



SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ RÖKLÅDA

HANDBOK

Montering -  122

Registrera din grill online på www.weber.com®

**Kasta inte bort. Detta dokument innehåller viktig information om varningar och försiktighetsåtgärder.
Obs: Använd inte denna rök förrän du har läst denna handbok.**

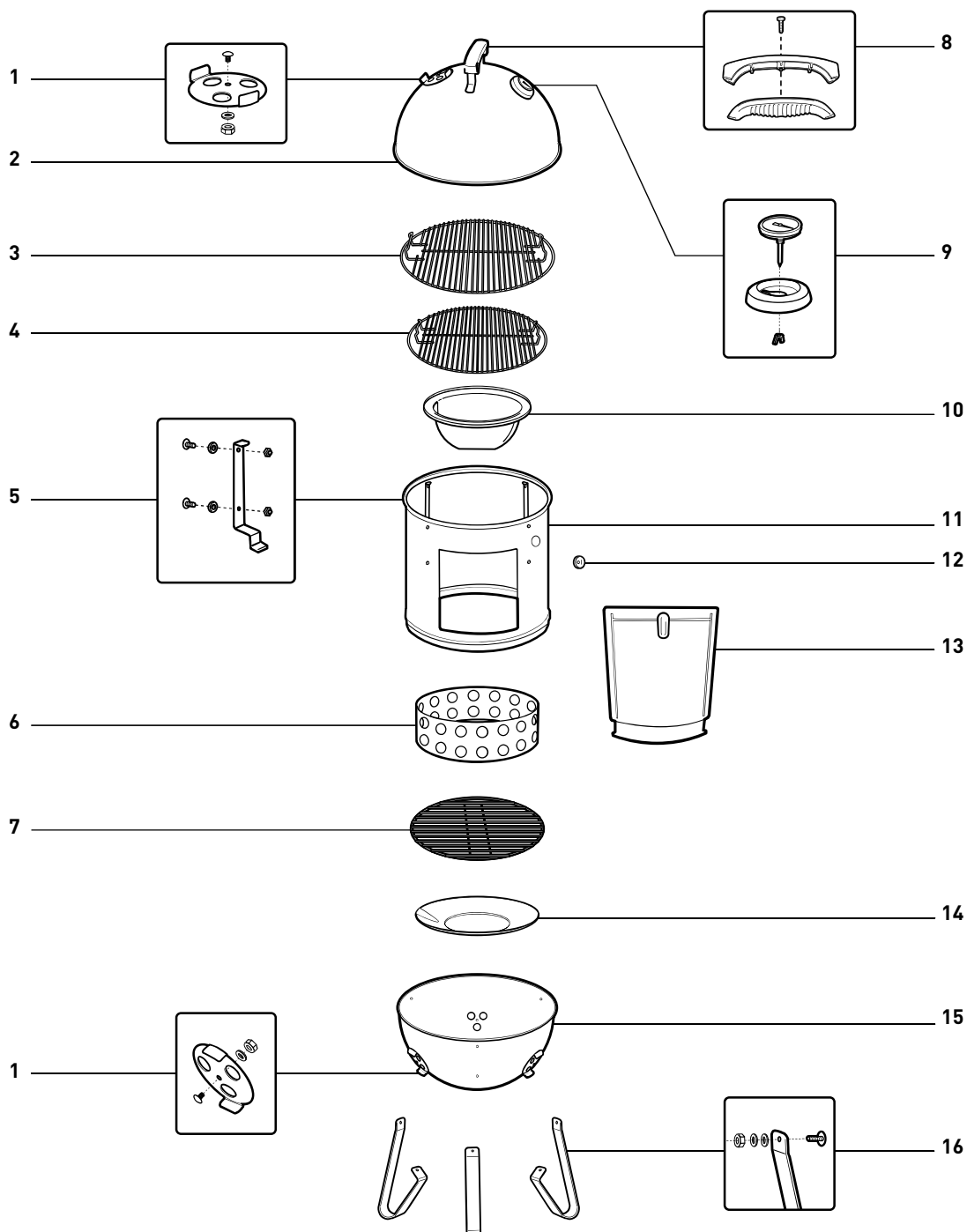
ALLMÄN SÄKERHET

⚠ FARA

Underlåtelse att följa anvisningar betecknade med Fara, Varning och Var försiktig i denna handbok kan leda till livshotande skador, eller till brand som medför skada på egendom.

- ⚠ Använd den inte inomhus! Röken är enbart avsedd för utomhusbruk. Om den används inomhus kommer giftig rök att ackumuleras vilket kan ge upphov till livshotande skador.
- ⚠ Använd aldrig briketter som är impregnerade med tändvätska.
- ⚠ Tillsätt aldrig tändvätska eller grillkol som har impregnerats med tändvätska på varm eller het kol.
- ⚠ Använd inte tändvätska, bensin, alkohol eller motsvarande brännbara vätskor vid tändning eller återtändning.
- ⚠ Använd inte och förvara inte tändvätska, bensin, alkohol eller motsvarande brännbara vätskor närmare än 1,5 m från röken.
- ⚠ Lämna inte röken utan tillsyn när den används.
- ⚠ OBS! Den här röken blir mycket varm, flytta den inte under användning.
- ⚠ Använd aldrig röken om brännbart material står inom 1,5 m.
- ⚠ Använd inte röken om inte alla delar sitter på plats.
- ⚠ Ta inte bort askan förrän all kol har brunnit upp och är helt släckt.
- ⚠ Använd inte kläder med lösa fladdrande ärmor medan du tänder eller använder röken.
- ⚠ Använd inte röken vid kraftig blåst.
- ⚠ Se till röken alltid står plant.
- ⚠ Förbränningsprodukter som skapas vid användning av denna produkt innehåller kemikalier som är kända i staten Kalifornien för att ge upphov till cancer, medfödda missbildningar och annan reproduktiv skada.
- ⚠ Lyft av locket från röken när du tänder kolbriketterna.
- ⚠ Lägg alltid briketterna ovanpå brikettgallret och inte direkt på bottenbaljan.
- ⚠ Vidrör aldrig grill- eller brikettgallret eller röken för att se om de är heta.
- ⚠ Använd grillvantar eller grytlappar för att skydda händerna medan du använder röken eller justerar ventilerna.
- ⚠ Använd lämpliga grillverktyg med långa värmeresistenta handtag.
- ⚠ Släck kolet genom att lägga på locket och stänga alla ventilerna. Använd inte vatten för att släcka kolet eftersom det kan skada den porslinsmaljerade ytan.
- ⚠ Lägg locket på röken för att få kontroll över lågorna. Använd inte vatten.
- ⚠ Hantera och förvara heta elektriska tändare med försiktighet.
- ⚠ Håll elektriska sladdar borta från rökens heta ytor. Se till att lägga de elektriska sladdarna där ingen passerar förbi.
- ⚠ Klä inte baljan med aluminiumfolie eftersom det stör luftflödet.
- ⚠ Använd inte vassa föremål för att rengöra grillgallret eftersom ytan då skadas.
- ⚠ Använd inte slipande rengöringsmedel för att rengöra grillgallret eller röken eftersom ytorna då skadas.
- ⚠ Avlägsna allt skräp från den undre värmeskölden innan du använder röken.
- ⚠ VARNING! Håll barn och husdjur borta från grillen.
- ⚠ Använd inte röklådan på något bord.

SV



1. Montering av dämpare

2. Lock

3. Övre grillgaller

4. Undre grillgaller

5. Gallerstöd och fästen

6. Brikettbehållare

7. Brikettgaller

8. Handtag

9. Termometer

10. Vattenpanna

11. Mittsektion

12. Termometeröppning

13. Dörr

14. Värmesköld

15. Balja

16. Fötter och fästen

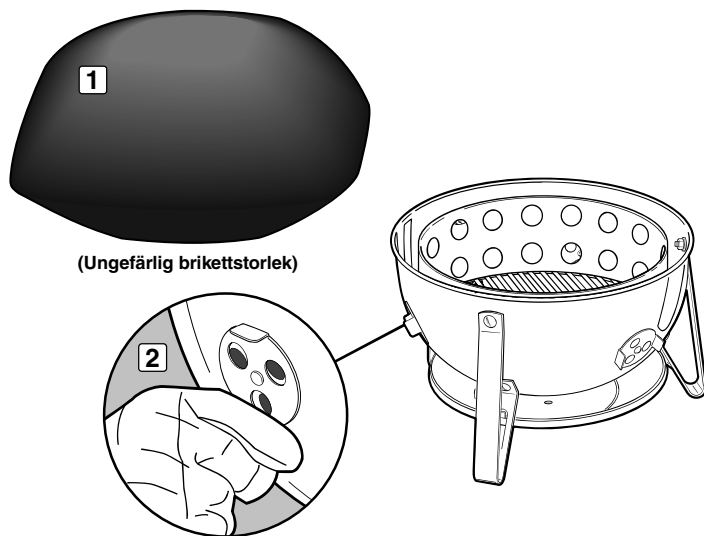
INNNAN DU TÄNDER

⚠ Använd inte röklådan på något bord.

- A) Röken bör placeras på en plan, värmetålig, ej brännbar yta på avstånd från byggnader och trafikerade vägar. Röken är avsedd för utomhusbruk och bör ej användas på mattbelagda utomhusytor.
- B) Lyft av locket och mittdelen innan du tänder kolbriketterna. Weber rekommenderar att du använder kolbriketter (1) med din Weber® Smokey Mountain Cooker™-rök. Styckekol eller värmebäddar rekommenderas inte.
- C) Kontrollera att askan har tagits bort från bottenbaljan och att brikettbehållaren och kolbehållaren är på plats.

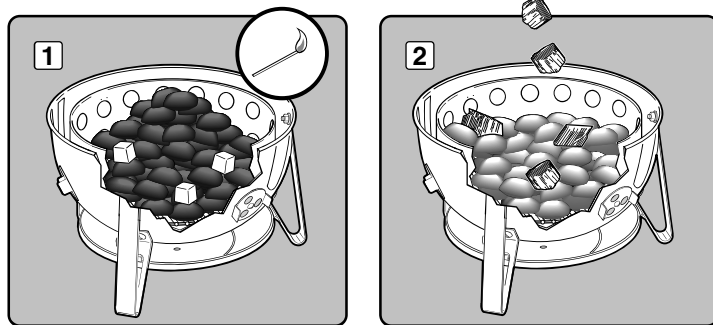
⚠ Använd aldrig briketter som är impregnerade med tändvätska. Underlåtelse att följa denna varning kan leda till livshotande skador, eller till brand som medför skada på egendom.

- D) Öppna alla ventilationsöppningar i botten på baljan (2).



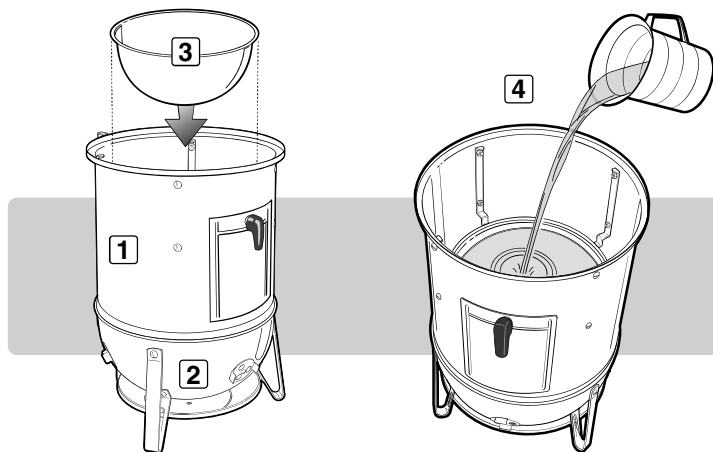
TÄNDNINGSANVISNINGAR

- A) Fyll brikettbehållaren med den mängd kol som rekommenderas i *Rökningsguide* på sidan 14. Placera kolet i mitten av brikettbehållaren. Fördela 4-5 paraffinkuber i brikethögen och använd en braständare eller en lång tändsticka för att tända (1).
- ⚠ Använd aldrig briketter som är impregnerade med tändvätska. Underlåtelse att följa denna varning kan leda till livshotande skador, eller till brand som medför skada på egendom.
- B) Kolbriketterna är klara när grå aska börjar bildas på de övre briketterna. Sprid ut briketterna jämnt i brikettbehållaren med lämpligt verktyg.
- C) Lägg på 3-4 bitar av torrt hårdträ ovanpå den heta kolen (2). Du kan lägga på mer om du vill ha en kraftigare smak.
(Se *Tillagningstips & rökningsguide* för mer information)

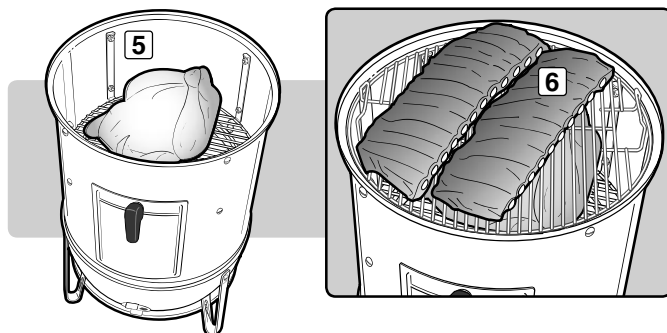


RÖKNINGSANVISNINGAR

- A) Placera mittdelen (1) på underdelen (2). Placera vattenpannan (3) på de nedre stöden i mittdelen.
- B) Ta en lämplig kanna och fyll vattenpannan med vatten (4). Placera det nedre grillgallret direkt över vattenpannan.
- ⚠ **VARNING: Spill inget vatten på den heta kolen. Det ger upphov till att vattenånga och aska stiger upp, vilket kan orsaka allvarliga skador.**



- C) Om du tillagar mat på både det övre och det nedre grillgallret, placera först maten som ska rökas på det nedre grillgallret (5). Placera det övre gallret på de översta stöden, och placera mat som ska rökas på det övre gallret (6).
- (Se *Tillagningstips & rökningsguide* för mer information)



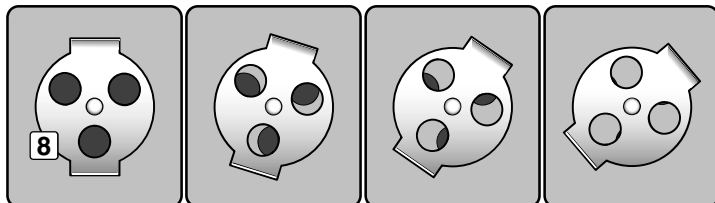
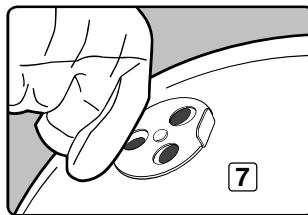
- D) Lyft locket i handtaget, placera det ovanpå mittdelen och öppna ventilationen i locket (7).
- E) Ventilerna är till för att reglera temperaturen i röken. Öppnas ventilerna så ökar temperaturen och stängs ventilerna så sänks temperaturen (8).

Temperatur på 120 °C är lämplig för de flesta kötttyperna. Kontrollera temperaturen var 15:e minut och öppna och stäng de nedre ventilerna för att erhålla den önskade temperaturen. Den yttre temperaturen och rökens placering påverkar hur bra röken arbetar. Anpassa tillagningstiden efter detta.

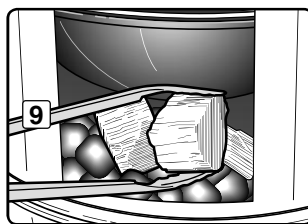
⚠ VARNING: Använd alltid skyddshandskar för att skydda händer och underarmar. Underlåtelse att följa denna varning kan resultera i allvarliga skador.

- F) Vattnet i röken hjälper till att hålla nere temperaturen. Kontrollera vattennivån var 3:e till var 4:e timme. Om du märker att temperaturen ökar i röken, kan du hålla i mer varmt vatten.
- G) Eftersom rått kött är porösare än tillagat kött tar det upp med röksmak under första tiden av rökningen. För att lägga in mer trä, öppna sidodörren och placera träbitarna med hjälp av en tång högst upp på det som brinner, stäng sedan dörren (9). Se till att ventilationsöppningarna i botten och högst upp på röken är delvis öppna.
- H) När rökningen är klar, borsta av gallren med en grillborste eller en bit hopskrinklad aluminiumfolie för att avlägsna alla rester och stäng sedan alla ventilationsöppningar för att släcka kolet.

Obs! Använd inte vatten för att släcka kolet eftersom det kan förstöra den porlinsmaljerade ytan.



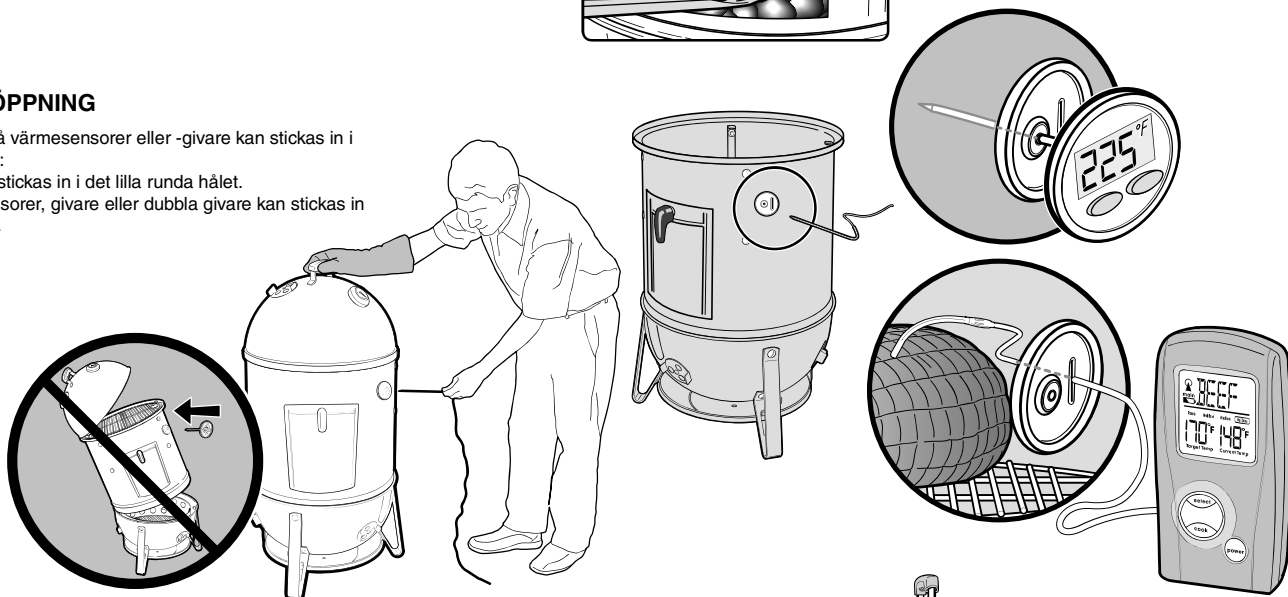
HÖGRE VÄRME ← → LÄGRE VÄRME ← → SLÄCKNING



TERMOMETERÖPPNING

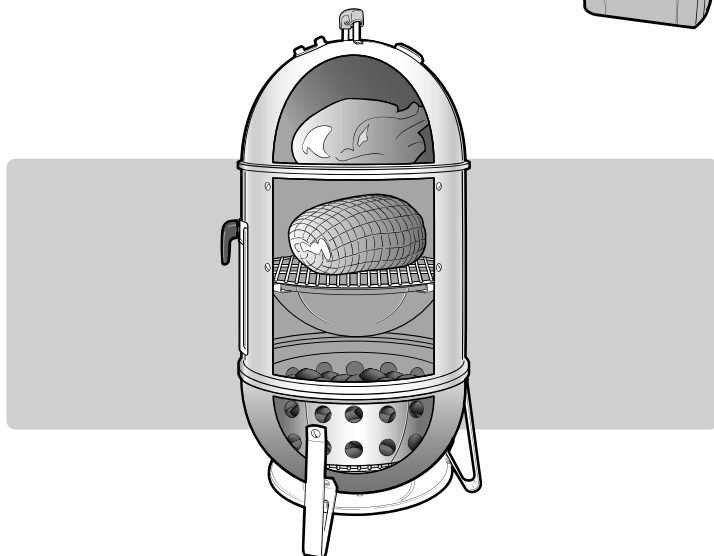
Flera olika storlekar på värmesensorer eller -givare kan stickas in i termometeröppningen:

- Små givare kan stickas in i det lilla runda hålet.
- Större värmesensorer, givare eller dubbla givare kan stickas in genom springan.



TILLAGNINGSTIPS

- Bägge grillgallerna kan användas samtidigt för mat. Om bara ett grillgaller används bör det övre användas för att det ska vara lättare att komma åt.
- När mat placeras i röken kommer temperaturen i den att sjunka. Det kan behövas extra tid.
- Tillaga alltid maten med locket på.
- Undvik att lyfta locket under tillagningen. Varje gång du lyfter locket förlängs tillagningstiden 15 till 20 minuter.
- Den yttre temperaturen och rökens placering påverkar hur bra röken arbetar. Anpassa tillagningstiden efter detta.
- När du tillsätter kolbriketter eller träbitar, kontrollera vattenpannan och tillsätt varmt vatten vid behov så att pannen blir full. Använd luckan på rökens framsida när du ska tillsätta kol eller vatten. Använd alltid varmt vatten när du ska fylla på vattenpannan.
- Rökning är ett riktigt äventyr. Experimentera med olika temperaturer, träslag och kött. Vi rekommenderar att du använder Rökjournalen (finns längre bak i den här boken) medan du experimenterar. Skriv ner ingredienser, mängden trä, kombinationer och resultat så att du kan upprepa det lyckade resultatet.



TIPS ANGÅENDE MATHYGIEN

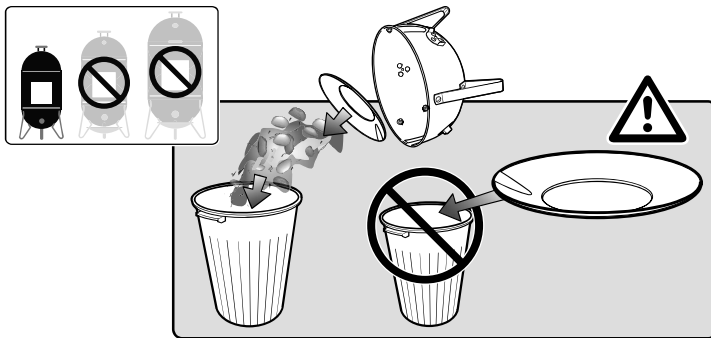
- Tvätta händerna noga med varmt vatten och tvål innan du påbörjar matförberedelserna och efter hantering av rått kött, rå fisk och kyckling.
- Tina inte kött, fisk eller kyckling i rumstemperatur. Tina kött i kylskåpet.
- Lägg aldrig tillagad mat på samma tallrik som den råa maten låg på.
- Tvätta alla tallrikar och köksredskap som har kommit i kontakt med rått kött eller rå fisk med diskmedel och varmt vatten, och skölj.

ENKEL SKÖTSEL AV RÖKEN

Förläng livslängden på din Weber® Smokey Mountain Cooker™ rök genom att rengöra den ordentligt en gång om året.

Det är lätt att göra:

- Kontrollera att röken är kall och att kolen är helt släckt.
- Ta bort grillgaller och brikettgaller.
- Ta bort askan.
- Tvätta röken med ett mildt diskmedel och vatten. Skölj noga med rent vatten och låt torka.
- Det är inte nödvändigt att tvätta grillgallret efter varje användning. Avlägsna bara resterna med en grillborste eller en hopskrinklad bit aluminiumfolie och torka sedan av med pappershanddukar.



KOLKAPACITET (CIRKA)

RÖKDIAMETER	KOLBEHÅLLARKAPACITET
14,5" (37 cm)	110 briketter
18,5" (47 cm)	220 briketter
22,5" (57 cm)	330 briketter

FELSÖKNING

PROBLEM	ÅTGÄRD								
Temperaturen stiger trots att de undre ventilerna är stängda.	Kontrollera vattennivån i vattenpannan. Fyll på varmt vatten om det behövs.								
Temperaturen är för låg	A) Öppna de undre ventilerna. B) Rör om i kolet för att frigöra askan kring kolet. C) Under längre perioder med rökning, kontrollera kolmängden var 3-4:e timme och fyll på med briketter enligt tabellen nedan: <table> <tr> <th>RÖKDIAMETER</th><th>KOLBRIKETTER</th></tr> <tr> <td>14,5" (37 cm)</td><td>Fyll på 8-10 briketter</td></tr> <tr> <td>18,5" (47 cm)</td><td>Fyll på 12-14 briketter</td></tr> <tr> <td>22,5" (57 cm)</td><td>Fyll på 18-20 briketter</td></tr> </table>	RÖKDIAMETER	KOLBRIKETTER	14,5" (37 cm)	Fyll på 8-10 briketter	18,5" (47 cm)	Fyll på 12-14 briketter	22,5" (57 cm)	Fyll på 18-20 briketter
RÖKDIAMETER	KOLBRIKETTER								
14,5" (37 cm)	Fyll på 8-10 briketter								
18,5" (47 cm)	Fyll på 12-14 briketter								
22,5" (57 cm)	Fyll på 18-20 briketter								
Om problemen inte kan lösas på angivet sätt ska du kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com .									

GARANTI

Weber-Stephen Nordic (Weber) garanterar härmed den URSPRUNGLIGA KÖPAREN av denna Weber® Smokey Mountain Cooker™ rök att den är fri från fel i material och utförande från inköpsdatum enligt följande:

Grillgaller / kolgaller:	2 år
Lock och balja kan inte rosta eller genombrännas:	10 år
Nylonhandtag:	10 år
Alla övriga delar:	2 år

När de monteras och används i enlighet med de tryckta anvisningar som medföljer produkten. Weber kan kräva bevis på inköpsdatum för din produkt. DÄRFÖR BÖR DU SPARA KVITTOT ELLER FAKTURAN OCH SÄNDA IN GARANTIREGISTRERINGSKORTET SÅ SNART SOM MÖJLIGT.

Detta garantisystem är begränsat till reparation eller byte av delar som visar sig vara felaktiga vid normal användning och service, och som efter undersökning enligt Webers bedömning visar sig vara felaktiga. Om Weber bekräftar felet och godkänner din fordran beslutar Weber om reparation eller byte av felaktiga delar utan kostnad. Om du måste returnera felaktiga delar ska transportkostnaderna betalas i förskott. Weber returnerar delarna till köparen med frakt eller porto betalt i förskott.

Detta garantisystem täcker inte fel eller driftproblem som uppstår på grund av olycka, våldsamt, oäktsamhet, ändringar, felaktig användning, vandalisim, felaktig montering eller inkorrekt underhåll/service, eller vid underlåtenhet att utföra normalt rutinunderhåll.

Försämrad funktion eller skada som beror på hårt väder som t.ex. hagel, orkan, jordbävning eller tromb, eller missfärgningar som uppstår för att produkten utsatts för kemikalier direkt eller genom luftföroreningar, täcks inte av detta garantisystem.

Det finns inga andra uttryckliga garantier förutom de som anges här, och varaktigheten för eventuella tillämpliga underförstådda garantier om säljbarhet och lämplighet begränsas till den period som täcks av detta uttryckliga skrivna garantisystem. I vissa regioner tilläts inte begränsningar för hur länge en underförstådd garanti varar, så denna garanti kanske inte gäller dig.

Weber ansvarar inte för särskilda eller indirekta skador eller följdskador. I vissa regioner tilläts inte att tillfälliga skador eller följdskador undantas eller begränsas, så detta undantag eller denna begränsning kanske inte gäller dig.

Weber tillåter inte att någon person eller något företag för Webers räkning påtar sig någon förpliktelse eller något ansvar i samband med försäljning, montering, användning, demontering, returnering eller byte av denna utrustning, och ingen sådan framställan är bindande för Weber.

Besök www.weber.com®, välj land, och registrera din grill i dag. ♦

Hårdträ av olika slag ger upphov till många smaker. Det är bäst att experimentera för att hitta det hårdträ eller den kombination av hårdträ som passar dig bäst. Starta med den minsta mängden träbitar, senare kan flera träbitar sättas till för att passa din smak.

Experimentera med olika kombinationer av trä och den mängd som används. Du kan också tillsätta lagerblad, vitlöksklyftor, mynta, apelsin- eller citrusskal och olika kryddor till kolet för bättre smak. Håll reda på dina experiment genom att föra anteckningar så att du inte glömmer bort allt till nästa gång.

TRÄTYP	EGENSKAPER	PASSANDE MAT
Hickory	Kärv, rökig, baconliknande smak.	Fläskkött, kyckling, oxkött, vilt, ostar
Pecan	Rik och fylligare än hickory, men liknande i smak. Brinner med låg temperatur, så perfekt för lågtemperaturrökning.	Fläskkött, kyckling, lamm, fisk, ost
Mesquite	Sötaktig, mildare smak än hickory. Brinner med hög temperatur så använd med försiktighet.	De flesta köträtter, speciellt biff. Mest grönsaker.
Al	Delikat smak som stärker smaken på ljust kött.	Lax, svärdfisk, stör, annan fisk. Också god med kyckling och fläskkött.
Lönn	Milt rökig, lite söt smak.	Fågel, grönsaker, skinka Försök blanda lönn med majscolv för skinka eller bacon.
Körsbär	Lite söt fruktig röksmak.	Fågel, fågelvilt, fläskkött
Äpple	Lite söt men kompaktare, fruktig röksmak.	Biff, fågel, viltfågel, fläskkött (speciellt skinka)
Undvik att använda mjukt, kådigt träslag som tall, cederträ och asp. ⚠Varning: Använd aldrig trä som är behandlat eller har utsatts för kemikalier.		

Delar, tjocklekar, vikter, kolmängder och grilltider är mer avsedda som riktlinjer än strikta regler. Tillagningstiderna påverkas av faktorer som höjd, vind, utomhustemperatur och önskad färdighetsgrad.

Tillagningstider för nötkött avser lagom genomstekt kött enligt definitionen från United States Department of Agriculture om inget annat anges. De angivna tillagningstiderna är för mat som har tinat helt och hållet.

FISK	VIKT	MÄNGD KOL			TILLAGNINGSTID:	TRÄBITAR	INRE TEMPERATUR / FÄRDIGHETSGRAD
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Hel, liten	helgrillad	35 briketter	50 briketter	75 briketter	1 - 1½ timme	2 - 4	bildar skivor med en gaffel
Hel, stor	1,5-3 kg	35 briketter	50 briketter	75 briketter	3-4 timmar	2 - 4	bildar skivor med en gaffel
Hummer och räkor	helgrillad	35 briketter	50 briketter	75 briketter	1 timme	2 - 4	fast och rosa

FÅGEL	VIKT	MÄNGD KOL			TILLAGNINGSTID:	TRÄBITAR	INRE TEMPERATUR / FÄRDIGHETSGRAD
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Kyckling, hel	2-2,5 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	2½ - 3½ timme	1 - 3	74 °C medium
Kalkon, hel	3,5-5,5 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	4-5 timmar	2 - 4	74 °C medium
Kalkon, hel	5,5-8 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	8-10 timmar	3 - 5	74 °C medium
Anka, hel	ca 1,5 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	2 - 2½ timme	3 - 4	82 °C medium

FLÄSK	VIKT	MÄNGD KOL			TILLAGNINGSTID:	TRÄBITAR	INRE TEMPERATUR / FÄRDIGHETSGRAD
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Fläskstek	2-3,5 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	5-6 timmar	3 - 5	76 °C välstekt
Revbensspjäll	helgrillad	35 briketter	50 briketter	75 briketter	4-6 timmar	2 - 4	köttet börjar släppa från benen
Hel skinka, färsk	4.5-8 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	8-12 timmar	2 - 4	76 °C välstekt
Fläskkarré (grishals)	2-3,5 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	8-12 timmar	3 - 5	88 °C välstekt

NÖTKÖTT	VIKT	MÄNGD KOL			TILLAGNINGSTID:	TRÄBITAR	INRE TEMPERATUR / FÄRDIGHETSGRAD
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Oxbringa	2-3 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	6-8 timmar	3 - 5	88 °C välstekt
Lammstek, viltstek	2-3 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	5-6 timmar	3 - 5	71 °C medium
Stora bitar av vilt	3-4 kg	75 briketter	100 briketter	150 briketter	6-8 timmar	3 - 5	76 °C välstekt
Oxspjäll	helgrillad	35 briketter	50 briketter	75 briketter	6-7 timmar	2 - 4	71 °C välstekt



RÖKJOURNAL

Mat:	Temperatur:	Tillagningstid:	Trätyp som används:
------	-------------	-----------------	---------------------

Noteringar:

Mat:	Temperatur:	Tillagningstid:	Trätyp som används:
------	-------------	-----------------	---------------------

Noteringar:

Mat:	Temperatur:	Tillagningstid:	Trätyp som används:
------	-------------	-----------------	---------------------

Noteringar:

Mat:	Temperatur:	Tillagningstid:	Trätyp som används:
------	-------------	-----------------	---------------------

Noteringar:



RÖKJOURNAL

Mat:	Temperatur:	Tillagningstid:	Trätyp som används:
------	-------------	-----------------	---------------------

Noteringar:

Mat:	Temperatur:	Tillagningstid:	Trätyp som används:
------	-------------	-----------------	---------------------

Noteringar:

Mat:	Temperatur:	Tillagningstid:	Trätyp som används:
------	-------------	-----------------	---------------------

Noteringar:

Mat:	Temperatur:	Tillagningstid:	Trätyp som används:
------	-------------	-----------------	---------------------

Noteringar: