

Char-Broil[®]



PRŮVODCE GRILOVÁNÍM
SPRIEVODCA GRILOVANÍM

TRU-INFRARED™. Grilování je malé šťavnaté tajemství

Blahopřejeme vám a vítáme vás mezi majitele nového grilu Char-Broil® TRU-Infrared™. Upřímně doufáme, že si po přečtení tohoto návodu a s trochou praxe budete plně užívat šťavnatost a delikátní chuť jídel připravených pomocí pokročilé technologie vaření TRU-Infrared. Doporučujeme, abyste věnovali čas přečtení návodu k obsluze výrobku, abyste se ujistili, že je váš gril správně a zcela složen, a abyste se před použitím grilu seznámili jak s jeho konstrukcí, tak s ovládáním.



Pro grilování na grilu Char-Broil TRU-Infrared neexistují žádná pevná pravidla – pouze základní informace o tom, jak gril funguje. Podle zkušeností s venkovním grilováním na tradičních plynových grilech nebo grilech na dřevěné uhlí, zjistíte, že jsme systém grilování TRU-Infrared navrhli tak, aby byl pro vás užitečným nástrojem na přípravu skvěle chutnajících jídel tak, jak je máte rádi a jak si přejete.

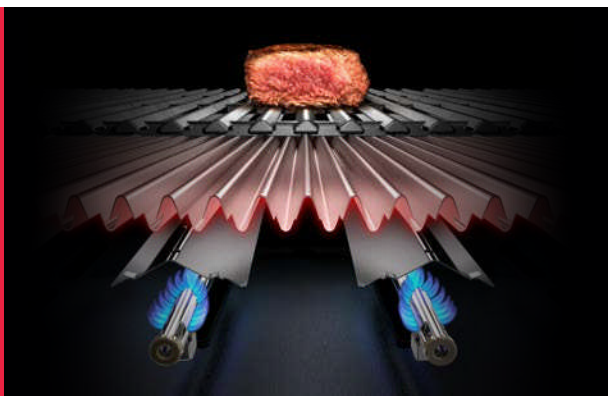
Váš gril Char-Broil TRU-Infrared má jedinečný infračervený systém grilování, který umožňuje široký rozsah řízení teploty a způsobu grilování, barbecue a rožnění na grilu, které máte rádi. Tento návod na grilování použijte jako úvodní seznámení s vařením na vašem novém grilu Char-Broil TRU-Infrared

HODNĚ ŠTĚSTÍ PŘI GRILOVÁNÍ!

CO ZNAMENÁ TRU-INFRARED™

Gril Char-Broil TRU-Infrared venkovním kuchařům slibuje mnohem šťavnatější jídlo a zabraňuje vzplanutím a spáleninám. Díky následujícím pěti výhodám zaručuje gril TRU-Infrared vždy skvělý grilovací zážitek.

TRU INFRARED®



Až o 50% šťavnatější pokrm



100% rovnoměrné teplo



Široký rozsah teplot



Zabraňuje vzplanutí



Spotřebovává až o 30 % méně plynu

JAK SYSTÉM TRU-INFRARED™ FUNGUJE

Znalosti, které stojí za systémem TRU-Infrared, by mohly vyprávět šťavnatou historku. Na rozdíl od tradičních konvekčních plynových grilů, gril Char-Broil TRU-Infrared omezuje horký vzduch, který přichází do kontaktu s pokrmem. Náš jedinečný zářič vytváří infračervené teplo – žhnoucí při nejvyšší teplotě nebo pomalu grilující na té nejnižší.

Zatímco konvekční teplo ničí vlhkostní bariéru, infračervené teplo jí prochází, aniž by docházelo k vysušování – uchovává přírodní šťávy a chutě.

ZAČÍNÁME

PRVNÍ POUŽITÍ

Přečtěte si návod k výrobku a ujistěte se, že je gril správně sestaven. Z povrchu grilu před prvním použitím odstraňte veškeré reklamní materiály. Před prvním použitím doporučujeme, abyste nechali gril v provozu při nejvyšším nastavení po dobu 15 – 20 minut. Pomáhá to k odstranění olejů použitých při výrobě. (Toto opatření není potřeba provádět u bočního hořáku v případě, že je jím váš gril vybaven)

PŘEDEHŘÍVÁNÍ GRILU

Gril Char-Broil TRU-Infrared se musí, stejně jako vaše domácí trouba předehřát, aby poskytoval optimální výkon. Gril předehřívejte na vysokou teplotu po dobu 10-15 minut nebo déle, pokud je to nutné kvůli počasí. Pokud máte dotazy k zapálení grilu, viz pokyny k zapálení v návodu k obsluze výrobku. Pro vaše pohodlí je na grilu zapalovač a přístupový otvor.

TEPLOTA

Váš gril Char-Broil je vybaven velkým, snadno čitelným teploměrem s čidlem, zabudovaným do víka grilu. Čidlo je kalibrováno tak, aby měřilo průměrnou teplotu na chlazeném povrchu. Jednou z výhod vaření systémem TRU-Infrared je, že umožňuje grilovat v širokém rozsahu teplot. Po získání určitých zkušeností sami zjistíte, jaké teploty a čas grilování budou nejlepší pro to, abyste získali ty nejlepší výsledky, které jste si přáli.



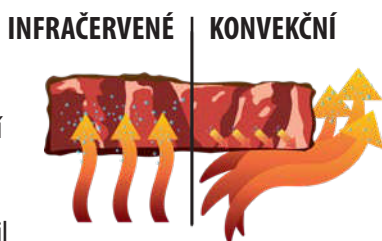
INFRAČERVENÉ GRILOVÁNÍ 101

INFRAČERVENÉ TEPLO

Infračervená energie se skládá z frekvencí těsně pod hladinou viditelného spektra. Jednoduše řečeno se jedná o světlo, které nevidíme, ale naše tělo (a jídlo) jej vnímá jako teplo. Většina elektromagnetické energie může způsobovat ohřívání, ale infračervená energie je pro grilování dokonalá volba. Tradiční konveční grily ohřívají pomocí horkého vzduchu a mohou jídlo vysušovat. U infračervených grilů zasahují infračervené frekvence pokrm a způsobují vibrování molekul, čímž se vytváří teplo, které pokrm uvaří.

GAMA ZÁŘENÍ	RENTGENOVÉ PAPSRY	ULTRAFIALOVÉ ZÁŘENÍ	VIDITELNÉ SVĚTLO	INFRAČERVENÉ ZÁŘENÍ	MIKROVLNY	RÁDIOVÉ VLNY
	1 nm		1 μ m	1 mm	1 m	1 km
KRÁTKÁ VLNOVÁ DÉLKA				DLUHÁ VLNOVÁ DÉLKA		

Veškeré maso má okrajovou vrstvu nasycenou šťávou. Konveční teplo tuto vrstvu během grilování vysušuje, zatímco infračervené teplo je schopné touto vrstvou proniknout bez jejího rozrušení. Toto je důvod, proč se hamburger více scvrkne na konvečním grilu než na infračerveném. Výsledky ukazují, že grilování pomocí infračerveného tepla zaručuje větší šťavnatost a chuť. Nejlepší restaurace už roky ví, že grilování pomocí infračerveného záření zaručuje ty nejlepší steaky, a Char-Broil nyní přináší tu stejnou technologii do Vašich zahrad!



GRILOVÁNÍ POMOCÍ INFRAČERVENÉHO TEPLA

- 🔥 Stopy po opečení se nejlépe vytvářejí na nepoužitých částech grilu.
- 🔥 Nad svými potravinami se zamyslete a uspořádejte je podle technik grilování, potřebných časů na grilování i podle nejlepšího využití grilovací plochy.
- 🔥 Na každou porci masa, ryb nebo drůbeže naneste lehkou vrstvu oleje pro grilování při vysoké teplotě.
- 🔥 Omáčky nebo polevy s nadměrným množstvím cukru natírejte na jídlo během posledních 10 minut grilování. Nadměrné množství cukru shoří a změní se na uhlík, a to není ta kouřová vůně, kterou byste chtěli! Nezapomeňte, že nadměrné množství marinády bude po grilování vyžadovat extra čištění.

Než si zvyknete na grilování s grilem Char-Broil TRU-Infrared, měli byste upravit svou obvyklou dobu grilování. Jestliže jste seznámeni s grilováním na dobře připraveném ohni z uhlíků dřevěného uhlí, váš smysl pro načasování se na systém grilování TRU-Infrared přizpůsobí snadněji. Jestliže jste zvyklí na grilování na plynových hořácích s otevřeným plamenem, snižte nastavení teploty alespoň o 30 %, než jste normálně zvyklí, a dobu grilování zkrátte asi tak o polovinu. Až získáte nějaké zkušenosti, budete mít smysl pro nastavení teploty a dobu grilování, které vám nejvíce vyhovují a přinášejí výsledky, které požadujete.

GRILOVÁNÍ S DŘEVĚNÝMI ŠTĚPKAMI

Na grilovací rošty nebo mezi ně lze vložit dřevěné štěpky pro dodání kouřové chuti při grilování a barbecue. Dřevěné štěpky můžete vysypat rovnou z pytle, aniž byste je museli předem napouštět. **POZNÁMKA:** Dřevěné štěpky NEVKLÁDEJTE přímo pod masné jídlo, zvýšili byste tím riziko vzplanutí.

Zde uvádíme příklady tvrdého dřeva, které se velmi dobře hodí k ochucení jídla: Olše, jabloň, třešeň, ořech, medyněk, dub, rozmarýn, vinná réva a sassafras..



ZABRÁNĚNÍ VZPLANUTÍ

Váš grilovací systém TRU-Infrared byl navržen tak, aby bránil vzplanutí během normálního použití. Navržené děrování udržuje plameny v hořícím prostoru pod roštem na grilování a mimo jídlo. Nicméně za určitých podmínek může dojít k vzplanutí na povrchu grilovacího roštu. Následující rady mohou pomoci snížit možnost, že tato situace nastane.

- 🔥 Při opékání tučných jídel nechejte příklop grilu v otevřené poloze.
- 🔥 Při grilování nenechte gril stát v průvanu nebo na větru. Vítr vhání mezi rošty kyslík, a to může vést ke vzplanutí.
- 🔥 Pokud se během grilování hromadí tuk, jídlo přemístěte (pokud možno) a hořáky nastavte na maximum s otevřeným příklopem grilu, dokud se tuk nevypálí.

PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

Infračervené teplo je ideální pro přímé grilování steaků, kotlet a dalších druhů masa, jelikož může dosáhnout velmi vysokých teplot opékání. Infračervené teplo působí na maso nejprve tak, že je opeče z vnější strany, a poté proniká dovnitř, takže maso je po ogrilování skvěle šťavnaté.

NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

Maso umístěte na jednu stranu grilu a ventily hořáků grilu TRU-Infrared otočte na druhé straně grilu, abyste dosáhli nastavení, které vytváří požadovanou teplotu grilování (obvykle mezi 93 °C a 149 °C). Během nepřímého grilování ztrácí maso tuk a jiné odkapávající šťávy.

GRILOVÁNÍ POMOCÍ OTOČNÉHO ROŽNĚ (ROTISSERIE)

Pro tento gril nejsou hořáky pro otočný rožeň nutné. Jednoduše umístěte otočný rožeň Char-Broil přes grilovací systém TRU-Infrared. Na rožni grilujte vždy na NÍZKOU teplotu, jak je uvedeno na ovládacím tlačítku hořáku. Často kontrolujte, abyste se ujistili o správném grilování. Pokud potřebujete více prostoru, můžete grilovat na rožni s otevřeným víkem. Díky tomu můžete otočný rožeň umístit výše nad plochu grilování. Vždy grilujte s nasazenými rošty.

OPÉKÁNÍ

Při opékání masa jde hlavně o vytvoření chutné „krusty“ a zachycení vnitřních šťáv tak, aby maso zůstalo uvnitř šťavnaté a každé kousnutí bylo výborné. Nezáleží na tom, jestli grilujete steak na přímém teple nebo pomalu propékáte vepřové plecko, když na vnější straně masa co nejdříve uděláte dobrou „krustu“, zajistí to chuť a šťáva zůstane uvnitř. Co je to krusta? Přírodní bílkoviny a cukry odvedené na povrch masa reagují na teploty v „rozmězí opékání“ od 149 °C výše. Při opékání vzniká to, co je známé jako „Maillardova reakce“. Grilovací systém TRU-Infrared dosahuje při nárazu infračerveného tepla na povrch masa dokonalé teploty opékání. Uvádíme dobrý tip na vyzkoušení: na steaky, kotlety a kýty použijte trochu hrubé soli – pomáhá to přivedení bílkovin na povrch masa – a když na ně působí infračervené teplo, povrch masa se opeče a vytvoří krustu, kterou máte tak rádi. Pro dosažení stejného efektu potřete krůtí nebo kuřecí maso na kůži lehce olejem. Maso na grilu TRU-Infrared opékejte nejdříve za vyššího nastavení teploty, poté dogrilujte při nižší teplotě hořáku. Pro „udržení“ teploty jídla, zatímco budete připravovat další chody, můžete použít alobal.

GRILOVÁNÍ NEBO BARBECUE... JAKÝ JE V TOM ROZDÍL?

Tato slova se velmi často zaměňují, ale ve skutečnosti je v tom rozdíl. Grilování znamená pečení vašeho masa přímo prostřednictvím vysokého tepla. Grilované pokrmy jsou v tomto případě obecně menší kousky masa a zeleniny, které se rychle dostanou na váš stůl. Barbecue je pomalejší cesta přípravy větších porcí masa. To sice trvá určitý čas, ale konečný výsledek je jemnější a šťavnatější. Takže grilování je rychlé a barbecue je pomalé... obě cesty dovedou pokrm do vašich úst.

GRILOVÁNÍ DOKONALÉHO BURGERU

Na šťavnaté hamburgery s dobrou, masovou texturou je nejlepší mleté hovězí s 20 procenty tuku a 80 procenty libového masa.

- 🔥 Jemným tlakem vytvořte masové placičky a nepřekládejte je.
- 🔥 Uprostřed placičky vytvořte menší prohloubeninu tak, aby byly okraje lehce silnější než střed. Takto vytvoříte méně kulatou, rovnoměrněji propečenou placičku.
- 🔥 Placičky by neměly mít více než 250 g a neměly by být silnější než 13 mm.
- 🔥 Gril nastavte na střední teplotu a grilujte po dobu 3 až 4 minut z každé strany, dokud maso neztratí růžovou barvu nebo dokud teploměr vložený z boční strany do středu neukazuje 71 °C.




JAK UGRILOVAT ŠŤAVNATÝ HOVĚZÍ STEAK

Vyberte správný druh steaku. Nejlepší kousky jsou z roštěnce, svičkové, kotlety, vysokého roštěnce a oka roštěnce. Vlákňitý steak, jako je skirt nebo flank, také chutnají skvěle ugrilované – hlavně když jsou tenké diagonálně nakrájeny.



- 🔥 Maso by mělo mít pokojovou teplotu, být lehce ochucené pravou solí (abychom vytáhli bílkoviny v maso) a opepřeny mletým pepřem. Povrch lehce naolejujte rostlinným nebo jiným olejem odolným proti vysoké teplotě.
 - 🔥 Gril nastavte na vysokou teplotu a steaky rozložte na rošt ve stejném směru.
 - 🔥 Steaky o tloušťce 13 mm grilujte z každé strany 2 až 3 minuty, o tloušťce 25 mm 3 až 4 minuty a o tloušťce 38 až 50 mm 4 až 6 minut.
 - 🔥 Steak vždy otáčejte pomocí kleští nebo obracečky, nikdy nepoužívejte vidličku. Otvory vytvořené vidličkou umožňují odtok šťávy.
- 🔥 Chcete-li zkontrolovat, jestli je steak hotový, přitlačte prst na maso. Maso „rare“ se při stlačení prstem snadno pohybuje, zatímco dobře propečený steak je tuhý a středně propečený steak je přesně mezi tím. Tuto schopnost získáte praxí. Použít můžete i teploměr pro okamžité odečtení teploty vložený z boku steaku, nejlépe přes jakýkoli tuk na okraji a pouze tehdy, pokud si myslíte, že jsou steaky téměř hotové.

 Nezapomínejte na poslední, nejdůležitější krok: **Před servírováním nechejte steaky 2 až 3 minuty odležet.** Šťávy tak budou moci odtéct zpět ze středu k okrajům a vy tak získáte šťavnatý steak.

 Pro zachování křehkosti maso vždy krájejte napříč vláknům.




GRILOVÁNÍ JEMNÉHO A ŠŤAVNATÉHO VEPŘOVÉHO MASA

Grilované vepřové maso na teplotu 63 °C s třiminutovou dobou odpočinku je považováno za bezpečné a dává mnohem šťavnatější kus masa. Jednou cestou pro toto určení je použití teploměru na maso. V závislosti na tloušťce, řezu, vláknitosti masa a množství tuku, svaloviny a kostí se doba grilování vepřového masa může značně lišit. Konečná doba grilování pro dosažení správné vnitřní teploty závisí na tloušťce masa a teplotě grilu.

NAKLÁDÁNÍ

Nakládání je proces podobný marinování, při kterém je maso (většinou kuřecí nebo vepřové) před vařením ponořeno do solného roztoku (láku). Nakládání zvlhčuje maso hydratováním buněk svalové tkáně před grilováním a zachycuje molekuly vody a zadržuje je během grilování. Tím se zabraňuje vysušení nebo odvodnění masa. Nakládejte větší porce vepřového masa, jako je plecko, koleno, kýtu a také vepřové kousky.

Základní recept na naložení masa dle Char-Broil EZ

-  60 ml pravé soli
-  60 ml baleného hnědého cukru
-  960 ml horké vody

1. Všechny přísady pečlivě promíchejte, maso vložte do uzavíratelného plastového sáčku vhodné velikosti a zalijte lákem.
2. Maso uložte podle velikosti na dobu 4 – 24 hodin do chladničky.
3. Maso vyjměte a opláchněte, vysušte a před přidáním oleje nebo dalšího koření nechte zteplat na pokojovou teplotu.

PŘIDÁVÁNÍ PŘÍCHUTÍ

Do masa mohou být při chladných podmínkách před vařením přidávány příchutě a vlhkost vpichováním marinovacích roztoků. Ke vpravení marinád přímo do silnějších porcí masa se používají injekce s jehlou. Lák nebo marináda se vstříkují přesně tam, kde je potřebujete.

DALŠÍ TIPY NA PŘÍPRAVU VEPŘOVÉHO MASA

- 🔥 Pro kontrolu vnitřní teploty masa použijte teploměr co nejdále od kosti a co nejbližší středu nejsilnější části.
- 🔥 Když se blížíte ke konci předpokládané doby grilování, předtím, než maso vytáhnete z grilu, říznete do masa v blízkosti kosti, abyste zjistili jeho propečení.
- 🔥 Polevu nebo omáčku, která obsahuje sladké ingredience, jako je cukr nebo med, natírejte během posledních pár minut grilování, abyste předešli jejich připálení.

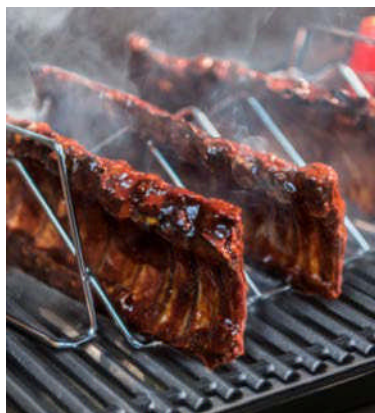
PŘÍPRAVA VEPŘOVÝCH ŽEBER

Existují různé druhy žeber a každé z nich vyžaduje vlastní techniku pro dokonalou chuť a texturu. Následující tipy jsou obecná pravidla ke zvážení pro přípravu jakýchkoli vepřových žeber.

- 🔥 Před grilováním naneste suchou směs bylin a koření, která odpovídá vaší chuti a doplňuje chuť masa.
- 🔥 Gril nastavte na nízkou teplotu.

Důležité body ke zvážení při grilování vepřových žeber s grilem TRU-Infrared:

1. Na rozdíl od jiných grilů vyzařuje gril TRU-Infrared infračervené teplo. To opeče vnější stranu, pronikne do masa a uzavře ho, tak že vnitřní šťáva nemůže proniknout ven.
2. Žebra grilujte 0,5 – 1 hodinu podle toho, kolik masa, kostí a tuku obsahují. Žebra během posledních 10 minut potřete lehkou vrstvou z jablečného octu.
3. Pokud chcete, můžete na žebra během posledních 10 minut grilování místo jablečného octu natřít polevu z grilovací omáčky nebo z marmelády.



4. Dřevěné štěpky na vytvoření kouře nasypete přímo na rošty na grilování nebo mezi ně. Dodají žebřům kouřovou chuť.
5. Určení, kdy jsou vepřová žebra hotová, může být ošemetné a barva není znakem toho, že jsou žebra hotová. Kouř z hořících štěpků dřeva může zbarvit vnitřek masa dorůžova, a to ve vás zanechává dojem, že žebra nejsou hotová. Pokud můžete žebertními kostmi pohybovat tam a zpět bez velkého odporu, maso je hotové. Lepší možností pro posouzení je vyjmutí žeber po hodině a použití teploměru vloženého do nejsilnější části masa daleko od kostí.
6. Infračervené teplo griluje jinak než konvekční plynový gril nebo gril na dřevěné uhlí – vnější strana žeber bude křupavá a vnitřní šťavnatá.

GRILOVÁNÍ ZELENINY

Grilování dodává zelenině lehce kouřovou příchut' a nezabere moc příprav. Zde uvádíme několik typů na grilování zeleniny na grilovacím systému TRU-Infrared:

- 🔥 Gril nastavte na středně vysokou teplotu.
- 🔥 Před grilováním doporučujeme pro dodání chuti, zamezení spálení a předejití vysušení a nalepení ke grilu zeleninu lehce potřít nebo nastříkat olivovým olejem.
- 🔥 Grilovaná zelenina se většinou podává jako příloha k dalším grilovaným pokrmům, ale může být také servírována i jako hlavní jídlo, pokapané obyčejným nebo ochuceným olivovým olejem.
- 🔥 Zelenině obecně přímé metody grilování při vysoké teplotě vyhovují.
- 🔥 Houby a jiná drobná zelenina mohou být grilovány celé. Větší zelenina musí být nakrájena nebo naporcována na kousky.
- 🔥 Zeleninu začněte grilovat na středně vysoké teplotě, aby se opekla, a otáčejte ji každou 1 – 2 minuty. Poté pro dogrilování změňte na nízkou teplotu, občas ji otáčejte.
- 🔥 Nejjednodušší způsob, jak poznat jestli je zelenina hotová, je propíchnout ji vidličkou nebo jehlicí. Jestli se jednoduše zabodává, zelenina je hotová.

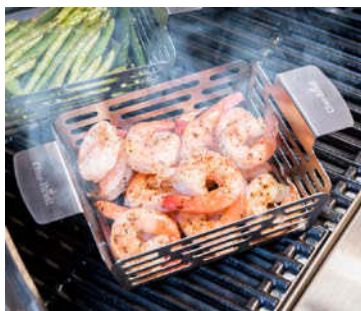
TABULKA PRO GRILOVÁNÍ ZELENINY





ZELENINA	PŘEDPOKLÁDANÁ DOBA GRILOVÁNÍ	NASTAVENÍ
KUKUŘICE Ve slupce nebo fólii – naložte na 20 – 30 minut. Bez slupky.	30 – 40 minut (celkem) 5 – 7 minut	Střední/Vysoké
HOUBY Portobello Normální	3 – 4 minuty/strana 2 – 4 minuty/strana	Střední/Vysoké
CIBULE Na čtvrtky Na plátky	10 – 12 minut/strana 4 – 8 minut/strana	Střední/Vysoké
PAPRIKA Celá Rozkrojená na poloviny	16 – 20 minut, nechte zbarvit slupku 8 – 12 minut celkem	Střední/Vysoké
TYKVE (žluté a cuketa) Nakrájené Podélně rozkrojené	4 - 6 minut/strana 8 – 12 minut (celkem)	Střední/Vysoké
RAJČATA Nakrájená Vcelku	2 – 4 minuty/strana 8 – 24 minut (celkem)	Střední/Vysoké

* Tato tabulka je uvedena jako obecný návod pro dobu grilování. Pro přesnější doby grilování se podívejte do jednotlivých receptů.

GRILUJTE DOKONALÉ MOŘSKÉ PLODY

Grilování dodává mořským plodům a podobným minutkám lehkou kouřovou příchut' a potraviny rovněž opéká – čímž vytváří lahodnou křupavou vnější kůrku. Na grilu se dobře připravují celé ryby, steaky s pevným masem, krevety i mušle. Měkkýši, jako jsou ústřice, škeble a mušle se někdy grilují ve schránkách a ačkoli se schránka během grilování otevře, ke zlepšení chutě moc nepřispívá.



-  Gril nastavte na střední teplotu.
-  Aby se ryba na gril nepřilepila, ujistěte se, aby byl grilovací rošt před zahájením grilování čistý a velmi horký. Než položíte mořské plody na gril, rychle ho otřete papírovým ubrouskem zvlhčeným trochou oleje.
-  S celými rybami, jako je chňapal, máslová ryba a mořský vlk, se musí zacházet opatrně, aby se nepřilepily a nerozpadly. Pevné rybí steaky, jako je tuňák nebo mečoun, jsou na grilu vynikající, protože drží pohromadě a nelepí se.
-  Grilované krevety jsou nejchutnější, když je na nich ponechána schránka. Krevety lehce posolte. Grilujte je po dobu 5 minut, dokud nezrůžoví. Servírujte horké přímo z grilu.

GRILOVÁNÍ NA DŘEVĚNÉM PRKÉNKU

🔥 Než začnete grilovat, prkénko se musí napustit. Pomáhá to udržovat vlhkost potravin při grilování, vytváří se tak rovnoměrnější propečení a potravinám se propůjčuje další příchuť – vůně dřeva, které jste zvolili. Napuštění dřeva vodou před grilováním snižuje připalování a prodlužuje životnost desky. Prkénko napouštějte před každým grilováním, i když jste jej již dříve používali.

🔥 Použít je možné i mnoho kapalin, jako jsou ovocné džusy, ocet, víno a jiné druhy alkoholu, ale nejčastěji používanou kapalinou pro napuštění je voda.

Ponořením prkénka do těchto různých kapalin se přenáší jejich jemná příchuť do grilovaných potravin.

Prkénka by měly být ponořeny v kapalině nejméně po dobu jedné hodiny, ale tato doba může být podle osobních preferencí i delší. Doba ponoření pomáhá stanovit i druh a velikost dřeva.

🔥 Jakmile bude prkénko ponořením do vody připraveno, položte ho na gril varnou stranou dolů a gril po dobu přibližně pěti minut předehřívejte na střední teplotu. Díky tomu se prkénko osuší. Mělo by se zabránit tomu, aby se prkénko zapálilo. Jakmile bude prkénko předehřáté, natřete na jeho varnou stranu lehkou vrstvu oleje. Dřevo se tím napustí a brání přichytávání potravin.



ANO, I OVOCE JE DOBRÉ NA GRILU!

Lehce grilované ovoce (zejména tvrdé ovoce) karamelizuje své přírodní cukry, což zlepšuje chuť a dodává atraktivní „grilovací stopu“.

🔥 Gril nastavte na střední teplotu.

🔥 Ovoce položte na vydatně naolejovaný grilovací rošt, abyste zabránili přichycení.

🔥 Ovoce nakrájejte na poloviny a odstraňte jadřince. Grilujte stranou dužniny dolů. Grilujte do křehkého stavu. Obracejte jen jednou.

🔥 Ovoce grilujte, dokud není nahnědlé. Chcete, aby bylo při jemném propíchnutí ostrým nožem křehké, ale ne houbovité. Klíčem ke grilování ovoce je použití nízkého tepla.

🔥 Ovoce je na grilu rychle hotové (asi 3-5 minut). Silnější kousky ovoce, jako jsou poloviny broskví nebo hrušek, mohou vyžadovat trochu více času. Ovoce nakrájené na tenké plátky vyžaduje méně času. Ovoce se může kvůli obsahu cukru snadno spálit, proto je pečlivě sledujte. Zralé ovoce rovněž grilujte jen krátce, aby nezískalo houbovitou konzistenci.

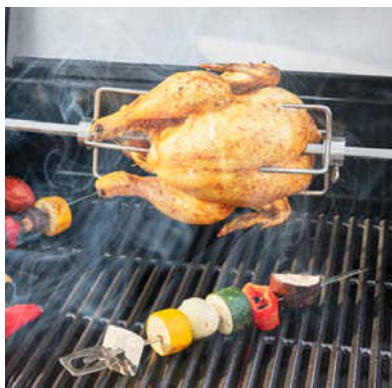
Pro zařazení grilovaného ovoce do jídelníčku, zkuste tyto tipy:

Před grilováním nakrájejte ovoce, jako jsou jablka, hrušky, manga, ananas a broskve na kousky a lehce je potřete olejem. Plátky ananasu nebo podélně rozkrojené banány položte přímo na gril. Pro dodání chuti grilovanému ovoci je vynikající přidat trochu skořice nebo hnědého cukru!

GRILOVÁNÍ VŽDY DOKONALÉHO KUŘETE

Grilované kuře je jedna z nejpoblíbenějších grilovaných potravin. Abyste zajistili, že bude vaše grilované kuře krásně hnědé a důkladně propečené, a přesto šťavnaté a křehké, uvádíme několik jednoduchých kroků.

- 🔥 Zvažte naložení kuřete přes noc. Naložením získá maso šťávu a křehkost.
- 🔥 Kuře před grilováním zcela rozmrazte, aby se propeklo rovnoměrněji. Kuře vždy, když je to možné, rozmrazte v chladničce. V mikrovlnné troubě kuře rozmrazujte, jen když se bude okamžitě dávat na gril. Kuře ve vzduchotěsných sáčcích lze rozmrazovat ve studené vodní lázni. Vodu vyměňujte každých 30 minut. Kuře rozmražené v mikrovlnné troubě nebo studenou vodou se musí před opětovným zmrazením uvařit.
- 🔥 Syrové kuře uchovávejte odděleně od uvařeného! Pro podávání grilovaného kuřete použijte jiný podnos, než podnos použitý k přinesení surového kuřete ke grilu. Marinádu použitou na syrovou drůbež zlikvidujte nebo ji před podáváním s ugrilovaným kuřetem vařte nejméně po dobu dvou minut.
- 🔥 Pokud se balíte na piknik, uchovávejte neuvařené kuře v chladničce s ledem nebo chladičími balíčky až do doby, než jste připraveni grilovat. Teplota v chladičí nádobě by měla být uchovávána do 4 °C. Pokud je venku horko, nezapomínejte, že kuře by nemělo zůstat venku po ugrilování déle než hodinu.
- 🔥 Kuře nechejte před grilováním, pokud je to možné, zteplat na pokojovou teplotu. Mělo by to trvat jen okolo 20 minut. Grilování studeného kuřete prodlouží celkovou dobu grilování a může mít za následek nadměrně ugrilovanou vnější část, zatímco vnitřní nebude dovařená.
- 🔥 Když budete grilovat části kuřete, nezapomínejte na to, že na délku grilování bude mít vliv různá tloušťka i obsah tuku. Obecně platí, že bílé maso se griluje kratší dobu než červené, kdežto prsíčka a stehna se grilují déle než křídélka.



- 🔥 Gril nastavte na střední teplotu a grilujte, dokud teplota na teploměru zasunutém do nejsilnější části masa neukazuje 75 °C. Ujistěte se, že se teploměr nedotýká kosti. Infračervená energie grilovacího systému TRU-Infrared vnější stranu kuřete mírně opečte a tím napomůže uzavřít uvnitř šťávu.
- 🔥 Ugrilované kuře sejměte z grilu a lehce ho zakryjte hliníkovou fólií. Potom ho nechejte několik minut odpočívat, protože vnitřní teplota dál poroste a kuře se dodělá.
- 🔥 Pokud máte na grilovaném kuřeti rádi omáčku nebo polevu, doporučujeme její lehké nanesení během posledních 10 minut grilování.
- 🔥 Pro zlepšení chuti zvažte použití lehkého suchého koření na vnější stranu kuřete 24 hodin před grilováním.

JAK GRILOVAT NA OTÁČECÍM ROŽNI (ROTISSERII)

Grilování na otáčecím rožni je nejlepší pro větší kousky masa, jako je kýta, celá drůbež a vepřové maso.

Grilování na otáčecím rožni má svá vlastní pravidla:

- 🔥 Rožeň, který se otáčí konstantní rychlostí, umožňuje, aby se každý kousek potravin propekl stejným stupněm tepla. Potraviny si lépe udržují šťávu než v troubě, protože povrch potravin se rychle opečte, a tím uvnitř uzavře přírodní šťávy.
- 🔥 Marinujte a potřete jakoukoli kombinací kapalin, bylinek a koření, ale cukernatých přísad dávejte minimum. Abyste zabránili zuhelnatění šťávy, potraviny nepotírejte šťávou s vysokým obsahem cukru až do doby posledních 10 minut grilování.
- 🔥 Stejně jako u grilování má na výsledek a skutečnou dobu grilování na rožni vliv mnoho faktorů, jako je vítr, teplota vzduchu a velikost a tloušťka potravin.
- 🔥 U porcí potravin, jako je naporcované kuře, se snažte maximálně dodržovat rovnoměrnou velikost, aby se zajistila stejná doba grilování. U větších potravin, jako je kýta, před položením potravin nad gril zajistěte, aby byla na rožni vyvážená.
- 🔥 Křídélka a stehna drůbeže, která by se mohla na rožni pohybovat, musí být k tělu bezpečně přichycena nebo připevněna pomocí bavlněné kuchyňské nitě.






ČASY ROŽNĚNÍ

MASO	PŘIBLIŽNÁ DOBA GRILOVÁNÍ
Kuře	18 minut/0,5 kg
Pernatá zvěřina	15 minut/0,5 kg
Kachna	18 minut/0,5 kg
Jehněčí kýta	30 minut/0,5 kg
Vepřová kýta	30 minut/0,5 kg
Plecko bez kosti	30 minut/0,5 kg

KONTROLA PROPEČENÍ PŘI POUŽITÍ ROŽNĚ



Nejsnadněji zkontrolujte, zda je potravina hotová, pomocí teploměru pro okamžitý odečet teploty. Zastavte motor rožně a teploměr vložte do nejhlubší části potraviny. Chcete-li dosáhnout přesného odečtu, nedotýkejte se kosti. Abyste zabránili přílišnému propečení jídla, teplotu zkontrolujte 15-20 minut před odhadovaným časem dokončení grilování. **Na konci doby grilování bude teplota stoupat rychleji než na počátku.** Na rozdíl od potravin pečených v troubě, teplota potravin grilovaných na rožni se nezvyšuje a po sejmutí z rožně se dál nedopéká. Po sejmutí z rožně se však musí všechno rožněné maso nechat 5–10 minut ustát, aby se ustálila šťáva a lépe usnadnilo ořezávání. Při sundávání rožně z grilu vždy použijte žáruvzdorné rukavice, protože napichovací rožeň může být velmi horký.

KUŘE NA ROŽNI

-  Pokud chcete, aby bylo kuře co nekulatější, aby bylo vyvážené, upevněte ho kuchyňskou nití. Překřížte stehna a svažte je. Další šňůrkou svažte křídla od prvního kloubu po konce okolo zad kuřete.
-  Rožeň propíchněte otevřenou dutinou těla paralelně s páteří. Projde otvorem v těle. Zajistěte, aby byl ve středu.
-  Na rožeň nasadte přidržovací vidlice, na oblast prsou a biskupa. Zajistěte, aby byly vidlice pevně utažené, aby bylo kuře zajištěné.
-  Pro další stabilitu a příchut' lze do kuřete vložit citron nebo jinou kulatou potravinu.
-  Než dáte rožeň na gril, otáčejte jím v dlaních rukou. Měl by se otáčet snadno, ale pokud je na jedné straně těžší než na druhé, drůbež není vyvážená. Upravte vidlice.

VEPŘOVÉ, HOVĚZÍ NEBO JEHNĚČÍ NA ROŽNI

Díky rožni se vaše maso opeče do hněda a bude se samo otáčet k dokonalosti, zatímco vy budete odpočívat. Postupujte podle těchto několika jednoduchých pokynů a užijte si!

-  Středem masa na rožnění propíchněte rožeň.
-  Nasadte přídržovací vidlice a vyzkoušejte vyvážení (nerovnoměrné rozložení hmotnosti může na motor rožně vyvíjet zbytečnou zátěž).

MINIMÁLNÍ BEZPEČNÉ VNITŘNÍ TEPLoty DOPORUČENÉ ORGANIZACÍ USDA	
Hovězí, telecí, jehněčí, steak, roštěnky a celé vepřové	63 °C (S DOBOU ODPOČINKU 3 MINUTY)
Ryby	63 °C
Hovězí, telecí, jehněčí a vepřové - mleté	71 °C
Vaječné pokrmy	71 °C
Krůta, kuře a kachna – celé, porce a mleté	74 °C

POZNÁMKA: Pro správné propečení používejte teploměr pro maso.

ČIŠTĚNÍ GRILU

PROČ ČISTIT?

Všichni už jsme slyšeli pořekadlo „Prevence lepší než léčba.“ Je to výborná rada, i pokud jde o udržování čistoty grilu. Kromě vynikajícího výkonu grilování dělá schopnost vypalování grilovacího systému TRU-Infrared z čištění hračku!

PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA GRILU CHAR-BROIL TRU-INFRA-RED

Čím víc budete gril TRU-Infrared používat, tím lépe bude grilovat. Aby si udržel nejlepší výkonnost, vyžaduje určitou údržbu.

Po každém použití nechte gril vychladnout a smetě zbytky potravin z grilovacích roštů. Sejměte rošty a okartáčujte také nerezové zářiče. Doporučujeme kartáče Char-Broil s nylonovými štětčinami a technologií CoolClean™, které jsou k dostání u většiny prodejců grilů Char-Broil. Připečené zbytky potravin šetrně odstraňte dodaným čistícím nástrojem, pokud byl s grilem dodán, nebo jiným vhodným nástrojem. Vraťte rošty nad zářiče a otřete horní povrch grilovacích roštů olejem jemně navlhčenou látkovou nebo papírovou utěrkou. Tím odstraníte částečky, které jste předtím neodstranili kartáčem nebo čistícím nástrojem.

Pokud máte gril vybavený funkcí CLEAN, návod k obsluze uvádí, že jakmile přestanete grilovat a sejmete potraviny z grilu, měli byste vypálit přebytečný olej a tuk tak, že otočíte všechny knoflíky na funkci „CLEAN“ na dobu 12-15 minut, podle toho, jak hodně jste grilovali. Pak vypněte všechny hořáky. Jakmile gril vychladne, kartáčem Char-Broil Cool Clean odstraňte popel a zbytky. Až budete chtít znovu grilovat, snadno a jednoduše gril připravíte.



**Performance™
TRU-Infrared™**



**Professional™
TRU-Infrared™**

OBECNÉ ČIŠTĚNÍ

Plastové díly: Omývejte teplou mýdlovou vodou a otřete do sucha. Na plastové díly nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, odmašťovače ani koncentrované čističe grilů. Mohlo by to vést k poškození a vzniku závady dílů.

Smaltované povrchy: Vzhledem ke složení podobnému sklu lze většinu zbytků setřít sodou na pečení/vodním roztokem nebo čističem na sklo. Na odolné skvrny použijte jemný neabrazivní odmašťovací prášek.







Lakované povrchy: Umývejte jemným čisticím prostředkem nebo neabrazivním čističem a teplou vodou. Vytřete dosucha jemnou neabrazivní utěrkou.

Nerezové povrchy: Nerezové povrchy mohou za určitých podmínek rezivět. Může to být způsobeno podmínkami prostředí, jako je chlorovaná nebo slaná voda nebo nesprávnými čisticími nástroji, jako je drát nebo drátěná vlna. Mohou rovněž měnit barvu vlivem tepla, chemických látek nebo narostlé vrstvy tuku. Abyste zachovali kvalitní vzhled grilu, umývejte ho slabým čisticím prostředkem a teplou vodou nebo používejte čistič na nerezové grily. Připecené usazeniny tuku bude možná nutno použít abrazivní plastovou čisticí houbičku. Použijte jen ve směru broušeného povrchu, aby se zabránilo poškrábání. Na plochách s obrázky nepoužívejte abrazivní houbičku.

HMYZ

V trubkách grilů se rádi zabydlují pavouci. Aby nedocházelo k jejich ucpání, musí se pravidelně kontrolovat a čistit. Úplné informace najdete v návodu ke svému výrobku.

SKLADOVÁNÍ GRILU

-  Grilovací rošty vyčistěte a naolejujte.
-  Gril skladujte na suchém místě.
-  Když je ke grilu připojena PB láhev, skladujte ji venku na dobře větraném místě a mimo dosah dětí.
-  Pokud gril skladujete venku, zakryjte ho.
-  Gril skladujte uvnitř, JEN pokud je plynová láhev vypnuta, odpojena a odstraněna z grilu. Plynovou láhev nikdy neskładujte v místnosti.
-  Když gril vytáhnete ze skladu, postupujte podle pokynů v kapitole „Čištění sestavy hořáku“ v části „Použití a péče“ v návodu k obsluze.

TRU-INFRARED™. Grilovanie je malé šťavnaté tajomstvo

Blahoželáme a vítame vás medzi majiteľmi nového grilu Char-Broil® TRU-Infrared™. Úprimne dúfame, že si po prečítaní tohto návodu a s trochou praxe budete naplno užívať šťavnatosť a delikátnu chuť jedál pripravených pomocou pokročilej technológie varenia TRU-Infrared. Odporúčame, aby ste venovali čas prečítaniu návodu na obsluhu výrobku, aby ste sa uistili, že je váš gril správne a úplne zložený a aby ste sa pred použitím grilu zoznámili aj s jeho konštrukciou aj s ovládaním.



Pri grilovaní na grile Char-Broil TRU-Infrared neexistujú žiadne pravidlá – len základné informácie o tom, ako gril funguje. Podľa skúseností s vonkajším grilovaním na tradičných plynových griloch alebo griloch na drevené uhlie zistíte, že sme systém grilovania TRU-Infrared navrhli tak, aby bol pre vás užitočným nástrojom na prípravu skvelých a chutných jedál tak, ako ich máte radi a ako si ich prajete.

Váš gril Char-Broil TRU-Infrared má jedinečný infračervený systém grilovania, ktorý umožňuje široký rozsah nastavenia teploty a spôsobu grilovania, barbecue a opekanie na ražni, ktoré máte radi. Tento návod na grilovanie použijete ako úvodné zoznámenie s varením na vašom novom grile Char-Broil TRU-Infrared.

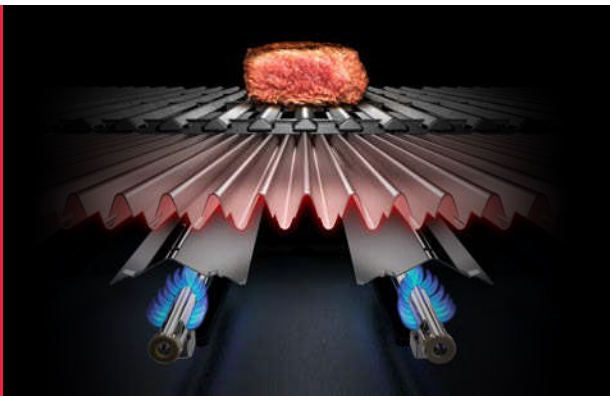
Odporúčame Vám, aby ste sa prihlásili do spoločenstva Char-Broil na adrese charbroil.eu. Môžete tu nájsť recepty, osvedčené tipy a triky, a prihlásiť sa na odber nášho Char-Broil sprievodcu – navrhovaného tak, aby ste sa stali majstrami vonkajšieho varenia.

VEĽA ŠŤASTIA PRI GRILOVANÍ!

ČO ZNAMENÁ TRU-INFRARED™

Gril Char-Broil TRU-Infrared kuchárom sľubuje oveľa šťavnatejšie jedlo a zabraňuje vzplanutiu a spáleniu. Vďaka nasledujúcim piatim výhodám zaručuje gril TRU-Infrared vždy skvelý grilovací zážitok.

TRU INFRARED®



Až o 50% šťavnatejší pokrm



100% rovnomerné teplo



Široký rozsah teplôt



Zabraňuje vzplanutiu



Spotrebuje až o 30% menej plynu

AKO SYSTÉM TRU-INFRARED™ FUNGUJE

Znalosti, ktoré stoja za systémom TRU-Infrared, by mohli rozprávať šťavnatú históriu. Na rozdiel od tradičných konvekčných plynových grilov, gril Char-Broil TRU-Infrared obmedzuje horúci vzduch, ktorý prichádza do kontaktu s pokrmom. Náš jedinečný žiarič vytvára infračervené teplo – žeravé pri najvyššie teplote alebo pomaly grilujúce na tej najnižšej.

Zatiaľ čo konvekčné teplo ničí vlhkostnú bariéru, infračervené teplo ňou prechádza bez toho, aby dochádzalo k vysušovaniu – uchováva prírodné šťavy a chute.

ZAČÍNAME

PRVÉ POUŽITIE

Prečítajte si návod k výrobku a ubezpečte sa, že je gril správne zložený. Z povrchu grilu pred prvým použitím odstráňte všetky reklamné materiály. Pred prvým použitím odporúčame, aby ste nechali gril v prevádzke pri najvyššom nastavení po dobu 15 – 20 minút. Pomáha to na odstránenie olejov použitých pri výrobe. (Toto opatrenie nie je potrebné vykonávať pri bočnom horáku v prípade, že je ním váš gril vybavený).

PREDHRIEVANIE GRILU

Gril Char-Broil TRU-Infrared sa musí, rovnako ako vaša domáca trúba predhriať, aby poskytoval optimálny výkon. Gril predhrievajte na vysokú teplotu po dobu 10-15 minút alebo dlhšie, ak je to nutné kvôli počasiu. Ak máte dotazy k zapáleniu grilu, viď pokyny k zapáleniu v návode na obsluhu výrobku. Pre vaše pohodlie je na grile zapalovač a prístupový otvor.

TEPLOTA

Váš gril Char-Broil je vybavený veľkým, jednoducho čitateľným teplomerom so snímačom zabudovaným do poklopu grilu. Snímač je kalibrovaný tak, aby meral priemernú teplotu na chladenom povrchu. Jednou z výhod varenia systémom TRU-Infrared je, že umožňuje grilovať v širokom rozsahu teplôt. Po získaní určitých skúseností sami zistíte, aké teploty a čas grilovania budú najlepšie pre to, aby ste získali tie najlepšie výsledky, ktoré ste si priali.



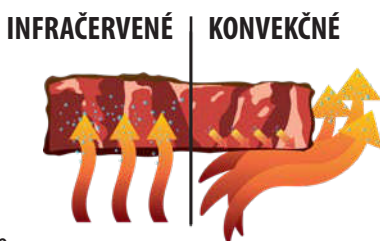
INFRAČERVENÉ GRILOVANIE

INFRAČERVENÉ TEPLA

Infračervená energia sa skladá z frekvencií tesne pod hladinou viditeľného spektra. Jednoducho povedané sa jedná o svetlo, ktoré nevidíme, ale naše telo (a jedlo) ho vníma ako teplo. Väčšina elektromagnetickej energie môže spôsobovať ohrievanie, ale infračervená energia je pre varenie dokonalá voľba. Tradičné konvekčné grily ohrievajú pomocou horúceho vzduchu a môžu jedlo vysušovať. Pri infračervených griloch zasahujú infračervené frekvencie pokrm a spôsobujú vibrovanie molekúl, čím sa vytvára teplo, ktoré pokrm uvarí.

GAMA ŽIARENIE	RÖNTGENOVÉ LÚČE	ULTRAFIALOVÉ ŽIARENIE	VIDITEĽNÉ SVETLO	INFRAČERVENÉ ŽIARENIE	MIKROVLNÝ	RÁDIOVÉ VLNY
	1 nm		1 μ m	1 mm	1 m	1 km
KRÁTKA VLNOVÁ DĹŽKA				DLHÁ VLNOVÁ DĹŽKA		

Každé mäso má okrajovú vrstvu nasýtenú šťavou. Konvekčné teplo túto vrstvu počas grilovania vysušuje, zatiaľ čo infračervené teplo je schopné touto vrstvou preniknúť bez jej porušenia. Toto je dôvod, prečo sa hamburger viac scvrkne na konvekčnom grile ako na infračervenom. Výsledky ukazujú, že grilovanie pomocou infračerveného tepla zaručuje väčšiu šťavnatosť a chuť. Najlepšie reštaurácie už roky vedia, že grilovanie pomocou infračerveného žiarenia zaručuje tie najlepšie steaky a Char-Broil teraz prináša tú rovnakú technológiu do Vašich záhrad!



GRILOVANIE POMOCOU INFRAČERVENÉHO TEPLA

- 🔥 Stopy po opečení sa najlepšie vytvárajú na nepoužitých častiach grilu.
- 🔥 Nad svojimi potravinami sa zamyslite a usporiadajte ich podľa techník grilovania, potrebných časov na grilovanie a aj podľa najlepšieho využitia grilovacej plochy.
- 🔥 Na každú porciu mäsa, rýb alebo hydiny naneste ľahkú vrstvu oleja na grilovanie pri vysokej teplote.
- 🔥 Omáčky alebo polevy s nadmerným množstvom cukru natierajte na jedlo počas posledných 10 minút grilovania. Nadmerné množstvo cukru zhorí a zmení sa na uhlík a to isto nie je tá dymová vôňa, ktorú by ste chceli! Nezabudnite, že nadmerné množstvo marinády bude po grilovaní vyžadovať extra čistenie.

Kým si zvyknete na grilovanie s grilom Char-Broil TRU-Infrared, mali by ste upraviť svoj obvyklý čas na grilovanie. Ak ste zoznámení s grilovaním na dobre pripravenom ohni z uhlíkov dreveného uhlia, váš zmysel pre načasovanie sa na systém grilovania TRU-Infrared sa prispôbi jednoduchšie. Ak ste zvyknutí na grilovanie na plynových horákoch s otvoreným plameňom, znížte nastavenie teploty aspoň o 30 %, ako ste normálne zvyknutý a čas grilovanie skráťte asi tak o polovicu. Kým získate nejaké skúsenosti, budete mať zmysel pre nastavenie teploty a dobu grilovanie, ktorá vám najviac vyhovujú a prinášajú výsledky, ktoré požadujete.

GRILOVANIE S DREVENÝMI ŠTIEPKAMI

Na grilovacie rošty alebo medzi ne je možné vložiť drevené štiepky, aby dodali dymovú chuť pri grilovaní a barbecue. Drevené štiepky môžete vysypať priamo z vreca, bez toho aby ste ich museli predtým napúšťať. POZNÁMKA: Drevené štiepky NEVKLADAJTE priamo pod masťné jedlo, zvýšili by ste tým riziko vzplanutia.

Tu uvádzame príklady tvrdého dreva, ktoré sa k ochuteniu jedla dobre hodí: jeľša, jabloň, čerešňa, orech, medúnok, dub, rozmarín, vínná réva a sassafras.



ZABRÁNENIE VZPLANUTIU

Váš grilovací systém TRU-Infrared bol navrhnutý tak, aby bránil vzplanutiu počas normálneho použitia. Navrhnuté dierovanie udržiava plameň v horiacom priestore pod roštom na grilovanie a mimo jedla. Aj napriek tomu za určitých podmienok môže dôjsť k vzplanutiu na povrchu grilovacieho roštu. Nasledujúce rady môžu pomôcť znížiť možnosť, že táto situácia nastane.

- 🔥 Pri opekaní tučných jedál nechajte poklop grilu v otvorenej polohe.
- 🔥 Pri grilovaní nenechávajte gril stáť v prievane alebo vo vetre. Vietor vháňa medzi rošty kyslík a to môže viesť k vzplanutiu.
- 🔥 Ak sa počas grilovanie hromadí tuk, jedlo premiestnite (pokiaľ možno) a horáky nastavte na maximum s otvoreným poklopom grilu, pokiaľ sa tuk nevypáli.

PRIAME GRILOVANIE

Infračervené teplo je ideálne pre priame grilovanie steakov, kotliet a ďalších druhov mäsa, pretože môže dosiahnuť veľmi vysoké teploty opekania. Infračervené teplo pôsobí na mäso najskôr tak, že ich opečie z vonkajšej strany a potom preniká do vnútra, takže mäso je po opečení šťavnaté.

NEPRIAME GRILOVANIE

Mäso umiestnite na jednu stranu grilu a ventily horákov grilu TRU-Infrared otočte na druhej strane grilu, aby ste dosiahli nastavenie, ktoré vytvára požadovanú teplotu grilovania (obvykle medzi 93 °C a 149 °C). Počas nepriameho grilovania stráca mäso tuk a iné odkvapkávajúce šťavy.

GRILOVANIE POMOCOU OTOČNÉHO RAŽŇA (ROTISSERIE)

Pre tento gril nie sú horáky pre otočný ražeň dôležité. Jednoducho umiestnite otočný ražeň Char-Broil cez grilovací systém TRU-Infrared. Na ražni grilujte vždy na NÍZKEJ teplote, ako je uvedené na ovládacom tlačidle horáka. Často kontrolujte, aby ste sa ubezpečili o správnom grilovaní. Ak potrebujete viac priestoru, môžete grilovať na ražni s otvoreným poklopom. Vďaka tomu môžete otočný ražeň umiestniť vyššie nad plochu grilovania. Vždy grilujte s nasadenými roštmi.

OPEKANIE

Pri opekaní mäsa ide hlavne o vytvorenie chutnej „chrusty“ a zachytenie vnútorných štiav tak, aby mäso zostalo vo vnútri šťavnaté a každé zahryznutie bolo výborné. Nezáleží na tom, či grilujete steak na priamom teple alebo pomaly prepekáte bravčové pliecko, keď na vonkajšej strane mäsa čo najskôr urobíte dobrú „chrustu“, zaistí to chuť a šťava zostane vo vnútri. Čo je to chrusta? Prírodné bielkoviny a cukry odvedené na povrch mäsa reagujú na teploty v „rozmedzí opekania“ od 149 °C vyššie. Pri opekaní vzniká to, čo je známe ako „Maillardova reakcia“. Grilovací systém TRU-Infrared dosahuje pri náraze infračerveného tepla na povrch mäsa dokonalé teploty opekania. Uvádzame dobrý tip na vyskúšanie: na steaky, kotlety a stehnú použiť trochu hrubej soli – pomáha to prevedeniu bielkovín na povrch mäsa – a keď na ne pôsobí infračervené teplo, povrch mäsa sa opečie a vytvorí chrustu, ktorú máte tak radi. Pre dosiahnutie rovnakého efektu potrite morčacie alebo kuracie mäso na koži ľahko olejom. Mäso na grile TRU-Infrared opekajte najskôr pri vyššom nastavení teploty, potom dogrilujte pri nižšej teplote horáka. Na udržanie teploty jedla, zatiaľ čo budete pripravovať ďalšie chody, môžete použiť aj alobal.

GRILOVANIE ALEBO BARBECUE... AKÝ JE V TOM ROZDIEL?

Tieto slová sa veľmi často zamieňajú, ale v skutočnosti je v tom rozdiel. Grilovanie znamená pečenie vášho mäsa priamo prostredníctvom vysokého tepla. Grilované pokrmy sú v tomto prípade všeobecne menšie kúsky mäsa a zeleniny, ktoré sa rýchlo dostanú na váš stôl. Barbecue je pomalšia cesta prípravy väčších porcií mäsa. To síce trvá určitý čas, ale konečný výsledok je jemnejší a šťavnatejší. Takže grilovanie je rýchle a barbecue je pomalé... obidve cesty vedú k vašim ústam.

GRILOVANIE DOKONALÉHO BURGERA

Na šťavnaté hamburgery s dobrou, mäsovou textúrou je najlepšie mleté hovädzie s 20 percentami tuku a 80 percentami chudého mäsa.

- 🔥 Jemným tlakom vytvorte mäsové placky a neprekładajte ich.
- 🔥 Uprostred placky vytvorte menšiu prehĺbeninu tak, aby boli okraje hrubšie ako stred. Takto vytvoríte okrúhlu, rovnomerne prepečenú placku. Placky by nemali mať viac ako 250 g a nemali by byť hrubšie ako 13 mm.
- 🔥 Gril nastavte na strednú teplotu a grilujte po dobu 3 až 4 minút z každej strany, dokým mäso nestratí ružovú farbu alebo dokým teplomer vložený z bočnej strany do stredu neukazuje 71 °C.



AKO UGRILOVAŤ ŠŤAVNATÝ HOVÄDZÍ STEAK

Vyberte správny druh steaku. Najlepšie kúsky sú z roštenky, sviečkovej, kotlety, vysokého roštenca a oka roštenca. Vlákňitý steak, ako je skirt alebo flank, tiež chutia skvelo ugrilované – hlavne keď sú tenko diagonálne nakrájané.



- 🔥 Mäso by malo mať izbovú teplotu, byť ľahko ochutené pravou soľou (aby sa vytiahli bielkoviny v mäse) a okorené mletým korením. Povrch ľahko naolejajte rastlinným alebo iným olejom odolným proti vysokej teplote.
 - 🔥 Gril nastavte na vysokú teplotu a steaky rozložte na rošt v rovnakom smere.
 - 🔥 Steaky s hrúbkou 13 mm grilujte z každej strany 2 až 3 minúty, s hrúbkou 25 mm 3 až 4 minúty a s hrúbkou 38 až 50 mm 4 až 6 minút.
 - 🔥 Steak vždy otáčajte pomocou klieští alebo obracačky, nikdy nepoužívajte vidličku. Otvory vytvorené vidličkou umožňujú odtok šťavy.
- 🔥 Ak chcete skontrolovať, či je steak hotový, pritlačte prst na mäso. Mäso „rare“ sa pri stlačení prstom pohybuje, zatiaľ čo dobre prepečený steak je tuhý a stredne prepečený steak je niečo medzi tým. Túto schopnosť získate praxou. Použiť môžete aj teplomer na okamžité zmeranie teploty vložený z boku steaku, najlepšie cez akýkoľvek tuk na okraji a len vtedy, ak si myslíte, že sú steaky už hotové.

- 🔥 Nezabúdajte na posledný, najdôležitejší krok: **Pred servírovaním nechajte steaky 2 až 3 minúty odležať.** Šťavy tak budú môcť odtiecť späť zo stredu k okrajom a vy tak získate šťavnatý steak.
- 🔥 Na zachovanie krehkosti mäso vždy krájajte naprieč vláknam.

GRILOVANIE JEMNÉHO A ŠŤAVNATÉHO BRAVČOVÉHO MÄSA

Grilované bravčové mäso na teplotu 63 °C s trojminútovou dobou odpočinku je považované za bezpečné a dáva oveľa šťavnatejší kus mäsa. Jednou cestou pre toto určenie je použitie teplomeru na mäso. V závislosti na hrúbke, reze, vláknitosti mäsa a množstva tuku, svaloviny a kostí sa doba grilovania bravčového mäsa môže značne líšiť. Konečná doba grilovania pre dosiahnutie správnej vnútornej teploty závisí na hrúbke mäsa a teplote grilu.

NAKLADANIE

Nakladanie je proces podobný marinovaniu, pri ktorom je mäso (väčšinou kuracie alebo bravčové) pred varením ponorené do solného roztoku. Nakladanie zvlhčuje mäso hydratovaním buniek svalového tkaniva pred grilovaním a zachytáva molekuly vody a zadržiava je počas grilovania. Tým sa zabraňuje vysušeniu alebo odvodneniu mäsa. Nakladajte väčšie porcie bravčového mäsa ako je pliecko, koleno, stehno a aj bravčové kúsky.

Základný recept na naloženie mäsa podľa Char-Broil EZ

- 🔥 60 ml pravej soli
- 🔥 60 ml baleného hnedého cukru
- 🔥 960 ml horúcej vody

1. Všetky prísady dôkladne premiešajte, mäso vložte do uzatvárateľného plastového vrečka vhodnej veľkosti a zatvorte.
2. Mäso odložte podľa veľkosti na dobu 4 – 24 hodín do chladničky.
3. Mäso vyberte a opláchnite, vysušte a pred pridaním oleja alebo ďalšieho korenia nechajte oteplieť na izbovú teplotu.

PRIDÁVANIE PRÍCHUTÍ

Do mäsa môžu byť v chladných podmienkach pred varením pridávané príchute a vlhkosť vpichovaním marinovacích roztokov. Na vpravenie marinád priamo do silnejších porcií mäsa používajte injekcie s ihlou. Pác alebo marináda sa vstrekuje presne tam, kde ich potrebujete.

ĎALŠIE TIPY NA PRÍPRAVU BRAVČOVÉHO MÄSA

- 🔥 Na kontrolu vnútornej teploty mäsa používajte teplomer čo najďalej od kosti a čo najbližšie do stredu najhrubšej časti.
- 🔥 Keď sa blížite ku koncu predpokladanej doby grilovanie, predtým ako mäso vytiahnete z grilu, zarežte do mäsa v blízkosti kosti, aby ste zistili jeho prepečenie.
- 🔥 Polevu alebo omáčku, ktorá obsahuje sladké ingrediencie, ako je cukor alebo med, natierajte počas posledných pár minút grilovania, aby ste predišli ich pripáleniu.

PRÍPRAVA BRAVČOVÝCH REBIER

Existujú rôzne druhy rebier a každé z nich vyžaduje vlastnú techniku pre dokonalú chuť a textúru. Nasledujúce tipy sú všeobecné pravidlá na zváženie pre prípravu akýchkoľvek bravčových rebierok.

- 🔥 Pred grilovaním naneste suchú zmes bylín a korení, ktoré zodpovedá vašej chuti a dopĺňa chuť mäsa.
- 🔥 Gril nastavte na nízku teplotu.

Dôležité body na zváženie pri grilovaní bravčových rebier s grilom TRU-Infrared:








1. Na rozdiel od iných grilov vyžaruje gril TRU-Infrared infračervené teplo. To opečie vonkajšiu stranu, prenikne do mäsa a uzavrie ho tak, že vnútorná šťava nemôže preniknúť von.
2. Rebrá grilujte 0,5 – 1 hodinu podľa toho, koľko mäsa, kostí a tuku obsahujú. Rebrá počas posledných 10 minút potrite tenkou vrstvou jablčného octu.
3. Ak chcete, môžete na rebrá počas posledných 10 minút grilovania namiesto jablčného octu natrieť polevu z grilovacej omáčky alebo z lekváru.



4. Drevené štiepky na vytvorenie dymu nasypete priamo na rošty na grilovanie alebo medzi ne. Dodajú rebrám dymovú chuť.
5. Určiť, kedy sú bravčové rebrá hotové, môže byť ošemetné a farba nie je znakom toho, že sú už hotové. Dym z horiacich štiepkov dreva môže zafarbiť vnútrajšok mäsa doružova a to vo vás vyvolá dojem, že rebrá sú hotové. Ak môžete rebernými kosťami pohybovať tam a späť bez veľkého odporu, mäso je hotové. Lepšou možnosťou pre posúdenie je vybratie rebier po hodine a použitie teplomeru vloženého do najsilnejšej časti mäsa ďaleko od kosti.
6. Infračervené teplo griluje inak ako konvekčný plynový gril alebo gril na drevené uhlie – vonkajšie strana rebier bude chrumkavá a vnútorná šťavnatá.

GRILOVANIE ZELENINY

Grilovanie dodáva zelenine jemnú dymovú príchuť a nevyžaduje veľké prípravy. Tu uvádzame niekoľko typov na grilovanie zeleniny na grilovacom systéme TRU-Infrared:

-  Gril nastavte na stredne vysokú teplotu.
-  Pred grilovaním odporúčame pre dodanie chute, zamedzeniu spálenia a predchádzaniu vysušania a nalepeniu ku grilu zeleninu jemne potrieť alebo postriekať olivovým olejom.
-  Grilovaná zelenina sa väčšinou podáva ako príloha k ďalším grilovaným pokrmom, ale môže byť aj servírovaná aj ako hlavné jedlo, pokvapkaná obyčajným alebo ochuteným olivovým olejom.
-  Zelenine všeobecne priame metódy grilovanie pri vysokej teplote vyhovujú.
-  Huby a iná drobná zelenina môžu byť grilované celé. Väčšia zelenina musí byť nakrájaná alebo naporciovaná na kúsky.
-  Zeleninu začnite grilovať na stredne vysokej teplote, aby sa opiekla, a otáčajte ju každú 1 – 2 minúty. Potom na dogrilovanie zmeňte nízku teplotu a občas ju otáčajte.
-  Najjednoduchší spôsob, ako poznať či je zelenina hotová, je prepichnúť ju vidličkou alebo ihlicou. Ak sa jednoducho zapicháva, zelenina je hotová.

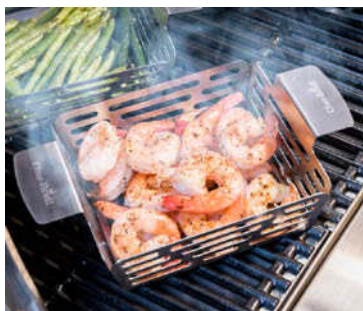
TABUĽKA PRE GRILOVANIE ZELENINY

ZELENINA	PREDPOKLADANÁ DOBA GRILOVANIA	NASTAVENIE
KUKURICA V šupke alebo fólii – naložte na 20–30 minút. Bez šupky.	30–40 minút (celkom) 5–7 minút	Stredné/Vysoké
HUBY Portobello Normálne	3–4 minúty/strana 2–4 minúty/strana	Stredné/Vysoké
CIBUĽA Na kocky Na plátky	10–12 minút/strana 4–8 minút/strana	Stredné/Vysoké
PAPRIKA Celá Rozkrojená na polovice	16–20 minút, zafarbiť šupku 8–12 minút (celkom)	Stredné/Vysoké
TEKVICE (žltá a cuketa) Nakrájané Pozdĺžne rozkrojená	4–6 minút/strana 8–12 minút (celkom)	Stredné/Vysoké
PARADAJKY Nakrájané Vcelku	2–4 minúty/strana 8–24 minút (celkom)	Stredné/Vysoké

* Tento prehľad je uvedený ako všeobecný návod na dobu grilovania. Pre presnejšie doby grilovania sa pozrite do jednotlivých receptov.

GRILUJTE DOKONALÉ MORSKÉ PLODY

Grilovanie dodáva morským plodom a podobným minút-kam jemnú dymovú príchuť a potraviny rovnako opeká – čím vytvára lahodnú chrumkavú vonkajšiu chrustu. Na grile sa dobre pripravujú celé ryby, steaky s pevným mäsom, krevety aj mušle. Mäkkýše, ako sú ustrice, škeble a mušle sa niekedy grilujú v schránkach a aj keď sa schránka počas grilovania otvorí, na zlepšenie chute to moc neprispieva.



- 🔥 Gril nastavte na strednú teplotu.
- 🔥 Aby sa ryba na gril neprilepila, uistite sa, aby bol grilovací rošt pred zahájením grilovania čistý a veľmi horúci. Kým položíte morské plody na gril, rýchlo ho otvorte utrite papierovým obrúskom zvlhčeným trochou oleja.
- 🔥 S celými rybami, ako je chňapáč, maslová ryba a morský vlk, sa musí zaobchádzať opatrne, aby sa neprilepili a nerozpadli. Pevné rybie steaky, ako je tuniak alebo mečúň, sú na grile vynikajúce, pretože držia pohromade a nelepia sa.
- 🔥 Grilované krevety sú najchutnejšie, keď je na nich ponechaná schránka. Krevety jemne posolte. Grilujte ich 5 minút, kým nezružovejú. Servírujte horúce priamo z grilu.

GRILOVANIE NA DREVENEJ DOŠTIČKE

- 🔥 Kým začnete grilovať, doštička sa musí napustiť. Pomáha to udržiavať vlhkosť potravín pri grilovaní, vytvára sa tak rovnomernejšie prepečenie a potravinám sa tak zapožičiava ďalšie príchuť – vôňa dreva, ktoré ste zvolili. Napustenie dreva vodou pred grilovaním znižuje pripaľovanie a predlžuje životnosť dosky. Dienko napúšťajte pred každým grilovaním, aj keď už ste ho predtým používali.
- 🔥 Použiť je možné mnoho kvapalín, ako sú ovocné džúsy, ocot, víno a iné druhy alkoholu, ale najčastejšie používanou kvapalinou pre napustenie je voda. Ponorením dierka do týchto rôznych kvapalín sa prenáša ich jemná príchuť do grilovaných potravín. Doštičky by mali byť ponorené v kvapaline aspoň 1 hodinu, ale táto doba môže byť podľa osobných preferencií aj dlhšia. Doba ponorenia pomáha stanoviť aj druh a veľkosť dreva.
- 🔥 Ako náhle bude doštička ponorením do vody pripravená, položte ju na gril varnou stranou nadol a gril po dobu približne piatich minút predhrievajte na strednú teplotu. Vďaka tomu sa doštička vysuší. Malo by sa zabrániť tomu, aby sa doštička zapálila. Keď bude doska predhriata, natrite na jej varnú stranu ľahkú vrstvu oleja. Drevo sa tým napustí a bráni prichytávaniu potravín.



ÁNO, AJ OVOCIE JE DOBRÉ NA GRILE!

Jemne grilované ovocie (najmä tvrdé) karamelizuje svoje prírodné cukry, čo zlepšuje chuť a dodáva atraktívnu „grilovaciu stopu“.

- 🔥 Gril nastavte na strednú teplotu.
- 🔥 Ovocie položte na výdatne naolejovaný grilový rošt, aby ste zabránili prichyteniu.
- 🔥 Ovocie nakrájajte na polovice a odstráňte jadrá. Grilujte stranou dužiny nadol. Grilujte do krehkého stavu. Obracajte len raz.
- 🔥 Ovocie grilujte, dokým nie je zhnednuté. Chcete, aby bolo pri jemnom prepichnutí ostrým nožom krehké, ale nie hubovité. Kľúčom ku grilovaniu ovocia je použitie nízkeho tepla.
- 🔥 Ovocie je na grile rýchlo hotové (asi 3-5 minút). Hrubšie kúsky ovocia, ako sú polovice broskýň alebo hrušiek, môžu vyžadovať trochu viac času. Ovocie nakrájané na tenké plátky vyžaduje menej času. Ovocie sa môže kvôli obsahu cukru ľahko spáliť, preto ho starostlivo sledujte. Zrelé ovocie rovnako grilujte len krátko, aby nezískalo hubovitou konzistenciu.

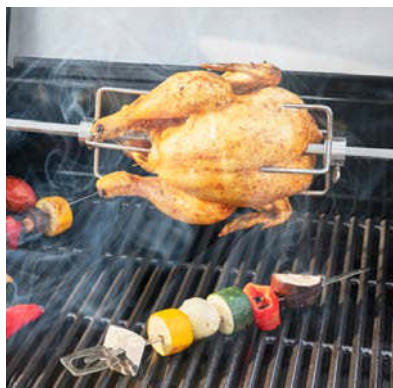
Pre zaradenie grilovaného ovocia do jedálnečky, skúste tieto tipy:

Pred grilovaním nakrájajte ovocie, ako jablká, hrušky, mango, ananás a broskyne na kúsky a jemne ich potrite olejom. Plátky ananásu alebo pozdĺžne prekrojené banány položte priamo na gril. Pre dodanie chuti grilovanému ovociu je vynikajúce pridať trochu škorice alebo hnedého cukru!

GRILOVANIE VŽDY DOKONALÉHO KURČAŤA

Grilované kura je jedno z najpopulárnejších grilovaných potravín. Aby ste zaistili, že bude vaše grilované kura krásne hnedé a dôkladne prepečené, a i tak šťavnaté a krehké, uvádzame niekoľko jednoduchých krokov.

- 🔥 Zvážte naloženie kurčťa na noc. Naložením získa mäso šťavu a krehkosť.
- 🔥 Kura pred grilovaním celkom rozmrazte, aby sa prepieklo rovnomernejšie. Kura vždy, keď je to možné, rozmrazte v chladničke. V mikrovlnnej trúbe kura rozmrazujte, len keď sa bude okamžite dávať na gril. Kura vo vzduchotesných vreckách je možné rozmrazovať v studenom vodnom kúpeli. Vodu vymieňajte každých 30 minút. Kura rozmrazené v mikrovlnnej trúbe alebo studenou vodou sa musí pred opätovným zmrazením uvariť.
- 🔥 Surové kura uchovávajúte oddelene od uvareného! Na podávanie grilovaného kurčťa používajte iný podnos, ako podnos použitý na prinesenie surového kurčťa ku grilu. Marinádu použitú na surovú hydinu zlikvidujte alebo ju pred podávaním s ugrilovaným kurčťom varte najmenej po dobu dvoch minút.
- 🔥 Ak sa balíte na piknik, uchovávajúte neuvarené kura v chladničke s ľadom alebo chladiacimi balíčkami až do doby, kým ste pripravení grilovať. Teplota v chladiacej nádobe by mala byť uchovávaná do 4 °C. Ak je vonku horúco, nezabúdajte, že kura by nemalo zostať vonku po ugrilovaní dlhšie ako hodinu.
- 🔥 Kura nechajte pred grilovaním, ak je to možné, oteplieť na izbovú teplotu. Malo by to trvať len okolo 20 minút. Grilovanie studeného kurčťa predĺži celkovú dobu grilovania a môže mať za následok nadmerne ugrilovanú vonkajšiu časť, zatiaľ čo vnútorná nebude dovarená.
- 🔥 Keď budete grilovať časti kuraťa, nezabúdajte na to, že na dĺžku grilovania bude mať vplyv rôzna hrúbka aj obsah tuku. Všeobecne platí, že biele mäso sa griluje kratšie ako červené, takže prsia a stehná sa grilujú dlhšie ako krídela.



- 🔥 Gril nastavte na strednú teplotu a grilujte, dokým teplota na teplomery zasunutom do najhrubšej časti mäsa neukazuje 75 °C. Uistite sa, že sa teplomer nedotýka kosti. Infračervená energia grilovacieho systému TRU-Infrared vonkajšiu stranu kurčatá mierne opečie a tým napomôže uzavrieť vo vnútri šťavu.
- 🔥 Ugrilované kura zložte z grilu a jemne ho zakryte hliníkovou fóliou. Potom ho nechajte niekoľko minút odpočívať, pretože vnútorná teplota ďalej rastie a kura dôjde.
- 🔥 Pokiaľ máte na grilovanom kurčati omáčku alebo polevu, odporúčame jej jemné nanesenie počas posledných 10 minút grilovania.
- 🔥 Na zlepšenie chuti zvážte použitie ľahkého suchého korenia na vonkajšiu stranu kurčatá 24 hodín pred grilovaním.

AKO GRILOVAŤ NA OTÁČACOM RAŽNI (ROTISSERII)

Grilovanie na otáčacom ražni je najlepšie pre väčšie kúsky mäsa, ako je stehno, celá hydina a bravčové mäso.

Grilovanie na otáčacom ražni má svoje vlastné pravidlá:

- 🔥 Ražeň, ktorý sa otáča konštantnou rýchlosťou, umožňuje, aby sa každý kúsok potraviny prepiekol rovnakým stupňom tepla. Potraviny si lepšie udržia šťavu ako v trúbe, pretože povrch potravín sa rýchlo opečie a tým uzavrie vo vnútri prírodné šťavy.
- 🔥 Marinujte a potierajte akoukoľvek kombináciou kvapalín, bylín a korenia, ale cukornatých prísad dávajte minimum. Aby ste zabránili zuholnateniu šťavy, potraviny potierajte šťavou s vysokým obsahom cukru až do doby posledných 10 minút grilovania.
- 🔥 Rovnako ako pri grilovaní má na výsledok a skutočnú dobu grilovania vplyv veľa faktorov, ako je vietor, teplota vzduchu a veľkosť a hrúbka potravín.
- 🔥 Pri porciách potravín, ako ja naporciované kura, sa snažte maximálne dodržiavať rovnomernú veľkosť, aby sa zaistila rovnaká doba grilovania. Pri väčších potravinách, akou je stehno, pred položením na gril zaistite, aby bolo na ražni vyvážené.
- 🔥 Krídelká a stehná hydiny, ktoré sa môžu na ražni otáčať, musia byť k telu bezpečne prichytené alebo pripevnené pomocou bavlnenej kuchynskej nite.

ČASY OPEKANIA NA RAŽNI

MÄSO	PRIBLIŽNÁ DOBA GRILOVANIA
Kura	18 minút/0,5 kg
Operená divina	15 minút/0,5 kg
Kačka	18 minút/0,5 kg
Jahňacie stehno	30 minút/0,5 kg
Bravčové stehno	30 minút/0,5 kg
Pliecko bez kosti	30 minút/0,5 kg

KONTROLA PREPEČENIA PRI POUŽITÍ RAŽŇA

Najjednoduchšie skontrolujete, či je potravina hotová, pomocou teplomera. Zastavte motor ražňa a teplomer vložte do najhlbšej časti potraviny. Ak chcete dosiahnuť presnú teplotu, nedotýkajte sa kosti. Aby ste zabránili prepečeniu jedla, teplotu skontrolujte 15-20 minút pred odhadovaným časom dokončenia grilovania. **Na konci doby grilovania bude teplota stúpať rýchlejšie ako na začiatku.** Na rozdiel od potravín pečených v trúbe, teplota potravín grilovaných na ražni sa nezvyšuje a po zložení z ražňa sa ďalej nedopeka. Po zložení z ražňa sa však musí všetko mäso nechať 5-10 minút odstáť, aby sa ustálila šťava a lepšie sa rozrezávalo. Pri skladaní ražňa z grilu vždy používajte žiaruvzdorné rukavice, pretože napichovací ražeň môže byť veľmi horúci.

KURČA NA RAŽNI

- 🔥 Ak chcete, aby bolo kura čo najokrúhlejšie, aby bolo vyvážené, upevnite ho kuchynskou niťou. Prekrižte stehná a zviažte ho. Ďalšou šnúrkou zviažte krídla od prvého kĺbu po konce okolo chrbta kurčaťa.
- 🔥 Ražeň prepichnete otvorenou dutinou tela paralelne s chrbticou. Prejde otvorom v tele. Zaisťte, aby bola v prostriedku.
- 🔥 Na ražeň nasadte pridržiavace vidlice, na oblasť prs a biskupa. Zabezpečte, aby boli vidlice pevne utiahnuté, aby bolo kurča zaistené.
- 🔥 Pre ďalšiu stabilitu a príchuť je možné do kurčaťa vložiť citrón alebo inú potravinu.
- 🔥 Kým dáte ražeň na gril, otáčajte ním v dlaniach. Mal by sa otáčať ľahko, ale pokiaľ je na jednej strane ťažší ako na druhej, hydina nie je vyvážená. Upravte vidlice.

BRAVČOVÉ, HOVÄDZIE ALEBO JAHŇACIE NA RAŽNI

Vďaka ražni sa mäso opečie do hneďa a dokonale sa bude samo otáčať, zatiaľ čo vy budete relaxovať. Postupujte podľa týchto niekoľkých jednoduchých pokynov a užite si to!

-  Stred mäsa prepichnete ražňom.
-  Nasadte pridržiavacie vidlice a skontrolujte vyváženosť (nerovnomerné rozloženie hmotnosti môže zbytočne zatažovať motor roštu).

MINIMÁLNE BEZPEČNÉ VNÚTORNÉ TEPLoty ODPORUČENÉ ORGANIZÁCIU USDA	
Hovädzie, teľacie, jahňacie, steak, roštenka a celé bravčové	63 °C (S DOBOU ODPOČINKU 3 MINÚTY)
Ryby	63 °C
Hovädzie, teľacie, jahňacie a bravčové - mleté	71 °C
Vaječné pokrmy	71 °C
Morka, kura, kačka – celé, porcie a mleté	74 °C

POZNÁMKA: Pre správne pečenie používajte teplomer na mäso.

ČISTENIE GRILU

PREČO ČISTIŤ?

Všetci už sme počuli porekadlo „Prevencia je lepšia ako liečba.“ Je to výborná rada aj čo sa týka udržiavania čistoty grilu. Okrem vynikajúceho výkonu grilovanie robí schopnosť vypalovanie grilovacieho systému TRU-Infrared z čistenia hračku!

PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA GRILU CHAR-BROIL TRU-INFRA-RED

Čím viac budete gril TRU-Infrared používať, tým lepšie bude grilovať. Aby si udržal najlepšiu výkonnosť, vyžaduje určitú údržbu.

Po každom použití nechajte gril vychladnúť a zmeťte zvyšky potravín z grilovacích roštov. Odoberte rošty a vykefujte tiež nerezové žiariče. Odporúčame kefy Char-Broil s nylonovými štetinami a technológiou CoolClean™, ktoré sú k dostaniu u väčšiny predajcov grilov Char-Broil. Pripečené zvyšky potravín šetrne odstráňte dodaným čistiacim nástrojom, pokiaľ bol s grilom dodaný, alebo iným vhodným nástrojom. Vráťte rošty nad žiariče a utrite horný povrch grilovacích roštov olejom zľahka navlhčenou látkovou alebo papierovou utierkou. Tým odstránite častočky, ktoré ste predtým neodstránili kefou alebo čistiacim nástrojom.

Ak máte gril vybavený funkciou CLEAN, v návode na obsluhu sa uvádza, že po ukončení grilovania a odstránení jedla z grilu by ste mali prebytočný olej a tuk spáliť otočením všetkých gombíkov na funkciu „CLEAN“ na 12-15 minút, podľa toho, ako veľa ste grilovali. Potom vypnite všetky horáky. Po vychladnutí grilu ho vyčistíte kefou Char-Broil Cool Clean, aby ste odstránili popol a zvyšky. Až budete chcieť znova grilovať, ľahko a jednoducho gril pripravíte.



**Performance™
TRU-Infrared™**



**Professional™
TRU-Infrared™**

VŠEOBECNÉ ČISTENIE

Plastové diely: Umývajte teplou mydlovou vodou a utrite do sucha. Na plastové diely nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, odmasťovače ani koncentrované čističe grilov. Mohlo by to viesť k poškodeniu dielov.

Smaltované povrchy: Vzhľadom k zloženiu podobnému sklu ide väčšinu zvyškov zotrieť sódou na pečenie/vodným roztokom alebo čističom na sklo. Na odolné škvvrny používajte jemný neabrazívny odmasťovací prášok.







Lakované povrchy: Umývajte jemným čistiacim prostriedkom alebo neabrazívnym čističom a teplou vodou. Vytrite dosucha jemnou neabrazívnou utierkou.

Nerezové povrchy: Nerezové povrchy môžu za určitých podmienok hrdzavieť. Môže to byť spôsobené podmienkami prostredia, ako je chlóróvá alebo slaná voda alebo nesprávnymi čistiacimi nástrojmi, ako je drôt alebo drôtená vlna. Môžu tiež meniť farbu vplyvom tepla, chemických látok alebo narastenej vrstvy tuku. Aby ste zachovali kvalitný vzhľad grilu, umývajte ho slabým čistiacim prostriedkom a teplou vodou alebo používajte čistič na nerezové grily. Na pripečené usadeniny tuku bude možno potrebné abrazívnu plastovú čistiacu hubku. Používajte len v smere brúseného povrchu, aby sa zabránilo poškrabaniu. Na plochách s obrázkami nepoužívajte abrazívnu hubku.

HMYZ

V rúrkach grilov sa zvyknú zabývať pavúky. Aby nedochádzalo k ich upchatiu, musia sa pravidelne kontrolovať a čistiť. Úplné informácie nájdete v návode k svojmu výrobku.

SKLADOVANIE GRILU

-  Grilovacie rošty vyčistite a naolejujte.
-  Gril skladujte na suchom mieste.
-  Keď je ku grilu pripojená PB fľaša, skladujte ju vonku na dobre vetranom mieste a mimo dosah detí.
-  Ak gril skladujete vonku, zakryte ho.
-  Gril skladujte vo vnútri, LEN ak je plynová fľaša vypnutá, odpojená a odstránená z grilu. Plynovú fľašu nikdy neskladujte v miestnosti.
-  Keď gril vyťahujete zo skladu, postupujte podľa pokynov v kapitole „Čistenie horákov“ v časti „Použitie a starostlivosť“ v návode na obsluhu.

20.128040



AN: 20.128040
Char-Broil® Europe GmbH
charbroil.eu