

Montering - p. 71

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ RÖKLÅDA

HANDBOK

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

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

SE-SWEDISH

△ 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 porlinsemaljerade 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.

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, vådsamhet, oaktsamhet, ändringar, felaktig användning, vandalism, felaktig montering eller inkorrekt underhåll/service, eller vid underlåtelse att utföra normalt rutinunderhåll.

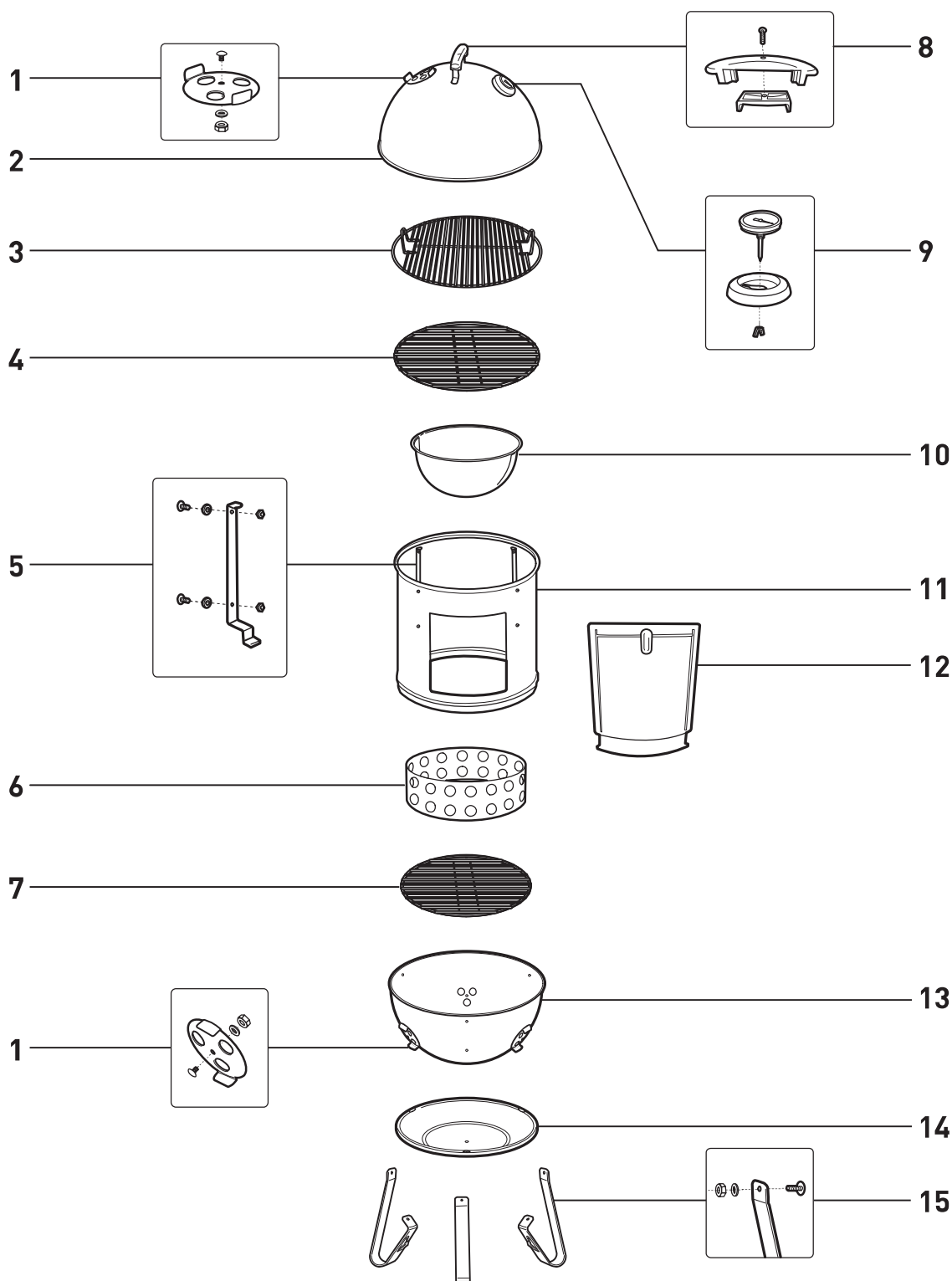
Försämrad funktion eller skada som beror på hårt väder som t.ex. hagel, orkan, jordbävning eller tromb, eller missfärgningar som uppstår för att produkten utsatts för kemikalier direkt eller genom luftföroreningar, täcks inte av detta garantisystem.

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.



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

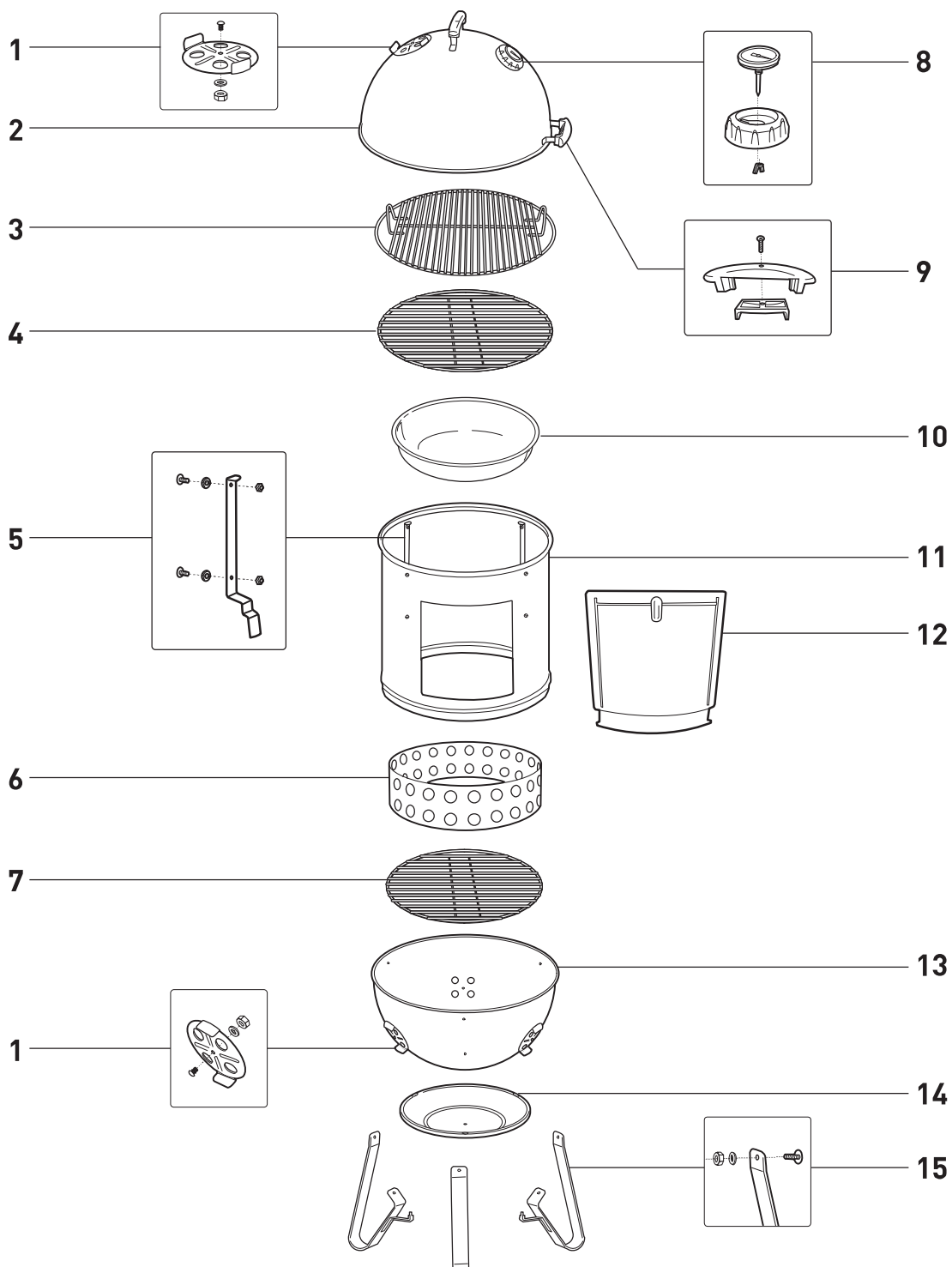
11. Mittsektion

12. Dörr

13. Balja

14. Värmesköld

15. Fötter och fästen



1. Montering av dämpare

2. Lock

3. Övre grillgaller

4. Undre grillgaller

5. Gallerstöd och fästen

6. Brikettbehållare

7. Brikettgaller

8. Termometer

9. Handtag

10. Vattenpanna

11. Mittsektion

12. Dörr

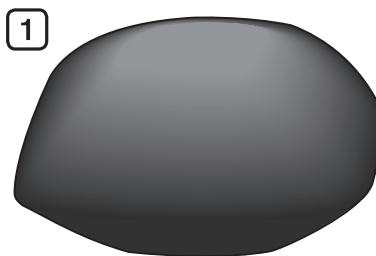
13. Balja

14. Värmesköld

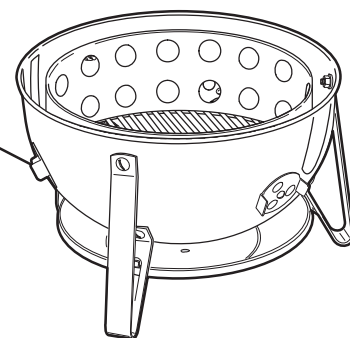
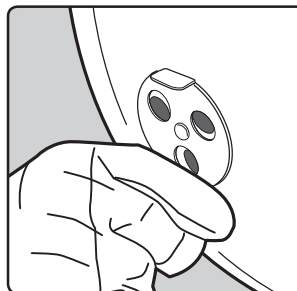
15. Fötter och fästen

INNAN DU TÄNDER

- 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.
- ⚠ **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.**
- C) Kontrollera att askan har tagits bort från bottenbaljan och att brikettbehållaren och kolbehållaren är på plats.
- D) Öppna alla ventilationsöppningar i botten på baljan.

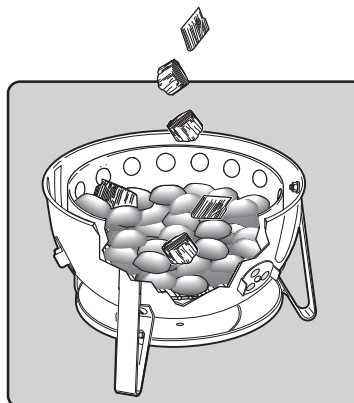
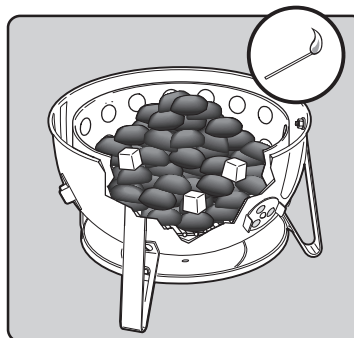


(Ungefärlig brikettstorlek)



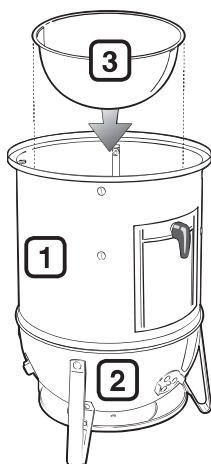
TÄNDNINGSANVISNINGAR

- 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.
- ⚠ **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. Du kan lägga på mer om du vill ha en kraftigare smak.
(Se *Tillagningstips & rökningsguide* för mer information)



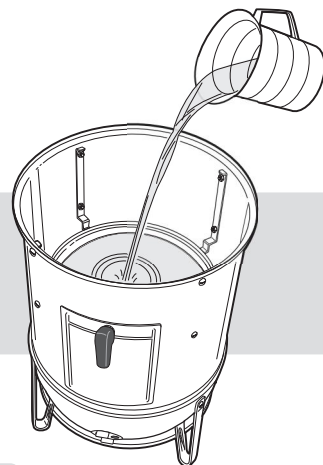
RÖKNINGSANVISNINGAR

A) Placera mittdelen (1) på underdelen (2). Placera vattenpannan (3) på de nedre stöden i mittdelen.

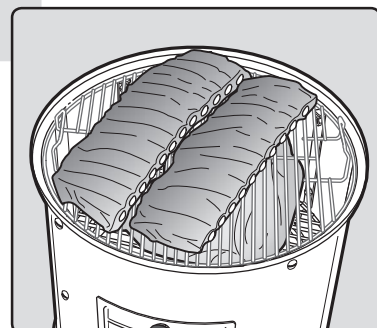
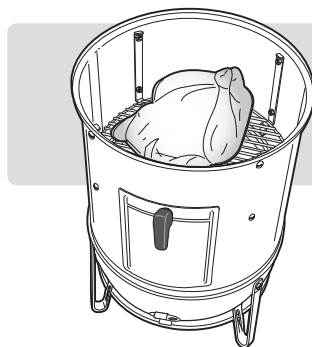


B) Ta en lämplig kanna och fyll vattenpannan med vatten. Placera det nedre grillgallret direkt över vattenpannan.

⚠ **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. Placera det övre gallret på de översta stöden, och placera mat som ska rökas på det övre gallret.
(Se Tillagningstips & rökningssguide för mer information)

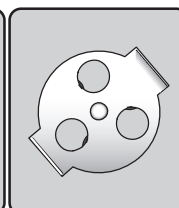
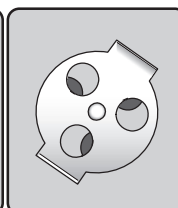
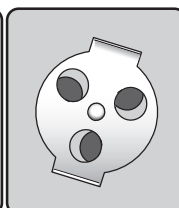
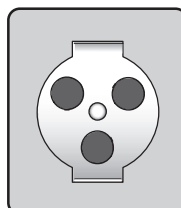


D) Lyft locket i handtaget, placera det ovanpå mittdelen och öppna ventilationen i locket.

E) Ventilerna är till för att reglera temperaturen i röken. Öppnas ventilerna så ökar temperaturen och stängs ventilerna så sänks temperaturen.

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.**



HÖGRE



VÄRME

LÄGRE VÄRME
SLÄCKNING

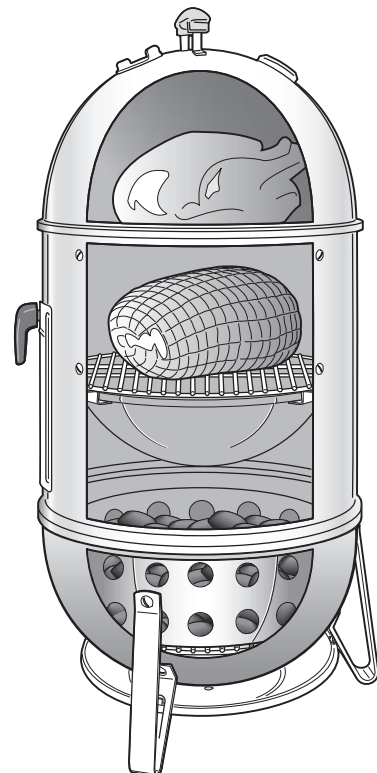
- F) Vattnet i röken hjälper till att hålla nere temperaturen. Kontrollera vattennivån var 3:e till var 4:e timme. Om du märker att temperaturen ökar i röken, kan du hålla i mer varmt vatten.
- G) Eftersom rått kött är porösare än tillagat kött tar det upp med röksmak under första tiden av rökningen. 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. 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 hopskrynklad 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 porslinsmaljerade ytan.



TILLAGNINGSTIPS

- Bägge grillgaller 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 pannan 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.

KOLKAPACITET (CIRKA)

RÖKDIAMETER	KOLBEHÅLLARKAPACITET
47 cm	200 briketter
57 cm	300 briketter

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 hopskrynklad bit aluminiumfolie och torka sedan av med pappershanddukar.

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	<p>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:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>RÖKDIAMETER</th> <th>KOLBRIKETTER</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>47 cm</td> <td>Fyll på 12-14 briketter</td> </tr> <tr> <td>57 cm</td> <td>Fyll på 18-20 briketter</td> </tr> </tbody> </table>	RÖKDIAMETER	KOLBRIKETTER	47 cm	Fyll på 12-14 briketter	57 cm	Fyll på 18-20 briketter
RÖKDIAMETER	KOLBRIKETTER						
47 cm	Fyll på 12-14 briketter						
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							

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 citronskal 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
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Hel, liten	helgrillad	50 briketter	75 briketter	1 - 1½ timme	2 - 4	bildar skivor med en gaffel
Hel, stor	1,5-3 kg	50 briketter	75 briketter	3-4 timmar	2 - 4	bildar skivor med en gaffel
Hummer och räkor	helgrillad	50 briketter	75 briketter	1 timme	2 - 4	fast och rosa

FÅGEL	VIKT	MÄNGD KOL		TILLAGNINGSTID:	TRÄBITAR	INRE TEMPERATUR / FÄRDIGHETSGRAD
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Kyckling, hel	2-2,5 kg	100 briketter	150 briketter	2½ - 3½ timme	1 - 3	74 °C medium
Kalkon, hel	3,5-5,5 kg	100 briketter	150 briketter	4-5 timmar	2 - 4	74 °C medium
Kalkon, hel	5,5-8 kg	100 briketter	150 briketter	8-10 timmar	3 - 5	74 °C medium
Anka, hel	ca 1,5 kg	100 briketter	150 briketter	2 - 2½ timme	3 - 4	82 °C medium

FLÄSK	VIKT	MÄNGD KOL		TILLAGNINGSTID:	TRÄBITAR	INRE TEMPERATUR / FÄRDIGHETSGRAD
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Fläskstek	2-3,5 kg	100 briketter	150 briketter	5-6 timmar	3 - 5	76 °C välstekt
Revbensspjäll	helgrillad	50 briketter	75 briketter	4-6 timmar	2 - 4	köttet börjar släppa från benen
Hel skinka, färsk	4,5-8 kg	100 briketter	150 briketter	8-12 timmar	2 - 4	76 °C välstekt
Fläskkarré (grishals)	2-3,5 kg	100 briketter	150 briketter	8-12 timmar	3 - 5	88 °C välstekt

NÖTKÖTT	VIKT	MÄNGD KOL		TILLAGNINGSTID:	TRÄBITAR	INRE TEMPERATUR / FÄRDIGHETSGRAD
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Oxbringa	2-3 kg	100 briketter	150 briketter	6-8 timmar	3 - 5	88 °C välstekt
Lammstek, viltstek	2-3 kg	100 briketter	150 briketter	5-6 timmar	3 - 5	71 °C medium
Stora bitar av vilt	3-4 kg	100 briketter	150 briketter	6-8 timmar	3 - 5	76 °C välstekt
Oxspjäll	helgrillad	50 briketter	75 briketter	6-7 timmar	2 - 4	71 °C välstekt

**ALRÖKT LAX**

Förberedelsestid: 15 minuter

Inläggning- och lufttorkningstid: 7 - 8 timmar

Tillagningstid: 30-45 minuter
eller 1-1½ timme**MARINAD**

- 1 liter vatten
- 8 msk flingsalt
- 8 msk strösocker
- 1 liter iskuber
- 1 laxsida (skinnet på),
1 till 1½ kg, renskuren och benfri

1. Blanda 1 liter vatten med saltet och sockret i en stor skål. Hetta upp det så att saltet och sockret löses upp. Häll i 1 liter istärningar. Ställ det åt sidan tills inläggningen kommit ner i rumstemperatur.
2. Placera laxen med köttssidan nedåt i en djup panna som även rymmer inläggningssvåtskan. Häll våtskan över laxen och ställ pannan i kylskåp under cirka 4 timmar.
3. Skölj laxen i kallvatten och klappa den torr. Placera laxen med skinnsidan nedåt på ett galler i en panna. Ställ i kylskåp och låt laxen torka tills ett skinn börjar bildas på köttet. Det tar cirka 3-4 timmar.
4. Rök laxen med alträ tills dess kötttemperaturen går upp till 63 °C, det tar 30-45 minuter. Köttet ska fortfarande vara fuktigt i mitten. För en torrare rökning av laxen kan du fortsätta röka den tills dess kötttemperaturen går upp till 74 °C, 30-45 minuter till. Använd 2 stekspadar och lyft försiktigt bort laxen från röken. Tänk på att köttet delar sig mycket lätt. Serveras varm eller vid rumstemperatur.

6-8 portioner**RÖKT HEL FISK**

- 1 stor hel fisk, 3,5 - 4,5 kg, rensad
Red snapper, lax, forell eller havsabborre
- 1 dl citronjuice
- 1 msk Worcestershire sauce
- 1 msk senap
- ½ tsk basilika
- ½ tsk vitlökssalt
- ½ tsk salt
- 1 medelstor lök, tunt skivad
- 1 citron, tunt skivad
smält smör eller olja

1. Blanda samman citronsaft, Worcestershire-sås, senap, basilika och salt, pensla in insidan på fisken.
2. Placera hälften av den skivade löken och citronskivorna omväxlande inuti fisken.
3. Pensla fiskens utsida med smält smör eller olja.
4. Placera resterande del av skivad lök och citron ovanpå fisken.
5. Placera fisken på grillgallret. Droppa den resterande citronsaften över fisken, och låt den rinna ner i vattenpannan.
6. Täck över och rök i 3-4 timmar eller tills den är färdig.

**HOISIN-GLASERAD ANKA**

Förberedelsestid: 5 minuter

Tillagningstid: cirka 2 timmar

- 1 Pekinganka, 1,5 - 2 kg
- 1 dl hoisin-sås

1. Skär bort allt överflödigt fett från ankans stjärt. Använd en gaffel och stick hål på hela ankan, speciellt i fettet över bröstet och vid låren (för att underlätta att fettet rinner ut).
2. Placera ankan med bröstssidan nedåt i en ångkokare och ånga den i cirka 30 minuter för att få ut lite fett. Ta ur ankan ur ångkokaren.
3. Ställ hälften av hoisin-såsen åt sidan och pensla resten som en glaze över ankan. Fäst vingspetsarna på ankans rygg. Rök ankan tills temperaturen inuti den har stigit till cirka 82 °C, det tar cirka 2 timmar. Efter halva tiden bör ankan lyftas upp på benen så att saften inuti ankan rinner ut i vattenpannan. Skär upp ankan och servera med resten av hoisin-såsen.

2-4 portioner**RÖKT KYCKLING**

Förberedelsestid: 10 minuter

Insaltningstid: 1½ till 2 timmar

Tillagningstid: 2½ till 3½ timme

- 1 hel kyckling, dryga 2 kg
- 4 msk flingsalt
- 2 msk smält, osaltat smör

1. Skär bort allt överflödigt fett från kycklingens stjärt. Fäst vingspetsarna på kycklingens rygg. Strö över 4 msk salt över hela yttersidan och insidan på kycklingen så att den ser snötäckt ut. Täck kycklingen med plastfolie och ställ in den i kylskåpet under 1½ till 2 timmar.
2. Skölj av hela kycklingen med kallvatten. Klappa den torr med hushållspapper. Pensla ytan med smöret. Bind inte upp kycklingen.
3. Rök kycklingen tills temperaturen inuti den stigit till cirka 80 °C, det tar cirka 2½ till 3½ timme. Efter halva tiden bör kycklingen lyftas upp på benen så att saften inuti kycklingen rinner ut i vattenpannan. När kycklingen är klar, ta ur den ur röken och låt den ligga i 10 till 15 minuter. Serveras varm eller vid rumstemperatur.

Räcker till 4 portioner

**MARINERAD OCH GRILLAD KALKON**

Förberedelsestid: 20 minuter

Marineringsstid: 18-24 timmar

Tillagningstid: 4-5 timmar

MARINAD

- 2 liter äppeljuice
- 2,5 dl flingsalt
- 2 msk torkad rosmarin
- 2 msk torkad timjan
- 1 msk torkad dill
- 1 tsk grovmald svartpeppar
- 1 kalkon, 4,5 till 5,5 kg färsk eller tinad, helst frigående
- 1 dl smält, osaltat smör

1. Blanda ingredienserna till marinaden i en stor skål. Rör ordentligt tills dess saltet lösts upp. Fyll en kylväska delvis med is. Placera en öppnad, kraftig plastpåse i kylväskan. Håll försiktigt marinaden i plastpåsen och tillsätt 3 liter kallt vatten.
2. Avlägsna hals och krås från båda ändarna i kalkonen och spara dem i kylskåpet för att kunna göra sås om så önskas. Avlägsna eventuella metallringar eller plastringar på kalkonen. Bind inte upp kalkonen. Skölj av hela kalkonen med kallvatten. Placera kalkonen med bröstsidan nedåt i påsen med marinad. Kalkonen bör vara helt nersänkt i marinaden. Det gör inget om delar av ryggen är ovanför marinaden. Pressa ur luften ur plastpåsen och förslut den ordentligt, stäng locket på kylväskan och ställ den åt sidan i 18 till 24 timmar.
3. Ta ur kalkonen ur plastpåsen och skölj av hela kalkonen med kallvatten, både på in- och utsidan. Klappa den torr med hushållspapper. Ställ hälften av det smälta smöret åt sidan och pensla resten som en glaze över kalkonen.
4. Rök kalkonen tills temperaturen inuti den stigit till cirka 80 °C, det tar cirka 4 till 5 timmar. Efter halva tiden bör kalkonen lyftas upp på benen så att saften inuti kalkonen rinner ut i vattenpannan. Håll sedan resten av det smälta smör över kalkonen.
5. När kalkonen är klar, placera den på ett skärbräde och täck över den med aluminiumfolie. Låt den sedan ligga i 20 till 30 minuter innan den skärs upp. Serveras varm.

10-12 portioner**GRILLAD OXBRINGA**

Förberedelsestid: 15 minuter

Tillagningstid: 6 till 8 timmar
(vilotid är ytterligare 1 till 2 timmar)**GNID IN**

- 4 tsk flingsalt
- 2 tsk ancho chilipulver
- 2 tsk farinsocker
- 2 tsk vitlökspulver
- 2 tsk paprika
- 1 tsk selleripulver
- 1 tsk grovmald svartpeppar
- 1 oxbringa (benfri), 2 till 3 kg, ej renskuren

Ca 5 dl barbecue sauce

1. Blanda ingredienserna som ska gnidas in i en liten skål.
2. Placera oxbringan med feta sidan upp på ett skärbräde. Skär av lite fett så att det återstår cirka 5 mm. Vänd oxbringan och skär bort det hårda fettet eller de tunna hinnor som täcker köttet. Gnid in oxbringan ordentligt med marinaden.
3. Placera oxbringan med fettsidan uppåt i en engångspanna som är stor nog så att oxbringan får plats.
4. Placera pannan på grillgallret. Rök oxbringan tills temperaturen inuti den stigit till cirka 71 °C, det tar cirka 4 till 5 timmar. Ta då ur oxbringan och pannan ur röken (stäng luckan för att hålla kvar värmen). Ös oxbringan med saften som samlats upp i pannan. Linda sedan in oxbringan i 2 stora kraftiga bitar aluminiumfolie. Släng pannan.
5. Lägg tillbaks oxbringan i röken och tillaga den tills temperaturen i köttet stigit till (88°C) i den tjockaste delen, cirka 2-3 timmar till.
6. Ta ur oxbringan ur röken och låt den vila i aluminiumfolien vid rumstemperatur under 1 till 2 timmar. Den kommer att hålla sig varm.
7. Öppna försiktigt upp folien och undvik att låta för mycket sky rinna ut. Flytta över oxbringan till ett skärbräde. Håll över skyn i en liten skål.
8. Skär upp oxbringan i 3-4 mm tjocka skivor tvärs fiberriktningen. Skeda eller pensla över lite sky över skivorna. Serveras varma tillsammans med barbecue sauce.

6 portioner**GRILLAD KÖTTFÄRSLIMPA MED BACON**

Förberedelsestid: 15 minuter

Tillagningstid: 2 till 2½ timme

KÖTTFÄRS

- 1¼ pounds (1/2 kg) oxfärs
- 1¼ pounds (1/2 kg) fläskfärs
- 13½ dl ströbröd
- 2,5 dl finhackad gul lök
- 1 ägg
- 1 tsk Worcestershire sauce
- 1 tsk vitlökspulver
- 1 tsk torkad dragon
- 1 tsk flingsalt
- 1 tsk nymald svartpeppar

4 skivor bacon

SÅS

- 1 dl barbecue sauce i flaska
- 4 msk ketchup

1. Blanda ingredienserna i en stor skål. Använd händerna och blanda allt ordentligt.
2. Dela upp köttfärsblandningen i två delar och forma 2 limpor, cirka 10 cm breda och 15 - 18 cm långa. Placera två skivor bacon längsmed ovanpå limpan och stoppa in ändarna under.
3. Blanda barbecue sauce och ketchup i en liten skål.
4. Använd stekspadar och lyft försiktigt upp köttfärslimporna och placera dem direkt på grillgallret. Rök köttfärslimporna under 1 timme. Pensla över hälften av såsen på köttfärslimporna. Fortsätt röka köttfärslimporna tills termometern som är instucken i mitten på köttfärslimporna visar 68 °C, det tar cirka 1 till 1½ timme.
5. Använd stekspadar och lyft försiktigt upp köttfärslimporna från grillgallret och låt dem vila i 10 minuter. Köttfärslimporna kommer att fortsätta att tillagas så att temperaturen går upp till 71 °C. Skär upp köttfärslimporna i skivor på cirka 10 mm. Serveras tillsammans med den sky som har bildats.

6-8 portioner



FLÄSKKARRÉMACKOR

Förberedelsestid: 25 minuter

Tillagningstid: 8-10 timmar

GNID IN

- 2 msk chilipulver
- 2 msk flingsalt
- 4 tsk vitlökspulver
- 2 tsk nymald svartpeppar

SÅS

- 2,5 dl äpplecidervinäger
- 2,5 dl ketchup
- 4 msk farinsocker
- 1 tsk stark sås efter egen smak
- 1 tsk Worcestershire sauce
- 1 tsk flingsalt
- 2 fläskkarrébitar med ben,
på vardera 2 till 3 kg
- 12 hamburgerbröd

1. Blanda ingredienserna som ska gnidas in i en liten skål. Täck hela köttet med kryddblandningen och gnid och tryck in det i köttet.
2. Rök köttet tills temperaturen inuti den stigit till cirka 88 °C. Nu ska benet lossa lätt och köttet börjar falla sönder i vissa områden. Den totala tillagningstiden är 8-10 timmar. Gör såsen under tiden.
3. Vispa samman ingredienserna till såsen i en såspanna. Sjud upp på medelvärme och låt det sjuda under 5 minuter, rör då och då. Provsma och tillsätt ingredienser vid behov. Såsen ska vara kryddig och väldoftande.
4. Lyft över köttet till en skärbräda och täck över det med aluminiumfolie. Låt köttet vila i 30 minuter.
5. Dra isär det varma köttet med fingrarna eller använd två gafflar för att sära på köttet. Kasta bort fettdelar och senor. Fukta in köttet med så mycket sås du vill ha i en stor skål. Du behöver inte använda all sås. Lägg en hög kött på hamburgerbrödet. Serveras varmt.

10-12 portioner



KLASSISKA BABY BACK RIBS

GNID IN

- 2 msk flingsalt
- 2 msk paprika
- 4 tsk vitlökspulver
- 4 tsk chilipulver
- 2 tsk nymald svartpeppar

VÄTSKA TILL PENSLING

- 1 dl äpplejuice
- 4 msk cidervinäger
- 2 msk olivolja

SÅS

- 2 dl äpplejuice
- 1 dl ketchup
- 3 msk cidervinäger
- 2 tsk sojasås
- 1 tsk Worcestershire sauce
- 1 tsk sirap
- ½ tsk chilipulver
- ½ tsk vitlökspulver
- ¼ tsk nymald svartpeppar
- 4 små, hela revbensspjäll på vardera 1 till
1½ kg

1. Blanda ingredienserna som ska gnidas in i en liten skål.
2. Använd en slö bordskniv och för in den under hinnan på revbensspjällets baksida. Lyft och lossa hinnan tills den går sönder och fatta sedan tag i den med en bit papper och dra av den. Strö över kryddblandningen som ska gnidas in och gör det mest på den köttiga sidan.
3. Blanda ingredienserna till vätskan som ska penslas i en liten skål.
4. Rök revbensspjällen tills köttet har sjunkit in minst 5 mm från benen på flera ställen och köttet lätt lossnar när du lyfter spjället. Det tar cirka 4 - 5 timmar. Pensla på med vätska på båda sidor varannan timme. Gör såsen under tiden.
5. Blanda ingredienserna till såsen i en kastrull. Tillaga på medelvärme under cirka 5 minuter. Ta av kastrullen från värmen.
6. Om revbenen ser ut att brännas mot slutet av tillagningstiden kan du ta ur dem ur röken (stäng locket för att bevara värmen) och linda in de utsatta delarna i aluminiumfolie. Lägg sedan tillbaka dem i röken. Pensla in revbensspjällen lätt på båda sidor med lite sås när det är cirka 30 minuter kvar av tillagningstiden.
7. När revbensspjällen är klara, ta ut dem och placera dem på ett skärbräda och låt dem vila några minuter. Skär sedan upp dem i lämpliga bitar. Serveras varma tillsammans med resterande sås.

4-6 portioner

**REVBENSPPJÄLL MED RÖD SÅS**

Förberedelsestid: 20 minuter

Tillagningstid: 5-6 timmar

GNID IN

- 4 tsk flingsalt
- 3 tsk chilipulver
- 3 tsk farinsocker
- 3 tsk vitlökspulver
- 3 tsk paprika
- 2 tsk torkad timjan
- 2 tsk mald spiskummin
- 1 tsk nymald svartpeppar

VÄTSKA TILL PENSLING

- 1 dl äpplejuice
- 4 msk äpplecidervinäger
- 2 msk olivolja

SÅS

- 2,5 dl ketchup
- 1,5 dl äpplecidervinäger
- 2 msk farinsocker
- 1 msk Worcestershire sauce
- 1 msk sirap
- ½ tsk chilipulver
- 2 revbensspjäll, 1,5 till 3 kg, ej renskuren

1. Blanda ingredienserna som ska gnidas in i en medelstor skål.
2. Skär bort och kasta bort den bit kött som hänger löst från benen på revbensspjället. Använd en slö bordskniv och för in den under hinnan på revbensspjällets baksida. Lyft och lossa hinnan tills den går sönder och fatta sedan tag i den med en bit papper och dra av den. Strö över kryddblandningen som ska gnidas in och gör det mest på den köttiga sidan.
3. Blanda ingredienserna som ska penslas på i en liten skål.
4. Rök revbensspjällen tills köttet har sjunkit in minst 10 mm från benen på flera ställen och köttet lätt lossnar när du lyfter spjället. Det tar cirka 5 - 6 timmar. Pensla på med vätska på båda sidor varannan timme. Gör såsen under tiden.
5. Blanda ingredienserna till såsen i en kastrull. Tillaga på medelvärme under cirka 5 minuter. Ta av kastrullen från värmen.
6. Om revbenen ser ut att brännas mot slutet av tillagningstiden kan du ta ur dem ur röken (stäng locket för att bevara värmen) och linda in de utsatta delarna i aluminiumfolie. Lägg sedan tillbaka dem i röken. Pensla in revbensspjällen lätt på båda sidor med lite sås när det är cirka 30 minuter kvar av tillagningstiden.
7. När revbensspjällen är klara, ta ur dem och placera dem på ett skärbräde och låt dem vila några minuter. Skär sedan upp dem i lämpliga bitar. Serveras varma tillsammans med resterande sås.

4-6 portioner



RÖKJOURNAL

mat: temperatur: tillagningstid: trätyp som används:

noteringar:

mat: temperatur: tillagningstid: trätyp som används:

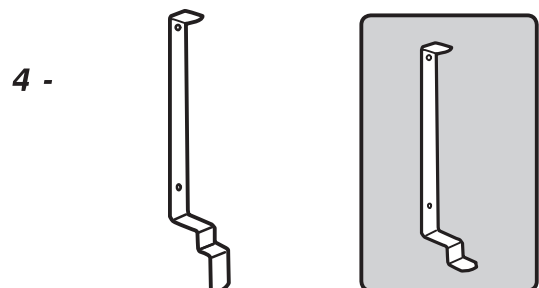
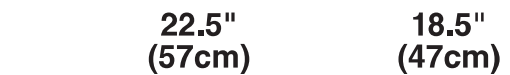
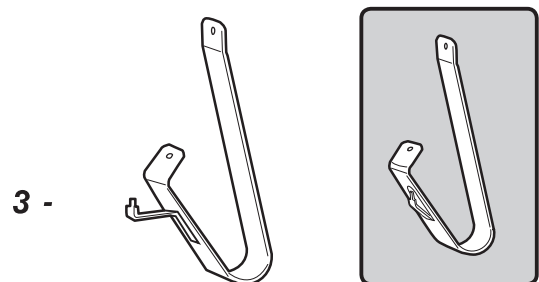
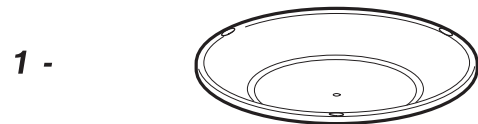
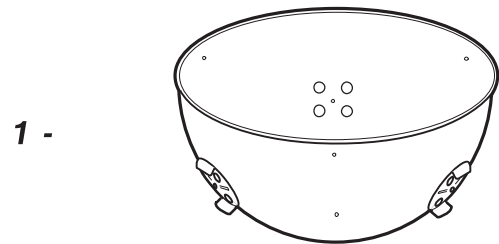
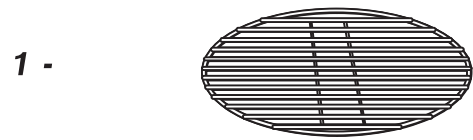
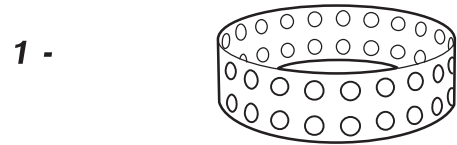
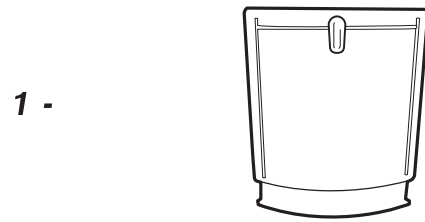
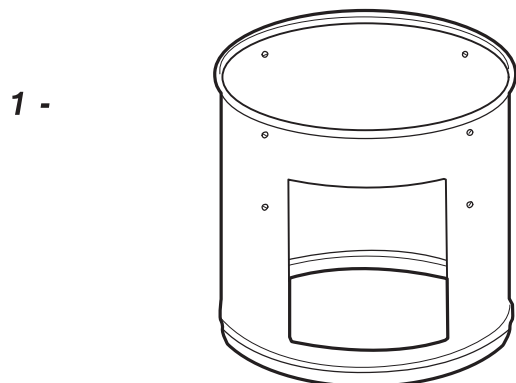
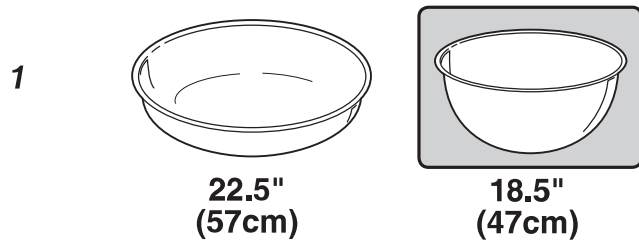
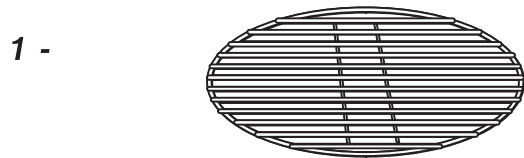
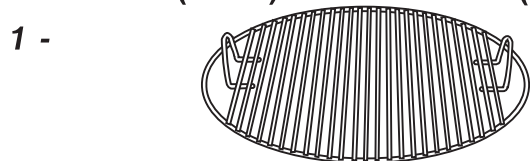
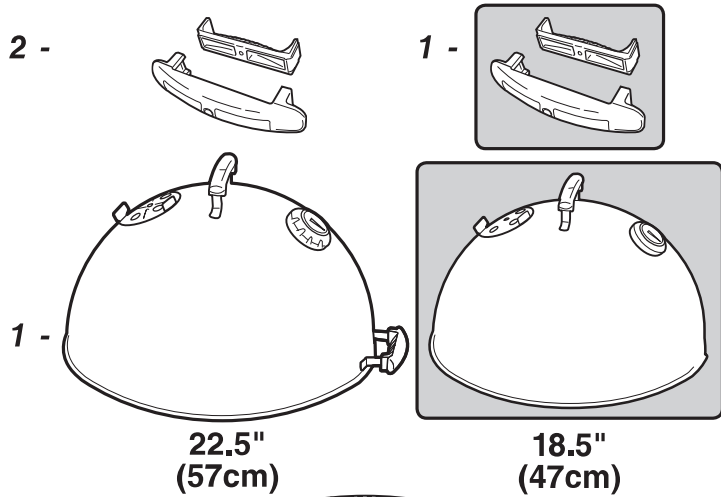
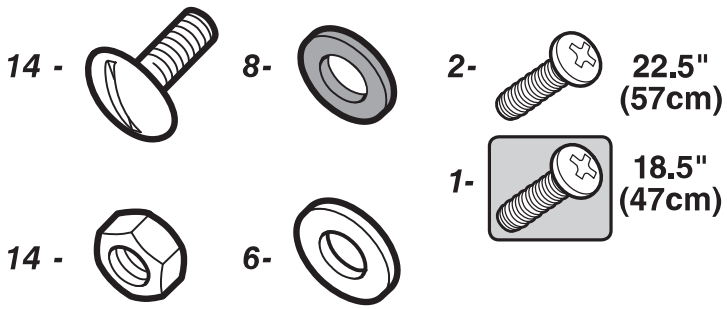
noteringar:

mat: temperatur: tillagningstid: trätyp som används:

noteringar:

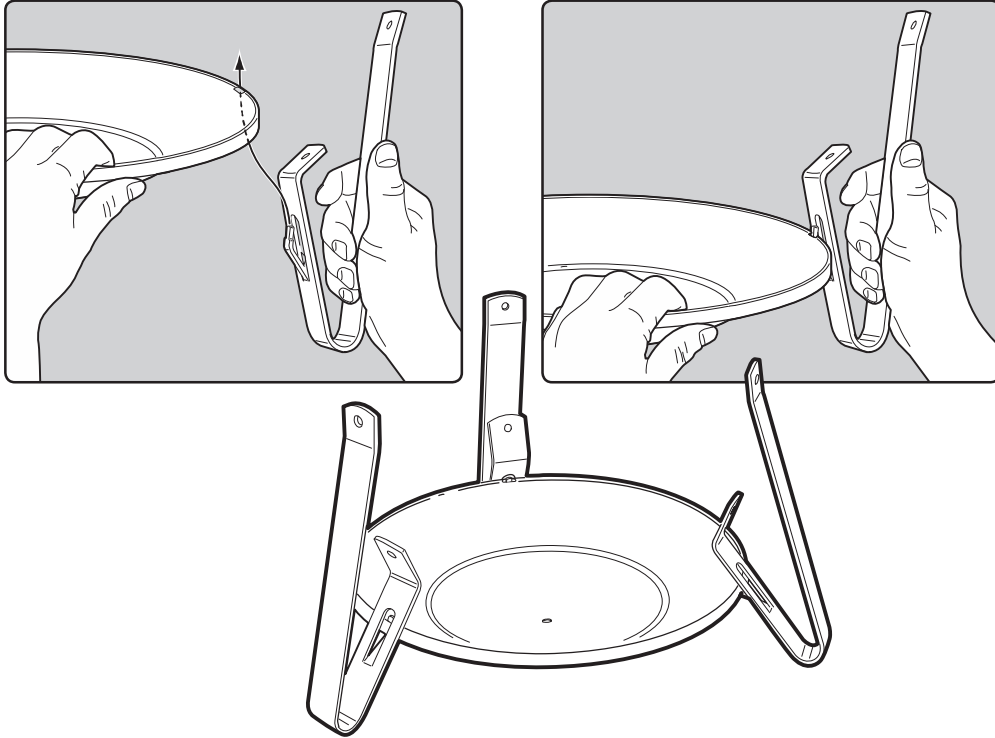
mat: temperatur: tillagningstid: trätyp som används:

noteringar:

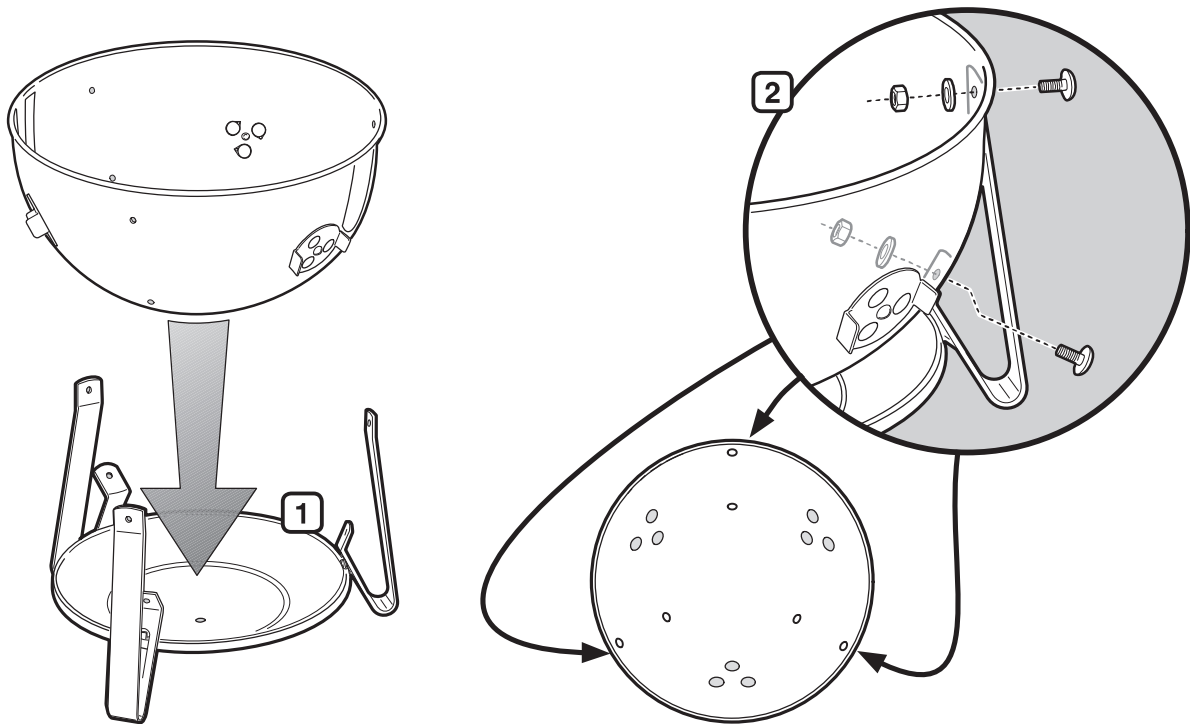




1

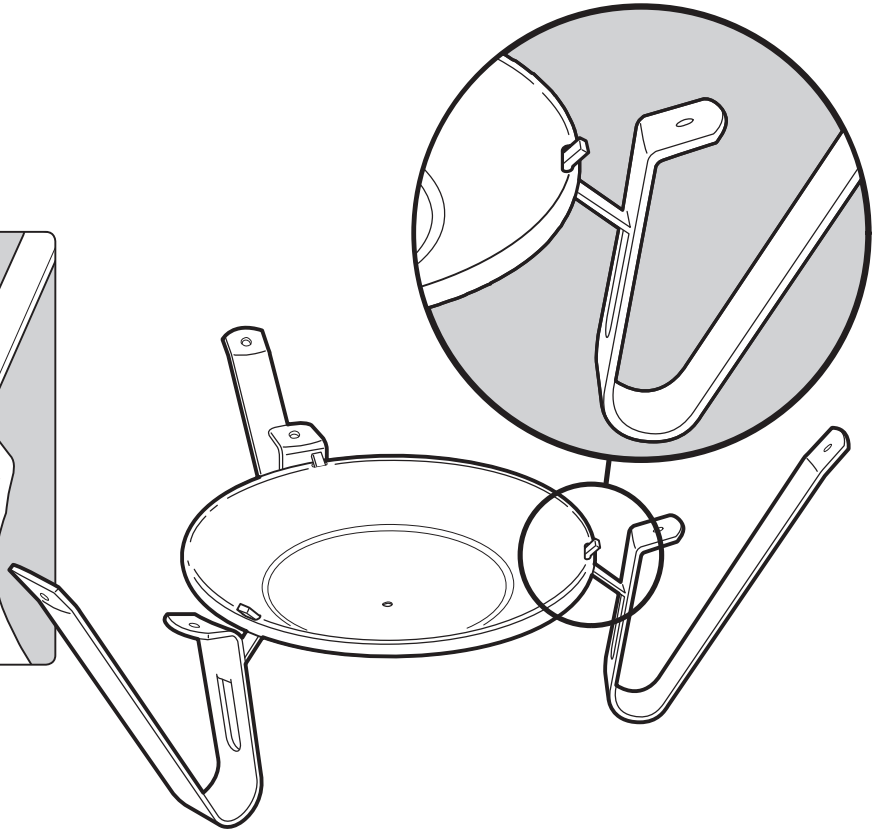
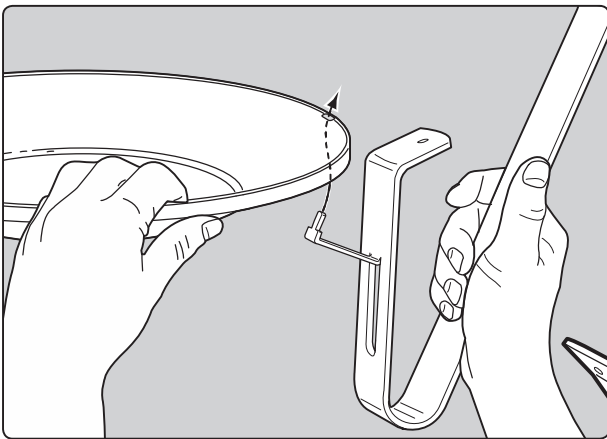


2

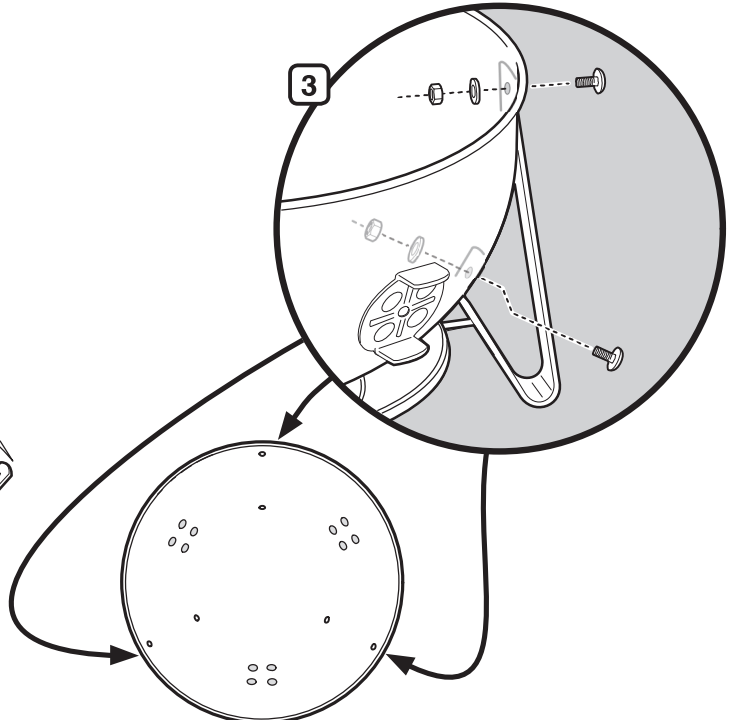
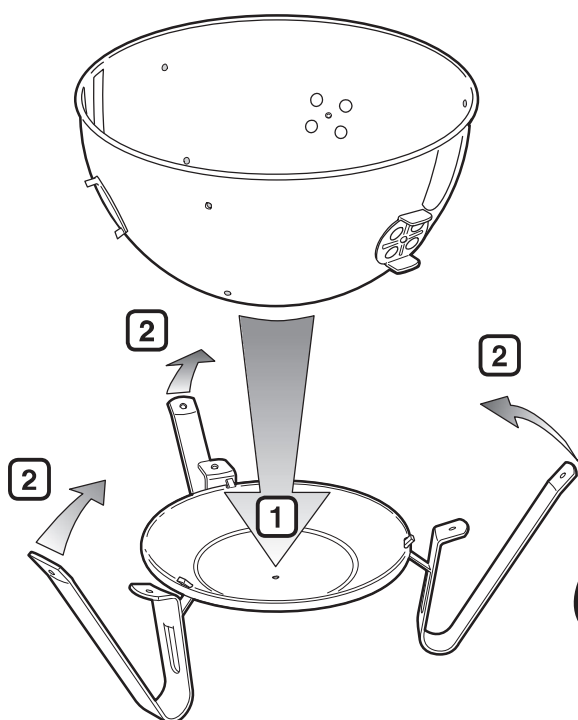




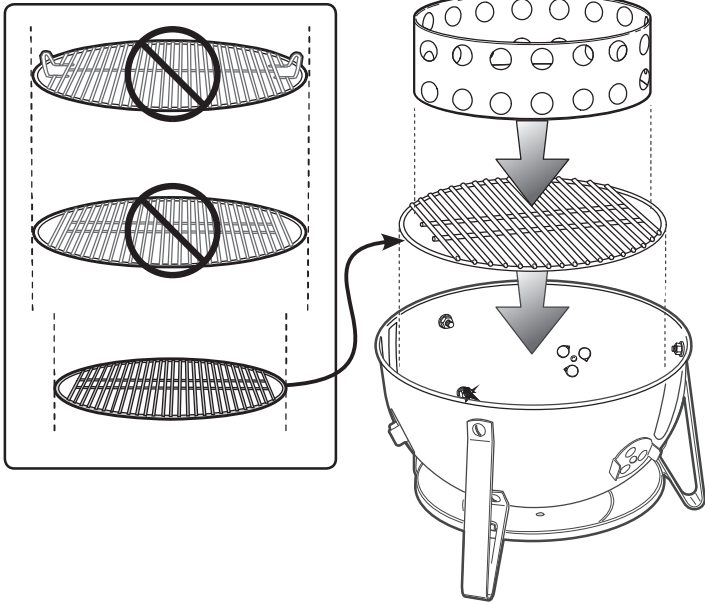
1



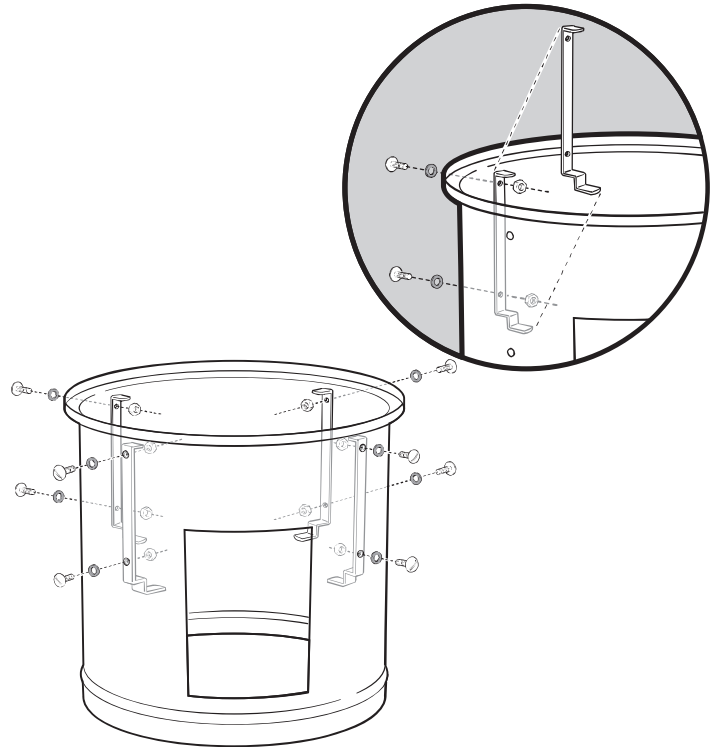
2



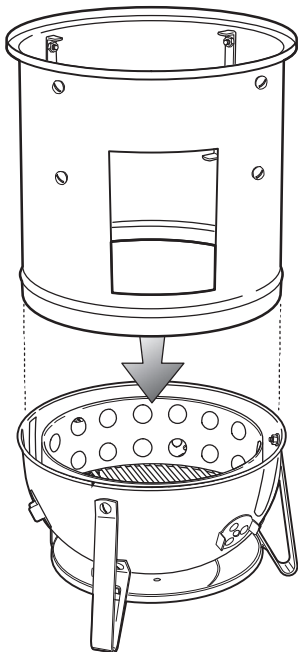
3



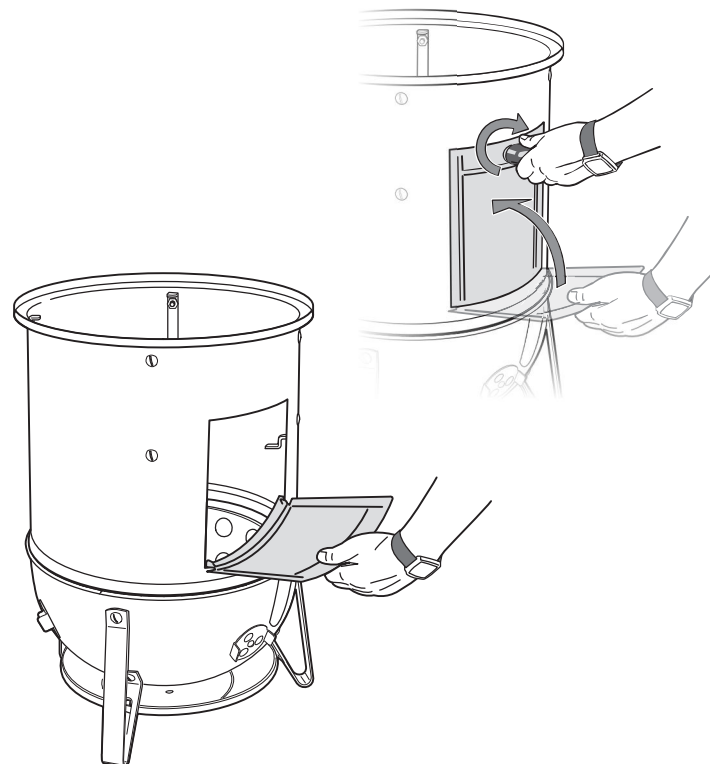
4



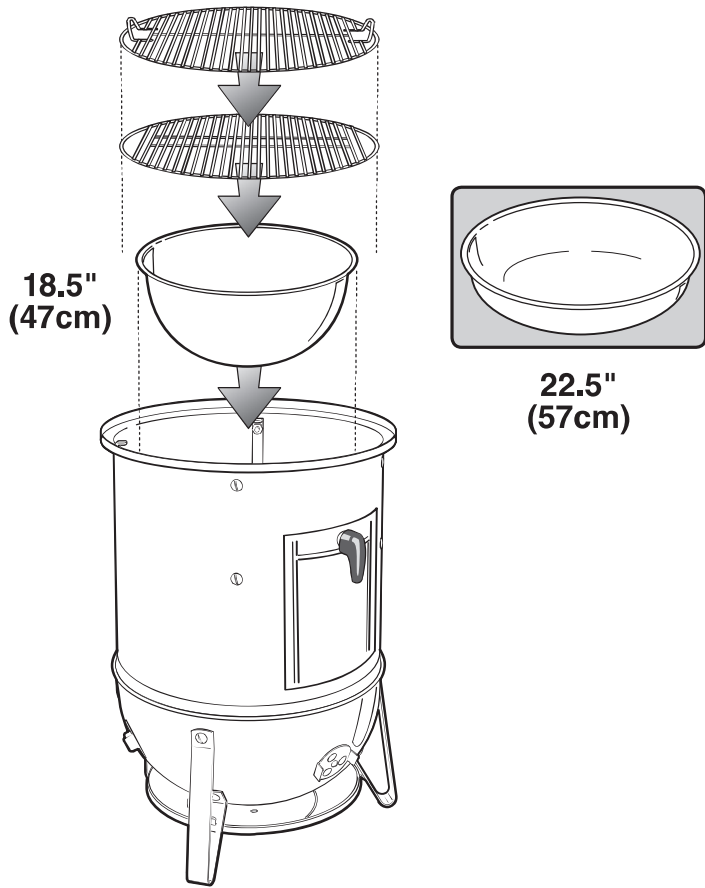
5



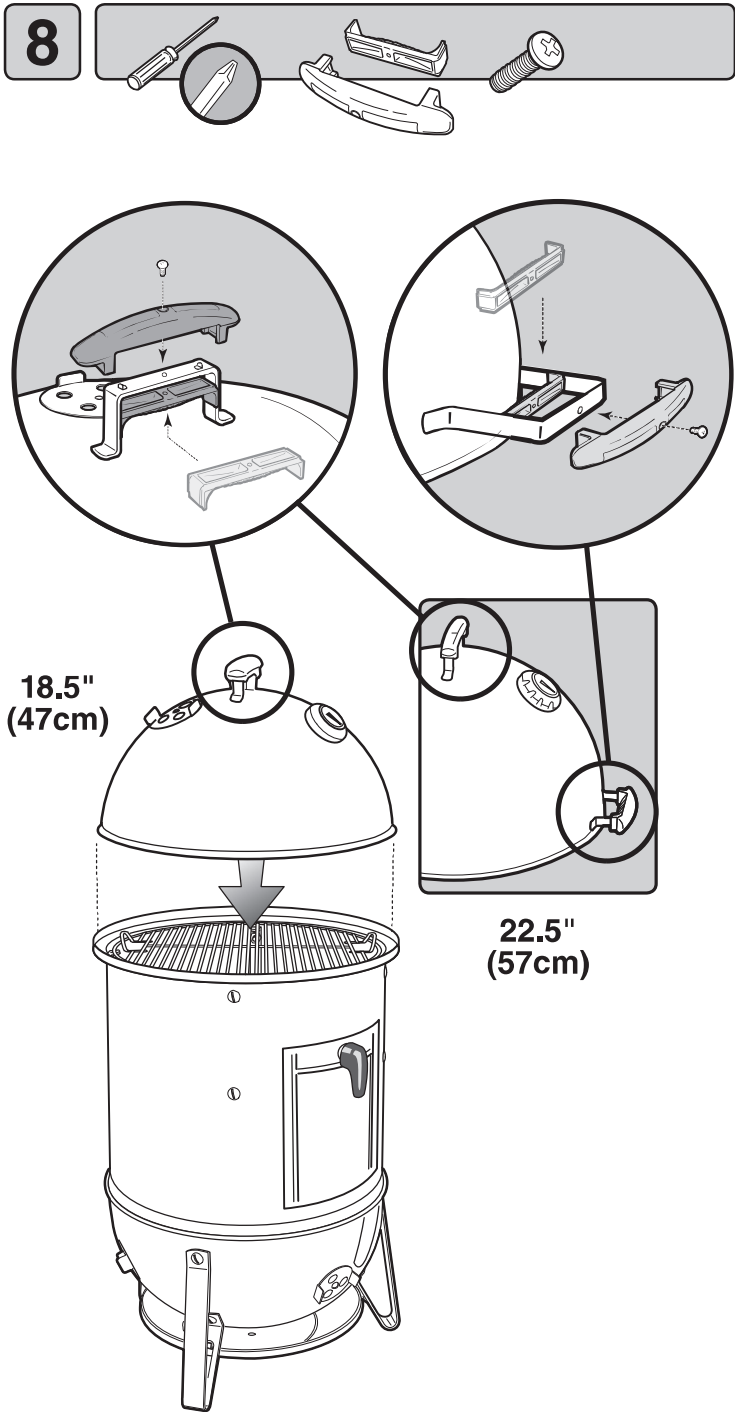
6



7



8





WWW.WEBER.COM[®]