

Samling - p. 71

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ SMOKER

BRUGERVEJLEDNING

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

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

DA-DANISH

△ FARE

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

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

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, hæværk, forkert installation eller vedligeholdelse eller service, eller såfremt der ikke er udført normal og rutinemæssig vedligeholdelse.

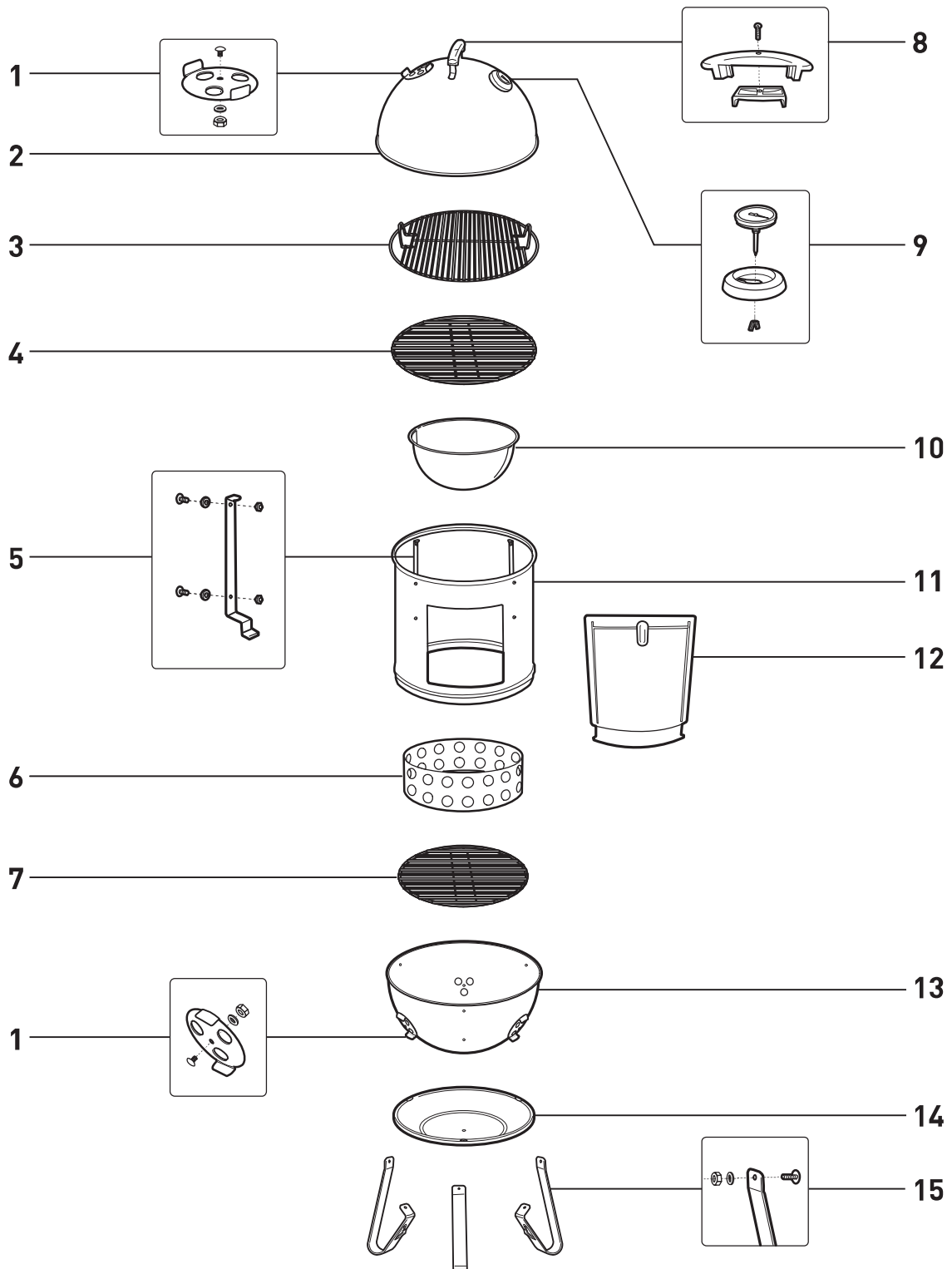
Forringelse eller skader som følge af vanskelige vejrforhold, såsom hagl, stormvejr, jordskælv eller orkaner, misfarvning som følge af kontakt med kemikalier enten direkte eller via luften er ikke dækket af denne begrænsede garanti.

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.



1. Spjældmodul

2. Smokerlåg

3. Øverste grillrist

4. Nederste grillrist

5. Ristholder og fastgørelser

6. Briketkammer

7. Kulrist

8. Håndtag

9. Termometer

10. Vandbakke

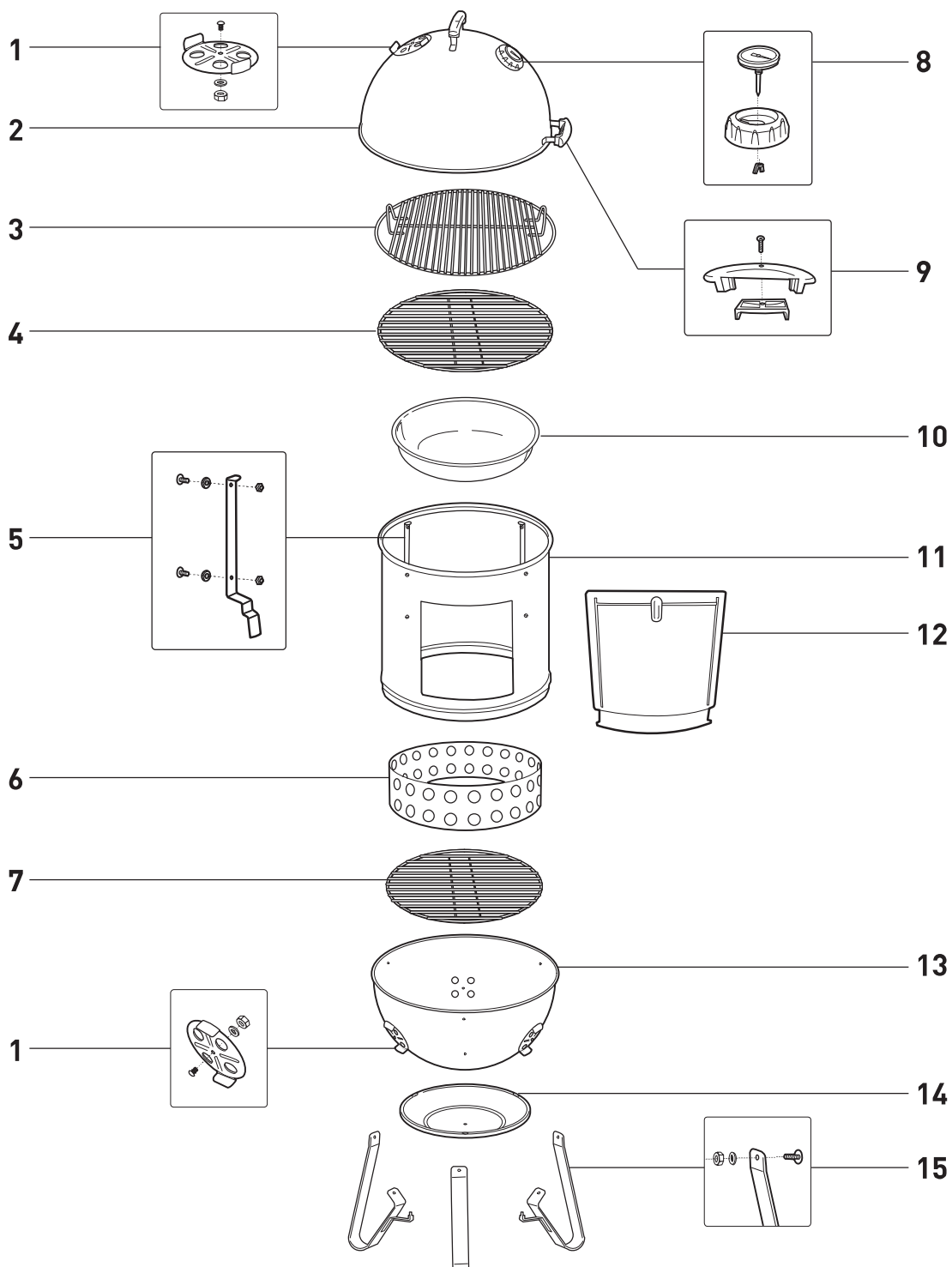
11. Midtersektion

12. Dørsamling

13. Skålmodul

14. Varmeskjold

15. Ben og fastgørelser



1. Spjældmodul

2. Smokerlåg

3. Øverste grillrist

4. Nederste grillrist

5. Ristholder og fastgørelser

6. Briketkammer

7. Kulrist

8. Termometer

9. Håndtag

10. Vandbakke

11. Midtersektion

12. Dørsamling

13. Skålmodul

14. Varmeskjold

15. Ben og fastgørelser

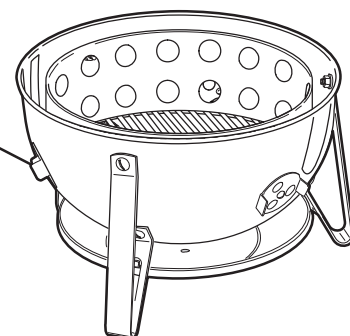
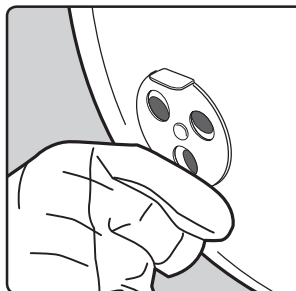
FØR DER TÆNDES

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

1

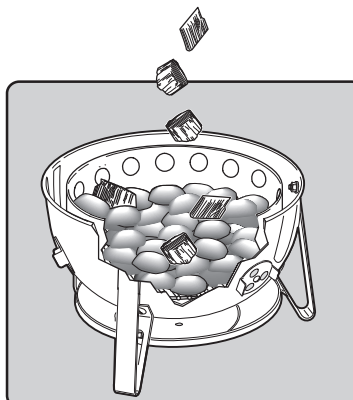
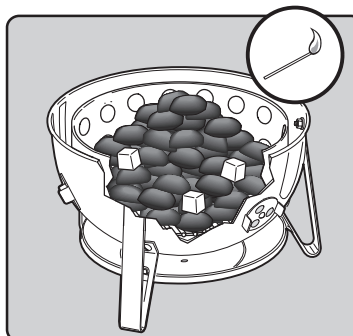


(Omtrentlig briketstørrelse)



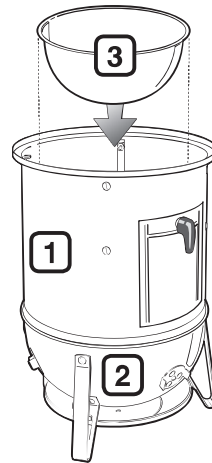
OPTÆNDINGSVEJLEDNING

- 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 paraffinterner ind i briketbunken, og antænd ved hjælp af en lang lighter eller tændstikker.
- ⚠ **Brug aldrig briketter, der er mættet med tændvæske. Overholdes denne advarsel ikke, er der fare for alvorlige kropsskader, død eller brandansættelse, der forårsager materielle skader.**
- B) Kullet er klar, når der begynder at komme grå aske på toppen af kullet. Spred kullet jævnt over kulristen, med tænger eller et andet metalredskab med langt håndtag.
- C) Læg 3-4 stykker tørt hårdtræ oven på de varme briketter. Der kan lægges flere på, hvis der ønskes kraftigere røgsmag. (Læs *Grilltips & Røgningsguide* for at få flere oplysninger)



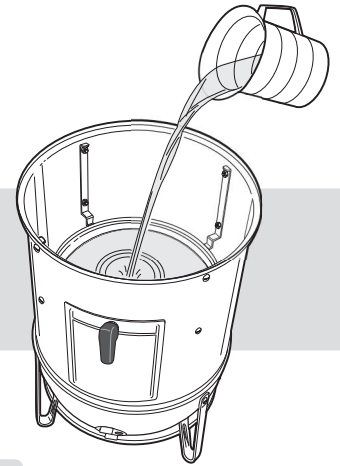
RØGNINGSVEJLEDNING

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

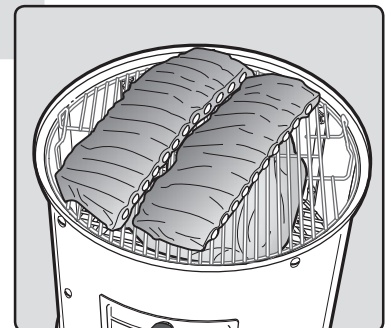
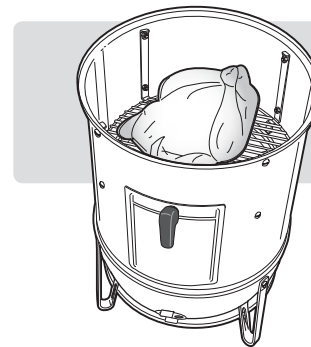


B) Brug en velegnet beholder til at fylde vandbakken til randen. Placér den lave grillrist direkte over vandbakken.

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



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

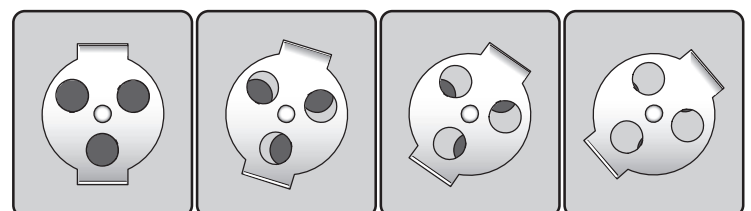
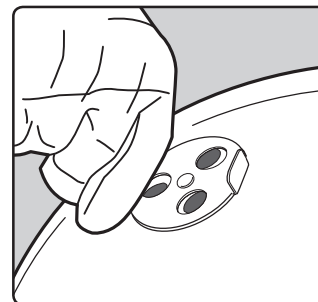


D) Brug håndtaget til at løfte låget, sætte det oven på midtersektionen, og åbn lågets ventilationshul.

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

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

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



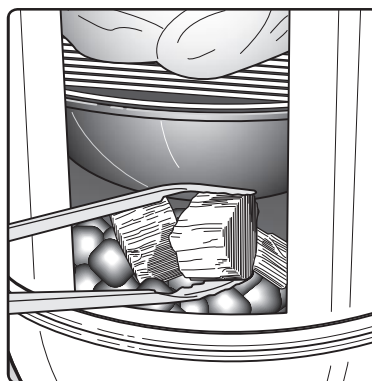
MERE VARME ←

→ MINDRE

→ VARME SLUK

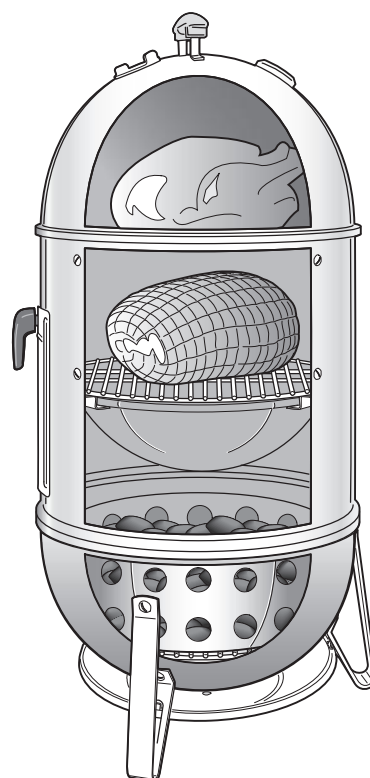
- F) Vandet i smokeren bruges til at holde temperaturen nede med. Kontrollér vandniveauet for hver 3-4 timer. Opdager du, at temperaturen stiger i smokeren, hældes der mere varmt vand i bakken.
- G) Eftersom råt kød er mere porøst end grillet kød, bliver mere røg absorberet fra træet i begyndelsen af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

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



TIPS TIL GRILLNINGEN

- Begge grillriste kan bruges til fødevarer samtidigt. Er det kun den ene grillrist, der bruges, er det bedst at bruge den øverste, hvor det er lettere at komme til maden.
- Når der sættes mad i smokeren, sænkes temperaturen inde i smokeren, derfor kan ekstra tid blive nødvendig.
- Grill altid med låget på smokeren.
- Modstå fristelsen til at løfte låget, mens der grilles. Hver gang låget tages af, varer grillningen 15-20 minutter længere.
- Udendørs temperatur og placeringen har indflydelse på, hvordan smokeren fungerer. Tilpas grilltiden ud fra det.
- Når du tilføjer kulbriketter eller træstykker, skal du tjekke vandbakken og tilføje nok varmt vand til at fylde bakken. Brug døren på smokerens forside til at tilføje kul eller vand. Anvend altid varmt vand til at efterfylde vandbakken.
- Røgning er virkelig et eventyr. Eksperimentér med forskellige temperaturer, træsorter og kødtyper. Det anbefales at bruge siderne under 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
47 cm	200 briketter
57 cm	300 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"> <thead> <tr> <th>SMOKERDIAMETER</th> <th>BRIKETTEENHED</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>47 cm</td> <td>Kom 12-14 briketter på</td> </tr> <tr> <td>57 cm</td> <td>Kom 18-20 briketter på</td> </tr> </tbody> </table>	SMOKERDIAMETER	BRIKETTEENHED	47 cm	Kom 12-14 briketter på	57 cm	Kom 18-20 briketter på
SMOKERDIAMETER	BRIKETTEENHED						
47 cm	Kom 12-14 briketter på						
57 cm	Kom 18-20 briketter på						
Hvis problemet ikke kan løses som anvist, skal du kontakte din lokale kundeservicerepræsentant ved at følge kontaktoplysningerne på vort websted. Log ind på www.weber.com .							

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ELLETRÆRØGET LAKS**

Tilbered.tid: 15 minutter

Tid til at ligge i saltlage og lufttørring: 7-8 timer

Grilltid: 30-45 minutter
eller 1-1,5 time**SALTLAG**

- 1 liter vand
- ½ kop groft havsalt
- ½ kop melis
- 1 liter isterninger
- 1 side af laksen (med skind),
2½ til 1,5 kg, trimmet og uden ben

1. Kom 1 liter vand og salt og sukker i en stor gryde. Kog ved kraftig varme, til salt og sukker er opløst. Kom 1 liter isterninger i. Stil til side, til saltlagen har fået stuetemperatur.
2. Læg laksen med kødsiden nedad i en dyb kasserolle, der er stor nok til den og saltlagen. Hæld saltlagen over laksen, og sæt den i køleskabet i ca. 4 timer.
3. Skyl laksen under koldt vand fra hanen, og dub den tør. Læg laksen med hudsiden nedad på en hylderist, der er sat ind i en bakke. Sæt i køleskab og lufttør, utildækket, til der dannes en tynd hinde over alt kødet, 3-4 timer.
4. Ryg laksen med elletræ, til den indvendige temperatur når op på 63 °C, 30-45 minutter. Fisken skal stadig være fugtig i midten. Skal den røgede laks være mere tør, fortsættes røgningen, til den indvendige temperatur når op på 74 °C i 30-45 minutter mere. Brug 2 store paletknive til forsigtigt at tage laksen ud af smokeren. Kødet går meget nemt i stykket på dette tidspunkt. Serveres varm eller ved stuetemperatur.

Giver 6-8 portioner**HEL RØGET FISK**

- 1 stor hel fisk, 4-5 kg, rensat
Rød snapper, laks, ørred eller havaborre
- ½ kop citronsaft
- 1 spiseske Worcester sauce
- 1 spiseske rørt sennep
- ½ tsk. basilikum
- ½ tsk. hvidløgssalt
- ½ tsk. salt
- 1 mellemstort løg i tynde skiver
- 1 citron i tynde skiver
smeltet smør eller olie

1. Kombinér citronsaft, Worcester sauce, rørt sennep, basilikum og salt, der blandes og børstes i fiskens hulrum.
2. Læg ½ af løget og citronskiverne skiftevis i en række i fiskens hulrum.
3. Pensel fiskens yderside med smeltet smør eller olie.
4. Læg det sidste løg og citronskiverne hen over hinanden oven på fisken.
5. Læg fisken på grillen. Dryp den sidste rest citronsaftblanding ud over fisken, så det, der er for meget, kan sive ned i vandbakken.
6. Tildæk, og lad den ryge i 3-4 timer eller til den er gennemstegt.

**HOISIN-GLASERET AND**

Tilbered.tid: 5 minutter

Grilltid: ca. 2 timer

- 1 Peking-and, 1,75-2 kg
- ½ kop hoisin-sauce, delt

1. Fjern eventuelt overskydende fedt fra andens haleende. Brug en gaffel til at prikke huller over hele anden, især i fedtet på bryst- og lårområderne (så kan noget af fedtet bedre komme ud).
2. Læg anden i et dampfad med brystsiden nedad, og lad den dampe i ca. 30 minutter, så noget af fedtet smelter. Tag anden ud af dampfadet.
3. Sæt ca. halvdelen af hoisin-saucen til side, og brug det til at glasere anden en smule. Klem vingespidserne ind bag i andens ryg. Anden røges til den indvendige temperatur i lårkødet når op på 82 °C ca. 2 timer. Når halvdelen af tiden er gået, vippes anden op på benene, så saften i hulrummet kan løbe ned i vandbakken. Skær anden ud, og servér den med det sidste hoisin-sauce.

Giver 2-4 portioner**RØGET KYLLING**

Tilbered.tid: 10 minutter

Tid til saltkonservering: 1½ til 2 timer

Grilltid: 2½ til 3½ timer

- 1 hel kylling, ca. 2,5 kg.
- ¼ kop groft havsalt
- 2 2 spsk. usaltet smør, smeltet

1. Fjern eventuelt overskydende fedt fra andens haleende. Klem vingespidserne ind bag kyllingens ryg. Drys ¼ kop salt over hele overfladen og ind i kyllingens hulrum, så det hele dækkes som med et tyndt lag sne. Dæk kyllingen til med plastfolie, og sæt den i køleskabet i 1½ til 2 timer.
2. Skyl kyllingen ind- og udvendigt med koldt vand. Dub forsigtigt kyllingen tør med køkkenrulle. Pensel overfladen med smør. Bind ikke snor omkring kyllingen.
3. Kyllingen røges til den indvendige temperatur i lårkødet når op på 80 °C, 2½ til 3½ time. Når halvdelen af tiden er gået, vippes kyllingen op på benene, så saften i hulrummet kan løbe ned i vandbakken. Når kyllingen er gennemstegt, tages den ud af smokeren og hviler i 10-15 minutter. Serveres varm eller ved stuetemperatur.

Giver 4 portioner

**GRILLET KALKUN I SALTLAG**

Tilbered.tid: 20 minutter

Tid til saltlagen: 18-24 timer

Grilltid: 4-5 timer

SALTLAG

- 2 liter æbelsaft
- 1 kop groft havsalt
- 2 spiseskeer tørret rosmarin
- 2 spiseskeer tørret timian
- 1 spiseske tørret dild
- 1 tsk. groftmalet sort peber
- 1 kalkun, 5 til 6 kg, frisk eller optøet, helst fra firland
- ½ kop smeltet usaltet smør, delt

1. Saltlageingredienserne kommes i en stor gryde. Omrøres kraftigt, til saltet er opløst. Fyld en kølebeholder delvist med is. Åbn en stor robust plasticpose i kølebeholderen. Hæld omhyggeligt saltlagen ind i posen og tilsæt 3 liter koldt vand.
2. Fjern halsen og fjerkræindmaden fra begge kalkunens ender, og gem dem i køleskabet til saucen, hvis det ønskes. Har kalkunen en bindebåndsklemme af metal eller plast, så lad den sidde. Bind ikke snor omkring kalkunen. Skyl kalkunen både ind- og udvendigt med koldt vand. Læg kalkunen med brystsiden nedad i posen med saltlage. Kalkunen skal være næsten helt dækket af væske. Det er i orden, hvis lidt af ryggen stikker op over saltlagen. Tryk luften ud af posen, luk posen tæt, læg låg på kølebeholderen og lad den stå i 18-24 timer.
3. Tag kalkunen ud af posen, og skyl den ind- og udvendigt med koldt vand. Dub den tør med køkkenrulle. Sæt ca. halvdelen af det smeltede smør til side, og brug det til at dække kalkunen med et tyndt lag.
4. Ryg kalkunen til den indvendige temperatur i lårkødet når op på 80 °C 4-5 timer. Når halvdelen af tiden er gået, vippes kalkunen op på benene, så saften i hulrummet kan løbe ned i vandbakken. Derefter pensles kalkunen overalt med det sidste smør.
5. Når kalkunen er gennemstegt, flyttes den over på skærebrættet, dækkes løseligt med alufolie og hviler i 20-30 minutter, før den skæres ud. Serveres varme.

Giver 10-12 portioner**GRILLET SPIDSBRYST**

Tilbered.tid: 15 minutter

Grilltid: 6-8 timer

(hviler i yderligere 1-2 timer)

RUB

- 4 tsk. groft havsalt
- 2 tsk. ancho chilipulver
- 2 tsk. lysebrunt farin
- 2 tsk. granuleret hvidløg
- 2 tsk. paprika
- 1 tsk. sellerifrø
- 1 tsk. groftmalet sort peber
- 1 spidsbryst (fladskåret), 2,5-3 kg, ikke trimmet
- 2 kopper af den foretrukne grillsauce

1. I en lille skål blandes de ingredienser, der skal gnides med.
2. Læg bryststykket med den fede side opad på et stort skærebræt. Trim fedtlaget ned til en tykkelse på knap 1 cm. Vend bryststykket om, og trim eventuelt hårdt fedt eller tynd membran af, der dækker kødet. Bryststykket krydres over det hele med rubben.
3. Læg bryststykket med fedtsiden opad i en drypbakke til engangsbrug, der er stor nok til den.
4. Læg bakken på grillristen. Bryststykket røges, til den indvendige temperatur i kødet når op på 71 °C, 4-5 timer. På det tidspunkt tages bryststykket og bakken ud af smokeren (læg låget på, så det holder på varmen). Dryp noget saft og fedt, der har samlet sig i bakken, over bryststykket. Pak dernæst bryststykket ind i 2 store, kraftige stykker alufolie. Smid bakken ud.
5. Læg bryststykket tilbage i smokeren, og grill det, til den indvendige temperatur i bryststykket når op på 88°C i den tykkeste del, ca. 2-3 timer mere.
6. Tag bryststykket ud af smokeren, og lad det hvile i folien ved stuetemperatur i 1-2 timer. Det holder sig varmt.
7. Pak forsigtigt bryststykket ud, men pas på ikke at miste noget af den saft, der er inde i folien. Læg bryststykket over på et stort skærebræt. Hæld al saften ned i en lille skål.
8. Skær bryststykket i skiver på 0,5 cm på tværs af fibrene. Brug en ske eller pensel til at smøre saft ud over skiverne. Serveres varm med grillsauce til.

Giver ca. 6 portioner**GRILLET FARSBRØD MED BACON**

Tilbered.tid: 15 minutter

Grilltid: 2 til 2½ time

FARSBRØD

- 1600g fars af oksekød
- 1600g fars af svinekød
- 1½ kopper almindelig tør rasp
- 1 kop finthakket gult løg
- 1 æg
- 1 tsk. Worcester sauce
- 1 tsk. granuleret hvidløg
- 1 tsk. tørret estragon
- 1 tsk. groft havsalt
- 1 tsk. nymalet sort peber

- 4 skiver bacon

SAUCE

- ½ kop grillsauce på flaske
- ¼ kop ketchup

1. Kødfarsingredienserne røres sammen i en stor skål. Brug hænderne, og bland ingredienserne, til de er godt rørt sammen.
2. Del kødfarsblandingen i 2 halvdele og form 2 farsbrød, ca. 10 cm brede og 16-18 cm lange. Læg 2 skiver bacon i længden hen over hvert farsbrød, og klem enderne ind under.
3. I en lille skål blandes grillsaucen med ketchup.
4. Brug paletknive af metal til forsigtigt at løfte brødene fra bagepladen og sætte dem direkte på grillristen. Farsbrødene røges i 1 time. Glasér brødene med ca. halvdelen af saucen. Forsæt med røgningen til et termometer, der stikkes vandret ind øverst i hvert brød, viser 68 °C, 1 til 1½ time mere.
5. Brug paletknive af metal til forsigtigt at løfte brødene væk fra grillristen, hvorefter de hviler i ca. 10 minutter. Brødene grilles igen, så de når de anbefalede 71 °C for fars af okse- og svinekød. Skær farsbrødene ud i skiver på ca. 1-1,5 cm. Serveres med den resterende sauce.

Giver 6-8 portioner



PULLED-PORK SANDWICH (SANDWICH MED TRUKKET SVINEKØD - AMERIKANSK SPECIALITET)

Tilbered.tid: 25 minutter

Grilltid: 8-10 timer

RUB

- 2 spsk. rent chilipulver
- 2 spsk. groft salt
- 4 tsk. granuleret hvidløg
- 2 tsk. nymalet sort peber

SAUCE

- 1 kop æbleeddike
- 1 kop ketchup
- ¼ kop lysebrunt farin, let trykket
- 1 tsk. stærk chilisauce eller efter ønske
- 1 tsk. Worcester sauce
- 1 tsk. groft havsalt
- 2 nakkestege af svinekød, hver på 2,5-3 kg
- 12 hamburgerboller

1. I en lille skål blandes de ingredienser, der skal gnides med. Dæk nakkestegen overalt med gnideblandingen og tryk krydderier ind i kødet.
2. Nakkestegen røges, til den indvendige temperatur i kødet når op på 88 °C. På dette tidspunkt bør benet let glide ud af kødet, og kødet skal næsten falde fra hinanden nogle steder. Hele grilltiden er 8-10 timer. Sørg for at lave saucen i mellemtiden.
3. Pisk saucens ingredienser sammen i en stor kasserolle med kraftig bund. Få det til at småkoge over medium varme og kog i ca. 5 minutter, mens der røres af og til. Prøvesmag saucen og justér krydderierne, hvis det er påkrævet. Den bør være krydret og skarp i smagen.
4. Flyt nakkestegen over på en bageplade, og dæk den godt til med alufolie. Lad svinekødet hvile i 30 minutter.
5. Træk det varme kød fra hinanden med fingrene, eller brug et par gafler til at flæns kødet. Smid store stykke fedt eller sener væk. I en stor skål fugtes svinekødet med så meget sauce, som du synes. Det er ikke sikkert, at al saucen skal bruges. Læg svinekødet i bunker på hamburgerbollerne. Serveres varme.

Giver 10-12 portioner



KASSISKE SPARERIBS FRA SMÅGRISE

RUB

- 2 spsk. groft salt
- 2 spsk. paprika
- 4 tsk. granuleret hvidløg
- 4 tsk. rent chilipulver
- 2 tsk. nymalet sort peber

DRESSING

- ½ kop æblemost
- ¼ kop æbleeddike
- 2 spsk. olivenolie

SAUCE

- ¾ kop æblemost
- ½ kop ketchup
- 3 spsk. æbleeddike
- 2 tsk. soyasauce
- 1 tsk. Worcester sauce
- 1 tsk. sirup
- ½ tsk. rent chilipulver
- ½ tsk. granuleret hvidløg
- ¼ tsk. friskmalet sort peber
- 4 sæt rygribben fra smågrise, hver 2 på ca. 1 til 1¼ kg

1. I en lille skål blandes de ingredienser, der skal gnides med.
2. Brug en sløv bordkniv, lad spidsen glide ind under den membran, der dækker bagsiden på hvert sæt ribben. Membranen løftes og løsnes, til den knækker, hvorefter der gribes fat om et hjørne af den med et stykke køkkenrulle, og den trækkes af. Ribbenene krydres overalt, og der kommer mere af gnideblandingen på de kødfulde sider end på dem med ben.
3. I en lille skål blandes dressingens ingredienser.
4. Ribbenene røges til kødet mindst er skrumpet 1 cm fra benene flere steder, og kødet rives let af, når det løftes fra hver holder. Det bør vare 4-5 timer. Ribbene pensles med et par timers mellemrum med dressing på begge sider. Tilbered saucen, mens de grilles.
5. I en mellemstor kasserolle blandes saucens ingredienser. Koges ved medium varme i ca. 5 minutter. Tag kasserollen væk fra varmen.
6. Ser ribbenene ved slutningen af grillningstiden ud, som om de er ved at blive brændte på én af siderne, tages de ud af smokeren (læg låget på, så det holder på varmen) og pakkes hver for sig i alufolie. Derefter lægges de tilbage i smokeren. Ca. 30 minutter før ribbenene er færdigstegte, pensles de let på begge sider med lidt sauce.
7. Når ribbene er gennemstegte og smurt med sauce, flyttes de til et skærebræt, hvor de hviler nogle få minutter. Dernæst skæres de ud i enkelte ribben. Serveres varme med den resterende sauce til.

Giver 4-6 portioner

**RIBBENSTEG MED RØD SAUCE**

Tilbered.tid: 20 minutter

Grilltid: 5-6 timer

RUB

- 4 tsk. groft havsalt
- 3 tsk. rent chilipulver
- 3 tsk. lysebrunt farin
- 3 tsk. granuleret hvidløg
- 3 tsk. paprika
- 2 tsk. tørret timian
- 2 tsk. stødt kommen
- 1 tsk. nymalet sort peber

DRESSING

- ½ kop æblemost
- ¼ kop æbleeddike
- 2 spsk. olivenolie

SAUCE

- 1 kop ketchup
- ⅓ kop æbleeddike
- 2 spsk. lysebrunt farin
- 1 spiseske Worcester sauce
- 1 spsk. sirup
- ½ tsk. rent chilipulver
- 2 ribbensstykker, hver på 2-2,5 kg, ikke trimmet

1. I en mellemstor skål blandes de ingredienser, der skal gnides med.
2. Den kødflap, der hænger ned fra benet i ribbenene, skæres af og smides væk. Brug en sløv bordkniv, lad spidsen glide ind under den membran, der dækker bagsiden på hvert sæt ribben. Membranen løftes og løsnes, til den knækker, hvorefter der gribes fat om et hjørne af den med et stykke køkkenrulle, og den trækkes af. Ribbenene krydres overalt, og der kommer mere af gnideblandingen på de kødfulde sider end på dem med ben.
3. I en lille skål blandes de ingredienser, der skal i dressingen.
4. Ribbensstegen røges til kødet på benene er skrumpet lidt over 1 cm flere steder, og kødet let går over, når hvert ribbensstykke løftes. Det bør tage 5-6 timer. Ribbene pensles med et par timers mellemrum med dressing på begge sider. Tilbered saucen, mens de grilles.
5. I en mellemstor kasserolle blandes saucens ingredienser. Koges ved medium varme i ca. 5 minutter. Tag kasserollen væk fra varmen.
6. Ser ribbenene ved slutningen af grillningstiden ud, som om de er ved at blive brændt på én af siderne, tages de ud af smokeren (læg låget på, så det holder på varmen) og pakkes hver for sig i alufolie. Derefter lægges de tilbage i smokeren. Ca. 30 minutter før ribbenene er færdigstegte, pensles de let på begge sider med lidt sauce.
7. Når ribbene er gennemstegte og smurt med sauce, flyttes de til et skærebræt, hvor de hviler nogle få minutter. Dernæst skæres de ud i enkelte ribben. Serveres varme med den resterende sauce til.

Giver 4-6 portioner



SMOKEROPTEGNELSER

fødevarer: temperatur: grilltid: anvendt træ:

bemærkninger:

fødevarer: temperatur: grilltid: anvendt træ:

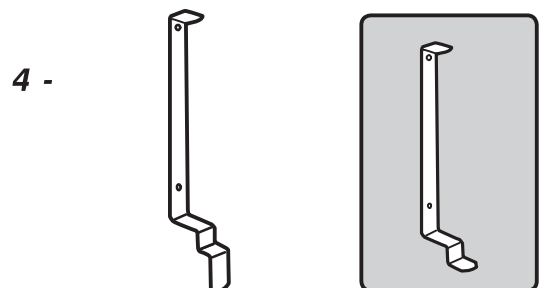
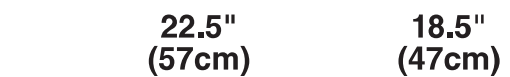
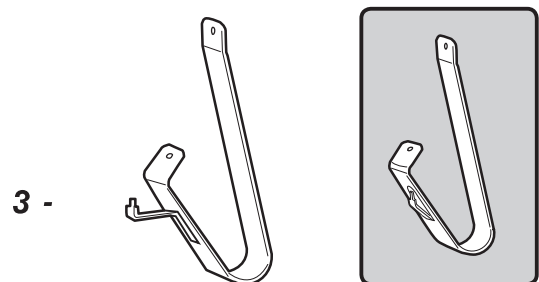
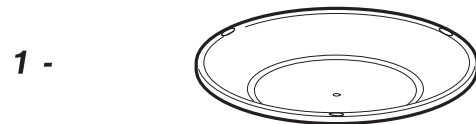
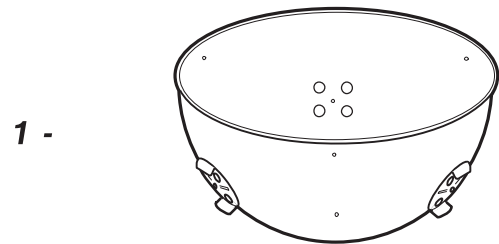
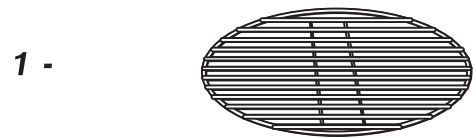
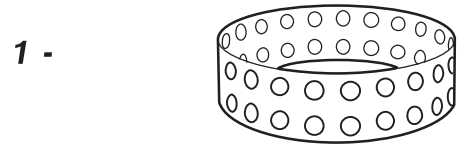
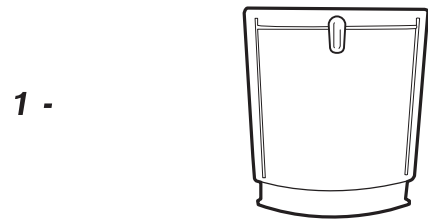
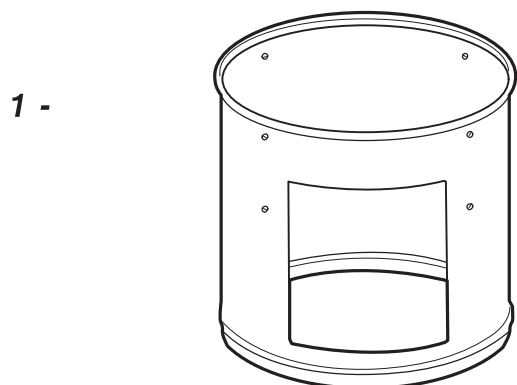
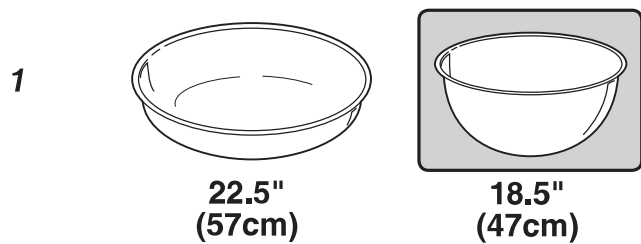
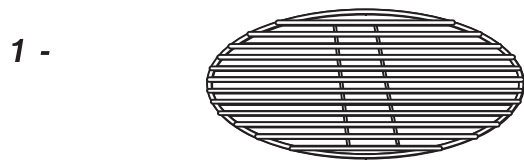
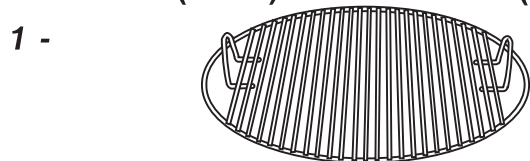
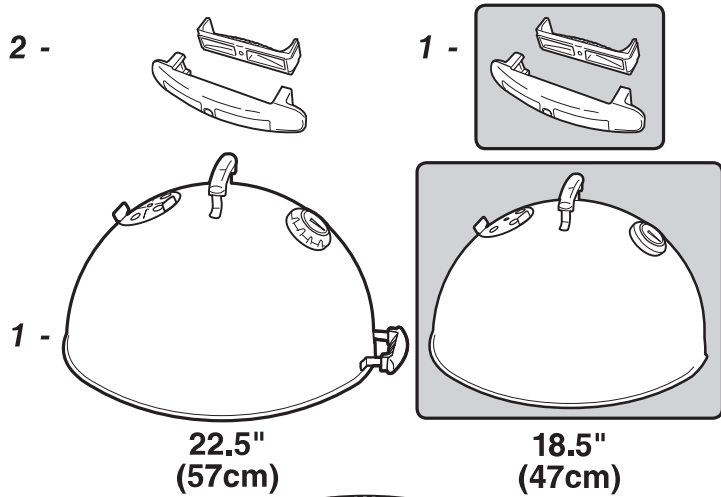
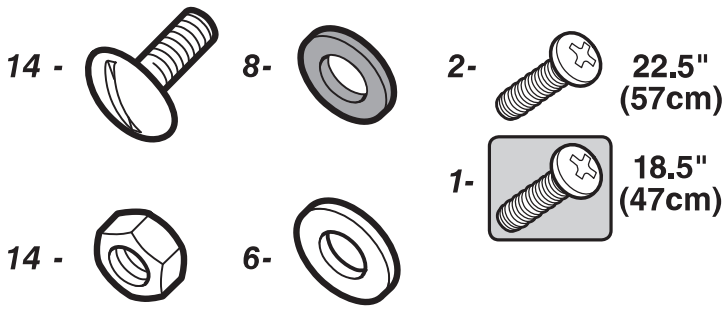
bemærkninger:

fødevarer: temperatur: grilltid: anvendt træ:

bemærkninger:

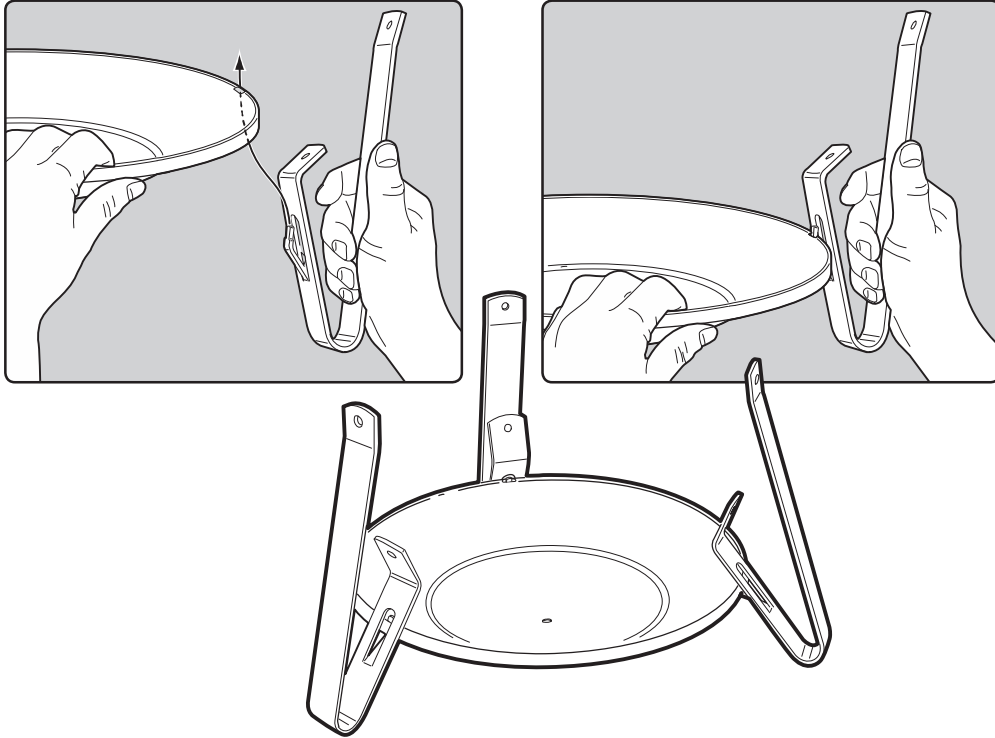
fødevarer: temperatur: grilltid: anvendt træ:

bemærkninger:

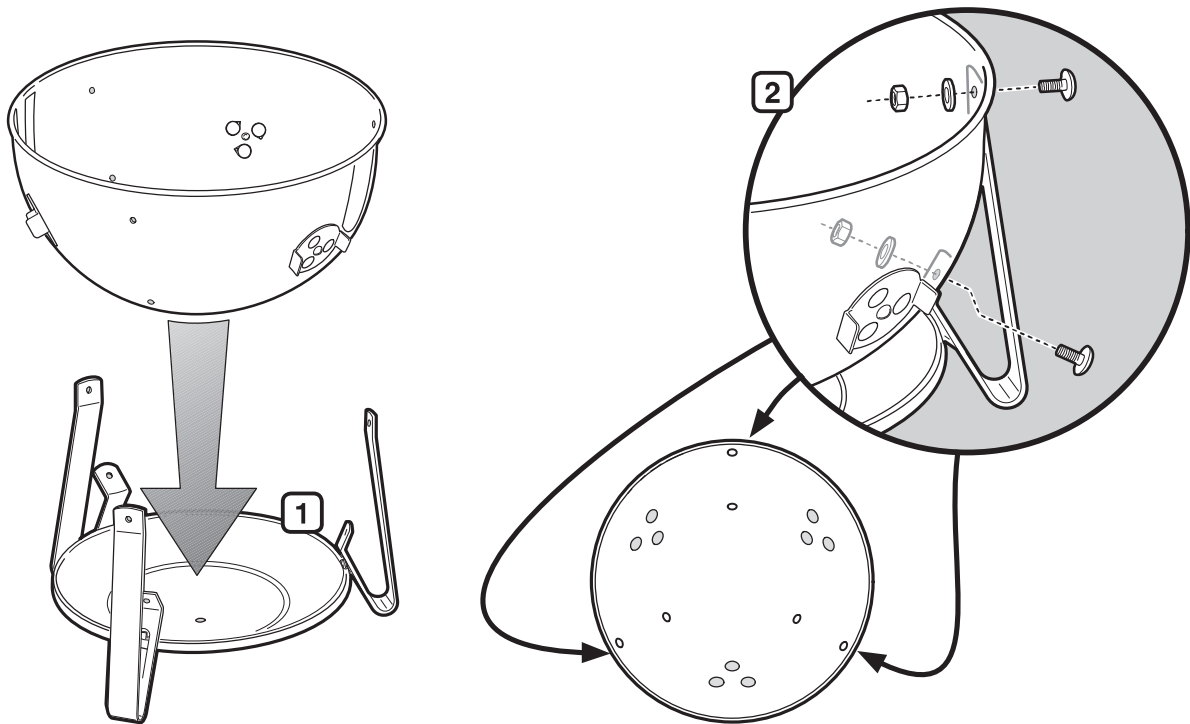




1

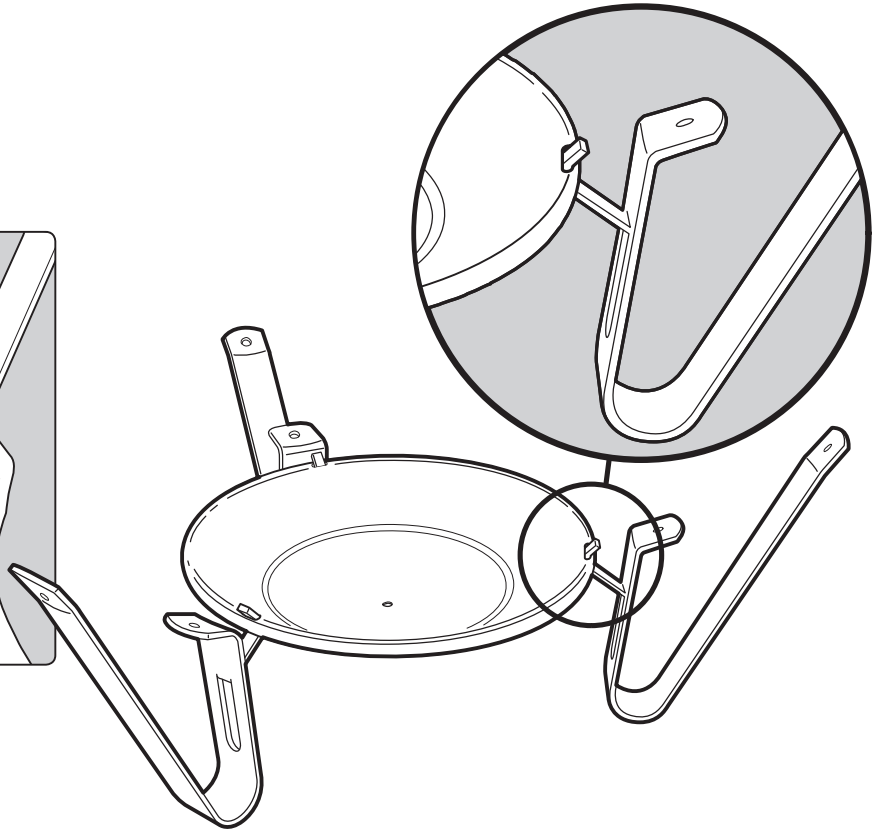
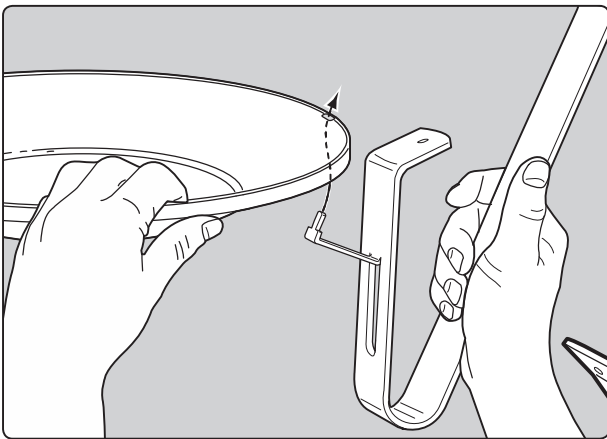


2

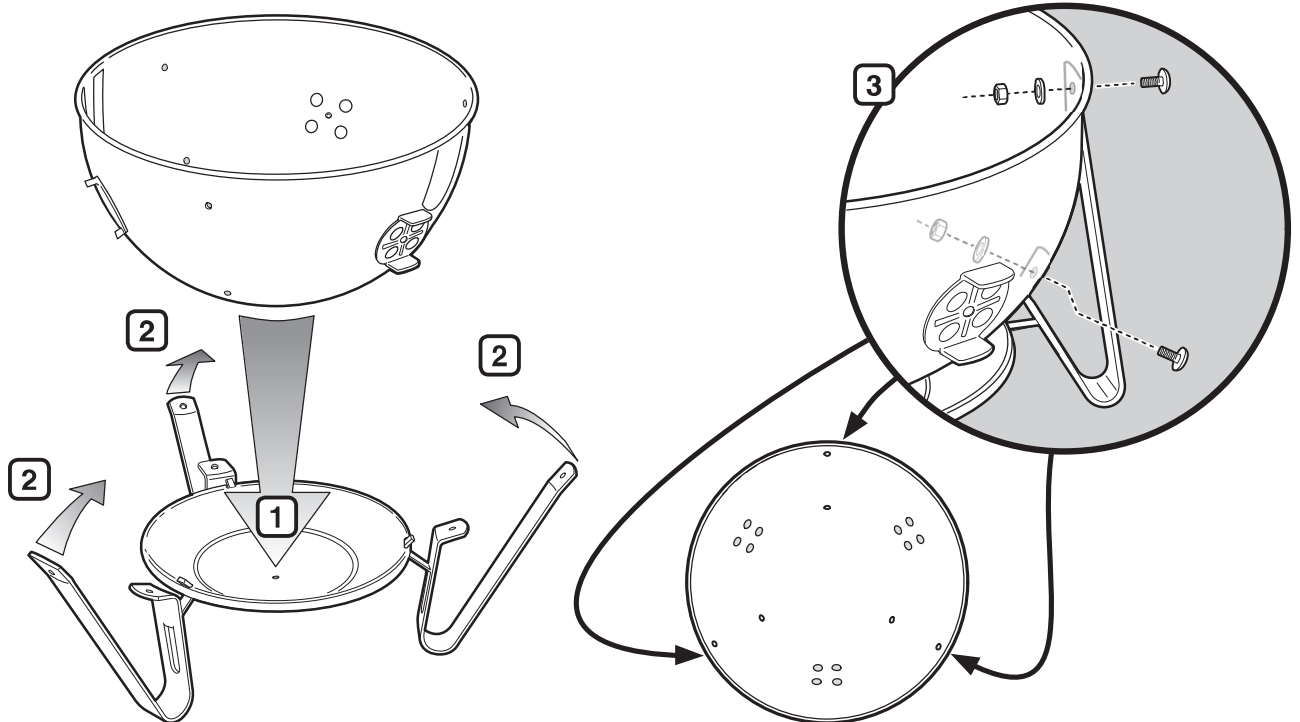




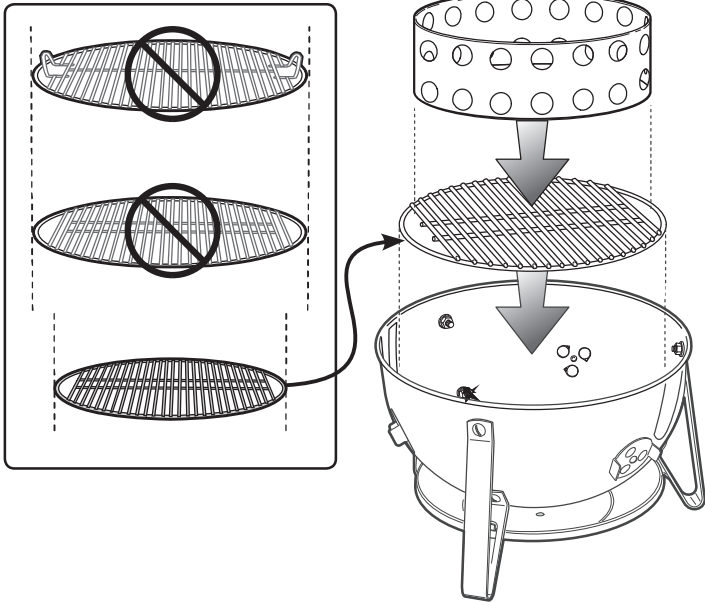
1



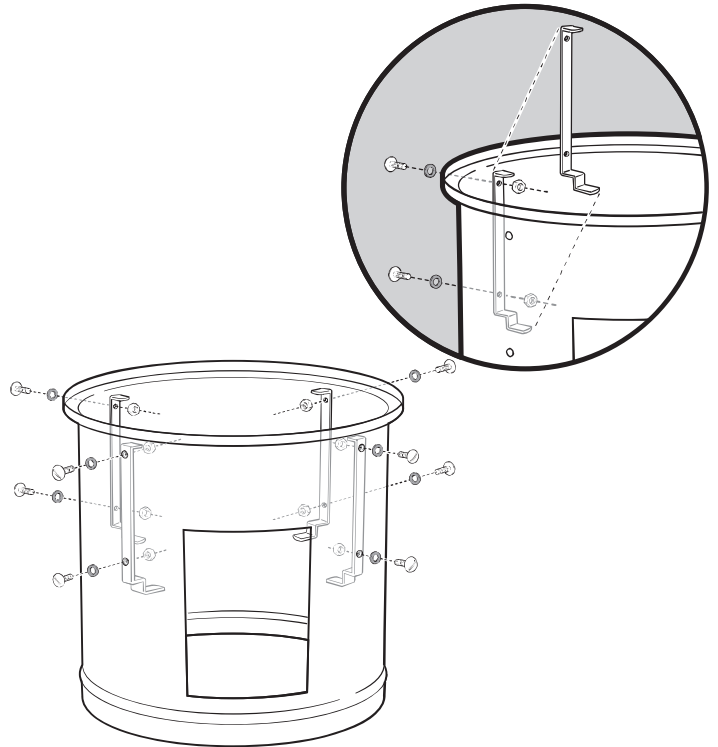
2



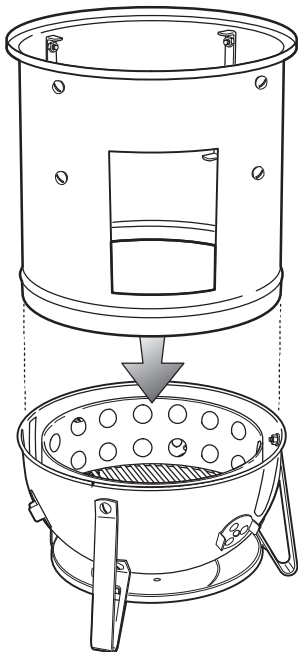
3



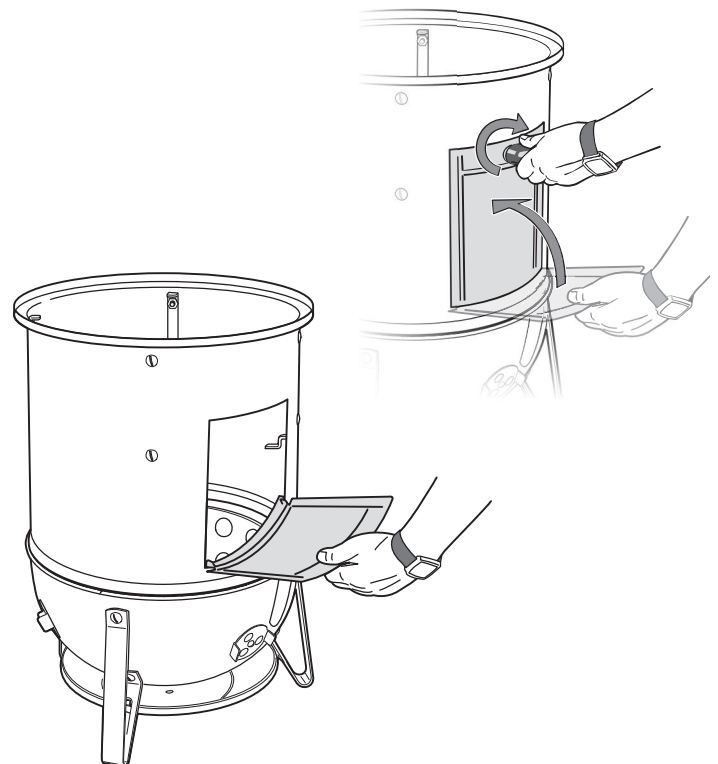
4



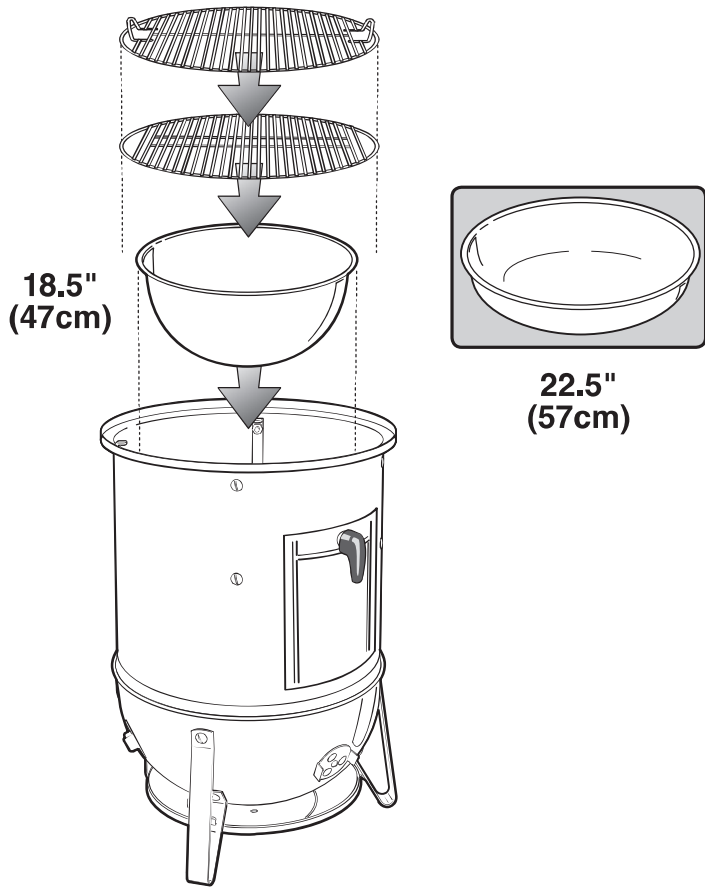
5



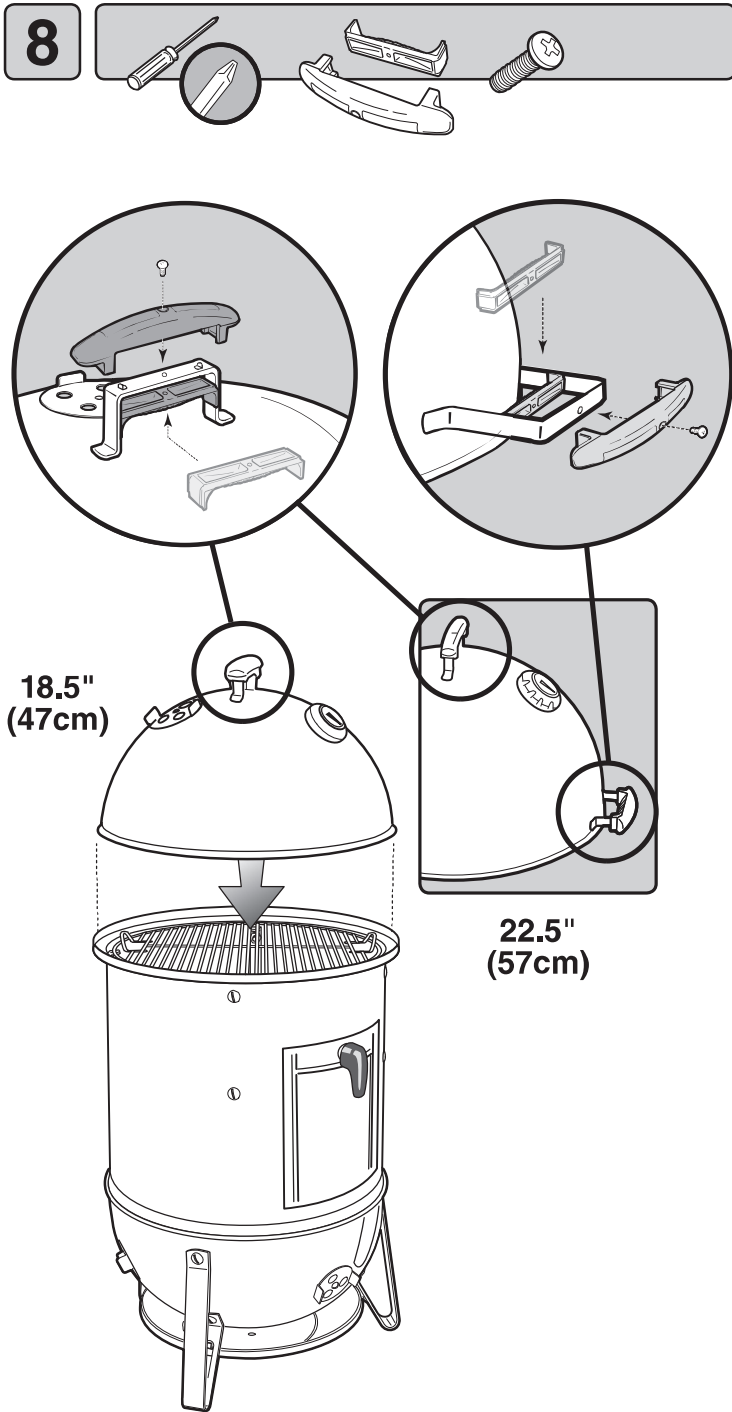
6



7



8





WWW.WEBER.COM®