

TODO SOBRE **TRU-INFRARED**[™] DE CHAR-BROIL[®]



Char-Broil[®]
Grilling's Juicy Little Secret[™]

TRU
INFRARED[™]

TRU-INFARED™ . Grilling's Juicy Little Secret™

Lo felicitamos por su adquisición y le damos la bienvenida a su nuevo asador Char-Broil® TRU-Infrared™. Esperamos sinceramente que al leer esta guía y con un poco de práctica disfrute el jugoso, suave y delicioso sabor de los alimentos que prepare con esta avanzada tecnología TRU-Infrared para cocinar. Le sugerimos que tome unos momentos para leer la guía del producto; asegúrese de que su asador esté correcta y completamente ensamblado, y familiarícese con sus elementos y operación antes de usarlo.

No existe ninguna regla inquebrantable para cocinar con su nuevo asador TRU-Infrared de Char-Broil, sólo algunos datos básicos acerca de cómo funciona. De acuerdo con su nivel de experiencia para cocinar en exteriores con asadores tradicionales de gas o carbón, descubrirá que el sistema infrarrojo para cocinar TRU-Infrared está diseñado para ser una herramienta útil para preparar comidas con excelente sabor de la forma que a usted le gusta y prefiere.

El asador TRU-Infrared de Char-Broil tiene un sistema exclusivo de cocción infrarroja que le da un amplio margen de control sobre la temperatura y el estilo para asar, hacer BBQ y rostizar que usted disfruta. Utilice esta guía para asar como una introducción para comenzar a cocinar con su nuevo asador TRU-Infrared de Char-Broil.

Lo más importante que puede hacer primero es registrar su asador para activar su garantía y proporcionarnos información importante para que podamos ayudarlo mejor cuando nos necesite. Llene la tarjeta de registro de la garantía que se encuentra en la última página de la guía del producto, o ahorre una estampilla y visítenos en charbroil.com para registrarlo rápida y fácilmente.

Cuando se registre, asegúrese de inscribirse a nuestro boletín informativo por correo electrónico. Cada varias semanas recibirá sugerencias, recetas, ideas para fiestas y tendrá la oportunidad de participar en excelentes promociones. Queremos que su experiencia con Char-Broil sea magnífica, y ésta es una forma en la que podemos permanecer en contacto.

¡QUE DISFRUTE DE SU ASADOR!

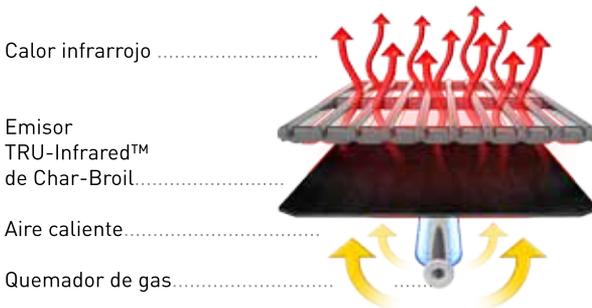
QUÉ SIGNIFICA TRU-INFRARED™

Un asador TRU-Infrared de Char-Broil cocina alimentos mucho más jugosos y previene llamaradas y puntos calientes. Estos seis beneficios de TRU-Infrared marcan la pauta para una gran experiencia de carne asada todo el tiempo.



CÓMO FUNCIONA TRU-INFRARED™

La ciencia detrás de TRU-Infrared cuenta una jugosa historia. A diferencia de los asadores de gas de *convección*, TRU-Infrared de Char-Broil limita el aire caliente que entra en contacto con los alimentos. Nuestro exclusivo emisor genera calor infrarrojo que abrasa a la más alta temperatura o cocina lentamente a la menor de las menores.



Mientras que el calor de convección destruye la barrera de humedad, el calor infrarrojo penetra sin secar, fijando los jugos y sabores naturales.

PASOS INICIALES

USO POR PRIMERA VEZ

Lea su guía del producto y asegúrese de que el asador esté correctamente ensamblado. Retire todo el material de publicidad de todas las superficies del asador antes de usarlo por primera vez. Recomendamos que deje encendido el asador en la posición más alta durante 15 a 20 minutos antes de usarlo por primera vez. Esto ayuda a eliminar los aceites que se utilizan durante la fabricación (Esto no es necesario para el quemador lateral si el asador está equipado con uno.)

Cómo colocar el tanque de gas LP (revise la guía de su producto para obtener la información completa):

1. El cilindro de LP debe asegurarse correctamente en el asador (consulte la sección de ensamblaje).
2. Gire todas las perillas de control a la posición de apagado (OFF).
3. Coloque el tanque de gas en la posición de apagado (OFF) girando la rueda manual en sentido de las manecillas del reloj hasta que se detenga por completo.
4. Quite la tapa protectora de la válvula del cilindro de gas LP. Siempre utilice la tapa y la correa que se incluye con la válvula.
5. Sostenga el regulador e inserte la boquilla en la válvula del cilindro de gas LP. Apriete a mano la tuerca de acoplamiento, sosteniendo el regulador en línea recta con el cilindro de gas LP de modo que las roscas de la conexión no se crucen.
6. Gire la tuerca de acoplamiento en sentido de las manecillas del reloj y apriete hasta que se detenga por completo. El regulador se sella en la función de verificación de la válvula del cilindro de gas LP, lo cual produce cierta resistencia. Se requiere de media a tres cuartos de vuelta adicionales para completar la conexión. Apriete sólo con la mano, no utilice herramientas.



*Desde 1995, todos los reguladores (la parte que se conecta al tanque de gas para regular el flujo) incluyen una función de seguridad que restringe el flujo de gas en caso de una fuga. Puede activar inadvertidamente esta función de seguridad sin que haya fuga de gas. **Esto ocurre normalmente al abrir el gas usando la perilla de control del asador antes de abrir la válvula del tanque de gas LP.** Si se activa la función de seguridad del regulador de gas, el asador sólo alcanzará temperaturas entre 250 y 300°F, (121-149°C), incluso si todos los quemadores están en su posición alta.*

Si su asador no está calentando más de 250 a 300°F (121-149°C), siga estos pasos para reiniciar el dispositivo de seguridad del regulador del gas:

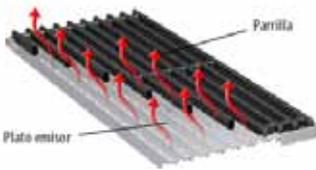
1. Abra la tapa del asador.
2. Apague todas las perillas del panel de control al frente.

3. Cierre la perilla del tanque.
4. Desconecte el regulador del tanque de gas LP.
5. Espere 30 segundos.
6. Vuelva a conectar el regulador al tanque de gas LP.
7. Lentamente abra por completo la perilla del tanque de gas LP. No use demasiada fuerza en la válvula en la posición totalmente abierta para evitar dañarla.
8. Dé vuelta a la perilla de control adecuada y encienda el asador de acuerdo con las instrucciones.

La guía del producto incluye una ilustración de este proceso, o visite charbroil.com para obtener más información.

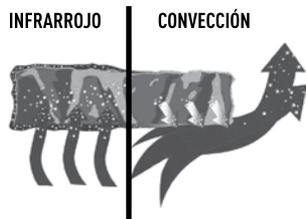
CURACIÓN DEL EMISOR INFRARROJO

Las parrillas de cocinado de hierro vaciado en los asadores TRU-Infrared de Char-Broil están recubiertas de porcelana y no requieren curación. Siempre y cuando el recubrimiento de porcelana permanezca intacto, las parrillas de cocinado deberán continuar siendo a prueba de oxidación y no causar preocupación. El plato emisor infrarrojo de acero inoxidable en el asador necesitará aclimatarse antes de usarse, igual que la sartén de hierro vaciado. Esto es importante ya que optimiza la cocción, facilita la limpieza e inhibe la oxidación. Mientras el asador está frío y la parrilla de acero vaciado está removida, cubra todas las superficies del plato emisor de acero inoxidable con un aceite de cocinar de alto calor (por ejemplo de canola o de maní). Recomendamos que use una botella con rociador llena de aceite, pero debe limpiar el plato emisor con un paño o una toalla de papel después de rociarla para asegurar que la capa de aceite sea uniforme. Cuando la parrilla de acero vaciado y el emisor estén instalados, encienda el asador y deje que se caliente durante 15 minutos o hasta que el aceite se quemé y deje de emitir humo. El acabado brillante del emisor ahora debe tener un tono café oscuro o bronce. Su asador ya está curado y listo para cocinar.



Mientras más use su asador TRU-Infrared y siga estos pasos para curarlo, mejor cocinará. Una capa ligera de aceite para cocinar después de cada uso (una vez que el asador se enfríe) mantendrá las superficies curadas y ayudará a inhibir la oxidación, al igual que las sartenes de hierro vaciado. La siguiente vez que use su asador, antes de precalentarlo, limpie la superficie para asar con un paño bien aceitado. Esto debe eliminar cualquier resto que se haya acumulado y evitará que sus alimentos asados se adhieran a la superficie. Ahora ya está listo para precalentar su asador y comenzar a cocinar.

Todas las carnes tienen una capa límite saturada de humedad. El calor de convección seca esta capa límite al cocinar, mientras que la energía infrarroja logra penetrar la capa sin desplazarla. Es por esto que las hamburguesas se encogen más en los asadores de convección que en los infrarrojos. Los resultados son que la cocción con energía infrarroja proporciona resultados más jugosos y llenos de sabor. Los restaurantes de lujo han sabido durante años que cocinar con energía infrarroja produce los mejores filetes, y ahora Char-Broil lleva esta misma tecnología a su patio.



PARA COCINAR CON ENERGÍA INFRARROJA

- Las marcas de la parrilla se logran mejor en las secciones frescas del asador.
- Piense en su comida y organice sus alimentos de acuerdo con las técnicas de cocción y los tiempos requeridos, así como el mejor uso del área para asar.
- Cubra cada pieza de carne, pescado o ave con un rociado ligero de aceite para calor elevado como el aceite de canola.
- Cuando utilice una salsa o glaseado con mucho de azúcar, *aplíquelo al alimento con una brocha durante los últimos 10 minutos de cocción*. El azúcar excesivo se quema y se convierte en carbón y ¡ese no es el sabor ahumado que usted quiere obtener! Tenga presente que los adobados excesivos requerirán limpieza extra posteriormente.

Quizás desee ajustar sus tiempos de cocción hasta que se acostumbre a cocinar en el TRU-Infrared de Char-Broil. Si está acostumbrado a cocinar sobre un fuego de carbón bien preparado, su sentido del tiempo se adaptará más fácilmente al sistema de cocción TRU-Infrared. Si está acostumbrado a cocinar en quemadores de gas de llama directa, reduzca el calor que normalmente utiliza al menos en un 30%, y el tiempo de cocción a la mitad. Después de que adquiera algo de experiencia, tendrá una mejor idea de qué posición de temperatura y tiempos de cocción funcionan mejor para usted y le proporcionan los resultados que quiere.

PARA COCINAR CON TROZOS DE LEÑA

Los trozos de leña pueden colocarse en o entre las parrillas de cocinado para obtener mayor sabor ahumado al asar o cocinar a la barbacoa. Puede vaciar los trozos de leña directamente de la bolsa sin necesidad de empaparlos primero. **NOTA: NO coloque trozos de leña directamente debajo de alimentos grasosos, ya que esto puede aumentar el riesgo de llamaradas.**

Éstas son algunas variedades de leña que funcionan particularmente bien con los alimentos: Aliso, manzano, cerezo, parra, nogal americano, mezquite, roble, romero y sasafrás.



CÓMO PREVENIR LLAMARADAS

Su sistema de cocción infrarroja TRU-Infrared fue diseñado para eliminar las llamaradas durante el uso normal. Sus perforaciones mantienen las llamas en el fogón debajo de la parrilla para cocinar, y alejadas de sus alimentos. Sin embargo, en ciertas condiciones es posible que experimente alguna llamarada encima de la parrilla. Las siguientes sugerencias pueden ayudar a reducir las posibilidades de que esto ocurra.

- Cuando abrase alimentos grasos, deje la tapa del asador en la posición abierta.
- Trate de mantener su asador alejado de áreas donde haya viento. El viento hace que el oxígeno pase entre las parrillas, y esto puede producir llamaradas.
- Al cocinar, si la grasa se acumula, retire los alimentos (si es posible) y coloque los quemadores en la posición alta con la tapa del asador abierta hasta que la grasa se haya quemado.

COCCIÓN DIRECTA

La energía infrarroja es perfecta para la cocción directa de bistecs, chuletas y otras carnes, ya que puede alcanzar temperaturas muy altas de abrasado. La energía infrarroja afecta la carne al abrasar primero el exterior y penetrar en el interior de forma que la carne se cocina con una jugosa perfección.

COCCIÓN INDIRECTA

Coloque la carne en un lado del asador y encienda los quemadores del TRU-Infrared del otro lado del asador en la temperatura que proporcione la temperatura de cocción deseada (por lo general entre 225 y 300°F (107-149°C)). Durante la cocción indirecta, la carne pierde la grasa.

ROSTIZADO

Este asador no necesita rosticeros. Simplemente utilice un rosticero Char-Broil encima de su sistema de cocción TRU-Infrared. Rostice siempre en la temperatura LOW (baja) indicada en la perilla de control del quemador. Verifique con frecuencia para asegurar una cocción correcta. Puede rostizar con la tapa abierta si requiere más espacio. Existe un estuche de extensión de rosticero disponible a través de nuestra página web en charbroil.com (modelo número 4397254). Esto permite colocar la varilla del rosticero más alta encima de la superficie para cocinar.

Siempre rostice con las parrillas colocadas en su lugar.

ABRASADO

El proceso de abrasar la carne tiene como objetivo crear una “corteza” de sabor y capturar los jugos internos para que la carne permanezca jugosa en el interior y cada bocado sea delicioso. Ya sea que esté asando un bistec con calor directo o que esté rostizando lentamente un perrito, crear una buena “corteza” en el exterior de la carne tan pronto como sea posible le ayudará a asegurar que el sabor y la jugosidad se mantengan dentro. ¿Qué es la corteza? Las proteínas y azúcares naturales que salen a la superficie de la carne reaccionan a las temperaturas del “rango de abrasado” de 300°F (149°C) y más. El abrasado crea lo que se también se conoce como “la reacción Maillard”. El sistema TRU-Infrared produce las temperaturas perfectas para abrasar cuando la energía infrarroja impacta la superficie de la carne. Éste es un buen consejo de abrasado para que experimente con él: Utilice un poco de sal de grano sobre sus bistecs, chuletas y asados para ayudar a extraer las proteínas de la carne, y cuando la energía infrarroja impacte la superficie, la abrasará y creará esa deliciosa corteza que le encanta saborear. Para lograr el mismo efecto en un pavo o pollo, utilice un ligero toque de aceite sobre la piel. Abrase la carne en una asador TRU-Infrared utilizando primero un ajuste más alto y luego el quemador para terminar la cocción. Incluso quizás desee usar papel de aluminio para “mantener” los alimentos cocinados sobre la parrilla para calentar mientras prepara los platillos adicionales.

ASAR O COCINAR A LA BBQ... ¿CUÁL ES LA DIFERENCIA?

Estas palabras con frecuencia se usan indistintamente, pero en realidad existe una gran diferencia. Asar involucra cocinar su carne directamente sobre un calor elevado. Los alimentos asados por lo general son piezas pequeñas de carne y verduras que llegan a la mesa más rápido. El estilo barbacoa es una forma más lenta de cocinar porciones más grandes de carne. Toma tiempo, pero el resultado final es tierno y jugoso. Así que ase rápidamente o cocine lentamente a la barbacoa; no importa el camino, el resultado final lo llevará a una comida que le hará agua la boca.

CÓMO ASAR LA HAMBURGUESA PERFECTA

La carne molida con una relación de 20 por ciento de grasa y 80 por ciento de carne magra es la mejor para una jugosa hamburguesa con una textura deliciosa.

- Forme las hamburguesas con una presión suave y no las presione demasiado.
- Forme una ligera depresión en el centro de la hamburguesa de forma que las orillas estén ligeramente más gruesas que el centro. Esto producirá una hamburguesa menos redonda que se cuece de manera más uniforme.
- Las hamburguesas no deben tener más de 8 onzas y ½ pulgada (230 g y 1.3 cm) de grosor.
- Coloque el asador en calor medio y cocine de 3 a 4 minutos por lado hasta que la carne ya no esté rosa o cuando un termómetro insertado por un lado hacia el centro muestre al menos 160°F (71°C).



CÓMO ASAR UN SUCULENTO BISTEC DE RES



Elija el tipo correcto de bistec. Los cortes suaves como el sirloin, lomo, porterhouse, New York y entrecot son los mejores. Los bistecs fibrosos como la falda también saben muy bien asados, especialmente cuando se rebanan delgados en diagonal. Los filetes con calidad de restaurante son clasificados por el Departamento de Agricultura de EE.UU. (U.S.D.A.), ya sea como 'choice' o 'prime' y no han sido congelados.

- La carne debe estar a temperatura ambiente, ligeramente sazonada con sal kosher (para ayudar a extraer las proteínas de la carne) y pimienta molida. Unte ligeramente la superficie con aceite de canola u otro aceite para calor elevado.
- Coloque el asador en HIGH (alto) y coloque los bistecs en la parrilla, alineados en la misma dirección.
- Cocine los bistecs de 2 a 3 minutos por lado si tienen ½ pulgada (1.3 cm) de espesor, de 3 a 4 minutos si tienen 1 pulgada (2.6 cm) de espesor, o de 4 a 6 minutos si tienen de 1 ½ a 2 pulgadas (3.8 a 5 cm) de espesor.
- Siempre volteé el bistec con pinzas o espátula, *nunca utilice un tenedor*. Los orificios que hace el tenedor permiten que se salga el jugo.
- Para verificar si ya está cocido, puede usar el dedo para presionar la carne. La carne cruda se mueve fácilmente al presionarla con el dedo, mientras que la carne cocida se siente sólida; el término medio rojo se siente justamente en medio de estos dos puntos. Ésta es una destreza que desarrollará con la práctica. También puede usar un termómetro de lectura instantánea insertado por un lado del bistec, de preferencia a través de la grasa de la orilla, y sólo cuando la experiencia le sugiera que ya está casi listo.
- No pase por alto el último paso, que es el más importante: **deje que los bistecs descansen de 2 a 3 minutos antes de servirlos**. Esto permite que el jugo fluya del centro de la carne al exterior, lo que le dará un bistec más jugoso.
- Siempre corte la carne a través de la fibra para conservar la suavidad.

Encontrará más recetas de carne de res en charbroil.com

CÓMO ASAR CERDO SUAVE Y JUGOSO

El asado de la carne de cerdo a 145°F (62.8°C) con un tiempo de reposo de tres minutos se considera seguro y resulta en una pieza de carne mucho más jugosa. Una forma de determinar esto, por supuesto, es utilizar un termómetro para carnes. Según el grosor, el corte, la fibra de la carne y la cantidad de grasa, músculo y hueso, el tiempo de cocción para el cerdo puede variar considerablemente. El tiempo final de cocción para generar la temperatura interna adecuada depende del grosor de la carne y del calor del asador.

BAÑO DE SALMUERA

El baño de salmuera es un proceso similar al marinado en el que la carne (por lo general el cerdo o pollo) se remoja en una solución de sal (la salmuera) antes de cocinarla. El baño de salmuera hace que la carne cocida sea más jugosa porque hidrata las células del tejido muscular antes de cocinar, atrapa las moléculas de agua y las retiene durante la cocción. Esto evita que la carne se reseque o deshidrate. Bañe en salmuera los cortes grandes de carne de cerdo como pernils, costillares, asados e incluso chuletas.

Receta básica de salmuera de Char-Broil

- 1/4 de taza (60 ml) de sal kosher
- 1/4 de taza (60 ml) repleta de azúcar morena
- 4 (960 ml) tazas de agua caliente

1. Mezcle bien todos los ingredientes, coloque la carne en una bolsa de plástico sellable de tamaño adecuado y cúbrala con la salmuera.
2. Colóquela en el refrigerador de 4 a 24 horas, dependiendo del tamaño de la carne.
3. Retírela, enjuáguela y séquela en una toalla sin frotarla; cuando esté a temperatura ambiente añada el sazónador u otras especias.

INYECCIÓN DE SABORES

Puede añadir sabores y jugos al inyectar la carne fría con soluciones de marinado antes de cocinarla. Los inyectores con aguja se utilizan para incorporar los marinados directamente en las piezas de músculo más gruesas de las carnes. Inyecte la salmuera o el marinado donde lo necesite.

CONSEJOS ADICIONALES PARA AYUDARLE A PREPARAR CARNE DE CERDO

- Utilice un termómetro de lectura instantánea para verificar la temperatura interna de la carne en la parte más alejada del hueso y más cercana al centro de la parte más gruesa.
- Cuando se acerque al final del tiempo de cocción calculado, corte la carne cerca del hueso para determinar si está lista antes de sacarla del asador.
- Durante los últimos minutos del asado, aplique con una brocha el glaseado o las salsas que contienen cualquier ingrediente dulce como azúcar o miel para evitar que se chamusquen.

PREPARACIÓN DE COSTILLAS DE CERDO

Hay muchas variedades de costillas, y cada tipo requiere su propia técnica para lograr el mejor sabor y textura. Estas sugerencias son reglas generales para tener en cuenta al cocinar cualquier tipo de costilla de cerdo.

- Antes de cocinarlas, aplique una mezcla seca de hierbas y especias a su gusto para complementar el sabor de la carne.
- Ponga el asador a baja temperatura.

Ideas importantes a considerar para asar costillas de cerdo con TRU-Infrared:

1. A diferencia de otros asadores, el asador TRU-Infrared emite energía infrarroja. El asador abrasa el exterior, penetra la carne y la sella para mantener el jugo en el interior.
2. Cocine las costillas de 30 minutos a 1 hora dependiendo de cuánta carne, hueso y grasa contengan. Unte las costillas con una capa ligera de vinagre de manzana durante los últimos 10 minutos.
3. Si lo desea, puede aplicar con la brocha un glaseado de salsa de BBQ o mermelada durante los últimos 10 minutos en lugar del vinagre de manzana.
4. Coloque trozos de leña para ahumar directamente sobre o entre las parrillas para cocinar. Esto le añadirá un sabor ahumado a las costillas.
5. Puede ser difícil determinar cuándo están listas las costillas de cerdo, y el color no es un indicador de que ya están cocidas. El humo de los trozos de leña quemada puede hacer que el interior de la carne se vuelva rosa y darle la impresión de que no está cocinada. Si puede mover los huesos del costillar hacia un lado y otro sin mucha resistencia, esto significa que la carne ya está cocinada. Un mejor indicativo es sacar las costillas después de una hora e insertar un termómetro de lectura instantánea en la parte más gruesa de la carne alejada del hueso.
6. La energía infrarroja cocina en forma diferente a los asadores de gas convencional o carbón; el exterior de las costillas estará tostado y el interior estará jugoso.



CÓMO ASAR VERDURAS

Las verduras asadas contienen un ligero sabor ahumado y no requieren mucha preparación. Estas son algunas sugerencias sobre cómo asar verduras en el sistema de cocción TRU-Infrared:

- Ponga el asador en calor medio alto.
- Recomendamos que aplique con brocha o rocíe ligeramente con aceite de oliva las verduras antes de asarlas para agregarles sabor, promover las marcas de abrasado y evitar que se resequen y se peguen al asador.
- Las verduras asadas normalmente se sirven como platillo de acompañamiento con otros alimentos asados, pero también se pueden servir como platillo principal, rociadas con aceite de oliva natural o sazónador.
- Por lo general, las verduras se benefician con los métodos de asado directo a alta temperatura.
- Los champiñones y otras verduras pequeñas pueden asarse completos. Las verduras más grandes sólo necesitan rebanarse o cortarse en trozos.
- Comience a cocinar las verduras con calor medio-alto para abrazar la piel, y deles vuelta cada 1-2 minutos. Después, cambie a temperatura baja para terminar de cocinarlos y deles vuelta ocasionalmente.
- La forma más fácil de determinar si las verduras están cocidas es picarlas con un tenedor o pincho. Si el tenedor penetra fácilmente, las verduras están listas.

TABLA PARA ASAR VERDURAS

VERDURA	TIEMPO ESTIMADO DE COCCIÓN	POSICIÓN
ELOTE Con las hojas o en papel aluminio. Remójelos durante 20 a 30 minutos. Sin las hojas.	30 a 40 minutos (total) 5 a 7 minutos	Medium/High (Medio/Alto)
CHAMPIÑONES Portobello Regulares	3 a 4 min/lado 2 a 4 min/lado	Medium/High (Medio/Alto)
CEBOLLAS En cuartos Rebanadas	10 a 12 min/lado 4 a 8 min/lado	Medium/High (Medio/Alto)
CHILES PIMIENTOS Enteros Cortados a la mitad	16 a 20 min, permita que la piel cambie de color 8 a 12 min	Medium/High (Medio/Alto)
CALABAZA (amarillas y verdes) Rebanadas Mitades a lo largo	4 a 6 min/lado 8 a 12 min (total)	Medium/High (Medio/Alto)
TOMATES Rebanadas Enteros	2 a 4 min/lad 8 a 24 min (total)	Medium/High (Medio/Alto)

* Esta tabla se ofrece como una sugerencia general para tiempos de cocción. Consulte los tiempos de cocción más específicos en cada receta.

CÓMO ASAR UNOS MARISCOS PERFECTOS

Los mariscos asados adquieren un sabor ligeramente ahumado y, al igual que con el salteado, quedan abrasados, lo cual les da una corteza crujiente y deliciosa. El pescado entero, los filetes de pescado firme, los camarones y las escalopas quedan deliciosos en el asador. Los moluscos como los ostiones, las almejas y los mejillones a veces se asan en su concha y, aunque la concha se abre al asarla, el sabor en realidad no cambia.



- Coloque el asador en medium (Medio).
- Para evitar que el pescado se pegue a la parrilla, asegúrese de que esté limpia y bien caliente antes de comenzar a asarlo. Antes de colocar los mariscos en el asador, aplíqueles un poco de aceite con una toalla de papel. Una sartén para asar les da a los mariscos un sabor ligeramente ahumado y los cocina virtualmente sin grasa.
- El pescado entero como el huachinango, la palometa y la lobina debe cocinarse con cuidado para que no se pegue y se desbarate. Los filetes de pescado firme como el atún, el pez espada y el tiburón son particularmente buenos para asar porque no se desmoronan ni se pegan.
- Los camarones asados saben mejor cuando se cocinan con la cáscara. Aplique un poco de sal a los camarones. Áselos durante 5 minutos hasta que la cáscara se vuelva rosa. Sírvalos calientes, directamente del asador.

CÓMO ASAR CON TABLA

- Antes de que comience a cocinar con una tabla, *debe remojarla*. Esto ayuda a mantener jugosos los alimentos mientras cocina, crea una cocción más uniforme y les imparte más la característica de sabor de la madera que seleccione. Al remojar la tabla antes de cocinar también se reduce la rapidez con que se quema y se incrementa su duración. Asegúrese de remojar la tabla antes de cada sesión de cocina, aunque ya la haya usado antes.
- También puede usar muchos otros líquidos como jugos, vinagre, vino y otros tipos de alcohol, aunque el agua es el líquido que más se utiliza para remojar las tablas. Si sumerge la tabla en estos tipos diferentes de líquidos, el sabor del líquido se transferirá a los alimentos que cocine. Debe remojar las tablas al menos durante una hora, pero al igual que el marinado, puede hacerlo durante más tiempo según su gusto personal. Además, el tamaño y el tipo de la madera le ayudan a determinar los tiempos de remojo.



- Una vez que la tabla esté lista después de remojarla en agua, colóquela en el asador con el lado sobre el que va a cocinar hacia abajo, y precaliente el asador en la posición media durante aproximadamente cinco minutos. Esto permite que la tabla se seque. No debe permitir que la tabla se incendie. Una vez que la tabla esté precalentada, aplique una capa ligera de aceite sobre el lado en que va a cocinar. Esto cura la madera y evita que los alimentos se peguen.

¡SÍ, LAS FRUTAS TAMBIÉN SABEN DELICIOSAS EN EL ASADOR!

Asar ligeramente las frutas, especialmente las que tienen hueso, carameliza sus azúcares naturales, lo cual mejora su sabor y proporciona unas atractivas marcas de asado.

- Coloque el asador en medium (Medio).
- Asegúrese de colocar las frutas sobre una parrilla bien aceitada para evitar que se peguen.
- Rebane la fruta por la mitad y quítele el hueso. Ásela con el lado de la pulpa hacia abajo. Ásela hasta que esté tierna. Dele vuelta sólo una vez.
- Ase las frutas hasta que estén ligeramente tostadas. La idea es que estén tiernas pero no blandas al perforarlas suavemente con un cuchillo filoso. El secreto para asar frutas es utilizar la posición baja.
- Las frutas no tardan en cocinarse en el asador (aproximadamente 3 a 5 minutos). Las piezas más gruesas de fruta, como las mitades de duraznos o peras, pueden requerir un poco más de tiempo. Las frutas en rebanadas delgadas requieren menos tiempo. La fruta puede quemarse fácilmente debido a su contenido de azúcar, así que vigílela cuidadosamente. Además, reduzca los tiempos de cocción para la fruta madura, a fin de evitar que quede blanda.

Pruebe estas ideas para incluir frutas asadas en sus comidas:

Corte en trozos las frutas como manzanas, peras, mangos, piñas y duraznos y aplíqueles un poco de aceite de canola antes de asarlas. Coloque la piña rebanada o el plátano rebanado a lo largo directamente sobre el asador. Un toque de canela o azúcar morena le agrega sabor a la fruta asada.

CÓMO ASAR EL POLLO PERFECTO CADA VEZ

El pollo asado es uno de los alimentos más populares para asar. Hay algunos pasos sencillos que puede seguir para asegurarse de que su pollo asado quede bien dorado y completamente cocido, mientras retiene su ternura y jugosidad.

- Considere remojar las piezas de pollo en salmuera toda la noche. La salmuera le añade jugosidad y suavidad a la carne (consulte la página 10).
- Descongele por completo el pollo antes de asarlo para que se cocine más uniformemente. Siempre que sea posible, descongele el pollo en el refrigerador. Descongele el pollo en el microondas sólo si lo va a asar de inmediato. Puede descongelar el pollo en una bolsa hermética sumergida en agua fría de la llave. Cambie el agua cada 30 minutos. El pollo

descongelado en el microondas o en agua fría debe cocinarse antes de volver a congelarlo.

- ¡Mantenga el pollo crudo separado del pollo cocido! Utilice un platón para servir el pollo asado que sea diferente al que usó para llevar el pollo crudo al asador. Además, descarte el marinado del pollo crudo, o hiérvalo durante un mínimo de 2 minutos antes de servirlo con el pollo cocinado.
- Si está empacando para un picnic, mantenga el pollo crudo en una hielera con hielo o paquetes fríos hasta que esté listo para asarlo. La temperatura de la hielera debe permanecer por debajo de 40°F (5°C). Si el día está caliente, recuerde que el pollo no debe permanecer a la temperatura ambiental más de una hora después de asarlo.
- De ser posible, permita que el pollo alcance la temperatura ambiente antes de asarlo. Esto debe tomar aproximadamente 20 minutos. Si asa pollo frío, esto prolongará el tiempo de cocción y puede hacer que el exterior quede sobrecocido y el interior quede crudo.
- Al asar piezas de pollo, recuerde que un grosor diferente y el contenido de grasa afectan el tiempo de asado. Como regla general, la carne blanca tarda menos en cocinarse que la carne oscura, y las pechugas y muslos tardan más que las alas.
- Coloque el asador en la posición medium (medio) y cocine la carne hasta que el termómetro insertado en la parte más gruesa alcance 165°F (74°C). Asegúrese de que el termómetro no toque el hueso. La energía infrarroja del sistema de cocción TRU-Infrared abrasará ligeramente el exterior del pollo con o sin piel, y ayudará a sellar el jugo.
- Asegúrese de cubrir el pollo ligeramente con papel de aluminio cuando lo saque del asador; permita de repose durante varios minutos, ya que la temperatura interna continuará subiendo y el pollo terminará de cocinarse.
- Si disfruta la salsa o glaseado en su pollo, le recomendamos que los aplique ligeramente durante los últimos 10 minutos de asado.
- Considere utilizar un sazónador en polvo en el exterior del pollo unas 24 horas antes de asarlo para resaltar su sabor.



CÓMO COCINAR CON UN ROSTICERO

El roscicero es mejor para los cortes más grandes de carne, como asados, pollos enteros y carne de cerdo.

Cocinar en roscicero tiene su propio conjunto de reglas sencillas:

- El roscicero que gira a una velocidad constante permite que el mismo grado de calor cocine cada pulgada (2.6 cm) de alimento. El alimento mantiene mejor su jugosidad que si lo hornea porque su superficie se abrasa con rapidez y sella el jugo natural.
- Marine con cualquier combinación de líquidos, hierbas y especias, pero mantenga los ingredientes con azúcar al mínimo. *Evite bañar los alimentos con salsas que tengan un alto*

carneidad de la cocción hasta que efectúe 10 minutos para determinar de cocción y al final de evitar que la parda se salte por el horno.

- Al igual que con el asado, muchos factores como el viento, la temperatura del aire y el tamaño y grosor del alimento, afectan el funcionamiento y los tiempos reales de cocción de su rosticero. Las recetas sólo pueden proporcionar tiempos aproximados de cocción.
- Mantenga las piezas del alimento, como el pollo cortado, en tamaños tan similares como sea posible para asegurar la regularidad en el tiempo de cocción. Para alimentos más grandes, como un asado, asegúrese de que el alimento esté equilibrado sobre la varilla del rosticero antes de colocarlo sobre el asador.
- Las alas y piernas de aves, que se pueden mover en el rosticero, deben sujetarse o atarse bien al cuerpo del animal con cordel grueso para cocinar.

TIEMPOS DE COCCIÓN PARA ROSTIZAR

CARNE	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN
Pollo	18 minutos por lb. (40 minutos por kg)
Aves de caza	15 minutos por lb. (33 minutos por kg)
Pato	18 minutos por lb. (40 minutos por kg)
Pierna de cordero	30 minutos por lb. (66 minutos por kg)
Lomo de cerdo	30 minutos por lb. (66 minutos por kg)
Asado de costilla sin hueso	30 minutos por lb. (66 minutos por kg)

CÓMO VERIFICAR QUE EL ALIMENTO ROSTIZADO YA ESTÁ COCIDO

La forma más fácil de verificar que el alimento ya está cocido es usando un termómetro de lectura instantánea. Detenga el motor del rosticero e inserte un termómetro para carnes de lectura inmediata en la parte más profunda del alimento. Evite tocar el hueso para obtener una lectura precisa. Para evitar cocinar demasiado los alimentos, verifique la temperatura de 15 a 20 minutos antes del tiempo estimado de cocción. **La temperatura subirá con mayor rapidez al final del tiempo de cocción que al principio.** A diferencia de los alimentos rostizados en el horno, la temperatura de los alimentos rostizados en el asador no se incrementa y el alimento no continúa cocinándose después de sacarlo del rosticero. Sin embargo, todos los alimentos rostizados deben reposar de 5 a 10 minutos después de cocinarlos para permitir que los jugos se asienten y facilitar su corte. Al retirar del asador la varilla del rosticero, utilice siempre guantes para cosas calientes ya que ésta puede calentarse mucho.

POLLO ROSTIZADO

- Si desea que el pollo quede lo más redondo posible para asegurar que quede equilibrado, átelo con cordel para cocinar. Cruce las piernas del pollo y únalas con cordel. Ate las alas con otro cordel, desde la primera articulación hasta las puntas y por detrás del pollo.
- Pase la varilla por la cavidad del pollo, en paralelo al espinazo. Saldrá por la cavidad del pollo. Asegúrese de que esté centrada.
- Inserte los pinchos de la varilla a las áreas de la pechuga y la rabadilla. Asegúrese de que los pinchos estén bien presionados para que el pollo quede bien seguro.
- Puede colocar un limón en la varilla dentro del pollo para darle más estabilidad y sabor.
- Antes de colocar la varilla sobre el asador, hágala girar sobre las palmas de las manos. Debe dar vuelta con facilidad, pero si está más pesada por un lado que por el otro, el animal no está equilibrado. Ajuste los pinchos.

CERDO, RES O CORDERO ROSTIZADO

Con el roscicero, los asados se tuestan y mantienen su jugosidad a la perfección mientras usted se relaja. Siga estas simples instrucciones y disfrútelos.

- Inserte la varilla del roscicero a lo largo a través del asado.
- Ajuste los pinchos y pruebe su equilibrio (el peso que no está distribuido uniformemente puede forzar demasiado el motor).

RECOMENDACIONES DEL DEPTO. DE AGRICULTURA DE EE.UU. (USDA) PARA EL MÍNIMO SEGURO DE TEMPERATURA INTERNA

Res, ternera, cordero, bistecs y cerdo entero	145°F (63°C) (CON UN TIEMPO DE REPOSO DE TRES MINUTOS)
Pescado	145°F (63°C)
Res, ternera, cordero y cerdo molido	160°F (71°C)
Platillos con huevo	160°F (71°C)
Pavo, pollo y pato entero, en piezas y molido	165°F (74°C)

NOTA: Utilice siempre un termómetro para carnes a fin de asegurarse de que el alimento esté bien cocido. Consulte la USDA para obtener información completa y actualizada. Nuestra tabla de temperaturas internas está basada en estas normas de cocción para carnes. Revísela en www.isitdoneyet.gov.

LIBRO DE COCINA AMERICA GRILLS!®

Durante 60 años, millones de personas han confiado en el nombre Char-Broil para obtener una magnífica cocina en el patio. Ahora Char-Broil® presenta America Grills®!, un libro de cocina lleno con todo lo que necesita saber para salir de su cocina y unirse a la diversión. Encontrará cientos de recetas para asar, ahumar, hacer BBQ lentamente y freír un pavo completo para las fiestas, ¡sin aceite!

También contiene cientos de recetas fáciles de seguir para aperitivos asados y a la BBQ, platillos principales, ensaladas, verduras, marinados e incluso postres asados.

Visite charbroil.com para ordenar el suyo hoy y reciba 50% de descuento (detalles en la página 24).

BISTEC DE SOLOMILLO A LA PARILLA "MOUTARDE" DE CB

INGREDIENTES

- De 12 a 18 onzas (340 g a 510 g) de o bistec de solomillo o falda de costillar
- ½ taza (120 ml) de mostaza Dijon con granos
- 2 cucharadas de jarabe
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- ¼ cucharadita de estragón desecado
- ¼ de cucharadita de salsa picante
- Sal y pimienta al gusto
- Rociado de aceite de canola

INSTRUCCIONES

Combine todos los ingredientes en una bolsa de plástico, incluyendo la carne; mezcle lentamente hasta adobar. Marine en el refrigerador hasta durante 8 horas.

Precaliente el asador en la posición High (alto). Retire el bistec de la bolsa; rocíe con aceite de canola y ase cada lado durante unos 4 minutos. Retire; coloque en una sartén de aluminio y cubra con papel aluminio. Coloque sobre el estante de calentamiento sobre calor indirecto y continúe cocinando durante unos 10 minutos. Retire del asador y deje que el bistec repose, cubierto durante aproximadamente 5 minutos. Rebane en tiras delgadas transversalmente a la fibra.



CAMARONES A LA MIEL Y LIMA A LA PARILLA DE CB

INGREDIENTES (CAMARONES)

- 1 libra de camarones jumbo (aproximadamente 21 por libra (450 g)) lavados, con cola

INSTRUCCIONES

Arregle en un montículo en una charola de servicio, Cierna vinagre y aderece con nueces.

INGREDIENTES (MARINADO)

- 2 cucharadas de aderezo para ensalada italiana
- 2 cucharadas de vermut blanco seco
- 1/3 de taza (80 ml) de salsa Worcestershire
- 1 diente de ajo bien picado
- 2 cucharadas de cilantro bien picado
- 1 cucharadita de jengibre molido



LIMPIEZA DEL ASADOR

¿POR QUÉ ES NECESARIO LIMPIARLO?

Todos hemos escuchado el dicho “Más vale prevenir que lamentar”. Éste es un sabio consejo cuando se trata de mantener limpio su asador. ¡Además de su versatilidad al cocinar, el sistema de cocción TRU-Infrared permite incinerar los restos para facilitar la limpieza!

MANTENIMIENTO DE RUTINA DEL TRU-INFRARED DE CHAR-BROIL

Mientras más use su asador TRU-Infrared, mejor cocinará. Cuanto más oscuro o “más curado” esté el plato emisor, estará más caliente y cocinará de manera más uniforme. A fin de mantener el mejor funcionamiento, se requiere cierto mantenimiento.

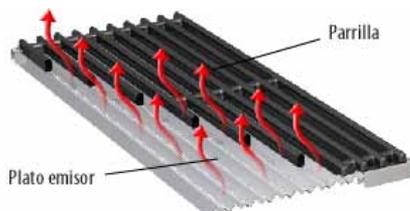
Después de cada uso, se recomienda que quemé cualquier exceso de grasa y restos de alimentos que se hayan acumulado en las parrillas. Encienda el asador en HIGH (alto) y cierre la tapa. Déjelo encendido durante 15 minutos; esto debe convertir los restos en cenizas.

Una vez que se haya enfriado el asador, pero aún caliente, las parrillas de cocinar de hierro vaciado deben limpiarse regularmente con un cepillo para parrillas de uso rudo, tal como el cepillo para asador Brush Hawg que se vende en Internet a través de charbroil.com. Los residuos quemados o adheridos pueden removerse del plato emisor con la herramienta para limpieza incluida, la cual puede comprarse en charbroil.com. Es mucho más fácil limpiar partículas de alimentos mientras aún haya calor presente que una vez que éstas se hayan enfriado y endurecido completamente. Una capa ligera de aceite para cocinar a alta temperatura después de cada uso (una vez que el asador se enfríe y haya sido cepillado con un cepillo de alambre) mantendrá las superficies curadas y ayudará a inhibir la oxidación, al igual que las sartenes de hierro vaciado. La siguiente vez que use su asador, limpie la superficie para asar con un paño bien aceitado antes de precalentarlo. Esto debe eliminar cualquier resto que se haya acumulado y evitará que sus alimentos asados se adhieran a la superficie.



Herramienta para limpiar parrillas infrarrojas

Se recomienda que periódicamente, a medida que los residuos de alimentos se acumulen en el plato emisor infrarrojo, retire las parrillas del asador de manera que pueda limpiar el plato emisor y eliminar las cenizas. Después de retirar las parrillas, use la herramienta para limpiar para eliminar los residuos quemados o



adheridos del plato emisor. Retire el plato emisor de la parrilla y cepíllelo con un cepillo resistente y especial para parrillas. Las partículas adheridas de alimentos se pueden eliminar con la espátula metálica que se encuentra en la parte posterior de su cepillo para parrillas, o utilice la herramienta para limpiar, la cual ha sido especialmente diseñada para limpiar el plato emisor.

Siempre cubra las parrillas y el plato emisor con una capa ligera de aceite para calor elevado después de limpiarlos. Esta capa adicional de protección asegurará que su asador TRU-Infrared esté listo para la próxima vez.

Visite charbroil.com para ver videos y sugerencias y trucos adicionales para limpiar su asador TRU-Infrared.

LIMPIEZA GENERAL

Piezas de plástico: Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas. No utilice limpiadores abrasivos, desengrasantes ni limpiador concentrado para parrillas en las piezas de plástico. Esto puede causar daño y falla de las piezas.

Superficies de porcelana: Debido a su composición parecida al vidrio, la mayoría de los residuos se pueden limpiar con una solución de bicarbonato de sodio y agua o con limpiavidrios. Utilice limpiador en polvo no abrasivo para las manchas tercas.

Superficies pintadas: Lávelas con detergente suave o con limpiador no abrasivo y agua tibia. Séquelas con un paño suave y no abrasivo.

Superficies de acero inoxidable: El acero inoxidable puede oxidarse bajo ciertas condiciones: Esto puede deberse a condiciones ambientales donde haya cloro o agua salada, o debido al uso incorrecto de herramientas de limpieza como las esponjas de alambre o la lana de acero. También puede decolorarse debido al calor, las sustancias químicas y la acumulación de grasa. Para mantener la apariencia de gran calidad de su asador, lávelo con detergente suave y agua tibia, o utilice un limpiador para asadores de acero inoxidable. Los depósitos de grasa adherida pueden requerir el uso de una esponja limpiadora de plástico abrasivo. Utilícela sólo en la dirección del acabado cepillado para evitar daños. No use la esponja abrasiva en las áreas con gráficos.

INSECTOS

A las arañas les gusta anidar en los tubos venturi de los asadores. Es necesario que los inspeccione y los limpie con regularidad para asegurarse de que no estén bloqueados. Consulte la guía de su producto para obtener la información completa.

ALMACENAMIENTO DEL ASADOR

- Limpie y aceite las parrillas para cocinar.
- Guárdelo limpio en un sitio seco.
- Cuando el asador tenga un cilindro de gas LP conectado, guárdelo en exteriores en un espacio bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra el asador si lo almacena en exteriores. Seleccione entre la variedad de cubiertas para asadores disponibles en charbroil.com.
- Almacene el asador en interiores SÓLO si cierra, desconecta y retira el cilindro de gas LP del asador. Nunca guarde el cilindro de gas LP en interiores.
- Al sacar el asador del sitio donde lo haya guardado, siga las instrucciones tituladas 'Limpieza de los quemadores' que se encuentran en la sección de Uso y cuidado de la guía del producto.

PROGRAMA DE LIMPIEZA DE SERVICIO Y MANTENIMIENTO DE RUTINA

La limpieza regular hace maravillas para prolongar la vida de su asador. Visite charbroil.com para ver sugerencias y trucos de limpieza.

	CADA USO	CADA 6 MESES
LIMPIE Y ACEITE LAS PARRILLAS PARA COCINAR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LIMPIE Y LUBRIQUE EL EMISOR INFRARROJO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LIMPIE E INSPECCIONE EL FOGÓN	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REVISE QUE LAS MANGUERAS DEL GAS NO TENGAN GRIETAS O FUGAS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REVISE QUE EL REGULADOR DE GAS NO TENGA FUGAS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REVISE QUE TODOS LOS ACCESORIOS DEL GAS ESTÉN APRETADOS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LIMPIAR E INSPECCIONAR LOS QUEMADORES Y LOS VENTURI	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Consulte la guía de su producto o visite nuestro Centro de soporte en charbroil.com para obtener más información acerca de cómo solucionar problemas, así como del cuidado y mantenimiento de su nuevo asador.

REGISTRO DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL ASADOR TRU-INFRARED	FECHA	REALIZADO



Distribuidor oficial para España:

The Barbecue Store
Avda. Carmen Saenz de Tejada, 1
29650 Mijas Costa (Málaga)
Teléfono: 952477152 - 952477161
Fax.: 952580781
Email: dmbriico2@telefonica.net
<http://www.thebarbecuestore.es>