

UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA K UDÍRNĚ VČETNĚ PRAKTICKÝCH RAD



UŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA K UDIARNI VRÁTANE PRAKTICKÝCH RÁD

Gratulujeme vám k výběru a vítějte tímto v rodině majitelů této digitální elektrické udírny. Upřímně věříme, že po přečtení tohoto průvodce a s trochou praxe si budete pochutnávat na křehkém, šťavnatém a lahodném jídle, které si připravíte ve vaší nové udírně.

Doporučujeme věnovat chvíli svého času tomu, abyste si pročetli průvodce k používání výrobku a zajistili si tak, že udírna bude úplně a správně smontována a vy se dokonale seznámíte před jejím použitím jak s její konstrukcí, tak jejím ovládáním.

Pro přípravu pokrmů neexistují žádná pevná pravidla – pouze několik základních informací o tom, jak tato digitální elektrická udírna pracuje. Tento chytrý systém uzení (Smart Smoking) vám pomůže při přípravě vynikajících pokrmů. Tohoto průvodce použijte jako úvod do přípravy jídel v této digitální elektrické udírně. Obsahuje skvělé rady, triky a recepty.

Hodně radosti při práci s vaší novou kompaktní digitální udírnou. Uzení nebo vaření při nízkých teplotách je nyní stejně snadné jako nikdy dříve. Zaručujeme vám skvělé výsledky.

MNOHO RADOSTI PŘI GRILOVÁNÍ!

Char-Broil®

OBSAH:

Přehled ovládacích prvků	3
Začínáme	4
Způsoby použití udírny	5 – 12
Recepty	13 – 21
<i>Vepřové maso</i>	13 – 15
<i>Hovězí maso</i>	15 – 17
<i>Drůbeží maso</i>	18 – 19
<i>Ryby</i>	20 – 21
Poznámky	22

PŘEHLED OVLÁDACÍCH PRVKŮ

Digitální udírna je vybavena intuitivními a snadno použitelnými ovládacími prvky. Věnujte chvíli svého času seznámení se s jednotlivými tlačítky a jejich funkcí:



Tlačítko spínače – udírnu zapíná a vypíná



Tlačítko šipky nahoru – zvyšuje hodnotu času/teploty



Tlačítko šipky dolů – snižuje hodnotu času/teploty



Tlačítko teploty – spíná vstup pro nastavení teploty uzení



Tlačítko času - spíná vstup pro nastavení doby uzení



Tlačítko sondy do masa – spíná vstup pro nastavení cílové vnitřní teploty masa v místě sondy



Spínač osvětlení komory – Zap/Vyp (volitelná výbava)

NĚKOLIK POZNÁMEK NA ZAČÁTEK:

- Odečet teploty na ovládacím panelu může kolísat plus nebo minus 10/12 °C tak, jak zařízení cykluje za účelem udržování nastavené teploty uzení. Toto je normální stav udírny.
- Stiskněte jednou tlačítko spínače a zařízení je nyní připraveno pro vstupní nastavení pomocí tlačítek teploty, času a/nebo sondy pro vnitřní teplotu masa.
- Pokud je zařízení zapnuto a zůstane po dobu 19-ti hodin bez obsluhy, zařízení se automaticky samo vypne.
- Řídící jednotka v závislosti na nastavení odečítá a ukazuje nastavení vnitřní teploty jak ve °F, tak ve °C, čas ve formátu 00:00 (hodiny:minuty) a teplotu u sondy ve °F nebo °C. Jednotky teploty mohou být změněny z hodnoty °F na °C současným stisknutím tlačítek šipek „NAHORU“ a „DOLŮ“ po dobu 3 sekund. Odečet teploty může být vrácen zpět ze °C na hodnotu ve °F stejným způsobem.

PŘED PRVNÍM UZENÍM ...

Před prvním použitím je třeba vaši udírnu vypálit. Vypálení zbaví vaši udírnu všech zbytků, které na ní zůstaly během výrobního procesu, aby byla před vaší přípravou pokrmu již připravena k použití.

Postup vypálení:

- Ujistěte se, že je na svém místě nádobka na vodu a je **BEZ VODY** a udící box je na svém místě a **BEZ DŘEVĚNÝCH ŠTĚPIN**.
- Připojte zařízení k elektrické síti. Displej se okamžitě zapne. Během připojení se ozve pípnutí.
- Jedním stisknutím tlačítka spínače zapněte udírnu, řídicí jednotka je nyní připravena.
- Stiskněte tlačítko teploty a nastavte pomocí šipek „NAHORU“ a „DOLŮ“ teplotu na max. možné nastavení, tj. 135 °C.
- Stiskněte tlačítko času a pomocí šipek „NAHORU“ a „DOLŮ“ nastavte čas na 2 hodiny.

- Po 2 hodinách udírnu vypněte a nechte ji vychladnout.
- Po vypalovacím procesu je Vaše udírna připravena k používání.

UPOZORNĚNÍ: Udírna je během používání HORKÁ. Při práci uvnitř udírny noste ochranné rukavice.

PŘÍPRAVA POKRMŮ V UDÍRNĚ

Existují dva způsoby, jak připravovat pokrmy ve vaší nové udírně:

- **Podle času** – Uzení probíhá dle předem stanoveného času (viz „Uzení s časovačem“).
- **Podle teploty masa** – uzení masa probíhá, dokud jeho vnitřní teplota nedosáhne stanovené teploty (viz „Uzení se sondou na vnitřní teplotu masa“).

Topné těleso nezahájí ohřev, dokud nenastavíte – 1) dobu a teplotu uzení, nebo 2) cílovou vnitřní teplotu masa u sondy a teplotu uzení. POZNÁMKA: Musíte vybrat, jestli budete udit buď podle času, nebo podle cílové vnitřní teploty masa u sondy. Tyto funkce nemohou být použity současně.

V této části průvodce vám vysvětlíme způsob použití těchto funkcí a také několik základních nastavení vaší udírny.

PŘEDEHŘEV

Předehřev zahřeje udící komoru a rozpálí dřevěné štěpiny tak, aby začaly vydávat kouř, který tak bude uzenému masu dodávat delikátní vůni kouře od okamžiku, kdy je vložíte do udírny.

POZNÁMKA: Udírnu vždy předehřívejte s vloženým udícím boxem s dřevěnými štěpinami, pokud je chcete použít.

Nastavení cyklu předehřevu

- Stiskněte tlačítko teploty.
- Pro zvyšování a snižování stiskněte a podržte tlačítka šipek „NAHORU“ nebo „DOLŮ“, dokud se neobjeví výraz „PH“. Tlačítko uvolněte. Výraz „PH“ na displeji stále bliká.
- Stiskněte znovu tlačítko teploty. Displej přestane blikat, což signalizuje, že cyklus „PH“ je nastaven.
- Na displeji bude po celou dobu předehřívání „PH“, nebude se ukazovat žádná teplota.
- Zařízení automaticky spustí proces předehřevu.
- Předehřívací cyklus bude probíhat po dobu 40 minut.
- Po uplynutí 40 minut předehřívací cyklus končí:
 1. Zařízení automaticky sníží teplotu interiéru.
 2. Na displeji začnou blikat číslice „00:00“ (není uvedena žádná teplota).
 3. Ozve se zvukový signál – nejdříve 3 pípnutí a potom 3 pípnutí každých dalších 30 sekund.
- Nyní můžete ke spuštění udírny použít tlačítka teploty, času nebo sondy.

POZNÁMKA: Pokud nebude uzení zahájeno, udírna se automaticky vypne po uplynutí 60 minut od dokončení 40-ti minutového cyklu předehřevu (40 minut předehřev + 1 hodina = celkem 100 minut).

DŮLEŽITÉ:

Uzení vždy provádějte s vloženou nádobkou na vodu a udícím boxem, ať už jsou naplněny či prázdné.

NASTAVENÍ TEPLITY UZENÍ

Bez ohledu na zvolený způsob uzení musíte znát postup nastavení teploty uzení.

Použití tlačítka teploty

Rozsah displeje: 38 °C – 135 °C (100 °F – 275 °F)

- Stiskněte tlačítko teploty. Na displeji se objeví výchozí nastavení teploty 93 °C (200 °F).
- Pro nastavení požadované teploty uzení stiskněte a podržte tlačítko šipky „NAHORU“ nebo „DOLŮ“.
- Po dosažení požadované teploty znovu stiskněte tlačítko teploty. Po jeho stisknutí přestane displej blikat, což signalizuje, že teplota uzení je nastavena.

UZENÍ S ČASOVAČEM

Když pracujete s funkcí časovače, poběží udírna tak dlouho, dokud časovač nedosáhne nuly.

Postup nastavení:

Rozsah displeje: 00:00 – 19:00 hodin

POZNÁMKA: Funkce sondy vnitřní teploty bude deaktivována.

- Stiskněte tlačítko času a objeví se blikající číslice „00:00“.
- Pro nastavení hodin stiskněte tlačítko šipek „NAHORU“ nebo „DOLŮ“ v krocích po 1 hodině. (displej by měl stále blikat).
- Po nastavení požadovaných hodin uzení stiskněte znovu tlačítko času. Po jeho stisknutí by měla hodinová část přestat blikat, což signalizuje, že počet hodin je nastaven.
- Minutová část zůstává blikat, jelikož ještě nebyla nastavena.
- Pro nastavení minut stiskněte tlačítko šipek „NAHORU“ nebo „DOLŮ“. Displej by měl stále blikat.
- Po nastavení požadovaných minut uzení stiskněte znovu tlačítko času. Po jeho stisknutí by měla minutová část přestat blikat, což značí, že počet minut je nastaven.
- Po stisknutí tlačítka času v předchozím kroku se zahájí odpočítávání času.

- Při použití funkce časovače bude displej zobrazovat nastavenou teplotu uzení a skutečně uplynulý čas (odpočítávání). Tyto hodnoty se budou střídavě zobrazovat po celou dobu cyklu uzení.
- Po uplynutí nastavené doby uzení:
 1. Řídící jednotka automaticky sníží teplotu zařízení na 49 °C (120 °F).
 2. Na displeji se střídavě objevují číslice mezi „00:00“ a teplotou „49 °C (120 °F)“ což značí, že požadovaný čas uplynul.
 3. Ozve se zvukový signál, nejdříve 3 pípnutí a následně 3 pípnutí každých 30 sekund, dokud nestisknete tlačítko vypínače, nebo dokud neuplyne maximální doba pro automatické vypnutí 19 hodin.

UZENÍ SE SONDOU NA VNITŘNÍ TEPLITU MASA

Při uzení s pomocí sondy vnitřní teploty masa bude udírna v provozu, dokud maso nedosáhne požadovanou vnitřní teplotu.

Správný postup použití sondy vnitřní teploty masa:

- Před vložením masa do udírny zapíchněte sondu teploměru do nejsilnější části masa tak, aby se nedotýkala kosti, tuku nebo chrupavky. Po umístění masa do udírny připojte konektor sondy teploměru vnitřní teploty masa k udírně.
- Po vyuzení zkontrolujte teplotu na několika místech a ujistěte se, že se maso rovnoměrně prohřálo.
- Před a po každém použití sondy teploměru vnitřní teploty masa vyčistěte teplou mýdlovou vodou. Neponořujte ji do vody ani ji nemyjte v automatické myčce nádobí.
- Kontrolu, zda maso při uzení dosáhlo bezpečné teploty, proveďte porovnáním odečtu teploměru s předepsanými hodnotami, které jsou uvedeny na stránce 12.
- Používejte pouze sondu vnitřní teploty masa dodanou s udírnou.

Postup nastavení:

Rozsah displeje: 10 °C až 107 °C (50 °F až 225 °F)

POZNÁMKA: Funkce časovače bude deaktivována.

- Stiskněte tlačítko sondy vnitřní teploty masa. Zobrazí se a bude blikat výchozí nastavení teploty sondy vnitřní teploty masa 63 °C (145 °F).
- Pomocí tlačítek šipek „NAHORU“ nebo „DOLŮ“ si nastavte požadovanou cílovou teplotu sondy vnitřní teploty masa.
- Po nastavení požadované cílové vnitřní teploty masa znovu stiskněte tlačítko sondy vnitřní teploty masa.
- Po stisknutí tlačítka sondy vnitřní teploty masa přestane displej blikat, čímž signalizuje nastavení cílové vnitřní teploty masa.
- Při použití funkce sondy vnitřní teploty masa bude displej zobrazovat teplotu uzení a skutečnou teplotu naměřenou sondou vnitřní teploty masa. Zobrazování těchto hodnot se bude střídát po celou dobu cyklu uzení.
- Po dosažení požadované cílové teploty sondy vnitřní teploty masa:
 1. Řídicí jednotka automaticky sníží nastavenou teplotu na 49 °C (120 °F).
 2. Na displeji se bude střídavě zobrazovat skutečná teplota naměřená sondou vnitřní teploty masa a teplota 49 °C (120 °F).
 3. Ozve se zvukové upozornění, nejdříve 3 pípnutí a následně 3 pípnutí každých 30 sekund, dokud nestisknete tlačítko vypínače, nebo dokud neuplyne maximální doba pro automatické vypnutí 19 hodin.
- Pokud není sonda vnitřní teploty masa připojena k udírně, bude funkce teploměru vnitřní teploty masa deaktivována.

POUŽITÍ UDÍCÍHO BOXU:

Udící box umožňuje dodání vůně kouře vámi připravovanému masu. Udící box naplňte požadovaným množstvím dřevěných štěpin a před zahájením přehřevu jej zasuňte do udírny.

KOLIK DŘEVA POUŽÍT?

Udící box lze naplnit různým množstvím dřevěných štěpin v závislosti na délce uzení. K určení přibližného množství dřevěných štěpin, které je potřebné k uzení, použijte následující tabulku. Vezměte prosím na vědomí, že tato čísla slouží pouze jako vodítko. Skutečnou dobu uzení ovlivňuje mnoho faktorů (druh dřeva, velikost štěpin apod.), proto upravte časy uzení na základě svých vlastních praktických zkušeností.

Výška naplnění udícího boxu	1/4	1/2	3/4	1
Doba uzení	2-4 hodiny	3-5 hodin	4-6 hodin	6-8 hodin

JAKÝ DRUH DŘEVA POUŽÍT?

Existuje mnoho druhů dřevěných štěpin, které dodávají masu různé vůně. Dosažení určité vůně může vyžadovat určitý čas zkoušení metodou pokusů a omylů. Při tom vám může pomoci následující tabulka, ve které jsou uvedeny a rozděleny jednotlivé druhy dřev podle toho, zda poskytují silnější, střední nebo lehčí vůni. To vám může poskytnout dobrý startovní bod při hledání vaší oblíbené vůně.

	Druh dřeva
Těžší vůně	Ořech
	Dub
	Ořechovec
	Naditec
Lehčí vůně	Olše
	Javor
	Jabloň
	Třešeň

POZNÁMKA:

- Dřevěné štěpiny nemusíte před použitím namáčet ve vodě. Namočení dřevěných štěpin neprodlouží dobu kouření dřeva, ale pouze prodlouží dobu, než štěpiny začnou kouřit.

- Udící box je určen pouze pro štěpiny nebo pelety, nepoužívejte špalíky dřeva.
- Udírnu vždy používejte s nasazeným udícím boxem, ať již používáte dřevěné štěpiny či nikoli. Udící box nikdy nevyjímejte ani nedoplňujte během uzení.

POUŽITÍ NÁDOBKY NA VODU:

Digitální udírna je dodána s nádobkou na vodu. Nádobku na vodu lze použít k udržení šťavnatosti masa při uzení. Před použitím naplňte nádobku teplou vodou (studená voda může snížit teplotu udírny) po značku Max a nádobku zasuňte do udírny. Nádobku na vodu nepřepĺňujte.

POZNÁMKA:

- Použití vody není pro uzení nutné.
- Za provozu (včetně předehřevu) udírnu vždy používejte s nasazenou nádobkou na vodu, ať již používáte vodu či nikoli. Nádobku na vodu nikdy nevyjímejte během uzení.
- Pokud je během uzení nutné doplnit vodu, vždy k doplnění použijte otvor v odkapávací vaně. Při doplňování vody do nádoby postupujte opatrně, abyste předešly kontaktu kapaliny s topným tělesem. To by mohlo mít za následek poškození topného tělesa, včetně jiskření a výpadku elektrické energie.

INFORMACE PRO UZENÍ

Nyní se můžete pustit do uzení! Nejdříve se však seznamte s rychlým průvodcem odhadovaných časů uzení, který vám pomůže při plánování uzení:

Maso	Porce masa	Teplota uzení	Odhadovaný čas uzení	Cílová vnitřní teplota
Vepřové maso	Kýta (v kuse)	107 °C	90-120 minut na 0,45 kg	96 °C
	Kýta (plátky)	107 °C	90-120 minut na 0,45 kg	82 °C
	Vepřová žebírka	107 °C	5-7 hodin (celkem)	88 °C
	Žebírka se hřbetem	107 °C	4-6 hodin (celkem)	88 °C
Hovězí maso	Hrudí (v kuse)	107 °C	70-90 minut na 0,45 kg	93 °C
	Hrudí (plátky)	107 °C	70-90 minut na 0,45 kg	88 °C
	Žebírka	107 °C	3-4 hodiny (celkem)	79 °C
Drůbeží maso	Kuře (v celku)	121 °C	30-45 minut na 0,45 kg	74 °C
	Krocán (v celku)	121 °C	30-45 minut na 0,45 kg	74 °C
Ryby		107 °C	40-60 minut na 0,45 kg	66 °C

Pamatujte, že toto jsou pouze odhadované hodnoty, které vám pomohou při plánování. Vždy zajistěte dosažení vnitřní teploty masa uvedené v tabulce:

Maso	DOPORUČENÉ MINIMÁLNÍ BEZPEČNÉ VNITŘNÍ TEPLoty (USDA)
Hovězí, telecí a skopové bifteky a pečeně (se 3 minutami na odležení)	63 °C
Ryby	63 °C
Vepřové maso (se 3 minutami na odležení)	63 °C
Mleté hovězí, telecí a skopové maso	71 °C
Krocán, kuře a kachna	74 °C

Více informací naleznete na stránkách www.IsItDoneYet.gov.

RECEPTY NA PŘÍPRAVU VEPŘOVÉHO MASA

Lehké barbecue

Nastavte teplotu uzení na 107 °C.

Potraviny potřebné na přípravu:

- 1,5 – 3 kg vepřové pečeně nebo vepřového ramínka
- Mleté koření
- Grilovací omáčka

Postup přípravy:

Celý kus masa okořeňte oblíbeným grilovacím kořením. Maso položte na udící rošt a udte, dokud nedosáhnete vnitřní teploty 63 °C. Podávejte nakrájené na plátky nebo kostičky.

Pro podávání „rozpadajícího se masa“ udte tak dlouho, dokud nedosáhnete vnitřní teplotu 88° - 93 °C. Po dosažení teploty 63 °C můžete vepřové maso vyjmout, potřít oblíbenou grilovací omáčkou, zabalit do dvou vrstev alobalu, vrátit do udírny a dále udit. Toto další uzení z teploty 63 °C na 88°-93 °C vyžaduje stejný čas, který byl potřebný k dosažení teploty 63 °C. Po dokončení uzení vyjměte košíček z udící komory a nechte maso 10-15 minut odležet, dokud alobal nezchladne. Položte na velký táč, rozbalte alobal a rozřežte vidličkou.

Vepřová svíčková

Nastavte teplotu uzení na 107 °C.

Potraviny potřebné na přípravu:

- 2 ks vepřové svíčkové
- Košer sůl
- Čerstvě namletý pepř

Postup přípravy:

Svíčkovou okořeňte košer solí a čerstvě namletým pepřem. Maso položte na udící rošt a udte, dokud nedosáhnete vnitřní teplotu minimálně 71 °C. Vepřová svíčková se udí rychle. Vnitřní teplotu zkontrolujte po 30-ti minutách. Kousky svíčkové nechte 10 - 15 minut odležet. Svíčkovou podávejte nakrájenou na plátky 1,5 cm a podávejte s vaší oblíbenou omáčkou a přílohami.

Žebírka se hřbetem



Nastavte teplotu uzení na 107 °C.

Potraviny potřebné na přípravu:

- 1 žebírka se hřbetem
- Mleté koření
- Grilovací omáčka

Postup přípravy:

Žebírka okořeňte oblíbeným grilovacím kořením. Uděte a kontrolujte pomocí sondy digitálního teploměru vnitřní teploty masa. Pokud chcete dosáhnout extra křehkého a chutného masa, vyjměte je z udírny, potřete oblíbenou grilovací omáčkou a zabalte do alobalu. Žebírka zabalená do alobalu vraťte do udírny a uděte je dalších 30 minut.

Vyjměte košíček a nechte žebírka 10-15 minut odležet, dokud alobal nezchladne.

Rada od profesionála: Chcete vyudit více žebírek? Zakupte volitelné háčky na žebírka a žebírka pověste svisle do udírny.

Žebírka na saintlouiský způsob

Nastavte teplotu uzení na 107 °C.

Potraviny potřebné na přípravu:

- 2 žebírka na saintlouiský způsob (případně běžná vepřová žebírka)
- Sůl
- Vaše oblíbené koření
- Vaše oblíbená grilovací omáčka (volitelné)

Postup přípravy:

Odstraňte kůži na zadní straně ze dvou plátků saintlouiských žebírek.

Stranu s kostí osolte a okořeňte.

Obraťte a osolte a okořeňte stranu masa.

Vložte žebírka do udírny předehřáté na 107 °C.

Po 90 min. potřete grilovací omáčkou stranu s kostí, obraťte a potřete stranu masa (možnost, protože omáčku můžete podávat samostatně).

Potírejte omáčkou každých 30 minut, dokud se maso neoddělí od kosti přibližně 1 cm (asi 2,5 – 3 hodiny).

Vyjměte žebírka z udírny a podávejte.

RECEPTY NA PŘÍPRAVU HOVĚZÍHO MASA

Hovězí pečeně

Nastavte teplotu uzení na 107 °C.

Potraviny potřebné na přípravu:

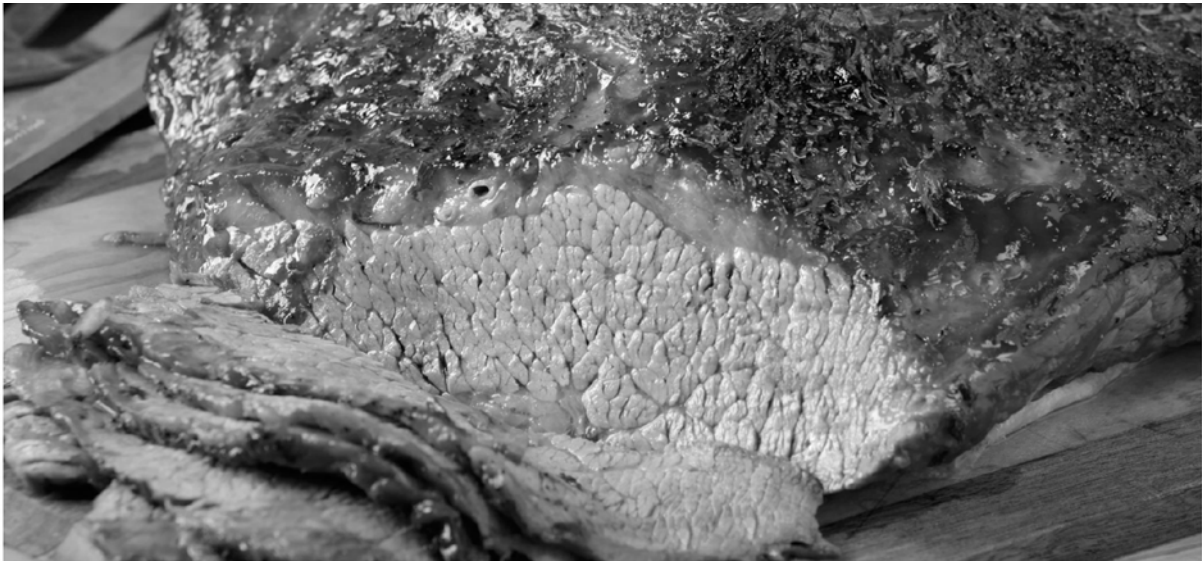
- 1,5 – 2 kg hovězí pečeně
- Košer sůl
- Čerstvě namletý pepř

Postup přípravy:

Připravte 1,5 - 2 kg hovězí pečeně k uzení. Osolte a opepřete. Případně můžete přidat koření Creole pro ostřejší chuť. Hovězí pečení položte na střed spodního roštu udící komory. Hovězí maso udte, dokud nedosáhnete vnitřní teploty minimálně 63 °C.

Velké kusy masa lze obvykle vyjmout několik stupňů před dosažením požadované vnitřní teploty. Po dosažení cílové vnitřní teploty maso vyjměte z udírny a položte na talíř nebo ták a zakryjte alobalem. Nechte odležet 10-20 minut, přičemž se vnitřní teplota stále zvyšuje. Před podáváním vždy zkontrolujte vnitřní teplotu a ujistěte se, že byla dosažena požadovaná teplota. Nakrájejte na plátky a nechte si chutnat.

Hovězí hrudí na texaský způsob



Nastavte teplotu uzení na 107 °C.

Potraviny potřebné na přípravu:

- 1 očištěné hovězího hrudí (2,5 až 3 kg)
- 0,12 litru připraveného grilovacího koření
- 30 ml mletého chilli koření
- 120 ml pálivé omáčky podle vlastního výběru
- 120 ml piva nebo nealkoholického sladového nápoje
- 120 ml grilovací omáčky

Postup přípravy:

1. Požádejte svého řezníka, aby vám připravil hovězí hrudí a odstranil část tuku, ale nikoli všechny.
2. Připravte si směs mletého chilli, ostré omáčky a piva na marinádu.
3. Maso vložte do mělké mísy, nikoli do reagující pánve, a přidejte oblíbenou marinádu na hovězí maso.
4. Přikryjte a na 4-8 hodin vložte do chladničky.
5. Hrudí vyjměte z chladničky asi jednu hodinu před zahájením uzení.
6. Maso opláchněte a osušte.
7. Okořeňte oblíbeným kořením, které nebude konfliktní s chutí marinády.
8. Udící komoru naplňte dřevěnými štěpkami oblíbené vůně.
9. Udte 6 až 7 hod., nežli bude maso velmi křehké (vnitřní teplota 88 °C).
10. Jednou za hodinu potřete maso grilovací omáčkou.
11. Pro přípravu omáčky na uzené barbecue použijte kombinaci grilovací omáčky, másla a 120 ml piva. Povařte po dobu 5 minut, dokud mírně nezhoustne.
12. Maso nakrájejte ostrým nožem přes vlákna na plátky a podávejte s omáčkou.

Oblíbená pečeně s žebírky Char-Broil



Nastavte teplotu uzení na 107 °C.

Potraviny potřebné na přípravu:

- 1,5 – 2 kg pečeně se žebírky
- 15 g česneku v prášku
- 15 g mořské soli
- 15 g cibule v prášku
- 10 g cayennského pepře
- Po 10 gramech rozmarýnu a tymiánu

Postup přípravy:

Ve velké míse smíchejte veškeré práškové koření, použijte vidličku a metlu. Žebírka vložte do mísy a rukama zapracujte koření po celé ploše masa (gumové rukavice přijdou vhod). Velké plátky masa lze obvykle vyjmout několik stupňů před dosažením požadované vnitřní teploty. Po dosažení cílové vnitřní teploty maso vyjměte z udírny a položte na talíř nebo ták a zakryjte alobalem. Nechte odležet 10-20 minut, přičemž se vnitřní teplota stále zvyšuje. Před podáváním vždy zkontrolujte vnitřní teplotu a ujistěte se, že byla dosažena požadovaná teplota. Nakrájejte na plátky a nechte si chutnat.

RECEPTY NA PŘÍPRAVU DRŮBEŽÍHO MASA

Tortilly plněné kuřecím masem uzeným na třešňovém dřevě

Nastavte teplotu uzení na 121 °C.

Potraviny potřebné na přípravu:

Na kuře:

- 1 celé kuře (1 - 1,5 kg)
- 30 ml oleje
- 30 ml koření na kuřecí maso
- 5 gramů kmínu
- 5 gramů koriandru
- Sůl a pepř
- Štěpiny třešňového dřeva na uzení

Na tortilly:

- 1 sada připravených tortill (tortillové trubičky)
- rozmačkané kuřecí maso
- 2 nasekaná avokáda
- 1 okurka, zbavená semínek a nasekaná
- 1 červená paprika, zbavená semínek a nasekaná
- 1 malá hlávka červeného zelí, jemně nakrájená
- 1-2 šálky sýra Queso Fresco, nastrohaného (možno nahradit Fetou)
- salsa
- zakysaná smetana (volitelně)
- pálivá omáčka (volitelně)

Postup přípravy:

1. Připravte kuře na uzení. Odstraňte krk, droby a vyčistěte vnitřek kuřete. Kuře opláchněte a vypláchněte vnitřek.
2. Kuře potřete olejem, okořeňte uvnitř i zvenku kořením na drůbeží maso, kmínem, koriandrem, solí a pepřem.
3. Kuře vložte do udícího košíčku, prsa směrem nahoru.
4. Uděte, dokud nebude vnitřní teplota 74 °C, tj. asi 1 hodinu a 30 minut.
5. Kuře by mělo být využeno do tmavě zlatové barvy.
6. Pro usnadnění vyjmutí nechte kuře 10 minut vychladnout v košíčku.
7. Kuře nechte odležet dalších 15 minut a mezitím si připravte suroviny na tortilly.
8. Z kuřete stáhněte kůži a rozkrájejte na kousky.
9. Pomocí vidličky rozmačkejte kuřecí maso.
10. Naplňte tortilly kuřecím masem a ostatními výše uvedenými ingrediencemi.

Kuře na česneku uzené na ořechovém dřevě



Nastavte teplotu uzení na 121 °C.

Potraviny potřebné na přípravu:

- 1 kuře 2 kg
- 4 stroužky česneku
- 1 gram cibule v prášku
- 80 gramů změkklého másla
- 1/2 malé žluté cibule
- hrubá sůl a drcený černý pepř pro dochucení
- štěpiny ořechového dřeva (štěpiny ořechovce, jabloně nebo třešně jsou také velmi vhodné)

Postup přípravy:

1. Kuře opláchněte a osušte papírovou utěrkou.
2. Smíchejte 2 stroužky česneku, 1,2 ml cibule v prášku a máslo.
3. Uvolněte kůži na prsou kuřete.
4. Třetinu máslové směsi natlačte pod kůži jedné poloviny prsou kuřete. Zatlačením na kůži rozprostřete směs rovnoměrně na prsa.
5. Další třetinu směsi rozetřete stejným způsobem na druhou polovinu prsou.
6. Dovnitř kuřete vložte cibuli a 2 stroužky česneku.
7. Zbývající třetinou směsi potřete z vnějšku celé kuře.
8. Kuře okořeňte hrubou solí a drceným černým pepřem.
9. Vložte kuře do udírny.
10. Udte, dokud vnitřní teplota kuřete nedosáhne 74 °C.
11. Před naporcováním nechte kuře 20 minut odležet.

RECEPTY NA PŘÍPRAVU RYB

Uzený losos



Nastavte teplotu uzení na 121 °C.

Potraviny potřebné na přípravu:

- 1 filet z lososa (1,5 - 2 kg, 2,5 cm silný)
- 0,5 kg hnědého cukru
- 80 gramů nakládací soli
- 1 kg zakoupeného „vařeného krabího masa“

Postup přípravy:

1. Při zakoupení si nechte z lososa odstranit malé kosti a odříznout slabé části filetu (odřízněte konec ocasu a břišní část, tyto části můžete použít na polévku nebo si je usmažit s vejci ke snídani).
2. Filet z lososa opláchněte proudem studené vody a osušte papírovou utěrkou.
3. Vytvořte směs cukru, nakládací soli a asi 80 % obsahu sáčku vařeného krabího masa a za sucha ji smíchejte v míse.
4. Přidejte trochu vody tak, abyste ze suchých ingrediencí vytvořili vlhkou pastu.
5. Touto pastou potřete filet z lososa a vložte jej do 5 cm hluboké mísy nebo do většího plastového utěsnitelného sáčku na potraviny.
6. Mísu těsně zakryjte plastovou fólií, nebo utěsněte plastový sáček, a vložte do chladničky, kde jej nechte přes noc (8 a více hodin).

7. Lososa z chladničky vyjměte 2 hodiny před zahájením uzení.
8. Z filetu odstraňte pastu, vložte ho do cedníku a nechte okapat. Je záhodno, aby na filetu zůstaly všechny malé kousky krabího masa.
9. Filet z lososa položte na pečící papír horní stranou nahoru a osušte jej. Neoplachujte.
10. Rozprostřete zbývající kousky vařeného krabího masa na filet.
11. Velmi opatrně naneste velmi slabé proužky černé melasy na filet z lososa přes kousky vařeného krabího masa.
12. Nyní máte dvě možnosti:
 - A. Nechat přísady na vrchu filetu zaschnout přirozeně, dokud nebudou na dotek lepkavé. Tento postup je velmi zdlouhavý a nedoporučujeme ho.
 - B. Použijte fén na vlasy, nastavte jej na nízkou rychlost a jeho pomocí urychlete proces schnutí, dokud nebudou přísady na vrchu na dotek lepkavé.
13. Připravte udírnu a zahřejte ji na teplotu přibližně 121 °C. Pro tento pokrm doporučujeme použít štěpiny olšového, třešňového, jabloňového nebo jiného měkkého dřeva, anebo jejich kombinaci. Pro toto uzení je dobré použít v udírně misku s vodou.
14. Filet podepřete rukama a položte jej stranou masa na rošt tak, aby příčky roštu směřovaly příčně přes filet (nikoli podélně).
15. V závislosti na teplotě kouře, počtu a tloušťce filetů udte 1 – 2 hodiny, dobrá cílová vnitřní teplota pro rybí maso je 54 °C - 60 °C. To zajistí, že maso bude využité a bude mít jemnou a přesto pevnou strukturu.
16. Vyjměte rošt spolu s filetem z udírny (použijte rukavice, abyste se nepopálili). Filet ponechte stále na roštu a položte přes něj pekáč. Potom převraťte rošt s pekáčem tak, aby byl pekáč na spodní straně.
17. Sejměte rošt z filetu. Horký rošt zanechá na filetu rýhy připomínající nařezání masa nožem.
18. Filet vložte do chladničky a ponechte jej tam, dokud nebude připraven k podávání. Podávejte nakrájený na plátky s tmavým chlebem, plátky červené cibule, smetanovým sýrem, plátky citronu, kapary apod.

Gratulujeme vám k výberu a vitajte týmto v rodine majiteľov tejto digitálnej elektrickej udiarne. Úprimne veríme, že po prečítaní tohto sprievodcu a s trochou praxe si budete pochutnávať na krehkom, šťavnatom a lahodnom jedle, ktoré si pripravíte vo vašej novej udiarni.

Odporúčame venovať chvíľu svojho času tomu, aby ste si prečítali sprievodcu na používanie výrobku a zabezpečili si tak, že udiareň bude úplne a správne zmontovaná a vy sa dokonale zoznámite pred jej použitím s jej konštrukciou, ako aj s jej ovládaním.

Na prípravu pokrmov neexistujú žiadne pevné pravidlá – iba niekoľko základných informácií o tom, ako táto digitálna elektrická udiareň pracuje. Tento múdry systém údenia (Smart Smoking) vám pomôže pri príprave vynikajúcich pokrmov. Tohto sprievodcu použite ako úvod do prípravy jedál v tejto digitálnej elektrickej udiarni. Obsahuje skvelé rady, triky a recepty.

Veľa radosti pri práci s vašou novou kompaktnou digitálnou udiarňou. Údenie alebo varenie pri nízkych teplotách je tak rovnako jednoduché ako nikdy predtým. Zaručujeme vám skvelé výsledky.

VEĽA RADOSTI PRI GRILOVANÍ!

Char-Broil®

OBSAH:

Prehľad ovládacích prvkov	3
Začíname	4
Spôsoby použitia udiarne	5 – 12
Recepty	13 – 21
<i>Bravčové mäso</i>	13 – 15
<i>Hovädzie mäso</i>	15 – 17
<i>Hydinové mäso</i>	18 – 19
<i>Ryby</i>	20 – 21
Poznámky	22

PREHĽAD OVLÁDACÍCH PRVKOV

Digitálna udiareň je vybavená intuitívnymi a jednoducho použiteľnými ovládacími prvkami. Venujte chvíľu svojho času zoznámeniu sa s jednotlivými tlačidlami a ich funkciami:



Tlačidlo spínača – udiareň zapína a vypína



Tlačidlo šípky nahor – zvyšuje hodnotu času/teploty



Tlačidlo šípky nadol – znižuje hodnotu času/teploty



Tlačidlo teploty – zopína vstup na nastavenie teploty údenia



Tlačidlo času - zopína vstup na nastavenie doby údenia



Tlačidlo sondy do mäsa – zopína vstup na nastavenie cieľovej vnútornej teploty mäsa v mieste sondy



Spínač osvetlenia komory – Zap/Vyp (voliteľná výbava)

NIEKOĽKO POZNÁMOK NA ZAČIATOK:

- Ukazovanie teploty na ovládacom paneli môže kolísať plus alebo mínus 10/12 °C tak, ako zariadenie cykluje za účelom udržovania nastavenej teploty údenia. Toto je normálny stav udiarne.
- Stlačte jedenkrát tlačidlo spínača a zariadenie je teraz pripravené pre vstupné nastavenie pomocou tlačidiel teploty, času a/alebo sondy pre vnútornú teplotu mäsa.
- Pokiaľ je zariadenie vypnuté a zostane počas 19-tich hodín bez obsluhy, zariadenie sa automaticky samo vypne.
- Riadiaca jednotka v závislosti na nastavení odpočítava a ukazuje nastavenie vnútornej teploty tak vo °F, ako aj v °C, čas vo formáte 00:00 (hodiny:minúty) a teplotu pri sonde vo °F alebo °C. Jednotky teploty môžu byť zmenené z hodnoty °F na °C súčasným stisnutím tlačidiel šípok „HORE“ a „DOLU“ po dobu 3 sekúnd. Ukazovateľ teploty môže byť vrátený späť zo °C na hodnotu vo °F rovnakým spôsobom.

PRED PRVÝM ÚDENÍM ...

Pred prvým použitím je nutné vašu udiareň vypáliť. Vypálenie zbaví udiareň všetkých zvyškov, ktoré na nej zostali počas výrobného procesu, aby bola pred vašou prípravou pokrmu už pripravená na použitie.

Postup vypálenia:

- Uistite sa, že je na svojom mieste nádobka na vodu a je BEZ VODY a údiaci box je na svojom mieste a BEZ DREVENÝCH ŠTIEPKOV.
- Pripojte zariadenie k elektrickej sieti. Displej sa okamžite zapne. Počas pripojenia sa ozve pípnutie.
- Jedným stisnutím tlačidla spínača zapnete udiareň, riadiaca jednotka je teraz pripravená.
- Stlačte tlačidlo teploty a nastavte pomocou šípok „HORE“ a „DOLU“ teplotu na max. možné nastavenie, t.j. 135 °C.
- Stlačte tlačidlo času a pomocou šípok „HORE“ a „DOLU“ nastavte čas na 2 hodiny.

- Po 2 hodinách udiareň vypnite a nechajte ju vychladnúť.
- Po vypaľovacom procese je vaša udiareň pripravená na používanie.

UPOZORNENIE: Udiareň je počas používania HORÚCA. Pri práci vo vnútri udiarne noste ochranné rukavice.

PRÍPRAVA POKRMOV V UDIARNI

Existujú dva spôsoby, ako pripravovať pokrmy vo Vašej novej udiarni:

- **Podľa času** – údenie prebieha podľa vopred stanoveného času (viď „Údenie s časovačom“).
- **Podľa teploty mäsa** – údenie mäsa prebieha pokiaľ jeho vnútorná teplota nedosiahne stanovenej teploty (viď „Údenie so sondou na vnútornú teplotu mäsa“).

Vykurovacie teleso nezaháji ohrev, pokiaľ nenastavíte – 1) dobu a teplotu údenia, alebo 2) cieľovú vnútornú teplotu mäsa pri sonde a teplotu údenia. POZNÁMKA: Musíte vybrať, ak budete údiť podľa času, alebo podľa cieľovej vnútornej teploty mäsa pri sonde. Tieto funkcie nemôžu byť použité súčasne.

V tejto časti sprievodcu vám vysvetlíme spôsob použitia týchto funkcií a tiež niekoľko základných nastavení vašej udiarne.

PREDHRIATIE

Predhriatie údiacu komoru zohreje a rozpáli drevené štiepky tak, aby začali dymiť. Dym bude údenému mäsu dodávať delikátnu vôňu dymu od okamihu, kedy ho vložíte do udiarne.

POZNÁMKA: Udiareň vždy predhrievajte s vloženým údiacim boxom s drevenými štiepkami, pokiaľ ich chcete používať.

Nastavenie cyklu predhriatia

- Stlačte tlačidlo teploty.
- Na zvyšovania a znižovania stlačte a podržte tlačidlá „HORE“ alebo „DOLE“, pokiaľ sa neobjaví výraz „PH“. Tlačidlo uvoľnite. Výraz „PH“ na displeji stále bliká.
- Stlačte znovu tlačidlo teploty. Displej prestane blikáť, čo signalizuje, že cyklus „PH“ je nastavený.
- Na displeji bude po celú dobu predhrievania „PH“, nebude sa ukazovať žiadna teplota.
- Zariadenie automaticky spustí proces predhrevu.
- Predhrievací cyklus bude prebiehať po dobu 40 minút.
- Po uplynutí 40 minút predhrievací cyklus končí:
 1. Zariadenie automaticky zníži teplotu interiéru.
 2. Na displeji začnú blikáť číslice „00:00“ (nie je uvedená žiadna teplota).
 3. Ozve sa zvukový signál – najskôr 3 pípnutia a potom 3 pípnutia každých ďalších 30 sekúnd.
- Teraz môžete na spustenie údiarne použiť tlačidlá teploty, času alebo sondy.

POZNÁMKA: Pokiaľ nebude údenie zahájené, údiareň sa automaticky vypne po uplynutí 60 minút od dokončenia 40 minútového cyklu predhriatia (40 minút predhriatie + 1 hodina = celkom 100 minút).

DÔLEŽITÉ:

Údenie vždy uskutočňujte s nasadenou nádobkou na vodu a údiacim boxom, či už sú naplnené alebo prázdne.

NASTAVENIE TEPLoty ÚDENIA

Bez ohľadu na zvolený spôsob údenia musíte poznať postup nastavenia teploty údenia.

Použitie tlačidla teploty

Rozsah displeja: 38 °C – 135 °C (100 °F – 275 °F)

- Stlačte tlačidlo teploty. Na displeji sa objaví východiskové nastavenie teploty 93 °C (200 °F).
- Na nastavenie požadovanej teploty údenia stlačte a podržte tlačidlo šípky „HORE“ alebo „DOLU“.
- Na dosiahnutie požadovanej teploty znovu stlačte tlačidlo teploty. Po jeho stisnutí prestane displej blikať, čo signalizuje, že teplota údenia je nastavená.

ÚDENIE S ČASOVAČOM

Keď pracujete s funkciou časovača, udiareň bude bežať tak dlho, pokým časovač nedosiahne nuly.

Postup nastavenia:

Rozsah displeja: 00:00 – 19:00 hodín

POZNÁMKA: Funkcia sondy vnútornej teploty bude deaktivovaná.

- Stlačte tlačidlo času a objavia sa blikajúce číslice „00:00“.
- Na nastavenie hodín stlačte tlačidlo šípok „HORE“ alebo „DOLE“ v krokoch po 1 hodine. (displej by mal stále blikať).
- Na nastavenie požadovaných hodín údenia stlačte znovu tlačidlo času. Po jeho stlačení by mala hodinová časť prestať blikať, čo signalizuje, že počet hodín je nastavený.
- Minútová časť zostáva blikať, pretože ešte nebola nastavená.
- Na nastavenie minút stlačte tlačidlo šípok „HORE“ alebo „DOLE“. Displej by mal stále blikať.
- Na nastavenie požadovaných minút údenia stlačte znovu tlačidlo času. Po jeho stisnutí by mala minútová časť prestať blikať, čo značí, že počet minút je nastavený.
- Po stisnutí tlačidla času v predchádzajúcom kroku sa zaháji odpočítavanie času.

- Pri použití funkcie časovača bude displej zobrazovať nastavenú teplotu údenia a skutočne uplynulý čas (odpočítavanie). Tieto hodnoty sa budú striedavo zobrazovať po celú dobu cyklu údenia.
- Po uplynutí nastavenej doby údenia:
 1. Riadiaca jednotka automaticky zníži teplotu zariadenia na 49 °C (120 °F).
 2. Na displeji sa striedavo objavujú číslice medzi „00:00“ a teplotou „49 °C (120 °F)“ čo značí, že požadovaný čas uplynul.
 3. Ozve sa zvukový signál, najskôr 3 pípnutia a následne 3 pípnutia každých 30 sekúnd, dokým nestlačíte tlačidlo vypínača alebo dokým neuplynie maximálna doba pre automatické vypnutie 19 hodín.

ÚDENIE SO SONDOU NA VNÚTORNÚ TEPLOTU MÄSA

Pri údení s pomocou sondy vnútornej teploty mäsa bude udiareň v prevádzke, pokým mäso nedosiahne požadovanú vnútornú teplotu.

Správny postup použitia sondy vnútornej teploty mäsa:

- Pred vložením mäsa do udiarne zapichnete sondu teplomera do najsilnejšej časti mäsa tak, aby sa nedotýkala kosti, tuku alebo chrupavky. Po umiestnení mäsa do udiarne pripojte konektor sondy teplomera vnútornej teploty mäsa k udiarni.
- Po vyúdení skontrolujte teplotu na niekoľkých miestach a uistite sa, že sa mäso rovnomerne prehrialo.
- Pred a po každom použití sondy teplomera vnútornej teploty mäsa vyčistite teplou mydlovou vodou. Neponárajte ju do vody ani ju neumývajte v automatickej umývačke riadu.
- Kontrolu, či mäso pri údení dosiahlo bezpečnej teploty, vykonajte porovnaním odpočtu teplomera s predpísanými hodnotami, ktoré sú uvedené na stránke 12.
- Používajte iba sondu vnútornej teploty mäsa dodaný s udiarňou.

Postup nastavenia:

Rozsah displeja: 10 °C až 107 °C (50 °F až 225 °F)

POZNÁMKA: Funkcia časovača bude deaktivovaná.

- Stlačte tlačidlo sondy vnútornej teploty mäsa. Zobrazí sa a bude blikať východiskové nastavenie teploty sondy vnútornej teploty mäsa 63 °C (145 °F).
- Pomocou tlačidiel šípok „HORE“ alebo „DOLU“ nastavte požadovanú cieľovú teplotu sondy vnútornej teploty mäsa.
- Po nastavení požadovanej cieľovej vnútornej teploty mäsa znovu stlačte tlačidlo sondy vnútornej teploty mäsa.
- Po stisnutí tlačidla sondy vnútornej teploty mäsa prestane displej blikať, čím signalizuje nastavenie cieľovej vnútornej teploty mäsa.
- Pri použití funkcie sondy vnútornej teploty mäsa bude displej zobrazovať teplotu údenia a skutočnú teplotu nameranú sondou vnútornej teploty mäsa. Zobrazovanie týchto hodnôt sa bude striedať po celú dobu cyklu údenia.
- Po dosiahnutí požadovanej cieľovej teploty sondy vnútornej teploty mäsa:
 1. Riadiaca jednotka automaticky zníži nastavenú teplotu na 49 °C (120 °F).
 2. Na displeji sa bude striedavo zobrazovať skutočná teplota nameraná sondou vnútornej teploty mäsa a teplota 49 °C (120 °F).
 3. Ozve sa zvukové upozornenie, najskôr 3 pípnutia a následne 3 pípnutia každých 30 sekúnd, dokým nestlačíte tlačidlo vypínača, alebo dokým neuplynie maximálna doba pre automatické vypnutie 19 hodín.
- Pokiaľ nie je sonda vnútornej teploty mäsa pripojená k udiarni, bude funkcia teplomera vnútornej teploty mäsa deaktivovaná.

POUŽITIE ÚDIACEHO BOXU:

Údiaci box umožňuje dodanie vône dymu pripravovanému mäsu. Údiaci box naplňte požadovaným množstvom drevených štiepkov a pred zahájením predhriatia ho zasuňte do udiarne.

KOLKO DREVA POUŽIŤ?

Údiaci box je možné naplniť rôznym množstvom drevených štiepkov v závislosti na dĺžke údenia. Na určenie približného množstva drevených štiepkov, ktoré sú potrebné na údenie, použite nasledujúcu tabuľku. Vezmite prosím na vedomie, že tieto čísla sú iba približné. Skutočnú dobu údenia ovplyvňuje veľa faktorov (druh dreva, veľkosť štiepkov apod.), preto upravte časy údenia na základe svojich vlastných praktických skúseností.

Výška naplnenia údiaceho boxu	1/4	1/2	3/4	1
Doba údenia	2-4 hodiny	3-5 hodín	4-6 hodín	6-8 hodín

AKÝ DRUH DREVA POUŽIŤ?

Existuje množstvo druhov drevených štiepkov, ktoré dodávajú mäsu rôzne vône. Dosiachnutie určitej vône môže vyžadovať určitý čas skúšania metódou pokusov a omylov. Pri tom vám môže pomôcť nasledujúca tabuľka, v ktorej sú uvedené a rozdelené jednotlivé druhy dreva podľa toho, či poskytujú silnejšiu, strednú alebo ľahšiu vôňu. To vám môže poskytnúť dobrý štartovací bod pri hľadaní vašej obľúbenej vône.

	Druh dreva
Ťažšie vône	Orech
	Dub
	Orechovec
	Naditec
Ľahšie vône	Jelša
	Javor
	Jabloň
	Čerešňa

POZNÁMKA:

- Drevené štiepky nemusíte pred použitím namáčať do vody. Namočenie drevených štiepkov nepredĺži čas dymenia dreva, ale len predĺži dobu, kým štiepky začnú dymiť.

- Údiaci box je určený len pre štiepky alebo pelety, nepoužívajte polienka dreva.
- Udiareň vždy používajte s nasadeným údiacim boxom, či už používate drevené štiepky alebo čokoľvek iné. Údiaci box nikdy nevyberajte ani nedopĺňajte počas údenia.

POUŽITIE NÁDOBKY NA VODU:

Digitálna udiareň je dodaná s nádobkou na vodu. Nádobku na vodu je možné použiť na udržanie šťavnatosti mäsa pri údení. Pred použitím naplňte nádobku teplou vodou (studená voda môže znížiť teplotu udiarne) po značku Max a nádobku zasunúť do udiarne. Nádobku na vodu neprepĺňajte.

POZNÁMKA:

- Použitie vody nie je pre údenie nevyhnutné.
- Za prevádzky (vrátane predhrievania) udiareň vždy používajte s nasadenou nádobkou na vodu, či už v nej máte vodu alebo nie. Nádobku na vodu nikdy nevyberajte počas údenia.
- Pokiaľ je v priebehu údenia nutné doplniť vodu, vždy na doplnenie použite otvor v odkvapovej vani. Pri dopĺňovaní vody do nádoby postupujte opatrne, aby ste predišli kontaktu kvapaliny s vykurovacím telesom. To by mohlo mať za následok poškodenie vykurovacieho telesa, vrátane iskrenia a výpadku elektrickej energie.

INFORMÁCIE PRE ÚDENIE

Teraz sa môžete pustiť do údenia! Najskôr sa však zoznámte so stručným sprievodcom odhadovaných časov údenia, ktorý vám pomôže pri plánovaní údenia:

Mäso	Porcie mäsa	Teplota údenia	Odhadovaný čas údenia	Cieľová vnútorná teplota
Bravčové mäso	Stehno (vkuse)	107 °C	90-120 minút na 0,45 kg	96 °C
	Stehno (plátky)	107 °C	90-120 minút na 0,45 kg	82 °C
	Bravčové rebierka	107 °C	5-7 hodín (celkom)	88 °C
	Karé s kosťou	107 °C	4-6 hodín (celkom)	88 °C
Hovädzie mäso	Hruď (vkuse)	107 °C	70-90 minút na 0,45 kg	93 °C
	Hrudné (plátky)	107 °C	70-90 minút na 0,45 kg	88 °C
	Rebierka	107 °C	3-4 hodiny (celkom)	79 °C
Hydinové mäso	Kura (vcelku)	121 °C	30-45 minút na 0,45 kg	74 °C
	Morka (vcelku)	121 °C	30-45 minút na 0,45 kg	74 °C
Ryby		107 °C	40-60 minút na 0,45 kg	66 °C

Pamätajte, že toto sú len odhadované hodnoty, ktoré vám pomôžu pri plánovaní. Vždy zabezpečte dosahovanie vnútornej teploty mäsa uvedené v tabuľke:

Mäso	ODPORUČENÁ MINIMÁLNA BEZPEČNÁ VNÚTORNÁ TEPLOTA (USDA)
Hovädzie, teľacie a baranie bifteky a pečeň (s 3 minútami na odležanie)	63 °C
Ryby	63 °C
Bravčové mäso (s 3 minútami na odležanie)	63 °C
Mleté hovädzie, teľacie a baranie mäso	71 °C
Morka, kura a kačka	74 °C

Viac informácií nájdete na stránkach www.IsItDoneYet.gov.

RECEPTY NA PRÍPRAVU BRAVČOVÉHO MÄSA

Ľahká barbecue

Nastavte teplotu údenia na 107 °C.

Potraviny potrebné na prípravu:

- 1,5 – 3 kg bravčovej pečene alebo bravčového pliecka
- Mleté korenie
- Grilovacia omáčka

Postup prípravy:

Celý kus mäsa okoreňte obľúbeným grilovacím korením. Mäso položte na údiaci rošt a úďte, pokým nedosiahnete vnútornej teploty 63 °C.

Podávajte nakrájané na plátky alebo na kúsky.

Pre podávaní „rozpadávajúceho sa mäsa“ úďte, pokým nedosiahnete vnútornú teplotu 88° - 93 °C. Na dosiahnutie teploty 63 °C môžete bravčové mäso vybrať, potrieť obľúbenou grilovacou omáčkou, zabaliť do dvoch vrstiev alobalu, vrátiť do udiarne a ďalej údiť. Toto ďalšie údenie z teploty 63 °C na 88°-93 °C vyžaduje rovnaký čas, ktorý bol potrebný na dosiahnutie teploty 63 °C. Po dokončení údenia vyberte košíček z údiacej komory a nechajte mäso 10-15 minút odležať, pokým alobal nevychladne. Položte na veľkú tácku, rozbaľte alobal a rozrežte vidličkou.

Bravčová sviečková

Nastavte teplotu údenia na 107 °C.

Potraviny potrebné na prípravu:

- 2 ks bravčovej sviečkovice
- Soľ Kosher
- Čerstvo namleté korenie

Postup prípravy:

Sviečkovú posypte Kosher soľou a čerstvo namletým korením. Mäso položte na údiaci rošt a úďte, pokým nedosiahnete vnútornú teplotu minimálne 71 °C. Bravčová sviečkovica sa údi rýchlo. Vnútornú teplotu skontrolujte po 30 minútach. Kúsky sviečkovice nechajte 10 - 15 minút odležať. Sviečkovú podávajte nakrájanú na plátky 1,5 cm a podávajte s vašou obľúbenou omáčkou a prílohami.

Karé s kosťou



Nastavte teplotu údenia na 107 °C.

Potraviny potrebné na prípravu:

- 1 ks karé s kosťou
- Mleté korenie
- Grilovacia omáčka

Postup prípravy:

Karé okoreňte obľúbených grilovacím korením. Úďte a kontrolujte pomocou sondy digitálneho teplomera vnútornej teploty mäsa. Pokiaľ chcete dosiahnuť extra krehkého a chutného mäsa, vyberte ho z udiarne, potrite obľúbenou grilovacou omáčkou a zabaľte do alobalu. Karé zabalené do alobalu vráťte do udiarne a úďte ho ďalších 30 minút. Vyberte košíček a nechajte karé 10-15 minút odležať, pokým alobal nevychladne.

Rada od profesionála: Ak chcete vyúdiť viac kúskov? Zakúpte voliteľné háčiky na karé a karé zaveste zvislo do udiarne.

Rebierka na saintlouiský spôsob

Nastavte teplotu údenia na 107 °C.

Potraviny potrebné na prípravu:

- 2 rebierka na saintlouiský spôsob (prípadne bežná bravčová rebierka)
- Soľ
- vaše obľúbené korenie
- vaša obľúbená grilovacia omáčka (voliteľne)

Postup prípravy:

Odstráňte kožu na zadnej strane z dvoch plátkov saintlouiských rebierok. Stranu s kosťou osolte a okoreňte.

Obráťte a tiež osolte a okoreňte aj túto stranu mäsa.

Vložte rebierka do udiarne predhriatej na 107 °C.

Po 90 min. potrite grilovacou omáčkou stranu s kosťou, obráťte a potrite aj druhú stranu mäsa (možnosť, pretože omáčku môžete podávať aj samostatne).

Potierajte omáčkou každých 30 minút, pokiaľ sa mäso neoddelí od kosti približne 1 cm (približne 2,5 – 3 hodiny).

Vyberte rebierka z udiarne a podávajte.

RECEPTY NA PRÍPRAVU HOVÄDZIEHO MÄSA

Hovädzia pečeň

Nastavte teplotu údenia na 107 °C.

Potraviny potrebné na prípravu:

- 1,5 – 2 kg hovädzej pečene
- Kosher soľ
- Čerstvo namleté korenie

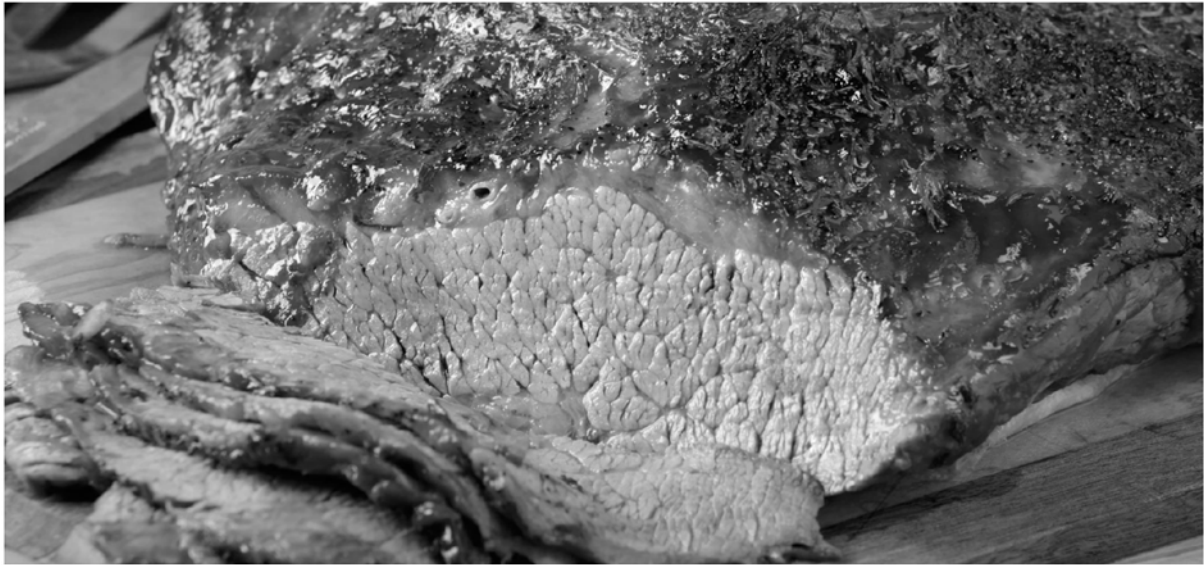
Postup prípravy:

Pripravte si 1,5 - 2 kg hovädzej pečene na údenie. Osolte a okoreňte.

Prípadne môžete pridať korenie Creole pre ostrejšiu chuť. Hovädziu pečeň položte na stred spodného roštu údiacej komory. Hovädzie mäso úďte, pokiaľ nedosiahnete vnútornú teplotu minimálne 63 °C.

Veľké kusy mäsa je možné vybrať aj niekoľko stupňov pred dosiahnutím požadovanej vnútornej teploty. Na dosiahnutie cieľovej vnútornej teploty mäso vyberte z udiarne a položte na tanier alebo na tácku a zakryte alobalom. Nechajte odležať 10-20 minút, pričom sa vnútorná teplota stále zvyšuje. Pred podávaním vždy skontrolujte vnútornú teplotu a uistite sa, že bola dosiahnutá požadovaná teplota. Nakrájajte na plátky a môžete chutnať.

Hovädzia hrud' na texaský spôsob



Nastavte teplotu údenia na 107 °C.

Potraviny potrebné na prípravu:

- 1 očistenej hovädzej hrude (2,5 až 3 kg)
- 0,12 litra pripraveného grilovacieho korenia
- 30 ml mletého chilli korenia
- 120 ml ostrej omáčky podľa vlastného výberu
- 120 ml piva alebo nealkoholického sladového nápoja
- 120 ml grilovacej omáčky

Postup prípravy:

1. Požiadajte svojho mäsiara, aby vám pripravil hovädziu hrud' a odstránil časť tuku, ale nie celkom.
2. Pripravte si zmes mletého chilli, ostrej omáčky a piva na marinádu.
3. Mäso vložte do plytkej misky, ale nie do reagujúcej panvice a pridajte obľúbenú marinádu na hovädzie mäso.
4. Prikryte a na 4-8 hodín odložte do chladničky.
5. Hrud' vyberte z chladničky asi jednu hodinu pred zahájením údenia.
6. Mäso opláchnite a osušte.
7. Okoreňte obľúbeným korením, ktoré nebude konfliktné s chuťou marinády.
8. Údiacu komoru naplňte drevenými štiepkami obľúbenej vône.
9. Úďte 6 až 7 hod., pokým bude mäso veľmi krehké (vnútorná teplota 88 °C).
10. Jeden krát za hodinu potrite mäso grilovacou omáčkou.
11. Na prípravu omáčky na údenú barbecue použite kombináciu grilovacej omáčky, masla a 120 ml piva. Povarte po dobu 5 minút, dokým mierne nezhustne.
12. Mäso nakrájajte ostrým nožom neprieč vláknam na plátky a podávajte s omáčkou.

Obľúbená pečeň s rebierkami Char-Broil



Nastavte teplotu údenia na 107 °C.

Potraviny potrebné na prípravu:

- 1,5 – 2 kg pečene s rebierkami
- 15 g cesnaku v prášku
- 15 g morskej soli
- 15 g cibule v prášku
- 10 g cayennského korenia
- Po 10 gramoch rozmarínu a tymiánu

Postup prípravy:

Vo veľkej mise zmiešajte všetky koreniny, použite vidličku a metličku. Rebierečka vložte do misy a rukami zapracujte koreniny po celej ploche mäsa (gumové rukavice sa zídu). Veľké plátky mäsa je možné vybrať obvykle niekoľko stupňov pred dosiahnutím požadovanej vnútornej teploty. Po dosiahnutí cieľovej vnútornej teploty mäso vyberte z udiarne a položte na tanier alebo tácku a zakryte alobalom. Nechajte odležať 10-20 minút, pričom vnútorná teplota sa stále zvyšuje. Pred podávaním vždy skontrolujte vnútornú teplotu a uistite sa, že bola dosiahnutá požadovaná teplota. Nakrájajte na plátky a nech vám chutí.

RECEPTY NA PRÍPRAVU HYDINOVÉHO MÄSA

Tortilly plnené kuracím mäsom údeným na čerešňovom dreve

Nastavte teplotu údenia na 121 °C.

Potraviny potrebné na prípravu:

Na kura:

- 1 celé kura (1 - 1,5 kg)
- 30 ml oleja
- 30 ml korenia na kuracie mäso
- 5 gramov rasce
- 5 gramov koriandra
- Soľ a korenie
- Štiepky čerešňového dreva na údenie

Na tortilly:

- 1 sada pripravených tortill (tortillové trubičky)
- rozmačkané kuracie mäso
- 2 nasekané avokáda
- 1 uhorka zbavená semienok a nasekaná
- 1 červená paprika, zbavená semienok a nasekaná
- 1 malá hlávka červenej kapusty, jemne nakrájaná
- 1-2 šálky syra Queso Fresco, nastrúhaného (možno nahradiť Fetou)
- salsa
- kyslá smotana (voliteľné)
- ostrá omáčka (voliteľné)

Postup prípravy:

1. Pripravte kura na údenie. Odstráňte krk, droby a vyčistite vnútrajšok. Kura opláchnite a vypláchnite aj vnútrajšok.
2. Kura potrite olejom, okoreňte zvnútra aj zvonka korením na hydinové mäso, rascou, koriandrom, soľou a korením.
3. Kura vložte do údiaceho košíčka, prsiami smerom nahor.
4. Údte, dokým nebude vnútorná teplota 74 °C, t.j. asi 1 hodinu a 30 minút.
5. Kura by malo byť vyúdené do tmavo zlatistej farby.
6. Na uľahčenie vybratia nechajte kura 10 minút vychladnúť v košíčku.
7. Kura nechajte odležať ďalších 15 minút a medzitým si pripravte suroviny na tortilly.
8. Z kuraťa stiahnite kožu a rozkrájajte ho na kúsky.
9. Pomocou vidličky rozmačkajte kuracie mäso.
10. Naplňte tortilly kuracím mäsom a ostatnými vyššie uvedenými ingredienciami.

Kura na cesnaku údené na orechovom dreve



Nastavte teplotu údenia na 121 °C.

Potravinu potrebné na prípravu:

- 1 kura 2 kg
- 4 strúčiky cesnaku
- 1 gram cibule v prášku
- 80 gramov zmäknutého masla
- 1/2 malej žltej cibule
- hrubá soľ a drvené čierne korenie na dochutenie
- štiepky orechového dreva (štiepky orechovca, jablone alebo čerešne sú tiež veľmi vhodné)

Postup prípravy:

1. Kura opláchnite a osušte papierovou utierkou.
2. Zmiešajte 2 strúčiky cesnaku, 1,2 ml cibule v prášku a maslo.
3. Uvoľnite kožu na prsiach kuraťa
4. Tretinu maslovej zmesi natlačte pod kožu jednej polovice prs kuraťa. Zatlačením na kožu rozprestrite zmes rovnomerne na prsia.
5. Ďalšiu tretinu zmesi rozotrite rovnakým spôsobom na druhú polovicu prs.
6. Dovnútra kuraťa vložte cibuľu a 2 strúčiky cesnaku.
7. Zostávajúcou tretinou zmesi potrite zvonka celé kura.
8. Kura okoreňte hrubou soľou a drveným čiernym korením.
9. Vložte kura do udiarne.
10. Údte, pokiaľ vnútorná teplota kuraťa nedosiahne 74 °C.
11. Pred porciovaním nechajte kura 20 minút odležať.

RECEPTY NA PRÍPRAVU RÝB

Údený losos



Nastavte teplotu údenia na 121 °C.

Potraviny potrebné na prípravu:

- 1 filet z lososa (1,5 - 2 kg, 2,5 cm silný)
- 0,5 kg hnedého cukru
- 80 gramov nakladacej soli
- 1 kg kúpeného „vareného krabieho mäsa“

Postup prípravy:

1. Pri kúpe si nechajte z lososa odstrániť malé kosti a odrezať slabé časti filetu (odrežete koniec chvosta a brušnú časť, tieto časti môžete použiť na polievku alebo si ich urobiť s vajcami na raňajky).
2. Filet z lososa opláchnite prúdom studenej vody a osušte papierovou utierkou.
3. Vytvorte zmes cukru, nakladacej soli a asi 80 % obsahu vrečka vareného krabieho mäsa a za sucha to zmiešajte v mise.
4. Pridajte trochu vody tak, aby ste zo suchých ingrediencií vytvorili vlhkú pastu.
5. Touto pastou potrite filet z lososa a vložte ho do 5 cm hlbkej misy alebo do väčšieho plastového tesniaceho vrečka na potraviny.
6. Misu tesne zakryte plastovou fóliou, alebo utesnite plastové vrečko a vložte do chladničky, kde to necháte cez noc (8 a viac hodín).

7. Lososa z chladničky vyberiete 2 hodiny pred zahájením údenia.
8. Z filetu odstráňte pastu, vložte ho do cedidla a nechajte okvapkať. Je žiaduce, aby na filete zostali všetky malé kúsky krabieho mäsa.
9. Filet z lososa položte na papier na pečenie hornou stranou navrch a osušte ho. Neoplachujte.
10. Rozprestrite zostávajúce kúsky vareného krabieho mäsa na filet.
11. Veľmi opatrne naneste veľmi slabé prúžky čiernej melasy na filet z lososa cez kúsky vareného krabieho mäsa.
12. Teraz máte dve možnosti:
 - A. Nechať prísady navrchu filetu zaschnúť prirodzene, pokiaľ nebudú na dotyk lepkavé. Tento postup je veľmi zdĺhavý a neodporúčame ho.
 - B. Použite fén na vlasy, nastavte ho na nízku rýchlosť a s jeho pomocou urýchlite proces schnutia, pokiaľ nebudú prísady navrchu na dotyk lepkavé.
13. Pripravte udiareň a zohrejte ju na teplotu približne 121 °C. Pre tento pokrm odporúčame použiť štiepky jelšového, čerešňového, jablňového alebo iného mäkkého dreva, alebo ich kombináciu. Pre toto údenie je dobré použiť v udiarni miskú s vodou.
14. Filet podprite rukami a položte ho stranou mäsa na rošt tak, aby priečky roštu smerovali priečne cez filet (nie pozdĺžne).
15. V závislosti na teplote dymu, počte a hrúbke filetov úďte 1 – 2 hodiny, dobrá cieľová vnútorná teplota pre rybacie mäso je 54 °C - 60 °C. To zaisťuje, že mäso bude vyúdené a bude mať jemnú a napriek tomu pevnú štruktúru.
16. Vyberte rošt spolu s filetom z udiarne (použite rukavice, aby ste sa nepopálili). Filet ponechajte stále na rošte a položte cez neho pekáč. Potom prevráťte rošt s pekáčom tak, aby bol pekáč na spodnej strane.
17. Zložte rošt z fileta. Horúci rošt zanechá na filete ryhy pripomínajúce narezanie mäsa nožom.
18. Filet vložte do chladničky a ponechajte ho tam, pokiaľ nebude pripravený na podávanie. Podávajte nakrájaný na plátky s tmavým chlebom, plátky červenej cibule, smotanovým syrom, plátky citróna, kapary apod.

