

OWNER'S MANUAL



AKORN® Kamado Kooker™

Model # E56720

(Multiple Patents Pending)

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.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

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

- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
- Do not use lighter fluid on already lit coals.
- Keep children & pets away from grill. Supervision is necessary and do not leave grill unattended when in use. Use caution when moving grill to prevent strains. Keep grill at least 15 feet from any combustible material (decks, buildings, fences, trees, bushes, etc).
- When adding charcoal and/or wood, use extreme caution.
- Never move grill when it is in use or when it contains hot coals or ashes, keep the grill in a level position at all times while in use. ALWAYS latch lid when lid is in closed position.
- Do not place grill near flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
- When opening grill, first open slightly to let a small amount of air in for a few seconds. This prevents large amounts of oxygen from getting to suffocated coals which may cause dangerous flash back.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the lid, keep hands, face and body safe from hot steam and flame flare-ups.
- Removing excess fat before cooking will help prevent flare-ups.
- Keep your grill clean to help prevent flare-ups.
- Always put charcoal on top of the fire grate and not directly into the bottom of the grill.
- Do not exceed a temperature of 700° F. Do not allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the grill
- Always wear oven mitts to protect hands from burns, especially when adjusting dampers. Avoid touching hot surfaces.
- When opening lid, make sure it is pushed all the way back so it rests against the lid support bracket. 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. Carefully place remaining coals and ashes in a noncombustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- To protect against bacteria that could cause illness, keep all meats refrigerated and thaw in refrigerator or microwave; keep raw meats separate from other foods; wash everything that contacts raw meats; cook thoroughly; and refrigerate leftovers immediately. Cook meats medium to well done.

SERIAL # _____



PROPOSITION 65 WARNING:

WARNING: This product and combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

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



Register your Grill online at www.CharGriller.com to insure your satisfaction and for follow-up service.

STOP! CALL



FIRST! DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

Warranty Information – Charcoal Grill

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

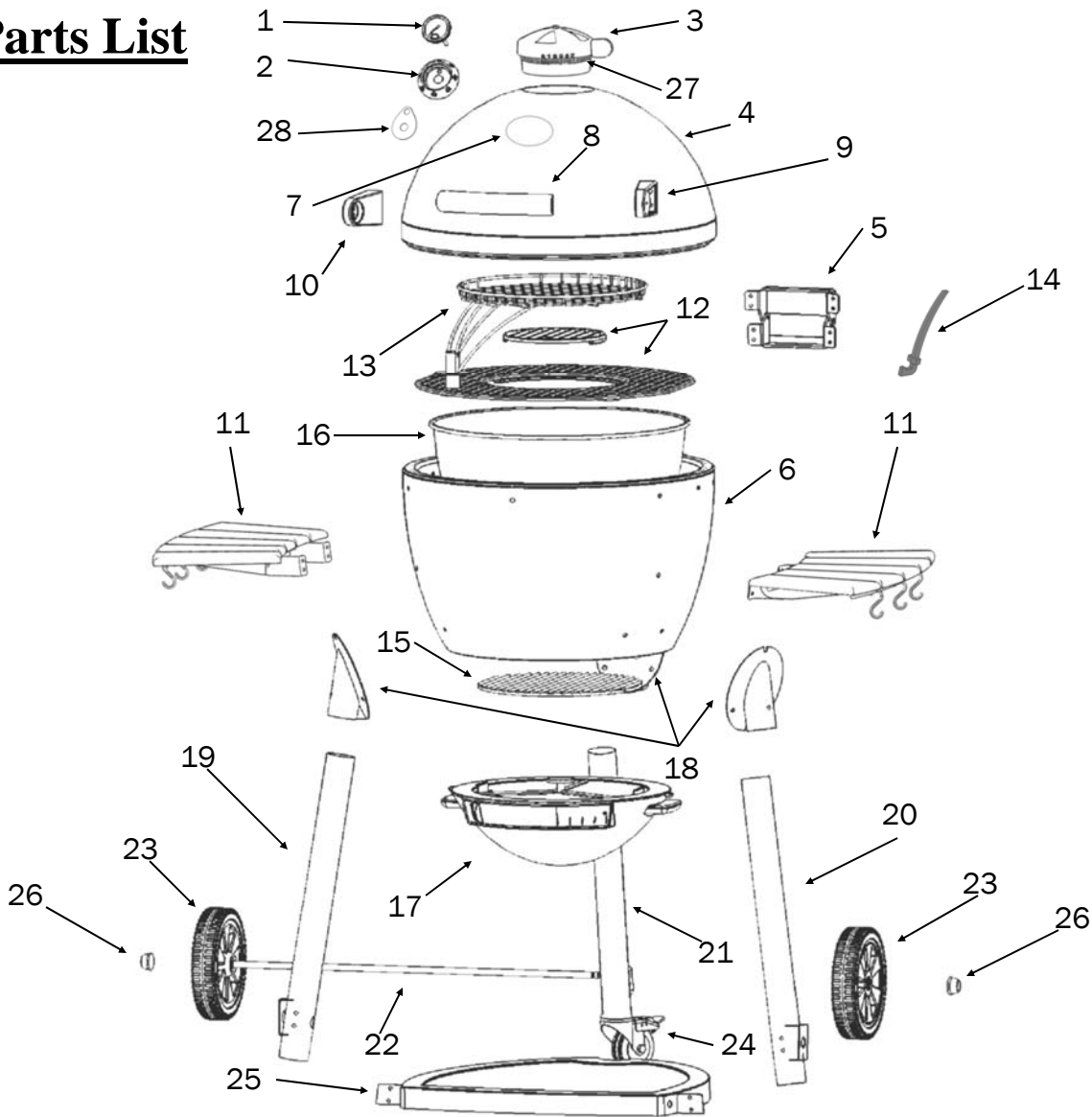
Proof of purchase, proof of purchase date, photo and prepaid return of the item in question may be required. Misuse, abuse, or commercial use nullifies all warranties. Paint/finish is not warranted. Products are not warranted against rust. Warranty applies to original purchaser only whose name appears on credit card, check, or receipt.

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

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

Save your receipt for all warranty claims.

Parts List



<u>Item</u>	<u>QTY.</u>	<u>Part Name</u>	<u>Part Number</u>	<u>Item</u>	<u>QTY.</u>	<u>Part Name</u>	<u>Part Number</u>
1	1	THERMOMETER	55-0012	15	1	FIRE GRATE	20-0042
2	1	BEZEL	10-0305	16	1	FIRE BOWL	20-1011
3	1	STACK DAMPER	90-0012	17	1	ASH PAN	90-0102
4	1	HOOD	90-0129	18	3	LEG BRACKET	90-0106
5	1	HOOD HINGE	90-0030	19	1	LEFT FRONT LEG	90-0108
6	1	GRILL BODY	90-0099	20	1	RIGHT FRONT LEG	90-0109
7	1	LOGO PLATE	90-0130	21	1	REAR LEG	90-0107
8	1	HOOD HANDLE	10-0303	22	1	AXLE	10-0048
9	1	RIGHT HANDLE BRACKET	90-0028	23	2	WHEEL, 8 INCH	55-0006
10	1	LEFT HANDLE BRACKET	90-0029	24	1	WHEEL, 3 INCH CASTER	55-0011
11	2	SIDE SHELF	90-0110	25	1	BOTTOM SHELF	90-0105
12	1	COOKING GRATE SET	30-0023	26	2	HUB CAP	55-0007
13	1	WARMING RACK	20-0041	27	1	ORING	50-0101
14	1	GRATE LIFTER	10-0045	28	1	THERMOMETER GASKET	55-1015



WARNING: DO NOT OPERATE ABOVE 700 °F / 371 °C

CAUTION: Do not attempt to move grill unless the lid is latched, failing to do so may lead to damage or injury.

NOTICE: Read all operating and assembly instructions before attempting to use your grill.

NOTICE: Always have a fire extinguisher near at all times. Maintain and check your fire extinguisher regularly.

No Returns on Used Grills



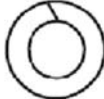




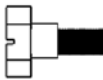




HARDWARE LIST AND TOOLS REQUIRED

(Tools Not Included)

7/16" nut driver



Hardware:

		1/4-20X1/2" HEX BOLT.....26 PCS		1/4" LOCK WASHER....11 PCS
		1/4-20X3/4" HEX BOLT WITH THRED LOCKING COMPOUND.....4 PCS		1/4-20 HEX NUT.....4 PCS
		1/4-20 SHOULDER BOLT.....4 PCS		HAIR COTTER PIN.....2 PCS
		2/5" FLAT WASHER.....2 PCS		UTENSIL HOOK.....6 PCS

STOP! CALL



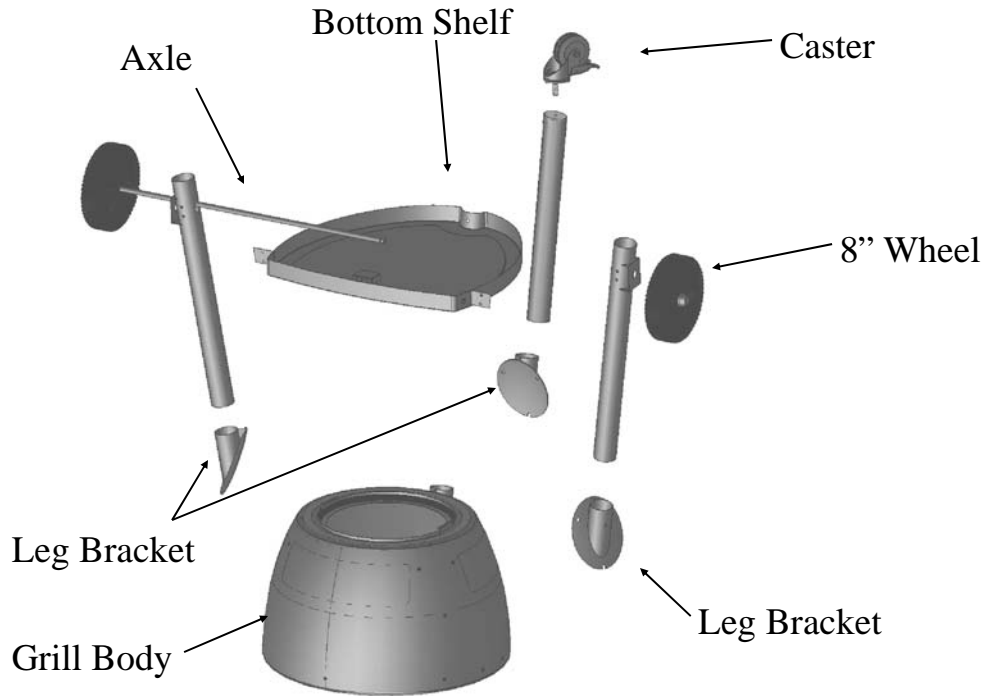
FIRST! DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

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

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

Step 1

Place GRILL BODY upside down and install LEG BRACKETS with three (3) ½ inch hex bolts each. Next install LEGS (3) with two (2) ½ inch hex bolts and two 1/4 inch lock washers each into LEG BRACKETS, DO NOT Tighten Bolts Until After Step #3. Screw CASTER onto rear leg, lock CASTER before tightening. Make Sure the leg with the caster is in the back and wheel support braces on the front legs are facing outward.



Step 2

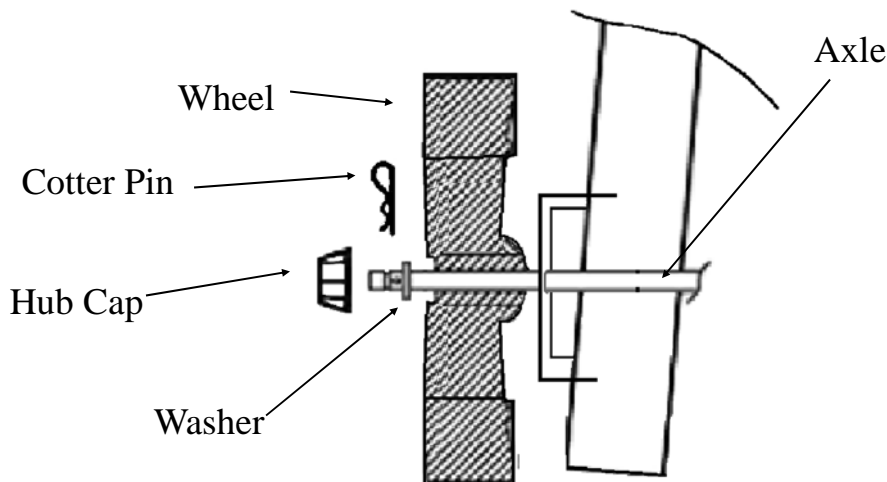
Attach BOTTOM SHELF to LEGS with five 1/2 inch hex bolts and lock washers.

Step 3

Insert AXLE through front LEGS and BOTTOM SHELF. Tighten all bolts.

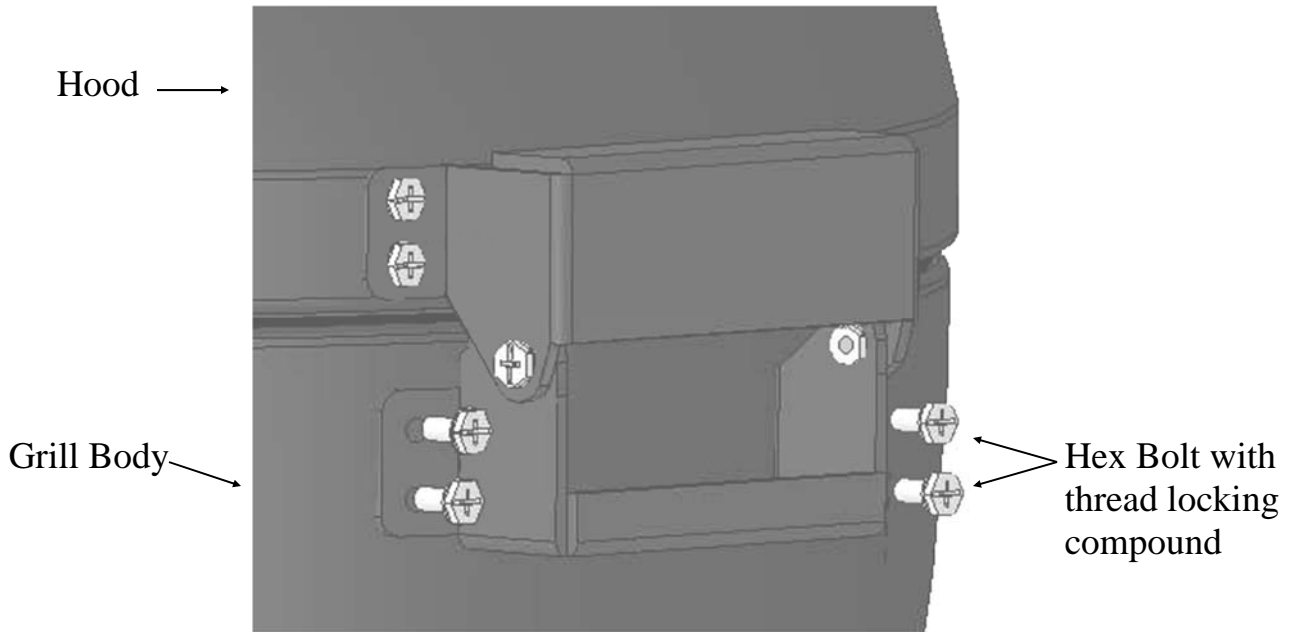
Step 4

Install one WASHER, COTTER PIN and HUB CAP onto the AXLE then slide the AXLE through WHEELS and legs as shown. Finish by attaching 2nd WASHER, COTTER PIN and HUB CAP.



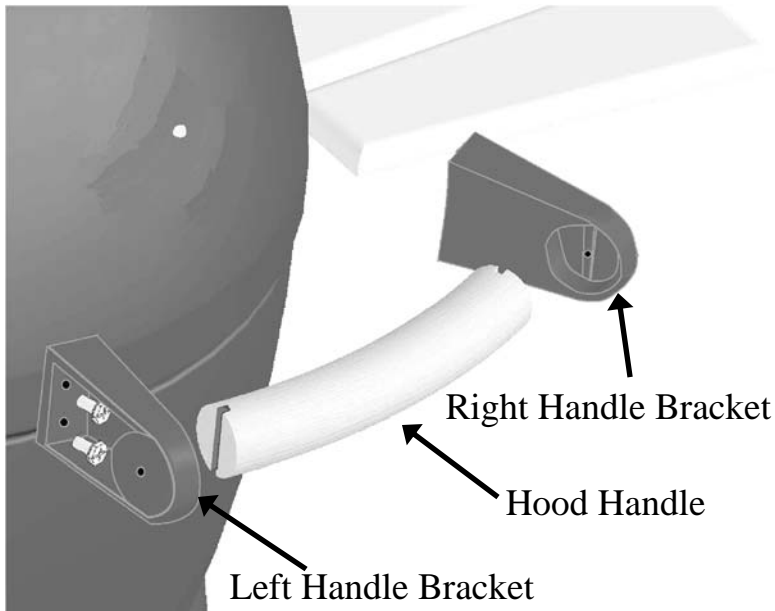
Step 5

Turn grill upright, **LOCK CASTER** and place **HOOD** on the **GRILL BODY**. Attach hinge on back of **HOOD** to **GRILL BODY** using four (4) 3/4 inch hex bolts with thread locking compound.

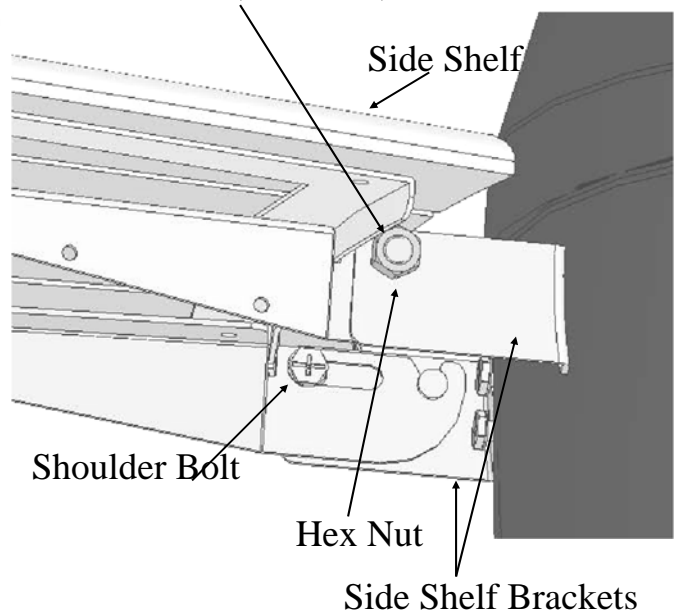


Step 6

Attach **FRONT HANDLE** to **HOOD** with four (4) 1/2 inch hex bolts. First attach one **HANDLE BRACKET** to the Lid and then hold the **HANDLE** in place while attaching the other **HANDLE BRACKET** to the Lid. **HANDLE BRACKETS** are left and right handed.



NOTE: Install nuts towards outer side of shelf bracket. (as shown)



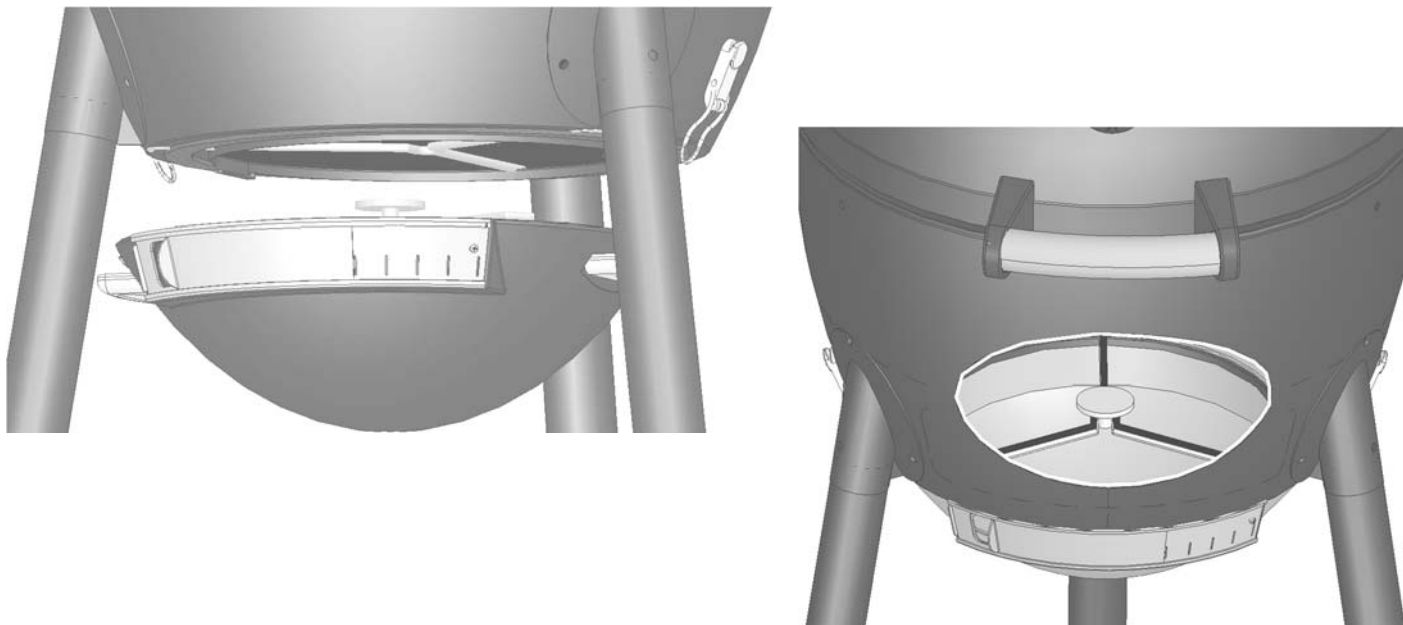
Step 7

Attach **SIDE SHELVES** to **SIDE SHELF BRACKETS** using two (2) shoulder bolts and two (2) hex nuts for each shelf.

NOTE: Always latch lid when lid is in the closed position, especially while moving.

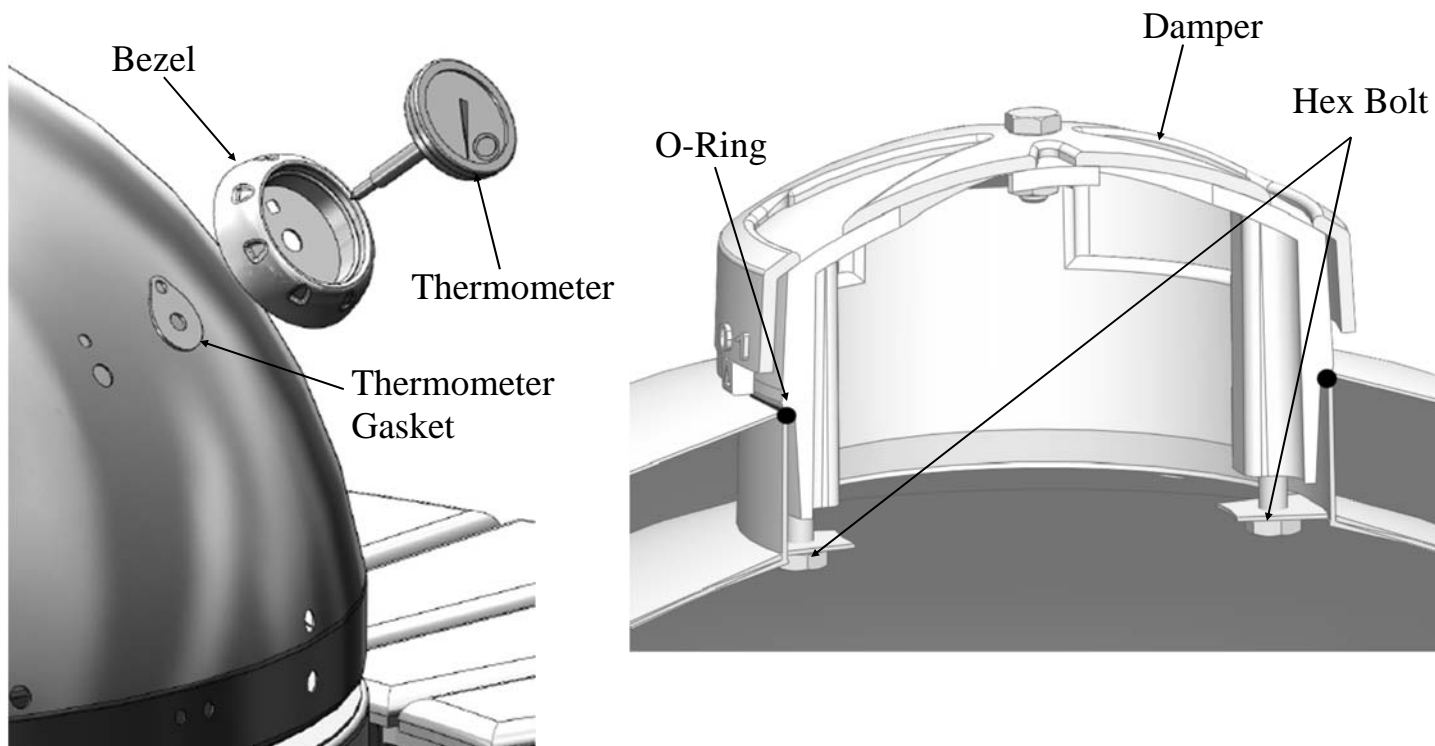
Step 8

To install ASH PAN, hold ASH PAN up against the bottom of the GRILL BODY from the front with the center pin on the inside. Slide the ASH PAN back and use clips on the sides of the grill to snap into position as shown.



Step 9

Position O-Ring on bottom of damper by rolling it up to the bead. With O-Ring in position, install DAMPER with two (2) 1/2 inch bolts from inside the HOOD. Damper coating will scratch with use. This does not affect the function or performance of the damper. Next, install THERMOMETER GASKET, THERMOMETER and BEZEL with wing nut, as shown below. Make sure to calibrate the thermometer first, see page 11.

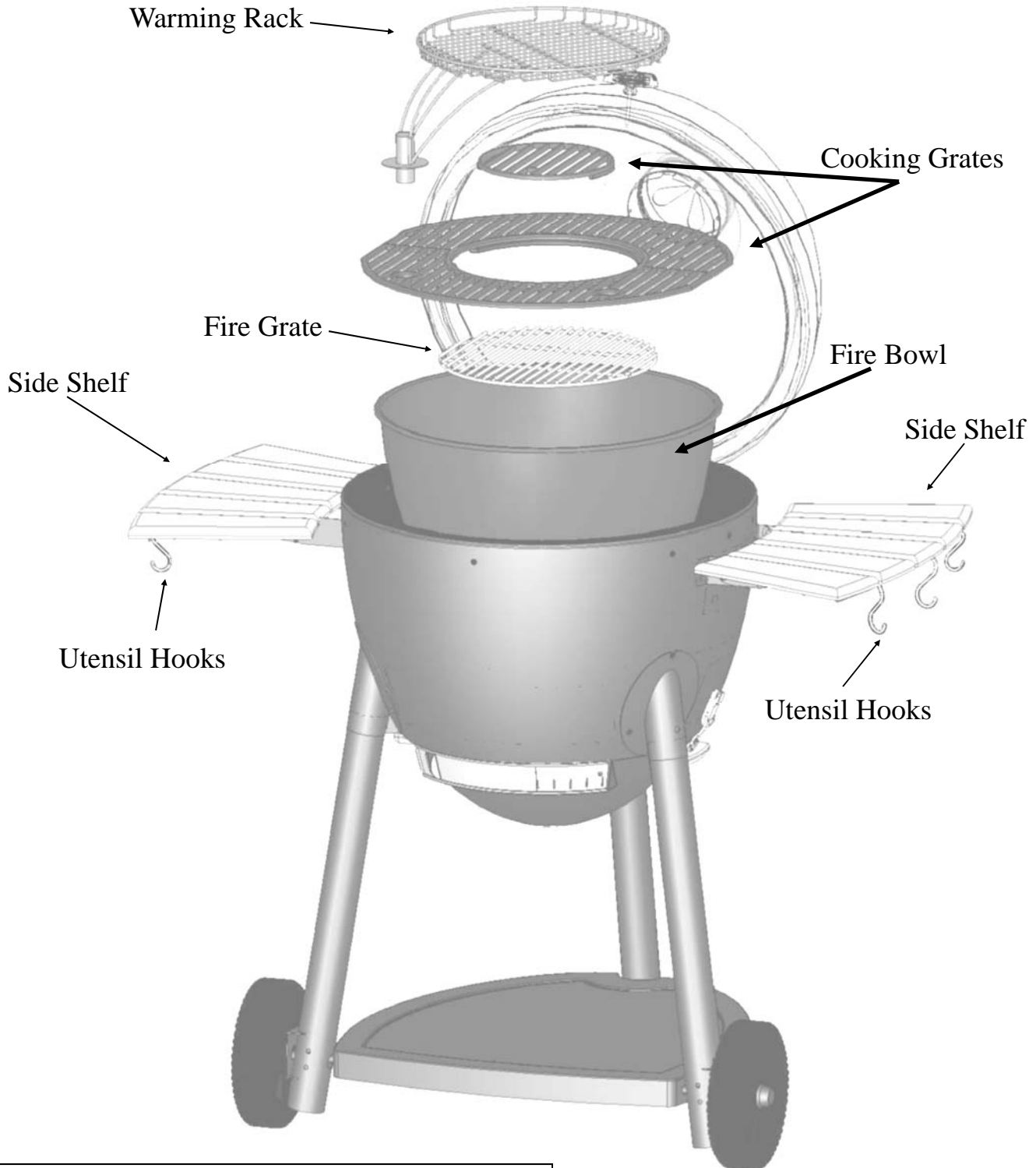


Step 10

Install: FIRE BOWL, FIRE GRATE, COOKING GRATES and WARMING RACK inside of the lower body.

Step 11

Attach six (6) UTENSIL HOOKS to the underside of the two side shelves (3 each). Use depressions in the wood as a starting point for screwing in the UTENSIL HOOKS.



Please Note: No Returns on Used Grills

GRILL PREPARATION & OPERATING INSTRUCTIONS

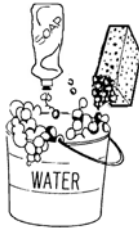
PLEASE NOTE: NO RETURNS ON USED GRILLS

Read all safety warnings and instructions carefully

Before assembling and operating your grill.

IMPORTANT! BEFORE YOU USE YOUR GRILL FOR THE FIRST TIME YOU MUST SEASON THE CAST IRON COOKING GRATE.

Seasoning Your Cast Iron Cooking Grate:



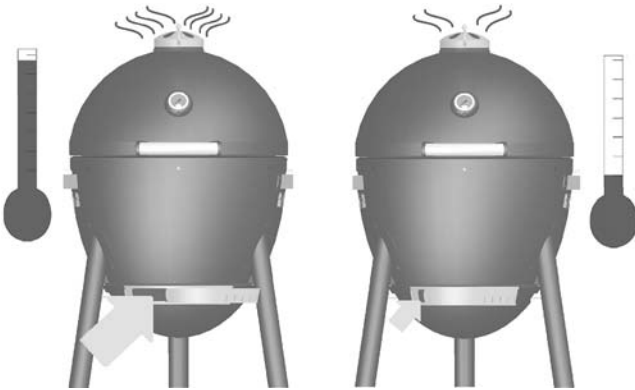
Before you use your grill it is important to season it, this will burn off coating used to protect your grill during shipping, help protect your cast iron grates from rusting and prepare it for use. First wash your cooking grates in warm soapy water. Rinse thoroughly and dry completely with a towel. **DO NOT AIR DRY. NEVER PUT YOUR COOKING GRATE OR ANY PART OF YOUR GRILL IN YOUR DISHWASHER.**

Once your cooking grate is dry apply a coating of vegetable oil or shortening to your cooking grate, be sure to coat both sides thoroughly. To finish seasoning your grill start a fire in your grill, we recommend using **Lump Charcoal**, Heat your grill to 400 °F for an hour, this will burn off any chemical residues left from shipping and manufacturing and season your cooking grate. Seasoning should be done periodically to lengthen the life of your cooking grate.

TIP: Clean grates while warm using gloves and a baseball sized aluminum foil ball.

Lighting Your Grill:

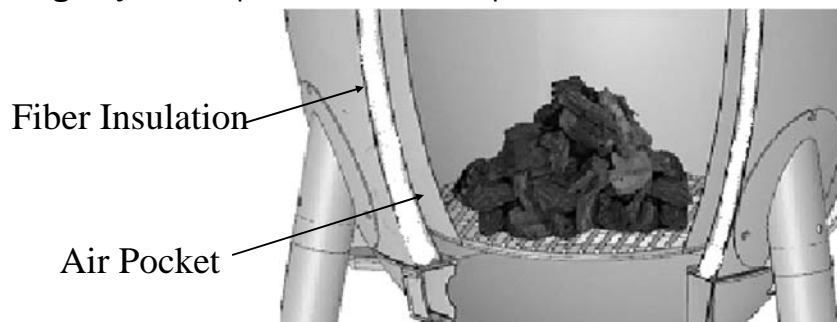
Note: we recommend using **Lump Charcoal** because they contain no additives or fillers. This makes for more efficient burning, less ash than charcoal briquettes and much better tasting food.



More air flow means more heat.

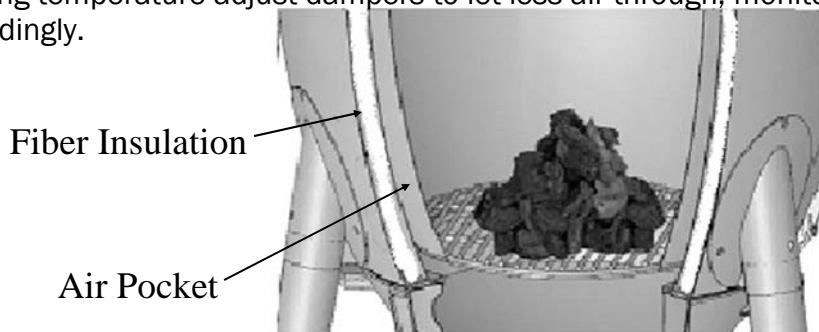
For Regular use:

Make a pyramid of **Lump Charcoal** in the center of the fire grate 1.5–2 lbs. **Lump Charcoal** (about the weight of two 12 oz sodas.) Light using fire starters or a charcoal chimney starter. **WE RECOMMEND NOT TO USE LIGHTER FLUIDS.** Leave LID open until the coals are lit and there is no black smoke coming from the coals, Smoke should be clear/white and there should be no flames coming off the coals. Starter sticks (we recommend starter sticks with no kerosene, fats, or scents) should be completely burned before you begin cooking. Adjust dampers to control temperature. More air flow means more heat.



For lower temperature (250 °F and below), long duration grilling and smoking:

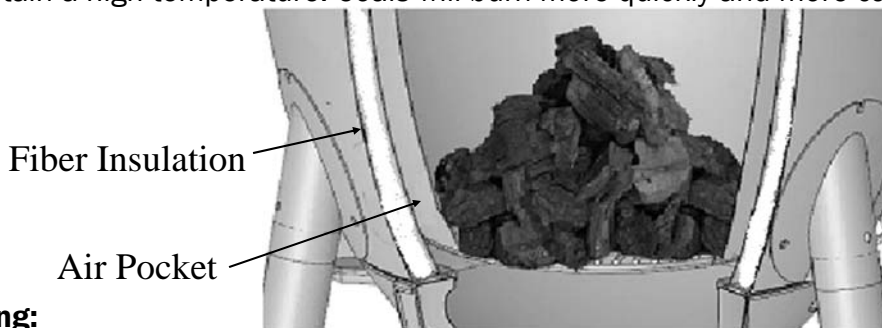
Use approximately 1lb. of mostly computer mouse or larger sized pieces of **Lump Charcoal** to build a fire in the center of the fire grate. Start fire as described above. Once the fire has reached your desired cooking temperature adjust dampers to let less air through, monitor your grill temperature and adjust accordingly.



TIP: It is easier to raise the temperature than to lower it. As you start to raise your cooking temperature, begin closing dampers to ease into desired

For High temperature grilling (650 °F and above):

Use mostly smaller pieces of **Lump Charcoal**, golf ball sized, and more than you would normally use for regular grilling (2–3 lbs. **Lump Charcoal**). After you start a fire as described above leave damper open to maintain a high temperature. Coals will burn more quickly and more can be added by using the removable center fire grate.



CAUTION: Use extreme care when opening hood at high temperatures. Flashback can occur. Slightly open hood, then pause before slowly opening fully.

For Smoking:

Follow instructions for lower temperature cooking (250 °F and below). Pre soak wood chips or chunks. Soak wood chips for 35 minutes. Soak chunks for 1 hour and 30 minutes, or until wood is completely saturated, After grill has reached desired temperature, sprinkle two handfuls of soaked wood chips or chunks over the lit charcoals. Let the chips begin to smoke by closing the lid. You can begin cooking after a few minutes. More soaked chips may be added to the fire later if necessary,

Heat Gauge:

This heat gauge is accurate to +/- 10% of the actual temperature. We suggest verifying this with your oven. If you require more precise temperature control, the use of a meat thermometer is recommended.

When you are finished grilling:

After your are finished grilling you can shut down your grill by closing both dampers and allowing the fire to suffocate.

Emptying the Ashes: ONLY EMPTY ASHES WHILE GRILL IS NOT IS USE.

After the fire is completely extinguished wait several hours before emptying the ashes to be sure they are not still hot. Knock any ashes that did not fall into the ash pan from the fire grate. (if there are pieces of partially burned charcoal on the fire grate you can save them for next time, they are still good). Tap the sides of the fire bowl to knock loose any ash that is on the sides. Unclip the ash pan from the bottom of the grill and slide out towards the front. Give the ash pan a few firm taps to loosen any ash that may be stuck. Place the ashes in a metal container and cover with water to ensure there are no lit coals then you can dispose of the ashes. Charcoal is porous and holds moisture, DO NOT leave charcoal in your grill while you are not using it as charcoal or ashes left, especially outside, may reduce the life of your grill.

We encourage you to search the internet for more information about Kamado style cooking.



Kamado Kooker™

RECIPES - GRILLING & SMOKING TIPS

Compare Features with Ceramic or any Cooker

- Larger Grilling Area
- Lighter Weight
- More Durable
- Triple Wall & Insulated
- Ash Pan - easy cleaning
- Legs w/wheels
- Shelves
- Porcelain Coated Interior
- Cooler Surface
than standard grills
- Easy Forgiving Grill
- Constant even Temp
- Cooks @ 700° to 250°F

AKORN™ through new innovative technology offers these many features and insulated heat with less air flow, which gives more flavor and juicier meats. The easiest and best grilling method ever offered. More you use your AKORN™, the more feel you have for cooking times and amount of charcoal.

AKORN™ offers SMOKING ACCESSORIES to enhance smoking pleasures:

- Smokin' Stone™ • Pizza Baking Stone • Drip Pan • Meat Racks • Wok Kooker • Remote Thermometer
(all described under smoking)

For More Kamado style recipes, visit to the following websites, OR merely Google “Green Egg Chicken Recipes”. (Or whichever meat you desire.)

www.greenegggrilling.com/blog/ www.nibblemethis.com www.CharGriller.com

General Rules for all GRILLING & SMOKING Methods & Foods

- Leave grill Lid down while cooking to eliminate flare ups & to give even cooking
- Add wood chips for flavor. When smoking, soak chips for 40 mins.
- Meat Thermometer gives internal temperatures for rare, medium or well done. Insert probe into thickest part of meat. Suggest thermometer with wire running from the probe thru top damper (wireless & alarm available) so not necessary to open lid to read meat temp. Opening Lid adds extra smoking time.
- Over cooking causes the meat to dry out
- Damper adjustments lowers or raises heat according to food or cooking method. Easy temp control: Leave bottom Damper open & adjust top Damper. ¼” top Damper adjustment can mean 25°F change.
- To lower Dome temp: Close both dampers & open lid intermittently to release hot air. Could hand spray little water on coals. Closing both dampers after cooking preserves some charcoal for next time.
- LUMP CHARCOAL is recommended as fuel because it lights faster, burns hotter, cleaner, adds flavor, less ash clean up, last longer 18 to 24 hrs and uses less charcoal than briquette.
- Do not use Lighter Fluid, but use an electric starter or fire starters. No after taste.
- When cooking at high temperature, open Lid slowly or open top damper 10 seconds before opening to avoid fireball or flash back.
- Bring meats to room temp before cooking.
- When Smoking, in addition to these Tips, follow “Grill Set- Up for Smoking” under Smoking Section.
- When starting fire, after coals are lit and before coals turn white, Lid can be closed to start regulating dampers to control internal dome temp and if you wish, begin grilling.

GRILLING RECIPES

GRILLING (direct heat above coals)

STEAKS: First trim excess fat and apply dry rub to both sides of Steaks.

- Sear 1 ½ inch Steaks on the KAMADO KOOKER™ directly over the coals for 2 or 3 minutes at 650° F.
- Flip the Steaks and grill for another 2 or 3 minutes.
- Flip Steaks again and shut both top and bottom dampers and let Steaks remain on grill for another 3 or 4 minutes before removing.
- Internal meat temperatures: 145° F - Med Rare; 160° F -Med; 170° F -Well Done.

Dry rub (per steak): Mix 1/8 cup kosher salt, ¼ tsp white pepper, 1/8 tsp cayenne pepper, 1 tsp black pepper and apply to both sides. Or Marinate steaks in glass pan with mixture of: ½ cup olive oil, 1/3 cup soy sauce, ¼ cup wine vinegar, 2 tsp lemon juice, 1 tsp dry mustard, 1 minced garlic clove, small minced onion, ¼ tsp pepper for 3 hrs in refrigerator.

BURGERS: Grill ½ lb Burgers exactly the same as Steaks except grill for 2 minutes before each flip. Before grilling, mix Burgers with Meat Magic, Worcestershire sauce, ketchup, kosher salt, ground pepper, chopped onions & let sit for 20 minutes at room temperature.

MEAT MARINADE: For steaks, chops, and burgers: Combine 1 cup soy sauce, 2 coarsely chopped large onions, and 2 cloves garlic (halved) in an electric blender; cover, process at high speed 1 minute or until mixture is smooth. Stir in ¼ cup bottle gravy coloring (Kitchen Bouquet & Gravy Master) and 2 tsp Beau Monde seasoning (or substitute 1tsp MSG & 1tsp seasoned salt). Marinate meat at room temp for 2 hrs or refrigerate up to 24 hrs in a covered dish. Bring meat to room temp before cooking.

RACK of LAMB: A typical rack of lamb is 8 bones and weighs 1 1/2 to 2 pounds. A single rack of lamb is perfect for two people. A big investment, but a fantastic meal. Bottom end has a thick, round piece of meat, which on the rack is like a long, thin roast. Once cut it is like a small pork chop. Ask butcher remove the thin skin from outside of the rack & cut off the chine bone to make easier to carve.

Preparation:

- Wrap bare long bones sticking up from rack with foil (to avoid crusting). Do not overcook or cook at too high a temperature because these bones can burn and crumble. Keep the bones up, away from the fire by placing in a “U” Rack.
- Remove loose pieces of fat. Dry with paper towel & season with mustard, salt, pepper & garlic
- Sear lamb quickly over hot fire at 500° F for 3 mins per side then drop heat and/or move the rack to a cooler part of the grill to let center roast. Creates perfect caramelized crust and keeps center tender and juicy.
- Close KAMADO KOOKER's™ lid and let sit for another 5 minutes. Test internal temperature as you go. Do not overcook. Lamb is rare at 120° F; medium 150° F
- Remove from KAMADO KOOKER™ and tent under foil for 10 mins before carving. Allow the rack to gain a couple of degrees after you remove it from the grill. It will continue to cook on the inside

To carve the rack of lamb, stand it up on the meat side with the bones curving away from you. Slide a sharp knife down, between the bones cutting gently through the meat. You should be able to see the bones all the way down along the back side of the rack.

GRILLING RECIPES

PORK CHOPS:

Ingredients

- 4 Pork Chops; 1 – 1.3” thick pork chops
- Marinade (olive oil, salt, and pepper, or use Dizzy Pig BBQ Rub and garlic)

Preparation

- sear at very high temperature (steak temp) for 90 seconds per side
- put on a side plate and let sit for 15-20 minutes
- return to KAMADO KOOKER™. Dome temp should be around 400 – 450° F
- cook 5 minutes per side
- internal chop temp should be 150 degrees max

CHICKEN: Requires slower grilling.

- First, cut and remove the center bone from the chicken.
- Flatten the breast by pressing flat until the cartilage is broken.
- Rub olive oil over the chicken and sprinkle thyme, parsley, sage, rosemary, salt & pepper.
- Grill with skin side down for approximately 17 minutes at 350° F or until skin is crispy;
- Flip and grill for approximately 28 minutes or until internal chicken temperature is 160° F.

CHICKEN MARINADE: Combine ½ cup soy sauce, ¼ cup vegetable oil, ¼ cup red wine vinegar, 1 tsp oregano, ½ tsp sweet basil, ½ tsp garlic powder w/ parsley, ¼ tsp pepper. Pour over chicken pieces in glass dish. Cover and refrigerate overnight. Use marinade to baste chicken while cooking

CEDAR PLANK SALMON:

Ingredients

Fresh salmon Dizzy pig BBQ rub Lemon juice Olive oil

Preparation

Soak planks for 3-4 hrs before cook. Rub salmon with olive oil, dizzy pig raging rub & lemon.

Prepare KAMADO KOOKER™ at 425°

Place plank on grill. Once it starts ‘crackling,’ Place salmon on grill (around 5 minutes)

For thick salmon filets, estimate about 10 - 13 minutes for the fish to start ‘flaking’. .. it will still be a tad underdone in the center. Go 15 - 20 minute if you want it done all the way through

HOT DOGS: Grill at 275° F for about 20-30 minutes. Turn them every 5 minutes to achieve a even golden brown and remove when they start to split.

SHRIMP (peeled) & CRAYFISH: Place on skewers, coat with melted butter and garlic salt. Grill for 4 minutes on each side or until pink. Cocktail sauce optional.

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

CORN (sweet) ON COB: Soak in water for 1 hour & grill at 325° F for 28 to 32 min turning often.

- Trim loose silk from the end of the cobs, leave husk on and put on grill.
- Or, pull husk back, remove silk, apply butter & sprinkle commercial rub. Pull husk back over cob and tie top with piece of husk. Grill as above. When finished, husk will twist off.

GRILLING RECIPES

WOKKED VEGETABLES: Use a grill “WOK Kooker” with small holes.

A favorite combo of veggies is asparagus, mushrooms, sweet onions & pineapple, but other combos work great also. Green beans, red peppers, onions, zucchini is one more example. Possibilities vast, unlimited to imagination. Mushrooms, sweet onions & pineapple add a lot.

Slice veggies and put in large bowl for 30 minutes prior to cooking. Then in a small bowl mix up seasonings. Again let imagination run wild. Important to use oil in the mix to “coat” the veggies

Mix 2 TBS of each of the following: soy sauce, peanut oil, fish sauce & wine; also mix in 1 tsp of each of the following: garlic (powder or fresh), sugar, favorite rub, lime juice, olive oil pepper. Pour mixture over veggies and mix in with your hands. Let sit 15-30 minutes. Any longer the salt will take the moisture out of the veggies and they shrink.

Start coals and bring Dome temp between 500 - 600° F. Open lid carefully at high Temp.

Place empty Wok Kooker (sprayed with oil) on cooking grate directly above coals & close Lid

After 1 min, dump veggies into Wok. Makes a sizzling noise. Spread out veggies & close Lid

After 2 or 3 minutes, open and stir well. Should see hint of browning.

Close Lid, wait 2 or 3 mins before stirring again. Repeat process until it has a crunch taste.

Cooking in a regular Wok is good and you end up with plenty of juices, but it is not the same. There is something special about the effect high heat, open coals and smoke have.

SMOKING (Indirect Heat w/ optional Smokin' Stone™)

Combination of thick triple walls & insulation provides ideal insulation for long, slow cooking that tenderizes all meats. KAMADO KOOKER™ retains temperature for many hours. Cooking slowly at low temperature for hours is key to great smoking. Smokin' Stone™ turns KAMADO KOOKER™ into Convection Oven.

Grill Set-Up for All “SMOKING” Methods & Foods

- Smoke long and slow in the 200° to 350° F range
- Adjust the Dampers for desired temperature
- Lump Charcoal: (preferred over briquettes) Put several layers in firebox with soaked hickory chips (soak 40 min to 3 hrs) mixed in or on top of coals for a wood smoke flavor to the meat. Use less Lump Charcoal than you would Briquettes. For slow cooking, (250 to 350°) build small fire and light with Fire Starter at top of the charcoal pile. Light charcoal pile at bottom for high temp fires. Easy to heat up, harder to bring down.
- Bring meat to room temp before cooking and use Meat Thermometer to know when done.
- Also follow all rules above under “General Rules for all Grilling & Smoking”

SMOKING RECIPES

SMOKING ACCESSORIES and their Use:

SMOKIN' STONE™: (sold separately) (heat diffuser for indirect cooking) (sits 2¾" under Cooking Grate on top of Fire Bowl) Circulates air around meat & protects meat from direct flame & heat.

Set-Up grill for smoking in one of the following combinations using Smokin' Stone™, Drip Pan & Meat Racks.



Drip Pan & Meat Rack on Cooking Grate



Drip Pan on Smokin' Stone™



Drip Pan & Meat Rack on Smokin' Stone™
*Good for Large Turkey

Smokin' Stone™ can be a Pizza Stone or Pizza Stone can be a Smokin' Stone™.

PIZZA BAKING STONE: (sold separately) 15" round stone. Place on Smokin' Stone™ or Cooking Grate when cooking; Use with or without Smokin' Stone™ according to cooking method.

Pizza Stone can be used as a Smokin' Stone™ when placed on Cooking Grate; with Drip Pan on top of Pizza Stone; then with Meat & Meat Rack placed inside of Drip Pan;



Pizza Stone used as Smokin' Stone™

DRIP PAN: (sold separately) Place under Cooking Grate & on top of the Smokin' Stone™ (directly under meat) to catch the drippings to add flavor.
Or, place Drip Pan on top of Cooking Grate with the Meat Rack placed in the Drip Pan.
Add apple juice or beer to Drip Pan if desired.

MEAT RACKS: (sold separately) "U" Rack for roast, ribs or butt; Cone Wire Rack for turkey or chicken.
Turn "U" Rack upside down to hold certain meats.

WOK KOOKER: (sold separately) APPROX 11" DIA. WITH HOLES - IDEAL FOR VEGGIES

Smoking without SMOKIN' STONE™ or Pizza Stone: Place Drip Pan on top of Cooking Grate with Meat & Meat Rack placed inside Drip Pan.

SMOKING RECIPES

PORK BUTT or VENISON: (set-up grill for smoking; see above) (bone in – 6/9 lbs):
Work the rub into the butt until it is moist. Wrap in saran and place in refrigerator for 3 to 5 hours. Cook the butt for 18 hours at 235° F or when internal meat temperature reaches 200° F. Remove & double wrap in foil and let sit 30 minutes before pulling apart.

Rub: 1 cup commercial dry BBQ rub and/or deeply inject seasoning of your choice.

SMOKING RECIPES

RACK of BABY BACK RIBS: (set-up grill for smoking; see above)

First remove membrane by placing the tip of a meat thermometer between the membrane and a bone near the end of the rack of ribs. Work membrane loose and peel it off. Then wash them.

- Apply the rub to all sides and let stand at room temperature for 30 minutes.
- Smoke for 1½ hr at 325° F.
- Remove and brush all sides with honey BBQ sauce.
- Put rib rack in foil pan with 1" apple juice. Cover with foil & cook 1 hr at 325° F or until Pork's internal meat temp is: Med 160° F; Well Done 170° F; Insert tooth picks to test tenderness.
- Remove and serve. To serve later, wrap & refrigerate. To serve, re-brush honey BBQ sauce & warm

Rub: cup each of dry BBQ rub & honey, 1 ½ cup apple juice and 2 cups honey BBQ sauce.

RIBS - Low & Slow: (set-up grill for smoking; see above) *Some prefer direct heat for thicker bark.*

The following ribs will have texture and 'bark' to them. For other hints, visit www.nakedwhiz.com

Ingredients: Baby Back Ribs (preferred over side ribs); Mustard and favorite rub; "U" shaped Rib rack

Preparation: Use Smokin' Stone™ for indirect heat

- Remove membrane (or have butcher remove). Pliers & grabbing it with a paper towel helps.
- Rub generously with mustard and favorite rub
- Stabilize the KAMADO KOOKER™ to 250° (both vents almost closed)
- With The KAMADO KOOKER™ temp stabilized, Cook ribs for five hours.
- Apply favorite hickory sauce if after five hours, the rub has not formed a nice crust and the meat has not pulled back about an inch on the bone.
- After 5½ hrs, If rib pulls off easily when twisted, they are done. Or cook 15 mins or done.

RIB ROAST: (set-up grill for smoking; see above)

Preparation Directions:

- Place 4 lb standing Rib Roast in casserole dish. Rub seasonings to entire roast (as listed)
- 1 TBS paprika, 3 TBS crushed garlic, 2 TBS Worcestershire & 2 tsp Adolph's tenderizer.
- Apply salt & pepper to suit your tastes.
- Set roast aside in V rack.
- In casserole dish, mix 1 cup rock salt, 1 TBS flour, one egg wht, 1 TBS water to tacky paste.
- Place roast back in casserole dish and press the salt/flour mixture on to the roast surface. Continue to do so until the entire roast surface is covered with the salt/flour mix.

Note: Use cheese cloth to hold the salt to the surface of the roast if desired.

Cooking Directions:

- Over a drip pan with no water, place roast in to roasting rack
- Cook roast 15 minutes per pound at 500 to 525° F for medium rare
- Put Meat Thermometer in roast last 30 mins cooking: 145° rare; 160° med; 175° well done
- When cooking is done, remove roast and allow it to sit uncovered for 10 minutes
- Let roast set for 10 mins, break shell of salt away from roast & remove. Salt will be brittle and may have to be scraped from meat surface. Let roast sit another 5 mins, slice and serve.

Au Jus Sauce:

- In 10" skillet or shallow pan place 4 to 6 small chunks of roast along with 3 to 4 TBS water.
- Stir & heat over med heat until water becomes dark & viscous from the chunks of roast.
- Add 1 to 2 cups of water and increase heat under pan.
- When water just starts to boil, add 2 teaspoons of beef bullion crystals.
- Stir until crystals are completely dissolved.
- Remove from heat, strain to remove any chunks of roast used for flavoring and serve.

SMOKING RECIPES

PRIME RIBS: (bone in) (set-up grill for smoking) *smaller end often juicier (2 bones = 4 people)*

Ingredients: mustard, garlic, BBQ rub

Preparation

- Season prime rib with garlic, pepper, BBQ rub, and wrap in plastic & let sit for at least 1 hr.
- Place drip pan below to catch drippings
- Sear the outside for a crust or others prefer to cook at 350° for 3 hours for 8 lb prime rib (use a wireless thermometer)
- Remove before the prime rib is cooked, tent in foil and let sit for 10 minutes.

TURKEY or WHOLE CHICKEN: (set-up grill for smoking; see above)

- Place Bird vertically (up right) on cone wire rack (in Drip Pan) placed directly on Smokin' Stone™ (w/o cooking Grate) or on Cooking Grate. Can lay bird horizontal in "U" Meat Rack.
- Apply commercial dry rub, salt and pepper on entire bird and under the skin at neck
- Place drip pan on Smokin' Stone™ (under Fire Grate) filled with 2 cups chicken broth, wine, water, celery & onion.
- Cook approx 12 minutes per lb at 325° F until internal meat temp (in breast) is 160° F.
- Use drippings in the Drip Pan to make gravy. Use up to a 18 lb Turkey or 8 lb Chicken.
- Carve turkey while on rack. DELICIOUS! (use meat thermometer to know when done)

Follow General Rules for GRILLING & SMOKING and KAMADO KOOKER's™ set-up for SMOKING

GRILLED PORK CHOPS: (set-up grill for smoking; see above)

- Marinate for 2 two hours (4) pork chops (1.5–1.75 inches thick; approx 1 lb each) in 1 cup orange juice, 4 TBS jerk sauce and 2 jiggers rum.
- Smoke chops at 275° F until internal meat temp is 135° F. Remove from grill & cover in foil
- Increase heat in the grill to 600° F
- Dust the chops with Char Crust original hickory and grill for approx 1 minute per side to give grill marks and to crisp the fat.

APPLE STUFFED BBQ PORK ROAST: (set-up grill for smoking; see above) (5 lb pork tenderloin or loin roast) Wash roast & pat dry.

- Cut pockets all around the roast and insert slices of 2 tart apples through the length of the roast. Score roast & rub Tony Chachere's® Creole Seasoning generously.
- In a bowl, combine ½ cup Creole or spicy brown prepared mustard, 1 cup chopped walnuts and 1/8 cup tequila. Work into a paste and coat roast. Cover and chill overnight. Remove covered roast from refrigerator and let warm to room temperature.
- Place 2 cups of soaked (overnight, in sealable container, in 7/8 cup tequila) hickory or apple wood chips on Lump Charcoal.
- Cook roast for 2 hours at 350° F or until internal meat temperature is 160° F with Drip Pan under Cooking Grate on the Smoking' Stone to catch drippings.
- Remove and cover immediately with foil to keep heat and moisture in.

Sauce: In a sauce pan, mix drippings from roast, 2 cups half & half cream, 1 cup cream sherry, 1 TBS mustard & 2 TBS Toney Chachere's Roux & Gravy Mix. Bring to boil, stir constantly to avoid burning and sticking. Reduce heat and simmer 5 minutes. To serve, cut slices of roast at an angle about ¾ inch thick to expose apples. Ladle sauce over roast. (10-12 serving)

SMOKING RECIPES

DOUBLE SMOKED HAM: (set-up grill for smoking - see above) Indirect heat, low/slow cooking)

A fully cooked Ham or partially cooked ½ shank variety or shoulder variety (water added can be used, if it does not exceed 23% water added product. Pre-smoked with hickory works best.

Update: Use full shank ham if you want. Uncooked ham works well too. Don't limit yourself to ham

Glazing Sauce:

- Blend ingredients in sauce pan with wire whip. Heat slightly into viscous, thick sauce.
 - ½ cup brown sugar
 - ¼ cup maple syrup (use dark grade B real maple syrup if available)
 - ¼ cup honey
 - 2 Tbsp cider vinegar
 - 1 – 2 Tbsp Worcestershire sauce
 - 2 Tbsp instant coffee granules (use a good brand because it makes a difference)
 - 1 Tbsp dry ground mustard
 - 2 Tbsp orange juice concentrate (a good brand provides better flavor)
- Score skin of ham ½” deep in crisscross diamond pattern to allow glazing sauce to penetrate ham. Place ham (un-glazed) into a shallow roasting pan or roasting rack. Add pineapple and cherries if desired on the outside when starting glazing process. Do not tent.
- Place water soaked hickory or pecan chunks on coals 5 mins before putting ham on allows max smoke flavor. This is the second cook cycle, the first being the one the processor used. If more smoke flavor is desired, place ham in freezer for 1 to 1 ½ hrs prior to cooking to allow outer edges to start to freeze. Go easy on procedure; don't want ham frozen hard!
- Use a drip pan filled ¾ full when cooking, filled with 50/50 mix of water & orange juice.
- Cook @ 275° - 300° for 25 to 30 mins per lb. Baste with glazing sauce last hr of cooking time. Continue cooking until ham reaches a max 140° internal temp. Do not overcook.
- Remove & allow to sit covered for 20-30 mins before carving. Internal temp will continue to climb to 145° after removing from KAMADO KOOKER™. This way, ham will retain moistness and flavor.

Blog Update: Remove ham from grill at 135° internal, even if an "uncooked" ham. 135° internal will carry the ham to 145° internal while it rest double wrapped in heavy duty foil for an hour or so. Seals juices in and keeps ham from starting to dry out during resting period. Start cooking at 225°. Let it creep to 250° to 260°. The 275° suggested temp is a bit too high, in my opinion. Spiral cut ham dries out easily.

Baste ham with glazing sauce every 10 to 15 mins during the last hr of cooking time. Glazing compound will burn, start glazing the ham at 120° and will only have to apply glaze twice at 30 min intervals. Then you won't lose cooking time trying to apply it every 15 mins. Two applications of glaze will do if you get it into the cut areas. Secret is plenty of smoke and real maple syrup & granular coffee crystals in the glazing sauce.

SWEET KISS of DEATH INJECTABLE HAM MARINADE: takes the ham up 3 notches

Ingredients: 1 Cup of Good clean water (if your city or well water has an offensive taste, use bottled water)

1 Cup of light Karo syrup (make sure it is light Karo brand syrup)

1/8 Cup of Amaretto liqueur (use the real stuff it makes a difference)

2 TBS of Watkins brand Butter Pecan extract

1 TBS of Rum extract (again, I used Watkins because of the better taste than store bought)

1 tsp of Orange extract

1 to 2 TBS Vanilla extract (again, I used Watkins because of taste after the first run)

Directions for blending:

- In medium size sauce pan add water, Karo syrup & Amaretto. Stir frequently & heat slowly to avoid scorching syrup
- Add remaining ingredients, stir & heat slowly. When color is uniform & smooth, remove from stove. Cool to rm temp

Directions for use:

- Wrap ham in 2 layers of plastic wrap before starting the injection process.
- Using a marinade hypodermic syringe, inject at least 2 fluid oz, up to 3 oz, per lb of meat in a grid pattern evenly throughout entire ham. Use “Double Smoked Ham” recipe above.

SMOKING RECIPES

SMOKED VENISON: 1 Venison Roast, Backstrap, Tenderloin or Ham

Ingredients: 2/3 Cup Soy Sauce; 1/3 Cup Shao Wine (dry sherry acceptable); 5 Clove Garlic, 1 TBS of one or all if fresh herbs: parsley, mint, oregano, sage, basil, mint; 2 TBS Black Pepper Corns
Instructions: Defrost in refrigerator overnight. Backstrap or Roast is large. Steak cut from hams is thinner than beef steak & will cook very quickly. Trim off fat, bones and as much gristle as possible. Crush pepper corns by rolling and pressing them between a cutting board and heavy pot. Chop or slice finely garlic. Cover bottom of marinade pan or dish with marinade, does not need to cover top of venison. Marinade meat 6 to 16 hrs. Turn meat 4 times. Longer & soy sauce flavor will be too strong.

Cook at 350°. Not less than 300° or outside will look unappealing. Over 400° may cause a dry and burned piece of venison. Liquid will not rise to the top of the uncooked meat surface. Game meats are leaner & thinner than steak & cooks faster. Turn when bottom looks like it needs to be turned. Cook until internal meat temperature reaches 140 - 145°.

Ask what butcher calls a roast. Above marinade is great for salmon, beef, chicken or game.

SMOKED VENISON: Place leg of venison in container or “hefty bag”. Marinate 2-4 days, turning daily. Marinate bacon overnight in its marinade. Remove roast from the refrigerator 1 hr 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 minutes per pound, or until tender. Do not overcook.

VENISON MARINADE: 1 cup Balsamic or wine vinegar, 1 cup olive oil, 2 oz. Worcestershire, 1/2 oz. Tabasco, 2 TBS. Season All, 1 to 2 chopped jalapeños, 3 oz. Soy sauce. Bacon Marinade: 2 oz. wine vinegar, 2 oz. Worcestershire, 4 dashes Tabasco.

TWICE BAKED POTATOES: (set-up grill for smoking; see above)

Wash and coat 4 large bakers with x virgin olive oil and Kosher Salt

Bake for 1 hour at 400° F or until soft. Then cut length wise and gut.

Mix all of the following ingredients together: Insides of 4 Potatoes, 1/4 cup milk, 1/2 lb fried & crumbled bacon, Scallions as you like, 1 Egg, Cheese (Colby/Jack), 1/2 cup Mayo/ Mir Whip.

Place mixture back into the potato shell

Bake again for 30 mins at 400° F; Keep potatoes moist because the twice bake will dry out

SMOKED BAKED BEANS: (set-up grill for smoking; see above)

Mix all the following ingredients in a kettle or Dutch oven pot: 2 quarts (64 fl oz) Pork & Beans drained, 1/4 lb pork BBQ, 1/2 of a 4oz can of chopped green chilies, 1/4 cup dried onion or 3/4 cup fresh onion, 1/4 cup BBQ sauce, 1 cup ketchup, 1/8 tsp cayenne pepper, 1/3 cup honey, 1/3 cup Worcestershire sauce, 1/3 cup brown sugar.

Cook uncovered for 3 or 4 hrs (til liquid decreases to desire consistency) at 300 to 375° F

Do not stir during cooking. When finished cooking, the beans will appear dark on the surface because smoke is lying on the top.

Stir to mix the beans and serve hot

BAKING RECIPES

BAKING

Bake pizza, bread, cornbread, biscuits, cobblers, cookies and pies. The KAMADO KOOKER's™ design for temperature control along with the Smokin' Stone™ and Pizza Baking Stone allows the moisture to be drawn from the pizza crust, providing that desired crispy crust.

BAKED BREAKFAST PIZZA: Start by smoking center cut bacon on the KAMADO KOOKER™. Next scramble 4 or 5 eggs on the stove, or use Cast Iron skillet and make on the KAMADO KOOKER™. While the eggs are cooking, brown several cups of hash browns. Make white gravy pepper heavily. Use a precooked Mama Mary's pizza crust and spread a layer of white gravy onto it. Next mixed hash browns, eggs and bacon into a bowl and place them onto the pizza crust topped with cheese and more gravy. Cook on your KAMADO KOOKER's™ stone Smokin' Stone™ at 450° for 13 mins & then it is chow time.

12 inch HOME MADE PIZZA:

Ingredients

Sauce: 1 Tbsp olive oil, 1/2 onion diced small, 1 clove garlic minced, 1 x 15-oz can whole tomatoes, 1 sprig Fresh Oregano, 1/2 tsp sugar, 1/2 tsp kosher salt, 1/8 tsp ground pepper

Crust: 1½ cups warm water, 2 TBS olive oil, 2 tsp kosher salt, 3 x ¾ cups bread flour, ½ corn meal, 2 tsp sugar, 2 tsp rapid rise yeast

Preparation

Sauce:

- Heat the oil in a 1-1/2 qt sauce pan. Cook the onion and garlic until softened and translucent, about 3 minutes. Stir as necessary.
- Add tomatoes, crush lightly with hands as added. Add juice too. Strip leaves from oregano stem & chop
- Add oregano & sugar. Simmer, stir occasionally for about 20-30 mins, until thickened. Add salt / pepper.
- If you prefer a non-chunky sauce, puree the ingredients before putting in pot

Crust

- Purchase ready-made crust or dough, or.....
- Place ingredients in the order listed into bread machine. Run machine on pizza cycle. To use immediately, move to Pizza Screen (or place in oiled bowl, cover & place in refrigerator until ready to use).

Pizza

- Add the sauce and other ingredients (if you like) to the crust.
- The pizza can be cooked two different ways.
 1. Preheat grill to 650°. Wet pizza stone (to cool), place pizza on stone and cook 6 mins.
 2. If grill cannot achieve hot temp, then pre-heat grill to 350° and cook 15-20 mins (until golden brown)
- Let sit for 5 minutes and enjoy! Pizza screen will help take pizza on and off grill.

BAKING RECIPES:

HOMEMADE PIZZA & SAUCE:

Sauce:

- In a skillet, sauté 1 small finely chopped onions in 1 TBS olive oil for a few minutes, then add 1 (15oz) can of crushed tomatoes, 1 tsp salt, black pepper, 1TBS of basil and oregano.
- On medium heat, stir from time to time cooking for 20 minutes.

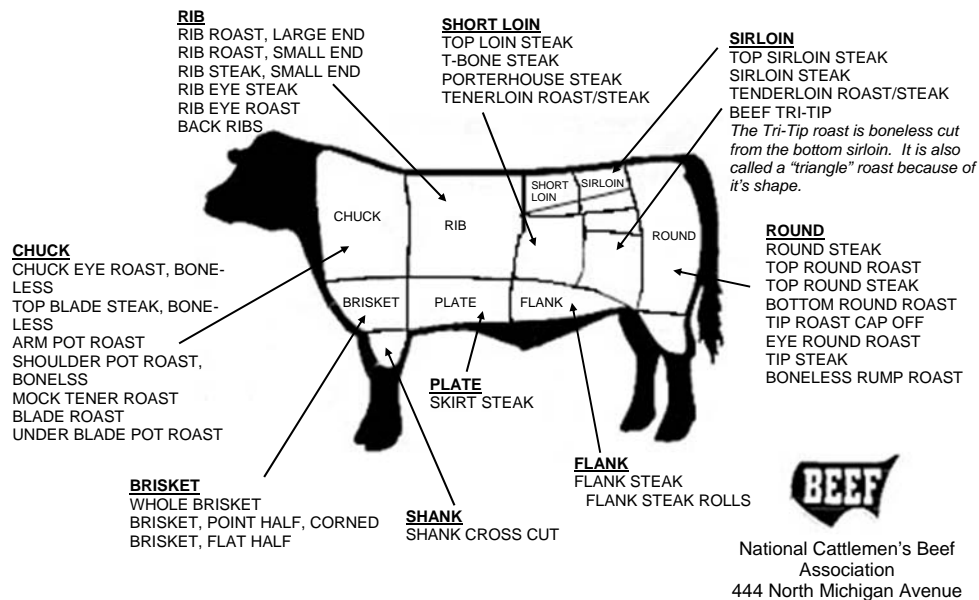
Pizza Crust:

- Use a precooked Mama Mary's pizza crust or buy a dough ball or...
- Pour 1 cup water into processor, add 1 pack (2 ½ tsp) yeast – give a quick pulse.
- Add 1 cup bread flour (buy best), 1 tsp salt, 1TBS olive oil – give a few quick pulses
- Add 1 ½ cup more flour and process to form a ball – adding more flour as needed. The dough should not be sticky, so adjust the flour used to get a fairly firm, smooth dough.
- Remove from processor bowl & place on a floured surface, knead it a few more times by hand.
- Place dough in a covered bowl to rise until doubled (plus or minus 1 ½ hours)
- Remove from bowl, punch down & form two balls that can be rolled out into (2) 12" pizzas. (You may want to fold over the edges, to give an edge crust/rim to contain sauce and ingredients)

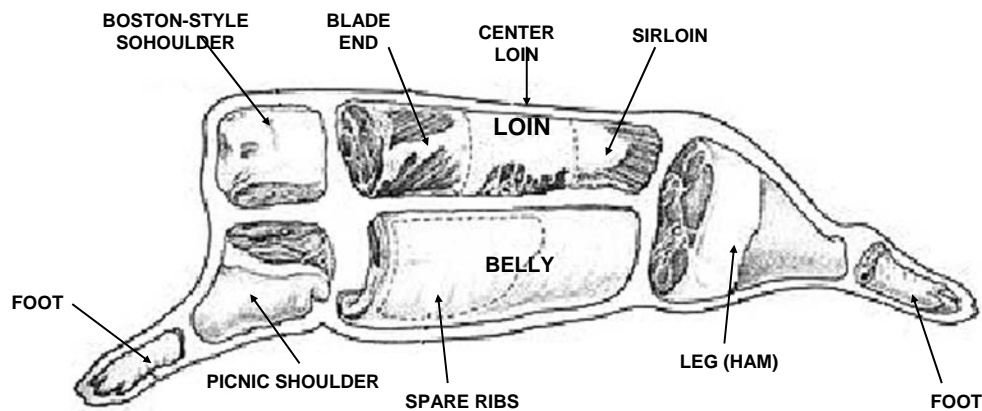
The Pizza:

- Spread sauce on Pizza dough
- Layer with favorite toppings (cheese, sausage, mushrooms, peppers, onions, anchovies, ect.)
- Place Pizza on the stone Smoking Plate. Bake Pizza at 400° F for 35 - 40 minutes. Cover Smokin' Stone™ with cornmeal to keep Pizza from sticking.

BEEF CUTS



PORK CUTS



**** Page Intentionally Left Blank ****



AKORN® 

Kamado Kooker™

For Pricing or to Order, Visit:

www.CharGriller.com

or

CALL: 912-638-4724

or

FAX: 912-638-2580

or **MAIL:**

P.O. Box 30864

Sea Island, GA 31561



Visit our online store at:

www.CharGriller.com

for more Char-Griller®

Professional Accessories™

SAME GRILLING CHARACTERISTICS AS CERAMIC

Insulated heat requires less air flow across meat, which gives more flavor & taste without drying out.

Sear meat up to 700° F or slow cook at 250-360° F.

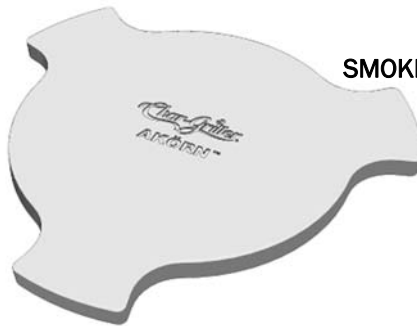
GRATE LIFTER

For precise heat control (Hot, Medium, and Low)



GRILL COVER #6755

Custom Fit
Weather Resistant



SMOKIN' STONE™ #6201

Circulates air around meat & protects meat from direct flame and heat
Enhances tastes and tenderness



PIZZA STONE ~15" #6202

Use as a baking stone



DRIP PAN #6205

Catch drippings & holds liquid flavors
For extra taste

APRON #8805

2 Pockets
Adjustable



POULTRY ROASTER

TURKEY # 6207

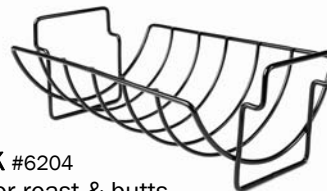
CHICKEN #6208*

*IDEAL FOR BEER CAN CHICKEN



U-RACK #6204

Upright for roast & butts
Upside down for ribs



REMOTE THERMOMETER # 6206

Monitor temperatures of both meat and smoking chamber up to 572 °F. (Withstands up to 695 °F)
Check the meat and smoking chamber temperatures from inside the house – up to 300 feet away



WOK KOOKER # 6203

*Actual Product may vary from photo.

MANUAL DEL USUARIO



AKORN® *Kamado Kooker™*

Modelo # E56720

(Varias patentes pendientes)

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.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

- Cuando monte y use la parrilla, sea cuidadoso para evitar rasparse o cortarse con los bordes filosos.
- No use gasolina, kerosene ni alcohol para encender el carbón. El uso de estos productos u otros similares puede causar una explosión que posiblemente produzca lesiones físicas graves.
- No use líquido combustible sobre el carbón encendido.
- Mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la parrilla. La supervisión es necesaria y no descuide la parrilla cuando esté usándola. Tenga precaución al mover la parrilla para evitar esguinces. Coloque la parrilla al menos a 15 pies de cualquier material combustible (terrazas de madera, edificios, cercas, arbustos, etc.).
- Cuando agregue carbón o madera, tenga extrema precaución.
- Nunca mueva la parrilla cuando está en uso o cuando contenga carbón o cenizas calientes. Mantenga la parrilla en una posición nivelada en todo momento cuando está en uso. SIEMPRE eche el pasador de la tapa cuando la tapa esté cerrada.
- No coloque la parrilla cerca de líquidos inflamables, gases o en lugares donde pueda haber vapores inflamables.
- Cuando abra la parrilla, primero levante apenas la tapa para dejar que entre una pequeña cantidad de aire durante algunos segundos. Esto evita que grandes cantidades de oxígeno tomen contacto con los carbones sofocados, lo que puede producir una peligrosa llamarada de flujo inverso.
- Tenga precaución ya que las llamas pueden recrudecer cuando el aire fresco entra de repente en contacto con el fuego. Cuando abra la tapa, mantenga las manos, la cara y el cuerpo lejos del vapor caliente y las llamas recrudecidas.
- Quite el exceso de grasa antes de cocinar para ayudar a impedir el recrudecimiento de las llamas.
- Mantenga limpia la parrilla para ayudar a evitar llamaradas.
- Siempre coloque el carbón sobre la rejilla para el fuego y no directamente en el fondo de la parrilla.
- No exceda los 800 °F de temperatura. No permita que el carbón ni la madera queden apoyados en las paredes de la parrilla. Esto reducirá la vida útil de la parrilla de manera considerable.
- Utilice siempre guantes de cocina para proteger las manos de quemaduras, en especial cuando ajuste los reguladores de tiro. Evite tocar las superficies calientes.
- Cuando abra la tapa, asegúrese de llevarla por completo hacia atrás para que se apoye en el soporte de la tapa. Tenga precaución extrema ya que la tapa puede cerrarse y causar lesiones físicas.
- Cierre la tapa y todos los reguladores de tiro para ayudar a apagar las llamas.
- Siempre sostenga la tapa abierta por el asa, para evitar que se cierre de manera inesperada.
- Nunca descuide el carbón ni las cenizas. Antes de dejar la parrilla sola, se deben quitar el carbón y las cenizas. Tenga precaución para protegerse y proteger la propiedad. Coloque con cuidado el carbón que sobra y las cenizas en un recipiente de metal incombustible y apáguelos completamente con agua. Deje el carbón y el agua en el recipiente de metal durante 24 horas antes de desecharlos.
- Para proteger las carnes de las bacterias que pueden causar enfermedades, manténgalas refrigeradas y descongélelas en el refrigerador o en el microondas; guarde las carnes crudas separadas de otros alimentos; lave todos los objetos que estén en contacto con carnes crudas; cocínelas bien y refrigere las sobras inmediatamente. Cocine las carnes de término medio a bien cocidas.



PROPUESTA 65 ADVERTENCIA :

ADVERTENCIA: Este producto y sub-productos de la combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que el Estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.

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



Enregistrez votre ligne Grill au www.CharGriller.com d'assurer votre satisfaction et pour le suivi des services.*

(*Garantía impresa en el manual no valida para México.)

¡ESPERE! ¡LLAME PRIMERO



**! NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.
LLAME AL (912) 638-4724.**

Información sobre la garantía - Parrilla de carbón

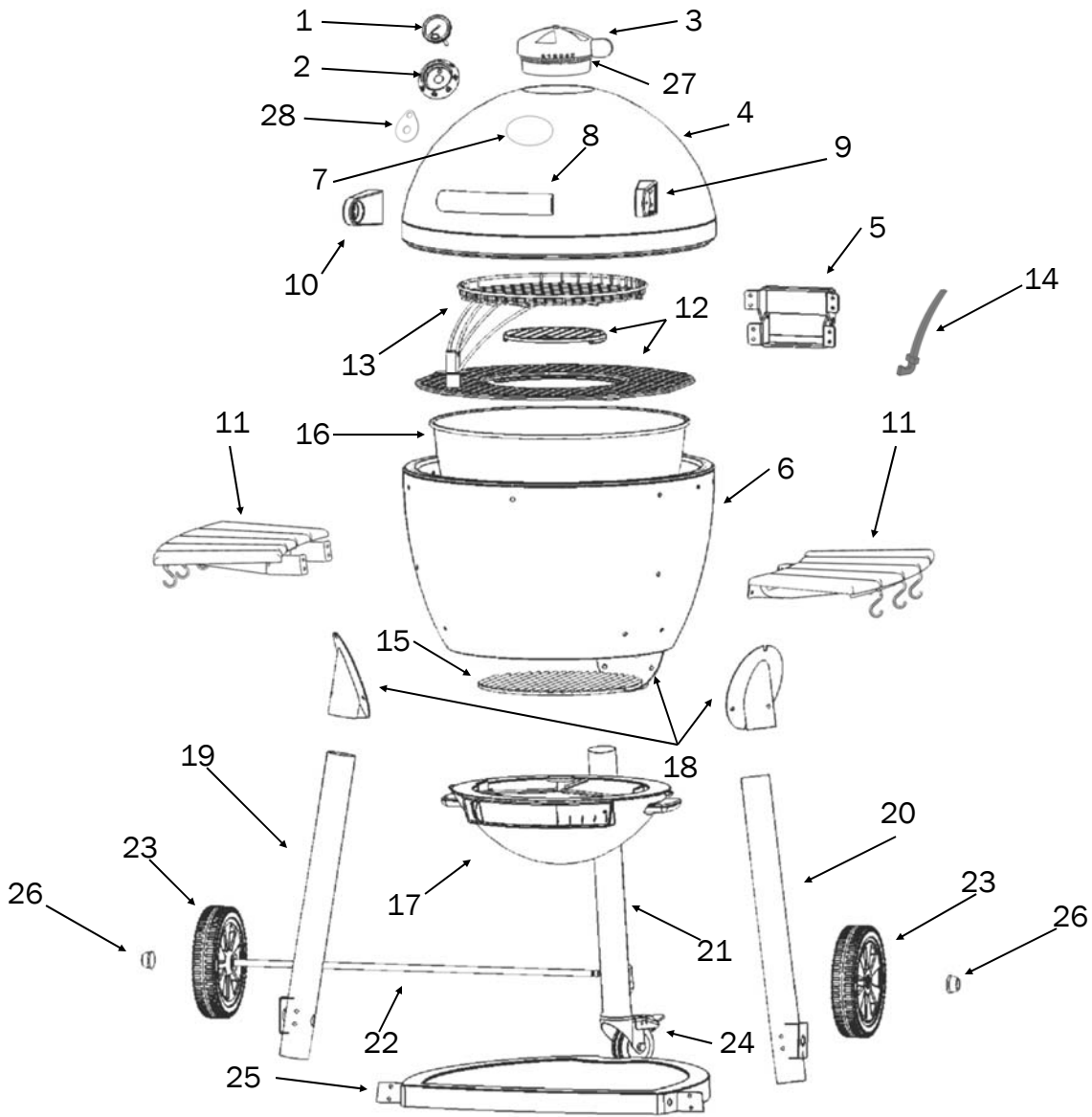
Char-Griller® reparará o reemplazará cualquier pieza defectuosa de sus parrillas/ahumadores hasta por el período de un año a partir de la fecha de compra. Char-Griller® también reparará o reemplazará la carcasa (mitad inferior) de sus parrillas/ahumadores por un período de hasta cinco años si el óxido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

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

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

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

Guarde su recibo para todos los reclamos en garantía.



<u>Item</u>	<u>QTY.</u>	<u>Part Name</u>	<u>Part Number</u>	<u>Item</u>	<u>QTY.</u>	<u>Part Name</u>	<u>Part Number</u>
1	1	TERMÓMETROS	55-0012	15	1	RALLAR EL FUEGO	20-0042
2	1	BEZEL	10-0305	16	1	RECIPIENTE PARA EL FUEGO	20-1011
3	1	REGULADOR DE TIRO	90-0012	17	1	BANDEJA PARA CENIZAS	90-0102
4	1	CUBIERTA	90-0129	18	3	SOPORTE DE LA PATA	90-0106
5	1	BISAGRA DE LA CAMPANA	90-0030	19	1	PATA FRONTAL IZQUIERDA	90-0108
6	1	CARCAZA DE LA PARRILLA	90-0099	20	1	PATA FRONTAL DERECHA	90-0109
7	1	PLACA CON EL LOGO	90-0130	21	1	PATA TRASERA	90-0107
8	1	MANIJA DE LA CUBIERTA	10-0303	22	1	EJE	10-0048
9	1	SOPORTE DEL ASA DERECHO	90-0028	23	2	RUEDA	55-0006
10	1	SOPORTE DEL ASA IZQUIERDO	90-0029	24	1	RUEDA DE 3 PULGADAS	55-0011
11	2	REPISA LATERAL	90-0110	25	1	BASE	90-0105
12	1	PARILLA DE COCCIÓN	30-0078	26	2	CAPUCHONES DEL EJE	55-0007
13	1	REJILLA PARA CALENTAR	20-0041	27	1	O ANILLO	55-0101
14	1	RALLAR LEVANTADOR	10-0045	28	1	TERMÓMETROS GASQUET	55-1015



ADVERTENCIA:

No haga funcionar por encima de 700 °F / 371 °C

ADVERTENCIA: No intente mover la parrilla cuando la tapa esté sin pestillo. Si no se toma esta precaución, puede haber daños o lesiones.

AVISO: Lea todas las instrucciones de funcionamiento y montaje antes de usar la parrilla.

AVISO: Tenga siempre un extintor cerca en todo momento. Haga mantenimiento de su extintor y revíselo periódicamente.


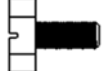

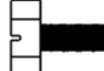









NO SE ACEPTAN DEVOLUCIONES DE PARRILLAS USADAS

(Herramientas No incluidas)

Tuercas de 7/16 pulg.



HERRAJES:

-   **TORNILLO DE 1/4-20x1/2 pulgadas 26 PIEZAS**
-   **TORNILLO DE 1/4-20x3/4 pulgadas 4 PIEZAS**
-   **1/4-20" TORNILLO CON COLLAR.....4 PIEZAS**
-   **ARANDELA PLANA DE 2/5 pulgadas2 PIEZAS**
-  **ARANDELA DE SEGURIDAD DE 1/4 pulgada11 PIEZAS**
-   **TUERCA HEXAGONAL DE 1/4-204 PIEZAS**
-  **PASADOR DE HORQUILLA.....2 PIEZAS**
-  **GANCHO PARA UTENSILIOS.....6 PIEZAS**

¡ESPERE! ¡LLAME PRIMERO



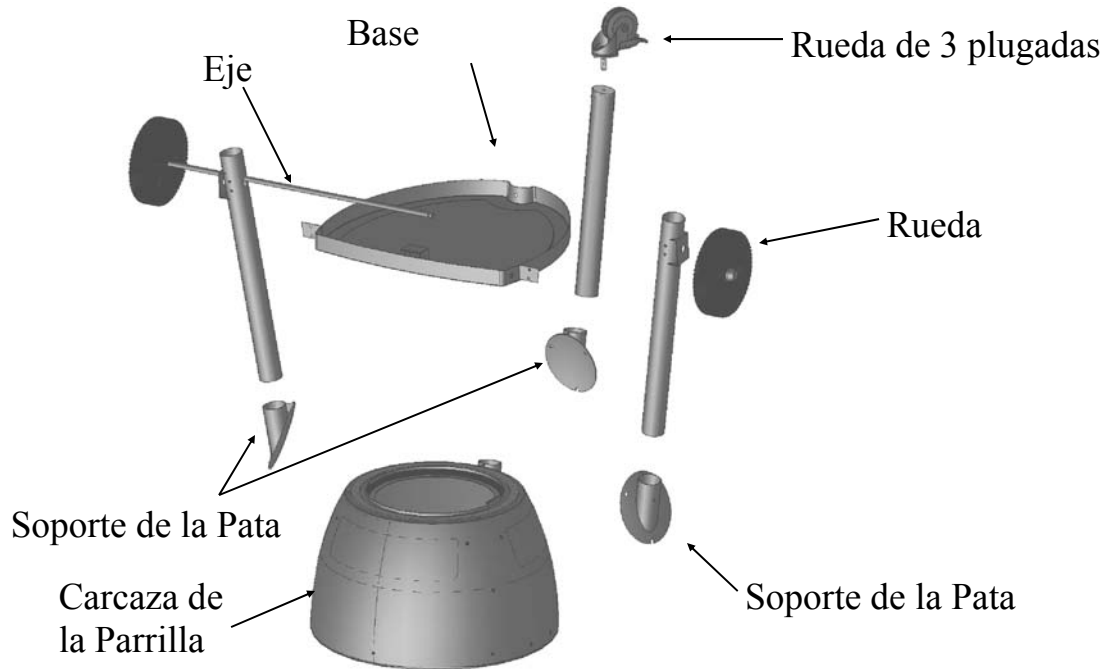
! NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.

LLAME AL (912) 638-4724.

Tener un número de serie de su parrilla (en la parte posterior del cuerpo de la parrilla o en la pierna) cuando se llama.

Paso 1

Coloque el CUERPO DE LA PARRILLA boca abajo y coloque los SOPORTES DE LAS PATAS con tres (3) tornillos de cabeza hexagonal de 1/2 pulgada en cada uno. Luego, coloque las PATAS (3) con dos (2) tornillos de cabeza hexagonal de 1/2 pulgada y dos arandelas de seguridad de 1/4 de pulgada en cada uno de los SOPORTES DE LAS PATAS. NO ajuste los tornillos hasta después del Paso 3. Atornille la RUEDA a la pata trasera, bloqueo RUEDA antes de apretar. Asegúrese de que la pata con la rueda esté en la parte trasera y que los soportes de las ruedas de las patas frontales estén hacia afuera.



Paso 2

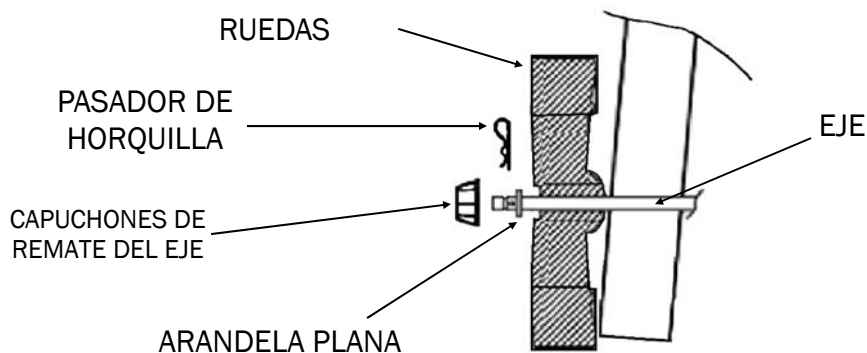
Sujete la BANDEJA INFERIOR a las PATAS con cinco tornillos de cabeza hexagonal de 1/2 pulgada y arandelas de seguridad.

Paso 3

Inserte el EJE a través de las PATAS frontales y la BANDEJA INFERIOR. Ajuste todos los tornillos.

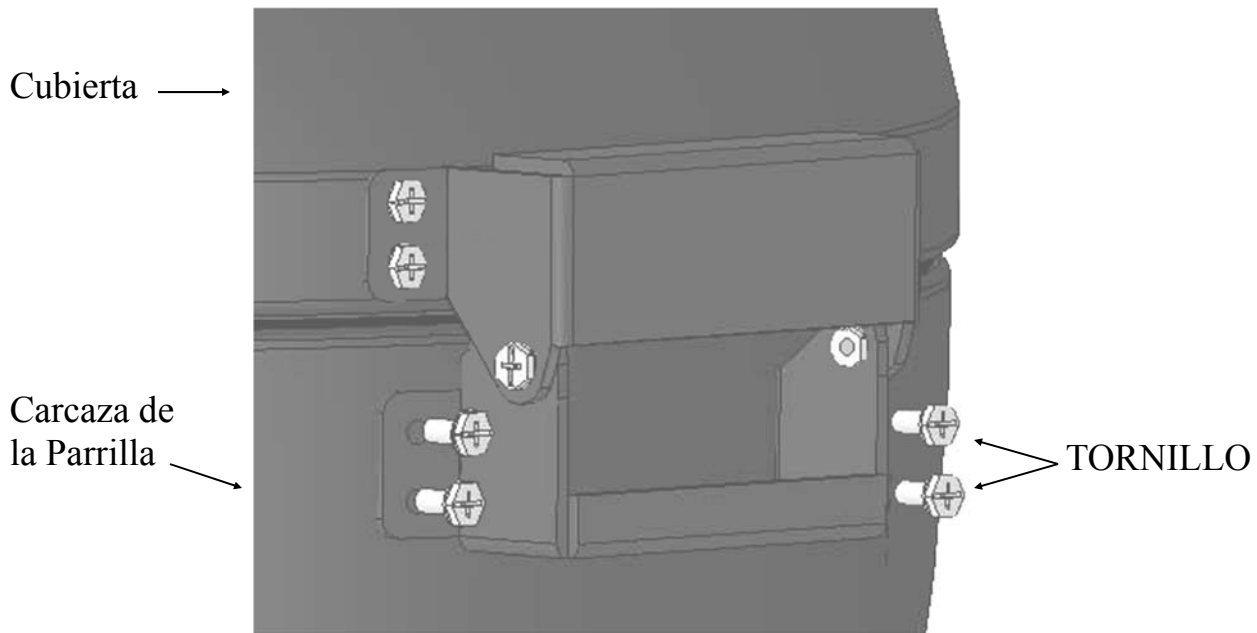
Paso 4

Coloque una ARANDELA, un PASADOR DE CHAVETA y una TAPA DE RUEDA en el EJE. Luego, deslice el EJE a través de las RUEDAS y las patas, como se muestra. Para finalizar, coloque otra ARANDELA, otro PASADOR DE CHAVETA y otra TAPA DE RUEDA.



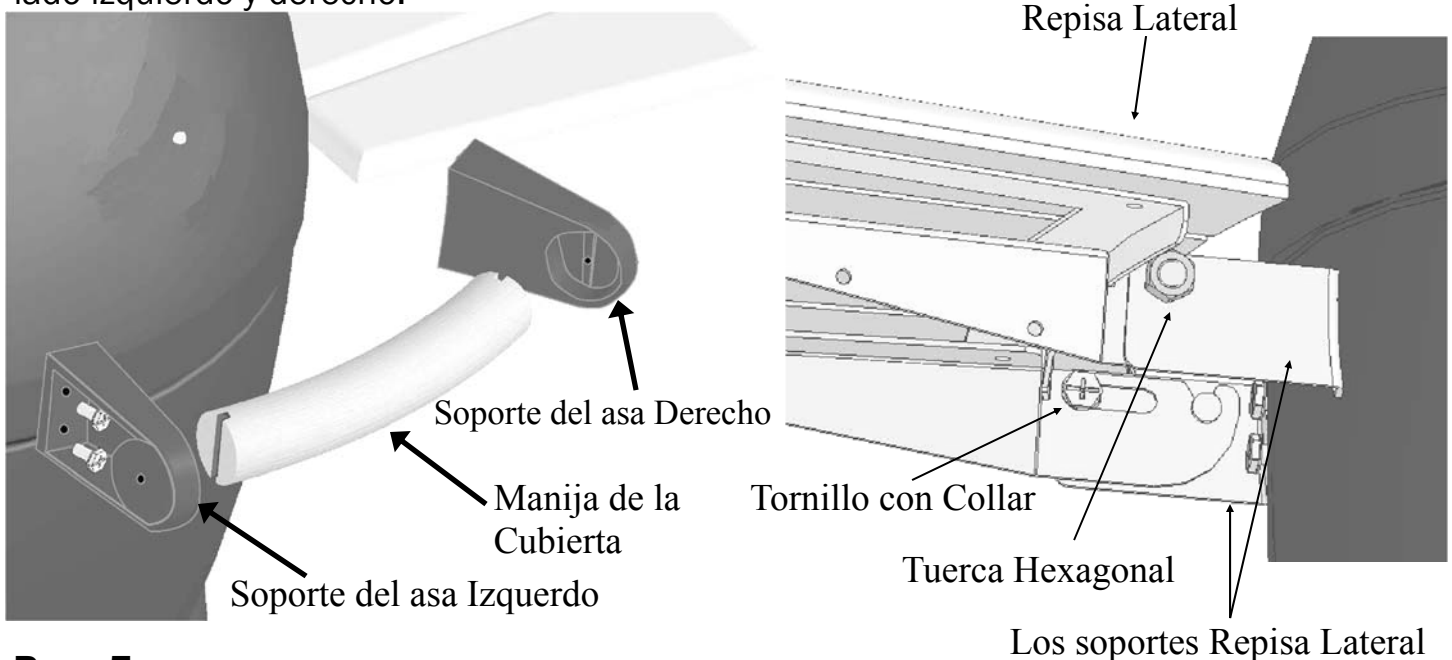
Paso 5

Ponga la parrilla boca arriba, **BLOQUEE LA RUEDA** y coloque la CAMPANA sobre el CUERPO DE LA PARRILLA. Sujete la bisagra de la parte trasera de la CAMPANA al CUERPO DE LA PARRILLA con cuatro (4) tornillos de cabeza hexagonal de 3/4 pulgada.



Paso 6

Ajuste el ASA FRONTAL a la CAMPANA con cuatro (4) tornillos hexagonales de 1/2 pulgada. Primero coloque un SOPORTE DEL ASA en la tapa y luego sostenga el ASA en el lugar mientras coloca el otro SOPORTE DEL ASA en la tapa. Los SOPORTES DEL ASA están del lado izquierdo y derecho.



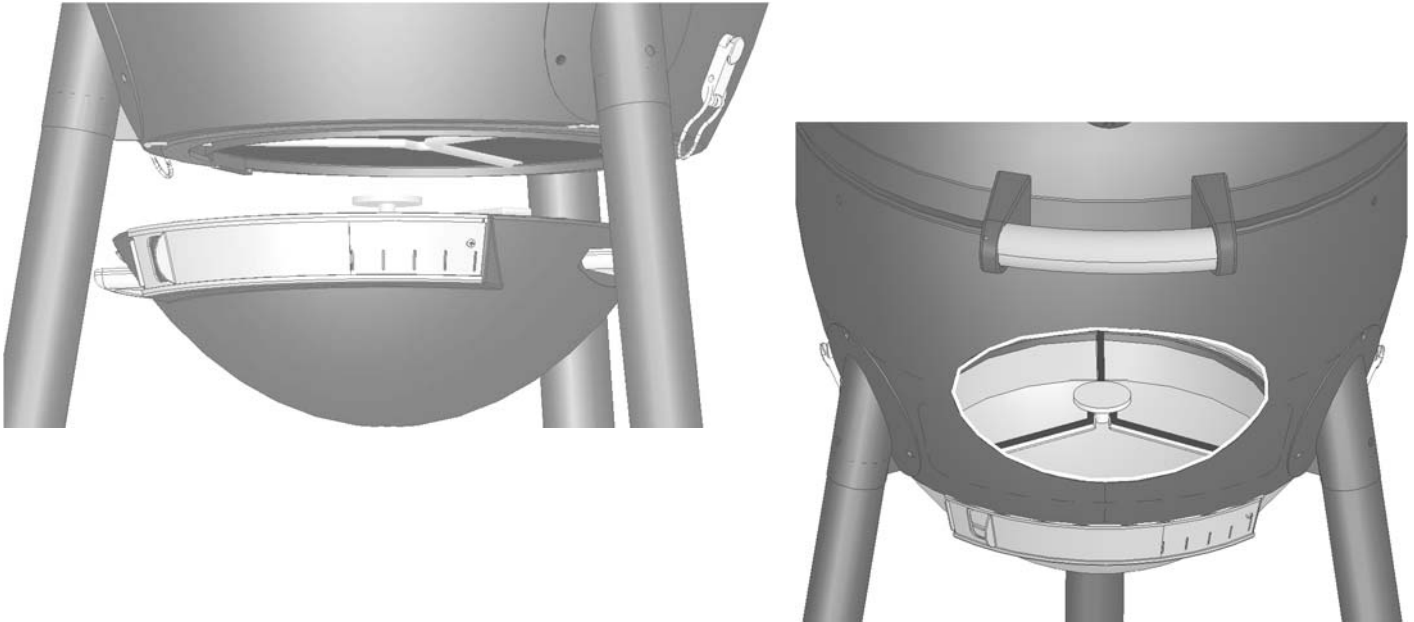
Paso 7

Sujete las BANDEJAS LATERALES a los SOPORTES PARA BANDEJAS LATERALES con dos (2) pernos de tope y dos (2) tuercas hexagonales en cada bandeja.

NOTA: Siempre eche el pestillo de la tapa cuando está en posición cerrada, en especial cuando la parrilla está en movimiento.

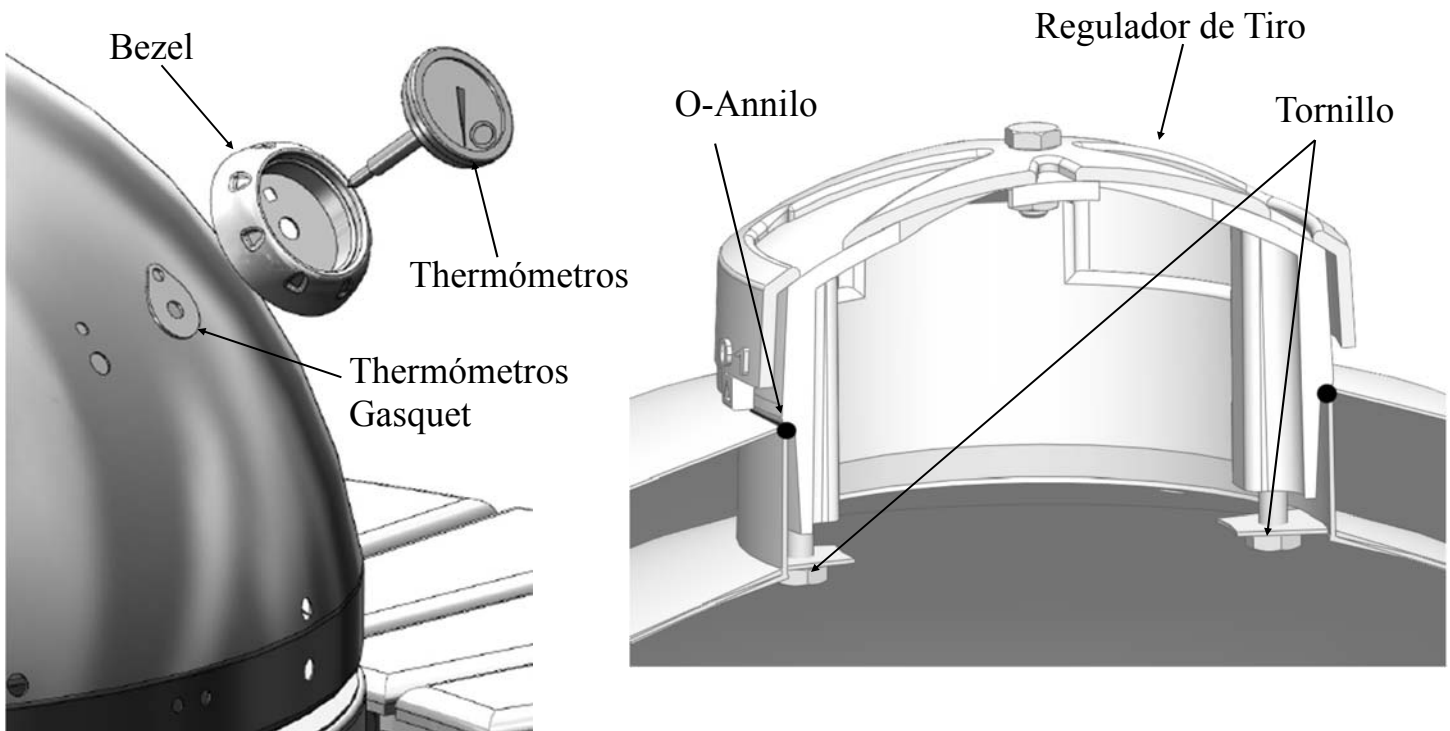
Paso 8

Para colocar la BANDEJA PARA CENIZAS, sosténgala contra la parte inferior del CUERPO DE LA PARRILLA desde el frente con el pasador central en el interior. Deslice la BANDEJA PARA CENIZAS hacia atrás y use los ganchos de los costados de la parrilla para fijarla en la posición correcta, como se muestra.



Paso 9

Coloque el REGULADOR DE TIRO con dos (2) tornillos de 1/2 pulgada desde el interior de la CAMPANA. Coloque el TERMÓMETROS GASQUET, TERMÓMETRO y el PANEL con una tuerca mariposa, como se muestra a continuación. Asegúrese de calibrar el termómetro primero, consulte la página 11.

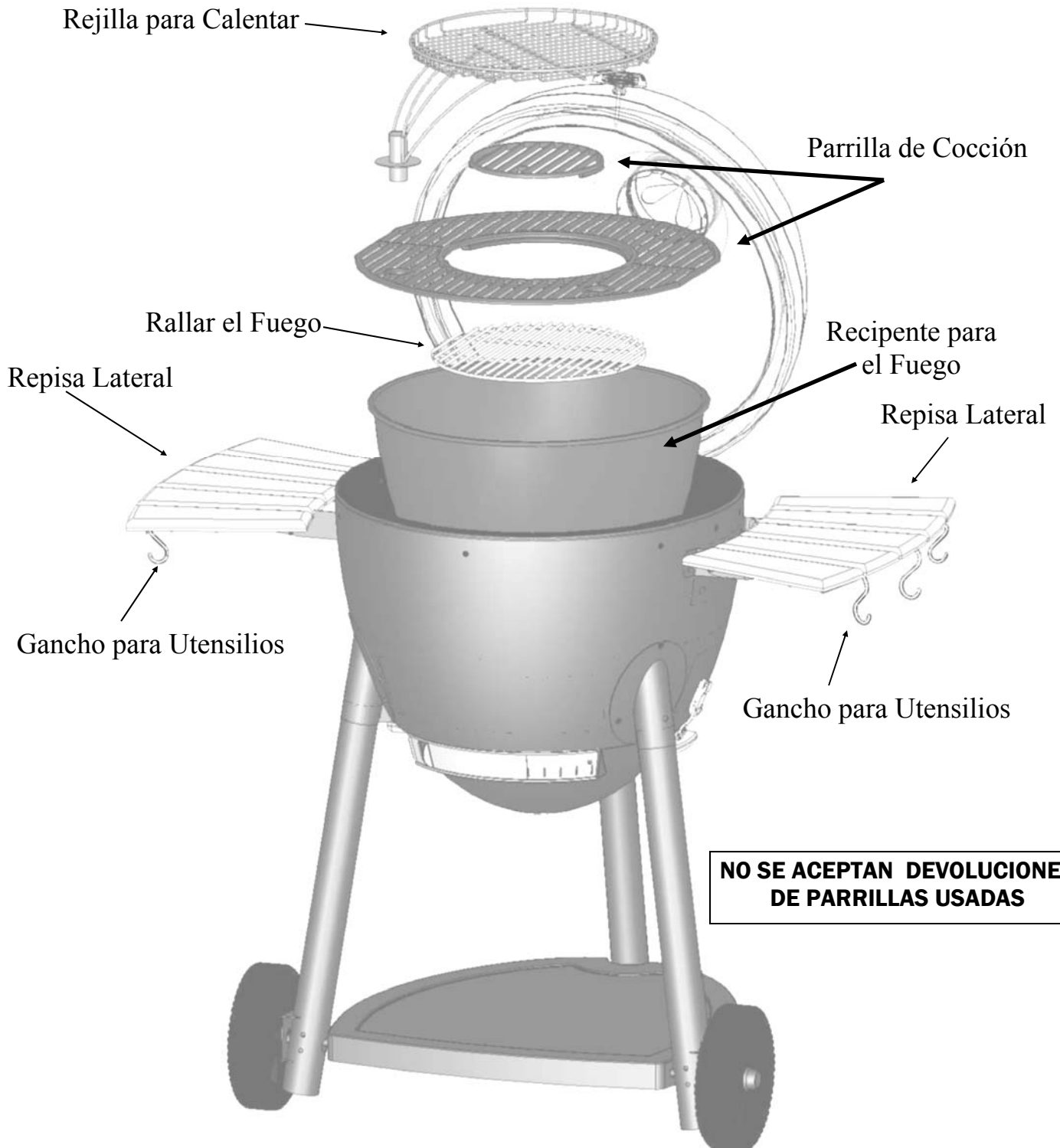


Paso 10

Coloque las siguientes partes: RECIPIENTE PARA EL FUEGO, REJILLA PARA EL FUEGO, REJILLAS PARA ASAR y REJILLA PARA CALENTAR dentro de la parte inferior del cuerpo.

Paso 11

Coloque seis (6) GANCHOS PARA UTENSILIOS debajo de las dos bandejas laterales (3 en cada una). Use las muescas de la madera para comenzar a atornillar los GANCHOS PARA UTENSILIOS.



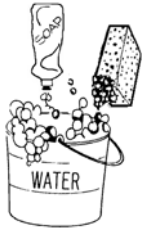
PREPARACIÓN DE LA PARRILLA E INSTRUCCIONES PARA OPERAR LA PARRILLA DE CARBÓN

POR FAVOR TENGA PRESENTE LA SIGUIENTE NOTA: NO SE CAEPTAN DEVOLUCIONES DE PARILLAS USADAS
Lea todas las advertencias e instrucciones de seguridad detenidamente antes de ensamblar y operar su parrilla .

¡IMPORTANTE! ANTES DE USAR LA PARRILLA POR PRIMERA VEZ, DEBE CURAR LA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO PARA ASAR.

Cómo curar la rejilla de hierro fundido para asar:

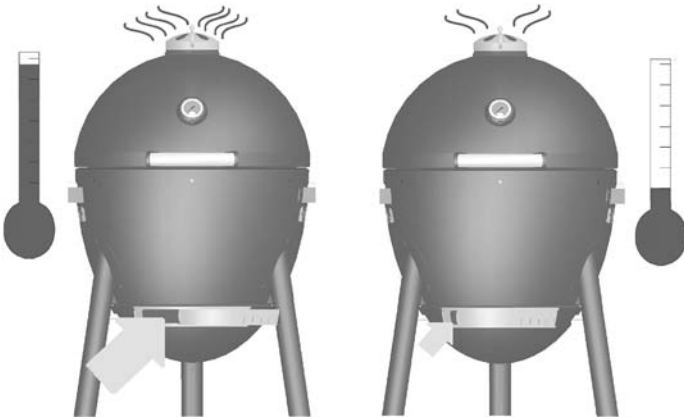
Antes de usar la parrilla, es importante curarla: de esta manera, se quemará el revestimiento que se usa para proteger la parrilla durante el transporte y evitar que las rejillas de hierro fundido se oxiden, y prepararla para su utilización. En primer lugar, lave las rejillas para asar con una mezcla de agua tibia y jabón. Enjuáguelas bien y séquelas por completo con una toalla. **NO LAS DEJE SECAR AL AIRE. NO COLOQUE LA REJILLA PARA ASAR NI NINGUNA OTRA PIEZA DE LA PARRILLA EN EL LAVAVAJILLAS.**



Una vez que la rejilla para asar se seque, aplique una capa de aceite vegetal o manteca vegetal sobre ella. Asegúrese de cubrir bien ambos lados. Para terminar con el curado de la parrilla, encienda el fuego en ella. Recomendamos usar carbón en trozos. Caliente la parrilla a 400 °F durante una hora para quemar cualquier resto de sustancias químicas que haya quedado del transporte, la fabricación y el curado de la rejilla para asar. Se debe curar la parrilla periódicamente para extender la vida útil de la rejilla para asar.

Cómo encender la parrilla:

Nota: recomendamos usar carbón en trozos porque no contiene aditivos ni rellenos. Esto contribuye a que el carbón arda de manera más eficaz, que haya menos cenizas que briquetas de carbón y que la comida tenga mejor sabor.



Temperatura (°F)	Tipo De Carne / Cocina	O Anillo	FONDO REGULADOR DE TIRO
200-225	De Fumar	●	
300	Trozos de pollo	◐	
325	Hamburguesas Asar a la parrilla y costillas	◑	
350	Aves de corral y pechuga de pavo	●	
450+	Asado de carne de cerdo	○	

● Cerrado ○ Abierto

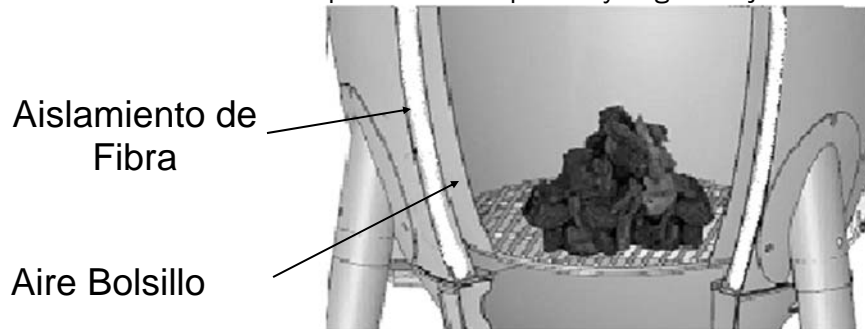
Cuanto mayor sea el flujo de aire, más alta será la temperatura.

Para el uso común:

Haga una pirámide de trozos de carbón en el centro de la rejilla para el fuego, con 1.5 a 2 libras de carbón en trozos (aproximadamente el peso de dos refrescos de 12 onzas). Enciéndala con encendedores o con un encendedor de carbón de chimenea. RECOMENDAMOS NO USAR LÍQUIDOS COMBUSTIBLES. Deje la TAPA abierta hasta que el carbón esté encendido y no salga humo negro del carbón. El humo debe ser claro o blanco y no deben salir llamas del carbón. Los palitos encendedores (recomendamos palitos encendedores sin kerosene, grasa ni fragancias) deben estar completamente quemados antes de comenzar a cocinar. Ajuste los reguladores de tiro para controlar la temperatura. Cuanto mayor sea el flujo de aire, más alta será la temperatura.

Para una cocción y ahumado a baja temperatura (250 °F y menos) y de larga duración:

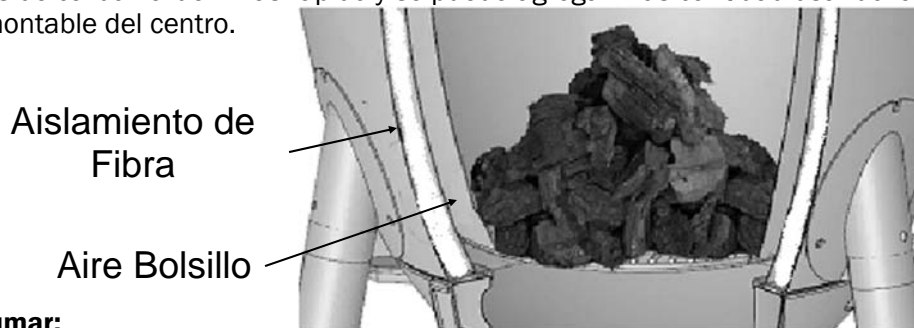
Use aproximadamente 1 libra de carbón en trozos del tamaño de un mouse de computadora o más grandes, para hacer fuego en el centro de la rejilla para el fuego. Encienda el fuego como se describe anteriormente. Una vez que el fuego haya alcanzado la temperatura de cocción deseada, ajuste los reguladores de tiro para que pase menos aire. Controle la temperatura de la parrilla y haga los ajustes necesarios.



SUGERENCIA: Es más fácil para elevar la temperatura que a bajarlo. A medida que comience a elevar su temperatura de cocción, comience a cerrar compuertas para aliviar a la temperatura deseada.

Para una cocción a temperatura alta (650 °F y más):

Use carbón en trozos más pequeños, del tamaño de una pelota de golf, y más cantidad de la que usaría normalmente para una cocción común (de 2 a 3 libras de carbón en trozos). Después de encender el fuego como se describe anteriormente, deje abierto el regulador de tiro para mantener la temperatura alta. Los trozos de carbón arden más rápido y se puede agregar más cantidad usando la rejilla para el fuego desmontable del centro.



PRECAUCIÓN: Tenga cuidado extremo al apertura de la campana a altas temperaturas. Flashback puede ocurrir. Capó ligeramente abierta, y luego una pausa antes de abrir lentamente en su totalidad.

Para ahumar:

Siga las instrucciones para la cocción a baja temperatura (250 °F y menos). Ponga en remojo previamente astillas o trocitos de madera. Ponga las astillas en remojo durante 35 minutos. Ponga en remojo los trocitos de madera durante una hora y media o hasta que la madera esté empapada por completo. Después de que la parrilla alcance la temperatura deseada, esparza dos puñados de astillas o trocitos de madera mojados sobre el carbón encendido. Cierre la tapa para que las astillas comiencen a echar humo. Puede comenzar a cocinar después de algunos minutos. Si es necesario, pueden agregarse más astillas mojadas al fuego después.

Calibre el termómetro:

Para calibrar el termómetro, caliente el horno a 350 °F y ajuste el termómetro interior. Ajústelo con una llave inglesa si el termómetro no coincide con la temperatura a la que está puesto el horno. Procure no tocar el termómetro con las manos descubiertas cuando está caliente. Utilice siempre guantes de cocina.

Cuando termine de asar en la parrilla:

Cuando termine de asar en la parrilla, puede apagarla cerrando ambos reguladores de tiro para extinguir el fuego.

Cómo limpiar las cenizas: ÚNICAMENTE LIMPIE LAS CENIZAS CUANDO LA PARRILLA NO ESTÉ EN USO.

Después de que se apague el fuego por completo, espere varias horas antes de limpiar las cenizas para asegurarse de que todavía no estén calientes. Empuje las cenizas que no hayan caído a la bandeja para cenizas desde la rejilla para el fuego. (Si hay trozos de carbón que se han quemado parcialmente en la rejilla, puede guardarlos para la próxima vez: todavía sirven). Dé golpecitos en los costados del recipiente para el fuego para aflojar la ceniza que quede en los costados. Desenganche la bandeja para cenizas del fondo de la parrilla y quítela, deslizándola hacia el frente. Dé algunos golpecitos firmes a la bandeja para cenizas para aflojar las cenizas que estén atascadas. Coloque las cenizas en un recipiente de metal y cúbralas con agua para asegurarse que no queden brasas encendidas. Luego puede desechar las cenizas. El carbón es una sustancia porosa y retiene la humedad. NO deje carbón en la parrilla mientras no la use, ya que el carbón o las cenizas que queden, especialmente afuera, pueden reducir la vida útil de la parrilla.

Le sugerimos que busque en internet más información sobre el estilo de cocción Kamado.

AKORN® ™
Kamado Kooker™

Compare Features with Ceramic or any Cooker

- | | | | |
|-------------------------------|---|--|---------------------------------------|
| • Área de parrilla más grande | • Pared triple y aislada | • Estantes | • Parrilla fácil y segura |
| • Menos peso | • Bandeja para cenizas-
facilita la limpieza | • Interior recubierto con
porcelana | • Temperatura constante y
uniforme |
| • Más durable | • Patas con ruedas | • Superficie de refrigeración
<small>que las parrillas estándar</small> | • Cocina de 700° a 250° F |

A través de su nueva e innovadora tecnología, AKORN™ ofrece diversas funciones y calor aislado con menos flujo de aire, por lo que las carnes quedan más sabrosas y jugosas. The easiest and best grilling method ever offered. El mejor método para cocinar a la parrilla y el más fácil que se haya ofrecido. More you use your AKORN™, the more feel you have for cooking times and amount of charcoal. Cuanto más use su AKORN™, más ganas tendrá de cocinar y añorará las cantidades de carbón.

AKORN™ ofrece ACCESORIOS DE AHUMADO para mejorar los placeres del ahumado:

- Piedra para ahumado • Piedra para hornear pizza • Bandejas recolectoras de grasa • Rejilla para carne
- Wok Kooker • Termómetro remoto (todos accesorios para ahumado)

Más recetas sobre el estilo Kamado, especias y marinadas:

www.greenegggrilling.com/blog/

www.nibblemethis.com

www.CharGriller.com

Reglas generales para
ASAR A LA PARRILA Y AHUMADO
Métodos y comidas

- Baje la tapa de la parrilla mientras cocina para evitar las llamaradas y lograr una cocción pareja.
- Agregue astillas para más sabor. Cuando ahume, deje las astillas en remojo durante 40 minutos.
- El termómetro de la carne le indica las temperaturas internas para crudo, medio o bien cocido. Inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne. Se recomienda un termómetro con cable que vaya desde la sonda hasta el regulador de la parte superior (también hay termómetros inalámbricos y con alarmas disponibles) de para que no tenga la necesidad de abrir la tapa para leer la temperatura de la carne.
- La cocción excesiva provoca que la carne se seque .
- Los ajustes al regulador disminuyen o aumentan el calor según el alimento o el método de cocción. < Fácil control de la temperatura: deje el botón del regulador abierto y el regulador superior de ajuste. Un ¼" de ajuste del regulador superior puede significar un cambio 25 ° F.
- Para disminuir la temperatura de la cúpula: cierre ambos reguladores y abra la tapa de manera intermitente para liberar el aire caliente. Puede rociar un poco de agua sobre el carbón con sus manos.
- Se recomienda el CARBÓN EN TROZOS como combustible porque se enciende más rápido, se quema más, es más limpio, le aporta sabor, deja menos cenizas para limpiar, dura más (de 18 a 24 hrs.) y usa menos carbón que la briqueta.
- No utilice líquido para encender el fuego, use un arrancador eléctrico o arrancador de fuego. Sin regusto.
- Si cocina a alta temperatura, deje levemente la tapa abierta o abra el regulador superior durante 10 segundos antes para evitar las bolas de fuego o que las llamas vuelvan.
- Deje la carne a temperatura ambiente antes de cocinar.
- Al ahumar, además de estas sugerencias, siga las instrucciones de "Preparación de la parrilla para ahumar" debajo de la Sección de ahumado.

RECETAS PARA ASAR A LA PARRILLA

ASAR A LA PARRILLA (calor directo sobre el carbón)

BISTECS: Primero quite el exceso de grasa y limpie en seco ambos lados de los bistecs.

- Dore los bistecs de 1 ½ pulgada en AKORN™ directamente sobre el carbón durante 2 o 3 minutos a 650° F.
- De vuelta los bistecs y ase a la parrilla durante otros 2 o 3 minutos.
- De vuelta los bistecs otra vez y cierre los reguladores superior e inferior, y déjelos en la parrilla otros 3 o 4 minutos antes de retirarlos.
- Temperaturas internas de la carne: {145° F – Medio crudo; 160° F -Medio; 170° F –Cocido.

Aliño seco (por bistec): mezcle 1/8 taza de sal kosher, ¼ cucharadita de pimienta blanca, 1/8 cucharadita de pimienta de cayena, 1 cucharadita de pimienta negra y aplíquelo sobre ambos lados. O marine los bistecs en una fuente de vidrio con la mezcla de: ½ taza de aceite de oliva, 1/3 taza de salsa de soja, ¼ taza de vinagre de vino, 2 cucharadita de jugo de limón, 1 cucharadita de mostaza seca, 1 diente de ajo picado, una cebolla pequeña picada, ¼ cucharadita de pimienta durante 3 horas en el refrigerador.

HAMBURGUESAS: ase a la parrilla hamburguesas de ½ libra exactamente igual que los bistecs, excepto que 2 minutos menos de cada lado. Antes de llevar a la parrilla, mezcle las hamburguesas con Meat Magic, salsa Worcestershire, ketchup, sal kosher, pimienta en grano, cebollas picadas y deje reposar durante 20 minutos a temperatura ambiente.

MARINADA DE CARNE: para bistecs, chuletas y hamburguesas: mezcle 1 taza de salsa de soja, 2 cebollas grandes picadas en trozos grandes y 2 dientes de ajo (por la mitad) en una procesadora eléctrica; tape, procese a velocidad máxima durante 1 minuto o hasta que la mezcla esté suave. Añada ¼ taza del colorante de la salsa de carne en botella (Kitchen Bouquet y Gravy Master) y 2 cucharaditas de aderezo Beau Monde (o reemplace con una 1 cucharadita de MSG y 1 cucharadita de sal condimentada). Marine la carne a temperatura ambiente durante 2 horas o en el refrigerador hasta 24 horas en un plato cubierto. Deje la carne a temperatura ambiente antes de cocinar.

COSTILLAR DE CORDERO: un costillar de cordero típico tiene 8 costillas y pesa entre 1 ½ y 2 libras. Un costillar de cordero es ideal para dos personas. Una gran inversión, pero una comida fantástica. El extremo inferior tiene un trozo grueso y circular de carne, que en el costillar es como un trozo de carne para asar delgado y largo. Una vez cortado es como una pequeña chuleta de cerdo. Pídale al carnicero que le quite la piel externa del costillar y que corte el hueso del espinazo para que sea más fácil cortarlo.

Preparación:

- Envuelva los huesos largos sin carne que sobresalgan del costillar con papel de aluminio (para evitar que se forme una costra). No cocine demasiado ni lo haga a una temperatura elevada porque estos huesos pueden quemarse y desmenuzarse. Mantenga los huesos hacia arriba, alejados del fuego colocándolos sobre un soporte en forma de “U”.
- Quite los trozos de grasa sueltos. Seque con una toalla de papel y condimente con mostaza, sal, pimienta y ajo.
- Dore el cordero rápidamente sobre el fuego caliente a 500° F, 3 minutos por lado, luego baje el calor o mueva la rejilla a una parte más fría de la parrilla para dejar que se dore el centro. Crea una costra caramelizada perfecta y mantiene el centro tierno y jugoso.
- Cierre la tapa de AKORN™ y deje reposar durante otros 5 minutos. Pruebe la temperatura interna mientras cocina. No cocine demasiado. El cordero está crudo a 120° F; medio a 150° F.
- Retire de AKORN™ y quite el papel de aluminio 10 minutos antes de cortar. Deje que la rejilla vuelva a recobrar un par de grados después de que la sacó de la parrilla. Se seguirá cocinando en el interior.

Para cortar el costillar de cordero, póngase de pie del lado de la carne, con los huesos curvos alejados. Deslice un cuchillo afilado hacia abajo, entre los huesos, cortando suavemente por la carne. Debe poder ver los huesos hasta abajo, por la parte trasera del costillar.

RECETAS PARA ASAR A LA PARRILLA

CERDO:

Ingredientes

- 4 Chuletas de cerdo; chuletas de 1 – 1.3” de espesor
- Marinada (aceite de oliva, sal y pimienta o use el adobo Dizzy Pig BBQ y ajo)

Preparación

- Dore a una temperatura elevada (temperatura del bistec) durante 90 segundos por lado.
- Coloque en un plato aparte y deje reposar durante 15-20 minutos.
- Regrese a AKÖRN™. La temperatura de la cúpula debe ser de alrededor de 400 – 450° F.
- Cocine durante 5 minutos por lado.
- La temperatura interna de la chuleta debe ser de 150 grados como máximo.

POLLO: requiere un asado a la parrilla más lento.

- Primero, corte y quite el hueso del centro del pollo.
- Aplaste la pechuga presionando hacia abajo hasta que se rompa el cartílago.
- Frote aceite de oliva sobre el pollo y espolvoree tomillo, perejil, salvia, romero, sal y pimienta.
- Ase a la parrilla con la piel hacia abajo durante aproximadamente 17 minutos a 350° Hasta que la piel esté crocante;
- De vuelta y ase a la parrilla durante aproximadamente 28 minutos o hasta que la temperatura del pollo sea de 160° F.

MARINADA DE POLLO: Mezcle ½ taza de salsa de soja, ¼ taza de aceite vegetal, ¼ taza de vinagre de vino tinto, 1 cucharadita de orégano, ½ cucharadita de albahaca, ½ cucharadita de ajo deshidratado con perejil, ¼ cucharadita de pimienta. Vierta la mezcla sobre los trozos de pollo en un plato de vidrio. Cubra y guarde en el refrigerador toda la noche Use la marinada para rociar el pollo mientras cocina.

SALMÓN EN TABLA DE CEDRO:

Ingredientes

Salmón fresco Adobo Dizzy pig BBQ Jugo de limón Aceite de oliva

Preparación

Deje las tablas en remojo durante 3-4 horas antes de cocinar. Frote el salmón con aceite de oliva, adobo dizzy pig raging y limón. Prepare la AKÖRN™ a 425°

Coloque la tabla sobre la parrilla. Una vez que comience a ‘crujir’ coloque el salmón sobre la parrilla (aproximadamente 5 minutos).

Para los filetes gruesos de salmón, calcule alrededor de 10 a 13 minutos para que el pescado comience a 'desmenuzarse'... todavía le faltará un poco de cocción en el centro. Déjelo 15-20 minutos si desea que se cocine totalmente.

PERROS CALIENTES: la parrilla debe estar a 275° F durante aproximadamente 20-30 minutos. De vuelta cada 5 minutos para lograr un color dorado y retírelos cuando comiencen a abrirse.

CAMARONES (pelados) y LANGOSTAS: insértelos en pinchos de brochetas, cúbralos con manteca derretida y sal con ajo. Áselos a la parrilla durante 4 minutos de cada lado o hasta que estén rosados. La salsa para el cóctel es opcional.

PAPAS ASADAS: frote con manteca y envuelva con papel de aluminio, cocine a la parrilla con la tapa baja durante 50 minutos. Gírelas después de 25 minutos (no es necesario girarlas si se ahuman). Apriételas para verificar la cocción.

MAZORCA DE MAÍZ (dulce): Deje remojar en agua durante 1 hora y ase a la parrilla a 325° F durante 28 a 32 minutos girando con frecuencia.

- Corte los hilos sueltos de los extremos de las mazorcas, deje la chala y colóquelas en la parrilla.
- O tire la chala, quite los hilos, aplique manteca y espolvoree con adobo comercial. Tire hacia atrás la chala de la mazorca y ate la parte superior con un trozo de chala. Ase a la parrilla como se indica anteriormente. Al terminar, la chala se desprenderá.

RECETAS PARA ASAR A LA PARRILLA

VEGETALES AL WOK: Utilice una parrilla con “WOK Kooker” con pequeños orificios.

La combinación preferida de vegetales se compone de espárragos, hongos, cebollas dulces y piñas, pero otras combinaciones también quedan muy bien. Otro ejemplo se compone de frijoles verdes, pimientos rojos, cebollas y zucchini. Las posibilidades son amplias, ilimitadas para la imaginación. Hongos, cebollas dulces y piñas le aportan mucho.

Corte los vegetales en rodajas y colóquelos en un bol durante 30 minutos antes de cocinar. Luego, mezcle los aderezos en un bol pequeño. Una vez más déle rienda suelta a su imaginación. Es importante usar aceite en la mezcla para “cubrir” los vegetales.

Mezcle 2 cucharadas de: salsa de soja, aceite de maní, salsa de pescado y vino; también mezcle 1 cucharadita de cada uno de lo siguiente: ajo (deshidratado o fresco), azúcar, adobo preferido, jugo de limón, aceite de oliva y pimienta.

Vierta la mezcla sobre los vegetales y mezcle con las manos. Deje reposar de 15 a 30 minutos. Si lo deja reposar más tiempo, la sal absorberá la humedad de los vegetales y se achicharrarán.

Encienda el carbón y lleve la temperatura de la cúpula entre 500 - 600° F. Abra la tapa con cuidado a una temperatura elevada. Coloque el Wok Kooker vacío (rociado con aceite) sobre la rejilla de cocción directamente sobre el carbón y cierre la tapa. Después de 1 minuto, vuelque los vegetales en el Wok. Hará un chisporroteo. Esparza los vegetales y cierre la tapa. Después de 2 o 3 minutos, abra y mezcle bien. Debe ver una señal de que se estén dorando.

Cierre la tapa, espere 2 o 3 minutos antes de volver a mezclar. Repita el proceso hasta que tenga un sabor crocante.

Cocinar en un Wok normal es bueno y le permite terminar con mucha cantidad de jugos, pero no es lo mismo.

El calor elevado, el carbón al aire libre y el humo generan un efecto especial.

AHUMADO

(Calor indirecto con la piedra de ahumado opcional)

La combinación de paredes gruesas triples y el aislamiento ofrecen un aislamiento ideal para una cocción lenta y larga que hace más tierna todas las carnes. AKORN™ conserva la temperatura por muchas horas. La cocción lenta a baja temperatura, durante horas, es la clave para un ahumado magnífico. La piedra para ahumado convierte a AKORN™ en un horno de convección.

Preparación de la parrilla para todo tipo de “AHUMADO” Métodos y alimentos

- El ahumado es largo y lento dentro del rango de 200° a 350° F.
- Ajuste los reguladores a la temperatura deseada.
- Carbón en trozos: (preferible a las briquetas). Coloque varias capas en la caja del fogón con astillas de nogal en remojo (deje en remojo 40 minutos a 3 horas) mezcle entre los carbones o encima de ellos para que la carne tenga un sabor a humo de leña. Usa menos cantidad de carbón en trozos de la que usaría de briquetas. Para una cocción lenta, (250 a 350°) encienda un fuego pequeño con el arrancador de fuego en la parte superior de la pila de carbon. Encienda la pila de carbón desde la parte superior para temperaturas más elevadas. Es más fácil de calentar, más difícil de apagar.
- Deje la carne a temperatura ambiente antes de cocinar y use el termómetro de la carne para saber cuando está cocida.
- Además, siga todas las recomendaciones de las “Reglas generales para asar a la parrilla y ahumar”.

RECETAS DE AHUMADOS

ACCESORIOS PARA EL AHUMADO y su uso:

PIEDRA DE AHUMADO: (se vende por separado) (difusor de calor para la cocción indirecta) (se coloca a 2³/₄" debajo de la rejilla de cocción sobre el bol de fuego) El aire circula alrededor de la carne y protege la carne de la llama y el calor directo.

Prepare la parrilla para el ahumado en una de las siguientes combinaciones usando la piedra de ahumado, la bandeja recolectora de grasa y las rejillas para la carne .



Bandeja recolectora de grasa y rejilla para la carne sobre la rejilla de cocción



Bandeja recolectora de grasa sobre la piedra de ahumado



Bandeja recolectora de grasa y rejilla para la carne sobre la piedra de ahumado
*Ideal para pavos grandes

La piedra de ahumado puede ser una piedra para pizza o la piedra de la pizza puede ser una piedra de ahumado.

PIEDRA PARA HORNEAR PIZZA: (se vende por separado) piedra circular de 15". Colóquela sobre la piedra de ahumado o la rejilla de cocción al cocinar. Utilice con o sin la piedra de ahumado según el método de cocción.

La piedra para pizza se puede usar como piedra de ahumado al colocarse sobre la rejilla de cocción; con la bandeja recolectora de grasas en la parte superior de la piedra para pizza; luego con la carne y la rejilla para la carne ubicada dentro de la bandeja recolectora de grasa;



La piedra para pizza se usa como piedra de ahumado

BANDEJA RECOLECTORA DE GRASA: (se vende por separado) Colóquela debajo de la rejilla de cocción y arriba de la piedra de ahumado (directamente abajo de la carne) para atrapar las derrames y agregar sabor.

O, coloque la bandeja recolectora de grasas en la parte superior de la rejilla para cocción con la rejilla para la carne ubicada en la bandeja recolectora de grasa. Puede agregar jugo de manzana o cerveza en la bandeja recolectora de grasa si lo desea.

REJILLAS PARA CARNE: (se venden por separado) El soporte en forma de "U" para trozos de carnes, costillas o paletas; soporte de alambre cónico para pavo o pollo. Gire el soporte en "U" para mantener ciertas carnes.

WOK KOOKER: (se vende por separado) APROXIMADAMENTE 11" de diámetro CON ORIFICIOS – IDEAL PARA VEGETALES

Ahumado sin la PIEDRA DE AHUMADO o la piedra para pizza: Coloque la bandeja recolectora de grasas en la parte superior de la rejilla para cocción con la carne y la rejilla para la carne adentro de la bandeja recolectora de grasa.

RECETAS DE AHUMADOS

PALETA DE CERDO O VENADO: (prepare la parrilla para el ahumado; ver más arriba) (con hueso – 6/9 libras):

Coloque el adobo en la paleta hasta que esté húmeda. Envuelva con un film transparente y coloque en el refrigerador durante 3 a 5 horas. Cocine la paleta durante 18 horas a 235°. Cuando la temperatura interna de la carne alcance los 200°F. Quite y envuelva nuevamente dos veces con papel de aluminio y deje reposar 30 minutos antes de sacar.

Adobo: 1 taza de adobo seco para parrilla comercial o inyecte el aderezo de su elección profundamente.

RECETAS DE AHUMADOS

COSTILLITAS: (prepare la parrilla para el ahumado; consulte más arriba)

Primero quite la membrana colocando la punta del termómetro de la carne entre la membrana y un hueso cerca del extremo del costillar. Deje la membrana floja y quite la piel. Luego lávelas.

- Aplique el adobo en todos los lados y deje reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos.
- Ahume durante 1½ hora a 325° F.
- Quite y pincele todos los lados con salsa barbacoa con miel.
- Coloque el costillar sobre una bandeja de aluminio con 1" de jugo de naranja. Cubra con aluminio y cocine 1 hora a 325° F o hasta que la temperatura interna del cerdo sea: Término medio 160° F; Bien cocida 170° F; Inserte palillos para probar si la carne está tierna.
- Retire y sirva. Para servir más tarde, envuelva y guarde en el refrigerador. Para servir, pincele la salsa de barbacoa con miel y caliente.

Adobo: una taza del adobo seco para barbacoa y otra taza de miel, 1 ½ taza de jugo de manzana y 2 tazas de salsa barbacoa con miel.

COSTILLAS – lento y despacio: (prepare la parrilla para el ahumado; ver más arriba) Algunos prefieren el calor directo para una costra más gruesa.

Las siguientes costillas tendrán textura y 'costra'. Si desea más consejos útiles, visite www.nakedwhiz.com

Ingredientes: Costillitas (se recomiendan en lugar de las costillas laterales): Mostaza y el adobo preferido; soporte para costillas en forma de "U"

Preparación: Use la piedra de ahumado para calor indirecto

- Retire la membrana (o pídale al carnicero que se la saque). Se puede ayudar con pinzas y tomarlas con una toalla de papel.
- Frote generosamente con mostaza y su adobo preferido
- Estabilice la cocina AKORN™ en 250° (con ambas ventilaciones casi cerradas)
- Con la temperatura de AKORN™ estabilizada, cocine las costillas durante cinco horas.
- Aplique la salsa de nogal preferida, si después de cinco horas, el adobo no ha formado una costra agradable y la carne no se encogió una pulgada en el hueso.
- Después de 5½ horas, si la costilla se sale fácilmente al girarla, está cocida. O cocine 15 minutos o hasta que esté cocida.

ASADO DE COSTILLA: (prepare la parrilla para el ahumado; consulte más arriba)

Instrucciones de preparación:

- Coloque 4 libras de asado de costilla en una cazuela. Frote los aderezos sobre toda la carne (según se menciona)
- 1 cucharada de pprika, 3 cucharadas de ajo aplastado, 2 cucharadas de Worcestershire y 2 cucharaditas de ablandador Adolph.
- Aplique sal y pimienta a gusto.
- Deje la carne para asar en el soporte en forma de V.
- En la cazuela, mezcle 1 taza de sal gruesa, 1 cucharada de harina, un huevo blanco, 1 cucharada de agua para ligar la pasta.
- Coloque la parte trasera de la carne en la cazuela y presione la mezcla de sal/harina en la superficie para asar. Siga haciéndolo hasta que se cubra toda la superficie para asar con la mezcla de sal/harina.

Nota: Use una estopilla para mantener la sal en la superficie de la carne si lo desea.

Instrucciones de cocción:

- Sobre una bandeja recolectora de grasa sin agua, coloque la carne sobre la rejilla para asar.
- Cocine la carne 15 minutos por libra a 500-525° F para una cocción medio cruda.
- Coloque el termómetro de la carne durante los últimos 30 minutos de cocción. 145° crudo; 160° medio; 175° bien cocido.
- Cuando finaliza la cocción, quite la carne y deje reposar descubierta durante 10 minutos
- Deje reposar la carne durante 10 minutos, rompa el cascarón de sal de la carne y quítela. Se hará una costra de sal y posiblemente tenga que rasparla de la superficie de la carne.<0} Deje reposar la carne otros 5 minutos, corte y sirva.

Salsa Au Jus:

- En una sartén de 10" o cacerola poco profunda coloque 4 a 6 trozos pequeños de carne con 3 a 4 cucharadas de agua.
- Mezcle y caliente sobre calor medio hasta que se oscurezca el agua y ponga viscosa por los trozos de carne.
- Agregue 1 a 2 tazas de agua y aumente el calor debajo de la cacerola.
- Cuando el agua comience a hervir, agregue 2 cucharaditas de cristales caldo de carne.
- Mezcle hasta que se disuelvan los cristales por completo.
- Retire del calor, escurra para quitar cualquier trozo de carne utilizado para saborizar y sirva.

RECETAS DE AHUMADOS

COSTILLAS DE PRIMERA CALIDAD: (con hueso) (prepare la parrilla para el ahumado) *el extremo más pequeño suele ser jugoso (2 huesos = 4 personas)*

Ingredientes: mostaza, ajo, adobo para barbacoa

Preparación:

- Aderece la costilla de primera calidad con ajo, pimienta, adobo para barbacoa y envuélvalo con plástico y déjelo reposar al menos 1 hora.
- Coloque la bandeja recolectora de grasa abajo para atrapar los derrames.
- Marque el exterior para obtener una costra. Otros prefieren cocinar a 350° durante 3 horas para una costilla de primera calidad de 8 libras (use un termómetro inalámbrico)
- Retire antes de que la costilla se cocine, cubra con papel de aluminio y deje reposar durante 10 minutos.

PAVO o POLLO ENTERO: (prepare la parrilla para el ahumado; consulte más arriba)

- Coloque el ave verticalmente (erguido) en un soporte de alambre cónico (en la bandeja recolectora de grasa) ubicado directamente sobre la piedra de ahumado. (sin rejilla de cocción) o sobre la rejilla de cocción. Puede dejar el ave de manera horizontal en un soporte para carne en forma de “U”.
- Aplique el adobo seco comercial, sal y pimienta sobre todo el ave y debajo de la piel en el cogote
- Coloque la bandeja recolectora de grasa sobre la piedra para ahumado (debajo de la rejilla del fuego) llena con 2 tazas de caldo de gallina, vino, agua, apio y cebolla.
- Cocine durante aproximadamente 12 minutos por libra a 325° F hasta que la temperatura interna de la carne (en la pechuga) sea de 160° F.
- Use todo el líquido derramado en la bandeja recolectora como salsa. Use un pavo de hasta 18 libras o un pollo de hasta 8 libras.
- Corte el pavo mientras se encuentre en el soporte. DELICIOSO! (use el termómetro de la carne para saber cuando esté hecho) Siga las reglas generales para ASAR A LA PARRILLA Y EL AHUMADO y la preparación AKORN™ para el AHUMADO.

CHULETAS DE CERDO A LA PARRILLA: (prepare la parrilla para el ahumado; consulte más arriba)

- Marine durante 2 horas (4) chuletas de cerdo (de 1.5–1.75 pulgadas de espesor; aprox. 1 libra cada una) en 1 taza de jugo de naranja, 4 cucharadas de salsa jerk y 2 medidas de ron.
- Ahume las chuletas a 275° F hasta que la temperatura interna de la carne sea de 135° F. Retire de la parrilla y cubra con aluminio.
- Aumente el calor en la parrilla hasta 600° F.
- Espolvoree las chuletas con nogal original Char Crust y ase durante aprox. 1 minuto por lado para dejar las marcas de la parrilla y que la grasa esté crocante.

BARBACOA DE CARNE DE CERDO RELLENA CON MANZANA: (prepare la parrilla para el ahumado; consulte más arriba) (lomo de cerdo de 5 o carne de lomo) Lave la carne y séquela con golpecitos.

- Corte bolsillos alrededor de la carne e inserte rodajas de 2 manzanas ácidas a lo largo de la carne. Marque la carne y frote el aderezo criollo Tony Chachere's® generosamente .
- En un bol, mezcle ½ taza de aderezo criollo o marrón condimentado preparado con mostaza, 1 taza de nueces picadas y 1/8 taza de tequila. Haga una pasta y cubra la carne. Cubra y enfríe toda la noche. Quite la carne cubierta del refrigerador y deje a temperatura ambiente.
- Coloque 2 tazas de nogal en remojo (durante toda la noche, en un envase hermético, con 7/8 taza de tequila o astillas de madera de manzano sobre el carbón en trozos.
- Cocine la carne durante 2 horas a 350° F o hasta que la temperatura de la carne interna sea de 160° F con la rejilla de cocción sobre la piedra de ahumado para atrapar los derrames.
- Retire y cubra de inmediato con aluminio para mantener el calor y la humedad en el interior.

Salsa: En una salsera, mezcle la grasa que salió de la carne, 2 tazas mitad crema y mitad leche, 1 taza de jerez cremoso, 1 cucharada de mostaza y 2 cucharadas de mezcla de salsa y roux Toney Chachere. Lleve al fuego hasta que hierva, mezclando constantemente para evitar que se quemé y pegue. Reduzca el calor e hierva a fuego lento durante 5 minutos. Para servir, corte rodajas de carne a un ángulo de aproximadamente ¾ pulgada de espesor para poner las manzanas. Sirva la salsa sobre la carne con una cuchara. (10-12 porciones)

RECETAS DE AHUMADOS

JAMÓN DOBLE AHUMADO: (prepare la parrilla para ahumado-consulte arriba) Calor indirecto, cocción baja/lenta.

Un jamón totalmente cocido o parcialmente cocido, de la variedad de ½ garrón o paleta (se puede usar más agua, si no supera el 23% de agua agregada del producto. El ahumado previo con nogal funciona mejor.

Actualización: Utilice un jamón de pierna completo si lo desea. El jamón sin cocción funciona mejor. No se limite al jamón.

Salsa de glaseado:

- Mezcle los ingredientes en la salsera con batidor de alambre. Caliente suavemente para formar una salsa viscosa, espesa.
 - ½ taza de azúcar negra
 - ¼ taza de jarabe de arce (en lo posible, use jarabe de arce real oscuro grado B)
 - ¼ taza de miel
 - 2 cucharadas de vinagre de sidra
 - 1 - 2 cucharadas de salsa Worcestershire
 - 2 cucharadas de café granulado instantáneo (utilice una buena marca porque hace la diferencia)
 - 1 cucharada de mostaza molida
 - 2 cucharadas de jugo de naranja concentrada (una buena marca le aporta mejor sabor)
- Marque la piel del jamón a ½" de profundidad con el diseño de un diamante entrecruzado para permitir que la salsa del glaseado penetre en el jamón. Coloque el jamón (sin glaseado) en una asadera poco profunda o rejilla para asar. Agregue piña y cerezas si lo desea en el exterior al comenzar el proceso de glaseado. No lo esparza.
- Coloque el nogal remojado en agua o los trozos de pacana sobre el carbón 5 minutos antes de colocar el jamón, permite un mayor sabor en el ahumado. Este es el segundo ciclo de cocción, el primero es el que utilizó el procesador. Si desea un mayor sabor ahumado, coloque el jamón en el congelador durante 1 a 1 ½ horas antes de cocinarlo para que los bordes externos comiencen a congelarse. Avance lentamente con el procedimiento; ¡no desea que el jamón se le congele demasiado!
- Use una bandeja recolectora de grasa llena en una ¾ partes cuando cocine, llénela con una mezcla de agua y jugo de naranja en un 50/50.
- Cocine a 275° - 300° durante 25 a 30 minutos por libra. Rocíe con la salsa del glaseado hasta la última hora de cocción. Siga cocinando hasta que el jamón alcance una temperatura máxima de 140°. No cocine demasiado.
- Retírelo y deje reposar cubierto durante 20-30 minutos antes de cortar. La temperatura interna seguirá ascendiendo a 145° después de quitarlo de AKÖRN™. De esta forma, el jamón mantendrá la humedad y el sabor.

Actualización del blog: retire el jamón de la parrilla a 135° en el interior, incluso si el jamón "no está cocido". 135° de temperatura interna llevarán al jamón a 145° internos mientras repose envuelto en doble papel de aluminio resistente durante aproximadamente una hora. Se sellan los jugos y evita que el jamón comience a secarse durante el período de reposo. Comience la cocción a 225°. Déjelo que aumente el tamaño a 250°-260°. En mi opinión, la temperatura sugerida de 275° es demasiado elevada. El corte en espiral del jamón lo seca fácilmente.

Rocíe el jamón con la salsa de glaseado cada 10 o 15 minutos durante la última hora de cocción. La mezcla del glaseado se quemará, comenzará a glasear el jamón a los 120° y solo tiene que aplicar el glaseado dos veces con intervalos de 30 minutos. Entonces, no querrá perder tiempo de cocción intentando aplicarlo cada 15 minutos. Las dos aplicaciones de glaseado funcionarán si lo hace en las áreas de corte. El secreto es abundante ahumado y sirope de arce real y cristales de café granulado en la salsa de glaseado.

MARINADA DE JAMÓN INYECTABLE EL BESO DULCE DE LA MUERTE: requiere que se le hagan hasta 3 ranuras al jamón

Ingredientes: 1 taza de agua limpia de calidad (si el agua de su ciudad o pozo tiene un gusto desagradable, utilice agua en botella)
1 taza de jarabe Karo liviano (asegúrese que sea el jarabe liviano de la marca Karo)
1/8 taza del licor Amaretto (utilizar las marcas auténticas marca la diferencia)
2 cucharadas de extracto de pecana con mantequilla marca Watkins
1 cucharada de extracto de ron (una vez más, utilicé la marca Watkins porque tiene mejor sabor)
1 cucharadita de extracto de naranja
1 a 2 cucharadas de extracto de vainilla (nuevamente, utilicé la marca Watkins por su sabor después del primer uso)

Directions for blending:

- En una cacerola mediana, agregue agua, el jarabe Karo y Amaretto. Mezcle con frecuencia y caliente lentamente para evitar que el jarabe se queme.
- Agregue los ingredientes restantes, mezcla y caliente lentamente. Cuando el color sea uniforme y suave, retire del fuego. Enfríe a temperatura ambiente.

Instrucciones de uso:

- Envuelva el jamón con 2 capas de envoltorio de plástico antes de comenzar el proceso de inyección.
- Con la jeringa hipodérmica para marinada, inyecte 2 onzas líquidas, hasta 3 onzas, por libra de carne en un diseño cuadrículado y en forma pareja en todo el jamón. Use la receta anterior de "Jamón doble ahumado"

RECETAS DE AHUMADOS

VENADO AHUMADO: 1 trozo de carne de venado, bife completo, lomo o jamón

Ingredientes: 2/3 taza de salsa de soja; 1/3 taza de vino Shao (también puede ser jerez seco); 5 dientes de ajos, 1 cucharada de una o de todas estas hierbas frescas: perejil, menta, orégano, salvia, albaca, menta; 2 cucharadas de granos de pimienta negra. Instrucciones: descongele en el refrigerador toda la noche. El bife completo o la carne para asar es grande. Los bistecs cortados del jamón son más delgados que los bistecs vacunos y se cocinarán más rápidamente. Corte la grasa, los huesos y todos los cartílagos que pueda. Machaque los granos de pimienta haciéndolos rodar y presionándolos entre una tabla para cortar y una olla pesada. Pique o corte el ajo muy fino. Cubra la parte inferior de la cacerola o el plato con la marinada, no es necesario cubrir la parte superior del venado. Marine la carne de 6 a 16 horas. Gire la carne 4 veces. Si lo hace más tiempo, el sabor de la salsa de soja será más fuerte.

Cocine a 350°. La temperatura mínima debe ser de 300°; de lo contrario, el exterior no tendrá una apariencia atractiva. Una temperatura superior a los 400° podría provocar que la pieza de venado se seque y se queme. El líquido no subirá a la parte superior de la superficie de la carne sin cocinar. Las carnes de caza son más magras y delgadas que los bistecs y se cocinan más rápido. Gire cuando vea que la parte inferior necesite darse vuelta.

Cocine hasta que la temperatura interna de la carne alcance 140 - 145°.

Pida lo que el carnicero llama asado. La marinada es ideal para el salmón, la carne vacuna, pollo o carne de caza.

VENADO AHUMADO: coloque una pata del venado en el envase o en una "bolsa resistente". Marine de 2 a 4 días, girando diariamente. Marine el tocino toda una noche en su marinada. Retire la carne para asar del refrigerador 1 hora antes de cocinar. Condimente generosamente con sal condimentada y pimienta negra molida gruesa. Envuelva 1 libra de tocino sobre la parte superior de la carne para asar y ahume 20 minutos por libra o hasta que esté tierna. No cocine demasiado.

MARINADA DE VENADO: 1 taza de vinagre balsámico o de vino, 1 taza de aceite de oliva, 2 onzas de Worcestershire, ½ onza de Tabasco, 2 cucharadas. Condimente todo, 1 a 2 jalapeños picados, 3 onzas de salsa de soja. Marinada de tocino: 2 onzas de vinagre de vino, 2 onzas de Worcestershire, 4 pizcas de Tabasco.

PAPAS ASADAS DOS VECES: (prepare la parrilla para el ahumado; consulte más arriba)

Lave y cubra 4 papas panaderas grandes con aceite de oliva virgen y sal Kosher

Lleve al horno durante 1 hora a 400° F o hasta que estén blandas. Luego corte longitudinalmente y limpie.

Mezcle todos los ingredientes juntos: Los rellenos de 4 papas, 1/4 taza de leche, 1/2 libra de tocino frito y desmenuzado, Cebollas de verdeo, cantidad necesaria, 1 huevo, queso (Colby/Jack), ½ taza de Mayo/ Mir Whip. Coloque la mezcla nuevamente en la cáscara de la papa.

Lleve al horno nuevamente durante 30 minutos a 400° F; mantenga la humedad de las papas porque el horneado doble las secará.

FRIJOLES AL HORNO AHUMADOS: (prepare la parrilla para el ahumado; consulte más arriba)

Mezcle los siguientes ingredientes en un caldero o una olla de horno holandés: 2 cuartos (64 onzas líquidas) cerdo y frijoles escurridos, ¼ libra de barbacoa de cerdo, ½ lata de 4 onzas de ajíes verdes picados, ¼ taza de cebolla fresca o ¾ taza de cebolla fresca, ¼ taza de salsa de barbacoa, 1 taza de ketchup, 1/8 cucharadita de pimienta de cayena, 1/3 taza de miel, 1/3 taza de salsa Worcestershire, 1/3 taza de azúcar negra.

Cocine sin tapar durante 3 o 4 horas (hasta que el líquido se reduzca a la consistencia deseada) a 300-375° F. No mezcle durante la cocción. Al terminar de cocinar, los frijoles parecerán oscuros en la superficie debido a que el ahumado está en la parte superior.

Mezcle los frijoles y sirva caliente.

RECETAS DE HORNEADO

HORNEADO

Hornee pizza, pan, pan de maíz, biscochos, pasteles, galletitas y tortas. El diseño de AKÖRN™ para el control de la temperatura junto con la piedra de ahumado y la piedra para hornear pizza permite sacar la humedad de la masa de la pizza, dejándola tan crujiente como lo desee.

PIZZA HORNEADA COMO EL DESAYUNO: comience ahumando tocino cortado por el centro en AKÖRN™. Luego revuelva 4 o 5 huevos en la cocina con hornallas, o use la sartén de hierro fundido y hágalo en la AKÖRN™. Mientras los huevos se cocinan, dore varias tazas de papas y cebollas. Haga una salsa blanca espesa con pimienta. Use una masa de pizza Mama Mary precocida y esparza una capa de la salsa blanca sobre ella. Luego mezcle las papas y cebollas, los huevos y el tocino en un bol y colóquelo sobre la masa de la pizza cubriendo con queso y más salsa. Cocine en su piedra AKÖRN™. En la piedra de ahumado a 450° durante 13 minutos y luego ¡deléitese!

PIZZA CASERA DE 12 pulgadas:

Ingredientes

Salsa: cucharada de aceite de oliva, 1/2 cebolla pequeña cortada en dados, 1 diente de ajo picado, 1 lata de 15 onzas de tomates enteros, 1 ramito de orégano fresco, 1/2 cucharadita de azúcar, 1/2 cucharadita de sal kosher, 1/8 cucharadita de pimienta molida

Masa: 1½ taza de agua caliente, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharaditas de sal kosher, 3 x 3/4 tazas de harina para pan, ½ de harina de maíz, 2 cucharaditas de azúcar, 2 cucharaditas de levadura de efecto rápido.

Preparación

Salsa:

- Caliente el aceite en una sartén de 1-1/2 cuarto. Cocine la cebolla y el ajo hasta que estén blandos y transparentes, aproximadamente 3 minutos. Mezcle según sea necesario.
- Agregue tomates, aplástelos suavemente con las manos mientras los agrega. Agregue el jugo también. Corte hojas del tallo de orégano y córtelas.
- Agregue orégano y azúcar. Hierva a fuego lento, revolviendo de vez en cuando, durante 20-30 minutos, hasta que esté espeso. Agregue sal /pimienta.
- Si prefiere una salsa menos pesada, haga puré con los ingredientes antes de colocarlos en la olla.

Masa

- Compre la masa ya preparada o
- Coloque los ingredientes en el orden indicado en la máquina para hacer pan. Coloque la máquina en el ciclo para pizzas. Para usar de inmediato, pase a la pantalla pizza (o coloque en un bol con aceite, cubra y llévelo al refrigerador hasta que esté listo para usar).

Pizza

- Agregue la salsa y los otros ingredientes (si lo desea) a la masa.
- La pizza se puede cocinar de dos formas diferentes.
 1. Caliente la parrilla previamente a 650°. Humedezca la piedra para pizza (para enfriarla), coloque la pizza sobre la piedra y cocina durante 6 minutos.
 2. Si la parrilla no puede lograr la temperatura caliente, caliente previamente la parrilla a 350° y cocina durante 15-20 minutos (hasta que esté dorada)
- Déjela reposar durante 5 minutos y ¡disfrútela! La pantalla de la pizza ayudará a poner y sacar la pizza de la parrilla

RECETAS DE HORNEADO:

PIZZA Y SALSA CASERAS:

Salsa:

- En una sartén, saltee 1 cebolla cortada fina en 1 cucharada de oliva durante algunos minutos, luego agregue 1 lata (15 onzas) de puré de tomates, 1 cucharadita de sal, pimienta negra, 1 cucharada de albacá y orégano.
- En calor medio, mezcle de vez en cuando y cocine durante 20 minutos.

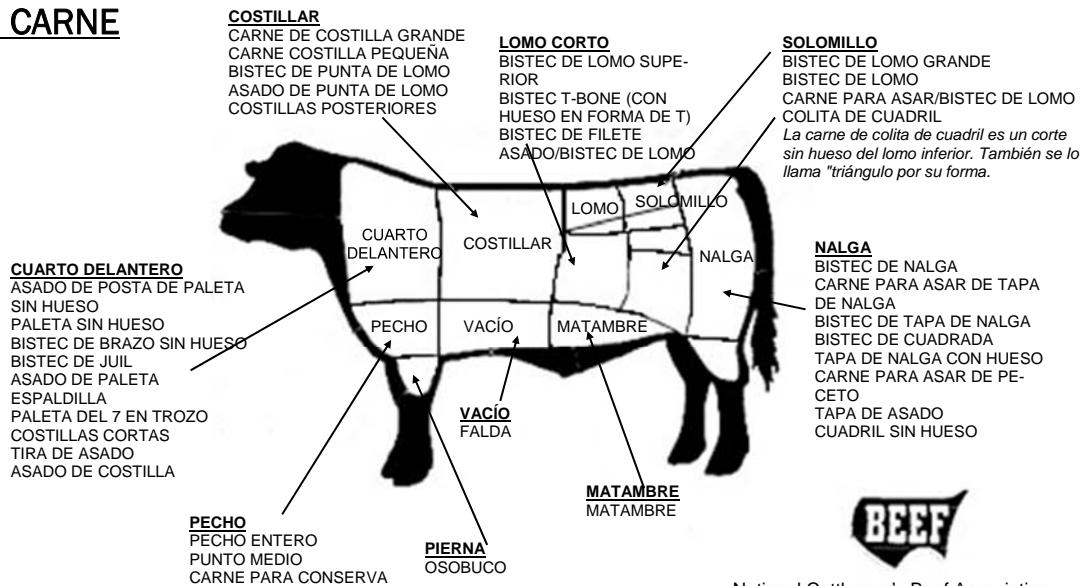
Masa de la pizza:

- Utilice una masa de pizza precocida de Mama Mary o compre el bollo de masa o..
- Vierta 1 taza de agua en la procesadora, agregue 1 paquete (2 1/2 cucharaditas) de levadura - hágala funcionar rápidamente.
- Agregue 1 taza de harina para pan (compre la mejor), 1 cucharadita de sal, 1 cucharada de aceite de oliva- procese durante algunos minutos.
- Agregue 1 1/2 taza más de harina y procese para formar un bollo - agregue más harina según sea necesario. La masa no debe quedar pegajosa, de modo que ajuste la cantidad de harina utilizada para obtener una masa bastante firme y suave.
- Quite del bol de la procesadora y colóquela sobre una superficie enharinada, amase algunas veces con la mano.
- Coloque la masa en un bol cubierto para que aumente el doble de su tamaño (más o menos 1 1/2 horas)
- Quite del bol, aplástela y forme dos bollos que se puedan estirar en (2) pizzas de 12". (Tal vez desee doblar los bordes para darle una corteza/borde para que sirva de contención de la salsa y los ingredientes)

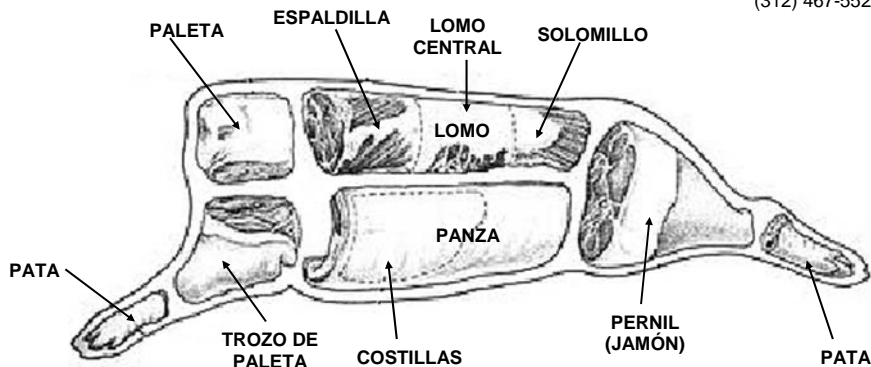
La Pizza:

- Esparza la salsa sobre la masa de la pizza.
- Coloque los ingredientes para colocar encima de la pizza que prefiera (queso, salchichas, hongos, pimientos, cebollas, anchoas, etc.)
- Coloque la pizza sobre la placa de ahumado en la piedra. Hornee la pizza a 400° F durante 35 - 40 minutos. Cubra la piedra de ahumado con harina de maíz para evitar que se pegue la pizza.

CORTES DE CARNE



CORTES DE CERDO



ESTA PÁGINA FUE DEJADA EN BLANCO INTENCIONALMENTE



AKORN® 

Kamado Kooker™

Para solicitar precios o hacer un pedido, visite:

www.CharGriller.com

o

LLAME al: 912-638-4724

o

envíe un FAX: 912-638-2580

o envíe un CORREO:

P.O. Box 30864

Sea Island, GA 31561



Visita nuestra tienda en línea en:
www.CharGriller.com
para más accesorios

TIENE LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS DEL MÉTODO PARA ASAR DE LA CERÁMICA

Calor aislado que requiere menos flujo de aire en la carne, lo que le da más sabor sin resecarla.

Selle su carne hasta 371,11 °C o cocínela lento a 121,11 °C. ¡Delicioso!



SMOKIN' STONE™ 6201

Circula el aire alrededor de la carne y la protege de la llama y el calor directo. Mejora el sabor y la suavidad.

LIFTER REJILLA

Para el control de calor preciso (Caliente, Media y Baja)



PIEDRA PARA PIZZA ~15" 6202

Úsela como una piedra para hornear



COBERTOR DE PARRILLA 6755

A la medida

Resistente a las condiciones del clima

Protege el acabado de la parrilla



BANDEJA DE GOTEO 6205

Atrape lo que gotea y guarde los sabores líquidos For extra taste

DELANTAL 8805

2 bolsillos Ajustable



ROSTIZADOR DE AVES

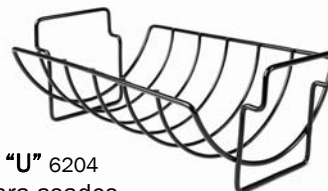
PAVO 6207

POLLO 6208



ESTANTE EN "U" 6204

Hacia arriba para asados
Hacia abajo para costillas



TERMÓMETRO REMOTO 6206

Controla las temperaturas de la carne y de la cámara de humo hasta 300 °C. (Soporta hasta 368,33 °C.) Revise las temperaturas desde adentro de la casa; hasta 91,4 m de distancia.



WOK KOOKER 6203

Ideal para vegetales