

Montering - p. 71

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ RØKEBOKS

BRUKERHÅNDBOK

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.

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

NO-NORWEGIAN

△ 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 porselensmaljen.**
- △ **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.**

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:

Sleke- / 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 tilfredsstillelse, 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.

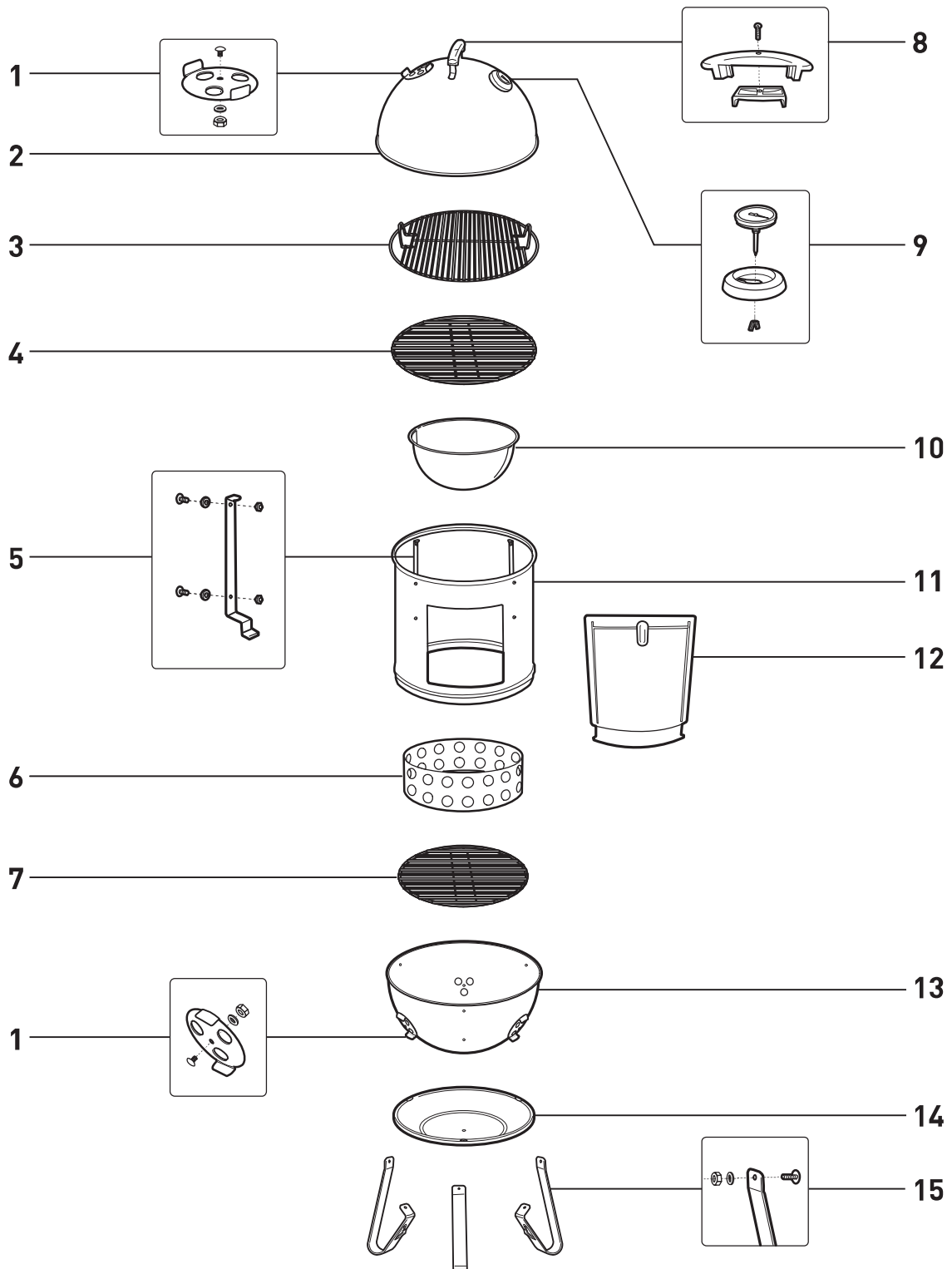
Forringelse eller skade på grunn av vanskelige værforhold slik som hagl, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, misfarging på grunn av eksponering for kjemikalier enten direkte eller i atmosfæren, er ikke dekket av denne begrensede garantien.

Det er ingen andre uttrykte 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 uttrykte skriftlige begrensede garantien. I noen regioner er det ikke lov å begrense hvor lenge en antydning 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.



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

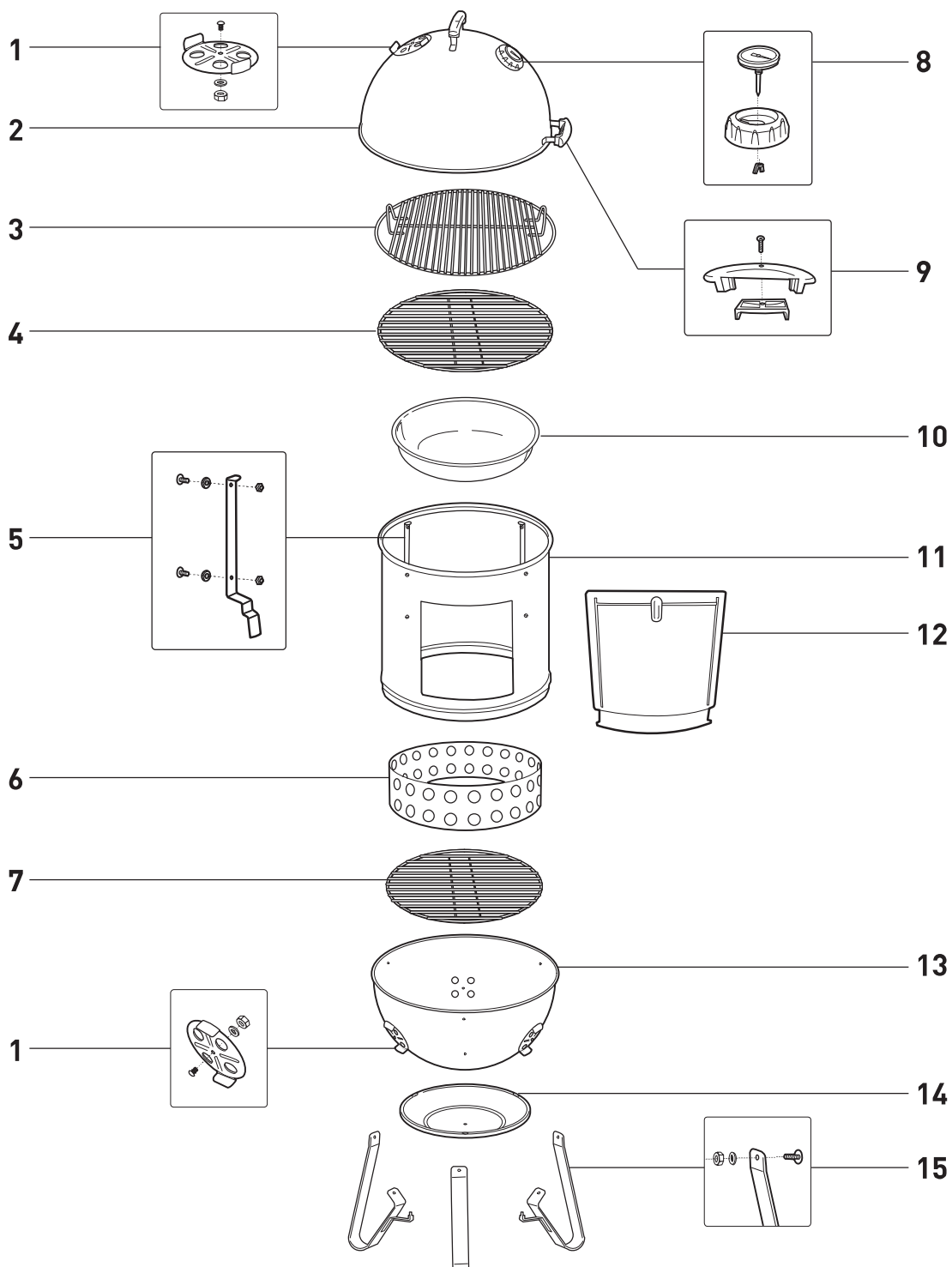
11. Midtre del

12. Dør

13. Beholder

14. Varmeskjold

15. Ben og fester



1. Spjeld

2. Lokk til røkeboks

3. Øvre grillrist

4. Nedre grillrist

5. Støtte og fester til rist

6. Brikettkammer

7. Brikettrist

8. Termometer

9. Håndtak

10. Vannpanne

11. Midtre del

12. Dør

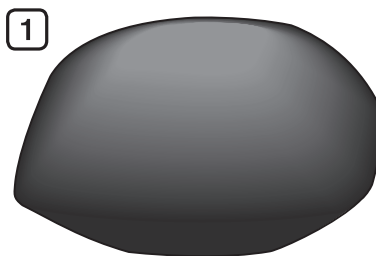
13. Beholder

14. Varmeskjold

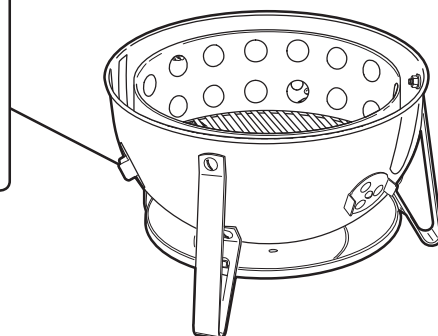
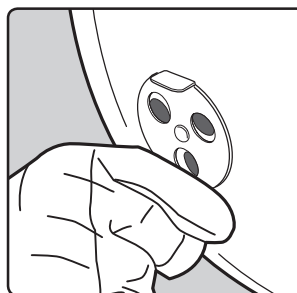
15. Ben og fester

FØR TENNING

- 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.
- ⚠ **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.**
- C) Kontroller at asken er fjernet fra bunnen av beholderen og at brikketristen og brikkettkammeret er på plass.
- D) Åpne alle ventiler i bunnen av beholderen.

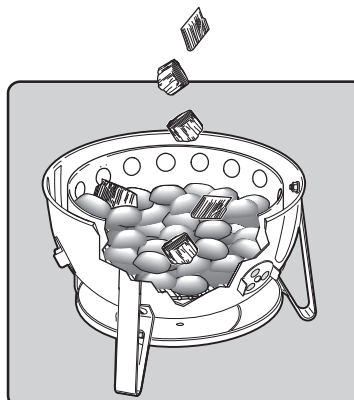
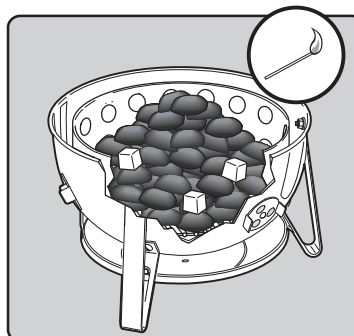


(Ca. brikkettstørrelse)



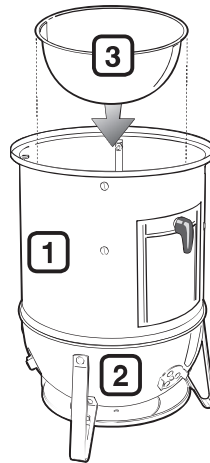
TENNINGSINSTRUKSJONER

- A) Fyll brikkettkammeret med brikketmengden som er anbefalt i *Røkeguiden* på side 14. Stable brikkene i midten av brikketristen. Legg forsiktig 4-5 parafinblokker i brikketstabelen og tenn på med en lighter med lang hals eller fyrstikker.
- ⚠ **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. Det kan tilsettes mer hvis du foretrekker kraftigere røksmak. (Se *Steketips* og *Røkeguide* for mer informasjon)



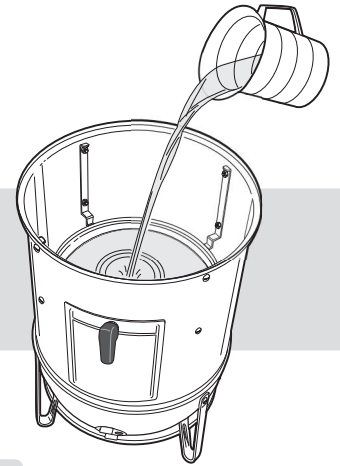
RØKEINSTRUKSJONER

A) Sett midtdelen (1) på bunndelen (2). Sett på vannpannen (3) i stilling og senk brakettene i midtdelen.

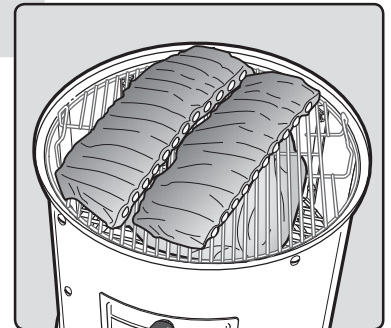
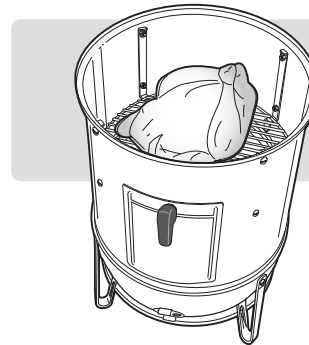


B) Bruk en egnet beholder og tilsett vann i vannpannen. Plasser den nedre grillristen direkte over vannpannen.

⚠ **ADVARSEL: Du må ikke søle vann på de varme brikettene. 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. Plasser den øvre risten på toppbrakettene og legg maten som skal røkes på den øvre risten. (Se *Steketips* og *Røkeguide* for mer informasjon)

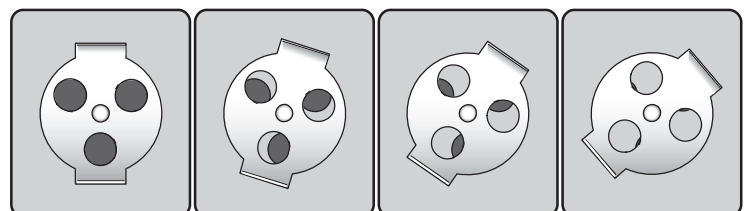
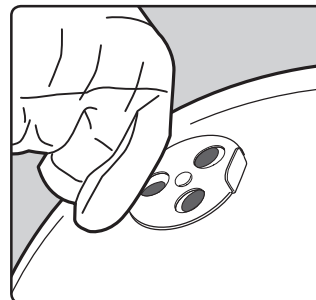


D) Bruk håndtaket og ta av lokket, sett det på midtre del på toppen og åpne ventilene på lokket.

E) Ventilene brukes til å regulere varmen inne i røkeboksen. Ved å åpne ventilene økes temperaturen og lukkes ventilene senkes temperaturen.

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.**



MER VARME ←

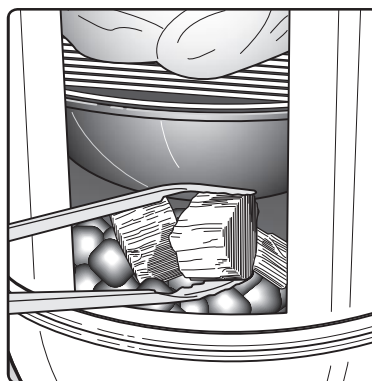
→ MINDRE

↔

VARME
SLUKKING

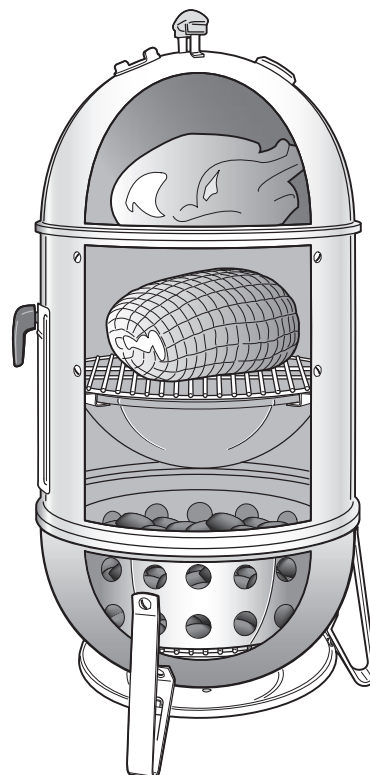
- F) Det brukes vann i røkeboksen for å holde temperaturen lav. Sjekk vannivået hver 3. – 4. time. Du må fylle på mer vann i pannen hvis du merker at temperaturen stiger i røkeboksen.
- G) Rått kjøtt er mer porøst enn stekt kjøtt, så det absorberer mer tre-røk i begynnelsen av røkeprosessen. Når du skal tilsette mer ved åpner du sidedøren og bruker tangen til å legge flis/trestykker på toppen av de brennende brikettene, og lukk døren. Sorg 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 porselensmaljen.



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, treetyper og kjøtttyper. 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 løse belegg med en grillbørste eller sammenkrøllet aluminiumsfolie, og tørke av med papirhåndkle.

TOTAL BRIKETT Mengde (ca.)

DIAMETER PÅ RØKEBOKS	KAPASITET PÅ BRIKETTKAMMER
47 cm	200 briketter
57 cm	300 briketter

PROBLEM

UTBEDRE

Temperaturen stiger selv om ventilene i bunnen er lukket

Sjekk vannivået 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:

DIAMETER PÅ RØKEBOKS

ANTALL BRIKETTER

47 cm	Tilsett 12-14 briketter
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.

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 treflystyper 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	Fyldig 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 kjøttstoffer, 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	BRIKETTQUALITET		STEKETID	TREBITER	INNVENDIG TEMPERATUR / GJENNOMSTEKING
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Hel, liten	full grill	50 briketter	75 briketter	1 - 1½ time	2 - 4	flak på gaffel
Hel, stor	1,3 - 2,7 kilo	50 briketter	75 briketter	3 - 4 timer	2 - 4	flak på gaffel
Hummer og reker	full grill	50 briketter	75 briketter	1 time	2 - 4	fast og rosa

FJÆRKRE	VEKT	BRIKETTQUALITET		STEKETID	TREBITER	INNVENDIG TEMPERATUR / GJENNOMSTEKING
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Kylling, hel	2,2 kilo	100 briketter	150 briketter	2½ - 3½ time	1 - 3	74 °C (165 °F) medium
Kalkun, hel	3,6 - 5,4 kilo	100 briketter	150 briketter	4 - 5 timer	2 - 4	74 °C (165 °F) medium
Kalkun, hel	5,4 - 8,1 kilo	100 briketter	150 briketter	8 - 10 timer	3 - 5	74 °C (165 °F) medium
And, hel	1,3 - 1,8 kilo	100 briketter	150 briketter	2 - 2½ time	3 - 4	82 °C (180 °F) medium

SVIN	VEKT	BRIKETTQUALITET		STEKETID	TREBITER	INNVENDIG TEMPERATUR / GJENNOMSTEKING
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Svinestek	1,8 - 3,6 kilo	100 briketter	150 briketter	5 - 6 timer	3 - 5	76 °C (170 °F) gjennomstekt
Svineribbe	full grill	50 briketter	75 briketter	4 - 6 timer	2 - 4	kjøttet begynner å løsne fra benene
Skinke, hel	4,5 - 8,1 kilo	100 briketter	150 briketter	8 - 12 timer	2 - 4	76 °C (170 °F) gjennomstekt
Svinenakke	1,8 - 3,6 kilo	100 briketter	150 briketter	8 - 12 timer	3 - 5	88 °C (190 °F) gjennomstekt

OKSEKJØTT	VEKT	BRIKETTQUALITET		STEKETID	TREBITER	INNVENDIG TEMPERATUR / GJENNOMSTEKING
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Oksebryst	2,2 - 2,7 kilo	100 briketter	150 briketter	6 - 8 timer	3 - 5	88 °C (190 °F) gjennomstekt
Stekt lam, vilt	2,2 - 3,1 kilo	100 briketter	150 briketter	5 - 6 timer	3 - 5	71 °C (160 °F) medium
Store stykker av vilt	3,1 - 4,0 kilo	100 briketter	150 briketter	6 - 8 timer	3 - 5	76 °C (170 °F) gjennomstekt
Okseribbe	full grill	50 briketter	75 briketter	6 - 7 timer	2 - 4	71 °C (160 °F) gjennomstekt

**SVARTORRØKET LAKS**

Forberedelsestid: 15 minutter

Marinering og lufttørkingstid: 7 til 8 timer

Steketid: 30 til 45 minutter
eller 1 time til 1½ time**LAKE**

- 1 liter vann
- ½ kopp kosher salt
- ½ kopp strøsukker
- 1 liter isterninger
- 1 lakseside (skinnet på),
1,0 til 1,3 kilo, renskåret og uten ben

1. Legges i en stor panne med 1 liter vann med salt og sukker. Kokes over høy temperatur inntil salt og sukker løses opp. Tilsett 1 liter isterninger. Settes tilside inntil marineringen når romtemperatur.
2. Legg laksen med kjøttiden ned i en dyp panne som er stor nok til laksen og marinaden. Hell marinaden over laksen og sett den kjølig i ca. 4 timer.
3. Skyll laksen under kaldt vann og tørk den tørr. Legg laksen med skinnsiden ned på en rist i en panne. Settes kjølig og lufttørkes, ikke tildekket, inntil det oppstår et tynt lag over hele kjøttet, 3 til 4 timer.
4. Laksen røkes med svartor inntil den innvendige temperaturen når 63 °C (145 °F), 30 til 45 minutter. Midten av fisken vil fremdeles være fuktig. Hvis du vil ha en tørrere type røkt laks fortsetter du å røke inntil den innvendige temperaturen når 74 °C (165 °F), 30 til 45 minutter lengre. Flytt laksen forsiktig fra røkeboksen ved å bruke to lange spatler. Kjøttet brennes lett på dette punktet. Serveres varm eller ved romtemperatur.

Gir 6 til 8 porsjoner**RØKET HEL FISK**

- 1 stor hel fisk, 3,6 til 4,5 kg., rensed
Red Snapper, laks, ørret eller havabbor
- ½ kopp sitronjuice
- 1 teskje Worcestershiresaus
- 1 teskje sennep
- ½ teskje basilikum
- ½ teskje hvitløksalt
- ½ teskje salt
- 1 middels løk, tynne skiver
- 1 sitron, tynne skiver
smeltet smør eller olje

1. Bland sitronsaft, Worcestershiresaus, sennep, basilikum og salt. Blandingen pensles på inne i fisken.
2. Legg ½ løk og sitronskiver vekselvis inne i fisken.
3. Pensle utsiden av fisken med smeltet smør eller olje.
4. Løk og sitronskiver som er igjen legges oppå fisken.
5. Legg fisken på grillen. Drypp resterende blanding av sitronsaft over fisken, slik at det renner ned i vannpannen.
6. Dekkes til og røkes i 3-4 timer eller til det er gjennomstekt.

**HOISIN-GLASSERT AND**

Forberedelsestid: 5 minutter

Steketid: ca. 2 timer

- 1 pekingand, 1,5 til 1,8 kg
- ½ kopp hoisinsaus, delt

1. Skjær bort overflødig fett fra halen til anden. Bruk en gaffel, prikk hull over hele anden, spesielt på det fete brystet og tykke områder (dette vil hjelpe slik at noe av fettene renner av).
2. Legg anden med brystsidene ned i en dampkoker og la den dampe ca. 30 minutter, slik at noe av fettene renner av. Ta anden opp av dampkokeren.
3. Sett halvparten av hoisinsausen tilside og bruk den til glasur på anden. Bind opp vingene bak på anden. Anden røkes til den innvendige temperaturen på det tykkeste kjøttet når ca. 82 °C (180 °F), ca. 2 timer. Halvveis i steketiden snur du anden rundt på lårene og lar saften inne i den renne ut i vannpannen. Anden skjæres opp og serveres med hoisinsausen som er igjen.

Gir 2 til 4 porsjoner**RØKET KYLLING**

Forberedelsestid: 10 minutter

Saltetid: 1½ til 2 timer

Steketid: 2½ til 3½ time

- 1 hel kylling, ca. 2,2 kg.
- ¼ kopp kosher salt
- 2 spiseskjeer usaltet smør, smeltet

1. Skjær bort overflødig fett fra halen til kyllingen. Bind opp vingene bak på kyllingen. Strø ¼ kopp salt over hele overflaten og inne i kyllingen, slik at den dekkes som et lett teppe av snø. Dekk til kyllingen med plastfolie og avkjøles i 1½ til 2 timer.
2. Kyllingen skylles innvendig og utvendig med kaldt vann. Tørk kyllingen med papirhåndkle. Pensle overflaten med smør. Kyllingen skal ikke bindes opp.
3. Kyllingen røkes inntil den innvendige temperaturen på det tykkeste kjøttet når ca. 80 °C (175 °F), 2½ til 3½ time. Halvveis i steketiden snur du kyllingen rundt på lårene og lar saften inne i den renne ut i vannpannen. Ta kyllingen ut av røkeboksen og la den hvile i 10 til 15 minutter, når det er helt stekt. Serveres varm eller ved romtemperatur.

Gir 4 porsjoner

**MARINERT OG GRILLET KALKUN**

Forberedelsestid: 20 minutter

Marineringsstid: 18 til 24 timer

Steketid: 4 til 5 timer

LAKE

- 2 liter eplejuice
- 1 kopp kosher salt
- 2 teskjeer tørket rosmarin
- 2 teskjeer tørket timian
- 1 teskje tørket dill
- 1 teskje grovmalt svart pepper
- 1 kalkun, 4,5 til 5,4 kg, fersk eller frossen, etter eget valg
- ½ kopp smeltet usaltet smør, delt

1. Bland ingrediensene til marinaden i en stor bolle. Røres kraftig inntil saltet er oppløst. Fyll en kjøler delvis med is. Åpne en stor, kraftig plastpose i kjøleren. Hell marinaden forsiktig over i plastposen og tilsett 3 liter med kaldt vann.
2. Ta av halsen og kråsen fra endene på kalkunen og legg dem i kjøleskapet til å lage saus, hvis det ønskes. Hvis kalkunen har avstivningsklemme av metall eller plast, lar du den sitte på plass. Kalkunen skal ikke bindes opp. Kalkunen skylles innvendig og utvendig med kaldt vann. Legg kalkunen med brystsidene ned i plastposen med marinaden. Kalkunen skal være nesten helt dekket. Hvis noe av bakparten vises over marinaden er det ok. Press luften ut av plastposen, forsegles godt, lokket på kjøleren lukkes, og sett det tilside i 18 til 24 timer.
3. Ta kalkunen ut av plastposen og skyll den innvendig og utvendig med kaldt vann. Tørk den med papirhåndkle. Sett tilside ca. halvparten av det smeltede smøret og bruk det til å pensle kalkunen.
4. Kalkunen røkes inntil den innvendige temperaturen på det tykkeste kjøttet når ca. 80 °C (175 °F), 4 til 5 timer. Halvveis i steketiden snur du kalkunen rundt på lårene og lar saften inn i den renne ut i vannpannen. Hele kalkunen dryppes med smøret som er igjen.
5. Når den er helt stekt legges kalkunen på skjærebrettet, dekk den lett til med aluminiumsfolie, og la den hvile 20 til 30 minutter før den skjæres opp. Serveres varm.

Gir 10 til 12 porsjoner**GRILLET BRYSTSTYKKE**

Forberedelsestid: 15 minutter

Steketid: 6 til 8 timer
(hviletid er tillegg på 1 til 2 timer)**GNI INN**

- 4 teskjeer med kosher salt
- 2 teskjeer chilipulver
- 2 teskjeer lysebrunt sukker
- 2 teskjeer hvitløkspulver
- 2 teskjeer paprika
- 1 teskjeer sellerifrø
- 1 teskje grovmalt svart pepper
- 1 bryststykk (flatskåret), 2,2 til 2,7 kg., ubeskåret
- 2 kopper med favorittgrillsausen

1. Bland ingrediensene som skal gnis inn i en liten bolle.
2. Legg bryststykket med den fete siden opp på et stort skjærebrett. Skjær av fettlaget med en tykkelse på ½ cm. Snu bryststykket og skjær av hardt fett eller tynne hinner som dekker kjøttet. Bryststykket gnis jevnt inn med krydderet.
3. Legg bryststykket med den fete siden opp i en engangs dryppanne som er stor nok.
4. Sett pannen på grillristen. Bryststykket røkes inntil den innvendige temperaturen på kjøttet når 71 °C (160 °F), 4 til 5 timer. Ta bryststykket og pannen bort fra røkeboksen (lukk lokket for å beholde varmen. Pensle bryststykket med litt av kjøttsaften og fett som samles i pannen. Bryststykket pakkes så inn i to store ark med kraftig aluminiumsfolie. Ta vekk pannen.
5. Legg bryststykket tilbake i røkeboksen og stek det inntil den innvendige temperaturen på bryststykket når 88 °C (190 °F) på den tykkeste delen, ca. 2 til 3 timer lengre.
6. Ta bryststykket ut av røkeboksen og la det hvile inne i folien i romtemperatur i 1 til 2 timer. Da vil det holde seg varmt.
7. Bryststykket pakkes forsiktig ut, vær forsiktig så ikke kjøttsaften som er inne i folien renner ut. Flytt bryststykket på et sort skjærebrett. Hell av kjøttsaften i en liten bolle.
8. Skjær opp bryststykket i ca. 3 mm skiver på tvers over fibre. Pensle eller drypp litt kjøttsaft over skivene. Serveres varm med grillsaus til.

Gir ca. 6 porsjoner**GRILLET FORLOREN HARE MED BACON**

Forberedelsestid: 15 minutter

Steketid: 2 til 2½ time

FORLOREN HARE

- 1100 gram oksekjøtt
- 1100 gram svinekjøtt
- 1½ kopp tørkede brødsmuler
- 1 kopp finhakket gul løk
- 1 egg
- 1 teskje Worcestershiresaus
- 1 teskje hvitløkspulver
- 1 teskje tørket estragon
- 1 teskje kosher salt
- 1 teskje frisk grovmalt svart pepper

- 4 baconskiver

SAUS

- ½ kopp grillsaus fra flaske
- ¼ kopp ketchup

1. Bland ingrediensene til den forlorne haren i stor bolle. Bruk hendene for å blande ingrediensene godt.
2. Blandingen til forlorne hare deles i to halvdeler, og det formes to som to brød, ca. 10 cm brede og 15-20 cm lange. Legg to skiver med bacon på langs med toppen av hvert brød og skyv endene under.
3. Bland grillsausen med ketchup i en liten bolle.
4. Bruk en metallspatel for å ta brødene forsiktig opp fra bakepapiret og sett dem direkte på grillristen. De forlorne harene røkes i 1 time. Smør brødene med ca. halvparten av sausen. Fortsett å røke brødene inntil termometeret, som settes horisontalt inn i toppen av hvert brød, viser 68 °C (155 °F), 1 til 1½ time, ikke lengre.
5. Bruk en metallspatel for å ta brødene forsiktig opp fra grillristen og la dem hvile i ca. 10 minutter. Brødene vil fortsette å steke, inntil de når det anbefalte 71 °C (160 °F) for okse- og svinekjøtt. Skjær opp brødene i 1 cm skiver. Serveres med sausen som er igjen.

Gir 6 til 8 porsjoner

**SMØRBRØD MED SVINEKJØTT**

Forberedelsestid: 25 minutter

Steketid: 8 til 10 timer

GNI INN

- 2 spiseskjeer chilipulver
- 2 teskjeer kosher salt
- 4 teskjeer hvitløkspulver
- 2 teskjeer frisk grovmalt svart pepper

SAUS

- 1 kopp eple sidereddik
- 1 kopp ketchup
- ¼ kopp løst lyst brunt sukker
- 1 teskje sterk saus, eller smak til
- 1 teskje Worcestershiresaus
- 1 teskje kosher salt
- 2 stykker svinenakke med ben, hver på 2,2 til 2,7 kg
- 12 hamburgerbunner

1. Bland ingrediensene som skal gnis inn i en liten bolle. Svinenakkene gnis helt inn og trykk krydderet inn i kjøttet.
2. Svinenakkene røkes inntil den innvendige temperaturen på kjøttet når 88 °C (190 °F). Benet skal slippe lett fra kjøttet og kjøttet kan falle fra hverandre noen steder. Total steketid vil være 8 til 10 timer. Lag sausen i løpet av den tiden.
3. Ingrediensene til sausen vispes i en stor tykkbunnet kasserolle. La det småkoke over middels varme i ca. 5 minutter, mens du rører av og til. Smak til og tilsett krydder, hvis nødvendig. Den skal ha kryddersmak og være skarp.
4. Legg svinenakkene på bakepapir og dekke dem med aluminiumsfolie. La svinekjøttet hvile i 30 minutter.
5. Ta det varme kjøttet fra hverandre med fingrene eller bruk to gaffler til å strimle opp kjøttet. Ta vekk fettstykker eller sener. Fukt svinekjøttet med så mye saus som du liker i en stor bolle. Du trenger kanskje ikke all sausen. Legg svinekjøttet på hamburgerbunnene. Serveres varm.

Gir 10 til 12 porsjoner**KLASSISKE RIBBEBEN (GRILLBEN)****GNI INN**

- 2 teskjeer kosher salt
- 2 teskjeer paprika
- 4 teskjeer hvitløkspulver
- 4 teskjeer chilipulver
- 2 teskjeer frisk grovmalt svart pepper

BLAND SAMMEN

- ½ kopp eplejuice
- ¼ kopp cidereddik
- 2 teskjeer olivenolje

SAUS

- ¾ kopp eplejuice
- ½ kopp ketchup
- 3 teskjeer cidereddik
- 2 teskjeer soyasaus
- 1 teskje Worcestershiresaus
- 1 teskje sirup
- ½ teskje rent chilipulver
- ½ teskje hvitløkspulver
- ¼ teskje frisk grovmalt svart pepper
- 4 rader med ribbeben (grillben), hver på 1 til 1½ kilo

1. Bland ingrediensene som skal gnis inn i en liten bolle.
2. Bruk en bordkniv som ikke er skarp, og stikk toppen inn under hinnen som dekker baksiden av hver ribbebenrad. Løft opp og løsne hinnen inntil den revner, ta tak i et hjørne med papirhåndkle og dra den av. Strø krydder over ribbebenene og gni på mer på de kjøttfulle sidene enn på beinsidene.
3. Bland ingrediensene sammen i en liten bolle.
4. Ribbebenene røkes inntil kjøttet har krympet tilbake minst ½cm fra benene på flere steder og kjøttet kan rives lett av hver rad. Dette tar 4 til 5 timer. Ribbebenene pensles hver time på begge sider med blandingen. Mens de steker kan du lage sausen.
5. Bland ingrediensene til sausen i en middels stor kasserolle. Kokes over middels varme i ca. 5 minutter. Ta kasserollen av varmen.
6. Hvis ribbebenene ser ut til å brennes på hver side på slutten av steketiden, må du ta dem ut av røkeboksen (lukk lokket for å beholde varmen) og pakk hver enkelt inn i aluminiumsfolie. Sett dem tilbake i røkeboksen. Etter 30 minutter, før ribbebenene er ferdigstekte, pensles de lett på begge sider med litt saus.
7. Når ribbebenene er helt stekt og det er penslet på saus, flyttes de til et skjærebrett og la dem hvile i noen få minutter. Da kan de skjæres i stykker. Serveres varme med sausen som er igjen.

Gir 4 til 6 porsjoner

**SPARERIBS MED RØD SAUS**

Forberedelsestid: 20 minutter

Steketid: 5 til 6 timer

GNI INN

- 4 teskjeer med koshersalt
- 3 teskjeer chilipulver
- 3 teskjeer lysebrunt sukker
- 3 teskjeer hvitløkspulver
- 3 teskjeer paprika
- 2 teskjeer med tørket timian
- 2 teskjeer med karve
- 1 teskje frisk grovmalt svart pepper

BLAND SAMMEN

- ½ kopp eplejuice
- ¼ kopp eplecidereddik
- 2 teskjeer olivenolje

SAUS

- 1 kopp ketchup
 - ⅓ kopp eplecidereddik
 - 2 teskjeer lyst brunt sukker
 - 1 teskje Worcestershiresaus
 - 1 teskjeer sirup
 - ½ teskje rent chilipulver
- 2 rader med spareribs, hver på 1,8 to 2,2 kg, ubeskåret

1. Bland ingrediensene som skal gnis inn i en middels stor bolle.
2. Skjær av og ta bort kjøttflak som henger ned fra benet på spareribsene. Bruk en bordkniv som ikke er skarp, og stikk toppen inn under hinnen som dekker baksiden av hver ribbebenrad. Løft opp og løsne hinnen inntil den revner, ta tak i et hjørne med papirhåndkle og dra den av. Strø krydder over ribbebenene og gni på mer på de kjøttfulle sidene enn på beinsidene.
3. Bland ingrediensene som skal gnis inn i en liten bolle.
4. Ribbebenene røkes inntil kjøttet har krympet tilbake minst 1 cm fra benene på flere steder og kjøttet kan rives lett av hver rad. Dette tar 5 til 6 timer. Ribbebenene pensles hver time på begge sider med blandingen. Mens de steker kan du lage sausen.
5. Bland ingrediensene til sausen i en middels stor kasserolle. Kokes over middels varme i ca. 5 minutter. Ta kasserollen av varmen.
6. Hvis ribbebenene ser ut til å brennes på hver side, på slutten av steketiden, må man ta dem ut av røkeboksen (lukk slokktet for å beholde varmen) og pakk hver enkelt inn i aluminiumsfolie. Sett dem tilbake i røkeboksen. Etter 30 minutter, før spareribsene er ferdigstekte, pensles de lett på begge sider med litt saus.
7. Når spareribsene er helt stekt og det er penslet på saus, flyttes de til et skjærebrett og la de hvile i noen få minutter. Da kan de skjæres i stykker. Serveres varme med sausen som er igjen.

Gir 4 til 6 porsjoner



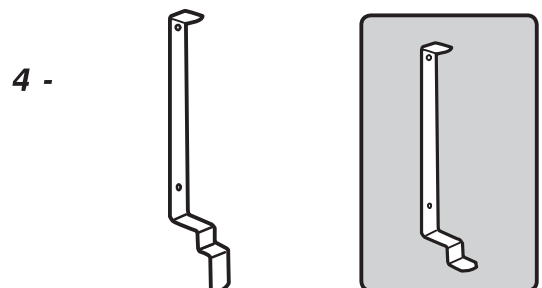
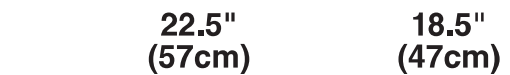
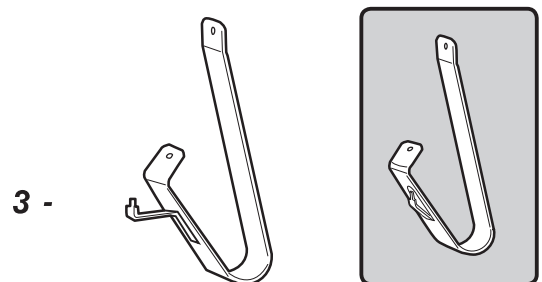
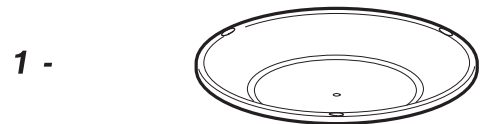
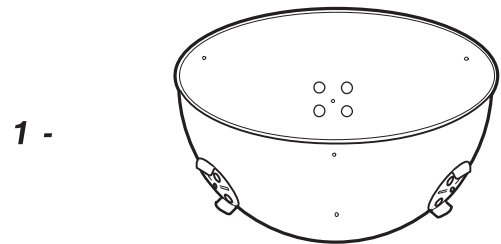
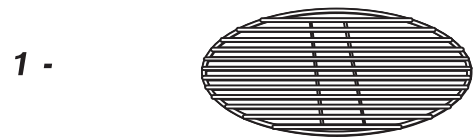
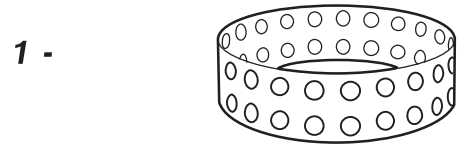
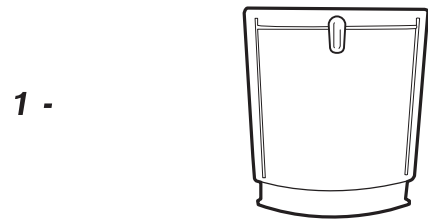
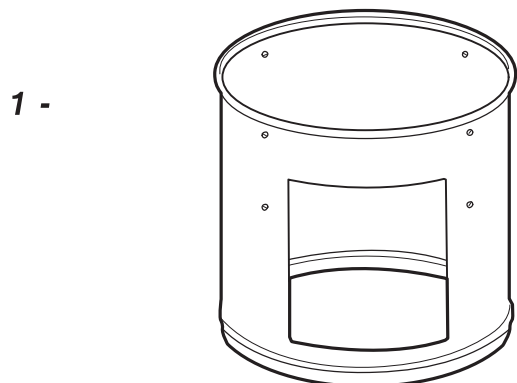
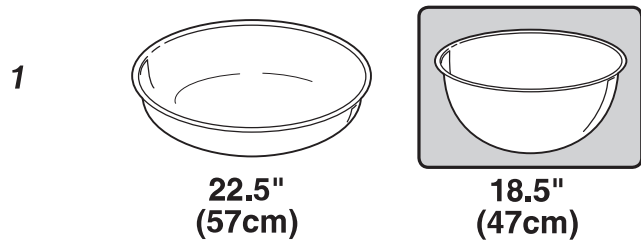
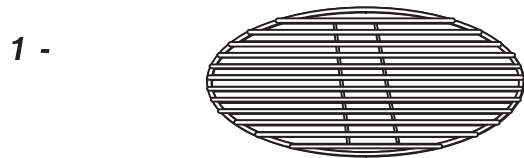
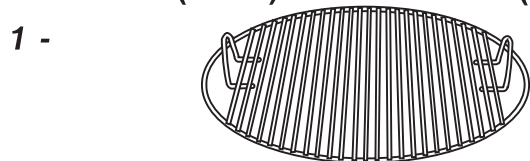
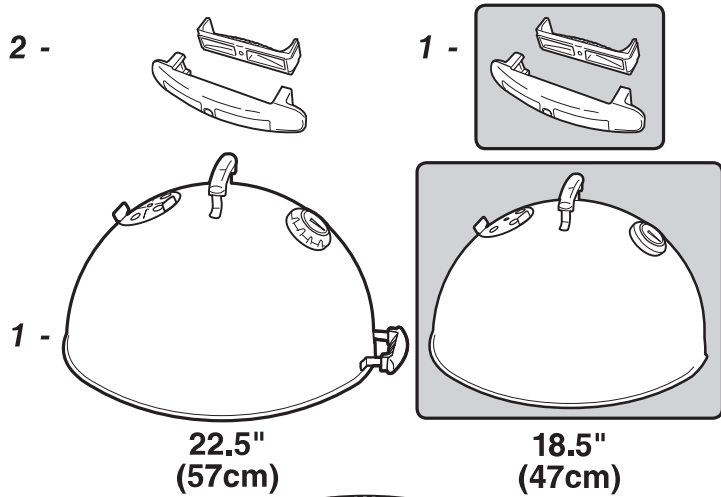
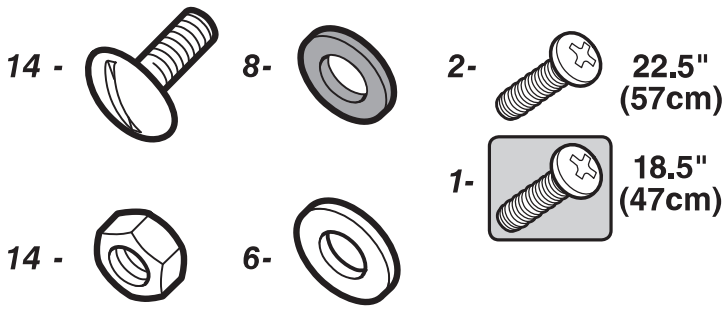
NOTATER FOR RØKEBOKS

mat:	temperatur:	steketid:	treslag som kan brukes:
merknader:			

mat:	temperatur:	steketid:	treslag som kan brukes:
merknader:			

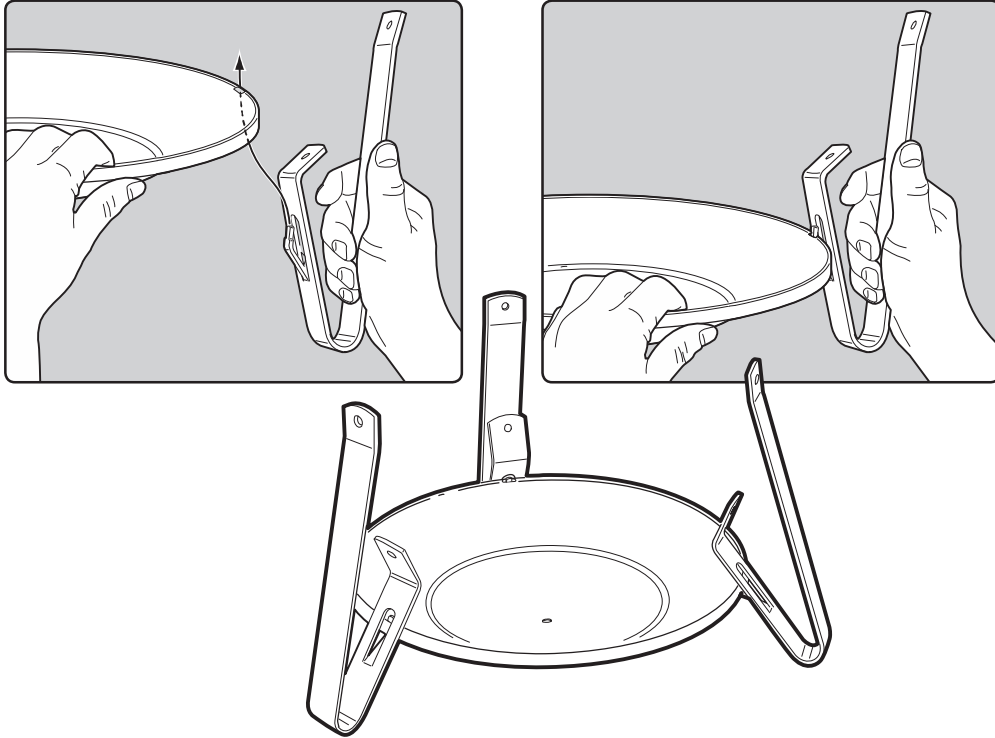
mat:	temperatur:	steketid:	treslag som kan brukes:
merknader:			

mat:	temperatur:	steketid:	treslag som kan brukes:
merknader:			

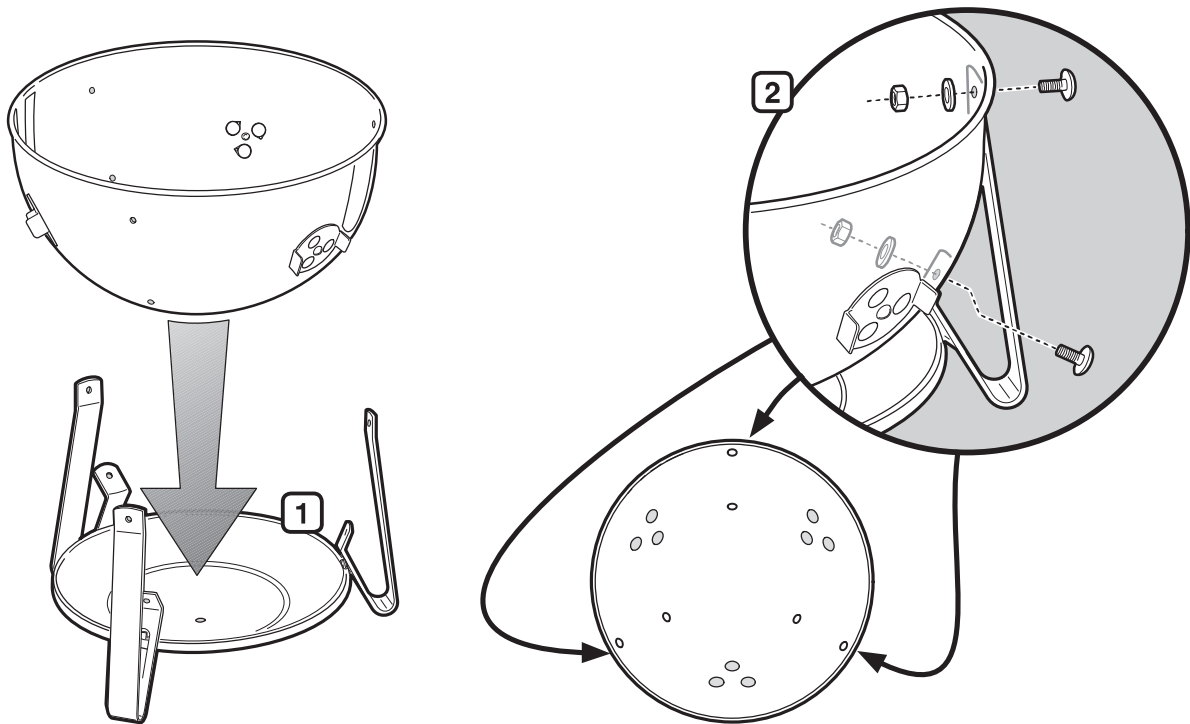




1

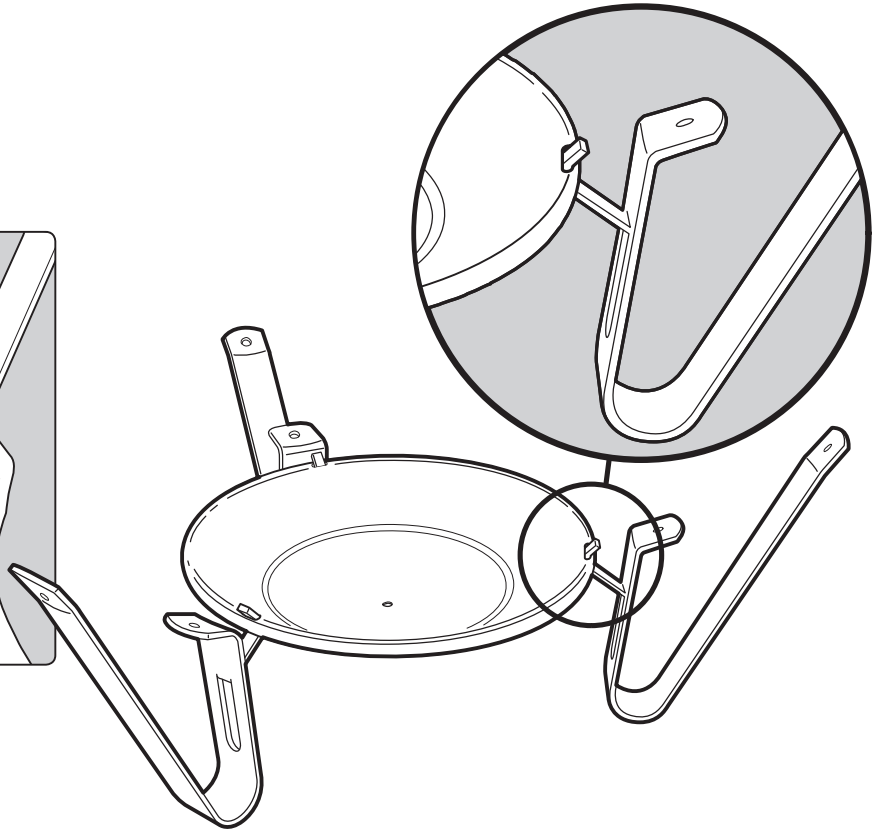
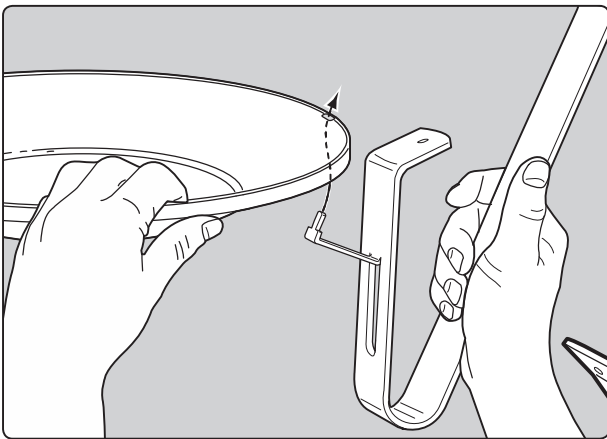


2

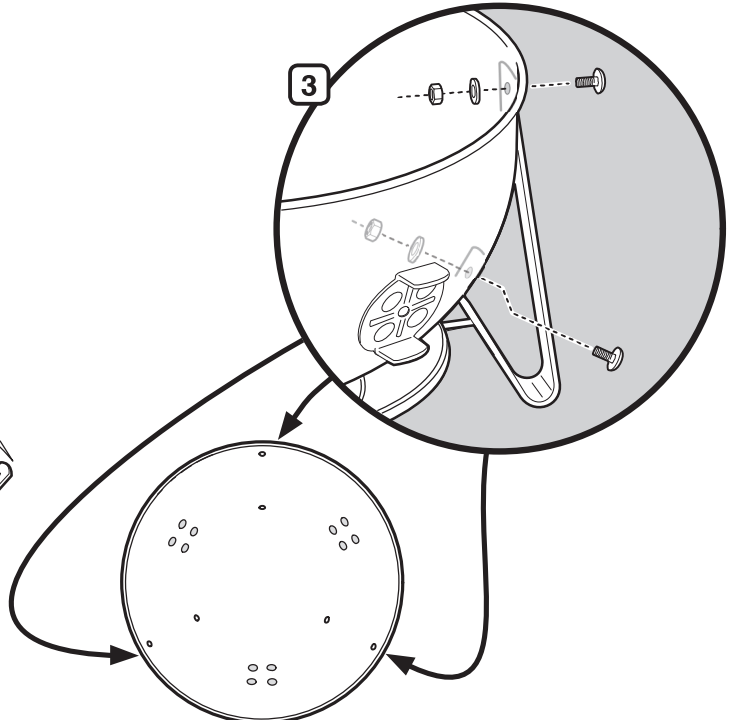
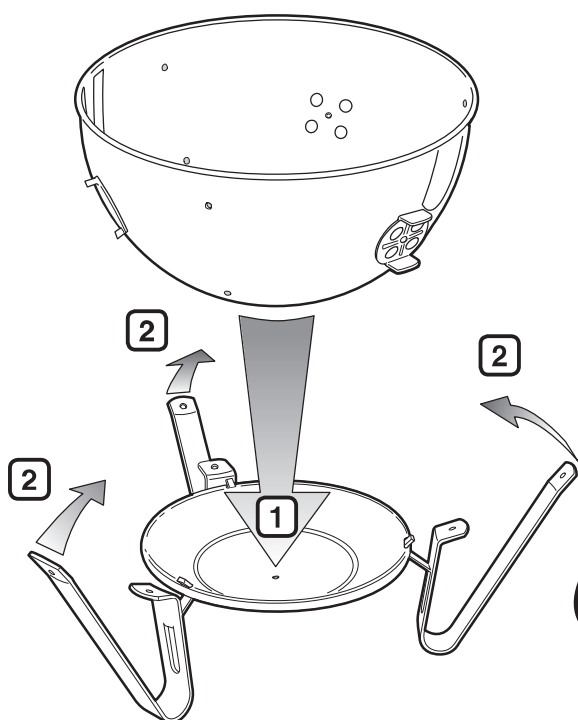




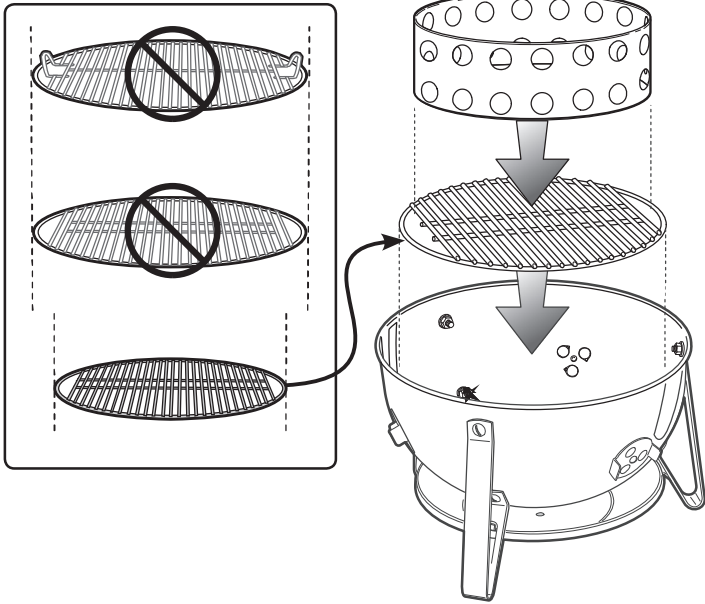
1



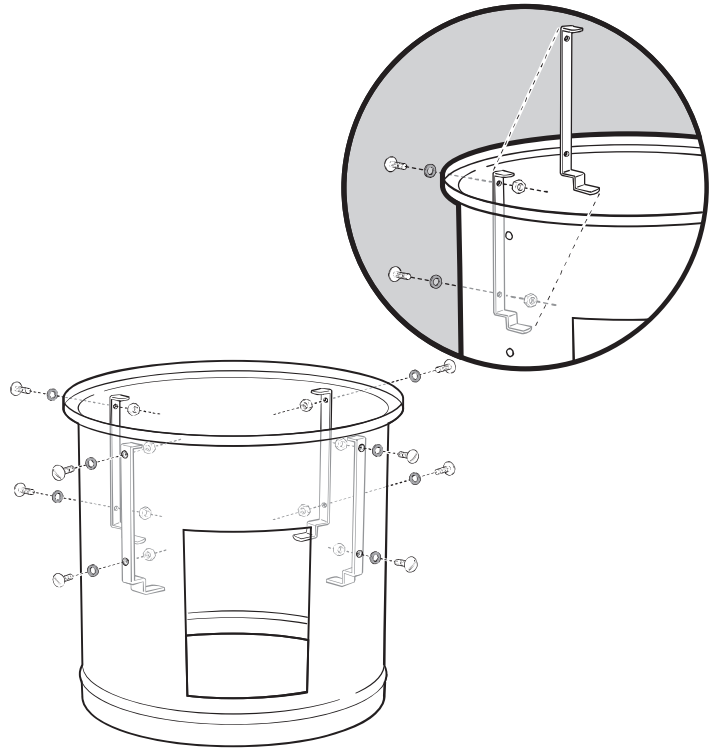
2



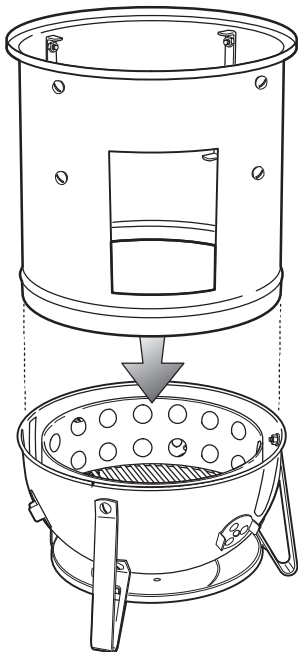
3



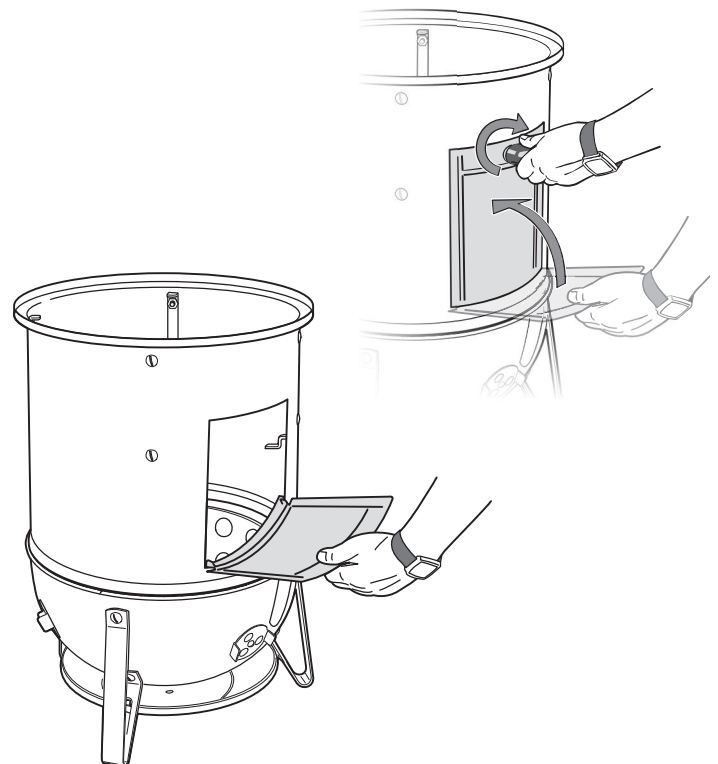
4



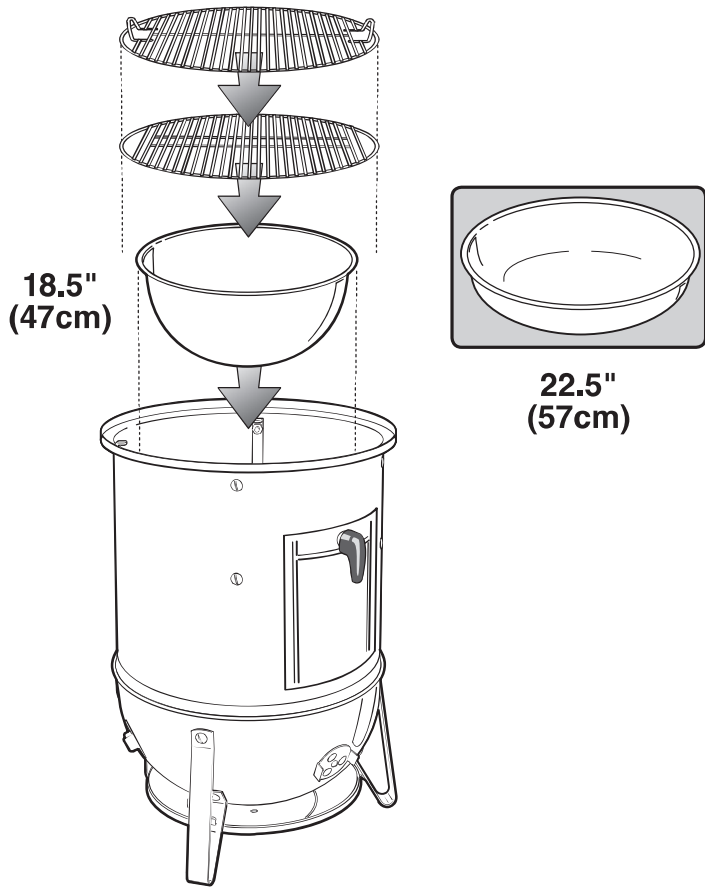
5



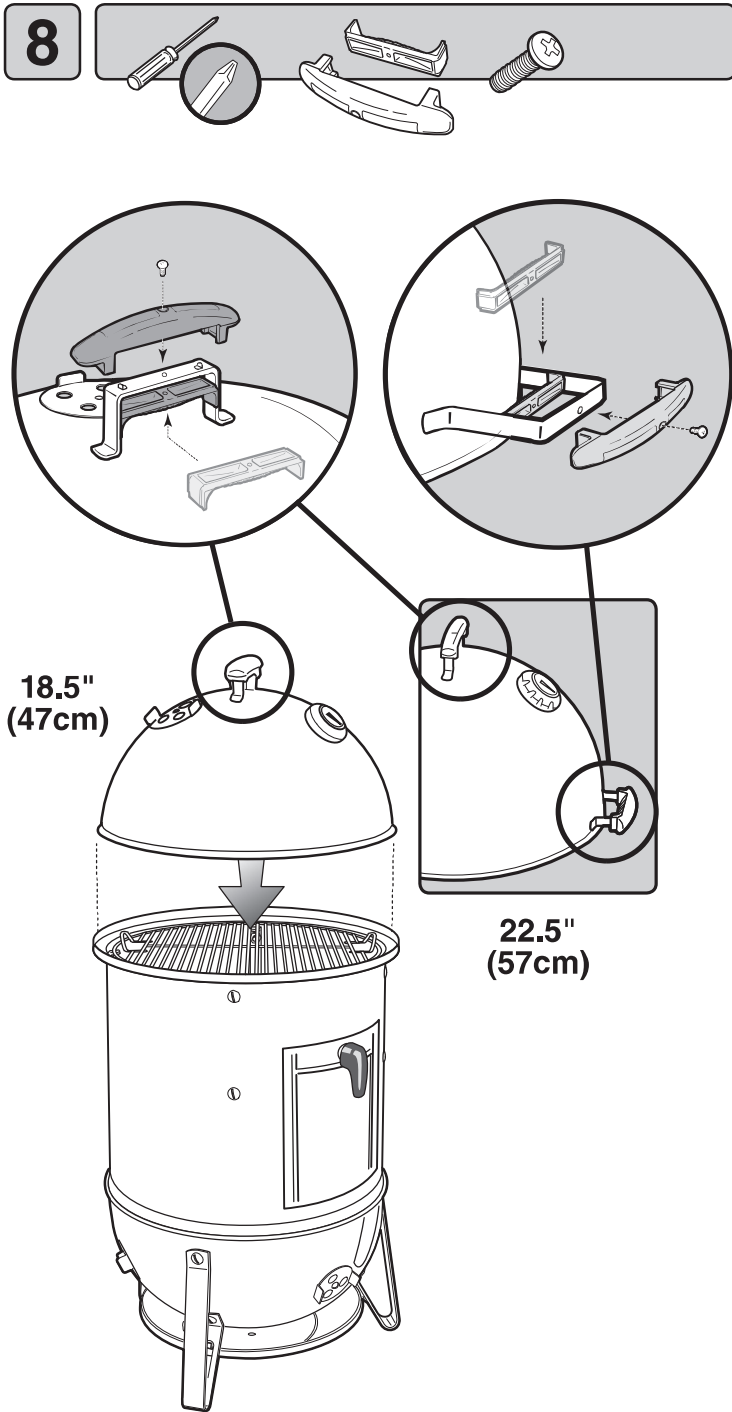
6



7



8





WWW.WEBER.COM[®]