




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

⚠ FARE

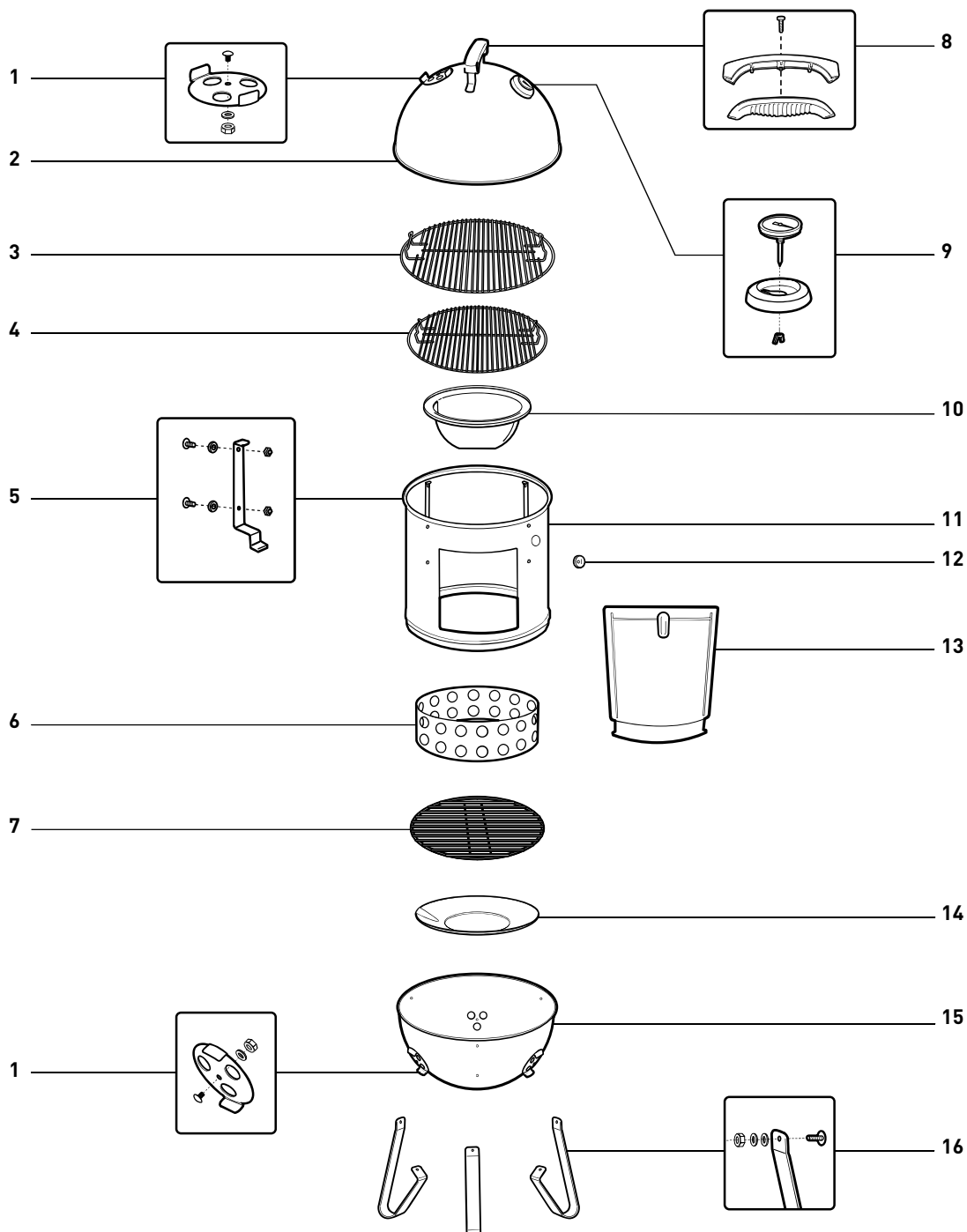
Overholder man ikke de faresignaler og advarsler, der findes i brugervejledningen, kan det ende med alvorlige personskader, døden eller med en brand, der forårsager tingskader.

- ⚠ 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 opflammer. 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 ridende 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.

14,5" (37 cm) / 18,5" (47 cm) / 22,5" (57 cm)

DA - DANISH

DA



1. Spjældmodul

2. Smokerlåg

3. Øverste grillrist

4. Nederste grillrist

5. Ristholder og fastgørelser

6. Briketkammer

7. Kulrist

8. Håndtag

9. Termometer

10. Vandbakke

11. Midtersektion

12. Termometeråbning

13. Dørsamling

14. Varmeskjold

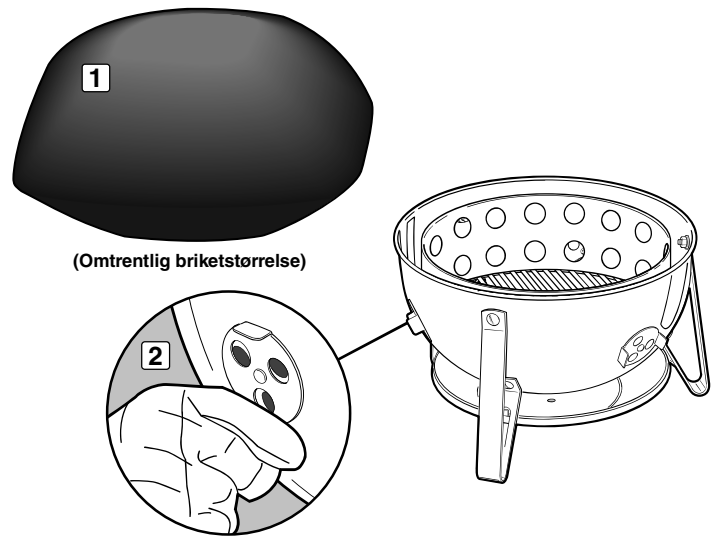
15. Skålmodul

16. Ben og fastgørelser

FØR DER TÆNDES

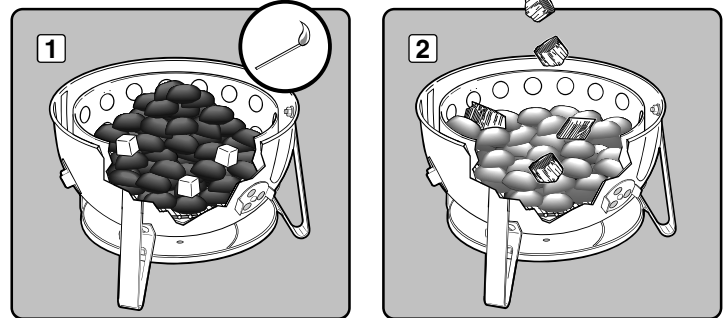
⚠ Smokeren må aldrig anvendes på et bord.

- 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).



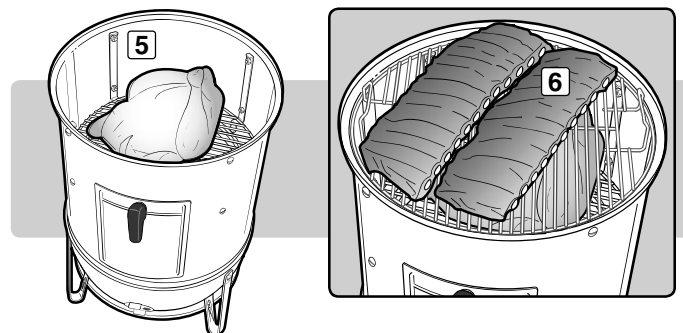
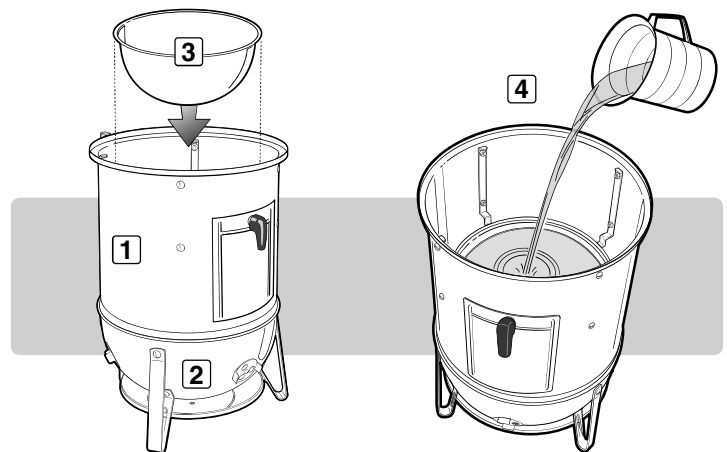
OPTÆNDINGSVEJLEDNING

- 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 jævnlgt over kulristen, med tænger eller et andet metalredskab med langt håndtag.
 - C) Læg 3-4 stykker tørt hårdtræ oven på de varme briketter. Der kan lægges flere på, hvis der ønskes kraftigere røgsmag. (Læs *Grilltips & Røgningsguide* for at få flere oplysninger)



RØGNINGSVEJLEDNING

- A) Placér midtersektionen (1) på bundsektionen (2). Sæt vandbakken (3) på de nederste holdere på midtersektionen.
 - B) Brug en velegnet beholder til at fylde vandbakken til randen (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 rygges, på den øverste rist (6). (Se *Grilltips & Røgningsguide* for mere information)



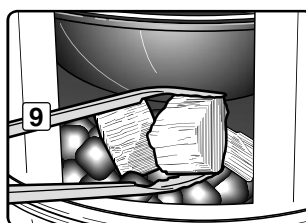
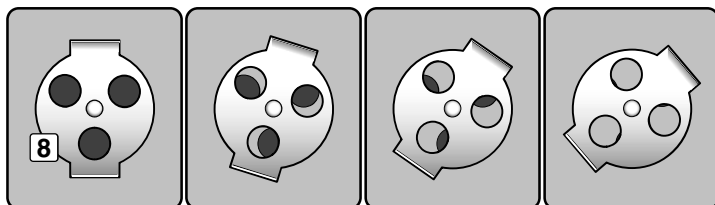
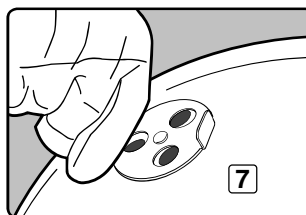
- D) Brug håndtaget til at løfte låget, sætte det oven på midtersektionen, og åbn lågets ventilationshul (7).
- E) Ventilationshullerne bruges til at regulere varmen inde i smokeren. Åbnes ventilationshullerne, stiger temperaturen, og lukkes de, sænkes temperaturen (8).

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.

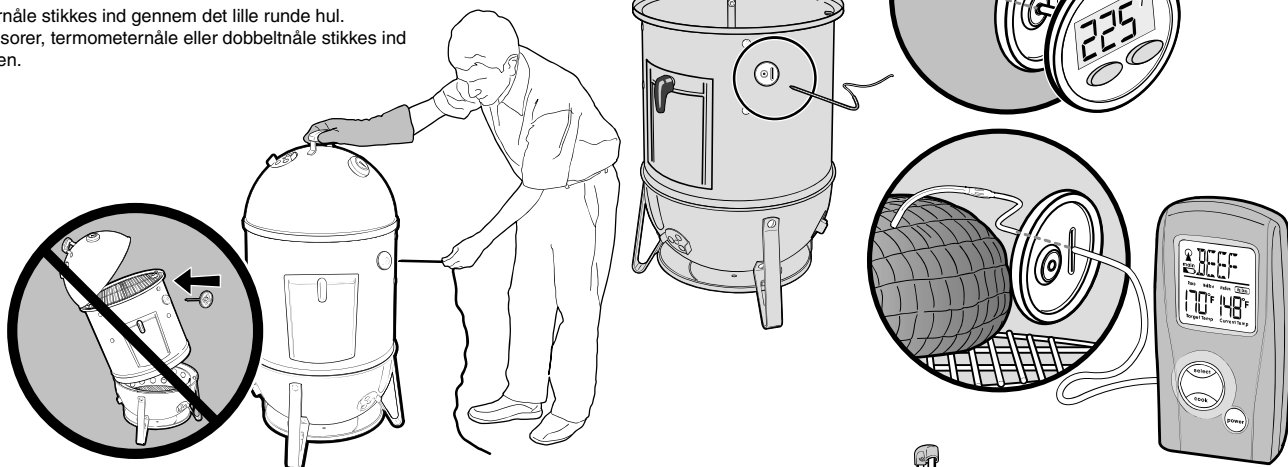
Bemærk: Brug aldrig vand til at slukke kullene, da overfladen af procelænsmalje kan tage skade af det.



TERMOMETERÅBNING

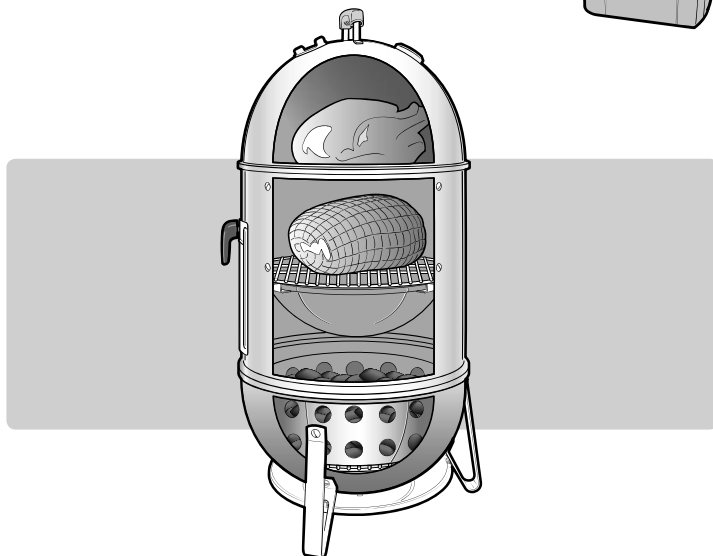
Der er plads til varmesensorer og termometernåle i forskellige størrelser i termometeråbningen:

- 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. Eksperimenter 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

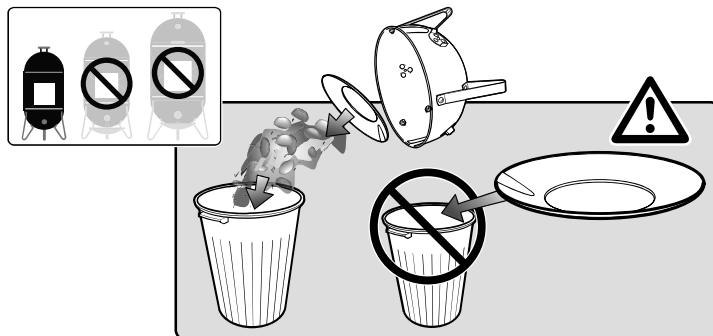
- Vask hænderne grundigt med varmt sæbevand, før du begynder at tilberede ethvert måltid, og efter du har rørt ved frisk kød, fisk eller fjerkræ.
- Kød, fisk og fjerkræ må ikke optøs ved stuetemperatur. Optøningen af kød skal ske i køleskabet.
- Læg aldrig grillet mad på samme tallerken, som bruges til 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
14,5" (37 cm)	110 briketter
18,5" (47 cm)	220 briketter
22,5" (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	<p>A) Åben bundspjældene.</p> <p>B) Rør rundt i kullene, så den aske løsnes, der har samlet sig omkring dem.</p> <p>C) Når der røges i længere perioder, kontrolleres kullene hver 4. time, og der kommes flere briketter på ifølge nedenstående oversigt:</p> <table border="1" data-bbox="817 1189 1533 1361"> <thead> <tr> <th>SMOKERDIAMETER</th> <th>BRIKETTEENHED</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>14,5" (37 cm)</td> <td>Kom 8-10 briketter på</td> </tr> <tr> <td>18,5" (47 cm)</td> <td>Kom 12-14 briketter på</td> </tr> <tr> <td>22,5" (57 cm)</td> <td>Kom 18-20 briketter på</td> </tr> </tbody> </table>	SMOKERDIAMETER	BRIKETTEENHED	14,5" (37 cm)	Kom 8-10 briketter på	18,5" (47 cm)	Kom 12-14 briketter på	22,5" (57 cm)	Kom 18-20 briketter på
SMOKERDIAMETER	BRIKETTEENHED								
14,5" (37 cm)	Kom 8-10 briketter på								
18,5" (47 cm)	Kom 12-14 briketter på								
22,5" (57 cm)	Kom 18-20 briketter på								
<p>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.</p>									

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. ♦

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

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

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

Undgå altid bløde, harpiksholdige træsorter som gran- ceder- og aspetræ. **Δ 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
		14,5" [37 CM]	18,5" [47 CM]	22,5" [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
		14,5" [37 CM]	18,5" [47 CM]	22,5" [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
		14,5" [37 CM]	18,5" [47 CM]	22,5" [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
		14,5" [37 CM]	18,5" [47 CM]	22,5" [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

Fødevarer:	Temperatur:	Grilltid:	Anvendt træ:
------------	-------------	-----------	--------------

Bemærkninger:

Fødevarer:	Temperatur:	Grilltid:	Anvendt træ:
------------	-------------	-----------	--------------

Bemærkninger:

Fødevarer:	Temperatur:	Grilltid:	Anvendt træ:
------------	-------------	-----------	--------------

Bemærkninger:

Fødevarer:	Temperatur:	Grilltid:	Anvendt træ:
------------	-------------	-----------	--------------

Bemærkninger:
