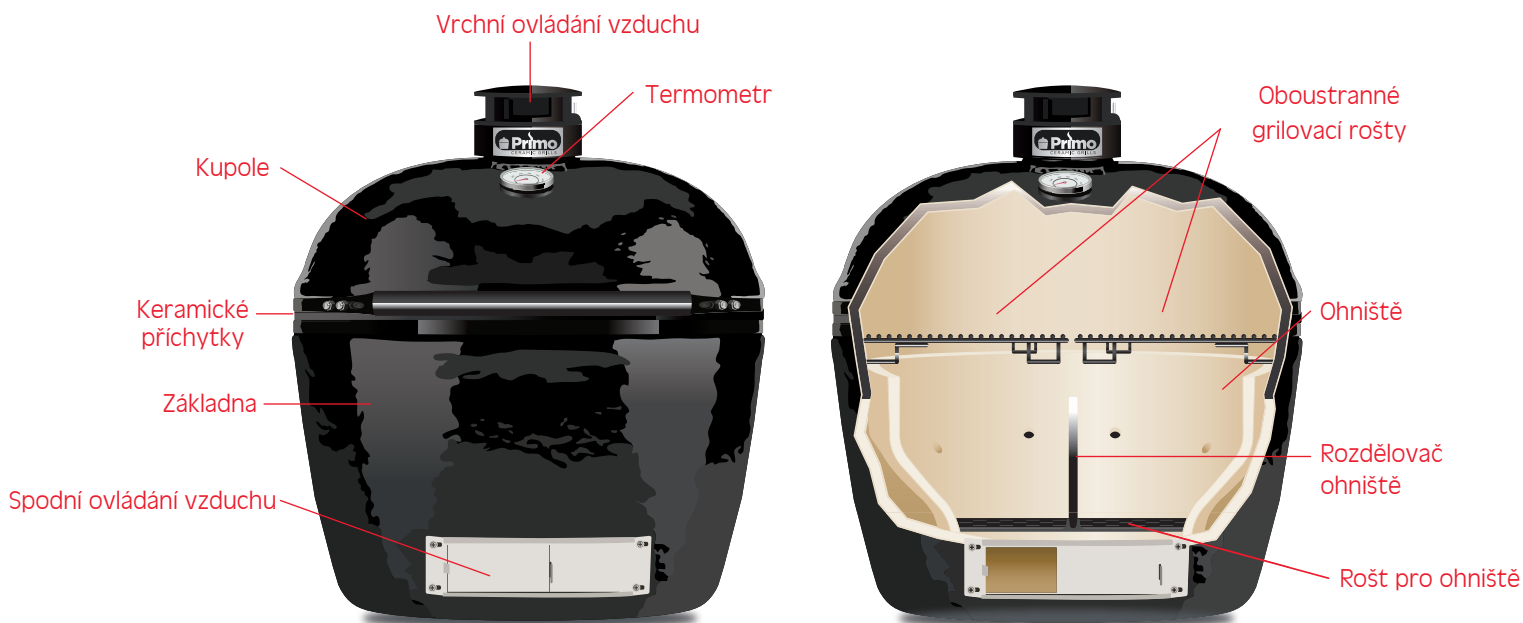


Rychlý návod



Konfigurace vaření



Grilování a pečení

Přímé vaření

Jedna zóna

Použijte tuto konfiguraci ke grilování steaků, kuřecích prs, nebo všech pokrmů, kterým prospívá vaření přímo nad ohněm.



Grilování a pražení

Přímé a nepřímé vaření

Dvě zóny

Použijte přímou stranu ke grilování masa, a nepřímou stranu k vaření křehkých jídel, jako jsou mořské plody či zelenina.



Pečení, pražení a uzení

Nepřímé vaření

Jedna zóna

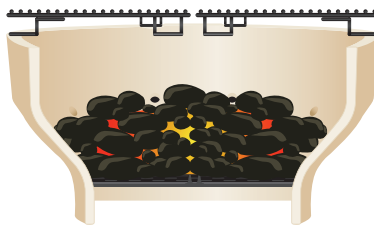
Tato konfigurace se dá použít jako trouba či udirna. Vařte při nízkých až středních teplotách při pečení pizzy nebo uzení masa.

(Požadované ohřívací desky/mřížky)

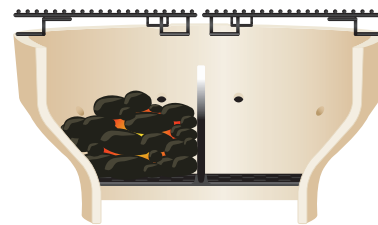
Pokyny pro vaření

Podpálení

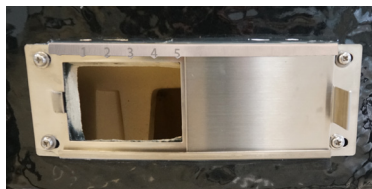
1. Postavte hromadu přírodního kusového dřevěného uhlí. Použijte plné topeniště dřevěného uhlí pro uzení a opékání nebo polovinu topeniště dřevěného uhlí pro dvouzónové vaření.
2. Zapalte dřevěné uhlí pomocí jedné nebo dvou zapalovacích kostek. Můžete také použít komínový startér nebo elektrický startér. Nechte kopuli otevřenou.
3. Počkejte 5–10 minut, než dřevěné uhlí vytvoří malé lože uhlíků.
4. Zavřete kopuli a poté zcela otevřete průvanová dvířka a horní ventilaci posunutím horního disku úplně doprava.



plné ohniště



napůl plné ohniště



spodní průvanová dvířka plně otevřena



Otevřený vrchní otvor

Upravte proudění vzduchu podle potřeby, jak teplota stoupá, abyste dosáhli cílové teploty. Pro grilování můžete úplně otevřít průvanová dvířka a teplotu regulovat horním průduchem. Pro pečení nastavte vzduch na jednu třetinu otevřený.

Regulace teploty

1. Když jste 25 °F (14 °C) od vaší cílové teploty, zavřete horní ventilační otvor na jednu třetinu.
2. Počkejte 1-2 minuty a poté zvyšujte nebo snižujte průtok vzduchu horním větracím otvorem v krocích po ¼ pro regulaci teploty. ¼ může změnit teplotu nahoru nebo dolů až o 25 °F (14 °C).



Je velmi snadné zvýšit teplotu, ale velmi obtížné ji snížit. Při nízkých teplotách zvyšujte teplotu pomalu.

TIPY PRO PODPALOVÁNÍ



Dřevěné uhlí lze znovu zapálit 2-3krát pro více vaření. Použijte pohrabáč k promíchání použitého dřevěného uhlí, aby popel propadl roštem. Přidejte 30 % nového dřevěného uhlí ke stávajícímu dřevěnému uhlí a postavte nový kopec. To funguje dobře pro teploty pečení a grilování.



Nemůžete mít příliš mnoho dřevěného uhlí, ale můžete mít příliš málo.



K zapálení dřevěného uhlí NIKDY nepoužívejte kapalinu do zapalovače ani jinou hořlavou kapalinu. Bude absorbován keramikou a dodá vašemu jídlu palivovou chuť.

Nízkoteplotní vaření/uzení

1. Pro vaření při nízké teplotě, 225 °F (107 °C), začněte s velmi malým ohněm v jedné oblasti dřevěného uhlí
2. Po 5 minutách zavřete kopuli s plně otevřenými dvířky a horním větracím otvorem. Nechte teplotu pomalu stoupat, a když dosáhne 200 °F (93 °C), nastavte dvířka pro odvod průvanu do polohy 3, nastavte horní část přesného ovládacího do polohy 3. Nastavte ovladače ventilace podle potřeby, abyste udrželi cílovou teplotu.




zobrazeno s děličem dřevěného uhlí







spodní průvanová dvířka v poloze 3

Průvodce vnitřní teplotou

USDA (Ministerstvo zemědělství USA) doporučuje vnitřní teplotu pro kotlety, pečeně a steaky 145°F (63°C). Vnitřní teplota mletého masa 160°F (71°C).

Hovězí, telecí a jehněčí (pečeně, steaky) 	Extra-rare	115-120°F	46-49°C
	Rare	125-130°F	52-55°C
	Medium-rare	130-140°F	55-60°C
	Medium	140-150°F	60-65°C
	Medium-well	150-155°F	65-69°C
	Well-done	160°F+	71°C+

Hovězí, telecí a jehněčí (mleté) 	Medium-Well done	140-160°F	60-71°C+
Drůbež (celá, nebo kusy) 	Well done	160°F+	71°C+
Vepřové maso (řízky, mleté, pečeně, steaky) 	Medium-Well done	140-160°F	60-71°C+
Mořské plody (ryby, krab, humr, krevety) 	Vařte, dokud není maso neprůhledné a pevné		

Po uvaření vždy nechte maso odpočívat

Během procesu vaření jsou přírodní šťávy v maso vytlačeny do středu. Odpočinek masa po vyjmutí z grilu poskytuje šťávě čas, aby se rovnoměrněji rozložila v maso, a snižuje množství krve při krájení. Hovězí, jehněčí, drůbeží a vepřové maso nechte odpočinout na talíři a volně přikryjte hliníkovou fólií. Čím větší kus, tím delší odpočinek. Například steak by měl odpočívat 3-5 minut, zatímco celá krůta by měla odpočívat 20-30 minut.