

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



Char-Griller 2137 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Char-Griller 2137](#)



[Find Your Char-Griller Grill Parts - Select From 107 Models](#)

----- Manual continues below -----

OWNER'S MANUAL



**Charcoal Grill
Model# E2137
Outlaw**

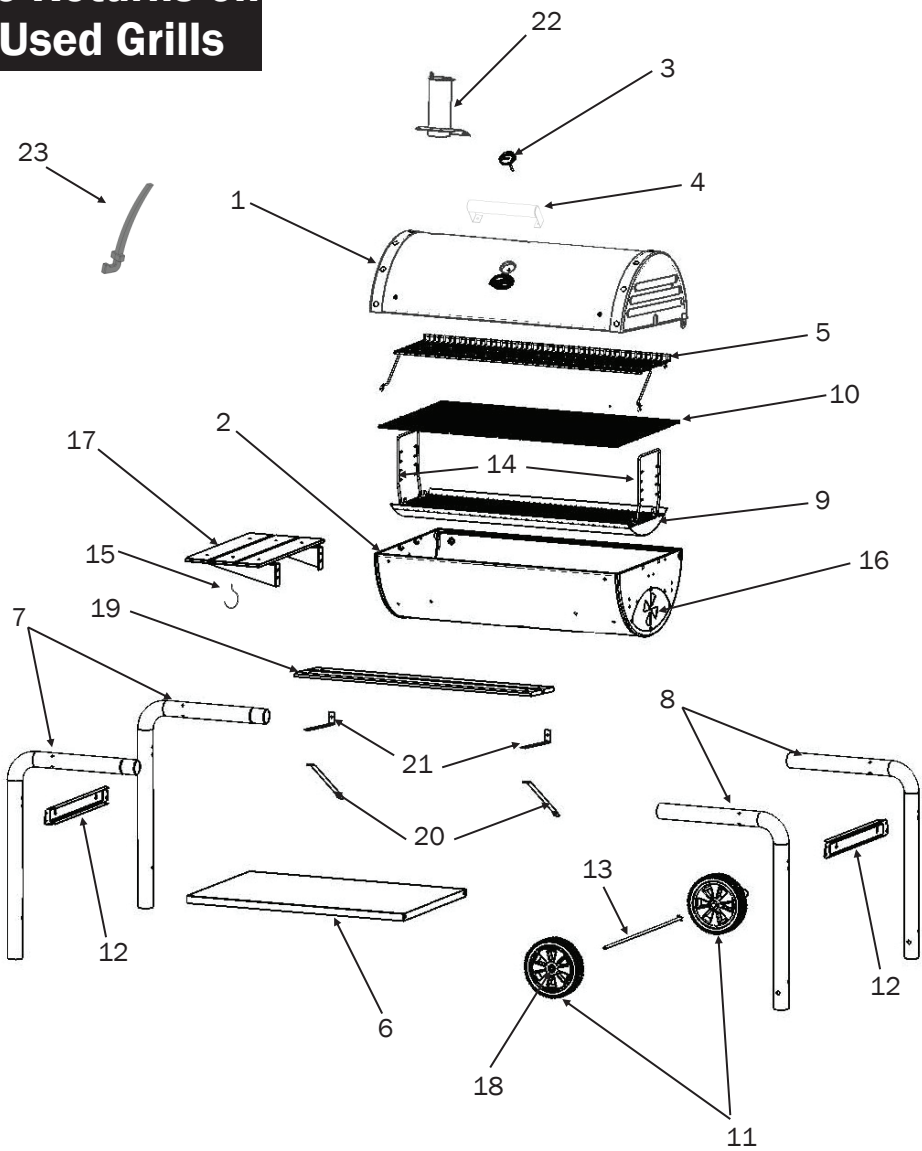
Keep your receipt with this manual for Warranty.

**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

**No Returns on
Used Grills**





STOP! CALL  FIRST! DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

CALL (912) 638-4724 This product has been built to the highest quality standards. Call us should you have any questions not addressed in these instructions, or for service information.

Have your grills serial number (located on the back of the grill body or on the leg) when calling.

PARTS LIST AND TOOLS REQUIRED

(Tools Not Included)

Pliers  and 7/16" nut driver 

**HARDWARE
USED
WITH YOUR
CHAR-GRILLER**

Note: Hardware bag may contain extras.



Hex Nut
1/4"

35 pcs.



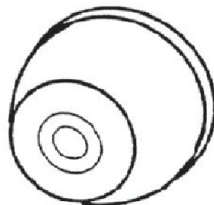
Lock Washer

3 pcs.



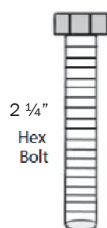
1/4" Washer

2 Pcs. for
Damper Circle



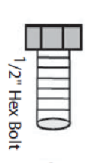
Push on Wheel Cap

2 Pcs. for Wheels



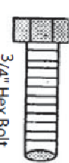
2 1/4"
Hex Bolt

12 Pcs.



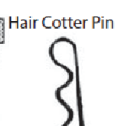
1/2" Hex Bolt

4 for
Side Shelf



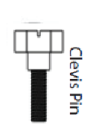
3/4" Hex Bolt

11 pcs.



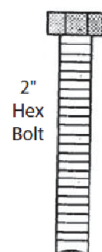
Hair Cotter Pin

4 pcs.



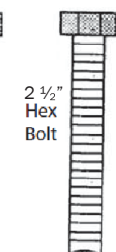
Clevis Pin

2 pcs.



2"
Hex Bolt

2 pcs.



2 1/2"
Hex Bolt

4 pcs.

ITEM	QTY	PART NAME	PART NUMBER
1	1	HOOD	20-0082
2	1	GRILL BODY	20-0083
3	1	HEAT GAGE	55-0010
4	1	HOOD HANDLE	55-0014
5	1	WARMING RACK	30-0058
6	1	BOTTOM SHELF	20-0130
7	2	LONG LEG	10-0120
8	2	SHORT LEG	10-0121
9	1	ASH PAN	20-0135
10	5	COOKING GRATE	10-0049
11	2	WHEEL	55-0003
12	2	LEG BRACE	10-0051
13	1	AXLE	10-0324
14	2	ASH PAN HANGERS	20-0024
15	3	UTENSIL HOOK	50-0003
16	1	DAMPER CIRCLE	10-0036
17	1	SIDE SHELF	30-0016
18	2	HUB CAP	55-0007
19	2	FRONT SHELF SLAT	10-0115
20	2	FRONT SHELF SUPPORTS	10-0053
21	2	FRONT SHELF BRACKETS	10-0052
22	1	STACK	30-0088
23	1	GRATE LIFTER	10-0045

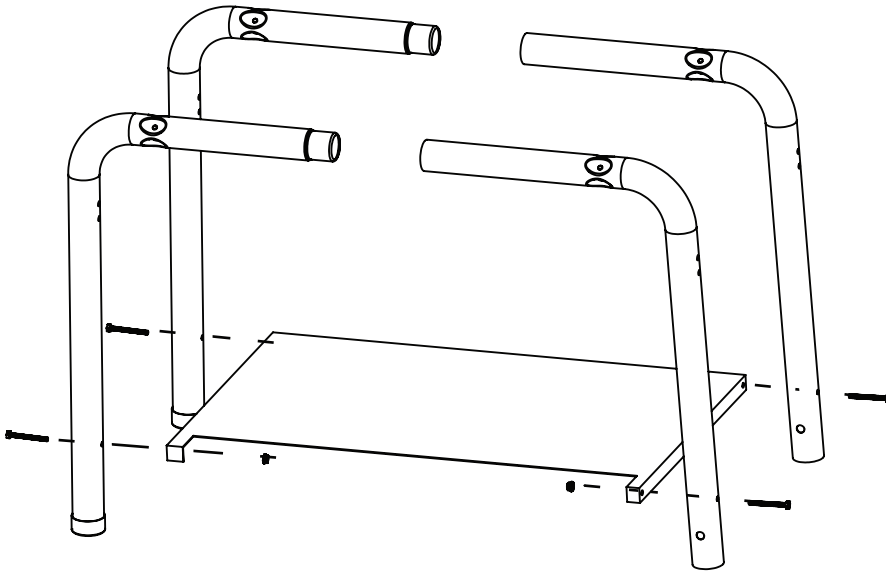
Page Intentionally Left Blank For Notes

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

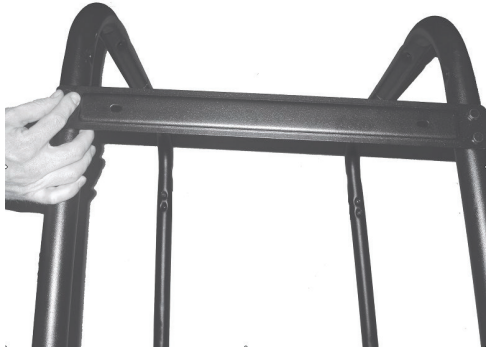
Read all safety warnings and instructions carefully before assembling and operating your grill.

IMPORTANT HINT: DO NOT TIGHTEN ANY NUTS AND BOLTS UNTIL GRILL IS FULLY ASSEMBLED.

1. Attach LEGS to BOTTOM SHELF using (4) FOUR 2 1/2" Hex Bolts and Nuts as shown below.



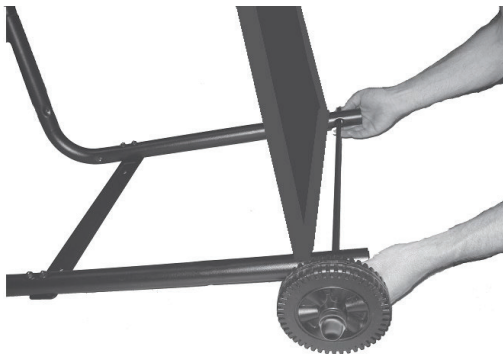
2. Attach LEG BRACE to the outside of the LONG LEG using 2 1/4" Hex Bolts and Nuts as shown but only finger tight.



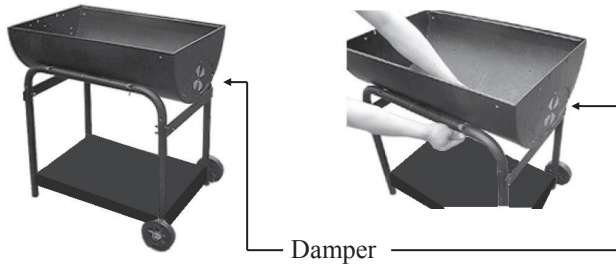
3. Attach the other end of the LEG BRACES to the corresponding legs using 2 1/4" Hex Bolts and Nuts but only finger tight. See below.



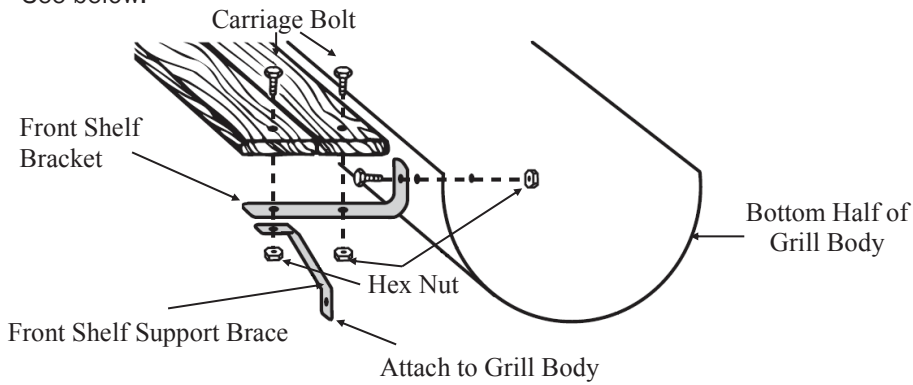
4. Insert the AXLE through the SHORT LEGS and through the BASE. Slide WHEELS onto AXLE, install washer and cotter pin then hammer HUB CAPS onto each end of the AXLE to secure WHEELS.



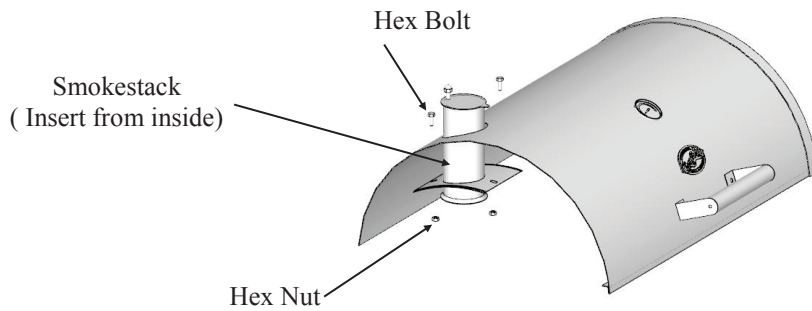
- Stand the CART/LEG ASSEMBLY upright. Attach the bottom half of the BODY to the CART/LEG ASSEMBLY (make sure damper is on same side as wheels) with four 2 1/4" Hex Bolts. There are two holes in the front and two in the back of the grill BODY. See below.



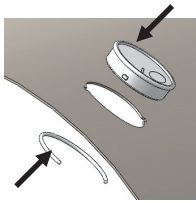
- Attach two (2) 8" FRONT SHELF BRACKETS to the front edge of BOTTOM HALF of grill body using two (2) 3/4" Hex Bolts and Nuts (with the nuts on the inside of the grill). Attach the long WOOD SLATS to the FRONT SHELF BRACKETS and at the same time attach the FRONT SHELF SUPPORT BRACES to the underside of the outer Holes of the FRONT SHELF BRACKETS with four (4) 1" Carriage Bolts and Nuts. Attach the other end of the Support Braces to the Grill Body. See below.



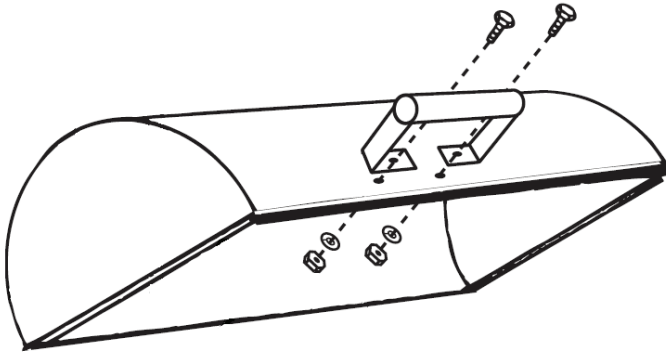
- Insert SMOKESTACK from INSIDE the HOOD up through the hole. Attach with two (2) 3/4" hex bolts with the nuts on the inside. See below. Note: It is not necessary to remove the Stack Damper.



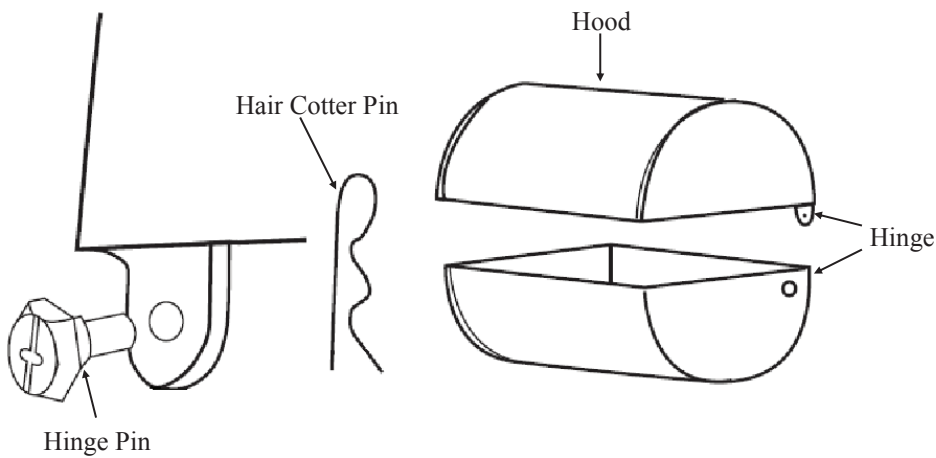
8. Insert HEAT GAUGE through hole in hood (from outside) and push the SPLIT RING over tabs on the side of HEAT GAUGE from inside the hood.



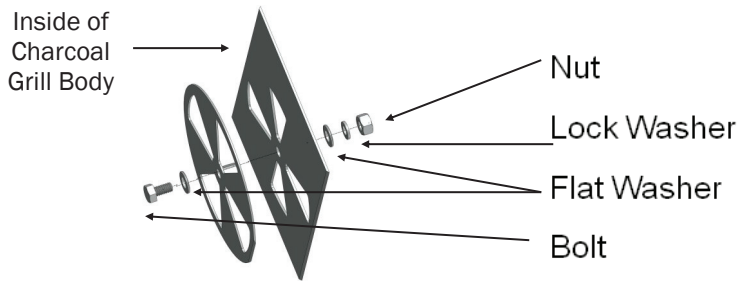
9. Attach WOOD HOOD HANDLE to the center of the HOOD with two (2) 3/4" hex bolts, lock washers, and hex nuts. See below.



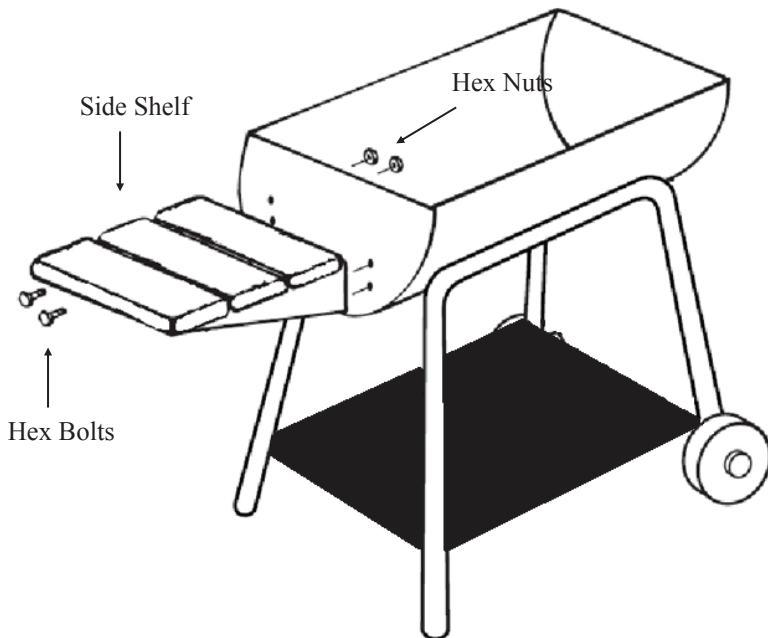
10. Set the HOOD, in the CLOSED POSITION, on top of the bottom Half of the grill body. Line up the Hinge holes and insert the Hinge Pins. This may require lifting up on the back of the Hood. Then, carefully open the hood, making sure to not let the Hinge Pins fall out, and insert the Hair Cotter Pins into the Hinge Pins. See below.



11. Attach the DAMPER CIRCLE from the inside of bottom half of grill body with a 3/4" Bolt. The bolt goes thru a Flat Washer, thru the Damper Circle, thru the Grill Body, thru another Flat Washer, thru a Lock Washer, and finally attached to a Hex Nut. The small tab on the Damper Circle should protrude outward. Fig. J.



12. Attach SIDE SHELF to the four (4) holes on left side of grill with 1/2" hex bolts and nuts. See below.

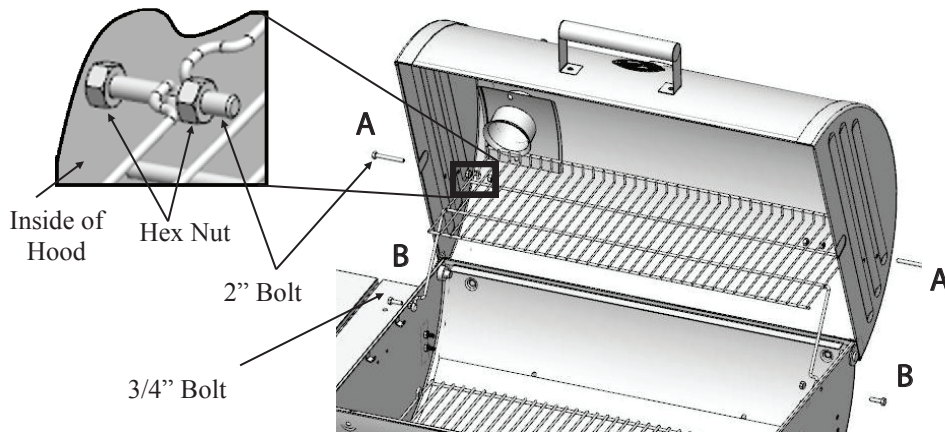


13. ATTACHING WARMING RACKS PIVOT BOLTS: On each END of the HOOD just back of center, insert one (1) 2" HEX BOLT (total 2) (from outside in) in holes (A) with HEX NUTS on inside of HOOD. See Below.

On each END of the LOWER GRILL BODY 4" from the back corner, insert one (1) 3/4" HEX BOLT (total 2) (from outside in) in holes (B) with HEX NUTS on inside of GRILL BODY. See below.

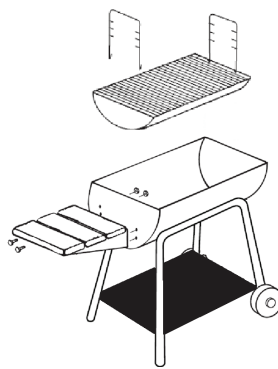
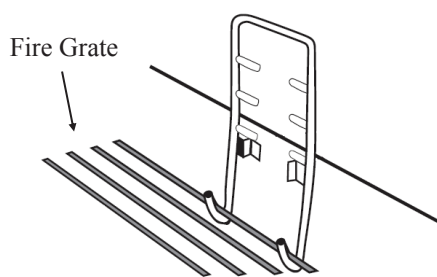
Do not install WARMING RACK until after tightening all four WARMING RACK PIVOT BOLTS.

ATTACH THE WARMING RACK'S (4) WIRE LOOP HOLES, located on the WARMING RACK'S SIDES and WIRE LEGS, over the four (4) PIVOT BOLTS in the HOOD and GRILL BODY. Attach left side first. Hint: You may flex the WIRE LEG outwards for a tighter fit and to center. See below.



14. Tighten ALL nuts and bolts.

15. Place FIRE GRATE, with ADJUSTABLE HANGERS attached, into BOTTOM HALF of grill body. See Below. Install the COOKING GRATES.



CONGRATULATIONS, ASSEMBLY COMPLETE!

Page Intentionally Left Blank For Notes

GRILL PREPARATION & OPERATING INSTRUCTIONS

PLEASE NOTE: NO RETURNS ON USED GRILLS

Read all safety warnings and instructions carefully

Before assembling and operating your grill.

1. Cure GRILL prior to your initial use to protect the interior and exterior finish and to prevent unnatural flavors to your first meals. (A) Lightly coat ALL INTERIOR SURFACES (including GRILLS, GRATES, AND INSIDE OF BARREL.) with vegetable oil (spray vegetable oil is easiest but do not use near hot coals or fire). (B) Build a medium sized fire on the fire grate. (C) After coals ash over, spread out coals, replace cooking grates, close lid and heat at approximately 250 F for two hours. Re-coat GRATES and return to grill at approximately 200 F for two hours. 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 will then be ready for use. NOTE: Grill will drip a lot of oil during this process and for several uses but will slow over time. **NEVER EXCEED 400 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.**
2. To START FIRE – stack 50-60 briquets in pyramid and saturate with lighter fluid (DON'T USE GASOLINE). Light coals in several places, close lid after briquets ash over or _ gray, spread them out and start cooking. If one end burns faster, use tongs to move coals from one end to the other for even heat. ALWAYS FOLLOW CHARCOAL AND LIGHTER FLUID MANUFACTURERS' INSTRUCTIONS AND WARNINGS. **USE OUTDOORS ONLY ON NONCOMBUSTIBLE SURFACE – 15' AWAY FROM WOOD AND COMBUSTIBLE MATERIAL.**
3. Control heat with amount and type of FUEL, DUAL DAMPERS and ADJUSTABLE FIRE GRATE. Adjust GRATE one end at a time. Wood burns hotter than coals. More airflow is more heat.
4. For no flare-ups, cook with lid in the down position. Add water soaked hardwood chips for a smoked flavor.
5. Suggestion: Screw 3/4" cup hooks (not furnished) on front of the wood shelf to hang cooking utensils.
6. Burn out may be rust out. Ashes left in bottom too long hold moisture and rust through any thickness of steel. This grill is made of steel and cast iron, which WILL RUST, ESPECIALLY IF NOT PROPERLY CARED FOR.
7. Do not use self-starting charcoal as it will give unnatural flavor. Burn lighter fluid completely before closing lid.
8. After using, coat vegetable oil on interior grates and bare metal while warm to reduce rust. On the EXTERIOR, remove dust with wire brush and touch up with a high heat paint, available at most hardware/auto stores.
9. HINT: If cast iron grates get caked, put them in self cleaning oven. They come out like new, but need re-seasoning.
10. You may place a coffee can on bottom shelf under the hole in the grill to catch drippings.
11. HEAT GAUGE may obtain moisture, which will steam out during cooking. Gauge may be calibrated in oven.
12. You may fill unwanted holes with Nuts & Bolts (Not Provided). NOTE: Smoke will escape from areas other than the smokestack. This should not affect your cooking.

GRILLING RECIPES

DIRECT METHOD

STEAK (& ALL MEATS): Cook food directly above coals/heat. Generally speaking, 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 desire doneness.

Control heat with dual dampers and adjustable fire grate.

BETTER BARBECUE: 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.

Tip: Cooking with a MEAT THERMOMETER ensures food is fully cooked. Insert into thickest part not touching bone & allow five minutes to register. Internal temperatures for BIRDS should be 170F to 180F and meat should be 140F for rare, 160F medium and 170F for well done.

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.

MARINADE: 1/2 cup vegetable or olive oil, 1/3 cup soy sauce, 1/4 cup red wine vinegar, 2 tbs. 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), marinate overnight, pour off 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 min each side before lowering grate and closing lid. *OR SMOKE by placing 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: 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 and bring to a boil. 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: Mix in chopped onions, green peppers, salt, sear 3/4 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; or you may 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. See meat marinade on page 9.

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.

SMOKIN' RECIPES: using the Charcoal Grill side of the Duo with a **WATER PAN** (also called **INDIRECT METHOD**).

Pan not included. Disposable bread pan is recommended. **SMOKE BY COOKING SLOWLY** (See chart on page 27 for smoking times). 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 170F to 180F or when leg moves easily in joint. Meat should be cooked to internal temperature of 140F for rare, 160F for medium and 170F 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: Fully cooked canned ham or smoked and cured whole ham or shank or butt portion. 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 in to 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°. 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.

HAM GLAZE: 1 cup of light brown sugar, firmly packed, 1/2 cup orange juice, 1/2 cup honey, combine sugar, juice and honey. Let marinade sit for at least 4 hours.

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: 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.

Venison Marinade: 1 cup Balsamic or wine vinegar, 1 cup olive oil, 2 oz. Worcestershire, 1/2 oz. Tabasco, 2 tbs. Season All, 1 to 2 chopped jalapenos, 3 oz. Soy sauce. Bacon Marinade: 2 oz. Wine vinegar, 2 oz. Worcestershire, 4 dashes Tabasco.

SMOKED SHRIMP & CRAYFISH: Mix in a foil pan 1/2 cup butter, two cloves of crushed garlic, Tabasco, sliced green pepper, 1 tbs. 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 meats 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 nonmetal dish. Cover and refrigerate overnight, turning occasionally. Use marinade to baste chicken while cooking.

MEAT MARINADE: For steaks, chops, and burgers: Combine 1 cup soy sauce, 2 coarsely chopped large onions and 2 cloves garlic (halved) in an electric blender; cover, 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 and bring to a boil. Marinate beef in mixture a minimum of 4 hours.

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



IMPORTANT SAFETY WARNINGS

READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY



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

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

Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges.

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

Keep children & pets away from grill. Supervision is necessary and do not leave grill unattended when in use. Use caution when moving grill to prevent strains. Keep grill at least 15 feet from any combustible material (decks, buildings, fences, trees, bushes, etc).

When adding charcoal and/or wood, use extreme caution.

Never move grill when it is in use or when it contains hot coals or ashes.

Do not place grill near flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.

Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the lid, keep hands, face and body safe from hot steam and flame flare-ups.



IMPORTANT SAFETY WARNINGS

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

Do not exceed a temperature of 400 F. Do not allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the grill

Always wear oven mitts to protect hands from burns. Avoid touching hot surfaces.

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 wooden handle to prevent it from closing unexpectedly.

Never leave coals and ashes unattended. Before grill can be left unattended, coals and ashes must be removed. Use caution to protect yourself and property. Carefully place remaining coals and ashes in a noncombustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.

To protect against bacteria that could cause illness, keep all meats and refrigerated and thaw in refrigerator or microwave; keep raw meats separate from other foods; wash everything that contacts raw meats; cook thoroughly; and refrigerate leftovers immediately. Cook meats medium to well one.

THESE WARNINGS APPLY ALSO TO THE "SIDE FIRE BOX"

Outlaw 2137

ACCESSORIES ORDER FORM



TO ORDER

Visit:

www.chargriller.com

or

CALL: 912-638-4724

or

FAX: 912-638-2580

or MAIL:

P.O. Box 30864

Sea Island, GA



Professional Accessories™ Branded with Char-Griller®

LIFETIME
DURABILITY!

ALL TOOLS: STAINLESS STEEL & HARDWOOD HANDLES

Cover

Custom Fit, Weather Resistant
Protects grill finish
Cover Accommodates Side Shelf or Side Fire Box



Side Fire Box item #2424

For Charcoal grilling
Attaches to grill in minutes



Rotisserie—Heavy Duty

Excellent for effortless grilling
Universal Fit for Any Grill



Apron

Machine Washable
Two Front Pockets
Adjustable Straps



(continued on next page)

Visit our online store at:

www.chargriller.com

for more Char-Griller®

Professional Accessories™

Page Intentionally Left Blank For Notes



Warranty Information – Charcoal Grill

Char-Griller® will repair or replace any defective part of its grillers/smokers for a period of up to one year from the date of purchase. Char-Griller® will also repair or replace the body (bottom half) of its charcoal grillers/smokers if the metal is rusted through or burned through for a period up to five years. Char-Griller will repair or replace any defective part of its side fire boxes for a period up to one year from the date of purchase.

Proof of purchase, proof of purchase date photo and prepaid return of the item in question may be required. Misuse, abuse, or commercial use nullifies all warranties. Paint/finish is not warranted. Products are not warranted against rust.

The warranty is for replacement of defective parts only. Manufacture will not be responsible for damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, hostile environments, improper installation, installation not in accordance with local codes of service of unit.

This limited warranty does not cover any scratches, dents, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners nor any components used in the installation of the appliance.

Save your receipt for all warranty claims.



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



MANUAL DEL USUARIO



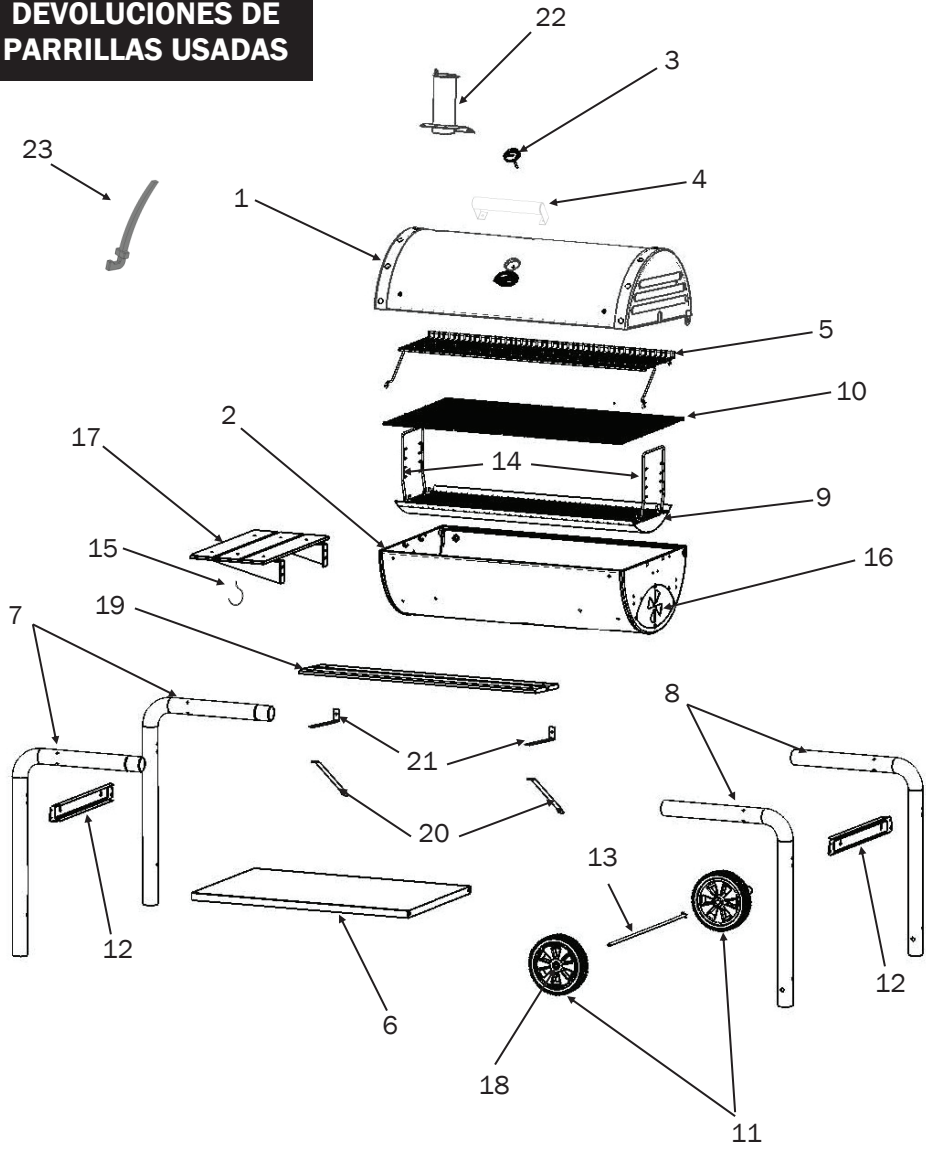
Parrilla de Carbón Model No. E2137

Para efectos de Garantía, guarda tu recibo 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.

**NO SE ACEPTAN
DEVOLUCIONES DE
PARRILLAS USADAS**



¡ESPERE! ¡LLAME PRIMERO A !  NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.

LLAME AL (912) 638-4724. Este producto ha sido fabricado según las más altas normas de calidad. Llámenos si tiene alguna pregunta que no figure en estas instrucciones o para obtener información sobre el servicio técnico.

Tener un número de serie de su parrilla (que se encuentra en la parte posterior de la caja de la parrilla o en la pierna) cuando se llama.

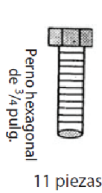
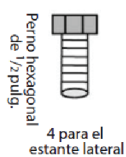
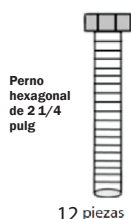
PARTS LIST AND TOOLS REQUIRED

(Tools Not Included)

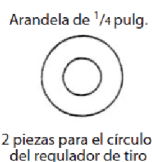
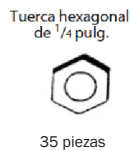
Pliers  and 7/16" nut driver



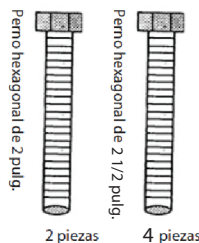
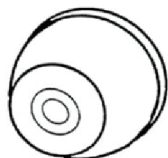
**PIEZAS
UTILIZADAS
CON SU PARRILLA
CHAR-GRILLER**



Nota: la bolsa de las piezas puede contener piezas adicionales.



Tapas a presión para ruedas



Artículo	Cant.	Descripción	Número de parte
1	1	CUBIERTA	20-0082
2	1	CARCAZA DE LA PARRILLA	20-0083
3	1	INDICADOR DE CALOR	55-0010
4	1	MANIJA DE LA CUBIERTA	55-0014
5	1	REJILLA PARA CALENTAR	30-0058
6	1	ESTANTE INFERIOR	20-0130
7	2	PATA LARGA	10-0120
8	2	PATA CORTA	10-0121
9	1	BANDEJA DE CENIZAS	20-0135
10	5	REJILLA PARA COCINAR	10-0049
11	2	RUEDA	55-0003
12	2	SOPORTE DE LA PATA	10-0051
13	1	EJE	10-0324
14	2	COLGADOR PARA LA BANDEJA DE CENIZAS	20-0024
15	3	UTENSILIO GANCHO	50-0003
16	1	AMORTIGUADOR CIRCULO	10-0036
17	1	REPISA LATERAL	30-0016
18	2	CAPUCHONES DEL EJE	55-0007
19	2	ESTANTE FRONTAL LISTÓN	10-0115
20	2	SOPORTES PARA ESTANTE FRONTAL	10-0053
21	2	SOPORTES DE ESTANTE FRONTAL	10-0052
22	1	CHIMENEA	30-0088
23	1	RALLAR LEVANTADOR	10-0045

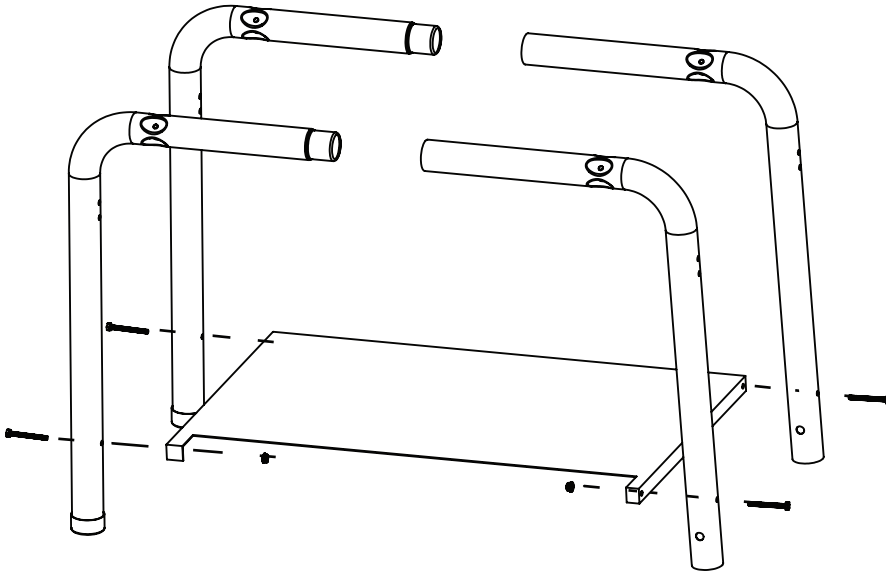
Página en blanco para las notas

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Read all safety warnings and instructions carefully before assembling and operating your grill.

IMPORTANT HINT: DO NOT TIGHTEN ANY NUTS AND BOLTS UNTIL GRILL IS FULLY ASSEMBLED.

1. Fije las PATAS al ESTANTE INFERIOR usando (4) CUATRO Tuercas y Pernos Hexagonales de 2 1/2 " como se muestra a continuación.



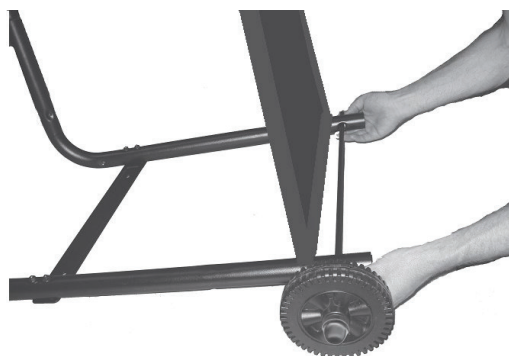
2. Fije **PUNTALES DE LAS PATAS** hacia el exterior de la pata larga con 2 1/4" tornillos hexagonales y tuercas como se muestra, pero sólo con los dedos.



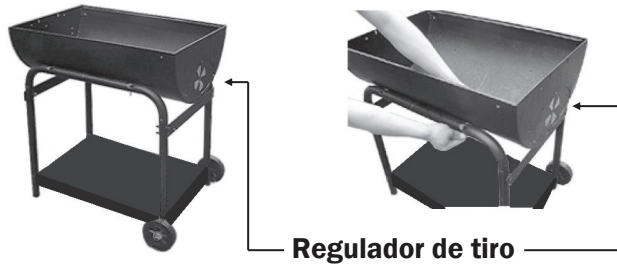
3. Coloque el otro extremo de los **PUNTALES DE LAS PATAS** en las patas correspondientes utilizando pernos hexagonales de 2 1/4 pulg. y tuercas pero ajústelos solo con los dedos. Ver



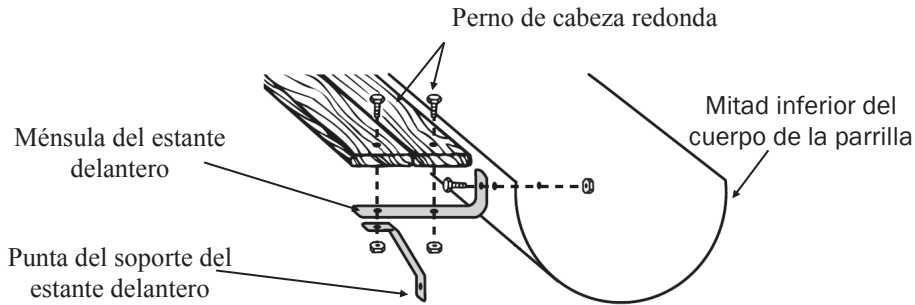
4. Inserte el **EJE** pasándolo a través de las **PATAS CORTAS** y de la **BASE**. Deslice las **RUEDAS** en el **EJE** y use un martillo para colocar los **CAPUCHONES DE REMATE DEL EJE** en cada extremo para afianzar las **RUEDAS**.



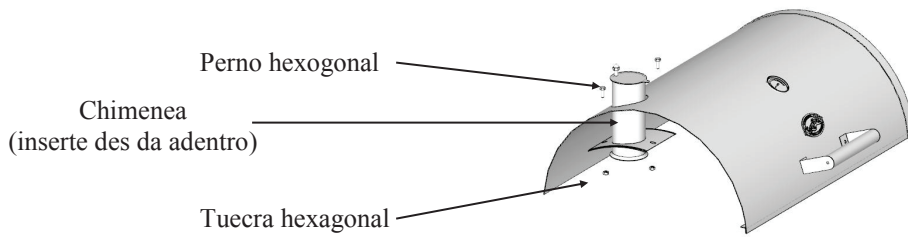
5. Coloque el **CARRITO/ENSAMBLADO DE LAS PATAS** en posición vertical. Sujete la mitad inferior del **CUERPO** al **CARRITO/ENSAMBLADO DE LAS PATAS** con 4 pernos hexagonales de 2 1/4 pulg. (compruebe que el regulador de tiro esté del lado de las ruedas). Hay dos orificios en la parte delantera y dos en la parte trasera del **CUERPO** de la parrilla.



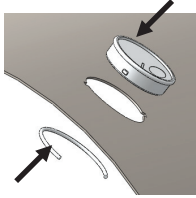
6. Sujete dos (2) **MÉNSULAS DE 8 pulg. DEL ESTANTE DELANTERO** en el borde frontal de la **MITAD INFERIOR** del cuerpo de la parrilla con dos (2) pernos hexagonales de 3/4 pulg. y tuercas (las tuercas van en el interior de la parrilla). Coloque las **TABLILLAS LARGAS DE MADERA** sobre las **MÉNSULAS DEL ESTANTE DELANTERO** y al mismo tiempo sujete los **PUNTALES DE LOS SOPORTES DEL ESTANTE DELANTERO** en la parte de abajo de los orificios exteriores de las **MÉNSULAS DEL ESTANTE DELANTERO** con cuatro (4) tornillos de cabeza redonda de 1 pulg. y tuercas. Fije el otro extremo de los puntales de los soportes a la parrilla.



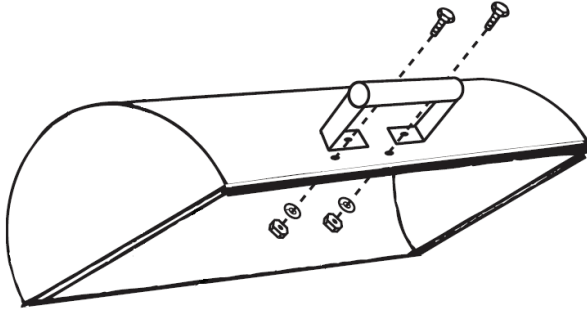
7. Introduzca la **CHIMENEA** a través del orificio desde la parte **INTERIOR** de la **CUBIERTA** hacia arriba. Sujete con dos (2) pernos hexagonales de 3/4 pulg. con las tuercas en la parte interior. Nota: No es necesario retirar el regulador de tiro de la chimenea.



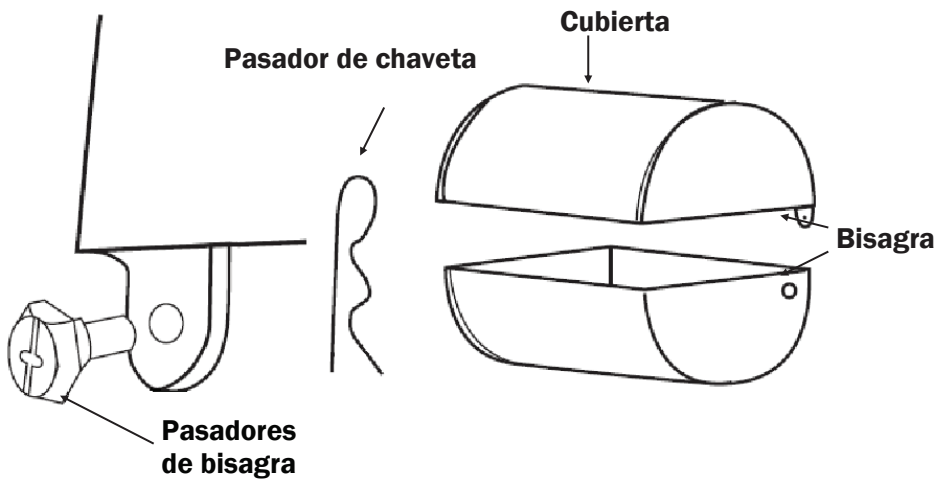
8. Introduzca el **MEDIDOR DE CALOR** a través del orificio de la cubierta (desde afuera) y empuje el **ANILLO PARTIDO** desde el interior de la cubierta sobre las lengüetas de los laterales del **MEDIDOR DE CALOR**.



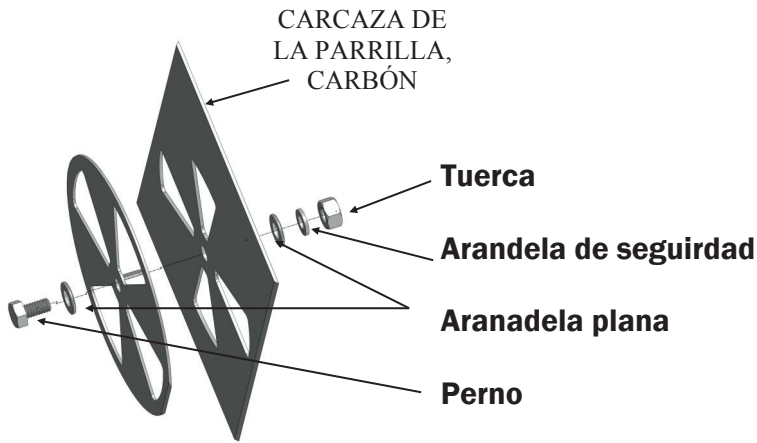
9. Fije la **MANIJA DE MADERA DE LA CUBIERTA** en el centro de la **CUBIERTA** con dos (2) pernos hexagonales de 3/4 pulg., arandelas de seguridad y tuercas hexagonales.



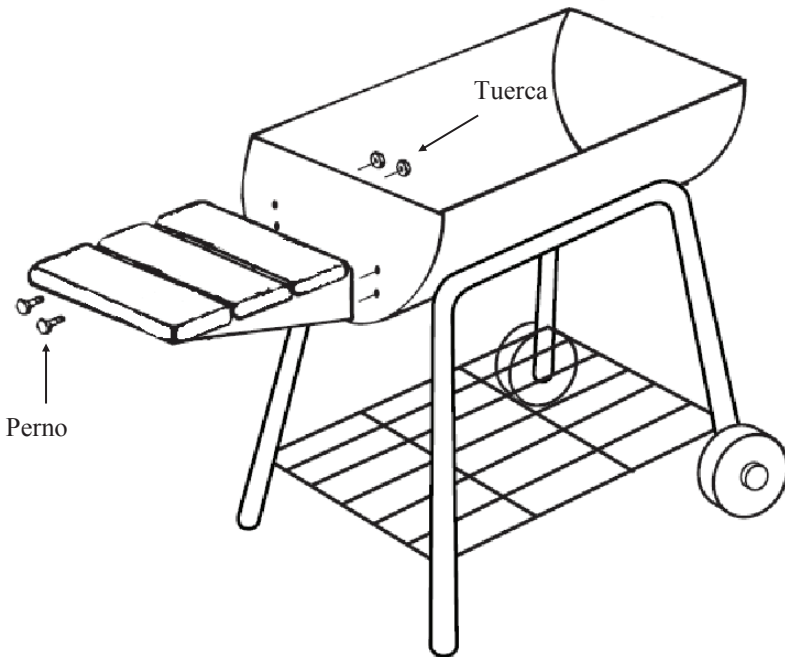
10. Coloque la **CUBIERTA**, en **POSICION CERRADA**, sobre la mitad inferior del cuerpo de la parrilla. Alinee los orificios para la bisagra e introduzca los pasadores de bisagra. Para esto, es posible que sea necesario levantar la parte trasera de la cubierta. Luego, abra cuidadosamente la cubierta, asegurándose de no dejar que se caigan los pasadores de bisagra introduzca los pasadores de chaveta por los pasadores de bisagra.



11. Fije el **CÍRCULO DEL REGULADOR DE TIRO** en el interior de la mitad inferior del cuerpo de la parrilla con un perno hexagonal de 3/4 pulg. El perno pasa a través de la arandela plana, del círculo del regulador de tiro, del cuerpo de la parrilla, de otra arandela plana, de una arandela de seguridad y finalmente, se acopla a la tuerca hexagonal. La lengüeta pequeña sobre el círculo del regulador de tiro debe sobresalir hacia fuera.



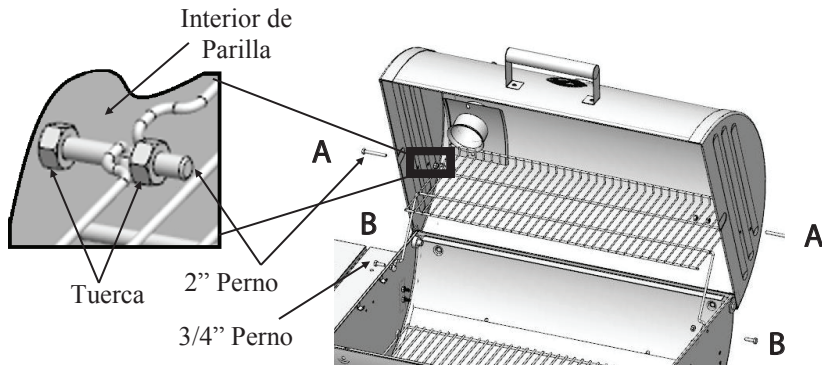
12. Sujete las **DEL ESTANTE LATERAL** en los cuatro (4) orificios ubicados en el lado izquierdo de la parrilla con pernos hexagonales de 1/2 pulg. y tuercas.



13. COMO COLOCAR LOS PERNOS DE PIVOTE DE LAS REJILLAS PARA CALENTAR: e n c a d a EXTREMO d e l a CUBIERTA, justo detrás del centro, introduzca uno (1) de los PERNOS HEXAGONALES de 2 pulg. (son 2) (desde afuera hacia adentro) en los orificios (A) con las TUERCAS HEXAGONALES en el lado interno de la CUBIERTA.

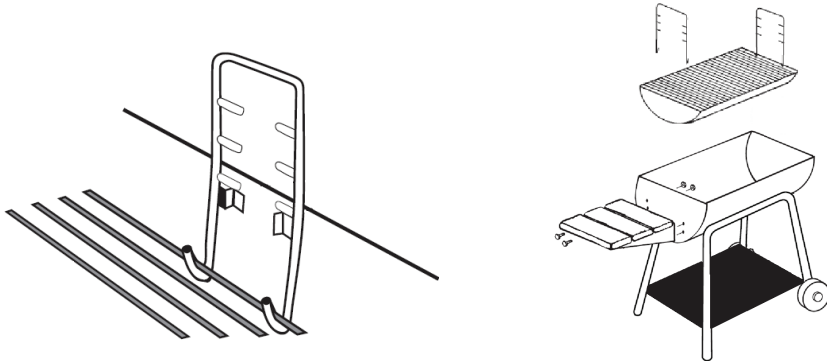
En cada EXTREMO del CUERPO INFERIOR DE LA PARRILLA, a 4 pulg. de la esquina de la parte posterior, introduzca uno (1) de los PERNOS HEXAGONALES de 3/4 pulg. (son 2) (desde afuera hacia adentro) en los orificios (B) con l a s T U E R C A S HEXAGONALES que van en el interior del CUERPO DE LA PARRILLA.

No instale la REJILLA PARA CALENTAR hasta que haya ajustado l o s c u a t r o P E R N O S DE PIVOTE DE LA REJILLA PARA CALENTAR. COLOQUE LOS (4) ORIFICIOS DE LOS AROS DE ALAMBRE DE LA REJILLA PARA CALENTAR, ubicados en los LATERALES de la REJILLA PARA CALENTAR y en las PATAS DE ALAMBRE, sobre los cuatro (4) PERNOS DE PIVOTE en la CUBIERTA y en el CUERPO DE LA PARRILLA. Fije primero el lado izquierdo. Consejo: Puede doblar la PATA DE ALAMBRE.



14. Ajuste todas las tuercas y los pernos.

15. Coloque la **PARRILLA**, con los **SOPORTES COLGANTES REGULABLES**, en la **MITAD INFERIOR** del cuerpo de la parrilla. Instale las PARRILLAS de cocción.



¡FELICITACIONES, LA PARRILLA ESTA ENSAMBLADA!

Página en blanco para las notas

PREPARACION DE LA PARRILLA E INSTRUCCIONES DE USO

NOTA: NO SE ACEPTAN DEVOLUCIONES DE PARRILLAS USADAS
Lea todas las instrucciones y advertencias detenidamente
antes de ensamblar y utilizar su parrilla.

1. Cure la PARRILLA antes de utilizarla por primera vez para proteger el acabado exterior e interior y para evitar que sus primeras comidas tengan sabores poco naturales. (A) Aplique sobre TODAS LAS SUPERFICIES INTERIORES (incluso sobre las PARRILLAS, las REJILLAS y el INTERIOR del BARRIL) una ligera capa de aceite vegetal (el aceite vegetal en aerosol es más fácil de aplicar pero no lo utilice cerca de las brasas o el fuego). (B) Encienda un fuego medio sobre la parrilla. (C) Cuando las brasas se conviertan en cenizas, espárzalas, vuelva a colocar las parrillas de cocción, cierre la tapa y caliente aproximadamente a 250° F durante dos horas. Aplique otra capa sobre las PARRILLAS y continúe calentándolas aproximadamente a 200° F durante dos horas. Puede revestir ligeramente el exterior de la parrilla (mientras esté tibia) con aceite vegetal. Esto extenderá la vida del acabado, al igual que cuando encera u carro. Entonces su PARRILLA estará lista para usar. **NOTA: Goteará mucho aceite de su parrilla durante este proceso y durante varios usos pero el goteo irá disminuyendo con el tiempo. NUNCA EXCEDA LOS 400° PORQUE ESTO DAÑARA EL ACABADO Y HARA QUE SE OXIDE. LA PINTURA NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA Y NECESITARA UN RETOQUE. ESTA UNIDAD NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA CONTRA LA OXIDACION.**
2. Para ENCENDER EL FUEGO – apile 50-60 briquetas en forma de pirámide y empape con el líquido combustible (NO USE GASOLINA). Encienda el carbón en varios lugares, cierre la tapa cuando las briquetas se convierten en cenizas o la mitad esté gris, extiéndalas y comience a cocinar. Si un extremo se quema más rápido, utilice las pinzas para mover el carbón de un extremo a otro para que el calor sea parejo. **SIEMPRE SIGA LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE LOS FABRICANTES DEL LIQUIDO COMBUSTIBLE Y DEL CARBON. UTILICE SOLO AL AIRE LIBRE SOBRE UNA SUPERFICIE NO COMBUSTIBLE A UNA DISTANCIA DE 15 PIES DE MATERIALES DE MADERA O COMBUSTIBLES.**
3. Controle el calor con la cantidad y tipo de COMBUSTIBLE, REGULADOR DE TIRO DOBLE y PARRILLA REGULABLE. Ajuste un extremo de la PARRILLA a la vez. La madera produce más calor que el carbón. A mayor circulación de aire, más calor.
4. Para evitar llamaradas, cocine con la tapa en posición baja. Agregue virutas de madera empapadas con agua para obtener un sabor ahumado.
5. Sugerencia: atornille unos ganchos semicirculares de 3/4 pulg. (no incluidos) en la parte delantera de la repisa de madera para colgar utensilios de cocina.
6. El consumo del carbón puede oxidar la parrilla. Las cenizas que se dejan sobre el fondo por mucho tiempo mantienen la humedad y oxidan el acero de cualquier grosor. Esta parrilla está hecha de acero y hierro fundido y **SE OXIDARA SI NO SE LA CUIDA ADECUADAMENTE.**
7. No utilice carbón de combustión automática porque dará un sabor poco natural. Queme todo el líquido combustible antes de cerrar la tapa. Luego de usar la parrilla, aplique una capa de aceite vegetal sobre las parrillas interiores y las superficies de metal mientras esté tibia para reducir la oxidación. En la parte EXTERIOR, retire el óxido con un cepillo de alambre y retoque con una pintura para altas temperaturas, la cual está disponible en la mayoría de las ferreterías/negocios de venta de accesorios para automóviles.
9. CONSEJO: Si las parrillas de hierro fundido se endurecen, colóquelas en un horno autolimpiante. Salen como nuevas, pero es necesario curarlas nuevamente.
10. Puede colocar una lata de café en el estante inferior debajo del orificio de la parrilla para juntar los líquidos que goteen.
11. El MEDIDOR DE CALOR puede atraer humedad que se evaporará durante la cocción. El medidor se puede calibrar en el horno.
12. Puede rellenar los orificios no deseados con tuercas y pernos (no incluidos).

RECETAS PARA ASADOS

FILETES (Y TODAS LAS CARNES): Cocine la comida directamente sobre el calor.

Por lo general, para asar carnes, encienda la llama a la posición HI (caliente) y cocine por un minuto cada lado con la tapa abierta para sellar el sabor y los jugos. Luego baje a fuego mediano/lento con la tapa cerrada y cocine al gusto deseado. Controle el fuego con los reguladores de tiro dobles y las rejillas ajustables.

UNA MEJOR BARBACOA: Coloque la carne asada de nuevo en la marinada por varios minutos antes de servirla – va a adquirir más sabor y jugo. **PRECAUCIÓN:** Hierva la marinada extra para eliminar la bacteria remanente de la carne cruda. Consejo: El cocinar con un **TERMÓMETRO PARA CARNE** garantiza que el alimento quede totalmente cocido. Inserte en la parte más gruesa sin tocar el hueso y deje cinco minutos para que arroje una lectura adecuada. Las temperaturas internas para **AVES** deben ser de 170° F (77° C) a 180° F (82° C) y la carne debe estar a 140° F (60° C) para termino rojo, 160° F (71° C) para termino medio y 170° F (77° C) para bien cocido.

FILETE DE ARRACHERA MARINADA: Mezcle los ingredientes en un plato no metálico. Deje el filete adobando por no menos 4 horas en el refrigerador. Cocine cada lado por 5 minutos, pero el centro debe permanecer rojo. Haga el corte del filete en diagonal a contrapelo para rebanadas delgadas antes de servirlo. Ase en posición high (caliente) con la tapa abierta o cerrada.

MARINADA: 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 cucharaditas de sumo de limón, 1 cucharadita de mostaza seca, 1 diente de ajo desmenuzado, 1 cebolla pequeña desmenuzada, ¼ de cucharadita de pimienta.

Codorniz o palomas: Cubra las aves en aliño italiano (Good Seasons o Kraft Zesty), adobe durante toda la noche, vierta el aliño y cubra con Texas Pete Hot Sauce por 6 horas. Envuelva las aves con tocino grueso y sujételo con un palillo de dientes.*Colóquelo sobre la parrilla – déle vuelta hasta que el tocino quede negro. Ase por 20 minutos. Queme con la tapa abierta y en posición “high” (caliente) por 1 minuto en cada lado antes de bajar la rejilla y cerrar la tapa.

PINCHOS: Alterne en los pinchos cualquier combinación de carne, cebolla, tomate, pimiento verde, hongos, calabacín, rodajas de mazorca de maíz o piña. La carne podría ser trozos de camarones, vieiras, langosta, pollo, salchicha, cerdo, res, etc. Marine la carne en el refrigerador durante varias horas. Ase cada lado aproximadamente 7 minutos dando vuelta ocasionalmente mientras humedece con la marinada. Deje un pequeño espacio entre las piezas para que se cocinen más rápidamente. Ase con la tapa hacia arriba y la rejilla del fogón en la posición más baja. Vea la receta de la marinada en la última página.

MARINADA PARA PINCHOS: Mezcle 1 taza de salsa de soya, 1/2 taza de azúcar mascabada, 1/2 taza de vinagre, 1/2 taza de jugo de piña, 2 cucharaditas de sal, 1/2 cucharadita de ajo en polvo y haga hervir. Marine la carne de res en la mezcla un mínimo de 4 horas.

PERROS CALIENTES: Ase con la tapa hacia arriba y la rejilla del fogón en la posición alta (caliente) durante aproximadamente 6 minutos, dando vuelta cada pocos minutos.

HAMBURGUESAS: Mezcle cebollas picadas. Pimientos verdes, sal, ase las hamburguesas de 3/4 de pulgada (1,9 cm de cada lado con la rejilla del fogón en la posición alta durante unos minutos. Baje la rejilla del fogón a la posición media y ase con la tapa hacia abajo para evitar las llamaradas. Cocine cada lado de 3 a 7 minutos de acuerdo con el grado de cocción que desee. Cocine la carne molida a 150 internamente (65,6°C) o hasta que el jugo salga transparente (sin sangre) para prevenir la infección por E-coli. Las hamburguesas pueden humedecerse con la marinada cuando les dé vuelta y/o pueden mezclarse otros ingredientes con la carne molida tales como salsa o polvo de chile o puede marinar permitiendo que permanezca en la marinada durante 1 o 2 horas a la temperatura ambiente antes de cocinar, o deje reposar en el plato tapado en el refrigerador hasta 24 horas. Deje a temperatura ambiente antes de cocinar. Vea la receta de la marinada para carne en la página 9.

CAMARONES (pelados) y cangrejos: Coloque en los pinchos, barnice con mantequilla derretida y sal de ajo. Ase 4 minutos de cada lado hasta que estén rosados. Salsa de cóctel opcional.

PAPAS ASADAS: Frote con mantequilla, envuelva en aluminio y cocine en la parrilla con la tapa hacia abajo durante 50 minutos. Dé vuelta a los 25 minutos (no necesita dar vuelta si son ahumadas). Pellizque para comprobar si el grado de cocción es adecuado.

MAÍZ DULCE EN HOJA: Recorte el exceso de pelusa del extremo y remoje en agua fría salada durante 1 hora antes de asar. Ase 25 minutos – dando vuelta varias veces.

MAÍZ DULCE ENVUELTO EN ALUMINIO: Quite las hojas y lave. Frote con mantequilla y sazone con sal y pimienta. Envuelva cada mazorca en aluminio y ase durante 30 minutos dando vuelta varias veces (no es necesario dar vuelta si son ahumadas).

VEGETALES ASADOS: Rebane a un espesor de 1/4 de pulgada (6,3 mm) y remoje en aceite de oliva antes de asar para evitar que se quemen. Ase durante 9 minutos de cada lado.

RECETAS PARA AHUMAR (BANDEJA PARA EL AGUA)

Método indirecto

La bandeja no está incluida. Se recomienda una panera desechable.

AHUMAR COCINANDO LENTAMENTE (Ver los tiempos de ahumado en el cuadro de la página 10)

1) Coloque la bandeja para el agua (grasera) en el lado izquierdo de la parrilla. **2)** Coloque el carbón caliente en el lado derecho (en el extremo del regulador de tiro) de la parrilla. de la cesta para el carbón ayuda a mantener el carbón en un lado. **3)** Coloque la carne por encima de la bandeja con agua. **4)** Coloque la parrilla en posición baja. **5)** Cierre la tapa y controle el calor con los reguladores de tiro y la parrilla regulable. Si desea sellar ciertos alimentos antes de ahumarlos, coloque la carne directamente sobre el carbón con la TAPA abierta y la PARRILLA en posición alta (caliente) durante varios minutos. Para obtener más sabor, agréguele al fuego astillas húmedas y agregue una parte de la marinada, cerveza o vino a 3 partes de agua en la grasera. SI ABRE LA CAMARA DE AHUMADO, EL TIEMPO DE COCCION SERA MAS PROLONGADO. Cocinar con un termómetro para carnes garantiza que la comida esté bien cocida. Inserte el termómetro en la parte más gruesa sin tocar el hueso, deje cinco minutos para que tome la temperatura. La temperatura interna de las aves debe ser de 170° a 180° o cuando las patas se mueven fácilmente en las articulaciones. La carne se debe cocinar a una temperatura interna de 140° para la carne poco cocida, 160° para la carne medianamente cocida y 170° para la carne bien cocida. COMO AGREGAR MAS AGUA – Verifique el nivel de agua cuando cocine durante más de 4 horas o cuando no pueda oír el agua en ebullición. Agregue agua moviendo la carne y vertiendo agua en la BANDEJA PARA EL AGUA a través de la PARRILLA. SI EL HUMO ES BLANCO, EL FUEGO ES EL ADECUADO. SI EL HUMO ES NEGRO, AGREGUE MAS CORRIENTE DE AIRE.

PAVO AHUMADO – Limpie la cavidad, enjuague y seque dando golpecitos con una toalla de papel, coloque las puntas de las alas debajo del lomo y ate las patas. Colóquelo en el centro de la parrilla directamente sobre la grasera cubierta con papel de aluminio y con agua. Ahúme durante 12 minutos por libra. En caso que el pavo esté relleno, ahúme varios minutos más por libra para que el relleno se expanda. Utilice un termómetro para carnes para obtener mejores resultados (temperatura interna de 190°).

JAMON AHUMADO AL HORNO – Jamón enlatado completamente cocido o jamón entero crudo o ahumado o una porción de la pata o nalga. Coloque la parrilla en posición baja y la grasera debajo de la carne. Retire la corteza y marque la grasa haciendo cortes en forma de diamantes. Inserte un clavo de olor entero en el centro de cada diamante. Coloque el jamón con la grasa hacia arriba en el centro de la parrilla directamente sobre la grasera. Cierre la tapa. El tiempo sugerido para el jamón bien cocido es de 9 minutos por libra. El jamón ahumado o crudo que no esté bien cocido debe cocinarse a una temperatura interna de 160°. Adobe con glaseado para jamón 3 ó 4 veces durante los últimos 30 minutos de cocción. Decore con aros de piña aproximadamente 15 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

GLASEADO PARA EL JAMON – 1 taza bien colmada de azúcar negro liviano, 1/2 taza de jugo de naranja, 1/2 taza de miel. Combine todos los ingredientes. Deje reposar la marinada durante al menos 4 horas.

PERROS CALIENTES RELLENOS AHUMADOS – Haga un corte a lo largo de las salchichas, 1/4 de pulgada de cada extremo. Rellene las salchichas con queso y condimentos y envuélvalas con tocino. Coloque en la parrilla sobre la grasera y ahúme durante 15 a 20 minutos o hasta que el tocino esté crujiente.

PRESAS Y MITADES DE POLLO AHUMADAS – Enjuague los trozos con agua fría y seque con toallas de papel dando golpecitos. Unte cada trozo con aceite vegetal y condimento con sal y pimienta a gusto. Dore las presas durante varios minutos directamente sobre el carbón con la tapa abierta y la parrilla en posición alta o media. Luego, coloque las presas en la parrilla directamente sobre la grasera. Con la parrilla en posición baja, cocine con la tapa baja durante 55 a 60 minutos o hasta que estén bien cocidas. No utilice aceite de vegetal o sal pimienta si ya está usando una marinada.

CARNE DE VENADO AHUMADA: Coloque la pata del venado en un recipiente o en una "bolsa resistente" y deje marinar durante 2 ó 4 días, girándola diariamente. Marine el tocino en su marinada durante la noche. Retire la carne del refrigerador al menos una hora antes de cocinarla. Condimente con abundante sal y pimienta negra molida gruesa. Coloque 1 libra de tocino sobre la parte superior de la carne y ahúme durante 20/25 minutos por libra o hasta que esté tierna. No cocine demasiado.

MARINADA PARA EL VENADO: 1 taza de vinagre balsámico o de vino, 1 taza de aceite de oliva, 2 onzas de salsa inglesa, 1/2 onza de Tabasco, 2 cucharaditas de Season All, 1 ó 2 ajíes jalapeños picados, 3 onzas de salsa de soya. Marinada para el tocino: 2 onzas de vinagre de vino, 2 onzas de salsa inglesa, 4 gotas de Tabasco.

CANGREJOS DE RIO Y CAMARONES AHUMADOS: Mezcle en una sartén de aluminio 1/2 taza de mantequilla, dos dientes de ajos machacados, Tabasco, rodajas de pimiento verde, 1 cucharadita para cada uno de cebolla picada, sal y jugo de limón. Agregue los camarones y/o cangrejos de río y ahúme durante 45 minutos.

VEGETALES AHUMADOS: Nabos, papas, zanahorias, okra, hongos, cebollas peladas, ca;abacín, zapallo, etc. Colóquelos en una olla, cúbralos con agua y cocine durante varias horas mientras cocina la carne. O coloque los vegetales (ya sea envueltos en papel de aluminio o no) en la parrilla y ahúme durante 50 minutos.

PESCADO AHUMADO: Marine en salmuera (1/4 de taza de sal disuelta en 1 de agua) o marine el pescado en 1 taza de vino blanco, 1 taza de salsa de soya mezclada con 1 taza de jugo de limón. Deje marinar durante la noche en un recipiente tapado en el refrigerador. Deje que el aire circule sobre la rejilla durante 20 minutos antes de colocar el pescado en la parrilla rociada con aceite en aerosol. Ahúme durante 25 minutos.

COSTILLAS DE RES AHUMADAS: Retire la capa dura de la piel de la parte trasera. Unte todas las superficies con condimentos. Coloque las costillas en el centro de la parrilla sobre la grasera y ahúme durante 1 hora aproximadamente o hasta que la carne de desprenda del hueso. Rocíe con salsa barbacoa durante los últimos 30 minutos.

MARINADA PARA EL POLLO: Combine 1/2 taza de salsa de soya, 1/4 de taza de aceite vegetal, 1/4 de taza de vinagre de vino tinto, 1 cucharadita de orégano, 1/2 cucharadita de albahaca dulce, 1/2 cucharadita de ajo en polvo con perejil, 1/4 de cucharadita de pimienta. Vierta la marinada sobre las presas de pollo en un recipiente no metálico. Cubra y refrigere durante toda la noche, girándolos de vez en cuando. Utilice la marinada para rociar el pollo mientras se cocina.

MARINADA PARA LA CARNE DE RES: Para chuletas, costillas y hamburguesas: Mezcle 1 taza de salsa de soya, 2 cebollas grandes picadas gruesas y 2 dientes de ajo (en mitades) en una licuadora eléctrica; cubra, procese a alta velocidad durante 1 minuto o hasta que la mezcla esté homogénea. Revuelva en 1/4 de taza colorante para salsa (Kitchen Bouquet y Gravy Master) y 2 cucharaditas de aderezo Beau Monde (o sustituya por 1 cucharadita de glutamato de sodio (MSG) y una cucharadita de sal para sazonar). Deje reposar la carne en la marinada a temperatura ambiente durante 2 horas o en el refrigerador hasta 24 horas en un recipiente tapado. Lleve la carne a temperatura ambiente antes de cocinarla.

MARINADA PARA EL SHISH KEBAB: Mezcle 1 taza de salsa de soya, 1/2 taza de azúcar negro, 1/2 taza de vinagre, 1/2 taza de jugo de piña, 2 cucharaditas de sal, 1/2 cucharadita de ajo en polvo y ponga a hervir. Marine la carne de res en la mezcla durante 4 horas como mínimo.

TIEMPOS DE AHUMADO

Alimentos	Peso	Ahumado con bandeja para el agua		Temperatura en el termómetro para carnes
		Brasero lateral	←	
Filetes, falda de carne de res	3 – 4 lbs.	1 – 1½ hora	4 – 5 horas	140° poco cocido
Carne de cordero, venado	5 – 7 lbs.	1¾ – 2½ horas	5 – 6 horas	160° medianamente cocido
Cortes grandes de animales de caza	7 – 9 lbs.	2½ – 3½ horas	7 – 10 horas	170° bien cocido
Carne de cerdo	3 – 4 lbs.	1¾ – 2½ horas	5 – 6 horas	170°
	5 – 8 lbs.	2½ – 3 horas	7 – 8 horas	170°
Costillas de res/cerdo	Parrilla completa	1½ – 2 horas	4 – 6 horas	La carne se desprende del hueso
Chuletas de cerdo	Parrilla completa	¾ – 1¼ hora	4 – 6 horas	La carne se desprende del hueso
Tiras de salchichas	Parrilla completa	2 – 2¾ horas	4 – 5 horas	170° para salchichas frescas
Jamón, fresco	10 lbs.	3 – 4 horas	7 – 8 horas	170°
Jamón, cocido	Todos los tamaños	1½ – 2 horas	3 – 4 horas	130°
Pollo (cortados o partidos)	1-4 pollos para freír,	1 – 1¼ horas	4 – 5 horas	180°/la pata se mueve fácilmente en la articulación
Pollo (entero)	1-4 pollos para freír,	1¼ – 1½ hora	5 – 6 horas	180°/la pata se mueve fácilmente en la articulación
Pavo (relleno)	8 – 12 lbs.	1¾ – 2½ horas	7 – 8 horas	180°/la pata se mueve fácilmente en la articulación
Pescado, entero pequeño	Parrilla completa	½ – ¾ horas	2 – 3 horas	Se desmenuza con un tenedor
Filetes de pescado, chuleta	Parrilla completa	¼ – ½ horas	1 – 3 horas	Se desmenuza con un tenedor
Pato	3 – 5 lbs.	1 – 1¾ horas	5 – 6 horas	180°/la pata se mueve fácilmente en la articulación
Pequeñas aves de caza	Parrilla completa	¾ – 1 hora	4 – 5 horas	180°/la pata se mueve fácilmente en la articulación



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES ANTES DE ENSAMBLAR Y UTILIZAR SU PARRILLA.



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

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

Tenga cuidado cuando ensamble y utilice su parrilla para evitar raspones y cortes con los bordes cortantes.

No utilice gasolina, kerosén ni alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de estos productos o productos similares podría causar una explosión que ocasionaría lesiones físicas graves.

Mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la parrilla. La supervisión es necesaria y no desatienda la parrilla cuando esté en uso. Tenga cuidado cuando mueva la parrilla de lugar para evitar manchas. Mantenga la parrilla al menos a 15 pies de distancia de cualquier material combustible (terrazas, edificios, cercas, árboles, arbustos, etc.).

Tenga mucho cuidado cuando agregue carbón y/o leña.

Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso o cuando contenga carbón o cenizas calientes.

No coloque la parrilla cerca de líquidos inflamables, gases o donde pueda haber vapores inflamables.

Tenga cuidado debido a que las llamas pueden producir una llamarada cuando el aire puro entra repentinamente en contacto con el fuego. Cuando abra la tapa, mantenga las manos, la cara y el cuerpo alejados del vapor caliente y de las llamaradas.



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES ANTES DE ENSAMBLAR Y UTILIZAR SU PARRILLA.

No exceda temperaturas mayores a 400° F. No apoye el carbon y/o la leña sobre las paredes de la parrilla. Esto reducirá enormemente la vida útil del metal y del acabado de su parrilla.

Siempre use manoplas para el horno para evitar quemarse las manos. Evite tocar superficies calientes.

Cuando abra la tapa, asegúrese de que está bien corrida hacia atrás y que está apoyada contra las ménsulas de soporte de la tapa. Tenga mucho cuidado debido a que la tapa puede cerrarse y causar lesiones físicas.

Cierre la tapa y todos los reguladores de tiro para extinguir las llamas.

Siempre abra la tapa con la manija de madera para evitar que se cierre de manera imprevista.

No descuide nunca el carbón ni las cenizas. Antes de dejar la parrilla sin vigilancia, debe retirar todo el carbón y las cenizas. Tome precauciones para protegerse a usted mismo y proteger la propiedad. Coloque cuidadosamente el carbón y las cenizas restantes en un recipiente de metal no combustible y empape por completo con agua. Deje el carbón y el agua en el recipiente de metal durante 24 horas antes de desecharlos.

Para protegerse de las bacterias que pueden causar enfermedades, mantenga todas las carnes refrigeradas y descongele en el refrigerador o en el horno microondas, mantenga las carnes crudas separadas de los otros alimentos, lave todo lo que haya estado en contacto con las carnes crudas, cocine por completo y guarde las sobras en el refrigerador inmediatamente. Cocine la carne hasta que estén medianamente cocidas o bien cocidas.

ESTAS ADVERTENCIAS TAMBIEN SE APLICAN AL "BRASERO LATERAL"

Outlaw 2137

FORMULARIO PARA PEDIR ACCESORIOS



PARA PEDIDOS
LLAME AL: 912-638-4724

O ENVIE SU PEDIDO POR
CORREO O FAX

A:

P.O. Box 30864
Sea Island, GA
31561



Visitenos en
www.chargriller.com
para obtener
más información
sobre Char-Griller®
Professional Accessories™

Professional Accessories™ Con el logotipo de Char-Griller® Logo

TODOS LOS UTENSILIOS: ACERO INOXABLE Y MAN-
GOS DE MADERA DURA

Cubireta

Cubierta Durable Apta Del Costumbre
Protégé el acabado de la parrilla
La cubierta puede cubrir el anaquel
lateral o el brasero lateral



Basero lateral #2424

Reproducción para ahumar al
estilo tejano (método indirecto)
Para ahumar al estilo tejano



Asador

Excelente para asar sin esfuerzo
Se adapta perfectamente a
cualquier parrilla



Delantal

Dos bolsillos delanteros
Tiras Ajustable



(Los accesorios continúan en el reverso)

Página en blanco para las notas



Información sobre la garantía – Parrilla de carbón

Char-Griller® reparará o reemplazará cualquier pieza defectuosa de sus parrillas/ ahumadores hasta por el período de un año a partir de la fecha de compra. Char-Griller® también reparará o reemplazará la carcasa (mitad inferior) de sus parrillas/ ahumadores por un período de hasta cinco años si el óxido o las quemaduras han traspasado el metal. Char-Griller® reparará o reemplazará cualquier pieza defectuosa de las cámaras de combustión laterales hasta por el período de un año a partir de la fecha de compra.

Es posible que se le solicite la prueba de compra, prueba de la fecha de compra y la devolución prepagada del artículo en cuestión. El uso inadecuado, el abuso o el uso comercial anulan todas las garantías. La pintura/acabado no están garantizados. Los productos no están garantizados contra el óxido.

La garantía ampara el reemplazo de las piezas defectuosas únicamente. La fábrica no será responsable de los daños que pudiesen ocurrir por accidentes, alteración, mal uso, abuso, ambientes hostiles, instalación inadecuada o instalación que no esté de acuerdo con la normativa local de servicio a la unidad.

Esta garantía limitada no ampara los raspones, abolladuras, corrosión o decoloración por el calor, los limpiadores abrasivos o químicos, así como tampoco los componentes utilizados en la instalación de la unidad.

Guarde su recibo para todos los reclamos en garantía.



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