

OWNER'S MANUAL



AKORN® AUTO-KAMADO™

Model #6480 / E6480



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

**CUSTOMER SERVICE
AutoKamado@CharGriller.com**

PATENTED & PATENT PENDING

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



ATTENTION!

Please Review ALL of the Lighting Instructions Prior to Operating Grill



- **DO NOT** use a charcoal chimney to ignite charcoal. Over-activation of charcoal will prevent controller from being able to control temperature.
- **BE PATIENT.** Time to reach desired temperature will vary by fuel type, number of fire starters and placement, as well as weather conditions. See Lighting Instructions on pages C-2 – C-5.
- Use **ONE** fire starter for smoking (200-250°F).
- **TWO** fire starters can be used to achieve higher temperatures (350-700°F).
- The appropriate fuel amount must be added to reach desired temperature. See Lighting Instructions on pages C-2 – C-5.
- When smoking (200-250°F), if the grill exceeds the set temperature by +50°F it may be challenging to reach desired temperature.
- It is **NOT** possible to go from Grilling or Searing (350-700°F) to Smoking temperatures (200-250°F). Grill must be shut down, charcoal extinguished, and restarted 1-2 hours later.
- **DO NOT** set temperature to higher than desired temperature in an attempt to reach desired temperature faster. This will result in over activating the charcoal and inability to maintain the desired temperature.
- **DO NOT** use the Heat Deflector at temperatures higher than 450°F.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

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

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

- Grill is for use outdoors and in well-ventilated areas, only.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges
- Do NOT use lighter fluid, gasoline, kerosene, alcohol or other accelerant for lighting charcoal due to flammability, risk of bodily injury and potential to leave a distasteful flavor in your food.
- Do NOT leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
- Do NOT use grill in high winds.
- Use caution when moving grill to prevent strains.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the operator's ability to properly assemble or safely operate the grill.
- Use grill at least 3 ft. from any wall or surface. Maintain 12 ft. clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.
- When adding charcoal and/or wood, use extreme caution.
- Never move grill when it is in use or when it contains hot coals or ashes.
- Do NOT use grill for indoor cooking or heating. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- Do NOT use in or on boats or recreational vehicles.
- Do NOT place grill near flammable liquids, gases, or where flammable vapors may be present.
- When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to exceed 350°F (177°C). Do not store or use extra cooking oil in the vicinity of this or any other grill.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.



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)

- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.
- Do NOT lean over an open grill and be mindful of hands/fingers near the edge of the cooking area.
- When opening the lid, keep hands, face, and body safe from hot steam and flame flare-ups.
- WARNING: To avoid injuries, gloves or other protective articles should be used when operating the grill.
- Do NOT exceed a temperature of 700°F.
- Do NOT allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the grill.
- Always wear grill gloves to protect hands from burns. Avoid touching hot surfaces.
- CAUTION: Exposed metal dampers on air vents and/or metal handles are hot during usage. Again, always wear grill gloves when adjusting air flow to protect hands from burns.
- Do NOT alter this grill in any manner.
- When opening lid, make sure it is pushed all the way back so it rests against the lid support brackets. Use extreme caution as lid could fall back to a closed position and cause bodily injury.
- Close lid and all dampers to help suffocate flame.
- Always hold an open lid from the handle to prevent it from closing unexpectedly.
- Never leave coals and ashes unattended. Before grill can be left unattended, coals and ashes must be removed. Use caution to protect yourself and property.
- Carefully place remaining coals and ashes in a noncombustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in a metal container for 24 hours prior to disposing.
- The grill lid and ash pan are HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Grill has an open flame. Keep hands, hair, and face away from flame. Do NOT lean over grill when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- Do NOT cover cooking grates with metal foil. This will trap heat and may cause damage to the grill.
- Never overfill the fire bowl. This can cause serious injury as well as damage to the grill.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following: 1) Do not plug in the appliance until fully assembled and ready for use. 2) Use only approved grounded electrical outlet. 3) Do not use during an electrical storm. 4) Do not expose appliance to rain or water at any time.

- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- Do NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Char-Griller® Customer Service for assistance at AutoKamado@CharGriller.com.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
- The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix “W” and with the statement “Suitable for Use with Outdoor Appliances.”
- CAUTION - To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- Do NOT let cord hang on or touch hot surfaces.
- Do NOT place cord on or near a gas or electric burner or in a heated oven.
- To disconnect, turn controller “OFF” then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool completely before adding/removing internal components.
- Do NOT clean this product with a water sprayer or the like.
- If it is necessary to refill charcoal during use follow the specific reload instructions for this grill and always wear protective gloves.
- Never operate the grill with the temperature probe removed. This can cause the grill to overheat and cause serious personal injury and/or damage to the grill.
- 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 type BC or ABC fire extinguisher near at all times. Maintain and check your fire extinguisher regularly.



***** STOP! CONTACT  FIRST! *****

Do NOT Return Product to Store.

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

REGISTER YOUR GRILL:

To take full advantage of the Char-Griller® warranty be sure to register your grill by visiting www.CharGriller.com/Register or emailing Customer Service at AutoKamado@CharGriller.com.

Registration provides important protections:

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

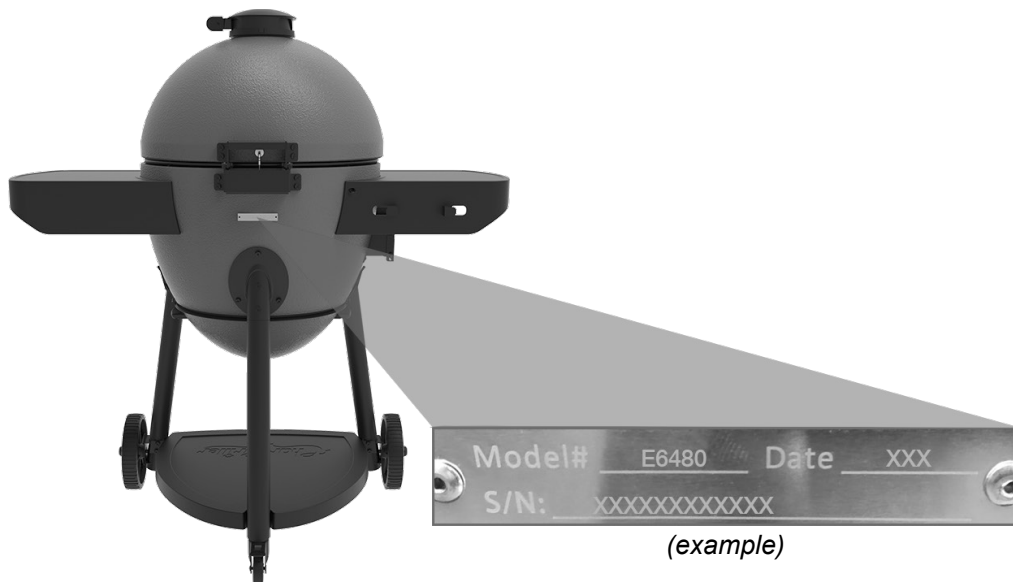
NOTE: You will need your model number, serial number, and a copy of the original sales receipt when registering.



Document Your Serial Number HERE:

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

(SERIAL #)



WARRANTY INFORMATION

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

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

PLEASE READ THIS INFORMATION IN DETAIL AND IF YOU HAVE ANY QUESTIONS CONTACT CUSTOMER SERVICE AT AUTOKAMADO@CHARGRILLER.COM.

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

SURFACE RUST IS NOT CONSIDERED A MANUFACTURING OR MATERIALS DEFECT

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

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

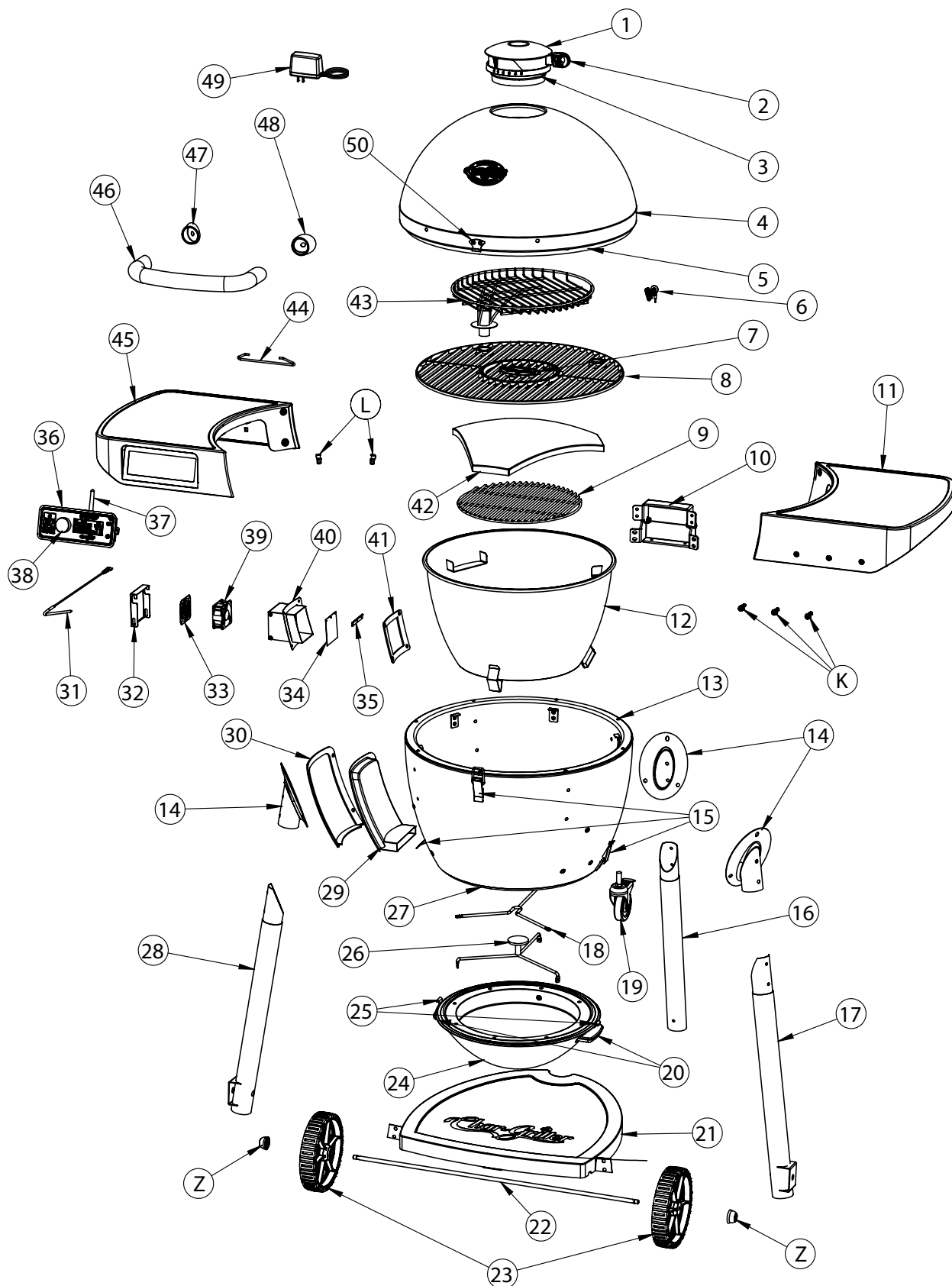
Warranties are for the replacement of defective parts only. Char-Griller® is not responsible for damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, hostile environments, improper installation, and installation not in accordance with local codes of service of unit.

Excluded Under ALL Warranties

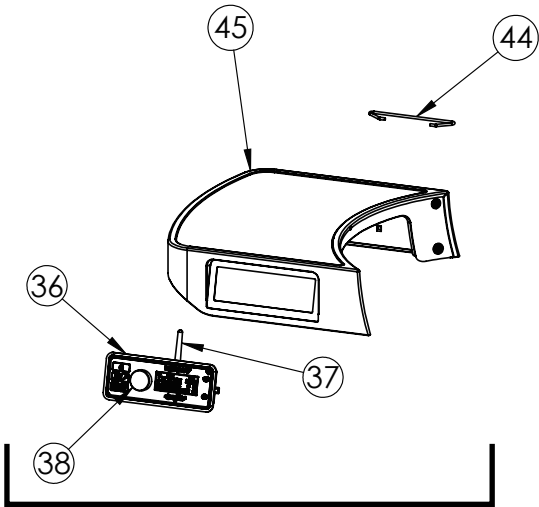
Paint; Surface Rust; Heat Damage; Incorrect Parts ordered by customer, including shipping; Worn Parts; Missing or damaged parts not reported within two (2) months of purchase date; Defective parts not reported within one (1) year of purchase date; Fading grill cover.

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

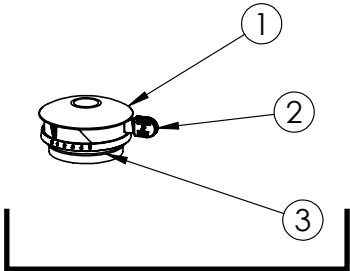
ASSEMBLY INSTRUCTIONS



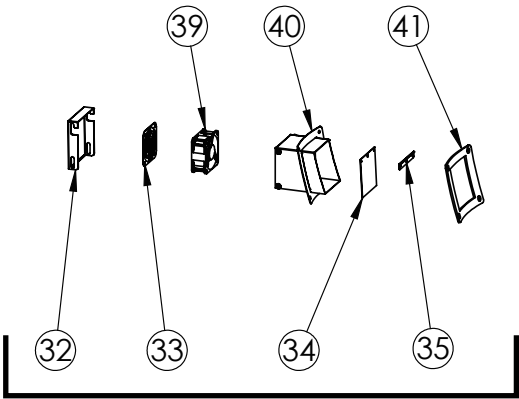
PRE-ASSEMBLED COMPONENTS



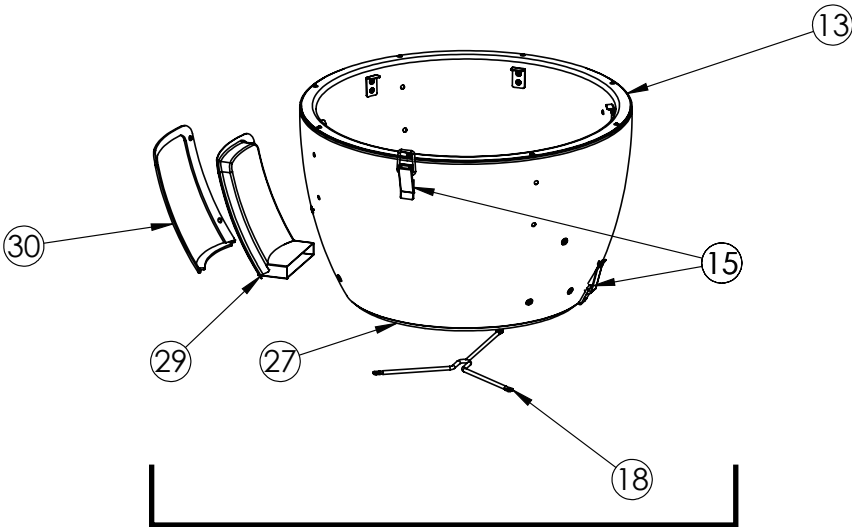
LEFT SIDE SHELF AND
CONTROLLER ASSEMBLY



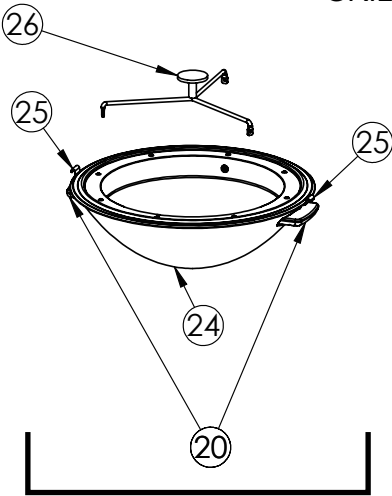
DAMPER ASSEMBLY



FAN ASSEMBLY



GRILL BODY ASSEMBLY



ASH PAN ASSEMBLY



PARTS LIST

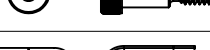
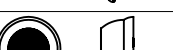
Item	QTY	Part Name
1	1	DAMPER
2	1	DAMPER HANDLE GRIP
3	1	DAMPER O-RING
4	1	HOOD
5	1	HOOD SEALER
6	1	HEAT SENSOR (HARDWARE ATTACHED)
7	1	CENTER GRATE
8	1	OUTER GRATE
9	1	FIRE GRATE
10	1	HOOD HINGE
11	1	RIGHT SIDE SHELF
12	1	FIRE BOWL
13	1	GRILL BODY
14	3	LEG SOCKET
15	3	LATCH
16	1	REAR LEG
17	1	RIGHT LEG
18	1	ASH PAN SUPPORT BRACKET
19	1	CASTER WHEEL
20	2	ASH PAN HANDLE
21	1	BOTTOM SHELF
22	1	AXLE
23	2	WHEEL
24	1	ASH PAN
25	2	ASH PAN LATCH KEEPER
26	1	ASH PAN HANGER
27	1	ASH PAN SEALER
28	1	LEFT LEG
29	1	AIR CHANNEL
30	1	AIR CHANNEL GASKET
31	1	MEAT PROBE
32	1	FAN BOX DOOR
33	1	SAFETY SCREEN
34	1	FAN FLAP
35	1	FAN FLAP SECURE BRACKET
36	1	CONTROLLER
37	1	ANTENNA
38	1	CONTROLLER KNOB
39	1	FAN
40	1	FAN BOX
41	1	FAN BOX GASKET
42	1	HEAT DEFLECTOR
43	1	WARMING RACK
44	1	POWER CORD STORAGE HOOK
45	1	LEFT SIDE SHELF
46	1	HOOD HANDLE
47	1	HANDLE LEFT BEZEL
48	1	HANDLE RIGHT BEZEL
49	1	POWER CORD
50	1	LATCH KEEPER
K	3	UTENSIL HOOK
L	2	WIRE CLIP
Z	2	HUB CAP

HARDWARE NEEDED

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

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

Estimated Time: 45 minutes

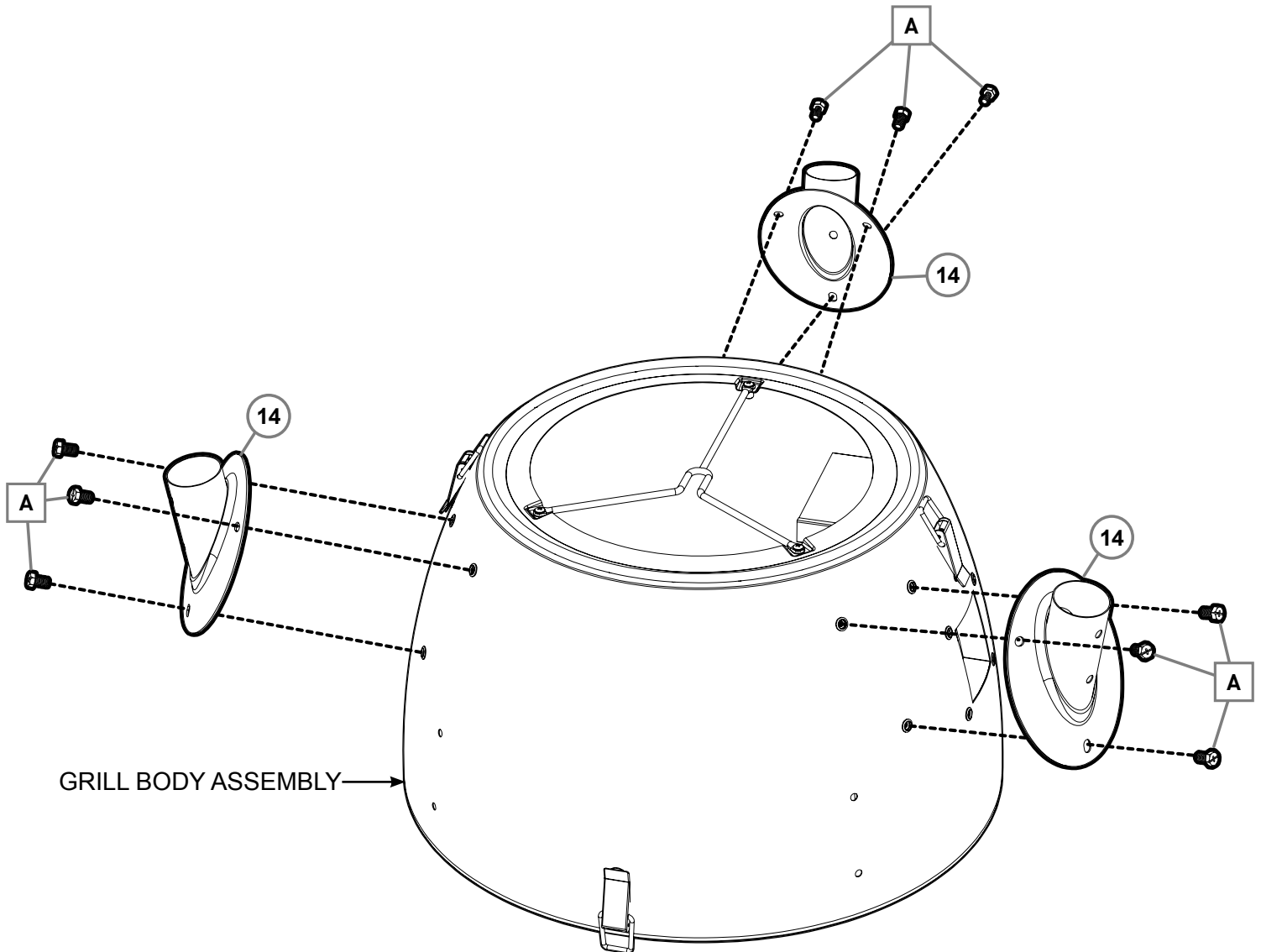
Part No.	Description	Photo	QTY
A	HEX BOLT 1/4-20 X 1/2"		22
B	HEX BOLT 1/4-20 X 1 3/4"		8
C	HEX BOLT 1/4-20 X 3/4" WITH LOCKING COMPOUND		4
D	LOCK WASHER 1/4"		13
E	FLAT WASHER 1/4"		10
F	FLAT WASHER 2/5"		2
G	FIBER WASHER 1/4"		8
H	LARGE COTTER PIN		2
I	WING BOLT, 1/4-20 X 2"		2
J	M5 SCREW		4
K	UTENSIL HOOKS		3
L	WIRE CLIP		2
M	SELF TAPPING SHEET METAL SCREW		2
Z	HUB CAP		2

Hardware Pack: #551241



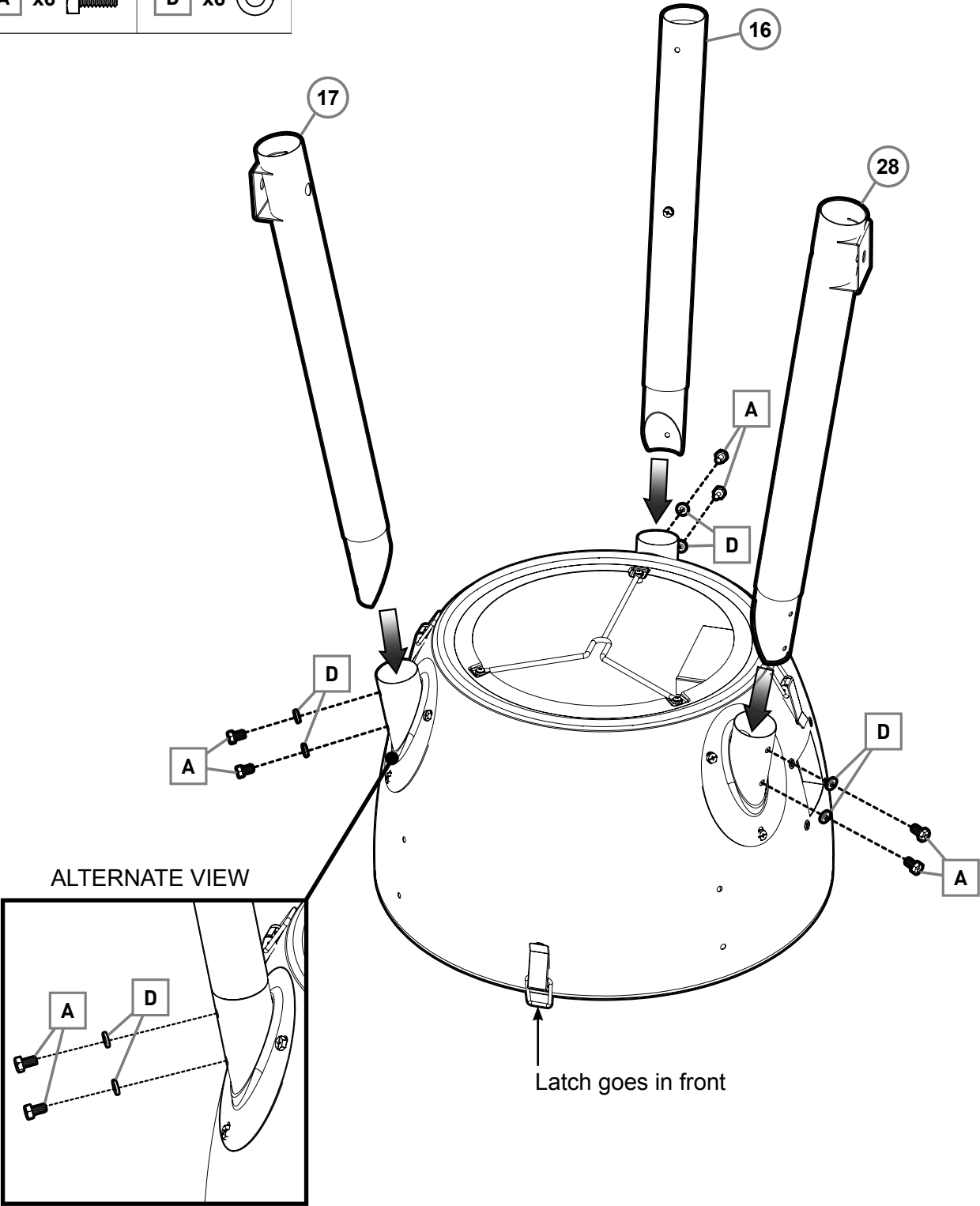
STEP 1

A x9 



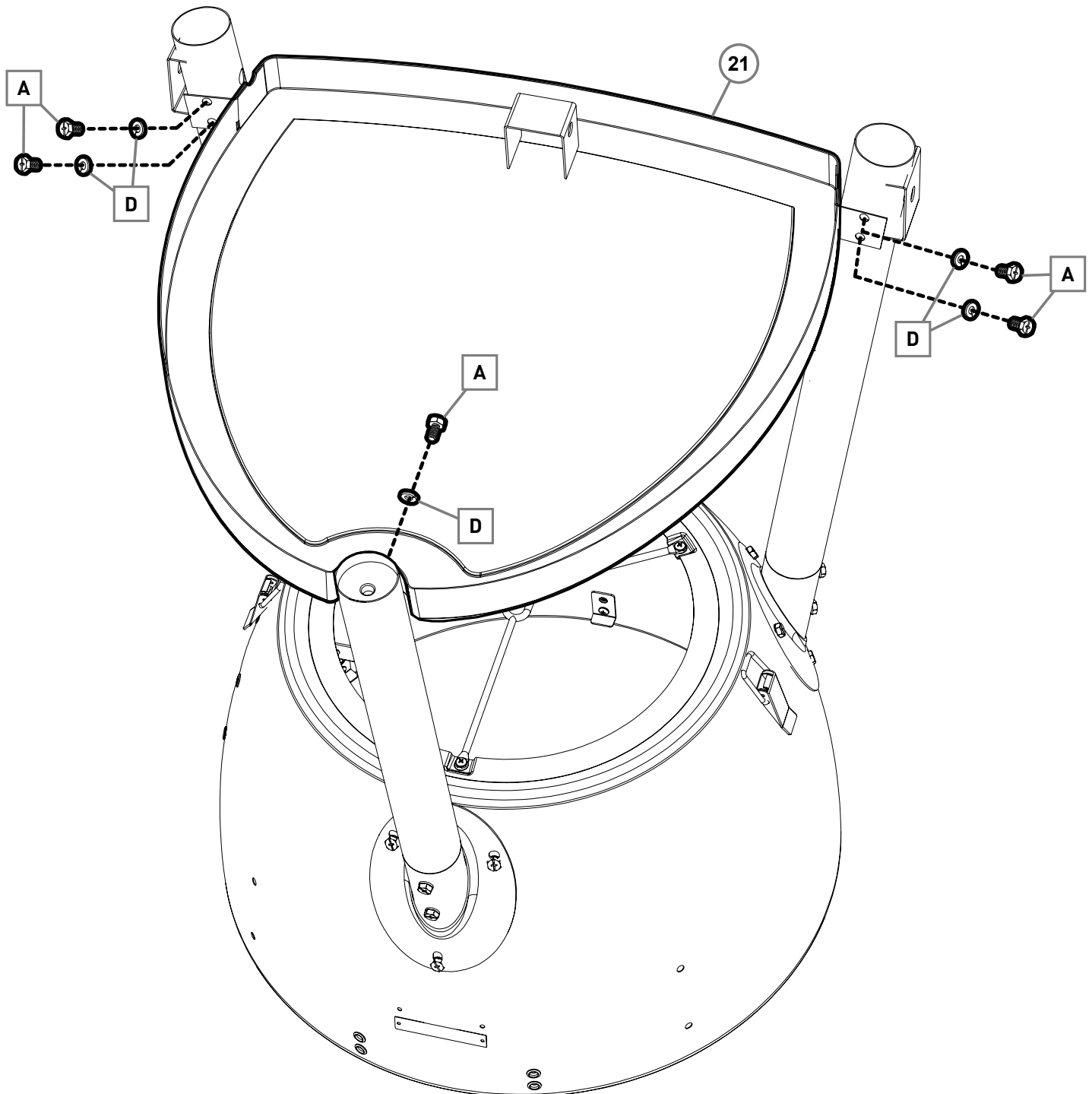
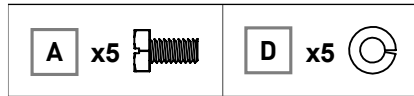
STEP 2

A x6 	D x6 
---	---

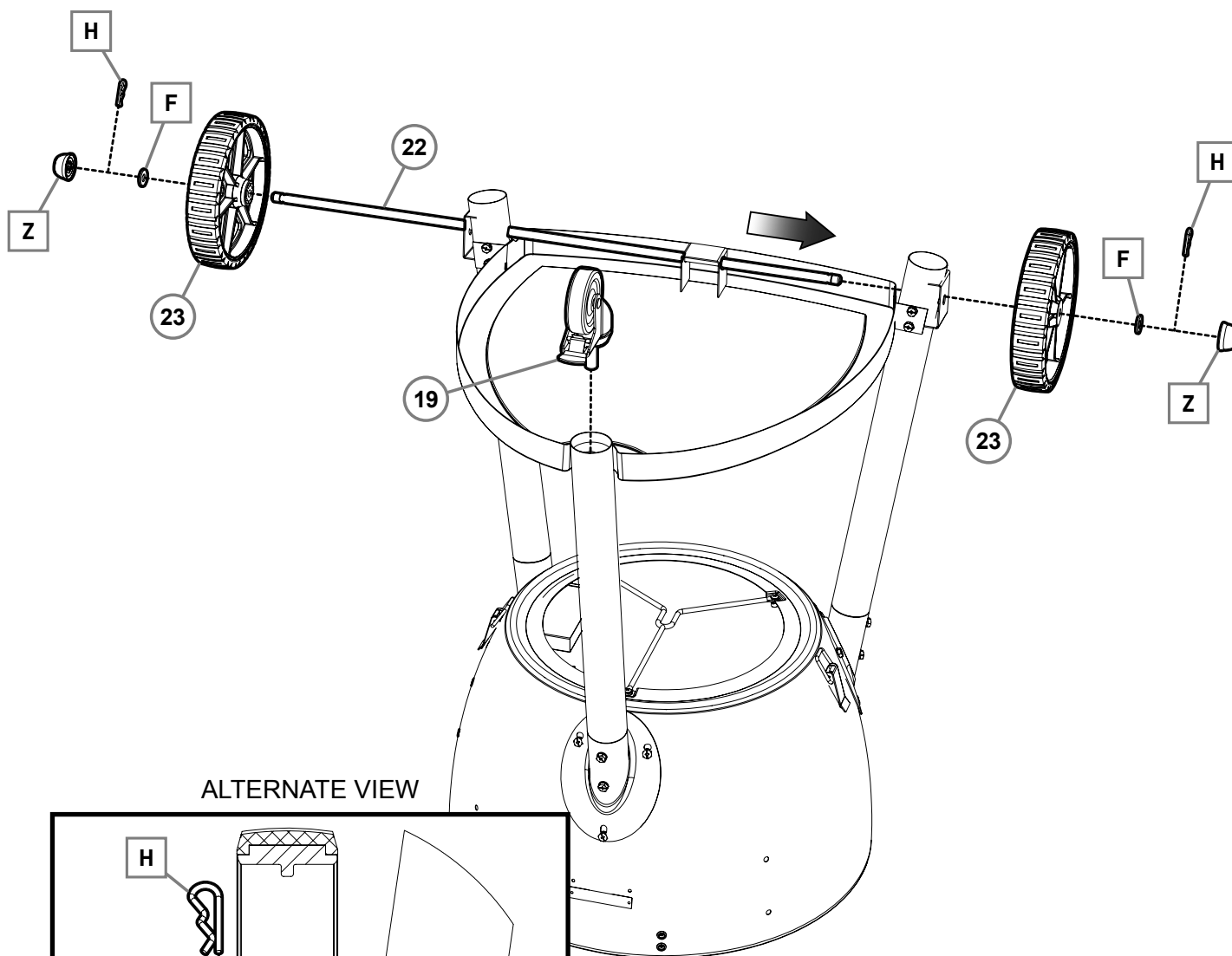
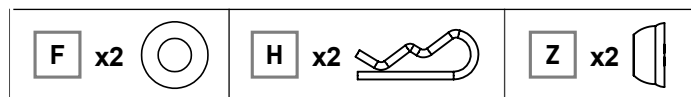




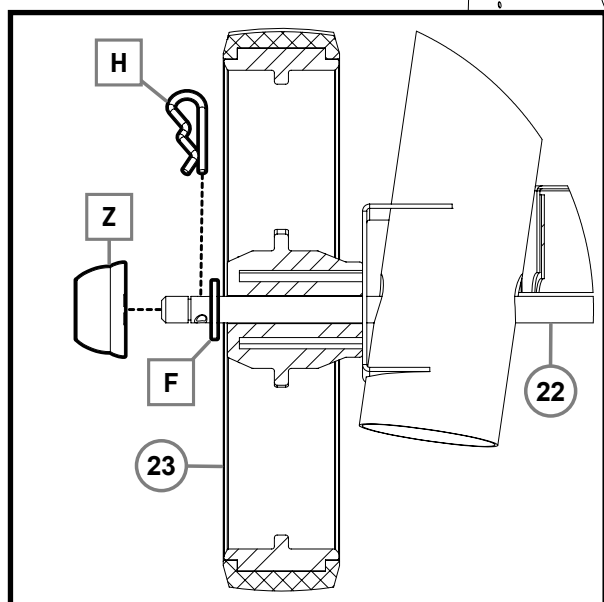
STEP 3

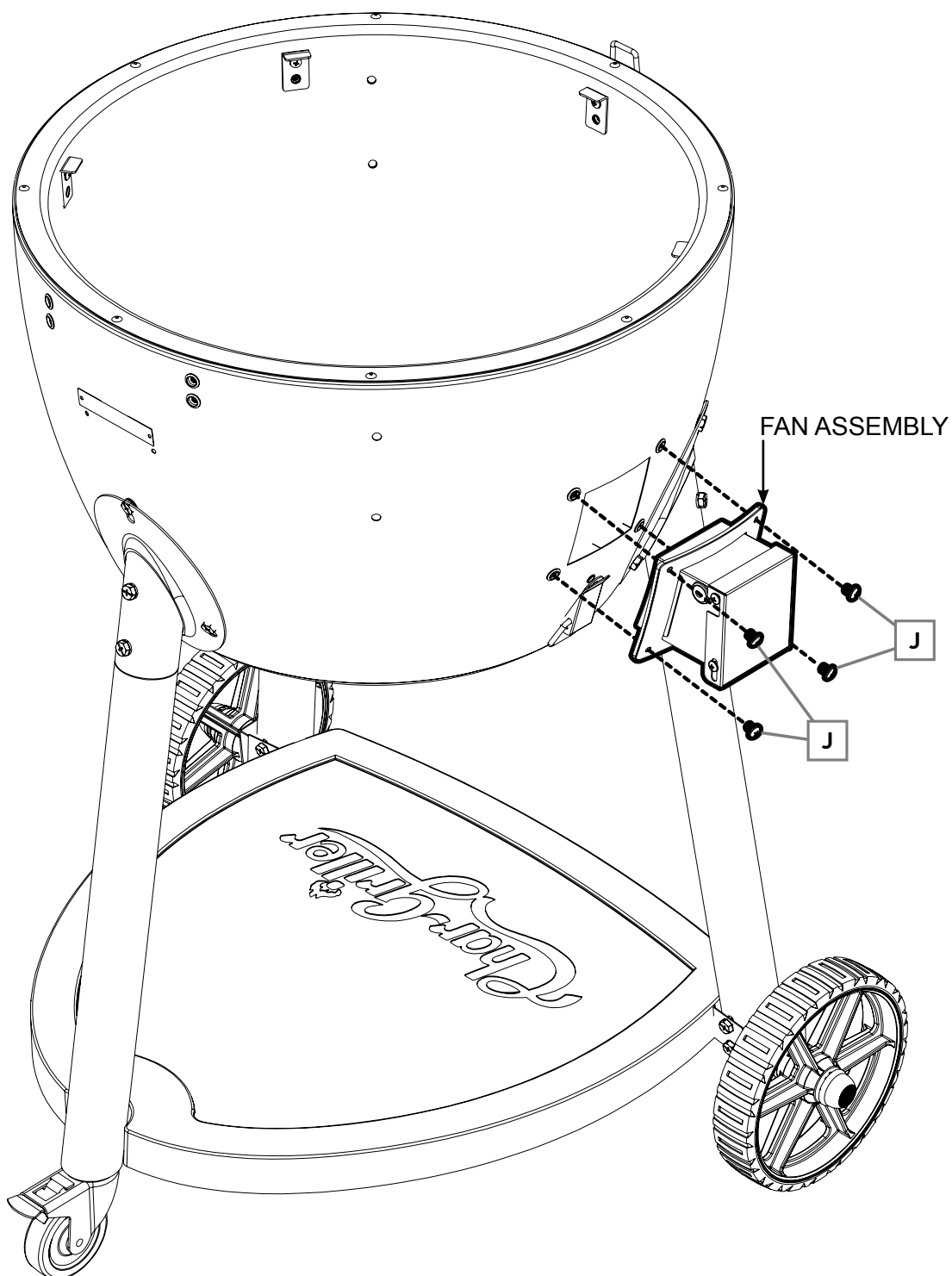


STEP 4



ALTERNATE VIEW

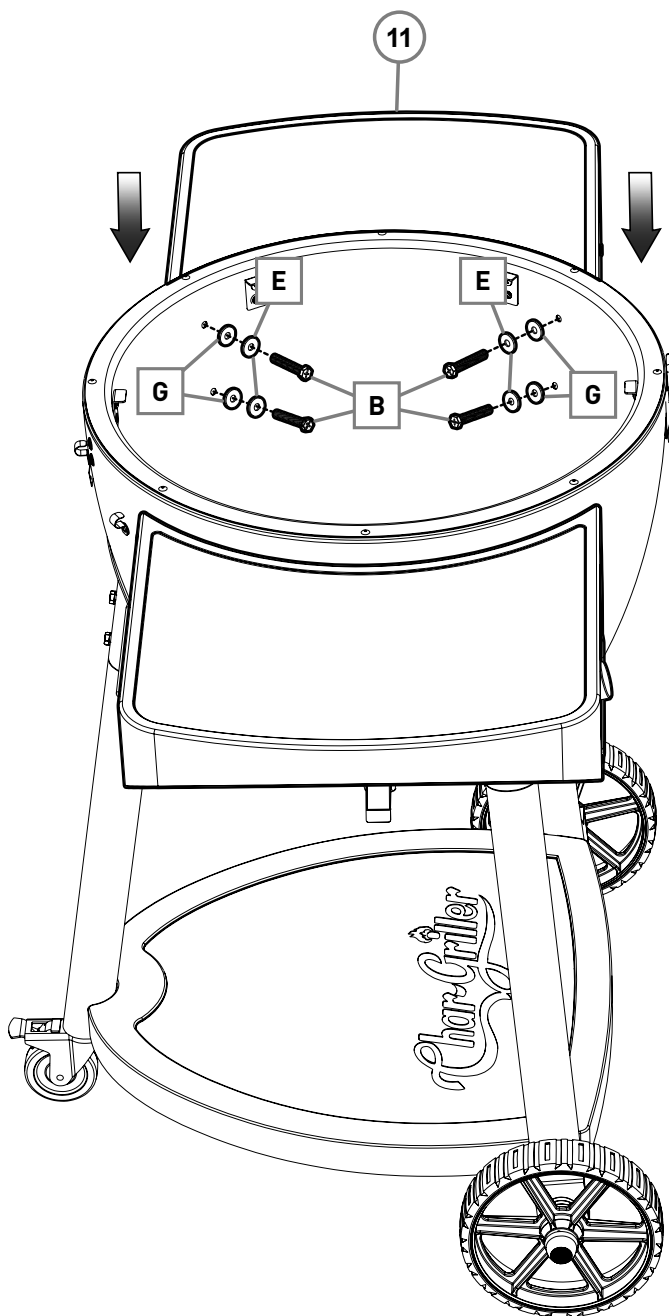
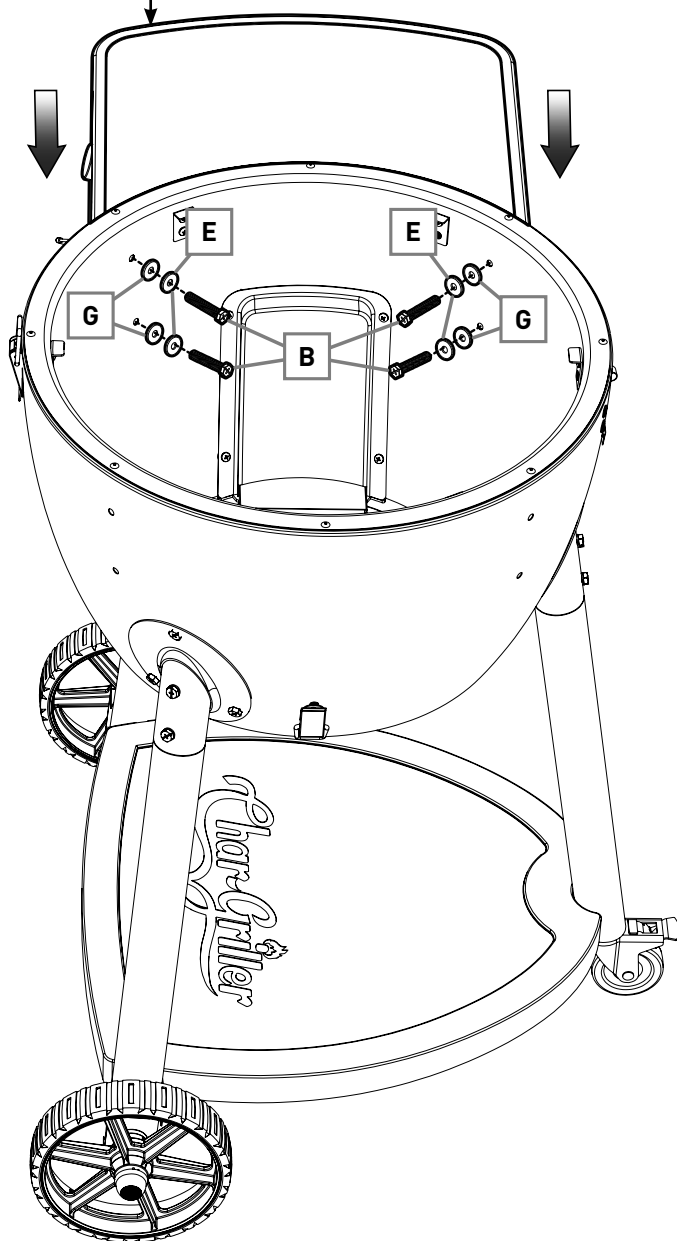




STEP 6



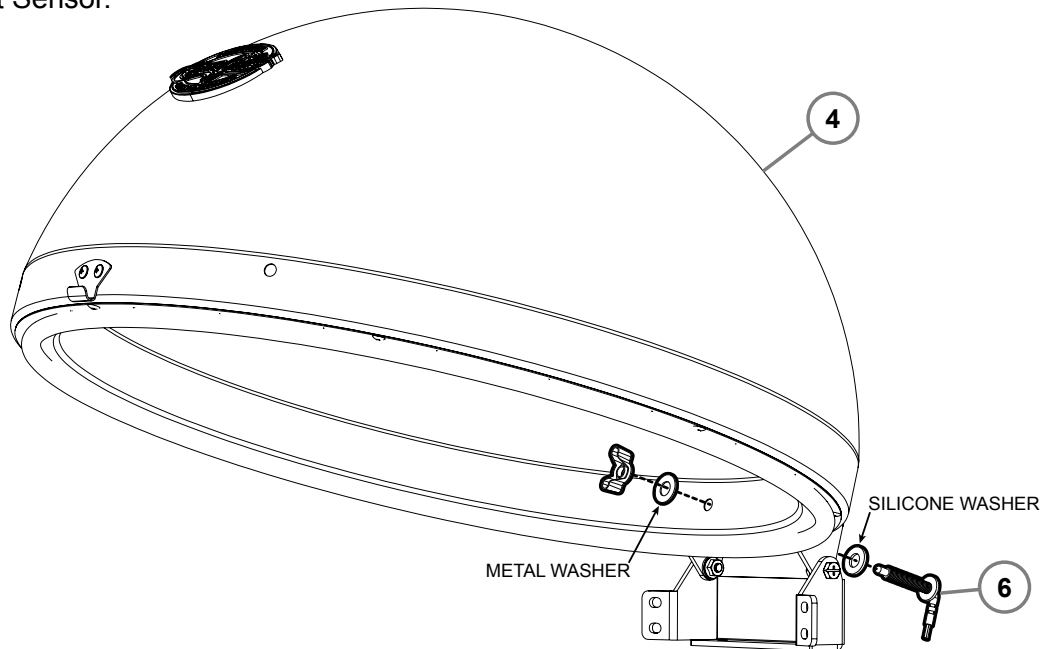
LEFT SIDE SHELF AND
CONTROLLER ASSEMBLY



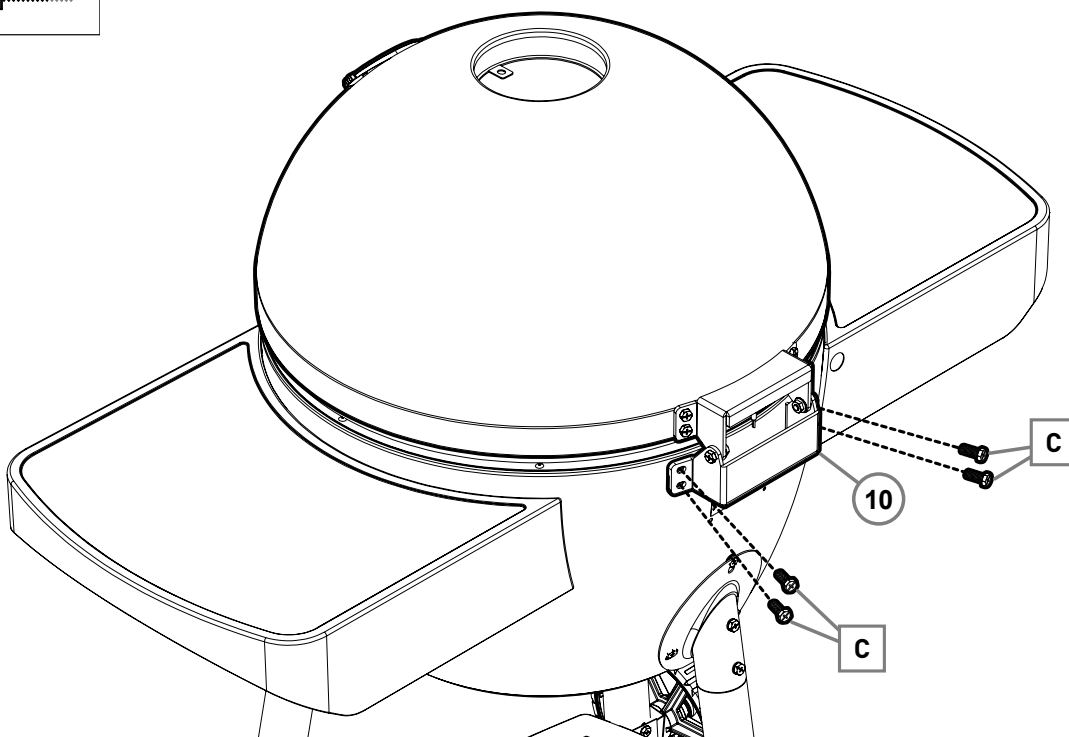
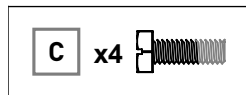


STEP 7A

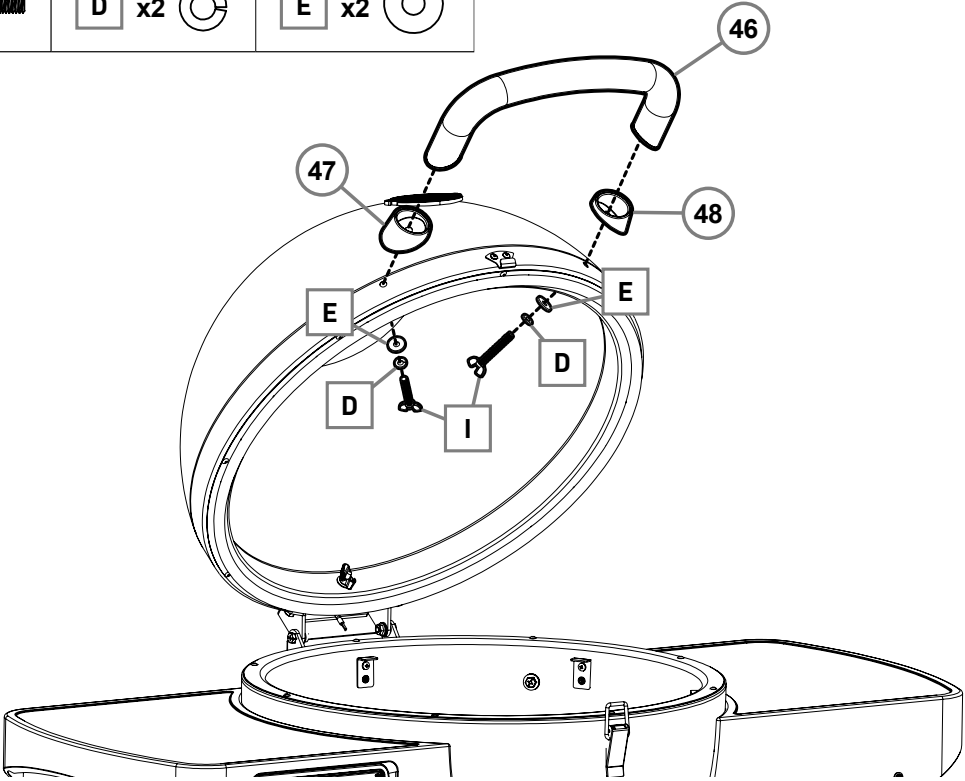
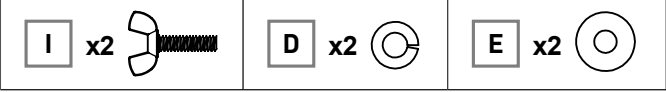
Hardware comes pre-installed on the Heat Sensor.



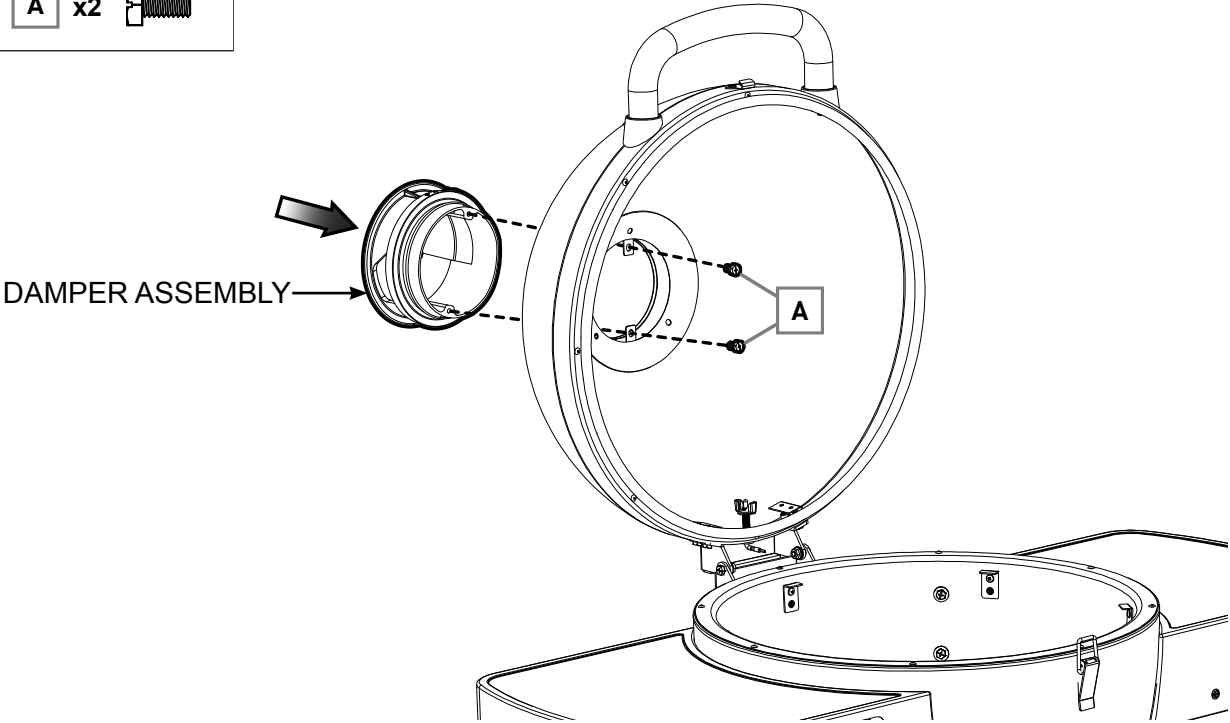
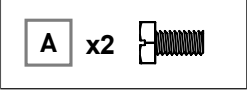
STEP 7B



STEP 8

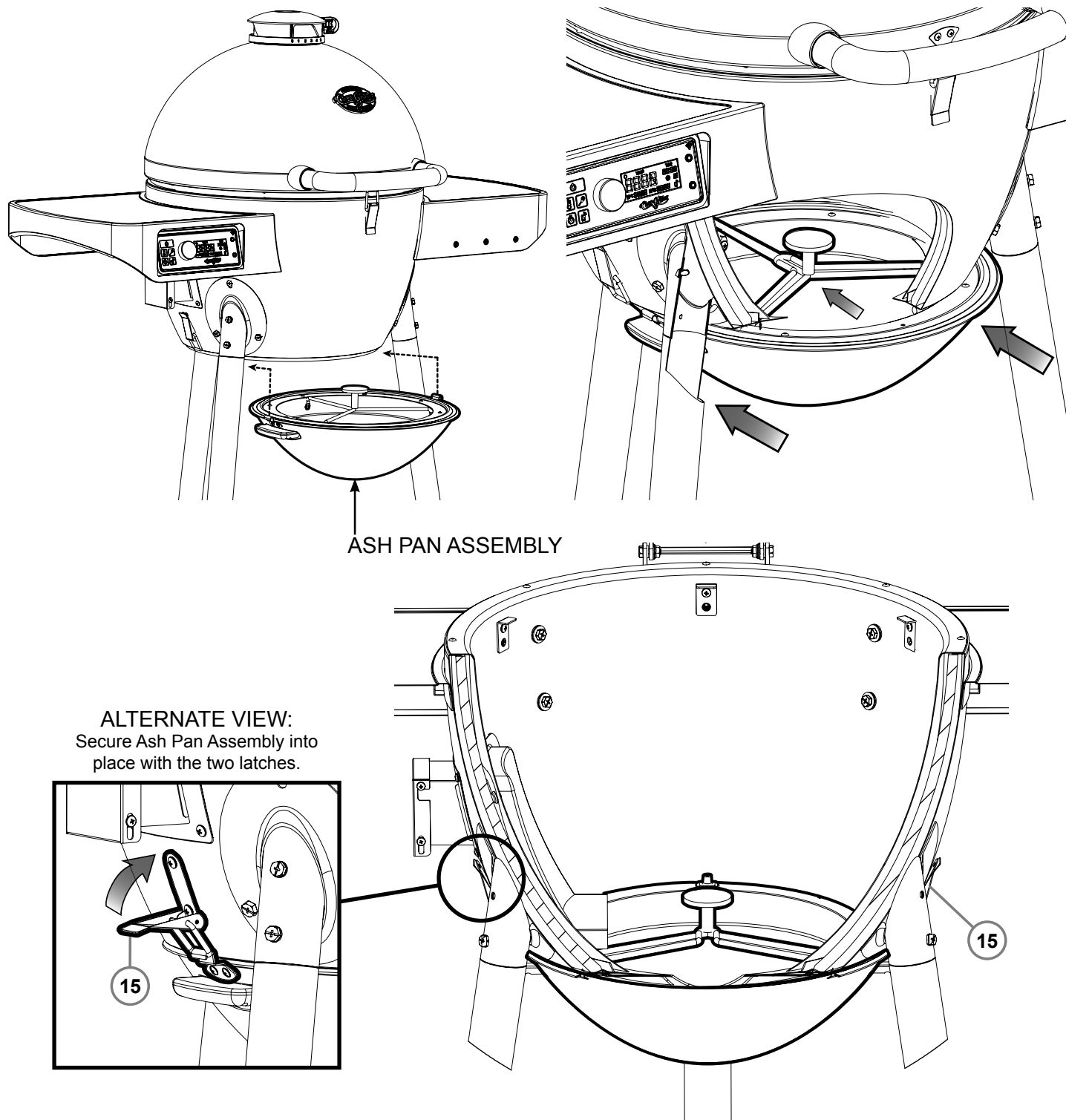


STEP 9

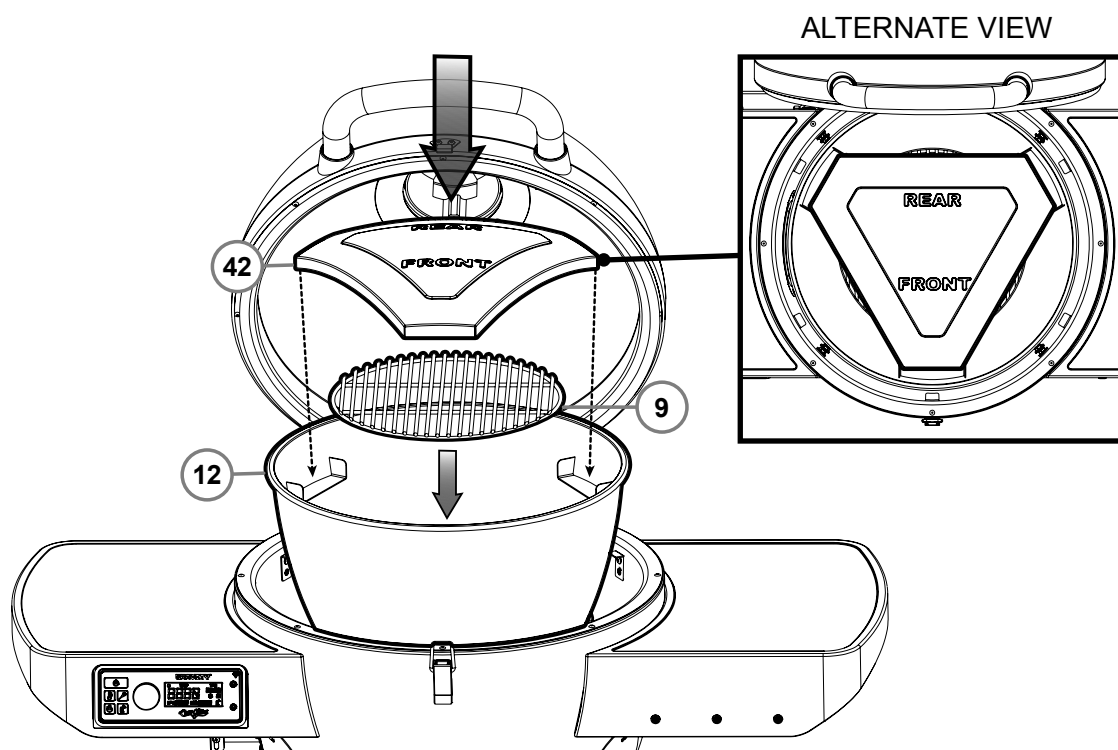




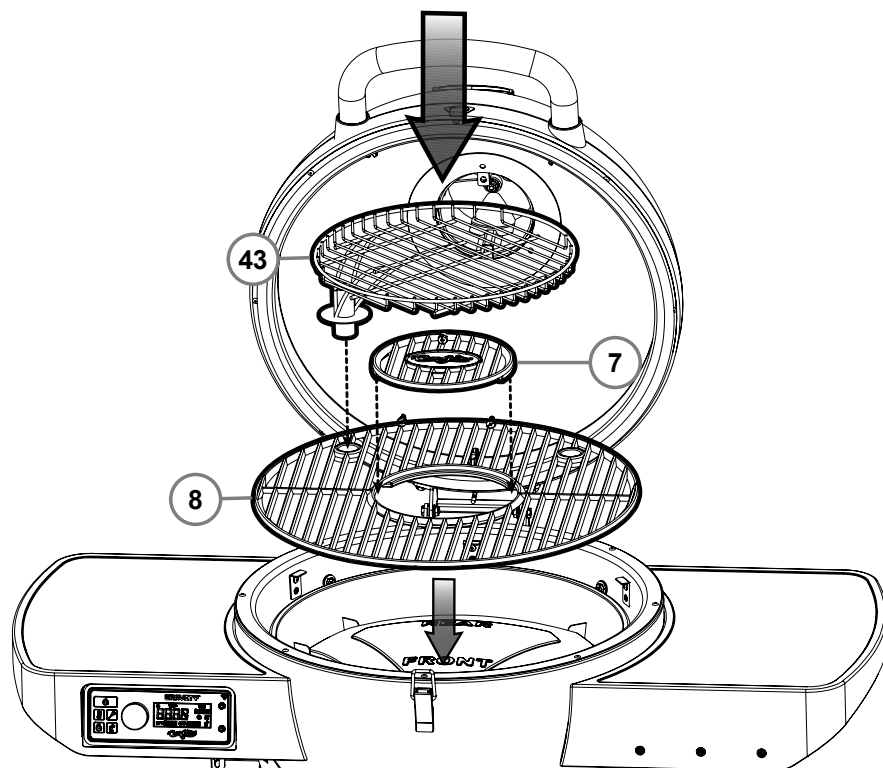
STEP 10



STEP 11A



STEP 11B

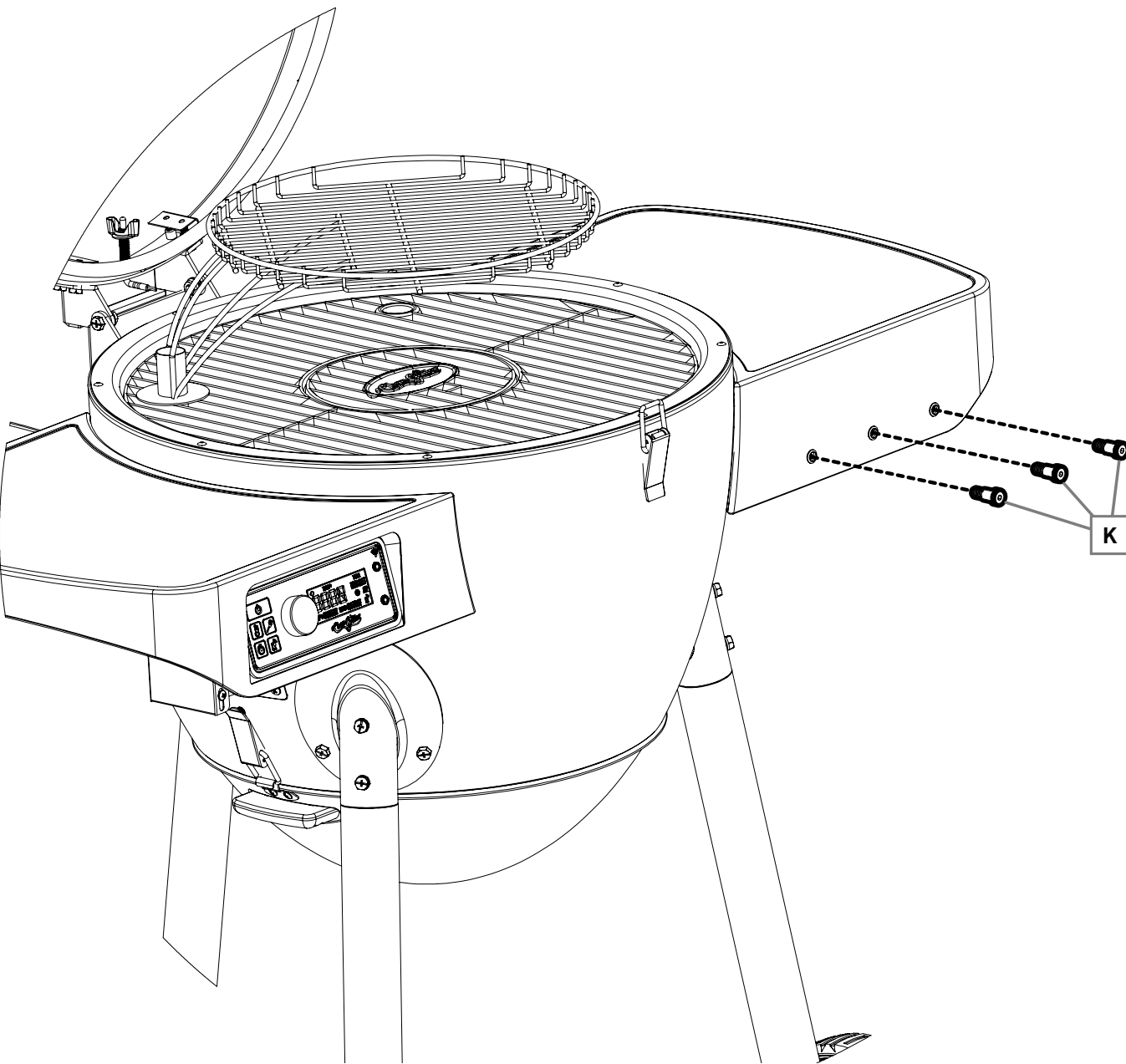




STEP 12

K

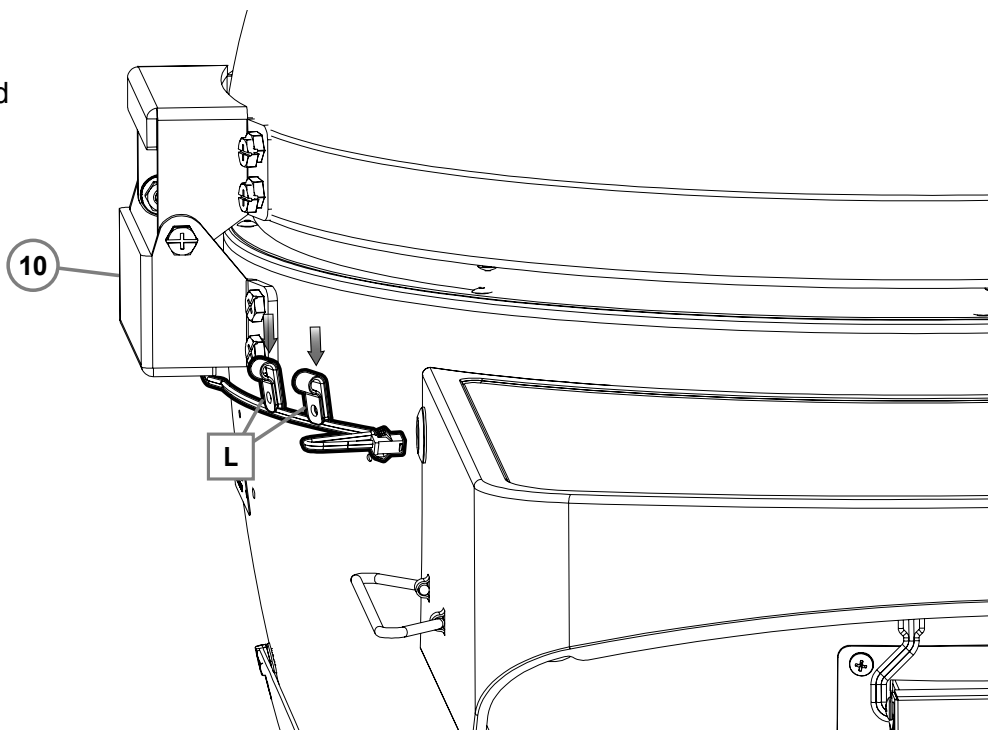
x3



STEP 13A



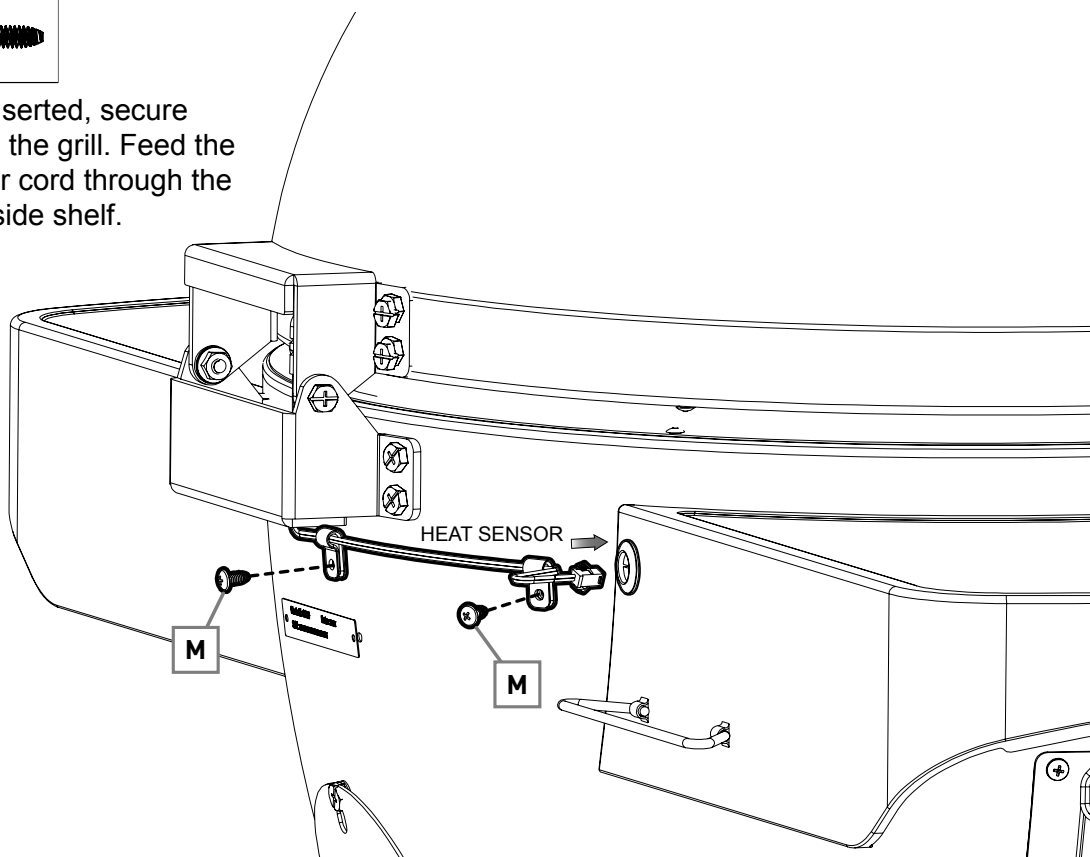
Insert the Heat Sensor Cord into the Wire Clip.



STEP 13B



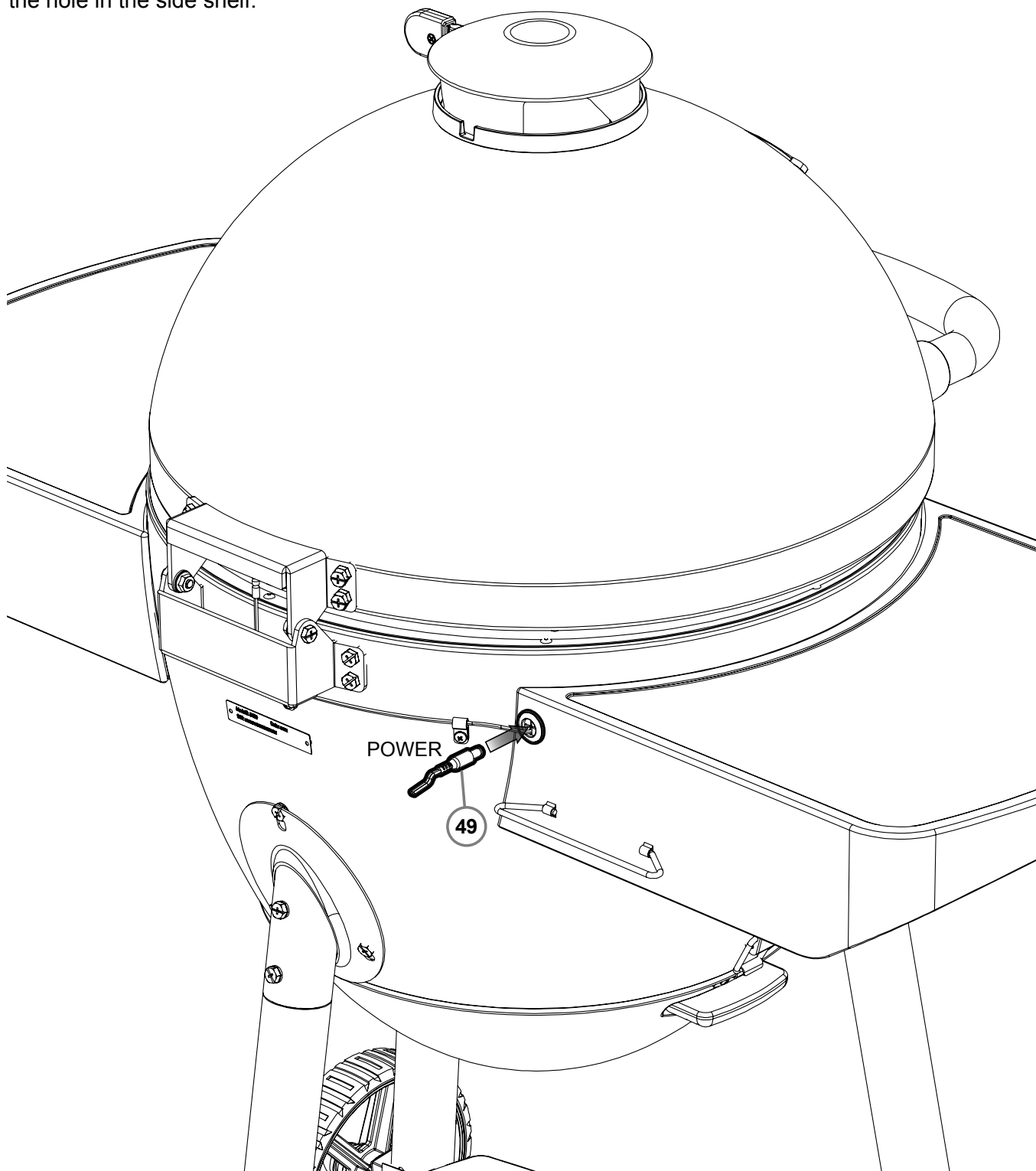
With cord inserted, secure wire clips to the grill. Feed the Heat Sensor cord through the hole in the side shelf.





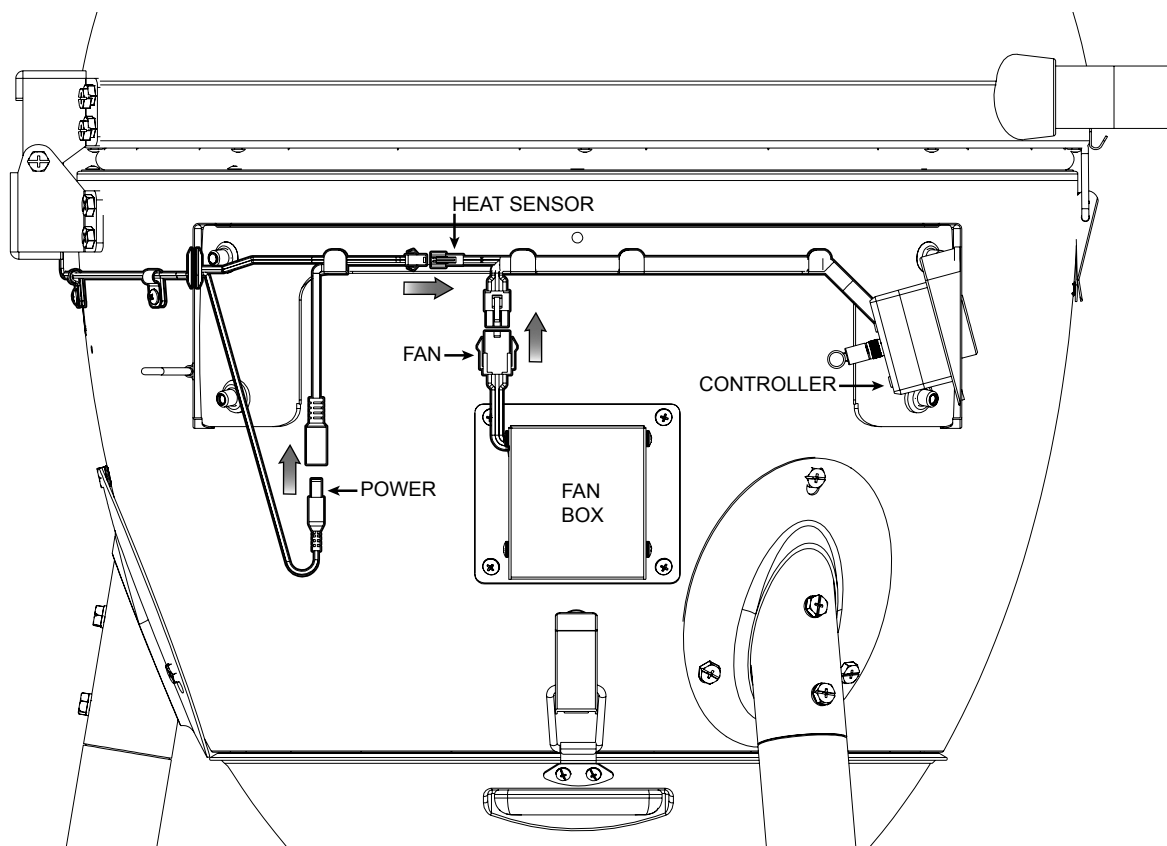
STEP 14

Feed the Power Cord through the hole in the side shelf.

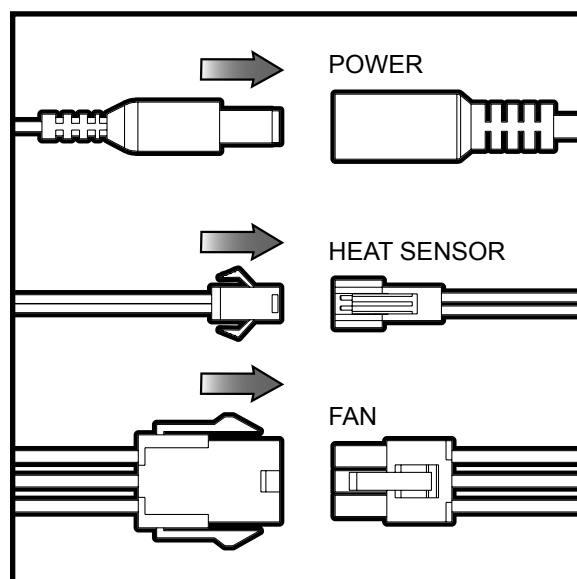


STEP 15

Connect all 3 Electrical Ports
as shown.



ALTERNATE VIEW





FULLY ASSEMBLED

To ensure sturdy assembly, tighten all NUTS and BOLTS.



**GET TO KNOW
YOUR AKORN®
SCAN HERE**

OPERATING INSTRUCTIONS

Setting Up

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

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

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

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



PATENT PENDING

C-1



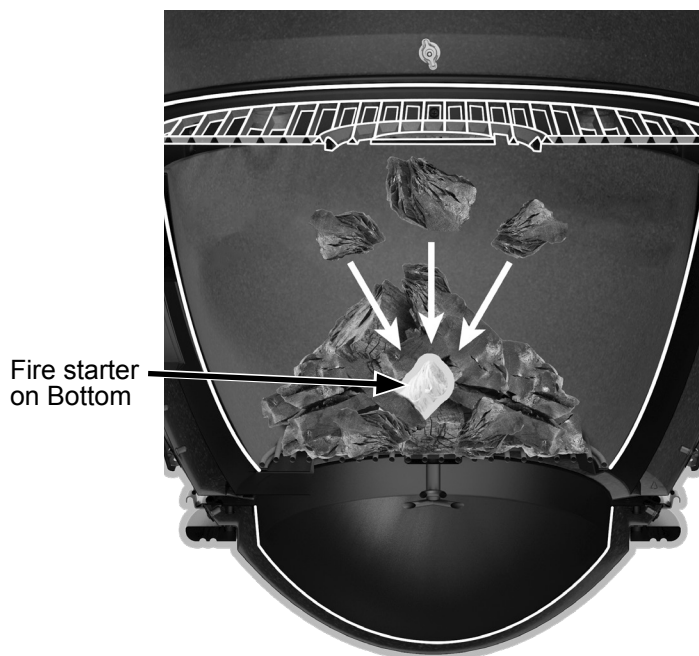
Lighting Instructions

- **BE PATIENT.** AKORN® Kamados are a highly efficient design, position the fuel source directly in the firebox, and require minimal airflow. This design is sensitive to the activation of the charcoal. Follow lighting and operating instructions for best performance.
- Always season your grill before first use (see page C-13).

TEMPERATURE SETTING	HEAT STYLE	ACTIVATION TIME	FUEL AMOUNT	FIRE STARTER POSITION	FIRE STARTER AMOUNT	DAMPER SETTING
SMOKE 200-250°F	INDIRECT	20-30 MINS	1-2 LBS	TOP	1	 D-1
GRILL 255-350°F	DIRECT	20-30 MINS	2 LBS	TOP	1-2	 D-2
BAKE 355-450°F	INDIRECT	15-20 MINS	2-3 LBS	BOTTOM	2	 D-3
SEAR 555-700°F	DIRECT	15-20 MINS	2-3 LBS	BOTTOM	2	 D-5

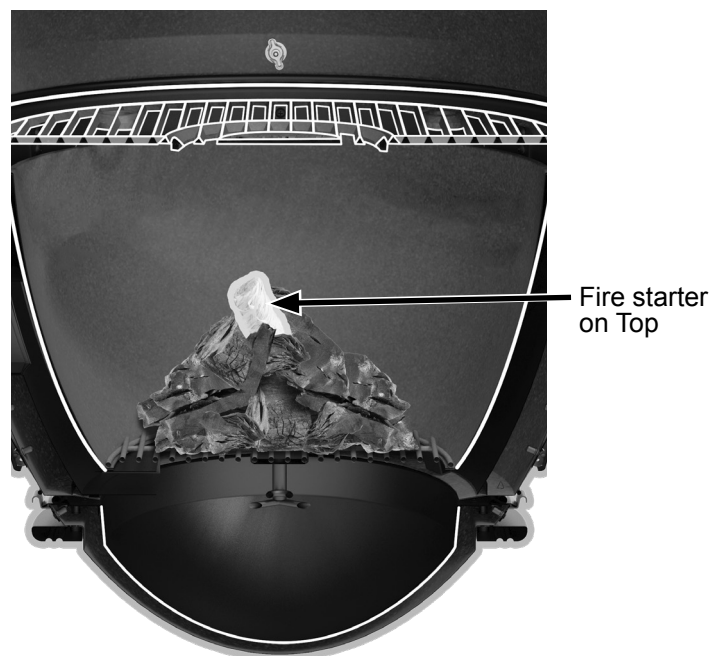
Bottom Ignition

Place 1-2 fire starters near the bottom of the pile and cover with charcoal.



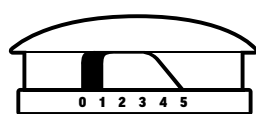
Top Ignition

Place 1 fire starter at the top of the pile between 2 pieces of charcoal.

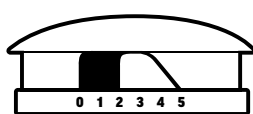


Note: Fire starter can have significant impact on reaching set temperature and how much charcoal is activated. Using more fire starters will increase the speed in reaching desired temperature, but also results in more charcoal being activated which can make it difficult to control temperatures.

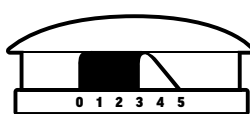
- We recommend using Lump Charcoal because it contains no additives or fillers. This makes for more efficient burning, less ash and better tasting food than charcoal briquettes.
 - When cooking at temperatures 350°F and below use larger pieces of charcoal. Smaller pieces can activate quicker and cause the grill to overshoot desired temperature.
 - Carefully follow the lighting instructions, specifically the location of the fire starters. This allows our proprietary algorithm to strategically fan the flame and reach your desired temperature.
1. Open the lid, remove the cooking grates and heat deflector.
 2. Stack Charcoal into a pyramid in the center of the fire grate. Place fire starter as described. See the chart on page C-2 for reference.
 3. Open the fan cover.
 4. Without changing the placement from Step 2, ignite the fire starter. Leave the lid open and allow 3-5 minutes for the fire starter to begin igniting the coals.
 5. If desired, place the heat deflector. Reinsert grates, close the lid and ensure the power cord is securely plugged into a GFCI Outlet.
 6. Press the Power  button for one second to turn on the controller.
 7. Press the Grill Temperature  button, turn dial to desired temperature, and press dial to select.
 8. The controller will display a suggested damper setting for 5 seconds, adjust as needed.



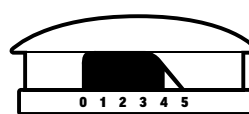
D-1 = 200°-250°F



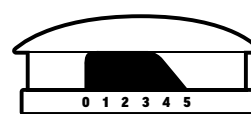
D-2 = 255°-350°F



D-3 = 355°-450°F



D-4 = 455°-550°F



D-5 = 555°-700°F

Once temperature is set the fan will begin working to automatically controlling your grill temperature. Prior to use, regularly wipe down the main heat sensor. If the heat sensor gets overly dirty it can impact performance. It will take approximately 20-30 minutes for the grill to reach your desired temperature. Once temperature is reached, you are ready to cook. See Set Meat Probe Temperature, Set Timer, and Manual Fan Control on Pages C-10 – C-11 to take full advantage of your Auto-Kamado™ Features.



NOTES:

- DO NOT USE CHARCOAL CHIMNEY TO START CHARCOAL. Over-activated charcoal will not be able to be controlled by fan controller in the AKORN® Auto-Kamado™. Instead use 1-2 fire starters to ignite the coals in the fire barrel.
- Outside influences that can affect product performance – outdoor ambient temperature, humidity level, direct/indirect sunlight, wind, and more. This may cause ignition to stall when lighting charcoal from the top. Add one or two small pieces of charcoal next to the fire starter to prevent this from happening.
- Fuel types, brands, and quality will vary product performance. Lump charcoal is recommended. Keep stored in a dry space. Charcoal that has a high moisture content will take longer to activate slowing down the speed it gets to desired temperature.
- The more fire starters used, the quicker the desired temperature will be reached. However this can cause the temperature to overshoot and will be difficult to bring back down. When smoking, 1 fire starter positioned at top of charcoal is recommended, 1-2 for baking. When grilling or searing 1-2 fire starters positioned 1-3" into the charcoal pile is recommended.
- Controller will automatically maintain your set temperature target for duration of cook.
- Set temperature is a target and some fluctuation is normal. (+/-5%) Any significant fluctuation may be the result of outside temperature, humidity, direct sunlight, moisture in fuel, incorrect damper setting, incorrect starting method, lid being open, or other factors.
- If desired, all settings can be updated after your cook has started.
- Make sure the ash pan is empty prior to starting grill fan.
- Fan door should remain open for the duration of the cook, close only when shutting down.
- Do not use gasoline, kerosene, lighter fluid or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
- Char-Griller® recommends a fire starter made of solid material (wood, paper, etc.).
- Top Damper will have a suggested setting on the controller based on the temperature, this may be adjusted as needed for enhanced smoking and heating performance. When damper opening is reduced, smoke and heat will be retained in the cooking chamber for longer periods of time. This can extend fuel performance.

Note: This may alter grill's ability to maintain the controller set temperature.

- When in use, grill will be hot. Do not touch areas of grill, except handles, without heat resistant gloves. ALWAYS FOLLOW CHARCOAL AND FIRE STARTER MANUFACTURERS' INSTRUCTIONS AND WARNINGS. USE OUTDOORS ONLY ON NONCOMBUSTIBLE SURFACE – 12' AWAY FROM WOOD AND COMBUSTIBLE MATERIAL.
- Add water soaked hardwood chips or chunks to your charcoal for a smoked flavor. See Adding Wood For Flavor on page C-6.
- Empty ashes after each use once the grill has cooled down completely. 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 or lighter fluid as it will be difficult to manage temperature and will cause unnatural flavors.
- After each use, coat flaxseed or other food grade oil on the interior grates to reduce rust.
- Prior to use, regularly wipe down the main heat sensor. If the heat sensor gets overly dirty it can impact performance.



ATTENTION!

Please Review ALL of the Lighting Instructions Prior to Operating Grill



- **DO NOT** use a charcoal chimney to ignite charcoal. Over-activation of charcoal will prevent controller from being able to control temperature.
- **BE PATIENT.** Time to reach desired temperature will vary by fuel type, number of fire starters and placement, as well as weather conditions. See Lighting Instructions on pages C-2 – C-5.
- Use **ONE** fire starter for smoking (200-250°F).
- **TWO** fire starters can be used to achieve higher temperatures (350-700°F).
- The appropriate fuel amount must be added to reach desired temperature. See Lighting Instructions on pages C-2 – C-5.
- When smoking (200-250°F), if the grill exceeds the set temperature by +50°F it may be challenging to reach desired temperature.
- It is **NOT** possible to go from Grilling or Searing (350-700°F) to Smoking temperatures (200-250°F). Grill must be shut down, charcoal extinguished, and restarted 1-2 hours later.
- **DO NOT** set temperature to higher than desired temperature in an attempt to reach desired temperature faster. This will result in over activating the charcoal and inability to maintain the desired temperature.
- **DO NOT** use the Heat Deflector at temperatures higher than 450°F.



Grilling Styles

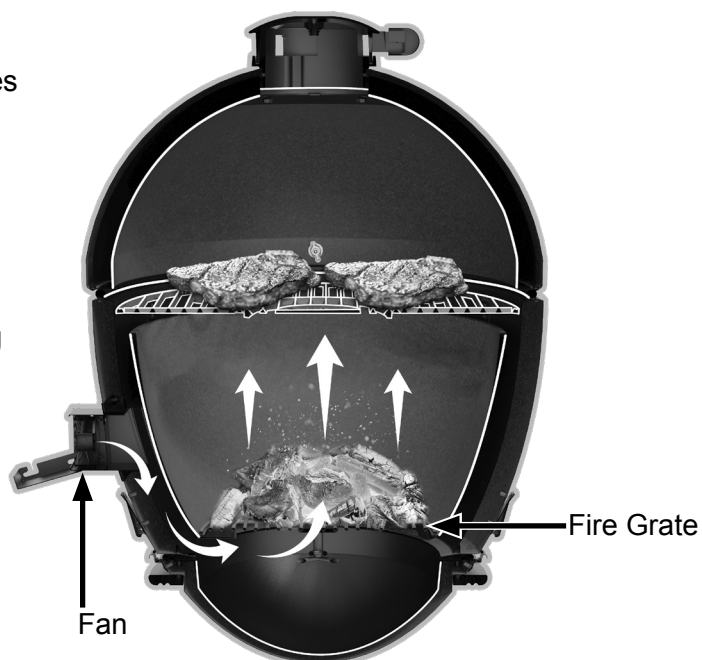
Your AKORN® Auto-Kamado™ can be used to sear, bake, grill, or smoke your food. By using the digital controller, charcoal and wood flavor, you can customize your culinary experience as desired. The following descriptions provide two of the most common ways you can cook with your AKORN™ Auto-Kamado charcoal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

Direct Heat

Grill and Sear with Direct Heat at high temperatures (325° - 700°F).

1. Prepare up to 2-3 lb of lump charcoal in the center of the fire grate. Refer to the Lighting Instructions on page C-2 – C-5.
2. Make sure the heat deflector has been removed. Once the grill is at the desired temperature, you may begin to cook by placing food directly onto the cooking grates.
3. Food can cook quickly. Cook each side 3-4 minutes and then bring to desired internal temperature.

NOTE: Wood chips or chunks may be used in addition to charcoal to add smoke flavor as desired. Refer to page C-7 Adding Wood For Flavor.

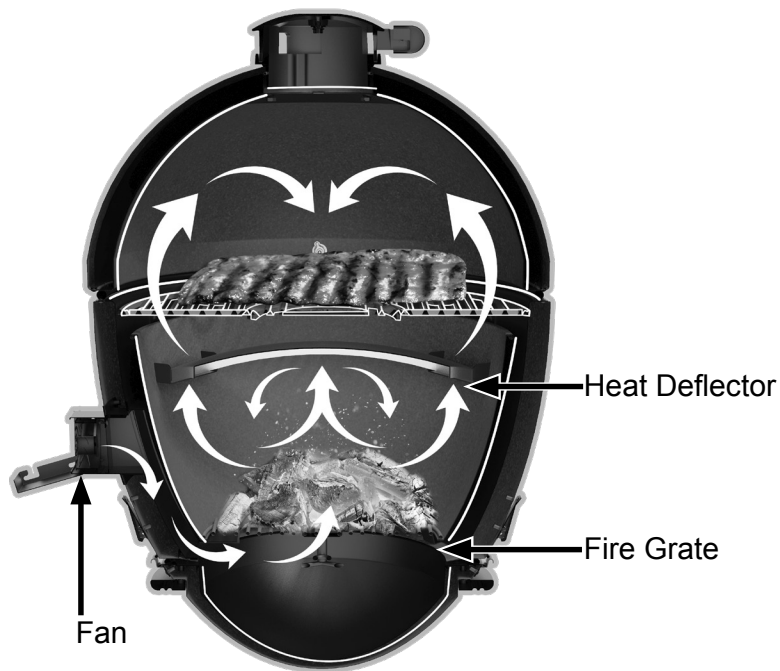


Indirect Heat

Smoke and Bake with Indirect Heat at low temperatures (200° - 450°F).

1. Prepare up to 1-3 lb of lump charcoal in the center of the fire grate. Refer to the Lighting Instructions on page C-2 – C-5.
2. Add wood chips, chunks, or pellets as desired to add smoke flavor. (See page C-7)
3. Place the heat deflector in the fire bowl.
4. Once the grill is at the desired temperature, begin to cook.
5. Place food on the main cooking grates or the warming rack above. Food on the cooking grates will cook faster.

NOTE: Opening the smoking chamber will extend cooking time.





ATTENTION!

Please Review ALL of the Lighting Instructions Prior to Operating Grill



- **DO NOT** use a charcoal chimney to ignite charcoal. Over-activation of charcoal will prevent controller from being able to control temperature.
- **BE PATIENT.** Time to reach desired temperature will vary by fuel type, number of fire starters and placement, as well as weather conditions. See Lighting Instructions on pages C-2 – C-5.
- Use **ONE** fire starter for smoking (200-250°F).
- **TWO** fire starters can be used to achieve higher temperatures (350-700°F).
- The appropriate fuel amount must be added to reach desired temperature. See Lighting Instructions on pages C-2 – C-5.
- When smoking (200-250°F), if the grill exceeds the set temperature by +50°F it may be challenging to reach desired temperature.
- It is **NOT** possible to go from Grilling or Searing (350-700°F) to Smoking temperatures (200-250°F). Grill must be shut down, charcoal extinguished, and restarted 1-2 hours later.
- **DO NOT** set temperature to higher than desired temperature in an attempt to reach desired temperature faster. This will result in over activating the charcoal and inability to maintain the desired temperature.
- **DO NOT** use the Heat Deflector at temperatures higher than 450°F.

Adding Wood For Flavor

1. Follow the Lighting Instructions on pages C-2 – C-5.
2. Pre-soak wood chips for 35 minutes. Soak chunks for 1 hour and 30 minutes, or until the wood is completely saturated.
3. After the grill has reached the desired temperature, sprinkle two handfuls of soaked wood chips or chunks over the lit charcoals.
4. Allow the chips to smoke by closing the lid.
5. You can begin cooking after a few minutes. More soaked chips may be added to the fire later if necessary.

Wood Pairing Guide

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

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



Adding Charcoal

IMPORTANT: This grill maintains temperature by controlling the airflow into a completely sealed chamber. Opening the cooking chamber will result in additional oxygen to fuel reaching the fire, causing flames to rise. It is recommended to slowly lift the lid approximately 1/8th of the way to allow some heat to escape before fully opening the lid. Use great care when following these instructions.

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

ALWAYS wear heat resistant gloves

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

1. Pause the fan by pressing the Power  button for 1 second
2. Unlatch and carefully open the grill lid – **CAUTION: LID WILL BE HOT.**
3. Stand back from the cooking chamber as flame rises – **CAUTION: DO NOT PUT FACE OR UNPROTECTED HANDS OVER COOKING CHAMBER.**
4. Wait approximately 30 seconds for flames to equalize.
5. Using the grate lifter, carefully remove the cooking grates – **CAUTION: GRATES WILL BE HOT.**
6. Pour additional charcoal onto the fire grate.
7. Carefully return the cooking grates to the grill using the grate lifter – **CAUTION: GRATES WILL BE HOT.**
8. Close and latch lid immediately.
9. Press Power  button for one second to restart the fan and resume automated temperature control.

Turning Grill OFF

1. **ALWAYS** wear heat resistant gloves.
2. Turn controller OFF by pressing and holding Power  button for 2 seconds.
3. Unplug grill from power source and wrap around the power cord storage hook.
4. Ensure grill lid is closed and latched.
5. Close the Top Damper and Fan Door.
6. Allow grill to cool completely, empty the ash pan, and cover with a Char-Griller® custom fit cover.



ATTENTION!

Please Review **ALL** of the Lighting Instructions Prior to Operating Grill

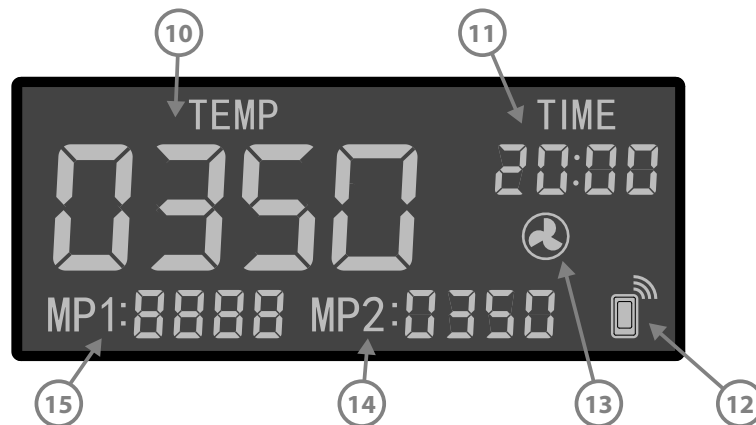


- **DO NOT** use a charcoal chimney to ignite charcoal. Over-activation of charcoal will prevent controller from being able to control temperature.
- **BE PATIENT.** Time to reach desired temperature will vary by fuel type, number of fire starters and placement, as well as weather conditions. See Lighting Instructions on pages C-2 – C-5.
- Use **ONE** fire starter for smoking (200-250°F).
- **TWO** fire starters can be used to achieve higher temperatures (350-700°F).
- The appropriate fuel amount must be added to reach desired temperature. See Lighting Instructions on pages C-2 – C-5.
- When smoking (200-250°F), if the grill exceeds the set temperature by +50°F it may be challenging to reach desired temperature.
- It is **NOT** possible to go from Grilling or Searing (350-700°F) to Smoking temperatures (200-250°F). Grill must be shut down, charcoal extinguished, and restarted 1-2 hours later.
- **DO NOT** set temperature to higher than desired temperature in an attempt to reach desired temperature faster. This will result in over activating the charcoal and inability to maintain the desired temperature.
- **DO NOT** use the Heat Deflector at temperatures higher than 450°F.

Using the AKORN® Auto-Kamado™ Digital Controller



- ① **Power On/Off**
- ② **Control Dial**
Rotate to view options.
Press to select option.
- ③ **Digital Display** (See diagram below)
- ④ **Meat Probe 1 Jack**
- ⑤ **Meat Probe 2 Jack**
- ⑥ **Meat Probe Temperature Button**
- ⑦ **Auto or Manual Fan Control Button**
- ⑧ **Timer Button**
- ⑨ **Grill Temperature Button**



- ⑩ **Grill Temperature Display**
Can also display other settings such as recommended damper opening.
- ⑪ **Countdown Timer**
- ⑫ **Paired with Phone**
Icon displays when smart device connected.
- ⑬ **Fan Indicator**
Icon displays when fan is running
- ⑭ **Meat Probe 2 Temperature**
- ⑮ **Meat Probe 1 Temperature**



AKORN® Auto-Kamado™ Digital Controller (Continued)



POWER

1. Ensure Controller Adapter is securely plugged in to GFCI outlet
2. Press Power Button for 1 second to turn controller ON
3. Press and hold Power Button for 2 seconds to turn Controller OFF
4. Press Power Button for 1 second when running to Pause, Press again for 1 second to Resume
NOTE: Use the Pause Function when checking food or adding additional fuel. If Pause has been enabled for 10 minutes Controller will beep to alert user to resume or turn off grill. A push notification will also be sent to the App.



SET GRILL TEMPERATURE

1. Press Grill Temperature Button
2. Adjust desired temperature target by rotating Control Knob (max 700°F)
3. Press Control Knob to select desired grill temperature target
4. Suggested Damper setting will blink for 5 seconds, set damper notch to the corresponding number



SET MEAT PROBE TEMPERATURE

1. Insert Meat Probe Connector into Probe Jack (Controller can accommodate up to 2 meat probes)
2. Press Meat Probe Temperature Button
3. Adjust desired internal meat temperature by rotating Control Knob (max 225°F)
4. Press Control Knob to select desired temperature
5. Press Meat Probe Button to switch between Probes 1 & 2
6. Alarm will sound when internal temperature is reached (press any button to stop alarm)
NOTE: Meat Probe should not be used to measure Ambient Air temperature in the grill and will be permanently damaged if it exceeds 250°F.



SET TIMER

1. Press Timer Button
2. Adjust desired timer duration by rotating Control Knob
NOTE: Timer will change in 1-minute increments, shorter increments are available by using the Char-Griller® App
3. Press Control Knob to select desired time
4. Alarm will sound when timer completes (press any button to stop alarm)

AKORN® Auto-Kamado™ Digital Controller (Continued)



MANUAL FAN SPEED

If desired or required during troubleshooting, you can manually set the fan speed of your AKORN™ Auto-Kamado. This will override all temperature automation features. Use manual fan control with caution, as more fan power will equal more flame and heat. Because of the efficient and insulated design, it is difficult to decrease temperature once it has increased above your ideal temperature.

1. Press the fan button.
2. Adjust desired fan speed, from 0 to 100, by rotating the Control Knob.
3. Press the knob to select the fan setting. This will override the temperature automation.
4. To return to AUTO mode, press and hold the fan button.

NOTE: While in manual fan mode, the grill temperature display will toggle between the fan speed and the grill temperature.



ATTENTION!

Please Review ALL of the Lighting Instructions Prior to Operating Grill



- **DO NOT** use a charcoal chimney to ignite charcoal. Over-activation of charcoal will prevent controller from being able to control temperature.
- **BE PATIENT.** Time to reach desired temperature will vary by fuel type, number of fire starters and placement, as well as weather conditions. See Lighting Instructions on pages C-2 – C-5.
- Use **ONE** fire starter for smoking (200-250°F).
- **TWO** fire starters can be used to achieve higher temperatures (350-700°F).
- The appropriate fuel amount must be added to reach desired temperature. See Lighting Instructions on pages C-2 – C-5.
- When smoking (200-250°F), if the grill exceeds the set temperature by +50°F it may be challenging to reach desired temperature.
- It is **NOT** possible to go from Grilling or Searing (350-700°F) to Smoking temperatures (200-250°F). Grill must be shut down, charcoal extinguished, and restarted 1-2 hours later.
- **DO NOT** set temperature to higher than desired temperature in an attempt to reach desired temperature faster. This will result in over activating the charcoal and inability to maintain the desired temperature.
- **DO NOT** use the Heat Deflector at temperatures higher than 450°F.



Pairing the Grill with a Smart Device

NOTE: This is NOT required for basic operation.

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



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

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

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

FCC Warning

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

FCC Statement

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

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

The Bluetooth® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth® SIG, Inc. and any use of such marks by (A&J Manufacturing, L.L.C.) is under license. Other trademarks and trade names are those of their respective owners.

Seasoning Your AKORN® Auto-Kamado™

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



STEP 1: OIL COOKING GRATE

1. Thoroughly coat both sides of the cooking grate with flaxseed or other food grade oil.
2. Prepare approx. 2-3 lb of lump charcoal on the fire grate. Follow the Lighting Instructions on page C-2 – C-5.



STEP 2: HEAT UP GRILL

1. Following the instructions for operating the Auto-Kamado™ Controller (pages C-9 – C-11) and the lighting instructions (page C-2 – C-5).
2. Ignite the fuel, bring the temperature to approximately 350°F, and close the lid.
3. Once at temperature, allow grill surfaces to season for 20 minutes.



STEP 3: RE-APPLY OIL TO GRATES 3X

1. After 20 minutes, pause the fan (see Power section on page C-10), open your grill and allow grates to cool.
2. Using a brush, re-coat both sides of your cooking grates with flaxseed or other food grade oil.
3. Close lid, resume the fan and allow surfaces to season for 20 minutes.
4. Repeat this process up to three times to improve the nonstick surface.
5. Your grill is now ready for use.



ATTENTION!

Please Review ALL of the Lighting Instructions Prior to Operating Grill



- **DO NOT** use a charcoal chimney to ignite charcoal. Over-activation of charcoal will prevent controller from being able to control temperature.
- **BE PATIENT.** Time to reach desired temperature will vary by fuel type, number of fire starters and placement, as well as weather conditions. See Lighting Instructions on pages C-2 – C-5.
- Use **ONE** fire starter for smoking (200-250°F).
- **TWO** fire starters can be used to achieve higher temperatures (350-700°F).
- The appropriate fuel amount must be added to reach desired temperature. See Lighting Instructions on pages C-2 – C-5.
- When smoking (200-250°F), if the grill exceeds the set temperature by +50°F it may be challenging to reach desired temperature.
- It is **NOT** possible to go from Grilling or Searing (350-700°F) to Smoking temperatures (200-250°F). Grill must be shut down, charcoal extinguished, and restarted 1-2 hours later.
- **DO NOT** set temperature to higher than desired temperature in an attempt to reach desired temperature faster. This will result in over activating the charcoal and inability to maintain the desired temperature.
- **DO NOT** use the Heat Deflector at temperatures higher than 450°F.



Care & Maintenance

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

IMPORTANT: Prior to use, regularly wipe down the main heat sensor. If the heat sensor gets overly dirty it can impact performance.

FINISH UP



- When you are finished grilling, clean your grates with the Char-Griller® Grate Scrape, Bristle Free Brush, or 3-in-1 Grill Brush and then lightly coat your grates with flaxseed or other food grade oil.
- Next close the lid, damper and fan cover allowing the fire to suffocate. (See page C-8)
- Wait until coals and ash have completely cooled before attempting to clean up or remove.

CLEAN UP



- Wait until the fire is completely extinguished and the grill is cool to the touch before emptying the ashes.
- Brush out the fire bowl and give the charcoal grate a firm tap to loosen any ash that may be stuck.
- Unlatch the ash pan on both sides of the grill, push it up and bring it towards you to remove.
- Dump the ashes in a metal container and cover with water to ensure there are no lit coals, then you can dispose of the ashes.

COVER UP



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

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

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

Troubleshooting

QUESTION	ANSWER
WHY IS MY GRILL NOT TURNING ON?	• Press the power button on the controller to verify, if controller will not turn on see next answer. • Verify controller is plugged into an outlet and that the power cord is securely plugged into the digital controller wiring harness. • Verify power at the electrical outlet. If the power cord is connected to a GFCI (ground fault circuit interrupter), check and reset if necessary. • If power is working at the outlet, contact Char-Griller® Customer Service for assistance at AutoKamado@CharGriller.com.
WHY IS THE FAN NOT RUNNING?	• The Grill temperature has reached its temperature goal. • The fan has been disconnected from the controller. • The fan has been disconnected from wiring harness.
WHY IS THE CONTROLLER TEMPERATURE NOT READING CORRECTLY?	• Check if the main Heat Sensor inside the grill is dirty, clean if necessary. • Check that the main Heat Sensor is fully plugged in. • Digital controller has a built-in algorithm that will approximate the grill temperature at the center of the grill grates not at heat sensor. (This may vary due to various conditions such as using the Heat Deflector, Fuel type, Weather conditions, etc.)
WHY IS THE TEMPERATURE OF MY GRILL FLUCTUATING?	• Temperature fluctuations are normal. Any significant fluctuation could be the result of wind, air temperature, improper use, or lack of grill maintenance. • If temperature overshoots the desired setting, pause the controller and open the grill lid to allow temperatures to decrease.
WHY IS MY GRILL SLOW TO HEAT UP?	• Check if the main heat sensor is dirty. • Allow 20-30 minutes for temperatures to equalize. • Weather conditions are humid or wet. • Charcoal has been used before. • Check if Grill Lid is open. • Check if Fan is running. If Fan is not running see “Why is the fan not running?”
WHY IS THERE EXCESSIVE SMOKE LEAKING FROM THE LID?	• Check if the Lid is fully closed and the latch is locked. • Check the Lid gasket for any damage.
WHY IS THE APP IS CONSTANTLY SHOWING “CONNECTION LOST!” OR “OFFLINE”?	• Wi-Fi signal could be weak. Try moving the grill closer to the router or the router closer to the grill, extending your wireless network, or connect to Bluetooth®. • Angle the Antenna on the back of the controller to point at the ground. • Try turning your Grill controller off and on. • Try re-pairing your grill with your WiFi Network or Bluetooth® device.



Troubleshooting (Continued)

CODE	ERROR MESSAGE
ErP	- Check the Connection of the main Heat Sensor. Unplug the Connection, check the pins to make sure no pins are bend, and then reconnect. - Clean the Sensor with a cloth if excessively dirty. - If error code persists, you may need to replace your Heat Sensor. Contact Char-Griller® Customer Service for assistance at AutoKamado@CharGriller.com.
ErH	- Main heat sensor may be dirty. - Grill Temperature has exceeded 750°F. - Unplug Grill and Open the lid to cool down. - Check for Cause of the overheat: Fan malfunction or grease fire. - Plug Grill in to clear message.
ErF	- Check the connection of the fan. Unplug the fan connector and the power connector. - Check the fan and wiring for any damage . If the fan is damaged contact Customer Service at AutoKamado@CharGriller.com. You may need to replace your Fan. - If fan is not damaged, plug the connection back in and the power connector. Power on the grill to reset the Error code. If the Error code returns, contact Customer Service at AutoKamado@CharGriller.com. You may need to replace your Controller.
ErU	- Incorrect Voltage detected if using the wrong power adapter. Check if using the supplied power adapter or for malfunction of power adapter. - If error code persists, you may need to replace your Power Supply. Contact Char-Griller® Customer Service for assistance at AutoKamado@CharGriller.com.



ATTENTION!

Please Review ALL of the Lighting Instructions Prior to Operating Grill



- DO NOT** use a charcoal chimney to ignite charcoal. Over-activation of charcoal will prevent controller from being able to control temperature.
- BE PATIENT.** Time to reach desired temperature will vary by fuel type, number of fire starters and placement, as well as weather conditions. See Lighting Instructions on pages C-2 – C-5.
- Use **ONE** fire starter for smoking (200-250°F).
- TWO** fire starters can be used to achieve higher temperatures (350-700°F).
- The appropriate fuel amount must be added to reach desired temperature. See Lighting Instructions on pages C-2 – C-5.
- When smoking (200-250°F), if the grill exceeds the set temperature by +50°F it may be challenging to reach desired temperature.
- It is **NOT** possible to go from Grilling or Searing (350-700°F) to Smoking temperatures (200-250°F). Grill must be shut down, charcoal extinguished, and restarted 1-2 hours later.
- DO NOT** set temperature to higher than desired temperature in an attempt to reach desired temperature faster. This will result in over activating the charcoal and inability to maintain the desired temperature.
- DO NOT** use the Heat Deflector at temperatures higher than 450°F.

General Grilling Tips & Warnings

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



Cooking Guidelines

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

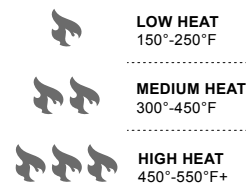
 PORK	HEAT LEVEL	AVG. COOKING TIME
PORK CHOP, MEDIUM 1-INCH THICK		8-10 MIN.
SAUSAGE 3-OUNCE LINK		10-13 MIN.
PORK TENDERLOIN 1 POUND		15-20 MIN.
PORK SHOULDER/BUTT 8 POUNDS		12 HOURS APPROX. 90 MIN / LB.

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

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

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

HEAT KEY



USDA SAFE MINIMAL INTERNAL TEMPS

FISH & SHELLFISH:
145°F

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

GROUND BEEF OR PORK:
160°F

CHICKEN:
165°F

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



**FIND MORE
RECIPES AT
CHARGRILLER.COM**

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.

PERFECT RIBEYE STEAKS

These Perfect Ribeye Steaks on the AKORN® Auto-Kamado™ are the best way to enjoy steaks at home. We love this recipe because this Ribeye Steak is so tender and juicy it will leave mouths watering.

Ingredients:

- Ribeye Steaks From Butcher Or Local Market
- 5-6 Medium Potatoes
- Couple Handfuls Of Green Beans
- Butter
- Olive Oil
- Salt/Pepper to Taste

Instructions:

1. Set AKORN® Auto-Kamado™ to 400°F
2. Take Steaks out of fridge, pat down with paper towels, drizzle and wipe down with small amount of olive oil and season with your favorite spices Salt and Pepper are fine here. I like to leave the steaks out of fridge at this point on the counter, but you may put back in fridge if you like.
3. Slice/chop up potatoes into 1" cubes, place in aluminum foil packet with butter and your favorite spices (again, salt/pepper will taste great!)
4. Place green beans in aluminum foil packet with butter and favorite spices
5. Once grill is up to temp, place potatoes and green beans directly on the grates.
6. After 20 minutes, flip potatoes and green beans
7. 15-20 minutes later remove potatoes and green beans
8. Set grill temp to 450-500 F
9. Place steaks directly on grill and let cook for 2 minutes
10. Twist steaks 90 degrees and let sit for 2 minutes (creates the crosshatch)
11. Flip steaks and let cook for 2 minutes
12. Twist steaks and let cook for 2 minutes
13. You should now be at rare / medium rare - continue to cook until you reach the desired temperature your family likes.



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 Heat Deflector 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 Heat Deflector 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!

PORK BELLY BURNT ENDS

Really just a fancy name for Meat Candy, these Pork Belly Burnt Ends are a great way to try your hand at some smoking techniques. Consider making a double batch because it's all too easy for these the just vanish.

Ingredients:

Slab of Pork Belly
BBQ Rub
1 Stick Butter
1/2 Cup Brown Sugar
Honey
BBQ sauce
8 oz Apple Juice

Instructions:

1. Remove skin from the pork belly.
2. Cut up pork belly in 1.5" squares.
3. Set smoker to 250-275F - indirect - add cherry wood.
4. Place cubed pork belly pieces on smoker - cook for 1.5-2 hours
5. Place pork belly in aluminum pan - pour in brown sugar, honey, and pats of your butter.
6. Cover, and place in smoker for another 1.5-2hrs (until about 205F).
7. Grab a new pan.. drizzle with glaze(4 oz apple juice 1 cup of bbq sauce) and shake up so they're covered.
8. Return pieces to smoker, uncovered for approx 5-10 mins until tacky.

CRISPY CHICKEN WINGS

My favorite recipe for football is smoked chicken wings with crispy skin. This is something that is often attempted but never perfected. I'm here to tell you today that perfection isn't out of reach when you're using the right tool, and for me, the Char-Griller AKORN® Auto-Kamado™ is the perfect tool for making smoked chicken wings with delicious crispy skin. These are quick to make and delicious, so give these a try at your next backyard tailgate and let me know what you think.

Ingredients:

1 Pack of Whole Chicken Wings
1 Tbsp of Kosher Salt
1/4 Cup of your Favorite Wing Sauce or Glaze

Instructions:

1. Set AKORN® Auto-Kamado™ to 400°F
2. Season the bottom side of the chicken wings evenly with the kosher salt, then place them on the AKORN® Auto-Kamado™ around where the edge of the heat deflector is below them.
3. After ten minutes, flip the wings over and inward to protect them from the direct heat. Also, give the grate ¼

turn. Open the top vent up to the number 4.

4. After ten minutes, flip the wings back over and give the grate another ¼ turn.
5. After ten minutes, flip the wings back over and give a final ¼ turn.
6. After ten minutes, check the wings' internal temperatures; they should be around 200 degrees.
7. Place the wings in a bowl and pour the sauce or glaze over the top and toss until they are evenly covered.

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

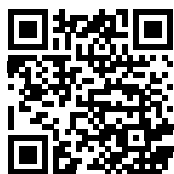
- 1 cup Balsamic or Red Wine Vinegar
- 1 cup Olive Oil
- 2 oz. Worcestershire
- ½ oz. Tabasco
- 2 Tbsp. Seasoning Salt
- 1-2 Chopped Jalapeños
- 3 oz. Soy Sauce

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.

SCAN



FOR MORE

FAVORITE ACCESSORIES

FOR THE FULL LINE OF ACCESSORIES VISIT CHARGRILLER.COM



Custom Fit Cover

Weather Resistant
Protects Grill Finish

Model #6455



15" Pizza Stone

Withstands temperatures
over 1200°F, transform your
AKORN® Auto-Kamado™
into an outdoor pizza oven

Model #6202



Grill Wok

Stainless Steel Construction,
Non-stick surface, perfectly
cook vegetables on the grill

Model #8610



Grill Tool Kit

Classic Trio of
Grilling Essentials
Stay Cool™ Handles
great for every grill master

Model #8651



Folding Probe Thermometer

Stainless steel
fast-read probe accurately
measures temperature
Easily switch from °F to °C
Auto ON/OFF feature for
extended battery life

Model #6304



Original All-Purpose BBQ Rub

Pairs well with all types
of meat and fish

Model #85501

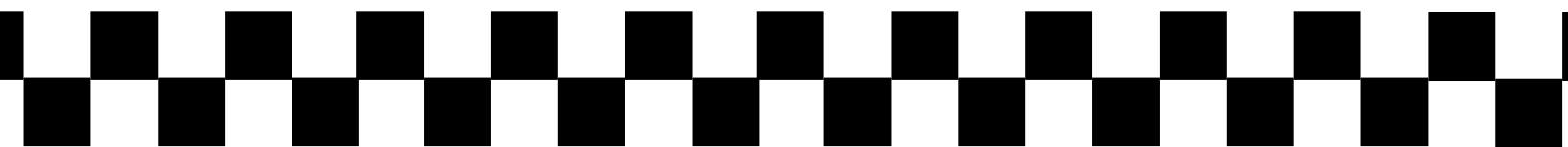


**This Page Intentionally
Left Blank**

**This Page Intentionally
Left Blank**



P.O. Box 30864
Sea Island, GA 31561
www.CharGriller.com
AutoKamado@CharGriller.com



MANUAL DEL PROPIETARIO



AKORN® AUTO-KAMADO™

Modelo #6480 / E6480



Mantenga su recibo junto con este manual para fines de la garantía.

SERVICIO AL CLIENTE
AutoKamado@CharGriller.com

PATENTE PENDIENTE

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 Y Garantía	A-1
Instrucciones De Montaje	B-1
Uso Del Producto	C-1
Recetas	D-1
Accesorios	E-1



¡ATENCIÓN!

- **NO** utilice una chimenea para encender el carbón. La sobreactivación del carbón vegetal impedirá que el controlador pueda controlar la temperatura.
- **SEA PACIENTE.** El tiempo para alcanzar la temperatura deseada varía según el tipo de combustible, el número de encendedores y la colocación, así como las condiciones meteorológicas. Consulte las instrucciones de encendido en las páginas C-2 y C-5.
- Utilice **UN** encendedor para ahumar (200-250°F).
- Se pueden utilizar **DOS** encendedores para alcanzar temperaturas más altas (350-700°F).
- Se debe agregar la cantidad de combustible adecuada para alcanzar la temperatura deseada. Consulte las instrucciones de encendido en las páginas C-2 - C-5.

Revise **TODAS** las instrucciones de encendido antes de utilizar la parrilla



- Cuando se ahúma (200-250°F), si la parrilla excede la temperatura establecida en +50°F puede ser difícil alcanzar la temperatura deseada.
- **NO** es posible pasar de las temperaturas de asar o saltear (350-700°F) a las de ahumar (200-250°F). La parrilla debe apagarse, así como el carbón, y volver a encenderla una o dos horas más tarde.
- **NO** ajuste la temperatura por encima de la deseada en un intento de alcanzar la temperatura deseada más rápidamente. Esto provocará una sobreactivación del carbón y la incapacidad de mantener la temperatura deseada.
- **NO** utilice el deflector de calor a temperaturas superiores a 450 °F

ADVERTENCIAS IMPORTANTES 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 sobre la instalación o el funcionamiento, envíe un correo electrónico a AutoKamado@CharGriller.com.

- Exclusivamente para el uso al aire libre y en áreas bien ventiladas.
- Sea precavido durante el ensamblaje y operación de la parrillera, para evitar rasguños y cortadas con bordes filosos.
- No utilice líquido de encendedor, 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.
- No use la parrilla cuando haya vientos fuertes.
- Tenga cuidado al mover la parrilla para evitar lastimarse.
- El consumo de alcohol, medicamentos recetados o no recetados puede afectar la capacidad del operador para montar u operar la parrilla de forma segura.
- Use la parrilla al menos a 3 pies de cualquier pared o superficie. Mantenga una distancia de 10 pies de los objetos que pueden incendiarse o fuentes de ignición, como luces piloto en calentadores de agua, aparatos eléctricos con corriente, etc.
- Sea extremadamente cuidadoso al agregar carbón y/o madera.
- Nunca mueva la parrilla cuando se esté usando o cuando contenga brasas o cenizas calientes.
- NO use la parrilla a gas para cocinar o calentar en interiores. Se podrían acumular vapores TÓXICOS y causar asfixia.
- No usar en o sobre barcos en vehículos recreativos.
- Asegúrese de vaciar lata de grasa después de cada uso una vez que se haya enfriado por completo.
- No coloque la parrillera cerca de ningún líquido o gas inflamable, ni donde puedan estar presente vapores inflamables.



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 IMPORTANTES DE SEGURIDAD (Continuación)

- Al cocinar con aceite/grasa, no permita que el aceite/grasa supere los 350°F (177°C). No almacene ni use aceite de cocina adicional cerca de este o cualquier otro aparato.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga a la mano un extintor tipo BC o ABC.
- En caso de un incendio producido por aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. Un extintor de incendios tipo BC o ABC puede, en algunas circunstancias, contener el fuego.
- Sea precavido ya que las llamas pueden intensificarse y estallar cuando el aire fresco entra en contacto con el fuego.
- NO se incline sobre una parrilla abierta y preste atención a donde pone las manos/dedos cerca del borde del área para cocinar.
- 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 opera la parrilla.
- No exceda una temperatura de 700°F.
- 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.
- No altere esta parrilla de ninguna manera.
- 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.
- Los protectores térmicos de la parrilla y la tolva están CALIENTES mientras están en uso, y permanecerán CALIENTES por un período de tiempo después y durante el proceso de enfriamiento. Tenga CUIDADO. Use guantes/manoplas de protección.
- El protector térmico, la tapa y el pestillo de la tolva, así como la puerta y el pestillo del cenicero están CALIENTES mientras la parrilla está en uso y durante el enfriamiento. Use guantes protectores cuando trabaje con estos componentes y alrededor de ellos..

- La parrilla tiene una llama abierta. Mantenga las manos, el cabello y la cara alejados de las llamas. NO se incline por encima de la parrilla al encenderla. El cabello suelto y la ropa pueden incendiarse.
- No cubra las rejillas de cocción con papel aluminio; esto atraparé el calor y puede dañar la parrilla.
- Nunca llene en exceso la tolva con carbón; esto puede causar lesiones graves y daños a la parrilla.
- Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes: 1) No enchufe la parrilla hasta que esté completamente ensamblada y lista para usarse. 2) Use solamente un tomacorriente conectado a tierra. 3) No use la parrilla cuando haya tormentas eléctricas. 4) Nunca exponga la parrilla a la lluvia u otras fuentes de agua.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el panel de control en agua u otro líquido.
- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después de que el electrodoméstico haya fallado o se haya dañado de alguna manera. Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de Char-Griller® en AutoKamado@CharGriller.com para obtener ayuda.
- Se pueden usar extensiones eléctricas si se tiene cuidado en su uso. Si se usa una extensión eléctrica: 1) La clasificación eléctrica marcada en la extensión debe ser al menos tan resistente como la clasificación eléctrica del aparato; y 2) la extensión debe colocarse de manera que no quede sobre una encimera o mesa, donde los niños pueden tirar de la extensión o tropezarse accidentalmente.
- La extensión eléctrica debe ser de tres hilos con conexión a tierra.
- Las extensiones eléctricas para exteriores deben usarse con productos para uso en exteriores que están marcados con el sufijo “W” y con la declaración “Adecuado para uso con electrodomésticos en exteriores”.
- PRECAUCIÓN: para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión de la extensión eléctrica seca y lejos del suelo.
- No permita que la extensión cuelgue de, ni toque superficies calientes.
- No coloque la extensión sobre o cerca de un mechero de gas o eléctrico o un horno caliente.
- Para desconectar la parrilla, apague el control y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Desenchufe la parrilla del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que la parrilla se enfríe por completo antes de agregar o retirar componentes internos.
- No limpie este producto con un rociador de agua o algo similar.
- Nunca abra la tolva durante el uso. Si es necesario rellenar carbón durante el uso, siga las instrucciones de recarga específicas para esta parrilla, y siempre use guantes protectores.
- Nunca opere la parrilla con la compuerta antiincendios instalada en la parrilla; esto puede dañar la parrilla.
- 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.
- Tenga siempre cerca un extintor de incendios tipo BC o ABC. Mantenga e inspeccione su extintor de incendios con regularidad.



*****¡DETÉNGASE! ¡CORREO ELECTRÓNICO Char-Griller PRIMERO!*****



NO Devuelva El Producto A La Tienda.

Esta parrilla ha sido creada con los más altos estándares de calidad. Si tiene preguntas que este manual no aborda o si necesita piezas, comuníquese con nuestro Departamento de Servicio al Cliente en AutoKamado@CharGriller.com y tenga a mano su número de serie.

REGISTRE SU PARRILLA:

Para aprovechar la garantía de Char-Griller® al máximo, asegúrese de registrar su parrilla visitando www.CharGriller.com/Register o llame al departamento de Servicio al Cliente al AutoKamado@CharGriller.com

Registrarse le aporta protecciones importantes:

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

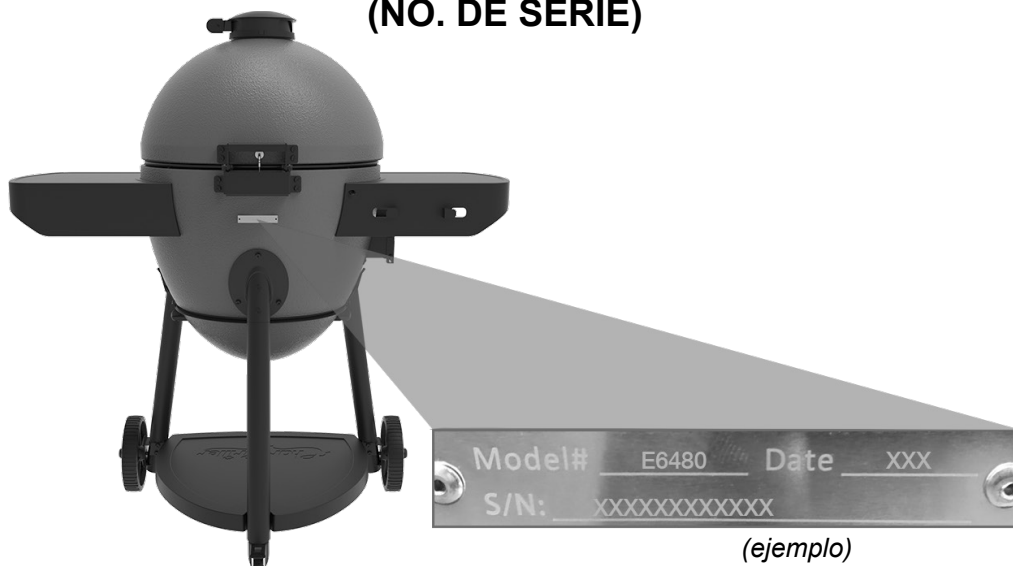
NOTA: Para registrarse, necesitará su número de modelo, número de serie y una copia del recibo de compra original.



Documente su números de serie AQUÍ:

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

(NO. DE SERIE)



INFORMACIÓN DE GARANTÍA

SE NECESITA UNA COPIA DEL COMPROBANTE DE COMPRA CON FECHA (RECIBO) PARA REGISTRARSE O PRESENTAR UN RECLAMO DE GARANTÍA*. CONSERVE UNA COPIA DEL RECIBO PARA SUS REGISTROS.

Char-Griller® reemplazará cualquier pieza defectuosa de sus parrillas/ahumadores, bajo garantía, según se describe de abajo.

POR FAVOR LEA ESTA INFORMACIÓN DETENIDAMENTE Y CONTACTE CON EL DEPARTAMENTO DE SERVICIO AL CLIENTE ESCRIBIENDO A AutoKamado@CHARGRILLER.COM SI TIENES ALGUNA DUDA.

Gravedad	
Todas las partes defectuosas	1 año a partir de la fecha de compra
Parrillas de carbón / Pellet / Kamado	
Parrilla - Cubierta Y Parte Inferior (excluye el cenicero extraíble)	5 años a partir de la fecha de compra por oxidación / quemaduras
Cenicero Y Piezas defectuosas	1 año a partir de la fecha de compra
Parrillas a Gas	
Cubierta de la parrilla (mitad SUPERIOR) Y tubos de la hornilla principal (excluye la Hornilla lateral)	5 años a partir de la fecha de compra por oxidación / quemaduras
Carcasa de la parrilla (parte INFERIOR) Y hornilla lateral Y piezas defectuosas	1 year from date of purchase
Parrillas de Combustible Dual (Gas y Carbón)	
Parrilla a carbón - Cubierta y parte inferior y Cubierta de la parrilla a gas (mitad SUPERIOR) Y tubos de la hornilla principal (excluye el cenicero y la hornilla lateral)	5 años a partir de la fecha de compra por oxidación / quemaduras
Cenicero Y Piezas defectuosas y Carcasa de la parrilla a gas (parte INFERIOR) Y hornilla lateral	1 año a partir de la fecha de compra
Piezas, Accesorios y Cobertores Para Parrilla	
	1 año a partir de la fecha de compra (únicamente se cubren las roturas de costuras para los cobertores)

LA OXIDACIÓN SUPERFICIAL NO SE CONSIDERA UN DEFECTO DE FABRICACIÓN O DE MATERIALES

Las parrillas Char-Griller® están fabricadas de acero y la oxidación ocurrirá naturalmente si se exponen a los elementos. Consulte la sección titulada "Uso" para repasar cómo cuidar su parrilla adecuadamente.

Estas garantías NO cubren problemas superficiales, como raspones, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y sustancias químicas, oxidación superficial o decoloración de las superficies de acero.

Las garantías son únicamente para reemplazar piezas defectuosas. Char-Griller® no se hace responsable de los daños causados por accidentes, alteraciones, mal uso, abuso, ambientes hostiles, instalación incorrecta e instalación que no satisfaga los códigos locales de servicio para la unidad.

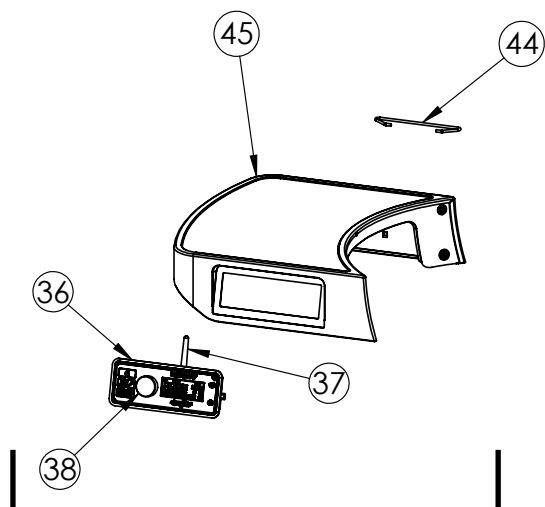
Se excluye bajo TODAS las garantías

Pintura; óxido de superficie; daño causado por el calor; piezas incorrectas que el cliente haya pedido, incluyendo el envío; piezas desgastadas; piezas faltantes o dañadas que no se reporten dentro de los dos (2) meses después de la fecha de compra; piezas defectuosas que no se reporten dentro de un (1) año de la fecha de compra; decoloración de la cubierta de la parrilla.

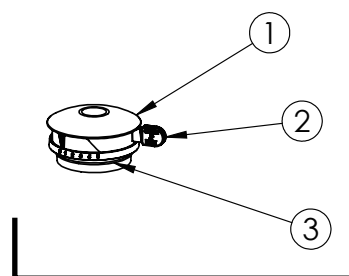
*NOTA: Se pueden requerir fotos y el retorno prepago del artículo en cuestión para presentar reclamos de garantía. El mal uso, abuso o uso comercial invalida todas las garantías.



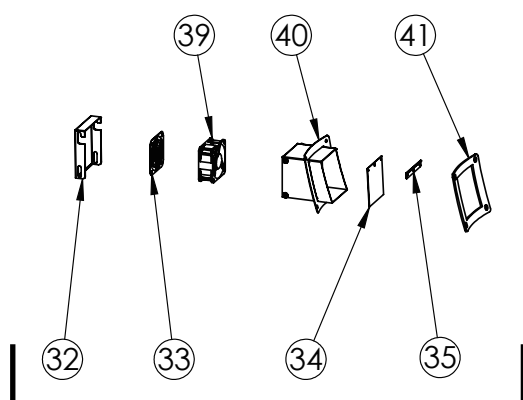
COMPONENTES PREMONTADOS



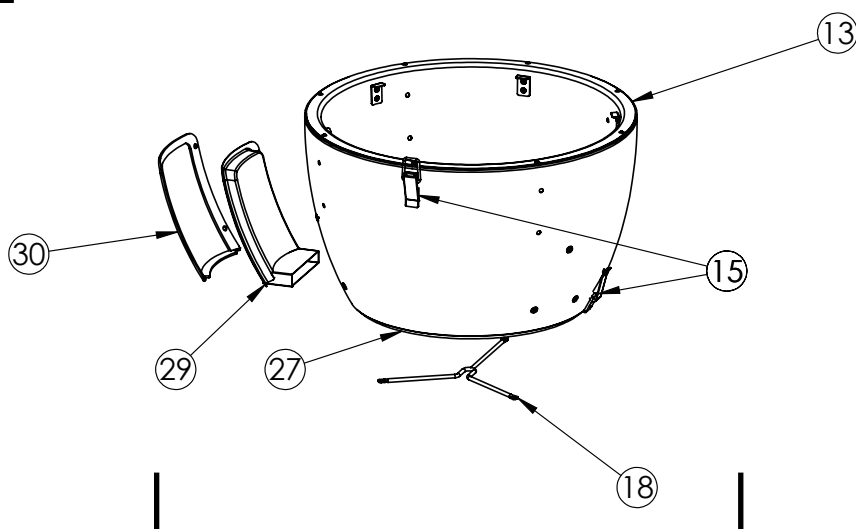
ESTANTE LADO IZQUIERDO Y
CONJUNTO DE CONTROLADOR



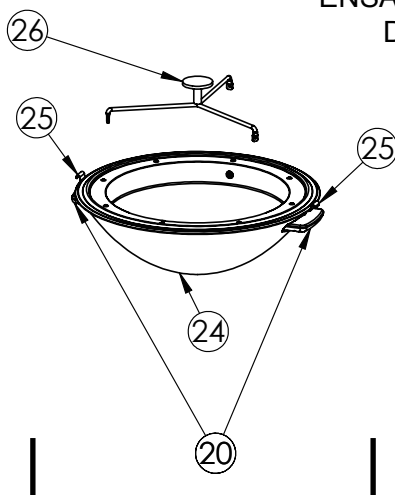
MONTAJE DEL
AMORTIGUADOR



MONTAJE DEL VENTILADOR



ENSAMBLE DEL CUERPO
DE LA PARRILLA



MONTAJE DE BANDEJA
DE CENIZAS



LISTA DE PIEZAS

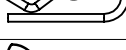
Artículo	Cantidad	Nombre de Parte
1	1	APAGADOR
2	1	MANGO AMORTIGUADOR
3	1	ANILLO TÓRICO AMORTIGUADOR
4	1	CAPUCHA
5	1	SELLADOR DE CAMPANA
6	1	SENSOR DE CALOR (HARDWARE ADJUNTO)
7	1	REJILLA CENTRAL
8	1	REJILLA EXTERIOR
9	1	REJILLA CONTRA INCENDIOS
10	1	BISAGRA CAPUCHA
11	1	ESTANTE LATERAL DERECHO
12	1	BOL DE FUEGO
13	1	CUERPO DE LA PARRILLA
14	3	ENCHUFE DE PIERNA
15	3	PESTILLO
16	1	PIERNA TRASERA
17	1	PIERNA DERECHA
18	1	SOPORTE DE SOPORTE PARA CENIZERO
19	1	RUEDA GIRATORIA
20	2	ASA DE CENIZA
21	1	ESTANTE INFERIOR
22	1	EJE
23	2	RUEDA
24	1	PAN DE CENIZA
25	2	PESTILLO PARA CENIZADORES
26	1	PERCHA CENIZA
27	1	SELLADOR DE CENIZAS
28	1	PIERNA IZQUIERDA
29	1	CANAL DE AIRE
30	1	JUNTA DE CANAL DE AIRE
31	1	SONDA PARA CARNE
32	1	PUERTA DEL VENTILADOR
33	1	PANTALLA DEDOS
34	1	ALETA DEL VENTILADOR
35	1	SOPORTE DE ALETA DEL VENTILADOR
36	1	CONTROLADOR
37	1	ANTENA
38	1	PERILLA DEL CONTROLADOR
39	1	VENTILADOR
40	1	CAJA DE VENTILADOR
41	1	JUNTA DE CAJA DE VENTILADOR
42	1	ESCUDO TÉRMICO
43	1	REJILLA DE CALENTAMIENTO
44	1	GANCHO DE ALMACENAMIENTO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN
45	1	ESTANTE LADO IZQUIERDO
46	1	ASA DE LA TAPA
47	1	BISEL MANIJA IZQUIERDA
48	1	MANGO BISEL DERECHO
49	1	CABLE DE ENERGÍA
50	1	SOPORTE DE PESTILLO
K	3	GANCHO PARA UTENSILIOS
L	2	CLIP DE ALAMBRE
Z	2	CUBIERTA CUBO

HARDWARE NECESARIO

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

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

Tiempo Estimado de Ensamblado: 45 minutos

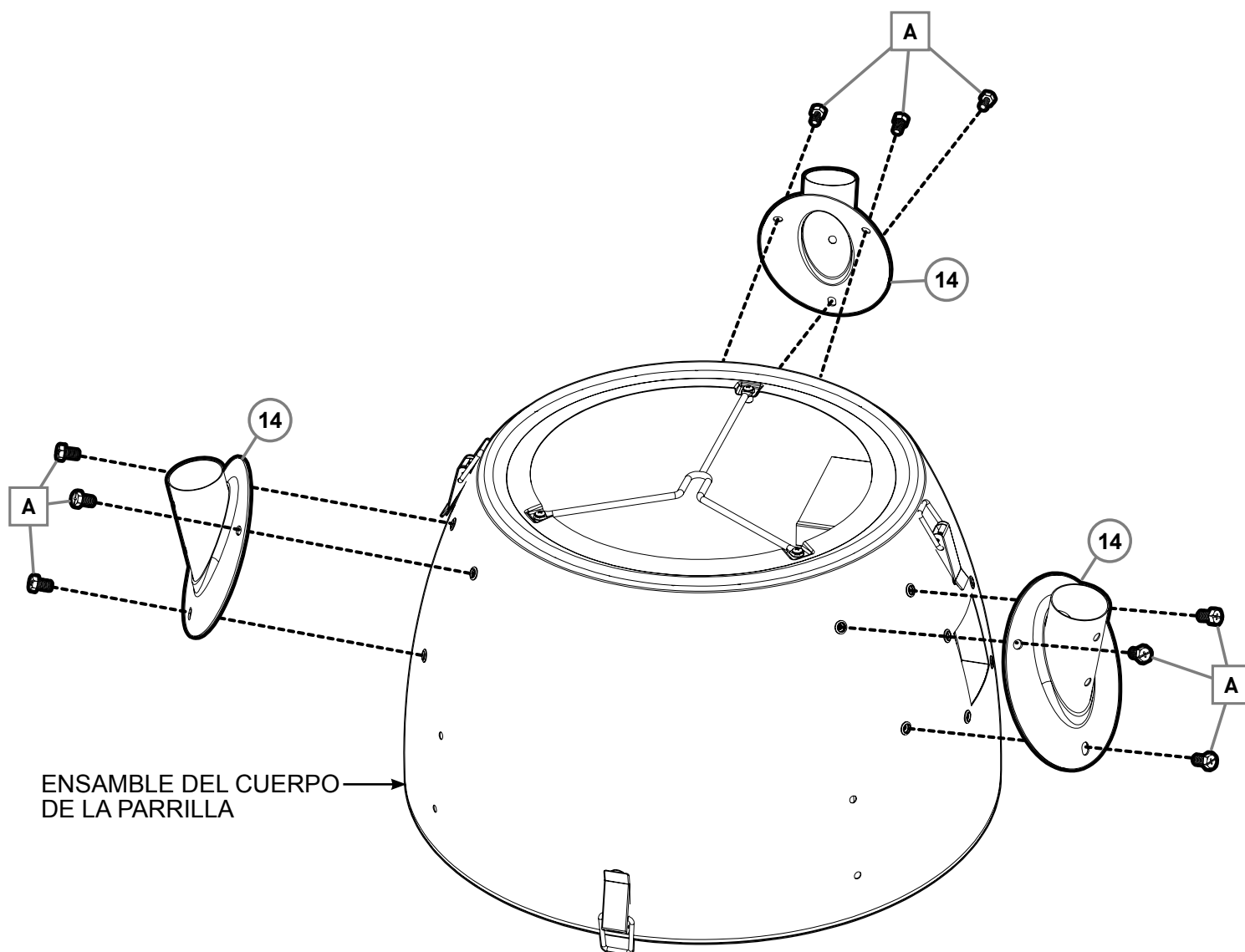
Artículo	Descripción	Foto	Cantidad
A	PERNO HEXAGONAL DE 1/4-20 X 1/2”	 	22
B	PERNO HEXAGONAL DE 1/4-20 X 1 3/4”	 	8
C	TORNILLO HEXAGONAL DE 1/4-20 X 3/4” CON COMPUESTO DE BLOQUEO	 	4
D	ARANDELA DE BLOQUEO 1/4”	 	13
E	ARANDELA PLANA DE 1/4”	 	10
F	ARANDELA, 2/5”	 	2
G	ARANDELA DE FIBRA 1/4”	 	8
H	PIN DE COTTER GRANDE	 	2
I	PERNO DE BRIDA, 1/4-20 X 2”	 	2
J	TORNILLO M5	 	4
K	GANCHOS PARA UTENSILIOS	 	3
L	CLIP DE ALAMBRE	 	2
M	TORNILLO PENETRANTE	 	2
Z	CUBIERTA CUBO	 	2

Paquete De Hardware: #551241



PASO 1

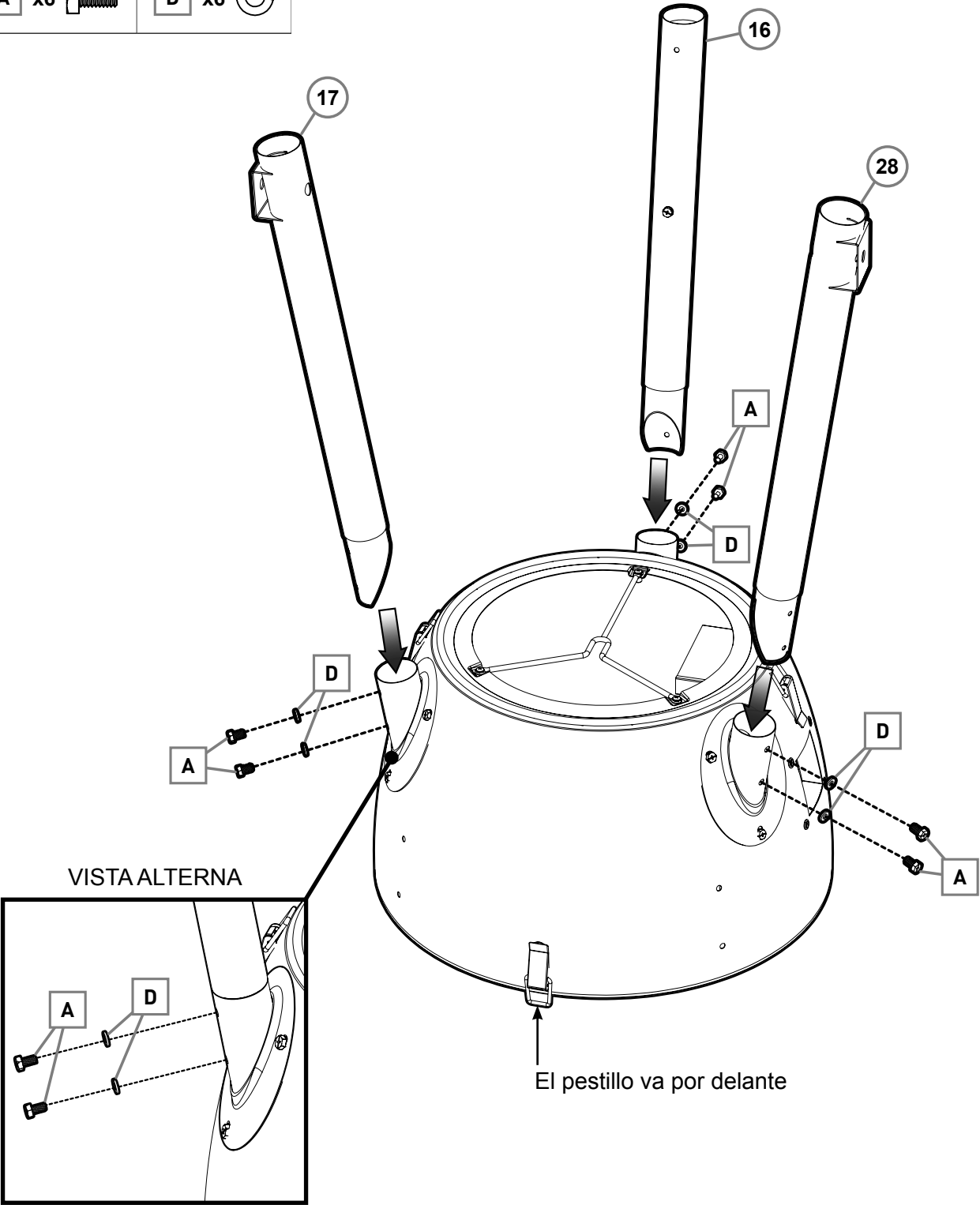
A x9



ENSAMBLE DEL CUERPO
DE LA PARRILLA

PASO 2

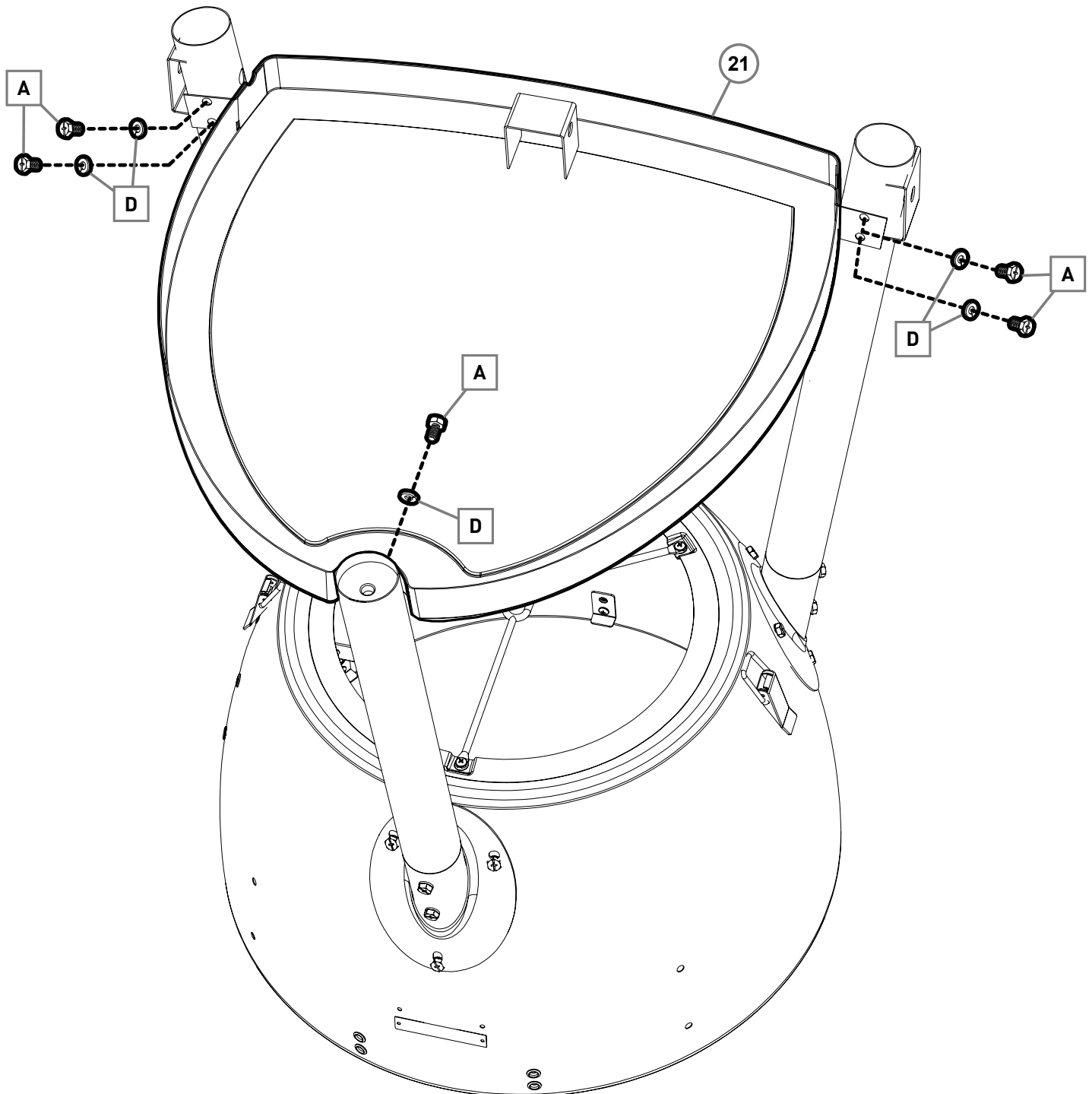
A x6 	D x6 
---	---



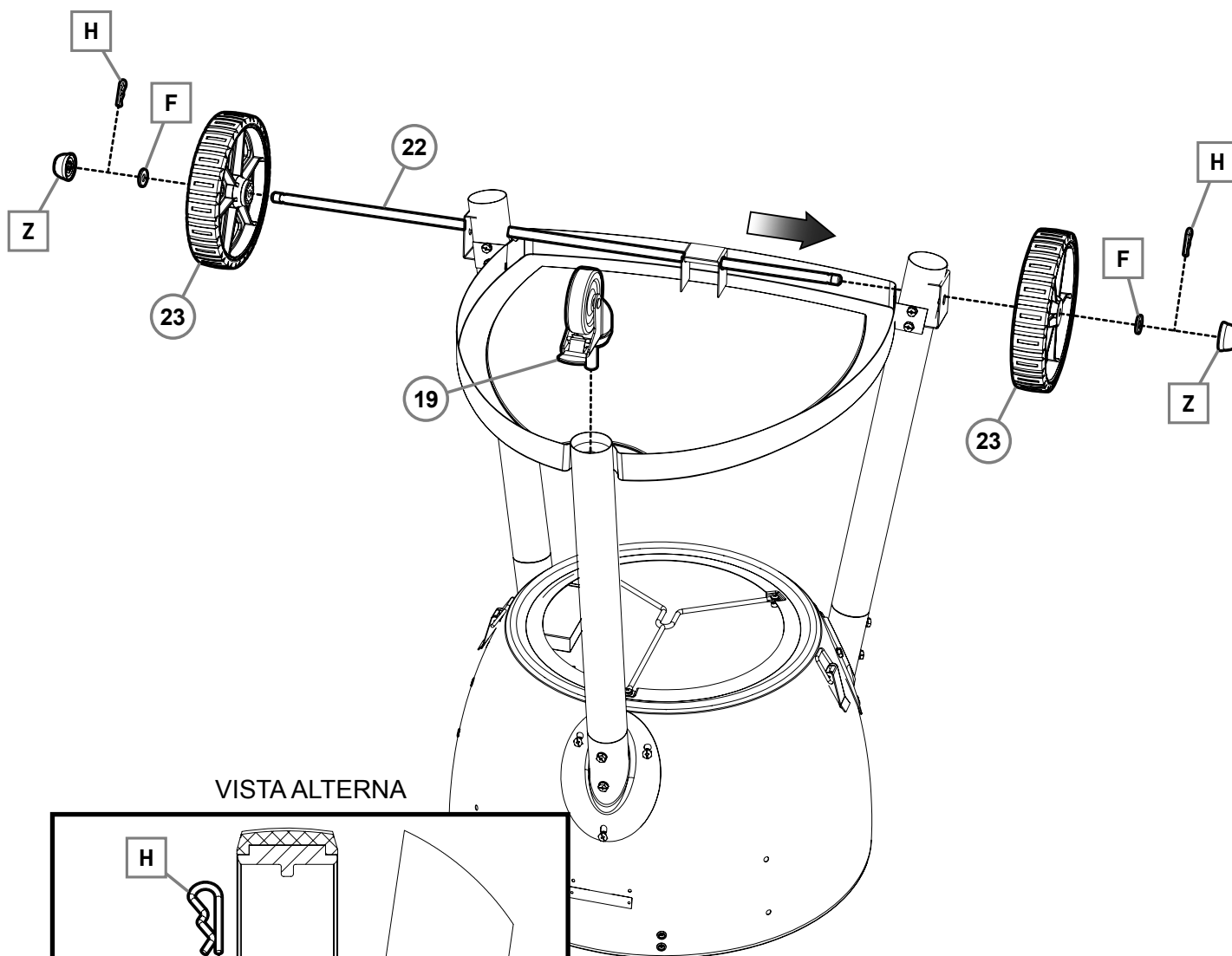
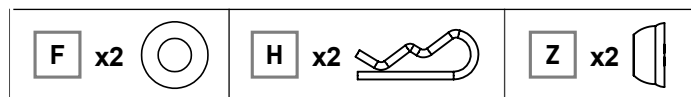


PASO 3

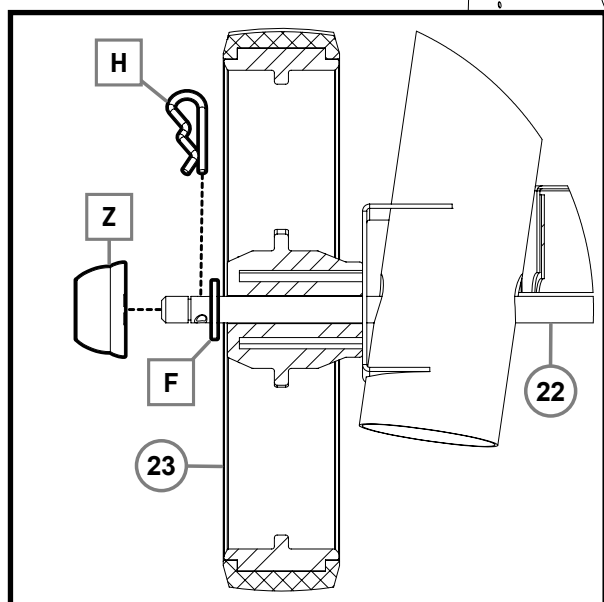
A x5 	D x5 
---	---



PASO 4

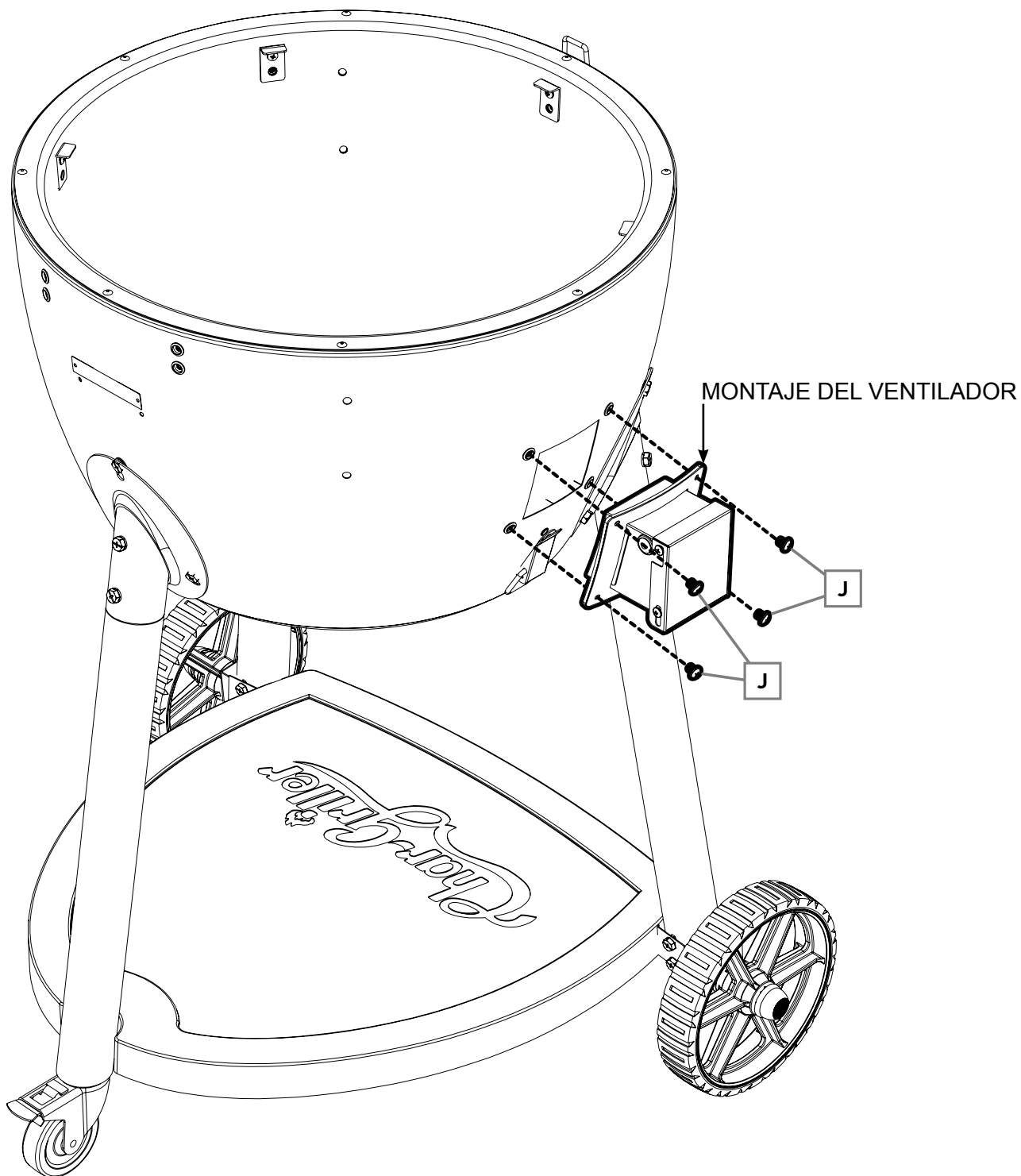
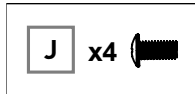


VISTA ALTERNA





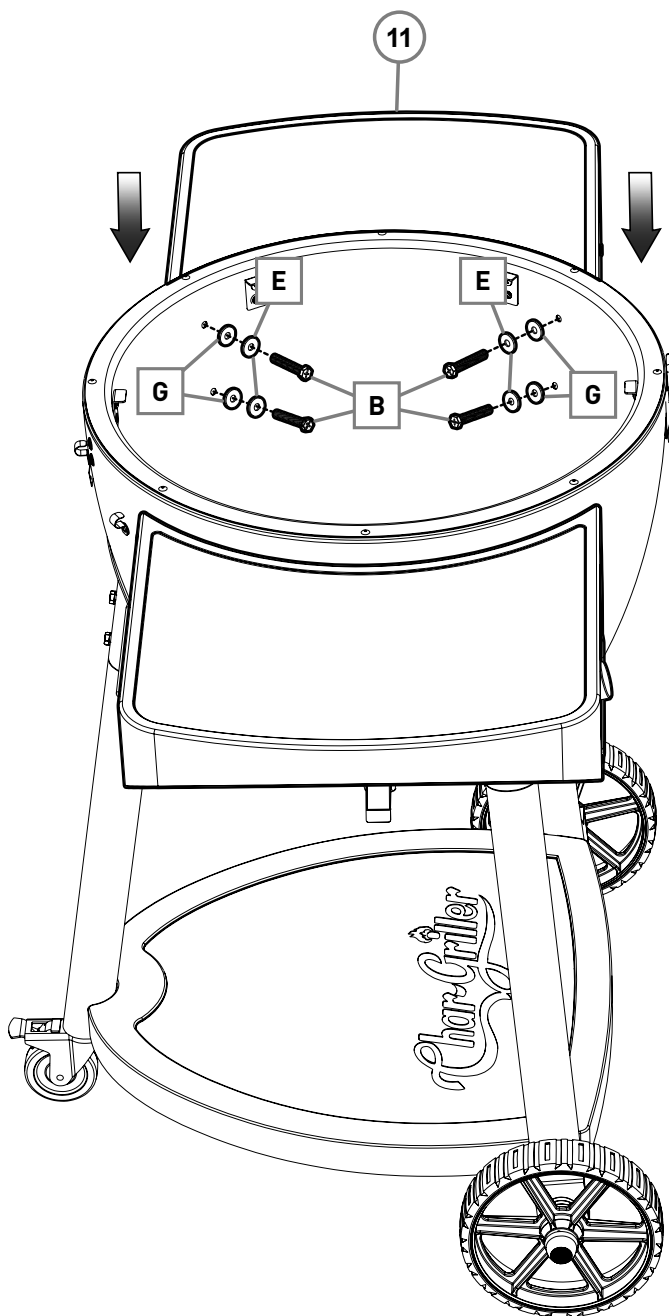
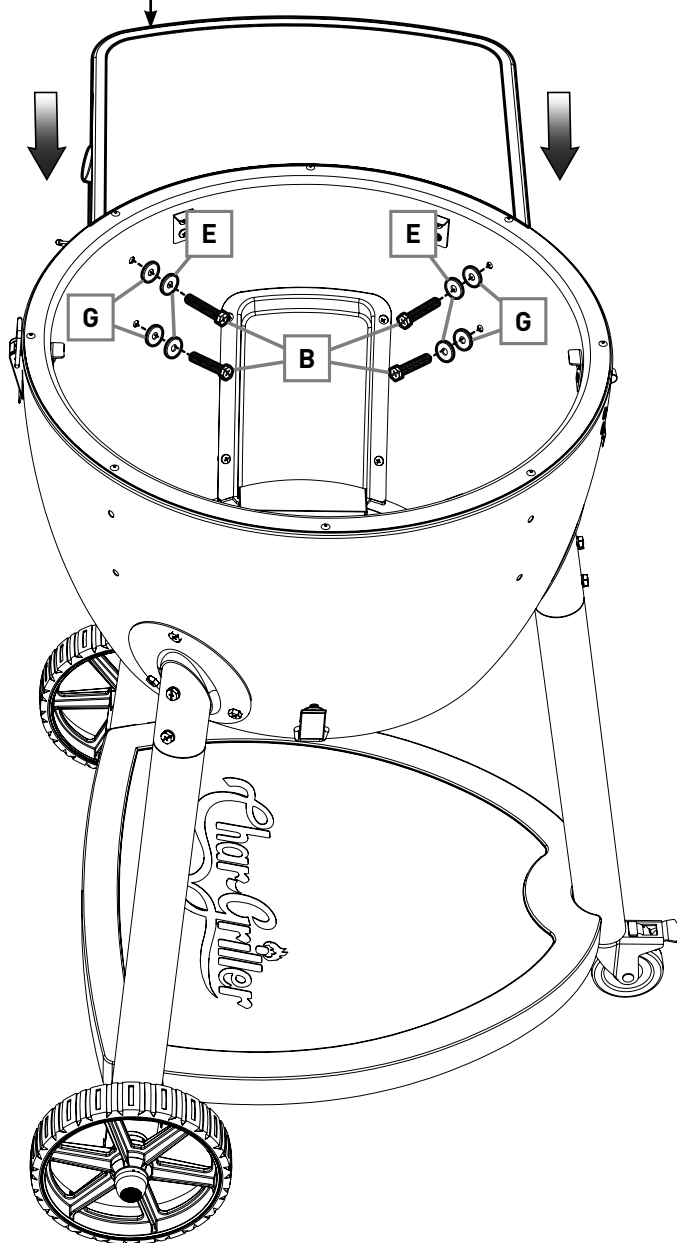
PASO 5



PASO 6



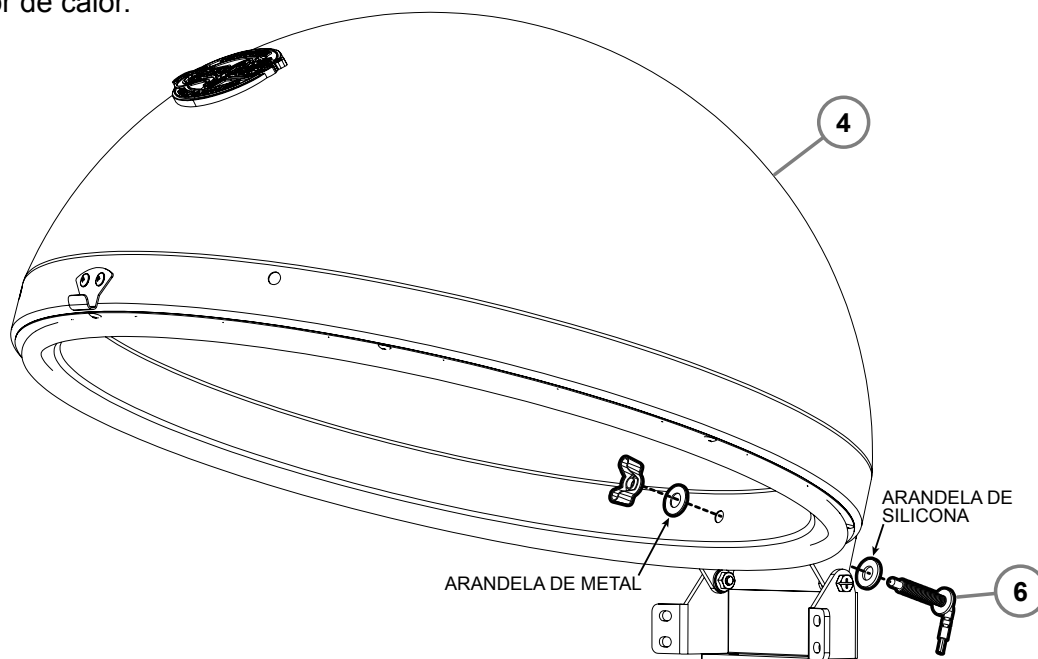
ESTANTE LADO IZQUIERDO Y
CONJUNTO DE CONTROLADOR



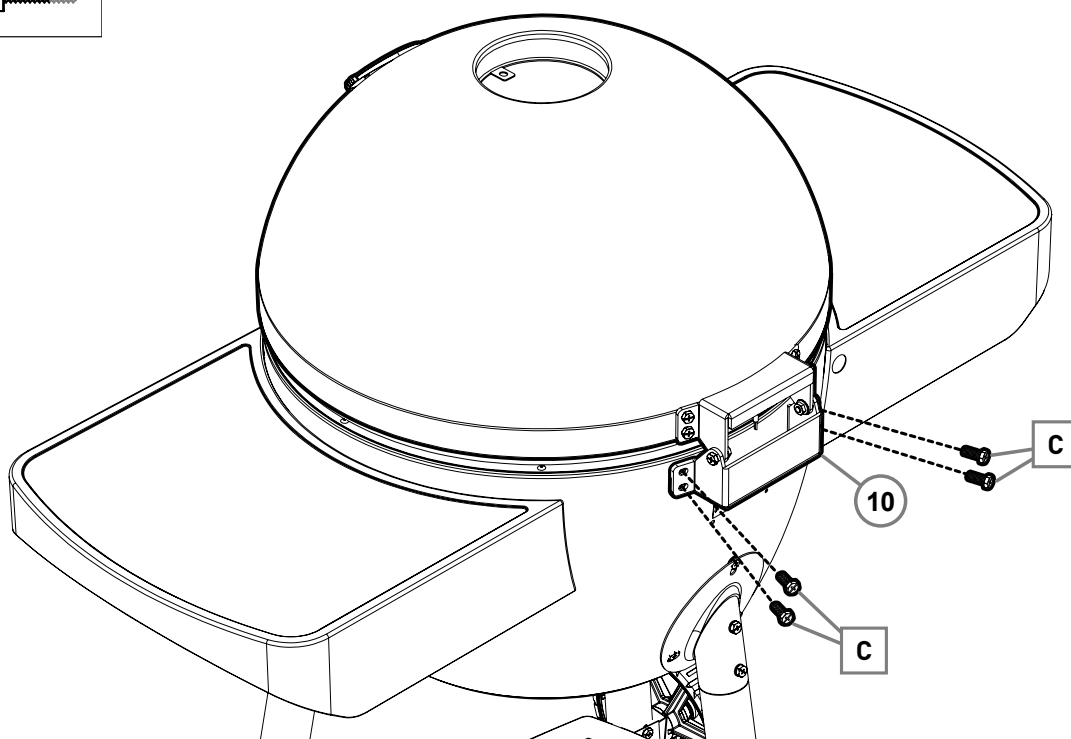
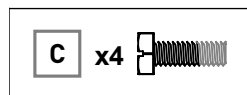


PASO 7A

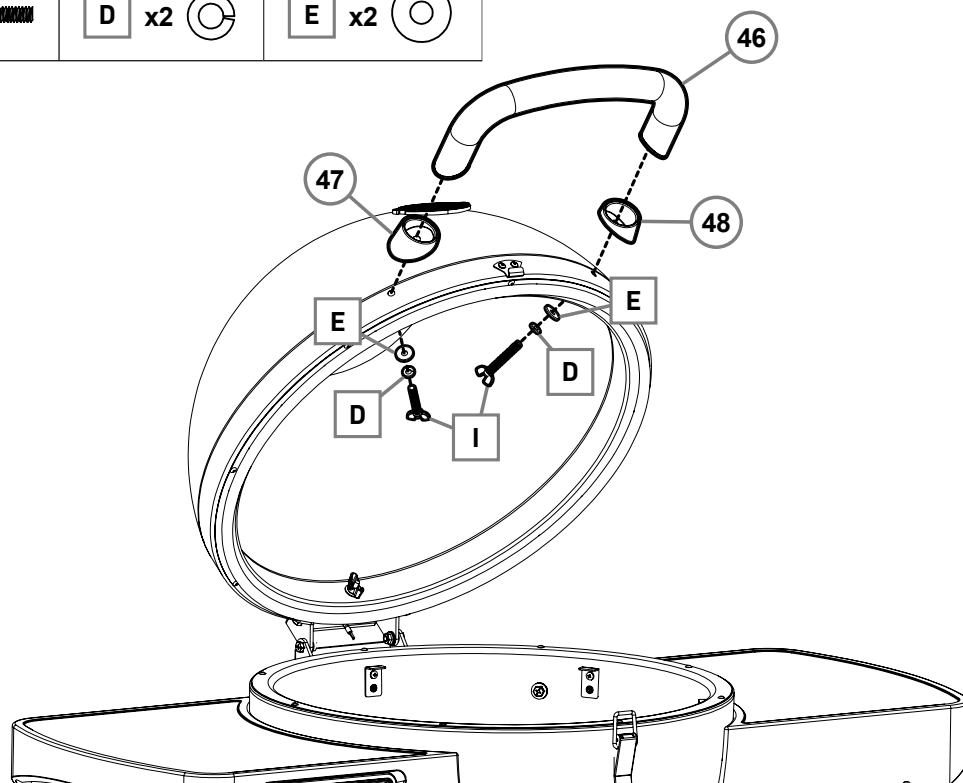
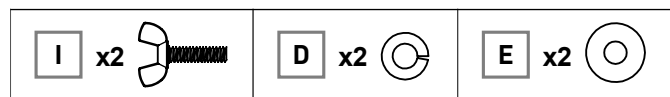
El hardware viene preinstalado en el sensor de calor.



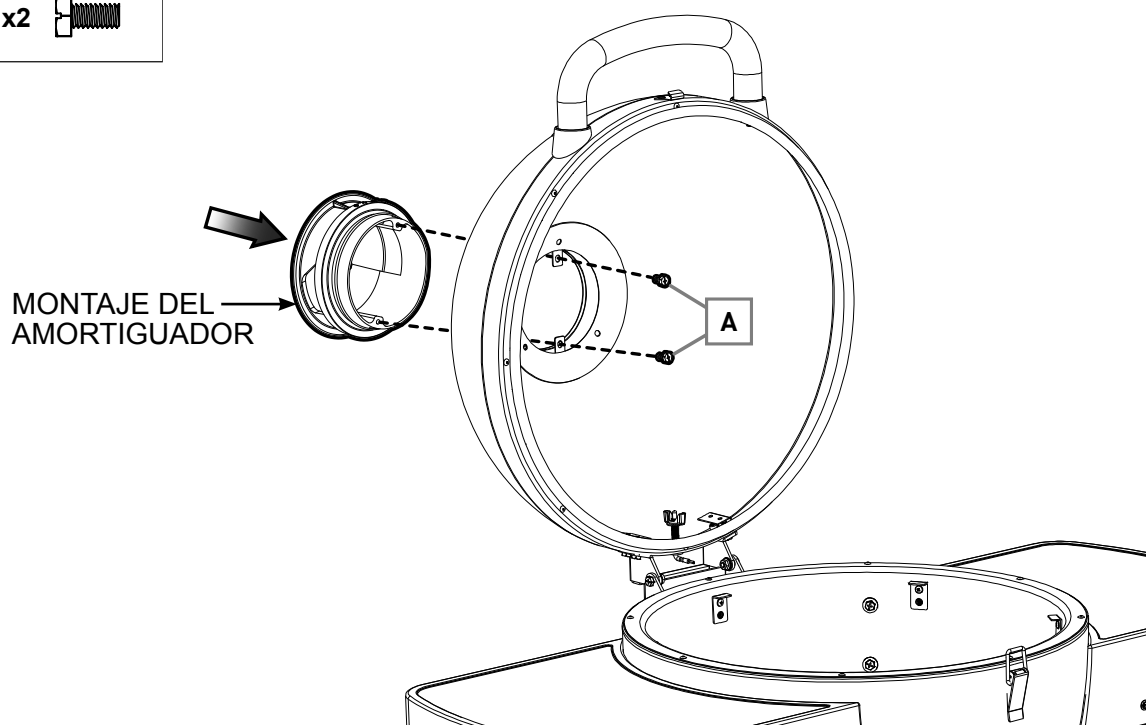
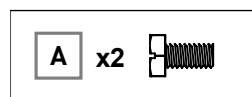
PASO 7B



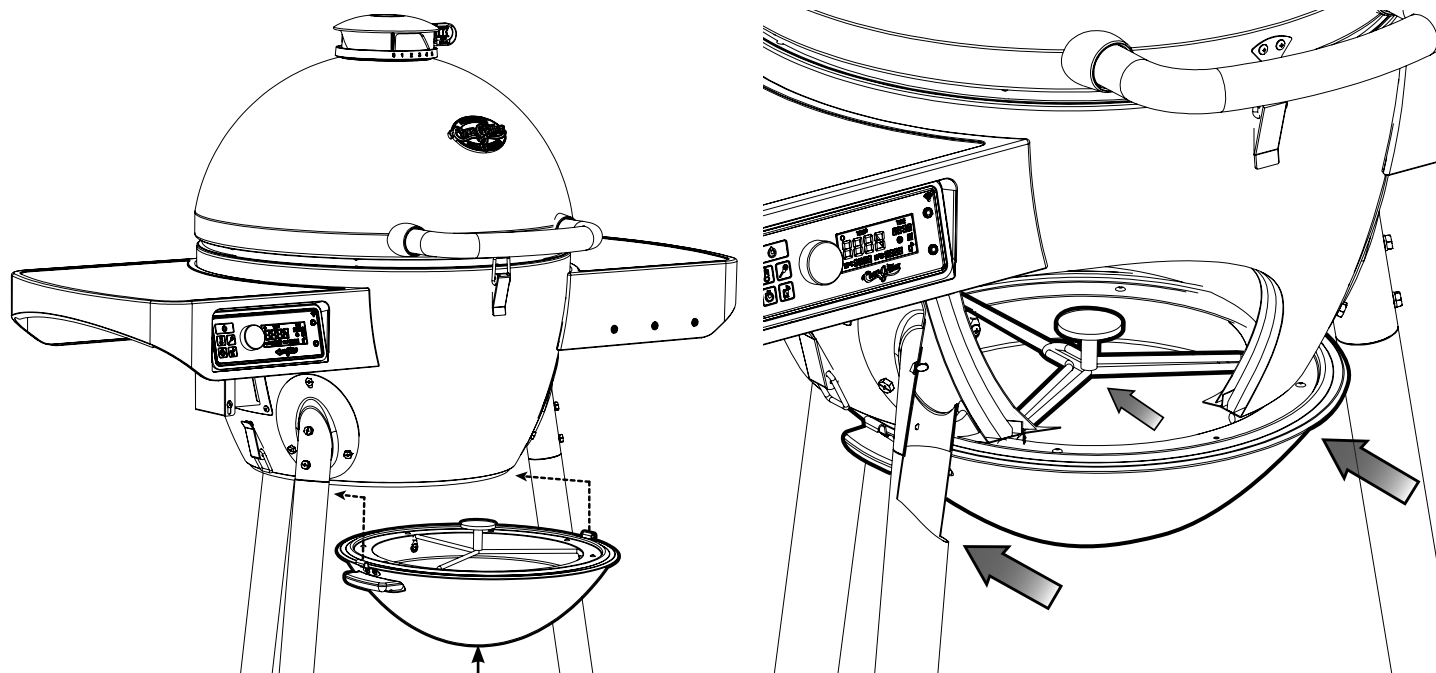
PASO 8



PASO 9

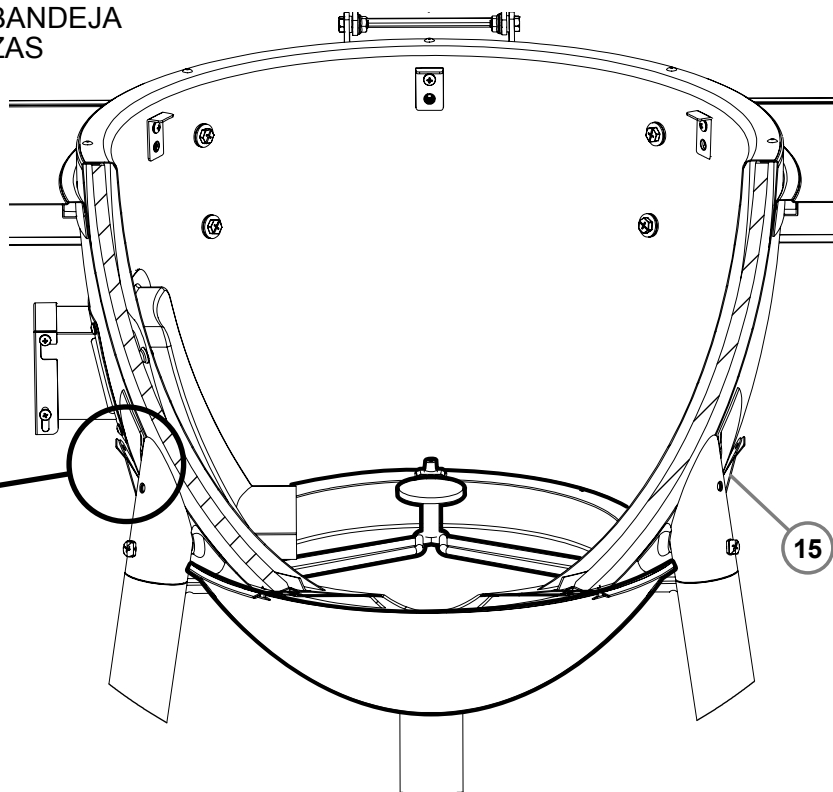
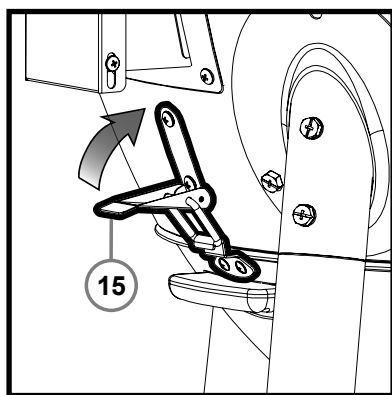


PASO 10

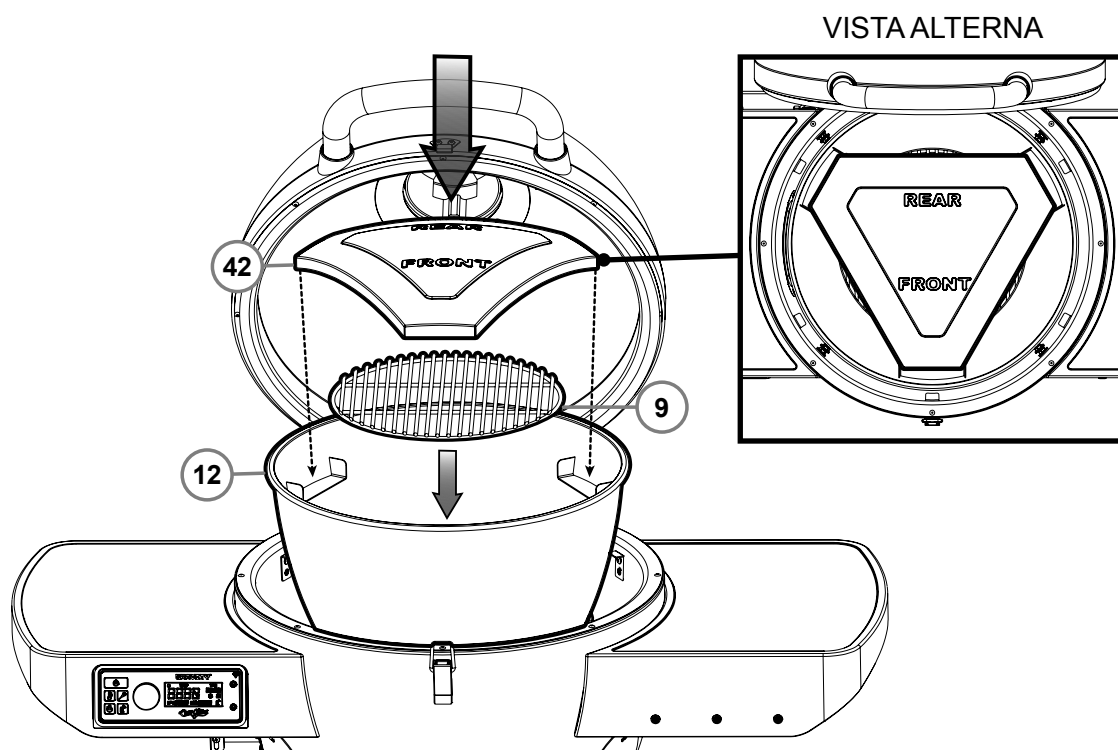


MONTAJE DE BANDEJA
DE CENIZAS

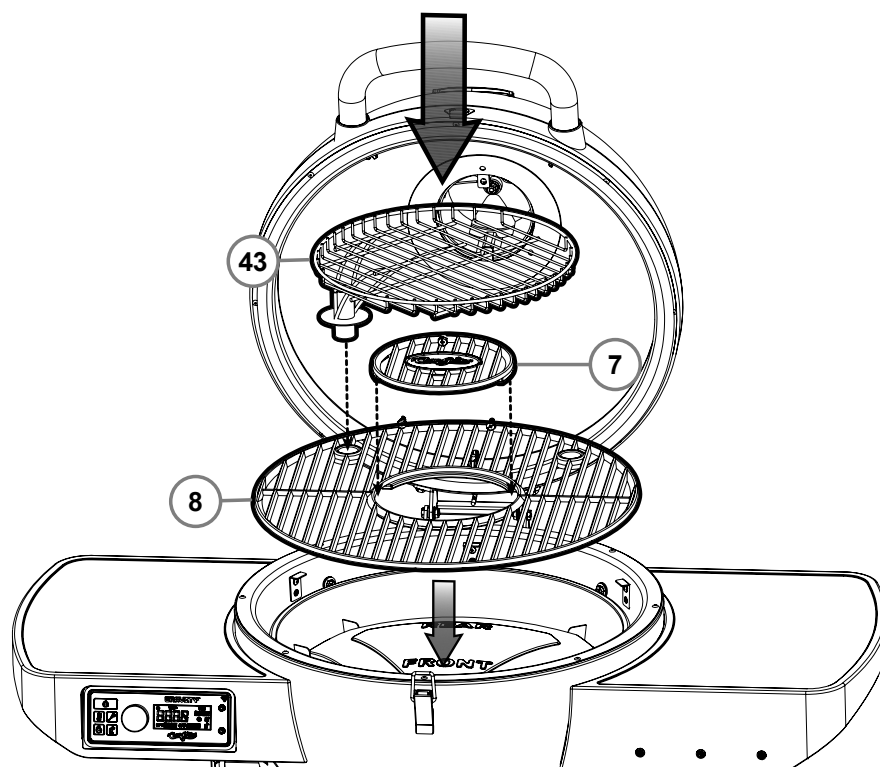
VISTA ALTERNA:
Asegure el conjunto del cenicero en
su lugar con los dos pestillos.



PASO 11A



PASO 11B

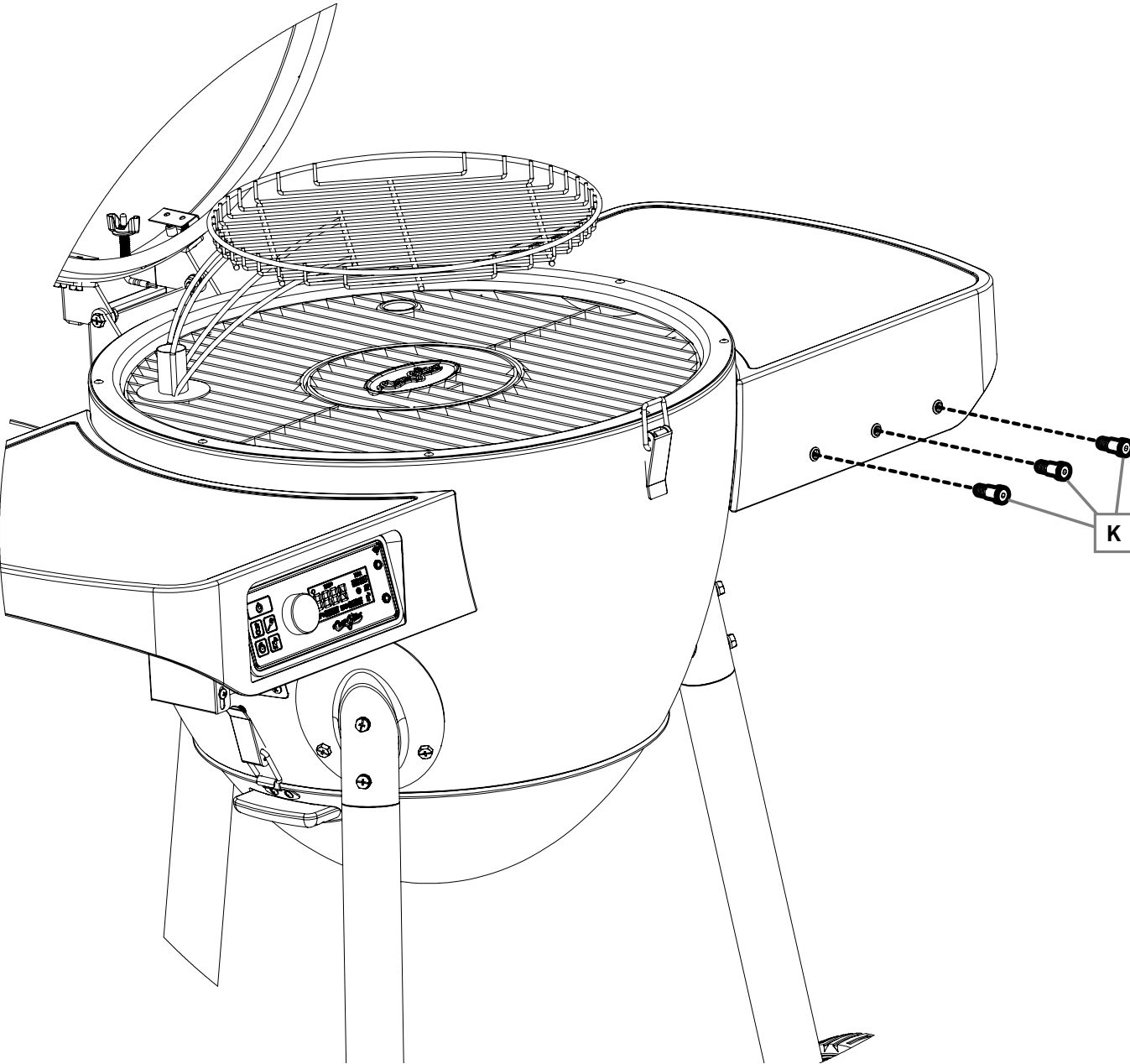




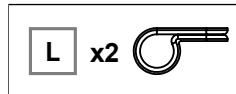
PASO 12

K

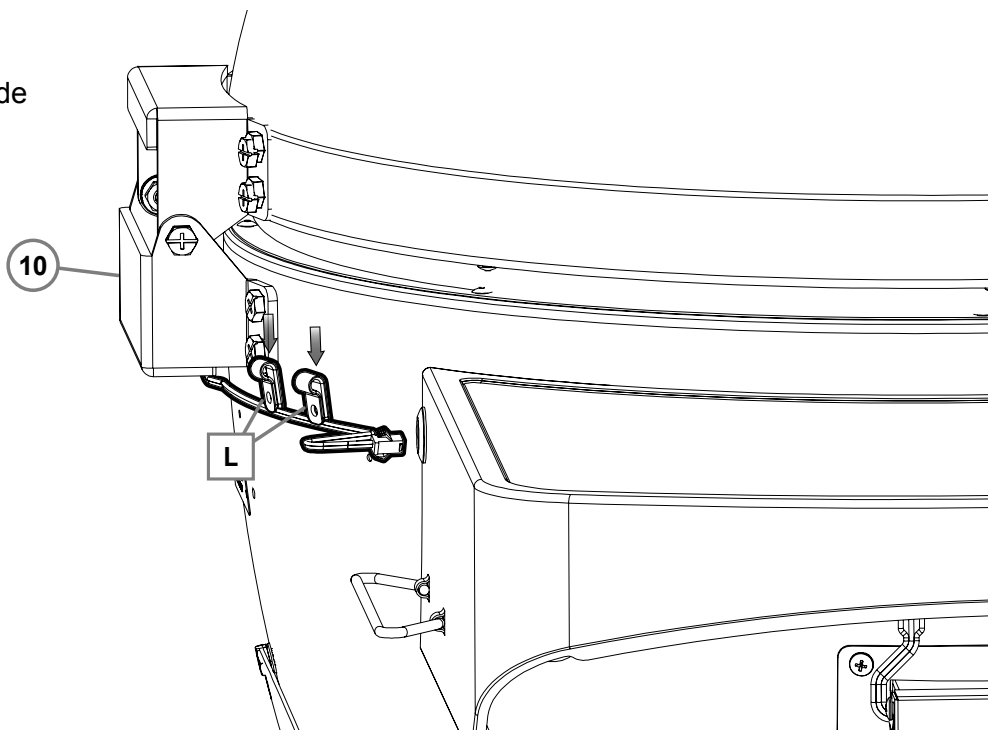
x3



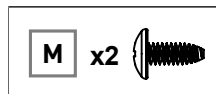
PASO 13A



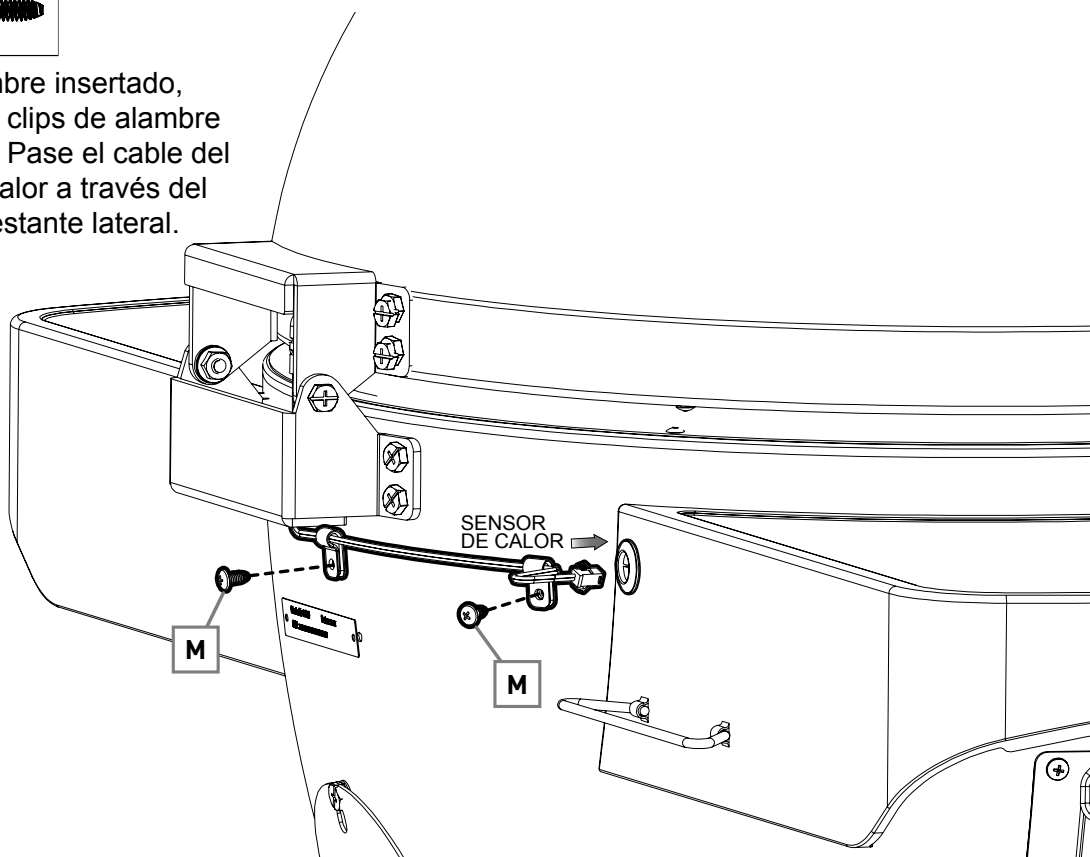
Inserte el cable del sensor de calor en el clip de alambre.



PASO 13B



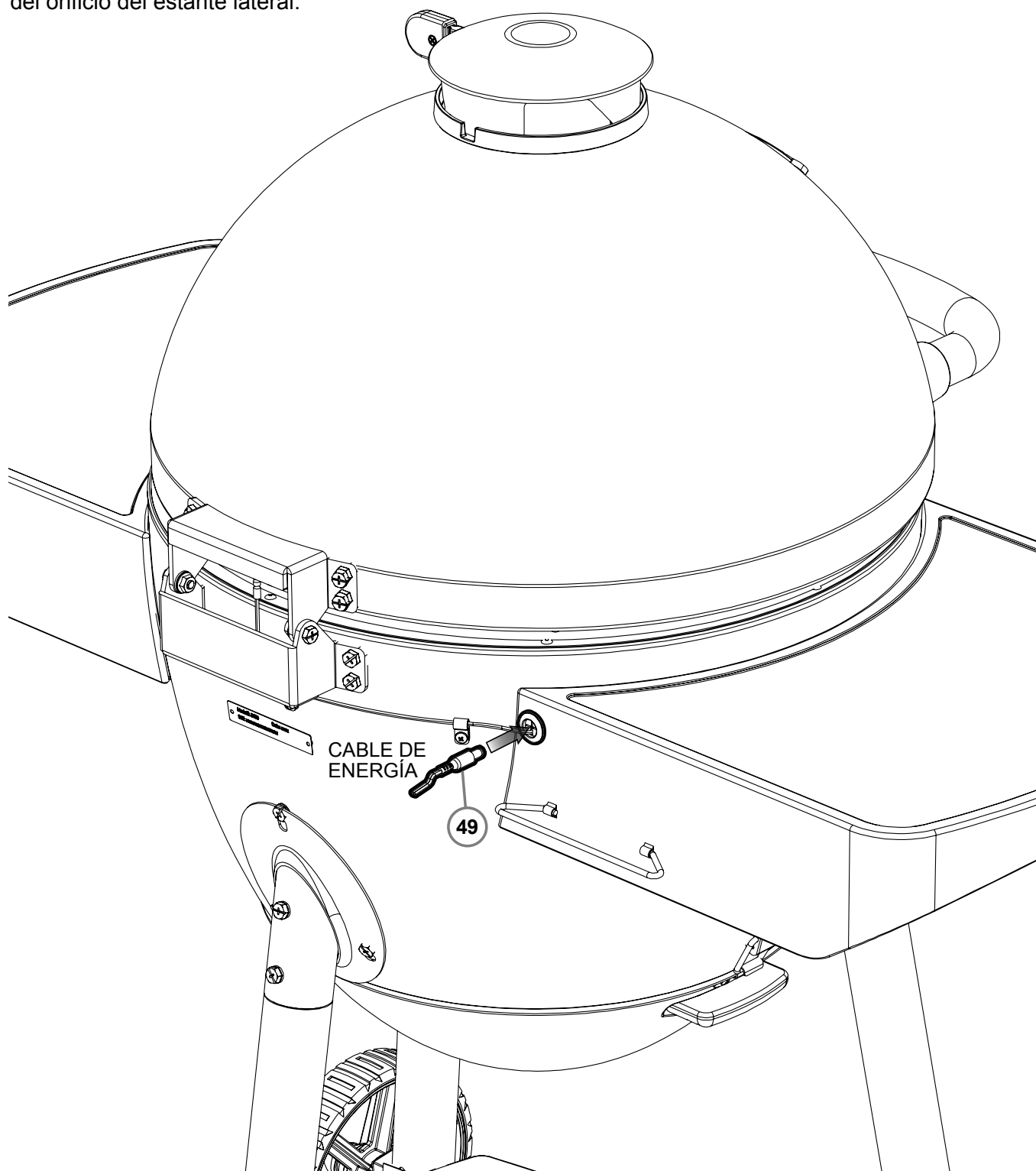
Con el alambre insertado, asegure los clips de alambre a la parrilla. Pase el cable del sensor de calor a través del orificio del estante lateral.





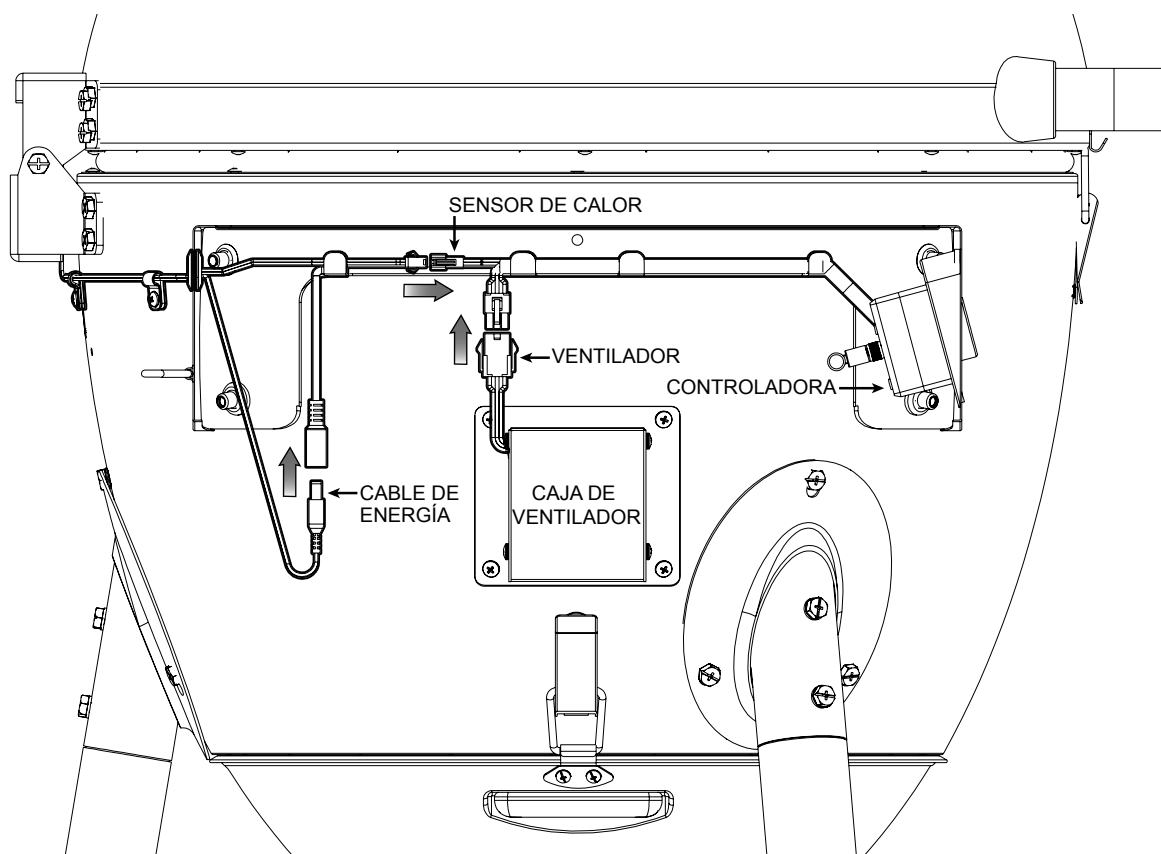
PASO 14

Pase el cable de alimentación a través del orificio del estante lateral.

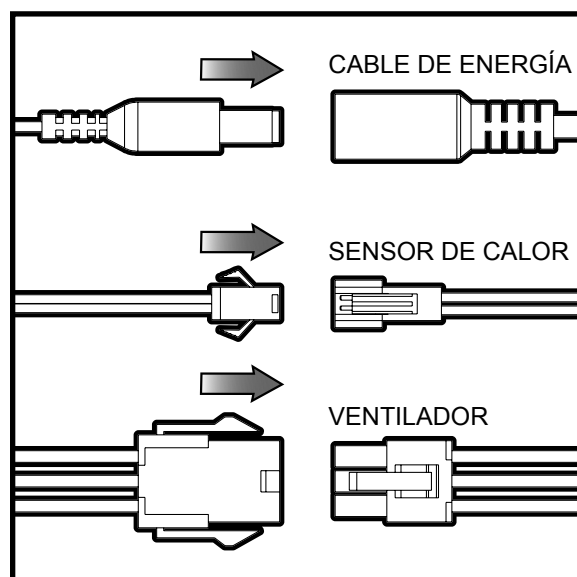


PASO 14

Conecte los 3 puertos eléctricos como se muestra.



VISTA ALTERNA





TOTALMENTE ENSAMBLADA

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



**CONOZCA
SU AKORN®
ESCANEE
AQUÍ**

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Montaje

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

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

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

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





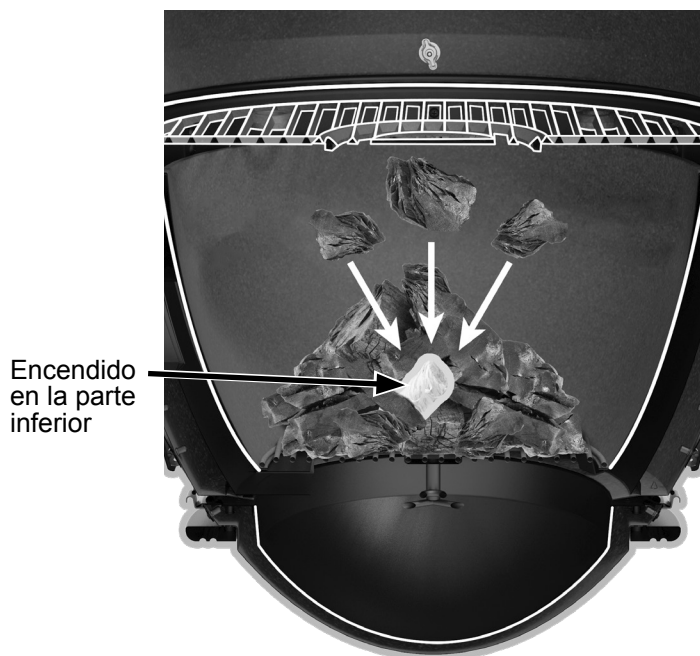
Instrucciones de Encendido

- **SEA PACIENTE.** Los Kamados AKORN® tienen un diseño altamente eficiente, posicionan la fuente de combustible directamente en el fogón y requieren un flujo de aire mínimo. Este diseño es sensible a la activación del carbón. Siga las instrucciones de encendido y funcionamiento para obtener el mejor rendimiento.

AJUSTE DE TEMPERATURA	ESTILO CALOR	TIEMPO DE ACTIVACIÓN	CANTIDAD DE COMBUSTIBLE	POSICIÓN DEL ARRANQUE DE FUEGO	CANTIDAD DEL ARRANQUE DE FUEGO	AJUSTE DEL AMORTIGUADOR
AHUMADO 200-250°F	INDIRECTO	20-30 MINS	1-2 LIBRAS	CIMA	1	 D-1
ASAR 255-350°F	DIRECTO	20-30 MINS	2 LIBRAS	CIMA	1-2	 D-2
HORNEAR 355-450°F	INDIRECTO	15-20 MINS	2-3 LIBRAS	FONDO	2	 D-3
SOASAR 555-700°F	DIRECTO	15-20 MINS	2-3 LIBRAS	FONDO	2	 D-5

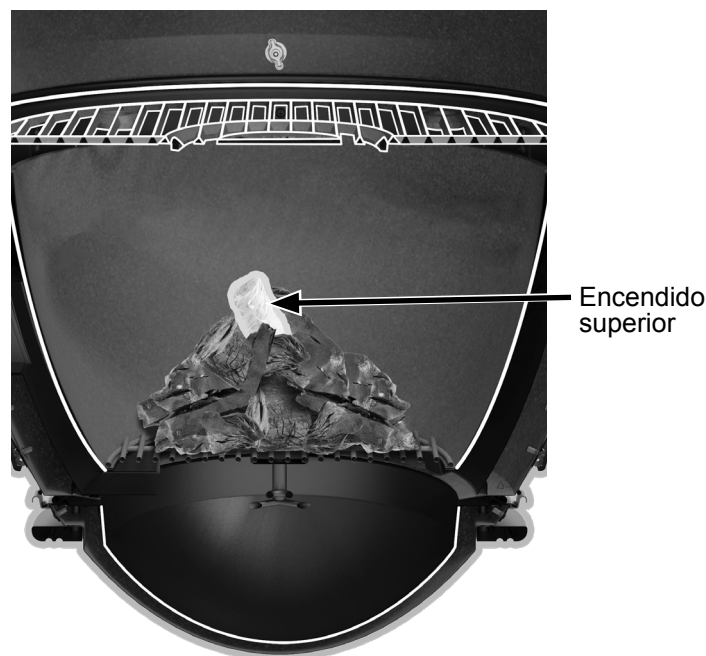
Encendido en la parte inferior

Coloque 1 o 2 encendedores cerca del fondo de la pila y cubra con carbón.



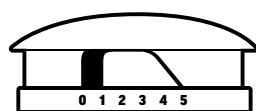
Encendido superior

Coloque 1 encendedor en la parte superior de la pila entre 2 trozos de carbón.

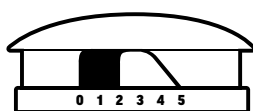


Nota: El encendedor puede tener un impacto significativo en el alcance de la temperatura establecida y en la cantidad de carbón que se activa. El uso de más encendedores aumentará la velocidad para alcanzar la temperatura deseada, pero también resulta en más carbón activado, lo que puede dificultar el control de las temperaturas.

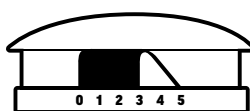
- Siempre sazone su parrilla antes de usarla por primera vez (consulte la página C-13).
 - Recomendamos utilizar carbón vegetal en trozos, porque no contiene aditivos ni rellenos. Esto hace que la combustión sea más eficiente, que haya menos cenizas y que la comida tenga mejor sabor que las briquetas de carbón.
 - Cuando cocine a temperaturas de 350 °F y menores, utilice trozos de carbón más grandes. Los trozos más pequeños pueden activarse más rápidamente y hacer que la parrilla sobrepase la temperatura deseada.
 - Siga cuidadosamente las instrucciones de encendido, específicamente la ubicación de los encendedores. Esto permite que nuestro algoritmo patentado abanique estratégicamente la llama y alcance la temperatura deseada.
1. Abra la tapa, retire las rejillas de cocción y el deflector de calor.
 2. Apile el carbón en una pirámide en el centro de la rejilla de cocción. Coloque el encendedor como se describe. Consulte la tabla de la página C-2 como referencia.
 3. Abra la tapa del ventilador.
 4. Sin cambiar la colocación del paso 2, encienda el encendedor. Deje la tapa abierta y espere de 3 a 5 minutos para que el encendedor comience a encender las brasas.
 5. Si lo desea, coloque el deflector de calor. Vuelva a colocar las rejillas, cierre la tapa y asegúrese de que el cable de alimentación esté bien enchufado a una toma de corriente GFCI.
 6. Pulse el botón de encendido  durante un segundo para encender el controlador.
 7. Presione el botón de Temperatura  de la parrilla, gire la perilla hasta la temperatura deseada y presione la perilla para seleccionarla.
 8. El controlador mostrará un ajuste de amortiguación sugerido durante 5 segundos; ajústelo según sea necesario.



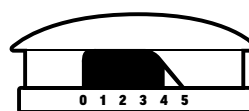
D-1 = 200°-250°F



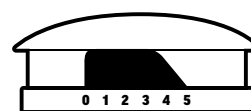
D-2 = 255°-350°F



D-3 = 355°-450°F



D-4 = 455°-550°F



D-5 = 555°-700°F

Antes de utilizarlo, limpie regularmente el sensor de calor principal. Si el sensor de calor se ensucia demasiado puede afectar el rendimiento. La parrilla tardará aproximadamente 20-30 minutos en alcanzar la temperatura deseada. Una vez alcanzada la temperatura, estará listo para cocinar. Consulte Ajuste de la temperatura de la sonda para carne, Ajuste del temporizador y Control manual del ventilador en las páginas C-10 - C-11 para aprovechar al máximo las características de su Auto-Kamado™.



Instrucciones de Encendido

NOTAS:

- NO UTILICE LA CHIMENEA PARA ENCENDER EL CARBÓN. El controlador del ventilador en el AKORN® Auto-Kamado™ no podrá controlar el carbón activado en exceso. En su lugar, utilice 1 o 2 encendedores para encender los carbones en el barril de fuego.
- Influencias externas que pueden afectar al rendimiento del producto - temperatura del ambiente exterior, nivel de humedad, luz solar directa/indirecta, viento y más. Esto puede hacer que la ignición se detenga al encender el carbón desde arriba. Añada uno o dos trozos pequeños de carbón junto al encendedor para evitar que esto ocurra.
- Los tipos de combustible, las marcas y la calidad varían el rendimiento del producto. Se recomienda el uso de carbón vegetal en trozos. Manténgalo almacenado en un espacio seco. El carbón que tiene un alto contenido de humedad tardará más tiempo en activarse, reduciendo la velocidad con la que alcanza la temperatura deseada.
- Cuantos más encendedores se utilicen, más rápido se alcanzará la temperatura deseada. Sin embargo, esto puede hacer que la temperatura se sobrepase y sea difícil volver a bajarla. Para ahumar, se recomienda utilizar 1 encendedor colocado en la parte superior del carbón y 1-2 para hornear. Cuando se ase o se selle, se recomiendan 1-2 encendedores colocados a 1-3" en la pila de carbón.
- El controlador mantendrá automáticamente el objetivo de temperatura establecido durante el tiempo de cocción.
- La temperatura fijada es un objetivo y una cierta fluctuación es normal. (+/-5%) Cualquier fluctuación significativa puede ser el resultado de la temperatura exterior, la humedad, la luz solar directa, la humedad en el combustible, el ajuste incorrecto de la compuerta, el método de arranque incorrecto, la tapa abierta u otros factores.
- Si lo desea, todos los ajustes pueden actualizarse después de que haya comenzado su cocción.
- Asegúrese de que el depósito de cenizas esté vacío antes de poner en marcha el ventilador de la parrilla.
- La puerta del ventilador debe permanecer abierta durante todo el tiempo de cocción, cerrándola solo al apagar.
- No utilice gasolina, queroseno, líquido para encendedores o alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de estos productos o de productos similares podría causar una explosión y ocasionar graves lesiones corporales.
- Char-Griller® recomienda un encendedor de material sólido (madera, papel, etc.).

- La compuerta superior tendrá un ajuste sugerido en el controlador basado en la temperatura, que puede ajustarse según sea necesario para mejorar el rendimiento de ahumado y calentamiento. Cuando se reduce la apertura de la compuerta, el humo y el calor se mantendrán en la cámara de cocción durante más tiempo. Esto puede prolongar el rendimiento del combustible.
- Nota: esto puede alterar la capacidad de la parrilla para mantener la temperatura establecida por el controlador.***
- Cuando esté en uso, la parrilla estará caliente. No toque las áreas de la parrilla, excepto las asas, sin guantes resistentes al calor. SIGA SIEMPRE LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE LOS FABRICANTES DE CARBÓN Y DE LOS ENCENDEDORES. UTILÍCELO AL AIRE LIBRE SOLO EN UNA SUPERFICIE NO COMBUSTIBLE - A 12' DE DISTANCIA DE LA MADERA Y DEL MATERIAL COMBUSTIBLE.
 - Añada astillas o trozos de madera dura empapados en agua a su carbón para obtener un sabor ahumado. Consulte la sección Cómo añadir madera para dar sabor en la página C-6.
 - Vacíe las cenizas después de cada uso, una vez que la parrilla se haya enfriado completamente. Las cenizas que se dejan en el fondo demasiado tiempo retienen la humedad y se oxidan a través de cualquier espesor de acero. Esta parrilla está hecha de acero y hierro fundido, que se oxidará, ESPECIALMENTE SI NO SE CUIDA DE FORMA ADECUADA.
 - No utilice carbón de encendido automático o líquido para encendedores, ya que será difícil controlar la temperatura y provocará sabores poco naturales.
 - Después de cada uso, recubra las rejillas interiores con aceite de linaza u otro aceite de calidad alimentaria para reducir la oxidación.
 - Antes de usarlo, limpie regularmente el sensor de calor principal. Si el sensor de calor se ensucia demasiado puede afectar al rendimiento.



¡ATENCIÓN!

- **NO** utilice una chimenea para encender el carbón. La sobreactivación del carbón vegetal impedirá que el controlador pueda controlar la temperatura.
- **SEA PACIENTE.** El tiempo para alcanzar la temperatura deseada varía según el tipo de combustible, el número de encendedores y la colocación, así como las condiciones meteorológicas. Consulte las instrucciones de encendido en las páginas C-2 y C-5.
- Utilice **UN** encendedor para ahumar (200-250°F).
- Se pueden utilizar **DOS** encendedores para alcanzar temperaturas más altas (350-700°F).
- Se debe agregar la cantidad de combustible adecuada para alcanzar la temperatura deseada. Consulte las instrucciones de encendido en las páginas C-2 - C-5.

Revise **TODAS** las instrucciones de encendido antes de utilizar la parrilla



- Cuando se ahuma (200-250°F), si la parrilla excede la temperatura establecida en +50°F puede ser difícil alcanzar la temperatura deseada.
- **NO** es posible pasar de las temperaturas de asar o saltar (350-700°F) a las de ahumar (200-250°F). La parrilla debe apagarse, así como el carbón, y volver a encenderla una o dos horas más tarde.
- **NO** ajuste la temperatura por encima de la deseada en un intento de alcanzar la temperatura deseada más rápidamente. Esto provocará una sobreactivación del carbón y la incapacidad de mantener la temperatura deseada.
- **NO** utilice el deflector de calor a temperaturas superiores a 450 °F



Estilos de Asar

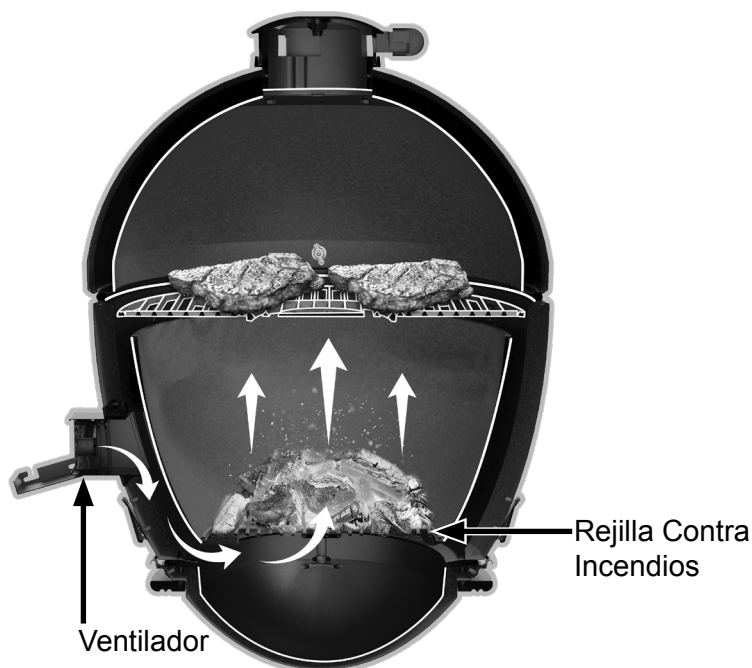
Su Akorn® Auto-Kamado™ puede utilizarse para dorar, hornear, asar o ahumar sus alimentos. Utilizando el controlador digital, el carbón y el sabor de la madera, puede personalizar su experiencia culinaria como desee. A continuación, se describen dos de las formas más comunes de cocinar con su asador de carbón y ahumador Akorn® Auto-Kamado™.

Calor Directo

Asar y dorar con calor directo a altas temperaturas (325 °- 700 °F).

1. Prepare hasta 2 o 3 libras de carbón vegetal en el centro de la rejilla del fuego. Consulta de encendido en las páginas C-2 – C-5.
2. Asegúrese de haber retirado la placa térmica. Una vez que el asador esté a la temperatura deseada, puede comenzar a cocinar colocando los alimentos directamente sobre las parrillas de cocción.
3. Los alimentos pueden cocinarse rápidamente. Cocine cada lado de 3 a 4 minutos y luego lleve a la temperatura interna deseada.

NOTA: Se pueden utilizar astillas o trozos de madera además del carbón para añadir el sabor ahumado que se desee. Consulte la página C-7 “Cómo añadir humo de madera”.

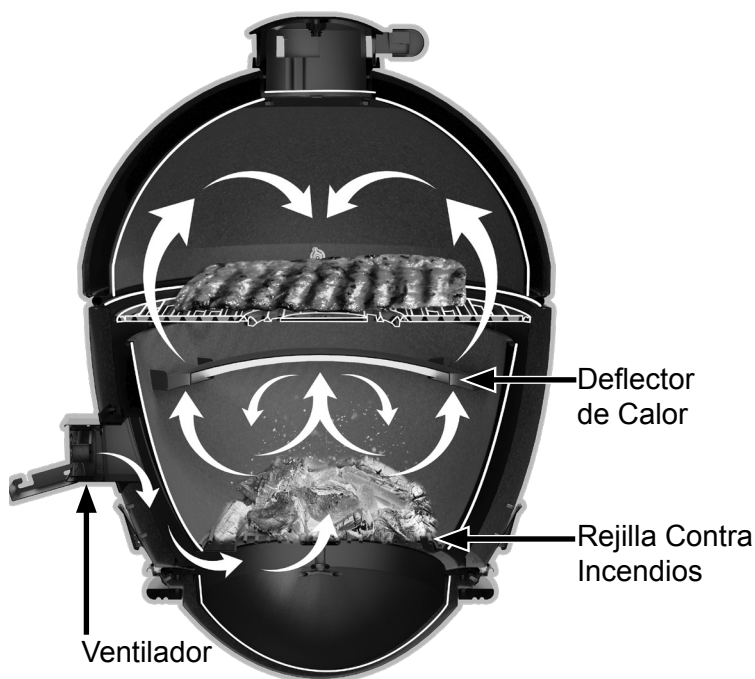


Calor Indirecto

Ahuma y hornea con calor indirecto a bajas temperaturas (200 °- 450 °F).

1. Prepare un máximo de 1 a 3 libras de carbón vegetal en el centro de la rejilla del fuego. Consulte las Instrucciones de iluminación en la página C-2 – C-5.
2. Añada astillas, trozos o pellets de madera según desee para añadir sabor a humo. (Consulte la página C-7)
3. Coloque la placa térmica en el receptáculo del fuego.
4. Una vez que el asador esté a la temperatura deseada, comience a cocinar.
5. Coloque los alimentos en las parrillas de cocción principales o en la rejilla de calentamiento de arriba. Los alimentos en las parrillas de cocción se cocinarán más rápido.

NOTA: Abrir la cámara de ahumado prolongará el tiempo de cocción.





¡ATENCIÓN!

Revise **TODAS** las instrucciones de encendido antes de utilizar la parrilla



- **NO** utilice una chimenea para encender el carbón. La sobreactivación del carbón vegetal impedirá que el controlador pueda controlar la temperatura.
- **SEA PACIENTE.** El tiempo para alcanzar la temperatura deseada varía según el tipo de combustible, el número de encendedores y la colocación, así como las condiciones meteorológicas. Consulte las instrucciones de encendido en las páginas C-2 y C-5.
- Utilice **UN** encendedor para ahumar (200-250°F).
- Se pueden utilizar **DOS** encendedores para alcanzar temperaturas más altas (350-700°F).
- Se debe agregar la cantidad de combustible adecuada para alcanzar la temperatura deseada. Consulte las instrucciones de encendido en las páginas C-2 - C-5.
- Cuando se ahúma (200-250°F), si la parrilla excede la temperatura establecida en +50°F puede ser difícil alcanzar la temperatura deseada.
- **NO** es posible pasar de las temperaturas de asar o saltar (350-700°F) a las de ahumar (200-250°F). La parrilla debe apagarse, así como el carbón, y volver a encenderla una o dos horas más tarde.
- **NO** ajuste la temperatura por encima de la deseada en un intento de alcanzar la temperatura deseada más rápidamente. Esto provocará una sobreactivación del carbón y la incapacidad de mantener la temperatura deseada.
- **NO** utilice el deflector de calor a temperaturas superiores a 450 °F

Agrega Madera para Darle Sabor

1. Siga las instrucciones para la cocción a baja temperatura descritas en C-2 – C-5.
2. Remoje previamente los trozos de madera durante 35 minutos. Remoje los trozos durante 1 hora y 30 minutos, o hasta que la madera esté completamente saturada.
3. Cuando el asador haya alcanzado la temperatura deseada, esparza dos puñados de astillas o trozos de madera remojados sobre los carbones encendidos.
4. Cierre la tapa para que las astillas ahúmen.
5. Después de unos minutos, puede empezar a cocinar. Si es necesario, se pueden añadir más astillas empapadas al fuego.

Guía Para Combinar Leñas

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

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



Añada Carbón Vegetal

¡IMPORTANTE: Este asador mantiene la temperatura mediante el control del flujo de aire en una cámara completamente sellada. Si se abre la cámara de cocción, llegará oxígeno adicional al fuego, lo que hará que las llamas se eleven. Se recomienda levantar lentamente la tapa, aproximadamente 1/8 de su recorrido, para permitir que salga algo de calor antes de abrir completamente la tapa. Tenga mucho cuidado al seguir estas instrucciones.

NO añada carbón cuando la temperatura del asador esté ajustada a más de 250 °F.

SIEMPRE use guantes resistentes al calor.

No use gasolina, queroseno, líquido para encendedores o alcohol para encender carbón. El uso de cualquiera de estos productos o de productos similares podría provocar una explosión que podría provocar lesiones corporales graves.

1. Pausa el ventilador presionando el botón de Encendido  durante 1 segundo.
2. Desbloquee la tapa y ábrala con cuidado - ATENCIÓN: LA TAPA ESTARÁ CALIENTE.
3. Apártese de la cámara de cocción mientras la llama se eleva - ATENCIÓN: NO PONGA LA CARA NI LAS MANOS SIN PROTEGER SOBRE LA CÁMARA DE COCCIÓN.
4. Espere aproximadamente 30 segundos para que las llamas se estabilicen.
5. Utilizando el asa para las parrillas, retire cuidadosamente las parrillas de cocción - ATENCIÓN: LAS PARRILLAS ESTARÁN CALIENTES.
6. Vierta más carbón en la rejilla del fuego.
7. Vuelva a colocar con cuidado las parrillas de cocción en el asador utilizando el asa para las parrillas - ATENCIÓN: LAS PARRILLAS ESTARÁN CALIENTES.
8. Cierre y asegure la tapa inmediatamente.
9. Presione el botón de Encendido  durante un segundo para reiniciar el ventilador y reanudar la automatización control de temperatura.

Apagado del Asador

1. SIEMPRE use guantes resistentes al calor.
2. APAGUE el controlador manteniendo pulsado el botón de Encendido  durante 2 segundos.
3. Desenchufe el asador de la fuente de alimentación.
4. Asegúrese de que la tapa del asador esté cerrada y trabada.
5. Cierre el tiraje superior y la puerta del ventilador.
6. Deje que el asador se enfríe completamente antes de cubrir.



¡ATENCIÓN!

Revise TODAS las instrucciones de encendido antes de utilizar la parrilla

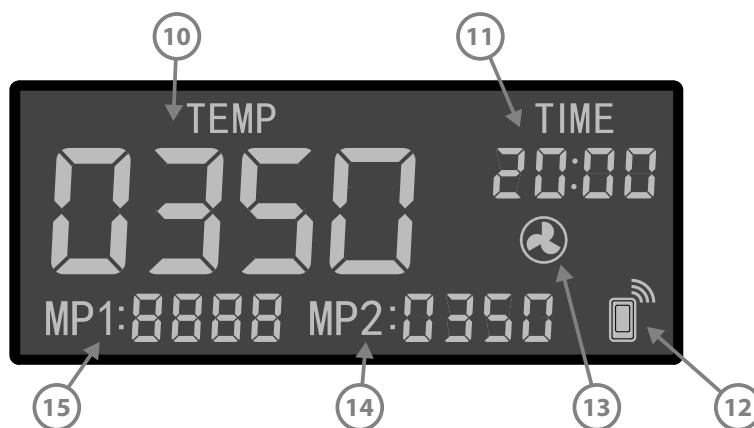


- NO utilice una chimenea para encender el carbón. La sobreactivación del carbón vegetal impedirá que el controlador pueda controlar la temperatura.
- SEA PACIENTE. El tiempo para alcanzar la temperatura deseada varía según el tipo de combustible, el número de encendedores y la colocación, así como las condiciones meteorológicas. Consulte las instrucciones de encendido en las páginas C-2 y C-5.
- Utilice UN encendedor para ahumar (200-250°F).
- Se pueden utilizar DOS encendedores para alcanzar temperaturas más altas (350-700°F).
- Se debe agregar la cantidad de combustible adecuada para alcanzar la temperatura deseada. Consulte las instrucciones de encendido en las páginas C-2 - C-5.
- Cuando se ahuma (200-250°F), si la parrilla excede la temperatura establecida en +50°F puede ser difícil alcanzar la temperatura deseada.
- NO es posible pasar de las temperaturas de asar o saltar (350-700°F) a las de ahumar (200-250°F). La parrilla debe apagarse, así como el carbón, y volver a encenderla una o dos horas más tarde.
- NO ajuste la temperatura por encima de la deseada en un intento de alcanzar la temperatura deseada más rápidamente. Esto provocará una sobreactivación del carbón y la incapacidad de mantener la temperatura deseada.
- NO utilice el deflector de calor a temperaturas superiores a 450 °F

Cómo Usar el Control Digital del AKORN® Auto-Kamado™



- ① **Encendido / Apagado**
- ② **Dial de Control**
Gire para ver opciones.
Presione para seleccionar la opción.
- ③ **Pantalla Digital** (vea el diagrama a continuación)
- ④ **Sonda de Carne Zócalo 1**
- ⑤ **Sonda de Carne Zócalo 2**
- ⑥ **Botón de Temperatura de la Sonda de Carne**
- ⑦ **Botón de Control del Ventilador Automático o Manual**
- ⑧ **Botón del Temporizador**
- ⑨ **Botón de Temperatura de la Parrilla**



- ⑩ **Pantalla de Temperatura de la Parrilla**
También puede mostrar otras configuraciones.
- ⑪ **Cuenta Regresiva**
- ⑫ **Emparejado con el Teléfono**
El icono se muestra cuando es inteligente dispositivo conectado.
- ⑬ **Indicador de Ventilador**
Aparece el icono cuando el ventilador está funcionando.
- ⑭ **Temperatura de la Sonda de Carne 2**
- ⑮ **Temperatura de la Sonda de Carne 1**



Cómo Usar el Control Digital del AKORN® Auto-Kamado™

ENCENDIDO

1. Asegúrese de que el adaptador del control esté bien conectado al tomacorriente ICFT.
2. Presione el botón de encendido durante 1 segundo para encender el controlador.
3. Mantenga presionado el botón de encendido durante 2 segundos para apagar el controlador.
4. Presione el botón de encendido durante 1 segundo cuando esté funcionando para hacer una pausa; presione de nuevo durante 1 segundo para reanudar.
NOTA: utilice la función de pausa cuando compruebe la comida o añada combustible adicional. Si la pausa se activó durante 10 minutos, el programador emitirá un pitido para avisar al usuario que debe reanudar o apagar la parrilla. También se enviará una notificación push a la App.

TEMPERATURA DE LA PARRILLA

1. Presione el botón de temperatura de la parrilla.
2. Ajuste el objetivo de temperatura deseado girando la perilla de control (máximo 700°F).
3. Presione la perilla de control para seleccionar el objetivo de temperatura deseado para la parrilla.
4. El ajuste sugerido de la compuerta parpadeará durante 5 segundos; ajuste la muesca de la compuerta al número correspondiente.

5. TEMPERATURA DE LA SONDA DE CARNE

1. Inserte el conector de la sonda de carne en la toma de la sonda (el controlador puede acomodar hasta 2 sondas de carne).
2. Presione el botón de temperatura de la sonda de carne.
3. Ajuste la temperatura interna que desea de la carne girando la perilla de control (máximo 225°F).
4. Presione la perilla de control para seleccionar la temperatura deseada.
5. Presione el botón de la sonda de carne para cambiar entre las sondas 1 y 2.
6. La alarma sonará cuando se alcance la temperatura interna (pulse cualquier botón para detener la alarma). NOTA: la sonda para carne no debe utilizarse para medir la temperatura del aire del ambiente en la parrilla; se dañará permanentemente si supera los 250°F.

TEMPORIZADOR

1. Presione el botón del temporizador.
2. Ajuste la duración deseada del temporizador girando la perilla de control.
NOTA: el temporizador cambiará en incrementos de 1 minutos, pero se pueden utilizar incrementos más cortos con la aplicación Char-Griller®.
3. Presione la perilla de control para seleccionar el tiempo deseado.
4. La alarma sonará cuando se complete el temporizador (presione cualquier botón para detener la alarma).

Cómo Usar el Control Digital del AKORN® Auto-Kamado™



VELOCIDAD MANUAL DEL VENTILADOR

Si lo desea o es necesario durante la resolución de problemas, puede ajustar manualmente la velocidad del ventilador de su AKORN™ Auto-Kamado. Esto anulará todas las funciones de automatización de la temperatura. Utilice el control manual del ventilador con precaución, ya que más potencia del ventilador será igual a más llama y calor. Debido al diseño eficiente y aislado, es difícil disminuir la temperatura una vez que ha aumentado por encima de su temperatura ideal.

1. Presiones el botón del ventilador.
2. Ajuste la velocidad deseada del ventilador, de 0 a 100, girando la perilla de control.
3. Presione la perilla para seleccionar el ajuste del ventilador. Esto anulará la automatización de la temperatura.

4. Para volver al modo AUTO, mantenga presionado el botón del ventilador.

NOTA: mientras esté en el modo de ventilador manual, la pantalla de temperatura de la parrilla alternará entre la velocidad del ventilador y la temperatura de la parrilla.



¡ATENCIÓN!

- **NO** utilice una chimenea para encender el carbón. La sobreactivación del carbón vegetal impedirá que el controlador pueda controlar la temperatura.
- **SEA PACIENTE.** El tiempo para alcanzar la temperatura deseada varía según el tipo de combustible, el número de encendedores y la colocación, así como las condiciones meteorológicas. Consulte las instrucciones de encendido en las páginas C-2 y C-5.
- Utilice **UN** encendedor para ahumar (200-250°F).
- Se pueden utilizar **DOS** encendedores para alcanzar temperaturas más altas (350-700°F).
- Se debe agregar la cantidad de combustible adecuada para alcanzar la temperatura deseada. Consulte las instrucciones de encendido en las páginas C-2 - C-5.

Revise **TODAS** las instrucciones de encendido antes de utilizar la parrilla



- Cuando se ahuma (200-250°F), si la parrilla excede la temperatura establecida en +50°F puede ser difícil alcanzar la temperatura deseada.
- **NO** es posible pasar de las temperaturas de asar o saltar (350-700°F) a las de ahumar (200-250°F). La parrilla debe apagarse, así como el carbón, y volver a encenderla una o dos horas más tarde.
- **NO** ajuste la temperatura por encima de la deseada en un intento de alcanzar la temperatura deseada más rápidamente. Esto provocará una sobreactivación del carbón y la incapacidad de mantener la temperatura deseada.
- **NO** utilice el deflector de calor a temperaturas superiores a 450 °F



Cómo Emparejar la Parrilla con el Dispositivo Inteligente

Cómo emparejar la parrilla con el dispositivo inteligente:

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

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

3. Bluetooth®:

- Vaya a la página de configuración
- Haga clic en Bluetooth®
- Seleccione "Akorn-XXXX" de la lista
- El emparejamiento está completo

4. Bluetooth® + Wifi:

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

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

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

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

Advertencia de la Comisión Federal de Comunicaciones

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

Declaración de la Comisión Federal de Comunicaciones

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

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

La marca y los logotipos de Bluetooth® son marcas registradas propiedad de Bluetooth® SIG, Inc. y cualquier uso de dichas marcas por parte de (A&J Manufacturing, L.L.C.) es bajo licencia. Otras marcas y nombres comerciales pertenecen a sus respectivos propietarios.



Sazonar su AKORN® Auto-Kamado™

Sazonar es el primer paso antes de empezar a cocinar en su nueva parrilla. Este proceso ayudará a proteger las rejillas de hierro fundido, a reducir la adherencia de los alimentos a las rejillas, a mejorar el asado y a reducir los sabores no naturales. Char-Griller® recomienda utilizar aceite de linaza para sazonar su parrilla, pero la mayoría de los aceites de uso alimentario (canola, semilla de uva, vegetal, cártamo, etc.) también funcionan.



PASO 1: ACEITE LAS REJILLAS DE COCCIÓN

1. Cubra completamente ambos lados de la rejilla de cocción con aceite de linaza u otro aceite de calidad alimentaria.
2. Prepare aproximadamente 2-3 libras de carbón en la rejilla de cocción. Siga las instrucciones de encendido de la página C-2 – C-5.



PASO 2: CALENTAR LA PARRILLA

1. Siguiendo las instrucciones de funcionamiento del controlador Auto-Kamado (páginas C-9 – C-11) y las instrucciones de encendido (página C-2 – C-5).
2. Encienda el combustible, lleve la temperatura a aproximadamente a 350°F y cierre la tapa.
3. Una vez que esté a temperatura, deje que las superficies de la parrilla se sazoneen 20 minutos.



PASO 3: VUELVA A APLICAR ACEITE A LAS REJILLAS DE COCCIÓN 3X

1. Después de 20 minutos, ponga en pausa el ventilador (vea la sección de Potencia en la página C-10), abra su parrilla y deje que las rejillas se enfríen.
2. Con un cepillo, vuelva a cubrir ambos lados de las rejillas con aceite de linaza u otro aceite de grado alimenticio y vuelva a colocarlo en la parrilla.
3. Cierre la tapa y deje que las superficies se sazoneen durante 20 minutos.
4. Repita este proceso tres veces para mejorar la superficie antiadherente.
5. Tu parrilla ya está lista para usar.



¡ATENCIÓN!

- **NO** utilice una chimenea para encender el carbón. La sobreactivación del carbón vegetal impedirá que el controlador pueda controlar la temperatura.
- **SEA PACIENTE.** El tiempo para alcanzar la temperatura deseada varía según el tipo de combustible, el número de encendedores y la colocación, así como las condiciones meteorológicas. Consulte las instrucciones de encendido en las páginas C-2 y C-5.
- Utilice **UN** encendedor para ahumar (200-250°F).
- Se pueden utilizar **DOS** encendedores para alcanzar temperaturas más altas (350-700°F).
- Se debe agregar la cantidad de combustible adecuada para alcanzar la temperatura deseada. Consulte las instrucciones de encendido en las páginas C-2 - C-5.

Revise **TODAS** las instrucciones de encendido antes de utilizar la parrilla



- Cuando se ahuma (200-250°F), si la parrilla excede la temperatura establecida en +50°F puede ser difícil alcanzar la temperatura deseada.
- **NO** es posible pasar de las temperaturas de asar o saltar (350-700°F) a las de ahumar (200-250°F). La parrilla debe apagarse, así como el carbón, y volver a encenderla una o dos horas más tarde.
- **NO** ajuste la temperatura por encima de la deseada en un intento de alcanzar la temperatura deseada más rápidamente. Esto provocará una sobreactivación del carbón y la incapacidad de mantener la temperatura deseada.
- **NO** utilice el deflector de calor a temperaturas superiores a 450 °F



Cuidado y mantenimiento

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

IMPORTANTE: antes de utilizarlo, limpie regularmente el sensor térmico principal. Si el sensor de calor se ensucia demasiado, puede afectar al rendimiento.

ACABADO



LIMPIEZA



CUBIERTA



- Cuando termine de asar, limpie las parrillas con el raspador de parrillas Char-Griller®, el raspador sin cerdas o el cepillo para parrillas 3 en 1 y, a continuación, cubra ligeramente las parrillas con aceite de linaza u otro aceite apto para uso alimentario.
- A continuación, cierre la tapa, el regulador de tiraje y la cubierta del ventilador para que el fuego se ahogue (ver página C-8).
- Espere a que las brasas y la ceniza se hayan enfriado completamente antes de intentar limpiar o retirar.
- Espere a que el fuego se apague por completo y el asador esté frío al tacto antes de vaciar las cenizas.
- Cepille el receptáculo del fuego y dé un golpe firme a la rejilla del carbón para aflojar la ceniza que pueda estar pegada.
- Libere el depósito de cenizas de ambos lados del asador, empújelo hacia arriba y hacia usted para retirarlo.
- Vierta las cenizas en un recipiente metálico y cúbralas con agua para asegurarse de que no queden brasas encendidas, luego puede deshacerse de las cenizas.
- Extienda la vida útil de su parrilla usando una cubierta de parrilla Char-Griller® a la medida para protegerla de la intemperie.
- El material de poliéster resistente a la intemperie protege contra pájaros, polvo, viento, lluvia y nieve.

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

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

Solución de Problemas

PREGUNTA	RESPUESTA
¿POR QUÉ MI PARRILLA NO ESTÁ ENCENDIDA?	- Presione el botón de encendido en el control para verificar; si el control no se enciende, consulte la siguiente respuesta. - Verifique que el control esté conectado a un tomacorriente y que el cable de alimentación esté bien conectado en el arnés de cableado del control digital. - Verifique que el tomacorriente tenga energía. Si el cable de alimentación está conectado a un ICFT (interruptor de circuito por falla a tierra), inspecciónelo y reinicie la parrilla si es necesario. - Si el tomacorriente está energizado, comuníquese llame el servicio de atención al cliente de Char-Griller® al AutoKamado@CharGriller.com.
¿POR QUÉ EL VENTILADOR NO FUNCIONA?	- La temperatura de la parrilla ha alcanzado su temperatura objetivo. - El ventilador se desconectó del control. - El ventilador se desconectó del arnés de cables.
¿POR QUÉ EL CONTROL NO ESTÁ LEYENDO LA TEMPERATURA CORRECTA?	- Compruebe si la sonda de temperatura dentro de la parrilla está sucia y límpiela si es necesario. - Verifique que el sensor de calor principal esté completamente enchufado. - El controlador digital tiene un algoritmo incorporado que se aproxima a la temperatura de la parrilla en el centro de las rejillas de la parrilla, no en el sensor de calor. (Esto puede variar debido a diversas condiciones, como el uso del protector de humo, el tipo de combustible, las condiciones climáticas, etc.)
¿POR QUÉ LA TEMPERATURA DE MI PARRILLA ESTÁ FLUCTUANDO?	- Las fluctuaciones de temperatura son normales. Cualquier fluctuación significativa podría ser el resultado del viento, la temperatura del aire, el uso inadecuado o la falta de mantenimiento de la parrilla. - Si la temperatura sobrepasa el ajuste deseado, pause el controlador y abra la tapa de la parrilla para permitir que la temperatura baje.
¿POR QUÉ MI PARRILLA TARDA EN CALENTARSE?	- Compruebe si el sensor térmico principal está sucio. - Espere 20-30 minutos para que se igualen las temperaturas. - Las condiciones climáticas son húmedas o mojadas. - El carbón vegetal se ha utilizado antes. - Revise si la tapa de la parrilla está abierta. - Revise si el ventilador está funcionando. Si el ventilador no está funcionando, consulte “¿Por qué el ventilador no funciona?”.
¿POR QUÉ DEJA EXCESIVO HUMO DE LA TAPA?	- Compruebe si la tapa está completamente cerrada y el pestillo está bloqueado. - Compruebe si la junta de la tapa está dañada.
¿POR QUÉ LA APLICACIÓN MUESTRA CONSTANTEMENTE “CONEXIÓN CAÍDA” O “SIN CONEXIÓN”?	- La señal de Wi-Fi podría llegar débil. Intente acercar la parrilla al enrutador o el enrutador a la parrilla, extienda su red inalámbrica o conéctese a Bluetooth®. - Incline la antena en la parte posterior del control para que apunte al suelo. - Intente encender y apagar el control de su parrilla. - Vuelva a emparejar su parrilla con su red Wi-Fi o dispositivo Bluetooth®.



Solución de Problemas (Continuación)

CÓDIGO	MENSAJES DE ERROR
ERR	- Verifique la conexión del sensor de calor principal. Desenchufe la conexión, verifique los pines para asegurarse de que no estén doblados y luego vuelva a conectar. - Limpiar el sensor con un paño si está excesivamente sucio. - Si el código de error persiste, es posible que deba reemplazar su sensor de calor. Comuníquese con el servicio de atención al cliente de Char-Griller® para obtener ayuda en AutoKamado@CharGriller.com.
ErH	- La temperatura de la parrilla ha superado los 750 grados Fahrenheit - Desenchufe la parrilla y abra la tapa principal para enfriar - Compruebe la causa del sobrecalentamiento: Fallo del ventilador o fuego provocado por grasa - Enchufe la parrilla para borrar el mensaje
ErF	- Verifique la conexión del ventilador. Desenchufe el conector del ventilador y el conector de alimentación. - Revise el ventilador y el cableado para ver si hay daños. Si el ventilador está dañado, comuníquese con el Servicio de atención al cliente en AutoKamado@CharGriller.com. Es posible que deba reemplazar su ventilador. - Si el ventilador no está dañado, vuelva a enchufar la conexión y el conector de alimentación. Encienda la parrilla para restablecer el código de error. Si vuelve a aparecer el código de error, póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente en AutoKamado@CharGriller.com. Es posible que deba reemplazar su controlador.
ErU	- Se detecta un voltaje incorrecto si se utiliza un adaptador de corriente equivocado. Compruebe si está utilizando el adaptador de alimentación suministrado o si hay un fallo en el adaptador de alimentación - Si el código de error persiste, es posible que tenga que reemplazar su fuente de alimentación. Llame al servicio de atención al cliente de Char-Griller®



¡ATENCIÓN!

- NO** utilice una chimenea para encender el carbón. La sobreactivación del carbón vegetal impedirá que el controlador pueda controlar la temperatura.
- SEA PACIENTE.** El tiempo para alcanzar la temperatura deseada varía según el tipo de combustible, el número de encendedores y la colocación, así como las condiciones meteorológicas. Consulte las instrucciones de encendido en las páginas C-2 y C-5.
- Utilice **UN** encendedor para ahumar (200-250°F).
- Se pueden utilizar **DOS** encendedores para alcanzar temperaturas más altas (350-700°F).
- Se debe agregar la cantidad de combustible adecuada para alcanzar la temperatura deseada. Consulte las instrucciones de encendido en las páginas C-2 - C-5.

Revise **TODAS** las instrucciones de encendido antes de utilizar la parrilla



- Cuando se ahuma (200-250°F), si la parrilla excede la temperatura establecida en +50°F puede ser difícil alcanzar la temperatura deseada.
- NO** es posible pasar de las temperaturas de asar o saltar (350-700°F) a las de ahumar (200-250°F). La parrilla debe apagarse, así como el carbón, y volver a encenderla una o dos horas más tarde.
- NO** ajuste la temperatura por encima de la deseada en un intento de alcanzar la temperatura deseada más rápidamente. Esto provocará una sobreactivación del carbón y la incapacidad de mantener la temperatura deseada.
- NO** utilice el deflector de calor a temperaturas superiores a 450 °F

Advertencias y Consejos Generales para la Parrilla

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



Guía De Cocción

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

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

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

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

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

LEYENDA DE FUEGO

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

TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS ADECUADAS RECOMENDADAS POR EL USDA

PESCADOS Y MARISCOS:
145°F

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

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

POLLO:
165°F

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



ENCUENTRA MÁS
RECETAS EN
CHARGRILLER.COM

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. Úntala de aceite de canola.
2. Unta el maíz, el calabacín y los tomates con aceite de canola y adréalos 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.

BISTECS DE COSTILLA PERFECTOS

Ingredientes:

Filetes de chuletón de carnicero o mercado local
5-6 papas medianas
Par puñados de judías verdes
Manteca
Aceite de oliva
Sal / Pimienta al gusto

Instrucciones:

1. Ajuste Akorn / Kamado a 400 ° F
2. Saque los bistecs del refrigerador, frótelos con toallas de papel, rocíelos y límpielos con una pequeña cantidad de aceite de oliva y sazone con sus especias favoritas. La sal y la pimienta están bien aquí. Me gusta dejar los filetes fuera del refrigerador en este punto en el mostrador, pero puede volver a ponerlos en el refrigerador si lo desea.
3. Corte / corte las papas en cubos de 1 ", colóquelas en un paquete de papel de aluminio con mantequilla y sus especias favoritas (nuevamente, ¡la sal / pimienta sabrá muy bien!)
4. Coloque las judías verdes en un paquete de papel de aluminio con mantequilla y sus especias favoritas.
5. Una vez que la parrilla alcance la temperatura, coloque las papas y las judías verdes directamente sobre las rejillas.
6. Después de 20 minutos, voltee las papas y las judías verdes.
7. 15-20 minutos después, retire las papas y las judías verdes.
8. Fije la temperatura de la parrilla a 450-500 F
9. Coloque los bistecs directamente sobre la parrilla y déjelos cocinar durante 2 minutos.
10. Gire los filetes 90 grados y déjelos reposar durante 2 minutos (crea el rayado)
11. Voltea los bistecs y deja cocinar por 2 minutos.
12. Retuerce los filetes y déjelos cocinar por 2 minutos.
13. Ahora debería estar en raro / medio raro; continúe cocinando hasta que alcance la temperatura deseada. le gusta a la familia.



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 patis de $\frac{3}{4}$ 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
 $\frac{1}{2}$ paquete de mix de sopa de cebolla seca francesa
 $\frac{1}{4}$ de vaso de vinagreta
2 cucharas grandes de Worcestershire
 $\frac{1}{2}$ cucharillas de sal
 $\frac{1}{4}$ 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 cucharada 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 segura 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

1. 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.
2. 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.
3. Rellena el inyector de marinado con zumo de manzana, e inyéctalo en la parte superior y lateral de la carne.
4. Esparce la mostaza con un pincel por todo el trasero del cerdo.
Consejo: Esto permite que el condimento se adhiera al trasero de cerdo.
5. 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 enternezca la carne de cerdo.

Instrucciones De Cocinado

1. Enciende el carbón y precalienta el ahumador a 107°C.
2. 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.
4. Ahúma 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 añadas 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.

5. 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.
6. 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.
7. Tras reposar, retira el paño y el aluminio. Trocea el cerdo usando dos tenedores o garras de cocina.
8. 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:

1. Con un cuchillo afilado, retira la grasa de la ternera dejando una fina capa en la parte superior.
2. 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.
3. Envuelve el brisket con plástico y ponlo en la nevera durante al menos 12 horas.
4. 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.
5. 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 devolver a la parrilla a 105°C. El brisket estará hecho cuando la temperatura interna alcance 90°C. Deja reposar el brisket durante 1 hora.
6. ¡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:

- 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.
- 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.*
- Añade 4 trozos de madera de manzano y cierra el compartimento.
- Deja que la parrilla se caliente a unos 90°C.
- Retira las membranas de las costillas.
- 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.*
- Condimenta ambos lados de las costillas con el adrezo para costillas a la parrilla.
- Abre la parrilla y alza la rejilla ajustable al nivel más alto. Esto permite un ahumado homogéneo.
- Coloca una sartén de goteo llena de agua bajo las rejillas y encima del fuego en el barril principal.
- 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.

- 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.
- 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.
- Retira las costillas de la parrilla al cabo de 3 horas.
- Consigue una tira larga de papel de aluminio grueso. (Una por cada costillar.)
- Coloca cada costillar con el hueso hacia arriba en cada tira de papel de aluminio.

Instrucciones para 3-2-1 RIBS, continuación:

- Añade azúcar moreno, miel y mantequilla al lado con hueso de las costillas.
- Añade ½ vaso de sidra de manzana.
- Pliega los bordes del papel de aluminio para cubrir completamente las costillas.
- Repite con los otros tres costillares.
- Vuelve a colocar las costillas en el ahumador y aumenta la temperatura a 107°C.
- Esto se consigue abriendo el regulador de tiro un poco más y añadiendo otra media chimenea de carbón encendido si es necesario.
- Deja que las costillas se cocinen durante dos horas.
- 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.
- Retira las costillas de la parrilla y del papel de aluminio. Colócalas en la parrilla con el hueso boca abajo.
- Unta las costillas con tu salsa BBQ favorita y cocínalas durante una hora a 107°C.
- ¡Retíralas y disfruta!

PAVO AHUMADO

Instrucciones:

- Vacíe el espacio contenedor, enjuague y seque con una toalla de papel.
- Meta las puntas de las alas debajo de la espalda y ate las patas juntas.
- Póngalo en el centro de la rejilla para cocinar directamente encima de la bandeja de goteo de aluminio que tiene agua.
- Ahúme por 12 minutos por libra. Si está relleno, permita varios minutos adicionales por libra para permitir la expansión.
- 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**

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



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

¡ESCANEE
EL CÓDIGO



PARA VER MÁS!

ACCESORIOS FAVORITOS

PARA LA VISITA COMPLETA DE ACCESORIOS CHARGRILLER.COM



Cubierta a la Medida

Resistente al Clima
Protege el Acabado La Cubierta

Modelo #6455



Piedra para Pizza de 15"

Soporta temperaturas superiores a 1200 ° F, transforme su Akorn™ Auto-Kamado en un horno de pizza al aire libre.

Modelo #6202



Wok a la Parrilla

Construcción de acero inoxidable, superficie antiadherente, cocine perfectamente las verduras en la parrilla.

Modelo #8610



Kit de herramientas para parrilla

Trío clásico de asar a la parrilla
Mangos Stay Cool™ ideal para todos los asadores

Modelo #8651



Termómetro de sensor plegable

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

Modelo #6304



Condimento original para todo tipo de barbacoas

Acompaña bien todo tipo de carnes y pescados

Modelo #85501



P.O. Box 30864
Sea Island, GA 31561
www.CharGriller.com
AutoKamado@CharGriller.com

