

SABER[®]

grilling secrets

expert tips, tricks
and recipes for success





Table of Contents

4 Welcome to the Saber Experience

5 The Secret Behind the Saber Cooking System

5 First Time Use

6 Seasoning the Grates

6 Preheating Your Grill

6 Temperature Control

6 Saber Cooking Techniques

7 Grilling the Perfect Burger

8 Succulent Steaks and Chops

9 Barbequed Pork Ribs

9 Preventing Flare-Ups

10 Brining

10 Grilling Poultry

11 Rotisserie Cooking

12 Grilling Seafood

13 Cleaning and Maintenance

13 Is Your Grill Heating Properly?

14 Recipes

15 Peg-Leg Chicken Drums

16 Brined Pork Chops

17 Grilled Flank Steak

18 Stuffed Tomato Caprese

19 Grilled Salmon Salad Vinaigrette

56 Cooking Temperature Guidelines

Welcome to the Saber® Experience



Congratulations on joining the Saber® grilling community! Your new Saber product was created by a dedicated team of outdoor cooking experts with one goal in mind: to provide you with a premium grilling experience. We've done this by focusing on the details that make outdoor cooking enjoyable. Things like superior heat performance, ease of use, and the ability to cook what you want and have it turn out exactly how you want it. We're proud to have more than 60 years of grilling experience behind us. Saber is backed by Char-Broil®, America's oldest and most innovative outdoor cooking company. If you like grilling as much as we do, you're going to love the Saber experience!

The Secret Behind the Saber Cooking System

Your Saber grill is equipped with infrared cooking technology—the same high-performance system used in many restaurant kitchens. Infrared energy can generate temperatures much higher than those achieved by conventional grills. It starts to cook food instantly, creating a professional-quality sear that locks in juiciness and produces fantastic flavor.

Conventional gas grills cook with hot air that can dry out your food. With a Saber grill, infrared heat is used at the grilling surface and hot air is directed away from the food.

Saber's infrared cooking system also features accelerated pre-heating (0°F to 700°F in 10 minutes or less) that provides exceptional control and versatility—not just for grilling, but for smoking, “slow-and-low” barbecue, and rotisserie cooking.

First-Time Use

Before you start cooking, please follow these important steps to ensure that your Saber experience is a great one.

1. Read the product guide thoroughly to familiarize yourself with your new Saber grill.
2. Complete the warranty registration card found on the last page of your product guide. You can also register at www.sabergrills.com.
3. Before igniting your grill, evenly coat the grates with a high-heat cooking oil (canola, grapeseed or peanut) using a paper towel or spray bottle.
4. Ignite the grill and allow it to preheat on **HI** for 15-20 minutes. This procedure will help season the cooking surfaces and help burn off the lubricants used during the manufacturing process. (This process is not necessary for the side burner.)

Seasoning the Grates

Just like a cast-iron skillet, the stainless grates on your Saber grill need to be seasoned prior to first use and each time you use your grill for optimal cooking and improved cleaning performance.

1. Before first time use, evenly coat the grates and emitter plate with a high-heat cooking oil (peanut, grape seed, sunflower or safflower) or spray.
2. After each use and when the grill is still warm (NOT HOT), reapply a light coat of oil to protect the surface and improve performance.

Preheating Your Grill

Your Saber® grill should be preheated on **HI** to the desired temperature before grilling. This should take about 10-15 minutes; longer if you are cooking in cold or windy conditions.

Temperature Control

Unlike many conventional grills that utilize a lid-mounted thermometer, many Saber models feature temperature gauges that are positioned near the cooking surface. These allow you to precisely monitor the heat level of each cooking zone for maximum control at food level.

Saber Cooking Techniques

To get the most delicious results from your Saber grill, the first step is to understand the difference between direct and indirect-heat cooking.

Direct-Heat Cooking

Cooking over direct heat, or grilling, means placing the food right above the heat source, usually at a high temperature. The Saber grill is perfect for grilling steaks, chicken breasts, fish fillets and other types of food. That's because Saber's infrared system quickly cooks the food, searing the exterior and cooking the inside to juicy perfection.

Indirect-Heat Cooking

Beef brisket, pork shoulder, ribs and other large cuts of meat containing a lot of connective tissue taste best when cooked for longer periods at lower temperatures with indirect heat. This “low and slow” technique literally melts the tough fibers in the meat, making it juicy and tender. Indirect cooking is done by heating one side of the grill and placing the meat on the opposite, cooler side (generally at between 225°F and 300°F degrees) to cook slowly.

Grilling the Perfect Burger

- Start with 80/20 ground beef.
- Form patties loosely, making a slight depression in the center so they remain flat.
- Lightly spray both sides of each patty with high-heat oil.
- Preheat grill to MEDIUM. Cook burgers, turning every 3-4 minutes, until a thermometer inserted from the side of each patty registers a minimum of 160°F.



Succulent Steaks and Chops

Tender beef cuts like sirloin, tenderloin, porterhouse, strip, and shell steaks are ideal for grilling. More fibrous cuts like skirt steak, flank steak and London broil are also great, especially when marinated first and served thinly sliced on the diagonal.

- Lightly sprinkle meat with freshly ground pepper and coarse salt; then let meat rest until it reaches room temperature.
- Preheat the grill for 10-15 minutes on **HI**.
- Lightly coat steaks or chops with oil.
- Place meat on the grill grates directly over heat and cook on each side for 2 to 6 minutes depending on thickness.
- Always turn meat using long-handled tongs or a spatula to avoid puncturing the meat and allowing the juices to escape.
- To check for doneness, use an instant read thermometer inserted into the side of the meat. (See page 10 for cooking temperature guidelines.)
- Brush on sauces that contain sugar during the last few minutes of cooking to prevent them from caramelizing too quickly and burning.





Barbequed Pork Ribs

- Apply a dry spice rub to the ribs and let them rest at room temperature for a few minutes before cooking.
- Preheat grill set on **LO** for 10-15 minutes.
- You can use hickory, cherry, alder or other aromatic hardwood chips without presoaking them. Simply drop them between the cooking grates, or use a Saber stainless smoker box.
- Cook the ribs for 30 to 60 minutes, basting them with apple cider vinegar or barbeque sauce during the final 10 minutes to prevent charring.
- Ribs are done when an instant-read thermometer inserted into the thickest part of the meat measures 160°F.

Preventing Flare-Ups

Your Saber® Infrared cooking system was designed to eliminate flare-ups during normal use. However, you may occasionally experience a flare-up on top of the cooking grate. The following tips can help reduce the chance of this occurring.

- Keep the grill cover open when searing fatty foods.
- Position your grill away from windy areas.
- If grease collects under food during cooking, quickly remove the food. Turn burners on high with the grill cover open until the grease has burned off.

Brining

Brining is a process similar to marinating that is used primarily on large cuts of pork and whole chickens or turkeys to tenderize and flavor the meat. The meat is usually soaked in the brining solution overnight. The salt in the brine helps to trap moisture in the meat and retain it during cooking.

Basic Brine Recipe:

¼ cup kosher salt

¼ cup packed brown sugar

4 cups hot water

Thoroughly mix all ingredients. Place meat in a plastic bag or container and cover with brine mixture. Refrigerate for 4-24 hours. Before cooking, remove meat from brine; discard brine. Rinse and pat dry meat. Let meat reach room temperature before adding rub or other seasonings.

Grilling Poultry

- When time permits, marinate or brine chicken overnight for maximum flavor and juiciness.
- For whole chickens, the warming rack set on its lower supports makes a perfect roasting location.
- To grill chicken parts, preheat grill to MEDIUM. Lightly coat chicken with high-heat cooking oil.
- Place chicken pieces on the grill and cook, turning occasionally with tongs, until an instant-read thermometer inserted into the thickest part of the meat away from the bone reaches approximately 165°F.
- Chicken pieces cook at different rates based on their size and fat content. In general, white meat takes less time than dark meat, while breasts and thighs take longer than wings.
- Brush chicken with sauce or glaze during the final 10 minutes of grilling to prevent charring.
- Remove cooked chicken and cover it lightly with aluminum foil; let it rest for several minutes before serving.

Rotisserie Cooking

Rotisserie cooking is another method of slowly cooking large pieces of meat and poultry. A motor-powered spit set above the grill grates turns the food at a constant, consistent speed to allow for even cooking. You can purchase a Rotisserie Kit at your Saber retailer or at www.sabergrills.com.

- You can baste your food while it's on the rotisserie with any combination of liquids, herbs and spices, but remember to add sugary sauces during the final few minutes of cooking to prevent charring.
- Make sure large roasts are balanced on the spit rod before placing it over the grill.
- Keep smaller pieces of food, such as cut-up chicken, as equal in size as possible to ensure consistent cooking times.
- Poultry wings and legs should be securely trussed with heavy cotton kitchen twine.





Grilling Seafood

Grilling adds a light, smoky flavor to most seafood and also gives it a crisp outer crust. Whole fish, firm-fleshed steaks and fillets, as well as shrimp and scallops are all superb choices for your Saber grill.

- Preheat your grill to **MEDIUM**.
- To keep fish from sticking to the grates, make sure they are clean and hot before you start to cook.
- Wipe grates with a paper towel dipped in a little oil before you put the seafood on the grill.
- Whole fish such as snapper, pompano, and sea bass must be handled carefully to prevent sticking. Firm steaks such as tuna and swordfish are particularly good on the grill because they hold together well and don't stick.
- Grilled shrimp are tastiest when the shell is left on. Lightly sprinkle the shrimp with salt. Grill about 5 minutes until the shells turn pink. Serve hot off the grill.

Cleaning and Maintenance

Here are a few tips for keeping your grill working at peak performance:

- After each use, turn the grill to **HI** and close the lid to burn off any food debris that remains on the grates. After about 15 minutes the debris will turn to ash that can be easily removed with the Saber grate cleaning tool once the grill cools.
- Follow up with a light coat of high-heat cooking oil to maintain the seasoning on the grates and protect the cooking surface.
- Periodically remove the grates from the grill and clean the underlying emitter plates with a wire brush to remove debris.
- To maintain your grill's appearance, wash with mild detergent and warm water, or use a stainless steel grill cleaner. For a selection of grilling tools, including cooking, smoking, and cleaning products, visit www.sabergrills.com.
- Regularly inspect the burner tubes to ensure that there are no insects or blockages. Refer to your product guide for complete information.
- If an LP cylinder is connected to the grill, store outdoors in a well ventilated space that is out of reach of children.

Is Your Grill Heating Up Properly?

All gas valve regulators include a safety feature that restricts gas flow in the event of a leak. It is possible to inadvertently activate this feature if you start the grill before you open the valve on the LP tank. If the gas regulator safety feature activates, the grill will only reach temperatures between 250°F and 300°F even with all burners on the high setting. If your grill is not getting hotter than 250°F to 300°F, you'll need to reset the gas regulator safety device:

1. Open the grill lid.
2. Turn off all knobs on the control panel.
3. Turn off the tank knob.
4. Disconnect the regulator from the LP tank.
5. Wait 30 seconds.
6. Reconnect the regulator to the LP tank.
7. Slowly open the LP tank knob all the way. Do not put excessive force on the valve at the full open position to avoid damaging the valve.
8. Turn on the appropriate control knob and light the grill per the instructions.





peg-leg chicken drums

12 Servings Prep: 30 min. Grill: 25 min.
(until internal temp. is 165°F)

- 12 chicken legs
- 12 strips thin-sliced
bacon cut in half lengthwise
- Ground salt and pepper to taste
- Favorite dry rub or poultry seasoning
- Favorite barbeque sauce

Preheat one side of grill on **HI** and one side on **LO** for 10-15 minutes. Using poultry scissors, remove skin by trimming all the way around the bottom of each drumstick. Peel off the lower skin and knuckle. Place bacon strips on a clean, dry surface, and liberally sprinkle them on one side with salt and freshly cracked pepper. Coat the chicken with the dry rub.

Set a drumstick at the end of a bacon strip, seasoned side up. Wrap the bacon around the chicken several times; making sure the bacon strip does not overlap too much. Secure with heavy-duty plain toothpicks. Repeat until all the drumsticks are wrapped.

Place bacon-wrapped chicken legs on a warming rack so that they can cook using indirect heat.

When the bacon is almost crisp, insert an instant-read thermometer into one of the drumsticks to test for doneness (165°F). Lightly brush the drumsticks with barbeque sauce to glaze before serving.

brined pork chops

with mustard and herbs



2-4 Servings Prep: 10 min. Brine & Chill: 45 min. Grill: 18-24 min.

- 2 thick pork loin chops
- 1½ cups coarse salt
- 2½ quarts (10 cups) water
- 1 tablespoon fresh marjoram, chopped
- 1 tablespoon fresh rosemary, chopped
- 1 tablespoon fresh thyme, chopped
- 4 tablespoons Dijon mustard
- Salt and pepper to taste
- Olive oil

In a large mixing bowl, stir the salt into the cold water until dissolved. Place chops in the brine. Refrigerate for 45 minutes.

When you're ready to grill, rinse the chops, and pat dry. Preheat one side of the grill to **HI** and one side to **LO** for 10-15 minutes. In a small bowl, whisk together the herbs, mustard, salt, and pepper. Lightly coat the chops with olive oil, and place on the high-heat side of the grill. Let them brown well on the first side, 4 to 6 minutes. Turn the chops over, and generously coat the browned side with the mustard-herb mixture. Brown the second side for another 4 to 6 minutes. Turn the chops over, and move them to the low-heat part of the grill. Coat the second side with the mustard-herb mixture.

Turning once more, cook the chops until they're 155°F in the thickest part, another 10 to 12 minutes. Remove them to a platter to rest, loosely covered with foil, for about 5 minutes, or until chops reach 160°F.

grilled flank steak

with lemon and rosemary marinade

**Prep: 5 min. Marinate:
Up to 4 hr. Grill 6-10
min. (until internal temp
is 145°F)**

- 1 flank steak, about 3 pounds
- ¼ cup olive oil
- 2 lemons, zested and juiced
- 2 tablespoons fresh rosemary, chopped
- 2 cloves garlic, minced
- 1 teaspoon freshly ground black pepper
- ½ teaspoon coarse salt



Combine the marinade ingredients. Put the steak in a large plastic bag with the marinade, and seal. Turn several times to coat the steak. Refrigerate for 30 minutes to 4 hours.

Preheat one side of grill to **HI** for 10-15 minutes. Spray grates lightly with canola oil. Remove the steak from the marinade, and place directly on the high-heat side of the grill. Leave it alone until it develops a rich brown crust—3 to 5 minutes. Turn the steak, and repeat. Remove steak when it reaches 145°F for medium-rare. Cover loosely with foil, and let rest for 5 minutes. Carve into long slices against the grain.

stuffed tomato caprese



**6 Servings Prep: 15-20
min. Grill: 10 min.**

- 6 plum tomatoes, insides scooped out
- 4 ozs. fresh mozzarella, cut into 6 1-inch cubes
- ½ cup Italian bread crumbs
- ⅓ cup Parmesan cheese, freshly grated, plus extra for topping
- 8 fresh basil leaves, chopped
- 1 tablespoon balsamic vinegar
- 2 tablespoons extra-virgin olive oil
- 1 teaspoon sugar
- Dash hot sauce
- 1 teaspoon sugar

Insert 1 cube of mozzarella into each of the tomatoes. Combine bread crumbs, Parmesan, and basil in a medium bowl. Mix together vinegar, oil, sugar, and hot sauce in a separate bowl. Add wet ingredients to dry ingredients and mix thoroughly to combine.

Stuff the tomatoes with the mixture, mounding it slightly. Top each tomato with more Parmesan, and place tomatoes in a greased muffin pan.

Preheat your grill for 10-15 minutes, with one side on **HI** and the other on **LO**. Grill the tomatoes over the **HI** side for about 4 minutes, turning the muffin pan often. Move pan to the **LO** side; close the grill lid; and let cook an additional 5 minutes, turning pan occasionally, until cheese is melted. Serve hot as an appetizer or side dish.

grilled salmon salad vinaigrette

**4 Servings Prep: 30
min. Grill: 10-15 min.**

■ 4 salmon steaks or fillets (4 to 6 ounces each)

2 teaspoons olive, canola, peanut, or grape seed oil

Salt and pepper

SALAD

1 apple, cored and chopped

1 ripe avocado, peeled and chopped

1 tablespoon fresh lemon juice

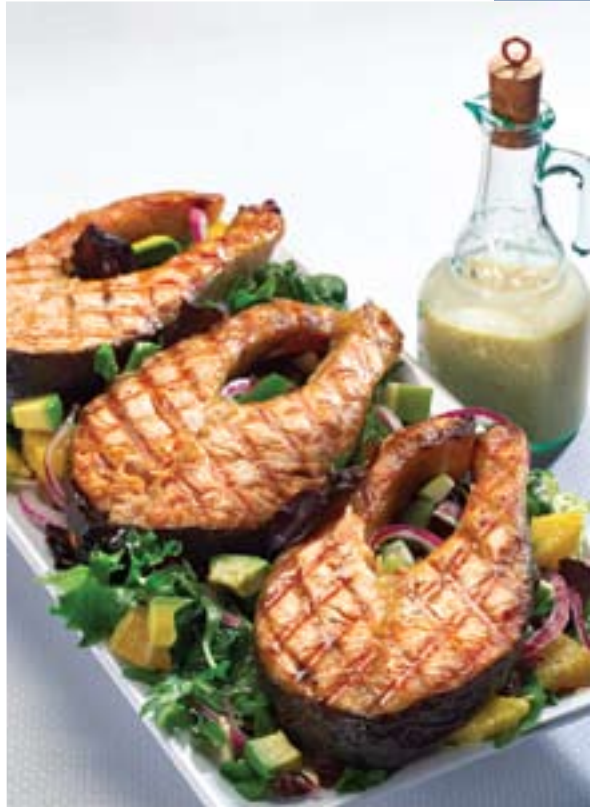
1 package (10 ounces) prepared salad greens

1 navel orange, peeled and chopped

¼ medium red onion, sliced very thin

⅓ cup slivered almonds

■ ⅓ cup raisins



Combine salad ingredients in a large bowl and set aside. Pat salmon dry with paper towels. Preheat grill for 10-15 minutes on **MEDIUM-HI**. Brush salmon with oil and season with salt and pepper. Place salmon on grill and cook about 3 to 4 minutes per side until sear marks appear. Reduce heat to medium, close grill lid, and cook an additional 3 to 4 minutes until just opaque throughout. Divide salad among four plates; place salmon portion on top of each one. Drizzle with vinaigrette dressing, and serve.



Índice

22 Bienvenidos a la experiencia Saber

- 23 El secreto del sistema culinario de Saber
- 23 Primeros pasos
- 24 Cómo curar la parrilla
- 24 Precalentamiento del asador
- 24 Control de temperatura
- 24 Técnicas culinarias de Saber®
- 25 Para asar la hamburguesa perfecta
- 26 Filetes y chuletas succulentos
- 27 Costillas de cerdo a la parrilla
- 27 Evite las llamaradas
- 28 Salmueras
- 28 Aves a la parrilla
- 29 Platillos rostizados
- 30 Pescados y mariscos a la parrilla
- 31 Limpieza y mantenimiento
- 31 ¿Es adecuado el calentamiento de su asador?

32 Recetas

- 33 Piernas de pollo envueltas
- 34 Chuletas de cerdo en salmuera
- 35 Arrachera a la parrilla
- 36 Tomate relleno Caprese
- 37 Ensalada de salmón a la parrilla y vinagreta

56 Guía de temperatura para cocinar

Bienvenidos a la experiencia Saber



■ Felicidades por unirse a la comunidad del asador SABER®! Su nuevo producto Saber fue creado por un equipo sobresaliente de expertos en cocina al aire libre, con un objetivo en mente: ofrecerle asados de primera calidad. El equipo logró lo anterior al concentrarse en los detalles que hacen de la cocina al aire libre una experiencia inigualable. Tomaron en cuenta elementos, como el desempeño impecable del calor, la facilidad de uso y la capacidad para cocinar lo que quiera con los resultados deseados. Nos enorgullece contar con el respaldo de más de sesenta años de experiencia. Además, Saber cuenta con el apoyo de Char-Broil®, la empresa de cocina al aire libre más antigua e innovadora en los Estados Unidos. Si usted disfruta el asador tanto como nosotros, ¡gozará cada instante de la experiencia de Saber!

El secreto del sistema culinario Saber

Su asador Saber está equipado con tecnología infrarroja: el mismo sistema de alto desempeño usado en muchos restaurantes. La energía infrarroja puede generar temperaturas mucho más elevadas que las alcanzadas en asadores convencionales. Comienza el proceso cocinando los alimentos de manera instantánea, y crea un dorado de calidad profesional lo cual sella los jugos y produce un sabor fantástico.

Al cocinar con aire caliente, los asadores convencionales de gas pueden secar los alimentos. Con el asador Saber, el calor infrarrojo se usa para asar la superficie al tiempo que se aleja el aire caliente de los alimentos.

El sistema infrarrojo de Saber también ofrece precalentamiento acelerado (0° F a 700° F [-18° C a 371° C] en 10 minutos o menos), que brinda control y versatilidad excepcionales, no sólo para asar sino también para ahumar alimentos a la parrilla, para cocinar barbacoa a calor lento y bajo así como para rostizar.

Primeros pasos

Antes de comenzar a cocinar, por favor, siga estos pasos importantes para obtener magníficos resultados de su experiencia de Saber®.

1. Lea la guía del producto a fondo para familiarizarse con su nuevo asador Saber®.
2. Agradeceremos que llene la tarjeta de garantía que se encuentra en la última página del manual de su producto. Asimismo, puede registrarse en www.sabergrills.com.
3. Antes de encender el asador, cubra la parrilla con una capa de aceite para cocinar a alta temperatura (canola, cacahuete o semilla de uva), usando una toalla de papel o una botella con rociador.
4. Encienda el asador y precaliente a temperatura “HI” por 15 a 20 minutos. Este procedimiento ayudará a curar las superficies donde se cocina y a eliminar lubricantes usados durante el proceso de manufactura. (Este procedimiento no es necesario para el quemador lateral).

Cómo curar la parrilla

Al igual que con una sartén de hierro forjado, es necesario curar las parrillas inoxidable de su asador Saber, antes de usarlas por primera vez. Esto garantiza una experiencia óptima al cocinar y una limpieza más fácil y adecuada.

1. Antes de usarlo por primera vez, cubra las parrillas y el plato emisor con una capa de aceite de cocina para alta temperatura (de maní, semilla de uva, girasol) o en aerosol.
2. Al terminar de usarlo en cada ocasión, mientras el asador aún está tibio (NO CALIENTE), cubra las parrillas con una capa ligera de aceite para proteger la superficie y mejorar su desempeño.

Pre calentamiento del asador

El asador Saber® debe precalentarse a temperatura "HI" antes de asar. Esto exige entre 10 y 15 minutos o más, si cocina en condiciones de clima frío o con viento.

Control de temperatura

A diferencia de la mayoría de los asadores convencionales que utilizan un termómetro instalado en la tapa, muchos modelos de Saber cuentan con calibradores ubicados cerca de la superficie donde se cocina. Dichos calibradores permiten monitorear con precisión el nivel de calor en cada zona de cocinado, con el fin de ejercer el máximo control sobre los alimentos.

Técnicas culinarias Saber

Para obtener los resultados más deliciosos con su asador Saber, el primer paso es entender la diferencia entre cocinar con calor directo y calor indirecto.

Cocinar con calor directo

Cocinar o asar sobre calor directo significa colocar los alimentos sobre la fuente de calor, generalmente, a alta temperatura. El asador Saber es perfecto para asar carnes, pechugas de pollo, filetes de pescado y otros platillos. Esto se debe a que el sistema infrarrojo de Saber cocina rápidamente los alimentos, sellando el exterior y cocinando el interior hasta lograr una jugosa perfección.

Cocinar con calor indirecto

La falda de res, el hombro de cerdo, las costillas y cualquier otro corte grande de carne que contenga muchos tejidos fibrosos saben mejor cuando se cocinan durante periodos más prolongados, a temperaturas más bajas y sobre calor indirecto. Esta técnica "suave y lenta" derrite, literalmente, las fibras duras en la carne y la vuelve jugosa y suave. Para cocinar con calor indirecto es necesario calentar un lado del asador y colocar la carne en el lado opuesto, el lado más frío (generalmente entre 225° F y 300° F [107° C y 149° C], para cocinar lentamente.

Para asar la hamburguesa perfecta

- Comience con carne molida de res con una proporción de 80/20 de grasa.
- Forme las hamburguesas sin apretar demasiado, haciendo una depresión ligera en el centro para que permanezcan planas.
- Rocíe ligeramente ambos lados de cada hamburguesa, con aceite para cocinar a alto calor.
- Precaliente el asador a "MEDIUM". Cocine las hamburguesas entre 3 y 4 minutos por lado hasta que al insertar un termómetro desde un lado de la hamburguesa, este registre 160° F (71° C) para obtener un término medio.



Filetes y chuletas succulentos

Son ideales para asar, los cortes suaves de res, como el sirloin, el lomo, el filete porterhouse, la tira y el Nueva York. Los cortes más fibrosos como la falda, la arrachera y el London broil también son perfectos para asar, sobre todo si se marinan primero y se sirven en rebanadas delgadas, cortadas en diagonal.

- Espolvoree ligeramente la carne con pimienta recién molida y sal gruesa; después, deje reposar la carne a que alcance temperatura ambiente.
- Precaliente el asador durante 10-15 minutos a temperatura **"HI"**.
- Barnice ligeramente los filetes o chuletas con aceite.
- Coloque la carne en las parrillas del asador, directamente sobre el calor y cocine de cada lado, entre 2 y 6 minutos, dependiendo del grosor.
- Para voltear la carne, use tenazas largas o espátula con el fin de evitar perforaciones en la carne que dejen escapar los jugos.
- Para comprobar que esté a punto, use un termómetro de lectura instantánea, insertado en un lado de la carne. (Consulte la guía sobre temperatura en la página 10).
- Barnice las salsas con contenido de azúcar durante los últimos minutos para evitar que se caramelicen con demasiada rapidez y se quemen.





Costillas de cerdo a la parrilla

- Extienda una marinada seca de especias en las costillas y deje reposar a temperatura ambiente durante unos minutos, antes de cocinarlas.
- Precaliente el asador en “LO” durante 10-15 minutos.
- Puede usar virutas de nogal americano, cerezo, aliso u otras maderas aromáticas sin remojarlas primero. Basta con colocarlas entre las barras de las parrillas o bien usar la caja inoxidable para ahumar de Saber.
- Cocine las costillas entre 30 y 60 minutos, bañándolas con vinagre de sidra de manzana o con salsa de barbacoa durante los últimos 10 minutos para evitar que se quemen.
- Las costillas están listas cuando el termómetro de lectura instantánea, insertado en la parte más gruesa de la carne, muestra 160° F (71° C).

Evite las llamaradas

El sistema de infrarrojo Saber® fue diseñado para eliminar las llamaradas durante el uso normal. Sin embargo, quizá se forme una llamarada ocasional sobre la parrilla. Los consejos siguientes pueden reducir las posibilidades de que esto ocurra.

- Mantenga abierta la tapa del asador cuando ase alimentos con grasas.
- Instale el asador lejos de las zonas con viento.
- Si se acumula grasa debajo de los alimentos mientras los cocina, retire rápidamente los alimentos. Aumente la temperatura de los quemadores con la tapa del asador abierta hasta que la grasa se haya quemado.

Salmueras

Semejante al procedimiento de marinar, la salmuera se usa, sobre todo, en la preparación de cortes grandes de cerdo, pollos completos o pavos. El propósito es suavizar la carne y realzar su sabor. La carne suele remojar en la salmuera durante toda la noche. La sal de la salmuera ayuda a conservar la humedad de la carne y a retenerla al cocinarla.

Receta básica de salmuera:

¼ de taza de sal kosher

¼ de taza de azúcar morena (moscabada)

4 tazas de agua caliente

Mezcle bien todos los ingredientes. Coloque la carne en una bolsa o en un recipiente y cubra con la mezcla de la salmuera. Refrigere durante 4-24 horas. Antes de cocinar, retire la carne de la salmuera y deseche la salmuera. Enjuague la carne y séquela. Deje reposar para que alcance temperatura ambiente antes de agregar la marinada seca u otros sazonzadores.

Aves a la parrilla

- Si tiene tiempo suficiente, marine o bañe el pollo en salmuera durante toda la noche para obtener el máximo sabor y jugo.
- Instale la rejilla para calentar en los soportes inferiores: es el lugar perfecto para rostizar pollos enteros.
- Para asar piezas de pollo, precaliente el asador a "MEDIUM". Cubra el pollo ligeramente con aceite para cocinar de alta temperatura.
- Coloque las piezas de pollo en el asador y cocine, volteando ocasionalmente con las tenazas, hasta que el termómetro de lectura instantánea insertado en la parte más gruesa de la carne y lejos del hueso alcance una temperatura aproximada de 165° F (74° C).
- El tiempo para cocinar distintas piezas de pollo es diferente de acuerdo con su tamaño y contenido de grasa. En general, la carne blanca necesita menos tiempo que la carne magra, mientras que las pechugas y los muslos requieren más tiempo que las alas.
- Barnice el pollo con salsa o glaseado durante los últimos 10 minutos de asado para evitar que se queme.
- Retire el pollo cocinado y cubra ligeramente con papel de aluminio; deje reposar durante varios minutos antes de servir.

Platillos rostizados

Rostizar es otro método de cocinar lentamente grandes piezas de carne o aves. El rosticero de motor que se encuentra encima de las parrillas del asador gira de manera constante y uniforme para lograr un cocinado perfecto. Puede adquirir su Equipo Rosticero en su tienda Saber o en www.sabergrills.com.

- Mientras rostiza los alimentos, conviene bañarlos con la mezcla de líquidos, hierbas y especias de su predilección, pero recuerde que las salsas con azúcar se agregan sólo durante los últimos minutos para evitar que se quemem.
- Distribuya equitativamente los trozos grandes en la barra del rosticero, antes de colocarla sobre el asador.
- Asimismo, procure que las piezas pequeñas sean de tamaño similar para que el tiempo requerido para rostizar sea el mismo.
- Las alas y piernas de pollo deben atarse con firmeza, usando cordel de cocina hecho con algodón grueso.





Pescados y mariscos a la parrilla

Cocinar a la parrilla agrega un sabor ligero y ahumado a la mayoría de los pescados y mariscos; además, les permite formar una capa externa crujiente. El pescado entero, los filetes de carne firme, así como camarones, ostiones y vieiras son elección espléndida para su asador Saber.

- Precaliente el asador a **“MEDIUM”**.
- Para evitar que el pescado se pegue a las parrillas, compruebe que estas se encuentren limpias y calientes antes de empezar a cocinar.
- Limpie las parrillas usando toallas de papel humedecidas en un poco de aceite, antes de colocar el pescado o los mariscos en el asador.
- Maneje con cuidado el pescado entero, como huachinango, pámpano y perca de mar, para evitar que se pegue. Los filetes firmes de atún o pez espada son particularmente ideales para asar porque se mantienen firmes y no se pegan.
- El camarón a la parrilla tiene mejor sabor cuando se cocina con el caparazón. Sazone el camarón ligeramente con sal. Ase durante 5 minutos hasta que el caparazón adquiera un color rosado. Sirva caliente, directamente del asador.

Limpeza y mantenimiento

A continuación se ofrecen algunos consejos para obtener el mejor desempeño y funcionamiento de su asador:

- Después de cada uso, encienda el asador a temperatura “**HI**” y cierre la tapa para quemar los restos de grasa o alimento que se hayan acumulado en las parrillas. Al cabo de 15 minutos, los residuos se convertirán en cenizas que, una vez enfriado el asador, serán fáciles de retirar, usando los utensilios para parrillas de Saber.
- A continuación, cubra con una capa ligera de aceite de cocina de alta temperatura para continuar curando el asador y protegiendo la superficie donde cocina.
- Periódicamente retire las parrillas del asador y limpie todos los residuos en los platos emisores que se encuentran debajo, usando un cepillo de alambre.
- Para mantener la buena apariencia de su asador, lave con detergente suave y agua caliente o aplique un limpiador para asadores de acero inoxidable. Para una selección de utensilios para asar, incluyendo productos para cocinar, ahumar y limpiar, visite www.sabergrills.com.
- Revise con regularidad los tubos de los quemadores para comprobar que no se hayan acumulado insectos u obstrucciones. Consulte el manual de su producto para mayor información.
- Cuando el cilindro de gas LP se conecta al asador, debe guardarse en el exterior, en un espacio bien ventilado, lejos del alcance de los niños.

¿Es adecuado el calentamiento de su asador?

Todos los reguladores de las válvulas de gas incluyen un dispositivo de seguridad que impide el flujo de gas en el caso de una fuga. Es posible que, inadvertidamente, active este dispositivo si enciende el asador antes de abrir la válvula en el tanque de LP. Si se activa el dispositivo de seguridad del regulador, el asador sólo alcanzará temperaturas entre 250° F y 300° F (121° C y 149° C), incluso con todos los quemadores programados a temperatura alta. Si el asador no logra calentarse más allá de 250° F o 300° F (entre 121° C y 149° C), siga los pasos a continuación, para reprogramar el dispositivo de seguridad del regulador del gas:

1. Abra la tapa del asador.
2. Cierre todas las perillas en el panel de control.
3. Cierre la llave en el tanque.
4. Desconecte el regulador del tanque de LP.
5. Espere 30 segundos.
6. Reconecte el regulador al tanque de LP.
7. Abra lentamente y por completo la llave del tanque LP. No aplique demasiada fuerza al abrir la válvula, pues puede dañarla.
8. Gire la perilla de control correspondiente y encienda el asador conforme a las instrucciones.



piernas de pollo envueltas

Rinde para 12 porciones. Tiempo de preparación: 30 min. Asado: 25 min. (hasta que alcance una temperatura interna de 165° F, o 74° C)

■ 12 piernas de pollo

12 rebanadas delgadas de tocino, cortadas a lo largo

Sal y pimienta molida al gusto

La marinada seca o el sazónador para aves de su predilección

■ Salsa de barbacoa de su predilección

Precale un lado del asador a temperatura **HI** y el otro lado a temperatura **LO**, durante 10-15 minutos. Con las tijeras para el pollo, retire la piel, incluyendo la piel alrededor del extremo inferior y del nudillo. Coloque las rebanadas de tocino en una superficie limpia y seca, y agregue abundante sal y pimienta recién molida sólo a un lado. Cubra el pollo con la marinada seca.

Coloque una pierna de pollo en la punta de una rebanada de tocino, con el lado sazonado hacia arriba. Envuelva el tocino alrededor del pollo; cuide que la rebanada de tocino no se superponga demasiado.

Coloque las piezas de pollo envueltas en tocino sobre un quemador, para que se cocinen usando calor indirecto.

Cuando el tocino esté casi crujiente, inserte un termómetro de lectura instantánea en una de las piezas. Debe marcar 165° F (74° C). Barnice ligeramente el pollo con salsa de barbacoa para glasearlo antes de servir.



chuletas de cerdo en salmuera con mostaza y hierbas



Rinde para 2-4 porciones.
Tiempo de preparación:
10 min. Salmuera y
enfriamiento: 45 min.
Asado: 18-24 min.

- 2 chuletas gruesas de cerdo
- 1½ tazas de sal gruesa
- 2½ cuartos (10 tazas) de agua
- 1 cucharada de mejorana fresca, picada
- 1 cucharada de romero fresco, picado
- 1 cucharada de tomillo fresco, picado
- 4 cucharadas de mostaza de Dijon
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva

En un recipiente grande, disuelva la sal en agua fría. Coloque las chuletas de cerdo en la salmuera. Refrigere durante 45 minutos. Enjuague las chuletas y seque. Precaliente un lado del asador a temperatura **"HI"** y el otro lado a temperatura **"LO"** durante 10-15 minutos. En un recipiente pequeño, mezcle las hierbas, la mostaza, la sal y la pimienta. Cubra las chuletas con una capa ligera de aceite de oliva, y colóquelas en el lado de temperatura alta del asador. Deje que se doren bien, entre 4 y 6 minutos. Dé vuelta y cubra abundantemente el lado dorado con la mezcla de mostaza y hierbas.

Dore el otro lado durante 4 a 6 minutos. Dé vuelta a las chuletas y cámbielas a la parte de calor bajo del asador. Cubra el otro lado con la mezcla de mostaza y hierbas.

Dé vuelta una vez más y cocine las chuletas hasta que alcancen una temperatura de 155° F (68° C) en la parte más gruesa: entre 10 y 12 minutos más. Retire la carne y deje reposar en un plato, cubierta con papel de aluminio, durante 5 minutos o hasta que alcance una temperatura de 160° F (71° C).

arrachera a la parrilla

con marinada de limón y romero

Tiempo de preparación:
5 min. Marinada: Hasta
4 horas. Asado de 6-10
min. (hasta que alcance
una temperatura interna
de 145° F, o 63° C)

- 1 tira de arrachera de alrededor de 3 libras (1.360 kg)
- ¼ de taza de aceite de oliva
- Ralladura y jugo de 2 limones
- 2 cucharadas de romero fresco, picado
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida
- ½ cucharadita de sal gruesa



Mezcle los ingredientes de la marinada. Coloque las rebanadas de carne en una bolsa de plástico con la marinada y selle. Agite varias veces para que la marinada cubra toda la carne. Refrigere entre 30 minutos y 4 horas.

Precale un lado del asador a temperatura "HI" durante 10-15 minutos. Rocíe ligeramente las parrillas con aceite de canola. Retire la carne de la marinada y colóquela directamente en el lado de alta temperatura del asador. Deje hasta que forme una costra dorada oscura: de 3 a 5 minutos. Dé vuelta y repita los pasos anteriores. Si desea término medio, retire la carne cuando alcance una temperatura de 145° F (63° C). Cubra con papel de aluminio y deje reposar durante 5 minutos. Corte en rebanadas largas en contra del grano.

tomate relleno caprese



Rinde para 6 porciones.
Tiempo de preparación:
15-20 min. Asado: 10 min.

- 6 tomates alargados, sin la pulpa
- 4 onzas de queso mozzarella fresco, cortado en 6 rebanadas de 1 pulgada
- ½ taza de pan italiano molido
- ⅓ de taza de queso parmesano, recién rallado más la cantidad suficiente para decorar
- 8 hojas de albahaca fresca, picada
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 2 cucharadas adicionales de aceite de oliva virgen
- 1 cucharadita de azúcar
- Una pizca de salsa picante
- 1 cucharadita de azúcar

Coloque un cubo de mozzarella en cada uno de los tomates. Mezcle el pan molido con el queso parmesano y la albahaca en un recipiente mediano. Mezcle el vinagre, el aceite, el azúcar y la salsa picante en otro recipiente. Agregue los ingredientes líquidos a los secos y mezcle para integrarlos.

Rellene los tomates con la mezcla, formando un ligero montículo. Decore cada tomate con el parmesano adicional y coloque los tomates en una bandeja con moldes para panecillos previamente engrasados.

Pre caliente el asador durante 10-15 minutos, con un lado en temperatura "HI" y el otro en temperatura "LO". Ase los tomates sobre el lado de temperatura alta, alrededor de 4 minutos, girando con frecuencia la bandeja con los moldes. Cambie la bandeja al lado de la temperatura baja; cierre la tapa del asador y deje cocinar 5 minutos más, girando ocasionalmente hasta que se derrita el queso. Sirva como aperitivo o como guarnición.

ensalada de salmón a la parrilla con vinagreta

Rinde para 4 porciones.
Tiempo de preparación:
30 min. Asado: 10-15 min.

■ 4 filetes de salmón (de
4 a 6 onzas cada uno
[114 a 170 g])

2 cucharaditas de aceite
de oliva, canola, caca-
huate o semilla de uva

Sal y pimienta

ENSALADA

1 manzana, sin corazón
y picada

1 aguacate maduro,
pelado y picado

1 cucharada de jugo de
limón fresco

1 paquete (10 onzas) de
ensalada preparada de
hortalizas

1 naranja navelia,
pelada y picada

¼ de cebolla morada
mediana, en rebanadas
muy finas

½ de taza de almendras
en rebanadas finas

■ 1/3 de taza de pasas



Combine los ingredientes de la ensalada en un recipiente grande y aparte. Seque el salmón con toallas de papel. Precalente el asador durante 10-15 minutos a temperatura **"MEDIUM-HI"**. Barnice el salmón con aceite, y sazone con sal y pimienta. Coloque el salmón sobre el asador y cocine alrededor de 3 ó 4 minutos por lado hasta que aparezcan marcas doradas. Reduzca el calor a "Medium"; cierre la tapa del asador, y cocine durante 3 ó 4 minutos más, hasta que adquiera una apariencia opaca uniforme. Distribuya la ensalada en cuatro platos; coloque una porción del salmón sobre cada ensalada. Rocíe con el aderezo de vinagreta y sirva.



Table des matières

40 Bienvenue à l'expérience Saber

- 41 Le secret du système de cuisson Saber
- 41 Première utilisation
- 42 Traiter les grilles
- 42 Préchauffer votre gril
- 42 Réglage de la température
- 42 Techniques de cuisson de Saber
- 43 Faire griller le parfait hamburger
- 44 Côtelettes et steaks succulents
- 45 Côtes de porc grillées
- 45 Éviter les montées de flammes
- 46 Saumurage
- 46 Faire griller la volaille
- 47 Cuisson au tournebroche
- 48 Faire griller les poissons et fruits de mer
- 49 Nettoyage et entretien
- 49 Votre gril chauffe-t-il correctement?

50 Recettes

- 51 Pilon de poulet
- 52 Côtelettes de porc saumurées
- 53 Bifteck de flanc grillé
- 54 Tomates farcies façon caprese
- 55 Salade de saumon grillé en vinaigrette

56 Lignes directrices des températures de cuisson

Bienvenue à l'expérience SABER®



Félicitations pour vous être joint(e) à la communauté des amateurs de grillades SABER® ! Votre nouveau produit Saber a été créé par une équipe d'experts de la cuisson en plein air dévoués qui ont le même objectif en tête : vous offrir une expérience de la grillade exceptionnelle. Pour ce faire, nous nous sommes attardés aux détails qui rendent la cuisine en plein air agréable. Des détails comme le rendement de chaleur supérieur, la facilité d'utilisation et la capacité de préparer ce que vous désirez en obtenant exactement le résultat escompté. Nous sommes fiers de posséder une expérience de plus de 60 ans dans le domaine de la grillade. Saber est soutenue par Char-Broil®, l'entreprise œuvrant dans la cuisson en plein air la plus ancienne et la plus novatrice des États-Unis. Si vous aimez cuisiner sur le gril autant que nous, vous allez adorer l'expérience Saber !

Le secret du système de cuisson Saber

Votre gril Saber est muni de la technologie de cuisson infrarouge ; il s'agit du même système hautement performant utilisé dans de nombreuses cuisines de restaurants. L'énergie infrarouge peut générer des températures beaucoup plus élevées que celles atteintes par les grils traditionnels. Le processus de cuisson commence instantanément, ce qui permet de saisir les aliments comme les professionnels savent le faire et d'emprisonner leur jus pour obtenir des saveurs incomparables.

Les grils au gaz produisent de l'air chaud pour cuire les aliments, ce qui peut les dessécher. Avec un gril Saber, la chaleur infrarouge est utilisée à la surface de grillade et l'air chaud est éloigné des aliments.

Le système de cuisson infrarouge comporte également une fonction de préchauffage accéléré (-18 °C à 371 °C ou 0 °F à 700 °F) qui permet une polyvalence et un contrôle exceptionnels, et ce, non seulement pour la grillade, mais aussi pour le fumage, le braisage sur gril et la cuisson au tournebroche.

Première utilisation

Avant de commencer à cuire vos aliments, veuillez suivre ces étapes importantes afin de profiter d'une formidable expérience Saber.

1. Lisez attentivement le guide de l'utilisateur pour vous familiariser avec votre nouveau gril Saber.
2. Remplissez la fiche de garantie que vous trouverez à la dernière page de votre guide de l'utilisateur. Vous pouvez aussi enregistrer votre produit sur www.sabergrills.com.
3. Avant d'allumer votre gril, recouvrez les grilles d'une huile de cuisson hautement résistante à la chaleur (canola, pépins de raisins ou arachides) de manière uniforme, à l'aide d'un papier essuie-tout ou d'un flacon pulvérisateur.
4. Allumez le gril et laissez-le chauffer à la température élevée (**HI**) de 15 à 20 minutes. Cette procédure aide à traiter les surfaces de cuisson et à brûler les lubrifiants utilisés pendant le processus de fabrication. (Elle n'est pas nécessaire pour le brûleur latéral.)

Traiter les grilles

Tout comme une poêle en fonte, les grilles inoxydables de votre gril Saber doivent être traitées avant la première utilisation et chaque fois que vous utilisez le gril, afin d'obtenir une cuisson optimale et de meilleurs résultats de nettoyage.

1. Avant d'utiliser le gril pour la première fois, enduisez uniformément les grilles et la plaque émettrice d'une huile de cuisson hautement résistante à la chaleur liquide ou vaporisée (arachides, pépins de raisins, tournesol ou carthame).
2. Après chaque utilisation, lorsque le gril est encore tiède (PAS CHAUD), appliquez de nouveau une légère couche d'huile pour protéger les surfaces et assurer de bons résultats de cuisson.

Préchauffer votre gril

Votre gril Saber® doit être préchauffé à la température désirée en le réglant à **HI** avant de commencer la grillade. Cette étape devrait prendre de 10 à 15 minutes ; laissez préchauffer plus longtemps si vous cuisinez par temps froid ou venteux.

Réglage de la température

Contrairement à de nombreux grils traditionnels utilisant un thermomètre fixé au couvercle, de nombreux modèles Saber comportent des thermomètres situés près de la surface de cuisson. Ces thermomètres vous permettent de surveiller avec précision la température de chaque zone de cuisson et de contrôler ainsi au maximum la cuisson de chaque aliment.

Techniques de cuisson de Saber

En vue d'obtenir les résultats les plus délicieux avec votre gril Saber, la première étape consiste à comprendre la différence entre la chaleur de cuisson directe et indirecte.

Chaleur de cuisson directe

La cuisson par la chaleur directe, aussi appelée grillade, consiste à placer les aliments directement au-dessus d'une source de chaleur, habituellement à une température élevée. Le gril Saber est parfait pour faire griller des steaks, des poitrines de poulet, des filets de poisson et d'autres types d'aliments. La raison est que le système infrarouge Saber cuit la nourriture rapidement, en saisissant l'extérieur et en cuisant l'intérieur jusqu'à l'obtention d'une viande juteuse cuite à la perfection.

Chaleur de cuisson indirecte

Les pointes de poitrine de bœuf, les épaules de porc, les côtes et autres grandes coupes de viande qui contiennent beaucoup de tissus conjonctifs ont meilleur goût lorsqu'elles sont cuites longuement et à basse température, au moyen d'une source de chaleur indirecte. Cette technique de cuisson, appelée le braisage, fait littéralement fondre les fibres coriaces de la viande, la rendant tendre et juteuse. La cuisson indirecte est réalisée en chauffant l'un des côtés du gril et en plaçant la viande de l'autre côté, du côté moins chaud (généralement à une température de 107 °C à 149 °C ou 225 °F à 300 °F) pour qu'elle cuise lentement.

Faire griller le parfait hamburger

- Utilisez du bœuf haché contenant 20 % de matières grasses (80/20).
- Formez des galettes sans trop les compresser, en faisant un léger creux au centre pour qu'elles demeurent plates.
- Vaporisez légèrement chaque côté des galettes avec une huile hautement résistante à la chaleur.
- Préchauffez le gril à température moyenne (MEDIUM). Faites cuire les hamburgers de 3 à 4 minutes par côté jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré par le côté de la galette indique 71 °C (160 °F) pour une cuisson moyenne.



Côtelettes et steaks succulents

Les coupes de bœuf tendres comme les biftecks de surlonge, de filet, d'ailou, de contre-filet et les coquilles d'ailou sont idéales pour la grillade. Les coupes plus fibreuses comme le bifteck de hampe, le bifteck de flanc et le bifteck de flanc roulé constituent également de bons choix, surtout lorsqu'elles sont d'abord marinées, puis servies tranchées minces en diagonale.

- Saupoudrez la viande d'un peu de poivre fraîchement moulu et de gros sel, puis laissez reposer jusqu'à ce qu'elle soit à la température ambiante.
- Préchauffez le gril de 10 à 15 minutes à température élevée (**HI**).
- Enduisez légèrement les steaks ou les côtelettes avec de l'huile.
- Placez la viande sur les grilles directement au-dessus de la chaleur et faites cuire de chaque côté de 2 à 6 minutes en fonction de l'épaisseur.
- Retournez toujours la viande en utilisant une spatule ou des pinces à longs manches pour éviter de piquer la viande, ce qui permettrait au jus de s'échapper.
- Pour vérifier la cuisson, insérez un thermomètre à lecture instantanée par le côté de la pièce de viande. (Voir page 10 pour des lignes directrices sur les températures de cuisson.)
- Appliquez au pinceau les sauces qui contiennent du sucre dans les dernières minutes de cuisson afin de les empêcher de caraméliser trop rapidement et de brûler.





Côtes de porc grillées

- Appliquez une marinade sèche sur les côtes et laissez-les reposer à température ambiante pendant quelques minutes avant de les faire cuire.
- Préchauffez le grill réglé à basse température (LO) de 10 à 15 minutes.
- Vous pouvez utiliser des copeaux de bois aromatisés de noyer, de cerisier, d'aulne ou autre sans les prétrempier. Vous n'avez qu'à les laisser tomber entre les tiges des grilles de cuisson ou utiliser une boîte de fumage inoxydable Saber.
- Faites griller les côtes de 30 à 60 minutes et arrosez-les de vinaigre de cidre de pomme ou de sauce barbecue 10 minutes avant la fin de la cuisson pour prévenir la carbonisation.
- Les côtes sont prêtes lorsqu'un thermomètre à lecture instantanée inséré dans la partie la plus épaisse de la viande indique 71 °C (160 °F).

Éviter les montées de flammes

Votre système de cuisson infrarouge Saber® a été conçu pour empêcher les montées de flammes pendant une utilisation normale. Toutefois, vous pourriez connaître occasionnellement des montées de flammes par-dessus la grille de cuisson. Les conseils suivants vous aideront à réduire les risques de montées de flammes.

- Laissez le couvercle du grill ouvert lorsque vous saisissez des aliments gras.
- Positionnez votre grill à l'écart des zones venteuses.
- Si le gras s'accumule sous les aliments pendant la cuisson, retirez rapidement ces aliments. Réglez les brûleurs à température élevée en laissant le couvercle ouvert jusqu'à ce que le gras ait brûlé.

Saumurage

Le saumurage est un procédé semblable au trempage en marinade et il est utilisé principalement pour les grandes coupes de porc et les dindes ou les poulets entiers pour attendre et aromatiser la viande. La viande est habituellement trempée dans la préparation de saumure toute la nuit. Le sel contenu dans la saumure aide à enfermer l'humidité dans la viande et à la retenir durant la cuisson.

Recette de saumure simple :

¼ tasse de sel casher

¼ tasse de cassonade tassée

4 tasses d'eau chaude

Mélangez bien tous les ingrédients. Placez la viande dans un sac en plastique ou un contenant et couvrez-la de la saumure. Réfrigérez de 4 à 24 heures. Avant de faire cuire, retirez la viande du contenant de saumure ; mettez cette dernière au rebut. Rincez et asséchez la viande à l'aide d'un linge propre ou papier essuie-tout. Laissez la viande reposer jusqu'à ce qu'elle soit à température ambiante avant d'ajouter une marinade sèche ou des assaisonnements.

Faire griller la volaille

- Lorsque vous en avez le temps, faites mariner ou saumurez le poulet durant la nuit pour obtenir un maximum de saveur et de jutosité.
- Pour les poulets entiers, la grille de réchaud installée sur les supports inférieurs constitue une zone idéale pour faire les faire rôtir.
- Pour faire griller des morceaux de poulet, préchauffez le gril à température moyenne (MEDIUM).
- Enduisez légèrement le poulet avec de l'huile hautement résistante à la chaleur.
- Placez les morceaux de poulet sur le gril et faites-les cuire, en les tournant occasionnellement à l'aide de pinces, jusqu'à ce qu'un thermomètre à mesure instantanée inséré dans la partie la plus épaisse de la viande et loin de l'os indique environ 74 °C (165 °F).
- Les morceaux de poulet cuisent plus ou moins rapidement selon leur taille et leur teneur en matières grasses.
- En général, la viande blanche prend moins de temps à cuire que la viande brune, et les poitrines et les cuisses prennent plus de temps que les ailes.
- Badigeonnez le poulet de sauce ou glacez-le 10 minutes avant la fin de la cuisson pour l'empêcher de carboniser.
- Retirez le poulet cuit et couvrez-le de manière non étanche avec du papier d'aluminium ; laissez-le reposer pendant plusieurs minutes avant de le servir.

Cuisson au tournebroche

La cuisson au tournebroche est une autre méthode de cuisson lente pour les gros morceaux de viande et de volaille. Un tournebroche motorisé installé au-dessus des grilles fait tourner les aliments à une vitesse constante et régulière pour permettre une cuisson uniforme. Vous pouvez vous procurer un ensemble de tournebroche auprès de votre détaillant Saber ou sur www.sabergrills.com.

- Vous pouvez arroser vos aliments lorsqu'ils sont sur le tournebroche avec n'importe quel mélange de liquides, herbes et épices, mais rappelez-vous d'ajouter les sauces sucrées dans les toutes dernières minutes de la cuisson afin de prévenir la carbonisation.
- Veillez à ce que les gros morceaux à rôtir soient en équilibre sur la broche avant de placer cette dernière sur le gril.
- Veillez à ce que les petits morceaux, comme le poulet coupé en morceaux, soient de taille égale dans la mesure du possible, pour que le temps de cuisson soit le même.
- Les ailes et cuisses de la volaille doivent être bridées à l'aide d'une ficelle de cuisine en coton lourd.





Faire griller les poissons et fruits de mer

La grillade donne un léger goût fumé à la plupart des poissons et fruits de mer, de même qu'une croûte extérieure croustillante. Les poissons entiers, les steaks et filets de poissons à chair ferme et les crevettes et pétoncles sont de superbes choix pour votre gril Saber.

- Préchauffez votre gril à température moyenne (**MEDIUM**).
- Pour empêcher le poisson de coller sur les grilles, veillez à ce que celles-ci soient propres et chaudes avant de commencer la cuisson.
- Essayez les grilles avec un papier essuie-tout trempé dans une petite quantité d'huile avant de mettre les fruits de mer sur le gril.
- Les poissons entiers comme le vivaneau, le pompano et le bar doivent être manipulés soigneusement afin d'éviter qu'ils ne collent.
- Les steaks de poissons fermes comme le thon et l'espadon grillent particulièrement bien sur le gril parce qu'ils ne se défont pas et qu'ils ne collent pas.
- Les crevettes grillées offrent la meilleure des saveurs lorsqu'elles sont grillées avec leur carapace. Saupoudrez légèrement les crevettes avec du sel. aitez-les griller environ 5 minutes, jusqu'à ce que la carapace devienne rose. Servez-les chaudes, dès que vous les retirez du gril.

Nettoyage et entretien

Voici quelques astuces qui permettront à votre gril de demeurer hautement performant :

- Après chaque utilisation, réglez le gril à température élevée (HI) et fermez le couvercle afin de brûler le gras ou la nourriture restés sur les grilles.
- Après environ 15 minutes, les débris se transformeront en cendres qui pourront être facilement retirées au moyen de l'outil de nettoyage des grilles Saber une fois le gril refroidi.
- Appliquez une légère couche d'huile hautement résistante à la chaleur pour entretenir les grilles et protéger la surface de cuisson.
- Retirez périodiquement les grilles de votre gril et nettoyez les plaques émettrices situées en dessous avec une brosse métallique.
- Pour maintenir l'apparence de votre gril, lavez-le avec un détergent doux et de l'eau tiède, ou utilisez un produit nettoyant pour l'acier inoxydable. Pour trouver divers outils pour la grillade, y compris pour la cuisson, le fumage et le nettoyage, visitez www.sabergills.com.
- Inspectez régulièrement les tubes mélangeurs pour vérifier qu'il n'y ait pas d'insectes ou d'objets qui les obstruent. Reportez-vous à votre guide de l'utilisateur pour connaître tous les détails à ce sujet.
- Lorsque le réservoir à basse pression est relié au gril, rangez le gril à l'extérieur dans un endroit bien aéré qui est hors de la portée des enfants.

Votre gril chauffe-t-il correctement?

Toutes les soupapes de gaz comprennent un dispositif de sûreté qui restreint le débit de gaz en cas de fuite. Il est possible d'actionner ce dispositif par mégarde si vous allumez le gril avant d'ouvrir la soupape du réservoir à basse pression. Si le dispositif de sûreté est actionné, le gril atteindra une température entre 121 °C et 149 °C seulement, ou 250 °F et 300 °F, même si tous les brûleurs sont réglés à température élevée. Si la température de votre gril ne dépasse pas 121 °C à 149 °C (250 °F à 300 °F), vous devez remettre le dispositif de sûreté de la soupape de gaz en position initiale :

1. Ouvrez le couvercle du gril.
2. Fermez tous les boutons sur le panneau de contrôle.
3. Fermez le robinet du réservoir.
4. Retirez la soupape du réservoir à basse pression.
5. Attendez 30 secondes.
6. Réinstallez la soupape sur le réservoir à basse pression.
7. Ouvrez lentement et complètement le robinet du réservoir à basse pression. N'exercez pas une force excessive sur le robinet lorsqu'il est complètement ouvert pour éviter d'endommager la soupape.
8. Allumez le feu à l'aide des boutons de commande appropriés en suivant les instructions.



Pilons de poulet

12 portions Temps de préparation : 30 min
Temps de cuisson : 25 min (jusqu'à ce que
la temp. interne égale 74 °C ou 165 °F)

12 pilons de poulet

12 tranches minces de bacon coupées
en deux sur la longueur

Sel et poivre moulus au goût

Marinade sèche ou assaisonnement
favori(e) pour la volaille

Sauce barbecue favorite

Préchauffez un côté du grill à la température élevée **(HI)** et un côté à basse température **(LO)** de 10 à 15 minutes. Au moyen de ciseaux à volaille, découpez la peau tout autour du bas du pilon, puis retirez-la en tirant dessus depuis l'articulation. Placez les tranches de bacon sur une surface sèche et saupoudrez-les généreusement de sel et de poivre concassé fraîchement moulu sur un côté. Recouvrez le poulet de la marinade sèche.

Placez un pilon sur le bout d'une tranche de bacon avec le côté assaisonné vers le haut. Enveloppez le bacon autour du poulet plusieurs fois en veillant à ce que la tranche de bacon ne soit pas enroulée sur elle-même de manière excessive. Fixez le bacon à l'aide de gros cure-dents. Répétez les étapes pour tous les pilons.

Placez les pilons sur la grille de réchaud pour les faire cuire en utilisant la chaleur indirecte.

Lorsque le bacon est presque croustillant, insérez un thermomètre à lecture instantanée dans l'un des pilons pour vérifier la cuisson (74 °C ou 165 °F) et badigeonnez légèrement les pilons de sauce barbecue pour les glacer avant de servir.



Côtelettes de porc saumurées

à la moutarde et aux herbes



2 à 4 portions Temps de préparation : 10 min
Temps de saumuration : 45 min Temps de cuisson : 18 à 24 min

- 2 côtelettes de longe de porc épaisses
- 1 ½ tasse de gros sel
- 2 ½ pintes (10 tasses) d'eau
- 1 cuiller à table de marjolaine fraîche, émincée
- 1 cuillerée à table de romarin frais, émincé
- 1 cuillerée à table de thym frais, émincé
- 4 cuillerées à table de moutarde de Dijon
- Sel et poivre au goût
- Huile d'olive

Dans un grand bol à mélanger, faites dissoudre le sel dans l'eau froide en remuant. Placez les côtelettes dans la saumure et réfrigérez pendant 45 minutes.

Lorsque vous êtes prêt(e) à commencer la cuisson, rincez les côtelettes et séchez-les avec un papier essuie-tout. Préchauffez un côté du gril à température élevée (**HI**) et l'autre côté à basse température (**LO**) de 10 à 15 minutes. Dans un petit bol, mélangez les herbes, la moutarde, le sel et le poivre. Badigeonnez légèrement les côtelettes d'huile d'olive et placez-les du côté le plus chaud du gril. Laissez-les bien brunir d'un côté, de 4 à 6 minutes. Retournez les côtelettes et badigeonnez-les abondamment du mélange de moutarde et d'herbes. Faites brunir le deuxième côté de 4 à 6 minutes, retournez les côtelettes, puis déplacez-les du côté le moins chaud du gril. Badigeonnez le deuxième côté du mélange de moutarde et d'herbes.

Après les avoir retournées une fois de plus, laissez cuire les côtelettes jusqu'à ce que leur température interne, à l'endroit le plus épais, soit de 68 °C ou 155 °F (environ 10 à 12 minutes). Déposez-les dans une assiette pour les laisser reposer, couvrez-les de manière non étanche d'un papier d'aluminium pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que leur température ait baissé à 71 °C ou 160 °F.

Bifteck de flanc grillé

en marinade de citron et de romarin

Temps de préparation : 5 min. Temps de trempage : jusqu'à 4 heures Temps de cuisson : 6 à 10 min (jusqu'à ce que la temp. interne égale 63 °C ou 145 °F)

■ 1 steak de flanc d'environ 3 lb

¼ tasse d'huile d'olive
zeste et jus de 2 citrons

2 cuillerées à table de romarin frais, émincé

2 gousses d'ail émincées

1 cuillerée à thé de poivre noir fraîchement moulu

½ cuillerée à thé de gros sel



Combinez les ingrédients de la marinade. Mettez le steak dans un grand sac de plastique à fermeture par pression avec la marinade et fermez le sac. Retournez le sac plusieurs fois pour recouvrir le steak de la marinade. Réfrigérez de 30 minutes à 4 heures.

Préchauffez un côté du gril à température élevée (**HI**) de 10 à 15 minutes. Vaporisez les grilles légèrement d'huile de canola. Retirez le steak de la marinade et placez-le directement sur le côté chaud du gril ; laissez-le griller jusqu'à ce qu'une riche croûte brune se forme ; de 3 à 5 minutes. Retournez le steak et répétez l'opération pour l'autre côté. Retirez le steak lorsque sa température interne atteint 63 °C ou 145 °F pour une cuisson moyenne. Couvrez-le de manière non étanche avec un papier d'aluminium et laissez reposer pendant 5 minutes. Taillez le steak en tranches longues, dans le sens contraire du grain.

Tomates farcies façon caprese



**6 portions Temps de
préparation : 15 à 20 min
Temps de cuisson :
10 min**

- 6 tomates italiennes dont on a retiré l'intérieur à la cuiller
- 4 oz de mozzarella fraîche, coupée en 6 dés de 1 po (2,5 cm)
- ½ tasse de chapelure assaisonnée à l'italienne
- ⅓ tasse de parmesan fraîchement râpé, plus une petite quantité pour la garniture
- 8 feuilles de basilic frais, émincées
- 1 cuillerée à table de vinaigre balsamique
- 2 cuillerées à table d'huile d'olive extra vierge
- 1 cuillerée à thé de sucre
- 1 trait de sauce piquante
- 1 cuillerée à thé de sucre

Insérez 1 dé de mozzarella dans chaque tomate. Combinez la chapelure, le parmesan et le basilic dans un bol de taille moyenne. Mélangez le vinaigre, l'huile, le sucre et la sauce piquante dans un bol séparé, ajoutez les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélangez bien le tout.

Fourrez les tomates du mélange en le tassant légèrement. Saupoudrez les tomates de parmesan et placez-les dans un moule à muffins graissé.

Préchauffez votre gril de 10 à 15 minutes en réglant l'un des côtés à température élevée (**HI**) et l'autre côté à basse température (**LO**). Faites griller les tomates du côté le plus chaud pendant environ 4 minutes, en tournant le moule à muffins plusieurs fois. Déplacez le moule du côté le moins chaud, refermez le couvercle du gril et laissez cuire pendant 5 minutes, en retournant le moule occasionnellement et jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir chaud comme entrée ou plat d'accompagnement.

Salade de saumon grillé en vinaigrette

4 portions Temps de préparation : 30 min
Temps de cuisson : 10 à 15 min

■ 4 steaks ou filets de saumon (4 à 6 oz chacun)

2 cuillerées à thé d'huile d'olive, de canola, d'arachides ou de pépins de raisin

Sel et poivre

SALADE

1 pomme évidée et coupée en morceaux

1 avocat mûr pelé et coupé en morceaux

1 cuillerée à table de jus de citron frais

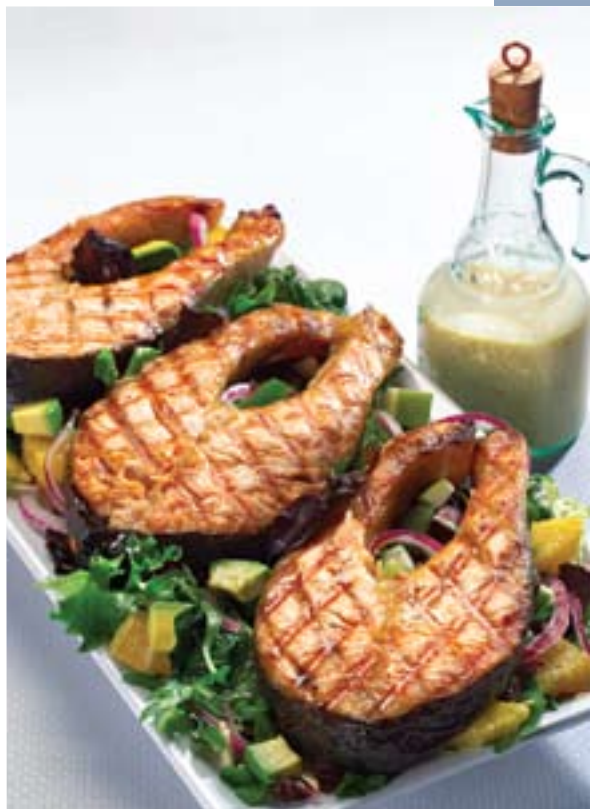
1 sac de feuilles de laitue prélavées (10 oz)

1 orange navel pelée et coupée en morceaux

¼ d'oignon rouge moyen tranché finement

⅓ tasse d'amandes blanches tranchées en julienne

⅓ tasse de raisins secs



Combinez les ingrédients de la salade dans un grand bol et mettez de côté. Asséchez le saumon avec du papier essuie-tout. Préchauffez le gril à température moyenne à élevée (**MEDIUM-HI**) de 10 à 15 minutes. Badigeonnez le saumon d'huile et assaisonnez-le avec le sel et le poivre. Placez le saumon sur le gril et faites cuire de 3 à 4 minutes par côté, jusqu'à ce que les marques du gril apparaissent à la surface. Réduisez le feu à température moyenne, fermez le couvercle du gril et laissez cuire de 3 à 4 minutes de plus jusqu'à ce que la couleur soit uniformément opaque. Répartissez la salade dans 4 assiettes ; placez une portion de saumon sur le dessus de chaque assiette de salade. Arrosez de vinaigrette et servez.

COOKING TEMPERATURE GUIDELINES

| MEAT | INTERNAL TEMPERATURE |
|---|--|
| Steaks & Chops (Beef, Lamb, Veal) | 145°F (Medium Rare) 155°F (Medium) 165°F (Well Done) |
| Ground Meat (Beef, Pork, Lamb, Veal) | 160°F to 165°F |
| Poultry | 165°F |
| Pork (Ribs, shoulder, sausage) | 160°F |

GUÍA DE TEMPERATURA PARA COCINAR

| CARNE | TEMPERATURA INTERNA |
|---|---|
| Filetes y chuletas (Carne de res, cordero, ternera) | 145° F (63° C) (Roja media) 155° F (68° C) (Término medio) 165° F (74° C) (Bien cocinada) |
| Carne molida (Carne de res, cerdo, cordero, ternera) | 160° F a 165° F (71° C a 74° C) |
| Pollo | 165° F (74° C) |
| Cerdo (Costillas, hombro, salchicha) | 160° F (71° C) |

LIGNES DIRECTRICES DES TEMPÉRATURES DE CUISSON

| VIANDE | TEMPÉRATURE INTERNE |
|--|---|
| Steaks et côtelettes (Bœuf, agneau, veau) | 63 °C (145 °F) ; rosé 68 °C (155 °F) ; à point 74 °C (165 °F) ; bien cuit |
| Viande hachée (Bœuf, porc, agneau, veau) | 71 °C à 74 °C (160 °F à 165 °F) |
| Volaille | 74 °C (165 °F) |
| Porc (Côtes, épaule, saucisse) | 71 °C (160 °F) |