

Congratulations and welcome to ownership of your Digital Electric Smoker. It is our sincere hope that by reading this guide, and with a little practice, you will come to fully enjoy the tender juiciness and delicious flavor of food you prepare with your new smoker.

We suggest you take a few moments to read the Product Guide and ensure your cooker is assembled correctly and completely and that you are familiar with both its construction and operation before using.

There are no hard and fast rules for cooking - just some basic facts about how the Digital Electric Smoker works. The Smart Smoking cooking system will help you prepare wonderful meals. Use this cooking guide as an introduction to cooking with the Digital Electric Smoker. It's filled with great tips, tricks and recipes.

The most important thing you can do first is register your cooker so that we can be more helpful when you need us. Please register at [www.charbroil.eu](http://www.charbroil.eu).

When you register, be sure to sign up for our free weekly E-mail newsletter. Each issue is packed with new tips, tricks, recipes, party ideas and exclusive subscriber offers. We never sell or distribute your contact information! We want your Char-Broil experience to be a great one and this is one way we can stay in touch.

# HAPPY COOKING!



## Table of Contents:

Overview of Controls.....	3
Getting started.....	4
How to use your smoker.....	5-12
Recipes.....	13-21
<i>Pork</i> .....	13-15
<i>Beef</i> .....	15-17
<i>Poultry</i> .....	18-19
<i>Fish</i> .....	20-21
Notes.....	22

# Smoker Controls

The Digital Smoker has intuitive, easy-to-use controls. Take a moment to familiarize yourself with the buttons and their functions:



Power Button - turns smoker on and off



Up Button - add to time/temp value



Down Button - subtract from time/temp value



Temp Button - switches input to adjust Cooking time



Time Button - switches input to adjust Cooking time



Meat Probe Button - switches input to adjust target meat probe time



Chamber Light - On/Off (Optional)

## A Few Notes First:

- The control panel temperature reading may fluctuate plus or minus -10/-12 °C as the appliance cycles to maintain correct cooking temperature setting. This is normal operation of the smoker.
- Press the Power Button once, and the appliance is now ready to receive input settings from the Temp Button, Time Button and/ or Meat Probe Button.
- If appliance is powered on and left unattended for 19 hours, the appliance will automatically turn off.
- The controller reads and displays internal cook temperature setting in both °F & °C, time in 00:00 (hours:minutes) and meat probe temperature in °F & °C. Temperature readings can be changed from °F to °C by pressing the “UP” and “DOWN” buttons simultaneously for a period of 3 seconds. The temperature readings can be changed back to °F from °C using the same method.

## Before your first cook...

You new smoker needs to be seasoned before use. Seasoning prepares your smoker for cooking by burning off any residues left over from the manufacturing process.

### Here's how:

- Make sure water pan is in place with NO WATER and smoker box is in place with NO WOOD CHIPS.
- Plug in the appliance. The display will immediately have power. A beep is sounded when the unit is plugged in.
- Press the Power Button once, the control unit is now ready.
- Press the Temp Button and set temperature to 135°C, max. setting, using the “UP” or “DOWN” buttons.
- Press the Time Button and set the time to 2 hours using the “UP” or “DOWN” buttons.

- Once 2 hours has elapsed, turn off smoker and allow to cool.
- After the seasoning process has completed, your smoker is now ready for use.

**CAUTION:** The smoker is HOT during use. Wear protective gloves when working inside the smoker.

## Cooking with your Smoker

There are two methods of cooking with your new smoker:

- **By Time** - Cook your meat for a designated amount of time (see “cooking with the timer”)
- **By Meat Temperature** - Cook your meat until its internal temperature hits a designated temperature. (see “cooking with meat probe”)

The heating element will not begin to heat up until you input 1) Cook time and cook temp or 2) Meat probe target temp and cook temp. **NOTE:** You must choose to cook by either time or meat probe target temp. These functions will not work simultaneously.

Here, we will explain how to use these functions as well as explain a few basics of setting up your cook.

## Preheating

Preheating warms up the chamber and gets your wood chips smoking so that your meat starts getting that delicious smoke flavor the second you put it in the smoker.

**NOTE:** Always preheat smoker with smoker box in place, including wood chips if being used.

## Setting the Preheat Cycle

- Press the Temp Button.
- Press and hold the “UP” or “DOWN” button to raise or lower until the letters “PH” is displayed. Release the button. “PH” is blinking.
- Press the Temp Button again. The display will no longer blink indicating that the “PH” is set.
- The display will show “PH”, no temperature will be shown during the Preheat cycle.
- The appliance will automatically start the Preheating process.
- The Preheat cycle will run for 40 minutes.
- After the 40 minute preheat cycle ends:
  1. The appliance will automatically reduce the interior temperature.
  2. The display will blink “00:00” (no temp will be displayed).
  3. An audible beep will sound - 3 beeps initially and then 3 beeps once every 30 seconds thereafter.
- You can then use the Temp Button, Meat Probe Button or Time Button to start using the smoker.

**NOTE:** The appliance will automatically turn off if 60 minutes has passed after the initial 40 minute Preheat cycle has been completed (40 minute Preheat + 1 hour = 100 total minutes) and a cook has not been started.

### IMPORTANT:

Always cook with both the water pan and smoker box in place, whether or not they are filled.

## Setting the Cooking Temperature

No matter how you want to cook you're going to need to know how to set your cooking temperature.

## Using the Temp Button

Display Range: 38°C - 135°C (100°F - 275°F)

- Press the Temp Button. The default temperature setting of 93°C (200°F) is shown.
- Press and hold the “UP” or “DOWN“ button to adjust the desired cooking temperature.
- Press the Temp Button again after the desired temperature setting is entered. After the Temp Button is pressed the display should no longer blink, indicating that cook temperature is set.

## Cooking With The Timer

When cooking with timer function, your smoker will run until the timer hits zero.

### Here's how to set it up:

Display Range: 00:00 – 19:00 hours.

**NOTE:** The Meat Probe function will be disabled.

- Press the Time Button, and a blinking “00:00” is shown.
- Press the “UP” or “DOWN“ button to adjust the hour in 1 hour increments. (The display should still be blinking.)
- Press the Time Button again after the desired hour portion of the cook time setting is entered. After the Time Button is pressed, the hour portion should no longer blink indicating that it is set.
- The minute portion will remain blinking at this point as it has not yet been set.
- Press the “UP” or “DOWN“ button to adjust the minutes. The display should still be blinking.
- Press the Time Button again after the desired minute portion of the cook time setting is entered. After the Time Button is

pressed the minute portion should no longer blink indicating that it is set.

- After pressing the Time Button in the previous step the time should begin to count down.
- When using the Time function, the display should show the Set Cooking Temperature and the actual elapsed Time (countdown). They should alternate throughout the length of the cooking cycle.
- Once the desired set time has elapsed:
  1. The controller will automatically reduce the appliance temperature to 49°C (120°F).
  2. The display will alternate between 00:00 and 49°C (120°F) showing the set time has elapsed.
  3. An audible beep will sound 3 beeps and then 3 beeps once every 30 seconds thereafter until the Power Button is pressed, or has reached the maximum 19 hour automatic shut-off.

## **Cooking With The Meat Probe**

When cooking with the meat probe function, your smoker will run until the meat hits a desired internal temperature.

### **Good Meat Probe Etiquette:**

- Insert the probe into the thickest part of the food - not touching bone, fat or gristle before placing meat in the smoker. Once the meat is in place you can connect the meat probe jack to the smoker.
- After cooking, check the temperature in several places to make sure the food is evenly heated.
- Make sure to clean your food thermometer with hot, soapy, water before and after each use. Do not immerse or wash in the dishwasher.
- Compare your thermometer reading to the guidelines on page 12 to determine if your food has reached a safe temperature
- Use only the included meat probe.



## Here's how to set it up:

Display Range: 10°C to 107°C (50°F to 225°F)

**NOTE:** The Set Time function will be disabled.

- Press the Meat Probe Button, and the default desired meat probe temperature setting of 63°C (145°F) is displayed and will blink.
- Press the “UP” or “DOWN“ button to adjust the desired meat probe target temperature setting.
- Press the Meat Probe Button again after the desired meat probe target temperature setting is entered.
- After the Meat Probe Button is pressed the display should no longer blink indicating that it is set.
- When using the Meat Probe function, the display should show the Cooking Temperature and the actual Meat Probe Temperature. The display will alternate throughout the length of the cooking cycle.
- Once the desired meat probe target temperature has been reached:
  1. The controller will automatically reduce the set temp to 49°C (120°F).
  2. The display will alternate between the actual Meat Probe temperature and 49°C (120°F).
  3. An audible beep will sound 3 beeps and then 3 beeps once every 30 seconds thereafter until the Power Button is pressed, or has reached the maximum 19 hour automatic shut-off.
- If the meat probe is not connected to the smoker the meat probe function is disabled.

## Using the Smoker Box:

The smoker box is what enables you to add delicious smoke flavor to your foods. Simply fill the smoker box with wood chips to the desired level and slide it into place prior to preheating the smoker.

## How Much Wood Should I Use?

The smoker box can be filled to varied levels to accommodate short and long cooks. Use this chart to determine a rough estimate for what level you need to fill the smoke box. Please note: These numbers are just a guide. Many factors can influence your actual smoke time (flavor, size of chips, etc.), so please adjust your times based on your actual experiences.

Smoke Box Fill Level	1/4	1/2	3/4	1
Smoke Time	2-4 Hours	3-5 Hours	4-6 Hours	6-8 Hours

## What Flavor Should I Use?

There are many wood chip types that result in different flavors. Choosing a particular flavor may take some trial and error but the chart below explains which woods will provide a more heavy, full flavor and which will provide a more mild, light flavor. This is a good starting point on your way to choosing your favorite flavors.

	Wood Flavor
Heavier	Hickory
	Oak
	Pecan
	Mesquite
Lighter	Alder
	Maple
	Apple
	Cherry

### NOTE:

- You do not need to soak the wood chips in water before use. Soaking the wood chips will not extend the smoking time; only lengthen the time before they start to smoke.

- The smoker box is designed for wood chips or pellets only, do not use wood chunks.
- Always operate smoker with smoker box in place regardless of whether or not you use wood chips. Never remove or refill the smoker box during cooking.

## Using the Water Pan:

Your Digital Smoker comes equipped with a water pan. The water pan can be used to keep meat moist while cooking. To use, fill the water pan with warm water (cold water can bring down the temp of the cooker) to the Max Water mark and slide into place. Do not overfill the water pan.

### NOTE:

- Using water is not required for smoking.
- Always operate (including preheating) smoker with water pan in place regardless of whether or not you use water. Never remove the water pan during cooking.
- If water pan needs to be refilled during cooking, always fill through the hole in the drip pan assembly. Care should be taken when refilling water pan to avoid having any liquid coming in contact with the heating element. Serious damage to the heating element could result, including flare ups and electrical failure.

# Cooking Info

Lets get to the cooking! But first, here's a quick guide to estimate cooking times so you can better plan out your cooking:

Meat	Meat Cut	Cooking Temp	Estimated Cook Time	Internal Target Temp
Pork	Butt (Pulled)	107 °C	90-120 Mins Per .45 kg	96 °C
	Butt (Sliced)	107 °C	90-120 Mins Per .45 kg	82 °C
	Spare Ribs	107 °C	5-7 Hours (Total)	88 °C
	Baby Back Ribs	107 °C	4-6 Hours (Total)	88 °C
Beef	Brisket (Pulled)	107 °C	70-90 Mins Per .45 kg	93 °C
	Brisket (Sliced)	107 °C	70-90 Mins Per .45 kg	88 °C
	Ribs	107 °C	3-4 Hours (Total)	79 °C
Poultry	Chicken (Whole)	121 °C	30-45 Mins Per .45 kg	74 °C
	Turkey (Whole)	121 °C	30-45 Mins Per .45 kg	74 °C
Fish		107 °C	40-60 Mins Per .45 kg	66 °C

Remember, these are just estimates to help you plan by. Always make sure you cook to the internal temperature listed in this chart:

Meat	USDA RECOMMENDED SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES
Beef, Veal, Lamb Steaks & Roast (with a 3 minute rest)	63 °C
Fish	63 °C
Pork (with a 3 minute rest)	63 °C
Beef, Veal, Lamb Ground	71 °C
Turkey, Chicken & Duck	74 °C

For more info visit [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov)  
ENJOY YOUR SMOKER!

# Pork Recipes

## Easy BBQ

Set cooking temp to 107 °C

### Ingredients:

- 1,5 - 3 kg pork roast or Boston Butt
- Dry Rub Seasoning
- BBQ Sauce

### Directions:

Season the entire cut of meat using your favorite BBQ dry rub. Place on to smoking rack and cook until the internal temperature is 63 °C for serving cubed or sliced.

To serve 'pulled pork', cook until the internal temperature reaches 88° - 93 °C. Once the internal temperature reaches 63 °F, you may choose to remove the pork, cover with your favorite BBQ sauce, and wrap with two layers of heavy-duty aluminum foil, before returning it to the smoking rack for the additional cook time. This additional cook time from 63 °C to 88° - 93 °C will require the same amount of time as the pork required to reach 63 °C. When done, remove the basket from the cooking chamber and allow the BBQ to rest for 10-15 minutes while the aluminum foil cools. Place in a large tray, unwrap, and then shred with forks.

## Pork Tenderloins

Set cooking temp to 107 °C

### Ingredients:

- 2 Pork Tenderloins
- Kosher salt
- Fresh cracked pepper

### Directions:

Season the tenderloins using kosher salt and fresh cracked pepper. Place onto the smoking rack and cook until the internal temperature reaches a minimum of 71 °C. Tenderloins will cook fast. Check internal temperature after 30 minutes. Allow the tenderloins to rest for 10-15 minutes. Cut tenderloins in 1,5 cm slices and serve with favorite sauce and side dishes.

## Baby Back Ribs



Set cooking temp to 107 °C

### Ingredients:

- 1 Rack of Baby Back Ribs
- Dry Rub Seasoning
- BBQ Sauce

### Directions:

Season ribs using your favorite BBQ dry rub. Smoke and check for doneness using the digital food thermometer. If you like them extra tender and tasty, remove, cover with your favorite BBQ sauce, and wrap them with two layers of heavy-duty aluminum foil. Place the aluminum-foil-wrapped ribs back onto the smoking rack and allow them to cook for an additional 30 minutes. Remove the basket and allow the ribs to rest for 10-15 minutes while the aluminum foil cools.

Pro Tip: Want to cook more ribs? Purchase the optional Rib Hooks and hang them vertically in the smoker!

## St. Louis-Style Ribs

Set cooking temp to 107 °C

### Ingredients:

- 2 racks of St. Louis style ribs
- Salt
- Your favorite rub
- Your favorite BBQ sauce (optional)

### Directions:

Skin the membrane off the backs of the two slabs of St. Louis-style ribs.

Season the bone side with salt and the rub.

Flip over and season the meat side with the salt and the rub.

Place the ribs in the smoker preheated to 107 °C.

At 90 minutes, sauce the bone side and then flip over and sauce the meat side (optional as you could serve the sauce on the side).

Re-sauce every 30 minutes until the rib meat pulls back from the bones approximately 1 cm (about 2,5 - 3 hours).

Remove from the smoker, slice and serve.

## Beef Recipes

### Beef Roast

Set cooking temp to 107 °C

### Ingredients:

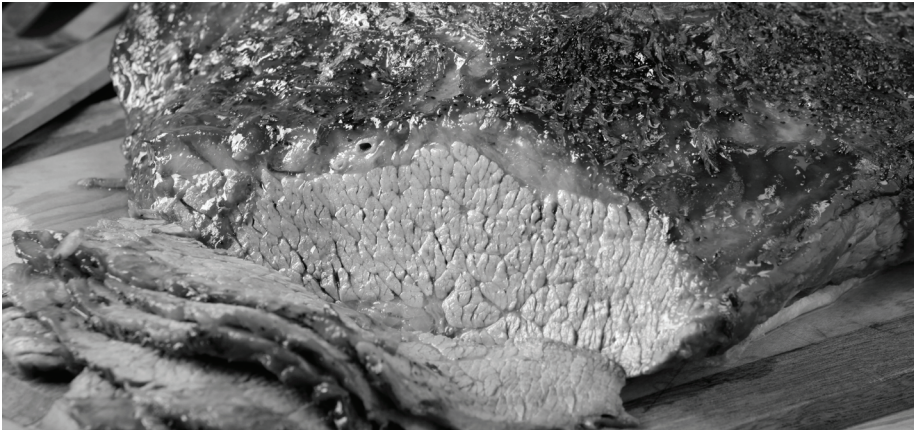
- 1,5 - 2 kg beef roast
- Kosher salt
- Fresh cracked pepper

### Directions:

Prepare a 1,5 - 2 kg beef roast for cooking. Season outside with salt and pepper or a Creole rub for added spice. Place beef roast on bottom rack in the center of smoking chamber. Cook beef until the internal temperature reaches a minimum of 63 °C.

Large cuts of meat can typically be removed a few degrees prior to the desired internal temperature. When internal temp reaches your target temperature, remove and place on plate or tray and cover with aluminum foil. Allow the roast to rest for 10-20 minutes while the internal temperature continues to rise. Always check the internal temperature before serving to insure it has reached desired temperature. Slice and enjoy!

# Texas Style Beef Brisket



Set cooking temp to 107 °C

## Ingredients:

- 1 (2,5 to 3 kg) beef brisket, trimmed
- 0,12 liter prepared barbecue seasoning rub
- 30 ml ground chili powder
- 120 ml liter hot sauce of your choice
- 120 ml beer or non-alcoholic malt beverage
- 120 ml barbecue sauce

## Directions:

1. Ask your butcher to prepare the brisket by removing some of the fat cap, not all.
2. Mix chile powder, hot sauce and beer to make marinade
3. Place the meat in a shallow, non-reactive pan and add favorite beef marinade.
4. Cover and place in refrigerator for 4 - 8 hours.
5. Remove from fridge about an hour prior to placing in cooker
6. Rinse and pat dry.
7. Season with your favorite rub - that doesn't conflict with the flavors of the marinade.
8. Fill smoker box with desired wood chip flavor.
9. Cook meat, for 6 to 7 hours until meat is very tender (88 °C internal temperature).
10. Baste with mop sauce once an hour.
11. To make Smoke House Barbecue Butter Glaze, combine barbecue sauce, butter and remaining 120 ml beer. Simmer 5 minutes until slightly thickened.
12. Slice meat against the grain using a sharp knife and serve with sauce.



## Char-Broil's Favorite Prime Rib Roast



Set cook temp to 107 °C

### Ingredients:

- 1,5 - 2 kg rib roast
- 15 gr garlic powder
- 15 gr sea salt
- 15 gr onion powder
- 10 gr cayenne pepper
- 10 gr of each: dried rosemary, thyme

### Directions:

Mix all dry ingredients together in large mixing bowl - using fork or whisk. Place rib roast in bowl and use hands to work rub into all areas of meat (Note: rubber gloves can come in handy). Large cuts of meat can typically be removed a few degrees prior to the desired internal temperature. When internal temp reaches your target temperature, remove and place on plate or tray and cover with aluminum foil. Allow the roast to rest for 10-20 minutes while the internal temperature continues to rise. Always check the internal temperature before serving to insure it has reached desired temperature. Slice and enjoy!

# Poultry Recipes

## Cherry-Smoked Chicken Tacos

Set cook temp to 121 °C

### Ingredients

#### For chicken:

- 1 whole chicken (1 - 1,5 kg)
- 30 ml oil
- 30 ml poultry seasoning
- 5 gr ground cumin
- 5 gr ground coriander
- Salt and pepper
- Cherry wood chips for smoking

#### For tacos

- 1 Taco Kit (taco shells)
- Shredded chicken
- 2 avocados, chopped
- 1 cucumber, de-seeded and chopped
- 1 red bell pepper, de-seeded and chopped
- 1 small head of red cabbage, thinly sliced
- 1-2 cups of Queso Fresco, crumbled
- Salsa
- Sour cream (optional)
- Hot sauce (optional)

### Directions for chicken:

1. Prep chicken for cooking. Remove neck, giblets and anything else inside bird. Wash and rinse inside and out and pat dry.
2. Rub bird with oil, then season inside and out with poultry seasoning, cumin, coriander and salt and pepper.
3. Place the chicken in the cooking basket, breast side up.
4. Cook until the internal temperature has reached 74 °C - about 1 hour and 30 minutes.
5. The outside of the bird should be a dark golden brown.
6. Allow the bird to cool for 10 minutes while in the basket for easy removal.
7. Let chicken rest for an additional 15 minutes while you prepare your taco ingredients.
8. Remove skin and cut chicken up.
9. Shred meat using two forks.
10. Assemble tacos with chicken and other ingredients mentioned above.

# Hickory Smoked Garlic Chicken



Set cook temp to 121 °C

## Ingredients:

- 1 2 kg chicken
- 4 cloves of garlic
- 1 gr of onion powder
- 80 gr softened butter
- 1/2 small yellow onion
- Coarse salt and cracked black pepper to taste
- Hickory wood chips (pecan, apple, cherry wood chips work well too)

## Directions:

1. Rinse the chicken and pat it dry with paper towels.
2. Combine 2 minced cloves of garlic, 1,2 ml onion powder and butter together.
3. Loosen the skin on breast of chicken.
4. Place 1/3 of the butter mixture under the skin on one side of breast. Press the top of the skin to evenly distribute the butter.
5. Place another 1/3 of the butter under the skin on the second side of the breast.
6. Place the onion and 2 cloves of garlic into the bird cavity.
7. Spread remaining 1/3 of butter mixture on the outside of the whole bird.
8. Season with coarse salt and cracked black pepper.
9. Place seasoned chicken into smoker.
10. Smoke chicken until it reaches an internal temperature of 74 °C.
11. Let chicken rest 20 minutes before slicing.

# Fish Recipes

## CB's EZ Smoked Salmon



Set cook temp to 121 °C

### Ingredients:

- 1 (1,5 - 2 kg) Salmon Filet ( 2,5 cm thick )
- 0,5 kg brown sugar
- 80 gr pickling salt
- 1 kg of commercially prepared “crab boil”

### Directions:

1. Have fish monger remove pin bones from salmon and trim the thin parts of the filet (Cut off the last of the tail and the belly area if you wish - use them in soup or scramble with eggs for breakfast).
2. Rinse the salmon filet under cold running water and pat dry with paper towel.
3. Combine brown sugar, pickling salt and about 80% of the contents of crab boil bag into bowl and dry mix together.
4. Add enough water to these dry ingredients to make into semi-dry wet slurry - just beyond the texture of wet paste.
5. Place salmon filet in large 5 cm deep dish or largest size sealable plastic food bag and coat the flesh with the slurry.
6. Cover the dish tightly with plastic wrap or seal the bag and place in the refrigerator overnight (8+ hours).
7. 2 hours before you are ready to smoke the fish, remove from refrigerator.

8. Scrape off the slurry mixture and place into wire sieve to drain... the desired outcome is to save all of the little pieces of crab boil.
9. Place salmon filet flesh side up on baking sheet and pat dry. (Do not rinse).
10. Spread the remaining bits and pieces of crab boil on the fish flesh.
11. With great restraint carefully criss-cross a very thin line of black strap molasses on the salmon flesh over the top of the crab boil pieces.
12. At this point you have two choices:
  - A. Allow the toppings on the fish to dry naturally until 'tacky' to the touch - this takes quite a while and not recommended.
  - B. Use a hair dryer or a fan on low setting to speed up the drying process until the toppings on the fish are 'tacky to the touch'.
13. Prepare your smoker to a temperature of approximately 121 °C degrees. For this dish I recommend alder, cherry, apple or other soft woods or a combination. This is a good dish to use the water pan in your smoker.
14. Use your hands placed in support under the fish filet to lift and place flesh-side down on the grates so the grates cross the fish side-ways (not length-wise).
15. Smoke for between 1 - 2 hours depending upon the heat of your smoke, the number of filets you are smoking and the thickness of the fish - a good target for the internal temperature of the fish is 54 °C - 60 °C degrees, this will ensure the meat is cooked and produce a soft yet firm texture.
16. Remove grate from smoker (use gloves to protect from heat!) with fish still on it and place a baking pan on the top of the fish then 'flip' the fish and grate so the baking pan is on the bottom.
17. Remove the grates from fish. The grates will have heated and 'split' the fish giving an appearance of having scored the flesh with a knife.
18. Place in refrigerator to hold until ready to serve with dark breads, sliced red onions, cream cheese, lemon wedges, capers, etc.



Félicitations pour votre achat du fumoir électrique numérique. Nous espérons qu'après la lecture de cette notice et un peu d'entraînement, vous pourrez apprécier pleinement de délicieux plats tendres et juteux cuisinés avec votre nouveau fumoir.

Prenez un moment pour lire la notice d'utilisation et vérifier que l'assemblage de votre fumoir soit complet et conforme, afin de vous familiariser avec son installation et son fonctionnement avant la première utilisation.

Vous y trouverez des règles de base pour cuisiner, avec votre fumoir électrique numérique. Le système de cuisson Smart Smoking (fumage intelligent) vous aidera à préparer de succulents repas. Utilisez ce guide de cuisine comme une initiation à la cuisine avec le fumoir électrique numérique. Il contient un grand nombre de conseils, astuces et recettes.

Dans un premier temps, enregistrez votre appareil de cuisson afin que nous puissions vous aider lorsque vous en aurez besoin. Veuillez vous enregistrer sur [www.charbroil.eu](http://www.charbroil.eu).

Lorsque vous vous enregistrez, pensez à vous abonner à notre e-mail d'information hebdomadaire. Chaque newsletter vous apportera de nouveaux conseils, astuces, recettes, idées de fêtes et offres exclusives. Nous ne vendrons ou ne distribuerons jamais vos coordonnées de contact ! Nous vous souhaitons une excellente expérience culinaire avec le fumoir Char-Broil.

# BON APPÉTIT !

# Char-Broil®

## Sommaire :

Présentation des commandes .....	3
Mise en route.....	4
Comment utiliser votre fumoir.....	5-12
Recettes.....	13-21
<i>Porc</i> .....	13-15
<i>Bœuf</i> .....	15-17
<i>Volaille</i> .....	18-19
<i>Poisson</i> .....	20-21
Notes.....	22



# Commandes du fumoir

Le fumoir numérique dispose de commandes intuitives et faciles d'utilisation. Prenez le temps de vous familiariser avec les boutons et leurs fonctions :



Bouton d'alimentation - allumer et éteindre le fumoir



Bouton haut - augmenter la durée/température



Bouton bas - réduire la durée/température



Bouton température - passer en mode réglage de la température de cuisson



Bouton temps - passer en mode réglage de la durée de cuisson



Bouton sonde à viande - passer en mode réglage de la durée de la sonde à viande



Lumière du compartiment - allumer/éteindre (en option)

## Quelques remarques pour commencer :

- L'affichage de la température peut varier de plus ou moins -10/-12°C car l'appareil fluctue afin de maintenir la bonne température de cuisson. Ceci fait partie du fonctionnement normal du fumoir.
- Appuyez une fois sur le bouton d'alimentation. L'appareil est maintenant prêt à être réglé à l'aide des boutons température, temps et/ou sonde.
- Si l'appareil est allumé et laissé sans utilisation pendant 19 heures, il s'éteindra automatiquement.
- L'écran affiche les réglages de température de cuisson interne à la fois en degrés Fahrenheit et Celsius, la durée au format 00:00 (heures:minutes) et la température de sonde en degrés Fahrenheit et Celsius. L'affichage de la température peut être changé de Fahrenheit à Celsius en appuyant simultanément sur les boutons « HAUT » et « BAS » pendant 3 secondes. L'affichage de la température peut revenir de Celsius à Fahrenheit par la même méthode.

## Avant votre première utilisation...

Votre nouveau fumoir doit être préparé avant la première utilisation. Tous les résidus issus du processus de fabrication vont être brûlés.

### Voici comment procéder :

- Assurez-vous que le bac à eau est bien à sa place et qu'il ne contient PAS D'EAU. Que le boîtier du fumoir est bien à sa place et qu'il ne contient PAS DE COPEAUX DE BOIS.
- Branchez l'appareil. L'affichage va immédiatement s'allumer. Un bip sonore va retentir une fois l'appareil branché.
- Appuyez une fois sur le bouton d'alimentation. L'unité de commande est désormais prête à l'utilisation.
- Appuyez sur le bouton température et réglez la température sur 135°C, réglage maximal, à l'aide des boutons « HAUT » et « BAS ».
- Appuyez sur le bouton temps et réglez la durée sur 2 heures à l'aide des boutons « HAUT » et « BAS ».
- Une fois les 2 heures écoulées, éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.

- Une fois le processus de préparation terminé, votre fumoir est prêt à l'emploi.

**ATTENTION** : En utilisation le fumoir est très CHAUD, veuillez porter des gants de protection lorsque vous manipulez les aliments à l'intérieur du fumoir. Portez des gants de protection lorsque vous manipulez les aliments à l'intérieur du fumoir.

## Cuisiner avec votre fumoir

Avec votre nouveau fumoir, vous disposez de deux méthodes de cuisson :

- **Selon la durée** - Cuissez votre viande pendant une durée définie (voir « cuire avec la minuterie »)
- **Selon la température de la viande** - Cuissez votre viande jusqu'à ce que sa température interne atteigne un niveau défini. (voir « cuire avec la sonde à viande »)

La partie chauffante ne commencera pas à chauffer avant que vous n'ayez réglé 1) la durée et la température de cuisson ou 2) la température visée avec la sonde à viande et la température de cuisson.

**REMARQUE** : vous devez choisir entre la cuisson selon la durée ou selon la température visée avec la sonde à viande. Ces deux options ne fonctionneront pas simultanément.

## Préchauffage

Le préchauffage permet de chauffer le compartiment et fait fumer vos copeaux de bois. Votre viande prendra alors cette délicieuse saveur fumée à la seconde où vous la mettez dans le fumoir.

**REMARQUE** : préchauffez toujours le fumoir avec le boîtier, dans son compartiment.

## Régler le cycle de préchauffage

- Appuyez sur le bouton température.
- Appuyez et maintenez le bouton « HAUT » ou « BAS » pour augmenter ou diminuer jusqu'à ce que les lettres « PH » s'affichent. Relâchez le bouton. Les lettres « PH » clignotent.
- Appuyez à nouveau sur le bouton température. L'affichage va cesser de clignoter, indiquant ainsi que le « PH » est défini.
- L'affichage va indiquer « PH », aucune température ne sera affichée durant le cycle de préchauffage.
- L'appareil va automatiquement démarrer le processus de préchauffage.
- Le cycle de préchauffage va durer 40 minutes.
- Une fois le cycle de préchauffage terminé :
  1. l'appareil va automatiquement réduire la température intérieure ;
  2. « 00:00 » va s'afficher et clignoter (aucune température ne sera affichée).
  3. Un bip sonore va retentir - 3 bips au départ puis 3 bips une fois toutes les 30 secondes par la suite.
- Vous pouvez ensuite utiliser le bouton température, sonde à viande ou temps pour commencer à utiliser le fumoir.

**REMARQUE** : l'appareil va automatiquement s'éteindre au bout de 60 minutes après la fin du cycle de préchauffage si aucune cuisson n'a été lancée.

### IMPORTANT :

effectuez la cuisson toujours avec le bac à eau et le boîtier du fumoir dans leur compartiment.

## Réglage de la température de cuisson

Quel que soit le mode de cuisson choisi, il vous faudra régler votre température de cuisson.

## Utilisation du bouton température

Plage d'affichage : 38°C - 135°C (100°F - 275°F)

- Appuyez sur le bouton température. Le réglage de la température par défaut s'affiche 93°C (200°F).
- Appuyez et maintenez le bouton « HAUT » ou « BAS » pour définir la température de cuisson souhaitée.
- Appuyez à nouveau sur le bouton température une fois la bonne température réglée. L'affichage ne devrait plus clignoter, ce qui signifie que la température de cuisson est réglée.

## Faire cuire avec la minuterie

Lorsque vous faites cuire avec la fonction minuterie, votre fumoir va fonctionner jusqu'à ce que le temps indiqué dans la minuterie soit écoulé.

### Voici comment la régler :

Plage d'affichage : 00:00 – 19:00 heures.

**REMARQUE** : la fonction sonde à viande va être désactivée.

- Appuyez sur le bouton temps. « 00:00 » va s'afficher en clignotant.
- Appuyez sur le bouton « HAUT » et « BAS » pour régler l'heure, une par une. (L'affichage va continuer de clignoter.)
- Appuyez à nouveau sur le bouton temps une fois la partie heure du temps cuisson réglée. La partie heure ne clignotera plus, ce qui signifie, qu'elle est réglée.
- La partie minutes clignotera car elle n'a pas encore été réglée.
- Appuyez sur le bouton « HAUT » ou « BAS » pour régler les minutes. L'affichage devrait continuer de clignoter.
- Appuyez à nouveau sur le bouton temps une fois la partie minutes du temps cuisson réglée. La partie minute ne clignotera plus ce qui signifie que la fonction temps est réglée.
- Le compte à rebours va alors démarrer.
- Lorsque vous utilisez la fonction temps, l'affichage devrait indiquer

la température de cuisson définie et la durée restante (le compte à rebours). Ces deux indications devraient s'alterner pendant toute la durée du cycle de cuisson.

- Une fois le temps écoulé :
  1. Le régulateur va automatiquement réduire la température de l'appareil à 49°C (120°F).
  2. L'affichage va alterner entre 00:00 et 49°C (120°F), indiquant le temps est écoulé.
  3. Un bip sonore va retentir 3 fois, puis 3 bips toutes les 30 secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton d'alimentation ou que l'appareil s'éteigne automatiquement après les 19 heures maximum.

## Faire cuire avec la sonde à viande

Lorsque vous faites cuire avec la sonde à viande, votre fumoir va fonctionner jusqu'à ce que la viande atteigne la température interne définie.

### Utilisation de la sonde à viande :

- Avant de mettre votre aliment dans le fumoir, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment (sans toucher les os, le gras ou les cartilages). Une fois la viande placée dans le fumoir, vous pouvez brancher le câble de la sonde au fumoir.
- Après la cuisson, vérifiez la température dans plusieurs endroits pour vous assurer que l'aliment est cuit de façon homogène.
- Nettoyez bien votre thermomètre à l'eau chaude et savonneuse avant et après chaque utilisation. Ne le plongez pas dans l'eau et ne le passez pas au lave-vaisselle.
- Utilisez les indications page de la 12 pour déterminer la bonne température de cuisson de vos aliments.
- N'utilisez que la sonde à viande fournie.

### Voici comment la régler :

Plage d'affichage : 10°C à 107°C (50°F à 225°F)

**REMARQUE** : la fonction de réglage de la durée va être désactivée.

- Appuyez sur le bouton de la sonde à viande. Le réglage de

température de la sonde par défaut de 63°C (145°F) s'affiche en clignotant.

- Appuyez sur le bouton « HAUT » ou « BAS » pour régler la température visée pour la sonde à viande.
- Appuyez à nouveau sur le bouton de la sonde à viande une fois que la température de la sonde est réglée.
- Après avoir appuyé sur le bouton de la sonde à viande, l'affichage ne clignote plus, ce qui signifie que la température est réglée.
- Lorsque vous utilisez la fonction sonde à viande, l'affichage devrait indiquer la température de cuisson et la température actuelle relevée par la sonde. Ces deux indications vont s'alterner pendant tout le cycle de cuisson.
- Une fois que la température visée pour la sonde est atteinte :
  1. Le régulateur va automatiquement réduire la température à 49°C (120°F).
  2. L'affichage va alterner entre la température actuelle de la sonde à viande et 49°C (120°F).
  3. Un bip sonore va retentir 3 fois, puis 3 bips toutes les 30 secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton d'alimentation ou que l'appareil s'éteigne automatiquement après les 19 heures maximum.
- Si la sonde à viande n'est pas branchée au fumoir, la fonction sonde est désactivée.

## Utilisation du boîtier du fumoir :

le boîtier du fumoir vous permet d'ajouter de délicieuses saveurs fumées à vos aliments. Il vous suffit de remplir le boîtier du fumoir de copeaux de bois et de l'insérer dans son emplacement avant le préchauffage.

## Quelle quantité de bois dois-je utiliser ?

Le boîtier du fumoir peut être rempli à divers niveaux selon le temps de cuisson. Utilisez ce tableau pour évaluer approximativement le niveau de remplissage du boîtier. Ces chiffres sont donnés à titre indicatif. De nombreux facteurs peuvent influencer la durée de fumage (la saveur, la taille des copeaux, etc.), veuillez donc régler vos durées en vous basant sur votre expérience.

Boîtier du fumoir Niveau de remplissage	1/4	1/2	3/4	1
Durée de fumage	2 à 4 heures	3 à 5 heures	4 à 6 heures	6 à 8 heures

## Quelle saveur dois-je utiliser ?

Il existe de nombreux types de copeaux de bois avec autant de saveurs. Savoir choisir une saveur peut prendre du temps et de nombreux essais. Le tableau ci-dessous vous explique quels types de bois donneront une saveur forte et riche et lesquels donneront une saveur plus légère et douce. C'est une base pour déterminer les saveurs.

	Saveur boisée
Plus fort	Caryer
	Chêne
	Pacanier
	Mesquite
Plus léger	Aulne
	Érable
	Pommier
	Cerisier

### REMARQUE :

- vous n'avez pas besoin de tremper les copeaux de bois dans l'eau avant utilisation. Tremper le copeaux de bois ne prolongera pas la durée de fumage, au contraire cela ne fera que retarder le début du fumage.



- Le boîtier du fumoir est conçu pour contenir uniquement des copeaux ou des petits morceaux de bois, n'utilisez pas de gros morceaux de bois.
- Utilisez toujours le fumoir avec son bac à eau dans son compartiment (y compris pour le préchauffage), que vous y mettiez de l'eau ou non. Ne retirez ou ne remplissez jamais le boîtier du fumoir pendant la cuisson.

## Utilisation du bac à eau :

votre fumoir numérique est équipé d'un bac à eau. Le bac à eau peut être utilisé pour conserver l'onctuosité de la viande durant la cuisson. Pour l'utiliser, remplissez-le d'eau chaude (l'eau froide peut faire baisser la température du cuiseur) jusqu'à la marque Max Water (maximum d'eau) puis insérez-le dans son emplacement. Ne remplissez pas trop le bac à eau.

### REMARQUE :

- utiliser de l'eau n'est pas obligatoire pour le fumage.
- Utilisez toujours le fumoir avec son bac à eau dans son compartiment (y compris pour le préchauffage), que vous y mettiez de l'eau ou non. Ne retirez jamais le bac à eau pendant la cuisson.
- Si le bac à eau a besoin d'être rempli pendant la cuisson, remplissez-le toujours par le trou de l'égouttoir. Lorsque vous remplissez le bac à eau, veillez bien à ce qu'aucun liquide n'entre en contact avec la partie chauffante, qui pourrait s'en trouver endommagée, avec notamment des risques d'explosion et de panne électrique.

# Cuisson

Venons-en à la cuisson ! Mais tout d'abord, voici un petit guide pour évaluer les temps de cuisson afin que vous puissiez mieux planifier votre cuisson :

Viande	Partie	Température de cuisson	Temps de cuisson estimé	Température interne visée
Porc	Épaule (émincée)	107°C	90 à 120min. pour 45 Kg	96°C
	Épaule (en tranches)	107°C	90 à 120min. pour 45 Kg	82°C
	Travers	107°C	5 à 7 heures (total)	88°C
	Côtes de dos	107°C	4 à 6 heures (total)	88°C
Bœuf	Poitrine (émincée)	107°C	70 à 90min. pour 45 Kg	93°C
	Poitrine (en tranches)	107°C	70 à 90min. pour 45 Kg	88°C
	Côtes	107°C	3 à 4 heures (total)	79°C
Volaille	Poulet (entier)	121°C	30 à 45min. pour 45 Kg	74°C
	Dinde (entière)	121°C	30 à 45min. pour 45 Kg	74°C
Poisson		107°C	40 à 60min. pour 45 Kg	66°C

N'oubliez pas, il ne s'agit là que de conseils pour vous aider dans votre programmation. Assurez-vous toujours de cuire à la température interne indiquée dans ce tableau :

Viande	TEMPÉRATURES INTERNES MINIMALES RECOMMANDÉES COMME SÛRES PAR L'USDA
Bœuf, veau, agneau steaks et rôtis (avec 3 minutes de repos)	63°C
Poisson	63°C
Porc (avec 3 minutes de repos)	63°C
Bœuf, veau, agneau Haché	71°C
Dinde, poulet et canard	74°C

Pour en savoir plus, rendez-vous sur [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov)  
BON APPÉTIT!

# Recettes de porc

## Barbecue facile

Réglez la température de cuisson sur 107°C

### Ingrédients :

- 1,5 à 3 kg de rôti de porc ou épaule de porc
- Assaisonnement
- Sauce barbecue

### Instructions :

assaisonnez votre morceau de viande selon vos goûts. Placez le tout sur le support de fumage et cuisez jusqu'à ce que la température interne atteigne 63°C servir en dés ou en tranches.

Pour servir du « porc émincé », laissez cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 88°C à 93°C. Une fois que la température interne a atteint les 63°C, vous pouvez choisir de retirer le porc, l'enduire de sauce barbecue et l'envelopper de deux couches de papier aluminium très résistant avant de le remettre sur le support de fumage pour un temps de cuisson supplémentaire. Ce temps de cuisson supplémentaire de 63°C à 88°C-93°C durera aussi longtemps que celui qui a été nécessaire pour atteindre 63°C. Une fois terminé, retirez le panier du compartiment à cuisson et laissez reposer pendant 10 à 15 minutes le temps que le papier aluminium refroidisse. Mettez le tout sur un grand plateau, enlever le papier cuisson puis effilochez la viande.

## Filets de porc

Réglez la température de cuisson sur 107°C

### Ingrédients :

- 2 filets de porc
- Sel
- Poivre fraîchement concassé

### Instructions :

assaisonnez les filets avec du sel et du poivre fraîchement concassé. Mettez le tout sur le support de fumage et laissez cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne un minimum de 71°C. Les filets cuiront vite. Vérifiez la température interne au bout de 30 minutes.

Laissez les filets reposer pendant 10 à 15 minutes. Coupez les filets en tranches de 1,5 cm puis servez avec la sauce de votre choix.

## Côtes de dos



Réglez la température de cuisson sur 107°C

### Ingrédients :

- 1 côte de dos de porcelet
- Assaisonnement
- Sauce barbecue

### Instructions :

rehaussez les côtelettes avec votre assaisonnement. Fumez le tout et vérifiez l'état d'avancement de la cuisson à l'aide du thermomètre numérique. Si vous les aimez très tendres et savoureuses, retirez-les et nappez-les de sauce barbecue puis enveloppez-les de deux papiers aluminium très résistants. Mettez les côtes de dos de porc enveloppées dans leurs papiers aluminium sur le support de fumage et laissez-les cuire pendant 30 minutes supplémentaires.

Retirez le panier et laissez les côtelettes reposer 10 à 15 minutes pendant que l'aluminium refroidit.

Le conseil pro : vous voulez cuire davantage de côtelettes ? Accrochez-les verticalement dans le fumoir à l'aide des accroches côtelettes!

## Côtes style St. Louis

Réglez la température de cuisson sur 107°C

### Ingrédients :

- 2 côtes style St. Louis
- Sel
- Assaisonnement
- Sauce barbecue

### Instructions :

Pelez les dos des deux gros morceaux de côtes style St. Louis.

Assaisonnez le côté osseux avec votre assaisonnement.

Retournez puis assaisonnez le côté viande avec votre assaisonnement.

Mettez les côtes dans le fumoir préchauffé à 107°C.

Au bout de 90 minutes, saucez le côté osseux puis retournez et saucez le côté viande (vous pouvez aussi servir la sauce à part).

Remettez de la sauce toutes les 30 minutes jusqu'à ce que la viande se détache des os d'environ 1 cm (deux heures et demie à trois heures).

Retirez le tout du fumoir, découpez en tranches et servez.

## Recettes de bœuf

### Rôti de bœuf

Réglez la température de cuisson sur 107°C

### Ingrédients :

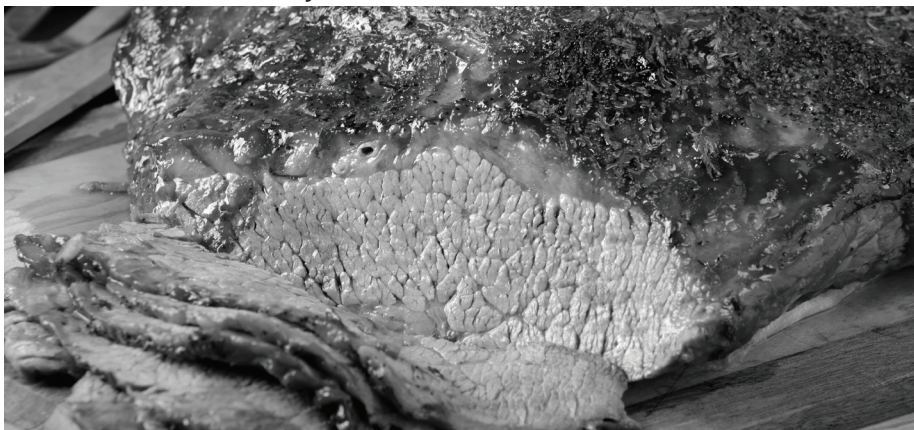
- 1,5 Kg à 2 Kg de rôti de bœuf
- Sel
- Poivre fraîchement concassé

### Instructions :

Préparez un rôti de bœuf de 1,5 Kg à 2 Kg. Assaisonnez l'extérieur de sel et de poivre ou d'un assaisonnement créole pour pimenter davantage. Mettez le rôti de bœuf sur le support inférieur au centre du compartiment de fumage. Laissez cuire le bœuf jusqu'à ce que la température interne atteigne un minimum de 63°C.

Les gros morceaux de viande peuvent généralement être retirés quelques degrés avant la température interne souhaitée. Lorsque la température interne atteint le degré que vous avez défini, retirez le rôti puis mettez-la sur un plat ou un plateau et recouvrez-la de papier aluminium. Laissez le rôti reposer 10 à 20 minutes, pendant que la température interne continue de monter. Vérifiez toujours la température interne avant de servir afin de vous assurer qu'elle a atteint le degré souhaité. Découpez en tranches et régalez-vous !

## Poitrine de bœuf style texan



Réglez la température de cuisson sur 107°C

### Ingrédients :

- 1 poitrine de bœuf (de 2,5 Kg à 3 Kg) taillée
- 0,12 litre d'assaisonnement
- 30 ml de poudre de piment moulu
- 120 ml de sauce piquante
- 120 ml de bière ou de boisson à base de malt sans alcool
- 120 ml de sauce barbecue

### Instructions :

1. demandez à votre boucher de préparer la poitrine en retirant une partie de la couche grasse.
2. Mélangez la poudre de piment, la sauce piquante et la bière pour faire une marinade
3. Mettez la viande dans une poêle peu profonde et non adhésive, puis ajoutez votre marinade.
4. Recouvrez-la et mettez-la au réfrigérateur 4 à 8 heures.
5. Retirez-la du réfrigérateur environ une heure avant de la mettre au cuiseur.
6. Rincez la viande et séchez-la en tapotant.
7. Ajoutez l'assaisonnement.
8. Remplissez le boîtier de fumage avec les copeaux de bois de votre choix.
9. Laissez cuire la viande 6 à 7 heures jusqu'à ce qu'elle soit très tendre (88°C de température interne).
10. Arrosez de sauce toutes les heures.
11. Pour obtenir une surface dorée et croustillante, mélangez la sauce barbecue, le beurre et les 120 ml de bière restants. Laissez mijoter 5 minutes jusqu'à un léger épaississement.
12. Tranchez la viande dans le sens contraire des fibres à l'aide d'un couteau tranchant puis servez avec de la sauce.



## Côte de bœuf rôtie de premier choix



Réglez la température de cuisson sur 107°C

### Ingrédients :

- 1,5 Kg à 2 Kg de côte de bœuf rôtie
- 15 g de poudre d'ail
- 15 g de sel marin
- 15 g de poudre d'oignon
- 10 g de piment de Cayenne
- 10 g de romarin séché et 10 g de thym

### Instructions :

mélangez tous les ingrédients secs dans un grand saladier à la fourchette ou au fouet. Mettez la côte de bœuf rôtie dans une assiette creuse puis incorporez l'assaisonnement à la main sur toute la surface de la viande. Les gros morceaux de viande peuvent généralement être retirés quelques degrés avant la température interne souhaitée. Lorsque la température interne atteint le degré que vous avez défini, retirez la côte de bœuf rôtie puis mettez-la sur un plat ou un plateau et recouvrez-la de papier aluminium. Laissez la côte reposer 10 à 20 minutes, pendant que la température interne continue de monter. Vérifiez toujours la température interne avant de servir afin de vous assurer qu'elle a atteint le degré que vous souhaitez. Découpez en tranches et régalez-vous !

# Recettes de volaille

## Tacos de poulet fumés au cerisier

Réglez la température de cuisson sur 121°C

### Ingrédients :

#### Pour le poulet :

- 1 poulet entier (de 1 Kg à 1,5 Kg)
- 30 ml d'huile
- 30 ml de bouillon de volaille
- 5 g de cumin moulu
- 5 g de coriandre moulue
- Sel et poivre
- Des copeaux de bois de cerisier pour le fumage

#### Pour les tacos

- 1 kit à tacos (coquilles à taco)
- Poulet effiloché
- 2 avocats coupés en morceaux
- 1 concombre égrené et coupé en morceaux
- 1 poivron rouge égrené et coupé en morceaux
- 1 petite tête de choux rouge finement coupée en tranches
- 1 à 2 tasses de Queso Fresco émietté
- Sauce salsa
- Crème aigre (facultatif)
- Sauce piquante (facultatif)

#### Instructions pour le poulet :

1. Préparez le poulet pour la cuisson.
2. Enduisez d'huile, puis assaisonnez l'intérieur et l'extérieur avec l'assaisonnement, le cumin, la coriandre, le sel et le poivre.
3. Mettez le poulet dans le panier de cuisson, côté poitrine vers le haut.
4. Laissez cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C, environ une heure et demie.
5. L'extérieur doit être d'une couleur dorée foncée.
6. Laissez refroidir 10 minutes dans le panier pour pouvoir le retirer facilement.
7. Laissez reposer le poulet 15 minutes supplémentaires pendant que vous préparez les ingrédients de votre taco.
8. Retirez la peau et coupez le poulet.
9. Effilochez la viande à l'aide de deux fourchettes.
10. Ajoutez le poulet au taco et les autres ingrédients mentionnés ci-dessus.



## Poulet fumé à l'ail saveur caryer



Réglez la température de cuisson sur 121°C

### Ingrédients :

- 1 poulet de 2 Kg
- 4 gousses d'ail
- 1 g de poudre d'oignon
- 80 g de beurre mou
- 1/2 petit oignon jaune
- Gros sel et poivre noir concassé
- Copeaux de bois de caryer (les copeaux de pacanier, pommier ou cerisier conviennent aussi)

### Instructions :

1. rincez le poulet et séchez-le e
2. Mélangez 2 gousses d'ail émincées, 1,2 ml de poudre d'oignon et du beurre.
3. Décollez la peau sur la poitrine du poulet.
4. Mettez 1/3 du mélange de beurre sous la peau d'un côté de la poitrine. Appuyez sur le haut de la peau pour répartir le beurre de façon homogène.
5. Mettez un autre tiers du beurre sous la peau du deuxième côté de la poitrine.
6. Mettez l'oignon et 2 gousses d'ail dans la cavité du poulet.
7. Étalez le tiers restant du mélange de beurre sur toute la partie extérieure du poulet.
8. Assaisonnez avec le gros sel et le poivre noir concassé.
9. Mettez le poulet assaisonné dans le fumoir.
10. Laissez fumer le poulet jusqu'à ce qu'il atteigne la température interne de 74°C.
11. Laissez-le reposer 20 minutes avant de le couper en tranches.

# Recettes de poisson

## Saumon fumé EZ de Char Broil



Réglez la température de cuisson sur 121°C

### Ingrédients :

- 1 filet de saumon (de 1,5 Kg à 2 Kg et de 2,5 cm d'épaisseur)
- 0,5 Kg de sucre roux
- 80 g de sel
- 1 Kg de « bouillon de crabe »

### Instructions :

1. Retirez les arêtes du saumon et de couper les fines parties du filet
2. Rincez le filet de saumon à l'eau du robinet froide puis séchez-le en tapotant avec une serviette en papier.
3. Mettez le sucre roux, le sel et environ 80 % du bouillon de crabe dans un saladier puis mélangez le tout.
4. Ajoutez suffisamment d'eau à ces ingrédients pour en faire une pâte humide.
5. Mettez le filet de saumon dans un grand plat de 5 cm de profondeur ou dans un sac à nourriture refermable en plastique de la plus grande taille possible, puis nappez la peau avec cette sauce.
6. Recouvrez le plat avec un film plastique ou bien refermez le sac et mettez-le au réfrigérateur pendant 8 heures.
7. 2 heures avant de pouvoir faire fumer le poisson, retirez-le du réfrigérateur.
8. Retirez la sauce en grattant puis dégustez-le...

Mettez le filet de saumon côté peau vers le haut sur la plaque de cuisson et séchez en tapotant. (Ne pas rincer.)

9. Étalez les morceaux de bouillon de crabe restants sur la peau du poisson.
10. Versez délicatement le reste de sauce sur la peau du saumon.
11. Vous avez alors deux possibilités :
  - A. laisser la garniture sur le poisson sécher naturellement jusqu'à ce qu'elle soit « collante » au toucher;
  - B. utiliser un sèche-cheveux ou un ventilateur réglé sur faible intensité pour accélérer le processus de séchage jusqu'à ce que la garniture sur le poisson soit « collante » au toucher.
12. Préparez votre fumoir à une température d'environ 121°C. Pour ce plat, je vous recommande des copeaux d'aulne, cerisier, pommier ou autres bois tendres, ou bien un panachage. Ce plat est une bonne occasion d'utiliser le bac à eau de votre fumoir.
13. Utilisez vos mains disposées en soutien sous le filet de poisson pour le lever et le mettre, côté peau vers le bas, sur la grille de sorte qu'elle croise le poisson sur le côté (pas sur la longueur).
14. Laissez fumer pendant 1 à 2 heures selon la chaleur de votre fumage, le nombre de filets que vous faites fumer et l'épaisseur du poisson. 54°C-60°C peut être une bonne température interne pour le poisson, cela garantit que la viande est cuite et crée une texture tendre et ferme à la fois.
15. Retirez la grille du fumoir (utilisez des gants pour vous protéger de la chaleur !) avec le poisson toujours dessus, puis mettez un plat de cuisson sur le haut du poisson et « retournez » le poisson puis râpez afin que le plat de cuisson soit sur le dessous.
16. Retirez les grilles du poisson. Les grilles auront chauffé et « fendu » le poisson, donnant ainsi l'impression que l'on a entaillé la peau avec un couteau.
17. Mettez-le au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit prêt à servir avec du pain noir, des oignons rouges en tranches, du fromage à la crème, des quartiers de citron, des câpres, etc.



Herzlichen Glückwunsch und willkommen als Eigentümer Ihres digitalen Räucherofens. Wir hoffen sehr, dass Sie nach der Lektüre dieses Handbuchs und mit ein wenig Übung die zarte Saftigkeit und den köstlichen Geschmack von Gerichten, die Sie mit Ihrem neuen Räucherofen zubereiten, in vollen Zügen genießen können.

Wir empfehlen Ihnen, sich etwas Zeit zu nehmen, um dieses Handbuch zu lesen und sicherzustellen, dass Ihr Smoker richtig und vollständig montiert wurde und dass Sie sowohl mit dem Aufbau als auch der Bedienung vertraut sind, bevor Sie ihn verwenden.

Es gibt keine festen Regeln für die Zubereitung von Speisen – nur einige grundlegende Tatsachen darüber, wie der digitale Räucherofen funktioniert. Das Garsystem „Smart Räuchern“ wird Ihnen helfen, leckere Mahlzeiten zuzubereiten. Nutzen Sie diese Anleitung als Einführung zum Kochen mit dem digitalen Räucherofen. Sie ist voll von großartigen Tipps, Tricks und Rezepten.

Viel Spaß mit Ihrem neuen kompakten digitalen High-Tech-Räucherofen. Räuchern oder Garen bei niedrigen Temperaturen auf bis zu vier Ebenen wird jetzt so einfach wie noch nie. Wir garantieren Ihnen perfekte BBQ Ergebnisse.

# FRÖHLICHES KOCHEN!

# Char-Broil®

## Inhaltsverzeichnis:

Übersicht über die Bedienelemente .....	3
Erste Schritte .....	4
Wie man den Räucherofen verwendet .....	5-12
Rezepte .....	13-21
<i>Schweinefleisch</i> .....	13-15
<i>Rindfleisch</i> .....	15-17
<i>Geflügel</i> .....	18-19
<i>Fisch</i> .....	20-21
Notizen.....	22

# Bedienelemente des Räucherofens

Der digitale Räucherofen verfügt über benutzerfreundliche Bedienelemente. Machen Sie sich zunächst mit den Tasten und den jeweiligen Funktionen vertraut:



Betriebstaste - schaltet den Räucherofen an und aus



Aufwärts-Taste - erhöht den Wert von Zeit/Temperatur



Abwärts-Taste - verringert den Wert von Zeit/Temperatur



Temperatur-Taste - wechselt auf die Eingabe, um die Gartemperatur einzustellen



Zeit-Taste - wechselt auf die Eingabe, um die Garzeit einzustellen



Fleischsonden-Taste - wechselt auf die Eingabe, um die Zieltemperatur der Fleischsonde einzustellen



Kammerlicht - An/Aus (optional)

## Zunächst einige Anmerkungen:

- Die Anzeige der Temperatur auf dem Bedienfeld kann um 10–12 °C (plus oder minus) schwanken, da das Gerät periodisch heizt, um die eingestellte Gartemperatur beizubehalten. Dies gehört zum normalen Betrieb des Räucherofens.
- Drücken Sie ein Mal auf die Betriebstaste und das Gerät ist bereit, die Eingaben für die Einstellungen über die Temperatur-Taste, Zeit-Taste und/oder die Fleischsonden-Taste zu empfangen.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist und für 19 Stunden keine Eingaben erfolgen, schaltet es sich automatisch aus.
- Die Steuerung liest und zeigt die eingestellte interne Gartemperatur in °F und in °C an, die Zeit in 00:00 (Stunden:Minuten) und die Fleischsonden-Temperatur in °F und °C. Die Temperaturanzeigen können von °F auf °C durch gleichzeitigen Druck von 3 Sekunden auf die Aufwärts- und Abwärts-Tasten geändert werden. Um die Temperaturanzeigen wieder von °C auf °F zurückzustellen, drückt man erneut diese Tastenkombination.

## Bevor Sie zum ersten Mal etwas zubereiten . . .

Ihr neuer Räucherofen muss vor dem ersten Gebrauch eingebraunt werden. Durch das Einbrennen werden eventuelle Rückstände aus dem Herstellungsprozess verbrannt, damit Ihr Räucherofen für das Kochen bereit ist.

### Hier steht, wie es geht:

- Vergewissern Sie sich, dass die Wasserwanne OHNE WASSER und die Räucherbox OHNE HOLZSCHNITZEL eingesetzt sind.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die Anzeige erhält sofort Strom. Es ertönt ein Biep-Ton, wenn das Gerät an den Strom angesteckt wird.
- Drücken Sie ein Mal auf die Betriebstaste und die Bedieneinheit ist bereit.
- Drücken Sie die Temperatur-Taste und stellen Sie die Temperatur mit Hilfe der Aufwärts- und Abwärts-Tasten auf 135 °C ein – die höchste Einstellung.



- Drücken Sie die Zeit-Taste und stellen Sie die Zeit mit Hilfe der Aufwärts- und Abwärts-Tasten auf 2 Stunden ein.
- Wenn die 2 Stunden vorüber sind, schalten Sie Ihren Räucherofen aus und lassen Sie ihn abkühlen.
- Nach dem Einbrennvorgang ist Ihr Räucherofen jetzt einsatzbereit.

**VORSICHT:** Der Räucherofen wird während des Betriebs HEISS. Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie im Inneren des Räucherofens tätig sind.

## Kochen mit Ihrem Räucherofen

Es gibt zwei Arbeitsweisen für das Garen mit Ihrem neuen Räucherofen:

- **Nach Zeit** – Sie garen das Fleisch für eine festgelegte Zeit. (Siehe „Garen mit dem Timer“.)
- **Nach Fleischtemperatur** – Sie garen das Fleisch, bis die innere Temperatur eine festgelegte Temperatur erreicht. (Siehe „Garen mit Fleischsonde“.)

Das Heizelement beginnt nicht zu heizen, bevor Sie 1) die Garzeit und Gartemperatur oder 2) die Zieltemperatur der Fleischsonde und die Gartemperatur eingeben. **HINWEIS:** Sie müssen wählen, ob Sie nach Zeit oder der Zieltemperatur der Fleischsonde kochen. Diese Funktionen können nicht gleichzeitig verwendet werden.

Hier erklären wir Ihnen, wie Sie diese Funktionen nutzen können, und erläutern Ihnen einige grundsätzliche Einstellungen Ihres Kochgeräts.

## Vorheizen

Beim Vorheizen wird die Kammer aufgewärmt und die Holzsnitzel werden zum Rauchen gebracht, damit Ihr Fleisch sofort diesen köstlichen Rauchgeschmack erhält, wenn Sie es in den Räucherofen legen.

**HINWEIS:** Heizen Sie den Räucherofen stets mit eingesetzter Räucherbox mit Holzsnitzeln vor, falls Sie sie verwenden wollen.

## Den Vorheizzyklus einstellen

- Drücken Sie auf die Temperatur-Taste.
- Drücken und halten Sie die Aufwärts- oder Abwärts-Taste gedrückt, um den Wert zu erhöhen oder zu verringern, bis die Buchstaben „PH“ angezeigt werden (PH = Preheat - Vorheizen). Geben Sie die Taste frei. „PH“ blinkt.
- Drücken Sie erneut auf die Temperatur-Taste. Die Anzeige blinkt nicht mehr und zeigt damit an, dass „PH“ eingestellt ist.
- Die Anzeige zeigt „PH“ an und wird während des Vorheizzyklus keine Temperatur anzeigen.
- Das Gerät beginnt automatisch mit dem Vorheizen.
- Der Vorheizzyklus dauert 40 Minuten.
- Nach 40 Minuten wird der Vorheizzyklus beendet:
  1. Das Gerät senkt automatisch die Innentemperatur ab.
  2. Die Anzeige blinkt „00:00“ (es wird keine Temperatur angezeigt).
  3. Es ertönt ein Biep-Ton - anfangs 3 Bieps und dann 3 Bieps alle 30 Sekunden.
- Dann können Sie die Temperatur-Taste, Fleischsonden-Taste oder Zeit-Taste verwenden, um den Räucherofen in Betrieb zu setzen.

**HINWEIS:** Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn nach dem anfänglichen Vorheizen von 40 Minuten noch 60 weitere Minuten vergangen sind (40 Minuten Vorheizen + 1 Stunde = 100 Minuten insgesamt) und nicht mit dem Garen begonnen wurde.

### WICHTIG:

Kochen Sie stets mit eingesetzter Wasserwanne und eingesetzter Räucherbox, auch wenn sie nicht gefüllt sind.

## Die Gartemperatur einstellen

Unabhängig davon, wie Sie etwas garen wollen, müssen Sie wissen, wie man die Gartemperatur einstellt.

## Verwendung der Temperatur-Taste

Anzeigebereich: 38–135 °C (100–275 °F)

- Drücken Sie auf die Temperatur-Taste. Es wird die voreingestellte Temperatur von 93 °C (200 °F) angezeigt.
- Drücken und halten Sie die AUFWÄRTS- oder ABWÄRTS-Taste gedrückt, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.
- Drücken Sie erneut auf die Temperatur-Taste, wenn Sie die gewünschte Temperatureinstellung eingegeben haben. Nachdem Sie die Temperatur-Taste gedrückt haben, sollte die Anzeige nicht mehr blinken, womit angezeigt wird, dass die Gartemperatur eingestellt ist.

## Garen mit dem Timer

Wenn Sie mit der Timerfunktion kochen wollen, läuft Ihr Räucherofen, bis der Timer wieder bei Null angekommen ist.

### Und so nehmen Sie die Einstellungen vor:

Anzeigebereich: 00:00–19:00 Stunden.

**HINWEIS:** Die Funktion der Fleischsonde wird damit deaktiviert.

- Drücken Sie die Zeit-Taste und es wird ein blinkendes „00:00“ angezeigt.
- Drücken Sie die AUFWÄRTS- oder ABWÄRTS-Taste, um die Stunde in 1-Stunden-Schritten einzustellen. (Die Anzeige sollte dabei weiterhin blinken.)
- Drücken Sie erneut auf die Zeit-Taste, nachdem Sie den Stundenanteil der Garzeit eingegeben haben. Nachdem Sie auf die Zeit-Taste gedrückt haben, sollte der Stundenanteil nicht mehr blinken, womit angezeigt wird, dass die Stunden eingestellt sind.
- Der Minutenanteil wird weiterhin blinken, da dieser bisher noch nicht eingestellt wurde.
- Drücken Sie die AUFWÄRTS- oder ABWÄRTS-Taste, um die Minuten einzustellen. Die Anzeige sollte dabei weiterhin blinken.

- Drücken Sie erneut auf die Zeit-Taste, nachdem Sie den Minutenanteil der Garzeit eingegeben haben. Nachdem Sie auf die Zeit-Taste gedrückt haben, sollte der Minutenanteil nicht mehr blinken, womit angezeigt wird, dass die Minuten eingestellt sind.
- Nachdem Sie im vorhergehenden Schritt auf die Zeit-Taste gedrückt haben, sollte der Countdown des Timers beginnen.
- Wenn Sie die Zeit-Funktion nutzen, sollte die Anzeige die eingestellte Gartemperatur und die tatsächlich verstrichene Zeit (Countdown) anzeigen. Sie sollten sich während des gesamten Garzyklus abwechseln.
- Sobald die gewünschte Zeit verstrichen ist:
  1. Die Steuerung senkt automatisch die Temperatur des Geräts auf 49 °C (120 °F) ab.
  2. Die Anzeige wechselt zwischen 00:00 und 49 °C (120 °F), um anzuzeigen, dass die eingestellte Zeit verstrichen ist.
  3. Es ertönen 3 Bieps und dann 3 Bieps alle 30 Sekunden, bis die Betriebstaste gedrückt oder der Höchstwert von 19 Stunden für die automatische Abschaltung erreicht wird.

## Garen mit der Fleischsonde

Wenn Sie etwas mit der Funktion der Fleischsonde kochen wollen, läuft Ihr Räucherofen, bis das Fleisch eine gewünschte Innentemperatur erreicht.

### Gute Regel für die Fleischsonde:

- Schieben Sie die Sonde in den dicksten Teil des Nahrungsmittels – ohne Knochen, Fett oder Knorpel zu berühren, bevor Sie das Fleisch in den Räucherofen legen. Wenn das Fleisch positioniert ist, können Sie die Fleischsonde an den Räucherofen anstecken.
- Prüfen Sie nach dem Garen die Temperatur an verschiedenen Stellen, um sicherzustellen, dass das Essen gleichmäßig erhitzt wurde.
- Reinigen Sie das Lebensmittelthermometer vor und nach jedem Gebrauch unbedingt mit heißem Seifenwasser. Tauchen Sie es nicht ins Wasser ein und waschen Sie es nicht im Geschirrspüler.
- Vergleichen Sie die Anzeige des Thermometers mit den Richtlinien auf Seite 12, um zu bestimmen, ob das Essen eine sichere Temperatur erreicht hat.
- Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferte Fleischsonde.

## Und so nehmen Sie die Einstellungen vor:

Anzeigebereich: 10 °C bis 107 °C (50 °F bis 225 °F)

**HINWEIS:** Die Funktion der Zeiteinstellung wird damit deaktiviert.

- Drücken Sie die Fleischsonden-Taste und die voreingestellte Wunschttemperatureinstellung für die Fleischsonde von 63 °C (145 °F) wird angezeigt und blinkt.
- Drücken Sie die AUFWÄRTS- oder ABWÄRTS-Taste, um die gewünschte Zieltemperatur für die Fleischsonde einzustellen.
- Drücken Sie erneut auf die Fleischsonden-Taste, wenn Sie die gewünschte Temperatureinstellung eingegeben haben.
- Nachdem Sie die Fleischsonden-Taste gedrückt haben, sollte die Anzeige nicht mehr blinken, womit angezeigt wird, dass die Gartemperatur eingestellt ist.
- Wenn Sie die Funktion der Fleischsonde verwenden, sollte die Anzeige die Gartemperatur und die tatsächliche Temperatur der Fleischsonde anzeigen. Die Anzeige wechselt sich während des gesamten Garzyklus ab.
- Sobald die gewünschte Zieltemperatur der Fleischsonde erreicht wird:
  1. Die Steuerung senkt automatisch die Temperatur auf 49 °C (120 °F) ab.
  2. Die Anzeige zeigt wechselweise die tatsächliche Temperatur der Fleischsonde und 49 °C (120 °F) an.
  3. Es ertönen 3 Bieps und dann 3 Bieps alle 30 Sekunden, bis die Betriebstaste gedrückt oder der Höchstwert von 19 Stunden für die automatische Abschaltung erreicht wird.
- Wenn die Fleischsonde nicht mit dem Räucherofen verbunden ist, ist die Funktion der Fleischsonde deaktiviert.

## Die Räucherbox verwenden:

Die Räucherbox ermöglicht es Ihnen, das Essen mit einem köstlichen Rauchgeschmack abzurunden. Füllen Sie die Räucherbox einfach mit Holzschnitzeln bis in die gewünschte Höhe und schieben Sie sie an ihren Platz, bevor Sie den Räucherofen vorheizen.

## Wie viel Holz sollte ich verwenden?

Die Räucherbox kann für kurze oder lange Garzeiten bis zu verschiedenen Höhen gefüllt werden. Verwenden Sie diese Tabelle als grobe Schätzung für die benötigte Füllhöhe der Räucherbox. Hinweis: Diese Zahlen stellen nur Richtwerte dar. Zahlreiche Faktoren beeinflussen die tatsächliche Räucherzeit (Geschmack, Größe der Schnitzel usw.). Passen Sie also die Zeiten Ihren tatsächlichen Erfahrungen an.

Räucherbox Füllhöhe	1/4	1/2	3/4	1
Räucherzeit	2–4 Stunden	3–5 Stunden	4–6 Stunden	6–8 Stunden

## Welche Geschmacksrichtung sollte ich verwenden?

Es gibt zahlreiche Arten von Holzschnitzeln in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Die Wahl einer bestimmten Geschmacksrichtung erfolgt am besten durch Ausprobieren, aber die Tabelle unten erklärt, welche Holzarten einen schwereren, vollen Geschmack und welche einen milderen, leichten Geschmack abgeben. Dies stellt einen guten Ausgangspunkt für die Wahl Ihres Lieblingsgeschmacks dar.

	Holzgeschmack
Schwerer	Hickory
	Eiche
	Pecan
	Mesquite
Leichter	Erle
	Ahorn
	Apfel
	Kirsche

### HINWEIS:

- Sie brauchen die Holzschnitzel vor Gebrauch nicht im Wasser einzuweichen. Eingeweichte Holzschnitzel bieten keine längere Räucherzeit, sondern es dauert nur länger, bis sie zu rauchen beginnen.

- Die Räucherbox ist nur für Holzschnitzel oder Pellets vorgesehen – verwenden Sie keine Holzstücke.
- Betreiben Sie den Räucherofen immer mit eingesetzter Räucherbox, auch wenn Sie keine Holzschnitzel verwenden. Nehmen Sie während des Garens niemals die Räucherbox heraus und füllen Sie sie auch nicht auf.

## Die Wasserwanne verwenden:

Ihr digitaler Räucherofen wird mit einer Wasserwanne geliefert. Die Wasserwanne kann dazu genutzt werden, Fleisch während des Garens feucht zu halten. Dazu füllen Sie die Wasserwanne mit warmem Wasser bis zur Maximum-Füllmarke (kaltes Wasser könnte die Temperatur des Kochgeräts senken) und schieben Sie an ihren Platz. Überfüllen Sie die Wasserwanne nicht.

### HINWEIS:

- Die Verwendung von Wasser ist beim Räuchern nicht notwendig.
- Betreiben Sie den Räucherofen stets mit eingesetzter Wasserwanne, auch wenn Sie kein Wasser verwenden (auch beim Vorheizen). Entnehmen Sie die Wasserwanne niemals während des Garens.
- Falls die Wasserwanne während des Garens aufgefüllt werden muss, machen Sie dies stets über das Loch in der Auffangwanne. Beim Auffüllen der Wasserwanne sollte mit Sorgfalt vorgegangen werden, um zu vermeiden, dass Flüssigkeit an die Heizelemente gerät. Dies könnte zu schweren Schäden am Heizelement sowie zum Aufflammen und zu elektrischen Störungen führen.

# Informationen zum Garen

Kommen wir zum Kochen! Aber zunächst eine Kurzanleitung, um Garzeiten abzuschätzen, damit Sie den Garvorgang besser planen können:

Fleisch	Fleischstück	Gar-temp.	Geschätzte Garzeit	Interne Ziel-temp.
Schweinefleisch	Schulter (pulled)	107 °C	90–120 Min. je 0,45 kg	96 °C
	Schulter (aufgeschnitten)	107 °C	90–120 Min. je 0,45 kg	82 °C
	Spareribs	107 °C	5–7 Stunden (insgesamt)	88 °C
	Baby Back Ribs	107 °C	4–6 Stunden (insgesamt)	88 °C
Rindfleisch	Bruststück (pulled)	107 °C	70–90 Min. je 0,45 kg	93 °C
	Bruststück (aufgeschnitten)	107 °C	70–90 Min. je 0,45 kg	88 °C
	Rippen	107 °C	3–4 Stunden (insgesamt)	79 °C
Geflügel	Hähnchen (im Ganzen)	121 °C	30–45 Min. je 0,45 kg	74 °C
	Truthahn (im Ganzen)	121 °C	30–45 Min. je 0,45 kg	74 °C
Fisch		107 °C	40–60 Min. je 0,45 kg	66 °C

Denken Sie bitte daran, dass es sich hier nur um Schätzwerte handelt, damit Sie besser planen können. Vergewissern Sie sich immer, mit der in dieser Tabelle aufgeführten Innentemperatur zu garen:

Fleisch	VON DER USDA ALS SICHER EMPFOHLENE MINDEST-INNENTEMPERATUREN
Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm Steaks und Braten (mit einer Ruhezeit von 3 Minuten)	63 °C
Fisch	63 °C
Schweinefleisch (mit einer Ruhezeit von 3 Minuten)	63 °C
Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm Hackfleisch	71 °C
Truthahn, Huhn und Ente	74 °C

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov)  
VIEL SPASS MIT IHREM RÄUCHEROFEN!



# Rezepte für Schweinefleisch

## Einfaches BBQ

Stellen Sie die Gartemperatur auf 107 °C ein.

### Zutaten:

- 1,5–3 kg Schweinebraten oder Schweinekamm
- Trockene Würzmischungen zum Einreiben (Rub)
- BBQ Sauce

### Anleitung:

Würzen Sie das ganze Stück Fleisch mit Ihrer BBQ-Lieblingsgewürzmischung. Legen Sie es auf den Räucherrost und garen Sie es, bis die Innentemperatur von 63 °C erreicht wird. Servieren Sie es in Würfel oder Scheiben geschnitten.

Um ein „Pulled Pork“ zu servieren, garen Sie es, bis die Innentemperatur 88–93 °C erreicht. Sobald die Innentemperatur 63 °C erreicht, haben Sie die Möglichkeit, das Schweinefleisch zu entnehmen, es mit Ihrer BBQ-Lieblingssauce zu überziehen und in zwei extra starke Alufolien einzuwickeln, bevor Sie es wieder auf den Räucherrost legen, um es fertig zu garen. Die zusätzliche Garzeit von 63 °C bis zu 88–93 °C benötigt dieselbe Zeit, die das Schweinefleisch benötigte, um 63 °C zu erreichen. Wenn es fertig ist, entnehmen Sie den Rost aus der Garkammer und lassen Sie den BBQ für 10–15 Minuten ruhen, während sich die Alufolien auskühlen. Legen Sie es auf ein großes Servierbrett, packen Sie es aus und zerkleinern Sie es mit Gabeln.

## Schweinefilets

Stellen Sie die Gartemperatur auf 107 °C ein.

### Zutaten:

- 2 Schweinefilets
- Koscher Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer

### Anleitung:

Würzen Sie die Filets mit Koscher Salz und frisch gemahlenem Pfeffer. Legen Sie sie auf den Räucherrost und garen Sie sie, bis die Innentemperatur mindestens 71 °C erreicht. Filets garen sehr schnell. Überprüfen Sie die Innentemperatur nach 30 Minuten. Lassen Sie die Filets für 10–15 Minuten ruhen. Schneiden Sie die Filets in Scheiben von 1,5 cm Stärke und servieren Sie sie mit Ihrer Lieblingssauce und Beilagen.

## Baby Back Ribs



Stellen Sie die Gartemperatur auf 107 °C ein.

### Zutaten:

- 1 Stück Baby Back Ribs
- Trockene Würzmischungen zum Einreiben (Rub)
- BBQ Sauce

### Anleitung:

Würzen Sie die Ribs mit Ihrer BBQ-Lieblingsgewürzmischung. Räuchern Sie sie und überprüfen Sie mit Hilfe des digitalen Lebensmittelthermometers, ob sie fertig sind. Wenn Sie sie besonders zart und lecker wollen, nehmen Sie sie heraus, überziehen Sie sie mit Ihrer BBQ-Lieblingssauce und wickeln Sie sie in zwei extra starke Alufolien ein. Legen Sie die in die Alufolien eingewickelten Ribs wieder auf den Räucherrost und lassen Sie sie für weitere 30 Minuten garen. Entnehmen Sie den Rost und lassen Sie die Ribs für 10–15 Minuten ruhen, während sich die Alufolien abkühlen.

Profitipp: Möchten Sie mehr Ribs zubereiten? Kaufen Sie die optionalen Rippenhaken und hängen Sie sie senkrecht in den Räucherofen!

## St. Louis-Style Ribs

Stellen Sie die Gartemperatur auf 107 °C ein.

### Zutaten:

- 2 Stück St. Louis-Style Ribs
- Salz
- Ihre Lieblingsgewürzmischung
- Ihre BBQ-Lieblingssauce

### Anleitung:

Ziehen Sie die Haut auf der Rückseite der zwei St.-Louis-Style-Ribs-Stücke ab.

Würzen Sie die Knochenseite mit Salz und der Gewürzmischung.

Drehen Sie sie um und würzen Sie die Fleischseite mit Salz und der Gewürzmischung.

Legen Sie die Ribs in den Räucherofen, den Sie auf 107 °C vorgeheizt haben.

Nach 90 Minuten streichen Sie die Knochenseite mit Sauce ein und dann die Fleischseite (wahlweise, denn Sie könnten die Sauce auch anbei servieren).

Streichen Sie sie alle 30 Minuten mit Sauce ein, bis sich das Fleisch um etwa 1 Zentimeter von den Knochen löst (etwa 2,5 bis 3 Stunden).

Entnehmen Sie sie aus dem Räucherofen, schneiden Sie sie auf und servieren Sie sie.

## Rezepte für Rindfleisch

### Rinderbraten

Stellen Sie die Gartemperatur auf 107 °C ein.

### Zutaten:

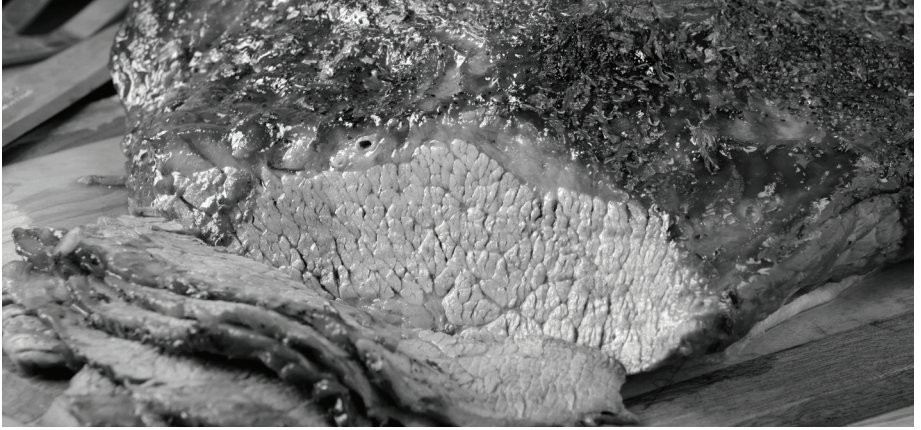
- 1,5 bis 2 kg Rinderbraten
- Koscher Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer

### Anleitung:

1,5-2 kg Rinderbraten zum Garen vorbereiten. Würzen Sie die Außenseite mit Salz und Pfeffer oder einer Creole Rub für zusätzliche Würze. Legen Sie das Rindfleisch auf den unteren Rost in der Mitte der Räucherammer. Garen Sie das Rindfleisch, bis die Innentemperatur mindestens 63 °C erreicht.

Große Fleischstücke können normalerweise ein paar Grad vor der gewünschten Innentemperatur entnommen werden. Wenn die Innentemperatur Ihre Zieltemperatur erreicht, entnehmen Sie das Fleisch, legen Sie es auf eine Platte oder ein Brett und decken Sie es mit einer Alufolie ab. Lassen Sie den Braten für 10-20 Minuten ruhen, während die Innentemperatur weiter ansteigt. Überprüfen Sie immer die Innentemperatur, bevor Sie es servieren, um sicherzustellen, dass es die gewünschte Temperatur erreicht hat. Schneiden Sie es auf und genießen Sie es!

# Rinderbrust im texanischen Stil



Stellen Sie die Gartemperatur auf 107 °C ein.

## Zutaten:

- 1 Rinderbrust (2,5 bis 3 kg), entfettet
- 0,12 Liter vorbereitete BBQ-Gewürzmischung
- 30 ml gemahlenes Chillipulver
- 120 ml scharfe Sauce Ihrer Wahl
- 120 ml Bier oder Malzgetränk ohne Alkohol
- 120 ml BBQ-Sauce

## Anleitung:

1. Bitten Sie den Metzger, die Rinderbrust vorzubereiten, indem er die Fettschicht (teilweise) entfernt.
2. Mischen Sie das Chillipulver, die scharfe Sauce und das Bier zu einer Marinade
3. Legen Sie das Fleisch in eine flache, nicht reaktive Schale und geben Sie Ihre Lieblingsmarinade für Rindfleisch dazu.
4. Decken Sie das Ganze ab und stellen Sie es für 4-8 Stunden in den Kühlschrank.
5. Nehmen Sie das Fleisch eine Stunde, bevor Sie es garen wollen, aus dem Kühlschrank.
6. Spülen Sie es ab und tupfen Sie es trocken.
7. Würzen Sie es mit Ihrer Lieblingsgewürzmischung – die nicht in Konflikt mit den Aromen der Marinade steht.
8. Füllen Sie die Räucherbox mit dem gewünschten Holzschnitzelaroma.
9. Garen Sie das Fleisch für 6 bis 7 Stunden, bis es sehr zart ist (88 °C Innentemperatur).
10. Beizen Sie es einmal die Stunde mit Mop-Sauce.
11. Um einen Smoke House Barbecue-Butterguss zuzubereiten, mischen Sie die BBQ-Sauce, Butter und die verbleibenden 120 ml Bier. Simmern Sie das Ganze für 5 Minuten, bis es etwas eindickt.
12. Schneiden Sie das Fleisch gegen die Faserrichtung mit Hilfe eines scharfen Messers in Scheiben und servieren Sie es mit Sauce.

# Der Lieblings-Prime Rib-Braten von Char-Broil



Stellen Sie die Gartemperatur auf 107 °C ein.

## Zutaten:

- 1,5 bis 2 kg Rib-Braten
- 15 g Knoblauchpulver
- 15 g Meersalz
- 15 g Zwiebelpulver
- 10 g Cayennepfeffer
- Jeweils 10 g getrockneten Rosmarin und Thymian

## Anleitung:

Mischen Sie alle trockenen Zutaten in einer großen Rührschüssel zusammen – verwenden Sie dazu eine Gabel oder einen Quirl. Legen Sie den Rib-Braten in die Schüssel und reiben Sie mit Ihren Händen das Fleisch überall mit den Gewürzen ein (Hinweis: Gummihandschuhe können sich als praktisch erweisen). Große Fleischstücke können normalerweise ein paar Grad vor der gewünschten Innentemperatur entnommen werden. Wenn die Innentemperatur Ihre Zieltemperatur erreicht, entnehmen Sie das Fleisch, legen Sie es auf eine Platte oder ein Brett und decken Sie es mit einer Alufolie ab. Lassen Sie den Braten für 10–20 Minuten ruhen, während die Innentemperatur weiter ansteigt. Überprüfen Sie immer die Innentemperatur, bevor Sie es servieren, um sicherzustellen, dass es die gewünschte Temperatur erreicht hat. Schneiden Sie es auf und genießen Sie es!



# Rezepte für Geflügel

## Kirschgeräucherte Hühnchentacos

Stellen Sie die Gartemperatur auf 121 °C ein.

### Zutaten:

#### Für Hühnchen

- 1 ganzes Hühnchen (1 – 1,5 kg)
- 30 ml Öl
- 30 ml Geflügelgewürz
- 5 g gemahlener Kümmel
- 5 g gemahlener Koriander
- Salz und Pfeffer
- Kirschholzschnitzel zum Räuchern

#### Für Tacos:

- 1 Taco-Kit (Taco-Shells)
- Zerkleinertes Hühnerfleisch
- 2 Avocados, zerkleinert
- 1 Gurke, entkernt und zerkleinert
- 1 rote Paprikaschote, entkernt und zerkleinert
- 1 kleiner Kopf Rotkohl, fein geschnitten
- 1-2 Becher Queso Fresco, zerbröckelt
- Salsa
- Sauere Sahne (wahlweise)
- Scharfe Sauce (wahlweise)

### Anleitung für Hühnchen:

1. Das Hühnchen zum Garen vorbereiten. Entfernen Sie den Hals, die Innereien und alles andere, das sich in dem Vogel befindet. Waschen und spülen Sie das Hühnchen innen und außen und tupfen Sie es trocken.
2. Bestreichen Sie den Vogel mit Öl und würzen Sie ihn dann innen und außen mit Geflügelwürze, Kümmel, Koriander sowie Salz und Pfeffer.
3. Legen Sie das Hühnchen in den Garkorb mit der Brustseite nach oben.
4. Garen Sie es, bis die Innentemperatur 74 °C erreicht hat – etwa 1 Stunde und 30 Minuten.
5. Die Außenseite des Vogels sollte ein dunkles Goldbraun aufweisen.
6. Lassen Sie den Vogel für 10 Minuten im Korb ruhen, damit Sie ihn leichter herausnehmen können.
7. Lassen Sie das Hühnchen für weitere 15 Minuten ruhen, während Sie die Zutaten für die Tacos vorbereiten.
8. Entfernen Sie die Haut und scheiden Sie das Hühnchen auf.
9. Zerkleinern Sie das Fleisch mit Hilfe zweier Gabeln.
10. Bereiten Sie die Tacos mit Hühnchen und den anderen Zutaten zu, die oben erwähnt wurden.

# Hickorygeräuchertes Knoblauchhuhn



Stellen Sie die Gartemperatur auf 121 °C ein.

## Zutaten:

- 1 Huhn von 2 kg
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 g Zwiebelpulver
- 80 g weiche Butter
- 1/2 kleine gelbe Zwiebel
- Grobes Salz und grober schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
- Hickory-Holzschnitzen (Pecan-, Apfel- oder Kirsch-Holzschnitzen passen auch sehr gut)

## Anleitung:

1. Waschen Sie das Huhn und tupfen Sie es mit Papiertüchern trocken.
2. Vermengen Sie 2 gehackte Zehen Knoblauch, 1,2 ml Zwiebelpulver und Butter.
3. Lösen Sie die Haut an der Brust des Huhns.
4. Bringen Sie ein Drittel der Buttermischung unter die Haut auf der einen Seite der Brust. Drücken Sie von oben auf die Haut, um die Butter darunter gleichmäßig zu verteilen.
5. Bringen Sie ein weiteres Drittel der Butter unter die Haut auf der anderen Seite der Brust.
6. Geben Sie die Zwiebel und 2 Zehen Knoblauch in den Hohlraum des Vogels.
7. Verstreichen Sie das verbleibende Drittel des Buttergemisches außen auf dem ganzen Vogel.
8. Würzen Sie mit grobem Salz und grobem schwarzen Pfeffer.
9. Legen Sie das Huhn in den Räucherofen.
10. Räuchern Sie es, bis es eine Innentemperatur von 74 °C erreicht.
11. Lassen Sie das Huhn 20 Minuten ruhen, bevor Sie es aufschneiden.

# Rezepte für Fisch

## Geräucherter Lachs von Char-Boil

Stellen Sie die Gartemperatur auf 121 °C ein.



### Zutaten:

- 1 Lachsfilet (1,5-2 kg) (2,5 cm dick)
- 0,5 kg Rohrzucker
- 80 g Pökelsalz
- 1 kg kommerziell zubereitetes „Crab Boil“

### Anleitung:

1. Lassen Sie den Fischverkäufer die Fleischgräten des Lachses entfernen und die dünnen Teile des Filets abschneiden (schneiden Sie das Ende am Schwanz und des Baubereichs ab, wenn Sie wollen – Sie können diese Enden in einer Suppe oder mit Rühreiern zum Frühstück essen).
2. Spülen Sie das Lachsfilet unter kaltem, laufendem Wasser ab und tupfen Sie es mit einem Papiertuch trocken.
3. Vermengen Sie den Rohrzucker, das Pökelsalz und etwa 80 % des Crab Boils in einer Schüssel und mischen Sie alles trocken zusammen.
4. Geben Sie diesen trockenen Zutaten nun soviel Wasser hinzu, dass sie zu einem dünnen Brei werden, gerade etwas dünnflüssiger als Brei.
5. Legen Sie das Lachsfilet in eine breite, 5 cm tiefe Schüssel oder in den größten verschließbaren Kunststoffbeutel für Lebensmittel und überziehen Sie das Fleisch mit dem Brei.



6. Decken Sie die Schüssel gut mit einer Frischhaltefolie ab oder verschließen Sie den Beutel und legen Sie das Ganze über Nacht in den Kühlschrank (mehr als 8 Stunden).
7. 2 Stunden, bevor Sie den Fisch räuchern wollen, nehmen Sie ihn aus dem Kühlschrank.
8. Kratzen Sie die breiige Mischung ab und legen Sie ihn zum Abtropfen in ein Drahtsieb ... das gewünschte Ergebnis ist, all die kleinen Teile des Crab Boil zu retten.
9. Legen Sie das Lachsfilet mit der Fleischseite nach oben auf ein Backblech und tupfen Sie es trocken. (Nicht abspülen.)
10. Verteilen Sie die übrigen Kleinteile des Crab Boil auf dem Fischfleisch.
11. Verteilen Sie zurückhaltend und vorsichtig kreuzweise eine sehr dünne Linie aus Melasse auf dem Lachsfleisch über den Crab Boil-Stückchen.
12. An diesem Punkt haben Sie zwei Wahlmöglichkeiten:
  - A. Sie lassen die Garnierungen auf dem Fisch auf natürliche Weise trocknen, bis sie auf Berührung klebrig wirken – dies benötigt eine Menge Zeit und ist nicht zu empfehlen.
  - B. Sie verwenden einen Fön oder Lüfter mit geringer Geschwindigkeit, um die Trocknung zu beschleunigen, bis sich die Garnierungen auf dem Fisch bei Berührung klebrig anfühlen.
13. Richten Sie Ihren Räucherofen auf eine Temperatur von etwa 121 °C ein. Für dieses Gericht empfehle ich Holzschnittel von Erle, Kirsche, Apfel oder anderen weichen Holzarten oder eine Mischung. Dies ist ein gutes Gericht, um die Wasserwanne in Ihrem Räucherofen zu verwenden.
14. Verwenden Sie Ihre Hände als Unterstützung unter dem Fischfilet und legen Sie es mit der Fleischseite nach unten so auf den Rost, dass er den Fisch in seitlicher Richtung (und nicht der Länge nach) kreuzt.
15. Räuchern Sie zwischen 1-2 Stunden je nach der Hitze Ihres Rauchs, der Anzahl von Filets, die Sie räuchern und der Dicke des Fisches – eine gute Zieltemperatur für die Innentemperatur des Fisches ist 54-60 °C. Damit wird gewährleistet, dass das Fleisch durch ist und eine weiche aber dennoch feste Beschaffenheit aufweist.
16. Entfernen Sie den Rost mit dem Fisch darauf aus dem Räucherofen (verwenden Sie Handschuhe, um sich vor der Hitze zu schützen), legen Sie ein Backblech auf den Fisch und drehen Sie dann das Ganze um, dass sich das Backblech unten befindet.
17. Entfernen Sie den Rost von dem Fisch. Der Rost hat den Fisch sicher erhitzt und so „geteilt“, dass der Eindruck entsteht, das Fleisch wäre mit einem Messer eingeritzt worden.
18. Legen Sie den Fisch in den Kühlschrank, bis Sie bereit sind, ihn mit dunklem Brot, roten Zwiebelringen, Frischkäse, Zitronenecken, Kapern usw. zu servieren.



Tillykke med dit køb af en digital elektrisk rygeovn. Vi håber oprigtigt, at du, ved at læse denne vejledning og med lidt øvelse, vil komme til at nyde den saftige, møre og lækre smag af mad, du tilbereder med din nye rygeovn.

Vi anbefaler, at du bruger nogle få øjeblikke på at læse produktvejledningen for at sikre, at din ovn er korrekt og fuldstændigt samlet, og at du er fortrolig med både dens opbygning og anvendelse, før du bruger den.

Der findes ingen faste regler for tilberedning af mad – kun nogle grundlæggende fakta, om hvordan den digitale elektriske rygeovn fungerer. Det smarte madrygningssystem vil hjælpe dig med at tilberede fantastiske måltider. Brug den madlavningsvejledning som en introduktion, og kom godt i gang med at lave mad med den digitale elektriske rygeovn. Den er fyldt med gode tips, tricks og opskrifter.

Den vigtigste ting, du kan starte med, er at registrere din ovn, så vi bedre kan hjælpe dig, når du har brug for det. Du bedes registrere dig på [www.charbroil.eu](http://www.charbroil.eu).

Sørg for at tilmelde dig til vores gratis ugentlige nyhedsbrev via e-mail, når du registrerer dig. Hver eneste udgave er fyldt med nye tips, tricks, opskrifter, festideer og eksklusive tilbud for abonnenter. Vi sælger eller videregiver aldrig dine kontaktoplysninger! Vi vil have, at din Char-Broil-oplevelse bliver god, og det er en af måderne, vi kan holde forbindelsen på.

# NYD MADLAVNINGEN!

# Char-Broil®

## Indholdsfortegnelse:

Oversigt over betjeningslementer .....	3
Kom godt i gang .....	4
Sådan bruger du din rygeovn .....	5-12
Opskrifter .....	13-21
<i>Svinekød</i> .....	13-15
<i>Oksekød</i> .....	15-17
<i>Fjerkræ</i> .....	18-19
<i>Fisk</i> .....	20-21
Bemærkninger .....	22

# Rygeovnsens betjeningslementer

Den digitale rygeovn har intuitive betjeningslementer, der er nemme at bruge. Brug et øjeblik på at blive fortrolig med knapperne og deres funktioner:



Tænd/sluk-knap - tænder og slukker rygeovnen



Op-knap - hæver værdi for tid/temperatur



Ned-knap - sænker værdi for tid/temperatur



Temperaturknap - skifter betjening til at justere tilberedningstemperaturen



Tidsknap - skifter betjening til at justere tilberedningstiden



Stegetermometerknap - skifter betjening til at justere den ønskede tid til aktivering af stegetermometeret



Kammerlys - tændt/slukket (ekstraudstyr)

## Først et par bemærkninger:

- Temperaturen, der vises på kontrolpanelet, kan afvige plus minus 10-12 °C, da apparatet kører i en cyklus for at opretholde den korrekte temperaturindstilling. Det hører til rygeovnens normale drift.
- Tryk én gang på tænd/sluk-knappen, så er apparatet klar til at modtage input fra temperaturknappen, tidsknappen og/eller stegetermometerknappen.
- Hvis apparatet er tændt og ikke betjenes i 19 timer, slukkes det automatisk.
- Betjeningselementet aflæser og viser den indvendige temperaturindstilling for tilberedningen i både °F og °C, tid i 00:00 (timer:minutter) og stegetermometertemperatur i °F og °C. Temperaturvisningen kan ændres fra °F til °C ved at trykke på OP- og NED-knapperne samtidig i 3 sekunder. Temperaturvisningen kan ændres tilbage til °F fra °C med samme metode.

## Før din første madlavning ...

Din nye rygeovn skal behandles før brug. Behandlingen forbereder din rygeovn til tilberedning af mad ved at afbrænde eventuelle rester fra produktionsprocessen.

### Sådan gør du det:

- Sørg for, at vandbakken er isat UDEN VAND og rygekassen er isat UDEN TRÆFLIS.
- Sæt apparatet i stikket. Displayet tændes med det samme. Der lyder et bip, når enheden sættes i stikket.
- Tryk på tænd/sluk-knappen én gang, så er betjeningsenheden klar.
- Tryk på temperaturknappen, og indstil temperaturen til 135 °C, maks. indstilling, ved hjælp af OP- og NED-knapperne.
- Tryk på tidsknappen, og indstil tiden til 2 timer ved hjælp af OP- og NED-knapperne.

- Sluk for rygeovnen efter de 2 timer, og lad den køle af.
- Efter behandlingen er din rygeovn klar til brug.

**ADVARSEL:** Rygeovnen er VARM under brug. Brug altid beskyttelseshandsker, når du arbejder inde i rygeovnen.

## Madlavning med din rygeovn

Det er to metoder til tilberedning med din nye rygeovn:

- **Efter tid** – tilberedning af dit kød i et bestemt stykke tid (se "Tilberedning med timer")
- **Efter kødets temperatur** – tilberedning af dit kød, indtil dets indvendige temperatur når et bestemt niveau (se "Tilberedning med stegetermometer").

Varmeelementet begynder ikke opvarmningen før du angiver 1) tilberedningstiden og tilberedningstemperaturen eller 2) den ønskede temperatur og tilberedningstemperatur. **BEMÆRK:** Du skal vælge enten at tilberede efter tid eller stegetermometerets temperatur. Disse funktioner kan ikke bruges samtidig.

Her forklarer vi, hvordan du bruger disse funktioner, samt et par grundlæggende ting til opsætning af din ovn.

## Forvarmning

Forvarmning opvarmer kammeret og får dit træflis til at ryge, så dit kød begynder at få den lækre røgsmag, så snart du lægger det i rygeovnen.

**BEMÆRK:** Forvarm altid rygeovnen med rygekassen isat, inklusive træflis, hvis det bruges.

## Indstilling af forvarmningscyklus

- Tryk på temperaturknappen.
- Tryk på "OP" eller "NED" knappen og hold den nede for at hæve eller sænke, indtil bogstaverne "PH" vises. Slip knappen. "PH" blinker.
- Tryk på temperaturknappen igen. Displayet blinker ikke længere, hvilket indikerer, at "PH" er indstillet.
- Displayet viser "PH", og der vises ingen temperatur under forvarmningscyklussen.
- Apparatet starter forvarmningsprocessen automatisk.
- Forvarmningscyklussen kører i 40 minutter.
- Forvarmningscyklussen stopper efter de 40 minutter:
  1. Apparatet reducerer automatisk den indvendige temperatur.
  2. Displayet blinker "00:00" (der vises ingen temperatur).
  3. Der lyder en biplyd – først 3 bip og så 3 bip hver 30 sekunder derefter.
- Du kan så bruge temperaturknappen, stegetermometerknappen eller tidsknappen til at begynde at bruge rygeovnen.

**BEMÆRK:** Apparatet slukker automatisk, hvis der er gået 60 minutter efter de første 40 minutters forvarmningscyklus er afsluttet (40 minutters forvarmning + 1 time = 100 minutter i alt), og tilberedningen endnu ikke er begyndt.

### VIGTIGT:

Foretag kun tilberedning med både vandbakken og rygekassen isat, uanset om de er fyldt eller ej.

## Indstilling af tilberedningstemperaturen

Uanset hvordan du vil tilberede maden, skal du vide, hvordan du indstiller tilberedningstemperaturen.



## Brug af temperaturknappen

Visningsområde: 38 °C-135 °C (100 °F-275 °F)

- Tryk på temperaturknappen. Den standardmæssige temperaturindstilling på 93 °C (200 °F) vises.
- Tryk på "OP" eller "NED" knappen for at indstille den ønskede tilberedningstemperatur.
- Tryk på temperaturknappen igen efter justering af den ønskede temperaturindstilling. Efter temperaturknappen er trykket ned, bør displayet ikke længere blinke, hvilket indikerer, at temperaturen er indstillet.

## Tilberedning med timeren

Ved tilberedning med timerfunktionen kører din rygeovn indtil timeren udløber.

### Sådan starter du:

Visningsområde: 00:00–19:00 timer.

**BEMÆRK:** Stegetermometerfunktionen vil være deaktiveret.

- Tryk på tidsknappen, hvorefter "00:00" vises og blinker.
- Tryk på "OP" eller "NED" knappen for at indstille timerne i trin på 1 time (displayet bør stadig blinke).
- Tryk på tidsknappen igen, efter den ønskede timeangivelse for tilberedningstiden er valgt. Efter tidsknappen trykkes ned, bør timeangivelsen ikke længere blinke, hvilket indikerer, at indstillingen er foretaget.
- Minutangivelsen fortsætter med at blinke, da den endnu ikke er indstillet.
- Tryk på "OP" eller "NED" knappen for at indstille minutterne. Displayet bør stadig blinke.
- Tryk på tidsknappen igen, efter den ønskede minutangivelse

for tilberedningstiden er valgt. Efter tidsknappen trykkes ned, bør minutangivelsen ikke længere blinke, hvilket indikerer, at indstillingen er foretaget.

- Efter tryk på tidsknappen i det foregående trin, bør tiden begynde at tælle ned.
- Ved brug af tidsfunktionen bør displayet vise den indstillede tilberedningstemperatur og den faktiske forløbne tid (nedtælling). De bør skifte gennem hele tilberedningscyklussen.
- Når den ønskede tid er udløbet:
  1. Betjeningselementet reducerer automatisk apparatets temperatur til 49 °C (120 °F).
  2. Displayet skifter mellem 00:00 og 49 °C (120 °F) og viser den forløbne tid.
  3. lyder der en biplyd, først 3 bip og så 3 bip hver 30 sekunder derefter, indtil tænd/sluk-knappen trykkes ned, eller efter 19 timer, hvor ovnen automatisk slukkes.

## Tilberedning med stegetermometeret

Ved tilberedning med stegetermometerfunktionen kører rygeovnen, indtil kødet opnår den ønskede indvendige temperatur.

### God etikette med stegetermometer:

- Indsæt termometeret i den tykkeste del af kødet uden at berøre ben, fedt eller brusk, før kødet lægges i rygeovnen. Når kødet er på plads, kan du tilslutte stegetermometerets stik til rygeovnen.
- Efter tilberedningen skal du tjekke temperaturen flere steder for at være sikker på, at kødet har en jævn varme.
- Sørg for at rengøre dit madtermometer med varmt sæbevand før og efter brug. Må ikke nedsænkes i vand eller vaskes i opvaskemaskine.
- Sammenlign visningen på dit termometer med retningslinjerne på side 12 for at fastslå, om din mad har nået en sikker temperatur.
- Brug kun det medfølgende stegetermometer.

## Sådan starter du:

Visningsområde: 10 °C til 107 °C (50 °F til 225 °F)

**BEMÆRK:** Tidsindstillingsfunktionen bliver deaktiveret.

- Tryk på stegetermometerknappen, hvorefter den standardmæssige temperaturindstilling for stegetermometeret på 63 °C (145 °F) vises og blinker.
- Tryk på "OP" eller "NED" knappen for at vælge den ønskede temperaturindstilling til aktivering af stegetermometeret.
- Tryk på stegetermometerknappen igen, når den ønskede temperaturindstilling til aktivering af stegetermometeret er valgt.
- Efter stegetermometerknappen trykkes ned, bør displayet ikke længere blinke, hvilket indikerer, at indstillingen er foretaget.
- Ved brug af stegetermometerfunktionen bør displayet vise tilberedningstemperaturen og den faktiske stegetermometertemperatur. Displayet skifter mellem disse gennem hele tilberedningscyklussen.
- Når den ønskede temperatur til aktivering af stegetermometeret er nået:
  1. reducerer betjeningselementet automatisk den indstillede temperatur til 49 °C (120 °F).
  2. skifter displayet mellem den faktiske stegetermometertemperatur og 49 °C (120 °F).
  3. lyder der en biplyd, først 3 bip og så 3 bip hver 30 sekunder derefter, indtil tænd/sluk-knappen trykkes ned, eller efter 19 timer, hvor ovnen automatisk slukkes.
- Hvis stegetermometeret ikke er tilsluttet til rygeovnen, er stegetermometerfunktionen deaktiveret.

## Brug af rygekassen:

Rygekassen gør det muligt at tilføje en lækker røget smag til din mad. Bare fyld rygekassen med træflis til det ønskede niveau, og sæt den på plads før rygeovnen forvarmes.

# Hvor meget træ skal jeg bruge?

Rygekassen kan fyldes op til forskellige niveauer, alt efter tilberedningstiden. Brug dette skema til at få et groft skøn over, hvor meget, der skal fyldes i rygekassen. Bemærk venligst: Disse tal er kun vejledende. Mange faktorer kan have indvirkning på den faktiske rygetid (smag, flisens størrelse osv.), så du bør justere dine tider på baggrund af din egen erfaring.

Rygekasse Påfyldningsniveau	1/4	1/2	3/4	1
Rygetid	2-4 timer	3-5 timer	4-6 timer	6-8 timer

# Hvilken smag skal jeg bruge?

Der findes mange forskellige typer træflis, der giver forskellig smag. Det er en god ide at prøve dig frem for at vælge en bestemt smag, men skemaet nedenfor forklarer hvilke træsorter giver en mere tung, kraftig smag, og hvilke giver en mildere, let smag. Det er et godt sted at starte, før du vælger din yndlingsmag.

	Træets smag
Tungere	Hickory
	Egetræ
	Pekanttræ
	Mesquitotræ
Lettere	Elletræ
	Valnøddetræ
	Æbletræ
	Kirsebærtræ

## BEMÆRK:

- Du behøver ikke lægge træflisen i blød i vand før brug. Iblødlægning af træflisen forlænger ikke rygetiden, men forlænger kun tiden før de faktisk begynder at ryge.

- Rygekassen er kun konstrueret til træflis eller pellets, brug ikke træstykker.
- Brug kun rygeovnen med rygekassen isat, uanset om du bruger træflis eller ej. Rygekassen må aldrig udtages eller fyldes under tilberedningen.

## Brug af vandbakken:

Din digitale rygeovn er udstyret med en vandbakke. Vandbakken kan bruges til at holde kødet fugtigt under tilberedningen. For at bruge vandbakken skal den fyldes med varmt vand (koldt vand kan sænke temperaturen i ovnen) op til mærket for maksimal påfyldning og sættes på plads. Vandbakken må ikke overfyldes.

### BEMÆRK:

- Det er ikke nødvendigt at bruge vand for at ryge.
- Brug kun ovnen (inklusive forvarmning) med en vandbakke isat, uanset om du bruger vand eller ej. Fjern aldrig vandbakken under tilberedningen.
- Hvis det er nødvendigt at fylde vandbakken under tilberedning, skal det altid gøres gennem hullet i drypbakken. Vær forsigtig ved opfyldning af vandbakken for at undgå, at vandet kommer i kontakt med varmeelementet. Det kan medføre alvorlig beskadigelse af varmeelementet, herunder opblussen og elektriske fejl.

# Tilberedningsinformation

Lad os begynde med tilberedningen! Men her finder du først en hurtig vejledning til at give et skøn over tilberedningstiden, så du bedre kan planlægge din første tilberedning:

Kød	Skåret kød	Tilberednings-temperatur	Anslået tilberedningstid	Ønsket indvendig temperatur
Svinekød	Nakkefilet (i strimler)	107 °C	90-120 minutter pr. 0,45 kg	96 °C
	Nakkefilet (skiveskåret)	107 °C	90-120 minutter pr. 0,45 kg	82 °C
	Spareribs	107 °C	5-7 timer (i alt)	88 °C
	Kalverribben	107 °C	4-6 timer (i alt)	88 °C
Oksekød	Bryststykke (i strimler)	107 °C	70-90 minutter pr. 0,45 kg	93 °C
	Bryststykke (skiveskåret)	107 °C	70-90 minutter pr. 0,45 kg	88 °C
	Ribben	107 °C	3-4 timer (i alt)	79 °C
Fjerkræ	Kylling (hel)	121 °C	30-45 minutter pr. 0,45 kg	74 °C
	Kalkun (hel)	121 °C	30-45 minutter pr. 0,45 kg	74 °C
Fisk		107 °C	40-60 minutter pr. 0,45 kg	66 °C

Husk at dette kun er skøn til at hjælpe dig med planlægningen. Sørg altid for at opvarme kødet til de indvendige temperaturer angivet i dette skema:

Kød	USDA-ANBEFALING SOM SIKKERT MINIMUM INDVENDIGE TEMPERATURER
Oksekød, kalvekød, lammekød steaks og steg (inklusive 3 minutters hvile)	63 °C
Fisk	63 °C
Svinekød (inklusive 3 minutters hvile)	63 °C
Oksekød, kalvekød, lammekød fars	71 °C
Kalkun, kylling og and	74 °C

For yderligere oplysninger, se [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov)  
NYD DIN RYGEOVN!

# Opskrifter med svinekød

## Nem grilning

Indstil tilberedningstemperaturen til 107 °C

### Ingredienser:

- 1,5-3 kg svinesteg eller "Boston Butt" nakkefilet
- Tør krydderiblanding
- Barbecuesauce

### Vejledning:

Krydr alt kødet med din foretrukne tørre barbecuekrydderiblanding. Placer kødet på rygeristen og tilbered, indtil den indvendige temperatur når 63 °C til servering i skiver eller i terninger.

For at lave "pulled pork" skal kødet tilberedes, indtil det når en indvendig temperatur på 88-93 °C. Når den indvendige temperatur er 63 °C, kan du vælge at tage svinekødet ud, smøre det ind i dit foretrukne barbecuesauce og pakke det ind i to lag solidt sølvpapir, før du lægger det tilbage på rygeristen i resten af tilberedningstiden. Den yderligere tilberedningstid fra 63 °C til 88-93 °C kræver samme tid, som svinekødet skulle have for at nå 63 °C. Når det er færdigt fjernes kurven fra tilberedningskammeret og din grillret får lov til at hvile i 10-15 minutter, mens sølvpapiret køler af. Læg det i et fad, pak det ud og træv! det fra hinanden med gaffler.

## Svinemørbrad

Indstil tilberedningstemperaturen til 107 °C

### Ingredienser:

- 2 svinemørbrad
- Groft salt
- Friskkværnet peber

### Vejledning:

Krydr mørbradene med groft salt og friskkværnet peber. Læg dem på rygeristen, og tilbered dem, indtil den indvendige temperatur når mindst 71 °C. Mørbrad er hurtigt færdige. Tjek den indvendige temperatur efter 30 minutter.

Lad mørbradene hvile i 10-15 minutter. Skær mørbradene i 1,5 cm tykke skiver, og server dem med dit yndlingsssauce og tilbehør.

## Kalveribben



Indstil tilberedningstemperaturen til 107 °C

### Ingredienser:

- 1 stykke kalveribben
- Tør krydderiblanding
- Barbecuesauce

### Vejledning:

Krydr ribbenene med din foretrukne barbecuekrydderiblanding. Ryg dem, og tjek, om de er færdige med det digitale madtermometer. Hvis du kan lide dem ekstra møre og smagfulde, kan du fjerne dem, smøre dem med din foretrukne barbecuesauce og pakke dem ind i to lag solidt sølvpapir. Læg de indpakkede ribben tilbage på rygeristen, og tilbered dem i yderligere 30 minutter.

Fjern kurven, og lad ribbenene hvile i 10-15 minutter, men sølvpapiret køler af.

Mestertip: Vil du lave flere ribben? Så køb de ekstra kroge til ribben, og hæng dem lodret i rygeovnen!



## St. Louis ribben

Indstil tilberedningstemperaturen til 107 °C

### Ingredienser:

- 2 stykker St. Louis ribben
- Salt
- Din foretrukne krydderiblanding
- Din foretrukne barbecue sauce (valgfrit)

### Vejledning:

Fjern fedthinden på bagsiden af de to stykker St. Louis ribben.

Krydr bensen med salt og krydderiblandingen.

Vend dem om, og krydr kødsiden med salt og krydderiblandingen.

Læg ribbenene i rygeovnen, der er forvarmet til 107 °C.

Efter 90 minutter smøres der sauce på bensen, og dernæst på kødsiden (du kan også vælge at servere sauce til i stedet).

Smør mere sauce på efter hver 30. minut, indtil ribbenskødet trækker sig ca. 1 cm tilbage fra benene (ca. 2,5-3 timer).

Tag dem ud af rygeovnen, skær dem ud, og server dem.

## Opskrifter med oksekød

### Oksesteg

Indstil tilberedningstemperaturen til 107 °C

### Ingredienser:

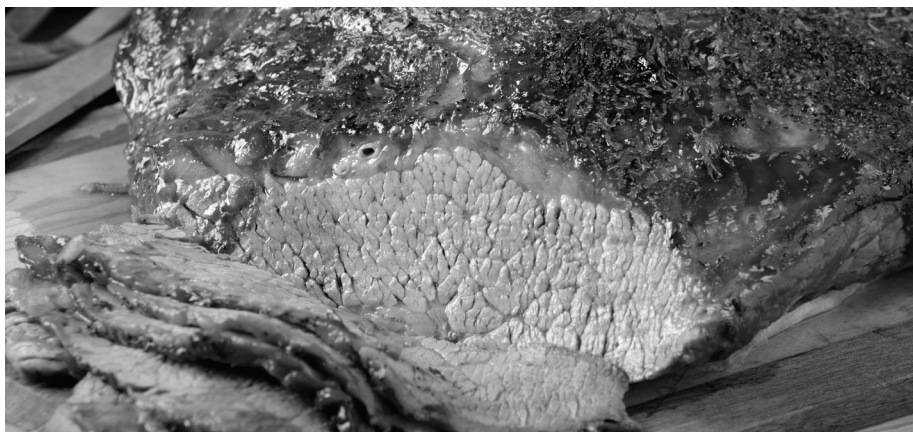
- 1,5-2 kg oksesteg
- Groft salt
- Friskkværnet peber

### Vejledning:

Gør en 1,5-2 kg stor oksesteg klar til tilberedning. Krydr ydersiden med salt og peber eller en kreolsk krydderiblanding for at tilføje ekstra smag. Læg oksestegen på den nederste rist midt i rygekammeret. Tilbered oksekødet, indtil den indvendige temperatur når mindst 63 °C.

Store stykker kød kan typisk fjernes et par grader, før den ønskede indvendige temperatur nås. Når den indvendige temperatur når det ønskede niveau, fjernes kødet og lægges på en tallerken eller et fad og dækkes til med sølvpapir. Lad stegen hvile i 10-20 minutter, mens den indvendige temperatur fortsætter med at stige. Tjek altid den indvendige temperatur før servering for at sikre, at den har nået det ønskede niveau. Skær stegen i skiver og nyd den!

## Oksebryststykke i Texas-stil



Indstil tilberedningstemperaturen til 107 °C

### Ingredienser:

- 1 stk. (2,5 til 3 kg) rensset oksebryststykke
- 0,12 liter færdig barbecuekrydderiblanding
- 30 ml kværnet chilipulver
- 120 ml stærk sauce efter ønske
- 120 ml øl eller en ikke-alkoholisk maltøl
- 120 ml barbecuesauce

### Vejledning:

1. Bed slagteren om at fjerne noget af fedthinden, men ikke helt.
2. Bland chilipulver, stærk sauce og øl sammen til en marinade.
3. Læg kødet i en flad, ikke-reaktiv pande, og tilføj din foretrukne oksemarinade.
4. Dæk det til, og sæt det i køleskabet i 4-8 timer.
5. Tag det ud af køleskabet ca. en time, før det kommer i ovnen.
6. Skyl det, og dup det tørt.
7. Krydr med din foretrukne krydderiblanding, som ikke ødelægger smagen af marinaden.
8. Fyld rygekassen med træflis med den ønskede smag.
9. Tilbered kødet i 6 til 7 timer, indtil det er meget mørt (88 °C indvendig temperatur).
10. Dryp med mop-sauce en gang i timen.
11. For at lave røghus-barbecuesmørglasering skal du blande barbecuesauce, smør og de resterende 120 ml øl. Lad blandingen simre i fem minutter, indtil den begynder at blive tykkere.
12. Skær kødet på tværs med en skarp kniv, og server det med saucen.

## Char-Broils foretrukne oksefiletsteg



Indstil tilberedningstemperaturen til 107 °C

### Ingredienser:

- 1,5-2 kg ribbensteg
- 15 gram hvidløgpulver
- 15 gram havsalt
- 15 gram løgpulver
- 10 gram cayennepeber
- 10 gram af hver: tørret rosmarin og timian

### Vejledning:

Bland alle ingredienser sammen i en stor skål med en gaffel eller et piskeris. Læg ribbenstegen i skålen, og brug hænderne til at gnide blandingen ind på hele kødets overflade (bemærk: Her kan gummihandsker være praktiske). Store stykker kød kan typisk fjernes et par grader før den ønskede indvendige temperatur nås. Når den indvendige temperatur når det ønskede niveau, fjernes kødet og lægges på en tallerken eller et fad og dækkes til med sølvpapir. Lad stegen hvile i 10-20 minutter, mens den indvendige temperatur fortsætter med at stige. Tjek altid den indvendige temperatur før servering for at sikre, at den har nået det ønskede niveau. Skær i skiver og nyd den!

# Opskrifter med fjerkræ

## Kirsebærrøgede kyllingetacos

Indstil tilberedningstemperaturen til 121 °C

Ingredienser:

Til kyllingen:

- 1 hel kylling (1-1,5 kg)
- 30 ml olie
- 30 ml fjerkrækrydderi
- 5 gram spidskommen
- 5 gram malet koriander
- Salt og peber
- Træflis af kirsebærtræ til rygning

Til tacos:

- 1 tacosæt (tacoskaller)
- Kylling revet i strimler
- 2 hakkede avokadoer
- 1 hakket agurk, uden frø
- 1 hakket rød peber, uden frø
- 1 lille rødkålshoved skåret i tynde strimler
- 1-2 kopper Queso Fresco-ost, smuldret
- Salsa
- Cremefraiche (valgfrit)
- Stærk sauce (valgfrit)

Vejledning til kyllingen:

1. Gør kyllingen klar til tilberedning. Fjern, halsen, kråsen og alt anden indmad. Vask og skyl kyllingen indvendigt og udvendigt, og dup den tør.
2. Gnid kyllingen ind i olie, krydr den indvendigt og udvendigt med fjerkrækrydderi, spidskommen, koriander, salt og peber.
3. Læg kyllingen i grillkurv med brystsidens opad.
4. Tilbered, indtil kyllingen indvendige temperatur når 74 °C – ca. 1 time og 30 minutter.
5. Kyllingen skal være mørkebrun/gylden på ydersiden.
6. Lad kyllingen køle af i 10 minutter i kurven, så den er nemmere at tage ud.
7. Lad kyllingen hvile i yderligere 15 minutter, mens du forbereder dine taco- ingredienser.
8. Fjern skindet, og skær kyllingen i stykker.
9. Riv kødet i strimler med to gaffer.
10. Lav dine tacos med kylling og de andre ingredienser angivet ovenfor.

## Hickoryrøget hvidløgskylling



Indstil tilberedningstemperaturen til 121 °C

### Ingredienser:

- 1 kylling på 2 kg
- 4 fed hvidløg
- 1 gram løgpulver
- 80 gram blødt smør
- 1/2 lille gult løg
- Groft salt og kværnet sort peber efter behov
- Hickorytræflis (pekan-, æble- og kirsebærtræ passer også)

### Vejledning:

1. Rens kyllingen og dup den tør med køkkenrulle.
2. Bland 2 hakkede fed hvidløg, 1,2 ml løgpulver og smør sammen.
3. Løsn skindet på kyllingens bryst.
4. Placer 1/3 af smørblandingen under skindet på den ene side af brystet. Tryk ned på skindet for at fordele smørret.
5. Placer endnu 1/3 af smørret under skindet på den anden side af brystet.
6. Stop løget og 2 fed hvidløg ind i kyllingen.
7. Fordel den sidste 1/3 af smørblandingen på ydersiden af hele kyllingen.
8. Krydr med groft salt og kværnet sort peber.
9. Læg den krydrede kylling i rygeovnen.
10. Ryg kyllingen, indtil den når en indvendig temperatur på 74 °C.
11. Lad kyllingen hvile i 20 minutter før den skæres.



# Opskrifter med fisk

## CB's nemme røgede laks



Indstil tilberedningstemperaturen til 121 °C

### Ingredienser:

- 1 laksefilet på 1,5-2 kg (2,5 cm tyk)
- 0,5 kg farin
- 80 gram nitritsalt
- 1 kg færdigblandet "crab boil"-mixture

### Vejledning:

1. Få fiskehandleren til at fjerne ben fra laksen og tilskære de tynde dele af fileten (skær den sidste del af halen og bugen af, hvis det ønskes - dem kan du bruge til suppe eller med æg til morgenmad).
2. Skyl laksefileten under rindende vand, og dup den tør med køkkenrulle.
3. Put farin, nitritsalt og ca. 80 % af indholdet af crab boil i en skål og bland den tørre blanding sammen.
4. Tilføj tilstrækkeligt vand til disse tørre ingredienser for at opnå en halvtør, våd konsistens, lige efter det får en tekstur som våd pasta.
5. Læg laksefileten i et stort 5 cm dyb fad eller den største størrelse af plastikpose til levnedsmidler, der kan lukkes, og dæk fisken med blandingen.
6. Dæk fadet helt til med stanniol eller luk posen og opbevar i køleskabet natten over (8+ timer).

7. Tag fisken ud af køleskabet 2 timer før du er klar til at begynde rygningen.
8. Skrab blandingen af, og læg fisken i en si for at afdryppe den. Det ønskede resultat er at gemme alle de små stykker crab boil.
9. Læg laksefileten med kødsiden opad på et stykke bagepapir, og dup den tør. (den skal ikke renses).
10. Fordel de resterende stykker crab boil på fiskekødet.
11. Påfør så meget forsigtigt en tynd linje sort melasse på laksekødet oven på stykkerne af crab boil.
12. Nu har du to muligheder:
  - A. Lad garneringen på fisken tørre naturligt, indtil det får en klæbrig overflade – det tager lang tid og anbefales ikke.
  - B. Brug en hårtørrer eller en ventilator med en lav indstilling til at få tørringsprocessen til at gå hurtigere, indtil garneringen på fisken får en klæbrig overflade.
13. Forvarm din rygeovn til en temperatur på ca. 121 °C. Til denne ret anbefaler jeg elle-, kirsebær-, æbletræ eller andre bløde træsorter, eller en kombination af disse. Dette er en god opskrift til at lave med vandbakken i din rygeovn.
14. Understøt fisken med begge hænder, og placer den med kødsiden nedad på risten, så risten ligger på tværs af fisken (ikke på langs).
15. Ryg fisken i 1-2 timer afhængigt af røgens temperatur, antallet af fileter, du ryger, og fiskens tykkelse – en god tommelfingerregel for den indvendige temperatur af fisken er 54 °C-60 °C. Så er du sikker på, at kødet er gennemstegt og har en mør men stadig fast konsistens.
16. Tag risten med fisken ud af rygeovnen (brug handsker mod varmen!), læg et fad oven på fisken, og vend dernæst fisken og risten, så fadet er nederst.
17. Fjern risten fra fisken. Risten har nu opvarmet og "splittet" fisken, så den ser ud som om den var blevet ridset med en kniv.
18. Sæt fisken i køleskabet, indtil den skal serveres med mørkt brød, skiveskåret røde løg, smøreost, citronbåde, kapers osv.





Gratulujeme vám k výběru a vítejte 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 jednu tlačítka 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 tlačítka 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

Předeheřev 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 předeheřujte 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 TEPLoty 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. Řídící 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 UDÍČÍHO BOXU:

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

## KOLIK DŘEVA POUŽÍT?

Udíčí 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 udíčího boxu	1/4	1/2	3/4	1
Doba uzení	2-4 hodiny	3-5 hodiny	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
	Ořechevec
	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 štavnatosti 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 přehřevu) 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 nádobky 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](http://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 teploty 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°-63 °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. Udte 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 udte 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:

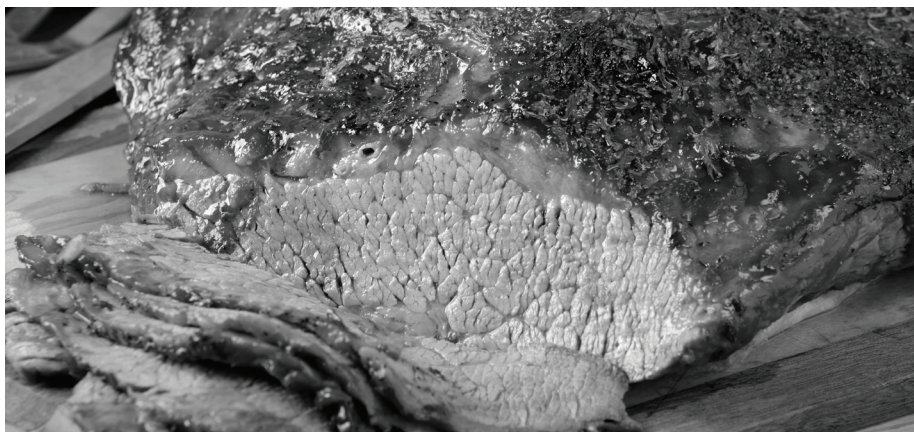
- 1,5 - 2 kg hovězí pečeně
- Košer sůl
- Čerstvě namletý pepř

### 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 uďte, 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.

### Potravinu 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 všechen.
2. Připravte si směs mletého chilli, ostré omáčky a piva na marinádu.
3. Maso vložte do mělké mísy, nikoli do reaguující 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. Udíací komoru naplňte dřevěnými štěpkami oblíbené vůně.
9. Uďte 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.

Potravinu 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, nastrouhaného (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. Udte, 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

### Potravininy 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. Uďte, 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

### Potravinu 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 vyuzené 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 panely môže kolísať plus alebo mínus 10/12 °C tak, ako zariadenie cykluje za účelom udržiavania nastavenej teploty údenia. Toto je normálny stav udiarne.
- Stlačte jeden krát 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 vypalovačom 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 znižovanie 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 udiarne použiť tlačidlá teploty, času alebo sondy.

**POZNÁMKA:** Pokiaľ nebude údenie zahájené, udiareň 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, udiarenie bude bežať tak dlho, pokiaľ 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 zahájí

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 neuplynú 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, pokiaľ mäso nedosiahne požadovanú vnútornú teplotu.

### Správny postup použitia sondy vnútornej teploty mäsa:

- Pred vložení 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 ÚDIAČEHO BOXU:

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

## KOĽKO 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. Dosiahnutie 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 dymieť.
- 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 nedoplňajte 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 nádobky 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, tefacie 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, tefacie a baranie mäso	71 °C
Morka, kura a kačka	74 °C

Viac informácií nájdete na stránkach [www.IsItDoneYet.gov](http://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 kuskov? 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:

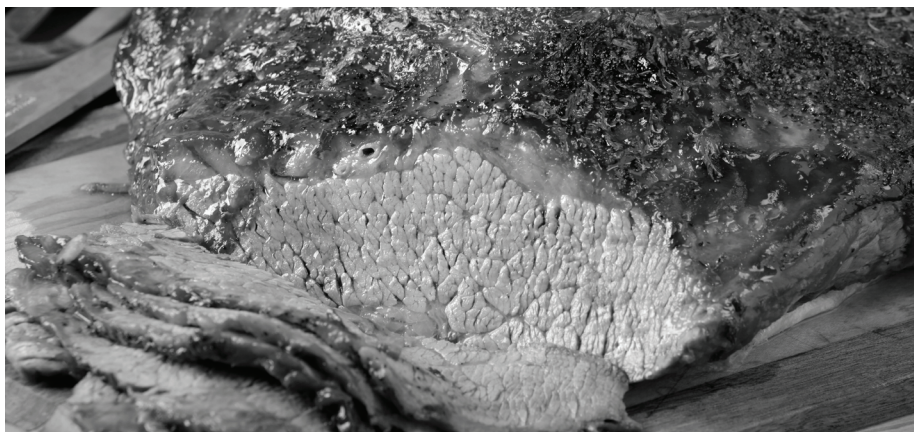
- 1,5 - 2 kg hovädzej pečene
- Kosher soľ
- Čerstvo namleté korenie

### Postup prípravy:

Prípravte 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 oblúbenú 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 oblúbeným korením, ktoré nebude konfliktné s chuťou marinády.
8. Údiacu komoru naplňte drevenými štiepkami oblúbenej vône.
9. Úďte 6 až 7 hod., pokým bude mäso veľmi krehké (vnútorná teplota 88 °C).
10. Jedenkrát 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.



## Oblíbená 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. Rebrierka 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 tortíll (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. Úďte, 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

### Potraviny 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 kurčaťa
4. Tretinu maslovej zmesi natlačte pod kožu jednej polovice prs kurčaťa. Zatlačením na kožu rozprestrite zmes rovnomerne na prsia.
5. Ďalšiu tretinu zmesi rozotrite rovnakým spôsobom na druhú polovicu prs.
6. Dovnútra kurčaťa vložte cibuľu a 2 strúčiky cesnaku.
7. Zostávajúcou tretinou zmesi potrite zvonka celé kurča.
8. Kura okoreňte hrubou soľou a drveným čiernym korením.
9. Vložte kura do udiarne.
10. Úďte, pokiaľ vnútorná teplota kurčaťa 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 pružky 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, jablonoňového alebo iného mäkkého dreva, alebo ich kombináciu. Pre toto údenie je dobré použiť v udiarni misku s vodou.
14. Filet podoprite 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.

