

# Electric Smokeless Broiler

## Instructions & Recipes



**TO PREVENT PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE, READ AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS AND WARNINGS IN THIS USE & CARE MANUAL.**

# Table of Contents

Introduction .....	1
Important Safeguards .....	2
How to Use	
Clean Before Using .....	4
Clean After Use .....	5
Broiling Information & Chart .....	6
Recipes .....	7-11

Now you can enjoy real cookout flavor all year 'round with this versatile Electric Broiler. Crafted of polished stainless steel, this broiler is the convenient way to grill foods.

The heating element cooks with infra-red heat rays so hot they create a thermal shield. The special shield helps keep drippings from touching the element, for spatterless, smokeless cooking. And the fashionable buffet styling makes it a joy to use at the table---perfect when guests join in for shish kabobing.

But there's one thing easier than cooking with our Electric Broiler...cleaning it! The heating element actually cleans itself. A few seconds after you plug it in, you may see tiny wisps of smoke rising from the heating element as impurities burn away. A quick scrub is all you need to clean the grilling rack because the thermal shield helps prevent spattering.

Menu possibilities are almost endless with your Electric Broiler and on the following pages you will find a sampling of recipes specially developed for the broiler. So don't delay, savor the tantalizing aromas and flavors of grilled foods today with your easy-to-use Electric Broiler.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, property damage, electrical shock and personal injury, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs or heating element in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged. Return appliance for examination and possible repairs.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table, counter, other surface area, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not clean the broiler with metal scouring pads. Fibers can break off the pad and touch electrical parts, creating a shock hazard.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

Your broiler needs no special care other than cleaning.  
See warranty card packed with your broiler for service details.  
**Do not attempt to repair it yourself.**



**WARNING:** To prevent personal injury or property damage caused by fire, always unplug this and other appliances when not in use.

## ELECTRIC CORD STATEMENT



**CAUTION:** Your broiler has a longer cord for convenience. To prevent personal injury or property damage, do not allow cord to drape or hang over the edge of countertop, tabletop or other surface area where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision.



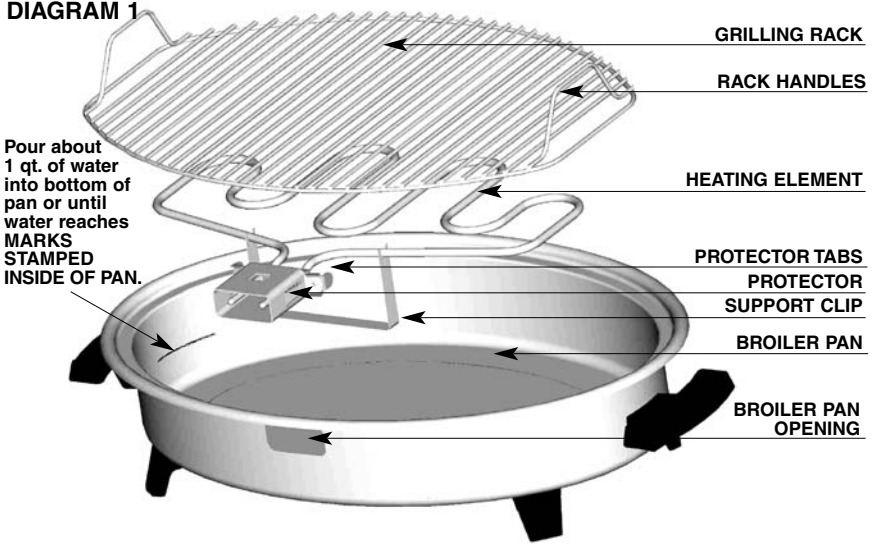
**CAUTION:** To prevent personal injury or property damage, inspect cordset for damage or wear before each use. Do not use your product if it or its cord has been damaged or if it is not working properly.

## SPECIAL INSTRUCTIONS

1. If an extension cord is absolutely necessary, a 15 ampere cord should be used. Cords rated for less amperage may overheat. Care should be taken to arrange the cord so that it cannot be pulled or tripped over.
2. To avoid circuit overload do not operate another high wattage appliance on the same circuit.

## FOR HOUSEHOLD USE ONLY

DIAGRAM 1



## CLEAN BEFORE USING:

1. Pinch tabs together on side of protector unit to release heating element.
2. Remove the heating element from the broiler pan; then remove the support clip from the heating element.
3. Wash broiler pan, grilling rack and support clip in hot soapy water, rinse and dry.



**CAUTION:** To prevent personal injury or electric shock, do not immerse cord, plugs, or heating element in water or other liquid.

## TO ASSEMBLE AND USE BROILER:

Refer to **DIAGRAM 1** for proper assembly of broiler.

1. Place broiler on a dry, level, heat-resistant surface.
2. With the trademark side of the protector facing up, re-attach the support clip to the heating element.
3. Slide the heating element through the broiler pan opening until it rests firmly in position.
4. Pour about 1 quart (1 liter) of water into bottom of pan or until water reaches marks stamped inside of pan. **Always add water to pan before broiling.** This will prevent drippings from burning onto the pan and reduce smoking.

5. Place grilling rack onto broiler pan with handles up.
6. Attach cord to heating element, then plug cord into a 120 volt AC electric outlet ONLY.
7. Element will begin to heat as soon as cord is plugged into electric outlet. Preheat broiler until element turns bright red in color, about 5 minutes; then place food on grilling rack. See broiling chart on page 6 for approximate cooking times of foods. It may be necessary to add more water to the pan during broiling as the water will evaporate. Do not allow pan to become dry. After food is cooked, unplug cord from outlet to turn broiler off.



**CAUTION:** To prevent personal injury or property damage, use extreme caution when using or moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

## CLEANING AFTER USE INSTRUCTIONS:



**CAUTION:** To prevent personal injury or property damage, allow broiler to cool completely before disassembling and emptying water from broiler pan.



**CAUTION:** To prevent personal injury or electric shock, do not immerse cord, plugs or heating element in water or other liquid.

1. Allow broiler to cool completely before disassembling and before pouring water out of broiler pan. Remove electric cord from appliance before cleaning. The heating element is self-cleaning.
2. Wash broiler pan, grilling rack and support clip in hot soapy water using a dishcloth, sponge or non-metal scouring pad. Rinse thoroughly and dry. If necessary, a non-abrasive cleaner such as Bon Ami® may be used to remove stains. **DO NOT USE METAL SCOURING PADS OR ABRASIVE SCOURING CLEANSER AS SCRATCHING MAY OCCUR.** The broiler pan may be cleaned in an automatic dishwasher.

# BROILING CHART

- Always pre-heat broiler for 5 minutes before timing food for cooking.
- Because broiling is a dry-heat cooking method, choose tender cuts of meat. Less tender cuts may be used if marinated (see recipes, pages 10-11) or tenderized before broiling.
- Frozen meat placed on the broiling rack unthawed will require longer cooking time.

## FOOD

## COMMENTS

<b>6-8 Bratwurst/Other Raw Sausages</b>	Turn frequently with tongs for uniform browning. Grill until well done. Total time 35-40 minutes.
<b>6-8 Frankfurters/Other Precooked Sausages</b>	Turn frequently with tongs for uniform browning. Total time 10-15 minutes or until heated through.
<b>3-4 Chicken Breasts boneless or bone-in</b>	Grill 12-15 minutes per side (boneless), 27-30 minutes per side (bone-in) or until juices run clear.
<b>5-6 Chicken Pieces</b>	25-30 minutes per side or until juices run clear.
<b>2-4 Fish Steaks</b> <b><sup>3</sup>/<sub>4</sub>-1 inch thick</b> <b>(1.9-2.5 cm)</b>	12-15 minutes per side or until fish flakes.
<b>Ham Steak</b> <b><sup>1</sup>/<sub>2</sub>-1 inch thick</b> <b>(1.3-2.5 cm)</b>	Score any fat on sides. Grill 15-17 minutes per side or until heated through.
<b>4 Hamburgers</b> <b><sup>1</sup>/<sub>2</sub>-inch thick</b> <b>(1.3 cm)</b>	Grill 7 minutes per side (rare), 9 minutes per side (medium), 12 minutes per side (well), or to desired doneness.
<b>2-4 Pork/Lamb Chops</b> <b><sup>3</sup>/<sub>4</sub>-1 inch thick</b> <b>(1.9-2.5 cm)</b>	12-15 minutes per side. Pork should be well done.
<b>Shrimp, shelled, fresh or frozen, thawed</b>	6-8 minutes per side or until shrimp turn pink.
<b>2 Steaks</b> <b>1-inch thick</b> <b>(2.5 cm)</b>	Score any fat on sides. Grill 10-12 minutes per side (rare), 12-15 min. per side (medium), 15-18 min. per side (well), or to desired doneness.

# RECIPES

## BUTTERFLY LOBSTER TAILS

Serves 4

- 4 frozen rock-lobster tails*
- 1 cup (240 ml) butter, melted*
- 1/2 cup (120 ml) lemon juice*
- 2 teaspoons (10 ml) salt*
- 1/4 teaspoon (1-2 ml) pepper*

1. To prepare sauce, combine butter, lemon juice, salt and pepper in a bowl.
2. Do not defrost lobster tails. With sharp knife, split down through middle of hard shell and meat, leaving end of tail and underside membrane intact. Grasp lobster in both hands and bend each half backwards until edges of shell meet in back and frozen meat is exposed.
3. Brush with sauce and place meat side down on preheated broiler. Grill 5 minutes, turn and brush again while shell side grills 5 minutes.
4. Turn and grill meat side facing down 5 minutes more. Lobster is done when shell is red and flesh opaque.

## HAWAIIAN-STYLE PORK CHOPS

Serves 4

- 1/2 cup (120 ml) frozen concentrated orange juice*
- 1/2 cup (120 ml) water*
- 2 tablespoons (30 ml) lime juice*
- 1 tablespoon (15 ml) soy sauce*
- 4 1-inch (2.5 cm) thick pork loin or rib chops*

1. In small bowl, combine orange juice, water, lime juice and soy sauce. Mix well.
2. Score fat on pork chops. Place chops in shallow pan, pour marinade over chops, cover and refrigerate for 30 minutes.
3. Drain chops and discard marinade. Place chops on preheated broiler. Grill 15 minutes, turn and grill second side 15 minutes or until well-done.

## WESTERN BARBECUED CHICKEN

Serves 4

- 2 pounds (1 kg) chicken pieces*
- 2 tablespoons (30 ml) prepared mustard*
- 1 tablespoon (15 ml) sugar*
- 2 teaspoons (10 ml) salt*
- 1/2 teaspoon (2-3 ml) Tabasco sauce*
- 1/2 cup (120 ml) catsup*
- 1/2 cup (120 ml) salad oil*
- 1/4 cup (60 ml) vinegar*

1. Place chicken pieces, skin side up, on preheated broiler.
2. Combine mustard, sugar, salt and Tabasco sauce. Stir in catsup, oil and vinegar. Brush on chicken during last 15 minutes of broiling.
3. Broil chicken for 1 to 1 1/4 hours or until juices run clear.

# SHISH KABOBING

- Have an assortment of foods cut and arranged on plates so guests can fill their own skewers. *On the next page is a list of foods which you can choose for making appetizer and main course kabobs.*
- Preheat broiler, then place food-laden skewers on top of broiler pan. Turn skewers frequently.

## SHISH KABOB GRILLING TIPS

1. Rub skewers with vegetable oil for quick insertion of foods.
2. Select foods which cook in similar times.
3. Place meats which require a longer cooking time on separate skewers. (Meats require from 20 to 25 minutes; vegetables and fruits from 5 to 10 minutes.)
4. Heat should reach all sides of food, so do not overcrowd.
5. Marinate raw meat in marinade or red wine for 2 to 4 hours before grilling. Drain cubes thoroughly before putting on skewers. Discard marinade.
6. Brush shish kabobs with one of the following during grilling:
  - barbecue sauce
  - melted butter
  - garlic butter
  - orange marmalade
  - 1/4 cup (60 ml) butter melted with 2 tablespoons (30 ml) brown sugar
  - create self-basting kabobs by threading a bacon slice over and under each food chunk in an undulating pattern.

# SUGGESTIONS FOR APPETIZER & MAIN COURSE SHISH KABOBS

## MEAT AND SEAFOOD:

- Lamb, 1 inch (2.5 cm) cubes
- Tender beef, 1 inch (2.5 cm) cubes
- Ham cubes
- Frankfurters
- Precooked pork sausage links
- Bologna chunks
- Cocktail wieners
- Bacon-wrapped chicken livers
- Bacon-wrapped cooked shrimp
- Shrimp; shelled and deveined
- Scallops; fresh or frozen

## MEAT AND SEAFOOD “GO-WITHS”:

- Green and red peppers, 1-inch (2.5 cm) squares
- Dill pickle chunks
- Eggplant wedges, with skin on
- Celery, 1-inch (2.5 cm) slices
- Cucumber, 1/2-inch (1.3 cm) slices with skin on
- Mushroom caps, washed and trimmed
- Zucchini squash chunks
- Small potatoes, cooked or canned
- Small white onions
- Carrot chunks
- Tomato wedges
- Cherry tomatoes
- Ripe olives, pitted
- Stuffed green olives
- Bacon-wrapped olives
- Pineapple chunks
- Maraschino cherries
- Banana chunks
- Mandarin orange sections
- Spiced apples
- Dried fruit

# SAUCES, MARINADES & TOPPING

- Marinating meat accomplishes several purposes: the acid in a marinade (vinegar, wine, citrus juice) acts as a tenderizer; fat (salad oil or melted butter) adds moisture to lean meats; seasonings add unique flavors.
- A basting sauce is brushed onto meat throughout the cooking period to keep it from drying. However, if baste contains sugar or other easily burned ingredients, brush on during the last half hour of cooking.

## THICK BARBECUE SAUCE

**Yield: 1½ cups (360 ml)**

*2 tablespoons (30 ml)  
butter or oil*  
*½ cup (120 ml) chopped  
onions*  
*½ clove garlic, grated*  
*2 tablespoons (30 ml)  
vinegar*  
*1 tablespoon (15 ml)  
Worcestershire sauce*  
*½ teaspoon (2-3 ml)  
chili powder*  
*¾ cup (180 ml) water*  
*½ cup (120 ml) catsup*  
*½ teaspoon (2-3 ml) salt*  
*¼ teaspoon (1-2 ml) pepper*

1. In skillet, preheat butter or oil over medium-low heat. Sauté onion.
2. Add the garlic, vinegar, Worcestershire sauce, chili powder, water, catsup, salt and pepper. Stir.
3. Simmer covered over low heat for 20 minutes. Use for basting immediately or store in a covered container in the refrigerator until needed; always use hot. If sauce should become too thick, thin with 1 to 2 tablespoons (15-30 ml) water when heating.

## WINE-OIL MARINADE FOR SHISH KABOBS & STEAK

**Yield: ¾ cup (180 ml)**

*2 tablespoons (30 ml)  
minced onion*  
*½ cup (120 ml) wine or  
wine vinegar*  
*¼ cup (60 ml) salad oil*  
*1 teaspoon (5 ml) oregano*  
*½ teaspoon (2-3 ml) salt*  
*¼ teaspoon (1-2 ml) pepper*  
*¼ teaspoon (1-2 ml)  
garlic salt*

1. Combine all ingredients in small bowl.
2. Place lamb and/or beef cubes for shish kabobs or steak in 9 x 13 inch (23 x 33 cm) baking dish. Pour prepared marinade over meat, cover and place in refrigerator for 2 to 4 hours. Turn meat once, spooning marinade over meat.
3. Drain meat thoroughly before broiling. Discard marinade.

## TERIYAKI MARINADE

Yield: 1 cup (240 ml)

*1/2 cup (120 ml) pineapple juice*  
*1/2 cup (120 ml) soy sauce*  
*2 tablespoons (30 ml) sugar*  
*1/4 teaspoon (1-2 ml) garlic salt*

1. Combine all ingredients in small bowl.
2. Place beef, chicken or pork in 9 x 13 inch (23 x 33 cm) baking dish. Pour prepared marinade over meat, cover and place in refrigerator for 1 hour. Turn meat halfway through, spooning marinade over meat.
3. Drain meat thoroughly before broiling. Discard marinade.

## VERMOUTH MARINADE

Yield: 2 cups (480 ml)

*1 cup (240 ml) dry vermouth*  
*1 cup (240 ml) oil*  
*1 tablespoon (15 ml) lemon juice*  
*3 shallots or 1 medium-size onion, chopped*  
*2 garlic cloves, minced*  
*1 teaspoon (5 ml) chopped tarragon*  
*1 teaspoon (5 ml) salt*  
*10 peppercorns, crushed*

1. Combine all ingredients in small bowl.
2. Place chicken, turkey, lamb or pork in 9 x 13 inch (23 x 33 cm) baking dish. Pour prepared marinade over meat, cover and place in refrigerator for 4 hours. Turn meat occasionally, spooning marinade over meat.
3. Drain meat thoroughly before broiling. Discard marinade.

## BLUE CHEESE TOPPING

1. In small bowl, thoroughly combine  $\frac{1}{3}$  cup (80 ml) crumbled blue cheese, 2 tablespoons (30 ml) softened butter and 2 teaspoons (10 ml) prepared mustard. Shape into patties or balls. Refrigerate until serving time.
2. After meat is broiled and placed on serving platter, top with cheese mixture. Serve while butter is melting. Tops 4 to 5 steaks or chops.

## BUTTER TOPPINGS

1. To  $\frac{1}{4}$  cup (60 ml) softened butter in small bowl, add one of the following:
  - crushed clove of garlic
  - dash of liquid smoke
  - Tabasco or Worcestershire sauce
2. Add chopped parsley and combine thoroughly. Shape into patties or balls. Refrigerate until serving time.
3. After meat is broiled and placed on serving platter, top with butter mixture. Serve while butter is melting. Tops 4 to 6 steaks or chops.

# Asador Eléctrico Humo que no Emite

Instrucciones y Recetas



**PARA PREVENIR DAÑOS PERSONALES O DAÑOS A SU PROPIEDAD, LEA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE ESTE MANUAL DE USO Y CUIDADO.**

# Tabla del Contenido

Introducción .....	1
Precauciones importantes de seguridad ...	2
Manera de uso	
Limpieza antes de usar .....	4
Limpieza después de usar .....	5
Información y tabla para asar .....	6
Recetas .....	7-11

Ahora podrá disfrutar del verdadero sabor asado durante todo el año con este versátil Asador Eléctrico. Este asador, fabricado de acero inoxidable pulido, es la manera práctica de asar alimentos.

El elemento calefactor cocina con rayos térmicos infrarrojos tan calientes que crean una protección térmica. Esta protección especial ayuda a que los goteos de jugo o grasa de los alimentos no toquen el elemento calefactor, de esta manera se obtiene un cocinado sin humo ni salpicaduras. Además su diseño moderno para bufet hace que se disfrute su uso en la mesa; es ideal cuando se tienen invitados a comer alambres asados.

Pero hay algo que es más fácil que cocinar con nuestro Asador Eléctrico...¡su limpieza! El elemento calefactor realmente se limpia solo. Unos segundos después de enchufarlo, tal vez vea pequeñas volutas de humo que salen del elemento calefactor cuando las impurezas se queman. Un rápido tallado es todo lo que se necesita para limpiar la rejilla, porque la protección térmica ayuda a evitar salpicaduras.

Los menús posibles son interminables con su Asador Eléctrico y en las páginas siguientes encontrará una muestra de recetas especiales para el asador. De manera que no lo piense más, saboree hoy mismo los exquisitos aromas y sabores de los alimentos asados con su Asador Eléctrico fácil de usar.

# PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre siga las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, daño a la propiedad, choque eléctrico y lesiones personales, incluyendo lo siguiente:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o agarraderas.
- Como protección contra choques eléctricos no sumerja el cable, el enchufe ni el elemento calefactor en agua u otro líquido.
- Es necesario tener una supervisión cercana cuando el aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe del tomacorrientes de la pared cuando no lo use y antes de limpiar. Deje enfriar antes armar o desarmar y antes de limpiar el aparato.
- No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, o después de haber evidenciado malfuncionamientos o daños del artefacto. Regrese el artefacto para su examinación y posible reparación.
- El uso de accesorios anexos no recomendados para el artefacto por los fabricantes podría causar lesiones.
- No lo use en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue de la mesa, mostrador u otra superficie, ni que toque superficies calientes.
- No coloque este aparato sobre o cerca de quemadores eléctricos o de gas que estén calientes ni en un horno caliente.
- Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte el enchufe al aparato primero y después enchufe el cable al tomacorrientes de la pared. Para desconectar, desenchufe primero del tomacorrientes de la pared.
- No use el aparato para ningún uso que no sea el intencional.
- No limpie el asador con fibras metálicas. Las fibras metálicas pueden romperse y tocar piezas eléctricas, creando un peligro de choque eléctrico.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Su asador no requiere de ningún cuidado especial además de la limpieza. Para obtener detalles del servicio, consulte la tarjeta de garantía que venía con su asador. **No trate de reparar este aparato usted mismo.**



**ADVERTENCIA:** Para evitar lesiones personales o daños a la propiedad causados por incendios, siempre desenchufe este y demás aparatos domésticos cuando no se estén usando.

## ENUNCIADO SOBRE EL CABLE ELÉCTRICO



**PRECAUCIÓN:** Su asador tiene un cable más largo para su comodidad. Para evitar lesiones personales o daños a la propiedad, no permita que el cable cuelgue del mostrador, mesa u otra superficie donde pueda ser jalado por niños o donde alguien se pueda tropezar accidentalmente. No permita que los niños estén cerca ni que usen este aparato sin la supervisión cercana de un adulto.



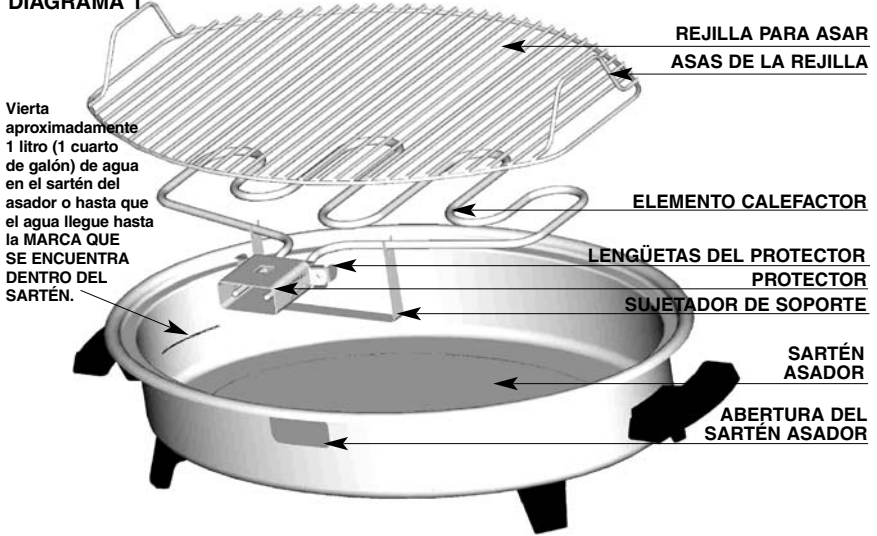
**PRECAUCIÓN:** Para evitar lesiones personales o daño a la propiedad, revise que el cable no presente daños ni desgaste antes de cada uso. No use su aparato si éste o el cable presenta daños o si no está funcionando correctamente.

## INSTRUCCIONES ESPECIALES

1. Si absolutamente necesita usar un cable de extensión, debe usar un cable para 15 amperios. Los cables de capacidad nominal menor pueden sobrecalentarse. Debe tener cuidado de colocar el cable de manera que no sea jalado ni que presente un peligro de tropiezo.
2. Para evitar sobrecargar el circuito eléctrico, no conecte otro aparato de alto wataje en el mismo circuito.

**PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE**

**DIAGRAMA 1**



## LIMPIEZA ANTES DE USAR:

1. Pellizque juntando las lengüetas que están a los lados del protector, para desinstalar el elemento calefactor.
2. Quite el elemento calefactor del sartén asador; luego quite el sujetador de soporte del elemento calefactor.
3. Lave el sartén asador, la rejilla para asar y el sujetador de soporte en agua jabonosa caliente, enjuague y seque.



**PRECAUCIÓN:** Para evitar lesiones personales y choques eléctricos no sumerja el cable, el enchufe ni el elemento calefactor en agua u otro líquido.

## PARA VOLVER A ARMAR Y USAR EL ASADOR:

Consulte el **DIAGRAMA 1** para armar correctamente el asador.

1. Coloque el asador sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor.
2. Con el lado del protector que tiene la marca comercial hacia arriba, vuelva a conectar el sujetador de soporte al elemento calefactor.
3. Deslice el elemento calefactor a través de la abertura del sartén asador hasta que descansa firmemente en posición.
4. Vierta aproximadamente 1 litro (1 cuarto de galón) de agua en el sartén del asador o hasta que el agua llegue hasta la marca que se encuentra dentro del sartén. Siempre vierta agua en el sartén antes de asar. Esto evitará que las sustancias que goteen se quemen en el sartén y reducirá la formación de humo.

5. Coloque la rejilla para asar en el sartén con las asas hacia arriba.
6. Conecte el cable al elemento calefactor, luego enchufe el cable a un tomacorrientes eléctrico de 120 voltios de CA solamente.
7. El elemento calefactor comenzará a calentarse tan pronto el cable se enchufe al tomacorrientes. Deje que el elemento calefactor se caliente hasta volverse color rojo vivo, aproximadamente 5 minutos; luego coloque los alimentos que va a asar sobre la rejilla. Consulte la tabla de tiempos de asar que se presenta en la página 6 para obtener los tiempos aproximados de cocción de los diferentes alimentos. Puede ser necesario agregar más agua al sartén mientras se asan alimentos, puesto que el agua se evaporará. No permita que el sartén se seque. Después de cocidos los alimentos, desenchufe el cable del tomacorrientes para apagar el asador.



**PRECAUCIÓN:** Para evitar lesiones personales o daño a la propiedad, tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA DESPUÉS DE USAR:



**PRECAUCIÓN:** Para evitar lesiones personales o daño a la propiedad, deje enfriar completamente el asador antes de desarmar y vaciar el agua del sartén.



**PRECAUCIÓN:** Para evitar lesiones personales o choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el elemento calefactor en agua ni otro líquido.

1. Deje enfriar completamente el asador antes de desarmar y antes de vaciar el agua del sartén. Antes de limpiar, desenchufe el cable eléctrico del aparato. El elemento calefactor se limpia solo.
2. Lave el sartén asador, la rejilla para asar y el sujetador de soporte en agua jabonosa caliente usando una esponja, fibra no metálica o toalla para lavar trastes. Enjuague bien y seque. Si es necesario, para quitar manchas, use un limpiador no abrasivo tal como Bon Ami®. **NO USE FIBRAS METÁLICAS NI LIMPIADORES ABRASIVOS, PUESTO QUE PUEDEN OCURRIR RAYADURAS.** El sartén asador se puede lavar en una lavavajillas automática.

# TABLA DE TIEMPOS PARA ASAR

- Siempre caliente previamente el asador durante 5 minutos antes de contar el tiempo de cocción de los alimentos.
- Puesto que el asar es un método de calor seco, seleccione cortes suaves de carne. Los cortes de carne menos suaves pueden usarse si se marinan (vea las recetas en las páginas 10-11) o suavice la carne antes de asar.
- Las carnes congeladas que se coloquen sobre la rejilla sin descongelar, requerirán más tiempo de cocción.

## ALIMENTO

## COMENTARIOS

<b>6-8 Salchichas alemanas u otras salchichas crudas</b>	Voltéelas frecuentemente con pinzas para que se asen uniformemente. Ase hasta que estén bien cocidas. Tiempo total de 35 a 40 minutos.
<b>6-8 Salchichas tipo Hot Dog u otras salchichas precocidas</b>	Voltéelas frecuentemente con pinzas para que se asen uniformemente. Tiempo total de 10 a 15 minutos o hasta que estén bien calientes.
<b>3-4 Pechugas de pollo deshuesadas o con hueso</b>	Ase durante 12 a 15 minutos por cada lado (deshuesadas), 27 a 30 minutos por cada lado (con hueso) o hasta que los jugos salgan transparentes.
<b>5-6 Piezas de pollo</b>	25 a 30 minutos por cada lado o hasta que los jugos salgan transparentes.
<b>2-4 Filetes de pescado de 2 a 2.5 cm (3/4 a 1 pulg.) de grueso</b>	12 a 15 minutos por cada lado o hasta que la carne de pescado se separe fácilmente.
<b>Rebanada de jamón de 1.3 a 2.5 cm (1/2 a 1 pulg.) de grueso</b>	Corte la grasa de los lados. Ase durante 15 a 17 minutos por cada lado o hasta que esté bien caliente.
<b>4 Hamburguesas de 1.3 cm (1/2 pulg.) de grueso</b>	Ase durante 7 minutos por cada lado (poco cocida), 9 minutos por cada lado (término medio), 12 minutos por cada lado (bien cocida) o hasta obtener la cocción deseada.
<b>2-4 Chuletas de cerdo o de cordero de 2 a 2.5 cm (3/4 a 1 pulg.) de grueso</b>	12 a 15 minutos por cada lado. El cerdo debe estar bien cocido.
<b>Camarones, pelados, frescos o congelados, descongelados</b>	6 a 8 minutos por cada lado o hasta que el camarón se vuelva color rosado.
<b>2 Bistecs de 2.5 cm (1 pulg.) de grueso</b>	Corte la grasa de los lados. Ase durante 10 a 12 minutos por cada lado (poco cocida), 12 a 15 minutos por cada lado (término medio), 15 a 18 minutos por cada lado (bien cocida) o hasta la cocción deseada.

# RECETAS

## COLAS DE LANGOSTA ABIERTAS

Para 4

4 colas de langosta  
congeladas  
240 ml (1 taza) de mantequilla,  
derretida  
120 ml (1/2 taza) de jugo  
de limón  
10 ml (2 cucharaditas) de sal  
1-2 ml (1/4 de cucharadita)  
de pimienta

1. Para preparar las salsa, mezcle la mantequilla, el jugo de limón, la sal y la pimienta en un tazón para mezclar.
2. No descongele las colas de langosta. Con un cuchillo filoso, separe por el centro a través del caparazón duro y la carne, dejando intacta la punta de la cola y la membrana de la parte inferior. Tome la langosta con ambas manos y doble cada mitad hacia atrás hasta que los bordes del caparazón se unan en la parte de atrás y se exponga la carne congelada.
3. Con una brocha de cocina aplique la salsa y coloque sobre el asador precalentado con la carne hacia abajo. Ase durante 5 minutos, voltee y aplique salsa otra vez mientras el lado del caparazón se asa durante 5 minutos.
4. Voltee y ase 5 min. más con el lado de la carne hacia abajo. La langosta está cocida cuando el caparazón se vuelve color rojo y la carne opaca.

## CHULETAS DE CERDO ESTILO HAWAIANO

Para 4

120 ml (1/2 taza) de jugo de  
naranja concentrado  
congelado  
120 ml (1/2 taza) de agua  
30 ml (2 cucharadas) de jugo  
de limón  
15 ml (1 cucharada) de salsa  
de soya  
4 chuletas de cerdo de 2.5 cm  
(1 pulg.) de grueso

1. En un tazón pequeño, mezcle el jugo de naranja, agua, jugo de limón y salsa de soya. Mezcle bien.
2. Corte la grasa de las chuletas de cerdo. Coloque las chuletas en un recipiente poco profundo, vierta la mezcla para marinar sobre las chuletas, cubra y refrigere durante 30 min.
3. Escorra las chuletas y deseche la mezcla donde marinó la carne. Coloque las chuletas sobre el asador precalentado. Ase durante 15 minutos, voltee y ase por el otro lado durante 15 minutos o hasta que estén bien cocidas.

## POLLO A LA BARBECUE DEL OESTE

Para 4

1 kg (2 libras) de pollo en piezas  
30 ml (2 cucharadas) de  
mostaza preparada  
15 ml (1 cucharada) de azúcar  
10 ml (2 cucharaditas) de sal  
2-3 ml (1/2 cucharadita) de  
salsa Tabasco  
120 ml (1/2 taza) de salsa catsup  
120 ml (1/2 taza) de aceite  
para ensalada  
60 ml (1/4 de taza) de vinagre

1. Coloque las piezas de pollo, con la piel hacia arriba, sobre el asador precalentado.
2. Mezcle la mostaza, azúcar, sal y salsa Tabasco. Agregue la salsa catsup, aceite y vinagre. Con una brocha de cocina, aplique la mezcla al pollo durante los últimos 15 minutos de cocción.
3. Ase el pollo durante 1 a 1 1/4 horas o hasta que los jugos salgan transparentes.

# ALAMBRES

- Tenga diferentes alimentos cortados y acomodados en platos para que los invitados puedan ensartarlos en sus propios alambres. En la página siguiente se encuentra una lista de los diferentes alimentos que puede seleccionar para preparar alambres como aperitivo o platillo principal.
- Precaliente el asador, luego coloque los alambres con los alimentos ensartados sobre el sartén asador. Voltee los alambres frecuentemente.

## SUGERENCIAS PARA ASAR ALAMBRES

1. Para ensartar los alimentos con facilidad, unte aceite vegetal a los alambres.
2. Seleccione alimentos que tienen tiempos similares de cocción.
3. Inserte las carnes que requieren más tiempo de cocción en alambres separados. (Las carnes requieren de 20 a 25 minutos; las verduras y las frutas de 5 a 10 minutos.)
4. El calor debe llegar a todos los lados de los alimentos, de manera que no coloque muchos alambres sobre el asador.
5. Antes de asar, marine la carne cruda en una salsa para marinar o en vino tinto durante 2 a 4 horas. Escorra bien antes de ensartar en los alambres. Deseche la salsa donde marinó las carnes.
6. Durante el asado, con una brocha de cocina aplique uno de los siguientes:
  - salsa barbecue
  - mantequilla derretida
  - mantequilla con ajo
  - mermelada de naranja
  - 60 ml ( $\frac{1}{4}$  de taza) de mantequilla derretida con 30 ml (2 cucharadas) de azúcar morena
  - haga alambres que no requieren la aplicación de salsas con brocha, ensartando una rebanada de tocino sobre y debajo de cada trozo de alimento en un patrón ondulado.

# SUGERENCIAS PARA PREPARAR ALAMBRES COMO APERITIVOS O PLATILLO PRINCIPAL

## CARNES Y MARISCOS:

- Cordero, cubos de 2.5 cm (1 pulg.)
- Res suave, cubos de 2.5 cm (1 pulg.)
- Cubos de jamón
- Salchichas tipo Hot Dog
- Salchichas de cerdo precocidas
- Trozos de carnes frías
- Salchichas de cocktail
- Hígados de pollo envueltos en tocino
- Camarones cocidos envueltos en tocino
- Camarones; pelados y sin venas
- Escalopes; frescos o congelados

## LAS CARNES Y MARISCOS "VAN BIEN" CON:

- Pimientos verdes y rojos, cuadros de 2,5 cm (1 pulg.)
- Trozos de pepinillos
- Medias rodajas de berenjena, sin pelar
- Apio, rebanadas de 2.5 cm (1 pulg.)
- Pepino, rebanadas de 1.3 cm (1/2 pulg.) sin pelar
- Champiñones, lavados y recortados
- Trozos de calabacita
- Papas pequeñas, cocidas o de lata
- Cebollitas de cambray
- Trozos de zanahoria
- Medias rodajas de tomate
- Tomates cerezos
- Aceitunas negras, sin semilla
- Aceitunas verdes rellenas
- Aceitunas envueltas en tocino
- Trozos de piña
- Cerezas Maraschino
- Trozos de plátano
- Secciones de mandarina
- Manzanas condimentadas
- Frutas secas

# SALSAS, SALSAS PARA MARINAR Y ADEREZOS

- El marinar las carnes tiene varios propósitos: el ácido de las salsas para marinar (vinagre, vino, jugo cítrico) actúa como suavizador; la grasa (aceite de ensalada o mantequilla derretida) aumenta la humedad de las carnes sin grasa; y los condimentos agregan sabores únicos.
- Las salsas que se aplican con brocha de cocina a las carnes durante el periodo de cocción, evitan que las carnes se sequen. Sin embargo, si la salsa contiene azúcar u otros ingredientes que se queman fácilmente, aplique solamente durante la última media hora de cocción.

## SALSA BARBECUE ESPESA

Rinde: 360 ml (1½ tazas)

30 ml (2 cucharadas) de mantequilla o aceite  
120 ml (½ taza) de cebolla picada  
½ diente de ajo, rallado  
30 ml (2 cucharadas) de vinagre  
15 ml (1 cucharada) de salsa inglesa  
2-3 ml (½ cucharadita) de chili en polvo  
180 ml (¾ de taza) de agua  
120 ml (½ taza) de salsa catsup  
2-3 ml (½ cucharadita) de sal  
2-3 ml (¼ de cucharadita) de pimienta

1. En un sartén, caliente la mantequilla o el aceite sobre calor mediano a bajo. Fría la cebolla.
2. Agregue el ajo, vinagre, salsa inglesa, chili en polvo, agua, catsup, sal y pimienta. Mezcle.
3. Haga hervir suavemente, tapado y con calor bajo durante 20 minutos. Utilice la salsa inmediatamente para aplicar sobre la carne o guarde en un recipiente tapado en el refrigerador hasta que vaya a usarla; siempre úsela caliente. Si la salsa se vuelve demasiado espesa, adelgace con 1 a 2 cucharadas de agua cuando la caliente.

## SALSA PARA MARINAR DE VINO Y ACEITE PARA ALAMBRES Y BISTECS

Rinde: ¾ taza

30 ml (2 cucharadas) de cebolla machacada  
120 ml (½ taza) de vinagre de vino o vino  
60 ml (¼ de taza) de aceite para ensalada  
5 ml (1 cucharadita) de orégano  
2-3 ml (½ cucharadita) de sal  
1-2 ml (¼ de cucharadita) de pimienta  
1-2 ml (¼ de cucharadita) de sal de ajo

1. En un tazón pequeño mezcle todos los ingredientes.
2. Coloque los cubos de cordero y/o res para los alambres o los bistecs en un refractario de 23 x 33 cm (9 x 13 pulg.). Vierta la salsa preparada para marinar sobre la carne, tape y guarde en el refrigerador durante 2 a 4 horas. Voltee la carne una vez, cuchareando la salsa para marinar sobre la carne.
3. Escorra bien la carne antes de asar. Deseche la salsa de marinar que usó con la carne.

## **SALSA TERIYAKI PARA MARINAR** Rinde: 240 ml (1 taza)

120 ml (1/2 taza) de jugo de piña

120 ml (1/2 taza) de salsa  
de soya

30 ml (2 cucharadas)  
de azúcar

1-2 ml (1/4 de cucharadita)  
de sal de ajo

1. Mezcle todos los ingredientes en un tazón pequeño.
2. Coloque la carne de res, pollo o cerdo en un refractario de 23 x 33 cm (9 x 13 pulg.). Vierta la salsa para marinar preparada sobre la carne, tape y guarde en el refrigerador durante 1 hora. Voltee la carne una vez, cuchareando la salsa para marinar sobre la carne.
3. Escurra bien la carne antes de asar. Deseche la salsa de marinar que usó con la carne.

## **SALSA VERMOUTH PARA MARINAR** Rinde: 480 ml (2 t.)

1 taza (240 ml) de vermouth  
seco

1 taza (240 ml) de aceite

15 ml (1 cucharada) de jugo  
de limón

3 cebollines o 1 cebolla  
mediana picada

2 dientes de ajo, machacados

5 ml (1 cucharadita) de  
estragón picado

5 ml (1 cucharadita) de sal

10 granos de pimienta, molidos

1. Mezcle todos los ingredientes en un tazón pequeño.
2. Coloque la carne de pollo, pavo, cordero o cerdo en un refractario de 23 x 33 cm (9 x 13 pulg.). Vierta la salsa para marinar preparada sobre la carne, tape y guarde en el refrigerador durante 4 horas. Voltee la carne de vez en cuando, cuchareando la salsa para marinar sobre la carne.
3. Escurra bien la carne antes de asar. Deseche la salsa de marinar que usó con la carne.

## **ADEREZO DE QUESO FUERTE BLUE CHEESE**

1. En un tazón pequeño, mezcle bien 80 ml (1/3 de taza) de queso fuerte (blue cheese) desmoronado, 30 ml (2 cucharadas) de mantequilla suave y 10 ml (2 cucharaditas) de mostaza preparada. Forme tortitas o bolas. Refrigere hasta la hora de servir.
2. Después de asar la carne y colocar en una fuente para servir, coloque las tortitas o bolas de la mezcla de queso. Sirva mientras la mantequilla se derrite. Para 4 ó 5 bistecs o chuletas.

## **ADEREZOS A LA MANTEQUILLA**

1. Para 60 ml (1/4 de taza) de mantequilla suave en un tazón pequeño, agregue uno de los siguientes:
  - diente de ajo machacado
  - un poco de líquido saborizante sabor ahumado
  - salsa Tabasco o salsa inglesa
2. Agregue perejil picado y mezcle bien. Forme tortitas o bolas. Refrigere hasta la hora de servir.
3. Después de asar la carne y colocar en una fuente para servir, coloque las tortitas o bolas de la mezcla de mantequilla. Sirva mien tras la mantequilla se derrite. Para 4 a 6 bistecs o chuletas.