

OPERATING INSTRUCTIONS

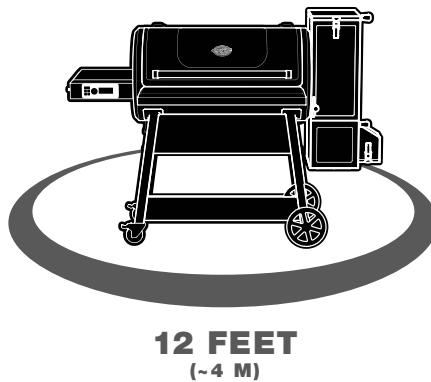
Setting Up

This grill is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 12 feet (~4 meters) from the grill. It is important that the ventilation openings of the grill are not obstructed.

The grill must be used on a level, stable surface. The grill should be protected from direct drafts and positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain). Do not move grill while hot and do not leave unattended during operation.

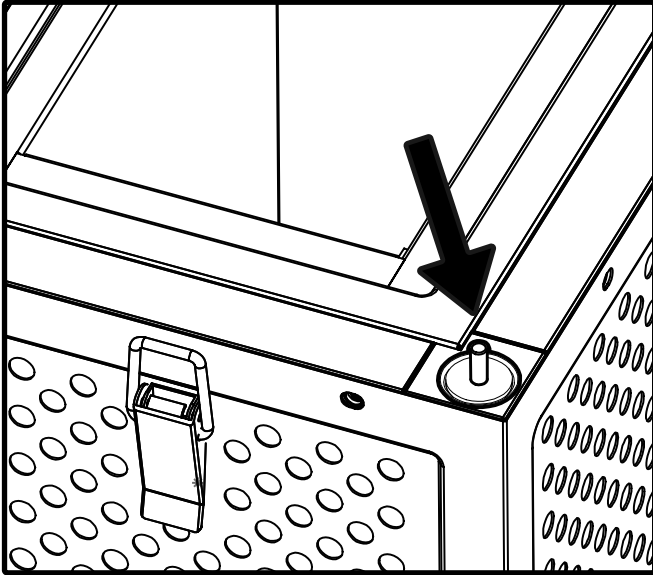
Follow basic electrical safety precautions for outdoor appliances including: 1) Use only approved GFCI electrical outlet. 2) Do not plug appliance in until fully assembled and ready for use. 3) Do not expose electrical connections to rain or water at any time. 4) Place cords to avoid tripping hazards. 5) Ensure all extension cords are rated for outdoor use. 6) Employ a licensed electrical contractor to address any additional concerns for safe installation and operation.

NEVER EXCEED **700°F** BECAUSE THIS WILL DAMAGE THE FINISH AND
CONTRIBUTE TO RUST. PAINT IS NOT WARRANTED AND WILL REQUIRE TOUCH-UP.
THIS UNIT IS NOT WARRANTED AGAINST RUST.

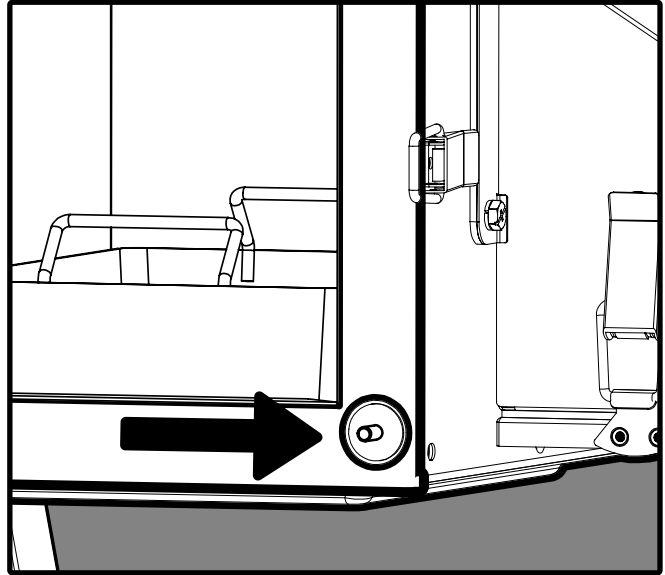




Important Safety Notes



HOPPER LID

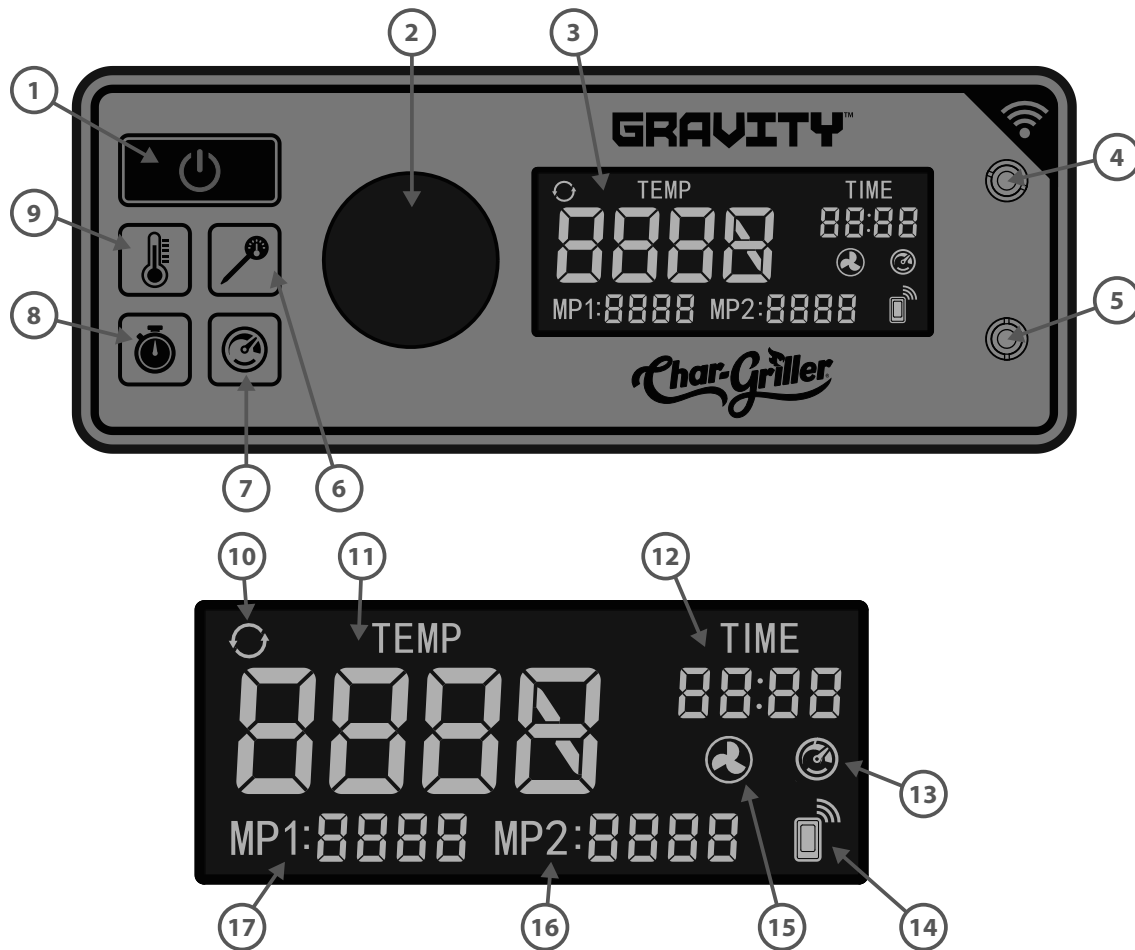


ASH PAN DOOR

GRAVITY 980 SAFETY SWITCHES

- Your Gravity 980 is equipped with safety switches on the hopper lid and ash pan door
- Before your grill can begin temperature control, the hopper lid and ash pan door **MUST** be closed
- If the fan is not coming on, please check first that both safety switches have been activated by closing each of these doors

Using the Gravity 980 Digital Controller



- | | |
|---|--|
| <p>① Power On / Off: Press 1 second to turn on. Press and hold for 2 seconds to turn off</p> <p>② Control Dial: Rotate to make a selection up or down. Press the center of the dial to confirm</p> <p>③ Status Screen</p> <p>④ Meat Probe 1 Jack</p> <p>⑤ Meat Probe 2 Jack</p> <p>⑥ Set Meat Probe Temperature Goal</p> <p>⑦ Turbo Fan Setting</p> <p>⑧ Set Countdown Timer</p> <p>⑨ Set Grill Temperature Goal</p> | <p>⑩ Door Open Indicator</p> <p>⑪ Grill Temperature Display</p> <p>⑫ Countdown Timer</p> <p>⑬ Turbo Mode Enabled</p> <p>⑭ Paired with Phone: Will light up when a smartphone is paired with the controller</p> <p>⑮ Fan Speed Display: Shows if the fan is running and at what speed</p> <p>⑯ Meat Probe 2 Temperature</p> <p>⑰ Meat Probe 1 Temperature</p> |
|---|--|



Using the Gravity 980 Controller

POWER

1. Ensure Controller Adapter is securely plugged in to GFCI outlet
2. Press Power Button to turn controller ON
3. Press and hold Power Button to turn Controller OFF

SET GRILL TEMPERATURE

1. Press Grill Temp Button
2. Adjust desired temperature target by rotating Control Knob (max 700°F)
3. Press Grill Temp Button again to set desired grill temperature target

SET MEAT PROBE TEMPERATURE

1. Insert Meat Probe Connector into Probe Jack (Controller can accommodate up to 2 meat probes)
2. Press Meat Probe Temp Button
3. Adjust desired internal meat temperature by rotating Control Knob (max 225°F)
4. Press Meat Probe Temp Button again to switch between meat temperature 1 and meat temperature 2
5. Alarm will sound when internal temperature is reached (press any button to stop alarm)

SET TIMER

1. Press Timer Button
2. Adjust desired timer duration by rotating Control Knob (timer will change in 5-minute increments)
3. Press Timer Button to begin countdown
4. Alarm will sound when timer completes (press any button to stop alarm)

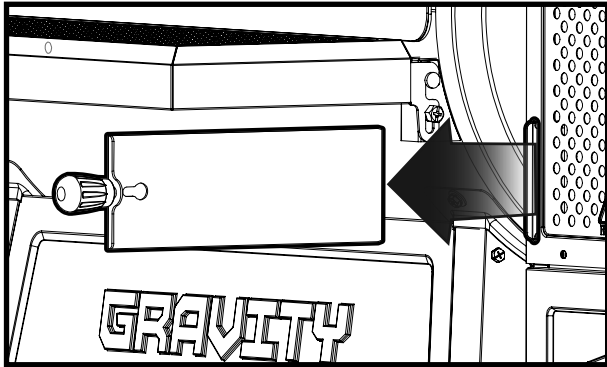
TURBO FAN

1. Press Turbo Fan Button for increased fan performance

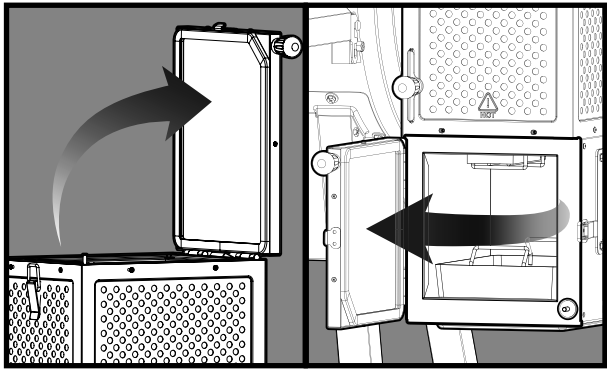
NOTES

- Controller will automatically maintain your set temperature target for duration of cook
- Set temperature is a target and some fluctuation is normal. (+/-5%) Any significant fluctuation may be the result of outside temperature, humidity, direct sunlight, fuel type used, rear damper not fully open, lid being open, other doors not securely closed
- Hopper Lid and Ash Pan Door must be closed for controller to begin operation
- If desired, all settings can be updated after your cook has started

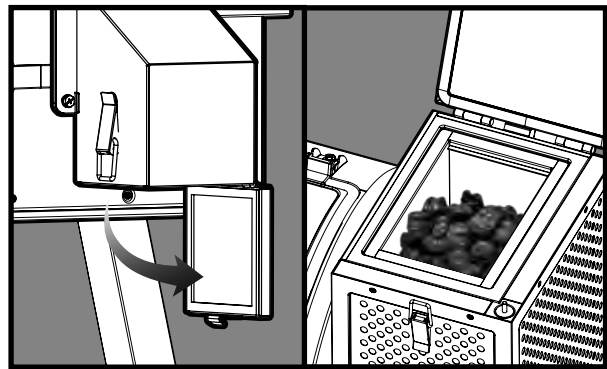
Lighting Instructions



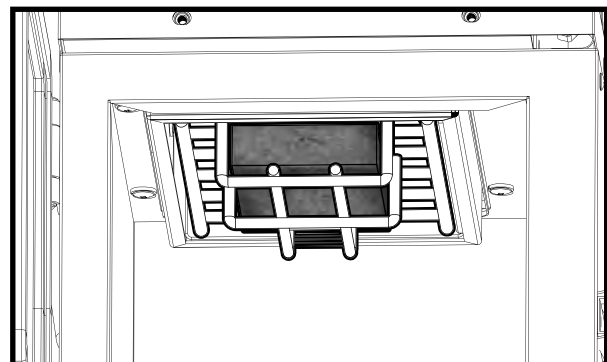
1. Open/remove fire shutter. Open rear damper to fully open. Grill will reach set temperature fastest, with damper set fully open.
- See notes at end of instruction for more detail.



2. Open hopper lid and ash door
3. Shake hopper charcoal grate to ensure any loose charcoal falls into hopper ash pan
4. Remove and empty hopper ash pan and replace



5. Open the fan cover
 6. Fill hopper with charcoal
- Hopper charcoal capacity:
Briquettes = 16 pounds, Lump = 7 pounds



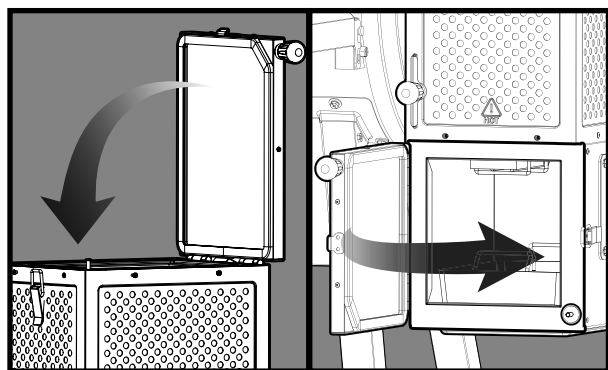
7. Insert food safe fire starter into slot in bottom of hopper charcoal grate
- If a food safe fire starter is not available, one standard sized paper towel twisted into a rod shape may be used
8. Light fire starter and allow it to ignite charcoal for 3-5 minutes
- Note: Turning controller on before 3-5 minutes can cause delay in charcoal activation or starter can extinguish before activation occurs.



Lighting Instructions Cont.



9. Turn on grill controller and set all desired temperatures and timers (see pages C3-C4)



10. Close and latch hopper lid and ash door. Ensure grill lid is closed and grill will automatically maintain temperature target
11. Wait for grill to reach desired temperature
12. Insert meat probe into cut of meat and place on grill grate (be sure to immediately close grill lid)

NOTES

- Do not use gasoline, kerosene, lighter fluid or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
- Rear Damper may be adjusted for enhanced smoking and heating performance. When damper opening is reduced, smoke and heat will be retained in the cooking chamber for longer periods of time. This can extend fuel performance.
Note: This may alter grill's ability to maintain the controller set temperature. Adjust set temperature as needed to maintain desired grill temperature.
- When in use, grill will be hot. Do not touch areas of grill, except handles, without heat resistant gloves.

Pairing the Grill with a Smart Device

1. Download the Char-Griller® app from the App Store (Apple or Google Play). For more information about the App, supported devices, and more - go to CharGriller.com/gravity/app-support.
2. After installation is completed, open the App.
3. Bluetooth:
 - a. Go to Settings page
 - b. Click on Bluetooth
 - c. Select "Gravity980-XXXX" from List
 - d. Pairing is complete
4. Bluetooth+Wifi:
 - a. Follow step 3
 - b. Click on Wifi
 - c. Select preferred wifi network from list

NOTE: Device only works on 2.4Ghz networks. (Device will not work on 5Ghz networks or networks that use 2.4Ghz and 5Hz frequencies simultaneously. If your wifi network does not segregate the 2.4Ghz wireless frequency, Bluetooth will be the only connection option)

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause harmful interference, and
2. This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

FCC Warning

Warning: Changes or modifications to this smoker not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

FCC Statement

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.



Grilling Styles

Your Char-Griller® Gravity 980 can be used to smoke, grill or sear your food. By using the digital controller, charcoal and wood flavor, you can customize your culinary experience as desired. The following descriptions provide two of the most common ways you can cook with your Char-Griller® Gravity 980 charcoal grill and smoker.

Sear

Quickly cook with heat at high temperatures (450°-700°F).

1. Refer to Using the Gravity Controller and Lighting instructions on C-3 through C-6.
2. Once the grill is at the desired temperature, you may begin to cook by placing food directly onto the cooking grates.
3. Food will cook quickly. Cook each side 3-4 minutes and then bring to desired internal temperature.

NOTE: Always sear with the grill lid open to prevent damage to exterior finish.

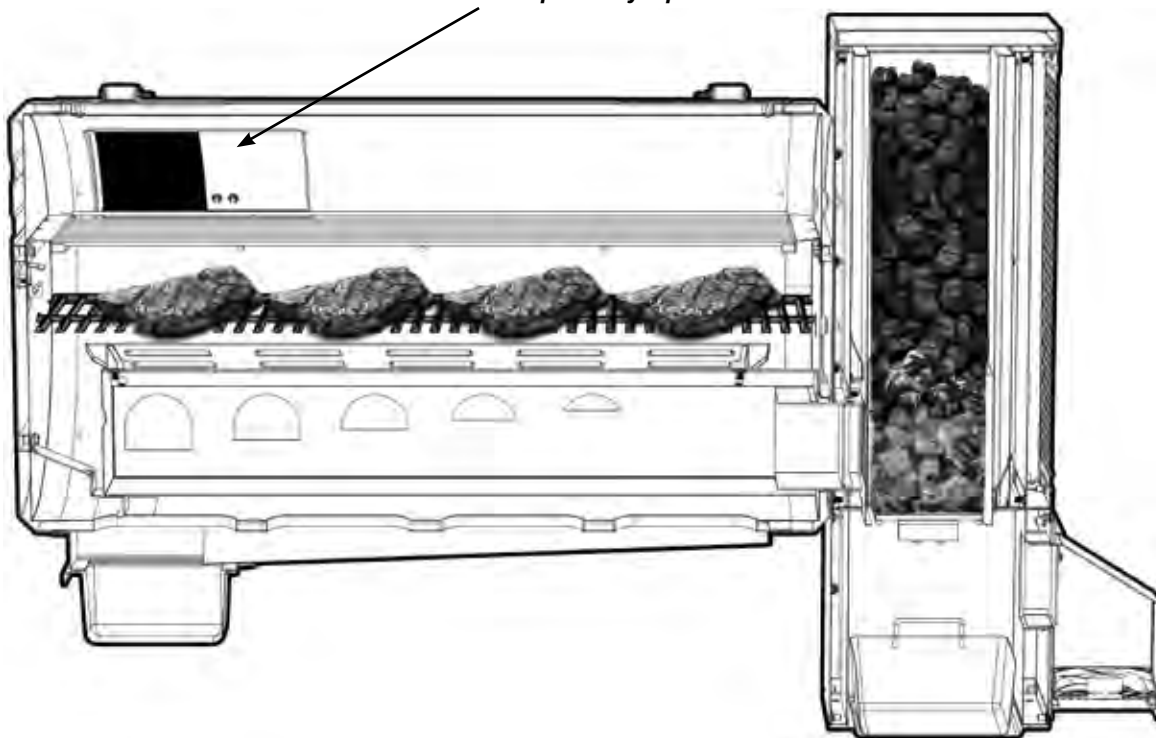
NOTE: Wood chips or chunks may be used in addition to charcoal to add smoke flavor as desired. Refer to C-9 Adding Wood Smoke.

NOTE: Searing foods can occur at temperatures as low as 550°F. To reach conserve fuel, consider searing meats at 600°F.

SEAR (HI-TEMP DIRECT HEAT) - 450°-700°F

Up to 16 lbs. of Briquettes or 7 lbs of Lump Charcoal should be placed in the hopper.

Rear Smoke Damper Fully Open



Smoking

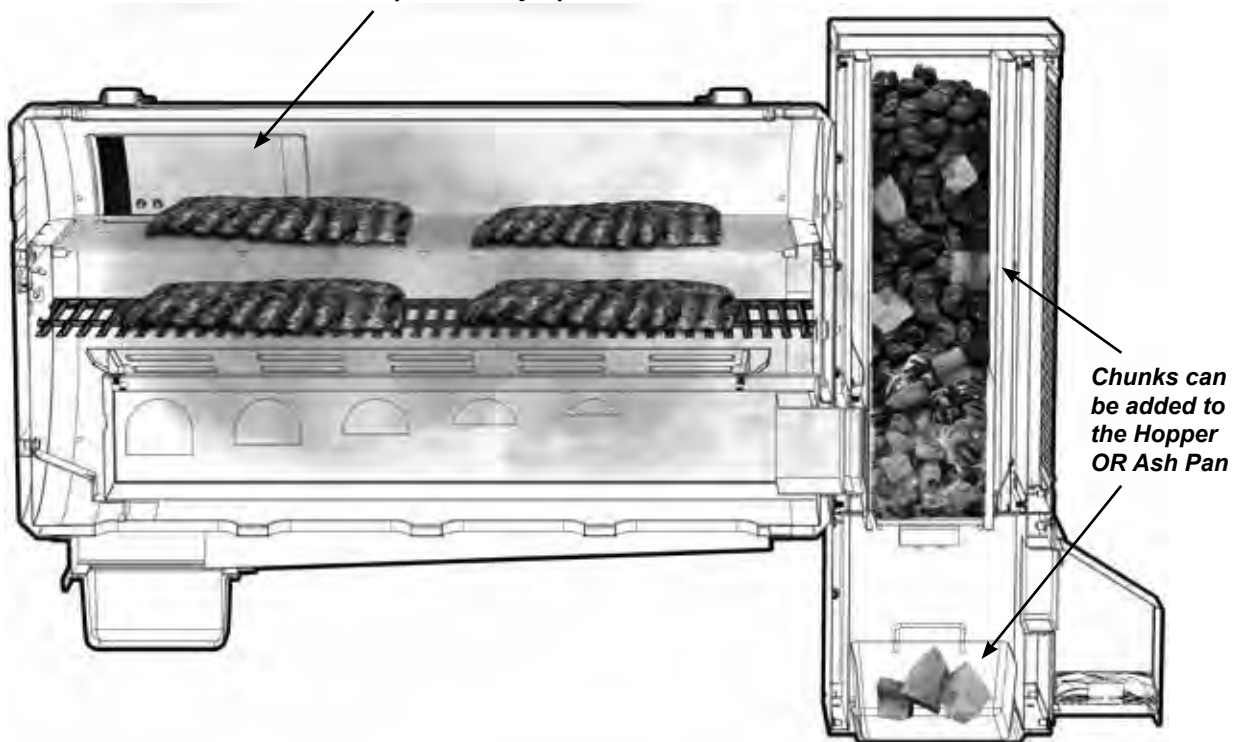
Cook at low temperatures (200°-250° F). Use natural wood chunks to add smoke flavor. See C-9 for Adding Wood Smoke.

1. Prepare up to 16 lbs of briquettes or 10 lbs of lump charcoal in the gravity fed hopper.
2. Add wood chips, chunks, or pellets as desired to add smoke flavor. (See C-9)
3. Once the grill is at the desired temperature, begin to cook.
4. Place food on the main cooking grates or the warming rack above. Food on the cooking grates will cook faster.
5. NOTE: Opening the smoking chamber will extend cooking time.

SMOKING - 200-250°F

Up to 16 lbs. of Briquettes or 7 lbs of Lump Charcoal should be placed in the hopper. See C-9 for Adding Wood Smoke.

Rear Smoke Damper Partially Open





Adding Wood Smoke

OPTION 1: Place wood chunks or charcoal in the ash tray to add flavor before setting temperature. As the charcoal in the hopper burns, the hot embers will fall onto the wood/charcoal in the tray, causing it to burn at a slower rate and release more flavor into the grill.

NOTE: Never add more than ½ lbs at a time. Additional chunks or charcoal should not be added until any previously added have ceased generating smoke.

OPTION 2: Mix wood chunks in the hopper with charcoal.

NOTE: Never use more than 1.5 lbs of wood chunks throughout the hopper. A small amount of wood can go a long way in flavor. Too much wood can result in excessive smoke and unwanted flavors.

Adding Charcoal to the Hopper

IMPORTANT: This grill maintains temperature by controlling the airflow into a completely sealed chamber. Opening the hopper lid will result in additional oxygen to fuel reaching the fire, causing flames to rise from the hopper. Use great care when following these instructions.

DO NOT add charcoal when the Grill Temp is set greater than 250°F.

ALWAYS wear heat resistant gloves

1. Open hopper lid – CAUTION: HOPPER LID WILL BE HOT
2. Stand back from hopper as flame rises – CAUTION: DO NOT PUT FACE OR UNPROTECTED HANDS OVER HOPPER
3. Wait approximately 30 seconds for flames to equalize
4. Pour additional charcoal into hopper
5. Close hopper lid immediately

Turning Grill OFF

1. ALWAYS wear heat resistant gloves
2. Turn controller OFF by pressing and holding Power Button for 2 seconds
3. Unplug grill from power source
4. Ensure main grill lid, hopper lid and ash pan door are securely closed
5. Close the Rear Smoke Damper and Fan Door
6. Insert Fire Shutter
7. Allow grill to cool completely before covering

NOTE:

- Do not use gasoline, kerosene, lighter fluid or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
- Once grill is cool, empty ash pan after every use.

Care & Maintenance

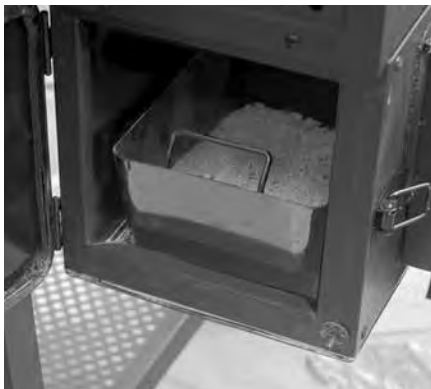
In order to keep your grill in the best shape, it's important to keep it clean and maintained. Continued cleaning and care are key to ensuring a long life for your Char-Griller® grill. Have questions? Call, email or chat online with Char-Griller® Customer Service!

FINISH UP



- When you are finished grilling, clean your grates with the Char-Griller® Grate Scrape and then lightly coat your grates with flaxseed or other vegetable oil
- Next close the lid, hopper, damper and place the fire shutter back in the slot allowing the fire to suffocate (See C-9)
- Wait until coals and ash have completely cooled before attempting to clean up or remove

CLEAN UP



- Wait until the fire is completely extinguished and the grill is cool to the touch before emptying the ashes
- Open the bottom hopper door and remove the ash pan from the grill
- Give the charcoal grate a firm tap to loosen any ash than may be stuck.
- Dump the ashes in a metal container and cover with water to ensure there are no lit coals, then you can dispose of the ashes

COVER UP



- Extend the life of your grill by using a Char-Griller® custom fit grill cover to protect it from the elements
- Weather resistant polyester material protects against birds, dust, wind, rain and snow

**** ONLY EMPTY ASHES WHILE GRILL IS NOT IN USE AND COOL TO TOUCH ****

IMPORTANT: Charcoal is porous and holds moisture. DO NOT leave charcoal in your grill while you are not using it. Charcoal and ashes left inside the ash pan may reduce the life of your grill.



Troubleshooting

QUESTION	ANSWER
WHY IS MY GRILL NOT TURNING ON?	- Press the power button on the controller to verify, if controller will not turn on see next answer. - Verify controller is plugged into an outlet and that the power cord is securely plugged into the digital controller wiring harness. - Verify power at the electrical outlet. If the power cord is connected to a GFCI (ground fault circuit interrupter), check and reset if necessary. - If power is working at the outlet, contact Char-Griller® Customer Service for assistance at 912-638-4724.
WHY IS THE FAN NOT RUNNING?	- The Grill temperature has reached its temperature goal. - The Hopper or Ash Door Lid are open. For safety, the Hopper and Ash Doors are equipped with shut off switches if either of these doors are opened. Closing the doors will return the grill to normal operation. - The fan has been disconnected from the controller. - The fan has been disconnected from wiring harness. - Hopper Lid or Ash door switches have been disconnected.
WHY IS THE CONTROLLER TEMPERATURE NOT READING CORRECTLY?	- Check if the Temperature probe inside the grill is Dirty, clean if necessary. - Temperature probe not fully plugged into the proper Meat Probe Jack.
WHY IS THE TEMPERATURE OF MY GRILL FLUCTUATING?	Temperature fluctuations are normal. Any significant fluctuation could be the result of wind, air temperature, improper use, or lack of grill maintenance.
WHY IS MY GRILL SLOW TO HEAT UP?	- Check if the Fire Shutter slide is removed. - Check if Low Charcoal. - Check if Grill Lid is open. - Check if Fan is running. If Fan is not running see "Why is the fan not running?"
WHY IS THERE EXCESSIVE SMOKE LEAKING FROM THE HOPPER?	- Check if the Hopper or Ash Doors are fully closed and the latches are locked. - Check that the fire shutter slide is removed. - Check the Hopper or Ash Door gaskets for any damage.
WHY IS THE APP IS CONSTANTLY SHOWING "CONNECTION LOST!" OR "OFFLINE"?	- Wi-Fi signal could be weak. Try moving the grill closer to the router or the router closer to the grill, extending your wireless network, or connect to Bluetooth. - Angle the Antenna on the back of the controller to point at the ground. - Try turning your Grill controller off and on. - Try re-pairing your grill with your WiFi Network or Bluetooth device.
CODE	ERROR MESSAGE
ERR	- Check the Connection of the main temperature Probe. Unplug the Connection, and then reconnect. Then Unplug the grill and plug back in - If error code persists, you may need to replace your probe. Contact Char-Griller® Customer Service for assistance at 1-912-638-4724.
ErH	- Grill Temperature has exceeded 750°F - Unplug Grill and Open the main lid to cool down - Check for Cause of the overheat: Fan malfunction or grease fire - Plug Grill in to clear message
ErF	- Check the connection of the fan. Unplug the Connection, then reconnect. Then Unplug the grill and plug it back in - If error code persists, you may need to replace your fan. Contact Char-Griller® Customer Service for assistance at 1-912-638-4724.
ErU	- Incorrect Voltage detected if using the wrong power adapter. Check if using the supplied power adapter or for malfunction of power adapter - If error code persists, you may need to replace your fan. Contact Char-Griller® Customer Service for assistance at 1-912-638-4724.

General Grilling Tips & Warnings

- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- The grill and hopper heat shields are HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Hopper heat shield, hopper lid and latch, hopper ash door and latch are HOT while the grill is in use and during cooling. Wear protective gloves when working with and around these components.
- Grill has an open flame. Keep hands, hair, and face away from flame. Do NOT lean over grill when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- Do not cover cooking grates with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the grill.
- Never overfill charcoal hopper. This can cause serious injury as well as damage to the grill.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following: 1) Do not plug in the appliance until fully assembled and ready for use. 2) Use only approved grounded electrical outlet. 3) Do not use during an electrical storm. 4) Do not expose appliance to rain or water at any time.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Char-Griller® Customer Service for assistance at 912-638-4724.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use. • If an extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2) the cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
- The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."
- CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- Do not let cord hang on or touch hot surfaces.
- Do not place cord on or near a gas or electric burner or in a heated oven.
- To disconnect, turn controller "OFF" then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool completely before adding/removing internal components.
- Do not clean this product with a water sprayer or the like.
- Never open hopper during use. If it is necessary to refill charcoal during use follow the specific reload instructions for this grill and always wear protective gloves.
- Never operate the grill with the temperature probe removed. This can cause the grill to overheat and cause serious personal injury and/or damage to the grill.
- Close Rear Smoke Damper and install Fire Shutter after every use.
- Open Rear Smoke Damper fully, open Fan Cover, and remove Fire Shutter before every use.
- Never operate the grill with the Fire Shutter installed in the grill. This can damage the grill.



Cooking Guidelines

 BEEF	HEAT LEVEL	AVG. COOKING TIME
SKIRT STEAK, MEDIUM 1-INCH THICK		4-6 MIN.
HOT DOG 4 OUNCES		5-7 MIN.
STEAK, MEDIUM 1-INCH THICK - FILET MIGNON, RIBEYE, NEW YORK STRIP & PORTERHOUSE		6-8 MIN.
BURGER 3/4 - INCH THICK		8-10 MIN.
HANGER STEAK, MEDIUM 1-INCH THICK		8-10 MIN.

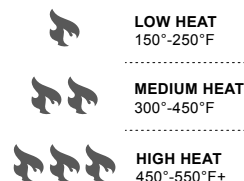
 PORK	HEAT LEVEL	AVG. COOKING TIME
PORK CHOP, MEDIUM 1-INCH THICK		8-10 MIN.
SAUSAGE 3-OUNCE LINK		10-13 MIN.
PORK TENDERLOIN 1 POUND		15-20 MIN.
PORK SHOULDER/BUTT 8 POUNDS		12 HOURS APPROX. 90 MIN / LB.

 CHICKEN	HEAT LEVEL	AVG. COOKING TIME
CHICKEN BREAST OR THIGH 4 OUNCES - BONELESS, SKINLESS		8-12 MIN.
CHICKEN THIGH OR LEG 3-6 OUNCES - BONE-IN*		35-45 MIN.
CHICKEN BREAST 10-12 OUNCES - BONE-IN*		35-45 MIN.
WHOLE CHICKEN* 8 POUNDS		3-5 HOURS

*BONE-IN CHICKEN SHOULD INITIALLY BE COOKED OR "BROWNED" OVER DIRECT HEAT FOR SEVERAL MINUTES BEFORE BEING TRANSFERRED TO INDIRECT HEAT.

 SEAFOOD	HEAT LEVEL	AVG. COOKING TIME
SHRIMP LARGE		4-6 MIN.
SCALLOP 1 1/2 OUNCES		4-6 MIN.
FISH, FILET 1-INCH THICK		5-10 MIN.
FISH, WHOLE 1 POUND		15-20 MIN.

HEAT KEY



USDA SAFE MINIMAL INTERNAL TEMPS

FISH & SHELLFISH:
145°F

BEEF OR PORK STEAKS
OR CHOPS: **145°F**

GROUND BEEF OR PORK:
160°F

CHICKEN:
165°F

Cook times outlined in this chart are general guidelines that may vary depending on desired doneness, thickness, amount of each item being cooked, grill or grilling style, ambient temperature and/or weather. Char-Griller® recommends always using a cooking thermometer to gauge the internal temperature of all meat products.



**FIND MORE
RECIPES AT
CHARGRILLER.COM**

ENHANCE FLAVOR

Wood Pairing Guide

Different wood varieties possess different flavors and Char-Griller® recommends pairing your woods with the meats you intend to cook.

WOOD	FLAVOR	 BEEF	 PORK	 POULTRY	 SEAFOOD	 VEGGIES
ALDER	MILD			✓	✓	
MAPLE	MILD			✓		✓
CHERRY	MILD		✓	✓	✓	
APPLE	MEDIUM	✓	✓	✓	✓	
PECAN	MEDIUM	✓	✓	✓	✓	✓
OAK	MEDIUM	✓	✓	✓	✓	✓
HICKORY	STRONG	✓	✓			
MESQUITE	STRONG	✓	✓			

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

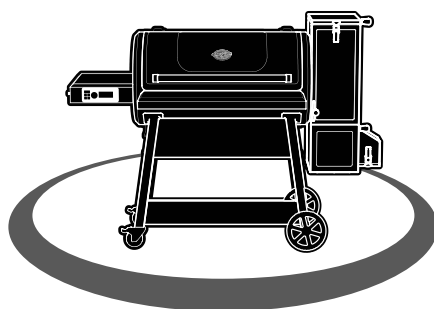
Montaje

Esta parrilla está diseñada para usarse al aire libre, lejos de cualquier material inflamable. Es importante que no haya obstrucciones aéreas y que exista una distancia mínima de 4 metros (~4 pies) desde la parrilla. Es importante que las aberturas de ventilación de la parrilla no estén obstruidas.

La parrilla debe usarse en una superficie nivelada y estable. La parrilla debe protegerse de las corrientes de aire directas, y colocarse o protegerse contra el ingreso directo de agua (por ejemplo, agua de lluvia). No mueva la parrilla mientras esté caliente, y no la deje desatendida cuando esté en funcionamiento.

Siga las precauciones básicas de seguridad eléctrica para los aparatos de exteriores, que incluyen las siguientes: 1) Use solamente un tomacorriente con interruptor de circuito por falla a tierra (ICFT). 2) No enchufe la parrilla hasta que esté completamente ensamblada y lista para usarse. 3) Nunca exponga las conexiones eléctricas a la lluvia u otras fuentes de agua. 4) Sujete los cables eléctricos para evitar tropiezos. 5) Asegúrese de que cualquier extensión eléctrica que use esté clasificada para uso en exteriores. 6) Emplee a un contratista eléctrico certificado para resolver cualquier inquietud sobre la instalación y operación.

NUNCA EXCEDA LOS 700 °F (370 °C) PORQUE ESTO DAÑARÁ EL ACABADO Y CONTRIBUIRÁ A LA OXIDACIÓN. LA PINTURA NO ESTÁ GARANTIZADA Y REQUERIRÁ RETOQUES. ESTA UNIDAD NO ESTÁ GARANTIZADA CONTRA EL ÓXIDO.

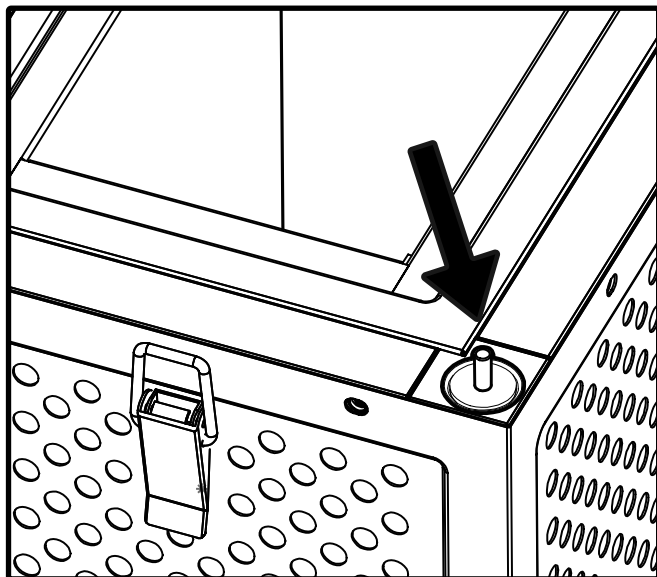


4 METROS
(~12 PIES)

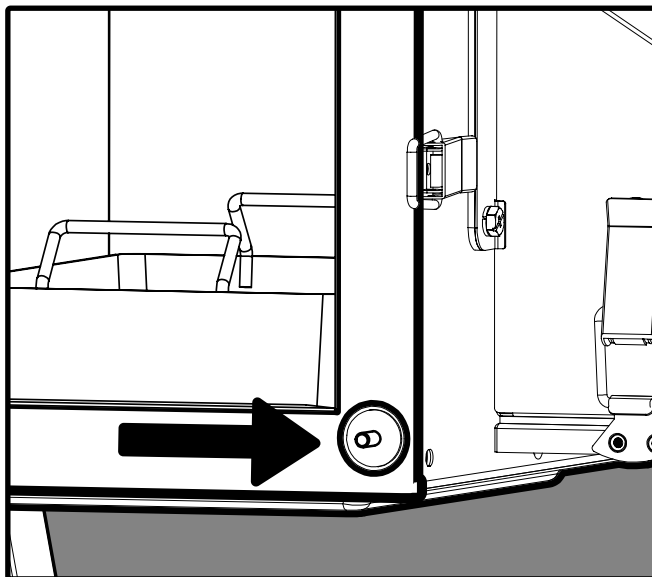




Notas de seguridad importantes



TAPA DE LA TOLVA

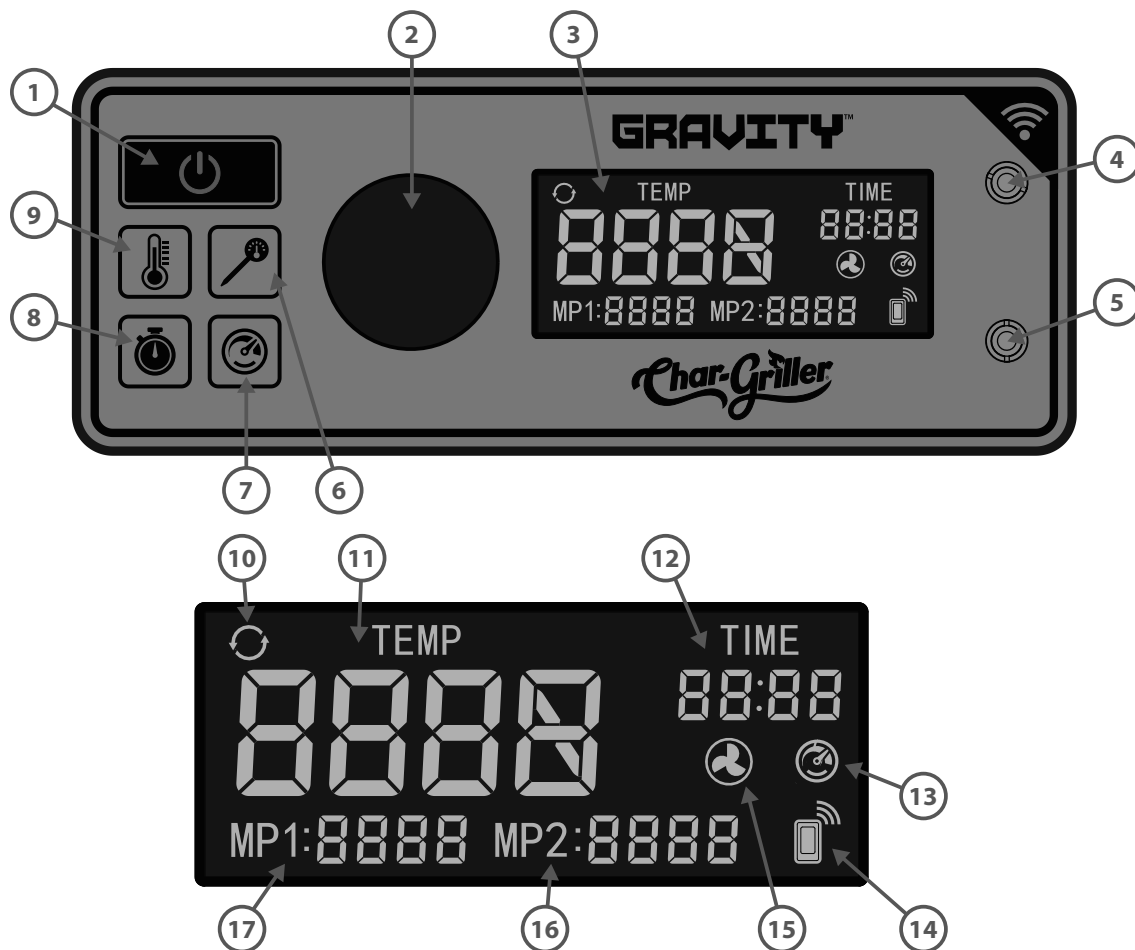


PUERTA DE CENICERO

INTERRUPTORES DE SEGURIDAD DEL GRAVITY 980

- Su Gravity 980 está equipado con interruptores de seguridad en la tapa de la tolva y en la puerta del cenicero
- Antes de que su parrilla pueda comenzar a controlar la temperatura, la tapa de la tolva y la puerta del cenicero DEBEN estar cerradas
- Si el ventilador no se enciende, primero verifique que ambos interruptores de seguridad se hayan activado cerrando estas dos puertas

Cómo usar el control digital del Gravity 980



- | | |
|--|--|
| <p>1 Encendido / apagado: Presione 1 segundo para encenderlo. Mantenga presionado durante 2 segundos para apagarlo</p> <p>2 Dial de control: Gírelo para hacer una selección hacia arriba o hacia abajo. Presione el centro del dial para confirmar</p> <p>3 Pantalla de estado</p> <p>4 Toma de sonda de carne 1</p> <p>5 Toma de sonda de carne 2</p> <p>6 Temperatura de la sonda para carne</p> <p>7 Ventilador turbo</p> <p>8 Temporizador de cuenta regresiva</p> <p>9 Configurar la temperatura de la parrilla</p> | <p>10 Indicador de puerta abierta</p> <p>11 Temperatura de la parrilla</p> <p>12 Temporizador de cuenta regresiva</p> <p>13 Modo turbo habilitado</p> <p>14 Emparejado con el teléfono: Se iluminará cuando un teléfono inteligente esté emparejado con el control</p> <p>15 Velocidad del ventilador: Muestra si el ventilador está funcionando y a qué velocidad</p> <p>16 Temperatura de la sonda 2 para carne</p> <p>17 Temperatura de la sonda 1 para carne</p> |
|--|--|



Cómo usar el control del Gravity 980

ENCENDIDO

1. Asegúrese de que el adaptador del control esté bien conectado al tomacorriente ICFT.
2. Presione el botón de encendido para encender el control.
3. Mantenga presionado el botón de encendido para apagar el control.

TEMPERATURA DE LA PARRILLA

1. Presione el botón de temperatura de la parrilla.
2. Ajuste a la temperatura deseada girando la perilla de control (máx. 700 °F / 370 °C)
3. Presione el botón de temperatura de la parrilla nuevamente para configurar la temperatura deseada para la parrilla.

TEMPERATURA DE LA SONDA DE CARNE

1. Inserte el conector de la sonda de carne en la entrada de la sonda (el control puede alojar hasta 2 sondas para carne).
2. Presione el botón de temperatura de la sonda de carne.
3. Ajuste a la temperatura interna de la carne deseada girando la perilla de control (máx. 225 °F / 107 °C).
4. Presione el botón de temperatura de la sonda de carne nuevamente para cambiar entre la temperatura de la carne 1 y la temperatura de la carne 2.
5. La alarma sonará cuando el temporizador finalice (presione cualquier botón para detener la alarma)

TEMPORIZADOR

1. Presione el botón del temporizador.
2. Ajuste la duración deseada del temporizador girando la perilla de control (el temporizador cambiará en incrementos de 5 minutos).
3. Presione el botón del temporizador para comenzar la cuenta regresiva.
4. La alarma sonará cuando el temporizador finalice (presione cualquier botón para detener la alarma)

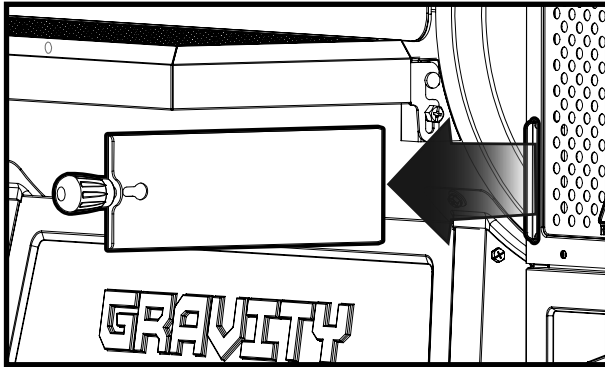
VENTILADOR TURBO

1. Presione el botón del ventilador turbo para aumentar la velocidad del ventilador.

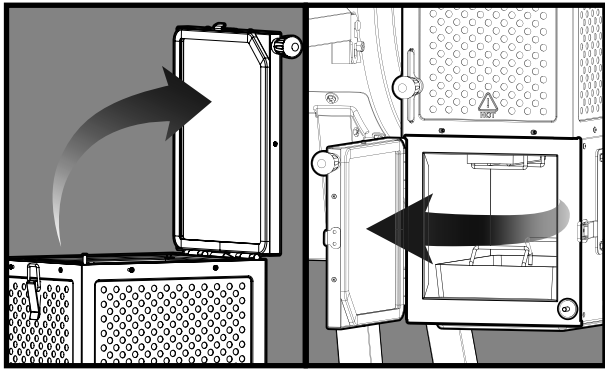
NOTES

- El control mantendrá automáticamente la temperatura establecida durante la duración de la cocción.
- La temperatura establecida es un objetivo, y algunas fluctuaciones son normales (+/- 5%). Cualquier fluctuación significativa puede ser el resultado de la temperatura exterior, la humedad, la luz solar directa, el tipo de combustible utilizado, si regulador trasero no está completamente abierto, la tapa está abierta u otras puertas no están bien cerradas.
- La tapa de la tolva y la puerta del cenicero deben estar cerradas para que el control comience a funcionar.
- Si lo desea, todas las configuraciones se pueden actualizar después de que la cocción haya comenzado.

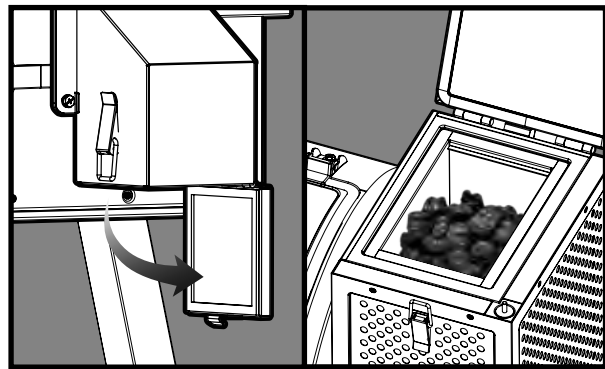
Instrucciones de encendido



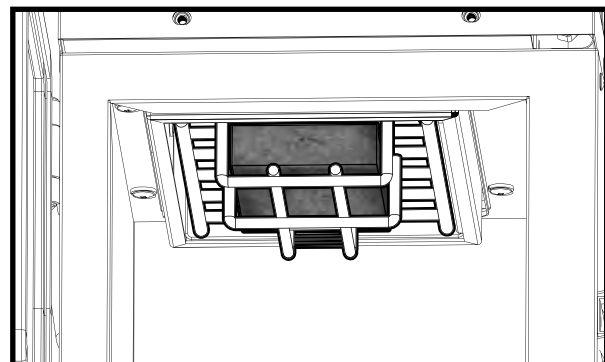
1. Abra/retire la compuerta antiincendios. Abra el regulador trasero completamente. La parrilla alcanzará la temperatura establecida más rápido con el regulador completamente abierto.
- Consulte las notas al final de las instrucciones para obtener más detalles.



2. Abra la tapa de tolva y la puerta del cenicero.
3. Agite la rejilla de carbón de la tolva para asegurarse de que el carbón suelto caiga en el cenicero.
4. Retire y vacíe el cenicero de la tolva y vuelva a colocarlo.



5. Abra la tapa del ventilador.
6. Llene la tolva con carbón
- Capacidad de carbón de la tolva: Briquetas = 16 libras (7.25 kg) / bulto = 7 libras (3.15 kg)



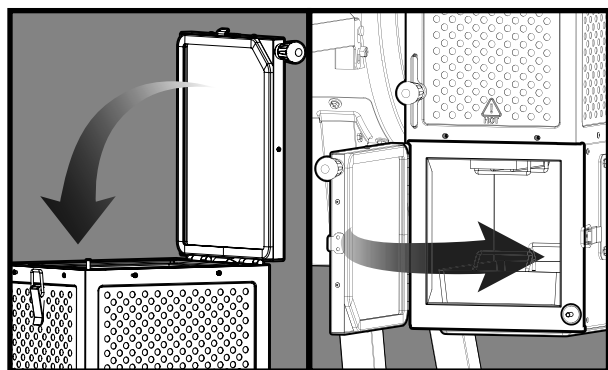
7. Inserte pastillas de encendido aptas para alimentos en la ranura de la parte inferior de la rejilla de carbón de la tolva.
- Si no tiene pastillas de encendido aptas para alimentos, puede usar toalla de papel enrollada en forma de varilla
8. Encienda las pastillas de encendido y deje que encienda el carbón durante 3-5 minutos
- Nota: Encender el control 3-5 minutos antes puede causar un retraso en el encendido del carbón, o las pastillas de encendido podrían apagarse antes de que el carbón se encienda



Instrucciones de encendido (cont.)



9. Encienda el control de la parrilla y configure todas las temperaturas y temporizadores deseados (consulte las páginas C3 y C4).



10. Cierre y trabe la tapa de la tolva y la puerta del cenicero. Asegúrese de que la tapa de la parrilla esté cerrada, así la parrilla mantendrá automáticamente la temperatura objetivo.
11. Espere a que la parrilla alcance la temperatura deseada.
12. Inserte la sonda para carne en el corte de carne y colóquela en la rejilla de la parrilla (asegúrese de cerrar inmediatamente la tapa de la parrilla).

NOTAS

- No use gasolina, queroseno, líquido encendedor o alcohol para encender carbón. El uso de cualquiera de estos productos u otros similares puede causar una explosión que podría derivar en lesiones físicas graves.
- El regulador trasero se puede ajustar para mejorar el ahumado y la temperatura. Cuando se reduce la apertura del regulador, el humo y el calor se retendrán en la cámara de cocción durante períodos más prolongados. Esto puede aumentar el rendimiento del combustible.
- Nota: Esto puede alterar la capacidad de la parrilla para mantener la temperatura establecida en el control. Ajuste la temperatura establecida según sea necesario para mantener la temperatura deseada de la parrilla.
- Cuando esté en uso, la parrilla estará caliente. No toque las áreas de la parrilla (excepto las asas) sin guantes resistentes al calor.

Cómo emparejar la parrilla con el dispositivo inteligente

Cómo emparejar la parrilla con el dispositivo inteligente:

1. Descargue la aplicación Char-Griller de la tienda de aplicaciones (Apple o Google Play). Para obtener más información acerca de la aplicación, los dispositivos compatibles y más, diríjase a CharGriller.com/gravity/app-support.

2. Después de terminar la instalación, abra la aplicación.

3. Bluetooth:

- a. Vaya a la página de configuración
- b. Haga clic en Bluetooth
- c. Seleccione "Gravity980-XXXX" de la lista
- d. El emparejamiento está completo

4. Bluetooth+Wifi:

- a. Siga el paso 3
- b. Haga clic en Wifi
- c. Seleccione la red wifi preferida de la lista

NOTA: El dispositivo sólo funciona en redes de 2.4Ghz. (El dispositivo no funcionará en redes de 5Ghz o en redes que utilicen simultáneamente las frecuencias de 2.4Ghz y 5Hz. Si su red wifi no segrega la frecuencia inalámbrica de 2.4Ghz, el Bluetooth será la única opción de conexión)

Este dispositivo cumple con el Artículo 15 de las normas de la Comisión Federal de Comunicaciones. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

1. Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y
2. Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

Advertencia de la Comisión Federal de Comunicaciones

Advertencia: Los cambios o modificaciones a este ahumador que no hayan sido expresamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Declaración de la Comisión Federal de Comunicaciones

Este equipo ha sido probado y se ha encontrado que cumple con los límites para un dispositivo digital de clase B, de acuerdo con la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra las interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales para las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación concreta. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse encendiendo y apagando el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor
- Conecte el equipo en una toma de corriente de un circuito diferente al que está conectado el receptor
- Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.



Estilos de parrilla

Su Char-Griller® Gravity 980 se puede utilizar para ahumar, asar o soasar sus alimentos. Mediante el uso del control digital y sabores a carbón y madera, puede personalizar su experiencia culinaria según lo desee. Las siguientes descripciones proporcionan dos de las formas más comunes de cocinar con su parrilla de carbón y ahumador Char-Griller® Gravity 980.

Soasado

Cocine rápidamente con calor a altas temperaturas de 450 - 700 °F (230 - 370 °C).

1. Consulte las instrucciones de cómo usar el control del Gravity y del encendido en las páginas C-3 a C-6.
2. Una vez que la parrilla esté a la temperatura deseada, puede comenzar a cocinar colocando los alimentos directamente sobre las rejillas de cocción..
3. La comida se cocinará rápidamente. Cocine cada lado de 3 a 4 minutos y luego lleve a la temperatura interna deseada.

NOTE: Siempre soase los alimentos con la tapa de la parrilla abierta para evitar dañar el acabado exterior.

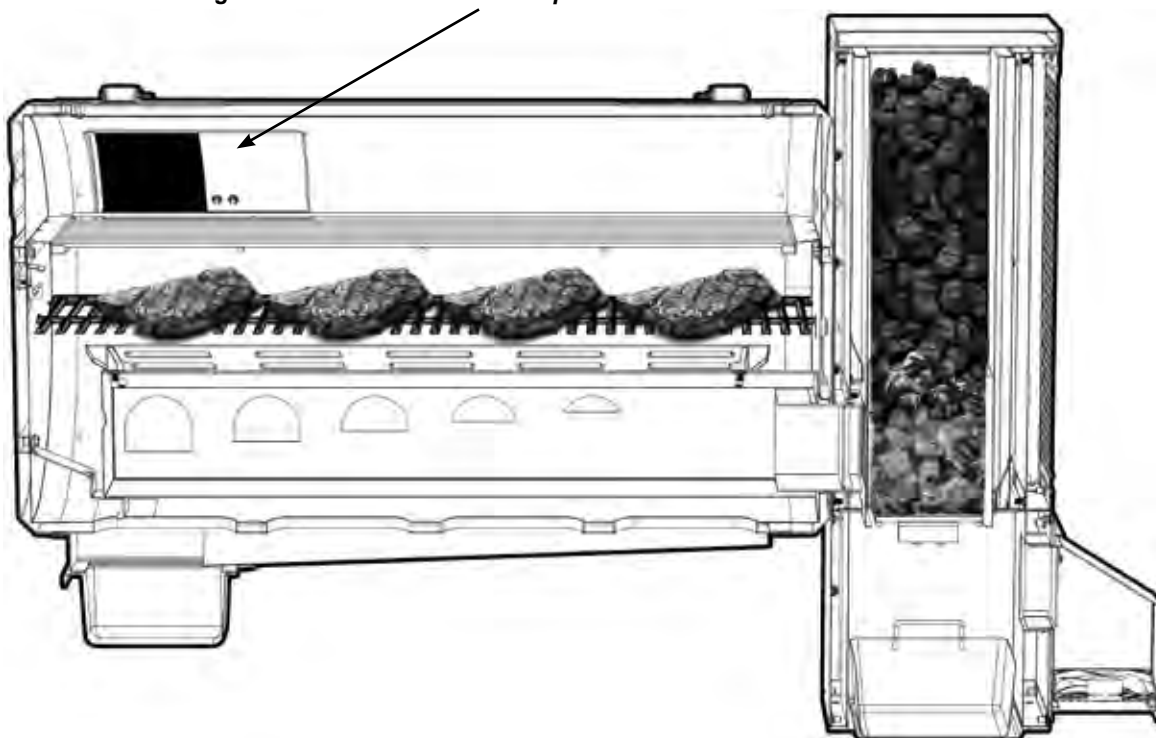
NOTE: Se pueden usar astillas o trozos de madera, además del carbón, para agregar un sabor ahumado según se desee. Consulte la página C-9 para ver cómo agregar un sabor ahumado de madera.

NOTA: El soasado de alimentos se puede realizar a temperaturas tan bajas como 550 °F (290 °C). Para ahorrar combustible, considere soasar las carnes a 600 °F (315 °C).

SOASAR (TEMPERATURA ALTA CON CALOR DIRECTO) – 450 - 700 °F (230 - 370 °C)

Hasta 16 libras de briquetas, o 7 libras de carbón vegetal en bulto, se puede colocar en la tolva.

Regulador de humo trasero completamente abierto



Ahumado

Cocine a bajas temperaturas: 200 - 250 °F (90 - 120 °C). Use trozos de madera natural para agregar un sabor ahumado. Consulte la página C-9 para ver cómo crear humo de madera.

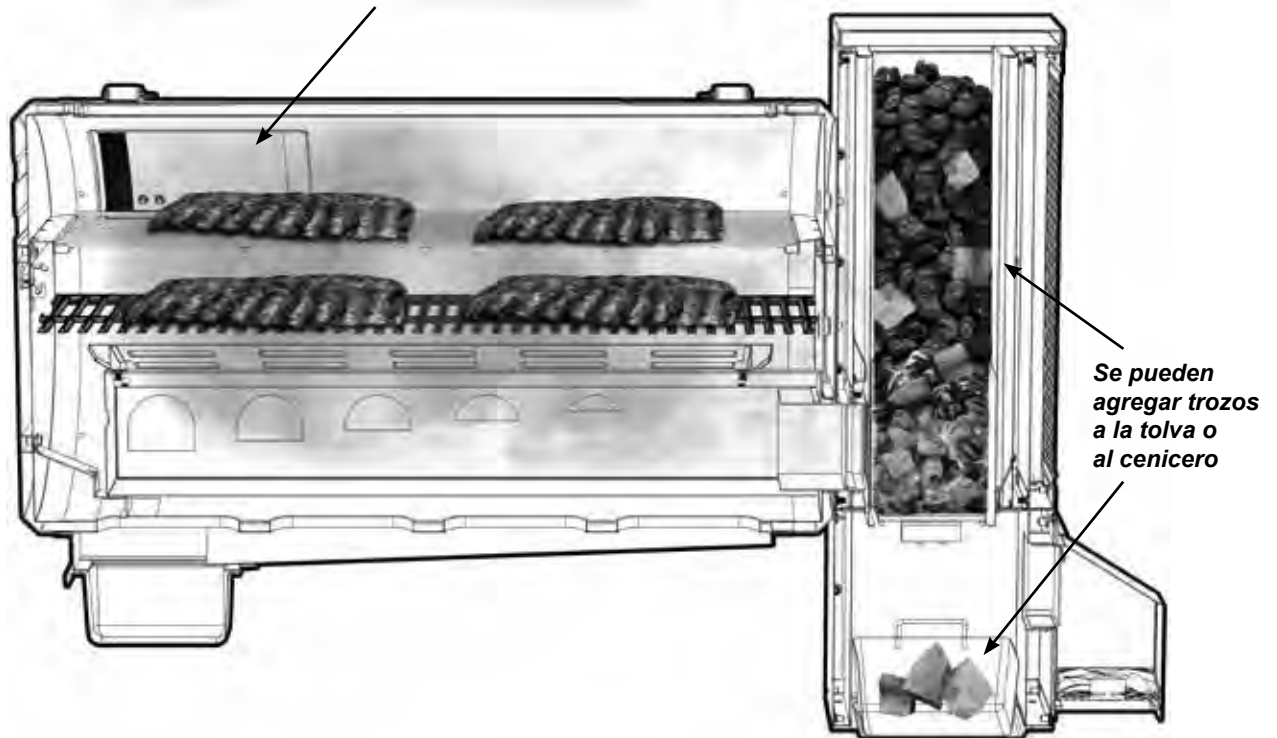
1. Prepare hasta 16 libras de briquetas o 10 libras de carbón en bulto en la tolva alimentada por gravedad.
2. Agregue astillas, trozos o bolitas de madera según desee para agregar un sabor ahumado. (Consulte la página C-9)

3. Una vez que la parrilla esté a la temperatura deseada, comience a cocinar.
4. Coloque los alimentos en las rejillas de cocción o en la rejilla de calentamiento superior. Los alimentos en las rejillas de cocción se cocinarán más rápido.
5. NOTA: Abrir la cámara de ahumado prolongará el tiempo de cocción.

AHUMADO - 200 - 250 °F (90 - 120 °C)

Hasta 16 libras de briquetas, o 7 libras de carbón vegetal en bulto, se puede colocar en la tolva. Consulte la página C-9 para ver cómo crear humo de madera.

Regulador de humo trasero parcialmente abierto





Cómo crear humo de madera

OPCIÓN 1: Antes de ajustar la temperatura, coloque trozos de madera o carbón en el cenicero para agregar un sabor ahumado. A medida que el carbón en la tolva se quema, las brasas calientes caerán sobre la madera/el carbón en la bandeja, lo que hará que se queme a un ritmo más lento y libere más sabor en la parrilla.

NOTA: Nunca agregue más de 450 gramos a la vez. No se deben agregar trozos adicionales o carbón hasta que los que se hayan agregado anteriormente hayan dejado de generar humo.

OPCIÓN 2: Mezcle trozos de madera en la tolva con el carbón.

NOTA: Nunca use más de 700 gramos de trozos de madera en toda la tolva. Una pequeña cantidad de madera puede aportar mucho sabor. Demasiada madera puede resultar en humo excesivo y sabores indeseados.

Cómo agregar carbón a la tolva

IMPORTANTE: Esta parrilla mantiene la temperatura controlando el flujo de aire en una cámara completamente sellada. Abrir la tapa de la tolva causará que oxígeno adicional llegue al fuego, lo que hará que las llamas se eleven desde la tolva. Tenga mucho cuidado al seguir estas instrucciones.

NO AGREGUE carbón cuando la temperatura de la parrilla sea superior a 250 °F (120 °C).

SIEMPRE use guantes resistentes al calor

1. Abra la tapa de la tolva. PRECAUCIÓN: LA TAPA DE LA TOLVA ESTARÁ CALIENTE
2. Aléjese de la tolva mientras la llama se eleva. PRECAUCIÓN: NO COLOQUE LA CARA NI LAS MANOS SIN PROTECCIÓN POR ENCIMA DE LA TOLVA.
3. Espere aproximadamente 30 segundos para que las llamas bajen
4. Vierta carbón adicional en la tolva
5. Cierre la tapa de la tolva inmediatamente

Cómo apagar la parrilla

1. SIEMPRE use guantes resistentes al calor.
2. Apague el control manteniendo presionado el botón de encendido durante 2 segundos.
3. Desenchufe la parrilla de la fuente de energía.
4. Asegúrese de que la tapa de la parrilla principal, la tapa de la tolva y la puerta del cenicero estén bien cerradas.
5. Cierre el regulador trasero y la puerta del ventilador
6. Inserte la compuerta antiincendios
7. Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de cubrirla.

NOTA:

- No use gasolina, queroseno, líquido encendedor o alcohol para encender carbón. El uso de cualquiera de estos productos u otros similares puede causar una explosión que podría derivar en lesiones físicas graves.
- Una vez que la parrilla esté fría, vacíe el cenicero después de cada uso.

Cuidado y mantenimiento

Para mantener su parrilla en las mejores condiciones, es importante mantenerla limpia y cuidada. La limpieza y el cuidado continuos son fundamentales para garantizar una larga vida útil de su parrilla Char-Griller®. ¿Tiene preguntas? Llame, envíe un correo electrónico o chatee en línea con el servicio al cliente de Char-Griller®.

ACABADO



- Cuando haya terminado de asar, limpie las parrillas con el raspador Char-Griller® Grate Scraper, y luego cubra ligeramente las parrillas con aceite de linaza u otro aceite vegetal.
- A continuación, cierre la tapa, la tolva, el regulador y vuelva a colocar la compuerta antiincendios en la ranura para que el fuego se asfixie (consulte la página C-9).
- Espere hasta que las brasas y las cenizas se hayan enfriado por completo antes de intentar limpiarlas o retirarlas.

LIMPIEZA



- Espere hasta que el fuego se extinga por completo y la parrilla esté fría al tacto antes de vaciar las cenizas.
- Abra la puerta inferior de la tolva y retire el cenicero de la parrilla.
- Golpee firmemente la rejilla de carbón para soltar las cenizas que podrían estar pegadas.
- Vierta las cenizas en un recipiente de metal y cúbralas con agua para asegurarse de que no haya brasas encendidas; luego puede deshacerse de las cenizas.

CUBIERTA



- Extienda la vida útil de su parrilla usando una cubierta de parrilla Char-Griller® a la medida para protegerla de la intemperie.
- El material de poliéster resistente a la intemperie protege contra pájaros, polvo, viento, lluvia y nieve.

**** SOLO VACÍE LAS CENIZAS MIENTRAS LA PARRILLERA NO SE USE Y ESTE FRÍA AL TACTO ****

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



Solución de problemas

PREGUNTA	RESPUESTA
¿POR QUÉ MI PARRILLA NO ESTÁ ENCENDIDA?	- Presione el botón de encendido en el control para verificar; si el control no se enciende, consulte la siguiente respuesta. - Verifique que el control esté conectado a un tomacorriente y que el cable de alimentación esté bien conectado en el arnés de cableado del control digital. - Verifique que el tomacorriente tenga energía. Si el cable de alimentación está conectado a un ICFT (interruptor de circuito por falla a tierra), inspecciónelo y reinicie la parrilla si es necesario. - Si el tomacorriente está energizado, comuníquese llame el servicio de atención al cliente de Char-Griller® al 1-912-638-4724 para obtener ayuda.
¿POR QUÉ EL VENTILADOR NO FUNCIONA?	- La temperatura de la parrilla ha alcanzado su temperatura objetivo. - La tapa de la tolva o la puerta del cenicero están abiertas. Por seguridad, la tapa de la tolva y la puerta del cenicero están equipadas con interruptores de apagado si cualquiera de estas puertas se abre. Al cerrar la tapa y la puerta, la parrilla volverá a funcionar normalmente. - El ventilador se desconectó del control. - El ventilador se desconectó del arnés de cables. - Lo interruptores de la tapa de la tolva o de la puerta del cenicero se desconectaron.
¿POR QUÉ EL CONTROL NO ESTÁ LEYENDO LA TEMPERATURA CORRECTA?	- Compruebe si la sonda de temperatura dentro de la parrilla está sucia y límpiela si es necesario. - La sonda de temperatura no está completamente enchufada en la toma de la sonda de carne correcta.
¿POR QUÉ LA TEMPERATURA DE MI PARRILLA ESTÁ FLUCTUANDO?	Las fluctuaciones de temperatura son normales. Cualquier fluctuación significativa podría ser el resultado del viento, la temperatura del aire, el uso inadecuado o la falta de mantenimiento de la parrilla.
¿POR QUÉ MI PARRILLA TARDA EN CALENTARSE?	- Revise si la compuerta antiincendios está desinstalada. - Revise si hay poco carbón. - Revise si la tapa de la parrilla está abierta. - Revise si el ventilador está funcionando. Si el ventilador no está funcionando, consulte “¿Por qué el ventilador no funciona?”.
¿POR QUÉ SALE HUMO EXCESIVO DE LA TOLVA?	- Revise si la tapa de la tolva o la puerta del cenicero están completamente cerradas y los pestillos están bloqueados. - Revise si la compuerta antiincendios está desinstalada. - Inspeccione las juntas de la tapa de la tolva y de la puerta del cenicero en busca de daños.
¿POR QUÉ LA APLICACIÓN MUESTRA CONSTANTEMENTE “CONEXIÓN CAÍDA” O “SIN CONEXIÓN”?	- La señal de Wi-Fi podría llegar débil. Intente acercar la parrilla al enrutador o el enrutador a la parrilla, extienda su red inalámbrica o conéctese a Bluetooth. - Incline la antena en la parte posterior del control para que apunte al suelo - Intente encender y apagar el control de su parrilla. - Vuelva a emparejar su parrilla con su red Wi-Fi o dispositivo Bluetooth.
CÓDIGO	MENSAJES DE ERROR
ERR	- Compruebe la conexión de la sonda de temperatura principal. Desconecte la conexión, vuelva a conectar. Luego desenchufe la parrilla y vuelva a conectarla - Si el código de error persiste, es posible que tenga que reemplazar su sonda. Llame al servicio de atención al cliente de Char-Griller®
ErH	- La temperatura de la parrilla ha superado los 750 grados Fahrenheit - Desenchufe la parrilla y abra la tapa principal para enfriar - Compruebe la causa del sobrecalentamiento: Fallo del ventilador o fuego provocado por grasa - Enchufe la parrilla para borrar el mensaje
ErF	- Compruebe la conexión del ventilador. Desconecte la conexión, vuelva a conectarla. Luego desenchufe la parrilla y vuelva a conectarla - Si el código de error persiste, es posible que tenga que reemplazar su ventilador. Llame al servicio de atención al cliente de Char-Griller®
ErU	- Se detecta un voltaje incorrecto si se utiliza un adaptador de corriente equivocado. Compruebe si está utilizando el adaptador de alimentación suministrado o si hay un fallo en el adaptador de alimentación - Si el código de error persiste, es posible que tenga que reemplazar su fuente de alimentación. Llame al servicio de atención al cliente de Char-Griller®

Advertencias y consejos generales para la parrilla

- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga a la mano un extintor tipo BC o ABC.
- En caso de un incendio producido por aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. Un extintor de incendios tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener el fuego.
- Los protectores térmicos de la parrilla y la tolva están CALIENTES mientras están en uso, y permanecerán CALIENTES por un período de tiempo después y durante el proceso de enfriamiento. Tenga CUIDADO. Use guantes/manoplas de protección.
- El protector térmico, la tapa y el pestillo de la tolva, así como la puerta y el pestillo del cenicero están CALIENTES mientras la parrilla está en uso y durante el enfriamiento. Use guantes protectores cuando trabaje con estos componentes y alrededor de ellos.
- La parrilla tiene una llama abierta. Mantenga las manos, el cabello y la cara alejados de las llamas. NO se incline por encima de la parrilla al encenderla. El cabello suelto y la ropa pueden incendiarse.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio; esto atraparé el calor y puede dañar la parrilla.
- Nunca llene en exceso la tolva con carbón; esto puede causar lesiones graves y daños a la parrilla.
- Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes: 1) No enchufe la parrilla hasta que esté completamente ensamblada y lista para usarse. 2) Use solamente un tomacorriente conectado a tierra. 3) No use la parrilla cuando haya tormentas eléctricas. 4) Nunca exponga la parrilla a la lluvia u otras fuentes de agua.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el panel de control en agua u otro líquido.
- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después de que el electrodoméstico haya fallado o se haya dañado de alguna manera. Comuníquese con el servicio de atención al cliente de Char-Griller® al +1-912-638-4724 para obtener ayuda.
- Se pueden usar extensiones eléctricas si se tiene cuidado en su uso. Si se usa una extensión eléctrica: 1) La clasificación eléctrica marcada en la extensión debe ser al menos tan resistente como la clasificación eléctrica del aparato; y 2) la extensión debe colocarse de manera que no quede sobre una encimera o mesa, donde los niños pueden tirar de la extensión o tropezarse accidentalmente.
- La extensión eléctrica debe ser de tres hilos con conexión a tierra.
- Las extensiones eléctricas para exteriores deben usarse con productos para uso en exteriores que están marcados con el sufijo "VV" y con la declaración "Adecuado para uso con electrodomésticos en exteriores".
- PRECAUCIÓN: para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión de la extensión eléctrica seca y lejos del suelo.
- No permita que la extensión cuelgue de, ni toque superficies calientes.
- No coloque la extensión sobre o cerca de un mechero de gas o eléctrico o un horno caliente.
- Para desconectar la parrilla, apague el control y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Desenchufe la parrilla del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que la parrilla se enfríe por completo antes de agregar o retirar componentes internos.
- No limpie este producto con un rociador de agua o algo similar.
- Nunca abra la tolva durante el uso. Si es necesario rellenar carbón durante el uso, siga las instrucciones de recarga específicas para esta parrilla, y siempre use guantes protectores.
- Nunca opere la parrilla sin la sonda de temperatura. Esto puede causar que la parrilla se sobrecaliente y derivar en lesiones personales graves y/o daños a la parrilla.
- Cierre el regulador de humo trasero e instale la compuerta antiincendios después de cada uso.
- Abra el regulador de humo trasero completamente, abra la tapa del ventilador y retire la compuerta antiincendios antes de cada uso.
- Nunca opere la parrilla con la compuerta antiincendios instalada en la parrilla; esto puede dañar la parrilla.



Guía De Cocción

 RES	NIVEL DE CALOR	TIEMPO DE COCCIÓN PROMEDIO
BISTEC DE FALDA, MEDIANO 1 PULGADA DE GROSOR		4 A 6 MINUTOS
SALCHICHA 4 ONZAS		5 A 7 MINUTOS
BISTEC, MEDIANO 1 PULGADA DE GROSOR - FILET MIGNON, RIBEYE, NEW YORK STRIP Y PORTERHOUSE		6 A 8 MINUTOS
HAMBURGUESA 3/4 DE PULGADA DE GROSOR		8 A 10 MINUTOS
BISTEC DE ARRACHERA GALLO O HANGER STEAK, MEDIANO 1 PULGADA DE GROSOR		8 A 10 MINUTOS

 CERDO	NIVEL DE CALOR	TIEMPO DE COCCIÓN PROMEDIO
CHULETA DE CERDO, MEDIANA 1 PULGADA DE GROSOR		8 A 10 MINUTOS
CHORIZO TIRA DE 3 ONZAS		10 A 13 MINUTOS
LOMO DE CERDO 1 LIBRA		15 A 20 MINUTOS
PALETA/CABEZAS DE LOMO DE CERDO 8 POUNDS		12 HORAS APROX. 90 MINUTOS POR LIBRA

 POLLO	NIVEL DE CALOR	TIEMPO DE COCCIÓN PROMEDIO
PEC HUGA O ANTEMUSLO DE POLLO 4 ONZAS - SIN HUESO, SIN PIEL		8 A 12 MINUTOS
ANTEMUSLO O MUSLO DE POLLO 3 A 6 ONZAS - CON HUESO*		35 A 45 MINUTOS
PECHUGA DE POLLO 10 A 12 ONZAS - CON HUESO*		35 A 45 MINUTOS
POLLO ENTERO* 8 LIBRAS		3 A 5 HORAS

*EL POLLO CON HUESO SE DEBE COCINAR O "DORAR" PRIMERO A FUEGO DIRECTO POR UNOS MINUTOS ANTES DE PASARLO A FUEGO INDIRECTO.

 PRODUCTOS DEL MAR	NIVEL DE CALOR	TIEMPO DE COCCIÓN PROMEDIO
CAMARÓN GRANDE		4 A 6 MINUTOS
VIEIRA 1,5 ONZAS		4 A 6 MINUTOS
PESCADO, FILET 1 PULGADA DE GROSOR		5 A 10 MINUTOS
PESCADO, ENTERO 1 LIBRA		15 A 20 MINUTOS

LEYENDA DE FUEGO

	FUEGO BAJO 150°- 250°F
	FUEGO MEDIO 300°- 450°F
	FUEGO ALTO 450°- 550°F+

TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS ADECUADAS RECOMENDADAS POR EL USDA

PESCADOS Y MARISCOS:
145°F

BISTECOS O CHULETAS DE RES O CERDO: **145°F**

CARNE DE RES O CERDO MOLIDA: **160°F**

POLLO:
165°F

Los tiempos de cocción mostrados en este gráfico representan una guía y pueden variar en función de la cocción deseada, el grosor, la cantidad de cada tipo de alimento que se está cocinando, la parrillera o el estilo de parrilla, la temperatura ambiental y/o el tiempo atmosférico. Char-Griller® recomienda usar siempre un termómetro de cocina para medir la temperatura interna de todos los productos cárnicos.



ENCUENTRA MÁS
RECETAS EN
CHARGRILLER.COM

MEJORE EL SABOR

Guía Para Combinar Leñas

Las distintas variedades de leña poseen diferentes sabores y Char-Griller® recomienda combinar su leña con las carnes que desea cocinar.

LEÑA	SABOR	 CARNE DE RES	 CERDO	 POLLO	 PRODUCTOS DEL MAR	 VEGETALES
ALISO	SUAVE			✓	✓	
ARCE	SUAVE			✓		✓
CEREZO	SUAVE		✓	✓	✓	
MANZANO	MEDIO	✓	✓	✓	✓	
PECAN	MEDIO	✓	✓	✓	✓	✓
ROBLE	MEDIO	✓	✓	✓	✓	✓
JICORIA	FUERTE	✓	✓			
MEZQUITE	FUERTE	✓	✓			