

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE



Duo™ **Modèle n° 5050** (Breveté)



Gardez votre reçu avec ce manuel pour votre Garantie.

SERVICE À LA CLIENTÈLE
1-912-638-4724
Service@CharGriller.com

Les contenus de ce manuel sont des marques déposées et protégés par droits d'auteurs par Char-Griller|A&J Manufacturing. Utiliser l'information contenue dans ce manuel sans le consentement de Char-Griller et/ou OM 8100 A1, A&J Manufacturing est strictement prohibée.



Danger

Si on sent le gaz :

Éteindre le gaz à l'appareil.

Éteindre toutes les flammes nues.

Soulever le couvercle.

Si l'odeur persiste, se tenir à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement son fournisseur de gaz ou le service incendie.



AVERTISSEMENT

1. Ne pas entreposer et ne pas utiliser d'essence ou autres liquides ou des vapeurs inflammables à proximité de cet appareil.
2. Il ne faut pas ranger une bouteille de propane liquide non utilisée à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil électroménager.



CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR POUVOIR S'Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT. SI ON ASSEMBLE CET APPAREIL POUR QUELQU'UN D'AUTRE, LUI DONNER CE MANUEL À CONSERVER POUR S'Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT. POUR LE SERVICE CLIENTÈLE APPELER LE 912-638-4724



AVERTISSEMENT

Pour utiliser à l'extérieur uniquement (à l'extérieur de tout enclos)

DANGER:

NE PAS utiliser le grill au gaz pour cuisiner ou chauffer à l'intérieur. Des fumées TOXIQUES peuvent s'accumuler et asphyxier. Ne pas utiliser sur ou dans des bateaux ou des véhicules de plaisance.

AVERTISSEMENT PROP 65 :

Ce produit est équipé pour fonctionner au gaz propane qui contient du benzène, un produit chimique connu par l'État de Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Ce produit et les produits de combustion produites lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques connus par l'État de Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

AVERTISSEMENT :

Une installation, un réglage, une modification, une réparation, un entretien incorrects peuvent causer des blessures ou des dommages matériels. Lire soigneusement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou de réparer l'appareil. La nonobservation de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion et entraîner des dommages matériels et des blessures qui pourraient se révéler mortelles.



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

STOP! Ne pas rapporter au magasin S'il manque des pièces ou si on a besoin d'aide, envoyer un courriel à info@chargriller.com ou appeler le 912-638-4724. Ne pas essayer d'assembler s'il manque des pièces.

Table des matières

Informations importantes sur la security	page 5 - 6
Liste des pièces illustrées.....	page 7 – 8
Outils requis, conseils pour le montage et liste de quincaillerie.....	page 9
Directives d'assemblage	page 11 – 24
Utilisation du grill	
Brancher la bouteille de gaz.....	page 26
Tester pour fuite.....	page 27
Allumage du grill.....	page 28 – 30
Entretien et nettoyage.....	page 31 - 32
En cas de problème.....	page 33 – 34
Préparation du grill.....	page 35
Recettes.....	page 36 – 40
Accessoires.....	page 41 – 42

AVERTISSEMENT POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. NE PAS stocker ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à moins de 8 mètres (25 pi) de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
2. Quand on fait la cuisine avec de l'huile ou de la graisse, ne pas laisser la température de l'huile ou de la graisse dépasser 177 °C (350 °F). Ne pas stocker de l'huile de cuisine à proximité de cet appareil ou d'autres appareils électroménagers.
3. Une bouteille de PL non branchée pour utilisation doit être rangée à un minimum de 3 mètres (10 pi) de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager. Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 %. Si les instructions ci-dessus ne sont pas rigoureusement suivies, un incendie pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles, pourrait s'ensuivre.
4. Si on sent le gaz :
 - Éteindre le gaz au gril.
 - Éteindre toutes les flammes nues.
 - Soulever le couvercle.
 - Si l'odeur persiste, appeler immédiatement son fournisseur de gaz ou les pompiers

Pour sa sécurité

Stop! Nous appeler d'abord! Ne pas ramener au magasin! Le gril a été fabriqué selon les standards les plus élevés. Pour toute question non traitée dans ce manuel ou si on a besoin de pièces, appeler notre service clientèle au 1-912-638-4724 (États-Unis), du lundi au vendredi de 8:30 h à 17 h. (HNE).

REMARQUE : L'installation et l'utilisation de cet appareil doivent respecter les codes locaux. En l'absence de codes locaux, utiliser le « National Fuel Gas Code », ANSI Z223.1/NFPA54.

NOTE IMPORTANTE : Lire toutes les instructions avant de monter et d'utiliser. Lire et comprendre tous les avertissements et toutes les précautions avant d'utiliser son gril. **MISE EN GARDE**

1. Ce gril ne doit être utilisé qu'avec du gaz propane (bouteille de gaz propane non comprise).
2. Ne jamais essayer d'attacher ce gril au système autonome de propane d'une caravane, d'une auto-caravane ou d'une maison.
3. Ne jamais utiliser de charbon de bois ou de liquide allumage avec le gril au gaz.
4. Ne pas utiliser d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer. N'utiliser que des bouteilles de gaz PL construites et marquées suivant les règlements sur les bouteilles de gaz PL du U.S. Department of Transportation (DOT) CFR 49. Ce gril n'est pas conçu pour être installé ou utilisé sur un bateau ou dans un véhicule de plaisance.
5. Ne pas essayer de déplacer le gril quand il est allumé.
6. N'utiliser le gril que quand il est complètement assemblé et que toutes les pièces sont bien attachées de façon sécuritaire.
7. Tenir toujours les articles et les surfaces combustibles à 91,4 cm (36 po) au moins du gril.
8. NE PAS utiliser ce gril ou tout appareil au gaz près de constructions combustibles non protégées.
9. Ne pas utiliser dans une atmosphère explosive. Ne pas garder de matériaux combustibles, de l'essence et d'autres vapeurs inflammables autour du gril.

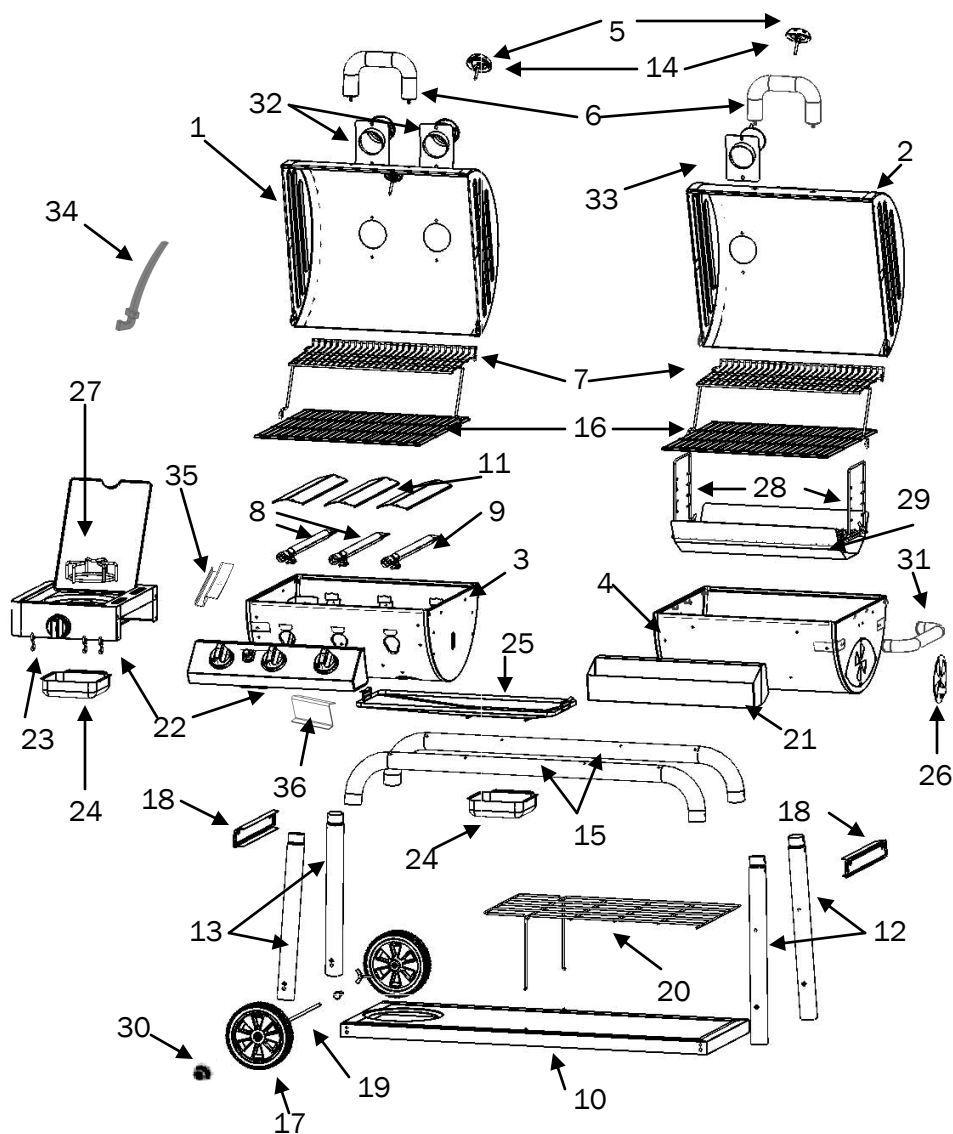
10. Ne pas toucher les pièces métalliques du gril avant qu'elles soient complètement refroidies (environ 45 minutes) pour éviter des brûlures, sauf si on porte des articles protecteurs (Gants BBQ, poignées, etc.)
11. Ne pas altérer le gril de quelque façon que ce soit.
12. Nettoyer et inspecter le tuyau avant chaque utilisation. Dans les cas d'abrasion, d'usure, d'entaille ou de fuite du tuyau flexible, il faut le remplacer avant d'utiliser l'appareil. Le tuyau flexible doit être remplacé par le modèle de tuyau spécifié par le fabricant.
13. Éloigner autant que possible les tuyaux à gaz des surfaces chaudes et de la graisse chaude qui coule.
14. Ne jamais garder une bouteille remplie dans une voiture chaude ou un coffre de voiture. La chaleur fera augmenter la pression de gaz ce qui peut faire ouvrir la vanne de sûreté et permettre au gaz de s'échapper.
15. Garder propres le compartiment de la vanne du gril, les brûleurs et les passages où circule l'air. Inspecter le gril avant chaque utilisation.

AVERTISSEMENT

1. Ce gril ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et non dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit enclos.
2. La consommation d'alcool ou de médicaments vendus sur ou sans ordonnance peut nuire à la capacité des utilisateurs d'assembler correctement et d'utiliser en toute sécurité ce gril.
3. Toujours ouvrir le couvercle du gril lentement et soigneusement, car la chaleur et la vapeur contenues dans le gril peuvent causer des brûlures sévères.
4. Toujours placer le gril sur une surface dure et à niveau, loin de tout combustible. Une surface en asphalte ou avec un revêtement bitumeux pourrait ne pas convenir à cette fin.
5. Ne pas laisser le gril allumé sans surveillance. Tenez en tout temps les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil.
6. Ne pas placer ce gril sur quelque dessus de table que ce soit.
7. Ne pas utiliser ce gril s'il y a beaucoup de vent.
8. Débrancher le réservoir de propane (réservoir de GPL) en tournant d'abord le robinet sur le dessus du réservoir de propane, éteignez les robinets des brûleurs, puis débrancher le régulateur de la valve sur le réservoir de propane en tournant le connecteur en plastique contre. Dévissez le boulon d'aile dans la tablette inférieure pour libérer le réservoir pour l'enlèvement.

DANGER Le propane liquide (PL) est inflammable et dangereux s'il n'est pas manipulé correctement. Connaître ses caractéristiques avant d'utiliser tout produit à propane.

- Caractéristiques du propane : Inflammable, explose sous pression, plus lourd que l'air et se pose dans piscines et zones basses.
- Dans son état naturel, le propane n'a pas d'odeur. Un agent odorisant a été ajouté pour raisons de sécurité.



LIGNE D'ARTICLE	QTÉ	NOM DE LA PIÈCE	NUMÉRO D'ARTICLE
1	1	COUVERCLE DU GRIL AU GAZ	30-0009
2	1	COUVERCLE DU GRIL AU CHARBON DE BOIS	30-0013
3	1	CORPS DU GRIL AU GAZ	30-0010
4	1	CORPS DU GRIL AU CHARBON DDE BOIS	30-0014
5	2	THERMOMÈTRE	55-0088
6	2	POIGNEE DE COUVERCLE	55-0009
7	2	GRILLE D'ATTENTE	20-0001
8	2	BRÛLEUR (fil court)	80-0007
9	1	BRÛLEUR (long fil)	80-0006
10	1	BASE	20-0037
11	3	RÉDUCTEUR DE FLAMME	10-0001
12	2	PIED LONG	10-0031
13	2	PIED COURT	10-0032
14	2	CADRAN	10-0358
15	2	BARRE TRANSVERSALE	10-0033
16	6	GRILLE DE CUISSON	10-0325
17	2	ROUE	55-0006
18	2	RENFORT	10-0034
19	1	AXE	10-0327
20	1	CLAYETTE	20-0038
21	1	PANIER PORTE CONDIMENTS	20-0039
22	1	BRÛLEUR LATÉRAL / PANNEAU DE CONTRÔLE	80-0009
23	3	CROCHET À USTENSILE	50-0002
24	2	PLATEAU À GRAISSE	10-0028
25	1	ÉGOUTTOIR, AMOVIBLE	20-0163
26	1	DISQUE DU REGISTRE DE TIRAGE	10-0036
27	1	SUPPORT DE CASSEROLE	20-0005
28	2	SUPPORTS DE LA GRILLE DE CUISSON	20-0024
29	1	PANIER À BRAISE	20-0157
30	2	CHAPEAU DE ROUE	55-0057
31	1	POIGNÉE LATÉRALE	20-0040
32	2	CHEMINÉE À GAZ	20-0034
33	1	CHIMINÉE À CHARBON	10-0184
34	1	DISPOSITIF ÉLÉVATEUR	10-0045
35	1	BUTÉE D'ARRÊT	10-0360
36	2	GUIDE DE SUPPORT	10-0359

Montage : le montage nécessite l'intervention de 2 personnes. Demandez l'aide d'une personne supplémentaire.

Outils nécessaires : une pince, un tournevis cruciforme et un tournevis à douille de 7/16".

REMARQUE : Ne serrez aucun boulon à moins que cela ne soit spécifiquement indiqué. Procéder au serrage de manière prématurée risque d'empêcher les pièces de s'encastrent les unes dans les autres. Tous les écrous hexagonaux doivent se trouver à l'intérieur du grill, sauf indication contraire. Déballez l'ensemble des éléments dans un endroit bien dégagé. **STOP !** Ne retournez pas au magasin. Si des pièces sont manquantes ou si vous avez besoin d'assistance, veuillez nous contacter par courrier électronique à l'adresse info@chargriller.com ou par téléphone au 912-638-4724. Ne tentez pas de procéder au montage s'il vous manque des pièces.

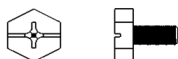
VISSERIE : 551030



BOULON 1/4-20x 1 1/2"8 UNITÉS



BOULON 1/4-20x 2 1/4"8 UNITÉS



BOULON 1/4-20x 1/2". 33 UNITÉS



RONDELLE PLATE 2/5"2 UNITÉS



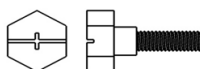
RONDELLE PLATE 1/4"18 UNITÉS



ÉCROU HEXAGONAL 1/4-2027 UNITÉS



RONDELLE FREIN 1/4" 35 UNITÉS



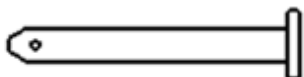
AXE D'ARTICULATION2 UNITÉS



GRANDE GOUPILLE2 UNITÉS



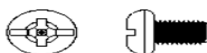
PETITE GOUPILLE3 UNITÉS



CHARNIÈRE.....1 UNITÉS



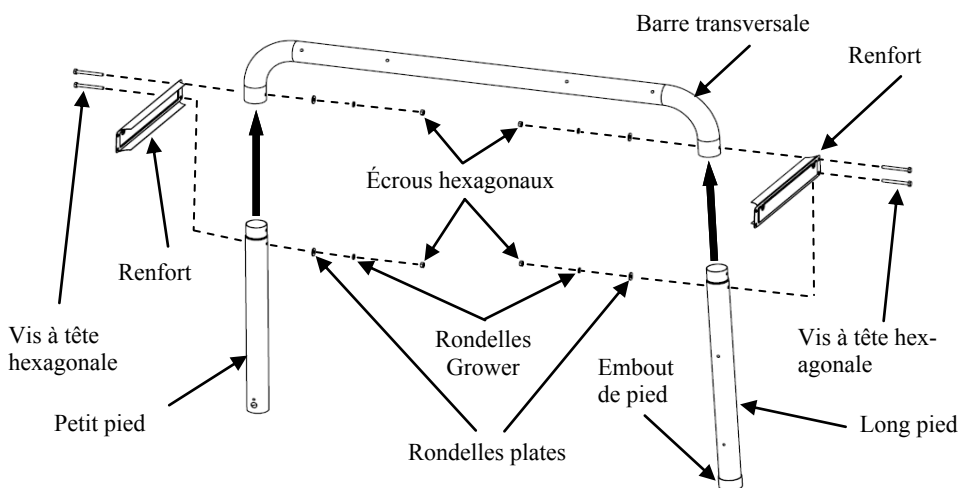
VIS.....3 UNITÉS



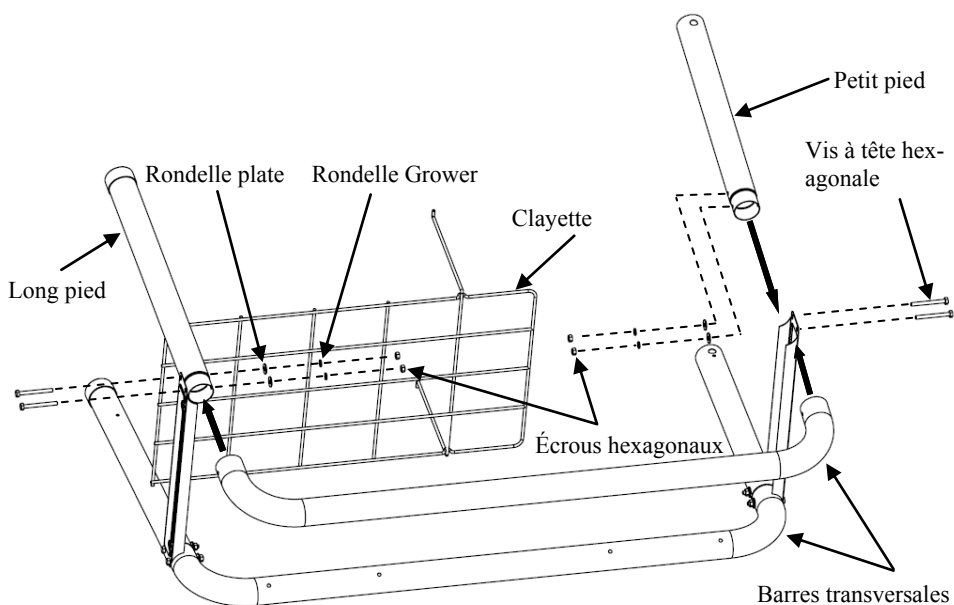
BOULON #10-25 x 0.40"6 UNITÉS

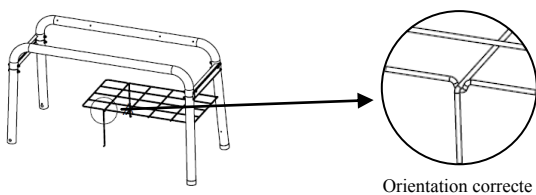
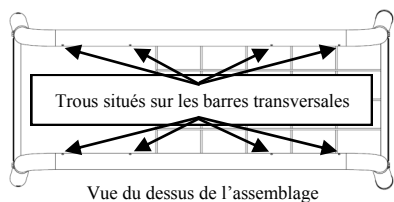
Page laissée intentionnellement en blanc pour les note

Étape 1 : assemblez la barre transversale, le petit pied, le long pied et les renforts, et fixez-les à l'aide de quatre vis à tête hexagonale de 2 1/4", de quatre rondelles plates, de quatre rondelles Grower et de quatre écrous hexagonaux. Orientez le pied de façon à ce que les trous situés sur les pieds et la barre transversale soient orientés en direction des renforts, voir ci-dessous. **REMARQUE : l'orientation des pieds est essentielle pour les étapes suivantes, faites donc attention à comment ils s'assemblent.**

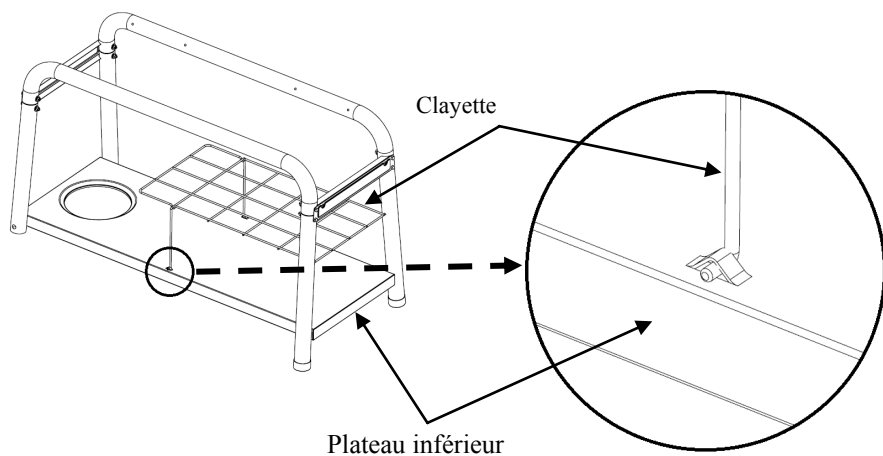
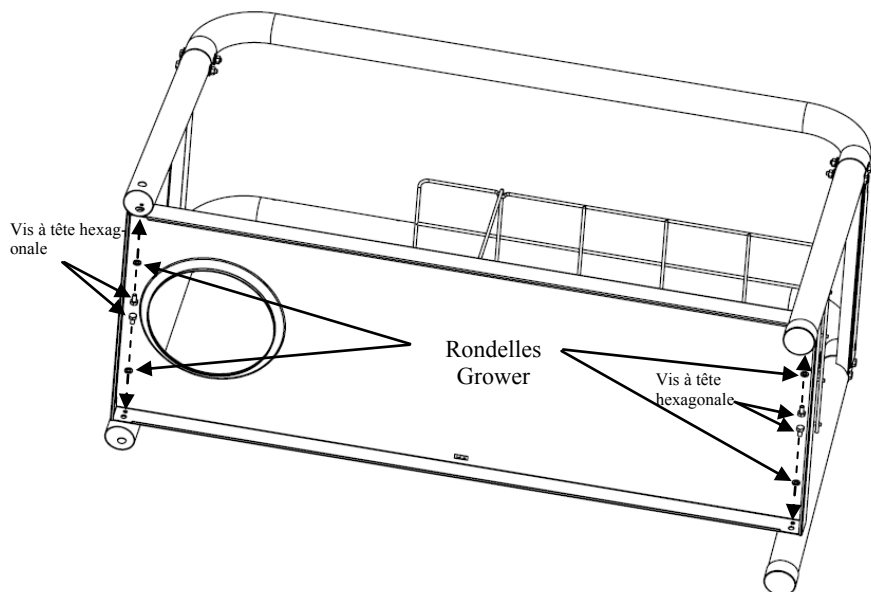


Étape 2 : disposez l'assemblage au sol avec les renforts orientés vers le haut et installez l'autre ensemble comprenant la barre transversale, le petit pied, le long pied et la clayette à l'aide de quatre vis à tête hexagonale de 2 1/4", de quatre rondelles plates, de quatre rondelles Grower et de quatre écrous hexagonaux. Insérez tout d'abord les barres d'extension de la clayette situées à l'extrémité de cette dernière à l'intérieur des trous situés sur les longs pieds et insérez un boulon à travers le renfort, le long pied, la rondelle plate, la rondelle Grower et serrez légèrement à l'aide d'un écrou hexagonal. Mettez ensuite l'autre barre transversale et le petit pied en place (en vous assurant que les trous situés sur la barre transversale et sur le petit pied soient orientés en direction du renfort) et fixez-les à l'aide des vis à tête hexagonale et des écrous hexagonaux.

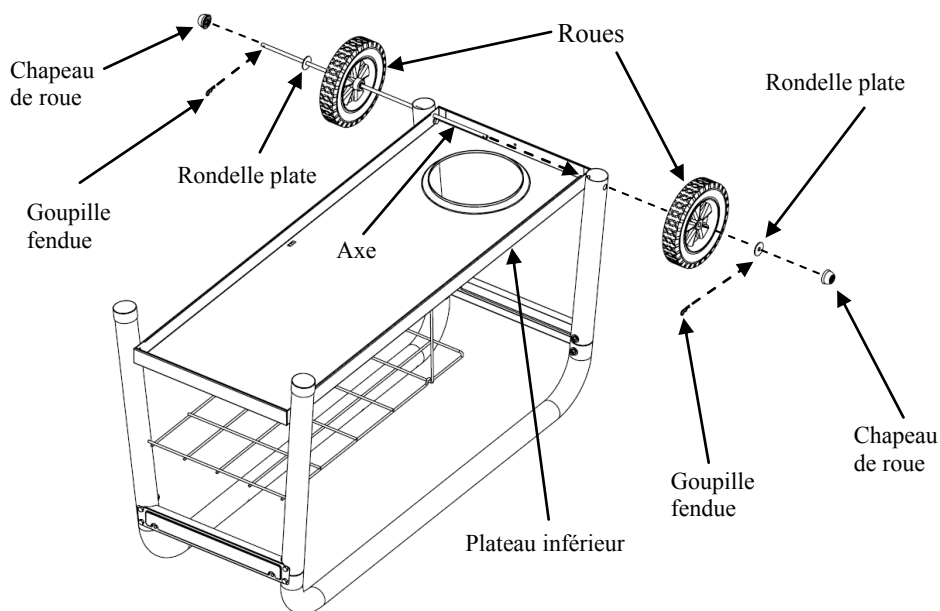




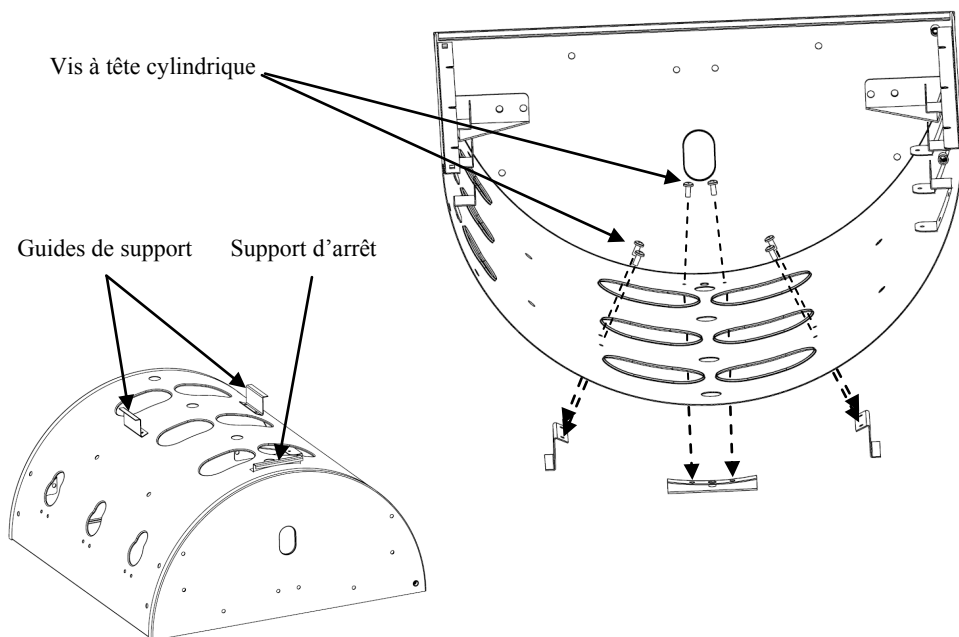
Étape 3 : placez le plateau inférieur entre les quatre pieds et fixez-le aux pieds à l'aide de quatre rondelles Grower et de quatre vis à tête hexagonale de 1/2". Les vis à tête hexagonale devraient être insérées par les trous sur le dessus du plateau inférieur. Pliez ensuite légèrement le fil de fer de la patte de la clayette et insérez les extrémités dans les fentes situées sur le plateau inférieur.



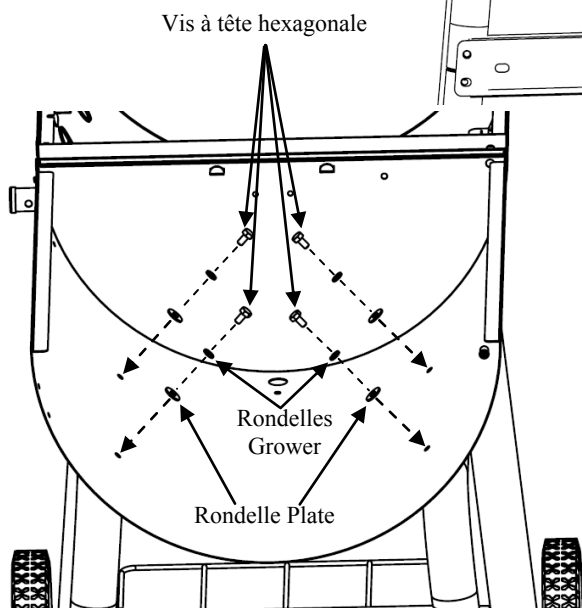
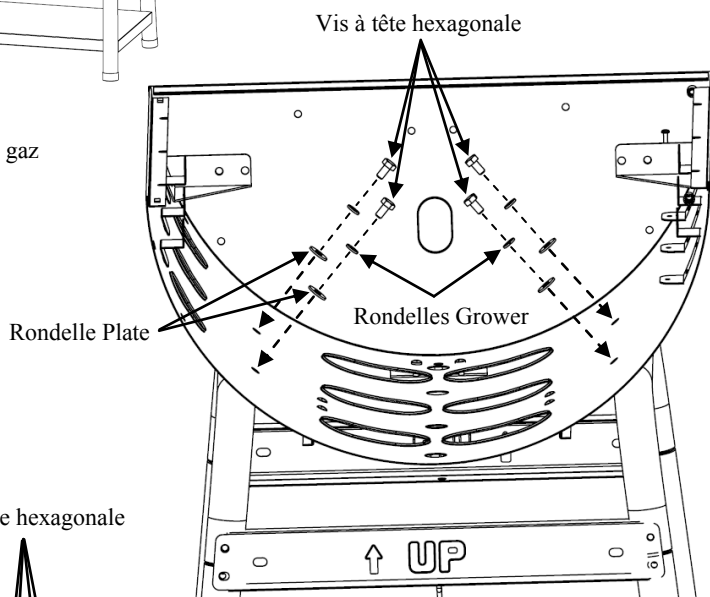
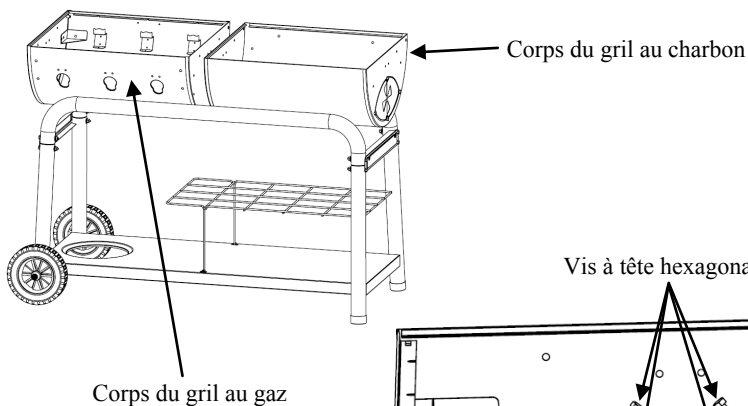
Étape 4 : installez une rondelle plate, une goupille fendue et un chapeau de roue sur l'axe et faites-le ensuite glisser à travers les roues, les pieds et le plateau inférieur tel qu'indiqué ci-dessous. Terminez le montage en fixant le second ensemble : rondelle plate, goupille fendue et chapeau de roue.



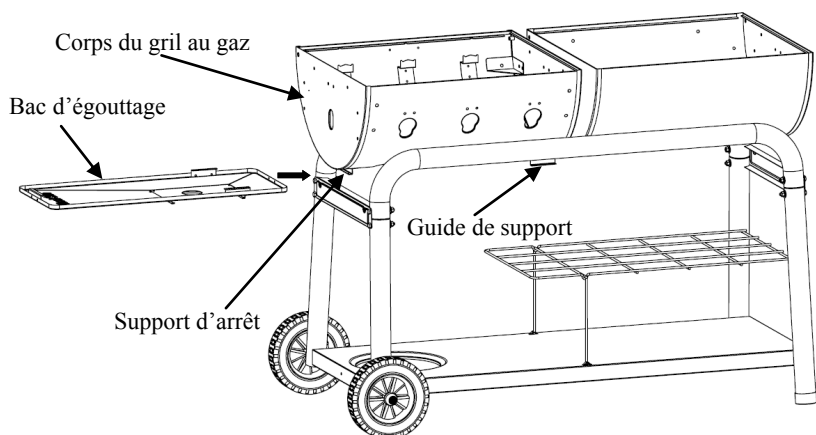
Étape 5 : Fixez les deux guides de support et le support d'arrêt au bas du corps du grill à l'aide de six vis de #10-24 x 0.40". (**REMARQUE :** orientez les guides et le support d'arrêt tel qu'indiqué ci-dessous. Ceci est essentiel pour la bonne installation de le bac d'égouttage lors des étapes suivantes). Les vis devront être insérées à partir de l'intérieur du grill.



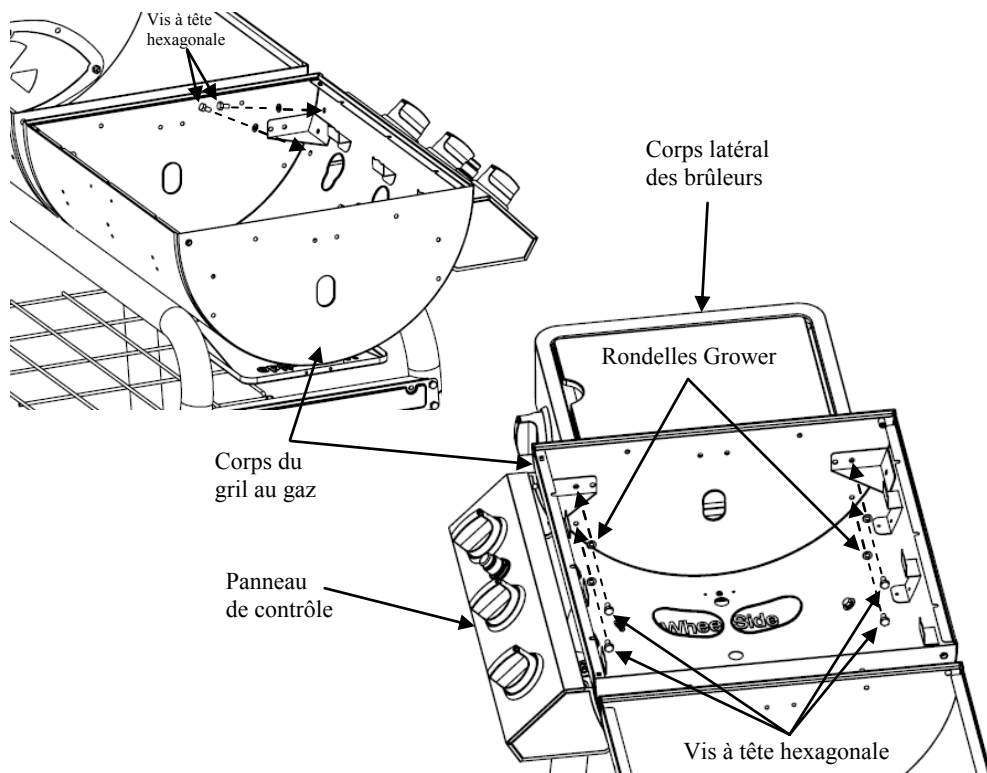
Étape 6 : fixez les corps du grill sur l'assemblage précédent du chariot à l'aide de quatre rondelles Grower quatre rondelle plate 1/4" et de quatre vis à tête hexagonale de 1/2" par corps de grill à partir de l'intérieur des corps du grill. Le corps du grill au gaz devra se trouver du côté des roues tel qu'indiqué ci-dessous. **REMARQUE :** l'orientation du corps du grill devra respecter l'illustration ci-dessous.



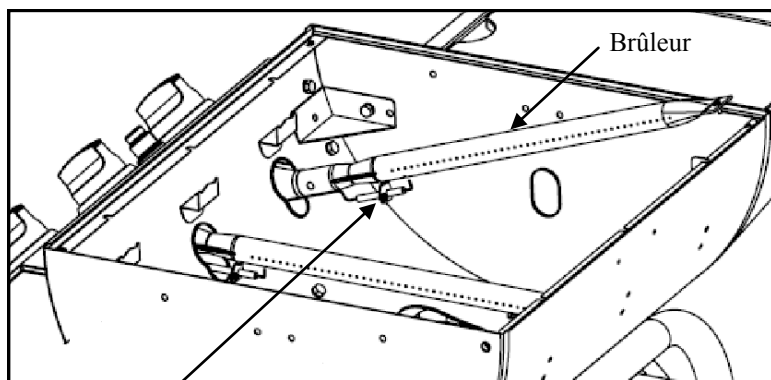
Étape 7 : installez le bac d'égouttage en le faisant glisser sous le corps du grill au gaz. Assurez-vous que les supports du bac d'égouttage reposent sur le dessus des guides de support. Faites glisser le bac d'égouttage sur toute sa longueur jusqu'à ce que vous puissiez accrocher le crochet latéral du bac d'égouttage au support d'arrêt.



Étape 8 : installez le corps latéral des brûleurs et le panneau de contrôle sur le corps du grill au gaz. Déposez au sol le corps latéral des brûleurs connecté au panneau de contrôle et fixez ce dernier sur l'avant du corps du grill à l'aide de quatre vis à tête hexagonale de 1/2" et de quatre rondelles Grower (deux vis à tête hexagonale et deux rondelles Grower de chaque côté). Ensuite, fixez le corps latéral des brûleurs sur le côté du corps du grill au gaz.



Étape 9 : installez les brûleurs à l'intérieur du corps du grill au gaz en insérant, à partir de l'intérieur du grill, les CÂBLES DE L'ALLUMEUR et les brûleurs à travers les trous situés sur la partie avant du corps du grill, voir figure 9A. (REMARQUE : L'ALLUMEUR DOIT ÊTRE SITUÉ SUR LE FOND DU BRÛLEUR). Le BRÛLEUR équipé du câble le plus long doit être installé sur le côté droit du CORPS DU GRILL. Assurez-vous que les valves s'insèrent correctement dans les brûleurs, voir la figure 9B. Fixez ensuite les brûleurs sur le corps du grill à l'aide des vis fournies, voir figure 9C.



Allumeur avec câble

Figure 9A

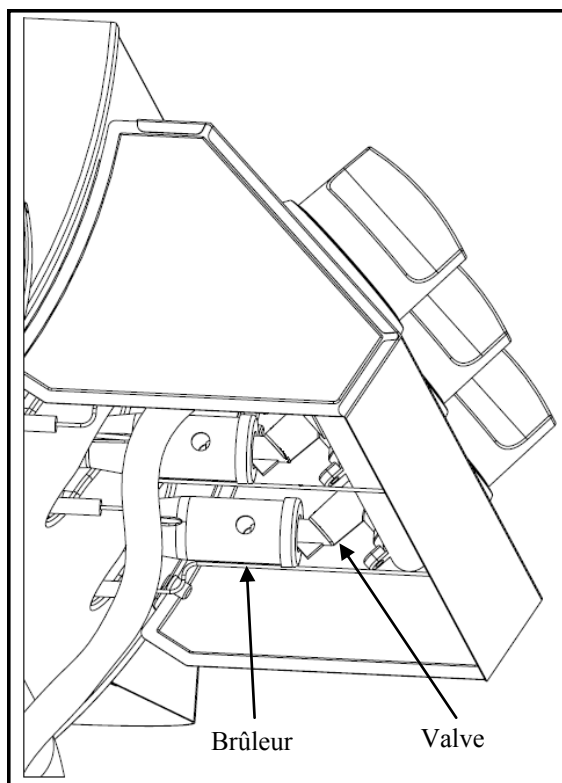


Figure 9B

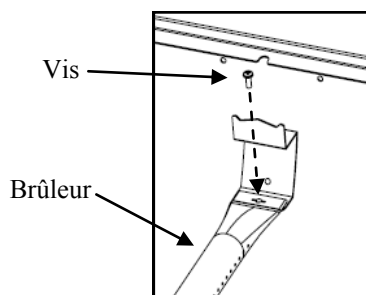
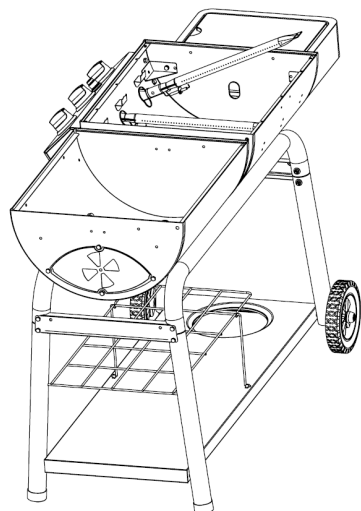
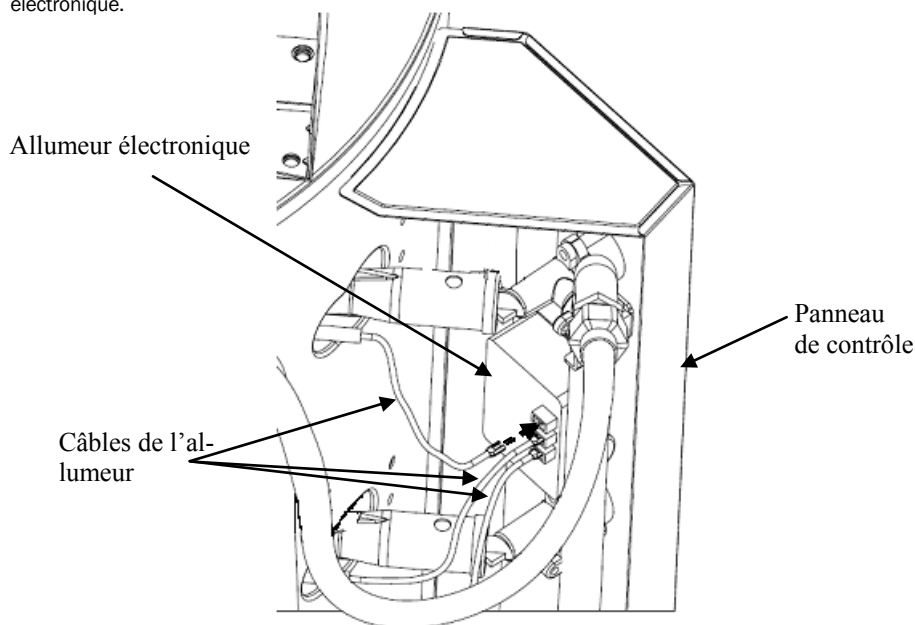
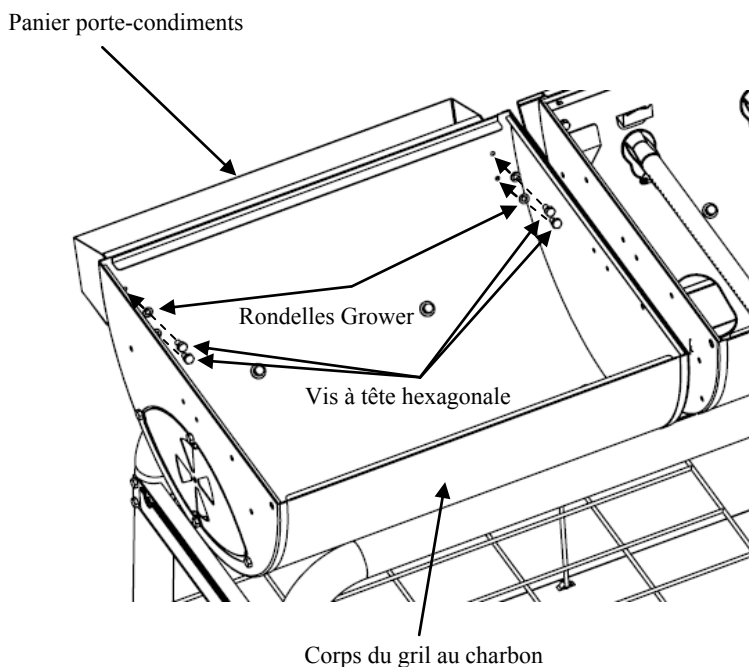


Figure 9C

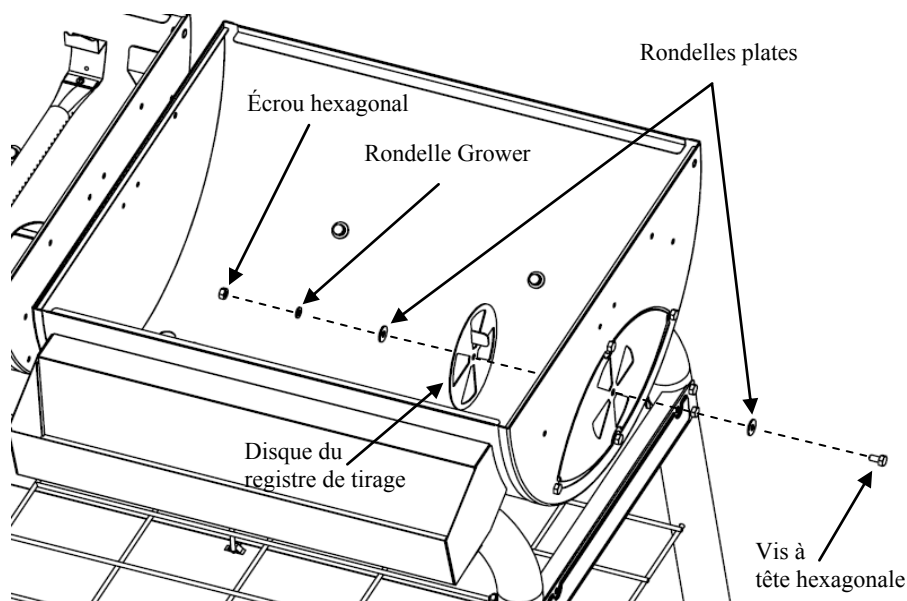
Étape 10 : connectez les câbles de l'allumeur aux récepteurs de l'allumeur électronique situé sous le panneau de contrôle. Chaque câble peut être inséré dans n'importe lequel des trois récepteurs de l'allumeur électronique.



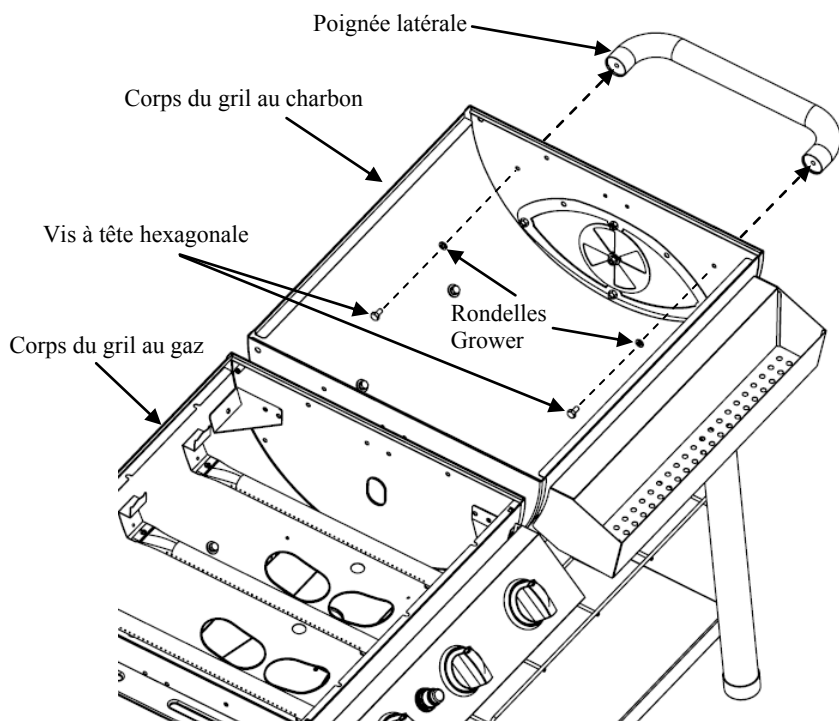
Étape 11 : installez le panier porte-condiments sur le corps du grill au charbon à l'aide de quatre rondelles Grower et quatre vis à tête hexagonale de 1/2". Les vis devront être insérées depuis l'intérieur du corps du grill au charbon.



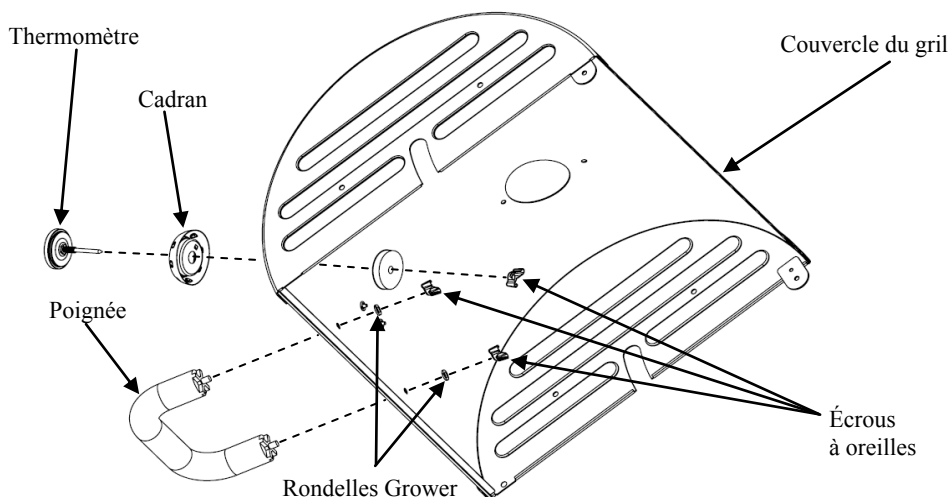
Étape 12 : installez le disque du registre de tirage sur le côté du corps du grill au charbon à l'aide d'une vis de 1/2", de deux rondelles plates, d'une rondelle Grower et d'un écrou hexagonal tel qu'indiqué ci-dessous.



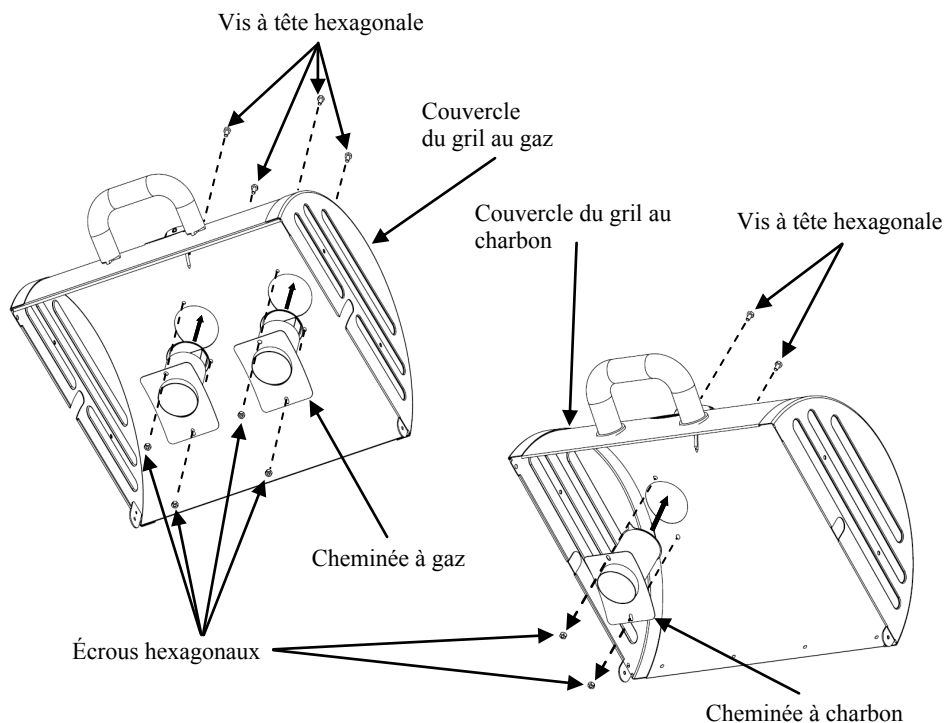
Étape 13 : fixez la poignée latérale sur le côté du corps du grill au charbon à l'aide de deux vis à tête hexagonale de 1/2" et de deux rondelles Grower.



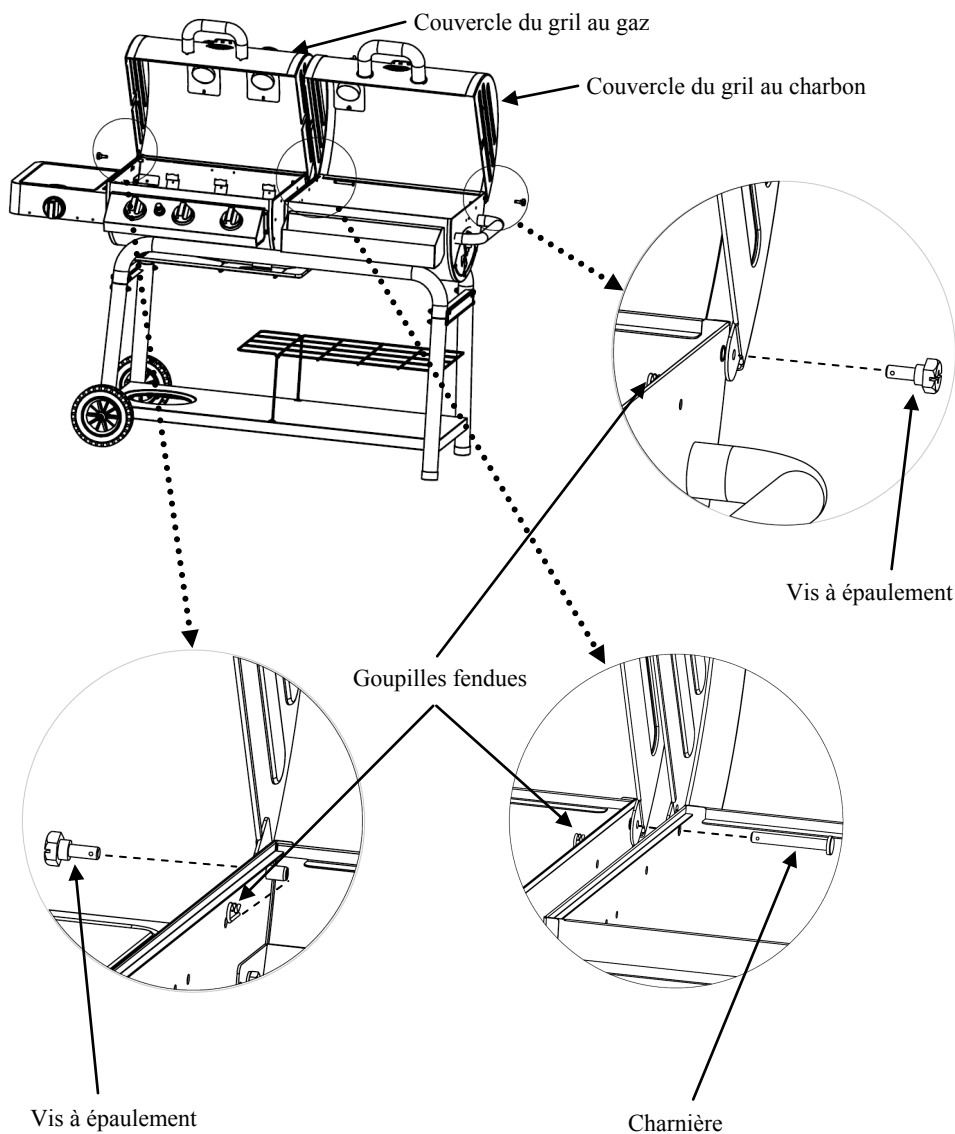
Étape 14 : fixez les poignées du couvercle sur les couvercles du grill au gaz et du grill au charbon à l'aide de deux rondelles Grower et de deux écrous à oreilles par poignée. Fixez ensuite les thermomètres et les cadrans sur les couvercles du grill. Les thermomètres passent à travers les cadrans puis les couvercles du grill et se fixent à l'aide d'écrous à oreilles.



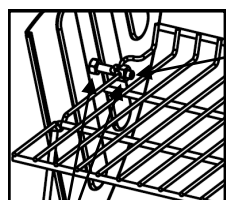
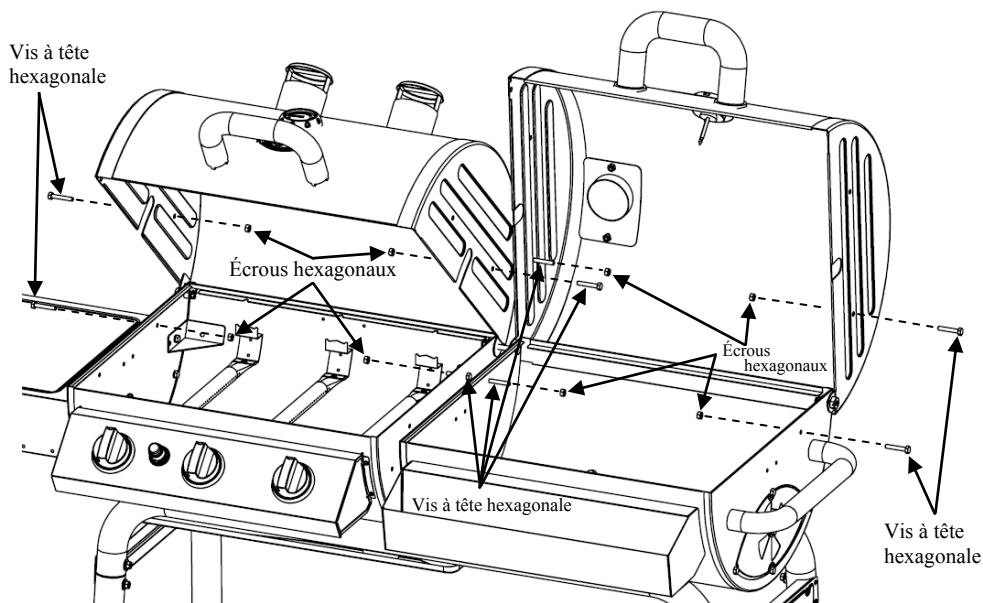
Étape 15 : fixez la cheminée à gaz sur le couvercle du grill au gaz et la cheminée à charbon sur le couvercle du grill au charbon en insérant les cheminées à travers les ouvertures situées sur les couvercles du grill et en les fixant à l'aide de deux vis à tête hexagonale de 1/2" et de deux écrous hexagonaux par cheminée. REMARQUE : le couvercle du grill au gaz dispose de deux cheminées et le couvercle du grill au charbon ne dispose que d'UNE seule cheminée.



Étape 16 : fixez les couvercles des grils sur les corps du grill à l'aide des vis à épaulement, des charnières et des broches. Placez tout d'abord le couvercle du grill au gaz sur le corps du grill au gaz en position fermée et vissez la charnière du côté gauche à l'aide d'une vis à épaulement. Placez le couvercle du grill au charbon en position fermée et vissez la charnière du côté droit à l'aide d'une vis à épaulement. Demandez ensuite à la personne qui vous assiste d'ouvrir avec précaution le couvercle du grill au charbon tandis que vous insérez la charnière à travers le corps du grill au charbon et la charnière du couvercle. Après que le couvercle du grill au charbon soit mis en place, demandez à la personne qui vous assiste d'ouvrir avec précaution le couvercle du grill au gaz tandis que vous continuez à pousser la charnière à travers le corps et le couvercle du grill au gaz. Terminez l'installation en insérant les broches à travers les trous situés sur les vis à épaulement et les charnières à épaulement.

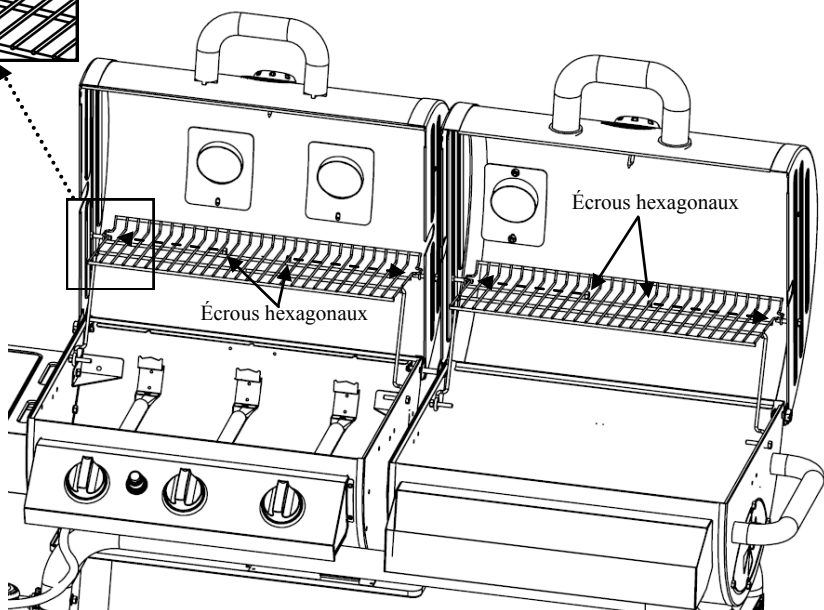


Étape 17 : pour installer les grilles de chauffage, fixez d'abord les huit vis à tête hexagonale de 1 1/2" et les huit écrous hexagonaux sur les corps des grils et sur les couvercles des grils. Disposez ensuite les grilles de chauffage sur les vis à tête hexagonale et fixez-les à l'aide de quatre autres écrous hexagonaux, un pour chaque vis.

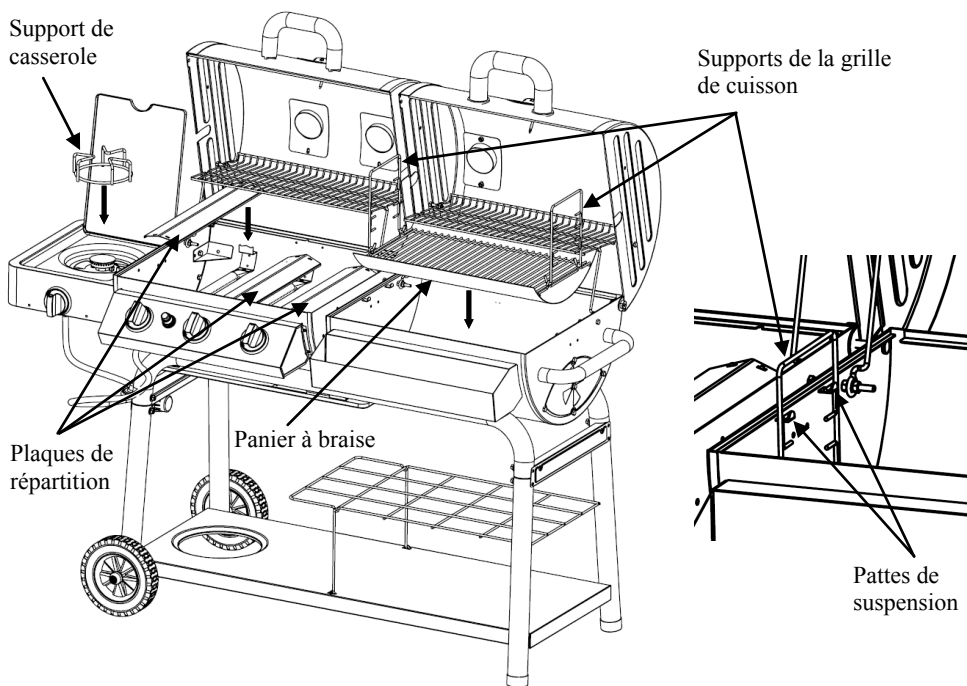


Vis à tête hexagonale

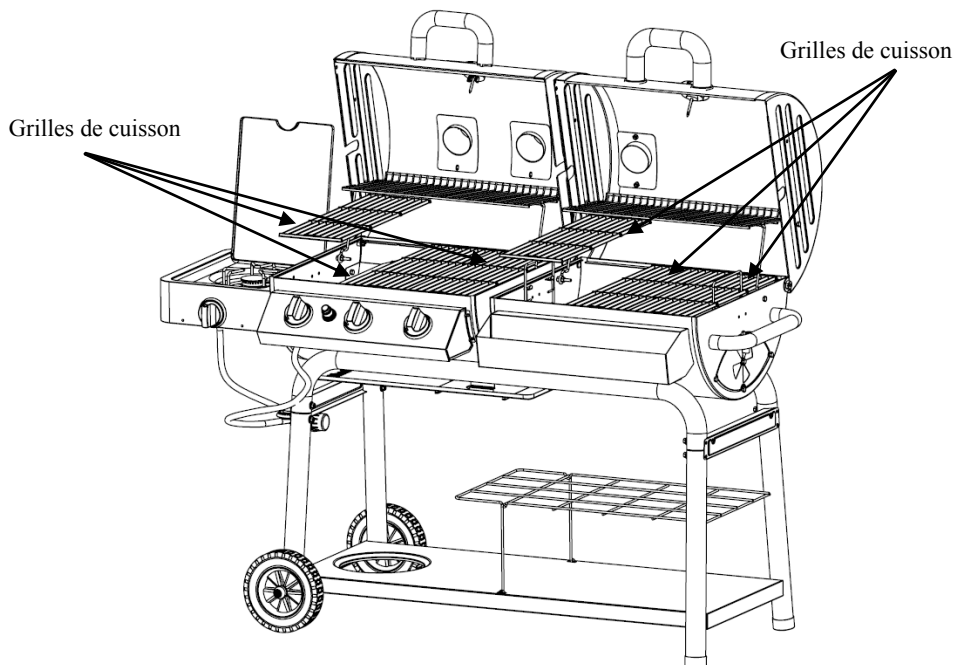
Écrous hexagonaux



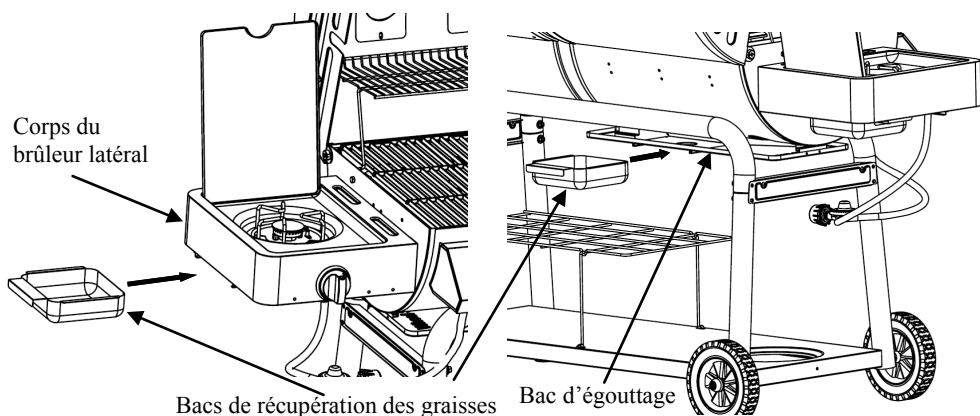
Étape 18 : placez le support de casserole sur le brûleur latéral. Placez ensuite les trois plaques de répartition sur les tubes des brûleurs principaux et suspendez les supports du panier à braise/grille de cuisson sur les pattes de suspension situées sur le côté du corps du grill au charbon.



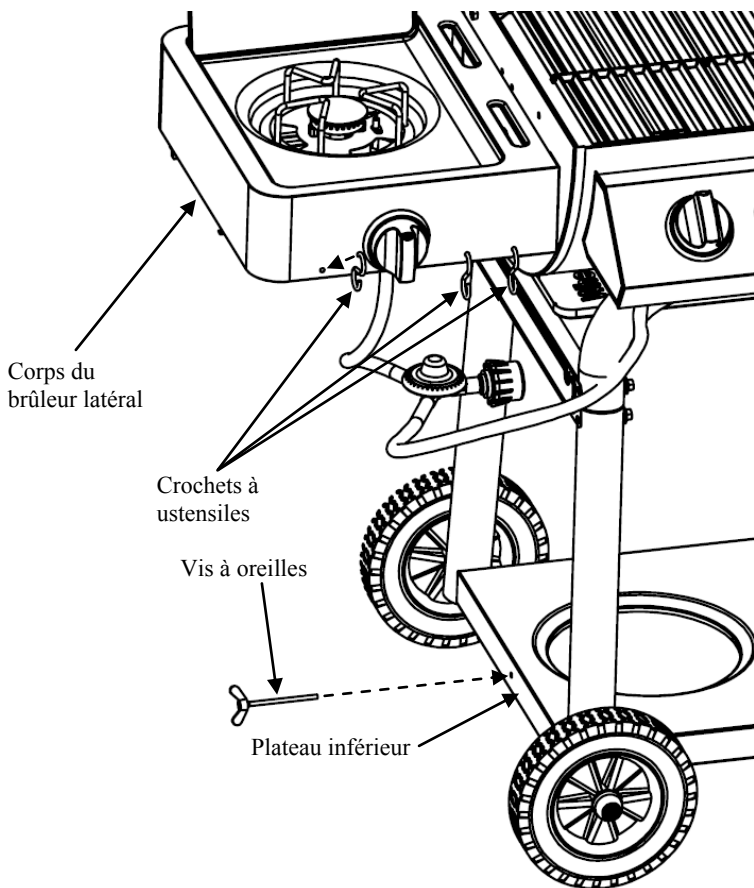
Étape 19 : installez les grilles de cuisson à l'intérieur des corps des grils.



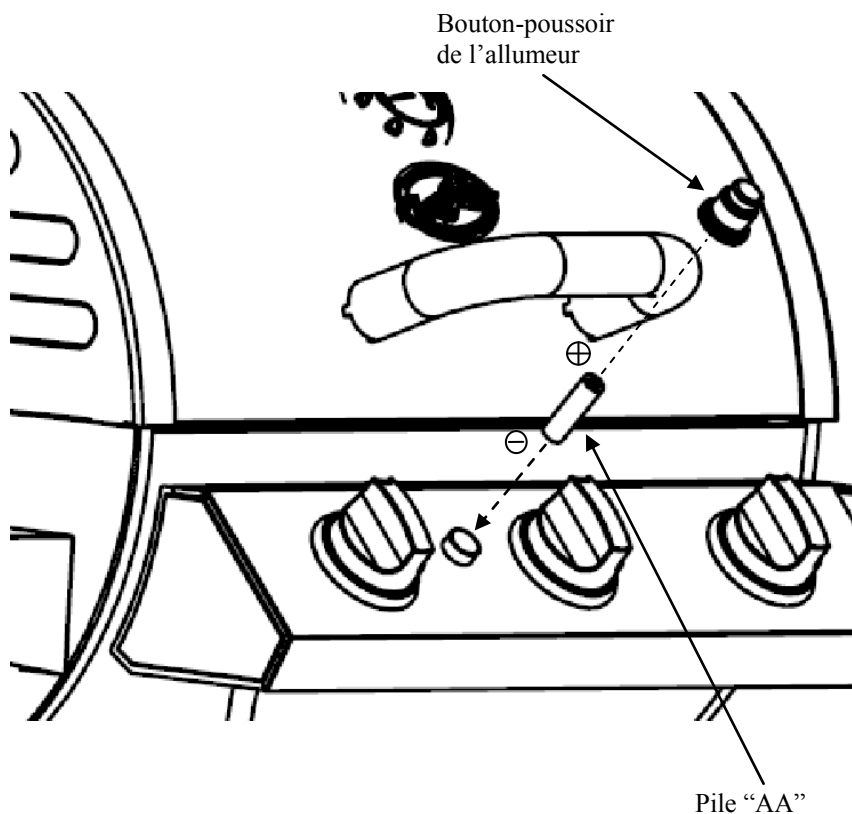
Étape 20 : installez un bac de récupération des graisses en le faisant glisser sur les rails situés sous le corps du brûleur latéral et l'autre bac de récupération des graisses sous le bac d'égouttage.



Étape 21 : insérez et vissez la vis à oreilles à l'intérieur du trou situé sur le côté du plateau inférieur. Et insérez les crochets à ustensiles dans les trous situés à l'avant du corps du brûleur latéral.



Étape 22 : dévissez le bouton-poussoir de l'allumeur et insérez une pile "AA" dans le trou en vous assurant que le côté négatif de la pile soit introduit en premier. Revisssez ensuite le bouton-poussoir de l'allumeur.



Étape 23

Serrez tous les boulons et écrous.

Entièrement monté



Mise en garde : Utilisez uniquement le régulateur fourni!

Si une pièce de rechange est nécessaire, appeler notre service clientèle au 912-638-4724. NE PAS utiliser de pièces de rechange qui ne sont pas prévues pour ce gril.

Astuce : L'étiquette en papier apposée sur le couvercle se retire plus facilement lorsque le couvercle est chaud. Les résidus de colle peuvent être ôtés avec du lubrifiant en spray tel que le WD-40®.

Branchement de la bouteille de gaz :

La bouteille de gaz utilisée doit être fabriquée et marquée conformément aux Spécifications pour les bouteilles de gaz propane de l'U.S. Department of Transportation (DOT). Seules les bouteilles avec un appareil de prévention de trop-plein (OPD) et marquées « propane » peuvent être utilisées. Les bouteilles avec un OPD auront des poignées de vanne avec trois broches. Utiliser uniquement les bouteilles de 20 livres équipées d'un dispositif de branchement compatible avec le type de branchement pour appareils de cuisson extérieurs. La bouteille doit comprendre un collier pour protéger la vanne de la bouteille. Il ne faut pas laisser tomber la bouteille de gaz et il ne faut pas qu'elle subisse des chocs! La bouteille de gaz doit être débranchée lorsque l'appareil n'est pas utilisé. L'entreposage de l'appareil à l'intérieur est **UNIQUEMENT** admissible si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil. Les bouteilles doivent être rangées à l'extérieur, hors de portée des enfants et non pas dans un bâtiment, un garage ou un autre endroit fermé. La bouteille ne doit jamais être entreposée dans un endroit où la température peut dépasser 51 °C (125 °F). Avant de la brancher, s'assurer qu'il n'y a pas de débris coincés dans la tête de la bouteille de gaz, dans le manodétendeur ou dans la tête et dans les orifices du brûleur. Brancher le manodétendeur et le serrer solidement à la main. Débrancher la bouteille de propane du manodétendeur lorsqu'on n'utilise pas le gril. **NE PAS OBSTRUER** la circulation d'air de combustion et/ou de ventilation vers le gril. La bouteille de propane doit être placée pour le retrait des vapeurs et équipée d'un appareil homologué de prévention de trop-plein.

DANGER

Ne jamais ranger une bouteille de propane de réserve près de ce gril. Un feu causant la mort ou des blessures sérieuses peut se produire si les directives ci-dessus ne sont pas observées exactement.



Brûleur latéral

1. Ouvrir le couvercle pendant l'allumage. Le couvercle doit être ouvert quand le brûleur est allumé.
 2. Les vannes du brûleur doivent être sur « OFF ».
 3. Ouvrir le robinet de la bouteille.
 4. Enfoncer complètement le bouton de vanne du brûleur latéral et le tourner lentement d'1/4 de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre d'1/4 de tour jusqu'à ce qu'on entende un clic. Si le brûleur ne s'allume pas, tourner immédiatement le bouton de vanne sur OFF. Attendre 5 minutes pour que le gaz se dissipe et recommencer.
- Une fois le brûleur allumé, régler le bouton de valve sur le type de cuisson désiré.

Éteindre les brûleurs :

1. Toujours tourner le(s) bouton(s) de vanne dans le sens des aiguilles d'une montre en position HI puis enfoncer et mettre sur OFF. Ne jamais forcer le bouton sans l'enfoncer car cela pourrait endommager la vanne. Pour brûleur latéral, pousser et tourner à OFF de n'importe quel endroit que c'est à.
2. Tourner promptement l'alimentation de gaz sur OFF à la bouteille de propane.
3. Fermer le couvercle du grill.

Allumage du brûleur avec une allumette:

1. Placer une allumette à l'extrémité du porte-allumette installé sur le côté du grill. Une fois allumée, placer immédiatement la flamme dans le trou près des ouvertures du brûleur comme montré.
2. Appuyer sur le bouton et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur HIGH et le brûleur devrait l'allumer immédiatement. Si on désire allumer plus d'un brûleur, tourner les autres boutons sur HI après avoir allumé le premier brûleur.
3. Régler les brûleurs sur le type de cuisson désirée.

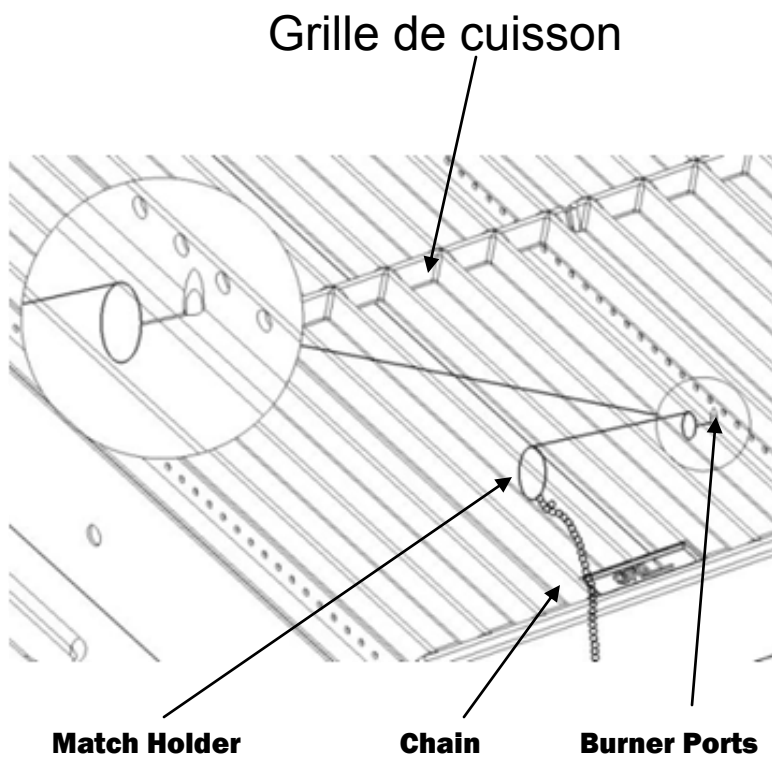
Observer la hauteur de la flamme :

La flamme devrait être bleu/jaune et entre 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) de hauteur.



Lighting Burner With a Match:

1. Place a match in the end of the match holder that is installed on the side of Grill Housing. Once lit, immediately place the flame through the cooking grates as shown near the burner ports.
2. Press in knob and rotate counter-clockwise to the High setting and burner should light immediately.
3. Adjust burners to desired cooking settings



Cleaning and Care

Caution:

All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the gas supply turned off at the propane cylinder.

DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Cleaning

Burning-off the grill after every use (approx. 15 minutes) will keep excessive food residue from building up.

Recommended cleaning materials:

- | | |
|-------------------------------------|--------------|
| - Mild dishwashing liquid detergent | - Hot water |
| - Nylon cleaning pad | - Wire brush |

DO NOT use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene.

Outside surfaces –

Use a mild dishwashing detergent and hot water solution to clean, then rinse with water.

If the inside surface of the grill lid has the appearance of peeling paint, baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong solution of detergent and hot water.

Rinse with water and allow to completely dry.

Interior of grill bottom – Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad, then wash with dishwashing detergent and hot water solution. Rinse with water and let thoroughly dry.

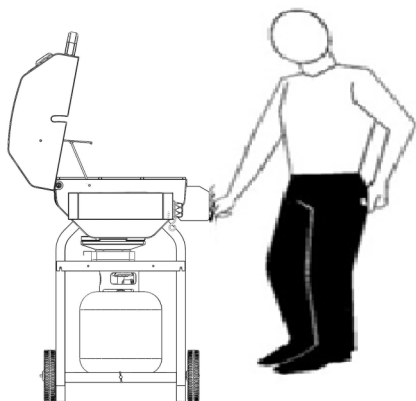
Cooking Grids – The porcelain grates have a glass-like composition that should be handled with care not to chip. Use mild dishwashing detergent or baking soda and hot water solution. Non abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.

Heat Shield – Clean residue with wire brush and wash with soapy water. Then rinse with water.

Nettoyer l'ensemble brûleur

- Éteindre le gaz aux boutons de commande et à la bouteille de propane.
- Enlever les grilles de cuisson et l'écran thermique.
- Enlever le brûleur en dévissant l'écrou sous le « pied » du brûleur à l'aide d'un tournevis et de pinces.
- Soulever le brûleur et l'enlever de l'orifice de la vanne de gaz.
- Nettoyer l'entrée (venturi) et le brûleur avec un petit lave-bouteille ou de
- Enlever tous les résidus d'aliments et la saleté sur l'extérieur de la sur-
- Nettoyer tous les orifices bouchés avec un fil rigide (comme un trombone
- Inspecter le brûleur pour tout dommage (craquelures ou trous). En cas de dommage, remplacer par un nouveau brûleur. Remettre le brûleur, vérifier que les orifices de la vanne de gaz sont placés correctement à l'intérieur de l'entrée du brûleur.





Tenez-vous devant la grille d'actionner les commandes.

Remarque : Vérifier qu'il n'y a pas de fuite avant de mettre le grill en route. S'assurer que la vanne du régulateur est bien attachée au brûleur et à la bouteille. Pour éviter un feu ou une explosion quand on teste pour une fuite :

1. Toujours faire le « test de fuite » tel qu'il est décrit ci-dessous avant d'allumer le grill ou chaque fois que la bouteille est branchée pour être utilisée.
2. Ne pas fumer et ne pas permettre à d'autres sources d'allumage pendant qu'on fait un test de fuite.
3. Faire l'essai à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé.
4. Ne pas utiliser d'allumette, de brique ou de flamme pour tester pour fuites.
5. Ne pas utiliser le grill tant que les fuites n'ont pas été réparées. Débrancher l'alimentation en propane si on ne peut pas arrêter la fuite. Appeler un réparateur d'appareil à gaz ou son fournisseur local de gaz propane.

Pour faire un test de fuite :

Préparer une solution de 2-3 onces (0-90 ml) en mélangeant une part détergent pour machine à laver la vaisselle et trois parts d'eau dans un vaporisateur.

Remarque : S'assurer que les boutons de commande sont sur arrêt.

Vaporiser la solution sur la vanne du réservoir au raccord de régulateur.

Vérifier si la solution forme des bulles aux branchements. S'il n'y a pas de bulles, cela signifie que les branchements sont sûrs. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite.

Vérifier le raccord du régulateur comme suit :

Débrancher le régulateur du réservoir et rebrancher, s'assurant que le raccord est sécuritaire. Tester à nouveau avec la solution. Si des bulles apparaissent toujours, remplacer la bouteille.

Allumage du gril

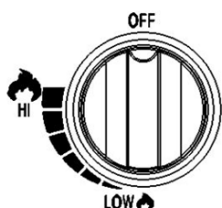
Danger: Ne pas ouvrir le couvercle quand on allume le gril ou ne pas attendre 5 minutes pour permettre au gaz de s'échapper si le gril ne s'allume pas peut produire une gerbe de feu qui peut causer des blessures sérieuses ou la mort.

Avant de refroidir ce gril pour la première fois, l'utiliser pendant environ 15 minutes avec le couvercle fermé et le gaz sur « high ». Cela nettoiera les pièces internes à la chaleur et dissipera l'odeur du processus de fabrication et de peinture.

Brûleurs principaux

1. Toujours ouvrir le couvercle avant d'allumer le gril.
Essayer d'allumer le brûleur avec le couvercle fermé peut causer une explosion
2. S'assurer que le débit d'air à l'appareil à gaz n'est pas obstrué.
Araignées et insectes peuvent faire leur nid à l'intérieur et boucher le brûleur/tuyau de venturi. Un tuyau de brûleur bouché peut causer un feu sous le gril
3. S'assurer que tous les boutons de brûleurs sont en position « OFF ».
4. Ouvrir la vanne sur la bouteille de gaz PL.
5. N'allumer que les brûleurs que l'on veut utiliser, utilisant la même méthode pour tous : Pousser et tourner le bouton sur "HIGH" puis appuyez et maintenez le bouton d'allumage électronique jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, ramener le bouton sur OFF, attendre 5 minutes pour le gaz se dissipe et répétez la procédure. Une fois le brûleur allumé, recommencer la même procédure avec tout autre brûleur désiré.
6. Régler le(s) bouton(s) sur le type de cuisson désiré.

Après allumage, observer la flamme du brûleur, s'assurant que toutes les ouvertures du brûleur sont allumées. Si la flamme du brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, éteindre le gaz immédiatement au gril et à la bouteille de gaz, ouvrir le couvercle et laisser s'échapper le gaz pendant 5 minutes avant de rallumer. Nettoyer le gril après chaque utilisation, NE PAS utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou inflammables, car cela endommagera les pièces de cet appareil et peut causer un feu.



Dépannage du gril à gaz

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le brûleur ne s'allume pas quand on utilise les boutons.	Fils ou électrodes couverts de résidus de cuisson.	Nettoyer le fil et/ou l'électrode avec de l'alcool à friction.
	L'électrode et les brûleurs sont mouillés.	Essuyer avec un chiffon.
	Électrode fendue ou cassée— étincelles à la fente	Remplacer l'électrode.
	Fil lâche ou débranché	Rebrancher le fil et remettre l'ensemble électrode/fil.
Le brûleur ne s'allume vide. Pas avec une allumette.	Débit de gaz nul	Vérifier si la bouteille de propane est Si elle n'est pas vide, voir «baisse soudaine du débit de gaz ou hauteur de flamme réduite ». Si vide, remplacer ou remplir.
	Écrou de raccord et régulateur non branchés.	Tourner l'écrou de blocage entre 1/2 et 3/4 de tour jusqu'à un arrêt solide. Serrer à la main uniquement— ne pas utiliser d'outil.
	L'écoulement du gaz est bloqué	Nettoyer les tuyaux de brûler. Voir si un tuyau est tordu ou déformé.
	Débranchement du brûler à la vanne	Rebrancher le brûler et la vanne.
	Toiles d'araignée Orifices du brûler bouchés ou bloqués	Nettoyer le venturi. Nettoyer les orifices du brûler
Une baisse soudaine de débit de gaz ou hauteur de flamme réduite.	OutPanne de gaz	Changer la bouteille de propane.
	Le dispositif de sécurité de débit excessif a été mis en marche.	Éteindre aux boutons, attendre 30 seconds allumer le gril. Si les flammes sont toujours trop basses, remettre à zéro l'appareil de sécurité de débit excessif en tournant les boutons et la vane de la bouteille de propane sur «off». Débrancher le régulateur. Tourner les boutons de commande sur HAUT. Attendre 1 minute. Mettre les boutons de commande du brûler sur «off». Rebrancher le régulateur et vérifier les raccords pour fuite. Tourner doucement la vane de la bouteille sur «on», attendre 30 seconds puis allumer le gril.
Configuration de flamme irrégulière; elle ne sort pas de toutes les orifices.	Orifices du brûler bouchés ou bloqués	Nettoyer les orifices du brûler.

Gas Grill Troubleshooting, continued

Problèmes	Cause possible	Prévention/Solution
La flame est jaune ou orange.	Un brûler neuf peut contenir un résidu d'huile de fabrication.	Laisser brûler le gril pendant 15 minutes avec le couvercle fermé.
	Toiles d'araignée ou nids d'insectes dans le venturi	Nettoyer le venturi.
	Résidu de grasse, graisse ou sel d'assaisonnement sur le beurre	Nettoyer le brûler.
	Mauvais alignement de la vane sur le venturi du brûler	Vérifier que le venturi du brûler est bien branché sur la vane.
La flame s'éteint.	Le vent est fort ou soufflé en rafale.	Tourner le devant de la grille pour faire face au vent ou augmenter la hauteur de la flamme. (nous recommandons de ne pas utiliser le gril par grand vent)
	Faible pression de gaz	Changer la bouteille de propane.
	Vanne de débit excessif déclenchée	Voir: « baisse soudaine du débit de gaz ou hauteur de flamme réduite ».
Des feux intermittents se produisent	Accumulation de graisse	Nettoyer le gril.
	Il y a trop de gras dans la viande	Enlever le gras avant de faire cuire.
	La température du cordon est excessive	Régler (baisser) la température de façon appropriée.
Feu de graisse persistant	La graisse coincée par l'accumulation d'aliments autour du système brûleur.	Tourner les boutons sur OFF. Éteindre le gaz. Laisser le gril en position fermée et laisser brûler. Une fois que le gril a refroidi, enlever et nettoyer toutes les pièces.
Feu dans le(s) tuyau(x) du brûler	Brûler et/ou tuyau de brûler	Nettoyer le brûler et/ou les tuyaux du brûler.
Il semble que l'intérieur du couvercle pèle—comme de la peinture qui pèle.	La graisse cuite accumulée est devenue du carbone et s'écaille.	Nettoyer soigneusement le couvercle. Le couvercle n'est pas peint à l'intérieur.

PRÉPARATION DU GRILL ET INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

VEUILLE NOTER: PAS D'ÉCHANGE SUR LES GRILS UTILISÉS

Veillez lire avec soin tous les avertissements de sécurité et les instructions avant d'assembler et d'utiliser de grill.

1. Remarque: L'intérieur du grill n'est pas peint, il est enduit d'huile végétale. **IL NE FAUT PAS** retirer cet enduit. Afin de protéger le fini intérieur et le fini extérieur et d'empêcher l'ajout d'arômes non naturels à vos aliments, le grill doit d'abord être préparé. (A) Enduisez légèrement **TOUTES LES SURFACES INTÉRIEURES** (y compris l'**INTÉRIEUR DU BARIL** et les **GRILLES DE CUISSON**) avec de l'huile végétale additionnelle (l'huile végétale pulvérisée est la plus facile à appliquer mais **IL FAUT LA TENIR À BONNE DISTANCE DE LA CHALEUR ET DES FLAMMES**). (B) Allumez les brûleurs et réglez-les à feu moyen-doux (Medium-Low). (E) Refermez le couvercle et gardez la température à environ 250 °F (120 °C) pendant deux heures. Vous pouvez enduire légèrement l'extérieur des deux corps du **GRILL** (pendant qu'il est tiède) avec de l'huile végétale et en essuyer l'excès avec un chiffon. Cela prolongera la durée de vie du fini, comme de la cire pour les voitures. Votre **GRILL** sera alors prêt pour l'utilisation. Remarque : L'huile dégouttera du **GRILL** pendant plusieurs utilisations, mais cela se ralentira avec le temps. **IL NE FAUT JAMAIS DÉPASSER UNE TEMPÉRATURE DE 450 °F (230 °C), CAR CELA ENDOMMAGERA LE FINI ET CONTRIBUERA À LA ROUILLE. LA PEINTURE N'EST PAS SOUS GARANTIE ET DEVRA ÊTRE RETOUCHÉE. CET APPAREIL N'EST PAS GARANTI CONTRE LA ROUILLE.**

2. Pour ne pas créer d'éclats de flammes, cuisez avec le couvercle abaissé.

3. Ce grill est fait en acier et en fonte, qui sont des matières **SUJETTES À LA ROUILLE, EN PARTICULIER EN CAS DE MAUVAIS SOINS.**

4. Après l'utilisation, appliquez une couche d'huile végétale sur le métal nu pendant que le grill est encore chaud pour réduire la rouille. 4 Sur l'**EXTÉRIEUR**, retirez la rouille avec une brosse métallique et faites des retouches avec une peinture pour hautes températures, disponible dans la plupart des magasins de bricolage et automobiles.

5. Assurez-vous de vider le bac à graisse après chaque utilisation une fois complètement refroidi.

6. Le **THERMOMÈTRE** peut présenter de l'humidité, qui se réduira en vapeur durant la cuisson. Le thermomètre peut être étalonné dans le four.

7. Vous pouvez boucher les trous non désirés avec des écrous et des vis (non fournis).

Voici des marinades pour les recettes sur la page suivante.

MARINADE POUR POULET : Combinez 120 ml de sauce de soja, 60 ml d'huile végétale, 60 ml de vinaigre de vin rouge, 1 cuillère à thé d'origan, ½ cuillère à thé de basilic doux, ½ cuillère à thé d'ail en poudre avec du persil et ¼ cuillère à thé de poivre. Versez sur les morceaux de poulet dans un récipient non métallique. Couvrez et mettez au frais jusqu'au lendemain, en tournant de temps en temps. Utilisez la marinade pour arroser le poulet lors de la cuisson.

MARINADE POUR VIANDE pour steaks, côtelettes et hamburgers : Combinez x ml de sauce de soja, 2 gros oignons hachés gros et 2 gousses d'ail (coupées en deux) dans un mixeur électrique; couvrez, mixez à vitesse haute pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Mélanger 60 ml de colorant pour sauce (Kitchen Bouquet et Gravy Master) et 2 cuillères à thé d'assaisonnement Beau Monde (ou 1 cuillère à thé de glutamate de sodium et une cuillère à thé de sel aromatisé). Laissez la viande mariner à température ambiante pendant 2 heures ou réfrigérez pendant 24 heures max. dans un récipient couvert. Laissez la viande atteindre la température ambiante avant la cuisson.

MARINADE POUR KEBAB : Mélangez 240 ml de sauce de soja, 120 ml de sucre brun, 120 ml de vinaigre, 120 ml de jus d'ananas, 2 cuillères à thé de sel, ½ cuillère à thé de poudre d'ail et amenez à ébullition. Marinez le boeuf pendant au moins 4 heures.

STEAKS (ET TOUTES LES VIANDES) : Cuisez les aliments directement au-dessus des braises/chaueur. De manière générale, pour griller les viandes, relever la grille du foyer en position haute (chaud) et grillez à feu vif pendant une minute de chaque côté avec le couvercle ouvert pour conserver la saveur et le jus. Abaissez ensuite la grille du foyer en position intermédiaire avec le couvercle fermé et cuisez jusqu'à obtenir la cuisson désirée. Contrôlez la chaleur avec les registres doubles et la grille de foyer réglable.

POUR UN MEILLEUR BARBECUE : Placez la viande grillée dans la marinade pendant quelques minutes avant de servir, elle sera plus goûteuse et plus juteuse. **PRUDENCE :** Faites d'abord bouillir le surplus de marinade pour tuer les bactéries restantes provenant de la viande crue.

Conseil : La cuisson avec un THERMOMÈTRE À VIANDE garantit que les aliments sont bien cuits. Insérez dans la partie la plus épaisse sans toucher l'os et attendez cinq minutes avant de lire le résultat. La température interne pour la VOLAILLE doit être de 77 à 82 °C (170 à 180 °F) et de 60 °C (140 °F) pour la viande saignante, 71 °C (160 °F) pour la viande mi-saignante et 77 °C (170 °F) pour la viande cuite à point.

BAVETTE MARINÉE : Mélangez les ingrédients de la marinade dans un récipient non métallique. Laissez la viande mariner pendant au moins 4 heures au réfrigérateur. Faites dorer chaque côté pendant 5 minutes, mais le centre doit rester cru. Coupez la viande en diagonale en travers du grain en de fines tranches avant de servir. Grillez avec la grille du foyer en position haute (chaud) avec le couvercle ouvert ou fermé.

MARINADE : 120 ml d'huile végétale ou d'huile d'olive, 90 ml de sauce de soja, 60 ml de vinaigre de vin rouge, 2 cuillères à soupe de jus de citron, 1 cuillère à thé de moutarde sèche, une gousse d'ail émincée, un petit oignon émincé et ¼ cuillère à thé de poivre

CAILLES OU PIGEONS : Couvrez les oiseaux de sauce italienne (Good Seasons ou Kraft Zesty), laissez mariner toute la nuit, retirez l'excès de sauce et couvrez avec de la sauce Texas Pete Hot Sauce pendant 6 heures. Enveloppez les oiseaux de bacon épais et attachez avec un cure-dent. *Placez sur le gril – tournez sans arrêt jusqu'à ce que le bacon soit noir. Grillez pendant 20 minutes. Grillez à feu vif avec le couvercle ouvert et la grille du foyer en position haute (chaud) pendant 1 minute de chaque côté avant d'abaisser la grille et de fermer le couvercle. *OU FUMEZ en plaçant les oiseaux au centre de la GRILLE avec un feu aux deux extrémités du FOYER LATÉRAL.

KEBABS : Sur des brochettes, alternez toute combinaison de viande, oignon, tomates, poivrons verts, champignons, courgettes, tranches rondes d'épis de maïs ou ananas. La viande doit être des morceaux de crevettes, des noix de St Jacques, de la langouste, du poulet, de la saucisse, du porc, du boeuf, etc. Marinez la viande au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Grillez chaque côté environ 7 minutes en tournant de temps en temps tout en arrosant de marinade.

Laissez un peu d'espace entre les morceaux pour une cuisson plus rapide. Grillez avec le couvercle relevé et la grille du foyer à la position la plus basse. Voir les recettes de marinade à la dernière page.

MARINADE POUR KEBAB : Mélangez 240 ml de sauce de soja, 120 ml de sucre brun, 120 ml de vinaigre, 120 ml de jus d'ananas, 2 cuillères à thé de sel, ½ cuillère à thé de poudre d'ail et amenez à ébullition. Marinez le boeuf pendant au moins 4 heures.

HOT DOGS : Grillez avec le couvercle relevé et la grille du foyer en position haute (chaud) pendant environ 6 minutes, en tournant toutes les quelques minutes.

HAMBURGERS : Mélangez les oignons hachés, les poivrons verts et le sel, grillez les fricadelles de 2 cm (3/4 po) de chaque côté avec la grille du foyer en position haute pendant quelques minutes. Abaissez la grille du foyer en position moyenne et grillez avec le couvercle abaissé pour éviter les éclats de flammes. Cuisez chaque côté de 3 à 7 minutes selon la cuisson désirée. Cuisez la viande hachée à une température interne de 65 °C (150 °F) ou jusqu'à ce que le jus soit transparent (sans sang) pour éviter les bactéries E-coli. Les hamburgers peuvent être arrosés de marinade alors qu'ils sont retournés et d'autres ingrédients peuvent être mélangés à la viande hachée, tels que de la sauce ou poudre de chili; vous pouvez également mariner la viande pendant 1 à 2 heures à température ambiante avant la cuisson ou bien laisser mariner au réfrigérateur dans un récipient couvert pendant 24 heures maximum. Amenez à température ambiante avant de cuire. Voir les marinades de viande à la page 9.

CREVETTES (pelées) et écrevisses : Placez sur des brochettes, couvrez de beurre fondu et de sel à l'ail. Grillez 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la couleur soit rose. Sauce cocktail en option.

POMMES DE TERRE RÔTIES : Frottez de beurre et enveloppez d'aluminium, puis cuisez sur le gril avec le couvercle abaissé pendant 50 minutes. Tournez après 25 minutes (inutile de tourner si elles sont fumées). Pressez pour vérifier si elles sont cuites.

MAÏS VÊTU : Coupez l'excédent de soie aux extrémités et laissez tremper dans de l'eau froide sale pendant 1 heure avant de griller. Cuisez 25 minutes – tournez plusieurs fois. Frottez de beurre et assaisonnez de sel et de poivre.

MAÏS DANS DE L'ALUMINIUM : Enlevez les glumes et lavez. Frottez de beurre et assaisonnez de sel et de poivre. Enveloppez chaque épi dans de l'aluminium et grillez pendant 30 minutes en tournant plusieurs fois (inutile de tourner si le maïs est fumé).

LÉGUMES GRILLÉS : Faites des tranches de 0,6 cm (1/4 po) d'épaisseur et trempez dans de l'huile d'olive avant de griller pour éviter qu'ils ne brûlent. Grillez 9 minutes de chaque côté.

RECETTES FUMÉES avec le côté de charbon de bois du Duo avec un RÉCIPIENT À EAU (MÉTHODE INDIRECTE)

Récepteur non inclus. Un moule à pain jetable est recommandé. FUMEZ EN CUISANT LENTEMENT (consultez le tableau à la page 27 pour les durées de fumage). 1) Placez le récepteur à eau/graisse à gauche de la grille du foyer. 2) Placez les braises chaudes sur le côté droit (extrémité registre) de la grille du foyer. Le panier de braises en option permet de facilement réunir les braises d'un côté. 3) Placez la viande au-dessus du récepteur à eau. 4) Placez la grille du foyer en position basse. 5) Fermez le couvercle et contrôlez la chaleur avec les registres et la grille réglable. Il peut être souhaitable de griller certains aliments à feu vif avant de les fumer en les plaçant directement au-dessus des braises avec le COUVERCLE ouvert et la GRILLE DU FOYER en position haute (chaud) pendant quelques minutes. Ajoutez des copeaux de bois trempés (pour plus d'arôme) dans le feu et ajoutez 1 portion de marinade, de bière ou de vin pour 3 portions d'eau dans le récepteur en dessous. L'OUVERTURE DE LA CHAMBRE DE FUMAGE ALLONGE LA DURÉE DE CUISSON. La cuisson avec un thermomètre à viande garantit que les aliments sont bien cuits. Insérez le thermomètre dans la partie la plus épaisse sans toucher l'os et attendez cinq minutes avant de lire le résultat. La température interne pour la volaille doit être de 77-82 °C (170-180 °F) ou lorsque la cuisse bouge librement dans l'articulation. La viande doit être cuite à une température interne de 60 °C (140 °F) pour saignante, 71 °C (160 °F) pour mi-saignante et 77 °C (170 °F) pour bien cuite. AJOUT D'EAU – Vérifiez le niveau d'eau lorsque la cuisson dure plus de 4 heures ou lorsque vous n'entendez plus l'eau frissonner. Ajoutez de l'eau en mettant la viande de côté et en versant de l'eau par le GRIL dans le RÉCIPIENT À EAU. SI LA FUMÉE EST BLANCHE, LE FEU EST BON. SI ELLE EST NOIRE, AUGMENTEZ LE COURANT D'AIR.

DINDE FUMÉE : Videz la cavité, rincez et séchez en tapotant avec une serviette en papier, puis repliez les extrémités des ailes sous les dos et attachez les cuisses ensemble. Placez au centre de la grille de cuisson directement au-dessus du récepteur à eau en aluminium. Fumez 12 minutes par 500 g (1 lb). Laissez quelques minutes supplémentaires par 500 g (1 lb) pour l'expansion si la dinde est farcie. Utilisez un thermomètre à viande pour obtenir les meilleurs résultats (température interne de 88 °C/190 °F).

JAMBON CUIT FUMÉ : Jambon en conserve entièrement cuit ou jambon entier fumé ou salé ou jarret ou soc. Placez la grille du foyer à la position la plus basse et un récepteur sous la viande. Retirez la couenne et coupez diagonalement dans le gras pour créer un effet à losanges. Insérez un clou de girofle entier dans chaque losange. Placez le jambon, côté gras vers le haut, au centre de la grille de cuisson, directement au-dessus du récepteur. Fermez le couvercle. Environ 9 minutes par 500 g (1 lb) sont recommandés pour des jambons entièrement cuits. Les jambons fumés ou salés non entièrement cuits doivent être cuits à une température interne de 71 °C (160 °F). Arrosez avec un glaçage pour jambon 3 ou 4 fois durant les 30 dernières minutes de cuisson. Garnissez de rondelles d'ananas environ 15 minutes avant la fin de la cuisson.

GLAÇAGE POUR LE JAMBON : mélangez 240 ml de sucre brun clair bien tassé, 120 ml de jus d'orange et 120 ml de miel. Laissez reposer pendant au moins 4 heures.

SAUCISSES FUMÉES FARCIES : Coupez les saucisses dans le sens de la longueur, à environ 1/2 cm (1/4 po) de l'extrémité. Farcissez les saucisses de fromage et de relish et enveloppez-les dans du bacon. Placez sur la grille de cuisson au-dessus du récipient et fumez pendant 15-20 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit croustillant.

DEMI-POULETS ET MORCEAUX DE POULET FUMÉS : Rincez les morceaux à l'eau froide et essuyez-les avec des serviettes en papier. Brossez chaque morceau d'huile végétale et assaisonnez au goût avec du sel et du poivre. Faites dorer les morceaux directement au-dessus des braises avec le couvercle ouvert et la grille en position haute ou intermédiaire pendant plusieurs minutes. Placez ensuite les morceaux directement sur la grille de cuisson au-dessus du récipient. Avec la grille en position basse, cuisez avec le couvercle fermé pendant 55 à 60 minutes ou à point. N'utilisez pas d'huile végétale ni de sel ou de poivre si une marinade est utilisée.

GRAND GIBIER FUMÉ : Placez la cuisse de venaison dans un récipient ou un sac en plastique pour aliments et marinez pendant 2-4 jours, en tournant tous les jours. Marinez le bacon pendant une nuit dans sa marinade. Retirez le rôti du réfrigérateur au moins une heure avant la cuisson. Assaisonnez généreusement de sel aromatisé et de poivre noir concassé. Enroulez 500 g (1 lb) de bacon sur la partie supérieure du rôti et fumez pendant 20/25 minutes par 500 g (1 lb), ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Ne cuisez pas trop. Marinade pour grand gibier : 240 ml de vinaigre balsamique ou de vinaigre de vin, 240 ml d'huile d'olive, 60 ml (2 oz.) de Worcestershire, 15 ml (1/2 oz.) de Tabasco, 2 cuillères à soupe d'assaisonnement Season All, 1 à 2 piments jalapeño, 90 ml (3 oz.) de sauce de soja. Marinade pour bacon : 60 ml (2 oz.) de vinaigre de vin, 60 ml (2 oz.) de Worcestershire, 4 filets de Tabasco.

CREVETTES ET ÉCREVISSES FUMÉES : Dans un récipient en aluminium, mélangez 120 ml de beurre, deux gousses d'ail écrasées, du Tabasco, un poivron vert en tranches, une cuillère à soupe d'oignons émincés, une cuillère à soupe de sel et le jus d'un citron. Ajoutez les crevettes et/ou les écrevisses et fumez pendant 45 minutes.

LÉGUMES FUMÉS : navets, pommes de terre, carottes, gombos, champignons, oignons pelés, courgettes, courges, etc. Mettez dans une casserole et couvrez d'eau, puis cuisez pendant plusieurs heures pendant que la viande cuit. Ou placez les légumes sur le gril et fumez-les pendant 50 minutes, en les mettant dans de l'aluminium si désiré.

POISSON FUMÉ : Marinez dans de la saumure (60 ml de sel dissous dans 1 l d'eau) ou marinez le poisson dans 240 ml de vin blanc et 240 ml de sauce de soja mélangée à 240 ml de jus de citron. Marinez jusqu'au lendemain dans un récipient couvert au réfrigérateur. Laissez prendre l'air pendant 20 minutes avant de placer sur le gril vaporisé de matière grasse. Fumez pendant 25 minutes.

CÔTES LEVÉES/DE DOS FUMÉES : Retirez la couche de peau épaisse au dos. Frottez toutes les surfaces d'assaisonnement. Placez les côtes au centre de la grille au-dessus du récipient et fumez environ 1 heure et demie ou jusqu'à ce que la viande se détache de l'os. Arrosez de sauce barbecue durant la dernière demi-heure.

MARINADE POUR POULET : Combinez 120 ml de sauce de soja, 60 ml d'huile végétale, 60 ml de vinaigre de vin rouge, 1 cuillère à thé d'origan, ½ cuillère à thé de basilic doux, ½ cuillère à thé d'ail en poudre avec du persil et ¼ cuillère à thé de poivre. Versez sur les morceaux de poulet dans un récipient non métallique. Couvrez et mettez au frais jusqu'au lendemain, en tournant de temps en temps. Utilisez la marinade pour arroser le poulet lors de la cuisson.

MARINADE POUR VIANDE : pour steaks, côtelettes et hamburgers : Combinez x ml de sauce de soja, 2 gros oignons hachés gros et 2 gousses d'ail (coupées en deux) dans un mixeur électrique; couvrez, mixez à vitesse haute pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Mélanger 60 ml de colorant pour sauce (Kitchen Bouquet et Gravy Master) et 2 cuillères à thé d'assaisonnement Beau Monde (ou 1 cuillère à thé de glutamate de sodium et une cuillère à thé de sel aromatisé). Laissez la viande mariner à température ambiante pendant 2 heures ou réfrigérez pendant 24 heures max. dans un récipient couvert. Laissez la viande atteindre la température ambiante avant la cuisson.

MARINADE POUR KEBAB : Mélangez 240 ml de sauce de soja, 120 ml de sucre brun, 120 ml de vinaigre, 120 ml de jus d'ananas, 2 cuillères à thé de sel, ½ cuillère à thé de poudre d'ail et amenez à ébullition. Marinez le bœuf pendant au moins 4 heures.

DURÉES DE FUMAGE




Aliment	Poids	Fumage avec récipient à eau	Foyer latéral	Température sur le thermomètre de cuisson
Rôties de bœuf, poitrine de bœuf	1,3 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	1 – 1 1/2 heure	4 – 5 heures	60 °C (140 °F) saignant
Rôties de veau, grand gibier	2,2 à 3,1 kg (5 à 7 lb)	1 3/4 – 2 1/2 heures	5 – 6 heures	71 °C (160 °F) mi-saignant
Gros morceaux de gibier	3,1 à 4 kg (7 à 9 lb)	2 1/2 – 3 1/2 heures	7 – 10 heures	77 °C (170 °F) à point
Rôties de porc	1,3 à 1,8 kg (3 à 4 lb) 2,2 à 3,6 kg (5 à 8 lb)	1 3/4 – 2 1/2 heures 2 1/2 – 3 heures	5 – 6 heures 7 – 8 heures	77 °C (170 °F) 77 °C (170 °F)
Côtes de porc/bœuf	Gril entier	1 1/2 – 2 heures	4 – 6 heures	La viande se détache de l'os
Côtes de porc	Gril entier	3/4 – 1 1/4 heure	4 – 6 heures	La viande se détache de l'os
Saucisses	Gril entier	2 – 2 3/4 heures	4 – 5 heures	77 °C (170 °F) pour la saucisse fraîche
Jambon frais	4,5 kg (10 lb)	3 – 4 heures	7 – 8 heures	77 °C (170 °F)
Jambon cuit	Toutes les tailles	1 1/2 – 2 heures	3 – 4 heures	54 °C (130 °F)
Poulet (coupé ou en morceaux)	1-4 poulets à rôtir, coupés ou en morceaux	1 – 1 1/4 heure	4 – 5 heures	82 °C (180 °F) / la cuisse se déplace facilement dans l'articulation
Poulet (entier)	1-4 poulets à rôtir	1 1/4 – 1 1/2 heure	5 – 6 heures	82 °C (180 °F) / la cuisse se déplace facilement dans l'articulation
Dinde (non farcie)	3,6 à 5,4 kg (8 à 12 lb)	1 3/4 – 2 1/2 heures	7 – 8 heures	82 °C (180 °F) / la cuisse se déplace facilement dans l'articulation
Poisson (petit, entier)	Gril entier	1/2 – 3/4 heure	2 – 3 heures	Se détache avec la fourchette
Filets ou steaks de poisson	Gril entier	1/4 – 1/2 heure	1 – 3 heures	Se détache avec la fourchette

DUO 5050

ACCESSORIES ORDER FORM



**VISITE POUR
COMMANDER:**

www.chargriller.com

ou

CALL: 912-638-4724

ou

FAX: 912-638-2580

Ou **MAIL:**

P.O. Box 30864

Sea Island, GA



FedEx
31561



Vistitez notre boutique en ligne:

www.chargriller.com

pour plus Char-Griller®

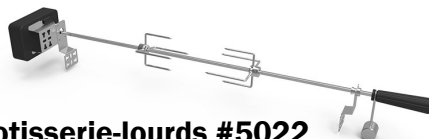
Professional Accessories™

Professional Accessories™ Branded with Char-Griller® Logo



Couvre #8080

- Protège grill finition
- Courverture Logement Side plateau ou Fire Side Box
- S'inscrit Char-Griller un coté ou de l'incendie Box Side Etagée



Obligation Rotisserie-lourds #5022

- Excellent pour la cuisson sans effort
- Convient à la plupart des grils



Côté feu Box #2-2424

- Pour les grillades au charbon
- Attache pour griller en minutes

Tablier #8805

- Lavable à la machine
- Deux poches avant
- Courroies réglables



Couvercle du réservoir #9955

- Météo en nylon résistant
- Convient aux 20lb du réservoir de PL
- Velcro Fermer
- Élastique en haut et en bas
- Couvercle seul réservoir ne comprend pas



Suite page suivante)

ACCESSORIES



DUO 5050

Grille en fonte brute

- Même la chaleur, la Grande-Pour Fournaise
- Non Stick, Non Warp



**VISITE POUR
COMMANDER:**
www.chargriller.com
ou
CALL: 912-638-4724
ou
FAX: 912-638-2580
ou **MAIL:**
P.O. Box 30864
Sea Island, GA

Nom _____ Telephone _____
Adresse _____
Ville / Otat / Zip _____
Email _____

S'il vous plaît plaot ma facture de carte de crédit: ☐



Chèque ou mandate Vérifiez les commandes aura
lieu 2 semaines avant l'expédition

DATE D'ÉCHÉANCE

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR LA LIVRAISON COUT

www.CharGriller.com

DUO Modèle 5050

Les clients Géorgie ajouter une taxe de 7% des ventes.
Les clients État de Washington ajouter une taxe de 10% des
ventes

Prix et politiques susceptibles d'être
modifiées 15% Frais de recon-
stitution des stocks sur tous les
retours Aucun retour de produit
utilisé. S'il vous plaît nous pour un
tarif mis à jour et la disponibilité du
produit.

Qty.	Produit	Prix	Qty.	Produit	Prix
	Couvercle du reservoir			Rotisserie	
	Tablier			Côté feu Box #2-2424	
	Couvir			Grille en fonte brute	
				Frais d'expédition	
ORDER NOW!				Total	



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

Renseignements sur la garantie – Gril au gaz

Char-Griller^{MD} réparera ou remplacera toute pièce défectueuse de ses grils/fumoirs pendant une période allant jusqu'à un an de la date d'achat. Char-Griller^{MD} réparera ou remplacera également pendant une période allant jusqu'à cinq ans la caisse (le couvercle et la moitié inférieure) de ses grils/fumoirs si la rouille ou la combustion a fait un trou au travers du métal. Char-Griller réparera ou remplacera toute pièce défectueuse de ses chambres de cuisson latérales pendant une période allant jusqu'à un an de la date d'achat. Les brûleurs des grils au gaz Char-Griller^{MD} ont une garantie de cinq à partir de la date d'achat.

Une preuve d'achat, une preuve de la date d'achat et le retour en port payé de l'article en question peuvent être exigés. Une utilisation incorrecte, abusive ou commerciale annulera toutes les garanties. La peinture et le fini ne sont pas garantis. Les produits ne sont pas garantis contre la rouille.

La garantie ne couvre que le remplacement des pièces défectueuses. Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dégâts causés par un accident, une modification, une utilisation incorrecte ou abusive, un milieu hostile, une installation incorrecte ou une installation non conforme aux codes locaux de service de l'appareil.

Cette garantie limitée ne couvre pas les éraflures, les indentations, la corrosion ou la décoloration provoquée par la chaleur, des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs ni les composants utilisés dans l'installation de l'appareil.

Conservez votre reçu pour toutes les demandes de garantie.



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



OWNER'S MANUAL



Duo™

Model #5050



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

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

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



TABLE OF CONTENTS

Safety Warnings & Warranty.....	A-1
Assembly Instructions	B-1
Product Usage	C-1
Recipes	D-1
Accessories	E-1



Danger

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open Lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.



Warning

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance

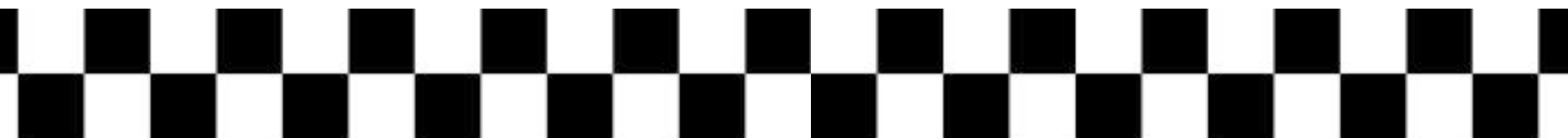


Warning

For Outdoor Use Only (outside any enclosure)

PROP 65 WARNING:

Chemicals known to the state of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm are created by the combustion of propane, charcoal, or other wood products.



IMPORTANT SAFETY WARNINGS

A propane gas cylinder is required for operation. This gas grill is not intended for commercial use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. IF YOU ARE ASSEMBLING THIS UNIT FOR SOMEONE ELSE, GIVE THIS MANUAL TO HIM OR HER TO SAVE FOR FUTURE REFERENCE.

For use outdoors and in well-ventilated areas, only.

WARNING:

Improper installation, adjustment, alteration, service, or maintenance could cause injury or property damage. Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before assembling or servicing this equipment. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion that could cause property damage, personal injury, or death.

DANGER:

DO NOT use gas grill for indoor cooking or heating. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation. Do not use in or on boats or recreational vehicles.

WARNING:

Accessible parts may be very hot. Keep young children away. Read the instruction literature before using the appliance. The use of unauthorized parts can create unsafe conditions and environment.

NOTE: The use and installation of this product must conform to local codes or, in absence of local codes, the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54.

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

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

California Proposition 65 WARNING:

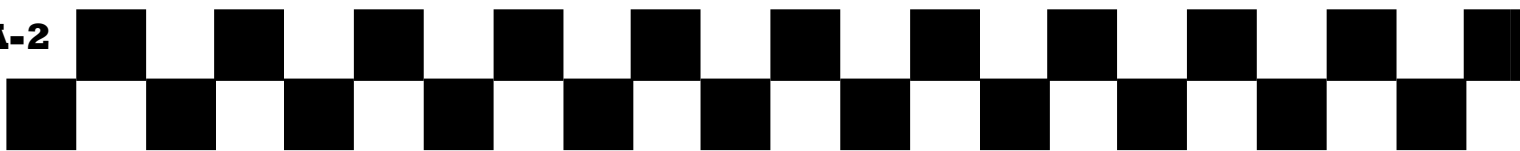
This product is equipped to operate on propane gas which contains benzene, a chemical known to the State of California to cause cancer and birth defects, or other reproductive harm. This product and combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects, or other reproductive harm.

Chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm are created by the combustion of propane, charcoal, or other wood products.



Read the following instructions carefully and be sure your barbecue 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, consult your dealer or LP gas company.

- When used, always place the appliance and gas bottle on flat level ground. Grill can be used with 20lb gas cylinder. Grill will perform better if propane or LPG mixtures are used. Butane can be used, but because of the rate of the appliance the cylinder will tend to freeze and supply gas at reduced pressures, affecting grill performance.
- DO NOT move the appliance during use.
- DO NOT attempt to disconnect any gas fittings while barbecue is in use.
- DO NOT use gas bottle if the bottle and/or valve are damaged, rusty, or dented as this may be hazardous. Contact your supplier to have it checked.
- DO NOT lean over an open grill and be mindful of hands/fingers near the edge of the cooking area.
- Should a fire occur, turn off all gas burners, close the lid, and stand back from grill until fire is out.
- Should flames go out while in operation, turn off all gas valves and leave lid open.
- Return to grill after five minutes and try to relight the burners – following lighting instructions. Keep children and pets away from grill when in use. Some parts of the grill will become very hot.
- When cleaning the valves and burners, be careful not to stretch the valve orifices or burner ports.
- Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
- Gas may still be present in a cylinder that appears to be empty. Adhere to proper transportation/storage of the cylinder at all times.
- If gas is leaking from cylinder, move away from cylinder immediately and call your gas supplier or fire department. DO NOT try to address problem yourself.
- DO NOT use a flame to check for gas leaks.
- DO check for gas leaks and any obstructions to burners before use. This is especially important after a period of storage or non-use.
- The flexible tube should be changed whenever it is damaged or cracked or by expiration date printed on the tubing. Or, change tube every five (5) years.
- Always connect or replace cylinder in a well-ventilated area, and never in the presence of a flame, spark or heat source.
- Grill must be kept away from flammable materials.
- Turn off gas supply at gas container after use.
- Do not alter this grill in any manner.
- Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (BBQ mittens, pot holders, etc.).
- Note that parts sealed by manufacturer or its agent must not be altered.



- When assembling the grill, position the connection flexible tube so that it is protected against twisting.
- Stay away from any source of ignition when changing gas container.
- When assembling the grill, do not obstruct ventilation openings of grill's container compartment. We reserve the right to make minor technical adjustments to the device.
- 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 appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80% full. Not following the above information exactly may result in a fire causing death or serious injury.

CAUTION

- This grill is for use with propane gas only (propane gas cylinder not included).
- Never attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a camper trailer, motor home or house.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting. The LP gas supply cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for propane gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) CFR 49.
- This grill is not intended for use on recreation vehicles and/or boats.
- Do not use grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- Keep all combustible items and surfaces at least 36 inches (91.4cm) away from grill at all times.
- DO NOT use this grill or any gas product near unprotected combustible constructions.
- Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Never keep a filled container in a hot car or car trunk. Heat will cause gas pressure to increase, which may open relief valve and allow gas to escape.
- Keep grill's valve compartment, burners and circulating air passages clean. Inspect grill before each use.

WARNING

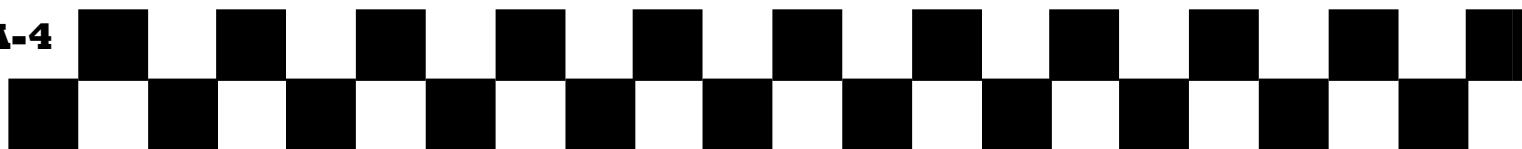
- This grill is for outside use only, and should not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the operator's ability to properly assemble or safely operate the grill.
- Always open grill lid slowly and carefully as heat and steam trapped within the grill can burn you severely.
- Always place grill on a hard, level surface far away from combustibles. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.



- Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
- Do not place grill on any type of tabletop surface.
- Do not use grill in high winds.
- Disconnect the propane tank (LP tank) by first turning off valve on top of propane tank, turn off burner valves, then disconnect regulator from valve on propane tank by turning plastic connector counter clockwise. Unscrew wing-bolt in bottom shelf to release the tank for removal.

DANGER

- Liquid propane (LP) gas is flammable and hazardous if handled improperly. Know its characteristics before using any propane product.
- Propane Characteristics: flammable, explosive under pressure, heavier than air and settles in pools and low areas.
- In its natural state, propane has no odor. For your safety, an odorant has been added.
- Contact with propane can cause freeze burns to skin.
- Never use a propane cylinder with a damaged body, valve, collar or footing.
- Dented or rusted propane cylinders may be hazardous and should be checked by your propane gas supplier.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges.
- Do not use gasoline, kerosene, or alcohol to light charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
- Use caution when moving grill to prevent strains.
- 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.
- WARNING: To avoid injuries gloves or other protective articles should be used when touching the ash pan hangers.
- Do not exceed a temperature of 400°F.
- Do not allow charcoal and/ or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the grill.
- CAUTION: Exposed metal dampers on air vents and and/or metal handles are hot during usage. Again, always wear oven mitts when adjusting air flow to protect hands from burns.
- When opening lid, make sure it is pushed all the way back so it rests against the lid support brackets. Use extreme caution as hood could fall back to a closed position and cause bodily injury.
- Close lid and all dampers to help suffocate flame.
- Always hold an open lid from the handle to prevent it from closing unexpectedly.
- Never leave coals and ashes unattended. Before grill can be left unattended, coals and ashes must be removed. Use caution to protect yourself and property.



- Ashes left in bottom of charcoal grill hold moisture and may cause rust if not cleaned out.
- Carefully place remaining coals and ashes in a noncombustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Make sure to empty grease tray after every use once completely cooled.
- Heat gauges maintain moisture, which will result in steam during cooking.
- Smoke will escape from other areas than smokestacks. This will not affect cooking.
- It is recommended that charcoal grill be heated up and fuel kept red hot for at least 30 minutes prior to first time cooking. Do not cook before briquettes have turned gray with ash.
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol when lighting or relighting.
- To protect against bacteria that could cause illness, keep all meats refrigerated and thaw in refrigerator or microwave. Keep raw meats separate from other foods, and wash everything that comes in contact with raw meat.
- Cook meat thoroughly, and refrigerate leftovers immediately.
- Use a calibrated food thermometer and the USDA guidelines to ensure that meat, poultry, seafood, and other cooked foods reach a safe minimum internal temperature.
- Always have a fire extinguisher near at all times. Maintain and check your fire extinguisher regularly.
- Non-rechargeable batteries are not to be recharged
- Do not mix different types of batteries such as alkaline, carbon-zinc, or rechargeable batteries.
- Do not mix old and new batteries
- Exhausted batteries are to be removed from the product
- Batteries included.
- **DO NOT DISPOSE OF BATTERIES IN FIRE. BATTERIES MAY EXPLODE OR LEAK**



***** STOP! CALL**

FIRST! ***

Do NOT Return Product to Store.

This grill has been made according to the highest of quality standards. If you have any questions not addressed in this manual or if you need parts please call our Customer Service Department at 1-912-638-4724 (USA) or email Char-Griller at: Service@CharGriller.com and have your serial number handy.

REGISTER YOUR GRILL:

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

Registration provides important protections:

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

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

Document Your Grill Model and Serial Numbers HERE:

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

(MODEL #)

(SERIAL #)



Model# 2727 Date ZDD
S/N: C2727005471 A

(example)

WARRANTY INFORMATION

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

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

PLEASE READ THIS INFORMATION IN DETAIL AND IF YOU HAVE ANY QUESTIONS CONTACT CUSTOMER SERVICE AT 912-638-4724 OR SERVICE@CHARGRILLER.COM.

Charcoal / 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.

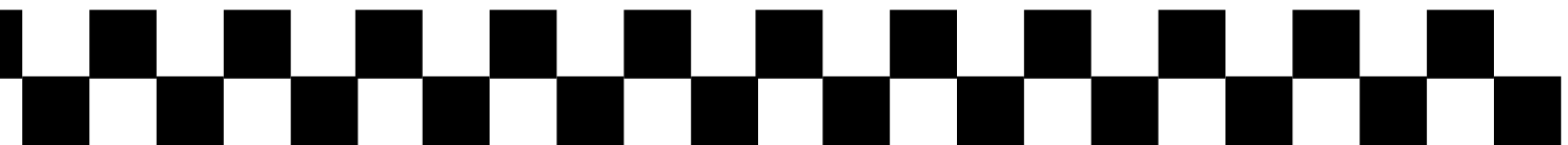
Excluded Under ALL Warranties

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.

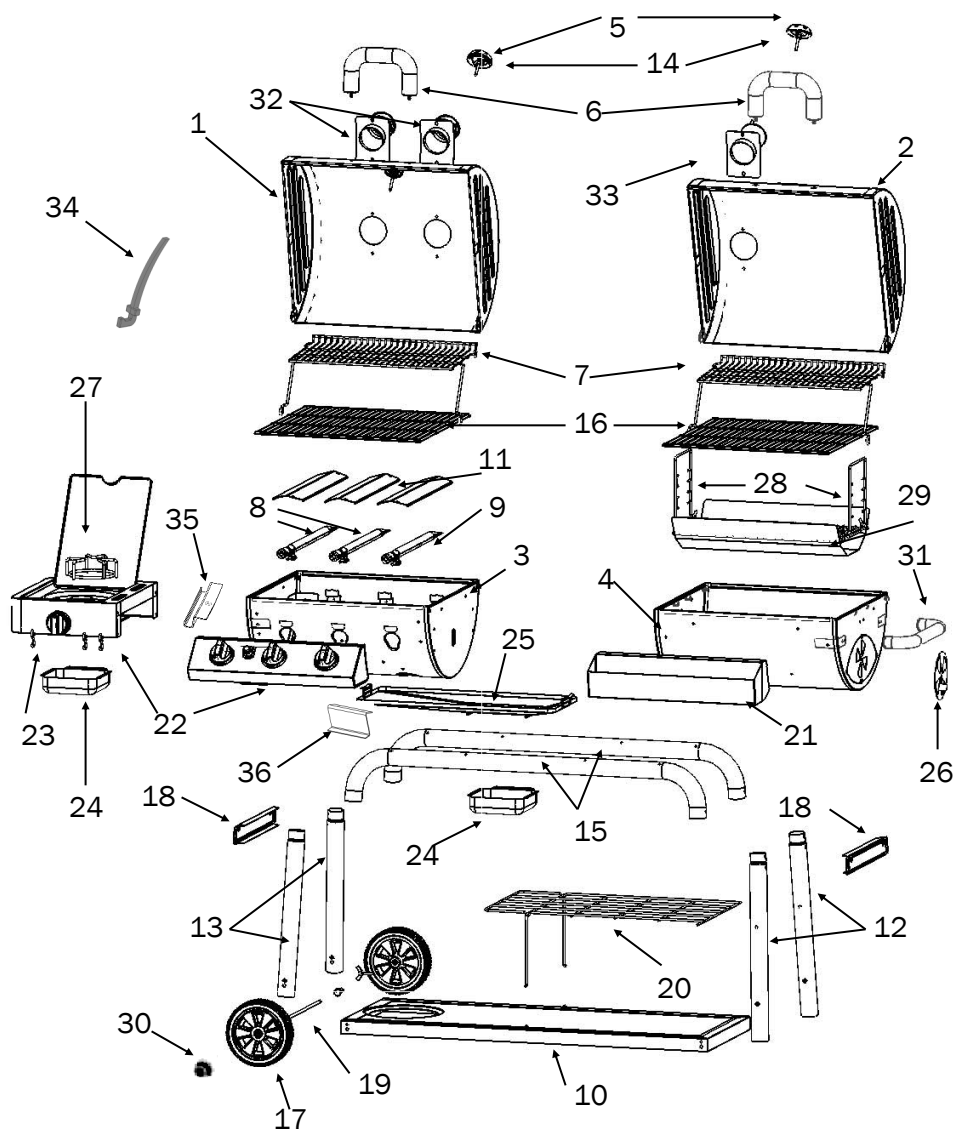
*NOTE: For warranty claims, photos and prepaid return of the item in question may be required. Misuse, abuse or commercial use nullifies all warranties.



**This Page Intentionally
Left Blank**



Assembly Instructions

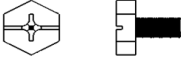
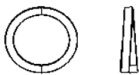
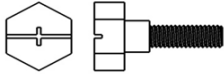
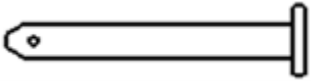




ITEM	QTY	PART NAME
1	1	GAS GRILL HOOD
2	1	CHARCOAL GRILL HOOD
3	1	GAS GRILL BODY
4	1	CHARCOAL GRILL BODY
5	2	THERMOMETER
6	2	HOOD HANDLE
7	2	WARMING RACK
8	2	BURNER (short wire)
9	1	BURNER (long wire)
10	1	BASE
11	3	FLARE-UP SHIELD
12	2	LONG LEG
13	2	SHORT LEG
14	2	BEZEL
15	2	LEG CROSS BAR
16	6	COOKING GRATE
17	2	WHEEL
18	2	LEG BRACE
19	1	AXLE
20	1	WIRE SHELF
21	1	CONDIMENT BASKET
22	1	SIDE BURNER/ CONTROL PANEL
23	3	UTENSIL HOOK
24	2	GREASE TRAY
25	1	CATCH PAN, REMOVABLE
26	1	DAMPER CIRCLE
27	1	POT STAND
28	2	FIRE GRATE HANGERS, 8.5
29	1	ASH PAN
30	2	HUB CAP
31	1	SIDE HANDLE
32	2	GAS STACK
33	1	CHARCOAL STACK
34	1	GRATE LIFTER
35	1	STOPPER BRACKET
36	2	SLIDER BRACKET

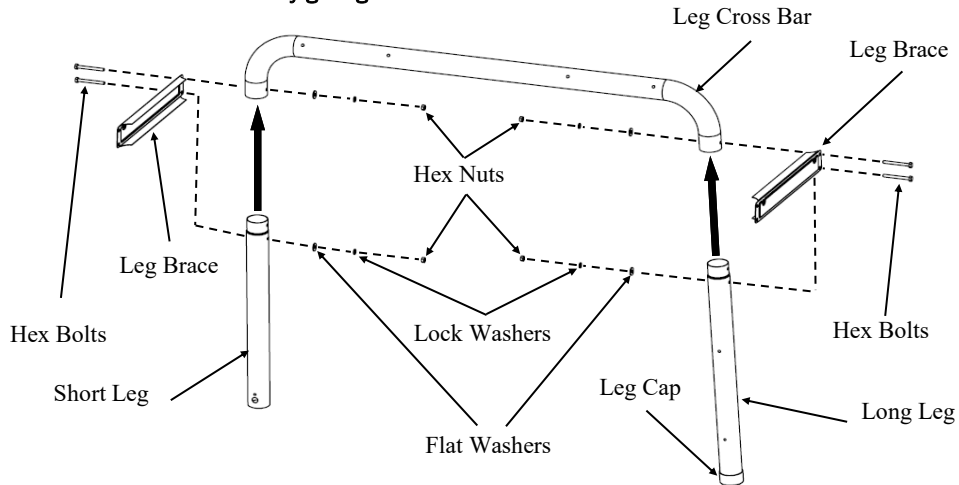
Assembly: Requires 2 people. Get another person to help. Tools Needed: Pliers, Phillips Head Screwdriver and a 7/16" Nut Driver.

NOTE: Do Not tighten any bolts unless instructed to do so. Tightening too soon may prohibit parts from fitting together. All Hex Nuts should be on the inside of the grill unless stated otherwise. Unpack all contents in a well cleared and padded area. Estimated Assembly Time: 45 minutes

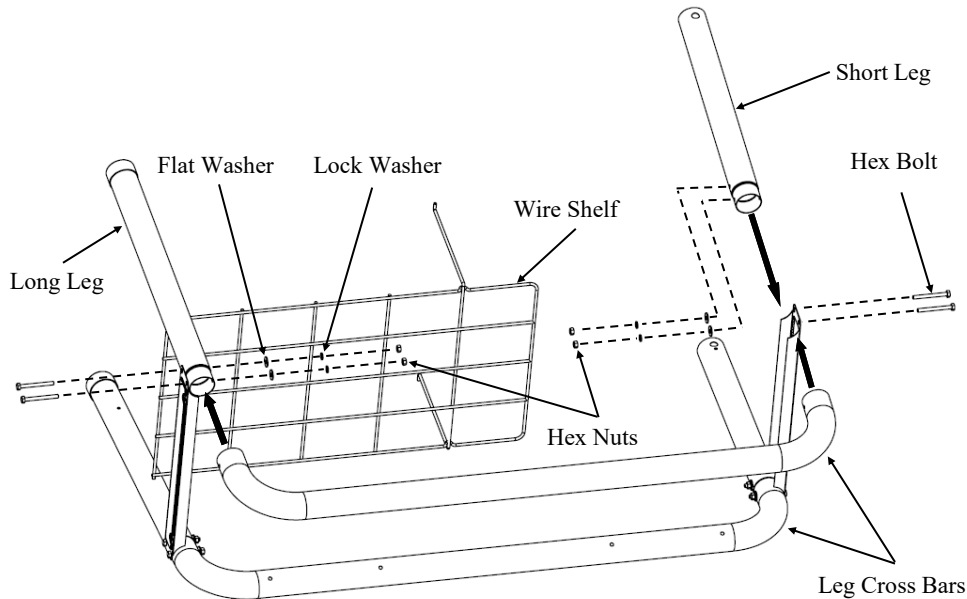
	1/4-20x 1 1/2" BOLT.....8 PCS
	1/4-20x 2 1/4" BOLT.....8 PCS
	1/4-20x 1/2" BOLT..... 33 PCS
	2/5" FLAT WASHER.....2 PCS
	1/4" FLAT WASHER.....18 PCS
	1/4-20 HEX NUT.....27 PCS
	1/4" LOCK WASHER.....35 PCS
	HINGE PINS.....2 PCS
	LARGE HAIR COTTER PIN.....2 PCS
	SMALL HAIR COTTER PIN.....3 PCS
	CENTER HINGE PIN.....1 PC
	SCREW.....3 PCS
	#10-24 x 0.40" BOLT.....6 PCS

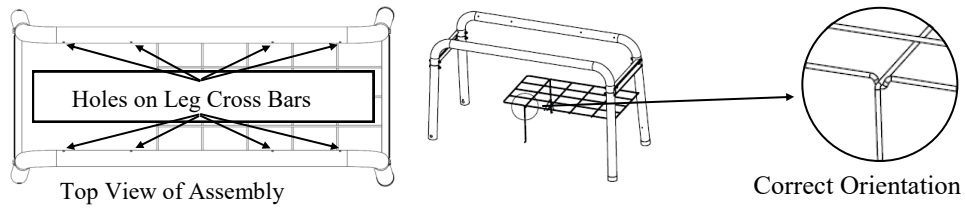


Step 1: Assemble the Leg Cross Bar, Short Leg, Long Leg, and Leg Braces then secure them with four 2 1/4" Hex Bolts, four Flat Washers, four Lock Washers, and four Hex Nuts. Orient the Leg so that the holes on the Legs and Leg Cross Bar are pointing in the direction of the Leg Braces Side, see Below. **NOTE: The orientation of the Legs are critical for later steps so pay careful attention to how they go together.**

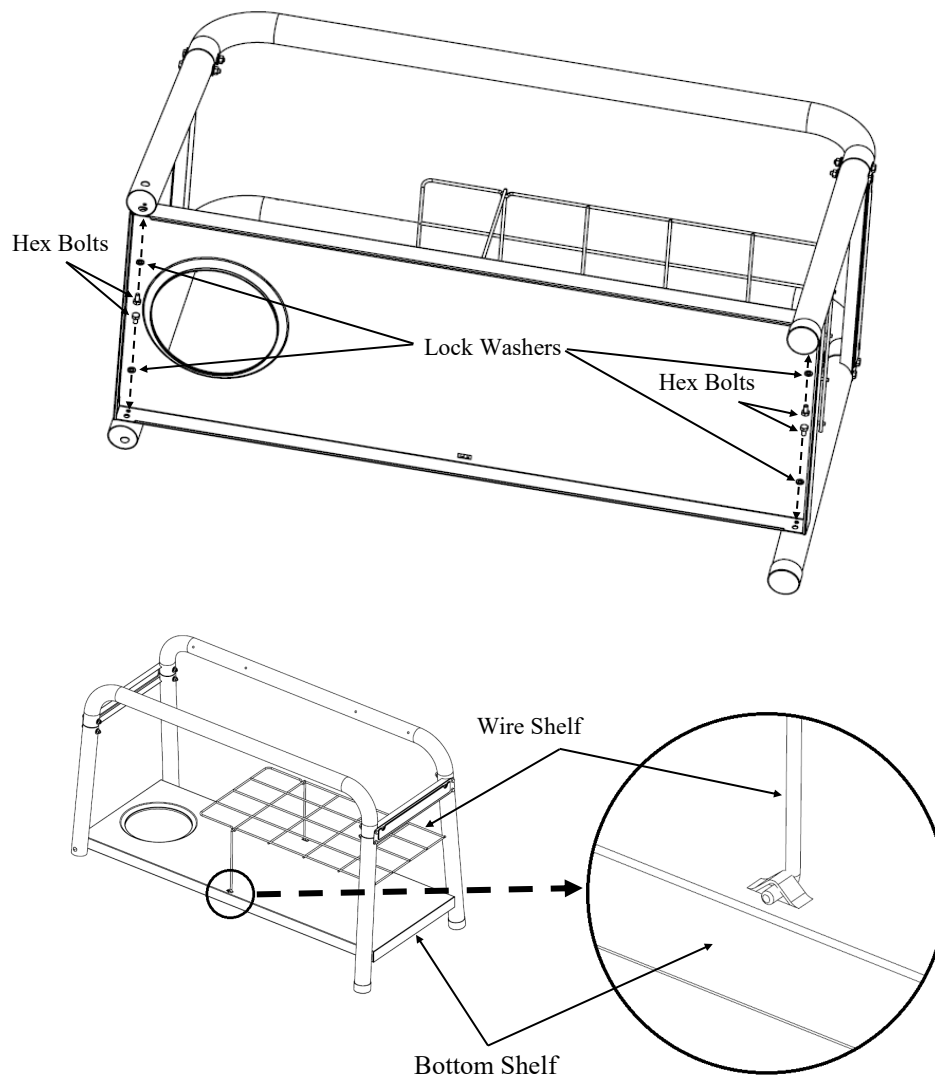


Step 2: Lay down the assembly on the floor with the Leg Braces pointing up then install the other set of Leg Cross Bar, Short Leg, Long Leg, and Wire Shelf using four 2 1/4" Hex Bolts, four Flat Washers, four Lock Washers, and four Hex Nuts. First insert the Wire Shelf extend bars at the end of the Wire Shelf into the upper hole on the Long Legs then insert a bolt through the Leg Brace, Long Leg, Flat Washer, Lock Washer, and loosely tighten with a Hex Nut. Then Place the other Leg Cross Bar, Short Leg in place (making sure that the holes on the Leg Cross Bar and Short Leg are pointing in the direction of the Leg Brace) and secure them with Hex Bolts and Hex Nuts. **NOTE: The orientation of the legs are critical for later steps so pay careful attention to how they go together.**



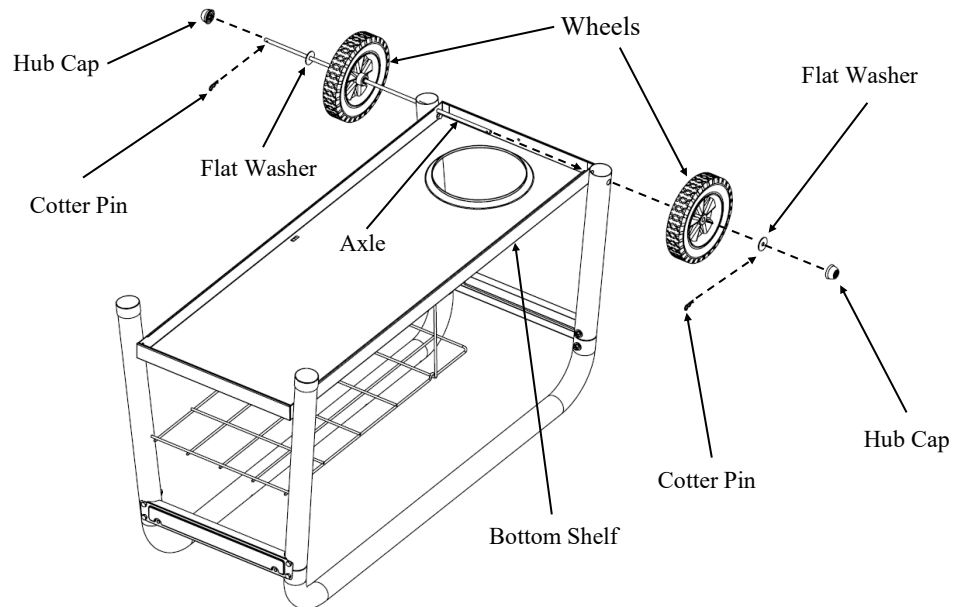


Step 3: Place Bottom Shelf between the four legs and secure it to the legs with four Lock Washers and four 1/2" Hex Bolts. The Hex Bolt should go on the top hole on the Bottom Shelf Base. Then slightly bend the "U" Shape wire on the Wire Shelf and insert it into the slots on the Bottom Shelf.

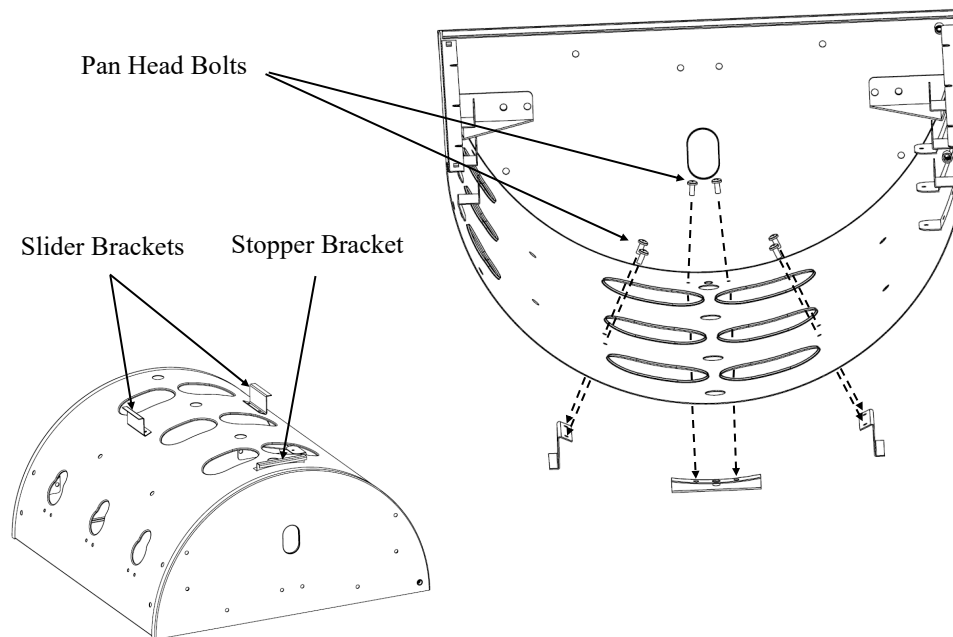




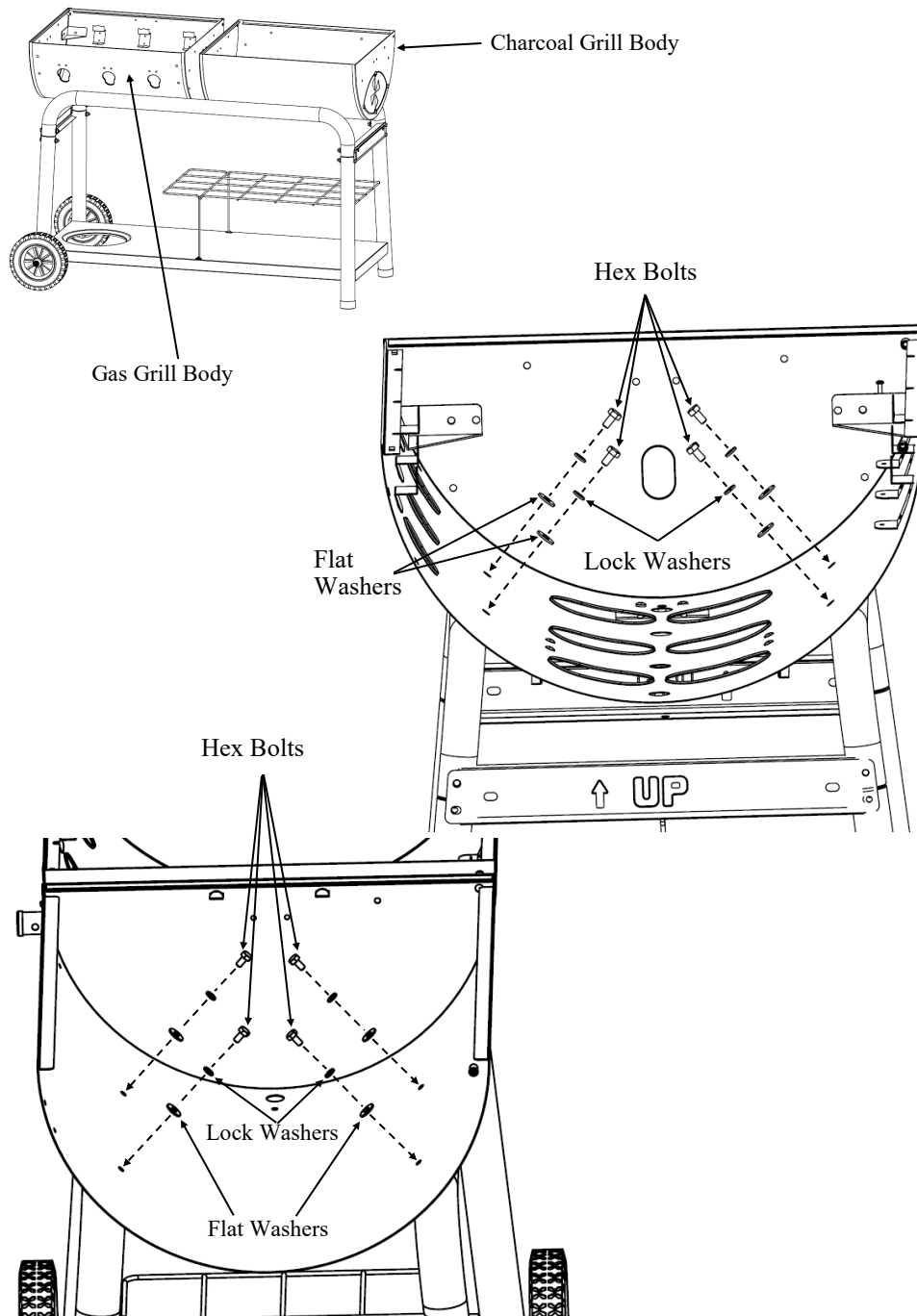
Step 4: Install one Flat Washer, Cotter Pin, and Hub Cap onto the Axle then slide the Axle through the Wheels, Legs, and Bottom Shelf as shown below. Finish by attaching 2nd Washer, Cotter Pin and Hub Cap.



Step 5: Attach two Slider Brackets and one Stopper Bracket onto the bottom of the Gas Grill Body with six #10-24 x 0.40" Bolts. (NOTE: Oriented The Slider and Stopper Brackets as shown below. This is critical for installing the Catch Pan on later step). The Bolts should go in from inside the Grill Body.

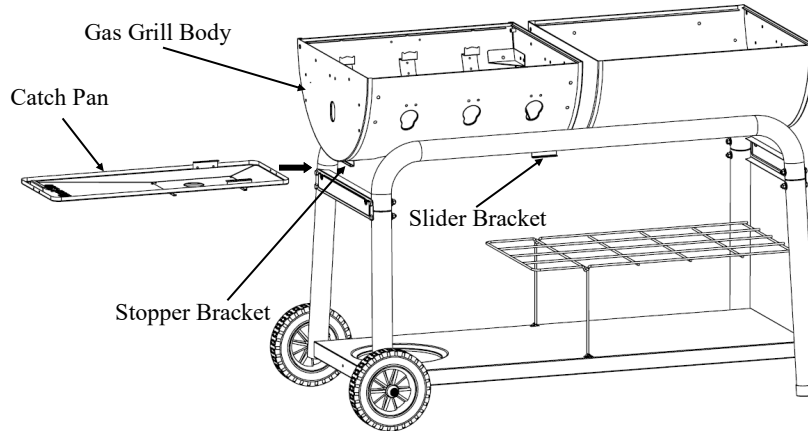


Step 6: Attach the Grill Bodies to the previous assembly cart using four Lock Washers, four Flat Washers, and four 1/2" Hex Bolts per Grill Body from the inside of the Grill Bodies. The Gas Grill Body should be on the Wheel side see below. **NOTE: The orientation of the Grill Body should be as shown Below.**

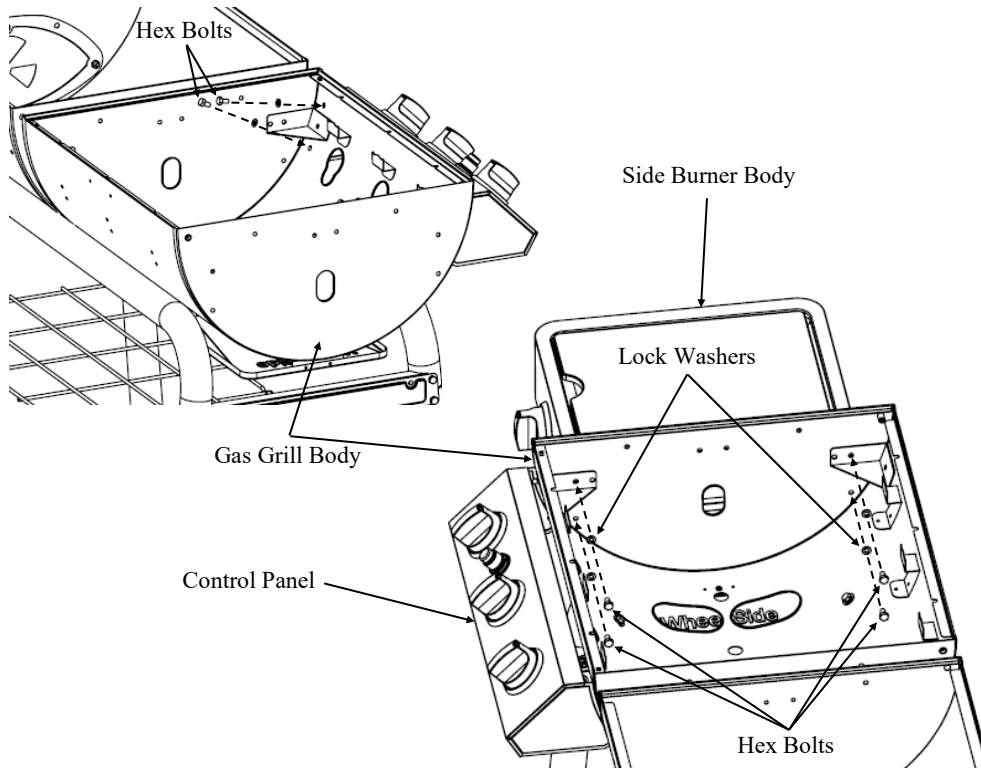




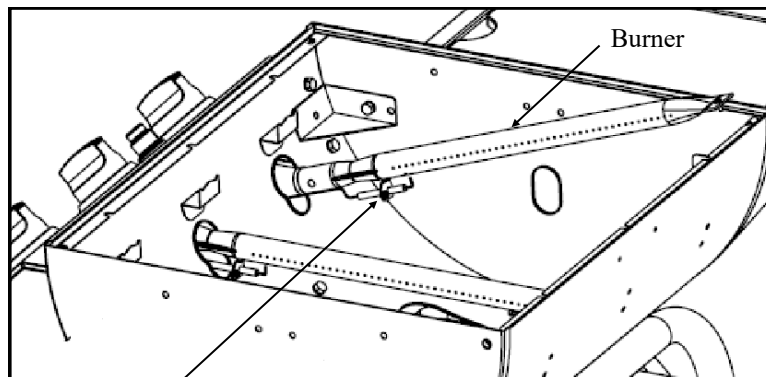
Step 7: Install the Catch Pan onto the bottom of the Gas Grill Body by sliding the Catch Pan underneath the Grill Body bottom. Making sure that the Brackets on the Catch Pan rest on top of Slider Brackets. Slid the Catch Pan all the way till you can hang the Catch Pan side bracket onto the Stopper Bracket.



Step 8: Install Side Burner Body/Control Panel Assembly onto the Gas Grill Body. Lay down the Side Burner Body Assembly that connect with the Control Panel on the floor and attach the Control Panel to the front of the Grill Body with four 1/2" Hex Bolts and four Lock Washers (two Hex Bolts and two Lock Washers on each side). Then attach the Side Burner Body Assembly on the side of the Gas Grill Body.



Step 9: Install the Burners into the Gas Grill Body by inserting the IGNITER WIRES and Burners through the open holes at the front of the Grill Body from inside of the Grill Body, see figure 9A. (NOTE: IGNITER MUST BE ON BOTTOM SIDE OF BURNER). The BURNER with the longer wire goes on the right side of the GRILL BODY. Making sure that the Valve goes inside each burner, see figure 9B. Then secure the Burners to the Grill Body with the screws provided, see figure 9C.



Igniter with Wire **Figure 9A**

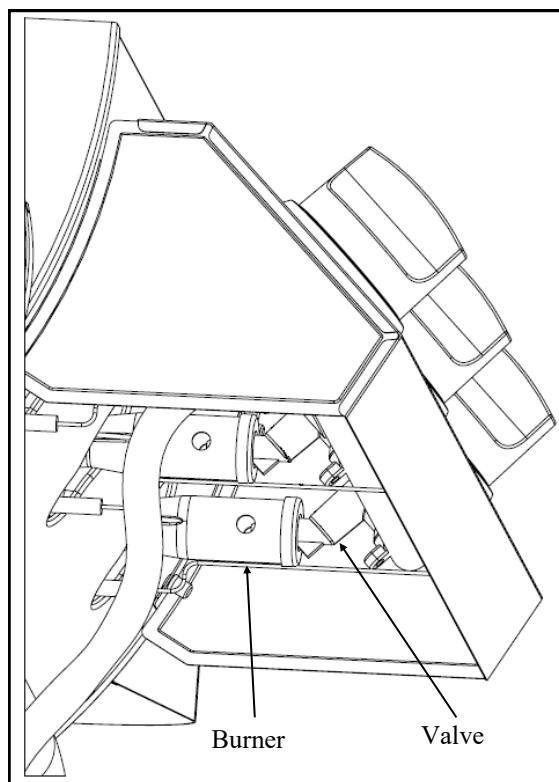


Figure 9B

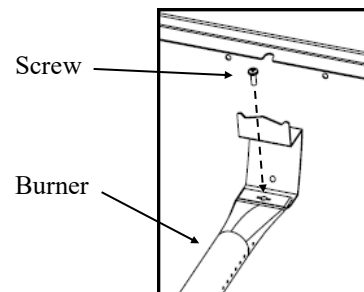
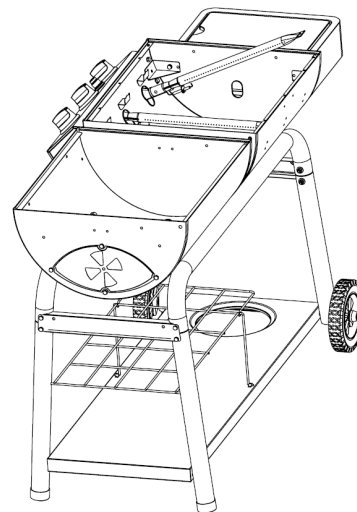
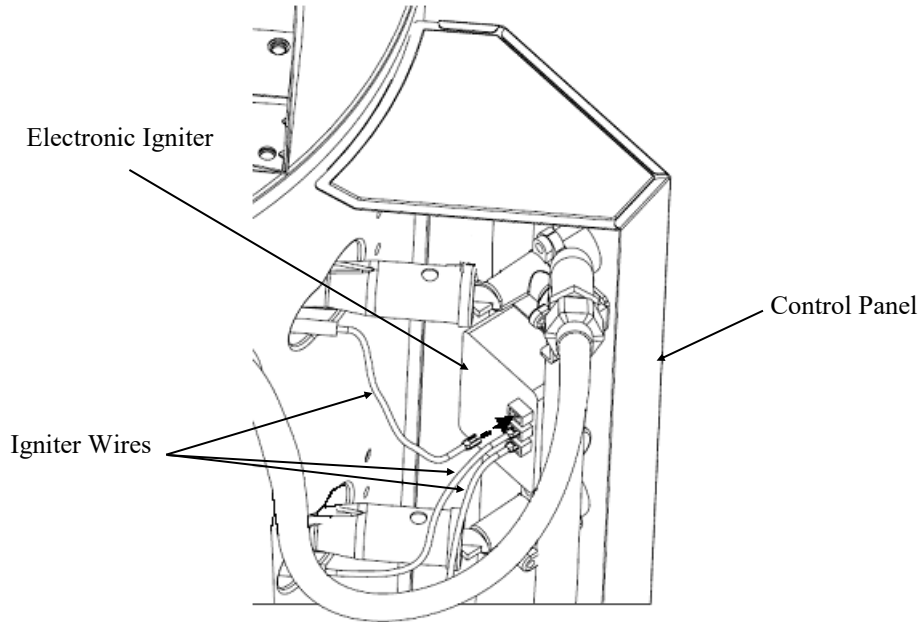


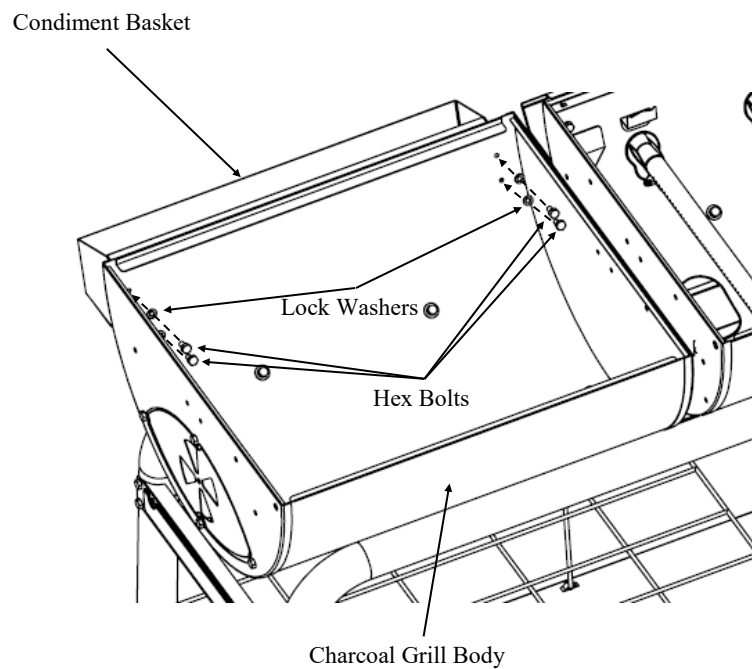
Figure 9C



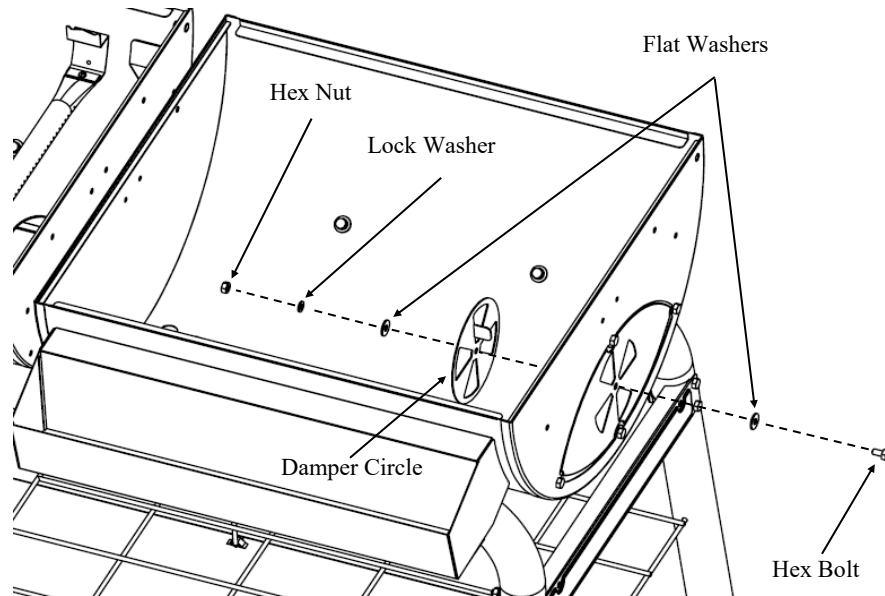
Step 10: Connect the Igniter Wires to the receptors on the Electronic Igniter underneath the Control Panel. Any Wire can go into any of the three receptors on the Electronic Igniter.



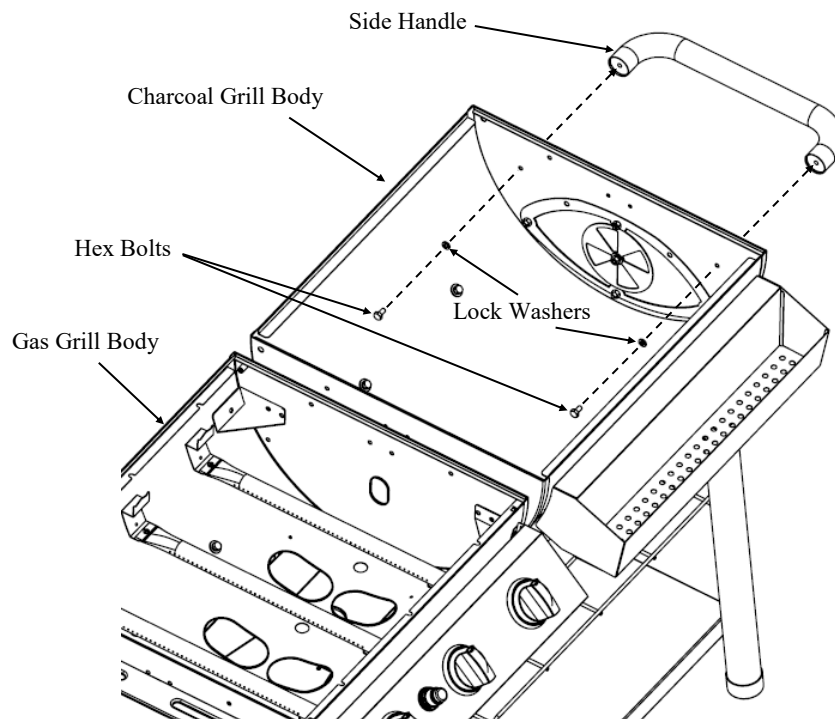
Step 11: Install the Condiment Basket to the Charcoal Grill Body using four Lock Washers and four 1/2" Hex Bolts. The Bolts should go from inside the Charcoal Grill Body



Step 12: Install the Damper Circle to the side of the Charcoal Grill Body using one 1/2" Bolt, two Flat Washers, one Lock Washer, and one Hex Nut see below.

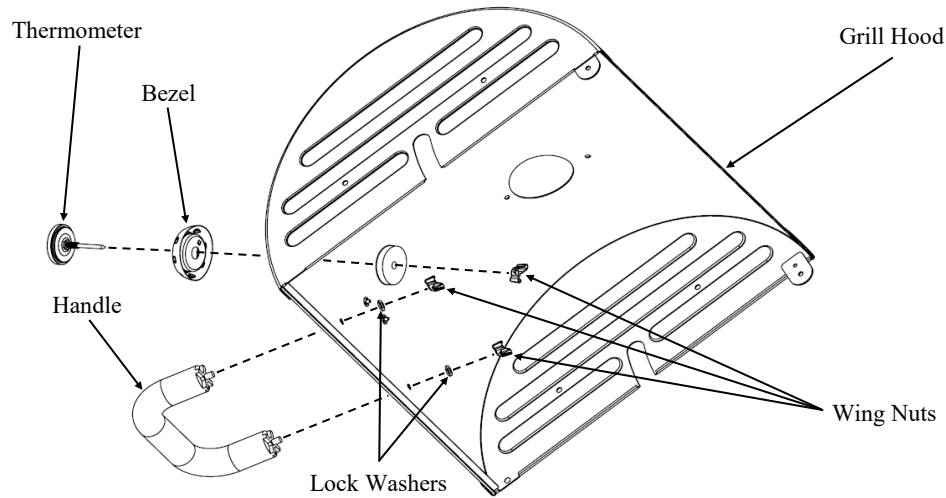


Step 13: Attach the Side Handle to the side of the Charcoal Grill Body using two 1/2" Hex Bolts, and two Lock Washers.

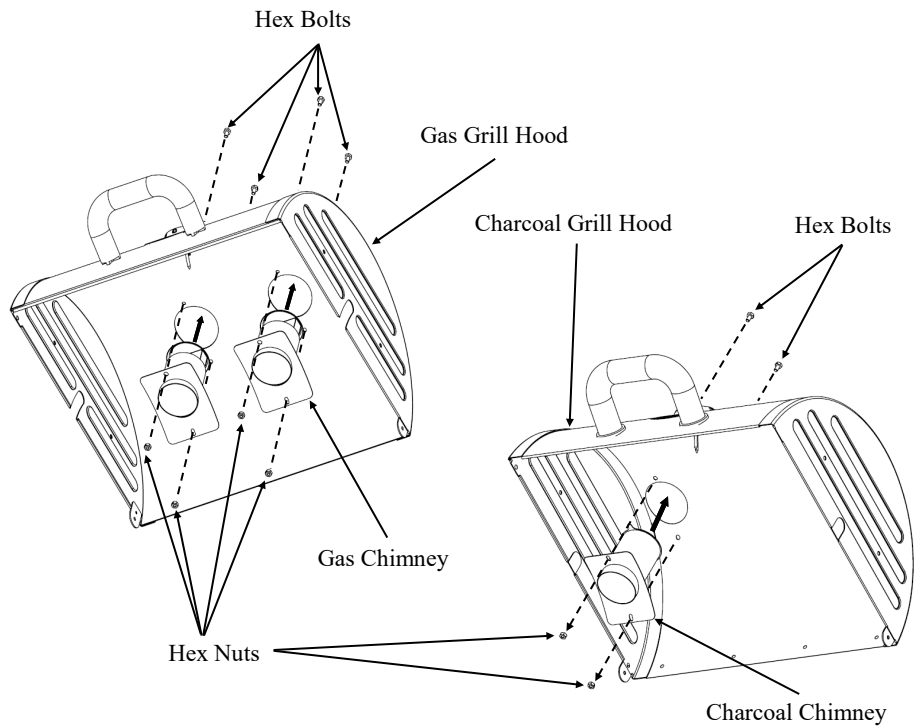




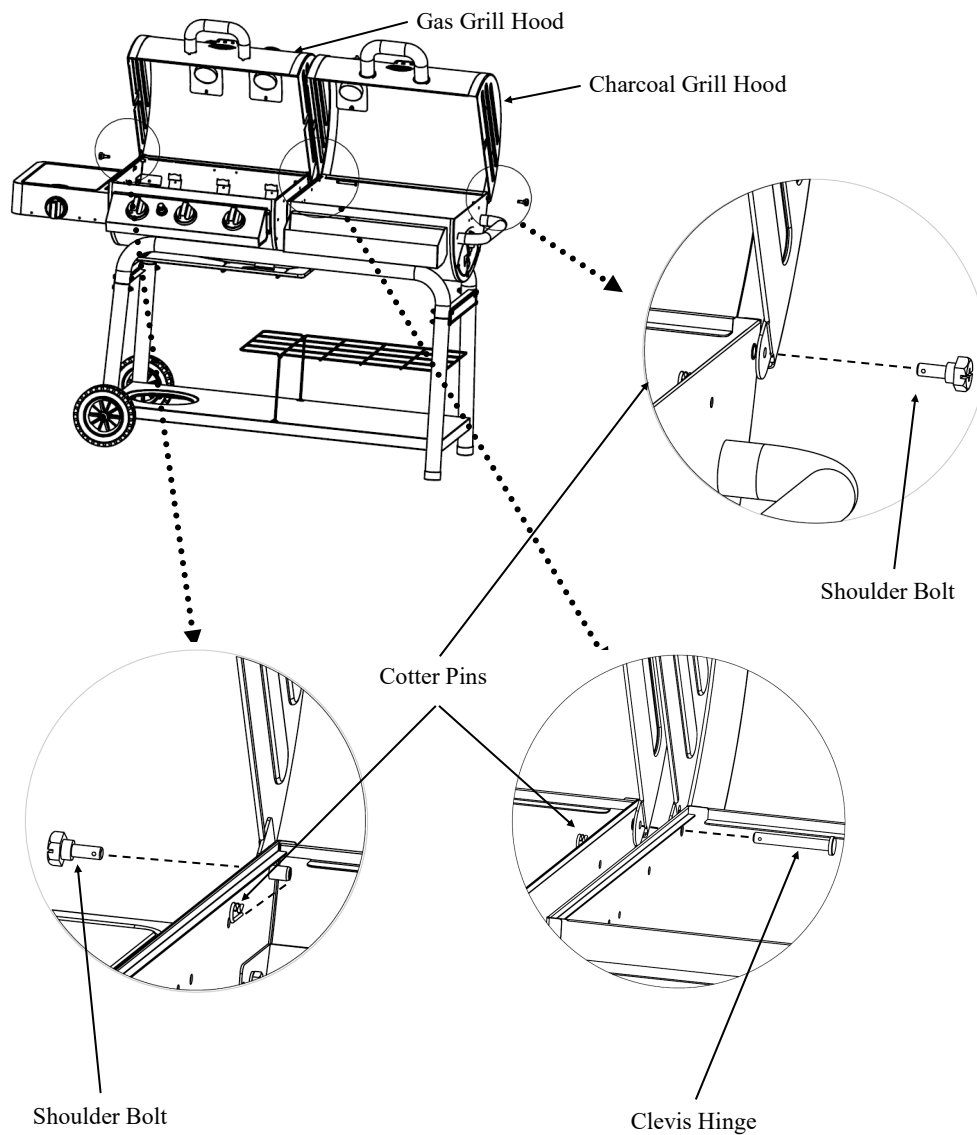
Step 14: Attach the Hood Handles to the Gas Grill Hood and Charcoal Grill Hood with two Lock Washers and two Wing Nuts per handle. Then attach the Thermometer and Bezels to the Grill Hoods. The Thermometer goes through the Bezel then the Grill Hood and secure with a Wing Nuts.



Step 15: Attach the Gas Chimney to the Gas Grill Hood and the Charcoal Chimney to the Charcoal Grill Hood by inserting the Chimney through the opening on the Grill Hoods then securing them with two 1/2" Hex Bolts and two Hex Nuts per Chimney. NOTE: Gas Grill Hood has two Chimney openings and Charcoal Grill Hood has ONLY one opening.

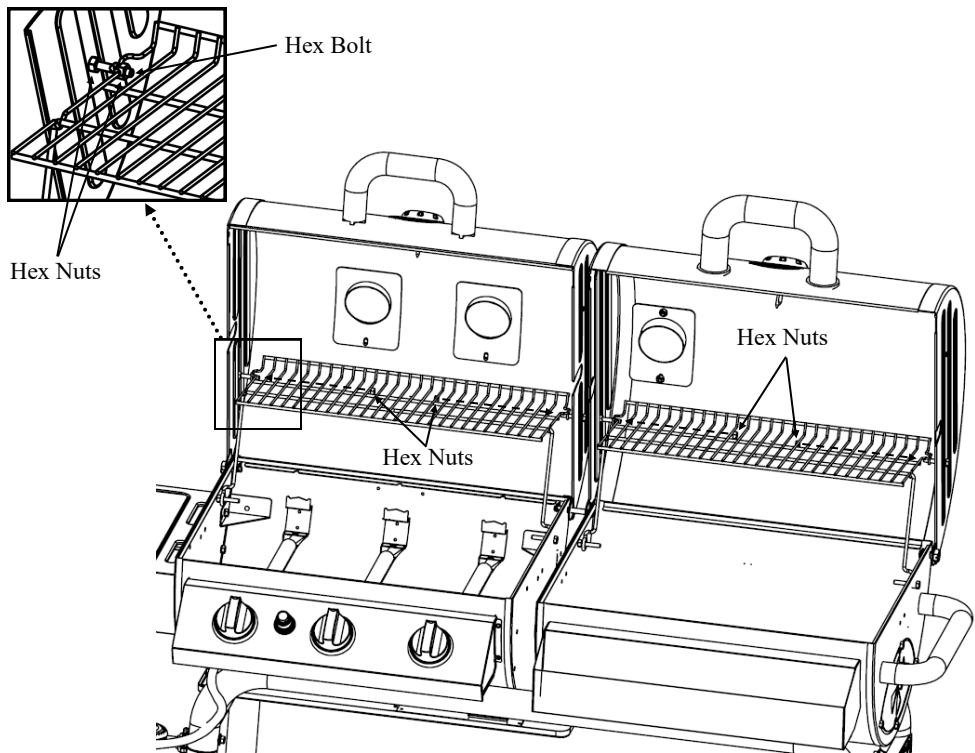
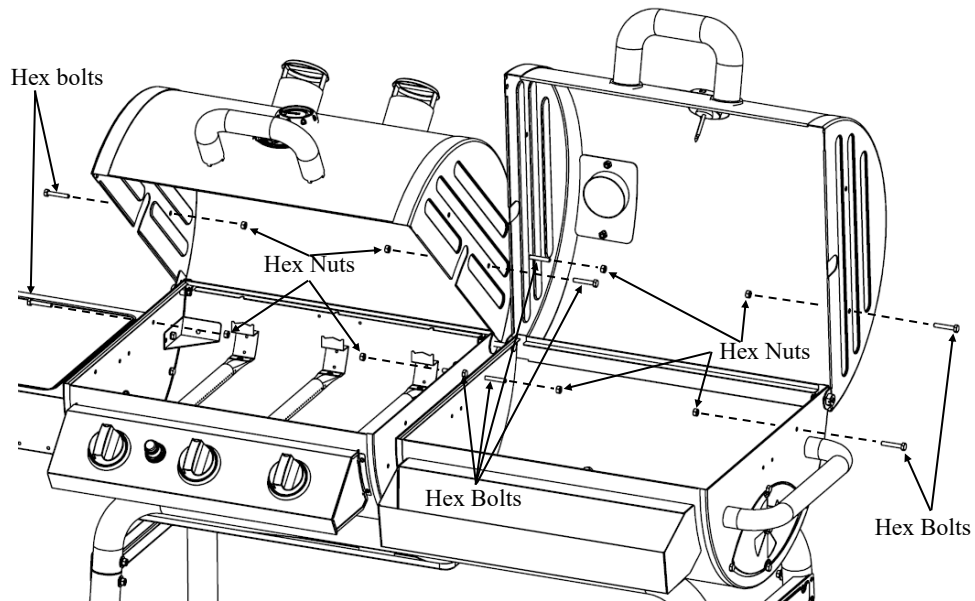


Step 16: Attach the Grill Hoods to the Grill Bodies using Shoulder Bolts, Clevis Hinge, and Hinge Pins. First Place the Gas Grill Hood on the Gas Grill Body in the closed position and screw the left side hinge with a Shoulder Bolt. Place the Charcoal Grill Hood in the closed position and screw the right side hinge with a Shoulder Bolt. Then have your helper carefully open the Charcoal Grill Hood while you insert the Clevis Hinge through the Charcoal Grill Body and Hood Hinge. After the Charcoal Grill Hood is in place get your helper to carefully open the Gas Grill Hood while you continue to push the Clevis Hinge through the Gas Grill Hood Hinge and Body. Complete the installation by insert the Hinge Pins through the holes on the Shoulder Bolts and Clevis Hinge.

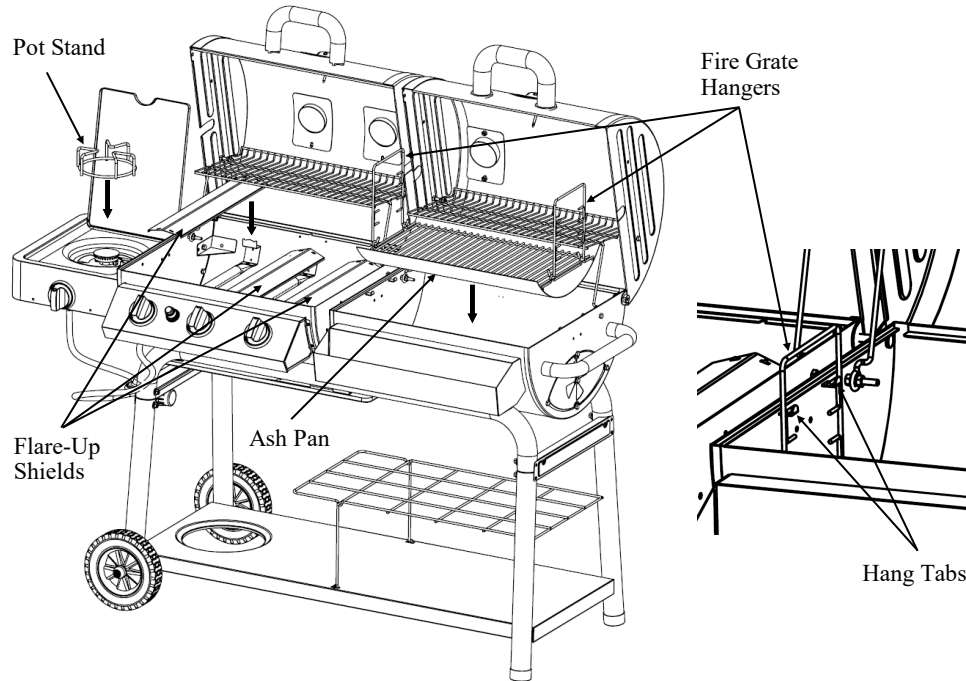




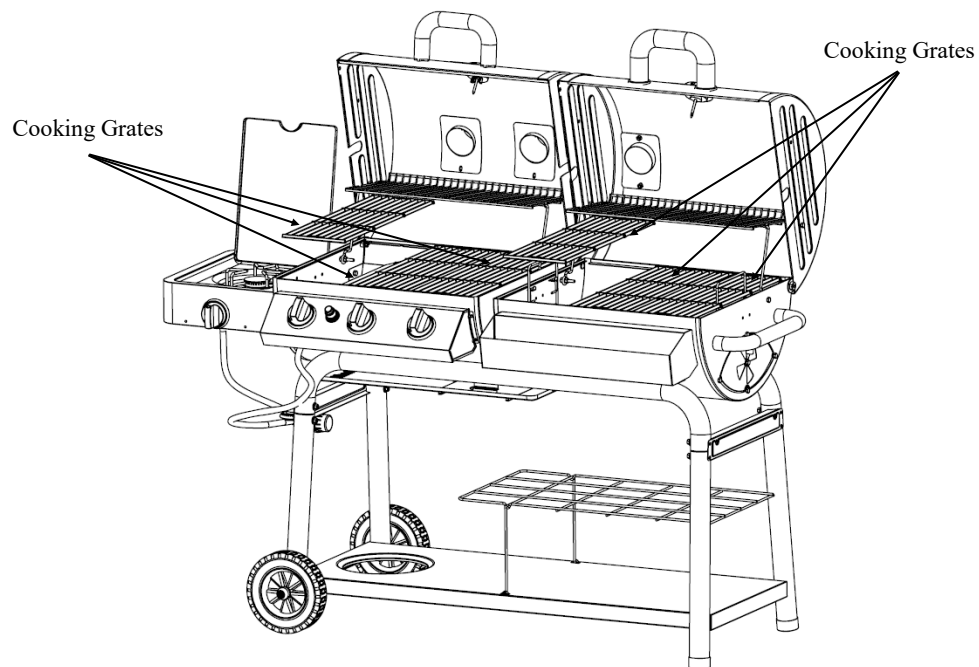
Step 17: To install the Warming Racks first attach the eight 1 1/2" Hex Bolts and eight Hex Nuts onto the Grill Bodies and Grill Hoods. Then Position the Warming Racks onto the Hex Bolts and Secure them with eight more Hex Nuts, one on each bolt.



Step 18: Set the Pot Stand in place over the Side Burner. Next place the three Flare-Up Shields in place over the Main Burner Tubes then hang Ash Pan/Fire Grate Hangers on the hanger tabs on the side of the Charcoal Grill Body.

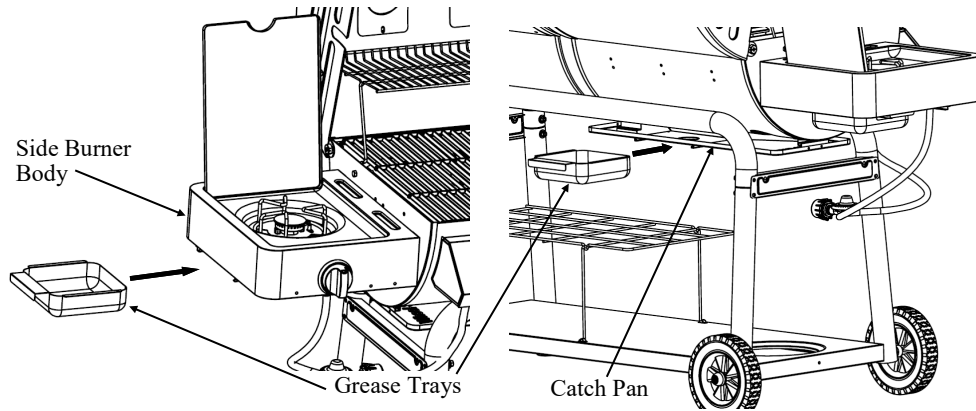


Step 19: Place Cooking Grates in place inside Grill Bodies.

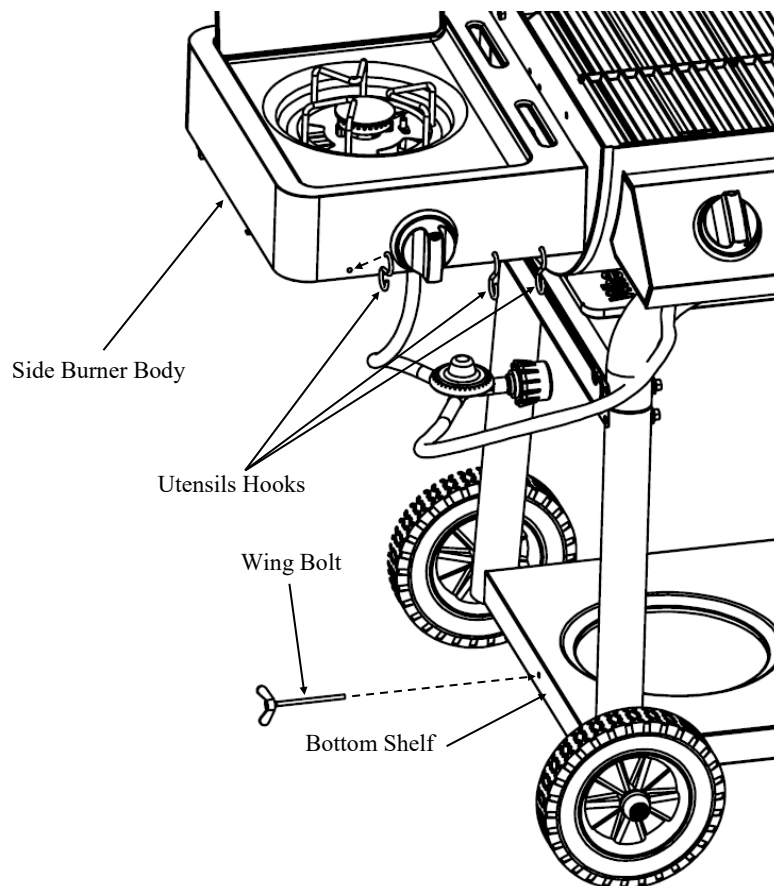




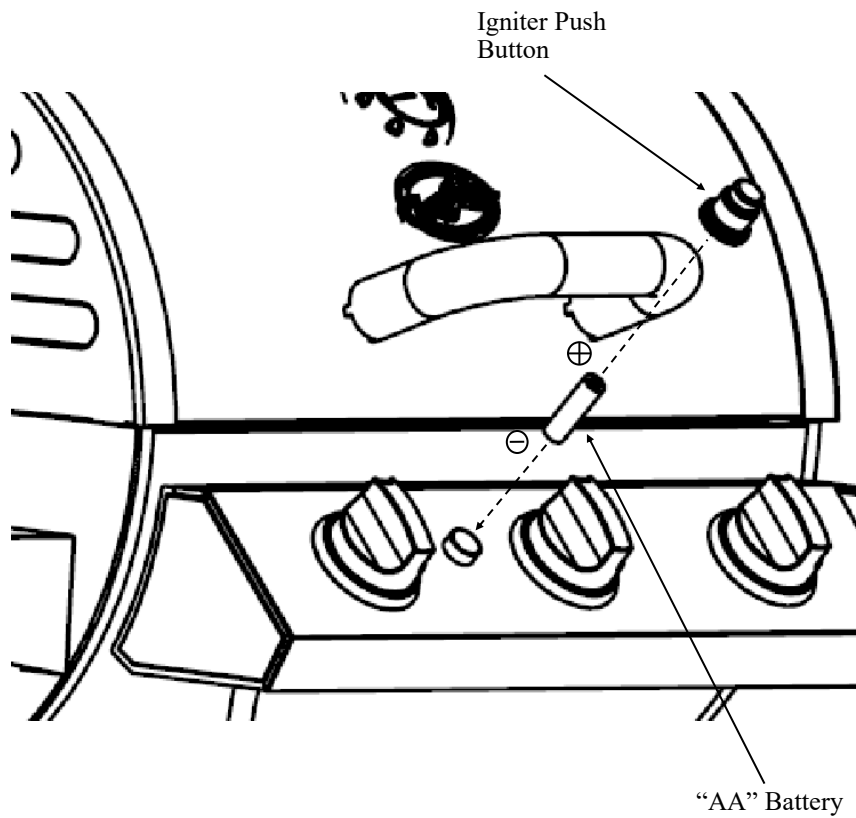
Step 20: Slide one Grease Tray into place on the guide rails underneath the Side Burner Body and the other Grease Tray underneath the Catch Pan.



Step 21: Insert and screw in the Wing Bolt into the hole on the side of the Bottom Shelf. And insert the Utensils Hooks into the holes on the front of Side Burner Body.



Step 22: Unscrew the Igniter Push Button and insert a “AA” battery into the hole, making sure that the negative side of the battery going in first. Then screw back the Igniter Push Button.



Step 23: Tighten all NUTS and BOLTS.



Fully Assembled



Caution: Use only the regulator provided!

If a replacement is necessary, please call our customer service department, 912-638-4724. Do NOT use replacement parts that are not intended for this grill.

Hint: The paper label that is affixed to the hood is more easily removed when the hood is warm. Any remaining glue residue can be cleaned off with a spray lubricant like WD-40 . Do NOT use any other type of solvent or cleaner because this will damage the finish/paint/coating on the grill.

OPERATING INSTRUCTIONS

Setting Up

Set grill up on solid, flat surface with adequate wind shelter. Keep grill at least 0.5m from nearest wall. Protect LP cylinder from direct sunlight and keep away from heat sources (max. 122° F). Do not move grill while hot, and do not leave unattended during operation.

Position gas cylinder next to device such that hose is not bent, twisted, subject to tension, or touching any hot parts of appliance. DO NOT place gas cylinder directly under burners.

Regulator and Hose

These items are supplied with the appliance, but replacements are available from your equipment retailer or an authorized LP gas supplier. Use only regulators and hose approved for LP Gas at the above pressures. The life expectancy of the regulator is estimated as 10 years. It is recommended that the regulator is changed within 10 years of the date of manufacture.

The use of the wrong regulator or hose is unsafe; always check that you have the correct items before operating the appliance.

The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. Worn or damaged hose must be replaced. Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the barbecue other than at its connection.

Connecting the Hose to the Appliance

Before connection, ensure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator, burner, and burner ports. Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice. A clogged burner can lead to a fire beneath the appliance.

Clean burner holes with a heavy-duty pipe cleaner.

If the hose is replaced it must be secured to the appliance and regulator connections with hose clips. Disconnect the regulator from the cylinder (according to the directions supplied with the regulator) when the appliance is not in use.

The appliance must be used in a well ventilated area. Do not obstruct the flow of combustion air to the burner when in use. ONLY USE THIS APPLIANCE OUTDOORS.



Connecting the Gas Cylinder to the Grill

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas or LPG mixtures, fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips.

1. Ensure all control knobs are in the OFF position and verify that the gas cylinder valve is closed by turning the handle on the gas cylinder valve clockwise until it stops.
2. Remove the protective cap from the gas cylinder valve nozzle.
3. Hold regulator in a straight line with gas cylinder valve nozzle so the connection does not cross thread.
4. Insert regulator nipple into the gas cylinder valve nozzle opening.
5. Hand-tighten coupling nut in a clockwise direction. **Do not use tools!**
6. Perform a Leak Test. (See Leak Testing section of this manual).

**** BEFORE USE CHECK FOR LEAKS ****

Never check for leaks with a naked eye. Always use a soapy water solution.

NOTE: Before starting the grill, check for leaks. Make sure the regulator valve is securely fastened to the burner and the cylinder to prevent fire or explosion hazard when testing for a leak. Always perform the “Leak Test” as described below before lighting the grill or each time the cylinder is connected for use.

- Do not smoke or allow other sources of ignition in the area while conducting a leak test.
- Conduct leak test outdoors in a well-ventilated area.
- Do not use matches, lighters or a flame to check for leaks.
- Do not use grill until any and all leaks are corrected. If you are unable to stop a leak, disconnect the propane supply. Call a gas appliance serviceman or your local propane gas supplier.

Leak Test

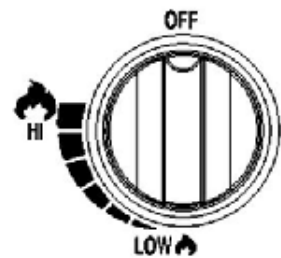
1. Mix 2-3 fl oz. of solution, 1 part dishwashing soap, 3 parts water.
2. Ensure control valve is closed.
3. Connect regulator to cylinder and valve to burner. Ensure connections are secure before turning on gas.
4. Retest after fixing leak.
5. Turn gas off after testing.

Lighting Instructions

Always open hood while igniting grill. If grill does not light, always wait 5 minutes for gas to clear before relighting. Failure to do either may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death. Once lit, but before cooking on grill for first time, let grill sit for 15 minutes with hood closed. This heat cleans grill's internal parts from anything they may have come into contact with during manufacturing and shipping.

Main Burners

1. Make sure there are no obstructions of airflow to gas unit. Spiders and insects can nest within and clog the burner tube. A clogged burner tube can lead to a fire beneath appliance.
2. Make sure all burner knobs are in OFF position.
3. Open valve on LP gas cylinder.
4. To ignite a burner, push in and rotate knob to "HIGH," then push and hold Electronic Ignition Button until burner lights. If burner does not light in 5 seconds, turn burner OFF, wait 5 minutes for gas to clear and repeat procedure. Repeat for all desired burners. Light only burners intended for use.
5. Adjust knobs to desired cooking setting.



After lighting, observe burner flame and make sure all burner ports are lit.

If burner flame goes out during operation, immediately turn gas off on control panel and gas cylinder valve. Open hood and let gas clear for 5 minutes before relighting. **Clean grill after each use.** DO NOT use abrasive or flammable cleaners, as they damage parts and may start a fire.

Side Burner

1. Open lid during lighting. Lid must be open when burner is on.
2. Burner valves must be in OFF position.
3. Open cylinder valve.
4. Push in and rotate side burner knob slowly, about ¼ turn, until a click is heard. If burner does not light, immediately turn knob back to off and wait 5 minutes for gas to clear before repeating procedure.
5. After burner ignites, adjust knobs to desired cooking setting.



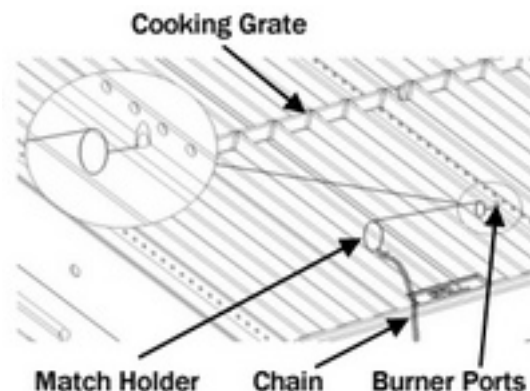
Shutting off Burners

1. Turn knob(s) counterclockwise to HIGH position, then push in and turn to OFF. Never force knob without pushing in, as this can damage valve and knob. For side burner, push in and turn to OFF.
2. Promptly close gas cylinder valve.
3. Close grill hood.



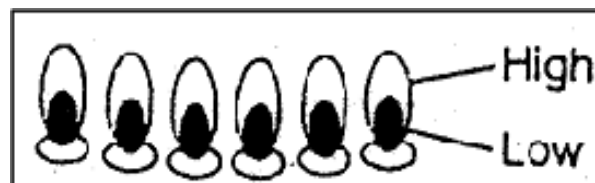
Lighting Burner with a Match

1. Push in and rotate knob to HIGH position
2. Place match in match holder installed on side of grill housing. Once lit, place flame through cooking grates near burner ports, as shown. Burner should light immediately.
3. Adjust knobs to desired cooking settings.



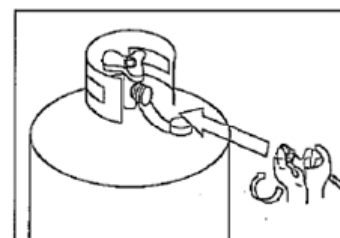
Observe Flame Height When Lit

View burner flame through flame viewing hole. Flame should be blue and yellow in color, and approximately 1/2-inch to 3/4-inch tall on HIGH setting.



Disconnecting the Gas Cylinder

1. Turn all control knobs to the OFF position and turn the handle on the gas cylinder clockwise until it stops.
2. Turn coupling nut on regulator in a counter-clockwise direction until regulator is released from threaded gas cylinder valve nozzle.
3. Place the protective cap over gas cylinder gas nozzle.



Storage of Appliance

Storage of an appliance indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. When the appliance is not in use, it should be covered and stored in a dry, dust-free environment.

Gas Cylinder

The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the appliance is not in use, the cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance.

Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 121° F. Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. **DO NOT SMOKE NEAR A GAS CYLINDER.**

Again, this appliance is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 90cm from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The barbecue must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct drafts and positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

Parts sealed by the manufacturer or its agent must not be altered by the user. No modifications should be made to any part of this appliance, and repairs and maintenance should only be carried out by a registered service engineer or technician.

Seasoning, Curing, and Preparing

IMPORTANT! BEFORE YOU USE YOUR GRILL FOR THE FIRST TIME YOU MUST SEASON AND CURE IT TO PROTECT INTERIOR AND EXTERIOR FINISHES AND PREVENT THE ADDITION OF UNNATURAL FLAVORS TO YOUR FOOD.

NOTE: Grill interiors are not painted. The interior is coated with vegetable oil. **DO NOT** remove this coating. It helps protect your grill from rusting.

1. Lightly coat all interior surfaces (including inside of barrel and cooking grates) with vegetable oil (spray vegetable oil is easiest but **KEEP AWAY FROM HOT COALS, FIRE OR FLAME**).
2. **Charcoal Grill:** Build a medium sized fire on the fire grate. Stack 2 lbs of charcoal (approximately 30 briquettes) in a pyramid and saturate with lighter fluid. **DO NOT** use gasoline. Light coals in several places. When charcoals ash over or turn gray, spread out from the pyramid into a flat single layer. Close charcoal grill hood. **ALWAYS** follow charcoal and lighter fluid manufacturers' instructions and warnings.
3. **Gas Grill:** Light burners and set on Medium-Low heat. Close gas grill hood.
4. Maintain 250° F temperature on both grills for two (2) hours. For gas grill, simply adjust knobs and monitor temperature. For charcoal grill, control heat with dual dampers and adjustable fire grate. Adjust grate one end at a time. More airflow means more heat.
5. **NEVER EXCEED 450°F (230°C) AS THIS WILL DAMAGE THE FINISH AND CONTRIBUTE TO RUST.**
6. You can lightly coat the exterior of the grill body (while warm) with vegetable oil. This will extend the life of the finish, much like waxing a car. Your grill is now ready for use.

**PAINT IS NOT WARRANTED AND WILL REQUIRE OCCASIONAL TOUCH-UPS.
THIS UNIT IS NOT WARRANTED AGAINST RUST.**

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



CLEANING AND CARE

CAUTION: All cleaning and maintenance should be done while grill is completely cool and with gas cylinder valve completely closed.

DO NOT clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Recommended Cleaning Materials

- Mild dishwashing liquid detergent
- Nylon cleaning pad
- Hot water
- Wire brush

Cleaning

- Burning off the grill after every use (approximately 15 minutes) will keep excessive food residue from building up.
- DO NOT use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene.
- **Outside surfaces** - Use a mild dishwashing detergent and hot water solution to clean, then rinse with water.
- **Inside surface of grill hood** – If surface has appearance of peeling paint, baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong solution of detergent and hot water. Rinse with water and allow to completely dry. To prevent rusting, re-season after cleaning.
- **Interior of grill bottom** – Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad, then wash with dishwashing detergent and hot water solution. Rinse with water and let thoroughly dry.
- **Cooking Grates** – Porcelain grates have a glass-like composition that should be handled with care not to chip. Use mild dishwashing detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.
- **Heat Shield** – Clean residue with wire brush and wash with soapy water. Then rinse with water.
- **Grease Collector** – Periodically empty grease cup and clean with dishwashing soap and hot water solution.

An uncoated interior will rust if not properly maintained with a regular coating of cooking oil on all bare metal surfaces inside the grill. You can use either vegetable spray or liquid vegetable oil applied using a paper towel on a cooled grill.

Cleaning the Burner Assembly

1. Turn gas off at control knobs and gas tank.
2. Remove cooking grates and heat shield.
3. Remove grease collector.
4. Remove burner by unscrewing self-taping screw using Phillips-head screwdriver.
5. Lift burner up and away from gas valve orifice.
6. Clean inlet (venture) of burner with small bottle brush or compressed air.
7. Remove all food residue and dirt on outside of burner surface.
8. Clean any clogged ports with stiff wire (such as a straightened paper clip).
9. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner. To re-install burner, ensure that gas valve orifices are correctly position inside burner inlet (venture). Also check position of spark electrode.

- Ashes left in bottom of CHARCOAL GRILL for too long hold moisture and may cause rust if not cleaned out.
- GRILL is made of steel and cast iron, which WILL rust, especially without proper care.
- Do not use self-starting charcoal, as it gives off an unnatural flavor. Burn lighter fluid off completely before cooking.
- After use, coat bare metal with vegetable oil to reduce rust. Remove EXTERIOR rust with wire brush and touch up with high heat paint, available at most hardware/auto stores.
- Make sure to empty GREASE TRAY after every use once completely cooled.
- HEAT GAUGES maintain moisture, which will result in steam during cooking.
- Fill unwanted holes with extra nuts and bolts (not provided). Note: Smoke will escape from other areas than smokestacks. This will not affect cooking.
- Grill must be installed on stable, flat surface.
- It is recommended that CHARCOAL GRILL be heated up and fuel kept red hot for at least 30 minutes prior to first time cooking. Do not cook before briquettes have turned gray with ash.
- WARNING! Accessible parts may be very hot. Use outdoors only.
- WARNING! Do not use spirit or petrol when lighting or relighting.
- WARNING! Keep children and pets away from appliance.

TROUBLESHOOTING

GAS GRILL TROUBLESHOOTING		
Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using knobs.	Wires and/or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked or broken-sparks at crack	Replace electrode
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replace electrode/wire assembly
Burner will not light with match.	No gas flow	Check if propane tank is empty. If propane tank is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height." If empty, replace or refill.
	Coupling nut and regulator not connected	Turn the coupling nut about one-half full connected to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only. Do not use tools.

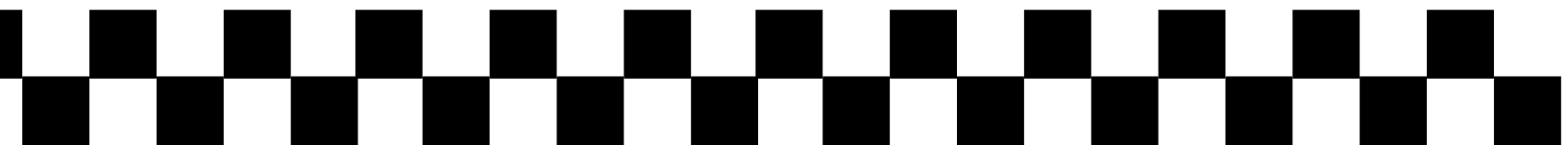


GAS GRILL TROUBLESHOOTING		
Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light with match.	Obstruction of gas flow	Clean burner tubes AND Check for bent or kinked hose
	Disengagement of burner to valve	Re-engage burner and valve
	Insects in venturi (burner insert)	Clean venturi
	Burner ports clogged or blocked	Clean burner ports
Sudden drop in gas flow or reduced flame	Out of gas	Change propane tank
	Excess flow safety device may have been activated.	Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still too low. Reset the excessive flow safety device by turning off knobs and propane tank valve. Disconnect regulator. Turn burner control knobs off. Reconnect regulator and leak check connections. Turn propane tank valve on slowly, wait 30 seconds and then light the grill.
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner.	Burner ports are clogged or blocked.	Clean Burner ports
Flame is yellow or orange.	New burner may have residual Manufacturing oils.	Burn Grill for 15 minutes with the lid closed
	Insect nests in venturi.	Clean venturi.
	Food residue, grease or seasoning salt on burner.	Clean burner
	Poor alignment of valve to burner venturi.	Assure burner venturi is properly engaged with valve.
Flame blows out	High or gusting winds	Turn front of grill to face wind or increase flame height. (We recommend not using grill during high winds)

GAS GRILL TROUBLESHOOTING		
Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
	Low gas pressure	Change propane tank
		Excess flow valve tripped
Flare-Up	Grease build-up	Clean grill
	Excessive fat in meat	Trim fat before grilling
	Excessive cooking temperature	Lower temperature accordingly Excessive cooking Temperature
Persistent grease fire	Grease trapped by food build-up around burner system.	Turn knobs to OFF. Turn gas OFF. Clean burner and tubes.
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner tubes dirty.	Turn knobs to OFF. Turn gas OFF. Clean burner and tubes.
Inside of lid appears to be peeling - like paint peeling	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off.	Clean inside of lid thoroughly. The lid is not painted on the inside. Re-coat with vegetable oil per earlier directions.



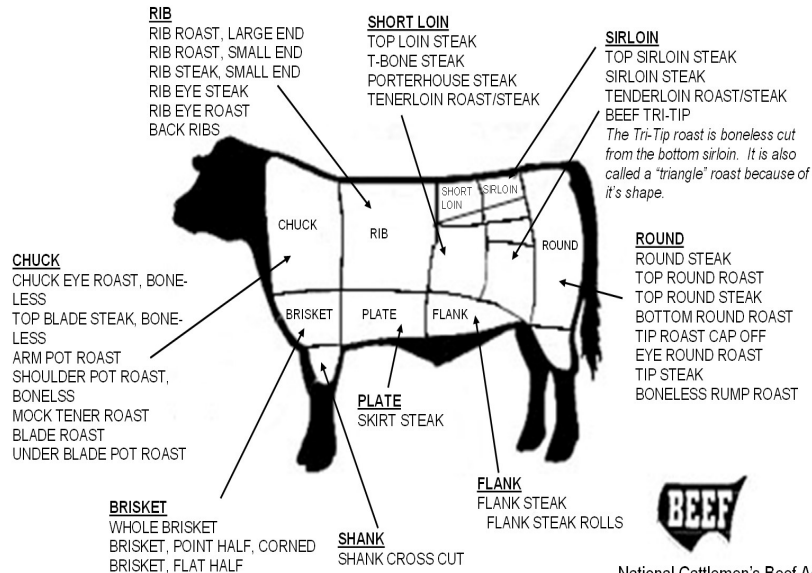
**This Page Intentionally
Left Blank**



GRILLING RECIPES

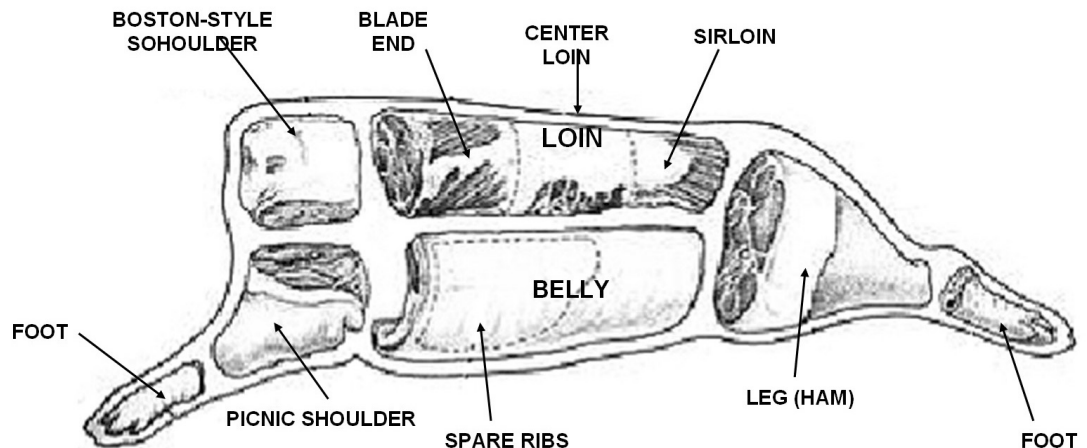
Know Your Cuts of Meat

BEEF CUTS



National Cattlemen's Beef Association
444 North Michigan Avenue
Chicago, Illinois 60611
(312) 467-5520

PORK CUTS





Direct Heat

- **Direct Heat is a high heat method used to cook foods that take less than 25 minutes to cook. Typically, this means foods that are relatively small or thin such as steaks, chops, boneless chicken breasts, fish fillets, hamburgers, etc.**
- **Cooking with a MEAT THERMOMETER ensures food is fully cooked. Insert into the thickest part not touching bone, and allow five minutes to register.**
- **Internal temperatures for FOWL should be 170°F to 180°F.**
- **Internal temperature for meat should be 140°F for rare, 160°F medium, and 170°F for well done.**

STEAK (& ALL MEATS):

- Cook food on the charcoal side of the unit, directly above coals/heat.
- To grill meats, raise fire grate to high position (hot) and sear for one minute on each side with the lid open to seal in flavor and juices. Then lower fire grate to medium position with lid closed and cook to desired doneness.
- Control heat with dual dampers and adjustable fire grate.

Tip: Place grilled meat back in the marinade for several minutes before serving – it will become tastier and juicier.

CAUTION: Boil extra marinade first to kill bacteria remaining from the raw meat.

MARINATED FLANK STEAK:

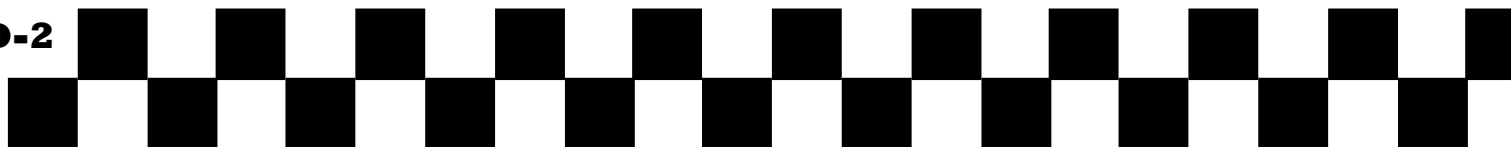
- Mix marinade ingredients in nonmetal dish.
- Let steak stand in marinade for no less than 4 hours in refrigerator.
- Brown each side for 5 minutes, but center should remain rare.
- Cut steak diagonally across the grain into thin slices before serving.
- Grill with fire grate in high (hot) position with lid open or closed.

Meat Marinade

1/2 cup vegetable or olive oil
1/3 cup soy sauce
1/4 cup red wine vinegar
2 tbsp lemon juice
1 tsp dry mustard
1 minced clove garlic
1 small minced onion
1/4 tsp pepper

QUAIL OR DOVES:

- Cover birds in Italian dressing (Good Seasons or Kraft Zesty) and marinate overnight.
- Pour remaining dressing and cover with Texas Pete Hot Sauce for 6 hours.
- Wrap birds in thick bacon secured by a toothpick.
- Place on grill. Keep turning until bacon is black.



- Grill for 20 minutes. Sear with lid open and fire grate in high (hot) position for 1 minute on each side before lowering grate and closing lid.
- To SMOKE, place birds in center of GRID with fire in both ends of FIRE BOX.

KABOBS:

- Alternating on skewers any combination of meat, onions, tomatoes, green peppers, mushrooms, zucchini, circular slice of corn-on-the-cob, or pineapple. Meat could consist of chunks of shrimp, scallops, lobster, chicken, sausage, pork, beef, etc.
- Marinate the meat in refrigerator for several hours.
- Grill each side approximately 7 minutes turning occasionally while basting with marinade. Leave a small amount of room between pieces in order to cook faster.
- Grill with lid up and the fire grate in the lowest position. See marinade recipe on last page.

Kabob Marinade:

1 cup soy sauce
 ½ cup brown sugar
 ½ cup vinegar
 ½ cup pineapple juice
 2 tsp salt
 ½ tsp garlic powder

- Mix all ingredients in a saucepan and bring to boil.
- Allow marinade to cool before marinating your meat in it.
- Marinate beef in mixture a minimum of 4 hours.

HOT DOGS:

- Grill with lid up and fire grate in high (hot) position for approximately 6 minutes.
- Turn every few minutes.

HAMBURGERS:

See Meat Marinade on prior pages.

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.

- Bring to room temperature before cooking.
- Mix in chopped onions, green peppers, salt, sear ¾ inch patties on each side with fire grate in high position for a few minutes.
- Lower fire grate to medium position and grill with lid down to avoid flare-ups.
- Cook each side 3 to 7 minutes according to desired doneness.
- Cook ground meat to 150 internally or until juice runs clear (free of blood) for prevention of E-coli.
- 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.



SHRIMP (Peeled) & CRAYFISH:

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

BAKED POTATOES:

- Rub with butter and wrap in foil and cook on grill with lid down for 50 minutes.
- Turn after 25 minutes (no need to turn if smoked).
- Squeeze to check for doneness.

SWEET CORN IN HUSKS:

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

SMOKING RECIPES

Indirect Heat

SMOKING TIMES

Food	Weight	Water Pan Smokin'	Side Fire Box	Temperature on Meat Thermometer
Beef Roasts, Beef Brisket	3 – 4 lbs.	1 – 1½ hours	4 – 5 hours	140° rare
Lamb Roasts, Venison	5 – 7 lbs.	1¾ – 2½ hours	5 – 6 hours	160° medium
Large cuts of Game	7 – 9 lbs.	2½ – 3½ hours	7 – 10 hours	170° well done
Pork Roasts	3 – 4 lbs. 5 – 8 lbs.	1¾ – 2½ hours 2½ – 3 hours	5 – 6 hours 7 – 8 hours	170° 170°
Pork/ Beef Ribs	Full grill	1½ – 2 hours	4 – 6 hours	Meat pulls from bone
Pork Chops	Full grill	¾ – 1¼ hour	4 – 6 hours	Meat pulls from bone
Sausage Links	Full grill	2 – 2¾ hours	4 – 5 hours	170° for fresh sausage
Ham, Fresh	10 lbs.	3 – 4 hours	7 – 8 hours	170°
Ham, Cooked	All sizes	1½ – 2 hours	3 – 4 hours	130°
Chicken (Cut up or split)	1-4 fryers, cut up or split	1 – 1¼ hours	4 – 5 hours	180° / leg moves easily in joint
Chicken (Whole)	1-4 fryers	1¼ – 1½ hour	5 – 6 hours	180° / leg moves easily in joint
Turkey (Unstuffed)	8 – 12 lbs.	1¾ – 2½ hours	7 – 8 hours	180° / leg moves easily in joint
Fish, small whole	Full grill	½ – ¾ hours	2 – 3 hours	Flakes with fork
Fish, filets, steak	Full grill	¼ – ½ hours	1 – 3 hours	Flakes with fork
Duck	3 – 5 lbs.	1 – 1¾ hours	5 – 6 hours	180° / leg moves easily in joint
Small game birds	Full grill	¾ – 1 hour	4 – 5 hours	180° / leg moves easily in joint

Pan not included. Disposable bread pan is recommended. SMOKE BY COOKING SLOWLY (See chart above).

1. Place water/drip pan on left side of fire grate.
 2. Place hot coals on right side (damper end) of fire grate. The charcoal basket accessory helps confine coals to one side.
 3. Place meat above water pan.
 4. Place fire grate in low position.
 5. Close lid & control heat with dampers & adjustable grate.
- You may want to sear certain foods before smoking by placing meat directly above coals with LID open and FIRE GRATE in high (hot) position for several minutes. Add flavor soaked wood chips to the fire and add 1 part marinade, beer, or wine to 3 parts water to the drip pan.
 - OPENING THE SMOKING CHAMBER WILL EXTEND COOKING TIME. Cooking with meat thermometer ensures food is fully cooked. Insert thermometer into thickest part not touching bone, and allow five minutes to register. Internal temperature for birds should be 170°F to 180°F or when leg moves easily in joint. Meat should be cooked to internal temperature of 140°F for rare, 160°F for medium and 170°F for well done. Check the water level when cooking more than 4 hours or when you can't hear the water simmering. Add water by moving meat over and pouring water through GRILL into WATER PAN.
 - IF THE SMOKE IS WHITE, THE FIRE'S RIGHT. IF THE SMOKE IS BLACK, ADD SOME DRAFT.

SMOKED TURKEY:

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

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

- Combine sugar, juice and honey. Let glaze sit for at least 4 hours.
- Place fire grate in the lowest position and a drip pan under the meat.
- Remove rind and score fat diagonally to give a diamond effect.
- Insert a whole clove into the center of every diamond.
- Place ham with fat side up in center of cooking grid directly above drip pan. Close lid.
- 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.



- Baste with ham glaze 3 or 4 times during last 30 minutes of cooking time.
- Garnish with pineapple rings about 15 minutes before end of cooking time.

SMOKED HOT DOGS STUFFED:

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

SMOKED CHICKEN PARTS AND HALVES:

- Rinse pieces in cold water and pat dry with paper towels.
- Brush each piece with vegetable oil and season to taste with salt and pepper.
- Brown pieces directly above coals with lid open and grate in high or medium position for several minutes.
- Then place pieces on cooking grate directly above drip pan.
- With the grate in the low position, cook with lid down for 55 to 60 minutes or until done. Do not use vegetable oil or salt and pepper if using marinade.

SMOKED VENISON:

Venison Marinade:

1 cup Balsamic or wine vinegar
1 cup olive oil
2 oz. Worcestershire
1/2 oz. Tabasco
2 tbsp. Season All
1-2 chopped jalapenos
3 oz. soy sauce

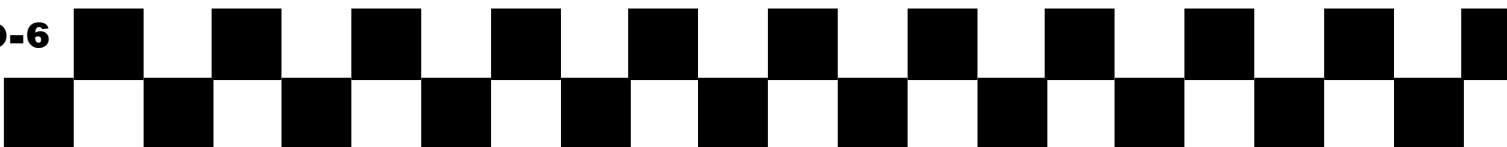
Bacon Marinade

2 oz. wine vinegar
2 oz. Worcestershire
4 dashes Tabasco

- Place leg of venison in a container or “hefty bag” and marinate for 2-4 days, turning daily. Marinate bacon overnight in its marinade.
- Remove roast from refrigerator at least an hour before cooking.
- Season generously with seasoned salt and coarse ground black pepper.
- Wrap 1 lb. Bacon over the top of the roast, and smoke 20/25 minutes per pound, or until tender. Do not overcook.

SMOKED SHRIMP & CRAYFISH:

- Mix in a foil pan 1/2 cup butter, two cloves of crushed garlic, Tabasco, sliced green pepper, 1 tablespoon each of minced onions, salt and juices from one lemon.



- Add shrimp and/ or crayfish and smoke 45 minutes.

SMOKED VEGETABLES:

- Turnips, potatoes, carrots, okra, mushrooms, peeled onions, zucchini, squash, etc.
- Put in pan and cover with water and cook for several hours while cooking the meat. Or place vegetables on grill and smoke for 50 minutes, either wrapped in foil or not.

SMOKED FISH:

- Marinate in brine (1/4 cup dissolved in 1 qt of water) or marinate fish in 1 cup white wine, 1 cup soy sauce mixed with 1 cup lemon juice.
- Marinate overnight in covered dish in refrigerator.
- Let air on rack 20 minutes before placing on Pam-sprayed grill.
- Smoke 25 minutes.

SMOKED SPARE/BACK RIBS:

- Peel off tough layer of skin on back side.
- Rub all surfaces with seasoning.
- Place ribs in center of grid above drip pan and smoke approximately 1 1/2 hours or until meat pulls away from bone.
- Baste with barbecue sauce during last 30 minutes.

CHICKEN MARINADE:

Combine

1/2 cup soy sauce
 1/4 cup vegetable oil
 1/4 cup red wine vinegar
 1 teaspoon oregano
 1/2 teaspoon sweet basil
 1/2 teaspoon garlic powder with parsley
 1/4 teaspoon pepper

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

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

Combine

1/4 cup soy sauce
 2 coarsely chopped large onions
 2 cloves garlic (halved)

- Combine ingredients in an electric blender, cover, and process at high speed 1 minute or until



mixture is very smooth.

- Stir in 1/4 cup bottle gravy coloring (Kitchen Bouquet and Gravy Master) and 2 teaspoons Beau Monde seasoning (or substitute 1 teaspoon MSG and 1 teaspoon seasoned salt).
- Allow meat to stand in marinade at room temperature for 2 hours or refrigerate up to 24 hours in a covered dish.
- Bring meat to room temperature before cooking.

SHISH KABOB MARINADE:

Mix

1 cup soy sauce
1/2 cup brown sugar
1/2 cup vinegar
1/2 cup pineapple juice
2 teaspoons salt
1/2 teaspoon garlic powder

- Mix ingredients and bring to a boil.
- Marinate beef in mixture a minimum of 4 hours.

ACCESSORIES

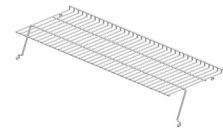
Cover Custom Fit

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



Warming Rack

Increase Grill Area
Keeps Food Warm



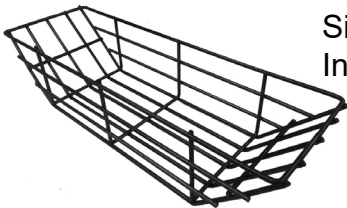
Side Fire Box

Turn your charcoal
grill into an au-
thentic Texas-Style
Offset Smoker in
minutes!



Charcoal Basket

Confines Coals to One
Side for Smoking
Indirect Cooking



Rotisserie

Excellent for Effortless Grilling
Universal Fit for Any Grill



Tank Cover

Weather Resistant
Nylon Velcro
Elastic at Top and
Bottom
Cover Only
Tank Not Included

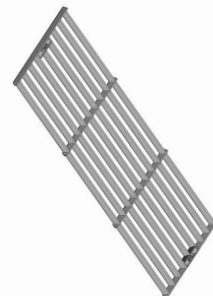
Apron

Machine Washable
Two Front Pockets
Adjustable Straps



Porcelain-Coated Cast Iron Grate

East Clean-Up
Non-Stick
Non-Warp



For pricing or to order accessories visit:

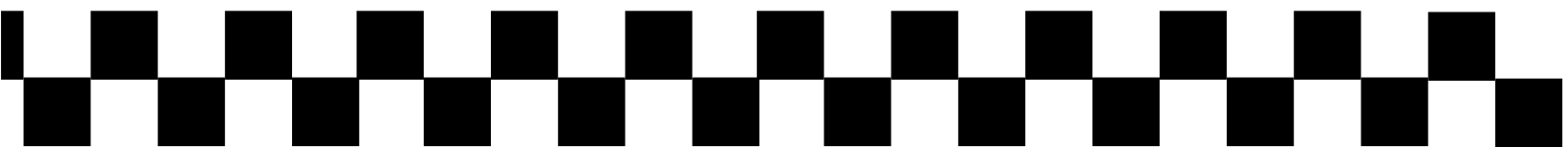
www.CharGriller.com

OR

CALL: 912-638-4724



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



MANUAL DEL PROPIETARIO



Duo™ Parrillera a Carbón o Gas (Propano Líquido)

Modelos 5050

Patentado



**Para efectos de Garantía, guarda tu re-
cibo con este manual.**

ATENCIÓN AL CLIENTE

1-912-638-4724

Service@CharGriller.com

Lo contenido en este manual es Marca Registrada y Propiedad con Derechos de Autor de Char-Griller | A&J Manufacturing. Está terminantemente prohibido utilizar la información suministrada en este manual sin el consentimiento de Char-Griller y/o A&J Manufacturing.



TABLE OF CONTENTS

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



PELIGRO

Si huele a gas

1. Cierre el gas al aparato
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, aléjese del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas oa los bomberos .



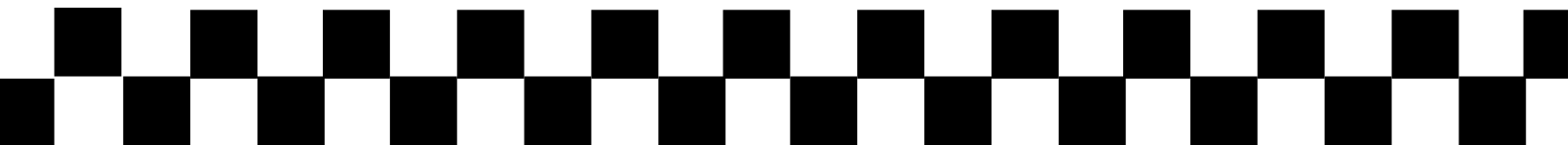
ADVERTENCIA

1. No almacene o use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico
2. Un tanque de gas no esté conectado para ser utilizado no debe ser almacenado en las cercanías de este o cualquier otro aparato



ADVERTENCIA

Para uso al aire libre solamente (fuera de cualquier recinto)



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Se requiere de un cilindro de gas propano para su operación. Esta parrillera a gas no ha sido diseñada para usos comerciales.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS REFERENCIAS. SI ESTÁ ARMANDO EL EQUIPO PARA ALGUIEN MÁS, ENTRÉGUELE ESTE MANUAL PARA RESGUARDO Y FUTURAS REFERENCIAS. PARA ATENCIÓN AL CLIENTE, LLAME AL 912-638-4724.

Exclusivamente para el uso al aire libre y en áreas bien ventiladas.

ADVERTENCIA:

La inapropiada instalación, ajuste, modificación, servicio o mantenimiento podría causar daños a la propiedad o lesiones. Lea cuidadosamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de armar o hacerle servicio al equipo.

El incumplimiento de estas instrucciones podría resultar en explosiones o incendios que podrían causar daños a la propiedad, lesiones o muerte.

PELIGRO:

NO utilice parrilleras a gas para calentar o cocinar en interiores. Los vapores TÓXICOS pueden acumularse y causar asfixia. No utilice en botes o vehículos recreativos.

ADVERTENCIA:

Los elementos y partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños fuera de su alcance. Lea las instrucciones antes de utilizar el equipo. El uso de partes no autorizadas puede crear ambientes y condiciones inseguras.

NOTA: El uso e instalación de este producto debe cumplir con las normativas locales o, en ausencia de normativas locales, se regirá por el Código Nacional de Combustibles, ANSI Z223.1/NEPA54.

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

[Propuesta 65 de California] ADVERTENCIA:

Este producto contiene polvo de madera y otras sustancias que el Estado de California reconoce como cancerígenas. Evite inhalar el polvo de madera generado por productos de madera o utilice una máscara anti polvo u otra protección, para evitar la inhalación del polvo generado por la madera. El Estado de California reconoce que ciertos químicos generados a partir de la combustión de los productos de maderas pueden producir cáncer, malformaciones y otros daños al aparato reproductivo. Código de Seguridad y Salud de California Sección 25249.6



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

Lea todas las instrucciones cuidadosamente y asegúrese de que su parrillera esté ensamblada, instalada y reciba mantenimiento apropiadamente. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar daños a la propiedad y/o lesiones severas. Si tiene alguna pregunta relacionada con la instalación u operación, consulte a su agencia o compañía de gas de propano líquido (GPL o Gas LP).

Mientras esté en funcionamiento, coloque el equipo y el cilindro de gas en una superficie plana, lisa y nivelada.

La parrillera puede ser utilizada con cilindros de gas entre 24-33 lb (11-15 Kg). La parrillera será más eficiente si se utiliza propano o mezclas de GPL. El butano también puede ser utilizado, pero debido a las condiciones del equipo, el cilindro podría congelarse y suministrar el combustible en presiones reducidas, afectando el desempeño de la parrillera.

NO mueva la parrillera durante su funcionamiento.

NO intente desconectar ningún conector de gas mientras la parrillera este encendida.

NO utilice botellas de gas si el cilindro y/o la válvula están dañadas, oxidadas o presentan hendiduras, ya que pueden resultar peligrosas. Contacte a su proveedor para una revisión.

NO se apoye en una parrillera con la tapa abierta, cuide manos/dedos cerca del borde del área de cocción.

Si ocurre un incendio, apague todos los quemadores de gas, cierre la tapa, y manténgase alejado de la parrillera hasta que el fuego se extinga.

Si la llama se apaga mientras utiliza el equipo, cierre todas las válvulas de gas y deje la tapa abierta.

Vuelva a la parrillera después de cinco minutos e intente prender nuevamente los quemadores, siguiendo las instrucciones de encendido. Mantenga a los niños y mascotas alejados de la parrillera cuando se encuentre en funcionamiento. Algunas partes de la parrillera estarán extremadamente calientes.

Cuando limpie las válvulas y quemadores, tenga cuidado de no estirar los orificios de las válvulas o puertos de los quemadores.

Mueva las mangueras de gas tan lejos como sea posible de superficies caliente y gotas de aceite caliente.

Los cilindros pueden contener combustible aun cuando parezcan vacías. En todo momento, transporte/ almacene los cilindros adecuadamente.

Si existe una fuga de gas en el cilindro, aléjese del cilindro inmediatamente y llame a su proveedor de gas o a los bomberos. NO intente solucionar esto por sí mismo.

NO utilice una llama para chequear fugas de gas.

REALICE una prueba de fugas y de obstrucción de quemadores antes de utilizar la parrillera. Es muy importante después de un periodo de almacenamiento o de inutilización.

El tubo flexible deberá ser cambiado cuando se dañe, rompa o para la fecha de expiración impresa en el tubo. O, deberá cambiar el tubo cada cinco (5) años.

Siempre conecte o reemplace su cilindro en un área bien ventilada, y nunca en la presencia de una llama, chispa o fuente de calor.

Mantenga la parrillera fuera del alcance de cualquier material inflamable.

Cierre el suministro del contenedor de gas, luego de su uso.

No altere esta parrillera de ninguna manera.

A menos que utilice equipo de protección (guantes para parrilleras, sostenedores, etc.), no toque las partes de



metal de la parrillera hasta que se haya enfriado por completo (cerca de 45 minutos) para evitar quemaduras.

Considere que las partes selladas por el fabricante o agente no deben ser alteradas.

Cuando ensamble la parrillera, ubique el tubo de conexión flexible de manera que se encuentre protegido de dobleces.

Manténgase alejado de cualquier fuente de ignición cuando cambie el contenedor del combustible.

Cuando ensamble la parrillera, no obstruya los orificios de ventilación del compartimiento contenedor de la parrillera. Nos reservamos el derecho a realizar pequeños ajustes técnicos a este equipo.

Cuando cocine con aceite/grasa, no permita que exceda los 350° F (177° C). No almacene o utilice aceite de cocina extra en los alrededores o en cualquier otro equipo.

Nunca llene el cilindro más allá del 80% de su capacidad. El incumplimiento de la información anterior, puede causar un incendio que resulte en la muerte o lesiones graves.

SI HUELE A GAS:

1. Cierre la entrada de gas al equipo.
2. Apague cualquier llama encendida.
3. Abra la Tapa.
4. Si el olor continúa, mantenga la parrillera alejada y llame inmediatamente a su proveedor de gas o a los bomberos.



Peligro



Advertencia

No guarde o utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables en un perímetro de 25 pies (9 m) de éste o cualquier otro equipo. Un cilindro de GPL no conectado debería ser guardado a no menos de 10 pies (3 m) del equipo.

PRECAUCIÓN

Esta parrillera trabaja únicamente con gas propano (cilindro de gas propano no incluido).

Nunca intente sujetar esta parrillera al sistema de propano independiente de un tráiler, casa rodante, o casa.

Nunca utilice fluido de encendido o carbón con una parrillera a gas.

No utilice gasolina, querosén o alcohol para encender. El cilindro de suministro de GPL debe ser construido y marcado en conformidad con las especificaciones para cilindros de gas propano del Título 49 del Código de Regulaciones Federales 49 del Departamento de Transporte de los Estados Unidos.

Esta parrillera no está destinada al uso en vehículos recreativos y/o botes.

No utilice la parrillera a menos que esté completamente instalada y todas las partes estén ajustadas y colocadas correctamente.

Mantenga todas las superficies y objetos combustibles a un mínimo de 36 pulgadas (91,4 cm) de la parrillera en todo momento.

NO utilice esta parrillera ni productos a gas cerca de construcciones combustibles no protegidas.

No utilice en ambientes explosivos. Mantenga el área de la parrillera libre de cualquier material combustible, gasolina y otros líquidos o vapores inflamables.

Nunca mantenga un contenedor lleno en una carro caliente o en la maleta de un carro. El calor causará que la presión aumente, y podría abrir una válvula de alivio, permitiendo que el gas escape.

Mantenga el compartimiento de la válvula, los quemadores y ductos de circulación del aire de la parrillera limpios. Inspeccione la parrillera antes de cada uso.



ADVERTENCIA

Esta parrillera está diseñada únicamente para el uso en exteriores, y no debe ser utilizada en edificios, garajes o cualquier otro ambiente cerrado.

El uso de alcohol y medicamentos prescritos o no prescritos, puede afectar la habilidad del operador para instalar u operar apropiada y seguramente la parrillera.

Siempre abra la tapa de la parrillera lenta y cuidadosamente ya que el calor y vapor atrapado dentro de la parrillera puede quemarlo severamente.

Siempre coloque la parrillera en una superficie dura y plana, lejos de combustibles. Una superficie de mármol o asfalto puede no ser correcta para este propósito.

No deje una parrillera encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y mascotas alejados de la parrillera en todo momento.

No coloque la parrillera en cualquier tipo de superficie de mesa.

No utilice la parrillera durante vientos fuertes.

Desconecte el tanque de propano (GPL) al cerrar la válvula encima del tanque de propano, luego cierre las válvulas de los quemadores y desconecte el regulador de la válvula del tanque de propano girando el conector plástico en sentido anti horario. Desenrosque el perno de ala en el estante inferior para liberar y poder retirar el tanque.

PELIGRO

El GPL es un gas inflamable y peligroso si es manejado incorrectamente. Conozca sus características antes de utilizar cualquier producto de propano.

Características del propano: inflamable, explosivo bajo presión, más pesado que el aire, y se asienta en áreas bajas y piscinas.

En su estado natural, el propano es inodoro. Por su seguridad, se ha aplicado un odorante.

El contacto con propano puede causar quemaduras frías a la piel.

La industria envía la parrillera para ser utilizada exclusivamente con propano.

Nunca utilice un cilindro de propano con un cuerpo, válvula, collar o base dañada.

Los cilindros de propano hendidos u oxidados pueden ser peligrosos y deben ser revisados por su proveedor de gas propano.

Sea precavido durante el ensamblaje y operación de la parrillera, para evitar rasguños y cortadas con bordes filosos.

No utilice gasolina, querosén o alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de esos o de productos similares podría causar una explosión que resulte en lesiones severas.

Sea precavido cuando mueva la parrillera, para evitar lesiones.

Cuando agregue carbón y/o leña, hágalo con mucho cuidado.

Nunca mueva la parrillera cuando se encuentre en uso o cuando contenga carbones o cenizas encendidas.

ADVERTENCIA: Para prevenir lesiones utilice guantes o equipo de protección cuando toque los soportes de

la bandeja de cenizas.

No exceda una temperatura de 400° 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.

PRECAUCIÓN: Las compuertas de metal expuestas en los ductos de aire y/o manillas de metal se calientan durante el uso de la parrillera. Use siempre los agarradores para horno cuando ajuste el flujo de aire, para proteger las manos de quemaduras.

Cuando abra la tapa, asegúrese de empujarla completamente hasta que descansa sobre los soportes de apoyo de la tapa. Tenga mucho cuidado ya que la cubierta podría caer a la posición de cerrado, causando lesiones.

Cierre la tapa y todas las rejillas para ayudar a extinguir la llama.

Siempre sostenga una tapa abierta por el asa, para prevenir que se cierre inesperadamente.

No deje carbones y cenizas sin supervisión. Antes de dejar la parrillera sin supervisión, retire los carbones y cenizas. Tome precauciones para protegerse a sí mismo y a la propiedad.

Coloque los carbones y cenizas cuidadosamente en un contenedor de metal no combustible y sáturelo completamente con agua. Permita que los carbones y cenizas reposen por 24 horas en el contenedor de metal previo a su desecho.

Para protegerle de las bacterias que pueden causar enfermedades, mantenga todas las carnes refrigeradas y descongélelas en el refrigerador o microondas. Mantenga las carnes crudas separadas de otras comidas, y lave todo lo que entre en contacto con la carne cruda.

Cocine las carnes cuidadosamente, y refrigere los excedentes inmediatamente.

Utilice un termómetro para comida calibrado y los lineamientos del Departamento de Agricultura de los EE.UU. para asegurarse de que la carne, aves, mariscos y otros alimentos cocidos alcancen una temperatura mínima saludable para su ingesta.

Las baterías no recargables no deben ser recargadas.

No mezcle diferentes tipos de baterías, como alcalinas, de carbón-zinc o recargables.

No mezcle baterías usadas y nuevas.

Las baterías desgastadas deben ser removidas del producto.

Las baterías son incluidas.

NO TIRE LAS BATERÍAS AL FUEGO. LAS BATERÍAS PUEDEN EXPLOTAR O DERRAMARSE.



¡PARE! ¡LLAME PRIMERO A !

NO Devuelva el Producto a la Tienda.

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

REGISTRE SU PARRILLERA:

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

Registrarse le otorga protecciones importantes:

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

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

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

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

(NÚMERO DE MODELO)

(NÚMERO DE SERIAL o S/N)



Model# 2727 Date ZDD
S/N: C2727005471A

(ejemplo)

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

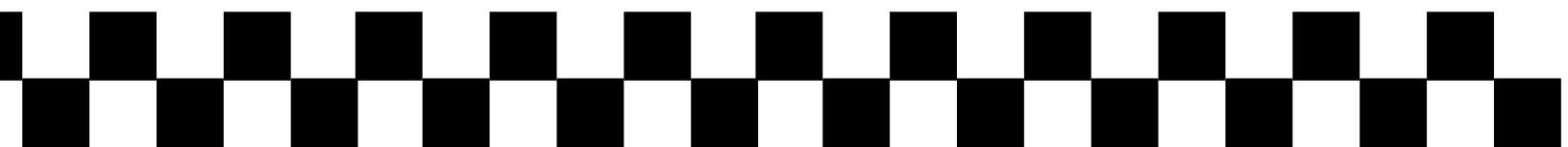
Excluidos De TODA Garantía

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

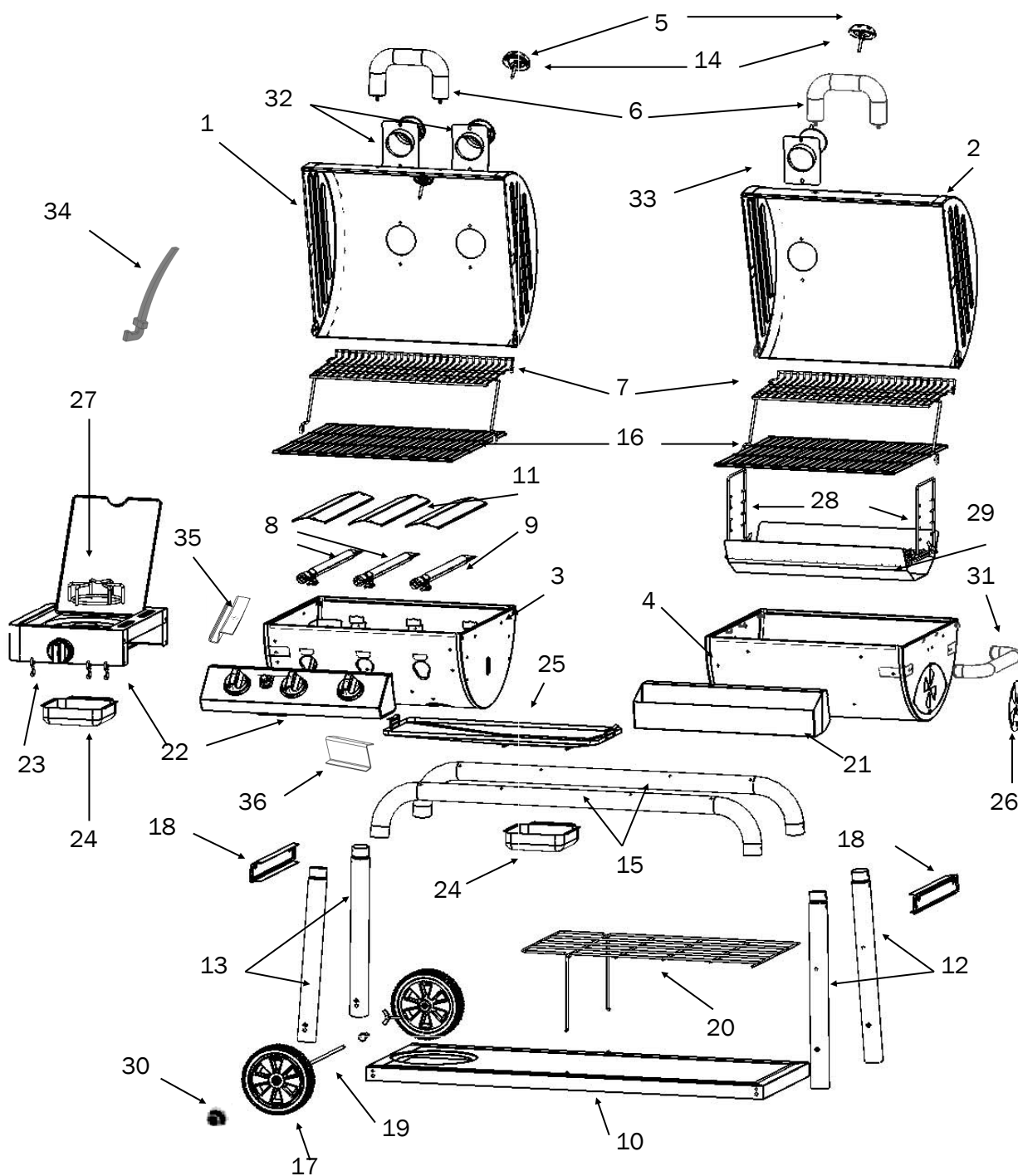
*NOTA: Para reclamos de garantía, pueden ser solicitadas fotos y la devolución prepagada del artículo en cuestión. El uso indebido, abuso o uso comercial anula todas las garantías.



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



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO



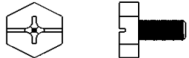
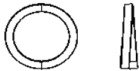
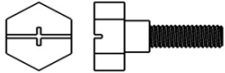
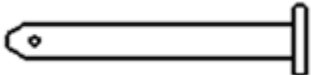


ARTÍCULO	CANT.	NOMBRE DE LA PIEZA
1	1	CAMPANA PARRILLA GAS
2	1	CAMPANA PARRILA CARBÓN
3	1	CARCAZA DE LA PARRILLA, GAS
4	1	CARCAZA DE LA PARRILLA,CARBÓN
5	2	TERMÓMETROS
6	2	MANIJA DE LA CAMPANA
7	2	BASTIDOR PARA CALENTAR
8	2	QUEMADOR (cable <u>corto</u>)
9	1	QUEMADOR (cable <u>largo</u>)
10	1	BASE
11	3	PROTECCIÓN CONTRA LLAMARADAS
12	2	PATA LARGA
13	2	PATA CORTA
14	2	ARO DE MONTAJE
15	2	BARRA TRANSVERSAL PARA PATA
16	6	PARRILLA DE COCCIÓN
17	2	RUEDA
18	2	SOPORTE DE PATA
19	1	EJE
20	1	REJILLA DE ALAMB
21	1	CANASTA PARA CONDIMENTOS
22	1	QUEMADOR LATERAL/PANEL DE CONTROL
23	3	GANCHO PARA UTENSILIOS
24	2	BANDEJA COLECTORA DE GRASA
25	1	BANDEJA RECOLECTORA, EXTRAÍBLE
26	1	CÍRCULO DESHUMID
27	1	BASE PARA RECIPIENTES
28	2	SOPORTES REJILLAS
29	1	RECIP CENIZAS
30	2	TAPACUBOS
31	1	MANIJA LATERAL
32	2	CHIMENEA GAS
33	1	CHIMENEA CARBÓN
34	1	ELEVADOR DE PARRILLA
35	1	SOPORTE DE TOPE
36	2	SOPORTE DESLIZANTE

Armado: se necesitan dos personas. Pida a otra persona que lo ayude.
Herramientas necesarias: alicates, destornilladores Phillips y llave de tuerca de 7/16".

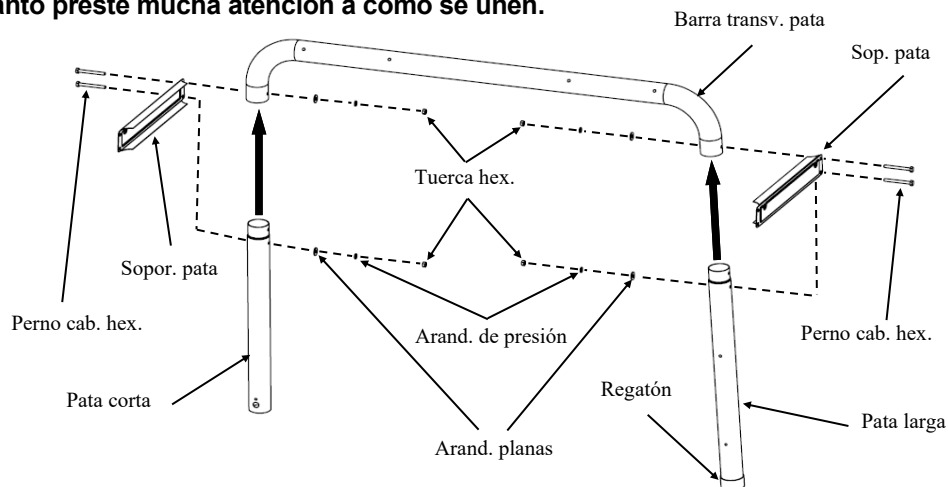
NOTA: no ajuste ningún perno a menos que así se indique. Si se realiza algún ajuste prematuro, es posible que después haya piezas que no encajen. Todas las tuercas hexagonales deben estar en el interior de la barbacoa, a menos que se indique lo contrario. Desempaque todo el contenido en un lugar despejado y con superficies blandas. ¡ALTO! No devuelva el producto a la tienda. Si le faltan piezas o necesita ayuda, escribanos a info@chargriller.com o llame al 912-638-4724. No intente armar la barbacoa si le faltan piezas.

HERRAJES: 551030

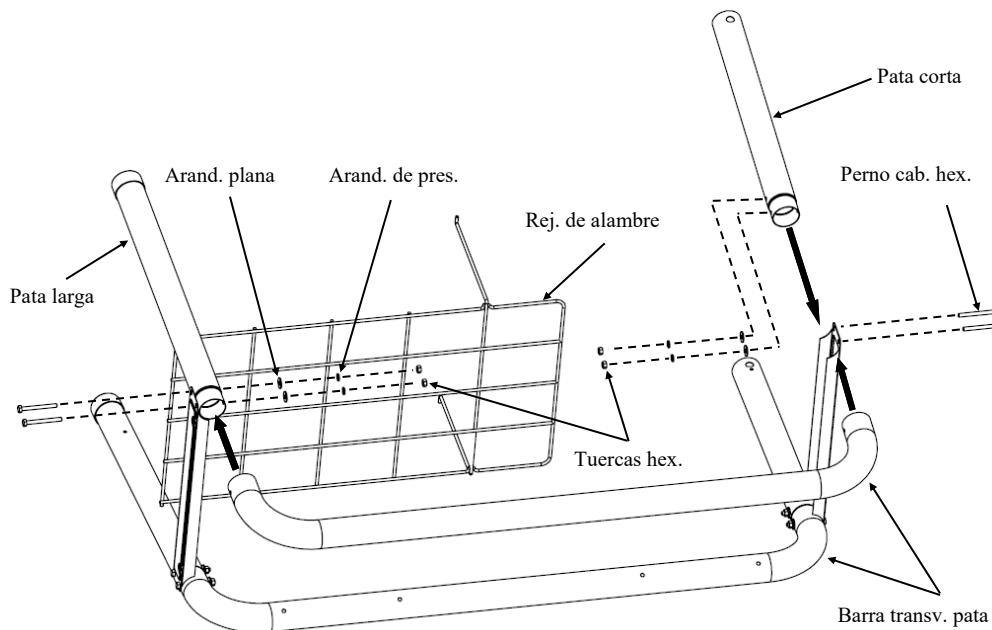
	PERNO-1/4-20x 1 1/2"8 U.
	PERNO-1/4-20x 2 1/4"8 U.
	PERNO-1/4-20x 1/2" BOLT.....33 U.
	ARANDELA PLANA 2/5"2 U.
	ARANDELA PLANA 1/4"18 U.
	TUERCA HEXAGONAL 1/4-20.....27 U.
	ARANDELA DE PRESIÓN 1/4"35 U.
	PASADOR DE BISAGRA.....2 U.
	PASADOR DE CHAVETA GRANDE.....2 U.
	PASADOR DE CHAVETA PEQUEÑO...3 U.
	ABRAZ DE BISAGRA.....1 U.
	TORNILLO.....3 U.
	PERNO N.º 10-24 x 0.40"6 U.

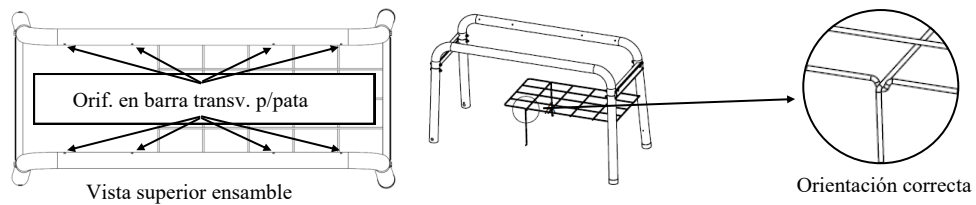


Paso 1: Ensamble la barra transversal para pata, la pata corta, pata larga y los soportes para las patas, luego asegúrelos con pernos de cabeza hexagonal de 2 1/4", cuatro arandelas planas, cuatro arandelas de presión y cuatro tuercas hexagonales. Oriente la pata de manera que los orificios en las patas y la barra transversal para pata apunten hacia el lateral de los soportes para las patas (ver Figura a continuación). **NOTA: La orientación de las patas es sumamente importante para los pasos posteriores por lo tanto preste mucha atención a cómo se unen.**

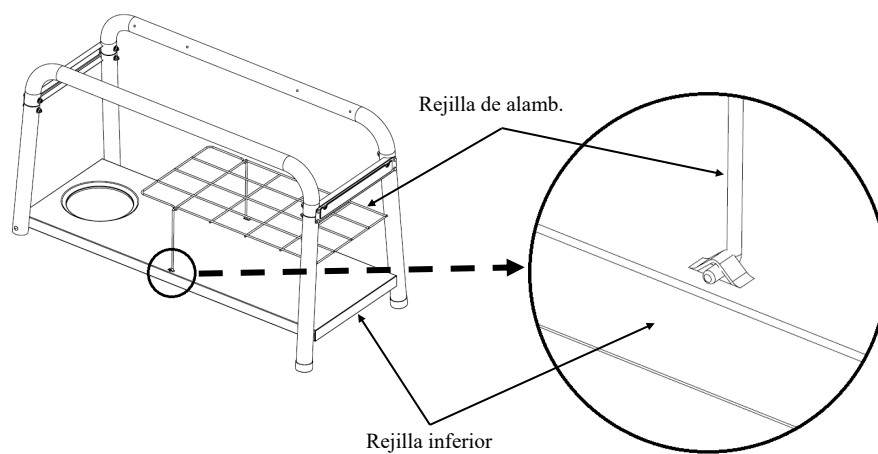
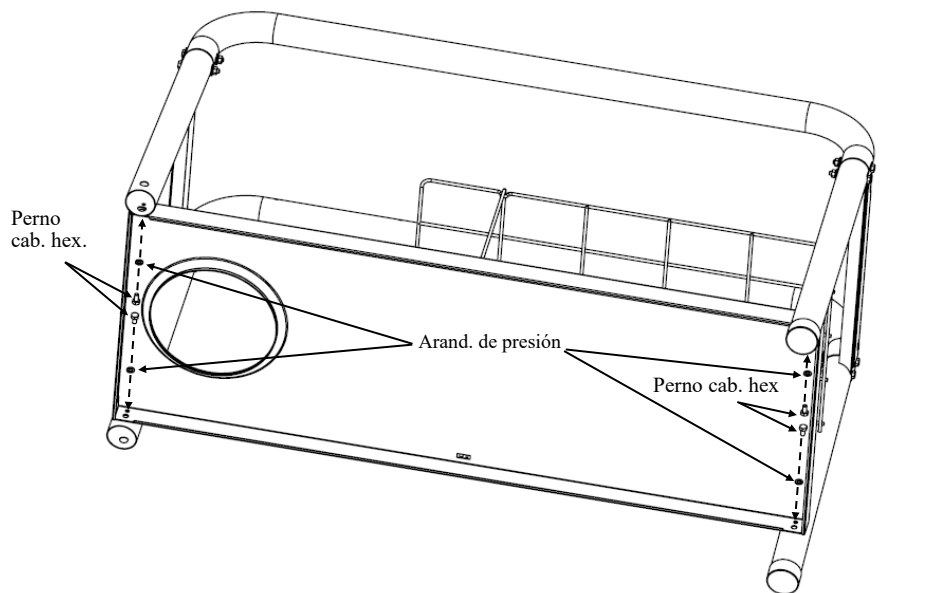


Paso 2: Coloque el ensamble sobre el suelo con los soportes para patas apuntando hacia arriba, luego instale el otro par de soportes transversales para patas, pata corta, pata larga y rejillas de alambre usando cuatro pernos de cabeza hexagonal de 2 1/4", cuatro arandelas planas, cuatro arandelas de presión y cuatro tuercas hexagonales. Primero, inserte la rejilla de alambre en el orificio superior en las patas largas, luego inserte un perno a través del soporte para la pata, la pata larga, la arandela plana, la arandela de presión y ajuste suavemente con una tuerca hexagonal. Luego, coloque el otro soporte transversal para la pata, la pata corta (asegurándose de que los orificios en la barra transversal para pata y la pata corta apunten hacia el soporte para pata) y asegúrelos con pernos de cabeza hexagonal y tuercas hexagonales.



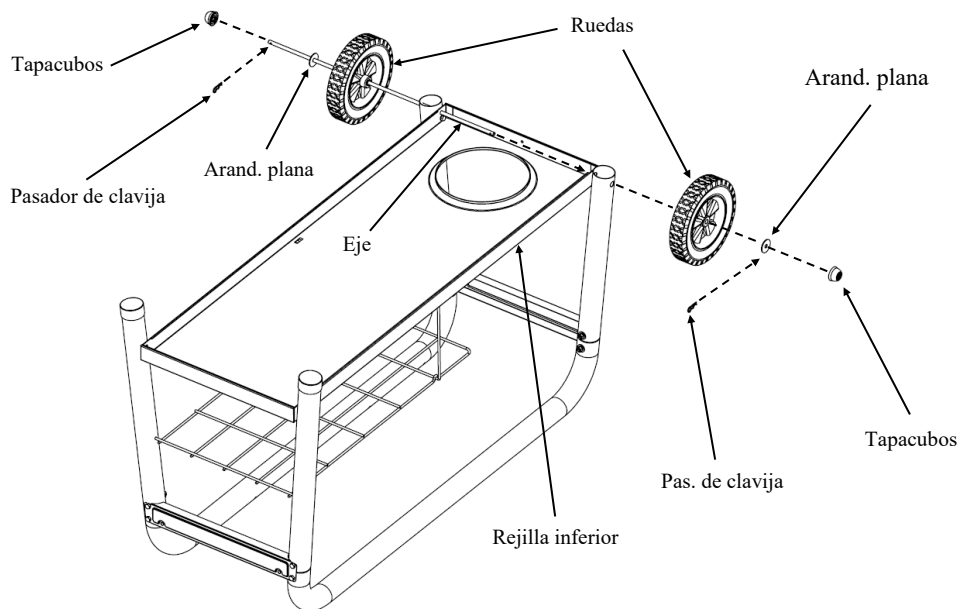


Paso 3: Coloque la rejilla inferior entre las cuatro patas y asegúrela a las patas con cuatro arandelas de presión y cuatro pernos de cabeza hexagonal de 1/2". El perno de cabeza hexagonal debe colocarse en el orificio superior en la base de la rejilla inferior. Luego, incline suavemente el alambre en forma de "U" en la rejilla de alambre e insértelo en las ranuras de la rejilla inferior.

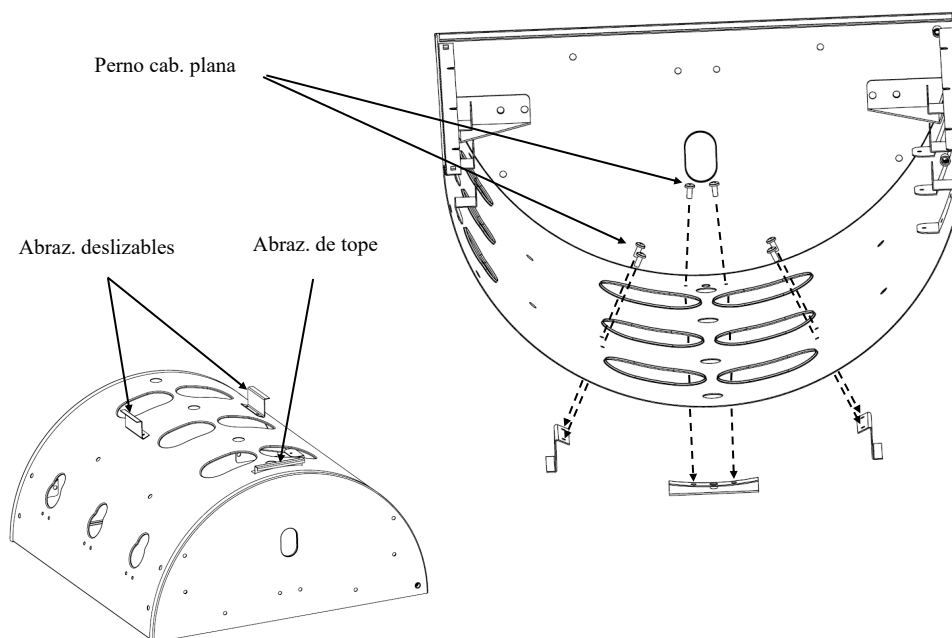




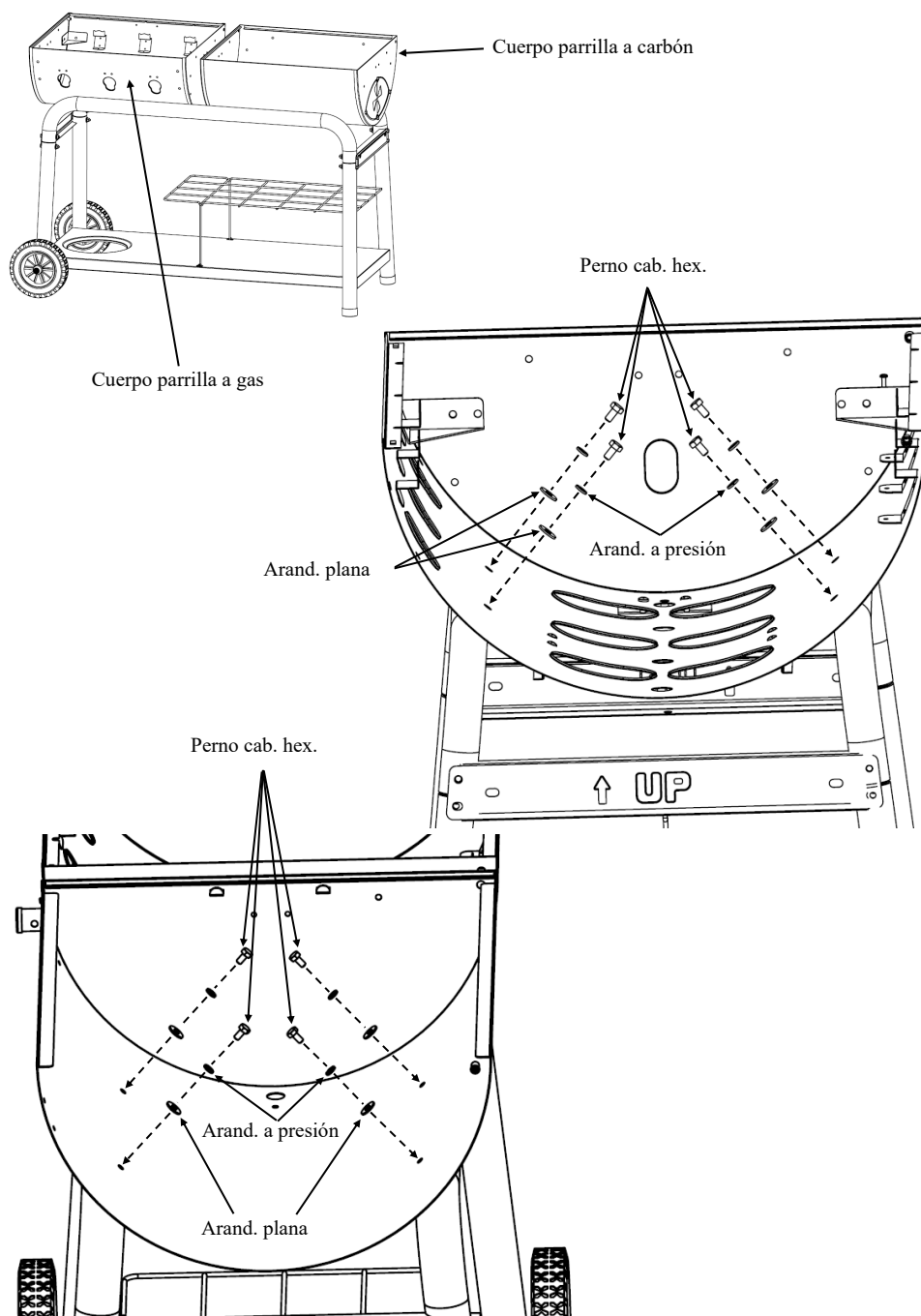
Paso 4: Instale una arandela plana, un pasador de clavija y un tapacubos en el eje, luego deslice el eje a través de las ruedas, las patas y la rejilla inferior como se muestra a continuación. Finalice colocando una segunda tuerca, un pasador de clavija y un tapacubos.



Paso 5: Coloque dos abrazaderas deslizables y una abrazadera de tope en la parte inferior del cuerpo de la parrilla a gas con seis pernos #10-24 x 0.40". (NOTA: La orientación de las abrazaderas deslizables y de tope como se muestra a continuación. Es sumamente importante para instalar el recipiente recolector en un paso posterior). Los pernos deben colocarse desde el interior del cuerpo de la parrilla.

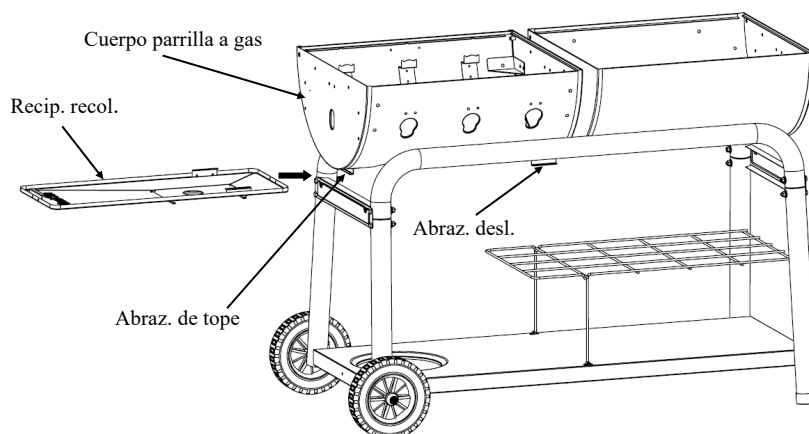


Paso 6: Coloque los cuerpos de la parrilla al carro ensamblado previamente usando cuatro arandelas de presión, cuatro arandelas plana 1/4", y cuatro pernos de cabeza hexagonal de 1/2" por cuerpo de la parrilla, desde el interior de los cuerpos de la parrilla. El cuerpo de la parrilla a gas debe estar del lado de la rueda (ver a continuación). **NOTA: El cuerpo de la parrilla debe tener la orientación que se muestra en la figura a continuación.**

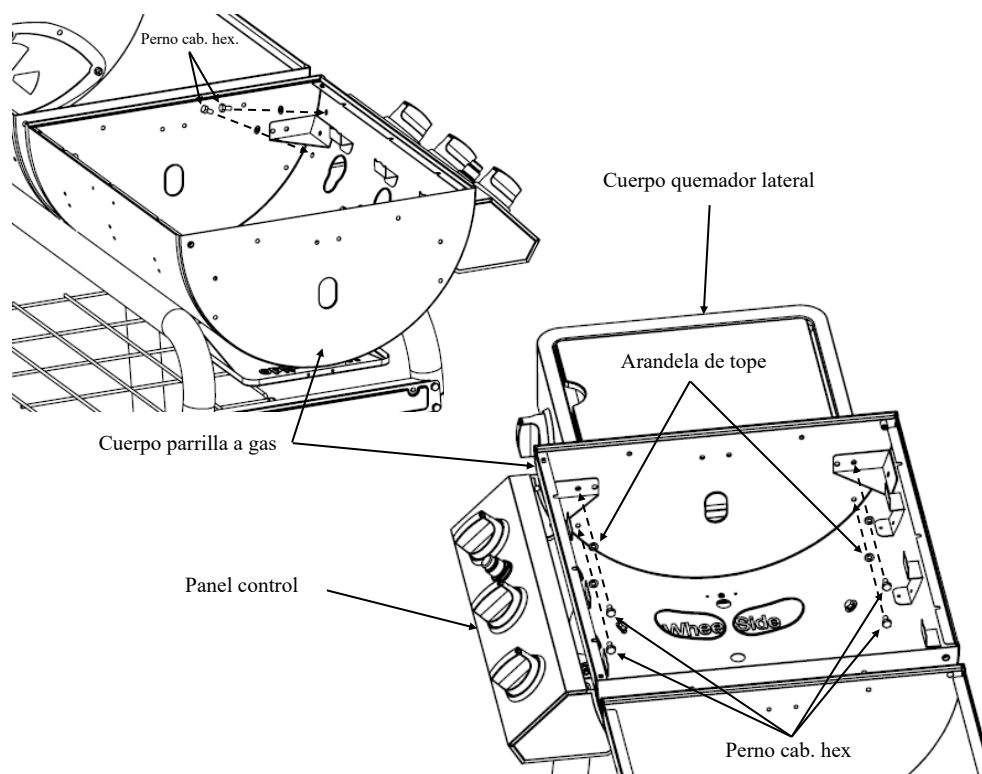




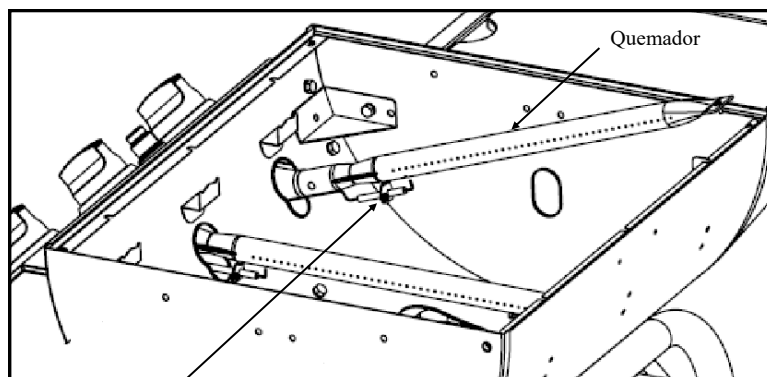
Paso 7: Instale el recipiente recolector en la parte inferior del cuerpo de la parrilla a gas deslizando el recipiente recolector por debajo de la parte inferior del cuerpo de la parrilla. Deslice el recipiente recolector todo el trayecto hasta que pueda colgar la abrazadera lateral del recipiente recolector en la abrazadera de tope.



Paso 8: Instale el cuerpo del ensamble quemador lateral/panel de control en el cuerpo de la parrilla a gas. Coloque el ensamble del cuerpo del quemador lateral que conecta con el panel de control en el suelo y sujete el panel de control al frente del cuerpo de la parrilla con cuatro pernos de cabeza hexagonal de 1/2" y cuatro arandelas de presión (dos pernos de cabeza hexagonal y dos arandelas de presión a cada lado). Luego, acople el ensamble del cuerpo del quemador lateral sobre el cuerpo de la parrilla a gas.



Paso 9: Instale los quemadores en el cuerpo de la parrilla a gas insertando los CABLES DEL ENCENDEDOR y los quemadores a través de los orificios abiertos en la parte frontal del cuerpo de la parrilla, desde su interior (ver figura 9A). (NOTA: EL ENCENDEDOR DEBE ESTAR EN LA PARTE INFERIOR DEL QUEMADOR). El QUEMADOR que tiene el cable más largo va del lado derecho del CUERPO DE LA PARRILLA. Asegúrese de que la válvula vaya dentro de cada quemador (ver figura 9B). Luego, asegure los quemadores al cuerpo de la parrilla con los tornillos provistos (ver figura 9C).



Encendedor con cable

Figura 9A

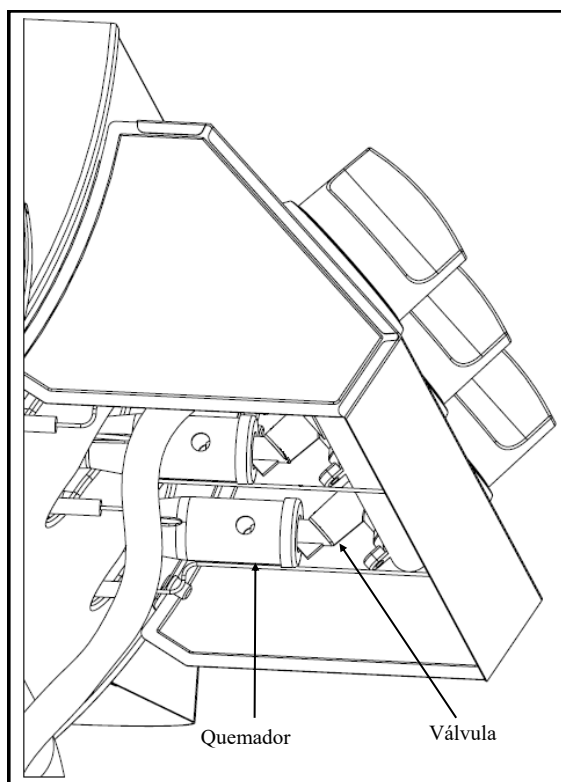


Figura 9B

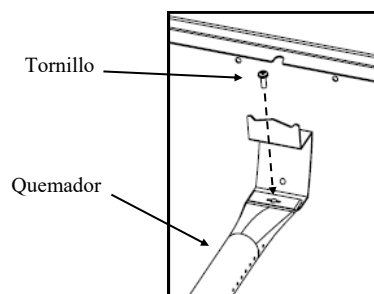
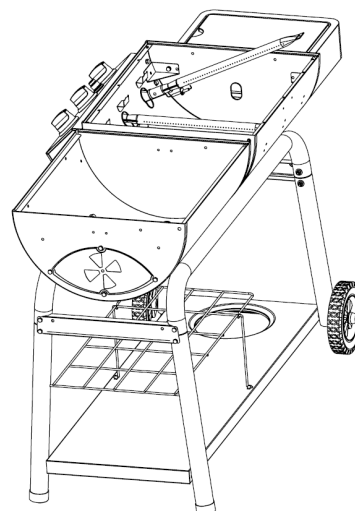
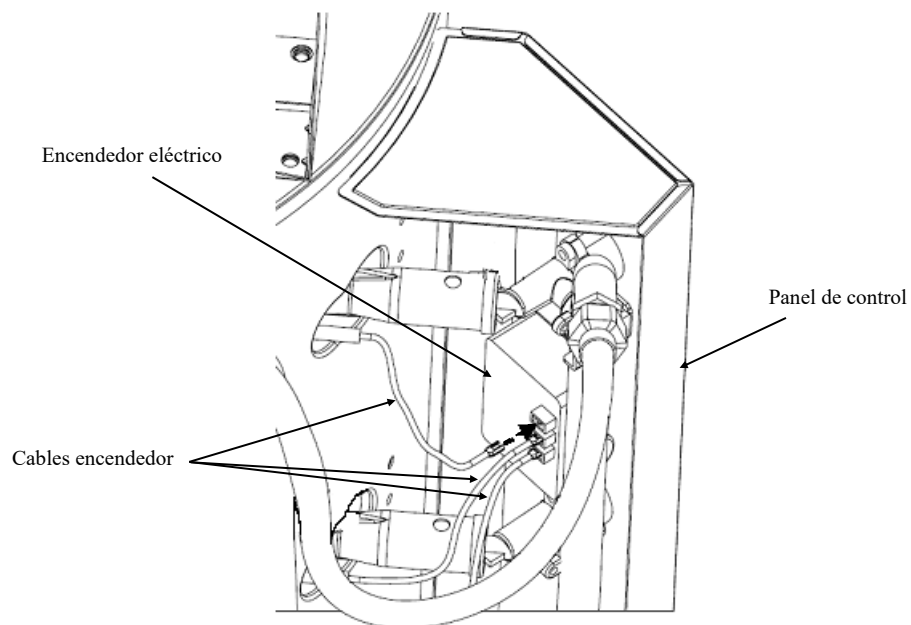


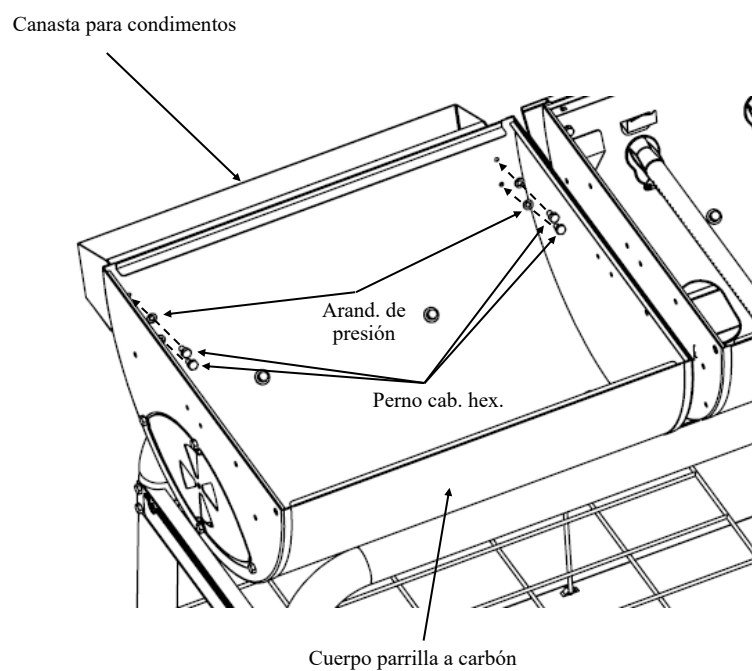
Figura 9C



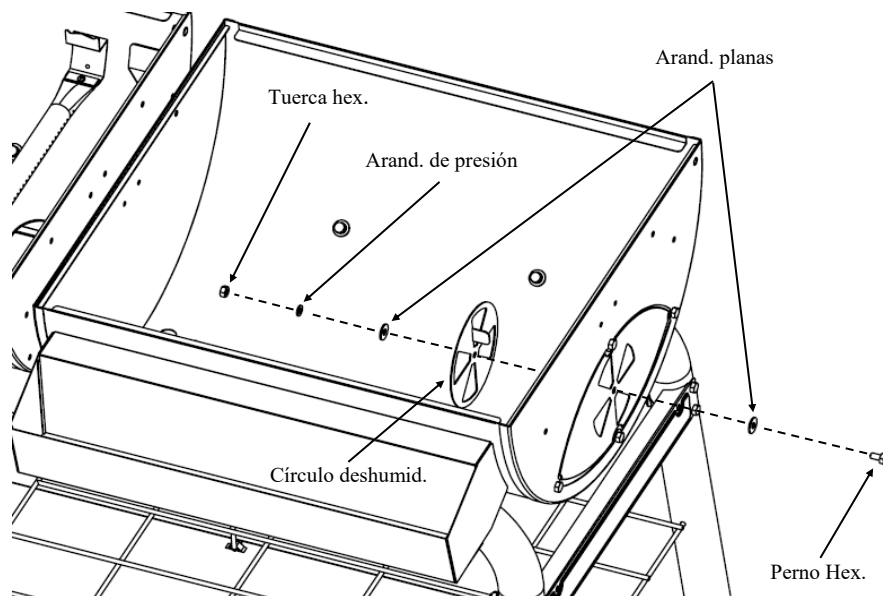
Paso 10: Conecte los cables del encendedor a los receptores en el encendedor eléctrico debajo del panel de control. Cualquier cable va en cualquiera de los tres receptores del encendedor eléctrico.



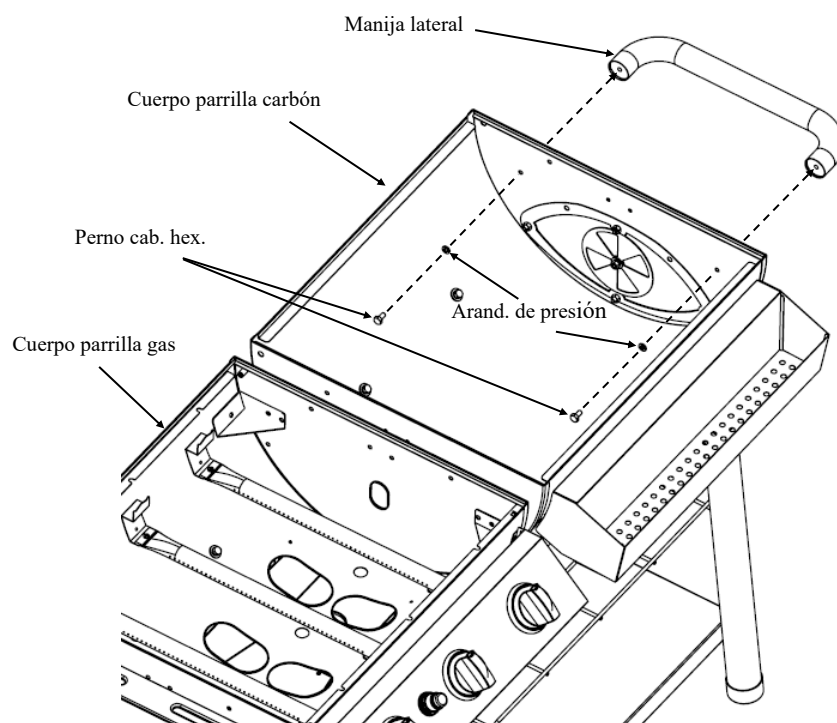
Paso 11: Instale la canasta para condimentos en el cuerpo de la parrilla a carbón usando cuatro arandelas de presión y cuatro pernos de cabeza hexagonal de 1/2". Los pernos deben ir desde el interior del cuerpo de la parrilla de carbón.



Paso 12: Instale el círculo deshumidificador en el lateral del cuerpo de la parrilla a carbón usando un perno de 1/2", dos arandelas planas, una arandela a presión y una tuerca hexagonal (ver a continuación).

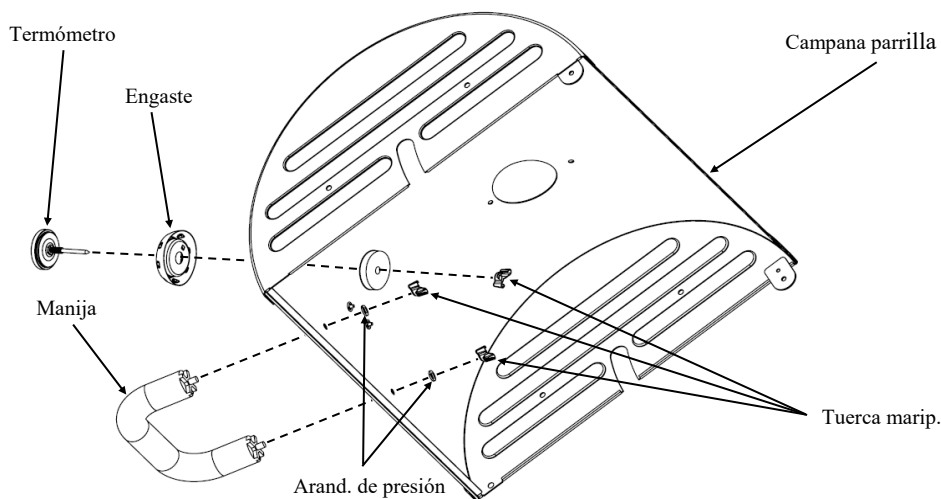


Paso 13: Fije la manija lateral al costado del cuerpo de la parrilla a carbón usando dos pernos de cabeza hexagonal de 1/2" y dos arandelas de presión.

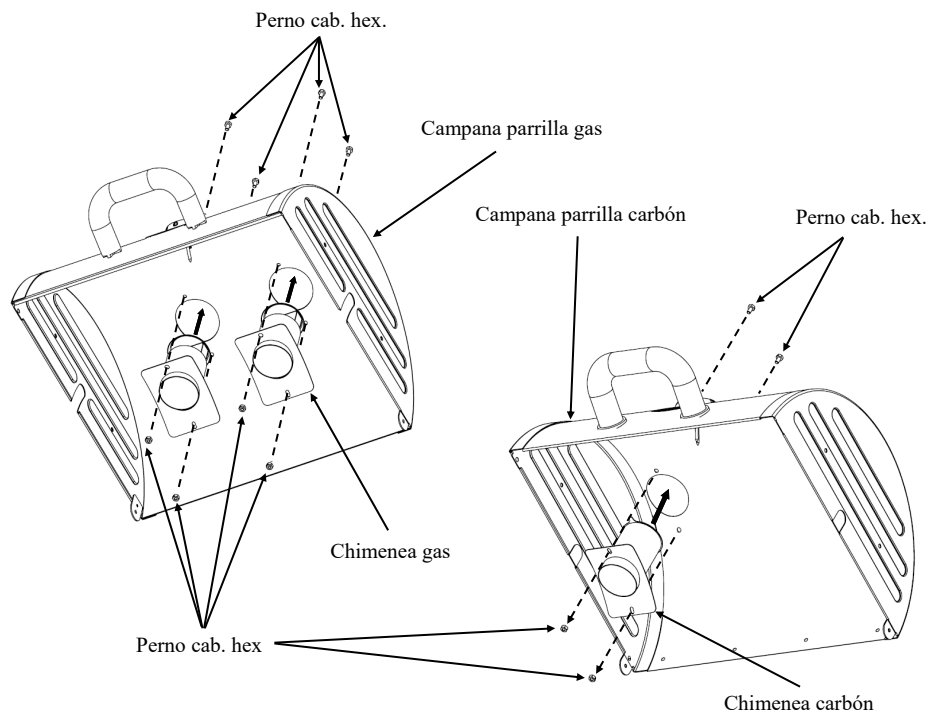




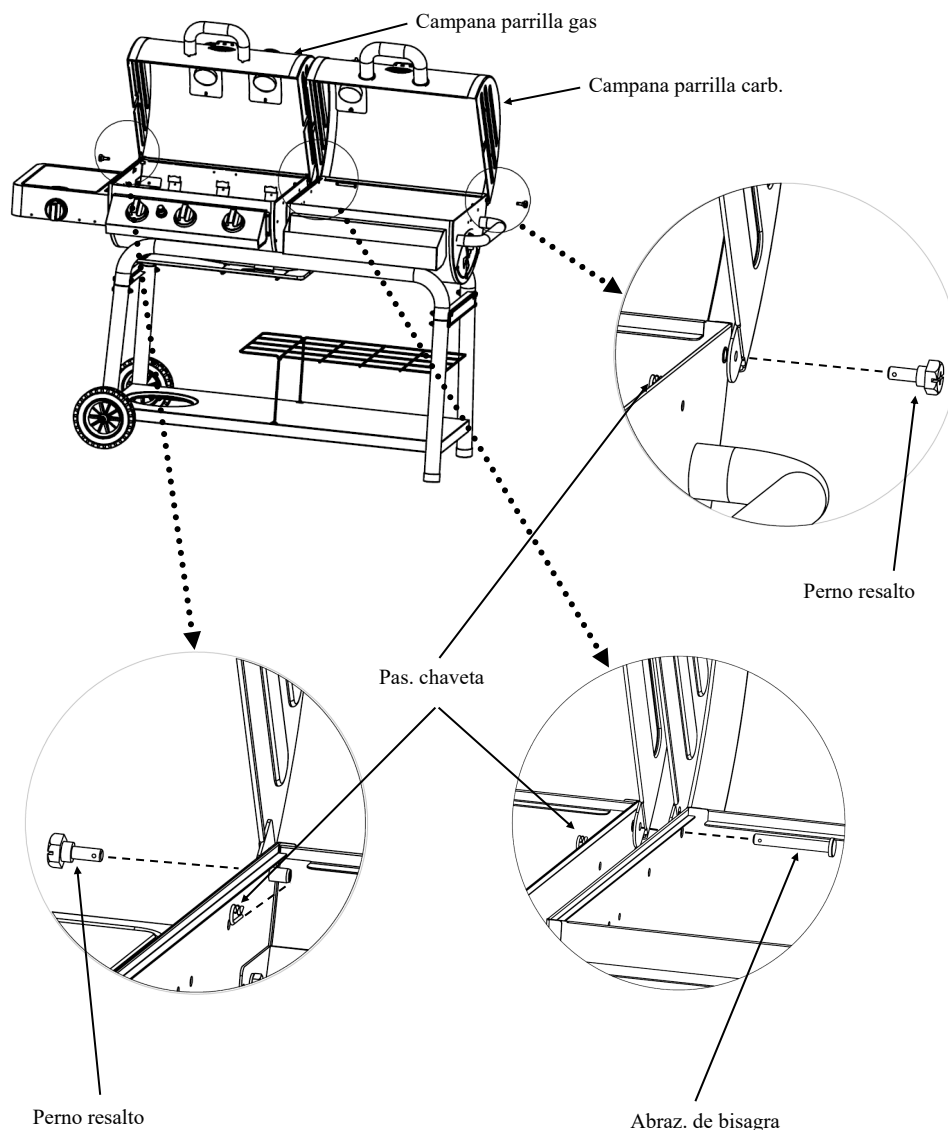
Paso 14: Fije las manijas de la campana a la campana de la parrilla a gas y la campana de la parrilla a carbón con dos arandelas a presión y dos tuercas mariposa por manija. Luego, fije el termómetro y los engastes a las campanas de la parrilla. El termómetro pasa a través del engaste, luego la campana de la parrilla y se asegura con tuercas mariposa.



Step 15: Fije la chimenea de gas a la campana de la parrilla a gas y la chimenea de carbón a la campana de la parrilla a carbón insertando la chimenea a través de la abertura en las campanas de la parrilla y luego asegurándola con dos pernos de cabeza hexagonal de 1/2" y dos tuercas hexagonales por chimenea. NOTA: la campana de la parrilla a gas tiene dos aberturas de chimenea y la campana de la parrilla a carbón tiene SOLO una abertura.

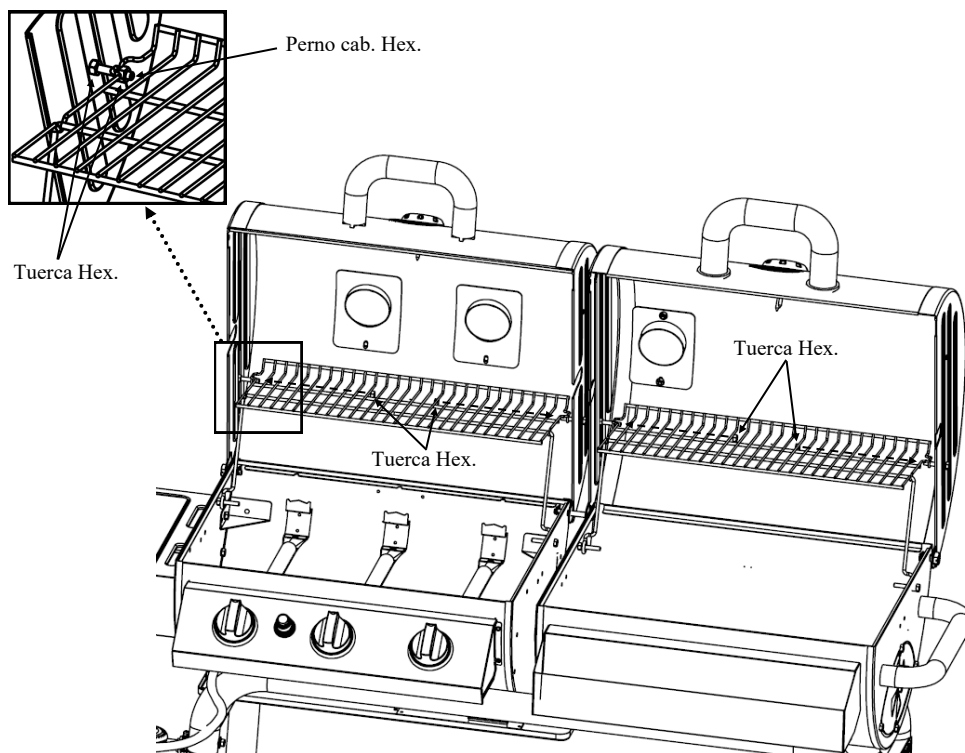
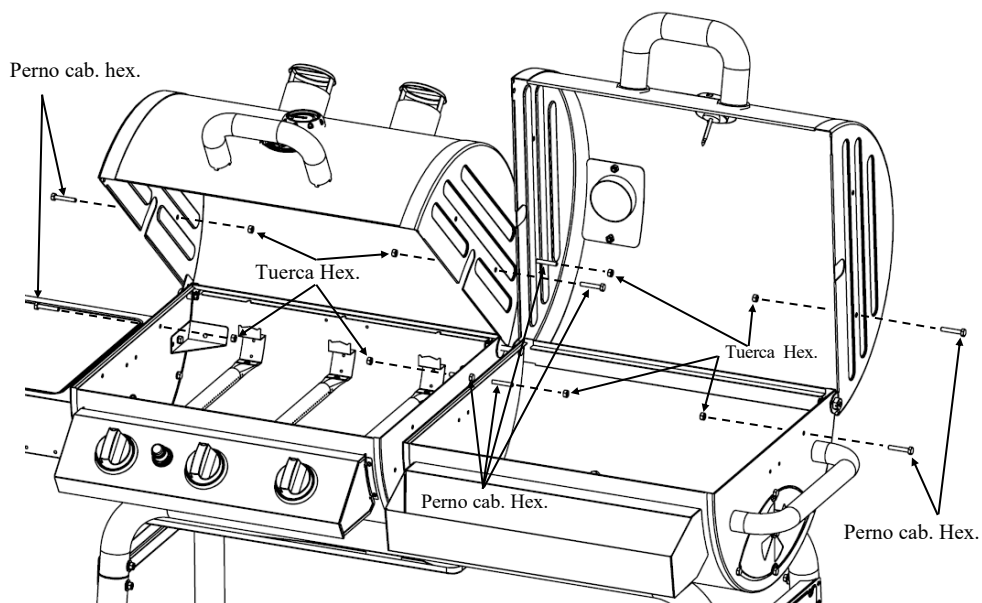


Paso 16: Fije las campanas de la parrilla a los cuerpos de la parrilla usando pernos de resalto, abrazaderas de bisagra y bisagras. Primero, coloque la campana de la parrilla a gas en el cuerpo de la parrilla a gas en posición cerrada y atornille la abrazadera del lado izquierdo con un perno de resalto. Coloque la campana de la parrilla a carbón en posición cerrada y atornille la bisagra del lado derecho con un perno de resalto. Haga que su asistente abra cuidadosamente la campana de la parrilla a carbón mientras usted inserta la abrazadera de bisagra a través del cuerpo de la parrilla a carbón y la bisagra de la campana. Luego que la campana de la parrilla a carbón está en su lugar, haga que su asistente abra cuidadosamente la campana de la parrilla a gas mientras usted continua empujando la abrazadera de bisagra a través de la bisagra de la campana y el cuerpo de la parrilla a gas. Complete la instalación insertando bisagras a través de los orificios en los pernos de resalto y la abrazadera de bisagra.

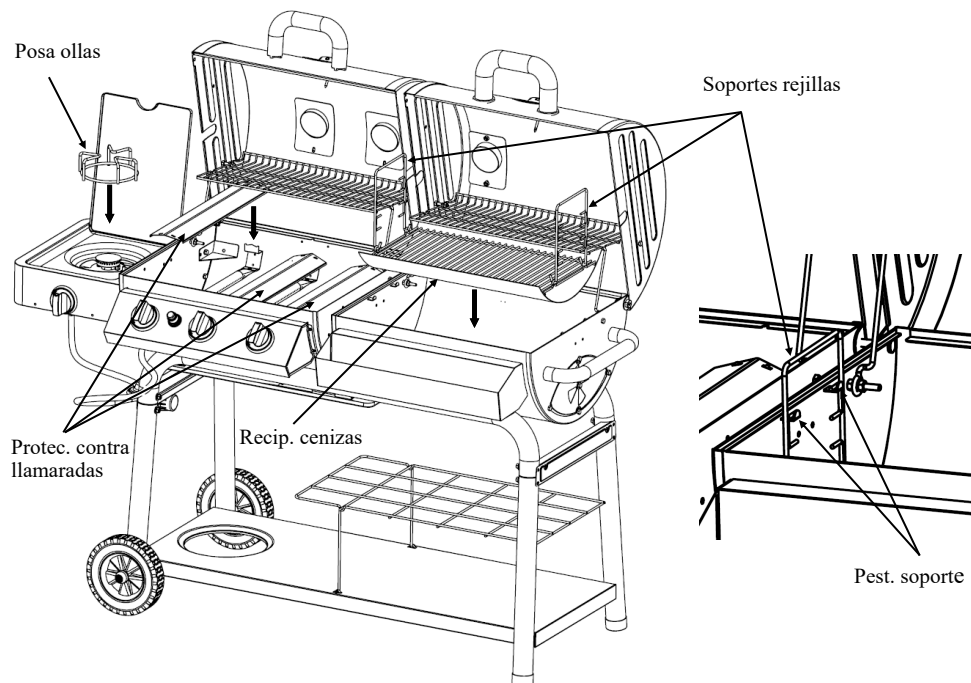




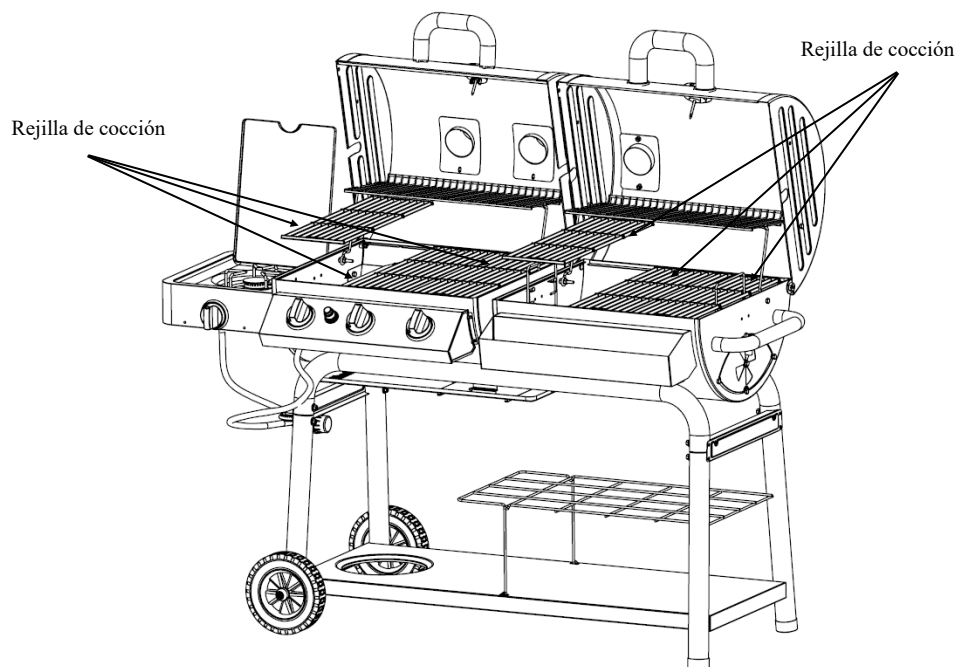
Paso 17: Para instalar los estantes calentadores, primero fije los ocho pernos de cabeza hexagonal de 1 1/2" y ocho tuercas hexagonales sobre los cuerpos de la parrilla y las campanas de la parrilla. Luego, posicione los estantes calentadores en los pernos de cabeza hexagonal y asegúrelos con cuatro tuercas hexagonales, una en cada perno.



Paso 18: Coloque el posa ollas sobre el quemador lateral. Luego, coloque los tres protectores contra llamaradas sobre los tubos del quemador principal y los soportes del recipiente de cenizas/las rejillas en las pestañas del soporte al costado del cuerpo de la parrilla a carbón.

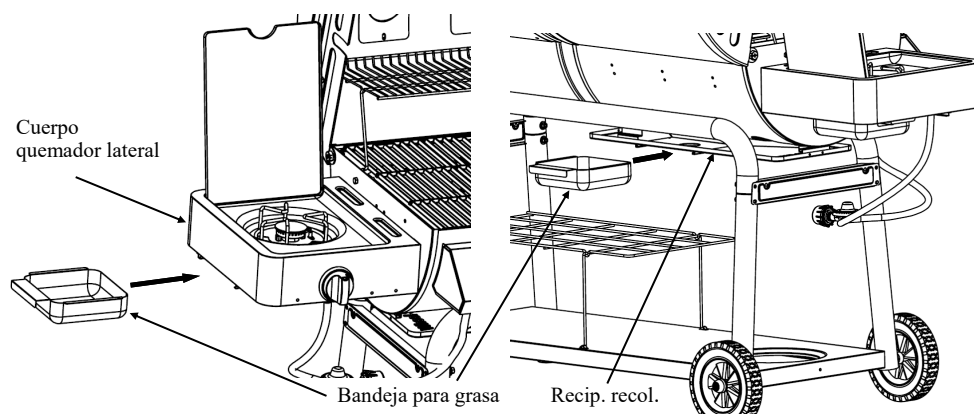


Paso 19: Coloque las rejillas de cocción dentro de los cuerpos de la parrilla.

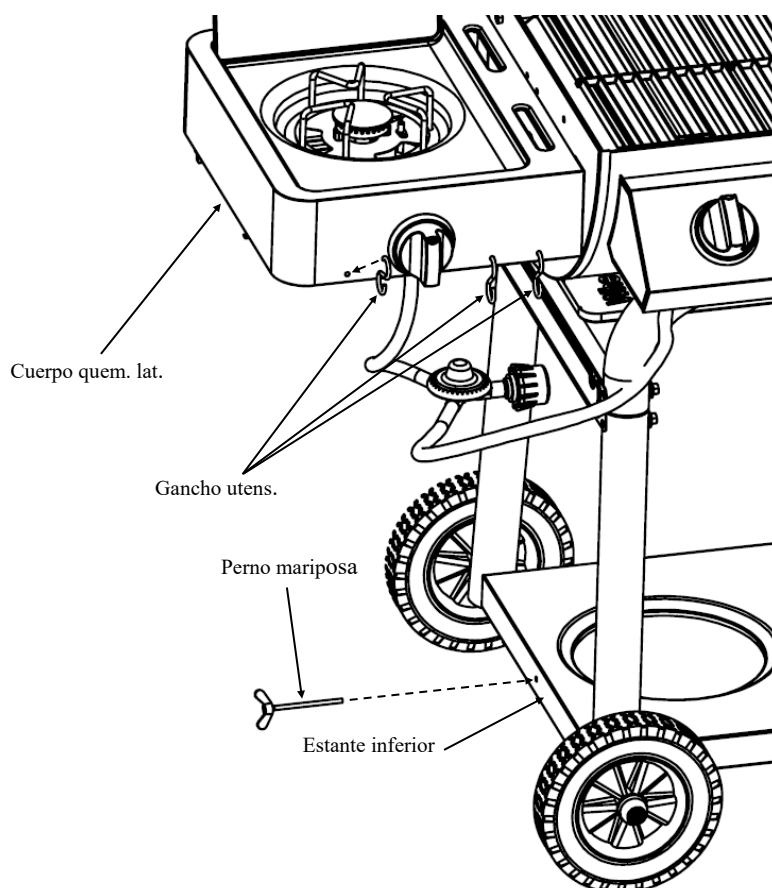




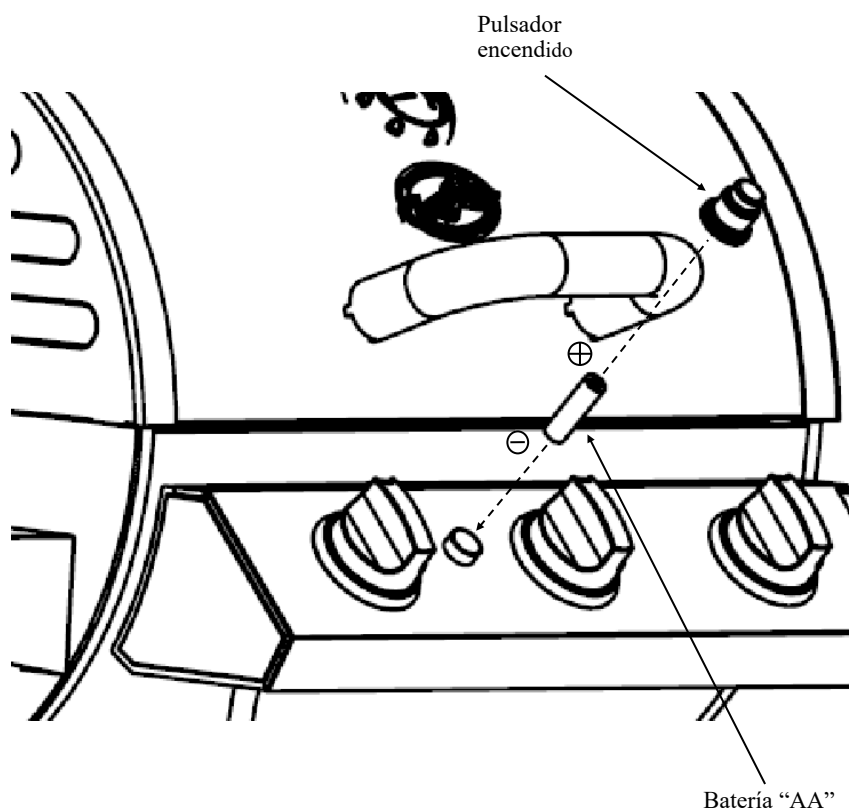
Paso 20: Deslice una bandeja para la grasa sobre el riel guía debajo del cuerpo del quemador lateral y otra bandeja para la grasa debajo del recipiente recolector.



Paso 21: Inserte y atornille un perno mariposa en el orificio al costado del estante inferior. Inserte los ganchos para utensilios en los orificios en la parte frontal del cuerpo del quemador lateral.



Paso 22: Desenrosque el pulsador del encendedor e inserte una batería "AA" en el orificio, asegurándose de que el polo negativo de la batería ingrese primero. Luego vuelva a enroscar el pulsador del encendedor.



Paso 23: Apriete TODOS los PERNOS y las TUERCAS.



Completamente ensamblada



Precaución: ¡Use sólo el regulador incluido! Si necesita reemplazar una de las partes, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 912-638-4724. NO utilice partes de repuesto que no estén destinadas específicamente para esta parrilla.

Consejo: La etiqueta de papel adherida a la cubierta puede ser despegada con más facilidad cuando la cubierta está tibia. Puede limpiar cualquier residuo de pegamento con un rocío lubricante como WD-40. NO use ningún otro tipo de disolvente o limpiador ya que esto dañará el acabado / pintura / revestimiento de la parrilla.

INSTRUCCIONES OPERATIVAS

Instalación del Equipo

Coloque la parrillera en una superficie plana y sólida, resguardada del viento. Mantenga la parrillera alejada de la pared más próxima por al menos 1 ½ pies. Proteja al cilindro de GLP de la luz directa del sol y manténgalo alejado de fuentes de calor (máx. 122°F o 55°C). No mueva la parrillera mientras esté caliente y no la deje sin supervisión durante su operación.

Coloque el cilindro de gas cerca del equipo de manera que la manguera no se doble, tuerza, sea sometida a tensión o entre en contacto con cualquier parte caliente del equipo. NO coloque el cilindro de gas directamente debajo de los quemadores.

Regulador y Manguera

Estos artículos se suministrados con el equipo, pero los repuestos estarán disponibles en su tienda de equipos o en un proveedor autorizado de gas licuado de petróleo (Gas LP o GLP). Use sólo los reguladores y mangueras aprobados para Gas LP para las presiones indicadas arriba. Se estima que la vida útil del regulador sea de 10 años. Se recomienda que el regulador sea cambiado en un plazo menor a los 10 años de su fabricación.

El uso de un regulador o manguera inadecuado es peligroso e inseguro; siempre revise que tenga las partes correctas antes de operar el equipo.

La manguera utilizada debe regirse bajo las normas establecidas en el país donde sea utilizado. Las mangueras desgastadas o dañadas deberán ser reemplazadas. Asegúrese que la manguera no se encuentre obstruida, enroscada o entre en contacto con cualquier parte de la parrillera distinta a su conexión.

Conectar la Manguera al Equipo (Parrillera)

Antes de conectar el equipo, asegúrese que no haya residuos almacenados en la cabeza del cilindro a gas, regulador, quemador ni en los puertos del quemador. Las arañas e insectos pueden anidar este espacio y obstruir el tubo del quemador/Venturi en el orificio. Un quemador obstruido puede ocasionar un incendio debajo del equipo.

Limpie los orificios del quemador con un limpiador de tuberías potente.

Si la manguera es reemplazada debe asegurarse al equipo y a las conexiones del regulador por medio de abrazaderas para mangueras. Desconecte el regulador del cilindro (de acuerdo a las instrucciones suministradas con el regulador) cuando el equipo no esté en uso.

El equipo debe ser utilizado en un área con buena ventilación. No obstruya el flujo de aire de combustión hacia el quemador cuando esté en uso. EXCLUSIVO PARA USO AL AIRE LIBRE O EN EXTERIORES.



Conectando el Cilindro de Gas al Equipo

Este equipo deberá ser utilizado exclusivamente con gas butano y propano o mezclas de baja presión o mezclas de GLP, fijados al regulador de baja presión apropiado, a través de una manguera flexible. La manguera deberá ser fijada al regulador y al equipo mediante abrazaderas de manguera.

1. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en posición de APAGADO (OFF) y verifique que la válvula del cilindro de gas esté cerrada girando la manija en la válvula del cilindro de gas en sentido horario hasta que pare.
2. Remueva la tapa protectora de la boquilla de la válvula del cilindro de gas.
3. Sostenga el regulador en línea recta con la boquilla de la válvula del cilindro de gas para que la conexión no cruce la rosca.
4. Inserte el niple regulador en la abertura de la boquilla de la válvula del cilindro de gas.
5. Apriete manualmente la tuerca de acoplamiento en sentido horario. **¡No utilice herramientas!**
6. Realice una Prueba de Fugas. (Vea la sección de Prueba de Fugas en este manual).

****ANTES DE SU USO, COMPRUEBE QUE NO HAYAN FUGAS*****

Nunca busque fugas a simple vista. Utilice una solución de agua jabonosa.

NOTA: Antes de encender la parrilla, compruebe que no haya fugas. Asegúrese que la válvula del regulador esté bien ajustada al quemador y cilindro para prevenir incendios o explosiones cuando realice las pruebas de fugas. Siempre realice la “Prueba de Fugas” descrita a continuación antes de encender la parrilla, o cada vez que el cilindro sea conectado para su uso.

- No fume ni permita otra fuente de ignición en el área mientras realice una prueba de fugas.
- Realice la prueba de fugas al aire libre y en un área con buena ventilación.
- No use cerillos, encendedores o llamas para realizar una prueba de fugas.
- No utilice la parrilla hasta que todas y cada una de las fugas sean corregidas. Si no puede parar una fuga, desconecte el suministro de propano. Llame a un técnico de equipos a gas o a su proveedor local de propano.

Prueba de Fugas

7. Mezcle 2-3 fl. oz. de solución: una parte de jabón de lavaplatos y tres partes de agua.
8. Asegúrese que la válvula de control esté cerrada.
9. Conecte el regulador al cilindro y la válvula al quemador. Asegúrese que las conexiones estén sujetas antes de abrir el suministro de gas.
10. Haga una nueva prueba de fugas luego de corregir la fuga.
11. Cierre el suministro de gas luego de la prueba.
12. Si detecta una fuga y no puede rectificarla, por favor llame al servicio al cliente de Char-Griller al 912-638-4724 o envíe un correo electrónico a Service@CharGriller.com.

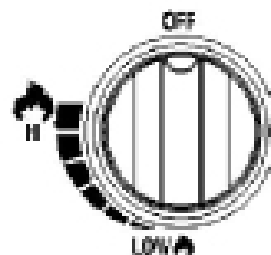


Instrucciones de Encendido

Siempre abra la tapa mientras enciende la parrilla. Si la parrilla no enciende, espere cinco minutos para que el gas se vaya antes de volver a encenderlo. No hacer estas dos cosas, puede resultar en un estallido explosivo que puede causar lesiones severas o la muerte. Una vez encendida, pero antes de cocinar por primera vez en la parrilla, deje que la parrilla se mantenga con la tapa cerrada por 15 minutos. Este calor limpia las partes internas de la parrilla de cualquier elemento con el que pudiera tener contacto durante la fabricación o envío.

Quemadores Principales

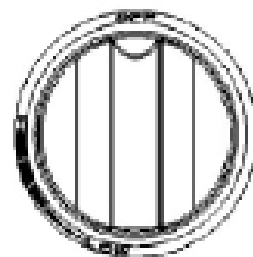
1. Compruebe que no haya obstrucciones del flujo de aire hacia la unidad de gas. Las arañas e insectos pueden anidar este espacio y obstruir el tubo del quemador. Un quemador obstruido puede ocasionar un incendio debajo del equipo.
2. Compruebe que las perillas de los quemadores se encuentren en posición de OFF.
3. Abra la válvula en el cilindro de gas LP.
4. Para encender el quemador, empuje y rote la perilla a “ALTA” (“HIGH”), luego empuje y sostenga el Botón Electrónico de Ignición hasta que enciendan los quemadores. Si el quemador no enciende en 5 minutos, APAGUE el quemador colocándolo en la posición de OFF, espere 5 minutos para que el gas se vaya antes de repetir el procedimiento. Repita este procedimiento para encender todos los quemadores que desee. Sólo encienda los quemadores que vaya a usar.
5. Ajuste las perillas a la configuración de cocción deseada.



Luego del encendido, observe la llama del quemador y asegúrese que todos los puertos del quemador están encendidos. **Si la llama se apaga durante la operación**, apague inmediatamente el gas en el panel de control y en la válvula de cilindro de gas. Abra la tapa y deje que el gas se disipe por 5 minutos antes de volver a encenderlo. **Limpie la parrilla antes de cada uso.** NO use limpiadores abrasivos o inflamables ya que pueden dañar las partes e iniciar un incendio.

Quemador Lateral

1. Abra la tapa durante el encendido. La tapa debe estar abierta cuando el quemador esté encendido.
2. Las válvulas del quemador deben estar en la posición de OFF.
3. Abra la válvula de cilindro.
4. Empuje y rote lentamente la perilla del quemador lateral, cerca de ¼ de giro, hasta que escuche un clic. Si el quemador no enciende en 5 minutos, gire inmediatamente la perilla a la posición de OFF y espere 5 minutos para que el gas se disipe antes de repetir el procedimiento.
5. Luego de que encienda el quemador, ajuste las perillas a la configuración de cocción deseada.



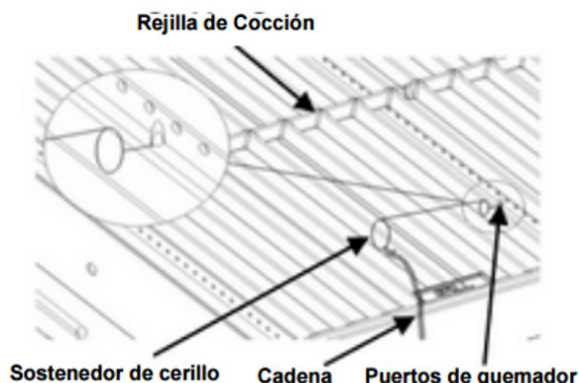


Apagar los Quemadores

1. Gire la(s) perilla(s) en dirección anti horaria hasta la posición HIGH, luego empuje y gire a OFF. Nunca gire la perilla sin empujarla, ya que podría dañar la válvula y perilla. Para los quemadores laterales, empuje y gire a OFF.
2. Rápidamente, cierre la válvula de cilindro de gas.
3. Cierre la tapa de la parrilla.

Encender el Quemador con un Cerillo

4. Empuje y rote la perilla hasta la posición HIGH.
5. Coloque el cerillo en el sostenedor de cerillos instalado en el costado de la carcasa de la parrilla. Una vez encendida, coloque la llama cerca de los puertos del quemador, como se muestra. Los quemadores deberán encenderse inmediatamente.
6. Ajuste las perillas a la configuración de cocción deseada.



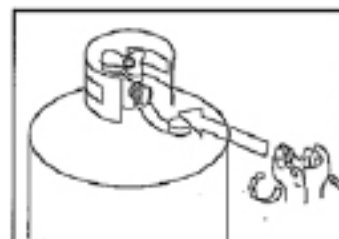
Observe la Altura de la Llama, una vez Encendida

Observe la llama del quemador a través del orificio de observación de llama. La llama deberá ser de color azul y amarillo, y medir de $\frac{1}{2}$ "- $\frac{3}{4}$ " cuando se configure en HIGH.



Desconectar el Cilindro de Gas

7. Gire todas perillas de control a la posición de OFF y gire la manija en el cilindro de gas en dirección horaria hasta que pare.
8. Coloque la tuerca de acoplamiento en dirección anti horaria hasta que el regulador se libere de la boquilla de la válvula de cilindro de gas.
9. Coloque la tapa protectora sobre la boquilla de la válvula de cilindro de gas.



Almacenamiento del Equipo

El almacenamiento de un equipo en ambientes cerrados sólo será permitido si el cilindro ha sido desconectado y retirado del equipo. Cuando el equipo no esté en uso, deberá ser cubierto y almacenado en un ambiente seco, libre de polvo.

Cilindro de Gas

¡El cilindro de gas no deberá dejarse caer ni ser manejado bruscamente! Si el equipo no está en uso, el cilindro deberá mantenerse desconectado. Reemplace la tapa protectora en el cilindro luego de desconectar el cilindro del equipo.

Los cilindros deben ser almacenados al aire libre o en el exterior, en posición vertical y mantenerse fuera del alcance de los niños. El cilindro nunca deberá ser almacenado en lugares donde la temperatura sobrepase los 122°F (55°C). No almacene el cilindro cerca de llamas, pilotos u otras fuentes de ignición. **NO FUME CERCA DE UN CILINDRO DE GAS.**

Este equipo está diseñado para ser utilizado al aire libre, lejos de cualquier material inflamable. Es importante que no existan obstrucciones superiores y que haya una distancia mínima de 3 pies (90 cm) desde la parte lateral o trasera del equipo. Es importante que las aperturas de ventilación del equipo no sean obstruidas. La parrilla debe ser usada en una superficie nivelada y estable. El equipo deberá ser protegido de corrientes de aire, y posicionado o protegido contra la penetración directa de agua que gotee (como por ejemplo, la lluvia).

Las partes selladas por el fabricante o su agente no deberán ser alteradas por el usuario. Ninguna de las partes de este equipo deberá ser modificada; las reparaciones y mantenimiento sólo podrán ser realizadas por un ingeniero o técnico de servicio autorizado.

Curando y Preparando su Parrillera

¡IMPORTANTE! ANTES DE UTILIZAR SU PARRILLERA POR PRIMERA VEZ, DEBERÁ PREPARARLA Y CURARLA PARA PROTEGER LOS ACABADOS INTERIORES Y EXTERIORES Y PARA PREVENIR LOS SABORES ARTIFICIALES EN SUS ALIMENTOS.

NOTA: El interior de la parrillera no está pintado. El interior está cubierto con aceite vegetal. NO remueva esta cobertura, ya que ayuda a proteger su parrillera de la oxidación.

1. Cubra ligeramente todas las superficies interiores (incluyendo rejillas de cocción e interior del barril) con aceite vegetal (el aceite vegetal en spray es el más fácil de utilizar, pero MANTÉNGALO ALEJADO DE CARBONES ENCENDIDOS, FUEGO O LLAMAS).
2. **Parrillera a Carbón:** Encienda un fuego mediano en la rejilla para combustible. Apile 2 libras de carbón (aproximadamente 30 briquetas) en una pirámide y sature con fluido para encendido. NO utilice gasolina. Encienda los carbones en distintos lugares. Cuando los carbones se cubran de cenizas o se pongan grises, distribúyalos de la pirámide a una capa plana. Cierre la tapa de la parrillera a carbón. SIEMPRE siga las instrucciones y advertencias de los fabricantes del carbón y fluido para encendido.
3. **Parrillera a Gas:** Encienda los quemadores y ajuste a temperatura media-baja. Cierre la tapa de la parrillera a gas.
4. Mantenga la temperatura a 250° F en ambas parrilleras durante dos (2) horas. Para parrilleras a gas, sencillamente ajuste las perrillas y revise la temperatura. Para parrilleras a carbón, controle la temperatura con las compuertas duales y la rejilla de combustible ajustable. Ajuste un lado de la rejilla a la vez. Un mayor flujo de aire equivale a una mayor temperatura.



5. NUNCA EXCEDA LOS 450° F (230° C). ESTO DAÑARÍA EL ACABADO Y CONTRIBUIRÍA A LA OXIDACIÓN
6. Usted puede cubrir ligeramente el exterior del cuerpo de la parrillera (mientras está caliente) con aceite vegetal. Esto extenderá la vida útil del acabado, similar a cuando pule un carro. Su parrillera está lista para ser utilizada.

LA PINTURA NO ESTÁ CUBIERTA POR LA GARANTÍA Y REQUERIRÁ DE RETOQUES OCASIONALES.
ESTE EQUIPO NO TIENE GARANTÍA CONTRA LA OXIDACIÓN.

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

LIMPIEZA Y CUIDADO

PRECAUCIÓN: Toda limpieza y mantenimiento debe ser realizado cuando la parrillera se haya enfriado totalmente y cuando la válvula del cilindro de gas esté completamente cerrada.

NO limpie ninguna de las partes de la parrillera en un horno auto limpiante. El calor extremo dañará el acabado.

Materiales de Limpieza Recomendados

- Detergente lavaplatos líquido, suave
- Almohadilla para limpieza de nylon
- Agua caliente
- Cepillo de alambre

Limpieza

- Dejar la parrillera encendida luego de cada uso (aproximadamente por 15 minutos) evitará que se acumulen excesivamente los residuos de comidas.
- NO utilice limpiadores que contengan ácidos, alcoholes minerales o xileno.
- **Superficies externas** – Utilice una solución de detergente lavaplatos suave y agua caliente para limpiar, luego enjuague con agua.
- **Superficie interna de la tapa de la parrillera** – Si la superficie tiene la apariencia de que la pintura se está pelando, la acumulación de grasa asada se ha vuelto carbón y se está pelando. Limpie profundamente con una solución de detergente fuerte y agua caliente. Enjuague con agua y permita que se seque completamente. Para prevenir la oxidación, cúrela luego de la limpieza.
- **Interior del fondo de la parrillera** – Remueva los residuos usando un cepillo, un raspador y/o una almohadilla de limpieza, luego lave con una solución de agua caliente y detergente lavaplatos. Enjuague con agua y permita que se seque completamente.
- **Rejillas de cocción** – Las rejillas de porcelana tienen una composición parecida al vidrio que debe ser manejada con cuidado para evitar que se astille. Use una solución de agua caliente y detergente lavaplatos suave o de agua caliente y bicarbonato de sodio. Se puede usar un polvo de limpieza no abrasivo en las manchas resistentes; luego enjuague con agua.
- **Pantalla Térmica** – Limpie los residuos con un cepillo de alambre y lave con agua jabonosa. Luego enjuague con agua.
- **Colector de Grasa** – Vacíe periódicamente el contenedor de grasa y limpie con una solución de jabón lavaplatos y agua caliente.

Un interior sin cubierta se oxidará si no se mantiene adecuadamente con una capa normal



de aceite vegetal en todas las superficies de metal dentro de la parrillera. Usted puede usar aceite vegetal en spray o líquido, aplicándolo con una toalla de papel en la parrillera fría.

Limpieza del Ensamblaje del Quemador

1. Corte el suministro de gas por medio de las perillas de control y el tanque de gas.
 2. Retire las rejillas de cocción y la pantalla térmica.
 3. Retire el colector de grasa.
 4. Retire el quemador al desenroscar el tornillo auto enroscable con un destornillador de estrías.
 5. Levante el quemador y sepárelo del orificio de la válvula de gas.
 6. Limpie la entrada (venturi) del quemador con un cepillo pequeño tipo botella o aire comprimido.
 7. Remueva todo los residuos de comida y sucio fuera de la superficie del quemador.
 8. Limpie cualquier puerto obstruido con un alambre rígido (como un clip de papel desdoblado).
 9. Revise el quemador para detectar cualquier daño (grietas o huecos). Si encuentra daño, reemplace con un nuevo quemador. Para volver a instalar el quemado, asegúrese de que los orificios de la válvula de gas está colocados en la posición correcta. dentro de la entrada del quemador (venturi). También revise la posición del electrodo de encendido.
- Las cenizas dejadas por mucho tiempo en el fondo de la PARRILLERA A CARBÓN absorben humedad y pueden causar la oxidación si no son limpiadas.
 - La PARRILLERA está hecha de hierro fundido y acero, lo que SE OXIDARÁ, especialmente si no se le da el cuidado requerido.
 - No utilice carbón vegetal instantánea, ya que le aportará un sabor artificial a la comida. Consuma completamente el fluido de encendido antes de cocinar.
 - Luego de cada uso, cubra el metal con aceite vegetal para reducir la oxidación. Elimine el óxido EXTERIOR con un cepillo de alambre y retoque con una pintura para altas temperaturas, disponible en casi cualquier tienda de herramientas/vehículo.
 - Asegúrese de limpiar la BANDEJA DE GRASA luego de cada uso, cuando enfríe completamente.
 - El MEDIDOR DE TEMPERATURA puede humedecerse, lo que causará que se empañe durante la cocción.
 - Llene cualquier hueco no deseado con pernos y tuercas extras (no incluidos). Nota: el humo puede escaparse de áreas distintas a las chimeneas. Esto no afectará la cocción.
 - La parrillera deberá ser instalada en una superficie plana y estable.
 - Recomendamos que la PARRILLERA A CARBÓN sea encendida y que el combustible se mantenga al rojo vivo por al menos 30 minutos antes de la primera cocción. No cocine hasta que las briquetas se cubran de cenizas y se pongan de color gris.
 - ¡PRECAUCIÓN! Las partes externas pueden estar muy calientes. Sólo para uso en exteriores
 - ¡PRECAUCIÓN! No utilice alcohol o combustible para encender o reencender la parrillera.
 - ¡PRECAUCIÓN! Mantenga a los niños y mascotas alejados del equipo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA PARRILLERA A GAS		
Problema	Posible Causa	Prevención/Cura
El quemador no enciende usando las perillas.	Los alambres y/o electrodos están cubiertos con residuos de comida	Limpie el alambre y/o electrodo con alcohol isopropílico
	Electrodo y quemadores mojados	Seque con un paño
	Electrodo agrietado o salen chispas de la grieta	Reemplace el electrodo



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA PARRILLERA A GAS

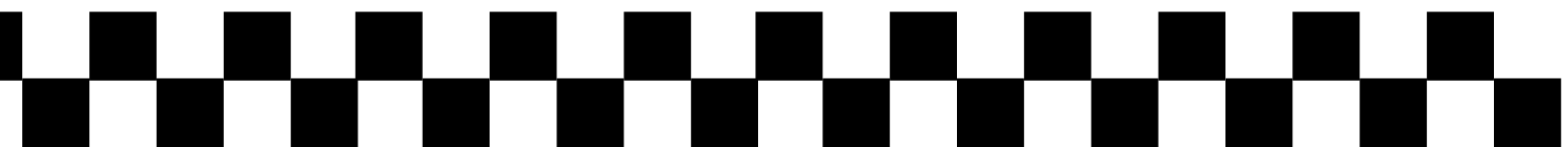
Problema	Posible Causa	Prevención/Cura
	Alambre suelto o desconectado	Reconecte el alambre o reemplace el ensamblaje del electrodo/alambre
El quemador no enciende al usar un cerillo	No hay flujo de gas	Revise si el tanque de propano está vacío. Si el tanque de propano no está vacío, refiérase a “Caída repentina del flujo de gas o reducción de la llama” Si está vacío, reemplace o recargue.
El quemador no enciende al usar un cerillo	Tuerca de acoplamiento y regulador no conectado	Gire la tuerca de acoplamiento desde una media conexión a una vuelta adicional de tres cuartos, hasta que se detenga súbitamente. Apriete a mano. No utilice herramientas.
	Obstrucción del flujo de gas	Limpie los tubos del quemador Y Revise si existe alguna manguera doblada o torcida
	El quemador se separó de la válvula	Vuelva a conectar el quemador a la válvula
	Insectos en el venturi (inserción al quemador)	Limpie el venturi
	Puertos del quemador obstruidos o bloqueados	Limpie los puertos del quemador
Caída repentina del flujo de gas o reducción de la llama	Sin gas	Cambie el tanque de propano
	El dispositivo de seguridad ante exceso de flujo pudo haberse activado	Cierre las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrillera. Si la llama aún es muy baja, reestablezca el dispositivo de seguridad ante exceso de flujo al cerrar perillas y válvula del tanque de propano. Desconecte los reguladores. Cierre las perillas de control del quemador. Reconecte el regulador y conexiones de chequeo de fugas. Abra lentamente la válvula del tanque de propano y espere 30 segundos. Encienda la parrillera.
Patrón de llama irregular, la llama no corre por todo el largo del quemador.	Los puertos del quemador están bloqueados u obstruidos.	Limpie los puertos del quemador

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA PARRILLERA A GAS

Problema	Posible Causa	Prevención/Cura
La llama es amarilla o anaranjada.	El nuevo quemador puede tener residuos de aceites de fabricación.	Encienda la parrillera y manténgala así por 15 minutos con la tapa cerrada
	Insectos anidan en el venturi	Limpie el venturi
La llama es amarilla o anaranjada.	Residuos de comida, grasa o sal condimentada en el quemador	Limpie el quemador
	Pobre alineación de la válvula al venturi del quemador	Asegúrese de que el venturi del quemador está conectado correctamente a la válvula
La llama se extingue	Ráfagas o fuertes vientos	Coloque el frente de la parrillera contra el viento o incremente la altura de la llama. (Recomendamos no usar la parrillera durante vientos fuertes)
	Baja presión de gas	Cambie el tanque de propano
		La válvula de exceso de flujo se desconectó
Llamaradas	Acumulación de grasa	Limpie la parrillera
	Carne con exceso de grasa	Remueva grasa antes de asar
	Temperatura de cocción excesiva	Ajuste (disminuya) la temperatura
Persistente incendio de grasa	Grasa atrapada por la acumulación de alimentos alrededor del sistema del quemador	Cierre las perillas. Cierre el paso de gas. Limpie los quemadores y tubos
Retroceso de llama (fuego en tubo(s) del quemador	Quemador y/o tubos del quemador sucio	Cierre las perillas. Cierre el paso de gas. Limpie los quemadores y tubos
El interior de la tapa parece pelarse (como pintura que se pela)	Los residuos de la grasa asados se han transformado en carbón y se pelan	Limpie profundamente el interior de la tapa. El interior de la tapa no está pintada. Aplique aceite vegetal nuevamente, según las instrucciones anteriores



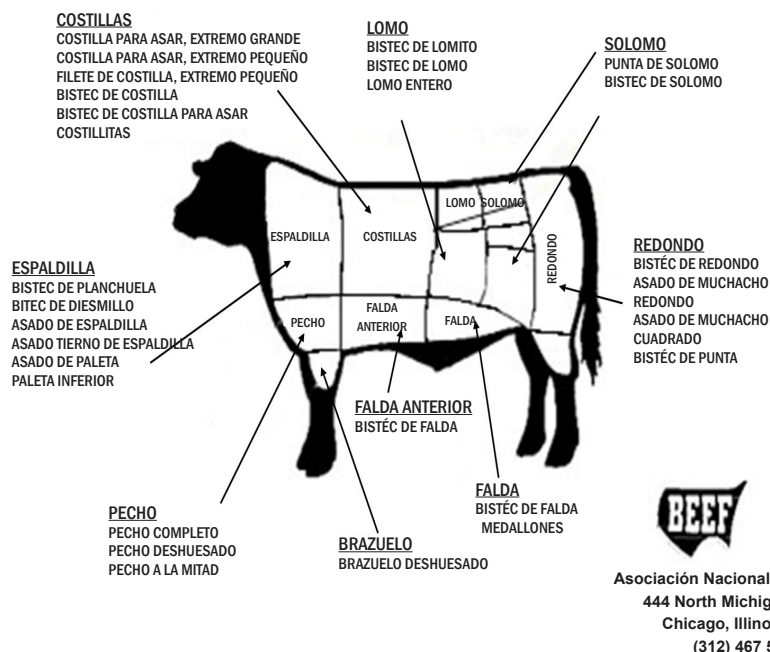
**Esta Página Ha Sido
Intencionalmente Ha Dejado
En Blanco**



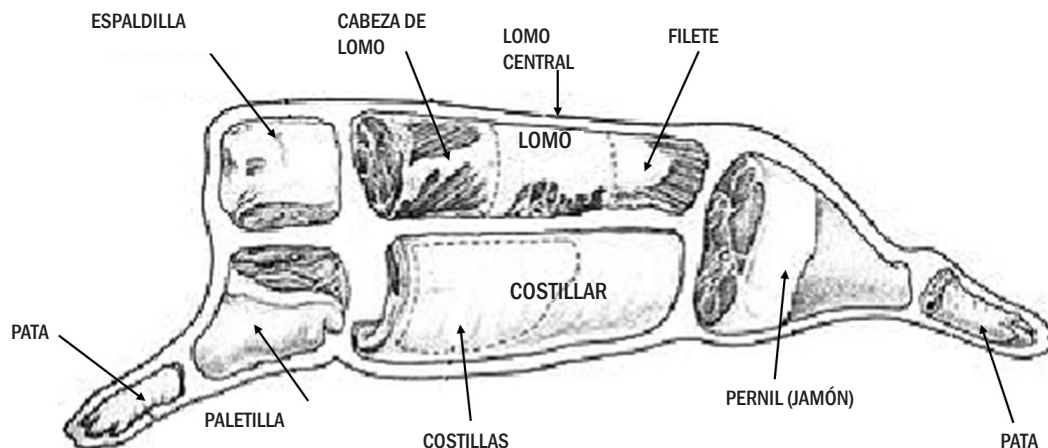
RECETAS PARA COCINAR A LA PARRILLA

Conozca sus Cortes de Carne

CORTES DE RES



CORTES DE CERDO





Calor Directo

- **El Calor Directo es un método de alta temperatura utilizado para cocinar comidas que toman menos de 25 minutos de cocción. Normalmente significa que son comidas que tienen poco grosor como los bistecs, chuletas, pechugas de pollo deshuesadas, filetes de pescado, hamburguesas, etc.**
- **Cocinar usando un TERMÓMETRO DE CARNE asegura que la comida está totalmente cocida. Inserte en la parte más gruesa sin tocar el hueso y permita que pasen cinco minutos para que haga el registro.**
- **Las temperaturas internas del ave deben oscilar entre 170°F y 180°F (76°C a 82°C).**
- **Las temperaturas internas para la carne deberá ser de 140°F (60°C) para término medio; 160°F (71°C) para tres cuartos; y 170°F (76°C) para bien cocido.**

BISTECS (Y TODAS LAS CARNES)

- Cocine la comida en el lado de carbón vegetal del equipo, directamente sobre los carbones/calor.
- Para asar las carnes, suba la rejilla de combustible a la posición más alta (caliente) y selle por un minuto cada lado con la tapa abierta para sellar el sabor y los jugos. Luego baje la rejilla de combustible a una posición media con la tapa cerrada y cocine hasta el punto de cocción deseado.
- Controle el calor con reguladores duales y rejillas de combustible ajustables.

Sugerencia: Coloque la carne asada nuevamente en la marinada por algunos minutos antes de servir – será más jugosa y tendrá más sabor.

PRECAUCIÓN: Primero hierva la marinada restante para matar las bacterias remanentes de la carne cruda.

BISTEC DE FALDA MARINADA:

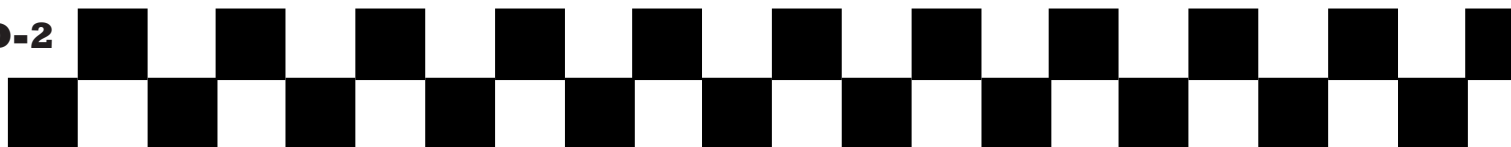
- Mezcle los ingredientes de la marinada en una fuente no metálica.
- Deje que el bistec permanezca en la marinada por no menos de 4 horas en el refrigerador.
- Dore cada lado por 5 minutos, pero el centro debe permanecer casi crudo.
- Corte el bistec diagonalmente contra a la fibra en delgadas rebanadas antes de servir.
- Ase con el fuego de la parrilla en posición alta (caliente) con la tapa abierta o cerrada.

Marinada de Carne

½ taza de aceite vegetal o de oliva
1/3 de taza de salsa de soya
¼ de taza de vinagre de vino tinto
2 cdas de jugo de limón
1 cda de mostaza seca
1 diente de ajo picado
1 cebolla pequeña picada
¼ de cda de pimienta

CODORNICES O PALOMAS:

- Cubra las aves en aderezo italiano (Good Seasons o Kraft Zesty) y marínelas durante la noche.
- Vierta el aderezo restante y cubra con Salsa Picante Texas Pete Hot Sauce por 6 horas.
- Envuelva las aves en tocino grueso y asegúrelas con un mondadientes.
- Colóquelas en la parrilla. Siga volteándolas hasta que el tocino se tueste.
- Ase por 20 minutos. Dore con la tapa abierta y la rejilla de combustible en posición alta (caliente) por 1



minuto en cada lado antes de bajar la rejilla y cerrar la tapa.

- Para AHUMAR, coloque las aves en el centro de la REJILLA con el fuego en los dos extremos de la PARRILLA LATERAL.

BROCHETAS:

- Alternar en las brochetas cualquier combinación de carnes, cebollas, tomates, pimentones verdes, champiñones, calabacines, una rodaja de maíz sancochado o piña. La carne consiste en pedazos de camarones, vieiras, langostas, pollo, salchichón, cochino, ternera, etc.
- Marine la carne en el refrigerador por algunas horas.
- Ase cada lado por 7 minutos aproximadamente, volteándolo ocasionalmente mientras lo bañas con la marinada. Deje un espacio entre cada pedazo para una cocción más rápida.
- Ase con la tapa arriba y la rejilla de combustible en su posición más baja. Vea la receta de la marinada en la última página.

Marinada para Brochetas:

1 una taza de salsa de soya

½ taza de azúcar morena

½ taza de vinagre

½ taza de jugo de piña

2 una cdta de sal

½ cdta de ajo en polvo

- Mezcle todos los ingredientes en una olla y lleve a ebullición.
- Permita que la marinada se enfríe antes que marine la carne con ella.
- Marine la ternera en la mezcla por lo menos 4 horas.

PERROS CALIENTES:

- Ase con la tapa arriba y la rejilla de combustible en alta posición (caliente) durante aproximadamente 6 minutos.
- Voltee cada pocos minutos.

HAMBURGUESAS:

Vea la marinada de carne.

Usted puede también marinarla al permitirle estar por una 1 o 2 horas a temperatura ambiente antes de cocinarla, o dejarla en el refrigerador en un plato cubierto hasta por lo menos 24 horas.

- Lleve a temperatura ambiente antes de cocinar.
- Mezcle cebollas y pimentón cortado, sal, selle cada lado de carne de hamburguesas de 3 pulgadas (2 cm) de grosor con la rejilla de combustible en posición alta por unos pocos minutos.
- Baje la rejilla de combustible a una posición media y ase con la tapa cerrada para evitar llamaradas.
- Cocine cada lado de 3 a 7 minutos dependiendo de la cocción deseada.
- Cocine la carne molida a una temperatura interna de 150°F (65°C) o hasta que los jugos estén limpios de sangre para prevenir la E. coli.
- Las hamburguesas pueden untarse con marinada cuando se voltean y/o otros ingredientes pueden mezclarse en la carne molida como por ejemplo con salsa o polvo de picante.



CAMARONES (Pelados) y LANGOSTA:

- Coloque en pinchos.
- Cubra con mantequilla derretida y ajillo con sal.
- Ase por 4 minutos en cada lado o hasta que estén rosados. La salsa Cóctel es opcional.

PAPAS AL HORNO:

- Frótelas con mantequilla y envuelva en papel de aluminio. Áselas en la parrilla con la tapa abajo por 50 minutos.
- Voltéelas luego de 25 minutos (no es necesario hacerlo si están ahumadas).
- Pinche para chequear su cocción.

MAZORCAS DULCES EN HOJAS:

- Quíteles el exceso de barbas de las puntas y remoje en agua fría salada una hora antes de asarlas.
- Ase por 25 minutos - volteándolas varias veces.

RECETAS DE AHUMADOS

Calor Indirecto

TIEMPOS DE COCCIÓN

Alimento	Peso	Ahumado en Bandeja de Agua	Parrilla Lateral	Temperatura en Termómetro de Carne
Asado de Carne	3-4 Lb.	1-1,5 horas	4-5 horas	140°F poco cocido
Asado de Ovejo, Venado	5-7 Lb.	1 1/2 a 2 1/2 horas	5-6 horas	160°F término medio
Grandes pedazos de caza	7-9 Lb.	2 1/2 a 3 1/2 horas	7-10 horas	170°F bien cocido
Asado de Cerdo	3-4 Lb. 5-8 Lb.	1 1/2 a 2 1/2 horas 2 1/2 a 3 horas	5-6 horas 7-8 horas	170 °F 170 °F
Costillas de Res/Cerdo	Parrilla completa	1 1/2 a 2 horas	4-6 horas	La carne se separa del hueso
Chuletas de Cerdo	Parrilla completa	3/4 a 1 1/4 horas	4-6 horas	La carne se separa del hueso
Chorizos y embutidos	Parrilla completa	2 a 2 1/2 horas	4-5 horas	170°F para embutidos frescos
Pemil, Fresco	10 Lb.	3 a 4 horas	7-8 horas	170°F
Pemil, Cocido	Todos los tamaños	1 1/2 a 2 horas	3-4 horas	130°F
Pollo, cortado o separado	1-4 bandejas	1 a 1 1/2 horas	4-5 horas	180°F/ el muslo se mueve fácilmente en la unión
Pollo, completo	1-4 bandejas	1 1/4 a 1 1/2 horas	5-6 horas	180°F/ el muslo se mueve fácilmente en la unión
Pavo, sin relleno	8-12 Lb.	1 1/2 a 2 1/2 horas	7-8 horas	180°F/ el muslo se mueve fácilmente en la unión
Pescado, pequeño y completo	Parrilla completa	1/2 a 3/4 hora	2-3 horas	Se separa con el tenedor
Pescados, filetes, milanesas	Parrilla completa	1/4 a 1/2 hora	1-3 horas	Se separa con el tenedor
Pato	3-5 Lb.	1 a 1 3/4 hora	5-6 horas	180°F/ el muslo se mueve fácilmente en la unión
Pequeñas aves	Parrilla Completa	3/4 a 1 hora	4-5 horas	180°F/ el muslo se mueve fácilmente en la unión

Bandeja no incluida. Se recomienda una bandeja para pan desechable. AHUMADO POR COCCIÓN LENTA
(Ver el cuadro de arriba)

1. Coloque la bandeja de goteo/recolectora de agua en la parte izquierda de la rejilla de combustible.
 2. Coloque carbón caliente en la parte derecha (extremo de la compuerta) de la rejilla de calefacción. El accesorio de la cesta para carbón ayuda a mantener los carbones en un solo lugar.
 3. Coloque la carne sobre la bandeja recolectora de agua.
 4. Coloque la rejilla de combustible en posición baja.
 5. Cierre la tapa y controle el calor con las compuertas y la rejilla ajustable.
- Puede sellar ciertas comidas antes de ahumarlas colocando la carne directamente sobre los carbones con la tapa abierta y LAS REJILLAS DE COMBUSTIBLE en posición baja (caliente) por algunos minutos. Añada virutas de madera con sabor impregnado al fuego y añada una parte de marinada, cerveza o vino a tres partes de agua a la bandeja de goteo.
 - ABRIR LA CÁMARA DE AHUMADO EXTENDERÁ EL TIEMPO DE COCCIÓN. Cocinar usando un TERMÓMETRO DE CARNE asegura que la comida esté totalmente cocida. Insértelo en la parte más gruesa sin tocar el hueso y permita que pasen cinco minutos para que haga el registro. La temperatura interna para las aves debe oscilar entre los 170°F a 180°F (76°C a 82°C) o cuando el muslo de pierna se mueva fácilmente en la articulación. La carne debe ser cocinada hasta temperatura interna de 140°F (60°C) para término medio, 160°F (71°C) para término tres cuartos y 170°F (76°C) para bien cocido. Revise el nivel de agua cuando cocine por más de 4 horas o cuando no pueda escuchar el agua hervir. Añada agua moviendo la carne y vierta agua a través de la parrilla dentro de la BANDEJA DE AGUA.
 - SI EL HUMO ES BLANCO, EL FUEGO ES EL CORRECTO. SI EL HUMO ES NEGRO, AÑADA ALGO DE CERVEZA.

PAVO AHUMADO:

- Vacíe la cavidad, enjuague y seque con toalla de papel.
- Pliegue las puntas de las alas dentro de la espalda y ate los muslos de pierna entre sí.
- Colóquelos directamente en el centro de la parrilla de cocción directamente sobre la bandeja de goteo.
- Ahúme cada onza por doce minutos. Permita algunos minutos extra por onza si están rellenos para permitir que se expanda.
- Use el termómetro de carne para mejores resultados (190°F o 87°C en la parte interna)

JAMÓN COCIDO AHUMADO:

Usted puede ahumar jamón enlatado cocido o ahumar y curar jamón entero o una porción.

Glaseado

1 taza de azúcar morena clara, bien compacta
1/2 taza de jugo de naranja
1/2 taza de miel

- Combine azúcar, jugo y miel. Deje que se glasee por lo menos por 4 horas.
- Coloque la rejilla de combustible en la posición más baja y una bandeja de goteo bajo la carne.
- Remueva la corteza y saque la grasa diagonalmente para darle un efecto de diamante.
- Inserte un clavito en el centro de cada diamante.
- Coloque el jamón con la grasa hacia arriba en el centro de la rejilla de combustible directamente sobre la bandeja de goteo. Cierre la tapa.
- Se sugieren 9 minutos por onza para jamones bien cocidos. Para jamones ahumados o curados, que no



estén totalmente cocidos, deberían ser cocidos a una temperatura interna de 160°F (71°C).

- Vierta glaseado de jamón 3 o 4 veces durante los últimos 30 minutos del tiempo de cocción.
- Aderece con rodajas de piña 15 minutos antes de terminar el tiempo de cocción.

PERROS CALIENTES AHUMADOS RELLENOS:

- Corte los perros calientes diagonalmente, a 1/4 de pulgada (0,6 cm) en cada punta.
- Rellene los perros calientes con queso y salsa de pepinillos y envuelva en tocineta.
- Colóquelos en la rejilla de cocción sobre la bandeja de goteo y ahúme por 15 a 20 minutos o hasta que la tocineta esté crujiente.

PIEZAS Y MITADES DE POLLO AHUMADAS

- Enjuague las piezas en agua fría y seque con toalla de papel.
- Cepille cada pieza con aceite vegetal y sazone al gusto con sal y pimienta.
- Dore las piezas de pollo directamente sobre los carbones con la tapa abierta y la rejilla en posición alta o media por algunos minutos.
- Luego coloque las piezas sobre la rejilla de cocción directamente sobre la bandeja de goteo.
- Con la rejilla en la posición baja con la tapa abajo por 55 a 60 minutos o hasta que esté cocido. No use aceite vegetal o sal y pimienta si usan la marinada.

VERSIÓN AHUMADA:

Marinada para Venado:

Una taza de vinagre Balsámico o de vino
1 una taza de aceite de oliva
2 onzas de Salsa Inglesa (Worcestershire)
1/2 onzas Tabasco
2 cucharaditas de Sazonador
1-2 jalapeños cortados
3 onzas de salsa de soya

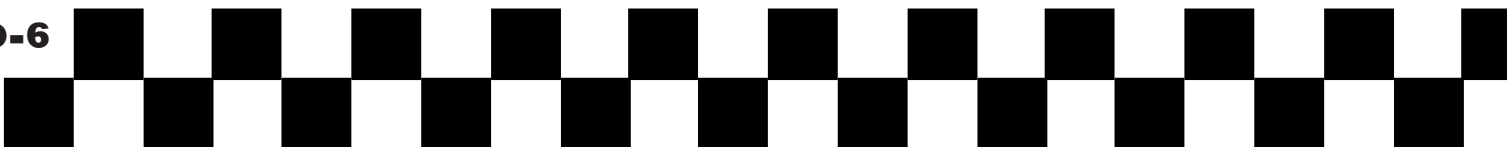
Marinada de Tocineta

2 onzas de vinagre de vino
2 onzas Salsa Inglesa (Worcestershire)
4 toques de Tabasco

- Coloque muslos de venado en un contenedor o “bolsa grande” y la marinada por 2 a 4 días, volteándolos a diario. Marine la tocineta de un día a otro en su salsa marinada.
- Saque el asado del refrigerador por lo menos una hora antes de llevarlo a cocción.
- Sazone generosamente con sal sazónada y pimienta molida gruesa.
- Envuelva medio kilogramo de tocineta sobre la superficie del asado y ahúme por 20/25 minutos por libra o hasta que se ablande. No las cocine de más.

CAMARONES Y CANGREJOS AHUMADOS:

- Mezcle en una bandeja de aluminio 1/2 taza de mantequilla, dos dientes de ajo triturado, Tabasco, pimentón verde picado, 1 cda. de cebolla molida, sal y jugos de un limón.
- Añada el camarón y/o el cangrejo y ahúme por 45 minutos.



VEGETALES AHUMADOS:

- Nabos, papas, zanahorias, quingombó, champiñones, cebollas peladas, calabacín, calabaza, etc.
- Coloque en bandeja y cubra con agua y cocine por varias horas hasta que se la carne esté lista.
O coloque vegetales en la parrilla y ahúme por 50 minutos, envuelto o no en papel de aluminio.

PESCADO AHUMADO:

- Marine en salmuera (1/4 de taza de sal disuelta en cuatro tazas de agua) o marine el pescado en una taza de vino blanco, 1 taza de salsa de soya mezclada con 1 taza de jugo de limón.
- Marine en el refrigerador desde la noche anterior en un plato cubierto.
- Permita que circule el aire durante 20 minutos antes de colocarlo en la plancha cubierta con grasa.
- Ahúme por 25 minutos.

COSTILLAS TRASERAS AHUMADAS:

- Elimine la capa dura de la piel en la parte trasera.
- Frote todas las superficies con el sazónador.
- Coloque las costillas en el centro de la rejilla y sobre la bandeja y ahúma por aproximadamente hora y media o hasta que la carne se separe del hueso.
- Bañe con salsa barbecue durante los últimos treinta minutos.

MARINADA PARA POLLO:

Combine

1/2 taza de salsa de soya
1/4 taza de aceite vegetal
1/4 taza de vinagre de vino tinto
1 cucharita de orégano
1/2 cucharadita de albahaca
1/2 cucharadita de ajo en polvo
1/4 cucharadita de pimienta

- Agréguelo sobre piezas de pollo en un plato que no sea de metal.
- Cubra y refrigere por una noche, volteando ocasionalmente. Utilice la marinada para bañar al pollo mientras se cocina.

MARINADA PARA CARNES: (Para bistecs, hamburguesas y medallones)

Combine

¼ taza de salsa de soya
2 cebollas grandes finamente picadas
2 dientes de ajo (en mitades)

- Combine los ingredientes en una licuadora, cubra y procese en la velocidad rápida por un minuto o hasta que la mezcla este suave.
- Mezcle ¼ de taza de salsa gravy (Kitchen Bouquet y Gravy Master) y 2 cucharaditas de sazónador Beau Monde (o sustituya por 1 cucharadita de MSG y una cucharadita de sal sazónada).



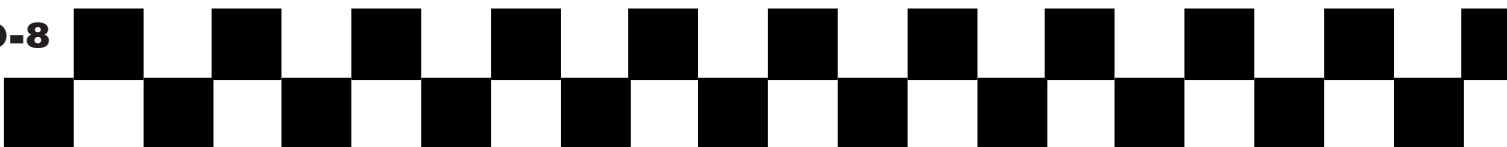
- Permita que la carne se marine a una temperatura ambiente por 2 horas o refrigere hasta 24 horas en un plato cubierto.
- Espere que llegue a temperatura ambiente antes de cocinar.

MARINADA PARA BROCHETAS:

Mezcle

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

- Mezcle todos los ingredientes en una olla y lleve a ebullición.
- Marine la ternera en la mezcla por lo menos 4 horas.



ACCESORIOS

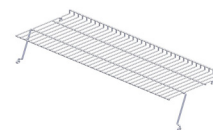
Cubierta a la Medida

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



Rejilla de Calentamiento

Aumenta el Área de la
Parrillera y Mantiene la
Comida Caliente



Parrillera Lateral

¡En tan sólo unos minutos
convierte su parrillera a carbón en
un auténtico Ahumador al Estilo
Texano!



Cesta para Carbón

Mantiene los Carbones
a un Lado para Ahumar
Cocción Indirecta



Asador

Permite Asar Fácilmente
Puede Ser Utilizado con Cualquier Parrillera



Cubierta del Tanque

Resistente al Clima
Velcro de Nylon Elástico
en la Parte Superior e
Inferior
Sólo Cubierta, No
Incluye el Tanque

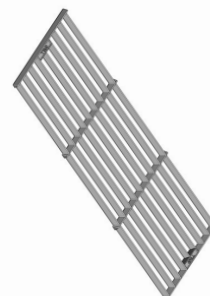
Delantal

Lavable a Máquina
Dos Bolsillos Delanteros
Tiras Ajustables



Rejillas de Hierro Fundido Recubierto con Porcelana

Resistente
Auténtico Sabor de BBQ
No Se Deforma



**Para obtener información de precios o
para ordenar accesorios, visite:**

www.CharGriller.com

o

LLAME AL: 912-638-4724



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

