

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 Smoker, Roaster & Grill.

We suggest you take a few moments to read the Product Guide, 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.

When you register, be sure to sign up at live.charbroil.com for grilling 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.

Make certain that the holes in the cooking chamber are positioned towards the smoker box. This will ensure that smoke flows properly during use.

- 2) Hand-tightening the LP hose 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, for your cooker to function properly. **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®, close the lid 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.

SMOKING

Smoking food has never been... well... *easier*. Instead of charcoal or wood, The Big Easy[®] uses the convenience of its TRU-Infrared cooking system. Smoke flavor is added using about a ½ lb. of wood chips or pellets inside the stainless steel smoker box.



To begin, prepare the cooking basket with the food you plan to smoke. Food can be placed in the bottom of the cooking basket and/or closer to the top using the cooking racks. Food placed higher in the cooking basket will be exposed to more smoke and will cook slightly faster.

Fill the smoker box and position it in the side of the cooker. Do not fill above the top of the smoker box. Ignite The Big Easy[®], ensure that the temperature control is set to HIGH and close the hood. The wood chips will heat up and begin to smoke after 5-10 minutes - depending on outside weather conditions. In cold or windy conditions, it will take longer for the wood chips to begin smoking. Once the chips start to smoke, turn the temperature control to LOW, and lower the cooking basket with the food inside into the chamber.



Real wood chips will smoke for 45 minutes in the smoke box. Wood pellets will smoke almost twice as long. When refilling the smoke box, leave a few burning embers to help start the new chips or pellets smoking. If you have no embers left or want to start with a full box of fresh chips or pellets, simply fill no higher than the top of the smoker box and preheat on HIGH for approximately 15 minutes or until they begin to smoke. Don't forget to turn the Power Level back to the original setting. The 15 minutes of cook time on HIGH will not affect your overall cooking results.

It is normal for some smoke to leak out around the edges of the smoker box on LOW. If burner is left on HIGH setting, wood chips will burn too fast and an excessive amount of smoke will escape around the edges of the smoker box.

ROASTING

Cooking on HIGH with The Big Easy® will allow you to prepare Rotisserie Chicken and other recipes without the hassles of traditional rotisserie cooking. When roasting with The Big Easy®, there are no forks and spit rod to balance or troublesome flare-ups to control. No pre-heating is required. Place the food in the cooking basket. (Food placed higher in the basket using the cooking racks will cook faster.) Lower the cooking basket with your food inside into the cooking chamber. Turn to HIGH and ignite the burner.

Start out with the lid closed. If your food browns faster than you like, simply open the lid to finish cooking your food to the proper internal temperature.

This is also how you can make a delicious, safe and healthy Southern Fried Turkey – without gallons of oil to purchase or recycle.

GRILLING

Food can be grilled with the lid open or closed and the temperature setting on high or low – but always preheat on high for 15 minutes with the lid closed before placing your food on the grate. Wood chips or pellets can be used inside the smoker box while grilling. You will find that The Big Easy® is perfect for grilling smaller foods that can fall through the grates on other grills and fatty foods such as bacon or hamburgers. The enclosed burner design eliminates any flare-ups from dripping grease.



To prolong the life of the cooking basket, remove it from the chamber when using the grilling grate. It is not recommended to place food in the cooking basket while using the grilling grate.

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, also known as 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) **Do I need to soak the wood chips in water?**

No. Soaking the wood chips in water before use will not extend the smoking time; only lengthen the time before they start to smoke.

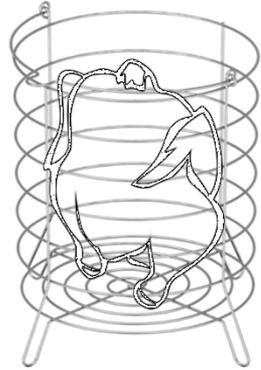
3) **Can I cook a frozen turkey?**

No. Turkey must be completely thawed and you should always remove the giblets, neck and anything from inside the cavity before cooking.

4) **How should I prepare poultry?**

The turkey or chicken 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.



5) 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.

6) Can I use injectable marinades?

Absolutely. But if you are really into making it easy, simply 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 if you are roasting with the temperature setting on HIGH. When preparing fried turkey or rotisserie chicken, you can rub the skin with peanut or canola oil before using a dry rub if desired. The TRU-Infrared heat will keep your food moist and juicy on the inside.

7) How long will it take to cook?

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 minutes per pound for turkey, 15 minutes 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.

8) 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. Cook time is about 3 minutes per pound, but it can take several hours for the oil to cool down so that you can clean up and recycle the oil. When roasting with The Big Easy®, no preheat time is 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®.

9) Can I use drippings for gravy?

Yes - if they are properly prepared. Before cooking, you must insert a food-safe aluminum liner into the removable grease tray to catch the drippings. After cooking, 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. Custom-fit aluminum liners are available for purchase at www.charbroil.com.



10) What is the easiest way to remove food from the basket?

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

11) 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 inside the cooking chamber by allowing unit to burn for approximately 15 minutes on HIGH with the lid CLOSED or until it stops smoking. After the unit has cooled, a grill brush can be used to loosen any remaining material in the cook chamber or grilling grate.

After brushing/scraping the bottom of the cook chamber, it can then be lifted out and emptied. The cooking basket and racks can be brushed and treated similarly to the cooking grates on a gas grill. They can also be washed in a sink or dishwasher if desired.

Disposable food-safe aluminum liners for the grease tray make cleanup much easier and are available from www.charbroil.com. 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 exterior surfaces can be cleaned with soap and water as desired.

A light coat of cooking spray on the stainless steel cooking chamber after cleaning will help protect against rusting and build the seasoned finish – again, just like a cast iron skillet.

Minimize cleaning between uses with a custom-fit cover for The Big Easy® Smoker, Roaster & Grill available from Char-Broil.com.

Poultry Recipes

Big Easy® Southern Fried Turkey

Cook Setting: Roast

Ingredients:

- Whole turkey
- Peanut oil (optional)
- 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 10-15 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

Cook Setting: Roast

Ingredients:

- Whole turkey
- Peanut oil (optional)
- 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 10-15 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

Cook Setting: Roast

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 10-15 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 two Half Racks in the cooking basket.

Cornish Hens

Cook Setting: Roast or Smoke

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 10-15 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 outside just before placing the basket inside the cooking chamber and keep the kitchen clean!

Pork Recipes

Big Easy® BBQ

Cook Setting: Smoke

Ingredients:

- 3-7 lb pork roast or Boston Butt
- Dry Rub Seasoning
- BBQ Sauce

Directions:

Season the entire cut of meat using your favorite BBQ dry rub. Place into the cooking basket and cook until the internal temperature is at a minimum of 145° F.

For pulled pork, cook until the internal temperature reaches 190° F. Once the internal temperature reaches 145° F, you may choose to remove the pork, cover with your favorite BBQ sauce, and wrap with two layers of heavy-duty aluminum foil, before returning it to the cooking basket for the additional cook time.

When done, remove the basket from the cooking chamber and allow the BBQ to rest for 10-15 minutes while the cooking basket and aluminum foil cools.

The Big Easy® Pork Tenderloins

Cook Setting: Smoke or Grill

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 145° F.

Tenderloins will cook fast. Check internal temperature after 30 minutes.

Allow the tenderloins to rest for 10-15 minutes while the cooking basket cools before removing. Cut tenderloins in ½ inch slices and serve with favorite sauce and side dishes.

Easy Idea: *Instead of cooking in the basket, simply place on the grilling grate.*

Big Easy® Baby Backs

Cook Setting: Smoke

Ingredients:

- 1 Rack of Baby Back Ribs
- Dry Rub Seasoning
- BBQ Sauce

Directions:

Season ribs using your favorite BBQ dry rub. Full racks of ribs may need to be cut to best position inside the cooking basket. The half-racks can also be used to position so that heat can circulate around both sides of the ribs.

Smoke and check for doneness (145° F) using an instant read thermometer for smaller foods. If you like them extra tender and tasty, remove, cover with your favorite BBQ sauce, and wrap them with two layers of heavy-duty aluminum foil. Place the aluminum-foil-wrapped ribs back into the cooking basket and allow them to cook for an additional 30 minutes on LOW.

Remove the basket and allow the ribs to rest for 10-15 minutes while the cooking basket and aluminum foil cools.

Easy Idea: Want to cook more ribs? Purchase additional Half Racks at www.charbroil.com and stack 'em up!

Beef Recipes

Big Easy® Beef Roast

Cook Setting: Smoke

Ingredients:

- 3-5 lb Beef Roast
- Kosher salt
- Fresh cracked pepper

Directions:

Prepare a 3-5 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.

Large cuts of meat and turkeys can typically be removed a few degrees prior to the desired internal temperature. When internal temp reaches your target temperature, remove and place on plate or tray and cover with aluminum foil. Allow the roast to rest for 10-20 minutes while the internal temperature continues to rise. Always check the internal temperature before serving to insure it has reached desired temperature. Slice and enjoy!

Easy Idea: Try cooking roasted red potatoes and corn above the roast using the Half Racks.

Char-Broil's® Favorite Prime Rib Roast

Cook Setting: Smoke

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).

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. Large cuts of meat and turkeys can typically be removed 5-10 degrees prior to the desired internal temperature. When internal temp is approximately 5-10 degrees below the target you desire, remove and place on plate or tray, cover with aluminum foil and a kitchen towel. Allow to rest for 10-20 minutes while the internal temperature continues cooking the roast to the target temp. Always check the internal temperature before serving to insure it has reached desired temperature. Slice and enjoy!

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 tooth pick 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 inside the potato. The natural 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 as desired.

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

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 its done when you can press a kernel and liquid comes out.

Your source for **Recipes,**
& Accessories...

www.charbroil.com



Wing Rack



Wood Chips



High Heat Gloves

“Is it *done* yet?”



USDA RECOMMENDED SAFE MINIMUM
INTERNAL TEMPERATURES

165° F

Whole poultry

165° F

Poultry breast

165° F

Ground poultry

160° F

Ground meats

145° F
and allow to
rest at least
3 minutes

Beef, pork, lamb, and veal
(steaks, roasts and chops)

www.IsItDoneYet.gov

« La viande est-elle enfin prête? »



TEMPÉRATURES DE CUISSON INTERNE MINIMALES
RECOM-MANDÉES PAR LE MINISTÈRE AMÉRICAIN DE
L'AGRICULTURE

74 °C (165°F)

Volaille entière

74 °C (165°F)

Poitrine de poulet

74 °C (165°F)

Poulet haché

71 °C (160°F)

Viandes hachées

63 °C (145°F)

et laisser reposer
pendant au moins 3
minutes
Bœuf, porc, agneau et veau
(steaks, rôtis et côtelettes)

www.isitDoneYet.gov

Votre source pour Recettes, et
Accessoires...

www.charbroil.com



Demi-grille



Copeaux de bois



Gants anti-chaleur

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 naturel 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 si désiré.

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

Mais

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.

Côte de bœuf rôtie favorite de Char-Broil®

Réglage de cuisson : Smoke (Fumage)

Ingredients :

- Rôti de bœuf 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 thé de poivre de Cayenne
- 2 c. à thé 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).

Deposer 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 bœuf jusqu'à ce que la température interne atteigne au minimum 63 °C (145 °F). Les grosses pièces de viande et les dindes peuvent habituellement être retirées jusqu'à 5 °C (5 à 10 °F) avant d'atteindre la température interne désirée. Lorsque la température interne est à 5 °C ou moins (5 à 10 °F) de 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 continue de s'élever et qu'elle atteigne le degré voulu. 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!

Recettes de boeuf

Rôti de boeuf Big Easy®

Réglage de cuisson : Smoke (Fumage)

- Ingredients :
- Rôti de boeuf de 1,4 à 2,3 kg (3 à 5 lb)
 - Sel kosher
 - Poivre fraîchement concassé

Préparation :

Préparer un rôti de boeuf de 1,4 à 2,3 kg pour la cuisson. Assaisonner de sel et de poivre ou d'épices/herbes sèches créoles pour un goût plus épicé. Disposer le rôti de boeuf dans le centre au fond du panier à cuisson et mettre celui-ci dans The 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 habituellement être retirées à quelques degrés avant d'atteindre la température interne désirée. Lorsque la température interne voulue est atteinte, retirer la viande, la placer sur une assiette ou un plateau et la recouvrir de papier d'aluminium. Laisser reposer le rôti de 10 à 20 minutes pendant que la température interne continue de s'élever. 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 des demi-grilles.

Carrés de côtes levées Big Easy®

Réglage de cuisson : Smoke (Fumage)

Ingrédients :

- 1 carré de côtes levées
- Mélange d'épices/herbes sèches
- Sauce barbecue

Préparation :

Assaisonner les côtes levées de votre mélange d'épices barbecue préféré. Il faudra peut-être couper les carrés complets de côtes levées pour mieux les disposer dans le panier de cuisson. Vous pouvez également utiliser les demi-grilles pour que la chaleur circule bien sur les deux faces des côtes.

Fumer et vérifier le degré de cuisson requis (63 °C ou 145 °F) à l'aide d'un thermomètre à mesure instantanée pour plus petits aliments. Pour des côtes succulentes et extra-tendres, les retirer et les recouvrir de votre sauce barbecue préférée et les envelopper dans deux couches de papier d'aluminium résistant. Remettre les côtes enveloppées dans le panier de cuisson et les laisser cuire 30 minutes de plus à basse température (réglage LOW).

Enlever le panier et laisser reposer les côtes de 10 à 15 minutes avant de les retirer pour laisser refroidir le panier à cuisson et le papier d'aluminium.

Astuce : *Desirez-vous cuire plus de côtes à la fois? Faites l'achat de demi-grilles supplémentaires sur le site www.charbroil.com et empilez-les!*

Filets de porc The Big Easy®

Réglage de cuisson : Smoke (Fumage) ou Grill (Grillade)

Ingédients :

- 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 63 °C (145 °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 : Au lieu de cuire les filets dans le panier, mettez-les simplement sur la grille de cuisson.

Recettes de porc

Barbecue Big Easy®

Régilage de cuisson : Smoke (Fumage)

Ingredients :

- Rôti ou soc de porc de 1,4 à 3,3 kg (3 à 7 lb)
- Mélange d'épices/herbes sèches
- Sauce barbecue

Préparation :

Assaisonner toute la pièce de viande de votre mélange d'épices barbecue préféré. Placer la viande dans le panier à cuisson et cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au minimum 63 °C (145 °F).

Pour du porc effiloché, cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 88 °C (190 °F). Lorsque la température interne atteint 63 °C (145 °F), vous pouvez, si désiré, retirer le porc, le recouvrir de votre sauce barbecue préférée et l'envelopper dans deux couches de papier d'aluminium résistant et le remettre dans le panier de cuisson pour la période de temps supplémentaire nécessaire.

Une fois la cuisson terminée, retirer le panier de la chambre de cuisson 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.

Poulets de Cornouailles

Réglage de cuisson : Roast (Rôtissage) ou Smoke (Fumage)

Ingédients :

- 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 la température interne atteigne 74 °C (165 °F). L'extérieur devrait être croustillant et d'un brun doré.

Laisser reposer les poulets de 10 à 15 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.

Poulet rôti Big Easy®

Réglage de cuisson : Roast (Rôtissage)

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 préféré 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 d'un brun doré.

Laisser reposer le poulet de 10 à 15 minutes avant de le retirer pour laisser refroidir le panier à cuisson. Découpez le poulet et régalez-vous!

Servir avec des pommes de terre rôties The Big Easy® et du maïs.

Astuce : Vous pouvez cuire deux poulets à la fois en utilisant les deux demi-grilles dans le panier de cuisson.

Dinde frite à la Louisianaise

Réglage de cuisson : Roast (Rôtissage)

Ingredients :

- Dinde entière
- Huile d'arachide (facultatif)
- Mélange d'épices/herbes sèches créoles
- Marinade injectable préférée

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 frotter 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). Injecter les poitrines et les cuisses en plusieurs endroits à environ 2,5 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 d'un 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.

Recettes de volaille

Dinde frite traditionnelle Big Easy® à la mode du Sud

Réglage de cuisson : Roast (Rôtissage)

Ingredients :

- Dinde entière
- Huile d'arachide (facultatif)
- 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 frotter 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 d'un 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.

la dinde, du poulet ou du rôti qui ont adhéré au panier pendant la cuisson et tournez le panier sur le côté pour en retirer le contenu.

1) Comment procéder pour nettoyer The Big Easy®?

Après chaque utilisation, brûlez tout excès de gras et les particules de nourriture accumulées sur le panier de cuisson ou à l'intérieur de la chambre de cuisson en faisant chauffer l'appareil au réglage HIGH, avec le couvercle FERMÉ, durant environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'il cesse de fumer. Une fois l'appareil refroidi, utilisez une brosse à barbecue pour dégraisser tout débris de cuisson qui resterait dans la chambre de cuisson ou sur la grille.

Après avoir brosse/gratté le fond de la chambre de cuisson, vous pouvez la soulever et la vider. Le panier de cuisson et les grilles peuvent être brossés et nettoyés comme vous le feriez pour les grilles de cuisson d'un grill à gaz. Ils peuvent également être lavés 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; vous pouvez vous les procurer sur le site www.charbroil.com. Si des gouttes de cuisson se répandent sur le plateau de récupération pendant que vous retirez le moule, 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 peuvent être nettoyées avec de l'eau et du savon au besoin.

Vaporisez une légère couche d'huile de cuisson sur la chambre de cuisson en acier inoxydable après chaque nettoyage afin d'aider à prévenir la rouille et pour accumuler les couches d'apprêt, comme vous le feriez pour une poêle en fonte.

Pour minimiser le nettoyage entre les utilisations, procurez-vous la housse spécialement conçue pour le fumoir, four et grill tout en un The Big Easy® chez Char-Broil®.

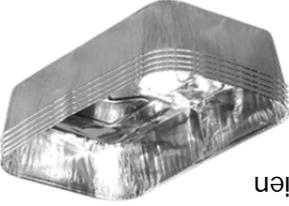
site www.charbroil.com pour en savoir davantage sur les options d'achat de thermomètres à mesure instantanée et autres thermomètres alimentaires.

8) Pourquoi la cuisson avec le Big Easy[®] est-elle plus rapide qu'avec une friteuse à l'huile?

Une friteuse à l'huile requiert jusqu'à 1,3 litres d'huile d'arachide qui doit être préchauffée jusqu'à 45 minutes pour atteindre la température adéquate. 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 rôtiage avec le cuisEUR The Big Easy[®] ne nécessite aucun préchauffage et celui-ci 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 The Big Easy.

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

Oui, mais à condition qu'elles soient bien préparées. Avant la cuisson, insérez un moule d'aluminium sans danger pour les aliments dans le plateau de récupération de graisse amovible pour recueillir les gouttes de cuisson. Une fois la cuisson terminée, 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 de forme et de dimension appropriées sur le site www.charbroil.com.



10) Quelle est la méthode la plus facile pour retirer les aliments du panier?

Juste un peu de patience! Lorsque vous retirez le panier de la chambre de cuisson, n'en retirez pas immédiatement les aliments. Déposez plutôt le panier sur un plateau ou une assiette et attendez de 10 à 15 minutes. Une fois le panier refroidi, dégagez délicatement toutes les parties de

de cuisson en suivant bien les instructions et les directives suivantes 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 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 pointe de la tige.

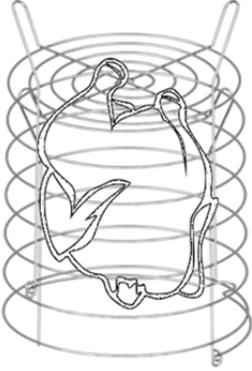
Suivez toujours les instructions du fabricant. Consultez le



7) Combien de temps faut-il pour cuire une dinde?
Avec le Big Easy[®], les aliments sont prêts lorsqu'ils atteignent la température interne appropriée. Utilisez toujours un thermomètre alimentaire pour vérifier le degré

6) 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 si vous faites du rôtissage à haute température (réglage sur HIGH). Lors de la préparation d'une dinde frite ou d'un poulet rôti, vous pouvez 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 des aliments.

5) 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.isitdoneyet.gov** pour plus de renseignements de sécurité concernant la cuisson d'une dinde.



4) Comment doit-on préparer les volailles?
Le poulet ou la dinde doit être complètement décongelé(e) et tous les abats, le 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 dinde 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.

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 situé 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) Doit-on faire tremper les copeaux de bois dans de l'eau?

Non. Les faire tremper ne prolonge pas la durée du fumage; un tel procédé ne fait que retarder le moment où le fumage s'amorce.

3) Peut-on cuire une dinde congelée?

Non. La dinde doit être complètement décongelée et tous les abats, le cou, et tout ce qui se trouve à l'intérieur de la cavité doivent être retirés avant de commencer la cuisson.

Pour prolonger la durée de vie du panier de cuisson, retirez-le de la chambre lorsque vous utilisez la grille de cuisson. Il est déconseillé d'utiliser la grille de cuisson des grillaades et de cuire en même temps des aliments dans le panier de cuisson.

Vous pouvez également utiliser le bôtier-fumoir durant la cuisson, avec copeaux ou granulés de bois. Vous découvrirez avec plaisir que The Big Easy[®] est parfait pour la cuisson de petits aliments qui ne tomberont pas au travers des grilles, comme c'est le cas pour d'autres grils, et qu'il est idéal pour la cuisson d'aliments gras, comme le bacon ou les hamburgers. Le brûleur fermé permet d'éliminer les flambées soudaines provoquées par les gouttes de graisse.



Les aliments peuvent être grillés avec le couvercle ouvert ou fermé, à haute ou à basse température; toutefois, il faut toujours préchauffer le gril à haute température (HIGH) durant 15 minutes avec le couvercle fermé avant de déposer les aliments sur la grille. Vous pouvez également utiliser le bôtier-

GRILLADES

Vous pouvez cuisiner une délicieuse dinde frite à la mode du Sud de la même façon saine et sécuritaire, sans les gallons d'huile à acheter ou à recycler.

Laissez le couvercle fermé au début. Si les aliments brunissent plus rapidement que voulu, vous n'avez qu'à ouvrir le couvercle pour terminer la cuisson à la température interne requise.

dans la chambre de cuisson. Réglez la température sur HIGH et allumez le brûleur.

temps froid ou ventoux, les copeaux mettront plus de temps à fumer. Lorsque les copeaux commencent à fumer, réglez la température sur LOW et abaissez le panier contenant les aliments dans la chambre de cuisson.

Les copeaux de bois véritable fument pendant 45 minutes dans le boîtier-fumoir. Les granulés de bois peuvent fumer presque deux fois plus longtemps. Lorsque vous remplissez à nouveau le boîtier-fumoir, laissez-y quelques braises pour aider à amorcer le fumage des nouveaux copeaux ou granulés. S'il n'y a plus de braises ou si vous désirez commencer le fumage avec un boîtier plein de nouveaux copeaux ou granulés, vous n'avez qu'à le remplir jusqu'à la hauteur limite sur le dessus et préchauffer le cuiséur sur HIGH durant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le fumage commence. Rappelez-vous de remettre ensuite la température au degré de réglage initial. Ces 15 minutes de chauffage sur HIGH n'affecteront pas les résultats de cuisson dans l'ensemble.

Il est normal que de la fumée s'échappe tout autour des bords du boîtier fumoir lorsque le réglage est sur LOW. Toutefois, si le brûleur est laissé à haute intensité (sur HIGH), les copeaux de bois brûleront trop rapidement et une quantité excessive de fumée s'échappera du boîtier fumoir.

RÔTISSAGE

Le réglage HIGH du Big Easy® vous permet de cuisiner un poulet rôti et d'autres recettes d'aliments rôtis sans les désavantages de la cuisson au tournebroche standard. Le rôtissage à la façon The Big Easy® vous évite d'avoir à équilibrer le poids des aliments sur les fourchettes et les tiges ou d'avoir à contrôler les inquiétantes flambées soudaines. Préchauffage non requis. Déposez les aliments dans le panier de cuisson. (Les aliments disposés plus haut dans le panier à l'aide des grilles de cuisson cuiront plus rapidement.) Abaissez le panier contenant les aliments

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.

FUMAGE

Le fumage des aliments est plus simple que jamais. The Big Easy® vous offre la commodité de son système de cuisson infrarouge TRU-Infrared plutôt que l'utilisation de charbon ou de bois. Pour obtenir une saveur de fumée, il suffit d'ajouter 227 g (1/2 lb) de copeaux ou de granulés de bois dans le boîtier-fumoir en acier inoxydable.

Pour commencer, préparez les aliments que vous désirez fumer dans le panier à cuisson. Ils peuvent être disposés au fond du panier à cuisson et/ou plus haut à l'aide des grilles de cuisson. Les aliments placés plus haut dans le panier de cuisson sont davantage fumés et cuisent un peu plus rapidement.



Remplissez le boîtier-fumoir et installez-le dans le cuisEUR, sur le côté. Ne le remplissez pas au-delà de la bordure limite. Allumez le Big Easy®, réglez la température sur HIGH et fermez le couvercle. Les copeaux de bois se réchauffent et commencent à fumer après



5 à 10 minutes – selon les conditions météorologiques. Par

EN TOUT PREMIER LIEU

1) Vous constaterez que ce produit est déjà presque totalement assemblé en usine pour vous. Complétez les étapes qui restent et consultez toutes les informations relatives à la sécurité de même que le mode d'emploi du cuisEUR dans le guide de produit.

Assurez-vous que les trous de la chambre de cuisson sont orientés vers le boîtier-fumoir afin que la fumée puisse bien circuler au moment approprié.

2) Serrez à la main le tuyau de gaz propane 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 bonne, cette opération **DOIT**

absolument être effectuée

correctement, étape par étape, pour

que votre cuisEUR fonctionne bien.

Reportez-vous à votre guide

de produit pour des

instructions détaillées.

3) Tout comme les anciennes poêles de fonte, la chambre

de cuisson en acier inoxydable doit être apprêtées

avant d'être utilisées 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 l'avoir vaporisé de façon à répartir l'huile

uniformément. Allumez le Big Easy[®], fermez le

couvercle et laissez-le chauffer jusqu'à ce que l'huile

végétale soit brûlée et cesse de fumer. Le fini luisant de



Nous vous félicitons et vous souhaitons la bienvenue à titre de propriétaire de ce cuisEUR 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 nouveau fumoir, four et grill tout en un TRU-Infrared.

Nous vous suggérons de prendre quelques instants pour lire le guide de produit; vous vous assurerez ainsi que votre cuisEUR est assemblé correctement et complètement et vous pourrez vous familiariser avec ses particularités 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 Big Easy®. Le système de cuisson à infrarouge exclusif breveté TRU-Infrared vous aidera à préparer de succulents repas. 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 cuisEUR 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 enregistrerez votre appareil, abonnez-vous aussi à notre bulletin électronique à live.charbroil.com pour obtenir des conseils et des trucs pour de succulentes grillades, des recettes, des idées de fête et profiter d'offres exclusives à nos abonnés. *Nous ne vendons ni ne distribuons jamais vos informations de contact!* Nous désirons que votre expérience Char-Broil® soit la meilleure qui soit - nous voulons une relation durable avec nos clients.

Bonne cuisine!



AN 14100983