

OWNER'S MANUAL



SMOKIN' ACE™

Model #3018



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

**CUSTOMER SERVICE
1-912-638-4724
Service@CharGriller.com**

Contents of this manual are Trademarked and Copyrighted by Char-Griller® | A&J Manufacturing
Using the information contained in this manual without consent of Char-Griller® and/or A&J Manufacturing is strictly prohibited.



TABLE OF CONTENTS

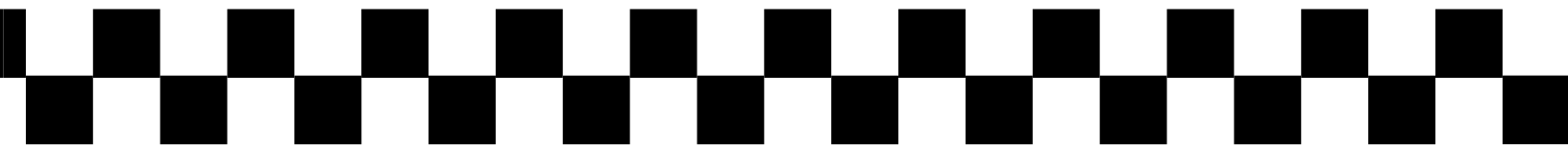
Safety Warnings & Warranty.....A-1

Assembly Instructions B-1

Product Usage C-1

Recipes D-1

Accessories E-1



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 appliance 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, call 912-638-4724.

- 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 gasoline, kerosene, or alcohol to light charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
- Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
- Use caution when moving grill to prevent strains.
- Keep grill at least 15 feet from any combustible material (decks, buildings, fences, trees, bushes, 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 place grill near flammable liquids, gases, or where flammable vapors may be present.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.
- 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 touching the ash pan hangers.
- Do not exceed a temperature of 400°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 oven mitts 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 oven mitts when adjusting air flow to protect hands from burns.



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)

- 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 metal container 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.

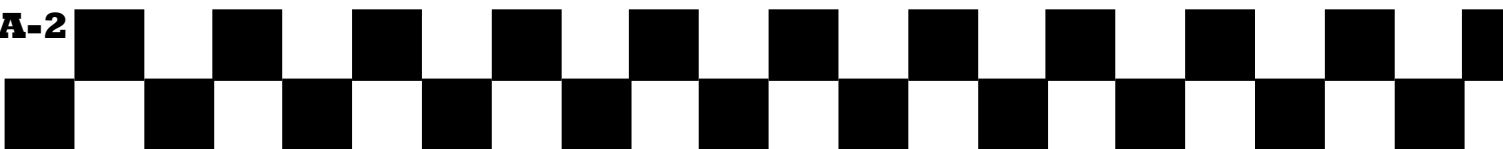
REGISTER YOUR GRILL:

To take full advantage of the Char-Griller warranty be sure to register your grill by visiting www.CharGriller.com/Register or calling Customer Service at **1-912-638-4724**.

Registration provides important protections:

1. In the extremely unlikely event of a product recall Char-Griller can easily contact you and rectify the issue.
2. If a warrantied part is broken or missing we can send you the needed parts promptly.

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



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 that are not addressed in this manual or if you need parts please call our Customer Service Department at 1-912-638-4724 (USA) or email Char-Griller at: Service@CharGriller.com and have your serial number handy.

Document Your Grill Model and Serial Numbers HERE:

(Model and Serial number are located on the back of the grill body or on the leg.)

(MODEL #)

(SERIAL #)



IMPORTANT NOTICE: Read all instructions carefully before assembly and use. Read and understand all warnings and precautions before operating your grill.



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 912-638-4724 OR SERVICE@CHARGRILLER.COM.

Charcoal Grills	
Grill - Hood AND Bottom (excludes removable Ash Pan)	6 months from date of purchase for rust through / burn through
Ash Pan AND Defective Parts	6 months from date of purchase

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.

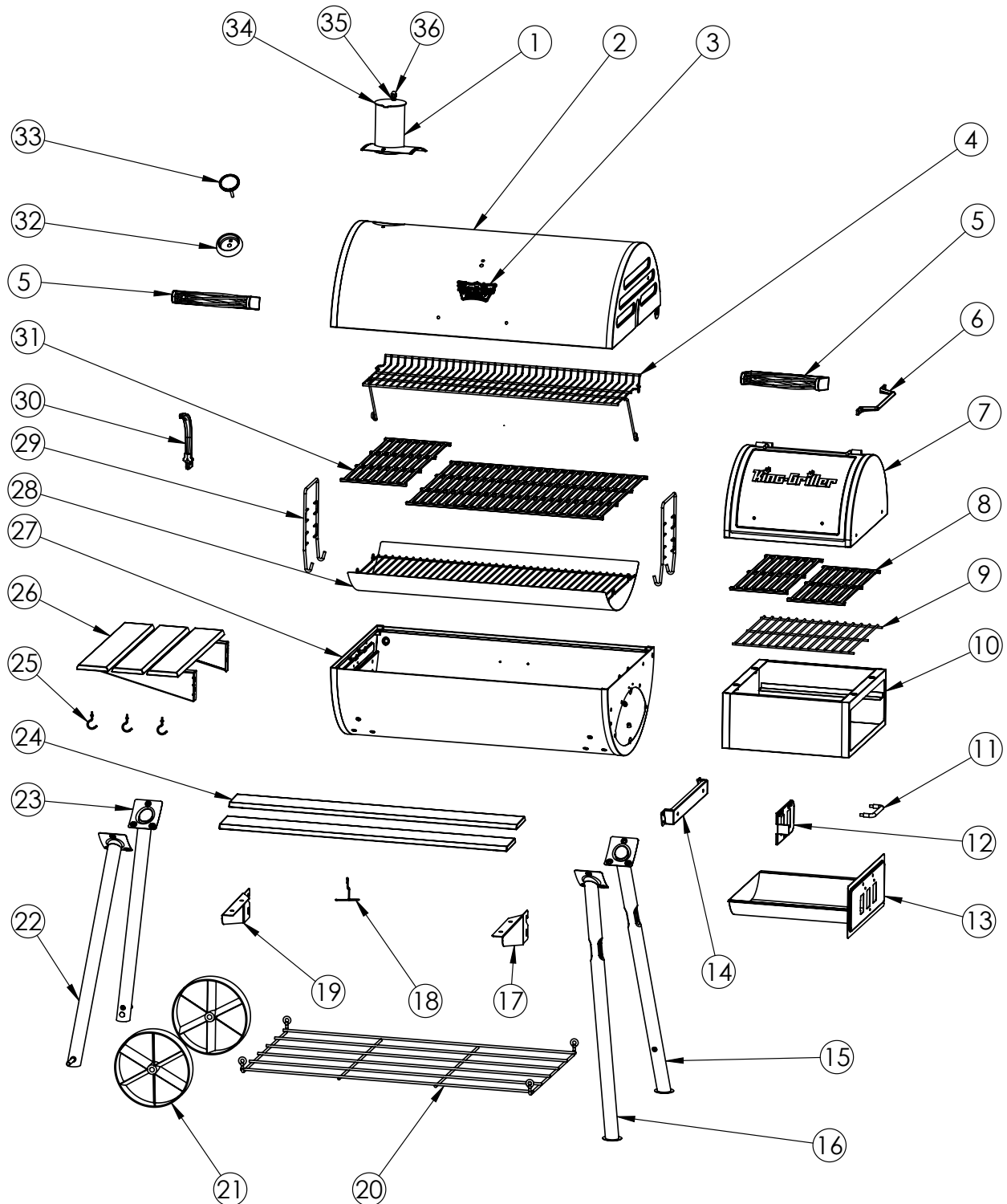
Warranties are for the replacement of defective parts only. Char-Griller is not responsible for damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, hostile environments, improper installation, and installation not in accordance with local codes of service of unit.

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



Sold under license from W.C. Bradley Co.

3018_OM_A.2

B-1

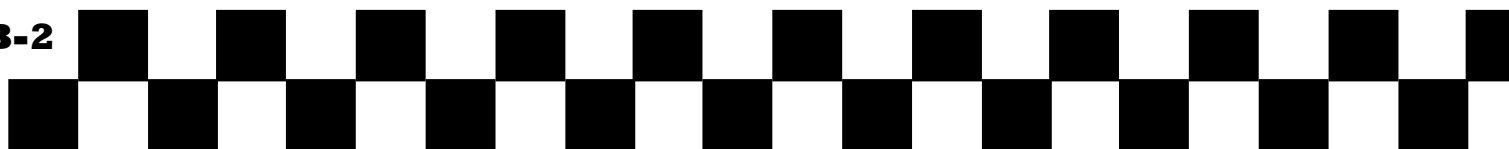


PARTS LIST

Item	QTY	Part Name
1	1	SMOKESTACK
2	1	GRILL HOOD
3	1	LOGO PLATE
4	1	WARMING RACK
5	2	HOOD HANDLE
6	1	SIDE HANDLE
7	1	SIDE FIRE BOX TOP HALF
8	2	SIDE FIRE BOX COOKING GRATE
9	1	SIDE FIRE BOX CHARCOAL GRATE
10	1	SIDE FIRE BOX BOTTOM HALF
11	1	DRAWER HANDLE
12	1	DRAWER DAMPER
13	1	DRAWER
14	1	SIDE FIRE BOX SUPPORT BRACKET
15	1	REAR LONG LEG
16	1	FRONT LONG LEG
17	1	FRONT SHELF RIGHT SUPPORT BRACKET
18	1	GREASE CUP CLIP
19	1	FRONT SHELF LEFT SUPPORT BRACKET
20	1	BOTTOM SHELF
21	2	METAL WHEEL
22	1	FRONT SHORT LEG
23	1	REAR SHORT LEG
24	2	FRONT SHELF SLAB
25	3	UTENSIL HOOK
26	1	METAL SIDE SHELF
27	1	GRILL BODY
28	1	ASHPAN
29	2	ASHPAN HANGER
30	1	GRATE LIFTER
31	4	COOKING GRATE
32	1	THERMOMETER BEZEL
33	1	THERMOMETER
34	1	SMOKESTACK DAMPER
35	1	SMOKESTACK SPRING
36	1	ACORN NUT

3018_OM_A.2

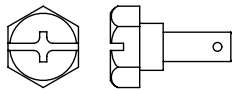
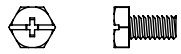
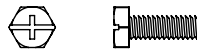
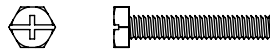
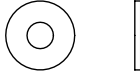
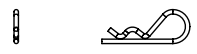
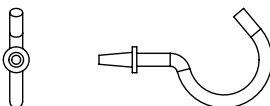
B-2



HARDWARE AND TOOLS NEEDED

Assembly: Get another person to help. Tools Needed: Hammer, 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.

	SHOULDER BOLT, 5/16-18.....	2 PCS
	HEX BOLT 1/4-20 X 1/2".....	36 PCS
	HEX BOLT 1/4-20 X 3/4".....	4 PCS
	HEX BOLT 1/4-20 X 1".....	2 PCS
	HEX BOLT 1/4-20 X 1 1/2".....	6 PCS
	SHOULDER BOLT, 1/4-20.....	4 PCS
	SHOULDER BOLT, #8-36.....	4 PCS
	HEX NUT, FLANGE, 1/4-20.....	32 PCS
	HEX NUT, 1/4-20.....	2 PCS
	HEX NUT, #8-36.....	4 PCS
	WASHER, LOCK, 1/4".....	20 PCS
	WASHER, FLAT, 1/4".....	4 PCS
	WASHER, FLAT, 2/5".....	4 PCS
	PIN, HAIR COTTER, 1".....	2 PCS
	PIN, HAIR COTTER, 1.5".....	2 PCS
	UTENSIL HOOK.....	3 PCS

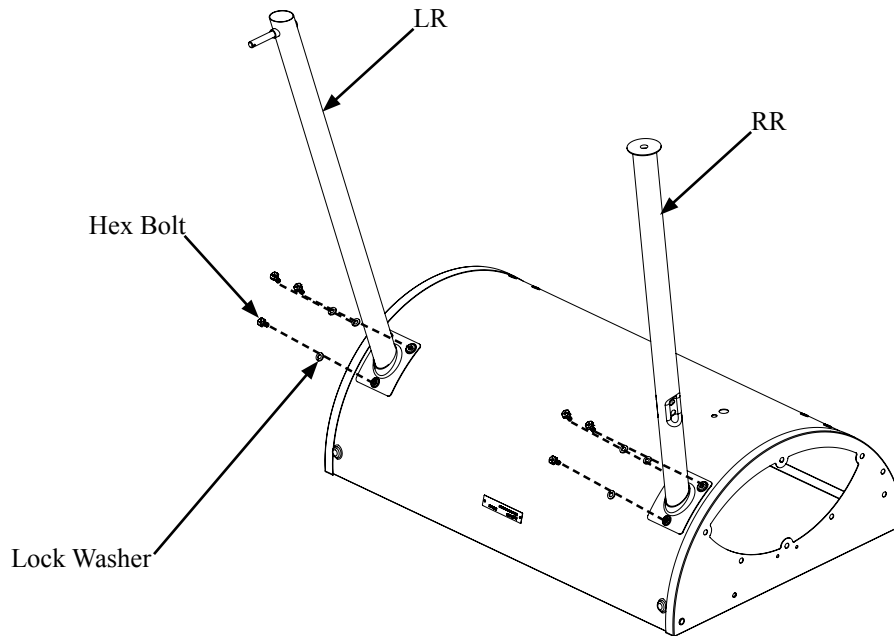
3018_OM_A.2

B-3



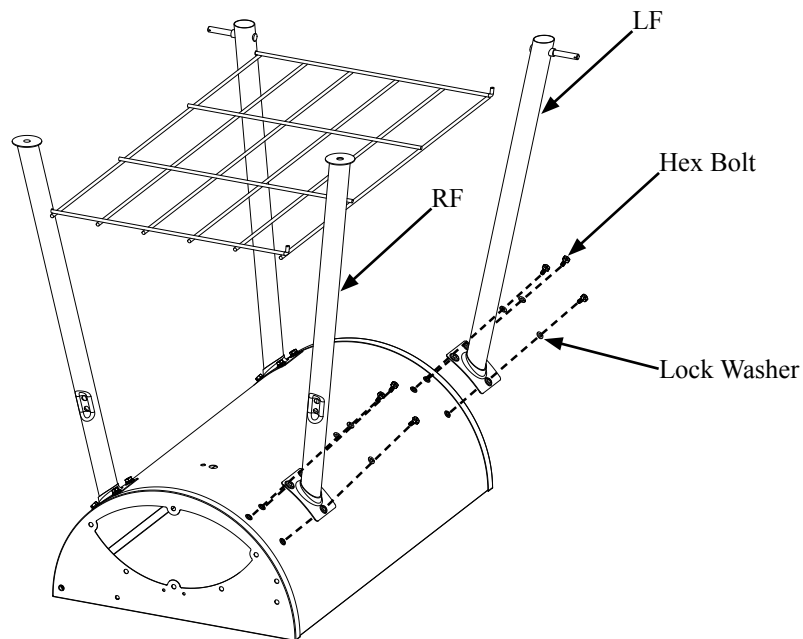
Step 1

Lay the Grill Body upside down on the floor, and attach the legs labeled (LR and RR) to the Grill Body using three Lock Washers and three ½" Hex Bolts on each leg. NOTE: Leg with the Axle goes opposite the Side Fire Box cut out hole on the Grill Body.

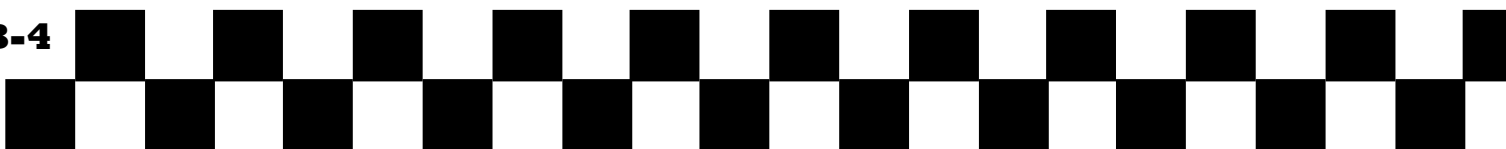


Step 2

Attach the Bottom Shelf and Front Legs to the Grill Body. First insert the hook on the Bottom Shelf into the hole on the Rear Legs labeled (LR and RR) then insert Bottom Shelf hook into the hole on the Front Legs labeled (LF and RF) and secure the legs to the Grill Body using three Lock Washers and three ½" Hex Bolts per leg.

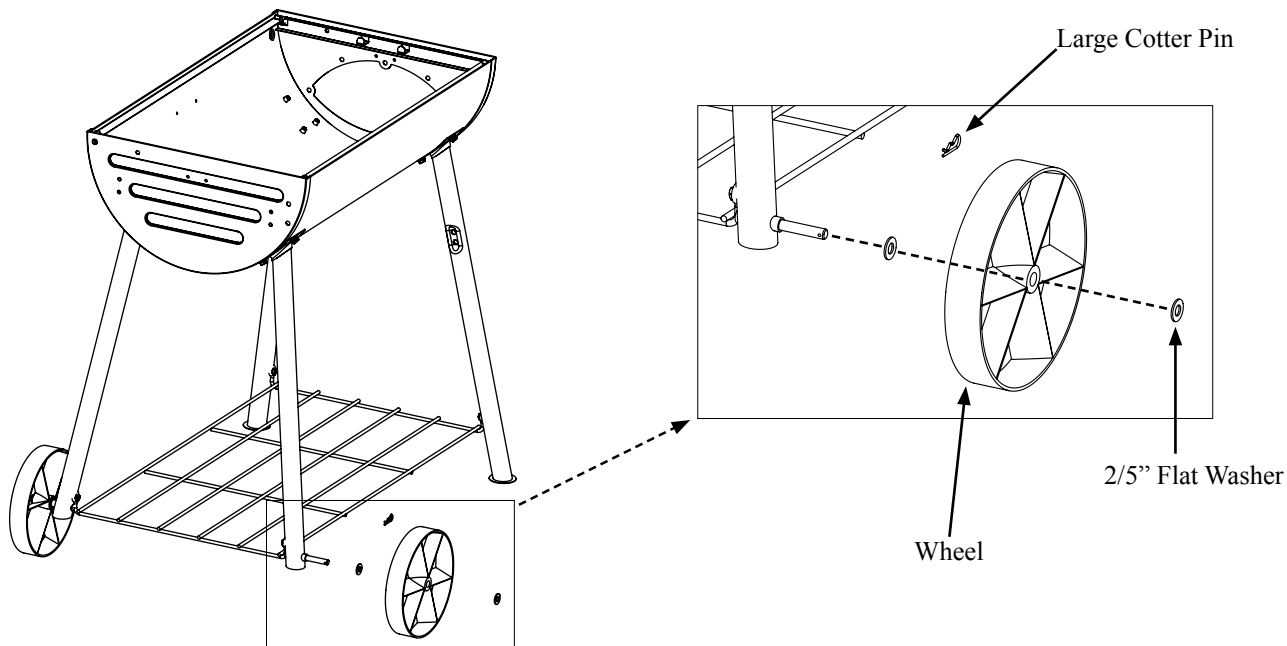


3018_OM_A.2



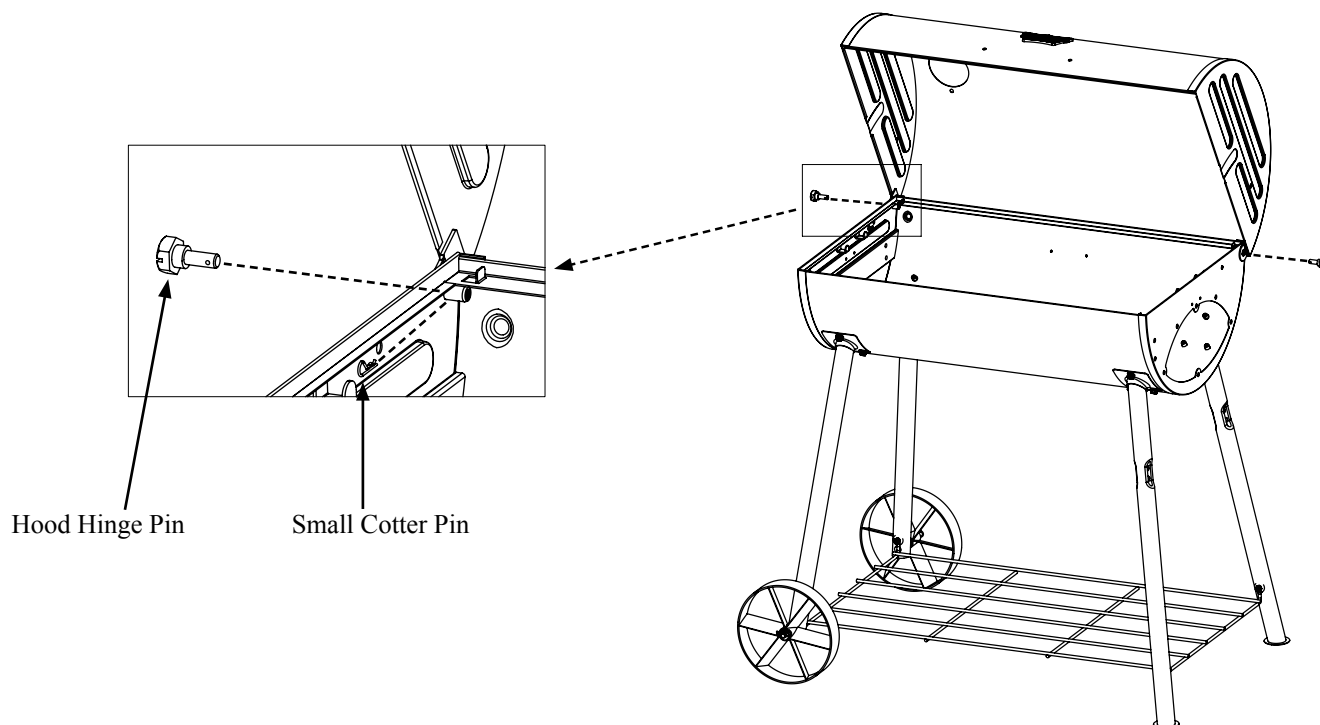
Step 3

Attach Wheels onto wheel Axle. Slide 2/5" Flat Washer, Wheel, and another 2/5" Flat Washer through Axle then slide Large Cotter Pin through the hole at the end of the Axle.



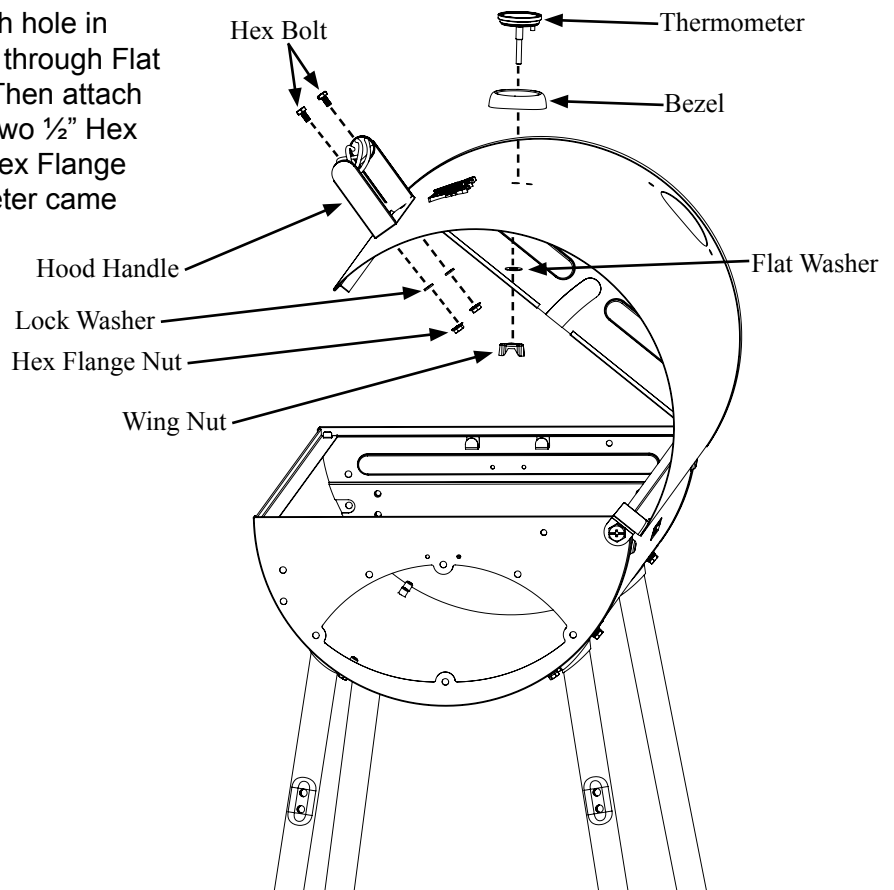
Step 4

Attach Grill Hood to Grill Body using two Hood Hinge Pins and two Small Cotter Pins.



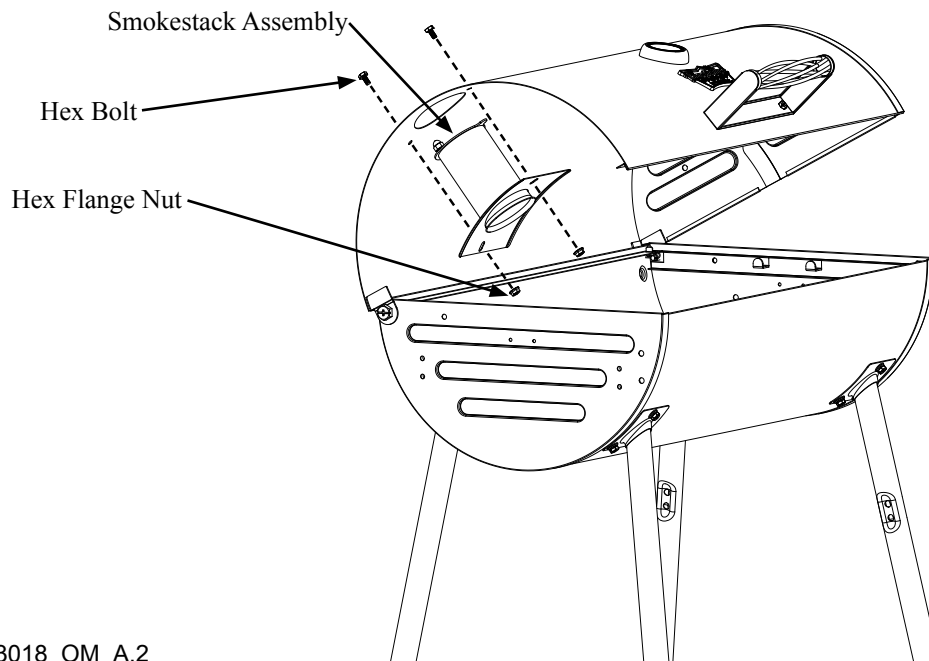


Step 5: Insert Thermometer through hole in Bezel and Grill Hood (from outside), through Flat Washer and secure with Wing Nut. Then attach Hood Handle to the Grill Hood with two ½" Hex Bolts, two Lock Washers, and two Hex Flange Nuts. Note: Hardware for Thermometer came attached with Thermometer.



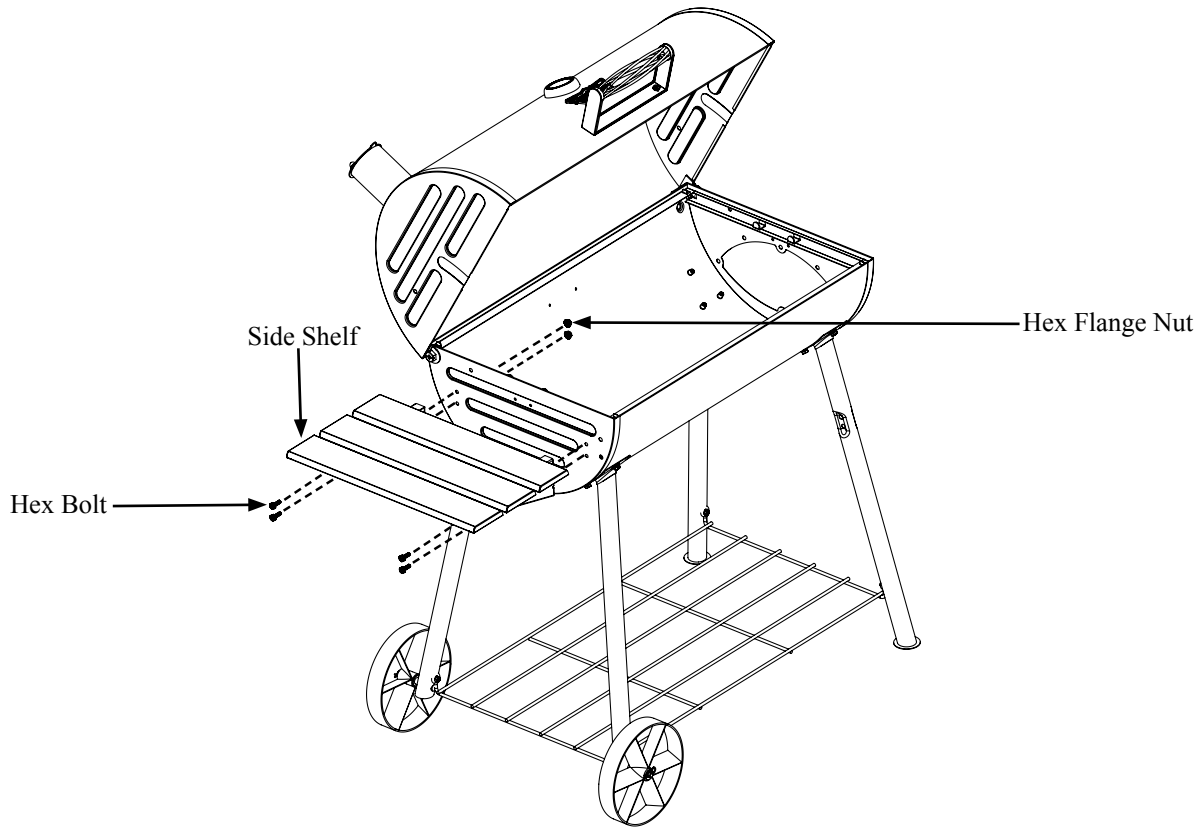
Step 6

Insert Smokestack Assembly through the hole on the Grill Hood from the inside of the Grill Hood then secure it with two ½" Hex Bolts and two Hex Flange Nuts.



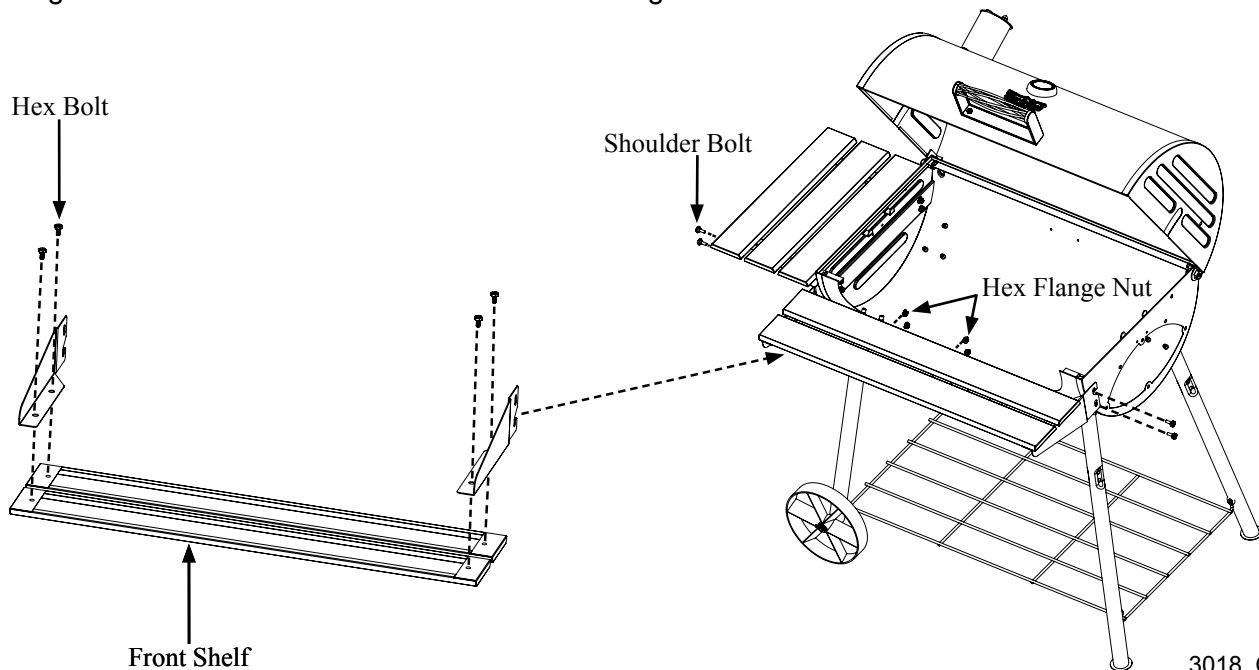
3018_OM_A.2

Step 7: Attach Side Shelf to Grill Body with four $\frac{3}{4}$ " Hex Bolts and four Hex Flange Nuts.



Step 8

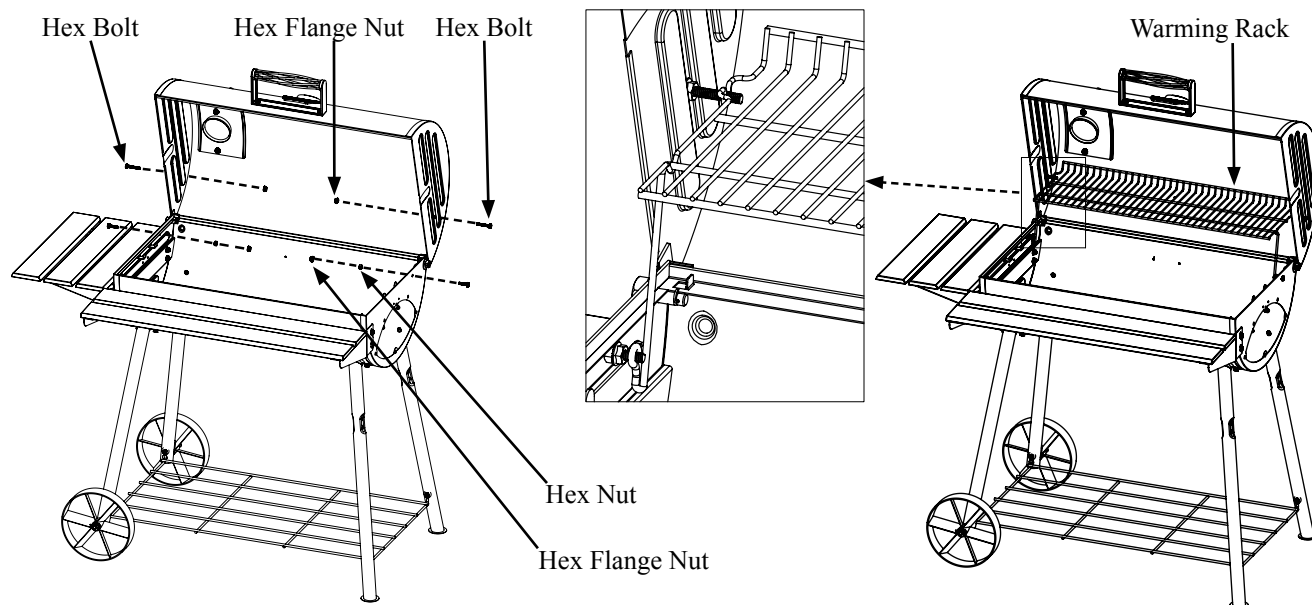
Assemble the Front Shelf together using four $\frac{1}{2}$ " Hex Bolts then attach the Front Shelf to the Grill Body using four $\frac{1}{4}$ "-20 Shoulder Bolts and four Hex Flange Nuts.



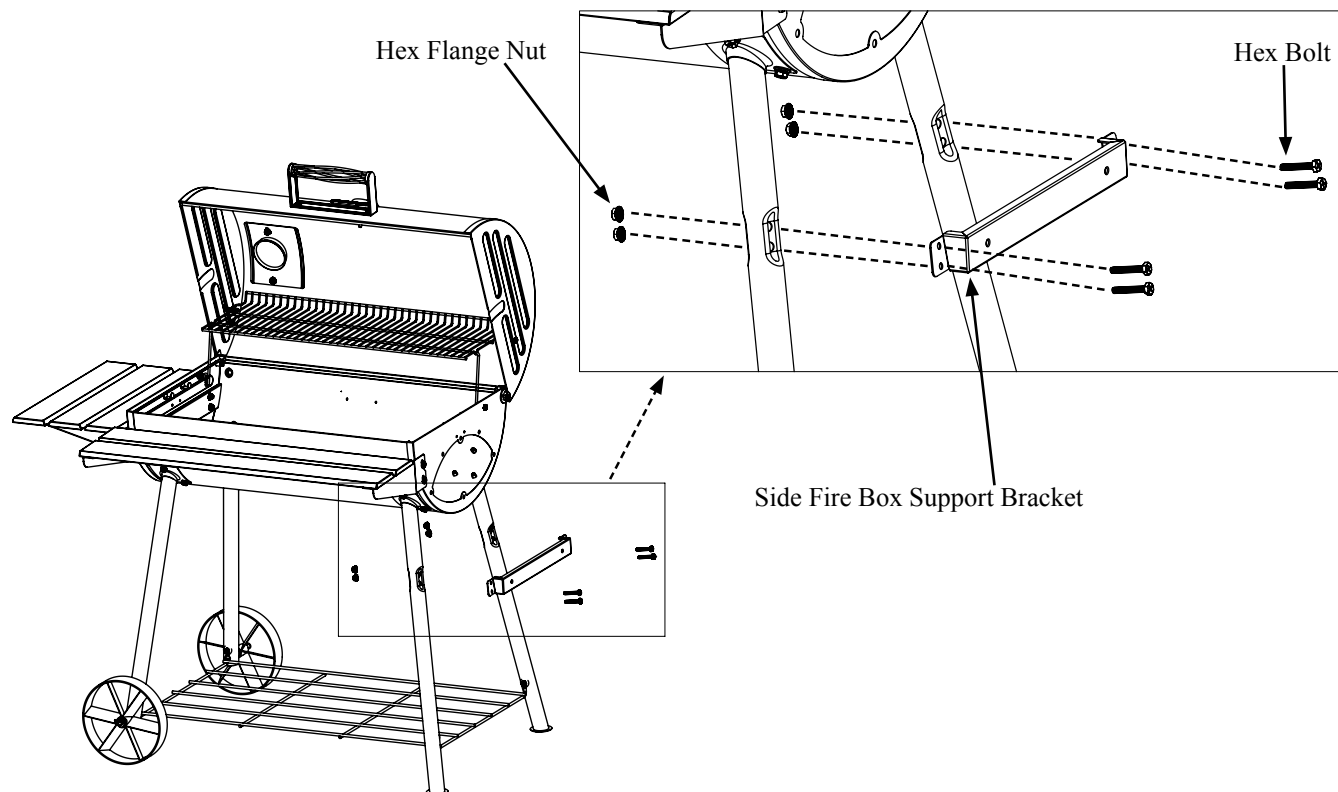
3018_OM_A.2



Step 9: Attach Warming Rack onto the Grill. First attach two 1 1/2" Hex Bolts and two Hex Flange Nuts onto Grill Hood. Second attach two 1" Hex Bolts, two Hex Nuts and two Hex Flange Nuts onto Grill Body. Then position the Warming Rack onto the Hex Bolts.



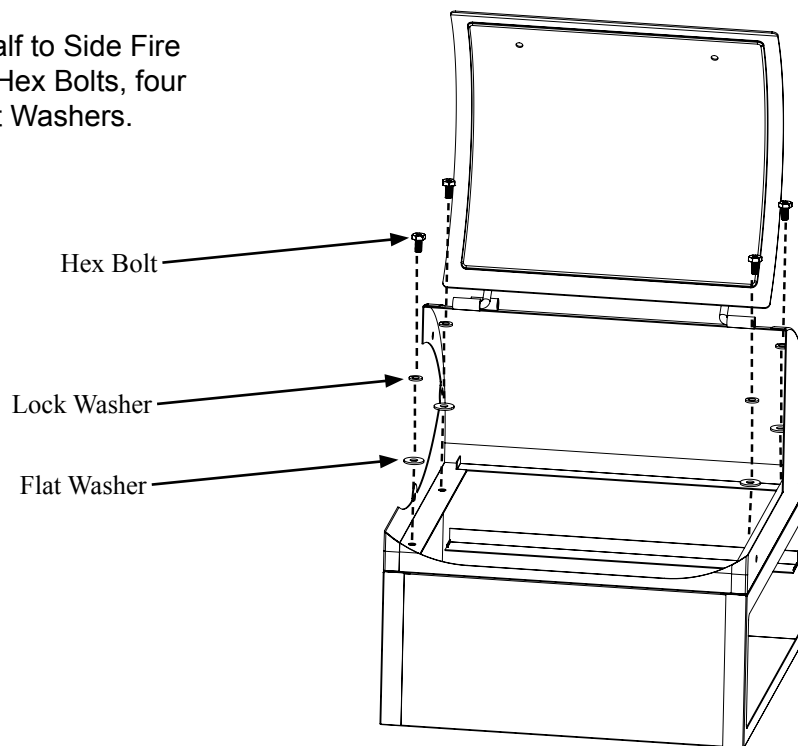
Step 10: Attach Side Fire Box Support Bracket to Grill Legs using four 1 1/2" Hex Bolts and four Hex Flange Nuts.



3018_OM_A.2

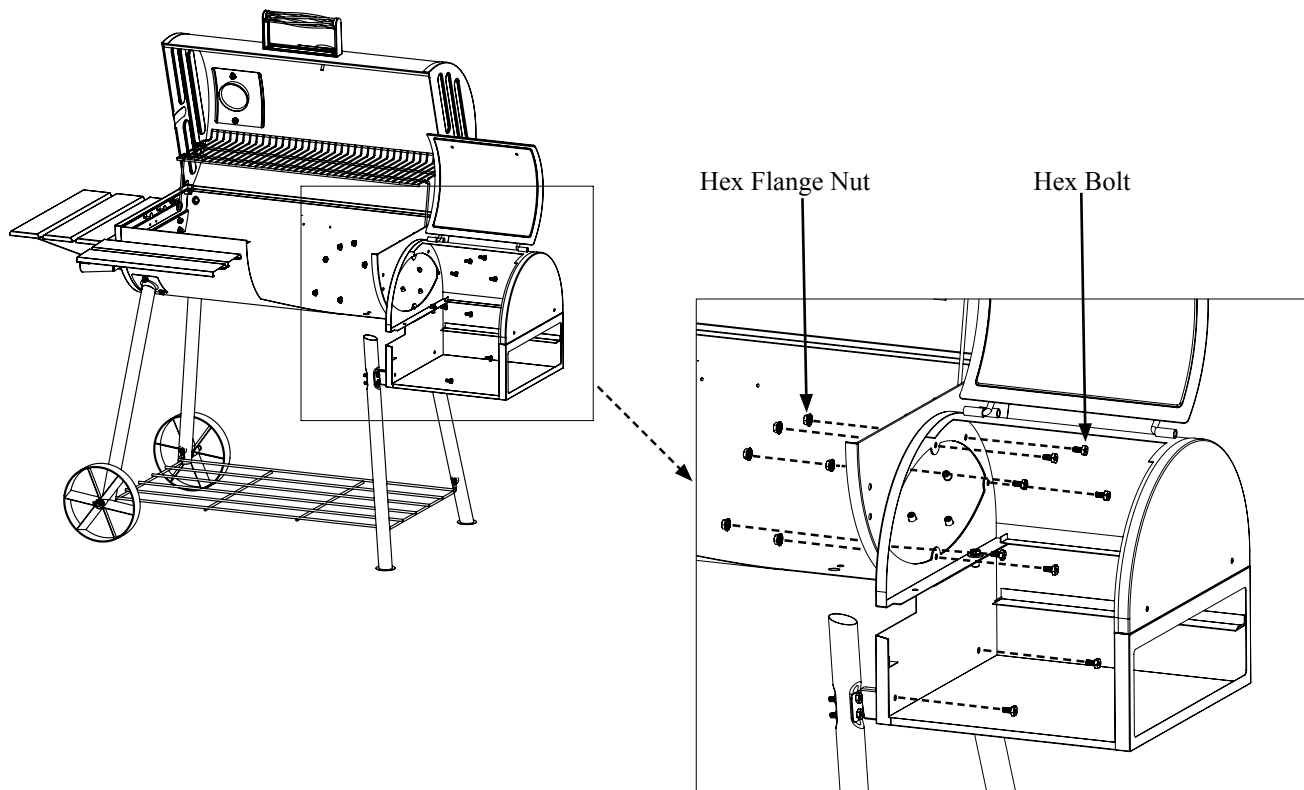
Step 11

Assemble Side Fire Box Top Half to Side Fire Box Bottom Half using four ½" Hex Bolts, four Lock Washers, and four ¼" Flat Washers.



Step 12

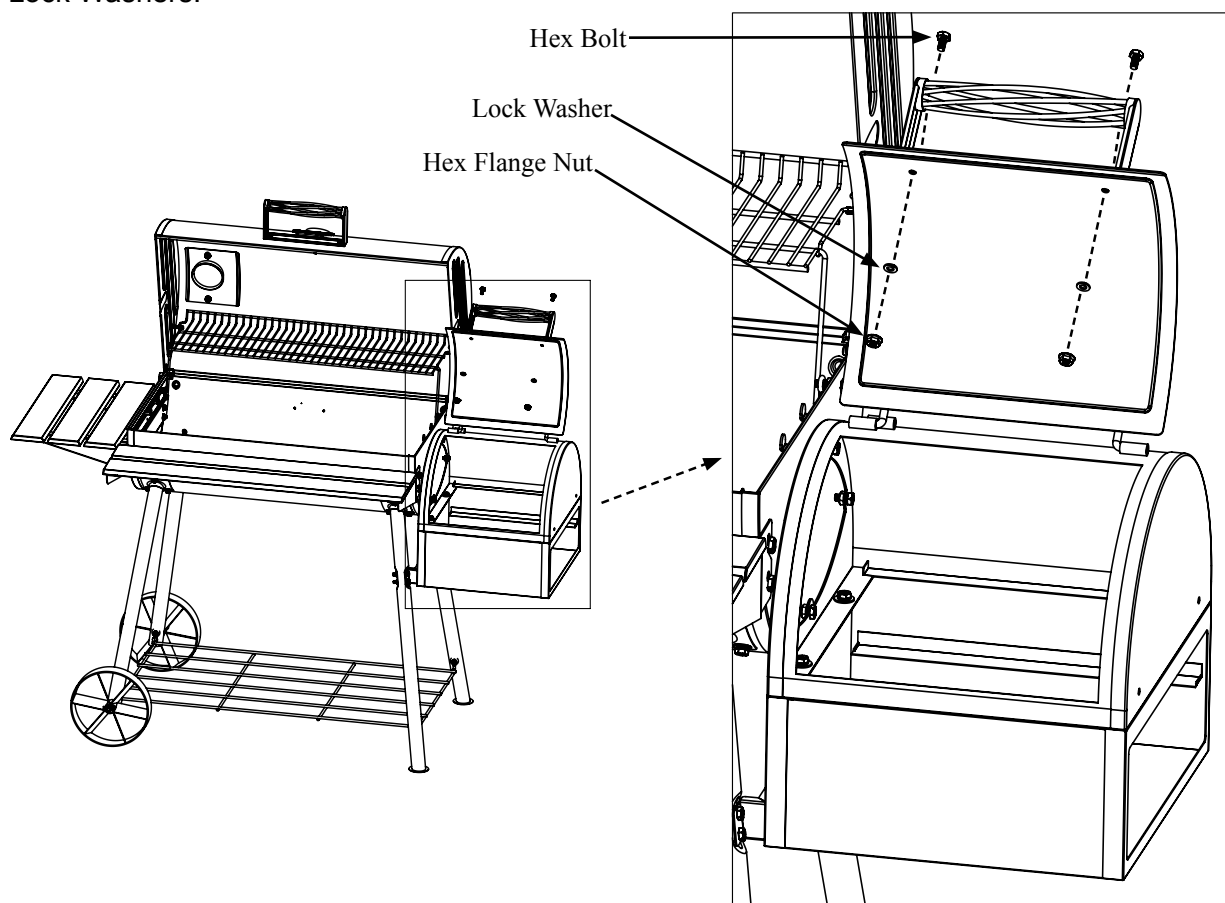
Attach Side Fire Box to Grill Body using eight ½" Hex Bolts and six Hex Flange Nuts.



3018_OM_A.2

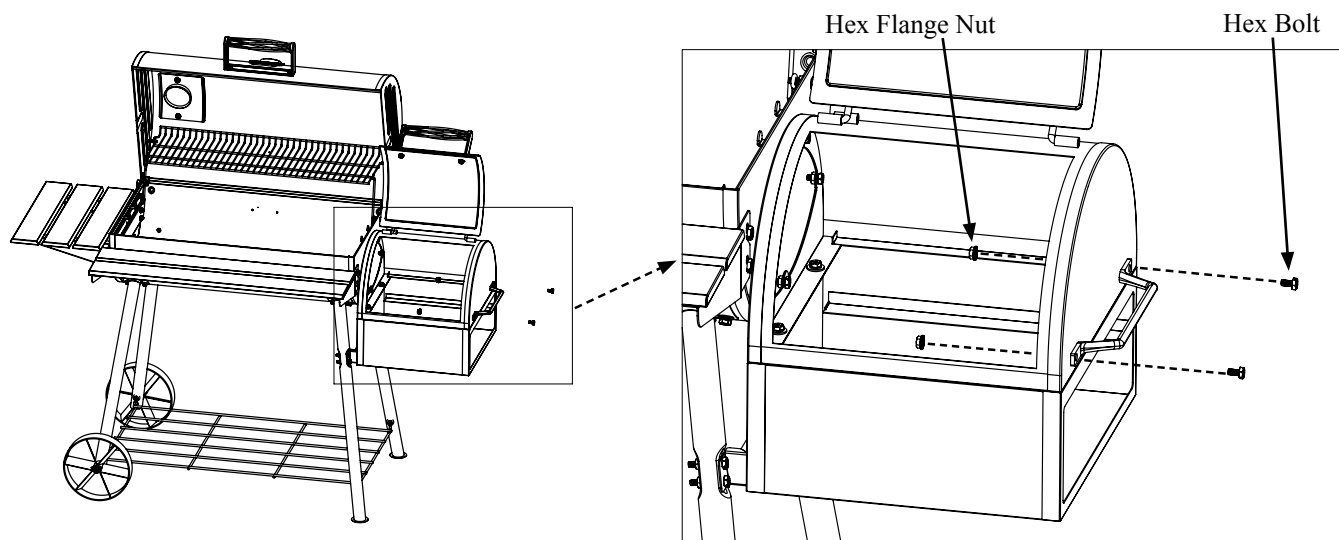


Step 13: Attach Side Fire Box Hood Handle using two ½" Hex Bolts, two Hex Flange Nuts, and two Lock Washers.



Step 14

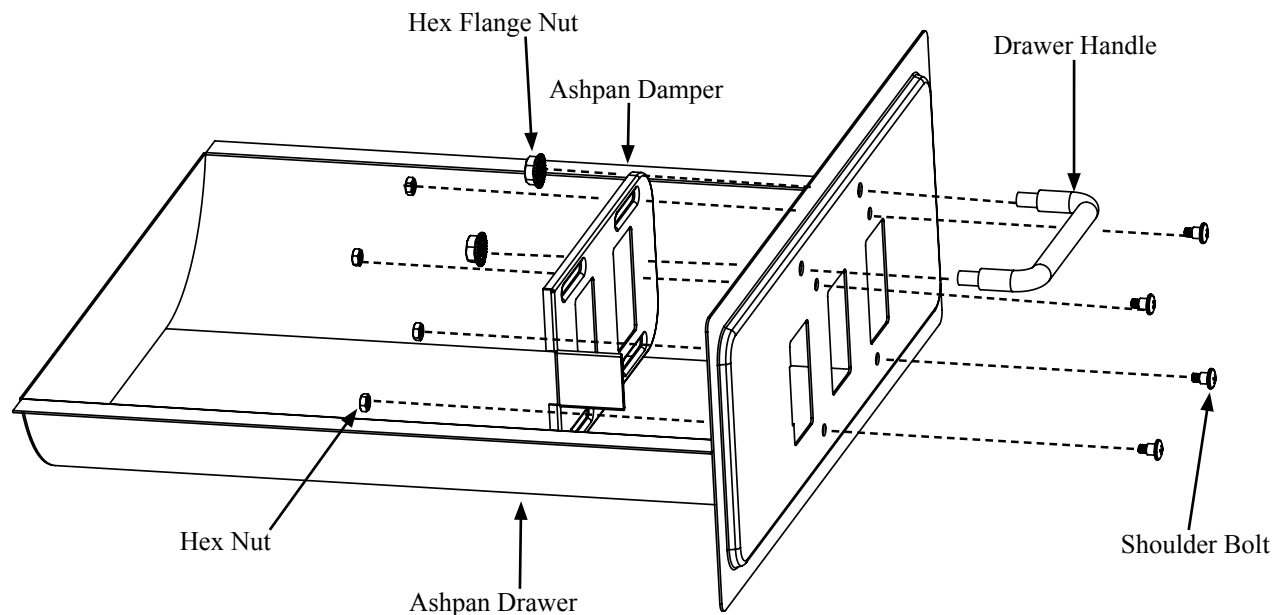
Attach Side Fire Box Side Handle using two ½" Hex Bolts and two Hex Flange Nuts.



3018_OM_A.2

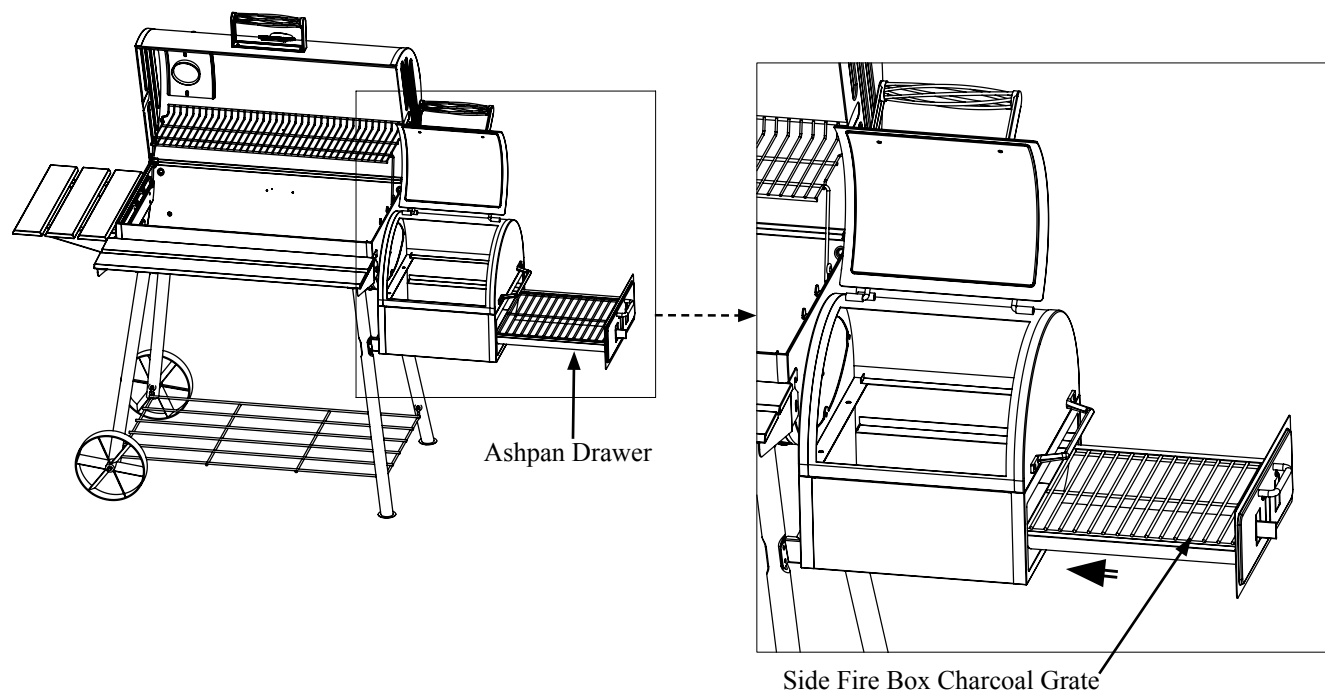
Step 15

Attach Damper to the Drawer using four #8-36 Shoulder Bolts and four #8-36 Hex Nuts. Then attach Drawer Handle to Drawer using two Hex Flange Nuts.



Step 16

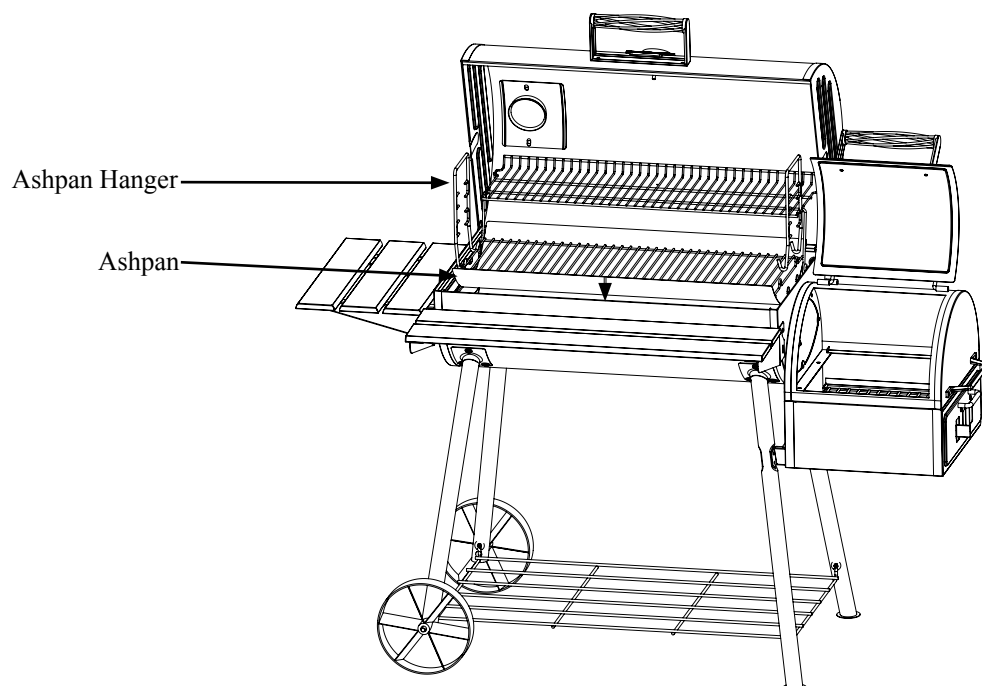
Place Side Fire Box Charcoal Grate inside Drawer and slide Drawer into Side Fire Box Body.





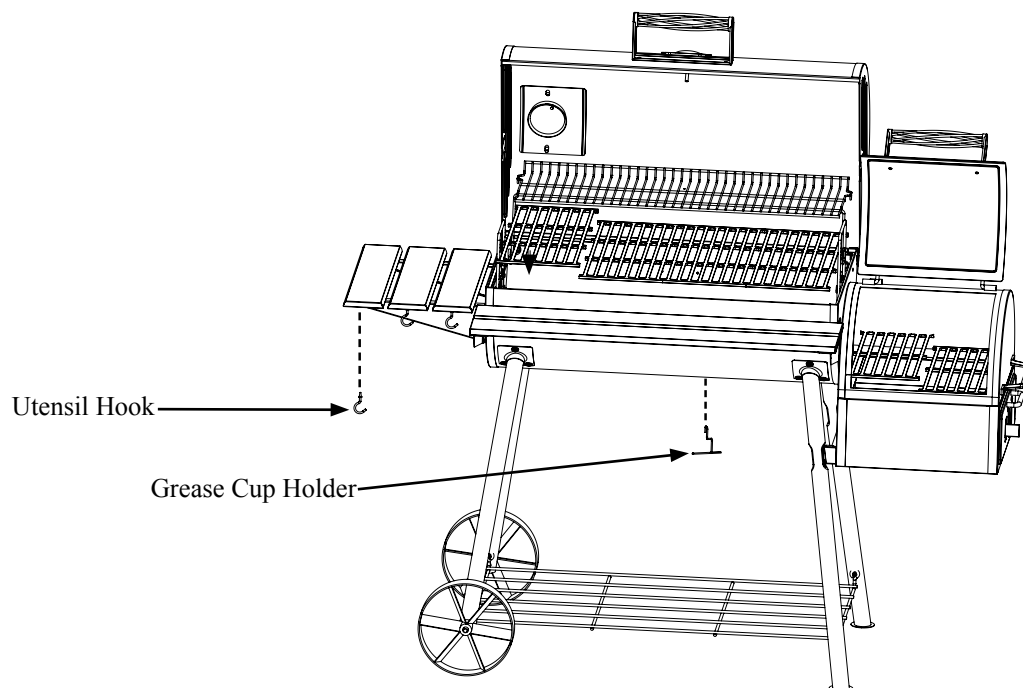
Step 17

Place Ashpan and Ashpan Hanger onto Grill Body.



Step 18

Place Cooking Grates onto Grill Body then install the Utensil Hooks underneath each Side Shelf slab at the front of the Grill. Install the Grease Cup Holder underneath Grill Body.



3018_OM_A.2

Fully Assembled



3018_OM_A.2

B-13

OPERATING INSTRUCTIONS

Setting Up

Set grill up on solid, flat surface with adequate wind shelter. Do not move grill while hot, and do not leave unattended during operation.

This appliance is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 12 feet (366 cm) from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The barbecue must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct drafts and positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

**** PLEASE NOTE: NO RETURNS ON USED GRILLS ****

Seasoning and Preparing the Grill

**IMPORTANT! BEFORE YOU USE YOUR GRILL FOR THE FIRST TIME
YOU MUST SEASON THE CAST IRON COOKING GRATE(S).**

Cure grill prior to your initial use to protect the interior and exterior finish, cooking grates, and to prevent unnatural flavors to your first meals.

1. Lightly coat ALL INTERIOR SURFACES (including grills, grates, and inside of barrel.) with vegetable oil (spray vegetable oil is easiest but do not use near hot coals or fire).
2. Build a medium sized fire on the **fire grate**. Always put charcoal on top of the fire grate and not directly into the bottom of the grill.
3. After coals ash over, spread out coals, replace cooking grates, close lid and heat at approximately 250 F for two hours.
4. Remove grates from the grill with oven mitts, allow to cool, then re-coat grates and return to grill at approximately 200° F for two hours.
5. 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. Your grill is now ready for use.

**NOTE: Grill will drip oil during this process and for several uses afterwards.
This is normal.**

NEVER EXCEED 400°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.



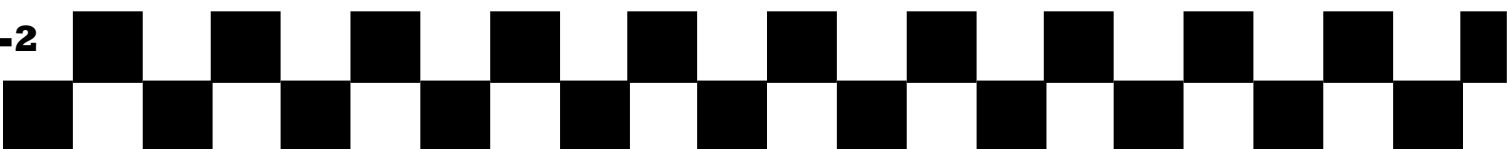
Lighting Instructions

1. To start a charcoal fire, stack 50-60 briquettes in a pyramid and saturate with lighter fluid.
NOTE: Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
2. Light coals in several places
3. After briquettes ash over or turn gray, spread them out and start cooking
4. If one end burns faster, use tongs to move coals from one end to the other for even heat.

Grill Operation & Tips

- Control heat with amount and type of fuel, Dual dampers, and adjustable fire grate. Adjust grate one end at a time. Wood burns hotter than coals. More airflow is more heat.
- To reduce flare-ups, cook with lid in the down position.
- Add water soaked hardwood chips for a smoked flavor.
- Ashes left in bottom too long hold moisture and will rust through any thickness of steel. This grill is made of steel and cast iron, which WILL RUST, ESPECIALLY IF NOT PROPERLY CARED FOR.
- Do not use self-starting charcoal as it will give unnatural flavor. Burn lighter fluid completely before closing lid.
- After each use, coat vegetable oil on the interior grates and bare metal while warm to reduce rust
- On the EXTERIOR, remove dust with wire brush and touch up with a high heat paint, available at most hardware/auto stores.
- You may place a coffee can on bottom shelf under the hole in the grill to catch drippings.
- Heat gauge may obtain moisture, which will steam out during cooking. Gauge can be removed and calibrated in oven.
- You may fill unwanted holes with Nuts & Bolts (Not Provided).

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



Finishing Up

When you are finished grilling you can shut down your grill by closing both dampers and allowing the fire to suffocate. Be patient. This may take an hour or more.

Emptying the Ashes & Ash Pan:

**** ONLY EMPTY ASHES WHILE GRILL IS NOT IN USE ****

After the fire is completely extinguished you should wait several hours before emptying the ashes to ensure they are not still hot and a burn hazard.

1. Knock any ashes that did not fall into the ash pan from the fire grate. (If there are pieces of partially burned charcoal on the fire grate you can save them for next time. They are still good).
2. Tap the sides of the fire bowl to knock loose any ash that is on the sides.
3. Unclip the ash pan from the bottom of the grill and slide out towards the front.
4. Give the ash pan a few firm taps to loosen any ash that may be stuck.
5. Place the ashes in a metal container and cover with water to ensure there are no lit coals then you can dispose of the ashes.

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.

GRILLING RECIPES

- Cooking with a MEAT THERMOMETER ensures food is fully cooked. Insert thermometer into the thickest part of the meat, not touching bone, and allow 1 to 1 1/2 minutes to register temperature.
- USDA Safe Minimal Temperature is 165°F for chicken / poultry.
- USDA Safe Minimal Temperature is 145°F for Beef, Pork, Veal & Lamb (Steaks, chops, roasts).

Direct Heat Recipes

GRILLED FLANK STEAK WITH VEGETABLES

A vastly under-appreciated meat, the flank steak can be a flavorful and fast meal for the weeknights. Get dinner on the table in under 20 minutes and use a charcoal grill to get all the best flavors of summer with this flank steak recipe.

Ingredients:

- 1.5 Pound Flank Steak
- 1.5 tsp of Smoked Paprika
- 2 Garlic Cloves, Minced
- Salt and Pepper to Taste
- 4 Ears of Corn
- 2 Large Zucchini, Cut in Half Lengthwise
- 1 Pint Cherry Tomatoes
- 3 Tbsp of Olive Oil
- 1.5 Tbsp of Fresh Rosemary, Chopped
- 1 Tbsp of Red Wine Vinegar
- 2 Garlic Cloves, Minced (Oil Dressing)
- 2 Tbsp of Canola Oil

Instructions:

1. Season flank steak with paprika and garlic. Rub on all sides and season with salt and pepper. Brush with canola oil.
2. Brush corn, zucchini, and tomatoes with canola oil and season with salt and pepper.
3. Preheat the grill to medium high heat.
4. Add flank steak to grill, flip once and cook to desired internal temperature. About 4 to 6 minutes per side, let rest 5 minutes.
5. Add vegetables to grill and turn occasionally until lightly charred all over.
6. Whisk olive oil, rosemary, red wine vinegar, garlic and salt and pepper to taste in a small bowl.
7. Brush steak and drizzle vegetables with olive oil mixture and serve with steak immediately.

CHAR-GRILLER® ORIGINAL MARINATED FLANK STEAK

Meat Marinade Ingredients:

- 1/2 cup Olive Oil
- 1/3 cup Soy Sauce
- 1/4 cup Red Wine Vinegar
- 2 tbsp. Lemon Juice
- 1 tsp. Dry Mustard
- 1 minced Garlic Clove
- 1 small Onion, minced
- 1/4 tsp. Pepper

Instructions:

1. Mix marinade ingredients in nonmetal dish.
2. Let steak stand in marinade for no less than 4 hours in refrigerator.
3. Sear each side over high heat for 5 minutes; cook to desired internal temperature.
4. Cut steak diagonally across the grain into thin slices before serving.



**FIND MORE
RECIPES AT
CHARGRILLER.COM**



QUICK AND EASY GRILLED PORK TENDERLOIN

Need dinner in a hurry? This quick and easy pork tenderloin recipe is a crowd pleaser. Pair with grilled red potatoes and asparagus for a simple but flavorful dinner!

Ingredients:

2 Pork Tenderloins
2 tsp Paprika
1 tsp Garlic Powder
1 tsp Cilantro
1 tsp Oregano
Salt and Pepper to Taste
Olive Oil

Instructions:

1. Blend spices together in a bowl. Rub pork with olive oil and then season liberally on both sides with spice blend.
2. Set up your Char-Griller for direct cooking. Ignite burners and turn to medium high.
3. Place pork on the grill and cook for 8 to 10 minutes per side or until the internal temperature reads 165°F or until desired internal temperature (USDA Safe Minimal Temperature for Pork is 145°F).
4. Remove from the grill and let rest for 10 minutes.

HAMBURGERS

Season to taste with Char-Griller® "Original" All-Purpose or Steak Seasoning.

You may also marinate by allowing to stand in marinade for 1 or 2 hours at room temperature before cooking, or let stand in covered dish in refrigerator up to 24 hours.

Instructions:

1. Bring to room temperature before cooking.
2. Mix in chopped onions, green peppers, salt, sear 3/4 inch patties on each side.
3. Cook over medium heat with lid down to avoid flare-ups.
4. Cook each side 3 to 7 minutes according to desired temperature.
5. Ground meat will be done when juices run clear (USDA Safe Minimal Temperature for ground meat is 160F).
6. Burgers can be basted with marinade when turning and/or other ingredients can be mixed in with the ground beef such as chili sauce or powder.

JUICY LUCY HAMBURGERS

If you think there is no way that the classic hamburger could get better, just wait until you try the Char-Griller® Juicy Lucy Burger. Packed with flavor and melted cheese, these burgers are sure to be a hit this summer.

Ingredients:

1.5 lbs Ground Beef
1/2 Packet of Dry French Onion Soup Mix
1/4 Cup of French Dressing
2 Tbsp of Worcestershire
1/2 tsp of Salt
1/4 tsp of Black Pepper
Block of Cheddar Cheese

Instructions:

1. Slice cheese into blocks approximately 1/4 inch thick and 2 inches wide by 2 inches tall.
2. Add French Onion Soup Mix, Salt, Pepper, French Dressing, and Worcestershire sauce to ground beef and mix well.
3. Take a portion of the meat and form into a patty.
4. Put the cheese block in the middle of the patty and wrap the cheese completely with the beef. Form a patty with the cheese inside.
5. Repeat with the remaining beef and cheese.
6. Preheat the grill to 400°F
7. Cook burgers for 3 minutes on the first side and then flip.
8. Cook the burgers for 6 minutes on the other side. Ground meat will be done when juices run clear (USDA Safe Minimal Temperature for ground meat is 160F).
9. Add desired toppings and enjoy!

SHRIMP (Peeled) & CRAYFISH

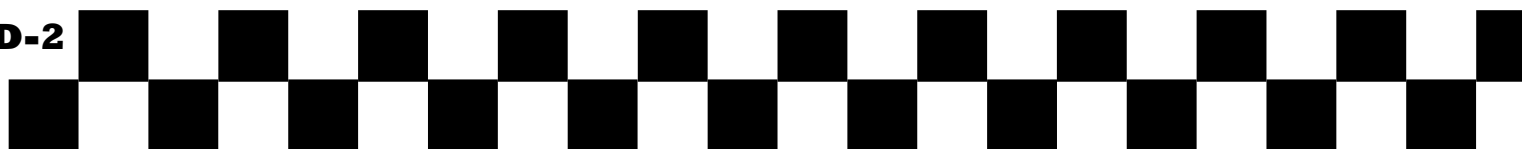
Instructions:

1. Place on skewers.
2. Coat with melted butter and garlic salt.
3. Grill 4 minutes on each side or until pink. Cocktail sauce optional.

HOT DOGS

Instructions:

1. Grill with lid open for approximately 6 minutes.
2. Turn every few minutes.



JALAPEÑO BACON BLANKET POPPERS

Need and easy to make snack for this big game? These Jalapeno Bacon Blanket Poppers are a crowd pleaser and are super easy to whip up on the grill. The bacon gets crispy quickly and doesn't burn easily since it's just sitting on top of the cream cheese filling. Easy, delicious and the perfect size for an appetizer, your friends and family will be asking you to make these again and again!

Ingredients:

4 Jalapeños
Char-Griller Steak Rub to Taste
1/3 Cup Cream Cheese
3 Slices of Bacon
Shredded Cheese to Taste

Instructions:

1. Mix cream cheese, shredded cheese, Char-Griller® Steak Rub in a bowl and set aside.
2. Slice jalapeños through the middle to make it boat shaped.
3. Using a spoon remove the pith and seeds to create room for the filling.
Tip: If you like heat then leave some seeds behind. Seeds provide the heat.
4. Fill jalapeños with filling.
5. Slice bacon into small strips then lay it over the filling on the jalapeños.
6. Sprinkle a small portion of the Char-Griller® Steak Rub on top of the bacon.
7. Fire up your Char-Griller Grill to 400°.
8. Place Jalapeño Bacon Blanket Poppers in the grill/smoker and smoke for 30 minutes or when the bacon is golden brown. Remove and enjoy!

Indirect Heat Recipes

HASSLEBACK POTATOES

A side dish that can basically be a meal in and of itself, these Hassleback Potatoes can be completely customized with toppings and types of cheese!

Ingredients:

6 Russet Potatoes
1 Pack of Cheddar Cheese Slices
1 Pack of Pepper Jack Slices
Chipotle Powder
Oregano
Salt and Pepper to Taste
Cooked Bacon (Diced)
Chives (Sliced)
Sour Cream

Instructions:

1. Set up your grill for indirect cooking.
2. Cut thin slices in the width of the potatoes, but be careful to not slice all the way through.
3. Wrap the potatoes in foil and place on the side of the grill away from the flames. Allow to cook until tender. About 45 minutes to an hour.
4. Remove potatoes from the grill and unwrap.
5. Place alternating slices of cheddar and pepperjack in the potato.
6. Season potatoes with chipotle powder, salt, pepper, and oregano.
7. Place potatoes back on the grill unwrapped for 10 to 12 minutes or until cheese is melted.
8. Garnish with bacon, chives, sour cream and serve.

SWEET CORN IN HUSKS

Instructions:

1. Trim excess silk from end and soak in cold salted water 1 hour before grilling.
2. Grill 25 minutes – turning several times.



GARLIC PARMESAN CHICKEN WINGS

Replicate the signature flavors of your favorite wing spot with this marinated Garlic Parmesan Recipe.

Ingredients:

4 lbs. of Chicken Wings
16 oz. Bottle Italian dressing
1 Cup of Shredded Parmesan Cheese
1/2 Tbsp. Onion Salt
1/2 Tbsp. Black Pepper
1 Cup of Butter
1 Tbsp. Oregano
2 Tbsp. Garlic Powder
A pinch of rosemary

Instructions:

1. Marinate wings overnight or at least four hours in Italian dressing
2. Add charcoal to one side of grill for indirect grilling, or use Smokin' Stone™ and add flavored wood chips/chunks if desired
3. Let grill preheat to 275°F
4. Place wings on indirect heat side of grill
5. Smoke wings for 45-60 minutes, until internal temp reaches 170°F
6. While wings are smoking, make garlic Parmesan sauce by mixing Parmesan cheese, garlic powder, onion salt, black pepper, butter, oregano and rosemary
7. Remove wings from grill and toss in garlic Parmesan sauce

CEDAR PLANK SALMON

Think you can't get the perfect smoked salmon on a gas grill? Think again. With indirect grilling, you can get the perfect cedar plank soaked salmon every time.

Ingredients:

2 Cedar Planks
2 Salmon Filets
Olive Oil
Rosemary
Salt and Pepper to Taste

Instructions:

1. Soak cedar planks in water for at least 8 hours.
2. Set up your grill for Indirect cooking
3. Add 30 to 40 charcoal briquettes to one side of the grill
4. Ignite charcoal with gas burners set to medium high

5. Once charcoal is lit, turn off gas burners and allow to fully ash over
6. Rub salmon on both sides with olive oil.
7. Season with salt and pepper, rosemary sprigs and slices of lemon
8. Place salmon on the side of the grill away from the charcoal
9. Cook salmon for 15 minutes or until flakey.

CHILI-LIME CHICKEN THIGHS

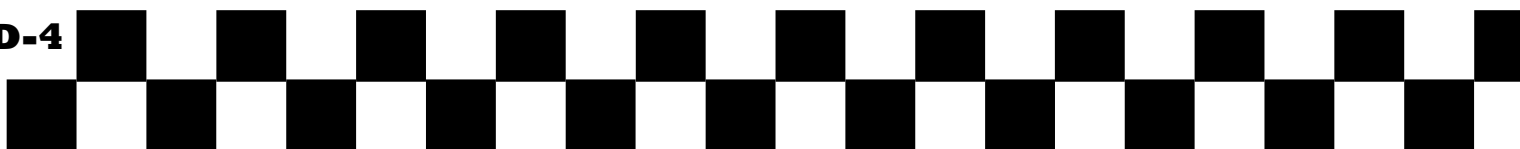
Perfect for tacos, fajitas, nachos, or as a dish all on it's own, this Chili-Lime Chicken Thighs Recipe, prepared by our ambassador, BBQFiends, can be quickly cooked on a grill for a weeknight meal or cooked with charcoal on the weekend to add just the right kick of smokey flavor.

Ingredients:

3 Lbs Chicken Thighs
2 Tbsp Favorite BBQ Chili Seasoning
1 Lime
Chopped Cilantro for Garnish
1 Lime Juiced (Marinade)
1 - 12 oz Beer (Marinade)
Salt & Pepper to Taste (Marinade)

Instructions:

1. Trim excess fat off chicken thighs and place in a large bowl. Add the marinade ingredients and let sit in the refrigerator for 1-2 hours before cooking.
2. Remove chicken from marinade and season with your favorite BBQ chili seasoning. Get the grill up to 375° F and place the chicken over indirect heat.
Tip: To get crispier chicken skin flip the chicken over about half-way through the cook and move to direct heat. Make sure internal temp is at least 165F before removing for the grill.
3. Pull the chicken and garnish with chopped cilantro and a squeeze of lime over the top.
4. Serve and enjoy!



Smoking Recipes

“CERTIFIED” PORK BUTT

A great pork butt recipe perfect for beginners and pitmasters alike. This slow smoked pork butt recipe is great shredded and piled high with coleslaw for a sandwich or eaten on it's own straight out of the pan!

Ingredients:

2 Pork Butts (6-10 lbs. each)
Apple juice
Your favorite rub/seasoning
Mustard

Preparing the Meat:

1. Remove the pork butt from the plastic wrap & pat dry using a paper towel.
Tip: Choose a pork butt with a full fat cap. This helps the meat while it's smoking for a long period of time.
2. Trim the excess fat that is loose and pulls up easily. Score the fat cap 1/8 to 1/4-inch-deep diagonally, spaced out 1/2 to 1 inch apart.
Tip: Scoring the meat allows the seasoning and smoke to penetrate into the pork butt.
3. Fill the marinade injector with apple juice and inject into the top and sides of the meat.
4. Spread a coating of mustard using a basting brush all over the pork butt.
5. *Tip: This allows the rub to stick to the pork butt.*
6. Generously season the pork butt on all sides with your favorite rub.
Tip: After seasoning, wrap in Saran Wrap and store in the refrigerator overnight or 8-10 hours. This allows the rubs to penetrate and apple juice to tenderize the pork butt.

Cooking Directions:

1. Ignite charcoal and preheat the smoker to 225°F.
2. Add boiling water to the drip pan and place under the grill grate.
Tip: This will add moisture for the cook and collect the drippings.
3. Smoke the pork butts for 2 hours per pound at 225°F, until the meat reaches an internal temperature of 160°F.
Tip: Maintain a 225°F temperature, check fire hourly or when needed. Also spritz with apple juice every time you add fuel to your fire. Spritzing adds moisture and flavor. It prevents the pork butt from drying out and helps to create the bark. Monitor the temperature using a folding probe thermometer and/or remote thermometer.

4. Remove the pork butts from the smoker and double wrap in foil. Before closing the wrap, add 1 Cup of apple juice and 1 stick of butter for each pork butt, more seasoning and BBQ sauce, to taste.
5. Place back in the smoker and cook until the pork butt reaches an internal temperature of 199°F, then remove from the smoker.
Tip: Wrap pork butt in a large towel and place in a cooler or just set to the side for a minimum of 1-2 hours for resting. This allows the meat to cook down and stop cooking and is a major key in the process.
6. After resting, remove the towel and foil. Pull apart the pork using two forks or meat claws.
7. Make pulled pork sandwiches and endless pulled pork dishes. Enjoy!

BRISKET

The brisket recipe is a traditional take on the smoked classic, promising tender, smoky results.

Ingredients:

10 ½ lb. beef brisket
½ Cup paprika
¼ Cup packed light brown sugar
3 Tbsp. salt
3 Tbsp. coarse black pepper
3 Tbsp. Chili powder
Apple juice
Water

Instructions:

1. Using a sharp knife, trim the fat from the brisket leaving an even, thin layer on the top.
2. In a medium bowl, combine paprika, light brown sugar, Chili powder, salt and pepper and mix well to make rub seasoning. Using your hands, or a shaker, generously apply rub all over.
3. Wrap the brisket in plastic wrap and refrigerate for at least 12 hours.
4. When setting up the grill, add wood chips/chunks to charcoal and add Smokin' Stone with an aluminum pan on top. Pour apple juice and water into the pan, about halfway full. Place a temperature probe at grate level and heat grill to 220°F.
5. Place brisket on grates, fat side up, and allow to smoke for 5 hours. After 5 hours, wrap the brisket in butcher paper and return to grill at 220°F. Brisket is done when the internal temperature reaches 195°F. Allow the brisket to rest for 1 hour.
6. Slice, serve and enjoy!



3-2-1 RIBS

The 3-2-1 rib method might be something you have seen thrown around on social media. It's a popular technique for smoking ribs that are tender, juicy, and come clean off the bone. Simple and easy to follow, this is a surefire way to guarantee your ribs are finger lickin' good.

The 3-2-1 Method is a process that involves smoking the ribs for three hours, wrapping them in foil and braising for two hours, and the smoking unwrapped for one hour. This not only helps the ribs cook faster, it ensures an even smoke ring, and more tender meat.

Ingredients:

4 Racks of Ribs
2 Cups of Apple Cider, 2 Additional Cups
in Spray Bottle
8 Tbsp of Salted Butter
1 Cup of Favorite BBQ Sauce
1 Cup Dark Brown Sugar
Char-Griller Rib Rub
4 Tbsp Honey

Instructions:

1. Prepare your Char-Griller® Offset Smoker for smoking by starting half a chimney starter of charcoal and adding it to the Side Fire Box. Alternatively, prepare your grill for the indirect method with coals arranged opposite where you plan to place the ribs.
Tip: Add about half a chimney of unlit charcoal to the Side Fire Box close to the barrel before adding the lit charcoal next to it. The lit charcoal will gradually light the unlit charcoal to help maintain temperature for longer.
2. Add three to four chunks of Apple Wood and close the lid.
3. Allow the grill to heat up to about 200°F.
4. Remove the membrane from the ribs.
Tip: Start at the narrower end of the rack, carefully work a paring knife under the membrane to get it started, and remove the membrane using a paper towel.
5. Liberally season both sides of the ribs with Char-Griller® Rib Rub.
6. Open the grill and raise the adjustable fire grate to the top level. This ensures even smoke distribution.
7. Place a drip pan(s) full of water under the grates and on top of the fire grate in the main barrel.
8. Place ribs bone side down on the grates, close the lid and allow to smoke for three hours.
Tip: Place the exposed bone side of the rib rack towards the Side Fire Box to get the meat to pull away from the bone better. If using the indirect method, place ribs opposite the coals.

9. Periodically check the temperature to ensure it is holding steady at 200°F. If you have to add charcoal, only add lit charcoal.
10. Every 30 minutes, spray the ribs with Apple Cider and move the rib rack that is closest to the Side Fire Box to the side of the grill that is furthest from the Side Fire Box and move the other rib racks closer to the Side Fire Box to accommodate. Repeat the spray and rotate method every 30 minutes.
11. Remove ribs from the grill after three hours.
12. Tear off a large sheet of heavy-duty aluminum foil. (One for each rack of ribs.)
13. Place one rack of ribs bone side up on each piece of aluminum foil.
14. Coat the bone side of ribs with brown sugar, honey, and four pats of butter.
15. Pour over ½ cup of apple cider.
16. Fully crimp the edges of the foil together to cover the ribs.
17. Fully crimp the edges of the foil together to cover the ribs.
18. Repeat with the other three racks of ribs.
19. Transfer ribs back to the smoker and increase the temperature to 225°F.
20. Do this by opening the dampers a little more and adding another half a chimney of lit charcoal if needed.
21. Allow ribs to braise for two hours.
22. Continue to rotate the ribs as outlined in step 8b to ensure that all of the racks get time close and far away from the fire.
23. Remove the ribs from the grill and foil. Place back on the grill bone side down.
24. Brush ribs with your favorite BBQ sauce and cook for one hour at 225°F.
25. Remove and enjoy!

SMOKED MAC AND CHEESE

An all-time family favorite, this Smoked Mac & Cheese recipe elevates stovetop or oven baked mac & cheese with flavors sure to keep your smoker fired up

Ingredients:

1 Package of Elbow Macaroni
½ Stick of Butter
¼ Cup of All Purpose Flour
1 Cup of Heavy Cream
1 Cup of Milk
2 Cups of Cheddar Cheese (Shredded)
1 Cup of Gouda Cheese (Shredded)
1 Cup of Colby Jack Cheese (Shredded)
½ Cup of Cream Cheese
2 Tbsp of Black Pepper
1 Tsp of Cayenne Pepper
1 Large Cast Iron Skillet

Instructions:

1. Boil elbow macaroni according to package instructions for al dente.
2. Preheat the smoker to 225°F using a fruity hardwood like apple or cherry in the Side Fire Box.
Tip: If your grill does not have the Side Fire Box attachment, easily turn it into a smoker by arranging coals/wood opposite of where you place the mac and cheese pan. If you place the pan on the right side of the grates, simply place wood on the right side for an indirect cooking experience.
3. Heat the cast iron skillet over medium heat, then melt butter and whisk in flour.
4. While continuing to whisk, add milk and heavy cream bringing to a boil.
5. Reduce to low-medium heat and whisk in cream cheese until smooth.
6. Whisk in the rest of the cheeses continuing to stir until melted and smooth
7. Turn off the heat then stir in macaroni noodles until thoroughly mixed with cheese sauce
8. Place the entire skillet in the smoker and cook for 1-2 hours until desired doneness. Keep in longer for more smoky flavor.
9. Serve hot.

SMOKED STUFFED HOT DOGS

1. Slit hot dogs lengthwise, within 1/4 inch of each end.
2. Stuff hot dogs with cheese and relish and wrap in bacon.
3. Place on cooking grate over drip pan and smoke 15-20 minutes or until bacon is crisp.

SMOKED CHICKEN PARTS AND HALVES

Instructions:

1. Rinse pieces in cold water and pat dry with paper towels.
2. Brush each piece with Olive Oil and season to taste with salt and pepper.
3. Brown pieces directly above coals with lid open and grill on high or medium heat for several minutes.
4. Then place pieces on cooking grate in indirect cooking area.
5. With the grill on low heat, cook with lid down for 55 to 60 minutes or until done. Do not use Olive Oil or salt and pepper if using marinade

SMOKED BAKED HAM:

You can smoke fully cooked canned ham or smoked and cured whole ham or shank or butt portion.

Glaze

1 cup of Light Brown Sugar, firmly packed
1/2 cup Orange Juice
1/2 cup Honey

Instructions:

1. Combine sugar, juice and honey. Let glaze sit for at least 4 hours.
2. Remove rind and score fat diagonally to give a diamond effect.
3. Insert a whole clove into the center of every diamond.
4. Place ham with fat side up in center of cooking grate. Close lid.
5. About 9 minutes per pound is suggested for fully cooked hams. Smoked or cured ham, which is not fully cooked, should be cooked to an internal temperature of 160°F.
6. Baste with ham glaze 3 or 4 times during last 30 minutes of cooking time.
7. Garnish with pineapple rings about 15 minutes before end of cooking time.



SMOKED TURKEY

Instructions:

1. Empty cavity rinse and pat dry with paper towel.
2. Tuck wing tips under the back and tie legs together.
3. Place in center of cooking grate directly above foil drip pan of water.
4. Smoke for 12 minutes per pound. Allow several extra minutes per pound if stuffed to allow for expansion.
5. Use a meat thermometer for best results (190°F internal).

SMOKED VENISON WITH BACON

Venison Marinade

- 1 cup Balsamic or Red Wine Vinegar
- 1 cup Olive Oil
- 2 oz. Worcestershire
- ½ oz. Tabasco
- 2 Tbsp. Seasoning Salt
- 1-2 Chopped Jalapeños
- 3 oz. Soy Sauce

Bacon Marinade

- 2 oz. Red Wine Vinegar
- 2 oz. Worcestershire 4 dashes Tabasco

Instructions:

1. Place leg of venison in a container and marinate for 2-4 days, turning daily.
2. Leave bacon to marinate overnight.
3. Remove leg from refrigerator at least an hour before cooking.
4. Season generously with seasoned salt and coarse ground black pepper.
5. Wrap 1 lb. bacon over the top of the leg, and smoke 20-25 minutes per pound, or until tender.
6. Do not overcook.



**FIND MORE
RECIPES AT
CHARGRILLER.COM**

Marinades

CHICKEN MARINADE

Ingredients:

- ½ Cup Soy Sauce
- ¼ Cup Olive Oil
- ¼ Cup Red Wine Vinegar
- 1 Tsp Oregano
- ½ Tsp Sweet Basil
- ½ Tsp Garlic Powder with Parsley
- ¼ Tsp Pepper

Instructions:

1. Pour over chicken pieces in non-metal dish
2. Cover and refrigerate overnight, turning occasionally. Use marinade to baste chicken while cooking.

MEAT MARINADE: (For steaks, chops, and burgers)

Ingredients:

- ¼ Cup Soy Sauce
- 2 Large Onions
- 2 Garlic Cloves, crushed
- 2 Tsp Salt
- 2 Tsp Paprika
- 1 Tsp Fresh Ground Pepper

Instructions:

1. Combine ingredients in an electric blender, cover, and process at high speed 1 minute or until mixture is very smooth.
2. Allow meat to stand in marinade at room temperature for 2 hours or refrigerate up to 24 hours in a covered dish.
3. Bring meat to room temperature before cooking.

SHISH KABOB MARINADE

Ingredients:

- 1 Cup Soy Sauce
- ½ Cup Brown Sugar
- ½ Cup White Vinegar
- ½ Cup Pineapple Juice
- 2 Tsp Salt
- ½ Tsp Garlic Powder

Instructions:

1. Mix all ingredients together.
2. Marinate beef in mixture a minimum of 4 hours.

ACCESSORIES

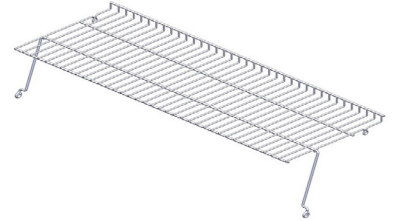
Cover Custom Fit

Weather Resistant
Protects Grill Finish
Cover Accommodates Side
Shelf or Side Fire Box



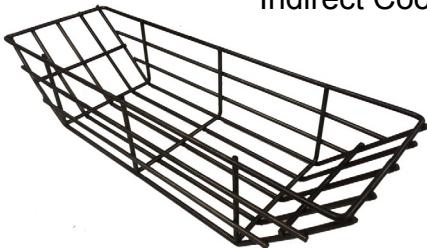
Warming Rack

Increase Grill Area
Keeps Food Warm



Charcoal Basket

Confines Coals to One
Side for Smoking
Indirect Cooking



Rotisserie

Excellent for Effortless Grilling
Universal Fit for Any Grill



Quick Release Chimney Starter

E-Z starter with patented
Trigger release
ABS handle with heat shield
Zinc coated galvanized steel
Makes starting charcoal grill
fast and easy



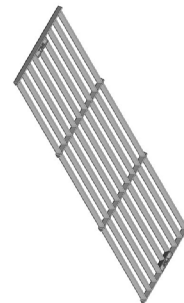
Apron

Machine Washable
Two Front Pockets
Adjustable Straps



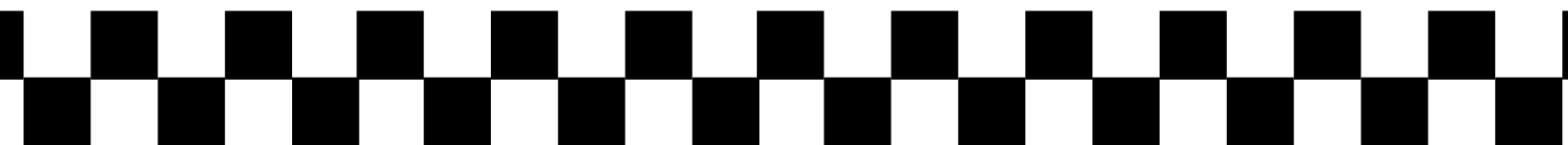
Cast-Iron Grates

Heavy-duty Durability
Authentic BBQ Flavor
Non-Warp Design





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



MANUAL DEL USUARIO



SMOKIN' ACE

Modelo #3018



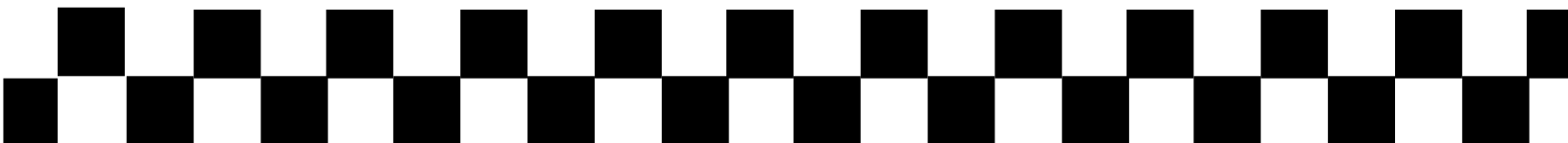
**MANTENGA SU RECIBO
JUNTO CON ESTE MANUAL
PARA FINES
DE LA GARANTÍA.
SERVICIO AL CLIENTE
1-912-638-4724
SERVICE@CHARGRILLER.COM**

El contenido de este manual está registrado y los derechos de autor son propiedad de Char-Griller® | A&J Manufacturing. El uso de la información contenida en este manual sin el consentimiento de Char-Griller® y/o A&J Manufacturing está estrictamente prohibido.



TABLA DE CONTENIDO

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





ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

Lea todas las instrucciones cuidadosamente y asegúrese de que su parrillera esté ensamblada, instalada y reciba mantenimiento apropiadamente. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar daños a la propiedad y/o lesiones severas. Si tiene alguna pregunta relacionada con la instalación u operación, llame al 912-638-4724.

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



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

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

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

(Continuación)

- No exceda una temperatura de 400°F (205°C).
- No permita que el carbón y/o leña repose en las paredes de la parrillera. Esto reduciría considerablemente la vida útil de la parrillera.
- Siempre utilice agarradores de horno para proteger las manos de quemaduras. Evite tocar superficies calientes.
- PRECAUCIÓN: Las compuertas de metal expuestas en los ductos de aire y/o manillas de metal se calientan durante el uso de la parrillera. Use siempre los agarradores para horno cuando ajuste el flujo de aire, para proteger las manos de quemaduras.
- Cuando abra la tapa, asegúrese de empujarla completamente hasta que descansa sobre los soportes de apoyo de la tapa. Tenga mucho cuidado ya que la cubierta podría caer a la posición de cerrado, causando lesiones.
- Cierre la tapa y todas las rejillas para ayudar a extinguir la llama.
- Siempre sostenga una tapa abierta por el asa, para prevenir que se cierre inesperadamente.
- No deje carbones y cenizas sin supervisión. Antes de dejar la parrillera sin supervisión, retire los carbones y cenizas. Tome precauciones para protegerse a sí mismo y a la propiedad.
- Coloque los carbones y cenizas cuidadosamente en un contenedor de metal no combustible y 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.



REGISTRE SU PARRILLERA:

Para aprovechar al máximo la garantía de Char-Griller, registre su parrillera a través de la página web [**www.CharGriller.com/Register**](http://www.CharGriller.com/Register) o llamando a Servicio al Cliente al **1-912-638-4724**.

Registrarse le otorga protecciones importantes:

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

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

¡PARE! ¡LLAME PRIMERO A !

NO Devuelva el Producto a la Tienda.

Este producto ha sido construido bajo los más altos estándares de calidad. Si tiene alguna pregunta que no ha sido respondida en estas instrucciones, o si necesita alguna pieza o repuesto, por favor llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 1-912-638-4724 (EE.UU.), o envíenos un correo electrónico a: [**Service@Char-Griller.com**](mailto:Service@Char-Griller.com); tenga el número de serial de su parrillera al alcance.

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

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

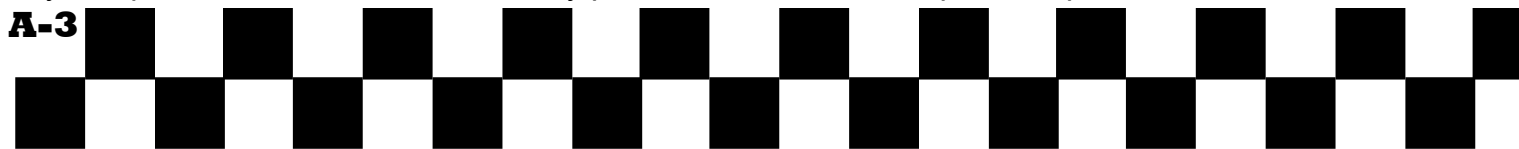
(NÚMERO DE MODELO)

(NÚMERO DE SERIAL o S/N)



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

A-3



INFORMACIÓN DE GARANTÍA

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

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

POR FAVOR LEA ESTA INFORMACIÓN DETALLADAMENTE Y EN CASO DE TENER ALGUNA PREGUNTA, CONTACTE A SERVICIO AL CLIENTE A TRAVÉS DEL 912-638-4724.

Parrilleras a Carbón	
Parrillera - Tapa Y Cuerpo (no incluye Recipiente para Cenizas removible)	6 meses desde la fecha de compra para casos de perforación por oxidación / quemadura
Recipiente para Cenizas Y Partes Defectuosas	6 meses desde la fecha de compra

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

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

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

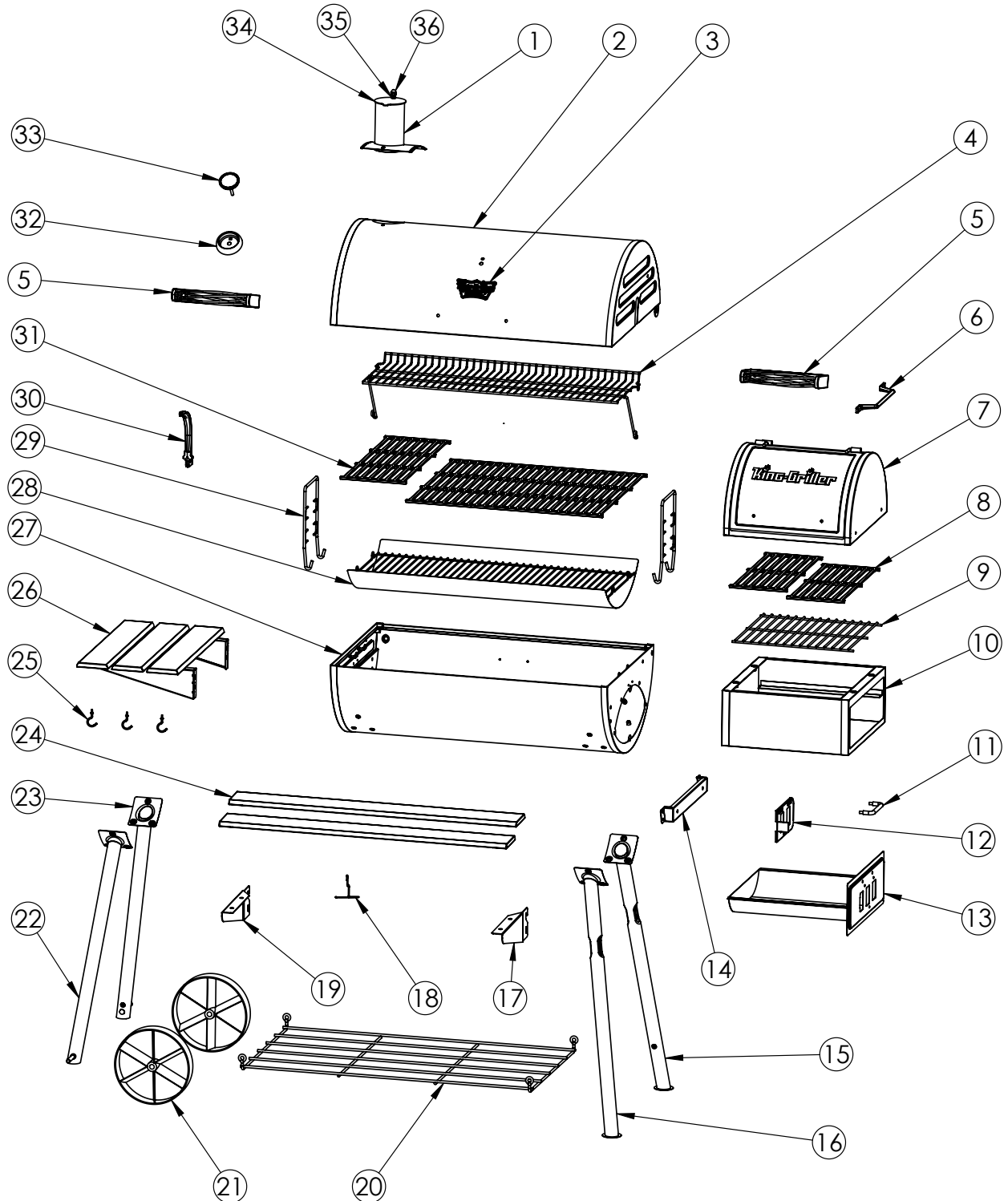
Las garantías sólo cubren el reemplazo de partes defectuosas. Char-Griller no se hace responsable de daños que resulten de accidentes, modificaciones, usos indebidos, abuso, ambientes hostiles, instalación incorrecta e instalación que no cumpla con las normativas locales para la unidad de servicio.

Excluidos De TODA Garantía

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

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

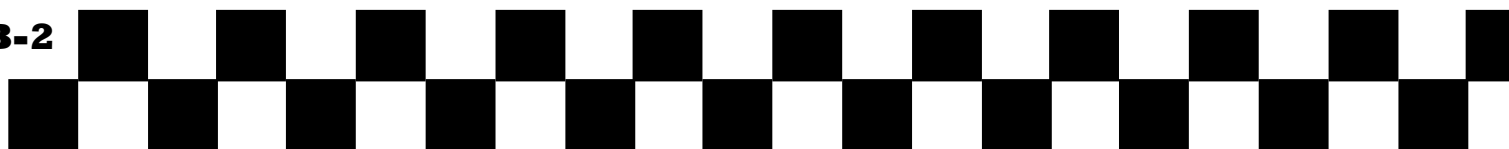
LISTA DE PARTES



Vendido bajo licencia de W.C. Bradley Co.

LISTA DE PARTES

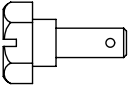
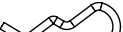
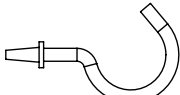
Artículo	Cantidad	Nombre de Parte
1	1	CHIMENEA
2	1	CAMPANA DE LA PARRILLA
3	1	PLACA CON EL LOGOTIPO
4	1	REJILLA PARA CALENTAR
5	2	MANIJA DE LA CAMPANA
6	1	MANIJA LATERAL
7	1	PORTE SUPERIOR DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN LATERAL
8	2	REJILLA PARA CONCINAR DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN LATERAL
9	1	REJILLA PARA EL CARBÓN DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN LATERAL
10	1	PORTE INFERIOR DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN LATERAL
11	1	MANIJA DEL CAJÓN
12	1	REGULADRO DE TIRO DEL CAJÓN
13	1	CAJÓN
14	1	MONTAJE DE SOPORTE DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN LATERAL
15	1	PATA LARGA TRASERA
16	1	PATA LARGA FRONTAL
17	1	MONTAJE DE SOPORTE DERECHO DE LA REPISA FRONTAL
18	1	BROCHE DEL DEPÓSITO DE GRASA
19	1	MONTAJE DE SOPORTE IZQUIERDO DE LA REPISA FRONTAL
20	1	REPISA INFERIOR
21	2	RUEDA DE METAL
22	1	PATA CORTA FRONTAL
23	1	PATA CORTA TRASERA
24	2	PLACA DE LA REPISA FRONTAL
25	3	GANCHO PARA UTENSILIOS
26	1	REPISA LATERAL DE METAL
27	1	CUERPO DE LA PARRILLA
28	1	BANDEJA PARA CENIZAS
29	2	COLGADOR DE LA BANDEJA PARA CENIZAS
30	1	ELEVADOR DE LA REJILLA
31	4	REJILLA PARA COCINAR
32	1	BISEL DEL TERMÓMETRO
33	1	TERMÓMETRO
34	1	REGULATOR DE TIRO DE LA CHIMENEA
35	1	RESORTE DE LA CHIMENEA
36	1	TUERCA CIEGA



EQUIPO Y HERRAMIENTAS NECESARIAS

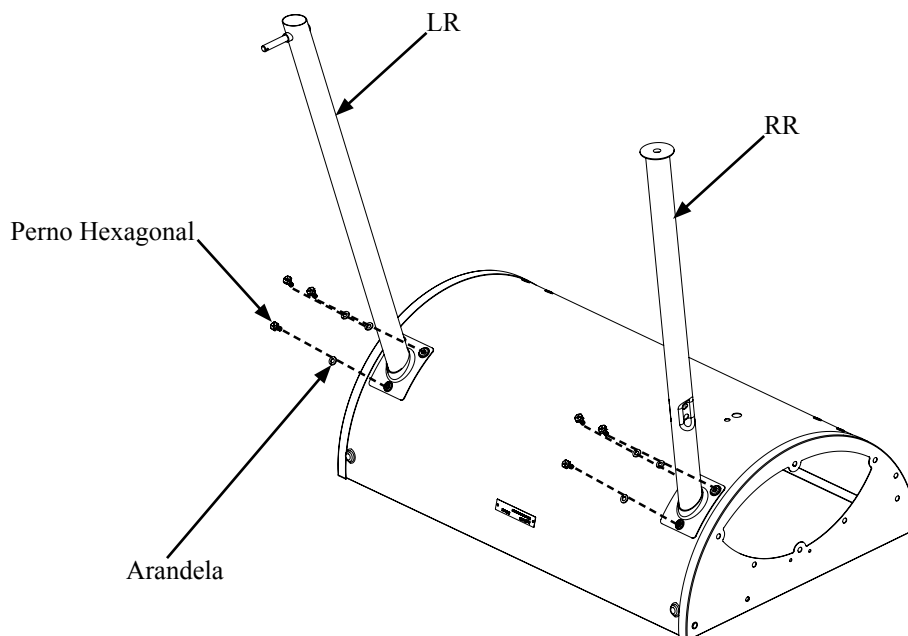
Ensamblaje: Requiere 2 personas. Busque a otra persona para que le ayude. Herramientas necesarias: Martillo, Alicata y una Llave de Tuercas de 7/16”.

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. Desempaque todo el contenido en un área despejada y acolchada.

		PERNO DE TOPE, 5/16-182 PIEZAS
		PERNO HEXAGONAL 1/4-20 X 1/2”36 PIEZAS
		PERNO HEXAGONAL 1/4-20 X 3/4”4 PIEZAS
		PERNO HEXAGONAL 1/4-20 X 1”2 PIEZAS
		PERNO HEXAGONAL 1/4-20 X 1 1/2”6 PIEZAS
		PERNO DE TOPE, 1/4-204 PIEZAS
		PERNO DE TOPE, #8-364 PIEZAS
		TUERCA HEXAGONAL, CON REBORDE, 1/4-20 32 PIEZAS
		TUERCA HEXAGONAL, 1/4-202 PIEZAS
		TUERCA HEXAGONAL, #8-364 PIEZAS
		ARANDELA, FIJACIÓN, 1/4”20 PIEZAS
		ARANDELA, PLANA, 1/4”4 PIEZAS
		ARANDELA, PLANA, 2/5”4 PIEZAS
		PASADOR DE CHAVETA, 1”2 PIEZAS
		PASADOR DE CHAVETA, 1.5”2 PIEZAS
		GANCHO PARA UTENSILIOS 3 PIEZAS

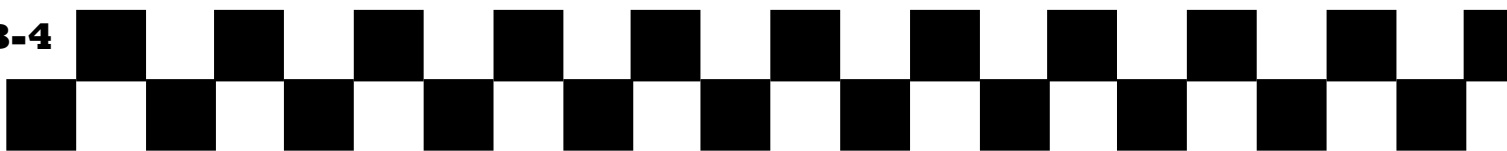
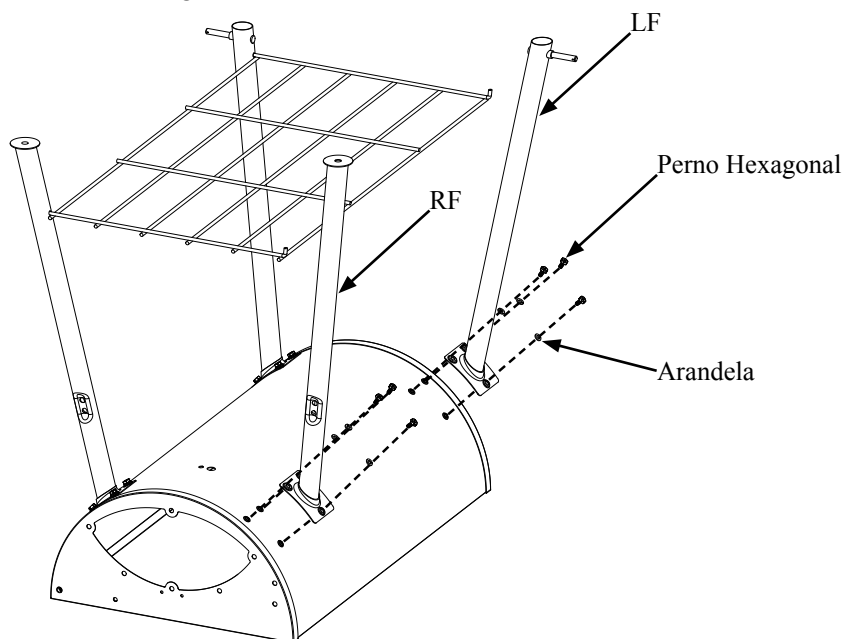
Paso 1

Coloque el cuerpo de la parrilla boca abajo en el suelo e instale las patas LR y RR en el cuerpo de la parrilla con tres arandelas de seguridad y tres pernos hexagonales de 1/2" en cada pata. NOTA: La pata con el eje va enfrente del agujero de la caja de fuego lateral en el cuerpo de la parrilla.



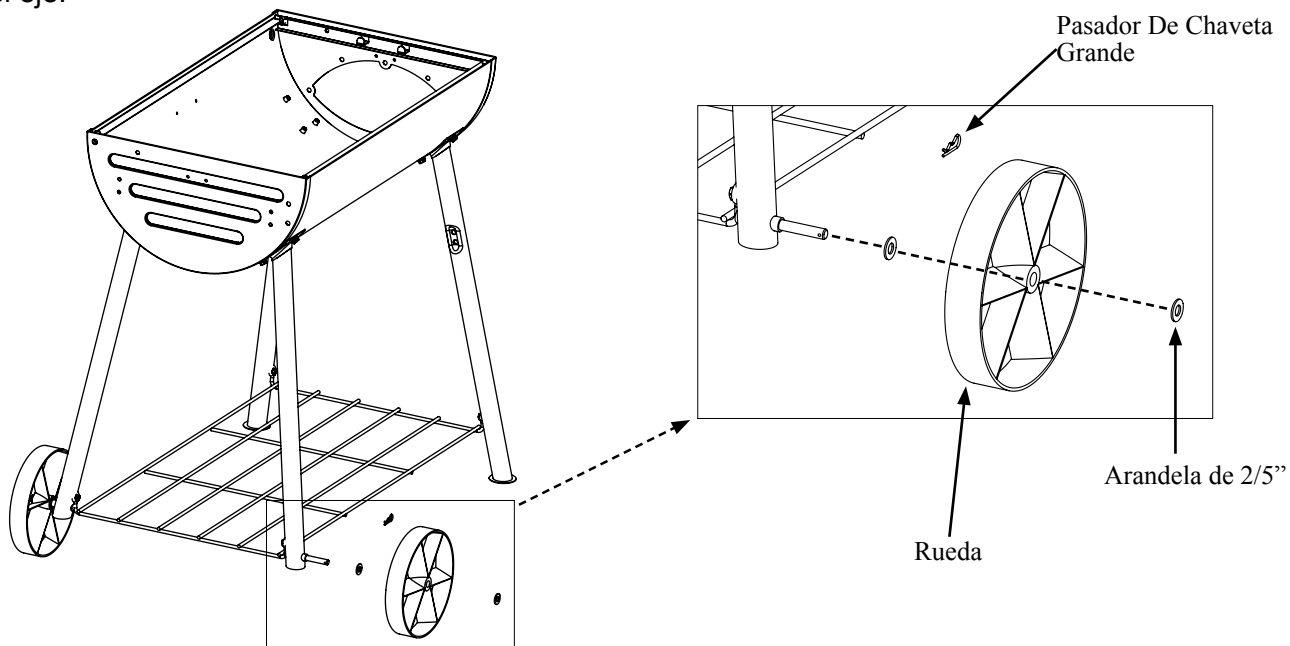
Paso 2

Conecte el estante inferior y las patas delanteras al cuerpo de la parrilla. Primero inserte el gancho del estante inferior en el agujero de las patas traseras LR y RR. Luego, inserte el gancho del estante inferior en el agujero de las patas delanteras LF y RF y fije las patas al cuerpo de la parrilla con tres arandelas de seguridad y tres pernos hexagonales de 1/2" por pata.



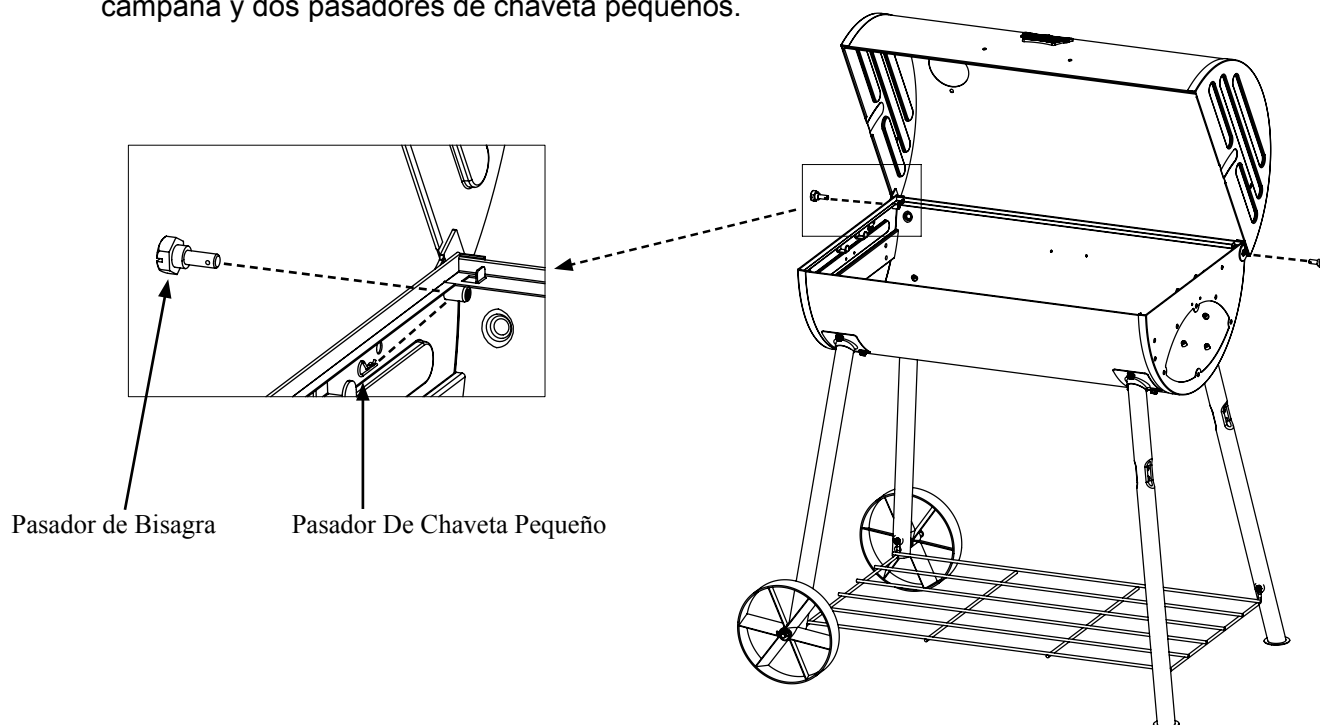
Paso 3

Conecte las ruedas en el eje de las ruedas. Deslice una arandela plana de 2/5", la rueda, y otra arandela plana de 2/5" por el eje y después deslice el pasador de chaveta grande por el agujero al final del eje.

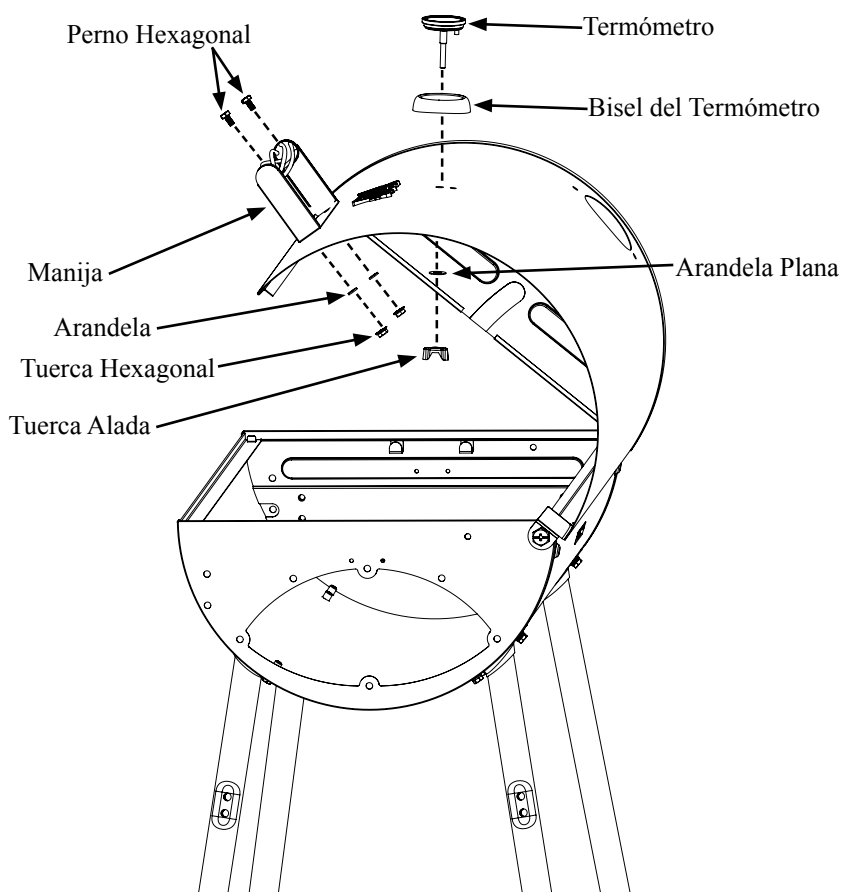


Paso 4

Conecte la campana de la parrilla al cuerpo de la parrilla usando dos pasadores de bisagra para la campana y dos pasadores de chaveta pequeños.

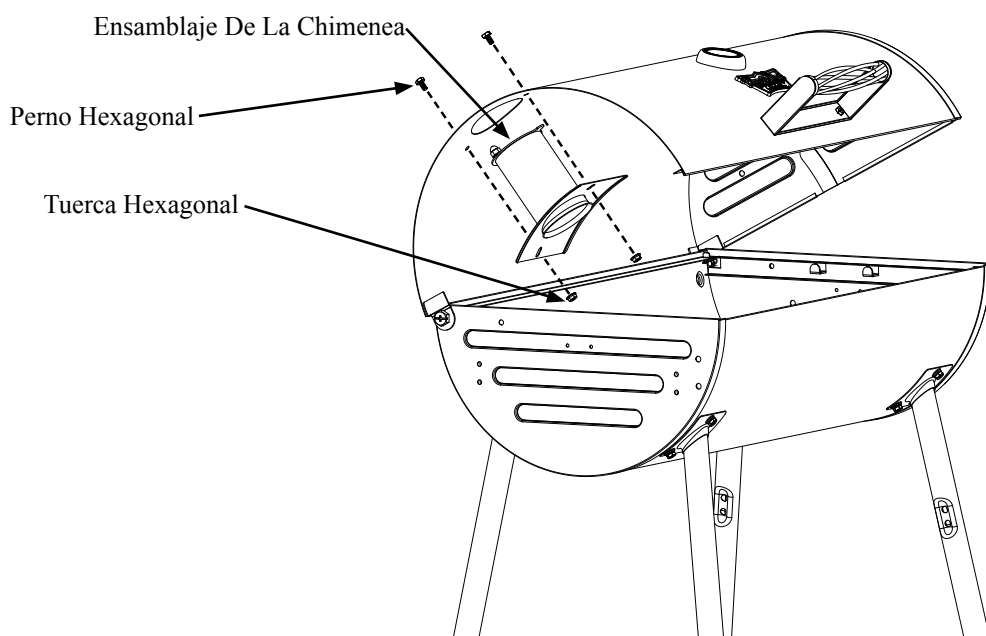


Paso 5: Inserte el termómetro por el agujero en el bisel en la campana de la parrilla (desde afuera), a través de la arandela plana y asegúrelo con la tuerca alada. Luego, conecte la manija de la campana a la campana de la parrilla con dos pernos hexagonales de $\frac{1}{2}$ ", dos arandelas de fijación y dos tuercas hexagonales con reborde. Nota: las piezas para el termómetro venían conectadas al termómetro.



Paso 6

Inserte el ensamblaje de la chimenea por el agujero en la campana de la parrilla desde el interior de la campana de la parrilla y luego fíjelo con dos pernos hexagonales de $\frac{1}{2}$ " y dos tuercas hexagonales con reborde.

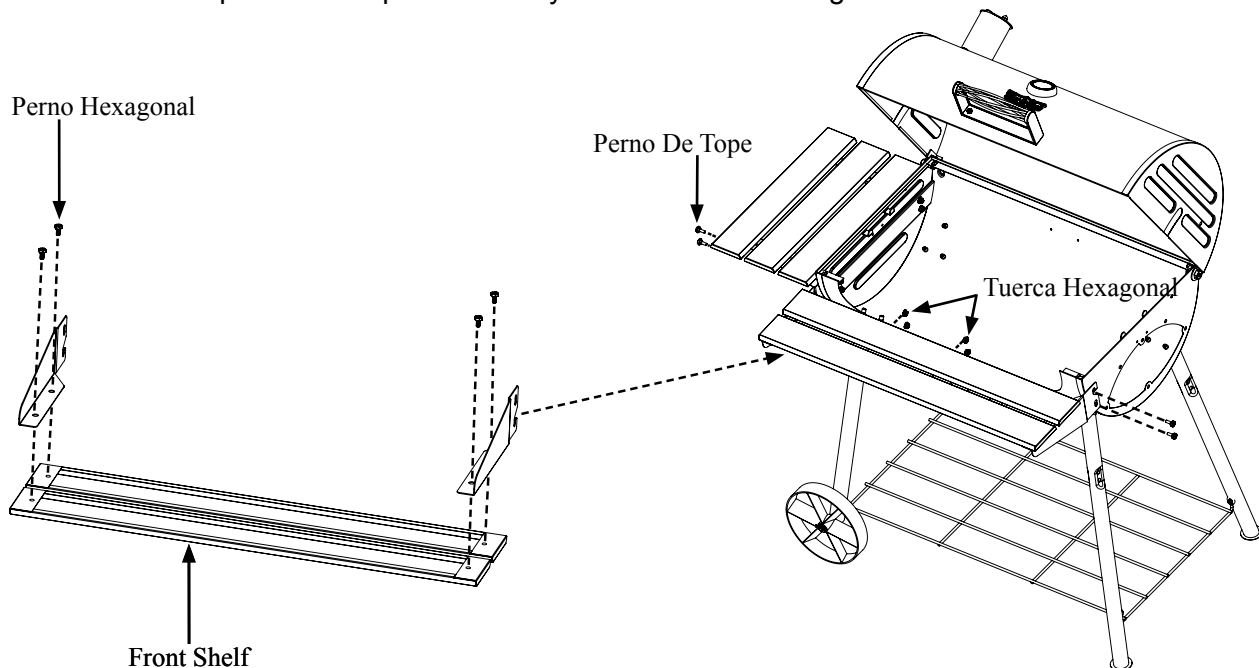


Paso 7: Conecte la repisa lateral al cuerpo de la parrilla con cuatro pernos hexagonales de $\frac{3}{4}$ " y cuatro tuercas hexagonales con reborde.

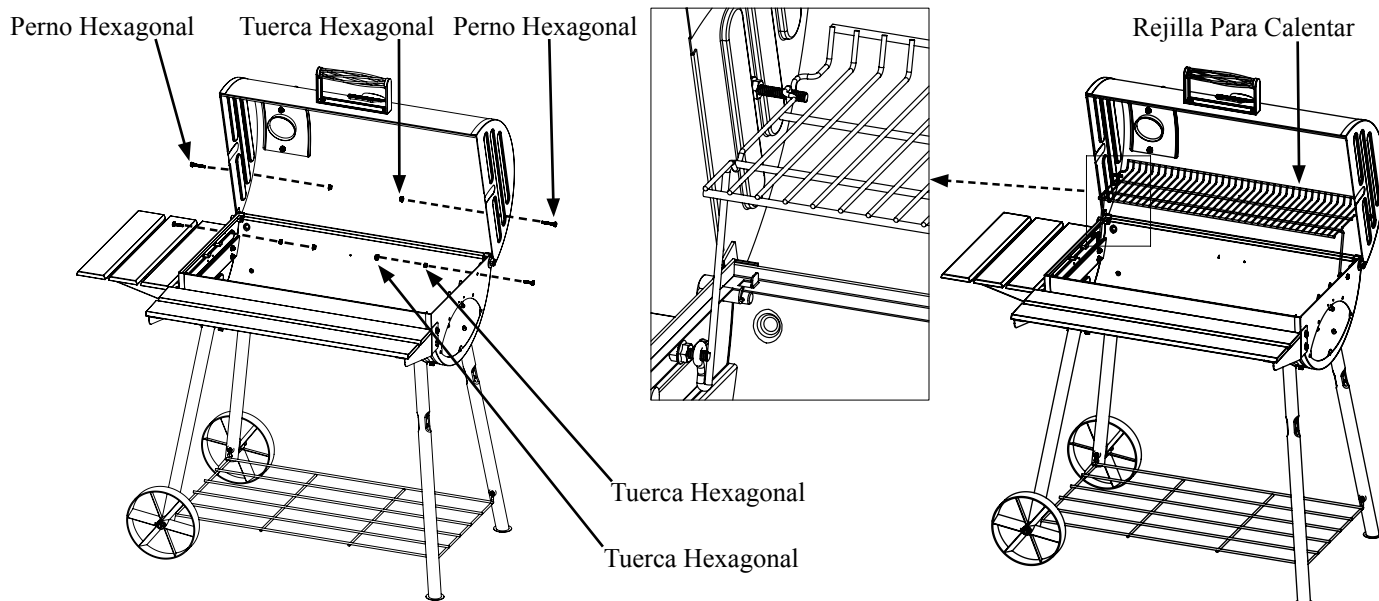


Paso 8

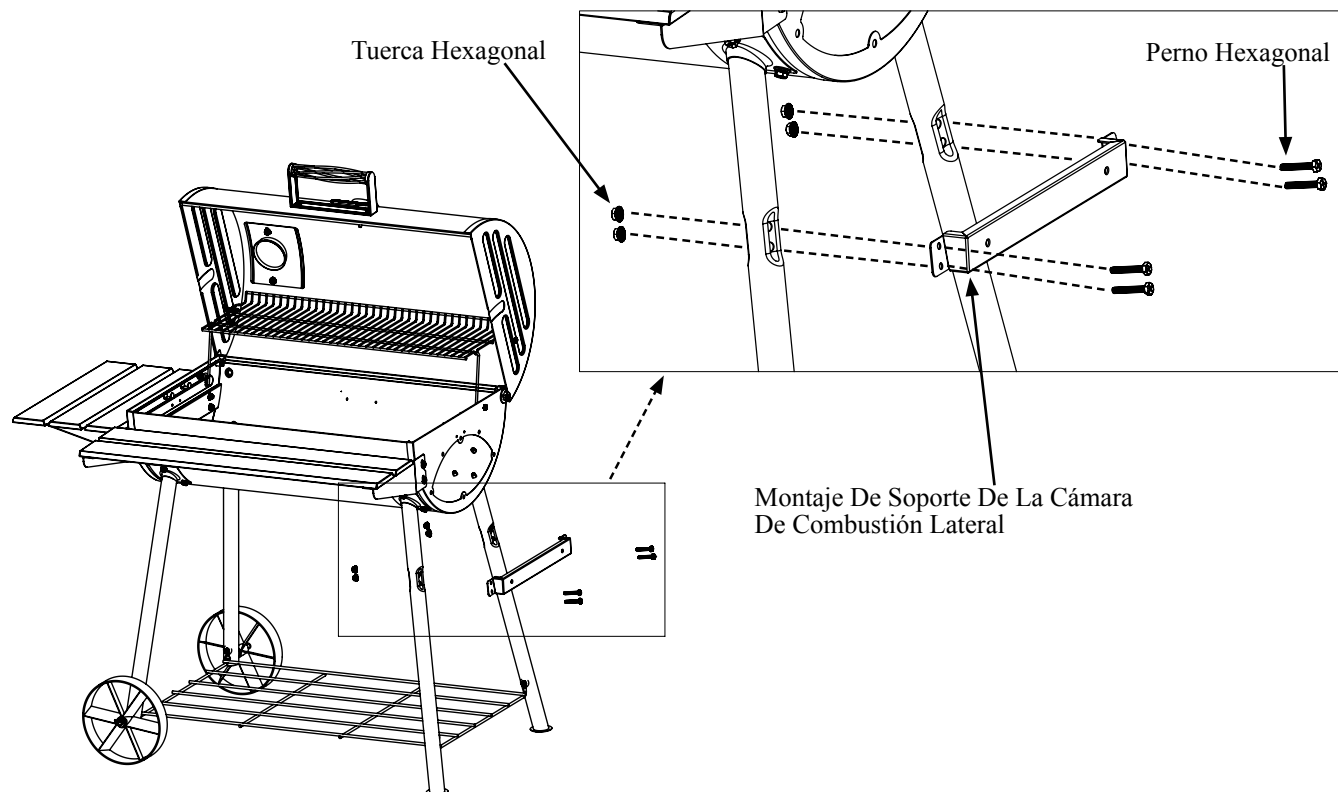
Ensamble la repisa frontal usando cuatro pernos hexagonales de $\frac{1}{2}$ " y luego fíjela al cuerpo de la parrilla usando cuatro pernos de tope de $\frac{1}{4}$ "-20 y cuatro tuercas hexagonales con reborde.



Step 9: Conecte la repisa de calentamiento a la parrilla. Primero conecte dos pernos hexagonales de 1 ½" y dos tuercas hexagonales con reborde en la campana de la parrilla. Luego, conecte dos pernos hexagonales de 1", dos tuercas hexagonales y dos tuercas hexagonales con reborde al cuerpo de la parrilla. Después, coloque la repisa de calentamiento en los pernos hexagonales.

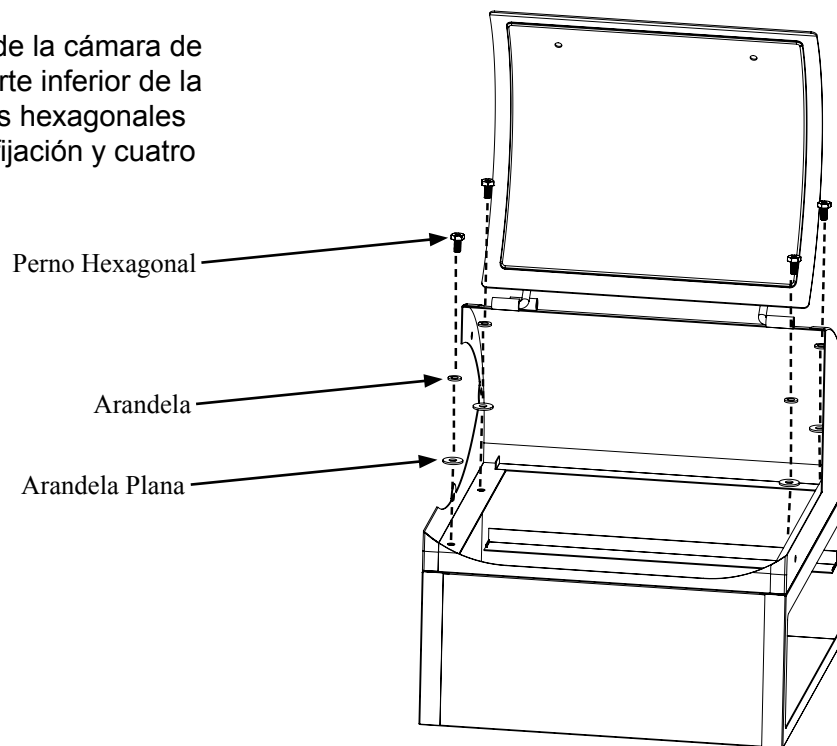


Paso 10: Conecte el montaje de soporte de la cámara de combustión lateral a las patas de la parrilla usando cuatro pernos hexagonales de 1 ½" y cuatro tuercas hexagonales con reborde.



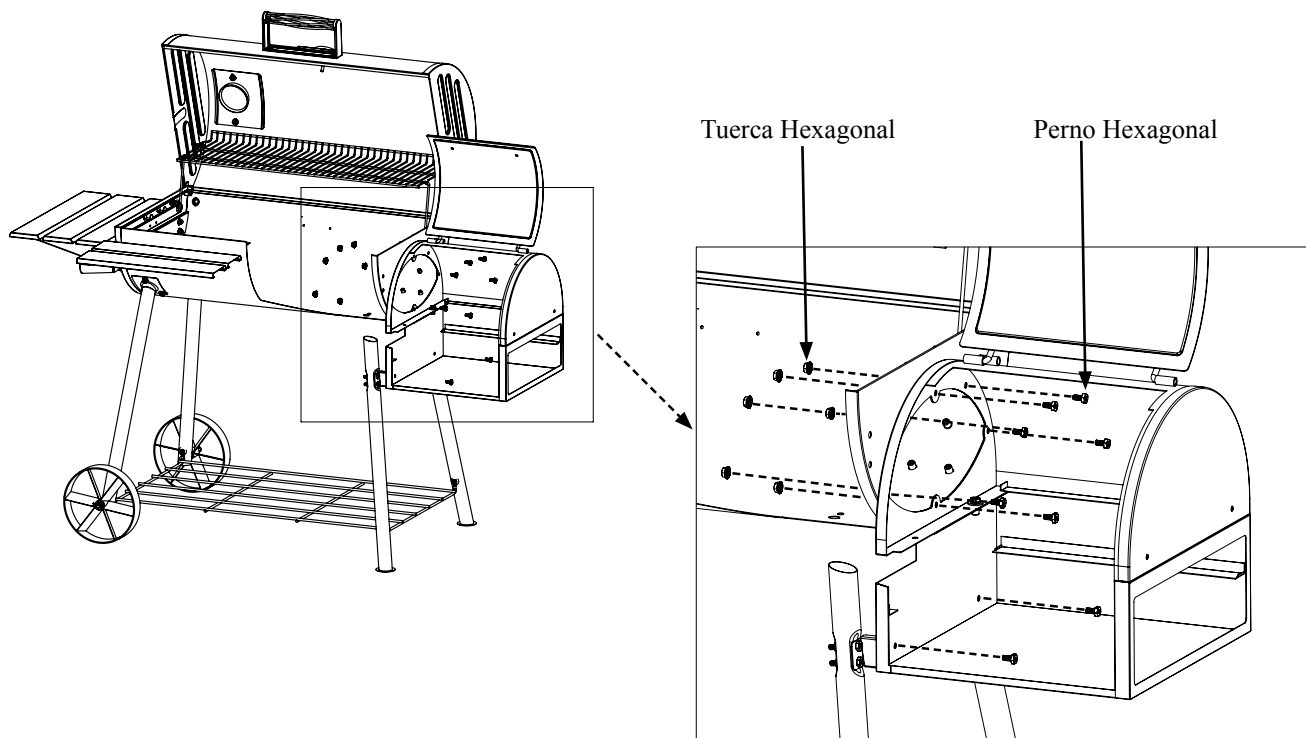
Paso 11

Ensamble la parte superior de la cámara de combustión lateral con la parte inferior de la misma usando cuatro pernos hexagonales de $\frac{1}{2}$ ", cuatro arandelas de fijación y cuatro arandelas planas de $\frac{1}{4}$ ".

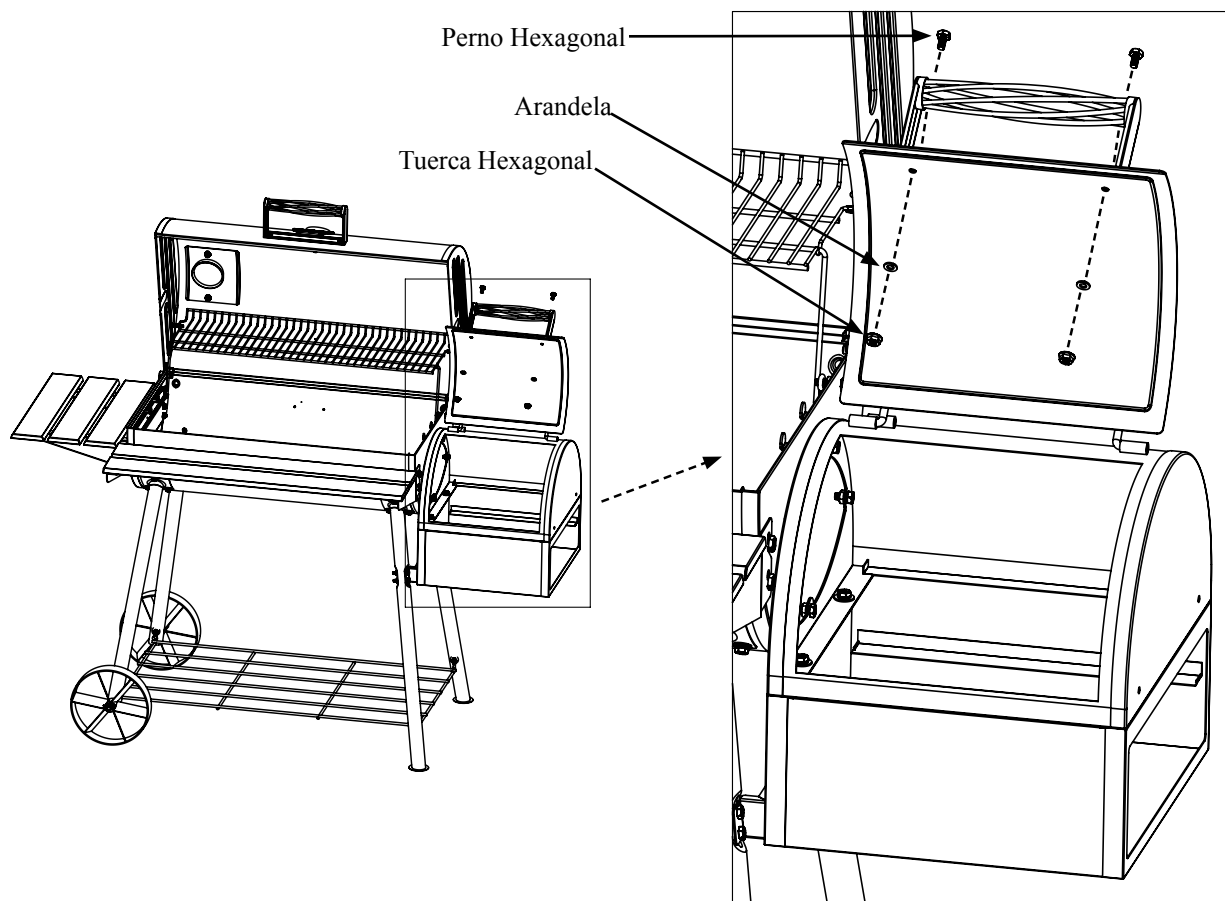


Paso 12

Conecte la cámara de combustión lateral al cuerpo de la parrilla usando ocho pernos hexagonales de $\frac{1}{2}$ " y seis tuercas hexagonales con reborde.

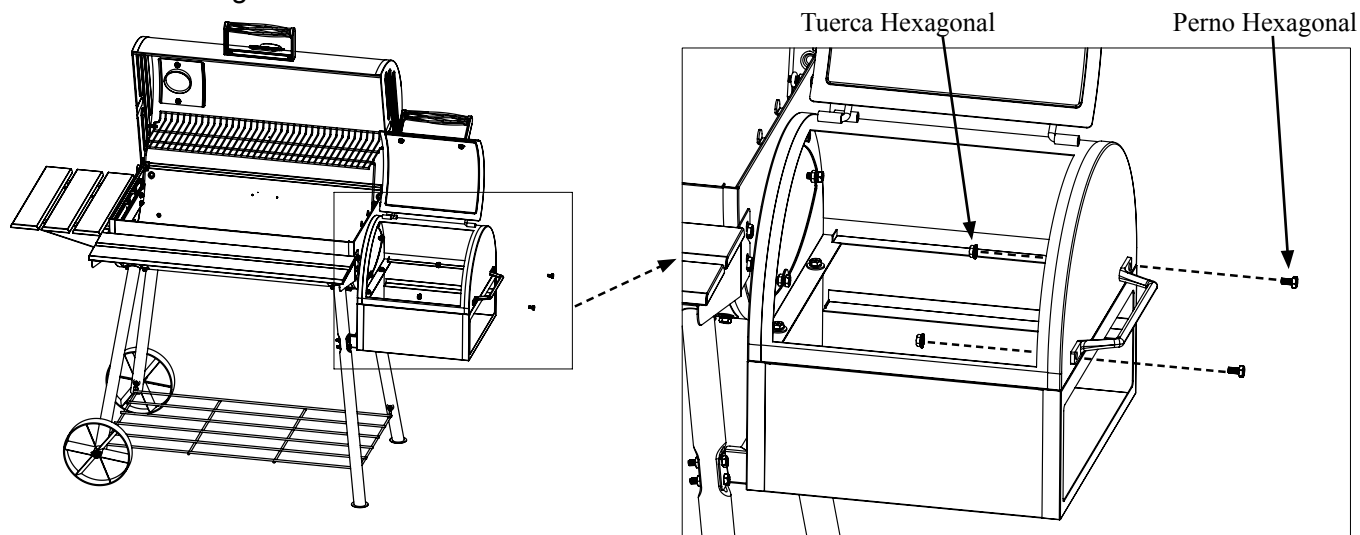


Paso 13: Conecte la manija de la campana de la cámara de combustión lateral usando dos pernos hexagonales de ½", dos tuercas hexagonales con reborde, y dos arandelas de fijación.



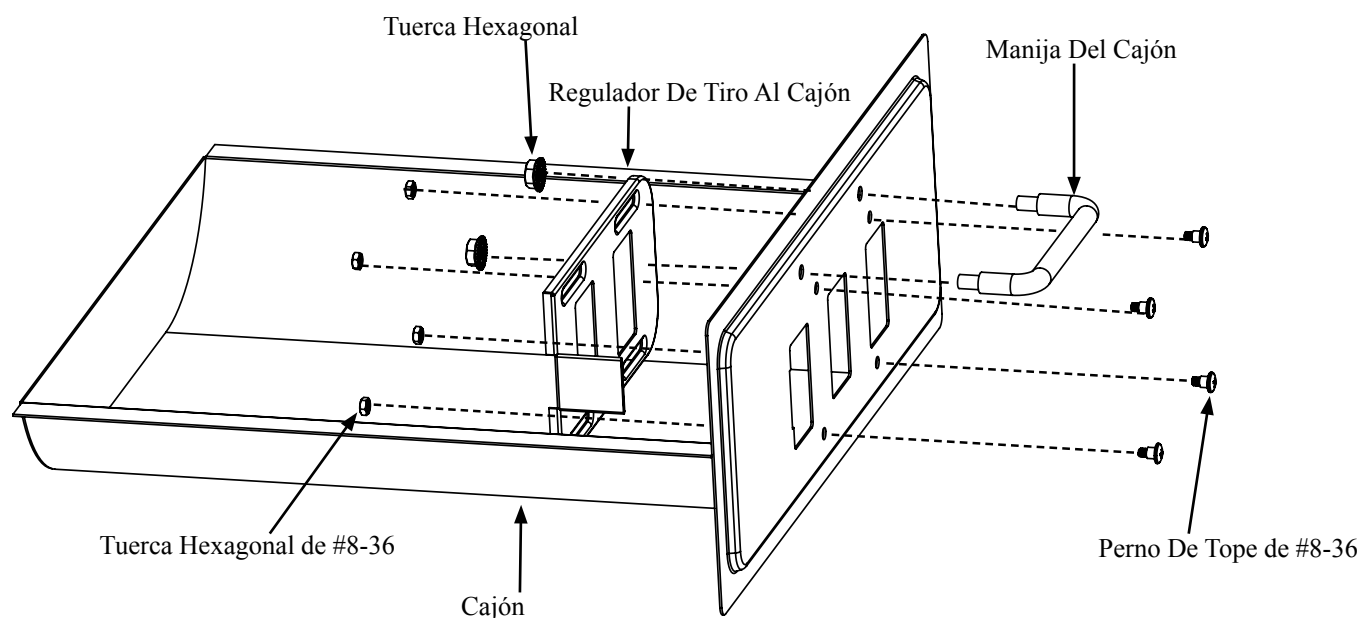
Paso 14

Conecte la manija lateral de la cámara de combustión lateral usando dos pernos hexagonales de ½" y dos tuercas hexagonales con reborde.



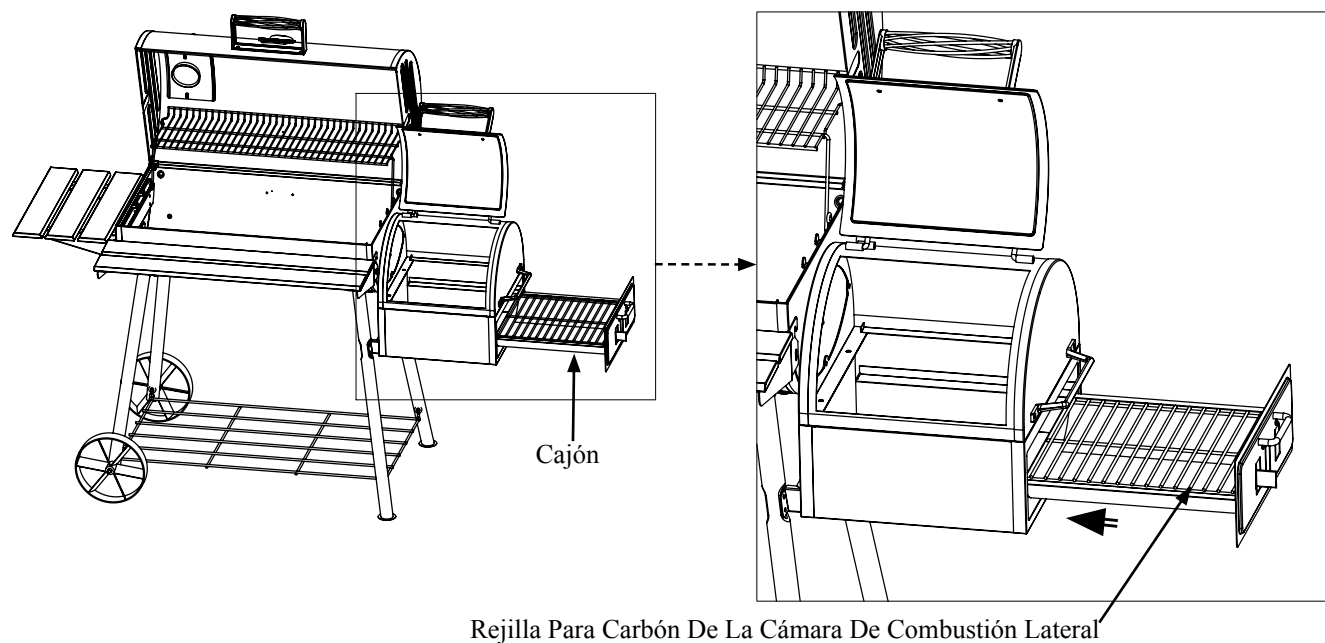
Paso 15

Conecte el regulador de tiro al cajón usando cuatro pernos de tope del #8-36 y cuatro tuercas hexagonales del #8-36. Luego conecte la manija del cajón al mismo usando dos tuercas hexagonales con reborde.



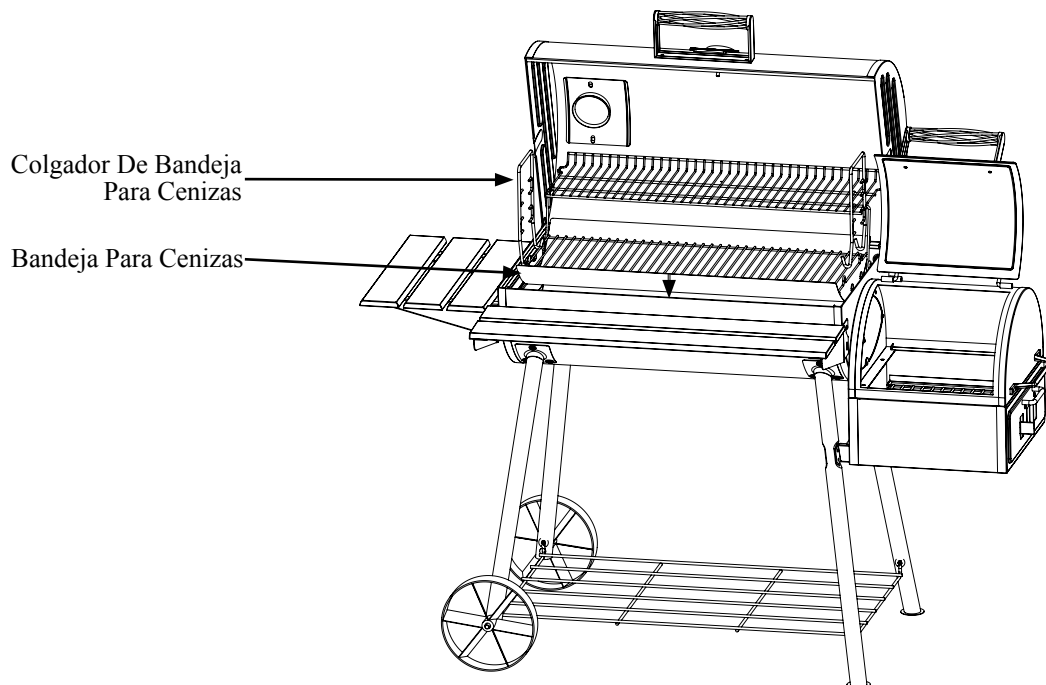
Paso 16

Coloque la rejilla para carbón de la cámara de combustión lateral dentro del cajón y deslice el cajón dentro del cuerpo de la cámara de combustión lateral.



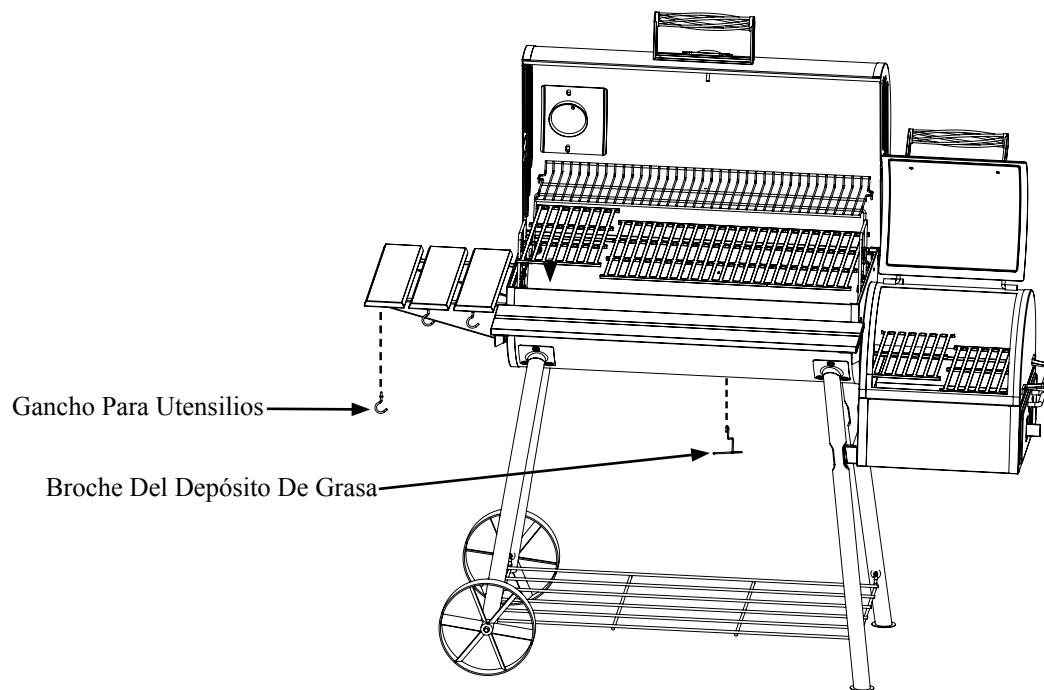
Paso 17

Coloque la bandeja para cenizas y el colgador de la bandeja para cenizas en el cuerpo de la parrilla.



Paso 18

Coloque las rejillas para cocinar en el cuerpo de la parrilla y luego instale los ganchos para utensilios debajo de cada losa de la repisa lateral en la parte frontal de la parrilla. Instale el soporte del depósito para grasa debajo del cuerpo de la parrilla.



Totalmente Ensamblada



INSTRUCCIONES OPERATIVAS

Instalación del Equipo

Coloque la parrillera en una superficie plana y sólida, resguardada del viento. No mueva la parrillera mientras esté caliente y no la deje sin supervisión durante su operación.

Este equipo está diseñado para ser utilizado al aire libre, lejos de cualquier material inflamable. Es importante que no existan obstrucciones superiores y que haya una distancia mínima de 12 pies (366 cm) desde la parte lateral o trasera del equipo. Es importante que las aperturas de ventilación del equipo no sean obstruidas. La parrillera debe ser usada en una superficie nivelada y estable. Debe evitar la exposición del equipo a corrientes de aire; el equipo debe ser posicionado o protegido contra la penetración directa de agua que gotee (como por ejemplo, la lluvia).

**** ATENCIÓN: LAS PARRILLERAS USADAS NO TENDRÁN DEVOLUCIÓN ****

Curando y Preparando la Parrillera

IMPORTANTE! ANTES DE UTILIZAR SU PARRILLERA POR PRIMERA VEZ, DEBERÁ CURAR LA(S) REJILLA(S) DE COCCIÓN DE HIERRO FUNDIDO.

Curar su parrillera antes del primer uso, protegerá el acabado interior y exterior y rejillas de cocción y prevendrá los sabores artificiales en sus primeras comidas.

1. Cubra ligeramente TODAS LAS SUPERFICIES INTERNAS (incluyendo rejillas, parrillera e interior del barril.) con aceite vegetal (el aceite vegetal en spray es el más fácil de utilizar, pero no lo utilice cerca del fuego o brasas calientes).
2. Encienda un fuego mediano en la **rejilla de carbón**. Siempre coloque carbón encima de la rejilla de carbón y no directamente en el fondo de la parrillera.
3. Una vez que se cubran de cenizas, distribuya los carbones, reemplace las rejillas de cocción, cierre la tapa y caliente a aproximadamente 250° F por dos horas.
4. Retire las rejillas de la parrillera con guantes para horno, permita que enfrien y vuelva a engrasarlas. Colóquelas en la parrillera nuevamente a aproximadamente 200° F por dos horas.
5. Usted podrá cubrir ligeramente el exterior del cuerpo de la parrillera (mientras esta caliente) con aceite vegetal. Esto extenderá la vida útil del acabado, similar a cuando pule un carro. Su parrillera está lista para ser utilizada.

NOTA: La parrillera goteará aceite durante este proceso y por los siguientes usos. Es normal.

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



Instrucciones de Encendido

1. Para comenzar un fuego a carbón, apile de 50-60 briquetas en forma de pirámide y sature con fluido de encendido. **NOTA:** No use gasolina, querosén o alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de estos productos, o de similares, puede causar una explosión que posiblemente conlleve a graves lesiones.
2. Encienda los carbones en distintos lugares.
3. Luego de que las briquetas se cubran de cenizas o se pongan grises, distribúyalas y comience a cocinar.
4. Si un lado se consume más rápidamente, utilice pinzas para mover las brasas de un lado al otro para un calor uniforme.

Uso de la Parrillera y Consejos

- Controle la temperatura por medio de la cantidad y tipo de combustible, con las compuertas duales y (opcional) la rejilla ajustable para combustible. Ajuste un extremo de la rejilla a la vez. La madera calienta más que los carbones. Un mayor flujo de aire equivale a una mayor temperatura.
- Para reducir las llamaradas, cocine con la tapa cerrada.
- Añada pedacitos de madera mojados para lograr un sabor ahumado.
- Las cenizas dejadas en el fondo por mucho tiempo, absorben humedad y oxidarán cualquier acero sin importar su grosor. Esta parrillera está hecha de hierro fundido y acero, lo que SE OXIDARÁ, ESPECIALMENTE SI NO SE LE DA EL CUIDADO REQUERIDO.
- No utilice carbón vegetal instantáneo ya que le aportará un sabor artificial a lo que cocine. Consuma completamente el fluido de encendido antes de cerrar la tapa.
- Luego de cada uso, cubra las rejillas internas con aceite vegetal para reducir la oxidación.
- En el EXTERIOR, elimine el polvo con un cepillo de alambre y retoque con una pintura para altas temperaturas, disponible en cualquier tienda de herramientas/vehículos.
- Puede colocar una lata de café en la repisa inferior, bajo el hueco de la parrillera, para las gotas.
- El medidor de temperatura puede humedecerse, lo que causará que se empañe durante la cocción. El medidor puede ser extraído y calibrado en un horno.
- Usted puede llenar cualquier hueco no deseado con Pernos y Tuercas (No Incluidos).

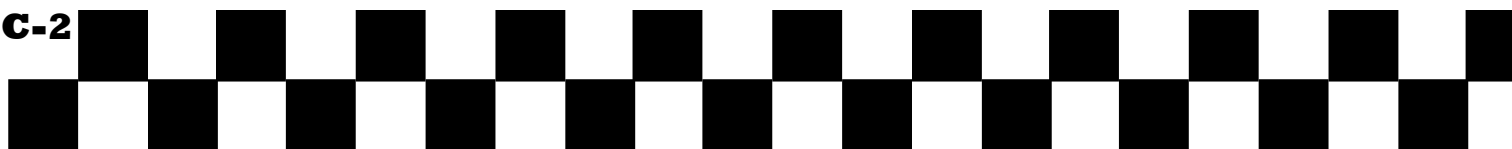
NOTA: El humo puede escapar de áreas distintas a la chimenea. Esto no debería afectar la cocción.

Finalizando

Cuando termine de cocinar en la parrillera, podrá apagarla cerrando ambas compuertas y permitiendo que el fuego se sofoque. Sea paciente. Esto tomará un hora o más.

Vaciado de Cenizas:

****SÓLO VACÍE LAS CENIZAS MIENTRAS LA PARRILLERA NO ESTÉ EN USO****



Luego de que el fuego esté completamente apagado, deberá esperar varias horas para vaciar las cenizas, asegurando que ya no están calientes y no existe peligro de quemaduras.

1. Tumbé cualquier ceniza que no haya caído al recipiente de cenizas de la rejilla de combustible. (Si encuentra pedazos de carbón parcialmente quemados en la rejilla para combustible, puede guardarlos para la próxima vez. Todavía funcionan).
2. Golpee los lados del recipiente para soltar cualquier ceniza que pueda estar en los lados.
3. Retire el recipiente de cenizas del fondo de la parrillera, y deslícelo hacia el frente.
4. Golpee ligeramente el recipiente de cenizas para soltar cualquier ceniza que pueda permanecer pegada.
5. Coloque las cenizas en un contenedor de metal y cubra con agua para garantizar que no se encuentren brasas encendidas; luego podrá eliminar las cenizas.

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 el recipiente de cenizas pueden reducir la vida útil de su parrillera.

RECETAS PARA LA PARRILLA

- Usar un TERMÓMETRO DE CARNE al cocinar garantiza que las comidas estén completamente cocidas. Inserte el termómetro en la parte más gruesa de la carne, sin tocar el hueso, y espere de 1 a 1 minuto y ½ para que registre la temperatura.
- La temperatura mínima segura del USDA es de 165 ° F para pollos / aves de corral.
- La temperatura mínima segura del USDA es de 145 ° F para carne de res, cerdo, ternera y cordero (filetes, chuletas, asados).

Recetas De Calor Directo

CARNE DE ARRACHERA A LA PARRILLA CON VERDURAS

Una carne muy infravalorada como la arrachera puede convertirse en una comida rápida y gustosa para las noches de entresemana. Pon la cena en la mesa en menos de 20 minutos, y usa una parrilla de carbón para conseguir el mejor sabor del verano con esta receta de carne de arrachera.

Ingredientes:

680 g. de carne de arrachera
1 cucharilla y ½ de pimentón ahumado
2 gajos de ajo troceados
Sal y pimienta al gusto
4 mazorcas de maíz
2 calabacines grandes, cortados por la mitad a lo largo
400 g. de tomates cherry
3 cucharas de aceite de oliva
1.5 cucharas de romero fresco, troceado
1 cucharada de vinagre de vino rojo
2 gajos de ajo troceados y con aceite
2 cucharadas de aceite de canola

Instrucciones:

1. Adreza la carne de arrachera con el pimentón y el ajo. Adrézala por ambos lados y salpiméntala. Untala de aceite de canola.
2. Unta el maíz, el calabacín y los tomates con aceite de canola y adrézalos con sal y pimienta.
3. Precalienta la parrilla a temperatura media-alta.
4. Añade la carne de arrachera a la parrilla, dale la vuelta una vez y cocínala al punto deseado de cocción. Entre 4 y 6 minutos por lado, luego dejar reposar unos 5 minutos.
5. Añade las verduras a la parrilla y dales la vuelta de vez en cuando hasta que estén cocinadas.
6. Mezcla aceite de oliva, romero, vinagre de vino rojo, ajo, sal y pimienta al gusto en un pequeño bol.
7. Unta la carne y las verduras con la mezcla de aceite de oliva y sírvelo todo inmediatamente.

CHAR-GRILLER® ARRACHERA ADOBADA

Ingredientes De Adobo De Carne:

½ taza de aceite de oliva
1/3 de taza de salsa de soja
¼ de taza de vinagre de vino tinto
2 cucharadas de jugo de limón
1 cucharadita de mostaza seca
1 diente de ajo picado
1 cebolla pequeña, picada
¼ de cucharadita de pimienta

Instrucciones:

1. Mezcle los ingredientes del adobo en un plato que no sea de metal.
2. Permita que la carne repose en el adobo por no menos de 4 horas en el refrigerador.
3. Soase cada lado a fuego alto por 5 minutos; la parte de adentro aún debe estar cruda.
4. Corte la carne diagonalmente contra el grano en rodajas finas antes de servir.



**ENCUENTRA
MÁS RECETAS EN
CHARGRILLER.COM**



SOLOMILLO DE CERDO A LA PARRILLA FÁCIL Y RÁPIDO

¿Necesitas preparar una cena rápida? Esta receta de solomillo de cerdo a la parrilla es fácil y rápida, y hará las delicias de tus comensales. ¡Acompáñalo de patatas rojas a la parrilla y espárragos para una cena simple y sabrosa!

Ingredientes:

2 solomillos de cerdo
2 cucharaditas de pimentón
1 cucharadita de ajo en polvo
1 cucharadita de cilantro
1 cucharadita de orégano
Sal y pimienta al gusto
Aceite de oliva

Instrucciones:

1. Mezcla las especias todas juntas en un bol. Unta el cerdo con aceite de oliva y luego adereza ambos lados con la mezcla de especias.
2. Configura tu parrilla para cocina directa. Enciende los fogones y ponlos a intensidad media-alta.
3. Coloca el cerdo en la parrilla y cocínalo de 8 a 10 minutos por cada lado, o hasta que la temperatura interna sea de 73°C.
4. Retíralo de la parrilla y déjalo reposar durante 10 minutos.

HAMBURGUESAS

Sazone al gusto con Char-Griller® "Original"

All-Purpose o Steak Seasoning.

Además, puede adobar permitiendo que repose en el adobo por 1 o 2 horas a temperatura ambiente antes de cocinar, o permitir que repose en un recipiente cubierto en el refrigerador por hasta 24 horas.

Instrucciones:

1. Permita que alcance la temperatura ambiente antes de cocinar.
2. Mezcle las cebollas picadas, los pimientos verdes, la sal, y soase los patís de ¾ de pulgada de cada lado.
3. Cocine a fuego medio con la tapa cerrada para evitar que se enciendan.
4. Cocine de cada lado de 3 a 7 minutos según la temperatura deseada.
5. Para prevenir e-coli, cocine la carne picada a 150°F internamente o hasta que el jugo salga limpio (Libre de sangre).
6. Las hamburguesas se pueden lardear con adobo al rotarlas y/o se pueden mezclar otros ingredientes con la carne picada, como la salsa o polvo de chili.

HAMBURGUESAS JUGOSAS DE LUCY

Si crees que es imposible mejorar la hamburguesa clásica, espera a probar las jugosas hamburguesas a la parrilla de Lucy. Llenas de sabor y queso fundido, estas hamburguesas seguro que serán el hit del verano.

Ingredientes:

680 g. de ternera picada
½ paquete de mix de sopa de cebolla seca francesa
¼ de vaso de vinagreta
2 cucharas grandes de Worcestershire
1/2 cucharillas de sal
1/4 cucharilla de pimienta negra
1 taco de queso Cheddar

Instrucciones:

7. Corta el queso en lonchas de 60 mm. de grosor aproximadamente y de 5cm. de ancho por 5 cm de alto.
8. Añade el mix de sopa de cebolla francesa, sal, pimienta, vinagreta y la salsa Worcestershire a la ternera picada y mézclalo a conciencia.
9. Toma una porción de carne y dale forma de hamburguesa.
10. Pon la loncha de queso en el centro de la hamburguesa y cubre el queso completamente con la ternera. Forma una hamburguesa con el queso en el interior.
11. Repite con la ternera y el queso restante.
12. Precalienta la parrilla a 200 grados.
13. Cocina las hamburguesas durante 3 minutos en un lado y luego dale la vuelta.
14. Cocina las hamburguesas durante 6 minutos en el otro lado.
15. Añade los complementos que más te gusten y, ¡disfrutad!

CAMARONES (pelados) y CANGREJO DE RÍO

Instrucciones:

1. Póngalos en brochetas.
2. Cubra con mantequilla derretida y sal de ajo.
3. Ase por 4 minutos de cada lado o hasta que estén rosados. La salsa de cóctel es opcional.

PERRITOS CALIENTES

Instrucciones:

1. Ase con la tapa abierta por aproximadamente 6 minutos.
2. Rote cada vez que pasen unos minutos.

MILHOJAS DE JALAPEÑO Y BEICON

¿Necesitas una merienda fácil y fácil para este gran juego? Estos Jalapeno Bacon Blanket Poppers son un placer para la multitud y son súper fáciles de preparar en la parrilla. El tocino se pone crujiente rápidamente y no se quema fácilmente, ya que se encuentra encima del relleno de queso crema. Fácil, delicioso y del tamaño perfecto para un aperitivo, ¡tus amigos y familiares te pedirán que los hagas una y otra vez!

Ingredientes:

4 jalapeños
Condimentos de carne a la parrilla al gusto
1/3 de vaso de crema de queso
3 lonchas de beicon
Queso rallado al gusto

Instrucciones:

1. Mezcla la crema de queso, el queso rallado y el condimento de carne a la parrilla en un bol y déjalo aparte.
2. Corta los jalapeños por el medio para darles forma de barca.
3. Usa una cucharilla para quitar las semillas del jalapeño y hacer hueco para el relleno
Consejo: si te gusta el picante deja algunas semillas. Las semillas son las que pican.
4. Rellena los jalapeños con el relleno.
5. Trocea el beicon en tiras pequeñas y ponlas encima del relleno del jalapeño.
6. Esparce un poco de condimento para carne a la parrilla por encima del beicon.
7. Pon la parrilla a 200°.
8. Coloca los milhojas de jalapeño y beicon en la parrilla/ ahumador y ahúmalos durante 30 minutos, o hasta que el beicon adquiera un tono marrón dorado.
9. ¡Retíralos del fuego y disfruta!

Recetas De Calor Indirecto

PATATAS HASSLEBACK

Un acompañamiento que puede ser un plato por sí mismo, ¡estas patatas Hassleback! se pueden combinar con cualquier tipo de complemento o queso!

Ingredientes:

6 patatas Russet
1 paquete de queso Cheddar en lonchas
1 paquete Pepper Jack Slices
Chile chipotle en polvo
Orégano
Sal y pimienta al gusto
Beicon troceado (cocinado)
Cebollino (a rodajas)
Crema agria

Instrucciones:

1. Configura tu parrilla para cocina indirecta. Enciende los fogones y ponlos a intensidad media-alta.
2. Corta finas lonchas a lo ancho de la patata, pero con cuidado de no terminar de cortar hasta el final.
3. Envuelve las patatas con papel de aluminio y colócalas en un lado alejadas de los fogones. Deja que se cocinen hasta estar tiernas. De 45 minutos a 1 hora.
4. Retira las patatas de la parrilla y desenvuélvelas.
5. Coloca lonchas alternadas de queso Cheddar y pepperjacks en la patata.
6. Adreza las patatas con chipotle en polvo, sal, pimienta y orégano.
7. Coloca de nuevo las patatas en la parrilla sin papel de aluminio, de 10 a 12 minutos, o hasta que el queso se haya fundido.
8. Añade de guarnición beicon, cebollino y crema agria, y ya pueden ser servidas.

MAÍZ DULCE CON CÁSCARA

Instrucciones:

1. Recorte el exceso del extremo y remoje en agua fría con sal 1 hora antes de asar.
2. Ase por 25 minutos, girando varias veces.



ALITAS DE POLLO CON PARMESANO Y AJO

Reproduce los sabores de tu sitio favorito de alitas con esta receta de marinada de parmesano y ajo.

Ingredientes:

1.8 Kg. de alitas de pollo
½ litro de adrezo italiano en bote
1 vaso de queso parmesano rallado
1/2 cucharada de sal de cebolla
1/2 cucharada de pimienta negra
1 vaso de mantequilla
1 cuchara de orégano
2 cucharadas de ajo en polvo
Una pizca de romero

Instrucciones:

1. Marinar las alitas durante toda la noche o por lo menos durante cuatro horas con adrezo italiano.
2. Añadir carbón a un lado de la parrilla para cocina indirecta, o usa una Smokin' Stone y añade trocitos de madera aromática si lo prefieres.
3. Precalentar la parrilla a 135°C.
4. Coloca las alitas en el lado de la parrilla de calor indirecto.
5. Ahúma las alitas entre 45 y 60 minutos, hasta que la temperatura interna alcance los 76°C.
6. Mientras se ahúman las alitas, haz salsa de parmesano y ajo mezclando el queso parmesano, el ajo en polvo, sal de cebolla, pimienta negra, mantequilla, orégano y romero.
7. Retira las alitas de la parrilla y añádeles la salsa de ajo y parmesano.

SALMÓN A LA TABLA DE CEDRO

¿Crees que no puedes conseguir el salmón ahumado perfecto en una cocina? Pues piénsalo bien. Con la parrilla indirecta puedes cocinar el salmón a la tabla de cedro perfecto siempre.

Ingredientes:

2 tablas de cedro
2 filetes de salmón
Aceite de oliva
Romero
Sal y pimienta al gusto.

Instrucciones:

1. Pon las tablas de cedro a remojo durante al menos 8 horas.
2. Configura tu parrilla para cocina indirecta.
3. Añade 30 o 40 trozos de carbón a un lado de la parrilla.

4. Cuando el carbón esté encendido, permite que el carbón se haga ascua.
5. Unta el salmón con aceite de oliva por ambos lados.
6. Adrézalo con sal, pimienta, romero y rodajas de limón.
7. Coloca el salmón a un lado de la parrilla, lejos del carbón.
8. Cocina el salmón durante 15 minutos o hasta el punto deseado.

MUSLOS DE POLLO CON CHILI Y LIMA

Perfectos para tus tacos, fajitas, nachos o como plato único, esta receta de muslos de pollo con chili y lima, preparada por nuestro embajador BBQFiends, puede ser cocinada en un momento en una parrilla de gas para una cena de entre semana o cocinada con carbón durante el fin de semana para añadir el ese punto de sabor ahumado.

Ingredientes:

1.3 Kg. de muslos de pollo
2 cucharas de tu adrezo favorito de Chili BBQ
1 Lima
Cilantro troceado como guarnición
1 zumo de lima (marinado)
1 lata de cerveza (marinado)
Sal y pimienta al gusto (Marinado)

Instrucciones:

1. Cortar el exceso de grasa de los muslos de pollo y colocarlos en un bol largo. Añadir los ingredientes para marinar, y dejar reposar en la nevera durante 1 o 2 horas antes de cocinar.
2. Retirar el pollo del marinado y condimentar con vuestro adrezo de chili BBQ favorito. Poner la parrilla a 190°C y colocar el pollo en el lugar de cocina indirecta.
**Consejo: Para conseguir una piel de pollo crujiente, dar la vuelta al pollo cuando este a medio cocinar, y ponerlo en calor directo. Asegúrate que la temperatura interna es de al menos 73°C antes de retirarlo de la parrilla.*
3. Coloca el pollo y adórnalo con el cilantro troceado, y exprime una lima por encima.
4. ¡Sirve y disfruta!

Recetas De Ahumado

TRASERO DE CERDO “CERTIFICADO”

Nuestro veterano embajador Certified Creole BBQ, lo ha vuelto a hacer con su receta de trasero de cerdo certificado. Ahumado lentamente, condimentado generosamente y desmigado, esta receta de cerdo es perfecta para usarla en platos sin fin. Desde sándwich de cerdo desmigado, hasta acompañamiento para huevos o disfrutado con verduras, esta receta seguro hará las delicias de tus comensales.

Ingredientes:

2 traseros de cerdo (de 2,7 a 4,5 Kg cada uno)
Zumo de manzana
Tus condimentos preferidos
Mostaza

Preparando La Carne

- Retira el trasero de cerdo del envoltorio de plástico y sécalo con papel de cocina.
Consejo: Elige un trasero de cerdo con una buena capa de grasa. Esto es bueno para cocinar durante periodos largos la carne ahumada.
- Retira el exceso de grasa que se desprende con facilidad. Haz cortes de medio centímetro de profundidad en diagonal en la capa de grasa, separados entre 1 y 2 centímetros.
Consejo: Los cortes ayudan a que el condimento y el ahumado penetren en la carne de cerdo.
- Rellena el inyector de marinado con zumo de manzana, e inyéctalo en la parte superior y lateral de la carne.
- España la mostaza con un pincel por todo el trasero del cerdo.
Consejo: Esto permite que el condimento se adhiera al trasero de cerdo.
- Condimenta ambos lados de la carne de cerdo con tu adrezo favorito.
Consejo: Después de condimentar, envuélvelo en Saran Wrap y déjalo toda la noche en la nevera o al menos de 8 a 10 horas. Esto permite que los condimentos penetren y que el zumo de manzana enterece la carne de cerdo.

Instrucciones De Cocinado

- Enciende el carbón y precalienta el ahumador a 107°C.
- Añade agua hirviendo a una sartén de goteo y colócala bajo la rejilla.
Consejo: Esto añadirá humedad al cocinado y recogerá lo que se desprenda.
- Ahuma los traseros de cerdo durante 2 horas por libra a 107°C, hasta que la carne alcance una temperatura interna de 70°C.
Consejo: mantén la temperatura a 107°C, comprueba el fuego cada hora o cuando sea necesario. También vaporea con zumo de manzana cada vez que añades combustible al fuego. Esto humedece y da sabor. También evita que el cerdo se seque y ayuda a crear la corteza. Monitoriza la temperatura usando un termómetro interior o remoto.

- Retira los traseros de cerdo del ahumador, y envuélvelos con dos capas de papel de aluminio. Antes de cerrar, añade 1 vaso de zumo de manzana y una barra de mantequilla a cada trasero de cerdo, más condimento y salsa BBQ al gusto.
- Colócalos otra vez en el ahumador y cocínalos hasta que los traseros de cerdo alcancen una temperatura interna de 92°C, luego sácalos del ahumador.
Consejo: Envuelve el trasero de cerdo en un paño largo y colócalo en un refrigerador o simplemente déjalo reposar durante 1 o 2 horas. Esto permite que la carne se deje de cocinar y es un momento clave en el proceso.
- Tras reposar, retira el paño y el aluminio. Trocea el cerdo usando dos tenedores o garras de cocina.
- Haz sándwiches de cerdo desmigado y un sinfín de platos de cerdo, ¡disfruta!

BRISKET DE TERNERA

Esta receta de brisket de res, desarrollada en colaboración con nuestro amigo James Rhodes, es una elección tradicional entre los clásicos de la carne tierna ahumada.

Ingredientes:

4.75 Kg. de brisket de ternera
½ vaso de pimentón
¼ vaso de azúcar moreno ligero
3 cucharas de sal
3 cucharas de pimienta negra
3 cucharas de chili en polvo
Zumo de manzana
Agua

Instrucciones:

- Con un cuchillo afilado, retira la grasa de la ternera dejando una fina capa en la parte superior.
- En medio bol, combina pimentón, azúcar moreno ligero, chili en polvo, sal, pimienta y mézclalo bien para hacer un condimento. Usa tus manos o un dispensador para condimentar generosamente la carne.
- Envuelve el brisket con plástico y ponlo en la nevera durante al menos 12 horas.
- Al preparar la parrilla, añade desconches de madera o trozos de carbón y coloca piedra de ahumar con una sartén de aluminio encima suya. Pon zumo de manzana y agua en la sartén, más o menos a la mitad. Coloca un comprobador de temperatura en la rejilla y calienta la parrilla a 105°C.
- Coloca el brisket en la rejilla, con la grasa hacia arriba, y deja que se ahúme durante 5 horas. Después de 5 horas, envuelve el brisket con papel de charcutero y devuelve a la parrilla a 105°C. El brisket estará hecho cuando la temperatura interna alcance 90°C. Deja reposar el brisket durante 1 hora.
- ¡Corta, sirve y disfruta!



3-2-1 COSTILLAS

Puede que hayas oído hablar del método 3-2-1 costillas en las redes sociales. Es una técnica muy popular para ahumar costillas para que queden tiernas, jugosas y donde salen limpias del hueso. Fácil y simple de seguir, este es un método que garantiza que te quedarán unas costillas para chuparse los dedos.

El método 3-2-1 es un proceso que implica ahumar las costillas durante 3 horas, envolverlas en papel de aluminio y brasear durante 2 horas, y el ahumado sin envoltura durante 1 hora. Esto no solo hace que las costillas se cocinen más rápido, esto te asegura una carne más tierna.

Ingredientes:

- 4 costillares
- 2 vasos de sidra de manzana,
- 2 vasos adicionales en botella de spray
- 8 cucharas de mantequilla salada
- 1 vaso de tu salsa BBQ favorita
- 1 vaso de azúcar moreno
- Adrezo para costilla a la parrilla
- 4 cucharas de miel

Instrucciones:

1. Prepara tu parrilla de carbón y ahumador encendiendo media chimenea de carbón y añadiéndolo a la caja de fuego lateral. Como alternativa, prepara tu parrilla para cocina indirecta con carbón colocado en el lugar opuesto donde quieres colocar las costillas.
2. *Consejo: Añade media chimenea de carbón sin encender a la caja de fuego lateral cerca del barril antes de añadir el carbón encendido a su lado. El carbón encendido encenderá progresivamente el carbón sin encender y así ayudará a mantener la temperatura durante más tiempo.*
3. Añade 4 trozos de madera de manzano y cierra el compartimento.
4. Deja que la parrilla se caliente a unos 90°C.
5. Retira las membranas de las costillas.
6. *Consejo: empieza por el lado estrecho del costillar, y con un cuchillo corta por debajo de las membranas con cuidado para empezar, luego ve retirando las membranas con una servilleta de papel.*
7. Condimenta ambos lados de las costillas con el adrezo para costillas a la parrilla.
8. Abre la parrilla y alza la rejilla ajustable al nivel más alto. Esto permite un ahumado homogéneo.
9. Coloca una sartén de goteo llena de agua bajo las rejillas y encima del fuego en el barril principal.
10. Coloca los huesos de las costillas boca abajo en las rejillas, cierra la tapa y deja que se ahúme durante 3 horas.
Consejo: Coloca el lado expuesto del hueso de la costilla hacia la caja de fuego lateral para que la carne se desprenda mejor del hueso. Si usas el método indirecto, coloca las costillas al lado contrario del carbón.

11. De vez en cuando comprueba la temperatura y asegúrate que se mantiene constante en 90°C. Si tienes que añadir carbón, que sea carbón ya encendido.
12. Cada 30 minutos, vaporea las costillas con sidra de manzana y mueve el costillar que está más cerca de la caja de fuego lateral al lado de la parrilla que está más lejos de la caja lateral de fuego y mueve los otros costillares hacia la caja. Repite esta rotación cada 30 minutos.
13. Retira las costillas de la parrilla al cabo de 3 horas.
14. Consigue una tira larga de papel de aluminio grueso. (Una por cada costillar.)
15. Coloca cada costillar con el hueso hacia arriba en cada tira de papel de aluminio.

Instrucciones para 3-2-1 RIBS, continuación:

1. Añade azúcar moreno, miel y mantequilla al lado con hueso de las costillas.
2. Añade ½ vaso de sidra de manzana.
3. Pliega los bordes del papel de aluminio para cubrir completamente las costillas.
4. Repite con los otros tres costillares.
5. Vuelve a colocar las costillas en el ahumador y aumenta la temperatura a 107°C.
6. Esto se consigue abriendo el regulador de tiro un poco más y añadiendo otra media chimenea de carbón encendido si es necesario.
7. Deja que las costillas se cocinen durante dos horas.
8. Continúa con la rotación de costillas como se ha mencionado en el punto 8, para que todas las costillas estén un rato cerca y un rato lejos del fuego.
9. Retira las costillas de la parrilla y del papel de aluminio. Colócalas en la parrilla con el hueso boca abajo.
10. Unta las costillas con tu salsa BBQ favorita y cocínalas durante una hora a 107°C.
11. ¡Retíralas y disfruta!

PAVO AHUMADO

Instrucciones:

1. Vacíe el espacio contenedor, enjuague y seque con una toalla de papel.
2. Meta las puntas de las alas debajo de la espalda y ate las patas juntas.
3. Póngalo en el centro de la rejilla para cocinar directamente encima de la bandeja de goteo de aluminio que tiene agua.
4. Ahúme por 12 minutos por libra. Si está relleno, permita varios minutos adicionales por libra para permitir la expansión.
5. Use un termómetro para carne para obtener mejores resultados (190°F interno).

PERRITOS CALIENTES RELLENOS AHUMADOS

1. Slit hot dogs lengthwise, within 1/4 inch of each end.
2. Stuff hot dogs with cheese and relish and wrap in bacon.
3. Place on cooking grate over drip pan and smoke 15-20 minutes or until bacon is crisp.

TROZOS Y MITADES DE POLLO AHUMADOS

Instrucciones:

1. Enjuague los trozos en agua fría y séquelos con toallas de papel.
2. Pincele cada trozo con aceite de oliva y sazone al gusto con sal y pimienta.
3. Dore los trozos directamente sobre las brasas con la tapa abierta y ase a fuego alto o medio por varios minutos.
4. Posteriormente, coloque las piezas en la rejilla para cocinar en un área para cocinar indirecta.
5. Cocine con la tapa cerrada con la parrilla a fuego lento por 55 a 60 minutos o hasta que esté listo. No use aceite de oliva o sal y pimienta si usa adobo.

JAMÓN AL HORNO AHUMADO

Puede ahumar jamón enlatado completamente cocido o jamón entero o ahumado y curado, pata o una porción de culata.

Glaseado

- 1 taza de azúcar morena clara, bien apretada
- ½ taza de jugo de naranja
- ½ taza de miel de abeja

Instrucciones:

1. Combine el azúcar, jugo y miel. Permita que el glaseado repose por al menos 4 horas.
2. Quite la corteza y corte la grasa de forma diagonal para dar un efecto de diamante.
3. Inserte un diente entero en el centro de cada diamante.
4. Ponga el jamón con la grasa hacia arriba en el centro de la rejilla para cocinar. Cierra la tapa.
5. Se sugiere cocinar por aproximadamente 9 minutos por libra para jamones completamente cocidos. El jamón ahumado o curado, que no esté completamente cocido, debe cocinarse a una temperatura interna de 160°F.
6. Lardee con glaseado para jamón unas 3 o 4 veces durante los últimos 30 minutos de cocción.
7. Adorne con rodajas de piña unos 15 minutos antes de que se acabe el tiempo de cocción.

MACARRONES CON QUESO AHUMADOS

Un favorito de todas las familias desde siempre, esta receta de macarrones con queso ahumados suben el listón de los macarrones con queso al horno con sabores que harán que tu ahumador no pare de funcionar.

Ingredientes:

- 1 paquete de Elbow Macaroni
- 1/2 barra de mantequilla
- 1/4 de harina para todo uso
- 1 vaso de nata de cocinar
- 1 vaso de leche
- 2 vasos de queso Cheddar rallado
- 1 vaso de queso Gouda rallado
- 1 vaso de queso Colby Jack rallado
- 1/2 vaso de crema de queso
- 2 cucharas de pimienta negra
- 1 cuchara de pimienta de cayena
- 1 sartén redonda de hierro fundido

Instrucciones:

1. Hierva los macarrones al dente siguiendo las instrucciones del paquete.
2. Precaliente el ahumador a 107°C usando madera afrutada en la caja de ahumado, como de cerezo o manzano.
3. Si tu parrilla no tiene el complemento de caja de ahumado, conviértelo en uno fácilmente colocando madera o carbón en el lado opuesto a la sartén. Si colocas la sartén en el lado derecho de la rejilla, coloca la madera en el lado derecho para crear una cocina indirecta.
4. Calienta la sartén a intensidad media, luego funde la mantequilla y añade harina.
5. Mientras añades harina, añade leche y nata de cocinar y haz que hierva.
6. Reduce la intensidad a media-baja y añade crema de queso hasta que se suavice.
7. Añade el resto de quesos y remueve hasta que se fundan y quede meloso.
8. Apaga el fuego y remueve los macarrones hasta que se mezcle homogéneamente con la salsa de queso.
9. Coloca la sartén en el ahumador y deja que se cocine durante 1 o 2 horas hasta el punto deseado. Déjalo durante más tiempo si te gusta el sabor a ahumado.
10. Servir caliente.



CARNE DE VENADO AHUMADA CON TOCINO

Adobo Para Carne De Venado

- 1 taza de vinagre balsámico o de vino tinto
- 1 taza de aceite de oliva
- 2 onzas de Worcestershire
- ½ onza de Tabasco
- 2 cucharadas de sal condimentada
- 1 a 2 jalapeños picados
- 3 onzas de salsa de soja

Adobo Para Tocino

- 2 onzas de vinagre de vino tinto
- 2 onzas de Worcestershire
- 4 raciones de Tabasco

Instrucciones:

1. Ponga la pata de venado en un recipiente y permita que se adobe por 2 a 4 días, rotándola diariamente. Deje adobar el tocino durante la noche.
2. Quite la pata del refrigerador al menos una hora antes de cocinar.
3. Sazone generosamente con sal condimentada y pimienta negra molida gruesa.
4. Envuelva 1 libra de tocino sobre la parte superior de la pata y ahúme por 20 a 25 minutos por libra, o hasta que esté tierna. No cocine de más.

Adobos

ADOBO PARA POLLO

Ingredientes:

- ½ taza de salsa de soja
- ¼ de taza de aceite de oliva
- ¼ de taza de vinagre de vino tinto
- 1 cucharadita de orégano
- ½ cucharadita de albahaca dulce
- ½ cucharadita de ajo en polvo con perejil ¼ de cucharadita de pimienta

Instrucciones:

5. Vierta sobre los trozos de pollo en un plato que no sea de metal
6. Cubra y refrigere durante la noche, volteando ocasionalmente. Use el adobo para lardear el pollo mientras lo cocina.

ADOBO PARA CARNE (For steaks, chops, and burgers)

Ingredientes:

- ¼ taza de salsa de soja
- 2 cebollas grandes
- 2 dientes de ajo, triturados
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharaditas de pimentón
- 1 cucharadita de pimienta molida fresca

Instrucciones:

1. Combine los ingredientes en una licuadora eléctrica, cubra y procese a alta velocidad por 1 minuto o hasta que la mezcla esté muy suave.
2. Agregue ¼ de taza de jugo de carne (Kitchen Bouquet y Gravy Master) y 2 cucharaditas de condimento Beau Monde (o sustituya 1 cucharadita de MSG y 1 cucharadita de sal condimentada).
3. Permita que la carne repose en el adobo a temperatura ambiente por 2 horas o refrigere hasta 24 horas en un plato cubierto.
4. Permita que la carne alcance la temperatura ambiente antes de cocinar.

ADOBO PARA BROCHETAS

Ingredientes:

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

Instrucciones:

1. Mezcle los ingredientes y hierva.
2. Adobe la carne en la mezcla por un mínimo de 4 horas.



**ENCUENTRA
MÁS RECETAS EN
CHARGRILLER.COM**

ACCESORIOS

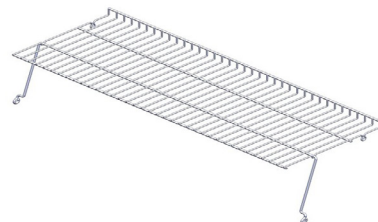
Cubierta a la Medida

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



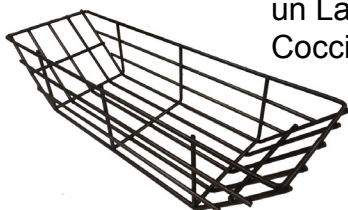
Rejilla de Calentamiento

Aumenta el Área de la
Parrillera y Mantiene la
Comida Caliente



Cesta para Carbón

Mantiene los Carbones a
un Lado para Ahumar
Cocción Indirecta



Asador

Excelente para Asar Fácilmente
Puede Ser Utilizada con Cualquier Parrillera



Delantal

Lavable a Máquina
Dos Bolsillos Delanteros
Tiras Ajustables

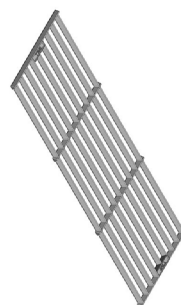


Encendedor de Rápida Liberación para Chimeneas

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

Rejillas de Hierro Fundido

Resistente
Auténtico Sabor de BBQ
No Se Deforma





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

