



OUTDOOR COOKING GUIDE

Congratulations and welcome to ownership of The Big Easy® from Char-Broil®. 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 your new TRU-Infrared Oil-less turkey fryer.

We suggest you take a few moments to read the Product Guide and ensure your cooker is assembled correctly and completely and that you are familiar with both its construction and operation before using. There are no hard and fast rules for cooking – just some basic facts about how The Big Easy® works. The exclusive and patented TRU-Infrared cooking system will help you prepare wonderful meals. Use this cooking guide as an introduction to cooking with The Big Easy®. It's filled with great tips, tricks and recipes.

The most important thing you can do first is register your cooker so that we can be more helpful when you need us. Please complete the warranty registration card found on the last page of your Product Guide or save a stamp and visit us at www.charbroil.com.

After you register, be sure to go to www.charbroil.com for new tips, tricks, recipes, party ideas and exclusive subscriber offers. We never sell or distribute your contact information! We want your Char-Broil® experience to be a great one and this is one way we can stay in touch.

HAPPY COOKING!





FIRST THINGS FIRST

1. You will find that most of the product assembly has been completed for you at the factory. Complete any remaining steps and reference all safety and usage information found in the Product Guide.
2. Hand-tightening the regulator from The Big Easy® to a full 20lb. propane tank sounds easy enough, but thanks to some built-in safety features inside your regulator and propane tank, it **MUST** be done absolutely correctly, step-by-step, to achieve proper gas flow and optimal cooking temperature. Refer to the Product Guide for detailed instructions.
3. Just like grandma's cast iron skillet, the stainless steel cooking chamber needs to be seasoned prior to use. **This is most important** as it will allow the cooking chamber to work properly. In addition, it will make cleaning easier and inhibit rusting.



Coat all interior surfaces of the cooking chamber with vegetable oil. If you use a vegetable spray, wipe down the cooking chamber after spraying to ensure an even coat. Start The Big Easy® and let it burn until the vegetable oil burns off and stops smoking. The shiny finish of the stainless steel cooking chamber should now have a very dark brown or bronze color.

You are now ready to cook. The more you use your Big Easy®, the better it will cook. The darker - more seasoned - the cooking chamber becomes the hotter and the more evenly it will cook. A light coat of vegetable oil after each use will keep the surfaces seasoned and help prevent any rusting – again, just like grandma's cast iron skillet.



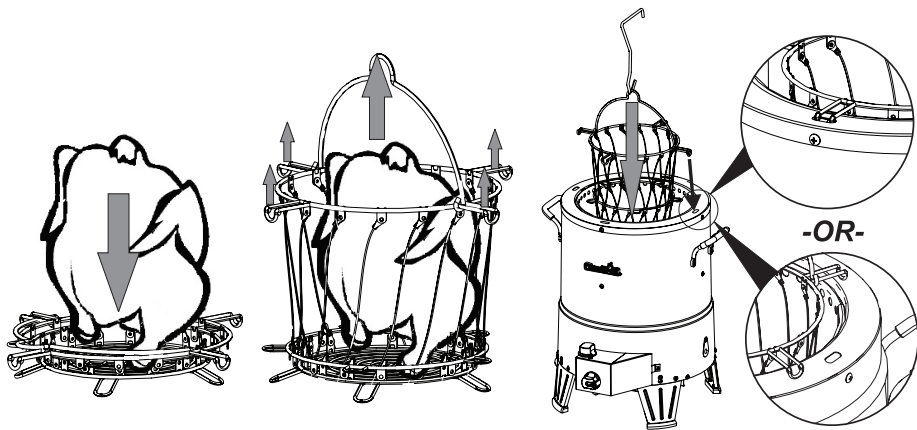


DIRECTIONS FOR USE

1. Lay collapsible basket flat on a counter, table or flat surface.
2. Place food to be cooked on top of collapsed basket, making sure to position it within the upper ring.
3. With food in place, grab the upper ring of the basket or the lifting loop and gently raise the basket up around the food. The basket may twist as it expands.
4. With the food loaded and the basket fully expanded, lower the basket into The Big Easy™ Oil-Less Turkey Fryer until the four arms of the upper ring are resting on the top layer of the cooker (See Illustrations below).
5. When the food is done, use gloves or the lifting hook to lift the basket out of the Big Easy Oil-Less Turkey Fryer.
6. Place the basket on a flat surface and slowly lower the basket around the food, until the food is completely exposed and ready to be handled. The basket will rotate as it collapses.

USE AND CARE

The Collapsible Basket is fully dishwasher safe. Clean with soap and water or load into the dishwasher for easy cleaning. Store in a cool, dry location. The collapsible design allows for easy storage in drawers or cabinets.



1. Place food on basket.

2. Lift upper ring
around food.

3. Place in The Big Easy™





FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

1. How does this thing work?

You'll think it's magic, but it's really simply using two methods of heat transfer. First, the propane burner heats the air between the cooking chamber and the outside of The Big Easy®. This hot air, or convective heat, warms the cooking chamber before it escapes out the top. The cooking chamber absorbs the heat and radiates it to the inside as TRU-Infrared heat. By converting the hot air, or convective heat, into TRU-Infrared, radiant heat, food cooked in The Big Easy® is moist and juicy.

2. How should I prepare the turkey?

The turkey must be completely thawed and you should always remove the giblets, neck and anything from inside the cavity before cooking. Remove the metal or plastic tie that may be used to bind the legs together before putting the turkey in the cooking basket. Opening the legs will allow the turkey to cook evenly and maintain its position inside the basket. Always set the turkey inside the basket with the breast up and the legs down so that it can cook evenly.



3. Can I cook a turkey with stuffing inside?

The USDA recommends cooking stuffing separately for optimal safety and uniform doneness. Visit www.isitdoneyet.gov for more information on cooking turkey safely.

4. Can I use injectable marinades?

Absolutely. But if you are really into making it easy, use a dry rub on the outside. One of our favorites to use is a Creole seasoning with salt, red pepper, garlic and other spices found readily at any grocery store. Try to avoid rubs with high sugar content as the sugar can burn. You can also rub the skin with peanut or canola oil before using a dry rub. The TRU-Infrared heat will keep your turkey moist and juicy on the inside.

5. How long will it take to cook my turkey?

With The Big Easy®, food is done once it reaches proper internal temperature. Always use a food thermometer to check doneness and remember these USDA guidelines for proper use:

- 1) Insert the probe into the thickest part of the food - not touching bone, fat or gristle before lowering into the cook chamber.
- 2) After cooking, check the temperature in several places to make sure the food is evenly heated.
- 3) Compare your thermometer reading to the USDA guidelines printed inside the back cover





of this guide to determine if your food has reached a safe temperature.

4) Make sure to clean your food thermometer with hot, soapy, water before and after each use.

5) Visit www.isitdoneyet.gov for more information on food safety. Cook times will vary depending on outdoor weather conditions, but generally you can expect 10 min per pound for turkey, 15 min per pound for chicken, and 30 minutes per pound for pork or beef roasts. Use the included food thermometer for larger cuts of meat where at least three quarters of the stem length can be inserted into the turkey, chicken or roast. For smaller foods, use an instant read thermometer that measures temperatures closer to the tip of the stem. Always follow the instructions for use from the manufacturer. See www.charbroil.com for instant-read and other food thermometer purchase options.

6. How is The Big Easy® faster than an oil fryer?

An oil fryer requires up to 3 gallons of peanut oil that can take up to 45 minutes to preheat to the proper temperature. After preheating, cook time is about 3 minutes per pound, but it can take several hours for the oil to cool down before you can clean-up and recycle the oil. With The Big Easy®, there is no preheat time required and it will cool down after cooking in about 15 minutes. The oil-frying process, from start to finish, will take twice as long as frying without oil in The Big Easy®.

7. When do I use the wire mesh lid?

Use the wire mesh lid only when you are cooking in colder outdoor temperatures, extremely windy days, or towards the end of your cook time if extra browning is desired. The lid will reflect infrared heat back into the cooking chamber and can burn the exterior of your food before it is done if used for the entire cook time.

8. Can I use the drippings for gravy?

Yes - if they are properly prepared. Before cooking the turkey, you must insert a food-safe aluminum liner into the removable grease tray to catch the drippings. After cooking the turkey, the drippings must be heated on a stovetop to the proper temperature for doneness (180°F or 82°C). Never serve the drippings directly from the removable grease tray. Additional food-safe aluminum liners are available for purchase at www.charbroil.com.

9. What is the easiest way to remove a cooked turkey from the basket?

Patience is a virtue. When you remove the basket with the turkey from the cooking chamber, you will be tempted to immediately remove the turkey. Instead, set the basket and the turkey on a tray or platter and allow it to rest for 10-15 minutes. Once the basket has cooled, gently separate any places where the turkey has attached itself to the basket during the cooking process. Turn the basket on its side to remove.





10. How do I clean The Big Easy®?

After each use, burn off any excess grease and food debris remaining on the cooking basket or that has accumulated in the bottom of the cooking chamber by allowing unit to cook for approximately 15 minutes with the wire mesh lid on. After the unit has cooled, a grill brush can be used to loosen any remaining material in the bottom of the cook chamber. After brushing/scraping the bottom of the cook chamber, it can then be lifted out and emptied. The wire basket can be brushed and treated similarly to the cooking grates on a gas grill. It can also be washed in a sink or dishwasher if desired. The disposable food-safe aluminum liners for the grease tray make clean-up much easier. If any drippings spill onto the grease tray when removing it, clean with soap and water. The grease tray has a painted finish and should not be cleaned in a dishwasher. Likewise, the painted exterior surfaces of The Big Easy® can be cleaned with soap and water as desired. Minimize cleaning between uses with a custom-fit cover for The Big Easy® available from Char-Broil®.





POULTRY RECIPES

BIG EASY® SOUTHERN FRIED TURKEY

We suggest you take a few moments to read the Product Guide and ensure your cooker is assembled correctly and completely and that you are familiar

Ingredients:

- Whole turkey
- Peanut oil
- Herb seasoning or favorite low-sugar dry rub

Directions:

Prepare turkey for cooking and remove the neck, giblets and anything inside the cavity. Pat turkey dry and rub or spray with peanut oil. Season the outside with your favorite herb or garlic seasoning and place inside the cooking basket breast side up. Cook the turkey until the internal temperature is 165° F. The outside should be crisp and golden brown. Allow the turkey to rest for 5-10 minutes while the cooking basket cools before removing. Carve and enjoy.

Easy Idea: Roast Sweet Potatoes above the turkey using The Big Easy® Cooking Rack available at www.charbroil.com.

LOUISIANA STYLE FRIED TURKEY

Ingredients:

- Whole turkey
- Peanut oil
- Creole dry rub seasoning
- Favorite Injectable marinade

Directions:

Prepare turkey for cooking and remove the neck, giblets and anything inside the cavity. Pat turkey dry and rub with peanut oil. Inject turkey with a favorite marinade – see Rubs and Marinades section for recipes or your local grocer. Inject multiple locations in the breast and legs about ½" apart to evenly distribute the marinade. Season the outside with Creole seasoning and place in the cooking basket breast side up. Cook the turkey until the internal temperature is 165° F. The outside should be crisp and golden brown. Allow the turkey to rest for 5-10 minutes while the cooking basket cools before removing. Carve and enjoy.

Easy Idea: Skip the marinade injection step – it's messy and your turkey will turn out moist and juicy without it.





BIG EASY® ROTISSERIE CHICKEN

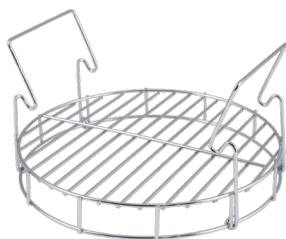
Ingredients:

- Whole chicken
- Herb seasoning or lemon-pepper dry rub

Directions:

Prepare chicken for cooking and remove the neck, giblets and anything inside the cavity. Season the outside with your favorite low-sugar dry rub and place in cooking basket breast side up. Cook until internal temperature is 165° F. The outside should be crispy and golden brown. Allow the chicken to rest for 5-10 minutes while the cooking basket cools before removing. Carve and enjoy. Serve with The Big Easy® Roasted Potatoes and Corn.

Easy Idea: Cook two chickens at the same time using The Big Easy® Bunk Bed Basket available at www.charbroil.com.



CORNISH HENS

Ingredients:

- 3 Cornish hens
- Mojito seasoning dry rub

Directions:

Prepare hens for cooking and remove the neck, giblets and anything inside the cavity. Arrange the hens back-to-back with the breast side toward the outside in the bottom of the cooking basket.

Cook until internal temperature is 165° F. The outside should be crispy and golden brown. Allow the hens to rest for 5-10 minutes while the cooking basket cools before removing. Carve and enjoy.

Easy Idea: Try a clean, no-rub, method of applying dry seasoning by sprinkling on after placing the food inside the cooking basket. . .

Even better, try doing it outdoors just before placing the basket inside the cooking chamber and keep the kitchen clean!





PORK RECIPES

BIG EASY® BBQ

Ingredients:

- 3-5 lb pork roast or Boston Butt
- Low-Sugar Dry Rub Seasoning
- BBQ Sauce

Directions:

Season the entire cut of meat using your favorite low-sugar BBQ dry rub. Place into the cooking basket and cook until the internal temperature is at a minimum of 145° F. Remove the pork, cover with your favorite BBQ sauce, wrap with two layers of heavy-duty aluminum foil, and return to cooking basket for an additional 15-30 minutes. Remove the basket and allow the BBQ to rest for 5-10 minutes while the cooking basket and aluminum foil cools before removing. Serve chopped, sliced, cubed. For pulled-pork, cook inside the aluminum foil until internal temperature reaches 190 - 200° F.

THE BIG EASY® PORK TENDERLOINS

Ingredients:

- 2 Pork Tenderloins
- Kosher salt
- Fresh cracked pepper

Directions:

Season the tenderloins using kosher salt and fresh cracked pepper. Place into the cooking basket and cook until the internal temperature is at a minimum of 145° F. Tenderloins will cook fast. Check internal temperature after 30 minutes. After removing the cooking basket, allow the tenderloins to rest for 5-10 minutes while the cooking basket cools. Cut tenderloins in ½ inch slices and serve with favorite sauce and side dishes.

Easy Idea: Skewer one end of the tenderloin and allow them to hang vertically inside the cooking chamber.





BEEF RECIPES

BIG EASY® BEEF ROAST

Ingredients:

- 3 - 5 lb Beef Roast
 - Kosher salt
 - Fresh cracked pepper
- Optional: Seasoning sauce for marinade

Directions:

Prepare a 3 to 5 lb beef roast for cooking. Season outside with salt and pepper or a Creole rub for added spice. Place beef roast in bottom center of cooking basket, place basket in The Big Easy®. Cook beef until the internal temperature reaches a minimum of 145° F. After removing the cooking basket, allow the beef roast to rest for 5-10 minutes while the cooking basket cools. Cut and serve with favorite sauce and side dishes.

Easy Idea: Try cooking roasted red potatoes and corn above the roast using The Big Easy® cooking rack.

CHAR-BROIL'S® FAVORITE PRIME RIB ROAST

Ingredients:

- 5 lb rib roast
- 1 Tbsp garlic powder
- 1 Tbsp Sea Salt
- 1 Tbsp Onion powder
- 2 tsp cayenne pepper
- 2 tsp each: dried rosemary, thyme

Directions:

Mix all dry ingredients together in large mixing bowl - using fork or whisk. Place rib roast in bowl and use hands to work rub into all areas of meat (Note: rubber gloves can come in handy to prevent the spices from coating your hands.)

After removing the cooking basket, allow the prime rib roast to rest for 5-10 minutes while the cooking basket cools. Cut and serve with favorite sauce and side dishes. Place rib roast in the cooking basket - make sure the meat is centered and balanced. Cook beef until the internal temperature reaches a minimum of 145° F.





VEGETABLE RECIPES

ROASTED RED, SWEET, OR RUSSET POTATOES

Wash and clean potatoes. Place in bottom of cooking basket or use The Big Easy® cooking rack to cook above other foods. Cook until a toothpick can easily go into the center of the potatoes. As a general guide, a large potato will cook in the time it takes to cook a turkey or a roast. Do not puncture or cut the skin when cooking sweet potatoes so that the natural sugar will remain in the potato. The sugar can leak onto any meat being cooked below and caramelize into a dark crust. After cooking, cut in half lengthwise and add butter and brown sugar.

Easy Idea: Try rubbing potatoes with vegetable oil and seasoning with kosher salt. The oil will help the salt stick to the skin.

CORN

Wash and clean corn in the husk, but do not remove the husk. Soak corn in cold water for 30 minutes or up to an hour. Place the corn vertically in the cooking basket. Corn will be done in 45-60 minutes. You will know it's done when you can press a kernel and liquid comes out.

Always use a meat thermometer to ensure proper doneness and follow the USDA Recommended Safe Minimum Internal Temperatures.

USDA RECOMMENDED SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES

Whole poultry	165° F
Poultry breasts	165° F
Ground poultry	165° F
Ground meats	160° F
Beef, Veal, Lamb, Steak, Roasts & Whole Pork	145° F (WITH A THREE-MINUTE REST TIME)





Char-Broil®

AN 18.127246





Char-Broil®

AN 18.127246



reposer de 10 à 20 minutes pendant que la température interne continuera de cuire le rôti jusqu'au degré désiré. Tousjours vérifier la température interne avant de servir pour vous assurer que la viande a bien atteint la température désirée. Vous n'avez plus qu'à couper le rôti et à vous régaler!

RECETTES DE LÉGUMES

POMMES DE TERRE ROUGES, DOUCES OU IDAHO RÔTIES

Laver et nettoyer les pommes de terre. Les déposer dans le fond du panier à cuisson ou utiliser la grille de cuisson The Big Easy® pour les cuire au-dessus d'autres aliments. Cuire jusqu'à ce qu'un cure-dent pénètre facilement jusqu'au centre des pommes de terre. En règle générale, une grosse pomme de terre nécessitera le même temps de cuisson qu'une dinde ou un rôti. Ne pas percer ni couper la pelure des patates douces pour les faire cuire; ainsi, leur sucre naturel restera emprisonné à l'intérieur. En outre, le sucre peut couler sur la viande qui cuit en dessous et se caraméliser en une croûte foncée. Une fois cuites, couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur et ajouter du beurre et de la cassonade.

Astuce : Enduisez les pommes de terre d'huile végétale et assaisonnez-les de sel kosher. L'huile permettra au sel d'adhérer à la pelure.

MAÏS

Laver et nettoyer les épis de maïs dans leur enveloppe, mais ne pas les retirer de leur enveloppe. Faire tremper les épis de maïs dans de l'eau froide de 30 minutes à une heure. Déposer les épis à la verticale dans le panier de cuisson. Le maïs sera prêt dans 45 à 60 minutes. Pour savoir si le maïs est cuit, presser un grain; si un liquide s'en échappe, le maïs est prêt.

TEMPÉRATURES INTERNES MINIMALES RECOMMANDÉES PAR LE MINISTÈRE AMÉRICAIN DE L'AGRICULTURE (USDA)

TEMPÉRATURES INTERNES MINIMALES SÉCURITAIRES RECOMMANDÉES PAR L'USDA	
Volaille entière	74° C (165° F)
Poitrine de poulet	74° C (165° F)
Poulet haché	74° C (165° F)
Viandes hachées	71° C (160° F)
Boeuf, veau, agneau Biftecks et rôtis	63° C (145° F) [ET Laisser reposer pendant au moins 3 minutes]



RECETTES DE BOEUF

RÔTI DE BOEUF BIG EASY®

Ingédients :

- Rôti de boeuf de 1 à 2 kg (3 à 5 lb)
- Sel kosher
- Poivre fraîchement concassé
- Au choix : sauce d'assaisonnement pour marinade

Préparation :

Préparer un rôti de boeuf de 1 à 2 kg pour la cuisson. Assaisonner de sel et de poivre ou d'épices/herbes sèches créoles pour un goût plus épice. Disposer le rôti de boeuf dans le centre au fond du panier à cuisson et mettre celui-ci dans le Big Easy®. Cuire le boeuf jusqu'à ce que la température interne atteigne un minimum de 63° C (145° F). Les grosses pièces de viande et les dindes peuvent être retirées jusqu'à 5° C (5 à 10° F) avant d'atteindre la température interne désirée. Lorsque la température interne atteint 5° C ou moins (5 à 10° F) que la température désirée, retirer la viande, la placer sur une assiette ou un plateau, la recouvrir de papier d'aluminium et d'une serviette de cuisine. Laisser reposer de 10 à 20 minutes pendant que la température interne continuera de cuire le rôti jusqu'au degré désiré. Toujours vérifier la température interne avant de servir pour vous assurer que la viande a bien atteint la température désirée. Vous n'avez plus qu'à couper le rôti et à vous régaler!

Astuce : Essayez ce qui suit : faites cuire des pommes de terre rouges et du maïs au-dessus du rôti à l'aide de la grille de cuisson The Big Easy®.

CÔTE DE BOEUF RÔTIE FAVORITE DE CHAR-BROIL®

Ingédients :

- Rôti de boeuf de 2 kg (5 lb)
- 1 c. à table de poudre d'ail
- 1 c. à table de sel de mer
- 1 c. à table de poudre d'oignon
- 2 c. à thè de poivre de Cayenne
- 2 c. à thè chaque de : romarin et thym séchés

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients secs dans un grand bol à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet. Poser le rôti de côte dans le bol et avec les mains frotter le mélange dans toutes les parties de la pièce de viande (Remarque : vous pouvez utiliser des gants de caoutchouc pour éviter d'avoir les mains couvertes d'épices!) Déposer le rôti de côte dans le panier à cuisson — s'assurer que la pièce de viande est bien centrée et que le poids est réparti. Cuire le boeuf jusqu'à ce que la température interne atteigne un minimum de 63° C (145° F). Les grosses pièces de viande et les dindes peuvent être retirées jusqu'à 5° C (5 à 10° F) avant d'atteindre la température interne désirée. Lorsque la température interne atteint 5° C ou moins (5 à 10° F) que la température désirée, retirer la viande, la placer sur une assiette ou un plateau, la recouvrir de papier d'aluminium et d'une serviette de cuisine. Laisser



RECETTES DE PORC

BARBECUE BIG EASY®

Ingrédients :

- Rôti ou soc de porc de 11/2 à 21/2 kg (3 à 5 lb)
- Mélange d'épices/herbes sèches à faible teneur en sucre
- Sauce barbecue

Préparation :

Enduire toute la pièce de viande de votre mélange d'épices barbecue préférée à faible teneur en sucre. Placer le rôti ou le soc de porc dans le panier à cuisson et le cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 71 °C (160 °F). Retirer le porc, le napper de votre sauce barbecue préférée, l'envelopper de deux couches de papier d'aluminium résistant et le remettre dans le panier à cuisson pour 15 à 20 minutes de plus. Éteindre le Big Easy® puis laisser reposer le rôti dans la chambre de cuisson durant 15 à 20 minutes de plus. La durée de cuisson additionnelle dans le papier d'aluminium n'est pas nécessaire, mais c'est une étape qui attendra la viande. Enlever le panier et laisser reposer le rôti de 10 à 15 minutes avant de le retirer pour laisser refroidir le panier à cuisson et le papier d'aluminium. Servir haché, en tranches ou en cubes. Pour obtenir du porc effiloché, cuire à l'intérieur de papier d'aluminium jusqu'à ce que la température interne atteigne 93 °C (200 °F).

FILETS DE PORC THE BIG EASY®

Ingrédients :

- 2 filets de porc
- Sel kosher
- Poivre fraîchement concassé

Préparation :

Assaisonner les filets de sel kosher et de poivre fraîchement concassé. Placer les filets dans le panier à cuisson et les cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 71 °C (160 °F). Les filets cuiront rapidement. Vérifier la température interne après 30 minutes. Laisser reposer les filets de 10 à 15 minutes avant de les retirer pour permettre au panier à cuisson de refroidir. Couper les filets en tranches de 1 cm et servir avec votre sauce et vos plats d'accompagnement préférés.

Astuce : Insérer une brochette dans les filets et les laisser pendre verticalement à l'intérieur de la chambre de cuisson.

POULET AU TOURNEBROCHE BIG EASY®

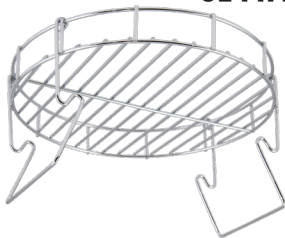
Ingrédients :

- Poulet entier
- Assaisonnement aux fines herbes ou un mélange d'épices poivre et citron

Préparation :

Préparer le poulet pour la cuisson en retirant le cou, les abats et tout ce qui se trouve dans la cavité. Assaisonner l'extérieur du poulet à l'aide de votre mélange d'épices/herbes sèches pré-féré à faible teneur en sucre et placer celui-ci dans le panier à cuisson, la poitrine vers le haut. Cuire le poulet jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F). L'extérieur devrait être croustillant et brun doré. Laisser reposer le poulet de 5 à 10 minutes avant de le retirer pour laisser refroidir le panier à cuisson. Découpez le poulet et régalez-vous! Servir avec les pommes de terre rôties The Big Easy® et du maïs.

Astuce : Vous pouvez cuire deux poulets à la fois à l'aide de la grille de cuisson facile à retirer The Big Easy® Easy-Out Cooking Rack disponible sur le site www.charbroil.com.



POULETS DE CORNOUILLES

Ingrédients :

- 3 poulets de Cornouailles
- Assaisonnement d'épices/herbes sèches Mohieto

Préparation :

Préparer les poulets pour la cuisson en retirant le cou, les abats et tout ce qui se trouve dans leur cavité. Disposer les poulets dos à dos avec les poitrines tournées vers l'extérieur, au fond du panier à cuisson. Cuire les poulets jusqu'à ce que leur température interne atteigne 74 °C (165 °F). L'extérieur devrait être croustillant et brun doré. Laisser reposer les poulets de 5 à 10 minutes avant de les retirer pour laisser refroidir le panier à cuisson. Découpez les poulets et régalez-vous!

Astuce : Essayez cette méthode toute propre et sans frottage pour appliquer les épices ou les herbes sèches : vous n'avez qu'à saupoudrer les aliments après les avoir insérés dans le panier de cuisson... Mieux encore : pour garder votre cuisine bien propre, saupoudrez les aliments à l'extérieur, juste avant de placer le panier dans la chambre de cuisson!

RECETTES DE VOLAILLE

DINDE FRITE TRADITIONNELLE BIG EASY® À LA MODE DU SUD

Ingrédients :

- Dinde entière
- Huile d'arachide
- Assaisonnement aux fines herbes ou votre mélange d'épices/herbes sèches préféré à faible teneur en sucre

Préparation :

Préparer la dinde pour la cuisson en retirant le cou, les abats et tout ce qui se trouve dans la cavité. Assécher la dinde et la froter ou la vaporiser avec de l'huile d'arachide. Assaisonner l'extérieur de la dinde à l'aide de vos assaisonnements préférés, à l'ail ou aux fines herbes, et placer celle-ci dans le panier à cuisson, la poitrine vers le haut. Cuire la dinde jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F). L'extérieur devrait être croustillant et brun doré. Laisser reposer la dinde de 10 à 15 minutes avant de la retirer pour laisser refroidir le panier à cuisson. Découpez la dinde et régalez-vous!

Astuce : Faites rôtir des patates douces au-dessus de la dinde à l'aide de la grille de cuisson The Big Easy® disponible sur le site www.charbroil.com.

DINDE FRITE À LA LOUISIANAISE

Ingrédients :

- Dinde entière
- Huile d'arachide
- Marinade injectable favorite composée d'un mélange d'épices/d'herbes sèches créoles

Préparation :

Préparer la dinde pour la cuisson en retirant le cou, les abats et tout ce qui se trouve dans la cavité. Assécher la dinde et la froter avec de l'huile d'arachide. Injecter la dinde avec votre marinade préférée (pour des recettes de marinade, voir la section Mélange d'épices/herbes sèches et marinades de ce guide ou consultez votre épicier local). Injectez les poitrines et les cuisses en plusieurs endroits à environ 1 à 2 cm de distance afin de bien répartir la marinade. Assaisonner l'extérieur de la dinde à l'aide des assaisonnements créoles et placer celle-ci dans le panier à cuisson, la poitrine vers le haut. Cuire la dinde jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F). L'extérieur devrait être croustillant et brun doré. Laisser reposer la dinde de 10 à 15 minutes avant de la retirer pour laisser refroidir le panier à cuisson. Découpez la dinde et régalez-vous!

Astuce : Votre dinde sera humide et juteuse même sans injection de marinade; vous pouvez sauter cette étape salissante.



Après chaque utilisation, brûlez tout excès de gras et les particules de nourriture accumulées dans le panier de cuisson ou au fond de la chambre de cuisson en faisant chauffer l'appareil durant environ 15 minutes avec le couvercle mailé en position sur le dessus. Une fois l'appareil refroidi, utilisez une brosse à barbecue pour dégager tout le débris qui serait encore logé au fond de la chambre de cuisson. Après avoir brossé/gratté le fond de la chambre de cuisson, vous pouvez la soulever et la vider. Le panier métallique peut être brossé et nettoyé comme vous le feriez pour les grilles de cuisson d'un gril. Il peut également être lavé dans l'évier ou au lave-vaisselle si désiré. Les moules d'aluminium jetables (sans danger pour les aliments) adaptés au plateau de récupération de la graisse facilitent beaucoup le nettoyage. Si des gouttes de cuisson sont répandues sur le plateau de récupération pendant que vous le retirez, il suffit de le nettoyer avec de l'eau et du savon. La surface du plateau de récupération est peinte, il ne faut donc pas le nettoyer au lave-vaisselle. De même, les surfaces extérieures peintes du Big Easy® peuvent être nettoyées avec de l'eau et du savon au besoin. Pour minimiser le nettoyage entre les utilisations, procurez-vous la housse spécialement conçue pour le Big Easy® auprès de Char-Broil®.

10. Comment procéder pour nettoyer le Big Easy?

Juste un peu de patience! Lorsque vous retirez le panier de la chambre de cuisson, résistez à la tentation d'en retirer immédiatement la dinde. Déposez plutôt le panier contenant la dinde sur un plateau ou une assiette et attendez de 10 à 15 minutes. Une fois le panier refroidi, dégagez délicatement toutes les parties de la dinde qui ont adhéré au panier durant la cuisson. Tournez le panier sur le côté pour en retirer la dinde.

9. Quelle est la méthode la plus facile pour retirer la dinde cuite du panier?

Oui, mais à condition qu'elles soient bien préparées. Avant de cuire la dinde, insérez un moule d'aluminium sans danger pour les aliments dans le plateau de récupération de graisse pour recueillir les gouttes de cuisson. Une fois la dinde cuite, les gouttes de cuisson doivent être chauffées dans un chaudron à une température de 82 °C (180 °F) sur votre cuisinière. Ne servez jamais les gouttes de cuisson directement du plateau de récupération de la graisse. Vous pouvez vous procurer des moules d'aluminium supplémentaires sans danger pour les aliments sur le site www.charbroil.com.





Avec le Big Easy®, les aliments sont prêts lorsqu'ils atteignent la température interne appropriée. Utilisez toujours un thermomètre alimentaire pour vérifier le degré de cuisson en suivant bien les instructions et les directives du Ministère américain de l'Agriculture (USDA):

1) Insérez la tige dans la partie la plus charnue de l'aliment en évitant de toucher les os, le gras ou les cartilages avant de l'insérer dans la chambre de cuisson.

2) Une fois la cuisson terminée, vérifiez la température en plusieurs endroits des aliments pour vous assurer qu'ils sont cuits uniformément.

3) Comparez la lecture de votre thermomètre aux recommandations du Ministère américain de l'Agriculture (USDA) figurant au recto de la couverture arrière de ce guide pour déterminer si vos aliments ont atteint une température ne présentant aucun danger pour la consommation.

4) Assurez-vous de nettoyer votre thermomètre avec de l'eau chaude savonneuse avant et après chaque utilisation.

5) Visitez le site www.isitdoneyet.gov pour plus de renseignements relativement à la cuisson et à la salubrité des aliments. Bien que la durée de cuisson puisse varier selon les conditions météorologiques, vous pouvez en général prévoir 10 minutes par lb (0,45 kg) pour une dinde, 15 minutes par lb pour du poulet et 30 minutes par lb pour un rôti de porc ou de boeuf. Utilisez le thermomètre ci-inclus pour les plus grandes coupes de viande permettant d'insérer au moins les trois quarts de la tige du thermomètre dans la dinde, le poulet ou le rôti. Pour des aliments de plus petite dimension, utilisez un thermomètre à mesure instantanée qui prend la température plus près de la tige. Suivez toujours les instructions du fabricant.

Consultez le site www.charbroil.com pour en savoir davantage sur les options d'achat de thermomètres à mesure instantanée et autres thermomètres alimentaires.

6.

Pourquoi le Big Easy® cuit-il plus rapidement qu'une friteuse à l'huile?

Une friteuse à l'huile requiert jusqu'à 11,3 litres d'huile d'arachide qui doit être préchauffée jusqu'à 45 minutes pour atteindre la température adéquate. Après le préchauffage, la durée de cuisson est d'environ 3 minutes par lb (0,45 kg), par contre, l'huile peut mettre plusieurs heures à refroidir avant que vous puissiez la recycler et nettoyer le tout. Le cuisinier Big Easy® ne nécessite aucun préchauffage et met environ 15 minutes à refroidir une fois la cuisson terminée. La friture à l'huile, du début jusqu'à la fin, prend deux fois plus de temps que la friture sans huile avec le Big Easy®.

7.

Quand doit-on utiliser le couvercle maillé?

N'utilisez le couvercle maillé que pour les températures extérieures plus froides, lors de grands vents ou encore, vers la fin de la période de cuisson si vous désirez brunir la chambre de cuisson et peut faire brûler l'extérieur des aliments avant qu'ils ne soient cuits à point si vous l'utilisez durant toute la durée de la cuisson.

8.

Peut-on utiliser les gouttes de cuisson pour préparer une sauce?



QUESTIONS SOUVENT POSÉES

1. Quel est le principe de fonctionnement de cet appareil?

Il n'y a rien de magique dans ce procédé qui utilise tout simplement deux méthodes de transmission de la chaleur. Dans un premier temps, le brûleur au propane chauffe l'air si-tué entre la chambre de cuisson et la face externe du Big Easy®. Cet air chaud, également connu sous le nom de chaleur par convection, réchauffe la chambre de cuisson avant de s'échapper par le haut. La chambre de cuisson absorbe la chaleur et l'irradie à l'intérieur sous forme de chaleur TRU-Infrared. Les aliments cuits dans le Big Easy® par le procédé de conversion de l'air chaud (chaleur par convection) en chaleur TRU-Infrared, rayonnée,

sont humides et juteux.

2. Comment doit-on préparer une dinde?

La dinde doit être complètement décongelée et tous les abats, cou, et tout ce qui se trouve à l'intérieur de la cavité doivent être retirés avant de commencer la cuisson. Retirez l'attache de métal ou de plastique parfois utilisée pour garder les cuisses ensemble avant d'insérer la dinde dans le panier de cuisson. La cuisson sera uniforme et la volaille restera en place dans le panier si les cuisses sont détendues. Insérez toujours la dinde la poitrine vers le haut et les cuisses vers le bas afin qu'elle cuise uniformément.



3. Peut-on cuire la dinde avec de la farce à l'intérieur?

Le Ministère américain de l'agriculture (USDA) recommande de faire cuire la farce séparément pour plus de sécurité et pour assurer une cuisson uniforme. Visitez le site www.isisdonkey.gov pour plus de renseignements de sécurité concernant la cuisson d'une dinde.

4. Peut-on utiliser des marinades injectables?

Absolument. Mais si vous préférez une méthode plus simple, vous n'avez qu'à enduire l'extérieur de la dinde d'épices ou d'herbes sèches. Un de nos assaisonnements préférés est le mélange créole, composé de sel, de poivre rouge, d'ail et d'autres épices disponibles dans toutes les épiceries. Évitez d'utiliser un mélange d'épices à haute teneur en sucre car celui-ci peut brûler. Vous pouvez aussi badigeonner la peau d'huile d'arachide ou de canola avant d'appliquer les épices ou les herbes sèches. La chaleur TRU-Infrared scellera l'humidité et le jus à l'intérieur de votre dinde.

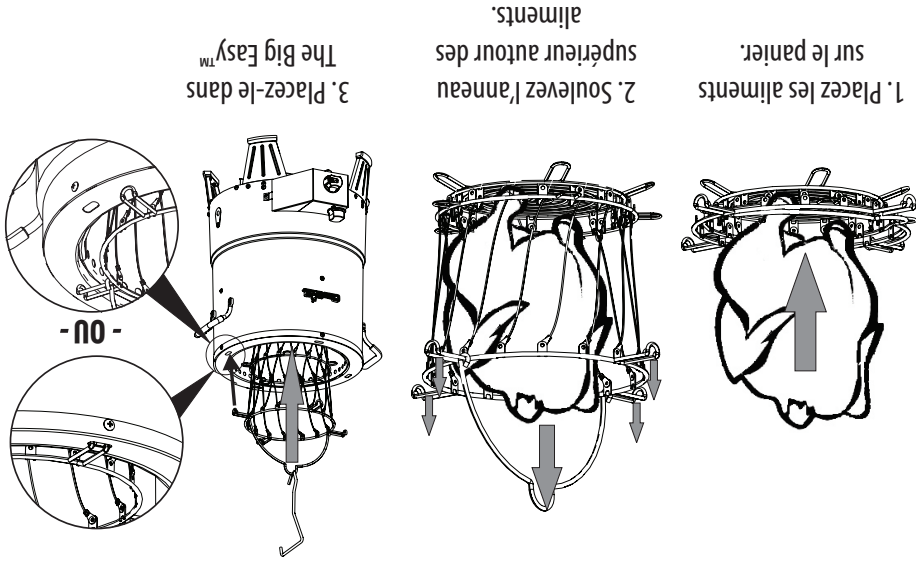
5. Combien de temps faut-il pour cuire une dinde?

MODE D'EMPLOI

1. Posez le panier de rangement souple sur un comptoir, une table ou une surface plane.
2. Placez les aliments à cuire au sommet du panier de rangement souple, en vous assurant de les positionner dans l'anneau supérieur.
3. Une fois les aliments en place, attrapez l'anneau supérieur du panier ou la boucle de levage et soulevez délicatement le panier autour des aliments. Le panier peut se tordre à mesure qu'il s'élargit.
4. Une fois les aliments complètement chargés et le panier complètement déployé, abaissez le panier dans la friteuse à dinde sans huile The Big Easy™ jusqu'à ce que les quatre bras de l'anneau supérieur se logent dans la couche supérieure du cuisseur (voir les illustrations ci-dessous).
5. Lorsque la cuisson est terminée, utilisez des gants ou la boucle de levage pour soulever et sortir le panier de la friteuse à dinde sans huile The Big Easy.
6. Placez le panier sur une surface plane et abaissez-le lentement autour des aliments, jusqu'à ce qu'ils soient complètement exposés et prêts à être manipulés. Le panier pivote en s'affaissant.

UTILISATION ET ENTRETIEN

Le panier de rangement souple va au lave-vaisselle. Nettoyez-le au savon et à l'eau ou mettez-le au lave-vaisselle pour un nettoyage facile. Entrezposez-le dans un endroit frais et sec. Le modèle souple permet un rangement facile dans des tiroirs ou des armoires.



EN TOUT PREMIER LIEU

1. Vous constaterez que ce produit est déjà presque totalement assemblé en usine pour vous. Suivez les instructions du guide d'assemblage pour compléter les étapes qui restent et consultez toutes les informations relatives à la sécurité et à l'utilisation du cuisinier dans le guide de produit.

1. Serrer à la main le raccord rapide du Big Easy® sur une bonne pleine de 9 kg (20 lb) est une tâche facile; par contre, dû à la présence de dispositifs de sécurité intégrés à l'intérieur du régulateur et de la bonbonne, cette opération **DOIT** absolument être effectuée correctement, étape par étape, pour que votre cuisinier fonctionne bien. Reportez-vous à votre guide de produit pour des instructions détaillées.

1. Tout comme les anciennes poêles de fonte, la chambre de cuisson en acier inoxydable doit être apprêtée avant d'être utilisée pour la première fois. **Cette opération est très importante** car elle permettra le fonctionnement adéquat de la chambre de cuisson. De plus, l'apprêtage facilite le nettoyage et aide à prévenir la rouille.



Enduisez d'huile végétale toutes les surfaces intérieures de la chambre de cuisson. Si vous utilisez un vaporisateur d'huile végétale, essuyez la chambre de cuisson après la vaporisation de façon à répartir l'huile uniformément. Allumez le Big Easy® et laissez-le chauffer jusqu'à ce que l'huile végétale soit brûlée et cesse de fumer. Le fini luisant de la chambre de cuisson en acier inoxydable devrait être d'un brun très foncé ou de couleur bronze. Vous pouvez maintenant commencer la cuisson. La performance de votre Big Easy® augmentera avec l'usage. Plus elle sera foncée par l'apprêtage, plus la chambre de cuisson deviendra chaude et cuira uniformément. L'application d'une légère couche d'huile végétale après chaque utilisation conservera l'apprêt des surfaces et aidera à prévenir la rouille – tout comme pour les anciennes poêles de fonte.

GUIDE DE LA CUISSON EN PLEIN AIR

Nous vous félicitons et vous souhaitons la bienvenue à titre de propriétaire d'une friteuse The Big Easy® de Char-Broil®. Nous espérons sincèrement que la lecture de ce guide et un peu de pratique vous permettront de déguster pleinement la délicieuse saveur des aliments tendres et juteux que vous préparerez avec votre nouvelle friteuse de dinde TRU-Infrared à cuisson sans huile.

Nous vous suggérons de prendre quelques instants pour lire le guide de produit, vous vous assurez ainsi que votre cuisinier est assemblé correctement et complètement et vous pourrez vous familiariser avec ses éléments et son fonctionnement avant de l'utiliser.

Il n'existe ni règles difficiles ou rapides pour la cuisson - il suffit de connaître les principes de base du fonctionnement de votre The Big Easy®. Ce système de cuisson TRU-Infrared exclusif en instance de brevet vous permettra de cuisiner de délicieux mets. Nous vous offrons ce guide pour vous initier à la cuisson avec The Big Easy®. Il est rempli de judicieux conseils, de trucs et de recettes.

Il est important, avant toute chose, d'enregistrer votre cuisinier afin que nous puissions mieux vous servir si jamais vous aviez besoin de notre aide. Veuillez remplir la carte d'enregistrement de garantie située à la dernière page de votre guide de produit ou encore, économisez le prix d'un timbre et visitez notre site à l'adresse www.charbroil.com.

Lorsque vous enregistrez ce produit, assurez-vous de visiter www.charbroil.com pour une foule de nouveaux conseils et trucs, de nouvelles recettes, des idées de fêtes et des offres exclusives aux abonnés. Nous ne vendons ni ne distribuons jamais vos informations de contact! Nous désirons que votre expérience Char-Broil® soit la meilleure qui soit - et c'est une bonne façon de rester en contact avec vous.

BONNE CUISINE!

