



SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ RØKEBOKS

BRUKERHÅNDBOK

Montering -  122

Registrer grillen din online på www.weber.com®

Må ikke kastes. Dette dokumentet inneholder viktig informasjon, advarsler og forsiktighet når det gjelder produktet.
Merk: Bruk ikke denne røkeboksen før du har lest denne brukerhåndboken.

GENERELL SIKKERHET

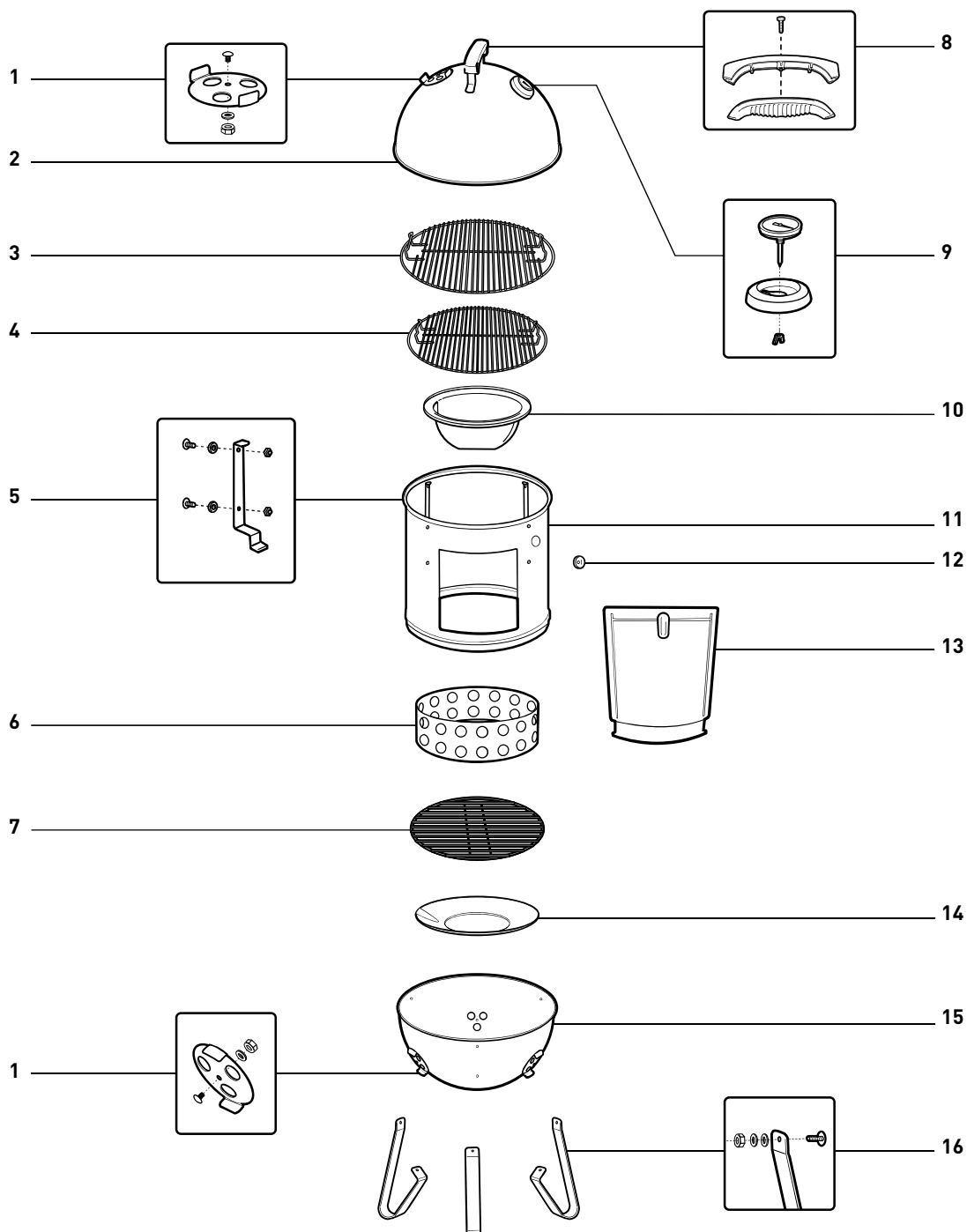
△ FARE

Dersom du ikke etterkommer anvisningene under Fare, Advarsel og Forsiktig i denne brukerhåndboken, kan det medføre alvorlige personskader eller dødsfall, eller til brann som forårsaker materielle skader.

- △ Må ikke brukes innendørs! Denne røkeboksen er bare laget til utendørs bruk. Det vil samle seg giftige gasser og forårsake alvorlig personskade eller død, hvis den brukes innendørs.
- △ Bruk ikke briketter som er impregnert med tennvæske.
- △ Det må ikke tilsettes tennvæske eller briketter som er impregnert med tennvæske til varme briketter.
- △ Bruk ikke tennvæske, bensin, alkohol eller andre svært brennbare væsker til opptenning eller gjentatt opptenning av brikettene.
- △ Bruk ikke eller lagre ikke tennvæske, bensin, alkohol eller andre svært brennbare væsker nærmere røkeboksen enn 1,6 m.
- △ La ikke spedbarn, barn eller kjæledyr oppholde seg nær en varm røkeboks, uten tilsyn.
- △ **VÆR OPPMERKSOM PÅ!** Denne røkeboksen blir meget varm, så den må ikke flyttes når den er i bruk.
- △ Røkeboksen må ikke brukes innenfor 1,6 m fra brennbart materiale.
- △ Bruk ikke denne røkeboksen med mindre alle deler er på plass.
- △ Det må ikke fjernes aske før alle brikettene er helt utbrent og helt slukket.
- △ Bruk ikke klær med vide ermer når røkeboksen tennes eller brukes.
- △ Røkeboksen må ikke brukes i sterk vind.
- △ Røkeboksen må alltid stå på flatt underlag.
- △ Forbrenning av biprodukter som produseres når dette produktet brukes, inneholder kjemikalier som er kjent i staten California kan forårsake kreft, fosterskader, eller annen reproduktiv skade.
- △ Ta lokket av røkeboksen mens du tenner brikettene.
- △ Legg alltid briketter på toppen av brikettristen og ikke direkte i bunnen.
- △ Du må ikke berøre grillristen, brikettristen eller røkeboksen for å se om det er varmt.
- △ Bruk alltid grillvotter eller grytekluter for å beskytte hendene under røking eller justering av ventilene.
- △ Bruk riktig grillverktøy med langt og varmebestandig håndtak.
- △ Sett lokket på røkeboksen og lukk alle ventiler, for å slukke brikettene. Du må ikke bruke vann fordi det kan skade porselensemaleren.
- △ Sett lokket på røkeboksen for å kontrollere stikkflammer. Bruk ikke vann.
- △ Elektriske startere må håndteres og lagres forsiktig.
- △ Elektriske ledninger må holdes unna de varme overflatene på røkeboksen. Strekk alle elektriske ledninger utenom trafikkerte områder.
- △ Hvis du dekker bunnen med aluminiumsfolie vil det hindre luftstrømmen.
- △ Bruk av skarpe gjenstander til rengjøring av grillristen eller fjerning av aske vil skade finishen.
- △ Bruk av skuremidler på grillristen eller i selve røkeboksen vil skade finishen.
- △ Ta vekk alle rester i bunnen av varmeskjoldet før du bruker røkeboksen.
- △ **ADVARSEL!** Hold barn og dyr unna.
- △ Ikke bruk røkeboksen på bordet.

14,5" (37 cm) / 18,5" (47 cm) / 22,5" (57 cm)

NO - NORWEGIAN



1. Spjeld

2. Lokk til røkeboks

3. Øvre grillrist

4. Nedre grillrist

5. Støtte og fester til rist

6. Brikettkammer

7. Brikettrist

8. Håndtak

9. Termometer

10. Vannpanne

11. Midtre del

12. Termometeråpning

13. Dør

14. Varmeskjold

15. Beholder

16. Ben og fester

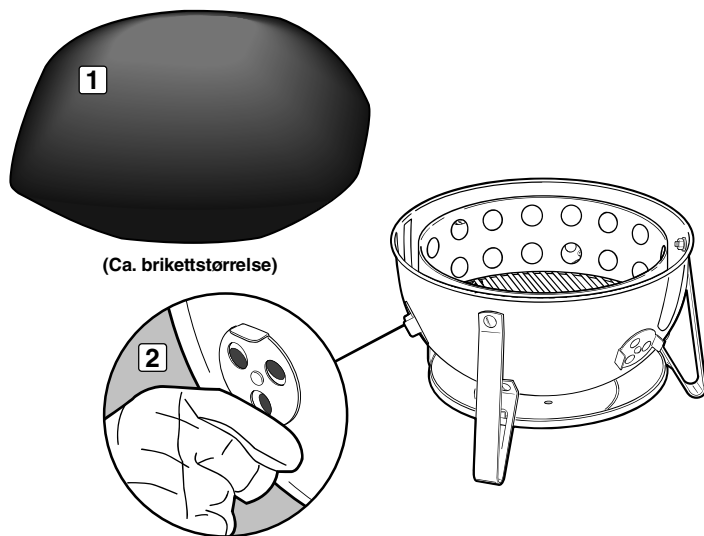
FØR TENNING

⚠ Ikke bruk røkeboksen på bordet.

- A) Røkeboksen må plasseres på en jevn brannsikker ikke brennbar flate, borte fra bygninger og utenfor trafikkert område. Røkeboksen er kun til utendørs bruk og anbefales ikke å bruke på teppebelagte overflater utendørs.
- B) Ta av lokket og midtre del før tenning av brikkene. Weber anbefaler å bruke brikketter (1) i Weber® Smokey Mountain Cooker™ røkeboks. Grove brikketter eller "heat beads" anbefales ikke.
- C) Kontroller at asken er fjernet fra bunnen av beholderen og at brikketristen og briktekammeret er på plass.

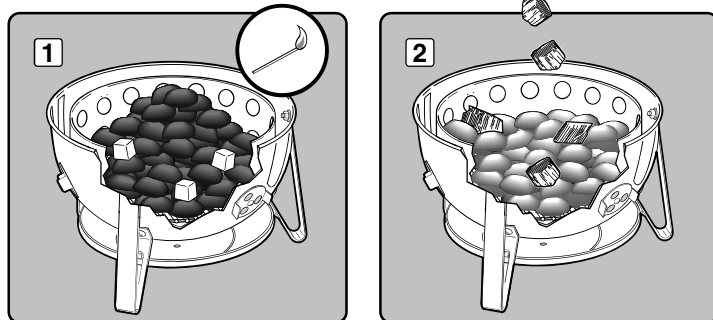
⚠ Bruk ikke brikketter som er impregnert med tennvæske. Dersom du ikke følger denne advarselen kan det føre til alvorlig personskade, død, eller brann som forårsaker materielle skader.

- D) Åpne alle ventiler i bunnen av beholderen (2).



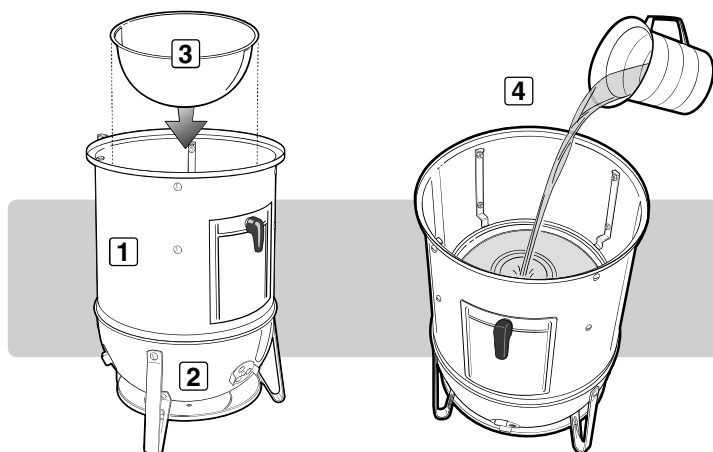
TENNINGSINSTRUKSJONER

- A) Fyll briktekammeret med brikketmengden som er anbefalt i *Røkeguiden* på side 14. Stable brikkene i midten av brikketristen. Legg forsiktig 4-5 parafinblokker i brikkestabelen og tenn på med en lighter med lang hals eller fyrstikker (1).
- ⚠ Bruk ikke brikketter som er impregnert med tennvæske. Dersom du ikke følger denne advarselen kan det føre til alvorlig personskade, død, eller brann som forårsaker materielle skader.
- B) Brikkene er klare når det begynner å danne seg grå aske på toppen av brikkene. Spre asken jevnt over brikketristen med en tang eller metallverktøy med langt håndtak.
- C) Legg 3-4 trebiter med tørr ved på toppen av de varme brikkene (2). Det kan tilsettes mer hvis du foretrekker kraftigere røksmak. (Se *Steketips* og *Røkeguide* for mer informasjon)

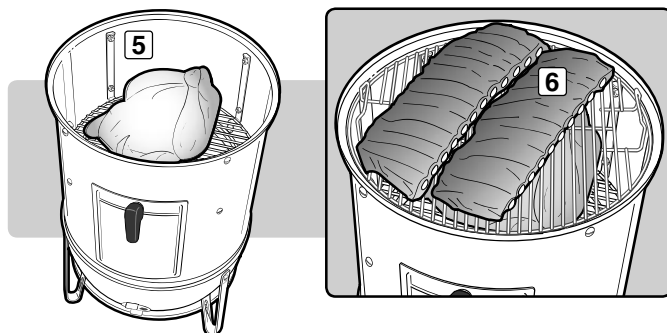


RØKEINSTRUKSJONER

- A) Sett midtdelen (1) på bunndelen (2). Sett på vannpannen (3) i stilling og senk brakettene i midtdelen.
- B) Bruk en egnet beholder og tilsett vann i vannpannen (4). Plasser den nedre grillristen direkte over vannpannen.
- ⚠ ADVARSEL: Du må ikke søle vann på de varme brikkene. Dette kan forårsake at damp og aske stiger opp og kan forårsake alvorlig personskade eller død.



- C) Hvis du steker på både den øvre og den nedre grillristen, må du plassere det som skal røkes på den nedre risten først (5). Plasser den øvre risten på toppbrakettene og legg maten som skal røkes på den øvre risten (6).



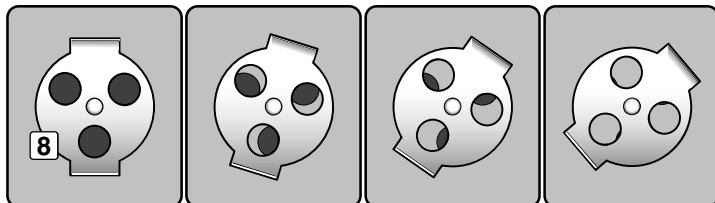
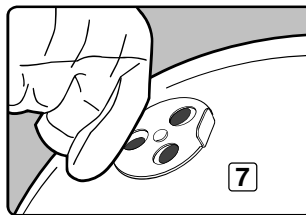
- D) Bruk håndtaket og ta av lokket, sett det på midtre del på toppen og åpne ventilen på lokket (7).
- E) Ventilene brukes til å regulere varmen inne i røkeboksen. Ved å åpne ventilene økes temperaturen og lukkes ventilene senkes temperaturen (8).

Temperatur på 121 °C (250 °F) er ideell for de fleste kjøttyper. Kontroller temperaturen hvert 15. minutt og åpne eller lukke ventilene i bunnen hvis det trengs, til du oppnår og beholder temperaturmålet. Utvendige temperaturer og plassering vil ha innvirkning på røkeboksens ytelse. Juster steketiden i henhold til dette.

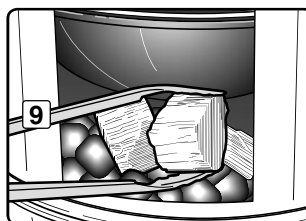
⚠ ADVARSEL: Bruk alltid grillvotter eller hansker for å beskytte hendene og underarmene. Hvis denne advarselen ikke følges kan det føre til alvorlig personskade eller død.

- F) Det brukes vann i røkeboksen for å holde temperaturen lav. Sjekk vannivået hver 3. – 4. time. Du må fylle på mer vann i pannen hvis du merker at temperaturen stiger i røkeboksen.
- G) Rått kjøtt er mer porøst enn stekt kjøtt, så det absorberer mer treverk i begynnelsen av røkeprosessen. Når du skal tilsette mer ved åpner du sidedøren og bruker tangen til å legge flis/trestykker på toppen av de brennende brikettene, og lukk døren (9). Sørg for at lufteventilene i bunnen og på toppen av røkeboksen er delvis åpne.
- H) Når røkingen er fullført børster du grillristene med en grillbørste eller sammenkrøllet aluminiumsfolie for å løsne fastbrente rester og lukke alle lufteventilene for å slukke brikettene.

Merk: Du må ikke bruke vann til å slukke brikettene, fordi det kan skade porselensemaljen.



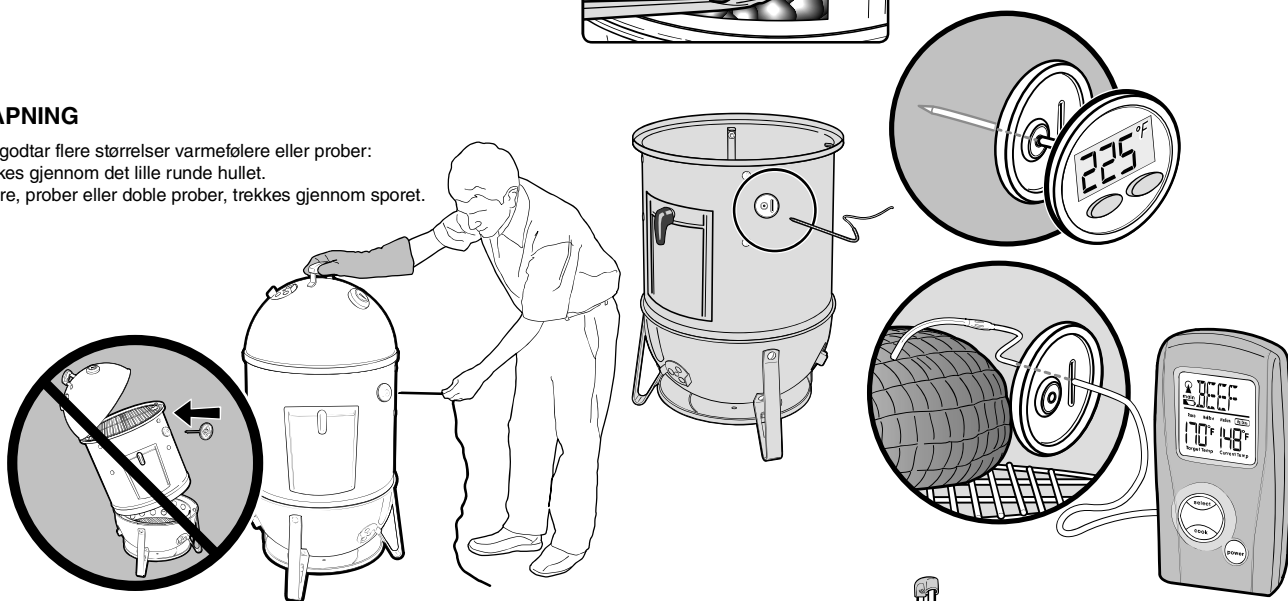
MER VARME ← → MINDRE VARME ← → SLUKKING



TERMOMETERÅPNING

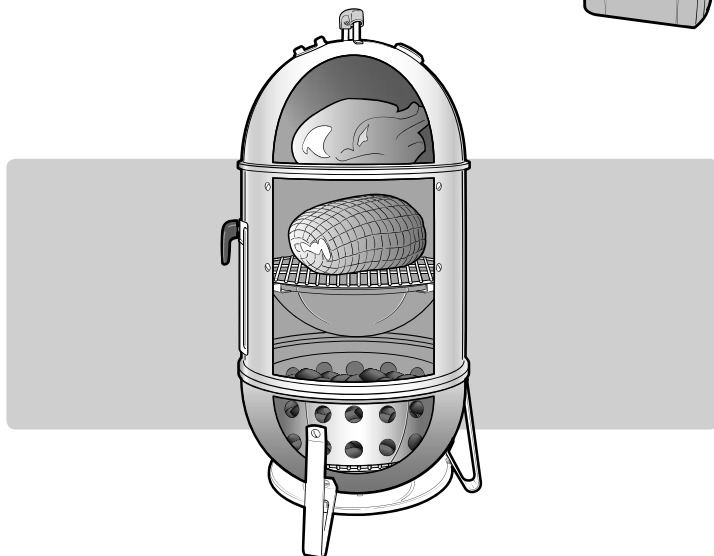
Termometeråpningen godtar flere størrelser varmefølere eller prober:

- Små prober trekkes gjennom det lille runde hullet.
- Større varmefølere, prober eller doble prober, trekkes gjennom sporet.



STEKETIPS

- Begge grillristene kan brukes til kjøtt samtidig. Hvis du bare bruker én rist, anbefaler vi å bruke den øvre grillristen for at kjøttet skal være lettere å få tak i.
- Når du legger på kjøttet vil temperaturen synke i røkeboksen, og da trengs det lengre steketid.
- Stek alltid med lokket på røkeboksen.
- Motstå fristelsen av å løfte lokket av under steking. Hver gang lokket løftes av vil steketiden forlenges med 15 til 20 minutter.
- Utvendige temperaturer og plassering vil ha innvirkning på røkeboksens ytelse. Juster steketiden i henhold til dette.
- Når du legger på flere briketter eller trebiter må du kontrollere vannpannen og tilsette varmt vann hvis det er nødvendig, for å fylle pannen. Bruk døren på forsiden av røkeboksen for å legge på flere briketter eller tilsette vann. Bruk alltid varmt vann for å etterfylle vannpannen.
- Røkeprosessen er virkelig en opplevelse. Prøv med forskjellige temperaturer, tretyper og kjøttyper. Vi anbefaler å bruke notater for røkeboksen (som finnes lengre ut i denne boken) når du prøver deg fram. Skriv ned ingredienser, tremengder, kombinasjoner og resultater for å gjenta suksessen.



HYGIENETIPS FOR MATEN

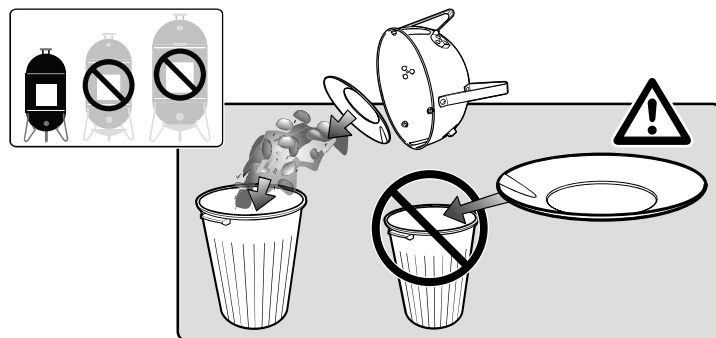
- Vask hendene godt med varmt såpevann før du starter forberedelsene til måltidet og etter håndtering av ferskt kjøtt, fisk eller fjærkre.
- La ikke kjøtt, fisk eller fjærkre tine i romtemperatur. Tine kjøtt i kjøleskapet.
- Stekt kjøtt må aldri plasseres på samme tallerken som det har vært rått kjøtt på.
- Vask alle tallerkener og alt stekeutstyr som har kommet i kontakt med rått kjøtt eller fisk i varmt såpevann og skyll.

ENKELT VEDLIKEHOLD AV RØKEBOKS

Bevar Weber® Smokey Mountain Cooker™ Smoker ved å gjøre den ordentlig ren en gang i året.

Det er enkelt:

- Pass på at røkeboksen er kald og brikettene er helt slukket.
- Ta vekk grillristen og brikettristen.
- Ta bort asken.
- Vask røkeboksen med mildt vaskemiddel og vann. Skyll godt med rent vann og tørk.
- Det er ikke nødvendig å vaske grillristen etter hver gang den brukes. Du kan bare løsne belegg med en grillbørste eller sammenkrøllet aluminiumsfolie, og tørke av med papirhåndkle.



TOTAL BRIKETTMENGDE (CA.)

DIAMETER PÅ RØKEBOKS	KAPASITET PÅ BRIKETTKAMMER
14,5" (37 cm)	110 briketter
18,5" (47 cm)	220 briketter
22,5" (57 cm)	330 briketter

FEILSØKING

PROBLEM	UTBEDRE								
Temperaturen stiger selv om ventilene i bunnen er lukket	Sjekk vannnivået i vannpannen. Tilsett varmt vann hvis nivået er lavt.								
Temperaturen er for lav	A) Åpne bunnventilene. B) Rør i brikettene for å fjerne oppsamlet aske rundt brikettene. C) Kontroller brikettnivået hver 3. - 4. time og tilsett briketter i henhold til tabellen nedenfor, ved røking over lengre tid: <table> <tr> <th>DIAMETER PÅ RØKEBOKS</th><th>ANTALL BRIKETTER</th></tr> <tr> <td>14,5" (37 cm)</td><td>Tilsett 8-10 briketter</td></tr> <tr> <td>18,5" (47 cm)</td><td>Tilsett 12-14 briketter</td></tr> <tr> <td>22,5" (57 cm)</td><td>Tilsett 18-20 briketter</td></tr> </table>	DIAMETER PÅ RØKEBOKS	ANTALL BRIKETTER	14,5" (37 cm)	Tilsett 8-10 briketter	18,5" (47 cm)	Tilsett 12-14 briketter	22,5" (57 cm)	Tilsett 18-20 briketter
DIAMETER PÅ RØKEBOKS	ANTALL BRIKETTER								
14,5" (37 cm)	Tilsett 8-10 briketter								
18,5" (47 cm)	Tilsett 12-14 briketter								
22,5" (57 cm)	Tilsett 18-20 briketter								

Hvis dine problemer ikke kan løses ved bruk av disse metodene, vennligst kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler, ved å bruke kontaktinformasjonen på vår webside. Logg deg på www.weber.com.

GARANTI

Weber-Stephen Products Co., (Weber) garanterer herved til den FØRSTE KJØPEREN av denne Weber® Smokey Mountain Cooker™ røkeboks at den er fri for defekter i materiale og produksjonsarbeid fra kjøpsdato som følger:

Steke- / grillristen:	2 år
Beholder og lokk mot rusting / gjennombrenning:	10 år
Nylonhåndtak:	10 år
Alle resterende deler:	2 år

Hvis montert og brukt i følge de trykte instruksjonene som følger med. Weber kan kreve rimelig bevis for kjøpsdato. TA DERFOR VARE PÅ KVITTERING ELLER FAKTURA OG RETURNER DET BEGRENSEDE GARANTIREGISTRERINGSKORTET UMIDDELbart TIL WEBER.

Denne begrensede garantien begrenser seg til reparasjon og utskifting av deler som kan bevises defekte under normal bruk og service, og som ved undersøkelse viser seg, til Webers tilfredsstillende, å være defekt. Hvis Weber bekrefter defekten og godkjenner reklamasjonen, vil Weber reparere eller skifte ut slike deler uten omkostninger. Hvis du må sende inn defekte deler, må transportkostnadene forhåndsbetales. Weber vil returnere delene til kjøper, med frakt og porto forhåndsbetalt.

Denne begrensede garantien dekker ikke mangler eller driftsvanskeligheter som skyldes ulykke, mishandling, misbruk, ombygging, feilaktig installasjon eller feilaktig vedlikehold eller service, eller unnlatelse fra å foreta normalt og rutinemessig vedlikehold.

Forringelse eller skade på grunn av vanskelige værforhold slik som hagl, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, misfarging på grunn av eksponering for kjemikalier enten direkte eller i atmosfæren, er ikke dekket av denne begrensede garantien.

Det er ingen andre garantier unntatt de som er anført her. Alle anvendelige og underforståtte garantier med hensyn til salg og produktets stand er begrenset til å gjelde i den samme perioden som den skriftlige begrensede garantien. I noen regioner er det ikke lov å begrense hvor lenge en antydte garanti varer, så denne begrensningen gjelder kanskje ikke deg.

Weber er ikke ansvarlig for noen spesiell, indirekte skade eller følgeskade. I noen regioner er det ikke lov å ekskludere eller begrense tilfeldig skade eller følgeskader, så denne begrensningen eller eksklusjonen gjelder kanskje ikke deg.

Weber autoriserer ingen annen person eller firma til på dets vegne å påta seg forpliktelser eller ansvar i forbindelse med salg, montering, bruk, fjerning, retur eller erstatning av deres utstyr; og ingen slike representasjoner er bindende for Weber.

Besøk www.weber.com®, velg opprinnelsesland og registrer grillen din i dag. ♦

Forskjellige treflistyper kan ha innvirkning på smaken. Det er smart å eksperimentere litt for å finne den typen treflis, eller kombinasjoner av treflis som du liker best. Start med en liten mengde med treflis og du kan tilsette mer etter egen smak.

Eksperimenter med forskjellige tretyper og mengder. Du kan også tilsette laurbærblad, hvitløkskløfter, mintblader, appelsin eller sitronskall og forskjellig krydder til brikettene, for å tilføre smak. Noter ned hva du har prøvd, det er lett å glemme hva du brukte sist.

TRETYPE	KJENNETEGN	PASSER TIL KJØTTTYPER
Hickory	Skarp, baconlignende røksmak.	Svin, kylling, oksekjøtt, vilt, oster
Pecan	Fylldig og mer subtil enn hickory, men lik på smak. Brenner med lav temperatur, så den er ideell til røking med lav varme.	Svin, kylling, lam, fisk, oster
Mesquite	Søtere, mer delikat smak enn hickory. Har en tendens til å brenne ved høy temperatur, så vær forsiktig.	De fleste kjøttsorter, spesielt oksekjøtt. De fleste grønnsaker.
Svartor	Delikat smak som forsterker smaken på lysere kjøtt.	Laks, sverdfisk, stør eller annen fisk. Også godt til kylling og svin.
Lønnetre	Mild og søt røksmak.	Fjærkre, grønnsaker, skinke Prøv en blanding av lønnetre med maiskolber til skinke eller bacon.
Kirsebær	Lett søt, fruktig røksmak.	Fjærkre, skogsfugl, svin
Eple	Lett søt men komprimert, fruktig røksmak.	Oksekjøtt, fjærkre, skogsfugl, svin (spesielt skinke)
Unngå alltid mykt, harpiksholdig tre slik som furu, seder og asp. ⚠ ADVARSEL: Bruk ikke tre som er behandlet eller utsatt for kjemikalier.		

Kjøttstykker, tykkelser, vekt og brikettmengder og steketider er kun ment som veiledende, ikke som faste regler. Steketiden avhenger av slike faktorer som vind, utetemperatur og den ønskede graden av gjennomsteking.

Steketiden for oksekjøtt er gitt ut fra definisjonen fra landbruksdepartementet i USA vedrørende medium gjennomsteking uten annen merknad. Steketidene som er oppgitt er for kjøtt som er helt opptint.

FISK	VEKT	BRIKETTKVALITET			STEKETID	TREBITER	INNVENDIG TEMPERATUR / GJENNOMSTEKING
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Hel, liten	full grill	35 briketter	50 briketter	75 briketter	1 - 1½ time	2 - 4	flak på gaffel
Hel, stor	1,3 - 2,7 kilo	35 briketter	50 briketter	75 briketter	3 - 4 timer	2 - 4	flak på gaffel
Hummer og reker	full grill	35 briketter	50 briketter	75 briketter	1 time	2 - 4	fast og rosa

FJÆRKRE	VEKT	BRIKETTKVALITET			STEKETID	TREBITER	INNVENDIG TEMPERATUR / GJENNOMSTEKING
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Kylling, hel	2,2 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	2½ - 3½ time	1 - 3	74 °C (165 °F) medium
Kalkun, hel	3,6 - 5,4 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	4 - 5 timer	2 - 4	74 °C (165 °F) medium
Kalkun, hel	5,4 - 8,1 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	8 - 10 timer	3 - 5	74 °C (165 °F) medium
And, hel	1,3 - 1,8 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	2 - 2½ time	3 - 4	82 °C (180 °F) medium

SVIN	VEKT	BRIKETTKVALITET			STEKETID	TREBITER	INNVENDIG TEMPERATUR / GJENNOMSTEKING
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Svinestek	1,8 - 3,6 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	5 - 6 timer	3 - 5	76 °C (170 °F) gjennomstekt
Svineribbe	full grill	35 briketter	50 briketter	75 briketter	4 - 6 timer	2 - 4	kjøttet begynner å løsne fra benene
Skinke, hel	4,5 - 8,1 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	8 - 12 timer	2 - 4	76 °C (170 °F) gjennomstekt
Svinenakke	1,8 - 3,6 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	8 - 12 timer	3 - 5	88 °C (190 °F) gjennomstekt

OKSEKJØTT	VEKT	BRIKETTKVALITET			STEKETID	TREBITER	INNVENDIG TEMPERATUR / GJENNOMSTEKING
		14,5" (37 cm)	18,5" (47 cm)	22,5" (57 cm)			
Oksebryst	2,2 - 2,7 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	6 - 8 timer	3 - 5	88 °C (190 °F) gjennomstekt
Stekt lam, vilt	2,2 - 3,1 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	5 - 6 timer	3 - 5	71 °C (160 °F) medium
Store stykker av vilt	3,1 - 4,0 kilo	75 briketter	100 briketter	150 briketter	6 - 8 timer	3 - 5	76 °C (170 °F) gjennomstekt
Okseribbe	full grill	35 briketter	50 briketter	75 briketter	6 - 7 timer	2 - 4	71 °C (160 °F) gjennomstekt



NOTATER FOR RØKEBOKS

Mat:	Temperatur:	Steketid:	Treslag som kan brukes:
------	-------------	-----------	-------------------------

Merknader:			

Mat:	Temperatur:	Steketid:	Treslag som kan brukes:
------	-------------	-----------	-------------------------

Merknader:			

Mat:	Temperatur:	Steketid:	Treslag som kan brukes:
------	-------------	-----------	-------------------------

Merknader:			

Mat:	Temperatur:	Steketid:	Treslag som kan brukes:
------	-------------	-----------	-------------------------

Merknader:			



NOTATER FOR RØKEBOKS

Mat:	Temperatur:	Steketid:	Treslag som kan brukes:
------	-------------	-----------	-------------------------

Merknader:

Mat:	Temperatur:	Steketid:	Treslag som kan brukes:
------	-------------	-----------	-------------------------

Merknader:

Mat:	Temperatur:	Steketid:	Treslag som kan brukes:
------	-------------	-----------	-------------------------

Merknader:

Mat:	Temperatur:	Steketid:	Treslag som kan brukes:
------	-------------	-----------	-------------------------

Merknader: