SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ SMOKER

OWNER'S GUIDE

Assembly - Page 122

Register your grill online at www.weber.com®

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.

GENERAL SAFETY

⚠ DANGER

Failure to follow the Dangers, Warnings, and Cautions contained in this Owner's Manual may result in serious bodily injury, death, or fire, as well as 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.
- ⚠ Do not use smoker on any table.

48608

14" (37 cm) / 18" (47 cm) / 22" (57 cm)

CENTRAL EUROPE 06/24/14

TABLE OF CONTENTS

EN **INTERNATIONAL ENGLISH** 4
Assembly - p.122

FI **SUOMI** 13
Kokoonpano - p.122

FR **FRANÇAIS** 23
Montage - p.122

IT **ITALIANO** 33
Montaggio - p.122

NO **NORSK** 43
Montering - p.122

DA **DANSK** 53
Samling - p.122

ES **ESPAÑOL** 63
Montaje - p.122

SV **SVENSKA** 73
Montering - p.122

DE **DEUTSCH** 83
Montageanleitung - p.122

NL **NEDERLANDS** 93
Montage - p.122

PL **POLSKI** 103
Monta ż - p.122

RU **АНГЛИЙСКИЙ** 113
Монтаж - p.122

14" (37 cm)

Smokey Mountain Cooker™_14 in (37 cm)_XV_053014

1. Lid Damper Assembly
2. Lid
3. Upper Cooking Grate
4. Lower Cooking Grate
5. Grate Support
6. Charcoal Chamber
7. Charcoal Grate
8. Bowl Vent Assembly
9. Lid Handle Assembly
10. Thermometer Assembly
11. Water Pan
12. Center Section
13. Thermometer Port
14. Door Assembly
15. Heat Shield
16. Bowl Assembly
17. Leg

Smokey Mountain Cooker™_18 in (47 cm)_XV_053014

1. Lid Damper Assembly
2. Lid
3. Upper Cooking Grate
4. Lower Cooking Grate
5. Grate Support
6. Charcoal Chamber
7. Charcoal Grate
8. Bowl Vent Assembly
9. Lid Handle Assembly
10. Thermometer Assembly
11. Water Pan
12. Center Section
13. Thermometer Port
14. Door Assembly
15. Bowl Assembly
16. Heat Shield
17. Leg

22" (57 CM)

Smokey Mountain Cooker™_22 in (57 cm)_XV_053014

1. Lid Damper Assembly
2. Lid
3. Upper Cooking Grate
4. Lower Cooking Grate
5. Grate Support
6. Charcoal Chamber
7. Charcoal Grate
8. Bowl Vent Assembly
9. Lid Handle Assembly
10. Thermometer Assembly
11. Water Pan
12. Center Section
13. Thermometer Port
14. Door Assembly
15. Bowl Assembly
16. Heat Shield
17. Leg

BEFORE LIGHTING

⚠ **Do not use smoker on any table.**

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.
C) Ensure that ashes have been removed from bottom bowl and that the charcoal grate and charcoal chamber are in place.

⚠ **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.**

D) Open all vents on the bottom of the bowl **(2)**.

(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 **(1)**.

⚠ **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 **(2)**. 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 **(4)**. 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 **(5)**. Position the upper grate on the top brackets and place food to be smoked on the upper grate **(6)**.
(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 **(7)**.
E) The vents are used to regulate heat within the smoker. Opening vents increases temperature and closing vents decreases temperatures **(8)**.

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.**

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 **(9)**. 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.

MORE HEAT ⟷ LESS HEAT ⟷ EXTINGUISH

THERMOMETER PORT

The thermometer port will accept several sizes of heat sensors or probes:
- Small probes insert through the small round hole.
- Larger heat sensors, probes or dual probes insert through the slot.

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.
- All plates and cooking utensils that have come into contact with raw meat or fish should be washed with hot, soapy water and rinsed.

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 aluminum foil, then wipe off with paper towels.

TOTAL CHARCOAL CAPACITY (APPROXIMATE)

SMOKER DIAMETER	CHARCOAL CHAMBER CAPACITY
14 inches (37 cm)	110 briquettes
18 inches (47 cm)	220 briquettes
22 inches (57 cm)	330 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.	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:

SMOKER DIAMETER	UNIT CHARCOAL BRIQUETTES
14 inches (37 cm)	Add 8-10 briquettes
18 inches (47 cm)	Add 12-14 briquettes
22 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®.

WARRANTY

Weber-Stephen Products LLC (Weber) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this Weber® Smokey Mountain Cooker™ Smoker that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

Cooking / Charcoal grates:	2 years
Bowl and lid against rust:	10 years
Nylon handles:	10 years
All remaining parts:	2 years

when assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it. Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts which prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate to Weber's satisfaction they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, carriage or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism,
improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals, either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.

There are no other express warranties except as set forth herein, and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written Limited Warranty. Some regions do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so this limitation may not apply to you.

Weber is not liable for any special, indirect or consequential damages. Some regions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.

Weber does not authorise any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Weber.

Visit www.weber.com®, select your country of origin, and register your grill today. ◆

SMOKING GUIDE

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 corncobs 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
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Whole, small	Full grill	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	1 - 1½ hours	2 - 4	Flakes with fork
Whole, large	3 - 6 pounds	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	3 - 4 hours	2 - 4	Flakes with fork
Lobster and shrimp	Full grill	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	1 hour	2 - 4	Firm and pink

POULTRY	WEIGHT	CHARCOAL QUANTITY			COOKING TIME	WOOD CHUNKS	INTERNAL TEMPERATURE / DONENESS
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Chicken, whole	5 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	2½ - 3½ hours	1 - 3	165 °F (74 °C) medium
Turkey, whole	8 - 12 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	4 - 5 hours	2 - 4	165 °F (74 °C) medium
Turkey, whole	12 - 18 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	8 - 10 hours	3 - 5	165 °F (74 °C) medium
Duck, whole	3 - 4 pounds	75 briquettes	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
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Pork roast	4 - 8 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	5 - 6 hours	3 - 5	170 °F (76 °C) well-done
Pork ribs	Full grill	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	4 - 6 hours	2 - 4	Meat begins to pull from bone
Ham, fresh whole	10 - 18 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	8 - 12 hours	2 - 4	170 °F (76 °C) well-done
Pork shoulder	4 - 8 pounds	75 briquettes	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
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Beef brisket	5 - 6 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	6 - 8 hours	3 - 5	190 °F (88 °C) well-done
Lamb roast, venison	5 - 7 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	5 - 6 hours	3 - 5	160 °F (71 °C) medium
Large cuts of game	7 - 9 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	6 - 8 hours	3 - 5	170 °F (76 °C) well-done
Beef ribs	Full grill	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	6 - 7 hours	2 - 4	160 °F (71 °C) well-done

SMOKER'S 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:			

SMOKER'S 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:			

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ -SAVUSTIN

OMISTAJAN OPAS

Kokoonpano - 122

Rekisteröi grillisi verkossa osoitteessa www.weber.com®

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.

YLEINEN TURVALLISUUS

⚠ 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 kuuman 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 lämpösuojasta ennen savustimen käyttöä.
- ⚠ VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit etäällä.
- ⚠ Älä käytä savustinta minkään pöydän päällä.

14" (37 cm)

Smokey Mountain Cooker™_14 in (37 cm)_XV_053014

1. Kansi vedonsäätimestä
2. Kansi
3. Ylempi grilliritilä
4. Alempi grilliritilä
5. Raasta tuki
6. Brikettikammio
7. Grilliritilä
8. Kokoonpano kulho aukko
9. Kahvakokoonpano
10. Lämpömittari
11. Vesikattila
12. Keskiosa
13. Lämpömittarin aukko
14. Ovikokoonpano
15. Lämpösuojus
16. Astiakokoonpano
17. Jalka

Smokey Mountain Cooker™_18 in (47 cm)_XV_053014

1. Kansi vedonsäätimestä
2. Kansi
3. Ylempi grilliritilä
4. Alempi grilliritilä
5. Raasta tuki
6. Brikettikammio
7. Grilliritilä
8. Kokoonpano kulho aukko
9. Kahvakokoonpano
10. Lämpömittari
11. Vesikattila
12. Keskiosa
13. Lämpömittarin aukko
14. Ovikokoonpano
15. Astiakokoonpano
16. Lämpösuojus
17. Jalka

22" (57 CM)

Smokey Mountain Cooker™_22 in (57 cm)_XV_053014

1. Kansi vedonsäätimestä
2. Kansi
3. Ylempi grilliritilä
4. Alempi grilliritilä
5. Raasta tuki
6. Brikettikammio
7. Grilliritilä
8. Kokoonpano kulho aukko
9. Kahvakokoonpano
10. Lämpömittari
11. Vesikattila
12. Keskiosa
13. Lämpömittarin aukko
14. Ovikokoonpano
15. Astiakokoonpano
16. Lämpösuojus
17. Jalka

ENNEN SYTYTTÄMISTÄ

⚠ Älä käytä savustinta minkään pöydän päällä.

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.
C) Varmista, että tuhkat on poistettu pohja-astiasta ja että brikettiritilä ja brikettikammio ovat paikoillaan.

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

D) Avaa kaikki astian pohjassa olevat tuuletusaukot **(2)**.

(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 pitkävartisella sytyttimellä tai tikulla **(1)**.

⚠ 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 pitkävartisella metallityökalulla.
C) Lisää kuumien brikettien päälle 3 - 4 kuivaa puupalasta **(2)**. Voit lisätä enemmän puupalasia, jos pidät vahvasta savuaromista.
(Katso lisätietoja kohdista *Paistovinkkejä* ja *Savustusopas*.)

SAVUSTUSOHJEET

A) Aseta keskiosa **(1)** alaosan **(2)** päälle. Aseta vesiastia **(3)** paikalleen keskiosan alemmille kannakkeille.
B) Lisää vettä sopivan säiliön avulla vesiastia täyteen. Aseta alempi grilliritilä suoraan vesiastian 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 **(5)**. Aseta ylempi ritilä ylimpiin kannattimiin ja savustettava ruoka ylemmälle ritilälle **(6)**.
(Katso lisätietoja kohdasta *Paistovinkkejä* ja *Savustusopas*)

D) Nosta kansi kahvasta, aseta keskiosan päälle ja avaa kannen tuuletusaukko **(7)**.
E) Tuuletusaukkojen avulla säädellään savustimen lämpötilaa. Lämpötilaa nostetaan avaamalla aukkoja ja lasketaan sulkemalla niitä **(8)**.

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.**

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 lisätä puuta, avaa sivuluukku ja aseta palaset palavien brikettien päälle pihtien avulla. Sulje sitten luukku **(9)**. 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 posliiniemalipintaa.

ENEMMÄN LÄMPÖÄ ⟷ VÄHEMMÄN LÄMPÖÄ ⟷ SAMMUTA

LÄMPÖMITTARIN AUKKO

Lämpömittarin aukkoon sopii erikokoiset lämmöntunnistimet tai anturit:
- Työnnä pienet tunnistimet pienen pyöreän reiän läpi.
- Työnnä suuremmat tunnistimet tai kaksoisanturit raon läpi.

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 kypsentäessäsi 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 vesiastia ja lisää tarvittaessa kuumaa vettä. Lisää brikettejä ja vettä savustimen etuosan luukusta. Lisää vesiastiaan 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 briketit palaneet loppuun.
- Irrota grilli- ja brikettiritilät.
- 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.

BRIKETTIKAPASITEETTI YHTEENSÄ (SUUNNILLEEN)	
SMOKER-GRILLIN HALKAISIJA	**BRIKETTIKAMMION KAPASITEETTI**
14 (37 cm)	110 brikettiä
18 (47 cm)	220 brikettiä
22 (57 cm)	330 brikettiä

VIANETSINTÄ

ONGELMA	RATKAISU
Lämpötila nousee, vaikka alatuuletusaukot on suljettu	Tarkista veden määrä vesiastiassa. Lisää vettä, jos sitä on vähän.
Lämpötila on liian matala	A) Avaa alatuuletusaukot. B) Sekoita brikettejä, jotta niiden ympärille kertynyt tuhka irtoaa. C) Tarkista brikettien määrä pitkien savustusjaksojen aikana 3 - 4 tunnin välein ja lisää brikettejä seuraavan kaavion mukaisesti:

SMOKER-GRILLIN HALKAISIJA	SYTYTTÄMÄTTÖMÄT BRIKETIT
14 (37 cm)	Lisää 8 - 10 brikettiä
18 (47 cm)	Lisää 12 - 14 brikettiä
22 (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.

TAKUU

Weber-Stephen Products Co. (Weber) takaa täten tämän Weber® Smokey Mountain Cooker™ -savustimen ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, että savustimessa ei ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen seuraavasti:

Grilli-/brikettiritilät:	2 vuotta
Astia ja kansi, ruoste/puhkipalaminen:	10 vuotta
Nylonkahvat:	10 vuotta
Kaikki muut osat:	2 vuotta

Koottuna ja käytettynä grillin mukana toimitettujen painettujen ohjeiden mukaisesti. Weber voi pyytää riittävää todistetta ostopäivämäärästä. SÄILYTÄ TÄMÄN VUOKSI OSTOKUITTI TAI LASKU JA PALAUTA WEBERIN RAJOITETUN TAKUUN REKISTERÖINTIKORTTI PYYDETTÄESSÄ.

Tämä rajoitettu takuu koskee sellaisten osien korjausta tai vaihtoa, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä ja huollossa ja joiden Weber toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy korvausvaatimuksen, Weber korjaa tai korvaa kyseiset osat veloituksetta. Jos viallisia osia on palautettava, kuljetuskulut on maksettava etukäteen. Weber palauttaa osat ostajalle, jos rahti- tai postikulut on maksettu etukäteen.

Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, muuntamisesta, väärin soveltamisesta, ilkivallasta, virheellisestä asennuksesta, virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai normaalin huollon ja säännöllisen huollon laiminlyönnistä.

Tämä rajoitettu takuu ei kata rappeutumista tai vaurioita, jotka johtuvat sellaisista ankarista sääolosuhteista kuin rakeista, hurrikaaneista, maanjäristyksistä tai tornadoista tai värin lähtemisestä kemikaalialtistuksen vuoksi joko suoraan tai ilmakehän välityksellä.

Tässä mainitun lisäksi ei ole muita takuita, ja kaikki sovellettavat epäsuorat takuut soveltuvuudesta kaupankäynnin kohteeksi ja sopivuudesta tiettyyn tarkoitukseen rajoittuvat tämän kirjallisen rajoitetun takuun kattamaan ajanjaksoon. Jotkin maat eivät salli rajoituksia epäsuoran takuun kestolle, joten tämä rajoitus ei ehkä koske ostajaa.

Weber ei ole vastuussa erityisistä, epäsuorista tai seurauksena olevista vahingoista. Jotkin maat eivät salli välillisten tai seurauksena olevien vahinkojen poissulkemista tai rajoittamista, joten tämä rajoitus tai poissulkeminen ei ehkä koske ostajaa.

Weber ei valtuuta yhtään henkilöä tai yritystä sitoutumaan sen puolesta mihinkään velvoitteeseen tai vastuuseen, joka liittyy laitteiden myyntiin, asennukseen, käyttöön, poistoon, palautukseen tai vaihtamiseen, eivätkä tällaiset sitoumukset sido Weberiä.

Käy osoitteessa weber.com®, valitse maa ja rekisteröi grillisi jo tänään. ◆

SAVUSTUSOPAS

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 savuaromi.	Siipikarja, riistalinnut, porsas
Omena	Hieman makea, mutta täyteläisempi hedelmäinen savuaromi.	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.**

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

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

KALA	PAINO	GRILLIBRIKETTIEN MÄÄRÄ			KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSYYS
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Kokonainen, pieni	täysi grilli	35 brikettiä	50 brikettiä	75 brikettiä	1 - 1½ tuntia	2 - 4	Haarukalla irtoa palasia
Kokonainen, iso	2–3 kiloa	35 brikettiä	50 brikettiä	75 brikettiä	3 - 4 tuntia	2 - 4	Haarukalla irtoa palasia
Hummeri ja katkaravut	täysi grilli	35 brikettiä	50 brikettiä	75 brikettiä	1 tunti	2 - 4	Kiinteä ja vaaleanpunainen

SIIPIKARJA	PAINO	GRILLIBRIKETTIEN MÄÄRÄ			KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSYYS
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Broileri (kokonainen)	Noin 2 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	2½ - 3½ tuntia	1 - 3	74 °C keskikypsä (medium)
Kalkkuna, kokonainen	4 - 6 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	4 - 5 tuntia	2 - 4	74 °C keskikypsä (medium)
Kalkkuna, kokonainen	6 - 9 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	8 - 10 tuntia	3 - 5	74 °C keskikypsä (medium)
Ankka (kokonainen)	1,5 - 2 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	2 - 2½ tuntia	3 - 4	82 °C keskikypsä (medium)

SIANLIHA	PAINO	GRILLIBRIKETTIEN MÄÄRÄ			KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSYYS
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Porsaanpaisti	2 - 4 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	5 - 6 tuntia	3 - 5	76 °C kypsä
Porsaan grillikylki	täysi grilli	35 brikettiä	50 brikettiä	75 brikettiä	4 - 6 tuntia	2 - 4	Liha alkaa irrota luista
Kinkku, tuore kokonainen	5 - 9 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	8 - 12 tuntia	2 - 4	76 °C kypsä
Porsaan lapa	2 - 4 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	8 - 12 tuntia	3 - 5	88°C kypsä

NAUDANLIHA	PAINO	GRILLIBRIKETTIEN MÄÄRÄ			KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSYYS
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Naudan rintaliha	Noin 3 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	6 - 8 tuntia	3 - 5	88 °C kypsä
Lampaanpaisti, riista	Noin 3 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	5 - 6 tuntia	3 - 5	71 °C keskikypsä (medium)
Suuret riistapalat	Noin 4 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	6 - 8 tuntia	3 - 5	76 °C kypsä
Naudan grillikylki	täysi grilli	35 brikettiä	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:			

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:			

FUMOIR SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

GUIDE D'UTILISATION

Montage - 122

Enregistrez votre barbecue en ligne à l'adresse suivante : www.weber.com®

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.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

⚠ DANGER

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

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

14" (37 cm)

Smokey Mountain Cooker™_14 in (37 cm)_XV_053014

1. Clapet de ventilation couvercle
2. Couvercle
3. Grille de cuisson supérieure
4. Grille de cuisson inférieure
5. Support de grille
6. Foyer à charbon de bois
7. Grille foyère
8. Clapet d'aération cuve
9. Kit poignée de couvercle
10. Kit thermomètre
11. Réservoir d'eau
12. Section centrale
13. Orifice pour thermomètre
14. Kit porte
15. Protection thermique
16. Ensemble cuve
17. Pied

Smokey Mountain Cooker™_18 in (47 cm)_XV_053014

1. Clapet de ventilation couvercle
2. Couvercle
3. Grille de cuisson supérieure
4. Grille de cuisson inférieure
5. Support de grille
6. Foyer à charbon de bois
7. Grille foyère
8. Clapet d'aération cuve
9. Kit poignée de couvercle
10. Kit thermomètre
11. Réservoir d'eau
12. Section centrale
13. Orifice pour thermomètre
14. Kit porte
15. Ensemble cuve
16. Protection thermique
17. Pied

22" (57 CM)

Smokey Mountain Cooker™_22 in (57 cm)_XV_053014

1. Clapet de ventilation couvercle
2. Couvercle
3. Grille de cuisson supérieure
4. Grille de cuisson inférieure
5. Support de grille
6. Foyer à charbon de bois
7. Grille foyère
8. Clapet d'aération cuve
9. Kit poignée de couvercle
10. Kit thermomètre
11. Réservoir d'eau
12. Section centrale
13. Orifice pour thermomètre
14. Kit porte
15. Ensemble cuve
16. Protection thermique
17. Pied

AVANT L'ALLUMAGE

⚠ **Ne pas utiliser le fumoir sur une table.**

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.

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.

⚠ **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.**

D) Ouvrez toutes les bouches d'aération au fond de la cuve **(2)**.

(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 **(1)**.

⚠ **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 **(2)**. 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 **(4)**. 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 **(5)**. Placez la grille supérieure sur les supports du haut et mettez les aliments à fumer sur la grille supérieure **(6)**. (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 **(7)**.
E) Les clapets d'aération sont utilisées pour réguler la chaleur au sein du fumoir. L'ouverture des clapets d'aération augmente la température, tandis que leur fermeture fait baisser la température **(8)**.

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.**

F) L'eau dans le fumoir est utilisée pour maintenir une température basse. Vérifiez le niveau de l'eau toutes les 3 à 4 heures. Si vous remarquez un accroissement de la température dans le fumoir, rajoutez de l'eau chaude dans le réservoir.
G) Comme la chaire crue est plus poreuse que la chaire cuite, elle absorbe plus de fumée au début du fumage. Pour ajouter du bois de fumage, ouvrez la porte latérale et, à l'aide les pinces, déposez les tronçons ou les morceaux de bois au dessus des braises, puis refermez la porte **(9)**. 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.

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

ORIFICE POUR THERMOMÈTRE

L'orifice pour le thermomètre accepte plusieurs tailles de capteurs ou détecteurs de chaleur :

- les petits détecteurs s'insèrent dans le petit trou rond.
- les capteurs, détecteurs ou sondes doubles de chaleur plus larges s'insèrent dans la fente.

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
14 (37 cm)	110 briquettes
18 (47 cm)	220 briquettes
22 (57 cm)	330 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.	A) Ouvrez les clapets d'aération inférieures. B) Remuez les braises pour déloger la cendre accumulée autour des braises. C) Pendant les périodes plus longues de fumage, vérifiez le niveau de charbon toutes les 3 à 4 heures et ajoutez des briquettes en fonction du tableau suivant :

DIAMÈTRE DU FUMOIR	BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS
14 (37 cm)	Ajoutez de 8 à 10 briquettes
18 (47 cm)	Ajoutez de 12 à 14 briquettes
22 (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.

GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GUIDE DE FUMAGE

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

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

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

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

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

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

POISSON	POIDS	QUANTITÉ DE BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS			TEMPS DE CUISSON	TRONÇONS DE BOIS DE FUMAGE	TEMPÉRATURE INTERNE / DEGRÉ DE CUISSON
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Entier, petit	Fumoir complètement chargé	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	1 - 1heures et ½	2 - 4	Se détache à la fourchette
Entier, gros	de 1,3 à 2,7 kg	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	de 3 à 4 heures	2 - 4	Se détache à la fourchette
Langoustes et crevettes	Fumoir complètement chargé	35 briquettes	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
		14"q (37 cm)	18"q (47 cm)	22"q (57 cm)			
Poulet, entier	2,2 kg	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	2½ - 3½ heures	1 - 3	74° C, saignant
Dinde, entière	de 3,6 à 5,4 kg	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	de 4 à 5 heures	2 - 4	74° C, saignant
Dinde, entière	de 5,4 à 8 kg	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	de 8 à 10 heures	3 - 5	74° C, saignant
Canard, entier	de 1,3 à 1,8 kg	75 briquettes	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
		14"q (37 cm)	18"q (47 cm)	22"q (57 cm)			
Rôti de porc	de 1,8 à 3,6 kg	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	de 5 à 6 heures	3 - 5	76° C, à point
Côtes de porc	Fumoir complètement chargé	35 briquettes	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	75 briquettes	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	75 briquettes	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
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Poitrine	de 2,2 à 2,7 kg	75 briquettes	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	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	de 5 à 6 heures	3 - 5	71° C, saignant
Grosses pièces	de 3,2 à 4 kg	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	de 6 à 8 heures	3 - 5	76° C, à point
Côtes de bœuf	Fumoir complètement chargé	35 briquettes	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 :			

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 :			

AFFUMICATORE SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

MANUALE D'ISTRUZIONI

Montaggio - 122

Registra il tuo barbecue online all'indirizzo www.weber.com®

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

SICUREZZA GENERALE

⚠ 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.
- ⚠ Assicurarsi 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 posso 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 perchè 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.
- ⚠ Non utilizzare l'affumicatoio su alcun tipo di ripiano.

14" (37 cm)

Smokey Mountain Cooker™_14 in (37 cm)_XV_053014

1. Gruppo coperchio serranda
2. Coperchio
3. Griglia di cottura superiore
4. Griglia di cottura inferiore
5. Supporto griglia
6. Portacarbone
7. Griglia del carbone
8. Ciotola assieme sfiato
9. Gruppo maniglia
10. Gruppo termometro
11. Vaschetta dell'acqua
12. Sezione centrale
13. Foro termometro
14. Gruppo porta
15. Schermo termico
16. Gruppo braciere
17. Gamba

Smokey Mountain Cooker™_18 in (47 cm)_XV_053014

1. Gruppo coperchio serranda
2. Coperchio
3. Griglia di cottura superiore
4. Griglia di cottura inferiore
5. Supporto griglia
6. Portacarbone
7. Griglia del carbone
8. Ciotola assieme sfiato
9. Gruppo maniglia
10. Gruppo termometro
11. Vaschetta dell'acqua
12. Sezione centrale
13. Foro termometro
14. Gruppo porta
15. Gruppo braciere
16. Schermo termico
17. Gamba

22" (57 CM)

Smokey Mountain Cooker™_22 in (57 cm)_XV_053014

1. Gruppo coperchio serranda
2. Coperchio
3. Griglia di cottura superiore
4. Griglia di cottura inferiore
5. Supporto griglia
6. Portacarbone
7. Griglia del carbone
8. Ciotola assieme sfiato
9. Gruppo maniglia
10. Gruppo termometro
11. Vaschetta dell'acqua
12. Sezione centrale
13. Foro termometro
14. Gruppo porta
15. Gruppo braciere
16. Schermo termico
17. Gamba

PRIMA DELL'ACCENSIONE

⚠ **Non utilizzare l'affumicatoio su alcun tipo di ripiano.**

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.
C) Assicurarsi di aver rimosso le ceneri dal fondo del braciere e che la griglia per il carbone e il portacarbone siano in posizione.

⚠ **Non utilizzate mai carbone imbevuto di liquidi accendifuoco. La mancata osservanza di tale avvertenza può causare lesioni gravi o mortali, incendi e danni materiali.**

D) Aprite tutte le prese d'aria situate sul fondo del braciere **(2)**.

(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 un accendino a collo lungo o dei fiammiferi **(1)**.

⚠ **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 **(2)**. 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 **(4)**. 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 inferioe, posizionate il cibo da affumicare prima su quella inferiore **(5)**. Posizionate la griglia superiore sui supporti in alto e disponete il cibo da affumicare sulla griglia superiore **(6)**. (Per maggiori informazioni consultate le sezioni *Consigli per la cottura* e *Guida all'affumicatura*).

D) Utilizzando il manico, sollevate il coperchio e posizionatelo 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.**

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.

PIÙ CALORE ⟷ MENO CALORE ⟷ SPEGNERE

FORO TERMOMETRO

Il foro per il termometro è adatto per sensori o sonde di temperatura di diverse dimensioni:

- Le sonde piccole vanno inserite attraverso il piccolo foro circolare.
- I sensori di calore di dimensioni maggiori o le sonde doppie vanno inseriti attraverso la fessura.

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
14" (37 cm)	110 bricchette
18" (47 cm)	220 bricchette
22" (57 cm)	330 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	A) Aprite tutte le prese d'aria sul fondo. B) Muovete le braci per eliminare la cenere accumulata intorno. C) In caso di affumicatura prolungata, verificate il livello delle braci ogni 3-4 ore e aggiungete la quantità di bricchetti adeguata consultando la tabella qui sotto:

IAMETRO AFFUMICATORE	SINGOLE BRICCHETTE DI CARBONE
14" (37 cm)	Aggiungere 8-10 bricchetti
18" (47 cm)	Aggiungere 12-14 bricchetti
22" (57 cm)	Aggiungere 18-20 bricchetti

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.

GARANZIA

Weber-Stephen Products Co., (Weber) con la presente garantisce l'ACQUIRENTE ORIGINALE di questo affumicatore Weber® Smokey Mountain Cooker™ contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto come indicato di seguito:

Griglie di cottura e del carbone:	2 anni
Braciere e coperchio - contro perforazioni e ruggine:	10 anni
Manici in nylon:	10 anni
Tutti gli altri componenti:	2 anni

se assemblati e utilizzati conformemente alle istruzioni stampate fornite con l'affumicatore. Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. PER QUESTO MOTIVO È NECESSARIO CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO E RESTITUIRE IMMEDIATAMENTE LA SCHEDA DI REGISTRAZIONE DELLA GARANZIA LIMITATA WEBER.

La presente Garanzia sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti risultate difettose in normali condizioni di utilizzo e manutenzione e che, sottoposte a esame, risultino difettose a giudizio di Weber. Weber, qualora constatasse il difetto e accettasse il reclamo, potrà decidere di riparare o sostituire tali parti a titolo gratuito. Ne caso in cui si richieda di restituire componenti difettosi, le spese di spedizione dovranno essere prepagate. Weber restituirà i componenti all'acquirente, con trasporto o affrancatura prepagati.

La presente Garanzia non copre difetti o problemi di funzionamento dovuti a incidenti, utilizzo inadeguato o improprio, modifica, impiego errato, vandalismo, installazione o manutenzione non corrette, mancata esecuzione della manutenzione ordinaria e straordinaria, come descritto nel presente manuale d'istruzioni.

Non sono coperti dalla presente Garanzia il deterioramento o i danni derivanti da fenomeni atmosferici particolarmente gravi, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, né lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, in modo diretto o presenti nell'atmosfera.

Non vi sono altre garanzie espresse ad eccezione di quelle qui esposte ed eventuali garanzie implicite di commerciabilità o adeguatezza sono limitate in termini di tempo al periodo di copertura riportato nella presente Garanzia Limitata espressa e in forma scritta. Alcune regioni non prevedono limitazioni sulla durata della garanzia implicita, pertanto la limitazione di cui sopra potrebbe non essere applicabili a voi.

Weber non è responsabile per eventuali danni particolari, accidentali o indiretti. Alcuni paesi non ammettono l'esclusione o la limitazione dei danni accidentali o indiretti, pertanto questa limitazione potrebbe non essere applicabile nel vostro caso specifico.

Weber non autorizza qualsivoglia persona o società ad assumere per suo conto qualsiasi altra obbligazione o responsabilità in relazione alla vendita, installazione, uso, rimozione, restituzione o sostituzione delle sue apparecchiature; e tali istanze non saranno impegnative per Weber.

Collegatevi al sito www.weber.com®, selezionate il vostro paese e registrate oggi il vostro barbecue. ◆

GUIDA ALL'AFFUMICATURA

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.
Acero	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
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Intero, piccolo	barbecue pieno	35 bricchetti	50 bricchetti	75 bricchetti	1 - 1ora e ½	2 - 4	si sfalda con la forchetta
Intero, grande	1,3-2,7 kg	35 bricchetti	50 bricchetti	75 bricchetti	3 - 4 ore	2 - 4	si sfalda con la forchetta
Aragosta e gamberi	barbecue pieno	35 bricchetti	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
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Pollo, intero	2,2 kg	75 bricchetti	100 bricchetti	150 bricchetti	2½ - 3½ ore	1 - 3	(74 °C) cottura media
Tacchino, intero	3,6-5,4 kg	75 bricchetti	100 bricchetti	150 bricchetti	4 - 5 ore	2 - 4	(74 °C) cottura media
Tacchino, intero	5,4-8 kg	75 bricchetti	100 bricchetti	150 bricchetti	8 - 10 ore	3 - 5	(74 °C) cottura media
Anatra, intera	1,3-1,8 kg	75 bricchetti	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
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Arrosto di maiale	1,8-3,6 kg	75 bricchetti	100 bricchetti	150 bricchetti	5 - 6 ore	3 - 5	(76 °C) ben cotto
Costine di maiale	barbecue pieno	35 bricchetti	50 bricchetti	75 bricchetti	4 - 6 ore	2 - 4	la carne inizia a staccarsi dalle ossa
Prosciutto, fresco intero	4,5-8 kg	75 bricchetti	100 bricchetti	150 bricchetti	8 - 12 ore	2 - 4	(76 °C) ben cotto
Spalla di maiale	1,8-3,6 kg	75 bricchetti	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
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Punta di petto di manzo	2,2-2,7 kg	75 bricchetti	100 bricchetti	150 bricchetti	6 - 8 ore	3 - 5	(88 °C) ben cotto
Arrosto di agnello, cervo	2,2-3,2 kg	75 bricchetti	100 bricchetti	150 bricchetti	5 - 6 ore	3 - 5	(71 °C) cottura media
Selvaggina in pezzi grandi	3,2-4 kg	75 bricchetti	100 bricchetti	150 bricchetti	6 - 8 ore	3 - 5	(76 °C) ben cotto
Costolette di manzo	barbecue pieno	35 bricchetti	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:			

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:			

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ RØKEBOKS

BRUKERHÅNDBOK

Montering - 122

Registrer grillen din online på www.weber.com®

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.

GENERELL SIKKERHET

⚠ 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 porselensemaljen.
- ⚠ 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.
- ⚠ Ikke bruk røkeboksen på bordet.

14" (37 CM)

Smokey Mountain Cooker™_14 in (37 cm)_XV_053014

1. Lokk demper montering
2. Lokk
3. Øvre grillrist
4. Nedre grillrist
5. Risten
6. Brikettkammer
7. Brikettrist
8. Skålluft montering
9. Håndtak
10. Termometer
11. Vannpanne
12. Midtre del
13. Termometeråpning
14. Dør
15. Varmeskjold
16. Beholder
17. Ben og fester

Smokey Mountain Cooker™_18 in (47 cm)_XV_053014

1. SLokk demper montering
2. Lokk
3. Øvre grillrist
4. Nedre grillrist
5. Risten
6. Brikettkammer
7. Brikettrist
8. Skålluft montering
9. Håndtak
10. Termometer
11. Vannpanne
12. Midtre del
13. Termometeråpning
14. Dør
15. Beholder
16. Varmeskjold
17. Ben og fester

22" (57 CM)

Smokey Mountain Cooker™_22 in (57 cm)_XV_053014

1. SLokk demper montering
2. Lokk
3. Øvre grillrist
4. Nedre grillrist
5. Risten
6. Brikettkammer
7. Brikettrist
8. Skålluft montering
9. Håndtak
10. Termometer
11. Vannpanne
12. Midtre del
13. Termometeråpning
14. Dør
15. Beholder
16. Varmeskjold
17. Ben og fester

FØR TENNING

⚠ **Ikke bruk røkeboksen på bordet.**

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 brikettene. Weber anbefaler å bruke briketter **(1)** i Weber® Smokey Mountain Cooker™ røkeboks. Grove briketter eller "heat beads" anbefales ikke.
C) Kontroller at asken er fjernet fra bunnen av beholderen og at brikettristen og brikettkammeret er på plass.

⚠ **Bruk ikke briketter som er impregnert med tennvæske. Dersom du ikke følger denne advarselen kan det føre til alvorlig personskade, død, eller brann som forårsaker materielle skader.**

D) Åpne alle ventiler i bunnen av beholderen **(2)**.

(Ca. brikettstørrelse)

TENNINGSINSTRUKSJONER

A) Fyll brikettkammeret med brikettmengden som er anbefalt i *Røkeguiden* på side 14. Stable brikettene i midten av brikettristen. Legg forsiktig 4-5 parafinblokker i brikettstabelen og tenn på med en lighter med lang hals eller fyrstikker **(1)**.

⚠ **Bruk ikke briketter 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) Brikettene er klare når det begynner å danne seg grå aske på toppen av brikettene. Spre asken jevnt over brikettristen med en tang eller metallverktøy med langt håndtak.
C) Legg 3-4 trebiter med tørr ved på toppen av de varme brikettene **(2)**. 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 **(4)**. 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 **(5)**. Plasser den øvre risten på toppbrakettene og legg maten som skal røkes på den øvre risten **(6)**.
(Se *Steketips* og *Røkeguide* for mer informasjon)

NÅR DU SKAL STARTE

D) Bruk håndtaket og ta av lokket, sett det på midtre del på toppen og åpne ventilen på lokket **(7)**.
E) Ventilene brukes til å regulere varmen inne i røkeboksen. Ved å åpne ventilene økes temperaturen og lukkes ventilene senkes temperaturen **(8)**.

Temperatur på 121 °C (250 °F) er ideell for de fleste kjøttyper. 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.**

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 **(9)**. 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 porselensemaljen.

MER VARME ⟷ MINDRE VARME ⟷ SLUKKING

TERMOMETERÅPNING

Termometeråpningen godtar flere størrelser varmefølere eller prober:
- Små prober trekkes gjennom det lille runde hullet.
- Større varmefølere, prober eller doble prober, trekkes gjennom sporet.

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 stekingen. 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.

TOTAL BRIKETTMENGDE (CA.)	
DIAMETER PÅ RØKEBOKS	KAPASITET PÅ BRIKETTKAMMER
14" (37 cm)	110 briketter
18" (47 cm)	220 briketter
22" (57 cm)	330 briketter

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.

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	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:

DIAMETER PÅ RØKEBOKS	ANTALL BRIKETTER
14" (37 cm)	Tilsett 8-10 briketter
18" (47 cm)	Tilsett 12-14 briketter
22" (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.

GARANTI

Weber-Stephen Products Co., (Weber) garanterer herved til den FØRSTE KJØPEREN av denne Weber® Smokey Mountain Cooker™ røkeboks at den er fri for defekter i materiale og produksjonsarbeid fra kjøpsdato som følger:

Steke- / grillrister:	2 år
Beholder og lokk mot rusting / gjennombrenning:	10 år
Nylonhåndtak:	10 år
Alle resterende deler:	2 år

Hvis montert og brukt i følge de trykte instruksjonene som følger med. Weber kan kreve rimelig bevis for kjøpsdato. TA DERFOR VARE PÅ KVITTERING ELLER FAKTURA OG RETURNER DET BEGRENSEDE GARANTIREGISTRERINGSKORTET UMIDDELBART TIL WEBER.

Denne begrensede garantien begrenser seg til reparasjon og utskifting av deler som kan bevises defekte under normal bruk og service, og som ved undersøkelse viser seg, til Webers tilfredsstillelse, å være defekt. Hvis Weber bekrefter defekten og godkjenner reklamasjonen, vil Weber reparere eller skifte ut slike deler uten omkostninger. Hvis du må sende inn defekte deler, må transportkostnadene forhåndsbetales. Weber vil returnere delene til kjøper, med frakt og porto forhåndsbetalt.

Denne begrensede garantien dekker ikke mangler eller driftsvanskeligheter som skyldes ulykke, mishandling, misbruk, ombygging, feilaktig installasjon eller feilaktig vedlikehold eller service, eller unnlatelse fra å foreta normalt og rutinemessig vedlikehold.

Forringelse eller skade på grunn av vanskelige værforhold slik som hagl, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, misfarging på grunn av eksponering for kjemikalier enten direkte eller i atmosfæren, er ikke dekket av denne begrensede garantien.

Det er ingen andre garantier unntatt de som er anført her. Alle anvendelige og underforståtte garantier med hensyn til salg og produktets stand er begrenset til å gjelde i den samme perioden som den skriftlige begrensede garantien. I noen regioner er det ikke lov å begrense hvor lenge en antydet garanti varer, så denne begrensningen gjelder kanskje ikke deg.

Weber er ikke ansvarlig for noen spesiell, indirekte skade eller følgeskade. I noen regioner er det ikke lov å ekskludere eller begrense tilfeldig skade eller følgeskader, så denne begrensningen eller eksklusjonen gjelder kanskje ikke deg.

Weber autoriserer ingen annen person eller firma til på dets vegne å påta seg forpliktelser eller ansvar i forbindelse med salg, montering, bruk, fjerning, retur eller erstatning av deres utstyr; og ingen slike representasjoner er bindende for Weber.

Besøk www.weber.com®, velg opprinnelsesland og registrer grillen din i dag. ◆

RØKEGUIDE

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 tretyper og mengder. Du kan også tilsette laurbærblad, hvitløksklofter, 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 KJØTTYPER
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 kjøttsorter, 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 opptint.

FISK	VEKT	BRIKETTKVALITET			STEKETID	TREBITER	INNVENDIG TEMPERATUR / GJENNOMSTEKING
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Hel, liten	full grill	35 briketter	50 briketter	75 briketter	1 - 1½ time	2 - 4	flak på gaffel
Hel, stor	1,3 - 2,7 kilo	35 briketter	50 briketter	75 briketter	3 - 4 timer	2 - 4	flak på gaffel
Hummer og reker	full grill	35 briketter	50 briketter	75 briketter	1 time	2 - 4	fast og rosa

FJÆRKRE	VEKT	BRIKETTKVALITET			STEKETID	TREBITER	INNVENDIG TEMPERATUR / GJENNOMSTEKING
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Kylling, hel	2,2 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	2½ - 3½ time	1 - 3	74 °C (165 °F) medium
Kalkun, hel	3,6 - 5,4 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	4 - 5 timer	2 - 4	74 °C (165 °F) medium
Kalkun, hel	5,4 - 8,1 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	8 - 10 timer	3 - 5	74 °C (165 °F) medium
And, hel	1,3 - 1,8 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	2 - 2½ time	3 - 4	82 °C (180 °F) medium

SVIN	VEKT	BRIKETTKVALITET			STEKETID	TREBITER	INNVENDIG TEMPERATUR / GJENNOMSTEKING
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Svinestek	1,8 - 3,6 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	5 - 6 timer	3 - 5	76 °C (170 °F) gjennomstekt
Svineribbe	full grill	35 briketter	50 briketter	75 briketter	4 - 6 timer	2 - 4	kjøttet begynner å løsne fra benene
Skinke, hel	4,5 - 8,1 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	8 - 12 timer	2 - 4	76 °C (170 °F) gjennomstekt
Svinenakke	1,8 - 3,6 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	8 - 12 timer	3 - 5	88 °C (190 °F) gjennomstekt

OKSEKJØTT	VEKT	BRIKETTKVALITET			STEKETID	TREBITER	INNVENDIG TEMPERATUR / GJENNOMSTEKING
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Oksebryst	2,2 - 2,7 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	6 - 8 timer	3 - 5	88 °C (190 °F) gjennomstekt
Stekt lam, vilt	2,2 - 3,1 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	5 - 6 timer	3 - 5	71 °C (160 °F) medium
Store stykker av vilt	3,1 - 4,0 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	6 - 8 timer	3 - 5	76 °C (170 °F) gjennomstekt
Okseribbe	full grill	35 briketter	50 briketter	75 briketter	6 - 7 timer	2 - 4	71 °C (160 °F) gjennomstekt

NOTATER FOR RØKEBOKS

Mat:	Temperatur:	Steketid:	Treslag som kan brukes:
Merknader:			

Mat:	Temperatur:	Steketid:	Treslag som kan brukes:
Merknader:			

Mat:	Temperatur:	Steketid:	Treslag som kan brukes:
Merknader:			

Mat:	Temperatur:	Steketid:	Treslag som kan brukes:
Merknader:			

NOTATER FOR RØKEBOKS

Mat:	Temperatur:	Steketid:	Treslag som kan brukes:
Merknader:			

Mat:	Temperatur:	Steketid:	Treslag som kan brukes:
Merknader:			

Mat:	Temperatur:	Steketid:	Treslag som kan brukes:
Merknader:			

Mat:	Temperatur:	Steketid:	Treslag som kan brukes:
Merknader:			

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ SMOKER

BRUGERVEJLEDNING

Samling - 122

Registrer din grill online på www.weber.com®

Må ikke smides ud. Dette dokument indeholder vigtige oplysninger, advarsler og forsigtighedsregler om produktet.
Bemærk: Betjen ikke smokeren, før denne brugervejledning er læst.

ALMINDELIG SIKKERHED

DA

⚠ 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.
- ⚠ Smokeren må aldrig anvendes på et bord.

14" (37 CM)

Smokey Mountain Cooker™_14 in (37 cm)_XV_053014

1. Låg dæmper samling
2. Låg
3. Øverste grillrist
4. Nederste grillrist
5. Risten
6. Briketkammer
7. Kulrist
8. Skål udluftningsanordningen
9. Håndtag
10. Termometer
11. Vandbakke
12. Midtersektion
13. Termometeråbning
14. Dørsamling
15. Varmeskjold
16. Skålmodul
17. Ben og fastgørelser

Smokey Mountain Cooker™_18 in (47 cm)_XV_053014

1. Låg dæmper samling
2. Låg
3. Øverste grillrist
4. Nederste grillrist
5. Risten
6. Briketkammer
7. Kulrist
8. Skål udluftningsanordningen
9. Håndtag
10. Termometer
11. Vandbakke
12. Midtersektion
13. Termometeråbning
14. Dørsamling
15. Skålmodul
16. Varmeskjold
17. Ben og fastgørelser

22" (57 CM)

Smokey Mountain Cooker™_22 in (57 cm)_XV_053014

1. Låg dæmper samling
2. Låg
3. Øverste grillrist
4. Nederste grillrist
5. Risten
6. Briketkammer
7. Kulrist
8. Skål udluftningsanordningen
9. Håndtag
10. Termometer
11. Vandbakke
12. Midtersektion
13. Termometeråbning
14. Dørsamling
15. Skålmodul
16. Varmeskjold
17. Ben og fastgørelser

FØR DER TÆNDES

⚠ Smokeren må aldrig anvendes på et bord.

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.
C) Kontroller, at asken er blevet fjernet fra kuglens bund, og at kulristen og kulkammeret er på plads.

⚠ 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.

D) Åben alle spjældene i kuglens bund **(2)**.

(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 **(1)**.

⚠ 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 **(2)**. Spred kullet jævnligt 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 **(4)**. 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 **(5)**. Placér den øverste rist på de øverste holdere og placér mad, der skal ryges, på den øverste rist **(6)**.
(Se *Grilltips* & *Røgningsguide* for mere information)

D) Brug håndtaget til at løfte låget, sætte det oven på midtersektionen, og åbn lågets ventilationshul **(7)**.
E) Ventilationshullerne bruges til at regulere varmen inde i smokeren. Åbnes ventilationshullerne, stiger temperaturen, og lukkes de, sænkes temperaturen **(8)**.

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.**

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 køb 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 **(9)**. 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.

MERE VARME ⟷ MINDRE VARME ⟷ SLUK

TERMOMETERÅBNING

Der er plads til varmesensorer og termometernåle i forskellige størrelser i termometeråbningen:

- Små termometernåle stikkes ind gennem det lille runde hul.
- Større varmesensorer, termometernåle eller dobbeltnåle stikkes ind gennem sprækken.

TIPS TIL GRILLNINGEN

- Begge grillriste kan bruges til fødevarer samtidigt. Er det kun den ene grillerist, 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 Smokeroptegnelser (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 råt kød eller fisk, med varmt sæbevand, og skyl efter.

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.

SAMLET KAPACITET TIL BRIKETTER (CA.)

SMOKERDIAMETER	KAPACITET I BRIKETKAMMERET
14" (37 cm)	110 briketter
18" (47 cm)	220 briketter
22" (57 cm)	330 briketter

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	A) Åben bundspjældene. B) Rør rundt i kullene, så den aske løsnes, der har samlet sig omkring dem. C) Når der røges i længere perioder, kontrolleres kullene hver 4. time, og der kommes flere briketter på ifølge nedenstående oversigt:

SMOKERDIAMETER	BRIKETTEENHED
14" (37 cm)	Kom 8-10 briketter på
18" (47 cm)	Kom 12-14 briketter på
22" (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.

GARANTI

Weber-Stephen Products Co., (Weber) garanterer hermed over for den OPRINDELIGE KØBER af denne Weber® Smokey Mountain Cooker™, at den er uden materiale- og fremstillingsfejl fra købsdatoen på følgende måde:

Grill- og kulriste:	2 år
Kugle og låg mod rust/gennembrænding:	10 år
Nylonhåndtag:	10 år
Alle resterende dele:	2 år

Når den er samlet, og betjent i henhold til den trykte vejledning, der følger med. Weber kan stille krav om rimeligt bevis af købsdatoen. DU SKAL DERFOR GEMME DIN KØBSKVITTERING ELLER -FAKTURA, OG STRAKS RETURNERE REGISTRERINGSKORTET FOR AT FÅ WEBERS BEGRÆNSEDE GARANTI.

Denne begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskiftning af dele, som viser sig at være defekte ved almindelig brug og service, og som Weber ved en nærmere undersøgelse vurderer er defekte. Bekræfter Weber fejlen og godkender erstatningskravet, vælger Weber enten at reparere eller udskifte sådanne dele uden beregning. Skal defekte dele returneres, skal forsendelsesomkostningerne betales forud. Weber returnerer delene til køberen når fragt eller frimærker er forudbetalt.

Denne begrænsede garanti dækker ikke svigt eller driftsvanskeligheder, som skyldes uheld, misbrug, ændringer, forkert anvendelse, hærværk, forkert installation eller vedligeholdelse eller service, eller såfremt der ikke er udført normal og rutinemæssig vedligeholdelse.

Forringelse eller skader som følge af vanskelige vejrforhold, såsom hagl, stormvejr, jordskælv eller orkaner, misfarvning som følge af kontakt med kemikalier enten direkte eller via luften er ikke dækket af denne begrænsede garanti.

Der ydes ingen yderligere udtrykkelig garanti, undtagen som angivet heri, og enhver gældende, indirekte garanti for salgbarhed og brugbarhed er tidsbegrænset til den dækningsperiode, der gælder for denne udtrykkelige, skriftlige begrænsede garanti. Nogle regioner tillader ikke begrænsning af, hvor længe en underforstået garanti er gældende, så denne begrænsning gælder muligvis ikke i dit tilfælde.

Weber er ikke ansvarlig for særlig, indirekte eller følgeskade. Nogle forhandlere tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af hændelige eller følgemæssige skader, så denne begrænsning eller udelukkelse gælder muligvis ikke i dit tilfælde.

Weber bemyndiger ikke nogen person eller virksomhed til på sine vegne at påtage sig nogen anden forpligtelse eller ansvar i forbindelse med salg, installation, brug, fjernelse, returnering eller udskiftning af sit udstyr, og ingen sådan erklæring er bindende for Weber.

Besøg www.weber.com®, vælg dit land, og indregistrer din grill i dag. ◆

RØGNINGSGUIDE

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 hikkori. 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 majskobler til skinke eller bacon.
Kirsebærtræ	Lidt sød, frugtrøget smag.	Fjerkræ, vildtfugle, svinekød
Æbletræ	Lidt sød, men mere koncentreret, frugtrøget smag.	Oksekød, fjerkræ, vildtfugle, svinekød (især skinke)
Undgå altid bløde, harpiksholdige træsorter som gran- ceder- og aspetræ. ⚠ **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
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Hel, små	fuld grill	35 briketter	50 briketter	75 briketter	1 - 1½ time	2 - 4	går i flager med gaffel
Hel, stor	1,5-3 kg	35 briketter	50 briketter	75 briketter	3-4 timer	2 - 4	går i flager med gaffel
Hummer og rejer	fuld grill	35 briketter	50 briketter	75 briketter	1 time	2 - 4	fast og lyserød

FJERKRÆ	VÆGT	BRIKETMÆNGDE			GRILLTID	TRÆSTYKKER	INTERN TEMPERATUR/ GENNEMSTEGTHED
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Kylling, hel	2,5 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	2½ - 3½ timer	1 - 3	74 °C mellemstegt
Kalkun, hel	4-6 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	4-5 timer	2 - 4	74 °C mellemstegt
Kalkun, hel	6-9 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	8-10 timer	3 - 5	74 °C mellemstegt
And, hel	1,5-2 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	2 - 2½ time	3 - 4	82 °C mellemstegt

SVINEKØD	VÆGT	BRIKETMÆNGDE			GRILLTID	TRÆSTYKKER	INTERN TEMPERATUR/ GENNEMSTEGTHED
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Flæskesteg	2-4 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	5-6 timer	3 - 5	76 °C gennemstegt
Ribben af svinekød	fuld grill	35 briketter	50 briketter	75 briketter	4-6 timer	2 - 4	kødet begynder at løsnes fra benene
Skinke, frisk hel	5-9 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	8-12 timer	2 - 4	76 °C gennemstegt
Skulder af svinekød	2-4 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	8-12 timer	3 - 5	88 °C gennemstegt

OKSEKØD	VÆGT	BRIKETMÆNGDE			GRILLTID	TRÆSTYKKER	INTERN TEMPERATUR/ GENNEMSTEGTHED
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Bryststykke af oksekød	2,5-3 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	6-8 timer	3 - 5	88 °C gennemstegt
Lammesteg, dyrekød	2,5-3,5 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	5-6 timer	3 - 5	71 °C mellemstegt
Store vildtstykker	3,5-4,5 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	6-8 timer	3 - 5	76 °C gennemstegt
Ribben af oksekød	fuld grill	35 briketter	50 briketter	75 briketter	6-7 timer	2 - 4	71 °C gennemstegt

SMOKEROPTEGNELSER

Fødevare:	Temperatur:	Grilltid:	Anvendt træ:
Bemærkninger:			

Fødevare:	Temperatur:	Grilltid:	Anvendt træ:
Bemærkninger:			

Fødevare:	Temperatur:	Grilltid:	Anvendt træ:
Bemærkninger:			

Fødevare:	Temperatur:	Grilltid:	Anvendt træ:
Bemærkninger:			

SMOKEROPTEGNELSER

Fødevare:	Temperatur:	Grilltid:	Anvendt træ:
Bemærkninger:			

Fødevare:	Temperatur:	Grilltid:	Anvendt træ:
Bemærkninger:			

Fødevare:	Temperatur:	Grilltid:	Anvendt træ:
Bemærkninger:			

Fødevare:	Temperatur:	Grilltid:	Anvendt træ:
Bemærkninger:			

AHUMADOR SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

GUÍA DEL PROPIETARIO

Montaje - 122

Registre su barbacoa en línea en www.weber.com®

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.

SEGURIDAD GENERAL

⚠ 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.
- ⚠ No utilice el ahumador sobre una mesa.

14" (37 CM)

Smokey Mountain Cooker™_14 in (37 cm)_XV_053014

1. Conjunto de la compuerta tapa
2. Tapa del ahumador
3. Parrilla de cocción superior
4. Parrilla de cocción inferior
5. Tapa
6. Cámara de carbón
7. Parrilla de carbón
8. Conjunto de ventilación tazón
9. Conjunto de asa
10. Conjunto de termómetro
11. Bandeja de agua
12. Sección central
13. Orificio para el termómetro
14. Conjunto de puerta
15. Pantalla térmica
16. Conjunto de recipiente
17. Patas y fijadores

Smokey Mountain Cooker™_18 in (47 cm)_XV_053014

1. Conjunto de la compuerta tapa
2. Tapa del ahumador
3. Parrilla de cocción superior
4. Parrilla de cocción inferior
5. Tapa
6. Cámara de carbón
7. Parrilla de carbón
8. Conjunto de ventilación tazón
9. Conjunto de asa
10. Conjunto de termómetro
11. Bandeja de agua
12. Sección central
13. Orificio para el termómetro
14. Conjunto de puerta
15. Conjunto de recipiente
16. Pantalla térmica
17. Patas y fijadores

22" (57 cm)

1. Conjunto de la compuerta tapa
2. Tapa del ahumador
3. Parrilla de cocción superior
4. Parrilla de cocción inferior
5. Tapa
6. Cámara de carbón
7. Parrilla de carbón
8. Conjunto de ventilación tazón
9. Conjunto de asa
10. Conjunto de termómetro
11. Bandeja de agua
12. Sección central
13. Orificio para el termómetro
14. Conjunto de puerta
15. Conjunto de recipiente
16. Pantalla térmica
17. Patas y fijadores

ANTES DEL ENCENDIDO

⚠ **No utilice el ahumador sobre una mesa.**

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.

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.

⚠ **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.**

D) Abra todas las rejillas de ventilación de la parte inferior del recipiente **(2)**.

(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 **(1)**.

⚠ **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 **(2)**. 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 **(5)**. Coloque la parrilla superior en los soportes superiores y ponga los alimentos que desee ahumar en la parrilla superior **(6)**.
(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 **(7)**.
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 **(8)**.

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.**

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 **(9)**. 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.

ORIFICIO PARA EL TERMÓMETRO

El orificio para el termómetro admite varios tamaños de sensores térmicos o sondas:

- Las sondas pequeñas se insertan a través del orificio redondo pequeño.
- Las sondas dobles, sondas o sensores térmicos de mayor tamaño se insertan a través de la ranura.

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.

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, límpielo con toallas de papel.

CAPACIDAD DE CARBÓN TOTAL (APROXIMADA)

DIÁMETRO DEL AHUMADOR	CAPACIDAD DE LA CÁMARA DE CARBÓN
37 cm (14 pulg.)	110 briquetas
47 cm (18 pulg.)	220 briquetas
57 cm (22 pulg.)	330 briquetas

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	A) Abra las rejillas de ventilación inferiores. B) Remueva los trozos de carbón para desplazar la ceniza acumulada a su alrededor. 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:

DIÁMETRO DEL AHUMADOR	CAPACIDAD DE LA CÁMARA DE CARBÓN
37 cm (14 pulg.)	Añada 8-10 briquetas
47 cm (18 pulg.)	Añada 12-14 briquetas
57 cm (22 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.

GARANTÍA

Weber-Stephen Products Co., (Weber) garantiza por el presente documento al COMPRADOR ORIGINAL de este ahumador Smokey Mountain Cooker ™ de Weber ® que estará libre de defectos, tanto de material como de fabricación, desde la fecha de compra del modo siguiente:

Parrillas de cocción y del carbón:	2 años
Recipiente y tapa contra oxidación y perforación:	10 años
Asas de nailon:	10 años
Todas las demás piezas:	2 años

Cuando se montan y ponen en funcionamiento de acuerdo con las instrucciones impresas adjuntas. Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR EL RECIBO O LA FACTURA DE COMPRA Y ENVIAR DE INMEDIATO LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WEBER.

Esta garantía limitada se limita a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales, y que al examinarlas indiquen, según el criterio de Weber, que son defectuosas. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá reparar o sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte se deberán pagar previamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo previamente pagados.

Esta garantía no cubre fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo,
instalación inadecuada, mantenimiento o servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual.

El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas rigurosas como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea directa o por la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada.

No existen otras garantías explícitas salvo las aquí establecidas y cualquier garantía implícita aplicable de comerciabilidad e idoneidad está limitada a la duración del periodo de cobertura de esta garantía limitada explícita por escrito. Algunas regiones no admiten límites en la duración de una garantía implícita, por lo que estos límites puede que no sean aplicables en su caso.

Weber no se hace responsable de ningún daño especial, indirecto o resultante. En algunas regiones no está permitida la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo que es posible que esta limitación o exclusión no sea válida en su caso.

Weber no autoriza a persona o empresa alguna a asumir por él ninguna otra obligación o responsabilidad relacionada con la venta, instalación, uso, retirada, devolución o sustitución de su equipo, y no existen declaraciones de este tipo que sean vinculantes para Weber.

Visite www.weber.com®, seleccione su país y registre su barbacoa hoy mismo. ◆

GUÍA DE AHUMADO

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, grosores, 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
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Entero, pequeño	barbacoa completa	35 briquetas	50 briquetas	75 briquetas	1 - 1½ hora	2 - 4	se desmenuza con un tenedor
Entero, grande	1,4 - 2,7 kg	35 briquetas	50 briquetas	75 briquetas	3 - 4 horas	2 - 4	se desmenuza con un tenedor
Langosta y gamba	barbacoa completa	35 briquetas	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
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Pollo, entero	5 lb (2,26 kg)	75 briquetas	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	75 briquetas	100 briquetas	150 briquetas	4 - 5 horas	2 - 4	73,89 °F (74 °C) medio
Pavo, entero	5,5 - 8.2 kg	75 briquetas	100 briquetas	150 briquetas	8 - 10 horas	3 - 5	73,89 °F (74 °C) medio
Pato, entero	1,4 - 1,8 kg	75 briquetas	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
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Asado de cerdo	1,8 - 3,6 kg	75 briquetas	100 briquetas	150 briquetas	5 - 6 horas	3 - 5	170 °F (76 °C) muy hecho
Costillas de cerdo	barbacoa completa	35 briquetas	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	75 briquetas	100 briquetas	150 briquetas	8 - 12 horas	2 - 4	170 °F (76 °C) muy hecho
Paletilla de cerdo	1,8 - 3,6 kg	75 briquetas	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
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Falda de vacuno	2,3 - 2,7 kg	75 briquetas	100 briquetas	150 briquetas	6 - 8 horas	3 - 5	190 °F (88 °C) muy hecho
Asado de cordero, venado	2,3 - 3,2 kg	75 briquetas	100 briquetas	150 briquetas	5 - 6 horas	3 - 5	160 °F (71 °C) medio
Piezas grandes de caza	3,2 - 4,1 kg	75 briquetas	100 briquetas	150 briquetas	6 - 8 horas	3 - 5	170 °F (76 °C) muy hecho
Costillas de vacuno	barbacoa completa	35 briquetas	50 briquetas	75 briquetas	6 - 7 horas	2 - 4	160 °F (71 °C) muy hecho

FUMADORES 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:			

FUMADORES 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:			

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ RÖKLÅDA

HANDBOK

Montering - 122

Registrera din grill online på www.weber.com®

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

ALLMÄN SÄKERHET

⚠ 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 porslinsemaljerade 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.
- ⚠ Använd inte röklådan på något bord.

SV

14" (47 CM)

Smokey Mountain Cooker™_14 in (37 cm)_XV_053014

1. Lock dämparanordning
2. Lock
3. Övre grillgaller
4. Undre grillgaller
5. Gallerunderlag
6. Brikettbehållare
7. Brikettgaller
8. Skål ventilationsanordningen
9. Handtag
10. Termometer
11. Vattenpanna
12. Mittsektion
13. Termometeröppning
14. Dörr
15. Värmesköld
16. Balja
17. Fötter och fästen

Smokey Mountain Cooker™_18 in (47 cm)_XV_053014

1. Lock dämparanordning
2. Lock
3. Övre grillgaller
4. Undre grillgaller
5. Gallerunderlag
6. Brikettbehållare
7. Brikettgaller
8. Skål ventilationsanordningen
9. Handtag
10. Termometer
11. Vattenpanna
12. Mittsektion
13. Termometeröppning
14. Dörr
15. Balja
16. Värmesköld
17. Fötter och fästen

22" (57 CM)

Smokey Mountain Cooker™_22 in (57 cm)_XV_053014

1. Lock dämparanordning
2. Lock
3. Övre grillgaller
4. Undre grillgaller
5. Gallerunderlag
6. Brikettbehållare
7. Brikettgaller
8. Skål ventilationsanordningen
9. Handtag
10. Termometer
11. Vattenpanna
12. Mittsektion
13. Termometeröppning
14. Dörr
15. Balja
16. Värmesköld
17. Fötter och fästen

INNAN DU TÄNDER

⚠ **Använd inte röklådan på något bord.**

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.
C) Kontrollera att askan har tagits bort från bottenbaljan och att brikettbehållaren och kolbehållaren är på plats.

⚠ **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.**

D) Öppna alla ventilationsöppningar i botten på baljan **(2)**.

(Ungefärlig brikettstorlek)

TÄNDNINGSANVISNINGAR

A) Fyll brikettbehållaren med den mängd kol som rekommenderas i *Rökningsguide* på sidan 14. Placera kolet i mitten av brikettbehållaren. Fördela 4-5 paraffinkuber i briketthögen och använd en brasständare eller en lång tändsticka för att tända **(1)**.

⚠ **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 hårdträ ovanpå den heta kolen **(2)**. Du kan lägga på mer om du vill ha en kraftigare smak.
(Se *Tillagningstips* & *rökningsguide* 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 **(4)**. Placera det nedre grillgallret direkt över vattenpannan.

⚠ **VARNING: 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 **(5)**. Placera det övre gallret på de översta stöden, och placera mat som ska rökas på det övre gallret **(6)**.
(Se *Tillagningstips* & *rökningsguide* för mer information)

D) Lyft locket i handtaget, placera det ovanpå mittdelen och öppna ventilationen i locket **(7)**.
E) Ventilerna är till för att reglera temperaturen i röken. Öppnas ventilerna så ökar temperaturen och stängs ventilerna så sänks temperaturen **(8)**.

Temperatur på 120 °C) är lämplig för de flesta köttyperna. 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.

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

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 hälla 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 **(9)**. 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 porslinsemaljerade ytan.

HÖGRE VÄRME ⟷ LÄGRE VÄRME ⟷ SLÄCKNING

TERMOMETERÖPPNING

Flera olika storlekar på värmesensorer eller -givare kan stickas in i termometeröppningen:

- Små givare kan stickas in i det lilla runda hålet.
- Större värmesensorer, givare eller dubbla givare kan stickas in genom springan.

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 milt 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
14 " (37 cm)	110 briketter
18" (47 cm)	220 briketter
22" (57 cm)	330 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	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:

RÖKDIAMETER	KOLBRIKETTER
14" (37 cm)	Fyll på 8-10 briketter
18" (47 cm)	Fyll på 12-14 briketter
22" (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.

GARANTI

Weber-Stephen Nordic (Weber) garanterar härmed den URSPRUNGLIGA KÖPAREN av denna Weber® Smokey Mountain Cooker™ rök att den är fri från fel i material och utförande från inköpsdatum enligt följande:

Grillgaller / kolgaller:	2 år
Lock och balja kan inte rosta eller genombrännas:	10 år
Nylonhandtag:	10 år
Alla övriga delar:	2 år

När de monteras och används i enlighet med de tryckta anvisningar som medföljer produkten. Weber kan kräva bevis på inköpsdatum för din produkt. DÄRFÖR BÖR DU SPARA KVITTOT ELLER FAKTURAN OCH SÄNDA IN GARANTIREGISTRERINGSKORTET SÅ SNART SOM MÖJLIGT.

Detta garantisystem är begränsat till reparation eller byte av delar som visar sig vara felaktiga vid normal användning och service, och som efter undersökning enligt Webers bedömning visar sig vara felaktiga. Om Weber bekräftar felet och godkänner din fordran beslutar Weber om reparation eller byte av felaktiga delar utan kostnad. Om du måste returnera felaktiga delar ska transportkostnaderna betalas i förskott. Weber returnerar delarna till köparen med frakt eller porto betalt i förskott.

Detta garantisystem täcker inte fel eller driftproblem som uppstår på grund av olycka, våldsamhet, oaktsamhet, ändringar, felaktig användning, vandalism,
felaktig montering eller inkorrekt underhåll/service, eller vid underlåtelse att utföra normalt rutinunderhåll.

Försämrad funktion eller skada som beror på hårt väder som t.ex. hagel, orkan, jordbävning eller tromb, eller missfärgningar som uppstår för att produkten utsatts för kemikalier direkt eller genom luftföroreningar, täcks inte av detta garantisystem.

Det finns inga andra uttryckliga garantier förutom de som anges här, och varaktigheten för eventuella tillämpliga underförstådda garantier om säljbarhet och lämplighet begränsas till den period som täcks av detta uttryckliga skrivna garantisystem. I vissa regioner tillåts inte begränsningar för hur länge en underförstådd garanti varar, så denna garanti kanske inte gäller dig.

Weber ansvarar inte för särskilda eller indirekta skador eller följdskador. I vissa regioner tillåts inte att tillfälliga skador eller följdskador undantas eller begränsas, så detta undantag eller denna begränsning kanske inte gäller dig.

Weber tillåter inte att någon person eller något företag för Webers räkning påtar sig någon förpliktelse eller något ansvar i samband med försäljning, montering, användning, demontering, returnering eller byte av denna utrustning, och ingen sådan framställan är bindande för Weber.

Besök www.weber.com®, välj land, och registrera din grill i dag. ◆

RÖKNINGSGUIDE

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 kötträtter, speciellt biff. Mest grönsaker.
Al	Delikat smak som stärker smaken på ljust kött.	Lax, svärdfisk, stör, annan fisk. Också god med kyckling och fläskkött.
Lönn	Milt rökig, lite söt smak.	Fågel, grönsaker, skinka Försök blanda lönn med majskolv 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
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Hel, liten	helgrillad	35 briketter	50 briketter	75 briketter	1 - 1½ timme	2 - 4	bildar skivor med en gaffel
Hel, stor	1,5-3 kg	35 briketter	50 briketter	75 briketter	3-4 timmar	2 - 4	bildar skivor med en gaffel
Hummer och räkor	helgrillad	35 briketter	50 briketter	75 briketter	1 timme	2 - 4	fast och rosa

FÅGEL	VIKT	MÄNGD KOL			TILLAGNINGSTID:	TRÄBITAR	INRE TEMPERATUR / FÄRDIGHETSGRAD
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Kyckling, hel	2-2,5 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	2½ - 3½ timme	1 - 3	74 °C medium
Kalkon, hel	3,5-5,5 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	4-5 timmar	2 - 4	74 °C medium
Kalkon, hel	5,5-8 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	8-10 timmar	3 - 5	74 °C medium
Anka, hel	ca 1,5 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	2 - 2½ timme	3 - 4	82 °C medium

FLÄSK	VIKT	MÄNGD KOL			TILLAGNINGSTID:	TRÄBITAR	INRE TEMPERATUR / FÄRDIGHETSGRAD
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Fläskstek	2-3,5 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	5-6 timmar	3 - 5	76 °C välstekt
Revbensspjäll	helgrillad	35 briketter	50 briketter	75 briketter	4-6 timmar	2 - 4	köttet börjar släppa från benen
Hel skinka, färsk	4.5-8 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	8-12 timmar	2 - 4	76 °C välstekt
Fläskkarré (grishals)	2-3,5 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	8-12 timmar	3 - 5	88 °C välstekt

NÖTKÖTT	VIKT	MÄNGD KOL			TILLAGNINGSTID:	TRÄBITAR	INRE TEMPERATUR / FÄRDIGHETSGRAD
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Oxbringa	2-3 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	6-8 timmar	3 - 5	88 °C välstekt
Lammstek, viltstek	2-3 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	5-6 timmar	3 - 5	71 °C medium
Stora bitar av vilt	3-4 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	6-8 timmar	3 - 5	76 °C välstekt
Oxspjäll	helgrillad	35 briketter	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:			

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:			

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™- RÄUCHEROFEN
BENUTZERHANDBUCH

Montageanleitung - 122

Registrieren Sie Ihren Grill unter www.weber.com®

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

ALLGEMEINE SICHERHEITSREGELN

⚠ 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.
- ⚠ Verwenden Sie den Smoker nicht auf einem Tisch.

DE

14" (37 cm)

Smokey Mountain Cooker™_14 in (37 cm)_XV_053014

1. Deckel Dämpferanordnung
2. Deckel
3. Oberer Grillrost
4. Unterer Grillrost
5. Rost-Unterstützung
6. Holzkohlekammer
7. Holzkohlerost
8. Schüssel Entlüftungsanordnung
9. Griff
10. Thermometer
11. Wasserwanne
12. Mittenbereich
13. Thermometeranschluss
14. Tür
15. Hitzeschutz
16. Kessel
17. Beine und Befestigungsmaterial

Smokey Mountain Cooker™_18 in (47 cm)_XV_053014

1. Deckel Dämpferanordnung
2. Deckel
3. Oberer Grillrost
4. Unterer Grillrost
5. Rost-Unterstützung
6. Holzkohlekammer
7. Holzkohlerost
8. Schüssel Entlüftungsanordnung
9. Griff
10. Thermometer
11. Wasserwanne
12. Mittenbereich
13. Thermometeranschluss
14. Tür
15. Kessel
16. Hitzeschutz
17. Beine und Befestigungsmaterial

22" (57 CM)

Smokey Mountain Cooker™_22 in (57 cm)_XV_053014

1. Deckel Dämpferanordnung
2. Deckel
3. Oberer Grillrost
4. Unterer Grillrost
5. Rost-Unterstützung
6. Holzkohlekammer
7. Holzkohlerost
8. Schüssel Entlüftungsanordnung
9. Griff
10. Thermometer
11. Wasserwanne
12. Mittenbereich
13. Thermometeranschluss
14. Tür
15. Kessel
16. Hitzeschutz
17. Beine und Befestigungsmaterial

VOR DEM ANZÜNDEN

⚠ **Verwenden Sie den Smoker nicht auf einem Tisch.**

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.

C) Stellen Sie sicher, dass sich keine Asche im Bodenteil des Kessels befindet und dass Holzkohlerost und Holzkohlekammer ordnungsgemäß eingesetzt sind.

⚠ **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.**

D) Öffnen Sie alle Lüftungsschieber am Bodenteil des Kessels **(2)**.

(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 **(1)**.

⚠ **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 **(2)**. 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 **(4)**. 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 **(5)**. Platzieren Sie den oberen Rost auf die oberen Halterungen und bestücken Sie den oberen Rost mit Räuchergut **(6)**.
(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 **(8)**. 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.**

F) Durch das Wasser im Räucherofen werden die Temperaturen niedrig gehalten. Prüfen Sie aller 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 offenporiger 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 **(9)**. 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.

MEHR HITZE ⟷ WENIGER HITZE ⟷ LÖSCHEN

THERMOMETERANSCHLUSS

Der Thermometeranschluss ist für Wärmefühler verschiedener Größe geeignet:

- Kleine Fühler können durch die kleine runde Öffnung eingeführt werden.
- Größere Wärmefühler oder Doppelsonden werden durch den Schlitz eingeführt.

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-HOLZKOHLKAPAZITÄT (CA.)	
DURCHMESSER RÄUCHEROFEN	**KAPAZITÄT DER HOLZKOHLEKAMMER**
14 Zoll (37 cm)	110 Briketts
18 Zoll (47 cm)	220 Briketts
22 Zoll (57 cm)	330 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.	A) Öffnen Sie die unteren Lüftungsschieber. B) Schüren Sie das Feuer, um Asche, die sich auf der Kohle angesammelt hat, zu entfernen. C) Prüfen Sie während längerer Räuchervorgänge die Kohlemenge aller 3 bis 4 Stunden und geben Sie entsprechend der folgenden Tabelle Briketts hinzu:

DURCHMESSER DES RÄUCHEROFENS	STÜCK HOLZKOHLEBRIKETTS
14 Zoll (37 cm)	Hinzufügen von 8 bis 10 Briketts
18 Zoll (47 cm)	Hinzufügen von 12 bis 14 Briketts
22 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.

GARANTIE

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantiert hiermit dem ORIGINALABNEHMER dieses Weber® Smokey Mountain Cooker™-Räucherofens, dass dieses vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist:

Grill- / Holzkohleroste:	2 Jahre
Kessel und Deckel gegen Rost und Durchbrennen:	10 Jahre
Nylongriffe:	10 Jahre
Alle übrigen Teile:	2 Jahre

Dies gilt nur, wenn das Produkt entsprechend der mit dem Produkt gelieferten Anleitungen montiert und betrieben wird. Weber hat das Recht, einen Beleg für das Kaufdatum zu verlangen. BEWAHREN SIE DAHER DEN KASSENBON BZW. DIE RECHNUNG AUF UND SENDEN SIE UNS SOFORT NACH ERWERB DES PRODUKTS DIE WEBER REGISTRIERUNGSKARTE FÜR EINGESCHRÄNKTE GARANTIE AN UNS ZURÜCK.

Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalem Gebrauch und normaler Bedienung als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung in der Überzeugung von Weber als mangelhaft erwiesen haben. Wenn Weber den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Weber für eine Reparatur oder für den kostenlosen Ersatz derartiger Teile. Wenn Sie aufgefordert werden, mangelhafte Teile einzusenden, müssen Sie die Frachtkosten übernehmen. Weber sendet Teile an den Käufer zurück und übernimmt die Fracht- oder Postgebühren.

Diese eingeschränkte Garantie umfasst keine Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund Vernachlässigung normaler und routinemäßiger Wartung.

Verschleiß oder Schäden aufgrund von harten Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, und Verfärbungen aufgrund des Aussetzens von Chemikalien, entweder direkt oder durch Umwelteinflüsse, sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt.

Außer den hier aufgeführten Garantien werden hiermit ausdrücklich keine weiteren Garantien gegeben. Alle zutreffenden implizierten Garantien bezüglich der Marktgängigkeit oder Eignung sind in ihrer Dauer beschränkt auf die Gültigkeitsdauer dieser ausdrücklichen, schriftlichen begrenzten Garantie. In einigen Ländern ist die Einschränkung der Gültigkeitsdauer impliziter Garantien nicht zulässig. Daher ist diese Einschränkung möglicherweise in Ihrem Land nicht gültig.

Weber ist für keinerlei konkreten, indirekten oder Folgeschäden haftbar. In einigen Ländern ist der Ausschluss bzw. die Einschränkung von zufälligen und Folgeschäden nicht zulässig. Diese Einschränkung bzw. dieser Ausschluss ist somit möglicherweise nicht für Sie gültig.

Weber autorisiert keine Person und kein Unternehmen, im Namen von Weber beliebige weitere Pflichten oder Haftbarkeiten in Verbindung mit dem Verkauf, der Installation, der Verwendung, der Demontage, der Rückgabe oder des Austauschs von Geräten und Anlagen von Weber einzugehen, und Weber ist an derartige Darstellungen nicht gebunden.

Besuchen Sie noch heute unsere Website unter www.weber.com®, wählen Sie Ihr Land aus und registrieren Sie Ihr erworbenes Produkt. ◆

LEITFADEN FÜR DAS RÄUCHERN

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 Holzmengen. 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
Süßhülse	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
		14" (37 CMcm)	18" (47 CM)	22" (57 CMcm)			
Im Stück, klein	Grill max. belegt	35 Briketts	50 Briketts	75 Briketts	1 - 1½ Stunden	2 - 4	Fischfleisch kann mit der Gabel gelöst werden
Im Stück, groß	1,5 bis 3 kg	35 Briketts	50 Briketts	75 Briketts	3 bis 4 Stunden	2 - 4	Fischfleisch kann mit der Gabel gelöst werden
Hummer und Garnelen	Grill max. belegt	35 Briketts	50 Briketts	75 Briketts	1 Stunde	2 - 4	Fest und Rosa (Medium)

GEFLÜGEL	GEWICHT	HOLZKOHLEMENGE			GARZEIT	HOLZSCHEITE	INTERNE TEMPERATUR / GARGRAD
		14" (37 CMcm)	18" (47 CMcm)	22" (57 CMcm)			
Hühnchen, im Stück	2,5 kg	75 Briketts	100 Briketts	150 Briketts	2½ bis 3½ Stunden	1 - 3	74°C Rosa (Medium)
Pute, im Stück	4 bis 6 kg	75 Briketts	100 Briketts	150 Briketts	4 bis 5 Stunden	2 - 4	74°C Rosa (Medium)
Pute, im Stück	6 bis 9 kg	75 Briketts	100 Briketts	150 Briketts	8 bis 10 Stunden	3 - 5	74°C Rosa (Medium)
Ente, im Stück	1,5 bis 2 kg	75 Briketts	100 Briketts	150 Briketts	2 - 2½ Stunden	3 - 4	82°C Rosa (Medium)

SCHWEIN	GEWICHT	HOLZKOHLEMENGE			GARZEIT	HOLZSCHEITE	INTERNE TEMPERATUR / GARGRAD
		14" (37 CMcm)	18" (47 CMcm)	22" (57 CMcm)			
Schweinebraten	2 bis 4 kg	75 Briketts	100 Briketts	150 Briketts	5 bis 6 Stunden	3 - 5	76°C Durchgegart (Well-Done)
Schweinerippchen	Grill max. belegt	35 Briketts	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	75 Briketts	100 Briketts	150 Briketts	8 bis 12 Stunden	2 - 4	76°C Durchgegart (Well-Done)
Schweineschulter	2 bis 4 kg	75 Briketts	100 Briketts	150 Briketts	8 bis 12 Stunden	3 - 5	88°C Durchgegart (Well-Done)

RIND	GEWICHT	HOLZKOHLEMENGE			GARZEIT	HOLZSCHEITE	INTERNE TEMPERATUR / GARGRAD
		14" (37 CMcm)	18" (47 CM)	22" (57 CMcm)			
Bruststück vom Rind	2,5 bis 3 kg	75 Briketts	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	75 Briketts	100 Briketts	150 Briketts	5 bis 6 Stunden	3 - 5	71°C Rosa (Medium)
Große Stücke vom Wild	3,5 bis 4,5 kg	75 Briketts	100 Briketts	150 Briketts	6 bis 8 Stunden	3 - 5	76°C Durchgegart (Well-Done)
Rippen vom Rind	Grill max. belegt	35 Briketts	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:			

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:			

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ SMOKER

GEBRUIKSHANDLEIDING

Montage - 122

Registreer uw barbecue online op www.weber.com®

Niet weggooien. 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.

ALGEMENE VEILIGHEID

⚠ 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 opflakkeringen 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.
- ⚠ Plaats de Smoker niet op een tafel.

NL

14” (37 cm)

Smokey Mountain Cooker™_14 in (37 cm)_XV_053014

1. Deksel dempermontage
2. Deksel
3. Bovenste kookrooster
4. Onderste kookrooster
5. Vangschaal
6. Brikettenkamer
7. Brikettenrooster
8. Kom Ontluchtingssamenstel
9. Handgreep en bevestigingsmateriaal
10. Thermometer en -houder
11. Waterpan
12. Middenstuk
13. Thermometerpoort
14. Luik
15. Hitteschild
16. Ketel
17. Poten en bevestigingsmateriaal

Smokey Mountain Cooker™_18 in (47 cm)_XV_053014

1. Deksel dempermontage
2. Deksel
3. Bovenste kookrooster
4. Onderste kookrooster
5. Vangschaal
6. Brikettenkamer
7. Brikettenrooster
8. Kom Ontluchtingssamenstel
9. Handgreep en bevestigingsmateriaal
10. Thermometer en -houder
11. Waterpan
12. Middenstuk
13. Thermometerpoort
14. Luik
15. Ketel
16. Hitteschild
17. Poten en bevestigingsmateriaal

22” (57 cm)

Smokey Mountain Cooker™_22 in (57 cm)_XV_053014

1. Deksel dempermontage
2. Deksel
3. Bovenste kookrooster
4. Onderste kookrooster
5. Vangschaal
6. Brikettenkamer
7. Brikettenrooster
8. Kom Ontluchtingssamenstel
9. Handgreep en bevestigingsmateriaal
10. Thermometer en -houder
11. Waterpan
12. Middenstuk
13. Thermometerpoort
14. Luik
15. Ketel
16. Hitteschild
17. Poten en bevestigingsmateriaal

VÓÓR HET AANSTEKEN

⚠ **Plaats de Smoker niet op een tafel.**

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 briketten aansteekt. Weber raadt het gebruik aan van houtskoolbriketten **(1)** bij uw Weber® Smokey Mountain Cooker™ smoker. Het gebruik van stukken houtskool of heat beads wordt niet aanbevolen.
C) Controleer of de as is verwijderd uit de ketel en dat het brikettenrooster en het brikettengedeelte aanwezig zijn.

⚠ **Gebruik nooit briketten die zijn doordrenkt met aanmaakvloeistof. Het niet opvolgen van deze waarschuwing kan ernstig lichamelijk letsel, overlijden, brand of schade aan eigendommen tot gevolg hebben.**

D) Open alle luchtventilatieopeningen onder in de ketel **(2)**.

(Ongeveer de grootte van een briket)

INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN

A) Vul de brikettenkamer met de hoeveelheid briketten die wordt aangegeven in de *Rookleidraad* op pagina 14. Plaats de briketten op een stapeltje in het midden van het brikettenrooster. Plaats voorzichtig 4 tot 5 aanmaakblokjes onder het stapeltje met briketten en steek ze aan met een lange aansteker of lucifers **(1)**.

⚠ **Gebruik nooit briketten 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 briketten zijn klaar wanneer er grijs as ligt op de bovenzijde van de briketten. Spreid de briketten gelijkmatig over het brikettenrooster uit met een tang.
C) Voeg 3 - 4 blokjes nat rookhout toe boven op de hete briketten **(2)**. 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 **(4)**. 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 lichamelijk letsel of de dood tot gevolg hebben.**

C) Als uw 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 **(5)**. Plaats het bovenste rooster op de bovenste beugels en plaats het gerecht dat gerookt moet worden op het bovenste rooster **(6)**.
(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 **(7)**.
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 **(8)**.

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 lichamelijk letsel of de dood tot gevolg hebben.**

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 **(9)**. 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.

MEER WARMTE ⟷ MINDER WARMTE ⟷ DOVEN

THERMOMETERPOORT

De thermometerpoort is geschikt voor verschillende formaten temperatuursensoren en thermometerpennen:

- Kleine pennen kunnen door de kleine ronde opening worden gestoken.
- Grotere temperatuursensoren, pennen of dubbele pennen kunt u door de sleuf steken.

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 uit(gedoofd) 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
14 (37 cm)	110 briketten
18 (47 cm)	220 briketten
22 (57 cm)	330 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	A) Open de onderste ventilatieopeningen. B) Por in de briketten om de verzamelde as op de briketten te verwijderen. C) Controleer tijdens langere rookperioden de hoeveelheid briketten om de 3 tot 4 uur en voeg briketten toe volgens de onderstaande tabel:

DIAMETER VAN SMOKER	EENHEID HOUTSKOOLBRIKETTEN
14 (37 cm)	Voeg 18 tot 20 briketten toe
18 (47 cm)	Voeg 18 tot 20 briketten toe
22 (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.

GARANTIE

Weber-Stephen Products Co. (Weber) garandeert hierbij als volgt aan de OORSPRONKELIJKE KOPER van deze Weber® Smokey Mountain Cooker™dat deze vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap vanaf de aankoopdatum:

Kook-/brikettenroosters:	2 jaar
Ketel en deksel tegen roest en doorbranden:	10 jaar
Nylon handgrepen:	10 jaar
Alle resterende onderdelen:	2 jaar

indien gemonteerd en gebruikt in overeenkomst met de bijgeleverde hardcopy instructies. Weber kan u vragen om een bewijs van aankoop inclusief aankoopdatum. DAAROM MOET U UW VERKOOPBON OF FACTUUR BEWAREN EN DE WEBER BEPERKTE GARANTIEREGISTRATIEKAART DIRECT RETOURNEREN.

Deze beperkte garantie is beperkt tot de reparatie of vervanging van onderdelen waarvan bewezen is dat ze defect zijn door normaal gebruik en onderhoud en die na onderzoek defect zullen blijken, naar oordeel van Weber. Als Weber het defect bevestigt en de claim goedkeurt, zal Weber dergelijke onderdelen zonder kosten vervangen of repareren. Bij het retourneren van defecte onderdelen moeten de vervoerskosten vooraf betaald zijn. Weber zal de onderdelen aan de koper vooraf betaald terugzenden.

Deze beperkte garantie dekt geen defecten of gebruiksproblemen als gevolg van ongelukken, misbruik, aanpassing, verkeerd gebruik, vandalisme,
onjuiste installatie, onjuist onderhoud of het niet uitvoeren van normaal en routinematig onderhoud, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding.

Slijtage of schade door hevige weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring als gevolg van blootstelling aan chemicaliën, direct of in de atmosfeer, worden niet gedekt door deze beperkte garantie.

Er zijn geen andere uitdrukkelijke garanties dan hier beschreven en eventuele toepasbare impliciete verkoopgaranties zijn beperkt tot de periode zoals beschreven in deze uitdrukkelijke beperkte garantie. Sommige regio's staan geen beperking toe op de duur van een impliciete garantie, daarom kan deze beperking niet voor u van toepassing zijn.

Weber is niet aansprakelijk voor eventuele bijzondere, indirecte of vervolgschade. Sommige regio's staan geen uitsluiting of beperking toe van incidentele schade of gevolgschade, daarom kan deze beperking of uitsluiting niet voor u van toepassing zijn.

Weber autoriseert geen enkel persoon of bedrijf om verplichtingen of aansprakelijkheid over te nemen in verband met de verkoop, de installatie, het gebruik, het verwijderen, het retourneren of vervangen van onderdelen. Dergelijke verklaringen zijn niet bindend voor Weber.

Ga naar www.weber.com®, selecteer uw land van oorsprong en registreer uw barbecue vandaag nog. ◆

ROOKLEIDRAAD

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.

HOUTSOORT	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 fuitige 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	HOUTBLOKJES	KERNTEMPERATUUR / GAARHEID
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Hele vis, klein	volledig rooster	35 briketten	50 briketten	75 briketten	1 - 1½ uur	2 - 4	laat los van graat
Hele vis, groot	1,3 - 2,7 kg	35 briketten	50 briketten	75 briketten	3 - 4 uur	2 - 4	laat los van graat
Kreeft en garnalen	volledig rooster	35 briketten	50 briketten	75 briketten	1 uur	2 - 4	stevig en roze

GEVOGELTE	GEWICHT	AANTAL BRIKETTEN			BEREIDINGSTIJD	HOUTBLOKJES	KERNTEMPERATUUR / GAARHEID
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Kip, heel	2,3 kg	75 briketten	100 briketten	150 briketten	2½ - 3½ uur	1 - 3	74 °C medium
Kalkoen, geheel	3,6 - 5,4 kg	75 briketten	100 briketten	150 briketten	4 - 5 uur	2 - 4	74 °C medium
Kalkoen, geheel	5,4 - 8,2 kg	75 briketten	100 briketten	150 briketten	8 - 10 uur	3 - 5	74 °C medium
Eend, heel	1,4 - 1,8 kg	75 briketten	100 briketten	150 briketten	2 - 2½ uur	3 - 4	82 °C medium

VARKENSVLEES	GEWICHT	AANTAL BRIKETTEN			BEREIDINGSTIJD	HOUTBLOKJES	KERNTEMPERATUUR / GAARHEID
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Braadstuk van varkensvlees	1,8 - 3,6 kg	75 briketten	100 briketten	150 briketten	5 - 6 uur	3 - 5	76 °C doorbakken
Spareribs van varkensvlees	volledige barbecue	35 briketten	50 briketten	75 briketten	4 - 6 uur	2 - 4	vlees laat los van de botten
Ham, vers en heel	4,3 - 8,2 kg	75 briketten	100 briketten	150 briketten	8 - 12 uur	2 - 4	76 °C doorbakken
Schouderstuk van varkensvlees	1,8 - 3,6 kg	75 briketten	100 briketten	150 briketten	8 - 12 uur	3 - 5	88 °C doorbakken

RUNDVLEES	GEWICHT	AANTAL BRIKETTEN			BEREIDINGSTIJD	HOUTBLOKJES	KERNTEMPERATUUR / GAARHEID
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Borststuk van rund	2,3 - 2,7 kg	75 briketten	100 briketten	150 briketten	6 - 8 uur	3 - 5	88 °C doorbakken
Braadstuk van lam, wild	2,3 - 3,2 kg	75 briketten	100 briketten	150 briketten	5 - 6 uur	3 - 5	71 °C medium
Grote stukken wild	2,3 - 4,1 kg	75 briketten	100 briketten	150 briketten	6 - 8 uur	3 - 5	76 °C doorbakken
Runder spareribs	volledig rooster	35 briketten	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:			

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:			

GRILLO-WĘDZARNIA SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Montaż - 122

Zarejestruj swój grill online na stronie www.weber.com®

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.

OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

⚠ 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 węgli.
- ⚠ 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 misy.
- ⚠ 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 uchwytami.
- ⚠ 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 iskier, 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 misy 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.
- ⚠ Nie wolno używać wędzarki ustawionej na jakimkolwiek stole.

PL

14" (37 cm)

Smokey Mountain Cooker™_14 in (37 cm)_XV_053014

1. Pokrywa montaż przepustnicy
2. Pokrywa
3. Górny ruszt do pieczenia
4. Dolny ruszt do pieczenia
5. Ruszt wsparcie
6. Komora na węgiel drzewny
7. Ruszt na węgiel
8. Zespół wentylacyjny miska
9. Uchwyt
10. Termometr
11. Miska na wodę
12. Sekcja środkowa
13. Gniazdo termometru
14. Drzwiczki
15. Osłona grzejna
16. Misa
17. Nogi i mocowania

Smokey Mountain Cooker™_18 in (47 cm)_XV_053014

1. Pokrywa montaż przepustnicy
2. Pokrywa
3. Górny ruszt do pieczenia
4. Dolny ruszt do pieczenia
5. Ruszt wsparcie
6. Komora na węgiel drzewny
7. Ruszt na węgiel
8. Zespół wentylacyjny miska
9. Uchwyt
10. Termometr
11. Miska na wodę
12. Sekcja środkowa
13. Gniazdo termometru
14. Drzwiczki
15. Misa
16. Osłona grzejna
17. Nogi i mocowania

22" (57 cm)

1. Pokrywa montaż przepustnicy
2. Pokrywa
3. Górny ruszt do pieczenia
4. Dolny ruszt do pieczenia
5. Ruszt wsparcie
6. Komora na węgiel drzewny
7. Ruszt na węgiel
8. Zespół wentylacyjny miska
9. Uchwyt
10. Termometr
11. Miska na wodę
12. Sekcja środkowa
13. Gniazdo termometru
14. Drzwiczki
15. Misa
16. Osłona grzejna
17. Nogi i mocowania

PRZED ROZPALENIEM

⚠ **Nie wolno używać wędzarki ustawionej na jakimkolwiek stole.**

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)**. Brykiety węgla lub kulki nie są zalecane.

C) Upewnij się, że popiół został usunięty z dolnej misy i, że ruszt na węgiel oraz komora na węgiel znajdują się na swoim miejscu.

⚠ **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.**

D) Otwórz wszystkie odpowietrzniki na dole misy **(2)**.

(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 roztóż 4-5 kostek podpałki na stosie węgla i rozpal za pomocą długiej zapalniczki lub zapałek **(1)**.

⚠ **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. Roztóż węgiel równomiernie po całym ruszcie na węgiel drzewnym za pomocą szczypiec lub długiego metalowego narzędzia.

C) Połóż 3-4 kawałki suchego twardego drewna na gorących brykietach **(2)**. 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 (4). 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 (5). Umieścić górny ruszt na górnych wspornikach i rozłożyć mięso do wędzenia na ruszcie (6).
(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 (7).
E) Odpowietrzniki służą do regulacji temperatury w grillo-wędzarni. Otwarte odpowietrzniki zwiększają temperaturę w grillu, a zamknięte zmniejszają temperaturę (8).

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.**

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 **(9)**. 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.

WIĘKSZA TEMPERATURA ⟷ MNIEJSZA TEMPERATURA ⟷ WYGASZANIE

GNIAZDO TERMOMETRU

Gniazdo termometru jest przystosowane do zamontowania różnych rozmiarów czujników i sond cieplnych:

- Małe sondy należy wkładać w mały okrągły otwór.
- Duże czujniki ciepła, sondy lub sondy podwójne należy wkładać w szczelinę.

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 klocków 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 PRZYRZĄDZANIA 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.

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.

CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ WĘGLA DRZEWNEGO (W PRZYBLIŻENIU)

ŚREDNICA PALENISKA	POJEMNOŚĆ KOMORY WĘGLA DRZEWNEGO
14 cala (37 cm)	110 brykietów
18 cala (47 cm)	220 brykietów
22 cala (57 cm)	330 brykietów

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	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:

ŚREDNICA GRILLO-WĘDZARNI	BRYKIETY WĘGLA DRZEWNEGO
14 cala (37 cm)	Dodać 8-10 brykietów
18 cala (47 cm)	Dodać 12-14 brykietów
22 cala (57 cm)	Dodać 18-20 brykietów

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.

GWARANCJA

Weber-Stephen Products Co., (Weber) niniejszym udziela gwarancji PIERWSZEMU NABYWCY grilla do wędzenia Weber® Smokey Mountain Cooker™, że urządzenie jest wolne od wad materiałowych i produkcyjnych licząc od daty zakupu:

Ruszty do pieczenia/na węgiel:	2 lata
Kocioł i pokrywa przed rdzewieniem/przepaleniem:	10 lat
Uchwyty nylonowe:	10 lat
Wszystkie pozostałe części:	2 lata

Jeżeli urządzenie będzie obsługiwane zgodnie z instrukcją obsługi. Weber może wymagać dowodu daty zakupu urządzenia. DLATEGO, NABYWCA POWINIEN ZACHOWAĆ PARAGON ZAKUPU URZĄDZENIA LUB FAKTURĘ I ZWRÓCIĆ KARTĘ REJESTRACJI GWARANCJI FIRMIE WEBER.

Usługi gwarancyjne ograniczają się do naprawy lub wymiany części uszkodzonych w czasie normalnego użytkowania i serwisowania i które wykaże kontrola firmy Weber. Jeżeli firma Weber potwierdzi uszkodzenia i zatwierdzi reklamację, firma Weber dokona naprawy lub wymiany tych części bez opłaty. Jeżeli wymagany jest zwrot części wadliwych, koszt opłat transportowych pokrywa z góry nabywca. Weber zwróci części nabywcy pokrywając koszt opłat transportowych lub pocztowych.

Gwarancja nie pokrywa uszkodzeń lub problemów z działaniem powstałych w wyniku wypadku, nieprawidłowego użycia, modyfikacji, nieprawidłowego zastosowania, wandalizmu, nieprawidłowej instalacji lub nieprawidłowej konserwacji lub serwisu lub nieprzestrzegania normalnej i rutynowej konserwacji.

Gwarancja nie pokrywa uszkodzeń powstałych z powodu wystąpienia surowych warunków pogodowych takich jak grad, huragany, trzęsienia ziemi lub tornada, odbarwień z powodu wystawienia na działanie środków chemicznych, bezpośrednio lub w atmosferze.

Nie istnieją inne wyraźne gwarancje poza przedstawionymi w niniejszej instrukcji, a inne dorozumiane gwarancje, w tym między innymi gwarancje przydatności handlowej i przydatności do określonego celu są ograniczone do czasu trwania wyraźnej pisemnej ograniczonej gwarancji. W niektórych regionach nie obowiązuje zasada ograniczenia dotycząca długości trwania dorozumianej gwarancji i z tego względu te ograniczenia mogą nie dotyczyć Ciebie.

Weber nie ponosi odpowiedzialności za specjalne, pośrednie i wynikające uszkodzenia. W niektórych regionach nie obowiązuje wyłączenie lub ograniczenia dotyczące przypadkowych lub wynikających uszkodzeń, z tego względu te ograniczenia i wyłączenia mogą nie dotyczyć Ciebie.

Weber nie upoważnia żadnej osoby lub firmy do wzięcia na siebie odpowiedzialności za inne zobowiązania lub odpowiedzialność dotyczącą sprzedaży, instalacji, użycia, demontażu, zwrotu lub wymiany swojego sprzętu; i żadnego takiego zobowiązania nie należy łączyć z firmą Weber.

Odwiedź stronę www.weber.com®, wybierz swój kraj i zarejestruj swojego grilla. ◆

PRZEWODNIK PO WĘDZENIU

Gatunek drewna wpływa na smak potrawy. Należy wypróbować różne gatunki drewna, aby znaleźć drewno lub kombinacje 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 zmieszać 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, niezmienne 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
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Cała, mała	pełen grill	35 brykietów	50 brykietów	75 brykietów	1 - 1½ godziny	2 - 4	rozpadająca się po użyciu widelca
Cała, duża	3 - 6 funtów	35 brykietów	50 brykietów	75 brykietów	3 - 4 godziny	2 - 4	rozpadająca się po użyciu widelca
Homar i krewetki	pełen grill	35 brykietów	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
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Kurczak, cały	5 funtów	75 brykietów	100 brykietów	150 brykietów	2½ - 3½ godziny	1 - 3	165°F (74°C), średnio uwędzone
Indyk, cały	8 - 12 funtów	75 brykietów	100 brykietów	150 brykietów	4 - 5 godzin	2 - 4	165°F (74°C), średnio uwędzone
Indyk, cały	12 - 18 funtów	75 brykietów	100 brykietów	150 brykietów	8 - 10 godzin	3 - 5	165°F (74°C), średnio uwędzone
Kaczka, cała	3 - 4 funtów	75 brykietów	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
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Pieczeń wieprzowa	4 - 8 funtów	75 brykietów	100 brykietów	150 brykietów	5 - 6 godzin	3 - 5	170°F (76°C), mocno uwędzone
Żeberka wieprzowe	pełen grill	35 brykietów	50 brykietów	75 brykietów	4 - 6 godzin	2 - 4	mięso odchodzi od kości
Szynka, świeża, cała	10 - 18 funtów	75 brykietów	100 brykietów	150 brykietów	8 - 12 godzin	2 - 4	170°F (76°C), mocno uwędzone
Łopatki wieprzowe	4 - 8 funtów	75 brykietów	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
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Mostek wołowy	5 - 6 funtów	75 brykietów	100 brykietów	150 brykietów	6 - 8 godzin	3 - 5	190°F (88°C), mocno uwędzone
Pieczeń jagnięca, dziczyzna	5 - 7 funtów	75 brykietów	100 brykietów	150 brykietów	5 - 6 godzin	3 - 5	160°F (71°C), średnio uwędzone
Duże kawałki dziczyzny	7 - 9 funtów	75 brykietów	100 brykietów	150 brykietów	6 - 8 godzin	3 - 5	170°F (76°C), mocno uwędzone
Żeberka wołowe	pełen grill	35 brykietów	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:			

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:			

КАМЕРА КОПЧЕНИЯ SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Монтаж - 122

Зарегистрируйте гриль онлайн на сайте www.weber.com®

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 прочитаете это руководство пользователя.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ 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 подогрева 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 пищи или древесного угля, или камеры копчения 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 проводы 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.
- ⚠ Запрещается эксплуатировать камеру копчения на столе.

14" (37 см)

Smokey Mountain Cooker™_14 in (37 cm)_XV_053014

1. Крышка заслонки в сборе
2. Крышка
3. Верхняя решетка для приготовления пищи
4. Нижняя решетка для приготовления пищи
5. Решетка поддержка
6. Камера для древесного угля
7. Решетка для углей
8. Сборка отверстие чаши
9. Узел ручки
10. Термометр
11. Поддон для воды
12. Центральная секция
13. Отверстие для термометра
14. Узел дверцы
15. Теплозащитный экран
16. Узел чаши
17. Ножки и крепеж

Smokey Mountain Cooker™_18 in (47 cm)_XV_053014

1. Крышка заслонки в сборе
2. Крышка
3. Верхняя решетка для приготовления пищи
4. Нижняя решетка для приготовления пищи
5. Решетка поддержка
6. Камера для древесного угля
7. Решетка для углей
8. Сборка отверстие чаши
9. Узел ручки
10. Термометр
11. Поддон для воды
12. Центральная секция
13. Отверстие для термометра
14. Узел дверцы
15. Узел чаши
16. Теплозащитный экран
17. Ножки и крепеж

22" (57 см)

Smokey Mountain Cooker™_22 in (57 cm)_XV_053014

1. Крышка заслонки в сборе
2. Крышка
3. Верхняя решетка для приготовления пищи
4. Нижняя решетка для приготовления пищи
5. Решетка поддержка
6. Камера для древесного угля
7. Решетка для углей
8. Сборка отверстие чаши
9. Узел ручки
10. Термометр
11. Поддон для воды
12. Центральная секция
13. Отверстие для термометра
14. Узел дверцы
15. Узел чаши
16. Теплозащитный экран
17. Ножки и крепеж

ПЕРЕД ЗАЖИГАНИЕМ

⚠ **Запрещается эксплуатировать камеру копчения на столе.**

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 зажиганием 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.

C) Проверьте, чтобы решетка и камера для древесного угля находились на своем месте, а зола была удалена из нижней чаши.

⚠ **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.**

D) Откройте все вентиляционные отверстия в нижней части чаши **(2)**.

(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 **(1)**.

⚠ **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 **(2)**. 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 **(4)**. 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 **(5)**. Установите верхнюю решетку на верхних кронштейнах, затем положите пищу для копчения на верхнюю решетку **(6)**. (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 **(7)**.
E) Вентиляционные отверстия используются для регулирования тепла в камере копчения. Открытие отверстий повышает температуру, а закрытие - уменьшает ее **(8)**.

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.**

F) Вода в камере копчения используется для того, чтобы поддерживать низкую температуру. Проверяйте 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 **(9)**. 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.

Отверстие для термометра

В отверстие для термометра можно помещать тепловые датчики или преобразователи разных размеров:

- Датчики малого размера следует вводить через небольшое круглое отверстие.
- Более крупные тепловые датчики, преобразователи или двойные датчики следует вставлять через прорезь.

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**
14 дюйм (37 см)	110 брикетов
18 дюйм (47 см)	220 брикетов
22 дюйм (57 см)	330 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	A) Откройте нижние вентиляционные отверстия. B) Перемешайте угли, чтобы переместить накопленную золу около углей. C) При увеличенном времени копчения проверяйте уровни углей каждые 4 часа и добавляйте брикеты в соответствии с приведенной ниже таблицей:

ДИАМЕТР КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ	НЕЗАЖЖЕННЫЕ БРИКЕТЫ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ
14 дюйм (37 см)	Добавить 8-10 брикетов
18 дюйм (47 см)	Добавить 12-14 брикетов
22 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.

ГАРАНТИЯ

Компания Weber-Stephen Products Co., (Weber) настоящим дает гарантию ПЕРВИЧНОМУ ПОКУПАТЕЛЮ этой камеры копчения Weber® Smokey Mountain Cooker™ в том, что она не имеет дефектов материалов и изготовления, в течение следующего периода, начиная от даты покупки:

Решетки для пищи / древесного угля:	2 года
Чаша и крышка от ржавчины / прожога:	10 лет
Нейлоновые ручки:	10 лет
Все другие детали:	2 года

При условии сборки и использования в соответствии с сопроводительными печатными инструкциями. Компания Weber может потребовать обоснованное подтверждение от Вас даты покупки прибора. ПОЭТОМУ СОХРАНЯЙТЕ КВИТАНЦИЮ О ПРОДАЖЕ ИЛИ СЧЕТ-ФАКТУРУ, И НЕМЕДЛЕННО ВОЗВРАТИТЕ КАРТОЧКУ РЕГИСТРАЦИИ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ WEBER.

Настоящая ограниченная гарантия ограничивается правом на ремонт или замену деталей, которые оказались дефектными при нормальном использовании и обслуживании, и при обследовании которых компания Weber убедилась в их дефектном состоянии. Если компания Weber подтверждает дефект и признает иск, то компания Weber заменит такие детали бесплатно. Если Вам необходимо возвратить дефектные детали, то необходимо выполнить предоплату за транспортировку. Компания Weber возвратит детали покупателю при предоплате за перевозку или пересылку по почте.

Настоящая ограниченная гарантия не покрывает неисправности или проблемы с использованием, возникшие из-за несчастного случая, неправильного обращения, неправильного использования, переделки, неправильного применения, умышленной порчи, неправильной установки или обслуживания, либо из-за невыполнения нормального и текущего технического обслуживания.

Ухудшение состояния или повреждение, вызванное плохими погодными условиями, такими как град, ураган, землетрясение или торнадо, обесцвечивание из-за прямого или атмосферного воздействия химических веществ, не покрывается настоящей ограниченной гарантией.

Никаких прямых гарантий, помимо указанных в настоящем документе, не предоставляется; косвенные гарантии товарного качества и пригодности для использования ограничены сроком действия настоящей прямой письменной гарантией с ограниченным сроком. Некоторые страны не признают ограничений срока действия косвенной гарантии, в таком случае, данное ограничение будет для вас неприменимо.

Компания Weber не несет ответственности за намеренные, косвенные или последовательные повреждения. В некоторых регионах исключение или ограничение косвенных убытков не предусматривается, поэтому такое ограничение или исключение может к Вам не применяться.

Компания Weber не разрешает каким-либо лицам или компаниям принимать на себя какие-либо обязательства, связанные с продажей, установкой, использованием, удалением, возвратом или заменой оборудования; эти обязательства берет на себя сама компания Weber.

Посетите сайт www.weber.com®, выберите страну происхождения и зарегистрируйте гриль сегодня. ◆

РУКОВОДСТВО ПО КОПЧЕНИЮ

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 ДРЕВЕСИНЫ	ХАРАКТЕРИСТИКИ	ПОДХОДЯЩИЕ ПРОДУКТЫ
Гикори	Пикантная, с привкусом дыма, аромат бекона.	Свинина, курятина, 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, курятина, 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 курятины и свинины.
Клен	С умеренным привкусом дыма, слегка сладкий аромат.	Птица, овощи, окорок Для окорока или бекона старайтесь смешать клен с кукурузными початками (сердцевиной).
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
		14" (37 СМ)	18" (47 СМ)	22" (57 СМ)			
Целая, небольшая	полное прожаривание	35 брикетов	50 брикетов	75 брикетов	1 - 1½часа	2 - 4	отслаивается вилкой
Целая, большая	3 - 6 фунтов	35 брикетов	50 брикетов	75 брикетов	3 - 4 часов	2 - 4	отслаивается вилкой
Омар и креветка	полное прожаривание	35 брикетов	50 брикетов	75 брикетов	1 час	2 - 4	твердый и розовый

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА	ВЕС	КОЛИЧЕСТВО УГЛЯ			ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ДЕРЕВЯННЫЕ КОЛОДЫ	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА / ГОТОВНОСТЬ
		14" (37 СМ)	18" (47 СМ)	22" (57 СМ)			
Курица, целая	5 фунтов	75 брикетов	100 брикетов	150 брикетов	2½ - 3½ часа	1 - 3	73,89 °C (74 °C) средний уровень
Индюк, целый	8 - 12 фунтов	75 брикетов	100 брикетов	150 брикетов	4 - 5 часов	2 - 4	73,89 °C (74 °C) средний уровень
Индюк, целый	12 - 18 фунтов	75 брикетов	100 брикетов	150 брикетов	8 - 10 часов	3 - 5	73,89 °C (74 °C) средний уровень
Утка, целая	3 - 4 фунтов	75 брикетов	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
		14" (37 СМ)	18" (47 СМ)	22" (57 СМ)			
Прожаривание свинины	4 - 8 фунтов	75 брикетов	100 брикетов	150 брикетов	5 - 6 часов	3 - 5	76,67 °C (76 °C) высокий уровень
Свиные ребра	полное прожаривание	35 брикетов	50 брикетов	75 брикетов	4 - 6 часов	2 - 4	мясо начинает отрываться от кости
Окорок, свежий целый	10 - 18 фунтов	75 брикетов	100 брикетов	150 брикетов	8 - 12 часов	2 - 4	76,67 °C (76 °C) высокий уровень
Свиная лопатка	4 - 8 фунтов	75 брикетов	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
		14" (37 СМ)	18" (47 СМ)	22" (57 СМ)			
Говяжья грудинка	5 - 6 фунтов	75 брикетов	100 брикетов	150 брикетов	6 - 8 часов	3 - 5	190 °F (88 °C) высокий уровень
Жареное мясо, оленина	5 - 7 фунтов	75 брикетов	100 брикетов	150 брикетов	5 - 6 часов	3 - 5	160 °F (71 °C) средний уровень
Большие куски дичи	7 - 9 фунтов	75 брикетов	100 брикетов	150 брикетов	6 - 8 часов	3 - 5	76,67 °C (76 °C) высокий уровень
Говяжьи ребра	полное прожаривание	35 брикетов	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:			

	14" (37 см)	18" (47 см)	22" (57 см)
14 -			
14 -			
14 -			
6 -			
1 -			
1 -			2 -
1 -			
1 -			
1 -			

14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)
1 -		
1 -		
1 -		
1 -		
1 -		
1 -		
1 -		
3 -		
4 -		

14" (37 см)

1

2

3

4

5

6

7

8

1

2

- 7/16"

6 -

3

4

5

6

7

8

1

2

3

4

5

6

7

8

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

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 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS
Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE
C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37;
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.
1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF
Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

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 PRODUCTS S.A. de C.V.
Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.
Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok
142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (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 TURKEY
Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoç Toptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST
Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED
Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 847 934 5700; support@weberstephen.com

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

For other eastern European countries,
such as ROMANIA, SLOVENIA,
CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2014 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.