

TRU-INFRARED™. Better Fire. Better Food™

Gratulujeme k zakoupení grilu Kettleman™ TRU-Infrared® od firmy Char-Broil®. Doufáme, že si po přečtení tohoto návodu a krátkém vyzkoušení budete moci užít šťavnatých a lahodných pochoutek, které si připravíte s pomocí moderní grilovací technologie TRU-Infrared. Doporučujeme si tento návod pečlivě prostudovat a před použitím grilu se ujistit, že je správně sestaven a že víte, jak s ním zacházet.

K vaření s tímto grilem nedáváme žádná jasná a striktní pravidla – jen základní fakta o jeho funkci. Ať už jste přeborníci v grilování nebo začátečníci, uvidíte, že vám grilovací systém TRU-Infrared přípravu výborného jídla usnadní.

Gril má speciální konstrukci k pečení pomocí infračervených paprsků, díky níž lze do značné míry ovládat teplotu a způsob grilování podle vašich potřeb. Tento návod vám usnadní první kroky v použití grilu.

PĚJEMNÉ GRILOVÁNÍ!

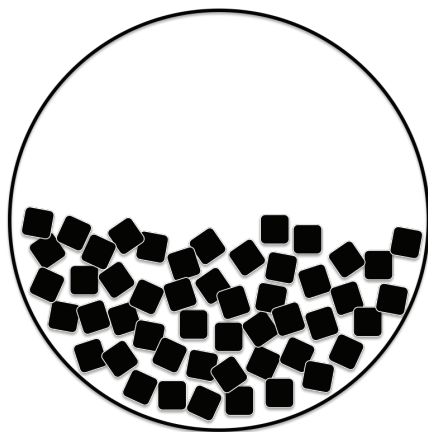
PRVNÍ POUŽITÍ

Pro některé z vás bude gril Char-Broil® Kettleman™ prvním grilem v životě. Vy ostatní už máte grilování v malíčku, takže jste připraveni začít. Přečtěte si v návodu pokyny k sestavení grilu a upozornění a bezpečnostní informace k jeho provozu a dodržujte je. Návod vám bude praktickým rádcem v dalších krocích.

Gril jsme zkonstruovali tak, aby se vám s ním co nejlépe pracovalo. Tak příjemné grilování!

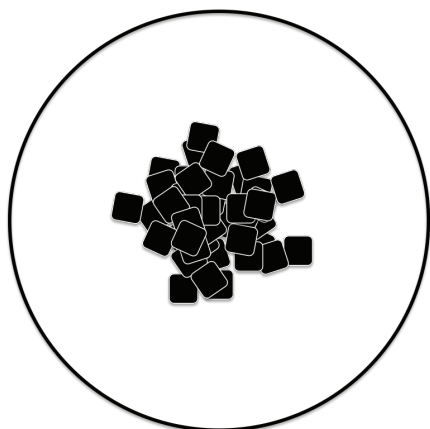
ZAPÁLENÍ UHLÍ

1. Vysuňte popelník a vysypte z něj jakýkoli popel. Popel vždy vysypávejte před použitím grilu – nikdy ne během grilování nebo po něm, kde je popelník horký. Před dalším krokem vraťte popelník pod topeniště.
2. Odklopte víko, zvedněte grilovací rošt za rukojeti a vyjměte. Vložte spodní drátěný rošt na uhlí.
3. Na tento rošt nasypete 50 dřevěných briket. Jedna vrstva briket, pokrývající polovinu roštu je přibližně 50 ks
4. Brikety navršte do tvaru pyramidy. Při jejich zapalování kapalným nebo tuhým



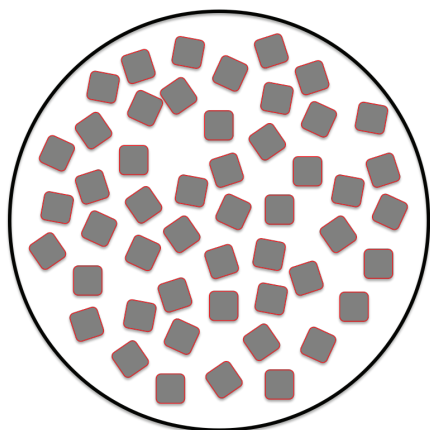
50 dřevěných briket

zapařovačem postupujte podle pokynů jeho výrobce. Jakmile je uhlí z větší části pokryté světle šedým popelem (přibližně za 30 minut), upravte polohu briket pomocí dlouhých kleští. Lze také použít komínový podpařovač Char-Broil (podle pokynů v jeho návodu).

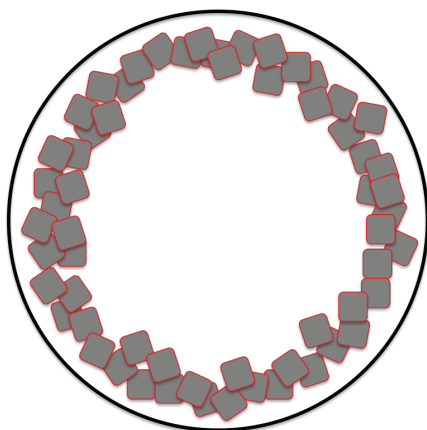


Pyramida 50 briket

5. Pokud budete grilovat přímým žářem, uhlí rovnoměrně rozložte po roštu. Pokud nepřímým, rozložte je kolem vnějšího okraje.



Grilování přímým žářem



Pečení nepřímým žářem

ZPŮSOBY PŘÍPRAVY JÍDLA

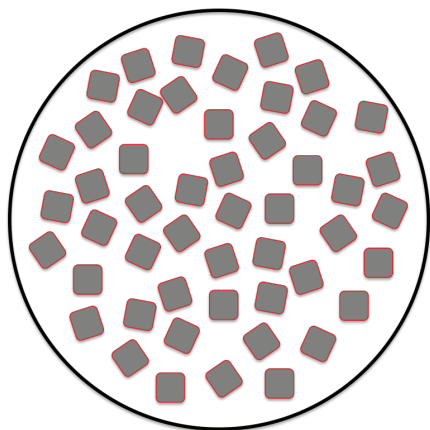
Velký rošt na uhlí najdete jen u grilů Kettleman; díky němu lze gril použít i jako troubu. Pokud budete grilovat, použijte přímý žár a uhlí rovnoměrně rozložte po roštu. Pokud chcete potraviny péci, použijte nepřímý žár a přesuňte uhlí na jednu stranu roštu nebo podél jeho vnějšího okraje, jak je znázorněno v následujících diagramech.

GRILOVÁNÍ PŘÍMÝM ŽÁREM (přímá metoda)

Tuto metodu použijte, pokud připravujete steaky, kotlety, hamburgery, čevapčiči, zeleninu a podobně. Jakmile jsou dřevěné brikety rozžhaveny, rovnoměrně je rozdělte po celém roštu. Nad uhlí umístěte grilovací rošt, zavřete víko a nechte rošt 5-10 minut přehřát; teprve pak na něj dejte potraviny. Pokud pokrm potřete tenkou vrstvou olivového oleje, rovnoměrněji zhnědne a nebude se lepit na grilovací rošt. Olej aplikujte štětečkem nebo ze spreje a pouze na jídlo, nikoli na rošt.

Víko může být při grilování uzavřené nebo otevřené. Se zavřeným víkem se jídlo připravuje rychleji. Mastné potraviny, které generují velké množství kouře, grilujte s otevřeným víkem nebo se zavřeným víkem, ale s otevřeným větracím otvorem.

Potraviny alespoň jednou obraťte (zhruba v polovině doby grilování), aby se rovnoměrně opekly po obou stranách. Neobracejte však více než čtyřikrát celkem.



Grilování přímým žárem

TIPY KE GRILOVÁNÍ KLOBÁS

- Do klobás vstříkujte injekční stříkačkou omáčku barbecue, dokud není střívko hodně napnuté.
- Umístěte klobásy na gril asi na 20 minut a občas je obracejte.

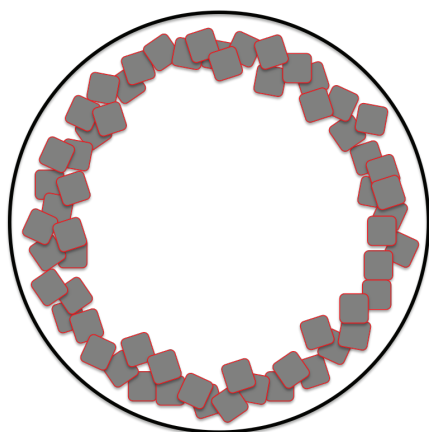
ŠŤAVNATÝ STEAK

- Dochutte maso solí a pepřem podle chuti.
- Na grilovací rošt nasypete malou hrst štěpin z ořechového dřeva (pokud možno pekanového).
- Jakmile se z nich začne kouřit, ogrilujte steaky po obou stranách:
 - 2 až 3 minuty u steaků 1,3 cm silných
 - 3 až 4 minuty u steaků 2,5 cm silných
 - 4 až 6 minut, pokud jsou silné 4–5 cm
- Steak vždy obracejte kleštěmi nebo špachtlí; nikdy nepoužívejte vidličku. Ta by zanechala otvory, kterými uniká šťáva.
- Nezapomeňte na poslední, nejdůležitější krok: Před podáním nechte steaky 2 až 3 minuty odpočinout. Během této doby se šťáva vrátí ze středu masa ke krajům, takže bude steak šťavnatější.

PEČENÍ BEZ PŘÍMÉHO PLAMENE (nepřímý žár)

Tuto metodu použijte při přípravě drůbeže vcelku nebo křehkých potravin jako jsou ryby – celé nebo filety. Jakmile je uhlí připraveno, rovnoměrně je dlouhými kleštěmi rozhrňte podél vnějšího okraje roštu. Chcete-li zesílit kouřové aroma dřeva v pokrmu, vhodte na uhlí dřevěné štěpky nebo 3-4 kusy dřeva. Umístěte nad uhlí grilovací rošt, nechte jej pár minut predehřát a pak do jeho středu umístěte připravovanou potraviny.

Zavřete víko a otevřete jeho větrací otvor. Teplo z uhlí bude stoupat vzhůru, odrážet se od víka a cirkulovat v prostoru, takže se pokrm upeče rovnoměrně ze všech stran. Pokud budete potřebovat zvýšit teplotu pečení, zavřete větrací otvor.



Nepřímý žár – pečení

KUŘE PEČENÉ VCELKU

- Cca 2–2,5 kg těžké kuře okořeňte kořením dle výběru.
- Umístěte kuře nastojato nebo na záda na grilovací rošt.
- Zavřete víko a větrací otvor.
- Po 45 minutách zkontrolujte vnitřní teplotu masa.
- Pokračujte v pečení, dokud tato teplota nedosáhne alespoň 75° C.
- Po vyjmutí z grilu nechte kuře před naporcováním 5-7 minut odpočinout.

PEČENÉ KUŘECÍ ČTVRTKY

- 4-5 kuřecích čtvrtek okořeňte kořením dle výběru.
- Nechte grilovací rošt 5 minut předeheat se zavřeným otvorem krytu.
- Umístěte čtvrtky do středu roštu, z dosahu přímého žáru.
- Zavřete víko a otevřete větrací otvor, abyste zmírnili žár.
- Čtvrtky otáčejte každých 10 minut.
- Pokračujte v pečení, dokud vnitřní teplota masa nedosáhne alespoň 74° C.
- Celkový čas přípravy bude při otevřeném větracím otvoru přibližně 50 minut.
- Po vyjmutí z grilu nechte čtvrtky před podáváním 5-7 minut odpočinout.

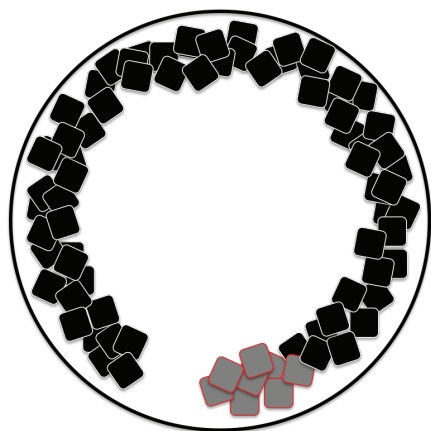
POMALÉ PEČENÍ S UZENÍM PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ (nepřímá metoda)

Tradiční grilování vyžaduje čas. Většina kouřových boxů vyžaduje neustálé sledování a péči o oheň. S grilem Kettleman si můžete tento proces zjednodušit – stačí na palivový rošt umístit 80 briket a rozprostřít je do prstence ve tvaru písmene C. Chcete-li zesílit kouřové aroma, rozložte do nitra prstence 4-5 malých kousků dřeva.

POZNÁMKA: Aby brikety při tomto způsobu pečení dobře hořely, musí být jednotlivé kusy navzájem v kontaktu. Jsou-li kusy dřeva příliš velké a nevejdou se pod grilovací rošt, rozštípněte je.

Před zapálením ohně umístěte grilovací rošt nad brikety a dřevo a zkontrolujte, zda rošt dobře sedí. Pokud nikoli, podle potřeby upravte polohu briket a dřeva

Odstraňte grilovací rošt a pomocí tuhého nebo tekutého podpalovače (vyhovujícího normě EN-1860-3) zapalte jeden konec prstence briket. Jakmile prvních několik briket zbledá, umístěte nad ně grilovací rošt. Uhlí a dřevo bude pomalu hořet kolem připravovaného pokrmu. Tato metoda vám zajistí více než šest hodin pečení, aniž byste museli přidávat uhlí.

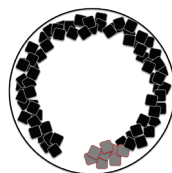
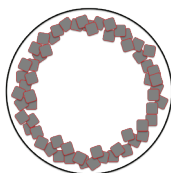
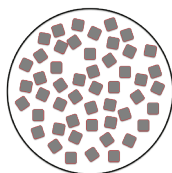


Pečení s uzením nepřímým žářem

TAŽENÉ VEPŘOVÉ NA ROŠTU

- 1,8–2,3kg vepřovou plec okořeňte pepřem a solí.
- Položte maso na rošt tukem dolů. Povrch pokladte proužky slaniny – zlepší se tím chuť.
- Maso lze bezpečně konzumovat, jakmile jeho vnitřní teplota dosáhne 71°C, před podáváním jej však naporcujte.
- Pokud však má být vepřové maso tažené, pokračujte v pečení, dokud jeho vnitřní teplota nedosáhne 91-96°C. Dopečení na vyšší teplotu zvýší křehkost a odbourá tuky.

STRUČNÝ PŘEHLED



ZPŮSOB	PRUDKÉ GRILOVÁNÍ (PŘÍMÝ ŽÁR)	PEČENÍ S PLAMENEM (NEPŘÍMÝ ŽÁR)	POMALÉ PEČENÍ PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ (NEPŘÍMÝ ŽÁR)
Druh potravin	Steaky, hamburgery, klobásy, párky	Čtvrčené nebo celé kuře	Vepřová plec, hovězí hrudí
Potřebné množství briket	50 (1,1 kg)	60 (1,4 kg)	80 (1,8 kg)
Vystačí na	45 minut	min. 1,5 hodiny	min. 6 hodin
Teplota pečení	274 °C +	232-260 °C 177-204 °C	107-163 °C
Poloha klapky ve větracím otvoru	Zavřeno	Zavřeno	Zavřeno

PALIVO – UHLÍ A DŘEVO

Odhad doporučeného množství uhlí je uveden podle nejběžnějšího typu briket. Podle použitého typu briket a množství připravovaného pokrmu se může stát, že vám nějaké uhlí zbude nebo budete muset přiložit další. Lze použít i kusové dřevěné uhlí. To vyvíjí při hoření obvykle vyšší teplotu než briкеты, takže podle potřeby upravte ostatní parametry. Grilování na dřevěném uhlí je zábavné – ovšem dražší, než na plynovém grilu. Gril Kettleman má vysoce efektivní konstrukci, takže vám ušetří čas i peníze. Grily jiných značek vyžadují k vyvinutí potřebné teploty tak velké množství uhlí, že jejich výrobci doporučují po grilování zamezit přístup vzduchu k použitým briketám. To proto, abyste si mohli zbytky uhlí uschovat na příště.

Zbytky dřevěného uhlí, které byly vystaveny vzdušné vlhkosti, se ovšem špatně zapalují. Mohou také jídlu předat nežádoucí pachut'. Při každém grilování používejte proto vždy čerstvé uhlí. S grily Kettleman vaše spotřeba uhlí klesne, takže si to můžete dovolit. A dohřívající uhlíky po grilování spálí jakékoli zbytky potravin na grilovacím roštu.

Nikdy nepoužívejte uhlí, prodávané jako „snadno zapalovatelné“ a napuštěné hořlavinou.

K zesílení kouřového aroma používejte dřevní štěpky nebo kusy dřeva. Štěpky lze umístit i na grilovací rošt vedle pokrmu. Po rozhrnutí uhlí k němu dlouhými kleštěmi přidejte 2-3 kusy dřeva. Firma CHAR-BROIL dodává dřevo z jabloně, pekanového ořechu a pouštního keře Prosopis juliflora.

PREVENCE NÁHLÉHO VZPLANUTÍ OHNĚ

Grilovací rošt je vybaven povrchem z keramického smaltu, který za normálních okolností brání ohni v náhlém vzplanutí. Pokud už k němu dojde, patentovaná konstrukce roštu zabrání v proniknutí plamene k pokrmu. K ještě lepší ochraně jídla před plameny dodržujte následující tipy.

- Při grilování tučných potravin nechte víko grilu otevřené.
- Nikdy nepoužívejte více než 80 briket (1,8 kg) najednou.
- Pokud budete grilovací rošt držet v čistotě, jídlo bude lépe připravené a navíc omezíte prudká vzplanutí na minimum.

REGULACE TEPLoty

Teplota a potřebný čas přípravy se mohou měnit podle povětrnostních podmínek. Grily Kettleman jsou vybaveny unikátním víceotvorovým systémem nasávání vzduchu, proto budou fungovat i za větru lépe, než jiné grily, které nasávají vzduch jen zespodu. Optimální podmínky ke grilování však zajistíte umístěním grilu na místo chráněné před přímým větrem.

Na teplotu v grilu má vliv řada okolností:

- Množství hořícího uhlí – čím více uhlí hoří, tím je teplota vyšší.
- Poloha uhlí na roštu – vzduch přímo nad uhlím je teplejší než jinde, což se využívá při pečení nepřímým žářem.
- Pozice víka a klapky větracího otvoru – pokud otevřete klapku, část tepla unikne a teplota v grilu se sníží. K ještě silnějšímu poklesu teploty dojde při otevření celého víka.

POUŽITÍ TEPLoměRU

Teploměr ve víku přesně měří teplotu vzduchu v okolí čidla. Při grilování (přímý žár), když je uhlí rovnoměrně rozložené po roštu, hodnota v teploměru celkem spolehlivě ukazuje teplotu vzduchu v celém prostoru nad grilovacím roštem. Pozor, teplota samotného roštu bude cca o 38 °C vyšší, než hodnota vzduchu naměřená teploměrem. Teplotu regulujte podle potřeby pomocí víka a větrací klapky.

Při pečení nepřímým žářem bude teploměr stále měřit teplotu vzduchu v nejbližším okolí čidla. Pokud je teploměr přímo nad uhlím a dále od pokrmu, naměřená teplota bude samozřejmě vyšší, než reálná teplota u jídla.

Pokud se budete řídit pokyny k přípravě jídla popsány v tomto návodu, můžete dosáhnout velmi dobrých výsledků. Stačí nezapomínat, jak teploměr funguje a podle jeho výsledků upravovat způsob přípravy.

Vnitřní teplotu masa ke zjištění propečení však ještě vždy měřte speciálním potravinovým teploměrem (např. Char-Broil Multi-sensor Wireless Food Thermometer).

OBECNÉ TIPY K PŘÍPRAVĚ POKRMŮ

Jakmile si práci s novým grilem trochu vyzkoušíte, najdete si svou osvědčenou metodu.

- Naplánujte si grilování předem a zorganizujte si práci podle použité metody a potřebné doby pečení a tak, abychom co nejlépe využili grilovací plochy.
- Každý kus masa lehce potřete řepkovým nebo olivovým olejem (štětečkem, nebo nastříknete sprejem), aby se potraviny nelepily k roštu.
- Stopy po mřížce se nejlépe dělají na čistých plochách roštu.
- Při použití omáček či glazovacích plev s větším množstvím cukrů tyto na potraviny naneste štětečkem během posledních 10 minut přípravy. Přebytečný cukr se bude jinak pálit a černat a způsobí nepříjemnou pachutí!
- Zkuste grilovat i zeleninu, bude z ní skvělá příloha ke grilovanému masu. Stačí osolit, opepřit a zastříknout čistým nebo ochuceným olivovým olejem.
- Ovoce (jablka, hrušky, mango, ananasy a broskve) nakrájejte na kousky a před grilováním lehce potřete řepkovým olejem. Plátky ananasu nebo podélně nakrájené banány položte přímo na grilovací rošt. Na dopečení posypte špetkou skořice nebo hnědým cukrem. Always use a meat thermometer to ensure proper doneness and follow the Recommended Safe Minimum Internal Temperatures.
- Vždy používejte teploměr na maso, abyste zajistili správné propečení a dodrželi minimální bezpečné teploty.

BEZPEČNÉ MINIMÁLNÍ TEPLoty UVNITŘ MASA

Hovězí, telecí, jehněčí, steaky, pečené vepřové a celá selata	63 °C (NECHTE TŘI MINUTY ODPOČINOUT)
Ryby	63 °C
Krůty, kuřata a kachny – vcelku, kusy a mleté	71 °C
Vaječná jídla	74 °C

BEZPEČNÉ MINIMÁLNÍ TEPLoty UVNITŘ MASA

Krůty, kuřata a kachny – vcelku, kusy a mleté

74 °C

ČIŠTĚNÍ

Po každém použití:

- Zavřete víko a větrací otvor, aby teplo ze zbývajících uhlí spálilo většinu zbytků jídla na grilovacím roštu.

Před každým použitím:

- Očistěte grilovací rošt od všech zbytků jídla pomocí některého z našich kartáčků Char-Broil Nylon Grill Brush s technologií Cool-Clean™.
- Vyjměte a vyprázdněte popelník. Případné zbytky popela v topeništi nemají vliv na výkon grilu.
- Po očištění kartáčem otřete horní plochu grilovacího roštu kusem papíru nebo papírovou utěrkou navlhčenými kuchyňským olejem.

Jednou ročně – nebo častěji, v závislosti na použití:

- Očistěte grilovací rošt od všech nepřiškvařených zbytků jídla pomocí některého z našich kartáčků Char-Broil Nylon Grill Brush s technologií Cool-Clean™.
- Sejměte grilovací rošt a kartáčkem očistěte nepřiškvařené zbytky jídla a popele z roštu na uhlí do topeniště.
- Sejměte rošt na uhlí a kartáčkem odhrňte nepřiškvařené zbytky jídla a popele z topeniště do popelníku.
- Vyjměte a vyprázdněte popelník.
- Všechny povrchy omyjte vodou a mýdlem.
- Pomocí vhodného čisticího prostředku na silně znečištěné smaltované plochy odstraňte připečené a přilepené zbytky jídla popela z těchto součástí:
 - grilovací rošt
 - rošt na uhlí
 - vnitřek topeniště
 - vnitřek popelníku
- Po řádném opláchnutí vodou vraťte všechny komponenty do grilu a před přípravou jídla nechte vyhořet veškerá rezidua použitých přípravků.

POZNÁMKA: Nalepený či připálený popel a zbytky potravin nikdy neodstraňujte násilím, neškrábejte a neodsekávejte. V opačném případě dojde k poškození ochranného smaltu a zrušení záruky.

Ještě jednou děkujeme za zakoupení grilu značky Char-broil.

Příjemné grilování!

TRU-INFRARED™. Better Fire. Better Food™

Gratulujeme vám a vítame vás pri nadobudnutí vášho nového grilu na drevené uhlie Char-Broil® TRU-Infrared®, Kettleman™. Je našou úprimnou nádejou, že prečítaním tohto návodu a s trochou praxe si dokážete plne vychutnať jemnú šťavnatosť a lahodnú chuť jedla, ktoré si pripravíte pomocou pokročilej technológie varenia, TRU-Infrared. Odporúčame vám, aby ste venovali niekoľko okamihov prečítaniu návodu k výrobku, aby ste zaistili, že sa váš gril zmontuje správne a úplne a aby ste sa pred použitím grilu oboznámili aj s jeho konštrukciou a aj s prevádzkou.

Na varenie s vašim novým zariadením Kettleman neexistujú žiadne tvrdé a rýchle pravidlá - len niektoré základné fakty o tom, ako gril funguje. V závislosti od úrovne skúseností, ktoré máte s grilmi na drevené uhlie zistíte, že sme navrhli systém varenia TRU-Infrared tak, aby bol pre vás užitočným nástrojom na prípravu jedál so skvelou chuťou tak, ako sa vám páči a ako chcete.

Vaše zariadenie Kettleman má exkluzívny infračervený varný systém, ktorý vám dáva širokú škálu kontroly nad teplotou a štýlom varenia von, ktoré sa vám páči. Tento návod na grilovanie použite ako úvod na to, aby ste mohli začať variť s vašim novým grilom Char-Broil TRU-Infrared.

VEĎA ŠTASTIA PRI GRILOVANÍ!

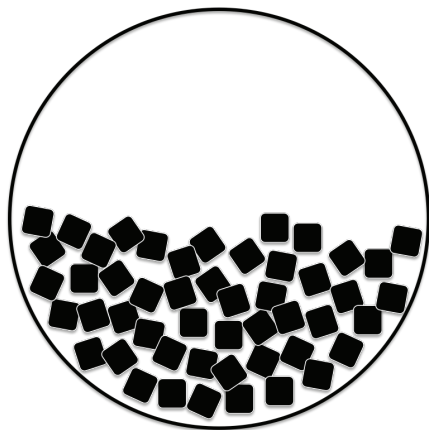
PRVÉ POUŽITIE

Pre niektorých z vás, bude gril Char-Broil® Kettleman™ úplne prvý gril na drevené uhlie, ktorý vlastníte. Vy ostatní už viete všetko o grilovaní na drevenom uhlí a ste pripravení začať. Prečítajte si a pozrite si Príručku k výrobku, kde nájdete návod na montáž, dôležité upozornenia a varovné informácie. Túto Príručku ku grilovaniu použite ako referenciu na "ako ..." používať váš nový gril Kettleman.

Zhora až nadol, bol gril Kettleman navrhnutý tak, aby vám poskytol lepší zážitok z varenia. Užite si to.

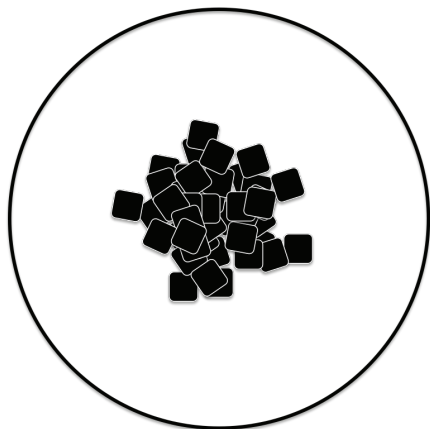
ZAPAL'OVANIE DREVENÉHO UHLIA

1. Vytiahnite von a vysypte všetok nazbieraný popol z nádoby na popol. Popol vysypajte vždy pred použitím - nikdy nevyprázdňujte nádobu na popol počas používania alebo po použití, keď môže byť nádoba horúca. Nádobu na popol dajte späť a umiestnite ju pod ohnisko pred tým, ako sa posuniete na ďalší krok.
2. Otvorte odklápací kryt, rošt na varenie za držadlá a dajte ho na spodný drôtený regál.
3. Vysypte 50 brieket dreveného uhlia na ohniskový rošt. Jedna vrstva brieket umiestnená na jednej polovici ohniskového roštu je približne 50 brieket.



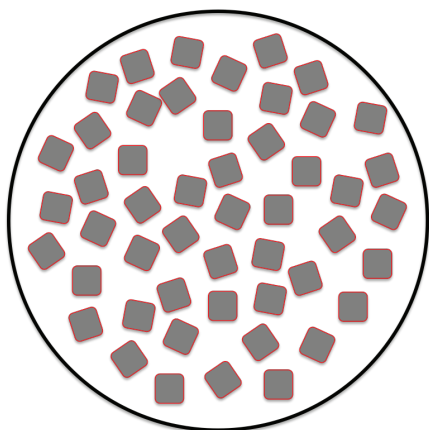
50 brieket dreveného uhlia

4. Usporiadajte brikety do tvaru pyramídy keď na zapalovanie používate zapalovače alebo zápalné kvapaliny, postupujte podľa návodu na použitie výrobcu. Keď sú uhlíky z väčšej časti pokryté svetlo šedým popolom (približne 30 minút), usporiadajte ich pomocou klieští s dlhou rukoväťou. Môže sa použiť aj zapalovač na drevené uhlie Char-Broil Charcoal Chimney Starter, podľa odporúčania.

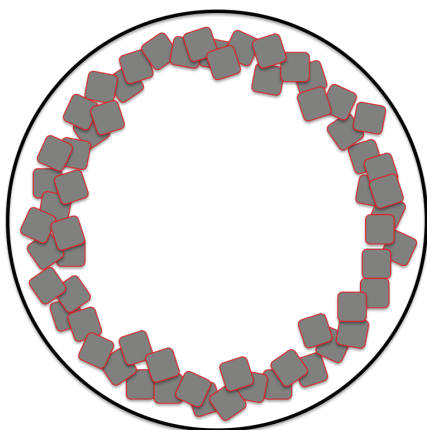


Hrba 50 brikiet

5. Pri grilovaní jedla spôsobom priameho varenia, rozložte uhlíky rovnomerne alebo okolo vonkajšieho okraja roštu na drevené uhlie pre nepriame varenie.



Metóda priameho varenia



Metóda nepriameho varenia

MOŽNOSTI VARENIA

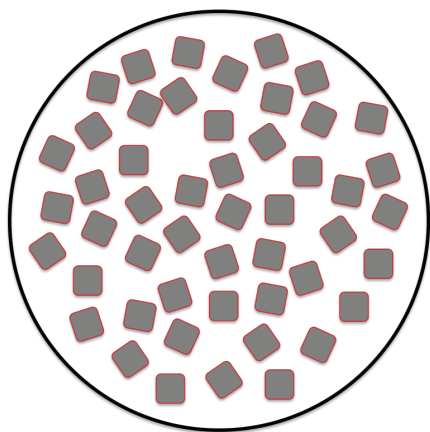
Veľký rošt je jedinečný pre Kettleman a vďaka tomu je to veľmi univerzálne zariadenie pre varenie von. Pri jedle, ktoré plánujete grilovať, použite **Nepriamu metódu** a na ohniskovom rošte rozložte rovnomerne drevené uhlie. **Nepriamu metódu** použite posunutím dreveného uhlia na jednu stranu ohniskového roštu alebo pozdĺž vonkajšieho okraja v kruhovom tvare, ako je to zobrazené na nasledovných obrázkoch.

GRILOVANIE PRI VYSOKEJ TEPLOTE (Priama metóda)

Túto metódu použite pri steakoch, kotletách, hamburgeroch, zelenine, a podobne. Keď sú drevené briкеты pripravené, rozložte ich rovnomerne po celom rošte na drevené uhlie. Dajte varný rošt nad uhliky, zatvorte veko a nechajte, aby sa rošt predhrial približne 5-10 minút, pred tým, ako na rošt dáte jedlo. Jemné potretie olivovým olejom pomôže, aby jedlo rovnomerne zhnedlo a zabráni tomu, aby sa prilepilo na mriežku. Vždy potierajte alebo sprejujte jedlý olej na jedlo a nie na varný rošt.

Pri grilovaní môže byť veko otvorené alebo zavreté. Jedlo sa pripraví rýchlejšie, keď bude veko zavreté. Pri grilovaní masných jedál, keď vzniká veľké množstvo dymu, grilujte s otvoreným vekom alebo s otvoreným vetracím otvorom, keď je veko zavreté.

Jedlo, približne v polovici času na grilovanie, najmenej raz otočte, aby sa rovnomerne uvarilo na oboch stranách, ale nie viac ako štyrikrát, počas celého času prípravy jedla.



Metóda priameho varenia

LEPŠIE SLEDE

- Vstreknite do sledov grilovaniu omáčku, až kým nebude koža pekne napnutá.
- Dajte slede na gril na približne 20 minút a z času na čas ich prevracajte.

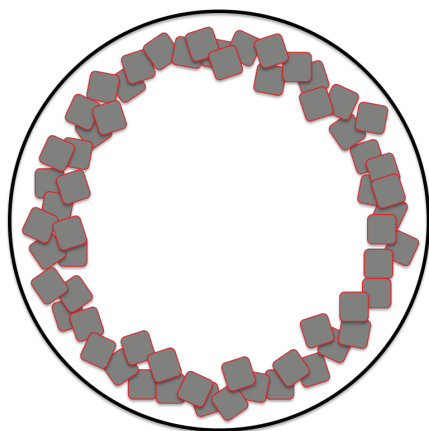
ŠTAVNATÝ STEAK

- Dochutíme soľou a korením podľa chuti.
- Na varný rošt dajte malé, šikonné piliny z dreva z bieleho orecha.
- Keď sa z pilín začne dymiť, steaky grilujte na každej strane:
 - 2 až 3 minúty, 1,3 cm hrubý steak
 - 3 až 4 minúty, steak hrubý 4 cm
 - 4 až 6 minút, keď majú steaky hrúbku 3,8 až 5,08 cm
- Steaky vždy obracajte pomocou klieští alebo špachtľou; nikdy nepoužívajte vidličku. Cez otvory po vidličke vytečie šťava.
- Neprehliadnite posledný, najdôležitejší krok: pred tým, ako budete steaky podávať, nechajte ich 2 až 3 minúty len tak. Šťava sa bude môcť zo stredu mäsa vrátiť von a steaky budú šťavnaté.

PEČENIE V RÚRE NA PEČENIE NA DREVO (Nepriama metóda)

Túto metódu použite pri pečení celej hydiny alebo krehkých jedál ako sú ryby - buď celé alebo filety. Keď sú drevené briкеты pripravené, rozložte ich rovnomerne po vonkajšom okraji roštu na drevené uhlie, pomocou klieští s dlhými rúčkami. Keď chcete získať ďalšiu príchuť dymu, pridajte do dreveného uhlia drevené piliny alebo 3-4 drevené polená. Dajte varný rošt nad uhliky, pár minút nechajte, aby sa rošt prehrial a potom dajte jedlo do stredu.

Zatvorte veko a otvorte vetrací otvor. Teplo z dreveného uhlia bude stúpať, odrazí sa od povrchu veka a bude cirkulovať a rovnomerne zohrievať jedlo zo všetkých strán. Ak budete musieť zvýšiť teplotu, zatvorte vetrací otvor.



Nepriama metóda pečenia

CELÉ PEČENÉ KURA

- Ochuťte kura, ktoré váži 2,3 kg, pomocou kreolského korenia alebo podľa chuti.
Season 2.3 kg chicken with a seasoning of choice.
- Postavte celé kura a položte ho na varný rošt alebo ho dajte na chrbát.
- Zatvorte veko a otvor na vetranie.
- Po 45 minútach skontrolujte vnútornú teplotu jedla.
- Pokračujte vo varení, až kým vnútorná teplota nedosiahne minimálne 74°C.
- Po vybratí z grilu a pred krájaním, nechajte kura 5-7 minút postáť.

PEČENÉ KURACIE ŠTVRŤKY

- Ochuťte 4-5 kuracích štvrtiek podľa chuti.
- Predhrejte varný rošt počas 5 minút pri zavretom otvore na vetranie.
- Dajte štvrtky smerom k stredu roštu, mimo priameho tepla.
- Zatvorte veko a otvor na vetranie, aby nejaké teplo uniklo von.
- Štvrtky každých 10 minút prevracajte.
- Pokračujte vo varení, až kým vnútorná teplota nedosiahne minimálne 74°C.
- Celkový čas prípravy bude približne 50 minút s otvoreným regulátorom ťahu.
- Po vybratí z grilu, nechajte štvrtky pred podávaním, 5-7 minút postáť.

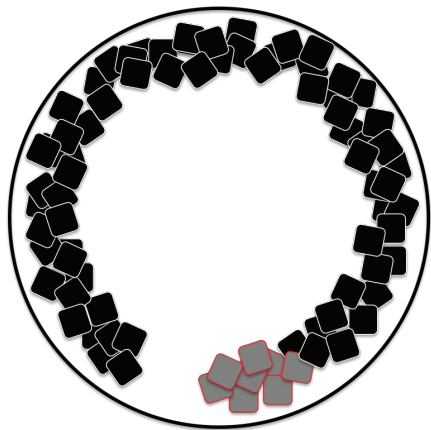
POMALÉ A MIERNE ÚDENIE (Nepriama metóda)

Tradičné grilovanie si vyžaduje čas. Väčšina udiarní vyžaduje neustále sledovanie a staranie sa o oheň. So zariadením Kettleman môžete tento proces zjednodušiť tak, že do priestoru v tvare C, na ohniskovom rošte dáte 80 briekiet. Keď chcete mať ďalšiu príchuť dymu, pridajte do briekiet z dreveného uhlia 4-5 malých drevených polien.

UPOZORNENIE: Aby sa briekety z dreveného uhlia pri tejto metóde riadne spaľovali, musia mať dobrý vzájomný kontakt, jedna s druhou. Ak sú drevené polená príliš veľké, aby dobre zapadli pod varný rošt, pred tým ako ich dáte medzi briekety z dreveného uhlia, tak ich pretnite.

Pred zapálením, dajte varný rošt nad briekety a drevené polená, aby ste zaistili, že sedí v správnej polohe. napravte briekety a drevené polená podľa potreby tak, aby si varný rošt dobre, na plocho sadol.

Vyberte varný rošt a použite zapalovače alebo zápalnú kvapalinu, (ktorá vyhovuje norme EN-1860-3). Zapáľte jeden koniec vzoru v tvare C. Potom, ako pár prvých uhlíkov zmení farbu na bielu, dajte varný rošt nad drevené uhlie. Drevené uhlie a drevené polená budú pomaly horieť a jedlo sa bude variť. Táto metóda vám poskytne viac ako 6 hodín času varenia - bez toho, aby ste museli prikladať ďalšie drevené uhlie.

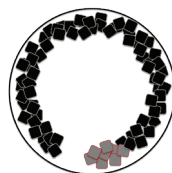
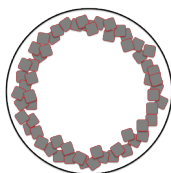
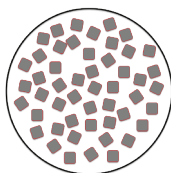


Nepriama metóda údenia

GRILOVANIE BRAVČOVÉHO MÄSA

- Ochuťte 1,8 až 2,3 kg bravčového pleca soľou a korením.
- Dajte bravčové na varný rošt tučnou stranou dole. Poukladajte prúžky slaniny na vrchnú časť, kvôli ďalšej príchuti.
- Grilované mäso bude pripravené na jadenie, keď vnútorná teplota dosiahne 71 °C, ale, aby sa mohlo podávať, bude sa musieť nakrájať.
- Pri bravčovom mäse, pokračujte v príprave, až kým vnútorná teplota nedosiahne 91-96 °C. Pri dlhšom varení pri vyšších teplotách sa mäso naklepe a tuky sa rozpadnú.

PRÍRUČKA PRE RÝCHLY ŠTART



METÓDA	GRILOVANIE PRI VYSOKÝCH TEPLOTÁCH (PRIAME)	PEČENIE V RÚRE (NEPRIAME)	POMALÉ A SLABÉ ÚDENIE (NEPRIAME)
Typy jedál	Steaky, hamburgery, slede, klobásy, atď.	Kuracie štvrtky alebo celé kurence	Bravčové plece, hovädzie, hovädzie rebrá
Potrebný počet brikiet	50 (1 kg)	60 (1,4 kg)	80 (1,8 kg)
Čas potrebný na varenie	45 minút	1,5+ hodiny	6+ hodín
Teplota varenia	274 °C +	232-260 °C 177-204 °C	107-163 °C
Poloha otvoru na vetranie	Zavretý	Zavretý Otvorený	Zavretý

PALIVO PRE OHEŇ - DREVENÉ UHLIE A DREVO

Odporúčané množstvo dreveného uhlia je založené na najpopulárnejšej značke brikiet. Zistíte, že môžete použiť o niečo menej alebo že by ste mohli použiť o niečo viac brikiet, ako odporúča príručka hore, na základe 1) vašej voľby značky brikiet z dreveného uhlia a 2) na základe toho, koľko jedla plánujete variť. Môže sa použiť aj obyčajné drevené uhlie. Obyčajné drevené uhlie zvyčajne horí pri vyššej teplote ako spracované brikiety z dreveného uhlia, takže prispôsobte jeho použitie podľa potreby. Grilovanie nad dreveným uhlím je zábava - ale v porovnaní s grilovaním pri použití grilu na propán, je to drahé. Zariadenie Kettleman bolo navrhnuté tak, aby bolo veľmi efektívne – aby vám šetrilo čas a peniaze. Keď chcete založiť horúci oheň na grilovanie, iné kotlíky vyžadujú toľko dreveného uhlia, že vám radia, aby ste po grilovaní zastavili prísun vzduchu k brikietám. To preto, aby ste ich mohli ušetriť pre použitie neskôr.

Drevené uhlie, ktoré ostalo z predchádzajúceho grilovania a ktoré bolo vystavené vlhkosti zo vzduchu sa bude ťažko zapalovať. Môže dať aj neželanú príchuť do jedla. Pri grilovaní vždy používajte čerstvé drevené uhlie. S grilom Kettleman budete používať menej dreveného uhlia. A keď skončíte grilovanie, zvyšné teplo vám pomôže spáliť všetky zvyšné nečistoty z jedla, ktoré ostali na varnom rošte.

Nikdy nepoužívajte drevené uhlie, ktoré je nasiaknuté zápalnou kvapalinou, ktorá je propagovaná ako "rýchle zapalovanie".

Na dodatočnú arómu dymu používajte drevené piliny alebo drevené polená. Drevené piliny sa môžu dať na varný rošt, hneď vedľa jedla. Pomocou klieští s dlhými rúčkami pridajte po rozmiestnení, do dreveného uhlia 2-3 drevené polená. Drevo z jablone, zo stromu alebo z keru rodu Prosopis (Mesquite) a z bieleho orecha, sú arómy, ktoré sú k dispozícii od spoločnosti Char-Broil.

KONTROLA VZPLANUTÍ

Porcelánový-smaltovaný varný rošt bol navrhnutý tak, aby pri normálnom použití zabránil vzplanutiam. Patentovaný návrh udržiava vzplanutia v ohnisku - pod varným roštom. Postupujte podľa týchto tipov, aby ste vzplanutia udržali mimo jedla.

- Pri grilovaní jedál, ktoré majú vysoký obsah tukov, nechajte veko grilu otvorené.
- Nikdy nepoužívajte naraz viac ako 80 brikiet (alebo 1,8 kg).

- Udržiavanie varného roštu v čistote, nielen, že zlepši vaše výsledky, ale pomôže vám aj udržať vzplanutia pod kontrolou.

OVLÁDANIE TEPLOTY

Nezabúdajte, že teploty varenia sa budú chvíľami meniť, v závislosti od vonkajších poveternostných podmienok. Vďaka exkluzívnemu, systému nasávania vzduchu cez viac vstupných otvorov, bude mať Kettleman lepší výkon vo veterných podmienkach v porovnaní s kotlíkmi na drevené uhlie, ktoré umožňujú prístup vzduchu na drevené uhlie len zo spodku. Avšak, najlepšie výsledky dosiahnete vtedy, keď umiestnite vaše zariadenie Kettleman na bezpečné miesto, mimo priameho vetra.

Teploty varenia sa regulujú nasledovne:

- Množstvom spaľovaného dreveného uhlia - viac dreveného uhlia sa bude spaľovať pri vyššej teplote ako menšie množstvo.
- Umiestnením horiaceho dreveného uhlia na spaľovací rošt - teplota priamo nad dreveným uhlím je vyššia ako pri použití nepriamej metódy.
- Veko poloha vetracieho otvoru veka - otvorte vetrací otvor, aby teplota varenia znížila tým, že umožníte teplu uniknúť von. Otvorenie veka bude mať väčší vplyv na zníženie teploty grilovania.

POUŽITIE TEPLOMERA

Teplomera namontovaný vo veku bude presne merať teplotu vzduchu na konci držiaka. Pri grilovaní (priamou metódou) a keď je drevené uhlie rozložená rovnomerne na celom rošte, údaj o teplote odčítaný z teplomera vám dá dobrú informáciu o teplote vzduchu na ktoromkoľvek mieste na varnom rošte. Nezabúdajte, že teplota na varnom rošte bude o 38°C vyššia ako teplota vzduchu nameraná pomocou teplomera. Pomocou polohy veka a vetracieho otvoru nastavte požadovanú teplotu.

Pri použití nepriamej metódy varenia, teplomer ďalej meria teplotu vzduchu na konci rúčky. Keď je drevené uhlie bližšie k teplomeru a ďalej od jedla, údaj o teplote bude zvyčajne vyšší, ako je teplota pod jedlom.

Ak budete používať metódy varenia, ktoré sú opísané v tejto príručke, dosiahnete vyni-

kajúce výsledky. Jednoducho majte na mysli, že teplomer funguje a používajte ho tak, aby vám pomohol prispôbiť vaše techniky varenia tak, ako ste sa to s vašim novým grilom naučili.

Vždy merajte vnútornú teplotu mäsa pomocou teplomera na potraviny, ako je napríklad bezdrôtový teplomer na potraviny s viacerými snímačmi Char-Broil Multi-senzor Wireless Food Thermometer, aby ste zabezpečili, že jedlo bude riadne uvarené.

VŠEOBECNÉ TIPY NA PRÍPRAVU JEDLA

Po určitých skúsenostiach s vašim novým grilom budete mať cit na to, čo je pre vás najlepšie a čo zabezpečí také výsledky, ako chcete.

- Myslite na vaše jedlo a organizujte si jedlo podľa techník na prípravu jedla a požadovaného času - a aj tak, aby ste čo najlepšie využili priestor na grilovanie. .
- Zľahka potrite štetcom alebo pomocou spreja každý kus mäsa, rýb alebo hydiny jedlým olejom z repky alebo olivovým olejom, aby sa jedlo na rošt neprilepilo.
- Vypálené stopy po mriežke sa najlepšie robia na čerstvých častiach varného roštu.
- Pri použití omáčky alebo polevy s nadmerným množstvom cukru, potierajte jedlo počas posledných 10 minút varenia. Nadmerné množstvo cukru zhorí a zmení sa na uhlík a to nie je príjemný zápach, aký by ste chceli!
- Zelenina na grile, ktorá sa podáva ako príloha je výborná s inými grilovanými jedlami. Jednoducho osolte, okoreňte a pokvapkajte obyčajným alebo ochuteným olivovým olejom.
- Nakrájajte na kúsky ovocie, ako sú jablká, hrušky, mango, ananás a broskyne a pred grilovaním ľahko potrite jedlým repkovým olejom. Dajte plátky ananásu alebo banána nakrájané pozdĺžne, priamo na varný rošt. Nakoniec pridajte štipku škorice alebo hnedý cukor.
- Aby ste zaistili stav, kedy je jedlo správne uvarené, vždy používajte teplomer na mäso a dodržiavajte odporúčané bezpečné minimálne vnútorné teploty.

BEZPEČNÉ MINIMÁLNE VNÚTORNÉ TEPLOTY

Hovädzie, teľacie, jahňacie, steak, pečienka a Celé Bravčové mäso	63 °C (S TROJMINÚTOVÝM ČASOM KL'UDU)
Ryby	63 °C
Hovädzie, teľacie, jahňacie a bravčové-základné	71 °C
Jedlo z vajec	71 °C
Morky, kurence a kačiky - celé, kusy a základ	74 °C

ČISTENIE

Po každom použití:

- Zatvorte veko a otvor tak, aby zvyšné teplo z dreveného uhlia spálilo väčšinu všetkých nečistôt zo zvyškov jedla, ktoré ostali na varnom rošte.

Pred každým použitím:

- Všetky nečistoty zo zvyškov jedla na varnom rošte odstráňte pomocou niektorého z nylonových kartáčov Char-Broil na gril a pomocou Cool-Clean Technology™.
- Vyberte a vyprázdňte nádobu na popol. Zvyšný popol, ktorý ostane v ohnisku nebude mať na varenie vplyv.
- Po vykartáčovaní, utrite horný povrch varného roštu papierom alebo handričkou navlhčenou jedlým olejom.

Ročne alebo častejšie, v závislosti od použitia:

- Všetky uvoľnené nečistoty zo zvyškov jedla na varnom rošte odstráňte pomocou niektorého z nylonových kartáčov Char-Broil na gril a pomocou Cool-Clean Technology™.
- Vyberte varný rošt a všetky uvoľnené nečistoty zo zvyškov jedla a popol odstráňte z roštu ohniska pomocou kartáča do ohniska.
- Vyberte rošt ohniska a všetky uvoľnené nečistoty zo zvyškov jedla a popol odstráňte z ohniska pomocou kartáča do nádoby na popol.
- Vyberte a vyprázdňte nádobu na popol.
- Pomocou mydla a vody vyčistite všetky povrchy a plochy.

- V nadväznosti na návod na použitie výrobcu porcelánových a smaltovaných povrchov, použite čistič na silne znečistené rúry, aby ste z nasledovných položiek odstránili pripálené a prilepené zvyšky jedla a popola.
 - Varný rošt
 - Rošt ohniska
 - Vnútro ohniska
 - Vnútoraná časť nádoby na popol
- Po riadnom opláchnutí vodou, pred prípravou jedla, dajte späť na miesto do grilu všetky časti a spáľte všetky zostávajúce zvyšky.

UPOZORNENIE: Pri škrabaní, sekaní alebo sklepaní pripálených/prilepených zvyškov jedla a popola nikdy nepoužívajte nadmernú silu. Ak tak urobíte, ochranný porcelánový-smaltovaný povlak sa odlúpne a vaša záruka stratí platnosť.

Opäť vďaka od všetkých ľudí v Char-Broil.

Veľa šťastia pri grilovaní!