



SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ SMOKER

BRUGERVEJLEDNING

Samling -  121

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 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.

Tak, fordi du har valgt at købe et produkt fra WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") sætter en ære i at levere et sikkert, holdbart og pålideligt produkt.

Dette er Webers frivillige garanti, som vi tilbyder uden ekstra omkostninger. Den indeholder de oplysninger, som du skal bruge for at få dit WEBER®-produkt repareret, hvis det mod forventning skulle gå i stykker eller blive defekt.

Kunden har i henhold til gældende lovgivning flere rettigheder, hvis produktet skulle vise sig at være defekt. Disse rettigheder omfatter tillægsydelse eller udskiftning, et nedslag i købsprisen samt kompensation. I EU vil køberen for eksempel være dækket af to års lovfæstet garanti fra og med den dag, hvor produktet modtages.

Disse og andre lovfæstede rettigheder bliver ikke påvirket af denne garanti. Faktum er, at denne garanti giver ejeren yderligere rettigheder, som er uafhængige af de lovfæstede garantibestemmelser.

WEBERS FRIVILLIGE GARANTI

Weber garanterer over for den person, der har købt WEBER®-produktet (eller i tilfælde af, at produktet gives som gave eller PR-materiale, den person, der har købt produktet som gave eller PR-materiale), at WEBER®-produktet ikke er behæftet med materielle eller håndværksmæssige fejl i den eller de perioder, der er specificeret herunder, såfremt produktet samles og betjenes i overensstemmelse med den medfølgende brugervejledning. (Bemærk: Hvis du mister din WEBER®-brugermanual, kan du få en ny online på www.weber.com eller det lokale website, som du bliver dirigeret videre til.) Ved normal, privat brug og vedligeholdelse i et enfamiliehus eller -lejlighed indvilger Weber, inden for bestemmelserne i denne garanti, i at reparere eller udskifte defekte dele inden for de gældende tidsperioder, begrænsninger og undtagelser, der er angivet herunder. FOR SÅ VIDT DET ER TILLADELIGT I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOVGIVNING, YDES DENNE GARANTI KUN TIL DEN OPRINDELIGE KØBER OG KAN IKKE OVERFØRES TIL EFTERFØLGENDE EJERE. MEDMINDRE DER ER TALE OM GAVER OG PR-MATERIALE SOM ANGIVET HEROVER.

EJERENS ANSVAR I HENHOLD TIL DENNE GARANTI

For at sikre problemfri dækning er det vigtigt (men ikke påkrævet), at du registrerer dit WEBER®-produkt online på www.weber.com eller på det lokale website, som du bliver dirigeret videre til. Gem også din originale købskvittering og/eller faktura. Når du registrerer dit WEBER®-produkt, bliver din garanti dækning bekræftet, og der oprettes en direkte forbindelse mellem dig og Weber, som vi kan benytte, hvis vi får brug for at kontakte dig.

Ovenstående garanti gælder kun, såfremt ejeren inden for rimelighedsens grænser passer på sit WEBER®-produkt ved at følge alle samlevvejledninger, betjeningsvejledninger og anvisninger til forebyggende vedligeholdelse, som er beskrevet i den medfølgende brugervejledning, medmindre ejeren kan bevise, at defekten eller fejlen ikke skyldes manglende efterlevelse af ovennævnte forpligtelser. Hvis du bor tæt på kysten eller har dit produkt stående i nærheden af en swimmingpool, omfatter vedligeholdelsen også, at de udvendige overflader vaskes og skylles regelmæssigt som beskrevet i den medfølgende brugervejledning.

HÅNDTERING AF GARANTIÆRINDER/BORTFALD AF GARANTI

Hvis du har en komponent, som du mener er dækket af denne garanti, bedes du kontakte Webers kundeservice via kontaktoplysningerne på vores website (www.weber.com eller det lokale website, som du bliver dirigeret videre til). Weber vil efter en inspektion reparere eller udskifte (efter eget valg) en defekt komponent, som er dækket af denne garanti. Hvis det ikke er muligt at reparere eller udskifte komponenten, kan Weber vælge at erstatte den pågældende grill med en ny grill af samme eller højere værdi. Weber kan bede dig om at returnere komponenter, som skal inspiceres, og forsendelsesomkostningerne skal betales forud.

Denne GARANTI bortfalder, hvis der forekommer skader, forringelser, misfarvning og/eller rust, som Weber ikke er ansvarlig for, og som er forårsaget af:

- misbrug, mishandling, ændringer, ombygning, fejlagtig brug, hæværk, forsømmelse, forkert samling eller installation samt undladelse af at udføre normal og rutinemæssig vedligeholdelse;
- insekter (fx edderkopper) og gnavnere (fx egern), herunder, men ikke begrænset til, skader på brænderrør og/eller gasslanger;
- eksponering for saltholdig luft og/eller klorinkilder som swimmingpools og boblebad/spabade;
- voldsomme vejrforhold som haglbyger, orkaner, jordskælv, tsunamier eller oversvømmelser, tornadoer eller voldsomme uvejr.

Ved brug og/eller installation af komponenter på dit WEBER®-produkt, som ikke er originale Weber-komponenter, vil denne garanti bortfalde, og skader, der måtte opstå som et resultat af dette, dækkes ikke af denne garanti. Enhver konstruktionsændring på en gasgrill, som ikke er godkendt af Weber og udført af en autoriseret Weber-servicetekniker, vil medføre, at denne garanti bortfalder.

PRODUKTGARANTIENS VARIGHED

Grill- og kulriste:
2 år, ingen gennemtæring/gennembrænding

One-Touch™ rengøringsystem:
5 år, ingen gennemtæring/gennembrænding

Kugle, låg og midterring:
10 år, ingen gennemtæring/gennembrænding

Plastikdele:
5 år, gælder ikke falmen eller misfarvning

Alle resterende dele:
2 år

ANSVARSRASKRIVELSE

UD OVER DEN GARANTI OG DE ANSVARSRASKRIVELSER, DER ER BESKREVET I DENNE GARANTI, ER DER INGEN GARANTI ELLER BEKENDTGØRELSER OM FRIVILLIGT ANSVAR I DENNE GARANTI, DER RÆKKER UD OVER DET LOVFÆSTEDE ANSVAR, SOM WEBER ER OMFATTET AF. DERUDOVER VIL DENNE GARANTI IKKE BEGRÆNSE ELLER FRITAGE WEBER FRA SITUATIONER ELLER ERSTATNINGSKRAV, HVOR WEBER ER OMFATTET AF ET LOVFÆSTET ANSVAR.

DER ER INGEN GARANTI EFTER DE GÆLDENDE PERIODER, SOM ER ANGIVET I DENNE GARANTI. INGEN ANDRE GARANTIER, SOM STILLES AF EN ANDEN PERSON, HERUNDER EN FORHANDLER ELLER BUTIK, FOR ET HVILKET SOM HELST PRODUKT (SÅSOM "UDVIDET GARANTI") KAN GØRES BINDENDE FOR WEBER. DENNE GARANTI GÆLDER UDELUKKENDE AFHJÆLPNING I FORM AF REPARATION ELLER UDSKIFTNING AF KOMPONENTER ELLER PRODUKTET.

EN ERSTATNING UDLØST AF DENNE FRIVILLIGE GARANTI KAN UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER BLIVE STØRRE END INDKØBSPRISEN FOR DET SOLGTE WEBER-PRODUKT.

DU HAR ERSTATNINGSANSVARET FOR TAB, SKADER OG LEGEMSBESKADIGELSE PÅ DIG SELV OG DIN EJENDOM OG/ ELLER PÅ ANDRE OG DERES EJENDOM, DER OPSTÅR SOM FØLGE AF FORKERT BRUG ELLER MISBRUG AF PRODUKTET ELLER UNDLADELSE AF AT FØLGE DE ANVISNINGER, DER ER ANGIVET AF WEBER I DEN MEDFØLGENDE BRUGERVEJLEDNING.

KOMPONENTER OG TILBEHØR, SOM UDSKIFTES UNDER DENNE GARANTI, ER KUN DÆKKET I DEN RESTERENDE DEL AF DEN/ DE OVENNÆVNTE GARANTIPERIODE(R) FOR DEN OPRINDELIGE EJER.

DENNE GARANTI GÆLDER UDELUKKEDE VED PRIVAT BRUG I ENFAMILIEHUSE ELLER -LEJLIGHEDER OG GÆLDER IKKE WEBER-GRILLPRODUKTER, DER ANVENDES TIL KOMMERCIEL ELLER FÆLLES BRUG ELLER BRUG I FLERE ENHEDER, FX PÅ RESTAURANTER, HOTELLER OG RESORTS ELLER I UDLEJNINGSEJENDOMME.

WEBER ÆNDRER AF OG TIL DESIGNET PÅ DERES PRODUKTER. INTET I DENNE GARANTI KAN TOLKES PÅ EN SÅDAN MÅDE, AT WEBER ER FORPLIGTET TIL AT INKORPORERE SÅDANNE DESIGN ÆNDRINGER I TIDLIGERE PRODUCEREDE PRODUKTER, OG SÅDANNE ÆNDRINGER KAN HELLER IKKE TOLKES SOM EN INDDRØMMELSE AF, AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRET FEJLBEHÆFTEDE.

Indholdsfortegnelse

ALMINDELIG SIKKERHED51

GARANTI.....52

SPLITTEGNING.....53

SPLITTEGNINGS LISTE.....53

BEGYND SÅDAN56

 FØR DER TÆNDES56

 OPTÆNDINGSVEJLEDNING56

 RØGNINGSVEJLEDNING56

 TERMOMETERÅBNING57

 TIPS TIL GRILLNINGEN57

NYTTIGE TIPS58

 TIPS OM FØDEVARESIKKERHED.....58

 ENKEL SMOKER-PLEJE58

 SAMLET KAPACITET TIL BRIKETTER58

 FEJLFINDING.....58

RØGNINGSGUIDE59

 TRÆTYPE59

 FISK.....59

 FJERKRÆ59

 SVINEKØD59

 OKSEKØD59

SMOKEROPTEGNELSER 60

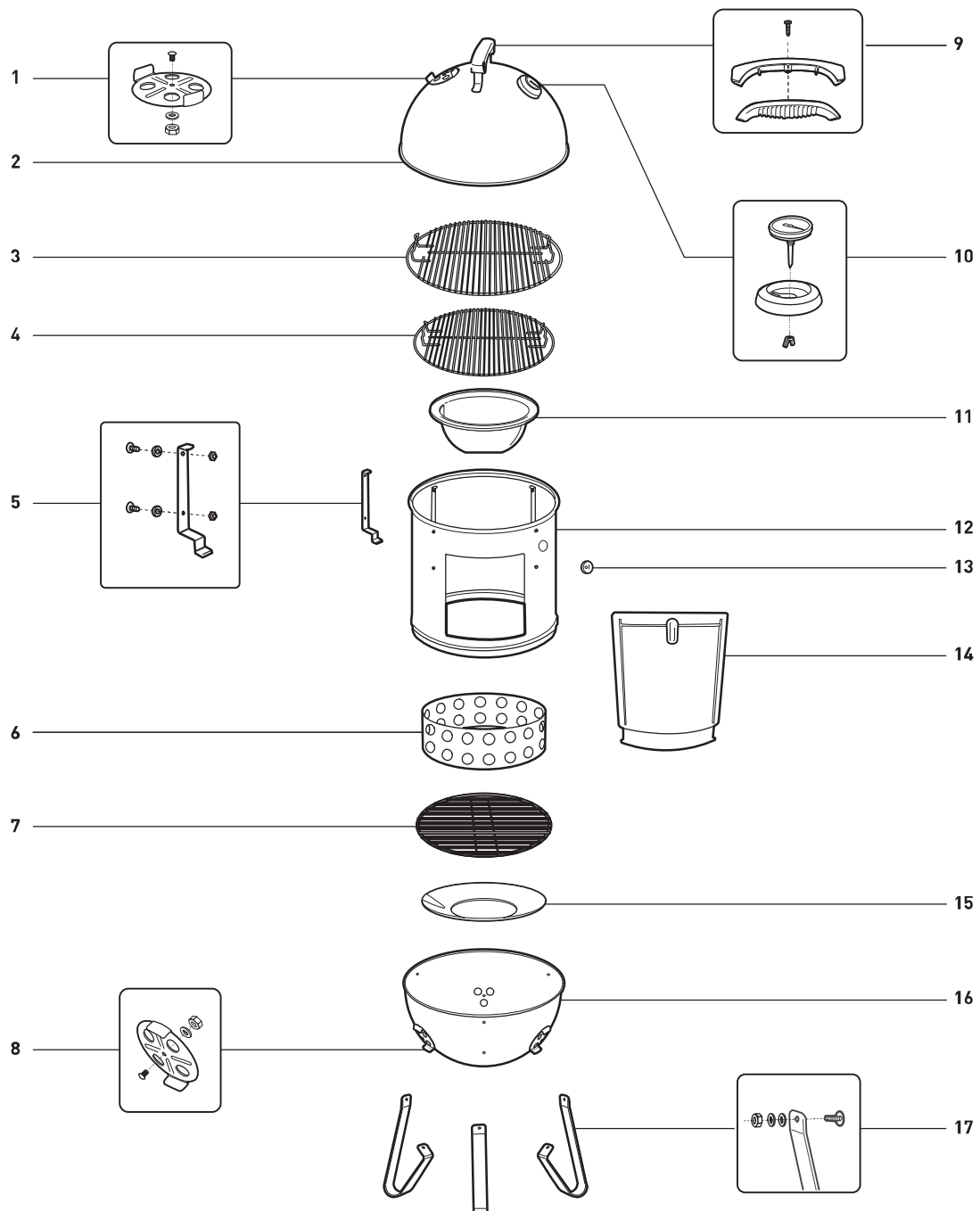
SAMLING121

Besøg www.weber.com, vælg dit hjemland og registrer din grill i dag.

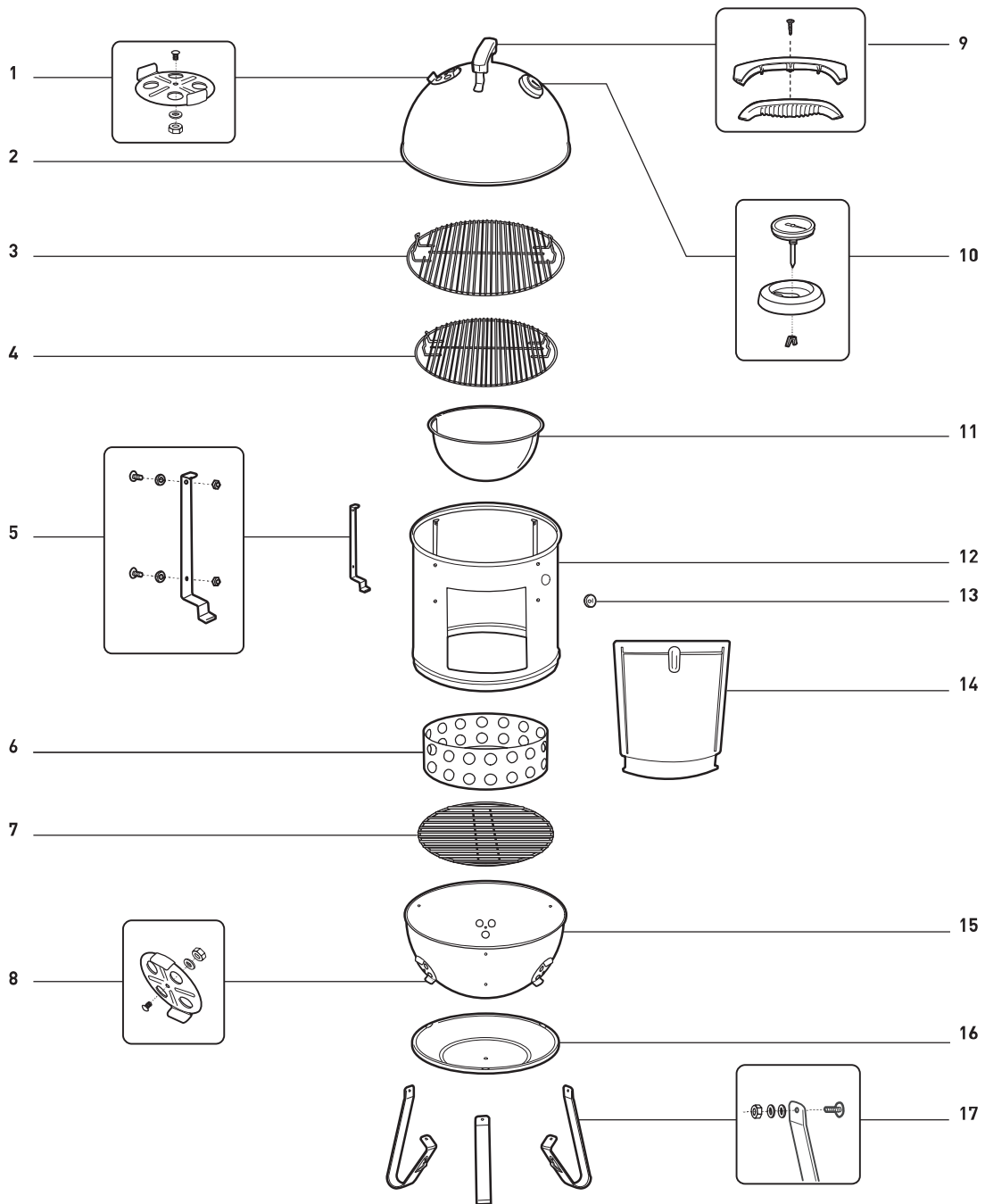
14" (37 cm)

DA

Smokey Mountain Cooker™_14 in (37 cm)_XV_053014



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

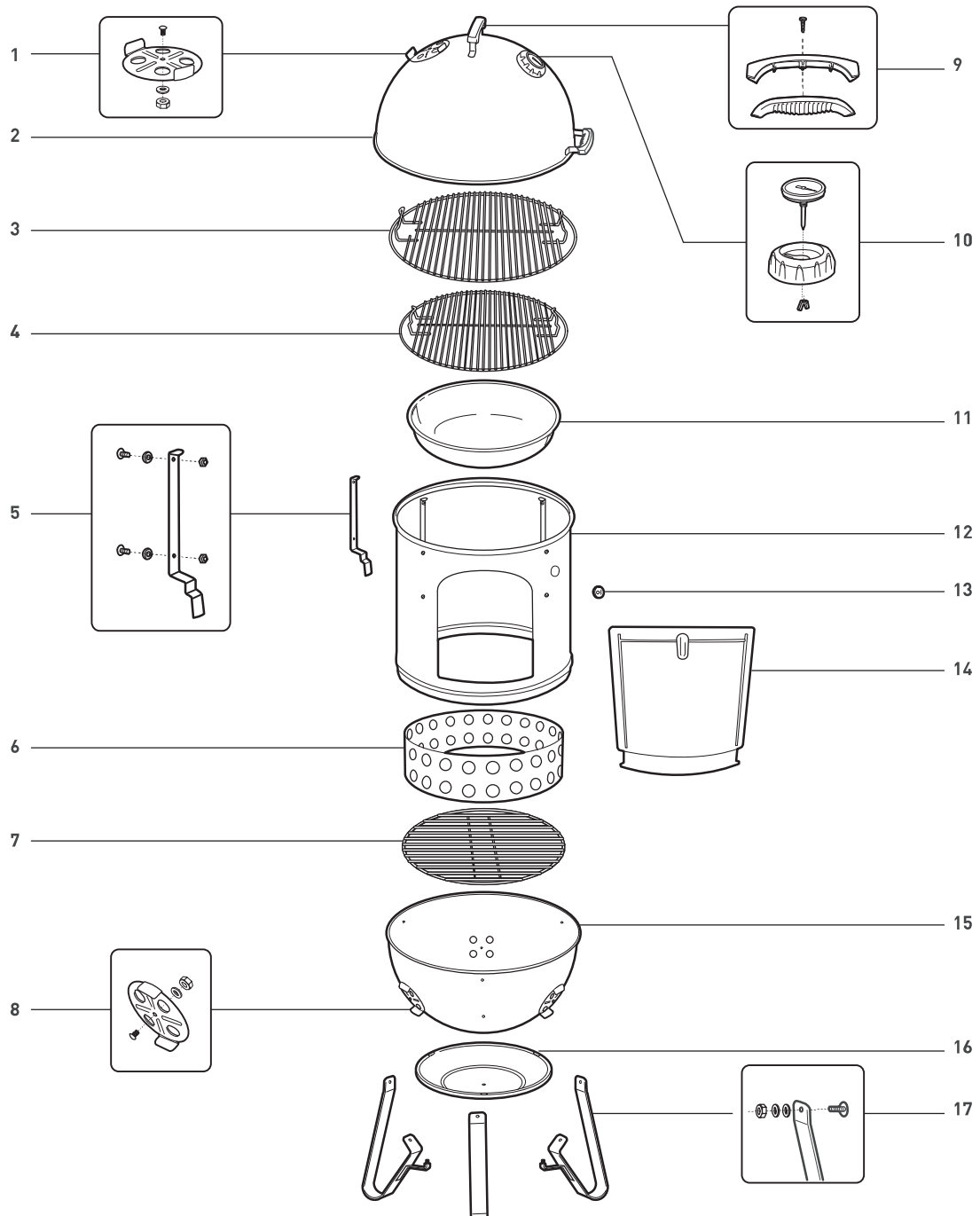


- | | | | |
|-----------------------|-----------------------------------|----------------------|-------------------------|
| 1. Låg dæmper samling | 6. Briketkammer | 10. Termometer | 15. Skålmodul |
| 2. Låg | 7. Kulrist | 11. Vandbakke | 16. Varmeskjold |
| 3. Øverste grillrist | 8. Skål
udluftningsanordningen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

22" (57 cm)

DA

Smokey Mountain Cooker™_22 in (57 cm)_XV_053014



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

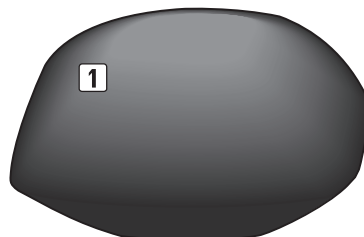
FØR DER TÆNDES

⚠ Smokeren må aldrig anvendes på et bord.

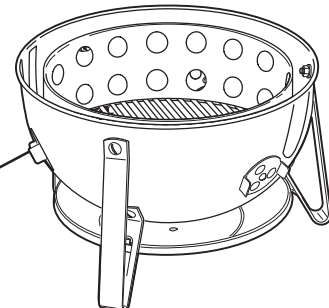
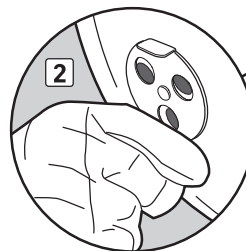
- A) Smokeren skal sættes på en plan, varmesikker, ikke antændelig overflade væk fra bygninger og uden for de steder, hvor mennesker færdes. Smokeren er kun til udendørs brug, og det frarådes at bruge den på tæppebelagte områder udendørs.
- B) Tag låget og midtersektionen af, før kulbriketterne antændes. 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]

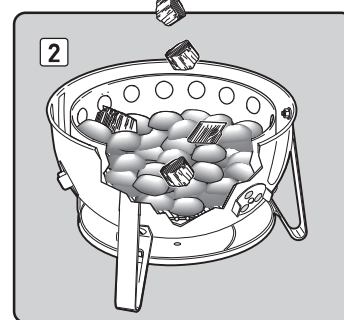
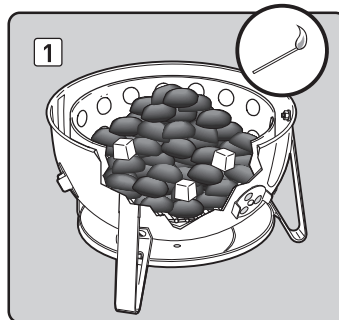


OPTÆNDINGSVEJLEDNING

- 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 paraffintæringer 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.

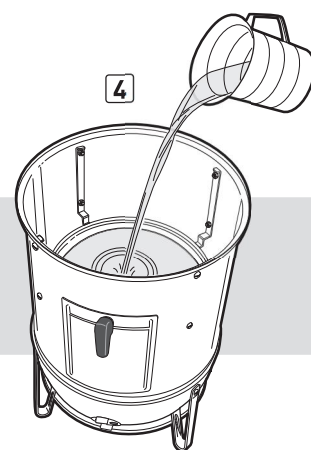
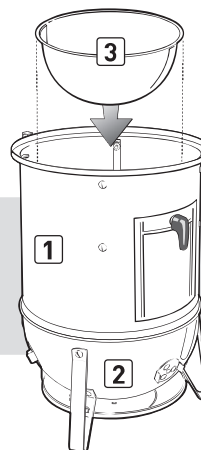
- B) Kullet er klar, når der begynder at komme grå aske på toppen af kullet (2). Spred kullet jævnlgt over kulristen, med tænger eller et andet metalredskab med langt håndtag.
- C) Læg 3-4 stykker tørt hårdtræ oven på de varme briketter. Der kan lægges flere på, hvis der ønskes kraftigere røgsmag. (Læs Grilltips & Røgningsguide for at få flere oplysninger)



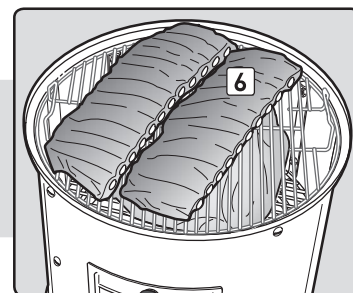
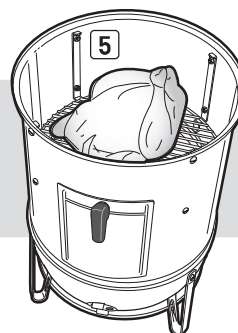
RØGNINGSVEJLEDNING

- 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 røges, på den øverste rist (6). (Se Grilltips & Røgningsguide for mere information)



BEGYND SÅDAN

DA

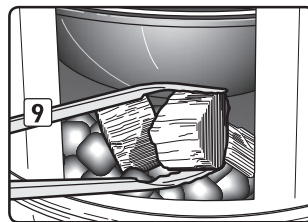
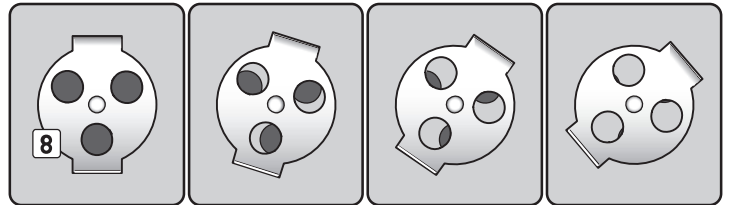
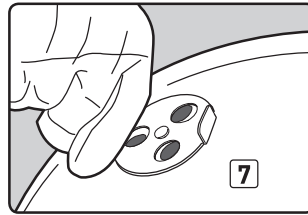
- D) Brug håndtaget til at løfte låget, sætte det oven på midtersektionen, og åbn lågets ventilationsshul (7).
- E) Ventilationshullerne bruges til at regulere varmen inde i smokeren. Åbnes ventilationshullerne, stiger temperaturen, og lukkes de, sænkes temperaturen (8).

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 kød er mere porøst end grillt 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.

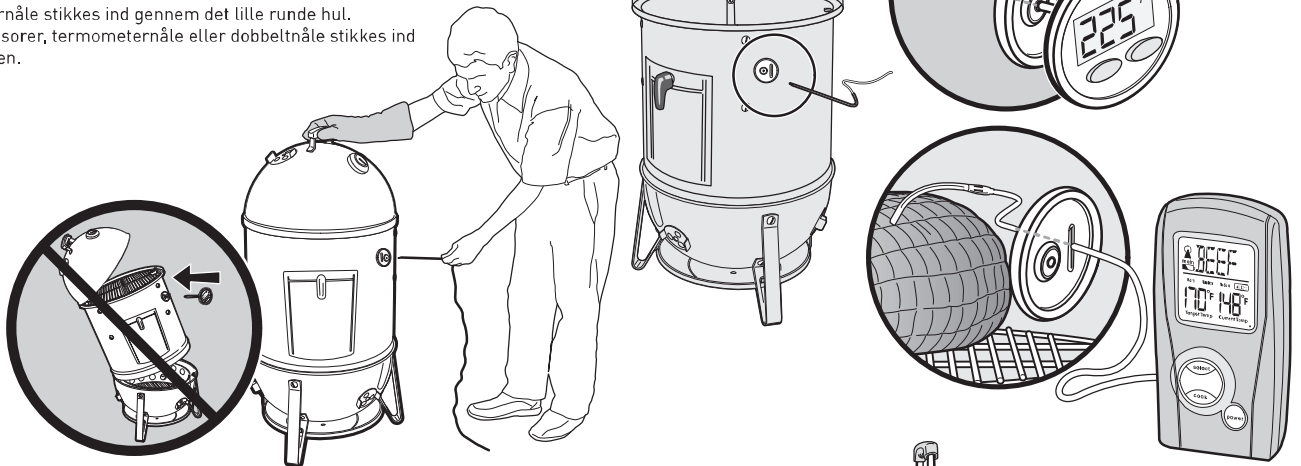
Bemærk: Brug aldrig vand til at slukke kullene, da overfladen af procelænsemalje kan tage skade af det.



TERMOMETERÅBNING

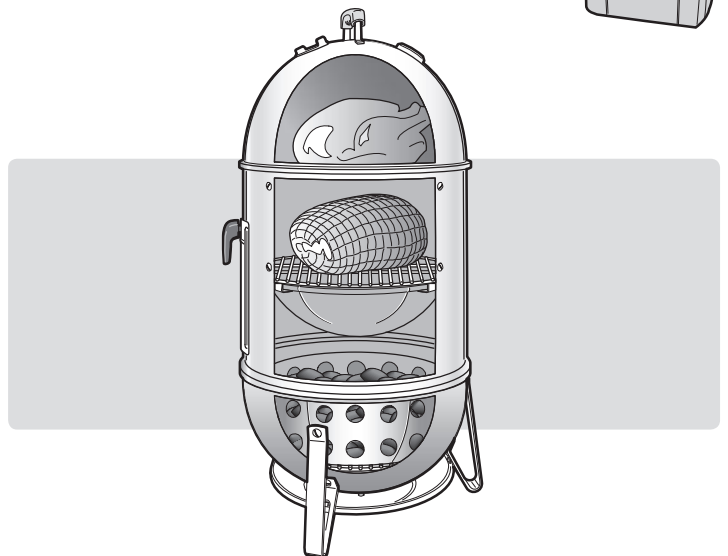
Der er plads til varmesensorer og termometernåle i forskellige størrelser i termometeråbningen:

- 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 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

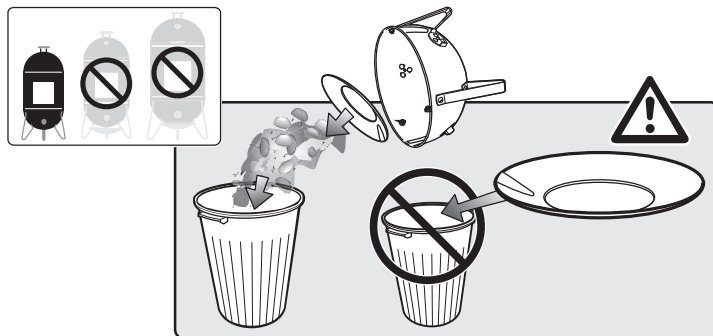
- Vask hænderne grundigt med varmt sæbevand, før du begynder at tilberede ethvert måltid, og efter du har rørt ved frisk kød, fisk eller fjerkræ.
- Kød, fisk og fjerkræ må ikke optøs ved stuetemperatur. Optøningen af kød skal ske i køleskabet.
- Læg aldrig grillet mad på samme tallerken, som bruges til rå fødevarer.
- Vask alle tallerkener og grillredskaber, som har været i berøring med rå 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 rengøring 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	<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 kommer flere briketter på ifølge nedenstående oversigt:</p> <table border="1" data-bbox="794 1189 1509 1361"> <thead> <tr> <th>SMOKERDIAMETER</th> <th>BRIKETTEENHED</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>14" (37 cm)</td> <td>Kom 8-10 briketter på</td> </tr> <tr> <td>18" (47 cm)</td> <td>Kom 12-14 briketter på</td> </tr> <tr> <td>22" (57 cm)</td> <td>Kom 18-20 briketter på</td> </tr> </tbody> </table>	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
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.

RØGNINGSGUIDE

DA

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

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

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

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

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

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

FISK	VÆGT	BRIKETMÆNGDE			GRILLTID	TRÆSTYKKER	INTERN TEMPERATUR/ GENNEMSTEGTHED
		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

Fødevarer:	Temperatur:	Grilltid:	Anvendt træ:
Bemærkninger:			

Fødevarer:	Temperatur:	Grilltid:	Anvendt træ:
Bemærkninger:			

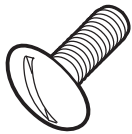
Fødevarer:	Temperatur:	Grilltid:	Anvendt træ:
Bemærkninger:			

Fødevarer:	Temperatur:	Grilltid:	Anvendt træ:
Bemærkninger:			

14" (37 cm)



14 -



14 -



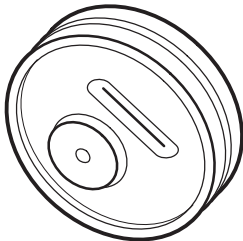
14 -



6 -



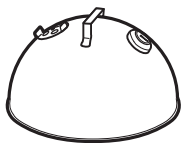
1 -



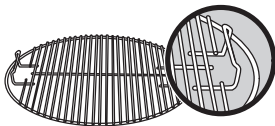
1 -



1 -



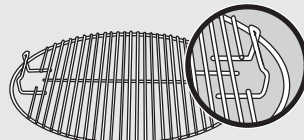
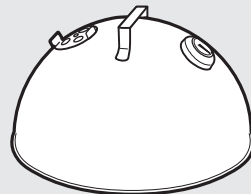
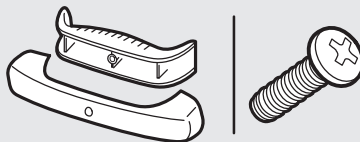
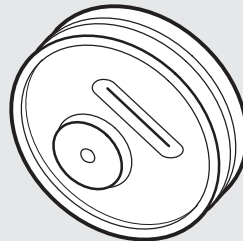
1 -



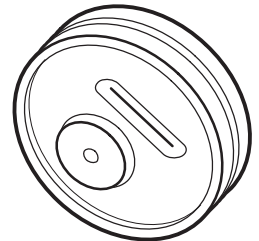
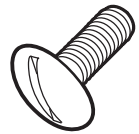
1 -



18" (47 cm)



22" (57 cm)



2 -

