



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

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

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

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

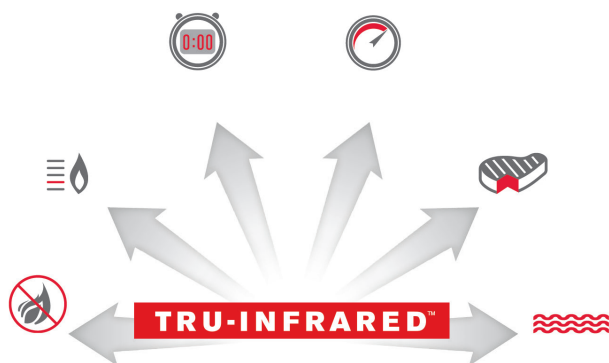
HAPPY GRILLING!





WHAT TRU-INFRARED™ MEANS

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



HOW TRU-INFRARED™ WORKS

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

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





GETTING STARTED

FIRST TIME USE

Read your product guide and ensure the grill is put together properly. Remove all advertising material from all grill surfaces before first use. We recommend heating on the highest setting for 15-20 minutes prior to your first use. This aids in removing the oils used during manufacturing.

PREHEATING YOUR PATIO BISTRO

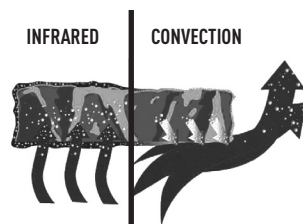
Just like your home oven, the Char-Broil Patio Bistro grill should be preheated to provide optimum performance. Preheat the grill on high for 15 minutes, or longer if weather conditions require. Before starting, wipe the surface with a well oiled cloth. This should remove any debris that may have accumulated and will help prevent your grilled foods from sticking to the cooking surface.

INFRARED 101

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

GAMMA RAYS	X-RAYS	ULTRAVIOLET	VISIBLE LIGHT	INFRARED	MICROWAVE	RADIO WAVES
	1nm		1µm	1mm	1m	1km
SHORT WAVELENGTH				LONG WAVELENGTH		

All meat has a moisture saturated boundary layer. Convection heat dries out this boundary layer while cooking, where as infrared energy is able to penetrate this boundary layer without displacing it. That is why a hamburger will shrink more on a convective grill than





on an infrared grill. The results are that cooking with infrared energy provides more juicy and flavorful results. High end restaurants have known for years that cooking with infrared produces the best steaks, and now Char-Broil is bringing this same technology to your backyard!

COOKING WITH INFRARED HEAT

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

Until you get used to cooking on the Electric Patio Bistro, you may want to adjust your regular cooking times. After some experience you'll have a sense of what temperature setting and cooking times best work for you and deliver the results you want.

COOKING WITH WOOD CHIPS

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

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



PREVENTING FLARE-UPS

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

- When searing fatty foods, leave the grill lid in the open position.
- Try to keep your grill away from windy areas. Wind forces oxygen between the grates





which can result in flare-ups.

- During cooking, if grease pools, remove food (if possible) and turn the control on high with the lid open until grease has burned off.

SEARING

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

THE PERFECT BURGER

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

- Form patties with gentle pressure and don’t over-pack.
- Form a slight depression in the middle of the patty so the edges are slightly thicker than the center. This will produce a less-round, more evenly-cooked patty.
- Patties should be no more than 8 oz (227g) and 1/2 in (13mm) thick.
- Set the Patio Bistro to medium heat and cook for 3 to 4 minutes per side until the meat is no longer pink or when a thermometer inserted from the side to the center reads at 160°F (70° C).





A SUCCULENT BEEF STEAK

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



- The meat should be at room temperature, seasoned lightly with kosher salt (to help draw out the proteins in the meat) and ground pepper. Lightly oil the surface with vegetable or other high smoke-point oil.
- Set to high temperature and place the steaks on the grate, lined up in the same direction.
- Cook steaks on each side 3 to 6 minutes depending on thickness of steak and desired level of doneness.
- Always turn the steak with tongs or a spatula; *never use a fork*. The holes made by a fork allow the juices to escape.
- To check for doneness, you can use your finger pressed on the meat. Rare meat moves easily when pressed with your finger, while a well done steak is stiff, and medium-rare is right in the middle. This is a skill that will develop with practice. You can also use an instant read thermometer inserted from the side of the steak, preferably through any fat on the edge and only when your experience suggests they are nearly done.
- Don't overlook the last, most important step: **Let the steaks rest for 2 to 3 minutes before you serve them.** This allows the juices to flow back from the center of the meat to the exterior, giving you a juicier steak.
- Always cut meat across the grain to preserve tenderness.

PREPARING PORK RIBS

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

- Before cooking apply a dry blend of herbs and spices to suit your tastes and compliment the flavor of the meat.
- Set Patio Bistro to medium-low heat.
- Cook the ribs for 1/2 - 1 hour depending upon how much meat, bone and fat they contain. Baste the ribs with a light coating of apple cider vinegar during the





last 10 minutes.

- If desired, you can brush on a glaze of barbecue sauce or marmalade during the final 10 minutes instead of the apple cider vinegar.
- Drop smoke chips directly on or between the cooking grates. This will add smoke flavor to the ribs.
- Determining when pork ribs are done can be tricky and color is not an indication of doneness. Smoke from burning wood chips can turn the interior of the meat pink and leave you with the impression that it's not cooked. If you can move the rib bones back and forth without a lot of resistance the meat is cooked. A better judge is to remove the ribs after an hour and use an instant read thermometer inserted into the thickest part of the meat away from the bone.
- Infrared heat cooks differently than conventional gas or charcoal grills - the outside of the ribs will be crusty and the inside will be moist.

VEGETABLES

Grilling gives vegetables a lightly smoked flavor and it doesn't take much preparation.

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





VEGETABLE COOKING CHART

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

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

PERFECT SEAFOOD

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

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





tuna, swordfish, and shark are particularly good on the grill because they hold together well and don't stick.

- Grilled/barbecued shrimp are tastiest when the shell is left on. Lightly sprinkle the shrimp with salt. Grill them about 5 minutes until the shells turn pink.

YES, FRUITS ARE GOOD TOO!

Lightly grilling fruit (especially stone fruits) caramelizes their natural sugars, which enhances their flavor.

- Set Patio Bistro to medium heat.
- Be sure to put fruits on a liberally oiled cooking grate to avoid sticking.
- Slice fruit in half and remove pits. Grill with pulp side down, until tender.
- Grill the fruits until they are lightly browned. You want them to be tender but not mushy when gently pierced with a sharp knife.
- Fruits don't take long to cook on the grill (about 3 to 5 minutes). Thicker pieces of fruit, such as halved peaches or pears, may require a little more time. Thinly sliced fruit requires less time. Fruit can burn easily because of its sugar content, so watch it closely. Also, keep cooking times short for ripe fruit to prevent it from getting mushy.

Try these ideas for including grilled fruits in your meals:

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

GREAT CHICKEN EVERY TIME

There are some simple steps you can take to ensure your grilled chicken turns out beautifully browned and cooked thoroughly while also remaining moist and tender.

- Completely thaw chicken before grilling so that it cooks more evenly. Whenever possible, defrost chicken in the refrigerator. Defrost chicken in the microwave only if it will be immediately put on the grill.
- Keep raw chicken and cooked chicken apart! Use a different platter to serve the cooked chicken from the plate that was used to carry the raw chicken to the grill.
- If possible, allow the chicken to come up to room temperature. Grilling cold chicken will delay the overall cooking time and can result in an overcooked exterior with under-cooked interior.





- When you grill chicken parts, remember that a different thickness will affect the grilling time and so will the fat content. As a general rule, white meat takes less time than dark meat, while breasts and thighs will take longer than wings.
- Set Patio Bistro to medium and cook until a meat thermometer inserted into the thickest part of the meat reaches 165°F (74°C). Be sure the thermometer does not touch the bone. The infrared energy of the TRU-Infrared cooking system will lightly sear the outside of the chicken, skin or skinless, and help seal in the moisture.
- Be sure to remove the grilled chicken and cover it lightly with aluminum foil; then let it rest for several minutes as the internal temperature will continue to rise and the chicken will finish cooking.
- If you enjoy sauce or glaze on your grilled chicken, we recommend brushing it on lightly during the final 10 minutes of grilling.
- Consider using a dry rub on the outside of your chicken up to 24 hours before grilling to enhance flavors.



USDA RECOMMENDED SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES

Beef, Veal, Lamb, Steak, Roasts & Whole Pork	145°F/63°C (WITH A THREE-MINUTE REST TIME)
Fish	145°F/63°C
Beef, Veal, Lamb and Pork-Ground	160°F/71°C
Egg Dishes	160°F/71°C
Turkey, Chicken & Duck - Whole, Pieces & Ground	165°F/74°C





CLEANING YOUR GRILL

WHY CLEAN?

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

CHAR-BROIL TRU-INFRARED ROUTINE MAINTENANCE

After each use, it is advised that you burn off any excess grease and food debris that has accumulated on your grates. Turn grill to HIGH and close the lid leaving it on for 15 minutes or until the grill stops smoking. After the Patio Bistro has cooled, but still warm, a cleaning brush can be used to remove any remaining debris.

Patio Bistros with stainless steel cooking surfaces include a cleaning tool for removing burned or baked on food debris. Allow the cooking surface to cool before using the cleaning tool. After cleaning, a light coat of high-heat cooking oil will help keep the surfaces seasoned and help inhibit any rusting. The darker "more seasoned" these surfaces become the hotter and more evenly it will cook.

GENERAL CLEANING FOR EXTERIOR SURFACES

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

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

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

Stainless steel surfaces: Stainless steel can rust under certain conditions. This can be caused by environmental conditions such as chlorine or salt water, or improper cleaning tools such as wire or steel wool. It can also discolor due to heat, chemicals, or grease build-up. To maintain





your grill's high quality appearance, wash with mild detergent and warm water, or use a stainless steel grill cleaner. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.

Your Patio Bistro should always be stored in a clean, dry location. Refer to your product guide for complete information.

AN: 17.125320



perder el color debido al calor, los productos químicos o la acumulación de grasa. Para mantener la apariencia de alta calidad de su parrilla, lave las superficies con un detergente suave y agua tibia, o use un producto de limpieza para parrillas de acero inoxidable. Las acumulaciones de grasa cocida pueden requerir el uso de un paño de limpieza abrasivo de plástico. Úselo solo en la dirección del acabado pulido para evitar daños. No use paños abrasivos en áreas con gráficos.

Debe guardar siempre su parrilla Patio Bistro en un lugar limpio y seco. Consulte la guía del producto para obtener la información completa.

AN: 17.125320

CÓMO LIMPIAR SU PARRILLA

?POR QUÉ DEBE LIMPIARLA?

Todos hemos oído alguna vez “prevenir es mejor que curar”. Este es un gran consejo a la hora de limpiar su parrilla. Además del rendimiento versátil de cocción, ¡la capacidad de quemado del sistema de cocción infrarrojo TRU-Infrared también hace que la limpieza sea muy fácil!

ROUTINA DE MANTENIMIENTO DE CHAR-BROIL TRU-INFRARED

Luego de cada uso, se aconseja quemar cualquier exceso de grasa y restos de alimentos que se hayan acumulado en las rejillas. Suba la temperatura de la parrilla al MAXIMO y cierre la tapa; manténgala así por 15 minutos o hasta que la parrilla deje de humear. Luego de que la parrilla se haya enfriado pero mientras está todavía tibia, se puede utilizar un cepillo de limpieza para quitar los restos que queden.

Las parrillas Patio Bistro con superficies de acero inoxidable vienen con una herramienta de limpieza para quitar restos de comida quemada o asada. Permita que la superficie de cocción se enfríe antes de usar la herramienta de limpieza. Después de la limpieza, aplique una capa fina de aceite de cocina para mantener las superficies curadas y prevenir la corrosión. Cuanto “más curadas” y oscuras se tornen estas superficies, más parejo y a mayor temperatura cocinarán.

LIMPIEZA GENERAL DE LAS SUPERFICIES EXTERIORES

Piezas de plástico: lávelas con agua tibia y jabón, y séquelas con un paño. No use desengrasantes, limpiadores abrasivos ni productos de limpieza para parrillas concentrados en las piezas de plástico. Esto puede dar como resultado daños y fallas en las piezas.

Superficies de cerámica: debido a su composición similar al vidrio, la mayoría de los residuos se pueden limpiar con una solución de agua y bicarbonato, o con un producto de limpieza para vidrios. Utilice un limpiador en polvo para quitar las manchas más difíciles.

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

Superficies de acero inoxidable: el acero inoxidable se puede oxidar bajo ciertas condiciones. Estas pueden ser ambientales, como el cloro o el agua salada, o pueden ser causadas por herramientas de limpieza inadecuadas, como el alambre o la virulana. También pueden



- Si es posible, permita que el pollo alcance la temperatura ambiente. Asar el pollo frío retrasará el tiempo de cocción general, y puede dar como resultado un exterior cocido de más y un interior medio crudo.
- Al asar presas de pollo, recuerde que los espesores diferentes afectarán el tiempo de asado, y también lo hará el contenido de grasa. Como regla general, la carne blanca toma menos tiempo que la roja, mientras que las pechugas y los muslos tomarán más tiempo que las alas.
- Ajuste la parrilla a temperatura media y cocine hasta que el termómetro de carne insertado en la parte más gruesa de la carne alcance los 165 °F (74 °C). Asegúrese de que el termómetro no toque el hueso. La energía infrarroja del sistema de cocción TRU-Infrared dorará ligeramente el exterior del pollo, con o sin piel, y contribuirá a conservar la humedad interna.
- Asegúrese de retirar el pollo de la parrilla y cubrirlo con papel de aluminio. Luego, déjelo reposar por varios minutos mientras la temperatura interna sigue aumentando y el pollo se termina de cocinar.
- Si le gustan las salsas o los glaseados con el pollo asado, le recomendamos pincharlo ligeramente durante los últimos 10 minutos de cocción.
- Considere usar una mezcla seca en el exterior del pollo hasta 24 horas antes de asarlo para realizar los sabores.

TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS SEGURAS RECOMENDADAS POR EL USDA	
Carne de res, ternera, cordero, bistec, carne para asar y cerdo entero	145 °F/63 °C (CON UN TIEMPO DE REPOSO DE TRES MINUTOS)
Pescado	145 °F/63 °C
Carne de res, ternera, cordero y carne de cerdo molida	160 °F/71 °C
Comidas con huevo	160 °F/71 °C
Pavo, pollo y pato: presas enteras o molidas	165 °F/74 °C



Existen algunos pasos simples que puede realizar para asegurar que su pollo asado resulte perfectamente dorado y cocinado de forma pareja, y que también quede tierno y jugoso.

- Descongele el pollo por completo antes de asarlo para que se cocine de forma más pareja.
- Siempre que sea posible, descongélelo en el refrigerador. Descongele el pollo en el microondas solo si lo colocará inmediatamente en la parrilla.
- ¡Mantenga el pollo crudo lejos del pollo cocinado! Para servir el pollo cocido, use una fuente diferente de la que usó para colocar el pollo crudo en la parrilla.

POLLO EXCELENTE, SIEMPRE

Pruebe estas ideas para incluir frutas asadas en sus comidas:

Corte frutas, como manzanas, peras, mangos, piñas y melocotones en trozos, y píncelelos ligeramente con aceite vegetal antes de asarlas. Coloque rodajas de piñas o bananas cortadas a lo largo directamente en la parrilla. ¡Un toque de canela o azúcar moreno para finalizar le da un gran sabor a las frutas!

Ajuste la parrilla Patibistro a temperatura media.

- Asegúrese de colocar las frutas en una rejilla de cocción untada generosamente con aceite para evitar que se peguen.
- Corte las frutas a la mitad y quite los carozos. Ase las frutas con el lado de la pulpa hacia abajo, hasta que estén tiernas.
- Ase las frutas hasta que estén apenas doradas. Vea que estén tiernas, pero no blandas, cuando las perfora suavemente con un cuchillo afilado.
- Las frutas no tardan mucho en cocinarse a la parrilla (alrededor de 3 a 5 minutos). Los trozos más grandes de fruta, como las mitades de melocotón o pera, pueden tomar algo más de tiempo. Las frutas en rebanadas finas toman menos tiempo. Las frutas se pueden quemar fácilmente debido a su contenido de azúcar, por lo que debe prestarles mucha atención. También use tiempos de cocción cortos para las frutas maduras, para prevenir que se vuelvan demasiado blandas.

Asar ligeramente las frutas (en especial las frutas con carozo) carameliza sus azúcares naturales, realzando su sabor.

¡SÍ, LAS FRUTAS TAMBIÉN SON DELICIOSAS A LA PARRILLA!

Los camarones con un poco de sal. Áselos por 5 minutos aproximadamente hasta que las valvas se vuelvan rosa.

- Los camarones asados/a la parrilla son más sabrosos si se les deja la valva. Espolvoree mantienen unidos y no se pegan.
- el atún, el pez espada y el tiburón son particularmente buenos a la parrilla, ya que se cuida para que no se peguen y se desarmen. Los filetes de pescado firmes, como
- Los pescados enteros, como el pargo, el pámpano y el róballo deben manipularse con



- Ajuste la parrilla Patio Bistro a temperatura media.
- Para evitar que el pescado se pegue a la parrilla, asegúrese de que la rejilla de cocción esté limpia y bien caliente antes de empezar a asarlo. Unte la rejilla rápidamente con una servilleta de papel mojada con un poco de aceite antes de colocar los pescados y mariscos en la parrilla.

El asado brinda un sabor ahumado y ligero a los pescados y mariscos y, como el saiteado, también dora los alimentos dándoles una corteza sabrosa y crujiente. Los pescados enteros, los filetes de carne firme, los camarones y las vieiras se cocinan bien a la parrilla. Los moluscos, como las ostras, las almejas y los mejillones a veces se asan con la valva y, si bien el asado hace que esta se abra, no afecta demasiado su sabor.

PESCADOS Y MARISCOS PERFECTOS

TABLA DE COCCIÓN DE VEGETALES		
VEGETALES	TIEMPO ESTIMADO DE COCCIÓN	TEMPERATURA
MAÍZ Con hojas o papel de aluminio: remojar de 20 a 30 minutos Sin hojas	De 30 a 40 minutos (total) De 5 a 7 minutos	Media/Alta
HONGOS Portobello Normales	De 3 a 4 min. por lado De 2 a 4 min. por lado	Media/Alta
CEBOLLAS En cuartos En rebanadas	De 10 a 12 min. por lado De 4 a 8 min. por lado	Media/Alta
PIMIENTOS Enteros En mitades	De 16 a 20 min., dejar que la piel tome color De 8 a 12 min.	Media/Alta
CALABACÍN (amarillo y zucchiní) En rebanadas En mitades a lo largo	De 4 a 6 min. por lado De 8 a 12 min. (total)	Media/Alta
TOMATES En rebanadas Enteros	De 2 a 4 min. por lado De 8 a 24 min. (total)	Media/Alta

*Esta tabla se ofrece como una guía general de tiempos de cocción. Consulte los tiempos en las recetas individuales para obtener tiempos de cocción más específicos.





- Ajuste la parrilla Patio Bistro a temperatura media-baja.
 - Cocine las costillas durante 30 a 60 minutos, dependiendo de cuánta carne, hueso y grasa contengan. Unte las costillas con una capa ligera de vinagre de sidra de manzana durante los últimos 10 minutos.
 - Si lo desea, puede pinceladas con una capa de salsa barbacoa o mermelada durante los últimos 10 minutos en lugar de usar vinagre de sidra de manzana.
 - Arroje virutas de madera directamente en las rejillas de cocción o entre ellas. Esto le dará un sabor ahumado a las costillas.
 - Determinar cuándo están listas las costillas de cerdo puede ser complicado, y el color no es un indicador. El humo de las astillas de madera puede hacer que el interior de la carne se vuelva rosado y puede darle la impresión de que no está cocinada. Si puede mover los huesos de las costillas hacia atrás y adelante sin mucha resistencia, la carne está cocida. Un mejor criterio es quitar las costillas luego de una hora e insertar un termómetro de lectura instantánea en la parte más gruesa de la carne, lejos del hueso.
 - El calor infrarrojo cocina de modo diferente que las parrillas tradicionales a gas o a carbón; la parte externa de las costillas quedará crujiente, mientras que el interior será jugoso.
- Ajuste la parrilla Patio Bistro a temperatura media-alta.
 - Le recomendamos pincelar o esparcir los vegetales con aceite de oliva antes de asarlos para agregar sabor, facilitar las marcas de asado, y evitar que se sequen o se peguen en las rejillas.
 - Los vegetales asados se sirven generalmente como acompañamiento de otros alimentos asados/a la parrilla, pero también pueden servirse como plato principal, rociados con aceite de oliva común o sabORIZADO.
 - Los hongos y otros vegetales pequeños pueden asarse/cocinarse a la parrilla enteros. Aquellos más grandes deberán cortarse en rebanadas o en cuartos.
 - Comience a cocinarlos a temperatura media-alta para dorar la piel y gírelos cada 1 o 2 minutos. Luego, pase a temperatura baja para terminar la cocción y gírelos de vez en cuando.
 - La forma más fácil de saber si los vegetales están cocidos es pincharlos con un tenedor o una broqueta. Si se introduce fácilmente, los vegetales están listos.

Cocinar vegetales a la parrilla les da un leve sabor ahumado y no requiere demasados preparativos.

VEGETALES

- Ajuste la parrilla Patio Bistro a temperatura media-baja.
- Cocine las costillas durante 30 a 60 minutos, dependiendo de cuánta carne, hueso y grasa contengan. Unte las costillas con una capa ligera de vinagre de sidra de manzana durante los últimos 10 minutos.
- Si lo desea, puede pinceladas con una capa de salsa barbacoa o mermelada durante los últimos 10 minutos en lugar de usar vinagre de sidra de manzana.
- Arroje virutas de madera directamente en las rejillas de cocción o entre ellas. Esto le dará un sabor ahumado a las costillas.
- Determinar cuándo están listas las costillas de cerdo puede ser complicado, y el color no es un indicador. El humo de las astillas de madera puede hacer que el interior de la carne se vuelva rosado y puede darle la impresión de que no está cocinada. Si puede mover los huesos de las costillas hacia atrás y adelante sin mucha resistencia, la carne está cocida. Un mejor criterio es quitar las costillas luego de una hora e insertar un termómetro de lectura instantánea en la parte más gruesa de la carne, lejos del hueso.
- El calor infrarrojo cocina de modo diferente que las parrillas tradicionales a gas o a carbón; la parte externa de las costillas quedará crujiente, mientras que el interior será jugoso.





- Antes de la cocción, coloque una mezcla seca de hierbas y especias de su elección para complementar el sabor de la carne.

Existen diferentes variedades de costillas, y cada una requiere su propia técnica para liberar los mejores sabores y texturas. Estos consejos son reglas generales para tener en cuenta a la hora de cocinar cualquier tipo de costilla de cerdo.

CÓMO PREPARAR COSTILLAS DE CERDO

- Corte siempre la carne contra el grano para que esté siempre tierna.
- exterior de la carne, creando un bistec más jugoso.
- **2 o 3 minutos antes de servirlos.** Esto permite que los jugos se dirijan del centro al
- No pase por alto el último paso y el más importante: **deje reposar los bistecs por**
- borde y solo cuando su experiencia le sugiera que está casi listo.
- del lateral al centro del bistec, preferiblemente a través de cualquier punto de grasa en el
- con la práctica. También puede usar un termómetro de lectura instantánea e insertarlo
- uno al punto se encuentra justo en la mitad. Se trata de una habilidad que desarrollará
- cocida se mueve fácilmente si la presiona, mientras que un bistec bien cocido es firme y
- Para comprobar que estén listos, puede presionar la carne con un dedo. La carne poco
- agujeros que causa el tenedor hacen que se escapen los jugos.
- Use siempre pinzas o una espátula para girar los bistecs; *nunca utilice un tenedor.* Los
- cocción deseado.
- Cocine los bistecs de 3 a 6 minutos por cada lado, dependiendo del grosor y del nivel de
- misma dirección.
- Ajuste la parrilla a una temperatura alta y coloque los bistecs en la rejilla, alineados en la
- aceite con punto de humeo alto.



la superficie con apenas un poco de aceite vegetal u otro saligan las proteínas de la carne) y pimienta molida. Unte condimentada apenas con sal kosher (para ayudar a que La carne debe estar a temperatura ambiente, asados, en especial cuando los corta finamente en diagonal. Los bistecs fibrosos, como falda o vacío, también son deliciosos. lomo trasero, lomo de ternera y bife de chorizo son los mejores. Elija el bistec adecuado. Los cortes tiernos como el solomillo, lomo,

UN BISTEC JUGOSO



- Durante la cocción, en caso de que se formen charcos de grasa, retire los alimentos (si es posible) y ajuste el control en alta temperatura con la tapa abierta hasta que la grasa se haya quemado.

DORAR

Dorar carne implica crear una "corteza" de sabor y conservar los jugos internos para que la carne quede húmeda en el interior, y para que cada bocado sea delicioso. Tanto si asa un bistec con calor directo o si asa lentamente una paleta de cerdo, lograr una buena "corteza" en el exterior de la carne tan pronto como sea posible ayuda a asegurar que el sabor y la humedad permanezcan en el interior del alimento. El sistema de cocción TRU-Infrared genera las temperaturas de asado perfectas cuando la energía infrarroja impacta la superficie de la carne. Este es un buen consejo que puede implementar para dorar alimentos: coloque un poco de sal gruesa en sus bistecs, chuletas y carnes (esto ayuda a que las proteínas se dirijan a la superficie de la carne) y cuando estas reciban el calor infrarrojo, la superficie se dorará y creará esa deliciosa corteza que a usted tanto le gusta. Si elige pavo o pollo, coloque un poco de aceite en la piel para lograr el mismo efecto. Dore la carne usando primero un ajuste de temperatura más alto, y luego bájelo para finalizar la cocción. Incluso puede usar papel de aluminio para conservar los alimentos cocinados en la rejilla de calentamiento mientras prepara comidas adicionales.

LA HAMBURGUESA PERFECTA

La carne de res picada con un 20 % de grasa y un 80 % de carne magra es la mejor opción para obtener una hamburguesa jugosa con una buena textura.

- Forme hamburguesas presionando suavemente, sin recargarlas.

- Forme una leve depresión en el medio de la

hamburguesa para que los bordes sean apenas

más gruesos que el centro. Esto formará una

hamburguesa menos redonda cocinada de

forma más pareja.

- Las hamburguesas no deben pesar más de 8 oz (227 g) y no deben tener más de 1/2 in

(13 mm) de espesor.

- Ajuste la parrilla Patio Bistro a temperatura media y cocine por 3 o 4 minutos de cada lado

hasta que la carne ya no esté rosada, o si inserta un termómetro del lateral al centro y

obtiene una temperatura de 160 ° F (70 ° C).



COCCIÓN CON CALOR INFRARROJO

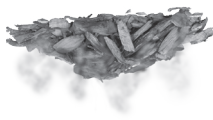
- Las marcas de asado se realizan mejor en las partes frescas de la parrilla.
- Pienso en su comida y organice los alimentos de acuerdo con las técnicas de cocción y los tiempos necesarios, así como el mejor uso del área de cocción.
- Cubra cada trozo de carne, pescado o ave con una capa ligera de aceite para altas temperaturas.
- Si usa salsas o glaseados con exceso de azúcares, colóquelos con un pincel sobre los alimentos durante los últimos 10 minutos de cocción. El exceso de azúcares se quemará y se carbonizará, ¡y ese no es el sabor ahumado que a usted le gusta! Tenga en cuenta que el uso de marinadas en exceso implicará una limpieza extra luego.

Hasta acostumbrarse a cocinar con la parrilla Patio Bistrot eléctrica, es posible que desee ajustar los tiempos de cocción regulares. Luego de adquirir algo de experiencia, tendrá una noción sobre qué ajuste de temperatura y tiempos de cocción funcionan mejor para usted y le brindan los resultados que desea.

COCCIÓN CON VIRUTAS DE MADERA

Las virutas de madera pueden situarse sobre o entre las rejillas de cocción para agregar un sabor ahumado al grillar o asar alimentos. Puede arrojar las virutas directamente de la bolsa, sin necesidad de remojarlas previamente. **NOTA:** NO coloque virutas de madera directamente debajo de alimentos grasosos, ya que esto puede aumentar el riesgo de aparición de llamas.

Estas son algunas variedades que funcionan particularmente bien con los alimentos: aliso, manzano, cerezo, pacana y mezquite.



PREVENCIÓN DE LLAMADAS

Su sistema de cocción TRU-Infrared ha sido diseñado para eliminar la aparición de llamas durante el uso normal. Las perforaciones especialmente diseñadas mantienen las llamas en el cajón de fuego, debajo de la rejilla de cocción y lejos de los alimentos. Sin embargo, pueden aparecer algunas llamas sobre la rejilla de cocción bajo ciertas condiciones. Los siguientes consejos pueden ayudar a reducir la posibilidad de que esto ocurra.

- Al dorar alimentos grasosos, deje la tapa de la parrilla abierta.
- Trate de colocar la parrilla lejos de áreas con mucho viento. El viento hace que el oxígeno ingrese entre las rejillas, lo que puede producir llamas.



INTRODUCCIÓN

PRIMER USO

Lea la guía del producto y asegúrese de que la parrilla esté armada correctamente. Quite todo el material publicitario de todas las superficies de la parrilla antes de usarla. Le recomendamos calentar la parrilla en su ajuste más alto por 15 a 20 minutos antes de usarla por primera vez. Esto ayuda a eliminar los aceites usados durante la fabricación.

CÓMO PRECALENTAR SU PARRILLA PATIO BISTRO

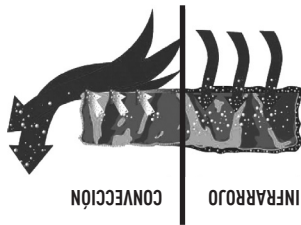
De la misma manera que con un horno doméstico, la parrilla Char-Broil Patio Bistro debe precalentarse para obtener un rendimiento óptimo. Precaliente la parrilla a una temperatura alta por 15 minutos o más si las condiciones climáticas lo requieren. Antes de comenzar, limpie la superficie con una paño untado con aceite. Esto eliminará los restos que puedan haberse acumulado y ayudará a evitar que la comida asada se pegue a la superficie de cocción.

CONCEPTOS BÁSICOS DE ENERGÍA INFRARROJA

La energía infrarroja está compuesta de aquellas frecuencias por debajo del espectro de luz visible. En otras palabras, se trata de la luz que no podemos ver, pero que nuestros cuerpos (y los alimentos) detectan como calor. La mayoría de la energía electromagnética puede causar calor, pero la infrarroja es la opción perfecta para cocinar. Las parrillas tradicionales de convección utilizan aire caliente y pueden secar sus alimentos. Con las parrillas infrarrojas, las frecuencias infrarrojas chocan contra los alimentos y hacen que las moléculas vibren, creando así el calor que cocina su comida.

LONGITUD DE ONDA CORTA				LONGITUD DE ONDA LARGA		
RAYOS GAMMA	RAYOS X	ULTRAVIOLETA	LUZ VISIBLE	INFRARROJO	MICROONDA	ONDAS DE RADIO
	1 nm		1 µm	1 mm	1 m	1 km

La carne cuenta con una capa límite saturada de humedad. El calor por convección seca la capa límite durante la cocción, mientras que la energía infrarroja es capaz de penetrar esta capa sin desplazarla. Es por eso que una hamburguesa se achicará más en una parrilla por convección que en una infrarroja. Como consecuencia, cocinar con energía infrarroja brinda resultados más jugosos y sabrosos. Los restaurantes de alta gama han sabido durante años que al cocinar con energía infrarroja se obtienen los mejores bistecs, ¡y ahora Char-Broil le lleva esa misma tecnología a su patio!



La ciencia detrás de TRU-Infrared cuenta una historia jugosa. A diferencia de las parrillas tradicionales a gas, Char-Broil TRU-Infrared limita el aire caliente que entra en contacto con los alimentos. Nuestro exclusivo emisor genera calor infrarrojo, que dora a la temperatura más alta o cocina lento a la temperatura más baja.

Mientras que el calor por convección destruye la barrera de humedad, el calor infrarrojo penetra el alimento sin secarlo, conservando los sabores y jugos naturales.

CÓMO FUNCIONA TRU-INFRARED™



Una parrilla Char-Broil TRU-Infrared garantiza la cocción al aire libre de alimentos mucho más jugosos y previene la aparición de llamas y los puntos calientes. Los seis beneficios de TRU-Infrared crean el entorno para que tenga una gran experiencia de asado, siempre.

QUÉ SIGNIFICA TRU-INFRARED™



Felicitaciones por la adquisición de su nueva parrilla Char-Broil® Patio Bistro TRU-Infrared™. Esperamos sinceramente que al leer esta guía y con un poco de práctica pueda disfrutar por completo el delicioso sabor de la comida tierna y jugosa que prepare con la tecnología de cocción avanzada TRU-Infrared. Le sugerimos que se tome un momento para leer la guía del producto y asegurarse de ensamblar la parrilla de forma correcta y completa, así como de familiarizarse con la construcción y la operación de esta antes de usarla.

No existen reglas exactas para cocinar con su nueva parrilla Char-Broil, pero sí algunos datos básicos sobre cómo funciona. Según su nivel de experiencia en cocinar al aire libre, tanto con parrillas tradicionales a gas como con aquellas a carbón, descubrirá que hemos diseñado el sistema de cocción Patio Bistro TRU-Infrared para que sea una herramienta útil para usted y pueda preparar comidas sabrosas de la forma que usted prefiere y desea.

Su parrilla Char-Broil posee un exclusivo sistema de cocción infrarroja que le ofrece una amplia gama de control sobre la temperatura y el estilo de asado, grillado y cocción a la parrilla que usted disfruta. Use esta guía de asado a la parrilla como una introducción para comenzar a cocinar con su nueva parrilla Char-Broil.

!QUE DISFRUTE SU PARRILLA!

