



SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ - RÄUCHEROFEN

BENUTZERHANDBUCH

Montageanleitung -  121

Registrieren Sie Ihren Grill unter www.weber.com®

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. In diesem Dokument finden Sie wichtige Produktinformationen, Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen.

Hinweis: Lesen Sie unbedingt erst diese Anleitung, bevor Sie diesen Räucherofen betreiben.

ALLGEMEINE SICHERHEITSGESAMT

⚠ GEFAHRENHINWEIS

Ein Nichtbeachten der in diesem Handbuch aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand führen.

- ⚠ Verwenden Sie dieses Produkt nicht in geschlossenen Räumen! Dieser Räucherofen darf ausschließlich im Freien verwendet werden. Bei Verwendung in geschlossenen Räumen sammeln sich giftige Rauchgase an, die zu schweren Gesundheitsschäden oder gar zum Tode führen können.
- ⚠ Verwenden Sie niemals mit Anzündflüssigkeit getränkte Holzkohle.
- ⚠ Geben Sie keine Anzündflüssigkeit oder mit Anzündflüssigkeit getränkte Holzkohle auf heiße oder warme Kohlestücke.
- ⚠ Verwenden Sie niemals mit Anzündflüssigkeit, Benzin, Alkohol oder sonstige hochflüchtige Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wieder-Anzünden der Kohle.
- ⚠ Verwenden oder lagern Sie niemals Anzündflüssigkeit, Benzin, Alkohol oder sonstige hochflüchtige Flüssigkeiten in einem Radius von 1,5 m um den Räucherofen.
- ⚠ Lassen Sie Säuglinge, Kinder und Haustiere in der Nähe eines heißen Räucherofens nicht ohne Aufsicht.
- ⚠ **ACHTUNG!** Dieser Räucherofen wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht umgesetzt werden!
- ⚠ Halten Sie bei Verwendung dieses Räucherofens einen Abstand von mindestens 1,5 m zu brennbarem Material.
- ⚠ Verwenden Sie den Räucherofen nur, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind.
- ⚠ Leeren Sie die Asche erst, wenn alle Kohle vollständig verbrannt und erloschen ist.
- ⚠ Tragen Sie während des Anzündens oder der Verwendung des Räucherofens keine Kleidung mit locker fliegenden Ärmeln.
- ⚠ Verwenden Sie den Räucherofen nicht bei starkem Wind.
- ⚠ Halten Sie den Räucherofen steht in einer ebenen Position.
- ⚠ Die bei der Verwendung dieses Produkts erzeugten Nebenprodukte der Verbrennung enthalten Chemikalien, von denen bekannt ist, dass sie Krebs, Schäden des Ungeborenen oder andere Fortpflanzungsschäden verursachen.
- ⚠ Nehmen Sie zum Anzünden der Holzkohlebriketts den Deckel vom Räucherofen.
- ⚠ Geben Sie die Holzkohle immer oben auf den Holzkohlerost und nicht direkt in den Bodenteil des Kessels.
- ⚠ Probieren Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Holzkohlerost oder des Räucherofens, ob diese warm sind.
- ⚠ Schützen Sie Ihre Hände während des Räucherns oder Einstellens der Lüftungsschieber stets mit Grillhandschuhen oder Topflappen.
- ⚠ Verwenden Sie geeignetes Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- ⚠ Zum Löschen der Kohle setzen Sie den Deckel auf den Räucherofen und schließen Sie alle Lüftungsschieber. Verwenden Sie kein Wasser, da dieses die Porzellanemalieschicht zerstört.
- ⚠ Setzen Sie zum Löschen von Stichflammen den Deckel auf den Räucherofen. Verwenden Sie kein Wasser.
- ⚠ Beachten Sie bei Verwendung einer elektrischen Anzündhilfe immer die beiliegende Bedienungsanleitung.
- ⚠ Halten Sie Elektrokabel von den heißen Flächen des Räucherofens fern. Verlegen Sie Elektrokabel immer außerhalb von Wegebereichen.
- ⚠ Durch Auskleiden des Kessels mit Aluminiumfolie wird der Luftstrom behindert.
- ⚠ Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste oder zum Entfernen der Asche. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- ⚠ Verwenden Sie keine scharfen Reiniger für den Grillrosten oder den Räucherofen. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- ⚠ Entfernen Sie alle Ablagerungen vom unteren Hitzeschutz, bevor Sie den Räucherofen verwenden.
- ⚠ **ACHTUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- ⚠ Verwenden Sie den Smoker nicht auf einem Tisch.

Vielen Dank, dass Sie sich für ein WEBER® Produkt entschieden haben. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 („Weber“), ist stolz darauf, ein sicheres, langlebiges und verlässliches Produkt zu liefern.

Das nachfolgende freiwillige Garantieprogramm von Weber erhalten Sie ohne zusätzliche Kosten. Es beinhaltet alle Informationen, die Sie in dem unwahrscheinlichen Fall benötigen, dass Ihr WEBER®-Produkt wegen eines Ausfalls oder Mangels repariert werden muss.

Kraft geltender Gesetze stehen dem Kunden verschiedene Rechte zu, falls das Produkt schadhaft ist. Diese Rechte umfassen Nacherfüllung oder Ersatz, Minderung des Einkaufspreises und Schadenersatz. In der Europäischen Union zum Beispiel gilt eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung ab dem Datum der Übergabe des Produkts.

Diese und andere gesetzliche Rechte bleiben von dieser Garantiebestimmung unberührt. Mit dieser Garantie werden dem Eigentümer weitere, von den gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen unabhängige Rechte eingeräumt.

FREIWILLIGES GARANTIEPROGRAMM SEITENS WEBER

Weber steht dem Käufer des WEBER®-Produkts (oder, falls das Produkt ein [Werbe-]Geschenk ist, der Person, für die es als [Werbe-]Geschenk gekauft wurde), dafür ein, dass das WEBER®-Produkt im nachfolgend genannten Zeitraum/in den nachfolgend genannten Zeiträumen und soweit es gemäß dem zugehörigen Benutzerhandbuch zusammengebaut und betrieben wird, frei ist von Material- und Ausführungsmängeln. (Anmerkung: Falls Sie Ihr WEBER®-Benutzerhandbuch verlegt oder verloren haben, können Sie ein Ersatzexemplar von www.weber.com oder von der landesspezifischen Website herunterladen, auf die der Eigentümer ggf. umgeleitet wird.) Bei normaler Nutzung und Pflege in einem einzelnen Privathaushalt verpflichtet sich Weber im Rahmen dieses Garantieprogramms, schadhafte Teile im Rahmen der nachfolgend genannten Fristen, Zeiträume, Beschränkungen und Ausschlüsse instand zu setzen oder zu ersetzen. SOWEIT NACH GELTENDEM GESETZ ZULÄSSIG, GILT DIESES GARANTIEPROGRAMM NUR FÜR DEN URSPRÜNGLICHEN KÄUFER UND IST NICHT AUF SPÄTERE EIGENTÜMER ÜBERTRAGBAR, SOWEIT ES SICH NICHT UM [WERBE-]GESCHENKE IM OBEN GENANNTEN SINNE HANDELT.

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS IM RAHMEN DIESES GARANTIEPROGRAMMS

Um eine problemlose Abwicklung des Garantieprogramms sicherzustellen, sollten Sie (ohne dazu verpflichtet zu sein) Ihr WEBER®-Produkt online unter www.weber.com oder auf der landesspezifischen Website registrieren, auf die der Eigentümer ggf. umgeleitet wird. Bitte bewahren Sie auch den Original-Kaufbeleg bzw. die Originalrechnung auf. Durch die Registrierung Ihres WEBER®-Produkts wird Ihr Garantieanspruch bestätigt und wird ein direkter Kontakt zwischen Ihnen und Weber hergestellt, falls wir uns an Sie wenden müssen.

Das obige Garantieprogramm gilt nur, wenn der Eigentümer das WEBER®-Produkt mit angemessener Sorgfalt behandelt, indem er alle Montage- und Bedienungsanweisungen beachtet und die vorbeugende Wartung durchführt, wie dies im mitgelieferten Benutzerhandbuch beschrieben ist, es sei denn, der Eigentümer kann nachweisen, dass der Mangel oder der Ausfall nicht durch eine Nichteinhaltung der oben genannten Verpflichtungen bedingt ist. Wenn Sie in einer Küstengegend wohnen oder Sie Ihr Produkt in der Nähe eines Pools aufgestellt haben, umfasst die Wartung auch das regelmäßige Waschen und Abspülen der Außenflächen, wie dies im mitgelieferten Benutzerhandbuch beschrieben ist.

ABWICKLUNG DES GARANTIEPROGRAMMS/AUSSCHLUSS DES GARANTIEPROGRAMMS

Wenn Sie glauben, ein Teil zu haben, auf das dieses Garantieprogramm Anwendung findet, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Weber unter den auf unserer Website (www.weber.com, oder der landesspezifischen Website, auf die der Eigentümer ggf. umgeleitet wird) angegebenen Kontaktinformationen. Weber wird nach Prüfung ein schadhaftes Teil, das unter dieses Garantieprogramm fällt, (nach ihrer Wahl) instand setzen oder ersetzen. Falls eine Instandsetzung oder ein Ersatz nicht möglich ist, kann Weber (nach ihrer Wahl) den betreffenden Grill durch einen gleichwertigen oder höherwertigen neuen Grill ersetzen. Weber kann Sie bitten, Teile zur Prüfung zurückzusenden, wobei die Versandkosten vorauszubehalten sind.

Dieses GARANTIEPROGRAMM erlischt, wenn Schäden, Zustandsverschlechterungen, Verfärbungen und/oder Roststellen auftreten, für die Weber nicht verantwortlich ist und die verursacht sind durch:

- Missbrauch, Änderungen, Umbau, fehlerhafte Anwendung, Vandalismus, mangelnde Pflege, unsachgemäße Montage oder Aufstellung und nicht vorschriftsgemäße normale und Routinewartung;
- Insekten (wie z. B. Spinnen) und Nagetiere (wie z. B. Marder), wozu unter anderem eine Beschädigung der Brennerrohre oder der Gasschläuche gehört;
- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder von Chlorquellen wie z. B. Swimmingpools und Whirlpools/Luftsprudeldüsen;
- Raue Witterungsbedingungen wie z. B. Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben, Tsunamis oder Sturmfluten, Tornados oder Orkane.

Verwendung und/oder Einbau von anderen als Original-Weber-Teilen an Ihrem WEBER®-Produkt führt zum Erlöschen dieses Garantieprogramms, und hieraus entstehende Schäden sind nicht durch dieses Garantieprogramm gedeckt. Jeglicher Umbau an einem Gasgrill, der nicht durch Weber autorisiert und nicht von einem von Weber autorisierten Wartungstechniker durchgeführt wurde, führt zum Erlöschen dieses Garantieprogramms.

GARANTIEFRISTEN

Grill-/Holzkohleroste:
2 Jahre, auf Durchrosten oder Durchbrennen

One-Touch™-Reinigungssystem:
5 Jahre, auf Durchrosten oder Durchbrennen

Kessel, Deckel und Mittelring:
10 Jahre, auf Durchrosten oder Durchbrennen

Kunststoffbauteile:
5 Jahre, außer Verfärbungen oder Entfärbung

Alle übrigen Teile:
2 Jahre

AUSSCHLUSSKLAUSELN

AUSSER DER/DEN IN DIESER GARANTIEERKLÄRUNG GENANNTEN GARANTIE UND AUSSCHLUSSKLAUSELN WERDEN HIERMIT KEINE WEITEREN GARANTIE- ODER FREIWILLIGEN HAFTUNGSKLÄRUNGEN ABGEGEBEN, DIE ÜBER DIE FÜR WEBER GELTENDE GESETZLICHE HAFTUNG HINAUSGEHEN. DIE VORLIEGENDE GARANTIEERKLÄRUNG BESCHRÄNKT AUCH KEINE SITUATIONEN ODER ANSPRÜCHE ODER SCHLIESST DIESE AUS, BEZÜGLICH DEREN WEBER NACH DEN GESETZLICHEN VORSCHRIFTEN ZWINGEND HAFTET.

ES WERDEN KEINE GARANTIE ÜBER DIE IN DIESEM GARANTIEPROGRAMM GENANNTEN FRISTEN HINAUS GEGEBEN. WEBER IST NICHT AN SONSTIGE GARANTIE GEBUNDEN, DIE VON EINER NATÜRLICHEN PERSON EINSCHLIESSLICH (EINZEL-)HÄNDLERN AUF EIN PRODUKT GEGEBEN WERDEN (WIE Z. B. „ERWEITERTE GARANTIE“). DIE AUSSCHLIESSLICHE ABHILFE IM RAHMEN DIESER GARANTIEPROGRAMMS IST INSTANDSETZUNG ODER ERSATZ DES TEILS BZW. PRODUKTS.

IN KEINEM FALL ÜBERSTEIGT EINE ENTSCHÄDIGUNG JEDLICHER ART IM RAHMEN DIESER FREIWILLIGEN GARANTIEPROGRAMMS DEN BETRAG DES KAUFPREISES DES VERKAUFTEN WEBER-PRODUKTS.

SIE TRAGEN DAS RISIKO UND DIE HAFTUNG FÜR VERLUST, BESCHÄDIGUNG ODER VERLETZUNG VON IHNEN SELBST UND AN IHREM EIGENTUM UND/ODER VON ANDEREN UND DEREN EIGENTUM IM ZUSAMMENHANG MIT EINEM MISSBRAUCH DES PRODUKTS ODER EINER NICHTBEACHTUNG DER VON WEBER IM MITGELIEFERTEN BENUTZERHANDBUCH GEGEBENEN ANWEISUNGEN.

FÜR TEILE UND ZUBEHÖR, DIE IM RAHMEN DIESER GARANTIEPROGRAMMS ERSETZT WERDEN, GILT/GELTEN NUR DIE RESTLAUFZEIT(EN) DER OBEN GENANNTEN URSPRÜNGLICHEN GARANTIE.

DIESES GARANTIEPROGRAMM GILT NUR FÜR DIE VERWENDUNG DURCH EINZELNE PRIVATHAUSHALTE UND NICHT FÜR WEBER-GRILLS, DIE GEWERBLICH, AUF KOMMUNALER EBENE ODER IN APPARTEMENT-BLOCKS GENUTZT WERDEN, WIE Z. B. VON RESTAURANTS, HOTELS, IN FERIENORTEN ODER IN MIETOBJEKTEN.

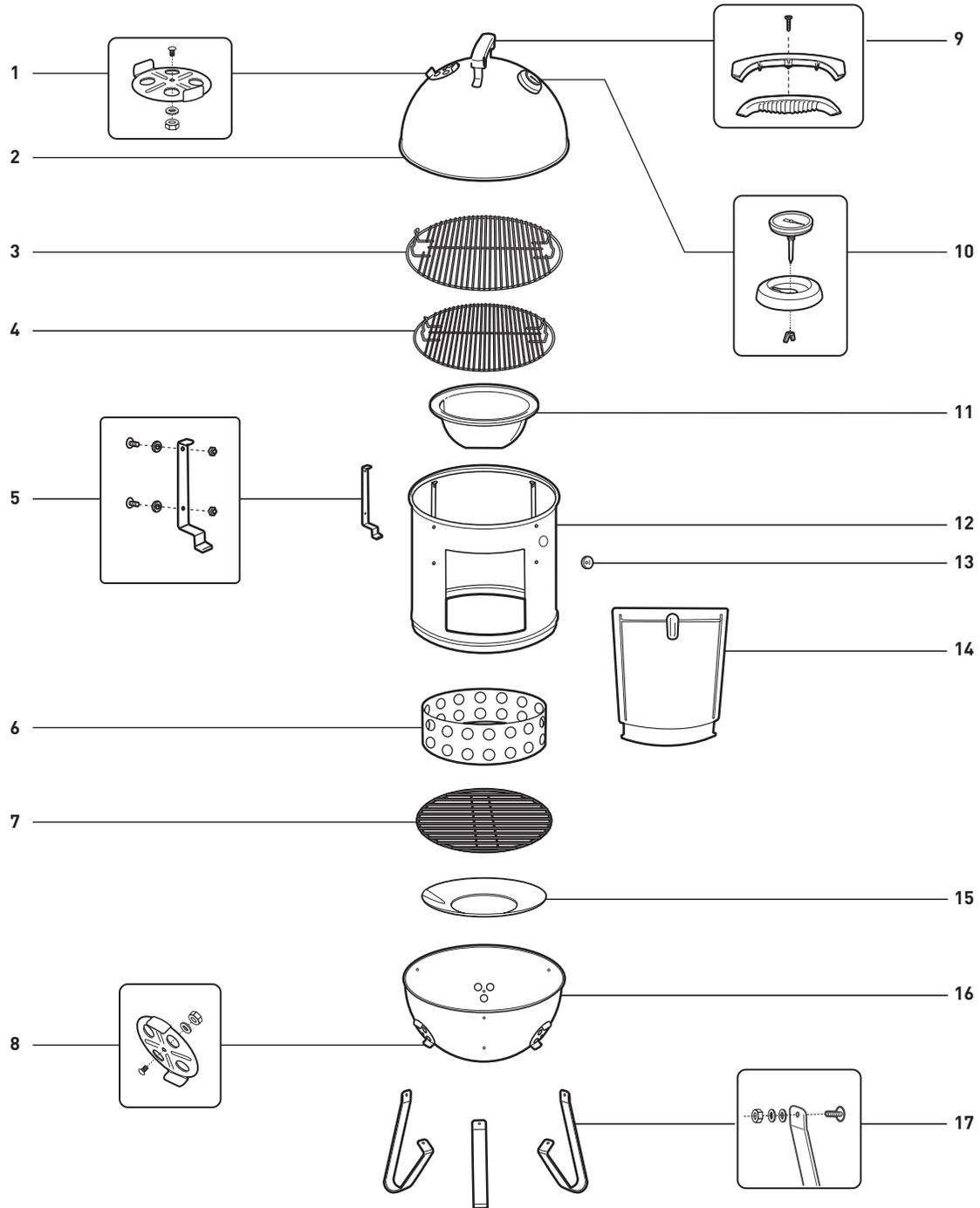
WEBER KANN DEN ENTWURF IHRER PRODUKTE VON ZEIT ZU ZEIT ÄNDERN. KEINE BESTIMMUNG DIESER GARANTIEPROGRAMMS IST SO AUSZULEGEN, ALS SEI WEBER VERPFLICHTET, SOLCHE ENTWURFSÄNDERUNGEN IN ZU EINEM FRÜHEREN ZEITPUNKT HERGESTELLTE PRODUKTE ZU INTEGRIEREN, NOCH SIND SOLCHE ÄNDERUNGEN ALS EINGESTÄNDNIS AUSZULEGEN, DASS FRÜHERE ENTWÜRFE MÄNGELBEHAFTET GEWESEN SEIEN.

Inhaltsverzeichnis

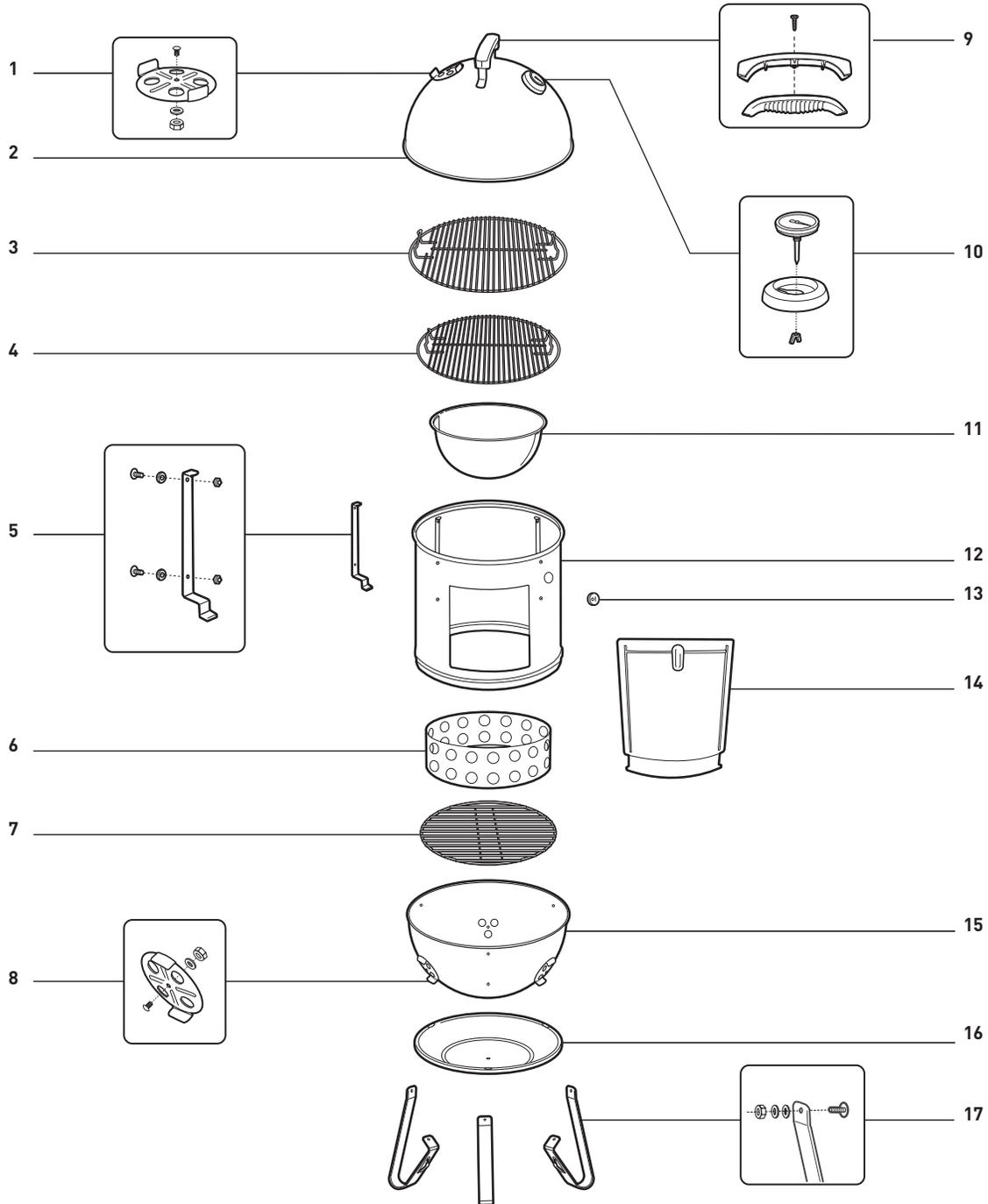
ALLGEMEINE SICHERHEITSREGELN	81
GARANTIE	82
EXPLOSIONSDARSTELLUNG	83
LISTE ZUR EXPLOSIONSDARSTELLUNG	83
ERSTE SCHRITTE	86
VOR DEM ANZÜNDEN	86
ANLEITUNG FÜR DAS ZÜNDEN	86
ANLEITUNG FÜR DAS RÄUCHERN	86
THERMOMETERANSCHLUSS	87
TIPPS FÜR DAS GAREN	87
NÜTZLICHE HINWEISE	88
TIPPS ZUM SICHEREN UMGANG MIT LEBENSMITTELN	88
MÜHELOSE PFLEGE DES RÄUCHEROFENS	88
GESAMT-HOLZKOHLKAPAZITÄT	88
PROBLEMBEHEBUNG	88
LEITFADEN FÜR DAS RÄUCHERN	89
HOLZARTEN	89
FISCH	89
GEFLÜGEL	89
SCHWEIN	89
RIND	89
RÄUCHEROFEN-TAGEBUCH	90
MONTAGEANLEITUNG	121

Besuchen Sie uns im Internet unter www.weber.com, wählen Sie Ihr Herkunftsland aus und registrieren Sie Ihren Grill noch heute.

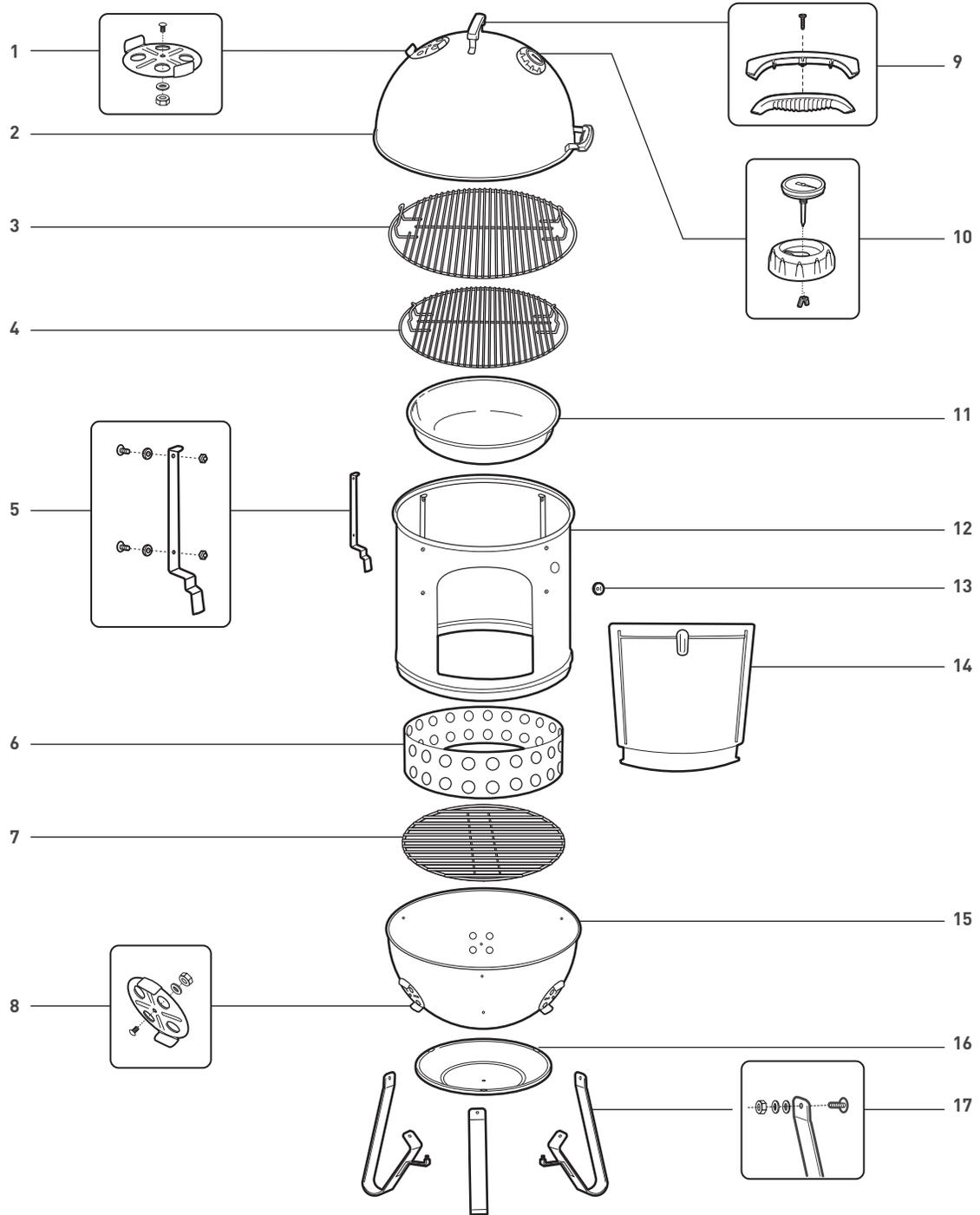
Smokey Mountain Cooker™_14 in (37 cm)_XV_053014



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



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



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

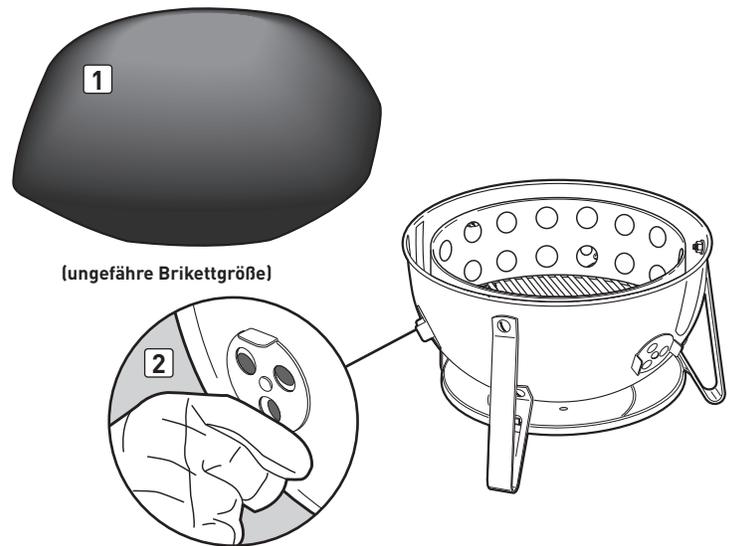
VOR DEM ANZÜNDEN

⚠ Verwenden Sie den Smoker nicht auf einem Tisch.

- A) Der Räucherofen muss auf einer ebenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren Fläche in entsprechender Entfernung zu Gebäuden und öffentlichen Verkehrswegen aufgestellt werden. Der Räucherofen darf nur im Freien verwendet werden und sollt möglichst nicht auf Flächen mit Freiland-Bodenbelägen aufgestellt werden.
- B) Nehmen Sie vor dem Anzünden der Holzkohlebriketts den Deckel ab und das Mittelteil heraus. Weber empfiehlt für den Räucherofen „Weber® Smokey Mountain Cooker™“ die Verwendung von Holzkohlebriketts (1). Stückerige Holzkohle oder Briketts „Heat Beads“ werden nicht empfohlen.
- C) Stellen Sie sicher, dass sich keine Asche im Bodenteil des Kessels befindet und dass Holzkoherost und Holzkohlekammer ordnungsgemäß eingesetzt sind.

⚠ Verwenden Sie niemals mit Anzündflüssigkeit getränkte Holzkohle. Bei Nichtbeachten dieses Warnhinweises kann es zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu einem Brand mit Sachschäden kommen.

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



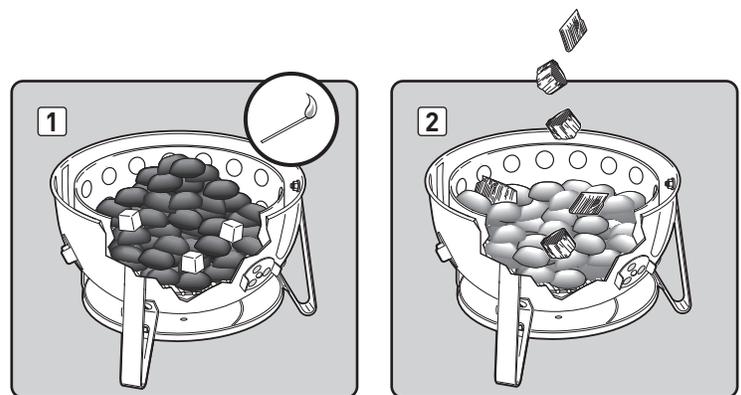
(ungefähre Brikettgröße)

ANLEITUNG FÜR DAS ZÜNDEN

- A) Füllen Sie die Holzkohlekammer mit der unter *Leitfaden für das Räuchern* auf Seite 14 empfohlenen Menge an Holzkohle auf. Schütten Sie die Holzkohle in der Mitte des Holzkoherosts auf. Verteilen Sie 4 bis 5 Anzündwürfel zweckmäßig im Holzkohlehaufen und zünden Sie die Würfel mit Hilfe eines langhalsigen Anzünders oder mittels Streichhölzer an (1).

⚠ Verwenden Sie niemals mit Anzündflüssigkeit durchtränkte Holzkohle. Bei Nichtbeachten dieses Warnhinweises kann es zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu einem Brand mit Sachschäden kommen.

- B) Wenn sich auf den zuoben liegenden Kohlen graue Asche zu bilden beginnt, brennt die Holzkohle ordnungsgemäß. Verteilen Sie die Holzkohle mit Hilfe einer Kohlenzange oder einem langen Metallgegenstand gleichmäßig über den Holzkoherost.
- C) Geben Sie 3 bis 4 Scheite an trockenem Hartholz oben auf die heiße Kohle (2). Wenn Sie einen stärkeren Räuchergeschmack wünschen, geben Sie weitere Scheite hinzu. (Weitere Informationen finden Sie unter *Tipps für das Garen* und *Leitfaden für das Räuchern*.)

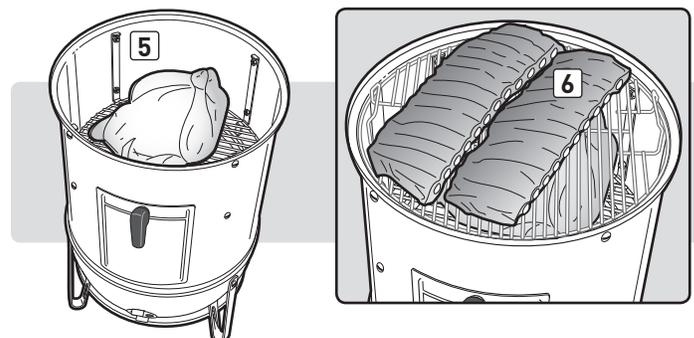
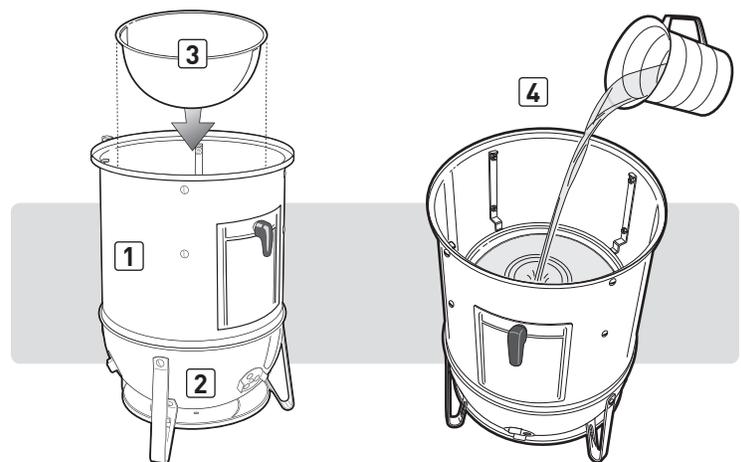


ANLEITUNG FÜR DAS RÄUCHERN

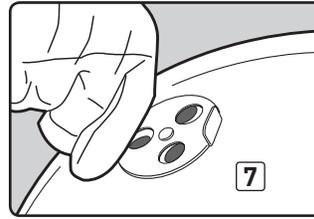
- A) Platzieren Sie das Mittelteil (1) auf das Unterteil (2). Platzieren Sie die Wasserschale (3) auf die unteren Halterungen im Mittelteil.
- B) Füllen Sie mit Hilfe eines geeigneten Gefäßes die Wasserschale voll auf (4). Platzieren Sie den unteren Grillrost direkt über die Wasserschale.

⚠ **WARNHINWEIS:** Lassen Sie niemals Wasser auf die heißen Kohlen. Dadurch kann Dampf entstehen und es kann heiße Asche aufwirbeln, wodurch es zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen kommen kann.

- C) Wenn Sie beide Grillroste nutzen, bestücken Sie zuerst den unteren Rost mit Räuchergut (5). Platzieren Sie den oberen Rost auf die oberen Halterungen und bestücken Sie den oberen Rost mit Räuchergut (6). (Weitere Informationen finden Sie unter *Tipps für das Garen* und *Leitfaden für das Räuchern*.)



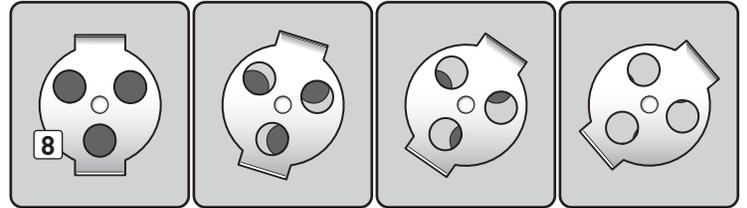
- D) Heben Sie den Deckel am Griff an, platzieren Sie ihn auf das Mittelteil und öffnen Sie den Lüftungsschieber im Deckel.
- E) Mithilfe der Lüftungsschieber wird die Hitze im Räucherofen geregelt (8). Bei Öffnen der Lüftungsschieber steigt die Temperatur und bei Schließen sinkt die Temperatur.



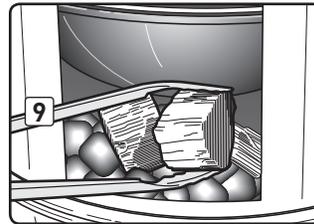
Für die meisten Arten an Fleisch ist eine Temperatur von 120°C ideal geeignet. Prüfen Sie die Temperatur aller 15 Minuten und öffnen oder schließen Sie die unteren Lüftungsschieber bei Bedarf, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist und beibehalten wird. Das konkrete Verhalten des Räucherofens wird durch die Außentemperaturen und den Standort beeinflusst. Passen Sie die Garzeiten entsprechend an.

⚠ WARNHINWEIS: Schützen Sie Ihre Hände und Unterarme stets mit Schutzhandschuhen. Anderenfalls kann es zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen kommen.

- F) Durch das Wasser im Räucherofen werden die Temperaturen niedrig gehalten. Prüfen Sie alle 3 bis 4 Stunden den Wasserstand. Wenn Sie feststellen, dass die Temperaturen im Räucherofen ansteigen, füllen Sie mehr Wasser in die Schale.
- G) Da rohes Fleisch offenerporiger ist als gegartes Fleisch, nimmt es zu Beginn des Räucherprozesses mehr Holzrauch auf. Wenn Sie Holz nachlegen möchten, öffnen Sie die Seitentür, legen Sie die Späne/Scheite mit einer Zange oben auf die brennende Kohle und schließen Sie die Tür wieder (9). Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsschieber unten und oben am Räucherofen teilweise geöffnet sind.
- H) Bürsten Sie nach Abschluss des Räuchervorgangs die Roste mit Hilfe einer Grillbürste oder mit zerknüllter Alufolie ab, um alle Ablagerungen zu entfernen, und schließen Sie alle Lüftungsschieber, damit die Kohle erlischt.



MEHR HITZE ← → WENIGER HITZE ← → LÖSCHEN

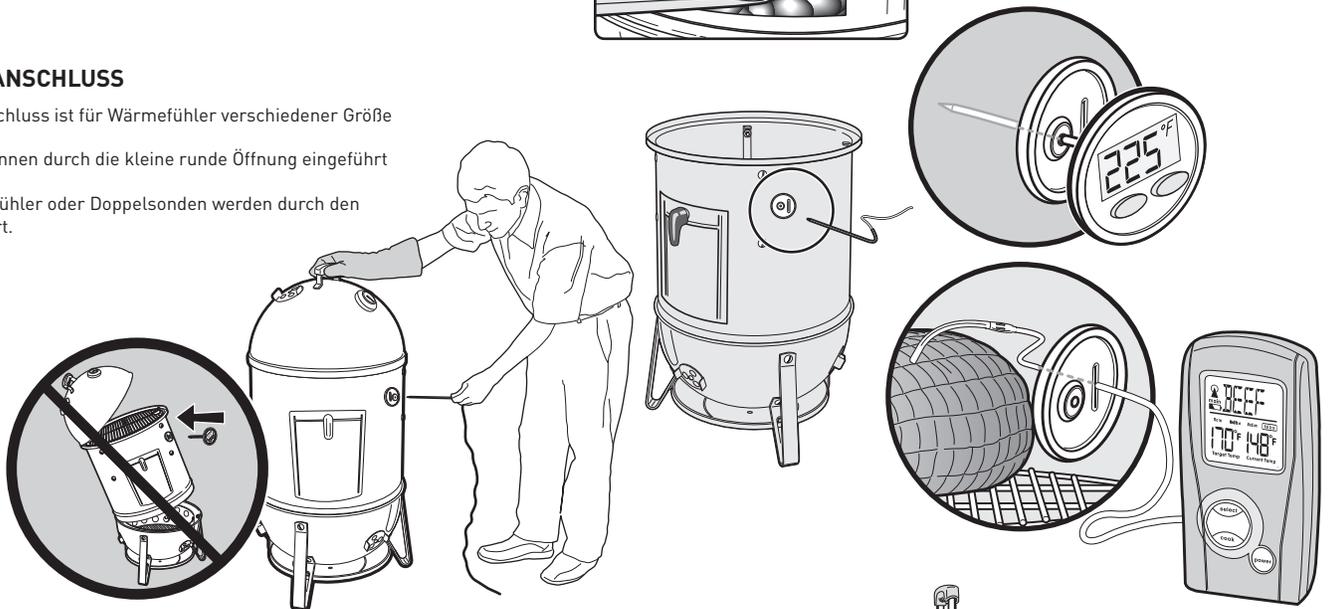


Hinweis: Löschen Sie die Kohle nicht mit Wasser, da dadurch die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden kann.

THERMOMETERANSCHLUSS

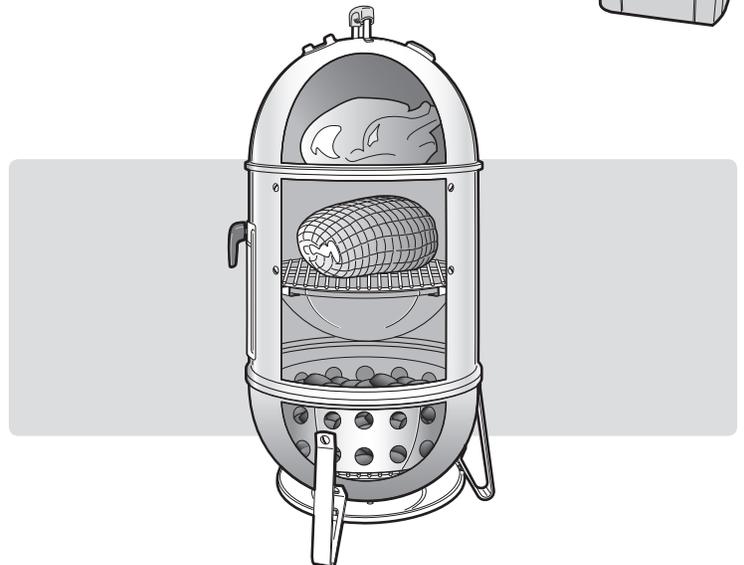
Der Thermometeranschluss ist für Wärmefühler verschiedener Größe geeignet:

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



TIPPS FÜR DAS GAREN

- Es können beide Grillroste gleichzeitig mit Räuchergut belegt werden. Wenn Sie nur einen Grillrost verwenden, empfehlen wir, den oberen Grillrost zu belegen, damit Sie einen leichteren Zugang zum Räuchergut haben.
- Beim späteren Hinzugeben von Räuchergut in den Räucherofen sinkt die Temperatur im Räucherofen, wodurch möglicherweise längere Garzeiten notwendig sind.
- Garen Sie stets bei geschlossenem Räucherofendeckel.
- Widerstehen Sie der Versuchung, den Deckeln während des Garvorgangs anzuheben. Durch jedes Abheben des Deckels wird die Garzeit um 15 bis 20 Minuten verlängert.
- Das konkrete Verhalten des Räucherofens wird durch die Außentemperaturen und den Standort beeinflusst. Passen Sie die Garzeiten entsprechend an.
- Überprüfen Sie beim Nachlegen von Holzkohlebriketts oder Holzscheiten die Wasserschale und füllen Sie die Schale ggf. mit heißem Wasser nach. Füllen Sie Holzkohle bzw. Wasser über die Tür an der Vorderseite des Räucherofens nach. Füllen Sie die Wasserschale immer mit heißem Wasser nach.
- Das Räuchern ist ein echtes Abenteuer. Experimentieren Sie mit verschiedenen Temperaturen, Hölzern und Fleischsorten. Wir empfehlen Ihnen, bei diesen Experimenten das „Räucherofen-Tagebuch“ (weiter hinten in diesem Buch) zu nutzen. Notieren Sie Zutaten, Holzmengen, Kombinationen und Ergebnisse, sodass Sie den Erfolg wiederholen können.



TIPPS ZUM SICHEREN UMGANG MIT LEBENSMITTELN

- Waschen Sie Ihre Hände gründlich mit heißem Wasser und Seife, bevor Sie mit der Vorbereitung des Fleisches beginnen, aber auch nach dem Umgang mit frischem Fleisch, frischem Fisch oder frischem Geflügel.
- Tauen Sie Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht bei Raumtemperatur auf. Tauen Sie Lebensmittel im Kühlschrank auf.
- Legen Sie niemals gekochte Speisen auf/in das gleiche Geschirr, auf/in dem zuvor rohe Speisen abgelegt wurden.
- Waschen Sie alles Geschirr und alle Kochutensilien, die mit rohem Fisch oder Fleisch in Kontakt waren, mit heißem Wasser und Seife ab und spülen Sie diese Gegenstände mit klarem Wasser nach.

GESAMT-HOLZKOHLKAPAZITÄT (CA.)

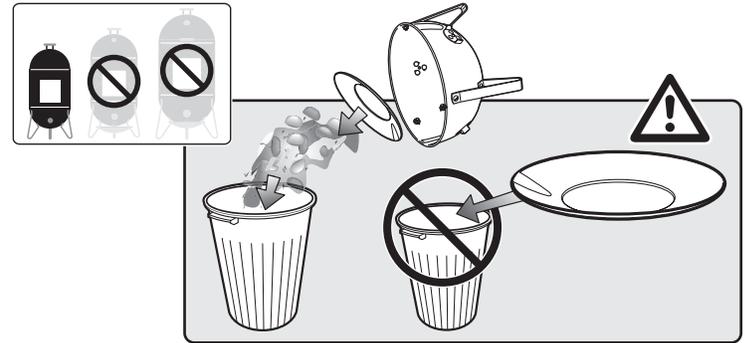
DURCHMESSER RÄUCHEROFEN	KAPAZITÄT DER HOLZKOHLEKAMMER
14 Zoll (37 cm)	110 Briketts
18 Zoll (47 cm)	220 Briketts
22 Zoll (57 cm)	330 Briketts

MÜHELOSE PFLEGE DES RÄUCHEROFENS

Indem Sie Ihren Weber® Smokey Mountain Cooker™ einmal im Jahr gründlich reinigen, können Sie die Lebenszeit Ihres Räucherofens um Jahre verlängern.

Das geht so einfach:

- Vergewissern Sie sich, dass der Räucherofen abgekühlt und die Kohle völlig gelöscht ist.
- Nehmen Sie die Grillroste und Holzkohleroste heraus.
- Entfernen Sie die Asche.
- Reinigen Sie den Räucherofen mit Hilfe eines milden Reinigungsmittels und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alle Flächen ab.
- Die Grillroste müssen nicht nach jeder Verwendung gründlich abgewaschen werden. Lösen Sie Ablagerungen einfach mit Hilfe einer Grillbürste oder mit zerknüllter Aluminiumfolie und wischen Sie anschließend mit Papiertüchern nach.



PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	ABHILFE								
Die Temperatur steigt weiter an, auch wenn die unteren Lüftungsschieber geschlossen sind.	Überprüfen Sie den Wasserstand in der Wasserschale. Füllen Sie bei zu niedrigem Wasserstand heißes Wasser nach.								
Temperatur ist zu niedrig.	<p>A) Öffnen Sie die unteren Lüftungsschieber.</p> <p>B) Schüren Sie das Feuer, um Asche, die sich auf der Kohle angesammelt hat, zu entfernen.</p> <p>C) Prüfen Sie während längerer Räuchervorgänge die Kohlemenge aller 3 bis 4 Stunden und geben Sie entsprechend der folgenden Tabelle Briketts hinzu:</p> <table border="1" data-bbox="808 1142 1539 1348"> <thead> <tr> <th>DURCHMESSER DES RÄUCHEROFENS</th> <th>STÜCK HOLZKOHLEBRIKETTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>14 Zoll (37 cm)</td> <td>Hinzufügen von 8 bis 10 Briketts</td> </tr> <tr> <td>18 Zoll (47 cm)</td> <td>Hinzufügen von 12 bis 14 Briketts</td> </tr> <tr> <td>22 Zoll (57 cm)</td> <td>Hinzufügen von 18 bis 20 Briketts</td> </tr> </tbody> </table>	DURCHMESSER DES RÄUCHEROFENS	STÜCK HOLZKOHLEBRIKETTS	14 Zoll (37 cm)	Hinzufügen von 8 bis 10 Briketts	18 Zoll (47 cm)	Hinzufügen von 12 bis 14 Briketts	22 Zoll (57 cm)	Hinzufügen von 18 bis 20 Briketts
DURCHMESSER DES RÄUCHEROFENS	STÜCK HOLZKOHLEBRIKETTS								
14 Zoll (37 cm)	Hinzufügen von 8 bis 10 Briketts								
18 Zoll (47 cm)	Hinzufügen von 12 bis 14 Briketts								
22 Zoll (57 cm)	Hinzufügen von 18 bis 20 Briketts								

Wenn ein Problem auftritt, das Sie nicht mit einer der hier angegebenen Methoden lösen können, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.

Verschiedene Harthölzer vermitteln ein breites Spektrum an Aromen. Am Besten, Sie experimentieren ein wenig, um das Hartholz bzw. die Kombination aus Harthölzern herauszufinden, die Sie mögen. Beginnen Sie mit sehr wenig Holzscheiten; Sie können zu jeder Zeit mehr Holz nachlegen, um Ihren Geschmack zu treffen.

Experimentieren Sie mit verschiedenen Holzarten und Holz mengen. Um die Vielfalt an Aromen noch zu erhöhen, können Sie auch Lorbeerblätter, Knoblauchzehen, Minzeblätter, Orangen- oder Zitronenschalen und verschiedene Gewürze hinzugeben. Fertigen Sie Notizen zu Ihren Experimenten an, damit Sie nicht vergessen, was Sie das letzte Mal wie gemacht haben.

HOLZARTEN	EIGENSCHAFTEN	PASSEND ZU
Hickory	Scharfes, rauchiges, schinkenähnliches Aroma	Schwein, Hähnchen, Rind, Wild, Käse
Pekannuss	Satt, zarter als Hickory, jedoch ähnlich im Geschmack, brennt mit niedriger Temperatur und ist daher ideal für sehr langsames Wärmeräuchern	Schwein, Hähnchen, Lamm, Fisch, Käse
Süßhölze	Süßeres, feineres Aroma als Hickory, brennt mit großer Hitze, bitte vorsichtig verwenden	Fast alle Fleischsorten (bes. Rind), fast alle Gemüsesorten
Erle	Feines Aroma, das leichtere Fleischsorten aufwertet	Lachs, Schwertfisch, Stör, andere Sorten an Fisch, auch für Hähnchen und Schwein gut geeignet
Ahorn	Mild-rauchiges, etwas süßes Aroma	Geflügel, Gemüse, Schinken/Speck für Schinken oder Speck evtl. mit Maiskolben vermischen
Kirsche	Leicht süßes, fruchtiges Räucheraroma	Geflügel, Wildvögel, Schwein
Apfel	Leicht süßes, aber derberes, fruchtiges Räucheraroma	Rind, Geflügel, Wildvögel, Schwein (besonders Schinken)

Vermeiden Sie stets weiches, harziges Holz wie Kiefer, Zeder und Espe. **⚠️ WARNUNG: Verwenden Sie niemals Holz, das chemisch behandelt oder Chemikalien ausgesetzt wurde.**

Die Angaben für Stücke, Dicke, Gewicht, Menge an Holzkohle und Grillzeiten stellen Richtwerte dar und sind nicht als verbindliche Regeln anzusehen. Grillzeiten werden durch Höhe, Wind, Außentemperatur und den gewünschten Gargrad beeinflusst.

Falls nicht anders angegeben, beziehen sich die Grillzeiten für Rind auf den Gargrad „Medium“ (Rosa) nach der Definition des US-Landwirtschaftsministeriums. Die aufgeführten Garzeiten gelten für vollständig aufgetautes Gargut.

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

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

SCHWEIN	GEWICHT	HOLZKOHLEMENGE			GARZEIT	HOLZSCHEITE	INTERNE TEMPERATUR / GARGRAD
		14" (37 CMcm)	18" (47 CMcm)	22" (57 CMcm)			
Schweinebraten	2 bis 4 kg	75 Briketts	100 Briketts	150 Briketts	5 bis 6 Stunden	3 - 5	76°C Durchgegart (Well-Done)
Schweinerippchen	Grill max. belegt	35 Briketts	50 Briketts	75 Briketts	4 bis 6 Stunden	2 - 4	Fleisch beginnt sich vom Knochen zu lösen
Schinken, frisch und im Stück	5 bis 9 kg	75 Briketts	100 Briketts	150 Briketts	8 bis 12 Stunden	2 - 4	76°C Durchgegart (Well-Done)
Schweineschulter	2 bis 4 kg	75 Briketts	100 Briketts	150 Briketts	8 bis 12 Stunden	3 - 5	88°C Durchgegart (Well-Done)

RIND	GEWICHT	HOLZKOHLEMENGE			GARZEIT	HOLZSCHEITE	INTERNE TEMPERATUR / GARGRAD
		14" (37 CMcm)	18" (47 CM)	22" (57 CMcm)			
Bruststück vom Rind	2,5 bis 3 kg	75 Briketts	100 Briketts	150 Briketts	6 bis 8 Stunden	3 - 5	88°C Durchgegart (Well-Done)
Braten vom Lamm, Wild	2,5 bis 3,5 kg	75 Briketts	100 Briketts	150 Briketts	5 bis 6 Stunden	3 - 5	71°C Rosa (Medium)
Große Stücke vom Wild	3,5 bis 4,5 kg	75 Briketts	100 Briketts	150 Briketts	6 bis 8 Stunden	3 - 5	76°C Durchgegart (Well-Done)
Rippen vom Rind	Grill max. belegt	35 Briketts	50 Briketts	75 Briketts	6 bis 7 Stunden	2 - 4	71°C Durchgegart (Well-Done)

14" (37 cm)



18" (47 cm)



22" (57 cm)



14 -



14 -



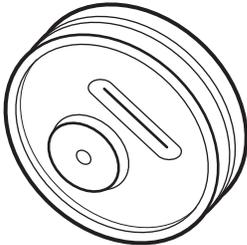
14 -



6 -



1 -



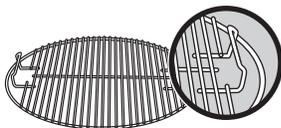
1 -



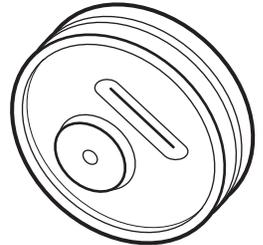
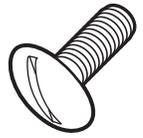
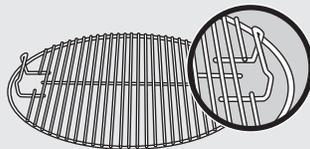
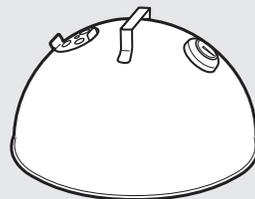
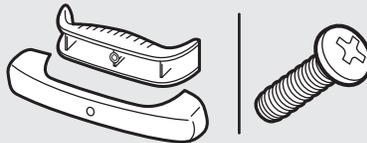
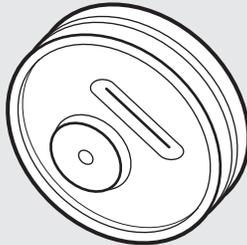
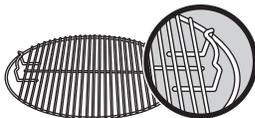
1 -



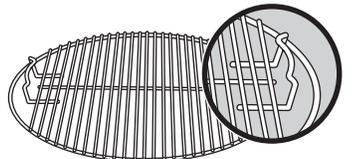
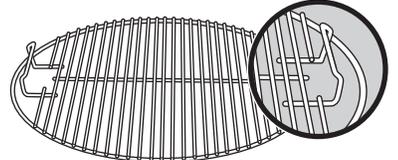
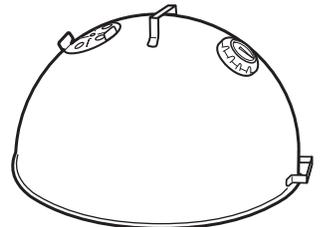
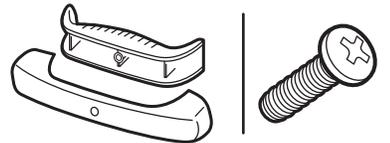
1 -



1 -



2 -



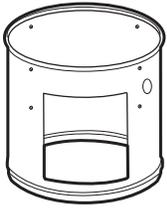
14" (37 cm)



1 -



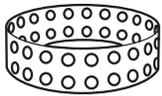
1 -



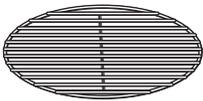
1 -



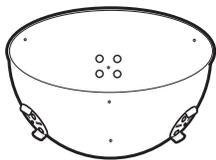
1 -



1 -



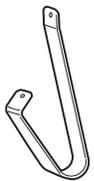
1 -



1 -



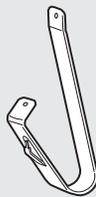
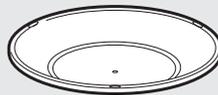
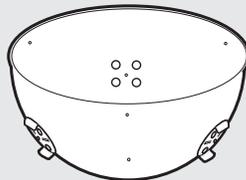
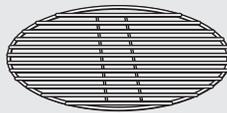
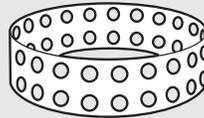
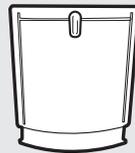
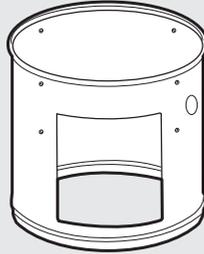
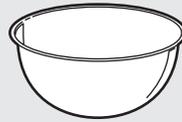
3 -



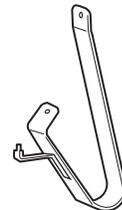
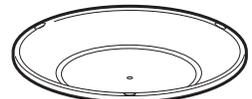
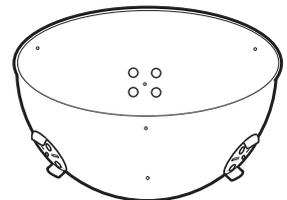
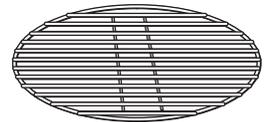
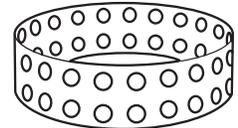
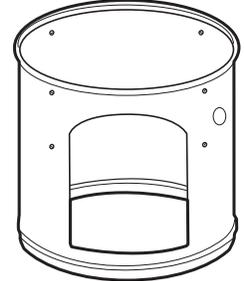
4 -



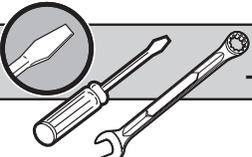
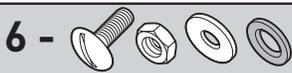
18" (47 cm)

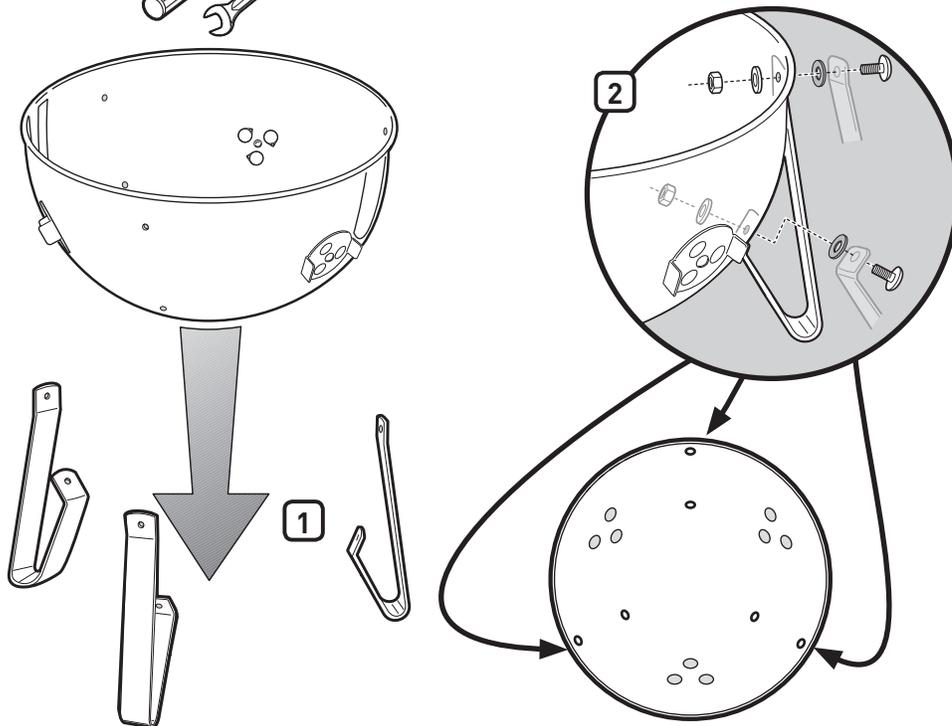


22" (57 cm)

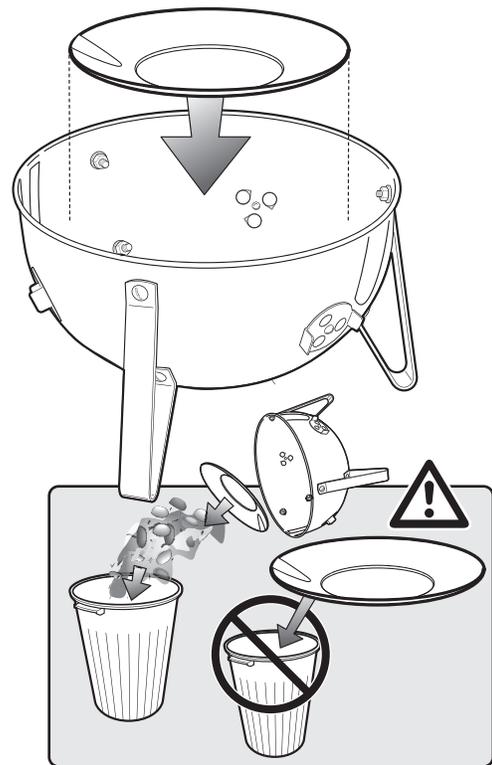




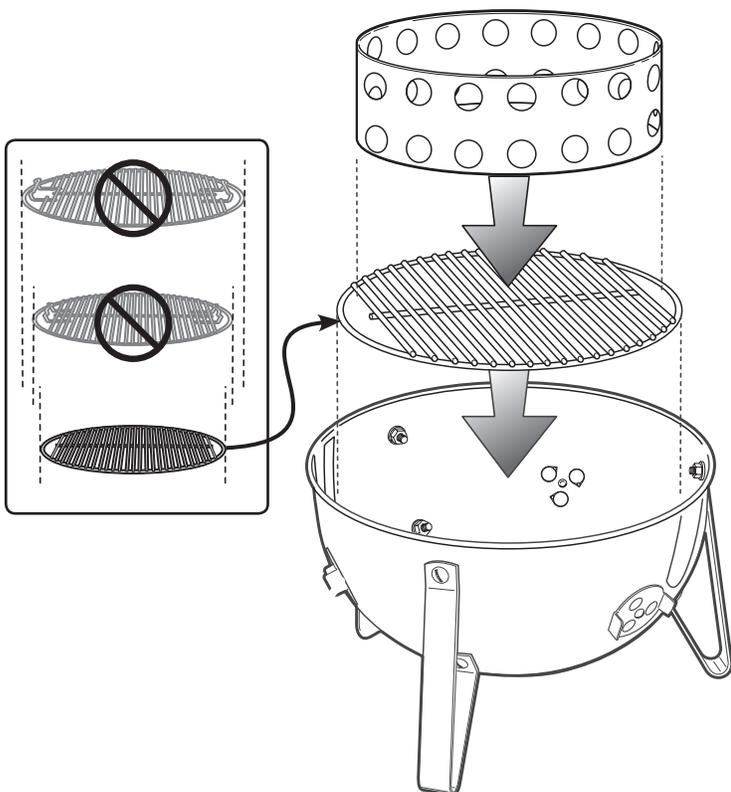
1  - 7/16" **6** - 

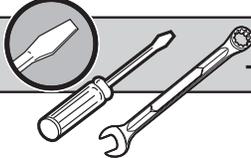


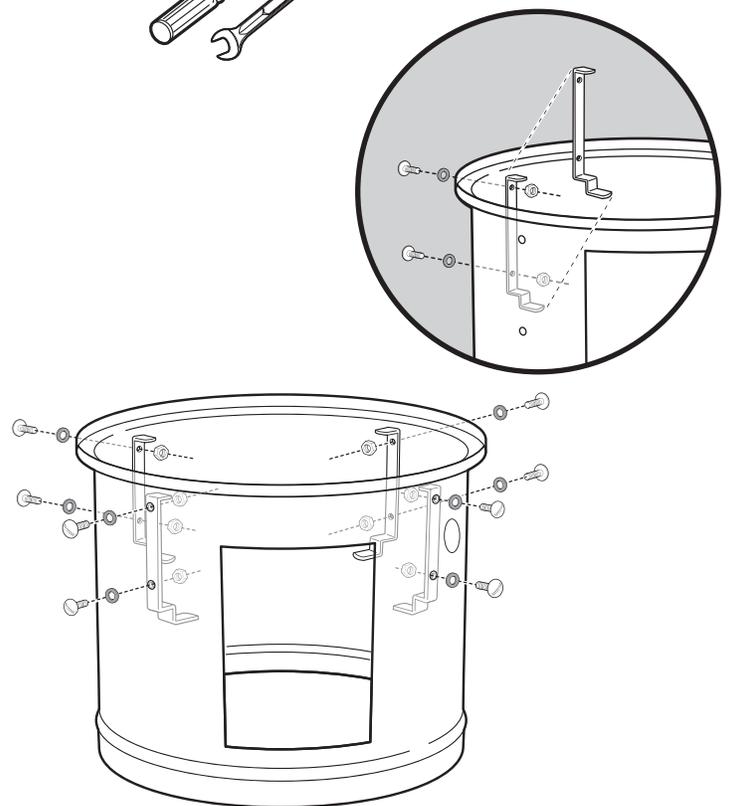
2



3

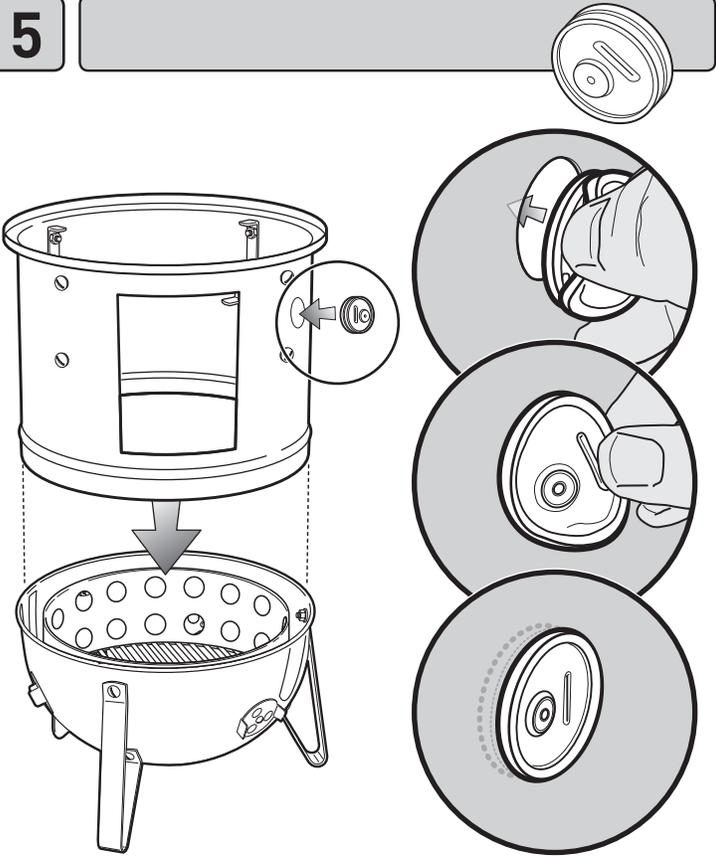


4  - 7/16" **8** - 

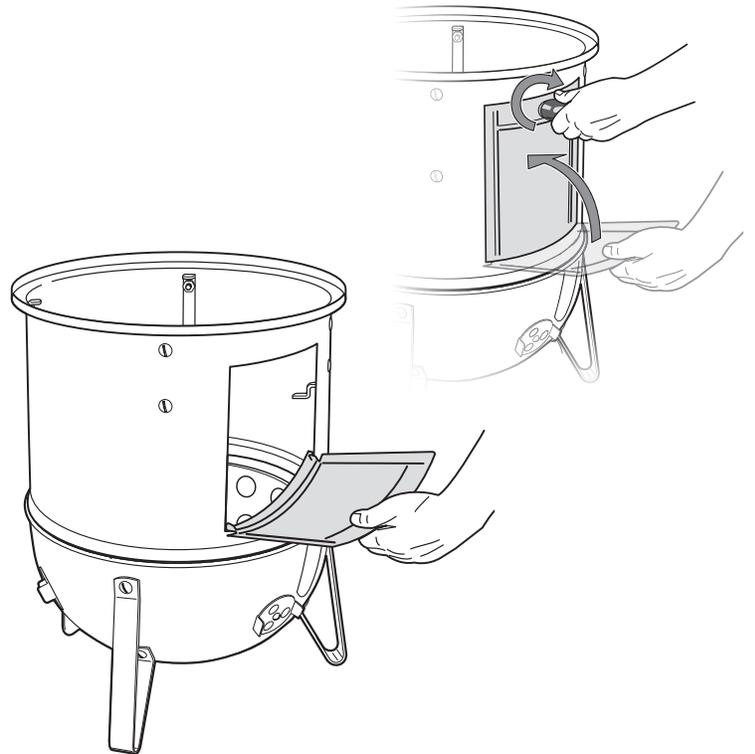




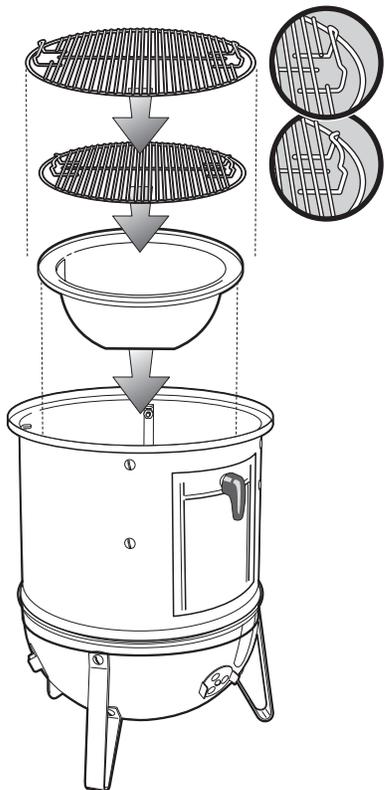
5



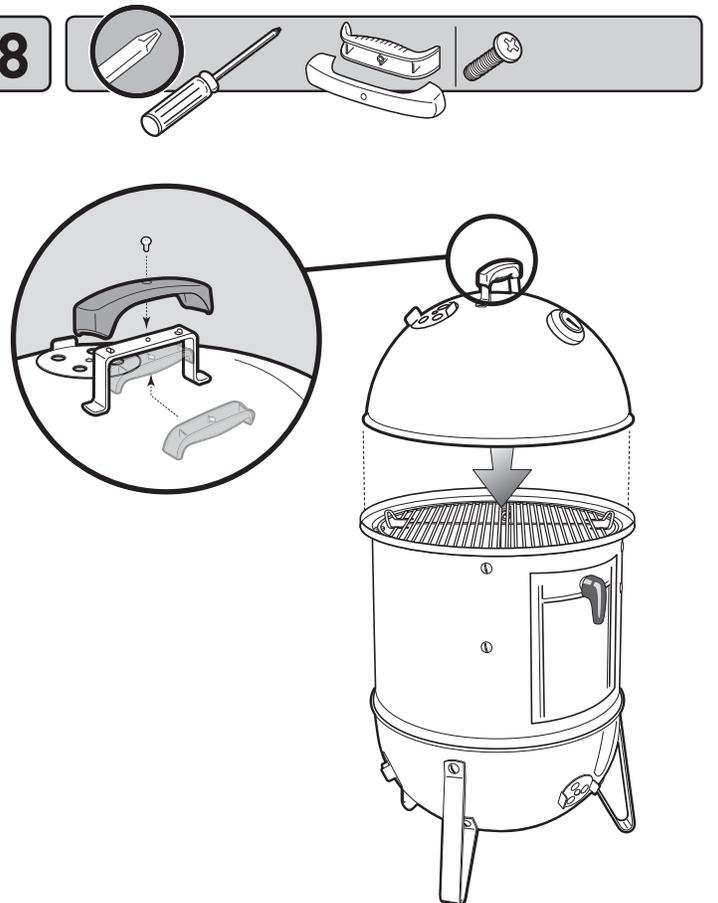
6



7

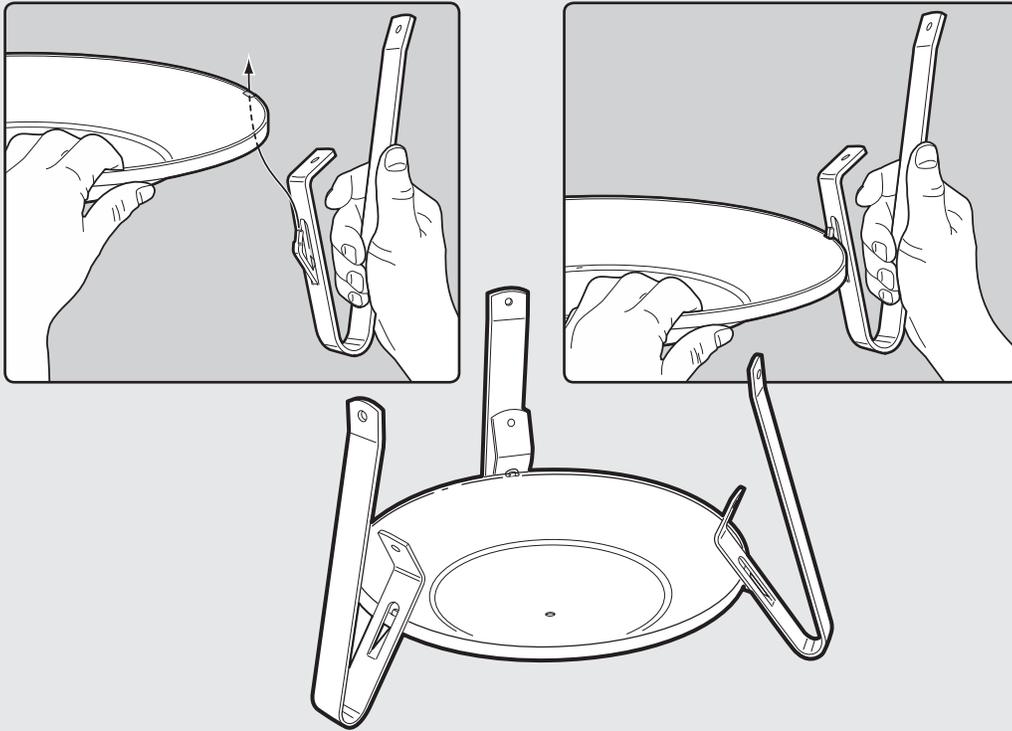


8

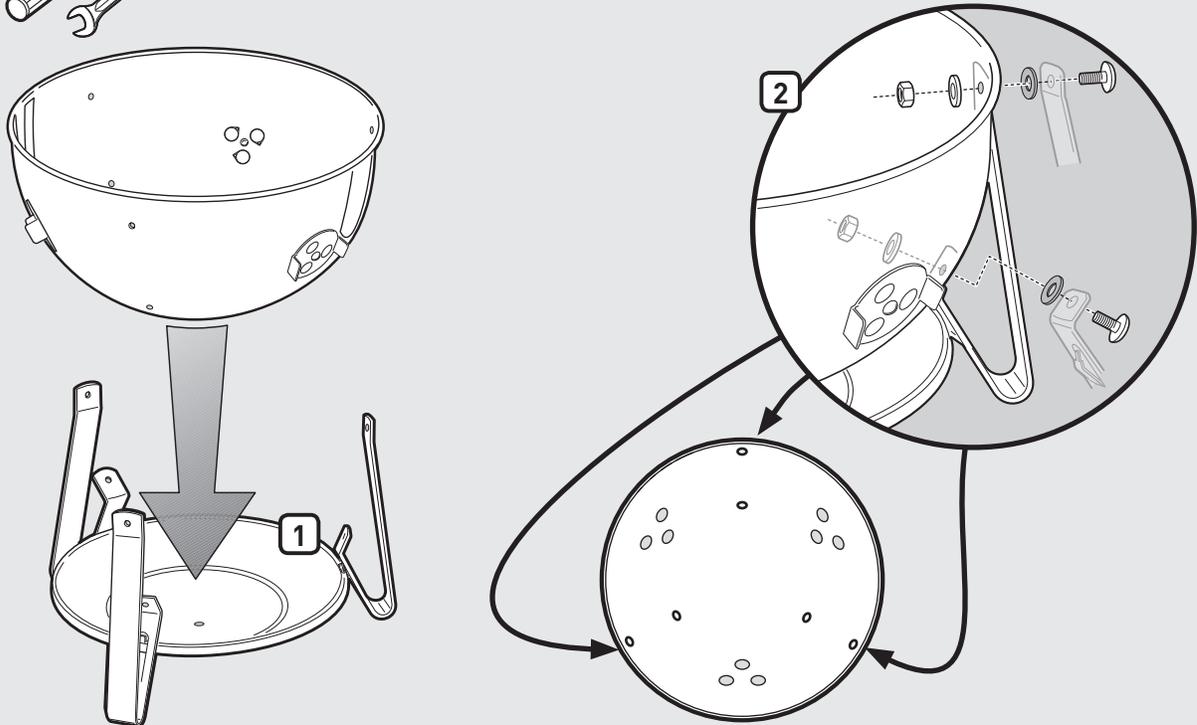
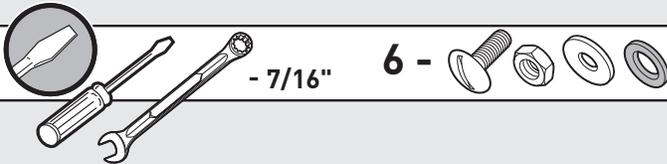




1

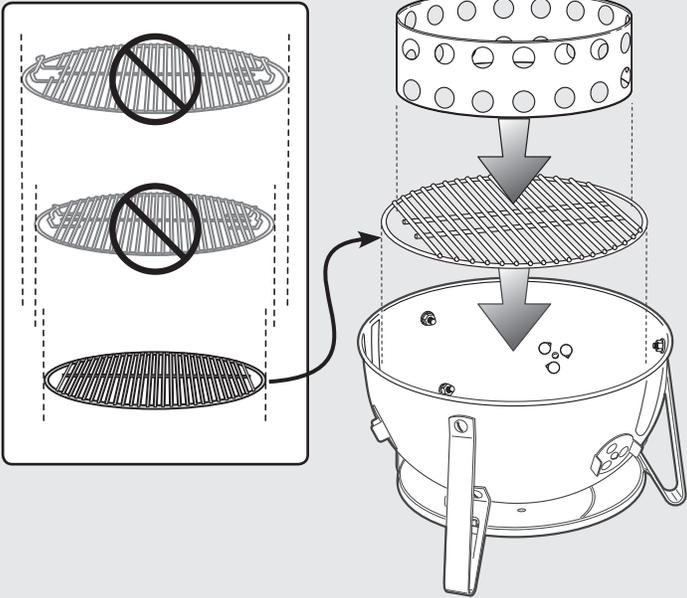


2

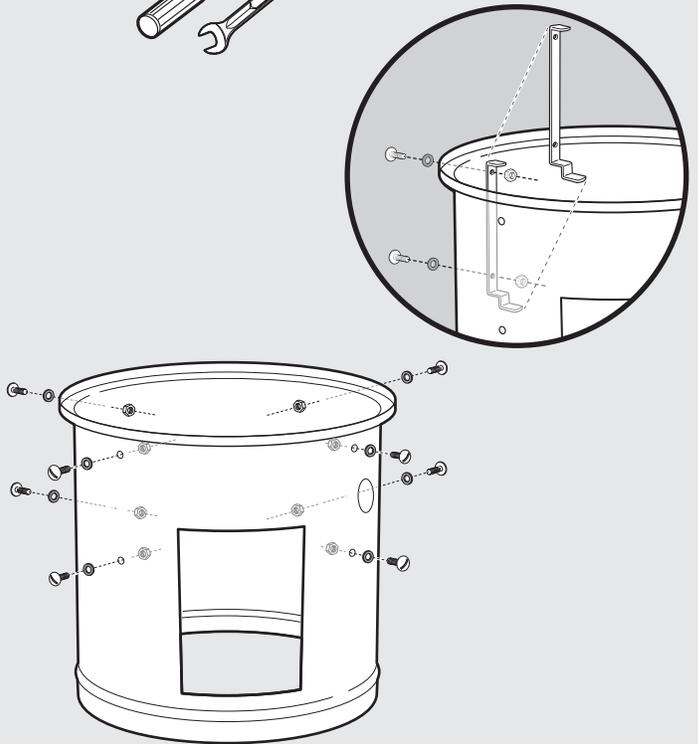




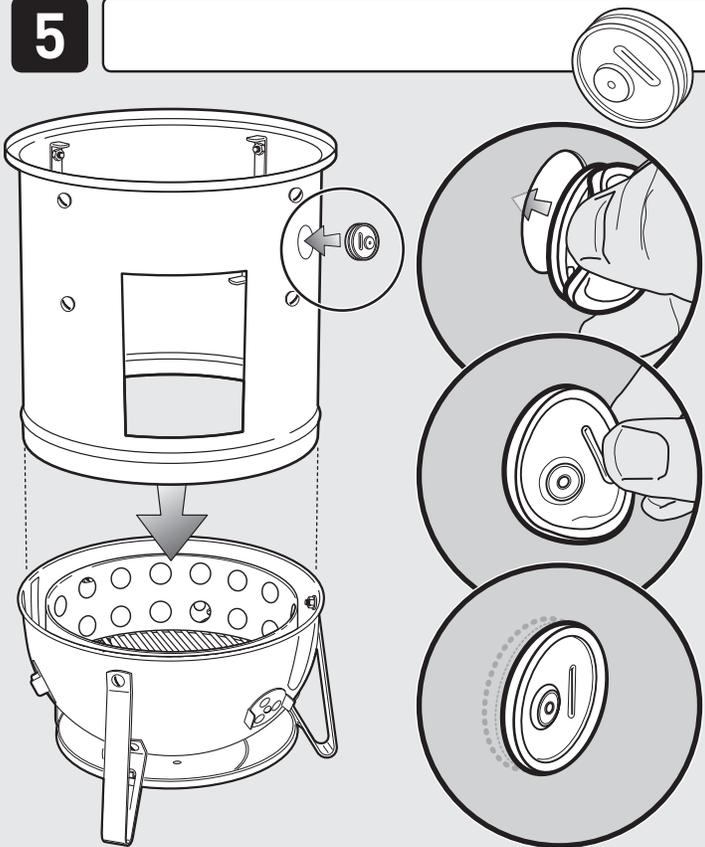
3



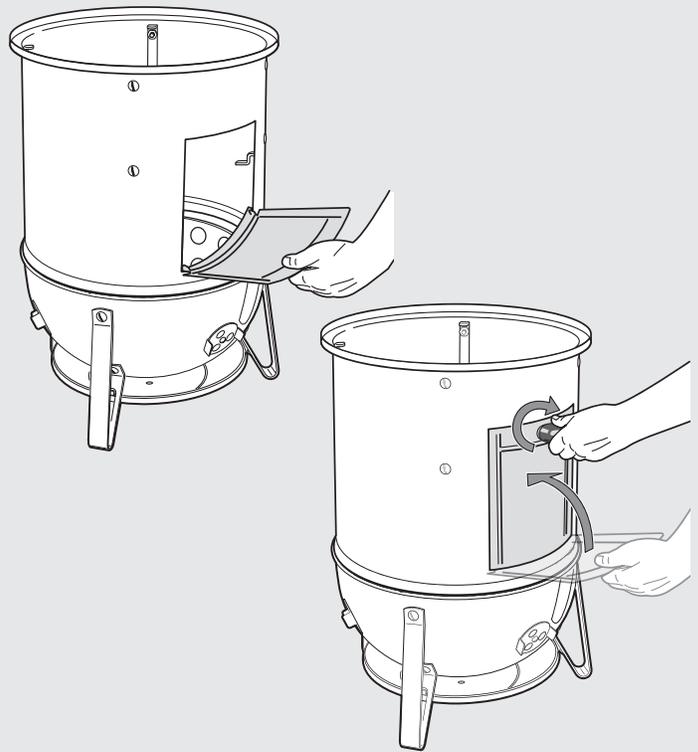
4



5

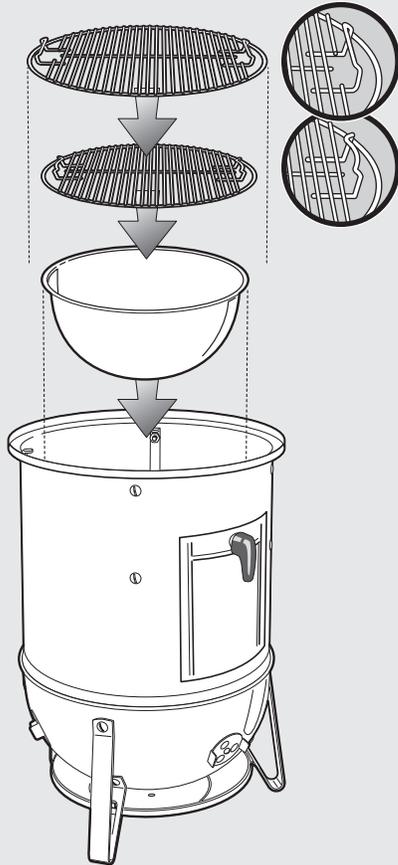


6

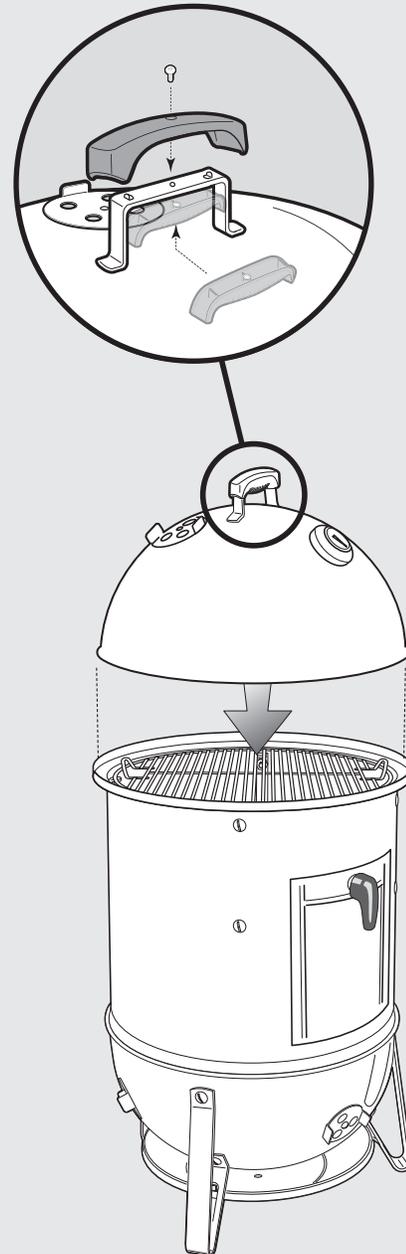
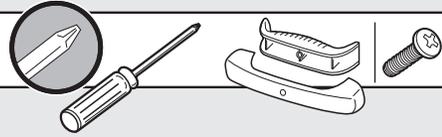




7

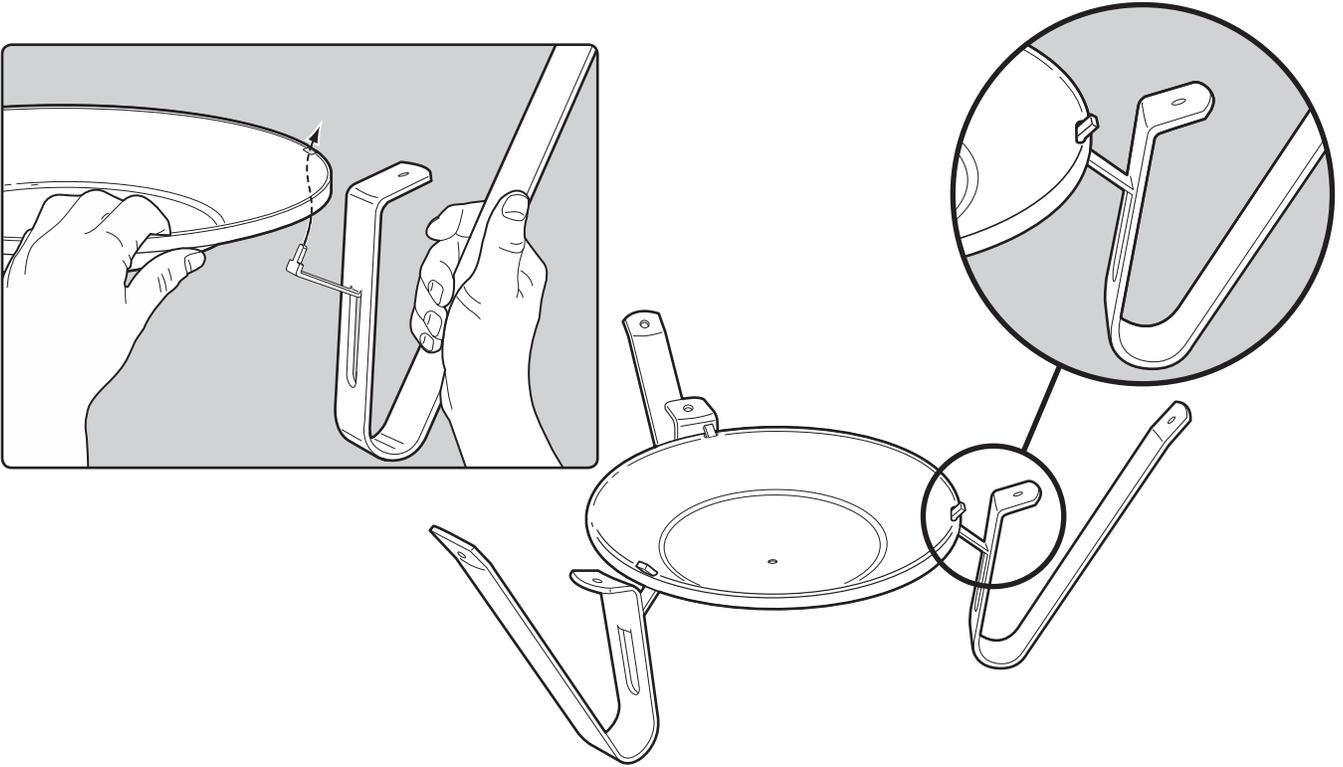


8

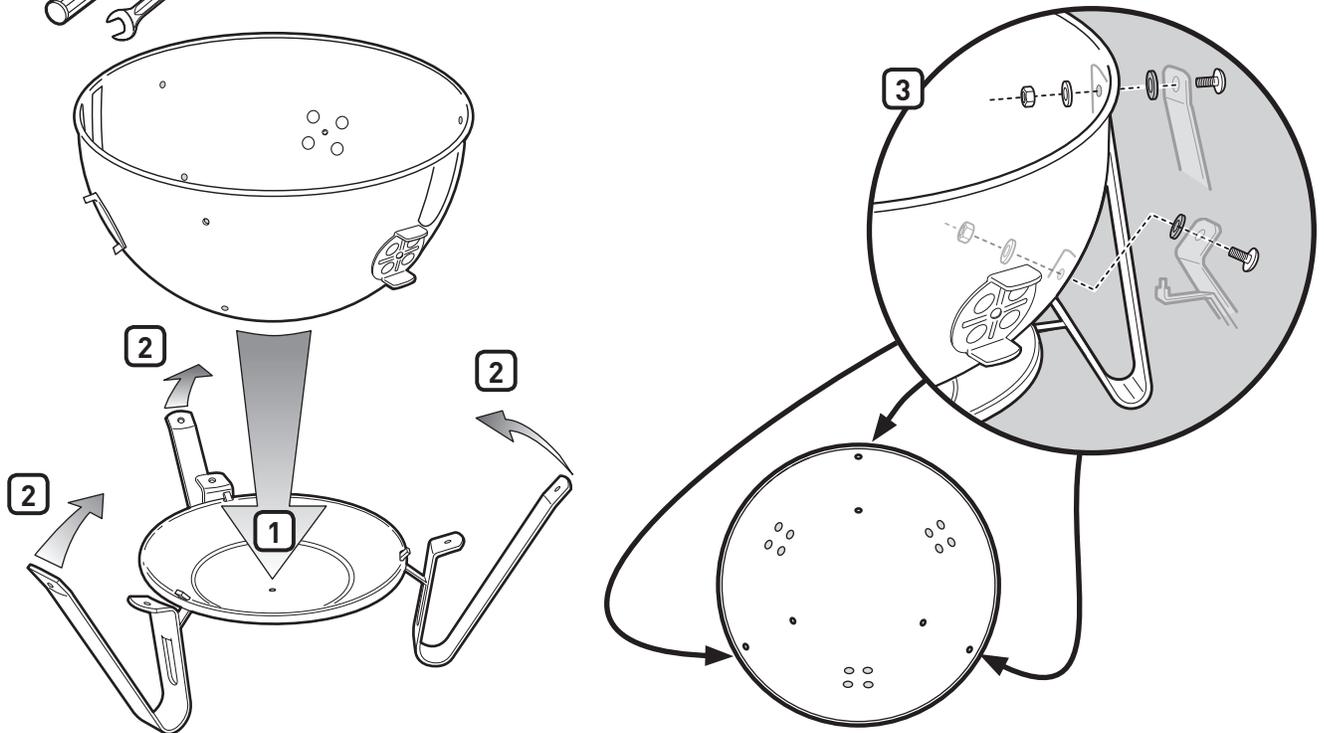
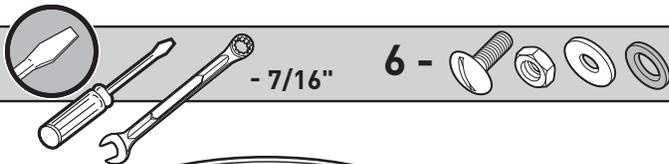




1

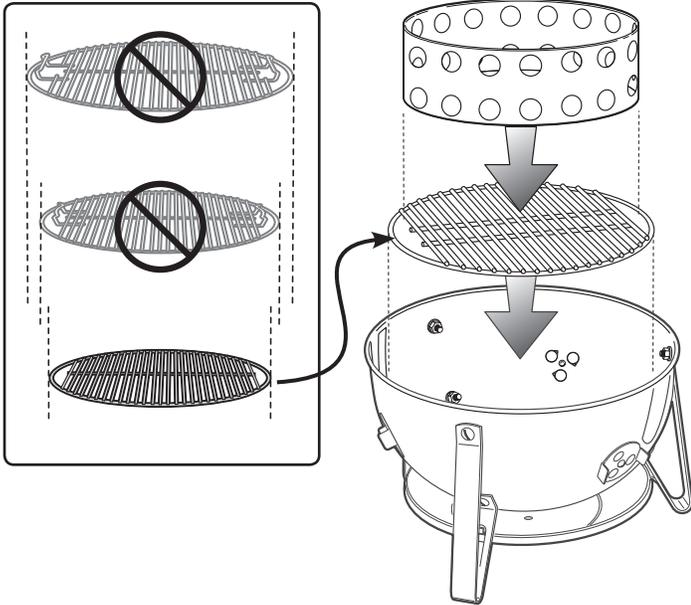


2

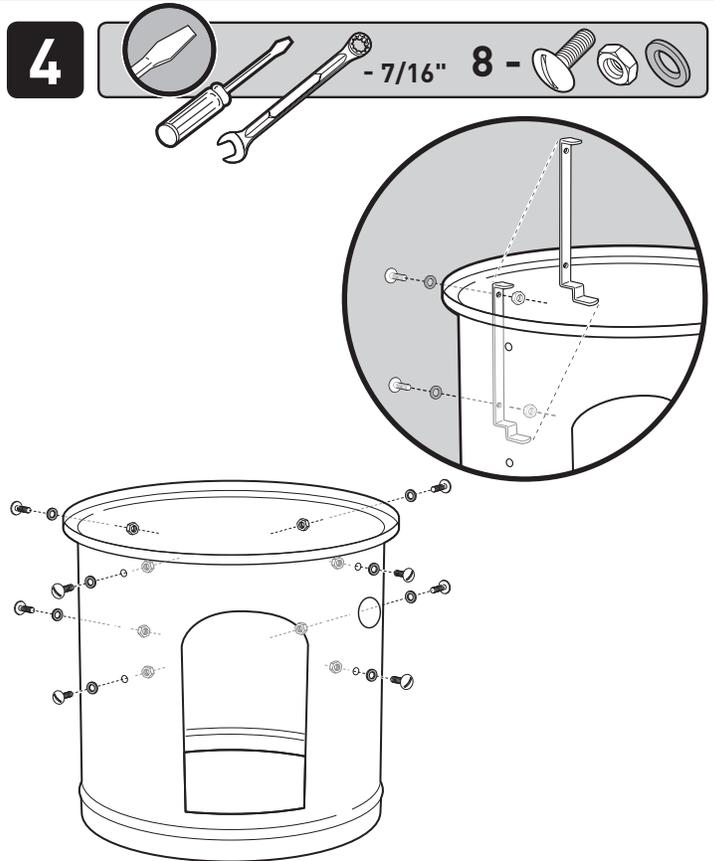




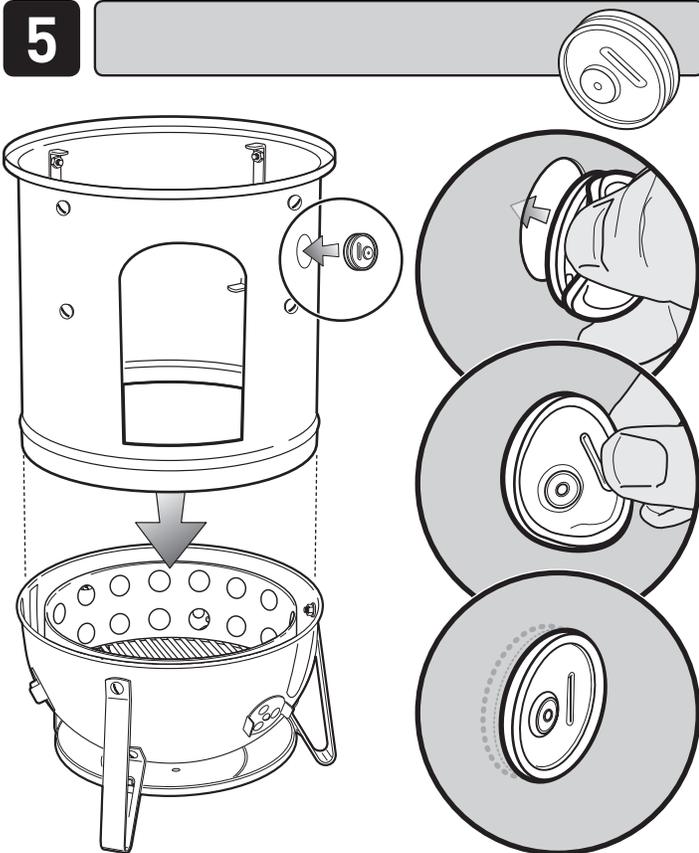
3



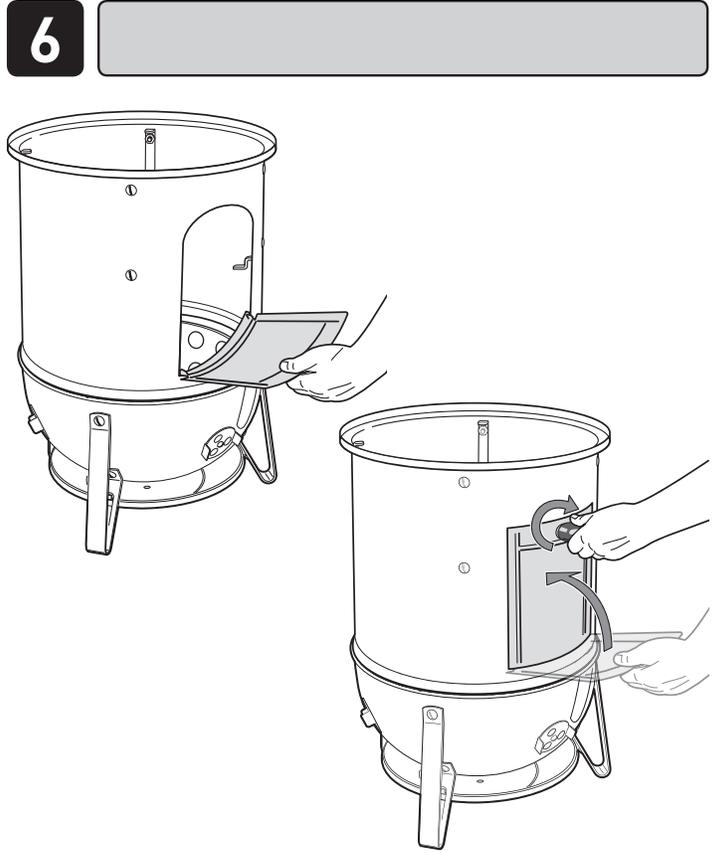
4



5

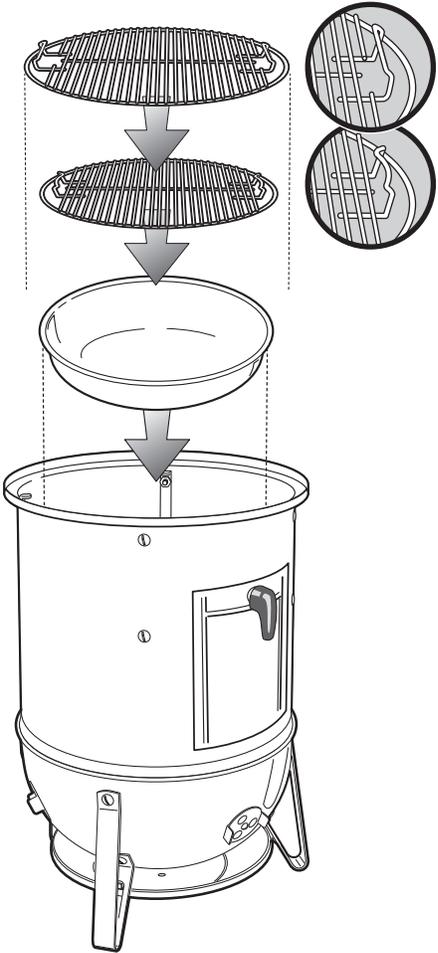


6

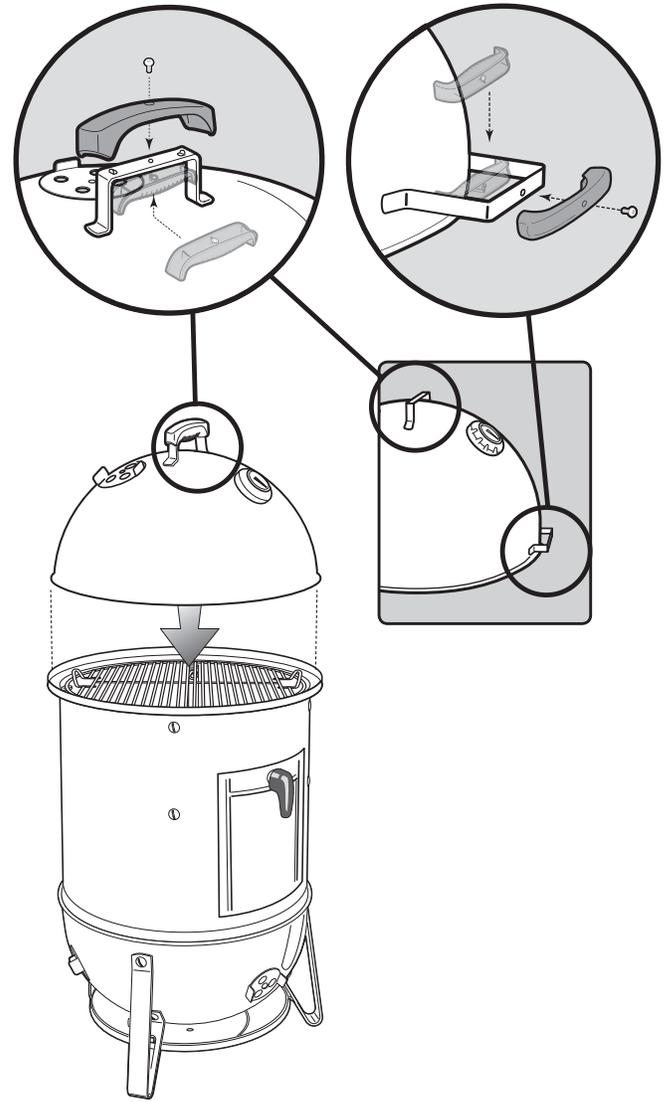
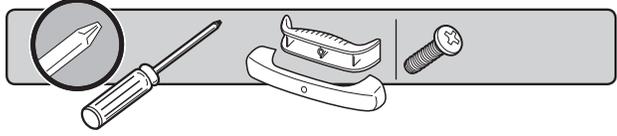




7



8





Lined writing area consisting of 30 horizontal lines.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESAL EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 4240666

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolara di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC: WPRO030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(South Africa) (Pty) Ltd.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoç Töptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(U.K.) LIMITED
10th Floor
The Metro Building
1 Butterwick
Hammersmith
London, W6 8DL
UNITED KINGDOM
Tel: +44 (0) 20 36301500;
customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

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

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

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®