



# SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ SMOKER

## OWNER'S GUIDE

Assembly - Page 121

Register your grill online at [www.weber.com](http://www.weber.com)®

Do not discard. This document contains important product information, warnings and cautions.  
Note: Do not operate this smoker until you have read this owner's guide.

### GENERAL SAFETY

#### ⚠ DANGER

Failure to follow the Dangers, Warnings, and Cautions contained in this Owner's Manual may result in serious bodily injury, death, or fire, as well as damage to property.

- ⚠ Do not use indoors! This smoker is designed for outdoor use only. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.
- ⚠ Never use charcoal impregnated with charcoal lighter fluid.
- ⚠ Do not add charcoal lighter fluid or charcoal impregnated with charcoal lighter fluid to hot or warm coals.
- ⚠ Do not use lighter fluid, gasoline, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite or re-ignite charcoal.
- ⚠ Do not use or store lighter fluid, gasoline, alcohol, or other highly volatile fluids within five feet of the smoker.
- ⚠ Do not leave infants, children, or pets unattended near a hot smoker.
- ⚠ ATTENTION! This smoker will become very hot; do not move it during operation.
- ⚠ Do not use this smoker within five feet of any combustible material.
- ⚠ Do not use this smoker unless all parts are in place.
- ⚠ Do not remove ashes until all coals are completely burned out and are fully extinguished.
- ⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the smoker.
- ⚠ Do not use the smoker in high winds.
- ⚠ Keep the smoker in a level position at all times.
- ⚠ Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
- ⚠ Remove the lid from the smoker while lighting charcoal briquettes.
- ⚠ Always put charcoal on top of the charcoal grate and not directly into the bottom bowl.
- ⚠ Never touch the cooking or charcoal grate, or the smoker, to see if they are hot.
- ⚠ Barbecue mitts or hot pads should always be used to protect hands while using the smoker or adjusting the vents.
- ⚠ Use proper barbecue tools with long, heat-resistant handles.
- ⚠ To extinguish the coals, place the lid on the smoker and close all vents. Do not use water, since it will damage the porcelain enamel finish.
- ⚠ To control flare-ups, place the lid on smoker. Do not use water.
- ⚠ Handle and store hot electric starters carefully.
- ⚠ Keep electrical cords away from the hot surfaces of the smoker. Route all electrical cords away from traffic areas.
- ⚠ Lining the bowl with aluminum foil will obstruct the air flow.
- ⚠ Using sharp objects to clean the cooking grate or remove ashes will damage the finish.
- ⚠ Using abrasive cleaners on the cooking grate or the smoker itself will damage the finish.
- ⚠ Remove all debris from the bottom heat shield prior to operating the smoker.
- ⚠ WARNING! Keep children and pets away.
- ⚠ Do not use smoker on any table.

48608

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

CENTRAL EUROPE 10/17/14

EN

FI

FR

IT

NO

DA

ES

SV

DE

NL

PL

RU

Thank you for purchasing a WEBER® product. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") prides itself on delivering a safe, durable, and reliable product.

This is Weber's Voluntary Warranty provided to you at no extra charge. It contains the information you will need to have your WEBER® product repaired in the unlikely event of a failure or defect.

**Pursuant to applicable laws, the customer has several rights in case the product is defective. Those rights include supplementary performance or replacement, abatement of the purchasing price, and compensation. In the European Union, for example, this would be a two-year statutory warranty starting on the date of the handover of the product. These and other statutory rights remain unaffected by this warranty provision. In fact, this warranty grants additional rights to the Owner that are independent from statutory warranty provisions.**

#### **WEBER'S VOLUNTARY WARRANTY**

Weber warrants, to the purchaser of the WEBER® product (or in the case of a gift or promotional situation, the person for whom it was purchased as a gift or promotional item), that the WEBER® product is free from defects in material and workmanship for the period(s) of time specified below when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Guide. (Note: If you lose or misplace your WEBER® Owner's Guide, a replacement is available online at [www.weber.com](http://www.weber.com), or such country-specific website to which Owner may be redirected.) Under normal, private single family home or apartment use and maintenance, Weber agrees within the framework of this warranty to repair or replace defective parts within the applicable time periods, limitations, and exclusions listed below. TO THE EXTENT ALLOWABLE BY APPLICABLE LAW, THIS WARRANTY IS EXTENDED ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND IS NOT TRANSFERABLE TO SUBSEQUENT OWNERS, EXCEPT IN THE CASE OF GIFTS AND PROMOTIONAL ITEMS AS NOTED ABOVE.

#### **OWNER'S RESPONSIBILITIES UNDER THIS WARRANTY**

To ensure trouble-free warranty coverage, it is important (but it is not required) that you register your WEBER® product online at [www.weber.com](http://www.weber.com), or such country-specific website to which Owner may be redirected). Please also retain your original sales receipt and/or invoice. Registering your WEBER® product confirms your warranty coverage and provides a direct link between you and Weber in case we need to contact you.

The above warranty only applies if the Owner takes reasonable care of the WEBER® product by following all assembly instructions, usage instructions, and preventative maintenance as outlined in the accompanying Owner's Guide, unless the Owner can prove that the defect or failure is independent of non-compliance with the above mentioned obligations. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying Owner's Guide.

#### **WARRANTY HANDLING / EXCLUSION OF WARRANTY**

If you believe that you have a part which is covered by this Warranty, please contact Weber Customer Service using the contact information on our website ([www.weber.com](http://www.weber.com), or such country-specific website to which Owner may be redirected). Weber will, upon investigation, repair or replace (at its option) a defective part that is covered by this Warranty. In the event that repair or replacement are not possible, Weber may choose (at its option) to replace the grill in question with a new grill of equal or greater value. Weber may ask you to return parts for inspection, shipping charges to be pre-paid.

This WARRANTY lapses if there are damages, deteriorations, discolourations, and/or rust for which Weber is not responsible caused by:

- Abuse, misuse, alteration, modification, misapplication, vandalism, neglect, improper assembly or installation, and failure to properly perform normal and routine maintenance;
- Insects (such as spiders) and rodents (such as squirrels), including but not limited to damage to burner tubes and/or gas hoses;
- Exposure to salt air and/or chlorine sources such as swimming pools and hot tubs/spas;
- Severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis or surges, tornadoes or severe storms.

The use and/or installation of parts on your WEBER® product that are not genuine Weber parts will void this Warranty, and any damages that result hereby are not covered by this Warranty. Any conversion of a gas grill not authorised by Weber and performed by a Weber authorised service technician will void this Warranty.

#### **PRODUCT WARRANTY PERIODS**

Cooking/charcoal grates:  
2 years, no rust through/burn through

One-Touch™ cleaning system:  
5 years, no rust through/burn through

Bowl, lid, and center ring:  
10 years, no rust through/burn through

Plastic components:  
5 years, excluding fading or discolouration

All remaining parts:  
2 years

#### **DISCLAIMERS**

**APART FROM THE WARRANTY AND DISCLAIMERS AS DESCRIBED IN THIS WARRANTY STATEMENT, THERE ARE EXPLICITLY NO FURTHER WARRANTY OR VOLUNTARY DECLARATIONS OF LIABILITY GIVEN HERE WHICH GO BEYOND THE STATUTORY LIABILITY APPLYING TO WEBER. THE PRESENT WARRANTY STATEMENT ALSO DOES NOT LIMIT OR EXCLUDE SITUATIONS OR CLAIMS WHERE WEBER HAS MANDATORY LIABILITY AS PRESCRIBED BY STATUTE.**

**NO WARRANTIES SHALL APPLY AFTER THE APPLICABLE PERIODS OF THIS WARRANTY. NO OTHER WARRANTIES GIVEN BY ANY PERSON, INCLUDING A DEALER OR RETAILER, WITH RESPECT TO ANY PRODUCT (SUCH AS ANY "EXTENDED WARRANTIES"), SHALL BIND WEBER. THE EXCLUSIVE REMEDY OF THIS WARRANTY IS REPAIR OR REPLACEMENT OF THE PART OR PRODUCT.**

**IN NO EVENT UNDER THIS VOLUNTARY WARRANTY SHALL RECOVERY OF ANY KIND BE GREATER THAN THE AMOUNT OF THE PURCHASE PRICE OF THE WEBER PRODUCT SOLD.**

**YOU ASSUME THE RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO YOU AND YOUR PROPERTY AND/OR TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE MISUSE OR ABUSE OF THE PRODUCT OR FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS PROVIDED BY WEBER IN THE ACCOMPANYING OWNER'S GUIDE.**

**PARTS AND ACCESSORIES REPLACED UNDER THIS WARRANTY ARE WARRANTED ONLY FOR THE BALANCE OF THE ABOVE MENTIONED ORIGINAL WARRANTY PERIOD(S).**

**THIS WARRANTY APPLIES TO PRIVATE SINGLE FAMILY HOME OR APARTMENT USE ONLY AND DOES NOT APPLY TO WEBER GRILLS USED IN COMMERCIAL, COMMUNAL OR MULTI-UNIT SETTINGS SUCH AS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS, OR RENTAL PROPERTIES.**

**WEBER MAY FROM TIME TO TIME CHANGE THE DESIGN OF ITS PRODUCTS. NOTHING CONTAINED IN THIS WARRANTY SHALL BE CONSTRUED AS OBLIGATING WEBER TO INCORPORATE SUCH DESIGN CHANGES INTO PREVIOUSLY MANUFACTURED PRODUCTS, NOR SHALL SUCH CHANGES BE CONSTRUED AS AN ADMISSION THAT PREVIOUS DESIGNS WERE DEFECTIVE.**

Refer to International Business Units list at the end of this Owner's Guide for additional contact information.

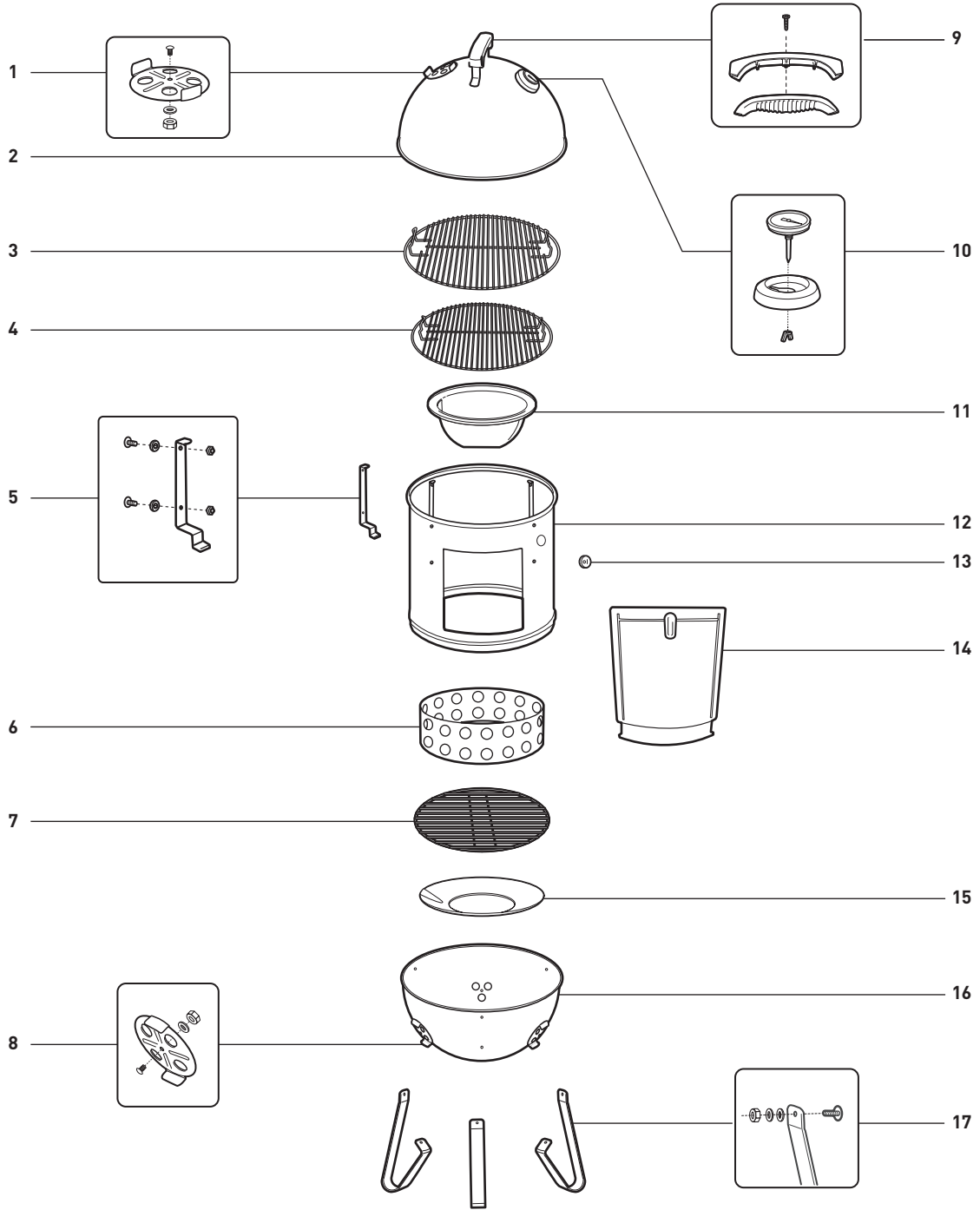
## Table of Contents

GENERAL SAFETY.....	1
WARRANTY.....	2
EXPLODED VIEW .....	3
EXPLODED VIEW LIST.....	3
GETTING STARTED.....	6
BEFORE LIGHTING .....	6
LIGHTING INSTRUCTIONS.....	6
SMOKING INSTRUCTIONS.....	6
THERMOMETER PORT.....	7
COOKING TIPS .....	7
HELPFUL HINTS.....	8
FOOD SAFETY TIPS.....	8
EASY SMOKER CARE .....	8
TOTAL CHARCOAL CAPACITY .....	8
TROUBLESHOOTING.....	8
SMOKING GUIDE .....	9
WOOD TYPE.....	9
FISH .....	9
POULTRY.....	9
PORK.....	9
BEEF .....	9
SMOKER'S JOURNAL .....	10
ASSEMBLY.....	121

**Visit [www.weber.com](http://www.weber.com), select your country of origin, and register your grill today.**

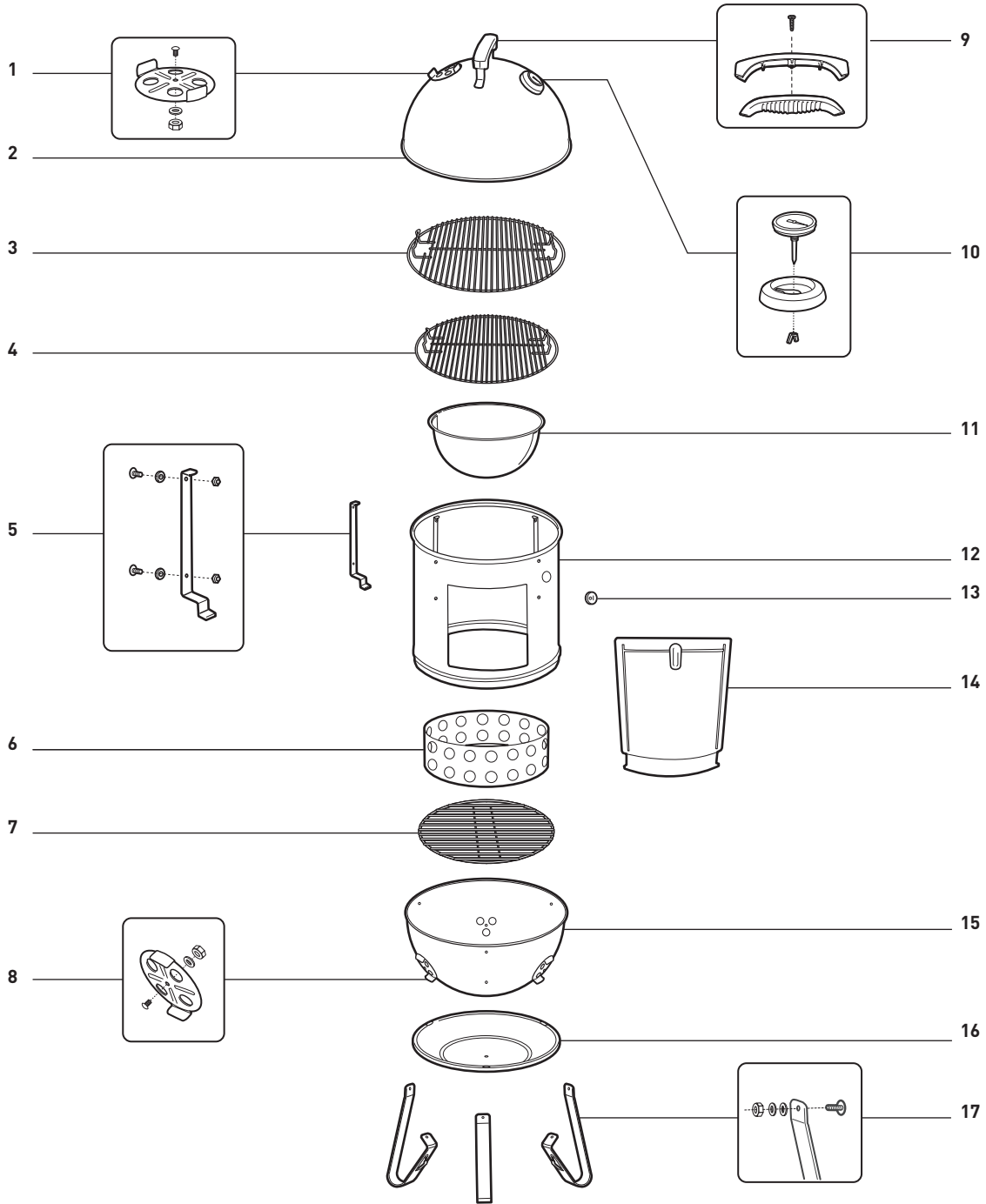


Smokey Mountain Cooker™\_14 in (37 cm)\_XV\_053014



- |                        |                          |                      |                   |
|------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------|
| 1. Lid Damper Assembly | 6. Charcoal Chamber      | 11. Water Pan        | 16. Bowl Assembly |
| 2. Lid                 | 7. Charcoal Grate        | 12. Center Section   | 17. Leg           |
| 3. Upper Cooking Grate | 8. Bowl Vent Assembly    | 13. Thermometer Port |                   |
| 4. Lower Cooking Grate | 9. Lid Handle Assembly   | 14. Door Assembly    |                   |
| 5. Grate Support       | 10. Thermometer Assembly | 15. Heat Shield      |                   |

Smokey Mountain Cooker™\_18 in (47 cm)\_XV\_053014



1. Lid Damper Assembly

6. Charcoal Chamber

11. Water Pan

16. Heat Shield

2. Lid

7. Charcoal Grate

12. Center Section

17. Leg

3. Upper Cooking Grate

8. Bowl Vent Assembly

13. Thermometer Port

4. Lower Cooking Grate

9. Lid Handle Assembly

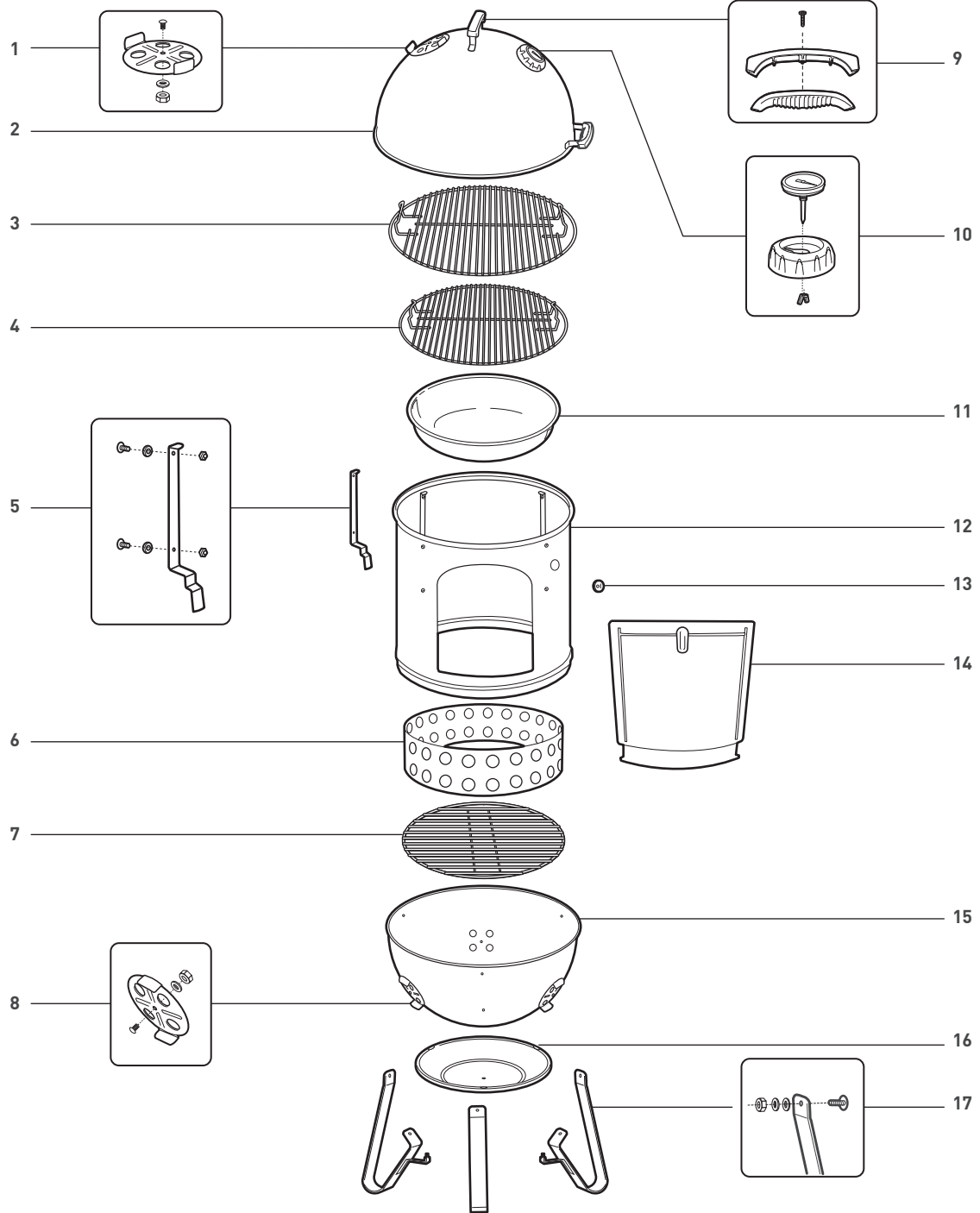
14. Door Assembly

5. Grate Support

10. Thermometer Assembly

15. Bowl Assembly

Smokey Mountain Cooker™ 22 in (57 cm)\_XV\_053014



- |                        |                          |                      |                 |
|------------------------|--------------------------|----------------------|-----------------|
| 1. Lid Damper Assembly | 6. Charcoal Chamber      | 11. Water Pan        | 16. Heat Shield |
| 2. Lid                 | 7. Charcoal Grate        | 12. Center Section   | 17. Leg         |
| 3. Upper Cooking Grate | 8. Bowl Vent Assembly    | 13. Thermometer Port |                 |
| 4. Lower Cooking Grate | 9. Lid Handle Assembly   | 14. Door Assembly    |                 |
| 5. Grate Support       | 10. Thermometer Assembly | 15. Bowl Assembly    |                 |

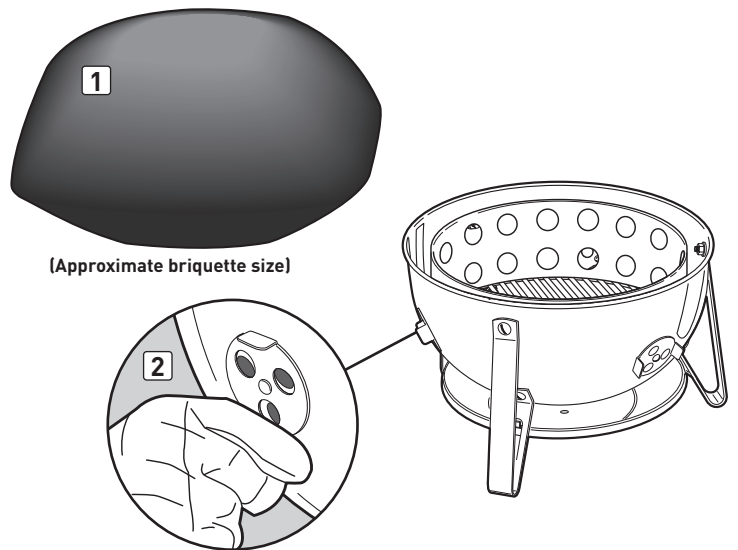
## BEFORE LIGHTING

## ⚠ Do not use smoker on any table.

- A) The smoker should be placed on a level, heat proof, non-combustible surface away from buildings and out of general traffic path. The smoker is for outdoor use only and not recommended for use on outdoor carpeted surfaces.
- B) Remove the lid and center section before lighting the charcoal briquettes. Weber recommends the use of charcoal briquettes **(1)** with your Weber® Smokey Mountain Cooker™ smoker. Lump charcoal or heat beads are not recommended.
- C) Ensure that ashes have been removed from bottom bowl and that the charcoal grate and charcoal chamber are in place.

⚠ **Never use charcoal impregnated with charcoal lighter fluid. Failure to follow this warning may result in serious bodily injury, death, or fire, causing damage to property.**

- D) Open all vents on the bottom of the bowl **(2)**.

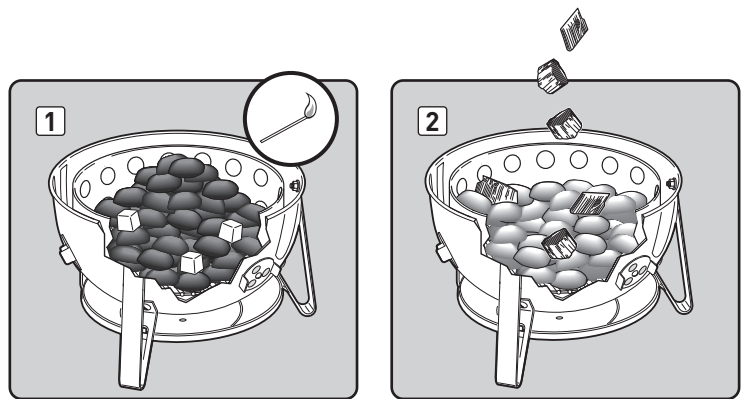


## LIGHTING INSTRUCTIONS

- A) Fill charcoal chamber with the amount of charcoal recommended in the *Smoking Guide* on page 14. Heap charcoal in the center of the charcoal grate. Carefully distribute 4-5 paraffin cubes into the charcoal mound and light using a long-neck lighter or matches **(1)**.

⚠ **Never use charcoal impregnated with charcoal lighter fluid. Failure to follow this warning may result in serious bodily injury, death, or fire, causing damage to property.**

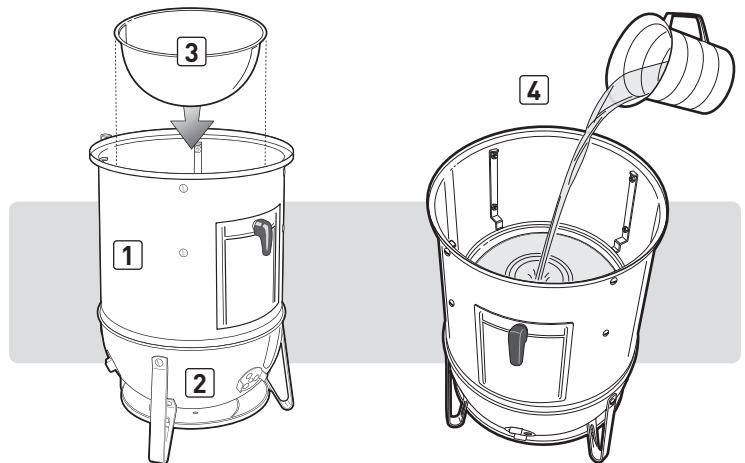
- B) The charcoal is ready when gray ash is beginning to form on the top coals. Spread the coals evenly over the charcoal grate, with a pair of tongs or long handled metal tool.
- C) Add 3-4 chunks of dry hardwood on top of the hot coals **(2)**. More can be added if you prefer a stronger smoke flavor. (See *Cooking Tips & Smoking Guide* for more information)



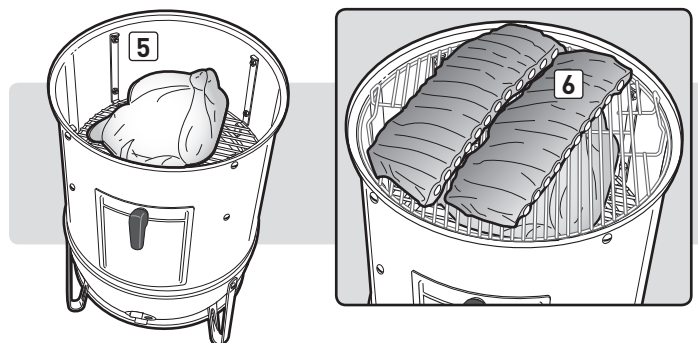
## SMOKING INSTRUCTIONS

- A) Place the center section **(1)** on the bottom section **(2)**. Place the water pan **(3)** in position on the lower brackets in the center section.
- B) Using an appropriate container, fill the water pan to capacity **(4)**. Position the lower cooking grate directly above the water pan.

⚠ **WARNING: Do not spill any water into the hot coals. This can cause steam and ash to rise and could cause serious bodily injury or death.**



- C) If you are cooking on both the upper and lower cooking grates, place food to be smoked on the lower grate first **(5)**. Position the upper grate on the top brackets and place food to be smoked on the upper grate **(6)**. (See *Cooking Tips & Smoking Guide* for more information)



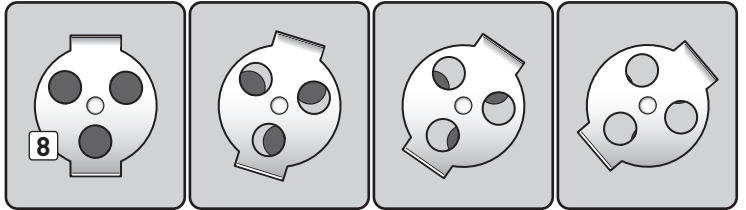
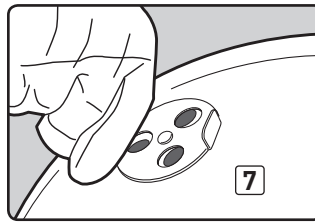
- D) Pick up the lid by the handle, place it on top of the center section and open the vent on the lid (7).
- E) The vents are used to regulate heat within the smoker. Opening vents increases temperature and closing vents decreases temperatures (8).

Temperature of 250 °F (121 °C) is ideal for most meats. Check the temperature every 15 minutes and open or close the bottom vents as needed until you achieve and maintain your target temperature. External temperatures and location will affect how your smoker performs. Adjust your cooking times accordingly.

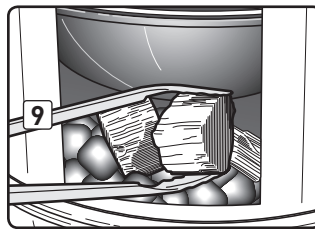
**⚠ WARNING: Always use protective mitts or gloves to protect hands and forearms. Failure to follow this warning may result in serious bodily injury or death.**

- F) The water in the smoker is used to keep the temperature low. Check the water level every 3 – 4 hours. If you notice the temperatures going up in the smoker, refill the pan with hot water.
- G) Because raw meat is more porous than cooked meat it absorbs more wood smoke at the beginning of the smoking process. To add more wood, open the side door and, using tongs, set the chips/chunks on top of the burning coals, and then close the door (9). Make sure the vents on the bottom and top of the smoker are partially open.
- H) When smoking is completed, brush grates with a grill brush or crumpled aluminum foil to loosen any debris and close all vents to extinguish the coals.

*Note: Do not use water to extinguish the coals as it may damage the porcelain-enamel finish.*



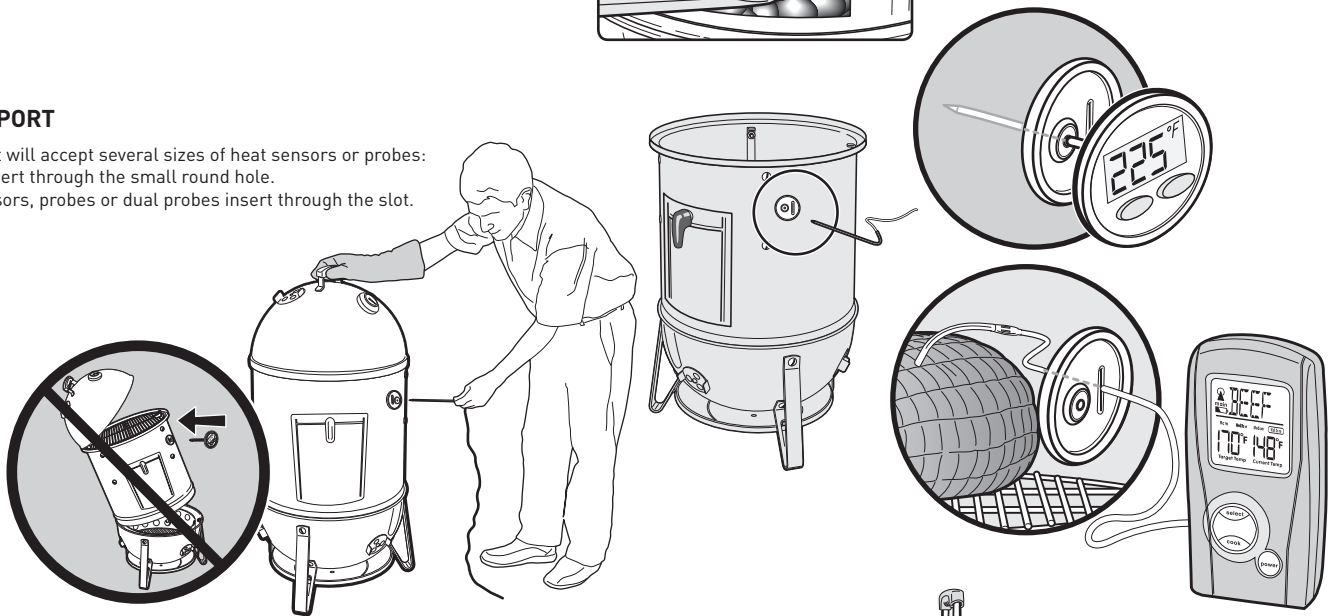
**MORE HEAT** ← → **LESS HEAT** ← → **EXTINGUISH**



## THERMOMETER PORT

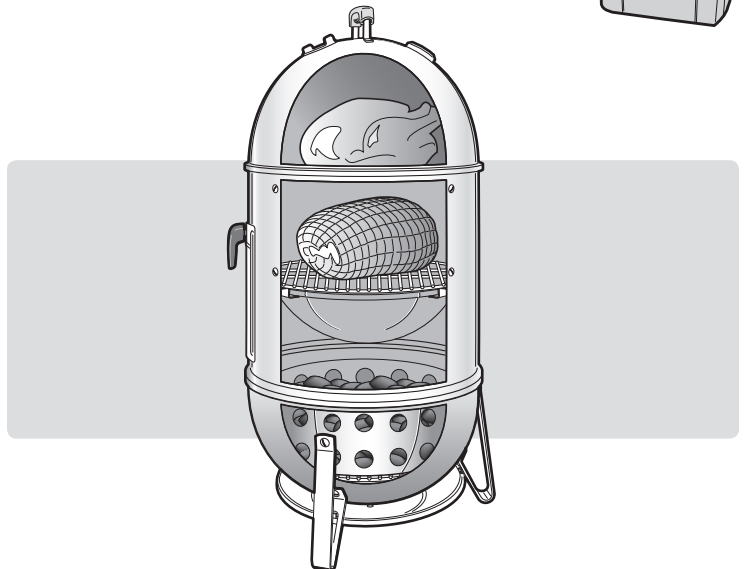
The thermometer port will accept several sizes of heat sensors or probes:

- Small probes insert through the small round hole.
- Larger heat sensors, probes or dual probes insert through the slot.



## COOKING TIPS

- Both cooking grates may be used for food at the same time. If only using one cooking grate, it is recommended to use the top cooking grate for easier access to your food.
- Adding food to the smoker will decrease the temperature in the smoker; additional time may be required.
- Always cook with the lid on the smoker.
- Resist the temptation to lift the lid during cooking. Each time the lid is removed, it will add 15 to 20 minutes to your cooking time.
- External temperatures and location will affect how your smoker performs. Adjust your cooking times accordingly.
- When adding charcoal briquettes or wood chunks, check the water pan and add hot water as necessary to fill the pan. Use the door on the front of the smoker to add charcoal or water. Always use hot water to replenish the water pan.
- Smoking is truly an adventure. Experiment with various temperatures, woods, and meats. It is recommended to use the Smoker's Journal (found later in this book) while experimenting. Write down ingredients, wood amounts, combinations, and results so you can repeat successes.



### FOOD SAFETY TIPS

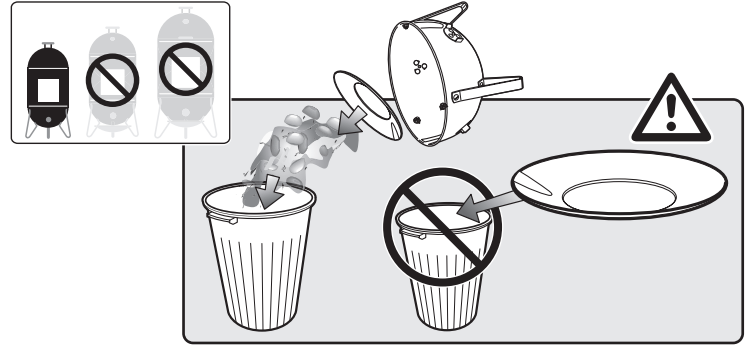
- Wash your hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish, or poultry.
- Do not defrost meat, fish, or poultry at room temperature. Defrost meat in the refrigerator.
- Never place cooked food on the same plate that raw food was on.
- All plates and cooking utensils that have come into contact with raw meat or fish should be washed with hot, soapy water and rinsed.

### EASY SMOKER CARE

Add years to the life of your Weber® Smokey Mountain Cooker™ Smoker by giving it a thorough cleaning once a year.

#### It's Easy To Do:

- Make sure the smoker is cool and coals are totally extinguished.
- Remove the cooking and charcoal grates.
- Remove ashes.
- Wash your smoker with a mild detergent and water. Rinse well with clear water and wipe dry.
- It is not necessary to wash the cooking grate after each use. Simply loosen residue with a grill brush or crumpled aluminum foil, then wipe off with paper towels.



TOTAL CHARCOAL CAPACITY (APPROXIMATE)	
SMOKER DIAMETER	CHARCOAL CHAMBER CAPACITY
14 inches (37 cm)	110 briquettes
18 inches (47 cm)	220 briquettes
22 inches (57 cm)	330 briquettes

### TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CURE								
Temperature keeps going higher even though bottom vents are closed.	Check water level in water pan. Add hot water if level is low.								
Temperature is too low.	<p>A) Open bottom vents.            B) Stir up the coals to dislodge the accumulated ash around the coals.            C) During longer periods of smoking, check coal levels every 3 – 4 hours and add briquettes according to chart below:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>SMOKER DIAMETER</th> <th>UNIT CHARCOAL BRIQUETTES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>14 inches (37 cm)</td> <td>Add 8-10 briquettes</td> </tr> <tr> <td>18 inches (47 cm)</td> <td>Add 12-14 briquettes</td> </tr> <tr> <td>22 inches (57 cm)</td> <td>Add 18-20 briquettes</td> </tr> </tbody> </table>	SMOKER DIAMETER	UNIT CHARCOAL BRIQUETTES	14 inches (37 cm)	Add 8-10 briquettes	18 inches (47 cm)	Add 12-14 briquettes	22 inches (57 cm)	Add 18-20 briquettes
SMOKER DIAMETER	UNIT CHARCOAL BRIQUETTES								
14 inches (37 cm)	Add 8-10 briquettes								
18 inches (47 cm)	Add 12-14 briquettes								
22 inches (57 cm)	Add 18-20 briquettes								
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> ®.									



Different hardwoods will impart a variety of flavors. It is best to do some experimenting to find the type of hardwood, or combination of hardwoods, that you like best. Start with the lowest amount of wood chunks; more can be added to suit your own taste.

Experiment with different varieties of wood and amounts used. You can also add bay leaves, garlic cloves, mint leaves, orange or lemon peel and various spices to charcoal for added flavor. Keep a record of your experiments; it's easy to forget what you did last time.

WOOD TYPE	CHARACTERISTICS	FOOD MATCHES
<b>Hickory</b>	Pungent, smoky, bacon-like flavor.	Pork, chicken, beef, wild game, cheeses
<b>Pecan</b>	Rich and more subtle than hickory, but similar in taste. Burns cool, so ideal for very low heat smoking.	Pork, chicken, lamb, fish, cheeses
<b>Mesquite</b>	Sweeter, more delicate flavor than hickory. Tends to burn hot, so use carefully.	Most meats, especially beef. Most vegetables.
<b>Alder</b>	Delicate flavor that enhances lighter meats.	Salmon, swordfish, sturgeon, other fish. Also good with chicken and pork.
<b>Maple</b>	Mildly smoky, somewhat sweet flavor.	Poultry, vegetables, ham Try mixing maple with corncobs for ham or bacon.
<b>Cherry</b>	Slightly sweet, fruity smoke flavor.	Poultry, game birds, pork
<b>Apple</b>	Slightly sweet but denser, fruity smoke flavor.	Beef, poultry, game birds, pork (particularly ham)

Always avoid soft, resinous woods like pine, cedar, and aspen. **⚠ WARNING: Never use wood that has been treated or exposed to chemicals.**

The cuts, thicknesses, weights, charcoal quantities and cooking times are meant to be guidelines rather than hard and fast rules. Cooking times are affected by such factors as altitude, wind, outside temperature, and desired doneness.

Cooking times for beef are for the United States Department of Agriculture's definition of medium doneness unless otherwise noted. Cooking times listed are for foods that have been completely thawed.

FISH	WEIGHT	CHARCOAL QUANTITY			COOKING TIME	WOOD CHUNKS	INTERNAL TEMPERATURE / DONENESS
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Whole, small	Full grill	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	1 - 1½ hours	2 - 4	Flakes with fork
Whole, large	3 - 6 pounds	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	3 - 4 hours	2 - 4	Flakes with fork
Lobster and shrimp	Full grill	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	1 hour	2 - 4	Firm and pink

POULTRY	WEIGHT	CHARCOAL QUANTITY			COOKING TIME	WOOD CHUNKS	INTERNAL TEMPERATURE / DONENESS
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Chicken, whole	5 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	2½ - 3½ hours	1 - 3	165 °F (74 °C) medium
Turkey, whole	8 - 12 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	4 - 5 hours	2 - 4	165 °F (74 °C) medium
Turkey, whole	12 - 18 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	8 - 10 hours	3 - 5	165 °F (74 °C) medium
Duck, whole	3 - 4 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	2 - 2½ hours	3 - 4	180 °F (82 °C) medium

PORK	WEIGHT	CHARCOAL QUANTITY			COOKING TIME	WOOD CHUNKS	INTERNAL TEMPERATURE / DONENESS
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Pork roast	4 - 8 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	5 - 6 hours	3 - 5	170 °F (76 °C) well-done
Pork ribs	Full grill	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	4 - 6 hours	2 - 4	Meat begins to pull from bone
Ham, fresh whole	10 - 18 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	8 - 12 hours	2 - 4	170 °F (76 °C) well-done
Pork shoulder	4 - 8 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	8 - 12 hours	3 - 5	190 °F (88 °C) well-done

BEEF	WEIGHT	CHARCOAL QUANTITY			COOKING TIME	WOOD CHUNKS	INTERNAL TEMPERATURE / DONENESS
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Beef brisket	5 - 6 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	6 - 8 hours	3 - 5	190 °F (88 °C) well-done
Lamb roast, venison	5 - 7 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	5 - 6 hours	3 - 5	160 °F (71 °C) medium
Large cuts of game	7 - 9 pounds	75 briquettes	100 briquettes	150 briquettes	6 - 8 hours	3 - 5	170 °F (76 °C) well-done
Beef ribs	Full grill	35 briquettes	50 briquettes	75 briquettes	6 - 7 hours	2 - 4	160 °F (71 °C) well-done





# SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ -SAVUSTIN OMISTAJAN OPAS

Kokoonpano -  121

Rekisteröi grillisi verkossa osoitteessa [www.weber.com](http://www.weber.com)®

**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.**

## YLEINEN TURVALLISUUS

### ⚠ 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 kerääntyä 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 posliinimalipintaa.
- ⚠ 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.
- ⚠ Älä käytä savustinta minkään pöydän päällä.

Thank you for purchasing a WEBER® product. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") prides itself on delivering a safe, durable, and reliable product.

This is Weber's Voluntary Warranty provided to you at no extra charge. It contains the information you will need to have your WEBER® product repaired in the unlikely event of a failure or defect.

**Pursuant to applicable laws, the customer has several rights in case the product is defective. Those rights include supplementary performance or replacement, abatement of the purchasing price, and compensation. In the European Union, for example, this would be a two-year statutory warranty starting on the date of the handover of the product. These and other statutory rights remain unaffected by this warranty provision. In fact, this warranty grants additional rights to the Owner that are independent from statutory warranty provisions.**

#### **WEBER'S VOLUNTARY WARRANTY**

Weber warrants, to the purchaser of the WEBER® product (or in the case of a gift or promotional situation, the person for whom it was purchased as a gift or promotional item), that the WEBER® product is free from defects in material and workmanship for the period(s) of time specified below when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Guide. (Note: If you lose or misplace your WEBER® Owner's Guide, a replacement is available online at [www.weber.com](http://www.weber.com), or such country-specific website to which Owner may be redirected.) Under normal, private single family home or apartment use and maintenance, Weber agrees within the framework of this warranty to repair or replace defective parts within the applicable time periods, limitations, and exclusions listed below. TO THE EXTENT ALLOWABLE BY APPLICABLE LAW, THIS WARRANTY IS EXTENDED ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND IS NOT TRANSFERABLE TO SUBSEQUENT OWNERS, EXCEPT IN THE CASE OF GIFTS AND PROMOTIONAL ITEMS AS NOTED ABOVE.

#### **OWNER'S RESPONSIBILITIES UNDER THIS WARRANTY**

To ensure trouble-free warranty coverage, it is important (but it is not required) that you register your WEBER® product online at [www.weber.com](http://www.weber.com), or such country-specific website to which Owner may be redirected. Please also retain your original sales receipt and/or invoice. Registering your WEBER® product confirms your warranty coverage and provides a direct link between you and Weber in case we need to contact you.

The above warranty only applies if the Owner takes reasonable care of the WEBER® product by following all assembly instructions, usage instructions, and preventative maintenance as outlined in the accompanying Owner's Guide, unless the Owner can prove that the defect or failure is independent of non-compliance with the above mentioned obligations. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying Owner's Guide.

#### **WARRANTY HANDLING / EXCLUSION OF WARRANTY**

If you believe that you have a part which is covered by this Warranty, please contact Weber Customer Service using the contact information on our website ([www.weber.com](http://www.weber.com), or such country-specific website to which Owner may be redirected). Weber will, upon investigation, repair or replace (at its option) a defective part that is covered by this Warranty. In the event that repair or replacement are not possible, Weber may choose (at its option) to replace the grill in question with a new grill of equal or greater value. Weber may ask you to return parts for inspection, shipping charges to be pre-paid.

This WARRANTY lapses if there are damages, deteriorations, discolourations, and/or rust for which Weber is not responsible caused by:

- Abuse, misuse, alteration, modification, misapplication, vandalism, neglect, improper assembly or installation, and failure to properly perform normal and routine maintenance;
- Insects (such as spiders) and rodents (such as squirrels), including but not limited to damage to burner tubes and/or gas hoses;
- Exposure to salt air and/or chlorine sources such as swimming pools and hot tubs/spas;
- Severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis or surges, tornadoes or severe storms.

The use and/or installation of parts on your WEBER® product that are not genuine Weber parts will void this Warranty, and any damages that result hereby are not covered by this Warranty. Any conversion of a gas grill not authorised by Weber and performed by a Weber authorised service technician will void this Warranty.

#### **PRODUCT WARRANTY PERIODS**

Cooking/charcoal grates:  
2 years, no rust through/burn through

One-Touch™ cleaning system:  
5 years, no rust through/burn through

Bowl, lid, and center ring:  
10 years, no rust through/burn through

Plastic components:  
5 years, excluding fading or discolouration

All remaining parts:  
2 years

#### **DISCLAIMERS**

**APART FROM THE WARRANTY AND DISCLAIMERS AS DESCRIBED IN THIS WARRANTY STATEMENT, THERE ARE EXPLICITLY NO FURTHER WARRANTY OR VOLUNTARY DECLARATIONS OF LIABILITY GIVEN HERE WHICH GO BEYOND THE STATUTORY LIABILITY APPLYING TO WEBER. THE PRESENT WARRANTY STATEMENT ALSO DOES NOT LIMIT OR EXCLUDE SITUATIONS OR CLAIMS WHERE WEBER HAS MANDATORY LIABILITY AS PRESCRIBED BY STATUTE.**

**NO WARRANTIES SHALL APPLY AFTER THE APPLICABLE PERIODS OF THIS WARRANTY. NO OTHER WARRANTIES GIVEN BY ANY PERSON, INCLUDING A DEALER OR RETAILER, WITH RESPECT TO ANY PRODUCT (SUCH AS ANY "EXTENDED WARRANTIES"), SHALL BIND WEBER. THE EXCLUSIVE REMEDY OF THIS WARRANTY IS REPAIR OR REPLACEMENT OF THE PART OR PRODUCT.**

**IN NO EVENT UNDER THIS VOLUNTARY WARRANTY SHALL RECOVERY OF ANY KIND BE GREATER THAN THE AMOUNT OF THE PURCHASE PRICE OF THE WEBER PRODUCT SOLD.**

**YOU ASSUME THE RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO YOU AND YOUR PROPERTY AND/OR TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE MISUSE OR ABUSE OF THE PRODUCT OR FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS PROVIDED BY WEBER IN THE ACCOMPANYING OWNER'S GUIDE.**

**PARTS AND ACCESSORIES REPLACED UNDER THIS WARRANTY ARE WARRANTED ONLY FOR THE BALANCE OF THE ABOVE MENTIONED ORIGINAL WARRANTY PERIOD(S).**

**THIS WARRANTY APPLIES TO PRIVATE SINGLE FAMILY HOME OR APARTMENT USE ONLY AND DOES NOT APPLY TO WEBER GRILLS USED IN COMMERCIAL, COMMUNAL OR MULTI-UNIT SETTINGS SUCH AS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS, OR RENTAL PROPERTIES.**

**WEBER MAY FROM TIME TO TIME CHANGE THE DESIGN OF ITS PRODUCTS. NOTHING CONTAINED IN THIS WARRANTY SHALL BE CONSTRUED AS OBLIGATING WEBER TO INCORPORATE SUCH DESIGN CHANGES INTO PREVIOUSLY MANUFACTURED PRODUCTS, NOR SHALL SUCH CHANGES BE CONSTRUED AS AN ADMISSION THAT PREVIOUS DESIGNS WERE DEFECTIVE.**

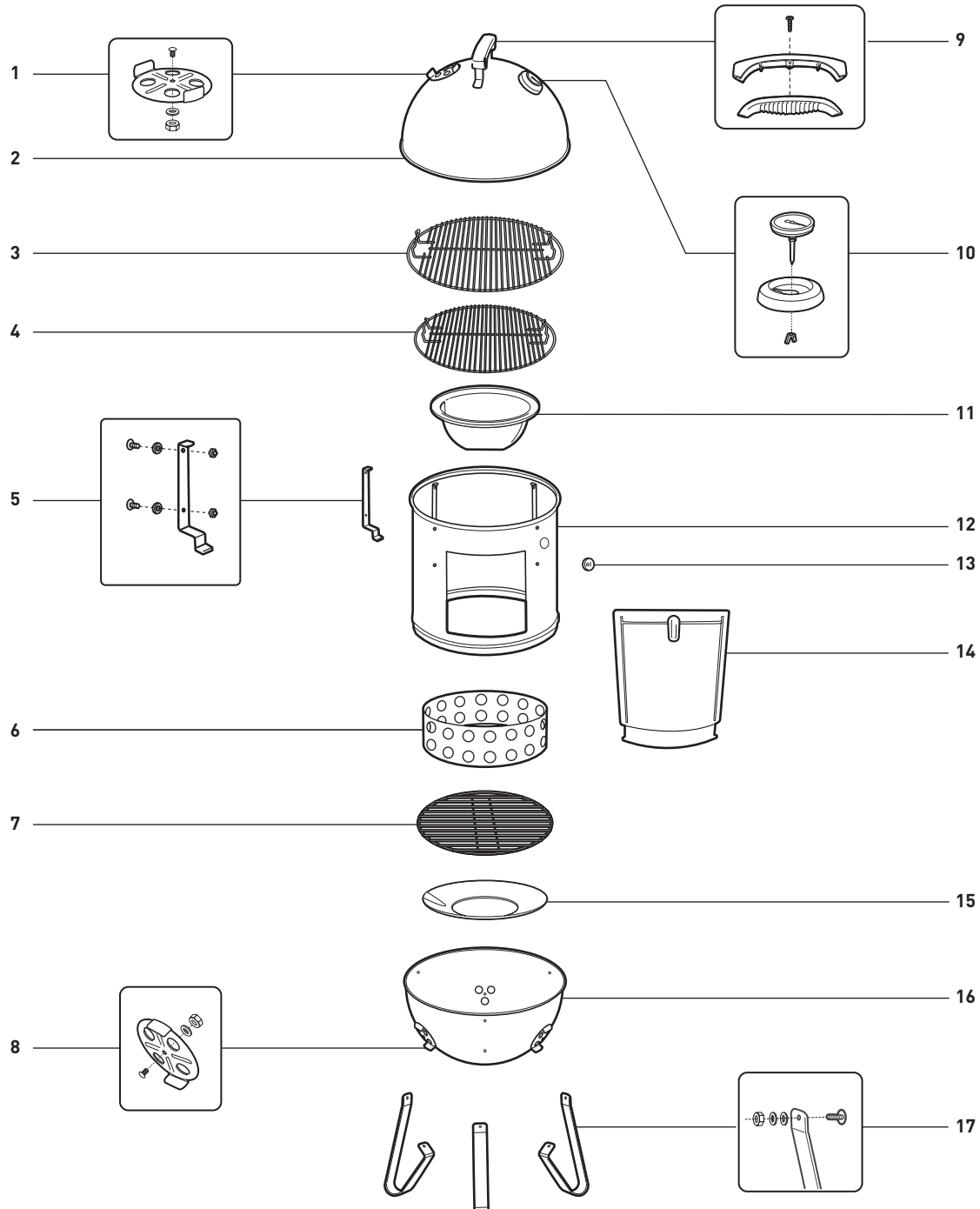
Refer to International Business Units list at the end of this Owner's Guide for additional contact information.

## Sisälyluettelo

YLEINEN TURVALLISUUS .....	11
TAKUU .....	12
RÄJÄYTYSKUVA .....	13
RÄJÄYTYSKUALISTA.....	13
ALOITUSOPAS .....	16
ENNEN SYTYTTÄMISTÄ .....	16
SYTYTYSOHJEET.....	16
SAVUSTUSOHJEET .....	16
LÄMPÖMITTARIN AUKKO .....	17
PAISTOVINKKEJÄ.....	17
HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ .....	18
TERVEYSVINKKEJÄ RUOKIIN .....	18
SMOKER-GRILLIN HOITO ON HELPPOA .....	18
BRIKETTIKAPASITEETTI YHTEENSÄ .....	18
VIANETSINTÄ .....	18
SAVUSTUSOPAS .....	19
PUULAJI.....	19
KALA .....	19
SIIPIKARJA.....	19
SIANLIHA .....	19
NAUDANLIHA.....	19
SAVUSTAJAN PÄIVÄKIRJA.....	20
KOKOONPANO .....	121

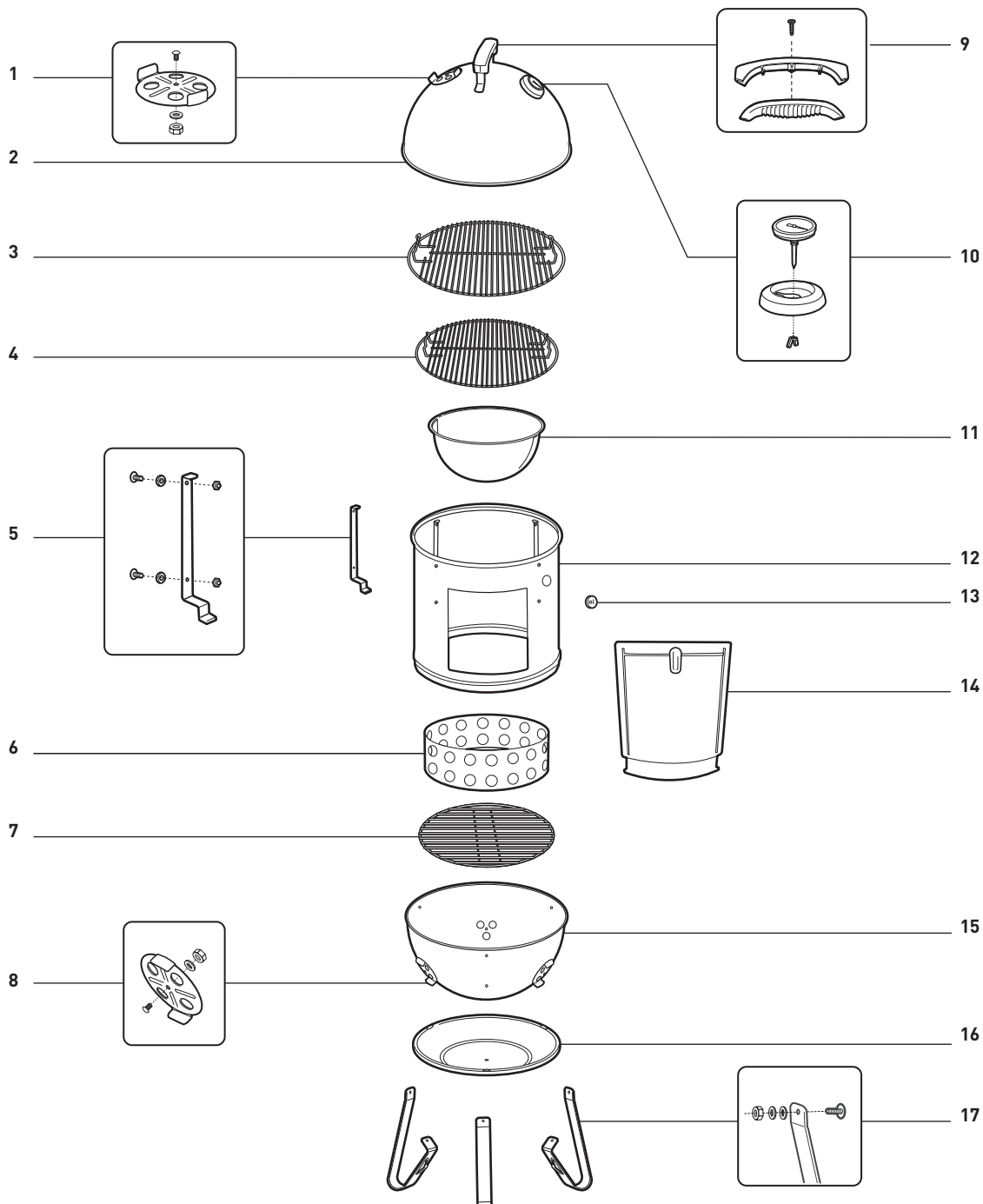
**Visit [www.weber.com](http://www.weber.com), select your country of origin, and register your grill today.**

## Smokey Mountain Cooker™\_14 in (37 cm)\_XV\_053014



- |                          |                           |                         |                   |
|--------------------------|---------------------------|-------------------------|-------------------|
| 1. Kansi vedonsäätimestä | 6. Brikettikammio         | 11. Vesikattila         | 16. Astiakoonpano |
| 2. Kansi                 | 7. Grilliritilä           | 12. Keskiosa            | 17. Jalka         |
| 3. Ylempi grilliritilä   | 8. Kokoonpano kulho aukko | 13. Lämpömittarin aukko |                   |
| 4. Alempi grilliritilä   | 9. Kahvakokoonpano        | 14. Ovikokoonpano       |                   |
| 5. Raasta tuki           | 10. Lämpömittari          | 15. Lämpösuojus         |                   |

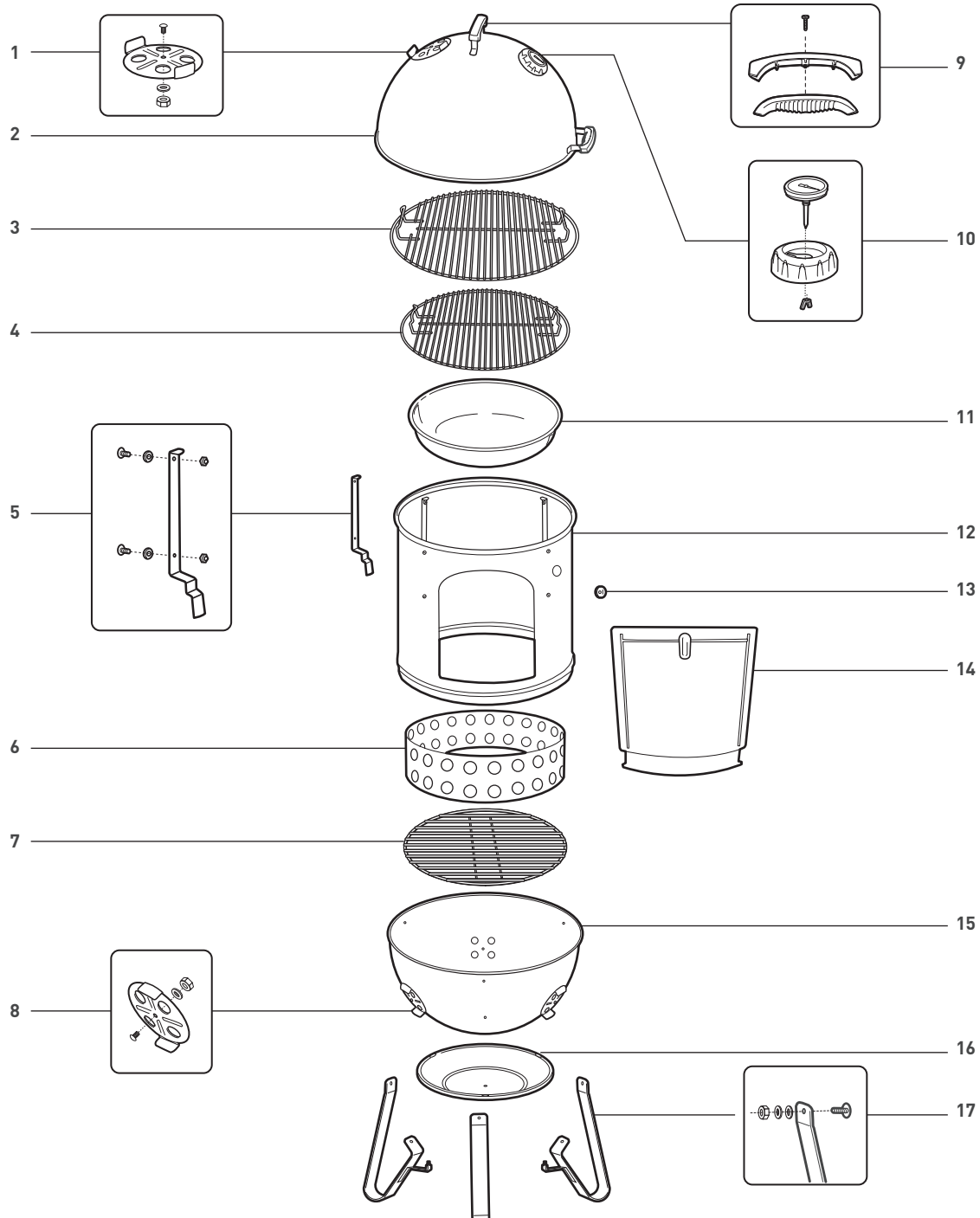
## Smokey Mountain Cooker™\_18 in (47 cm)\_XV\_053014



- |                          |                           |                         |                 |
|--------------------------|---------------------------|-------------------------|-----------------|
| 1. Kansi vedonsäätimestä | 6. Brikettikammio         | 11. Vesikattila         | 16. Lämpösuojus |
| 2. Kansi                 | 7. Grilliritilä           | 12. Keskiosa            | 17. Jalka       |
| 3. Ylempi grilliritilä   | 8. Kokoonpano kulho aukko | 13. Lämpömittarin aukko |                 |
| 4. Alempi grilliritilä   | 9. Kahvakokoonpano        | 14. Ovikokoonpano       |                 |
| 5. Raasta tuki           | 10. Lämpömittari          | 15. Astiakokoonpano     |                 |



Smokey Mountain Cooker™\_22 in (57 cm)\_XV\_053014



- |                          |                           |                         |                 |
|--------------------------|---------------------------|-------------------------|-----------------|
| 1. Kansi vedonsäätimestä | 6. Brikettikammio         | 11. Vesikattila         | 16. Lämpösuojus |
| 2. Kansi                 | 7. Grilliritilä           | 12. Keskiosa            | 17. Jalka       |
| 3. Ylempi grilliritilä   | 8. Kokoonpano kulho aukko | 13. Lämpömittarin aukko |                 |
| 4. Alempi grilliritilä   | 9. Kahvakokoonpano        | 14. Ovikokoonpano       |                 |
| 5. Raasta tuki           | 10. Lämpömittari          | 15. Astiakokoonpano     |                 |

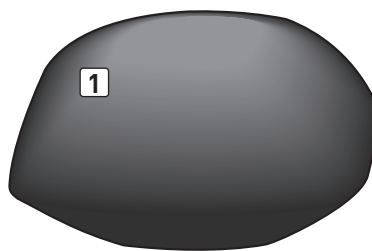
## ENNEN SYTYTTÄMISTÄ

## ⚠ Älä käytä savustinta minkään pöydän päällä.

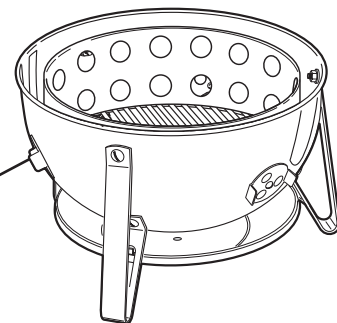
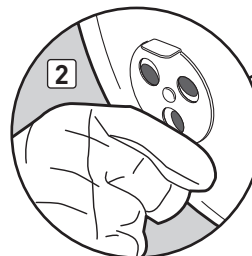
- A) Savustin on sijoitettava tasaiselle, tulenkestävälle ja syttymättömälle pinnalle erilleen rakennuksista ja yleisiltä kulkureiteiltä. Savustin on tarkoitettu vain ulkokäyttöön, eikä sen käyttö ulkomaton päällä ole suositeltavaa.
- B) Irrota kansi ja keskiosa ennen brikettien sytyttämistä. Weber suosittelee brikettien (1) käyttöä Weber® Smokey Mountain Cooker™ -savustimessa. Grillihiiltä ei suositella.
- C) Varmista, että tuhkat on poistettu pohja-astiasta ja että brikettiritilä ja brikettikammio ovat paikoillaan.

## ⚠ Älä koskaan käytä sytytysnesteellä kasteltuja brikettejä. Muutoin seurauksena voi olla vakavia vammoja, kuolema tai omaisuusvahinkoja aiheuttava tulipalo.

- D) Avaa kaikki astian pohjassa olevat tuuletusaukot (2).



(Brikettikoko suunnilleen)

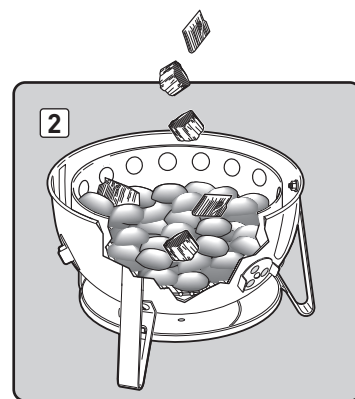
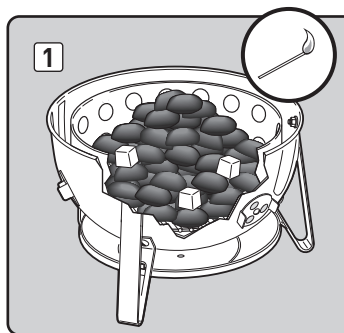


## SYTYTYSOHJEET

- A) Täytä brikettikammio *Savustusoppaan* sivulla 14 annetulla brikettien määrällä. Kokoa briketit keoksi brikettiritilän keskelle. Asettele varovaisesti 4-5 parafiinikuutiota brikettikasaan ja sytytä pitkävartisella sytyttimellä tai tikulla (1).

## ⚠ Älä koskaan käytä sytytysnesteellä kasteltuja brikettejä. Muutoin seurauksena voi olla vakavia vammoja, kuolema tai omaisuusvahinkoja aiheuttava tulipalo.

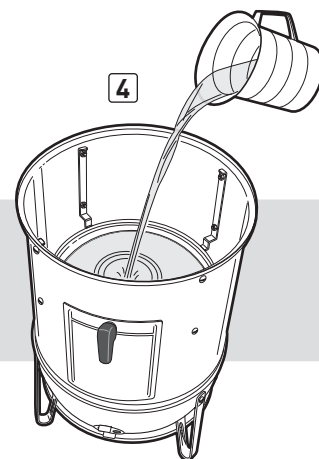
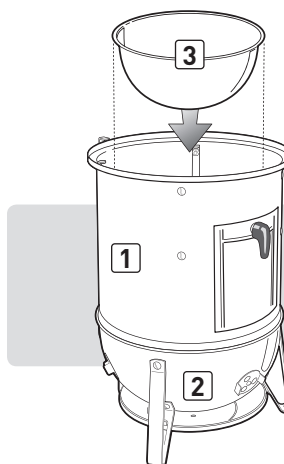
- B) Briketit ovat valmiit, kun kasan päälle muodostuu harmaata tuhkaa. Levitä briketit tasaisesti ritilälle pihdeillä tai pitkävartisella metallityökälulla.
- C) Lisää kuumien brikettien päälle 3 - 4 kuivaa puupalasta (2). Voit lisätä enemmän puupalasia, jos pidät vahvasta savuvaromista. [Katso lisätietoja kohdista *Paistovinkejä* ja *Savustusopas*.]



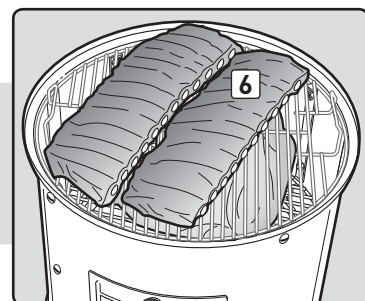
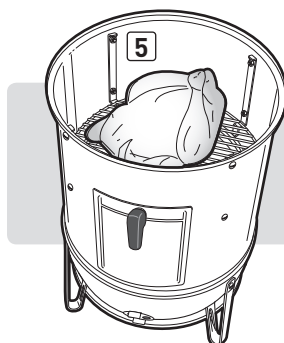
## SAVUSTUSOHJEET

- 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 (5). Aseta ylempi ritilä ylimpiin kannattimiin ja savustettava ruoka ylemmälle ritilälle (6). [Katso lisätietoja kohdasta *Paistovinkejä* ja *Savustusopas*]



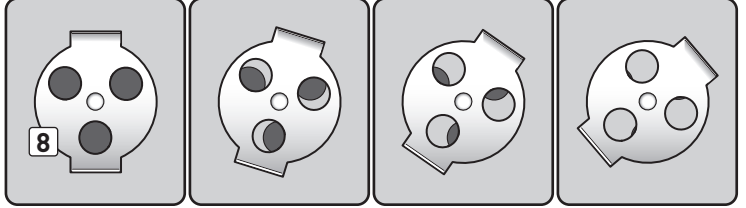
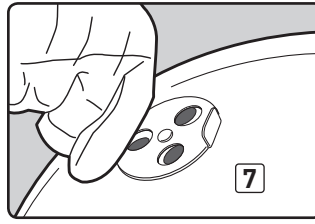
- D) Nosta kansi kahvasta, aseta keskiosan päälle ja avaa kannen tuuletusaukko [7].  
 E) Tuuletusaukkojen avulla säädellään savustimen lämpötilaa. Lämpötilaa nostetaan avaamalla aukkoja ja lasketaan sulkemalla niitä [8].

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 paistoaikoja vastaavasti.

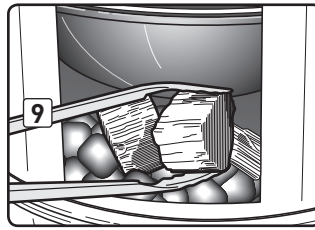
**VAROITUS: Käytä aina suojakintaita tai hansikkaita käsien ja käsivarsien suojana. Muutoin seurauksena voi olla vakavia vammoja tai kuolema.**

- 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 pihtien avulla. Sulje sitten luukku [9]. Varmista, että savustimen alla ja päällä olevat tuuletusaukot ovat osittain avoimia.  
 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 postliiniemälipintaa.*



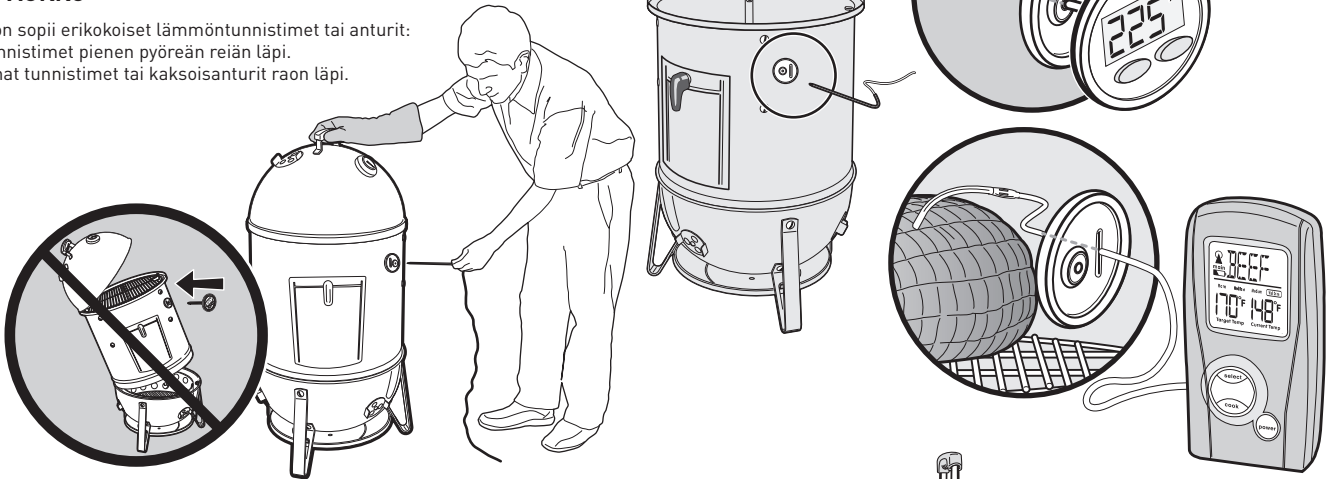
ENEMMÄN LÄMPÖÄ ← → VÄHEMMÄN LÄMPÖÄ ↔ SAMMUTA



## LÄMPÖMITTARIN AUKKO

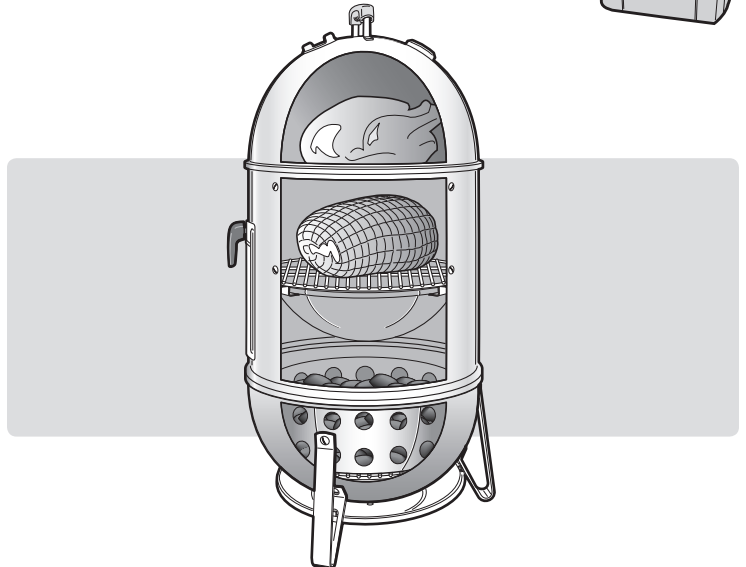
Lämpömittarin aukkoon sopii erikokoiset lämmöntunnistimet tai anturit:

- Työnnä pienet tunnistimet pienen pyöreän reiän läpi.
- Työnnä suuremmat tunnistimet tai kaksoisanturit raon läpi.



## 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 kantta kypsentaessasi ruokaa.
- Yritä olla nostamatta kantta 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 vesiastian ja lisää tarvittaessa kuumaa vettä. Lisää brikettejä ja vettä savustimen etuosan luukusta. Lisää vesiastian vain kuumaa vettä.
- Savustaminen on seikkailu. Kokeile erilaisia lämpötiloja, puulajeja 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

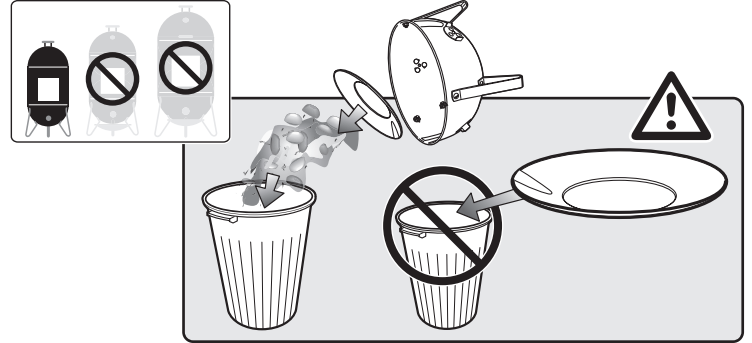
- Pese kätesi huolellisesti lämpimällä vedellä ja saippualla ennen ruoanlaiton aloittamista sekä tuoreen lihan, kalan tai siipikarjan käsittelyn jälkeen.
- Älä sulata pakastettua lihaa, kalaa tai siipikarjaa huoneenlämmössä. Sulata pakastettu liha jääkaapissa.
- Älä koskaan laita kypsennettyä ruokaa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

## SMOKER-GRILLIN HOITO ON HELPPOA

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

## Se on helppoa:

- Varmista, että savustin on jäähtynyt ja brikitit palaneet loppuun.
- Irrota grilli- ja brikitiritilat.
- 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.



## BRIKETTİKAPASITEETTI YHTEENSÄ (SUUNNILLEEN)

SMOKER-GRILLIN HALKAISIJA	BRIKETTİKAMMION KAPASITEETTI
14 (37 cm)	110 brikettiä
18 (47 cm)	220 brikettiä
22 (57 cm)	330 brikettiä

## VIANETSINTÄ

ONGELMA	RATKAISU								
Lämpötila nousee, vaikka alatuuletusaukot on suljettu	Tarkista veden määrä vesiasiassa. Lisää vettä, jos sitä on vähän.								
Lämpötila on liian matala	<p>A) Avaa alatuuletusaukot.</p> <p>B) Sekoita briquettejä, jotta niiden ympärille kertynyt tuhka irtoaa.</p> <p>C) Tarkista briquettejen määrä pitkien savustusjaksojen aikana 3 - 4 tunnin välein ja lisää briquettejä seuraavan kaavion mukaisesti:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>SMOKER-GRILLIN HALKAISIJA</th> <th>SYTYTTÄMÄTTÖMÄT BRIKETIT</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>14 (37 cm)</td> <td>Lisää 8 - 10 brikettiä</td> </tr> <tr> <td>18 (47 cm)</td> <td>Lisää 12 - 14 brikettiä</td> </tr> <tr> <td>22 (57 cm)</td> <td>Lisää 18 - 20 brikettiä</td> </tr> </tbody> </table>	SMOKER-GRILLIN HALKAISIJA	SYTYTTÄMÄTTÖMÄT BRIKETIT	14 (37 cm)	Lisää 8 - 10 brikettiä	18 (47 cm)	Lisää 12 - 14 brikettiä	22 (57 cm)	Lisää 18 - 20 brikettiä
SMOKER-GRILLIN HALKAISIJA	SYTYTTÄMÄTTÖMÄT BRIKETIT								
14 (37 cm)	Lisää 8 - 10 brikettiä								
18 (47 cm)	Lisää 12 - 14 brikettiä								
22 (57 cm)	Lisää 18 - 20 brikettiä								

Jos ongelma ei ratkea näitä ohjeita noudattamalla, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Käy osoitteessa [www.weber.com](http://www.weber.com).

Eri puulaadut tuottavat erilaisia makuivahteita. 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 hiilokseen laakerinlehtiä, valkosipulinkynsiä, mintunlehtiä, appelsiinin tai sitruunan kuorta ja erilaisia mausteita. Kirjoita kokeilutiedot muistiin. Edellisen kerran toimet unohtuvat helposti.

PUULAJI	OMINAISUUDET	SOPIVAT RUOAT
<b>Hikkori</b>	Pistävä, savuinen, pekonimainen maku	Porsas, kana, nauta, riista, juustot
<b>Pekaani</b>	Runsas ja hillitympi kuin hikkori, mutta maultaan samankaltainen. Palaa viileänä ja sopii savustukseen hyvin pienellä lämmöllä.	Porsas, kana, lammas, kala, juustot
<b>Mesquito</b>	Makeampi ja herkempi aromi kuin hikkorissa. Palaa usein kuumana, joten käytettävä varovasti.	Useimmat lihat, etenkin nauta. Useimmat vihannekset.
<b>Leppä</b>	Hienostunut aromi, joka korostaa vaaleaa lihaa.	Lohi, miekkakala, sampi, muut kalat. Sopii myös kanalle ja porsaalle.
<b>Vaahtera</b>	Kevyesti savuinen, hieman makea.	Siipikarja, vihannekset, kinkku Kokeile sekoittaa vaahteraa maissintähkiin kinkkua tai pekonia varten.
<b>Kirsikka</b>	Hieman makea, hedelmäinen savuaromi.	Siipikarja, riistalinnut, porsas
<b>Omena</b>	Hieman makea, mutta täyteläisempi hedelmäinen savuaromi.	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.**

Ruuan osatiedot, paksuudet, painot, brikettien määrät ja kypsennysajat ovat suuntaa-antavia, eivät sääntöjä. Paistoaikana vaikuttavat esimerkiksi korkeus merenpinnasta, tuuli, ulkoilman lämpötila ja haluttu kypsyyssyste.

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

KALA	PAINO	GRILLIBRIKETTIIEN MÄÄRÄ			KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSEYYS
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Kokonainen, pieni	täysi grilli	35 brikettiä	50 brikettiä	75 brikettiä	1 - 1½ tuntia	2 - 4	Haarukalla irtoa palasia
Kokonainen, iso	2-3 kiloa	35 brikettiä	50 brikettiä	75 brikettiä	3 - 4 tuntia	2 - 4	Haarukalla irtoa palasia
Hummeri ja katkaravut	täysi grilli	35 brikettiä	50 brikettiä	75 brikettiä	1 tunti	2 - 4	Kiinteä ja vaaleanpunainen

SIIPIKARJA	PAINO	GRILLIBRIKETTIIEN MÄÄRÄ			KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSEYYS
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Broileri (kokonainen)	Noin 2 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	2½ - 3½ tuntia	1 - 3	74 °C keskikypsä (medium)
Kalkkuna, kokonainen	4 - 6 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	4 - 5 tuntia	2 - 4	74 °C keskikypsä (medium)
Kalkkuna, kokonainen	6 - 9 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	8 - 10 tuntia	3 - 5	74 °C keskikypsä (medium)
Ankka (kokonainen)	1,5 - 2 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	2 - 2½ tuntia	3 - 4	82 °C keskikypsä (medium)

SIANLIHA	PAINO	GRILLIBRIKETTIIEN MÄÄRÄ			KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSEYYS
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Porsaanpaisti	2 - 4 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	5 - 6 tuntia	3 - 5	76 °C kypsä
Porsaan grillikylki	täysi grilli	35 brikettiä	50 brikettiä	75 brikettiä	4 - 6 tuntia	2 - 4	Liha alkaa irrota luista
Kinkku, tuore kokonainen	5 - 9 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	8 - 12 tuntia	2 - 4	76 °C kypsä
Porsaan lapa	2 - 4 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	8 - 12 tuntia	3 - 5	88°C kypsä

NAUDANLIHA	PAINO	GRILLIBRIKETTIIEN MÄÄRÄ			KYPSENNYSAIKA	PUUPALASET	SISÄLÄMPÖTILA / KYPSEYYS
		14" (37 cm)	18" (47 cm)	22" (57 cm)			
Naudan rintaliha	Noin 3 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	6 - 8 tuntia	3 - 5	88 °C kypsä
Lampaanpaisti, riista	Noin 3 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	5 - 6 tuntia	3 - 5	71 °C keskikypsä (medium)
Suuret riistapalat	Noin 4 kiloa	75 brikettiä	100 brikettiä	150 brikettiä	6 - 8 tuntia	3 - 5	76 °C kypsä
Naudan grillikylki	täysi grilli	35 brikettiä	50 brikettiä	75 brikettiä	6 - 7 tuntia	2 - 4	71 °C kypsä



# 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: