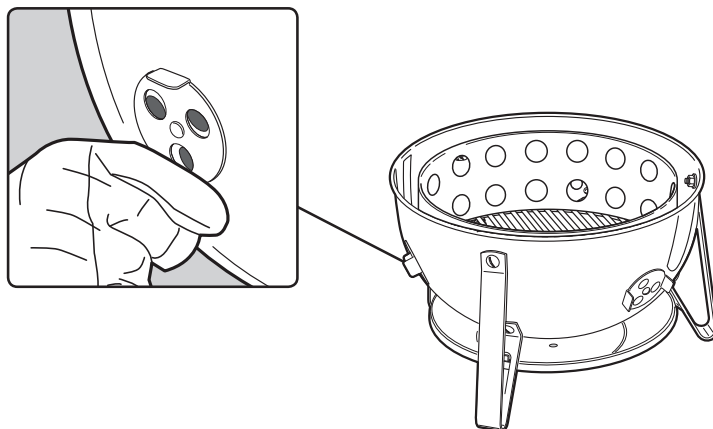
- | | | |
|---|-------------------------------|-------------------------|
| 1. Узел заслонки | 6. Камера для древесного угля | 11. Центральная секция |
| 2. Крышка камеры копчения | 7. Решетка для углей | 12. Узел дверцы |
| 3. Верхняя решетка для приготовления пищи | 8. Термометр | 13. Узел чаши |
| 4. Нижняя решетка для приготовления пищи | 9. Узел ручки | 14. Теплозащитный экран |
| 5. Опора и крепеж решетки | 10. Поддон для воды | 15. Ножки и крепеж |

ПЕРЕД ЗАЖИГАНИЕМ

- A) Камеру копчения следует установить на ровной, теплостойкой и негорючей поверхности вдали от зданий и основных транспортных путей. Камера копчения предназначена только для наружного использования, и не рекомендуется устанавливать на наружных ковровых поверхностях.
 - B) Перед зажигом брикетов древесного угля снимите крышку и отцентрируйте секцию. Компания Weber рекомендует использовать брикеты древесного угля (1) для камеры копчения Weber "Smokey Mountain Cooker". Кусковой древесный уголь или гранулы использовать не рекомендуется.
- ⚠ Никогда не используйте древесный уголь, пропитанный жидкостью для зажигания угля. Невыполнение этого предупреждения может вызвать серьезные телесные повреждения, смерть, а также пожар, который приведет к материальному ущербу.**
- C) Проверьте, чтобы решетка и камера для древесного угля находились на своем месте, а зола была удалена из нижней чаши.
 - D) Откройте все вентиляционные отверстия в нижней части чаши.



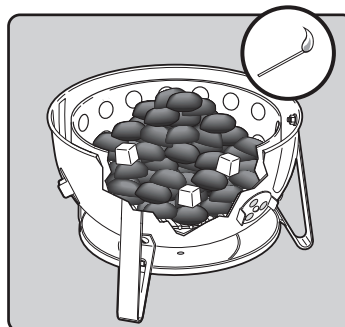
(Приблизительный размер брикета)



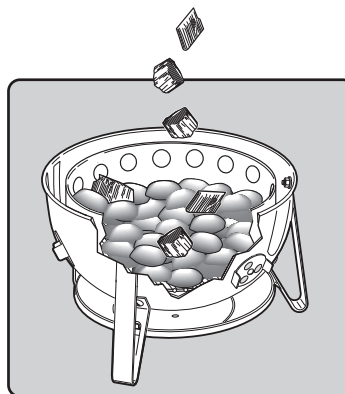
ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЖИГАНИЮ

- A) Заполните древесным углем камеру для древесного угля в количестве, указанном в *Руководстве по копчению* на стр. 14. Поместите древесный уголь в центре решетки для углей. Аккуратно распределите 4-5 парафиновых кубика в пирамиду, и зажгите с помощью запальника с длинным носиком или спичек.

- ⚠ Никогда не используйте древесный уголь, пропитанный жидкостью для зажигания угля. Невыполнение этого предупреждения может вызвать серьезные телесные повреждения, смерть, а также пожар, который приведет к материальному ущербу.**

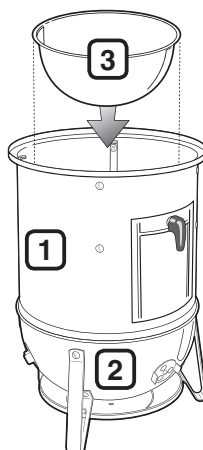


- B) Древесный уголь готов, когда на верхних углях начинает образовываться серая зола. Распределите угли равномерно по решетке для углей парой захватов или металлическим инструментом с длинной ручкой.
- C) Добавьте 3-4 колоды сухой твердой древесины сверху горячих углей. Если Вы предпочитаете более крепкий аромат, можно добавить больше колод. (См. *Советы по приготовлению пищи* и *Руководство по копчению*, где приведена подробная информация)



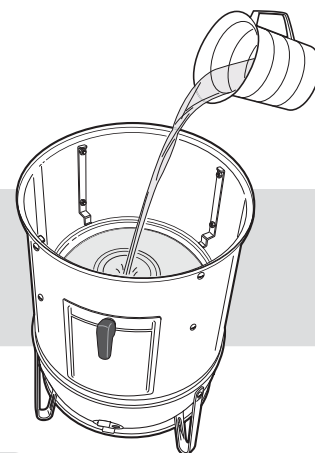
ИНСТРУКЦИИ ПО КОПЧЕНИЮ

A) Поместите центральную секцию (1) на нижнюю секцию (2). Поместите поддон для воды (3) на нижние кронштейны в центральной секции.

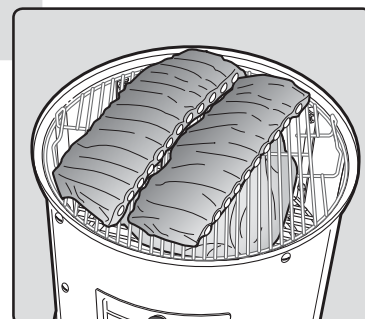
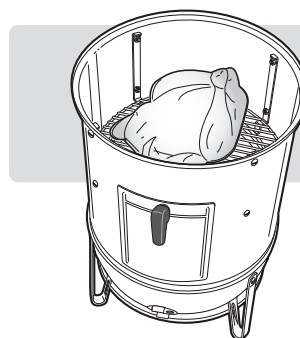


B) Подходящей емкостью заполните поддон для воды до нужного уровня. Поместите нижнюю решетку для пищи непосредственно над поддоном для воды.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не проливайте воду на горячие угли. Это может вызвать выброс пара и золы, что может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.



C) Если вы готовите одновременно на верхней и нижней решетке для пищи, сначала положите пищу для копчения на нижнюю решетку. Установите верхнюю решетку на верхних кронштейнах, затем положите пищу для копчения на верхнюю решетку. (См. *Советы по приготовлению пищи* и *Руководство по копчению*, где приведена подробная информация)

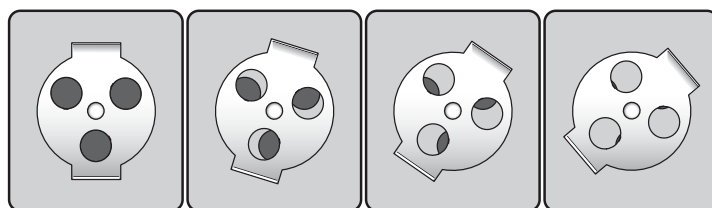
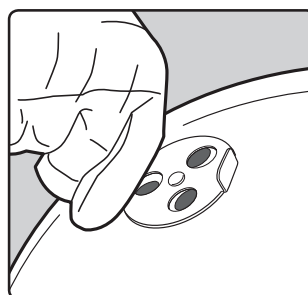


D) Поднимите за ручку крышку, положите ее на верх центральной секции и откройте вентиляционное отверстие на крышке.

E) Вентиляционные отверстия используются для регулирования тепла в камере копчения. Открытие отверстий повышает температуру, а закрытие - уменьшает ее.

Температура 250 °F (121 °C) является идеальной для большинства типов мяса. Проверяйте температуру каждые 15 минут, при необходимости открывайте или закрывайте вентиляционные отверстия, чтобы достичь и поддерживать нужную температуру. На работу камеры копчения влияет наружная температура и место расположения. Соответственно откорректируйте время приготовления.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для защиты рук и предплечий всегда пользуйтесь защитными рукавицами или перчатками. Невыполнение этого предупреждения может вызвать серьезные телесные повреждения или смерть.



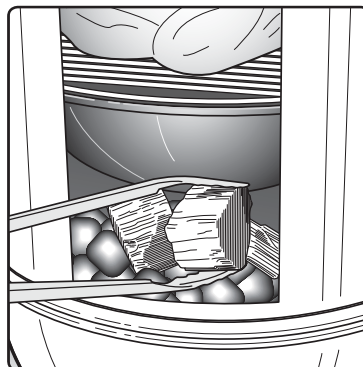
БОЛЬШЕ

ТЕПЛА

МЕНЬШЕ ТЕПЛА
ГАШЕНИЕ

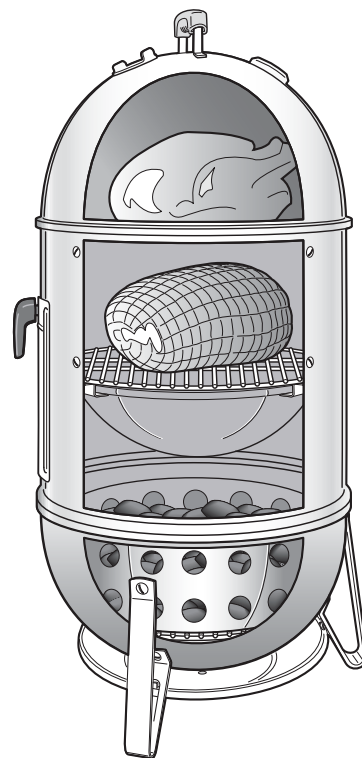
- F) Вода в камере копчения используется для того, чтобы поддерживать низкую температуру. Проверьте уровень воды каждые 3 – 4 часа. Если Вы замечаете, что температура в камере повышается, налейте в поддон больше горячей воды.
- G) Поскольку сырое мясо более пористое, чем приготовленное, оно впитывает больше дыма в самом начале процесса копчения. Для добавления дров откройте боковую дверцу с помощью захватов, положите щепы/колоды на горящие угли, и закройте дверцу. Проверьте, чтобы вентиляционные отверстия внизу и вверху камеры копчения были частично открыты.
- H) Когда копчение закончено, прочистите решетки щеткой для гриля или смятой алюминиевой фольгой, чтобы отделить мусор, и закройте все вентиляционные отверстия для того, чтобы угли погасли.

Примечание: Не используйте воду для тушения углей, поскольку это может повредить эмалированную отделку.



СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Для пищи могут использоваться одновременно обе решетки для пищи. При использовании только одной решетки рекомендуется пользоваться верхней решеткой, для легкого доступа к пище.
- Добавление пищи в камеру копчения приведет к снижению температуры в камере, может потребоваться дополнительное время.
- Всегда готовьте пищу с крышкой на камере.
- Не пытайтесь поднимать крышку во время приготовления пищи. Каждый раз при снятии крышки время приготовления увеличивается на 15 - 20 минут.
- На работу камеры копчения влияет наружная температура и место расположения. Соответственно откорректируйте время приготовления.
- При добавлении брикетов древесного угля или деревянных колод, проверьте поддон для воды и при необходимости добавьте горячей воды. При добавлении угля или воды пользуйтесь дверцей, расположенной в передней части камеры копчения. Для пополнения поддона для воды, пользуйтесь горячей водой.
- Копчение - это настоящее искусство. Экспериментируйте приготовление при различной температуре, древесине и мясе. Во время экспериментирования рекомендуется использовать Журнал камеры копчения (приведенный ниже в этой книге). Записывайте ингредиенты, количество древесины, сочетания и результаты, чтобы можно было повторить успешные варианты.



ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Тщательно вымойте руки в горячей мыльной воде перед тем, как начать подготовку продукта и после разделки свежего мяса, рыбы или домашней птицы.
- Не размораживайте мясо, рыбу или птицу при комнатной температуре. Размораживайте мясо в холодильнике.
- Никогда не кладите приготовленную пищу на тарелку, где находился сырой продукт.
- Мойте горячей мыльной водой, затем чистой водой, тарелки и кухонную посуду, которые использовались для сырого мяса или рыбы.

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО УГЛЕЙ (ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО)

ДИАМЕТР КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ	ЕМКОСТЬ КАМЕРЫ ДЛЯ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ
47 см	200 брикетов
57 см	300 брикетов

ПРОСТОЙ УХОД ЗА КАМЕРОЙ КОПЧЕНИЯ

Тщательная очистка камеры копчения Weber® Smokey Mountain Cooker™ один раз в год позволит пользоваться ей в течение многих лет.

Это легко выполнить:

- Убедитесь, что камера копчения остыла и полностью погашена.
- Снимите решетку для пищи и для древесного угля.
- Удалите золу.
- Промойте камеру копчения с помощью воды и мягкого моющего средства. Тщательно сполосните чистой водой и вытрите насухо.
- Не обязательно мыть решетку для пищи после каждого использования. Просто удалите остатки с помощью щетки для гриля или смятой алюминиевой фольги, затем вытрите бумажными полотенцами.

ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ						
Температура продолжает повышаться, даже если нижние вентиляционные отверстия закрыты	Проверьте уровень воды в поддоне для воды. Добавьте горячей воды, если уровень низкий.						
Температура слишком низкая	<p>А) Откройте нижние вентиляционные отверстия. В) Перемешайте угли, чтобы переместить накопленную золу около углей. С) При увеличенном времени копчения проверяйте уровни углей каждые 4 часа и добавляйте брикеты в соответствии с приведенной ниже таблицей:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ДИАМЕТР КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ</th> <th>НЕЗАЖЖЕННЫЕ БРИКЕТЫ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>18,5 дюйм (47 см)</td> <td>Добавить 12-14 брикетов</td> </tr> <tr> <td>22,5 дюйм (57 см)</td> <td>Добавить 18-20 брикетов</td> </tr> </tbody> </table>	ДИАМЕТР КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ	НЕЗАЖЖЕННЫЕ БРИКЕТЫ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ	18,5 дюйм (47 см)	Добавить 12-14 брикетов	22,5 дюйм (57 см)	Добавить 18-20 брикетов
ДИАМЕТР КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ	НЕЗАЖЖЕННЫЕ БРИКЕТЫ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ						
18,5 дюйм (47 см)	Добавить 12-14 брикетов						
22,5 дюйм (57 см)	Добавить 18-20 брикетов						
Если проблему нельзя решить этими способами, обращайтесь к местному представителю службы по работе с покупателями. Контактная информация находится на нашем Веб-сайте. Зайдите на сайт www.weber.com .							

РУКОВОДСТВО ПО КОПЧЕНИЮ

RU

Различная твердая древесина привносит свой букет ароматов. Лучше всего поэкспериментировать и найти подходящий тип определенной древесины или сочетания, которое Вам наиболее подходит. Начните с минимального количества колод; затем можно добавлять, чтобы получить результат на свой вкус.

Экспериментируйте с различной древесиной и ее количеством. Вы можете также добавлять в древесный уголь листья лаврового дерева, кусочки чеснока, листья мяты, апельсиновую или лимонную кожуру, а также различные специи, чтобы получить нужный аромат. Записывайте результаты своих экспериментов, поскольку можно легко забыть детали процесса.

ТИП ДРЕВСИНЫ	ХАРАКТЕРИСТИКИ	ПОДХОДЯЩИЕ ПРОДУКТЫ
Гикори	Пикантная, с привкусом дыма, аромат бекона.	Свинина, курица, говядина, дичь, сыры
Орех пекан	Насыщенный и более нежный по сравнению с гикори, но одинаковый на вкус. Легко загорается, поэтому идеально подходит для копчения при очень низкой температуре.	Свинина, курица, мясо молодого барашка, рыба, сыры
Мескит	Приятный, более нежный аромат по сравнению с гикори. Дает высокую температуру, поэтому используйте аккуратно.	Большинство видов мяса, особенно говядина. Большинство овощей.
Ольха	Нежный аромат, для более светлого мяса.	Лосось, меч-рыба, осетр, другая рыба. Также хорошо подходит для курицы и свинины.
Клен	С умеренным привкусом дыма, слегка сладкий аромат.	Птица, овощи, окорок Для окорока или бекона старайтесь смешать клен с кукурузными початками (сердцевинкой).
Черешня	Слегка сладкий, фруктовый аромат дыма.	Птица, дичь, свинина
Яблоня	Слегка сладкий, но более плотный, фруктовый аромат дыма.	Говядина, птица, дичь, свинина (особенно окорок)

Всегда избегайте использования мягкой, смолистой древесины, такой как сосна, кедр и осина. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никогда не используйте древесину, обработанную или находившуюся под действием химических веществ.**

Размеры, толщины, вес, количество угля и время приготовления являются рекомендациями, а не жесткими требованиями. На время приготовления влияют такие факторы как высота над уровнем моря, ветер, температура наружного воздуха и нужный уровень прожаривания.

Время приготовления говядины рекомендуется на основе среднего уровня прожаривания, определенного Министерством сельского хозяйства США, если не указано иное. Указанное время приготовления относится к продуктам питания, которые полностью разморожены.

РЫБА	ВЕС	КОЛИЧЕСТВО УГЛЯ		ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ДЕРЕВЯННЫЕ КОЛОДЫ	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА / ГОТОВНОСТЬ
		18.5" (47 CM)	22.5" (57 CM)			
Целая, небольшая	полное прожаривание	50 брикетов	75 брикетов	1 - 1½ часа	2 - 4	отслаивается вилкой
Целая, большая	3 - 6 фунтов	50 брикетов	75 брикетов	3 - 4 часов	2 - 4	отслаивается вилкой
Омар и креветка	полное прожаривание	50 брикетов	75 брикетов	1 час	2 - 4	твердый и розовый

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА	ВЕС	КОЛИЧЕСТВО УГЛЯ		ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ДЕРЕВЯННЫЕ КОЛОДЫ	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА / ГОТОВНОСТЬ
		18.5" (47 CM)	22.5" (57 CM)			
Курица, целая	5 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	2½ - 3½ часа	1 - 3	73,89 °C (74 °C) средний уровень
Индюк, целый	8 - 12 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	4 - 5 часов	2 - 4	73,89 °C (74 °C) средний уровень
Индюк, целый	12 - 18 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	8 - 10 часов	3 - 5	73,89 °C (74 °C) средний уровень
Утка, целая	3 - 4 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	2 - 2½ часа	3 - 4	82,22 °C (82 °C) средний уровень

СВИНИНА	ВЕС	КОЛИЧЕСТВО УГЛЯ		ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ДЕРЕВЯННЫЕ КОЛОДЫ	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА / ГОТОВНОСТЬ
		18.5" (47 CM)	22.5" (57 CM)			
Прожаривание свинины	4 - 8 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	5 - 6 часов	3 - 5	76,67 °C (76 °C) высокий уровень
Свинные ребра	полное прожаривание	50 брикетов	75 брикетов	4 - 6 часов	2 - 4	мясо начинает отрываться от кости
Окорок, свежий целый	10 - 18 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	8 - 12 часов	2 - 4	76,67 °C (76 °C) высокий уровень
Свиная лопатка	4 - 8 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	8 - 12 часов	3 - 5	190 °F (88 °C) высокий уровень

ГОВЯДИНА	ВЕС	КОЛИЧЕСТВО УГЛЯ		ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ДЕРЕВЯННЫЕ КОЛОДЫ	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА / ГОТОВНОСТЬ
		18.5" (47 CM)	22.5" (57 CM)			
Говяжья грудинка	5 - 6 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	6 - 8 часов	3 - 5	190 °F (88 °C) высокий уровень
Жареное мясо, оленина	5 - 7 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	5 - 6 часов	3 - 5	160 °F (71 °C) средний уровень
Большие куски дичи	7 - 9 фунтов	100 брикетов	150 брикетов	6 - 8 часов	3 - 5	76,67 °C (76 °C) высокий уровень
Говяжьи ребра	полное прожаривание	50 брикетов	75 брикетов	6 - 7 часов	2 - 4	71,11 °C (71 °C) высокий уровень



ЖУРНАЛ КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ

пища: температура: время приготовления: используемая древесина:

примечания:

пища: температура: время приготовления: используемая древесина:

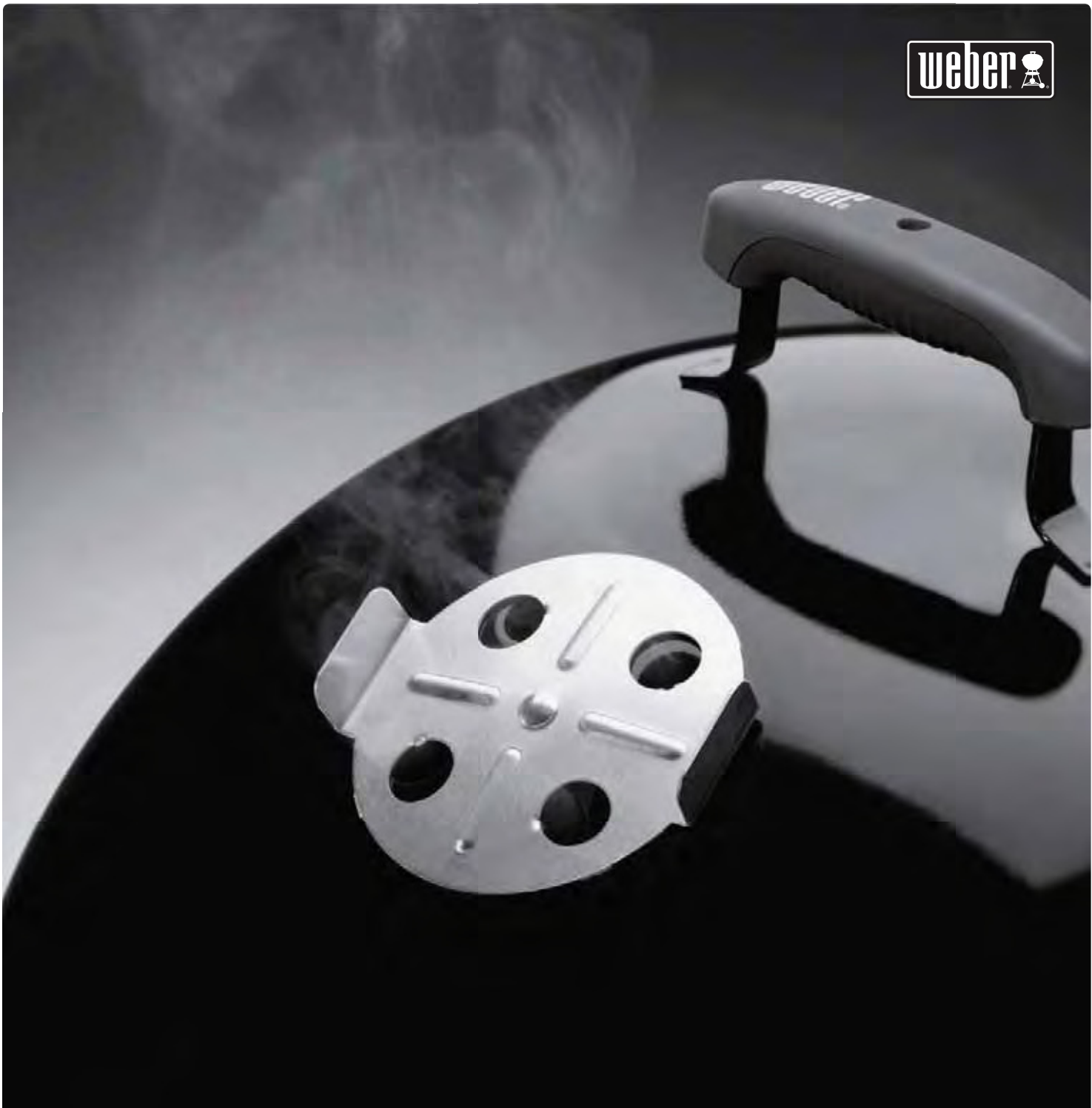
примечания:

пища: температура: время приготовления: используемая древесина:

примечания:

пища: температура: время приготовления: используемая древесина:

примечания:



GB ASSEMBLY

SV MONTERING

NO MONTERING

DA SAMLING

FI KOKOONPANO

NL MONTAGE

FR MONTAGE

DE MONTAGEANLEITUNG

ES MONTAJE

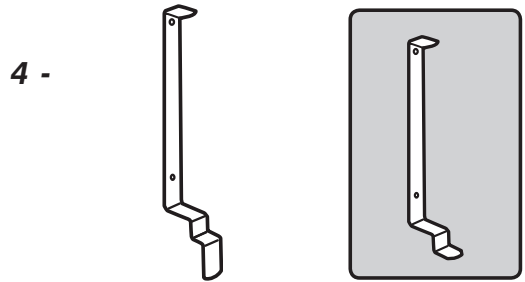
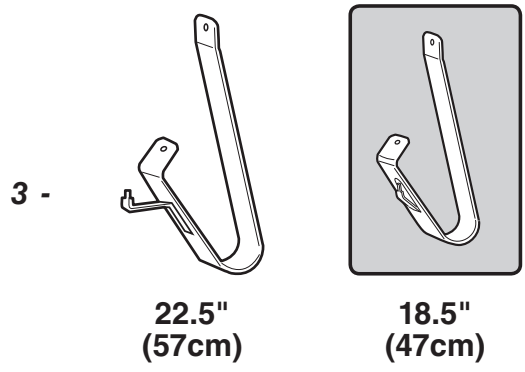
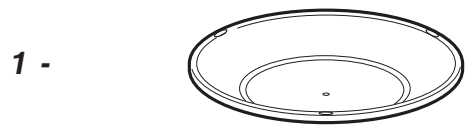
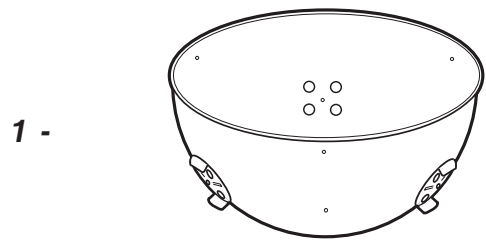
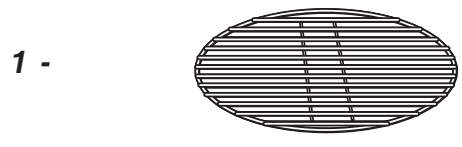
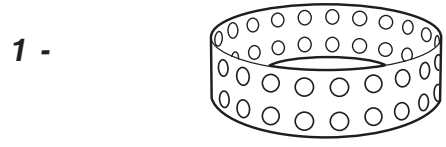
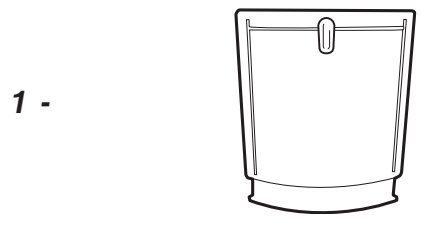
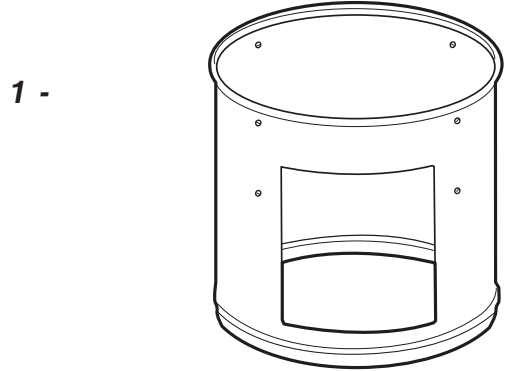
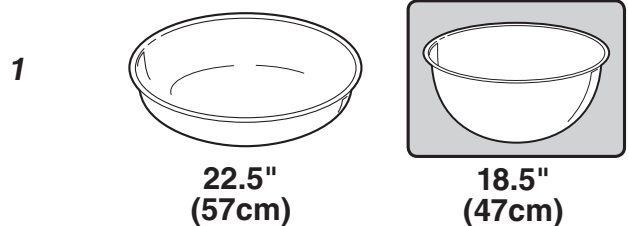
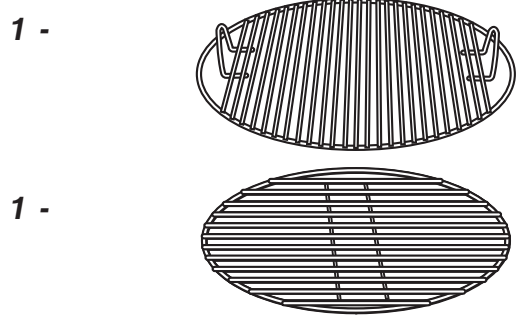
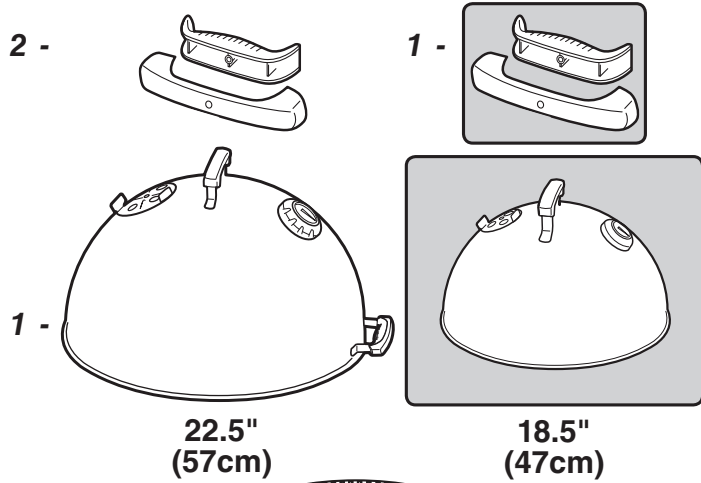
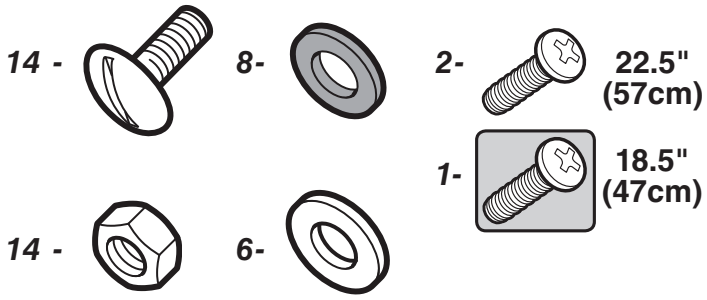
IT MONTAGGIO

PT MONTAGEM

PL MONTAŻ

RU MOHTAK

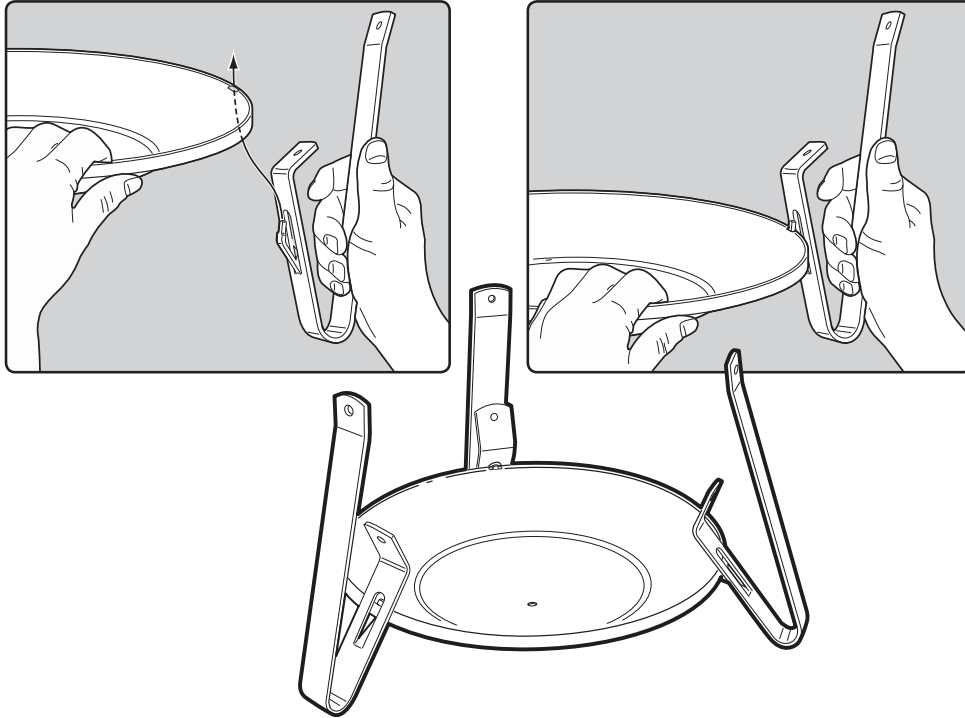
18,5" (47cm) / 22,5" (57cm)



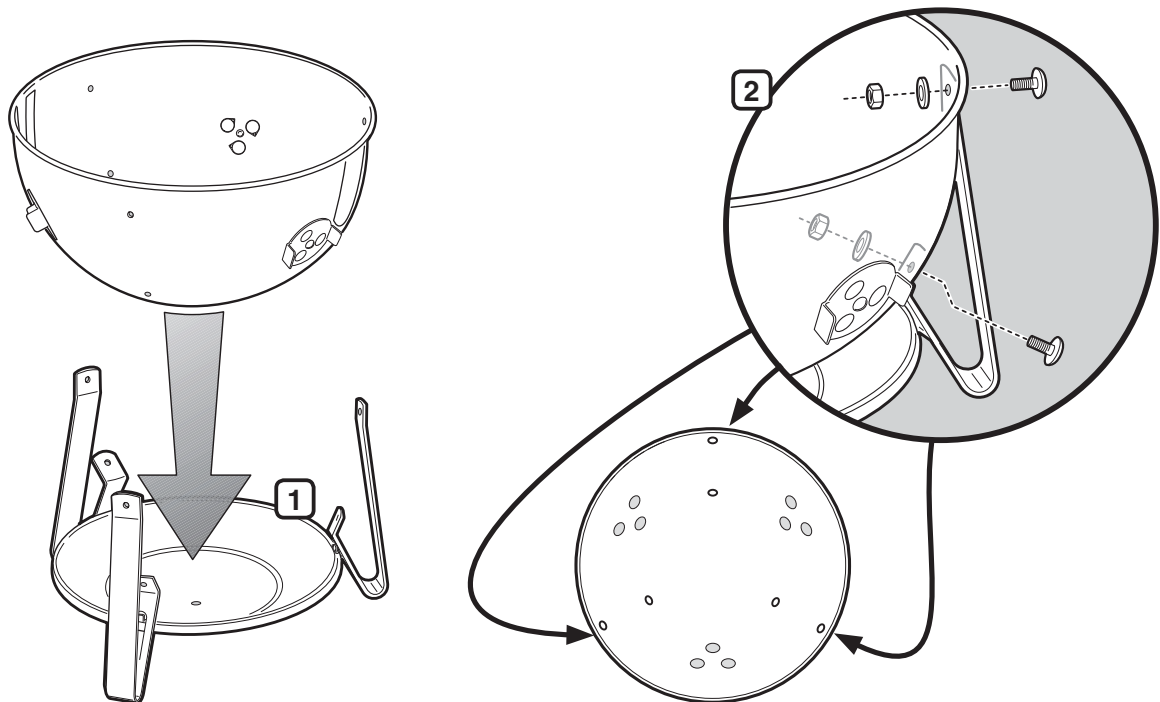
18,5" (47cm)



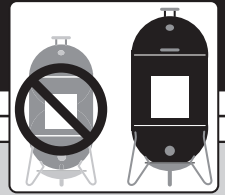
1



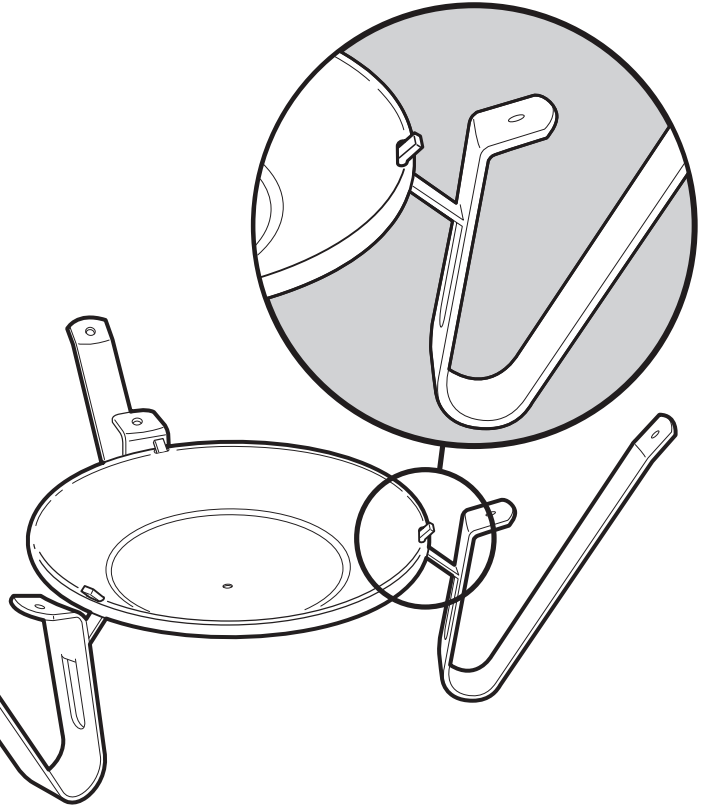
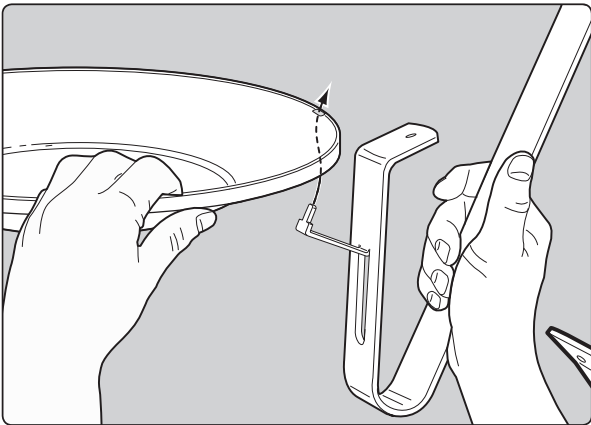
2



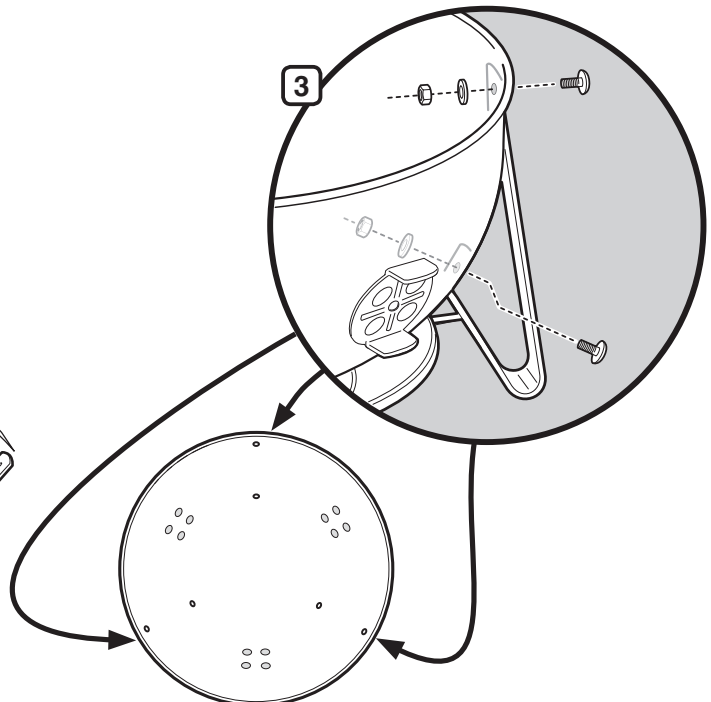
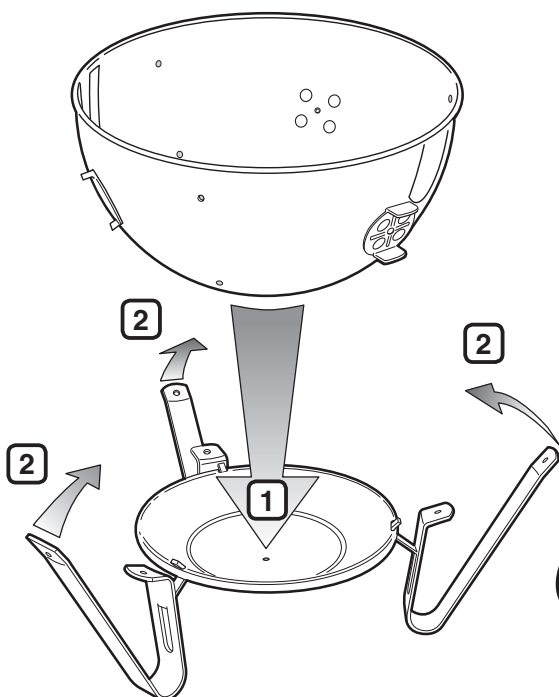
22,5" (57cm)



1

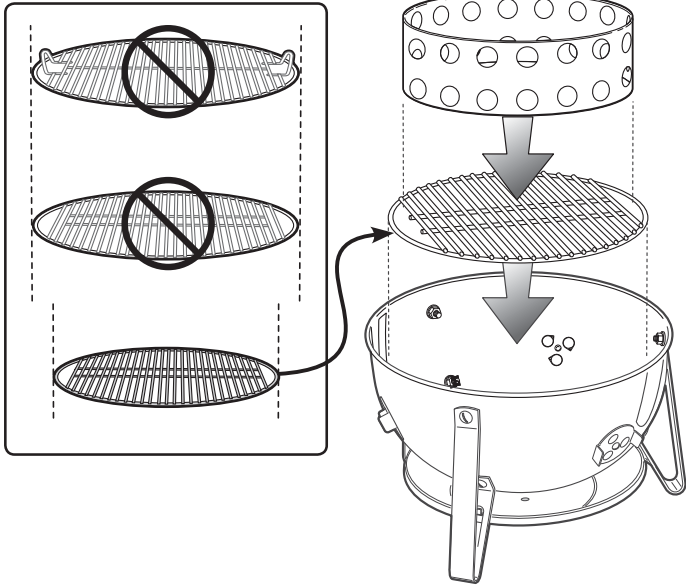


2

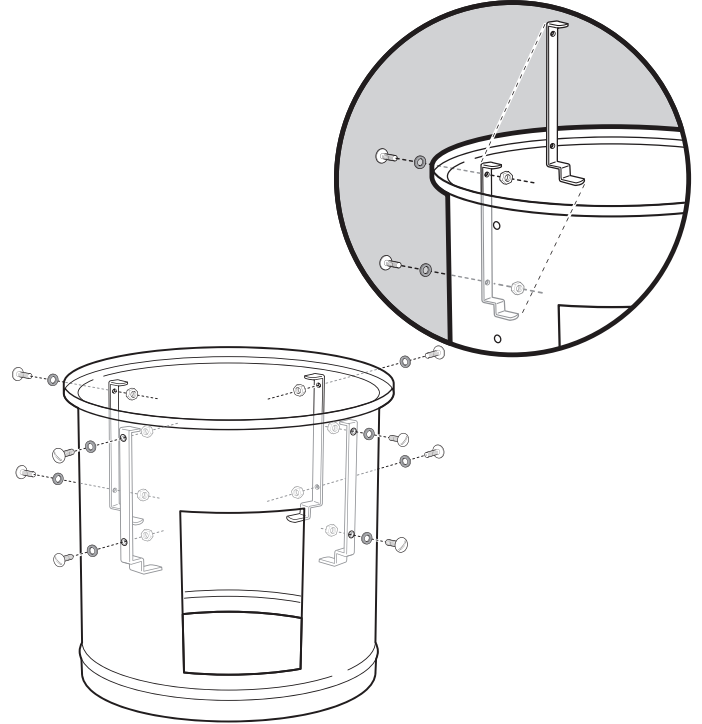


18,5" (47cm) / 22,5" (57cm)

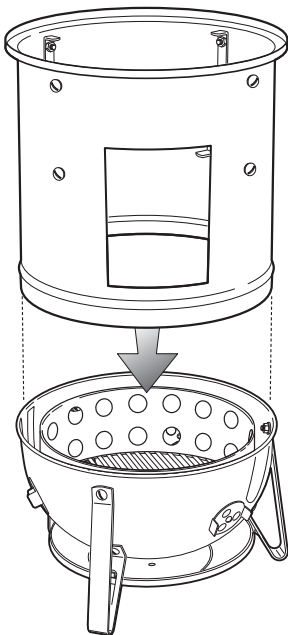
3



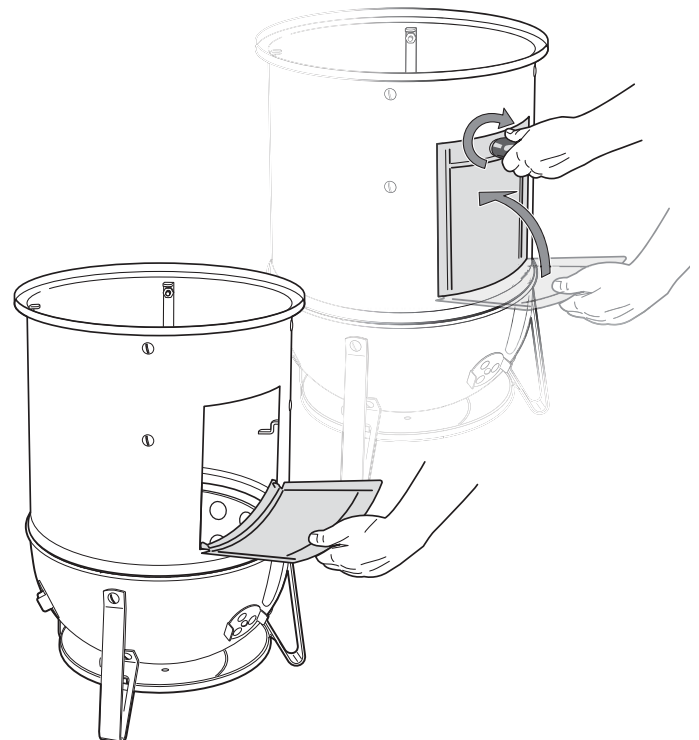
4



5

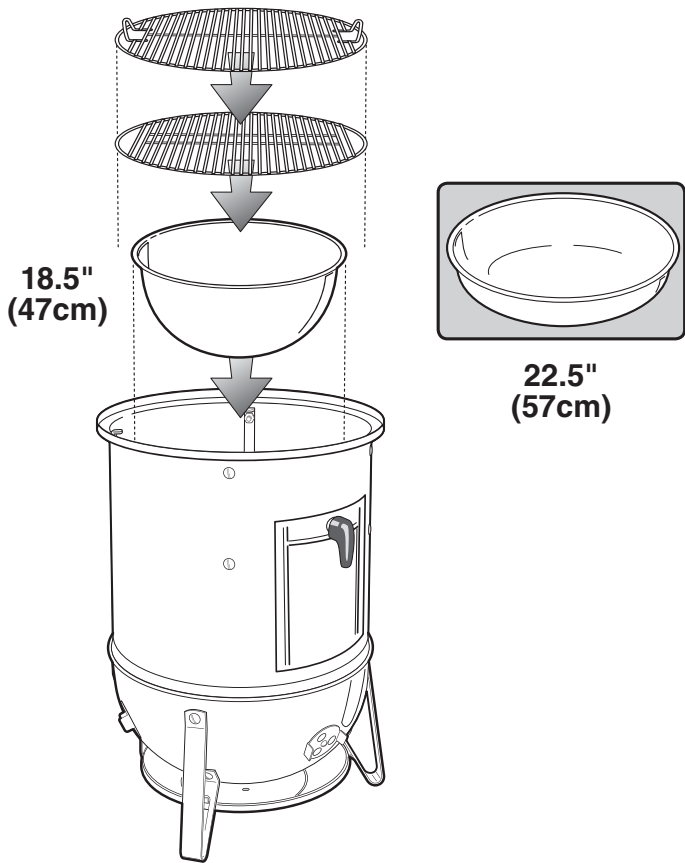


6

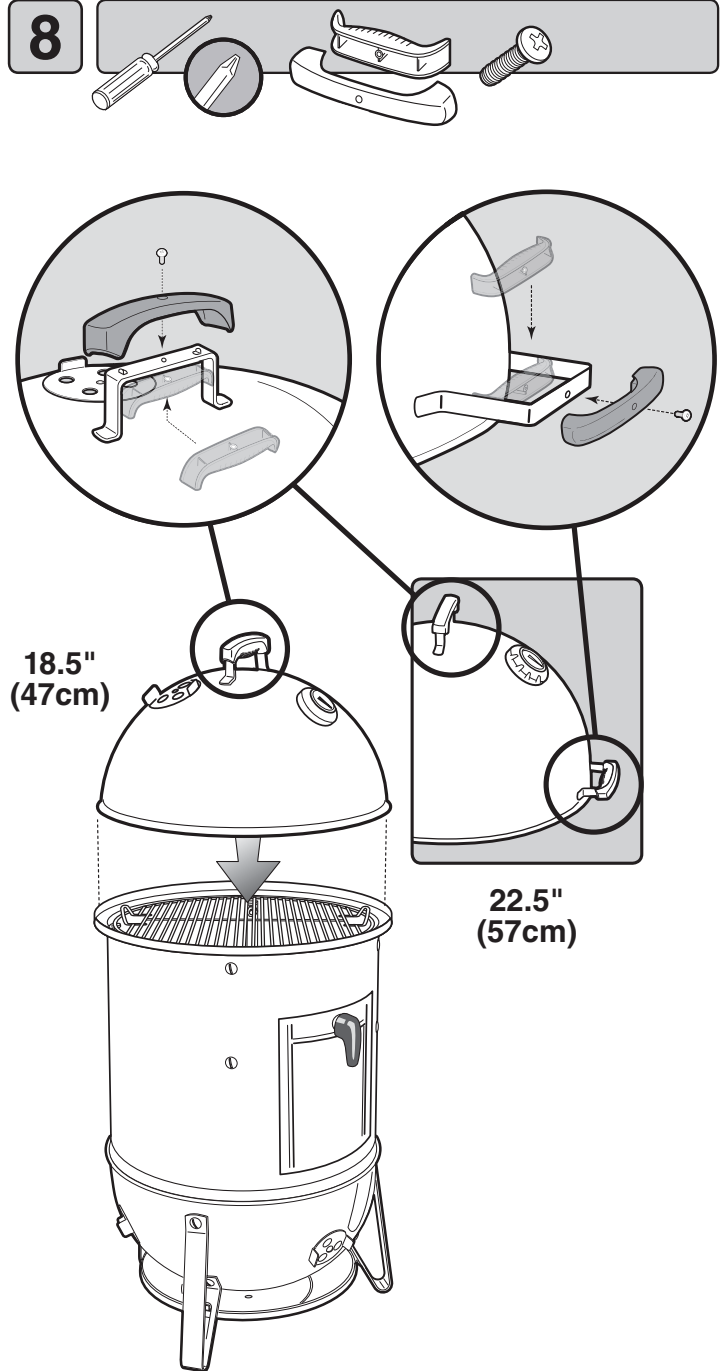


18,5" (47cm) / 22,5" (57cm)

7



8



WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Píunovice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Boegildsmindevej 23, DK-9400 Norresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; ASJensen@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS

Eragny sur Oise – BP 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TEL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
ITALY
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Minerska 29 lok.1
04-506 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(U.K.) LIMITED
The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692600; salesuk@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN Vostok LTD®

119270, office 105,
2/4 building 3, Luzhnetskaya
naberezhnaya Moscow
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info-ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1037 Budapest, Montevideó u. 2/b.
HUNGARY
TEL: +36 70 / 70-89-813

RÖSLER SLOVENIJA-MATIC STROPNIK

Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO
SLOVENIA / CROATIA
TEL: +386 2 749 38 62; slovenia.info@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern Europe countries,
TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-de@weberstephen.com.

For Baltic States, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.



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

© 2011 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
a Delaware limited liability company, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.
Printed in U.S.A.