

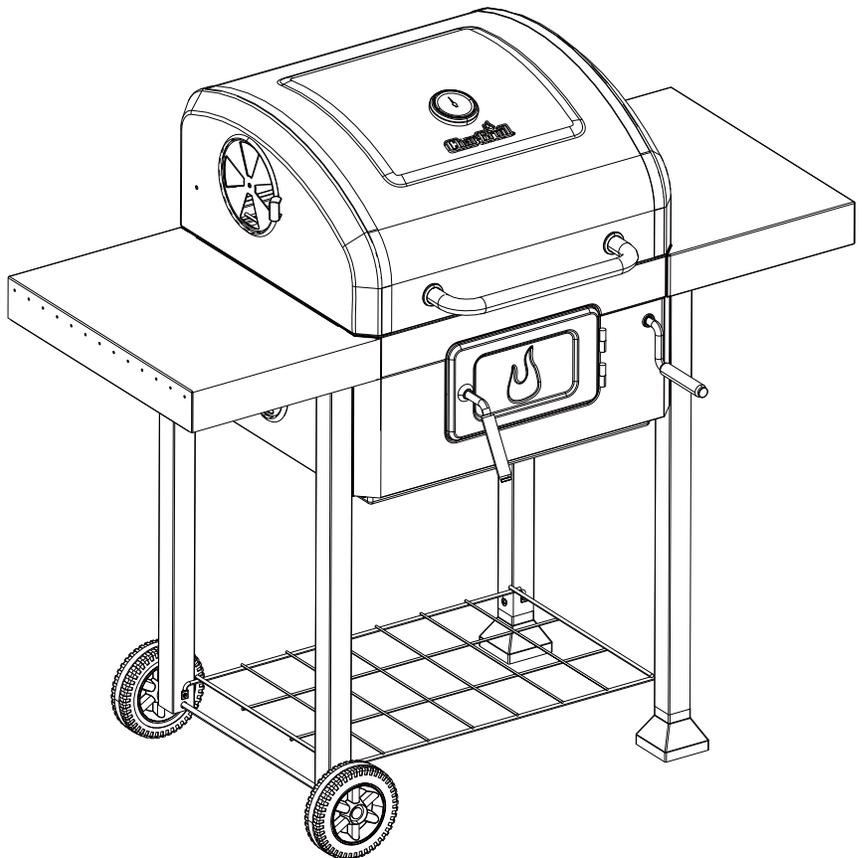


PRODUCT GUIDE GUIDE DES PRODUITS GUÍA DEL PRODUCTO

MODEL | MODÈLE | MODELO

16302044

**PERFORMANCE
CHARCOAL
GRILL 580**



Date purchased | Date d'achat | Fecha de compra

If you have questions or need assistance during assembly, please call 1-800-241-7548.

Si vous avez des questions ou besoin d'aide pendant l'assemblage, S'il vous plaît appelez 1-800-241-7548

Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al 1-800-241-7548

Tools needed for assembly:

Phillips Screwdriver
Adjustable wrenches

Outils requis pour l'assemblage :

Tournevis cruciforme
Clés réglables

Herramientas necesarias para el armado:

Destornillador Phillips
Llaves regulables

TABLE OF CONTENTS

Product Record Information	1
Safety Symbols	2
Preparing to Use Your Grill	4
Grill Maintenance	4
Cooking Tips	4
Limited Warranty	5
Parts List	10
Parts Diagram	13
Assembly	14-24
Hardware	25
Registration Card	27

FOR OUTDOOR USE ONLY

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

	WARNING	
WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.		

	CAUTION	
CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.		

	WARNING	
CARBON MONOXIDE HAZARD Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles, or tents.		

	WARNING	
Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.		

	CAUTION	
Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook.		

	CAUTION	
Some parts may contain sharp edges! Wear protective gloves if necessary.		

	CAUTION	
THIS UNIT IS HEAVY! DO NOT attempt to assemble without a helper.		

INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

TABLE DES MATIÈRES

Renseignements relatifs à la garantie	1
Symboles de sécurité	2
Préparation pour utiliser le gril	6
Entretien du gril	6
Conseils pour la cuisson	6
Garantie limitée	7
Nomenclature des pièces	11
Schéma des pièces	13
Assemblage	14-25
Fiche d'enregistrement	27

POUR USAGE EN MILIEU EXTERIEUR UNIQUEMENT.

Ce manuel d'instructions renferme des renseignements importants pour vous aider à assembler l'appareil correctement et à l'utiliser en toute sécurité.

Respectez toutes les mises en garde et instructions lorsque vous utilisez l'appareil.

Symboles de sécurité

Vous trouverez ci-dessous une explication de la signification de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans le présent guide.

	AVERTISSEMENT	
AVERTISSEMENT : indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.		

	ATTENTION	
ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.		

	AVERTISSEMENT	
DANGER DE MONOXYDE DE CARBONE La combustion de charbon de bois à l'intérieur peut causer la mort. Cela dégage du monoxyde de carbone, qui est un gaz inodore. NE BRÛLEZ JAMAIS de charbon à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule ou d'une tente.		

	AVERTISSEMENT	
Omettre de suivre toutes les instructions du fabricant pourrait causer des blessures graves ou des dommages matériels.		

	ATTENTION	
Lisez et respectez toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson.		

	ATTENTION	
Certaines pièces peuvent présenter des bords coupants! Portez des gants de protection au besoin.		

	ATTENTION	
CET APPAREIL EST LOURD! NE PAS essayer de l'assembler sans aide.		

INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :

Vous devez laisser le présent manuel au client.

CLIENT :

Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

ÍNDICE

Información de inscripción de la garantía	1
Símbolos de seguridad	2
Preparativos para usar su parrilla	8
Mantenimiento de la parrilla	8
Consejos para cocinar	8
Garantía limitada	9
Lista de piezas	12
Diagrama de piezas	13
Ensamblar	14-25
Tarjeta de inscripción	27

ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura.

Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

	ADVERTENCIA	
ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.		

	ADVERTENCIA	
ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.		

	ADVERTENCIA	
PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO La combustión de carbón en interiores puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.		

	ADVERTENCIA	
El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.		

	ADVERTENCIA	
Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.		

	ADVERTENCIA	
Ciertas partes pueden tener bordes afilados. Si es necesario, use guantes protectores.		

	ADVERTENCIA	
¡ESTA UNIDAD ES PESADA! NO intente armarla sin la ayuda de otra persona.		

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

WARNING

FAILURE TO READ AND FOLLOW INSTRUCTIONS FOR LIGHTING CHARCOAL MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURY AND OR PROPERTY DAMAGE.

ALWAYS USE CAUTION WHEN HANDLING HOT COALS TO PREVENT INJURY.

ALWAYS LIGHT THE FIRE WITH THE GRILL LID OPEN.

AVERTISSEMENT

LE FAIT DE NE PAS LIRE ET RESPECTER LES INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LE CHARBON PEUT ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES, DES DOMMAGES MATÉRIELS OU LES DEUX.

SOYEZ TOUJOURS PRUDENT LORS DE LA MANIPULATION DE BRIQUETTES CHAUDES AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

LE COUVERCLE DU GRIL DOIT TOUJOURS ÊTRE OUVERT LORSQUE VOUS ALLUMEZ VOTRE GRIL.

ADVERTENCIA

EL NO LEER Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES.

PARA EVITAR LESIONES, MANIPULE SIEMPRE CON PRECAUCIÓN LOS CARBONES CALIENTES.

ENCIENDA SIEMPRE EL FUEGO CON LA TAPA DE LA AHUMADOR ABIERTA.

WARNING

Most surfaces on this unit are hot when in use. Use extreme caution. Keep others away from unit Always wear protective clothing to prevent injury. Keep children and pets away. Do not move this unit during operation. Never substitute gasoline, kerosene or alcohol for charcoal starter. In some states, the use of charcoal starter is prohibited by law. In this case, paraffin-based starter cubes can be substituted for charcoal starter. Never use charcoal starter fluid with an electric starter.

AVERTISSEMENT

La plupart des surfaces de cet appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Soyez extrêmement prudent. Gardez les autres personnes à l'écart de l'appareil. Portez toujours des vêtements de protection pour éviter les blessures. Tenez les enfants et les animaux de compagnie à l'écart de l'appareil. Ne déplacez pas cet appareil pendant son fonctionnement. Ne remplacez jamais l'allume-feu liquide par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. Dans certains États, l'usage d'allume-feu liquide est interdit par la loi. Dans un tel cas, les allume-feu à base de cubes de paraffine peuvent être utilisés à la place de l'allume-feu liquide. N'utilisez jamais d'allume-feu liquide avec un allume-feu électrique.

ADVERTENCIA

- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Sea sumamente cuidadoso. No deje que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.

WARNING

All surfaces can be hot during use. Use protection as required to prevent burning. Do not use this unit on or near combustible surfaces or structures such as wood decks, dry leaves or grass, vinyl or wood siding, etc. SEE OWNERS MANUAL FOR IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

AVERTISSEMENT

Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Portez des gants de cuisine pour vous protéger contre les brûlures. N'utilisez pas cet appareil sur ou près des surfaces et des matières combustibles telles que les terrasses en bois, les feuilles et les herbes sèches, les parements en vinyle ou en bois, etc. CONSULTEZ LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE POUR PRENDRE CONNAISSANCE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

ADVERTENCIA

Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protéjase debidamente para no sufrir quemaduras. No use esta unidad en superficies ni en estructuras combustibles, ni cerca de ellas, tales como terrazas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o de madera, etc. LEA EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE MEDIDAS DE SEGURIDAD.

WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustible by-products produced when using this product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.

AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

1. Les sous-produits de combustion libérés lors de l'utilisation de ce produit sont reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.
2. Ce produit contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés au plomb, reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.

Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.

ADVERTENCIA

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión en este aparato, contienen sustancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.
2. Este producto contiene sustancias químicas como el plomo y sus compuestos que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este producto.

WARNING

After a charcoal fire appears extinguished, unconsumed embers can retain heat for up to 24 hours, and if exposed to fresh air, can burst into flame unexpectedly. Any such embers outside the firebox of the grill pose a fire hazard and can ignite combustible surfaces such as wooden decks.

AVERTISSEMENT

Après un feu de charbon de bois semble éteint, les braises non consommées peuvent retenir la chaleur pour un maximum de 24 heures, et si elle est exposée à l'air frais, peuvent s'enflammer de manière inattendue. Toutes ces braises en dehors de la chambre de combustion de la grille présentent un risque d'incendie et peuvent s'enflammer surfaces combustibles tels que les ponts en bois.

ADVERTENCIA

Después de un fuego de carbón parece extinguirse, brasas consumidas pueden retener el calor durante un máximo de 24 horas, y si se expone al aire libre, pueden estallar en llamas inesperadamente. Cualquier brasas fuera de la caja de fuego de la parrilla representan un peligro de incendio y pueden encender superficies combustibles tales como terrazas de madera.

CAUTION

For residential use only. Do not use for commercial cooking.

ATTENTION

Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

PREPARING TO USE YOUR GRILL

Before cooking with your grill, the following steps should be closely followed to both cure the finish and season the interior steel. Failure to properly follow these steps may damage the finish and/or impart metallic flavors to your first foods.

- Brush all interior surfaces including grills and grates with vegetable cooking oil.
- Build a small fire on the charcoal grate or pan, being sure not to lay coals against the walls.
- Close lid, position dampers at approximately one quarter turn open. This burn should be sustained for at least two hours. Begin increasing the temperature by opening the dampers halfway and adding more charcoal. Your grill is now ready for use.

Rust can appear on the inside of your grill. Maintaining a light coat of vegetable oil on the interior surfaces will aid in the protection of your grill. Exterior surfaces of the grill may need occasional touch up. We recommend the use of commercially available black high temperature spray paint. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE GRILL!

Please see information regarding Uncoated Cast Iron Grates below.

First Time Use:

Before using a cast iron grate or other cast iron cooking tool, wash it thoroughly with a mild dishwashing liquid to remove the protective wax coating applied for shipping. Rinse with hot water and dry completely with a soft cloth or paper towel. NEVER ALLOW TO DRAIN DRY OR WASH IN A DISHWASHER. Now season the grates to prevent rust and sticking.

Seasoning:

A solid vegetable shortening is recommended for the initial seasoning. Spread a thin coating of solid vegetable shortening over the entire surface, including all corners, with a paper towel. Do not use salted fats such as butter or margarine.

Preheat grill for 15 minutes; carefully place grates in the grill. Allow the grill to heat grates for 1 to 1 ½ hours. Allow the fire to burn out on its own, and leave cooking grates in grill until they are cool. Your cast iron cooking grates are now ready to use.

To Prevent Rusting:

Re-season your grates frequently, particularly when new. If rust occurs, it is an indication that the grates have not been seasoned enough or the seasoning has been burned off. Clean with a heavy brush. Reapply vegetable shortening and heat as indicated above to re-season the grates.

Maintenance:

Do not do a burn-off after you grill, but rather leave the cooking residues on the grates to keep a protective coating on the cast iron. Do a burn-off just before you grill. The more you use your cast iron grates, the easier the maintenance will be.

Store in a dry place. If you store your grates for an extended period of time, apply a light coating of vegetable shortening, then wipe dry with a paper towel.

GRILL MAINTENANCE

Frequency of clean up is determined by how often the grill is used. Make sure coals are completely extinguished before cleaning inside of the unit. Thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels.

When finished cooking, and the unit has adequately cooled, clean out all remaining ashes. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay. Periodically coating the interior surfaces with vegetable oil will aid in the protection of your unit. Also, occasional touch up of the exterior paint will be required. Black, high-temperature spray paint is recommended. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT.

Cooking Surface: If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

COOKING TIPS

Building Your Fire

1. Stack charcoal briquettes or wood into a pyramid-shaped pile on top of the charcoal pan. We recommend using 2 pound (approximately 30 briquettes) to start your fire, adding more as needed.
2. If using lighter fluid, a chimney starter, electric starter, or other type of fire starter, light your fire according to the manufacturer's instructions.
3. **Always light the fire with the grill lid open.** Leave lid open until briquettes are fully lit. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighter fluid in grill and may result in a flash fire when lid is opened.
4. Never add charcoal lighter fluid to hot or warm coals as flashbacks may occur causing injury.
5. You are ready to begin cooking when the pile of briquettes ashes over and produces a red glow (approximately 12 – 15 minutes).
6. Depending on your cooking method, either leave the briquettes in a pile or spread evenly across the charcoal pan using a long-handled poker.



WARNING



Always open lid *BEFORE* opening the charcoal door to check fire or fuel.

Always open the ash door slowly. Never attempt to look inside the grill while opening the charcoal door when the grill is in use.

Failure to follow these instructions could result in injury.

Unburned gas can accumulate and cause a flash fire if the lid is not opened first.

Know When Your Fire is Ready

Successful charcoal grilling depends on a good fire. The general rule for knowing when your coals are ready for grilling is to make sure that 80 percent or more of the coals are ashy gray. Using caution, arrange the hot coals on your charcoal grate based on your desired method of cooking. Here are a few steps you can take to adjust the temperature of your fire:

- If it is too hot, spread the coals out a bit more, which makes the fire less intense.
- Raise or lower the adjustable charcoal pan.
- Partially close the vents in the grill, which reduces the amount of oxygen that feeds the fire.
- Use the indirect grilling method, with coals to either side of charcoal pan and the food over the pan rather than directly over the coals.
- In the event of a severe flare-up, spray the flames with water from a squirt bottle. Be careful, spraying with water tends to blow ashes around and make a mess.
- Add briquettes 2 or 3 at a time to increase the burn time. Allow 10 minutes for coals to ash over before adding more.
- It is important to note that after the coals are distributed for grilling, no coals should be placed directly over the holes in the charcoal pan. Doing so will block the air flow to the coals, and cause inconsistent heating and potentially poor cooking performance. Coals can be stacked higher than the holes on either side, but cannot be blocking the holes. See your Grilling Guide for further information.

Direct and Indirect Grilling

Direct Grilling - Use this method for steaks, chops, hamburgers, kabobs, vegetables, and the like. Once the charcoal briquettes are ready, spread them evenly across the charcoal pan. Position the cooking grate over the coals, close the lid, and allow the grates to preheat for 5-10 minutes before placing food on the grate. A light coating of olive oil will help brown your food evenly and keep it from sticking to the cooking grate. Always brush or spray cooking oil on your food.

Lid can be in the open or closed position while grilling. Food will cook faster with the lid closed. When grilling greasy foods that generate large amounts of smoke, grill with the lid open or with the lid vents open when the lid is closed.

Turn your food over at least once, halfway through the grilling time for even cooking on both sides, but no more than four during the total cook time. See your Grilling Guide for further information.

Indirect Grilling - Use this method for whole poultry or delicate foods such as fish – either whole or filets. Once the coals are ready, spread them evenly on one side of the charcoal pan using long-handled tongs. For additional wood smoke flavor, add wood chips or 3-4 wood chunks to the charcoal. Position the cooking grates, allow them to preheat for a few minutes, and then position your food on the opposite side of the grates from the charcoal. Close the lid and open the lid vents. The heat from the charcoal will rise and reflect off of the surfaces of the lid and circulate to cook the food evenly from all sides. Should you need to increase the cooking temperature, close the lid vent. See your Grilling Guide for further information.

Use wood chips or wood chunks for additional smoke flavor. Wood chips can be placed on the cooking grate next to your food. Using long-handled tongs, add 2-3 wood chunks to your charcoal after spreading. Cherry, Apple, Mesquite, and Hickory are just a few of the flavors available from Char-Broil.

Our Recommendations:

Chicken - Alder, Apple, Hickory, Mesquite
Beef - Hickory, Mesquite, Oak
Pork - Fruitwoods, Hickory, Oak
Lamb - Fruitwoods, Mesquite
Veal - Fruitwoods, Grapevines
Seafood - Alder, Mesquite
Vegetables – Mesquite

USDA Recommended Internal Cooking Temperatures	
Ground Meat	
Beef, Pork, Veal, Lamb.....	160°F
Turkey, Chicken.....	165°F
Fresh Beef, Veal, Lamb	
Medium Rare.....	145°F
(let stand 3 minutes before cutting)	
Medium.....	160°F
Well Done.....	170°F
Poultry	
Chicken & Turkey, whole.....	165°F
Poultry Parts.....	165°F
Duck & Goose.....	165°F
Fresh Pork	
Medium Rare.....	145°F
(let stand 3 minutes before cutting)	
Medium.....	160°F
Well Done.....	170°F

PREPARACIÓN PARA USAR SU PARRILLA

Antes de cocinar con su parrilla, debe seguir al pie de la letra los siguientes pasos para curar el acabado y el acero del interior. Si no cumple con estos requisitos al pie de la letra, se puede dañar el interior de la parrilla y los primeros alimentos que cocine podrán tener un gusto metálico.

- Unte todas las superficies metálicas del interior, incluyendo las parrillas y las rejillas con aceite vegetal para cocinar.
 - Encienda un fuego pequeño, no muy intenso, en la rejilla para carbón o la sartén, asegurándose de no colocar los carbones contra las paredes.
 - Cierre la tapa. Ajuste los reguladores de tiro a casi un cuarto de su apertura total. Este nivel de fuego se deberá mantener durante al menos dos horas. Comience a aumentar la temperatura abriendo los reguladores a la mitad de su apertura y añadiendo más carbón. Su parrilla está lista para usarla.
- Puede ser que se oxide la parte interior de su parrilla. El mantenimiento de las superficies interiores con una capa ligera de aceite vegetal ayudará a proteger su parrilla. Las superficies exteriores de la parrilla pueden requerir un retoque de vez en cuando. Le sugerimos que use una pintura en aerosol resistente a temperaturas elevadas, que puede adquirir en cualquier tienda. ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Por favor, vea la información sobre rejillas de hierro fundido sin revestir a continuación.

Uso por primera vez: Antes de usar una parrilla de hierro fundido u otra herramienta de hierro fundido para cocinar, lave a fondo con un líquido para lavar platos suave para quitar la capa de cera de protección aplicadas para el envío. Enjuague con agua caliente y seque completamente con un paño suave o toalla de papel. NUNCA permita que se seque o lave en el lavavajillas. Ahora la temporada de las rejillas para evitar que se oxide y se pegue.

Aderezo: Una grasa vegetal sólida se recomienda para el condimento inicial. Extender una fina capa de manteca vegetal sólida en toda la superficie, incluyendo todos los rincones, con una toalla de papel. No utilice grasas con sal como la mantequilla o margarina. Precaliente la parrilla durante 15 minutos, coloque cuidadosamente las rejillas de la parrilla. Deje que la parrilla para calentar las parrillas de 1 a 1 ½ horas. Deje que el fuego quemara por su cuenta, y dejar las parrillas de cocción en la parrilla hasta que estén frías. Sus parrillas de hierro fundido Ahora está listo para usar.

Para evitar la oxidación: Re-temporada de la parrilla con frecuencia, especialmente cuando son nuevas. Si se produce la oxidación, es una indicación de que las rejillas no han sido lo suficientemente experimentado o el condimento se ha quemado. Limpiar con un cepillo pesados como cepillo de Char-Broil broca. Vuelva a aplicar manteca vegetal y el calor, como se indica arriba para volver a la temporada de las rejillas.

Mantenimiento: No hacer un burn-off después de la parrilla, sino más bien dejar los residuos de cocina en las rejillas para mantener una capa protectora sobre el hierro fundido. Hacer un burn-off, justo antes de la parrilla. Cuanto más utilice sus parrillas de hierro fundido, más fácil será el mantenimiento. Conservar en un lugar seco. Si almacena sus rejillas por un largo período de tiempo, la grasa muy ligeramente con manteca vegetal, luego seque con una toalla de papel.

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

La frecuencia de la limpieza depende de cuánto se use la parrilla. Antes de limpiar la unidad, verifique que el carbón esté completamente apagado dentro de la unidad. Lávela bien con agua y deje que se seque bien antes de volver a usarla. Limpie el interior de la parrilla con un paño o una toalla de papel.

Cuando haya terminado de cocinar, y la unidad se haya enfriado adecuadamente, limpie toda la ceniza restante. La ceniza absorbe humedad, lo que puede ocasionar la oxidación prematura y el deterioro de las piezas. El aplicar periódicamente una película de aceite vegetal en las superficies interiores de la unidad ayuda a protegerlas. Además, es necesario retocar la pintura ocasionalmente. Se recomienda pintura negra en aerosol resistente a temperaturas elevadas ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Superficie de cocción: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla está aún caliente.

CONSEJOS PARA COCINAR

Cómo encender el fuego

1. Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o los trocitos de madera sobre la rejilla o la bandeja colectora de cenizas. Le sugerimos que use 2 libras (aproximadamente 30 briquetas) para encender el fuego, y luego añada más según lo necesite.
2. Si usa líquido para encender carbón, usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.
3. Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la parrilla emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.
4. Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fogonazos y ocasionar lesiones.
5. Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).
6. Según el método de cocción que se use, deje las briquetas aplastadas o esparzalas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo



Siempre Abra la tapa antes de abrir la puerta de carbón para comprobar incendio o combustible.

Siempre abra la puerta de ceniza lentamente. Nunca intente mirar dentro de la parrilla, mientras que la apertura de la puerta de carbón cuando la parrilla está en uso.

El no seguir estas instrucciones puede ocasionar lesiones.

Si no se abre primero la tapa, el gas no quemado se puede acumular y producir fuego repentino.

Cómo saber cuándo está listo el fuego

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la parrilla. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 por ciento o más de los carbones tengan ceniza. Utilizando precaución disponer las brasas en su parrilla de carbón sobre la base de su método de cocción deseado. Los siguientes son algunos pasos que puede seguir para regular la intensidad del fuego:

- Si es demasiado intenso, esparza un poco más los carbones.
- Suba o baje la bandeja ajustable carbón.
- Abra un poco el regulador de tiro, para reducir la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
- Utilice el método de asado indirecto, con los carbones a ambos lados de la bandeja para carbón y la comida sobre la sartén en vez de directamente sobre las brasas.
- Si se producen llamaradas fuertes, rocíe las llamas con agua de una botella con boquilla. Tenga cuidado, al rociar el agua se pueden volar las cenizas y ensuciar todo alrededor.
- Agregue más briquetas 2 o 3 a la vez para prolongar el tiempo de cocción. Espere 10 minutos, hasta que los carbones se cubran de ceniza, antes de volver a poner más.
- Es importante tener en cuenta que después de que los carbones son distribuido para asar a la parrilla, no hay carbones deben colocarse directamente sobre los orificios de la bandeja de carbón. Si lo hace, bloquear el flujo de aire a las brasas, y causar el calentamiento inconsistente y potencialmente malos resultados de cocción. Carbones se pueden apilar más alto que los agujeros a cada lado, pero no pueden estar bloqueando los agujeros. Consulte la Guía de asado a la parrilla para más información.

Asado directo e indirecto

Asado directo - Utilice este método para filetes, chuletas, hamburguesas, pinchos, verduras, y similares. Una vez que las briquetas de carbón están listos, se extendió themevenly a través de la bandeja de carbón. Coloque la parrilla de cocción sobre las brasas, cierre la tapa, y permiten que las rejillas para precalentar durante 5-10 minutos antes de colocar los alimentos en la parrilla. Una ligera capa de aceite de oliva ayudará marrón sus alimentos de manera uniforme y evitar que se pegue a la parrilla de cocción. Siempre cepillo o spray de aceite de cocina en su comida.

La tapa puede estar en la posición abierta o cerrada mientras que la parrilla. Los alimentos se cocinan más rápido con la tapa cerrada. Al asar los alimentos grasosos que generan grandes cantidades de humo, parrilla con la tapa abierta o con la tapa abierta Vents cuando la tapa está cerrada.

Convierte tu comida durante al menos una vez, la mitad del tiempo de asado para una cocción uniforme en ambos lados, pero no más de cuatro durante el tiempo total de cocción. Consulte la Guía de asado a la parrilla para más información.

Asado indirecto - Utilice este método para las aves de corral total o alimentos delicados tales como pescado - ya sea entero o filetes. Una vez que las brasas están listos, los distribuyan de forma equilibrada a un lado de la bandeja de carbón utilizando pinzas de mango largo. Para adicional sabor a humo de madera, añadir virutas de madera o trozos de madera 3-4 enel carbón. Coloque las parrillas de cocción, deje que se caliente durante unos minutos, y luego colocar el alimento en el lado opuesto de las parrillas de carbón. Cierre la tapa y abrir las rejillas de ventilación de la tapa. El calor de la carbón de leña se levantará y reflexionar fuera de las superficies de la tapa y comunicará a cocinar los alimentos de manera uniforme por todos lados. En caso de que tenga que aumentar la temperatura de cocción, cierre la tapa de ventilación. Consulte la Guía de asado a la parrilla para más información.

Utilice las virutas de madera o trozos de madera para un sabor ahumado adicional. Astillas de madera se pueden colocar en la parrilla de cocción junto a su comida. Con unas pinzas de mango largo, agregue 2-3 trozos de madera a su carbón después de la difusión. Cherry, Apple, Mesquite, y Hickory son sólo algunos de los sabores disponibles de Char-Broil.

Cómo asar con astillas/trocitos de madera

Nuestras sugerencias:

- Pollo** - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite
- Carne de res** - Nogal americano, mezquite, roble
- Cerdo** - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble
- Carnero** - Madera de árboles frutales, mezquite
- Ternera** - Madera de árboles frutales, para
- Pescado y mariscos** - Aliso, mezquite
- Verduras** - Mezquite

Recomendadas por USDA

Temperaturas internas de cocción

Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero.....	160°F
Pavo, pollo.....	165°F
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido.....	145°F
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido.....	160°F
Bien cocido.....	170°F
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero.....	165°F
Trozos de ave.....	165°F
Pato y ganso.....	165°F
Carne fresca de cerdo	
Poco cocido.....	145°F
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido.....	160°F
Bien cocido.....	170°F

PREPARACIÓN PARA USAR SU PARRILLA

Antes de cocinar con su parrilla, debe seguir al pie de la letra los siguientes pasos para curar el acabado y el acero del interior. Si no cumple con estos requisitos al pie de la letra, se puede dañar el interior de la parrilla y los primeros alimentos que cocine podrán tener un gusto metálico.

- Unte todas las superficies metálicas del interior, incluyendo las parrillas y las rejillas con aceite vegetal para cocinar.
 - Encienda un fuego pequeño, no muy intenso, en la rejilla para carbón o la sartén, asegurándose de no colocar los carbones contra las paredes.
 - Cierre la tapa. Ajuste los reguladores de tiro a casi un cuarto de su apertura total. Este nivel de fuego se deberá mantener durante al menos dos horas. Comience a aumentar la temperatura abriendo los reguladores a la mitad de su apertura y añadiendo más carbón. Su parrilla está lista para usarla.
- Puede ser que se oxide la parte interior de su parrilla. El mantenimiento de las superficies interiores con una capa ligera de aceite vegetal ayudará a proteger su parrilla. Las superficies exteriores de la parrilla pueden requerir un retoque de vez en cuando. Le sugerimos que use una pintura en aerosol resistente a temperaturas elevadas, que puede adquirir en cualquier tienda. ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Por favor, vea la información sobre rejillas de hierro fundido sin revestir a continuación.

Uso por primera vez: Antes de usar una parrilla de hierro fundido u otra herramienta de hierro fundido para cocinar, lave a fondo con un líquido para lavar platos suave para quitar la capa de cera de protección aplicadas para el envío. Enjuague con agua caliente y seque completamente con un paño suave o toalla de papel. NUNCA permita que se seque o lave en el lavavajillas. Ahora la temporada de las rejas para evitar que se oxide y se pegue.

Aderezo: Una grasa vegetal sólida se recomienda para el condimento inicial. Extender una fina capa de manteca vegetal sólida en toda la superficie, incluyendo todos los rincones, con una toalla de papel. No utilice grasas con sal como la mantequilla o margarina. Precaliente la parrilla durante 15 minutos, coloque cuidadosamente las rejillas de la parrilla. Deje que la parrilla para calentar las parrillas de 1 a 1 ½ horas. Deje que el fuego quema por su cuenta, y dejar las parrillas de cocción en la parrilla hasta que estén frías. Sus parrillas de hierro fundido Ahora está listo para usar.

Para evitar la oxidación: Re-temporada de la parrilla con frecuencia, especialmente cuando son nuevas. Si se produce la oxidación, es una indicación de que las rejas no han sido lo suficientemente experimentado o el condimento se ha quemado. Limpiar con un cepillo pesados como cepillo de Char-Broil broca. Vuelva a aplicar manteca vegetal y el calor, como se indica arriba para volver a la temporada de las rejas.

Mantenimiento: No hacer un burn-off después de la parrilla, sino más bien dejar los residuos de cocina en las rejillas para mantener una capa protectora sobre el hierro fundido. Hacer un burn-off, justo antes de la parrilla. Cuanto más utilice sus parrillas de hierro fundido, más fácil será el mantenimiento. Conservar en un lugar seco. Si almacena sus rejas por un largo período de tiempo, la grasa muy ligeramente con manteca vegetal, luego seque con una toalla de papel.

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

La frecuencia de la limpieza depende de cuánto se use la parrilla. Antes de limpiar la unidad, verifique que el carbón esté completamente apagado dentro de la unidad. Lávela bien con agua y deje que se seque bien antes de volver a usarla. Limpie el interior de la parrilla con un paño o una toalla de papel.

Cuando haya terminado de cocinar, y la unidad se haya enfriado adecuadamente, limpie toda la ceniza restante. La ceniza absorbe humedad, lo que puede ocasionar la oxidación prematura y el deterioro de las piezas. El aplicar periódicamente una película de aceite vegetal en las superficies interiores de la unidad ayuda a protegerlas. Además, es necesario retocar la pintura ocasionalmente. Se recomienda pintura negra en aerosol resistente a temperaturas elevadas ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Superficie de cocción: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

CONSEJOS PARA COCINAR

Cómo encender el fuego

1. Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o los trocitos de madera sobre la rejilla o la bandeja colectora de cenizas. Le sugerimos que use 2 libras (aproximadamente 30 briquetas) para encender el fuego, y luego añada más según lo necesite.
2. Si usa líquido para encender carbón, usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.
3. Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la parrilla emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.
4. Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fogonazos y ocasionar lesiones.
5. Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).
6. Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apladadas o espárzalas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo



ADVERTENCIA



Abra siempre la tapa ANTES de abrir la puerta para las cenizas para observar el fuego o el combustible.

Abra siempre lentamente la puerta para las cenizas. Nunca intente mirar dentro de la parrilla al abrir puerta para las cenizas cuando la parrilla esté en uso.

El no seguir estas instrucciones puede ocasionar lesiones.

Si no se abre primero la tapa, el gas no quemado se puede acumular y producir fuego repentino.

Cómo saber cuándo está listo el fuego

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la parrilla. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 por ciento o más de los carbones tengan ceniza. Utilizando precaución disponer las brasas en su parrilla de carbón sobre la base de su método de cocción deseado. Los siguientes son algunos pasos que puede seguir para regular la intensidad del fuego:

- Si es demasiado intenso, esparza un poco más los carbones.
- Suba o baje la rejilla regulable para el carbón.
- Abra un poco el regulador de tiro, para reducir la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
- Use el método de asado a fuego indirecto, con los carbones colocados a ambos lados del recipiente para la grasa y los alimentos colocados más o menos directamente sobre los carbones.
- Si se producen llamaradas fuertes, rocíe las llamas con agua de una botella con boquilla. Tenga cuidado, al rociar el agua se pueden volar las cenizas y ensuciar todo alrededor.
- Agregue más briquetas 2 o 3 a la vez para prolongar el tiempo de cocción. Espere 10 minutos, hasta que los carbones se cubran de ceniza, antes de volver a poner más.

Asado directo e indirecto

Asado directo - Durante la mayor parte del tiempo de asado, los carbones encendidos permanecen esparcidos bajo los alimentos en una capa de un solo carbón de alto. Este método se denomina asado directo y es el apropiado para asar alimentos relativamente rápido, como hamburguesas, bistec y la mayoría de los productos del mar. Una sola capa de carbón emite un calor uniforme, parejo, con la tapa abierta o cerrada y es la forma en que la mayoría de las personas hace sus asados. Para mejor control, apile varios carbones a un lado de la parrilla, donde emitirán menos calor. Puede cambiar los alimentos de lugar en la parrilla, colocándolos sobre los carbones más calientes si desea quemarlos un poco o si desea cocinar algún trozo grueso más rápido. Para controlar la temperatura de la parrilla, también puede usar la rejilla para el carbón y los reguladores de tiro.

Asado indirecto - Para los alimentos que se demoran más en cocinar, puede usar el asado indirecto. Este método se debe usar para cocer a fuego lento, con la tapa cerrada. En este caso, los carbones se apilan en capas de dos o tres carbones de alto, en un lado de la parrilla, o se dividen y se apilan en dos lados. Esto permite dejar un espacio vacío al lado o entre los carbones. A menudo, cuando se cocina de modo indirecto, los alimentos se cocinan primero a fuego directo y, luego, se mueven a un área más fría (vacía) de la parrilla, para cocerlos a fuego lento, de manera uniforme. Para que el calor sea lo más uniforme posible, haga dos pilas con el carbón. Con frecuencia, se coloca una bandeja metálica en el espacio vacío o entre los carbones, la cual se llena con agua, vino, cerveza o una combinación de los mismos. Coloque los alimentos directamente sobre la bandeja. Esto permite añadir humedad al área de cocción y recoger los jugos de los alimentos, lo que facilita la limpieza posterior y reduce la posibilidad de que se produzcan llamaradas. (Recuerde tener a mano una botella de agua con boquilla, para apagar las llamaradas.) Es posible que, cuando se acostumbre a asar a fuego indirecto, prefiera usar este método para asar en la mayoría de los casos. Aunque toma un poco más de tiempo, es un excelente método de cocción, y una manera de evitar que se quemen los alimentos y de propiciar la cocción uniforme.

Cómo asar con astillas/trocitos de madera

Para lograr un sabor ahumado más fuerte con briquetas o carbón de madera en bloques, pruebe poner varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Los trocitos de madera se venden en diversos sabores naturales, y se pueden usar solos o como un agregado al carbón. Como regla general, toda madera dura de árboles frutales o de frutos secos es adecuada para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen distintos sabores. Pruebe con maderas diferentes para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o recientemente cortada puede ennegrecer la comida, y tiene sabor amargo.

Nuestras sugerencias:

- Pollo** - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite
- Carne de res** - Nogal americano, mezquite, roble
- Cerdo** - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble
- Carnero** - Madera de árboles frutales, mezquite
- Terñera** - Madera de árboles frutales, parrá
- Pescado y mariscos** - Aliso, mezquite
- Verduras** - Mezquite

Recomendadas por USDA

Temperaturas internas de cocción

Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero.....	160°F
Pavo, pollo.....	165°F
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido.....	145°F
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido.....	160°F
Bien cocido.....	170°F
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero.....	165°F
Trozos de ave.....	165°F
Pato y ganso.....	165°F
Carne fresca de cerdo	
Poco cocido.....	145°F
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido.....	160°F
Bien cocido.....	170°F