



MANUAL DEL USUARIO



Parrilla de Carbón Modelo No. 1616 Patio Pro

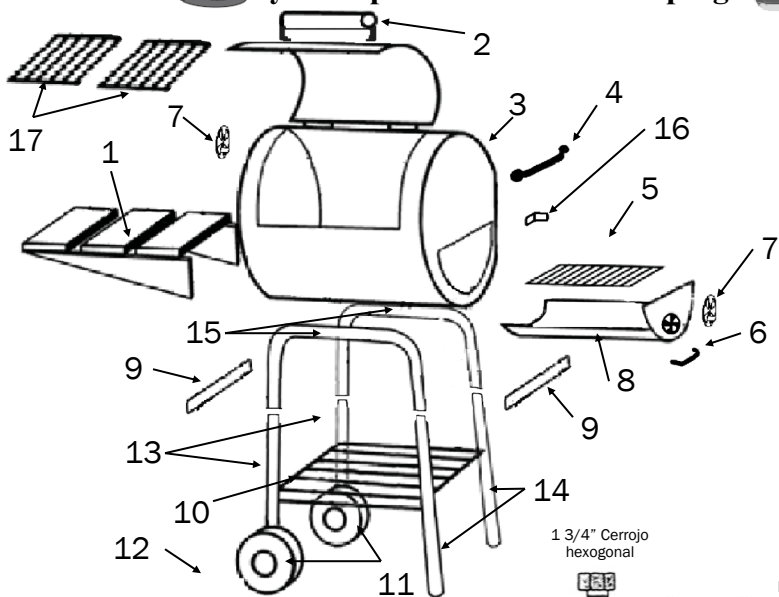


Guarde su recibo con este manual de garantía.

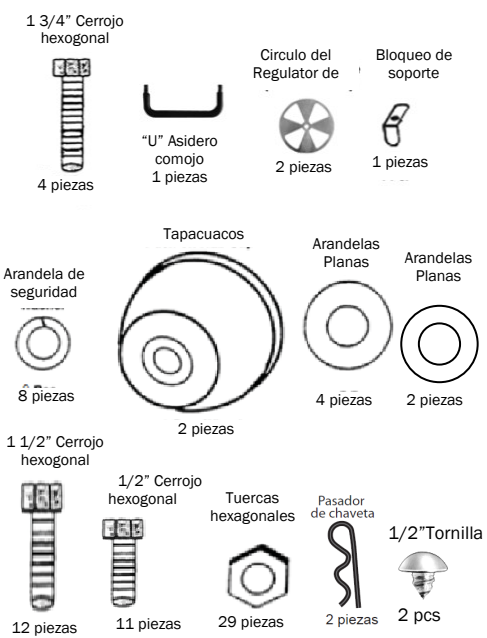
LISTA DE PIEZAS Y HERRAMIENTAS NECESARIAS

(Herramientas No incluidas)

Pinza  y llave para tuercas de 7/16 pulg. 



Artículo	Cant.	Descripción	Número de parte
1	1	LADO ESTANTE	20-0114
2	1	CAMPANA DE MANGO	55-0017
3	1	CUERPO DE PARILLA	20-0102
4	1	CABLE DE MANGO	55-0016
5	1	PARRILLA DE FUEGO	20-0028
6	1	U MANGO	55-0004
7	2	AMORTIGUADOR DE CÍRCULO	10-0036
8	1	CAJÓN DE CENIZA	20-0100
9	2	APARATO ORTOPÉDICO	10-0175
10	1	UNA REJILLA DE METAL	20-0103
11	2	RUEDA	55-0026
12	2	CAPUCHONES DEL EJE	55-0007
13	2	PATA CORTA	20-0106
14	2	PATA LARGA	10-0174
15	2	CRUZ BARRA	10-0173
16	1	CAJÓN SISTEMA LATCH	10-0172
17	2	PARILLA DE COCCIÓN	10-0086



¡ESPERE! ¡LLAME PRIMERO A !  NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.

LLAME AL (912) 638-4724. Este producto ha sido fabricado según las más altas normas de calidad. Llámenos si tiene alguna pregunta que no figure en estas instrucciones o para obtener información sobre el servicio técnico.

Tener un número de serie de su parrilla (que se encuentra en la parte posterior de la caja de la parrilla o en la pierna) cuando se llama.

Instrucciones De Montar

Lea todos avisos de seguridad y instrucciones con cuidado antes de monetary operar su parrilla

Quite y desenvuelva el Patio Pro y todos sus partes de envase. Quite tambien el cajon de cenizas del Patio Pro. Coloque la parrilla en su fin con la aperturre del regu-lador de tiro arriba. Extenda la tapa abierta para alcanzar adentro para realizar las medidas siguientes.

Paso 1: Inserte las patas cortas y patas largas en los extremos de las barras de Cruz de pierna, luego sujetas con 1 3/4 "hexagonal y tuerca, ver más abajo. (PRECAUCIÓN: la dirección de los agujeros en las barras de la Cruz de pierna son muy críticos para paso de montaje posterior tan atentamente ilustración.)



(4) 1 1/4" Perno hexagonal



(4) Tuerca hexagonal

Dirección de los agu-
jeros de la barra trans-
versal de la pierna.

Dirección de los agu-
jeros de la barra trans-
versal de la pierna.

La barra transver-
sal de la pierna

PARTE DELAN-
TERA DE LA
PARRILLA

PARTE POSTE-
RIOR DE LA
PARRILLA

Pata corta

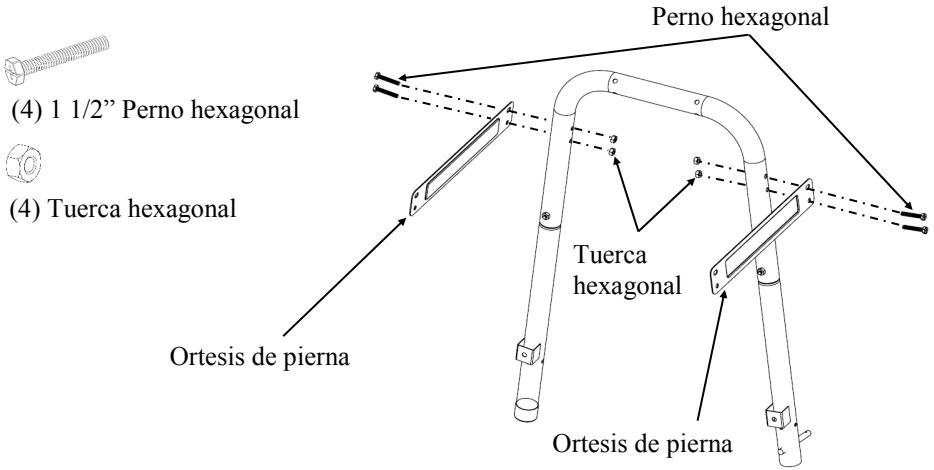
Pata corta

Tuerca
hexagonal

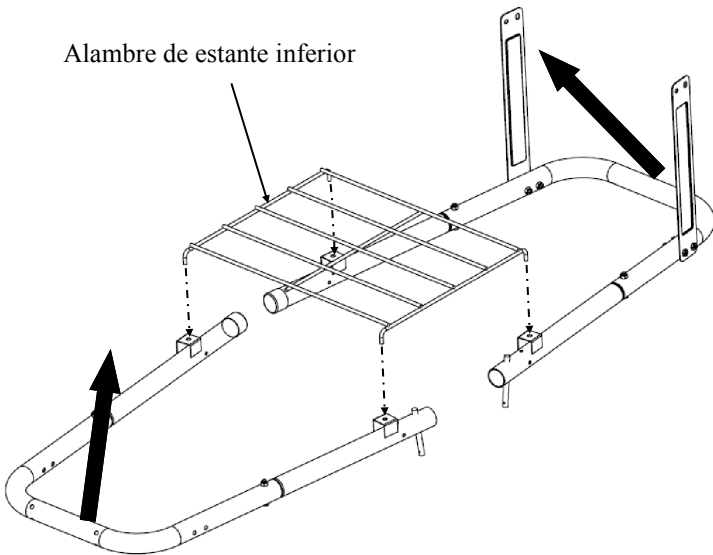
Perno hexagonal

Piernas largas

Paso 2: Instale llaves de pierna hacia el exterior de una de las Asambleas de largo y pata corta y pierna CROSS BAR desde el paso 1. Ver abajo. Usar dos pernos hexagonales de 1 1/2" y tuercas para cada soporte de pierna pero sólo dedo apretado.



Paso 3: Coloque las cuatro esquinas de la rejilla inferior en los cuatro orificios situados cerca de la parte inferior dentro de las cuatro patas. Ver abajo siguiente, gire las patas hacia arriba hasta la vertical. Importante: Asegúrese de que las dos piernas largas están en el mismo fin.



Paso 4: Conecte el otro extremo de las abrazaderas de las piernas a las patas correspondientes con 1 1/2" pernos hexagonales y tuercas pero sólo dedo apretado, véase abajo.



(4) 1 1/2" Pernos hexagonales

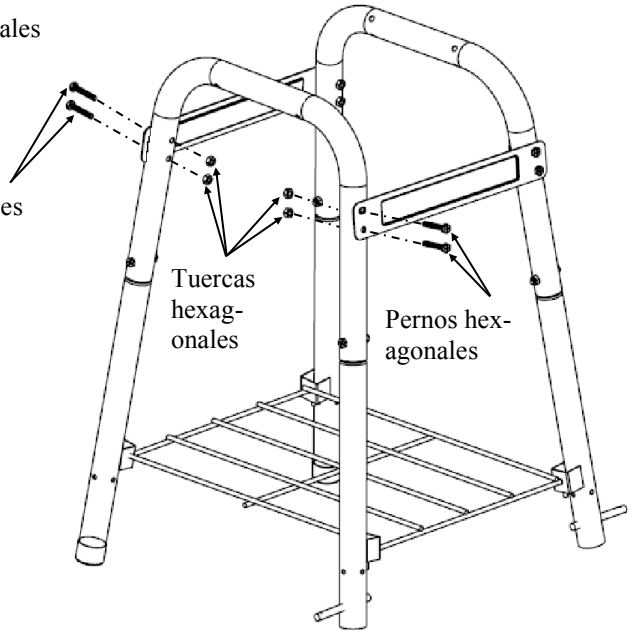


(4) Tuercas hexagonales

Pernos hexagonales

Tuercas hexagonales

Pernos hexagonales



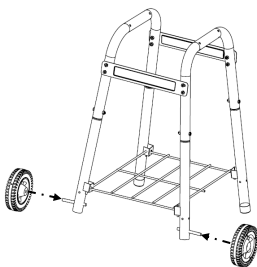
Paso 5. Coloque la rueda en el eje que sale de las patas cortas. Instale pasador y casquillo de eje en el eje después de la rueda. Repetir este proceso en la pata corta opuesta.



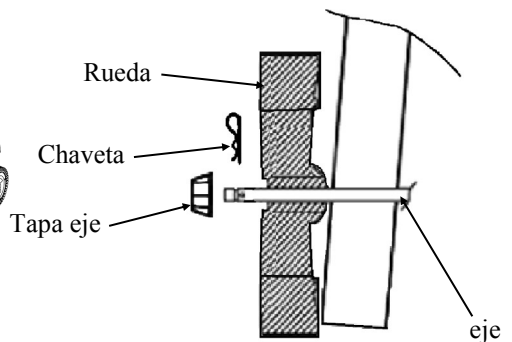
(2) Tapa eje



(2) Chaveta



Pata corta



Paso 6: Instale el cuerpo de la parrilla en el ensamblaje de la pata del carro / (Asegúrese de que el regulador está en el mismo lado que las ruedas) con cuatro 1 1/2 "pernos hexagonales.



(4) 1 1/2" Pernos hexagonales



(4) Tuercas hexagonales

Amortiguador

Cuerpo de la parrilla

Pernos hexagonales

Pata del carro/
Asamblea

Tuercas hexagonales

Paso 7: Coloque el mango de madera con dos 1/2 "pernos hexagonales, dos arandelas y dos tuercas hexagonales.



(2) 1/2" Pernos hexagonales



(2) Tuercas hexagonales



(2) Arandelas de seguridad

Pernos hexagonales

Mango de madera

Arandelas de seguridad

Tuercas hexagonales

Paso 8: Conecte el alambre manejar al lado derecho del cuerpo de la parrilla con dos 1/2" pernos hexagonales, dos arandelas y dos tuercas hexagonales.



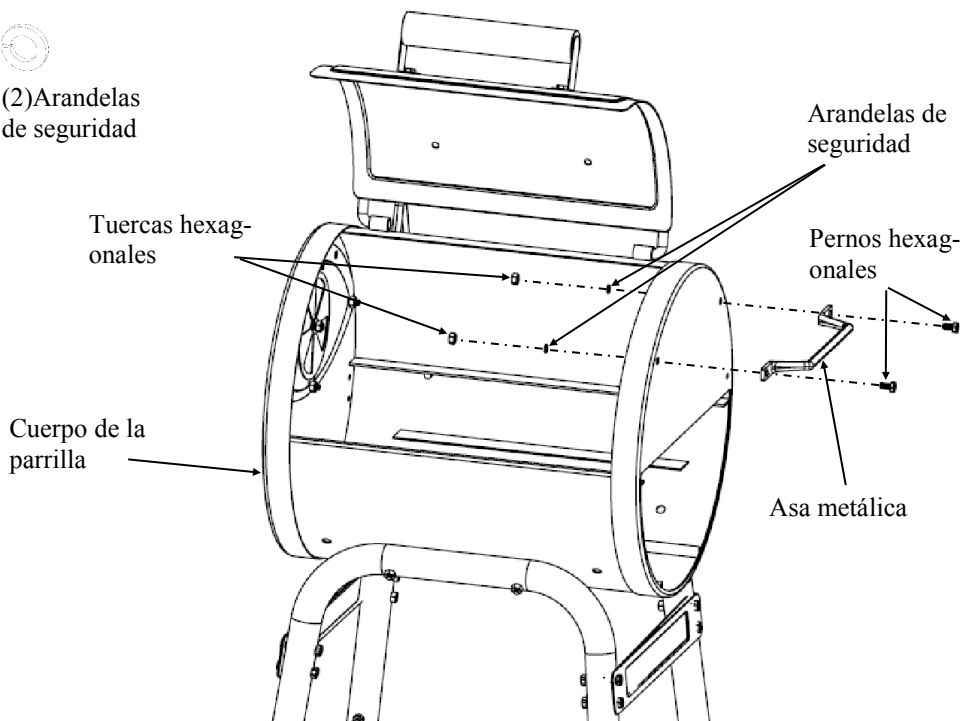
(2) 1/2" Pernos hexagonales



(2) Tuercas hexagonales



(2) Arandelas de seguridad



Paso 9: Coloque el cierre de cajón a la derecha del cuerpo de la parrilla con 1/2 "hexagonal Perno y tuerca hexagonal.



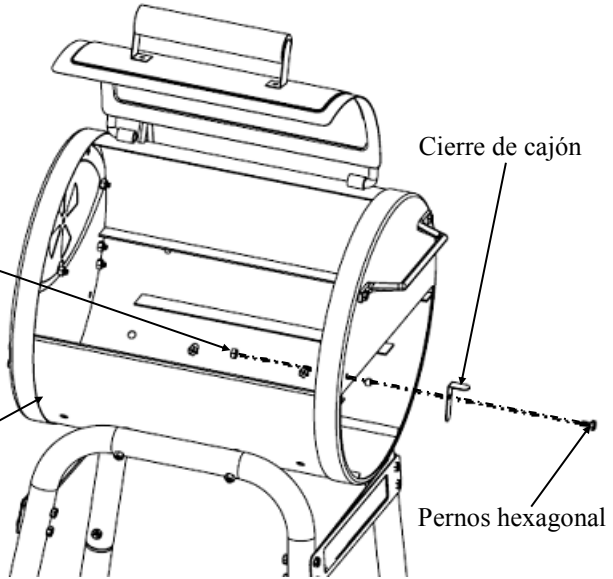
(1) 1/2" Pernos hexagonal



(1) Tuercas hexagonal

Tuercas hexagonal

Cuerpo de la parrilla



Paso 10: Fije la repisa de lado a lado izquierdo del cuerpo de la parrilla con cuatro 1/2 "pernos hexagonales y cuatro tuercas hexagonales.



(4) 1/2" Pernos hexagonales



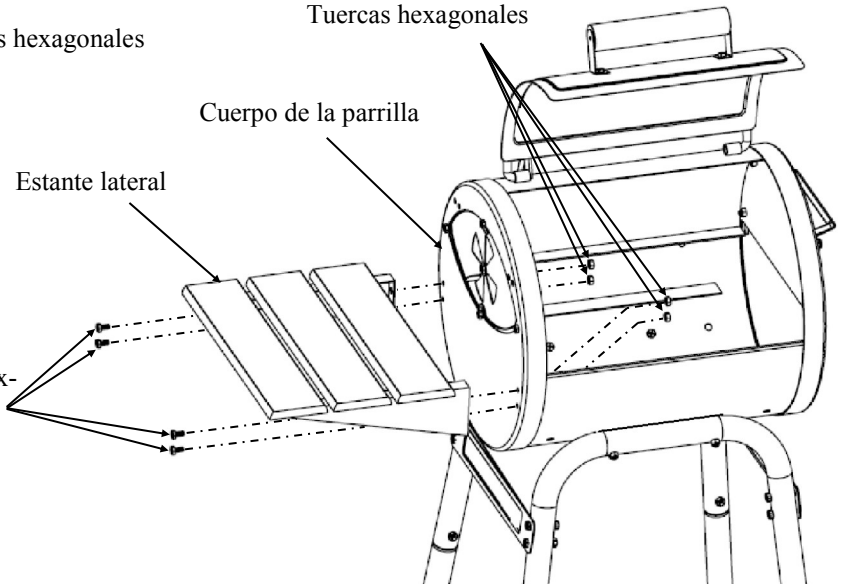
(4) Tuercas hexagonales

Tuercas hexagonales

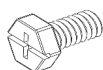
Cuerpo de la parrilla

Estante lateral

Pernos hexagonales



Paso 11: Coloque círculo de amortiguador en el cenicero con 1/2 "perno hexagonal, arandela plana, arandela y tuerca hexagonal, vea abajo.



(1) 1/2" Pernos hexagonal



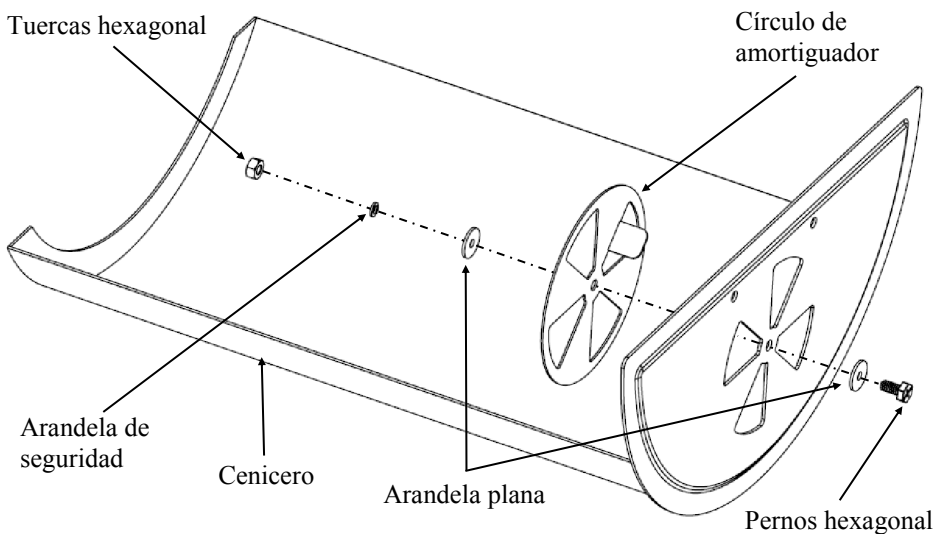
(2) Arandela plana



(1) Tuercas hexagonal



(1) Arandela de seguridad



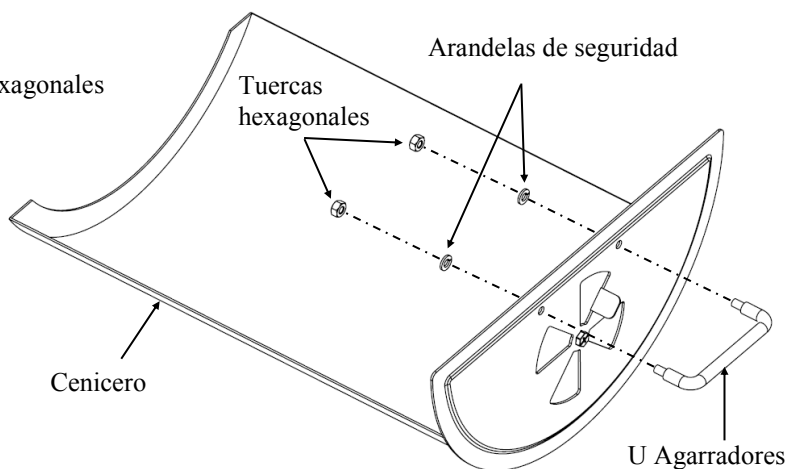
Paso 12: Instale asideros en U a cenicero con dos arandelas y dos tuercas hexagonales.



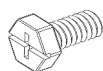
(2) Arandelas de seguridad



(2) Tuercas hexagonales



Paso 13: Fije amortiguador CIRLE al cuerpo de la parrilla con perno hexagonal, arandela plana, arandela y tuerca hexagonal, vea abajo.



(1) 1/2" Pernos hexagonal



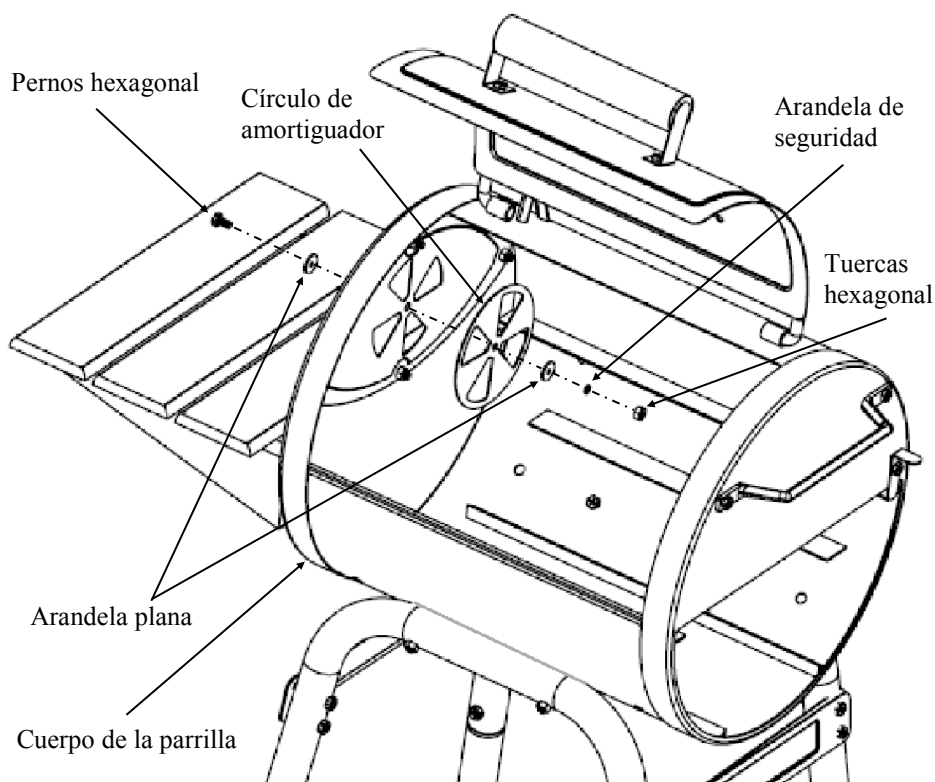
(2) Arandela plana



(1) Tuercas hexagonal

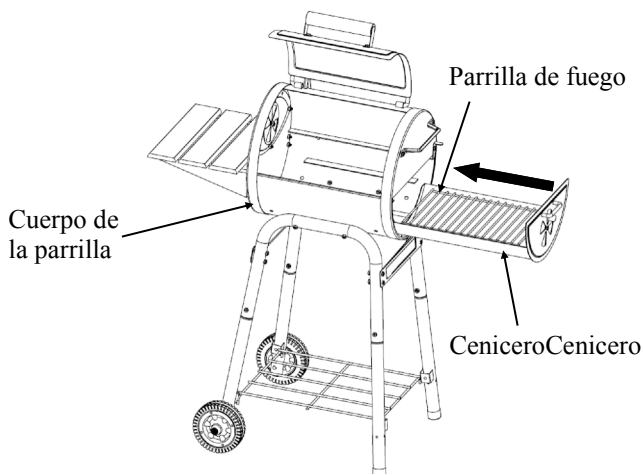


(1) Arandela de seguridad

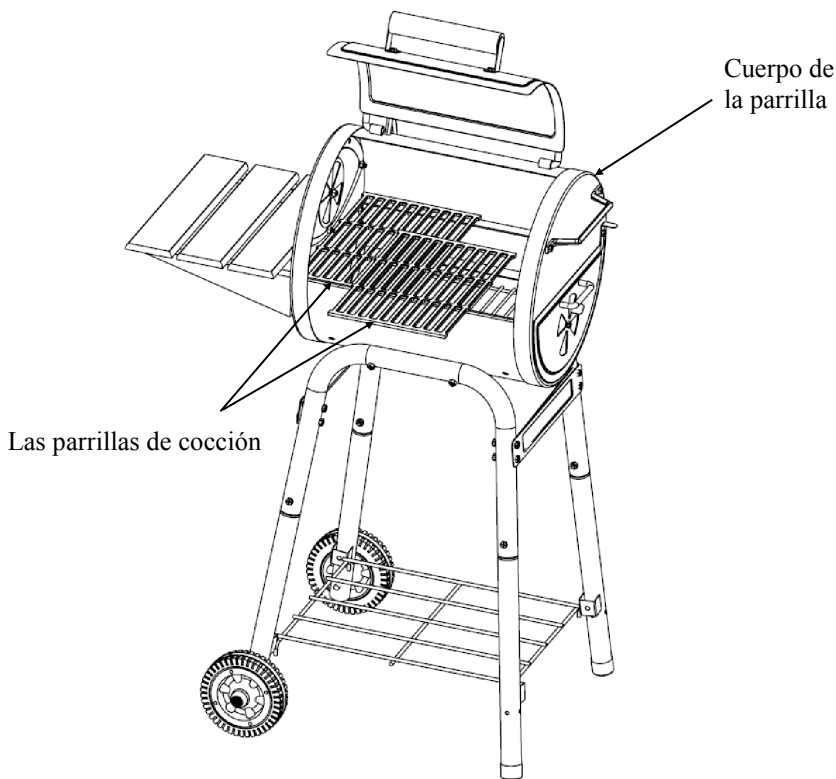


Paso 14: Apriete todos los pernos y tuercas. Inserte un perno de 1/2 "y apriete con una tuerca para cualquier abiertos agujeros en el cuerpo de la parrilla después del montaje.

Paso 15: Entonces coloque la rejilla de fuego sobre cenicero desliza en el cuerpo de la parrilla.



Paso 16: Coloque la rejilla de cocción en parrilla.



SIN VUELTAS EN LAS PARRILLAS USADAS.

Página en blanco para las notas

PREPARACION DE LA PARRILLA E INSTRUCCIONES DE USO

NOTA: NO SE ACEPTAN DEVOLUCIONES DE PARRILLAS USADAS
Lea todas las instrucciones y advertencias detenidamente
antes de ensamblar y utilizar su parrilla.

1. Cure la PARRILLA antes de utilizarla por primera vez para proteger el acabado exterior e interior y para evitar que sus primeras comidas tengan sabores poco naturales. (A) Aplique sobre TODAS LAS SUPERFICIES INTERIORES (incluso sobre las PARRILLAS, las REJILLAS y el INTERIOR del BARRIL) una ligera capa de aceite vegetal (el aceite vegetal en aerosol es más fácil de aplicar pero no lo utilice cerca de las brasas o el fuego). (B) Encienda un fuego medio sobre la parrilla. (C) Cuando las brasas se conviertan en cenizas, espárzalas, vuelva a colocar las parrillas de cocción, cierre la tapa y caliente aproximadamente a 250° F durante dos horas. Aplique otra capa sobre las PARRILLAS y continúe calentándolas aproximadamente a 200° F durante dos horas. Puede revestir ligeramente el exterior de la parrilla (mientras esté tibia) con aceite vegetal. Esto extenderá la vida del acabado, al igual que cuando encera u carro. Entonces su PARRILLA estará lista para usar. **NOTA: Goteará mucho aceite de su parrilla durante este proceso y durante varios usos pero el goteo irá disminuyendo con el tiempo. NUNCA EXCEDA LOS 400° PORQUE ESTO DAÑARA EL ACABADO Y HARÁ QUE SE OXIDE. LA PINTURA NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA Y NECESITARA UN RETOQUE. ESTA UNIDAD NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA CONTRA LA OXIDACION.**
2. Para ENCENDER EL FUEGO – apile 15 briquetas en forma de pirámide y empape con el líquido combustible (NO USE GASOLINA). Encienda el carbón en varios lugares, cierre la tapa cuando las briquetas se convierten en cenizas o la mitad esté gris, extiéndalas y comience a cocinar. Si un extremo se quema más rápido, utilice las pinzas para mover el carbón de un extremo a otro para que el calor sea parejo. **SIEMPRE SIGA LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE LOS FABRICANTES DEL LIQUIDO COMBUSTIBLE Y DEL CARBON. UTILICE SOLO AL AIRE LIBRE SOBRE UNA SUPERFICIE NO COMBUSTIBLE A UNA DISTANCIA DE 15 PIES DE MATERIALES DE MADERA O COMBUSTIBLES.**
3. Controle el calor con la cantidad y tipo de COMBUSTIBLE, REGULADOR DE TIRO DOBLE y PARRILLA REGULABLE. Ajuste un extremo de la PARRILLA a la vez. La madera produce más calor que el carbón. A mayor circulación de aire, más calor.
4. Para evitar llamaradas, cocine con la tapa en posición baja. Agregue virutas de madera empapadas con agua para obtener un sabor ahumado.
5. Sugerencia: atornille unos ganchos semicirculares de 3/4 pulg. (no incluidos) en la parte delantera de la repisa de madera para colgar utensilios de cocina.
6. El consumo del carbón puede oxidar la parrilla. Las cenizas que se dejan sobre el fondo por mucho tiempo mantienen la humedad y oxidan el acero de cualquier grosor. Esta parrilla está hecha de acero y hierro fundido y **SE OXIDARA SI NO SE LA CUIDA ADECUADAMENTE.**
7. No utilice carbón de combustión automática porque dará un sabor poco natural. Queme todo el líquido combustible antes de cerrar la tapa. Luego de usar la parrilla, aplique una capa de aceite vegetal sobre las parrillas interiores y las superficies de metal mientras esté tibia para reducir la oxidación. En la parte EXTERIOR, retire el óxido con un cepillo de alambre y retoque con una pintura para altas temperaturas, la cual está disponible en la mayoría de las ferreterías/negocios de venta de accesorios para automóviles.
8. Puede colocar una lata de café en el estante inferior debajo del orificio de la parrilla para juntar los líquidos que goteen.
9. El MEDIDOR DE CALOR puede atraer humedad que se evaporará durante la cocción. El medidor se puede calibrar en el horno.
10. Puede rellenar los orificios no deseados con tuercas y pernos (no incluidos).

RECETAS PARA ASADOS

FILETES (Y TODAS LAS CARNES): Cocine la comida directamente sobre el calor. Por lo general, para asar carnes, encienda la llama a la posición HI (caliente) y cocine por un minuto cada lado con la tapa abierta para sellar el sabor y los jugos. Luego baje a fuego mediano/lento con la tapa cerrada y cocine al gusto deseado. Controle el fuego con los reguladores de tiro dobles y las rejillas ajustables.

UNA MEJOR BARBACOA: Coloque la carne asada de nuevo en la marinada por varios minutos antes de servirla – va a adquirir más sabor y jugo. **PRECAUCIÓN:** Hierva la marinada extra para eliminar la bacteria remanente de la carne cruda. Consejo: El cocinar con un **TERMÓMETRO PARA CARNE** garantiza que el alimento quede totalmente cocido. Inserte en la parte más gruesa sin tocar el hueso y deje cinco minutos para que arroje una lectura adecuada. Las temperaturas internas para **AVES** deben ser de 170° F (77° C) a 180° F (82° C) y la carne debe estar a 140° F (60° C) para termino rojo, 160° F (71° C) para termino medio y 170° F (77° C) para bien cocido.

FILETE DE ARRACHERA MARINADA: Mezcle los ingredientes en un plato no metálico. Deje el filete adobando por no menos 4 horas en el refrigerador. Cocine cada lado por 5 minutos, pero el centro debe permanecer rojo. Haga el corte del filete en diagonal a contrapelo para rebanadas delgadas antes de servirlo. Ase en posición high (caliente) con la tapa abierta o cerrada.

MARINADA: ½ taza de aceite vegetal o de oliva, 1/3 de taza de salsa de soya, ¼ de taza de vinagre de vino tinto, 2 cucharaditas de sumo de limón, 1 cucharadita de mostaza seca, 1 diente de ajo desmenuzado, 1 cebolla pequeña desmenuzada, ¼ de cucharadita de pimiento.

Codorniz o palomas: Cubra las aves en aliño italiano (Good Seasons o Kraft Zesty), adobe durante toda la noche, vierta el aliño y cubra con Texas Pete Hot Sauce por 6 horas. Envuelva las aves con tocino grueso y sujételo con un palillo de dientes. *Colóquelo sobre la parrilla – déle vuelta hasta que el tocino quede negro. Ase por 20 minutos. Queme con la tapa abierta y en posición “high” (caliente) por 1 minuto en cada lado antes de bajar la rejilla y cerrar la tapa.

PINCHOS: Alterne en los pinchos cualquier combinación de carne, cebolla, tomate, pimiento verde, hongos, calabacín, rodajas de mazorca de maíz o piña. La carne podría ser trozos de camarones, vieiras, langosta, pollo, salchicha, cerdo, res, etc. Marine la carne en el refrigerador durante varias horas. Ase cada lado aproximadamente 7 minutos dando vuelta ocasionalmente mientras humedece con la marinada. Deje un pequeño espacio entre las piezas para que se cocinen más rápidamente. Ase con la tapa hacia arriba y la rejilla del fogón en la posición más baja. Vea la receta de la marinada en la última página.

MARINADA PARA PINCHOS: Mezcle 1 taza de salsa de soya, 1/2 taza de azúcar moscabada, 1/2 taza de vinagre, 1/2 taza de jugo de piña, 2 cucharaditas de sal, 1/2 cucharadita de ajo en polvo y haga hervir. Marine la carne de res en la mezcla un mínimo de 4 horas.

PERROS CALIENTES: Ase con la tapa hacia arriba y la rejilla del fogón en la posición alta (caliente) durante aproximadamente 6 minutos, dando vuelta cada pocos minutos.

HAMBURGUESAS: Mezcle cebollas picadas. Pimientos verdes, sal, ase las hamburguesas de 3/4 de pulgada (1,9 cm de cada lado con la rejilla del fogón en la posición alta durante unos minutos. Baje la rejilla del fogón a la posición media y ase con la tapa hacia abajo para evitar las llamaradas. Cocine cada lado de 3 a 7 minutos de acuerdo con el grado de cocción que desee. Cocine la carne molida a 150 internamente (65,6°C) o hasta que el jugo salga transparente (sin sangre) para prevenir la infección por E-coli. Las hamburguesas pueden humedecerse con la marinada cuando les dé vuelta y/o pueden mezclarse otros ingredientes con la carne molida tales como salsa o polvo de chile o puede marinar permitiendo que permanezca en la marinada durante 1 o 2 horas a la temperatura ambiente antes de cocinar, o deje reposar en el plato tapado en el refrigerador hasta 24 horas. Deje a temperatura ambiente antes de cocinar. Vea la receta de la marinada para carne en la página 9.

CAMARONES (pelados) y cangrejos: Coloque en los pinchos, barnice con mantequilla derretida y sal de ajo. Ase 4 minutos de cada lado hasta que estén rosados. Salsa de cóctel opcional.

PAPAS ASADAS: Frote con mantequilla, envuelva en aluminio y cocine en la parrilla con la tapa hacia abajo durante 50 minutos. Dé vuelta a los 25 minutos (no necesita dar vuelta si son ahumadas). Pellizque para comprobar si el grado de cocción es adecuado.

MAÍZ DULCE EN HOJA: Recorte el exceso de pelusa del extremo y remoje en agua fría salada durante 1 hora antes de asar. Ase 25 minutos – dando vuelta varias veces.

MAÍZ DULCE ENVUELTO EN ALUMINIO: Quite las hojas y lave. Frote con mantequilla y sazone con sal y pimienta. Envuelva cada mazorca en aluminio y ase durante 30 minutos dando vuelta varias veces (no es necesario dar vuelta si son ahumadas).

VEGETALES ASADOS: Rebane a un espesor de 1/4 de pulgada (6,3 mm) y remoje en aceite de oliva antes de asar para evitar que se quemen. Ase durante 9 minutos de cada lado.



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES ANTES DE ENSAMBLAR Y UTILIZAR SU PARRILLA.

- Tenga cuidado cuando ensamble y utilice su parrilla para evitar raspones y cortes con los bordes cortantes.
- No utilice gasolina, kerosén ni alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de estos productos o productos similares podría causar una explosión que ocasionaría lesiones físicas graves.
- Mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la parrilla. La supervisión es necesaria y no desatienda la parrilla cuando esté en uso. Tenga cuidado cuando mueva la parrilla de lugar para evitar manchas. Mantenga la parrilla al menos a 15 pies de distancia de cualquier material combustible (terrazas, edificios, cercas, árboles, arbustos, etc.).
- Tenga mucho cuidado cuando agregue carbón y/o leña.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso o cuando contenga carbón o cenizas calientes.
- No coloque la parrilla cerca de líquidos inflamables, gases o donde pueda haber vapores inflamables.
- Tenga cuidado debido a que las llamas pueden producir una llamarada cuando el aire puro entra repentinamente en contacto con el fuego. Cuando abra la tapa, mantenga las manos, la cara y el cuerpo alejados del vapor caliente y de las llamaradas.



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES ANTES DE ENSAMBLAR Y UTILIZAR SU PARRILLA.

- No exceda temperaturas mayores a 400° F. No apoye el carbon y/o la leña sobre las paredes de la parrilla. Esto reducirá enormemente la vida útil del metal y del acabado de su parrilla.
- Siempre use manoplas para el horno para evitar quemarse las manos. Evite tocar superficies calientes.
- Cuando abra la tapa, asegúrese de que está bien corrida hacia atrás y que está apoyada contra las ménsulas de soporte de la tapa. Tenga mucho cuidado debido a que la tapa puede cerrarse y causar lesiones físicas.
- Cierre la tapa y todos los reguladores de tiro para extinguir las llamas.
- Siempre abra la tapa con la manija de madera para evitar que se cierre de manera imprevista.
- No descuide nunca el carbón ni las cenizas. Antes de dejar la parrilla sin vigilancia, debe retirar todo el carbón y las cenizas. Tome precauciones para protegerse a usted mismo y proteger la propiedad. Coloque cuidadosamente el carbón y las cenizas restantes en un recipiente de metal no combustible y empape por completo con agua. Deje el carbón y el agua en el recipiente de metal durante 24 horas antes de desecharlos.
- Para protegerse de las bacterias que pueden causar enfermedades, mantenga todas las carnes refrigeradas y descongele en el refrigerador o en el horno microondas, mantenga las carnes crudas separadas de los otros alimentos, lave todo lo que haya estado en contacto con las carnes crudas, cocine por completo y guarde las sobras en el refrigerador inmediatamente. Cocine la carne hasta que esté medianamente cocidas o bien cocidas.

ESTAS ADVERTENCIAS TAMBIEN SE APLICAN AL "BRASERO LATERAL"

ACCESORIOS CONTINUACION

Patio Pro # 1616



PARA PEDIDOS
LLAME AL: 912-638-4724
O ENVIE SU PEDIDO POR
CORREO O FAX
A:
P.O. Box 30864
Sea Island, GA
31561

Visitenos en:
www.CharGriller.com

• Cubireta

- Cubierta Durable Apta Del Costumbre
- La cubierta para parilla #2455



• Delantal

- Dos bolsillos delanteros
- Tiras Ajustable



NOMBRE _____ TELÉFONO _____
 DIRECCIÓN _____
 CIUDAD/ESTADO/CÓDIGO POSTAL _____
 CORREO ELECTRÓNICO _____

Cheque* o giro postal (no aceptamos entrega contra reembolso)
 *los pedidos realizados con cheque seran retenidos por dos semanas

Cargue a la cuenta

de: FECHA DE VENCIMIENTO VISITE NUESTRO
 SITIO WEB PARA GASTOS DE ENVÍO
www.CharGriller.com
Modelo 1616 Patio Pro

Los clientes de Georgia añadir un impuesto del 7% en las ventas.
 Los clientes de Washington estado añadir un impuesto del 10% en las ventas.

Precios y politicas sujetas a cambio.
 Recargo de un 15% de existencias, en todas las evoluciones. No se aceptan devoluciones de productos usados.
 Favor llamar para precios actualizados y disponibilidad del product.

Cant.	Producto	Preco
	Cubireta	
	Delantal	
	Cargo por envio	
	Total	



P.O. Box 30864
Sea Island, GA
31561
912-638-4724
www.CharGriller.com

Información sobre la garantía – Parrilla de carbón

Char-Griller® reparará o reemplazará cualquier pieza defectuosa de sus parrillas/ ahumadores hasta por el período de un año a partir de la fecha de compra. Char-Griller® también reparará o reemplazará la carcasa (mitad inferior) de sus parrillas/ ahumadores por un período de hasta cinco años si el óxido o las quemaduras han traspasado el metal. Char-Griller® reparará o reemplazará cualquier pieza defectuosa de las cámaras de combustión laterales hasta por el período de un año a partir de la fecha de compra.

Es posible que se le solicite la prueba de compra, prueba de la fecha de compra y la devolución prepagada del artículo en cuestión. El uso inadecuado, el abuso o el uso comercial anulan todas las garantías. La pintura/acabado no están garantizados. Los productos no están garantizados contra el óxido.

La garantía ampara el reemplazo de las piezas defectuosas únicamente. La fábrica no será responsable de los daños que pudiesen ocurrir por accidentes, alteración, mal uso, abuso, ambientes hostiles, instalación inadecuada o instalación que no esté de acuerdo con la normativa local de servicio a la unidad.

Esta garantía limitada no ampara los raspones, abolladuras, corrosión o decoloración por el calor, los limpiadores abrasivos o químicos, así como tampoco los componentes utilizados en la instalación de la unidad.

Guarde su recibo para todos los reclamos en garantía.



**P.O. Box 30864
Sea Island, GA
31561
912-638-4724
www.CharGriller.com**