

MANUAL DEL PROPIETARIO



Pro Deluxe®

Modelo #E2827

**Para efectos de Garantía, guarda tu
recibo con este manual.**

**Esta Página Ha Sido
Intencionalmente Ha Dejado
En Blanco**

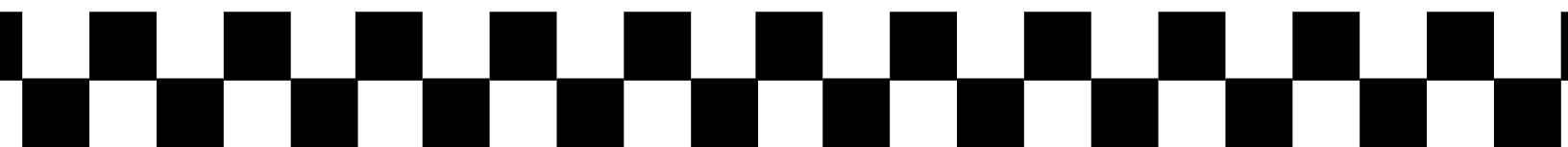
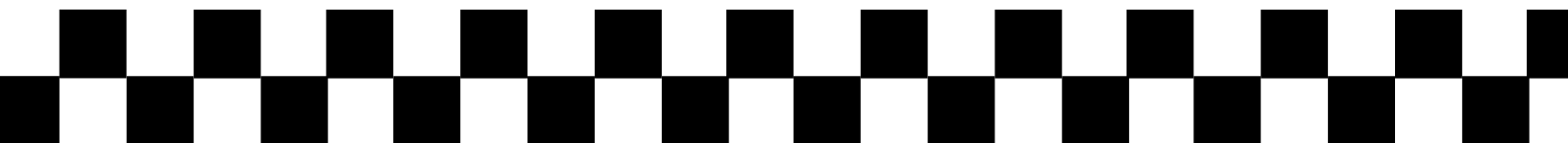




TABLA DE CONTENIDO

Advertencias De Seguridad.....	A-1
Instrucciones de Ensamblado.....	B-1
Instrucciones Operativas	C-1
Recetas Para La Parrilla	D-1
Accesorios	E-1



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE
ANTES DE ENSAMBLAR Y OPERAR SU PARRILLERA

Lea todas las instrucciones cuidadosamente y asegúrese de que su parrillera esté ensamblada, instalada y reciba mantenimiento apropiadamente. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar daños a la propiedad y/o lesiones severas.

- Exclusivamente para el uso al aire libre y en áreas bien ventiladas.
- Sea precavido durante el ensamblaje y operación de la parrillera, para evitar rasguños y cortadas con bordes filosos.
- No utilice gasolina, querosén o alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de esos o de productos similares podría causar una explosión que resulte en lesiones severas.
- No deje una parrillera encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y mascotas alejados de la parrillera en todo momento.
- Sea precavido cuando mueva la parrillera, para evitar lesiones.
- Mantenga la parrillera a un mínimo de 15 pies (4,58 m) de cualquier material inflamable (plataformas, contrucciones, cercas, árboles, arbustos, etc).
- Cuando agregue carbón y/o leña, hágalo con mucho cuidado.
- Nunca mueva la parrillera cuando se encuentre en uso o cuando contenga carbones o cenizas encendidas.
- No coloque la parrillera cerca de ningún líquido o gas inflamable, ni donde puedan estar presente vapores inflamables.
- Sea precavido ya que las llamas pueden intensificarse y estallar cuando el aire fresco entra en contacto con el fuego.
- Cuando abra la tapa, mantenga las manos, cara y cuerpo en resguardo del vapor caliente y las llamaradas.
- ADVERTENCIA: Para prevenir lesiones utilice guantes o equipo de protección cuando toque los soportes de la bandeja de cenizas.



WARNING: FUELS USED IN WOOD OR CHARCOAL BURNING APPLIANCES, AND THE PRODUCTS OF COMBUSTION OF SUCH FUELS, CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING CARBON BLACK, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER, AND CARBON MONOXIDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM. *For more information go to:* www.P65Warnings.ca.gov.

ADVERTENCIA: LOS COMBUSTIBLES USADOS EN EQUIPOS PARA QUEMAR MADERA O CARBÓN, ASÍ COMO LOS PRODUCTOS DE TAL COMBUSTIÓN, PUEDEN EXPONERTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS, ENTRE ELLAS EL NEGRO DE HUMO Y EL MONÓXIDO DE CARBONO, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA RECONOCE COMO CAUSA, RESPECTIVAMENTE, DE CÁNCER Y DE MALFORMACIONES CONGÉNITAS Y OTROS DAÑOS AL SISTEMA REPRODUCTOR. *Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov*

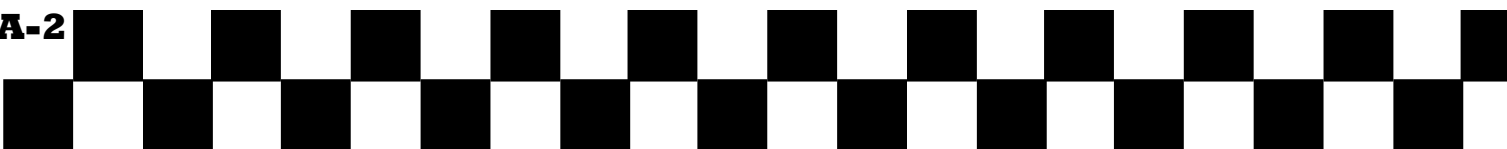


ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

(Continuación)

- No exceda una temperatura de 400°F (205°C).
- No permita que el carbón y/o leña repose en las paredes de la parrillera. Esto reduciría considerablemente la vida útil de la parrillera.
- Siempre utilice agarradores de horno para proteger las manos de quemaduras. Evite tocar superficies calientes.
- PRECAUCIÓN: Las compuertas de metal expuestas en los ductos de aire y/o manillas de metal se calientan durante el uso de la parrillera. Use siempre los agarradores para horno cuando ajuste el flujo de aire, para proteger las manos de quemaduras.
- Cuando abra la tapa, asegúrese de empujarla completamente hasta que descansa sobre los soportes de apoyo de la tapa. Tenga mucho cuidado ya que la cubierta podría caer a la posición de cerrado, causando lesiones.
- Cierre la tapa y todas las rejillas para ayudar a extinguir la llama.
- Siempre sostenga una tapa abierta por el asa, para prevenir que se cierre inesperadamente.
- No deje carbones y cenizas sin supervisión. Antes de dejar la parrillera sin supervisión, retire los carbones y cenizas. Tome precauciones para protegerse a sí mismo y a la propiedad.
- Coloque los carbones y cenizas cuidadosamente en un contenedor de metal no combustible y sáturelo completamente con agua. Permita que los carbones y cenizas reposen por 24 horas en el contenedor de metal previo a su desecho.
- Para protegerle de las bacterias que pueden causar enfermedades, mantenga todas las carnes refrigeradas y descongélelas en el refrigerador o microondas. Mantenga las carnes crudas separadas de otras comidas, y lave todo lo que entre en contacto con la carne cruda.
- Cocine las carnes cuidadosamente, y refrigere los excedentes inmediatamente.
- Utilice un termómetro para comida calibrado y los lineamientos del Departamento de Agricultura de los EE.UU. para asegurarse de que la carne, aves, mariscos y otros alimentos cocidos alcancen una temperatura mínima saludable para su ingesta.
- Siempre tenga un extintor a su alcance en todo momento. Haga un mantenimiento y chequeo periódico de su extintor.

ESTAS ADVERTENCIAS TAMBIÉN APLICAN PARA LA PARRILLERA LATERAL.



REGISTRE SU PARRILLERA:

Para aprovechar al máximo la garantía de Char-Griller, registre su parrillera a través de la página web **www.chargriller.com/pages/customer-support**.

Registrarse le otorga protecciones importantes:

1. En el caso extremo del retiro de un producto, Char-Griller podrá contactarle y solucionar el problema rápidamente.
2. Si una parte cubierta por la garantía está rota o faltante, podemos enviarle rápidamente las partes que requiera o necesite.

NOTA: Durante el registro, usted necesitará el número de modelo, serial y una copia de la factura de compra original.

¡PARE! ¡LLAME PRIMERO A



NO Devuelva el Producto a la Tienda.

Este producto ha sido construido bajo los más altos estándares de calidad. Si tiene alguna pregunta que no esté respondida en estas instrucciones, o si necesita piezas o reemplazos, comuníquese con nuestro Departamento de Servicio al Cliente en www.chargriller.com/pages/customer-support; Tenga a mano el número de serie de su parrilla.

Documente el Número de Serial y Modelo de su Parrillera AQUÍ:

(El número de modelo y serial se encuentran en la parte trasera del cuerpo de la parrillera o en la pata.)

(NÚMERO DE MODELO)

(NÚMERO DE SERIAL o S/N)



AVISO IMPORTANTE: Lea cuidadosamente todas las instrucciones previo al ensamblado y uso. Lea y comprenda todas las advertencias y precauciones antes de operar su parrillera.



INFORMACIÓN DE GARANTÍA

DURANTE EL REGISTRO O INTRODUCCIÓN DE UN RECLAMO DE GARANTÍA* DEBERÁ PRESENTAR COPIA DE LA PRUEBA DE COMPRA FECHADA (RECIBO). POR FAVOR, GUARDE UNA COPIA DEL RECIBO PARA SUS REGISTROS.

Char-Griller reemplazará cualquier pieza defectuosa de sus parrilleras/ahumadores, sujetos a garantía, como se establece a continuación.

POR FAVOR LEA ESTA INFORMACIÓN DETALLADAMENTE Y EN CASO DE TENER ALGUNA PREGUNTA, CONTACTE A SERVICIO AL CLIENTE A TRAVÉS DEL www.chargriller.com/pages/customer-support.

Parrilleras a Carbón / Pellet / Kamado	
Parrillera - Tapa Y Cuerpo (no incluye Recipiente para Cenizas removible)	5 años desde la fecha de compra para casos de perforación por oxidación / quemadura
Recipiente para Cenizas Y Partes Defectuosas	1 año desde la fecha de compra
Parrilleras a Gas	
Tapa de Parrillera (parte SUPERIOR) Y Tubos del Quemador Principal (no incluye el Quemador Lateral)	5 años desde la fecha de compra para casos de perforación por oxidación / quemadura
Cuerpo de la Parrillera (parte INFERIOR) Y Quemador Lateral Y Partes Defectuosas	1 año desde la fecha de compra
Parrilleras Doble Combustible (Gas y Carbón)	
Parrillera a Carbón - Tapa Y Cuerpo Y Tapa de la Parrillera a Gas (parte SUPERIOR) Y Tubos del Quemador Principal (no incluye Recipiente para Cenizas y Quemador Lateral)	5 años desde la fecha de compra para casos de perforación por oxidación / quemadura
Recipiente para Cenizas Y Partes Defectuosas Y Cuerpo de la Parrillera a Gas (parte INFERIOR) Y Quemador Lateral	1 año desde la fecha de compra
Partes, Accesorios, y Cubiertas para Parrilleras	
	1 año desde la fecha de compra (sólo desgarros en costuras para cubiertas)

EL ÓXIDO SUPERFICIAL NO ES CONSIDERADO UN DEFECTO DE MANUFACTURA O DE MATERIAL

Las parrilleras Char-Griller están hechas de acero y al ser expuestas a los elementos ambientales se producirá la oxidación naturalmente. Por favor, refiérase a la sección "Uso" para revisar como cuidar su parrillera apropiadamente.

Los problemas superficiales como: ralladuras, hendiduras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores químicos o abrasivos, la oxidación de la superficie o la decoloración de superficies de acero NO están cubiertos por esta garantía.

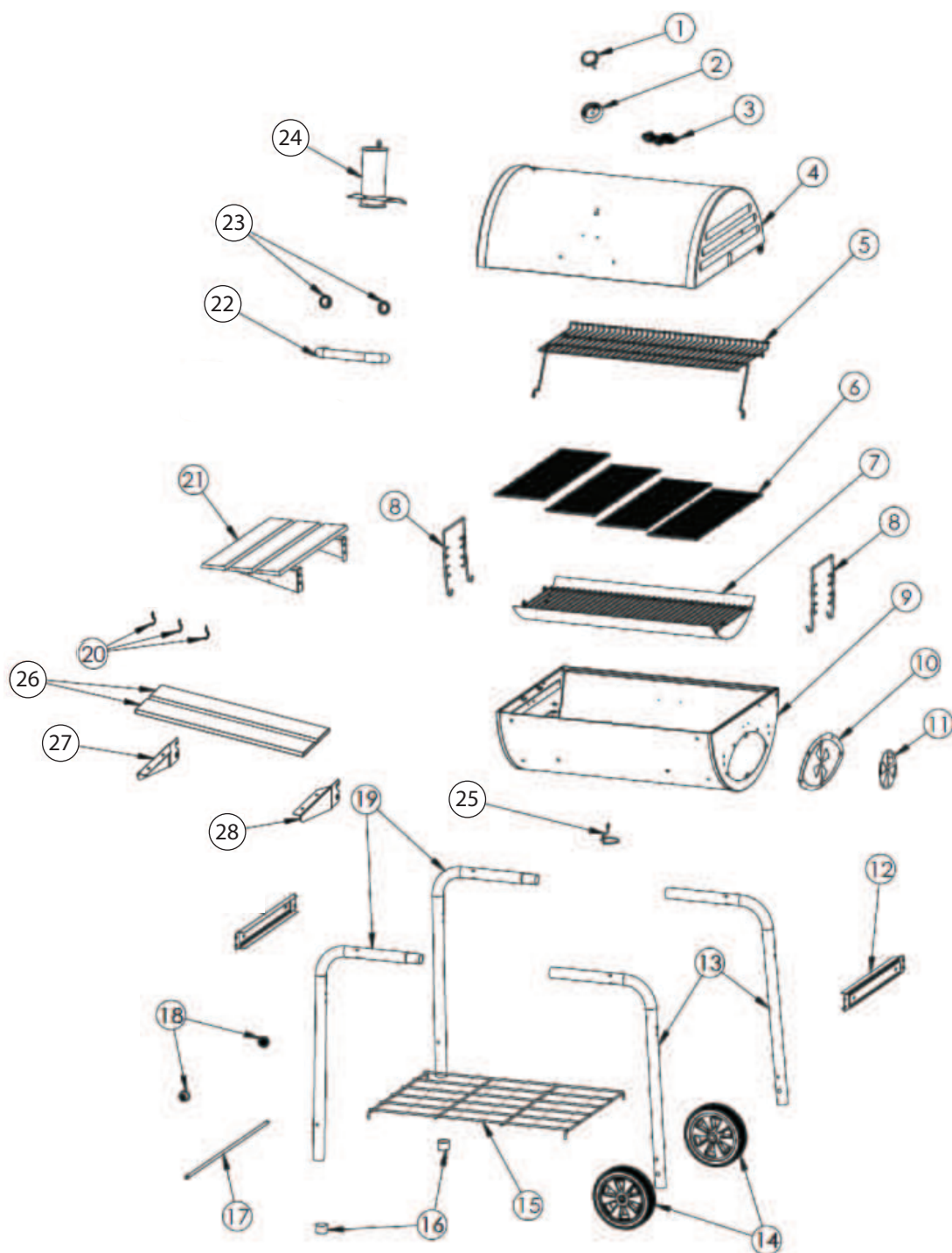
Las garantías sólo cubren el reemplazo de partes defectuosas. Char-Griller no se hace responsable de daños que resulten de accidentes, modificaciones, usos indebidos, abuso, ambientes hostiles, instalación incorrecta e instalación que no cumpla con las normativas locales para la unidad de servicio.

Excluidos De TODA Garantía

Pintura; Óxido de Superficie; Daño por Temperatura; Partes Incorrectas ordenadas por el cliente, incluyendo el envío; Partes Desgastadas; Partes faltantes o dañadas no reportadas en los (2) meses posteriores a la fecha de compra; Partes Defectuosas no reportadas durante el primer (1) año de la fecha de compra; Decoloración de la tapa de la parrillera.

*NOTA: Para reclamos de garantía, pueden ser solicitadas fotos y la devolución prepagada del artículo en cuestión. El uso indebido, abuso o uso comercial anula todas las garantías.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO



(Herramientas No Incluidas)

Alicate



y destornillador dado de 7/16"





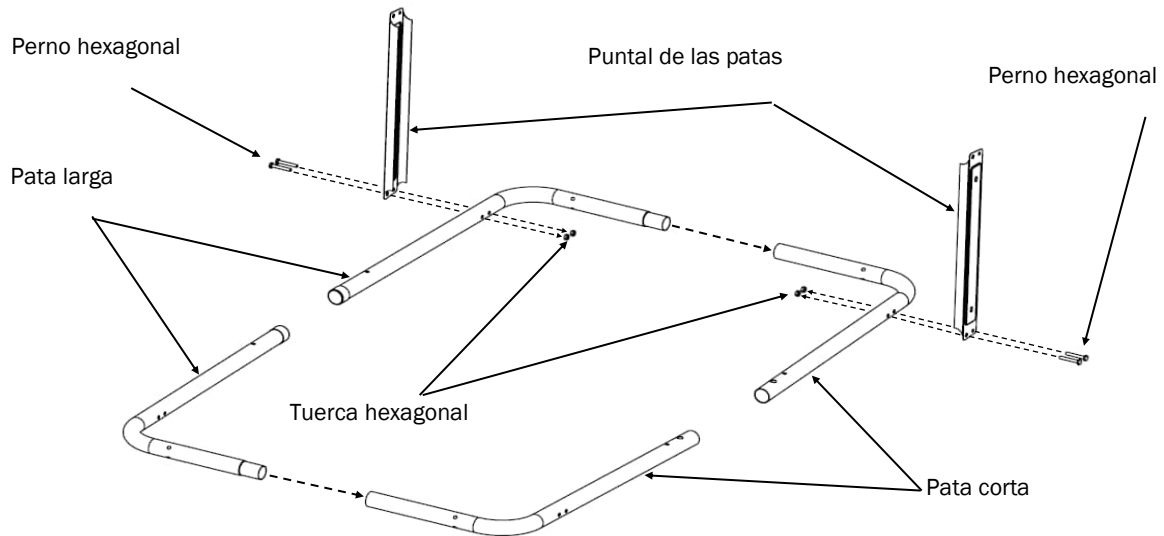
	PERNO-1/4-20 x 2"	2 U.
	PERNO-1/4-20 x 1 3/4 "	12 U.
	PERNO-1/4-20 x 3/4"	3 U.
	PERNO-1/4-20 x 1/2"	10 U.
	ARANDELA PLANA 1/4"	2 U.
	PERNO DE HOMBRO	4 U.

	TUERCA HEXAGONAL 1/4-20	29 U.
	ARANDELA DE PRESIÓN 1/4"	1 U.
	PASADOR DE CHAVETA	4 U.
	PASADOR DE BISAGRA	2 U.
	CAPUCHONES	2 U.
	GANCHO PARA UTENSILIOS	3 U.

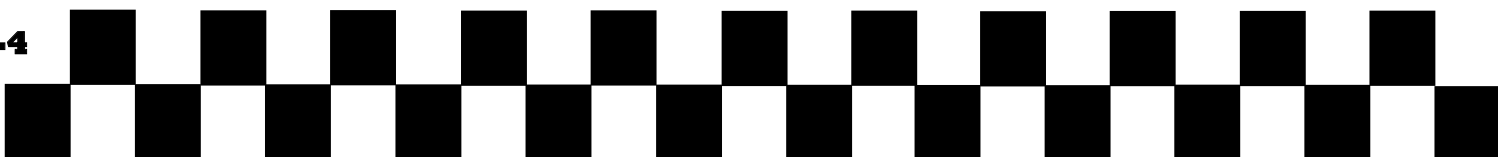
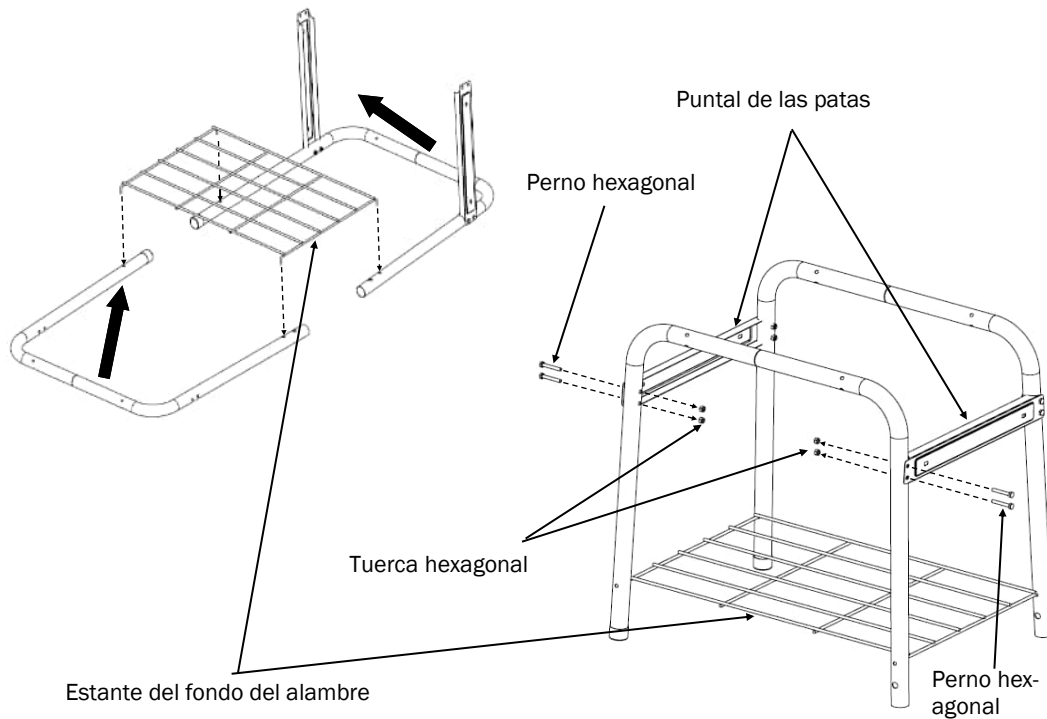
PUNTO	CANTIDAD	PARTE NOMBRE
1	1	TERMÓMETRO
2	1	ARO DE MONTAJE
3	1	PLACA CON EL LOGO
4	1	CUBIERTA
5	1	REJILLA PARA CALENTAR
6	4	REJILLA PARA COCINAR
7	1	BANDEJA DE CENIZAS
8	2	COLGADOR PARA LA REJILLA DEL FOGÓN
9	1	CARCAZA DE LA PARRILLA
10	1	PLACAS DE RELLENO
11	1	AMORTIGUADOR CIRCULO
12	2	SOPORTE DE LA PATA
13	2	PATA CORTA
14	2	RUEDA
15	1	UNA REJILLA DE METAL
16	2	TAPA DE LA PIERNA
17	1	EJE
18	2	CAPUCHONES DEL EJE
19	2	PATA LARGA
20	3	GANCHO PARA UTENSILIOS
21	1	REPISA LATERAL
22	1	MANIJA DE LA CUBIERTA
23	2	ENGASTE, ASA DE LA CUBIERTA
24	1	CHIMENEA
25	1	SOSTENEDOR DE TAZA DE GRASA
26	2	FRENTE ESTANTE DUELAS
27	1	SOPORTE DEL ESTANTE IZQUIERDO
28	1	SOPORTE DEL ESTANTE DERECHO



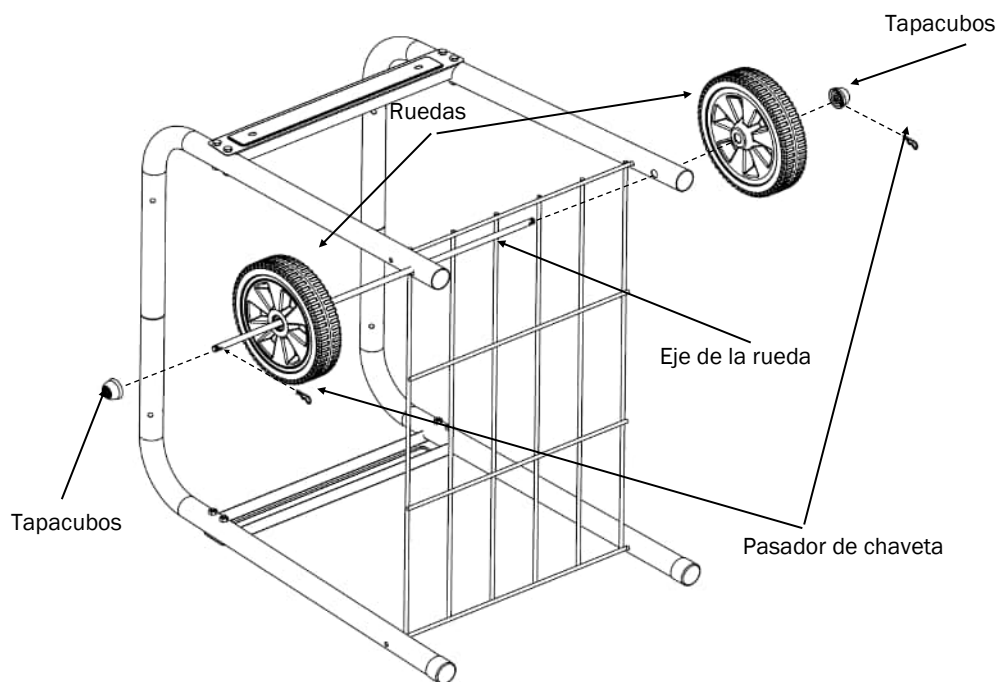
Paso 1: Montar las piernas largas, patas cortas y muletas como muestro a continuación entonces seguro las muletas a un conjunto de largos de la pierna y pata corta con 4 pernos hexagonales y 4 tuercas hexagonales.



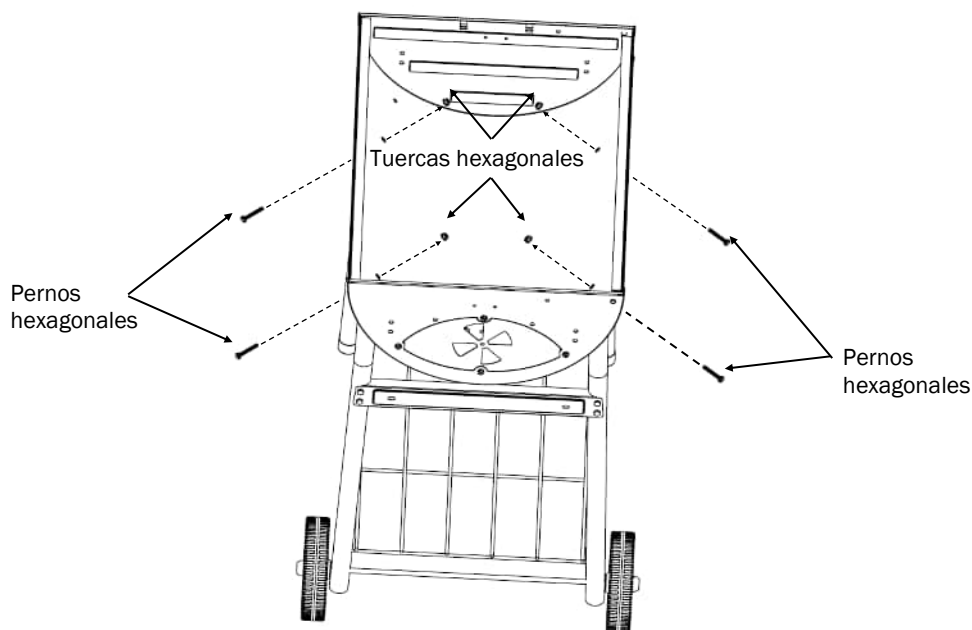
Paso 2: Instalar rejilla inferior mediante la colocación de los ganchos de cuatro esquinas dentro del agujero en cada pierna y luego gire los ensambles de las patas hacia arriba y asegure las muletas al otro lado del conjunto de pata larga y pata corta.



Paso 3: Coloque el ensamble del carrito con las patas largas en el piso e instale las ruedas y el eje de las ruedas. En un lado del eje inserte el pasador de chaveta en el agujero del eje y coloque el tapacubos a presión. Coloque una arandela plana 1/4" y una rueda en el eje y deslice el eje a través de los agujeros en las patas cortas y el anaquel inferior. Concluya el ensamblaje colocando la otra rueda y la arandela plana 1/4" en el eje e insertando el pasador de chaveta y colocando a presión el tapacubos.

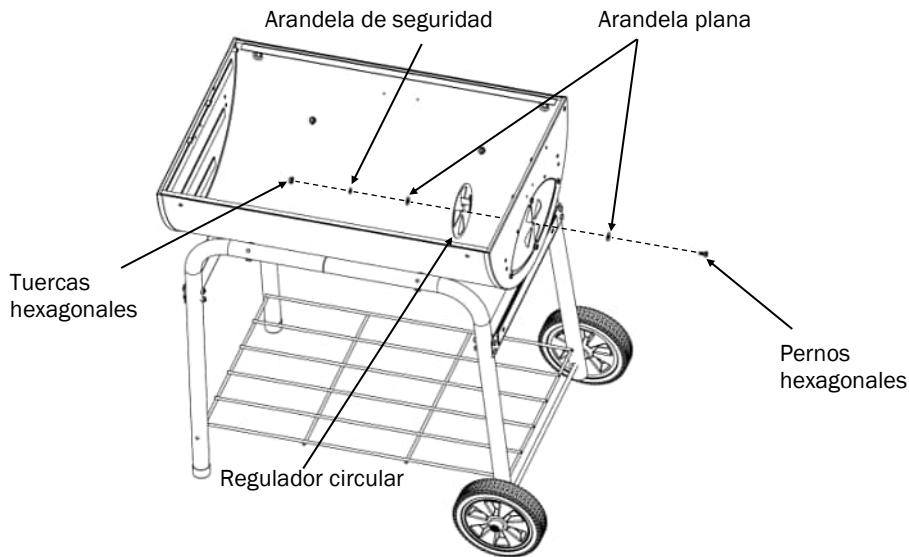


Paso 4: Fije el cuerpo de la parrilla al ensamble previo del carrito utilizando cuatro pernos hexagonales de 1 3/4" y cuatro tuercas hexagonales. Los pernos deben pasar a través de la pata, el cuerpo de la parrilla y luego se deben ajustar con las tuercas hexagonales desde el interior del cuerpo de la parrilla.

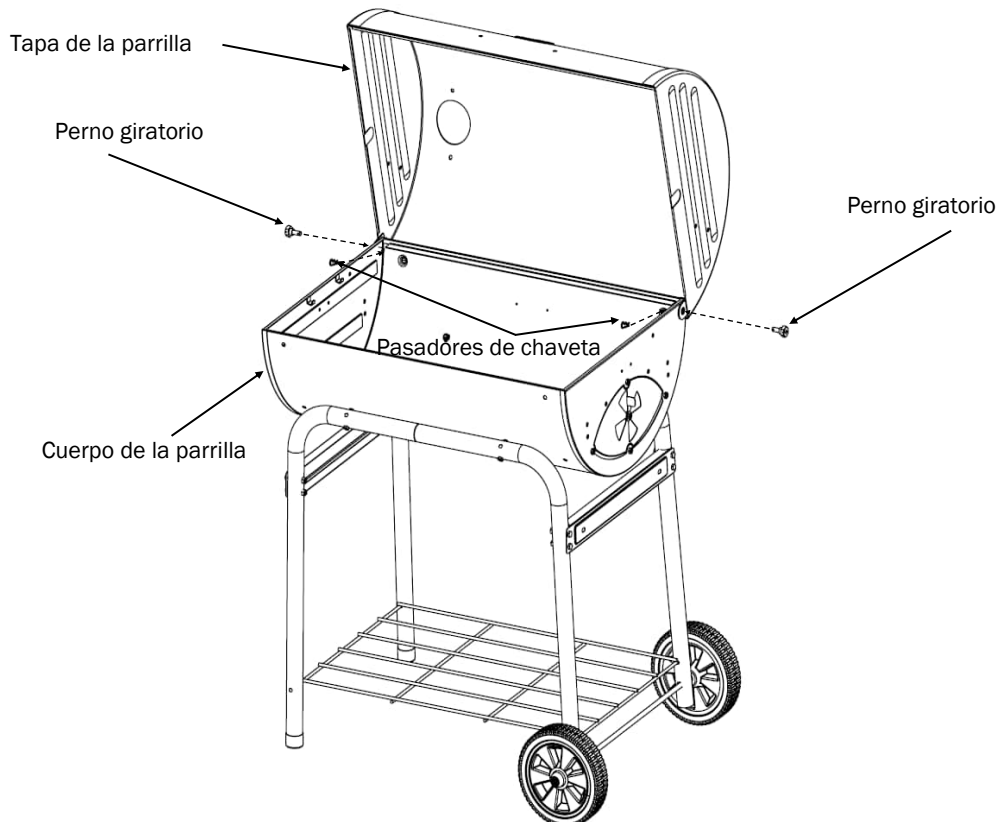




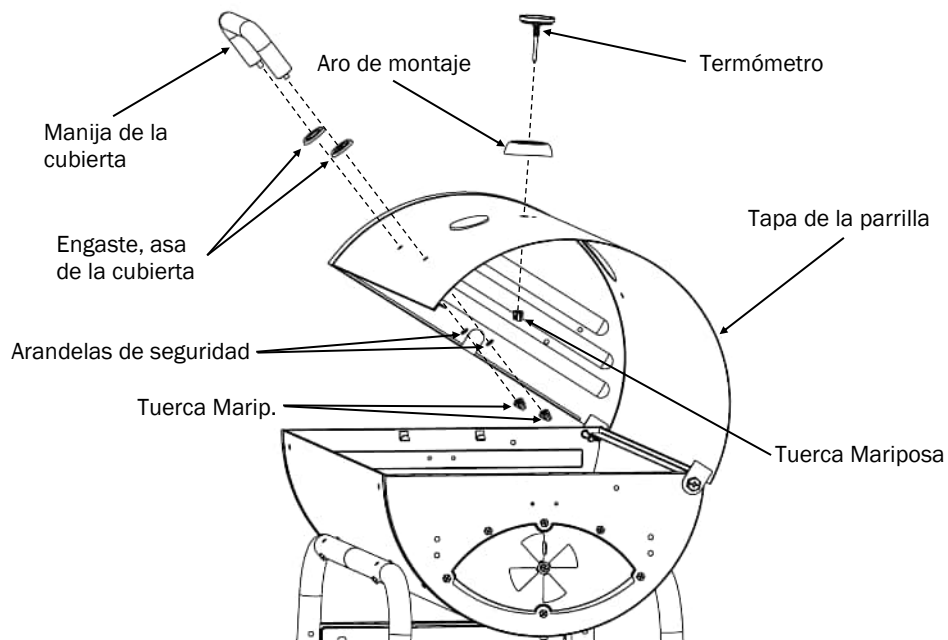
Paso 5: Fije el regulador circular de flujo de aire al costado del cuerpo de la parrilla con un perno hexagonal, dos arandelas planas, una arandela de fijación y una tuerca hexagonal.



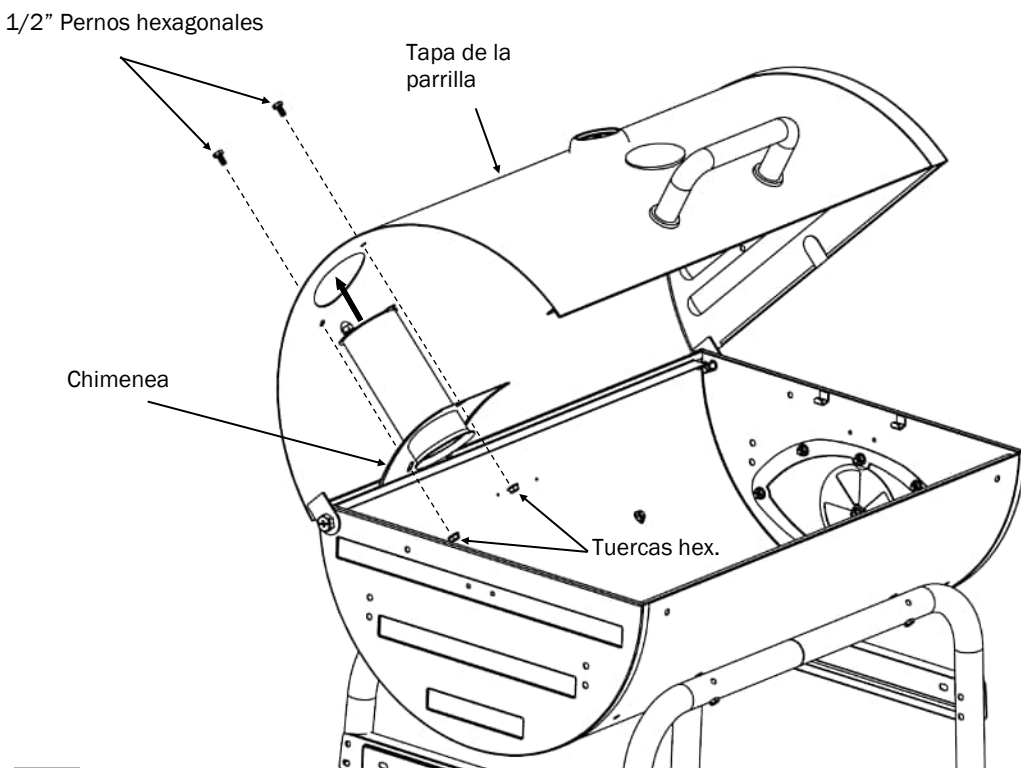
Paso 6: Fije la tapa de la parrilla al cuerpo de la parrilla usando los dos pernos giratorios y los dos pasadores de chaveta que se suministran.



Paso 7: Inserte el termómetro a través de la luneta del termómetro y luego a través del orificio en la campana de la parrilla (de fuera) y asegure con una tuerca de mariposa. Introduzca el asa de la campana a través del bisel de la manija y campana grill (desde afuera) entonces a través de las arandelas de bloqueo luego fijar con manejar las tuercas de mariposa, vea abajo.

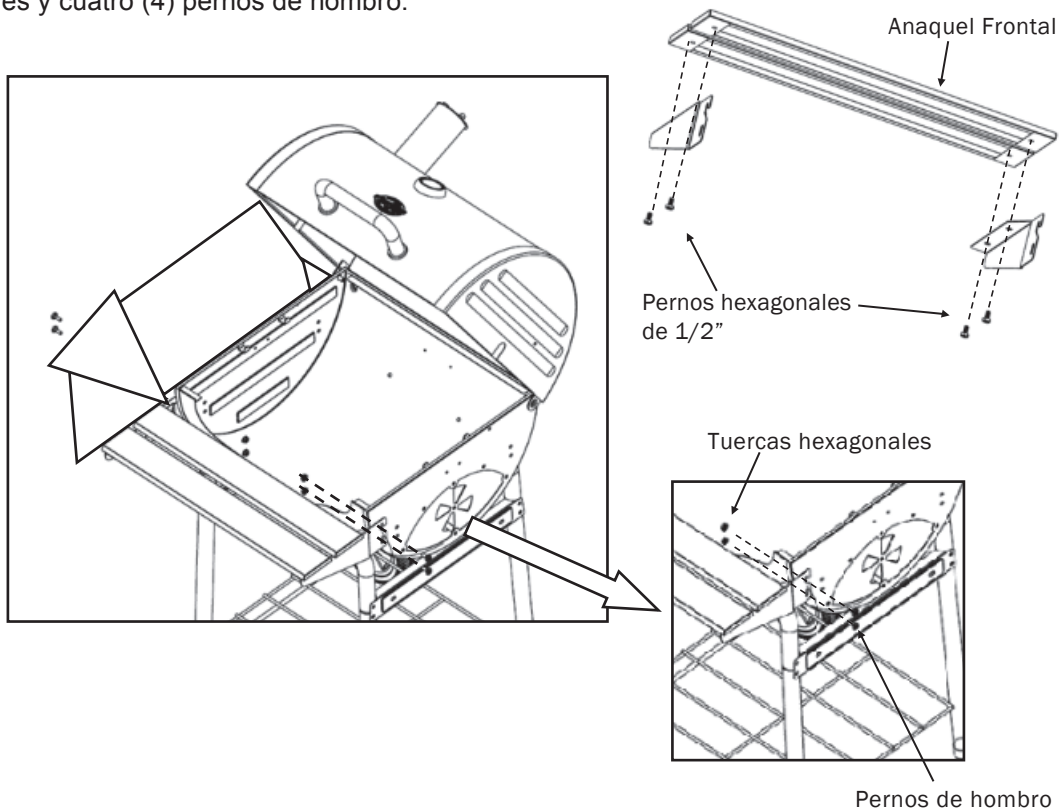


Paso 8: Inserte el ensamble de la chimenea a través del agujero de la tapa de la parrilla desde el interior de esta y fíjelo con dos pernos hexagonales y dos tuercas hexagonales.

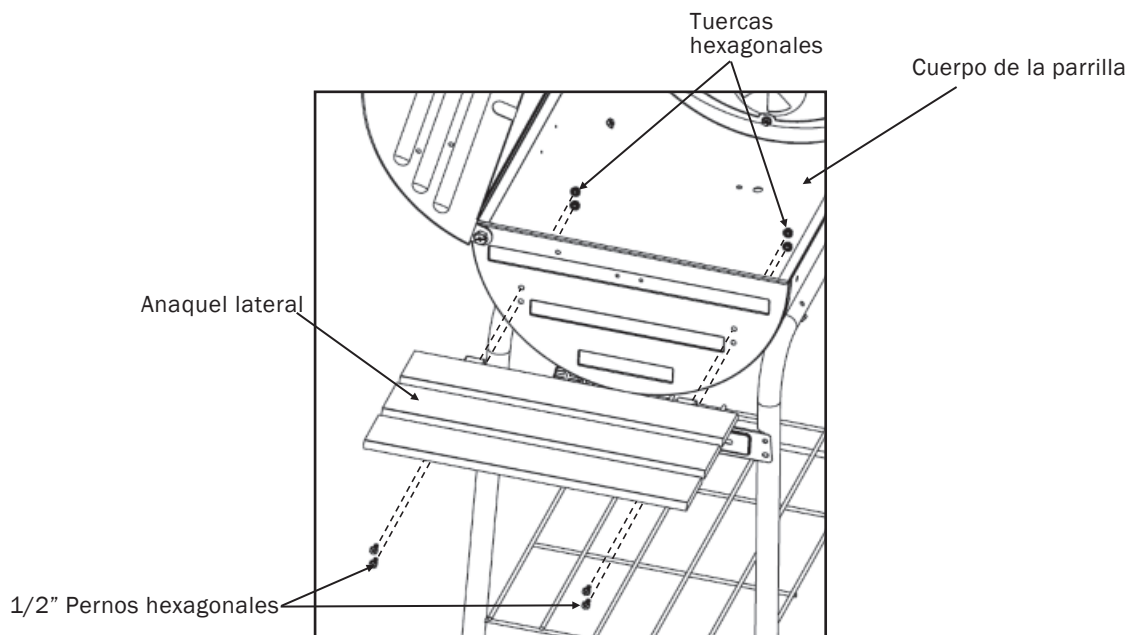




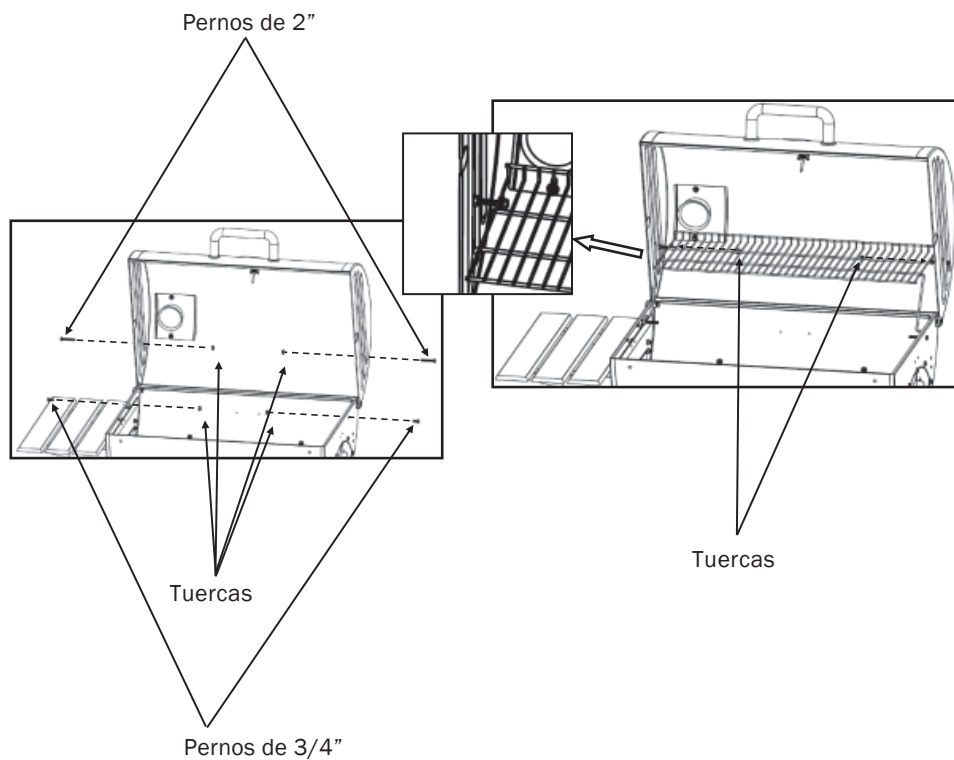
Paso 9: Ensamble el anaquel frontal junto con cuatro (4) pernos hexagonales de 1/2 ". Luego, coloque la parrilla delantera en el cuerpo de la parrilla usando cuatro (4) tuercas hexagonales y cuatro (4) pernos de hombro.



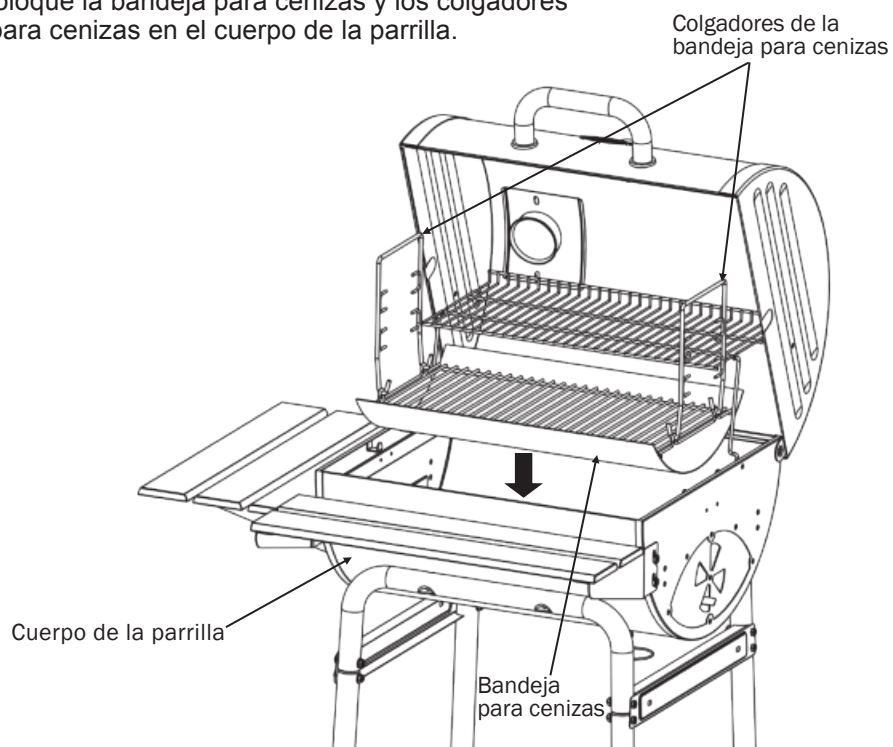
Paso 10: Fije el anaquel lateral al cuerpo de la parrilla con cuatro pernos hexagonales y cuatro tuercas hexagonales



Paso 11: Para instalar la rejilla para calentar primero fije los cuatro pernos hexagonales de y las cuatro tuercas hexagonales en el cuerpo y en la tapa de la parrilla. Seguidamente coloque la rejilla para calentar en los pernos hexagonales.

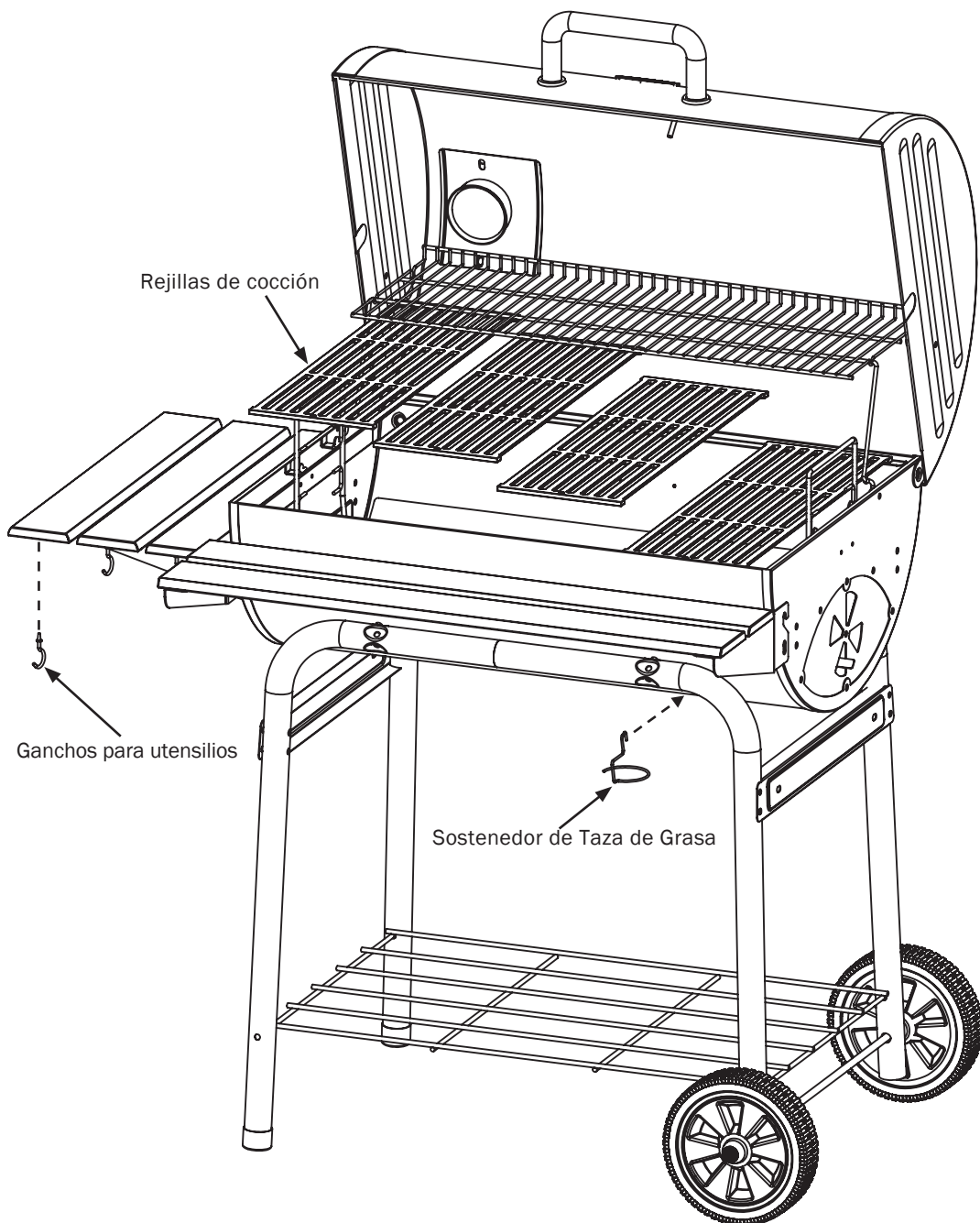


Paso 12: Coloque la bandeja para cenizas y los colgadores de la bandeja para cenizas en el cuerpo de la parrilla.





Paso 13: Coloque las rejillas de cocción en la parrilla cuando instale los ganchos para utensilios debajo de cada repisa al frente de la parrilla. Instale el Titular de la gaveta para grasa debajo de la parrilla de Apelación.





Totalmente Ensamblada



Consejo: La calcomanía que está pegada en la campana se remueve más fácilmente cuando la campana está caliente. Cualquier residuo de pega puede ser removido con un aerosol lubricante como WD-40 . NO USE ningún otro tipo de solvente o limpiador ya que esto dañará el acabado/pintura/cubierta de la parrillera.

INSTRUCCIONES OPERATIVAS

Instalación

Este aparato está diseñado para ser utilizado en el exterior lejos de todo material inflamable. Es importante que no haya obstrucciones por encima y que cuente con una distancia mínima de 36 pulgadas (90 cm) desde el lado o la parte trasera del aparato. Es importante que las aberturas de ventilación del aparato no estén obstruidas.

La parrilla se debe usar sobre una superficie nivelada y estable. El aparato debe estar protegido de corrientes de aire directas y de la caída de agua (por ejemplo, lluvia). No mueva la parrilla mientras esté caliente y no la deje desatendida mientras la use.

**** TENGA EN CUENTA QUE NO DAMOS REEMBOLSO POR PARRILLAS USADAS ****

Curando y Preparando la Parrillera

IMPORTANTE: ANTES DE USAR SU PARRILLA POR PRIMERA VEZ, DEBE CURAR LA(S) REJILLA(S) DE COCCIÓN DE HIERRO FUNDIDO.

Cure la parrilla antes de su primer uso para proteger el acabado interior y exterior, las rejillas de cocción y para evitar sabores extraños en sus primeras comidas.

1. Cubra ligeramente TODAS LAS SUPERFICIES INTERIORES (incluyendo las parrillas, las rejillas y el interior del barril) con aceite vegetal (es más fácil con aceite vegetal en aerosol, pero no lo use cerca de carbón caliente o fuego).
2. Apile 50-60 briquetas en una pirámide sobre la rejilla para el carbón. Siempre coloque carbón encima de la rejilla y no directamente en el fondo de la parrilla.
3. Después de que el carbón se cubra de cenizas, extiéndalo, reemplace las rejillas de cocción, cierre la tapa y caliente a aproximadamente 250° F durante dos horas.
4. Retire las rejillas de la parrilla con guantes de parrilla y deje enfriar, luego vuelva a cubrirlas y a colocarlas en la parrilla a aproximadamente a 200° F durante dos horas.
5. Puede cubrir ligeramente el exterior del cuerpo de la parrilla (mientras está tibio) con aceite vegetal. Esto prolongará la vida útil del acabado, como sucede al encerar un coche. Su parrilla ya está lista para usar.

NOTA: La parrilla gotea aceite durante este proceso y en varios usos posteriores. Esto es normal.

NUNCA EXCEDA LOS 400°F. ESTO DAÑARÍA EL ACABADO Y CONTRIBUIRÍA A LA OXIDACIÓN. LA PINTURA NO ESTÁ CUBIERTA POR LA GARANTÍA Y REQUERIRÁ DE RETOQUES. ÉSTA UNIDAD NO TIENE GARANTÍA CONTRA LA OXIDACIÓN.



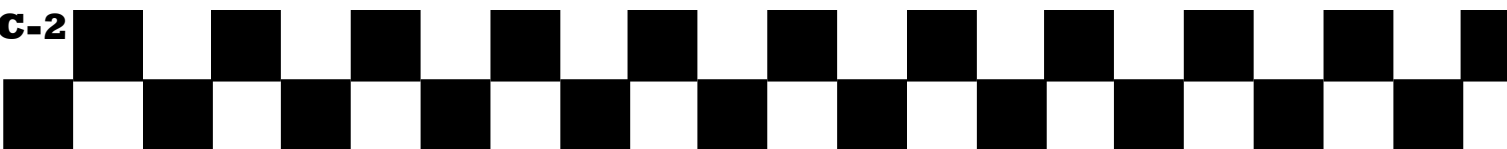
Instrucciones de Encendido

1. Para encender fuego con carbón, apile 50 - 60 briquetas en una pirámide. Coloque el iniciador de fuego en el centro de las briquetas y enciéndalo. **NOTA:** No use gasolina, querosén o alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de estos productos o de productos similares podría causar una explosión que podría provocar lesiones corporales graves.
2. Después de que las briquetas se cubran de cenizas o se pongan grises, extiéndalas y comience a cocinar.
3. Si es necesario, use pinzas para esparcir el carbón y obtener un calor uniforme.

Uso de la Parrillera y Consejos

- Controle el calor con la cantidad y el tipo de combustible, compuertas dobles y rejilla ajustable para el carbón. Ajuste la rejilla para el carbón en un extremo a la vez. La madera arde más que el carbón. Más flujo de aire ayuda a generar más calor.
- Para reducir las llamaradas, cocine con la tapa cerrada y en posición baja.
- Agregue astillas de madera dura empapadas en agua para obtener un sabor ahumado.
- Si deja las cenizas en la parrilla demasiado tiempo entre un uso y otro, estas absorberán la humedad y causarán óxido. Asegúrese de sacar la ceniza después de que la parrilla se haya enfriado. El acero sin recubrimiento y el hierro fundido SE OXIDAN CUANDO NO SE CUIDAN CORRECTAMENTE.
- No utilice carbón de autoencendido ya que le dará a su comida un sabor poco natural.
- Después de cada uso, cubra con aceite vegetal las rejillas interiores y las planchas de metal mientras están calientes para reducir la oxidación.
- En la parte EXTERIOR, elimine el óxido con un cepillo de alambre y retoque con una pintura para alta temperatura, que conseguirá en la mayoría de las ferreterías y tiendas de automóviles.
- Puede colocar una lata de metal en el estante inferior debajo del orificio de la parrilla para el goteo.
- El termómetro puede retener humedad, que se evapora durante la cocción. Se puede quitar y calibrar en el horno.
- Puede tapar los agujeros no utilizados con tuercas y pernos (no incluidos).
- **NOTA:** El humo puede salir por áreas que no sean la chimenea. Esto no afectará la cocción.

**NOTA: El humo puede escapar de áreas distintas a la chimenea.
Esto no debería afectar la cocción.**



Para Terminar

Cuando termine de asar a la parrilla, cierre ambas compuertas y la campana para sofocar el fuego. Espere hasta que el carbón y la ceniza se hayan enfriado completamente antes de limpiarlos o retirarlos. Sea paciente. Esto puede tardar una hora o más.

Vaciado de Cenizas

**** VACÍE LAS CENIZAS UNA VEZ QUE LA PARRILLA NO ESTÉ EN USO Y ESTÉ FRÍA AL TACTO ****

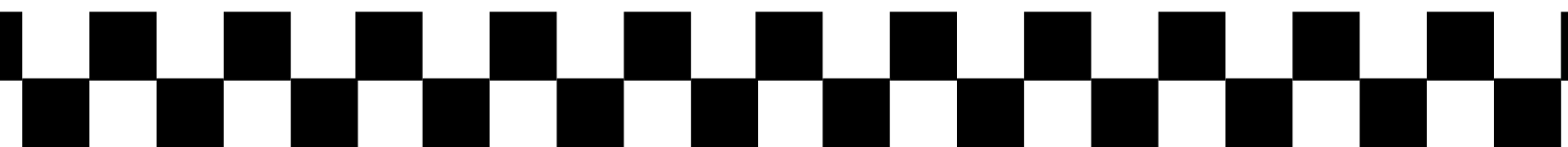
**** NO VACÍE LAS CENIZAS MIENTRAS USA LA PARRILLA O CUANDO ESTA ESTÉ CALIENTE ****

Espere hasta que el fuego se haya extinguido por completo y la parrilla esté fría al tacto antes de vaciar las cenizas para asegurarse de que no estén todavía calientes y de que no exista riesgo de quemaduras.

1. Retire las rejillas de la parrilla con el elevador de rejillas.
2. Retire el recipiente de cenizas de la parrilla.
3. Déle al recipiente de cenizas unos cuantos toques firmes para aflojar las cenizas atascadas.
4. Vierta las cenizas en un recipiente metálico y cúbralas con agua para asegurarse de que no haya carbón encendido; luego, podrá deshacerse de ellas.

IMPORTANTE: El carbón es poroso y retiene la humedad. NO deje carbón en su parrilla mientras no la esté usando. El carbón y las cenizas que se dejan dentro del recipiente para cenizas pueden reducir la vida útil de su parrilla.

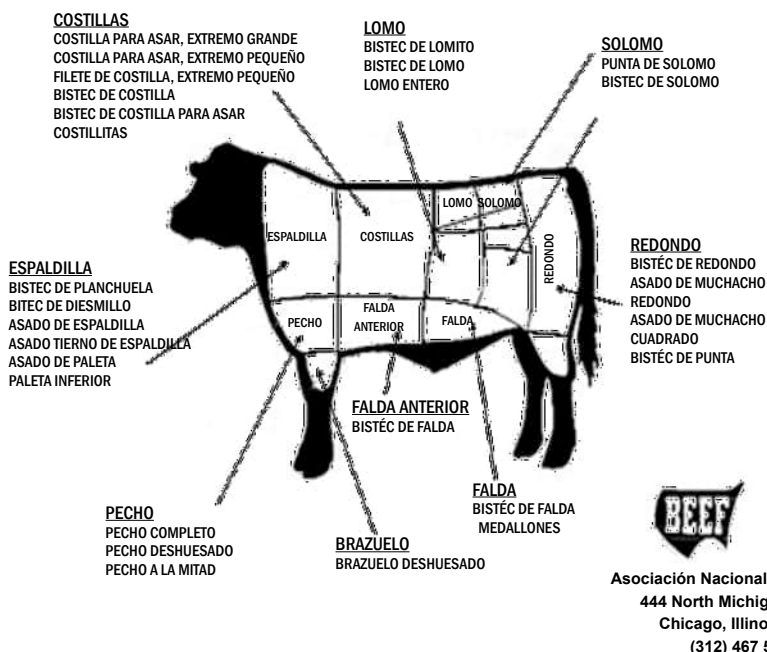
**Esta Página Ha Sido
Intencionalmente Ha Dejado
En Blanco**



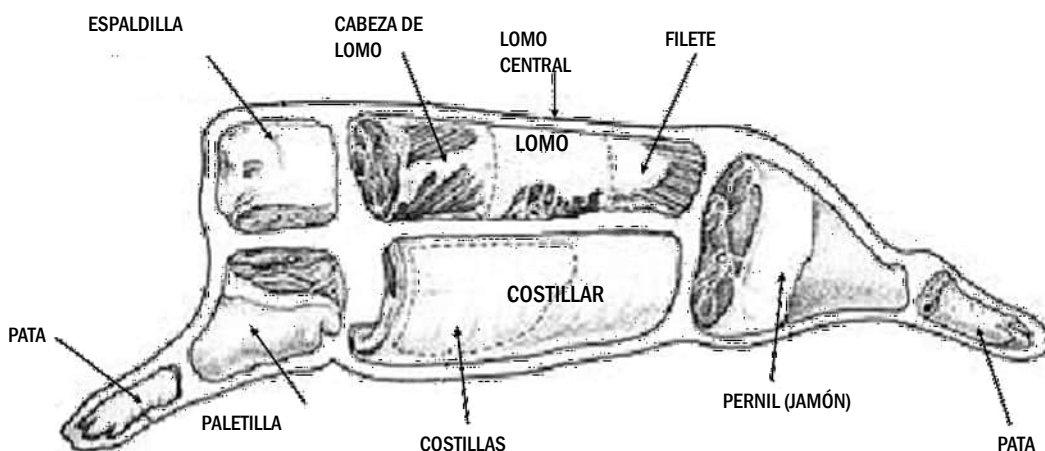
RECETAS PARA COCINAR A LA PARRILLA

Conozca sus Cortes de Carne

CORTES DE RES



CORTES DE CERDO





Calor Directo

- **El Calor Directo es un método de alta temperatura utilizado para cocinar comidas que toman menos de 25 minutos de cocción. Normalmente significa que son comidas que tienen poco grosor como los bistecs, chuletas, pechugas de pollo deshuesadas, filetes de pescado, hamburguesas, etc.**
- **Cocinar usando un TERMÓMETRO DE CARNE asegura que la comida está totalmente cocida. Inserte en la parte más gruesa sin tocar el hueso y permita que pasen cinco minutos para que haga el registro.**
- **Las temperaturas internas del ave deben oscilar entre 170°F y 180°F (76°C a 82°C).**
- **Las temperaturas internas para la carne deberá ser de 140°F (60°C) para término medio; 160°F (71°C) para tres cuartos; y 170°F (76°C) para bien cocido.**

BISTECS (Y TODAS LAS CARNES)

- Cocine la comida directamente sobre los carbones/calor.
- Para asar las carnes, suba la rejilla de combustible a la posición más alta (caliente) y selle por un minuto cada lado con la tapa abierta para sellar el sabor y los jugos. Luego baje la rejilla de combustible a una posición media con la tapa cerrada y cocine hasta el punto de cocción deseado.
- Controle el calor con reguladores duales y rejillas de combustible ajustables.

Sugerencia: Coloque la carne asada nuevamente en la marinada por algunos minutos antes de servir – será más jugosa y tendrá más sabor.

PRECAUCIÓN: Primero hierva la marinada restante para matar las bacterias remanentes de la carne cruda.

BISTEC DE FALDA MARINADA:

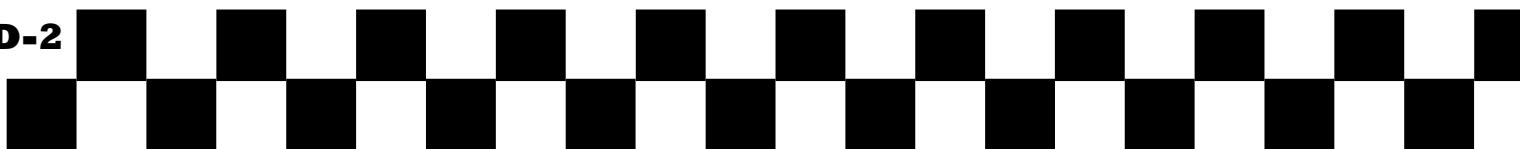
- Mezcle los ingredientes de la marinada en una fuente no metálica.
- Deje que el bistec permanezca en la marinada por no menos de 4 horas en el refrigerador.
- Dore cada lado por 5 minutos, pero el centro debe permanecer casi crudo.
- Corte el bistec diagonalmente contra a la fibra en delgadas rebanadas antes de servir.
- Ase con el fuego de la parrilla en posición alta (caliente) con la tapa abierta o cerrada.

Marinada de Carne

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 cdas de jugo de limón
1 cda de mostaza seca
1 diente de ajo picado
1 cebolla pequeña picada
¼ de cda de pimienta

CODORNICES O PALOMAS:

- Cubra las aves en aderezo italiano (Good Seasons o Kraft Zesty) y marínelas durante la noche.
- Vierta el aderezo restante y cubra con Salsa Picante Texas Pete Hot Sauce por 6 horas.
- Envuelva las aves en tocino grueso y asegúrelas con un mondadientes.
- Colóquelas en la parrilla. Siga volteándolas hasta que el tocino se tueste.
- Ase por 20 minutos. Dore con la tapa abierta y la rejilla de combustible en posición alta (caliente) por 1



minuto en cada lado antes de bajar la rejilla y cerrar la tapa.

- Para AHUMAR, coloque las aves en el centro de la REJILLA con el fuego en los dos extremos de la PARRILLA LATERAL.

BROCHETAS:

- Alternar en las brochetas cualquier combinación de carnes, cebollas, tomates, pimentones verdes, champiñones, calabacines, una rodaja de maíz sancochado o piña. La carne consiste en pedazos de camarones, vieiras, langostas, pollo, salchichón, cochino, ternera, etc.
- Marine la carne en el refrigerador por algunas horas.
- Ase cada lado por 7 minutos aproximadamente, volteándolo ocasionalmente mientras lo bañas con la marinada. Deje un espacio entre cada pedazo para una cocción más rápida.
- Ase con la tapa arriba y la rejilla de combustible en su posición más baja. Vea la receta de la marinada en la última página.

Marinada para Brochetas:

1 una taza de salsa de soya
½ taza de azúcar morena
½ taza de vinagre
½ taza de jugo de piña
2 una cdta de sal
½ cdta de ajo en polvo

- Mezcle todos los ingredientes en una olla y lleve a ebullición.
- Permita que la marinada se enfríe antes que marine la carne con ella.
- Marine la ternera en la mezcla por lo menos 4 horas.

PERROS CALIENTES:

- Ase con la tapa arriba y la rejilla de combustible en alta posición (caliente) durante aproximadamente 6 minutos.
- Voltee cada pocos minutos.

HAMBURGUESAS:

Vea la marinada de carne.

Usted puede también marinarla al permitirle estar por una 1 o 2 horas a temperatura ambiente antes de cocinarla, o dejarla en el refrigerador en un plato cubierto hasta por lo menos 24 horas.

- Lleve a temperatura ambiente antes de cocinar.
- Mezcle cebollas y pimentón cortado, sal, selle cada lado de carne de hamburguesas de 3 pulgadas (2 cm) de grosor con la rejilla de combustible en posición alta por unos pocos minutos.
- Baje la rejilla de combustible a una posición media y ase con la tapa cerrada para evitar llamaradas.
- Cocine cada lado de 3 a 7 minutos dependiendo de la cocción deseada.
- Cocine la carne molida a una temperatura interna de 150°F (65°C) o hasta que los jugos estén limpios de sangre para prevenir la E. coli.
- Las hamburguesas pueden untarse con marinada cuando se voltean y/o otros ingredientes pueden mezclarse en la carne molida como por ejemplo con salsa o polvo de picante.



CAMARONES (Pelados) y LANGOSTA:

- Coloque en pinchos.
- Cubra con mantequilla derretida y ajillo con sal.
- Ase por 4 minutos en cada lado o hasta que estén rosados. La salsa Cóctel es opcional.

PAPAS AL HORNO:

- Frótelas con mantequilla y envuelva en papel de aluminio. Áselas en la parrilla con la tapa abajo por 50 minutos.
- Voltéelas luego de 25 minutos (no es necesario hacerlo si están ahumadas).
- Pinche para chequear su cocción.

MAZORCAS DULCES EN HOJAS:

- Quíteles el exceso de barbas de las puntas y remoje en agua fría salada una hora antes de asarlas.
- Ase por 25 minutos - volteándolas varias veces.

RECETAS DE AHUMADOS

Calor Indirecto

TIEMPOS DE COCCIÓN

Alimento	Peso	Ahumado en Bandeja de Agua	Parrilla Lateral	Temperatura en Termómetro de Carne
Asado de Carne	3-4 Lb.	1-1,5 horas	4-5 horas	140°F poco cocido
Asado de Ovejo, Venado	5-7 Lb.	1 1/2 a 2 1/2 horas	5-6 horas	160°F término medio
Grandes pedazos de caza	7-9 Lb.	2 1/2 a 3 1/2 horas	7-10 horas	170°F bien cocido
Asado de Cerdo	3-4 Lb. 5-8 Lb.	1 1/2 a 2 1/2 horas 2 1/2 a 3 horas	5-6 horas 7-8 horas	170 °F 170 °F
Costillas de Res/Cerdo	Parrilla completa	1 1/2 a 2 horas	4-6 horas	La carne se separa del hueso
Chuletas de Cerdo	Parrilla completa	3/4 a 1 1/4 horas	4-6 horas	La carne se separa del hueso
Chorizos y embutidos	Parrilla completa	2 a 2 1/2 horas	4-5 horas	170°F para embutidos frescos
Pernil, Fresco	10 Lb.	3 a 4 horas	7-8 horas	170°F
Pernil, Cocido	Todos los tamaños	1 1/2 a 2 horas	3-4 horas	130°F
Pollo, cortado o separado	1-4 bandejas	1 a 1 1/2 horas	4-5 horas	180°F/ el muslo se mueve fácilmente en la unión
Pollo, completo	1-4 bandejas	1 1/4 a 1 1/2 horas	5-6 horas	180°F/ el muslo se mueve fácilmente en la unión
Pavo, sin relleno	8-12 Lb.	1 1/2 a 2 1/2 horas	7-8 horas	180°F/ el muslo se mueve fácilmente en la unión
Pescado, pequeño y completo	Parrilla completa	1/2 a 3/4 hora	2-3 horas	Se separa con el tenedor
Pescados, filetes, milanesas	Parrilla completa	1/4 a 1/2 hora	1-3 horas	Se separa con el tenedor
Pato	3-5 Lb.	1 a 1 3/4 hora	5-6 horas	180°F/ el muslo se mueve fácilmente en la unión
Pequeñas aves	Parrilla Completa	3/4 a 1 hora	4-5 horas	180°F/ el muslo se mueve fácilmente en la unión

Bandeja no incluida. Se recomienda una bandeja para pan desechable. AHUMADO POR COCCIÓN LENTA
(Ver el cuadro de arriba)

1. Coloque la bandeja de goteo/recolectora de agua en la parte izquierda de la rejilla de combustible.
 2. Coloque carbón caliente en la parte derecha (extremo de la compuerta) de la rejilla de calefacción. El accesorio de la cesta para carbón ayuda a mantener los carbones en un solo lugar.
 3. Coloque la carne sobre la bandeja recolectora de agua.
 4. Coloque la rejilla de combustible en posición baja.
 5. Cierre la tapa y controle el calor con las compuertas y la rejilla ajustable.
- Puede sellar ciertas comidas antes de ahumarlas colocando la carne directamente sobre los carbones con la tapa abierta y LAS REJILLAS DE COMBUSTIBLE en posición baja (caliente) por algunos minutos. Añada virutas de madera con sabor impregnado al fuego y añada una parte de marinada, cerveza o vino a tres partes de agua a la bandeja de goteo.
 - ABRIR LA CÁMARA DE AHUMADO EXTENDERÁ EL TIEMPO DE COCCIÓN. Cocinar usando un TERMÓMETRO DE CARNE asegura que la comida esté totalmente cocida. Insértelo en la parte más gruesa sin tocar el hueso y permita que pasen cinco minutos para que haga el registro. La temperatura interna para las aves debe oscilar entre los 170°F a 180°F (76°C a 82°C) o cuando el muslo de pierna se mueva fácilmente en la articulación. La carne debe ser cocinada hasta temperatura interna de 140°F (60°C) para término medio, 160°F (71°C) para término tres cuartos y 170°F (76°C) para bien cocido. Revise el nivel de agua cuando cocine por más de 4 horas o cuando no pueda escuchar el agua hervir. Añada agua moviendo la carne y vierta agua a través de la parrilla dentro de la BANDEJA DE AGUA.
 - SI EL HUMO ES BLANCO, EL FUEGO ES EL CORRECTO. SI EL HUMO ES NEGRO, AÑADA ALGO DE CERVEZA.

PAVO AHUMADO:

- Vacíe la cavidad, enjuague y seque con toalla de papel.
- Pliegue las puntas de las alas dentro de la espalda y ate los muslos de pierna entre sí.
- Colóquelos directamente en el centro de la parrilla de cocción directamente sobre la bandeja de goteo.
- Ahúme cada onza por doce minutos. Permita algunos minutos extra por onza si están rellenos para permitir que se expanda.
- Use el termómetro de carne para mejores resultados (190°F o 87°C en la parte interna)

JAMÓN COCIDO AHUMADO:

Usted puede ahumar jamón enlatado cocido o ahumar y curar jamón entero o una porción.

Glaseado

1 taza de azúcar morena clara, bien compacta
1/2 taza de jugo de naranja
1/2 taza de miel

- Combine azúcar, jugo y miel. Deje que se glasee por lo menos por 4 horas.
- Coloque la rejilla de combustible en la posición más baja y una bandeja de goteo bajo la carne.
- Remueva la corteza y saque la grasa diagonalmente para darle un efecto de diamante.
- Inserte un clavito en el centro de cada diamante.
- Coloque el jamón con la grasa hacia arriba en el centro de la rejilla de combustible directamente sobre la bandeja de goteo. Cierre la tapa.
- Se sugieren 9 minutos por onza para jamones bien cocidos. Para jamones ahumados o curados, que no



estén totalmente cocidos, deberían ser cocidos a una temperatura interna de 160°F (71°C).

- Vierta glaseado de jamón 3 o 4 veces durante los últimos 30 minutos del tiempo de cocción.
- Aderece con rodajas de piña 15 minutos antes de terminar el tiempo de cocción.

PERROS CALIENTES AHUMADOS RELLENOS:

- Corte los perros calientes diagonalmente, a 1/4 de pulgada (0,6 cm) en cada punta.
- Rellene los perros calientes con queso y salsa de pepinillos y envuelva en tocineta.
- Colóquelos en la rejilla de cocción sobre la bandeja de goteo y ahúme por 15 a 20 minutos o hasta que la tocineta esté crujiente.

PIEZAS Y MITADES DE POLLO AHUMADAS

- Enjuague las piezas en agua fría y seque con toalla de papel.
- Cepille cada pieza con aceite vegetal y sazone al gusto con sal y pimienta.
- Dore las piezas de pollo directamente sobre los carbones con la tapa abierta y la rejilla en posición alta o media por algunos minutos.
- Luego coloque las piezas sobre la rejilla de cocción directamente sobre la bandeja de goteo.
- Con la rejilla en la posición baja con la tapa abajo por 55 a 60 minutos o hasta que esté cocido. No use aceite vegetal o sal y pimienta si usan la marinada.

VERSIÓN AHUMADA:

Marinada para Venado:

Una taza de vinagre Balsámico o de vino
1 una taza de aceite de oliva
2 onzas de Salsa Inglesa (Worcestershire)
1/2 onzas Tabasco
2 cucharaditas de Sazonador
1-2 jalapeños cortados
3 onzas de salsa de soya

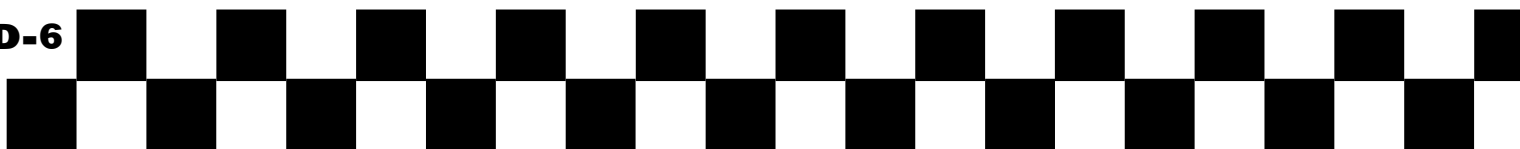
Marinada de Tocineta

2 onzas de vinagre de vino
2 onzas Salsa Inglesa (Worcestershire)
4 toques de Tabasco

- Coloque muslos de venado en un contenedor o “bolsa grande” y la marinada por 2 a 4 días, volteándolos a diario. Marine la tocineta de un día a otro en su salsa marinada.
- Saque el asado del refrigerador por lo menos una hora antes de llevarlo a cocción.
- Sazone generosamente con sal sazónada y pimienta molida gruesa.
- Envuelva medio kilogramo de tocineta sobre la superficie del asado y ahúme por 20/25 minutos por libra o hasta que se ablande. No las cocine de más.

CAMARONES Y CANGREJOS AHUMADOS:

- Mezcle en una bandeja de aluminio 1/2 taza de mantequilla, dos dientes de ajo triturado, Tabasco, pimentón verde picado, 1 cda. de cebolla molida, sal y jugos de un limón.
- Añada el camarón y/o el cangrejo y ahúme por 45 minutos.



VEGETALES AHUMADOS:

- Nabos, papas, zanahorias, quingombó, champiñones, cebollas peladas, calabacín, calabaza, etc.
- Coloque en bandeja y cubra con agua y cocine por varias horas hasta que se la carne esté lista.
O coloque vegetales en la parrilla y ahúme por 50 minutos, envuelto o no en papel de aluminio.

PESCADO AHUMADO:

- Marine en salmuera (1/4 de taza de sal disuelta en cuatro tazas de agua) o marine el pescado en una taza de vino blanco, 1 taza de salsa de soya mezclada con 1 taza de jugo de limón.
- Marine en el refrigerador desde la noche anterior en un plato cubierto.
- Permita que circule el aire durante 20 minutos antes de colocarlo en la plancha cubierta con grasa.
- Ahúme por 25 minutos.

COSTILLAS TRASERAS AHUMADAS:

- Elimine la capa dura de la piel en la parte trasera.
- Frote todas las superficies con el sazónador.
- Coloque las costillas en el centro de la rejilla y sobre la bandeja y ahúma por aproximadamente hora y media o hasta que la carne se separe del hueso.
- Bañe con salsa barbecue durante los últimos treinta minutos.

MARINADA PARA POLLO:

Combine

1/2 taza de salsa de soya
1/4 taza de aceite vegetal
1/4 taza de vinagre de vino tinto
1 cucharita de orégano
1/2 cucharadita de albahaca
1/2 cucharadita de ajo en polvo
1/4 cucharadita de pimienta

- Agréguelo sobre piezas de pollo en un plato que no sea de metal.
- Cubra y refrigere por una noche, volteando ocasionalmente. Utilice la marinada para bañar al pollo mientras se cocina.

MARINADA PARA CARNES: (Para bistecs, hamburguesas y medallones)

Combine

¼ taza de salsa de soya
2 cebollas grandes finamente picadas
2 dientes de ajo (en mitades)

- Combine los ingredientes en una licuadora, cubra y procese en la velocidad rápida por un minuto o hasta que la mezcla este suave.
- Mezcle ¼ de taza de salsa gravy (Kitchen Bouquet y Gravy Master) y 2 cucharaditas de sazónador Beau Monde (o sustituya por 1 cucharadita de MSG y una cucharadita de sal sazónada).



- Permita que la carne se marine a una temperatura ambiente por 2 horas o refrigere hasta 24 horas en un plato cubierto.
- Espere que llegue a temperatura ambiente antes de cocinar.

MARINADA PARA BROCHETAS:

Mezcle

1 taza de salsa de soya
½ taza de azúcar morena
½ taza de vinagre
½ taza de jugo de piña
2 cucharaditas de sal
½ cucharadita de ajo en polvo

- Mezcle todos los ingredientes en una olla y lleve a ebullición.
- Marine la ternera en la mezcla por lo menos 4 horas.

ACCESORIOS



Cubierta a la Medida

Resistente al Clima
Protege el Acabado La Cubierta
se Adapta al Estante Lateral o la
Parrillera Lateral



Encendedor de Rápida Liberación para Chimeneas

Fácil encendido con liberación
de gatillo patentada
Mango de ABS para protegerle
del calor
Acero galvanizado
Permite encender la parrillera a
carbón rápida y fácilmente



Termómetro de sensor plegable

El sensor de acero inoxidable para
lectura rápida mide con precisión
la temperatura
Se cambia fácilmente de °F a °C
Función de ENCENDIDO/
APAGADO automático para una
mayor duración de la batería



Delantal

Lavable a Máquina
Dos Bolsillos Delanteros
Tiras Ajustables



Gorra Char-Griller®

Frente hecho en mezcla de algodón
y poliéster con malla de nylon en la
parte posterior
Cierre ajustable a presión
Un tamaño que se adapta a todos



Condimento original para todo tipo de barbacoas

Acompaña bien todo tipo de carnes
y pescados

**Para obtener información de precios o
para ordenar accesorios, visite:**

www.CharGriller.com



**Char Griller®
Premier Specialty Brands, LLC,
5367 New Peachtree Road, Suite 150,
Chamblee, GA 30341
www.chargriller.com/pages/customer-support**

