

TRU-INFRARED™

Congratulations and welcome to ownership of your new Char-Broil® TRU-Infrared™ grill. It is our sincere hope that by reading this guide and with a little practice you will come to fully enjoy the tender juiciness and delicious flavor of food you prepare with the advanced TRU-Infrared cooking technology. We suggest you take a few moments to read the product guide to ensure your grill is assembled correctly and completely and that you are familiar with both the construction and operation before using your grill.



There are no hard and fast rules for cooking with your new Char-Broil TRU-Infrared grill - just some basic facts about how the grill works. Depending on your level of experience with outdoor cooking on either traditional gas or charcoal grills, you will discover we've designed the TRU-Infrared cooking system to be a useful tool for you to prepare great tasting meals the way you like and want.

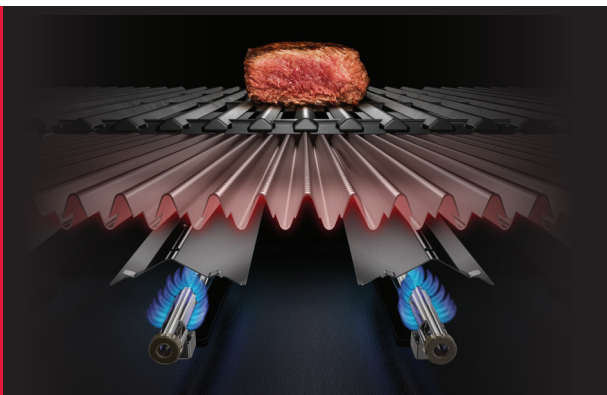
Your Char-Broil TRU-Infrared grill has an exclusive infrared cooking system that gives you a wide range of control over the temperature and style of grilling, barbecuing and rotisserie cooking you enjoy. Use this grilling guide as an introduction to get started cooking with your new Char-Broil TRU-Infrared grill.

HAPPY GRILLING!

WHAT TRU-INFRARED™ MEANS

A Char-Broil TRU-Infrared grill promises outdoor cooks much juicier food and prevents flare-ups and hot spots. These five benefits of TRU-Infrared set the stage for a great grilling experience, every time.

TRU INFRARED®



Up to 50% juicier food



100% uniform heat



Large temperature range



Prevents flare-ups



Up to 30% less gas consumption

HOW TRU-INFRARED™ WORKS

The science behind TRU-Infrared tells a juicy story. Unlike traditional *convective* gas grills, Char-Broil TRU-Infrared limits the hot air that comes into contact with the food. Our exclusive emitter generates infrared heat - searing at the highest temperature or cooking slowly at the lowest of lows.

While convective heat destroys the moisture barrier, infrared heat penetrates without drying - locking in natural juices and flavors.

GETTING STARTED

FIRST TIME USE

Read your product guide and ensure the grill is put together properly. Remove all advertising material from all grill surfaces before first use. We recommend letting your grill cook on its highest setting for 15-20 minutes prior to your first use. This aids in removing the oils used during manufacturing. (This is not necessary for the sideburner if your grill is so equipped.)

PREHEATING YOUR GRILL

Just like your home oven, the Char-Broil TRU-Infrared grill should be preheated to provide optimum performance. Preheat the grill on high for 10-15 minutes, or longer if weather conditions require. Please refer to the lighting instructions inside the product guide if you have questions about how to light your grill. A match-light chain and access hole is provided for your convenience.

TEMPERATURE

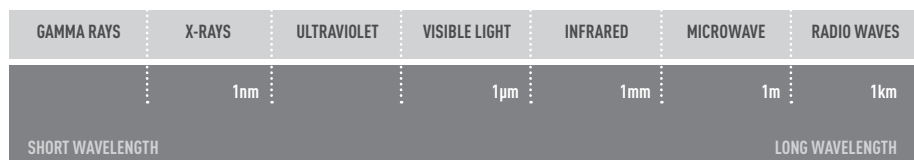
Your new Char-Broil features a large, easy-to-read temperature gauge mounted in the lid. This gauge has been calibrated to measure the average temperature at the cooking surface. One of the advantages of the TRU-Infrared cooking system is that it allows you to cook at a wide range of temperatures. After some experience you will learn what temperature setting and cooking times work best for you and deliver the results you want.



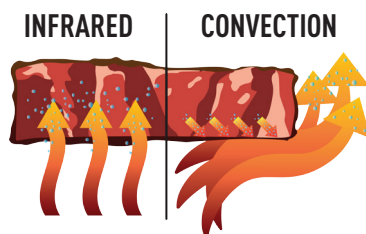
INFRARED GRILLING 101

INFRARED HEAT

Infrared energy is comprised of those frequencies just beyond the visible light spectrum. Simply put, it is light that we cannot see, but our bodies (and food) detect as heat. Most electromagnetic energy can cause heating but infrared is the perfect choice for cooking. Traditional convection grills heat with hot air, and can dry out your food. With infrared grills, infrared frequencies strike the food and cause the molecules to vibrate, thereby creating the heat that cooks your food.



All meat has a moisture saturated boundary layer. Convection heat dries out this boundary layer while cooking, whereas infrared energy is able to penetrate this boundary layer without displacing it. That is why a hamburger will shrink more on a convective grill than on an infrared grill. The results are that cooking with infrared energy provides more juicy and flavorful results. High end restaurants have known for years that cooking with infrared produces the best steaks, and now Char-Broil is bringing this same technology to your backyard!



COOKING WITH INFRARED ENERGY

- 🔥 Sear marks are best made on fresh sections of the grill.
- 🔥 Think about your meal and organize your food according to cooking techniques and required times as well as best use of the grilling area.
- 🔥 Coat each piece of meat, fish or fowl with a light spray of high heat oil like canola.
- 🔥 When using a sauce or glaze with excess sugars, brush on food during the final 10 minutes of cooking. Excess sugars will burn and turn to carbon, and that's not the smoke flavor you want! Keep in mind that excessive marinades will require extra cleaning afterwards.

Until you get used to cooking on the Char-Broil TRU-Infrared grill, you may want to adjust your regular cooking times. If you are familiar with cooking on a well-prepared charcoal fire, your sense of timing will be more easily adaptable to the TRU-Infrared cooking system. If you are used to cooking on open-flame gas burners, reduce the heat settings you normally use by at least 30% and the cooking time by about half. After some experience you'll have a sense of what temperature setting and cooking times best work for you and deliver the results you want.

COOKING WITH WOOD CHIPS




Wood chips can be placed on cooking grates for added smoke flavor when grilling and barbecuing. You can drop wood chips right out of the bag with no need to pre-soak them first. NOTE: Do NOT place wood chips directly under greasy foods as this can increase the risk of flare up.

Here are some hardwood varieties that work particularly well with foods: Alder, Apple, Cherry, Grapevines, Hickory, Mesquite, Oak, Rosemary and Sassafras.



PREVENTING FLARE-UPS

Your TRU-Infrared cooking system was designed to eliminate flare-ups during normal use. Engineered perforations keep flames in the firebox beneath the cooking grate and away from your food. However, under certain conditions, you may experience a flare-up on top of the cooking grate. The following tips can help reduce the chance of this occurring.

-  When searing fatty foods, leave the grill lid in the open position.
-  Try to keep your grill away from windy areas. Wind forces oxygen between the grates which can result in flare-ups.
-  During cooking, if grease pools, remove food (if possible) and turn burners on high with the grill lid open until grease has burned off.

DIRECT COOKING

Infrared energy is perfect for direct cooking of steaks, chops and other meats as it can achieve very high searing temperatures. The infrared energy affects meat by first searing the outside and penetrating inside so the meat is cooked to juicy perfection.

INDIRECT COOKING

Place the meat on one side of the grill and turn the TRU-Infrared burners on the other side of the grill to the setting that will deliver the desired cooking temperature (generally between 93°C and 149°C). During indirect cooking, meat will lose fat and other drippings.

ROTISSERIE COOKING

Rotisserie burners are not needed with this grill. Simply use a Char-Broil Rotisserie over your TRU-Infrared cooking system. Always rotisserie on LOW as indicated on the burner control knob. Check frequently to ensure proper cooking. It is okay to rotisserie with the lid open if you need more room. This allows for the rotisserie spit rod to sit higher above the cooking surface. Always rotisserie cook with your grates in place.

SEARING

Searing meat is all about creating a flavor “crust” and capturing internal juices so meat remains moist on the inside and every bite is delicious. Whether you’re grilling a steak with direct heat or slow roasting a pork shoulder, getting a good “crust” on the outside of the meat as soon as possible will help to ensure the flavor and the moisture remain inside. What is the crust? Natural proteins and sugars drawn to the surface of the meat react to temperatures in the “Searing Range” of 149°C and above. Searing creates what is also known as “The Maillard Reaction.” The TRU-Infrared cooking system produces the perfect searing temperatures when infrared energy impacts the surface of the meat. Here’s a good searing tip for you to experiment with: Use a little coarse salt on your steaks, chops and roasts - this helps draw proteins to the surface of the meat - and when they get hit with the infrared energy this surface will sear and create that delicious crust you love to taste. On a turkey or chicken use a light touch of oil on the skin for the same effect. Sear the meat on a TRU-Infrared grill by first using a higher setting, then lower the burner to finish cooking. You may even want to use aluminum foil to “hold” cooked food on the warming rack as you prepare the additional courses.

GRILL OR BARBECUE... WHAT’S THE DIFFERENCE?

These words are often used interchangeably, but there is actually quite a difference. Grilling involves cooking your meat directly over high heat. Grilled foods are generally smaller pieces of meat and vegetables that make their way to the table faster. Barbecuing is a slower way of cooking larger portions of meat. It takes time, but your end result is tender and juicy. So grill it fast or barbecue it slow... either route takes you to a mouth watering meal.

GRILLING THE PERFECT BURGER

Ground beef with a 20 percent fat/80 percent lean ratio is best for a juicy burger with a good, meaty texture.

- 🔥 Form patties with gentle pressure and don't over-pack.
- 🔥 Form a slight depression in the middle of the patty so the edges are slightly thicker than the center. This will produce a less-round, more evenly-cooked patty.
- 🔥 Patties should be no more than 3.6 kg and 1.3 cm thick.
- 🔥 Set grill to medium heat and cook for 3 to 4 minutes per side until the meat is no longer pink or when a thermometer inserted from the side to the center reads at 71°C.



HOW TO GRILL A SUCCULENT BEEF STEAK

Pick the right kind of steak. Tender cuts like sirloin, tenderloin, porterhouse, rump steak, and shell steak are the best. Fibrous steaks, like skirt and flank, also taste great grilled—especially when thinly sliced on the diagonal.



- 🔥 The meat should be at room temperature, seasoned lightly with kosher salt (to help draw out the proteins in the meat) and ground pepper. Lightly oil the surface with canola or other high smoke-point oil.
- 🔥 Set grill to high temperature and place the steaks on the grate, lined up in the same direction.
- 🔥 Cook steaks on each side 2 to 3 minutes for a steak 1.3 cm thick, 3 to 4 minutes for a steak 2.5 cm thick, 4 to 6 minutes when 3.8-5 cm thick.
- 🔥 Always turn the steak with tongs or a spatula; never use a fork. The holes made by a fork allow the juices to escape.
- 🔥 To check for doneness, you can use your finger pressed on

the meat. Rare meat moves easily when pressed with your finger, while a well done steak is stiff, and medium-rare is right in the middle. This is a skill that will develop with practice. You can also use an instant read thermometer inserted from the side of the steak, preferably through any fat on the edge and only when your experience suggests they are nearly done.

- 🔥 Don't overlook the last, most important step: Let the steaks rest for 2 to 3 minutes before you serve them. This allows the juices to flow back from the center of the meat to the exterior, giving you a juicer steak.
- 🔥 Always cut meat across the grain to preserve tenderness.

HOW TO GRILL TENDER & MOIST PORK

Cooking pork to 63°C with a three-minute rest time is considered safe and yields a much juicier piece of meat. One way to determine this, of course, is by using a meat thermometer. Depending on the thickness, cut, grain of the meat and the amount of fat, muscle and bone, the cooking time for pork can vary considerably. Final cooking time to generate the proper internal temperature depends on the thickness of the meat and the heat of the grill.

BRINING

Brining is a process similar to marination in which meat (most often pork or chicken) is soaked in a salt solution (the brine) before cooking. Brining makes cooked meat more moist by hydrating the cells of the muscle tissue before cooking, and traps water molecules and holds them during cooking. This prevents the meat from drying out, or dehydrating. Brine larger cuts of pork like shoulders, racks, roasts and even pork chops.

Char-Broil's EZ Basic Brine Recipe

- 🔥 60 ml kosher salt
- 🔥 60 ml packed brown sugar
- 🔥 960 ml hot water

1. Thoroughly mix all the ingredients, place meat in an appropriate sized sealable plastic bag and cover with brine.
2. Place in refrigerator for 4-24 hours depending upon size of meat.
3. Remove and rinse, pat dry and allow to come to room temperature before adding rub or other seasonings.

INJECTING FLAVORS

Flavors and moisture can be added by injecting meat with marinade solutions under cold conditions before cooking. Needle injectors are used to incorporate marinades directly into the thicker muscle pieces in meats. The brine or marinade is injected right where you need it.

ADDITIONAL TIPS TO HELP YOU PREPARE PORK

- 🔥 Use an instant read thermometer to check the internal temperature of the meat furthest from the bone and nearest to the center of the thickest part.
- 🔥 As you near the end of the estimated cooking time, cut into the meat near the bone to determine doneness before pulling the meat off the grill.
- 🔥 Brush glazes or sauces that contain any sweet ingredients like sugar or honey during the last few minutes of grilling to prevent them from charring.

PREPARING PORK RIBS

There are several varieties of ribs and each requires it's own technique to bring out the best flavors and textures. These tips are general rules to consider when cooking any pork rib.

- 🔥 Before cooking apply a dry blend of herbs and spices to suit your tastes and compliment the flavor of the meat.
- 🔥 Set grill to low temperature.

Important points to consider for grilling pork ribs with TRU-Infrared:

1. Unlike other grills, the TRU-Infrared grill emits infrared energy. It will sear the outside, penetrating the meat and sealing it so the internal moisture will remain.
2. Cook the ribs for 1/2 - 1 hour depending upon how much meat, bone and fat they contain. Baste the ribs with a light coating of apple cider vinegar during the last 10 minutes.
3. If desired, you can brush on a glaze of barbecue sauce or marmalade during the final 10 minutes instead of the apple cider vinegar.



4. Drop smoke chips directly on or between the cooking grates. This will add smoke flavor to the ribs.
5. Determining when pork ribs are done can be tricky and color is not an indication of doneness. Smoke from burning wood chips can turn the interior of the meat pink and leave you with the impression that it's not cooked. If you can move the rib bones back and forth without a lot of resistance the meat is cooked. A better judge is to remove the ribs after an hour and use an instant read thermometer inserted into the thickest part of the meat away from the bone.
6. Infrared energy cooks differently than conventional gas or charcoal grills - the outside of the ribs will be crusty and the inside will be moist.

GRILLING VEGETABLES

Grilling gives vegetables a lightly smoked flavor and it doesn't take much preparation. Here are several tips on grilling vegetables on the TRU-Infrared Cooking System:

- 🔥 Set grill to medium-high heat.
- 🔥 We recommend you lightly brush or spray vegetables with olive oil before grilling to add flavor, promote sear marks, and keep them from drying out and sticking to the grill.
- 🔥 Grilled vegetables are usually served as a side dish with other grilled foods, but they can also be served as a main course, drizzled with plain or flavored olive oil.
- 🔥 In general, vegetables benefit from direct, high-heat grilling methods.
- 🔥 Mushrooms and other small vegetables can be grilled whole. Larger vegetables just need to be sliced or cut into wedges.
- 🔥 Start vegetable over medium-high heat to sear their skins, turning every 1-2 minutes. Then, move to low heat to finish cooking, turning occasionally.
- 🔥 The easiest way to tell if vegetables are cooked is to pierce them with a fork or skewer. If it goes in easily, the vegetables are done.

VEGETABLE GRILLING CHART

VEGETABLE	ESTIMATED COOKING TIME	SETTING
CORN In husks or foil - soak 20 -30 minutes. Without husks.	30-40 minutes (total) 5-7 minutes	Medium/High
MUSHROOMS Portobello Regular	3-4 min/side 2-4 min/side	Medium/High
ONIONS Quartered Sliced	10-12 min/side 4-8 min/side	Medium/High
PEPPERS Whole Cut in half	16-20 min, let skin color 8-12 min	Medium/High
SQUASH (yellow and zucchini) Sliced Halved lengthwise	4-6 min/side 8-12 min (total)	Medium/High
TOMATOES Sliced Whole	2-4 min/side 8-24 min (total)	Medium/High

* This chart is offered as a broad guideline for cooking times. Refer to times in individual recipes for more specific cooking times.

GRILLING PERFECT SEAFOOD

Grilling adds a light, smoky flavor to seafood and, like sautéing, also sears food - giving it a crisp, savory outer crust. Whole fish, firm-fleshed steaks, shrimp and scallops do well on the grill. Mollusks such as oysters, clams and mussels are sometimes grilled in the shell and, although grilling causes the shell to open, it does little to actually enhance the flavor.



- 🔥 Set grill to medium.
- 🔥 To keep fish from sticking to the grill, make sure the cooking grate is clean and very hot before you start to grill. Rub it quickly with a paper towel dipped in a little oil before you put the seafood on the grill.
- 🔥 Whole fish such as snapper, pompano, and sea bass must be handled carefully so they don't stick and fall apart. Firm fish steaks such as tuna, swordfish, and shark are particularly good on the grill because they hold together well and don't stick.

- 🔥 Grilled shrimp or prawns are tastiest when the shell is left on. Lightly sprinkle the shrimp with salt. Grill them about 5 minutes until the shells turn pink. Serve hot off the grill.

GRILLING WITH A PLANK

- 🔥 Before you begin cooking with a plank it must be soaked. This helps to keep food moist while cooking, creates a more even cooking rate, and lends more of the flavor characteristic of the wood you have selected. Soaking a plank prior to cooking also reduces its burn rate and prolongs the life of the plank. Be sure to soak the plank prior to each cooking session, even if the plank has been used before.
- 🔥 Many liquids such as fruit juices, vinegar, wine and other alcohols can also be used, although water is the most commonly used liquid for soaking. Immersing the plank in these different liquids renders their faint flavors into the food being cooked. Soaking times for planks should be at least one hour, but like marinating, can be longer based on personal preference. Also, the size and type of wood helps determine soaking times.
- 🔥 Once the plank has been prepared by soaking in water, place it on the grill, cooking side down, and preheat the grill to medium for approximately five minutes. This allows the plank to dry. The plank should not be allowed to catch fire. Once the plank is preheated, brush a light coating of oil onto the cooking side of the plank. This seasons the wood and keeps the food from sticking.



YES, FRUITS ARE GOOD ON THE GRILL TOO!

Lightly grilling fruit (especially stone fruits) caramelizes their natural sugars, which enhances their flavor and provides an attractive "grill mark".

- 🔥 Set grill to medium.
- 🔥 Be sure to put fruits on a liberally oiled cooking grate to avoid sticking.
- 🔥 Slice fruit in half and remove pits. Grill with pulp side down. Grill until tender. Turn only once.
- 🔥 Grill the fruits until they are lightly browned. You want them to be tender but not mushy when gently pierced with a sharp knife. The key for grilling fruits is to use low heat.
- 🔥 Fruits don't take long to cook on the grill (about 3 to 5 minutes). Thicker pieces of fruit, such

as halved peaches or pears, may require a little more time. Thinly sliced fruit requires less time. Fruit can burn easily because of its sugar content, so watch it closely. Also, keep cooking times short for ripe fruit to prevent it from getting mushy.

Try these ideas for including grilled fruits in your meals:

Cut fruit, such as apples, pears, mangoes, pineapples, and peaches into chunks and brush lightly with canola oil before grilling. Put pineapple slices or bananas sliced lengthwise directly on the grill. A touch of cinnamon or brown sugar to finish the grilled fruit is tasty!

GRILLING GREAT CHICKEN EVERY TIME

Grilled chicken is one of the most popular grilled foods. There are some simple steps you can take to ensure your grilled chicken turns out beautifully browned and cooked thoroughly while also remaining moist and tender.

- 🔥 Consider brining the chicken pieces overnight. Brining adds moisture and tenderizes the meat (see pg 8).
- 🔥 Completely thaw chicken before grilling so that it cooks more evenly. Whenever possible, defrost chicken in the refrigerator. Defrost chicken in the microwave only if it will be immediately put on the grill. Chicken in airtight bags may be defrosted in cold tap water. Change the water every 30 minutes. Chicken defrosted in the microwave or by the cold water method should be cooked before refreezing.
- 🔥 Keep raw chicken and cooked chicken apart! Use a different platter to serve the grilled chicken from the plate that was used to carry the raw chicken to the grill. Also, either discard raw poultry marinade, or boil it for at least 2 minutes before serving it with cooked chicken.
- 🔥 If you are packing for a picnic keep uncooked chicken in a cooler with ice or cold packs until ready to grill. The temperature in the cooler should stay below 4°C. If the day is hot, remember that chicken should not remain out longer than an hour after it is grilled.
- 🔥 If possible, allow the chicken to come up to room temperature prior to grilling. This should take only about 20 minutes. Grilling cold chicken will delay the overall cooking time and can result in an overcooked exterior with under-cooked interior.
- 🔥 When you grill chicken parts, remember that a different thickness will affect the grilling time and so will the fat content. As a general rule, white meat takes less time than dark meat, while breasts and thighs will take longer than wings.



- 🔥 Set grill to medium and cook until a meat thermometer inserted into the thickest part of the meat reaches 74°C. Be sure the thermometer does not touch the bone. The infrared energy of the TRU-Infrared cooking system will lightly sear the outside of the chicken, skin or skinless, and help seal in the moisture.
- 🔥 Be sure to remove the grilled chicken and cover it lightly with aluminum foil; then let it rest for several minutes as the internal temperature will continue to rise and the chicken will finish cooking.
- 🔥 If you enjoy sauce or glaze on your grilled chicken, we recommend brushing it on lightly during the final 10 minutes of grilling.
- 🔥 Consider using a dry rub on the outside of your chicken up to 24 hours before grilling to enhance flavors.

HOW TO COOK WITH A ROTISSERIE

Rotisserie cooking is best for larger cuts of meat, such as roasts, whole poultry, and pork.

Rotisserie cooking has its own set of simple rules:

- 🔥 A rotisserie that turns at a constant speed allows the same degree of heat to cook every centimeter of the food. The food holds its moisture better than in an oven because the surface of the food sears quickly and therefore seals in natural juices.
- 🔥 Marinate and baste with any combination of liquids, herbs and spices, but keep sugar ingredients to a minimum. Avoid basting with a sauce that has high sugar content until the last 10 minutes of cooking to prevent the sauce from charring.
- 🔥 As with grilling, many factors such as wind, air temperature, and the size and thickness of the food affect the performance and actual cooking times of your rotisserie. Recipes can only give approximate cooking times.
- 🔥 Keep the pieces of food, such as cut-up chicken, as equal in size as possible to ensure consistency in the cooking time. For larger food, such as a roast, make sure that the food is balanced on the spit rod before placing it over the grill.
- 🔥 Poultry wings and legs, which may move around on the rotisserie, should be trussed or tied securely to the body with heavy cotton kitchen twine.






ROTISSERIE COOKING TIMES

MEAT	APPROXIMATE COOKING TIME
Chicken	18 minutes per .5 kg
Game hen	15 minutes per .5 kg
Duck	18 minutes per .5 kg
Leg of lamb	30 minutes per .5 kg
Pork loin	30 minutes per .5 kg
Boneless rib roast	30 minutes per .5 kg

CHECKING FOR DONENESS WHEN USING A ROTISSERIE

The easiest way to check for doneness is by using an instant read thermometer. Stop the rotisserie motor and insert an instant read meat thermometer into the deepest part of the food. For an accurate reading do not touch the bone. To avoid overcooking the food, check the temperature about 15 to 20 minutes before the final estimated cooking time. **The temperature will rise more rapidly at the end of the cooking time than at the beginning.** Unlike oven roasted food, rotisserie grilled food does not increase in temperature and does not continue to cook after it is taken off the rotisserie. However, all roasts should rest 5 to 10 minutes after cooking to allow the juices to settle and to make carving easier. When removing the rotisserie spit rod from the grill, always use hot mitts as the spit rod can get very hot.

ROTISSERIE ROASTED CHICKEN

-  You want to make the chicken as round as possible to ensure it is balanced, so truss the bird with kitchen twine. Cross the drumsticks and tie them together. Tie the wings together with another string from the first joint to the tips around the back of the chicken.
-  Run the spit rod through the open body cavity, parallel to the backbone. It will run out through the body opening. Make sure it is centered.
-  Attach the forks on the spit rod to the breast and tail areas. Be sure the forks press tightly so the chicken is secure.
-  For additional stability and flavor a lemon or other round food item can be placed onto the rod inside the chicken.
-  Before you put it on the grill, roll the spit rod in the palms of your hands. It should turn easily, but if it is heavier on one side than the other, the bird isn't balanced. Adjust the forks.

ROTISSERIE ROASTED PORK, BEEF, OR LAMB

With a rotisserie, your roast will brown and self baste to perfection while you relax. Follow these few simple instructions and enjoy!

- 🔥 Insert the rotisserie rod lengthwise through the center of the roast.
- 🔥 Adjust the holding forks and test balance (uneven weight distribution can place unnecessary strain on the rotisserie motor).

USDA RECOMMENDED SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES	
Beef, Veal, Lamb, Steak, Roasts & Whole Pork	63 °C (WITH A THREE-MINUTE REST TIME)
Fish	63 °C
Beef, Veal, Lamb and Pork-Ground	71 °C
Egg Dishes	71 °C
Turkey, Chicken & Duck - Whole, Pieces & Ground	74 °C

NOTE: Always use a meat thermometer to ensure proper doneness.

CLEANING YOUR GRILL

WHY CLEAN?

We've all heard the saying 'An ounce of prevention is worth a pound of cure'. This is great advice when it comes to keeping your grill clean. Besides the versatile cooking performance, the ability to burn off the TRU-Infrared cooking system also makes clean-up a breeze!

CHAR-BROIL TRU-IRRED RUTINE MAINTENANCE

The more you use your TRU-Infrared grill the better it will cook. In order to keep it performing at its peak, it does require some maintenance.

After each use, it is advised that you burn off any excess grease and food debris that has accumulated on your grates. Turn grill to HIGH and close the lid. Leave it on for around 15 minutes and this should turn debris to ash. After the grill has cooled down, the cooking grates should be cleaned regularly with a heavy-duty grill brush. Burned or baked on debris can be removed from the grate using the included cleaning tool. It is much easier to clean food particles while warmth is still present, then after the food particles have completely cooled and hardened.

Periodically, as food debris accumulates on the infrared grates, it is recommended that the grates be removed from the grill so that they can be cleaned and ash removed. Before you remove the grates, use the Grate Cleaning Tool to remove burned or baked-on debris. Remove the grates from the grill and brush them with a heavy-duty grill brush. Baked-on food particles can be removed with the metal scraper on the backside of your grill brush or by using the handle of your Grate Cleaning Tool, which has been specially designed to clean the grates.



**Performance™
TRU-Infrared™**



**Professional™
TRU-Infrared™**

GENERAL CLEANING

Plastic parts: Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts. This can result in damage and failure to the parts.

Porcelain surfaces: Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or glass cleaner. Use non-abrasive scouring powder for stubborn stains.







Painted surfaces: Wash with mild detergent or non-abrasive cleaner and warm water. Wipe dry with a soft non-abrasive cloth.

Stainless steel surfaces: Stainless steel can rust under certain conditions. This can be caused by environmental conditions such as chlorine or salt water, or improper cleaning tools such as wire or steel wool. It can also discolor due to heat, chemicals, or grease build-up. To maintain your grill's high quality appearance, wash with mild detergent and warm water, or use a stainless steel grill cleaner. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.

INSECTS

Spiders like to make their homes in the venturi tubes of grills. These must be inspected and cleaned regularly to ensure there are no blockages. Refer to your product guide for complete information.

STORING YOUR GRILL

-  Clean cooking grates.
-  Store grill in a dry location.
-  When patio gas tank is connected to grill, store outdoors in a well ventilated space and out of reach of children.
-  Cover grill if stored outdoors.
-  Store grill indoors ONLY if patio gas tank is turned off, disconnected, and removed from grill. Never store patio gas tank indoors.
-  When removing grill from storage, follow the 'Cleaning the Burner Assembly' instructions in the Use and Care section of the product guide.

ROUTINE SERVICE & MAINTENANCE CLEANING SCHEDULE

Regular cleaning will do wonders in terms of prolonging the life of your grill.

	EACH USE	EVERY 6 MOS.
CLEAN COOKING GRATES	✓	
CLEAN/INSPECT FIREBOX	✓	
CHECK GAS SUPPLY HOSE(S) FOR CRACKS/LEAKS	✓	
CHECK GAS REGULATOR FOR LEAKS	✓	
CHECK THAT ALL GAS FITTINGS ARE TIGHT	✓	
CLEAN/INSPECT BURNERS AND VENTURIS		✓

Refer to your product guide for more information on trouble shooting and care and maintenance of your new grill.

TRU-IRRED GRILL CLEANING/MAINTENANCE LOG	DATE	DONE

TRU-INFRARED™

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouveau gril Char-Broil® TRU-Infrared™ . Nous espérons sincèrement qu'après la lecture de cette notice et avec un peu d'entraînement, vous pourrez goûter de délicieux plats tendres et juteux cuisinés avec la technologie TRU-Infrared de dernière génération. Prenez un moment pour lire la notice d'utilisation et vérifier que votre gril est complet et correctement assemblé.



Il n'existe pas de règles strictes pour l'utilisation de votre nouveau gril infrarouge Char-Broil TRU-Infrared. Vous devez juste connaître les principes de base de son fonctionnement. Quelle que soit votre expérience avec un barbecue au gaz ou au charbon de bois, vous remarquerez rapidement que le système TRU-Infrared a été conçu pour vous permettre de préparer facilement des repas succulents selon vos envies du moment.

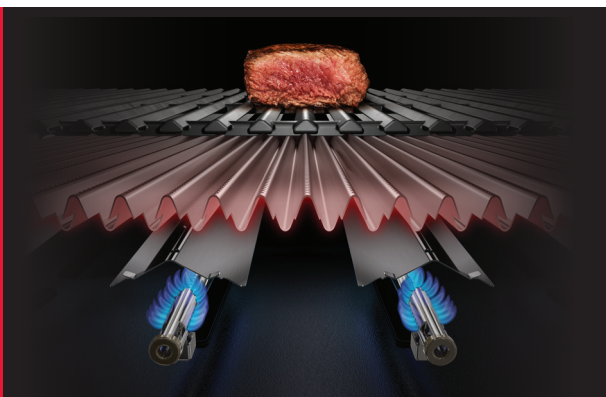
Votre gril Char-Broil TRU-Infrared est équipé d'un système unique de cuisson à infrarouge. Ce offre un vaste choix de températures et de modes de cuisson pour vos préparations au gril, au barbecue ou à la broche. Utilisez ce guide de cuisson pour commencer à cuisiner avec votre nouveau gril Char-Broil TRU-Infrared.

NOUS VOUS SOUHAITONS D'EXCELLENTES GRILLADES !

LA TECHNOLOGIE TRU-INFRARED™

Cuisiner avec le gril Char-Broil TRU-Infrared est la garantie d'obtenir des cuissons plus savoureuses et onctueuses. Ce procédé permet d'éviter les remontées de flamme et la concentration de chaleur excessive. TRU-Infrared présente cinq avantages qui vous permettront de toujours obtenir des grillades parfaitement réussies.

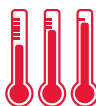
TRU INFRARED®



Des préparations jusqu'à 50 % plus juteuses



Répartition uniforme de chaleur



Excellent contrôle de la température



Empêche les remontées de flamme



Consommation de gaz réduite jusqu'à 30 %

COMMENT FONCTIONNE TRU-INFRARED™

La technologie mise en œuvre pour TRU-Infrared vous mettra l'eau à la bouche. Contrairement aux grils au gaz classiques par *convection*, Char-Broil TRU-Infrared limite le volume d'air chaud qui entre en contact avec les aliments. Notre émetteur exclusif génère de la chaleur infrarouge, qui permet de saisir les aliments à très haute température ou de les faire cuire doucement à très basse température.

Contrairement à la cuisson par convection qui élimine la barrière d'humidité, la chaleur infrarouge n'assèche pas les aliments et conserve le jus et les arômes naturels.

MISE EN ROUTE

PREMIÈRE UTILISATION

Lisez la notice et vérifiez que le gril est correctement assemblé. Ôtez tous les documents publicitaires de la surface avant utilisation. Avant la première utilisation, nous vous recommandons de faire chauffer le gril à température maximale pendant 15 à 20 minutes. Cette opération permettra d'enlever l'huile utilisée au cours de la fabrication. (Inutile de faire de même pour le brûleur auxiliaire si votre gril en possède un).

PRÉCHAUFFER VOTRE GRIL

Tout comme le four de votre cuisine, le gril Char-Broil TRU-Infrared doit être préchauffé pour obtenir les meilleurs résultats. Préchauffez le gril à haute température pendant 10 à 15 minutes, voir plus longtemps en fonction des conditions météo. Si vous avez des doutes sur la manière d'allumer votre gril, n'hésitez pas à consulter les instructions contenues dans la notice. Pour plus de praticité, le gril est livré avec une tige d'allumage et comporte un trou d'accès.

TEMPÉRATURE

Votre Char-Broil est équipé sur le couvercle d'un thermomètre de grand diamètre facile à lire. Ce thermomètre a été étalonné pour mesurer la température moyenne sur la surface de refroidissement. L'un des avantages du système TRU-Infrared est qu'il vous permet d'utiliser une vaste plage de températures de cuisson. Avec un peu d'expérience, vous saurez choisir les températures et les temps de cuisson adaptés à vos recettes.



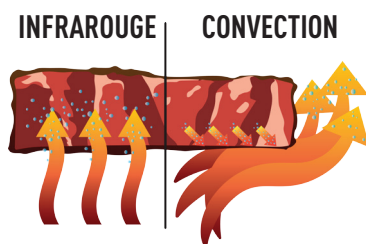
LE B.A.-BA DE LA CUISSON PAR INFRAROUGE

LA CHALEUR INFRAROUGE

La chaleur infrarouge est composée de fréquences situées au-delà du spectre optique. En termes simples, il s'agit de lumière que nous ne pouvons pas voir mais que notre corps (et les aliments) reconnaît comme de la chaleur. La plupart des énergies électromagnétiques peuvent générer de la chaleur mais l'infrarouge est la solution idéale pour cuisiner. Les grils à convection classique utilisent de l'air chaud, et peuvent ainsi assécher vos aliments. Avec les grils à infrarouge, les fréquences infrarouges viennent heurter les aliments et mettre leurs molécules en vibration, produisant ainsi la chaleur qui fait cuire vos aliments.

RAYONS GAMMA	RAYONS X	ULTRAVIOLETS	LUMIÈRE VISIBLE	INFRAROUGE	MICRO-ONDES	ONDES RADIO
		1 nm	1 μ m	1 mm	1 m	1 km
COURTE LONGUEUR D'ONDE				GRANDE LONGUEUR D'ONDE		

Toutes les viandes possèdent une couche extérieure saturée d'humidité. Alors que la convection assèche cette couche pendant la cuisson, l'énergie infrarouge traverse cette couche sans la déplacer. C'est la raison pour laquelle un hamburger réduira plus sur un gril à convection que sur un gril infrarouge. La cuisson par infrarouge rendra vos grillades plus onctueuses et savoureuses. Les restaurants haut de gamme savent depuis longtemps que les steaks les plus succulents sont obtenus par cuisson infrarouge. Grâce à Char-Broil, vous pouvez désormais bénéficier aussi de cette technologie!



LA CUISSON PAR INFRAROUGE

- 🔥 Répartissez les aliments en fonction des techniques et des temps de cuisson, et en optimisant l'utilisation des zones du gril.
- 🔥 Recouvrez chaque morceau de viande, de volaille ou de poisson d'une fine pulvérisation d'huile, exemple l'huile de colza.
- 🔥 Si vous utilisez une sauce ou un glaçage contenant beaucoup de sucre, enlevez l'excédent avec un pinceau pendant les 10 dernières minutes de cuisson. L'excédent de sucre brûlerait et se calcinerait, donnant à votre plat un goût de brûlé. N'oubliez pas que si vous mettez trop de marinade sur vos grillades, le nettoyage du grill vous prendra plus de temps.

Tant que vous ne maîtrisez pas totalement l'utilisation du gril Char-Broil TRU-Infrared, il sera peut-être nécessaire de revoir les temps de cuisson auxquels vous êtes habitués. Si vous êtes déjà habitué à la cuisson sur du charbon de bois, vous avez déjà idée des temps de cuisson de votre système TRU-Infrared. Si vous êtes plutôt habitué aux brûleurs à gaz à flamme nue, réduisez la température de 30 % et le temps de cuisson de moitié. Avec un peu d'expérience, vous saurez choisir les températures et les temps de cuisson qui vous apportent les meilleurs résultats.

LA CUISSON AVEC DES COPEAUX DE BOIS

Pour renforcer le goût du fumé, vous pouvez disposer des copeaux de bois sur la grille de cuisson quand vous utilisez le gril ou le barbecue. Vous pouvez utiliser ces copeaux sans les tremper au préalable. REMARQUE : Ne mettez PAS les copeaux de bois directement sous les aliments gras, vous augmenteriez ainsi les risques de remontées de flamme.

Voici quelques essences de bois dur qui accompagnent parfaitement les aliments grillés : aulne, cerisier, chêne, hickory, pommier, mesquite, romarin, Sassafras et vigne.



ÉVITER LES REMONTÉES DE FLAMME

Votre appareil de cuisson TRU-Infrared a été conçu de façon à éliminer les risques de remontées de flamme dans des conditions normales d'utilisation. Les perforations intégrées empêchent les flammes de quitter le foyer situé sous la grille de cuisson et de venir au contact des aliments. Cependant, il est possible que dans certaines conditions une remontée de flamme atteigne la grille de cuisson. Vous pouvez atténuer ce risque en suivant ces quelques conseils.

- 🔥 Laissez le couvercle du gril ouvert quand vous cuisez des aliments gras.
- 🔥 Essayez de placer votre gril à l'abri du vent. Le vent pousse l'oxygène entre les grilles, ce qui peut occasionner des remontées de flamme.
- 🔥 Si des flaques de graisse se forment pendant la cuisson, enlevez (si possible) les aliments de la grille et mettez les brûleurs en position grande flamme, en laissant le couvercle du gril ouvert jusqu'à ce que la graisse soit complètement brûlée.

CUISSON DIRECTE

La chaleur infrarouge est idéale pour la cuisson directe des steaks, des côtelettes et d'autres pièces de viande, car elle permet de saisir la viande à des températures très élevées. La chaleur infrarouge saisit d'abord la viande à la surface, puis pénètre dans la chair et la cuit à la perfection sans l'assécher.

CUISSON INDIRECTE

Mettez la viande d'un côté du gril et ouvrez les brûleurs TRU-Infrared à l'opposé jusqu'à obtenir la température de cuisson souhaitée (en général entre 93 °C et 149 °C). Pendant la cuisson indirecte, la viande perd du gras et d'autres jus de cuisson.

CUISSON AVEC UNE RÔTISSOIRE

Les brûleurs de rôtissoire ne sont pas nécessaires pour ce gril. Il vous suffit de placer un tourne-broche Char-Broil au-dessus de votre système de cuisson TRU-Infrared. Pour la cuisson à la broche, mettre toujours le bouton du brûleur sur la position LOW (petite flamme). Vérifiez régulièrement l'avancement de la cuisson. Si vous avez besoin de plus de place, vous pouvez utiliser le tourne-broche en laissant le couvercle ouvert. La broche se retrouvera ainsi encore plus haut que la surface de cuisson. Veillez à toujours laisser les grilles en place quand vous utilisez le tourne-broche.

SAISIR LES ALIMENTS

Saisir la viande crée une « croûte » de saveurs à la surface et emprisonne tout le jus à l'intérieur, pour faire de chaque bouchée un véritable délice. Que vous utilisiez la cuisson directe pour griller un steak ou la rôtissoire pour cuire lentement une épaule de porc, créer rapidement une bonne « croûte » autour de la viande permettra de conserver le jus et tous les arômes à l'intérieur. Qu'est-ce que la croûte ? Quand la température entre dans la « zone de saisie », à partir de 149 °C, une réaction se crée avec les protéines et les sucres naturels attirés à la surface de la viande. Saisir la viande provoque ce que l'on appelle la « réaction de Maillard ». Le système de cuisson TRU-Infrared génère les températures idéales pour saisir la viande quand l'énergie infrarouge entre en contact avec sa surface. Voici un conseil pour bien saisir votre viande : En saupoudrant un peu de gros sel sur les steaks, les côtelettes et les rôtis, vous ferez remonter les protéines à la surface de la viande. Au contact de l'énergie infrarouge, la surface est saisie et produit cette croûte succulente que tous les amateurs dégustent avec plaisir. Vous obtiendrez le même résultat avec la dinde ou le poulet en appliquant une fine couche d'huile sur la peau. Pour saisir la viande sur votre gril TRU-Infrared, mettez d'abord le brûleur sur feu vif, puis baissez-le pour terminer la cuisson. Vous pouvez même utiliser du papier d'aluminium pour placer sur la plaque chauffante les aliments déjà cuits, pendant que vous préparez les plats suivants.

QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE CUISSON AU GRIL ET AU BARBECUE ?

Ces mots sont souvent employés indifféremment, mais en réalité il existe bien une différence. La cuisson au gril consiste à faire cuire votre viande directement au-dessus d'une source de forte chaleur. En règle générale, les aliments grillés sont de petites portions de viande et de légumes qui sont rapidement servis. La cuisson au barbecue consiste à faire cuire plus lentement de plus gros morceaux de viande. Une méthode plus longue, mais qui vous garantit une viande tendre et juteuse à souhait. Quel que soit le mode de cuisson retenu, vous êtes assuré de savourer un délicieux repas.

À LA RECHERCHE DU BURGER IDÉAL

Pour obtenir un hamburger juteux et à la texture charnue, choisissez du bœuf haché contenant 20 % de matière grasse.

- 🔥 Formez les steaks hachés en les aplatissant doucement mais sans les compresser.
- 🔥 Aménagez un léger creux au milieu du steak de façon à avoir des bords un peu plus épais que le centre. Le steak sera ainsi moins rond et cuit plus uniformément.
- 🔥 Les steaks hachés ne doivent pas peser plus de 3,6 kg, ni faire plus de 1,3 cm d'épaisseur.
- 🔥 Allumez le gril à feu moyen et faites cuire chaque côté 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée ou qu'un thermomètre enfoncé du bord jusqu'au centre indique une température de 71 °C.



COMMENT FAIRE UN DÉLICIEUX STEAK GRILLÉ

D'abord choisir une bonne viande. Les viandes les plus adaptées sont les plus tendres : faux-filet, filet, aloyau, rumsteck, ou encore contre-filet. La hampe et la bavette, plus fibreuses, sont délicieuses une fois grillées, surtout coupées en diagonale et en tranches fines.



- 🔥 La viande doit être à température ambiante, légèrement assaisonnée de sel (pour extraire les protéines de la viande) et de poivre moulu. Appliquez sur la viande une mince couche d'huile de colza ou de toute autre huile haute température.
- 🔥 Réglez le gril en position température élevée et mettez les steaks sur la grille, alignés et dans le même sens.
- 🔥 Faites cuire les steaks de chaque côté pendant 2 à 3 minutes pour un steak de 1,3 cm d'épaisseur, 3 à 4 minutes pour une épaisseur de 2,5 cm, et de 4 à 6 minutes pour une épaisseur de 3,8 à 5 cm.
- 🔥 Retournez toujours les steaks à l'aide de pinces ou d'une spatule, n'utilisez jamais de fourchette. Les trous percés par une fourchette permettraient au jus de s'échapper.
- 🔥 Pour surveiller la cuisson, n'hésitez pas à appuyer votre doigt sur la viande. Si la viande est saignante, elle s'enfonce plus facilement sous la pression de votre doigt que si elle est bien cuite, car un steak bien cuit est ferme. Quand la viande est à point, la fermeté se situe à mi-chemin. C'est un savoir-faire qui s'acquiert avec l'expérience. Vous pouvez également vous

servir d'un thermomètre à lecture instantanée en l'enfonçant sur le côté du steak, dans le gras de préférence s'il y en a, et seulement si vous sentez, par expérience, que la viande est presque cuite.

🔥 Ne négligez surtout pas la dernière étape, la plus importante : Laissez les steaks au repos pendant 2 à 3 minutes avant de les servir. Cela permettra au jus de se diffuser du centre du steak vers les bords pour vous offrir une viande encore plus juteuse.

🔥 Pour préserver la tendreté de la viande, découpez-la toujours dans le sens contraire des fibres.

COMMENT GRILLER LA VIANDE DE PORC POUR QU'ELLE SOIT TENDRE ET JUTEUSE

En faisant cuire le porc à 63 °C, puis en le laissant reposer trois minutes, on obtient une viande bien plus juteuse, à déguster sans risque. Un thermomètre à viande sera particulièrement utile pour déterminer la bonne température. Le temps de cuisson du porc varie sensiblement en fonction de l'épaisseur, de la coupe, des fibres de la viande, et des proportions de gras, de muscle et d'os. Le temps de cuisson nécessaire à l'atteinte de la température interne adéquate dépend de l'épaisseur de la viande et de la chaleur du gril.

LE SAUMURAGE

Le saumurage est un procédé qui, comme pour les viandes marinées, consiste à plonger la viande (le plus souvent du porc ou du poulet) dans une solution salée (la saumure) avant la cuisson. Le saumurage rend la viande plus juteuse une fois cuite, en hydratant les cellules des tissus musculaires avant la cuisson, et en emprisonnant les molécules d'eau pendant toute la cuisson. Ce procédé empêche la viande de s'assécher, ou de se déshydrater. Vous pouvez saumer les grosses pièces de porc, comme l'épaule, le carré, les rôtis et même les côtes.

Recette de saumure facile Char-Broil

🔥 60 ml de sel

🔥 60 ml de cassonade

🔥 960 ml d'eau chaude

1. Mélanger soigneusement tous les ingrédients, mettre la viande dans un sac plastique refermable de taille adaptée, puis la couvrir de saumure.
2. Mettre au réfrigérateur pendant 4 à 24 heures en fonction de la taille des morceaux.
3. Retirer la viande du sac, la rincer et la sécher, puis la remettre à température ambiante avant d'ajouter des épices ou d'autres assaisonnements.

L'INJECTION DE SAVEURS

Il est possible d'ajouter des saveurs et du jus dans la viande, en lui injectant à froid une marinade avant la cuisson. On utilise des seringues pour faire pénétrer des marinades au cœur des morceaux de viande les plus épais. Vous injectez ainsi la saumure ou la marinade exactement à l'endroit souhaité.

AUTRES ASTUCES POUR PRÉPARER LE PORC

- 🔥 Utilisez un thermomètre à lecture instantanée pour vérifier la température interne de la viande dans la zone la plus éloignée de l'os et aussi proche que possible du centre de la zone la plus épaisse.
- 🔥 Vers la fin du temps de cuisson prévu, incisez la viande près de l'os pour vérifier l'état de la cuisson avant de l'enlever du gril.
- 🔥 Attendez les tout derniers instants de la cuisson pour badigeonner la viande de glaçage ou de sauce contenant des ingrédients sucrés, comme le miel ou le sucre, afin d'éviter qu'ils ne se calcinent.

LA PRÉPARATION DES CÔTES DE PORC

Il existe plusieurs variétés de côtes de porc, chacune avec une recette idéale pour sublimer sa saveur et sa consistance. Les conseils suivants sont des principes généraux pour la cuisson de toutes les variétés de côtes de porc.

- 🔥 Avant de lancer la cuisson, saupoudrez les côtes de porc d'un mélange d'herbes et d'épices séchées à votre goût pour relever la saveur de la viande.
- 🔥 Choisissez la température basse du gril.

Rappelez-vous les points suivants avant de griller vos côtes de porc avec TRU-Infrared :

1. Contrairement aux autres grils, le gril TRU-Infrared émet de l'énergie infrarouge. Cette énergie permet de saisir la viande en surface et de la cuire à l'intérieur tout en lui conservant tout son jus.
2. Faites cuire les côtes de porc pendant 30 à 60 minutes, en fonction de leur teneur en viande, en os et en gras. Badigeonnez-les d'une fine couche de vinaigre de cidre pendant les 10 dernières minutes de la cuisson.
3. Si vous le souhaitez, vous pouvez remplacer le vinaigre de cidre par un glaçage de sauce barbecue



ou de confiture.

4. Mettez des copeaux de bois fumé directement sur les grilles de cuisson ou entre celles-ci. Ils donneront à vos côtes de porc un agréable arôme fumé.
5. Savoir si des côtes de porc sont bien cuites peut s'avérer délicat et la couleur de la viande n'est pas une bonne indication. La fumée des copeaux de bois peut rosir la viande à l'intérieur et vous laisser penser qu'elle n'est pas cuite. Si vous pouvez facilement bouger les os des côtes de porc, c'est que la viande est cuite. Un moyen plus sûr consiste à enlever les côtes du gril au bout d'une heure et à plonger un thermomètre à lecture instantanée dans la partie la plus épaisse de la viande et loin de l'os.
6. Un gril à chaleur infrarouge cuit la viande différemment des grils classiques à gaz ou au charbon de bois : l'extérieur des côtes est croustillant et l'intérieur bien juteux.

GRILLER DES LÉGUMES

Les légumes cuits au gril acquièrent des arômes légèrement fumés et ne demandent pas beaucoup de préparation. Voici quelques conseils pour réussir vos légumes grillés avec le système de cuisson TRU-Infrared :

- 🔥 Réglez le gril sur feu moyen-vif.
- 🔥 Nous vous conseillons de badigeonner ou de pulvériser sur les légumes un peu d'huile d'olive avant la cuisson pour rehausser leur saveur, faire ressortir les marques de cuisson et empêcher qu'ils ne se dessèchent ou collent à la grille.
- 🔥 Les légumes grillés servent souvent d'accompagnement à d'autres aliments grillés, mais ils seront parfaits en plat principal, avec un peu d'huile d'olive nature ou aromatisés.
- 🔥 En règle générale, griller les légumes à haute température leur réussit bien.
- 🔥 Vous pouvez griller les champignons et les autres petits légumes entiers. Les légumes plus gros doivent être émincés ou découpés en quartiers.
- 🔥 Mettez les légumes à feu moyen-vif pour saisir la peau, en les retournant toutes les 1 à 2 minutes. Mettez ensuite à feu doux pour terminer la cuisson en les retournant de temps en temps.
- 🔥 Pour savoir si les légumes sont bien cuits, le plus simple est de les percer avec une fourchette ou une brochette. Si celle-ci pénètre facilement, les légumes sont cuits.

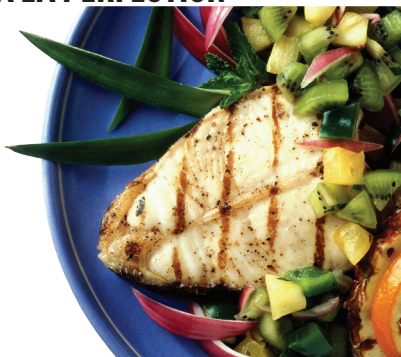
TABLEAU DE CUISSON DES LÉGUMES

LÉGUME	TEMPS DE CUISSON ESTIMÉ	TEMPÉRATURE
MAÏS Non épluché/Avec feuilles - faire tremper 20 à 30 minutes. Épluché.	30-40 minutes (au total) 5-7 minutes	Moyenne-haute
CHAMPIGNONS Portobello Autres	3-4 min/côté 2-4 min/côté	Moyenne-haute
OIGNONS En quartiers En rondelles	10-12 min/côté 4-8 min/côté	Moyenne-haute
POIVRONS Entiers Coupés en deux	16-20 min, jusqu'à coloration de la peau 8-12 min	Moyenne-haute
COURGETTES (jaunes et vertes) Tranchées Coupées en deux dans la longueur	4-6 min/côté 8-12 min/côté (total)	Moyenne-haute
TOMATES Tranchées Entières	2-4 min/côté 8-24 min (total)	Moyenne-haute

* Ce tableau vous donne les temps de cuisson à titre indicatif. Pour obtenir des temps de cuisson plus précis, suivez les recettes de plats spécifiques.

GRILLER POISSONS ET FRUITS DE MER À LA PERFECTION

Griller les poissons et les fruits de mer leur donne un goût légèrement fumé et permet, comme lorsqu'ils sont sautés, de bien les saisir et d'obtenir à la surface une croûte parfumée et croustillante. Le gril est très bien adapté aux poissons entiers, aux steaks de poissons à chair ferme, aux crevettes et aux noix de Saint-Jacques. Parfois, les fruits de mer comme les huitres, les palourdes et les moules sont grillés dans leur coquille, et bien que cette cuisson provoque l'ouverture de la coquille, elle ajoute en réalité très peu de saveur.



- 🔥 Mettez le gril à température moyenne.
- 🔥 Pour empêcher le poisson d'attacher au gril, vérifiez avant de commencer que la grille de cuisson est propre et très chaude. Frottez-la rapidement avec une serviette en papier humectée d'huile d'olive avant de placer les poissons ou les fruits de mer sur le gril.
- 🔥 Les poissons entiers comme le vivaneau, le pompano et le bar doivent être manipulés avec précaution pour qu'ils n'attachent pas et ne se désagrègent pas. La cuisson au gril est très bien adaptée aux steaks de poissons à chair ferme comme le thon, l'espadon et le requin, car ils se tiennent bien et n'attachent pas.

- 🔥 Les crevettes grillées auront encore plus de goût si elles sont cuites dans leur carapace. Saupoudrez un peu de sel sur les crevettes. Faites-les griller environ 5 minutes jusqu'à ce que les carapaces rosissent. Servir directement.

GRILLER SUR UNE PLANCHE DE BOIS

- 🔥 Avant d'utiliser une planche pour cuisiner vous devez la faire tremper. Ce procédé permet de conserver l'hydratation des aliments pendant la cuisson, de les cuire plus uniformément et de leur communiquer les arômes caractéristiques du bois choisi. Faire tremper une planche avant la cuisson permet aussi de la protéger contre les brûlures et d'augmenter sa durée de vie. Faites tremper la planche avant chaque cuisson, même si elle a déjà servi.
- 🔥 L'eau est le liquide le plus souvent utilisé pour faire tremper les planches, mais il est également possible de prendre du jus de fruit, du vinaigre, du vin et d'autres alcools. Une fois imprégnée de ces liquides, la planche pourra restituer leurs arômes délicats aux aliments en cours de cuisson. Il est conseillé de faire tremper les planches pendant au moins une heure, mais, tout comme pour le marinage, cette durée peut être dépassée en fonction de vos préférences. Le temps de trempage dépend également de la taille de la planche et du type de bois.
- 🔥 Après l'étape du trempage, posez la planche sur le gril côté cuisson vers le bas et préchauffez le gril à température moyenne pendant cinq minutes environ. La planche pourra ainsi sécher. Surveillez la planche pour qu'elle ne prenne pas feu. Une fois la planche préchauffée, badigeonnez le côté cuisson d'une fine couche d'huile. Cette opération parfume le bois et empêche la nourriture d'attacher.



LES FRUITS SONT ÉGALEMENT DÉLICIEUX GRILLÉS.

Faire griller légèrement les fruits (et particulièrement les fruits à noyau) caramélise leurs sucres naturels, renforce leur goût et imprime sur leur peau une marque de cuisson originale.

- 🔥 Mettre le gril à température moyenne.
- 🔥 Veiller à bien huiler la grille pour éviter que les fruits n'y attachent.
- 🔥 Couper les fruits en deux et ôter les noyaux. Griller les fruits avec le côté pulpe vers le bas. Les griller jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ne les retourner qu'une seule fois.
- 🔥 Faire griller les fruits jusqu'à ce qu'ils brunissent légèrement. Vérifier qu'ils sont tendres et non mous, en les perçant délicatement avec un couteau pointu. Pour réussir vos fruits grillés, vous devez les cuire à basse température.

🔥 Ils n'ont besoin que de 3 à 5 minutes pour être cuits. Les morceaux de fruit plus épais, comme les moitiés de pêche ou de poire, peuvent demander un peu plus de temps. À l'inverse les fruits en fines lamelles cuiront plus rapidement. Comme les fruits sont riches en sucre, ils peuvent facilement brûler et leur cuisson doit donc être surveillée attentivement. Les fruits mûrs ne doivent pas cuire longtemps au risque de devenir tout mous.

Testez les idées suivantes pour intégrer des fruits grillés à vos repas :

Coupez des pommes, des poires, des mangues, des ananas ou des pêches en gros morceaux et badigeonnez-les d'une fine couche d'huile de colza avant de les griller. Vous pouvez mettre les tranches d'ananas ou les bananes coupées dans la longueur directement sur le gril. Ajouter un peu de cannelle ou de cassonade sur vos fruits grillés leur donnera encore plus de goût.

GRILLER LE POULET À LA PERFECTION

Le poulet est l'un des plats grillés les plus populaires. En suivant ces quelques étapes, votre poulet grillé sera magnifiquement doré et parfaitement cuit, tout en restant tendre et juteux.



- 🔥 Vous pouvez par exemple saumurer les morceaux de poulet pendant la nuit. La saumure hydrate la viande et la rend plus tendre (voir p. 8).
- 🔥 Faites complètement décongeler le poulet avant de le griller pour assurer une cuisson plus uniforme. Faites-le décongeler si possible au réfrigérateur. Ne décongelez le poulet au micro-ondes que s'il doit être grillé juste après. Les morceaux de poulet conservés dans des sacs hermétiques peuvent être décongelés dans l'eau froide. Dans ce cas, changez l'eau toutes les 30 minutes. Le poulet décongelé au micro-ondes ou à l'eau froide doit être cuit avant d'être éventuellement recongelé.
- 🔥 Veillez à bien séparer le poulet cru du poulet cuit. Pour servir le poulet grillé, choisissez un plat différent de celui utilisé pour emporter le poulet cru jusqu'au gril. De même, vous devez faire bouillir pendant au moins 2 minutes la marinade dans laquelle a trempé le poulet cru avant de la servir avec le poulet grillé, ou bien la jeter.
- 🔥 Si vous partez pique-niquer, conservez le poulet cru dans une glacière avec des blocs réfrigérants jusqu'au moment de la cuisson. La température dans la glacière doit être inférieure à 4 °C. S'il fait chaud, ne laissez pas le poulet à l'extérieur plus d'une heure après la fin de sa cuisson.
- 🔥 Dans la mesure du possible, laissez le poulet revenir à la température ambiante avant de le griller. Cela devrait prendre seulement une vingtaine de minutes. Faire griller du poulet froid allongera le temps de cuisson total, avec comme conséquence potentielle une viande trop cuite en surface et pas assez cuite à l'intérieur.

- 🔥 Si vous faites griller du poulet en morceaux, rappelez-vous que le temps de cuisson dépend de l'épaisseur du morceau et de sa teneur en matière grasse. En règle générale, le blanc de poulet cuit plus vite que la viande foncée, et les filets et les cuisses plus lentement que les ailes.
- 🔥 Réglez le gril à température moyenne, puis faites cuire le poulet, jusqu'à ce qu'un thermomètre enfoncé dans la zone la plus épaisse de la viande indique une température de 74 °C. Faites attention à ne pas toucher l'os avec le thermomètre. La chaleur infrarouge du système TRU-Infrared saisit légèrement la surface du poulet, avec ou sans peau, et permet d'emprisonner le jus.
- 🔥 Retirez le poulet du gril et couvrez-le de papier d'aluminium. Puis laissez-le reposer quelques minutes, pendant lesquelles la température intérieure continuera à augmenter et le poulet finira de cuire.
- 🔥 Si vous aimez agrémenter votre poulet grillé d'une sauce ou d'un glaçage, nous vous conseillons d'étendre l'une ou l'autre en une fine couche pendant les 10 dernières minutes de cuisson.
- 🔥 Pour renforcer les arômes, vous pouvez aussi étaler un mélange d'épices sur la surface du poulet dans les 24 heures qui précèdent la cuisson au gril.

COMMENT CUISINER AVEC UNE RÔTISSOIRE (À LA BROCHE)

La rôtissoire est la meilleure solution pour cuire les grosses pièces de viande, comme les rôtis, les volailles entières et le porc.

Quelques règles simples doivent être suivies :

- 🔥 Une rôtissoire tournant à vitesse constante expose toutes les parties de la viande à des températures uniformes. Les aliments restent plus hydratés que dans un four, car leur surface est rapidement saisie et emprisonne ainsi les jus naturels.
- 🔥 Vous pouvez utiliser toutes sortes de liquides, d'herbes et d'épices pour faire mariner puis badigeonner la viande, mais veillez à utiliser le moins possible d'ingrédients sucrés. Évitez de badigeonner la viande avec une sauce très sucrée avant les 10 dernières minutes de cuisson, pour éviter que la sauce ne soit calcinée.
- 🔥 Tout comme pour la cuisson au gril, le vent, la température extérieure, la taille et l'épaisseur de la viande influencent l'efficacité et les temps de cuisson de votre rôtisserie. Les recettes ne donnent que des temps de cuisson approximatifs.
- 🔥 Essayez de faire rôtir des aliments de taille similaire, par exemple des morceaux de poulet, pour avoir un temps de cuisson homogène. Dans le cas d'une plus grosse pièce, comme un rôti, veillez à ce qu'elle soit bien équilibrée sur la broche avant de mettre celle-ci au-dessus du gril.
- 🔥 Les parties potentiellement mobiles, comme les ailes et les cuisses des volailles, doivent être solidement ficelées au corps avec de la ficelle de cuisine en coton épais.






TEMPS DE CUISSON AVEC UNE RÔTISSOIRE

VIANDE	TEMPS DE CUISSON INDICATIF
Poulet	18 minutes par 500 g
Coquelet	15 minutes par 500 g
Canard	18 minutes par 500 g
Gigot d'agneau	30 minutes par 500 g
Longe de porc	30 minutes par 500 g
Rôti de côtes désossé	30 minutes par 500 g

CONTRÔLER LA CUISSON À LA BROCHE

Le moyen le plus simple est d'utiliser un thermomètre à lecture instantanée. Arrêtez le moteur de la rôtière et enfoncez un thermomètre à viande à lecture instantanée dans la partie la plus épaisse de la viande. Veillez à ne pas toucher l'os pour obtenir une lecture fiable. Pour éviter de trop cuire la viande, vérifiez la température 15 à 20 minutes avant la fin de cuisson prévue. **La température augmente plus rapidement à la fin de la cuisson qu'au début.** Contrairement aux aliments rôtis, les mets cuits à la broche conservent une température stable une fois retirés de la rôtière et ne continuent pas de cuire. Cependant, nous vous conseillons de laisser reposer tous les rôtis 5 à 10 minutes après cuisson, pour que les jus se diffusent uniformément et que la viande soit plus facile à couper. Mettez toujours des gants de cuisine pour enlever la broche du gril, car celle-ci peut être extrêmement chaude.

POULET RÔTI À LA BROCHE

-  Le poulet doit être aussi groupé que possible, pour qu'il soit bien équilibré sur la broche. Utilisez de la ficelle de cuisine pour bien l'attacher. Croisez les pilons et attachez-les ensemble. À l'aide d'une autre ficelle, attachez les ailes ensemble, de la première articulation jusqu'au bout de l'aile, en passant derrière le dos du poulet.
-  Embrochez le corps par l'orifice en restant parallèle à la colonne vertébrale. La broche ressortira par l'ouverture opposée. Bien centrez le poulet sur la broche.
-  Enfoncez doucement les griffes de la broche au niveau de la poitrine et de la queue. Assurez-vous que les griffes appuient fortement sur le poulet pour qu'il ne bouge pas.
-  Pour renforcer la stabilité et la palette aromatique, vous pouvez glisser un citron sur la broche jusqu'à l'intérieur du poulet. Tout autre aliment de forme ronde pourra également convenir.
-  Avant de placer la broche sur le gril, faites-la tourner dans la paume de vos mains. Elle doit tourner facilement, mais, si vous sentez qu'un côté est plus lourd que l'autre, c'est que votre poulet n'est pas bien équilibré. Dans ce cas il vous faudra repositionner le poulet et les griffes.

PORC, BŒUF OU AGNEAU RÔTI À LA BROCHE

Avec une rôtissoire, votre rôti prendra une belle couleur brune et s'auto-arrosera sans action de votre part. Suivez simplement ces quelques instructions.

- 🔥 Enfoncez la broche au centre du rôti et dans le sens de la longueur.
- 🔥 Réglez les griffes et vérifiez l'équilibre (une mauvaise répartition du poids peut exercer une pression inutile sur le moteur du tourne-broche).

TEMPÉRATURES INTERNES MINIMALES RECOMMANDÉES PAR LE MINISTÈRE AMÉRICAIN DE L'AGRICULTURE POUR UNE CUISSON SANS RISQUE

Bœuf, veau, agneau, en steaks et rôtis, et porc en entier	63 °C (EN LAISSANT REPOSER TROIS MINUTES)
Poisson	63 °C
Viande hachée de bœuf, veau, agneau et de porc	71 °C
Plats à base d'œufs	71 °C
Dinde, poulet et canard - Entier, en morceaux et haché	74 °C

REMARQUE : Toujours utiliser un thermomètre à viande pour vérifier que la bonne température est atteinte.

NETTOYER VOTRE GRIL

POURQUOI NETTOYER VOTRE GRIL ?

Tout le monde connaît le dicton « Mieux vaut prévenir que guérir ». Il s'applique particulièrement bien au nettoyage de votre gril. En plus de sa polyvalence et de ses performances en matière de cuisson, la capacité du système TRU-Infrared à brûler les résidus simplifie considérablement le nettoyage.

CONSEILS D'ENTRETIEN POUR LE CHAR-BROIL TRU-INFRARED

Les performances de votre gril TRU-Infrared en matière de cuisson seront encore optimisées au fur et à mesure de son utilisation. Un minimum d'entretien est nécessaire pour qu'il fonctionne à son optimum.

Après chaque utilisation, nous vous recommandons de brûler les résidus de gras et d'aliments qui se sont accumulés sur les grilles. Réglez la température sur HIGH (intensité maximale) puis fermez le couvercle. Les résidus devraient être réduits en cendres en une quinzaine de minutes. Une fois le gril refroidi, nettoyez les grilles de cuisson méthodiquement avec une brosse pour gril à usage intensif. Utilisez l'accessoire de nettoyage fourni pour enlever les résidus cuits ou brûlés sur la grille. Il est bien plus facile d'enlever les résidus alimentaires quand ils sont encore un peu chauds qu'une fois totalement refroidis et solidifiés.

Nous vous recommandons de retirer de temps en temps les grilles infrarouges du gril pour les nettoyer et enlever les résidus alimentaires et les cendres. Avant de retirer les grilles, utilisez l'accessoire de nettoyage des grilles pour enlever les résidus cuits ou brûlés. Retirez les grilles du gril et frottez-les avec une brosse pour gril à usage intensif. Ces résidus cuits peuvent être enlevés avec le grattoir en métal situé au dos de la brosse à gril, ou en utilisant la poignée de votre accessoire de nettoyage des grilles, qui a été spécialement conçu à cet effet.



Performance™
TRU-Infrared™



Professional™
TRU-Infrared™

CONSIGNES GÉNÉRALES DE NETTOYAGE

Parties en plastique : Lavez avec de l'eau savonneuse tiède et essuyez. N'utilisez pas de détergents décapants, de produits dégraissants, ni de nettoyeurs concentrés pour gril sur les parties en plastique. Ils pourraient endommager ces parties et les rendre inutilisables.

Surfaces en porcelaine : Comme leur composition est semblable au verre, une solution aqueuse/ au bicarbonate de soude ou un nettoyeur à vitres sont suffisants pour enlever la plupart des résidus. Utilisez de la poudre à récurer non décapante pour enlever les taches résistantes.







Surfaces peintes : Lavez avec un détergent doux ou un nettoyeur non décapant et de l'eau tiède. Séchez en essuyant avec un chiffon doux.

Surfaces en acier inoxydable : Dans certaines conditions l'acier inoxydable peut rouiller. Cela peut être dû à des facteurs extérieurs, comme l'eau chlorée ou salée, ou à l'utilisation d'accessoires de nettoyage inadaptés, tels que la paille de fer. Il peut également se décolorer à cause de la chaleur, des produits chimiques ou de l'accumulation de graisses. Pour que votre gril conserve son aspect qualitatif, nettoyez ces surfaces avec un détergent doux et de l'eau tiède, ou bien encore avec un nettoyeur pour gril en acier inoxydable. Il est parfois nécessaire d'utiliser un tampon abrasif en plastique pour éliminer les résidus de graisse cuits. Frottez toujours dans le sens de la finition broyée pour ne pas l'abîmer. Ne pas utiliser de tampon abrasif sur les zones comprenant des éléments graphiques.

INSECTES

Les araignées adorent se nicher dans les tubes des grils. Ils doivent être inspectés et nettoyés régulièrement pour éviter toute obstruction. Pour en savoir plus, veuillez consulter votre notice d'utilisation.

RANGER VOTRE GRIL

-  Nettoyez les grilles de cuisson.
-  Rangez le gril dans un endroit sec.
-  Si le gril est branché sur la bouteille de gaz, stockez-le à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et hors de la portée des enfants.
-  Couvrez le gril si vous le rangez à l'extérieur.
-  Vous pouvez stocker le gril en intérieur **UNIQUEMENT** si la bouteille de gaz a été fermée, débranchée et retirée du gril. Ne stockez jamais la bouteille de gaz à l'intérieur.
-  Quand vous remettez votre gril en service, suivez les instructions « Nettoyage du brûleur »

dans la section « Utilisation et entretien » de la notice.

CALENDRIER D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

En nettoyant régulièrement votre gril, vous prolongerez sa durée de vie.

	À CHAQUE UTILISATION	TOUS LES 6 MOIS
NETTOYER LES GRILLES DE CUISSON	✓	
NETTOYER/INSPECTER LE FOYER	✓	
VÉRIFIER QUE LE TUYAU D'ALIMENTATION DU GAZ NE PRÉSENTE PAS DE FISSURES NI DE FUITES	✓	
VÉRIFIER QUE LE RÉGULATEUR DE GAZ NE FUITE PAS	✓	
VÉRIFIER QUE TOUS LES RACCORDS DE GAZ SONT BIEN SERRÉS		✓
NETTOYER/INSPECTER LES BRÔLEURS ET LES TUBES		

Consultez la notice pour obtenir plus d'informations sur la résolution des problèmes et l'entretien de votre nouveau gril.

CARNET D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE DU GRIL TRU-INFRARED	DATE	FAIT

TRU BBQ MIT TRU-INFRARED™

Wir beglückwünschen Sie und heißen Sie als Besitzer eines neuen Char-Broil® TRU-Infrared™-Grills herzlich willkommen. Wir hoffen sehr, dass Sie nach Durchlesen dieses Handbuchs und mit etwas Übung in den vollen Genuss der zarten Saftigkeit und des köstlichen Geschmacks der von Ihnen mit der fortschrittlichen TRU-Infrared-Grilltechnologie zubereiteten Speisen kommen. Wir empfehlen, dass Sie sich ein paar Minuten Zeit nehmen, um sich das Produkthandbuch durchzulesen, um sicherzustellen, dass Ihr Grill korrekt und vollständig zusammengebaut ist und dass Sie sowohl mit dem Aufbau als auch der Bedienung vertraut sind, bevor Sie Ihren Grill benutzen.



Es gibt keine festen Regeln für die Zubereitung von Speisen mit Ihrem neuen Char-Broil TRU-Infrared-Grill - nur einige grundlegende Fakten, wie der Grill funktioniert. Je nach Ihrer Erfahrung mit dem Grillen im Freien auf herkömmlichen Gas- oder Holzkohlengrills, werden Sie herausfinden, dass wir das TRU-Infrared-Grillsystem als nützliches Instrument für Sie gestaltet haben, um großartig schmeckende Gerichte in der von Ihnen gewünschten und gewollten Weise zuzubereiten.

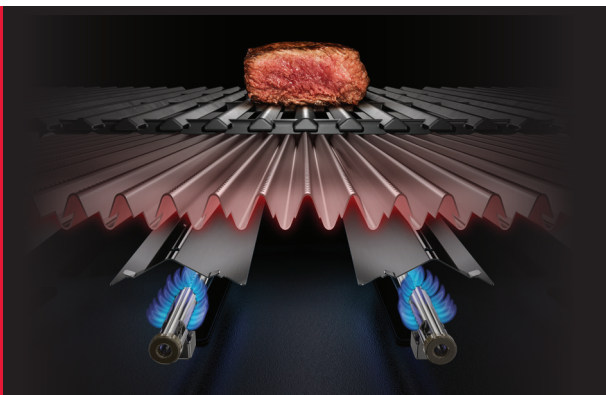
Ihr Char-Broil TRU-Infrared-Grill verfügt über ein exklusives Infrarot-Grillsystem, das Ihnen zahlreiche Möglichkeiten bei der Temperaturkontrolle und der Art des Grillens, Barbecuing (langsames Garen von Fleisch) und der Zubereitung am Drehspieß (Rotisserie) bietet. Benutzen Sie diese Grillanleitung als Einführung, um mit dem Kochen auf Ihrem neuen Char-Broil TRU-Infrared-Grill loszulegen.

VIEL SPASS BEIM GRILLEN!

WAS TRU-INFRARED™ BEDEUTET

Der Char-Broil TRU-Infrared-Grill stellt Outdoor-Köchen wesentlich saftigeres Grillgut in Aussicht und verhindert Aufflammen und Glutnester. Diese fünf Vorteile von TRU-Infrared schaffen die besten Voraussetzungen für ein großartiges Grillerlebnis, und zwar jedes Mal.

TRU INFRARED®



Bis zu 50 % saftigeres Grillgut



100 % gleichmäßige Hitze



Großer Temperaturbereich



Verhindert Aufflammen



Bis zu 30 % geringerer Gasverbrauch

WIE TRU-INFRARED™ FUNKTIONIERT

Die Wissenschaft hinter TRU-Infrared ist eine pikante Geschichte. Anders als die herkömmlichen Gasgrills mit *Umluft* schränkt der Char-Broil TRU-Infrared die Heißluft ein, die mit dem Grillgut in Berührung kommt. Unsere patentierte Emittterplatte erzeugt Infrarothitze - die bei Höchsttemperatur braten oder auf niedrigster Niedrigtemperatur langsam garen kann.

Während Umlufthitze die Feuchtigkeitsbarriere zerstört, wird sie bei Infrarothitze durchdrungen, ohne sie auszutrocknen - unter Einschluss des natürlichen Fleischsaftes und Aromas.

ERSTE SCHRITTE

ERSTMALIGER GEBRAUCH

Lesen Sie Ihr Produkthandbuch durch und vergewissern Sie sich, dass der Grill ordnungsgemäß zusammengebaut wurde. Entfernen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch sämtliches Werbematerial von allen Grilloberflächen. Wir empfehlen, dass Sie Ihren Grill vor dem erstmaligen Gebrauch 15-20 Minuten lang auf höchster Stufe in Betrieb nehmen. Das hilft, die bei der Herstellung verwendeten Öle zu entfernen. (Dies ist nicht erforderlich für den Seitenbrenner, wenn Ihr Grill damit ausgestattet ist.)

VORHEIZEN IHRES GRILLS

Genau wie Ihr Backofen zu Hause sollte der Char-Broil TRU-Infrarot-Grill vorgeheizt werden, um die optimale Leistung zu bringen. Heizen Sie den Grill auf hoher Stufe 10-15 Minuten lang bzw. länger vor, wenn es die Wetterbedingungen erfordern. Falls Sie Fragen zum Anzünden Ihres Grills haben, beziehen Sie sich bitte auf die Zündungsanleitung im Produkthandbuch. An der Seite Ihres Grills finden Sie eine Streichholz-Anzündkette und eine Öffnung falls die elektronische Zündung einmal nicht funktionieren sollte.

TEMPERATUR

Ihr neuer Char-Broil verfügt über eine große, leicht ablesbare Temperaturanzeige, die im Deckel montiert ist. Diese Anzeige wurde kalibriert, um die Durchschnittstemperatur auf der Kühloberfläche zu messen. Einer der Vorteile des TRU-Infrarot-Kochsystems besteht darin, dass es Ihnen ermöglicht, in einem breiten Temperaturbereich zu kochen. Nachdem Sie einige Erfahrung haben, werden Sie herausfinden, welche Temperatureinstellungen und Kochzeiten für Sie am besten geeignet sind und Ihnen die gewünschten Ergebnisse liefern.



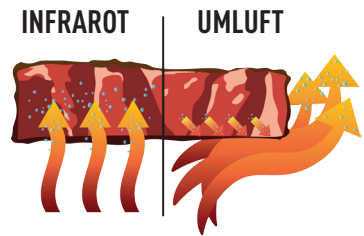
EINFÜHRUNG IN DAS INFRAROTGRILLEN

INFRAROT HITZE

Infrarotstrahlung besteht aus jenen Frequenzen, die direkt unterhalb des Spektrums des sichtbaren Lichts liegen. Einfach ausgedrückt: Es ist Licht, das wir nicht sehen können, aber von unserem Körper (und dem Grillgut) als Wärme wahrgenommen wird. Die meiste elektromagnetische Strahlung kann Wärme verursachen, aber Infrarot ist die perfekte Wahl fürs Grillen. Herkömmliche Umluftgrills werden mit Heißluft beheizt und können Ihr Grillgut austrocknen. Bei Infrarotgrills treffen die Infrarotstrahlen auf das Grillgut und bringen die Moleküle zum Schwingen, wodurch die Wärme für die Zubereitung Ihrer Speisen erzeugt wird.

GAMMASTRAHLEN	RÖNTGENSTRAHLEN	ULTRAVIOLETT	SICHTBARES LICHT	INFRAROT	MIKROWELLE	FUNKWELLEN	
		1 nm		1 µm		1 m	1 km
KURZE WELLENLÄNGE				LANGE WELLENLÄNGE			

Jede Art von Fleisch hat eine mit Feuchtigkeit gesättigte Randschicht. Umlufthitze trocknet diese Randschicht beim Grillen aus, während die Infrarotenergie in der Lage ist, diese Randschicht zu durchdringen, ohne sie zu verdrängen. Darum schrumpft ein Hamburger auf einem Umluftgrill stärker zusammen als auf einem Infrarotgrill. Die Ergebnisse zeigen, dass die Zubereitung mit Infrarotstrahlung saftigere und besser schmeckende Speisen liefert. Spitzenrestaurants wissen bereits seit Jahren, dass die Zubereitung mit Infrarot die besten Steaks liefert, und Char-Broil bringt jetzt die gleiche Technologie zu Ihnen nach Hause!



GRILLEN MIT INFRAROTENERGIE

- 🔥 Grillstreifen gelingen am besten auf unbenutzten Sektionen des Grills.
- 🔥 Denken Sie über Ihre Mahlzeit nach und organisieren Sie Ihr Grillgut nach Zubereitungsmethode und erforderlicher Zeit sowie nach optimaler Nutzung des Grillbereichs.
- 🔥 Besprühen Sie jedes Stück Fleisch, Fisch oder Geflügel mit einem leichten Spritzer hoch erhitzen Öls wie etwa Rapsöl.
- 🔥 Wenn Sie eine Sauce oder Marinade mit zu viel Zucker verwenden, bepinseln Sie das Grillgut damit während der letzten 10 Minuten der Zubereitung. Der überschüssige Zucker verbrennt und wird zu Kohle, und das ist nicht das Aroma, das Sie möchten! Denken Sie daran, dass übermäßige Marinaden anschließend eine zusätzliche Reinigung erforderlich machen.

Bis Sie sich an das Grillen mit dem Char-Broil TRU-Infrared-Grill gewöhnt haben, sollten Sie möglicherweise Ihre üblichen Grillzeiten anpassen. Wenn Sie sich mit der Zubereitung auf einem gut vorbereiteten Holzkohlenfeuer auskennen, lässt sich Ihr Zeitempfinden einfacher an das TRU-Infrared-Grillsystem anpassen. Wenn Sie es gewöhnt sind, auf einem Gasbrenner mit offener Flamme zu grillen, verringern Sie die üblicherweise von Ihnen verwendeten Heizstufen um mindestens 30 % und die Grillzeit um etwa die Hälfte. Wenn Sie einige Erfahrung gesammelt haben, bekommen Sie ein Gefühl dafür, welche Temperatureinstellungen und Grillzeiten für Sie am besten geeignet sind und Ihnen die gewünschten Ergebnisse liefern.

GRILLEN MIT HOLZCHIPS




Für zusätzliches Raucharoma beim Grillen und Barbecuing können Holzchips auf die Grillroste gelegt werden. Sie können die Holzchips direkt aus dem Beutel aufschütten, ohne dass sie vorher eingeweicht werden müssen. **BEACHTEN SIE:** Legen Sie Holzchips **NICHT** direkt unter fettiges Grillgut, da dies das Risiko des Aufflammens erhöhen kann.

Hier sind einige Hartholzsorten, die sich besonders gut für Grillgut eignen: Erle, Apfelbaum, Kirschbaum, Weinreben, Hickory, Mesquite, Eiche, Rosmarin und Sassafras.



AUFFLAMMEN (DES GRILLS) VERHINDERN

Ihr TRU-Infrared-Grillsystem wurde entwickelt, um ein Aufflammen bei normalem Gebrauch zu verhindern. Technische Perforierungen halten die Flammen in der Feuerkammer unterhalb des Grillrostes und von Ihrem Grillgut fern. Allerdings kann es unter bestimmten Bedingungen zu einem Aufflammen oberhalb des Grillrostes kommen. Folgende Tipps können dabei behilflich sein, den Eintritt dieses Ereignisses zu verringern.

-  Lassen Sie beim scharfen Anbraten fettiger Speisen den Grilldeckel offen.
-  Versuchen Sie, Ihren Grill von zugigen Bereichen fernzuhalten. Wind drückt Sauerstoff zwischen die Roste, was zu Aufflammen führen kann.
-  Sollte sich bei der Zubereitung Fett ansammeln, entfernen Sie (soweit möglich) das Grillgut und stellen Sie die Brenner bei geöffnetem Grilldeckel auf die höchste Stufe, bis das Fett weggebrannt ist.

DIREKTE ZUBEREITUNG

Infrarotenergie ist perfekt für die direkte Zubereitung von Steaks, Koteletts und anderen Fleischsorten, da sie sehr hohe Anbrattemperaturen erreichen kann. Die Infrarotenergie wirkt auf das Fleisch ein, indem sie zunächst die Außenseite anbrät und die Innenseite durchdringt, und das saftige Fleisch somit perfekt zubereitet wird.

INDIREKTE ZUBEREITUNG

Legen Sie das Fleisch auf eine Seite des Grills und stellen Sie die TRU-Infrared-Brenner auf der anderen Seite des Grills auf die Einstellung ein, die Ihnen die gewünschte Gartemperatur liefert (üblicherweise zwischen 93 °C und 149 °C). Bei der indirekten Zubereitung verliert das Fleisch sowohl Fett als auch sonstiges Bratenfett.

ZUBEREITUNG AM DREHSPIESS (ROTISSERIE)

Drehspießbrenner werden für diesen Grill nicht benötigt. Benutzen Sie einfach den Char-Broil-Drehspieß über Ihrem TRU-Infrared-Grillsystem. Belassen Sie die Drehspieß-Einstellung immer auf NIEDRIG, wie auf dem Brenner-Kontrollknopf angegeben. Schauen Sie häufig hinein, um die ordnungsgemäße Zubereitung sicherzustellen. Es ist ok, bei der Zubereitung mit dem Drehspieß mit offenem Deckel zu kochen, falls Sie mehr Platz benötigen. Das ermöglicht, dass der Rotisserie-Drehspieß höher über der Grillfläche sitzt. Wenn Sie mit dem Drehspieß kochen, lassen Sie die Roste immer an ihrem Platz.

SCHARFES ANBRATEN

Beim scharfen Anbraten von Fleisch dreht sich alles darum, eine würzige „Kruste“ zuzubereiten und den Fleischsaft im Inneren einzufangen, damit das Fleisch innen saftig bleibt und jeder Bissen köstlich ist. Ob Sie nun ein Steak bei direkter Hitze grillen oder eine Schweineschulter langsam rösten - die schnellstmögliche Bildung einer guten „Kruste“ auf der Außenseite des Fleisches hilft sicherzustellen, dass Aroma und Feuchtigkeit im Inneren bleiben. Was ist eine Kruste? Natürliche Proteine und Zucker, die an die Fleischoberfläche gezogen werden, reagieren auf Temperaturen im „scharfen Anbratbereich“ von 149 °C und darüber. Scharfes Anbraten erzeugt das, was auch als „Maillard-Reaktion“ bekannt ist. Das TRU-Infrared-Grillsystem stellt perfekte Anbrattemperaturen her, wenn die Infrarotenergie auf die Fleischoberfläche trifft. Hier ist ein guter Tipp zum scharfen Anbraten für Sie zum Ausprobieren: Benutzen Sie ein wenig grobes Salz für Ihre Steaks, Koteletts und Braten - es hilft, die Proteine an die Fleischoberfläche zu ziehen - und wenn sie von der Infrarotstrahlung getroffen werden, wird diese Oberfläche scharf angebraten und bildet diese köstliche Kruste, deren Geschmack Sie so mögen. Benutzen Sie für Pute oder Huhn einen Hauch Öl für die Haut, um die gleiche Wirkung zu erzielen. Braten Sie das Fleisch auf dem TRU-Infrared-Grill scharf an, indem Sie anfangs eine höhere Einstellung benutzen und anschließend die Brenner Temperatur senken, um die Zubereitung abzuschließen. Vielleicht benutzen Sie sogar Aluminiumfolie, um zubereitetes Grillgut auf dem Warmhalterost zu „halten“, während Sie weitere Gänge zubereiten.

GRILLEN ODER BARBECUE... WAS IST DER UNTERSCHIED?

Diese Wörter werden häufig synonym verwendet, aber es besteht tatsächlich ein ziemlicher Unterschied. Grillen bedeutet, dass Sie Ihr Fleisch bei großer Hitze direkt zubereiten. Bei gegrillten Speisen handelt es sich in der Regel um kleinere Stücke Fleisch und Gemüse, die schneller auf den Tisch kommen. Barbécuing ist eine langsamere Methode für die Zubereitung größerer Mengen an Fleisch. Es nimmt Zeit in Anspruch, aber Ihr Endresultat ist zart und saftig. Ob Sie also etwas schnell

grillen oder langsam als Barbecue zubereiten. . . beide Wege führen Sie zu einer köstlichen Mahlzeit.

EINEN PERFEKTEN BURGER GRILLEN

Rinderhackfleisch im Verhältnis 20 Prozent fett/80 Prozent mager ist für einen saftigen Burger mit guter fleischiger Substanz am besten.

- 🔥 Formen Sie die Burger mit leichtem Druck und drücken Sie sie nicht zu fest zusammen.
- 🔥 Formen Sie in der Mitte der Burger eine leichte Mulde, damit die Ränder etwas dicker sind als die Mitte. Das führt zu weniger runden, gleichmäßiger gegrillten Burgern.
- 🔥 Die Burger sollten nicht mehr als 3,6 kg Gewicht haben und 1,3 cm dick sein.
- 🔥 Stellen Sie den Grill auf mittlere Hitze und grillen Sie jede Seite 3 bis 4 Minuten lang, bis das Fleisch nicht mehr rosa ist oder wenn ein von der Seite in die Mitte eingeführtes Thermometer 71 °C anzeigt.



EIN SAFTIGES RINDERSTEAK GRILLEN

Wählen Sie die richtige Sorte Steak aus. Zarte Stücke wie Hüfte (Sirloin), Filet Mignon, Porterhouse, Rumpsteak und Shell-Steak sind am besten. Faserige Steaks, wie Saumfleisch oder Flankensteaks, schmecken gegrillt ebenfalls großartig – besonders wenn sie dünn und diagonal zur Maserung geschnitten werden.



- 🔥 Das Fleisch sollte Zimmertemperatur haben, leicht mit koscherem Salz (um zu helfen, die Proteine aus dem Fleisch herauszuziehen) und gemahlenem Pfeffer gewürzt werden. Ölen Sie die Oberfläche leicht mit Rapsöl oder einem anderen Öl mit hohem Rauchpunkt ein.
- 🔥 Stellen Sie den Grill auf hohe Temperatur und legen Sie die Steaks so auf den Rost, dass sie in gleicher Richtung angeordnet sind.
- 🔥 Grillen Sie die Steaks auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten bei 1,3 cm dicken Steaks, 3 bis 4 Minuten bei 2,5 cm dicken Steaks und 4 bis 6 Minuten, wenn sie 3,8 bis 5 cm dick sind.
- 🔥 Wenden Sie die Steaks mit einer Grillzange oder einem Pfannenwender; benutzen Sie nie eine Gabel. Die von der Gabel erzeugten Löcher gestatten ein Austreten der Säfte.

- 🔥 Um zu prüfen, ob das Fleisch gar ist, können Sie Ihren Finger benutzen, um auf das Fleisch zu drücken. Rohes Fleisch (blutig) lässt sich leicht bewegen, wenn Sie es mit Ihrem Finger eindrücken, während ein durchgebratenes Steak fest ist und halb durch in der Mitte von beiden liegt. Das ist eine Fähigkeit, die sich mit Übung herausbildet. Sie können auch ein sofort ablesbares Thermometer benutzen, das von der Seite des Steaks eingeführt wird, am besten durch eine Fettschicht am Rand, und erst, wenn Ihnen Ihre Erfahrung sagt, dass es fast fertig gegrillt ist.
- 🔥 Lassen Sie den letzten wichtigsten Schritt nicht außer Acht: Lassen Sie die Steaks 2 bis 3 Minuten ruhen, bevor Sie sie servieren. Das gestattet dem Fleischsaft, von der Fleischmitte nach außen zurückzuzufießen, wodurch Sie ein saftigeres Steak erhalten.
- 🔥 Schneiden Sie Fleisch immer quer zur Faser, um seine Zartheit zu erhalten.

ZARTES UND SAFTIGES SCHWEINEFLEISCH GRILLEN

Schweinefleisch auf 63 °C mit einer dreiminütigen Ruhezeit zu grillen, wird als sicher angesehen und liefert ein viel saftigeres Stück Fleisch. Eine Methode, um dies zu ermitteln, ist natürlich die Verwendung eines Fleischthermometers. Je nach Dicke, Abschnitt, Maserung des Fleisches und der Menge an Fett, Muskelgewebe und Knochen kann die Kochzeit für Schweinefleisch sehr unterschiedlich sein. Die endgültige Kochzeit, um die richtige Kerntemperatur zu erzeugen, ist von der Dicke des Fleisches und der Grilltemperatur abhängig.

BRINING

Brining ist eine dem Marinieren ähnliche Methode, bei der das Fleisch (meist Schwein oder Huhn) vor dem Grillen in eine Salzlake (Brine) eingelegt wird. Brining macht das zubereitete Fleisch saftiger, indem es vor der Zubereitung die Zellen des Muskelgewebes hydriert und Wassermoleküle einschließt und sie während des Grillens festhält. Es schützt das Fleisch vor dem Austrocknen oder der Dehydrierung. Legen Sie größere Stücke Schweinefleisch wie Schulter, Rippchen, Braten und selbst Schweinekoteletts in Salzlake ein.

Einfaches Brine-Grundrezept von Char-Broil

- 🔥 60 ml koscheres Salz
- 🔥 60 ml feuchter brauner Zucker (Packed Brown Sugar)
- 🔥 960 ml heißes Wasser

1. Alle Zutaten gründlich vermischen, das Fleisch in einen verschließbaren Plastikbeutel von geeigneter Größe einlegen und mit Salzlake bedecken.
2. Je nach Größe des Fleisches 4-24 Stunden lang in den Kühlschrank stellen.
3. Herausnehmen und abspülen, trockentupfen und auf Zimmertemperatur erwärmen lassen, bevor Rubs (Gewürzmischung zum Einreiben) oder andere Gewürze hinzugefügt werden.

INJIZIEREN VON AROMEN

Durch Injizieren des Fleisches (in kaltem Zustand) mit Marinadelösungen können vor der Zubereitung Aromen und Feuchtigkeit beigefügt werden. Es werden Nadelinjektoren benutzt, um die Marinade in die dickeren Muskelstücke im Fleisch einzuspritzen. Die Salzlake (Brine) oder Marinade wird genau dort injiziert, wo sie benötigt wird.

WEITERE TIPPS, UM IHNEN BEI DER ZUBEREITUNG VON SCHWEINEFLEISCH ZU HELFEN

- 🔥 Verwenden Sie ein sofort ablesbares Thermometer, um die interne Temperatur des Fleisches zu überprüfen, das am weitesten vom Knochen weg und am nächsten zur Mitte der dicksten Stelle des Fleisches liegt.
- 🔥 Wenn Sie sich dem Ende der voraussichtlichen Kochzeit nähern, schneiden Sie nahe am Knochen ins Fleisch, um festzustellen, ob es gar ist, bevor Sie das Fleisch vom Grill nehmen.
- 🔥 Streichen Sie Marinaden oder Saucen, die süße Bestandteile wie Zucker oder Honig enthalten, erst während der letzten paar Minuten des Grillens auf, um sie vor dem Verkohlen zu schützen.

SCHWEINERIPPCHEN ZUBEREITEN

Es gibt verschiedene Arten von Rippchen, und jede erfordert ihre eigene Methode, um die besten Aromen und Texturen hervorzubringen. Bei diesen Tipps handelt es sich um allgemein zu beachtende Regeln bei der Zubereitung von Schweinerippchen.

- 🔥 Tragen Sie vor der Zubereitung eine Trockenmischung aus Kräutern und Gewürzen auf, die Ihrem Geschmack entspricht und den Geschmack des Fleisches ergänzt.
- 🔥 Stellen Sie den Grill auf niedrige Temperatur.

Wichtige Punkte, die beim Grillen von Schweinerippchen mit TRU-Infrarod beachtet werden sollten:

1. Anders als andere Grills strahlt der TRU-Infrarod-Grill Infrarotenergie ab. Sie brät die Außenseite scharf an, durchdringt das Fleisch und versiegelt es, damit die Saftigkeit im Inneren erhalten bleibt.
2. Grillen Sie die Rippchen 1/2 - 1 Stunde, je nachdem, wie viel Fleisch, Knochen und Fett sie enthalten. Begießen Sie die Rippchen während der letzten 10 Minuten mit einer dünnen Schicht Apfelweinessig.



3. Falls Sie es wünschen, können Sie sie während der letzten 10 Minuten statt mit Apfelweinessig mit einer Marinade aus Barbecuesauce oder Marmelade bepinseln.
4. Schütten Sie die Räucherschnitzel direkt auf oder zwischen die Kochroste. Das verleiht den Rippchen ein zusätzliches Raucharoma.
5. Zu bestimmen, wann die Schweinerippchen gar sind, kann schwierig sein, und die Farbe ist kein Anhaltspunkt dafür. Der Rauch von brennenden Holzschnitzeln kann bewirken, dass das Innere des Fleisches rosa wird und bei Ihnen den Eindruck erweckt, dass es nicht gar ist. Wenn Sie die Rippenknochen ohne großen Widerstand hin- und herbewegen können, ist das Fleisch gar. Sie können das besser beurteilen, wenn Sie die Rippchen nach einer Stunde herausnehmen und ein sofort ablesbares Thermometer verwenden, das in die dickste Stelle des Fleisches vom Knochen weg eingeführt wird.
6. Infrarotenergie grillt anders als herkömmliche Gas- oder Holzkohlengrills - die Außenseite der Rippchen ist knusprig, und innen sind sie saftig.

GEMÜSE GRILLEN

Durch Grillen erhält Gemüse ein leicht rauchiges Aroma, und es erfordert keine große Vorbereitung. Hier finden Sie einige Tipps zum Grillen von Gemüse mit dem TRU-Infrared-Grillsystem:

- 🔥 Stellen Sie den Grill auf mittlere bis hohe Hitze ein.
- 🔥 Wir empfehlen Ihnen, das Gemüse vor der Zubereitung leicht mit Olivenöl einzupinseln oder zu besprühen, um ihm Geschmack zu verleihen, schöne Grillstreifen zu erhalten und es davor zu bewahren, auszutrocknen und am Grill kleben zu bleiben.
- 🔥 Gegrilltes Gemüse wird üblicherweise zusammen mit anderen gegrillten Speisen als Beilage serviert, kann jedoch auch, mit gewöhnlichem oder aromatisiertem Olivenöl beträufelt, als Hauptgericht serviert werden.
- 🔥 Gemüse profitiert allgemein von direkten Grillmethoden bei hoher Hitze.
- 🔥 Pilze und anderes kleines Gemüse können ganz gegrillt werden. Größeres Gemüse muss lediglich auf- oder in Stücke geschnitten werden.
- 🔥 Beginnen Sie, Gemüse bei mittlerer bis hoher Hitze zuzubereiten, um seine Schale/ Außenhaut scharf anzubraten, wobei Sie es alle 1-2 Minuten wenden. Stellen Sie anschließend auf niedrige Hitze, um unter gelegentlichem Wenden die Zubereitung abzuschließen.
- 🔥 Die einfachste Methode, um herauszufinden, ob das Gemüse gar ist, besteht darin, mit einer Gabel oder einem Stäbchen hineinzustecken. Wenn Sie leicht hineingehen, ist das Gemüse gar.

GRILLTABELLE FÜR GEMÜSE

GEMÜSESORTE	GESCHÄTZTE ZUBEREITUNGSZEIT	EINSTELLUNG
MAIS In der Schale oder in Alufolie - 20-30 Minuten einweichen. Ohne Schale.	30-40 Minuten (insgesamt) 5-7 Minuten	Mittel/Hoch
PILZE Portobello Normale	3-4 Min. pro Seite 2-4 Min. pro Seite	Mittel/Hoch
ZWIEBELN Geviertelt In Scheiben geschnitten	10-12 Min. pro Seite 4-8 Min. pro Seite	Mittel/Hoch
PAPRIKA Ganz In der Mitte durchgeschnitten	16-20 Min., Schale Farbe annehmen lassen 8-12 Min.	Mittel/Hoch
KÜRBIS (SQUASH) (Gelber Squash und Zucchini) In Scheiben geschnitten Der Länge nach halbiert	4-6 Min. pro Seite 8-12 Min. (insgesamt)	Mittel/Hoch
TOMATEN In Scheiben geschnitten Ganz	2-4 Min. pro Seite 8-24 Min. (insgesamt)	Mittel/Hoch

* Diese Tabelle wird als grobe Leitlinie für die Zubereitungszeiten angeboten. Genauere Kochzeiten entnehmen Sie bitte den einzelnen Rezepten.

FISCH/MEERESFRÜCHTE PERFEKT GRILLEN

Grillen fügt Fisch/Meeresfrüchten ein leicht rauchiges Aroma hinzu und brät das Grillgut, wie beim Sautieren, scharf an - wodurch es eine knusprige, schmackhafte äußere Kruste erhält. Ganze Fische, festfleischige Steaks, Garnelen und Kammuscheln lassen sich gut grillen. Weichtiere, wie zum Beispiel Austern, Venus- und Miesmuscheln werden manchmal in der Schale gegrillt, wobei dies, obwohl sich beim Grillen die Schalen öffnen, nur wenig zur Geschmacksverbesserung beiträgt.



- 🔥 Grill auf mittlere Hitze einstellen.
- 🔥 Damit der Fisch nicht am Grill anhaftet, stellen Sie sicher, dass der Grillrost sauber und sehr heiß ist, bevor Sie anfangen zu grillen. Reiben Sie ihn kurz mit einem in etwas Öl getauchten Küchentuch ein, bevor Sie den Fisch/die Meeresfrüchte auf den Grill legen.
- 🔥 Mit ganzen Fischen wie zum Beispiel Schnapper, Doraden und Wolfsbarsch muss vorsichtig umgegangen werden, damit sie nicht anhaften und auseinanderfallen. Fischsteaks mit festem Fleisch, wie etwa Thunfisch, Schwertfisch und Haifisch sind besonders gut zum Grillen geeignet, weil sie nicht so leicht auseinanderfallen und nicht hängen bleiben.

- 🔥 Gegrillte Garnelen schmecken am besten, wenn die Schale drangelassen wird. Die Garnelen mit etwas Salz bestreuen. Sie etwa 5 Minuten grillen, bis die Schalen rosa werden. Heiß vom Grill servieren.

GRILLEN AUF DEM HOLZBRETT (PLANKE)

- 🔥 Bevor Sie die Zubereitung mit der Planke beginnen, muss sie eingeweicht werden. Das hilft, das Grillgut bei der Zubereitung feucht zu halten, sorgt für einen gleichmäßigeren Kochgrad und verleiht ihm mehr von dem charakteristischen Aroma des von Ihnen ausgewählten Holzes. Das Einweichen der Planke vor der Zubereitung verringert ebenfalls ihre Verbrennungsrate und verlängert die Lebensdauer der Planke. Denken Sie daran, die Planke vor jeder Grillrunde einzuweichen, auch wenn die Planke vorher bereits benutzt wurde.



- 🔥 Viele Flüssigkeiten, wie zum Beispiel Fruchtsäfte, Essig, Wein und sonstige Spirituosen können ebenfalls verwendet werden, obwohl Wasser die am häufigsten benutzte Flüssigkeit zum Einweichen ist. Durch das Einweichen der Planke in diesen unterschiedlichen Flüssigkeiten übertragen sie ihr leichtes Aroma auf das zubereitete Grillgut. Die Einweichzeit für Planken sollte mindestens eine Stunde betragen, kann aber, wie beim Marinieren, je nach persönlicher Präferenz länger sein. Außerdem helfen Größe und Art des Holzes dabei, die Einweichzeit zu bestimmen.
- 🔥 Nachdem die Planke durch Einweichen in Wasser präpariert wurde, legen Sie sie auf den Grill, mit der Kochseite nach unten, und heizen den Grill auf mittlerer Stufe ungefähr fünf Minuten lang vor. Dadurch kann die Planke trocknen. Die Planke darf kein Feuer fangen. Nachdem die Planke vorgeheizt ist, tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf der Kochseite der Planke auf. Dadurch wird das Holz präpariert und verhindert, dass Grillgut anhaftet.

JA, AUCH OBST LÄSST SICH GUT GRILLEN!

Das leichte Grillen von Obst (insbesondere Steinobst) karamellisiert dessen Fruchtzucker, was seinen Geschmack verbessert und ihm attraktive „Grillstreifen“ verleiht.

- 🔥 Grill auf mittlere Hitze einstellen.
- 🔥 Achten Sie darauf, das Obst auf einen gut geölten Grillrost zu legen, um Anhängen zu vermeiden.

- 🔥 Obst halbieren und Kerne entfernen. Mit dem Fruchtfleisch nach unten grillen. Grillen, bis es zart ist. Nur einmal wenden.
- 🔥 Das Obst solange grillen, bis es leicht gebräunt ist. Es sollte zart, aber nicht breiig sein, wenn Sie mit einem scharfen Messer sanft hineinstecken. Entscheidend beim Grillen von Obst ist es, bei niedriger Hitze zu grillen.
- 🔥 Obst auf dem Grill zuzubereiten, dauert nicht lange (etwa 3 bis 5 Minuten). Dickere Obststücke, wie etwa halbierte Pfirsiche oder Birnen, erfordern möglicherweise etwas mehr Zeit. In dünne Scheiben geschnittenes Obst nimmt weniger Zeit in Anspruch. Obst kann wegen seines Zuckergehalts leicht anbrennen, behalten Sie es daher genau im Auge. Außerdem sollten Sie die Kochzeit für reifes Obst kurz halten, damit es nicht breiig wird.

Probieren Sie diese Ideen aus, um Ihre Mahlzeiten mit gegrilltem Obst abzurunden:

Schneiden Sie das Obst, beispielsweise Äpfel, Birnen, Mangos, Ananas und Pfirsiche, in Stücke und pinseln Sie es vor dem Grillen leicht mit Rapsöl ein. Legen Sie Ananasscheiben oder längs aufgeschnittene Bananen direkt auf den Grill. Eine Prise Zimt oder brauner Zucker vollendet den Geschmack des gegrillten Obstes!

WIE HÄHNCHEN VOM GRILL JEDES MAL GELINGEN

Grillhähnchen ist eines der beliebtesten Grillgerichte. Es gibt einige einfache Maßnahmen, die Sie durchführen können, damit Ihr Grillhähnchen immer schön gebräunt und gut durchgegart ist und dabei saftig und zart bleibt.



- 🔥 Erwägen Sie, die Hähnchenteile über Nacht in Salzlake einzulegen (Brining). Brining verleiht dem Fleisch Feuchtigkeit und macht es zart (siehe S. 8).
- 🔥 Tauen Sie das Hähnchen vor dem Grillen vollständig auf, damit es gleichmäßiger kocht. Tauen Sie das Hähnchen nach Möglichkeit immer im Kühlschrank auf. Hähnchen sollte nur dann in der Mikrowelle aufgetaut werden, wenn es danach direkt auf den Grill gelegt wird. Hähnchen in luftdichten Beuteln können in kaltem Leitungswasser aufgetaut werden. Wechseln Sie das Wasser alle 30 Minuten. In der Mikrowelle oder durch die Kaltwassermethode aufgetautes Hähnchen muss vor dem Wiedereinfrieren gekocht werden.
- 🔥 Bewahren Sie rohes und gegrilltes Hähnchen getrennt voneinander auf! Benutzen Sie zum Servieren des Grillhähnchens einen anderen Servierteller und nicht den Teller, der benutzt wurde, um das rohe Hähnchen zum Grill zu tragen. Schütten Sie auch die Marinade für das rohe Geflügel aus oder kochen Sie sie mindestens 2 Minuten, bevor Sie sie zusammen mit dem gegrillten Hähnchen servieren.

- 🔥 Wenn Sie für ein Picknick packen, bewahren Sie das rohe Hähnchen in einer Kühlbox mit Eis oder Kühlelementen auf, bis es Zeit zum Grillen ist. Die Temperatur in der Kühlbox sollte unter 4 °C bleiben. Denken Sie daran, dass das Hähnchen an einem heißen Tag nicht länger als eine Stunde, nachdem es gegrillt wurde, draußen bleiben sollte.
- 🔥 Lassen Sie Hähnchen nach Möglichkeit vor dem Grillen Zimmertemperatur erreichen. Das sollte nicht länger als 20 Minuten dauern. Das Grillen von kaltem Hähnchen verzögert die Gesamtkochzeit und kann dazu führen, dass die Außenseite verkocht und das Innere halbroh ist.
- 🔥 Denken Sie beim Grillen von Hähnchenteilen daran, dass sich eine unterschiedliche Dicke auf die Grillzeit auswirkt, ebenso wie der Fettgehalt. Grundsätzlich gilt, dass weißes Fleisch weniger Zeit benötigt als dunkles Fleisch, während Hähnchenbrust und -schenkel mehr Zeit benötigen als die Flügel.
- 🔥 Grill auf mittlere Hitze stellen und solange grillen, bis das an der dicksten Stelle des Fleisches eingeführte Thermometer 74 °C erreicht. Achten Sie darauf, dass das Thermometer nicht mit dem Knochen in Berührung kommt. Die Infrarotenergie des TRU-Infrared-Grillsystem wird die Außenseite des Hähnchens, mit oder ohne Haut, leicht anbraten und hilft mit, die Feuchtigkeit zu versiegeln.
- 🔥 Denken Sie daran, das Grillhähnchen herauszunehmen und es lose mit Aluminiumfolie abzudecken; lassen Sie es anschließend einige Minuten lang ruhen, da die Kerntemperatur weiter steigt und das Hähnchen fertig durchgekocht wird.
- 🔥 Wenn Sie Sauce oder Marinade auf Ihrem Grillhähnchen mögen, empfehlen wir, es damit während der letzten 10 Minuten des Grillens dünn einzupinseln.
- 🔥 Ziehen Sie in Erwägung, Ihr Hähnchen bis zu 24 Stunden vor dem Grillen mit einer Trockenmarinade einzureiben, um den Geschmack zu verbessern.

ZUBEREITUNG VON SPEISEN AM DREHSPIESS (ROTISSERIE)

Das Kochen am Drehspieß ist am besten für größere Stücke Fleisch, wie etwa Braten, ganzes Geflügel und Schwein geeignet.

Die Zubereitung am Drehspieß hat sein eigenes einfaches Regelwerk:

- 🔥 Ein Drehspieß, der sich mit konstanter Geschwindigkeit dreht, ermöglicht es, jeden Zentimeter des Grillguts bei gleicher Temperatur zu kochen. Die Speisen behalten ihre Saftigkeit besser als in einem Backofen, da die Oberfläche des Grillguts schnell und scharf angebraten wird und daher den natürlichen Fleischsaft einschließt.
- 🔥 Marinieren und bestreichen Sie das Grillgut mit einer Mischung aus Flüssigkeiten, Kräutern und Gewürzen, aber reduzieren Sie zuckerhaltige Zutaten auf ein Minimum. Vermeiden Sie es bis zu den letzten 10 Minuten der Zubereitung, das Grillgut mit einer Sauce mit hohem Zuckergehalt zu bestreichen, um ein Verkohlen der Sauce zu verhindern.
- 🔥 Wie beim Grillen wirken sich viele Faktoren, wie zum Beispiel Wind, Lufttemperatur und die Größe und Dicke des Grillguts auf das Ergebnis und die tatsächliche Kochzeit bei der

Drehspieß-Zubereitung aus. Die Rezepte können nur ungefähre Kochzeiten angeben.

- 🔥 Die einzelnen Stücke des Grillguts, wie etwa bei einem zerlegten Hähnchen, sollten von möglichst gleicher Größe sein, um eine einheitliche Kochzeit zu gewährleisten. Bei größerem Grillgut, beispielsweise einem Braten, achten Sie darauf, dass das Grillgut auf dem Drehspieß ausbalanciert ist, bevor Sie ihn über den Grill hängen.
- 🔥 Die Flügel und Schenkel von Geflügel, die auf dem Drehspieß verrutschen können, sollten mit starkem Küchengar aus Baumwolle an den Rumpf gebunden oder sicher verschnürt werden.

GRILLZEITEN FÜR DIE ZUBEREITUNG AM SPIESS

FLEISCH	UNGEFÄHRE ZUBEREITUNGSZEIT
Hähnchen/Huhn	18 Minuten je 500 g
Junghuhn	15 Minuten je 500 g
Ente	18 Minuten je 500 g
Lammkeule	30 Minuten je 500 g
Schweinelende	30 Minuten je 500 g
Rippenbraten ohne Knochen	30 Minuten je 500 g

PRÜFEN, OB DAS FLEISCH BEI VERWENDUNG EINES DREHSPIESSES GAR IST

Die einfachste Methode, um zu prüfen, ob es gar ist, ist die Verwendung eines sofort ablesbaren Thermometers. Schalten Sie den Motor des Drehspießes aus und führen Sie ein sofort ablesbares Fleischthermometer in das tiefste Teil des Grillguts ein. Um genaue Messwerte zu erhalten, kommen Sie nicht mit dem Knochen in Berührung. Um zu vermeiden, dass das Grillgut verkocht, prüfen Sie die Temperatur etwa 15 bis 20 Minuten vor Ende der ungefähren Zubereitungszeit. **Die Temperatur steigt am Ende der Zubereitungszeit schneller als am Anfang.** Im Gegensatz zu im Ofen gebratenen Speisen erhöht sich die Temperatur von am Drehspieß gegrillten Speisen nicht, und sie garen auch nicht mehr weiter, nachdem sie vom Spieß heruntergenommen werden. Alle Braten sollten dagegen nach der Zubereitung 5 bis 10 Minuten ruhen, damit sich der Fleischsaft setzen kann, und um das Tranchieren zu erleichtern. Wenn Sie den Rotisserie-Drehspieß vom Grill nehmen, benutzen Sie stets Grillhandschuhe, da der Drehspieß sehr heiß werden kann.

AM DREHSPIESS GEBRATENES HÄHNCHEN

- 🔥 Sie sollten dem Hähnchen eine möglichst runde Form geben, um zu gewährleisten, dass es ausbalanciert ist, entsprechend binden Sie den Vogel mit Küchengar zusammen. Legen Sie die Hähnchenschenkel über Kreuz und binden Sie sie zusammen. Mit einer anderen Schnur

binden Sie die Flügel vom ersten Gelenk bis zu den Spitzen um den Rücken des Hähnchens herum zusammen.

- 🔥 Schieben Sie den Drehspieß parallel zur Wirbelsäule durch die offene Körperhöhle. Er kommt durch die Körperöffnung heraus. Darauf achten, dass er zentriert ist.
- 🔥 Stecken Sie die Gabeln am Drehspieß im Brust- und hinteren Bereich auf. Achten Sie darauf, dass die Gabeln fest eingedrückt sind, damit das Hähnchen gut befestigt ist.
- 🔥 Für zusätzliche Stabilität und Aroma kann eine Zitrone oder ein anderes rundes Nahrungsmittel im Hähnchen auf den Spieß geschoben werden.
- 🔥 Bevor Sie ihn auf den Grill legen, rollen Sie den Drehspieß in Ihren Handflächen. Er sollte sich einfach drehen lassen, aber wenn er auf einer Seite schwerer ist als auf der anderen, ist der Vogel nicht ausbalanciert. Passen Sie die Gabeln an.

AM DREHSPIESS GEBRATENES SCHWEIN, RIND ODER LAMM

Am Drehspieß bräunt Ihr Braten und übergießt sich von selbst zur Perfektion, während Sie sich entspannen können. Folgen Sie diesen einfachen Anweisungen und genießen Sie!

- 🔥 Den Rotisseriespieß der Länge nach durch die Mitte des Bratens aufstecken.
- 🔥 Haltegabeln anpassen und Gleichgewicht prüfen (eine ungleichmäßige Gewichtsverteilung kann zu einer unnötigen Belastung des Drehspießmotors führen).

EMPFOHLENE SICHERE MINDESTINNENTEMPERATUREN

Rind, Kalb, Lamm, Steak, Braten und ganzes Schwein	63 °C (BEI DREI MINÜTIGER RUHEZEIT)
Fisch	63 °C
Rind, Kalb, Lamm und Schweine-Hackfleisch	71 °C
Eierspeisen	71 °C
Pute, Hähnchen und Ente - Ganz, Teilstücke und Hackfleisch	74 °C

BEACHTEN SIE: Benutzen Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass das Fleisch richtig gar ist.

REINIGUNG IHRES GRILLS

WARUM REINIGEN?

Wir kennen alle das Sprichwort, Vorbeugen ist besser als heilen'. Das ist ein großartiger Rat, wenn es darum geht, Ihren Grill sauberzuhalten. Neben den vielfältigen Zubereitungsfunktionen macht die Fähigkeit des TRU-Infrared-Grillsystem, etwas wegzubrennen, auch die Reinigung zu einem Kinderspiel!

ROUTINEMÄSSIGE WARTUNG DES CHAR-BROIL TRU-INFARED

Je mehr Sie Ihren TRU-Infrared-Grill benutzen, umso besser grillt er. Damit er weiterhin Spitzenleistungen erbringt, sind einige Wartungsarbeiten erforderlich.

Es ist ratsam, nach jeder Benutzung das überschüssige Fett und die Essensreste, die sich auf Ihren Rosten angesammelt haben, wegzubrennen. Stellen Sie den Grill auf höchste Stufe und schließen Sie den Deckel. Lassen Sie ihn ungefähr 15 Minuten an, das sollte die Reste zu Asche verbrennen. Nachdem der Grill abgekühlt ist, sollten die Grillroste regelmäßig mit einer strapazierfähigen Grillbürste gereinigt werden. Verbrannte oder angebackene Speisereste können durch Verwendung des beigefügten Reinigungswerkzeugs entfernt werden. Es ist viel einfacher, die Essensreste zu reinigen, solange noch Wärme vorhanden ist, als nachdem die Essensreste vollständig abgekühlt und hart geworden sind.

Da sich Essensreste auf den Infrarot-Rosten ansammeln, wird empfohlen, die Roste in regelmäßigen Abständen aus dem Grill herauszunehmen, damit sie gereinigt werden können und die Asche beseitigt werden kann. Bevor Sie die Roste herausnehmen, benutzen Sie das Grillrost-Reinigungswerkzeug, um verbrannte oder angebackene Reste zu entfernen. Nehmen Sie die Roste aus dem Grill und schrubben Sie sie mit einer strapazierfähigen Grillbürste ab. Angebackene Essensreste können mit dem Metallschaber auf der Rückseite Ihrer Grillbürste entfernt werden, oder indem Sie den Griff Ihres Grillrost-Reinigungswerkzeug verwenden, das speziell zur Reinigung der Roste vorgesehen ist.



**Performance™
TRU-Infrared™**



**Professional™
TRU-Infrared™**

ALLGEMEINE REINIGUNG

Kunststoffteile: Mit warmem Seifenwasser waschen und abtrocknen. Für die Kunststoffteile keine Scheuermittel, Fettlöser oder konzentrierte Grillreiniger verwenden. Das kann zu Schäden und Ausfall von Teilen führen.

Porzellanoberflächen: Aufgrund der glasähnlichen Zusammensetzung können die meisten Rückstände mit einer Natron-/Wasserlösung oder mit einem Glasreiniger weggewischt werden. Für hartnäckige Flecken ein sanftes Scheuerpulver verwenden.







Lackierte Oberflächen: Mit einem milden bzw. nicht scheuernden Reinigungsmittel und warmem Wasser abwaschen. Mit einem weichen, nicht scheuernden Tuch abtrocknen.

Edelstahloberflächen: Edelstahl kann unter bestimmten Bedingungen rosten. Das kann von Umgebungsbedingungen wie etwa Chlor oder Salzwasser bzw. durch ungeeignete Reinigungswerkzeuge verursacht werden, wie zum Beispiel Draht- oder Stahlwolle. Er kann sich aufgrund von Hitze, Chemikalien oder Fettablagerungen auch verfärben. Um das hochwertige Aussehen Ihres Grills zu erhalten, waschen Sie ihn mit einem mildem Reinigungsmittel und warmem Wasser ab oder verwenden Sie einen Grillreiniger für Edelstahl. Eingebackene Fettrückstände können die Verwendung eines Scheuerkissens aus Kunststoff erfordern. Nur in Richtung der gebürsteten Oberfläche arbeiten, um Beschädigungen zu vermeiden. Keine Scheuerpads in Grafikbereichen verwenden.

INSEKTEN

Spinnen nisten sich gerne in den Venturidüsen des Grills ein. Sie müssen regelmäßig inspiziert und gereinigt werden, um sicherzustellen, dass keine Blockierungen vorhanden sind. Vollständige Informationen entnehmen Sie bitte Ihrem Produkthandbuch.

LAGERUNG IHRES GRILLS

-  Grillroste reinigen.
-  Grill an einem trockenen Ort lagern.
-  Wenn ein im Freien aufgestellter Gasbehälter an den Grill angeschlossen ist, lagern Sie ihn an einem gut belüfteten Ort im Freien und außer Reichweite von Kindern.
-  Grill abdecken, wenn er im Freien steht.
-  Den Grill **NUR DANN** im Haus lagern, wenn der im Freien aufgestellte Gasbehälter zuge dreht, abgezogen und vom Grill entfernt wurde. Lagern Sie im Freien aufgestellte Gasbehälter niemals im Haus.
-  Wenn Sie den Grill wieder aus dem Lager holen, folgen Sie den Anweisungen, Brenner reinigen' im Abschnitt Gebrauch und Pflege des Produkthandbuchs.

ROUTINEMÄSSIGER SERVICE-, WARTUNGS- UND REINIGUNGSPLAN

Regelmäßiges Reinigen vollbringt Wunder hinsichtlich einer längeren Lebensdauer Ihres Grills.

	NACH JEDEM GEBRAUCH	ALLE 6 MONATE
GRILLROSTE REINIGEN	✓	
FEUERKAMMER REINIGEN/INSPIZIEREN	✓	
GASZUFUHRSCHLAUCH(/-SCHLÄUCHE) AUF RISSE/UNDICHTE STELLEN ÜBERPRÜFEN	✓	
GASREGLER AUF UNDICHTE STELLEN ÜBERPRÜFEN	✓	
ÜBERPRÜFEN, DASS ALLE GASARMATUREN FEST SITZEN	✓	
BRENNER UND VENTURIDÜSEN REINIGEN/INSPIZIEREN		✓

Weitere Informationen zur Fehlerbehebung und zur Pflege und Wartung Ihres neuen Grills finden Sie in Ihrem Produkthandbuch.

REINIGUNGS-/WARTUNGSPROTOKOLL FÜR DEN TRU-INFRARED-GRILL	DATUM	ERLEDIGT

TRU-INFRARED™

Tillykke, og velkommen som ejer af din nye Char-Broil® TRU-Infrared™ grill. Vi håber oprigtigt at du, ved at læse denne vejledning og med lidt øvelse, vil komme til at nyde den saftige mørhed og lækre smag af mad, du forbereder med den avancerede TRU-Infrared madlavningsteknologi. Vi anbefaler, at du bruger nogle få øjeblikke på at læse produktvejledningen for at sikre, at din grill er korrekt og fuldstændigt samlet, og at du er fortrolig med både opbygning og anvendelse, før du bruger din grill.



Der er ingen faste regler for at lave mad på din nye Char-Broil TRU-Infrared grill - bare nogle grundlæggende kendsgerninger om hvordan grillen fungerer. Afhængigt af dit erfaringsniveau med udendørs madlavning på enten traditionelle gas- eller kulgriller vil du opdage, at vi har designet TRU-Infrared madlavningssystemet til at være et nyttigt redskab, så du kan lave velsmagende måltider, sådan som du foretrækker det.

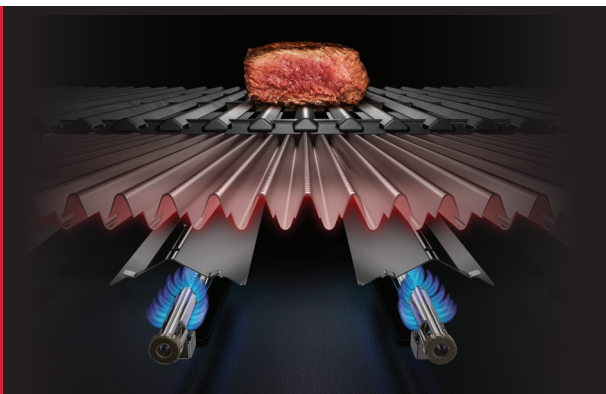
Din Char-Broil TRU-Infrared grill har et eksklusivt infrarødt madlavningssystem, der giver dig stor kontrol over temperaturen og måden hvorpå du griller, steger eller bruger rotisserie. Brug denne grillvejledning som en introduktion, og kom i gang med at lave mad på din nye Char-Broil TRU-Infrared grill.

GOD GRILNING!

HVAD TRU-INFRARED™ BETYDER

En Char-Broil TRU-Infrared grill lader udendørskokke lave meget saftigere mad og forhindrer opblussen og hot spots. Disse fem fordele ved TRU-Infrared sætter scenen for en fantastisk grill-oplevelse, hver gang.

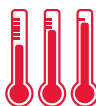
TRU INFRARED®



Op til 50 % mere saftig mad



100 % jævn varmefordeling



Stort temperaturspænd



Forhindrer opblussen



Op til 30 % mindre gasforbrug

HVORDAN TRU-INFRARED™ VIRKER

Videnskaben bag TRU-Infrared er en saftig historie. I modsætning til en traditionel (*konvektion*) gasgrill, begrænser Char-Broil TRU-Infrared den varme luft, der kommer i kontakt med maden. Vores eksklusive varmekilde danner infrarød strålevarme, hvilket svitser ved de højeste temperaturer eller steger langsomt ved de laveste af de lave.

Mens konvektionsvarme ødelægger fugtbarrieren, gennemtrænger infrarød varme uden at udtørre, hvilket fastlåser naturlig saft og smag.

KOM I GANG

FØRSTEGANGSBRUG

Læs din produktvejledning, og tjek at grillen er korrekt samlet. Fjern alle reklamematerialer fra grillens overflader før første anvendelse. Vi anbefaler, at du lader grillen stå på højeste indstilling i 15-20 minutter før første anvendelse. Dette hjælper med at fjerne de olier, der blev brugt under fremstilling. (Dette er ikke nødvendigt for sidebrænderen, hvis din grill er udstyret således.)

FORVARMNING AF DIN GRILL

Ligesom din ovn skal Char-Broil TRU-Infrared grillen forvarmes for at yde optimalt. Forvarm grillen på høj i 10-15 minutter eller længere, hvis vejret kræver det. Se optændingsvejledningen inden i produktvejledningen, hvis du har spørgsmål om at optænde din grill. For nemheds skyld medfølger der en tændstiksholder og en adgangsåbning.

TEMPERATUR

Din nye Char-Broil har en stor, nemt aflæselig temperaturmåler på låget. Måleren er kalibreret til at måle den gennemsnitlige temperatur på nedkølingsoverfladen. En af fordelene ved TRU-Infrared madlavningssystemet er, at det lader dig lave mad ved et stort temperaturspænd. Med lidt erfaring kommer du til at vide, hvilke temperaturindstillinger og tilberedningstider, der fungerer bedst for dig og leverer de ønskede resultater.



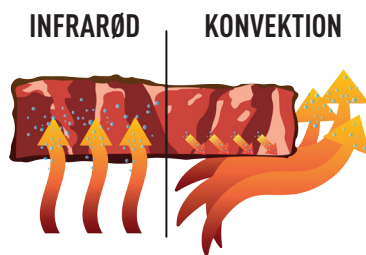
INFRARØD GRILNING FOR BEGYNDERE

INFRARØD VARME

Infrarød energi er sammensat af frekvenserne, der lige akkurat er hinsides det synlige lysspektrum. Kort fortalt er det lys, som vi ikke kan se, men som vores kroppe (og mad) opfatter som varme. De fleste typer af elektromagnetisk energi kan varme, men infrarød er det perfekte valg til madlavning. En traditionel konvektionsgrill opvarmer med varm luft og kan udtørre din mad. Med en infrarød grill rammer de infrarøde frekvenser maden og får molekylerne til at vibrere, hvilket skaber varmen, der tilbereder maden.

GAMMASTRÅLER	RØNTGENSTRÅLER	ULTRAVIOLET	SYNLIGT LYS	INFRARØD	MIKROBØLGER	RADIOBØLGER	
		1nm		1µm	1mm	1m	1km
KORT BØLGELÆNGDE				LANG BØLGELÆNGDE			

Alt kød har et fugtmættet grænselag. Konvektionsvarme udtørrer dette grænselag under madlavning, mens infrarød energi kan gennemtrænge dette grænselag uden at fordrive det. Det er derfor en burgerbøf svinder mere på en konvektionsgrill end på en infrarød grill. Resultatet er, at madlavning med infrarød energi giver mere saftige og smagfulde resultater. Toprestauranter har i årevis vidst, at man laver de bedste bøffer med infrarød, og med Char-Broil kan du nu få den samme teknologi i din have!



MADLAVNING MED INFRARØD ENERGI

- 🔥 Grillstriber laves bedst på friske afsnit af grillen.
- 🔥 Tænk over dit måltid, og organiser din mad efter tilberedningsmetode og den nødvendige tilberedningstid, samt hvordan du bedst udnytter grillområdet.
- 🔥 Smør hvert stykke kød, fisk eller fjerkræ med en olie, der kan tåle høje temperaturer, såsom rapsolie.
- 🔥 Når du bruger en sauce eller glasering med tilsat sukker, børstes denne på maden i løbet af de sidste 10 minutter af madlavningen. Sukkeret vil brænde og blive til kulstof, og det er ikke den smag af røg, du gerne vil have! Husk at overdreven brug af marinade vil kræve ekstra rengøring bagefter.

Indtil du vænner dig til at lave mad på Char-Broil TRU-Infrared grillen, kan det være en god ide at regulere dine normale tilberedningstider. Hvis du er bekendt med at lave mad på velforbredte kul, vil du nemmere kunne tilpasse din sans for tidskontrol til TRU-Infrared madlavningssystemet. Hvis du er vant til at lave mad over åbne gasblus, skal du reducere dine normale varmeindstillinger med mindst 30% og halvere tilberedningstiden. Med lidt erfaring får du en ide om, hvilke temperaturindstillinger og tilberedningstider, der fungerer bedst for dig og leverer de ønskede resultater.

MADLAVNING MED TRÆFLIS

Træflis kan placeres på madlavningsristene for at tilføje røgsmag, når du griller eller steger. Du kan hælde træflis direkte ud af posen og behøver ikke at lægge dem i blød først. **BEMÆRK:** Placer IKKE træflis direkte under fedtholdigt mad, da dette kan øge risikoen for opblussen.

Her er der nogle trætyper, der fungerer specielt godt til mad: El, æble, kirsebær, vinstokke, hickory, mesquite, eg, rosmarin og sassafras.



FORHINDRING AF OPBLUSSEN

Dit TRU-Infrared madlavningssystem blev designet til at udelukke muligheden for opblussen ved normalt brug. Specialdesignede perforeringer holder flammerne i brændkammeret under madlavningsristen og væk fra din mad. Dog kan du under visse omstændigheder opleve opblussen på overfladen af madlavningsristen. Følgende tips kan hjælpe dig med at mindske chancen for at dette forekommer.

- 🔥 Når du svitser fedtholdig mad, skal du lade grillens låg være i den åbne position.
- 🔥 Forsøg at holde din grill væk fra blæsende områder. Vind tvinger ilt ind mellem ristene, hvilket kan forårsage opblussen.
- 🔥 Hvis der samler sig fedt under madlavning, skal du fjerne maden (hvis muligt) og skrue varmen op på høj med låget åbent, indtil fedtet er brændt væk.

DIREKTE MADLAVNING

Infrarød energi er perfekt til at stege bøffer, koteletter og andet kød direkte, da det kan opnå meget høje temperaturer. Den infrarøde energi påvirker kødet ved først at svitse det ydre, og derefter gennemtrænge det, så kødet bliver perfekt tilberedt.

INDIREKTE MADLAVNING

Placer kødet på den ene side af grillen, og tænd for TRU-Infrared-blussene på den anden side af grillen på den indstilling, der afgiver den ønskede tilberedningstemperatur (normalt mellem 93 °C og 149 °C). Ved indirekte madlavning vil kød miste stegefedt og andet dryppen.

MADLAVNING MED ROTISSERIE

Rotisserieblus er ikke nødvendige til denne grill. Du skal blot bruge en Char-Broil rotisserie over dit TRU-Infrared madlavningssystem. Du skal altid have grillen på LAV, når du bruger rotisserie som angivet på blussets drejeknap. Kontroller hyppigt, for at sikre at madens laves korrekt. Det er okay at bruge rotisserie med låget åbent, hvis du har brug for mere plads. Dette lader rotisserie-spyddet sidde højere over madlavningsoverfladen. Du skal altid bruge rotisserie med dine riste på plads.

AFSVITSNING

Når man svitser kød, handler det hele om at lave en smagfuld "skorpe" og indkapsle saften, så kødet forbliver saftigt inden i, og hver bid er udsøgt. Hvad enten du griller en bøf ved direkte varme eller steger en svinenakke ved lav varme, hjælper det at få en god "skorpe" på ydersiden af kødet så hurtigt som muligt, hvilket vil hjælpe med at sikre, at smagen og saften bliver inden i. Hvad er skorpen? Naturlige proteiner og sukker, der bliver trukket ud til overfladen af kødet, reagerer med temperatur i afsvitsningsområdet på 149 °C og derover. Afsvitsning skaber det, der også kalder "Maillard-reaktionen". TRU-Infrared madlavningssystemet skaber de perfekte afsvitsningstemperaturer, når infrarød energi rammer kødets overflade. Her er der et godt afsvitsningstip, som du kan eksperimentere med: Brug lidt groft salt på dine bøffer, koteletter og steger - dette hjælper med at trække proteiner ud til kødets overflade - og når de rammes af den infrarøde energi, vil overfladen afsvitses og skabe den lækre skorpe, som du elsker. På en kalkun eller kylling skal du bruge lidt olie på skindet for at opnå den samme effekt. Svits kødet på en TRU-Infrared grill ved først at bruge en høj indstilling og så nedjustere blusset for at lave maden færdigt. Du kan sågar bruge sølvpapir til at "holde" færdig mad på opvarmingsristen, mens du laver resten af retterne.

GRILNING ELLER STEGNING ... HVAD ER FORSKELLEN?

Ordene bruges ofte som synonyme, men der er faktisk en forskel. Grilning omfatter at tilberede dit kød direkte ved høj varme. Grillet mad er normalt mindre stykker kød eller grøntsager, der kommer hurtigere på bordet. Stegning er en langsommere måde at tilberede større portioner kød. Det tager tid, men slutresultatet er mørt og saftigt. Så grill det hurtigt eller steg det langsomt ... begge metoder fører til et måltid, der får tænderne til at løbe i vand.

GRILNING AF DEN PERFEKTE BURGERBØF

Hakket oksekød med en fedtprocent på 20 er det bedste til en saftig burgerbøf med en god, kødfuld konsistens.

- 🔥 Form bøfferne med blidt pres, og lad være med at pakke dem for hårdt.
- 🔥 Lav en lille fordybning i midten af bøffen, så kanterne er lidt tykkere end midten. Dette vil resultere i en mindre rund og mere jævnt tilberedt bøf.
- 🔥 Bøfferne bør ikke være større end 3,6 kg og 1,3 cm tykke.
- 🔥 Indstil grillen til medium varme, og tilbered 3-4 minutter pr. side, indtil kødet ikke længere er lyserødt, eller når et termometer sat ind fra siden til midten aflæser 71 °C.



SÅDAN GRILLER DU EN SAFTIG OKSEBØF

Vælg den rigtige bøf. Møre udskæringer som tyndsteg, mørbrad, porterhouse, tyksteg og ribeye er de bedste. Senede bøffer såsom flap og flank smager også fantastisk, når de grilles - specielt når de skæres tyndt ud mod kødfibrene.



- 🔥 Kødet bør være ved stuetemperatur, krydret let med fingersalt (for at hjælpe med at trække proteinerne ud til overfladen) og kværnet peber. Smør overfladen let med rapsolie eller en anden olie med et højt røgpunkt.
- 🔥 Indstil grillen til høj varme, og placer bøfferne på risten, så de vender den samme vej.
- 🔥 Tilbered bøfferne i 2-3 minutter på hver side for en bøf, der er 1,3 cm tyk, 3-4 minutter for en bøf, der er 2,5 cm tyk, 4-6 minutter for en bøf, der er 3,8-5 cm tyk.
- 🔥 Vend altid bøfferne med en tang eller paletkniv; brug aldrig en gaffel. Hullerne, som en gaffel laver, lader saften undslippe.
- 🔥 Du kan presse din finger mod kødet for at tjekke, hvor

tilberedt det er. Rødt kød bevæger sig nemt, når du trykker på det med din finger, mens en gennemstegt bøf er stiv, og en rosa bøf er lige i midten. Denne evne vil blive bedre med øvelse. Du kan også bruge et stegetermometer, der sættes i fra siden af bøffen, helst igennem eventuelt fedt på kanten, og kun når din erfaring fortæller dig, at de næsten er færdige.

- 🔥 Glem ikke det sidste, vigtigste trin: Lad bøfferne hvile i 2-3 minutter, før du serverer dem. Dette lader saften trække sig tilbage fra midten af bøffen til yderkanten, hvilket resulterer i en saftigere bøf.
- 🔥 Skær altid kødet på tværs af fibrene for at bevare mørheden.

SÅDAN GRILLER DU MØRT OG SAFTIGT SVINEKØD

Det anses for sikkert at tilberede svinekød til 63 °C med tre minutters hviletid, og det resulterer i et meget mere saftigt stykke kød. En måde at bestemme dette er selvfølgelig ved at bruge et stegetermometer. Afhængigt af tykkelsen, udskæringen og fiberstrukturen af kødet samt mængden af fedt, muskel og ben kan tilberedningstiden for svinekød variere betydeligt. Den endelige tilberedningstid for at opnå den passende kernetemperatur afhænger af tykkelsen på kødet, og hvor varm grillen er.

SALTLAGE

At bruge en saltlage er en proces meget lig marinering, hvor kød (oftest svin eller kylling) lægges i blød i en saltlage før tilberedning. En saltlage gør det tilberedte kød mere saftigt ved at tilføre væske til muskelcellerne før tilberedning og fanger og holder på vandmolekylerne under tilberedningen. Dette forhindrer at kødet tørret ud eller dehydrerer. Brug en saltlage med større udskæringer af svin såsom nakke, ribben, stege og sågar koteletter.

Char-Broils nemme standardopskrift på saltlage

- 🔥 60 ml fingersalt
- 🔥 60 ml sammenpresset brun farin
- 🔥 960 ml varmt vand

1. Bland alle ingredienserne grundigt, læg kødet i en lukkepose af passende størrelse og dæk med saltlagen.
2. Læg i køleskabet i 4-24 timer, afhængigt af størrelsen på kødet.
3. Fjern, skyl, dup tør og lad det nå stuetemperatur, før du tilføjer smøring eller andre krydderier.

INDSPRØJTNING AF SMAGSSTOFFER

Man kan tilføje smag og saftighed ved at sprøjte marinade ind i kødet under kolde forhold, før man tilbereder det. Injektorsprøjter bruges til at inkorporere marinader direkte ind i tykkere muskelstykker i kød. Saltlagen eller marinaden sprøjtes typisk direkte ind, hvor du har behov for det.

FLERE TIPS, DER KAN HJÆLPE DIG MED AT TILBEREDE SVINEKØD

- 🔥 Brug et stegetermometer til at tjekke kødets kerntemperatur længst fra benet og tættest ved midten af det tykkeste sted.
- 🔥 Efterhånden som du kommer tættere på den anslåede tilberedningstid, kan du skære ind i kødet tæt på benet for at vurdere, om det er færdigt, før du tager det af grillen.
- 🔥 Børst glaseringer og saucer, der indeholder søde ingredienser såsom sukker eller honning, på i løbet af de sidste par minutter for at forhindre dem i at forkulle.

FORBEREDELSE AF SVINERIBBEN

Der er flere forskellige slags ribben, og hver kræver sin egen teknik for at fremhæve den bedste smag og struktur. Disse tips er generelle regler, du kan overveje, når du laver svineribben af enhver type.

- 🔥 Påfør kødet en tør blanding af urter og krydderier, der passer til kødet og din smag, før du tilbereder det.
- 🔥 Indstil grillen til lav varme.

Vigtige punkter at overveje, når du griller svineribben med TRU-Infrared:

1. I modsætning til andre typer af grill afgiver TRU-Infrared grillen infrarød energi. Den vil svitse ydersiden, gennemtrænge kødet og forsegle det, så den indre saftighed bevares.
2. Tilbered ribbenene i en halv til en hel time afhængigt af hvor meget kød, ben og fedt, de indeholder. Dryp ribbenene med lidt æblecidereddike i løbet af de sidste 10 minutter.
3. Hvis det ønskes, kan du børste en glasering af barbecuesauce eller marmelade på i løbet af de sidste 10 minutter i stedet for æblecidereddiken.



4. Læg træflis direkte på eller mellem madlavningsristene. Dette vil tilføje røgsmag til ribbenene.
5. Det kan være svært at afgøre, hvornår svineribben er færdige, og farve er ikke en indikator for, hvornår de er færdige. Røg fra brændende træflis kan gøre noget af det indvendige kød lyserødt og give dig indtrykket af, at det ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Hvis du kan bevæge selve ribbenene frem og tilbage uden meget modstand, betyder det at kødet er færdigt. En bedre metode er at fjerne ribbenene efter en time og bruge et stegetermometer, der sættes i den tykkeste del af kødet væk fra benet.
6. Infrarød energi tilbereder maden anderledes end en konventionel gas- eller kulgrill - ydersiden af ribbenene vil være skorpet, og de vil være saftige indeni.

GRILNING AF GRØNTSAGER

Grilning giver grøntsagerne en let røgsmag, og det kræver ikke megen forberedelse. Her er der flere tips til at grille grøntsager på TRU-Infrarød madlavningssystemet:

- 🔥 Indstil grillen til medium-høj varme.
- 🔥 Vi anbefaler, at du smører eller sprøjter grøntsager med olivenolie, før du griller dem. Dette tilfører smag, fremmer grillstriber og forhindrer, at de tørrer ud og sætter sig fast på grillen.
- 🔥 Grillede grøntsager serveres normalt som tilbehør til andet grillet mad, men de kan også serveres som en hovedret med en sjat almindelig eller aromatiseret olivenolie.
- 🔥 Generelt drager grøntsager fordel af direkte grillmetoder ved høj varme.
- 🔥 Svampe og andre små grøntsager kan grilles hele. Større grøntsager skal blot skæres i skiver eller både.
- 🔥 Start med at have grøntsagerne over medium-høj varme for at svitse skindet, og vend dem hver 1-2 minutter. Skift derefter til lav varme, og tilbered dem færdigt, mens du vender dem af og til.
- 🔥 Den nemmeste måde at afgøre om grøntsagerne er færdige, er at stikke i dem med en gaffel eller et spyd. Hvis de er nemme at stikke i, er grøntsagerne færdige.

DIAGRAM TIL GRILNING AF GRØNTSAGER

GRØNTSAG	ANSLÅET TILBEREDNINGSTID	INDSTILLING
MAJS I blade eller folie - lægges 20-30 minutter i blød. Uden blade.	30-40 minutter (samlet) 5-7 minutter	Medium/høj
SVAMPE Portobello Almindelig	3-4 min/side 2-4 min/side	Medium/høj
LØG I kvarter Skiveskårne	10-12 min/side 4-8 min/side	Medium/høj
PEBERFRUGTER Hele Halverede	16-20 min, lad skindet tage farve 8-12 min	Medium/høj
SQUASH (gul og courgette) Skiveskårne Halveret på langs	4-6 min/side 8-12 min (samlet)	Medium/høj
TOMATER Skiveskårne Hele	2-4 min/side 8-24 min (samlet)	Medium/høj

* Dette diagram er ment som en løs vejledning til tilberedningstider. Se tilberedningstider i specifikke opskrifter for mere præcise tilberedningstider.

SÅDAN GRILLER DU DE PERFEKTE FISK OG SKALDYR

Grilning tilføjer en let røgsmag til fisk og skaldyr, og ligesom ved sautering svitses maden også, hvilket giver det en sprød, lækker overflade. Hele fisk, faste fileter, rejer og kammuslinger egner sig godt til grillen. Bløddyr som østers og muslinger grilles nogen gange i skallen, men selvom grilning får skallen til at åbne sig, gør det meget lidt for faktisk at forstærke smagen.



- 🔥 Indstil grillen til medium.
- 🔥 For at undgå, at fisken sætter sig fast på grillen, skal du sikre, at madlavningsristen er ren og meget varm, før du begynder at grille. Gnid den hurtigt med køkkenrulle, der er dypet i olivenolie, før du lægger fisken på grillen.
- 🔥 Hele fisk såsom snapper, pompano og havaborre skal håndteres forsigtigt, så de ikke sætter sig fast og falder fra hinanden. Faste fiskefileter såsom tun, sværdfisk og haj er specielt velegnede til grillen, fordi de holder sig godt sammen og ikke sidder fast.

- 🔥 Grillede rejer smager bedst, når man lader skallen sidde på. Drys lidt salt over rejerne. Grill dem i ca. fem minutter, indtil skallerne bliver lyserøde. Serveres varme direkte fra grillen.

GRILNING MED EN PLANKE

- 🔥 Før du begynder at lave mad med en planke, skal den lægges i blød. Dette hjælper med at holde maden saftig under tilberedning, gør tilberedningen mere jævn og afgiver mere af den smag, der karakteriserer det træ, du har valgt. Ved at lægge en planke i blød, før du begynder at lave mad, reducerer man også dens brændehastighed og forlænger plankens livstid. Sørg for at lægge planken i blød til hver gang, du laver mad, selv hvis planken har været brugt før.
- 🔥 Mange væsker såsom frugtjuice, eddike, vin og anden alkohol kan også bruges, selvom vand er den mest almindelige væske til at lægge i blød i. Ved at nedsænke planken i disse forskellige væsker kan man videregive deres sarte smage til den mad, der bliver lavet. Planker bør ligge i blød i mindst en time, men ligesom med marinering kan de ligge der længere, alt efter personlige præferencer. Derudover kan størrelsen og typen af træet hjælpe med at vurdere hvor lang tid, de skal ligge i blød.
- 🔥 Efter planken er blevet forberedt ved at ligge i blød, placeres den på grillen med stegesiden nedad, hvorefter grillen forvarmes til medium i ca. fem minutter. Dette lader planken tørre. Sørg for, at planken ikke bryder i brand. Når planken er forvarmet, børstes et tyndt lag olie på plankens stegeside. Dette hærder træet og forhindrer maden i at sætte sig fast.



JA, FRUGT ER OGSÅ GODT PÅ GRILLEN!

Let grilning af frugt (specielt stenfrugt) karamelliserer deres naturlige sukker, hvilket forbedrer deres smag og giver attraktive grillstriber.

- 🔥 Indstil grillen til medium.
- 🔥 Sørg for at putte frugterne på en madlavningsrist, der har fået rigeligt med olie, for at undgå at de sætter sig fast.
- 🔥 Halver frugten, og fjern stenene. Grill med frugtkødet nedad. Grill, indtil de er møre. Vend dem kun én gang.
- 🔥 Grill frugterne, indtil de er let brunede. Du vil gerne have, at de er møre, men ikke grødede, når du blidt stikker i dem med en skarp kniv. Det afgørende, når du griller frugter, er at bruge lav varme.

🔥 Frugter tager ikke lang tid at tilberede på grillen (omkring 3-5 minutter). Tykkere stykker af frugt såsom halverede ferskner eller pærer kan kræve lidt længere tid. Frugt, der er skåret tyndere, kræver mindre tid. Frugt kan nemt brænde på, på grund af dets sukkerindhold, så hold godt øje med det. Derudover bør du holde tilberedningstiderne korte, når du griller moden frugt for at forhindre det i at blive grødet.

Prøv disse ideer til at inkludere grillede frugter i dine måltider:

Skær frugt såsom æbler, pærer, mangoer, ananas og ferskner i store stykker, og børst dem let med rapsolie, før du griller dem. Læg ananasskiver eller bananer, der er halveret på langs, direkte på grillen. Et strejf af kanel eller brun farin som afslutning gør den grillede frugt ekstra velsmagende.

SÅDAN GRILLER DU FANTASTISK KYLLING HVER GANG

Grillet kylling er en af de mest populære grillretter. Der er nogle simple skridt, du kan tage for at sikre dig, for at din grillede kylling bliver smukt brun og gennemstegt, mens den stadig er saftig og mør.



- 🔥 Overvej at lægge kyllingestykkerne i saltlage natten over. Saltlagen gør kødet saftigere og mørner det (se side 8).
- 🔥 Tø kyllingen helt op, før du griller den, så den tilberedes mere jævnt. Tø kyllingen op i køleskabet, hvis det er muligt. Tø kun kyllingen op i mikroovnen, hvis den skal på grillen med det samme. Kylling i lufttætte poser kan tøes op i koldt vand fra hanen. Skift vandet hvert 30. minut. Kylling, der er tøet op i mikroovnen eller med koldt vand fra hanen, skal tilberedes før det fryses igen.
- 🔥 Hold rå kylling og tilberedt kylling hver for sig! Brug en anden tallerken til at servere den grillede kylling på end den, der blev brugt til at bære den rå kylling til grillen. Sørg også for at smide marinade fra rå kylling ud, eller kog det i mindst 2 minutter, før du serverer det med tilberedt kylling.
- 🔥 Hvis du pakker til en madkurv, skal du opbevare den rå kylling i en køler med is eller kølepakker, indtil du er klar til at grille. Temperaturen i køleren skal holdes under 4 °C. Hvis det er en varm dag, skal du huske, at kyllingen ikke skal stå ude i mere end en time, efter den er grillet.
- 🔥 Hvis det er muligt, kan du lade kyllingen nå stuetemperatur, før du griller. Dette bør kun tage ca. 20 minutter. Hvis du griller kold kylling, vil det kræve længere tilberedningstid, hvilket kan resultere i, at det ydre får for meget, mens det indre ikke er tilberedt nok.
- 🔥 Når du griller kyllingestykker, skal du huske, at forskellige tykkelser påvirker grilltiden, og det samme gør fedtindholdet. Generelt tager hvidt kød kortere tid end mørkt kød, mens bryster og lår tager længere tid end vingerne.

- 🔥 Indstil grillen til medium, og tilbered kødet indtil et stegetermometer, der sættes i den tykkeste del af kødet, når 74 °C. Sørg for, at termometeret ikke rører ved knogler. Den infrarøde energi fra TRU-Infrared madlavningssystemet svitser let ydersiden af kylling med eller uden skind og hjælper med at holde fast på saften.
- 🔥 Sørg for at fjerne den grillede kylling, og dæk den let med sølvpapir - lad den så hvile i flere minutter, mens kernetemperaturen fortsat stiger, og kyllingen tilberedes færdigt.
- 🔥 Hvis du gerne vil have sauce eller glasering på din grillede kylling, anbefaler vi at børste det let på i løbet af de sidste 10 minutters grilning.
- 🔥 Overvej at bruge en tør krydderiblanding på ydersiden af din kylling, op til 24 timer før du griller den, for at forstærke smagen.

SÅDAN LAVER DU MAD MED ET ROTISSERIE

Rotisserie er bedst til større stykker kød såsom steg, helt fjerkræ og svinekød.

Rotisserie har dets eget simple regelsæt:

- 🔥 Et rotisserie, der drejer med en konstant hastighed, lader varmen tilberede hver centimeter mad på præcist samme måde. Maden holder bedre på sin saftighed, end den gør i en ovn, fordi madens overflade hurtigt afsvitses, hvilket forsegler det.
- 🔥 Marinér og dryp med enhver kombination af væsker, urter og krydderier, men hold sukkerholdige ingredienser til et minimum. Undgå at dryp med saucer, der har et højt sukkerindhold, indtil de sidste 10 minutters tilberedning, for at forhindre at saucen forkuller.
- 🔥 Ligesom med grilning afhænger ydeevnen og de reelle tilberedningstider af mange faktorer såsom vind, lufttemperatur samt størrelsen og tykkelsen på maden. Opskrifter kan kun give anslåede tilberedningstider.
- 🔥 Sørg for, at madstykker som udskåret kylling holdes i samme størrelse for at sikre, at tilberedningstiden bliver ens. Sørg for, at større stykker som en steg er balanceret på et spyd, før det placeres over grillen.
- 🔥 Vinger og lår fra fjerkræ, der kan bevæge sig rundt på rotisseriet, skal snøres eller bindes fast til kroppen med madsnor.






TILBEREDNINGSTIDER MED ROTISSERIE

KØD	CA. TILBEREDNINGSTID
Kylling	18 minutter pr. halve kg
Agerhøne	15 minutter pr. halve kg
And	18 minutter pr. halve kg
Lammekølle	30 minutter pr. halve kg
Kamsteg	30 minutter pr. halve kg
Udbenet højreb	30 minutter pr. halve kg

SÅDAN KONTROLLERER DU, OM DET ER FÆRDIGT PÅ EN ROTISSERIE

Den nemmeste måde at tjekke, om maden er færdigt, er ved at bruge et stegetermometer. Stop rotisseriets motor, og sæt et stegetermometer i den tykkeste del af kødet. Undgå at røre benet for en nøjagtig aflæsning. For at undgå at give maden for lang tid skal du tjekke temperaturen ca. 15-20 minutter før den anslåede tilberedningstid. **Temperaturen stiger hurtigere ved enden af tilberedningstiden end i starten.** I modsætning til ovnstegt mad stiger temperaturen på mad, der er grillet på rotisserie, ikke efter det tages af rotisseriet, og fortsætter derfor ikke med at blive tilberedt. Dog skal alle stege hvile 5-10 minutter efter tilberedning for at lade saften falde til rette og gøre udskæringen nemmere. Når du fjerner rotisseriespydet fra grillen, skal du altid bruge grillhandsker, da spyddet kan blive meget varmt.

ROTISSERIESTEGT KYLLING

-  Du vil gerne have at kyllingen er så rund som muligt for at sikre, at den er balanceret, så bind den med madsnor. Kryds lårene, og bind dem sammen. Bind vingerne sammen med en anden snor fra det første led til spidserne bag om kyllingen.
-  Før spyddet gennem åbningen parallelt med ryggraden. Det vil komme ud igennem den anden åbning. Sørg for, at det er centreret.
-  Sæt gaflerne på spyddet fast på bryst- og haleområderne. Sørg for, at gaflerne sidder stramt, så kyllingen er sikret.
-  For yderligere stabilitet og smag kan du sætte en citron eller en anden rund fødevarer på spyddet inden i kyllingen.
-  Før du putter det på grillen, skal du rulle spyddet med dine håndflader. Det skal dreje nemt, men hvis det er tungere på den ene side end den anden, er kyllingen ikke balanceret. Juster gaflerne.

ROTISSERIESTEGT SVIN, OKSE ELLER LAM

Med et rotisserie vil din steg brune og dryppe sig selv til perfektion, mens du slapper af. Følg disse få simple instrukser, og slap af.

- 🔥 Sæt rotisseriespyddet på langs gennem midten af stegen.
- 🔥 Juster gaflerne, og test balancen (ulige vægtfordeling kan belaste rotisseriesets motor unødigt).

USDA-ANBEFALEDE INTERNE MINIMUMTEMPERATURER	
Okse, kalv, lam, bøf, stege og hel svin	63 °C (MED TRE MINUTTERS HVILETID)
Fisk	63 °C
Okse, kalv, lam og svinekød - hakket	71 °C
Retter med æg	71 °C
Kalkun, kylling og and - hele, stykker og hakket	74 °C

BEMÆRK: Brug altid et stegetermometer for at sikre, at det er korrekt tilberedt.

RENGØRING AF DIN GRILL

HVORFOR GØRE RENT?

Vi har alle hørt ordsproget "Forebyggelse er bedre end behandling". Dette er et godt råd, når det angår rengøring af din grill. Ud over de alsidige madlavningsegenskaber kan TRU-Infrared madlavningssystemet brændes af, hvilket gør rengøringen til en leg!

RUTINEMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE AF CHAR-BROIL TRU-INFRARED

Jo mere du bruger din TRU-Infrared grill, jo bedre fungerer den. For at sikre, at den bliver ved med at yde sit bedste, kræver det noget vedligeholdelse.

Efter hver anvendelse anbefales det, at du brænder overskydende fedt og madrester, der har samlet sig på ristene, af. Indstil grillen til HØJ og luk låget. Lad den være tændt i ca. 15 minutter, hvilket bør forvandle resterne til aske. Efter grillen er kølet ned, kan madlavningsristene gøres rene med en kraftig grillbørste. Rester, der er bagt eller brændt fast, kan fjernes fra risten ved hjælp af det medfølgende renserebskab. Det er meget nemmere at fjerne madrester, mens der stadig er varme til stede, end efter madrester er helt nedkølede og størknede.

Det anbefales, at du periodevist, efterhånden som madrester samler sig på de infrarøde riste, fjerner ristene fra grillen, så de kan gøres rent og få fjernet aske. Før du fjerner ristene, skal du bruge risterenserebskabet til at fjerne madrester, der er bagt eller brændt fast. Fjern ristene fra grillen, og børst dem med en kraftig grillbørste. Madrester, der er bagt fast, kan fjernes med metalskraberen på bagsiden af din grillbørste eller ved at bruge dit risterenserebskabs håndtag, der er specifikt designet til at rengøre ristene.



**Performance™
TRU-Infrared™**



**Professional™
TRU-Infrared™**

GENEREL RENGØRING

Plastdele: Vask i varmt sæbevand, og tør efter. Brug ikke slibende rengøringsmidler, affedtningsmidler eller koncentreret grillrens på plastdele. Dette kan beskadige eller ødelægge delene.

Porcelænsoverflader: På grund af den glasagtige sammensætning kan de fleste rester tørres af med en blanding af vand og natron eller glassrens. Brug ikke-slibende skurepulver til genstridige pletter.







Malede overflader: Vask med mildt rengøringsmiddel eller ikke-slibende rensmiddel og varmt vand. Tør efter med en blød, ikke-slibende klud.

Rustfri ståloverflader: Rustfrit stål kan ruste under visse forhold. Dette kan skyldes miljømæssige forhold såsom klorin eller saltvand eller brug af upassende renserekskaber såsom ståluld. Det kan også misfarves pga. varme, kemikalier eller ophobning af fedt. For at bibeholde din grillens flotte udseende skal du vaske den med mildt rengøringsmiddel og varmt vand eller bruge rustfri stållens. Fedtaflejringer, der er bagt fast, kan kræve, at der anvendes en skuresvamp af plastik. Brug kun i retningen af den børstede overflade for at undgå at beskadige den. Brug ikke skuresvampe på områder med grafik.

INSEKTER

Edderkopper kan godt lide at slå sig ned i grillens venturirør. Disse skal inspiceres og rengøres jævnligt for at sikre, at der ingen blokeringer er. Se produktvejledning for de fuldstændige oplysninger.

OPBEVARING AF DIN GRILL

-  Rengør madlavningsristene.
-  Opbevar grillen et tørt sted.
-  Når gasflasken er forbundet til grillen, skal den opbevares udendørs i et velventileret område og uden for børns rækkevidde.
-  Dæk grillen til, hvis den opbevares udendørs.
-  Opbevar KUN grillen indendørs, hvis gasflasken er lukket, koblet fra og fjernet fra grillen. Opbevar aldrig gasflasker indendørs.
-  Når du fjerner grillen fra opbevaring, skal du følge "Rengøring af brænderenheden"-vejledningen i produktvejledningens "Brug og pleje"-afsnit.

TIDSPLAN FOR RUTINEMÆSSIG SERVICE OG VEDLIGEHOLDELSE

Regelmæssig rengøring vil gøre underværker ift. at forlænge din grills levetid.

	HVER ANVENDELSE	HVER 6. MÅNED
RENGØR MADLAVNINGSRISTENE	✓	
RENGØR/INSPICER BRÆNDKAMMERET	✓	
KONTROLLÉR GASFORSYNINGSSLANGER FOR REVNER/LÆKAGER	✓	
KONTROLLÉR GASREGULATOREN FOR LÆKAGER	✓	
KONTROLLÉR AT ALLE GASKOBLINGER ER TÆTTE	✓	
RENGØR/INSPICER BLUS OG VENTURIRØR		✓

Se din produktvejledning for yderligere information om fejlfinding og pleje og vedligeholdelse af din nye grill.

TRU-INFRARED GRILL RENGØRINGS-/VEDLIGEHOLDELSSES JOURNAL	DATO	GJORT

