

## TRU-INFRARED™. Grilling's Juicy Little Secret™

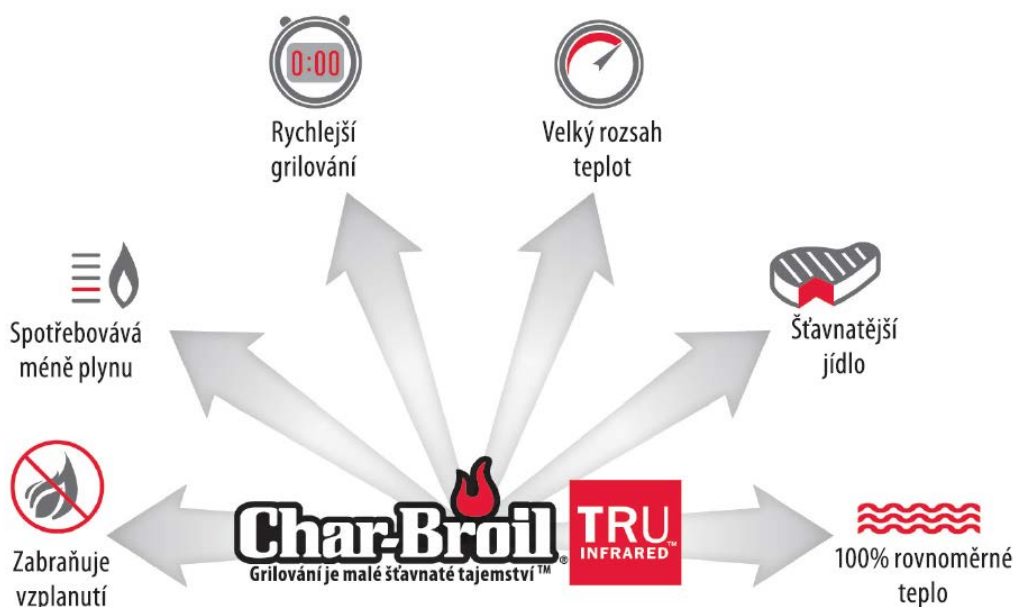
Blahopřejeme vám a vítáme vás mezi vlastníky nového grilu Char-Broil® TRU-Infrared™ Patio Bistro. Upřímně doufáme, že si po přečtení tohoto návodu a s trochou praxe budete plně užívat šťavnatost a delikátní chuť jídel připravených pomocí pokročilé technologie vaření TRU – Infrared. Doporučujeme, abyste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

Pro grilování na grilu Char-Broil TRU-Infrared neexistují žádná pevná pravidla – pouze základní informace o tom, jak gril funguje. Zjistíte, že jsme systém grilování TRU-Infrared navrhli tak, aby byl pro vás užitečným nástrojem na přípravu skvěle chutnajících jídel, tak jak je máte rádi a jak si přejete.

MNOHO ŠŤASTNÝCH CHVIL PŘI GRILOVÁNÍ!

## CO ZNAMENÁ TRU-INFRARED™

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



## JAK SYSTÉM TRU-INFRARED™ FUNGUJE

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

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

# ZAČÍNÁME

## PRVNÍ POUŽITÍ

Přečtěte si návod k výrobku a ujistěte se, že je gril správně sestaven. Z povrchu grilu před prvním použitím odstraňte veškeré reklamní materiály. Před prvním použitím doporučujeme, abyste nechali gril v provozu při nejvyšším nastavení po dobu 15 – 20 minut. Pomáhá to k odstranění olejů použitých při výrobě.

Elektrické grily Patio Bistro 1500W a 1750W mají černou smaltovanou grilovací mřížku a nevyžadují ošetření popsané níže.

Elektrický gril Patio Bistro 2200W má nerezový infračervený zářič pod smaltovaným litinovým roštem a měl by se ošetřit tak, jak je popsáno níže.

Všechny PLYNOVÉ Patio Bistro grily jsou vybaveny nerezovými mřížkami a měly by být ošetřeny tak, jak je popsáno níže.

## OŠETŘENÍ NEREZOVÝCH MŘÍŽEK

Stejně jako litinová pánev i nerezové varné povrchy budou potřebovat před použitím ošetření. Je to důležité pro optimalizaci grilovacího výkonu, ulehčení čištění a zamezení rezivění. Jakmile bude gril studený, naneste na oba povrchy, nahoru a dolů, olej na vaření při vysoké teplotě (např. arašídový olej). Doporučuje se použít olej naplněný do lahvičky s rozprašovačem, ale po postříkání musíte olej na desce zářiče pomocí látkové nebo papírové utěrky rozetřít, abyste zajistili rovnoměrné pokrytí.

Uvedte gril do provozu podle instrukcí k jeho zapálení. Uzavřete víko a nechte ho zahřívát po dobu 15 minut, nebo dokud se olej nevypálí a nepřestane kouřit. Sálavý povrch zářiče by nyní měl mít tmavě hnědou nebo bronzovou barvu.

Čím více budete gril Patio Bistro používat a postupovat podle těchto pravidel vypalování, tím lépe bude gril vařit. Lehká vrstva oleje na vaření po každém použití (poté, co gril vystydne) bude udržovat povrch vypálený a zabrání rezivění – přesně jako u litinové pánve.

## PŘEDEHŘÍVÁNÍ GRILU

Gril Char-Broil TRU-Infrared se musí, stejně jako vaše domácí trouba, předeřhřát, aby poskytoval optimální výkon. Gril předeřhřívajte na vysokou teplotu po dobu 10-15 minut nebo déle, pokud je to nutné kvůli počasí. Než začnete, potřete povrch dobře naolejovaných hadříkem. Odstraní tím všechny nečistoty, které se mohly nahromadit a chrání váš pokrm před přilepením na grilovací povrch.

## INFRAČERVENÉ GRILOVÁNÍ 101

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



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



### VAŘENÍ POMOCÍ INFRAČERVENÉHO TEPLA

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

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

## GRILOVÁNÍ S DŘEVĚNÝMI ŠTĚPKAMI

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

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



## ZABRÁNĚNÍ VZPLANUTÍ

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

- Při opékání tučných jídel nechejte příklop grilu v otevřené poloze.
- Pokuste se uchovávat gril dále od větrných oblastí. Vítr vhání mezi rošty kyslík, a to může vést ke vzplanutí.
- Pokud se během grilování hromadí tuk, jídlo přemístěte (pokud možno) a nastavte gril na maximum s otevřeným víkem, dokud se tuk nevypálí.

## PEČENÍ

Při pečení masa jde hlavně o vytvoření chutné „krusty“ a zachycení vnitřních šťáv tak, aby maso zůstalo uvnitř šťavnaté a každé sousto bylo výborné. Nezáleží na tom, jestli grilujete steak na přímém teple nebo pomalu propékáte vepřové plecko, když na vnější straně masa co nejdříve uděláte dobrou „krustu“; zajistí to chuť a šťáva zůstane uvnitř. Grilovací systém TRU-Infrared dosahuje při dopadu infračerveného tepla na povrch masa dokonalé teploty opékání. Uvádíme dobrý tip na vyzkoušení: na steaky, kotlety a kůrky použijte trochu hrubé soli – pomáhá to přivedení bílkovin na povrch masa – a ty

když narazí na infračervené teplo, povrch masa se opeče a vytvoří krustu, kterou máte tak rádi. Pro dosažení stejného efektu potřete krůtí nebo kuřecí maso na kůži lehce olejem. Maso na grilu TRU-Infrared opékejte nejdříve za vyššího nastavení teploty, poté dogrilujte při nižší teplotě. Pro „udržení“ teploty jídla, zatímco budete připravovat další chody, můžete použít rovněž alobal.

## DOKONALÝ BURGER

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

- Jemným tlakem vytvořte masové placičky a nepřekládejte je.
- Uprostřed placičky vytvořte menší prohloubeninu tak, aby byly okraje lehce silnější než střed. Takto vytvoříte méně kulatou, rovnoměrněji propečenou placičku.
- Placičky by neměly mít více než 227 g a neměly by být silnější než 13 mm.
- Gril nastavte na střední teplotu a grilujte po dobu 3 až 4 minut z každé strany, dokud maso neztratí růžovou barvu nebo dokud teploměr vložený z boční strany do středu neukazuje 70 °C.



## ŠŤAVNATÝ HOVĚZÍ STEAK

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

- Maso by mělo mít pokojovou teplotu, být lehce ochucené pravou solí (abychom vytáhly bílkoviny v maso) a opeřeny mletým pepřem. Povrch lehce naolejujte rostlinným nebo jiným olejem odolným proti vysoké teplotě.
- Gril nastavte na vysokou teplotu a steaky rozložte na rošt ve stejném směru.
- Steaky grilujte cca 3 – 6 minut na každé straně v závislosti na tloušťce steaku a požadovaném stupni propečení.
- Steak vždy otáčejte pomocí kleští nebo obracečky, nikdy nepoužívejte vidličku. Otvory vytvořené vidličkou umožňují únik šťávy.

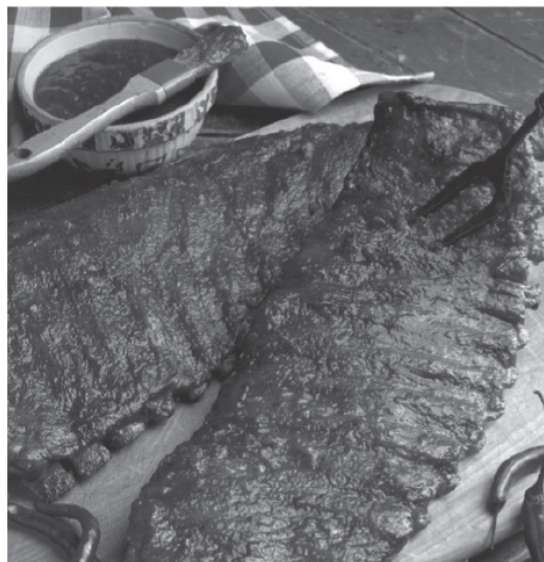


- Chcete-li zkontrolovat, jestli je steak hotový, přitlačte prst na maso. Maso „rear“ se při stlačení prstem snadno pohybuje, zatímco dobře propečený steak je tuhý a středně propečený steak je přesně mezi. Tuto schopnost získáte praxí. Použití můžete i teploměr pro okamžité odečtení teploty vložený ze strany steaku, nejlépe přes jakýkoli tuk na okraji a pouze tehdy, pokud si myslíte, že jsou steaky téměř hotové.
- Nezapomínejte na poslední, nejdůležitější krok: **Před servírováním nechejte steaky vždy 2 až 3 minuty odležet.** Šťávy tak budou moci odtéct zpět ze středu k okrajům a vy tak získáte šťavnatý steak.
- Pro zachování křehkosti maso vždy krájejte napříč vláknům.

## PŘÍPRAVA VEPŘOVÝCH ŽEBER

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

- Před grilováním naneste suchou směs bylin a koření, která odpovídá vaší chuti a doplňuje chuť masa.
- Gril Patio Bistro nastavte na středně nízkou teplotu.
- Žebra grilujte 0,5 – 1 hodinu podle toho, kolik masa, kostí a tuku obsahují. Žebra během posledních 10 minut polévejte lehkou vrstvou z jablečného octu.
- Pokud chcete, můžete na žebra během posledních 10 minut grilování místo jablečného octu natřít polevu z grilovací omáčky nebo z marmelády.
- Kousky dřeva na vytvoření kouře nasypete přímo na rošty na grilování nebo mezi ně. Dodají žebřům kouřovou chuť.
- Určení, kdy jsou vepřová žebra hotová, může být ošemetné a barva není znakem toho, že jsou žebra hotová. Kouř z hořících štěpků dřeva může zbarvit vnitřek masa dorůžova, a to ve vás zanechává dojem, že žebra nejsou hotová. Pokud můžete žebními kostmi pohybovat tam a zpět bez velkého odporu, maso je hotové. Lepší možností pro posouzení je vyjmutí žeber po hodině a použití teploměru vloženého do nejsilnější části masa daleko od kosti.
- Infračervené teplo griluje jinak než konvenční plynový gril nebo gril na dřevěné uhlí – vnější strana žeber bude křupavá a vnitřní šťavnatá.



## ZELENINA

*Grilování dodává zelenině lehce kouřovou příchut' a nezabere moc příprav.*

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

### TABULKA PRO GRILOVÁNÍ ZELENINY

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

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



## DOKONALÉ MOŘSKÉ PLODY

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

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



## ANO, I OVOCE JE NA GRILU DOBRÉ

*Lehce grilované ovoce (zejména tvrdé ovoce) karamelizuje své přírodní cukry, což zlepšuje jeho chuť.*

- Gril nastavte na střední teplotu.
- Ovoce položte na vydatně naolejovanou grilovací desku, abyste zabránili přichycení.
- Ovoce nakrájejte na poloviny a odstraňte jadřince. Grilujte stranou dužniny dolů, dokud nezkřehne.
- Ovoce grilujte, dokud není nahnědlé. Chcete, aby bylo při jemném propíchnutí ostrým nožem křehké, ale ne houbovité.
- Ovoce je na grilu rychle hotové (asi 3-5 minut). Silnější kousky ovoce, jako jsou poloviny broskví nebo hrušek, mohou vyžadovat trochu více času. Ovoce nakrájené na tenké plátky vyžaduje méně času. Ovoce se může kvůli obsahu cukru snadno spálit, proto je pečlivě sledujte. Zralé ovoce rovněž grilujte jen krátce, aby nezískalo houbovitou konzistenci.

## Pro zařazení grilovaného ovoce do jídelníčku, zkuste tyto tipy:

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

## GRILOVÁNÍ VŽDY DOKONALÉHO KUŘETE

*Abyste zajistili, že bude vaše grilované kuře krásně hnědé a důkladně propečené, a přesto šťavnaté a křehké, uvádíme několik jednoduchých kroků.*

- Před grilováním kuře zcela rozmrazte, aby se grilovalo rovnoměrněji. Kdykoliv je to možné, rozmrazujte kuře v chladničce. V mikrovlnné troubě rozmrazujte kuře pouze v případě, pokud ho budete ihned grilovat.
- Syrové kuře uchovávejte odděleně od grilovaného! Pro podávání grilovaného kuřete používejte jiný podnos, než podnos použitý k přinesení syrového kuřete ke grilu.
- Kuře nechejte před grilováním, pokud je to možné, rozehřát na pokojovou teplotu. Grilování studeného kuřete prodlužuje dobu propečení a výsledkem může být nadměrně ugrilovaná vnější část, zatímco vnitřek nebude propečený.
- Když budete grilovat části kuřete, nezapomínejte na to, že na délku grilování bude mít vliv různá tloušťka i obsah tuku. Obecně platí, že bílé maso se griluje kratší dobu než červené, takže prsíčka a stehna se budou muset grilovat déle než křídélka.
- Gril Patio Bistro nastavte na střední teplotu a grilujte, dokud teplota na teploměru zasunutém do nejsilnější části masa neukazuje 74 °C. Ujistěte se, že se teploměr nedotýká kosti. Infračervená energie grilovacího systému TRU-Infrared vnější stranu kuřete mírně opeče a tím napomůže utěsnit šťávu.
- Ugrilované kuře sejměte z grilu a lehce ho zakryjte hliníkovou fólií. Potom ho nechejte několik minut odpočívat, protože vnitřní teplota dál poroste a kuře se dopeče.
- Pokud máte na grilovaném kuřeti rádi omáčku nebo polevu, doporučujeme její lehké nanesení během posledních 10 minut grilování.
- Pro zlepšení chuti zvažte použití lehkého suchého koření na vnější stranu kuřete 24 hodin před grilováním.



## MINIMÁLNÍ BEZPEČNÉ VNITŘNÍ TEPLoty DOPORUČENÉ ORGANIZACÍ USDA

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

## ČIŠTĚNÍ GRILU

### PROČ ČISTIT?

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

### PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA GRILU CHAR-BROIL TRU-INFRARED

Po každém použití se doporučuje vypálit jakýkoli přebytečný tuk a zbytky jídla, které se nashromáždily na roštích. Gril zapněte na výkon HIGH (vysoký) a zavřete poklop. Nechejte ho běžet asi po dobu 15 minut, anebo dokud nepřestane gril kouřit. Po zchladnutí grilu Patio Bistro, ale stále ještě teplého, můžete použít čistící kartáč pro odstranění všech zbylých nečistot.

Gril Patio Bistro s nerezovým varným povrchem obsahuje čistící nástroj pro odstranění spálených a připečených zbytků jídla. Před použitím nechte gril vychladnout. Nanesená slabá vrstva vysokoteplotního oleje pomůže po vyčištění udržovat povrchy a pomáhá je chránit před rží. Čím tmavší „vzrálejší“ tyto povrchy budou, tím lépe budou grilovat.

## **CELKOVÉ ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍCH POVRCHŮ**

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

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

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

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

Váš gril Patio Bistro by měl být skladován na čistém, suchém místě. U plynových grilů si pavouci rádi dělají své příbytky ve Venturiho trubicích. Aby se tomu zabránilo, je třeba je pravidelně kontrolovat a chránit před zablokováním. Pro kompletní informace nahlédněte do návodu k použití samotného grilu.

## TRU-INFRARED™. Grilling's Juicy Little Secret™

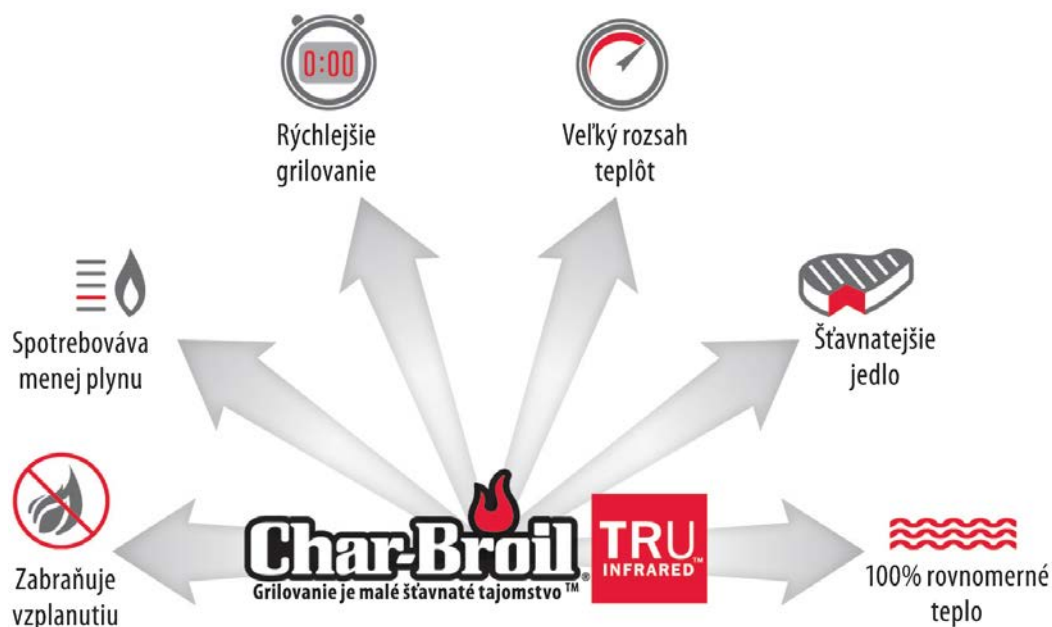
Blahoželáme vám a vítame vás medzi vlastníkmi nového grilu Char-Broil® TRU-Infrared™ Patio Bistro. Úprimne dúfame, že si po prečítaní tohto návodu a s trochou praxe budete naplno užívať šťavnatosť a delikátnu chuť jedál pripravených pomocou pokročilej technológie varenia TRU – Infrared. Odporúčame, aby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

Na grilovanie na grile Char-Broil TRU-Infrared neexistujú žiadne pevné pravidlá – iba základné informácie o tom, ako gril funguje. Zistíte, že sme systém grilovania TRU-Infrared navrhli tak, aby bol pre vás užitočným nástrojom na prípravu skvelo chutnajúcich jedál, tak ako ich máte radi a ako si prajete.

MNOHO ŠŤASTNÝCH CHVÍĽ PRI GRILOVANÍ!

## ČO ZNAMENÁ TRU-INFRARED™

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



## AKO SYSTÉM TRU-INFRARED™ FUNGUJE

Znalosti, ktoré stoja za systémom TRU-Infrared, by mohli vyrozprávať šťavnatú historku. Na rozdiel od tradičných *konvekčných* grilov, gril Char-Broil TRU-Infrared obmedzuje horúci vzduch, ktorý prichádza do kontaktu s jedlom. Náš jedinečný žiaric vytvára infračervené teplo – žeravé pri najvyššej teplote alebo pomaly grilujúce na tej najnižšej. Zatiaľ čo konvekčné teplo ničí vlhkosnú bariéru, infračervené teplo ňou prechádza bez toho, aby dochádzalo k vysušovaniu – uchováva prírodné šťavy a chute.

# ZAČÍNAME

## PRVÉ POUŽITIE

Prečítajte si návod k výrobku a uistite sa, že je gril správne zostavený. Z povrchu grilu pred prvým použitím odstráňte akékoľvek reklamné materiály. Pred prvým použitím odporúčame, aby ste nechali gril v prevádzke pri najvyššom nastavení po dobu 15 – 20 minút. Pomáha to k odstráneniu olejov použitých pri výrobe.

Elektrické grily Patio Bistro 1500W a 1750W majú čiernu smaltovanú grilovaciu mriežku a nevyžadujú ošetrovanie popísané nižšie.

Elektrický gril Patio Bistro 2200W má nerezový infračervený žiarič pod smaltovaným liatinovým roštom a mal by sa ošetriť tak, ako je popísaný nižšie.

Všetky PLYNOVÉ Patio Bistro grily sú vybavené nerezovými mriežkami a mali by byť ošetrené tak, ako je popísané nižšie.

## OŠETRENIE NEREZOVÝCH MRIEŽOK

Rovnako ako liatinová panvica aj nerezové varné povrchy budú potrebovať pred použitím ošetrovanie. Je to dôležité k optimalizácii grilovacieho výkonu, uľahčeniu čistenia a zamedzeniu hrdzavenia. Ako náhle bude gril studený, naneste na obidva povrchy, hore aj dolu, olej na varenie pri vysokej teplote (napr. arašidový olej). Odporúča sa použiť olej naplnený do fľaštičky s rozprašovačom, ale po postriekaní musíte olej na doske žiaricha pomocou látkovej alebo papierovej utierky rozotrieť, aby ste zabezpečili rovnomerné pokrytie.

Uveďte gril do prevádzky podľa inštrukcií na jeho zapálenie. Uzatvorte veko a nechajte ho zohrievať po dobu 15 minút, alebo pokiaľ sa olej nevypáli a neprestane dymiť. Sálavý povrch žiaricha by teraz mal mať tmavo hnedú alebo bronzovú farbu.

Čím viac budete gril Patio Bistro používať a postupovať podľa týchto pravidiel vypaľovania, tým lepšie bude gril variť. Lhká vrstva oleja na varenie po každom použití (potom, čo gril vychladne), bude udržiavať povrch vypálený a zabráni hrdzaveniu – presne ako pri liatinovej panvici.

## PREDHRIEVANIE GRILU

Gril Char-Broil TRU-Infrared sa musí, rovnako ako vaša domáca trúba predhriať, aby poskytoval optimálny výkon. Gril predhrievajte na vysokú teplotu po dobu 10-15 minút alebo dlhšie, pokiaľ je to nutné kvôli počasiu. Kým začnete, potrite povrch dobre naolejovanou handričkou. Odstráňte tým všetky nečistoty, ktoré sa mohli nahromadiť a ochráni váš pokrm pred prilepením na grilovací povrch.

## INFRAČERVENÉ GRILOVANIE 101

Infračervená energia sa skladá z frekvencií tesne pod hladinou viditeľného spektra. Jednoducho povedané sa jedná o svetlo, ktoré nevidíme, ale naše telo (a jedlo) ich vníma ako teplo. Väčšina elektromagnetické energie môže spôsobovať zohrievanie, ale infračervená energia je na varenie dokonalá voľba. Tradičné konvenčné grily zohrievajú pomocou horúceho vzduchu a môžu jedlo vysušovať. U infračervených grilov zasahujú infračervené frekvencie jedlo a spôsobujú vibrovanie molekúl, čím vytvárajú teplo, ktoré jedlo uvarí.

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

Akékoľvek mäso má okrajovú vrstvu nasýtenú šŕavou. Konvekčné teplo túto vrstvu počas varenia vysušuje, zatiaľ čo infračervené teplo je schopné touto vrstvou preniknúť bez jej rozrušenia. Toto je dôvod, prečo sa hamburger viac scvrkne na konvekčnom grile než na infračervenom. Výsledky ukazujú, že varenie pomocou infračerveného tepla zaručuje väčšiu šŕavatosť a chuť. Najlepšie reštaurácie už roky vedia, že varenie pomocou infračerveného žiarenia zaručuje tie najlepšie steaky, a Char-Broil teraz prináša tú istú technológiu do Vašich záhrad!



### VARENIE POMOCOU INFRAČERVENÉHO TEPLA

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



Kým si zvyknete na grilovanie s grilom Patio Bistro, mali by ste upraviť svoju obvyklú dobu grilovania. Ak ste sa zoznámili s grilovaním na dobre pripravenom ohni z uhlíkov dreveného uhlia, váš zmysel pre načasovanie sa na systém grilovania TRU-Infrared sa prispôsobí jednoduchšie. Ak ste zvyknutí na varenie na plynových horákoch s otvoreným plameňom, znížte nastavenie teploty aspoň o 30 %, ako ste normálne zvyknutí a dobu grilovania skráťte asi tak o polovicu. Keď získate nejaké skúsenosti, budete mať zmysel pre nastavenie teploty a dobu grilovania, ktoré vám najviac vyhovujú a prinášajú výsledky, ktoré požadujete.

## GRILOVANIE S DREVENÝMI ŠTIEPKAMI

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

*Tu uvádzame príklady tvrdého dreva, ktoré sa k jedlu veľmi dobre hodia: jelša, jabloň, čerešňa, orech a mesquite (naditec).*



## ZABRÁNENIE VZPLANUTIU

*Váš grilovací systém TRU-Infrared bol navrhnutý tak, aby bránil vzplanutiu počas normálneho používania. Navrhnuté dierovanie udržiava plamene v horiacom priestore pod roštom na grilovanie a mimo jedla. Viac menej za určitých podmienok môže dôjsť k vzplanutiu na povrchu grilovacieho roštu. Nasledujúce typy môžu pomôcť znížiť možnosť, že táto situácia nastane.*

- Pri opekaní tučných jedál nechajte príklop grilu v otvorenej polohe.
- Pokúste sa uchovávať gril ďalej od veterných oblastí. Vietor vháňa medzi rošty kyslík, a to môže viesť k vzplanutiu.
- Pokiaľ sa počas grilovania hromadí tuk, jedlo premiestnite (pokiaľ je to možné) a nastavte gril na maximum s otvoreným vekom, pokiaľ sa tuk nevypáli.

## PEČENIE

Pri pečení mäsa ide hlavne o vytvorenie chutnej „kôrky“ a zachytenie vnútorných šťiav tak, aby mäso zostalo vo vnútri šťavnaté a každé sústo bolo výborné. Nezáleží na tom, či grilujete steak na priamom teple alebo pomaly prepekáte bravčové pliecko, keď na vonkajšej strane mäsa čo najkôr urobíte dobrú „kôrku“; zaistí to chuť a šťava zostane vo vnútri. Grilovací systém TRU-Infrared dosahuje pri dopade infračerveného tepla na povrch mäsa dokonalejšie teploty opekania. Uvádzame dobrý tip na vyskúšanie: na steaky, kotlety a stehno použite trochu hrubej soli – pomáha to privedeniu bielkovín na povrch

mäsa – a tie keď narazia na infračervené teplo, povrch mäsa sa opečie a vytvorí kôrku, ktorú máte tak radi. Pre dosiahnutie rovnakého efektu potrite morčacie alebo kuracie mäso na kožu ľahko olejom. Mäso na grile TRU-Infrared opekajte najskôr na vyššej teplote, potom dogrilujte pri nižšej teplote. Na udržanie teploty jedla, zatiaľ čo budete pripravovať ďalšie chody, môžete použiť tiež alobal.

## DOKONALÝ BURGER

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

- Jemným tlakom vytvorte mäsové placky a neprekladajte ich.
- Uprostred placky vytvorte menšiu priehlbínu tak, aby boli okraje trošku hrubšie ako stred. Takto vytvoríte menej guľatú, rovnomerne prepečenú placku.
- Placky by nemali mať viac ako 227 g a nemali by byť hrubšie ako 13 mm.
- Gril nastavte na strednú teplotu a grilujte 3 až 4 minúty z každej strany, pokiaľ mäso nestratí ružovú farbu alebo pokiaľ teplomer vložený z bočnej strany do stredu neukazuje 70 °C.



## ŠŤAVNATÝ HOVÄDZÍ STEAK

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

- Mäso by malo mať izbovú teplotu, byť ľahko ochutené pravou soľou (aby sme vytiahli bielkoviny v mäse) a okorenené mletým korením. Povrch ľahko naolejajte rastlinným alebo iným olejom odolným proti vysokej teplote.
- Gril nastavte na vysokú teplotu a steaky rozložte na rošt v rovnakom smere.
- Steaky grilujte cca 3 – 6 minút na každej strane závislosti na hrúbke steaku a požadovanom stupni prepečenia.

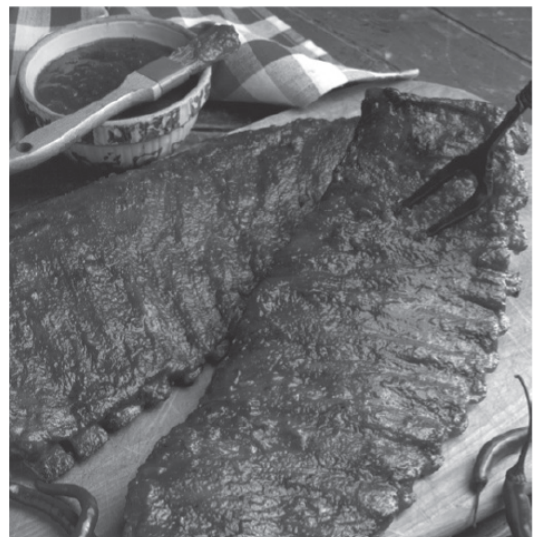


- Steak vždy otáčajte pomocou kliešťov alebo obracačky, nikdy nepoužívajte vidličku. Otvory vytvorené vidličkou umožňujú únik šťavy.
- Ak chcete skontrolovať, či je steak hotový, pritlačte prst na mäso. Mäso „rear“ sa pri stlačení prstom ľahko pohybuje, zatiaľ čo dobre prepečený steak je tuhy a stredne prepečený steak je presne medzi. Túto schopnosť získate praxou. Použiť môžete aj teplomer pre okamžité odčítanie teploty vložený zo strany steaku, najlepšie cez akýkoľvek tuk na okraji a iba vtedy, ak si myslíte, že sú steaky takmer hotové.
- Nezabúdajte na posledný, najdôležitejší krok: **Pred servírovaním nechajte steaky vždy 2 až 3 minúty odležať**. Šťavy tak budú môcť odtiecť späť zo stredu k okrajom a vy tak získate šťavnatý steak.
- Na zachovanie krehkosti mäso vždy krájajte naprieč vláknam.

## PRÍPRAVA BRAVČOVÝCH REBIER

*Existujú rôzne druhy rebier a každé z nich vyžaduje vlastnú techniku pre dokonalú chuť a textúru. Nasledujúce typy sú obecné pravidlá na zváženie prípravy akýchkoľvek bravčových rebier.*

- Pred grilovaním naneste suchú zmes bylín a korenia, ktorá zodpovedá vašej chuti a dopĺňa chuť mäsa.
- Gril Patio Bistro nastavte na stredne nízku teplotu.
- Rebrá grilujte 0,5 – 1 hodinu podľa toho, koľko mäsa, kostí a tuku obsahujú. Rebrá počas posledných 10 minút polievajte ľahkou vrstvou z jablčného octu.
- Pokiaľ chcete, môžete na rebrá počas posledných 10 minút grilovanie namiesto jablčného octu natrieť polevu z grilovacej omáčky alebo z marmelády.
- Kúsky dreva na vytvorenie dymu nasypete priamo na rošty na grilovanie alebo medzi ne. Dodajú rebrám dymovú chuť.
- Určenie, kedy sú bravčové rebrá hotové, môže byť ošemetné a farba nie je znakom toho, že sú rebrá hotové. Dym z horiacich štiepkov dreva môže zafarbiť vnútro mäsa do ružova, a to vo vás zanecháva dojem, že rebrá nie sú hotové. Pokiaľ môžete rebrovými kosťami pohybovať tam a späť bez veľkého odporu, mäso je hotové. Lepšou možnosťou na posúdenie je vybratie rebier po hodine a použitie teplomera vloženého do najhrubšej časti mäsa ďaleko od kosti.
- Infračervené teplo griluje inak ako konvenčný plynový gril alebo gril na drevené uhlie – vonkajšia strana rebier bude chrumkavá a vnútorná šťavnatá.



## ZELENINA

*Grilovanie dodáva zelenine ľahko dymovú príchuť a nezaberie veľa príprav.*

- Gril nastavte na stredne vysokú teplotu.
- Pred grilovaním odporúčame na dodanie chuti, zamedzeniu spálenia a predídeniu vysušenia a nalepeniu ku grilu, ak zeleninu ľahko potriete alebo postriekate olivovým olejom.
- Grilovaná zelenina sa väčšinou podáva ako príloha k ďalším grilovaným pokrmom, ale môže byť aj servírovaná aj ako hlavné jedlo, pokvapkané obyčajným alebo ochuteným olivovým olejom.
- Huby a iná drobná zelenina môžu byť grilované celé. Väčšia zelenina musí byť nakrájaná alebo naporciovaná na kúsky.
- Zeleninu začnite grilovať na stredne vysokej teplote, aby sa opiekla, a otáčajte ju každé 1 – 2 minúty. Potom na dogrilovanie prepnite na nízku teplotu, občas ju otáčajte.
- Najjednoduchší spôsob ako spoznať, či je zelenina hotová, je prepichnúť ju vidličkou alebo ihlicou. Ak sa jednoducho zapicháva, zelenina je hotová.

### TABUĽKA PRE GRILOVANIE ZELENINY

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

\* Táto tabuľka je uvedená ako všeobecný návod na čas varenia. Pre presnejšiu dobu grilovania sa pozrite do jednotlivých receptov.

## DOKONALÉ MORSKÉ PLODY

*Grilovanie dodáva morským plodom a podobným minútkam ľahkú dymovú príchuť a potraviny rovnako opeká – čím vytvára lahodnú chrumkavú vonkajšiu kôrku. Na grile sa dobre pripravujú celé ryby, steaky s pevným mäsom, krevety aj mušle. Mäkkýše, ako sú ustrice, škeble a mušle sa niekedy grilujú v ulitách a aj keď sa ulita počas grilovania otvorí, ku zlepšeniu chute veľmi neprispieva.*

- Gril Patio Bistro nastavte na strednú teplotu.
- Aby sa ryba na gril neprilepila, uistite sa, aby bol grilovací rošt pred zahájením grilovania čistý a veľmi horúci. Kým položíte morské plody na gril, rýchlo ho potrite papierovým obrúskom nasiaknutým trochu oleja.
- S celými rybami, ako je chňapal, maslová ryba a morský vlk, sa musí zachádzať opatrne, aby sa neprilepili a nerozpadi. Pevné rybie steaky, ako je tuniak alebo mečúň, sú na grile vynikajúce, pretože držia pokope a nelepia sa.
- Grilované krevety sú najchutnejšie, keď je na nich ponechaná schránka. Krevety ľahučko posolte. Grilujte ich po dobu 5 minút, pokým nezružovejú.



## ÁNO, AJ OVOCIE JE NA GRILE DOBRÉ

*Ľahko grilované ovocie (najmä tvrdé ovocie) karamelizuje svoje prírodné cukry, čo zlepšuje jeho chuť.*

- Gril nastavte na strednú teplotu.
- Ovocie položte na poriadne naolejovanú grilovaciu dosku, aby ste zabránili prichyteniu.
- Ovocie nakrájajte na polovice a odstráňte jadrovníky. Grilujte stranou dužiny nadol, pokiaľ neskrehne.
- Ovocie grilujte, pokiaľ nie je nahnedlé. Ak chcete, aby bolo pri jemnom prepichnutí ostrým nožom krehké, ale nie špongiové.
- Ovocie je na grile je rýchlo hotové (asi 3-5 minút). Silnejšie kúsky ovocia, ako sú polovice broskyň alebo hrušiek, môžu vyžadovať trochu viac času. Ovocie nakrájané na tenké plátky vyžaduje menej času. Ovocie sa môže kvôli obsahu cukru rýchlo spáliť, preto ho starostlivo sledujte. Zrelé ovocie rovnako grilujte len krátko, aby nezískalo špongiovitú konzistenciu.

## Na zaradenie grilovaného ovocia do jedálnečky, vyskúšajte tieto tipy:

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

## GRILOVANIE VŽDY DOKONALÉHO KURAŤA

*Aby ste zaistili, že bude vaše grilované kura krásne hnedé a dôkladne prepečené, a aj šťavnaté a krehké, uvádzame niekoľko jednoduchých krokov.*

- Pred grilovaním kura úplne rozmrazte, aby sa grilovalo rovnomerne. Kedykoľvek je to možné, rozmrazujte kura v chladničke. V mikrovlnnej trúbe rozmrazujte kura iba v prípade, ak ho budete ihneď grilovať.
- Surové kura uchovávajú oddelene od grilovaného! Na podávanie grilovaného kuraťa používajte iný podnos, ako podnos použitý na prinesenie surového kuraťa ku grilu.
- Kura nechajte pred grilovaním, pokiaľ je to možné, rozohriať na izbovú teplotu. Grilovanie studeného kuraťa predlžuje dobu prepečenia a výsledkom môže byť nadmerne ugrilovaná vnútorná časť, zatiaľ čo vnútrajšok nebude prepečený.
- Keď budete grilovať časti kuraťa, nezabúdajte na to, že na dĺžku grilovania bude mať vplyv rôzna hrúbka aj obsah tuku. Všeobecne platí, že biele mäso sa griluje kratšiu dobu ako červené, takže prsia a stehná sa budú musieť grilovať dlhšie ako krídelká.
- Gril Patio Bistro nastavte na strednú teplotu a grilujte, pokým teplota na teplomery zasunutom do najsilnejšej časti mäsa neukazuje 74 °C. Uistite sa, že sa teplomer nedotýka kosti. Infračervená energia grilovacieho systému TRU-Infrared vonkajšiu stranu kuraťa mierne opečie a tým napomôže utesniť šťavu.
- Ugrilované kura odoberte z grilu a ľahko ho zakryte hliníkovou fóliou. Potom ho nechajte niekoľko minút odpočívať, pretože vnútorná teplota ďalej porastie a kura sa dopečie.
- Pokiaľ máte na grilovanom kuraťu radi omáčku alebo polevu, odporúčame jej ľahké naniesenie počas posledných 10 minút grilovania.
- Na zlepšenie chuti zvážte použitie ľahkého suchého korenia na vonkajšiu stranu kuraťa 24 hodín pred grilovaním.



## MINIMÁLNE BEZPEČNÉ VNÚTORNÉ TEPLoty ODPORÚČANÉ ORGANIZÁCIU USDA

Hovädzina, telacina, jahňacina, steak, roštenky a celá bravčovina	63 °C (S DOBOU ODPOČINKU 3 MINÚTY)
Ryby	63 °C
Hovädzina, telacina, jahňacina a bravčovina – mletá	71 °C
Vajcové pokrmy	71 °C
Morka, kura a kačica - celé, porcie a mleté	74 °C

## ČISTENÍ GRILU

### PREČO ČISTIŤ?

Všetci už ste počuli porekadlo „Prevencia lepšie ako liečba.“ Je to výborná rada, aj vtedy, ak ide o udržiavanie čistoty grilu Patio Bistro. Okrem vynikajúceho výkonu grilovania robí schopnosť vypaľovania grilovacieho systému TRU- Infrared z čistenia hračku!

### PRAVIDELNÁ ÚDRŽBA GRILU CHAR-BROIL TRU-INFRARED

Po každom použití sa odporúča vypáliť akýkoľvek prebytočný tuk a zvyšky jedla, ktoré sa zhromaždili na roštoch. Gril zapnite na výkon HIGH (vysoký) a zavrite poklop. Nechajte ho bežať asi po dobu 15 minút, alebo pokiaľ neprestane gril dymiť. Po vychladnutí grilu Patio Bistro, ale stále ešte teplého, môžete použiť čistiacu kefu na odstránenie všetkých zvyšných nečistôt.

Gril Patio Bistro s nerezovým varným povrchom obsahuje čistiaci nástroj na odstraňovanie spálených a pripečených zvyškov jedla. Pred použitím nechajte gril vychladnúť. Nanesená slabá vrstva vysokoteplotného oleje pomôže po vyčistení udržiavať povrchy a pomáha ich ochrániť pred hrdzou. Čím tmavšie „vzretejšie“ tieto povrchy budú, tým lepšie budú grilovať.

## **CELKOVÉ ČISTENIE VONKAJŠÍCH POVRCHOV**

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

Smaltované povrchy: Vzhľadom k zloženiu podobnému sklu je možné väčšinu zvyškov zotrieť jedlou sódou - vodným roztokom alebo čističom na sklo. Na odolné škrvny používajte neabrazívny prášok na umývanie.

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

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

Váš gril Patio Bistro by mal byť skladovaný na čistom, suchom mieste. Pri plynových griloch si pavúky radi robia svoje príbytky vo Venturiho trubiciach. Aby sa tomu zabránilo, je potrebné ich pravidelne kontrolovať a chrániť pred zablokovaním. Pre kompletné informácie nahliadnite do návodu na použitie samotného grilu.