

TRU-INFRARED™

Felicitări pentru achiziționarea noului dvs. grill Char-Broil® TRU-Infrared™. Sperăm din toată inima ca, prin parcurgerea acestui ghid și cu ceva experiență în domeniu, să ajungeți să vă bucurați pe deplin de savoarea și frăgezimea alimentelor pe care le pregătiți folosind tehnologia TRU-Infrared. Vă recomandăm să vă rezervați câteva minute pentru a parcurge ghidul produsului, ca să fiți siguri că grillul dvs. este asamblat corect și complet și că v-ați familiarizat cu modul de asamblare și funcționare specifice înainte de punerea în funcțiune a grillului.



Nu există reguli secrete sau infailibile de folosire în procesul de gătire a grillului Char-Broil TRU-Infrared – doar câteva aspecte esențiale privind modul de funcționare al acestuia. În funcție de nivelul dvs. de experiență privind pregătirea alimentelor în aer liber pe grătarele tradiționale sau cu gaz, veți descoperi că am proiectat sistemul de gătire TRU-Infrared ca instrument util în pregătirea alimentelor delicioase, care vă încântă și pe care vi le doriți.

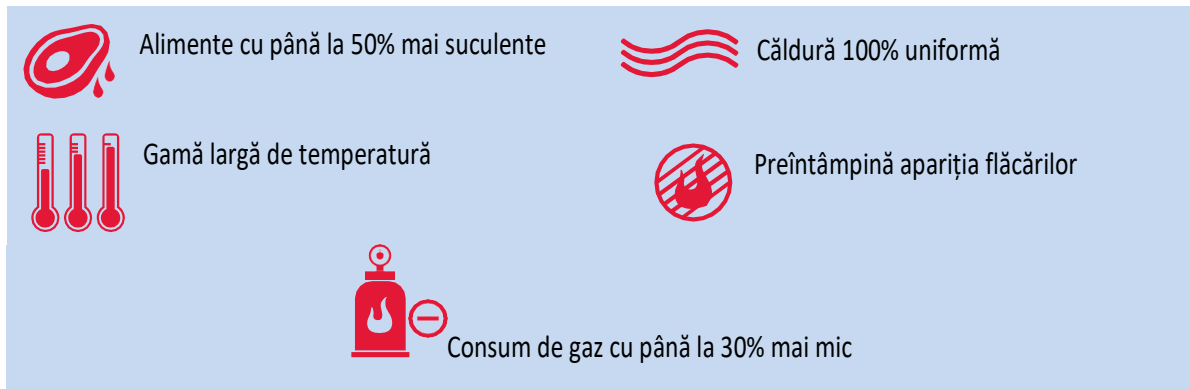
Grillul dvs. Char-Broil TRU-Infrared este echipat cu un sistem infrared exclusiv de gătire care vă oferă controlul complet asupra temperaturii și a procesului de gătire pe grill sau la rotisor pe care-l preferați. Utilizați acest ghid ca mijloc introductiv pentru utilizarea noului dvs. grill Char-Broil TRU-Infrared.

VĂ DORIM O EXPERIENȚĂ CULINARĂ CÂT MAI PLĂCUTĂ!

CE ÎNSEAMNĂ TRU-INFRARED™

Un adevărat grill Char-Broil TRU-Infrared vă promite alimente mai suculente pregătite pe grill în aer liber și preîntâmpină apariția flăcărilor și a arderii alimentelor. Avantajele sistemului TRU-Infrared creează mereu cadrul optim pentru o experiență culinară de excepție.





- Alimente cu până la 50% mai suculente
- Căldură 100% uniformă
- Gamă largă de temperatură
- Preîntâmpină apariția flăcărilor
- Consum de gaz cu până la 30% mai mic

CUM FUNCȚIONEAZĂ TRU-INFRARED™

Știința din spatele sistemului TRU-Infrared se identifică cu o poveste culinară de excepție. Spre deosebire de grillurile tradiționale convective pe gaz, Char-Broil TRU-Infrared limitează volumul de aer fierbinte care vine în contact cu alimentele. Emițătorul nostru de căldură generează căldură de tip infrared – care cauterizează carnea, păstrând sucurile în interior, la temperatura maximă sau gătește lent la temperaturi minime.

În timp ce căldura convectivă distruge bariera de suculență, căldura de tip infrared pătrunde carnea fără a o usca – păstrând la interior sucurile și aromele naturale.

PRIMA UTILIZARE

Citiți ghidul dvs. de produs și asigurați-vă că grătarul este montat corect. Îndepărtați toate materialele publicitare de pe toate suprafețele grătarului înainte de prima utilizare. Vă recomandăm să lăsați grătarul să funcționeze la treapta superioară timp de 15-20 de minute înainte de prima utilizare. Acest lucru duce la eliminarea uleiurilor utilizate în timpul fabricației. (Acest lucru nu este necesar pentru arzătorul lateral dacă grillul dvs. este echipat în acest sens.)

ÎNCĂLZIREA GRILLULUI ÎN PREALABIL

Asemenea cuptorului de acasă, grillul Char-Broil TRU-Infrared ar trebui să fie încălzit în prealabil pentru a oferi performanțe optime. Preîncălziți grillul la foc înalt timp de 10-15 minute, sau mai mult, dacă condițiile meteorologice impun. Vă rugăm să consultați instrucțiunile de aprindere a grillului incluse în ghidul produsului dacă aveți întrebări despre cum puteți să aprindeți grillul. Pentru confortul dvs., grillul este echipat cu sistem de aprindere cu chibritul și cu orificiu de acces.

TEMPERATURA

Noul dvs. grill de la Char-Broil este echipat cu un termometru mare, ușor de citit, montat în capac. Acest termometru a fost calibrat pentru a măsura temperatura medie la suprafața de gătit. Unul dintre avantajele sistemului de gătit de tip TRU-Infrared este că vă permite să gătiți într-o gamă largă de temperaturi. După ce câștigați ceva experiență, veți afla care este setarea optimă a temperaturii și intervalele de gătit pe măsură și vă veți bucura de rezultatele dorite.



GĂTIREA ALIMENTELOR PE GRILL ÎN SISTEM INFRARED

CĂLDURA DE TIP INFRARED

Energia infraroșie este alcătuită din acele frecvențe aflate dincolo de spectrul luminii vizibile. Mai simplu spus, este vorba despre lumina pe care nu o putem vedea, dar pe care corpurile noastre (și alimentele) o detectează drept căldură. Cea mai mare energie electromagnetică poate provoca încălzire, dar sistemul cu infraroșu este alegerea perfectă pentru gătit. Grătarele tradiționale de convecție se încălzesc cu aer cald și pot usca mâncarea. În cazul grillurilor cu infraroșu, frecvențele infraroșii pătrund alimentele și determină vibrarea moleculelor, generând astfel căldura care vă gătește optim alimentele.

RAZE GAMMA	RAZE X	ULTRAVIOLETE	LUMINĂ VIZIBILĂ	INFRAROȘU	MICROUNDE	UNDE RADIO
	1 nm		1 μm	1 mm	1 m	1 km
		LUNGIME DE UNDĂ SCURTĂ		LUNGIME DE UNDĂ LUNGĂ		

Toate tipurile de carne au un strat limită saturat de umiditate. Căldura prin convecție usucă acest strat limită în timpul gătitului, pe când energia infraroșie este capabilă să pătrundă acest strat limită fără a-l elimina. De aceea, un hamburger se va reduce mai mult ca dimensiuni pe un grătar cu convecție decât pe un grătar cu sistem infraroșu. Rezultatele sunt că gătitul cu energie în infraroșu oferă rezultate mai suculente și mai gustoase. Restaurantele de ultimă generație știu de ani buni că gătitul cu sisteme de tipul energiei infraroșii are ca rezultat cele mai bune fripturi, iar acum Char-Broil pune aceeași tehnologie la dispoziția dvs.

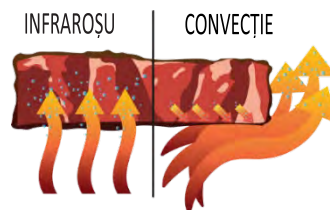
GĂTIREA ALIMENTELOR CU ENERGIE INFRAROȘIE

🔥 Urmele de grill pe carne se obțin cel mai ușor punând carnea în zonele recent curățate ale grillului.

🔥 Pregătiți masa în prealabil și organizați-vă alimentele în funcție de tehnicile de gătit și de timpii necesari, dar și ținând cont de cea mai bună utilizare a zonei de gătire.

🔥 Stropiți fiecare bucată de carne, pește sau pasăre cu un spray de ulei sub presiune, cum ar fi uleiul de canola.

🔥 Când utilizați un sos sau glazurați bine alimentele, procedați astfel în ultimele 10 minute de gătit. Zaharurile în exces vor arde și se vor transforma în carbon și nu asta este aroma de fum pe care o doriți! Rețineți că marinadele excesive vor necesita apoi o curățare suplimentară a grillului.



Până vă obișnuiți să gătiți pe grillul Char-Broil TRU-INFRARED, poate doriți să reglați timpul de gătit obișnuit. Dacă vă familiarizați cu gătitul pe un foc de cărbune bine pregătit, simțul dvs. de sincronizare va fi mai ușor adaptabil sistemului de gătit TRU-INFRARED. Dacă obișnuiți să gătiți pe arzătoare cu gaz cu flacără deschisă, reduceți setările de căldură pe care le utilizați în mod normal cu cel puțin 30%, iar timpul de gătit la aproximativ jumătate. După ce veți asimila experiență, vă veți face o idee despre modul optim pentru dvs. de setare a temperaturii și a timpului de gătit și veți oferi rezultatele dorite.

GĂTIREA ALIMENTELOR CU AȘCHII DE LEMN

Așchiile de lemn pot fi așezate pe suprafața de gătit pentru a da un plus de aromă de fum alimentelor pregătite pe grătar. Puteți arunca așchiile de lemn chiar din pungă, fără a fi nevoie să le înmuiți mai întâi.



De asemenea puteți utiliza cutii dedicate de afumare (din fontă sau inox) pentru arome specifice.

NOTĂ: NU așezați așchii de lemn direct sub alimente grase, deoarece acest lucru poate crește riscul lor de a lua foc.

Iată câteva soiuri de foioase care funcționează deosebit de bine cu alimentele pregătite pe grill: arin, măr, cireș, viță de vie, hicory, mesquite, stejar, rozmarin și dafin.

PREVENIREA IZBUCNIRII FLĂCĂRILOR

Sistemul dvs. de gătit TRU-Infrared a fost proiectat pentru a elimina apariția flăcărilor în timpul utilizării sale normale. Orificiile proiectate păstrează flăcările în zona de sub suprafața de gătit și departe de alimente. Cu toate acestea, în anumite condiții, este posibil să apară flăcări în partea superioară a grillului. Următoarele sfaturi pot ajuta la reducerea riscului de apariție a lor.

🔥 Când frigeți alimente grase, lăsați deschis capacul grillului.

🔥 Încercați să păstrați distanța dintre grill și zonele cu vânt. Vântul forțează schimbul de oxigen între zonele de gătire, ceea ce poate duce la apariția flăcărilor.

🔥 În timpul gătitului, dacă se adună grăsime, îndepărtați alimentele (dacă este posibil) și porniți arzătoarele la maxim lăsând capacul deschis până când a ars toată grăsimea.

GĂTIREA DIRECTĂ

Energia infraroșie este perfectă pentru pregătirea directă a fripturilor, coteletului și a altor tipuri de carne, deoarece poate atinge temperaturi foarte ridicate. Energia infraroșie pătrunde carnea, cauterizând mai întâi văzând suprafața sa exterioară și pătrunzând apoi în interior, astfel încât carnea să fie gătită până la rezultate perfecte în materie de succulență.

GĂTIREA INDIRECTĂ

Puneți carnea pe o parte a grillului și porniți arzătoarele TRU-Infrared din partea cealaltă a grillului alegând setarea care vă va oferi temperatura dorită de gătit (în general, între 93°C și 149°C). În cursul gătirii indirecte, carnea va pierde grăsimea și alte sucuri.

GĂTIREA PRIN ROTISARE

Arzătoarele de rotiserie nu sunt necesare în cazul acestui grill. Folosiți, pur și simplu, un sistem de rotisare Char-Broil poziționat peste sistemul dvs. de gătire TRU-Infrared. Mențineți funcția de rotisare la nivel REDUS, după cum se arată pe butonul de control al arzătorului. Verificați frecvent pentru a asigura o gătire corespunzătoare. Puteți găti prin rotisare ținând capacul deschis, dacă aveți nevoie de mai mult spațiu, făcând ca tija de rotisare să se înalțe peste suprafața de gătit. Practicați gătirea alimentelor prin rotisare folosind suprafața cu grile.

CAUTERIZARE

Cauterizarea cărnii se referă la formarea unei „cruste” savuroase și la păstrarea sucurilor în interior, astfel încât carnea să rămână fragedă și delicioasă. Indiferent dacă pregătiți o friptură prin expunere directă la căldură sau gătiți lent un cotelet de porc, formarea rapidă a „cruste” externe pe carne va contribui la păstrarea în interior a sucurilor și aromelor. La ce se referă crusta aceasta? Proteinele și zaharurile naturale de pe suprafața cărnii reacționează la temperaturi din „gama de cauterizare” de 149° C sau superioare. Cauterizarea produce așa-numita reacție Maillard. Sistemul de gătit cu TRU-Infrared produce temperaturi perfecte de cauterizare atunci când energia infraroșie pătrunde suprafața cărnii. Iată un sfat pe care merită să-l puneți în practică: folosiți puțină sare pe fripturi, cotelete și coaste – ceea ce va concentra proteinele la suprafața cărnii – iar atunci când vor intra în contact cu energia infraroșie, suprafața se va cauteriza și va crea cea crustă delicioasă cu care vă place să vă delectați. Pentru curcan sau pui, ungeți pielea cu puțin ulei pentru

un efect similar. Cauterizați carnea pe un grill TRU-Infrared folosind mai întâi o setare superioară de temperatură și reducând apoi treapta arzătorului până terminați de gătit. Puteți chiar să utilizați folie de aluminiu pentru a „păstra” mâncarea gătită pe suportul de încălzire în timp ce pregătiți celelalte feluri.

GRILL SAU GRĂTAR (BARBEQUE)... CARE ESTE DIFERENȚA?

Aceste cuvinte sunt adesea folosite interschimbabil, dar de fapt sunt diferite. Grillul presupune gătirea cărnii direct la foc mare. Alimentele pe grill sunt, în general, bucăți mai mici de carne și legume, care ajung mai repede pe masă. Gătitul de tip BBQ este un mod mai lent de a găti porții mai mari de carne. Este nevoie de timp, dar rezultatul final este o carne fragedă și suculentă. Așadar, gătiți mai repede grill sau mai încet BBQ; oricare dintre opțiuni vă oferă o masă delicioasă.

PREGĂTIREA PE GRILL A UNUI BURGER PERFECT

Carnea de vită tocată în raport de 20% grăsime/80% carne macră este perfectă pentru un burger suculent, cu o textură bună, cărnosă.

🔥 Formați burgerii apăsând ușor și fără să-i încărcăți. Puteți utiliza și forme turnate pentru preformarea acestora.

🔥 Apăsați ușor în centru, astfel ca mijlocul să fie puțin mai gros decât marginile. Veți obține un burger care se va găti uniform, chiar dacă mai puțin aspectuos.

🔥 Grosimea burgerilor nu ar trebui să depășească 1,3 cm.

🔥 Setati grillul pe temperatură medie și gătiți 3-4 minute pe fiecare parte, până când carnea nu mai are culoare roz sau până când termometrul inserat în mijloc ajunge la 71° C.



CUM PREGĂTIȚI PE GRILL O FRIPTURĂ DE VITĂ SUCULENTĂ

Alegeți tipul potrivit de carne. Cele mai bune sunt bucățile fragede, precum mușchiuleț, fileu, antricot, pulpă și vrăbioară. Părțile fibroase, precum mușchii acoperiți cu o membrană dură, au un gust excelent – mai ales când sunt feliate subțire pe diagonală.

🔥 Carnea trebuie să fie la temperatura camerei, asezonată cu sare (pentru a atrage la suprafață proteinele din carne) și piper măcinat. Ungeți ușor suprafața cu un ulei mai gros, care va scoate fum.

🔥 Reglați grillul la temperatură ridicată și așezați fripturile pe grătar, dispuse în aceeași direcție.

🔥 Gătiți fripturile pe fiecare parte 2-3 minute la grosimi de 1,3 cm, 3-4 minute pentru o friptură de 2,5 cm grosime, 4-6 minute la o grosime de 3,8-5 cm.

🔥 Întoarceți friptura cu cleștele sau cu o spatulă, niciodată cu o furculiță. Găurile făcute de furculiță duc la evaporarea sucurilor din interior.

🔥 Pentru a verifica gătirea, apăsați carnea cu degetul. Urma este vizibilă pentru o carne în sânge, invizibilă pentru o friptură bine făcută și undeva la mijloc pentru una medie, dar asta vine cu practica. Sau folosiți un termometru rapid, introdus, de preferință, în grăsimea de pe margine și numai atunci când experiența vă spune că este aproape gata.

🔥 Nu ignorați ultimul pas, cel mai important: lăsați friptura să se odihnească timp de 2, până la 3 minute înainte de a o servi. Acest lucru permite sucurilor să revină din centrul cărnii la exterior, oferindu-vă o friptură suculentă.

🔥 Tăiați întotdeauna carnea de-a lungul fibrei pentru a-i păstra frăgezimea.



CUM GĂTIȚI CARNE DE PORC FRAGEDĂ ȘI SUCULENTĂ

Gătitul cărnii de porc la 63° C cu un timp de odihnă de trei minute este considerat sigur și garantează o carne mult

mai suculentă. Puteți folosi, în acest sens, un termometru pentru carne. În funcție de grosimea, tăierea, fibra cărnii și de cantitatea de grăsime, mușchi și oase, timpul de gătit pentru carnea de porc poate varia considerabil. Timpul final de gătire pentru a genera temperatura internă corespunzătoare depinde de grosimea cărnii și de căldura grillului.

MARINAREA

Sărarea este un proces similar cu marinarea, în care carnea (cel mai adesea carne de porc sau pui) este înmuiată într-o soluție de sare (saramură) înainte de a o găti. Sărarea face carnea gătită mai suculentă prin hidratarea celulelor țesutului muscular înainte de a o găti, captând moleculele de apă și păstrându-le în interior în timpul gătitului. Acest lucru previne uscarea sau deshidratarea cărnii. Sărați bucăți mai mari de carne de porc, cum ar fi biftecul, coastele și chiar cotletele.

Rețeta de bază pentru saramură de la Char-Broil:

- 🔥 60 ml sare
- 🔥 60 ml zahăr brun cubic
- 🔥 960 ml apă fierbinte

1. Amestecați bine toate ingredientele, așezați carnea într-o pungă de plastic cu închidere etanșă, de dimensiuni corespunzătoare, și acoperiți-o cu saramură.
2. Puneți carnea la frigider 4-24 ore, în funcție de cantitatea de carne folosită.
3. Scoateți carnea din pungă și clătiți-o, apoi uscați-o și lăsați-o să ajungă la temperatura camerei, înainte de a o asezona cu alte condimente.

INJECTAREA AROMELOR

Aromele și umiditatea pot fi asigurate prin injectarea cărnii cu soluții de marinadă în condiții reci înainte de gătit. Injectoarele cu ace sau seringile sunt utilizate pentru a o încorpora direct în bucățile mai groase din carne. Saramura sau sosurile sunt injectate chiar în punctul unde aveți nevoie să acționeze.

SFATURI SUPLIMENTARE DE GĂTIRE A CĂRNII DE PORC

- 🔥 Folosiți un termometru cu citire instantanee pentru a verifica temperatura internă a cărnii de la suprafața bucăților cu os și a cărnii din bucății părții mai groase.
- 🔥 Pe măsură ce vă apropiați de sfârșitul timpului estimat de gătit, verificați carnea din apropierea osului pentru a determina gradul de gătire înainte de a lua carnea de pe grătar.
- 🔥 Adăugați cu o perie glazurile sau sosurile care conțin ingrediente dulci, cum ar fi zahărul sau mierea, în ultimele minute de gătit, pentru a preveni încărcarea cărnii.

GĂTIREA COASTELOR DE PORC

Există mai multe soiuri de coaste și fiecare necesită tehnica proprie pentru a valorifica aromele și texturile. Aceste sfaturi sunt reguli generale de luat în considerare atunci când gătiți coaste.

- 🔥 Înainte de gătire, aplicați un amestec uscat de ierburi și condimente potrivite gusturilor dvs., care să potențeze aroma cărnii.
- 🔥 Setează temperatura grillului la treapta de jos.

Aspecte importante de luat în considerare pentru gătirea coastelor de porc cu TRU-infrared:

1. Spre deosebire de alte grilluri, TRU-Infrared emite energie în infraroșu. Acesta va cauteriza exteriorul, va pătrunde carnea, iar sosurile se vor păstra în interior.
2. Gătiți coastele timp de 1/2-1 oră, în funcție de cantitatea de carne, os și grăsime pe care le conțin. Ungeți coastele cu un strat subțire de oțet din cidru de mere în ultimele 10 minute.
3. Dacă doriți, puteți peria carnea cu o glazură de sos de grătar sau marmeladă în ultimele 10 minute în loc de oțetul din cidru de mere.
4. Puneți așchii de afumare direct pe grill sau între grile. Acest lucru va adăuga coastelor o aromă plăcută de fum.
5. Stabilirea gradului de gătire a coastelor de porc poate fi dificilă, iar culoarea nu este un indiciu în acest sens. Fumul provenit de la așchii de lemn poate colora interiorul cărnii în roz și vă poate lăsa impresia că nu este gătită. Dacă oasele coastelor se mișcă ușor înainte și înapoi, fără multă rezistență, carnea este gătită. O variantă mai bună ar fi să scoateți coastele după o oră și să folosiți un termometru cu citire instantanee introdus în partea cea mai groasă a cărnii, departe de os.
6. Energia cu infraroșu gătește diferit față de grătarul obișnuit cu gaz sau cărbune – exteriorul coastelor va forma o crustă apetisantă și interiorul va fi suculent.



GĂTIREA LEGUMELOR PE GRILL

Gătirea pe grill le oferă legumelor o aromă ușoară de fum și nu necesită prea multe preparare. Iată câteva sfaturi despre gătitul legumelor cu ajutorul sistemului de gătit TRU-Infrared:

- 🔥 Setati grillul la o treaptă medie de temperatură.
- 🔥 Vă recomandăm să periați ușor sau să pulverizați legumele cu ulei de măsline înainte de a le găti pe grill pentru a adăuga aromă, a ajuta la formarea semnelor de grătar și a le feri de uscare și de lipirea de grătar.
- 🔥 Legumele la grătar sunt de obicei servite pe farfurie cu alte alimente pregătite pe grill, dar pot fi, de asemenea, servite ca fel principal, stropite cu ulei de măsline simplu sau aromat.
- 🔥 În general, legumele se gătesc excelent prin metode de preparare directă pe grill, la temperatură ridicată.
- 🔥 Ciupercile și alte legume mici pot fi gătite întregi pe grill. Legumele mai mari trebuie doar să fie feliate sau tăiate în bucăți.
- 🔥 Începeți să gătiți legumele la foc mediu-înalt pentru a se imprima semnele de grill, întorcându-le la fiecare 1-2 minute. Apoi, reveniți la o temperatură redusă pentru a finaliza gătirea, întorcându-le ocazional.
- 🔥 Cea mai ușoară modalitate de a vă da seama dacă legumele sunt gătite este să le străpungeți cu o furculiță. Dacă aceasta intră ușor, legumele sunt gata.

GRAFIC DE GĂTIRE A LEGUMELOR:

LEGUME	TIMP ESTIMAT DE GĂTIRE	SETARE
PORUMB Decorticat sau în coajă – 20 -30 minute.	30-40 minute (total) 5-7 minute	Medie/Înaltă
CIUPERCI Portobello Soiuri comune	3-4 min/pe o parte 2-4 min/pe o parte	Medie/Înaltă
CEAPĂ Sferturi Felii	10-12 min/pe o parte 4-8 min/pe o parte	Medie/Înaltă
ARDEI Întregi / Jumătăți	16-20 min, până suprafața își schimbă culoarea 8-12 min	Medie/Înaltă
DOVLECEI (galbeni și zucchini) Felii / Jumătăți pe lungime	4-6 min/pe o parte 8-12 min (total)	Medie/Înaltă
ROȘII Felii Întregi	2-4 min/pe o parte 8-24 min (total)	Medie/Înaltă

* Acest grafic este oferit ca principiu orientativ pentru sesiunile de gătit. Consultați intervalele de timp din rețete propriu-zise pentru intervale mai specifice de gătit.

FRUCTE DE MARE PE GRILL

Gătirea pe grill adaugă o aromă ușoară de fum fructelor de mare și, asemenea sotării, cauterizează suprafața alimentelor – imprimându-le o crustă exterioară crocantă și savuroasă. Peștele întreg, fileurile, creveții și scoicile se comportă foarte bine pe grătar. Moluștele ca stridiile, scoicile și midiile sunt uneori gătite la grătar în coajă și, cu toate că pregătirea lor pe grill face ca scoica să se deschidă, asta nu le schimbă propriu-zis gustul.



🔥 Setati grillul la temperatură medie.

🔥 Pentru a evita lipirea peștelui de grill, asigurați-vă că suprafața de gătit este curată și foarte încinsă înainte de a începe să gătiți. Frecați rapid suprafața cu un prosop de hârtie înmuiat în ulei înainte de a pune fructele de mare pe grill.

🔥 Peștii gătiți întregi trebuie manevrați cu atenție, astfel încât să nu se lipească și să se sfărâme. Fileurile de pește, cum ar fi tonul, peștele sabie și rechinul, sunt deosebit de bune pe grătar, deoarece nu se rupe carnea și nu se lipește.

🔥 Creveții la grătar sunt foarte gustoși când sunt gătiți întregi. Presărați creveții cu puțină sare. Gătiți-i pe grill timp de 5 minute, până când coaja devine rozacee. Serviți-i fierbinți, direct de pe grătar.

GĂTIREA PE SCÂNDURĂ DE LEMN

🔥 Înainte de a începe să gătiți pe scândură, aceasta trebuie înmuiată în apă, ceea ce menține umiditatea mâncării în timpul gătitului, creează o rată de gătit mai uniformă și oferă mai multă aromă caracteristică lemnului pe care l-ați folosit. Înmuiera unei scânduri înainte de gătit reduce, de asemenea, rata de ardere și prelungeste durata de viață a scândurii. Asigurați-vă că înmuiați scândura în apă înainte de fiecare sesiune de gătit, chiar dacă aceasta a mai fost folosită înainte.

🔥 De asemenea, pot fi utilizate multe lichide, cum ar fi sucurile de fructe, oțetul, vinul și alte substanțe alcoolice, deși apa este lichidul cel mai frecvent utilizat pentru înmuiere. Cufundarea scândurii în aceste lichide



diferite face ca aroma acestora să treacă în mâncare. Timpurile de înmuiere pentru scânduri ar trebui să fie de cel puțin o oră, dar la fel ca la marinare, poate fi mai lung în funcție de preferințele personale. De asemenea, dimensiunea și tipul de lemn ajută la stabilirea timpilor de înmuiere.

🔥 După ce scândura a fost pregătită prin înmuierea sa în apă, așezați-o pe grill, cu partea de gătit în jos, și preîncălziți grillul la temperatură medie timp de aproximativ cinci minute pentru uscarea scândurii. Scândura nu trebuie lăsată să ia foc. După ce aceasta este preîncălzită, acoperiți-o cu un strat ușor de ulei pe partea de gătit. Aceasta așezază lemnul și împiedică lipirea alimentelor.

DA, ȘI FRUCTELE POT FI GĂTITE PE GRILL!

Gătirea ușoară pe grill a fructelor (în special a celor cu pulpa tare) le caramelizează zaharurile naturale, le îmbunătățește aroma și le imprimă urme foarte plăcute de grătar.

🔥 Setati grillul la temperatură medie.

🔥 Asigurați-vă că așezați fructele pe o suprafață bine unsă cu ulei, pentru a evita lipirea lor.

🔥 Tăiați fructele în jumătăți și îndepărtați cotorul. Gătiți-le cu pulpa în jos. Gătiți-le până se înmoaie. Întoarceți-le o singură dată.

🔥 Gătiți-le până devin ușor maronii. Le vreți moi, nu zdrobite atunci când le secționați cu un cuțit bine ascuțit. elementul esențial la fructe este o treaptă joasă de temperatură.

🔥 Fructele nu necesită mult timp de gătire pe grill (3-5 minute). Bucățile mai groase de fructe, ca jumătățile de piersici sau pere, pot necesita ceva mai mult timp. Fructele feliate subțire necesită mai puțin timp. Fructele se pot arde ușor din cauza conținutului lor de zahăr, așa că supravegheați-le cu atenție. Scurtați timpul de gătire pentru fructele bine coapte, ca să nu se zdrobească.

Încercați aceste idei de includere a fructelor gătite pe grill la mesele dumneavoastră:

Tăiați fructele, cum ar fi mere, pere, mango, ananas și piersici, în bucăți și ungeți bine grillul cu ulei. Puneți felii de ananas sau banane feliate în lung pe direct pe grătar. Adăugați puțină scorțișoară sau zahăr brun pentru a vă asigura că fructele la grill sunt și mai gustoase!

GĂTIREA EXCELENTĂ PE GRILL A CĂRNII DE PUI

Puiul pe grill este unul dintre cele mai populare alimente pentru acest tip de preparare. Iată câțiva pași simpli de parcurs pentru a vă asigura că puiul se rumenește frumos de fiecare dată și că se gătește uniform, rămânând totuși suculent și moale.

🔥 Luați în calcul marinarea bucăților de carne de pui peste noapte. Marinada face carnea mai fragedă și suculentă.

🔥 Dezghețați complet puiul înainte de gătire, ca să se pătrundă uniform. Când este posibil, dezghețați puiul ținându-l în frigider. Dezghețați-l la microunde doar dacă îl puneți imediat pe grill. Puiul congelat în vid trebuie decongelat ținându-l în apă rece de la robinet. Schimbați apa la fiecare 30 de minute. Puiul decongelat în microunde sau în apă rece trebuie gătit fără a mai fi recongelat.

🔥 Țineți separat puiul crud și puiul gătit! Folosiți un platou pentru a servi puiul gătit pe gril diferit de platoul folosit pentru a aduce bucățile crude de carne de pui la grill. De asemenea, fiecare aruncați marinada folosită pentru puiul crud, fie o fierbeți 2 minute înainte de a o servi cu puiul gătit.

🔥 Dacă faceți un pachet de picnic, păstrați puiul crud într-un frigider portabil cu gheață sau în pachete reci până când sunteți gata de grătar. Temperatura din frigider trebuie să rămână sub 4° C. Dacă este o zi caldă, nu uitați că puiul nu ar trebui să rămână afară mai mult de o oră după ce este gătit. Dacă este posibil, așteptați ca puiul să ajungă la temperatura camerei înainte de a fi gătit pe grill. Asta ar trebui să dureze cam 20 de minute. Pregătirea pe grill a



cărnii reci de pui va întârzia timpul general de gătire și va avea ca rezultat un exterior trecut cu gătitul și un interior insuficient gătit. Când gătiți pe grill bucăți de pui, nu uitați că și grosimea, și conținutul de grăsimi va influența timpul de gătire. Ca regulă generală, carnea albă va necesita mai puțin timp decât cea mai închisă la culoare, la fel pieptul și pulpele comparativ cu aripioarele.

🔥 Setați grillul la o temperatură medie și gătiți până când un termometru de carne introdus în partea cea mai groasă a cărnii atinge 74° C. Asigurați-vă că termometrul nu atinge osul. Energia infraroșie a sistemului de gătit TRU Infrared va rumeni ușor suprafața exterioară a puiului, cu sau fără piele, și va contribui la păstrarea sucurilor în interior.

🔥 Asigurați-vă că îndepărtați puiul de pe grill și acoperiți-l cu folie de aluminiu; apoi lasa-l să se odihnească câteva minute, deoarece temperatura internă va continua să crească și puiul se va termina astfel de gătit.

🔥 Dacă vă place sosul sau glazura pe puiul la grill, vă recomandăm să îl ungeți ușor în ultimele 10 minute de gătire.

🔥 Luați în considerare sezonarea puiului cu un amestec de condimente uscate pe suprafața cărnii cu până la 24 de ore înainte de gătit pentru a-i potența aromele.

CUM GĂTIȚI FOLOSIND UN SISTEM DE ROTISARE

Gătirea prin rotisare este ideală pentru bucăți mari de carne, cum ar fi cotlete de vită, pui întregi sau porc.

Gătirea prin rotisare presupune un set de reguli cât se poate de simple:

🔥 Un sistem de rotisare care se rotește cu o viteză constantă furnizează același nivel de căldură pentru fiecare centimetru în parte al cărnii. Mâncarea își păstrează suculența mai bine decât la cuptor, deoarece suprafața cărnii se usucă rapid și, prin urmare, păstrează în interior sucurile naturale.

🔥 Marinați și gătiți carnea folosind orice combinație de lichide, ierburi și condimente, dar păstrați ingredientele pe bază de zahăr la minim. Evitați să asezonați cu un sos care are un conținut ridicat de zahăr până în ultimele 10 minute de gătit, pentru a preveni caramelizarea sosului.

🔥 Ca și în cazul gătitului pe grill, mulți factori, cum ar fi vântul, temperatura aerului și dimensiunea și grosimea cărnii afectează performanța și timpul de gătire real al sistemului de rotisare. Doar rețetele pot preciza timpii aproximativi de gătire.

🔥 Tăiați carnea în bucăți de dimensiuni oarecum egale, pentru a asigura consecvența procesului de gătire. Pentru bucăți mai mari de carne, cum ar fi cotletele de vită, asigurați-vă că bucățile de carne sunt poziționate echilibrat pe tija înainte de a o așeza pe grill.

🔥 Aripile și pulpele de păsări de curte, care se pot mișca pe rotiserie, ar trebui să fie tăiate sau legate bine de restul puiului cu sfoară groasă de bucătărie din bumbac.

TIMPI DE GĂTIRE PRIN ROTISARE

CARNE	TIMP APROXIMATIV DE GĂTIRE
Pui	18 minute pentru 0,5 kg
Găină	15 minute pentru 0,5 kg
Rață	18 minute pentru 0,5 kg
Picior de miel	30 minute pentru 0,5 kg
Cotlet de porc	30 minute pentru 0,5 kg
Costiță dezosată	30 minute pentru 0,5 kg

VERIFICAREA GRADULUI DE GĂTIRE PRIN ROTISARE

Cel mai simplu mod de a verifica gradul de gătire este să folosiți un termometru cu citire instantanee. Opriți motorul rotisorului și introduceți un termometru de carne cu citire instantanee în partea cea mai groasă a cărnii. Pentru o citire corectă nu atingeți termometrul de os. Pentru a evita gătirea în exces a alimentelor, verificați temperatura cu aproximativ 15 până la 20 de minute înainte de timpul de gătire final estimat. Temperatura va crește mai rapid spre finalul timpului de gătire decât se întâmplă la început. Spre deosebire de mâncarea pregătită la cuptor, temperatura cărnii pregătite prin rotisare nu crește treptat și carnea nu continuă să se gătească după ce este scoasă de pe rotisor. Cu toate acestea, toate alimentele trebuie să se odihnească între 5 și 10 minute după gătit, pentru a permite stabilizarea sucurilor interne și pentru a ușura tăierea cărnii. Atunci când îndepărtați tijele rotisorului de pe grill, folosiți întotdeauna mănuși de protecție deoarece tija poate fi foarte fierbinte.

PUI GĂTIT PRIN ROTISARE

🔥 Dacă vreți ca puiul să fie cât mai bine poziționat pe tija rotisorului, legați-l cu sfoară de bucătărie. Aduceți picioarele în poziție încrucișată și legați-le. Legați aripile cu o altă bucată de sfoară de la prima articulație până la vârful petrecând sfoara prin spatelul puiului.

🔥 Treceți tijele de rotisare prin cavitatea puiului, în paralel cu coloana vertebrală. Tija va ieși prin deschizătura din partea de jos. Asigurați-vă că este centrată corespunzător.

🔥 Atașați sistemul de furci în zona pieptului și a spatelului. Asigurați-vă că furcile apasă suficient de bine, astfel încât puiul să fie bine poziționat.

🔥 Pentru stabilitate și aromă suplimentară, o lămâie sau un alt produs alimentar rotund poate fi plasat pe tijă în interiorul puiului.

🔥 Înainte de gătire, rotiți de câteva ori tijele în palmă. Ar trebui să se învârtă ușor, dar dacă greutatea trage mai mult într-o parte decât în alta, puiul nu este echilibrat. Reglați furcile.

ROTISAREA CĂRNII DE PORC, DE VITĂ SAU DE OAI

Cu ajutorul sistemului de rotisare, friptura se va rumeni și se va găti la perfecție în timp ce vă relaxați. Urmați aceste câteva instrucțiuni simple și bucurați-vă de procesul de rotisare a cărnii!

🔥 Introduceți tija de rotisare prin mijlocul bucăților de carne.

🔥 Reglați sistemul de susținere și verificați-i echilibrul (distribuția inegală a greutății poate exercita tensiune inutilă pe motorul rotisorului).

TEMPERATURI INTERNE RECOMANDATE	
Carne de vită, carne de miel, fripturi și bucăți mari de carne de porc	63° C (cu un timp de odihnă de trei minute)
Pește	63° C
Vită, vițel, oaie și porc-carne tocată	71° C
Feluri cu ouă	71° C
Curcan, pui și rață – Bucăți întregi, fripturi sau carne măcinată	74° C

NOTĂ: Folosiți întotdeauna un termometru de carne pentru a verifica gradul de gătire.

CURĂȚAREA GRILLULUI

DE CE SĂ ÎL CURĂȚAȚI?

Cu toții am auzit zicala „Un gram de prevenție valorează cât un kilogram de medicament”. Acesta este un sfat extraordinar când vine vorba de întreținerea grillului. În afară de performanțele de gătit flexibile, capacitatea de ardere a sistemului de gătit TRU Infrared facilitează și curățarea!

ÎNTREȚINEREA DE RUTINĂ PENTRU CHAR-BROIL TRU-INFRARED

Cu cât folosiți mai mult grătarul grillul cu Infrared, cu atât mai bine va găti. Pentru a menține performanța la vârf, este nevoie de întreținere regulată.

După fiecare utilizare, se recomandă să ardeți excesul de grăsime și de resturi alimentare care s-au acumulat pe suprafețele de gătire. Setati o temperatură ridicată și închideți capacul grillului. Lăsați-l în jur de 15 minute și acest proces ar trebui să transforme resturile în cenușă. După ce grillul s-a răcit, suprafețele de gătire trebuie curățate în mod regulat cu o perie de grătar. Resturile arse pot fi îndepărtate de pe grătar folosind instrumentul de curățare inclus. Este mult mai ușor să curățați particulele alimentare cât timp grillul este cald încă, decât după ce resturile alimentare s-au răcit complet și s-au întărit.

Periodic, pe măsură ce se acumulează resturi alimentare pe grillul cu Infrared, se recomandă scoaterea suprafețelor de gătire, pentru a putea fi curățate și îndepărtate resturile. Înainte de a scoate grilele, utilizați instrumentul de curățare a grillului pentru a îndepărta resturile arse sau persistente. Scoateți suprafețele de gătire și periați-le cu o perie de grătar. Resturile alimentare pot fi îndepărtate cu racleta metalică din partea din spate a periei de grătar sau cu ajutorul mânerului instrumentului de curățare a grătarului, care a fost special conceput pentru curățarea grilelor.



Performance™ TRU-Infrared™



Professional™ TRU-Infrared™

CURĂȚARE GENERALĂ

Componente din plastic: Spălați-le cu apă caldă cu săpun și ștergeți-le ca să se usuce. Nu folosiți produse de curățare abrazive, degresante sau un produs de curățare concentrat pentru componentele din plastic. Acest lucru poate duce la deteriorarea componentelor.

Suprafețe de porțelan: Datorită compoziției asemănătoare sticlei, majoritatea reziduurilor pot fi șterse cu soluție de sodiu/apă sau cu produse de curățat sticlă. Folosiți pulbere de curățare neabrazivă pentru petele persistente.

Suprafețe vopsite: Spălați-le cu detergent sau cu un produs de curățare neabraziv și cu apă caldă. Ștergeți-le cu o cârpă moale, neabrazivă.

Suprafețe din oțel inoxidabil: Oțelul inoxidabil poate rugini în anumite condiții. Acest lucru poate fi cauzat de condiții de mediu, cum ar fi clorul sau apa sărată, sau instrumente de curățare necorespunzătoare, cum ar fi bureții de sârmă.

De asemenea, se pot decolora din cauza căldurii, a substanțelor chimice sau a acumulării de grăsimi. Pentru a menține aspectul de înaltă calitate al grillului, spălați-le cu detergent și cu apă caldă sau folosiți un produs de curățat pentru grilluri din inox. Depunerile de grăsime pot necesita utilizarea unui burete de curățare din plastic abraziv. Frecați numai în direcția sensului de finisare pentru a evita deteriorarea. Nu folosiți bureți abrazivi peste zonele cu grafice.

INSECTE

Păianjenilor le place să-și țeară pânza în tubulatura grillului. Tuburile trebuie verificate și curățate periodic pentru a vă asigura că nu se produc blocaje. Consultați ghidul produsului pentru informații complete în acest sens.

DEPOZITAREA GRILLULUI

- 🔥 Curățați grilele.
- 🔥 Depozitați grillul într-o locație fără umezeală.
- 🔥 Când butelia de gaz de exterior este conectată la grill, depozitați-l în aer liber într-un spațiu bine ventilat și neafat la îndemâna copiilor.
- 🔥 Acoperiți grillul cu o husă dacă este depozitat în aer liber.
- 🔥 Depozitați grillul în interior DOAR dacă butelia de gaz de exterior este oprită, deconectată de la grill. Nu depozitați niciodată butelia de gaz într-un spațiu interior.
- 🔥 Când scoateți grătarul din spațiul de depozitare, urmați instrucțiunile de „Curățare a ansamblului arzătorului” din secțiunea Utilizare și Îngrijire din ghidul produsului.

PLANIFICARE SERVICE, CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE DE RUTINĂ

Curățarea regulată va face minuni în ceea ce privește prelungirea duratei de viață a grillului.

Operațiune	La fiecare utilizare	O dată la 6 luni
CURĂȚARE GRILE DE GĂTIT	✓	
CURĂȚARE/VERIFICARE CAMERA DE ARDERE	✓	
VERIFICARE FURTUN ALIMENTARE CU GAZ PENTRU FISURI/SCURGERI	✓	
VERIFICARE REGULATOR DE GAZ PENTRU A DEPISTA SCURGERI	✓	
VERIFICAREA ETANȘEITĂȚII ACCESORIILOR DE GAZ	✓	
VERIFICAREA/INSPECTAREA ARZĂTOARELOR/TUBULATURII	✓	✓

Consultați ghidul produsului pentru mai multe informații despre depistarea problemelor și modul de îngrijire și întreținere a noului dvs. grill.

JURNAL DE CURĂȚARE/ÎNTREȚINERE GRILL TRU-INFRARED	DATA	EFFECTUAT