

CHAR-BROIL® TRU-INFRARED™ PRŮVODCE GRILOVÁNÍ



Char-Broil  **TRU**
INFRARED

TRU-INFRARED™ . Grilování je malé šťavnaté tajemství™

Blahopřejeme vám a vítáme vás mezi vlastníky 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 ovládaním.

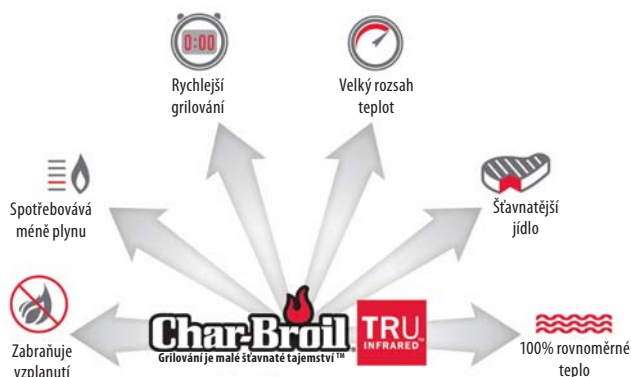
Pro grilování na grilu Char-Broil TRU-Infrared neexistují žádná pevná pravidla – pouze základní informace o tom, jak gril funguje. Podle zkušeností s venkovním grilováním na tradičních plynových nebo grilech na dřevěné uhlí, zjistíte, že jsme systém grilování TRU-Infrared navrhli tak, aby byl pro vás 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 stylu grilování a vaření na grilu, které máte rádi. U grilů s vybavením je navíc pohodlný a univerzální boční hořák, díky kterému je váš gril kompletní venkovní jednotkou na vaření. Tento návod na grilování použijte jako úvodní seznámení s vařením na vašem novém grilu Char-Broil TRU-Infrared.

Hodně štěstí při grilování!

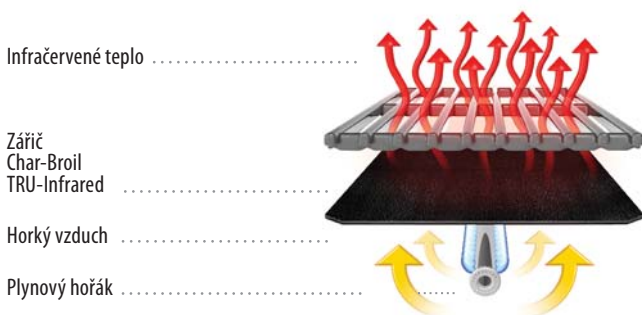
CO ZNAMENÁ TRU-INFRARED™

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



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 jídlem. 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.

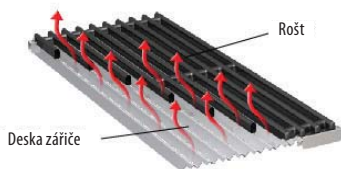
ZAČÍNÁME

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.)

OŠETŘOVÁNÍ ROŠTU

Stejně jako litinový kotlík i nerezový deskový zářič ke grilu Char-Broil TRU-Infrared musí být před použitím ošetřen. Je to důležité pro optimalizaci grilovacího výkonu, ulehčení čištění a zamezení rezivění. Jakmile bude gril studený, naneste na celý povrch deskového zářiče z nerezové oceli olej na vaření při vysoké teplotě (např. arašídový olej). Doporučuje se používat olej naplněný do lahvičky s rozprašovačem, ale po postříkání musíte olej na desce zářiče pomocí látkové nebo papírové utěrky rozetřít, abyste zajistili rovnoměrné pokrytí. Zapalte gril a nechte ho zahřívát po dobu 15 minut, nebo dokud se olej nevypálí a nepřestane kouřit. Sálavý povrch zářiče by nyní měl mít tmavě hnědou nebo bronzovou barvu. Váš gril je nyní vypálen a připraven na vaření.



Čím více budete gril TRU-Infrared používat a postupovat podle těchto pravidel vypalování, tím lépe bude gril vařit. Lehká vrstva oleje na vaření po každém použití (poté, co gril vystydně) bude udržovat povrch vypálený a zabránit rezivění – přesně jako u litinového kotlíku. Při příštím grilování, předtím než gril rozehřejete, otřete povrch řádně naolejovanou utěrkou. Tím by měly

odstranit jakékoli nečistoty, které se zde mohly nahromadit a zabránit nalepení jídla, které grilujete, na vařící povrch. Nyní jste připraveni gril rozehrát a začít grilovat.

PŘEDEHŘÍVÁNÍ GRILU

Gril Char-Broil TRU-Infrared se musí, stejně jako vaše domácí trouba, předeřhřát, aby poskytoval optimální výkon. Gril předeřhřívajte 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 produktu. Pro vaše pohodlí je na grilu zapalovač a přístupový otvor.

TEPLOTA

Mnoho grilů používá teploměr na krytu, který měří teplotu vzduchu uvnitř grilu. Nicméně společnost Char-Broil vyvinula váš nový gril Char-Broil TRU-Infrared s teploměry integrovanými v roštu.

Tyto teploměry měří teplotu přímo na úrovni roštu, kde se vaše jídlo griluje. Díky tomu můžete přesně sledovat a kontrolovat teplotu grilování v každé vařící zóně. Tyto teploměry, navržené tak, aby poskytovaly ten nejlepší zážitek z grilování, se nacházejí pouze na grilech Char-Broil TRU-Infrared.



INFRAČERVENÉ GRILOVÁNÍ 101

INFRAČERVENÉ TEPLO. GRILOVÁNÍ JE MALÉ ŠŤAVNATÉ TAJEMSTVÍ™

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 vaření dokonalá volba. Tradiční konvenční grily ohřívají pomocí horkého vzduchu a mohou jídlo vysušovat. U infračervených grilů zasahují infračervené frekvence jídlo a způsobují vibrování molekul, čímž vytvářejí teplo, které jídlo uvaří.

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

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



VAŘENÍ POMOCÍ INFRAČERVENÉHO TEPLA

- Stopy po opečení se nejlépe vytvářejí na čerstvých částech grilu.
- Nad svými potravinami se zamyslete se a uspořádejte ho 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 vaření 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 vaření na plynových hořácích s otevřeným plamenem, snižte nastavení teploty alespoň o 30 %, než jste normálně zvyklí, a dobu grilování zkratěte 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. Dřevěné štěpky můžete vysypat rovnou z pytle, aniž byste je museli předem napouštět. **POZNÁMKA:** Dřevěné štěpky NEVKLÁDEJTE přímo pod mastné jídlo, zvýšili byste tím riziko vzplanutí.

*Zde uvádíme příklady tvrdého dřeva, které se k jídlu velmi dobře hodí:
Olše, jabloň, třešeň, ořech, mesquite (naditec).*



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 typy mohou pomoci snížit možnost, že tato situace nastane.

- Při opékání tučných jídel nechejte příklop grilu v otevřené poloze.
- Pokuste se uchovávat gril dále od větrných oblastí. 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 ne vypálí.
- Jídlo grilujte uprostřed grilovacích roštů a neumísťujte je přes otvory mezi rošty.

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 uvaření skvěle šťavnaté.

NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ

Maso umístěte na jedné straně grilu a hořáky grilu TRU-Infrared otočte na druhé straně grilu, abyste dosáhli nastavení, které vytváří požadovanou teplotu grilování (obvykle mezi 107 °C a 150 °C). Během nepřímého grilování ztratí maso tuk a jiné odkapávací 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 otočnou tyč umístit výše nad povrch 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 sousto 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 křusta? Přírodní bílkoviny a cukry odvedené na povrch masa reagují na teploty v „rozmezí opékání“ od 150 °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 kůry použijte trochu hrubé soli – pomáhá to přivedení bílkovin na povrch masa – a ty když narazí na infračervené teplo, povrch masa se opeče a vytvoří křustu, kterou máte tak rádi. Pro dosažení stejného efektu potřeujete krutit 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 rovněž alobal.

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 227 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 70 °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 tence diagonálně nakrájeny. Steaky jakosti pro restaurace jsou hodnoceny USDA jako „výběrové“ nebo „nejlepší kvality“ a nebyly zamražené.

- 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 „rear“ se při stlačení prstem snadno pohybuje, zatímco dobře propečený steak je tuhý a středně propečený steak je přesně mezi. Tuto schopnost získáte praxí. Použít můžete i teploměr pro okamžité odečtení teploty vložený ze strany 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.

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 zabráňuje vysušení nebo odvodnění masa. Nakládejte větší porce vepřového masa, jako je plecko, koleno, kýtu a také vepřové kousky.

Základní recept na nakládání společnosti Char-Broil EZ

- 60 ml pravé soli
- 60 ml baleného hnědého cukru
- 960 ml horké vody
- Všechny přísady pečlivě promíchejte, maso vložte do uzavíratelného plastového sáčku vhodné velikosti a pokryjte lákem.
- Maso uložte podle velikosti na dobu 4 – 24 hodin do chladničky.
- Maso vyjměte a opláchněte, vysušte a před přidáním oleje nebo dalšího koření nechte zteplat na pokojovou teplotu

VSTŘIKOVÁNÍ PŘÍCHUTÍ

Do masa mohou být v 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 používejte 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.

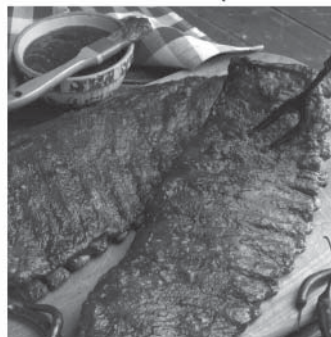
PŘÍPRAVA VEPŘOVÝCH ŽEBER

Existují různé druhy žeber a každé z nich vyžaduje vlastní techniku pro dokonalou chuť a texturu. Následující typy 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:

- Na rozdíl od jiných grilů vyzařuje gril TRU-Infrared infračervené teplo. To opeče vnější stranu, pronikne do masa a uzavře ho, tak že vnitřní štáva nemůže proniknout ven.
- Žebra grilujte 0,5 – 1 hodinu podle toho, kolik masa, kostí a tuku obsahují. Žebra během posledních 10 minut polévejte lehkou vrstvou z jablečného octu.
- Pokud chcete, můžete na žebra během posledních 10 minut grilování místo jablečného octu natřít polevu z grilovací omáčky nebo z marmelády.
- Kousky dřeva na vytvoření kouře nasypete přímo na rošty na grilování nebo mezi ně. Dodají žebřům kouřovou chuť.
- 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 žebními 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 kosti.
- Infračervené teplo griluje jinak než konvenční plynový gril nebo gril na dřevěné uhlí – vnější strana žeber bude křupavá a vnitřní šťavnatá.



GRILOVÁNÍ ZELENINY

Grilování dodává zelenině lehce kouřovou příchuť 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 postříkat 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 vysokém teple, aby se opekla, a otáčejte ji každou 1 – 2 minuty. Poté pro dogrilování přepněte 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 kostičky Na plátky	10 – 12 minut/strana 4 – 8 minut/strana	Střední/Vysoké
PAPRIKA Celá Rozkrojená na poloviny	16 – 20 minut, nechte zbarvit kůži 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 vaření. Pro přesnější doby grilování se podívejte do jednotlivých receptů.

GRILUJTE DOKONALÉ MOŘSKÉ PLODY

Grilování dodává mořským plodům a podobným minutkám lehkou kouřovou příchuť a potraviny rovněž opéká – čímž vytváří lahodnou křupavou vnější křustu. 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. Grilovací pánev dodá mořským plodům lehkou kouřovou příchuť a uvaří je doslova bez jakéhokoli tuku.
- 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 S DESKOU

- Než začnete grilovat, deska 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. Desku napouštějte před každým grilováním, i když jste ji již dříve používali.
- Použit je možné i mnoho kapalin, jako jsou ovocné džusy, ocet, víno a jiné druhy alkoholu, ale nejčastěji používanou kapalinou pro napouštění je voda. Ponořením desky do těchto různých kapalin se přenáší jejich jemná příchuť do grilovaných potravin.
- Desky by měly být ponořeny v kapalině nejméně po dobu jedné hodiny, ale marinování může být podle osobních preferencí i delší. Dobu ponoření pomáhá stanovit i druh a velikost dřeva.
- Jakmile bude deska ponořením do vody připravena, položte ji na gril varnou stranou dolů a gril po dobu



přibližně pěti minut předeřívějte na střední teplotu. Díky tomu se deska vysuší. Mělo by se zabránit tomu, aby se deska zapálila. Jakmile bude deska předeříváta, natřete na její 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 naolejovanou grilovací desku, 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 houbovitě. Klíčem ke grilování ovoce je použití nízké teploty.
- 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, mango, 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 jedno z nejpoblárnějších 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 vodovodní vodě. 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 používejte jiný podnos, než podnos použitý k přinesení syrového kuřete ke grilu. Marinádu použitou na syrovou drůbež zlikvidujte nebo ji před podáváním s ugrilovaným kuřetem vařte nejméně po dobu 2 minut.
- Pokud se balíte na piknik, uchovávejte neuvařené kuře v chladničce s ledem nebo chladicími balíčky až do doby, než jste připraveni grilovat. Teplota v chladicí nádobě by měla být uchovávána do 5 °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 propečená.
- 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, takže prsíčka a stehna se budou muset grilovat 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 opeče a tím napomůže utěsnit 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 dopeče.
- 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

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

Grilování na otáčecím rožni má 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 opeče, a tím utěsní přírodní šťávu.

- Marinujte a špikujte 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 vaření rozně 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 vaření. U větších potravin, jako je kýta, před položením potraviny nad gril zajistěte, aby byla na tyči vyvážená.
- Křídélka a stehna drůbeže, která se mohou na rožni otáčet, musí být k tělu bezpečně zachycena nebo připevněna pomocí bavlněné kuchyňské nitě.

ČASY ROŽNĚNÍ

MASO	PŘIBLIŽNÁ DOBA GRILOVÁNÍ
Kuře	40 minut/kg
Divoká drůbež	33 minut/kg
Kachna	40 minut/kg
Jehněčí kýta	66 minut/kg
Vepřová kýta	66 minut/kg
Plecko bez kostí	66 minut/kg

KONTROLA HOTOVOSTI 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 rozvaření 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 s rožně se dál nevaří. Po uvaření 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 nejkulatější, aby bylo vyvážené, upevněte ho kuchyňskou nití. Překřížte stehna a svažte je. Další šňůrkou svažte křídla od prvního kloubu po konce okolo zad kuřete.
- Tyč na rožnění propíchněte otevřenou dutinou těla paralelně s páteří. Projde otvorem v těle. Zajistěte, aby byla ve středu.
- Na tyč nasadte vidlice, na oblast prsou a ocasu. Zajistěte, aby byly vidlice pevně utažené, aby bylo kuře zajištěné.
- Pro další stabilitu a příchut' lze do kuřete vložit citron nebo jiné kulatou potravinu.
- Než dáte tyč na gril, otočte ji v dlaních rukou. Měla 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 samo polévat k dokonalosti, zatímco vy budete odpočívat. Postupujte podle těchto několika jednoduchých pokynů a užívejte si!

- Středem masa na rožnění propíchněte tyč rožně.
- Nasadte přídržovací vidlice a vyzkoušejte rovnováhu (nerovnoměrné rozložení hmotnosti může na motor rožně vyvíjet zbytečné napětí.)

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

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!

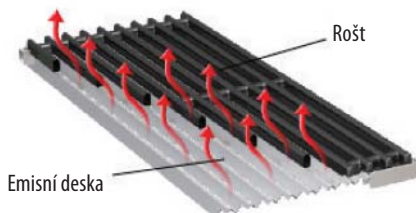
PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA GRILU CHAR-BROIL TRU-INFRARED

Čím víc budete gril TRU- Infrared používat, tím lépe bude grilovat. Tmavší „více napuštěná“ emisní deska bude teplejší a bude grilovat rovnoměrněji. Aby se udrželi při nejlepší výkonnosti, vyžaduje určitou údržbu.

Po každém použití se doporučuje vypálit jakýkoli přebytečný tuk a zbytky jídla, které se nashromáždily v rostech. Gril zapněte na výkon HIGH (vysoký) a zavřete poklop. Nechejte ho běžet asi po dobu 15 minut a za tuto dobu by měly zbytky shořet na popel. Až se gril schladí, ale dokud je ještě teplý, je nutno grilovací rošty pravidelně čistit odolným kartáčem. Spálené nebo zapečené nečistoty lze z emisní desky odstranit pomocí čistícího nástroje, který je součástí dodávky, nebo ho lze zakoupit na stránkách charbroil.com. Částice jídla se snadněji odstraňují, dokud je ještě deska teplá než poté, co zcela vychladly a ztvrdly. Tenká vrstva oleje na vaření odolného proti vysokým teplotám naneseného po každém použití (jakmile gril vychladne a je okartáčován drátěným kartáčem) uchová povrchy napuštěné a pomůže zpomalit rezivění – jako na litinovém kotlíku. Až budete příště grilovat, začněte před zapojením přehřevu otřením grilovacího povrchu dobře naolejovanou utěrkou. Odstraní se tím jakékoli nečistoty, které se mohly nashromáždit, a pomůže to zabránit přichycování grilovaných potravin na grilovací povrch.



Protože se zbytky potravin na infračervené emisní desce hromadí, doporučuje se rošty pravidelně z grilu sejmut, aby bylo možné infračervenou emisní desku vyčistit a odstranit popel.



Než odstraníte rošty, použijte na odstranění spálených nebo připečených zbytků odolný grilovací kartáč.

Rošty a emisní desku odstraňte z grilu. Z emisní desky oddělte horní roštovou část a emisní desku okartáčujte odolným drátěným grilovacím kartáčem. Připečené částičky potravin lze odstranit kovovou škrabkou na zadní straně grilovacího kartáče nebo pomocí čistícího nástroje, který byl speciálně navržen na čištění emisní desky.

Rošty a emisní desky po čištění vždy natřete lehkou vrstvou oleje na vaření odolného vysokým teplotám. Tato dodatečná vrstva ochrany zaručí, že bude váš gril TRU-Infrared připraven na vaše další grilování.

Videa a další tipy a triky na čištění grilu TRU-Infrared najdete na stránkách charbroil.de.

OBECNÉ ČIŠTĚNÍ

Plastové díly: Omývejte teplou mýdlovou vodou a vytřete do sucha. Na plastové díly nepoužívejte abrazivní čistící 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 používejte neabrazivní prášek na mytí.

Natřené povrchy: Umývejte jemným čistícím 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 čistícími nástroji, jako je drátěný kartáč nebo drátěnka. Mohou rovněž měnit barvu vlivem tepla, chemických látek nebo narostlé vrstvy tuku. Abyste zachovali kvalitní vzhled grilu, umývejte ho slabým čistícím prostředkem a teplou vodou nebo použijte čistič na nerezové grily. Připečené usazeniny tuku bude možná nutno použít abrazivní plastovou čistící houbičku. Používejte jen ve směru broušeného povrchu, aby se zabránilo poškrábání. Na plochách s vyobrazením 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 ho venku na dobře větraném místě a mimo dosah dětí.
- Pokud gril skladujete venku, zakryjte ho. Vyberte si z různých krytů grilů dostupných online na stránkách charbroil.de.
- Gril skladujte uvnitř, JEN pokud je plynová bomba vypnuta, odpojena a odstraněna z grilu. Plynovou bombu nikdy neskladujte v místnosti.
- Když gril vytáhnete ze skladu, postupujte podle pokynů v kapitole „Čištění sestavy hořáku“ v části Použití a pečte návod k obsluze.

PRAVIDELNÝ SERVIS A HARMONOGRAM ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBY

Pravidelné čištění dělá divy, pokud jde o životnost grilu.

Tipy a triky k čištění najdete na stránce charbroil.de.

	KAŽDÉ POUŽITÍ	KAŽDÝCH 6 MĚSÍCŮ
VYČISTĚTE A NAOLEJUJETE GRILOVACÍ ROŠTY	 	
VYČISTĚTE A NAOLEJUJETE EMITOR INFRAČERVENÉHO ZÁŘENÍ	 	
VYČISTĚTE/ZKONTROLUJTE PROSTOR OHNĚ	 	
ZKONTROLUJTE PŘÍVODNÍ HADICI(E) PLYNU, JESTLI NEJSOU POPRASKANÉ/NEUNIKAJÍ	 	
ZKONTROLUJTE REGULÁTOR PLYNU, ZDA NEUNIKÁ	 	
ZKONTROLUJTE, ZDA JSOU VŠECHNY PLYNOVÉ FITINKY TĚSNÉ	 	
VYČISTĚTE/ZKONTROLUJTE HOŘÁKY A SMĚŠOVACÍ TRUBICE		

Viz návod k obsluze vašeho výrobku nebo navštivte naše Centrum podpory na stránkách charbroil.de, kde najdete další informace o řešení potíží, péči a údržbě vašeho nového grilu.

DENÍK ČIŠTĚNÍ/ÚDRŽBY GRILU TRU-INFRA-RED	DATUM	PROVEDENO

AKTUALIZACE

Chcete-li získat aktualizace tohoto návodu a najít odpovědi na své otázky o grilu TRU-Infrared, přejděte na stránky charbroil.de.

Na stránce charbroil.de máte přístup ke stovkám receptů na grilování. Přihlaste se k odběru zpravodaje a získáte každých několik týdnů nový recept ze zázemí nadšenců grilování!

Všichni ze společnosti Char-Broil vám děkujeme ...hodně štěstí při grilování!

PŘÍSLUŠENSTVÍ KE GRILU TRU-INFRA-RED SPOLEČNOSTI CHAR-BROIL

Zde uvádíme několik užitečných výrobků, které jsou speciálně určeny k držbě grilu Char-Broil se systémem TRU-Infrared, aby vypadal jako nový. Nakupujte kryty a příslušenství speciálně navržené pro váš gril online na stránkách charbroil.de

- Čistič nerezových grilů
- Utěrky na nerezovou ocel
- Sada na opravy nerezové oceli
- Čistič grilů na všeobecné použití
- Rozšiřovací sada na rožnění

AN: 15.124262



©2014 Char-Broil, LLC
Columbus, GA 31902
charbroil.com