

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ SMOKER

GEBRUIKSHANDLEIDING

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.

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

56606 03/01/10
DUTCH

⚠ GEVAAR

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

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

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	2 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.

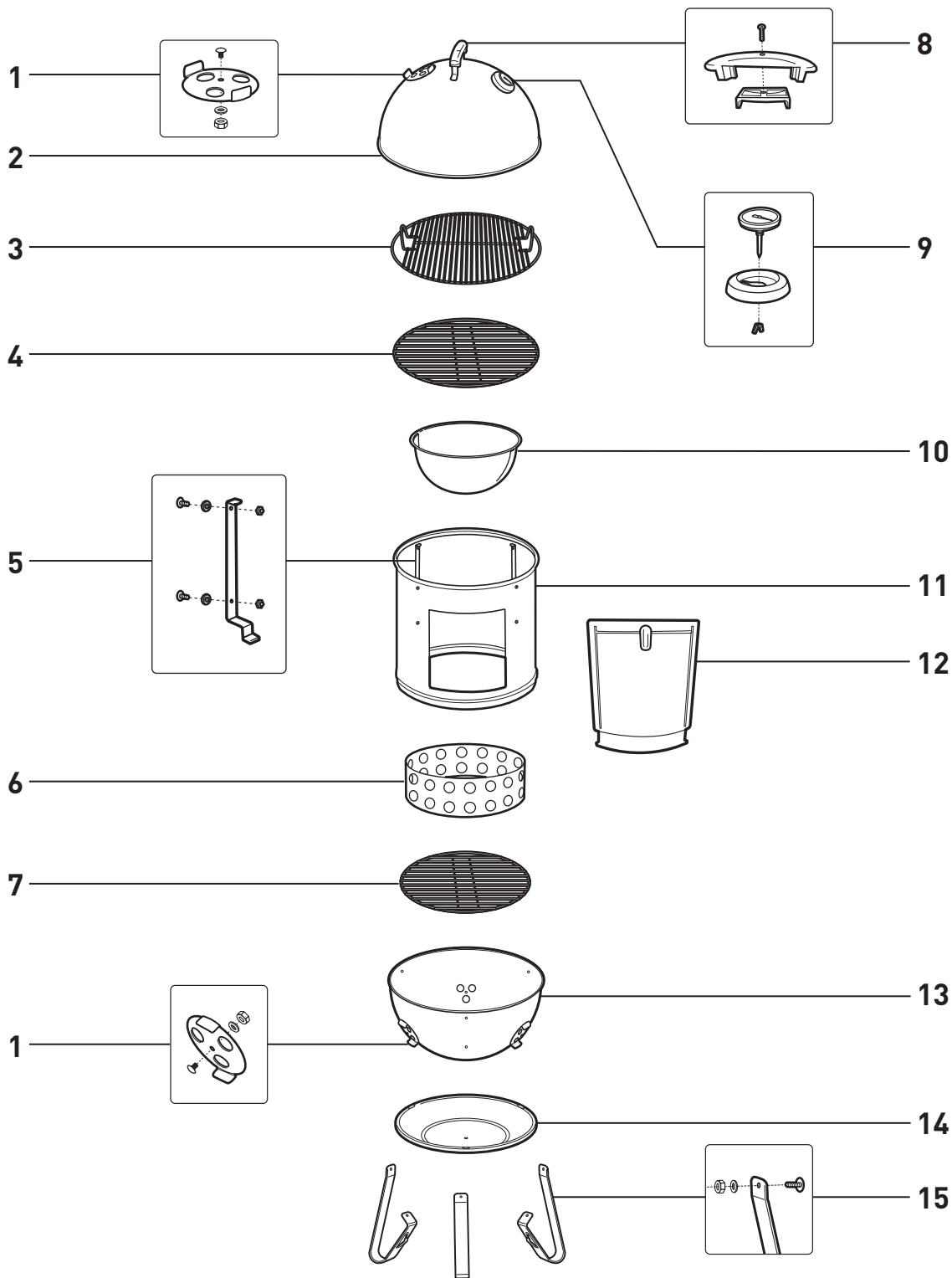
Slijtage of schade door hevige weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring als gevolg van blootstelling aan chemicaliën, direct of in de atmosfeer, worden niet gedekt door deze beperkte garantie.

Er is geen andere expliciete garanties dan hier beschreven en eventuele toepasbare verkoopgaranties zijn beperkt tot de periode zoals beschreven bij deze 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.



1. Ventilatie-rooster

2. Smoker-deksel

3. Bovenste kookrooster

4. Onderste kookrooster

5. Roosterhouder en bevestigingsmateriaal

6. Brikettenkamer

7. Brikettenrooster

8. Handgreep en bevestigingsmateriaal

9. Thermometer en -houder

10. Waterpan

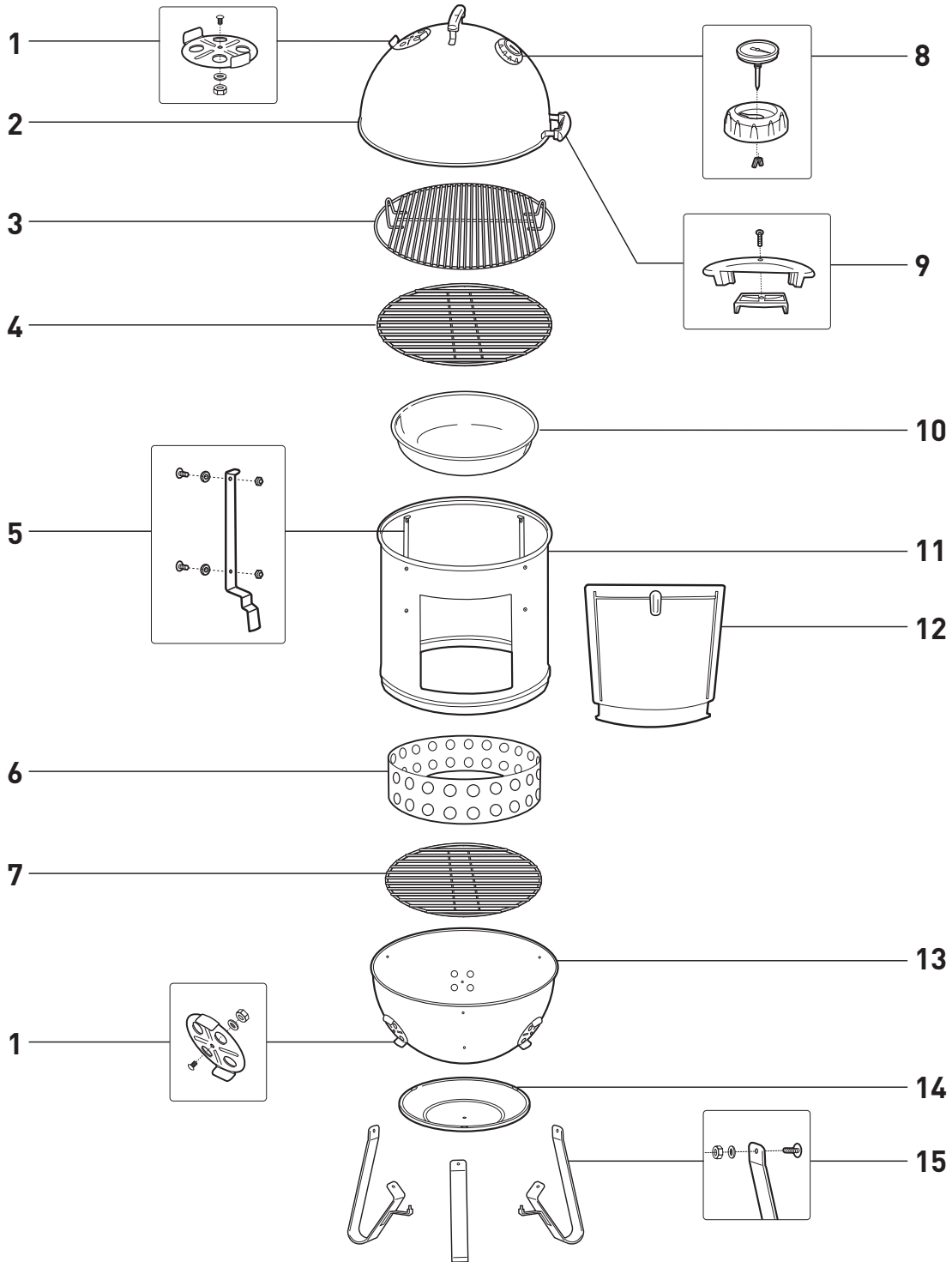
11. Middenstuk

12. Luik

13. Ketel

14. Hitteschild

15. Poten en bevestigingsmateriaal



1. Ventilatie-rooster

2. Smoker-deksel

3. Bovenste kookrooster

4. Onderste kookrooster

5. Roosterhouder en
bevestigingsmateriaal

6. Brikettenkamer

7. Brikettenrooster

8. Thermometer en -houder

9. Handgreep en bevestigingsmateriaal

10. Waterpan

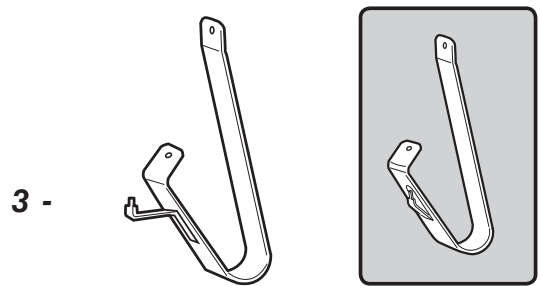
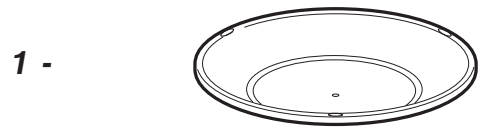
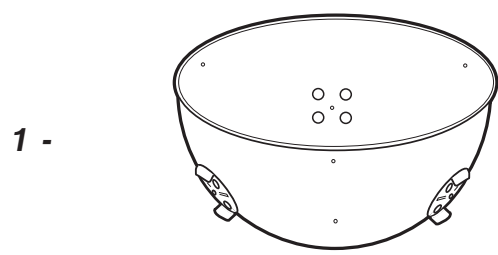
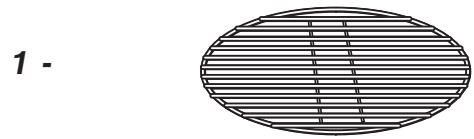
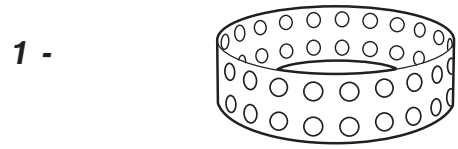
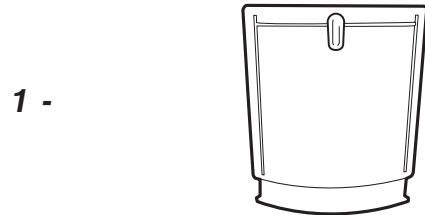
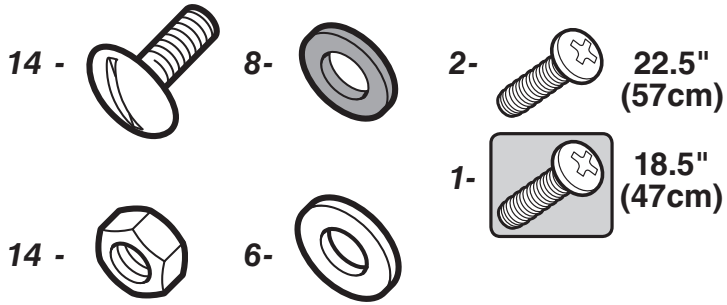
11. Middenstuk

12. Luik

13. Ketel

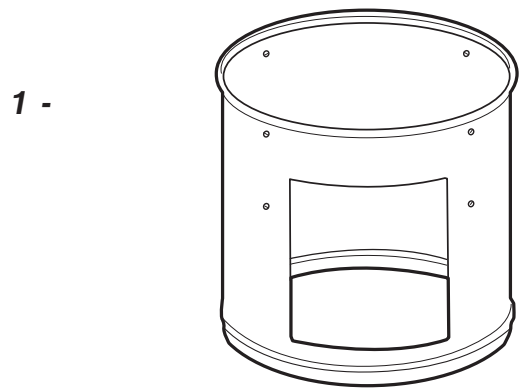
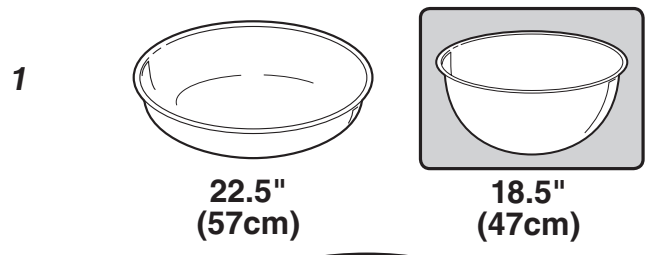
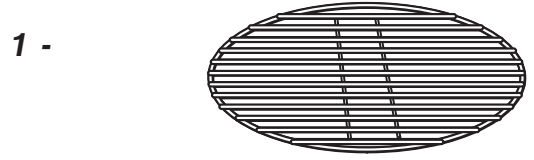
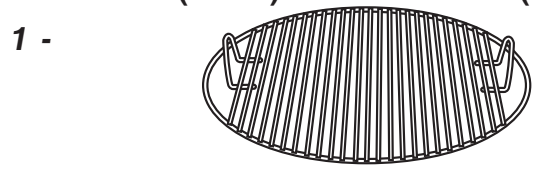
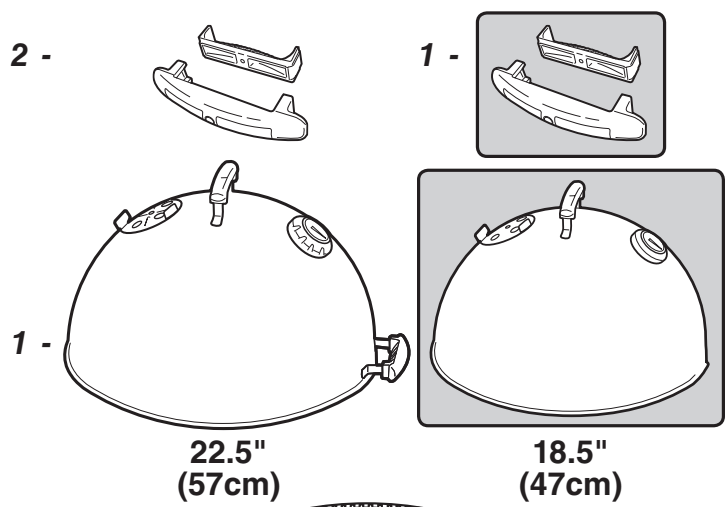
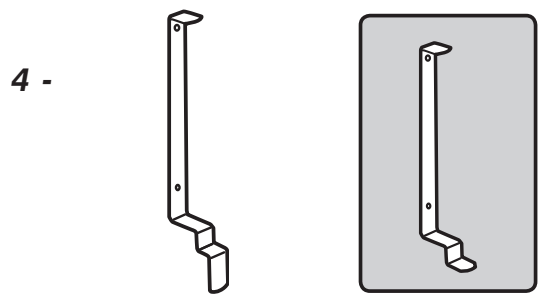
14. Hitteschild

15. Poten en bevestigingsmateriaal



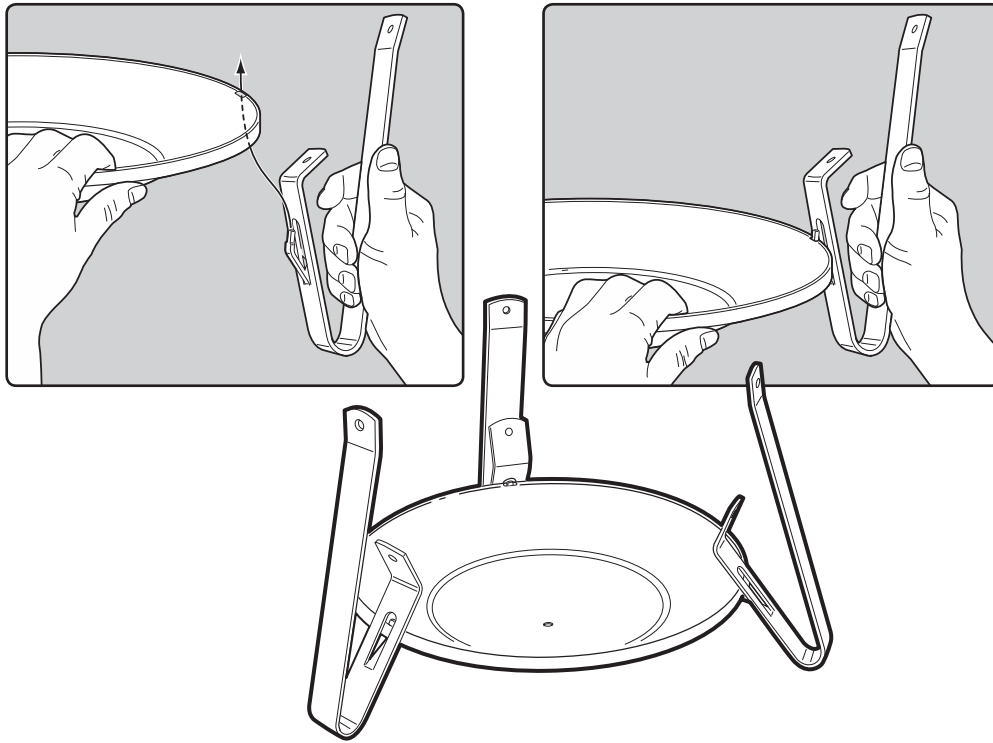
22.5" (57cm)

18.5" (47cm)

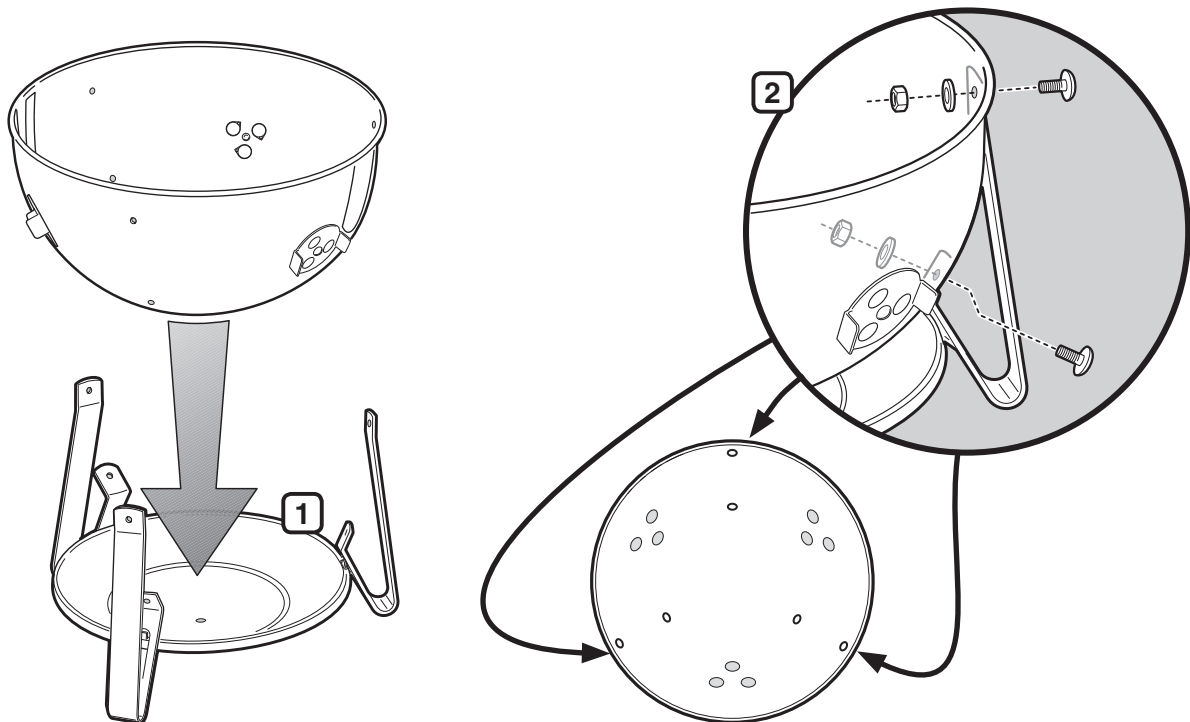




1

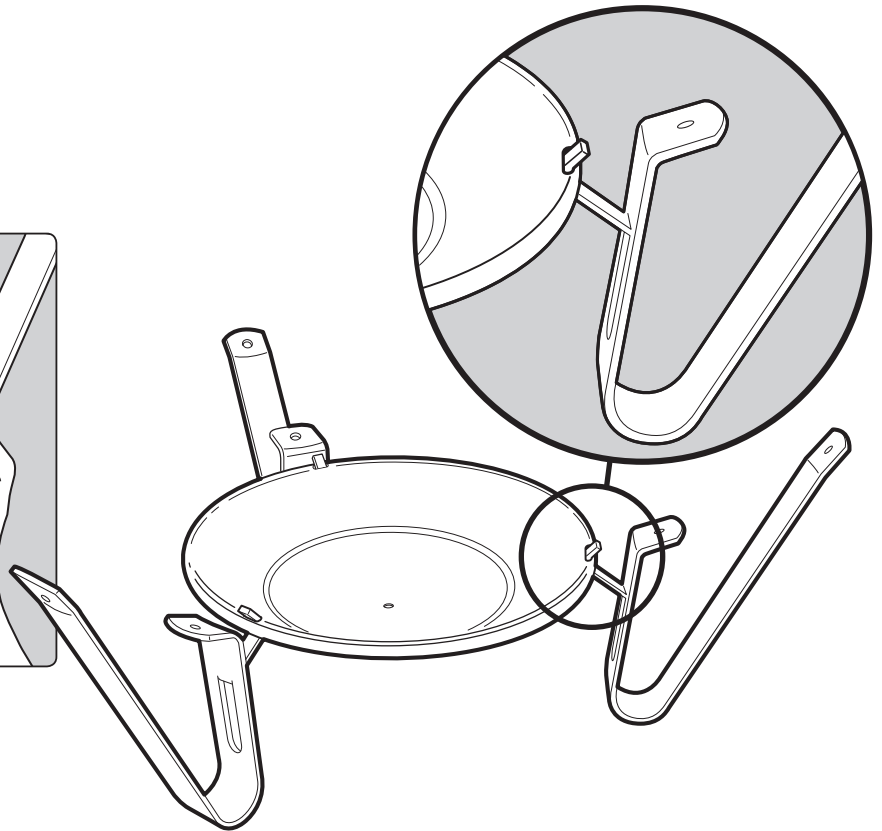
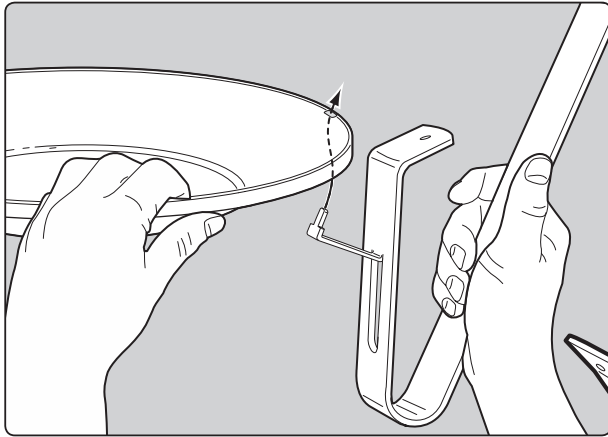


2

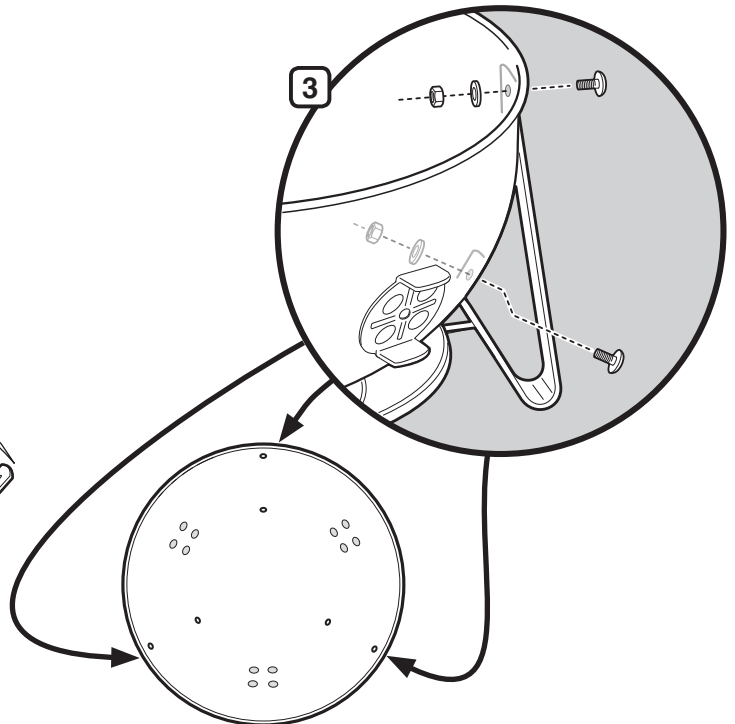
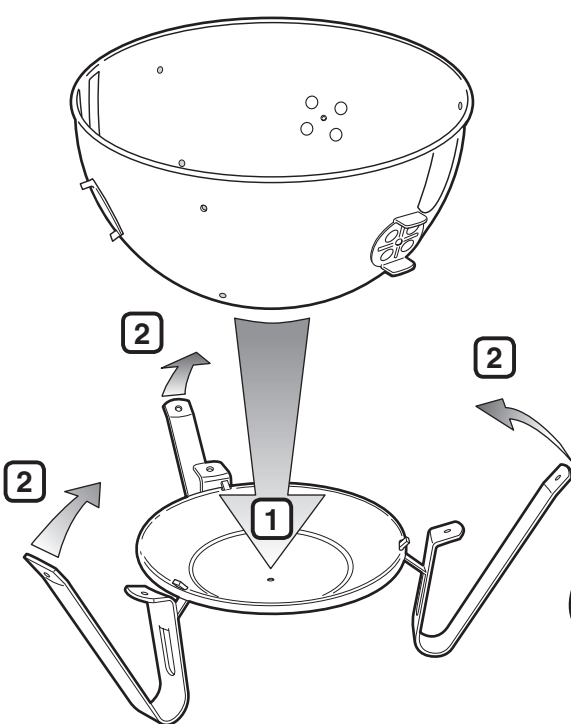




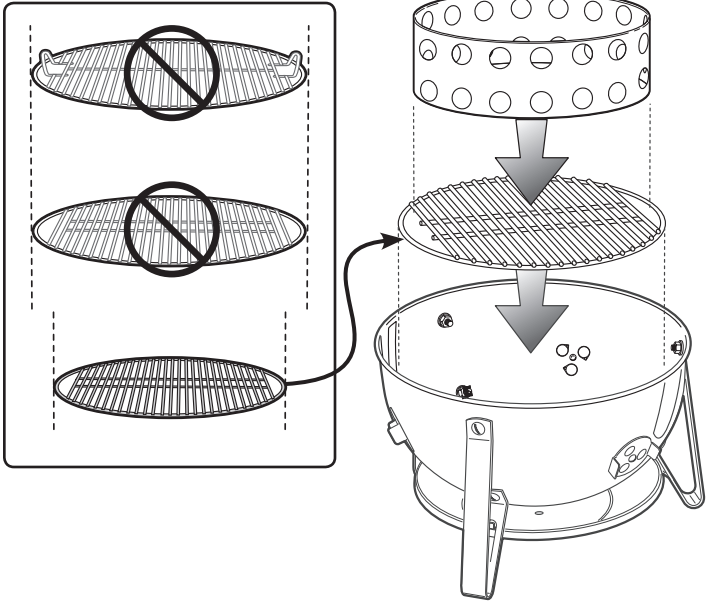
1



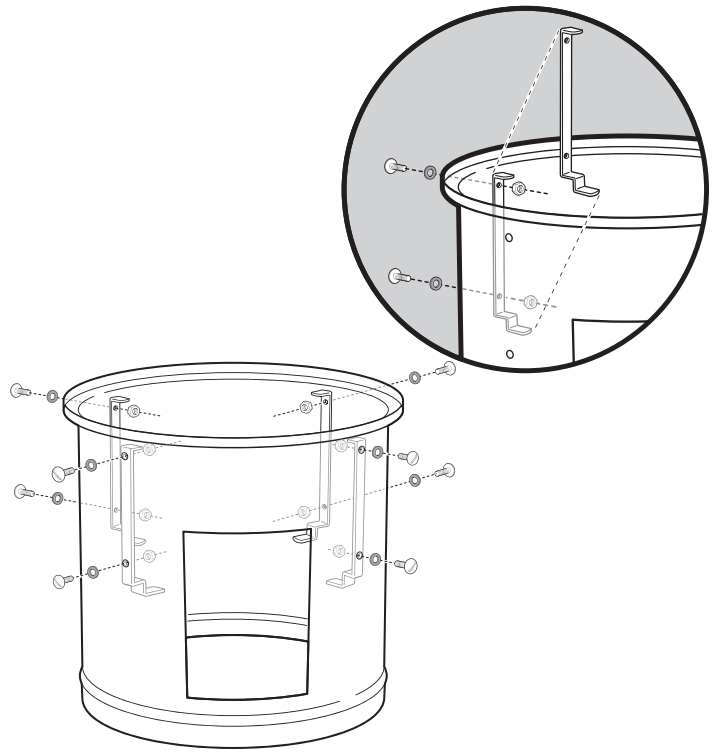
2



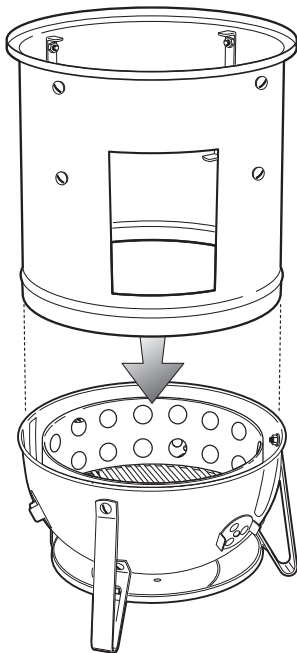
3



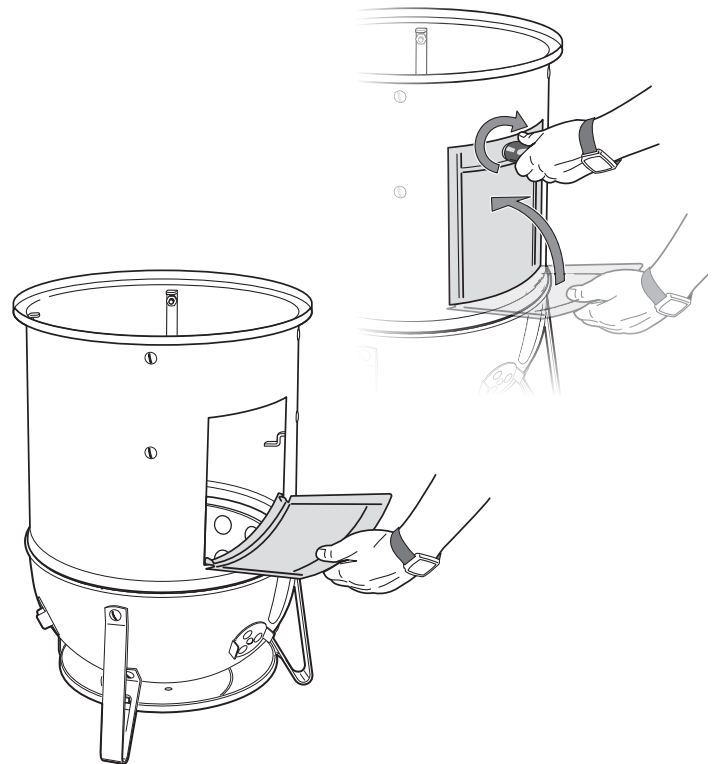
4



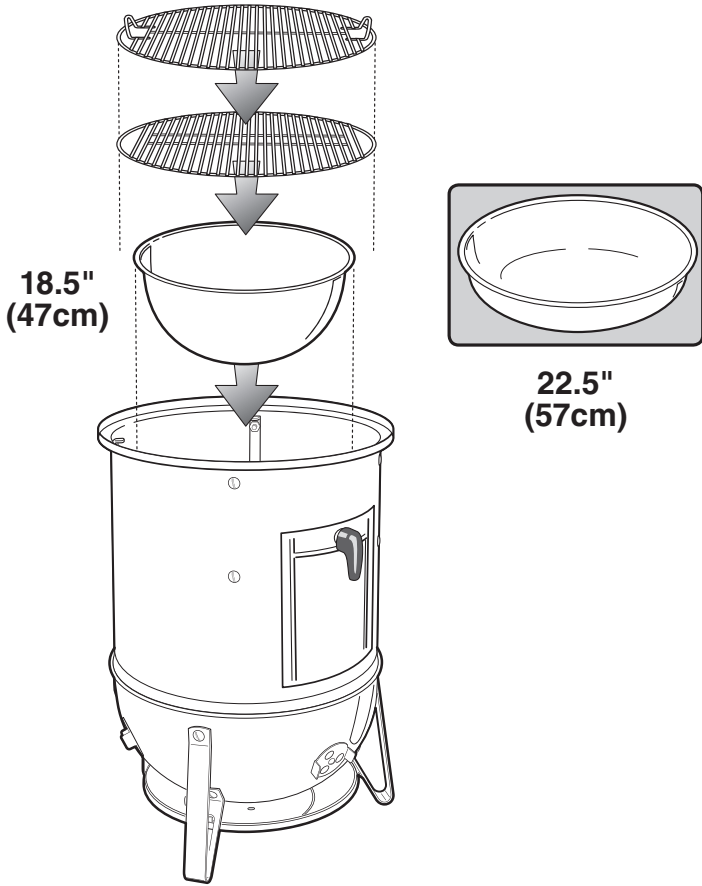
5



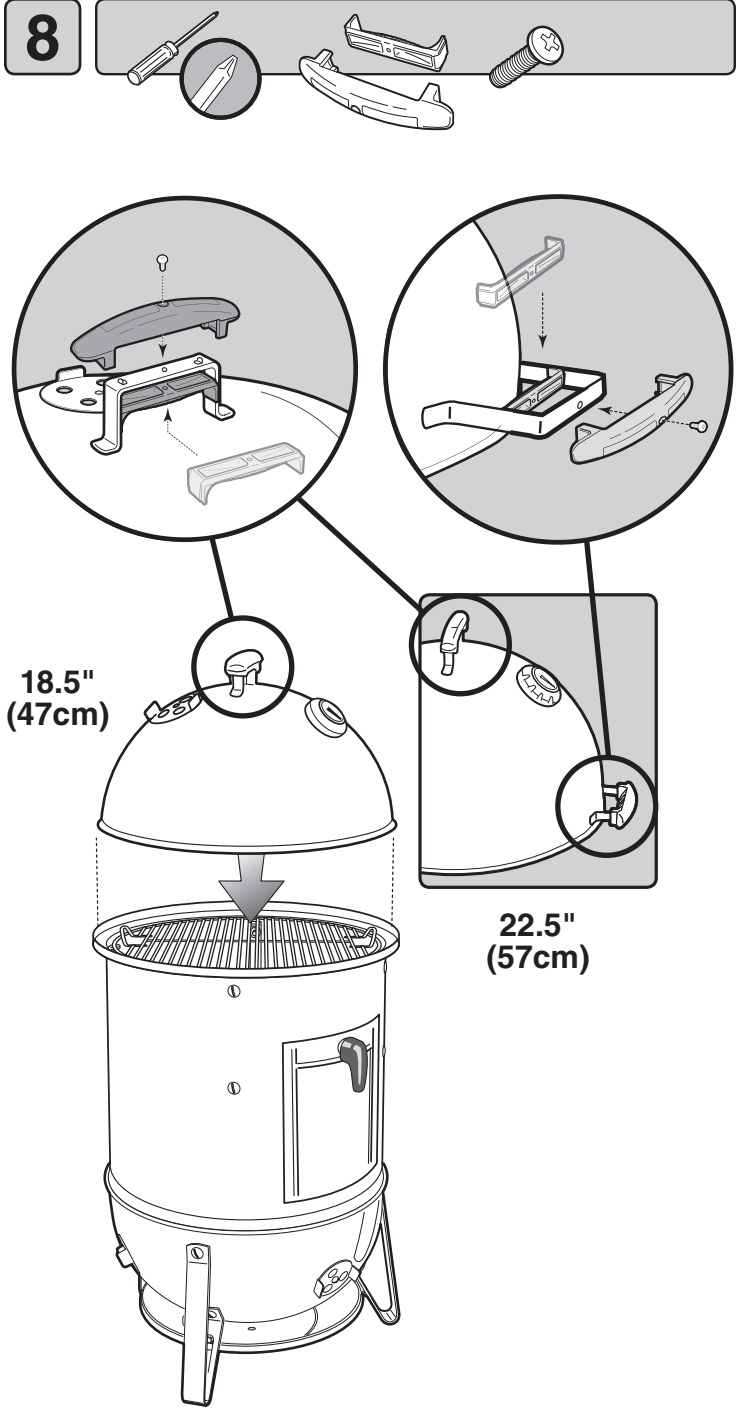
6



7



8



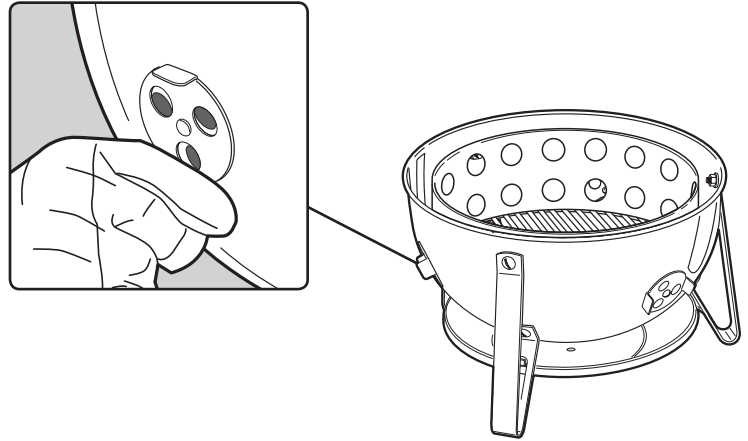
VÓÓR HET AANSTEKEN

- A) De smoker moet op een vlak, hittebestendig, niet-ontvlambaar oppervlak worden geplaatst uit de buurt van gebouwen en het looppad. De smoker is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis.
 - B) Verwijder de deksel en het middengedeelte voordat u de 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.
- ⚠ 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.**
- C) Controleer of de as is verwijderd uit de ketel en dat het brikettenrooster en het brikettedeelte aanwezig zijn.
 - D) Open alle luchtventilatieopeningen onder in de ketel.

1

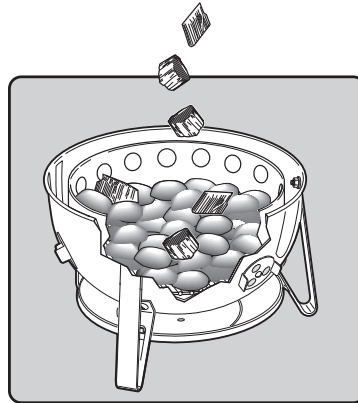
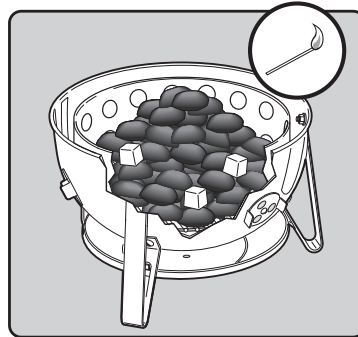


(Ongeveer de grootte van een briket)



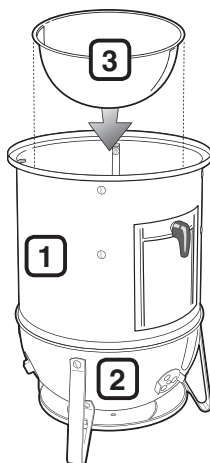
INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN

- 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.
- ⚠ 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. Er kan meer worden toegevoegd als u een sterkere rooksmaak wilt hebben. (Zie *Baktips & Rookleidraad* voor meer informatie)



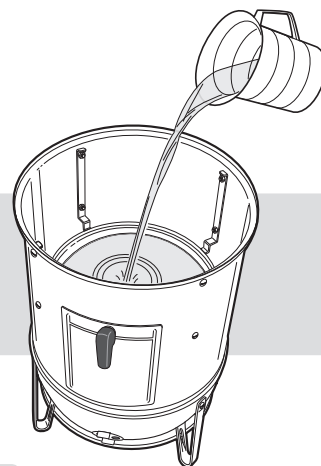
ROOKINSTRUCTIES

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

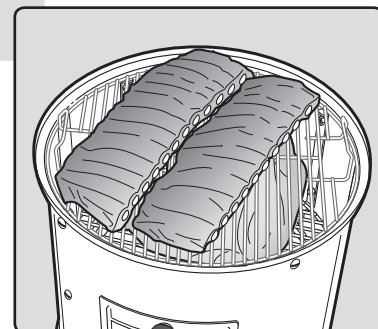
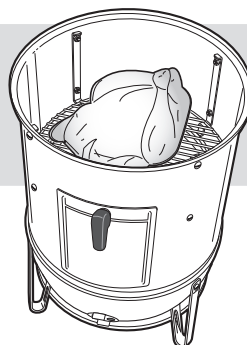


B) Vul met een geschikte kan de waterpan volledig. Plaats het onderste grillrooster direct boven de waterpan.

⚠ **WAARSCHUWING: Mors geen water op de hete briketten. Hierdoor kan er stoom en as omhoog komen en ernstig lichamenteel 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. Plaats het bovenste rooster op de bovenste beugels en plaats het gerecht dat gerookt moet worden op het bovenste rooster.
(Zie *Kooktips & Rookleidraad* voor meer informatie)

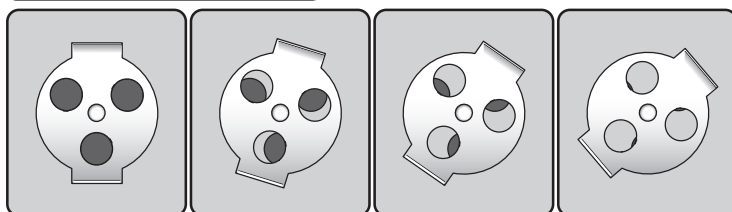
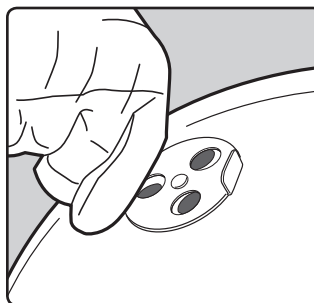


D) Til de deksel aan de handgreep op, plaats deze op de bovenzijde van het middenstuk en open de ventilatieopening op de deksel.

E) De openingen worden gebruikt om de warmte in de smoker te regelen. Het openen van de ventilatieopeningen verhoogt de temperatuur en het sluiten verlaagt de temperatuur.

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

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



MEER WARMTE ← → MINDER ← → WARMTE DOVEN

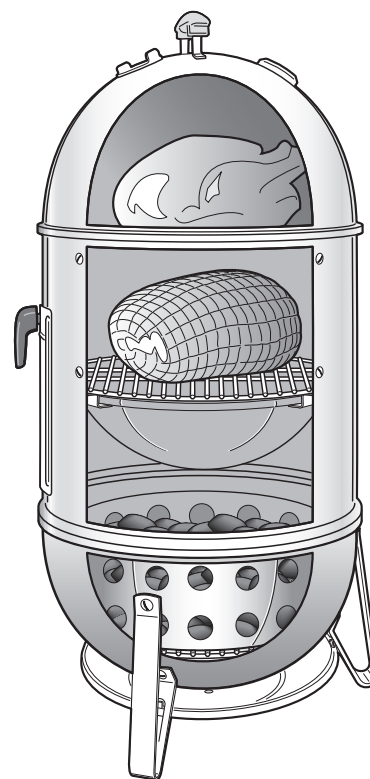
- F) Het water in de smoker wordt gebruikt om de temperatuur laag te houden. Controleer elke 3 tot 4 uur het waterniveau. Als de temperaturen in de smoker stijgen, moet u meer water in de pan doen.
- G) Omdat rauw vlees poreuzer is dan bereid vlees, wordt er meer houtrook geabsorbeerd aan het begin van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

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



KOOKTIPS

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



VEILIGHEIDSTIPS VOOR VOEDSEL

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

EENVOUDIG ONDERHOUD VAN UW SMOKER

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

Het is heel eenvoudig:

- Zorg ervoor dat de smoker koud is en de briketten volledig 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
47 cm	200 briketten
57 cm	300 briketten

PROBLEEMOPLOSSING

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

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 briquettes 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 fruitige rooksmaak.	Rundvlees, gevogelte, wildgevogelte, varkensvlees (met name ham)

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

De volgende soorten, diktes, gewichten, hoeveelheid briquettes 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	GAARHEID
		47 CM	57 CM			
Hele vis, klein	volledig rooster	50 briquettes	75 briquettes	1 - 1½ uur	2 - 4	laat los van graat
Hele vis, groot	1,3 - 2,7 kg	50 briquettes	75 briquettes	3 - 4 uur	2 - 4	laat los van graat
Kreeft en garnalen	volledig rooster	50 briquettes	75 briquettes	1 uur	2 - 4	stevig en roze

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

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

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

**ELSGEROOKTE ZALM**

Vorbereidingstijd: 15 minuten

Tijd voor pekelen en drogen aan lucht: 7 tot 8 uur

Bereidingstijd: 30 tot 45 minuten
of 1 tot 1½ uur**PEKELEN**

- 1 liter water
- 1 kopje grof zeezout
- 1 kopje suiker
- 1 liter ijsklontjes
- 1 stuk zalm (met huid),
0,9 tot 1,4 kg, schoongemaakt en
gefileerd

1. Meng in een grote schaal 1 liter water met het zout en de suiker. Aan de kook brengen op hoog vuur totdat het zout en de suiker zijn opgelost. Voeg 1 liter ijsblokjes toe. Van het vuur halen totdat het mengsel op kamertemperatuur is.
2. Plaats de zalm, met de huid naar boven, in een diepe schaal die groot genoeg is voor de vis en het mengsel. Schenk het mengsel over de zalm en plaats het geheel circa 4 uur in de koelkast.
3. Spoel de zalm onder koud water af en dep de zalm droog. Plaats de zalm, met de huidzijde omlaag, op een rek in een schaal. Plaats opnieuw in de koelkast en laat, onbedekt, aan de lucht drogen totdat zich een dunne laag op het vlees vormt, circa 3 tot 4 uur.
4. Rook de zalm met elshout totdat de kerntemperatuur 63 °C bedraagt, 30 tot 45 minuten. Het midden van de vis zal nog vochtig zijn. Voor een drogere gerookte zalm, moet u blijven roken totdat de kerntemperatuur 74 °C bedraagt, 30 tot 45 minuten langer. Verwijder met 2 grote spatels de zalm uit de smoker. Nu valt de zalm makkelijk uiteen. Warm of op kamertemperatuur opdienen.

Voor 6 tot 8 personen**GEROOKTE HELE VIS**

- 1 grote hele vis, 3,6 tot 4,5 kg,
schoongemaakt
Rode poon, zalm, forel of zeebaars
- 1 kopje citroensap
- 1 eetlepel Worcestershire-saus
- 1 eetlepel mosterd
- 1 theelepel basilicum
- 1 theelepel knoflookzout
- 1 theelepel zout
- 1 middelgrote ui, dun gesneden
- 1 citroen, dun gesneden
gesmolten boter of olie

1. Meng de citroensap, Worcestershire-saus, mosterd, basilicum en zouten; goed mengen en in de binnenzijde van de vis smeren.
2. Leg de helft van de plakjes ui en citroen afwisselend in een rij in de vis.
3. Smeer de buitenzijde van de vis in met gesmolten boter of olie.
4. Leg de resterende plakjes ui en citroen boven op de vis.
5. Plaats de vis op het grillrooster. Druppel het resterende citroensapmengsel over de vis, waarbij het overvloedige mengsel in de waterpan druipt.
6. Plaats de deksel en rook gedurende 3 tot 4 uur of totdat het gaar is.

**HOISIN-GEGLAZURDE EEND**

Vorbereidingstijd: 5 minuten

Bereidingstijd: circa 2 uur

- 1 Peking-eend, 1,5 tot 1,8 kg
- 1 kopje Hoisin-saus

1. Verwijder overtollig vet van het staartgedeelte van de eend. Prik met een vork gaatjes in de hele eend, met name in het vet op de borst en dijen (hierdoor kan vet naar buiten komen).
2. Plaats de eend, met de borst omlaag, in een stomer en stoom de eend circa 30 minuten om het vet te verwijderen. Verwijder de eend uit de stomer.
3. Zet ongeveer de helft van de Hoisin-saus opzij en gebruik dit om de eend licht te glazuren. Plaats de uiteinden van de vleugels op de rug van de eend. Rook de eend totdat de kerntemperatuur van het dijbeengedeelte 82 °C bedraagt, circa na 2 uur. Til halverwege de eend bij de poten op om de sappen uit de holte in de waterpan te laten lekken. Snij de eend in plakken en dien op met de resterende Hoisin-saus.

Voor 2 tot 4 personen**GEROOKTE KIP**

Vorbereidingstijd: 10 minuten

Pekeltijd: 1½ tot 2 uur

Bereidingstijd: 2½ tot 3½ uur

- 1 hele kip, circa 2,5 kg
- ½ kopje grof zeezout
- 2 eetlepels ongezoeten boter, gesmolten

1. Verwijder overtollig vet van het staartgedeelte van de kip. Plaats de uiteinden van de vleugels op de rug van de kip. Strooi ½ kopje zout over en in de hele kip, waarbij de kip met een laagje zout bedekt is. Wikkel de kip in plastic folie en plaats het geheel in de koelkast gedurende 1½ tot 2 uur.
2. Spoel de kip van binnen en van buiten af met koud water. Dep de kip voorzichtig droog met keukenpapier. Wrijf het oppervlak van de kip in met boter. Bind de kip niet op.
3. Rook de kip totdat de kerntemperatuur van het dijbeenvlees circa 80 °C bedraagt, circa 2½ tot 3½ uur. Til halverwege de kip bij de poten op om de sappen uit de holte in de waterpan te laten lekken. Verwijder de kip uit de smoker als deze klaar is en laat de kip 10 tot 15 minuten rusten. Warm of op kamertemperatuur opdienen.

Voor 4 personen



GEPEKELDE KALKOEN MET BARBECUESAUS

Vorbereidingstijd: 20 minuten

Pekeltijd: 18 tot 24 uur

Bereidingstijd: 4 tot 5 uur

PEKELEN

- 2 liter appelsap
- 2 kopjes grof zeezout
- 2 eetlepels gedroogde rozemarijn
- 2 eetlepels gedroogde tijm
- 1 eetlepel gedroogd dille
- 2 theelepels grof gemalen zwarte peper
- 1 kalkoen, 4,5 tot 5,5 kg, vers of ontdooid, bij voorkeur scharrelvlees
- 1 kop gesmolten ongezoeten boter, verdeeld

1. Meng in een grote schaal de pekeli ingrediënten. Goed roeren totdat het zout is opgelost. Vul een koeler gedeeltelijk met ijs. Plaats een grote, stevige kunststof zak in de koeler. Schenk het pekelmengsel voorzichtig in de zak en voeg 3 liter koud water toe.
2. Verwijder de nek en de organen uit beide uiteinden van de kalkoen en bewaar ze, desgewenst, in de koelkast om jus van te maken. Als uw kalkoen is voorzien van een metalen of kunststof klem, laat deze dan zitten. Bind de kalkoen niet op. Spoel de kalkoen van binnen en van buiten af met koud water. Plaats de kalkoen, met de borst omlaag, in de zak met pekelmengsel. De kalkoen moet bijna helemaal zijn ondergedompeld. Het is niet erg als de rug net niet wordt bedekt door het mengsel. Verwijder de lucht uit de zak, sluit de zak goed af en sluit de deksel van de koeler en zet het geheel circa 18 tot 24 uur weg.
3. Verwijder de kalkoen uit de zak en spoel deze van binnen en van buiten af met koud water. Dep droog met keukenpapier. Zet ongeveer de helft van de gesmolten boter apart en gebruik deze om de kalkoen licht in te smeren.
4. Rook de kalkoen totdat de kerntemperatuur van het dijvlees circa 80 °C bedraagt, circa 4 tot 5 uur. Til halverwege de kalkoen bij de poten op om de sappen uit de holte in de waterpan te laten lekken. Smeer daarna de kalkoen in met de resterende boter.
5. Plaats de kalkoen op een snijplank, leg daar losjes wat aluminiumfolie overheen en laat de kalkoen 20 tot 30 minuten rusten voordat u deze gaat aansnijden. Warm opdienen.

Voor 10 tot 12 personen



BORSTSTUK MET BARBECUESAUS

Vorbereidingstijd: 15 minuten

Bereidingstijd: 6 tot 8 uur
(rusttijd is een extra 1 tot 2 uur)

MARINADE

- 8 theelepels grof zeezout
- 4 theelepels anchovis chilipoeder
- 4 theelepels lichtbruine basterdsuiker
- 4 theelepels knoflookpoeder
- 4 theelepels paprika
- 2 theelepels selderijzaad
- 2 theelepels grof gemalen zwarte peper
- 1 borststuk (vlak gesneden), ca. 2,5 kg kg, met vet
- 4 kopjes favoriete barbecuesaus

1. Meng in een kom alle ingrediënten.
2. Plaats het borststuk met het vet omhoog, op een grote snijplank. Snij de vetlaag af tot een dikte van 0,8 cm. Keer het borststuk om en verwijder enig hard vet of dun vlies dat over het vlees ligt. Smeer het borststuk gelijkmatig in met de marinade.
3. Plaats het borststuk met de vetzijde omhoog, in een wegwerpdruippan die groot genoeg is.
4. Plaats de druippan op het grillrooster. Rook het borststuk totdat de kerntemperatuur van het vlees 71 °C bedraagt, circa 4 tot 5 uur. Verwijder dan het borststuk en de druippan uit de smoker (sluit de deksel om de warmte te behouden). Smeer het borststuk in met wat van de sappen en het vet dat in de druippan is gedropen. Plaats daarna het borststuk in 2 grote stukken stevige aluminiumfolie. Gooi de druippan weg.
5. Plaats het borststuk weer in de smoker en bak deze totdat de kerntemperatuur 88 °C bedraagt in het dikste gedeelte, circa 2 tot 3 uur langer.
6. Verwijder het borststuk uit de smoker en laat het in de folie op kamertemperatuur rusten gedurende 1 tot 2 uur. Het vlees blijft heet.
7. Pak het borststuk voorzichtig uit, zodat u geen sappen verliest die zich in de folie hebben verzameld. Plaats het borststuk op een grote snijplank. Schenk de sappen in een kleine kom.
8. Snij het borststuk in plakken van 0,3 cm langs de draad. Schep wat sap op de vleesstukken of smeer ze in met het sap. Warm opdienen met barbecuesaus.

Voor circa 6 personen



GEHAKTBROOD MET SPEK

Vorbereidingstijd: 15 minuten

Bereidingstijd: 2 tot 2½ uur

GEHAKTBROOD

- 600 gr. rundergehakt
- 600 gr. varkensgehakt
- 3 kopjes gedroogde broodkruimels
- 2 kopjes fijn gesnipperde ui
- 1 ei
- 2 theelepels Worcestershire-saus
- 2 theelepels knoflookpoeder
- 2 theelepels gedroogde dragon
- 2 theelepels grof zeezout
- 2 theelepels vers gemalen zwarte peper
- 4 plakken bacon

SAUS

- 1 kopje barbecuesaus uit fles
- ½ kopje ketchup

1. Meng in een grote kom de ingrediënten voor het gehaktbrood. Meng de ingrediënten zorgvuldig met uw handen.
2. Verdeel het gehaktbroodmengsel in twee delen om 2 broden te maken, ongeveer 10 cm breed en 15 tot 17 cm lang. Plaats 2 plakken bacon in de lengte op elk brood, waarbij de uiteinden onder het brood worden geplaatst.
3. Meng de barbecuesaus en de ketchup in een kleine kom.
4. Pak de broden met metalen spatels voorzichtig op en leg ze direct op het grillrooster. Rook de gehaktbroden circa 1 uur. Smeer de broden in met ongeveer de helft van de saus. Rook de broden totdat een thermometer die horizontaal in de bovenzijde van elk brood is geplaatst 68 °C aangeeft, 1 tot 1½ uur langer.
5. Pak de broden voorzichtig met de metalen spatels op van het grillrooster en laat ze circa 10 minuten rusten. De broden blijven doorbakken, laat ze een temperatuur bereiken van 71 °C van het runder- en varkensgehakt. Snij de gehaktbroden in plakken van 1,3 cm dik. Opdienen met de resterende saus.

Voor 6 tot 8 personen



SANDWICHES MET VARKENSVLEES

Vorbereidingstijd: 25 minuten

Bereidingstijd: 8 tot 10 uur

MARINADE

- 2 eetlepels pure chilipoeder
- 2 eetlepels grof zeezout
- 8 theelepels knoflookpoeder
- 4 theelepels vers gemalen zwarte peper

SAUS

- 2 kopjes appelciderazijn
- 2 kopjes ketchup
- ½ losjes gevuld kopje lichtbruine basterdsuiker
- 2 theelepels hete saus of naar smaak toevoegen
- 2 theelepels Worcestershire-saus
- 2 theelepels grof zeezout
- 2 braadstukken van varkensschouder met bot, elk ca. 2,5 kg
- 12 hamburgerbroodjes

1. Meng in een kleine kom alle marinadeingredienten. Smeer de varkensschouderstukken in met de marinade en druk de kruiden in het vlees.
2. Rook de schouderstukken totdat de kerntemperatuur 88 °C bedraagt. Nu laat het vlees makkelijk los van het bot en het vlees moet op sommige plekken uiteen vallen. De totale bereidingstijd is 8 tot 10 uur. Maak in de tussentijd de saus.
3. Meng de ingrediënten voor de saus in een grote sauspan met een dikke bodem. Aan de kook brengen op middelhoog vuur en circa 5 minuten laten doorkoken, af en toe roeren. Proeven en zo nodig kruiden toevoegen. De saus moet kruidig en pittig zijn.
4. Plaats de schouderstukken op een bakplaat en pak ze goed in met aluminiumfolie. Laat het varkensvlees circa 30 minuten rusten.
5. Trek het warme vlees los met uw vingers of gebruik hiervoor twee vorken. Gooi grote stukken vet of pezen weg. Meng het varkensvlees in een grote kom in met zoveel saus als u wilt. Het kan zijn dat u niet alle saus gebruikt. Plaats het vlees op de hamburgerbroodjes. Warm opdienen.

Voor 10 tot 12 personen



KLASSIEKE SPARERIBS

MARINADE

- 2 eetlepels grof zeezout
- 2 eetlepels paprika
- 8 theelepels knoflookpoeder
- 8 theelepels pure chilipoeder
- 4 theelepels vers gemalen zwarte peper

INSMEERMARINADE

- 1 kopje appelsap
- ½ kopje ciderazijn
- 2 eetlepels olijfolie

SAUS

- 1½ kopje appelsap
- 1 kopje ketchup
- 3 eetlepels ciderazijn
- 4 theelepels sojasaus
- 2 theelepels Worcestershire-saus
- 2 theelepels melassesuiker
- 1 theelepel pure chilipoeder
- 1 theelepel knoflookpoeder
- ½ theelepel vers gemalen zwarte peper
- 4 stukken spareribs, elk ca. 1 kg

1. Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kleine kom.
2. Snij met een bot mes de bovenzijde onder het vlies door dat de achterzijde van elk ribstuk bedekt. Til het vlies op en haal deze los totdat het scheurt, pak dan een hoek vast met keukenpapier en trek het eraf. Kruid de spareribs helemaal, waarbij u meer marinade op de vleesgedeelten smeert.
3. Meng alle ingrediënten voor de insmeermarinade in een kleine kom.
4. Rook de spareribs totdat het vlees ten minste 0,6 cm van de botten is teruggetrokken op diverse plaatsen en het vlees makkelijk loslaat als u elk stuk optilt. Dit duurt circa 4 tot 5 uur. Smeer de spareribs om de paar uur aan beide zijden in met de insmeermarinade. Bereid de saus terwijl de spareribs worden gebakken.
5. Meng alle ingrediënten voor de saus in een middelgrote sauspan. Koken op middelhoog vuur gedurende 5 minuten. Verwijder de sauspan van het vuur.
6. Haal tegen het einde van de bereidingstijd de spareribs uit de smoker als het lijkt dat ze aan een zijde zullen aanbranden (sluit de deksel om de warmte te behouden) en wikkel ze direct individueel in aluminiumfolie. Plaats ze dan weer in de smoker. Circa 30 minuten voordat de spareribs gaar zijn, smeert u ze aan beide zijden licht in met wat saus.
7. Als de spareribs gaar en ingesmeerd zijn, plaatst u ze op een snijplank en laat u ze enkele minuten rusten. Snij ze dan in stukken. Warm opdienen met de resterende saus.

Voor 4 tot 6 personen



SPARERIBS MET RODE SAUS

Vorbereidingstijd: 20 minuten

Bereidingstijd: 5 tot 6 uur

MARINADE

- 8 theelepels grof zeezout
- 6 theelepels pure chilipoeder
- 6 theelepels lichtbruine basterdsuiker
- 6 theelepels knoflookpoeder
- 6 theelepels paprika
- 4 theelepels gedroogde tijm
- 4 theelepels gemalen komijn
- 2 theelepels vers gemalen zwarte peper

INSMEERMARINADE

- 1 kopje appelsap
- ½ kopje appelciderazijn
- 2 eetlepels olijfolie

SAUS

- 2 kopjes ketchup
- ²/₃ kopje appelciderazijn
- 2 eetlepels lichtbruine basterdsuiker
- 1 eetlepel Worcestershire-saus
- 1 eetlepel melassesuiker
- 1 theelepel pure chilipoeder
- 2 stukken spareribs, van elk ca. 2 kg, met vet

1. Meng in een kleine kom alle ingrediënten voor de marinade.
2. Snij en verwijder het stuk vlees dat aan het bot van de spareribs hangt af. Snij met een bot mes de bovenzijde onder het vlies door dat de achterzijde van elk ribstuk bedekt. Til het vlies op en haal deze los totdat het scheurt, pak dan een hoek vast met keukenpapier en trek het eraf. Kruid de spareribs helemaal, waarbij u meer marinade op de vleesgedeelten smeert.
3. Meng in een kleine kom alle ingrediënten voor de insmeermarinade.
4. Rook de spareribs totdat het vlees ten minste 0,6 cm van de botten is teruggetrokken op diverse plaatsen en het vlees makkelijk loslaat als u elk stuk optilt. Dit duurt circa 5 tot 6 uur. Smeer de spareribs om de paar uur aan beide zijden in met de insmeermarinade. Bereid de saus terwijl de spareribs worden gebakken.
5. Meng alle ingrediënten voor de saus in een middelgrote sauspan. Koken op middelhoog vuur gedurende 5 minuten. Verwijder de sauspan van het vuur.
6. Haal tegen het einde van de bereidingstijd de spareribs uit de smoker als het lijkt dat ze aan een zijde zullen aanbranden (sluit de deksel om de warmte te behouden) en wikkel ze direct individueel in aluminiumfolie. Plaats ze dan weer in de smoker. Circa 30 minuten voordat de spareribs gaar zijn, smeert u ze aan beide zijden licht in met wat saus.
7. Als de spareribs gaar en ingesmeerd zijn, plaatst u ze op een snijplank en laat ze enkele minuten rusten. Snij ze dan in stukken. Warm opdienen met de resterende saus.

Voor 4 tot 6 personen



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:



WWW.WEBER.COM®