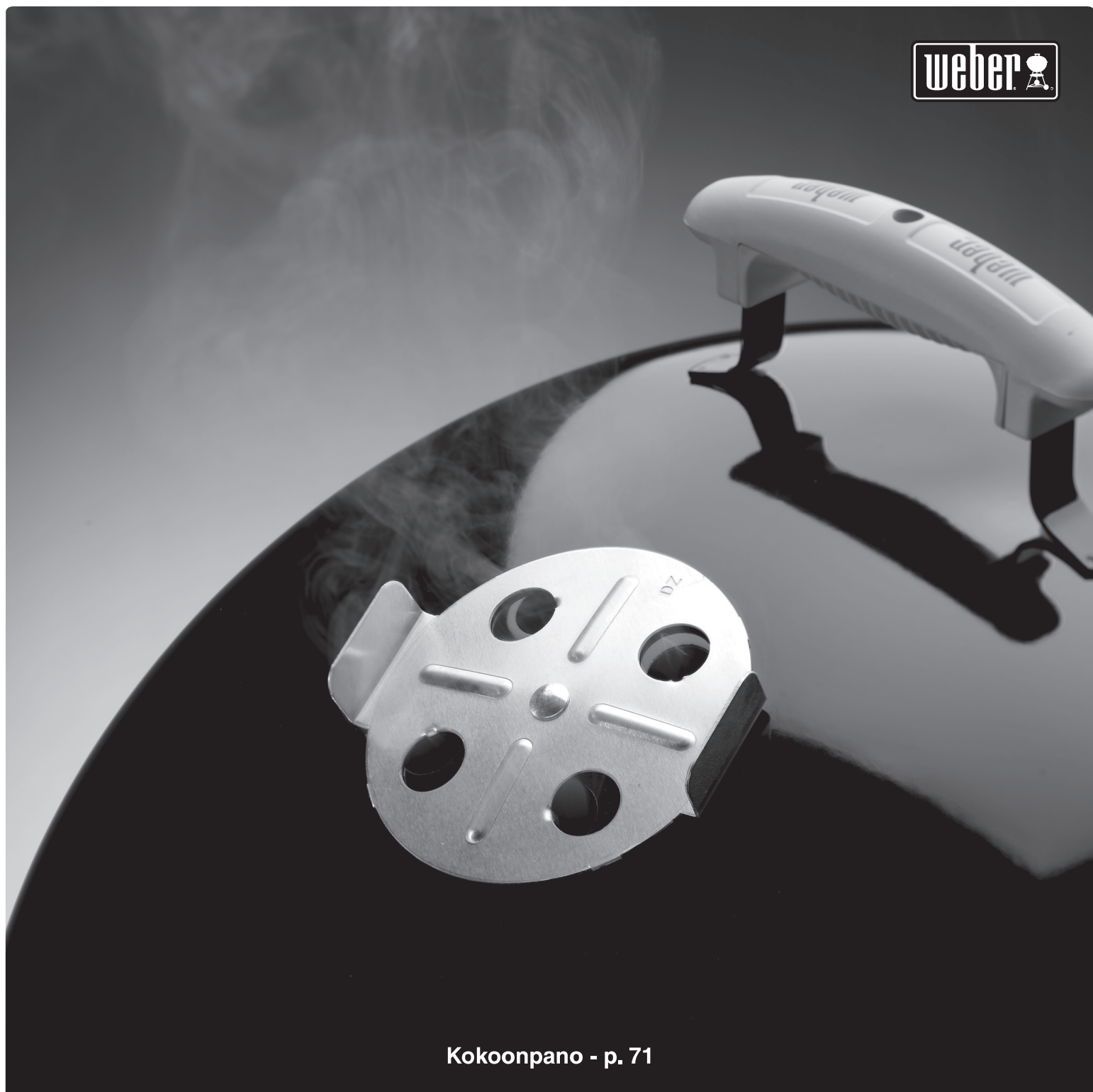




Kokoonpano - p. 71

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ -SAVUSTIN

OMISTAJAN OPAS

Älä heitä pois. Tämä asiakirja sisältää tärkeitä tuotteeseen
liittyviä tietoja sekä tietoja varoituksista ja varotoimista.

Huomautus: Älä käytä tätä savustinta, ennen kuin olet lukenut tämän omistajan oppaan.

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

FI-FINNISH

⚠ VAARA

Jos tämän oppaan sisältämiä vaara-, varoitus- ja varovaisuusohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla vakava vamma, kuolema tai ympäristöä vahingoittava tulipalo.

- ⚠ Älä käytä sisätiloissa! Tämä savustin on tarkoitettu vain ulkokäyttöön. Sisätiloissa voi keraantynä myrkyllisiä höyryjä, mikä voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.
- ⚠ Älä koskaan käytä sytytysnesteellä kasteltuja brikettejä.
- ⚠ Älä lisää sytytysnestettä tai sytytysnesteellä kyllästettyjä brikettejä kuumille tai lämpimille briketeille.
- ⚠ Älä sytytä tai uudelleensytytä brikettejä käyttämällä sytytysnestettä, bensiiniä, alkoholia tai muita erittäin syttyviä aineita.
- ⚠ Älä käytä tai säilytä sytytysnestettä, bensiiniä, alkoholia tai muita erittäin syttyviä aineita 1,5 metrin säteellä savustimesta.
- ⚠ Älä jätä vauvoja, lapsia tai eläimiä kuuman savustimen lähelle ilman valvontaa.
- ⚠ HUOMAUTUS! Savustin kuumenee voimakkaasti. Älä siirrä sitä käytön aikana.
- ⚠ Älä käytä savustinta 1,5 metriä lähempänä palavaa materiaalia.
- ⚠ Älä käytä savustinta, jos kaikki osat eivät ole paikoillaan.
- ⚠ Älä poista tuhkaa, ennen kuin kaikki hiilet ovat palaneet loppuun ja sammuneet.
- ⚠ Älä käytä grillaamisen tai savustimen sytyttämisen yhteydessä vaatteita, joissa on väljät hihat.
- ⚠ Älä käytä savustinta kovalla tuulella.
- ⚠ Pidä savustin aina vaakasuorassa asennossa.
- ⚠ Poista kansi savustimesta, kun sytytät hiilibriketit.
- ⚠ Aseta briketit aina brikettiritilälle, älä suoraan grillin pohjalle.
- ⚠ Älä koskaan tarkista koskettamalla savustinta, grilliritilää tai brikettiritilää, ovatko ne kuumia.
- ⚠ Suojaa kätesi aina grillauskintaiden tai pannulappujen avulla savustimen käytön ja tuuletusaukkojen säädön ajaksi.
- ⚠ Käytä kunnollisia grillausvälineitä, joissa on pitkät, kuumuudelta suojaavat kahvat.
- ⚠ Voit sammuttaa briketit laittamalla kannen savustimen päälle ja sulkemalla kaikki tuuletusaukot. Älä käytä vettä, koska se vahingoittaa posliiniemalipintaa.
- ⚠ Tukahduta liekkien leimahtelu kannella. Älä käytä vettä.
- ⚠ Käsittele ja säilytä kuumia sähköisiä sytyttimiä varovasti.
- ⚠ Pidä sähköjohdot etäällä savustimen kuumista pinnoista. Älä sijoita virtajohtoja kulkuväylille.
- ⚠ Jos grillin pohja vuorataan alumiinifoliolla, ilman virtaus estyy.
- ⚠ Jos grilliritilä puhdistetaan tai tuhkaa poistetaan terävillä välineillä, pinta vahingoittuu.
- ⚠ Jos grilliritilää tai savustinta puhdistetaan syövyttävillä pesuaineilla, pinta vahingoittuu.
- ⚠ Poista kaikki roskat alemmasta lämpösuojasta ennen savustimen käyttöä.
- ⚠ VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit etäällä.

TAKUU

Weber-Stephen Products Co. (Weber) takaa täten tämän Weber® Smokey Mountain Cooker™ -savustimen ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, että savustimessa ei ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen seuraavasti:

Grill-/brikettiritilät	2 vuotta
Astia ja kansi, ruoste/puhkipalaminen	10 vuotta
Nylonkahvat	10 vuotta
Kaikki muut osat	2 vuotta

Koottuna ja käytettynä grillin mukana toimitettujen painettujen ohjeiden mukaisesti. Weber voi pyytää riittävää todistetta ostopäivämäärästä. SÄILYTÄ TÄMÄN VUOKSI OSTOKUIITTI TAI LASKU JA PALAUTA WEBERIN RAJOITETUN TAKUUN REKISTERÖINTIKORTTI PYYDETTÄESSÄ.

Tämä rajoitettu takuu koskee sellaisten osien korjausta tai vaihtoa, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä ja huollossa ja joiden Weber toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy korvausvaatimuksen, Weber korjaa tai korvaa kyseiset osat veloituksetta. Jos viallisia osia on palautettava, kuljetuskulut on maksettava etukäteen. Weber palauttaa osat ostajalle, jos rahti- tai postikulut on maksettu etukäteen.

Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, muuntamisesta, väärin soveltamisesta, ikivallasta, virheellisestä asennuksesta, virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai normaalin huollon ja säännöllisen huollon laiminlyönnistä.

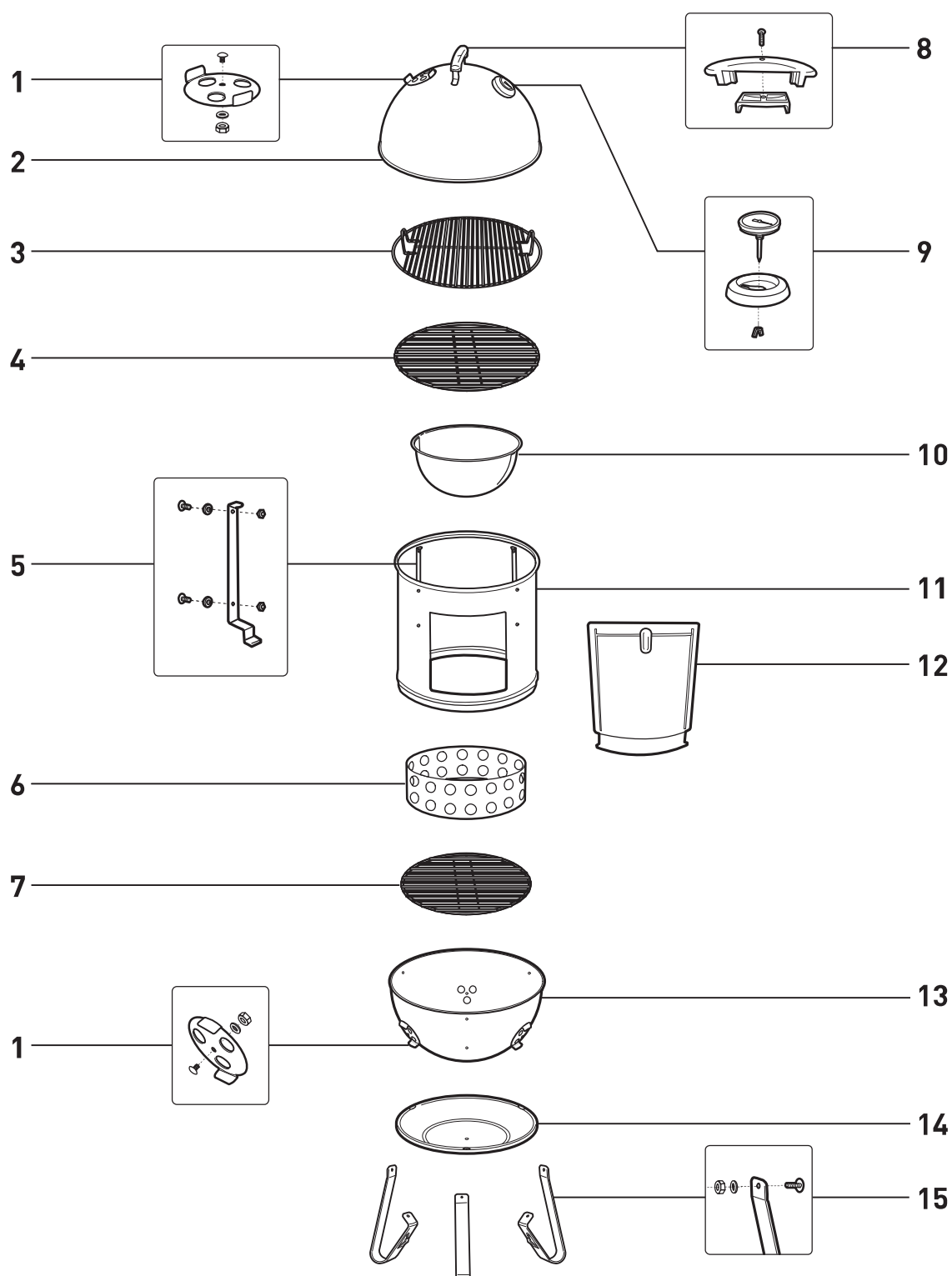
Tämä rajoitettu takuu ei kata rappeutumista tai vaurioita, jotka johtuvat sellaisista ankarista sääolosuhteista kuin rakeista, hurrikaaneista, maanjäristyksistä tai tornadoista tai värin lähtemisestä kemikaaliästistuksen vuoksi joko suoraan tai ilmakehän välityksellä.

Tässä mainitun lisäksi ei ole muita takuita, ja kaikki sovellettavat epäsuorat takuut soveltuvuudesta kaupankäynnin kohteeksi ja sopivuudesta tiettyyn tarkoitukseen rajoittuvat tämän kirjallisen rajoitetun takuun kattamaan ajanjaksoon. Jotkin maat eivät salli rajoituksia epäsuoran takuun kestolle, joten tämä rajoitus ei ehkä koske ostajaa.

Weber ei ole vastuussa erityisistä, epäsuorista tai seurauksena olevista vahingoista. Jotkin maat eivät salli välillisten tai seurauksena olevien vahinkojen poissulkemista tai rajoittamista, joten tämä rajoitus tai poissulkeminen ei ehkä koske ostajaa.

Weber ei välttää yhtään henkilöä tai yritystä sitoutumaan sen puolesta mihinkään velvoitteeseen tai vastuuseen, joka liittyy laitteiden myyntiin, asennukseen, käyttöön, poistoon, palautukseen tai vaihtamiseen, eivätkä tällaiset sitoumukset sido Weberiä.

Käy osoitteessa weber.com®, valitse maa ja rekisteröi grillisi jo tänään.



1. Vaimenninkokoonpano

2. Savustimen kansi

3. Ylempi grilliritilä

4. Alempi grilliritilä

5. Ritilän kannake ja kiinnikkeet

6. Brikettikammio

7. Grilliritilä

8. Kahvakokoonpano

9. Lämpömittari

10. Vesikattila

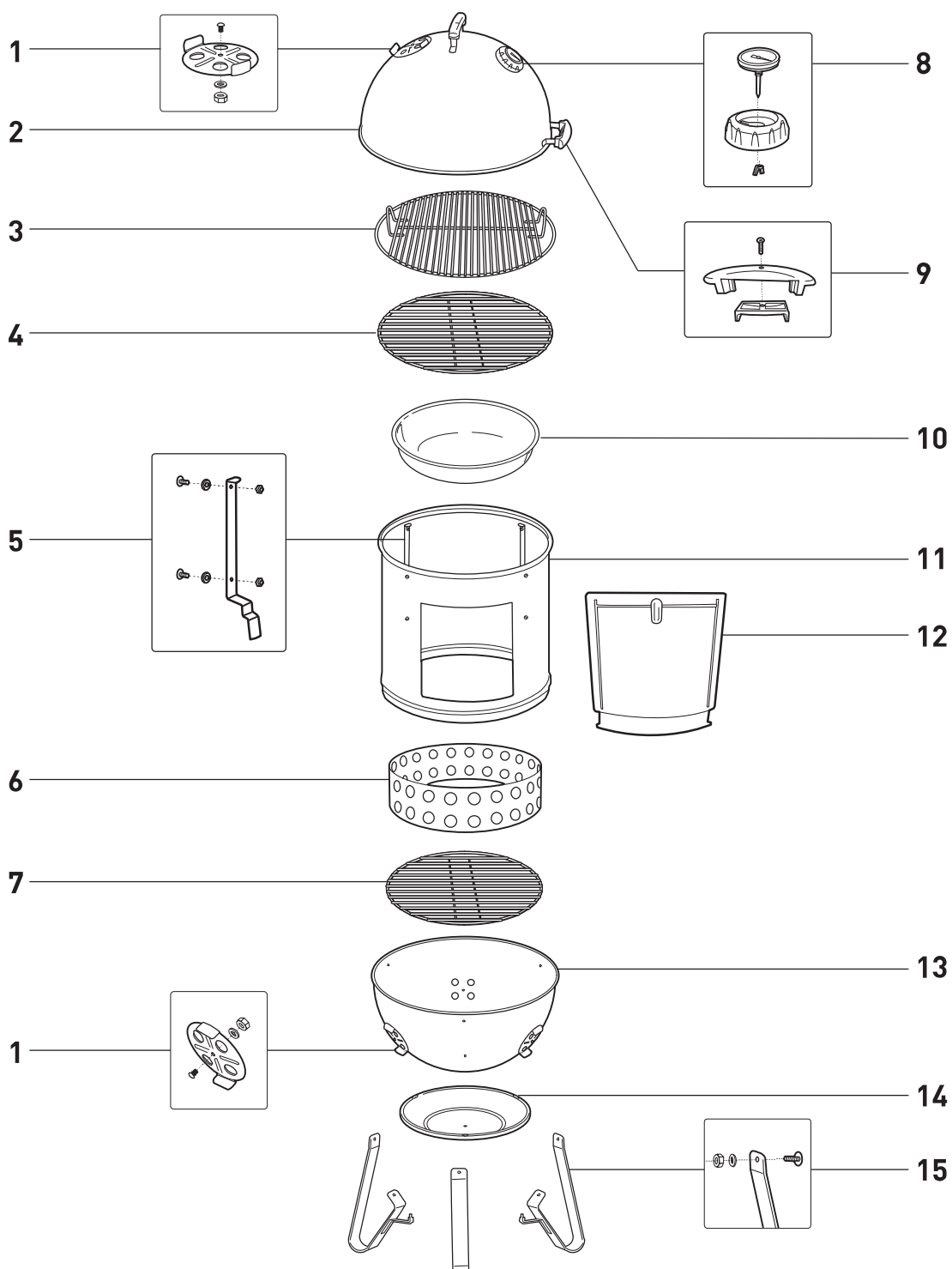
11. Keskiosa

12. Ovikokoonpano

13. Astiakokoonpano

14. Lämpösuoja

15. Jalat ja kiinnikkeet



1. Vaimenninkokoonpano

2. Savustimen kansi

3. Ylempi grilliritilä

4. Alempi grilliritilä

5. Ritilän kannake ja kiinnikkeet

6. Brikettikammio

7. Grilliritilä

8. Lämpömittari

9. Kahvakokoonpano

10. Vesikattila

11. Keskiosa

12. Ovikokoonpano

13. Astiakokoonpano

14. Lämpösuoja

15. Jalat ja kiinnikkeet

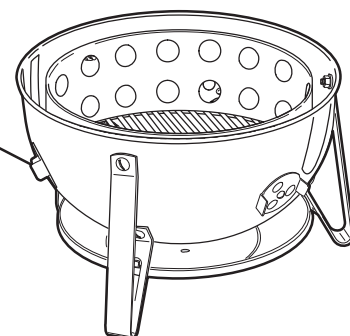
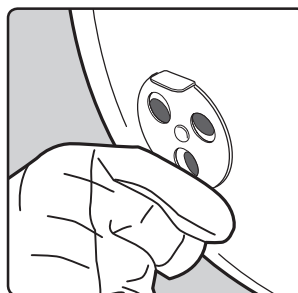
ENNEN SYTYTTÄMISTÄ

- A) Savustin on sijoitettava tasaiselle, tulenkestävälle ja syttymättömälle pinnalle erilleen rakennuksista ja yleisiltä kulkureiteiltä. Savustin on tarkoitettu vain ulkokäyttöön, eikä sen käyttö ulkomaton päällä ole suositeltavaa.
- B) Irrota kansi ja keskiosa ennen brikkettien sytyttämistä. Weber suosittelee brikkettien (1) käyttöä Weber® Smokey Mountain Cooker™ -savustimessa. Grillihiiltä ei suositella.
- ⚠ **Älä koskaan käytä sytytysnesteellä kasteltuja brikkettejä. Muutoin seurauksena voi olla vakavia vammoja, kuolema tai omaisuusvahinkoja aiheuttava tulipalo.**
- C) Varmista, että tuhkat on poistettu pohja-astiasta ja että brikkettiritilä ja brikketikammio ovat paikoillaan.
- D) Avaa kaikki astian pohjassa olevat tuuletusaukot.

1

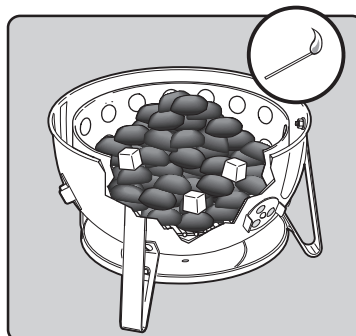


(Brikketikoko suunnilleen)

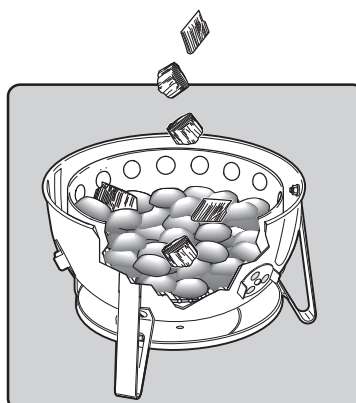


SYTYTYSOHJEET

- A) Täytä brikketikammio *Savustusoppaan* sivulla 14 annetulla brikkettien määrällä. Kokoa brikit keoksi brikkettiritilän keskelle. Asettele varovaisesti 4-5 parafiinikuutiota brikketikasaan ja sytytä pitkävartisella sytyttimellä tai tikulla.
- ⚠ **Älä koskaan käytä sytytysnesteellä kasteltuja brikkettejä. Muutoin seurauksena voi olla vakavia vammoja, kuolema tai omaisuusvahinkoja aiheuttava tulipalo.**

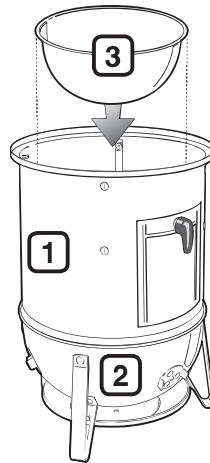


- B) Brikit ovat valmiit, kun kasan päälle muodostuu harmaata tuhkaa. Levitä brikit tasaisesti ritilälle pihdeillä tai pitkävartisella metallityökalulla.
- C) Lisää kuumien brikkettien päälle 3 - 4 kuivaa puupalasta. Voit lisätä enemmän puupalasia, jos pidät vahvasta savu aromista. (Katso lisätietoja kohdista *Paistovinkkejä* ja *Savustusopas*.)



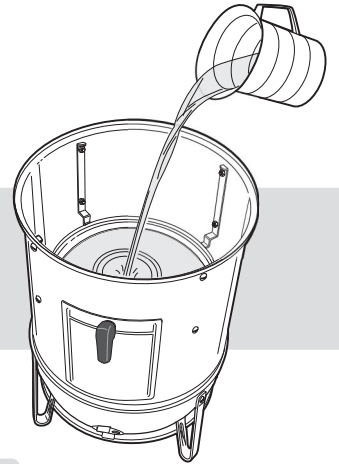
SAVUSTUSOHJEET

A) Aseta keskiosa (1) alaosan (2) päälle. Aseta vesiastia (3) paikalleen keskiosan alemmille kannakkeille.



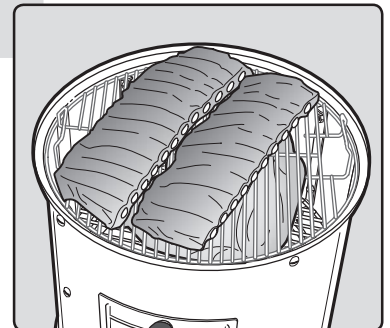
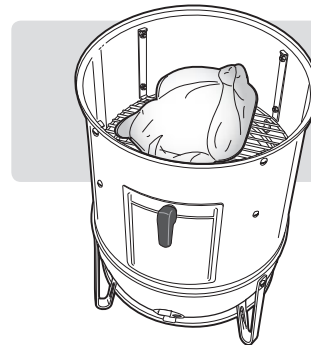
B) Lisää vettä sopivan säiliön avulla vesiastia täyteen. Aseta alempi grilliritilä suoraan vesiastian yläpuolelle.

⚠ **VAROITUS:** Älä läikytä vettä kuumille briketeille. Muutoin nouseva höyry ja tuhka voivat aiheuttaa vakavan vamman tai kuoleman.



C) Jos kypsennät sekä ylemmällä että alemmalla grilliritilällä, aseta savustettava ruoka ensin alemmalle ritilälle. Aseta ylempi ritilä ylimpiin kannattimiin ja savustettava ruoka ylemmälle ritilälle.

(Katso lisätietoja kohdasta *Paistovinkkejä ja Savustusopas*)

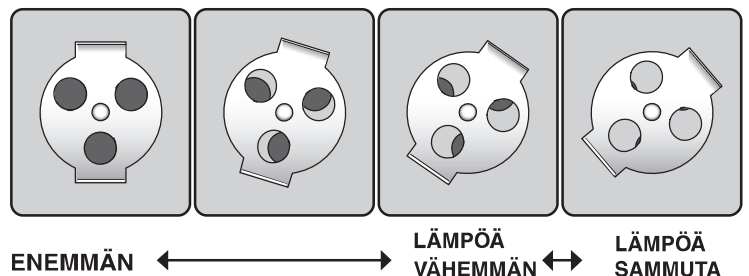
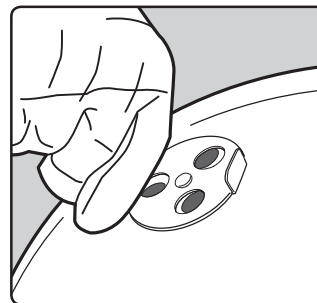


D) Nosta kansi kahvasta, aseta keskiosan päälle ja avaa kannen tuuletusaukko.

E) Tuuletusaukkojen avulla säädellään savustimen lämpötilaa. Lämpötilaa nostetaan avaamalla aukkoja ja lasketaan sulkemalla niitä.

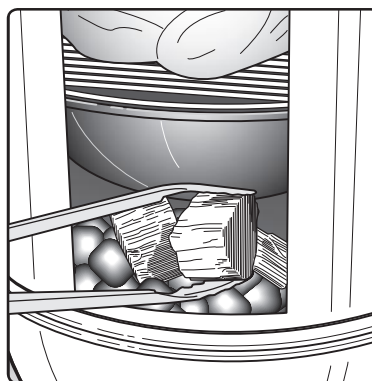
Useimmille lihoille lämpötila 121 °C on ihanteellinen. Tarkista lämpötila 15 minuutin välein ja avaa tai sulje alatuuletusaukkoja tarvittaessa, kunnes saavutat tavoitelämpötilan ja pystyt säilyttämään sen. Ulkoinen lämpötila ja sijainti vaikuttavat savustimen toimintaan. Säädä paistoajoja vastaavasti.

⚠ **VAROITUS:** Käytä aina suojakintaita tai hansikkaita käsien ja käsivarsien suojana. Muutoin seurauksena voi olla vakavia vammoja tai kuolema.



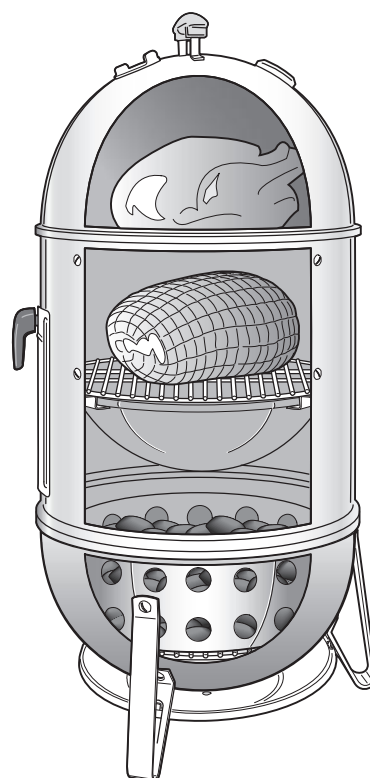
- F) Savustimessa olevaa vettä käytetään lämpötilan pitämiseen alhaisena. Tarkista veden määrä 3 - 4 tunnin välein. Jos savustimen lämpötila alkaa nousta, täytä astiaan lisää kuumaa vettä.
- G) Koska raaka liha on huokoisempaa kuin kypsennetty liha, siihen imeytyy enemmän savua savustusprosessin alussa. Kun haluat lisätä puuta, avaa sivuluukku ja aseta palaset palavien brikettien päälle pihlien avulla. Sulje sitten luukku. Varmista, että savustimen alla ja päällä olevat tuuletusaukot ovat osittain avoinna.
- H) Kun savustus on päättynyt, harjaa ritilät grilliharjalla tai rutistetulla alumiinifoliolla roskien irrottamiseksi ja sammuta briketit sulkemalla kaikki tuuletusaukot.

Huomautus: Älä sammuta brikettejä vedellä, koska se voi vahingoittaa posliiniemälipintaa.



PAISTOVINKKEJÄ

- Molemmilla ritilöillä voidaan kypsentää ruokaa samaan aikaan. Jos käytät vain yhtä grilliritilää, on suositeltavaa käyttää ylempää ritilää, jolloin ruokaan on helpompi ylettyä.
- Kun savustimeen lisätään ruokaa, sen lämpötila alenee. Kypsennysaikaa voidaan tarvita enemmän.
- Käytä savustimen päällä aina kannta kypsentaessasi ruokaa.
- Yritä olla nostamatta kannta paistamisen aikana. Joka kerta kun kansi avataan, paistoaika pitenee 15 - 20 minuutilla.
- Ulkoinen lämpötila ja sijainti vaikuttavat savustimen toimintaan. Säädä paistoaikoja vastaavasti.
- Kun lisäät brikettejä tai puupalasia, tarkista vesiasia ja lisää tarvittaessa kuumaa vettä. Lisää brikettejä ja vettä savustimen etuosan luukusta. Lisää vesiasiaan vain kuumaa vettä.
- Savustaminen on seikkailu. Kokeile erilaisia lämpötiloja, puolajeja ja lihatyyppejä. On suositeltavaa käyttää Savustajan päiväkirjaa (jäljempänä tässä kirjassa) kokeilujen yhteydessä. Merkitse ainekset, puumäärät, yhdistelmät ja tulokset muistiin, jotta voit toistaa onnistuneet kokeilut.



TERVEYSVINKKEJÄ RUOKIIN

- Pese kätesi huolellisesti lämpimällä vedellä ja saippualla ennen ruoanlaiton aloittamista sekä tuoreen lihan, kalan tai siipikarjan käsittelyn jälkeen.
- Älä sulata pakastettua lihaa, kalaa tai siipikarjaa huoneenlämmössä. Sulata pakastettu liha jääkaapissa.
- Älä koskaan laita kypsennettyä ruokaa samalle lautaselle, jolla raaka ruoka oli.
- Pese kaikki lautaset ja grillausvälineet, jotka ovat koskettaneet raakaa lihaa tai kalaa, lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee ne.

BRIKETTIKAPASITEETTI YHTEENSÄ (SUUNNILLEEN)

SMOKER-GRILLIN HALKAISIJA	BRIKETTIKAMMION KAPASITEETTI
47 cm	200 briketiä
57 cm	300 briketiä

SMOKER-GRILLIN HOITO ON HELPPOA

Voit lisätä vuosia Weber® Smokey Mountain Cooker™ -savustimen käyttökään puhdistamalla sen huolellisesti kerran vuodessa.

Se on helppoa:

- Varmista, että savustin on jäähtynyt ja briketit palaneet loppuun.
- Irrota grilli- ja briketitilä.
- Poista tuhkat.
- Pese savustin laimealla puhdistusaineella ja vedellä. Huuhtelee hyvin puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.
- Grilliritilää ei tarvitse pestä jokaisen käytön jälkeen. Irrota vain jäämät grilliharjalla tai rypistetyllä alumiinifoliolla ja pyyhi pois paperipyyhkeillä.

VIANETSINTÄ

ONGELMA	RATKAISU						
Lämpötila nousee, vaikka alatuuletusaukot on suljettu	Tarkista veden määrä vesiastiassa. Lisää vettä, jos sitä on vähän.						
Lämpötila on liian matala	A) Avaa alatuuletusaukot. B) Sekoita briquettejä, jotta niiden ympärille kertynyt tuhka irtoaa. C) Tarkista briquettejen määrä pitkien savustusjaksojen aikana 3 - 4 tunnin välein ja lisää briquettejä seuraavan kaavion mukaisesti: <table> <tr> <th>SMOKER-GRILLIN HALKAISIJA</th><th>SYTYTTÄMÄTTÖMÄT BRIKETIT</th></tr> <tr> <td>47 cm</td><td>Lisää 12 - 14 briketiä</td></tr> <tr> <td>57 cm</td><td>Lisää 18 - 20 briketiä</td></tr> </table>	SMOKER-GRILLIN HALKAISIJA	SYTYTTÄMÄTTÖMÄT BRIKETIT	47 cm	Lisää 12 - 14 briketiä	57 cm	Lisää 18 - 20 briketiä
SMOKER-GRILLIN HALKAISIJA	SYTYTTÄMÄTTÖMÄT BRIKETIT						
47 cm	Lisää 12 - 14 briketiä						
57 cm	Lisää 18 - 20 briketiä						
Jos ongelma ei ratkea näitä ohjeita noudattamalla, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Käy osoitteessa www.weber®.com .							

Eri puulaadut tuottavat erilaisia makuvivahteita. Kannattaa suorittaa kokeiluja sen puulaadun tai puulaatujen yhdistelmän löytämiseksi, joka miellyttää sinua eniten. Aloita pienimmällä puupalasten määrällä. Voit lisätä palasia makusi mukaan.

Kokeile erilaisia puulaatuja ja määriä. Voit myös lisätä hiillockseen laakerinlehtiä, valkosipulinkynsiä, mintunlehtiä, appelsiinin tai sitruunan kuorta ja erilaisia mausteita. Kirjoita kokeilutiedot muistiin. Edellisen kerran toimet unohtuvat helposti.

PUULAJI	OMINAISUUDET	SOPIVAT RUOAT
Hikkori	Pistävä, savuinen, pekonimainen maku	Porsas, kana, nauta, riista, juustot
Pekaani	Runsas ja hillitympi kuin hikkori, mutta maultaan samankaltainen. Palaa viileänä ja sopii savustukseen hyvin pienellä lämmöllä.	Porsas, kana, lammas, kala, juustot
Mesquito	Makeampi ja herkempi aromi kuin hikkorissa. Palaa usein kuumana, joten käytettävä varovasti.	Useimmat lihat, etenkin nauta. Useimmat vihannekset.
Leppä	Hienostunut aromi, joka korostaa vaaleaa lihaa.	Lohi, miekkakala, sampi, muut kalat. Sopii myös kanalle ja porsaalle.
Vaahtera	Kevyesti savuinen, hieman makea.	Siipikarja, vihannekset, kinkku Kokeile sekoittaa vaahteraa maissintähkiin kinkkua tai pekonia varten.
Kirsikka	Hieman makea, hedelmäinen savuaroimi.	Siipikarja, riistalinnut, porsas
Omena	Hieman makea, mutta täyteläisempi hedelmäinen savuaroimi.	Nauta, siipikarja, riistalinnut, porsas (erityisesti kinkku)
Vältä aina pehmeitä pihkaisia puulaatuja, kuten mäntyä, setriä ja haapaa. VAROITUS: Älä koskaan käytä kemiallisesti käsiteltyä tai kemikaaleille altistunutta puuta.		

Ruoan osatiedot, paksuudet, painot, brikettien määrät ja kypsennysajat ovat suuntaa-antavia, eivät sääntöjä. Paistoaikaan vaikuttavat esimerkiksi korkeus merenpinnasta, tuuli, ulkoilman lämpötila ja haluttu kypsyyssaste.

Kypsennysajat naudanlihalle ovat Yhdysvaltain maatalousministeriön medium-kypsyyssasteen mukaiset, jos muuta ei ole mainittu. Annetut kypsennysajat koskevat täysin sulatettuja ruoka-aineita.

KALA	PAINO	GRILLIBRIKETTIENTEN MÄÄRÄ		KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSEYS
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Kokonainen, pieni	täysi grilli	50 brikettiä	75 brikettiä	1 - 1½ tuntia	2 - 4	Haarukalla irtoa palasia
Kokonainen, iso	2–3 kiloa	50 brikettiä	75 brikettiä	3 - 4 tuntia	2 - 4	Haarukalla irtoa palasia
Hummeri ja katkaravut	täysi grilli	50 brikettiä	75 brikettiä	1 tunti	2 - 4	Kiinteä ja vaaleanpunainen

SIIPIKARJA	PAINO	GRILLIBRIKETTIENTEN MÄÄRÄ		KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSEYS
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Broileri (kokonainen)	Noin 2 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	2½ - 3½ tuntia	1 - 3	74 °C keskikypsä (medium)
Kalkkuna, kokonainen	4 - 6 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	4 - 5 tuntia	2 - 4	74 °C keskikypsä (medium)
Kalkkuna, kokonainen	6 - 9 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	8 - 10 tuntia	3 - 5	74 °C keskikypsä (medium)
Ankka (kokonainen)	1,5 - 2 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	2 - 2½ tuntia	3 - 4	82 °C keskikypsä (medium)

SIANLIHA	PAINO	GRILLIBRIKETTIENTEN MÄÄRÄ		KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSEYS
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Porsaanpaisti	2 - 4 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	5 - 6 tuntia	3 - 5	76 °C kypsä
Porsaan grillikylki	täysi grilli	50 brikettiä	75 brikettiä	4 - 6 tuntia	2 - 4	Liha alkaa irrota luista
Kinkku, tuore kokonainen	5 - 9 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	8 - 12 tuntia	2 - 4	76 °C kypsä
Porsaan lapa	2 - 4 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	8 - 12 tuntia	3 - 5	88°C kypsä

NAUDANLIHA	PAINO	GRILLIBRIKETTIENTEN MÄÄRÄ		KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSEYS
		18.5" (47 cm)	22.5" (57 cm)			
Naudan rintaliha	Noin 3 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	6 - 8 tuntia	3 - 5	88 °C kypsä
Lampaanpaisti, riista	Noin 3 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	5 - 6 tuntia	3 - 5	71 °C keskikypsä (medium)
Suuret riistapalat	Noin 4 kiloa	100 brikettiä	150 brikettiä	6 - 8 tuntia	3 - 5	76 °C kypsä
Naudan grillikylki	täysi grilli	50 brikettiä	75 brikettiä	6 - 7 tuntia	2 - 4	71 °C kypsä



LEPPÄSAVUSTETTU LOHI

Valmistusaika: 15 minuuttia

Marinointi- ja kuivatusaika: 7 - 8 tuntia

Kypsennysaika: 30 - 45 minuuttia
tai 1 - 1,5 tuntia

MARINADI

- 1 litra vettä
- ½ kuppia suolaa
- ½ kuppia raesokeria
- 1 litra jääkuutioita
- 1 lohifile (nahallinen), noin 1 kilo, perattu ja ruudoton

1. Sekoita isossa kulhossa suola ja sokeri litraan vettä. Kuumenna suurella lämmöllä, kunnes suola ja sokeri liukenevat. Lisää litra jääkuutioita. Anna jäähtyä, kunnes suolaliuos on huoneenlämpöistä.
2. Aseta lohi lihapuoli alaspäin syvään astiaan, johon se mahtuu suolaliuoksen kanssa. Kaada suolaliuos lohen päälle ja laita jääkaappiin noin 4 tunniksi.
3. Huuhtelee lohi kylmällä vedellä ja taputtele kuivaksi. Aseta lohi nahkapuoli alaspäin telineeseen astian sisäpuolelle. Laita jääkaappiin ja anna kuivua ilman kantta, kunnes lihan päälle kehittyy ohut pinta (3 - 4 tuntia).
4. Savusta lohta leppäpalasilla, kunnes sisälämpötila on 63 °C (30 - 45 minuuttia). Kalan keskusta on edelleen kostea. Jos haluat savustetusta lohesta kuivemman, jatka savustusta, kunnes sisälämpötila on 74 °C, 30 - 45 minuuttia kauemmin. Ota lohi varovasti pois savustimesta kahden suuren lastan avulla. Liha hajoaa helposti tässä vaiheessa. Tarjoa lämpimänä tai huoneenlämpöisenä.

6 - 8 annosta



SAVUSTETTU KOKONAINEN KALA

- 1 suuri kokonainen kala, noin 4 kiloa, perattuna
- Napsijakala, lohi, taimen tai meribassi
- ½ kuppia sitruunamehua
- 1 ruokalusikallinen Worcestershiren kastiketta
- 1 ruokalusikallinen sinappia
- ½ teelusikallista basilikaa
- ½ teelusikallista valkosipulisuolaa
- ½ teelusikallista suolaa
- 1 keskikokoinen sipuli ohueksi viipaloituna
- 1 sitruuna ohueksi viipaloituna
- sulatettua voita tai öljyä

1. Yhdistä sitruunamehu, Worcestershiren kastike, sinappi, basilika ja suolat. Sekoita ja sivele kalan sisäpuolelle.
2. Järjestä puolet sipuli- ja sitruunaviipaleista vuorotellen riviin kalan sisäpuolelle.
3. Sivele kala ulkopuolelta sulaneella voilla tai öljyllä.
4. Asettele jäljellä olevat sipuli- ja sitruunaviipaleet kalan päälle limittäin.
5. Aseta kala paistogrilliin. Pirkota jäljellä oleva sitruunamehuseos kalan päälle antaen ylijäämän valua vesiastian.
6. Peitä ja savusta 3 - 4 tuntia tai kunnes kala on kypsä.



HOISIN-KUORRUTETTU ANKKA

Valmistusaika: 5 minuuttia

Kypsennysaika: noin 2 tuntia

- 1 Pekingin ankka, noin 2 kiloa
- ½ kuppia hoisin-kastiketta jaettuna

1. Poista ylimääräinen rasva ankan pyrstöosasta. Pistelee haarukalla reikiä joka puolelle ankkaa, erityisesti rinnan ja reisosien rasvaan (tällöin osa rasvasta valuu ulos).
2. Aseta ankka rintapuoli alaspäin höyrytimeen ja höyrytä noin 30 minuutin ajan rasvan poistamiseksi. Poista ankka höyrytimestä.
3. Laita noin puolet hoisin-kastikkeesta sivuun ja kuorruta ankka sillä kevyesti. Taivuta siivenkärjet ankan selän taakse. Savusta ankkaa, kunnes reisilihan sisälämpötila on noin 82 °C eli noin 2 tuntia. Kun puolet ajasta on kulunut, kallista ankka jaloilleen ja anna nesteiden valua ankan sisältä vesiastiaan. Viipalo ankka ja tarjoile jäljellä olevan hoisin-kastikkeen kanssa.

2 - 4 annosta



SAVUSTETTU KANANPOIKA

Valmistusaika: 10 minuuttia

Suolausaika: 1½ - 2 tuntia

Kypsennysaika: 2½ - 3½ tuntia

- 1 kokonainen kananpoika, noin 2,5 kg
- ¼ kuppia suolaa
- 2 ruokalusikallista suolatonta voita sulatettuna

1. Poista ylimääräinen rasva kananpojan pyrstöosasta. Taivuta siivenkärjet kananpojan selän taakse. Ripottele ¼ kuppia suolaa kananpojan koko pinnalle ja sen sisälle niin, että suola peittää kananpojan kuin kevyt lumikerros. Peitä kananpoika muovikelmulla ja laita se jääkaappiin 1,5 - 2 tunniksi.
2. Huuhtelee kananpoika sisä- ja ulkopuolelta kylmällä vedellä. Taputtele kananpoika varovasti kuivaksi paperipyyhkeillä. Sivele pinta voilla. Älä sido kananpoikaa langalla.
3. Savusta kananpoikaa, kunnes reisilihan sisälämpötila on noin 80 °C eli 2,5 - 3,5 tuntia. Kun puolet ajasta on kulunut, kallista kananpoika jaloilleen ja anna nesteiden valua ankan sisältä vesiastian. Kun kananpoika on täysin kypsä, poista se savustimesta ja anna jäähtyä 10 - 15 minuutin ajan. Tarjoa lämpimänä tai huoneenlämpöisenä.

4 annosta



MARINOITU JA GRILLATTU KALKKUNA

Valmistusaika: 20 minuuttia

Marinointiaika: 18 - 24 tuntia

Kypsennysaika: 4 - 5 tuntia

MARINADI

- 2 litraa omenamehua
- 1 kuppi suolaa
- 2 ruokalusikallista kuivattua rosmariinia
- 2 ruokalusikallista kuivattua timjamia
- 1 ruokalusikallinen kuivattua tilliä
- 1 teelusikallinen karkeaksi jauhettua mustapippuria
- 1 kalkkuna, noin 5 kiloa, tuore tai pakastimesta sulatettu, mieluiten vapaana kasvatettu
- ½ kuppia sulatettua suolatonta voita kahdessa osassa

1. Yhdistä marinadin ainekset suuressa astiassa. Sekoita voimakkaasti, kunnes suola on liennut. Täytä kylmälaukku osittain jäällä. Avaa kylmälaukkuun suuri ja kestävä muovipussi. Kaada marinadi varovasti pussiin ja lisää 3 litraa kylmää vettä.
2. Poista kaula ja sisälmykset kalkkunasta ja säästä ne tarvittaessa jääkaapissa kastiketta varten. Jos kalkkunassa on metallinen tai muovinen puristin, jätä se paikalleen. Älä sido kalkkunaa langalla. Huuhtelee kalkkuna sisä- ja ulkopuolelta kylmällä vedellä. Aseta kalkkuna rintapuoli alaspäin pussiin, jossa marinadi on. Kalkkunan pitäisi peittyä lähes kokonaan. Jos osa selästä jää marinadin yläpuolelle, siitä ei ole haittaa. Purista ilma ulos pussista, sido pussi tiiviisti, sulje kylmälaukun kansi ja laita sivuun 18 - 24 tunniksi.
3. Poista kalkkuna pussista ja huuhtelee se sisä- ja ulkopuolelta kylmällä vedellä. Taputtele kuivaksi talouspaperilla. Laita noin puolet sulaneesta voista sivuun ja päällystä kalkkuna sillä kevyesti.
4. Savusta kalkkunaa, kunnes reisilihan sisälämpötila on 80 °C eli 4 - 5 tuntia. Kun puolet ajasta on kulunut, kallista kalkkuna jaloilleen ja anna nesteiden valua ankan sisältä vesiestiaan. Valele kalkkuna sitten kauttaaltaan jäljellä olevalla voilla.
5. Kun kalkkuna on täysin kypsä, siirrä se leikkuulaudalle, peitä se väljästi alumiinifoliolla ja anna jäähtyä 20 - 30 minuuttia ennen leikkaamista. Tarjoa lämpimänä.

10 - 12 annosta



GRILLATTU RINTAPAISTI

Valmistusaika: 15 minuuttia

Kypsennysaika: 6 - 8 tuntia

(lisäksi annetaan seistä vielä 1 - 2 tuntia)

PINTAAN HIEROTTAVA SEOS

- 4 teelusikallista suolaa
- 2 teelusikallista chilijauhetta
- 2 teelusikallista vaaleanruskeaa sokeria
- 2 teelusikallista puristettua valkosipulia
- 2 teelusikallista paprikajauhetta
- 1 teelusikallinen sellerin siemeniä
- 1 teelusikallinen karkeaksi jauhettua mustapippuria
- 1 rinta (litteä), noin 2,5 kiloa, leikkaamaton
- 2 kuppia suosikkigrillauskastiketta

1. Sekoita pintaan hierottavat ainekset pienessä kulhossa.
2. Aseta paisti rasvapuoli ylöspäin suurelle leikkuulaudalle. Leikkaa rasvakerros 0,5 senttimetrin paksuiseksi. Käännä paisti ja poista kiinteä rasva ja ohut kalvo lihan päältä. Mausta paisti tasaisesti pintaan hierottavalla seoksella.
3. Aseta paisti rasvapuoli ylöspäin riittävän suureen kertakäyttöiseen rasvankeruuastiaan.
4. Aseta astia grilliritilälle. Savusta paistia, kunnes lihan sisälämpötila on 71 °C (4 - 5 tuntia). Poista sen jälkeen paisti ja astia savustimesta (sulje kansi lämmön säilyttämiseksi). Valele paistia astiaan kerääntyneellä nesteellä ja rasvalla. Kääri paisti sitten kahteen suureen ja lujatekoiseen alumiinifolioarkkiin. Heitä astia pois.
5. Laita paisti takaisin savustimeen ja kypsennä, kunnes paistin sisälämpötila on paksuimmassa kohdassa 88 °C (noin 2 - 3 tuntia lisää).
6. Poista paisti savustimesta ja anna sen seistä folioon käärittynä huoneenlämmössä 1 - 2 tuntia. Paisti pysyy kuumana.
7. Avaa paistin kääre varovasti. Varo valuttamasta folion sisällä olevaa lientä hukkaan. Siirrä paisti suurelle leikkuulaudalle. Kaada liemi pieneen kulhoon.
8. Leikkaa paisti syiden suuntaisesti ohuiksi viipaleiksi. Valuta tai harjaa lientä viipaleiden päälle. Tarjoa lämpimänä grillikastikkeen kanssa.

Noin 6 annosta



GRILLATTU PEKONI-LIHAMUREKE

Valmistusaika: 15 minuuttia

Kypsennysaika: 2 - 2,5 tuntia

LIHAMUREKE

- ½ kiloa naudan jauhelihaa
- ½ kiloa porsaan jauhelihaa
- 1½ kuppia korpunjauhoa
- 1 kuppi hienoksi silputtua keltasipulia
- 1 muna
- 1 teelusikallinen Worcestershiren kastiketta
- 1 teelusikallinen puristettua valkosipulia
- 1 teelusikallinen kuivattua rakuunaa
- 1 teelusikallinen suolaa
- 1 teelusikallinen vastajauhetta
- mustapippuria
- 4 viipaleta pekonia

KASTIKE

- ½ kuppia valmista grillauskastiketta
- ¼ kuppia ketsuppia

1. Yhdistä lihamurekkeen ainekset suuressa kulhossa. Vaivaa seosta huolellisesti käsin, kunnes ainekset ovat yhdistyneet kokonaan.
2. Jaa lihamurekeseos kahtia kahta lihamurekettä varten niin, että kummankin leveys on noin 10 cm ja pituus noin 15 cm. Aseta kaksi pekoniviipaletta pitkittäin kummankin murekkeen päälle ja käännä viipaleiden päät murekkeen alle.
3. Sekoita grillauskastike ja ketsuppi pienessä kulhossa.
4. Nosta murekkeet leivinpaperilta varovasti käyttämällä metallilastoja ja aseta ne suoraan grilliritilälle. Savusta lihamurekkeita tunnin ajan. Kuorruta murekkeet noin puolella kastikkeesta. Savusta murekkeita edelleen, kunnes kummankin läpi pystysuoraan työnnetty lämpömittari näyttää lukemaa 68 °C (1 - 1,5 tuntia lisää).
5. Nosta murekkeet varovasti grilliritilältä metallilastojen avulla ja anna seistä noin 10 minuuttia. Murekkeet kypsyvät edelleen, jolloin ne saavuttavat jauhelle naudan- ja sianlihalle suositeltavan lämpötilan 71 °C. Leikkaa lihamurekkeet 1,5 senttimetrin viipaleiksi. Tarjoa jäljellä olevan kastikkeen kera.

6 - 8 annosta



PORSAANSUIKALESANDWICHIT

Valmistusaika: 25 minuuttia

Kypsennysaika: 8 - 10 tuntia

PINTAAN HIEROTTAVA SEOS

- 2 ruokalusikallista chilijauhetta
- 2 ruokalusikallista suolaa
- 4 teelusikallista puristettua valkosipulia
- 2 teelusikallista vastajauhetta
- mustapippuria

KASTIKE

- 1 kuppi omenaviinietikkaa
- 1 kuppi ketsuppia
- ¼ kuppia hienojakoista vaaleanruskeaa sokeria
- 1 teelusikallinen tulista tai oman maun mukaista kastiketta
- 1 teelusikallinen Worcestershiren kastiketta
- 1 teelusikallinen suolaa
- 2 porsaanlapapaistia luineen, kumpikin noin 1,5 kiloa
- 12 hampurilaissämpylää

1. Sekoita pintaan hierottavat ainekset pienessä kulhossa. Päälystä porsaanlapa joka puolelta pintaan hierottavalla seoksella ja paina mausteet lihaan.
2. Savusta porsaanlapaa, kunnes lihan sisälämpötila on 88 °C. Tässä vaiheessa luun pitäisi irrota lihasta helposti ja lihan pitäisi halkeilla joistakin kohdista. Kokonaiskypsennysaika on 8 - 10 tuntia. Valmista tänä aikana kastike.
3. Vatkaa kastikeaineet yhteen suuressa paksupohjaisessa kastikepannussa. Kiehauta keskilämmöllä ja keitä noin 5 minuuttia sekoittaen silloin tällöin. Tarkista maku ja lisää mausteita tarvittaessa. Maun pitäisi olla mausteinen ja vahva.
4. Siirrä lihat leivinpaperille ja peitä ne tiiviisti alumiinifoliolla. Anna seistä 30 minuuttia.
5. Paloittele lämmin liha sormin tai halkaise se kahden haarukan avulla. Heitä suuret rasva- tai jännepalat pois. Kosteuta porsaanlapa suuressa kulhossa haluamallasi kastikemäärällä. Kaikkea kastiketta ei ehkä tarvita. Laita liha hampurilaissämpylöille. Tarjoa lämpimänä.

10 - 12 annosta



PERINTEINEN GRILLIKYLKI

PINTAAN HIEROTTAVA SEOS

- 2 ruokalusikallista suolaa
- 2 ruokalusikallista paprikajauhetta
- 2 teelusikallista puristettua valkosipulia
- 4 teelusikallista chilijauhetta
- 2 teelusikallista vastajauhetta
- mustapippuria

PAISTOLIEMI

- ½ kuppia omenamehua
- ¼ kuppia omenaviinietikkaa
- 2 ruokalusikallista oliiviöljyä

KASTIKE

- ¾ kuppia omenamehua
- ½ kuppia ketsuppia
- 3 ruokalusikallista omenaviinietikkaa
- 2 teelusikallista soijakastiketta
- 1 teelusikallinen Worcestershiren kastiketta
- 1 teelusikallinen melassia
- ½ teelusikallista chilijauhetta
- ½ teelusikallista puristettua valkosipulia
- ¼ teelusikallista vastajauhetta
- mustapippuria
- 4 grillikylkeä, kukin noin 1 kilo

1. Sekoita pintaan hierottavat ainekset pienessä kulhossa.
2. Työnnä tylsän ruokailuveitsen kärki kunkin grillikyljen päällä olevan kalvon alle. Nosta kalvoa kunnes se rikkoutuu. Tartu sitten kulmaan talouspaperilla ja vedä kalvo irti. Mausta grillikyljet joka puolelta. Laita enemmän maustetta lihapuolelle.
3. Sekoita paistoliemen ainekset pienessä kulhossa.
4. Savusta grillikylkiä, kunnes liha on kutistunut pois luista vähintään 0,5 cm useissa paikoissa ja liha repeytyy helposti grillikylkeä nostettaessa. Tämän kestää 4 - 5 tuntia. Valele grillikylkiä parin tunnin välein molemmin puolin paistoliemellä. Valmista kastike, kun grillikyljet kypsyvät.
5. Sekoita kastikeaineet keskikokoisessa kastikepannussa. Keitä keskilämmöllä noin 5 minuuttia. Nosta pannu pois liedeltä.
6. Jos grillikyljet näyttävät palavan jommaltakummalta puolelta kypsennysajan loppuvaiheessa, poista ne savustimesta (sulje kansi lämmön säilyttämiseksi) ja kääri yksittäin alumiinifolioon. Laita ne sitten takaisin savustimeen. Kun grillikylkien valmistumiseen on vielä noin 30 minuuttia, harjaa ne kevyesti kastikkeella molemmin puolin.
7. Kun grillikyljet ovat täysin kypsiä ja niissä on kastike, siirrä grillikyljet leikkuulaudalle ja anna seistä muutama minuutti. Leikkaa grillikyljet sitten yksittäisiksi paloiksi. Tarjoa lämpimänä jäljellä olevan kastikkeen kanssa.

4 - 6 annosta

**GRILLIKYLKI PUNAISELLA KASTIKKEELLA**

Valmistusaika: 20 minuuttia

Kypsennysaika: 5 - 6 tuntia

PINTAAN HIEROTTAVA SEOS

- 4 teelusikallista suolaa
- 3 teelusikallista chilijauhetta
- 3 teelusikallista vaaleanruskeaa sokeria
- 3 teelusikallista puristettua valkosipulia
- 3 teelusikallista paprikajauhetta
- 2 teelusikallista kuivattua timjamia
- 2 teelusikallista jauhetta kuminää
- 1 teelusikallinen vastajauhetta mustapippuria

PAISTOLIEMI

- ½ kuppia omenamehua
- ¼ kuppia omenaviinietikkaa
- 2 ruokalusikallista oliiviöljyä

KASTIKE

- 1 kuppi ketsuppia
- ⅓ kuppia omenaviinietikkaa
- 2 ruokalusikallista vaaleanruskeaa sokeria
- 1 ruokalusikallinen Worcestershiren kastiketta
- 1 ruokalusikallinen melassia
- ½ teelusikallista chilijauhetta
- 2 grillikylkeä, kumpikin noin 2 kiloa, leikkaamattomia

1. Sekoita pintaan hierottavat ainekset keskikokoisessa kulhossa.
2. Leikkaa ja heitä pois lihasuikale, joka roikkuu grillikyljen luusta. Työnnä tylsän ruokailuveitsen kärki kunkin grillikyljen päällä olevan kalvon alle. Nosta kalvoa kunnes se rikkoutuu. Tartu sitten kulmaan talouspaperilla ja vedä kalvo irti. Mausta grillikyljet joka puolelta. Laita enemmän maustetta lihapuolelle.
3. Sekoita paistoliemen ainekset pienessä kulhossa.
4. Savusta grillikylkiä, kunnes liha on kutistunut pois luista vähintään 1,5 cm useissa paikoissa ja liha repeytyy helposti grillikylkeä nostettaessa. Tämän kestää 5 - 6 tuntia. Valele grillikylkiä parin tunnin välein molemmin puolin paistoliemellä. Valmista kastike, kun grillikyljet kypsyvät.
5. Sekoita kastikeaineet keskikokoisessa kastikepannussa. Keitä keskilämmöllä noin 5 minuuttia. Nosta pannu pois liedeltä.
6. Jos grillikyljet näyttävät palavan jommaltakummalta puolelta kypsennysajan loppuvaiheessa, poista ne savustimesta (sulje kansi lämmön säilyttämiseksi) ja kääri yksittäin alumiinifolioon. Laita ne sitten takaisin savustimeen. Kun grillikylkien valmistumiseen on vielä noin 30 minuuttia, sivele ne kevyesti kastikkeella molemmin puolin.
7. Kun grillikyljet ovat täysin kypsiä ja niissä on kastike, siirrä grillikyljet leikkuulaudalle ja anna seistä muutama minuutti. Leikkaa grillikyljet sitten yksittäisiksi paloiksi. Tarjoa lämpimänä jäljellä olevan kastikkeen kanssa.

4 - 6 annosta



SAVUSTAJAN PÄIVÄKIRJA

ruoka: lämpötila: kypsennysaika: käytetty puu:

huomautuksia:

ruoka: lämpötila: kypsennysaika: käytetty puu:

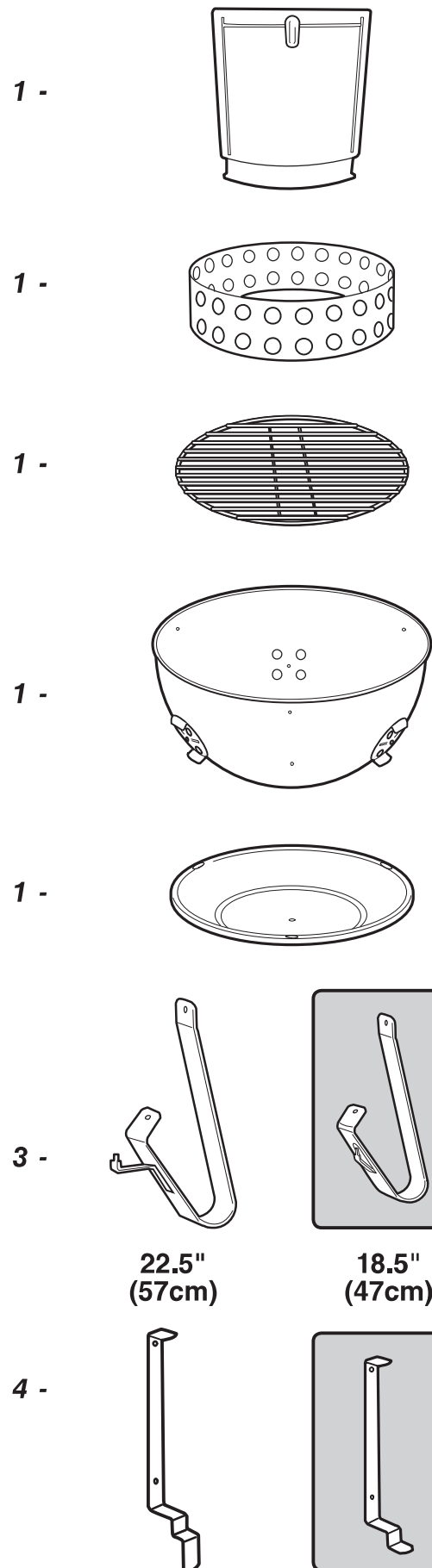
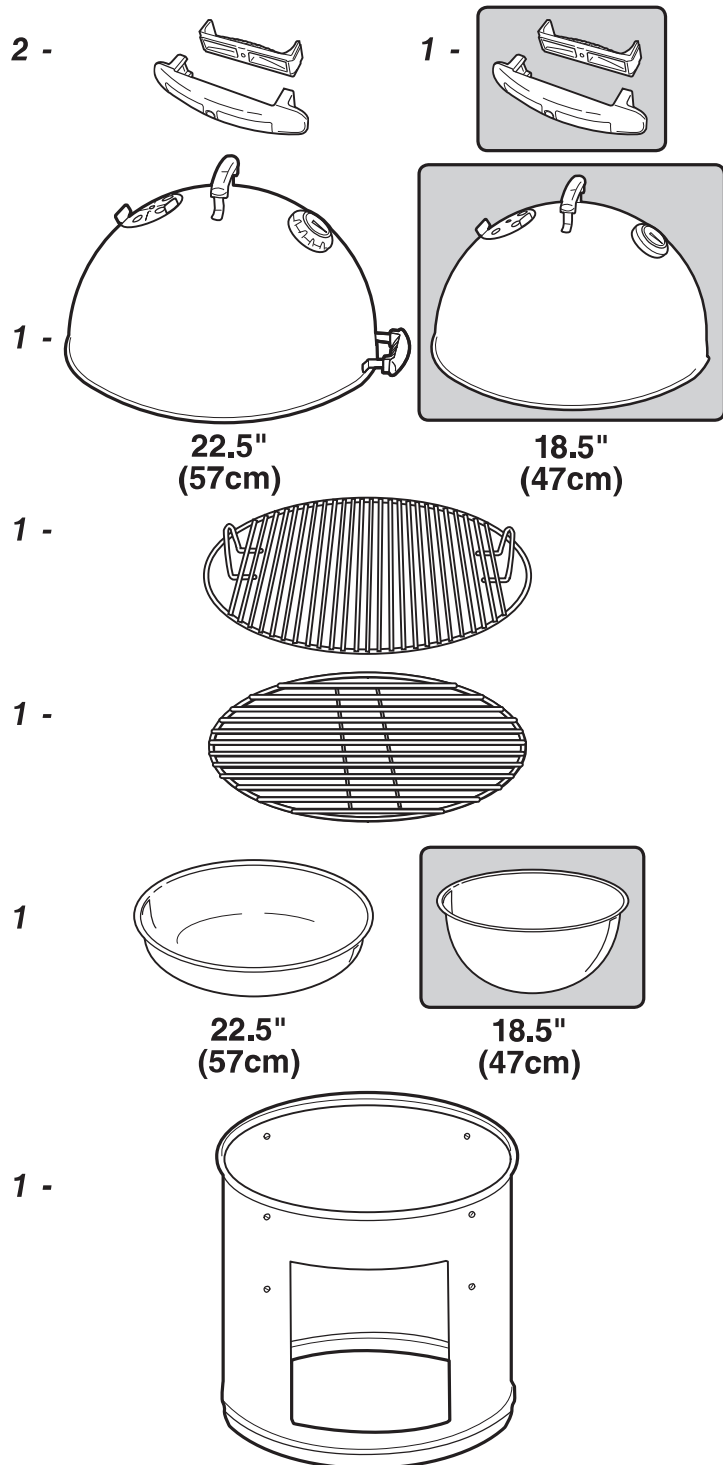
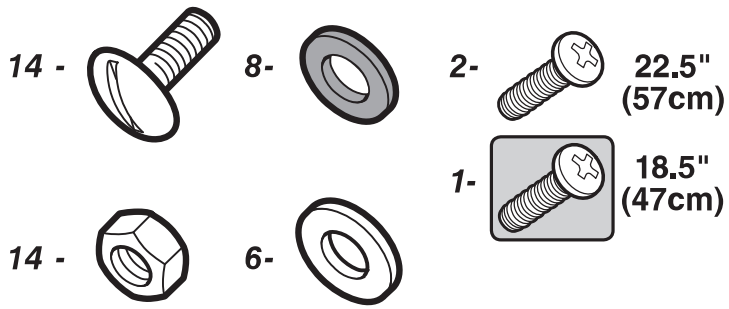
huomautuksia:

ruoka: lämpötila: kypsennysaika: käytetty puu:

huomautuksia:

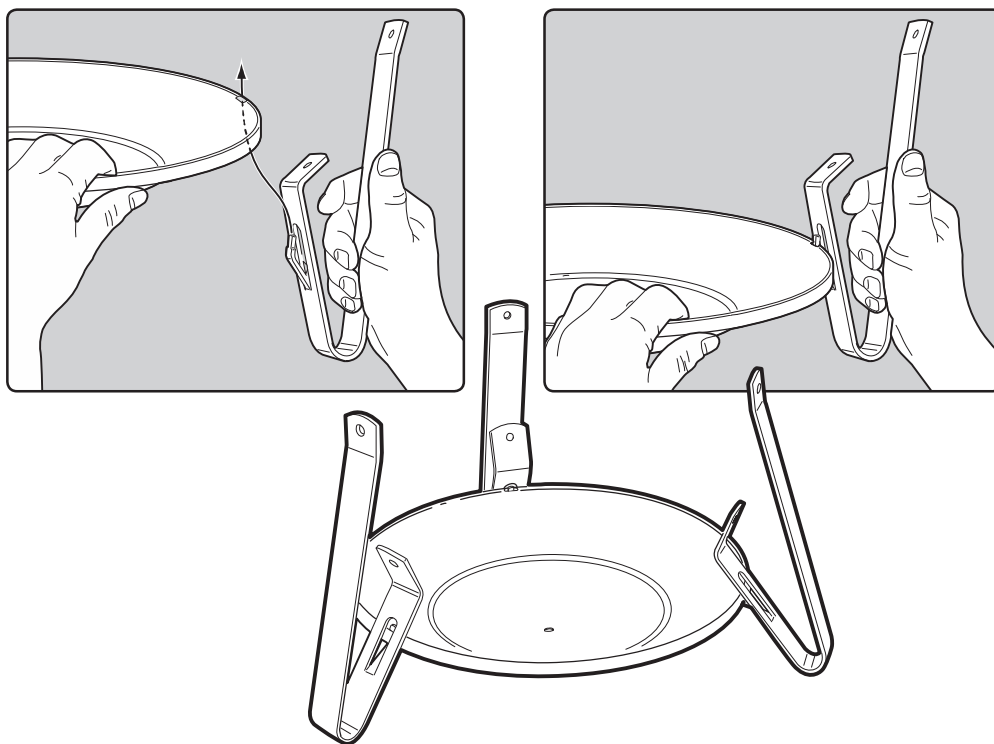
ruoka: lämpötila: kypsennysaika: käytetty puu:

huomautuksia:

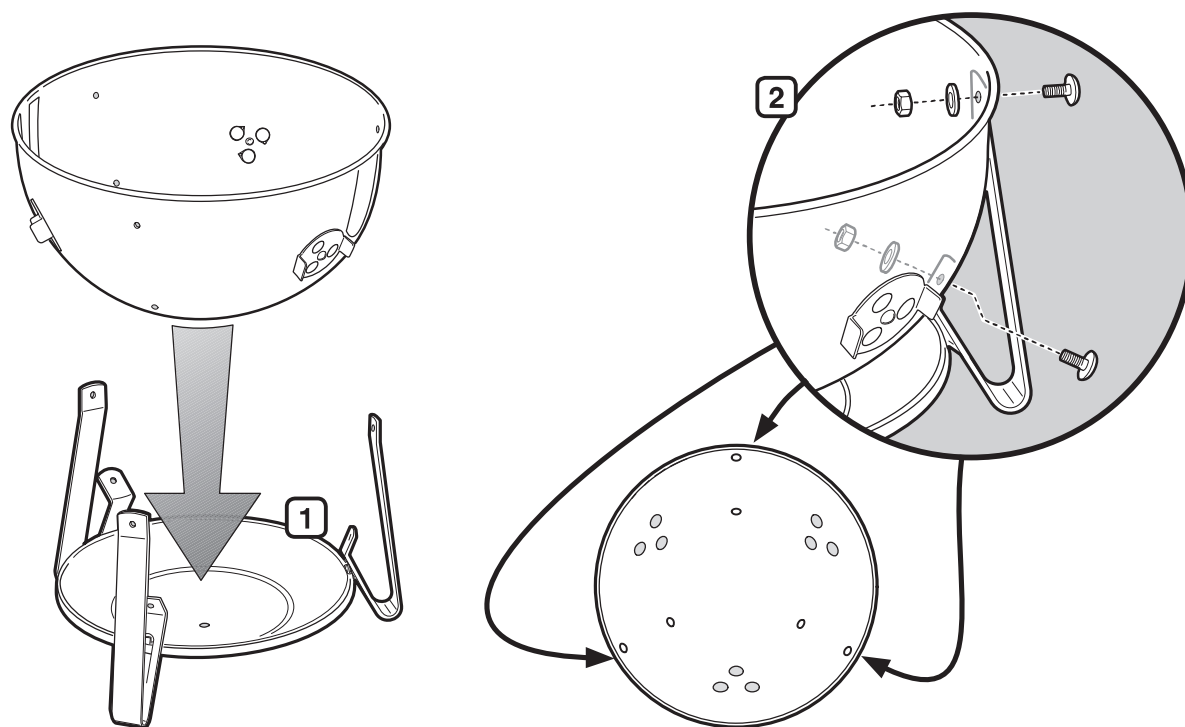




1

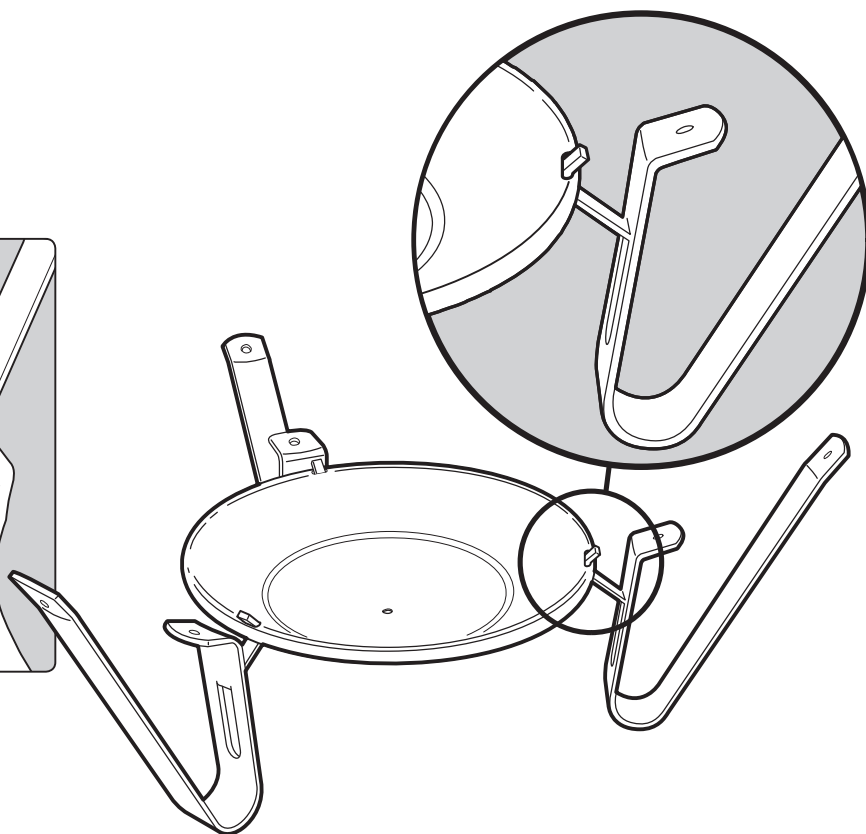
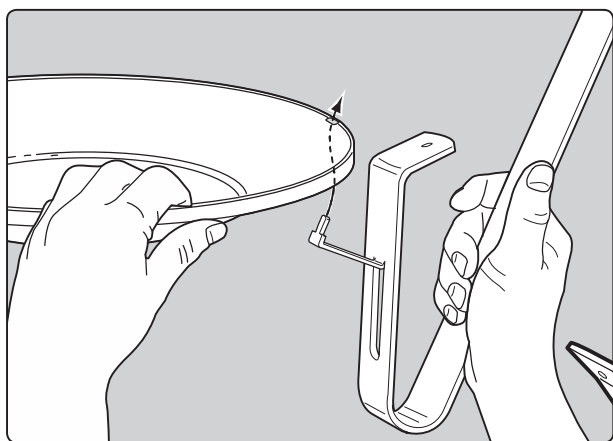


2

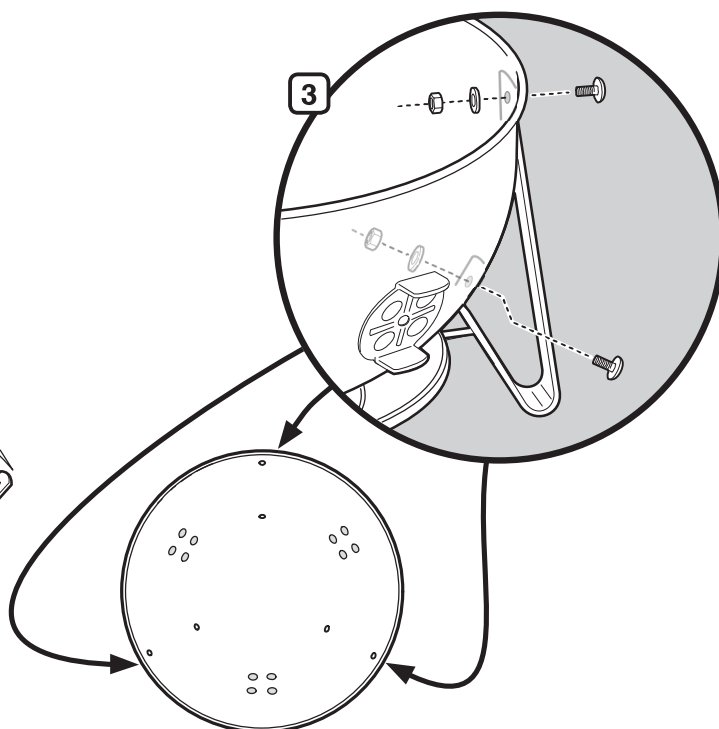
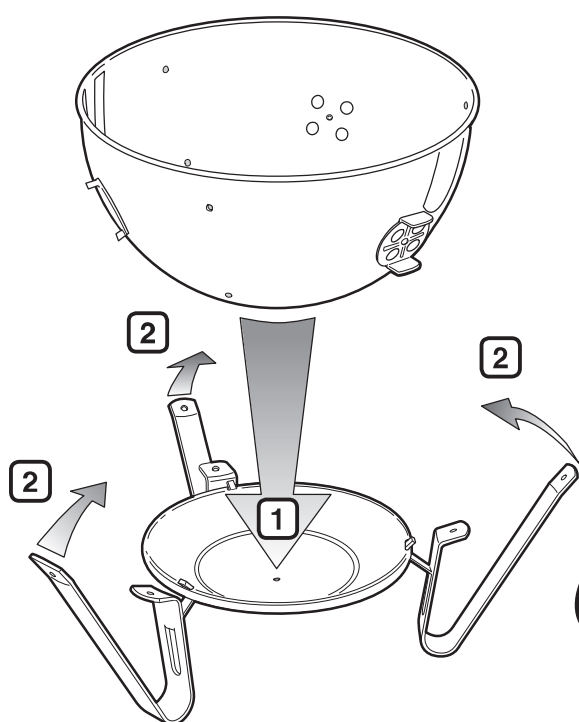
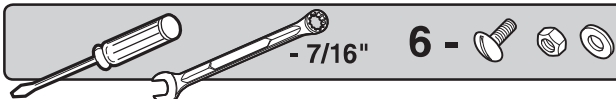




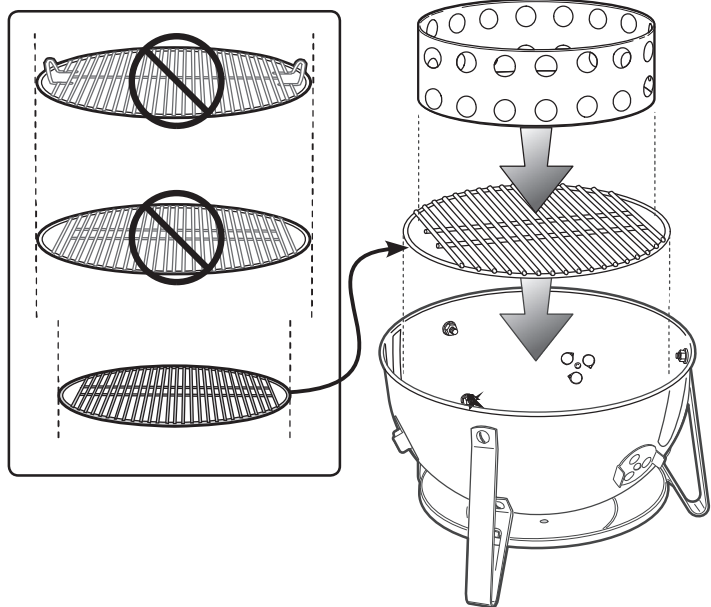
1



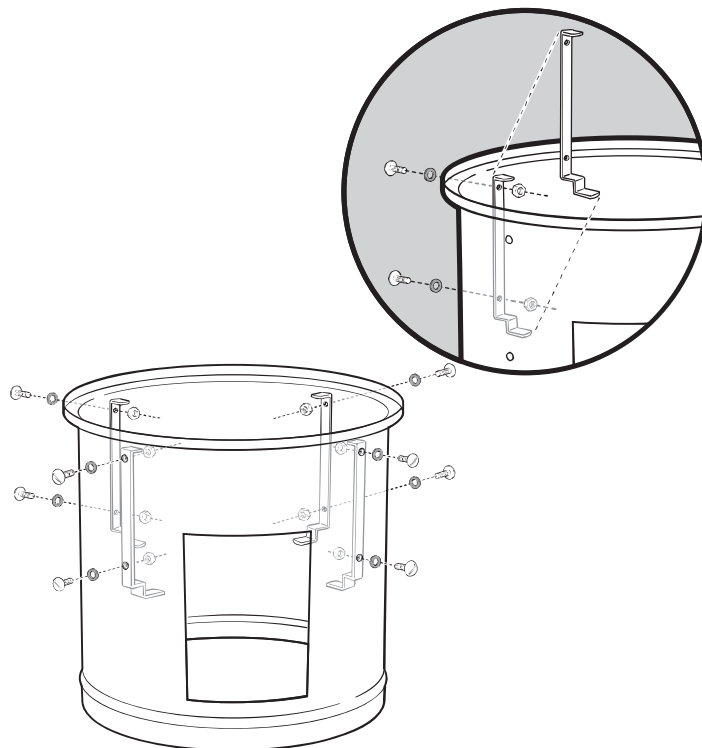
2



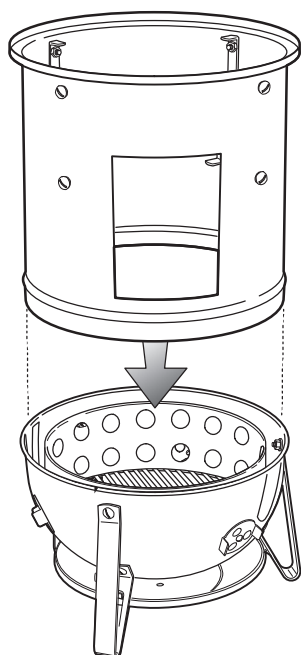
3



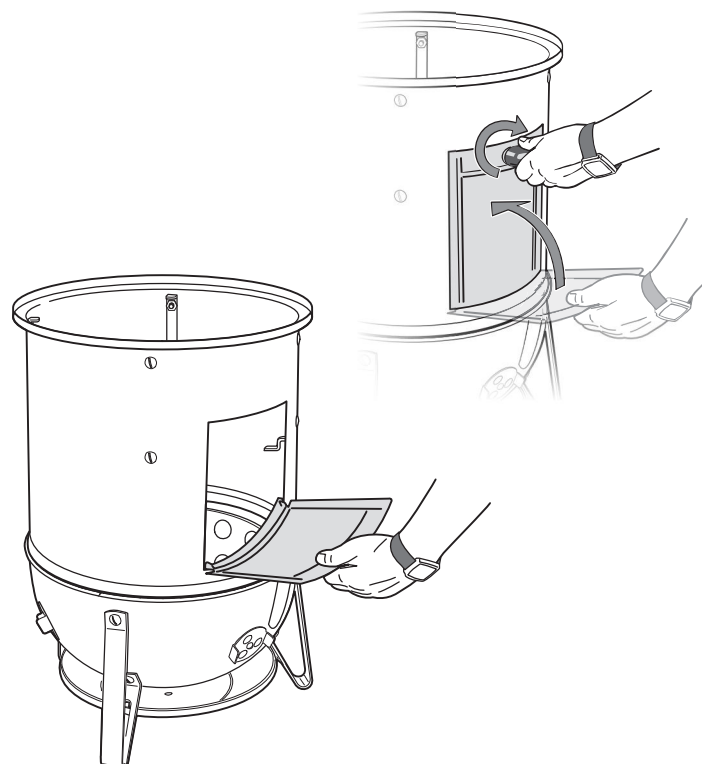
4



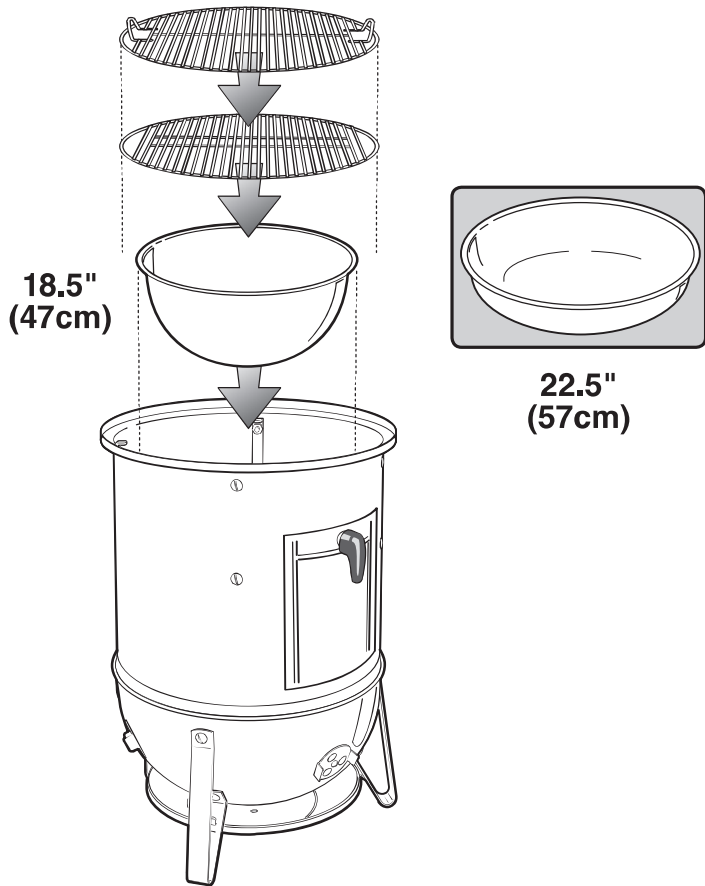
5



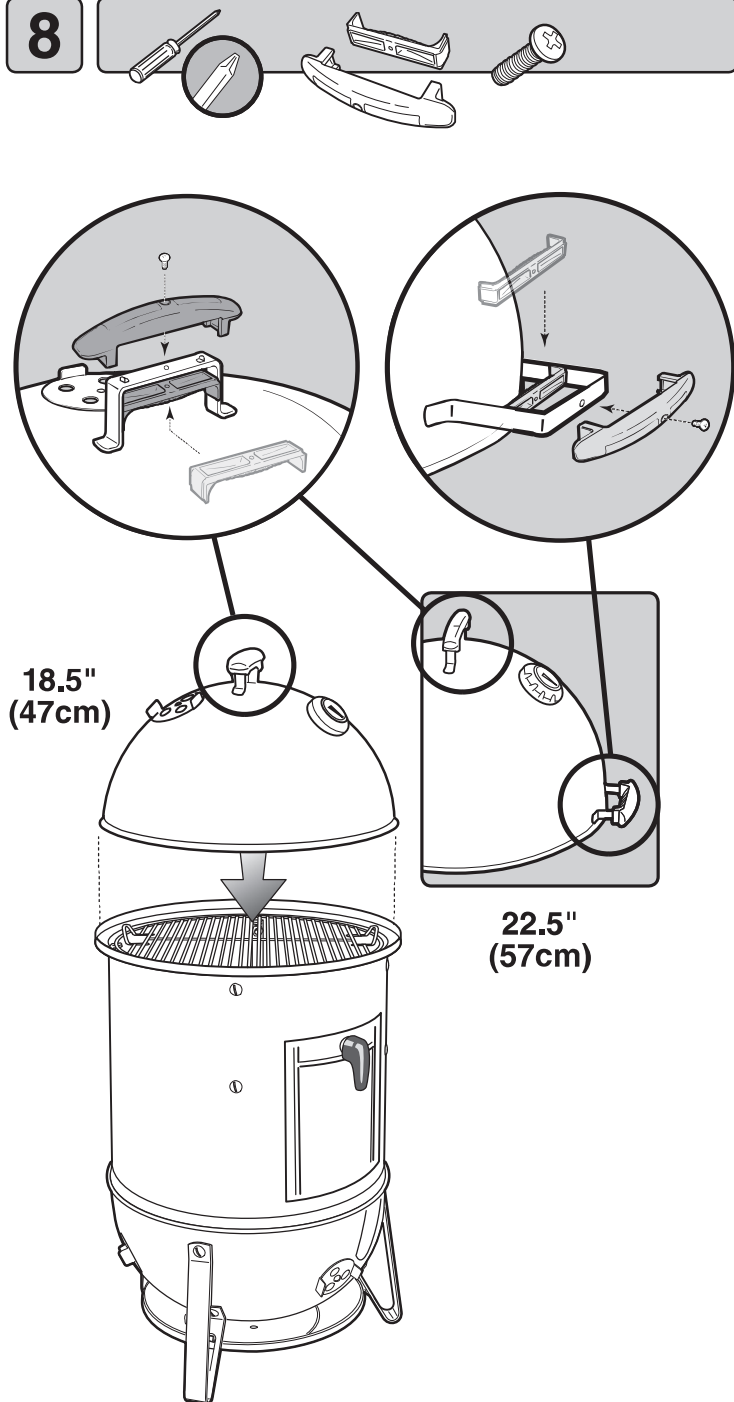
6



7



8





WWW.WEBER.COM®