

OWNER'S MANUAL



SUPER PRO[®]

Model #2525



**Keep your receipt with
this manual for Warranty.**



IMPORTANT SAFETY WARNINGS

READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL

Read the following instructions carefully and be sure your grill is properly assembled, installed, and maintained. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have any questions concerning assembly or operation, email Service@CharGriller.com.

- Grill is for use outdoors and in well-ventilated areas, only.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges.
- Do not use lighter fluid, gasoline, kerosene, alcohol or other accelerant for lighting charcoal due to flammability, risk of bodily injury and potential to leave a distasteful flavor in your food.
- Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
- Do not use grill in high winds.
- Use caution when moving grill to prevent strains.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the operator's ability to properly assemble or safely operate the grill.
- Use grill at least 12 ft. from any wall or surface. Maintain 12 ft. clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.
- When adding charcoal and/or wood, use extreme caution.
- Never move grill when it is in use or when it contains hot coals or ashes.
- Do not use grill for indoor cooking or heating. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- Do not use in or on boats or recreational vehicles.
- Make sure to empty grease can after every use once completely cooled.
- Do not place grill near flammable liquids, gases, or where flammable vapors may be present.
- When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to exceed 350°F (177°C). Do not store or use extra cooking oil in the vicinity of this or any other grill.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.



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

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



IMPORTANT SAFETY WARNINGS

(Continued)

- Do not lean over an open grill and be mindful of hands/fingers near the edge of the cooking area.
- When opening the lid, keep hands, face, and body safe from hot steam and flame flare-ups.
- **WARNING:** To avoid injuries, gloves or other protective articles should be used when operating the grill.
- Do not exceed a temperature of 500°F.
- Do not allow charcoal and/ or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the grill.
- Always wear grill gloves to protect hands from burns. Avoid touching hot surfaces.
- **CAUTION:** Exposed metal dampers on air vents and/or metal handles are hot during usage. Again, always wear grill gloves when adjusting air flow to protect hands from burns.
- Do not alter this grill in any manner.
- When opening lid, make sure it is pushed all the way back so it rests against the lid support brackets. Use extreme caution as hood could fall back to a closed position and cause bodily injury.
- Close lid and all dampers to help suffocate flame.
- Always hold an open lid from the handle to prevent it from closing unexpectedly.
- Never leave coals and ashes unattended. Before grill can be left unattended, coals and ashes must be removed. Use caution to protect yourself and property.
- Carefully place remaining coals and ashes in a noncombustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in a metal container for 24 hours prior to disposing.
- To protect against bacteria that could cause illness, keep all meats refrigerated and thaw in refrigerator or microwave. Keep raw meats separate from other foods, and wash everything that comes in contact with raw meat.
- Cook meat thoroughly, and refrigerate leftovers immediately.
- Use a calibrated food thermometer and the USDA guidelines to ensure that meat, poultry, seafood, and other cooked foods reach a safe minimum internal temperature.
- Always have a fire extinguisher near at all times. Maintain and check your fire extinguisher regularly.

THESE WARNINGS ALSO APPLY TO THE SIDE FIRE BOX.



***** STOP! CALL  FIRST! *****

Do NOT Return Product to Store.

This grill has been made according to the highest of quality standards. If you have any questions not addressed in this manual or if you need parts please email our Customer Service Department at: www.chargriller.com/pages/customer-support and have your serial number handy.

REGISTER YOUR GRILL:

To take full advantage of the Char-Griller® warranty be sure to register your grill by visiting www.chargriller.com/pages/customer-support

Registration provides important protections:

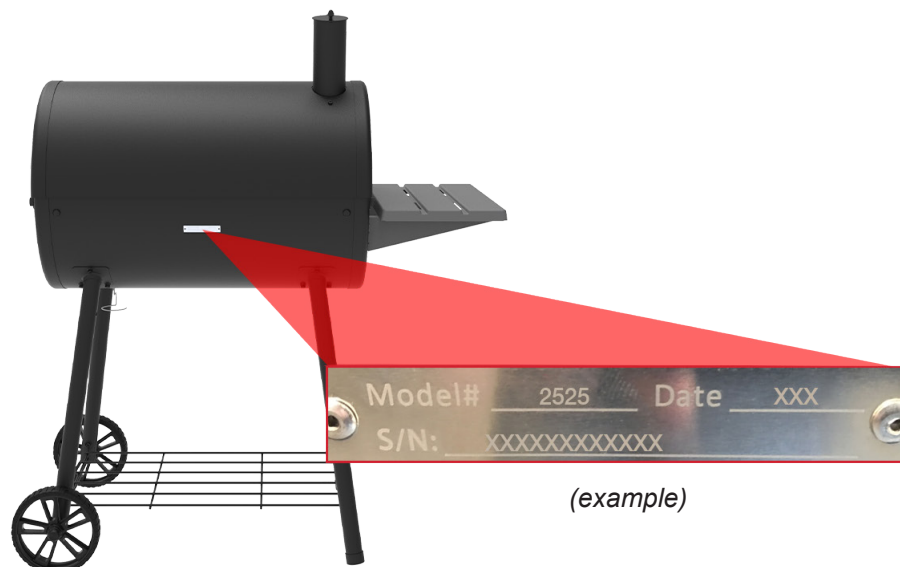
1. Register your grill today to activate your warranty and get exclusive access to product developments, updates, and recipes.
2. This allows us to help you get warranted parts to your quickly and provide enhanced customer service.

NOTE: You will need your model #, serial number, and a copy of the original sales receipt when registering.

Document Your Serial Number HERE:

(Serial number is located on the back of the grill body or on the leg.)

(SERIAL #)





WARRANTY INFORMATION

A COPY OF THE DATED PROOF OF PURCHASE (RECEIPT) IS REQUIRED WHEN REGISTERING OR SUBMITTING A WARRANTY* CLAIM. PLEASE RETAIN A COPY OF THE RECEIPT FOR YOUR RECORDS.

Char-Griller® will replace any defective part of its grillers/smokers, under warranty, as outlined below.

PLEASE READ THIS INFORMATION IN DETAIL AND IF YOU HAVE ANY QUESTIONS CONTACT CUSTOMER SERVICE AT www.chargriller.com/pages/customer-support

Charcoal / Pellet / Kamado Grills	
Grill - Hood AND Bottom (excludes removable Ash Pan)	5 years from date of purchase for rust through / burn through
Ash Pan AND Defective Parts	1 year from date of purchase
Gas Grills	
Grill Hood (TOP half) AND Main Burner Tubes (excludes Side Burner)	5 years from date of purchase for rust through / burn through
Grill Body (BOTTOM half) AND Side Burner AND Defective Parts	1 year from date of purchase
Dual Fuel Grills (Gas & Charcoal)	
Charcoal Grill - Hood AND Bottom AND Gas Grill Hood (TOP half) AND Main Burner Tubes (excludes Ash Pan and Side Burner)	5 years from date of purchase for rust through / burn through
Ash Pan AND Defective Parts AND Gas Grill Body (BOTTOM half) AND Side Burner	1 year from date of purchase
Parts, Accessories, and Grill Covers	
	1 year from date of purchase (seam tears only for covers)

SURFACE RUST IS NOT CONSIDERED A MANUFACTURING OR MATERIALS DEFECT

Char-Griller® grills are made of steel and if exposed to the elements rust will occur naturally. Please refer to the section entitled, "Usage" to review how to care for your grill properly.

Surface issues such as scratches, dents, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical clearers, surface rust or the discoloration of steel surfaces are NOT covered under these warranties.

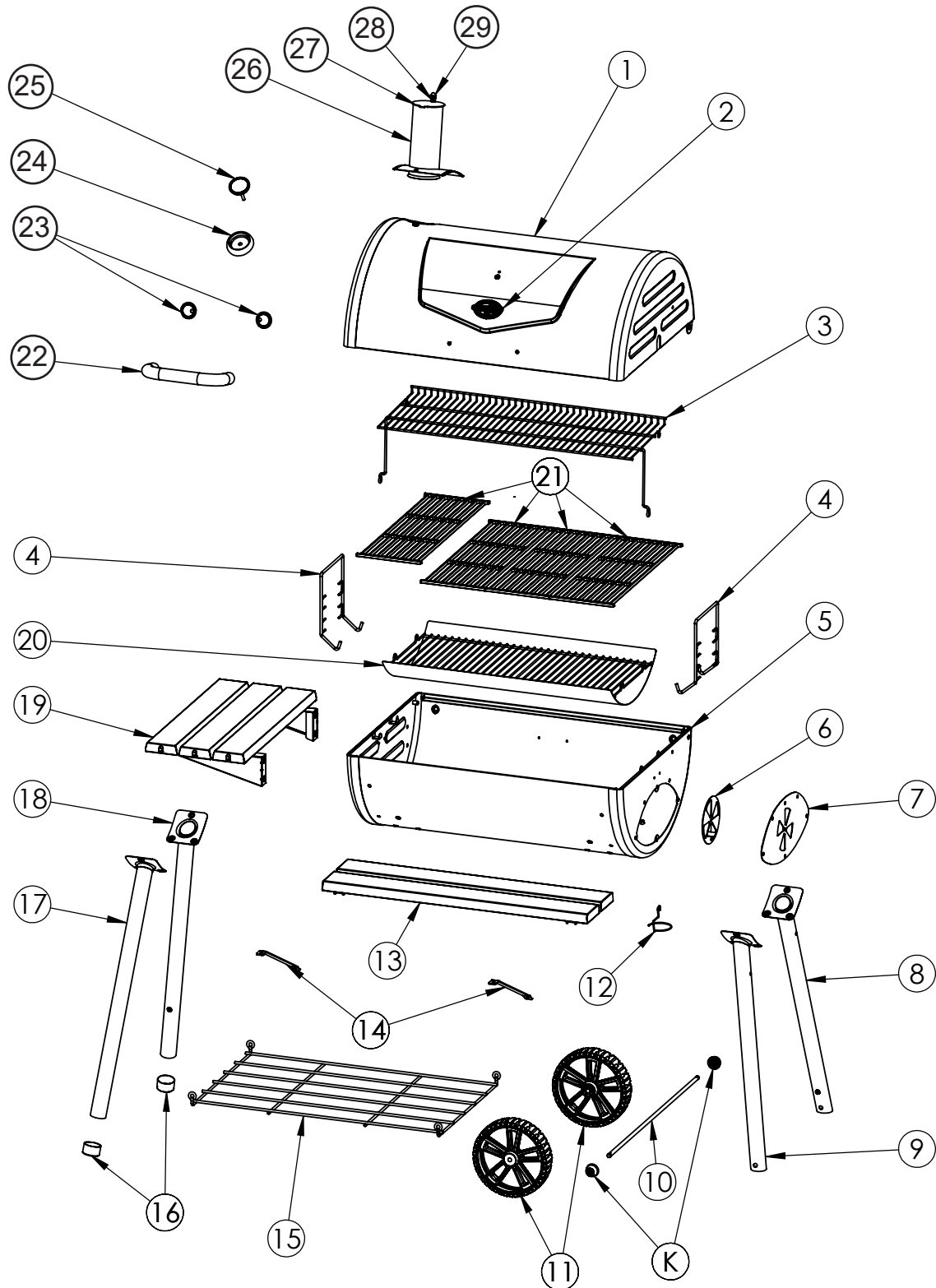
Warranties are for the replacement of defective parts only. Char-Griller® is not responsible for damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, hostile environments, improper installation, and installation not in accordance with local codes of service of unit.

Excluded Under ALL Warranties

Paint; Surface Rust; Heat Damage; Incorrect Parts ordered by customer, including shipping; Worn Parts; Missing or damaged parts not reported within two (2) months of purchase date; Defective parts not reported within one (1) year of purchase date; Fading grill cover.

*NOTE: For warranty claims, photos and prepaid return of the item in question may be required. Misuse, abuse or commercial use nullifies all warranties.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS





PARTS LIST

Item	QTY	Part Name
1	1	HOOD
2	1	LOGO PLATE
3	1	WARMING RACK
4	2	ASH PAN HANGER
5	1	BODY
6	1	DAMPER CIRCLE
7	1	FILLER PLATE
8	1	REAR RIGHT LEG
9	1	FRONT RIGHT LEG
10	1	AXLE
11	2	WHEEL
12	1	GREASE CUP CLIP
13	1	FRONT SHELF
14	2	FRONT SHELF BRACKET
15	1	BOTTOM SHELF
16	2	LEG CAP
17	1	FRONT LEFT LEG
18	1	REAR LEFT LEG
19	1	SIDE SHELF
20	1	ASH PAN
21	4	GRATE
22	1	HANDLE
23	2	HANDLE BEZEL
24	1	THERMOMETER BEZEL
25	1	THERMOMETER
26	1	SMOKESTACK
27	1	SMOKESTACK DAMPER
28	1	SPRING
29	1	AKORN NUT



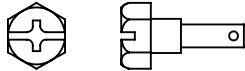
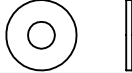
HARDWARE NEEDED

Assembly: Requires 2 people. Tools Needed: Hammer, Phillips Head Screwdriver, Pliers, and a 7/16" Nut Driver.

****NOTE: DO NOT tighten any bolts unless instructed to do so. Tightening too soon may prohibit parts from fitting together. All hex nuts should be on the inside of the grill unless stated otherwise. Unpack all contents in a well cleared and padded area.****

Estimated Time: 45 minutes

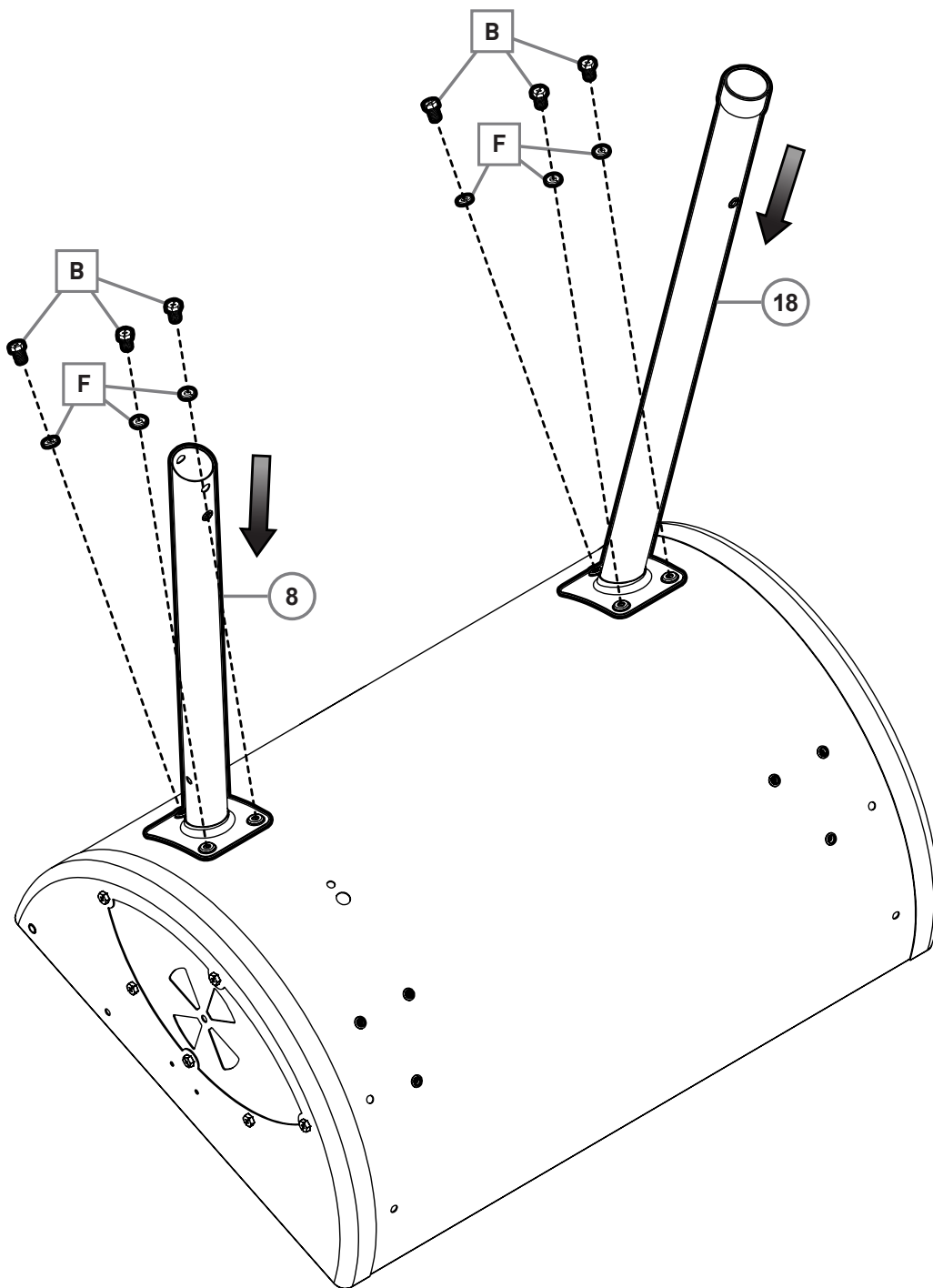
Hardware Pack #551257

Part No.	Description	Photo	QTY
A	SHOULDER BOLT, 5/16 - 18		2
B	HEX BOLT 1/4 - 20 X 1/2"		24
C	HEX BOLT 1/4 - 20 X 3/4"		7
D	HEX BOLT 1/4 - 20 X 2"		2
E	FLANGE HEX NUT 1/4 - 20		11
F	LOCK WASHER 1/4"		13
G	FLAT WASHER 1/4"		2
H	FLAT WASHER 2/5"		2
I	HAIR COTTER PIN 1"		2
J	HAIR COTTER PIN 1.5"		2
K	HUB CAPS		2



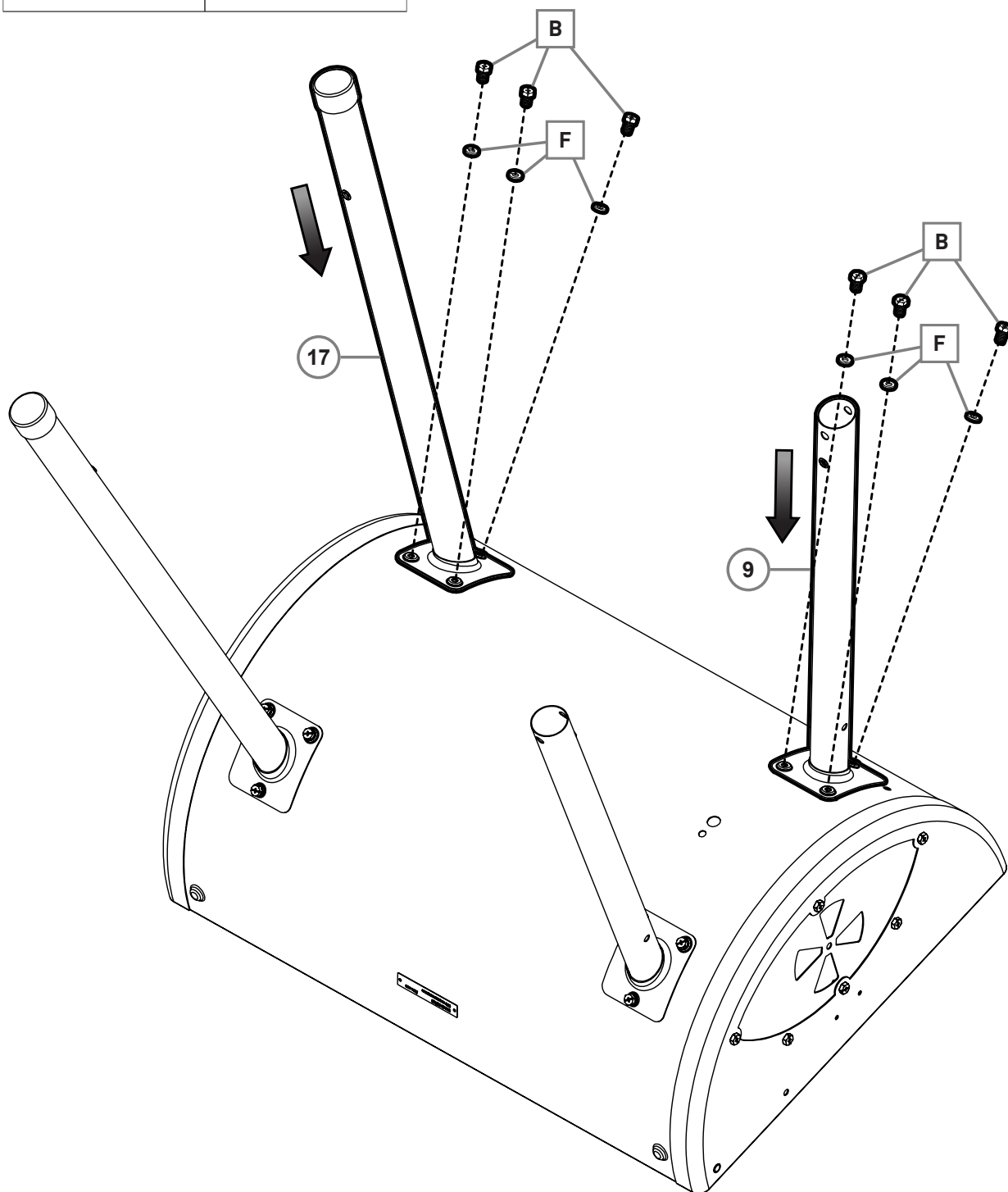
STEP 1

B x6 	F x6 
--	--



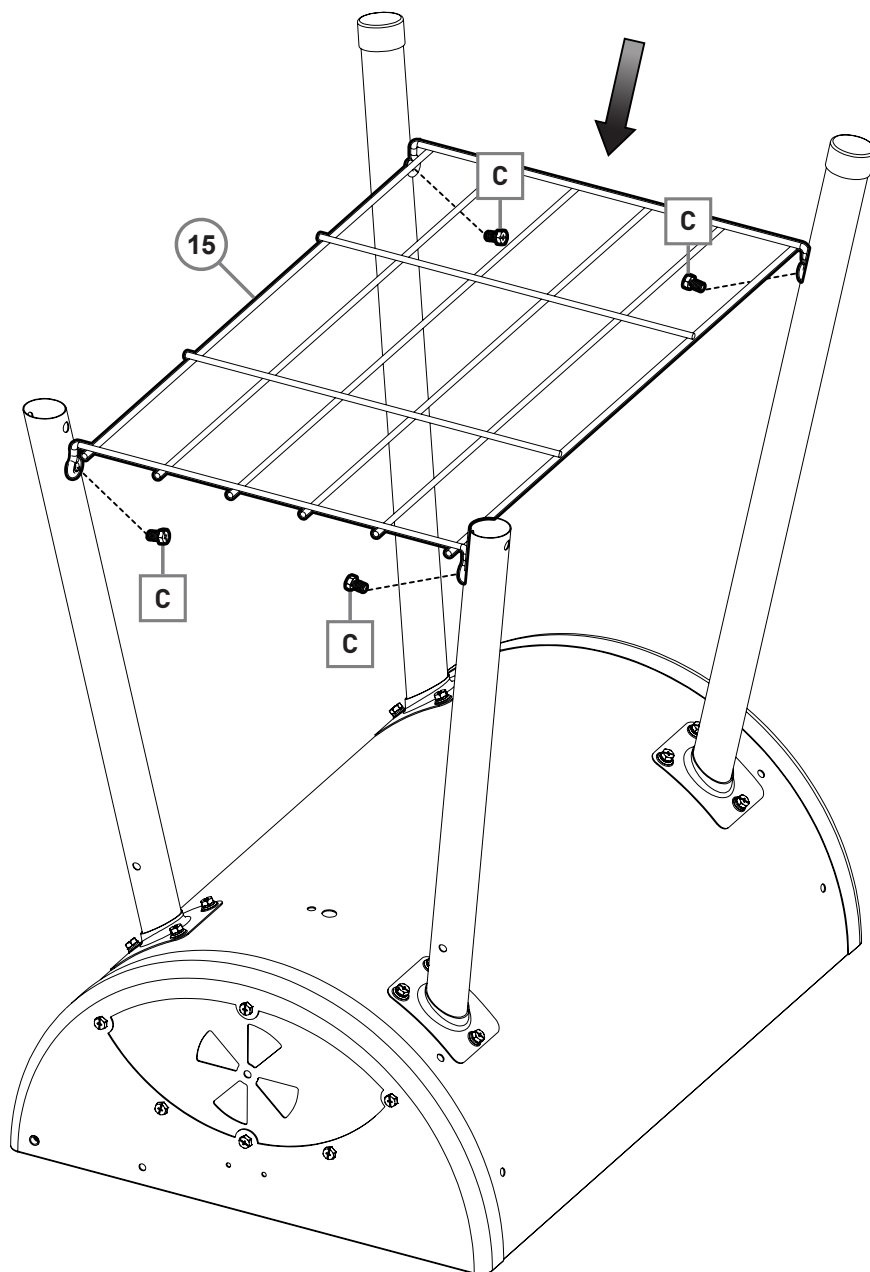


STEP 2



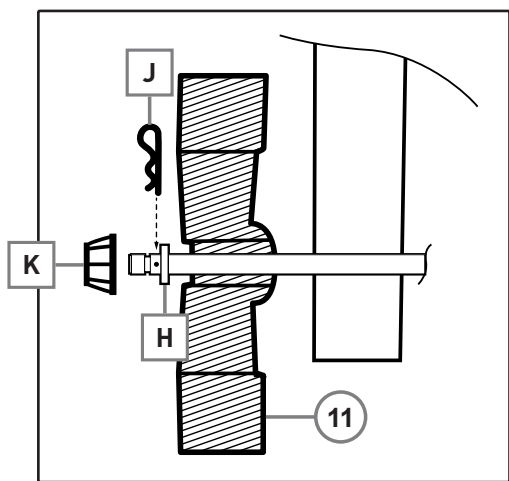
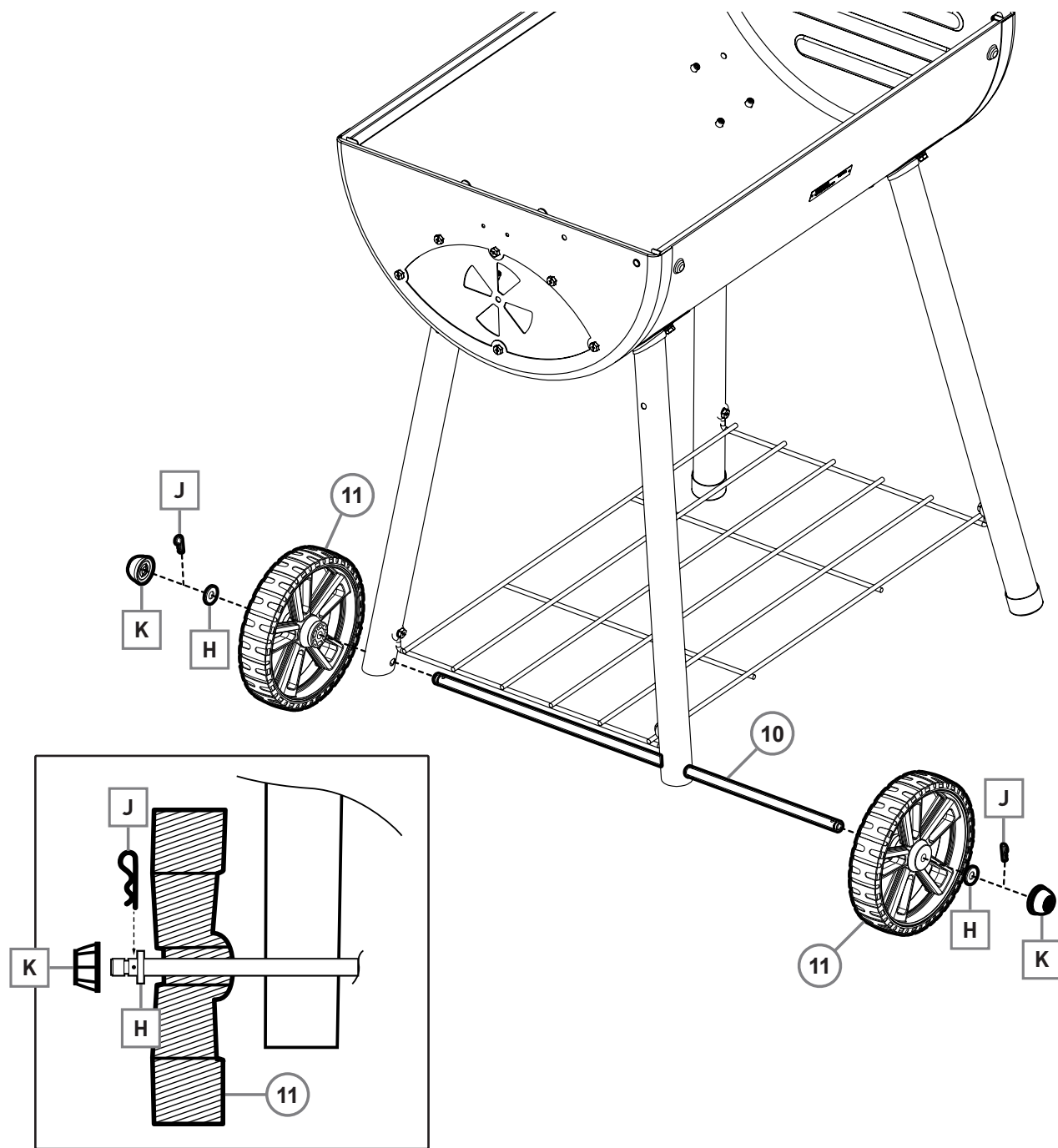


STEP 3



STEP 4

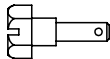
J x2 	H x2 	K x2 
--	--	--

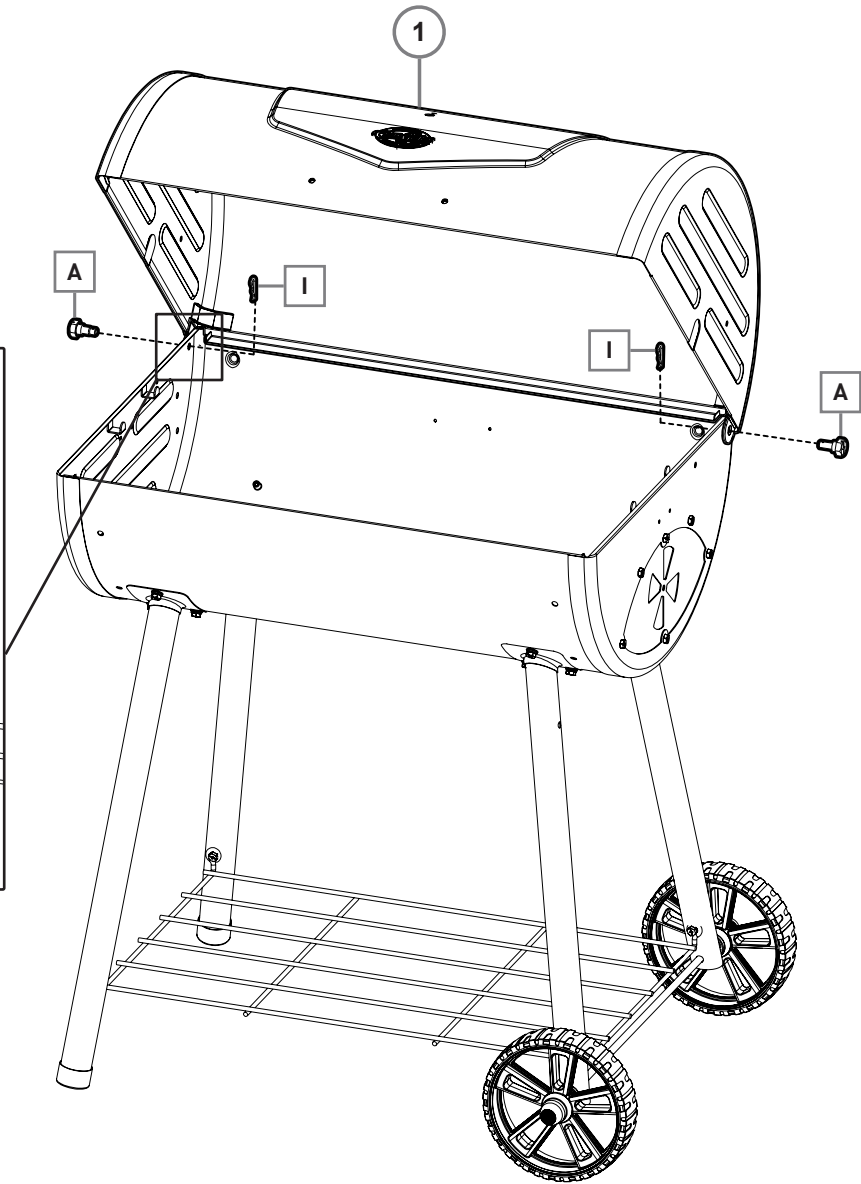
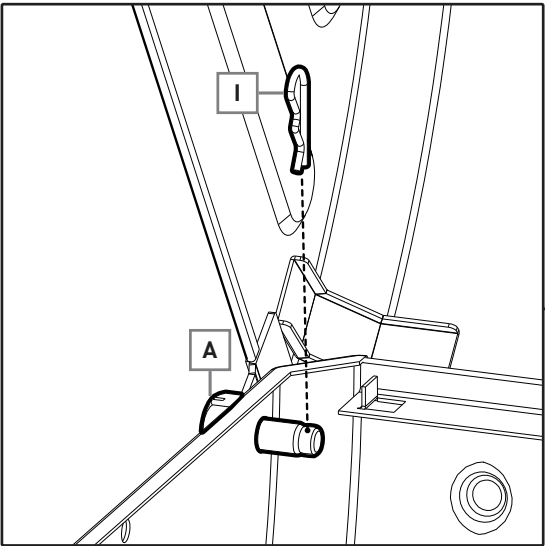


ALTERNATIVE VIEW



STEP 5

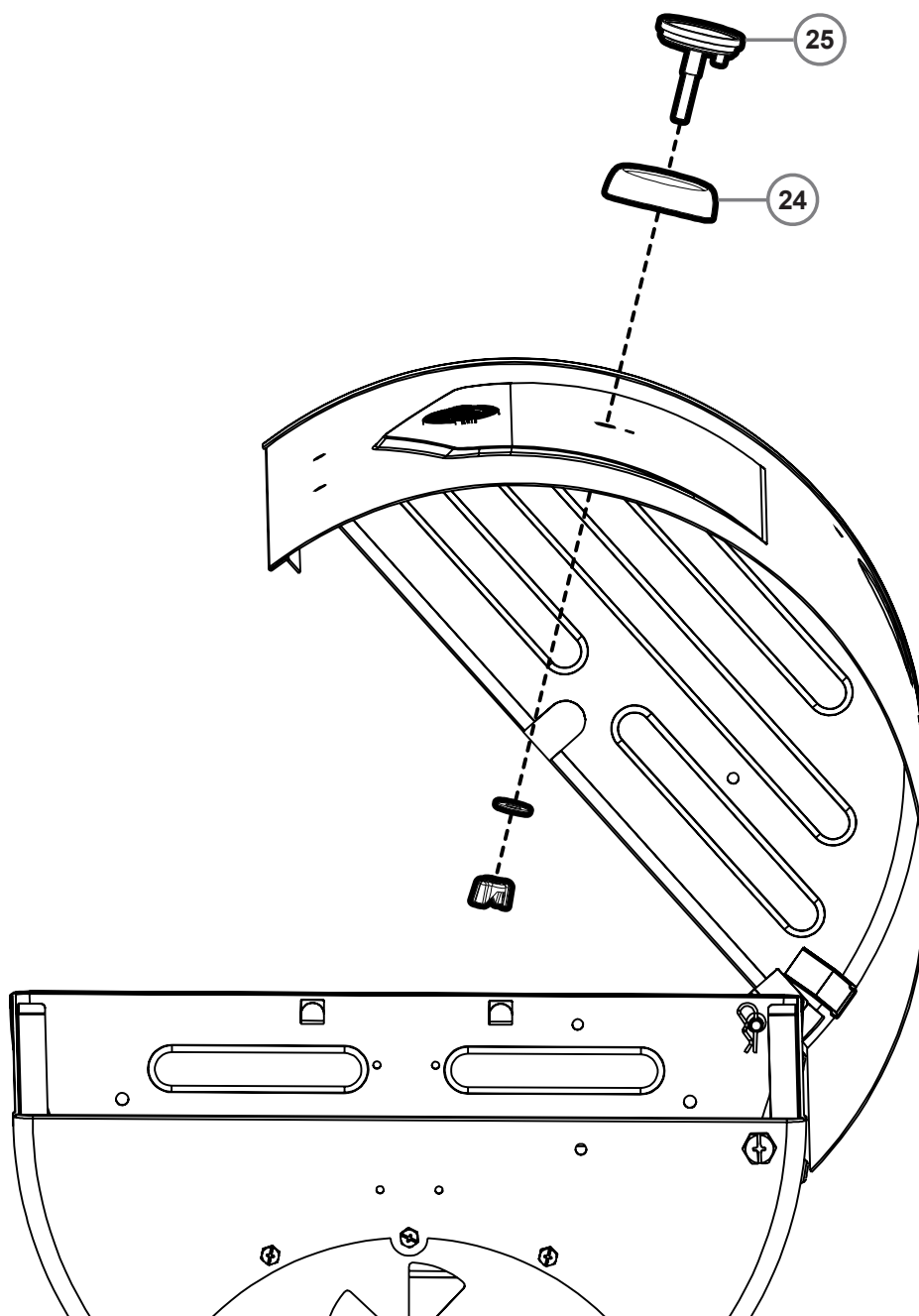
A x2 	I x2 
---	---





STEP 6

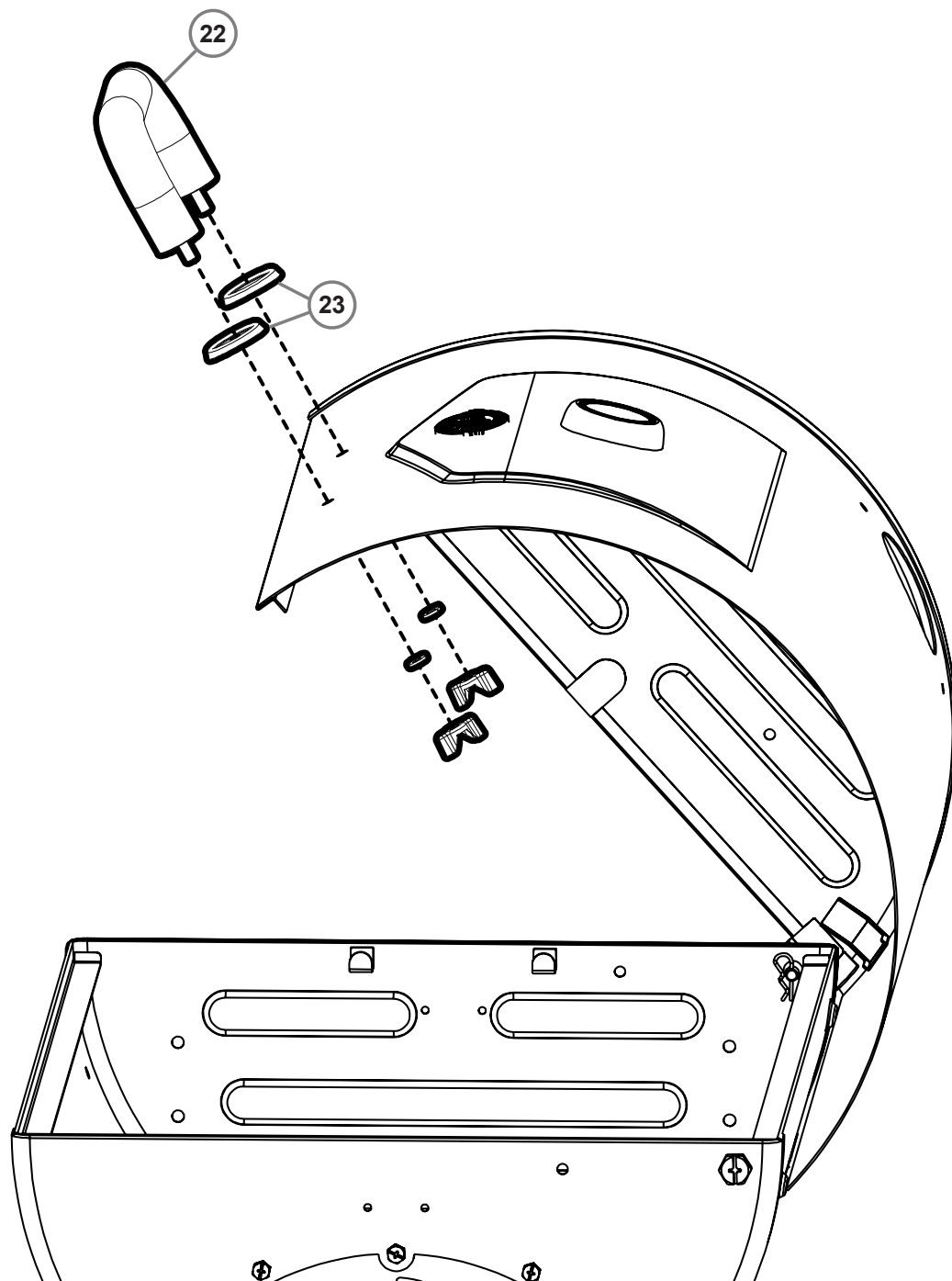
Hardware is included with the THERMOMETER.





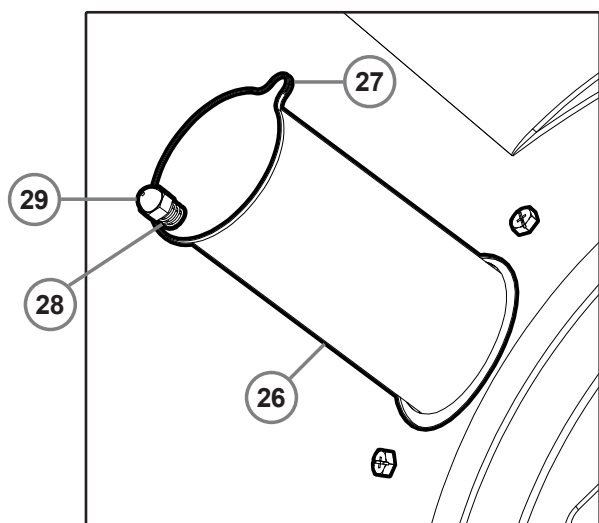
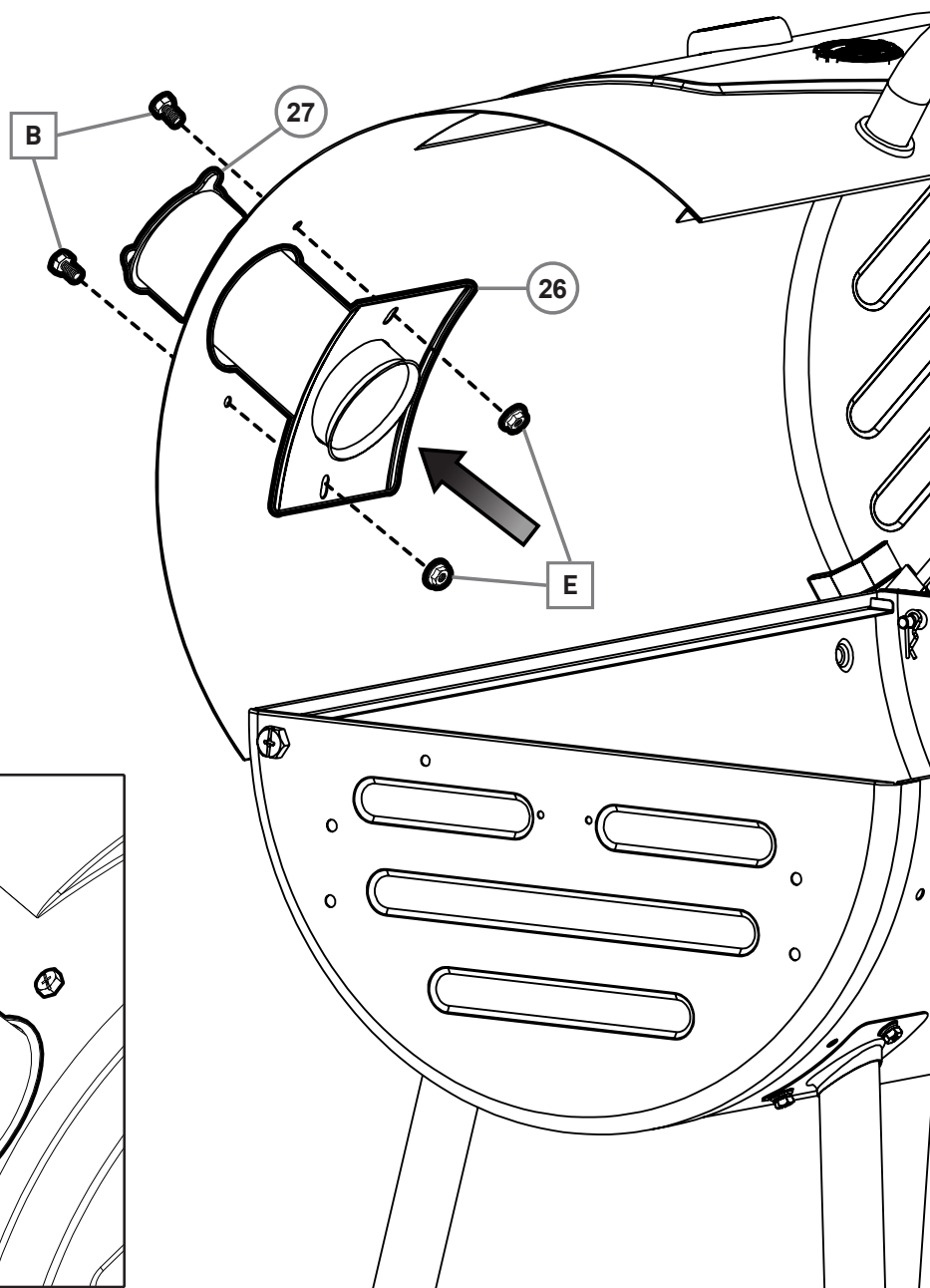
STEP 7

Hardware is included with the HANDLE.



STEP 8

B x2 	E x2 
--	--

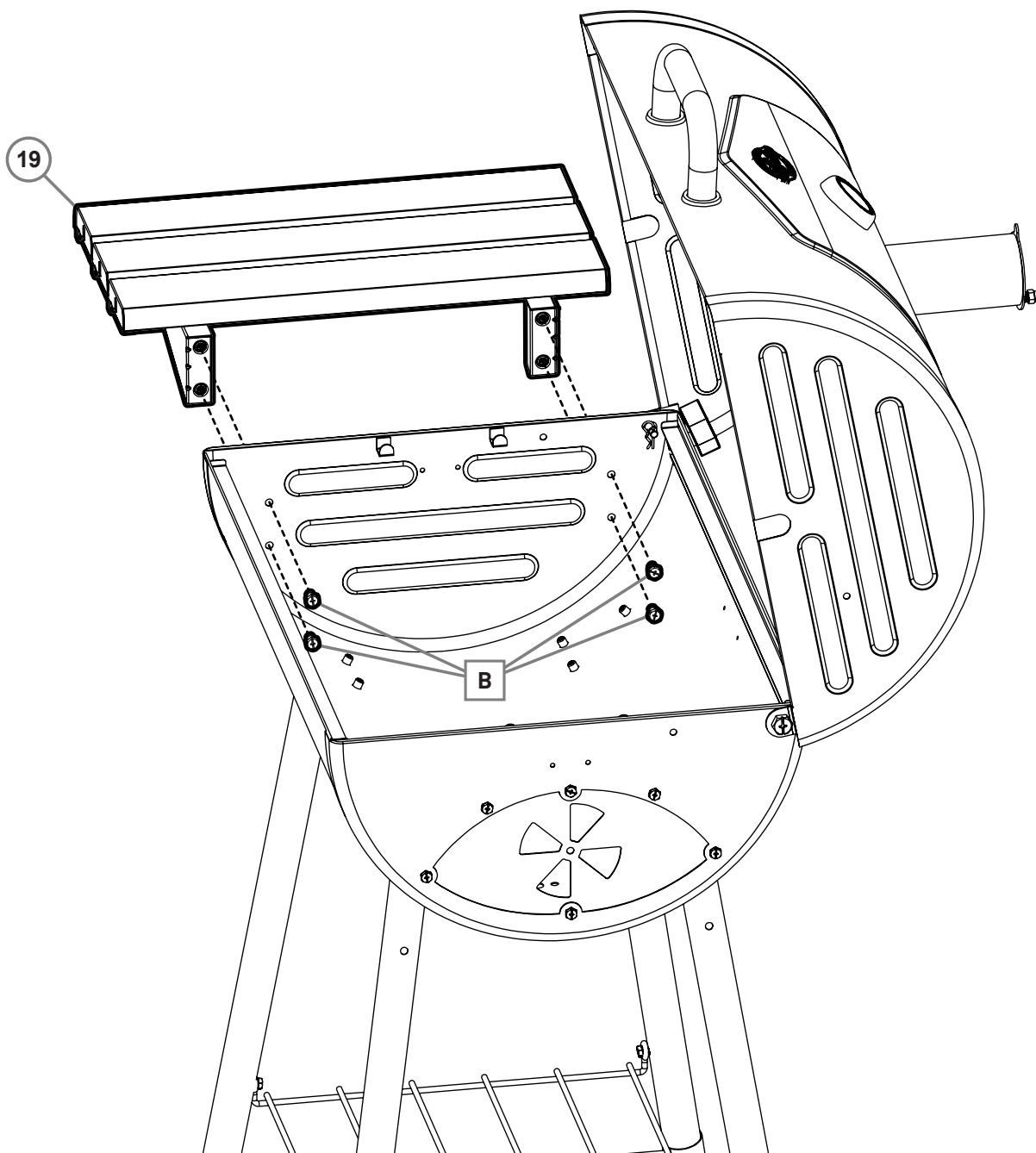


REVERSE VIEW

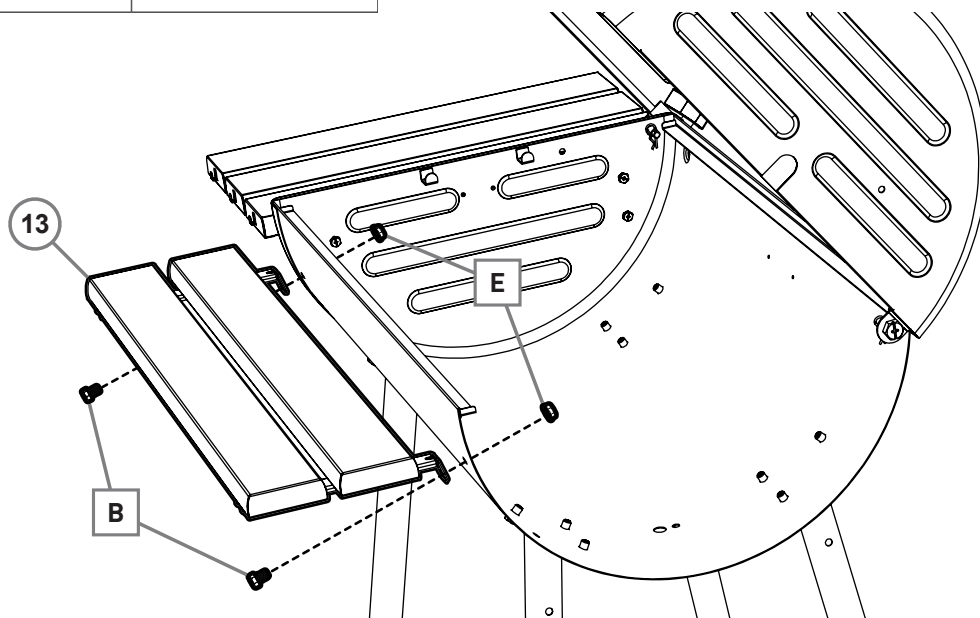


STEP 9

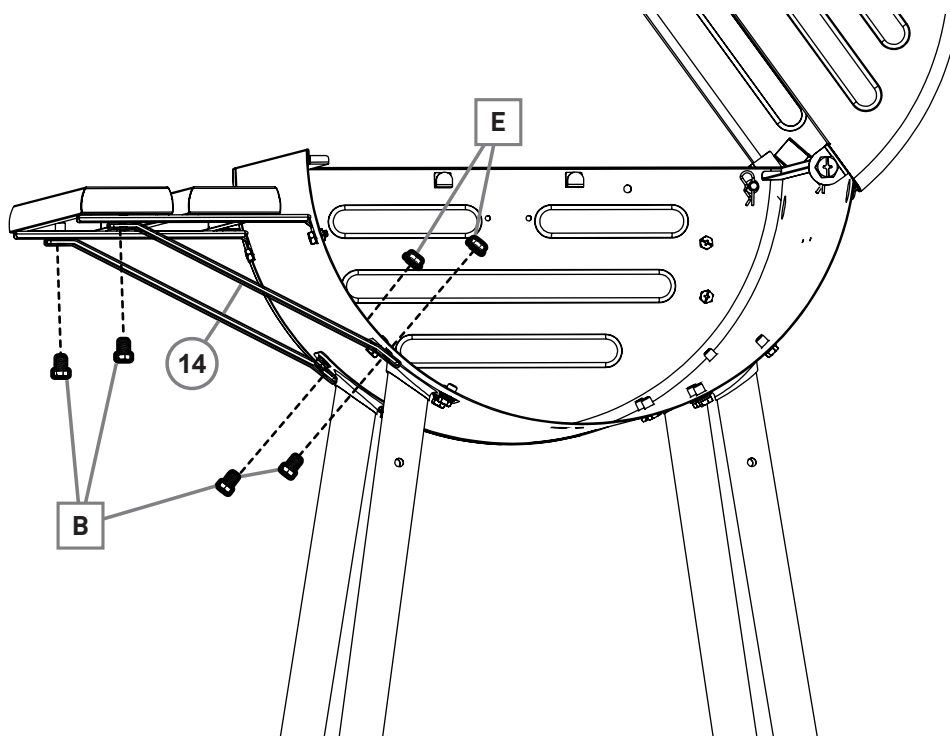
B x4 



STEP 10A

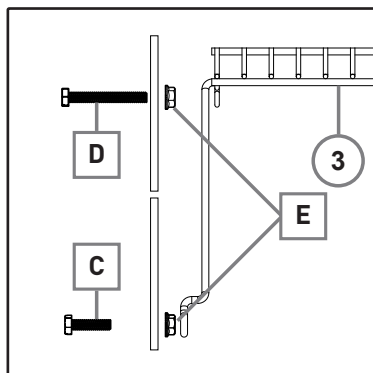
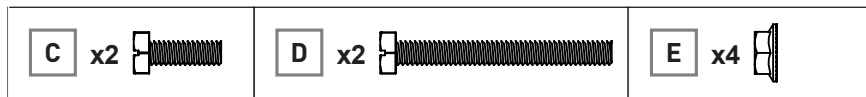


STEP 10B

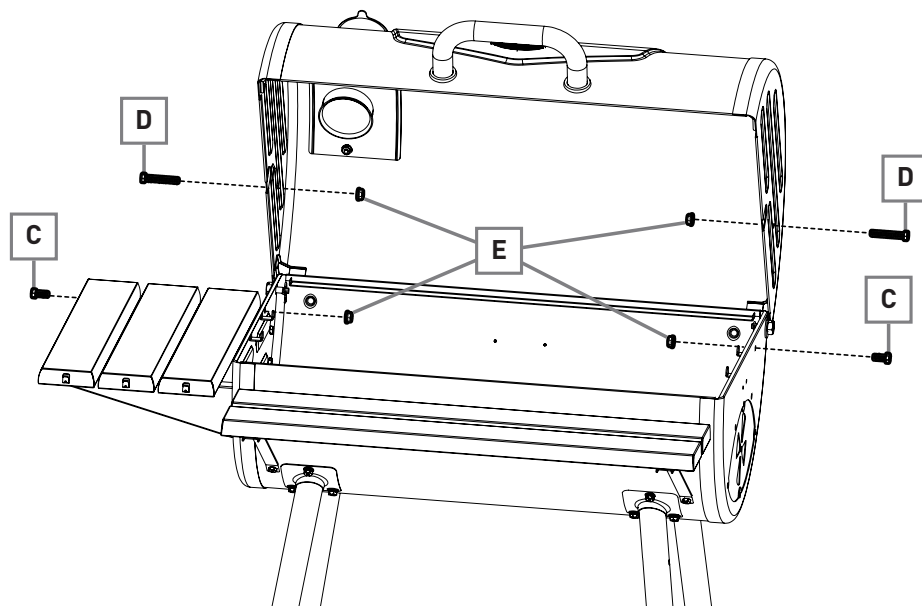




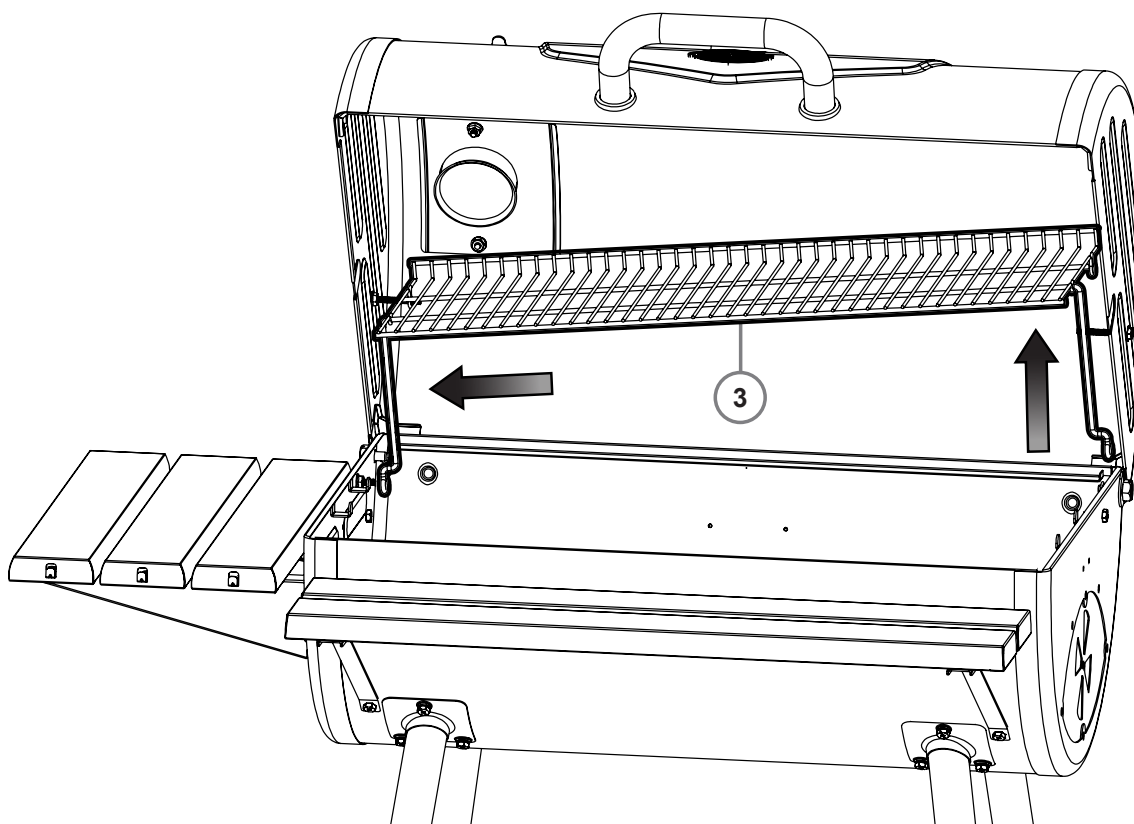
STEP 11A



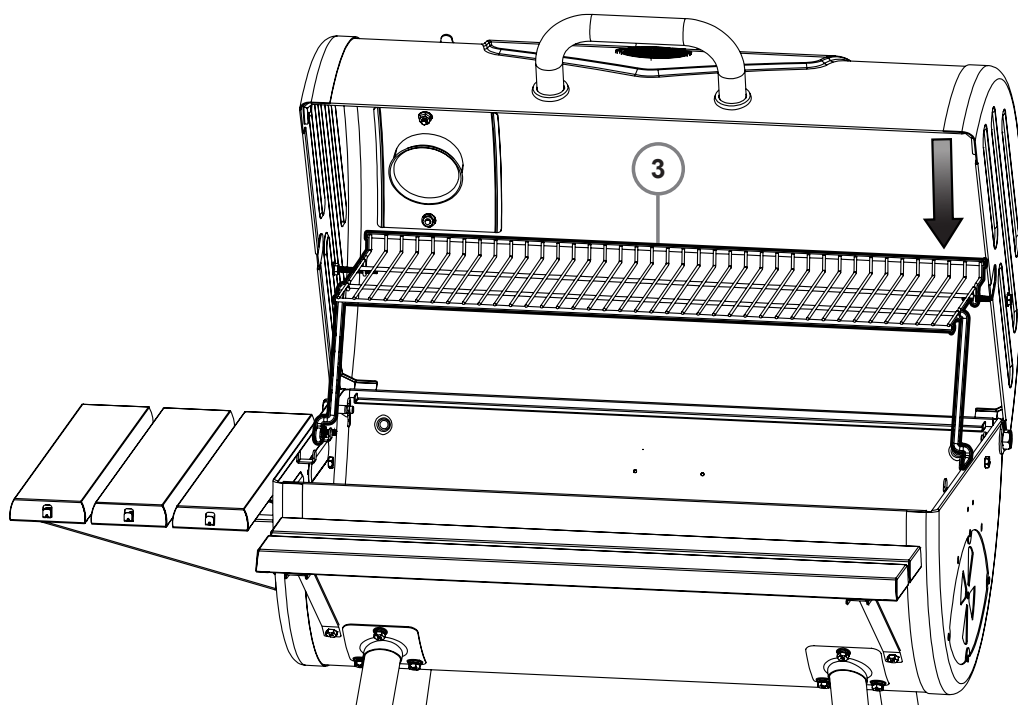
ALTERNATIVE VIEW



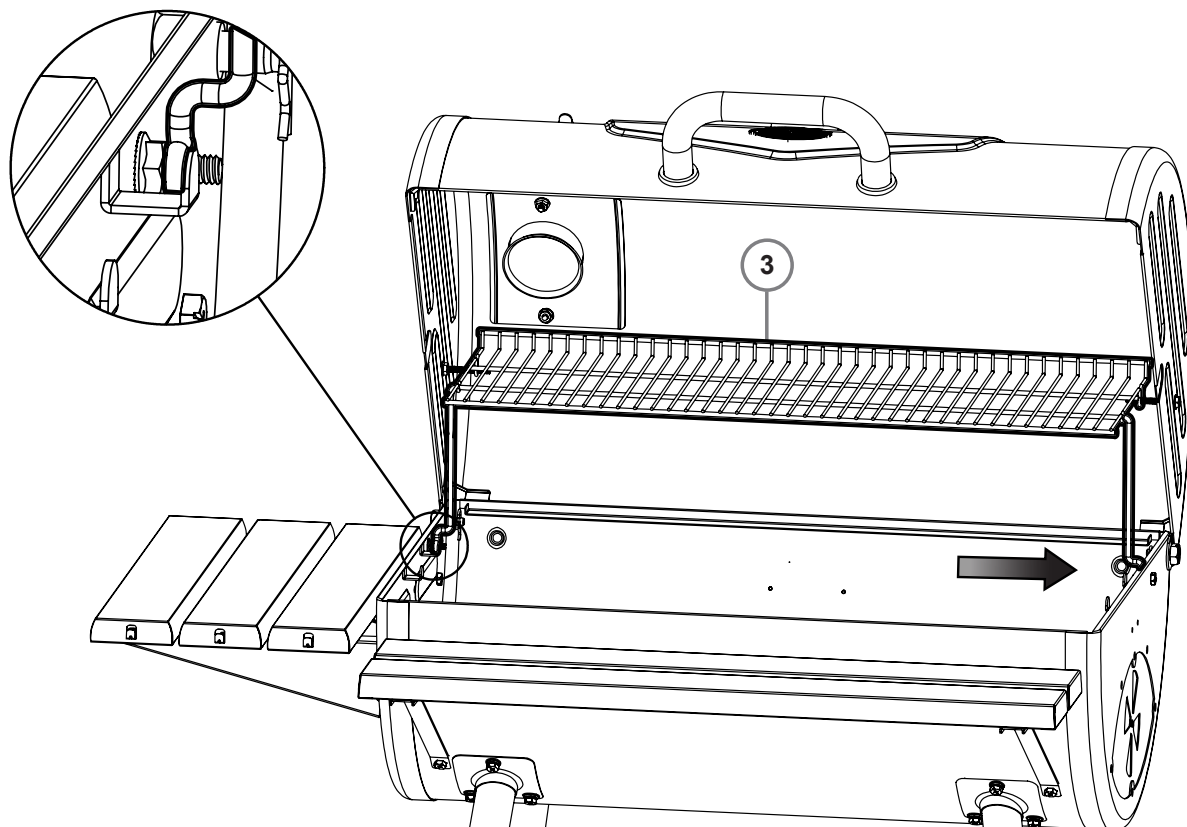
STEP 11B



STEP 11C



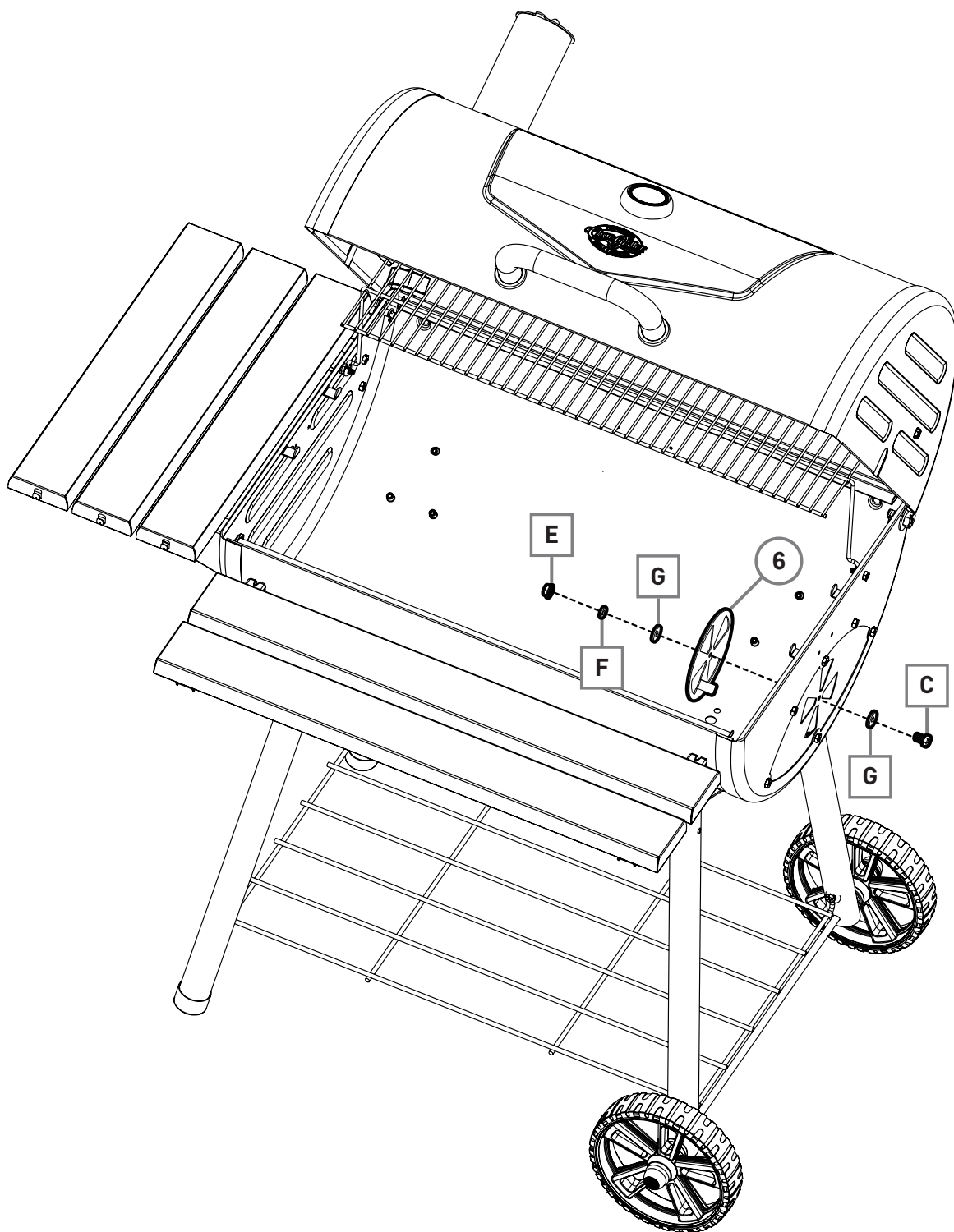
STEP 11D



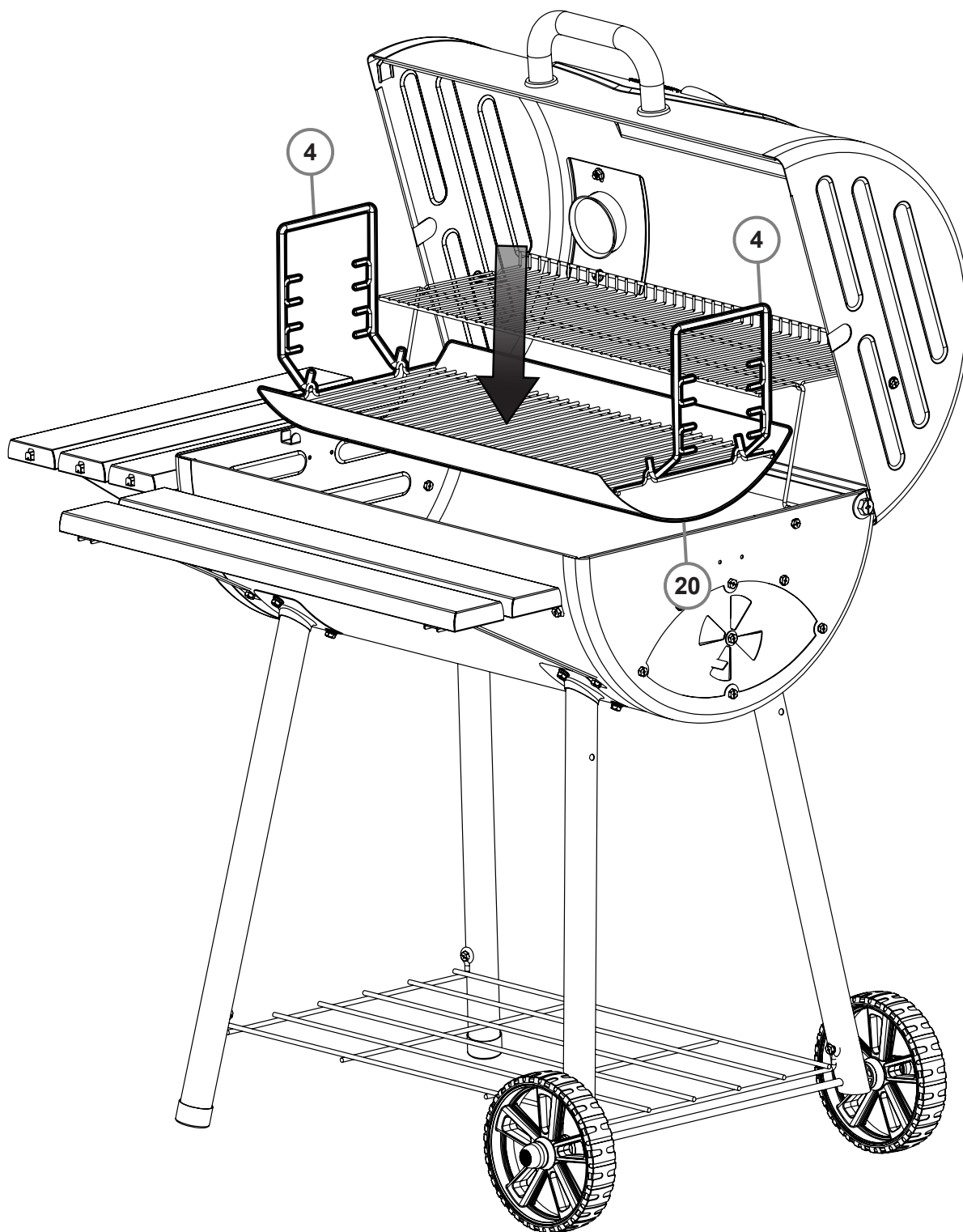


STEP 12

C x1 	E x1 	G x2 	F x1 
---	---	---	---

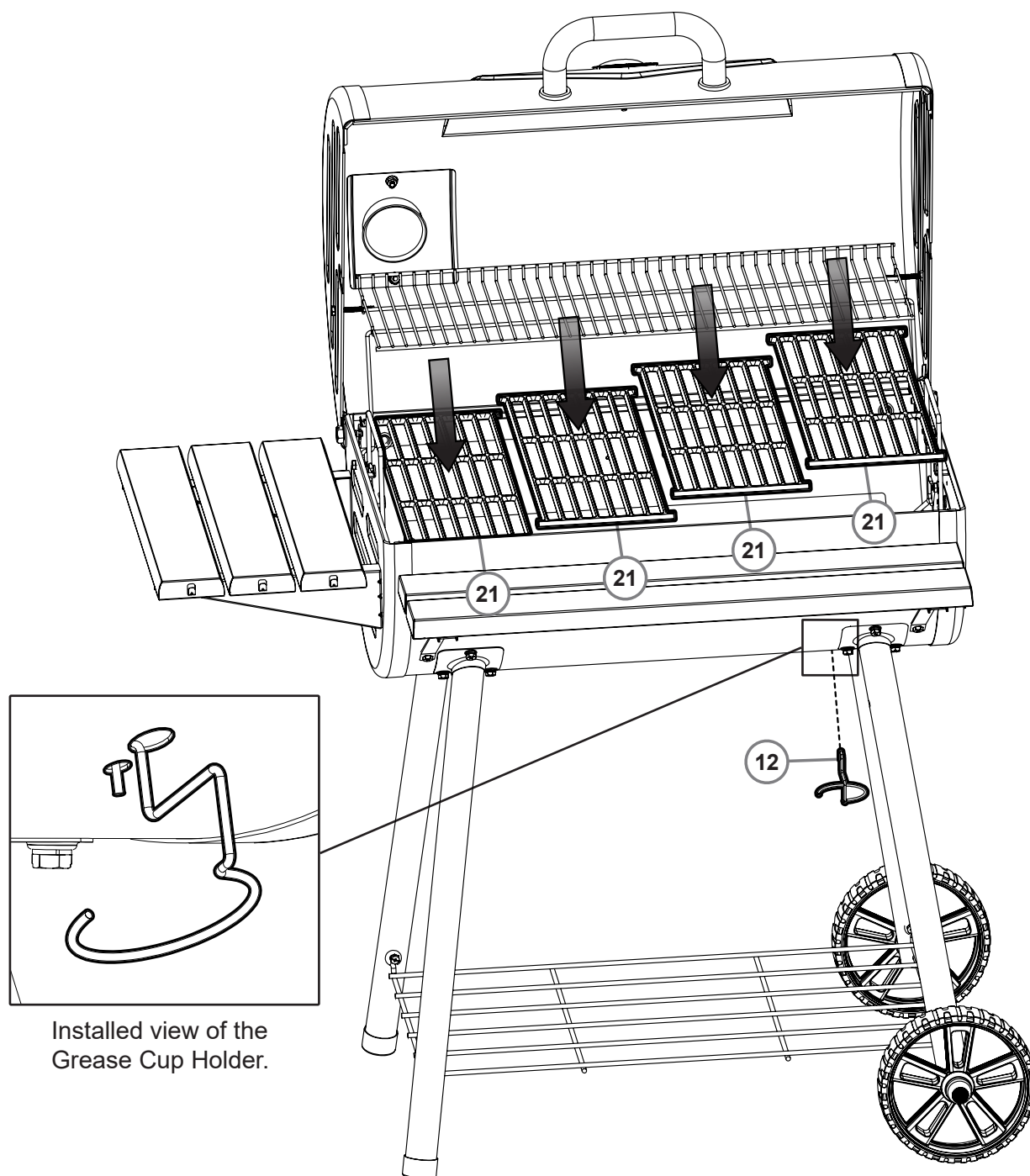


STEP 13





STEP 14



Installed view of the
Grease Cup Holder.



FULLY ASSEMBLED





OPERATING INSTRUCTIONS

Setting Up

This grill is designed for use outdoors, away from any flammable materials. When in use, it is important that there are no overhead obstructions and that the grill is at least 12 ft. (~4 m) from any wall or surface. 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 wind drafts and protected from any trickling water (i.e. rain or water from gutters). Do not move the grill while hot, and do not leave unattended during operation.

NEVER EXCEED **500°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.





Lighting Instructions

There are a few methods to light your charcoal grill, depending on the materials you prefer to use. Using a charcoal chimney is the Char-Griller® preferred method for speed and convenience but igniting your lump charcoal or briquettes directly in the grill is a great way to get cooking as well.

Charcoal Chimney

1. Remove your grill grates and set them to side
2. Fill your charcoal chimney $\frac{3}{4}$ of the way full with briquettes or lump charcoal
3. Set fire starter on charcoal grate, light and then place the charcoal chimney directly on top of the fire starter
4. Coals will fire upward from bottom to top
5. After coals on top of chimney are ignited (usually 10-15 minutes) dump the coals over the charcoal grate and replace your grill grates



Fire Starters

1. Remove your grill grates and set them to side
2. Pour approximately 3lbs (approx. 50-60 briquettes) of charcoal directly on to your charcoal grate and stack together in a pile
3. Insert fire starter into the middle of the charcoal pile so that it is slightly covered and light
4. After the charcoal has thoroughly ignited, typically glowing red or gray in color, use tongs to spread them out and replace your grill grates



NOTE:

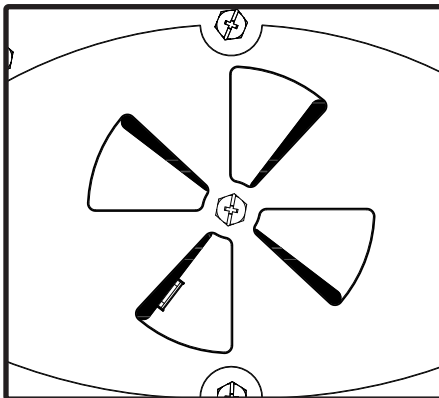
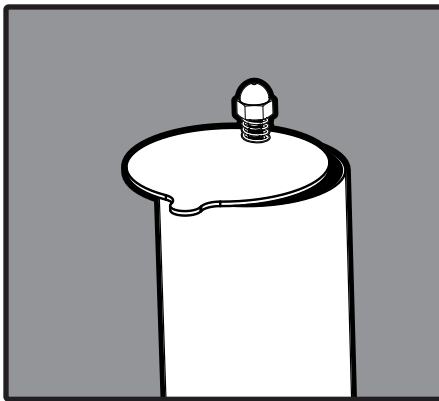
- Do not use lighter fluid, gasoline, kerosene, alcohol or other accelerant for lighting charcoal due to flammability, risk of bodily injury and potential to leave a distasteful flavor in your food.
- If necessary, use tongs to move coals for even heat.
- Always wear gloves when handling grill grates, charcoal grate, or adjusting coals.



Controlling Temperature

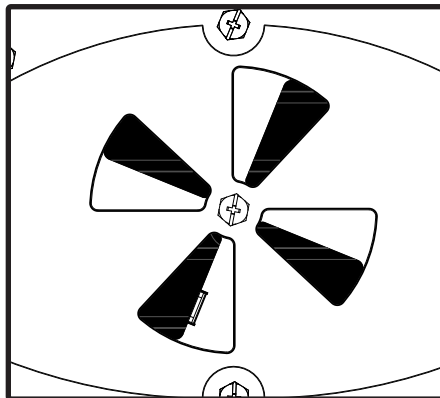
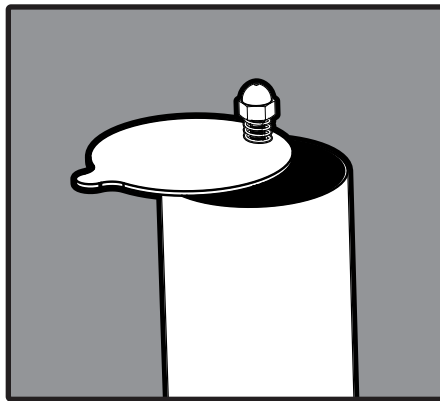
Controlling the temperature of your grill is all about controlling the air flow to the fire. MORE AIR = MORE HEAT. LESS AIR = LESS HEAT. By opening and closing the top and side dampers, you can easily control the temperature of your grill. The amount of charcoal used when grilling can also greatly impact your ability to control temperature. Dampers may need to be adjusted during the cook to account for changes in weather like wind or to accommodate for more or less fuel. When first learning how to operate your grill, always use the same amount of charcoal to best learn your grill's damper control.

SMOKE 150°-250°F



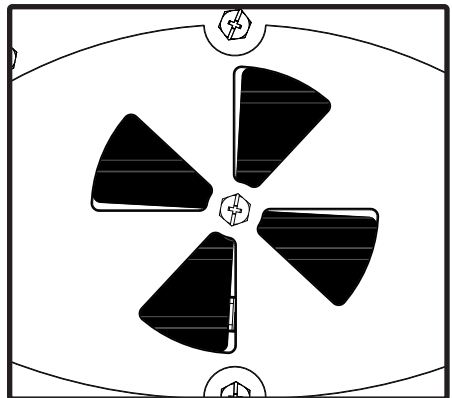
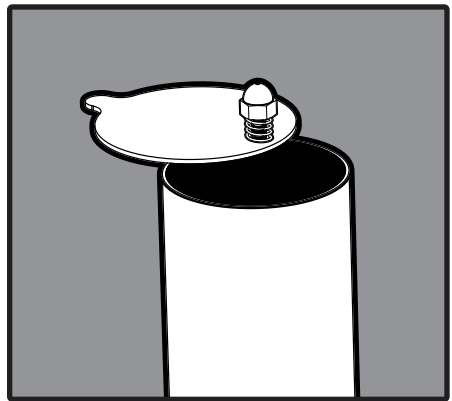
- Start with dampers 1/4 or less of the way open and adjust as needed during cook
- For best results, start with up to 2 lbs. of charcoal (30-40 Briquettes) and/or wood fuel
- Adjust the charcoal grate to its lowest setting or farthest from the cooking grates

GRILL 300°-450°F



- Control airflow as needed, by adjusting dampers from 1/3-2/3 of the way open
- For best results, start with up to 2 lbs. of charcoal (30-40 Briquettes)
- Place coals on one half of the charcoal grate - adjust charcoal grate level to the middle

SEAR 450°-500°F



- For maximum airflow, both dampers should be open all the way with air flowing freely
- For best results, start with up to 3 lbs. of charcoal (50-60 Briquettes)
- Adjust the charcoal grate to its highest setting or closest to the cooking grates



Seasoning Your Grill

Seasoning is an important first step before you start cooking on your new grill. This process will help protect the interior and exterior grill finish, reduce food sticking to the grates, reduce unnatural flavors, and help prevent the grates from rusting. Char-Griller® recommends using flaxseed oil for seasoning your grill but most food grade oils (canola, grapeseed, vegetable, safflower, etc) will work as well.



STEP 1 LIGHTLY COAT WITH OIL

1. Char-Griller® grills come pre-coated with vegetable oil. If this is the first time seasoning your grill, move on to **Step 2**
2. If re-seasoning your grill, lightly coat ALL interior surfaces (including grates and inside of barrel) of your grill with flaxseed or other vegetable oil



STEP 2 HEAT UP GRILL

1. Following the instructions for lighting your charcoal (page C-2) and controlling the temperature (page C-6), bring your grill to approximately 450°F
2. Once at temperature, allow grill surfaces to season for 20 minutes



STEP 3 RE-APPLY OIL TO GRATES 5X

1. After 20 minutes, open your grill and carefully remove your grill grates with a grate lifter
2. Using a brush, re-coat both sides of your grates with flaxseed or other vegetable oil and return to your grill
3. Close lid and allow surfaces to season for 20 minutes
4. Repeat this process up to five times (Add more charcoal to maintain temperature as needed)
5. Your grill is now ready for use

NOTE:

- You can lightly coat the exterior of the grill body (while warm) with vegetable oil. This will extend the life of the finish, much like waxing a car.



Grilling Styles

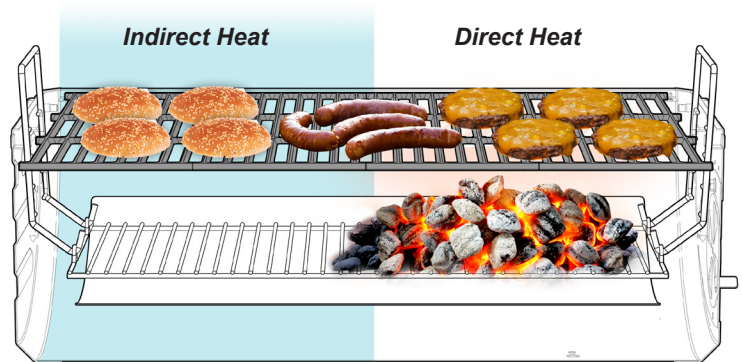
Your Char-Griller® grill can be used to smoke, grill or sear your food. By using temperature zones, charcoal and wood flavor, you can customize your culinary experience as desired. The following descriptions provide four of the most common ways you can cook with your Char-Griller® charcoal grill.

Grill

Cook with direct and indirect heat at medium temperatures (300°-450°F). Utilize a two zone set up to cook at different speeds and temperatures.

1. Set charcoal grate to medium setting (halfway between grill grates and grill body) using adjustable charcoal tray hangers
2. Prepare up to 2 lbs (approximately 30-40 briquettes) of lit charcoal spread evenly across HALF the charcoal grate creating 2 Cooking Zones.
3. Once the grill is at the desired temperature, you may begin to cook. First place food over direct heat, cooking each side as desired. After initially cooking over direct heat, move to the cool zone (see picture at right) to bring your food to the desired internal temperature.

GRILL (Direct Heat) - 300°-450°F
Up to 2 lbs. Charcoal (30-40 Briquettes)
Charcoal Grate adjusted to medium setting



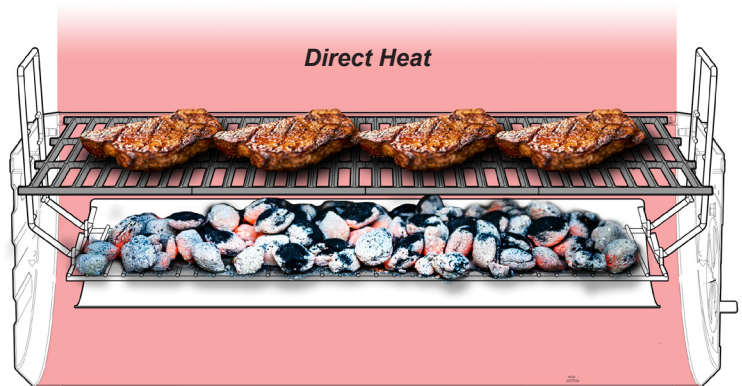
4. NOTE: Wood chips, chunks or split logs may be used in addition to charcoal to add smoke flavor as desired.

Sear

Quickly cook with direct heat at high temperatures (450°-500°F).

1. Set charcoal grate to high setting (closest to grill grates) using adjustable charcoal tray hangers
2. Prepare up to 3 lbs (approximately 50-60 briquettes) of lit charcoal spread evenly across charcoal grate.
3. Once the grill is at the desired temperature, you may begin to cook by placing food directly over the coals.
4. Food will cook quickly. Cook each side 3-4 minutes and then bring to desired internal temperature.
5. NOTE: Always sear with the grill lid open to prevent damage to exterior finish.

SEAR (HI-TEMP DIRECT HEAT) - 450°-500°F
Up to 3 lbs. Charcoal (50-60 Briquettes)
Charcoal Grate adjusted to highest setting or close to the cooking grates



6. NOTE: Wood chips, chunks or split logs may be used in addition to charcoal to add smoke flavor as desired.



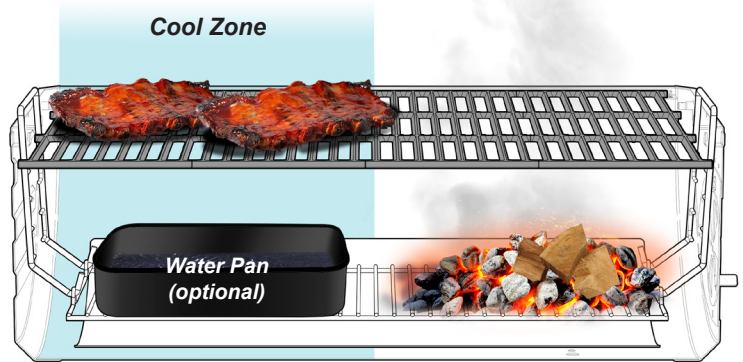
Smoke

Cook with indirect heat at low temperatures (150°-250° F). Use wood chips, chunks, split logs or pellets to add smoke flavor

1. Set charcoal grate to low setting (farthest from grill grates) using adjustable charcoal tray hangers
2. Prepare up to 2 lbs (approximately 30-40 briquettes) of charcoal spread evenly across HALF the charcoal grate creating two cooking zones
3. Add wood chips, chunks, or split logs as desired to add smoke flavor
4. Once the grill is to desired temperature, you may begin to cook
5. Keep food over cool side of grill to cook with indirect heat over the duration of the cook

SMOKE (INDIRECT HEAT) - 150-250°F

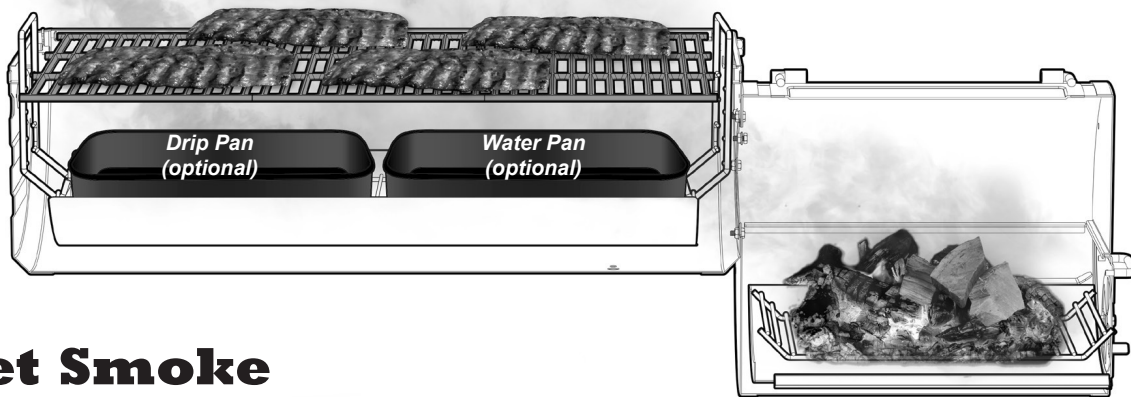
Up to 2 lbs. Charcoal (30-40 Briquettes)
Charcoal Grate adjusted to lowest setting or farthest from the cooking grates



6. NOTE: Opening the smoking chamber will extend cooking time.

OFFSET SMOKE (INDIRECT HEAT) - 150-250°F

Up to 2 lbs. Charcoal (30-40 Briquettes)
and or wood fuel in the side fire box



Offset Smoke

Cook with indirect heat from the side fire box at low temperatures (150°-250° F). Use split wood logs, chips, chunks, or pellets to add smoke flavor

1. Prepare up to 2 lbs (approximately 30-40 briquettes) of charcoal in the side fire box
2. Add wood chips, chunks, split logs or pellets as desired to add smoke flavor
3. Once the grill is at the desired temperature, begin to cook
4. Food placed closer to the side fire box will cook faster than food placed on the opposite side of the grill
5. NOTE: Opening the smoking chamber will extend cooking time.



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 both dampers and the hood allowing the fire to suffocate
- 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
- Remove grates from grill with grate lifter
- Remove ash pan from grill
- Give the ash pan a few firm taps to loosen any ash that 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.



General Grilling Tips & Warnings

Control heat with amount and type of fuel, dual dampers, and adjustable fire grate. Adjust fire grate one end at a time. Wood burns hotter than charcoal. More airflow helps generate more heat.

Additional charcoal and/or smoking woods may be added while cook is in progress. Wear gloves and apron when operating your grill.

Only use natural hardwoods intended for cooking. Appropriate selections can typically be found in grocery stores and outdoor grilling retailers.

When utilizing a water pan, check the water level when cooking more than 4 hours or when you can't hear the water simmering. Add water by moving meat over and pouring water through cooking grates into water pan.

To reduce flare-ups, cook with hood in the down position.

When cooking with charcoal, leave the grill hood open during the initial start up and until coals ash over. The grill hood must remain open anytime the temperature gauge is greater than 500°F.

Always put charcoal on top of the charcoal grate and not directly into the bottom of the grill.

Do not use self-starting charcoal as it will give food an unnatural flavor.

Ashes left in grill too long between uses will absorb moisture and will cause rust. Be sure to empty ash after grill has cooled. Uncoated steel and cast-iron will rust when not properly cared for.

On the EXTERIOR PAINT, remove rust with wire brush and touch up with a high heat paint, available at most hardware/auto stores. Rustoleum® #241169 is the best color match.

Heat gauge may retain moisture, which will steam out during cooking. Gauge can be removed and calibrated in oven.

For a more tightly sealed grill, fill unwanted holes with nuts and bolts (not included).

Attach a metal can to the grease cup holder or on bottom shelf under the hole in the grill to catch drippings.

Smokestack and side dampers will be hot. Only touch using gloves or mitts.

Before you use your grill for the first time you must season the cast iron cooking grates.

After each use, coat the interior grates and bare metal with vegetable oil while warm to reduce the chance of rust. Proper and regular seasoning will protect against rust and extend the life of your grill and cooking grates.

Grill will drip oil during the seasoning process and for several uses afterwards, this is normal.

Never exceed 500°F because this will damage the finish and contribute to rust.

Paint is not warranted and will require touch up.

This grill is not warranted against rust.

DO NOT use lighter fluid, gasoline, kerosene, alcohol or other accelerant for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.

NOTE: Smoke may escape from areas other than the smokestack. This will not affect cooking

CHAR-GRILLER® DOES NOT ACCEPT RETURNS ON USED GRILLS.



Cooking Guidelines

 BEEF	HEAT TYPE	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 TYPE	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 TYPE	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 TYPE	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



DIRECT
HEAT



INDIRECT
HEAT



SMOKE



LOW HEAT
150°-250°F



MEDIUM HEAT
300°-450°F



HIGH HEAT
450°-550°F+

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.



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	✓	✓			



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

MODE D'EMPLOI



SUPER PRO[®]

Modèle 2525



**Conservez votre reçu avec ce
manuel pour la garantie.**



AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUS LES AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER VOTRE BARBECUE

Lisez attentivement les instructions suivantes et assurez-vous que votre barbecue est correctement assemblé, installé et entretenu. Tout manquement à respecter ces instructions pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels graves. Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou le fonctionnement, envoyez un courriel à Service@CharGriller.com.

- Le barbecue doit être utilisé uniquement à l'extérieur et dans des zones bien ventilées.
- Faire attention lors de l'assemblage et de l'utilisation de votre barbecue pour éviter les éraflures et les coupures faites par les bords tranchants des pièces métalliques.
- Ne pas utiliser d'essence à briquet, d'essence, de kérosène, d'alcool ou d'autres accélérateurs pour allumer le charbon de bois en raison de leur inflammabilité, du risque de blessures et de la possibilité de laisser un goût désagréable dans vos aliments.
- Ne pas laisser un barbecue allumé sans surveillance. Garder les enfants et les animaux à distance du barbecue en tout temps.
- Ne pas utiliser le barbecue lorsque le temps est très venteux.
- Faire preuve de prudence lors du déplacement du barbecue afin d'éviter les foudres.
- La consommation d'alcool ou de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité de l'utilisateur d'assembler correctement le barbecue et de l'utiliser en toute sécurité.
- Installer le barbecue à au moins 12 pi des murs ou des surfaces. Maintenir un dégagement de 12 pi de tout objet pouvant s'enflammer ou de toute source d'inflammation comme les flammes pilotes des chauffe-eau, des appareils électriques sous tension, etc.
- Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'ajout de charbon de bois ou de bois.
- Ne jamais déplacer le barbecue pendant l'utilisation ou lorsqu'il contient des braises ou des cendres chaudes.
- Ne pas utiliser le barbecue à l'intérieur pour la cuisson ou le chauffage. Des émanations TOXIQUES peuvent s'accumuler et causer l'asphyxie.
- Ne pas utiliser dans ou sur des bateaux ou des véhicules récréatifs.
- Veiller à vider le bac à graisse après l'utilisation, une fois qu'il a complètement refroidi.
- Ne pas placer le barbecue à proximité de liquides ou de gaz inflammables, ou dans un endroit où des vapeurs inflammables peuvent être présentes.



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

AVERTISSEMENT : LES COMBUSTIBLES UTILISÉS DANS LES APPAREILS FONCTIONNANT AU BOIS OU AU CHARBON DE BOIS, ET LES PRODUITS DE LA COMBUSTION DE CES COMBUSTIBLES, PEUVENT VOUS EXPOSER À DES PRODUITS CHIMIQUES, Y COMPRIS LE NOIR DE CARBONE, RECONNU PAR L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE COMME PROVOQUANT DES CANCERS, ET LE MONOXYDE DE CARBONE, RECONNU PAR L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE COMME PROVOQUANT DES ANOMALIES CONGÉNITALES OU D'AUTRES TROUBLES DE LA REPRODUCTION. Pour de plus amples renseignements, rendez-vous à www.P65Warnings.ca.gov.



AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

(suite)

- Pendant la cuisson à l'huile ou à la graisse, ne pas laisser la température de l'huile ou de la graisse dépasser 350 °F (177 °C). Ne pas conserver ou utiliser d'huile de cuisson supplémentaire près de ce barbecue ou de tout autre barbecue.
- Faire preuve de prudence, car les flammes peuvent augmenter lorsque de l'air frais entre soudainement en contact avec le feu.
- Ne pas se pencher au-dessus d'un barbecue ouvert et faire attention à vos mains/doigts près du bord de la zone de cuisson.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle, protégez vos mains, votre visage et votre corps de la vapeur chaude et des poussées de flamme.
- AVERTISSEMENT : Pour éviter les blessures, des gants ou d'autres articles de protection devraient être portés lors de l'utilisation du barbecue.
- Ne pas dépasser une température de 500 °F.
- Ne pas laisser le charbon de bois et/ou le bois reposer sur les parois du barbecue. Cela réduirait considérablement la durée de vie du barbecue.
- Toujours porter des gants pour barbecue pour protéger vos mains des brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- MISE EN GARDE : Les clapets métalliques exposés sur les événements et les poignées métalliques sont chauds pendant l'utilisation. Encore une fois, toujours porter des gants pour barbecue lors du réglage du débit d'air afin de protéger vos mains contre les brûlures.
- Ne modifier ce barbecue d'aucune façon.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle, assurez-vous qu'il est complètement poussé vers l'arrière de manière à reposer sur les supports du couvercle. Soyez extrêmement prudent, car la hotte pourrait retomber en position fermée et provoquer des blessures.
- Fermer le couvercle et toutes les entrées d'air pour aider à étouffer la flamme.
- Toujours tenir un couvercle ouvert par la poignée pour éviter qu'il ne se referme soudainement.
- Ne jamais laisser des braises ou des cendres sans surveillance. Avant de laisser le barbecue sans surveillance, les braises et les cendres doivent être enlevées. Faites preuve de prudence pour vous protéger et protéger vos biens.
- Placer soigneusement les braises et les cendres restantes dans un contenant métallique non combustible et les saturer complètement d'eau. Laisser les braises et l'eau dans un contenant métallique pendant 24 heures avant de les jeter.
- Pour vous protéger contre les bactéries susceptibles de provoquer des maladies, conservez toutes les viandes au réfrigérateur et décongelez-les au réfrigérateur ou au four à micro-ondes. Conserver les viandes crues à l'écart des autres aliments et laver tout ce qui entre en contact avec la viande crue.
- Bien faire cuire la viande et réfrigérer immédiatement les restes.
- Utiliser un thermomètre alimentaire calibré et les directives de l'USDA pour vous assurer que la viande, la volaille, les fruits de mer et les autres aliments cuits atteignent une température interne minimale sécuritaire.
- Toujours avoir un extincteur à portée de main. Entretenir et vérifier régulièrement votre extincteur.

CES AVERTISSEMENTS S'APPLIQUENT ÉGALEMENT AU FOYER LATÉRAL.



***** ARRÊTEZ! APPELEZ  D'ABORD! *****

Ne renvoyez PAS le produit au magasin.

Ce barbecue a été fabriqué selon les normes de qualité les plus strictes. Si vous avez des questions qui ne sont pas abordées dans ce manuel ou si vous avez besoin de pièces détachées, veuillez envoyer un courriel à notre service à la clientèle à : www.chargriller.com/pages/customer-support et assurez-vous d'avoir votre numéro de série à portée de main.

ENREGISTREZ VOTRE BARBECUE :

Pour profiter pleinement de la garantie Char-Griller®, n'oubliez pas d'enregistrer votre barbecue en visitant www.chargriller.com/pages/customer-support ou en envoyant un courriel au service à la clientèle à www.chargriller.com/pages/customer-support

L'enregistrement offre des protections importantes :

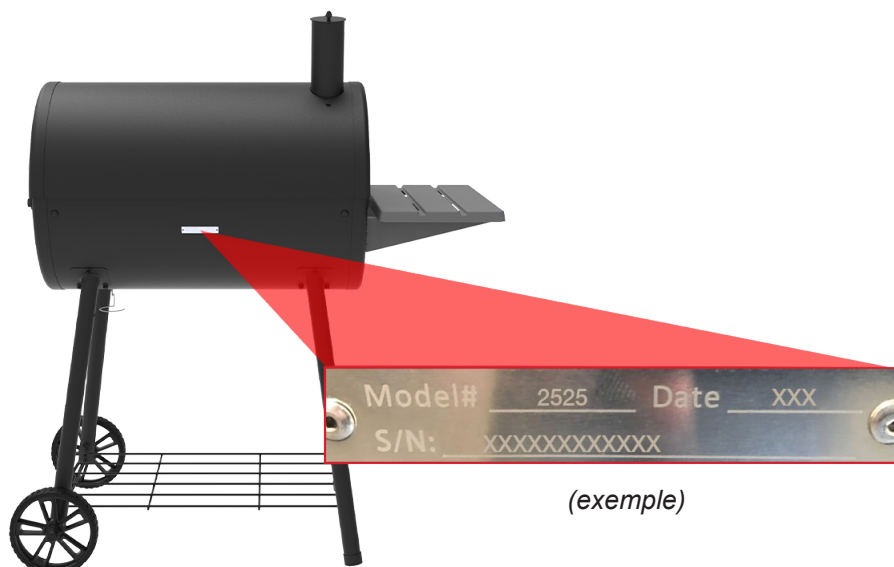
1. Enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui pour activer votre garantie et obtenir un accès exclusif aux développements de produits, aux mises à jour et aux recettes.
2. Cela nous permet de vous aider à obtenir rapidement des pièces couvertes par la garantie et de vous offrir un meilleur service à la clientèle.

REMARQUE : Vous aurez besoin du numéro de modèle, du numéro de série et d'une copie du reçu de caisse original lors de l'enregistrement.

Écrivez votre numéro de série ICI :

(Le numéro de série se situe à l'arrière du bâti du barbecue ou sur le pied.)

(N° DE SÉRIE)





RENSEIGNEMENTS SUR LA GARANTIE

UNE COPIE DE LA PREUVE D'ACHAT DATÉE (REÇU) EST REQUISE LORS DE L'ENREGISTREMENT OU DE LA SOUMISSION D'UNE RÉCLAMATION AU TITRE DE LA GARANTIE*. VEUILLEZ CONSERVER UNE COPIE DU REÇU POUR VOS DOSSIERS.

Char-Griller® remplacera toute pièce défectueuse de ses barbecues/fumoirs sous garantie, comme indiqué ci-dessous.

VEUILLEZ LIRE CES RENSEIGNEMENTS EN DÉTAIL ET SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS, CONTACTEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE À WWW.CHARGRILLER.COM/PAGES/CUSTOMER-SUPPORT.

Barbecues au charbon de bois, à granules ou de style kamado	
Barbecue – Couvercle ET fond (exclut le bac à cendres amovible)	5 ans à compter de la date d'achat pour les trous causés par la rouille ou la combustion
Bac à cendres ET pièces défectueuses	1 an à compter de la date d'achat
Barbecues au gaz	
Couvercle du barbecue (moitié SUPÉRIEURE) ET tubes du brûleur principal (exclut le brûleur latéral)	5 ans à compter de la date d'achat pour les trous causés par la rouille ou la combustion
Bâti du barbecue (moitié INFÉRIEURE) ET brûleur latéral ET pièces défectueuses	1 an à compter de la date d'achat
Barbecues à carburant double (gaz et charbon de bois)	
Barbecue à charbon de bois – couvercle ET fond ET couvercle du barbecue à gaz (moitié SUPÉRIEURE) ET tubes du brûleur principal (exclut le bac à cendres et le brûleur latéral)	5 ans à compter de la date d'achat pour les trous causés par la rouille ou la combustion
Bac à cendres ET pièces défectueuses ET bâti du barbecue au gaz (moitié INFÉRIEURE) ET brûleur latéral	1 an à compter de la date d'achat
Pièces, accessoires et housses	
	1 an à compter de la date d'achat (déchirures des coutures uniquement pour les housses)

LA ROUILLE SUPERFICIELLE N'EST PAS CONSIDÉRÉE COMME UN DÉFAUT DE FABRICATION OU DE MATÉRIEL

Les barbecues Char-Griller® sont fabriqués en acier et, s'ils sont exposés aux éléments, la rouille apparaît naturellement. Reportez-vous à la section « Utilisation » du manuel pour savoir comment entretenir correctement votre barbecue.

Les problèmes de surface tels que les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration par la chaleur, les nettoyants abrasifs et chimiques, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier ne sont PAS couverts par ces garanties.

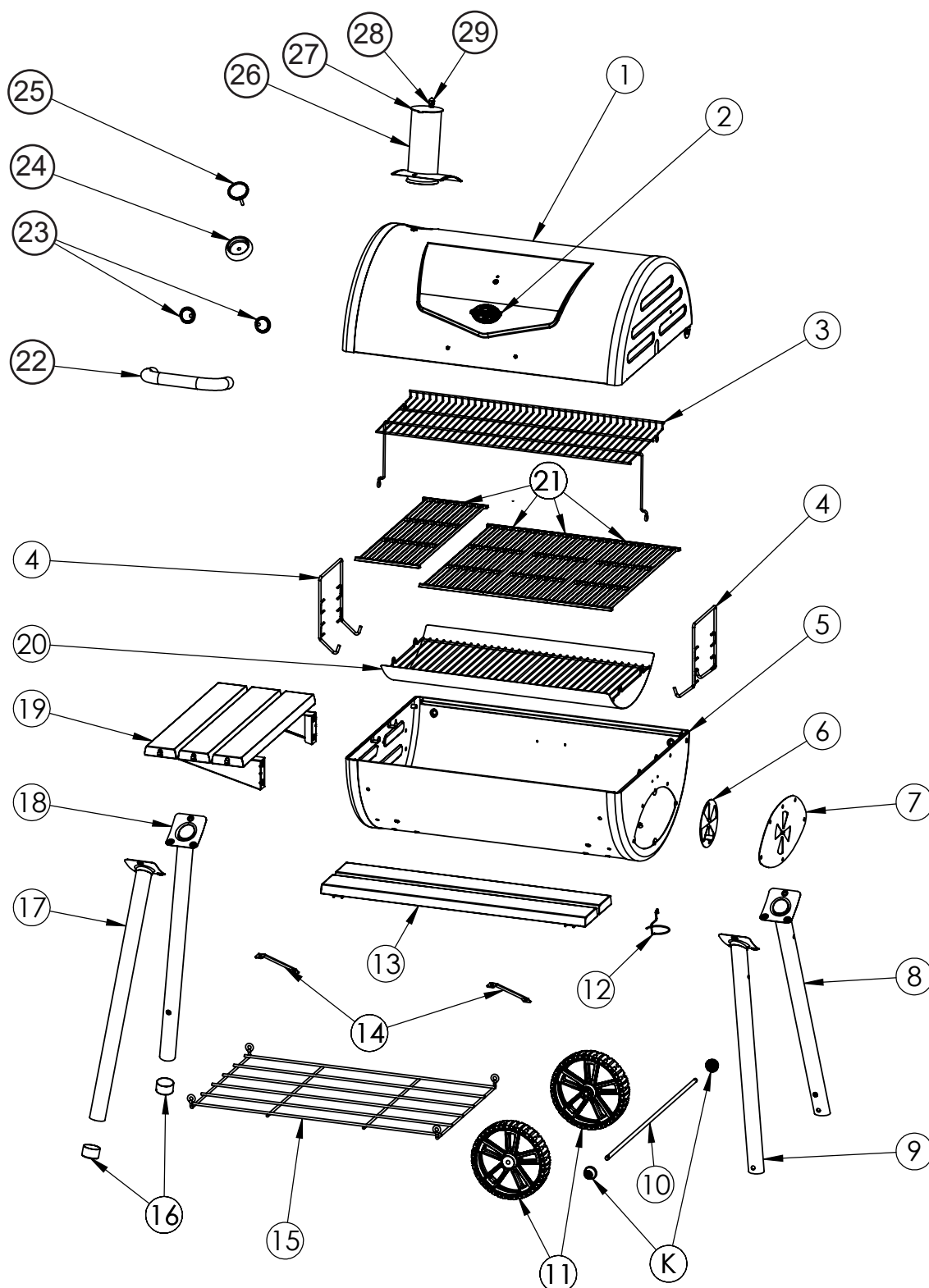
Les garanties portent uniquement sur le remplacement des pièces défectueuses. Char-Griller® n'est pas responsable des dommages découlant d'un accident, d'une modification, du mésusage, d'un usage abusif, d'environnements hostiles, d'une installation incorrecte ou d'une installation qui ne respecte pas les codes locaux d'entretien de l'appareil.

Exclus de TOUTES les garanties

Peinture; rouille superficielle; dommages causés par la chaleur; pièces incorrectes commandées par le client, y compris les frais d'expédition; pièces usées; pièces manquantes ou endommagées non signalées dans les deux (2) mois suivant la date d'achat; pièces défectueuses non signalées dans un délai d'un (1) an suivant la date d'achat; décoloration de la housse de barbecue.

* REMARQUE : Pour les réclamations au titre de la garantie, des photos et le retour prépayé de l'article en question peuvent être exigés. Une mauvaise utilisation, un abus ou une utilisation commerciale annule toutes les garanties.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE



LISTE DES PIÈCES

Article	QTÉ	Nom de la pièce
1	1	COUVERCLE
2	1	PLAQUE DE LOGO
3	1	GRILLE-RÉCHAUD
4	2	CROCHET POUR BAC À CENDRES
5	1	BÂTI
6	1	CERCLE DU CLAPET À AIR
7	1	PLAQUE DE REMPLISSAGE
8	1	PIED ARRIÈRE DROIT
9	1	PIED AVANT DROIT
10	1	ESSIEU
11	2	ROUE
12	1	PINCE POUR RÉCIPIENT À GRAISSE
13	1	ÉTAGÈRE AVANT
14	2	SUPPORT D'ÉTAGÈRE AVANT
15	1	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
16	2	CAPUCHON DU PIED
17	1	PIED AVANT GAUCHE
18	1	PIED ARRIÈRE GAUCHE
19	1	ÉTAGÈRE LATÉRALE
20	1	BAC À CENDRES
21	4	GRILLE
22	1	POIGNÉE
23	2	COLLERETTES DE LA POIGNÉE
24	1	COLLERETTE DU THERMOMÈTRE
25	1	THERMOMÈTRE
26	1	CHEMINÉE
27	1	CLAPET DE CHEMINÉE
28	1	RESSORT
29	1	ÉCROU BORGNE

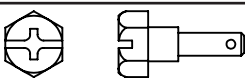
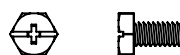
QUINCAILLERIE REQUISE

Assemblage : 2 personnes sont requises. Outils nécessaires : marteau, tournevis cruciforme, pinces et tourne-écrou de 7/16 po.

****REMARQUE** : Ne serrez PAS les boulons avant qu'on vous demande de le faire. Un serrage trop rapide peut empêcher les pièces de s'emboîter. Sauf indication contraire, tous les écrous hexagonaux doivent être placés à l'intérieur du barbecue. Déballez tout le contenu dans un endroit bien dégagé et rembourré.**

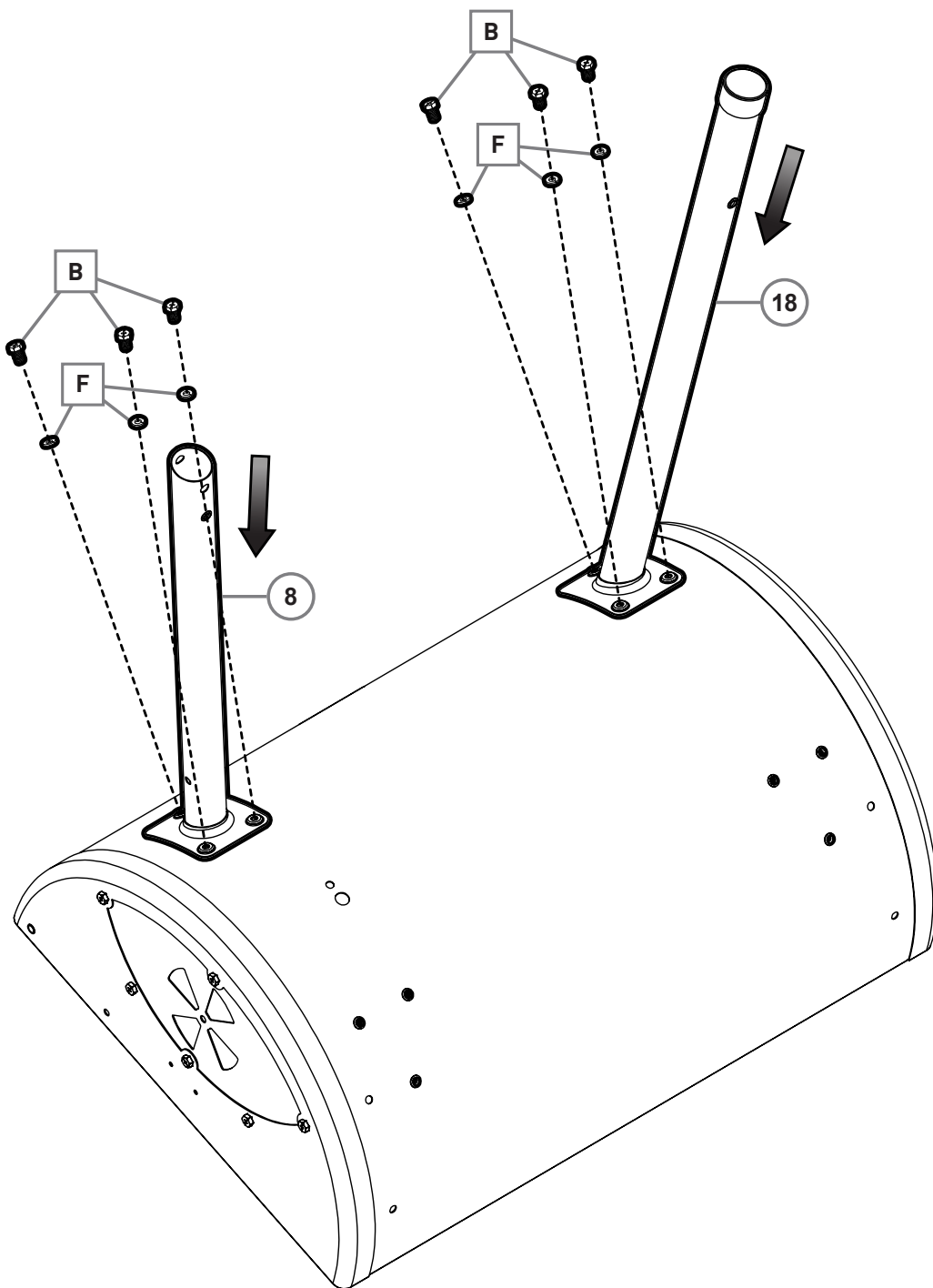
Temps estimé : 45 minutes

Trousse de quincaillerie n° 551257

N° de pièce	Description	Photo	QTÉ
A	BOULON À ÉPAULEMENT, 5/16 - 18		2
B	BOULON HEXAGONAL 1/4-20 × 1/2 po		24
C	BOULON HEXAGONAL 1/4-20 × 3/4 po		7
D	BOULON HEXAGONAL 1/4-20 × 2 po		2
E	ÉCROU D'ACCOUPLEMENT HEXAGONAL 1/4 - 20		11
F	RONDELLE DE BLOCAGE 1/4 po		13
G	RONDELLE PLATE 1/4 po		2
H	RONDELLE PLATE 2/5 po		2
I	GOUPILLE BÊTA DE 1 PO		2
J	GOUPILLE BÊTA DE 1,5 PO		2
K	ENJOLIVEURS		2

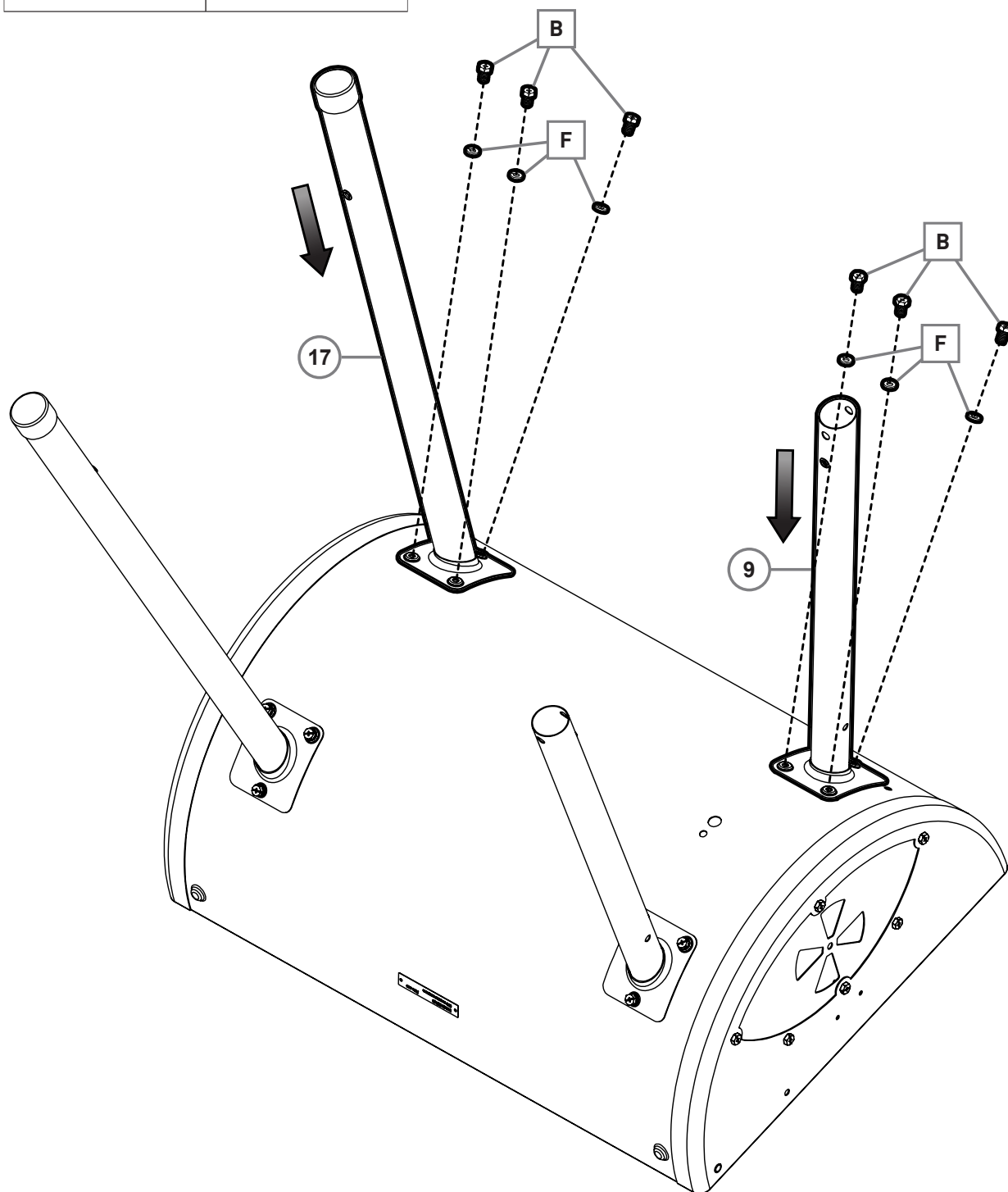
ÉTAPE 1

B x6	F x6
--	--



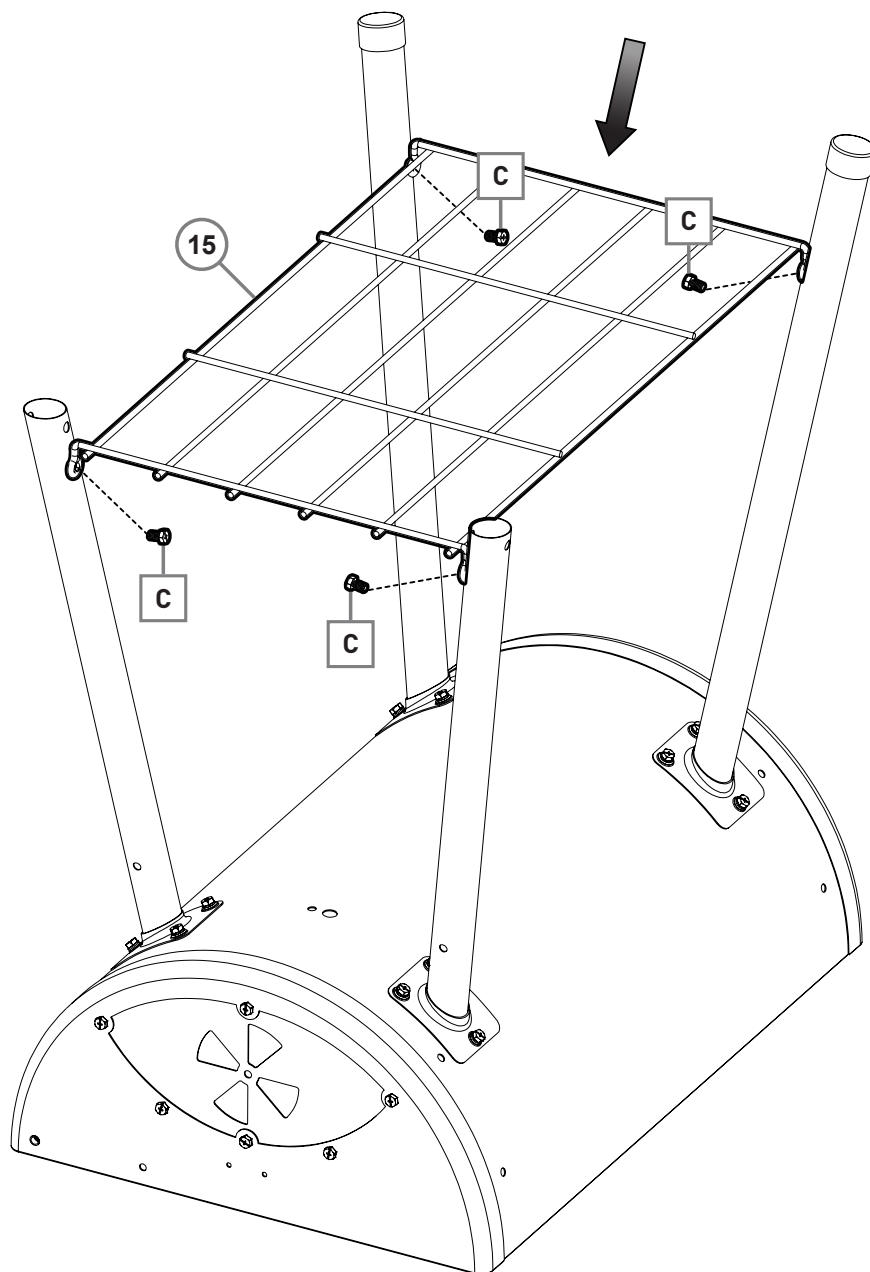
ÉTAPE 2

B x6 	F x6 
---	---



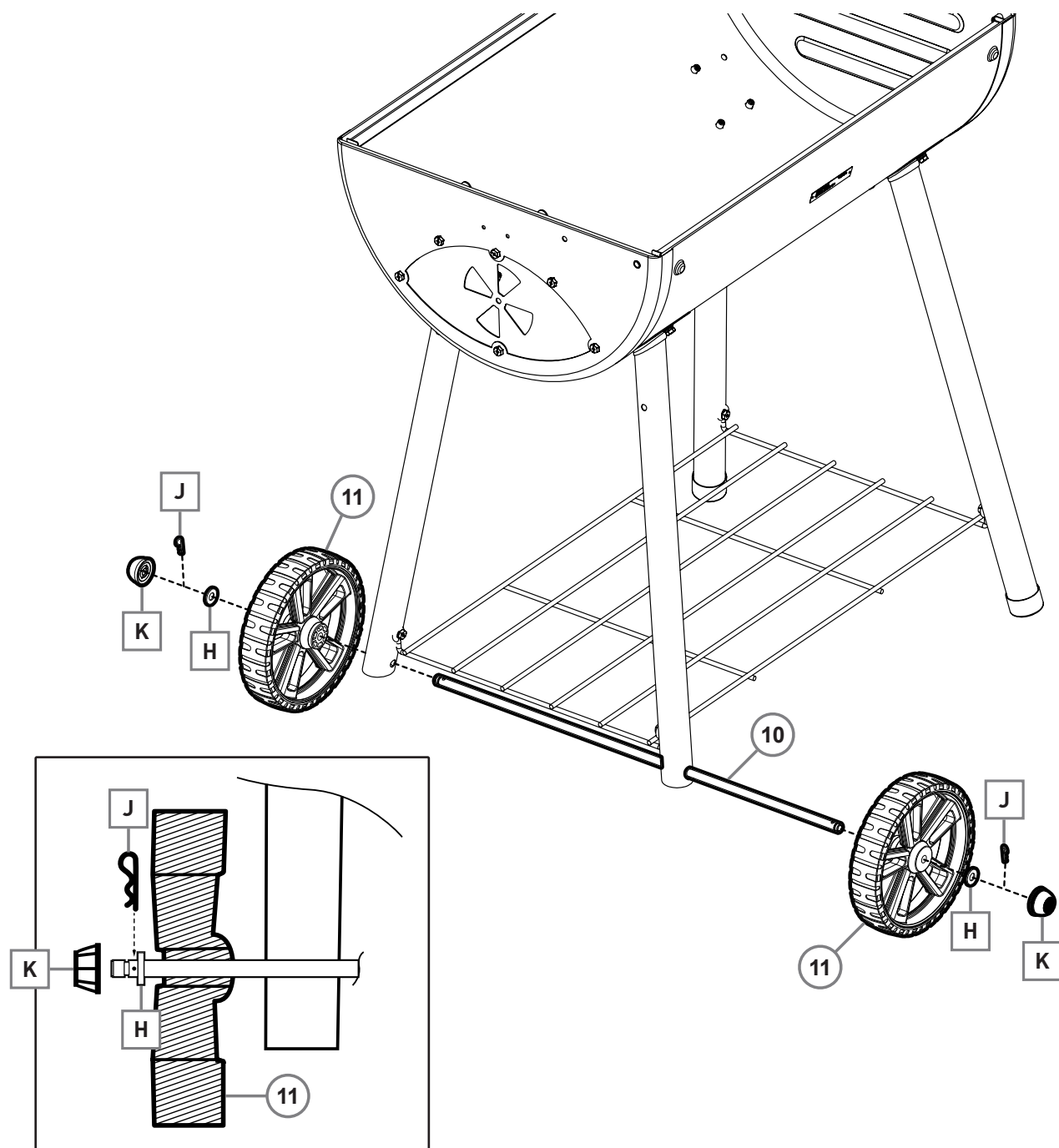
ÉTAPE 3

C x4 



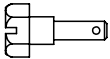
ÉTAPE 4

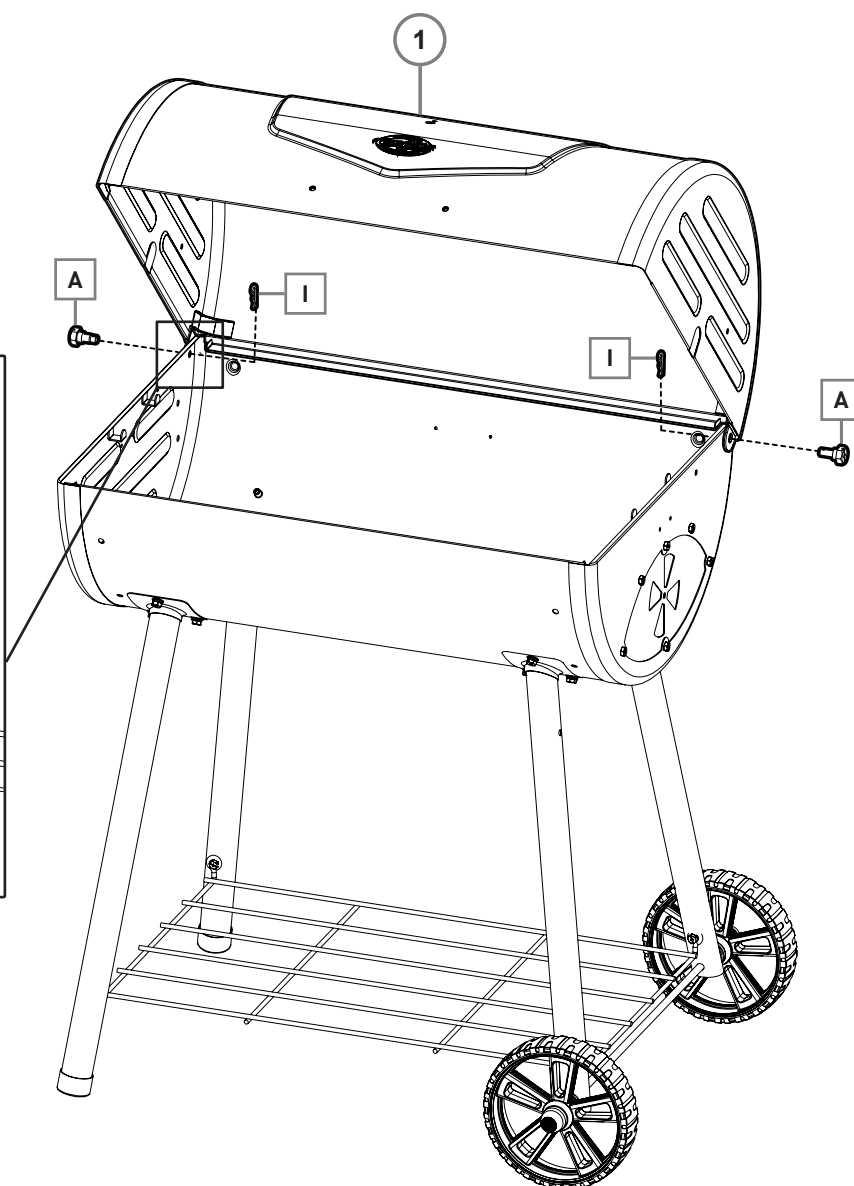
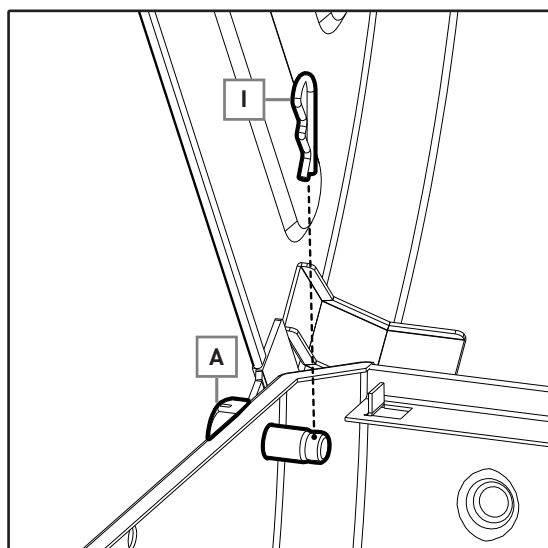
J x2 	H x2 	K x2 
--	--	--



AUTRE VUE

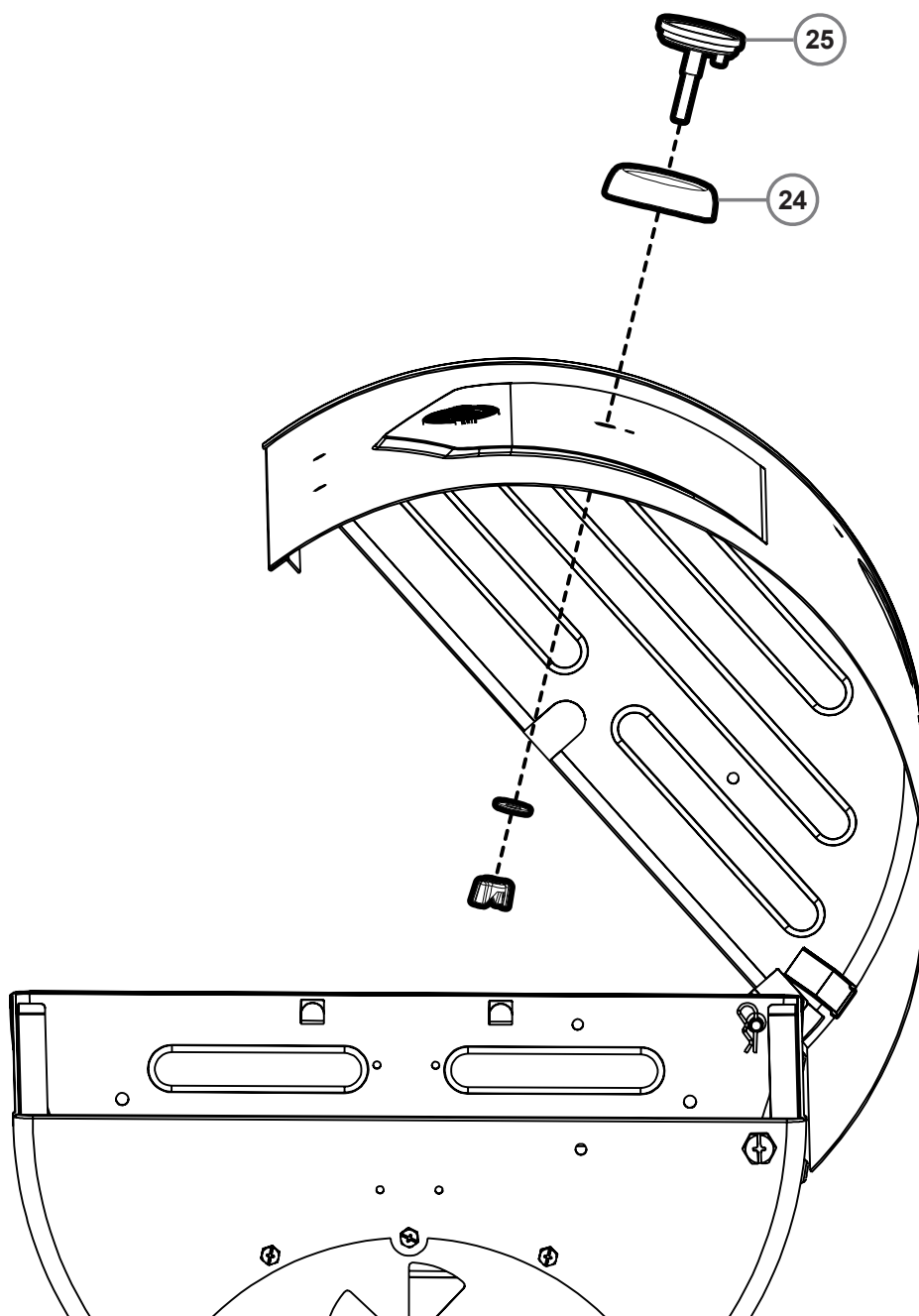
ÉTAPE 5

A x2 	I x2 
--	--



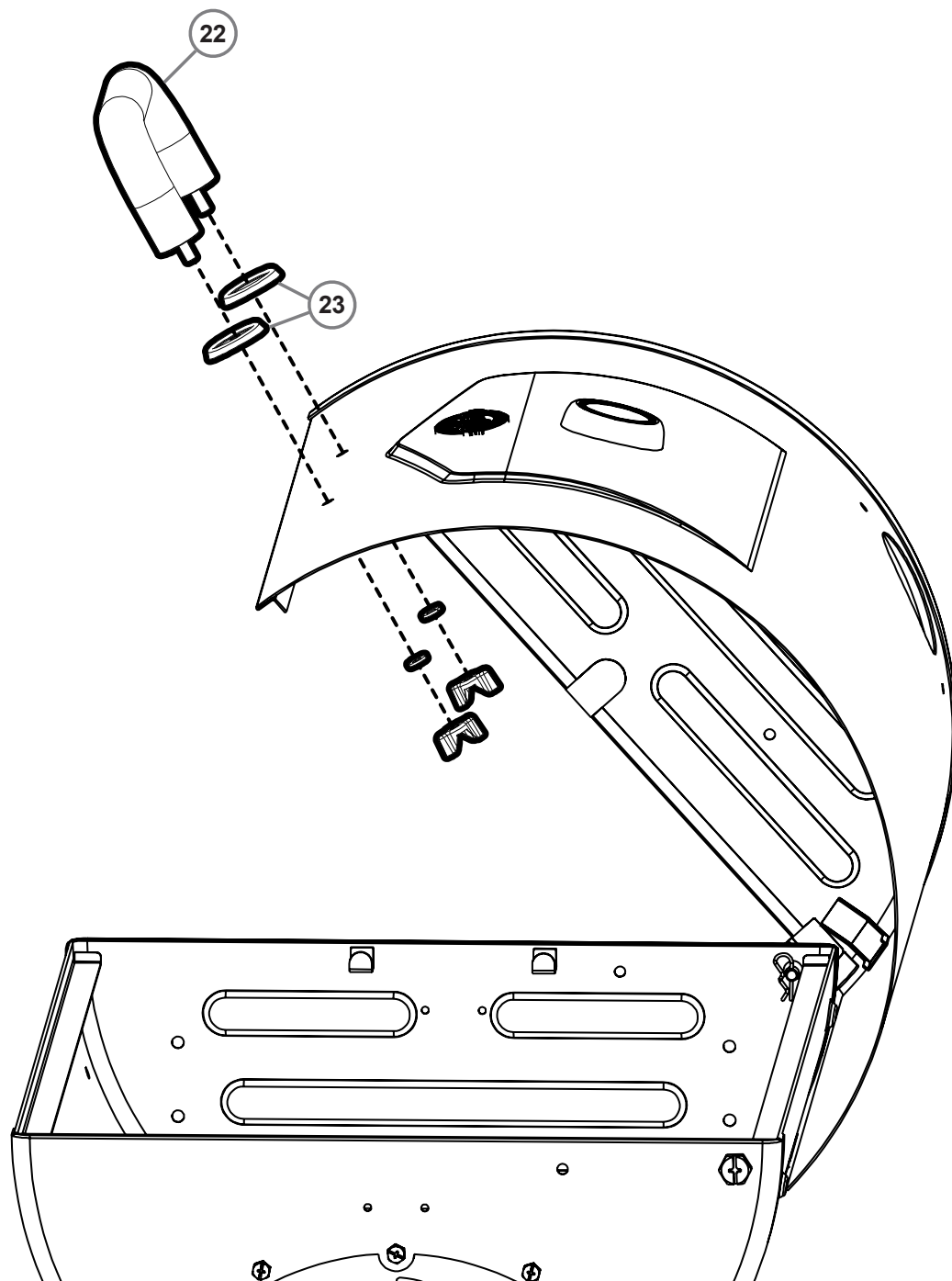
ÉTAPE 6

La quincaillerie est incluse
avec le THERMOMÈTRE.



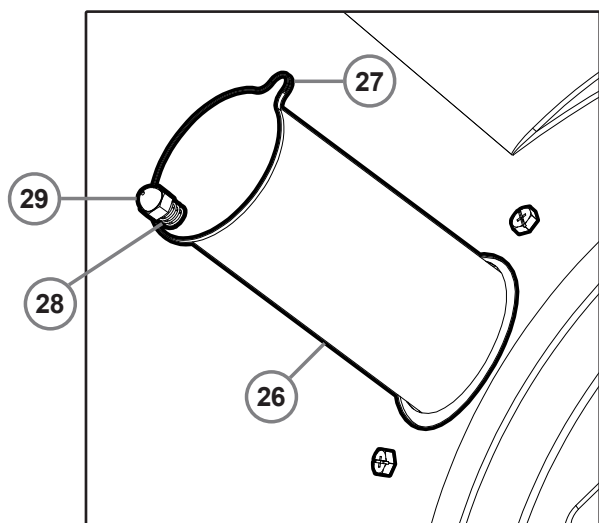
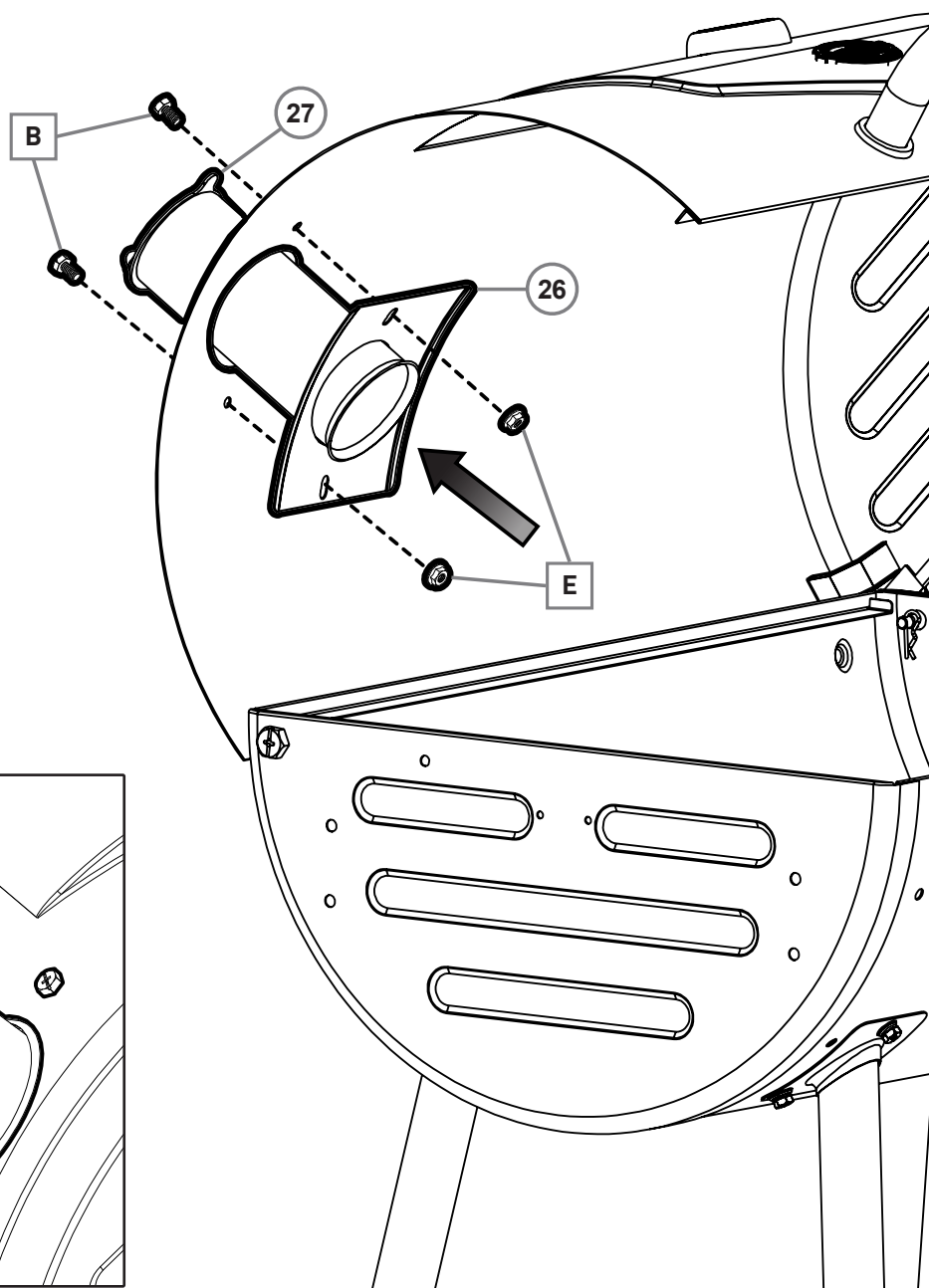
ÉTAPE 7

La quincaillerie est incluse
avec la POIGNÉE.



ÉTAPE 8

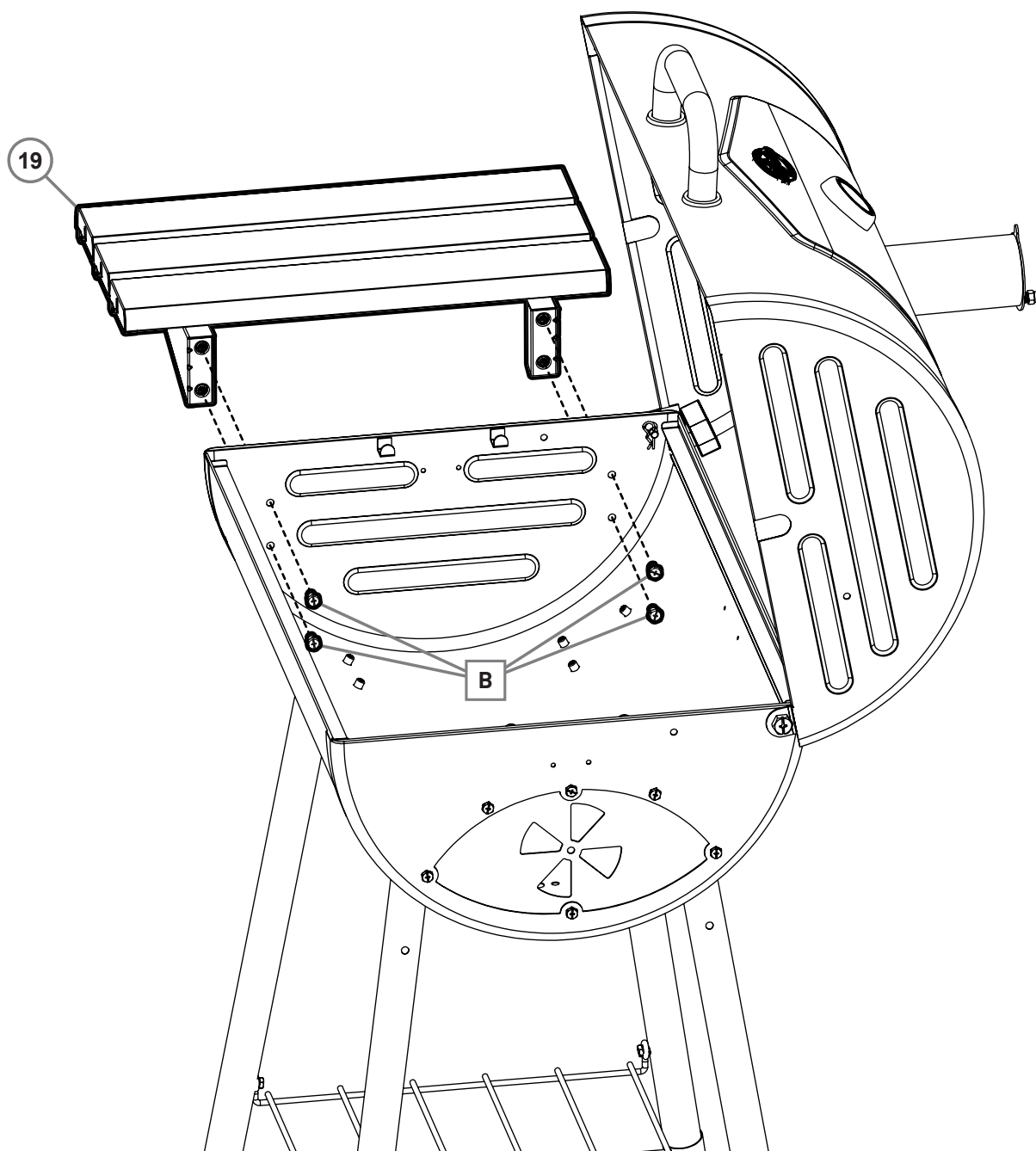
B x2 	E x2 
--	--



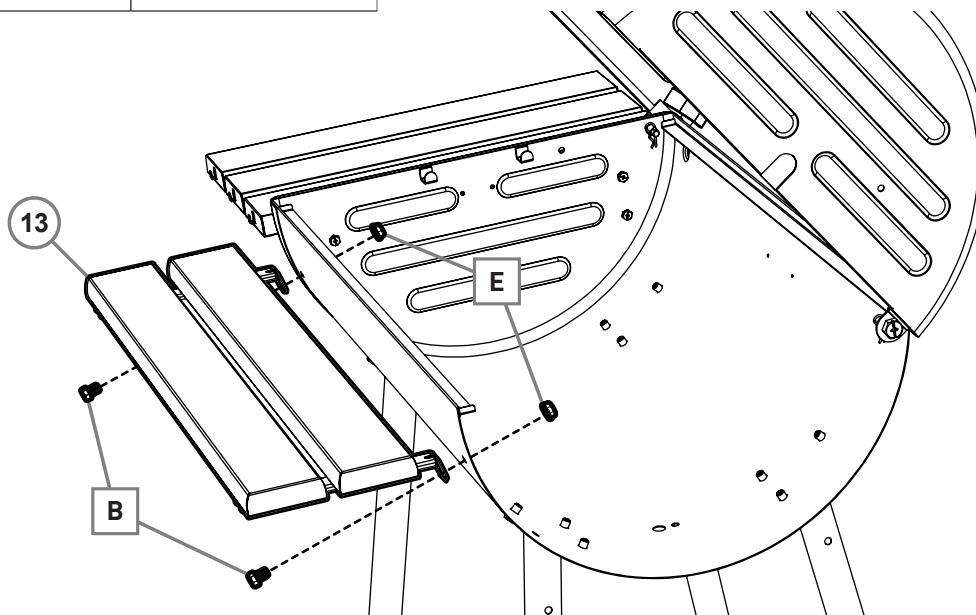
VUE INVERSÉE

ÉTAPE 9

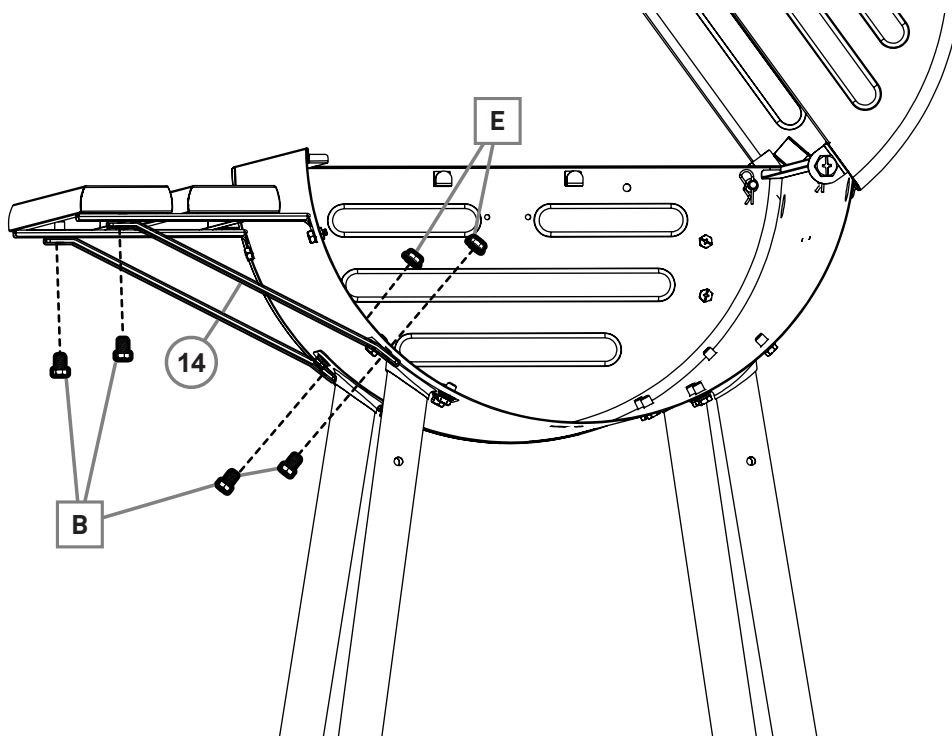
B x4 



ÉTAPE 10A

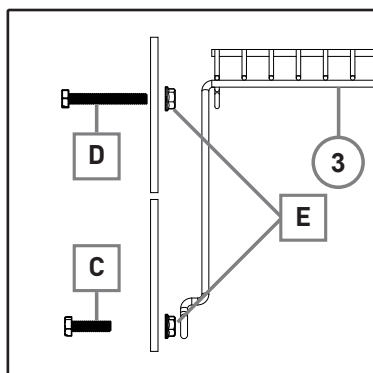


ÉTAPE 10B

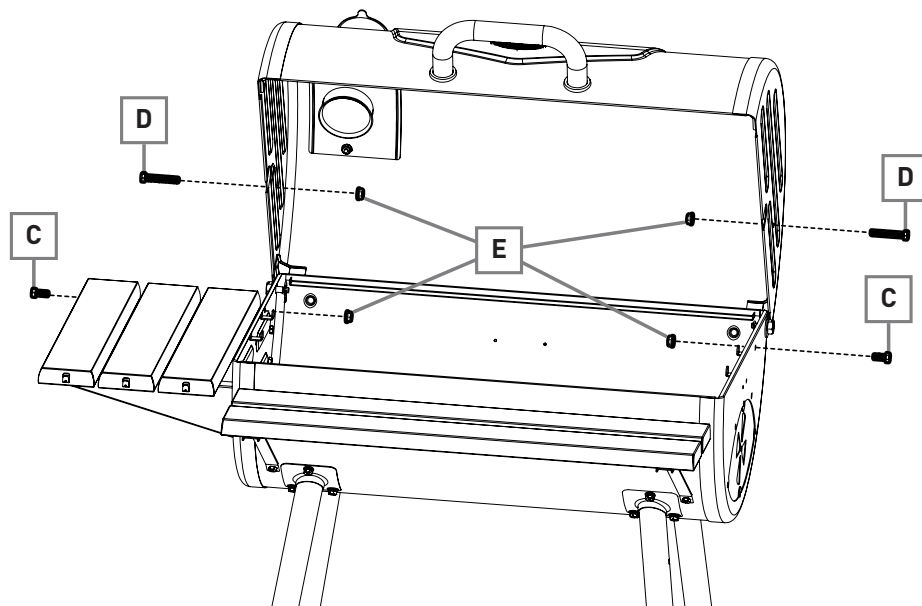


ÉTAPE 11A

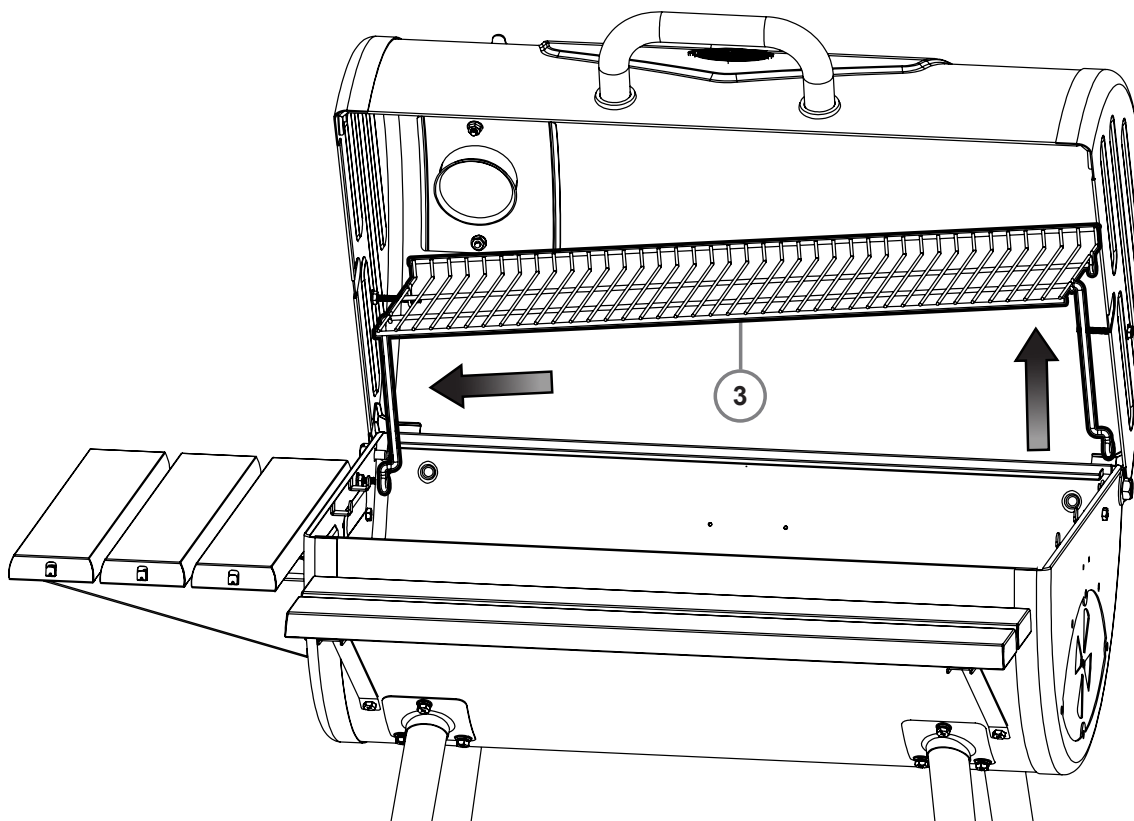
C x2 	D x2 	E x4 
---	---	---



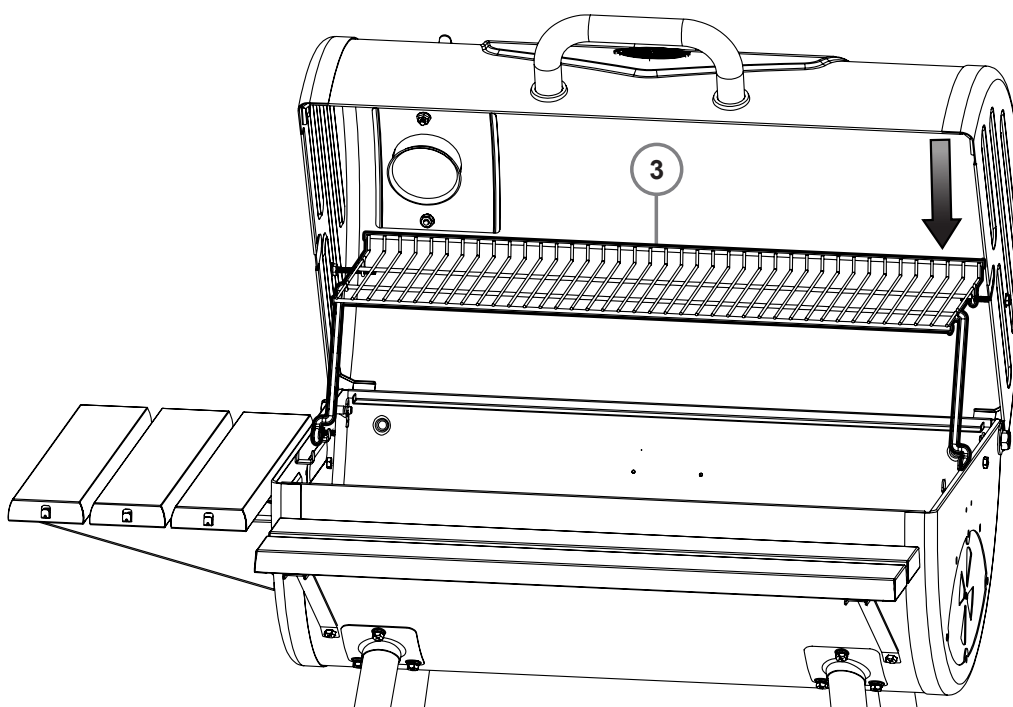
AUTRE VUE



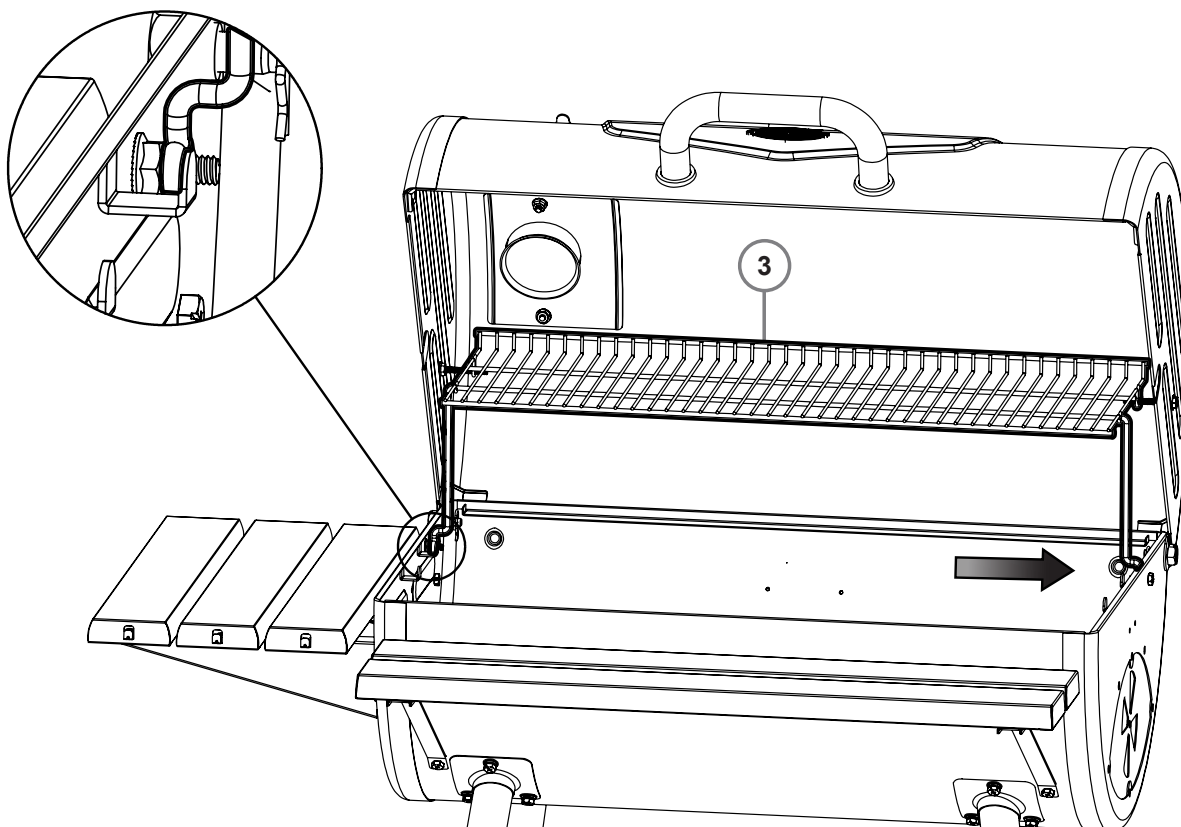
ÉTAPE 11B



ÉTAPE 11C

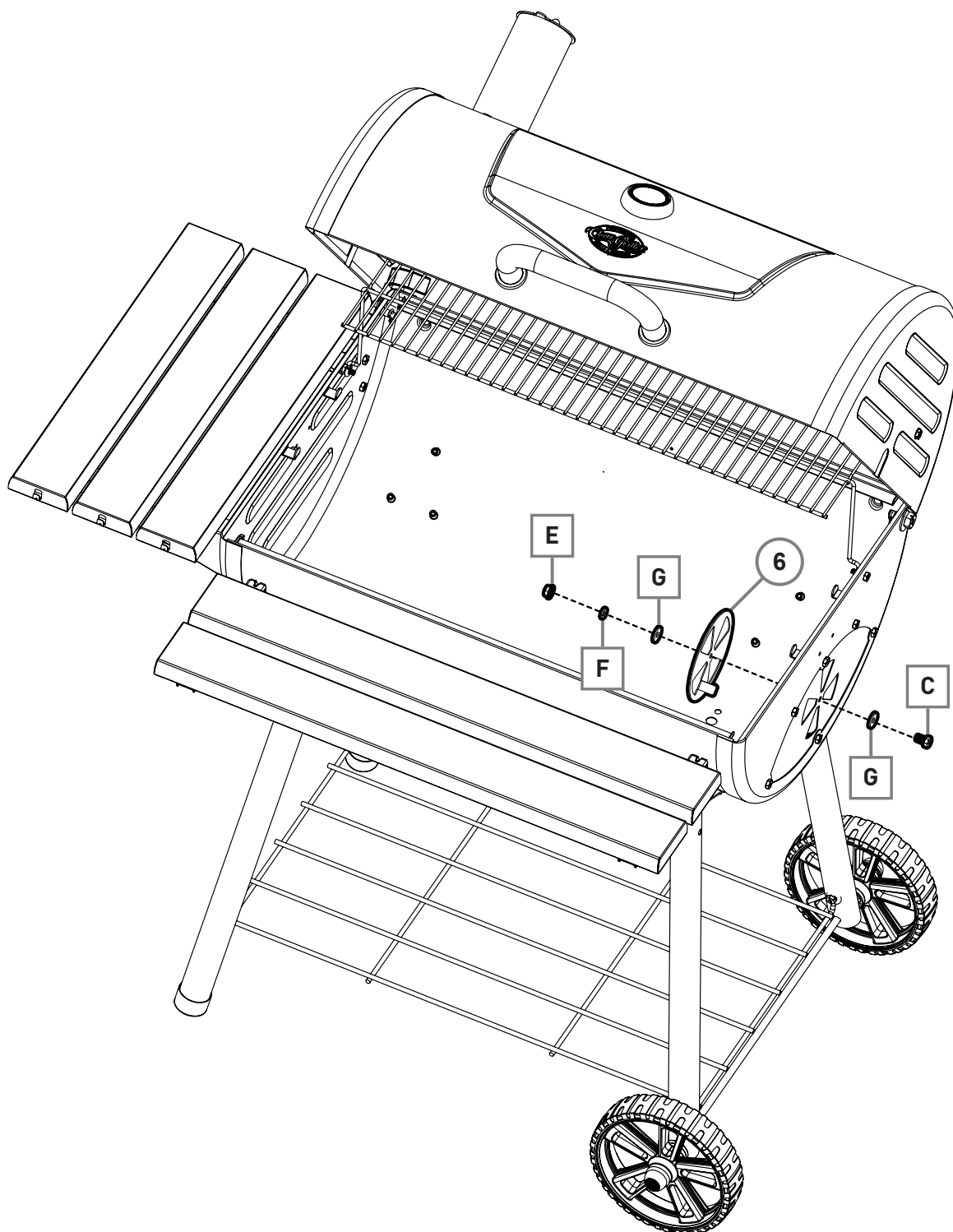


ÉTAPE 11D

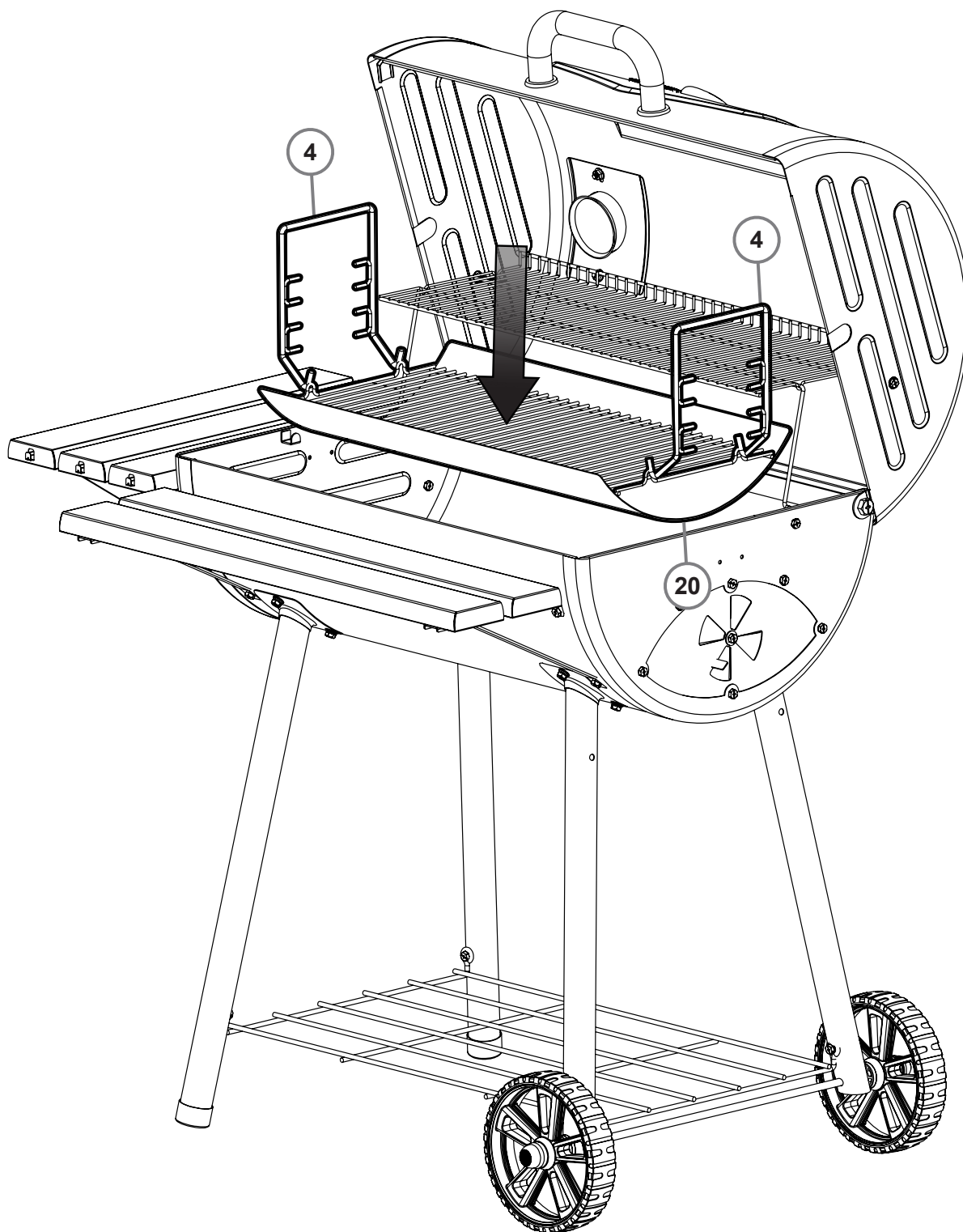


ÉTAPE 12

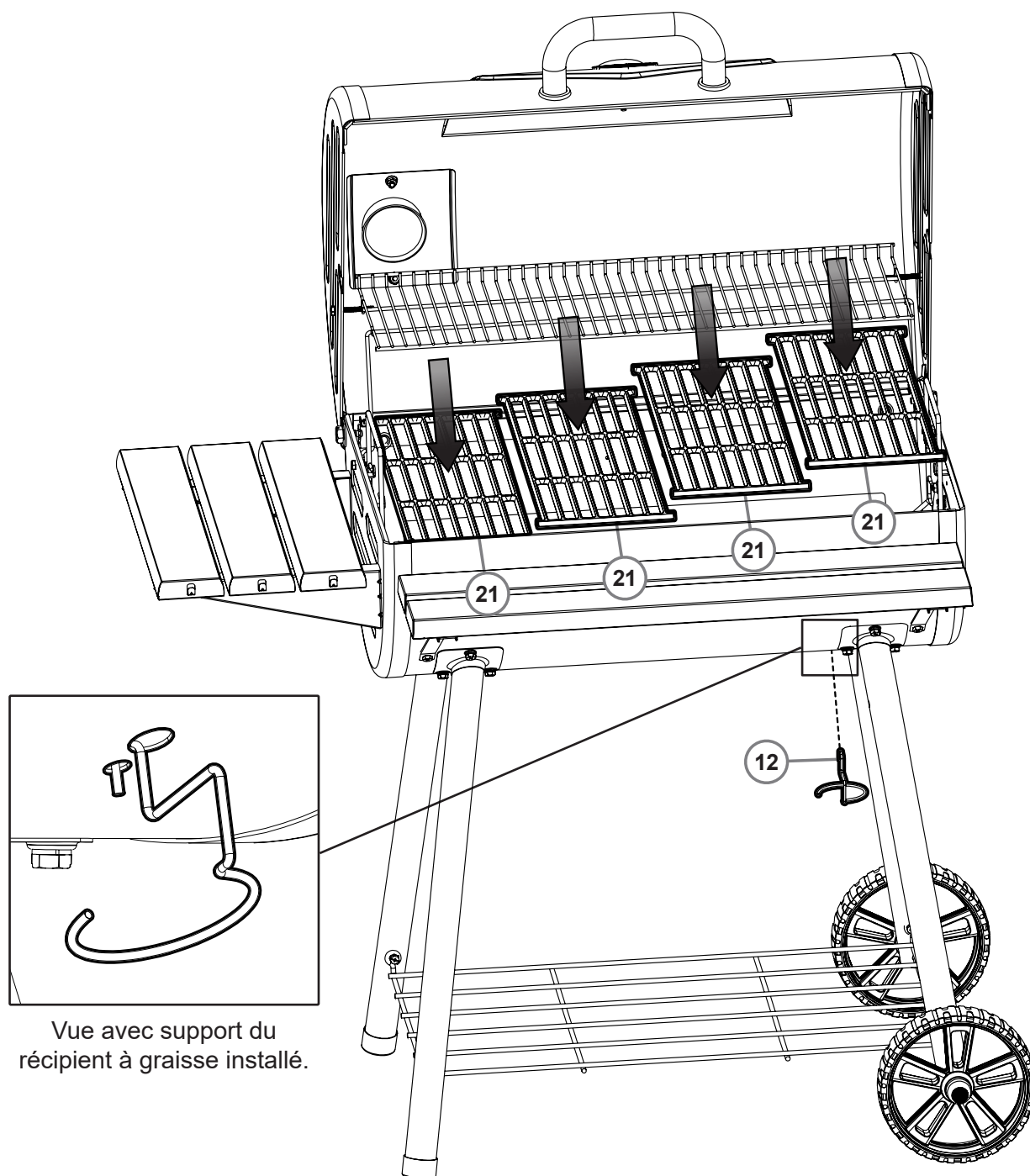
C x1 	E x1 	G x2 	F x1 
--	--	--	---



ÉTAPE 13



ÉTAPE 14



Vue avec support du
récipient à graisse installé.



COMPLÈTEMENT ASSEMBLÉ





MODE D'EMPLOI

Installation

Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur, à l'écart de tout matériau inflammable. Lors de l'utilisation, il est important de ne pas placer le barbecue sous une structure surélevée et qu'il soit au moins à 12 pieds (~4 m) des murs ou des surfaces. Il est important que les ouvertures de ventilation du barbecue ne soient pas obstruées.

Le barbecue doit être utilisé sur une surface plane et stable. Le barbecue doit être protégé contre les courants d'air directs et le ruissellement d'eau (c'est-à-dire la pluie ou l'eau des gouttières). Ne déplacez pas le barbecue pendant qu'il est chaud et ne le laissez pas sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

NE DÉPASSEZ JAMAIS **500 °F**, CAR CELA ENDOMMAGERAIT LA FINITION ET CONTRIBUERAIT À LA ROUILLE. LA PEINTURE N'EST PAS GARANTIE ET DES RETOUCHES SERONT NÉCESSAIRES. CET APPAREIL N'EST PAS GARANTI CONTRE LA ROUILLE.



Instructions d'allumage

Il existe plusieurs méthodes pour allumer votre barbecue au charbon de bois, en fonction des matériaux que vous préférez utiliser. L'utilisation d'une cheminée à charbon de bois est la méthode préférée de Char-Griller® pour des raisons de rapidité et de commodité, mais l'allumage du charbon de bois en morceaux ou des briquettes directement dans le barbecue est également une excellente façon de commencer la cuisson.

Cheminée à charbon de bois

1. Retirez vos grilles et mettez-les de côté.
2. Remplissez votre cheminée à charbon de bois jusqu'aux trois-quarts avec des briquettes ou des morceaux de charbon.
3. Posez l'allume-feu sur la grille à charbon de bois, allumez-le et posez la cheminée à charbon de bois directement sur l'allume-feu.
4. Les braises s'enflamment de bas en haut.
5. Une fois que les braises au sommet de la cheminée sont enflammées (en général 10 à 15 minutes), videz les braises sur la grille à charbon de bois et remettez les grilles en place.



Allume-feu

1. Retirez vos grilles et mettez-les de côté.
2. Versez environ 3 livres (50-60 briquettes) de charbon de bois directement sur la grille à charbon de bois et empilez-les.
3. Insérez l'allume-feu au milieu de la pile de charbon de bois de manière à ce qu'il soit légèrement recouvert et allumez-le.
4. Une fois que le charbon de bois est bien enflammé, généralement de couleur rouge ou grise, utilisez des pinces pour l'étaler et replacez les grilles du barbecue.



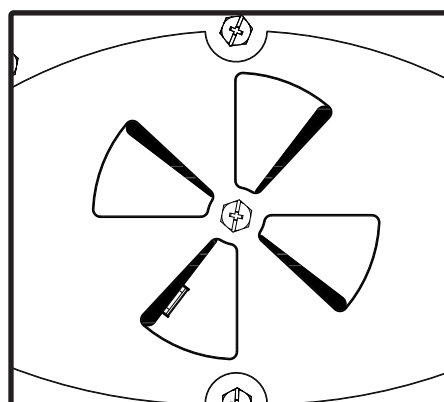
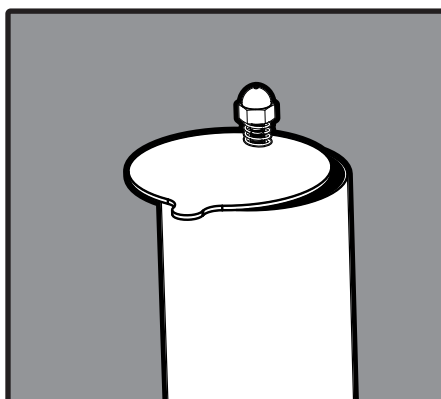
REMARQUE :

- Ne pas utiliser d'essence à briquet, d'essence, de kérosène, d'alcool ou d'autres accélérateurs pour allumer le charbon de bois en raison de leur inflammabilité, du risque de blessures et de la possibilité de laisser un goût désagréable dans vos aliments.
- Au besoin, utilisez des pinces pour déplacer les braises afin d'obtenir une chaleur homogène.
- Portez toujours des gants lorsque vous manipulez les grilles du barbecue ou les grilles de charbon de bois ou lorsque vous ajustez les braises.

Contrôle de la température

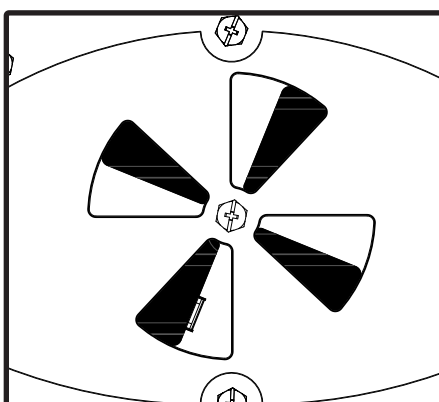
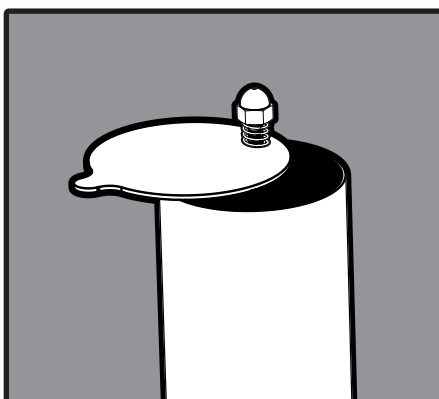
Pour contrôler la température de votre barbecue, vous devez contrôler la circulation de l'air qui arrive au feu. PLUS D'AIR = PLUS DE CHALEUR MOINS D'AIR = MOINS DE CHALEUR En ouvrant et en fermant les clapets à air sur le dessus et le côté, vous pouvez facilement contrôler la température de votre barbecue. La quantité de charbon de bois utilisée pour les grillades peut également avoir un effet important sur votre capacité à contrôler la température. Il peut être nécessaire d'ajuster les clapets à air pendant la cuisson pour tenir compte des changements météorologiques, comme le vent, ou pour tenir compte d'une quantité plus ou moins élevée de combustible. Lorsque vous apprenez à utiliser votre barbecue pour la première fois, utilisez toujours la même quantité de charbon de bois afin d'apprendre au mieux à contrôler les clapets à air de votre barbecue.

FUMÉE 150°-250 °F



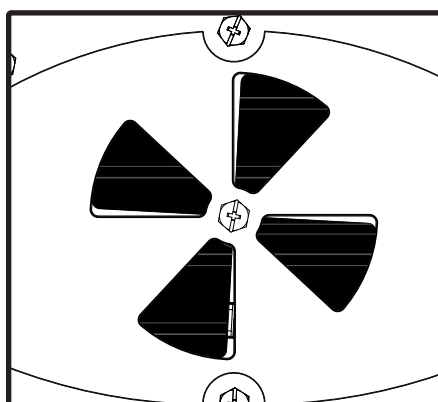
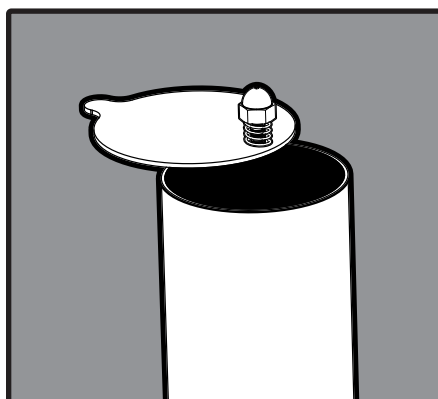
- Commencez par ouvrir les clapets à air au quart de la position ouverte ou moins et ajustez-les au besoin pendant la cuisson
- Pour de meilleurs résultats, commencez par un maximum de 2 livres de charbon de bois (30 à 40 briquettes), de bois de chauffage ou les deux
- Abaissez la grille à charbon de bois à la position la plus basse/la plus éloignée des grilles de cuisson

CUISSON AU GRIL 300°-450 °F



- Réglez le débit d'air selon les besoins, en réglant les clapets à air afin qu'ils soient entre 1/3 et 2/3 ouverts
- Pour de meilleurs résultats, commencez par un maximum de 2 livres de charbon de bois (30 à 40 briquettes)
- Placez les braises sur une moitié de la grille à charbon de bois – réglez le niveau de la grille à charbon de bois au milieu

SAISIE 450°-500 °F



- Pour un débit d'air maximal, les deux clapets à air doivent être complètement ouverts et l'air doit circuler librement
- Pour de meilleurs résultats, commencez par un maximum de 3 livres de charbon de bois (50 à 60 briquettes)
- Ajustez la grille à charbon de bois dans sa position la plus haute ou la plus proche des grilles de cuisson.

Apprêtage du barbecue

L'apprêtage est une première étape importante avant de commencer à cuisiner sur votre nouveau barbecue. Ce processus permet de protéger la finition intérieure et extérieure du barbecue, de réduire l'adhérence des aliments aux grilles, d'atténuer les saveurs non naturelles et d'empêcher les grilles de rouiller. Char-Griller® recommande d'utiliser de l'huile de lin pour apprêter votre barbecue, mais la plupart des huiles de qualité alimentaire (canola, pépins de raisin, légumes, carthame, etc.) conviennent également.



ÉTAPE 1 ENDUISEZ LÉGÈREMENT D'HUILE

1. Les barbecues Char-Griller® sont déjà enduits d'huile végétale. Si c'est la première fois que vous apprêtez votre barbecue, passez à l'**étape 2**
2. Si vous réapprêtez votre barbecue, enduisez légèrement TOUTES les surfaces intérieures (y compris les grilles et l'intérieur du tonneau) de votre barbecue avec de l'huile de lin ou une autre huile végétale



ÉTAPE 2 FAITES CHAUFFER LE BARBECUE

1. En suivant les instructions pour l'allumage du charbon de bois (page C-2) et le contrôle de la température (page C-6), portez votre barbecue à environ 450 °F
2. Une fois la température atteinte, laissez les surfaces du barbecue s'apprêter pendant 20 minutes



ÉTAPE 3 RÉAPPLIQUEZ DE L'HUILE SUR LES GRILLES À 5 REPRISES

1. Au bout de 20 minutes, ouvrez votre barbecue et retirez soigneusement les grilles à l'aide d'un lève-grille
2. À l'aide d'un pinceau, enduisez à nouveau les deux côtés des grilles d'huile de lin ou d'une autre huile végétale et remettez-les sur le barbecue
3. Fermez le couvercle et laissez les surfaces s'apprêter pendant 20 minutes
4. Répétez ce processus jusqu'à cinq fois (ajoutez du charbon de bois pour maintenir la température, au besoin)
5. Votre barbecue est maintenant prêt à l'emploi

REMARQUE :

- Vous pouvez enduire légèrement d'huile végétale l'extérieur du bâti du barbecue (pendant qu'il est chaud). Cela prolongera la durée de vie de la finition, tout comme le cirage d'une voiture.

Styles de cuisson au grill

Votre barbecue Char-Griller® peut être utilisé pour fumer, griller ou saisir vos aliments. En utilisant les zones de température, le charbon de bois et les arômes de bois, vous pouvez personnaliser votre expérience culinaire comme vous le souhaitez. Les descriptions suivantes présentent deux des façons les plus courantes de cuisiner avec votre barbecue au charbon de bois Char-Griller®.

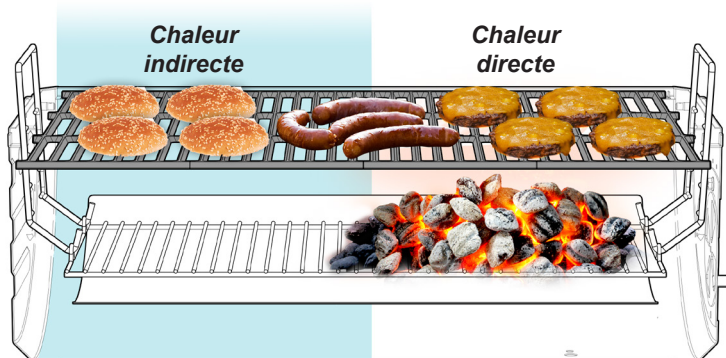
Cuisson au grill

Cuisez à la chaleur directe et indirecte à des températures moyennes (300 à 450 °F). Utilisez une configuration à deux zones pour cuire à des vitesses et des températures différentes.

1. Réglez la grille à charbon de bois sur une position moyenne (à mi-chemin entre les grilles de cuisson et le bâti du barbecue) à l'aide des crochets réglables du plateau à charbon de bois.
2. Préparez jusqu'à 2 livres (environ 30-40 briquettes) de charbon de bois allumé, réparti uniformément sur la MOITIÉ de la grille à charbon de bois, créant ainsi deux zones de cuisson.
3. Lorsque le barbecue atteint la température voulue, vous pouvez commencer la cuisson de vos aliments. Placez d'abord les aliments à feu direct, en les faisant cuire de chaque côté comme vous le souhaitez. Après une première cuisson à chaleur directe, passez à la zone

CUISSON AU GRIL (chaleur directe) – 300 à 450 °F

Jusqu'à 2 lb de charbon de bois (30 à 40 briquettes)
Grille à charbon de bois ajustée au réglage moyen



fraîche (voir l'image de droite) pour amener vos aliments à la température interne souhaitée.

4. REMARQUE : Des copeaux de bois, des morceaux de bois ou des bûches fendues peuvent être utilisés en plus du charbon de bois pour ajouter un arôme de fumée.

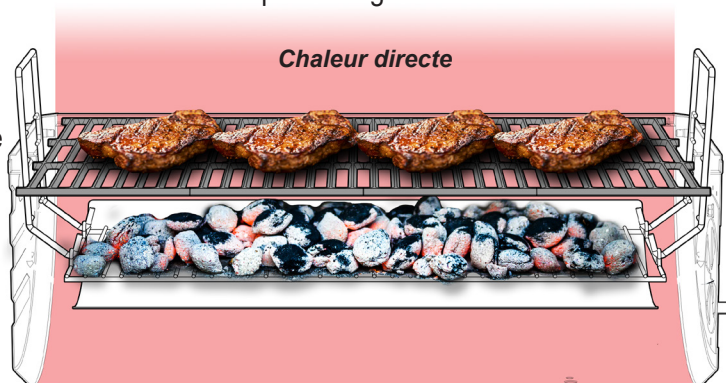
Saisie

Cuisez rapidement à la chaleur directe à des températures élevées (450 à 500 °F).

1. Réglez la grille à charbon de bois sur la position élevée (la plus rapprochée des grilles de cuisson) à l'aide des crochets réglables du plateau à charbon de bois.
2. Préparez jusqu'à 3 livres (environ 50-60 briquettes) de charbon de bois allumé, réparti uniformément sur la grille à charbon de bois.
3. Lorsque le barbecue atteint la température voulue, vous pouvez commencer la cuisson de vos aliments en les plaçant directement au-dessus des braises.
4. Les aliments cuiront rapidement. Faites cuire chaque côté pendant 3 à 4 minutes, puis portez-les à la température interne souhaitée.
5. REMARQUE : Saisissez toujours les aliments avec le couvercle du barbecue ouvert pour éviter d'endommager la finition extérieure.

SAISIE (CHALEUR DIRECTE À HAUTE TEMPÉRATURE) – 450 à 500 °F

Jusqu'à 3 lb de charbon de bois (50 à 60 briquettes)
Grille à charbon de bois ajustée au réglage le plus élevé ou près des grilles de cuisson



6. REMARQUE : Des copeaux de bois, des morceaux de bois ou des bûches fendues peuvent être utilisés en plus du charbon de bois pour ajouter un arôme de fumée.

Fumer

Cuisez à la chaleur indirecte et à basse température (150 à 250 °F). Utilisez des copeaux, des morceaux, des bûches fendues ou des granules de bois pour ajouter un goût de fumée

1. Réglez la grille à charbon de bois sur la position basse (la plus éloignée des grilles de cuisson) à l'aide des crochets réglables du plateau à charbon de bois.
2. Préparez jusqu'à 2 livres (environ 30-40 briquettes) de charbon de bois allumé, réparti uniformément sur la MOITIÉ de la grille à charbon de bois, créant ainsi deux zones de cuisson.
3. Ajoutez des copeaux de bois, des morceaux de bois ou des bûches fendues au goût pour ajouter une saveur de fumée.
4. Lorsque le barbecue atteint la température voulue, vous pouvez commencer la cuisson de vos aliments.

FUMAGE (CHALEUR INDIRECTE) – 150 à 250 °F

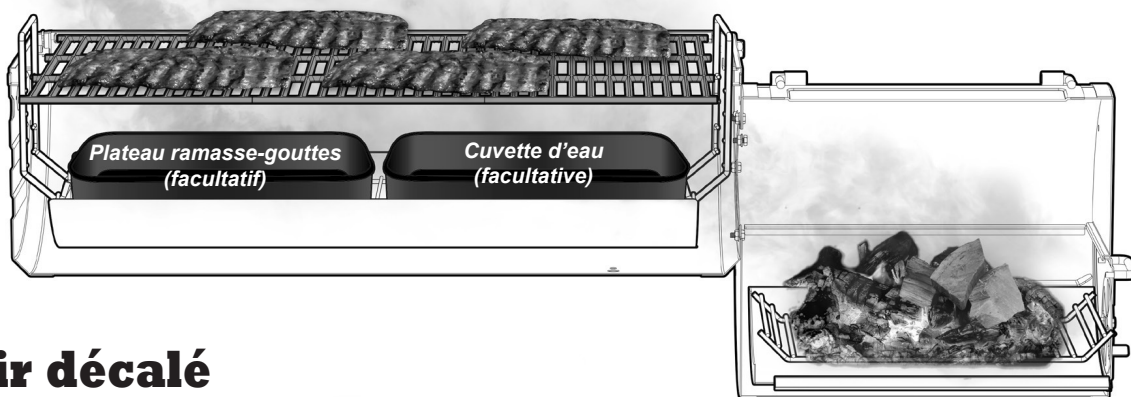
Jusqu'à 2 lb de charbon de bois (30 à 40 briquettes)
Grille à charbon de bois ajustée au réglage le plus bas
ou le plus éloigné des grilles de cuisson



5. Gardez les aliments au-dessus du côté frais du barbecue pour qu'ils cuisent à la chaleur indirecte pendant toute la durée de la cuisson.
6. REMARQUE : L'ouverture de la chambre de fumage prolonge le temps de cuisson.

FUMOIR DÉCALÉ (CHALEUR INDIRECTE) – 150 à 250 °F

Jusqu'à 2 lb de charbon de bois (30 à 40 briquettes)
ou de bois dans le foyer latéral



Fumoir décalé

Cuisez à la chaleur indirecte en utilisant le foyer latéral à basse température (150 à 250 °F). Utilisez des bûches fendues, des copeaux, des morceaux ou des granules pour ajouter un goût de fumée

1. Préparez jusqu'à 2 livres (environ 30-40 briquettes) de charbon de bois dans le foyer latéral.
2. Ajoutez des copeaux de bois, des morceaux de bois, des bûches fendues ou des granules au goût pour ajouter une

saveur de fumée

3. Lorsque le barbecue atteint la température voulue, commencez la cuisson de vos aliments.
4. Les aliments placés plus près du foyer latéral cuisent plus rapidement que ceux placés sur le côté opposé du barbecue.
5. REMARQUE : L'ouverture de la chambre de fumage prolonge le temps de cuisson.

Soins et entretien

Pour que votre barbecue reste en bon état, il est important de le nettoyer et de l'entretenir. Un nettoyage et un entretien continus sont essentiels pour que votre barbecue Char-Griller® dure longtemps. Vous avez des questions? Appelez, envoyez un courriel ou discutez en ligne avec le service à la clientèle de Char-Griller®!

FINISSEZ



- Lorsque vous avez fini vos grillades, nettoyez vos grilles à l'aide du racloir Char-Griller®, puis enduisez-les d'une mince couche d'huile de lin ou d'une autre huile végétale
- Ensuite, fermez les deux clapets à air et le couvercle pour étouffer le feu
- Attendez que les braises et la cendre aient complètement refroidi avant d'essayer de les nettoyer ou de les enlever

NETTOYEZ



- Attendez que le feu soit complètement éteint et que le barbecue soit frais au toucher avant de vider les cendres
- Retirez les grilles du barbecue à l'aide du soulève-grille
- Retirez le bac à cendres du barbecue
- Donnez quelques coups fermes au bac à cendres pour décoller les cendres qui pourraient y adhérer
- Déposez les cendres dans un récipient métallique et couvrez-les d'eau pour vous assurer qu'il n'y a pas de braises allumées. Vous pouvez ensuite vous débarrasser des cendres

COUVREZ



- Prolongez la durée de vie de votre barbecue en utilisant une housse de barbecue Char-Griller® sur mesure pour le protéger des intempéries
- Le polyester résistant aux intempéries protège contre les oiseaux, la poussière, le vent, la pluie et la neige

**** NE VIDEZ LES CENDRES QUE LORSQUE LE BARBECUE N'EST PAS UTILISÉ ET IL EST FROID AU TOUCHER**

IMPORTANT : Le charbon de bois est poreux et retient l'humidité. Ne laissez PAS de charbon de bois dans votre barbecue lorsque vous ne l'utilisez pas. Le charbon de bois et les cendres laissés dans le bac à cendres peuvent réduire la durée de vie de votre barbecue.



Conseils et avertissements généraux pour les grillades

Contrôlez la chaleur grâce à la quantité et au type de combustible, aux deux clapets à air et à la grille à feu réglable. Ajustez la grille à feu une extrémité à la fois. Le bois brûle à une température plus élevée que le charbon de bois. Une plus grande circulation d'air permet de générer plus de chaleur.

Du charbon de bois ou des bois de fumage supplémentaires peuvent être ajoutés pendant la cuisson. Portez des gants et un tablier lorsque vous utilisez votre barbecue.

N'utilisez que des bois durs naturels destinés à la cuisson. Des choix appropriés peuvent généralement être trouvés dans les épiceries et chez les détaillants de produits de grillade en plein air.

Si vous utilisez une cuvette d'eau, vérifiez le niveau d'eau lorsque la cuisson dure plus de 4 heures ou lorsque vous n'entendez pas l'eau frémir. Ajoutez de l'eau en déplaçant la viande et en versant l'eau à travers les grilles de cuisson dans la cuvette d'eau.

Pour réduire les poussées de flamme, cuisinez avec le couvercle fermé.

Lors de la cuisson au charbon de bois, laissez le couvercle du barbecue ouvert pendant le démarrage initial et jusqu'à ce que les braises soient réduites en cendres. Le couvercle du barbecue doit rester ouvert lorsque l'indicateur de température est supérieur à 500 °F.

Mettez toujours le charbon de bois sur la grille à charbon de bois et pas directement sur le fond du barbecue.

N'utilisez pas de charbon de bois à allumage automatique, car il confère une saveur non naturelle aux aliments.

Les cendres laissées trop longtemps dans le barbecue entre deux utilisations absorbent l'humidité et provoquent de la rouille. Veillez à vider les cendres une fois que le barbecue a refroidi. L'acier et la fonte non revêtus rouillent s'ils ne sont pas correctement entretenus.

En ce qui concerne la PEINTURE EXTÉRIEURE, enlevez la rouille à l'aide d'une brosse métallique et retouchez-la avec une peinture à haute température, disponible dans la plupart des quincailleries et des magasins d'automobiles. Rustoleum® n° 241169 offre la meilleure correspondance de couleur.

L'indicateur de chaleur peut retenir l'humidité, qui s'échappera comme vapeur pendant la cuisson. L'indicateur peut être retiré et calibré au four.

Pour un barbecue plus étanche, remplissez les trous non désirés avec des écrous et des boulons (non inclus).

Fixez une boîte métallique sur le support du récipient à graisse ou sur l'étagère inférieure sous le trou du barbecue pour récupérer les gouttes.

La cheminée et les clapets à air latéraux seront chauds. Ne les touchez qu'avec des gants ou des mitaines.

Avant d'utiliser votre barbecue pour la première fois, vous devez apprêter les grilles de cuisson en fonte.

Après chaque utilisation, enduisez les grilles intérieures et le métal nu d'huile végétale pendant que le barbecue est chaud pour réduire les risques de rouille. Un apprêtage approprié et régulier protège votre barbecue et vos grilles de cuisson contre la rouille et prolonge leur durée de vie.

De l'huile dégoulinera du barbecue pendant l'apprêtage et pendant plusieurs utilisations par la suite, ce qui est normal.

Ne dépassez jamais 500 °F, car cela endommagerait la finition et contribuerait à la rouille.

La peinture n'est pas garantie et des retouches seront nécessaires.

Ce barbecue n'est pas garanti contre la rouille.

NE PAS utiliser de liquide d'allumage, d'essence, de kérosène, d'alcool ou d'autres accélérateurs pour allumer le charbon de bois. L'utilisation d'un de ces produits ou de produits semblables pourrait entraîner une explosion pouvant provoquer des blessures graves.

**REMARQUE : La fumée peut s'échapper d'autres endroits que la cheminée. Cela n'affectera pas la cuisson
CHAR-GRILLER® N'ACCEPTE PAS LES RETOURS DE BARBECUES USAGÉS.**

Conseils de cuisson

 BOEUF	TYPE DE CHALEUR	NIVEAU DE CHALEUR	DURÉE DE CUISSON MOYENNE
BIFTECK DE HAMPE, À POINT 1 PO D'ÉPAISSEUR			4 à 6 MIN.
HOT DOG 4 ONCES			5 à 7 MIN.
STEAK, À POINT 1 PO D'ÉPAISSEUR – FILET MIGNON, FAUX-FILET, CONTREFILET ET ALOYAU			6 à 8 MIN.
HAMBURGER 3/4 PO D'ÉPAISSEUR			8 à 10 MIN.
ONGLET, À POINT 1 PO D'ÉPAISSEUR			8 à 10 MIN.

 PORC	TYPE DE CHALEUR	NIVEAU DE CHALEUR	DURÉE DE CUISSON MOYENNE
CÔTELETTE DE PORC, À POINT 1 PO D'ÉPAISSEUR			8 à 10 MIN.
SAUCISSE 3 ONCES			10 à 13 MIN.
FILET DE PORC 1 LB			15 à 20 MIN.
ÉPAULE/SOC DE PORC 8 LB			12 HEURES APPROX. 90 MIN/LB

 POULET	TYPE DE CHALEUR	NIVEAU DE CHALEUR	DURÉE DE CUISSON MOYENNE
POITRINE OU CUISSE DE POULET 4 ONCES – DÉOSSÉES, SANS PEAU			8 à 12 MIN.
CUISSE OU HAUT DE CUISSE DE POULET 3-6 ONCES – NON DÉOSSÉ*			35 à 45 MIN.
POITRINE DE POULET 10-12 ONCES – NON DÉOSSÉ*			35 à 45 MIN.
POULET ENTIER* 8 LB			3 à 5 HEURES

*LE POULET NON DÉOSSÉ DOIT D'ABORD ÊTRE CUIT OU « DORÉ » À CHALEUR DIRECTE PENDANT PLUSIEURS MINUTES AVANT D'ÊTRE TRANSFÉRÉ À LA CHALEUR INDIRECTE.

 FRUITS DE MER	TYPE DE CHALEUR	NIVEAU DE CHALEUR	DURÉE DE CUISSON MOYENNE
CREVETTES GROSSES			4 à 6 MIN.
PÉTONCLES 1 ½ ONCE			4 à 6 MIN.
FILETS DE POISSON 1 PO D'ÉPAISSEUR			5 à 10 MIN.
POISSON ENTIER 1 LB			15 à 20 MIN.

CLÉ DE CHALEUR



CHALEUR DIRECTE



CHALEUR INDIRECTE



FUMAGE



BASSE TEMPÉRATURE
150°-250°F



TEMPÉRATURE MOYENNE
300°-450°F



HAUTE TEMPÉRATURE
450°-550°F+

TEMPÉRATURES MINIMALES INTERNES RECOMMANDÉES PAR L'USD

POISSON ET FRUITS DE MER :
145°F

STEAKS OU CÔTELETTES DE BŒUF OU DE PORC :
145°F

BŒUF OU PORC HACHÉ :
160°F

POULET :
165°F

Les durées de cuisson indiquées dans ce tableau sont des lignes directrices générales qui peuvent varier en fonction de la cuisson souhaitée, l'épaisseur, la quantité de chaque élément à cuire, le barbecue ou le style de grillade, la température ambiante et les conditions météorologiques. Char-Griller® recommande de toujours utiliser un thermomètre de cuisson pour mesurer la température interne de toutes les viandes.

REHAUSSEZ LA SAVEUR

Guide d'association du bois

Les différentes variétés de bois possèdent des saveurs différentes et Char-Griller® recommande d'associer vos bois aux viandes que vous avez l'intention de faire cuire.

BOIS	SAVEU	 BŒUF	 PORC	 VOLAILLE	 FRUITS DE MER	 LÉGUMES
AULNE	DOUCE			✓	✓	
ÉRABLE	DOUCE			✓		✓
CERISIER	DOUCE		✓	✓	✓	
POMMIER	MOYENNE	✓	✓	✓	✓	
PACANIER	MOYENNE	✓	✓	✓	✓	✓
CHÊNE	MOYENNE	✓	✓	✓	✓	✓
CARYER	FORTE	✓	✓			
MESQUITE	FORTE	✓	✓			



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

MANUAL DEL PROPIETARIO



SUPER PRO[®]

Modelo #2525



**MANTENGA SU RECIBO
JUNTO CON ESTE MANUAL
PARA FINES DE LA GARANTÍA.**



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

Lea todas las instrucciones cuidadosamente y asegúrese de que su parrillera esté ensamblada, instalada y reciba mantenimiento apropiadamente. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar daños a la propiedad y/o lesiones severas. Si tiene alguna pregunta relacionada con la instalación u operación, correo electrónico Service@CharGriller.com.

- Exclusivamente para el uso al aire libre y en áreas bien ventiladas.
- Sea precavido durante el ensamblaje y operación de la parrillera, para evitar rasguños y cortadas con bordes filosos.
- No utilice gasolina, querosén o alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de esos o de productos similares podría causar una explosión que resulte en lesiones severas.
- No deje una parrillera encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y mascotas alejados de la parrillera en todo momento.
- Sea precavido cuando mueva la parrillera, para evitar lesiones.
- Mantenga la parrillera a un mínimo de 12 pies (3,56 m) de cualquier material inflamable (plataformas, contrucciones, cercas, árboles, arbustos, etc).
- Cuando agregue carbón y/o leña, hágalo con mucho cuidado.
- Nunca mueva la parrillera cuando se encuentre en uso o cuando contenga carbones o cenizas encendidas.
- No coloque la parrillera cerca de ningún líquido o gas inflamable, ni donde puedan estar presente vapores inflamables.
- Al cocinar con aceite/grasa, no permita que el aceite/grasa supere los 350°F (177°C). No almacene ni use aceite de cocina adicional cerca de este o cualquier otro aparato.
- Sea precavido ya que las llamas pueden intensificarse y estallar cuando el aire fresco entra en contacto con el fuego.
- Cuando abra la tapa, mantenga las manos, cara y cuerpo en resguardo del vapor caliente y las llamaradas.



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

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



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

(Continuación)

- **ADVERTENCIA:** Para prevenir lesiones utilice guantes o equipo de protección cuando toque los soportes de la bandeja de cenizas.
- No exceda una temperatura de 500°F (260°C).
- No permita que el carbón y/o leña repose en las paredes de la parrillera. Esto reduciría considerablemente la vida útil de la parrillera.
- Siempre utilice agarradores de horno para proteger las manos de quemaduras. Evite tocar superficies calientes.
- **PRECAUCIÓN:** Las compuertas de metal expuestas en los ductos de aire y/o manillas de metal se calientan durante el uso de la parrillera. Use siempre los agarradores para horno cuando ajuste el flujo de aire, para proteger las manos de quemaduras.
- Cuando abra la tapa, asegúrese de empujarla completamente hasta que descansa sobre los soportes de apoyo de la tapa. Tenga mucho cuidado ya que la cubierta podría caer a la posición de cerrado, causando lesiones.
- Cierre la tapa y todas las rejillas para ayudar a extinguir la llama.
- Siempre sostenga una tapa abierta por el asa, para prevenir que se cierre inesperadamente.
- No deje carbones y cenizas sin supervisión. Antes de dejar la parrillera sin supervisión, retire los carbones y cenizas. Tome precauciones para protegerse a sí mismo y a la propiedad.
- Coloque los carbones y cenizas cuidadosamente en un contenedor de metal no combustible y saturelo completamente con agua. Permita que los carbones y cenizas reposen por 24 horas en el contenedor de metal previo a su desecho.
- Para protegerle de las bacterias que pueden causar enfermedades, mantenga todas las carnes refrigeradas y descongélelas en el refrigerador o microondas. Mantenga las carnes crudas separadas de otras comidas, y lave todo lo que entre en contacto con la carne cruda.
- Cocine las carnes cuidadosamente, y refrigere los excedentes inmediatamente.
- Utilice un termómetro para comida calibrado y los lineamientos del Departamento de Agricultura de los EE.UU. para asegurarse de que la carne, aves, mariscos y otros alimentos cocidos alcancen una temperatura mínima saludable para su ingesta.
- Siempre tenga un extintor a su alcance en todo momento. Haga un mantenimiento y chequeo periódico de su extintor.

ESTAS ADVERTENCIAS TAMBIÉN APLICAN PARA LA PARRILLERA LATERAL.



*****¡DETÉNGASE! ¡LLAME A  PRIMERO!*****

NO Devuelva El Producto A La Tienda.

Esta parrilla se ha creado siguiendo las normas de calidad más altas. Si tiene preguntas que este manual no aborda o si necesita piezas, escríbale un correo electrónico a Char-Griller® al: www.chargriller.com/pages/customer-support y tenga su número de serie a mano.

REGISTRE SU PARRILLA:

Para aprovechar la garantía de Char-Griller® al máximo, asegúrese de registrar su parrilla visitando www.chargriller.com/pages/customer-support

Registrarse le aporta protecciones importantes:

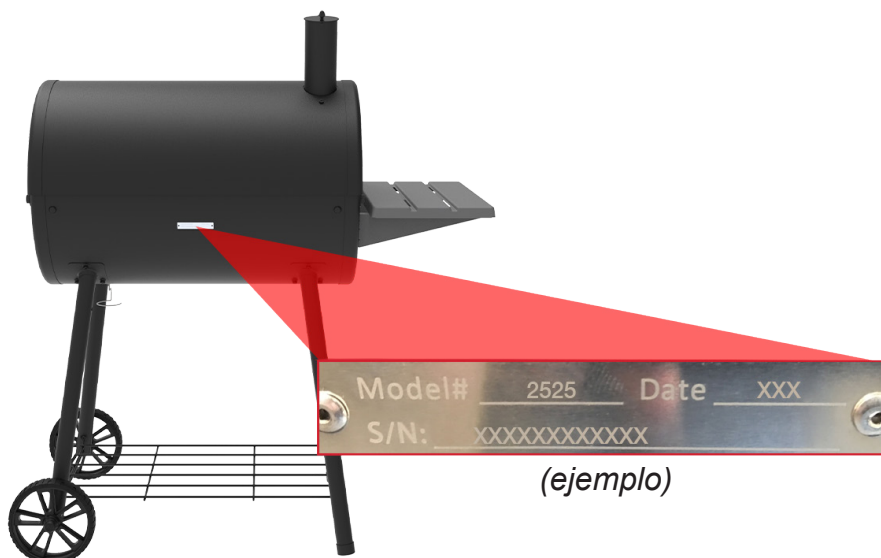
1. Registre su parrilla hoy para activar su garantía y obtener acceso exclusivo a desarrollos de productos, actualizaciones y recetas.
2. Esto nos permite ayudarlo a obtener piezas garantizadas rápidamente y brindar un mejor servicio al cliente.

NOTA: Para registrarse, necesitará su número de modelo, número de serie y una copia del recibo de compra original.

Documente su números de serie AQUÍ:

(Puede encontrar el modelo y el número de serie en la parte trasera de la carcasa de la parrilla o en la pata).

(NO. DE SERIE)





INFORMACIÓN DE GARANTÍA

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

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

LEA ESTA INFORMACIÓN DETENIDAMENTE Y COMUNÍQUESE CON EL DEPARTAMENTO DE SERVICIO AL CLIENTE ESCRIBIENDO A [WWW.CHARGRILLER.COM/ PAGES/CUSTOMER-SUPPORT](http://WWW.CHARGRILLER.COM/PAGES/CUSTOMER-SUPPORT) SI TIENE ALGUNA PREGUNTA.

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

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

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

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

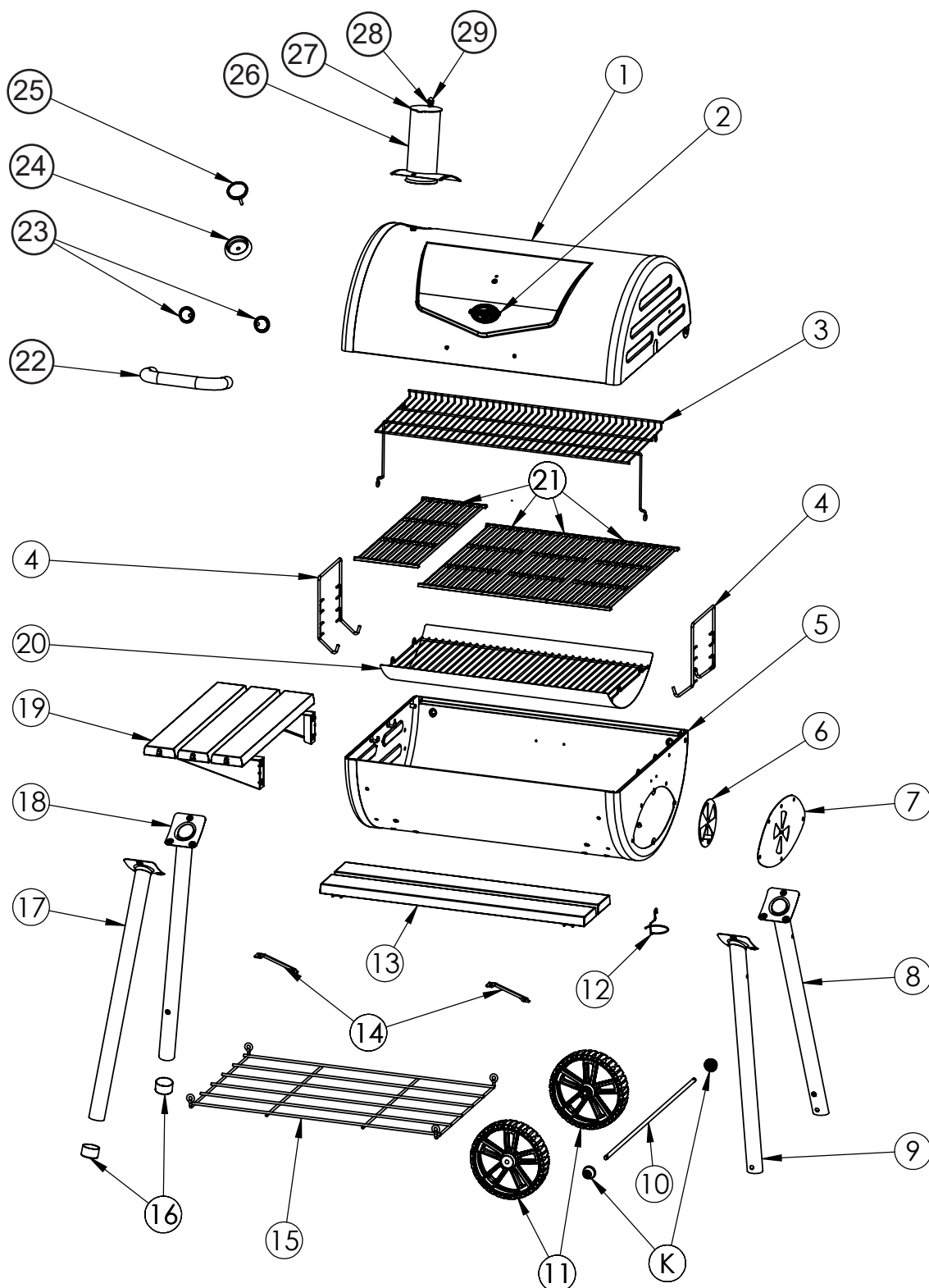
Las garantías sólo cubren el reemplazo de partes defectuosas. Char-Griller no se hace responsable de daños que resulten de accidentes, modificaciones, usos indebidos, abuso, ambientes hostiles, instalación incorrecta e instalación que no cumpla con las normativas locales para la unidad de servicio.

Excluidos De TODA Garantía

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

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

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE





LISTA DE PIEZAS

Artículo	Cantidad	Nombre de Parte
1	1	CAPUCHA
2	1	PLACA CON LOGOTIPO
3	1	REJILLA DE CALENTAMIENTO
4	2	COLGADOR PARA CENICERO
5	1	CUERPO
6	1	CÍRCULO AMORTIGUADOR
7	1	PLACA DE LLENADO
8	1	PATA TRASERA DERECHA
9	1	PATA DELANTERA DERECHA
10	1	EJE
11	2	RUEDA
12	1	CLIP DE LA TAZA DE GRASA
13	1	ESTANTE DELANTERO
14	2	SOPORTE DEL ESTANTE DELANTERO
15	1	ESTANTE INFERIOR
16	2	GORRA DE PIERNA
17	1	PATA DELANTERA IZQUIERDA
18	1	PATA TRASERA IZQUIERDA
19	1	ESTANTE LATERAL
20	1	CENICERO
21	4	RALLAR
22	1	RESOLVER
23	2	BISEL DEL MANGO
24	1	BISEL DEL TERMÓMETRO
25	1	TERMÓMETRO
26	1	CHIMENEA
27	1	AMORTIGUADOR DE CHIMENEA
28	1	PRIMAVERA
29	1	NUEZ DE AKORN

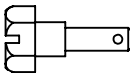
HARDWARE NECESARIO

Ensamblaje: Requiere 2 personas. **Herramientas Necesarias:** martillo, destornillador Phillips, alicates, y un destornillador de tuerca de 7/16 “.

****NOTA:** No apriete ningún tornillo o perno a menos que se indique explícitamente. Apretar antes de tiempo puede impedir que las partes encajen. Todas las Tuercas Hexagonales deben ir en la parte interna de la parrillera a menos que se indique lo contrario. Desempaquete todo el contenido en un área despejada y acolchada.**

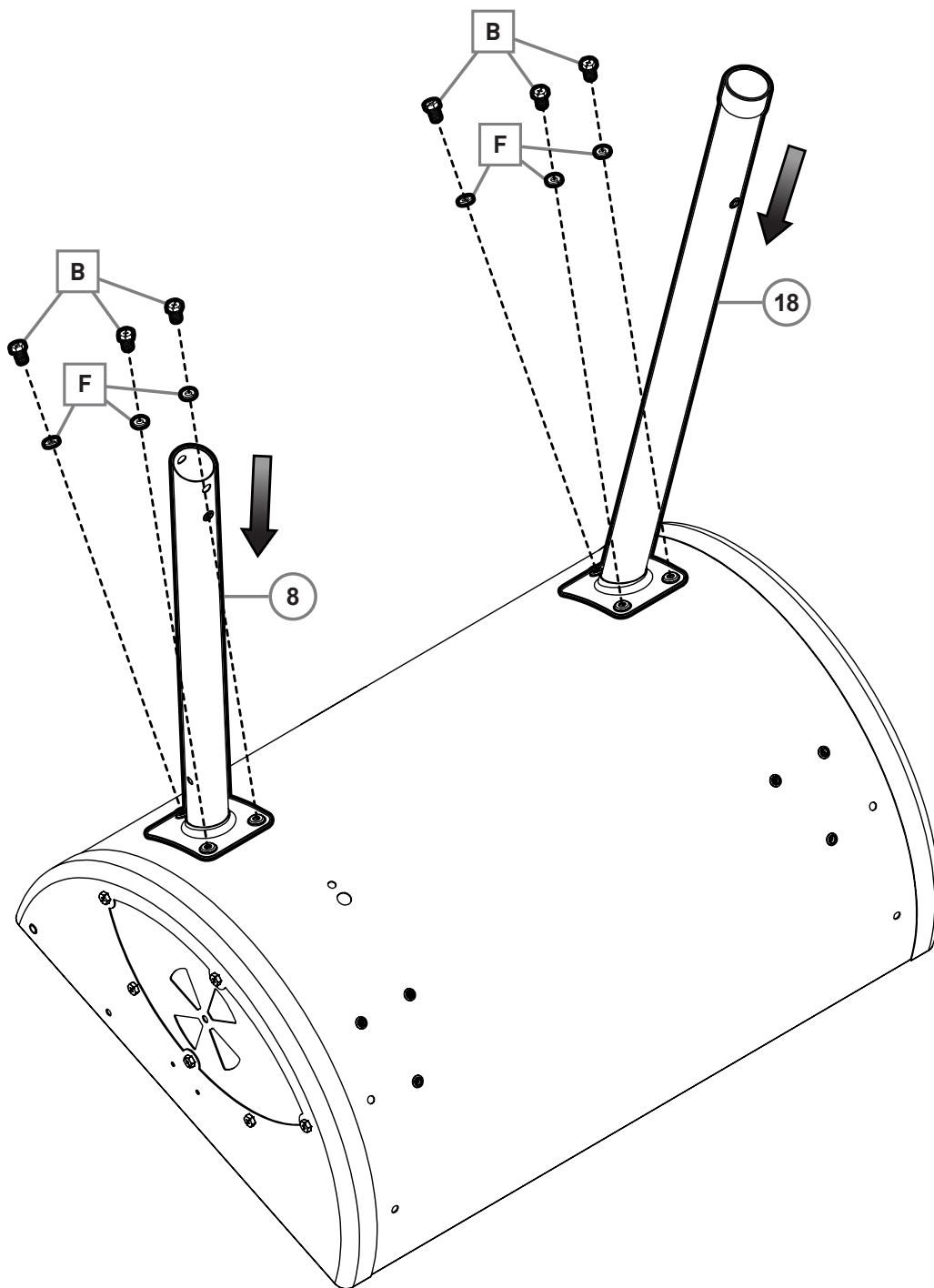
Tiempo Estimado de Ensamblado: 45 minutos

Paquete De Hardware: #551257

Artículo	Descripción	Foto		Cantidad
A	PERNO DE HOMBRO, 5/16 - 18			2
B	TORNILLO HEXAGONAL 1/4 - 20 X 1/2”			24
C	TORNILLO HEXAGONAL 1/4 - 20 X 3/4”			7
D	TORNILLO HEXAGONAL 1/4 - 20 X 2”			2
E	BRIDA TUERCA HEXAGONAL 1/4 - 20			11
F	ARANDELA DE SEGURIDAD 1/4”			13
G	ARANDELA PLANA 1/4”			2
H	ARANDELA PLANA 2/5”			2
I	PASADOR DE CHAVETA, 1”			2
J	PASADOR DE CHAVETA, 1.5”			2
K	TAPÓN			2

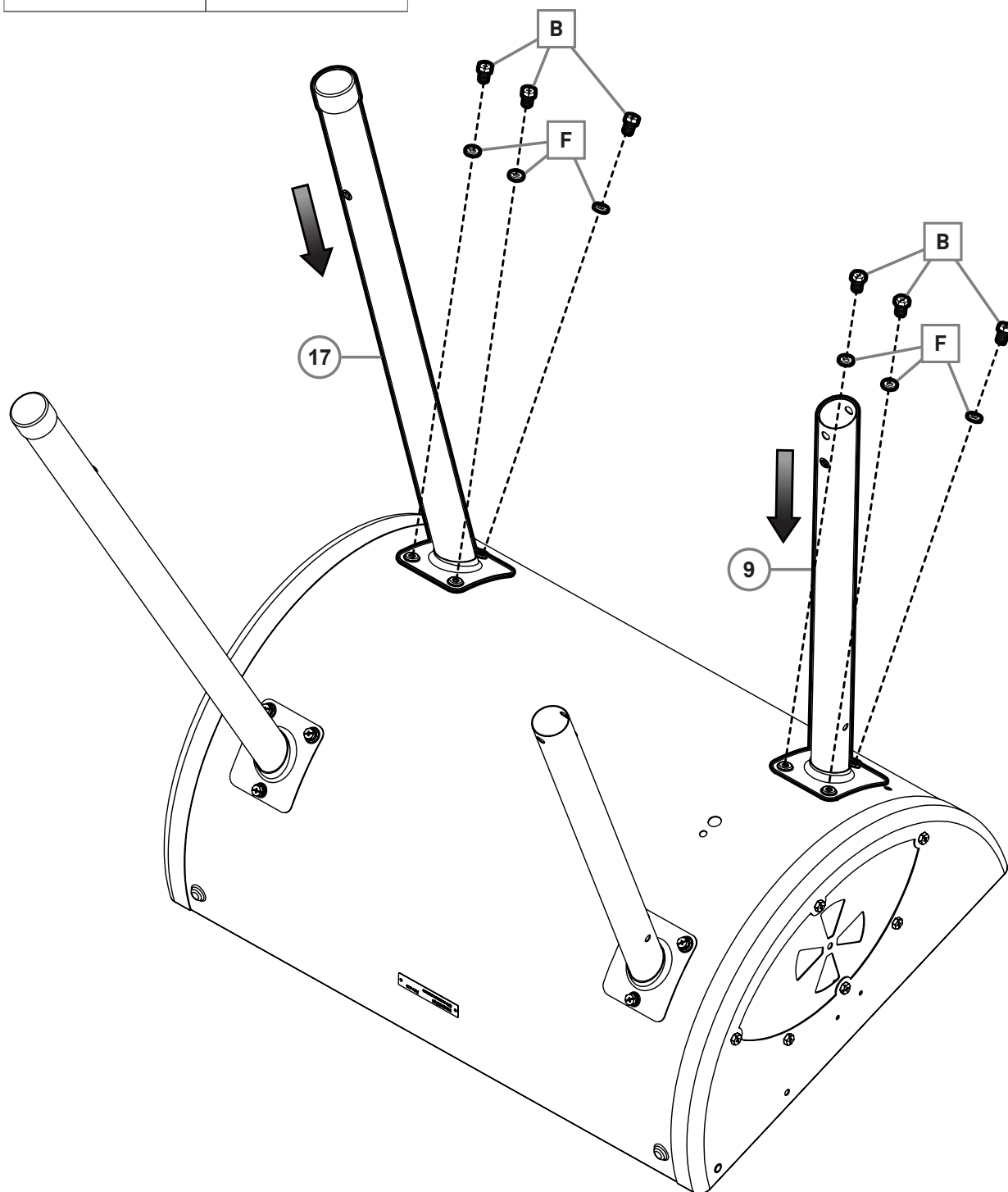
PASO 1

B x6 	F x6 
---	---



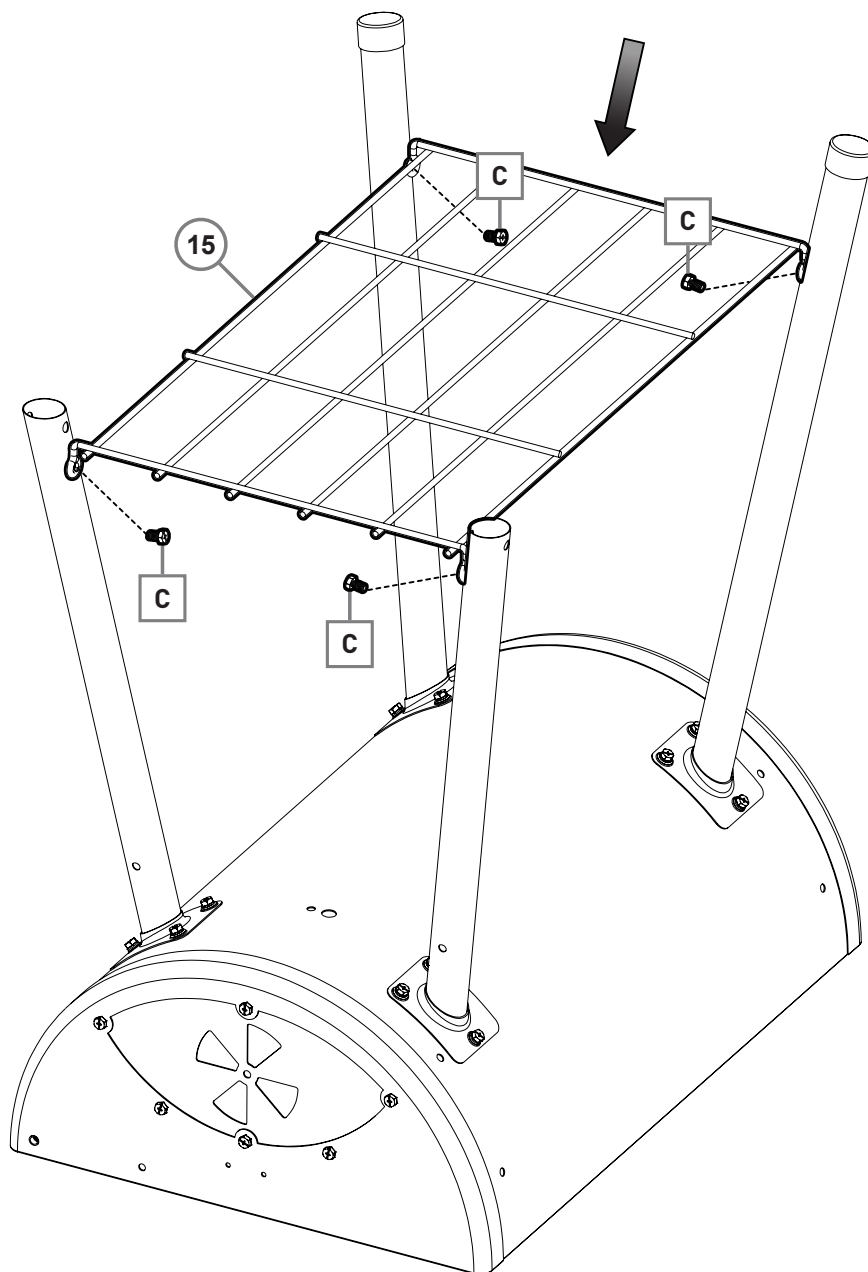
PASO 2

B x6 	F x6 
---	---



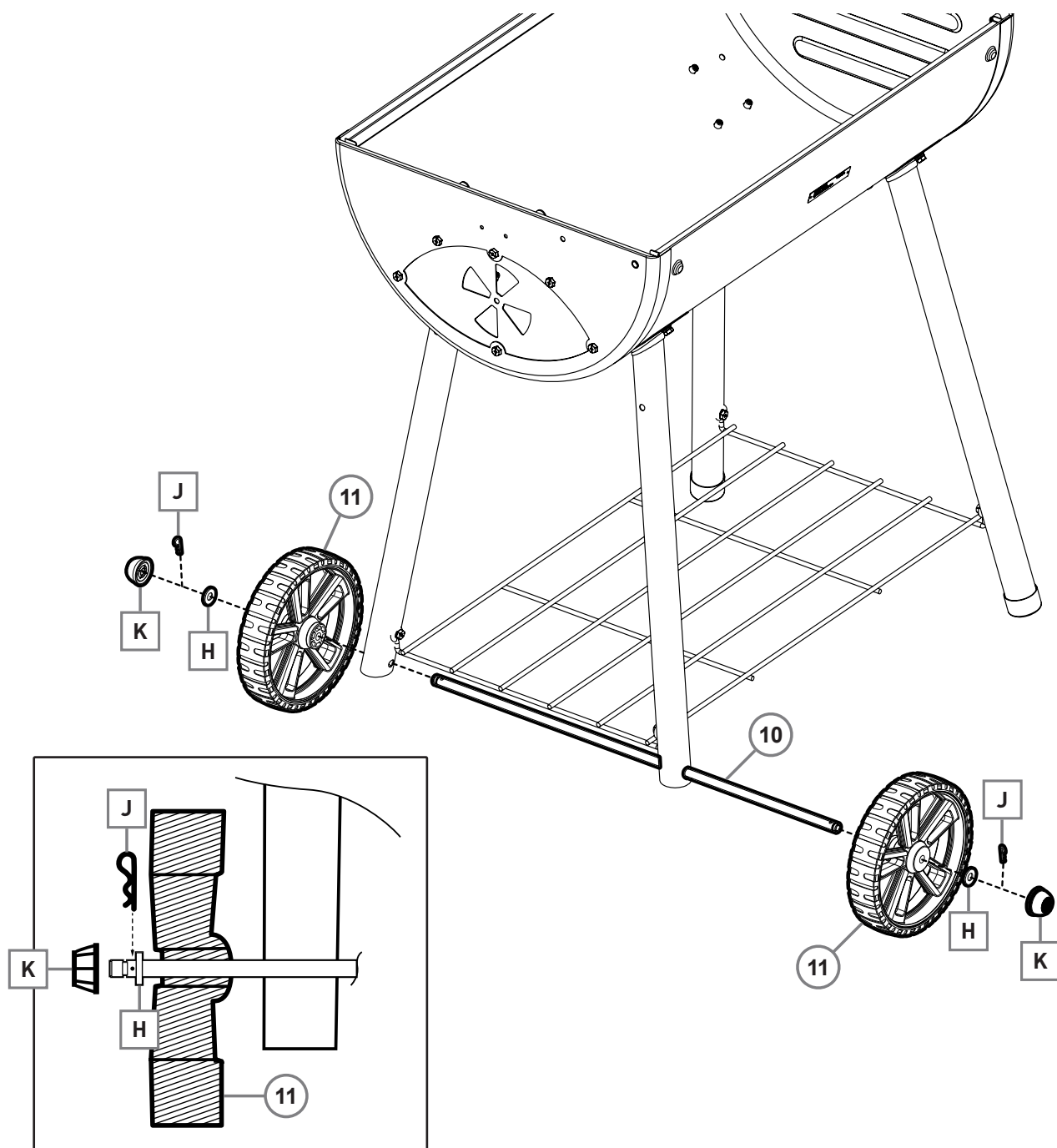
PASO 3

C x4 



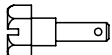
PASO 4

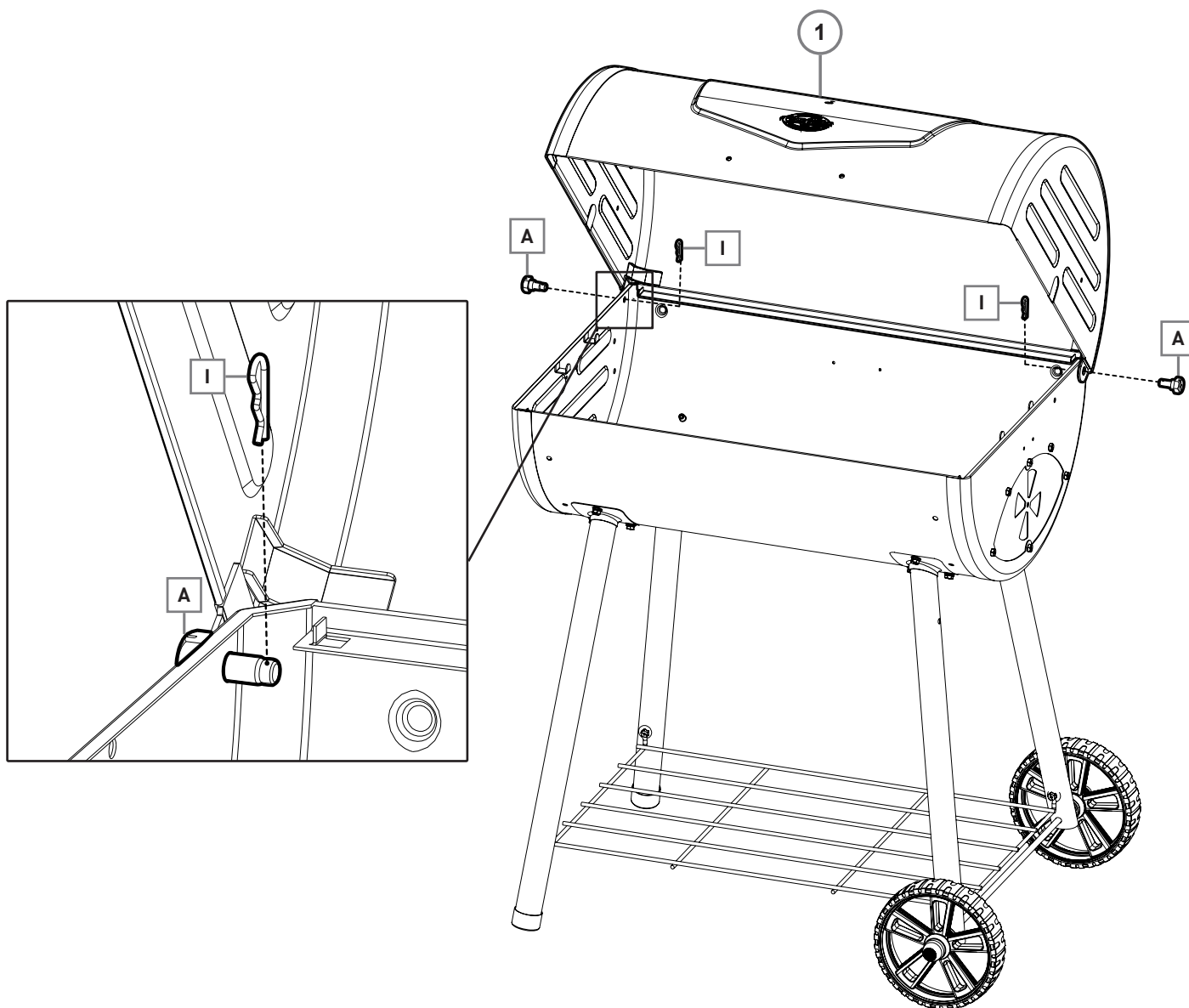
J x2 	H x2 	K x2 
--	--	--



VISTA MONTADA

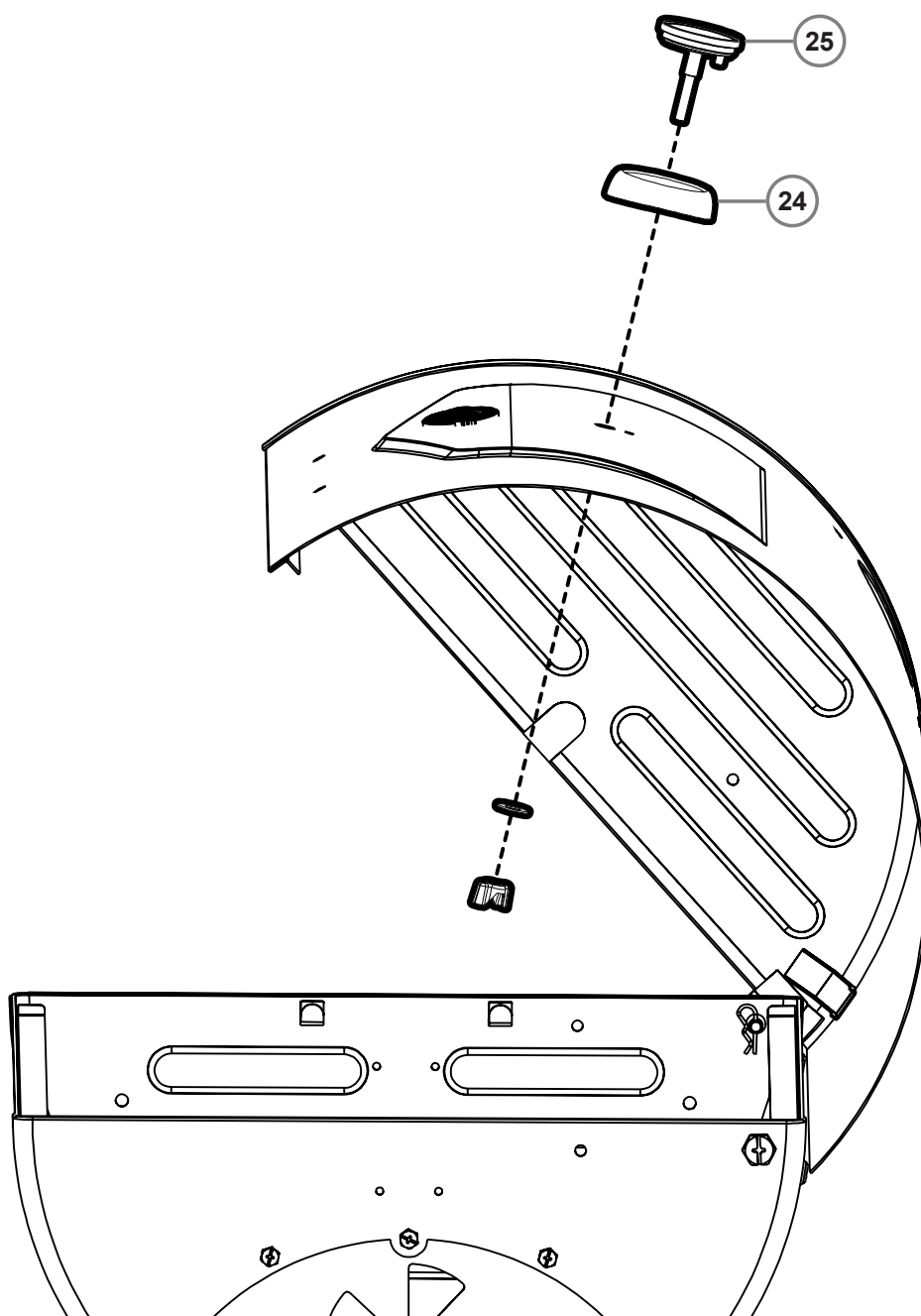
PASO 5

A x2 	I x2 
--	--



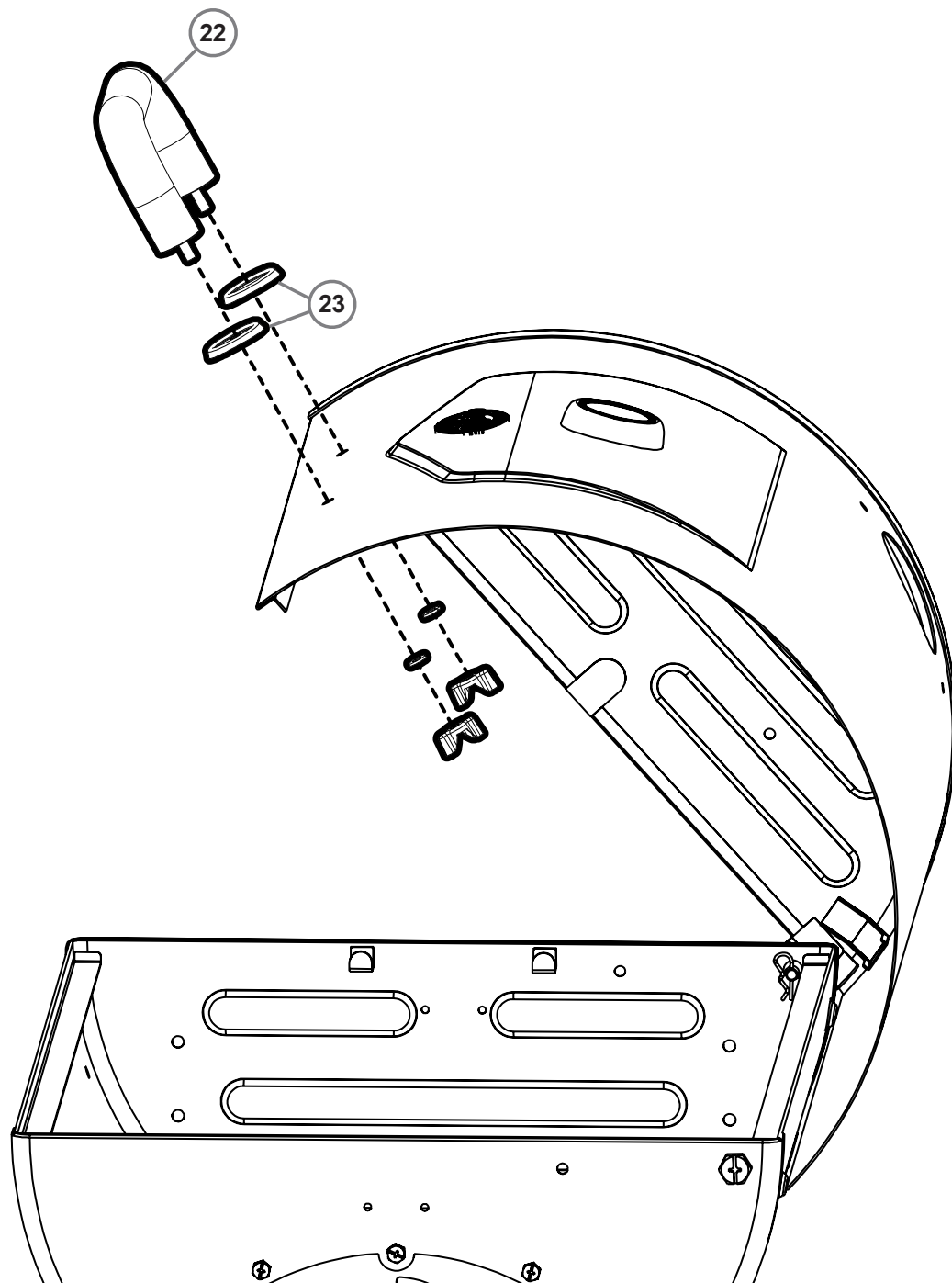
PASO 6

El hardware está incluido
con el TERMÓMETRO.



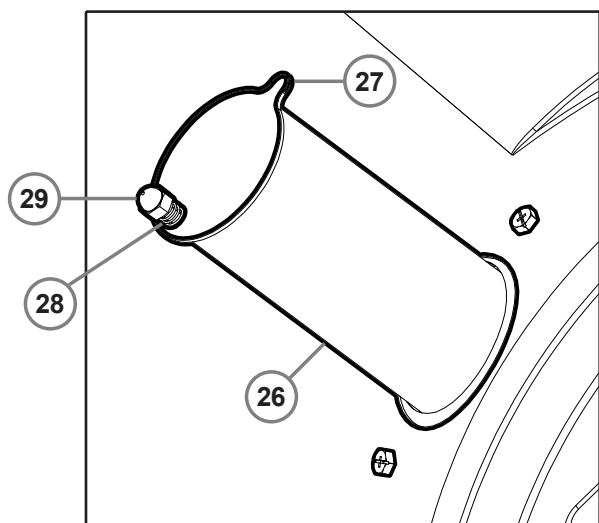
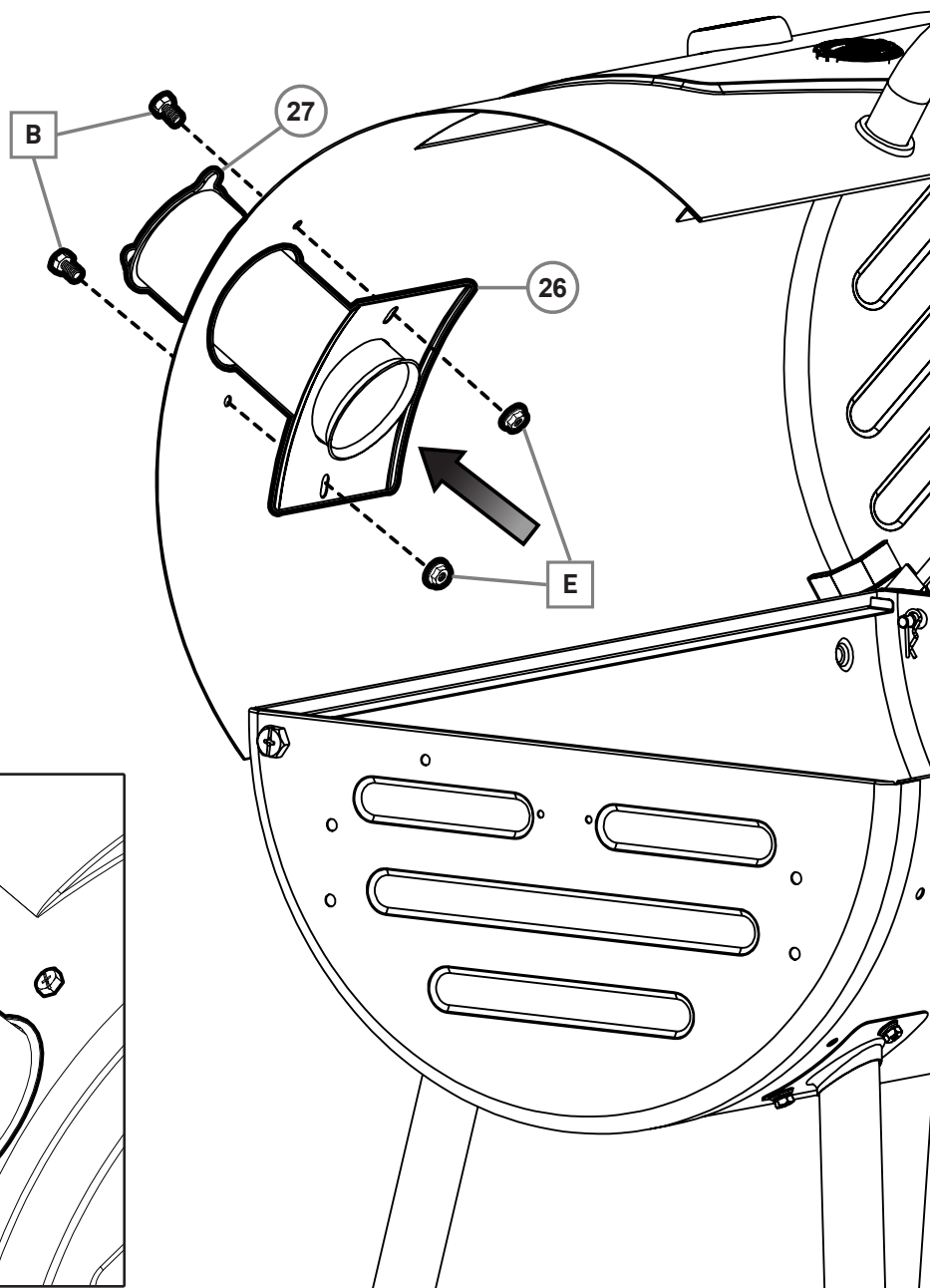
PASO 7

El hardware está incluido
con el MANGO.



PASO 8

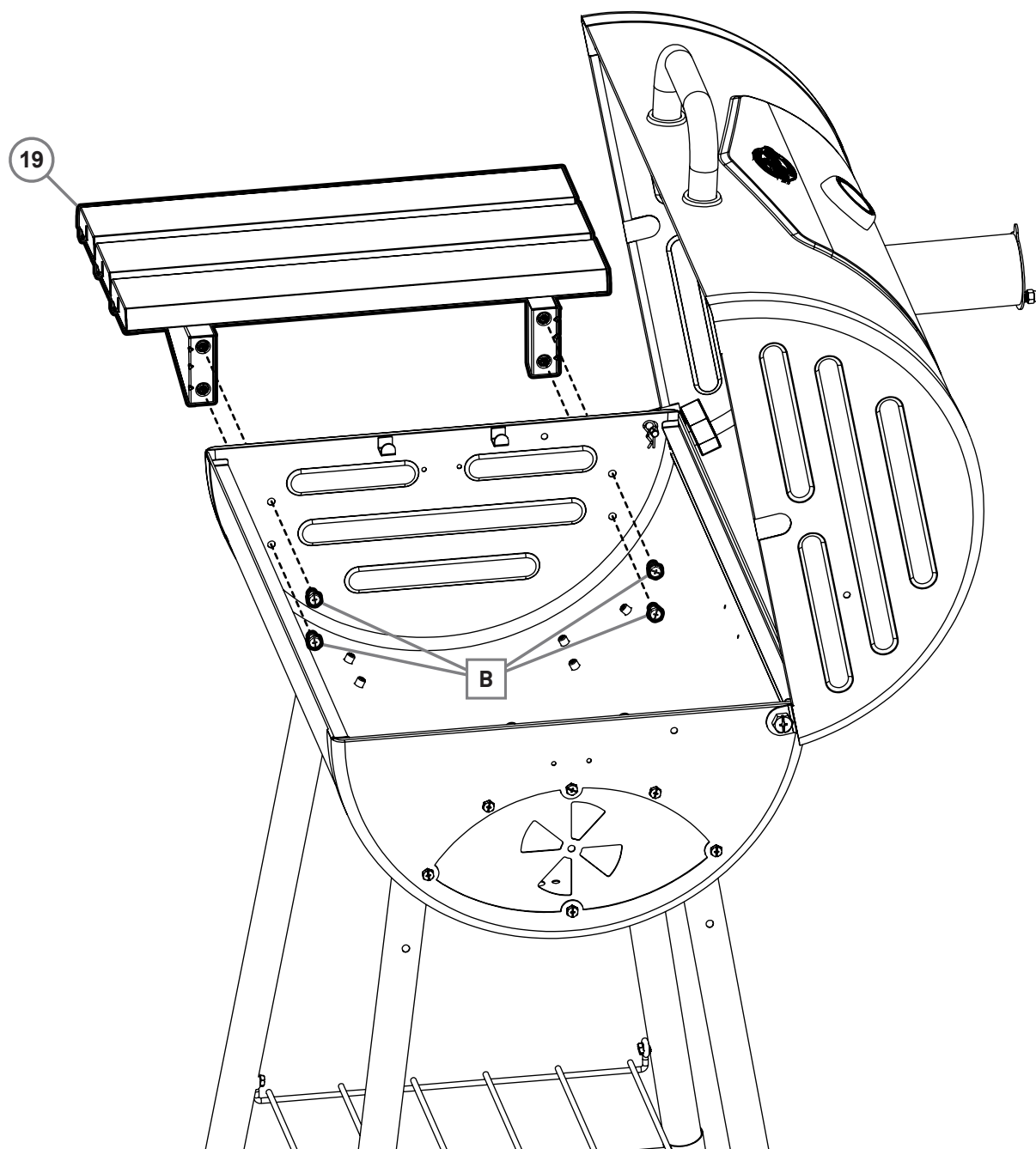
B x2 	E x2 
--	--



VISTA REVERSA

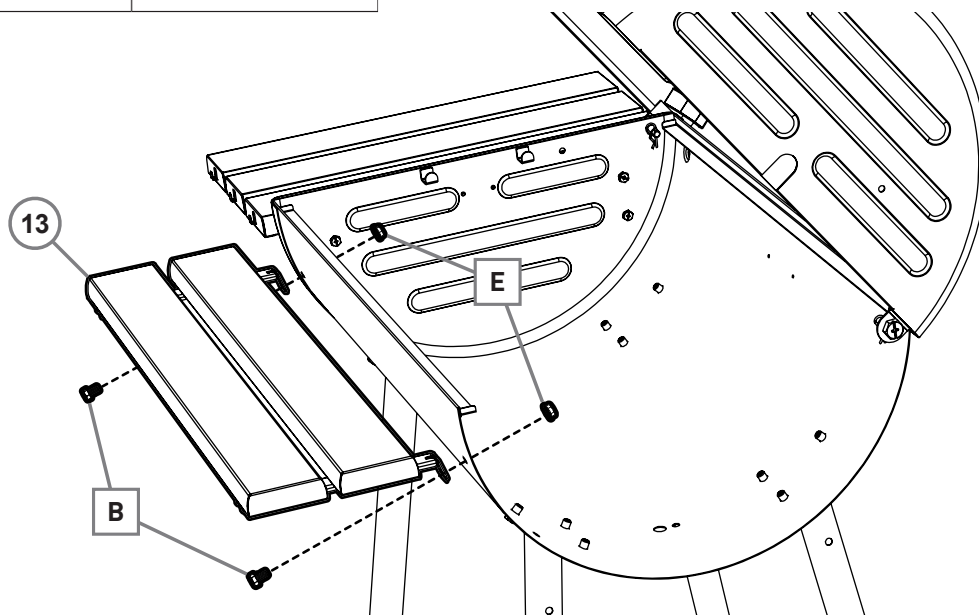
PASO 9

B x4 



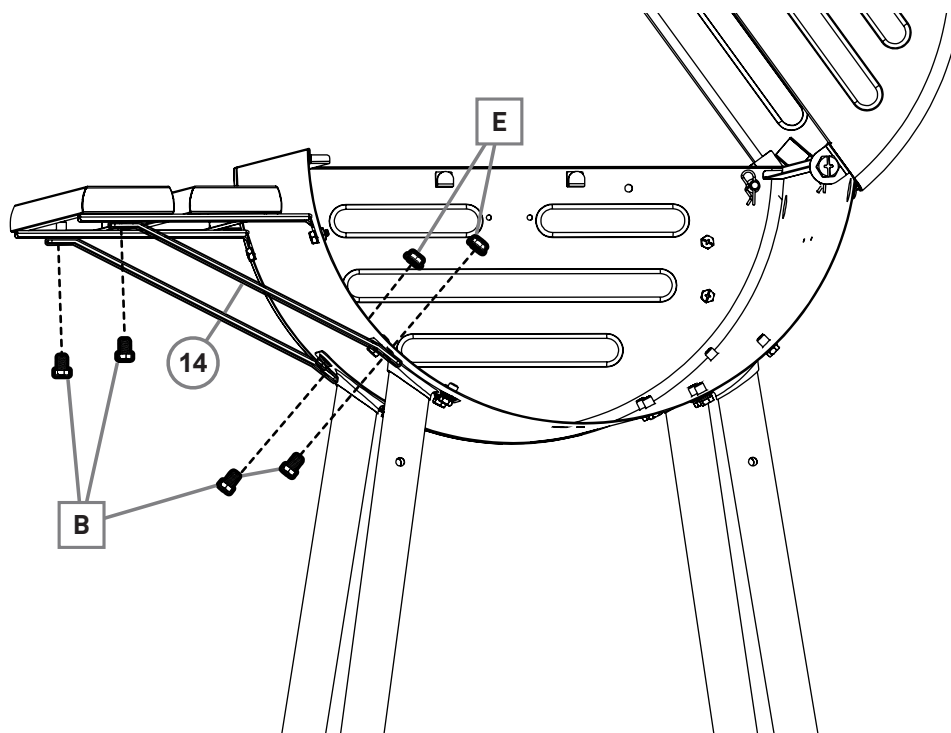
PASO 10A

B x2 	E x2 
---	---



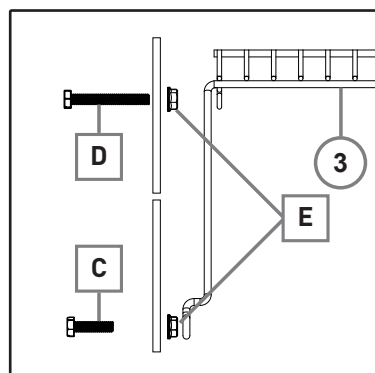
PASO 10B

B x4 	E x2 
---	---

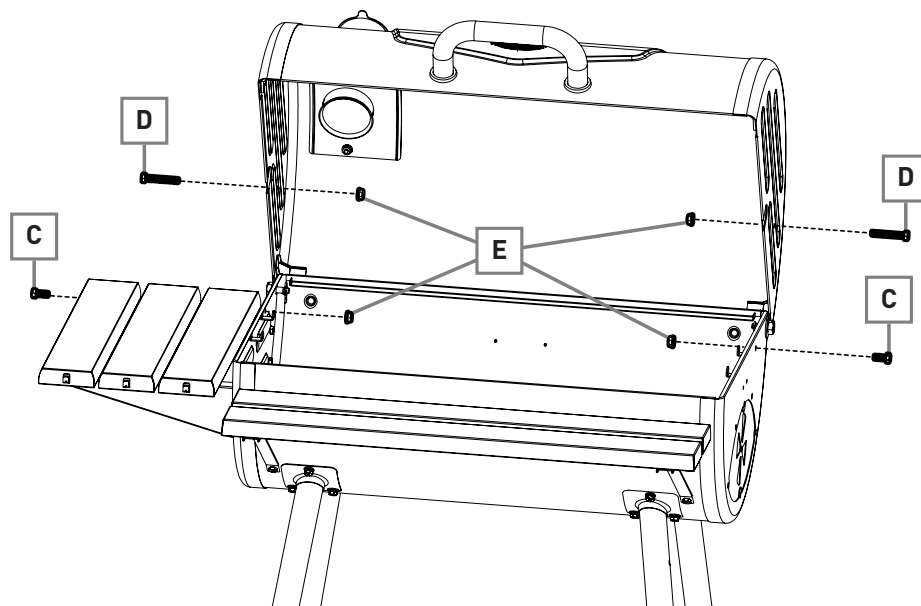


PASO 11A

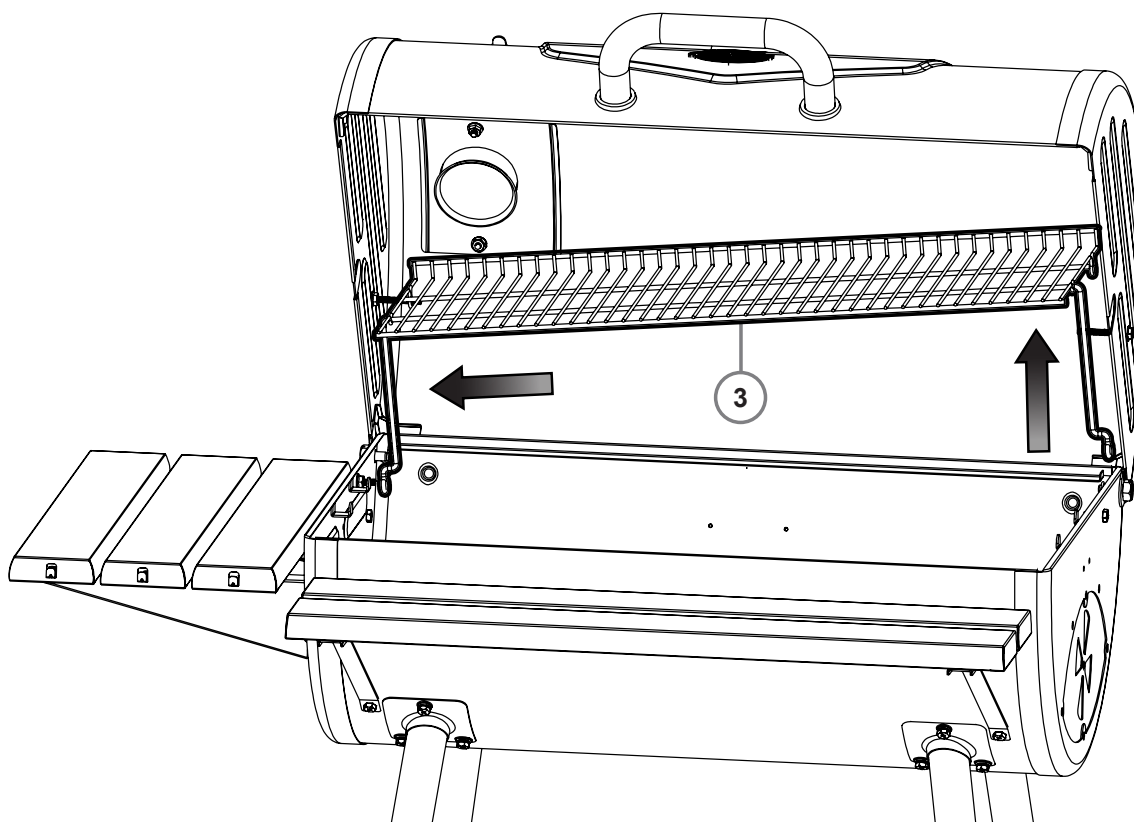
C x2 	D x2 	E x4 
---	---	---



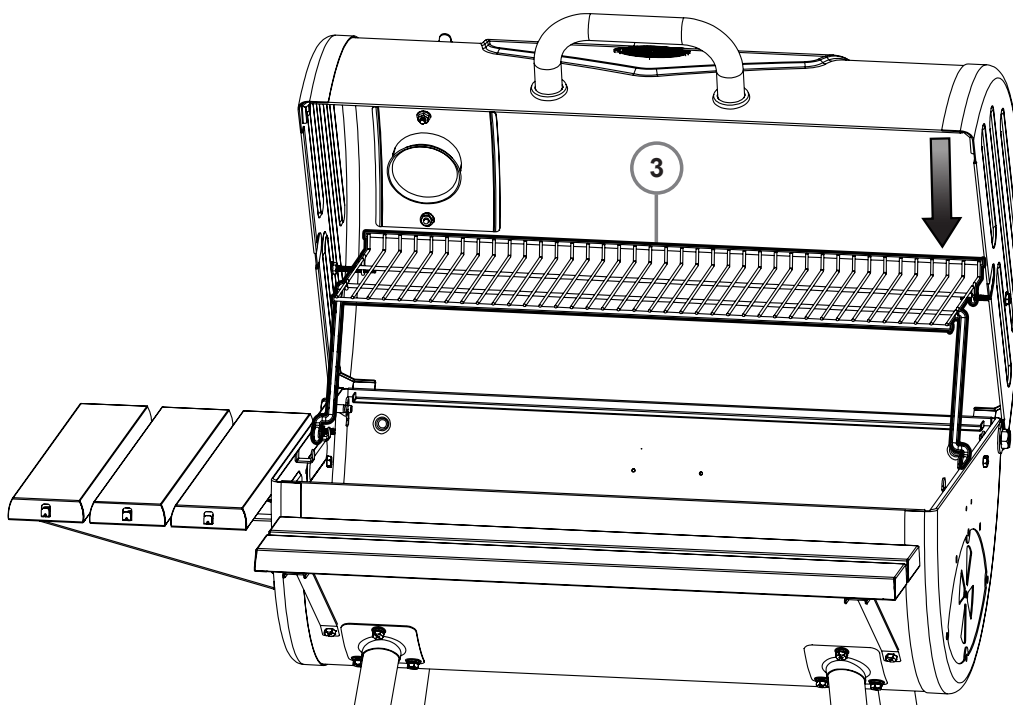
VISTA MONTADA



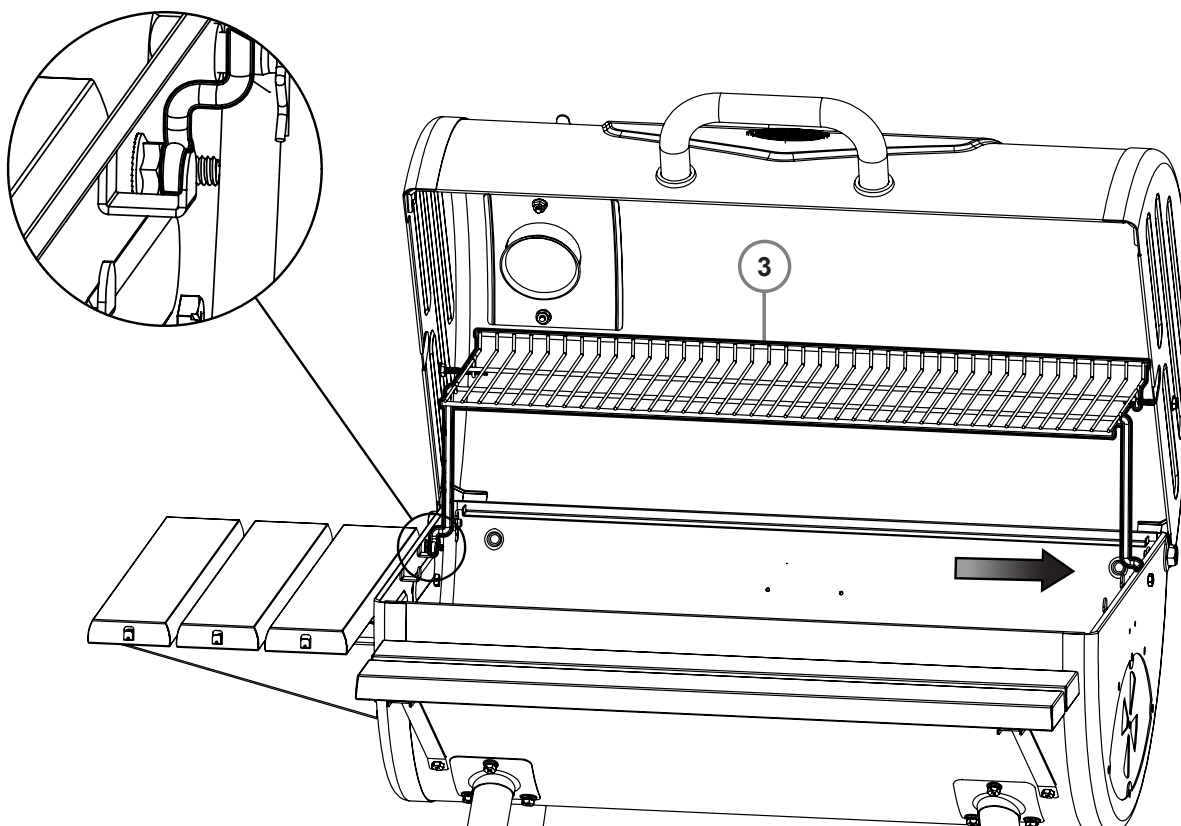
PASO 11B



PASO 11C

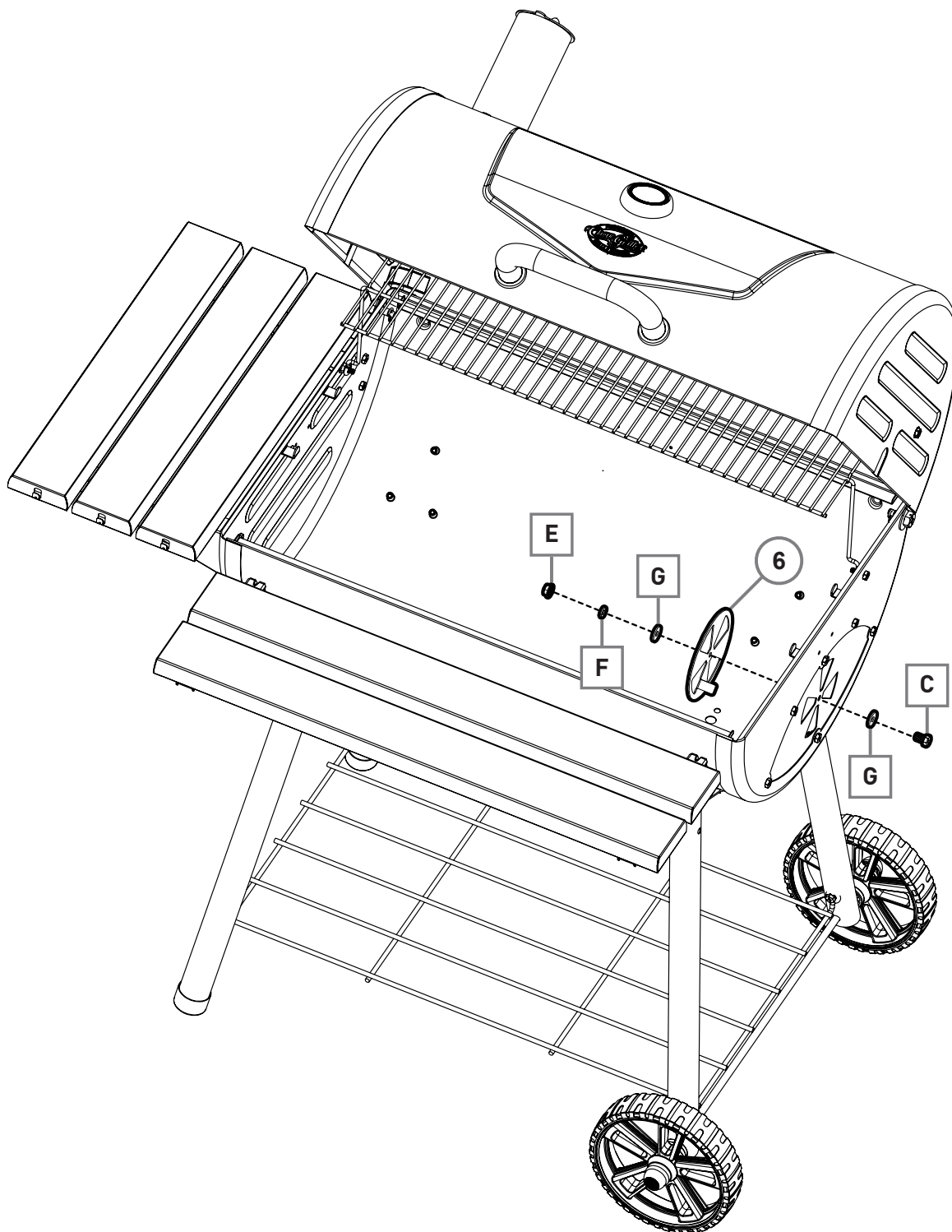


PASO 11D

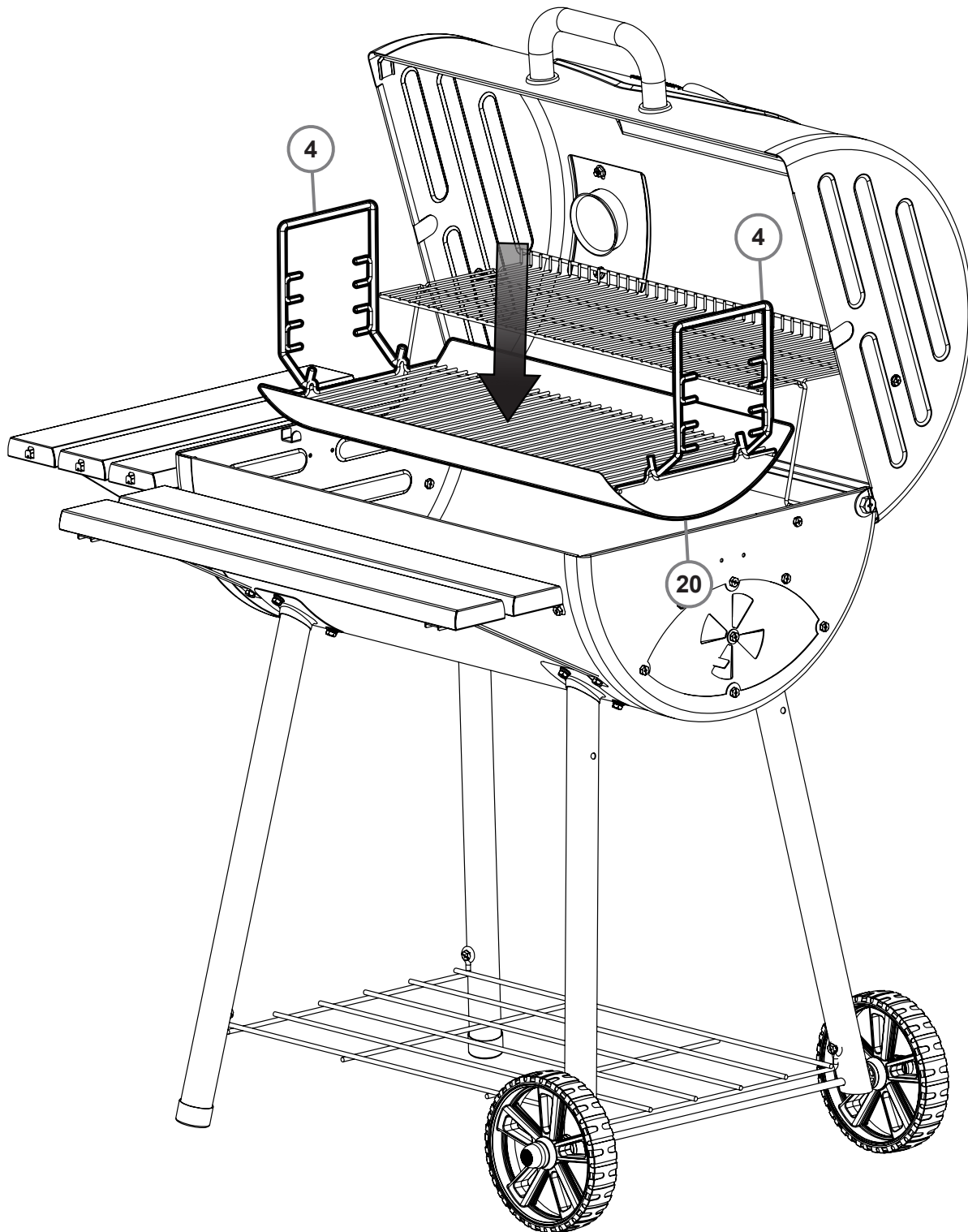


PASO 12

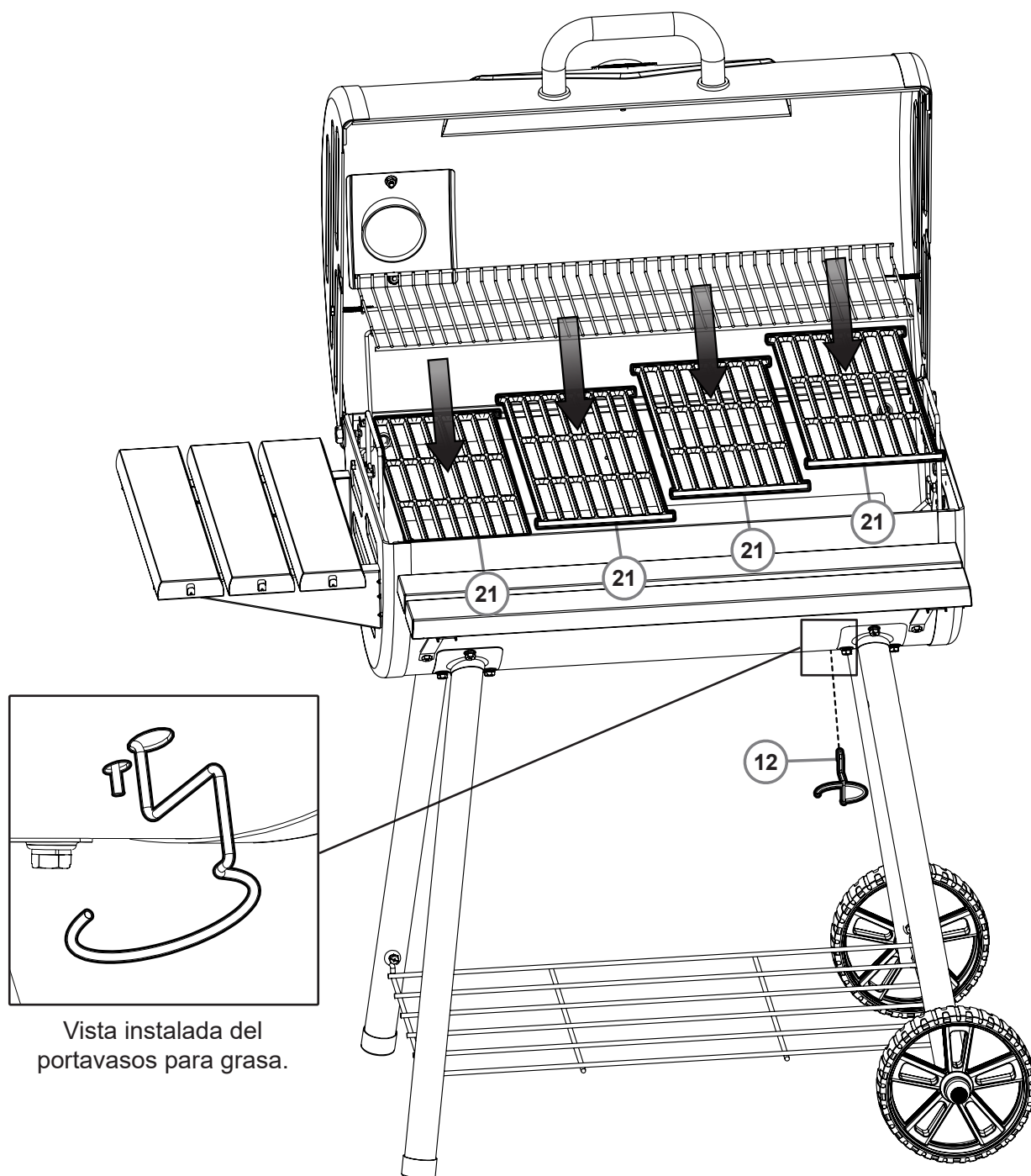
C x1 	E x1 	G x2 	F x1 
--	--	--	---



PASO 13



PASO 14





TOTALMENTE ENSAMBLADA

Para garantizar un montaje resistente, apriete todas las TUERCAS y TORNILLOS.





INSTRUCCIONES OPERATIVAS

Instalación Del Equipo

Esta parrillera está diseñada para el uso en exteriores, lejos de cualquier material inflamable. Es importante que no exista ninguna obstrucción arriba del equipo y que se mantenga una distancia mínima de 12 pies (~4 metros) desde la parte lateral o trasera de la parrillera. Es importante que las aperturas de ventilación de la parrillera no sean obstruidas.

La parrillera debe ser usada en una superficie nivelada y estable. La parrillera debe ser protegida de las corrientes de viento directas y de cualquier goteo de agua (lluvia o agua residual de canaletas). No mueva la parrillera mientras esté caliente y no la deje sin supervisión durante su operación.

NUNCA EXCEDA LOS 500 °F. ESTO DAÑARÍA EL ACABADO Y CONTRIBUIRÍA A LA OXIDACIÓN DEL EQUIPO. LA PINTURA NO ESTÁ CUBIERTA POR LA GARANTÍA Y REQUERIRÁ DE RETOQUES. ESTA UNIDAD NO TIENE GARANTÍA CONTRA LA OXIDACIÓN.



4 METROS
(~12 PIES)





Instrucciones De Encendido

Existen varios métodos para encender su parrillera a carbón, dependiendo del tipo de material que prefiera usar. La chimenea de encendido a carbón es el método de encendido preferido de Char-Griller® debido a su rapidez y practicidad pero encender carbón en trozos o briquetas directamente en la parrillera también es un excelente método de encendido.

Chimenea De Encendido A Carbón

1. Retire las rejillas de la parrillera y colóquelas a un lado
2. Llene su chimenea de encendido a carbón con briquetas o carbón en trozos hasta alcanzar $\frac{3}{4}$ de su capacidad
3. Coloque el encendedor en la rejilla de carbón, encienda y luego posicione la chimenea de encendido a carbón directamente sobre el encendedor
4. La brasa se encenderá en dirección ascendente, de abajo a arriba
5. Después de que las brasas en la parte superior de la chimenea se enciendan (usualmente en unos 10-15 minutos), vierta las brasas sobre la rejilla de carbón y coloque nuevamente las rejillas de la parrillera



Encendedores

1. Retire las rejillas de la parrillera y colóquelas a un lado
2. Vierta aproximadamente 3 libras (aproximadamente 50 a 60 briquetas) de carbón directamente sobre la rejilla de carbón y apílelo
3. Inserte el encendedor en el medio de la pila de carbón, de modo que esté ligeramente cubierta y enciéndala
4. Una vez que el carbón se haya encendido por completo, generalmente cuando esté de color rojo o gris, use las pinzas para moverlo de lado al otro y coloque las rejillas de la parrillera



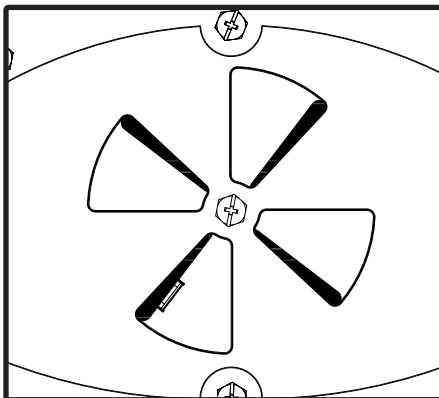
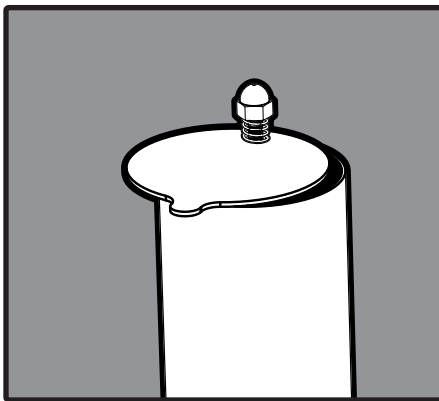
NOTA:

- No use fluido de encendido, gasolina, querosén, alcohol u otro acelerador para encender el carbón, debido a la inflamabilidad, el riesgo de lesiones corporales y la posibilidad de dejar un sabor desagradable en su comida.
- Si es necesario, utilice pinzas para mover las brasas para obtener un fuego uniforme.
- Siempre utilice guantes para manejar las rejillas de la parrillera, la rejilla del carbón o para mover las brasas.

Controlando La Temperatura

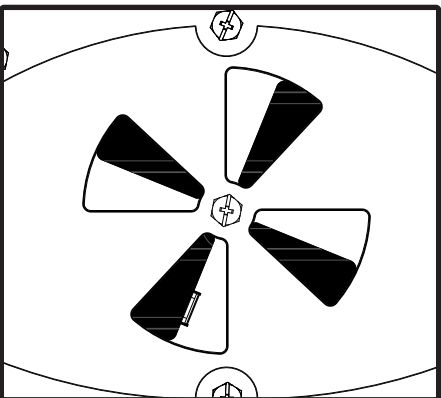
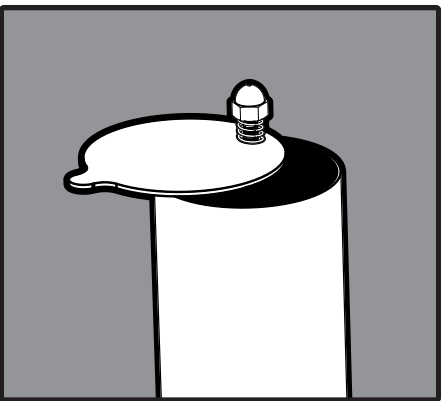
El control de la temperatura de su parrillera se basa en el control del flujo del aire que llega al fuego. MÁS AIRE = MÁS FUEGO. MENOS AIRE = MENOS FUEGO. Al abrir y cerrar la compuerta superior y las compuertas laterales, puede controlar fácilmente la temperatura de su parrillera. La cantidad de carbón durante el asado también puede influir significativamente en su capacidad de control de temperatura. Durante la cocción, puede ser necesario ajustar las compuertas para responder ante cualquier cambio en el tiempo meteorológico como vientos o variaciones del combustible. Cuando aprenda a operar su parrillera, use siempre la misma cantidad de carbón para que conozca cómo controlar las compuertas de su parrillera.

AHUMADO 150°-250°F



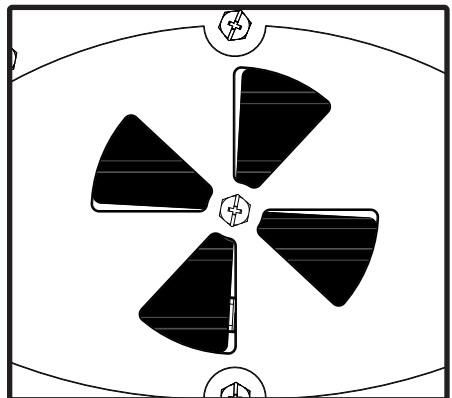
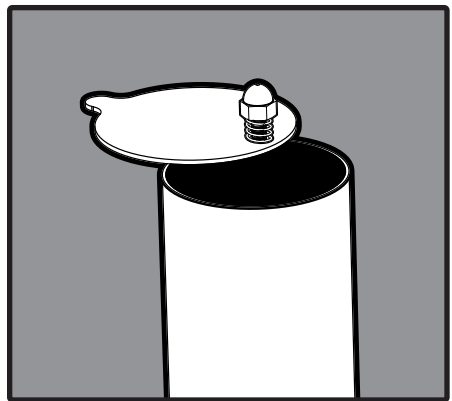
- Comience ajustando la apertura de las compuertas a una apertura igual o menor a 1/4 y ajuste durante la cocción, según sea necesario.
- Para obtener mejores resultados, comience con no más de 2 libras de carbón (30 a 40 briquetas) y/o madera de combustible
- Ajuste la rejilla de carbón a la posición más baja o alejada de las rejillas de cocción

ASADO A LA PARRILLA 300°-450°F



- Controle el flujo de aire, según sea necesario, ajustando la apertura de las compuertas entre 1/3 a 2/3.
- Para obtener mejores resultados, comiencen con no más de 2 libras de carbón (30 a 40 briquetas)
- Coloque los carbones en una mitad de la rejilla de carbón: ajuste la rejilla de carbón a la posición media.

SELLADO 450°-500°F



- Para tener el máximo flujo de aire, ambas compuertas deben estar totalmente abiertas.
- Para obtener mejores resultados, comiencen con no más de 3 libras de carbón (50 a 60 briquetas)
- Ajuste la rejilla de carbón a la posición más alta o cercana a las rejillas de cocción.



Curando Su Parrillera

Curar la parrilla es un paso importante que llevar a cabo antes de comenzar a cocinar en su nueva parrillera. Este proceso ayudará a proteger el acabado interior y exterior de la parrillera, reducirá la cantidad de alimentos pegados a las rejillas, reducirá los sabores poco naturales y ayudará a evitar la oxidación de las rejillas. Char-Griller® recomienda el uso de aceite de linaza para curar su parrillera, pero la mayoría de los aceites de grado alimenticio (canola, semilla de uva, vegetal, cártamo, etc.) funcionarán.



PASO 1 CUBRA LIGERAMENTE CON ACEITE

1. Las parrilleras Char-Griller® están cubiertas con aceite vegetal. Si es la primera vez que cura a su parrillera, pase al **Paso 2**.
2. Si está volviendo a curar su parrillera, cubra ligeramente TODAS las superficies interiores (incluyendo rejillas e interior del barril) de su parrillera con aceite de linaza u otro aceite vegetal.



PASO 2 CALIENTE LA PARRILLERA

1. Siga las instrucciones para encender su carbón (página C-2) y controlar la temperatura (página C-6) y lleve su parrillera a una temperatura aproximada de 450 °F.
2. Una vez que alcance la temperatura, permita que las superficies de la parrillera se curen durante 20 minutos.



PASO 3 VUELVA A APLICAR ACEITE A LAS REJILLAS (REPITA 5 VECES)

1. Después de 20 minutos, abra su parrillera y retire cuidadosamente las rejillas con un levantador de rejillas.
2. Vuelva a aplicar aceite de linaza u otro aceite vegetal sobre ambas caras de las rejillas y vuévalas a colocar dentro de la parrillera.
3. Cierre la tapa y permita que las superficies se curen durante 20 minutos
4. Repita este procedimiento hasta cinco veces (agregue más carbón para mantener la temperatura, según sea necesario).
5. Su parrillera está lista para ser utilizada.

NOTA:

- Usted puede cubrir ligeramente el exterior del cuerpo de la parrillera (mientras está caliente) con aceite vegetal. Esto extenderá la vida útil del acabado, similar a cuando pule un carro.



Estilos De Parrilla O Asado

Su parrillera Char-Griller® puede ser usada para ahumar, asar o sellar su comida. Al usar las zonas de temperatura, carbón y sabor a madera, puede personalizar la experiencia culinaria a su gusto. Las siguientes descripción le explican las cuatro formas más comunes en que puede cocinar con su parrillera a carbón Char-Griller®.

Asado A La Parrilla

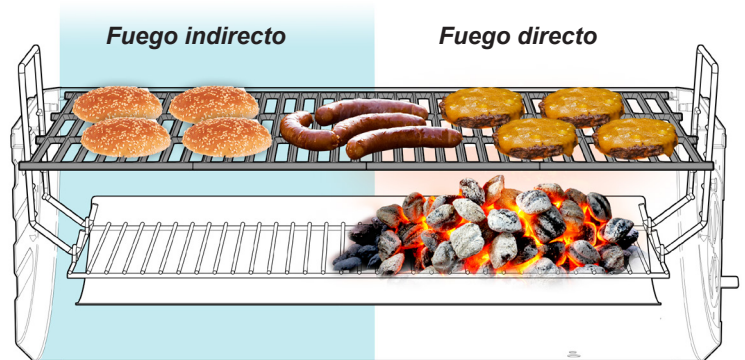
Cocine con fuego directo e indirecto a temperaturas medias (300 °F a 450 °F). Utilice una configuración de dos zonas para cocinar a diferentes velocidades y temperaturas.

1. Ajuste la rejilla de carbón a la posición media (entre las rejillas y el cuerpo de la parrillera) usando el soporte de bandejas de carbón ajustable.
2. Prepare hasta 2 libras (aproximadamente 30 a 40 briquetas) de carbón encendido, repartiéndolo equitativamente en una MITAD de la rejilla de carbón, creando dos zonas de cocción.
3. Una vez que la parrillera se encuentre a la temperatura deseada, puede empezar a cocinar. Primero coloque los alimentos sobre el fuego directo, cocinando cada lado según su preferencia. Luego de la cocción inicial sobre fuego directo, mueva los alimentos a la zona fría (vea la foto a la derecha) para llevar sus alimentos a la temperatura interna deseada.

ASADO (FUEGO DIRECTO) - 300° - 450°F

Hasta 2 libras de carbón (30 a 40 briquetas)

Rejilla de carbón ajustada a la posición media



4. NOTA: Puede usar virutas y trozos de madera o troncos cortados, adicionales al carbón, para agregar el sabor ahumado deseado.

Sellado

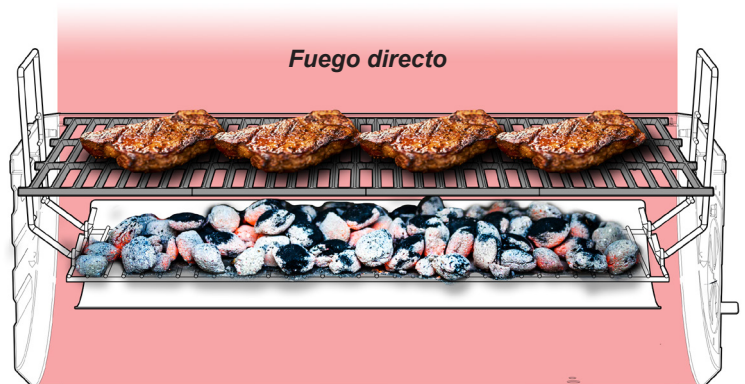
Cocine rápidamente con fuego directo a temperaturas altas (450 °F a 500 °F).

1. Ajuste la rejilla de carbón a la posición alta (más cerca de las rejillas de la parrillera) usando el soporte de bandejas de carbón ajustable.
2. Prepare hasta 3 libras (aproximadamente 50 a 60 briquetas) de carbón encendido, repartiéndolo equitativamente en la rejilla de carbón.
3. Una vez que la parrillera se encuentre a la temperatura deseada, puede empezar a cocinar al colocar los alimentos directamente sobre las brasas.
4. Los alimentos se cocinarán rápidamente. Cocine cada lado durante 3 o 4 minutos y luego llévelos a la temperatura interna deseada.
5. NOTA: Siempre selle con la tapa de la parrillera abierta para prevenir el daño al acabado exterior.

SELLADO (FUEGO DIRECTO A ALTA TEMPERATURA) - 450° - 500°F

Hasta 3 libras de carbón (50 a 60 briquetas)

Rejilla de carbón ajustada a la posición más alta o cerca de las rejillas de cocción



6. NOTA: Puede usar virutas y trozos de madera o troncos cortados, adicionales al carbón, para agregar el sabor ahumado deseado.

Ahumado

Cocine con fuego indirecto a bajas temperaturas (150°F a 250°F). Use virutas, trozos, pellets de madera o troncos cortados para agregar el sabor ahumado

1. Ajuste la rejilla de carbón a la posición baja (posición más alejada de las rejillas de la parrillera) usando el soporte de bandejas de carbón ajustable.
2. Prepare hasta 2 libras (aproximadamente 30 a 40 briquetas) de carbón, repartiéndolo equitativamente en una MITAD de la rejilla de carbón, creando dos zonas de cocción.
3. Agregue virutas, trozos de madera o troncos cortados para agregar el sabor ahumado deseado
4. Una vez que la parrillera se encuentre a la temperatura deseada, puede empezar a cocinar
5. Mantenga la comida sobre el lado más frío con fuego indirecto durante toda la cocción.

AHUMADO (FUEGO INDIRECTO) - 150°-250°F

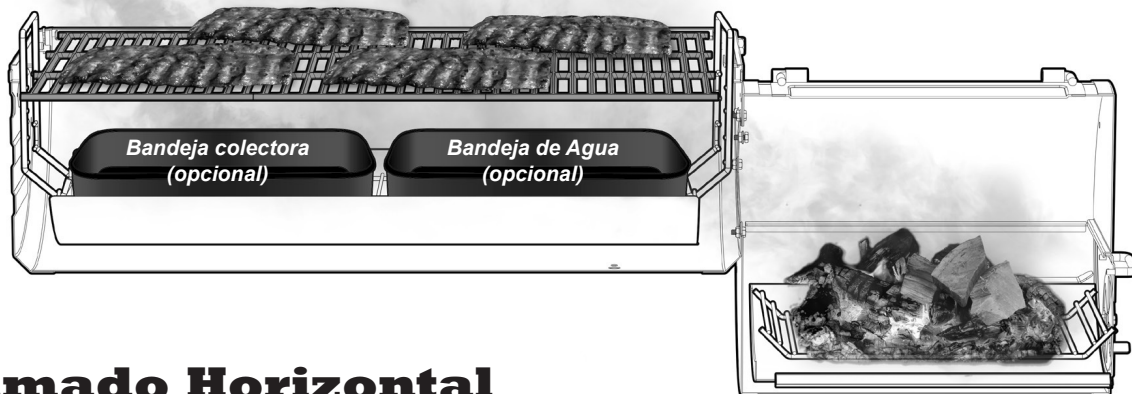
Hasta 2 libras de carbón (30 a 40 briquetas)
Rejilla de carbón ajustada a la posición baja o la posición más alejada de las rejillas de cocción



6. NOTA: Abrir la cámara de ahumado extenderá el tiempo de cocción.

AHUMADO HORIZONTAL (FUEGO INDIRECTO) - 150-250°F

Hasta 2 libras de carbón (30 a 40 briquetas)
y/o madera como combustible en la parrillera lateral



Ahumado Horizontal

Cocine con fuego indirecto de la parrillera lateral a bajas temperaturas (150 °F a 250 °F). Use virutas, trozos, pellets de madera o troncos cortados para agregar el sabor ahumado.

1. Prepare hasta 2 libras (aproximadamente 30 a 40 briquetas) de carbón en la parrillera lateral.
2. Agregue virutas, trozos, pellets de madera o troncos cortados para agregar el sabor ahumado deseado.
3. Una vez que la parrillera se encuentre a la temperatura deseada, empiece a cocinar.
4. Los alimentos ubicados más cerca de la parrillera lateral se cocinarán más rápido que los alimentos ubicados en el lado opuesto de la parrillera lateral.
5. NOTA: Abrir la cámara de ahumado extenderá el tiempo de cocción.



Cuidado Y Mantenimiento

Para mantener la parrillera en condiciones óptimas, es importante mantenerla limpia y cuidada. El cuidado y limpieza continua son la clave para garantizar la larga vida útil de las parrilleras Char-Griller®. ¿Tiene alguna pregunta? ¡Llame, envíe un correo electrónico o chatee en línea con el departamento de atención al cliente de Char-Griller®!

FINALIZANDO



- Cuando termine de cocinar en la parrillera, limpie sus rejillas con el Raspador de rejillas de Char-Griller® y luego cubra ligeramente sus rejillas con aceite de linaza u otro aceite vegetal.
- Luego, cierre las dos compuertas y la tapa para que el fuego se apague.
- Espere a que las brasas y las cenizas se enfríen por completo antes de intentar limpiar la parrillera o remover los residuos

LIMPIEZA



- Espere que el fuego se haya extinguido por completo y la parrilla esté fría al tacto antes de vaciar las cenizas.
- Retire las rejillas de la parrillera con el levantador de rejillas.
- Retire la bandeja de cenizas de la parrillera.
- Golpee ligeramente la bandeja de cenizas para soltar cualquier ceniza que pueda permanecer pegada.
- Vierta las cenizas en un contenedor de metal y cubra con agua para garantizar que ninguna brasa está encendida; luego podrá eliminar las cenizas.

CUBIERTA



- Extienda la vida de su parrillera al usar una cubierta Char-Griller® a la medida para proteger a su parrillera de la intemperie.
- El material de poliéster resistente a la intemperie protege contra las aves, el polvo, el viento, la lluvia y la nieve.

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

**** IMPORTANTE:** El carbón es poroso y conserva la humedad. NO deje carbón en su parrillera cuando no la utilice. El carbón y cenizas dejados en la bandeja de cenizas pueden reducir la vida útil de su parrillera.



Consejos Y Advertencias Generales Sobre La Parrillera

Controle la temperatura mediante la cantidad y tipo de combustible, las compuertas duales y la rejilla ajustable para combustible. Ajuste un extremo de la rejilla a la vez. La madera calienta más que el carbón. Un mayor flujo de aire equivale a una mayor temperatura.

Puede agregar carbón y/o leña para ahumar mientras cocine. Use guantes y delantal cuando opere su parrillera.

Solo use leñas naturales destinadas para la cocina. Generalmente, puede encontrar leña seleccionada en tiendas de comestibles y minoristas de artículos para parrillas al aire libre.

Si utiliza una bandeja de agua, revise el nivel del agua cuando cocina durante más de cuatro horas o cuando no puede escuchar el agua hervir. Agregue agua moviendo la carne hacia un lado y vertiendo el agua a la bandeja de agua a través de las rejillas de cocción.

Para reducir las llamaradas, cocine con la tapa cerrada.

Cuando cocine con carbón, deje la tapa de la parrillera abierta durante el encendido y hasta que las cenizas de las brasas se acumulen. La tapa de la parrillera debe permanecer abierta cada vez que el medidor de temperatura marca más de 500 °F.

Siempre coloque el carbón sobre la rejilla de carbón y no directamente en el fondo de la parrillera.

No use carbón instantáneo ya que le dará un sabor poco natural a la comida.

Las cenizas dejadas en el parrillera durante mucho tiempo absorberán la humedad y se oxidarán. Asegúrese de vaciar la bandeja de cenizas después de que la parrillera se ha enfriado. El hierro fundido y el acero sin cubrir se oxidarán si no se le da el cuidado adecuado.

En la PINTURA EXTERIOR, remueva el óxido con un cepillo de alambre y retoque con una pintura para altas temperaturas, disponible en la mayoría de las tiendas de herramientas/vehículos. Rustoleum® #241169 es el color de pintura más parecido.

El medidor de temperatura puede humedecerse, lo que causará que se empañe durante la cocción. Puede retirar el medidor y calibrarlo en el horno.

Para una parrillera más hermética, llene cualquier hueco no deseado con pernos y tuercas extras (no incluidos).

Coloque un recipiente metálico en el recipiente de grasa o en la repisa inferior debajo del agujero de la parrilla para recoger cualquier gota.

La chimenea y las compuertas laterales estarán calientes. Solo tóquelas usando guantes.

Antes de usar la parrillera por primera vez, debe curar las rejillas de cocción de hierro colado.

Luego de cada uso, cubra las rejillas internas y el metal desnudo con aceite vegetal, mientras estén calientes, para reducir la oxidación. El curado adecuado y regular protegerá la parrilla contra la oxidación y extenderá la vida de su parrillera y rejillas de cocción.

La parrillera goteará aceite durante el proceso de curado y durante los siguientes usos. Esto es normal.

Nunca exceda los 500 °F. Esto dañaría el acabado y contribuiría con la oxidación.

La pintura no está cubierta por la garantía y requerirá de retoques.

Esta parrillera no tiene garantía contra el óxido.

No use fluido de encendido, gasolina, querosén, alcohol u otro acelerador para encender el carbón. El uso de cualquiera de estos productos, o de productos similares, puede causar una explosión que posiblemente conlleve a graves lesiones.

NOTA: El humo puede escapar de áreas distintas a la chimenea de la parrillera. Eso no afectará la cocción. CHAR-GRILLER® NO ACEPTA DEVOLUCIONES DE PARRILLERAS USADAS.



Guía De Cocción

 RES	TIPO DE CALOR	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	TIPO DE CALOR	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	TIPO DE CALOR	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	TIPO DE CALOR	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 DIRECTO



FUEGO INDIRECTO



AHUMADO



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

BISTECES 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.

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	✓	✓			



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