

OPERATING INSTRUCTIONS

Setting Up

This grill is designed for use outdoors, away from any flammable materials. When in use, it is important that there are no overhead obstructions and that the grill is at least 12 ft. (~4 m) from any wall or surface. It is important that the ventilation openings of the grill are not obstructed.

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

NEVER EXCEED **500°F** BECAUSE THIS WILL DAMAGE THE FINISH AND
CONTRIBUTE TO RUST. PAINT IS NOT WARRANTED AND WILL REQUIRE TOUCH-UP.
THIS UNIT IS NOT WARRANTED AGAINST RUST.





Lighting Instructions

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

Charcoal Chimney

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



Fire Starters

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



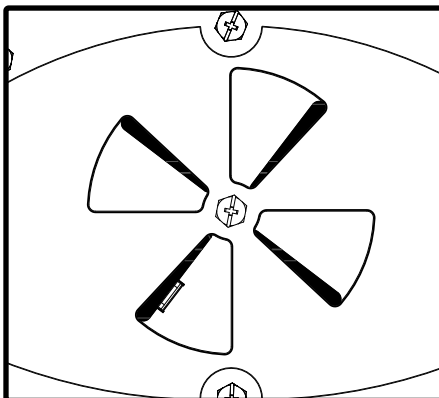
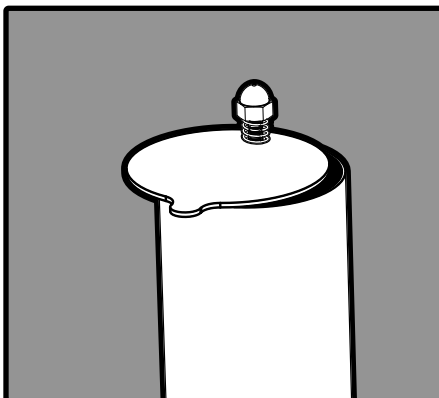
NOTE:

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

Controlling Temperature

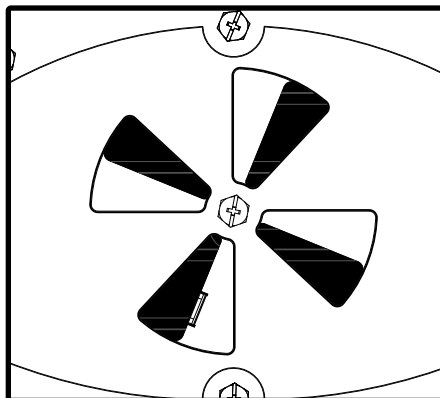
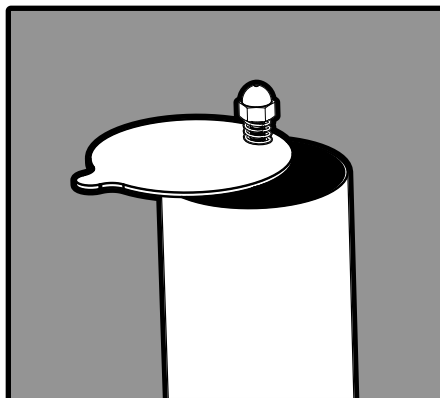
Controlling the temperature of your grill is all about controlling the air flow to the fire. MORE AIR = MORE HEAT. LESS AIR = LESS HEAT. By opening and closing the top and side dampers, you can easily control the temperature of your grill. The amount of charcoal used when grilling can also greatly impact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

SMOKE 150°-250°F



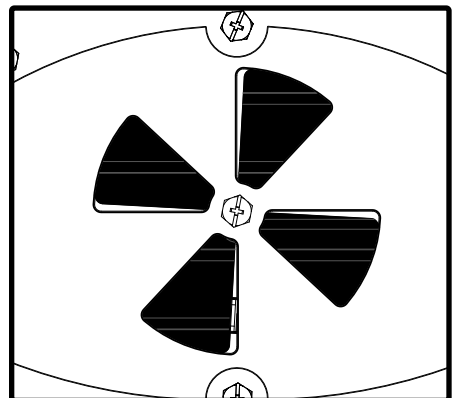
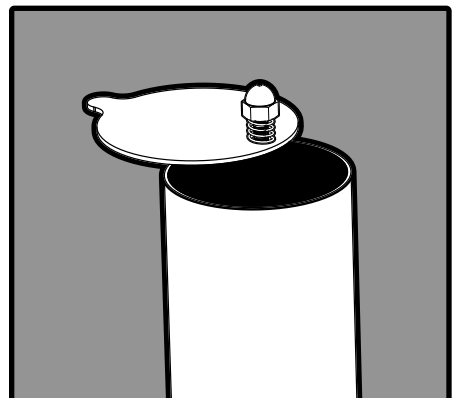
- Start with dampers 1/4 or less of the way open and adjust as needed during cook
- For best results, start with up to 2 lbs. of charcoal (30-40 Briquettes) and/or wood fuel
- Adjust the charcoal grate to its lowest setting or farthest from the cooking grates

GRILL 300°-450°F



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

SEAR 450°-500°F



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



Seasoning Your Grill

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



STEP 1 LIGHTLY COAT WITH OIL

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



STEP 2 HEAT UP GRILL

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



STEP 3 RE-APPLY OIL TO GRATES 5X

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

NOTE:

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

Grilling Styles

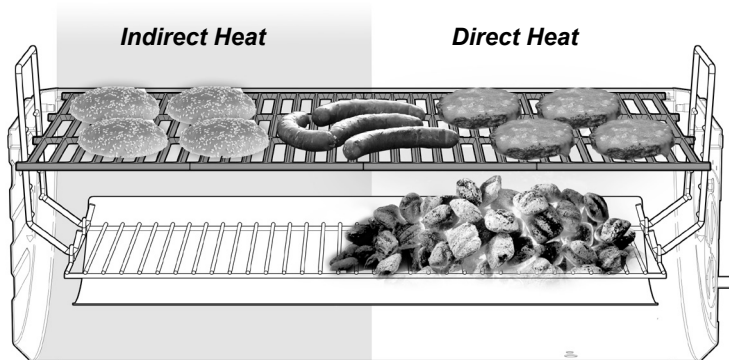
Your Char-Griller® grill can be used to smoke, grill or sear your food. By using temperature zones, charcoal and wood flavor, you can customize your culinary experience as desired. The following descriptions provide four of the most common ways you can cook with your Char-Griller® charcoal grill.

Grill

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

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

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



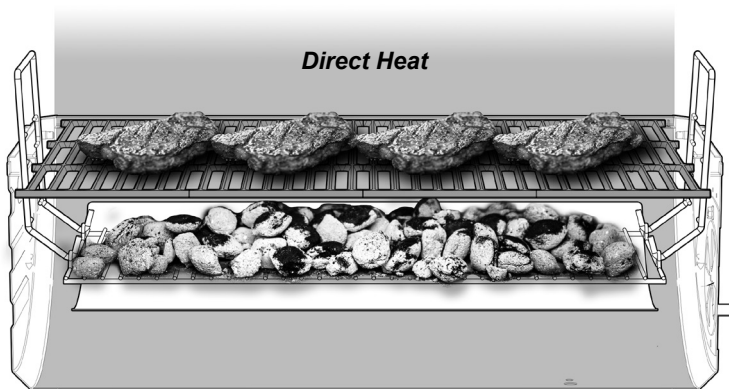
4. NOTE: Wood chips, chunks or split logs may be used in addition to charcoal to add smoke flavor as desired.

Sear

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

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

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



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



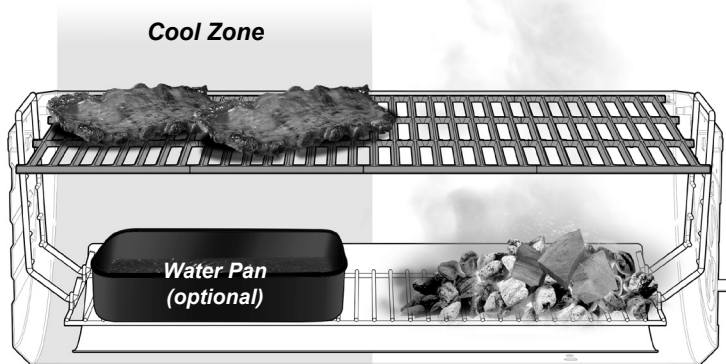
Smoke

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

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

SMOKE (INDIRECT HEAT) -

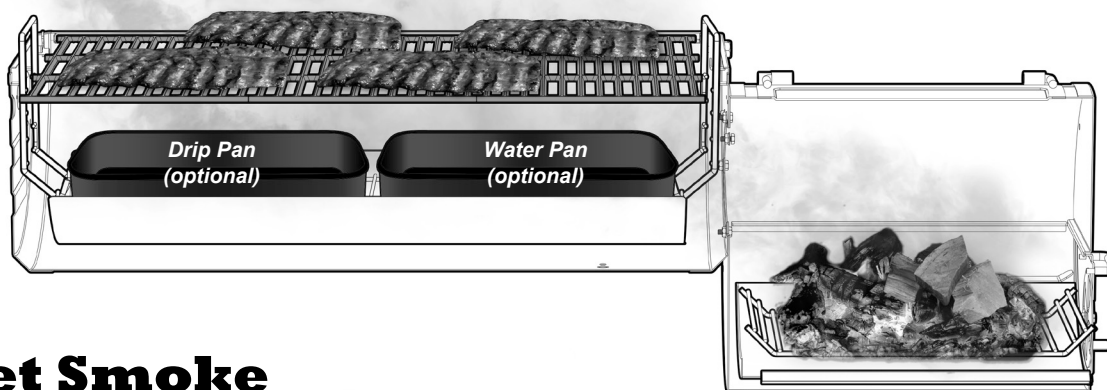
Up to 2 lbs. Charcoal (30-40 Briquettes)
Charcoal Grate adjusted to lowest setting or farthest from the cooking grates



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

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

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



Offset Smoke

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

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

Care & Maintenance

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

FINISH UP



- When you are finished grilling, clean your grates with the Char-Griller® Grate Scrape and then lightly coat your grates with flaxseed or other vegetable oil
- Next close both dampers and the hood allowing the fire to suffocate
- Wait until coals and ash have completely cooled before attempting to clean up or remove

CLEAN UP



- Wait until the fire is completely extinguished and the grill is cool to the touch before emptying the ashes
- Remove grates from grill with grate lifter
- Remove ash pan from grill
- Give the ash pan a few firm taps to loosen any ash that may be stuck
- Dump the ashes in a metal container and cover with water to ensure there are no lit coals, then you can dispose of the ashes

COVER UP



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

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

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



General Grilling Tips & Warnings

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Paint is not warranted and will require touch up.

This grill is not warranted against rust.

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

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

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

Cooking Guidelines

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

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

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

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

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

HEAT KEY



**DIRECT
HEAT**



**INDIRECT
HEAT**



SMOKE



LOW HEAT
150°-250°F



MEDIUM HEAT
300°-450°F



HIGH HEAT
450°-550°F+

USDA SAFE MINIMAL INTERNAL TEMPS

FISH & SHELLFISH:
145°F

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

GROUND BEEF OR PORK:
160°F

CHICKEN:
165°F

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



**FIND MORE
RECIPES AT**
CHARGRILLER.COM



ENHANCE FLAVOR

Wood Pairing Guide

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

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

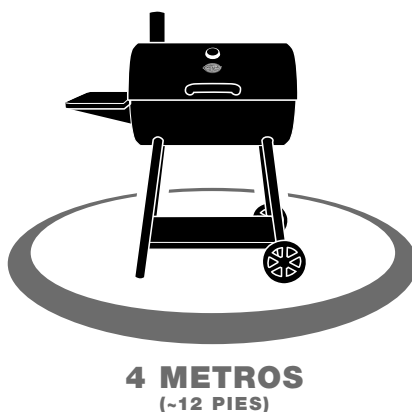
INSTRUCCIONES OPERATIVAS

Instalación Del Equipo

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

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

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





Instrucciones De Encendido

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

Chimenea De Encendido A Carbón

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



Encendedores

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



NOTA:

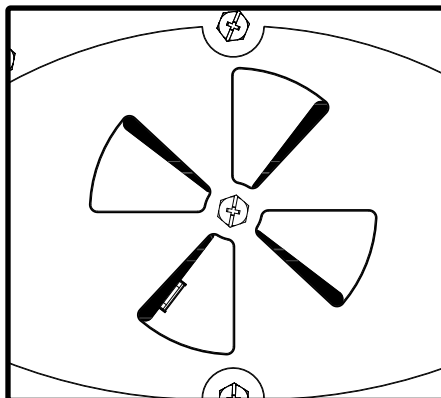
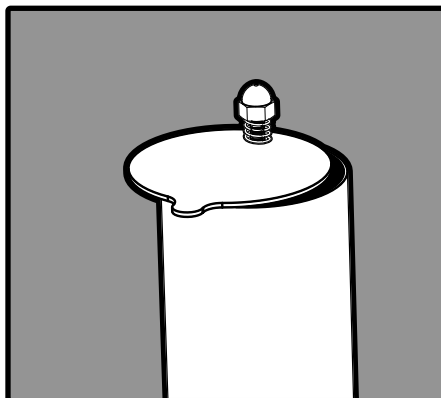
- No use fluido de encendido, gasolina, querosén, alcohol u otro acelerador para encender el carbón, debido a la inflamabilidad, el riesgo de lesiones corporales y la posibilidad de dejar un sabor desagradable en su comida.
- Si es necesario, utilice pinzas para mover las brasas para obtener un fuego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

Controlando La Temperatura

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

AHUMADO

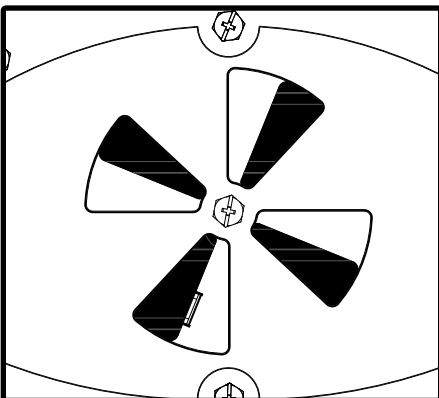
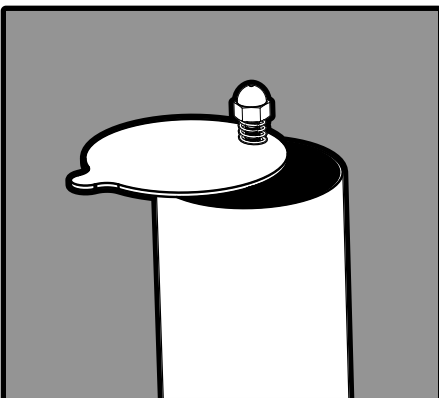
150°-250°F



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

ASADO A LA PARRILLA

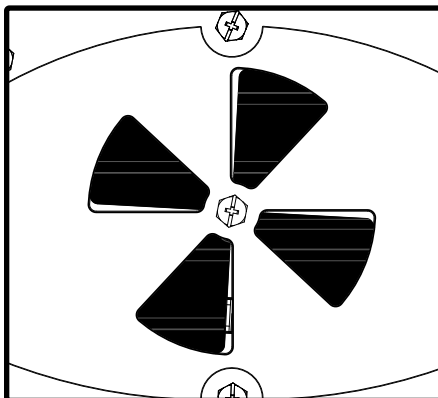
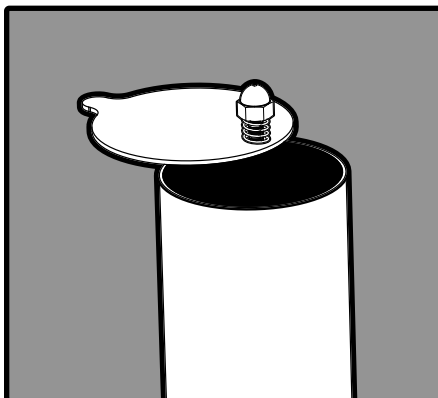
300°-450°F



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

SELLADO

450°-500°F



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



Curando Su Parrillera

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



PASO 1 CUBRA LIGERAMENTE CON ACEITE

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



PASO 2 CALIENTE LA PARRILLERA

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



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

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

NOTA:

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

Estilos De Parrilla O Asado

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

Asado A La Parrilla

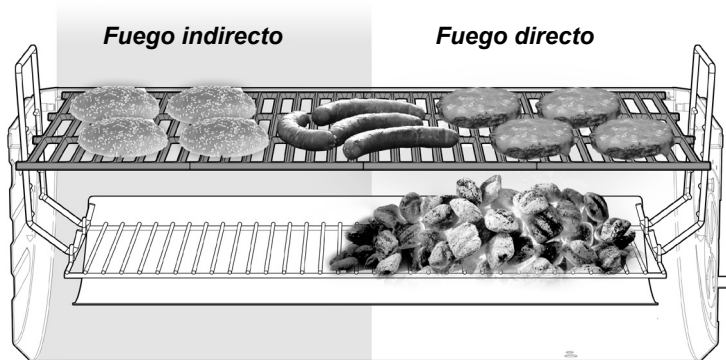
Cocine con fuego directo e indirecto a temperaturas medias (300 °F a 450 °F). Utilice una configuración de dos zonas para cocinar a diferentes velocidades y temperaturas.

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

ASADO (FUEGO DIRECTO) - 300° - 450°F

Hasta 2 libras de carbón (30 a 40 briquetas)

Rejilla de carbón ajustada a la posición media



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

Sellado

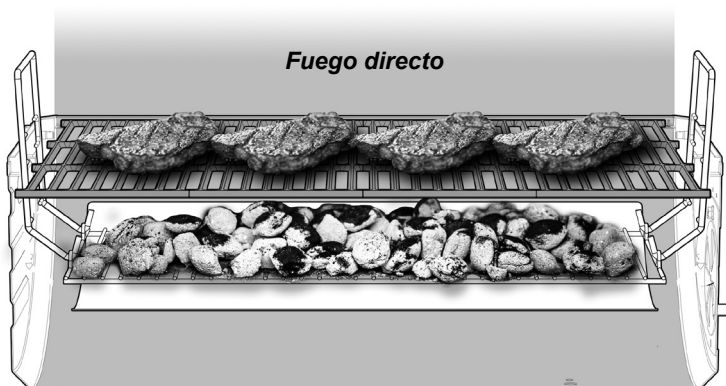
Cocine rápidamente con fuego directo a temperaturas altas (450 °F a 500 °F).

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

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

Hasta 3 libras de carbón (50 a 60 briquetas)

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



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



Ahumado

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

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

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

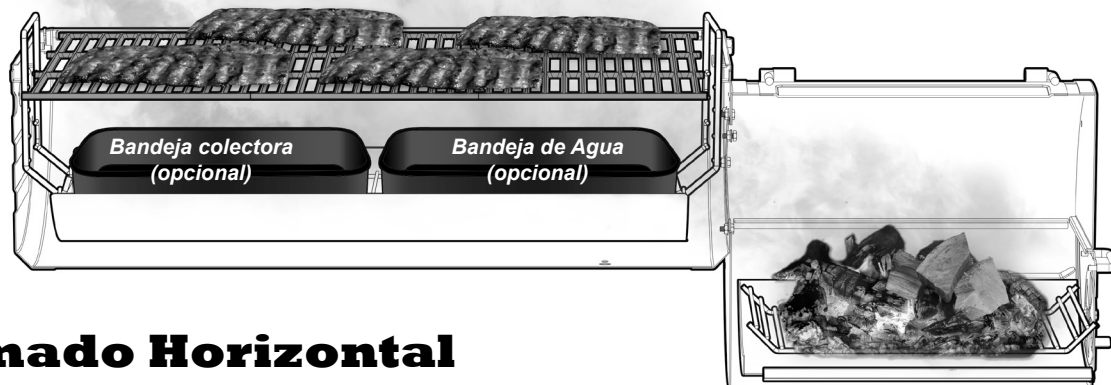
Hasta 2 libras de carbón (30 a 40 briquetas)
Rejilla de carbón ajustada a la posición baja o la posición más alejada de las rejillas de cocción



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

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

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



Ahumado Horizontal

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

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

Cuidado Y Mantenimiento

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

FINALIZANDO



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

LIMPIEZA



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

CUBIERTA



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

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

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



Consejos Y Advertencias Generales Sobre La Parrillera

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

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

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

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

Para reducir las llamaradas, cocine con la tapa cerrada.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Esta parrillera no tiene garantía contra el óxido.

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

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

Guía De Cocción

LEYENDA DE FUEGO

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

TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS ADECUADAS RECOMENDADAS POR EL USDA

PESCADOS Y MARISCOS: 145°F
BISTECES O CHULETAS DE RES O CERDO: 145°F
CARNE DE RES O CERDO MOLIDA: 160°F
POLLO: 165°F

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



ENCUENTRA MÁS
RECETAS EN
CHARGRILLER.COM

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

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

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

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

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



MEJORE EL SABOR

Guía Para Combinar Leñas

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

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