

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



Char-Griller 5750 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Char-Griller 5750](#)



[Find Your Char-Griller Grill Parts - Select From 108 Models](#)

----- Manual continues below part list -----

Available Replacement Parts for Char-Griller 5750

100028	GREASE TRAY
102233	Heat tent
900451	Burner with electrode
900471	HEAT TENT SUPPORT BRACKET FRONT
900472	HEAT TENT SUPPORT BRACKET REAR
201280	charcoal fire pan
900474	HEAT SHIELD, VALVES/KNOB/IGNITOR

OWNER'S MANUAL



Hybrid Gas & Charcoal Grill™

Model #5750

Patented



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

CUSTOMER SERVICE

1-912-638-4724

Service@CharGriller.com

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



TABLE OF CONTENTS

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



Danger

If you smell gas:

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



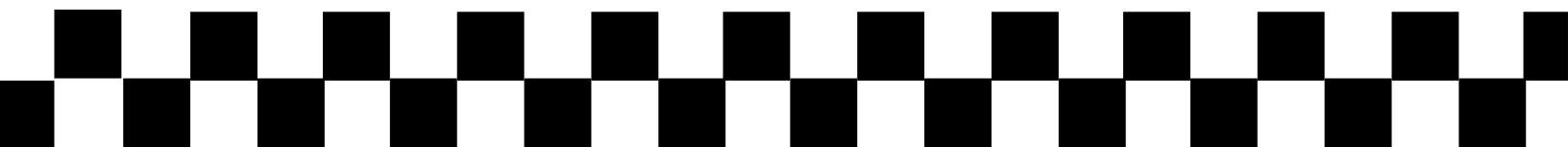
Warning

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



Warning

For Outdoor Use Only (outside any enclosure)



IMPORTANT SAFETY WARNINGS

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

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

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

WARNING:

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

DANGER:

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

WARNING:

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

NOTE: The use and installation of this product must conform to local codes or, in absence of local codes, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or the Propane Storage and Handling Code, CSA B149.2.

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

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



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

ADVERTENCIA: LOS COMBUSTIBLES USADOS EN EQUIPOS PARA LICUAR GAS PROPANO, ASÍ COMO LOS PRODUCTOS DE SU COMBUSTIÓN, PUEDEN EXPONERTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS, ENTRE ELLAS EL BENCENO, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA RECONOCE COMO CAUSA DE CÁNCER Y DE MALFORMACIONES CONGÉNITAS Y OTROS DAÑOS AL SISTEMA REPRODUCTOR. *Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov*



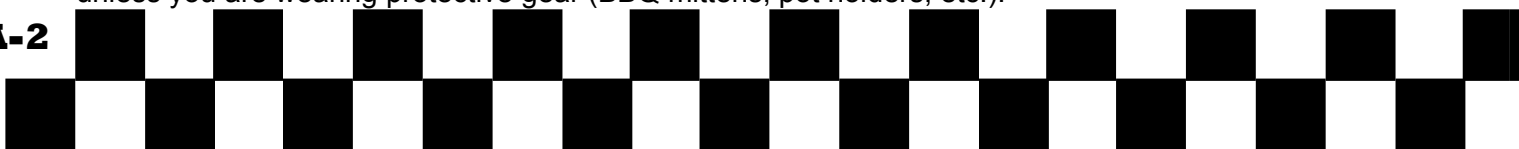
WARNING: FUELS USED IN WOOD OR CHARCOAL BURNING APPLIANCES, AND THE PRODUCTS OF COMBUSTION OF SUCH FUELS, CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING CARBON BLACK, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER, AND CARBON MONOXIDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS 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*



Read the following instructions carefully and be sure your barbecue is properly assembled, installed and maintained. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have any questions concerning assembly or operation, consult your dealer or LP gas company.

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



- Note that parts sealed by manufacturer or its agent must not be altered.
- When assembling the grill, position the connection flexible tube so that it is protected against twisting.
- Stay away from any source of ignition when changing gas container.
- When assembling the grill, do not obstruct ventilation openings of grill's container compartment. We reserve the right to make minor technical adjustments to the device.
- When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to exceed 350°F (177°C). Do not store or use extra cooking oil in the vicinity of this or any other appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80% full. Not following the above information exactly may result in a fire causing death or serious injury.
- Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.

CAUTION

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

WARNING

- This grill is for outside use only, and should not be used in a building, garage, or any other enclosed area.



- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the operator's ability to properly assemble or safely operate the grill.
- Always open grill lid slowly and carefully as heat and steam trapped within the grill can burn you severely.
- Always place grill on a hard, level surface far away from combustibles. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
- Do not place grill on any type of tabletop surface.
- Do not use grill in high winds.
- Disconnect the propane tank (LP tank) by first turning off valve on top of propane tank, turn off burner valves, then disconnect regulator from valve on propane tank by turning plastic connector counter clockwise. Unscrew wing-bolt in bottom shelf to release the tank for removal.

DANGER

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

- When opening lid, make sure it is pushed all the way back so it rests against the lid support brackets. Use extreme caution as hood could fall back to a closed position and cause bodily injury.
- Close lid and all dampers to help suffocate flame.
- Always hold an open lid from the handle to prevent it from closing unexpectedly.
- Never leave coals and ashes unattended. Before grill can be left unattended, coals and ashes must be removed. Use caution to protect yourself and property.
- Ashes left in bottom of charcoal grill hold moisture and may cause rust if not cleaned out.
- Carefully place remaining coals and ashes in a noncombustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Make sure to empty grease tray after every use once completely cooled.
- Heat gauges maintain moisture, which will result in steam during cooking.
- Smoke will escape from other areas than smokestacks. This will not affect cooking.
- It is recommended that charcoal grill be heated up and fuel kept red hot for at least 30 minutes prior to first time cooking. Do not cook before briquettes have turned gray with ash.
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol when lighting or relighting.
- To protect against bacteria that could cause illness, keep all meats refrigerated and thaw in refrigerator or microwave. Keep raw meats separate from other foods, and wash everything that comes in contact with raw meat.
- Cook meat thoroughly, and refrigerate leftovers immediately.
- Use a calibrated food thermometer and the USDA guidelines to ensure that meat, poultry, seafood, and other cooked foods reach a safe minimum internal temperature.
- Always have a fire extinguisher near at all times. Maintain and check your fire extinguisher regularly.
- Non-rechargeable batteries are not to be recharged
- Do not mix different types of batteries such as alkaline, carbon-zinc, or rechargeable batteries.
- Do not mix old and new batteries
- Exhausted batteries are to be removed from the product
- Batteries included.
- **DO NOT DISPOSE OF BATTERIES IN FIRE. BATTERIES MAY EXPLODE OR LEAK**



***** STOP! CALL  FIRST! *****

Do NOT Return Product to Store.

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

REGISTER YOUR GRILL:

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

Registration provides important protections:

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

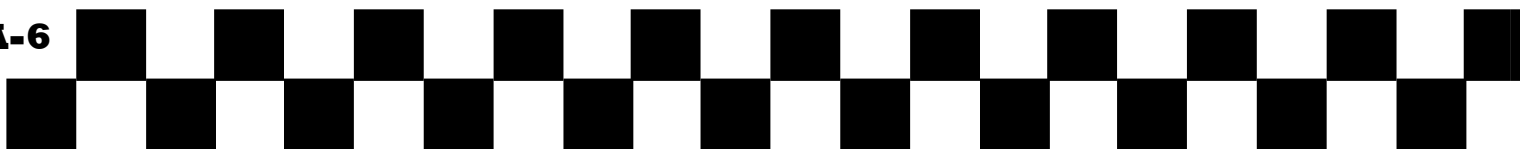
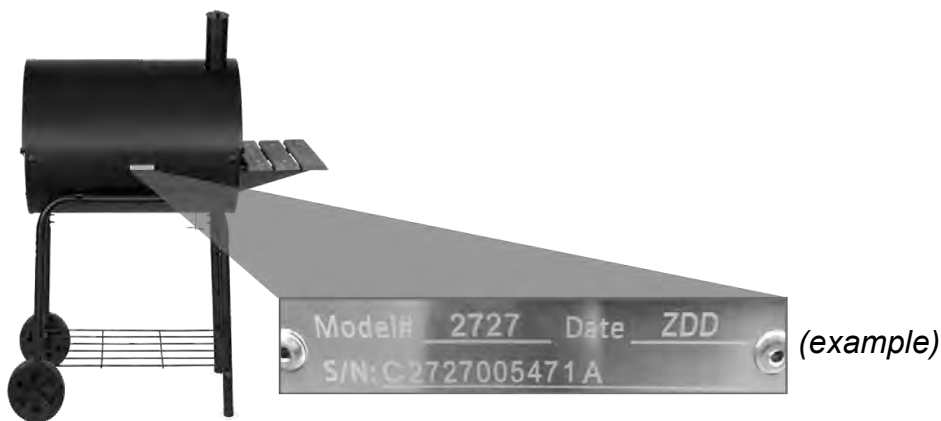
NOTE: You will need your model #, serial number, and a copy of the original sales receipt when registering.

Document Your Grill Model and Serial Numbers HERE:

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

(MODEL #)

(SERIAL #)



WARRANTY INFORMATION

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

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

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

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

SURFACE RUST IS NOT CONSIDERED A MANUFACTURING OR MATERIALS DEFECT

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

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

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

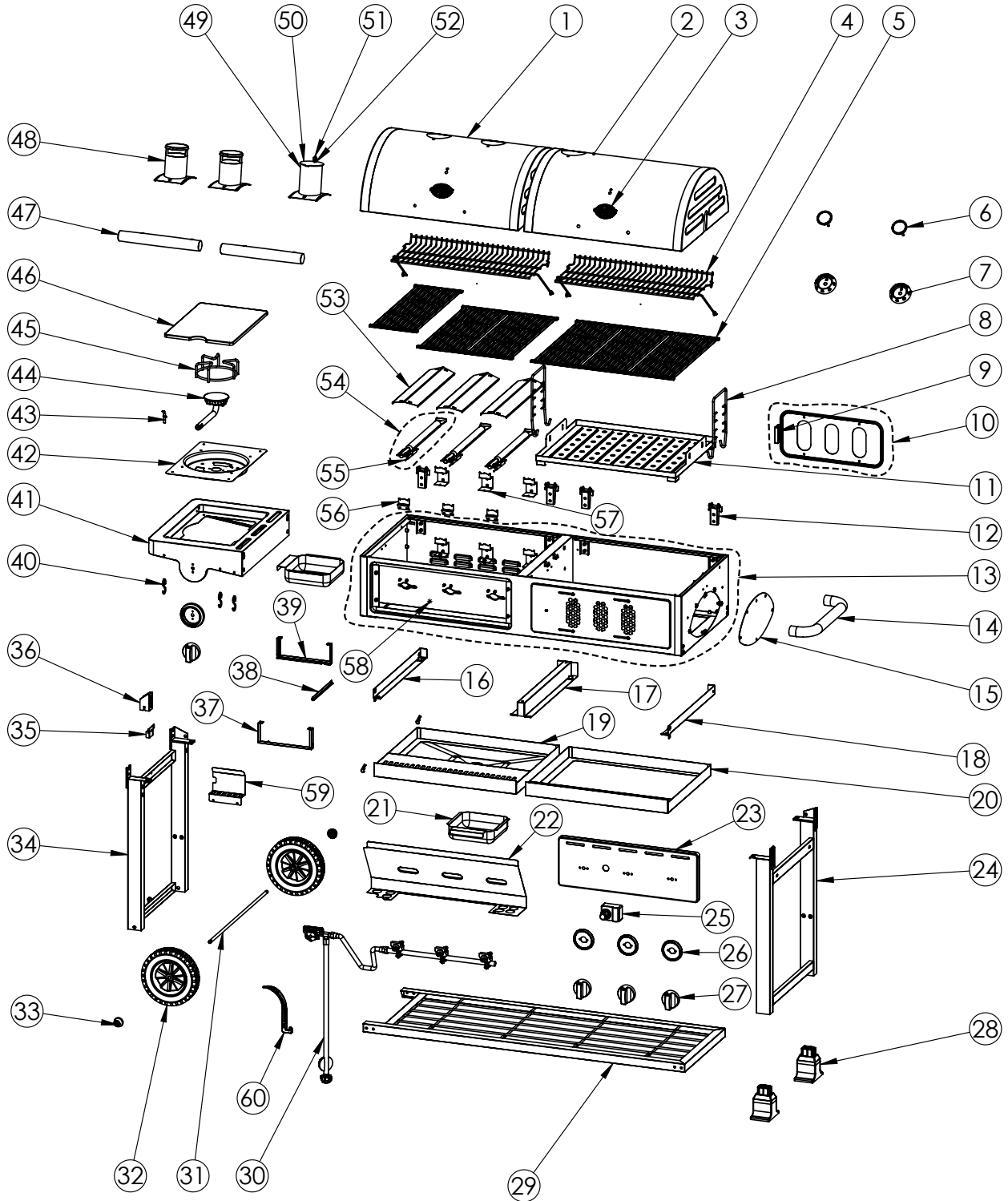
Excluded Under ALL Warranties

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

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

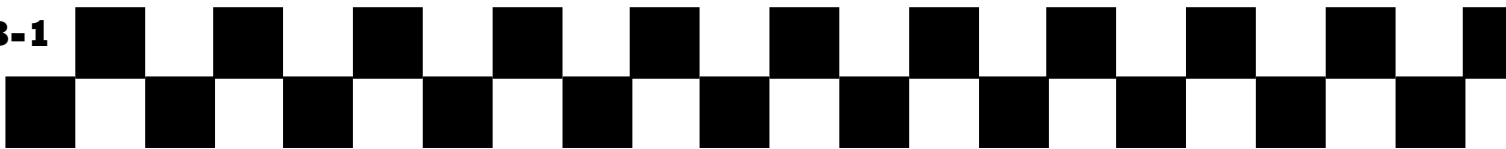


PARTS LIST



This product may be covered by one or more patents. For a list of patents, visit www.CharGriller.com/patents.

B-1



PARTS LIST

Item	QTY	Part Name
1	1	GAS GRILL HOOD
2	1	CHARCOAL GRILL HOOD
3	2	LOGO PLATE
4	2	WARMING RACK
5	6	COOKING GRATE
6	2	THERMOMETER
7	2	THERMOMETER BEZEL
8	2	ASHPAN HANGER
9	1	FRONT DAMPER GRIP
10	1	FRONT DAMPER
11	1	CHARCOAL PAN
12	4	HOOD HINGE
13	1	GRILL BODY
14	1	SIDE HANDLE
15	1	FILLER PLATE
16	1	GREASE PAN LEFT SUPPORT BRACKET
17	1	GREASE PAN CENTER SUPPORT BRACKET
18	1	GREASE PAN RIGHT SUPPORT BRACKET
19	1	GAS GRILL GREASE PAN
20	1	CHARCOAL ASHPAN
21	2	GREASE CUP
22	1	HEAT SHIELD
23	1	CONTROL PANEL
24	1	RIGHT CART ASSEMBLY
25	1	ELECTRONIC IGNITER
26	4	KNOB BEZEL
27	4	KNOB
28	2	LEG EXTENDER
29	1	BOTTOM SHELF
30	1	HVR ASSEMBLY
31	1	AXLE ROD
32	2	WHEEL
33	2	HUB CAP
34	1	LEFT CART ASSEMBLY

Item	QTY	Part Name
35	1	TANK SECURE SUPPORT BRACKET
36	1	TANK SECURE BRACKET
37	1	SIDE BURNER GREASE CUP RIGHT SUPPORT BRACKET
38	1	SIDE BURNER GREASE CUP SUPPORT BRACE
39	1	SIDE BURNER GREASE CUP LEFT SUPPORT BRACKET
40	3	UTENSIL "S" HOOK
41	1	SIDE BURNER SHELF
42	1	SIDE BURNER PAN
43	1	SIDE BURNER ELECTRODE
44	1	SIDE BURNER
45	1	POT STAND
46	1	SIDE BURNER LID
47	2	HOOD HANDLE
48	2	GAS GRILL SMOKESTACK
49	1	CHARCOAL GRILL SMOKESTACK
50	1	CHARCOAL GRILL SMOKESTACK DAMPER
51	1	ACORN NUT
52	1	DAMPER SPRING
53	3	FLARE UP TENT
54	3	BURNER WITH ELECTRODE AND WIRE
55	3	ELECTRODE WITH WIRE
56	3	FLARE UP TENT FRONT SUPPORT BRACKET
57	3	FLARE UP TENT BACK SUPPORT BRACKET
58	1	GAS GRILL FRONT PANEL
59	1	IGNITER SHIELD
60	1	GRATE LIFTER












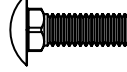



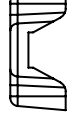









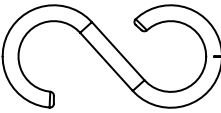


HARDWARE AND TOOLS NEEDED

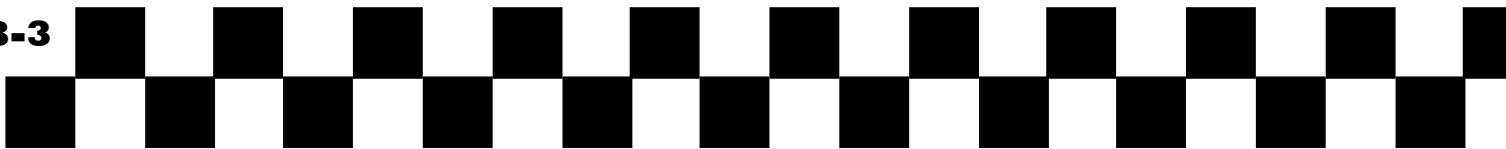
Assembly: Requires 2 people. Get another person to help. Tools Needed: Pliers, Phillips Head Screwdriver and a 7/16" Nut Driver.

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

Estimated Assembly Time: 45 minutes

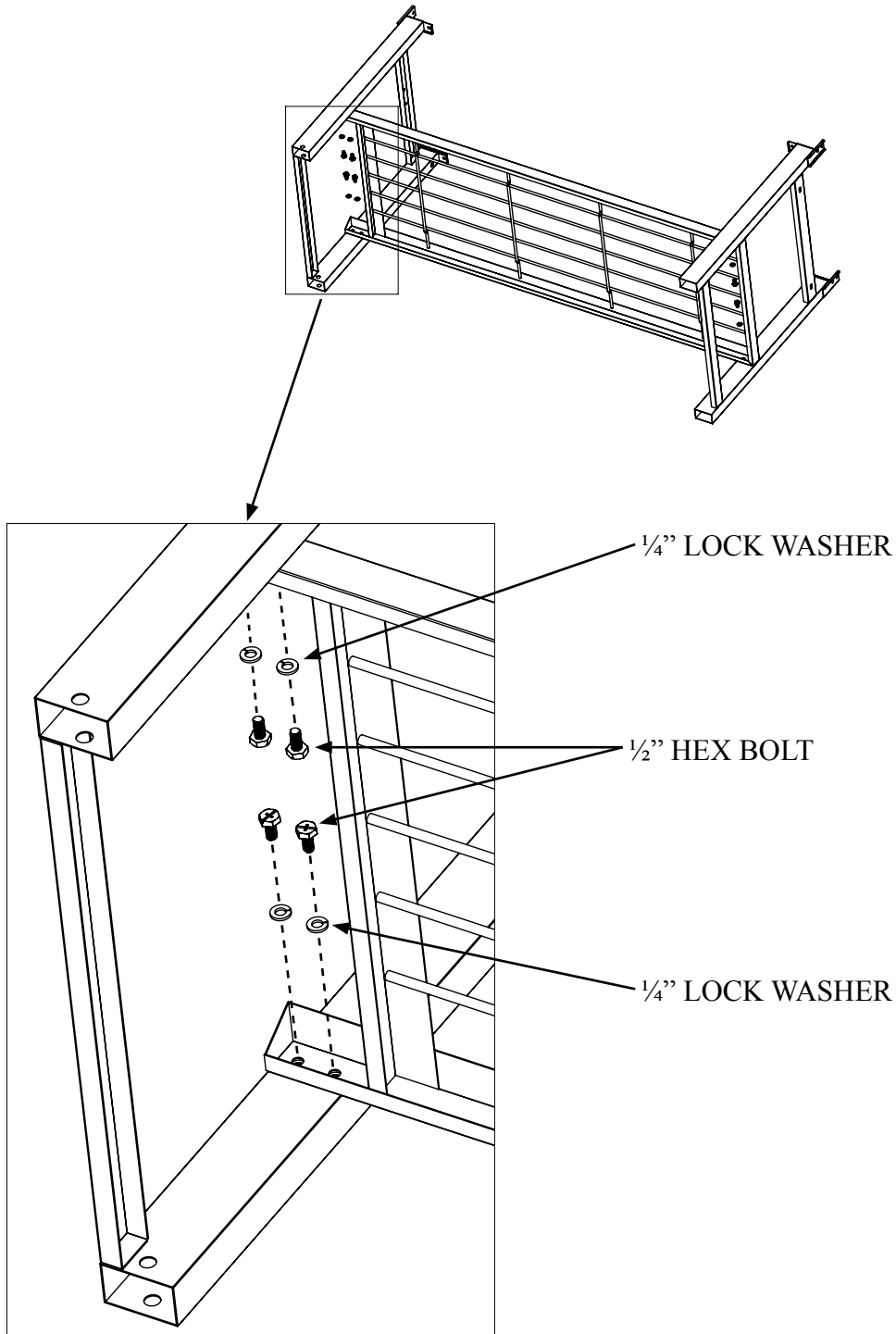
551113

		HEX BOLT, 1/4-20 X 1/2"40
		HEX BOLT, 1/4-20 X 1 1/4"2
		HEX BOLT, 1/4-20 X 1 1/2"4
		SCREW, #10-24 X 1/2"4
		CARRIAGE BOLT, 1/4-20 X 1"1
		SHOULDER BOLT, 1/4-20 X 1/2"2
		WING NUT, 1/4-201
		FLANGE HEX NUT, 1/4-2018
		LOCK WASHER, 1/4"28
		FLAT WASHER, 2/5"2
		HAIR COTTER PIN, 1.5"2
		UTENSIL "S" HOOK.....3
		HUB CAP2



Step 1

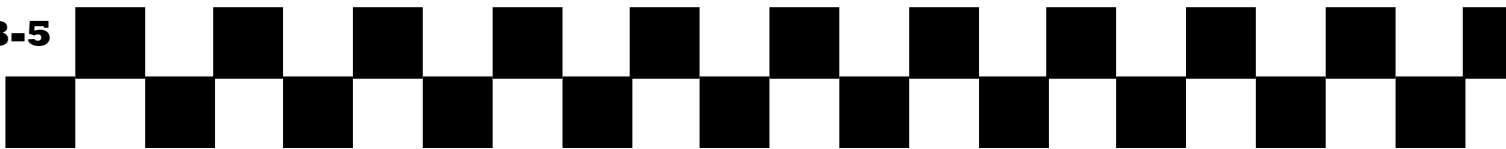
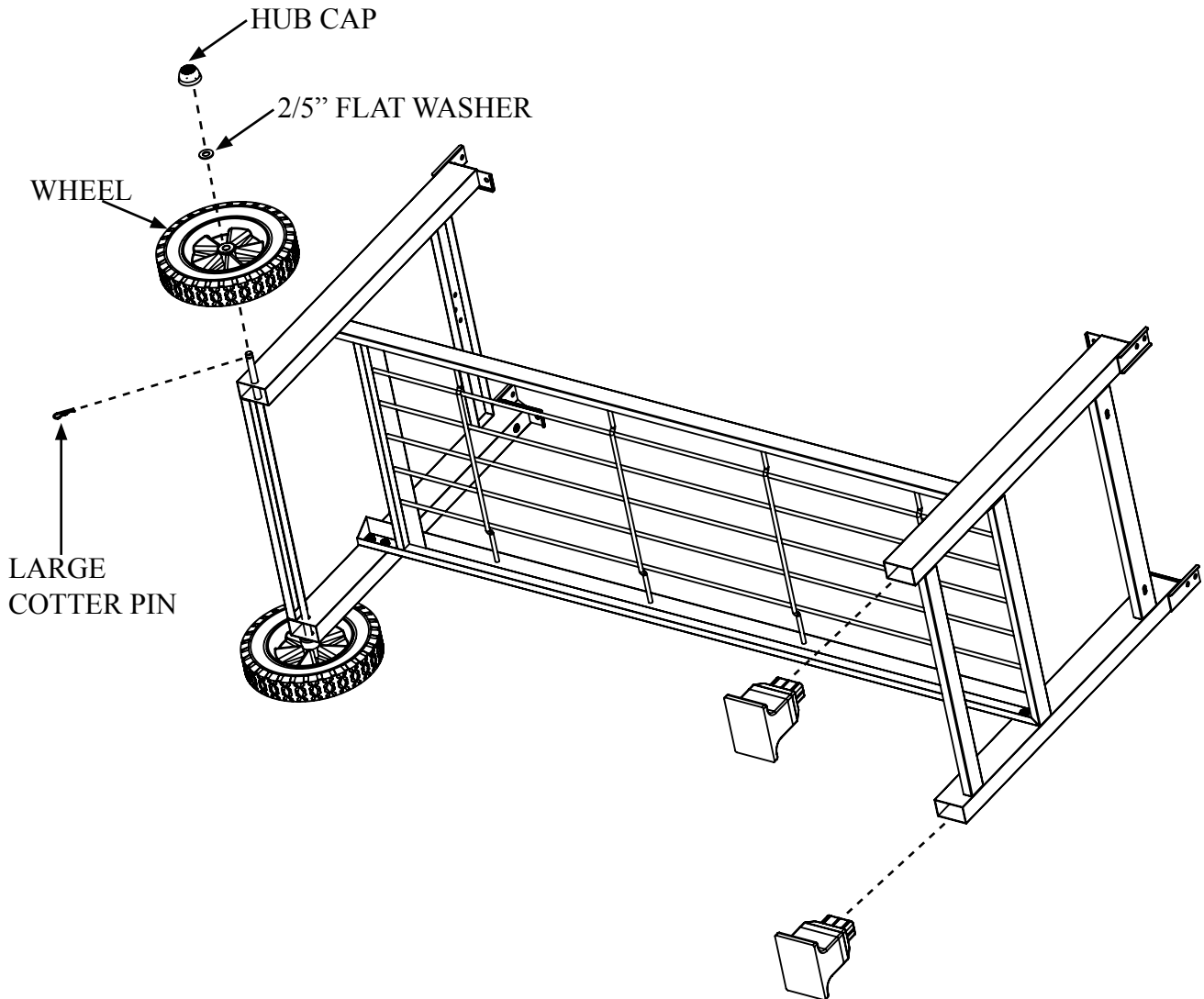
ATTACH BOTTOM SHELF TO THE LEFT AND RIGHT CART USING EIGHT $\frac{1}{2}$ " HEX BOLTS AND EIGHT $\frac{1}{4}$ " LOCK WASHERS. NOTE: THE CART WITH HOLES GOES ON THE UNEVEN SIDE OF THE BOTTOM SHELF.





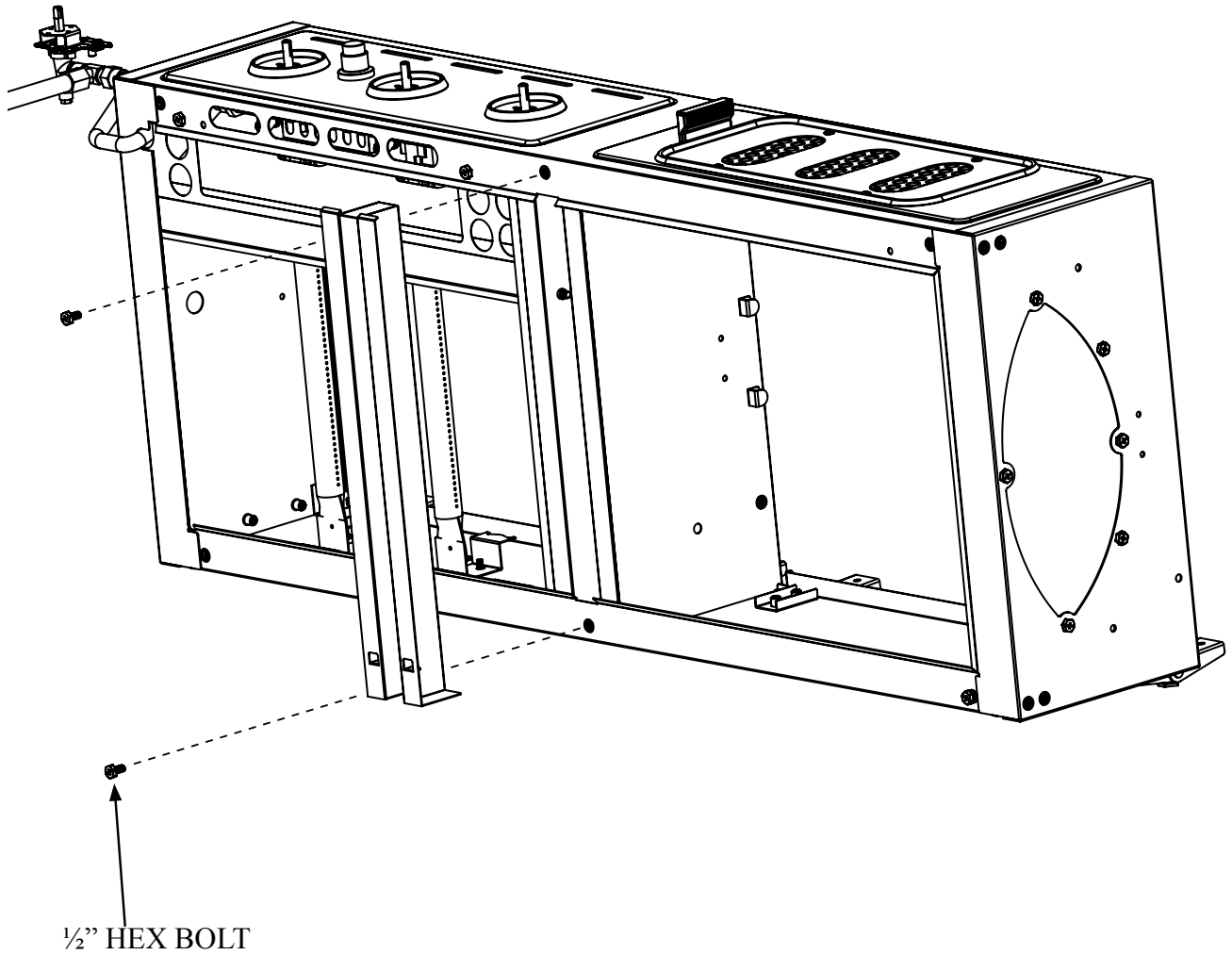
Step 2

INSTALL ONE HUB CAP, ONE COTTER PIN, AND ONE 2/5" FLAT WASHER ONTO AXLE, THEN SLIDE AXLE THROUGH WHEEL, LEFT CART, WHEEL, AND FLAT WASHER AS SHOWN BELOW. FINISH BY INSERTING COTTER PIN INSIDE HOLE AT THE END OF AXLE THEN SNAP IN THE SECOND HUB CAP.



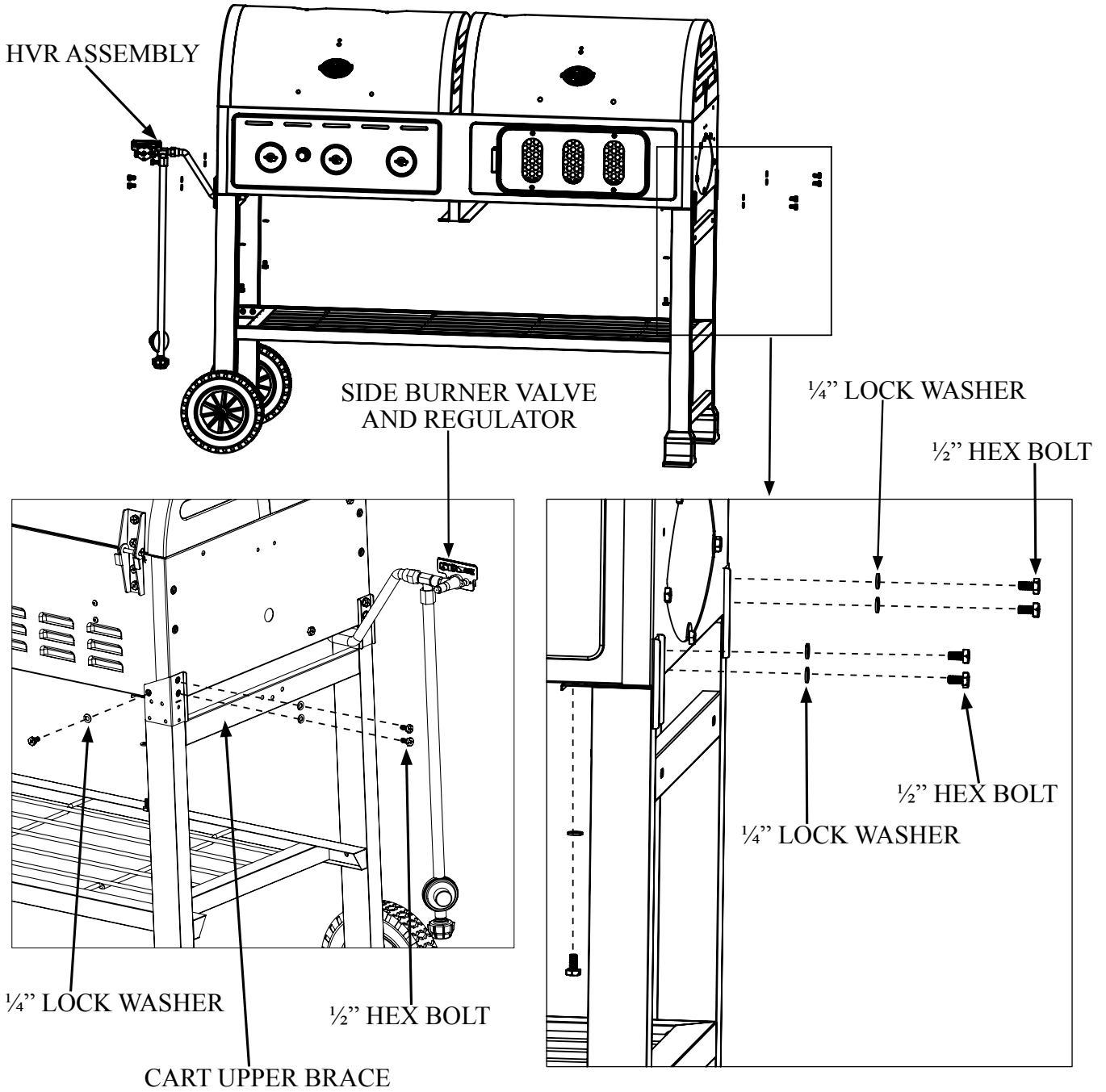
Step 3

LAY THE GRILL BODY ASSEMBLY ON ITS BACK THEN ATTACH THE CENTER GREASE TRAY SUPPORT BRACKET USING TWO ½" HEX BOLTS.



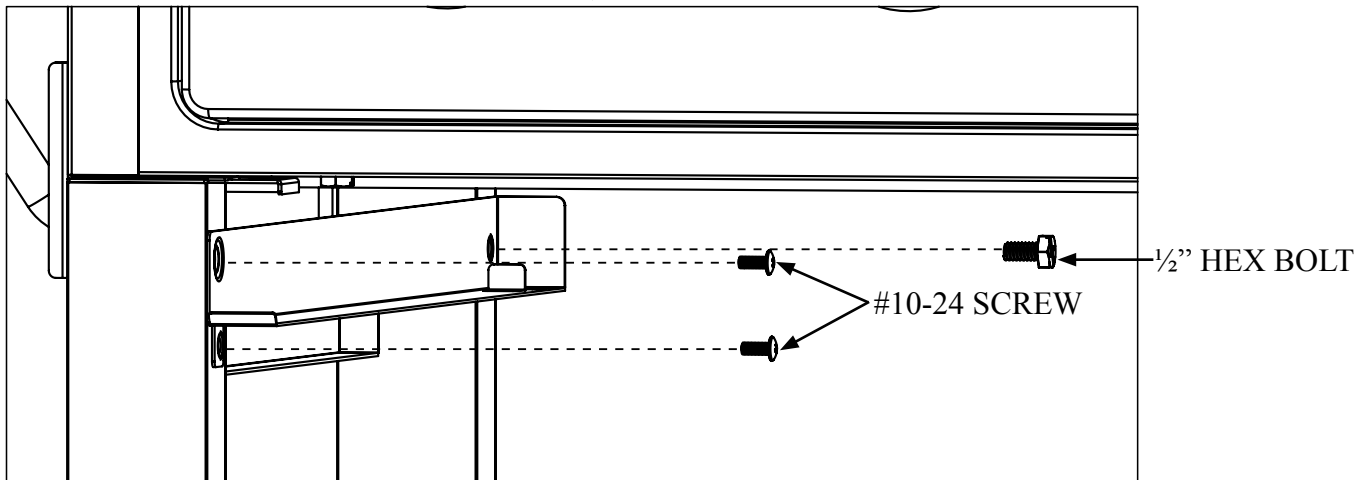
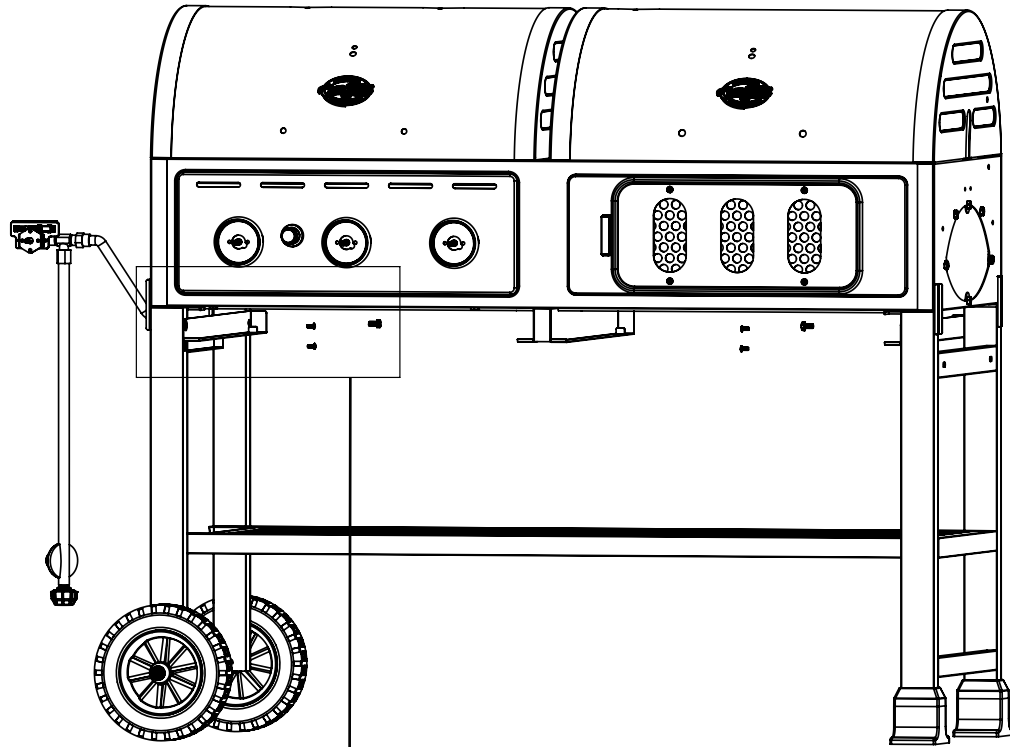


Step 4: PLACE GRILL BODY ONTO CART ASSEMBLY THEN SECURE IT TO THE CART USING FOURTEEN 1/2" HEX BOLTS AND FOURTEEN 1/4" LOCK WASHERS. NOTE: THE SIDE BURNER VALVE AND REGULATOR MUST GO TO THE SIDE AND ABOVE THE UPPER CART BRACE.



Step 5

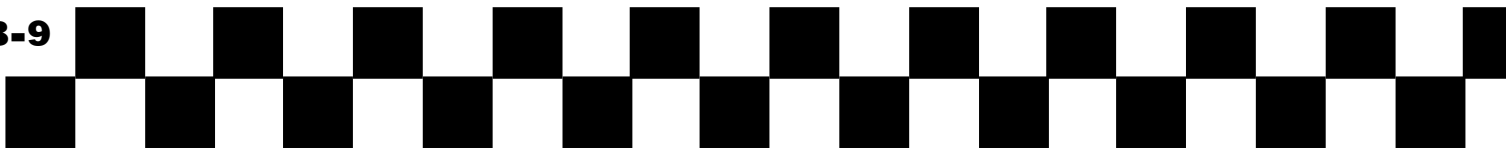
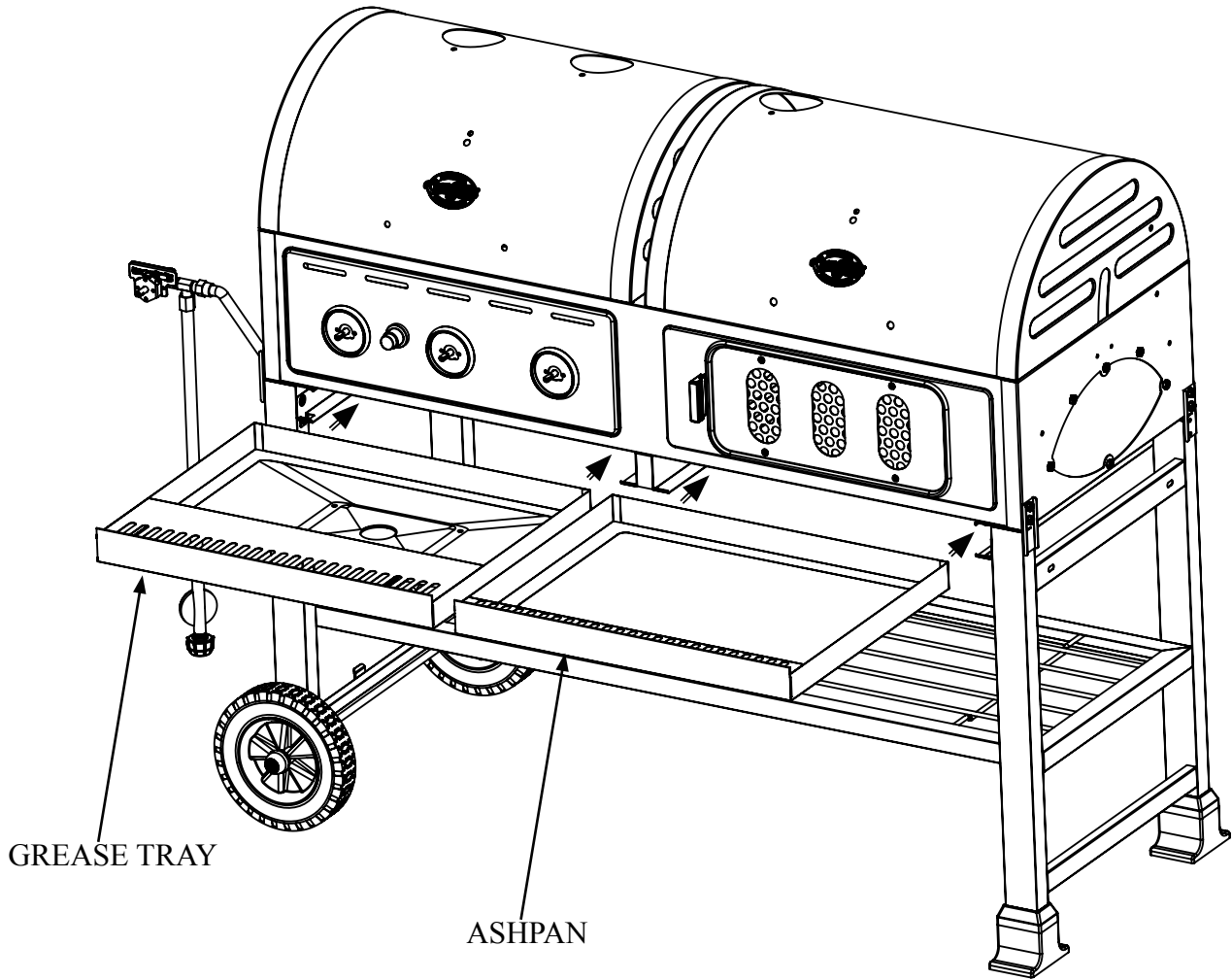
ATTACH GREASE TRAY LEFT AND RIGHT SUPPORT BRACKETS ONTO CART USING TWO 1/2" HEX BOLTS AND FOUR #10-24 X 1/2" SCREWS.





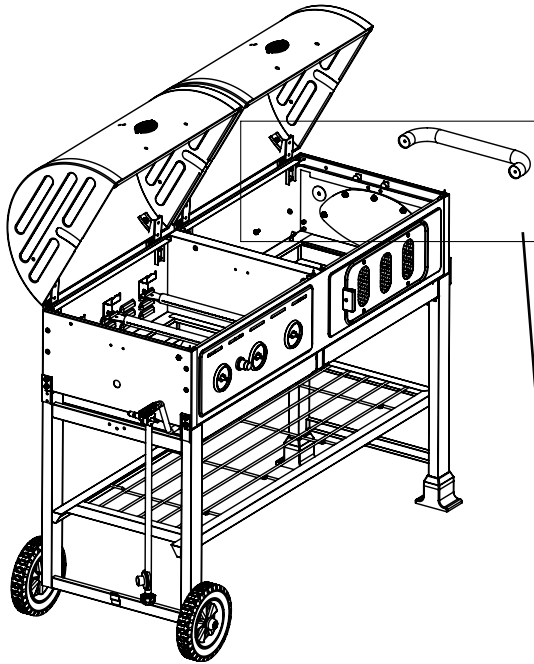
Step 6

INSERT GREASE TRAY AND ASHPAN ONTO THE RAILS UNDERNEATH THE GRILL BODY.

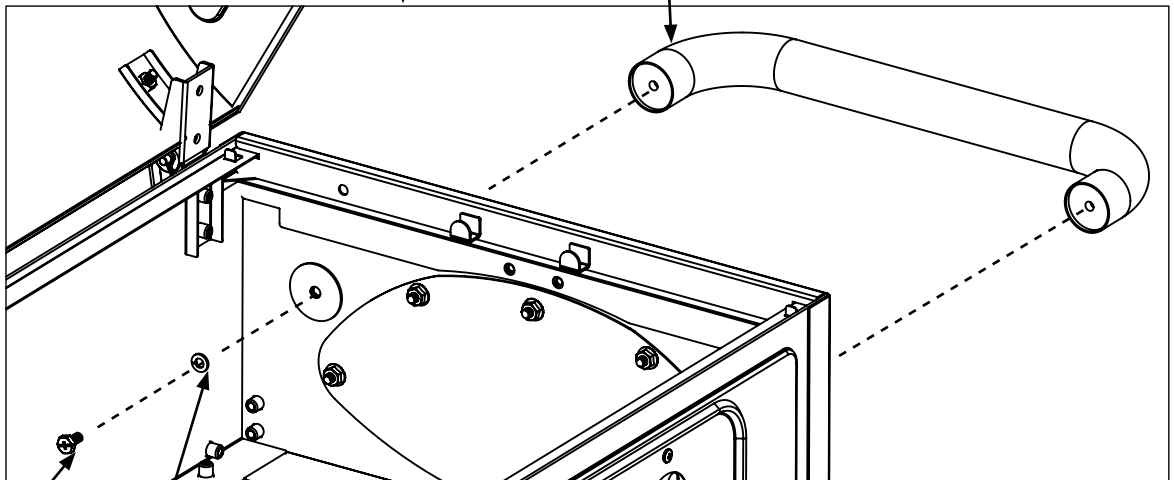


Step 7

ATTACH SIDE HANDLE TO GRILL BODY USING TWO ½" HEX BOLTS AND TWO ¼" LOCK WASHERS.



SIDE HANDLE



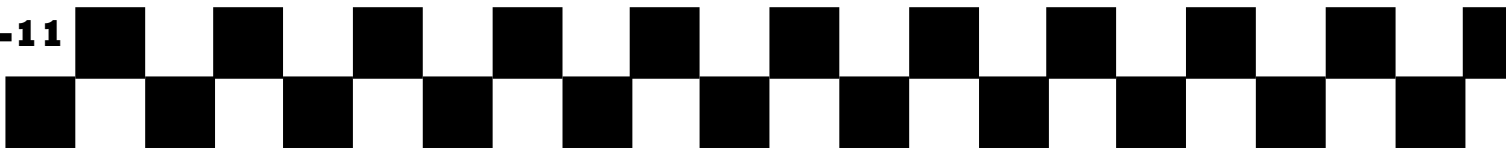
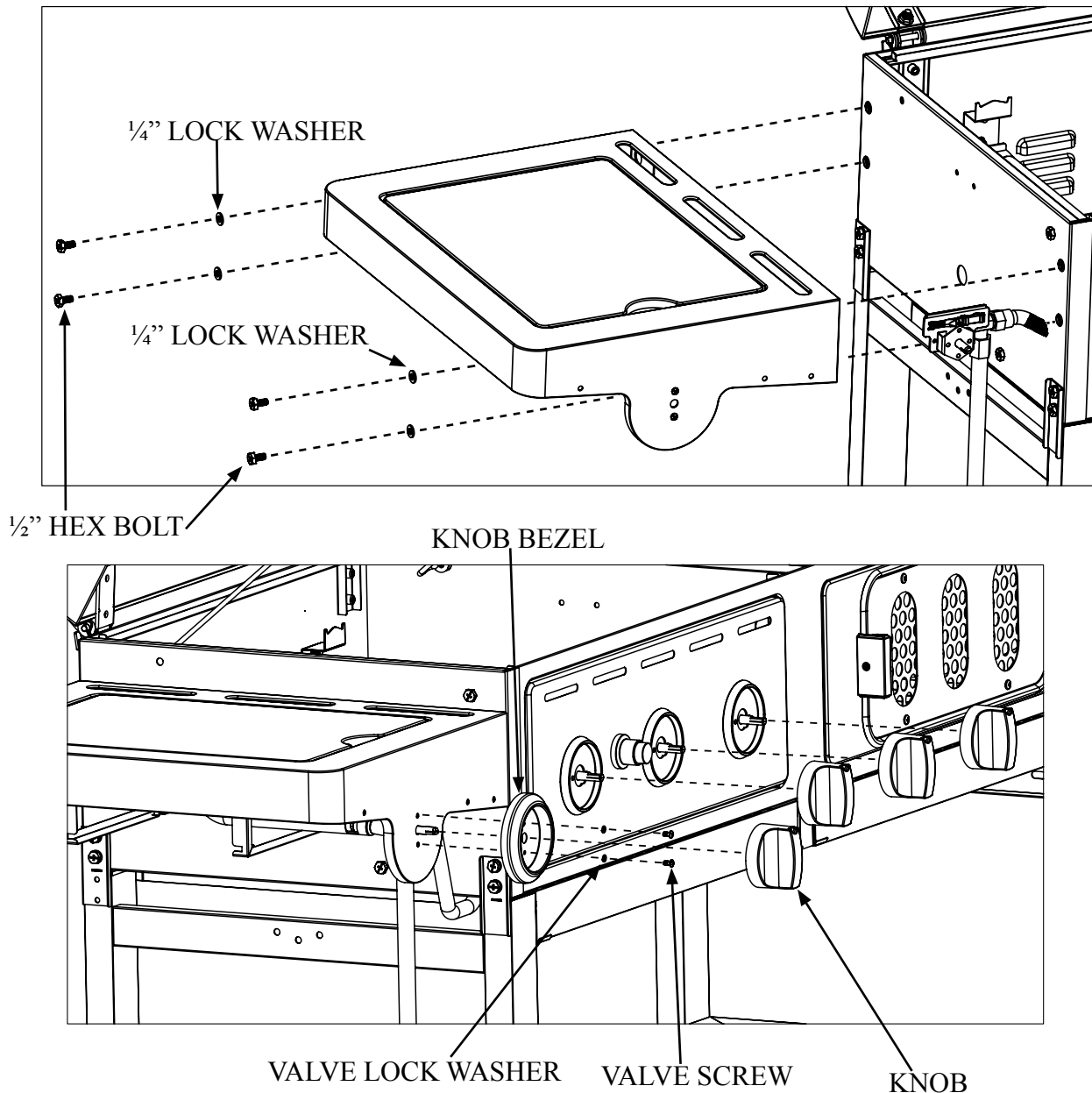
½" HEX BOLT

¼" LOCK WASHER

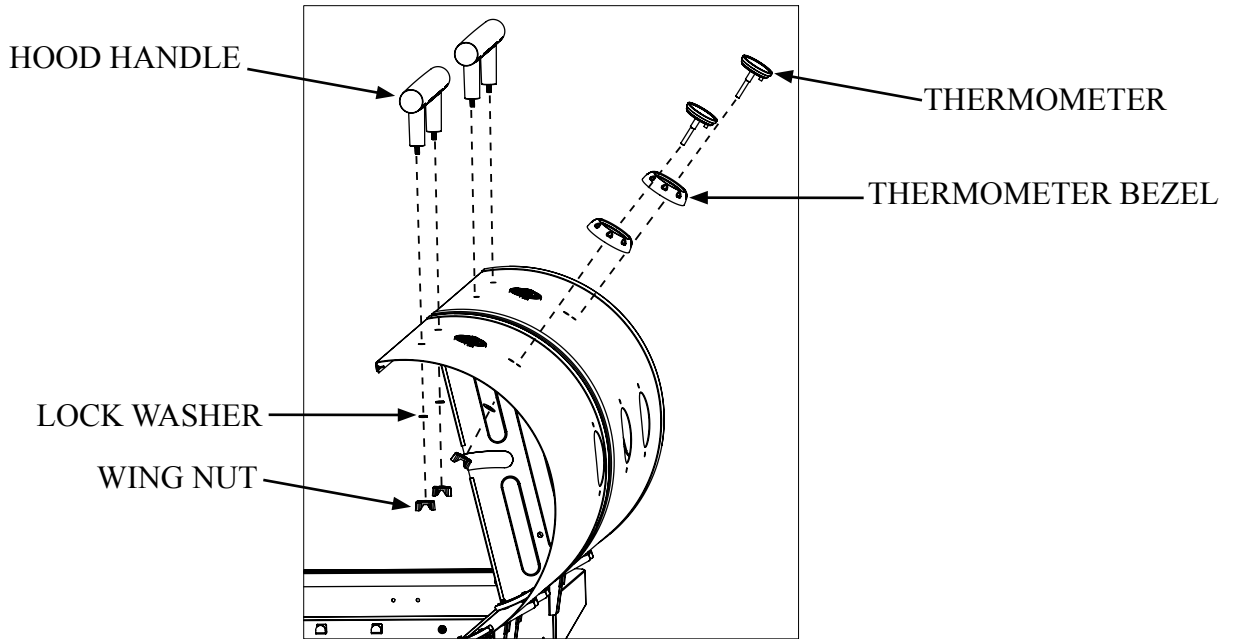


Step 8

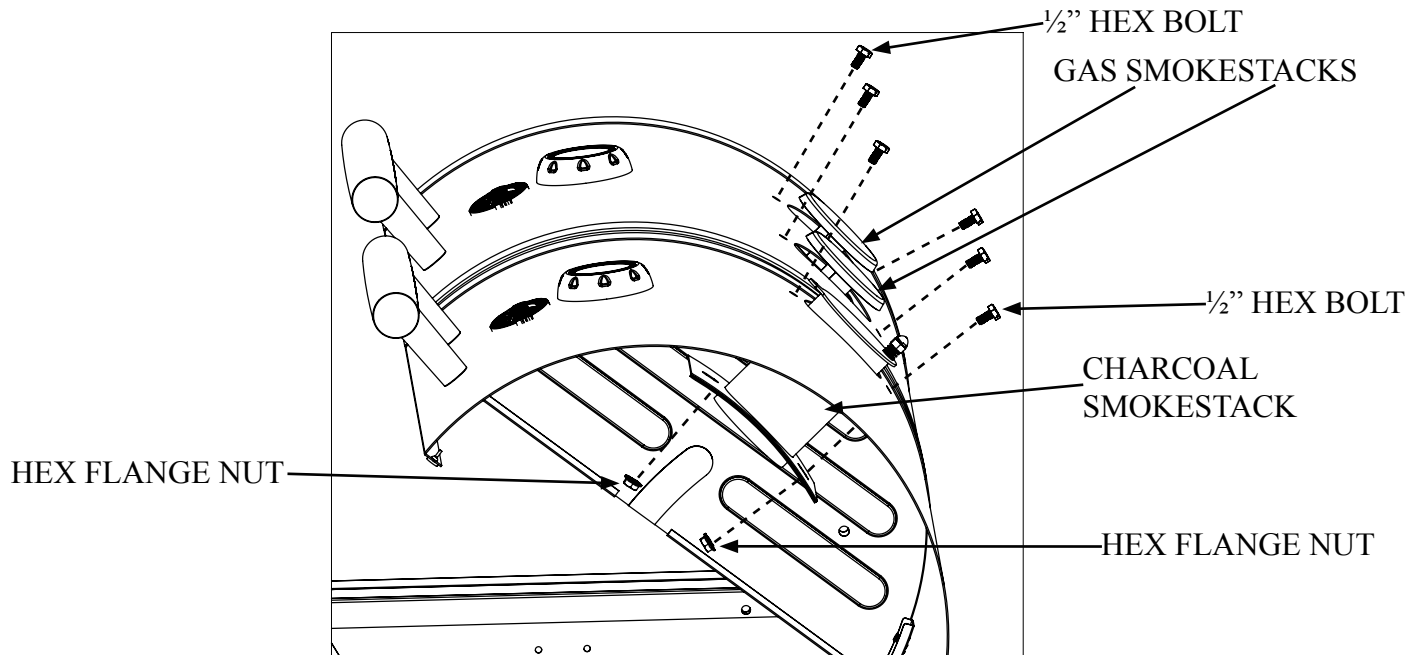
ATTACH SIDE BURNER SHELF ASSEMBLY TO GRILL BODY USING FOUR 1/2" HEX BOLTS AND FOUR 1/4" LOCK WASHERS. FIRST ATTACH TWO 1/2" HEX BOLTS AND TWO 1/4" LOCK WASHER INTO THE UPPER HOLES ON THE LEFT SIDE OF THE GRILL BODY. PLACE THE KEY HOLES ON THE SIDE BURNER SHELF ONTO THE HEX BOLTS AND LOCK WASHERS THEN PUSH IT DOWN AND SECURE IT WITH ALL FOUR HEX BOLTS AND LOCK WASHERS. LOOSEN THE SCREW ON THE SIDE BURNER AND INSERT THE SIDE BURNER VALVE INTO THE SIDE BURNER VENTURI THEN ATTACH THE SIDE BURNER VALVE TO THE SIDE BURNER SHELF. RE-TIGHTEN THE BURNER SCREW. CONNECT SIDE BURNER INGITER WIRE TO PLUG ON SIDE BURNER VALVE. ATTACH ALL FOUR KNOBS ONTO VALVE STEMS. NOTE: SCREWS FOR SIDE BURNER VALVE CAME ATTACHED ON SIDE BURNER VALVE.



Step 9: ATTACH HOOD HANDLES TO GRILL HOODS USING TWO LOCK WASHERS AND TWO WING NUTS PER HANDLE. THEN ATTACH THERMOMETER AND THERMOMETER BEZEL TO GRILL HOODS. INSERT THE THERMOMETER STEM THROUGH THE BEZEL, HOOD, AND FLAT WASHER THEN SECURE IT WITH WING NUT. NOTE: HARDWARE FOR HANDLES AND THERMOMETERS CAME ATTACHED TO HANDLE AND THERMOMETERS.



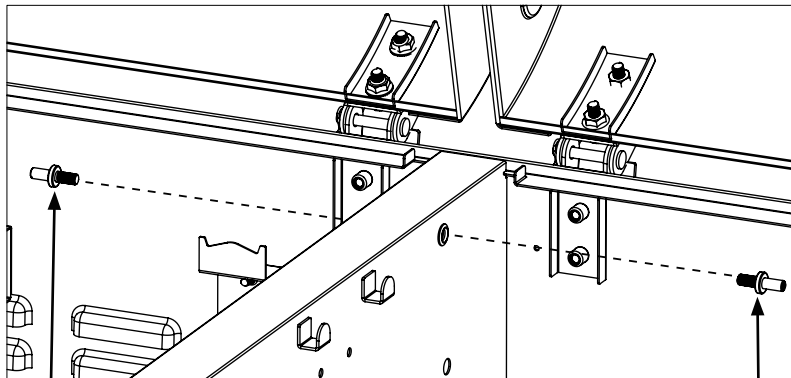
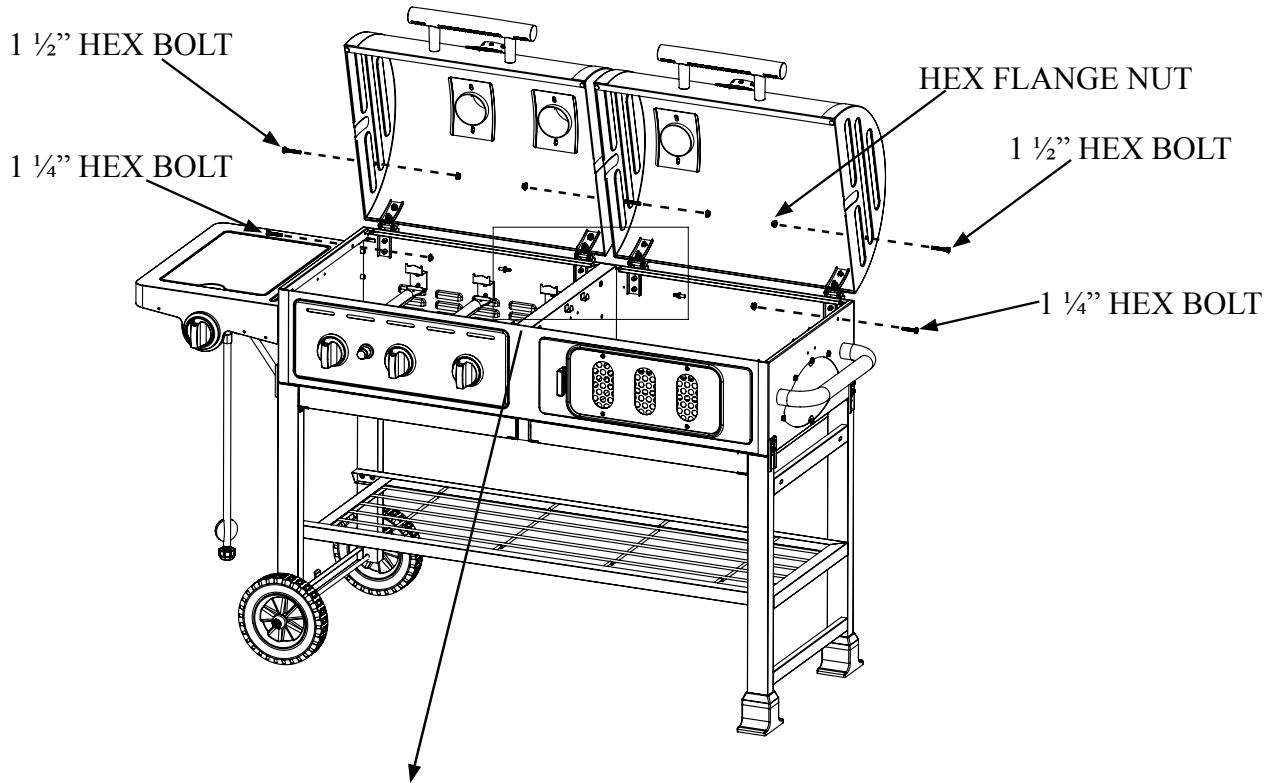
Step 10
ATTACH TWO GAS SMOKESTACKS TO GAS GRILL SIDE, AND ONE CHARCOAL SMOKESTACK TO CHARCOAL GRILL SIDE USING SIX 1/2" HEX BOLTS AND SIX HEX FLANGE NUTS. INSERT SMOKESTACK THROUGH THE HOLE FROM THE INSIDE OF THE HOOD.





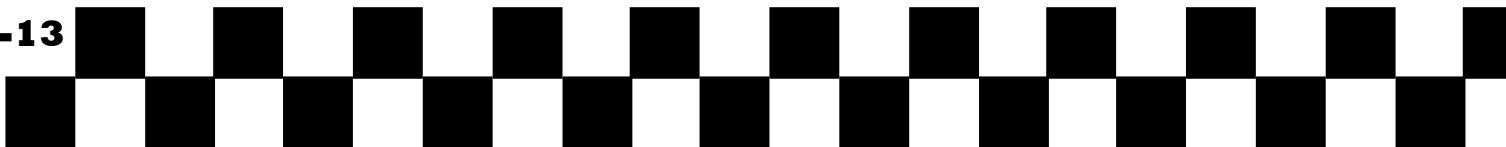
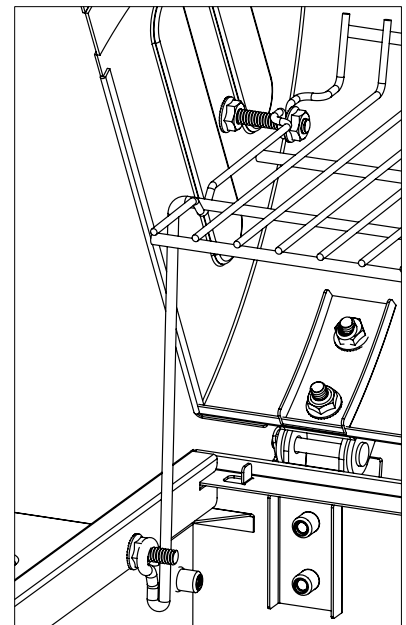
Step 11

ATTACH WARMING RACKS TO THE GRILL. FIRST ATTACH FOUR 1 1/2" HEX BOLTS AND FOUR HEX FLANGE NUTS ONTO GRILL HOODS. THEN ATTACH TWO 1 1/4" HEX BOLTS AND TWO HEX FLANGE NUTS ONTO GRILL BODY AND ATTATCH TWO SHOULDER BOLTS TO THE CENTER OF THE GRILL BODY. THEN POSITION THE WARMING RACK ONTO THE HEX BOLTS AND SECURE IT WITH TWO HEX FLANGE NUTS.



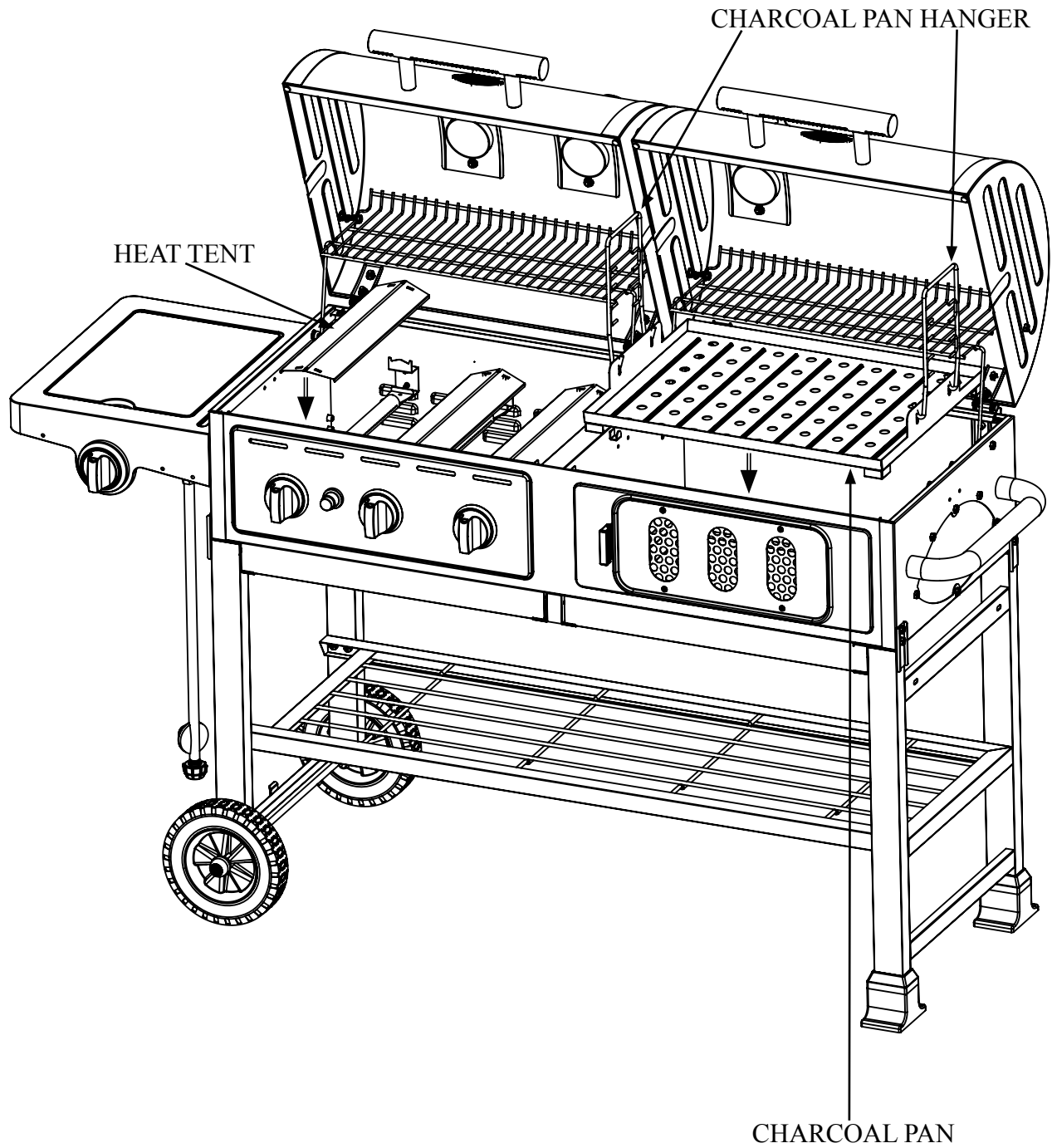
SHOULDER BOLT

SHOULDER BOLT



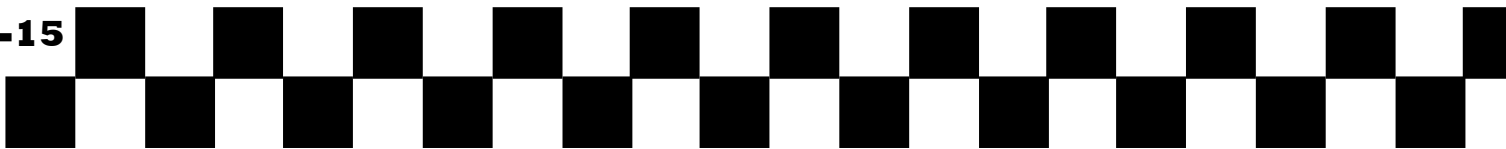
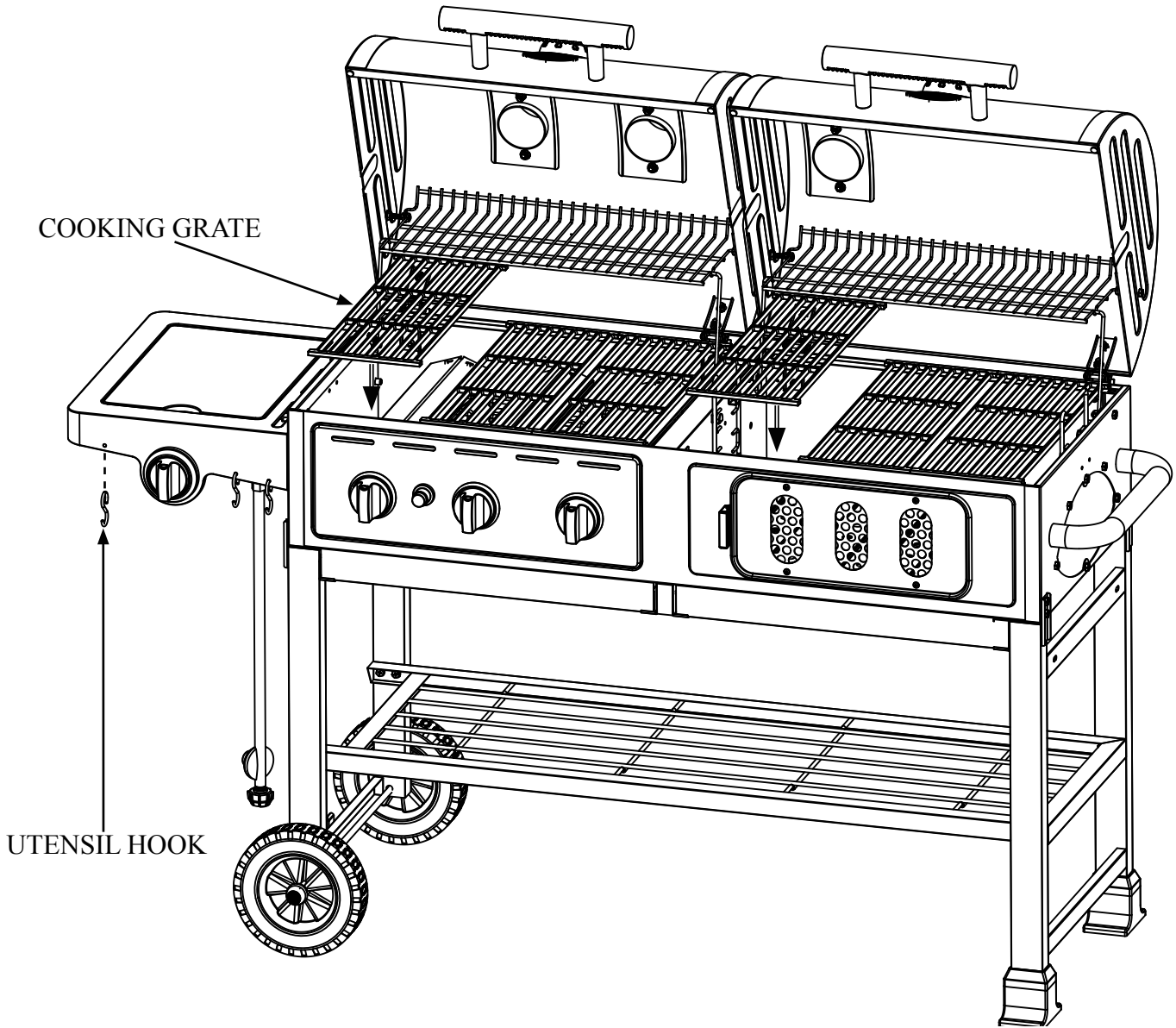
Step 12

PLACE CHARCOAL PAN AND CHARCOAL PAN HANGERS ONTO CHARCOAL GRILL BODY. THEN PLACE HEAT TENTS OVER BURNERS.

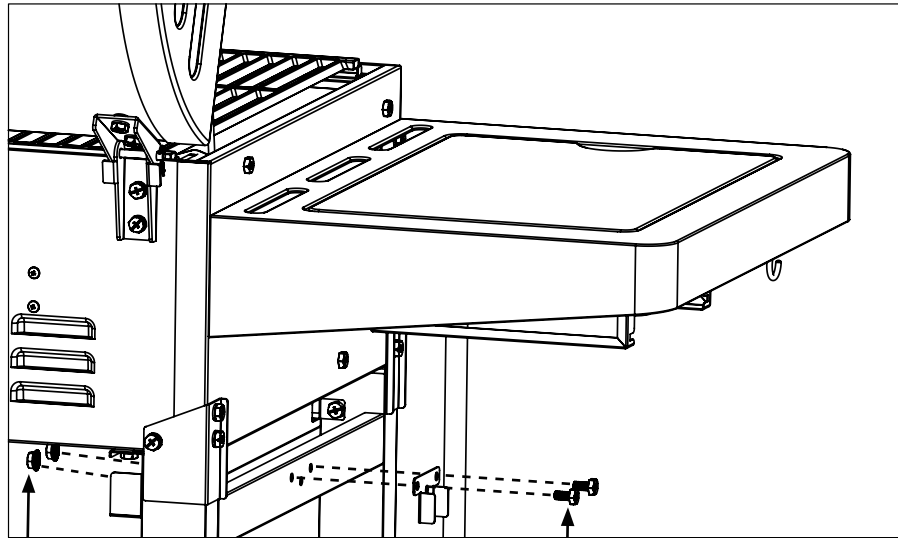




Step 13: PLACE COOKING GRATES ONTO GRILL BODIES. INSERT UTENSIL HOOK INTO EACH HOLE ON THE FRONT OF SIDE BURNER SHELF.

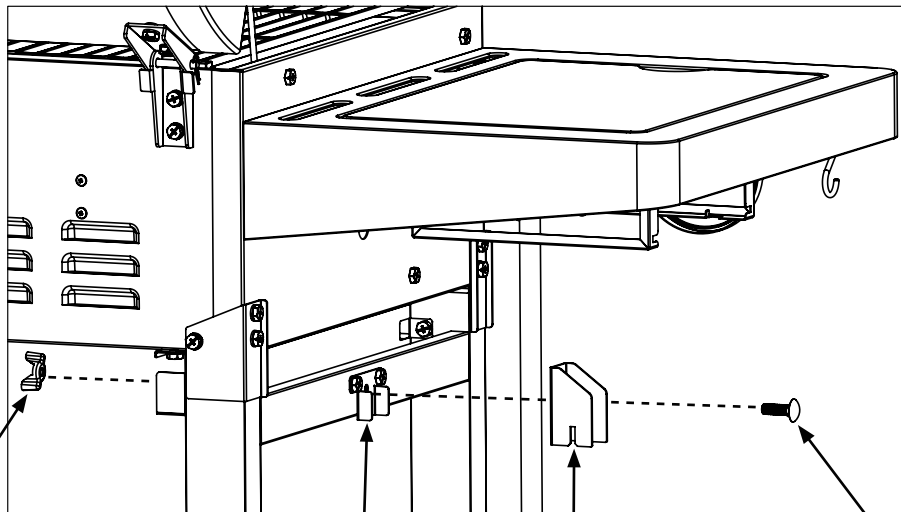


Step 14: ATTACH TANK SECURE BRACKET AND TANK SECURE SUPPORT BRACKET TO LEFT SIDE OF THE CART UNDERNEATH SIDE BURNER. FIRST ATTACH THE TANK SECURE SUPPORT BRACKET TO THE CART USING TWO ½" HEX BOLTS AND TWO HEX FLANGE NUTS. THEN ATTACH THE TANK SECURE BRACKET OVER THE TANK SECURE SUPPORT BRACKET USING A CARRIAGE BOLT AND A WING NUT.



HEX FLANGE NUT

½" HEX BOLT



WING NUT

TANK SECURE
SUPPORT BRACKET

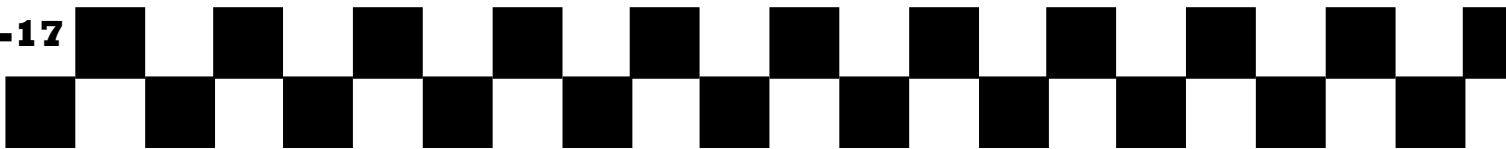
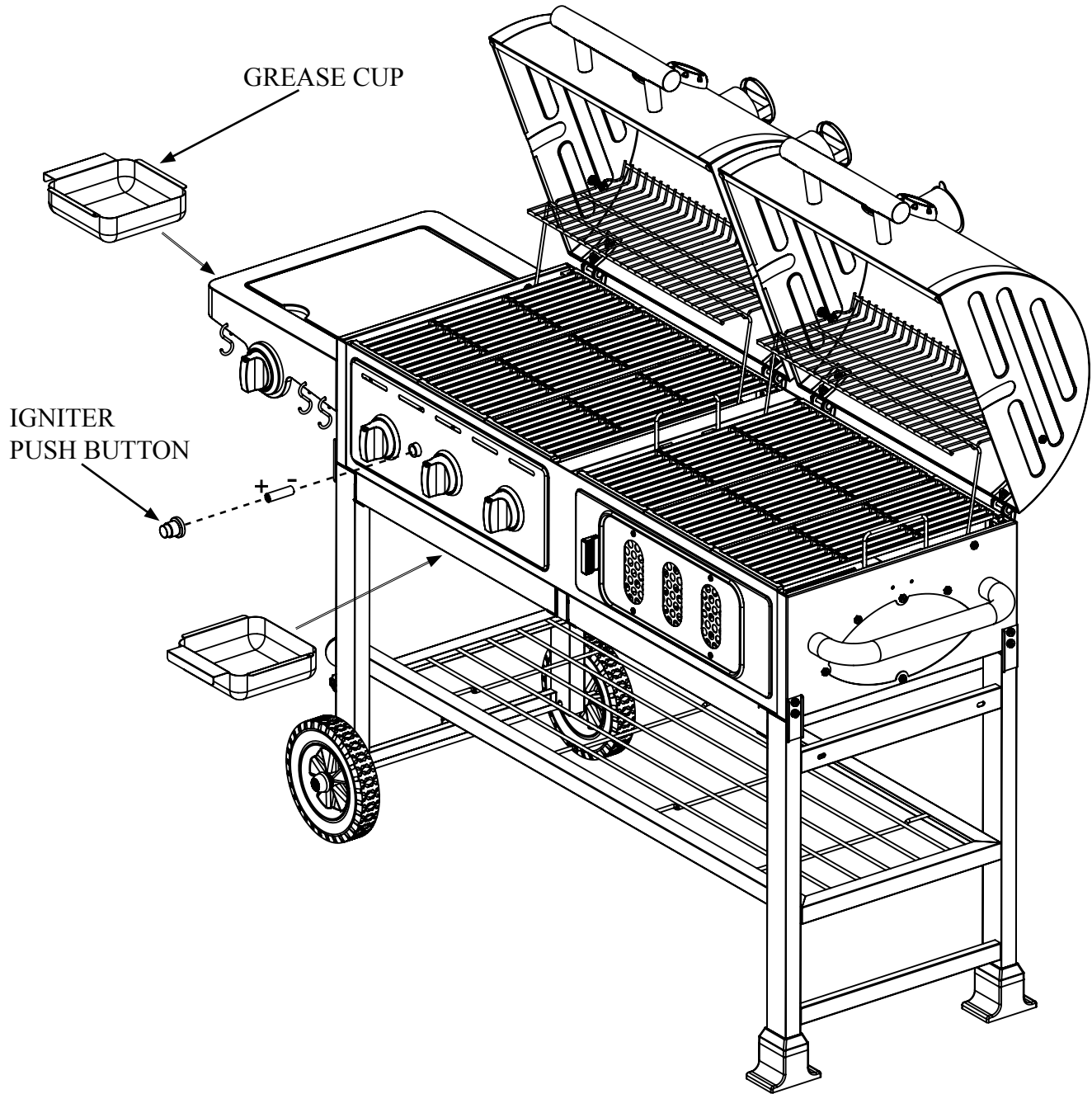
TANK SECURE BRACKET

CARRIAGE BOLT



Step 15

PLACE ONE GREASE CUP UNDERNEATH THE GAS GRILL GREASE TRAY AND PLACE ONE GREASE CUP UNDERNEATH SIDE BURNER SHELF. UNSCREW IGNITER PUSH BUTTON AND INSERT ONE "AA" BATTERY INTO IGNITER BODY, NEGATIVE SIDE OF BATTERY GOES FIRST. THEN SCREW BACK THE IGNITER PUSH BUTTON.



Fully Assembled



Caution: Use only the regulator provided!

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

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



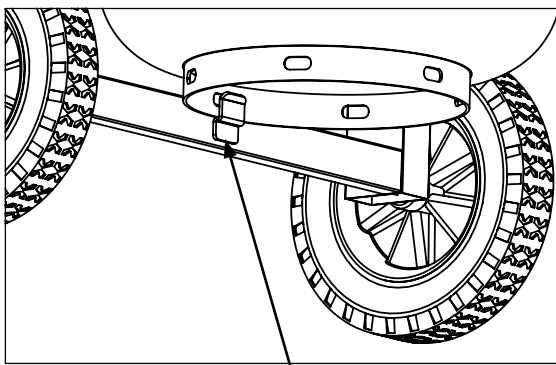
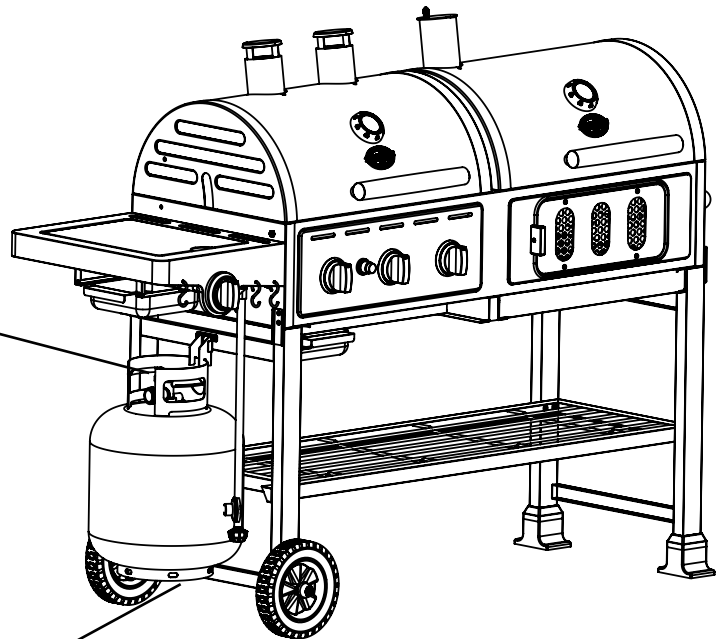
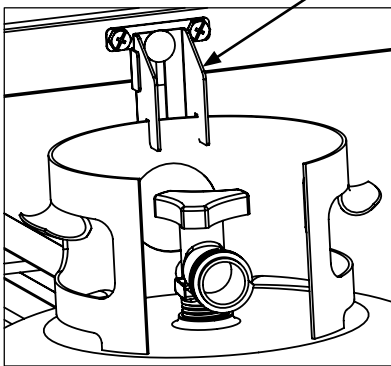
OPERATING INSTRUCTIONS

Setting Up

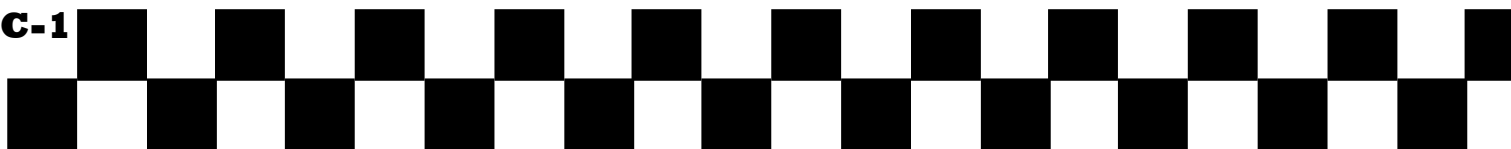
Set grill up on solid, flat surface with adequate wind shelter. Keep grill at least 0.5m from nearest wall. Protect LP cylinder from direct sunlight and keep away from heat sources (max. 122° F). Do not move grill while hot, and do not leave unattended during operation.

Place gas cylinder onto cylinder support bracket on the side of the cart. Position gas cylinder so that cylinder valve is facing to outside of grill. Secure cylinder with cylinder secure bracket by sliding the bracket over the collar of the cylinder and tighten the bolt. Connect the regulator to the cylinder valve. Ensure the hose is not bent, twisted, subject to tension, or touching any hot parts of appliance.

TANK SECURE BRACKET



TANK SECURE SUPPORT BRACKET



Regulator and Hose

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

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

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

Connecting the Hose to the Appliance

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

Clean burner holes with a heavy-duty pipe cleaner.

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

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

Connecting the Gas Cylinder to the Grill

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

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



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

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

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

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

Leak Test

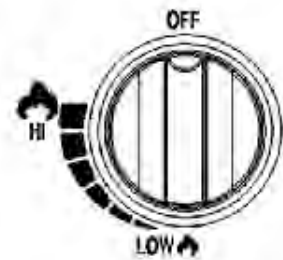
1. Mix 2-3 fl oz. of solution, 1 part dishwashing soap, 3 parts water.
2. Ensure control valve is closed.
3. Connect regulator to cylinder and valve to burner. Ensure connections are secure before turning on gas.
4. Retest after fixing leak.
5. Turn gas off after testing.

Lighting Instructions

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

Main Burners

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



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

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

Side Burner

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



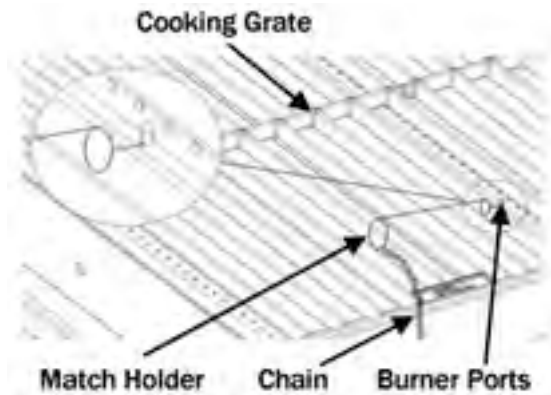
Shutting off Burners

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



Lighting Burner with a Match

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



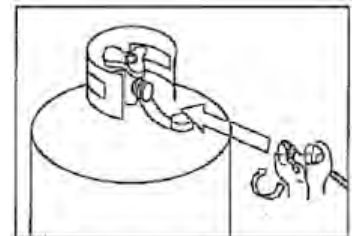
Observe Flame Height When Lit

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



Disconnecting the Gas Cylinder

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



Storage of Appliance

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

Gas Cylinder

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



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

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

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

Seasoning, Curing, and Preparing

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

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

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

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

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



CLEANING AND CARE

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

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

Recommended Cleaning Materials

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

Cleaning

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

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

Cleaning the Burner Assembly

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

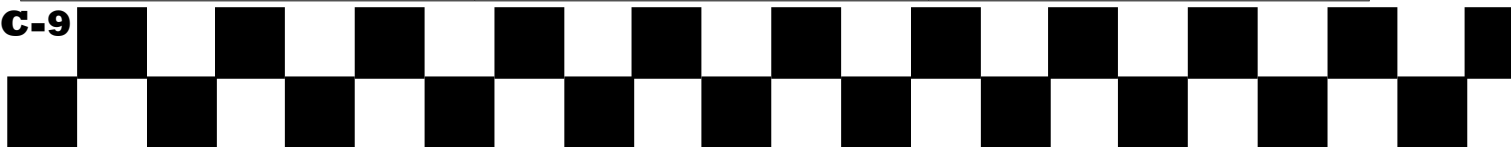
- Ashes left in bottom of CHARCOAL GRILL for too long hold moisture and may cause rust if not cleaned out.
- GRILL is made of steel and cast iron, which WILL rust, especially without proper care.
- Do not use self-starting charcoal, as it gives off an unnatural flavor. Burn lighter fluid off completely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

TROUBLESHOOTING

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



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



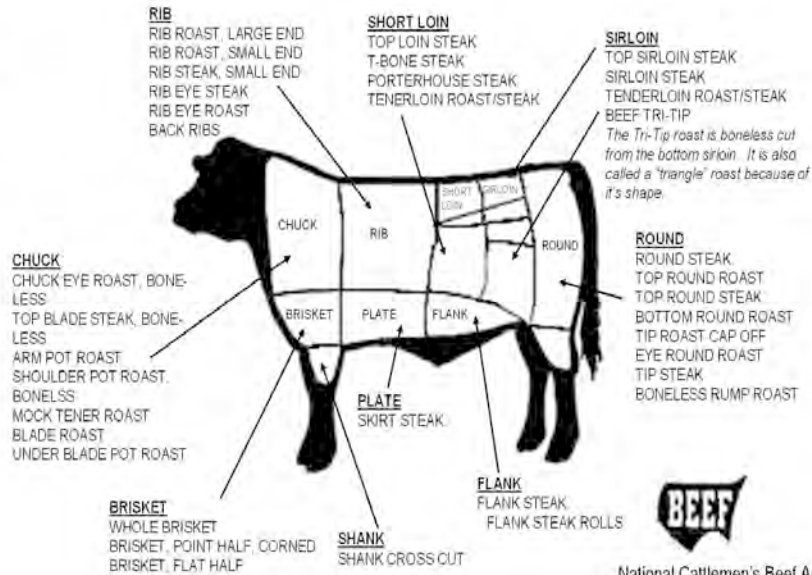
GAS GRILL TROUBLESHOOTING

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

GRILLING RECIPES

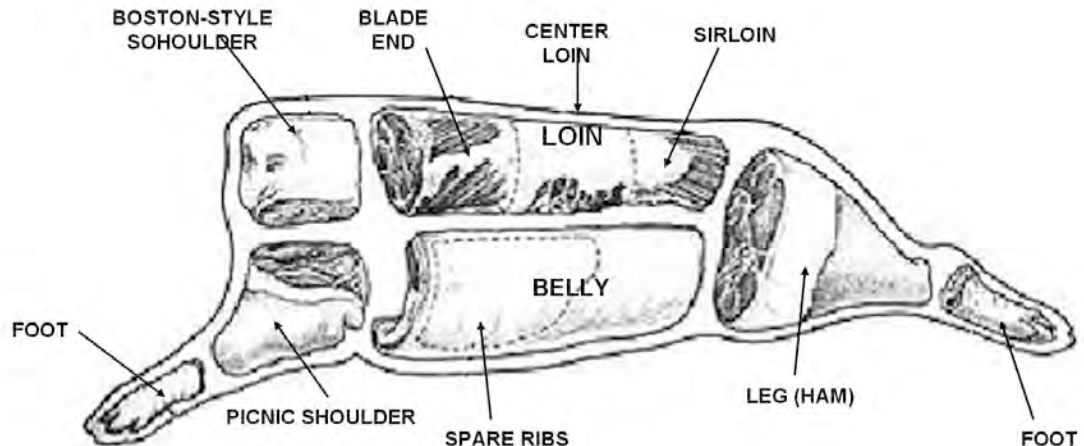
Know Your Cuts of Meat

BEEF CUTS



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

PORK CUTS





Direct Heat

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

STEAK (& ALL MEATS):

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

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

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

MARINATED FLANK STEAK:

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

Meat Marinade

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

QUAIL OR DOVES:

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

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

KABOBS:

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

Kabob Marinade:

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

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

HOT DOGS:

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

HAMBURGERS:

See Meat Marinade on prior pages.

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

- Bring to room temperature before cooking.
- Mix in chopped onions, green peppers, salt, sear ¾ inch patties on each side with fire grate in high position for a few minutes.
- Lower fire grate to medium position and grill with lid down to avoid flare-ups.
- Cook each side 3 to 7 minutes according to desired doneness.
- Cook ground meat to 150 internally or until juice runs clear (free of blood) for prevention of E-coli.
- Burgers can be basted with marinade when turning and/or other ingredients can be mixed in with the ground beef such as chili sauce or powder.



SHRIMP (Peeled) & CRAYFISH:

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

BAKED POTATOES:

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

SWEET CORN IN HUSKS:

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

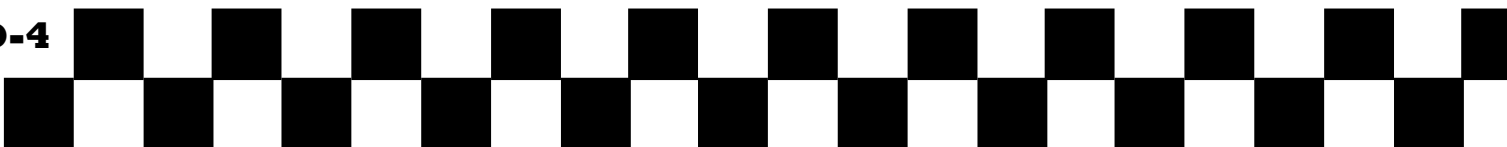
SMOKING RECIPES

Indirect Heat

SMOKING TIMES



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



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

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

SMOKED TURKEY:

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

SMOKED BAKED HAM:

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

Glaze

1 cup of light brown sugar, firmly packed
1/2 cup orange juice
1/2 cup honey

- Combine sugar, juice and honey. Let glaze sit for at least 4 hours.
- Place fire grate in the lowest position and a drip pan under the meat.
- Remove rind and score fat diagonally to give a diamond effect.
- Insert a whole clove into the center of every diamond.
- Place ham with fat side up in center of cooking grid directly above drip pan. Close lid.
- About 9 minutes per pound is suggested for fully cooked hams. Smoked or cured ham, which is not fully cooked, should be cooked to an internal temperature of 160°F.



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

SMOKED HOT DOGS STUFFED:

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

SMOKED CHICKEN PARTS AND HALVES:

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

SMOKED VENISON:

Venison Marinade:

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

Bacon Marinade

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

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

SMOKED SHRIMP & CRAYFISH:

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

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

SMOKED VEGETABLES:

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

SMOKED FISH:

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

SMOKED SPARE/BACK RIBS:

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

CHICKEN MARINADE:

Combine

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

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

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

Combine

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

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



mixture is very smooth.

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

SHISH KABOB MARINADE:

Mix

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

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

ACCESSORIES

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



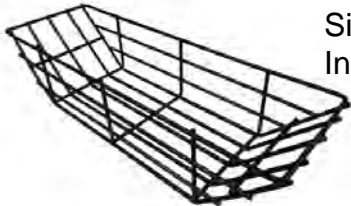
Warming Rack
Increase Grill Area
Keeps Food Warm



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



Charcoal Basket
Confines Coals to One
Side for Smoking
Indirect Cooking



Rotisserie
Excellent for Effortless Grilling
Universal Fit for Any Grill



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

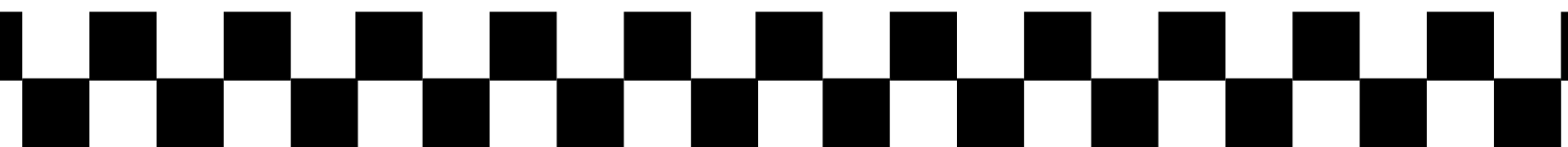
Apron
Machine Washable
Two Front Pockets
Adjustable Straps



Porcelain-Coated
Cast Iron Grate
Easy Clean-Up
Non-Stick
Non-Warp



**This Page Intentionally
Left Blank**



For pricing or to order accessories visit:

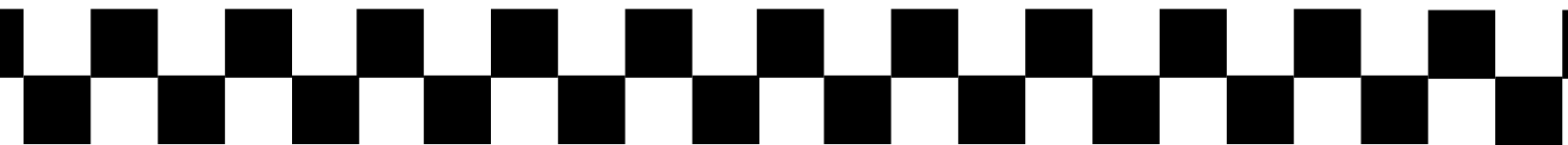
www.CharGriller.com

OR

CALL: 912-638-4724



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



MANUAL DEL USUARIO



Parrillera a Carbón o Gas (Propano Líquido) Hybrid™

Modelo #5750

Patentado



**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.



TABLA DE CONTENIDO

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



PELIGRO

Si huele a gas

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

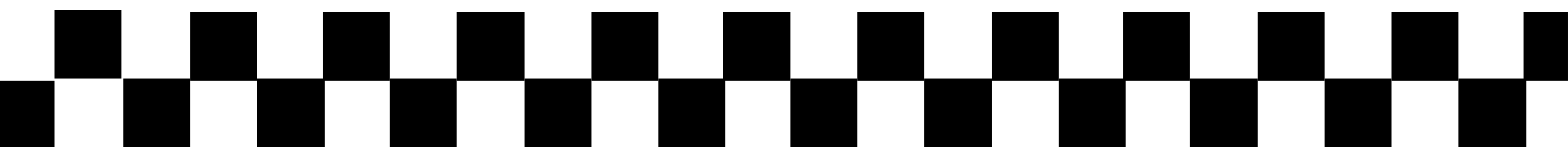


ADVERTENCIA

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



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



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

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

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

ADVERTENCIA:

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

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

PELIGRO:

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

ADVERTENCIA:

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

NOTA: El uso e instalación de este producto debe cumplir con las normativas locales o, en ausencia de normativas locales, se regirá por el Código de instalación de gas natural y propano, CSA B149.1, o el Código de almacenaje y manejo de propano, CSA B149.2.

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



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

ADVERTENCIA: LOS COMBUSTIBLES USADOS EN EQUIPOS PARA LICUAR GAS PROPANO, ASÍ COMO LOS PRODUCTOS DE SU COMBUSTIÓN, PUEDEN EXPONERTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS, ENTRE ELLAS EL BENCENO, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA RECONOCE COMO CAUSA DE CÁNCER Y DE MALFORMACIONES CONGÉNITAS Y OTROS DAÑOS AL SISTEMA REPRODUCTOR. Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov



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



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

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

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

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

NO mueva la parrillera durante su funcionamiento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NO utilice una llama para chequear fugas de gas.

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

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

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

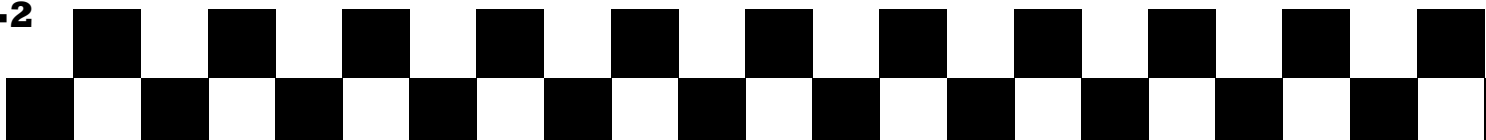
Mantenga la parrillera fuera del alcance de cualquier material inflamable.

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

No altere esta parrillera de ninguna manera.

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

A-2



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

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

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

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

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

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

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

No guarde un tanque de gas LP de repuesto debajo o cerca de este equipo.

PRECAUCIÓN

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

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

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

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

El tanque de suministro de gas debe contener un dispositivo de seguridad volumétrica.

El tanque de suministro de gas debe contener un dispositivo de conexión de tanque compatible con la conexión para equipos de cocina al aire libre.

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

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

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

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

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

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

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



ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

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

No utilice la parrillera durante vientos fuertes.

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

PELIGRO

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

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

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

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

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

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

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

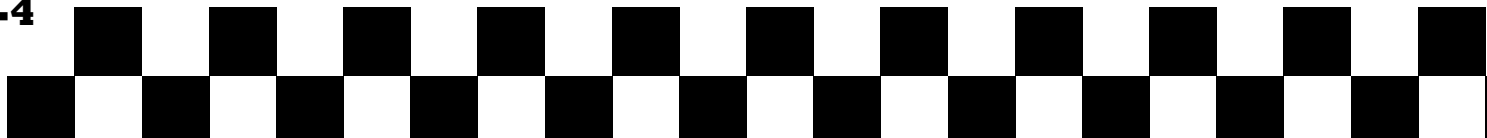
Sea precavido durante el ensamblaje y operación de la parrillera, para evitar rasguños y cortadas con bordes filosos.

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

Sea precavido cuando mueva la parrillera, para evitar lesiones.

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

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



ADVERTENCIA: Para prevenir lesiones utilice guantes o equipo de protección cuando toque los soportes de la bandeja de cenizas.

No exceda una temperatura de 400° F.

No permita que el carbón y/o leña repose en las paredes de la parrillera. Esto reduciría considerablemente la vida útil de la parrillera.

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

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

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

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

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

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

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

Cocine las carnes cuidadosamente, y refrigere los excedentes inmediatamente.

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

Las baterías no recargables no deben ser recargadas.

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

No mezcle baterías usadas y nuevas.

Las baterías desgastadas deben ser removidas del producto.

Las baterías son incluidas.

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



¡PARE! ¡LLAME PRIMERO A

NO Devuelva el Producto a la Tienda.

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

REGISTRE SU PARRILLERA:

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

Registrarse le otorga protecciones importantes:

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

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

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

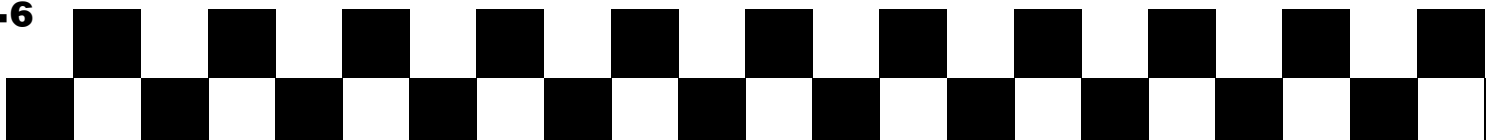
(El número de modelo y serial se encuentran en la parte trasera del cuerpo de la parrillera o en la pata.)

(NÚMERO DE MODELO)

(NÚMERO DE SERIAL o S/N)



Model# 2727 Date ZDD
S/N: C2727005471 A (ejemplo)



INFORMACIÓN DE GARANTÍA

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

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

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

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

Partes, Accesorios, y Cubiertas para Parrilleras	1 año desde la fecha de compra (sólo desgarros en costuras para cubiertas)
---	---

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

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

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

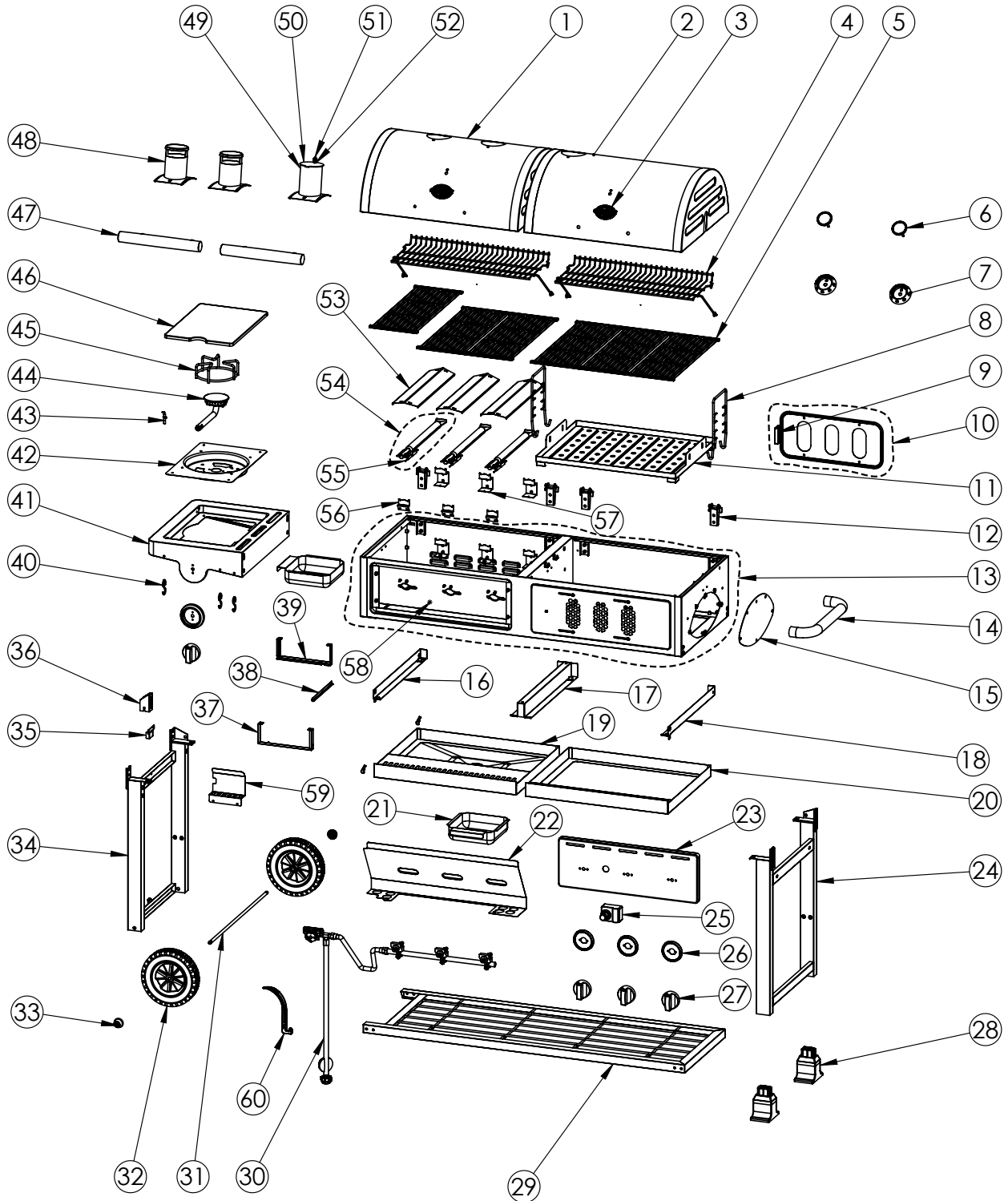
Las garantías sólo cubren el reemplazo de partes defectuosas. Char-Griller no se hace responsable de daños que resulten de accidentes, modificaciones, usos indebidos, abuso, ambientes hostiles, instalación incorrecta e instalación que no cumpla con las normativas locales para la unidad de servicio.

Excluidos De TODA Garantía

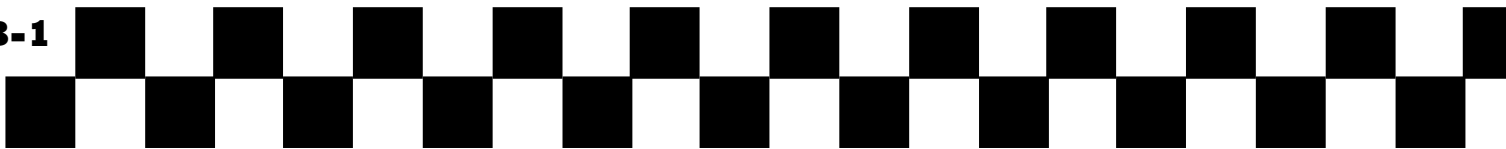
Pintura; Óxido de Superficie; Daño por Temperatura; Partes Incorrectas ordenadas por el cliente, incluyendo el envío; Partes Desgastadas; Partes faltantes o dañadas no reportadas en los (2) meses posteriores a la fecha de compra; Partes Defectuosas no reportadas durante el primer (1) año de la fecha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

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

LISTA DE PARTES



Este producto puede estar sujeto a una o más patentes.
 Para obtener una lista de patentes, visite www.CharGriller.com/patents.



LISTA DE PARTES

Artículo	Cantidad	Nombre de Parte
1	1	CAMPANA DE GAS PARA PARRILLA
2	1	CAMPANA DE CARBÓN
3	2	PLACA DE LOGOTIPO
4	2	REJILLA DE CALENTAMIENTO
5	6	REJILLA DE COCCIÓN
6	2	TERMÓMETRO
7	2	BISEL DEL TERMÓMETRO
8	2	COLGADOR DE LA BANDEJA PARA CENIZAS
9	1	EMPUÑADURA DEL AMORTIGUADOR DELANTERO
10	1	AMORTIGUADOR DELANTERO
11	1	BANDEJA PARA CARBÓN
12	4	CUBIERTA DE LA BISAGRA
13	1	CUERPO DE LA PARRILLA
14	1	MANIJA LATERAL
15	1	CUERPO DE LA PARRILLA
16	1	SOPORTE IZQUIERDO DE LA BANDEJA
17	1	SOPORTE CENTRAL DE LA BANDEJA
18	1	SOPORTE DERECHO DE LA BANDEJA
19	1	BANDEJA PARA PARRILLA A GAS
20	1	CENICERO DE CARBÓN
21	2	RECIPIENTE PARA LA GRASA
22	1	ESCUDO TÉRMICO
23	1	PANEL DE CONTROL
24	1	MONTAJE DEL CARRO DERECHO
25	1	ENCENDEDOR ELECTRÓNICO
26	4	BISEL DEL POMO
27	4	POMO
28	2	EXTENSION DE LAS PATAS
29	1	ESTANTE INFERIOR
30	1	MONTAJE HVR
31	1	BARRA AXIAL
32	2	RUEDA
33	2	TAPÓN
34	1	MONTAJE DEL CARRO IZQUIERDO

Artículo	Cantidad	Nombre de Parte
35	1	ESTRIBO DE APOYO SEGURO PARA EL TANQUE
36	1	SOPORTE DE SEGURIDAD DEL TANQUE
37	1	SOPORTE DERECHO DEL RECIPIENTE DE GRASA DEL QUEMADOR LATERAL
38	1	SOPORTE DEL RECIPIENTE DE GRASA DEL QUEMADOR LATERAL
39	1	SOPORTE IZQUIERDO DEL RECIPIENTE DE GRASA DEL QUEMADOR LATERAL
40	3	GANCHO EN "S" PARA LOS UTENSILIOS
41	1	ESTANTE LATERAL DEL QUEMADOR
42	1	QUEMADOR LATERAL
43	1	ELECTRODO QUEMADOR LATERAL
44	1	QUEMADOR LATERAL
45	1	SOPORTE PARA OLLAS
46	1	TAPA DEL QUEMADOR LATERAL
47	2	MANIJA DE LA CAMPANA
48	2	CHIMENEA DE GAS PARA PARRILLA
49	1	CHIMENEA DE CARBÓN
50	1	APAGADOR DE CHIMENEA PARA PARRILLA DE CARBÓN
51	1	TUERCA CIEGA
52	1	AMORTIGUADOR
53	3	PLACA TÉRMICA
54	3	QUEMADOR CON ELECTRODO Y ALAMBRE
55	3	ELECTRODO CON ALAMBRE
56	3	SOPORTE DELANTERO DE LA TIENDA
57	3	SOPORTE PARA LA PARTE TRASERA DE LA TIENDA
58	1	PANEL FRONTAL DE LA PARRILLA DE GAS
59	1	ESCUDO DE IGNITROS
60	1	ELEVADOR DE REJILLAS
















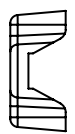









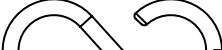
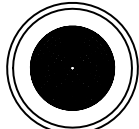

EQUIPO Y HERRAMIENTAS NECESARIAS

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

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

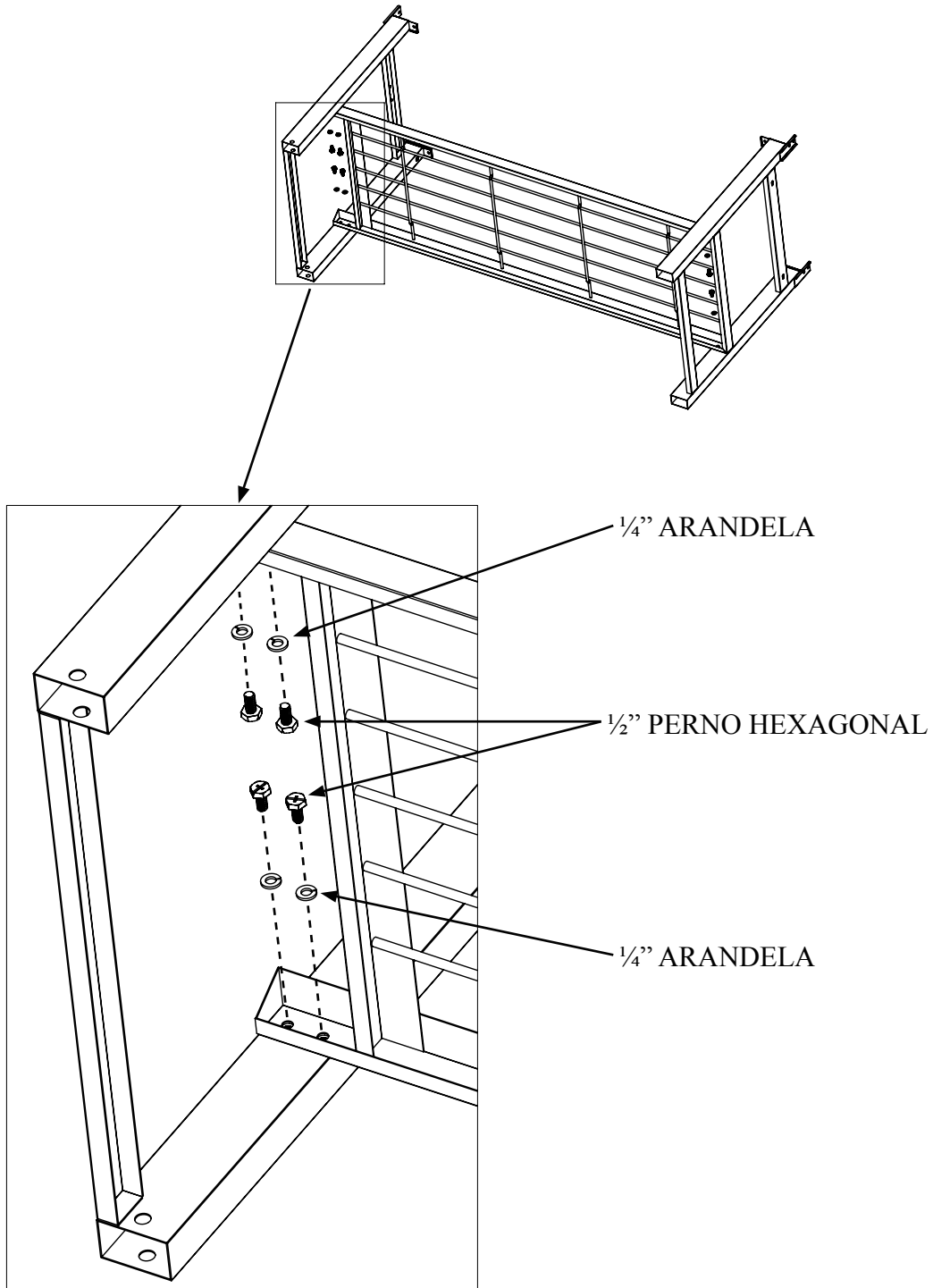
Tiempo Estimado de Ensamblado: 45 minutos

551113

		PERNO HEXAGONAL, 1/4-20 X 1/2”40
		PERNO HEXAGONAL, 1/4-20 X 1 1/4”2
		PERNO HEXAGONAL, 1/4-20 X 1 1/2”4
		TORNILLO, #10-24 X 1/2”4
		PERNO ROSCADO, 1/4-20 X 1”1
		PERNO DE RESALTO, 1/4-20 X 1/2”2
		TUERCA DE MARIPOSA, 1/4-201
		TUERCA HEXAGONAL, 1/4-2018
		ARANDELA DE SEGURIDAD, 1/4”28
		ARANDELA PLANA, 2/5”2
		PASADOR, 1.5”2
		GANCHO EN “S” PARA UTENSILIOS3
		TAPÓN2

Paso 1

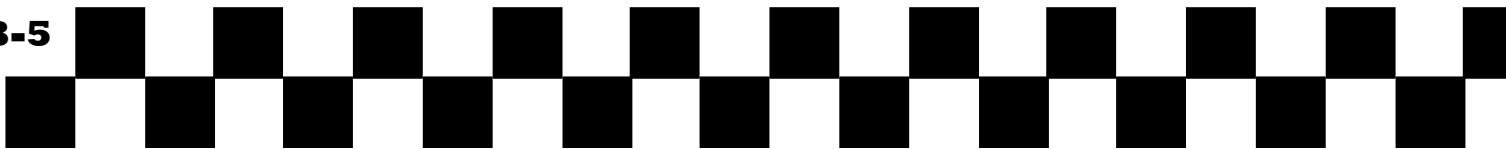
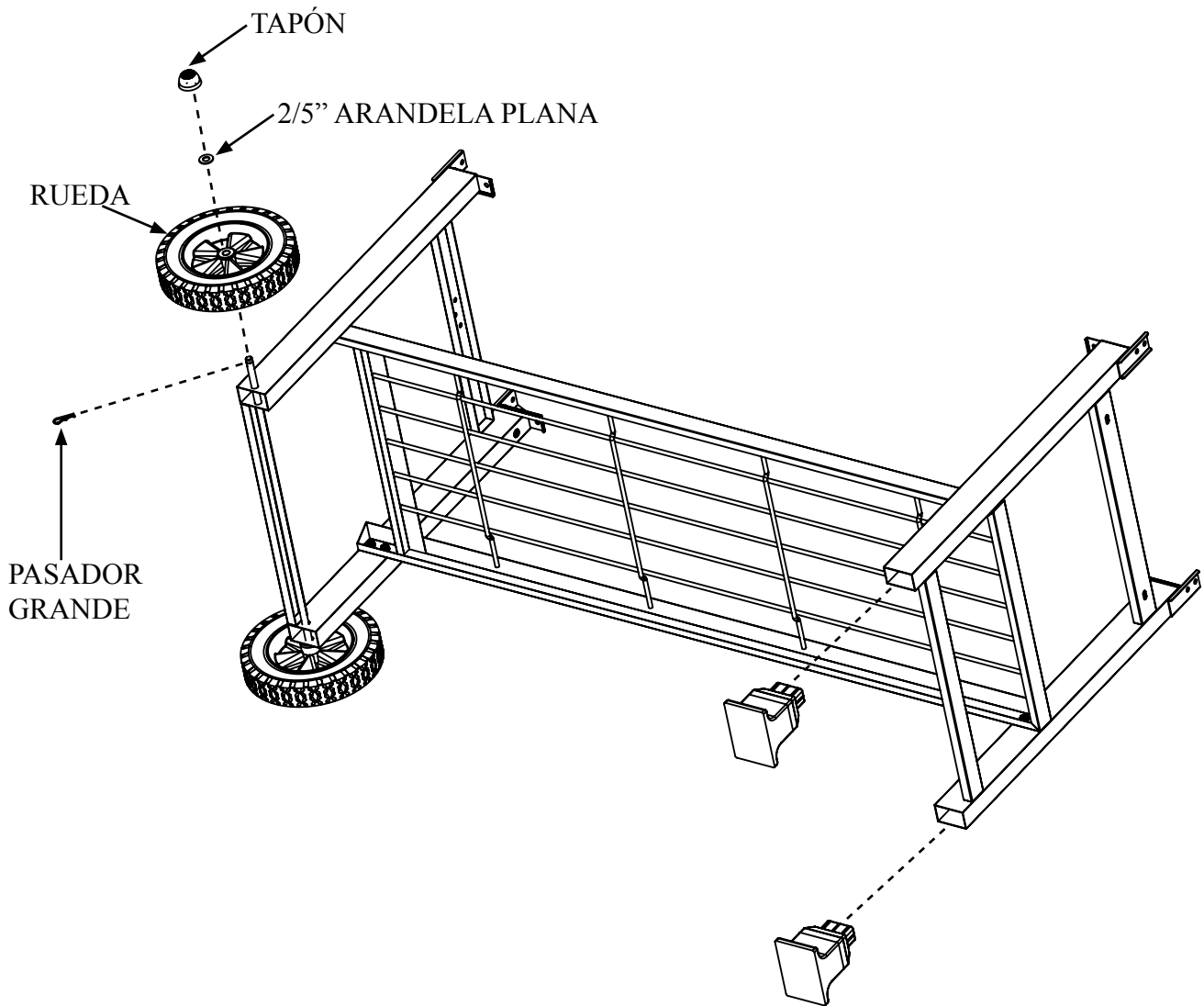
FIJE EL ESTANTE INFERIOR AL CARRO IZQUIERDO Y DERECHO USANDO OCHO PERNOS HEXAGONALES $\frac{1}{2}$ " Y OCHO ARANDELAS DE SEGURIDAD $\frac{1}{4}$ ". NOTA: EL CARRO CON AGUJEROS SE COLOCA EN EL LADO IRREGULAR DEL ESTANTE INFERIOR.





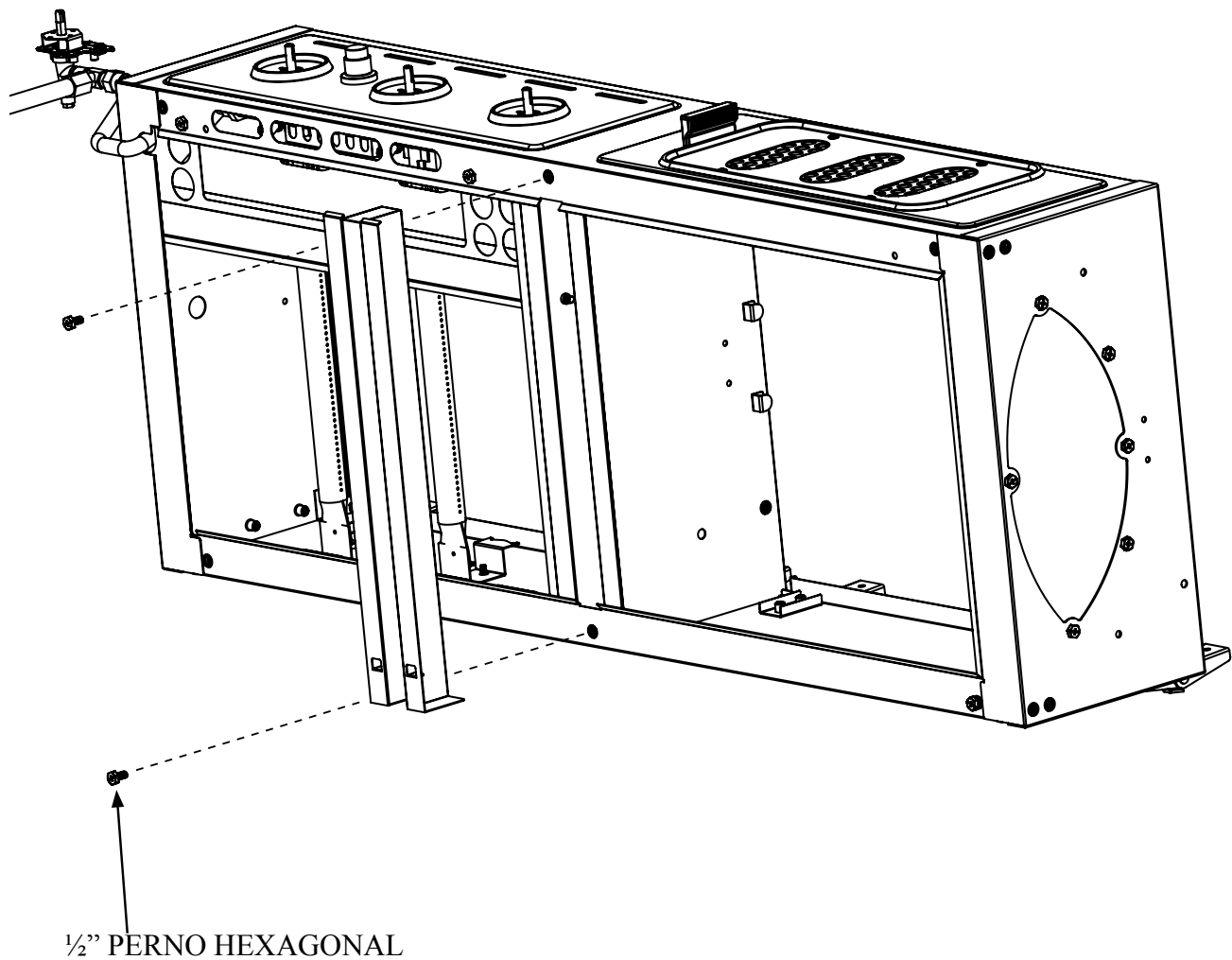
Paso 2

INSTALE UN TAPÓN, UN PASADOR Y UNA ARANDELA PLANA DE 2/5". COLOQUE LA ARANDELA PLANA SOBRE EL EJE, LUEGO DESLICE EL EJE A TRAVÉS DE LA RUEDA, EL CARRO IZQUIERDO, LA RUEDA Y LA ARANDELA PLANA COMO SE MUESTRA A CONTINUACIÓN. PARA TERMINAR, INSERTE EL PASADOR DENTRO DEL ORIFICIO EN EL EXTREMO DEL EJE Y LUEGO ENCAJE LA SEGUNDA CUBIERTA.



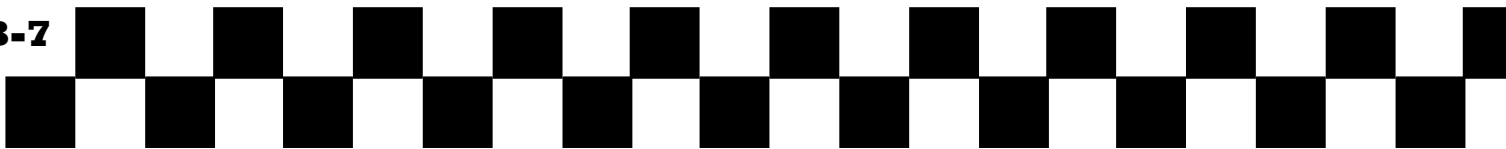
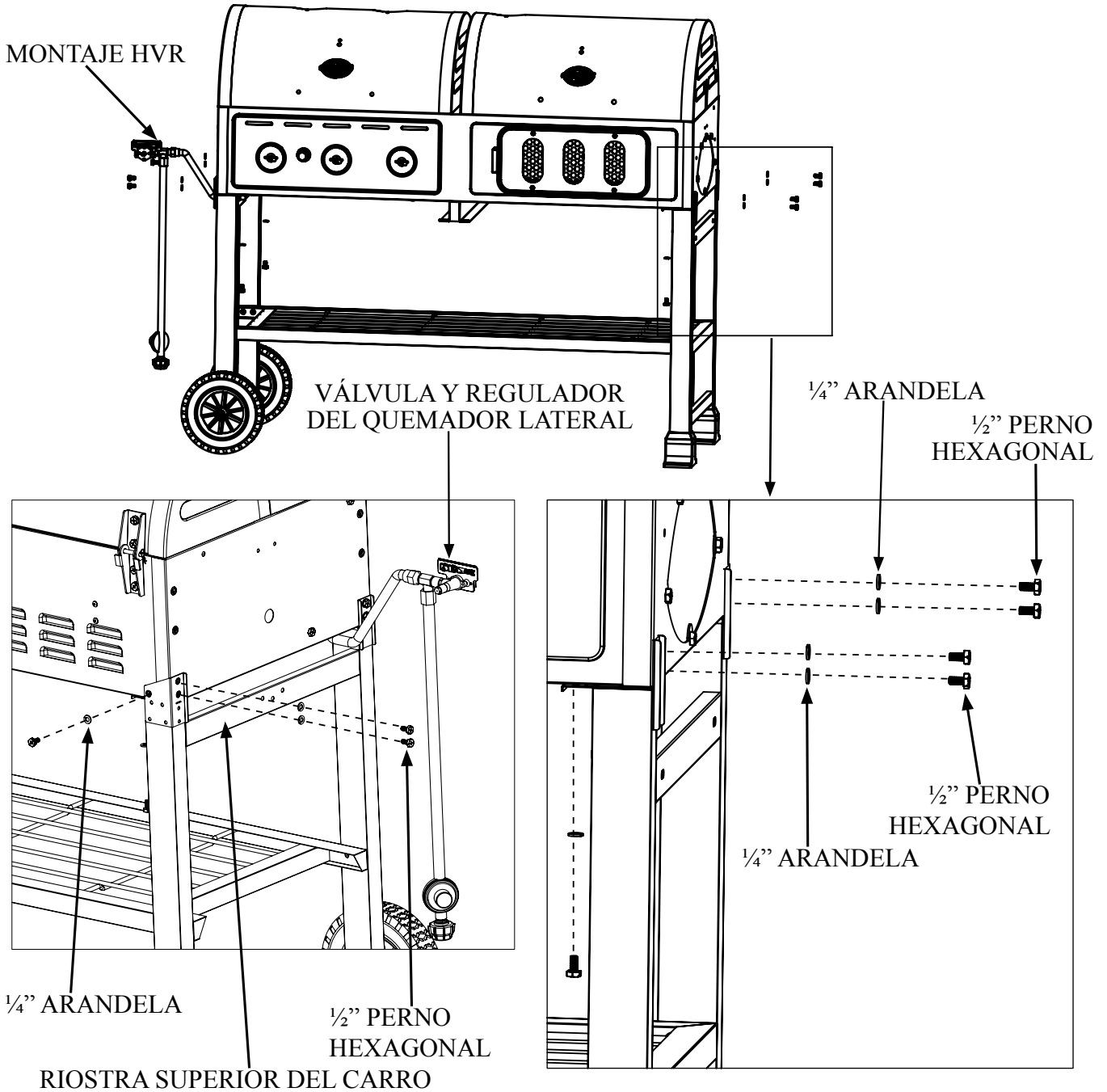
Paso 3

COLOQUE EL CONJUNTO DEL CUERPO DE LA PARRILLA EN SU PARTE POSTERIOR Y LUEGO FIJE EL SOPORTE CENTRAL DE LA BANDEJA DE GRASA USANDO DOS PERNOS HEXAGONALES 1/2".



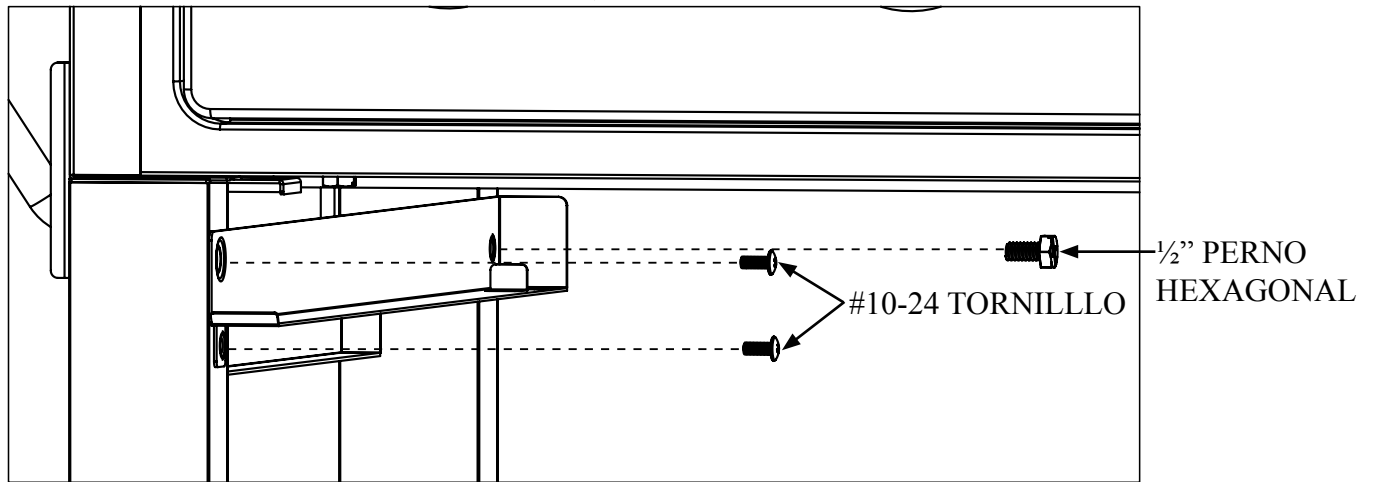
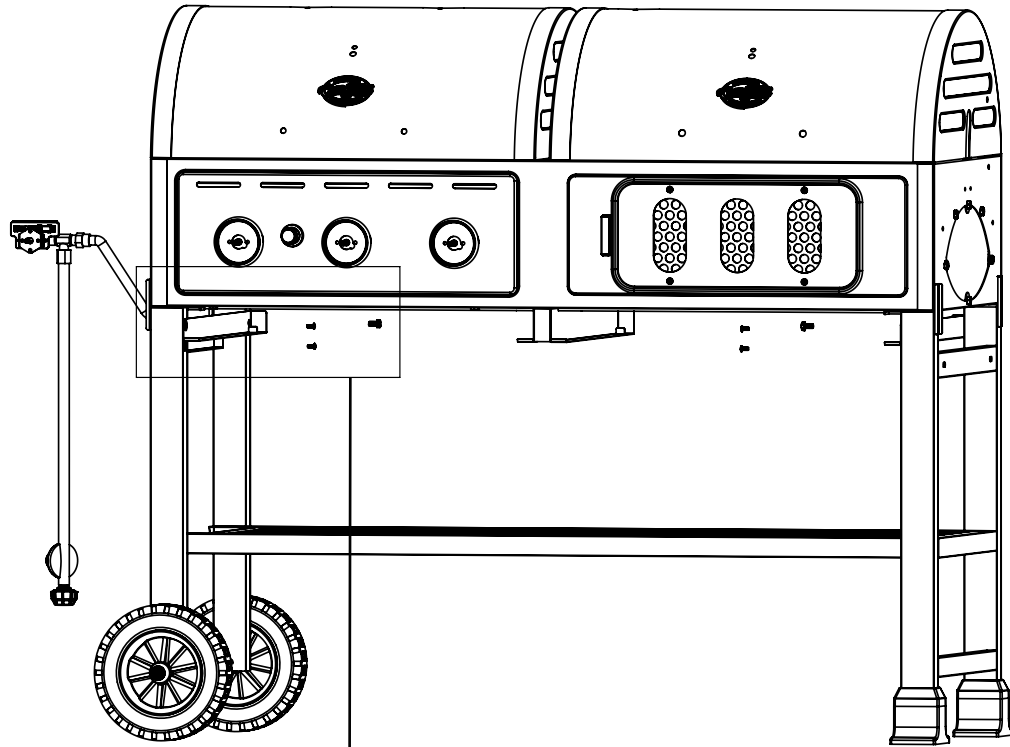


Paso 4: COLOQUE EL CUERPO DE LA PARRILLA EN EL ENSAMBLAJE DEL CARRO Y ASEGÚRELO AL CARRO USANDO CATORCE PERNOS HEXAGONALES $\frac{1}{2}$ " Y CATORCE ARANDELAS DE SEGURIDAD DE $\frac{1}{4}$ ". NOTA: LA VÁLVULA Y EL REGULADOR DEL QUEMADOR LATERAL DEBEN IR HACIA UN LADO Y POR ENCIMA DE LA ABRAZADERA SUPERIOR DEL CARRO.



Paso 5

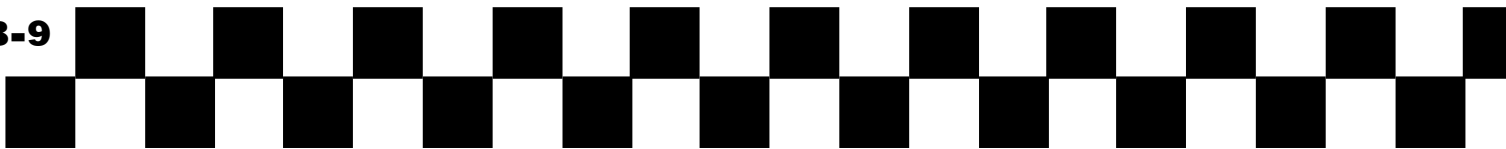
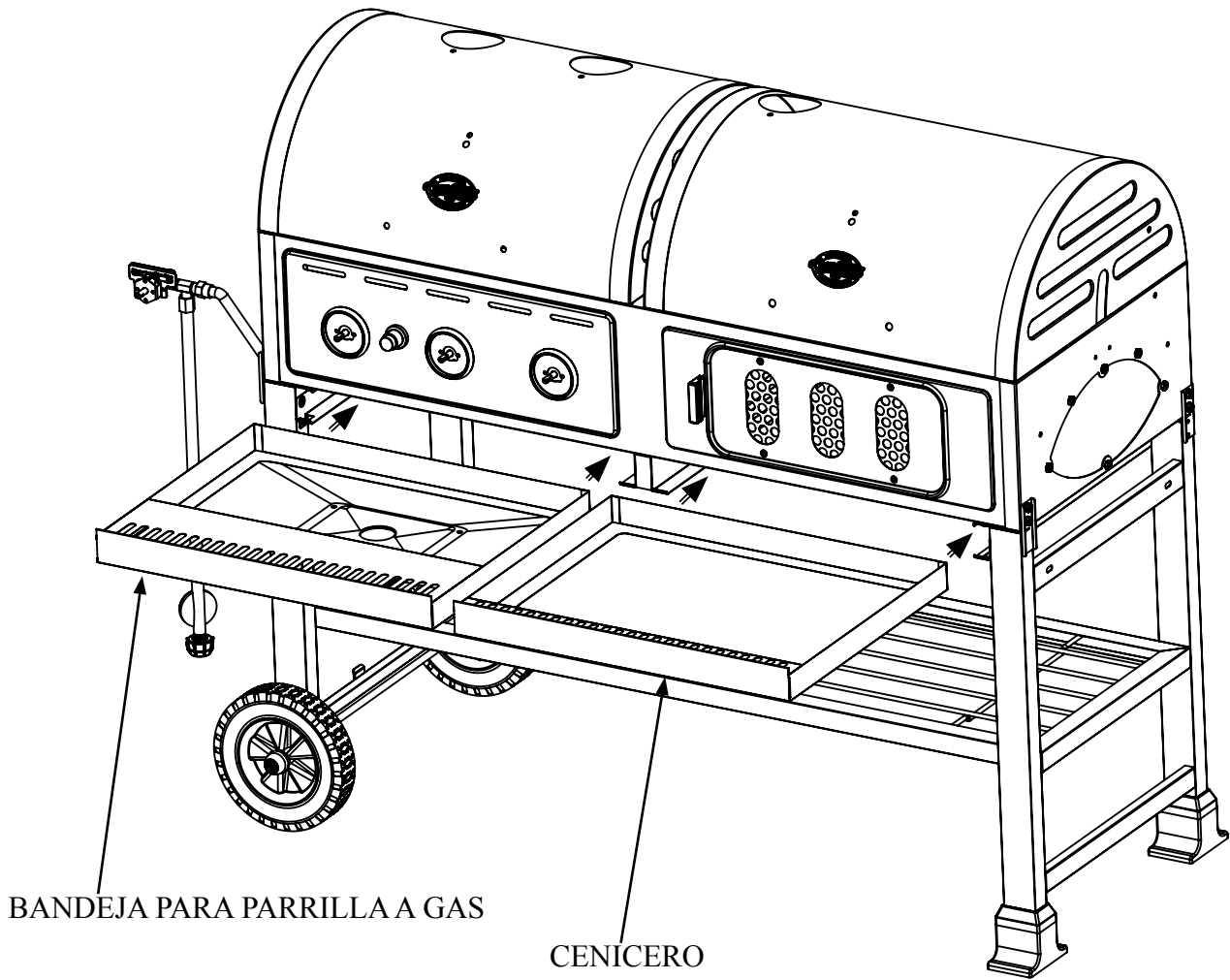
FIJE LOS SOPORTES DE SOPORTE IZQUIERDO Y DERECHO DE LA BANDEJA PARA LA GRASA AL CARRO UTILIZANDO DOS PERNOS HEXAGONALES $\frac{1}{2}$ " Y CUATRO TORNILLOS #10-24 X $\frac{1}{2}$ ".





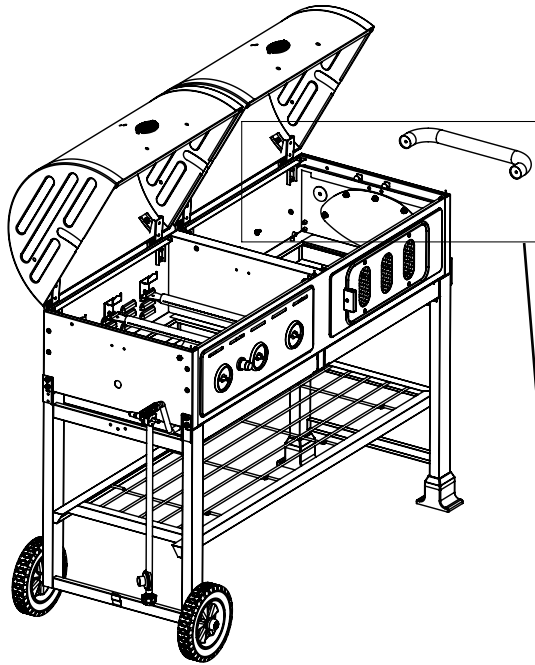
Paso 6

INSERTE LA BANDEJA PARA PARRILLA A GAS Y EL CENICERO EN LOS RIELES DEBAJO DEL CUERPO DE LA PARRILLA.

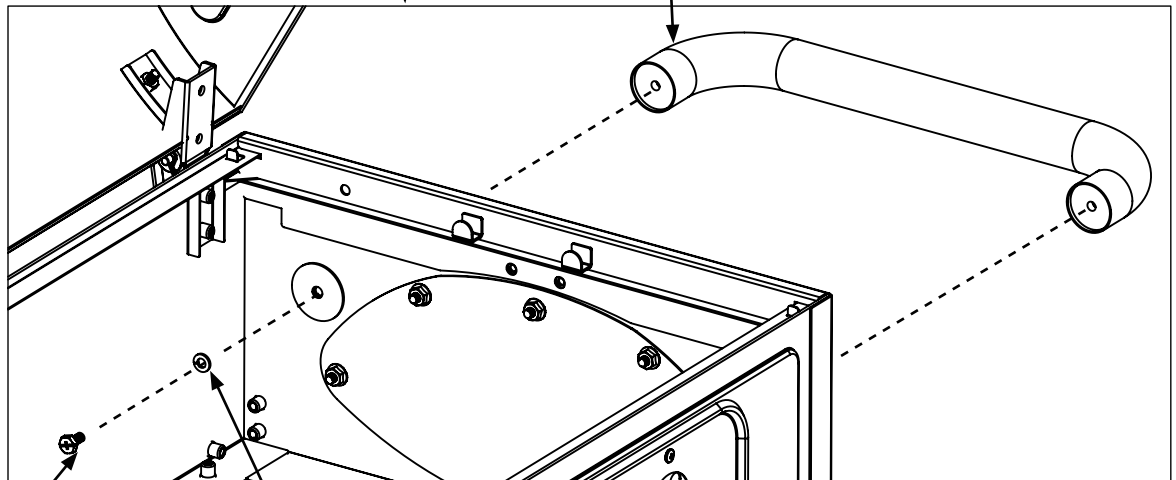


Paso 7

FIJE LA MANIJA LATERAL AL CUERPO DE LA PARRILLA USANDO DOS PERNOS HEXAGONALES $\frac{1}{2}$ " Y DOS ARANDELAS DE SEGURIDAD $\frac{1}{4}$ ".



MANIJA LATERAL



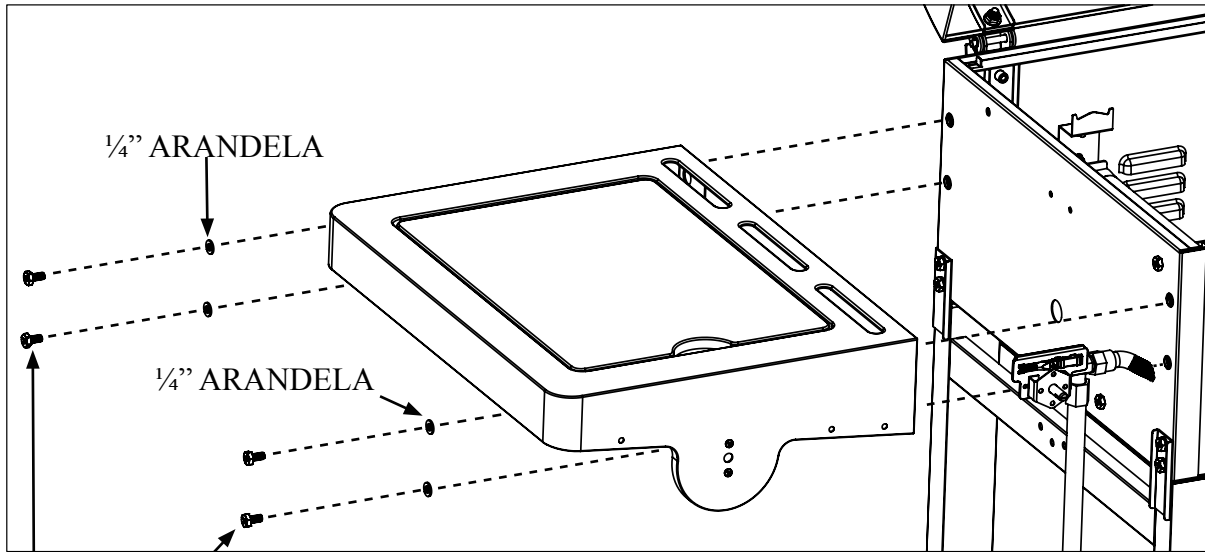
$\frac{1}{2}$ " PERNO HEXAGONAL

$\frac{1}{4}$ " ARANDELA



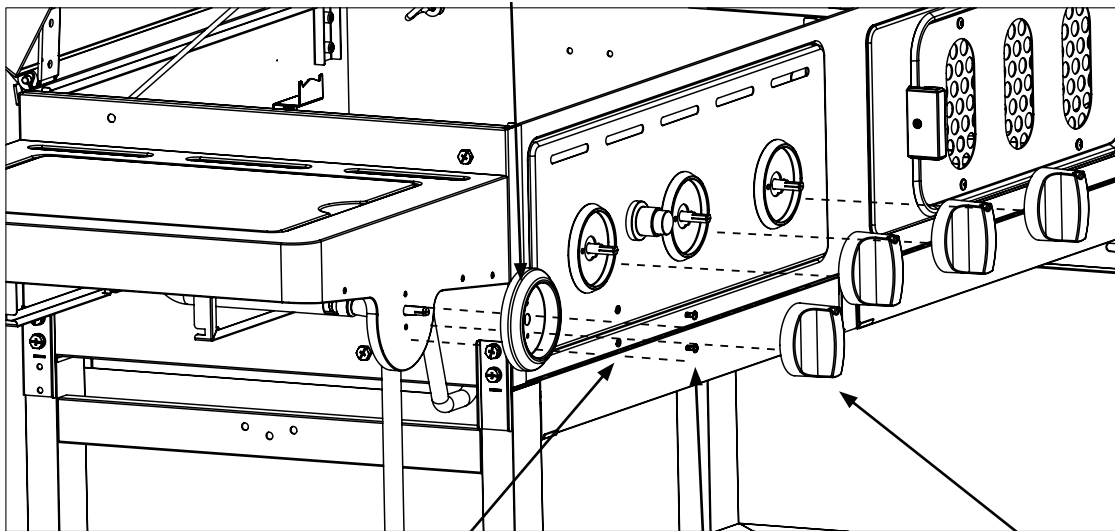
Paso 8

FIJE EL ESTANTE DEL QUEMADOR LATERAL AL CUERPO DE LA PARRILLA USANDO CUATRO PERNOS HEXAGONALES $\frac{1}{2}$ " Y CUATRO ARANDELAS DE SEGURIDAD $\frac{1}{4}$ ". RIMERO FIJE DOS PERNOS HEXAGONALES $\frac{1}{2}$ " Y DOS ARANDELAS DE SEGURIDAD $\frac{1}{4}$ " EN LOS ORIFICIOS SUPERIORES DEL LADO IZQUIERDO DEL CUERPO DE LA PARRILLA. COLOQUE LOS AGUJEROS DE LAS LLAVES EN EL ESTANTE LATERAL DEL QUEMADOR SOBRE LOS PERNOS HEXAGONALES Y LAS ARANDELAS DE SEGURIDAD, LUEGO EMPÚJELO HACIA ABAJO Y FÍJELO CON LOS CUATRO PERNOS HEXAGONALES Y LAS ARANDELAS DE SEGURIDAD. AFLOJE EL TORNILLO DEL QUEMADOR LATERAL E INSERTE LA VÁLVULA DEL QUEMADOR LATERAL Y LUEGO FIJE LA VÁLVULA DEL QUEMADOR LATERAL EN EL ESTANTE DEL QUEMADOR LATERAL. VUELVA A APRETAR EL TORNILLO DEL QUEMADOR. CONECTE EL CABLE DE INGITER DEL QUEMADOR LATERAL AL ENCHUFE DE LA VÁLVULA DEL QUEMADOR LATERAL. COLOQUE LAS CUATRO PERILLAS EN LAS VÁLVULAS. NOTA: LOS TORNILLOS PARA LA VÁLVULA DEL QUEMADOR LATERAL VIENEN MONTADOS EN LA VÁLVULA DEL QUEMADOR LATERAL.



$\frac{1}{2}$ " PERNO HEXAGONAL

BISEL DE POMO

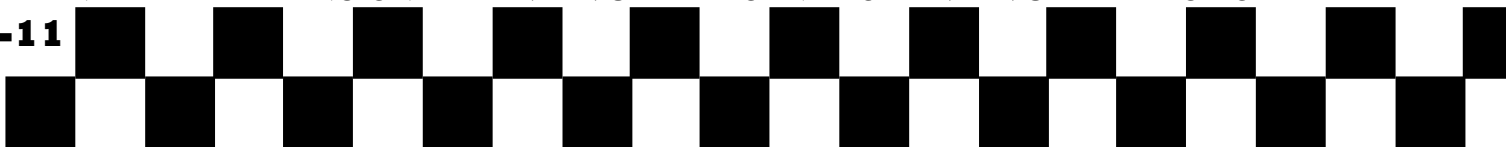


ARANDELA DE RETENCIÓN DE LA VÁLVULA

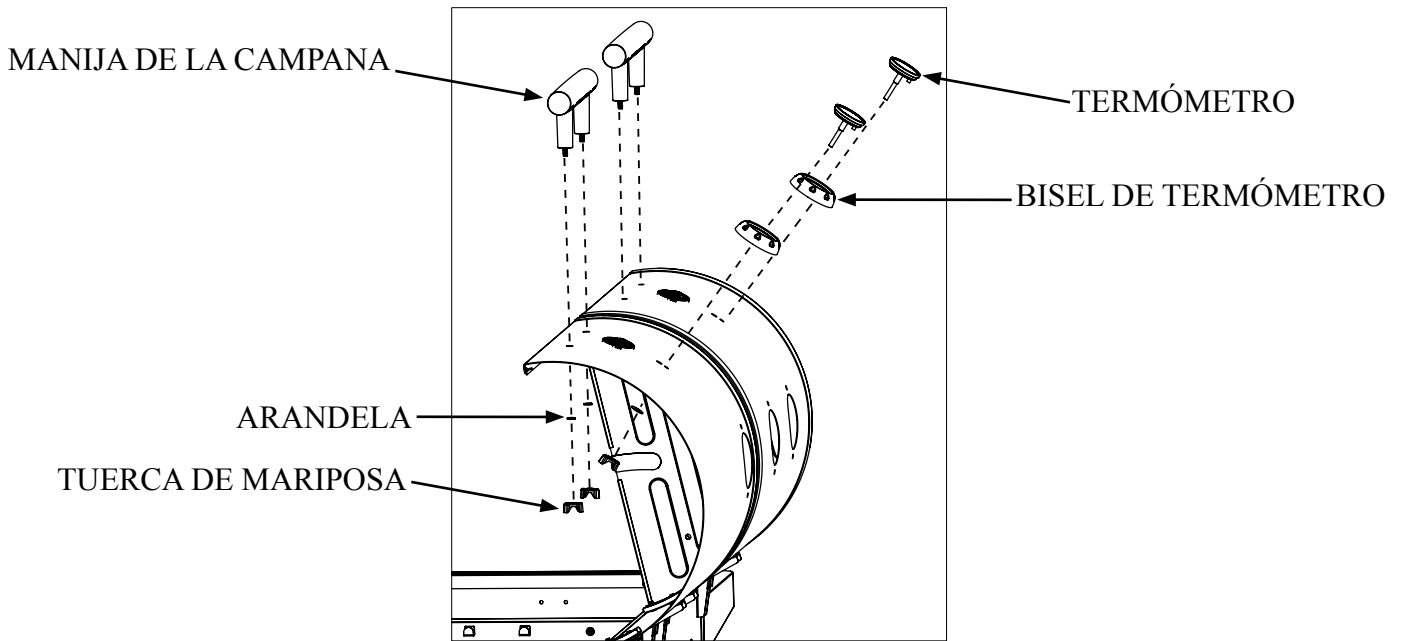
TORNILLO DE VÁLVULA

POMO

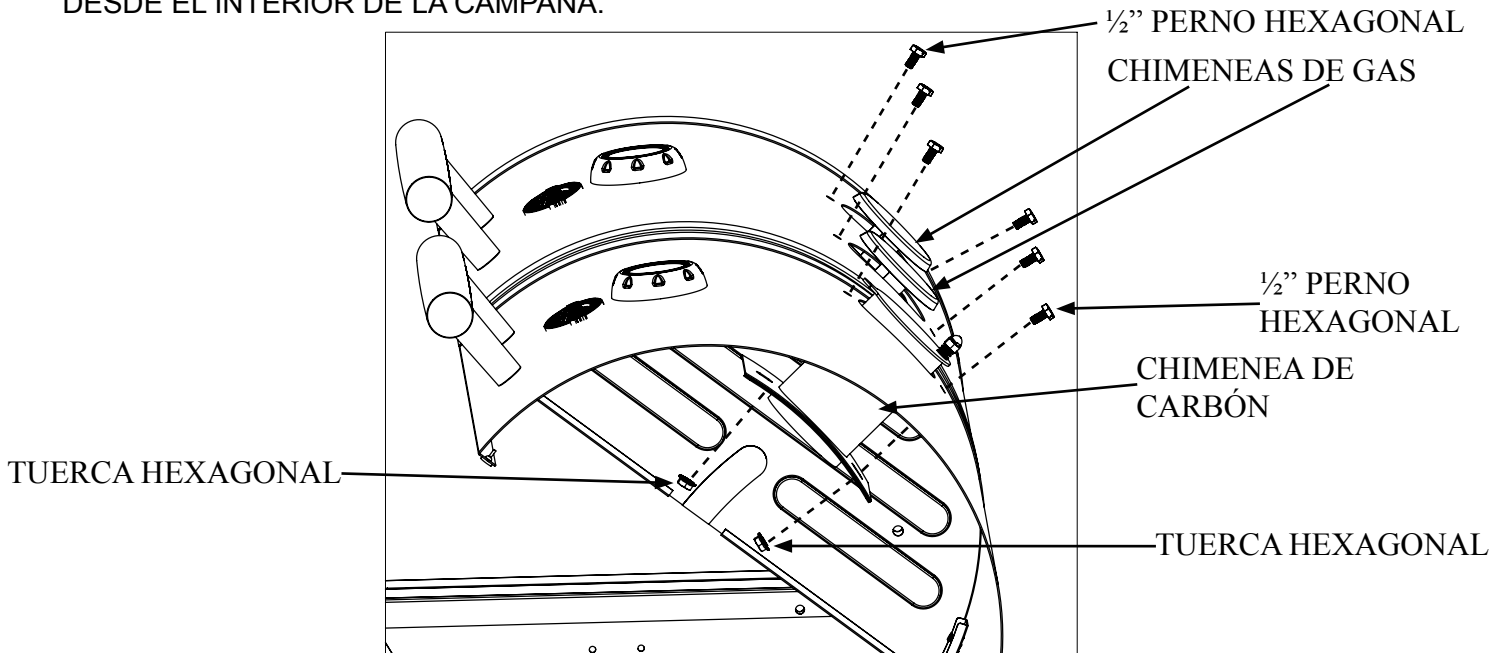
B-11



Paso 9: FIJE LAS MANIJAS DE LA CAMPANA A LAS CAMPANAS DE LA PARRILLA USANDO DOS ARANDELAS DE SEGURIDAD Y DOS TUERCAS DE MARIPOSA. LUEGO CONECTE EL TERMÓMETRO Y EL BISEL DEL TERMÓMETRO A LAS CAMPANAS DE LA PARRILLA. INSERTE EL TERMÓMETRO A TRAVÉS DEL BISEL, LA CAMPANA Y LA ARANDELA PLANA, LUEGO FÍJELO CON UNA TUERCA DE MARIPOSA. NOTA: LOS HERRAJES PARA MANGOS Y TERMÓMETROS SE ADJUNTAN AL MANGO Y A LOS TERMÓMETROS.



Paso 10
 CONECTE DOS CHIMENEAS DE GAS AL LADO DE LA PARRILLA DE GAS Y UNA DE CARBÓN VEGETAL AL LADO DE LA PARRILLA DE CARBÓN VEGETAL UTILIZANDO SEIS PERNOS HEXAGONALES $\frac{1}{2}$ " Y SEIS TUERCAS HEXAGONALES. INSERTE LA CHIMENEA A TRAVÉS DEL ORIFICIO DESDE EL INTERIOR DE LA CAMPANA.





Paso 11

FIJE LAS REJILLAS PARA CALENTAR LA PARRILLA. PRIMERO FIJE CUATRO PERNOS HEXAGONALES DE 1 ½" Y CUATRO TUERCAS HEXAGONALES EN LAS CAMPANAS DE LA PARRILLA. LUEGO FIJE DOS PERNOS HEXAGONALES DE 1 ¼" Y DOS TUERCAS HEXAGONALES AL CUERPO DE LA PARRILLA Y ATORNILLE DOS PERNOS DE RESALTO AL CENTRO DEL CUERPO DE LA PARRILLA. LUEGO COLOQUE LA REJILLA PARA CALENTAR SOBRE LOS PERNOS HEXAGONALES Y FÍJELA CON DOS TUERCAS HEXAGONALES.

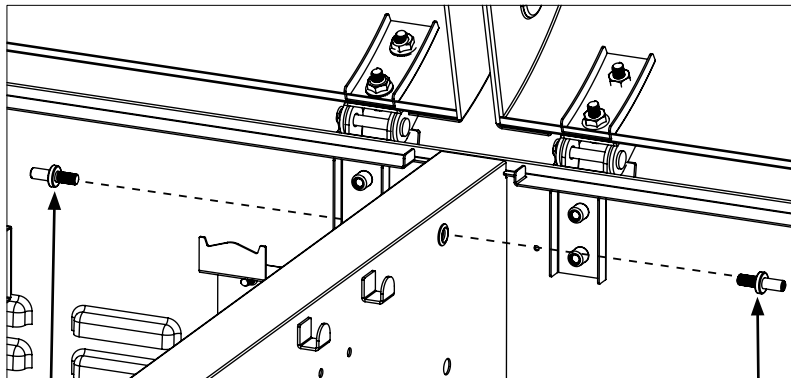
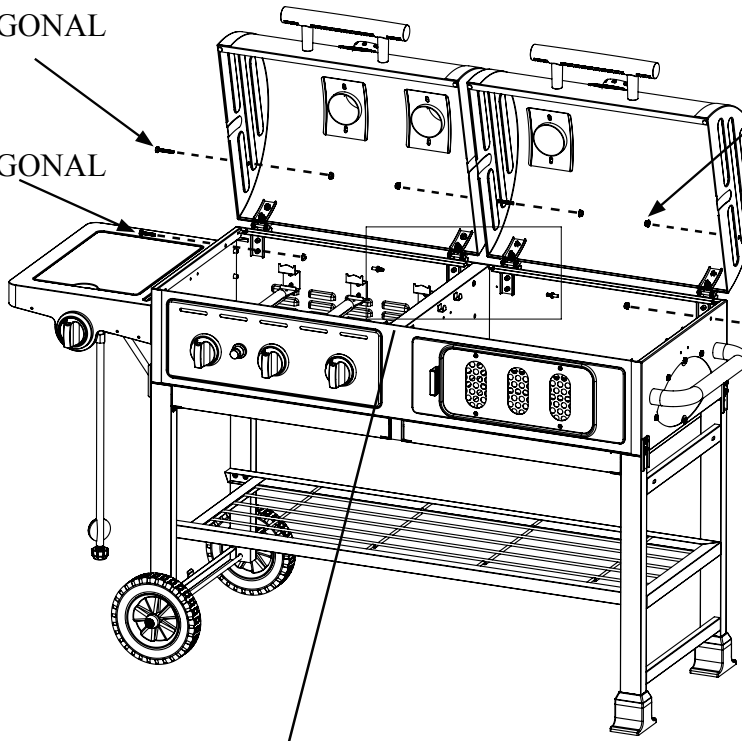
1 ½" PERNO HEXAGONAL

1 ¼" PERNO HEXAGONAL

TUERCA HEXAGONAL

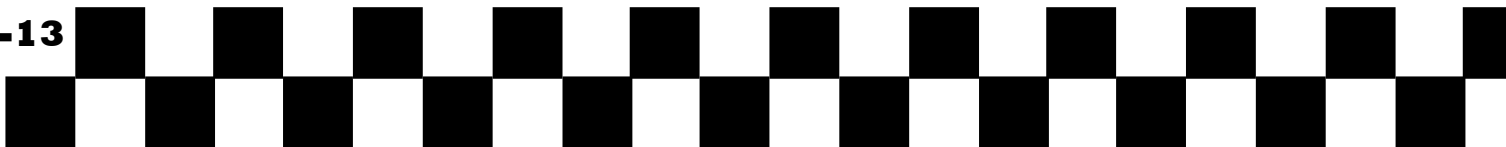
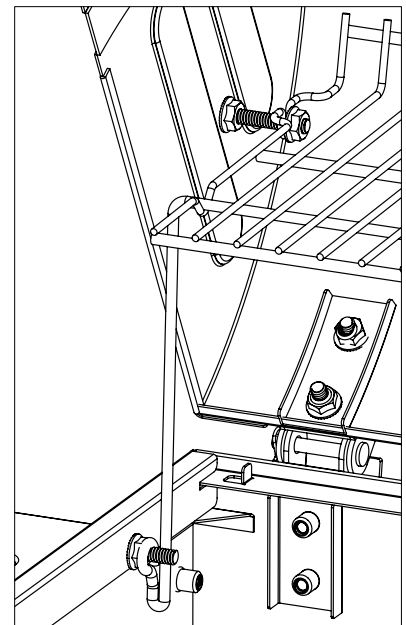
1 ½" PERNO HEXAGONAL

1 ¼" PERNO HEXAGONAL



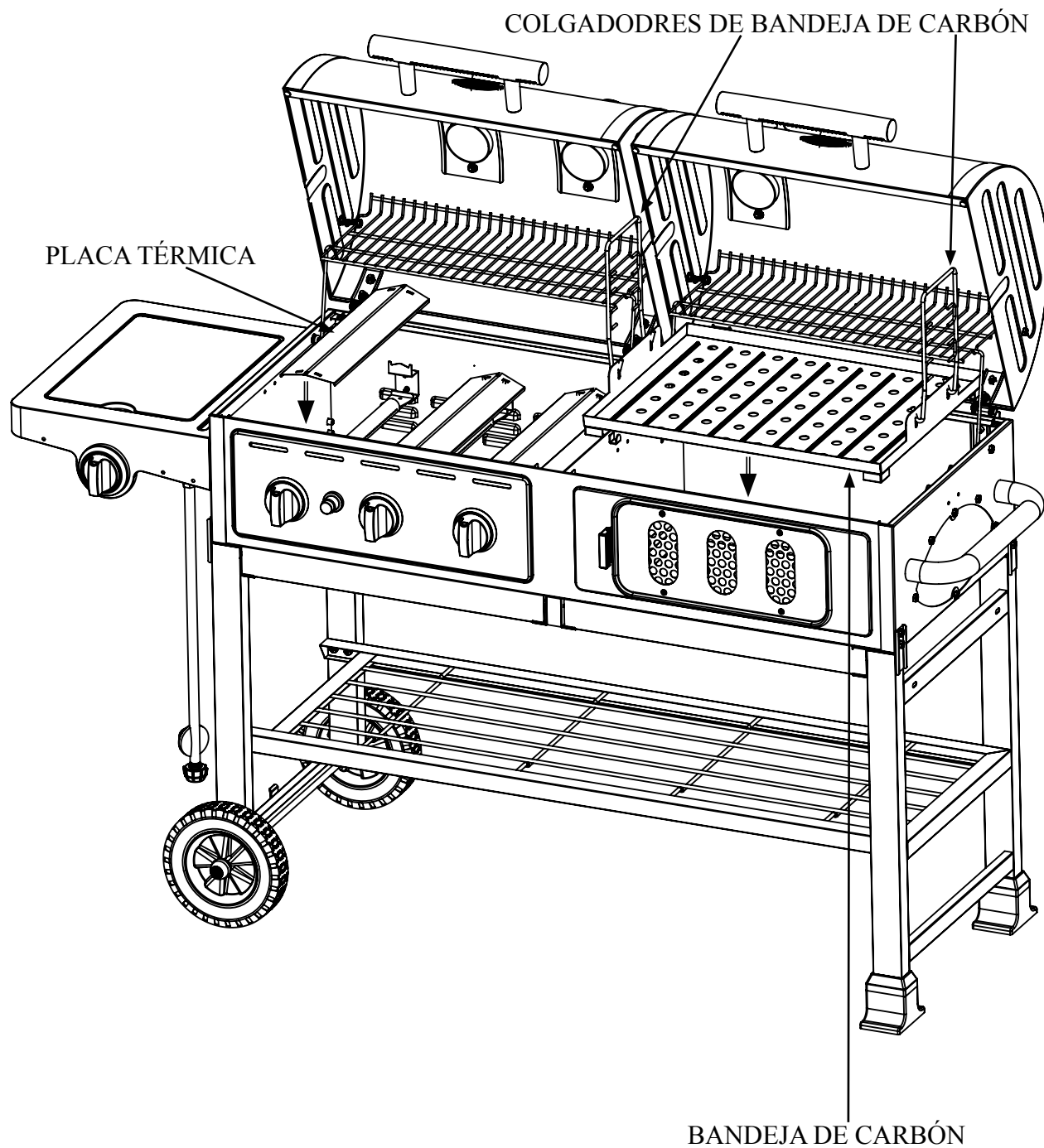
PERNO DE RESALTO

PERNO DE RESALTO



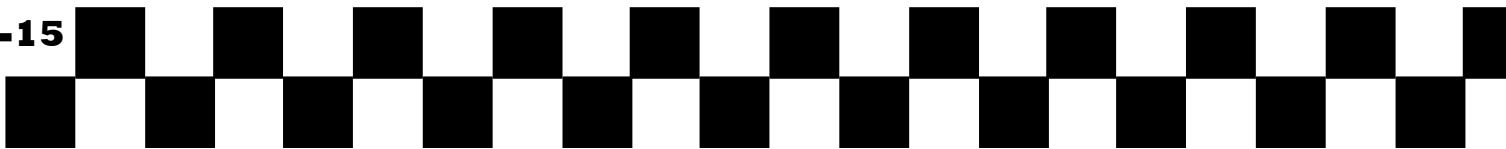
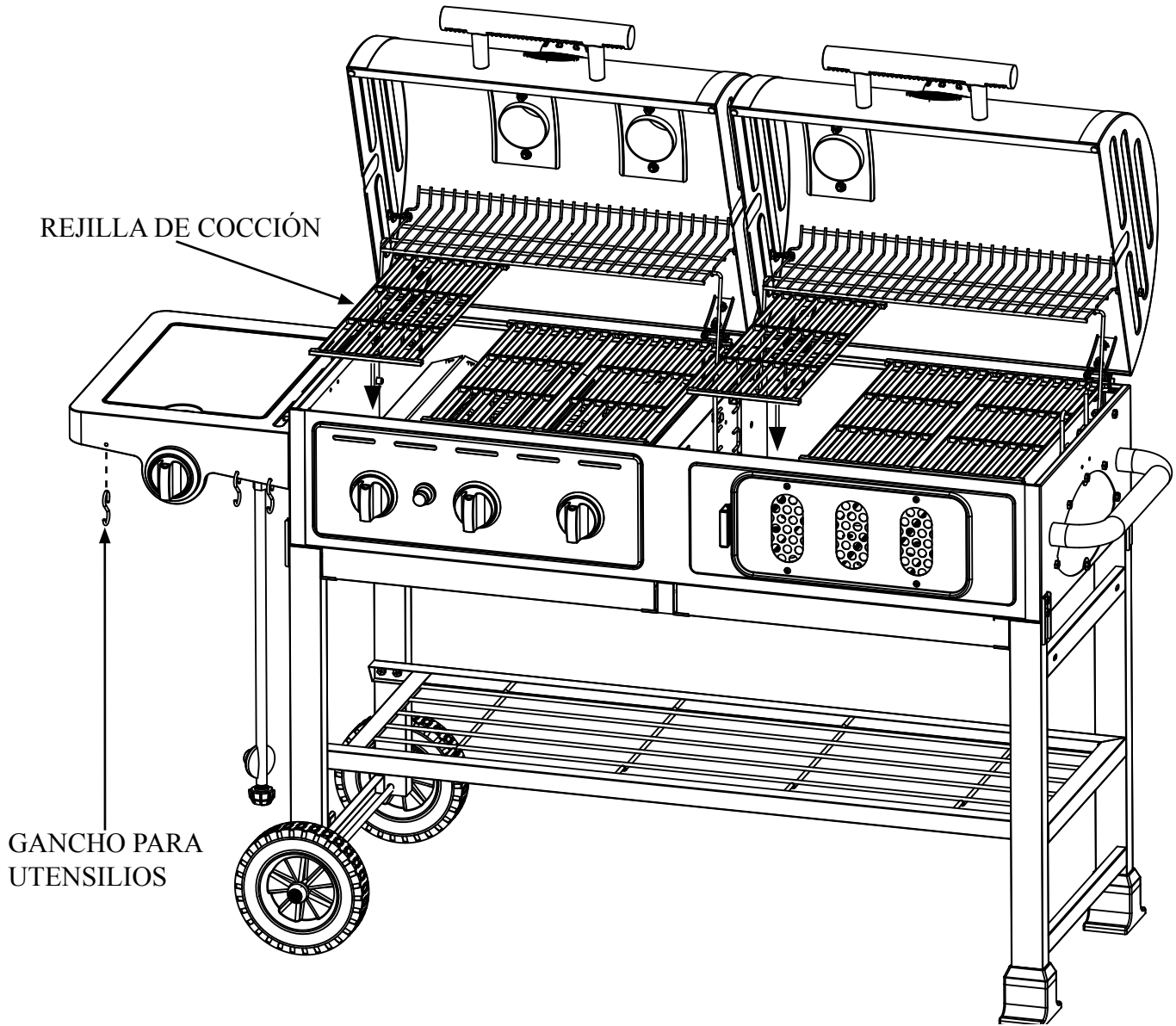
Paso 12

COLOQUE LA BANDEJA DE CARBÓN Y LOS COLGADORES DE BANDEJA DE CARBÓN EN EL CUERPO DE LA PARRILLA DE CARBÓN. LUEGO COLOQUE PLACAS TÉRMICAS SOBRE LOS QUEMADORES.

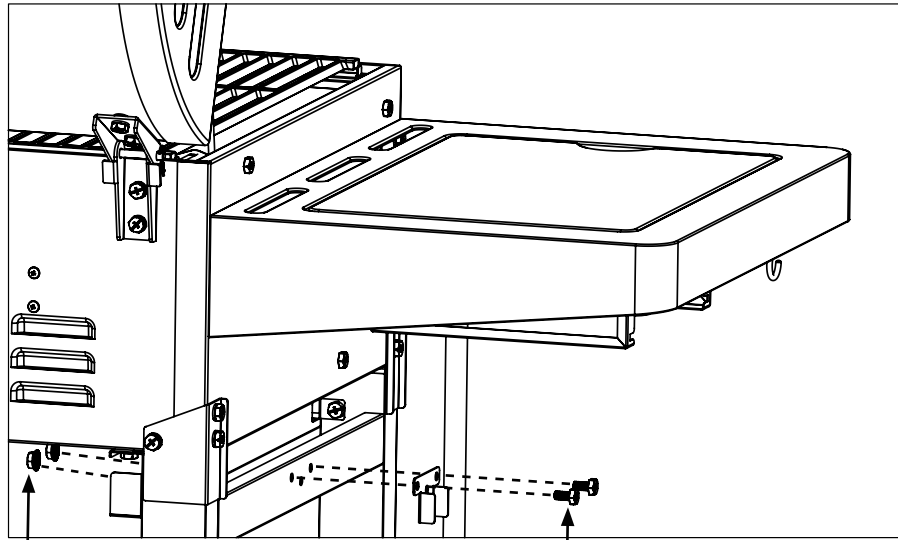




Paso 13: COLOQUE LAS REJILLAS DE COCCIÓN SOBRE LOS CUERPOS DE LA PARRILLA. INSERTE EL GANCHO PARA UTENSILIOS EN CADA UNO DE LOS ORIFICIOS DE LA PARTE FRONTAL DEL ESTANTE LATERAL DEL QUEMADOR.

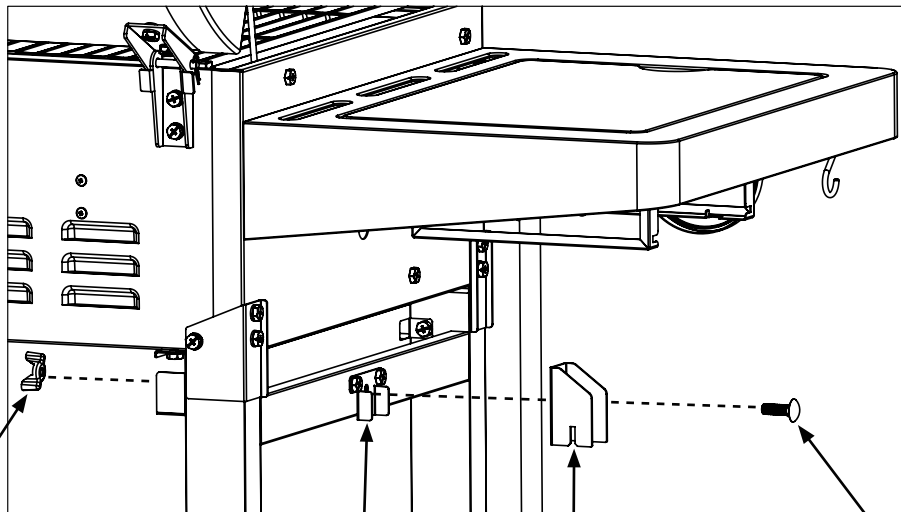


Paso 14: FIJE EL SOPORTE DE SEGURIDAD AL LADO IZQUIERDO DEL CARRO DEBAJO DEL QUEMADOR LATERAL. PRIMERO FIJE EL SOPORTE DE SEGURIDAD DEL TANQUE AL CARRO UTILIZANDO DOS PERNOS HEXAGONALES $\frac{1}{2}$ " Y DOS TUERCAS HEXAGONALES. LUEGO FIJE EL SOPORTE DE SEGURIDAD DEL TANQUE SOBRE EL SOPORTE DE SEGURIDAD DEL TANQUE USANDO UN PERNO ROSCADO Y UNA TUERCA DE MARIPOSA.



TUERCA HEXAGONAL

$\frac{1}{2}$ " PERNO HEXAGONAL



TUERCA DE MARIPOSA

SOPORTE DE SEGURIDAD
DEL TANQUE

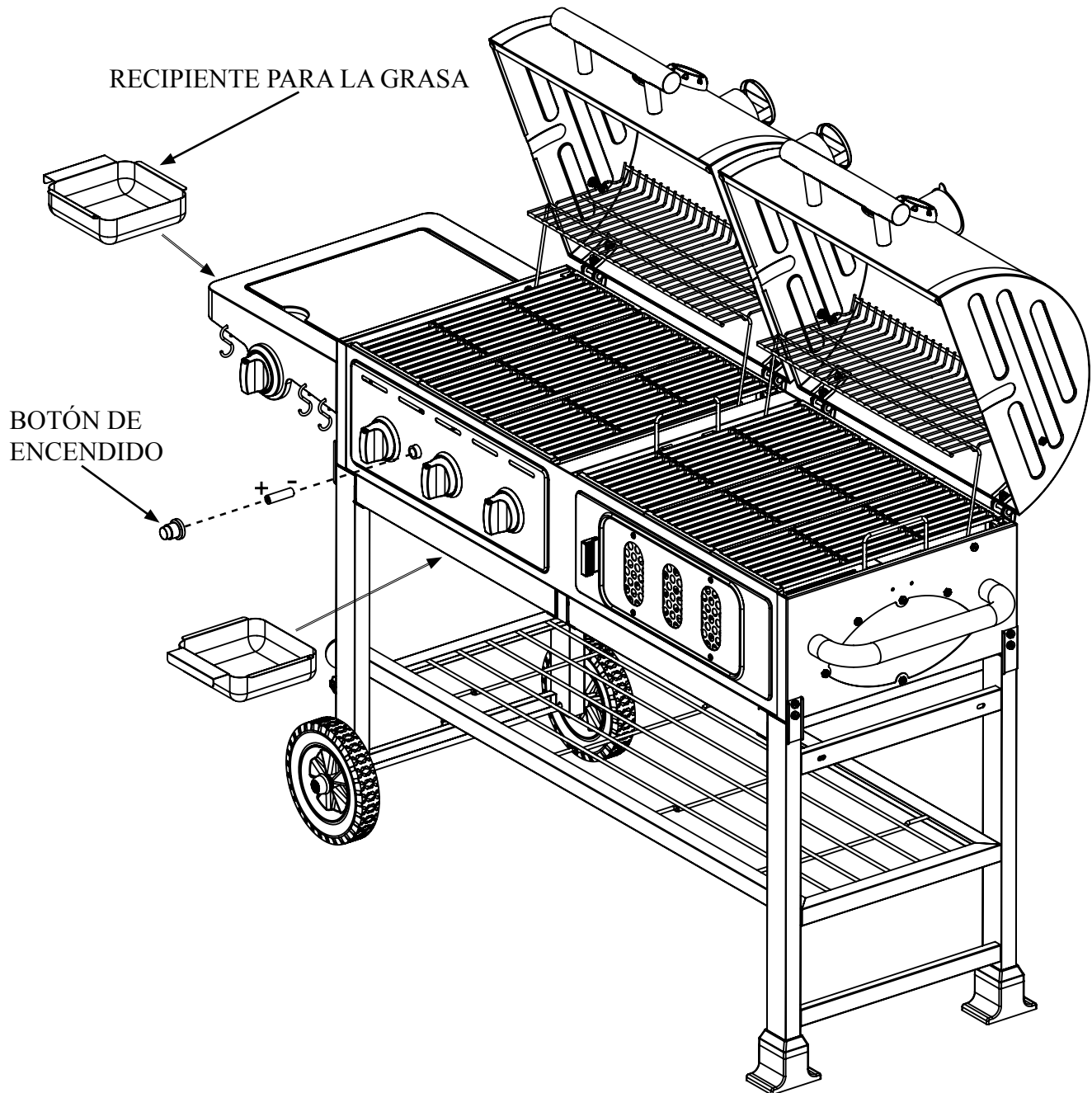
ESTRIBO DE APOYO SEGURO
PARA EL TANQUE

PERNO ROSCADO



Paso 15

COLOQUE UN RECIPIENTE PARA LA GRASA DEBAJO DE LA BANDEJA DE GRASA DE LA PARRILLA DE GAS Y COLOQUE UN RECIPIENTE PARA GRASA DEBAJO DEL ESTANTE LATERAL DEL QUEMADOR. DEENROSCQUE EL PULSADOR DEL ENCENDEDOR E INSERTE UNA BATERÍA "AA" EN EL CUERPO DEL ENCENDEDOR, EL LADO NEGATIVO DE LA BATERÍA VA PRIMERO. Y LUEGO VOLVER A ENROSCAR EL BOTÓN DE ENCENDIDO.



Totalmente Ensamblada



Advertencia: ¡Use solamente el regulador suministrado!

Si es necesario reemplazarlo, Por favor llame a nuestro departamento de atención al cliente, 912- 638-4724. NO USE repuestos que no están diseñados para esta parrillera.

Consejo: La calcomanía que está pegada en la campana se remueve más fácilmente cuando la campana está caliente. Cualquier residuo de pega puede ser removido con un aerosol lubricante como WD-40 . NO USE ningún otro tipo de solvente o limpiador ya que esto dañará el acabado/pintura/cubierta de la parrillera.

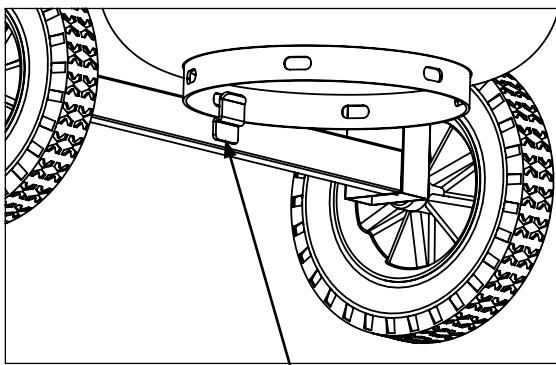
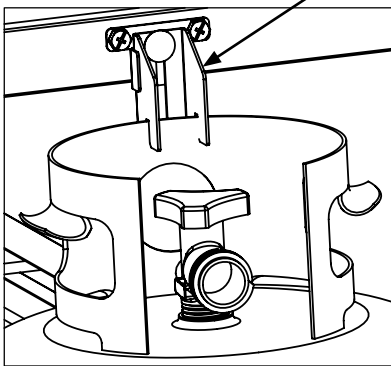
INSTRUCCIONES OPERATIVAS

Instalación del Equipo

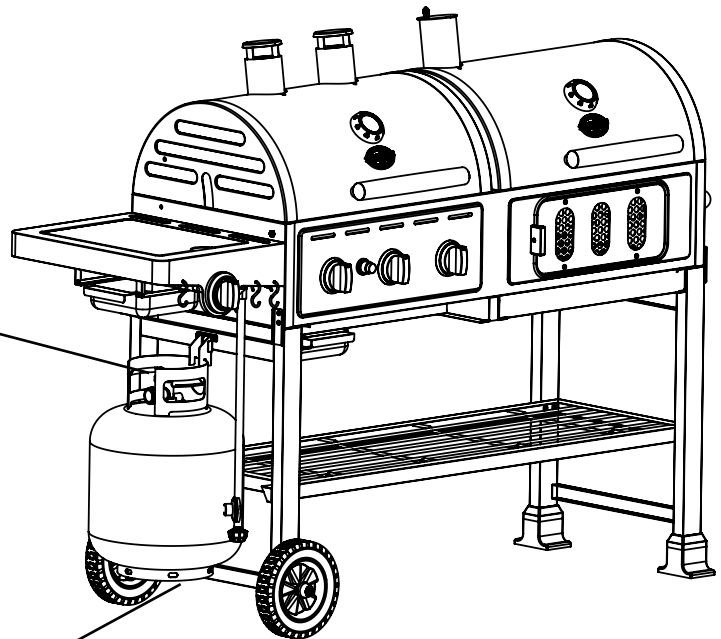
Coloque la parrillera en una superficie plana y sólida, resguardada del viento. Mantenga la parrillera alejada de la pared más próxima por al menos 1 ½ pies. Proteja al cilindro de GLP de la luz directa del sol y manténgalo alejado de fuentes de calor (máx. 122°F o 55°C). No mueva la parrillera mientras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

Coloque el cilindro de gas en el hueco del estante inferior. Ubique el cilindro de gas de manera que la válvula del cilindro mire al lado izquierdo de la parrilla. Asegúrese de que la manguera no se encuentre flexionada, retorcida, sujeta a tensión ni tocando otras partes calientes del aparato. Asegure el cilindro con el tornillo del cilindro del lado del estante inferior.

SOPORTE DE SEGURIDAD DEL TANQUE



ESTRIBO DE APOYO SEGURO PARA EL TANQUE





Regulador y Manguera

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

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

La manguera utilizada debe regirse bajo las normas establecidas en el país donde sea utilizado. Si la manguera esta desgastada o dañada, debe reemplazarse antes de ser usada. Asegúrese que la manguera no se encuentre obstruida, enroscada o entre en contacto con cualquier parte de la parrillera distinta a su conexión.

Debe utilizar el conjunto de regulador de presión y la manguera suministrado con el equipo de gas de cocina al aire libre. Los conjuntos de regulador de presión y de manguera sustitutos deben ser los especificados por el fabricante del equipo de gas de cocina al aire libre.

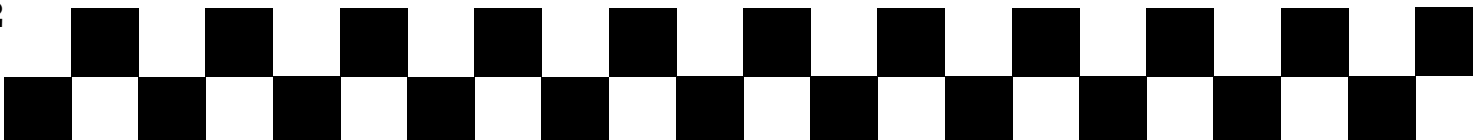
Conectar la Manguera al Equipo (Parrillera)

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

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

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

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



Conectando el Cilindro de Gas al Equipo

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

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

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

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

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

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

Prueba de Fugas

1. Mezcle 2-3 fl. oz. de solución: una parte de jabón de lavaplatos y tres partes de agua.
2. Asegúrese que la válvula de control esté cerrada.
3. Conecte el regulador al cilindro y la válvula al quemador. Asegúrese que las conexiones estén sujetas antes de abrir el suministro de gas.
4. Haga una nueva prueba de fugas luego de corregir la fuga.
5. Cierre el suministro de gas luego de la prueba.

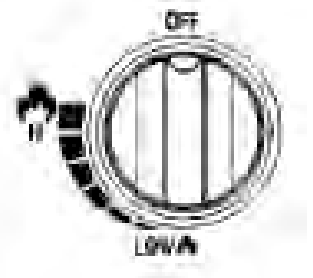


Instrucciones de Encendido

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

Quemadores Principales

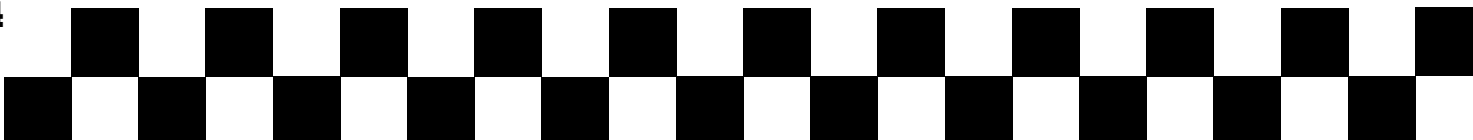
1. Compruebe que no haya obstrucciones del flujo de aire hacia la unidad de gas. Las arañas e insectos pueden anidar este espacio y obstruir el tubo del quemador. Un quemador obstruido puede ocasionar un incendio debajo del equipo.
2. Compruebe que las perillas de los quemadores se encuentren en posición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



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

Quemador Lateral

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

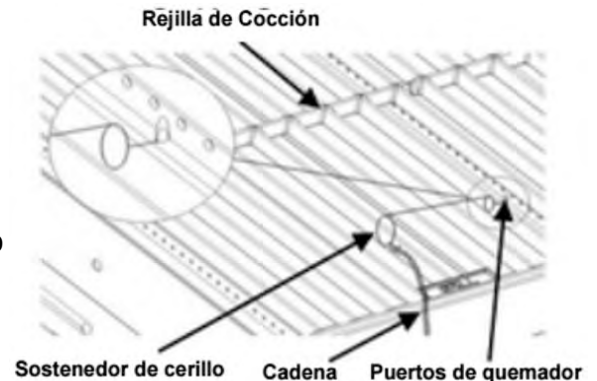


Apagar los Quemadores

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

Encender el Quemador con un Cerillo

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



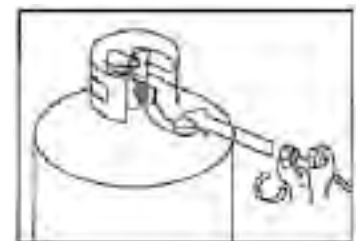
Observe la Altura de la Llama, una vez Encendida

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



Desconectar el Cilindro de Gas

1. Gire todas perillas de control a la posición de OFF y gire la manija en el cilindro de gas en dirección horaria hasta que pare.
2. Coloque la tuerca de acoplamiento en dirección anti horaria hasta que el regulador se libere de la boquilla de la válvula de cilindro de gas.
3. Coloque la tapa a prueba de polvo en la salida de la válvula del tanque en todo momento que el tanque no esté en uso. Sólo instale el tipo de tapa a prueba de polvo en la salida de la válvula del tanque que se proporcione con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar que propano se fugue.



Almacenamiento del Equipo

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



Cilindro de Gas

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

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

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

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

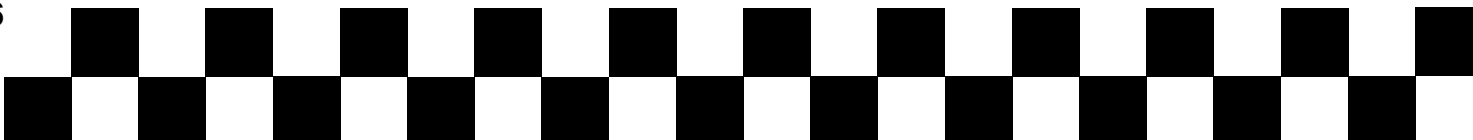
Curando y Preparando su Parrillera

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

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

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

C-6



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

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

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

LIMPIEZA Y CUIDADO

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

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

Materiales de Limpieza Recomendados

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

Limpieza

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



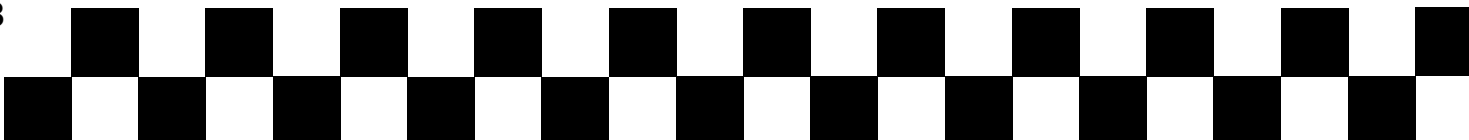
Un interior sin cubierta se oxidará si no se mantiene adecuadamente con una capa normal de aceite vegetal en todas las superficies de metal dentro de la parrillera. Usted puede usar aceite vegetal en spray o líquido, aplicándolo con una toalla de papel en la parrillera fría.

Limpieza del Ensamblaje del Quemador

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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



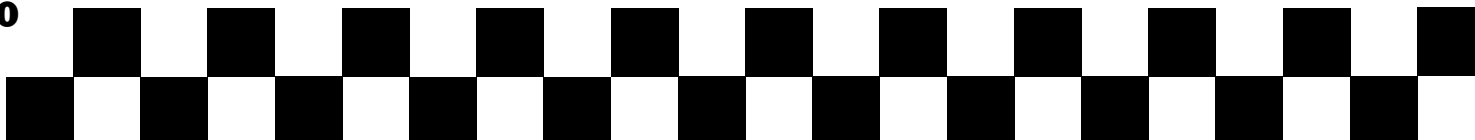
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA PARRILLERA A GAS

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



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA PARRILLERA A GAS

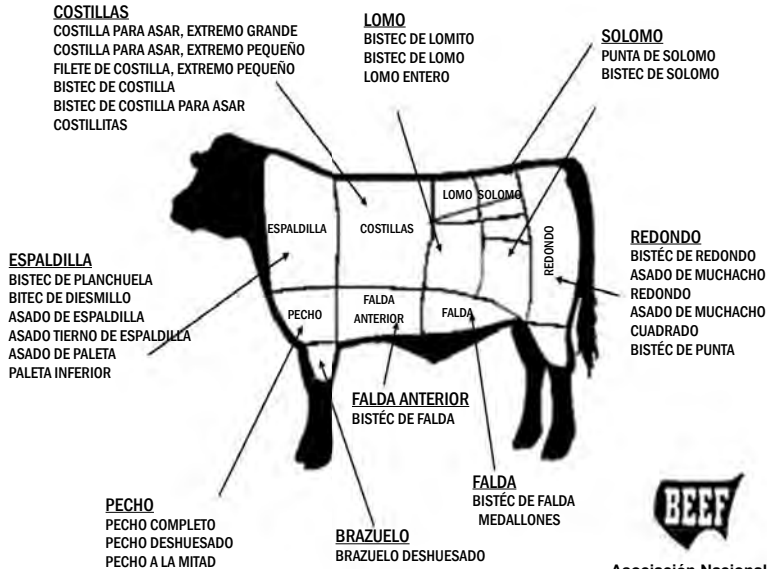
Problema	Posible Causa	Prevención/Cura
Patrón de llama irregular, la llama no corre por todo el largo del quemador.	Los puertos del quemador están bloqueados u obstruidos.	Limpie los puertos del quemador
El quemador no enciende al usar un cerillo	Tuerca de acoplamiento y regulador no conectado	Gire la tuerca de acoplamiento desde una media conexión a una vuelta adicional de tres cuartos, hasta que se detenga súbitamente. Apriete a mano. No utilice herramientas.
	Obstrucción del flujo de gas	Limpie los tubos del quemador Y Revise si existe alguna manguera doblada o torcida
	El quemador se separó de la válvula	Vuelva a conectar el quemador a la válvula
	Insectos en el venturi (inserción al quemador)	Limpie el venturi
	Puertos del quemador obstruidos o bloqueados	Limpie los puertos del quemador
Caída repentina del flujo de gas o reducción de la llama	Sin gas	Cambie el tanque de propano
	El dispositivo de seguridad ante exceso de flujo pudo haberse activado	Cierre las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrillera. Si la llama aún es muy baja, reestablezca el dispositivo de seguridad ante exceso de flujo al cerrar perillas y válvula del tanque de propano. Desconecte los reguladores. Cierre las perillas de control del quemador. Reconecte el regulador y conexiones de chequeo de fugas. Abra lentamente la válvula del tanque de propano y espere 30 segundos. Encienda la parrillera.
Patrón de llama irregular, la llama no corre por todo el largo del quemador.	Los puertos del quemador están bloqueados u obstruidos.	Limpie los puertos del quemador
La llama es amarilla o anaranjada.	El nuevo quemador puede tener residuos de aceites de fabricación.	Encienda la parrillera y manténgala así por 15 minutos con la tapa cerrada
	Insectos anidan en el venturi	Limpie el venturi



RECETAS PARA COCINAR A LA PARRILLA

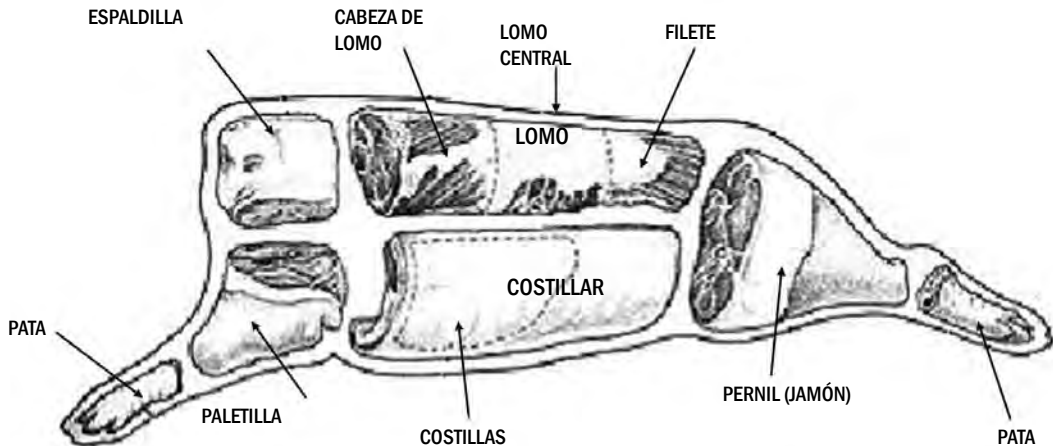
Conozca sus Cortes de Carne

CORTES DE RES



Asociación Nacional de Ganaderos
444 North Michigan Avenue
Chicago, Illinois 60611
(312) 467 5520

CORTES DE CERDO





Calor Directo

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

BISTECS (Y TODAS LAS CARNES)

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

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

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

BISTEC DE FALDA MARINADA:

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

Marinada de Carne

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

CODORNICES O PALOMAS:

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

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

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

BROCHETAS:

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

Marinada para Brochetas:

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

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

PERROS CALIENTES:

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

HAMBURGUESAS:

Vea la marinada de carne.

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

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



CAMARONES (Pelados) y LANGOSTA:

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

PAPAS AL HORNO:

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

MAZORCAS DULCES EN HOJAS:

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

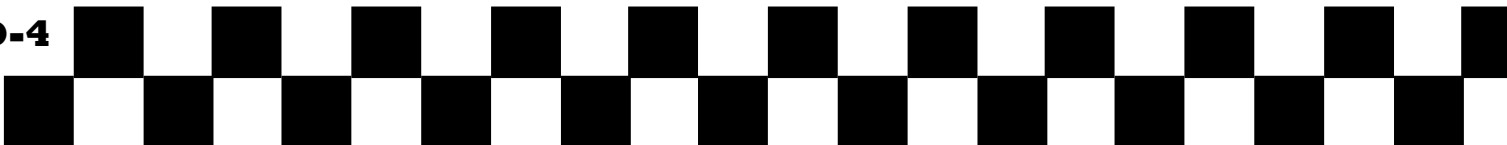
RECETAS DE AHUMADOS

Calor Indirecto

TIEMPOS DE COCCIÓN



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



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

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

PAVO AHUMADO:

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

JAMÓN COCIDO AHUMADO:

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

Glaseado

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

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



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

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

PERROS CALIENTES AHUMADOS RELLENOS:

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

PIEZAS Y MITADES DE POLLO AHUMADAS

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

VERSIÓN AHUMADA:

Marinada para Venado:

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

Marinada de Tocineta

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

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

CAMARONES Y CANGREJOS AHUMADOS:

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

VEGETALES AHUMADOS:

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

PESCADO AHUMADO:

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

COSTILLAS TRASERAS AHUMADAS:

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

MARINADA PARA POLLO:

Combine

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

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

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

Combine

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

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



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

MARINADA PARA BROCHETAS:

Mezcle

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

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

ACCESORIOS

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



Rejilla de Calentamiento
Aumenta el Área de la
Parrillera y Mantiene la
Comida Caliente

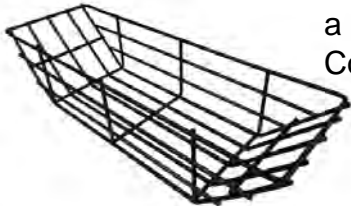


Parrillera Lateral
¡En tan sólo unos minutos
convierte su parrillera a carbón en
un auténtico Ahumador al Estilo
Texano!



Asador
Permite Asar Fácilmente
Puede Ser Utilizado con Cualquier Parrillera

Cesta para Carbón
Mantiene los Carbones
a un Lado para Ahumar
Cocción Indirecta

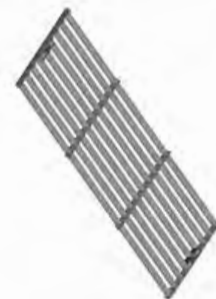


Cubierta del Tanque
Resistente al Clima
Velcro de Nylon Elástico
en la Parte Superior e
Inferior
Sólo Cubierta, No
Incluye el Tanque

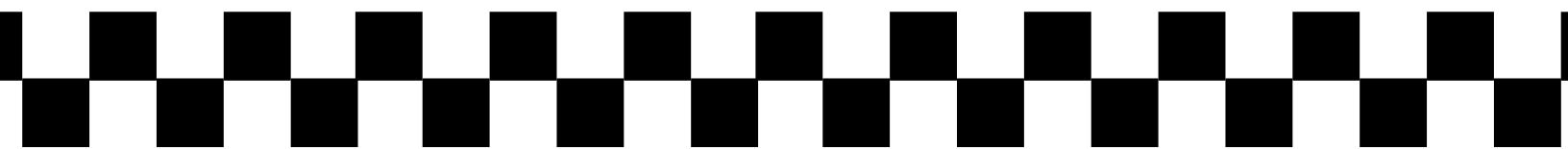


Delantal
Lavable a Máquina
Dos Bolsillos Delanteros
Tiras Ajustables

Rejillas de Hierro Fundido
Recubierto con Porcelana
Resistente
Auténtico Sabor de BBQ
No Se Deforma



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



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

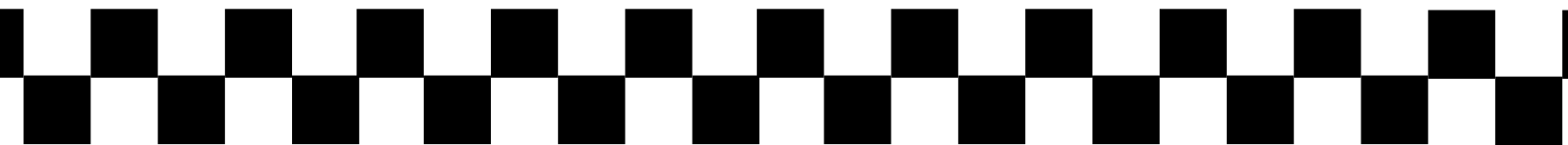
www.CharGriller.com



LLAME AL: 912-638-4724



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



GUIDE DU PROPRIÉTAIRE



Grill À Gaz Et Charbon De Bois Hybride^{MC}

Modèle #5750

Breveté



**GARDEZ VOTRE REÇU AVEC CE MANUEL
POUR LA GARANTIE.**

SERVICE À LA CLIENTÈLE

1-912-638-4724

Service@CharGriller.com

Le contenu de ce manuel est protégé par une marque de commerce et par un droit d'auteur de Char-Griller | A&J Manufacturing. L'utilisation des informations contenues dans ce manuel sans le consentement de Char-Griller et/ou de A&J Manufacturing est strictement défendu.

TABLE DES MATIERES

Avertissements de sécurité et garantie	A-1
Instructions d'assemblage	B-1
Utilisation du produit	C-1
Recettes	D-1
Accessoires	E-1



Danger

Si vous sentez du gaz :

1. Éteignez le gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, demeurez loin de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



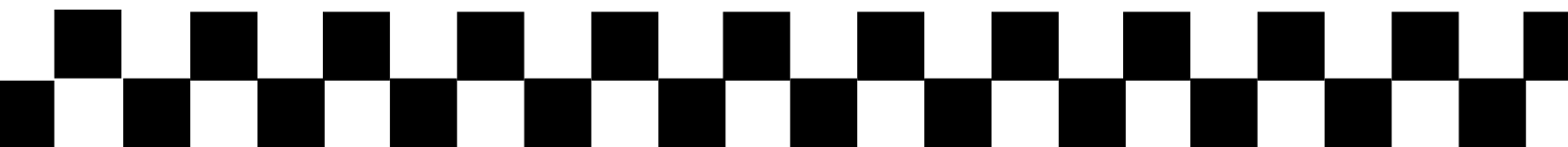
Avertissement

1. N'entrez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils
2. Un cylindre de gaz propane non relié pour l'utilisation ne devrait pas être entposé à proximité de cet appareil ou d'autres appareils



Avertissement 113

Pour usage extérieur seulement (à l'extérieur de toute enceinte)



DIRECTIVES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Un réservoir de gaz propane est requis pour l'utilisation. Ce gril au gaz n'est pas conçu pour un usage commercial.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE SI VOUS ASSEMBLEZ CET ARTICLE POUR QUELQU'UN D'AUTRE, DONNEZ-LUI CE MANUEL POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

Pour utilisation à l'extérieur et dans des zones bien ventilées seulement.

AVERTISSEMENT :

Une mauvaise installation, ajustement, altération, réparation ou entretien pourrait causer des blessures ou des dommages à une propriété. Lisez les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avec attention avant d'assembler ou d'entretenir cet équipement. L'omission de suivre ces instructions pourrait causer des incendies ou des explosions qui pourraient causer des dommages à une propriété, des blessures corporelles ou la mort.

DANGER :

N'UTILISEZ PAS le gril au gaz pour une cuisson ou un chauffage intérieur. Des fumées TOXIQUES pourraient s'accumuler et causer de l'asphyxie. N'utilisez pas sur ou dans des bateaux ou véhicules récréatifs.

AVERTISSEMENT :

Les parties accessibles pourraient être très chaudes. Gardez les jeunes enfants à l'écart. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. L'utilisation de pièces non-autorisées pourrait créer des conditions et un environnement non-sécuritaires.

NOTE : L'utilisation et l'installation de ce produit doit se conformer aux règlements locaux ou, en absence de règlements locaux, le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54.

AVIS IMPORTANT : Lisez toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation. Lisez et comprenez tous les avertissements et précautions avant d'utiliser votre gril.

LISEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER VOTRE GRIL



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

AVERTISSEMENT : LES COMBUSTIBLES UTILISÉS DANS LES APPAREILS AU GAZ À PROPANE LIQUIDÉS ET LES PRODUITS DE COMBUSTION DE TELS COMBUSTIBLES PEUVENT VOUS EXPOSER À DES PRODUITS CHIMIQUES COMPRENANT LE BENZÈNE, QUI SELON L'ÉTAT DE CALIFORNIE PEUT CAUSER LE CANCER ET CAUSER DES DÉFAUTS DE NAISSANCE OU AUTRES EFFETS NOCIFS SUR LA REPRODUCTION. *Pour plus d'informations, veuillez visiter: www.P65Warnings.ca.gov.*



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.*

AVERTISSEMENT : LES COMBUSTIBLES UTILISÉS DANS LES APPAREILS À BOIS OU À CHARBON, ET LES PRODUITS DE LA COMBUSTION DE CES COMBUSTIBLES, PEUVENT VOUS EXPOSER À DES PRODUITS CHIMIQUES, NOTAMMENT LE NOIR DE CARBONE, QUI EST CONNU DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE POUR CAUSER LE CANCER, ET LE MONOXYDE DE CARBONE, QUI EST CONNU DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE POUR CAUSER DES ANOMALIES CONGÉNITALES OU D'AUTRES DOMMAGES AU NIVEAU DE L'APPAREIL REPRODUCTEUR. *Pour plus d'informations, veuillez visiter: www.P65Warnings.ca.gov.*



Lisez attentivement les instructions suivantes et assurez-vous que votre barbecue est correctement assemblé, installé et entretenu. L'omission de suivre ces instructions pourrait causer de graves blessures corporelles et/ou dommages à des propriétés.

Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou l'utilisation, consultez votre détaillant ou votre compagnie de gaz propane.

- Lorsqu'en cours d'utilisation, placez toujours l'appareil et la bouteille de gaz sur un sol nivelé. Le gril peut être utilisé avec un réservoir de gaz 201b. Le gril fonctionnera mieux si du propane ou un mélange LPG est utilisé. Du butane peut être utilisé, mais à cause de la classification de l'appareil le réservoir aura tendance à geler et à fournir du gaz à une pression plus faible, affectant la performance du gril.
- NE déplacez PAS l'appareil pendant l'utilisation.
- N'essayez PAS de débrancher les circuits de gaz lorsque le barbecue est en cours d'utilisation.
- N'utilisez PAS le réservoir de gaz si le réservoir et/ou la valve sont endommagés, rouillés, ou bosselés étant donné que cela pourrait être dangereux. Contactez votre détaillant pour le faire vérifier.
- NE vous penchez PAS par-dessus un gril ouvert et soyez conscient de vos mains/doigts près des rebords de la zone de cuisson.
- Dans le cas d'un incendie, fermez tous les brûleurs à gaz, fermez le couvercle et éloignez-vous du gril jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- Si la flamme s'éteint pendant l'utilisation, fermez toutes les valves de gaz et laissez le couvercle ouvert.
- Retournez au gril après cinq minutes et essayez de ré-allumer les brûleurs, en suivant les instructions d'allumage. Gardez les enfants et les animaux à l'écart du gril en cours d'utilisation. Certaines parties du gril deviendront très chaudes.
- Lors du nettoyage des valves et des brûleurs, assurez-vous de ne pas étirer les orifices de la valve ou les ports des brûleurs.
- Déplacez les tuyaux de gaz le plus loin possible des surfaces chaudes et de la graisse chaude s'égouttant.
- Du gaz pourrait toujours être présent dans un réservoir qui semble vide. Transportez et entreposez le réservoir de façon appropriée en tout temps.
- Si du gaz s'échappe du réservoir, éloignez-vous du cylindre immédiatement et appelez votre fournisseur de gaz ou les pompiers. N'essayez PAS de régler le problème vous-même.
- N'utilisez PAS une flamme pour vérifier les fuites de gaz.
- VÉRIFIEZ les fuites de gaz et les obstructions des brûleurs avant l'utilisation. Ceci est particulièrement important après une période d'entreposage ou de non-utilisation.
- Le tube flexible doit être changé lorsqu'il est endommagé ou craqué, ou à la date d'expiration imprimée sur le tube. Ou, changez le tube à chaque cinq (5) ans.
- Rebranchez ou remplacez toujours le réservoir dans une zone bien ventilée, et jamais en présence d'une flamme, d'une étincelle ou d'une source de chaleur.
- Le gril doit être gardé à l'écart de matériaux inflammables.
- Éteignez l'alimentation en gaz au réservoir de gaz après l'utilisation.
- Ne modifiez pas le gril de quelque façon.

- Ne touchez pas les parties en métal du gril avant qu'il ne soit complètement refroidi (environ 45 minutes) pour éviter les brûlures, sauf si vous portez de l'équipement de protection (gants de BBQ, poignées, etc.).
- Notez que les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être modifiées.
- Lorsque vous assemblez le gril, positionnez le tube flexible de sorte à ce qu'il soit protégé du tordage.
- Restez à l'écart de toute source d'allumage lorsque vous changez un réservoir de gaz.
- Lorsque vous assemblez le gril, n'obstruez pas les ouvertures de ventilation du compartiment du conteneur du gril. Nous nous réservons le droit de faire des ajustements techniques mineurs à l'appareil.
- Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ne permettez pas à l'huile ou à la graisse de dépasser 350°F (177°C). N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'huile de cuisson supplémentaire dans les environs de cet appareil ou d'autres appareils.
- Ne remplissez jamais le réservoir à plus de 80 % de sa capacité.. L'omission de suivre les renseignements ci-dessus pourrait causer un incendie pouvant causer la mort ou des blessures graves.

MISE EN GARDE

- Ce gril est conçu pour une utilisation avec du gaz propane seulement (réservoir de gaz propane non inclus).
- N'essayez jamais de relier ce gril au système de propane indépendant d'une roulotte, d'un véhicule motorisé ou d'une maison.
- Ne pas utiliser d'essence, de kérosène ou d'alcool pour l'allumage. Le réservoir de gaz propane doit être fabriqué et estampé en conformité avec les spécifications des réservoirs de gaz propane du U.S.
- Department of Transportation (DOT) CFR 49.
- Ce gril n'est pas conçu pour un usage à bord de véhicules récréatifs et/ou de bateaux.
- N'utilisez pas le gril sauf s'il est complètement assemblé et si toutes ses pièces sont fixées et serrées.
- Gardez tous les articles et surfaces combustibles à une distance d'au moins 36 pouces (91,4cm) du gril en tout temps.
- N'utilisez PAS ce gril ou tout produit de gaz près de constructions combustibles non protégées.
- N'utilisez pas l'appareil dans une atmosphère explosive. Gardez la zone du gril libre de tout matériel combustible, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne gardez jamais un réservoir rempli dans une voiture ou une valise chaude. La chaleur augmentera la pression du gaz, ce qui pourrait ouvrir la valve de relâchement et permettre à du gaz de s'échapper.
- Gardez le compartiment de la valve, les brûleurs et les passages de circulation d'air du gril libres. Inspectez le gril avant chaque utilisation.

AVERTISSEMENT

- Ce gril est conçu pour un usage à l'extérieur seulement, et il ne devrait pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou une autre zone fermée.
- La consommation d'alcool, de médicaments ou de drogues peut détériorer la capacité de l'opérateur à assembler ou utiliser le gril de façon sécuritaire.



- Ouvrez toujours le couvercle du gril lentement et prudemment vu que la chaleur et la vapeur emprisonnée à l'intérieur du gril pourrait vous brûler gravement.
- Placez toujours le gril sur une surface dure et nivelée loin de tout combustible. Une surface d'asphalte ou bitumée pourrait ne pas convenir à cette fin
- Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé. Gardez les enfants et les animaux à l'écart du gril en tout temps.
- Ne placez pas le gril sur une aucune surface de table.
- N'utilisez pas le gril lors de grands vents.
- Déconnectez le réservoir de propane en commençant par fermer la valve au-dessus du réservoir de propane, fermez les valves du brûleur, puis déconnectez le régulateur de la valve du réservoir de propane en tournant le connecteur de plastique
- dans le sens antihoraire. Dévissez la vis papillon du tiroir inférieur pour libérer le réservoir afin qu'il puisse être retiré.

DANGER

- Le gaz propane liquide est inflammable et dangereux si manipulé incorrectement. Connaissez ses caractéristiques avant d'utiliser un produit de propane.
- Caractéristiques du propane : inflammable, explosif sous pression, plus lourd que l'air et s'accumule dans des bassins et des zones basses.
- Dans son état naturel, le propane n'a pas d'odeur. Pour votre sécurité, un produit odorant a été ajouté.
- Le contact avec le propane peut causer des brûlures de gel sur la peau.
- N'utilisez jamais un réservoir de propane avec un corps, valve, collier ou support endommagé.
- Les réservoirs de propane bossés ou rouillés peuvent être dangereux et devraient être vérifiés par votre fabricant de gaz propane.
- Faites preuve de prudence lorsque vous assemblez et utilisez votre gril pour éviter les égratignures ou coupures des côtés aiguisés.
- Ne pas utiliser d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer le barbecue. L'utilisation de ces produits ou de produits similaires pourrait causer une explosion qui pourrait causer de graves blessures corporelles.
- Faites attention lorsque vous déplacez le gril pour prévenir les tâches.
- Lorsque vous ajoutez du charbon et/ou du bois, faites très attention.
- Ne déplacez jamais le gril lorsqu'il est en cours d'utilisation ou lorsqu'il contient des charbons ou des cendres chaudes.
- **AVERTISSEMENT** : Pour éviter toute blessure, des gants ou d'autres articles protecteurs devraient être utilisés lorsque vous touchez les crochets du bac à cendre.
- Ne pas dépasser une température de 400°F.
- Ne permettez pas à des charbons et/ou du bois de reposer sur les murs du gril. Ceci diminuerait grandement la durée de vie du gril.
- **MISE EN GARDE** : Les clapets de métal exposés sur les bouches d'aérations et/ou les poignées de métal sont chauds durant l'utilisation.
- Encore une fois, portez toujours des gants de four lorsque vous ajustez les bouches d'aération pour

protéger vos mains de brûlures.

- Lorsque vous ouvrez le couvercle, assurez-vous qu'il est complètement ouvert pour qu'il se repose sur les supports du couvercle. Soyez très prudent étant donné que le couvercle pourrait retomber en position fermée et causer des blessures corporelles.
- Fermez le couvercle et tous les clapets pour aider à suffoquer la flamme.
- Tenez toujours un couvercle ouvert avec les poignées pour éviter qu'il ne se ferme de façon imprévue.
- Ne laissez jamais des charbons ou des cendres sans surveillance. Avant de laisser le gril sans surveillance, les charbons et les cendres doivent être retirés. Faites preuve de prudence pour vous protéger et protéger votre propriété.
- Les cendres laissées dans le bas du gril à charbon gardent l'humidité et pourraient causer de la rouille si elles ne sont pas retirées.
- Placez prudemment les charbons et les cendres restantes dans un contenant en métal non-combustible et saturez-les entièrement avec de l'eau. Laissez les charbons et l'eau dans un contenant en métal 24 heures avant de les jeter.
- Assurez-vous de vider le plateau à graisse après chaque utilisation une fois que l'appareil a refroidi.
- Les indicateurs de chaleur maintiennent l'humidité, ce qui causera de la vapeur durant la cuisson.
- La fumée s'échappera par d'autres endroits que les cheminées. Ceci n'affectera pas la cuisson.
- Il est recommandé de réchauffer et de garder les charbons du gril chaud pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson. Ne cuisez pas avant que les briquettes ne soient devenues grises avec la cendre.
- **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas d'éthanol ou d'essence lors de l'allumage ou du réallumage.
- Pour protéger des bactéries pouvant causer des maladies, gardez toutes les viandes au réfrigérateur et décongelez-les dans le micro-ondes ou au réfrigérateur. Gardez les viandes crues séparément des autres aliments, et lavez tout ce qui entre en contact avec de la viande crue.
- Cuisez la viande assidument, et réfrigérez les restants immédiatement.
- Utilisez un thermomètre à nourriture calibré et les directives USDA pour assurer que la viande, la volaille, les fruits de mer et les autres aliments cuits atteignent une température interne minimale sécuritaire.
- Ayez toujours un extincteur à proximité. Entretenez et vérifiez votre extincteur régulièrement.
- Les piles non-rechargeables ne doivent pas être rechargées
- Ne mélangez pas différents types de piles telles qu'alcalines, au carbone zinc ou rechargeables.
- Ne mélangez pas de vieilles piles avec de nouvelles.
- Les piles déchargées doivent être retirées du produit.
- Piles incluses.
- **NE JETEZ PAS LES PILES DANS UN FEU. LES PILES PEUVENT EXPLOSER OU AVOIR DES FUITES**



*** ARRÊTEZ! APPELEZ D'ABORD! ***

Ne RETOURENZ pas le produit en magasin.

Ce gril a été fabriqué en conformité avec les plus hauts standards de qualité. Si vous avez des questions auxquelles ce manuel ne répond pas ou si vous avez besoin de pièces, veuillez appeler notre département du service à la clientèle au 1-912-638-4724 (É-U) ou envoyer un courriel à Char-Griller au : Service@CharGriller.com et ayez votre numéro de série en main.

ENREGISTREZ VOTRE GRIL :

Pour profiter pleinement de la garantie Char-Griller, assurez-vous d'enregistrer votre gril en visitant le www.CharGriller.com/Reaister ou en appelant le service à la clientèle au 1-912-638-4724.

L'enregistrement fournit d'importantes protections :

1. Dans l'événement extrêmement improbable d'un rappel de produit, Char-Griller peut facilement vous contacter et rectifier le problème.
2. Si une pièce garantie est brisée ou manquante, nous pouvons vous envoyer les pièces requises rapidement.

NOTE: Vous aurez besoin de votre numéro de modèle, numéro de série et d'une copie du reçu original de la vente lors de l'enregistrement.

Documentez les numéros de modèle de série de votre gril ICI :

(Les numéros de modèle et de série sont situés à l'arrière du corps du gril ou sur la patte.)

(# DE MODÈLE)

(# DE SÉRIE)



INFORMATION DE GARANTIE

UNE COPIE DE LA PREUVE D'ACHAT AVEC DATE (REÇU) EST REQUISE LORSQUE VOUS VOUS ENREGISTREZ OU SOUMETTEZ UNE RÉCLAMATION DE GARANTIE*. VEUILLEZ GARDER UNE COPIE DU REÇU DANS VOS DOSSIERS.

Char-Griller remplacera toute pièce défectueuse de ses grils/fumoirs, sous garantie, tel que décrit ci-dessous.

VEUILLEZ LIRE CES RENSEIGNEMENTS ATTENTIVEMENT ET SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS CONTACTEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE AU 912-638-4724 OU SERVICE@CHARGRILLER.COM.

Grils à charbon / Granules / Kamado	
Couvercle du Gril ET bas (exclus le tiroir à cendre amovible)	5 ans à partir de la date d'achat pour la perforation par la rouille ou par la brûlure
Tiroir à cendres ET pièces défectueuses	1 an à partir de la date d'achat
Grils au gaz	
Couvercle du gril (Moitié SUPÉRIEURE) ET tubes des brûleurs principaux	5 ans à partir de la date d'achat pour la perforation par la rouille ou par la brûlure
Corps du gril (moitié INFÉRIEURE) ET brûleur secondaire ET pièces défectueuses	1 an à partir de la date d'achat
Grils à deux combustibles (Gaz et Charbon)	
Gril au charbon - Couvercle ET corps ET gaz Couvercle du gril (moitié SUPÉRIEURE) ET tubes des brûleurs principaux	5 ans à partir de la date d'achat pour la perforation par la rouille ou par la brûlure
Tiroir à cendre ET pièces défectueuses ET corps du gril au gaz (moitié INFÉRIEURE) ET brûleur secondaire	1 an à partir de la date d'achat
Pièces, accessoires et couvercles du gril	1 an à partir de la date d'achat (déchirures des joints seulement pour les couvercles)

LA ROUILLE DE SURFACE N'EST PAS CONSIDÉRÉE COMME UN DÉFAUT DE FABRICANT OU DE MATÉRIEL

Les grils Char-Griller sont faits en acier et s'ils sont exposés aux éléments, la rouille surviendra naturellement. Veuillez vous référer à la section intitulée « Utilisation » pour réviser comment entretenir votre gril correctement.

Des problèmes de surface comme les égratignures, bosses, corrosion ou décoloration par la chaleur, des nettoyants abrasifs et chimiques, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces d'acier ne sont PAS couvertes sous ces garanties.

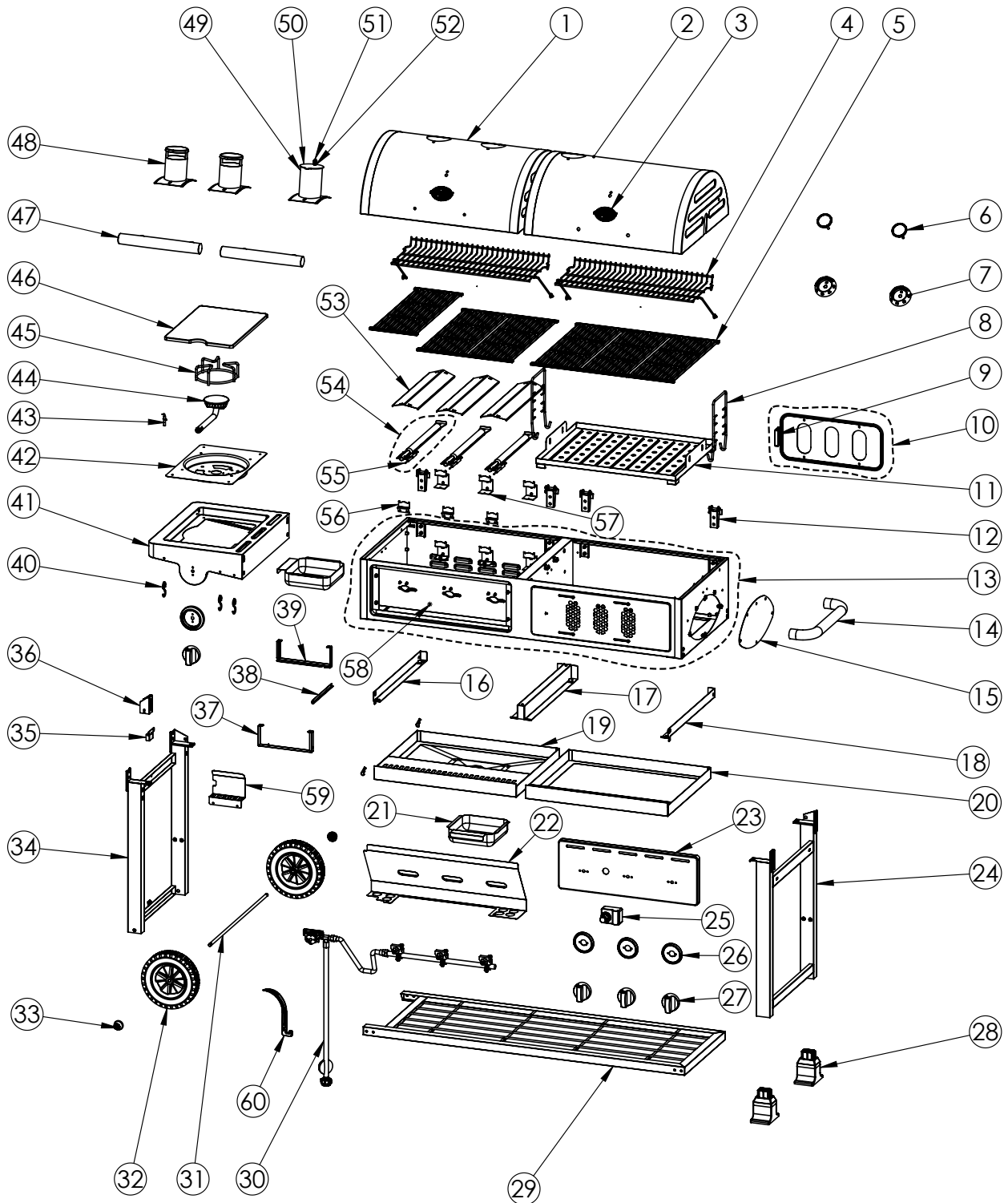
Les garanties sont pour le remplacement de pièces défectueuses seulement. Char-Griller n'est pas responsable des dommages résultant d'accidents, de modifications, de mauvaise utilisation, d'abus, d'environnement hostiles, de mauvaises installations et d'installation n'étant pas faite en conformité avec les règlements locaux du service de l'unité.

Exclus sous TOUTES les garanties

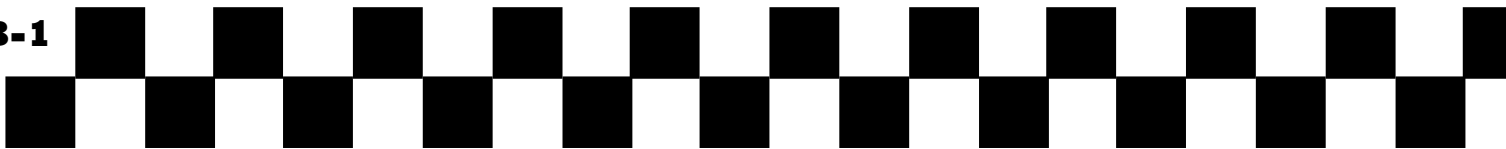
Peinture, rouille de surface, dommages par la chaleur, pièces incorrectes commandées par le client incluant la livraison, usure des pièces, pièces manquantes ou endommagées qui ne sont pas signalées à l'intérieur de deux (2) mois de la date d'achat, pièces défectueuses qui ne sont pas signalées à l'intérieur d'un (1) an de la date d'achat, affaiblissement du couvercle du gril.

*NOTE : Pour les réclamations de garantie, des photos et la livraison prépayée pour le retour de l'article en question pourrait être requis. La mauvaise utilisation, l'abus ou l'utilisation commerciale annulent aussi toutes les garanties.

LISTE DES PIÈCES



Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets.
 Pour une liste des brevets, visitez le site www.CharGriller.com/patents.



LISTE DES PIÈCES

Pièce	Quantité	Description des pièces
1	1	COUVERCLE DU BARBECUE AU GAZ
2	1	COUVERCLE DU BARBECUE AU CHARBON
3	2	PLAQUE DU LOGO
4	2	GRILLE D'ATTENTE
5	6	GRILLE DE CUISSON
6	2	THERMOMÈTRE
7	2	MONTURE DU THERMOMÈTRE
8	2	SUSPENSOIR DU BAC À CENDRES
9	1	POIGNÉE DU CLAPET AVANT
10	1	CLAPET AVANT
11	1	PANIER À CHARBON
12	4	CHARNIÈRE DU COUVERCLE
13	1	CARROSSERIE DU BARBECUE
14	1	POIGNÉE LATÉRALE
15	1	PLAQUE DE REMPLISSAGE
16	1	SUPPORT GAUCHE DU BAC RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE
17	1	SUPPORT CENTRAL DU BAC RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE
18	1	SUPPORT GAUCHE DU BAC RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE
19	1	BAC RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE
20	1	BAC À CENDRES
21	2	BAC À GRAISSE
22	1	BOUCLIER THERMIQUE
23	1	PANNEAU DE CONTRÔLE
24	1	ASSEMBLAGE DU CHARIOT DE DROITE
25	1	ALLUMEUR ÉLECTRONIQUE
26	4	MONTURE DU BOUTON
27	4	BOUTON
28	2	RALLONGE DE PIED
29	1	TABLETTE INFÉRIEURE
30	1	ASSEMBLAGE HVR
31	1	BARRE DE L'ESSIEU
32	2	ROUE

Pièce	Quantité	Description des pièces
33	2	BOUCHON DU MOYEU
34	1	ASSEMBLAGE DU CHARIOT DROIT
35	1	PATTE DE SUPPORT DE SÉCURITÉ DU RÉSERVOIR
36	1	SUPPORT DE SÉCURITÉ DU RÉSERVOIR
37	1	PATTE DE SUPPORT DROITE DU BAC À GRAISSE DU BRÛLEUR LATÉRAL
38	1	PATTE DE SUPPORT DU BAC À GRAISSE DU BRÛLEUR LATÉRAL
39	1	PATTE DE SUPPORT GAUCHE DU BAC À GRAISSE DU BRÛLEUR LATÉRAL
40	3	CROCHET À USTENSILE EN « S »
41	1	TABLETTE DU BRÛLEUR LATÉRAL
42	1	PLATEAU DU BRÛLEUR LATÉRAL
43	1	ÉLECTRODE DU BRÛLEUR LATÉRAL
44	1	BRÛLEUR LATÉRAL
45	1	SUPPORT DE CASSEROLE
46	1	COUVERCLE DU BRÛLEUR LATÉRAL
47	2	POIGNÉE DU CAPOT
48	2	CHEMINÉE DU BARBECUE AU GAZ
49	1	CHEMINÉE DU BARBECUE AU CHARBON
50	1	CLAPET DE LA CHEMINÉE DU BARBECUE AU CHARBON
51	1	ÉCROU BORGNE
52	1	RESSORT DU CLAPET
53	3	TENTE DE CHAUFFAGE
54	3	BRÛLEUR AVEC ÉLECTRODE ET CÂBLE
55	3	ÉLECTRODE À FIL
56	3	PATTE DU SUPPORT AVANT DE LA TENTE D'EMBRASEMENT
57	3	PATTE DU SUPPORT ARRIÈRE DE LA TENTE D'EMBRASEMENT
58	1	PANNEAU FRONTAL DU BARBECUE À GAZ
59	1	BOUCLIER D'ALLUMAGE
60	1	GRILLE AVEC POUSSOIR










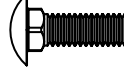



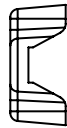









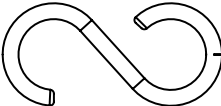
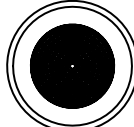
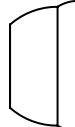


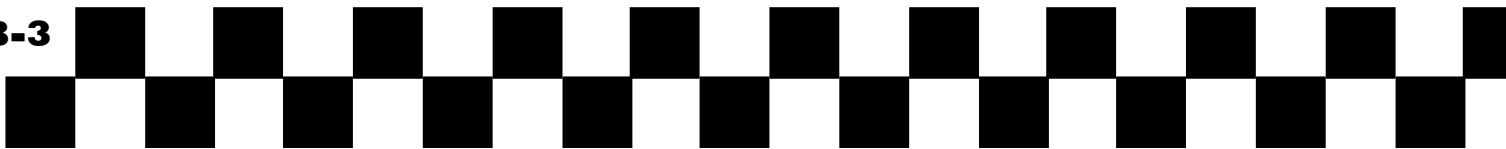
MATÉRIAUX ET OUTILS REQUIS

Assemblage: Nécessite 2 personnes. Obtenez l'aide d'une autre personne. Outils requis : Pincés, Tournevis à tête Phillips et tourne-écrou de 7/16 po.

NOTE: Ne serrez pas les boulons à moins que ce soit indiqué. Les serrer trop top pourrait empêcher les pièces de bien s'ajuster. Tous les écrous hexagonaux devrait être à l'intérieur du gril, sauf si mention contraire. Déballiez tout le contenu dans une zone dégagée et bien capitonnée. **Temps d'assemblage estimé:** 45 minutes

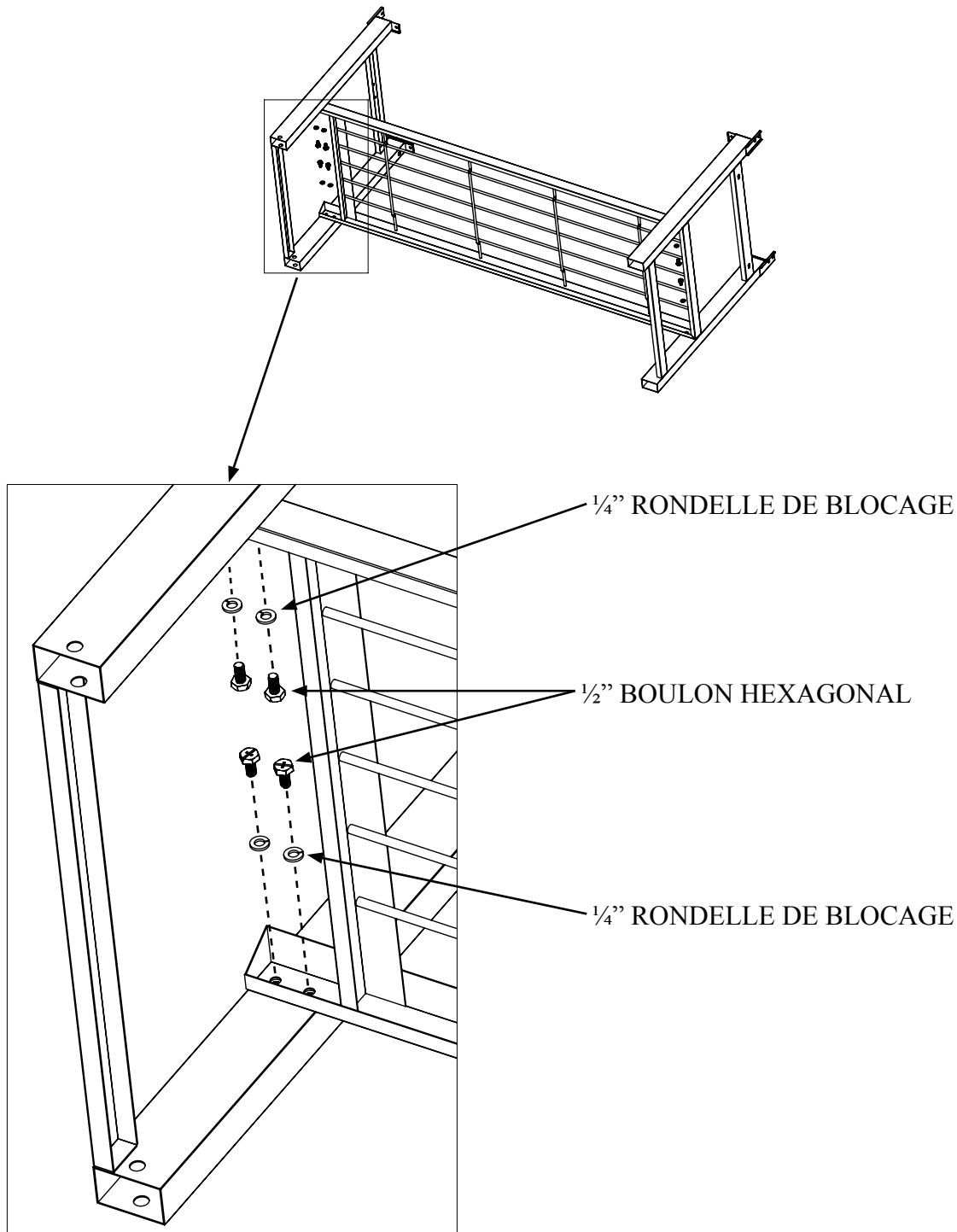
551113

		BOULON HEXAGONAL, 1/4-20 X 1/2".....40
		BOULON HEXAGONAL, 1/4-20 X 1 1/4".....2
		BOULON HEXAGONAL, 1/4-20 X 1 1/2".....4
		VIS, #10-24 X 1/2".....4
		BOULON DE CARROSSERIE, 1/4-20 X 1".....1
		BOULON À ÉPAULEMENT, 1/4-20 X 1/2".....2
		ÉCROU PAILLON, 1/4-20.....1
		ÉCROU HEXAGONAL À REBORD, 1/4-20.....18
		RONDELLE DE BLOCAGE, 1/4".....28
		RONDELLE PLATE, 2/5".....2
		GOUPILLE, 1.5".....2
		CROCHET À USTENSILE EN « S ».....3
		BOUCHON DE MOYEU,.....2



Étape 1

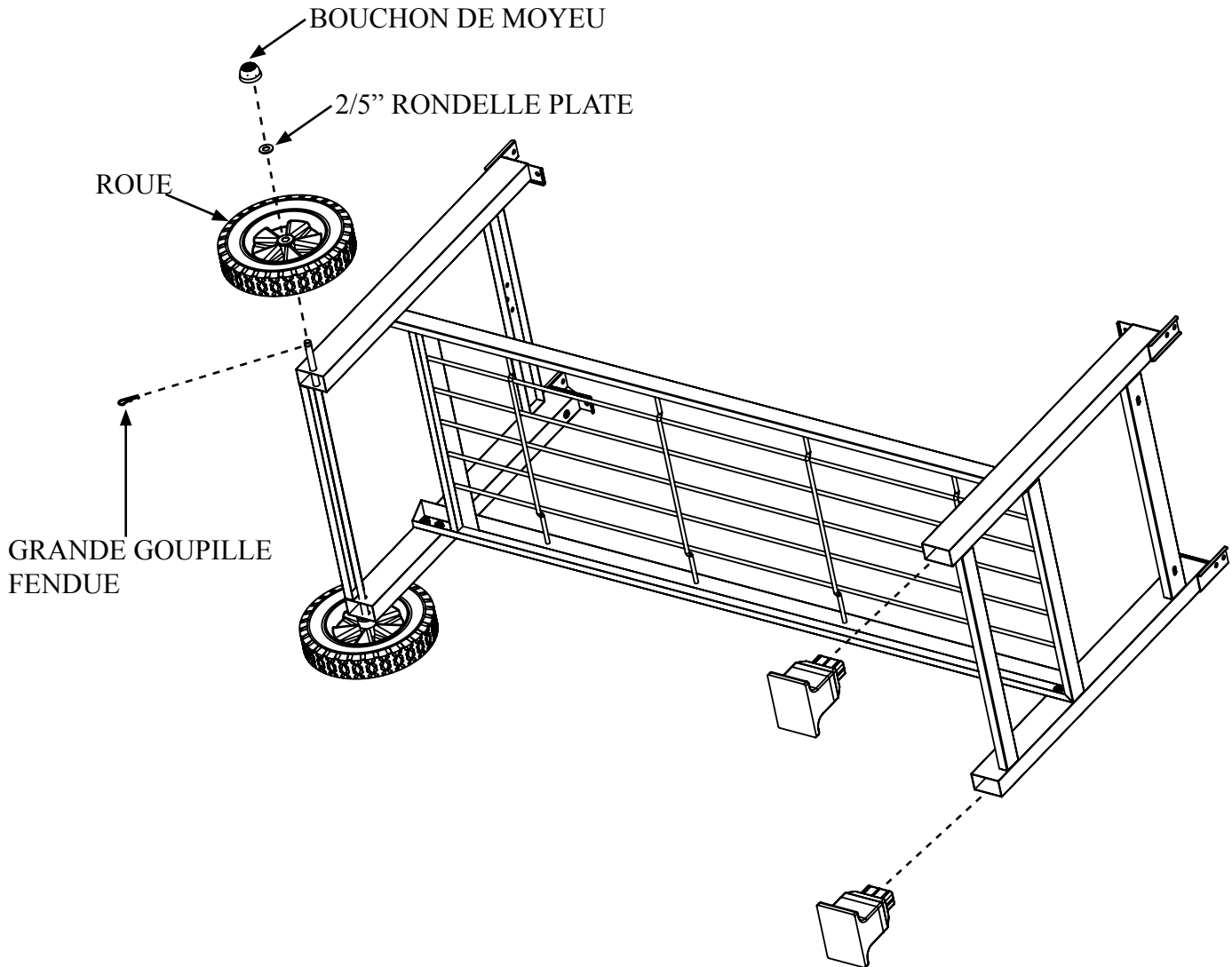
ATTACHEZ LA TABLETTE INFÉRIEURE AU CHARIOT GAUCHE ET DROITE EN UTILISANT HUIT BOULONS HEXAGONAUX DE 1/2" ET HUIT RONDELLES DE BLOCAGE DE 1/4". NOTE: LE CHARIOT QUI A LES TROUS VA DU CÔTÉ INÉGAL DE LA TABLETTE INFÉRIEURE.





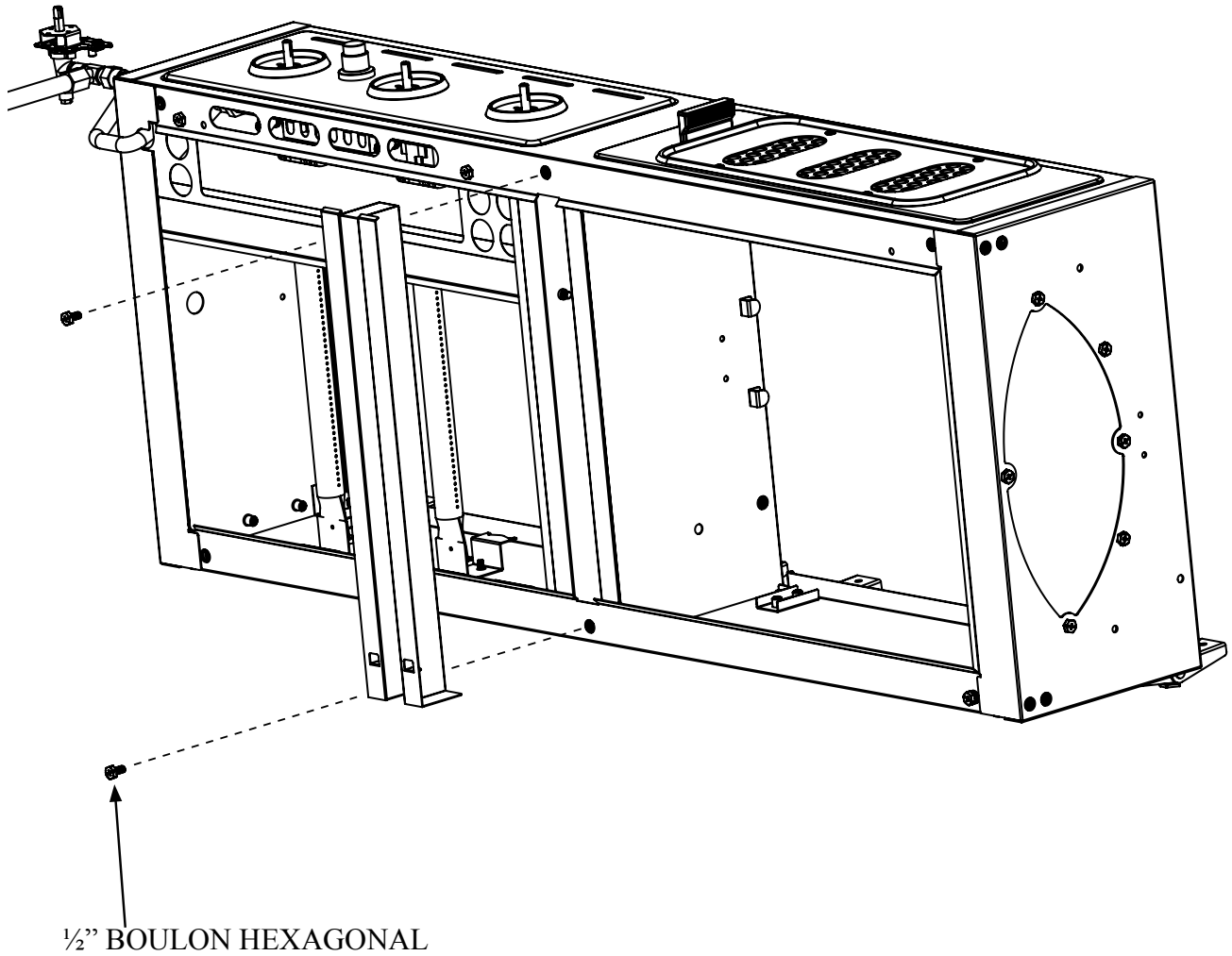
Étape 2

INSTALLEZ UN BOUCHON DE MOYEU, UNE GOUPILLE ET UNE RONDELLE PLATE DE 2/5" SUR L'ESSIEU, PUIS GLISSEZ L'ESSIEU À TRAVERS LA ROUE, LE CHARIOT GAUCHE, LA ROUE ET UNE RONDELLE PLATE COMME TEL QU'ILLUSTRÉ CI-DESSOUS. BOUCLEZ CETTE ÉTAPE EN INSÉRANT LA GOUPILLE DANS LE TROU AU BOUT DE L'ESSIEU, PUIS INSÉREZ LE SECOND BOUCHON DE MOYEU.



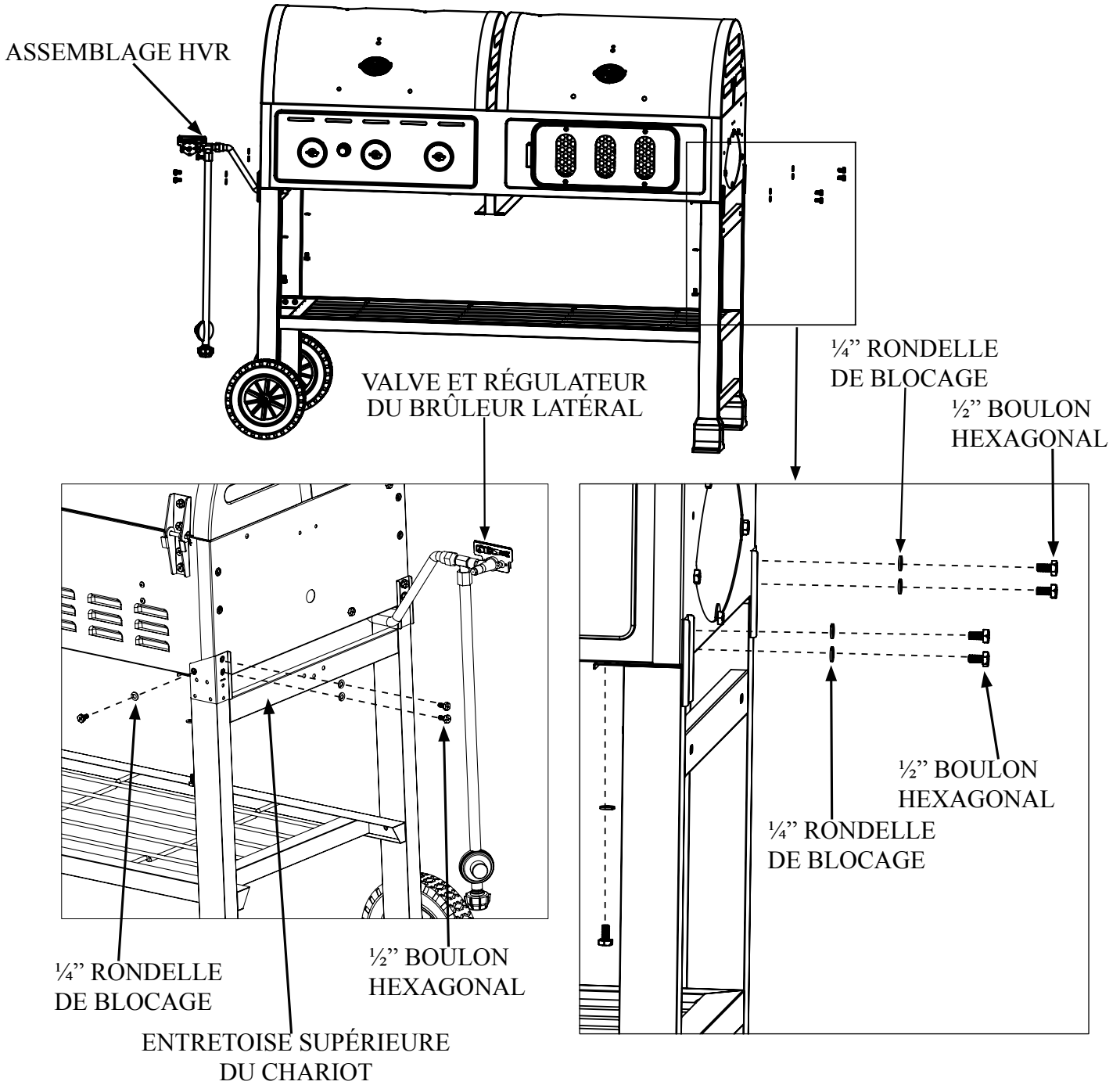
Étape 3

POSEZ L'ENSEMBLE CORPS DU BARBECUE SUR LE DOS, PUIS ATTACHEZ LA PATTE DU SUPPORT DU PLATEAU DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSE EN UTILISANT DEUX BOULONS HEXAGONAUX DE 1/2".



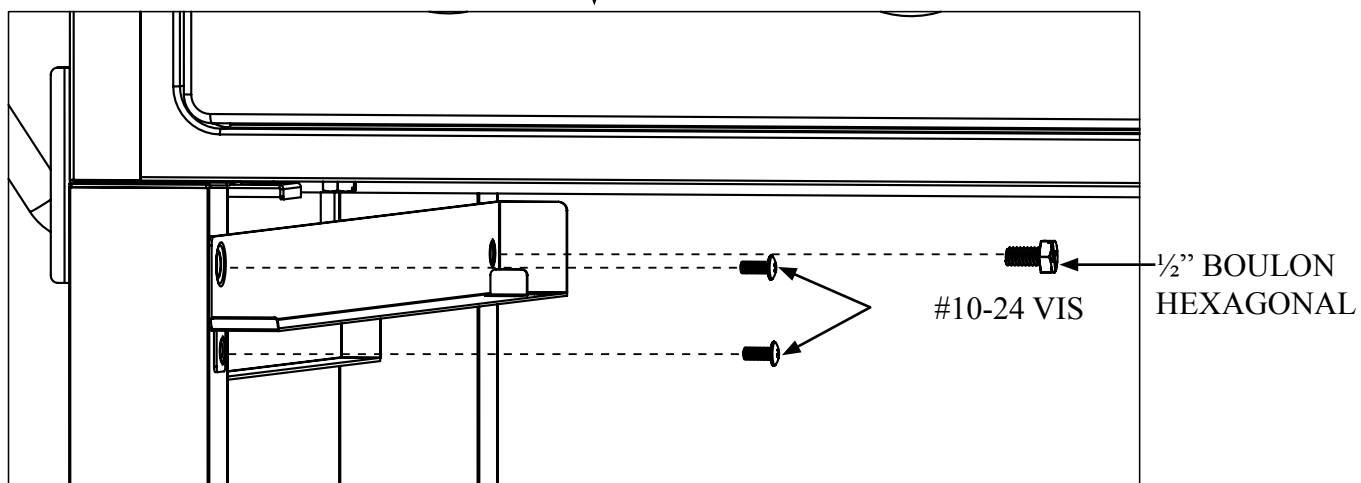
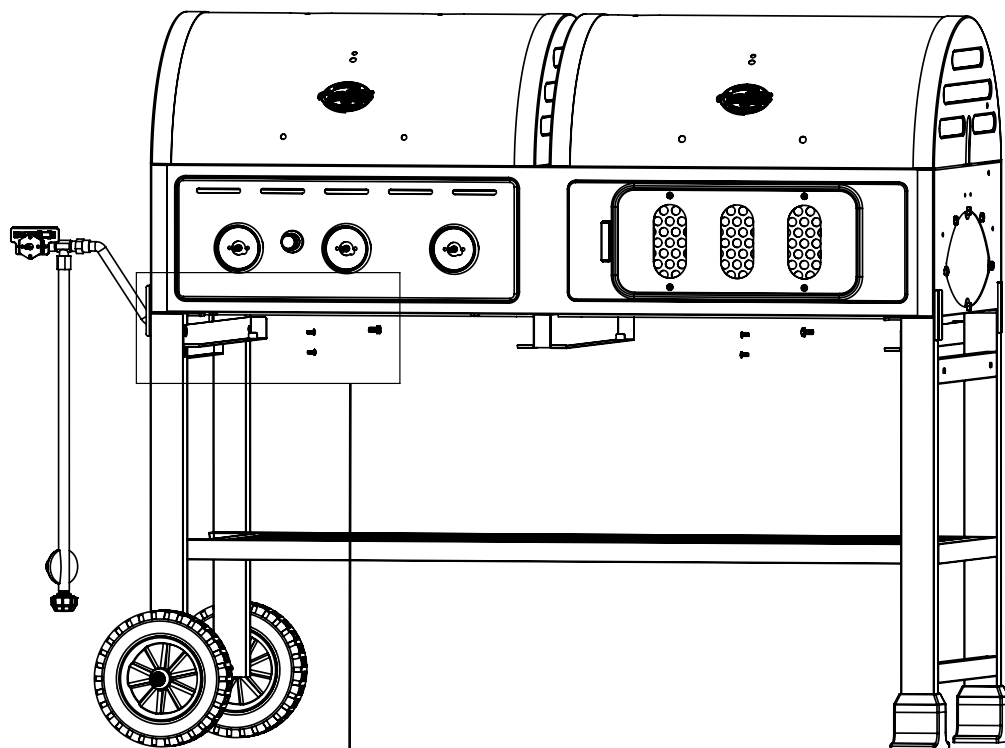


Étape 4: PLACEZ LA CARROSSERIE DU BARBECUE SUR L'ASSEMBLAGE DU CHARIOT, PUIS FIXEZ-LE AU CHARIOT À L'AIDE DE QUATORZE BOULONS HEXAGONAUX $\frac{1}{2}$ " ET QUATORZE RONDELLES DE BLOCAGE DE $\frac{1}{4}$ ". NOTE: LA VALVE DU BRÛLEUR LATÉRAL ET LE RÉGULATEUR DOIVENT ALLER SUR LE CÔTÉ ET AU-DESSUS DE L'ENTRETOISE SUPÉRIEURE DU CHARIOT.



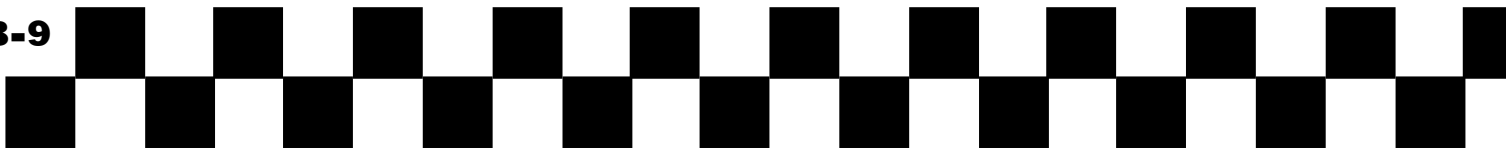
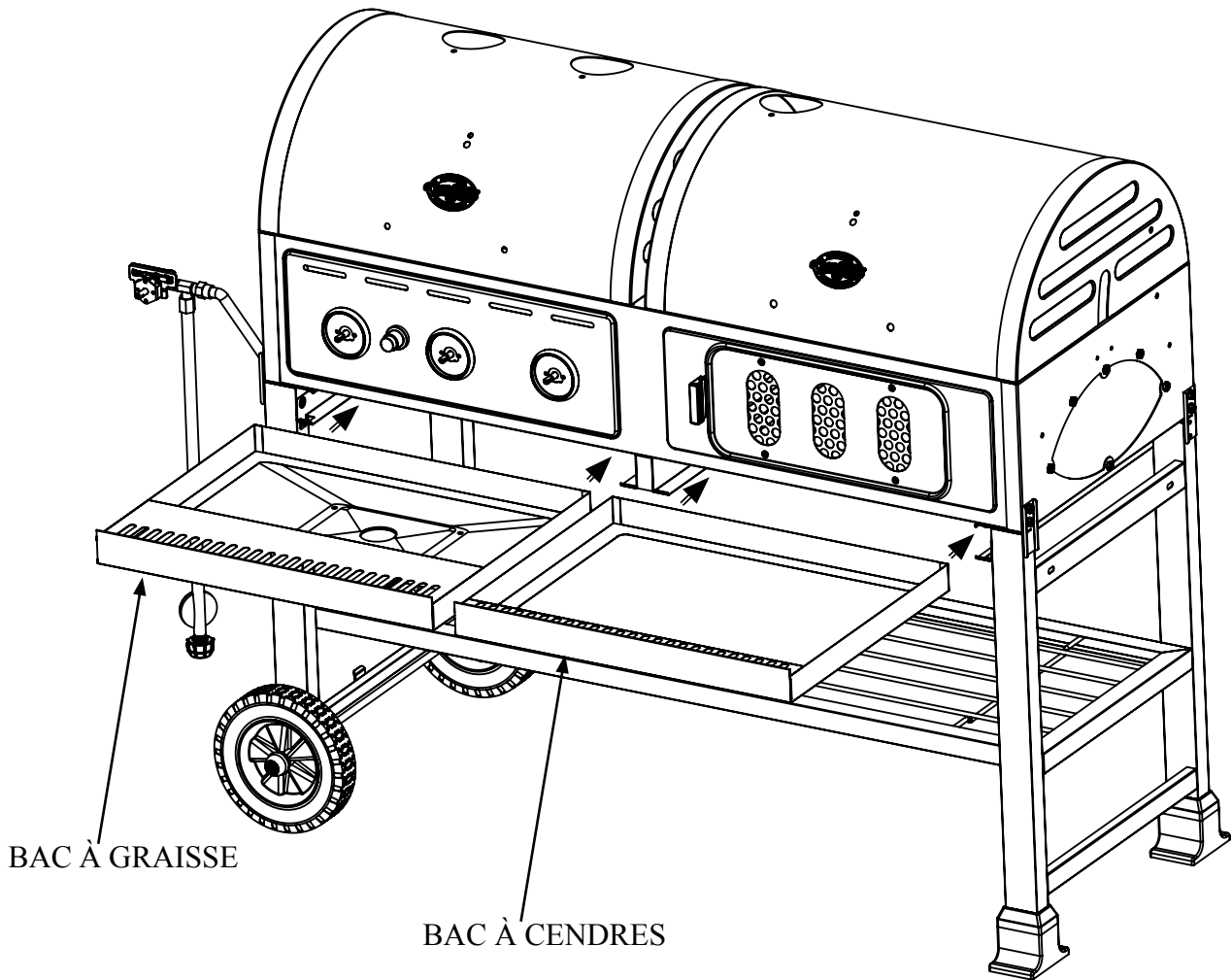
Étape 5

ATTACHEZ LES SUPPORTS GAUCHE ET DROIT DU PLATEAU À GRAISSE AU CHARIOT À L'AIDE DE DEUX BOULONS HEXAGONAUX ½" ET DE QUATRE VIS #10-24 X ½".



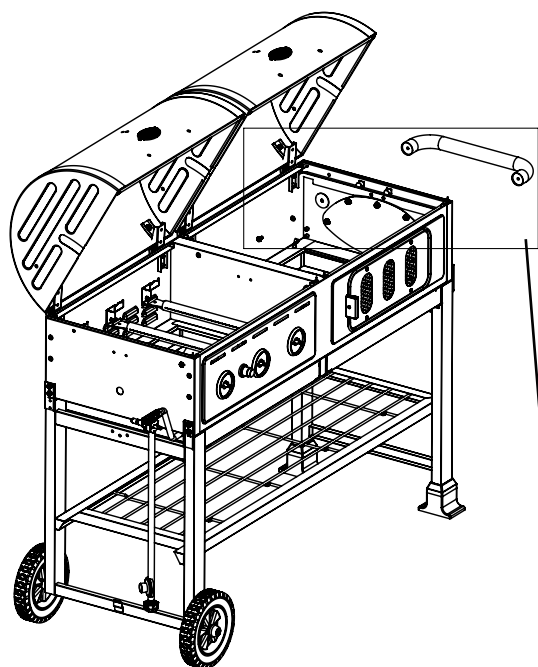
Étape 6

INSÉREZ LE PLATEAU DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSE ET LE BAC À CENDRE DANS LES RAILS SOUS LA CARROSSERIE DU BARBECUE.

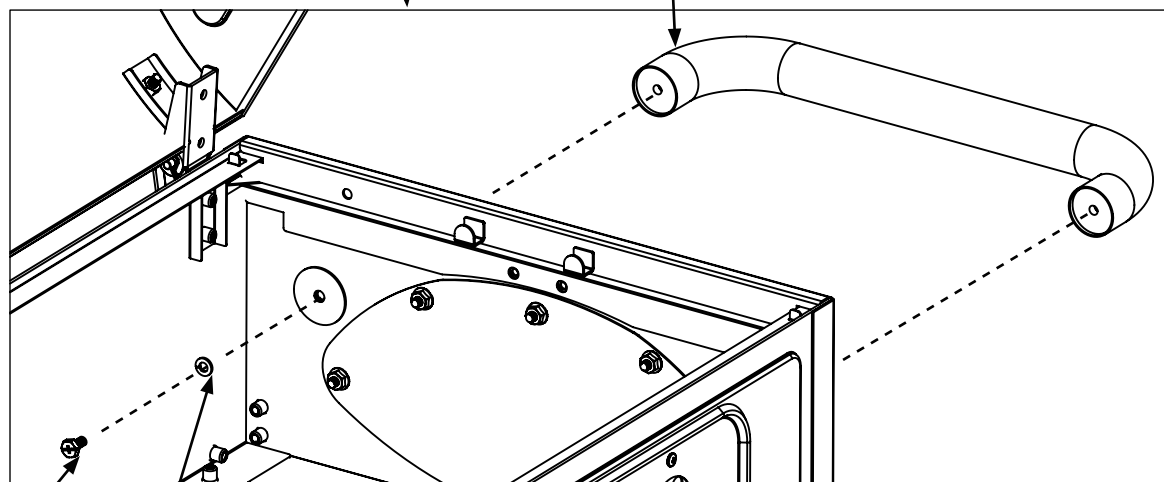


Étape 7

ATTACHEZ LE POIGNÉE LATÉRALE À LA CARROSSERIE DU BARBECUE À L'AIDE DE DEUX BOULONS HEXAGONAUX DE 1/2" ET DE DEUX RONDELLES DE BLOCAGE DE 1/4".



POIGNÉE LATÉRALE

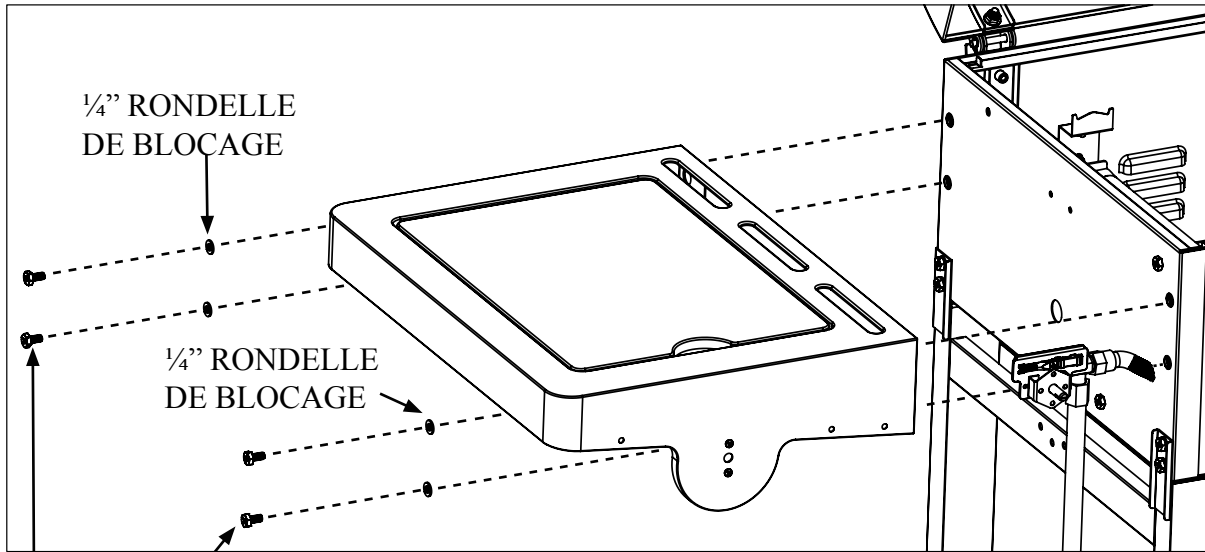


1/2" BOULON
HEXAGONAL

1/4" RONDELLE DE BLOCAGE

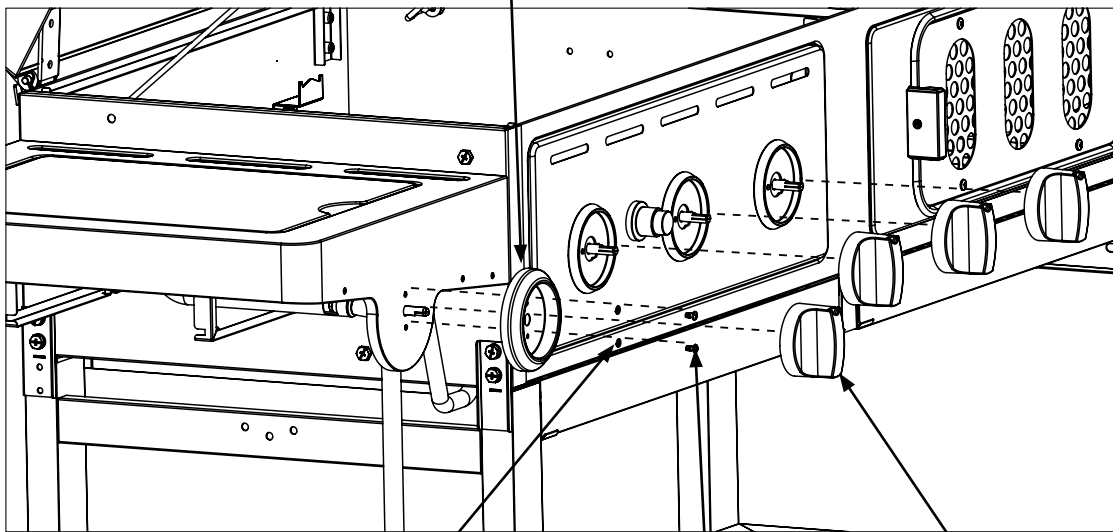
Étape 8

ATTACHEZ L'ENSEMBLE D'ÉTAGÈRES DU BRÛLEUR À LA CARROSSERIE DU BARBECUE À L'AIDE DE QUATRE BOULONS HEXAGONAUX $\frac{1}{2}$ " ET DE QUATRE RONDELLES DE BLOCAGE DE $\frac{1}{4}$ ". INSÉREZ D'ABORD DEUX BOULONS HEXAGONAUX DE $\frac{1}{2}$ " ET DEUX RONDELLES DE BLOCAGE DE $\frac{1}{4}$ " DANS LES TROUS SUPÉRIEURS DE LA CARROSSERIE DU BARBECUE. PLACEZ LES TROUS DE SERRURE DE LA TABLETTE DU BRÛLEUR LATÉRAL SUR LES BOULONS HEXAGONAUX ET LES RONDELLES DE BLOCAGE, PUIS PUSSEZ VERS LE BAS ET SÉCURISEZ-LES AVEC TOUS LES QUATRE BOULONS ET RONDELLES DE BLOCAGE. DESERRER LA VIS DU BRÛLEUR LATÉRAL ET INSÉREZ LA VALVE DU BRÛLEUR LATÉRAL DANS LA SOUPAPE DU BRÛLEUR LATÉRAL. PUIS, ATTACHEZ LA VALVE À LA TABLETTE DU BRÛLEUR LATÉRAL. RESSERREZ LA VIS DU BRÛLEUR. CONNECTEZ LE CÂBLE D'IGNITION DU BRÛLEUR LATÉRAL À LA PRISE DE LA VALVE DU BRÛLEUR LATÉRAL. ATTACHEZ TOUS LES QUATRE BOUTONS AUX TIGES DE LA VALVE. NOTE: LES VIS DE LA VALVE DU BRÛLEUR LATÉRAL ONT ÉTÉ LIVRÉES ATTACHÉES À LA VALVE DU BRÛLEUR LATÉRAL.



$\frac{1}{2}$ " BOULON HEXAGONAL

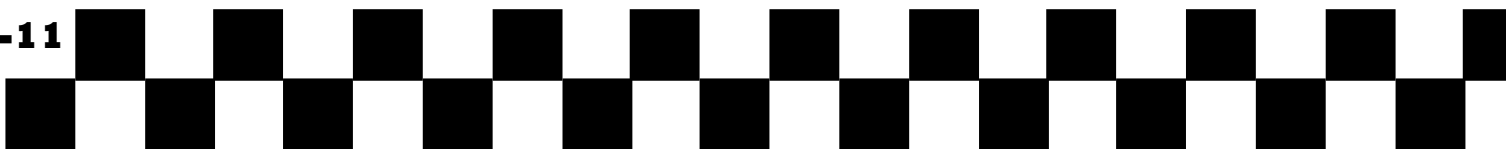
MONTURE DU BOUTON



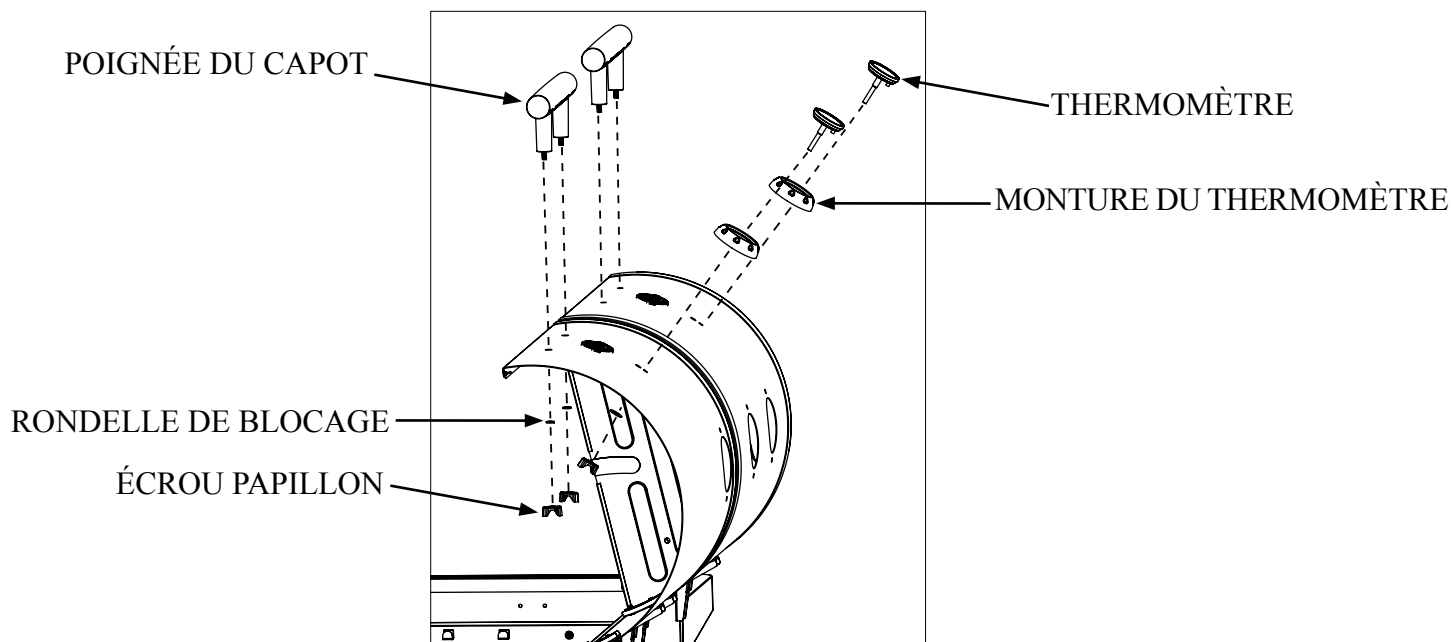
RONDELLES DE BLOCAGE DE LA VALVE

VIS DE LA VALVE

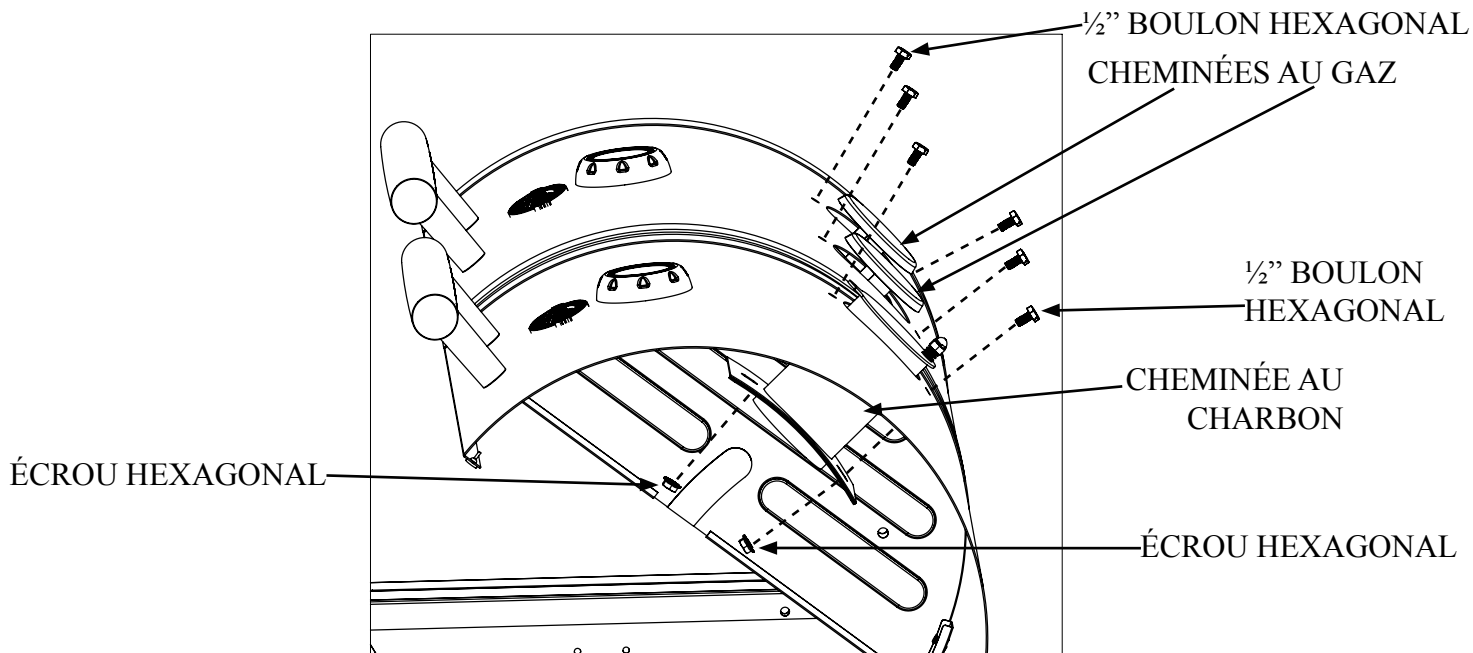
BOUTON



Étape 9: ATTACHEZ LES POIGNÉES DU CAPOT AU COUVERCLE DU BARBECUE À L'AIDE DE DEUX RONDELLES DE BLOCAGE ET DE DEUX ÉCROUS PAPILLON PAR POIGNÉE. ATTACHEZ ENSUITE LE THERMOMÈTRE ET LA MONTURE DU THERMOMÈTRE AU COUVERCLE DU BARBECUE. PASSEZ LA TIGE DU THERMOMÈTRE DANS LA MONTURE, LE COUVERCLE ET LA RONDELLE DE BLOCAGE, PUIS FIXER-LA AVEC LES ÉCROUS PAPILLON. NOTE: LE MATÉRIEL POUR LES POIGNÉES ET LE THERMOMÈTRE ONT ÉTÉ LIVRÉS ATTACHÉS AUX POIGNÉES ET AU THERMOMÈTRE.

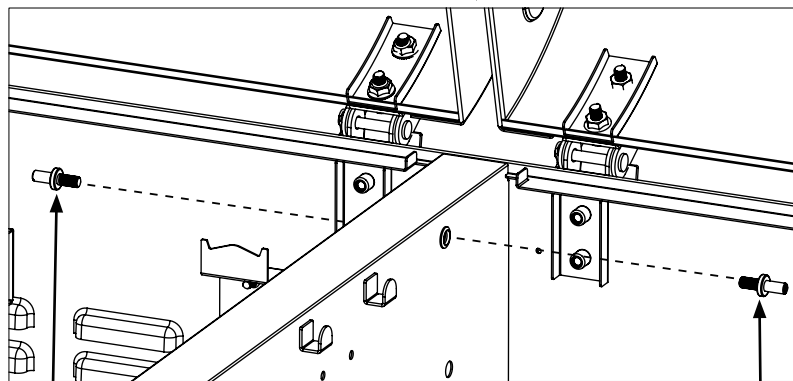
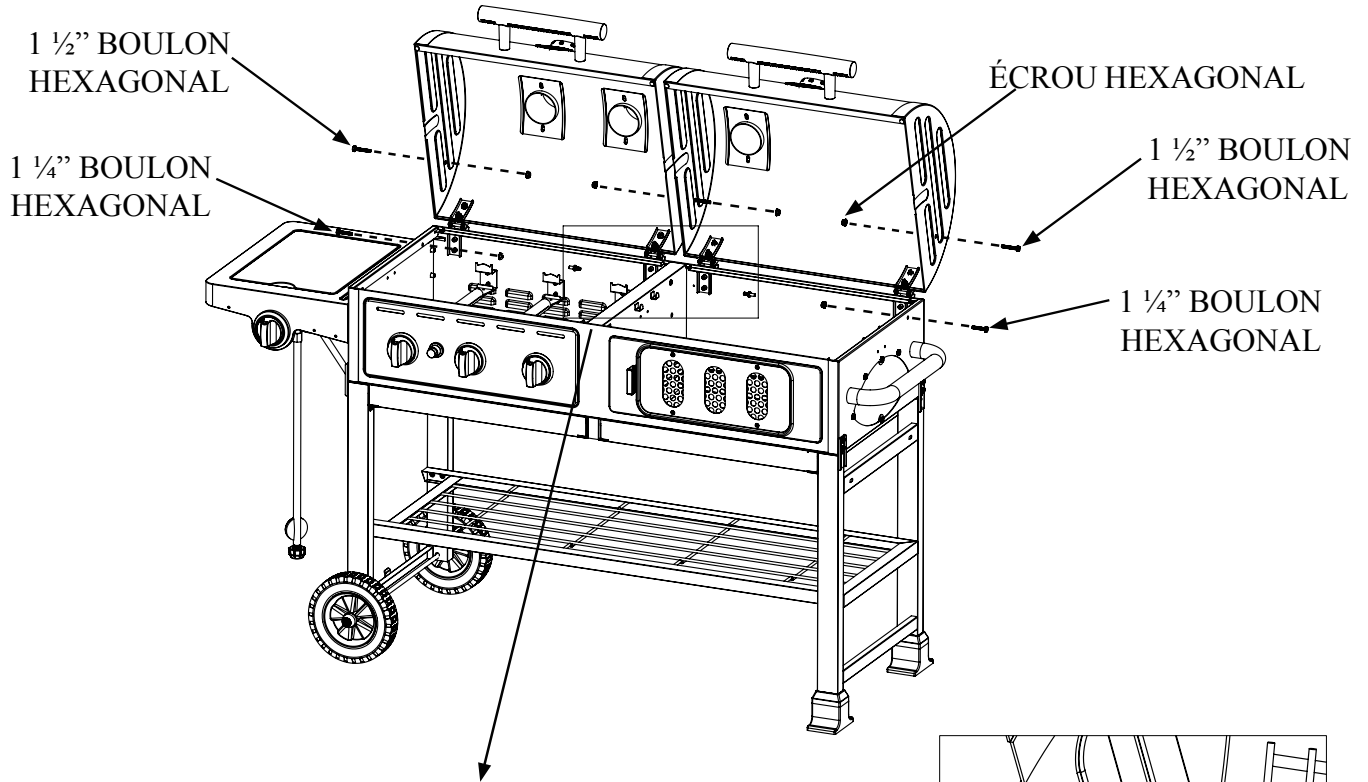


Étape 10: ATTACHEZ DEUX CHEMINÉES À GAZ A UN CÔTÉ DU BARBECUE AU GAZ ET UNE CHEMINÉE À CHARBON À UN CÔTÉ DU BARBECUE AU CHARBON À L'AIDE DE SIX BOULONS HEXAGONAUX DE 1/2" ET DE SIX ÉCROUS HEXAGONAUX À REBORD. INSÉREZ LA CHEMINÉE À CHARBON DANS LE TROU À PARTIR DE L'INTÉRIEUR DU COUVERCLE.



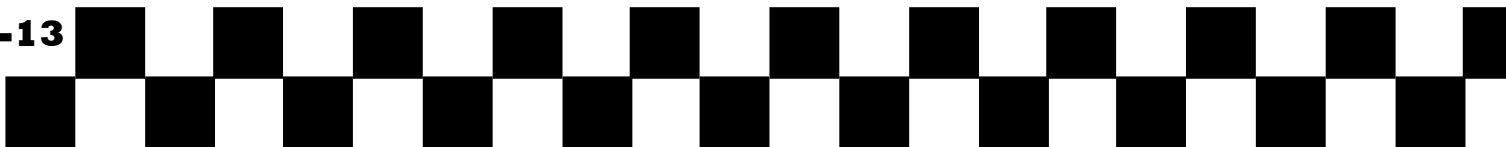
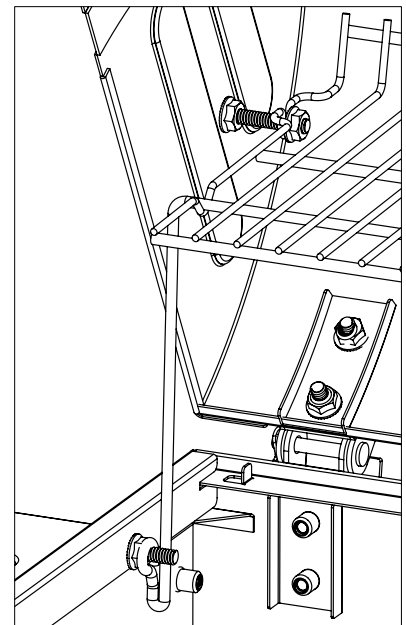
Étape 11

ATTACHEZ LES GRILLES D'ATTENTE AU BARBECUE. ATTACHEZ D'ABORD QUATRE BOULONS HEXAGONAUX DE 1 ½" ET QUATRE ÉCROUS À REBORD HEXAGONAUX AU COUVERCLE DU BARBECUE. ATTACHEZ ENSUITE DEUX BOULONS HEXAGONAUX DE 1 ¼" ET DEUX ÉCROUS À REBORD HEXAGONAUX À LA CARROSSERIE DU BARBECUE ET ATTACHEZ DEUX BOULONS D'ÉPAULEMENT AU CENTRE DE LA CARROSSERIE DU BARBECUE. PLACEZ ENSUITE LA GRILLE D'ATTENTE SUR LE BOULON HEXAGONAL ET FIXER-LE AVEC DEUX ÉCROUS À REBORD HEXAGONAUX.



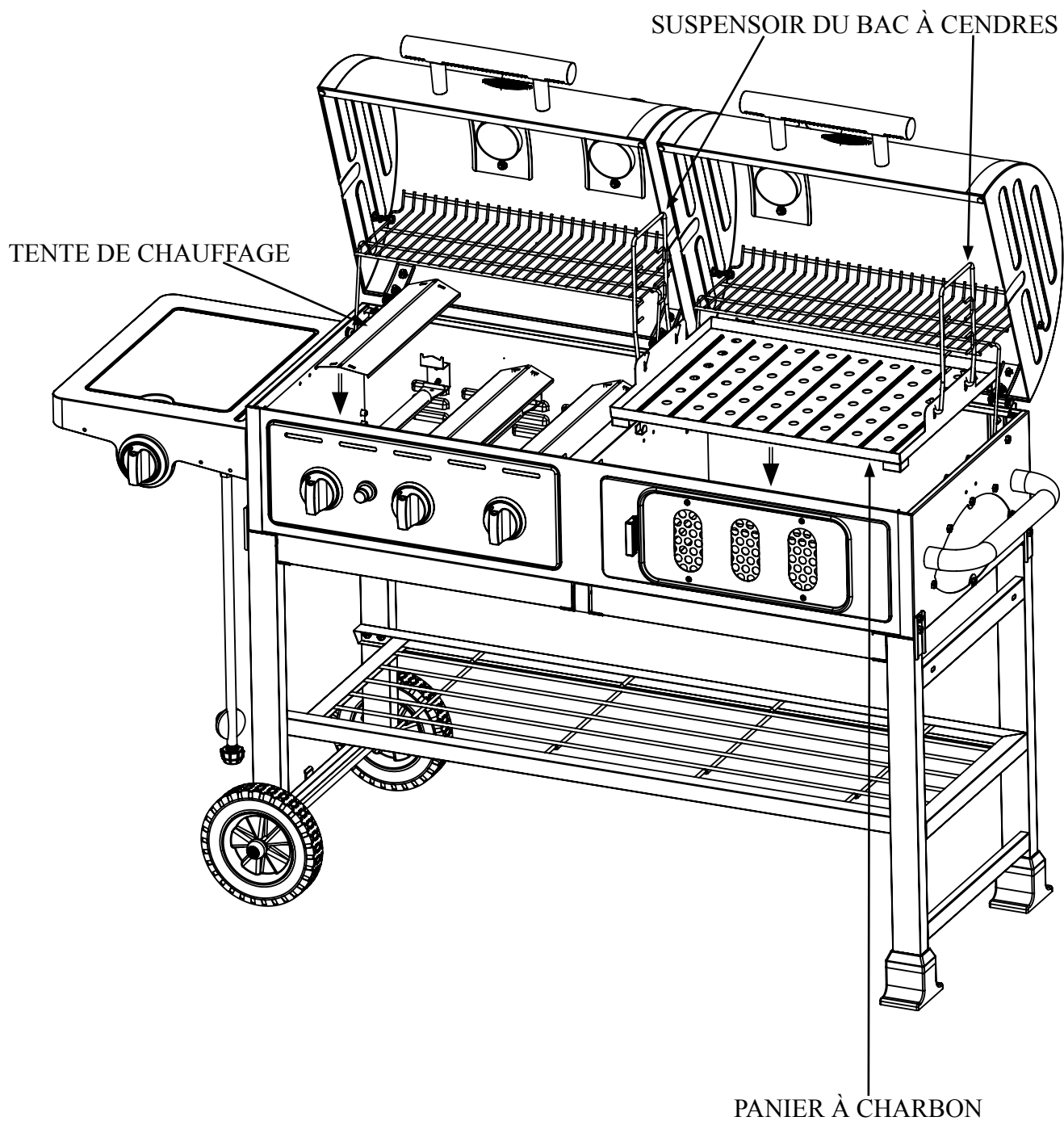
BOULON À ÉPAULEMENT

BOULON À ÉPAULEMENT

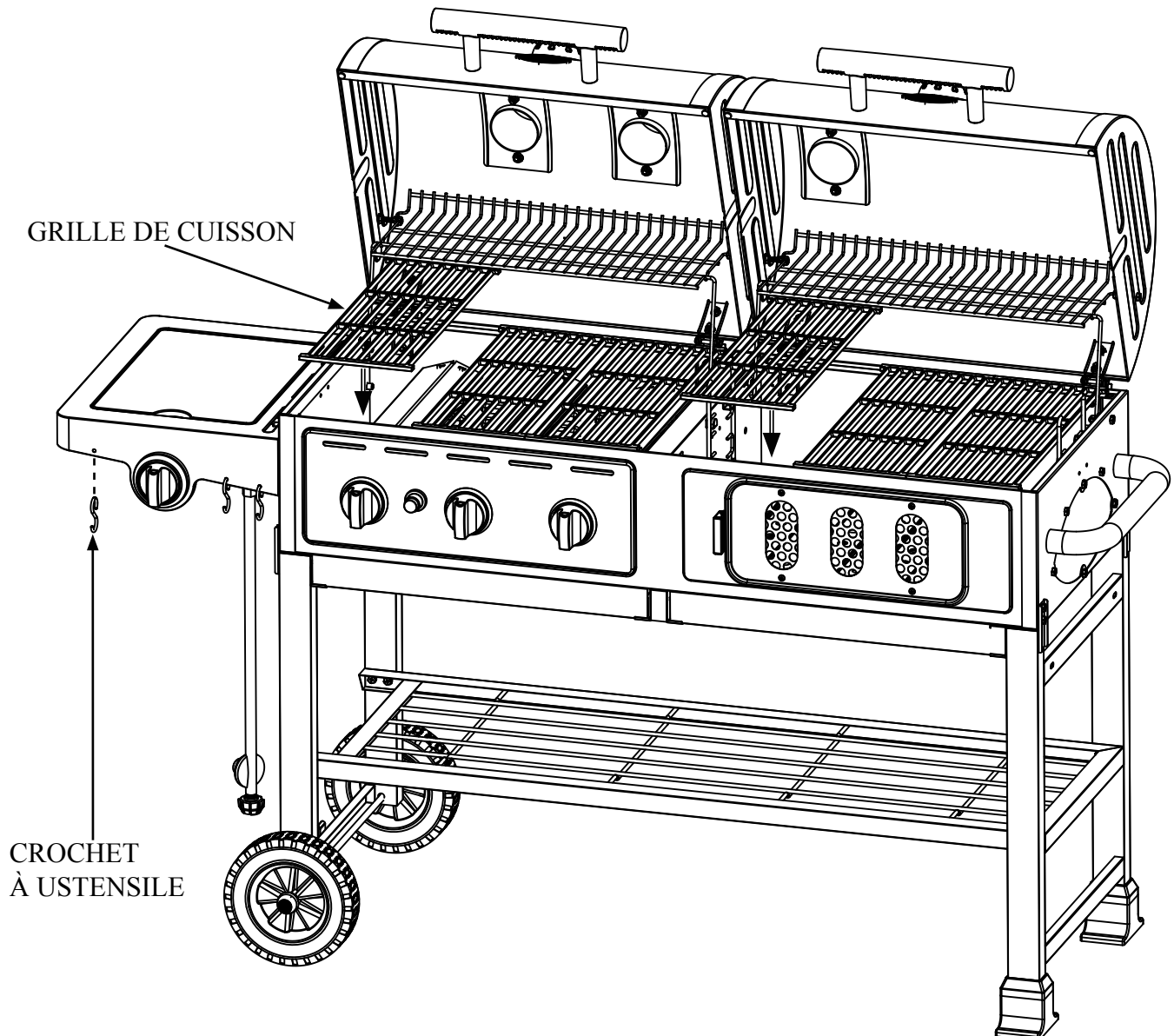


Étape 12

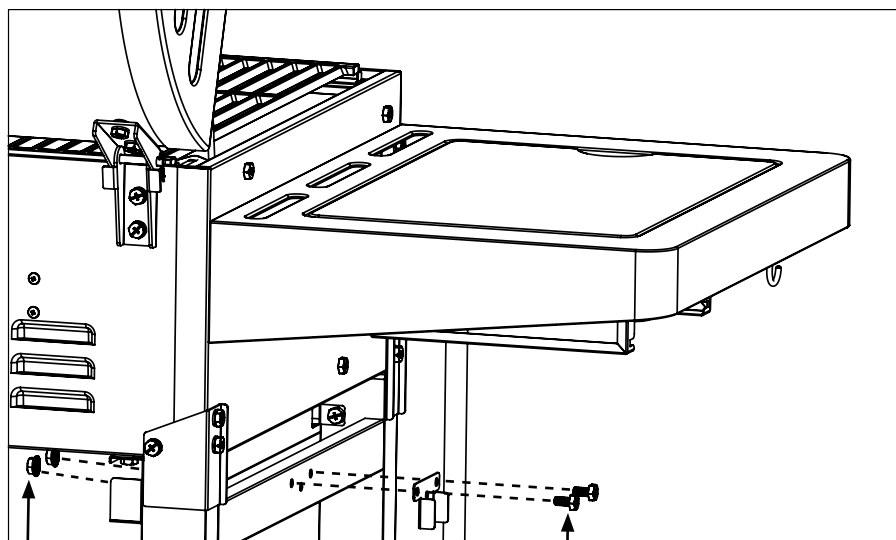
PLACEZ LE PANIER À CHARBON ET LES SUSPENSIOIRS DU PANIER À CHARBON SUR LA CARROSSERIE DU BARBECUE. PLACEZ ENSUITE LES TENTES DE CHAUFFAGE SUR LES BRÛLEURS.



Étape 13: PLACEZ LES GRILLES DE CUISSON SUR LE CORPS DE GRILL. INSÉREZ UN CROCHET À USTENSILE DANS CHAQUE TROU DE LA FACE AVANT DE LA TABLETTE DU BRÛLEUR.

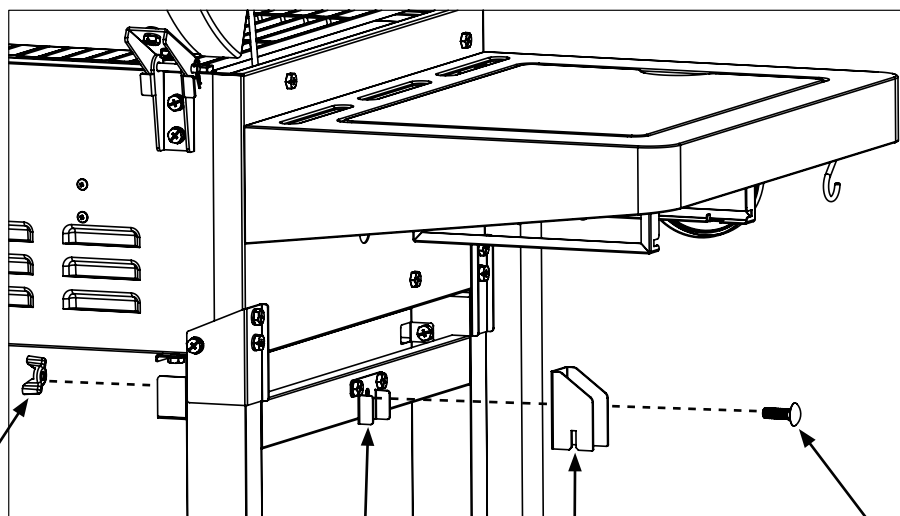


Étape 14: ATTACHEZ LE SUPPORT DE SÉCURITÉ DU RÉSERVOIR ET LA PATTE DU SUPPORT DE SÉCURITÉ DU RÉSERVOIR AU CÔTÉ GAUCHE DU CHARIOT, SOUS LE BRÛLEUR. ATTACHEZ D'ABORD LE SUPPORT DE SÉCURITÉ DU RÉSERVOIR À L'AIDE DE DEUX BOULONS HEXAGONAUX DE ½" ET DE DEUX ÉCROUS HEXAGONAUX À REBORD. ATTACHEZ ENSUITE LA PATTE DU SUPPORT DE SÉCURITÉ DU RÉSERVOIR SUR LE SUPPORT DE SÉCURITÉ DU RÉSERVOIR À L'AIDE D'UN BOULON DE CARROSSERIE ET D'UN ÉCROU PAPILLON.



ÉCROU HEXAGONAL

½" BOULON HEXAGONAL



ÉCROU PAPILLON

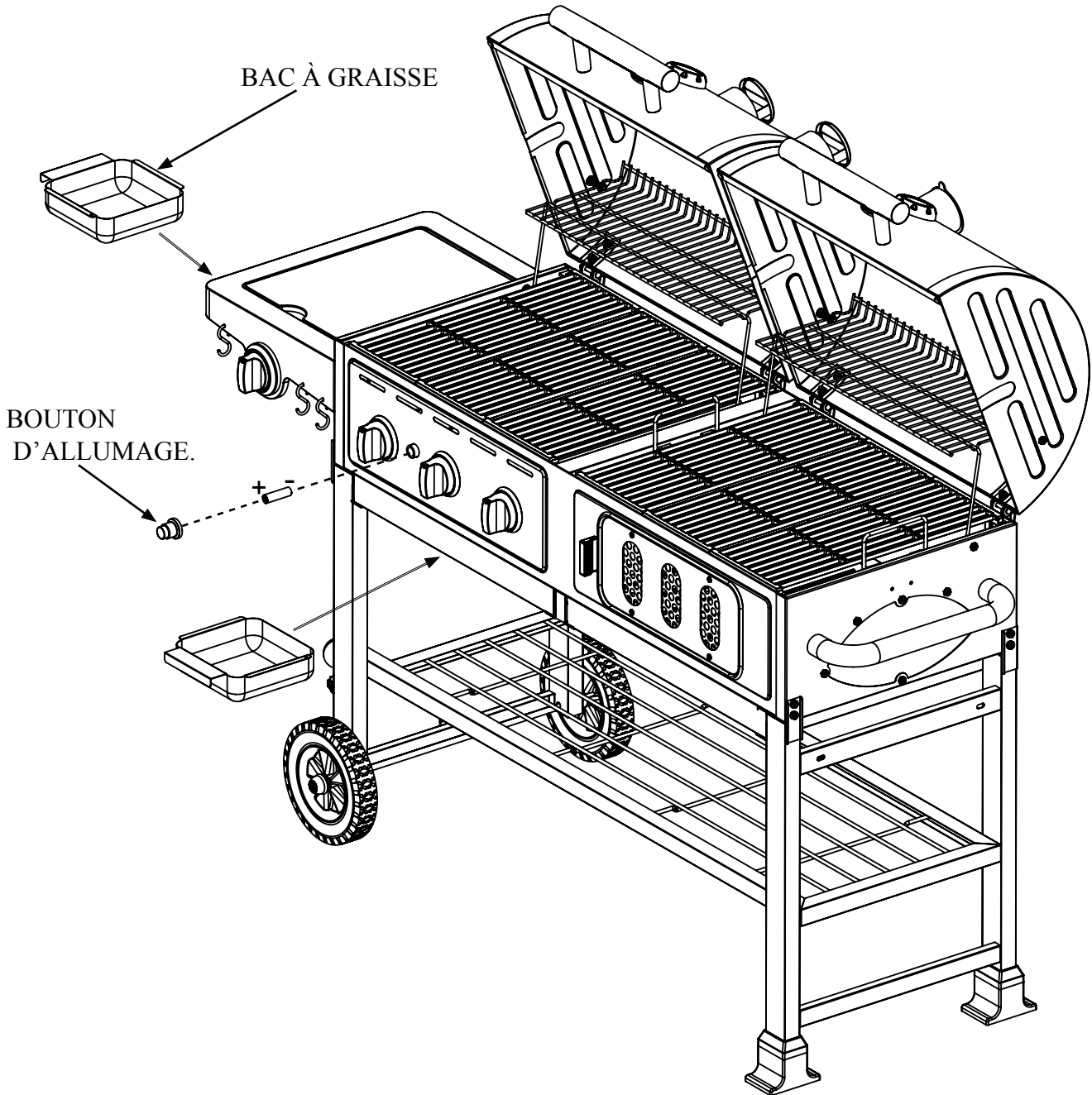
PATTE DE SUPPORT DE
SÉCURITÉ DU RÉSERVOIR

SUPPORT DE SÉCURITÉ DU RÉSERVOIR

BOULON DE CARROSSERIE,

Étape 15

PLACEZ UN BAC À GRAISSE SOUS LE PLATEAU DE RÉCUPÉRATION DE GRAISSE DU GRILL À GAZ ET PLACEZ UN BAC À GRAISSE SOUS LA TABLETTE DU BRÛLEUR LATÉRAL. DÉVISSEZ LE BOUTON D'ALLUMAGE ET INSÉREZ UNE PILE « AA » DANS LE CORPS D'ALLUMAGE, LE CÔTÉ NÉGATIF DE LA PILE D'ABORD. REVISSEZ ENSUITE LE BOUTON D'ALLUMAGE.



Complètement assemblé



Attention : Utilisez uniquement le régulateur fourni!

Si un remplacement est nécessaire, veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 912 638-4724. N'utilisez PAS de pièces de rechange qui ne sont pas destinées à ce grill.

Astuce : L'étiquette en papier qui est apposée sur le couvercle se retire plus facilement lorsque le couvercle est chaud. Tout résidu de colle restant peut être éliminé avec un lubrifiant à vaporiser comme WD-40. N'utilisez PAS d'autres solvants ou nettoyeurs, car cela nuirait à la finition, à la peinture ou au revêtement du grill.

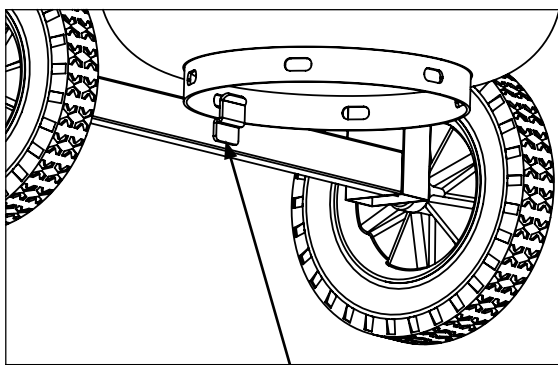
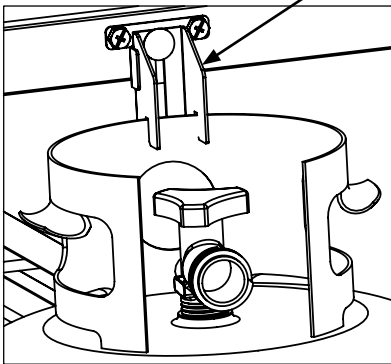
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Mise en place

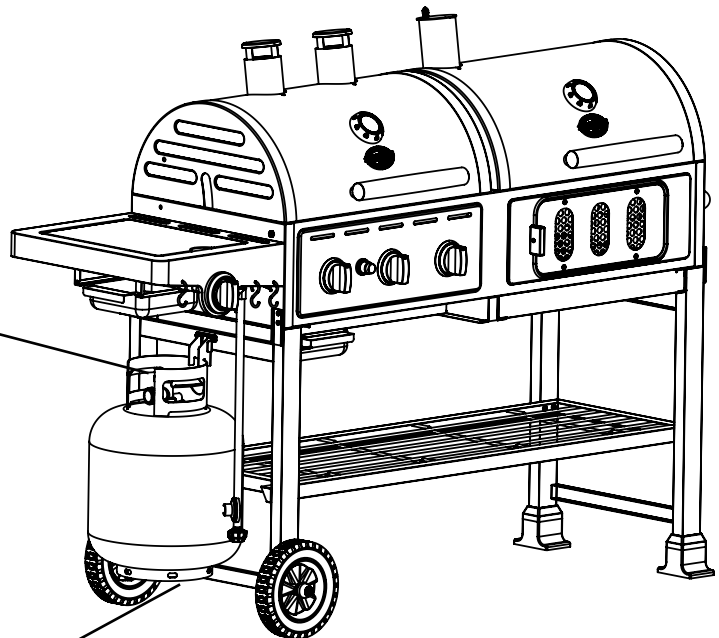
Posez le grill sur une surface plane et solide adéquatement protégée contre le vent. Maintenez le grill à au moins 0,5 m du mur le plus proche. Protégez la bouteille de GPL contre le contact direct avec la lumière du soleil et maintenez-le loin de toute source de chaleur (max. 122° F ou 50° C). Ne déplacez pas le grill pendant qu'il est chaud et ne le laissez pas sans surveillance pendant qu'il est en opération.

Placez la bouteille de GPL sur le support pour bouteille localisé sur le côté du chariot. Placez la bouteille de telle façon que la valve soit face à l'extérieur du grill. Fixez la bouteille à l'aide de la fixation du support pour bouteille en glissant le support sur le col de la bouteille et en serrant le boulon. Connectez le régulateur à la valve de la bouteille. S'assurez que le tuyau n'est pas plié, tordu, sujet à des tensions ou en contact avec une partie chaude de l'appareil.

SUPPORT DE SÉCURITÉ DU RÉSERVOIR



PATTE DE SUPPORT DE SÉCURITÉ DU RÉSERVOIR





Régulateur et boyau

Ces articles sont fournis avec l'appareil, mais des remplacements sont disponibles chez votre détaillant ou chez un fournisseur de gaz propane autorisé. Utilisez seulement les régulateurs et les boyaux approuvés pour le gaz propane aux pressions mentionnées ci-dessus. L'espérance de vie du régulateur est estimée à 10 ans. Il est recommandé de changer le régulateur soit changé à l'intérieur de 10 ans de la date de fabrication.

L'utilisation du mauvais régulateur ou boyau n'est pas sécuritaire, vérifiez toujours que vous avez les bons articles avant d'utiliser l'appareil.

Le boyau utilisé doit se conformer aux normes pertinentes du pays d'utilisation. Un boyau usé ou endommagé doit être remplacé. Assurez-vous que le boyau n'est pas obstrué, entortillé ou en contact avec une toute autre pièce du barbecue que sa connexion.

Relier le boyau à l'appareil

Avant de relier, assurez-vous qu'aucun débris ne se trouve dans la tête du réservoir du gaz, du régulateur, des brûleurs et les ports des brûleurs. Les araignées et les insectes peuvent faire des nids à l'intérieur et boucher le tube du brûleur à son orifice. Un brûleur bouché peut causer un incendie sous l'appareil.

Nettoyez les trous du brûleur avec un nettoyeur de tuyau pour travaux lourds. Si le boyau est remplacé il doit être fixé aux connexions de l'appareil et du régulateur avec des colliers de serrage.

Déconnectez le régulateur du réservoir (en suivant les directions fournies avec le régulateur) lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.

L'appareil doit être utilisé dans une zone bien ventilée. N'obstruez pas le passage de la combustion d'air au brûleur en cours d'utilisation. UTILISEZ UNIQUEMENT CET APPAREIL À L'EXTÉRIEUR.

Relier le réservoir au gaz au gril

Cet appareil est seulement approprié avec du gaz butane ou du gaz propage ou des mélanges LPG à faible pression, installé avec le régulateur à basse pression approprié avec un boyau flexible. Le tuyau devrait être fixé au régulateur et à l'appareil avec des colliers de serrage.

1. Assurez-vous que les boutons de réglage sont à la position OFF et vérifiez que la valve du réservoir de gaz est fermée en tournant la poignée du réservoir de gaz dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé.
2. Retirez le couvercle protecteur de l'embout de la valve du réservoir de gaz.
3. Maintenez le régulateur en ligne droite avec l'embout de la valve du réservoir de gaz de sorte à ce que la connexion ne se croise pas.
4. Insérez le bouchon du régulateur dans l'ouverture de l'embout de la valve du réservoir de gaz.
5. Serrez l'écrou de couplage à la main dans le sens horaire. **N'utilisez pas d'outils!**
6. Vérifiez les fuites. (Voir la section de vérification des fuites de ce manuel).

**** VÉRIFIER LES FUITES AVANT ****

Ne vérifiez jamais les fuites à l'œil nu. Utilisez toujours une solution d'eau savonneuse.

NOTE: Avant d'allumer le gril, vérifiez les fuites. Assurez-vous que la valve du régulateur est bien fixée au brûleur et au réservoir pour prévenir les dangers d'incendie ou d'explosion lorsque vous vérifiez les fuites. Effectuez toujours une vérification de fuite tel que décrit ci-dessous avant d'allumer le gril ou chaque fois que le réservoir est relié pour l'utilisation.

- Ne fumez pas ou ne permettez pas à d'autres sources d'allumage de se trouver à proximité lorsque vous faites une vérification de fuite.
- Faites la vérification de fuite à l'extérieur, dans une zone bien ventilée.
- N'utilisez pas d'allumettes, de briquets ou de flamme pour vérifier les fuites.
- N'utilisez pas le gril jusqu'à ce que toutes les fuites soient corrigées. Si vous êtes incapable d'arrêter une fuite, déconnectez le réservoir de propane. Appelez un spécialiste d'appareil au gaz ou votre fournisseur local de gaz propane.

Vérification de fuite

1. Mélanger 2-3 oz. de solution, 1 partie de savon à vaisselle pour 3 parties d'eau.
2. Assurez-vous que le contrôle de la valve est fermé.
3. Reliez le régulateur au cylindre et la valve au brûleur. Assurez-vous que les connexions sont fixées avant d'allumer le gaz.
4. Revérifiez après avoir réglé la fuite.
5. Fermez le gaz après la vérification.

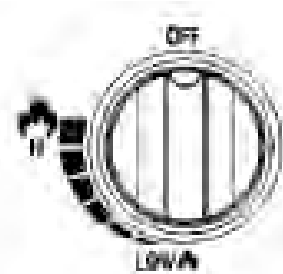


Instructions d'allumage

Ouvrez toujours le couvercle lorsque vous allumez le gril. Si le gril ne s'allume pas, attendez toujours 5 minutes pour que le gaz se dissipe avant de rallumer. Si vous ne le faites pas, cela pourrait causer un allumage explosif, qui pourrait causer de graves dommages corporels ou la mort. Une fois allumé, mais avant de faire de la cuisson sur le gril pour la première fois, laissez le gril chauffer pendant 15 minutes avec le couvercle fermé. Ceci nettoie les pièces internes du gril avec tout ce avec quoi il aurait pu entrer en contact durant la fabrication et la livraison.

Brûleurs principaux

1. Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction au courant d'air à l'appareil au gaz. Les araignées et les insectes peuvent faire des nids à l'intérieur et boucher le tube du brûleur. Un tube de brûleur bouché peut causer un incendie sous l'appareil.
2. Assurez-vous que tous les boutons du brûleur sont à la position OFF.
3. Ouvrez la valve du réservoir de gaz propane.
4. Pour allumer un brûleur, poussez le bouton vers l'intérieur et tournez-le à "HIGH" et puis poussez et maintenez enfoncé le bouton d'allumage électronique jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas en 5 secondes, mettez le bouton du brûleur à OFF, attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe et répétez la procédure. Répétez pour tous les brûleurs voulus. Allumez seulement les brûleurs que vous désirez utiliser.
5. Ajustez les boutons jusqu'au réglage de cuisson voulu.



Après allumage, observez la flamme du brûleur et assurez-vous que tous les ports du brûleur sont allumés.

Si la flamme du brûleur s'éteint durant l'utilisation, fermez immédiatement le gaz sur le panneau de contrôle et à la valve du réservoir de gaz. Ouvrez le couvercle et laissez le gaz se dissiper pendant 5 minutes avant le rallumage. **Nettoyez le gril après chaque utilisation.** N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou inflammables, car ils endommagent les pièces et pourraient causer un incendie.

Brûleur secondaire

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



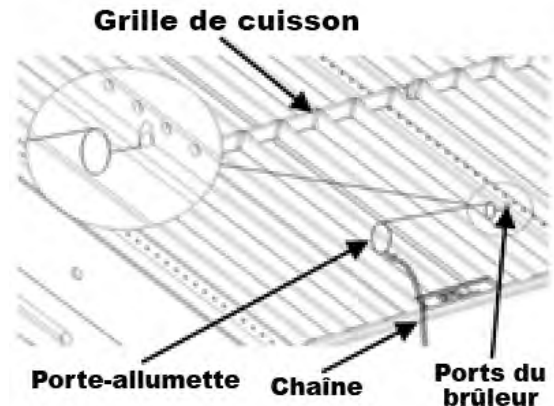
Éteindre les brûleurs

1. Tournez les boutons dans le sens antihoraire à la position HIGH, et puis poussez et tournez les à OFF. Ne forcez jamais un bouton sans le pousser, car cela pourrait endommager la valve et le bouton. Pour le brûleur secondaire, poussez le bouton et tournez le à OFF.
2. Fermez rapidement la valve du réservoir de gaz.
3. Fermez le couvercle du gril



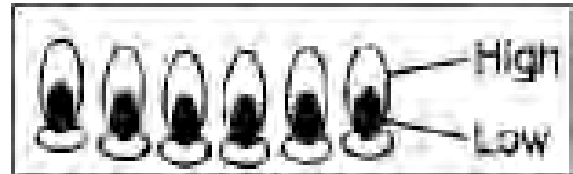
Allumer le brûleur avec une allumette

1. Poussez et faites tourner le bouton en position HIGH.
2. Placez l'allumette dans le porte-allumette installé sur le côté du boîtier de la grille. Une fois allumée, placez la flamme à travers les grilles de cuisson près des ports des brûleurs, tel que montré. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
3. Ajustez les boutons jusqu'au réglage de cuisson voulu.



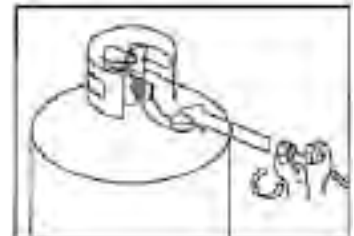
Observez la hauteur de la flamme lorsqu'elle est allumée

Voir la flamme du brûleur à travers le trou. La flamme devrait être bleue et jaune, et d'une taille d'environ un demi pouce à 3/4 de pouces au réglage HIGH.



Déconnecter le réservoir de gaz

1. Tournez tous les boutons de contrôle à la position OFF et tournez la poignée du réservoir de gaz dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermé.
2. Tournez l'écrou de couplage sur le régulateur dans la direction antihoraire jusqu'à ce que le régulateur soit libéré de l'embout de la valve du réservoir de gaz.
3. Placez le couvercle protecteur par-dessus l'embout de la valve du réservoir de gaz.



Entreposage de l'appareil

L'entreposage d'un appareil à l'intérieur est seulement permis si le réservoir est déconnecté et retiré de l'appareil. Même lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il devrait être couvert et entreposé dans un endroit sec et sans poussière.

Réservoir de gaz

Le réservoir de gaz ne devrait pas être échappé ou manipulé durement! Si l'appareil n'est pas utilisé, le réservoir doit être déconnecté. Remplacez le couvercle protecteur du réservoir après avoir débranché le réservoir de l'appareil.



Les réservoirs doivent être entreposés à l'extérieur en position debout et hors de portée des enfants. Le réservoir ne devrait jamais être entreposé à des températures pouvant dépasser 121° F. N'entreposez pas le réservoir près de flammes, de témoins lumineux ou d'autres sources d'allumage. **NE FUMEZ PAS PRÈS D'UN RÉSERVOIR DE GAZ.**

Encore une fois, cet appareil est conçu pour un usage à l'extérieur, loin de matériaux inflammables. Il est important qu'il n'y ait pas d'obstruction surplombant l'appareil, et qu'il y ait une distance minimale de 90cm du côté ou de l'arrière de l'appareil. Il est important que les trous de ventilation de l'appareil ne soient pas obstrués.

Le barbecue doit être utilisé sur une surface stable et nivelée. L'appareil devrait être protégé des coups de vents directs et positionné ou protégé de la pénétration directe d'eau (par exemple, la pluie).

Les pièces scellées par le fabricant ou son agent ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur. Aucune modification ne devrait être faite à aucune partie de cet appareil, et les réparations et l'entretien devraient uniquement être effectués par un ingénieur de service certifié ou un technicien.

Séchage, traitement et préparation

IMPORTANT! AVANT D'UTILISER VOTRE GRIL POUR LA PREMIÈRE FOIS VOUS DEVEZ LE FAIRE SÉCHER ET LE TRAITER POUR PROTÉGER L'INTÉRIEUR ET LA FINITION EXTÉRIEURE ET POUR PRÉVENIR L'AJOUT DE SAVEURS NON-NATURELLES À VOTRE NOURRITURE.

NOTE: : L'intérieur du gril n'est pas peint. L'intérieur est enduit d'huile végétale. NE retirez PAS cet enduit. Il aide à protéger le gril de la rouille.

1. Enduisez légèrement toutes les surfaces intérieures (incluant l'intérieur du baril et les grilles de cuisson) avec de l'huile végétale (de l'huile végétale vaporisée est plus facile à vaporiser mais **GARDEZ LA LOIN DE CHARBONS CHAUDS, DU FEU OU DE FLAMMES**).
2. **Gril à charbon:** Créer un feu de taille moyenne sur la grille de feu. Faites une pyramide avec 2 lb de charbon (environ 30 briquettes) et saturez-les de gaz à briquet. **NE PAS** utiliser d'essence. Allumez les charbons à plusieurs endroits. Lorsque les charbons commencent à produire de la cendre ou deviennent gris, étalonnez la pyramide sur une seule couche plane. Fermez le couvercle du gril à charbon. Suivez **TOUJOURS** les instructions et les avertissements du fabricant de charbon et du gaz à briquet.
3. **Gril au gaz:** Allumez les brûleurs et réglez les à chaleur moyenne-basse. Fermez le couvercle du gril au gaz.
4. Maintenez une température de 250° F sur les deux grils pendant deux (2) heures. Pour le gril au gaz, ajustez simplement les boutons et surveillez la température. Pour le gril au charbon, contrôlez la température avec les deux clapets et la grille de feu ajustable. Ajustez la grille un côté à la fois. Plus d'air signifie plus de chaleur.
5. **NE DÉPASSEZ JAMAIS 450°F (230°C) CAR CELA ENDOMMAGERA LA FINITION ET CONTRIBUERA À LA FAIRE ROUILLER.**
6. Vous pouvez légèrement enduire l'extérieure du corps du gril (tandis qu'il est légèrement chaud) avec de l'huile végétale. Ceci allongera la durée de vie de la finition, comme le cirage d'une voiture. Votre gril est maintenant prêt à être utilisé.

LA PEINTURE N'EST PAS GARANTIE ET DEMANDERA DES RETOUCHES OCCASIONNELLES.
CETTE UNITÉ N'EST PAS GARANTIE CONTRE LA ROUILLE.

NOTE: Le gril laissera couler de l'huile durant ce processus et pendant les quelques prochaines utilisations. Cela est normal.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

MISE EN GARDE: Tout nettoyage ou entretien devrait être effectué lorsque le gril est complètement refroidi et lorsque la valve du réservoir de gaz est complètement fermée.

NE nettoyez PAS une pièce du gril dans un four autonettoyant. Cette chaleur extrême endommagera la finition.

Matériaux de nettoyage recommandés

- Savon à vaisselle doux
- Tampon de nettoyage en nylon
- Eau chaude
- Brosse métallique

Nettoyage

- Laisser brûler le gril après chaque utilisation (environ 15 minutes) préviendra que des résidus excessifs de nourriture s'accumulent.
- N'utilisez PAS de nettoyeurs contenant de l'acide, d'essence minérale ou de xylène.
- **Surfaces extérieures** - Utilisez une solution de savon à vaisselle doux et de l'eau chaude, et rincez avec de l'eau.
- **Surface intérieure du couvercle du gril** - Si la surface commence à avoir de la peinture qui pèle, des accumulations de graisse étant devenues du carbone et s'écaille. Lavez assidument avec une solution forte de détergent et d'eau chaude. Rincez avec de l'eau et laissez complètement sécher. Pour prévenir la rouille, retirez après nettoyage.
- **Intérieur de la partie inférieure du gril** - Enlevez les résidus en utilisant une brosse, un grattoir et/ou un tampon à récurer, et puis lavez avec une solution de savon à vaisselle et d'eau chaude. Rincez avec de l'eau et laissez complètement sécher.
- **Grille de cuisson** - Les grilles en porcelaine ont une composition semblable au verre et doivent être manipulées avec soin pour ne pas les écailler. Utilisez une solution avec du savon à vaisselle doux ou du bicarbonate de soude et de l'eau chaude. Une poudre à récurer non-abrasive peut aussi être utilisée pour les tâches tenaces, et rincez ensuite avec de l'eau.
- **Bouclier thermique** - Nettoyez les résidus avec une brosse métallique et lavez avec de l'eau savonneuse. Et puis rincez avec de l'eau.
- **Récupérateur à graisse** - Videz régulièrement le récupérateur à graisse et nettoyez le avec une solution de savon à vaisselle et d'eau chaude.

Un intérieur qui n'est pas enduit rouillera s'il n'est pas entretenu correctement avec un enduit régulier d'huile à cuisson sur toutes les surfaces en métal à nu à l'intérieur du gril. Vous pouvez utiliser un vaporisateur à huile végétale ou de l'huile végétale liquide appliquée à l'aide d'un essuie-tout sur le gril refroidi.

Nettoyage de l'assemblage du brûleur

1. Tournez les boutons de contrôle du gaz à OFF et fermez le réservoir de gaz.
2. Retirer les grilles de cuisson et le bouclier thermique.
3. Retirer le récupérateur à graisse.
4. Retirer le brûleur en dévissant la vis auto-perçante en utilisant un tournevis à tête Phillips
5. Levez le brûleur vers le haut et sortez-le de l'orifice de la valve de gaz.
6. Nettoyez l'entrée du brûleur avec une petite brosse ou de l'air comprimé.
7. Retirez tous les résidus de nourriture et la saleté à l'extérieur de la surface du brûleur.
8. Nettoyez tous les ports bouchés avec une tige rigide (comme un trombone redressé).
9. Inspectez le brûleur pour voir de potentiels dommages (craques ou trous). Si vous constatez des



dommages, remplacez-le avec un nouveau brûleur. Pour réinstaller le brûleur, assurez-vous que les orifices de la valve du gaz sont correctement positionnés à l'intérieur de l'entrée du brûleur. Aussi vérifiez la position de la bougie d'allumage.

- Les cendres laissées dans le bas du GRIL À CHARBON pendant trop longtemps gardent l'humidité et pourraient causer de la rouille si elles ne sont pas retirées.
- Le GRIL est fait d'acier et de fonte, qui ROUILLERA, surtout sans entretien approprié.
- N'utilisez pas de charbon activé, étant donné qu'il donne une saveur non-naturelle. Brûlez complètement le liquide à briquet avant la cuisson.
- Après l'utilisation, enduisez le métal à nu avec de l'huile végétale pour réduire la rouille. Retirez la rouille EXTÉRIEURE avec une brosse métallique et retouchez avec de la peinture à haute température, disponible dans la plupart des quincailleries/magasins de pièces automobiles.
- Assurez-vous de vider le PLATEAU À GRAISSE après chaque utilisation une fois que l'appareil a refroidi.
- Les INDICATEURS DE CHALEUR maintiennent l'humidité, ce qui causera de la vapeur durant la cuisson.
- Remplissez les trous non voulus avec des vis et des écrous (non fournis). Note : La fumée s'échappera par d'autres endroits que les cheminées. Ceci n'affectera pas la cuisson.
- Le gril doit être installé sur une surface plane et stable.
- Il est recommandé de réchauffer et de garder le GRIL À CHARBON chaud pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson. Ne cuisez pas avant que les briquettes ne soient devenues grises avec la cendre.
- AVERTISSEMENT! Les parties accessibles pourraient être très chaudes. Utilisez à l'extérieur seulement.
- AVERTISSEMENT! N'utilisez pas d'éthanol ou d'essence lors de l'allumage ou du réallumage.
- AVERTISSEMENT! Gardez les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil.

DÉPANNAGE

DÉPANNAGE DU GRIL AU GAZ		
Problème	Cause possible	Prévention/solution
Les brûleurs ne s'allument pas avec les boutons.	Les fils et/ou la bougie d'allumage est couverte de résidus de cuisson	Lavez le fil et/ou la bougie d'allumage avec de l'alcool à friction
	La bougie d'allumage et les brûleurs sont humides	Séchez-les avec un linge
	La bougie d'allumage est craquée, ou étincelles brisées à la craque	Remplacez la bougie d'allumage
	Le fil est mal fixé ou déconnecté	Reconnectez le fil ou remplacez l'assemblage de la bougie
Les brûleurs ne s'allument pas avec une allumette.	Pas d'entrée de gaz	Vérifiez si le réservoir de propane est vide Si le réservoir de propane n'est pas vide, référez-vous à « Baisse soudaine de pression de gaz ou hauteur de flamme réduite ». Si vide, remplacez ou remplissez.



DÉPANNAGE DU GRIL AU GAZ

Problème	Cause possible	Prévention/solution
	L'écrou de couplage et le régulateur ne sont pas reliés	Tournez l'écrou de couplage d'environ un demi-tour ou trois quarts de tour de plus jusqu'à ce qu'il s'arrête. Serrez à la main seulement. N'utilisez pas d'outils.
Les brûleurs ne s'allument pas avec une allumette.	Obstruction de la pression du gaz.	Nettoyez les boyaux du brûleur ET vérifiez si le boyau est plié ou tortillé
	Désengagement du brûleur à la valve	Réengager le brûleur et la valve
	Insectes dans l'entrée du brûleur	Nettoyez l'entrée du brûleur
	Les ports du brûleur sont bouchés ou bloqués	Nettoyez les ports du brûleur
Baisse soudaine de pression de gaz ou hauteur de flamme réduite	Manque de gaz	Changez le réservoir de propane
	Le dispositif de sécurité d'excès de débit a pu être activé.	Fermez les boutons, attendez 30 secondes et allumez le grill. Si les flammes sont toujours trop basses. Ré-allumez le dispositif de sécurité d'excès de débit en fermant les boutons et la valve du réservoir de propane. Débranchez le régulateur. Tournez les boutons de contrôle à OFF. Rebranchez le régulateur et vérifiez les connexions pour des fuites. Ouvrez tranquillement la valve du réservoir de propane, puis attendez 30 secondes et allumez le grill.
Flamme irrégulière, la flamme ne s'étend pas sur toute la longueur du brûleur.	Ports du brûleur bouchés ou bloqués	Nettoyez les ports du brûleur
Flame is yellow or orange.	Les nouveaux brûleurs pourraient avoir des résidus d'huiles de fabrication.	Faites brûler le grill pendant 15 minutes avec le couvercle fermé
	Nids d'insectes dans l'entrée.	Nettoyez l'entrée.



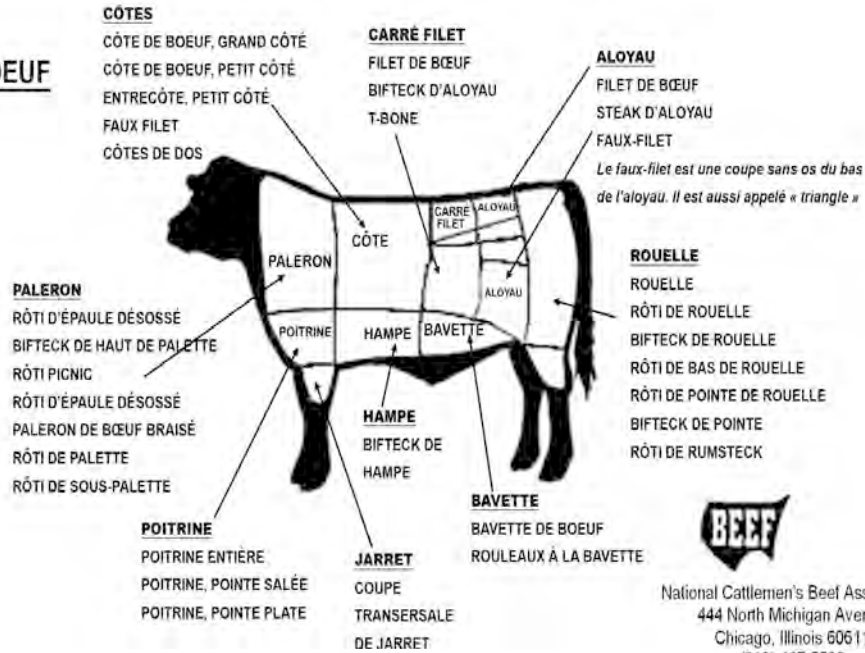
DÉPANNAGE DU GRIL AU GAZ		
Problème	Cause possible	Prévention/solution
	Résidus de nourriture, graisse, ou sel sur le brûleur.	Nettoyez le brûleur
	Mauvais alignement de la valve avec l'entrée du brûleur.	Assurez-vous que l'entrée du brûleur est alignée avec la valve.
La flamme s'éteint	Vents forts ou violents	Tournez le devant du gril face au vent ou augmentez la hauteur de la flamme. (Nous ne recommandons pas d'utiliser le gril durant de grands vents)
	Pression du gaz faible	Changez le réservoir de propane
		Valve de débit excessif activée
Flambée	Accumulation de graisse	Nettoyer le gril
	Graisse excessive dans la viande	Taillez le gras avant de cuire
	Température de cuisson excessive	Baissez la température en conséquence
Feu de graisse persistant	La graisse est emprisonnée par l'accumulation de nourriture autour du système de brûleurs.	Tournez les boutons à OFF. Fermez le gaz. Nettoyez les brûleurs et les tubes.
Retour de flamme (feu dans les tubes du brûleur)	Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont sales.	Tournez les boutons à OFF. Fermez le gaz. Nettoyez les brûleurs et les tubes.
L'intérieur du couvercle semble s'écailler comme de la peinture qui s'écaille	L'accumulation de graisse s'est transformée en carbone et s'écaille.	Lavez l'intérieur du couvercle soigneusement. Le couvercle n'est pas peint à l'intérieur. Ré-enduisez d'huile végétale selon les instructions précédentes
Le couvercle n'est pas peint à l'intérieur. Ré-enduisez d'huile végétale selon les instructions précédentes		



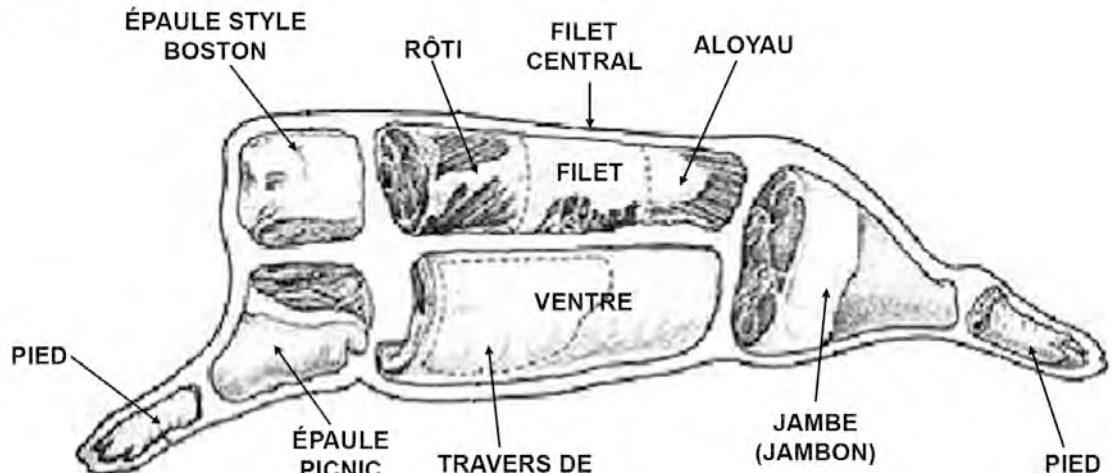
RECETTES DE GRILLAGE

Connaissez vos coupes de viande

COUPES DE BOEUF



COUPES DE PORC





Chaleur directe

- **La chaleur directe est une méthode de cuisson à haute température utilisée pour cuire les aliments qui prennent moins de 25 minutes à cuire. Typiquement, cela veut dire que ce sont des aliments qui sont relativement minces ou petits, comme des steaks, des côtelettes, des poitrines de poulet désossées, des filets de poisson, des hamburgers, etc.**
- **Cuire avec un THERMOMÈTRE À VIANDE assure que la nourriture soit complètement cuite. Insérez dans la partie la plus épaisse ne touchant pas l'os, et laissez cinq minutes pour obtenir l'indication.**
- **La température interne pour la VOLAILLE devrait se situer entre 170°F et 180°F.**
- **La température interne pour de la viande devrait être de 140°F pour saignant, 160°F pour médium, et 170°F pour bien cuit.**

STEAK (ET TOUTES VIANDES) :

- Cuisez la nourriture directement par-dessus les charbons/la chaleur.
- Pour griller les viandes, montez la grille du feu à la position HIGH (chaud) et saisissez pendant une minute de chaque côté avec le couvercle ouvert pour sceller les saveurs et les jus à l'intérieur. Ensuite, baissez la grille du feu à la position médium avec le couvercle fermé et faites cuire jusqu'au degré de cuisson désiré.
- Contrôlez la température avec les deux clapets et la grille du feu ajustable.

Conseil: Remettez la viande grillée dans la marinade pendant quelques minutes avant de servir, - elle deviendra plus goûteuse et plus juteuse.

MISE EN GARDE : Faites d'abord bouillir la marinade supplémentaire pour tuer les bactéries restantes de la viande crue.

BAVETTE MARINÉE :

- Mélanger les ingrédients de la marinade dans un plat qui n'est pas en métal.
- Laissez le steak reposer dans la marinade pendant au moins 4 heures au réfrigérateur.
- Faites brunir chaque côté pendant environ 5 minutes, mais le centre devrait demeurer saignant.
- Coupez le steak en diagonale dans le sens contraire des fibres en fine tranches avant de servir.
- Grillez avec la grille du feu en position élevée (chaud) avec le couvercle ouvert ou fermé.

Marinade pour viande

1/2 tasse d'huile végétale ou d'huile d'olive
1/3 tasse de sauce soya
1/4 tasse de vinaigre de vin rouge
2 c. à table de jus de citron
1 c. à thé de moutarde sèche
1 gousse d'ail émincée
1 petit oignon émincé
1/4 c. à thé de poivre

CAILLE OU COLOMBES :

- Couvrez les oiseaux de vinaigrette italienne (Good Seasons ou Kraft Zesty) et laissez mariner durant la nuit.
- Versez le reste de la vinaigrette et couvrez avec de la sauce piquante Texas Pete pendant 6 heures.
- Enveloppez les oiseaux dans du bacon épais avec un cure-dent.
- Placez sur le gril. Continuez à tourner jusqu'à ce que le bacon soit noir.
- Grillez pendant 20 minutes. Saisissez avec le couvercle ouvert et la grille du feu en position élevée (chaud) pendant 1 minute de chaque côté avant de baisser la grille et de fermer le couvercle.

- Pour FUMER, placez les oiseaux dans le centre de la GRILLE avec le feu des côtés du FUMOIR.

BROCHETTES :

- Alternez sur les brochettes une combinaison de viande, d'oignons, de tomates, de poivrons verts, de champignons, de courgettes, de tranches rondes de maïs ou d'ananas. La viande devrait consister de morceaux de crevettes, pétoncles, homard, poulet, saucisses, porc, bœuf, etc.
- Marinez la viande au réfrigérateur pendant plusieurs heures.
- Grillez chaque côté pendant environ 7 minutes, en tournant occasionnellement en badigeonnant de marinade. Laissez un peu de place entre les morceaux pour une cuisson plus rapide.
- Grillez avec le couvercle élevé et la grille du feu à la position la plus basse. Voir la recette de marinade à la dernière page.

Marinade pour brochette :

1 tasse de sauce soya
½ tasse de cassonade
½ tasse de vinaigre
½ tasse de jus d'Ananas
2 c. à thé de sel
½ c. à thé de poudre d'ail

- Mélangez tous les ingrédients dans une casserole et amenez à ébullition.
- Permettez à la marinade de refroidir avant d'y faire mariner votre viande.
- Marinez le bœuf dans le mélange pendant au moins 4 heures.

HOT DOGS:

- Grillez avec le couvercle ouvert et la grille du feu en position élevée (chaud) pendant environ 6 minutes.
- Tournez aux quelques minutes.

HAMBURGERS:

Consultez marinade pour viande aux pages précédentes. Vous pouvez aussi mariner en les laissant dans la marinade pendant 1 à 2 heures à température pièce avant la cuisson, ou les laissez dans un plat couvert au réfrigérateur jusqu'à 24 heures.

- Ramener à température pièce avant la cuisson.
- Mélanger les oignons, les poivrons verts, le sel, saisissez les pâtés de 3/4 de pouces de chaque côté avec la grille du feu en position élevée pendant quelques minutes.
- Baissez la grille du feu en position médium et grillez avec le couvercle fermé pour éviter les flambées.
- Cuire de chaque côté pendant 3 à 7 minutes selon le degré de cuisson voulu.
- Cuisez la viande hachée jusqu'à 150°F de température interne ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus coloré (pas de sang) pour prévenir E-coli.
- Les burgers peuvent être badigeonnés de marinade lorsqu'ils sont tournés et/ou d'autres ingrédients peuvent être mélangés avec le bœuf haché comme de la sauce chili ou de la poudre de chili.

CREVETTE (Pelée) et LANGOUSTES :

- Placer sur les brochettes.
- Enduisez de beurre fondu et de sel d'ail.
- Grillez pendant 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient rose. Sauce cocktail optionnelle.

POMMES DE TERRE AU FOUR :

- Enduisez de beurre et enveloppez dans un papier d'aluminium et cuisez sur la grille avec le couvercle fermé pendant 50 minutes.
- Tournez après 25 minutes (pas besoin de tourner si fumé).
- Écrasez pour vérifier la cuisson.

MAÏS SUCRÉ EN BALLES :

- Tranchez l'excès de soie à l'extrémité et tremper dans de l'eau froide salée pendant 1 heure avant de griller.
- Grillez pendant 25 minutes, en tournant plusieurs fois..

RECETTES FUMÉES

Chaleur indirecte

TEMPS DE FUMAGE



Aliments	Poids	Fumage avec cuvette d'eau	Poêle fumoir	Température sur le thermomètre à viande
Rôtis de bœuf, poitrine de bœuf	3-4 lb.	1 - ½ heures	4-5 heures	140° saignant
Rôti d'agneau, cerf	5-7 lb.	1 ¾ - 2 ½ heures	5-6 heures	160° médium
Gros morceaux de gibier	7-9 lb.	2 ½ - 3 ½ heures	7-10 heures	170° bien cuit
Rôtis de porc	3-4 lb.	1 ¾ - 2 ½ heures	5-6 heures	170°
	5-8 lb.	2 ½ - 3 heures	7-8 heures	170°
Côtes de porc/bœuf	Gril complet	1 ½ - 2 heures	4-6 heures	La viande se retire de l'os
Côtelettes de porc	Gril complet	¾ - 1 ½ heures	4-6 heures	La viande se retire de l'os
Saucisses	Gril complet	2 - 2 ¾ heures	4-5 heures	170° pour saucisse fraîche
Jambon, frais	10 lb.	3 - 4 heures	7-8 heures	170°
Jambon, cuit	Toutes tailles	1 ½ - 2 heures	3-4 heures	130°
Poulet (coupé)	1-4 poulet, coupé	1 - ¾ heures	4-5 heures	180°/jambe bouge facilement dans jointure
(Poulet (entier))	1-4 poulet	1 ¼ - 1 ½ heures	5-6 heures	180°/jambe bouge facilement dans jointure
Dinde (non fourrée)	8-12 lb.	1 ¾ - 2 ½ heures	7-8 heures	180°/jambe bouge facilement dans jointure
Poisson, petit entier	Gril complet	½ - ¾ heure	2- 3 heures	Flocons à la fourchette
Poisson, filets, steak	Gril complet	¼ - ½ heure	1-3 heures	Flocons à la fourchette
Canard	3-5 lb.	1 - 1 ¾ heures	5-6 heures	180°/jambe bouge facilement dans jointure
Petits oiseaux	Gril complet	¾ - 1 heure	4-5 heures	180°/jambe bouge facilement dans jointure

Casserole non incluse. Un moule à pain jetable est recommandé. FUMEZ EN CUISANT LENTEMENT (Voir charte plus haut).

1. Placez la cuvette à eau/le plateau d'égouttement sur le côté gauche de la grille à feu.
 2. Placez les charbons sur le côté droit (bout du clapet) de la grille à feu. Le panier accessoire à charbon aide à confiner les charbons à un côté.
 3. Placez la viande au-dessus de la cuvette à eau.
 4. Placez la grille à feu en position basse.
 5. Fermez le couvercle et contrôlez la température avec les clapets et la grille ajustable.
- Vous pourriez vouloir saisir certains aliments avant de les fumer en plaçant la viande directement par-dessus les charbons avec le COUVERCLE ouvert et la GRILLE À FEU en position élevée (chaud) pendant quelques minutes. Ajoutez des copeaux de bois imprégnés de saveur au feu et ajoutez une partie de marinade, bière ou vin pour 3 parties d'eau sur le plateau d'égouttement.
 - OUVRIRE LA CHAMBRE DE FUMAGE ALLONGERA LA DURÉE DE CUISSON. Cuire avec thermomètre à viande assure que la nourriture soit complètement cuite. Insérez le thermomètre dans la partie la plus épaisse ne touchant pas l'os, et laissez cinq minutes pour obtenir l'indication. La température interne pour les oiseaux devrait se situer entre 170°F et 180°F ou lorsque les jambes bougent facilement dans les jointures. La viande devrait être cuite jusqu'à une température interne de 140°F pour saignant, 160°F for médium et 170°F pour bien cuit. Vérifiez le niveau de l'eau lorsque vous faites cuire pendant plus de 4 heures ou lorsque vous ne pouvez pas entendre l'eau bouillir. Ajoutez de l'eau en déplaçant la viande et en versant de l'eau à travers la GRILLE dans la CUVETTE À EAU.
 - SI LA FUMÉE EST BLANCHE, LE FEU EST ADÉQUAT. SI LA FUMÉE EST NOIRE, AJOUTEZ DE L'AIR.

DINDE FUMÉE :

- Evidez la dinde et séchez-là avec un essuie-tout.
- Replier les ailes sous la dinde et attacher les cuisses.
- Placez la dinde dans le centre de la grille de cuisson directement par-dessus l'assiette d'aluminium d'eau.
- Fumez pendant 12 minutes par livre. Laissez quelques minutes supplémentaires par livre si la dinde est fourrée pour permettre l'expansion.
- Utilisez un thermomètre à viande pour un résultat optimal (180°F de température interne).

JAMBON CUIT FUMÉ :

Vous pouvez fumer du jambon cuit en conserve ou fumer et assaisonner un jambon complet ou un jarret ou une fesse.

Glaçage

1 tasse compacte de cassonade
1/2 tasse de jus d'orange
1/2 tasse de miel

- Combinez le sucre, le jus et le miel. Laissez le glaçage reposer pendant au moins 4 heures.
- Placez la grille à feu à la position la plus basse et un plateau d'égouttement sous la viande.
- Retirez la couenne et coupez le gras en diagonale de façon à créer des losanges.
- Insérez un clou de girofle entier au centre de chaque losange.
- Placez le jambon avec le gras vers le haut au centre de la grille de cuisson directement par-dessus le plateau d'égouttement. Fermez le couvercle.
- Environ 9 minutes de cuisson par lb. sont suggérées pour un jambon complètement cuit. Le jambon fumé ou cuit, qui n'est pas complètement cuit, devrait être cuit jusqu'à une température interne de 160°F.



- Badigeonnez avec le glaçage du jambon 3 à 4 fois durant les 30 dernières minutes de la cuisson.
- Garnir avec des rondelles d'ananas environ 15 minutes avant la fin de la cuisson.

HOT DOGS FARCIS FUMÉS :

- Coupez les hot dogs dans le sens de la longueur, en laissant 1/4 de pouce de chaque côté.
- Farcissez les hot dogs avec du fromage et un condiment et enrroulez-les de bacon.
- Placez sur la grille de cuisson par-dessus le plateau d'égouttement et fumez pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit croustillant.

MORCEAUX ET POITRINES DE POULET FUMÉES:

- Rincez les morceaux dans de l'eau froide et séchez avec des papiers essuie-tout.
- Brossez chaque morceau avec de l'huile végétale et assaisonnez au goût avec du sel et du poivre.
- Faites brunir les morceaux directement par-dessus les charbons avec le couvercle ouvert et la grille en position élevée ou médium pendant quelques minutes.
- Et puis placez les morceaux sur la grille de cuisson directement par-dessus le plateau d'égouttement.
- Avec la grille en position basse, faites cuire avec le couvercle fermé pendant 55 à 60 minutes ou jusqu'à ce soit prêt. N'utilisez d'huile végétale ou de sel et poivre si vous utilisez une marinade.

CERF FUMÉ :

Marinade de cerf :

- 1 tasse de vinaigre balsamique ou vinaigre de vin
- 1 tasse d'huile d'olive
- 2 oz. de Worcestershire
- 1/2 oz. de Tabasco
- 2 c. à thé d'assaisonnement tout usage
- 1-2 piment jalapenos haché
- 3 oz. de sauce soya

Marinade pour bacon

- 2 oz. de vinaigre de vin
- 2 oz. de Worcestershire
- 4 gouttes de Tabasco

- Placez le gigot de cerf dans un contenant ou un sac costaud et marinez pendant 2 à 4 jours, en le tournant quotidiennement. Marinez le bacon durant la nuit dans sa marinade.
- Retirer le rôti du réfrigérateur au moins une heure avant la cuisson.
- Assaisonnez généreusement avec du sel et du poivre noir moulu grossièrement.
- Enveloppez 1 lb. de bacon par-dessus le sommet du rôti, et faites fumer 20 à 25 minutes par lb, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Ne faites pas trop cuire.

SMOKED SHRIMP & CRAYFISH:

- Mélanger dans une assiette d'aluminium avec 1/2 tasse de beurre, deux gousses d'ail écrasées, du Tabasco, des poivrons verts tranchés, 1 c. à thé d'oignons émincés, de sel et de jus de citron.
- Ajoutez les crevettes et/ou les langoustes et fumez pendant 45 minutes.

LÉGUMES FUMÉS :

- Navets, pommes de terre, les carottes, le gombo, les champignons, les oignons pelés, courgettes, courges, etc.
- Mettez dans une casserole et couvrez d'eau et cuisez pendant plusieurs heures en cuisant la viande. Ou placez les légumes sur le gril et fumez pendant 50 minutes, enveloppés dans un papier d'aluminium ou non.

POISSON FUMÉ :

- Marinez dans l'eau salée (1/4 de tasse dissoute dans un 1 litre d'eau) ou marinez le poisson dans 1 tasse de vin blanc, 1 tasse de sauce soya mélangée avec 1 tasse de jus de citron.
- Marinez pendant la nuit dans un plat couvert au réfrigérateur.
- Laissez le sécher pendant 20 minutes avant de le placer sur le gril vaporisé de Pam..

CÔTES DE PORC/CÔTES DE DOS FUMÉES :

- Détachez la couche de peau dure sur le côté arrière.
- Badigeonnez toutes les surfaces d'assaisonnement.
- Placez les côtes au milieu de la grille par-dessus le plateau d'égouttement et fumez pendant environ 1 heure et demie ou jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.
- Badigeonnez de sauce barbecue durant les 30 dernières minutes.

MARINADE POUR POULET :

Combinez

1/2 tasse de sauce soya
1/4 tasse d'huile végétale
1/4 de vinaigre de vin rouge
1 c. à thé d'origan
1/2 c. à thé de basilic
1/2 c. à thé de poudre d'ail avec persil
1/4 c. à thé de poivre

- Verser sur les morceaux de poulet dans un plat qui n'est pas en métal
- Couvrez et réfrigérez pendant la nuit, en tournant occasionnellement. Utilisez la marinade pour badigeonner le poulet pendant la cuisson.

MARINADE POUR VIANDE : (Pour les steaks, côtelettes et burgers)

Combinez

1/4 tasse de sauce soya
2 gros oignons grossièrement émincés
2 gousses d'ail (coupées en 2)

- Combinez les ingrédients dans un mélangeur électrique, recouvrez et mélangez à haute vitesse pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange soit très onctueux.



- Versez 1/4 de bouteille de colorant à sauce (Kitchen Bouquet et Gravy Master) et 2 c. à thé d'assaisonnement Beau Monde (ou substituez avec 1 c. à thé de MSG et 1 c. à thé de sel).
- Laissez la viande dans la marinade à température pièce pendant 2 heures ou réfrigérez pendant 24 heures dans un plat couvert.
- Ramenez la viande à température pièce avant la cuisson.

MARINADE SHISH KABOB :

Mélange

1 tasse de sauce soya
1/2 tasse de cassonade
1/2 tasse de vinaigre
1/2 tasse de jus d'ananas
2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de poudre d'ail

- Mélangez les ingrédients et amenez à ébullition
- Marinez le bœuf dans le mélange pendant au moins 4 heures.

ACCESSOIRES

Housse de protection sur mesure
Résistant aux intempéries
Protège la finition du grill
La housse couvre la tablette



Grille de chauffage
Augmente la surface du grill
Garde la chaleur de la nourriture

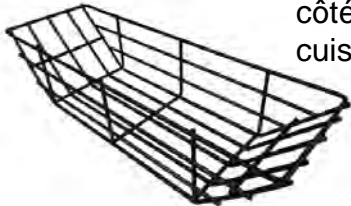


Poêle de côté
Transformez votre grill barbecue en fumoir authentique de style Texan en quelques minutes!



Rôtissoire
Excellent pour un grillage facile
Compatibilité universelle avec tout grill

Panier de charbon
Confine les charbons à un côté pour le fumage ou la cuisson indirecte

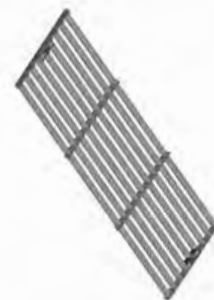


Housse de réservoir
Résistant aux intempéries
Nylon Velcro
Élastique au sommet et à la base
Housse seulement
Réservoir non inclus

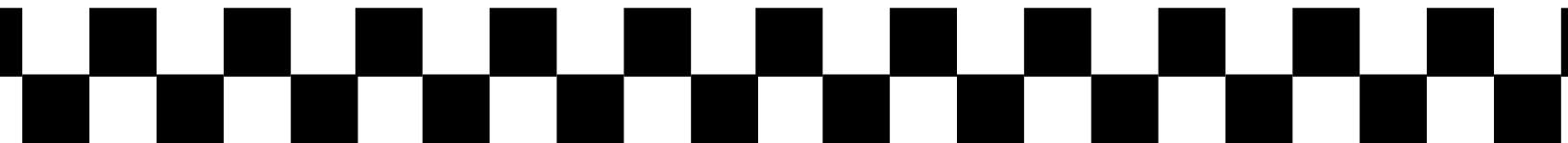
Tablier
Lavable à la machine
Deux pochettes avant
Bretelles ajustables



Grilles de cuisson en fonte couverte de porcelaine
Facile à nettoyer
Ne colle pas
Ne se déforme pas



**Cette Page Intentionnellement
Laisée en Blanc**



**Pour obtenir les prix ou commander
des accessoires, visitez le:**

www.CharGriller.com

OU

APPELEZ: 912-638-4724



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

