

# OWNER'S MANUAL



## 3-Burner Gas Grill

Model #E3072



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

### **CUSTOMER SERVICE**

**1-912-638-4724**

**Service@CharGriller.com**

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



# TABLE OF CONTENTS

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



## Danger

If you smell gas:

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



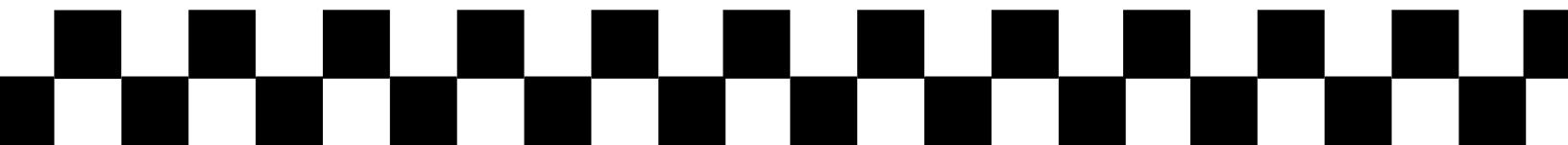
## Warning

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



## Warning

For Outdoor Use Only (outside any enclosure)



# IMPORTANT SAFETY WARNINGS

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. IF YOU ARE ASSEMBLING THIS UNIT FOR SOMEONE ELSE, GIVE THIS MANUAL TO HIM OR HER TO SAVE FOR FUTURE REFERENCE. FOR CUSTOMER SERVICE, CALL 912-638-4724.

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



## Danger

If you smell gas:

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



## Warning

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



## Warning

**For Outdoor Use Only (outside any enclosure)**

### **WARNING:**

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



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

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



**DANGER:**

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

**WARNING:**

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

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

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

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

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

- When used, always place the appliance and gas bottle on flat level ground. Grill can be used with 20lb gas cylinder. Grill will perform better if propane or LPG mixtures are used. Butane can be used, but because of the rate of the appliance the cylinder will tend to freeze and supply gas at reduced pressures, affecting grill performance.
- DO NOT move the appliance during use.
- DO NOT attempt to disconnect any gas fittings while barbecue is in use.
- DO NOT use gas bottle if the bottle and/or valve are damaged, rusty, or dented as this may be hazardous. Contact your supplier to have it checked.
- DO NOT lean over an open grill and be mindful of hands/fingers near the edge of the cooking area.
- Should a fire occur, turn off all gas burners, close the lid, and stand back from grill until fire is out.
- Should flames go out while in operation, turn off all gas valves and leave lid open.
- Return to grill after five minutes and try to relight the burners – following lighting instructions. Keep children and pets away from grill when in use. Some parts of the grill will become very hot.
- When cleaning the valves and burners, be careful not to stretch the valve orifices or burner ports.
- Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
- Gas may still be present in a cylinder that appears to be empty. Adhere to proper transportation/storage of the cylinder at all times.
- If gas is leaking from cylinder, move away from cylinder immediately and call your gas supplier or fire department. DO NOT try to address problem yourself.
- DO NOT use a flame to check for gas leaks.



- DO check for gas leaks and any obstructions to burners before use. This is especially important after a period of storage or non-use.
- The flexible tube should be changed whenever it is damaged or cracked or by expiration date printed on the tubing. Or, change tube every five (5) years.
- Always connect or replace cylinder in a well-ventilated area, and never in the presence of a flame, spark or heat source.
- Grill must be kept away from flammable materials.
- Turn off gas supply at gas container after use.
- Do not alter this grill in any manner.
- Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (BBQ mittens, pot holders, etc.).
- Note that parts sealed by manufacturer or its agent must not be altered.
- When assembling the grill, position the connection flexible tube so that it is protected against twisting.
- Stay away from any source of ignition when changing gas container.
- When assembling the grill, do not obstruct ventilation openings of grill's container compartment. We reserve the right to make minor technical adjustments to the device.
- When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to exceed 350°F (177°C). Do not store or use extra cooking oil in the vicinity of this or any other appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80% full. Not following the above information exactly may result in a fire causing death or serious injury.

## **CAUTION**

- This grill is for use with propane gas only (propane gas cylinder not included).
- Never attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a camper trailer, motor home or house.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting. The LP gas supply cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for propane gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) CFR 49.
- This grill is not intended for use on recreation vehicles and/or boats.
- Do not use grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- Keep all combustible items and surfaces at least 36 inches (91.4cm) away from grill at all times.
- DO NOT use this grill or any gas product near unprotected combustible constructions.
- Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.



- Never keep a filled container in a hot car or car trunk. Heat will cause gas pressure to increase, which may open relief valve and allow gas to escape.
- Keep grill's valve compartment, burners and circulating air passages clean. Inspect grill before each use.

## **WARNING**

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

## **DANGER**

- Liquid propane (LP) gas is flammable and hazardous if handled improperly. Know its characteristics before using any propane product.
- Propane Characteristics: flammable, explosive under pressure, heavier than air and settles in pools and low areas.
- In its natural state, propane has no odor. For your safety, an odorant has been added.
- Contact with propane can cause freeze burns to skin.
- Never use a propane cylinder with a damaged body, valve, collar or footing.
- Dented or rusted propane cylinders may be hazardous and should be checked by your propane gas supplier.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges.
- Use caution when moving grill to prevent strains.
- Do not exceed a temperature of 400°F.
- When opening lid, make sure it is pushed all the way back so it rests against the lid support brackets. Use extreme caution as hood could fall back to a closed position and cause bodily injury.
- Always hold an open lid from the handle to prevent it from closing unexpectedly.

- To protect against bacteria that could cause illness, keep all meats refrigerated and thaw in refrigerator or microwave. Keep raw meats separate from other foods, and wash everything that comes in contact with raw meat.
- Cook meat thoroughly, and refrigerate leftovers immediately.
- Use a calibrated food thermometer and the USDA guidelines to ensure that meat, poultry, seafood, and other cooked foods reach a safe minimum internal temperature.
- Always have a fire extinguisher near at all times. Maintain and check your fire extinguisher regularly.
- Non-rechargeable batteries are not to be recharged
- Do not mix different types of batteries such as alkaline, carbon-zinc, or rechargeable batteries.
- Do not mix old and new batteries
- Exhausted batteries are to be removed from the product
- Batteries included.
- **DO NOT DISPOSE OF BATTERIES IN FIRE. BATTERIES MAY EXPLODE OR LEAK**



# STOP! CALL FIRST!

## Do NOT Return Product to Store.

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

### **REGISTER YOUR GRILL:**

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

Registration provides important protections:

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

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

### **Document Your Grill Model and Serial Numbers HERE:**

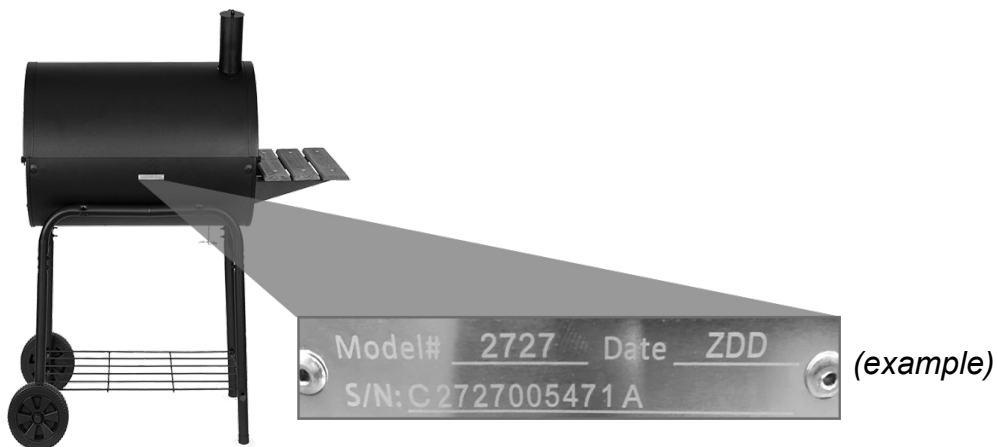
(Model and Serial number are located on the back of the grill body or on the leg.)

---

**(MODEL #)**

---

**(SERIAL #)**





# WARRANTY INFORMATION

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

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

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

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

## SURFACE RUST IS NOT CONSIDERED A MANUFACTURING OR MATERIALS DEFECT

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

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

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

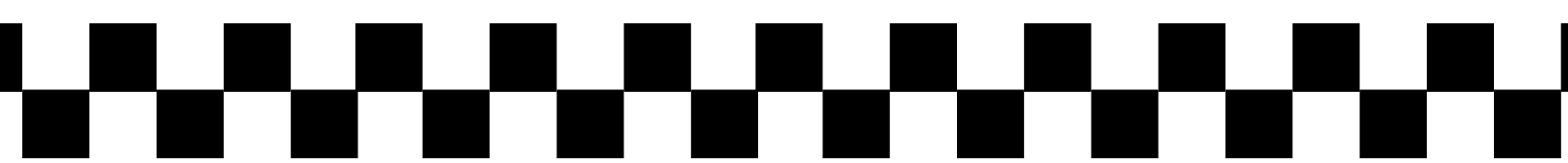
### Excluded Under ALL Warranties

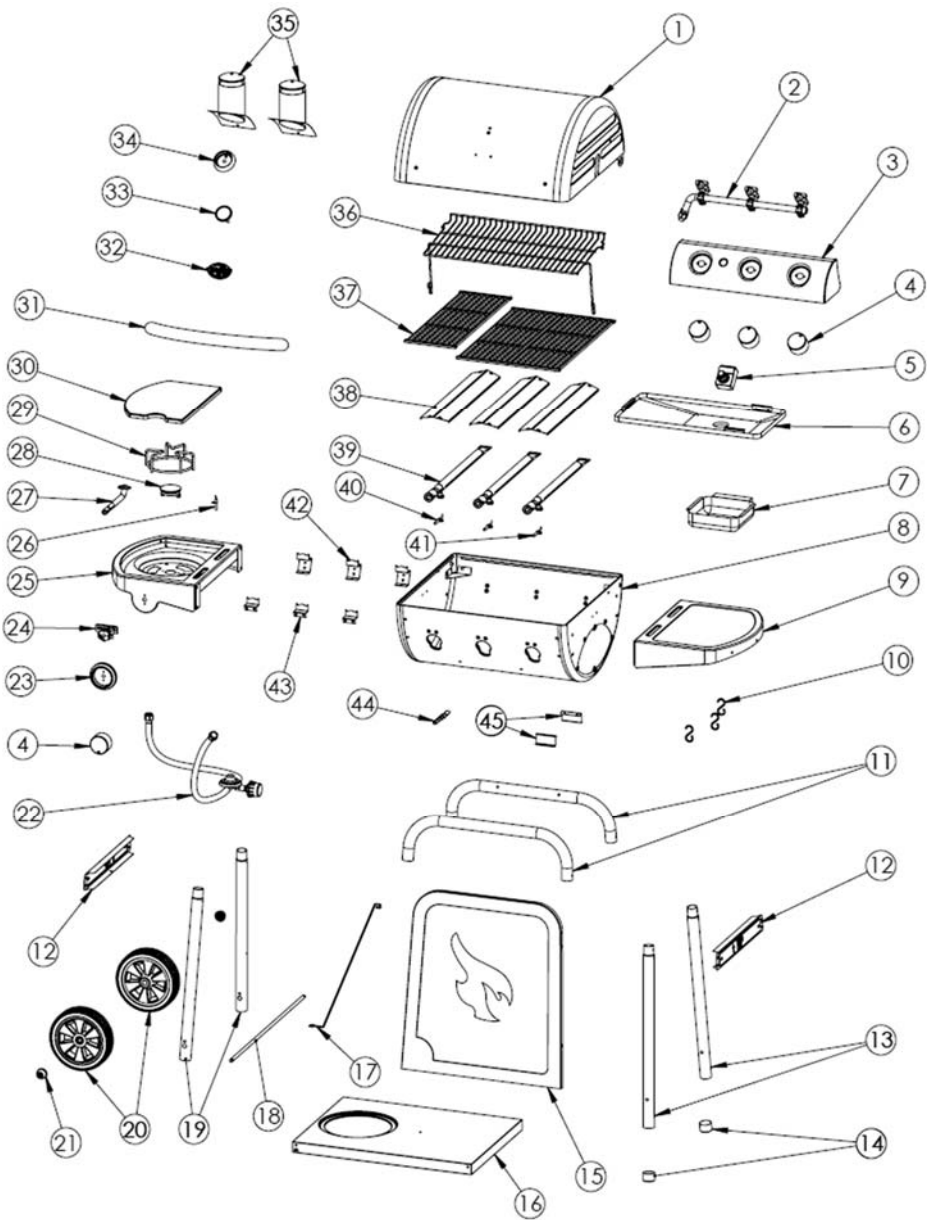
Paint; Surface Rust; Heat Damage; Incorrect Parts ordered by customer, including shipping; Worn Parts; Missing or damaged parts not reported within two (2) months of purchase date; Defective parts not reported within one (1) year of purchase date; Fading grill cover.

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



**This Page Intentionally  
Left Blank**





Item #	Description	QTY
1	GAS HOOD ASSEMBLY	1
2	MANIFOLD/VALVES ASEEMBLY	1
3	CONTROL PANEL (UFC)	1
4	KNOB	4
5	IGNITOR	1
6	CATCH PAN, SMALL	1
7	GREASE TRAY	1
8	BOTTOM HALF	1
9	SIDE SHELF	1
10	UTENSIL HOOK	3
11	LEG CROSS BAR	2
12	LEG BRACE	2
13	LONG LEG	2
14	LEG CAP	2
15	FRONT PANEL	1
16	BOTTOM SHELF	1
17	TANK BLOCK BAR	1
18	AXLE ROD	1
19	SHORT LEG	2
20	WHEEL	2
21	HUB CAP	2
22	HOSE/VALVE/REGULATOR ASSEMBLY	1
23	KNOB BEZEL	1
24	VALVE, INTEGRATED, SB	1
25	SIDEBURNER SHELF BODY	1
26	SIDE BURNER IGNITOR	1
27	SIDE BURNER PIPE	1
28	CAST IRON BURNER CAP	1
29	POT STAND	1
30	SIDE BURNER LID	1
31	HOOD HANDLE with Wingnuts & Lock Washers	1
32	LOGO PLATE	1
33	THERMOMETER	1
34	BEZEL FOR THERMOMETER (2727)	1
35	GAS SMOKESTACK	2
36	WARMING RACK	1
37	COOKING GRATE	3
38	FLAME SHIELD	3
39	BURNER PIPE	3
40	BURNER SPARKER TIP W/SHORT WIRE	2
41	BURNER SPARKER TIP W/LONG WIRE	1
42	BURNER TUBE/FLARE UP SHIELD SUPPORT (BOLT ON) FOR BACK CG	3
43	BURNER TUBE/FLARE UP SHIELD SUPPORT (BOLT ON) FOR FRONT CG	3
44	CATCH PAN STOPPER BRACKET (IS CURVED)	1
45	CATCH PAN SLIDER BRACKET	2

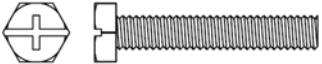
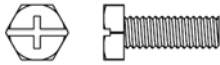





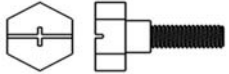






**Assembly:** Requires 2 people. Get another person to help.

**Tools Needed:** Pliers, Phillips Head Screwdriver and a 7/16" Nut Driver.

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

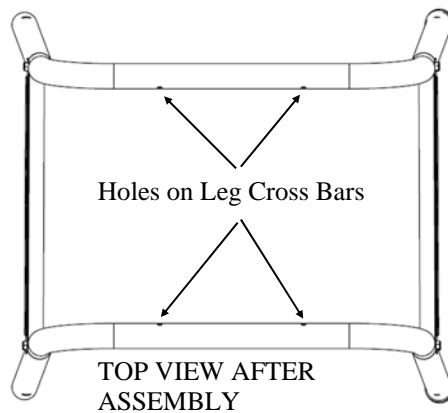
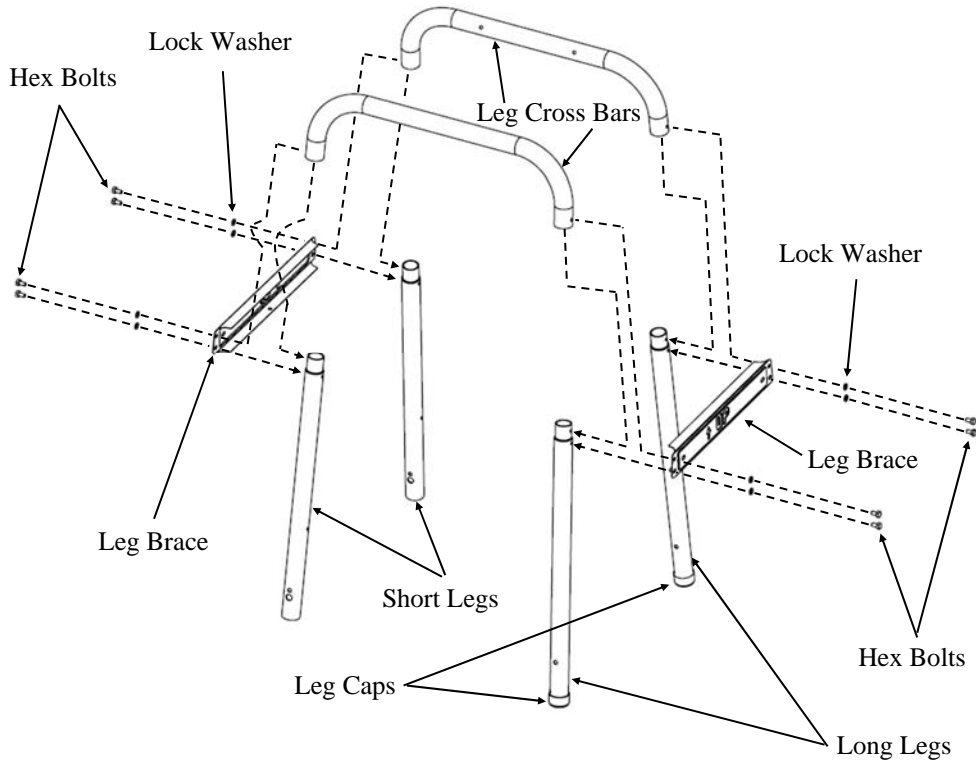
**STOP!** Do Not Return to Store. If you are missing parts or need assistance please email us at [info@chargriller.com](mailto:info@chargriller.com) or call 912-638-4724. Do not attempt assembly if you are missing parts.

### Hardware: 551053

	1/4-20x 1 1/2" BOLT.....2 PCS
	1/4-20x 3/4" BOLT.....2 PCS
	1/4-20x 1/2" BOLT..... 37 PCS
	2/5" FLAT WASHER.....2 PCS
	1/4" FLAT WASHER.....5 PCS
	1/4-20 HEX NUT.....10 PCS
	1/4" LOCK WASHER.....33 PCS
	HINGE PINS.....2 PCS
	LARGE HAIR COTTER PIN.....2 PCS
	SMALL HAIR COTTER PIN.....2 PCS
	SCREW.....3 PCS
	#10-24 x 0.40" BOLT.....6 PCS
	HUB CAP.....2 PCS
	1/4-20 x 3 1/4" WING BOLT.....1 PC

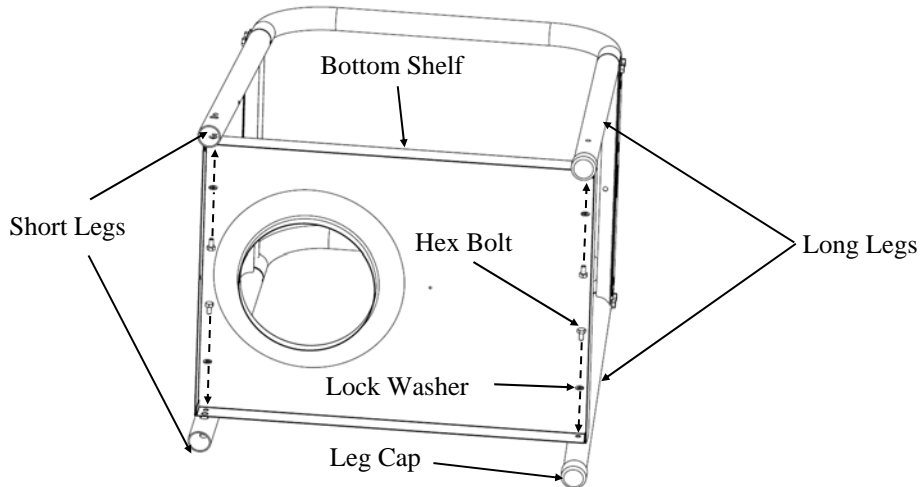
## Assembly Instructions

**Step 1:** Insert the Long Legs and Short Legs into the opening ends of the Leg Cross Bars. Then place the Leg Braces over the Legs and Leg Cross Bars and secure them with Lock Washers and two 1/2" Hex Bolts per leg. (**NOTE: The orientation of the Leg Cross Bar is very important for later steps. The two holes on each Leg Cross Bar must be facing toward the center of the assembly.**)



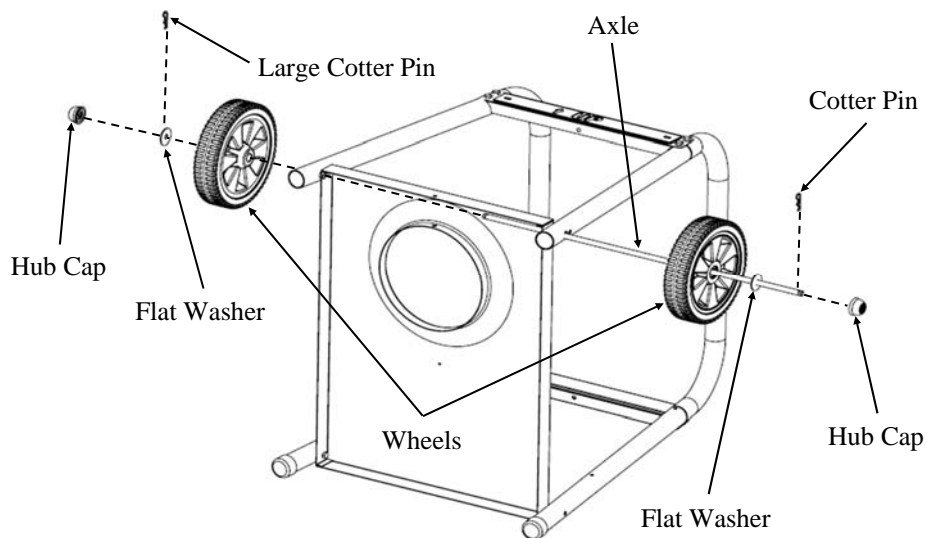
### Step 2

Lay the cart assembly from previous step on one side then place the Bottom Shelf between the four legs then secure it with four Lock Washers and four 1/2" Hex Bolts. The Bottom Shelf with the Tank Hole should be on the Short Legs side opposite the Long Legs. **NOTE: Long Legs have Leg Caps on them.**



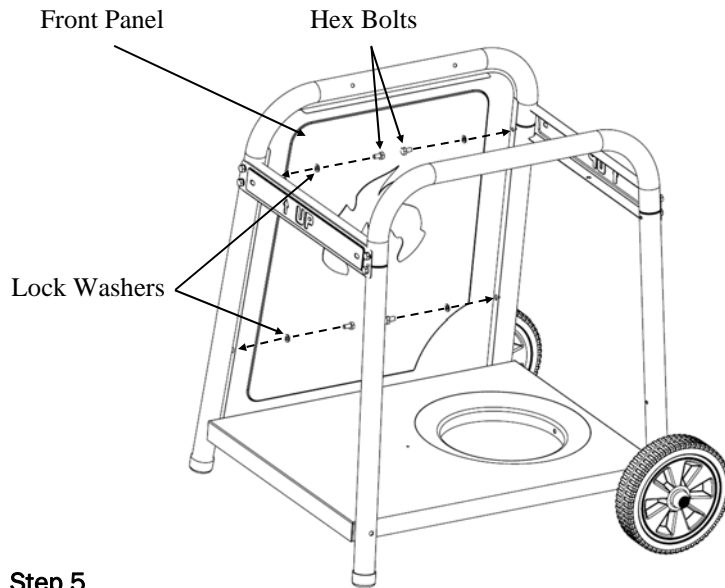
### Step 3

Lay the cart assembly down with the Long Legs on the floor then install the Wheels and Wheel Axle. On one end of the Axle insert the Large Cotter Pin into the hole on the Axle and snap in the Hub Cap. Slide one Flat Washer and one Wheel onto the Axle then slide the Axle through the holes on the Short Legs and Bottom Shelf. Complete the assembly by sliding the other Wheel and Flat Washer onto Axle then insert the Large Cotter Pin and snap on the Hub Cap.



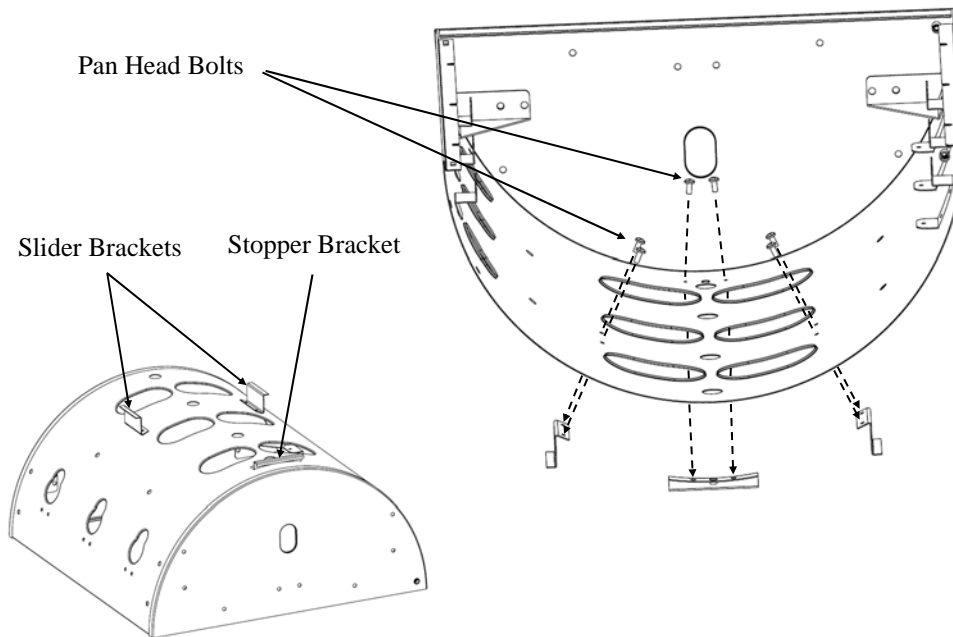
**Step 4**

Stand the Cart up right. Place Front Panel between Short and Long Legs and secure it with four Lock Washers and four 1/2" Hex Bolts.



**Step 5**

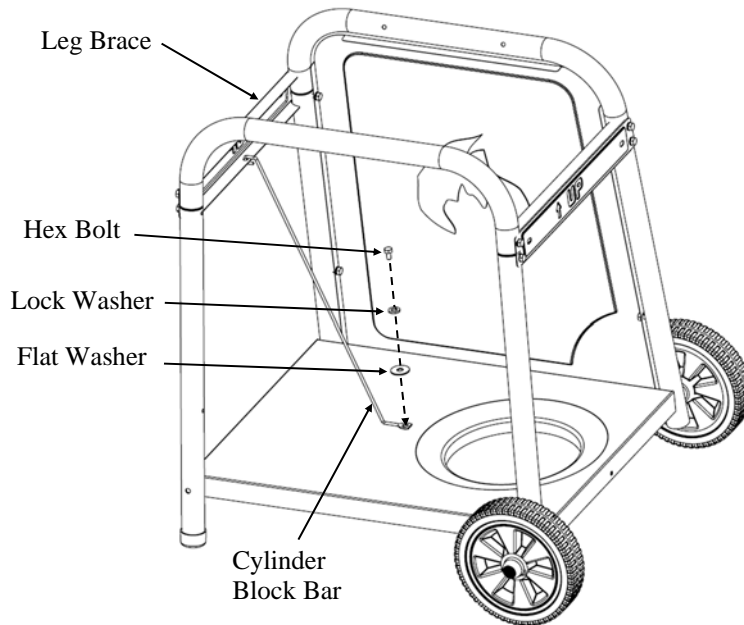
Attach two Slider Brackets and one Stopper Bracket onto the bottom of the Grill Body with six #10-24 x 0.40" Bolts. (NOTE: Oriented The Slider and Stopper Brackets as shown below. This is critical for installing the Catch Pan on later step). The Bolts should go in from inside the Grill Body.





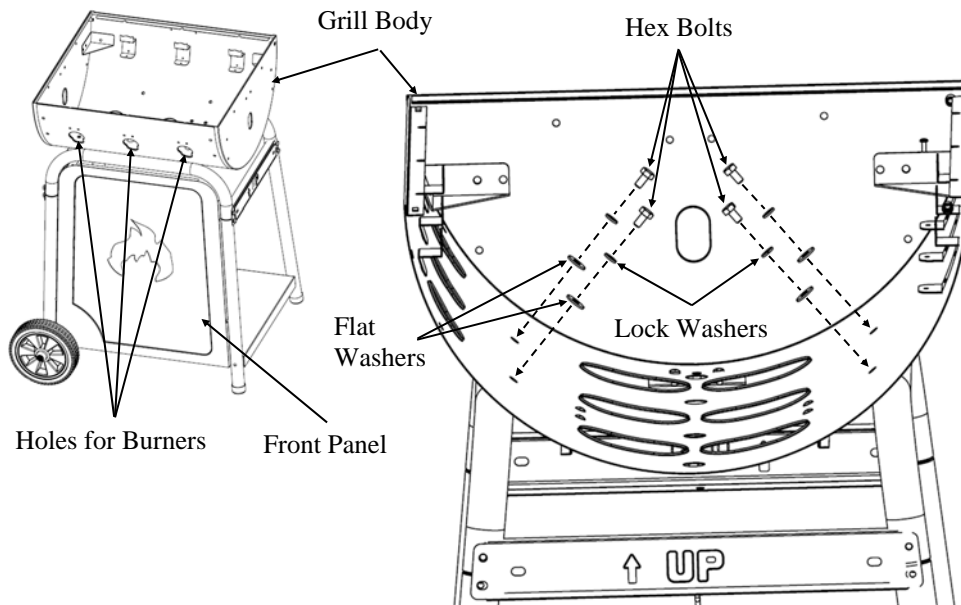
### Step 6

Attach the Cylinder Block Bar onto the assembly Cart. First insert the hook on the Cylinder Block Bar into the hole at the center of the Leg Brace then secure the other end with a Flat Washer, Lock Washer, and 1/2" Hex Bolt.



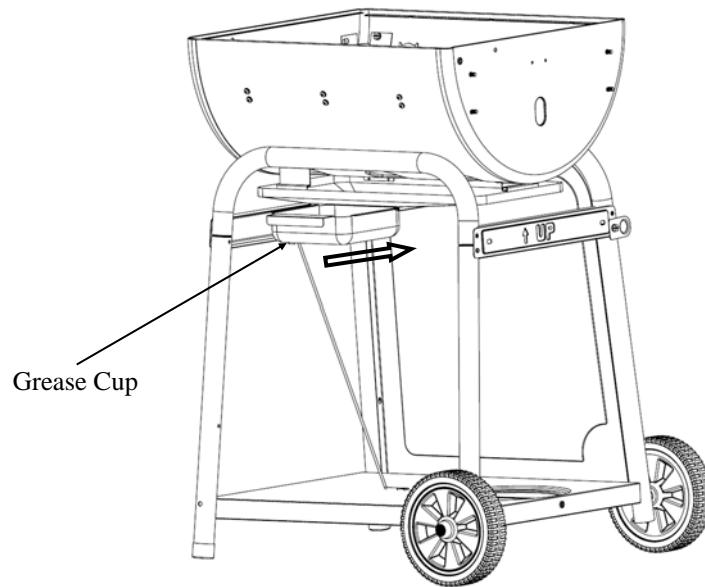
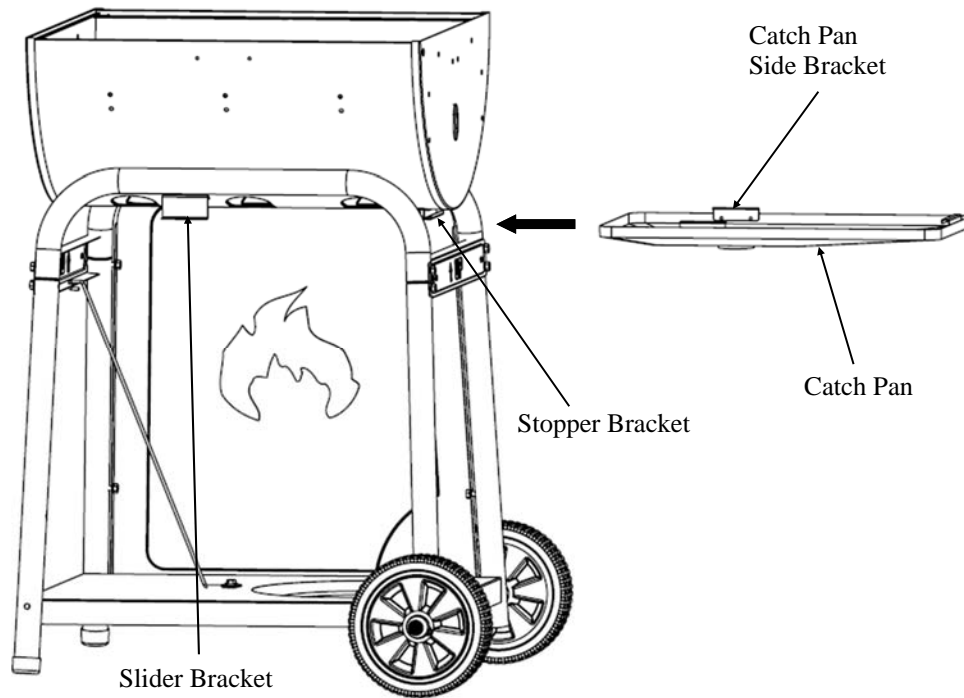
### Step 7

Attach the Grill Body to the previous assembly cart using four Lock Washers, four Flat Washers, and four 1/2" Hex Bolts from the inside of the Grill Body. Oriented the Grill body so that the three opening holes on the Grill Body for the burner tubes are facing in the same side as the Front Panel.



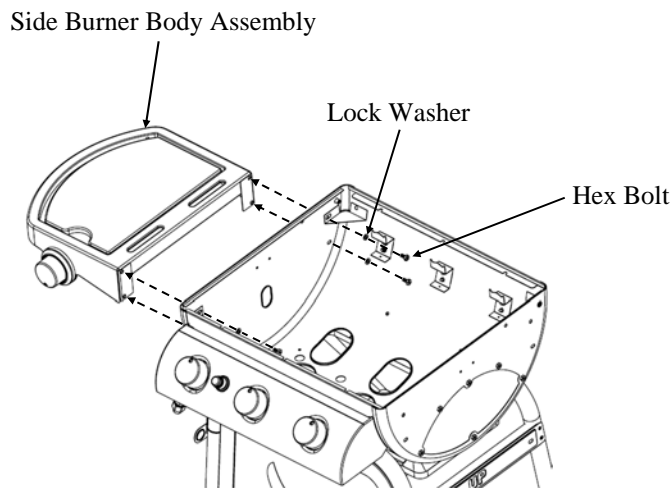
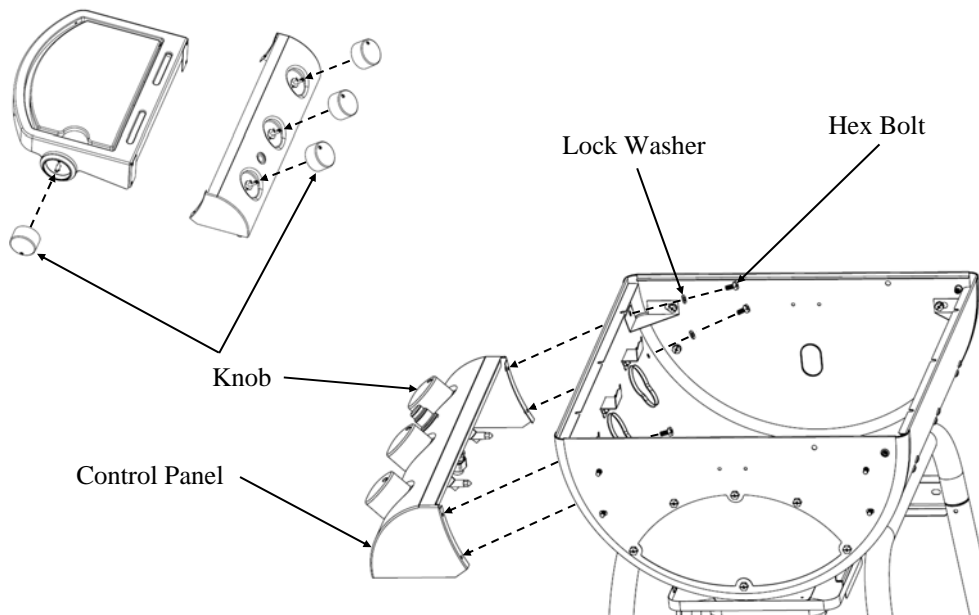
**Step 8**

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



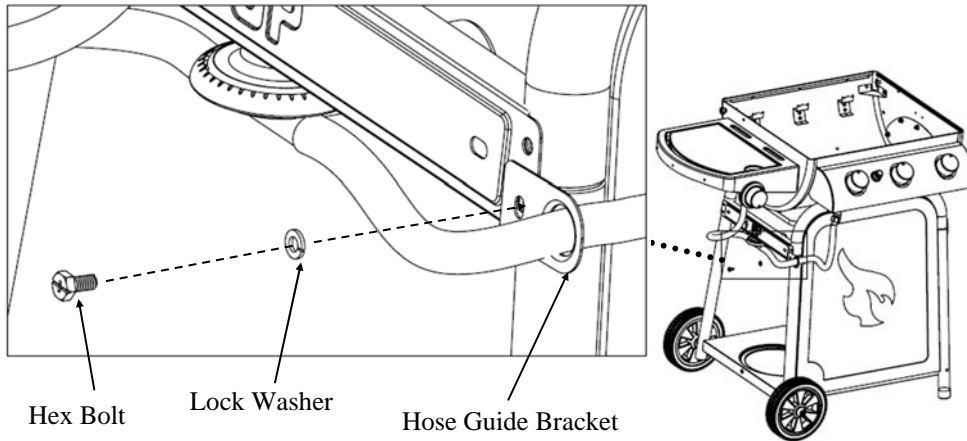
**Step 9**

Install Knobs onto valve's stems on Side Burner Body/Control Panel Assembly. Then install Side Burner Body/Control Panel Assembly onto the Grill Body. Lay down the Side Burner Body Assembly that connect with the Control Panel on the floor and attach the Control Panel to the front of the Grill Body with four 1/2" Hex Bolts and four Lock Washers (two Hex Bolts and two Lock Washers on each side). Then attach the Side Burner Body Assembly on the side of the Grill Body with four 1/2" Hex Bolts.



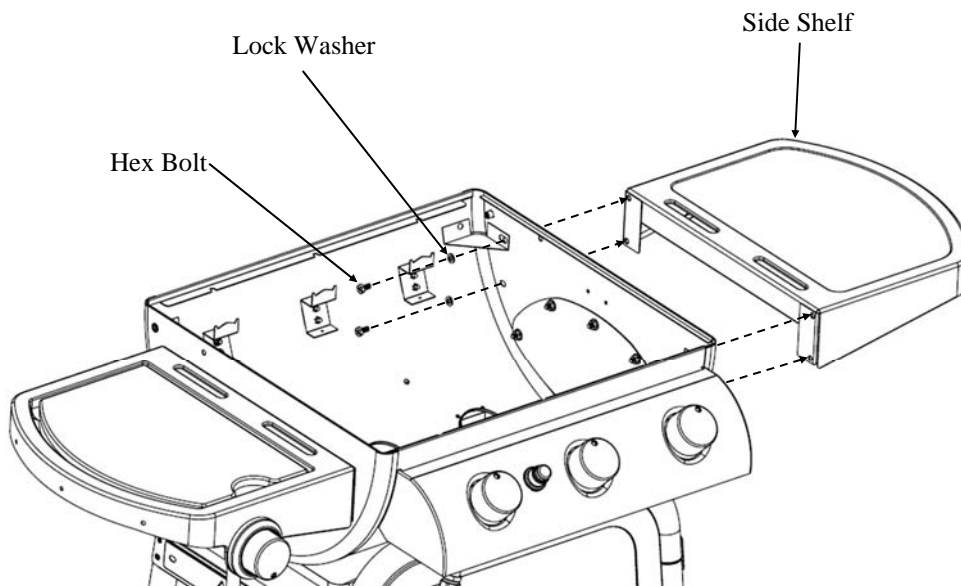
**Step 10**

Secure the Hose Guide Bracket to the side of the Grill. First unscrew the lower bolt that secure the front side of the leg brace. Then place the Hose Guide over the Leg Brace and re-screw the bolt.

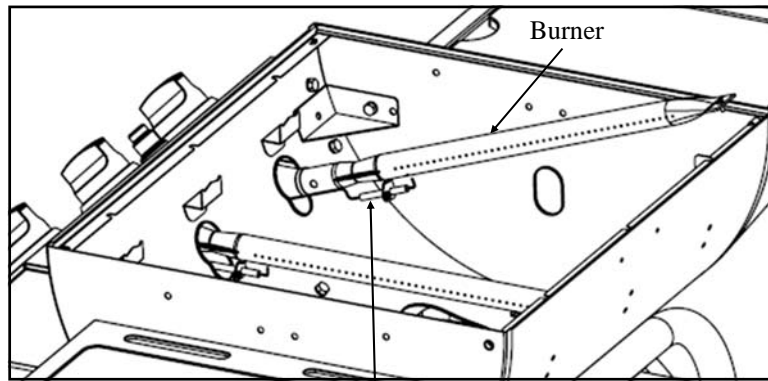


**Step 11**

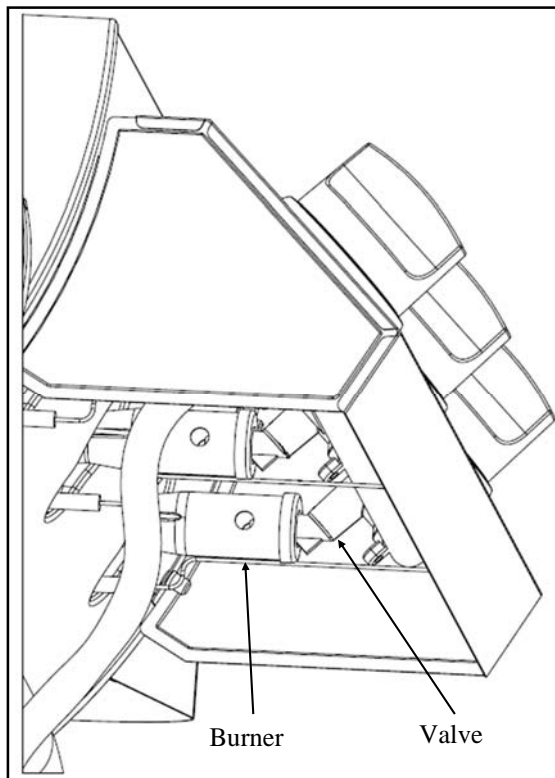
Install Side Shelf on the side of the Grill Body using four Lock Washers and four 1/2" Hex Bolts.



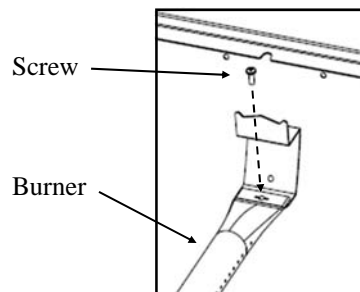
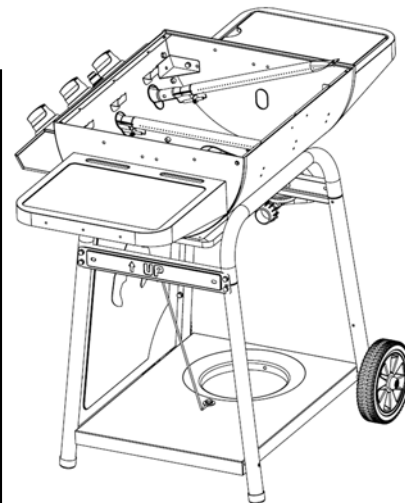
**Step 12:** Install the Burners into the Grill Body by inserting the IGNITER WIRES and Burners through the open holes at the front of the Grill Body from inside of the Grill Body, see figure 12A. (**NOTE: IGNITER MUST BE ON BOTTOM SIDE OF BURNER**). The BURNER with the longer wire goes on the right side of the GRILL BODY. Making sure that the Valve goes inside each burner, see figure 12B. Then secure the Burners to the Grill Body with the screws provided, see figure 12C.



**Figure 12A** Igniter with Wire



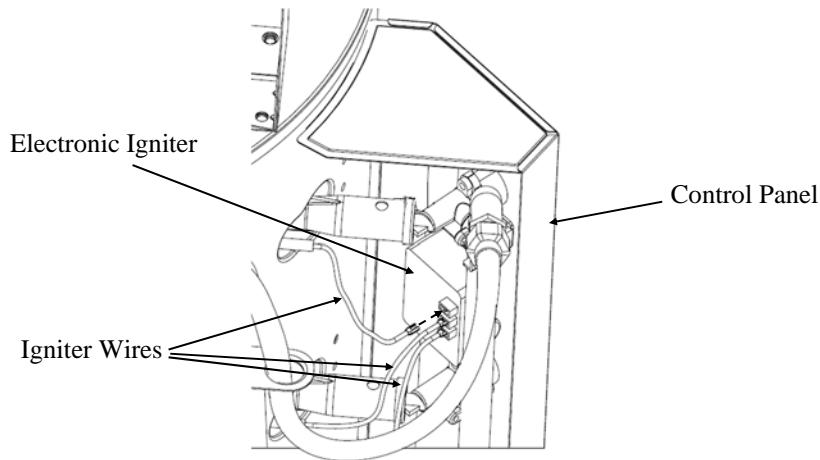
**Figure 12B**



**Figure 12C**

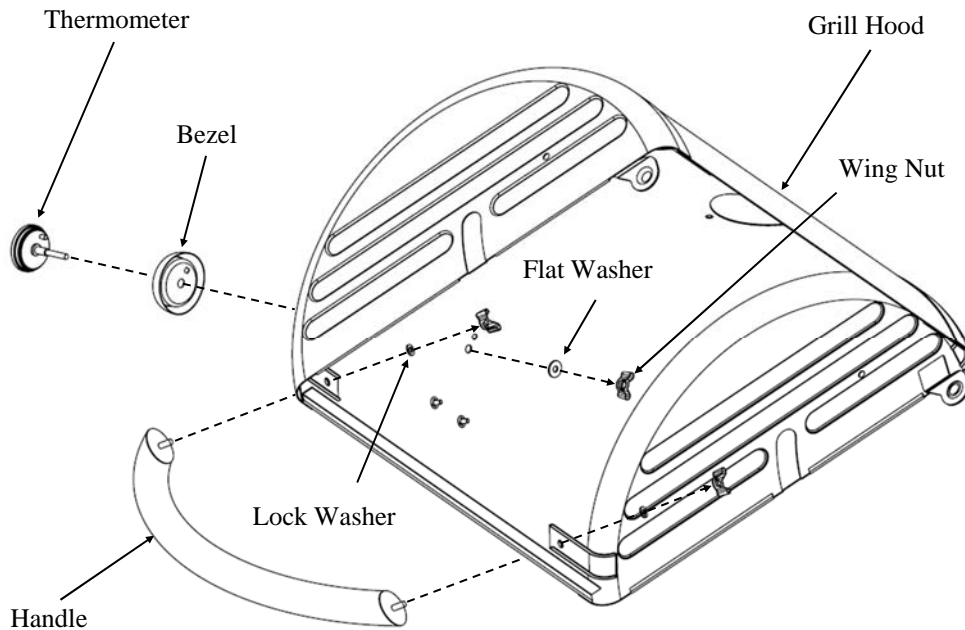
**Step 13**

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



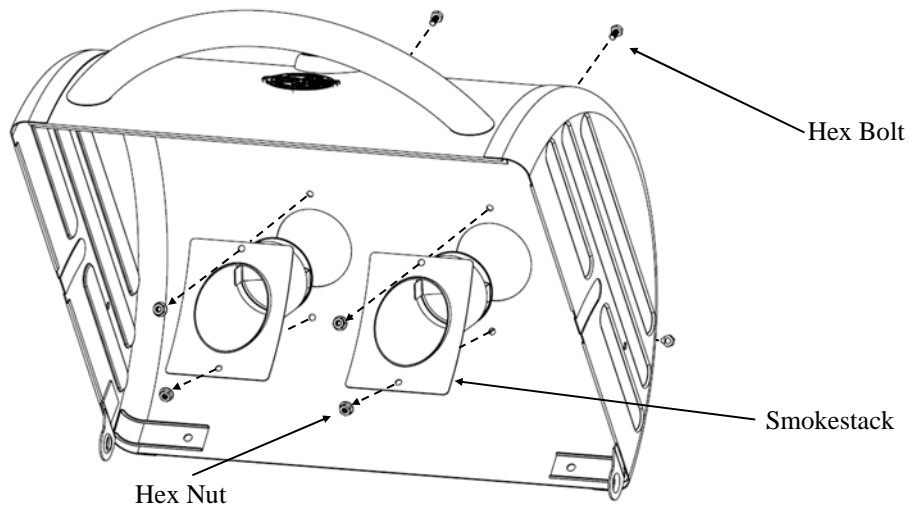
**Step 14**

Attach the Hood Handle to the Grill Hood with two Lock Washers and two Wing Nuts. Then attach the Thermometer and Bezel to the Grill Hood. The Thermometer goes through the Bezel, the Grill Hood then Flat Washer and secure with a Wing Nuts.



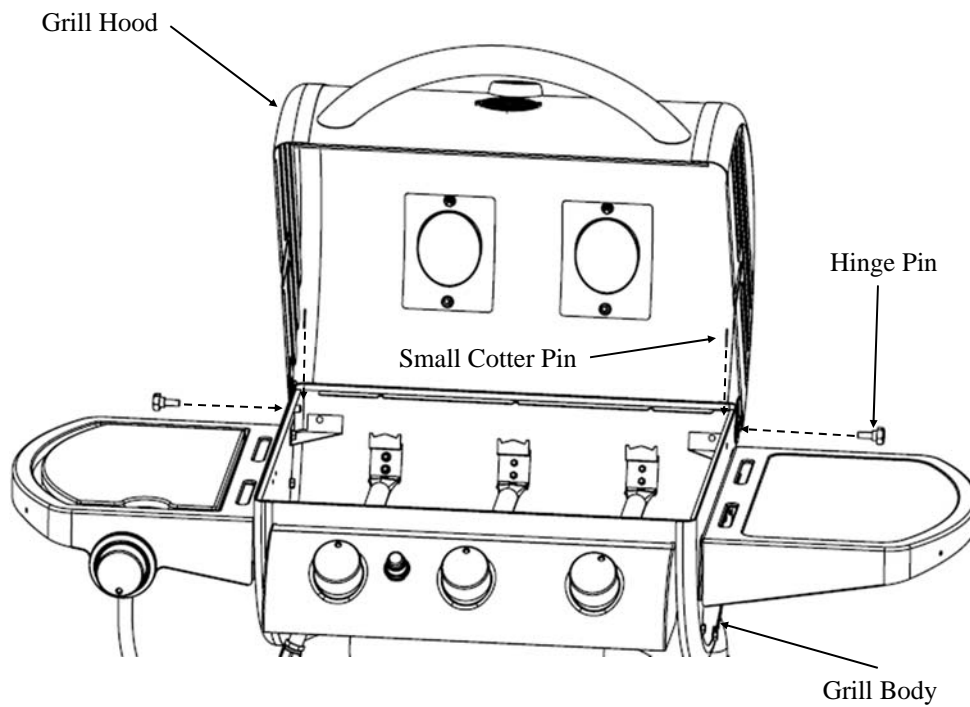
**Step 15**

Attach the two Smokestacks on the Grill Hood by insert the Chimneys through the holes on the Grill Hood and secure with two 1/2" Hex Bolts and two Hex Nuts for each Chimney.



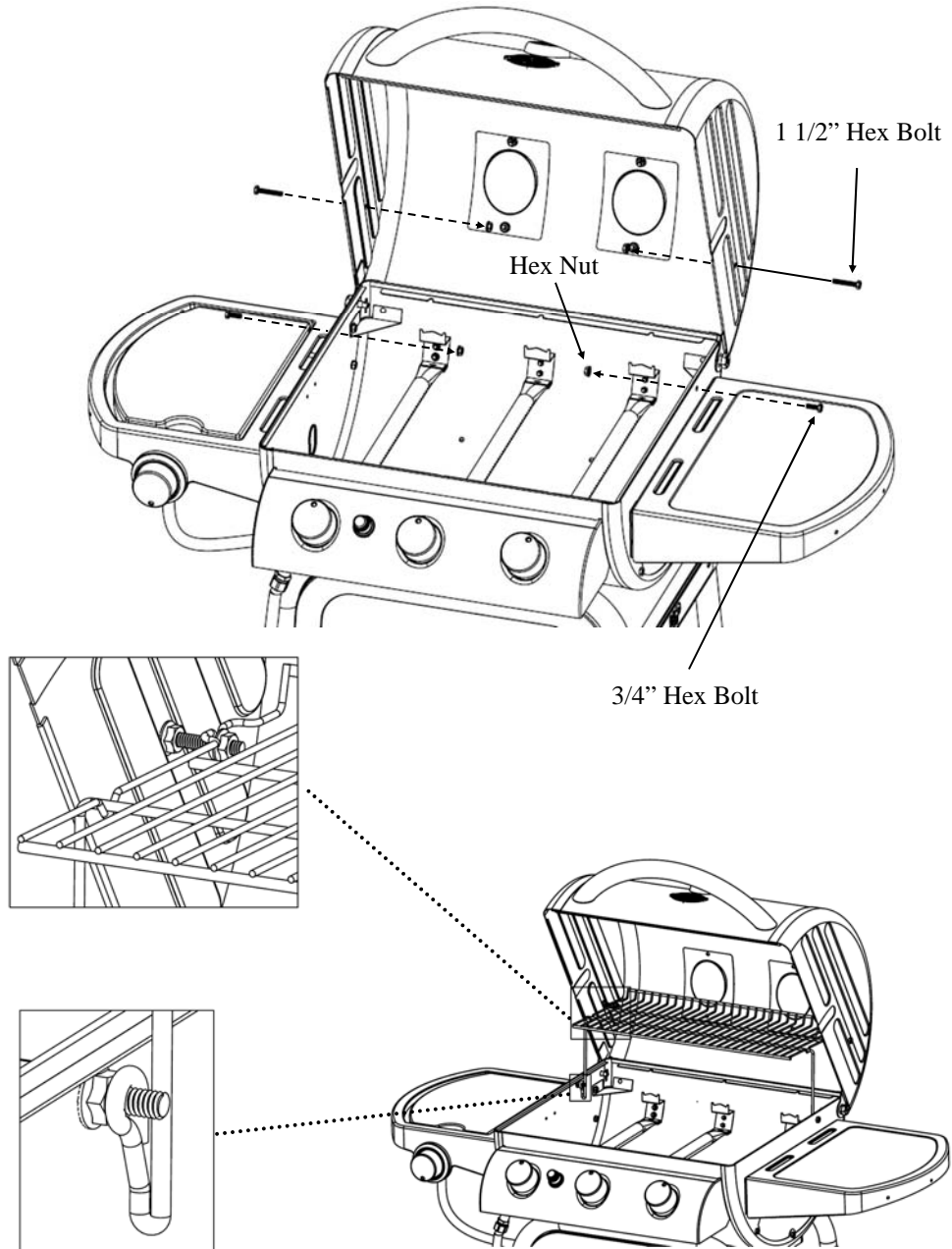
**Step 16:**

Attach the Grill Hood to the Grill Body using the two Hinge Pins and two Small Cotter Pins provided.



**Step 17**

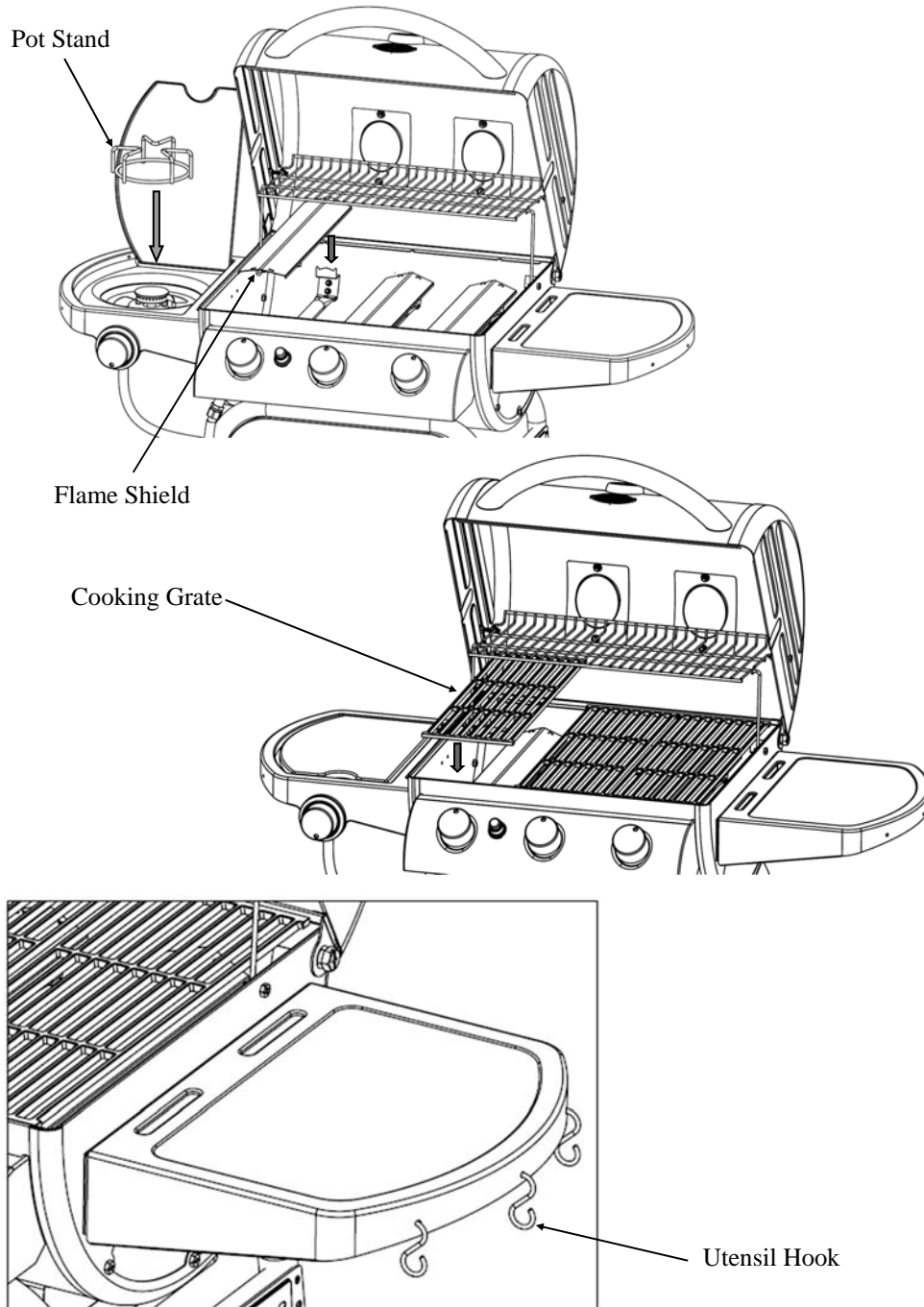
To install the Warming Rack first attach two 1 1/2" Hex Bolts on the Grill Hood and two 3/4" Hex Bolts on the Grill Body then secure them with four Hex Nuts. Then Position the Warming Rack onto the Hex Bolts and Secure it with another two more Hex Nuts.





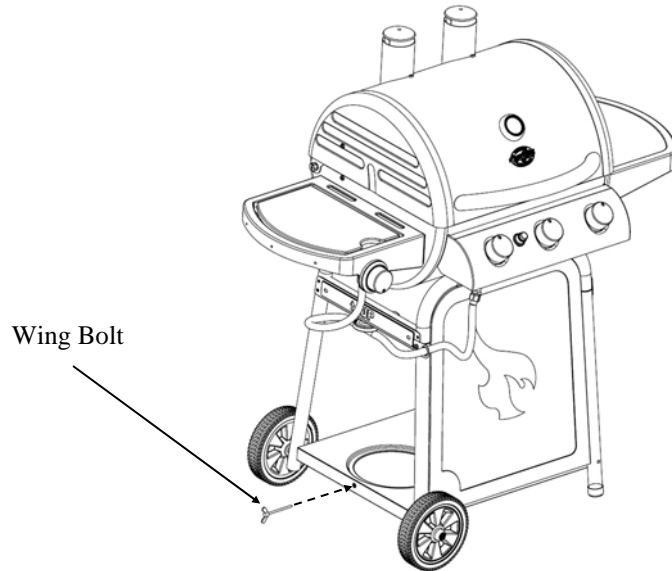
**Step 18**

Set the Pot Stand in place over the Side Burner. Next place the Flame Shield over the Burners then place the Cooking Grates in place. And insert the Utensils Hooks into the hole on the Side Shelf.



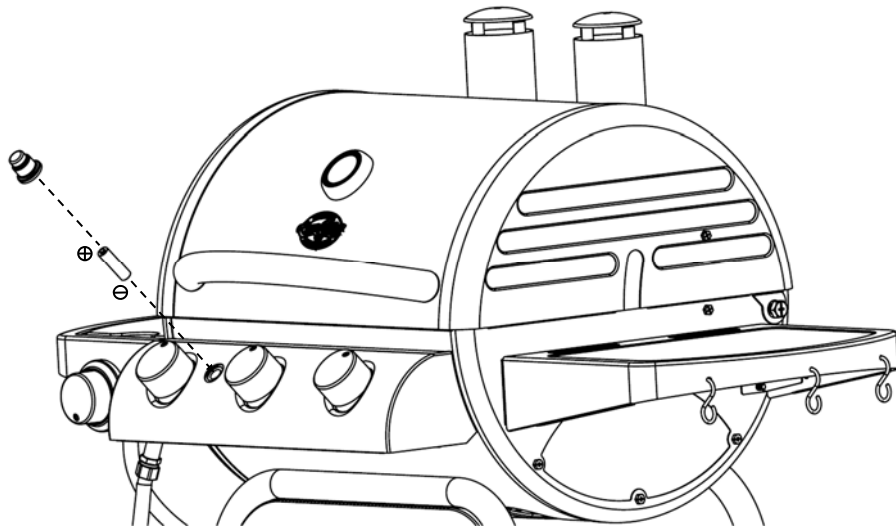
**Step 19**

Insert and screw in the Wing Bolt into the hole on the side of the Bottom Shelf.



**Step 20**

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



**Step 21**

Tighten all NUTS and BOLTS.

## Fully Assembled



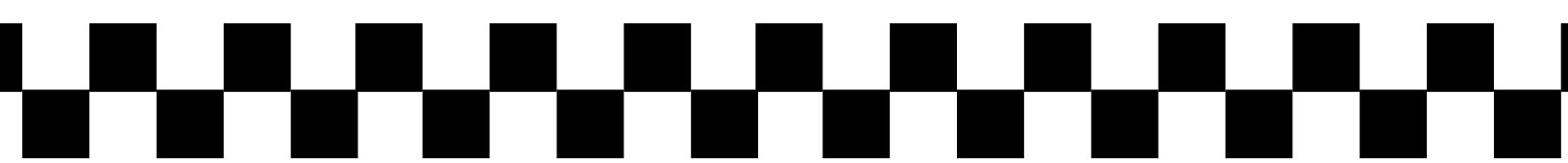
**Caution:** Use only the regulator provided!

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

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



**This Page Intentionally  
Left Blank**



# OPERATING INSTRUCTIONS

## Setting Up

Set grill up on solid, flat surface with adequate wind shelter. Keep grill at least 0.5m from nearest wall. Protect LP cylinder from direct sunlight and keep away from heat sources (max. 50° C). Do not move grill while hot, and do not leave unattended during operation.

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

## Regulator and Hose

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

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

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

## Connecting the Hose to the Appliance

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

Clean burner holes with a heavy-duty pipe cleaner.

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

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



## Connecting the Gas Cylinder to the Grill

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

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

## **\*\* BEFORE USE CHECK FOR LEAKS \*\***

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

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

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

## Leak Test

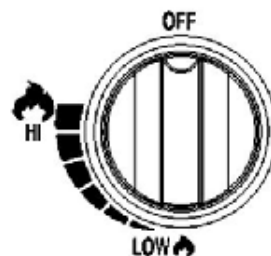
1. Mix 6 - 9ml. of solution, 1 part dishwashing soap, 3 parts water.
2. Ensure control valve is closed.
3. Connect regulator to cylinder and valve to burner. Ensure connections are secure before turning on gas.
4. Retest after fixing leak.
5. Turn gas off after testing.

# Lighting Instructions

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

## Main Burners

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



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

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

## Side Burner

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



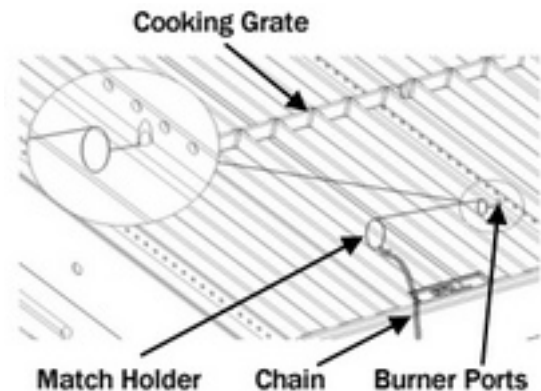
## Shutting off Burners

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



## Lighting Burner with a Match

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



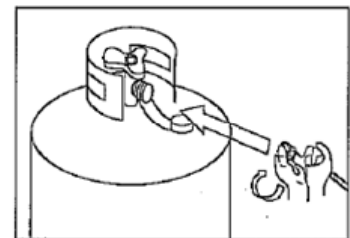
## Observe Flame Height When Lit

View burner flame through flame viewing hole. Flame should be blue and yellow in color, and approximately 1.2 - 1.9cm tall on HIGH setting.



## Disconnecting the Gas Cylinder

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



## Storage of Appliance

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

## Gas Cylinder

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





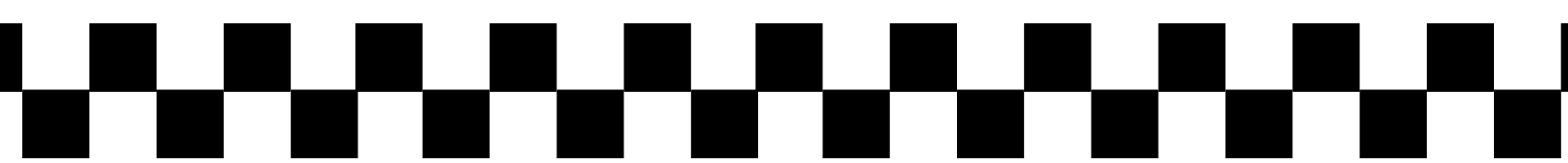
Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 50°C. Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. DO NOT SMOKE NEAR A GAS CYLINDER.

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

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



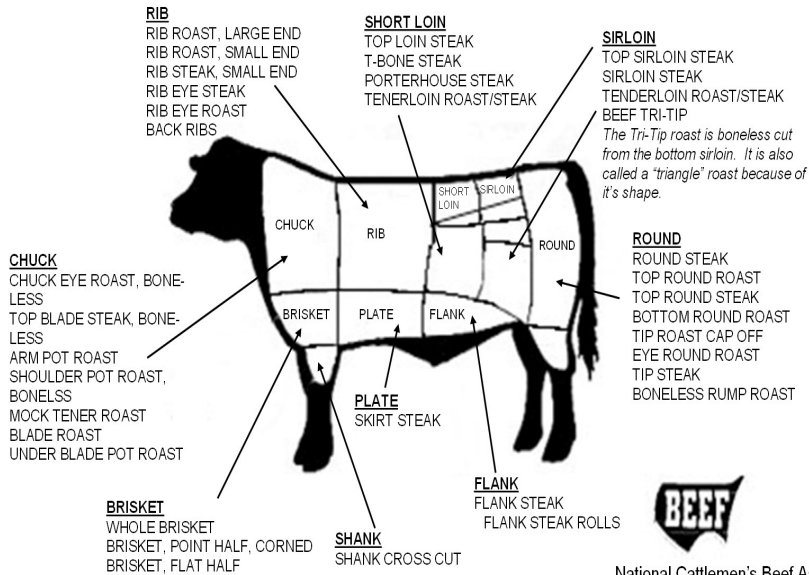
**This Page Intentionally  
Left Blank**



# GRILLING RECIPES

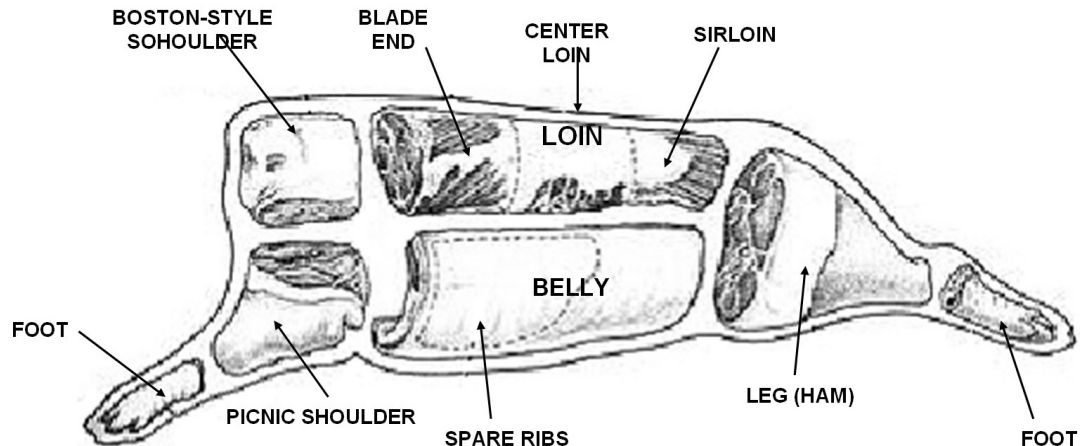
## Know Your Cuts of Meat

### BEEF CUTS



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

### PORK CUTS





## **Direct Heat**

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

### **STEAK (& ALL MEATS):**

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

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

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

### **MARINATED FLANK STEAK:**

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

### **Meat Marinade**

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

### **QUAIL OR DOVES:**

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

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

### **KABOBS:**

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

### **Kabob Marinade:**

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

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

### **HOT DOGS:**

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

### **HAMBURGERS:**

See Meat Marinade on prior pages.

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

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



**SHRIMP (Peeled) & CRAYFISH:**

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

**BAKED POTATOES:**

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

**SWEET CORN IN HUSKS:**

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

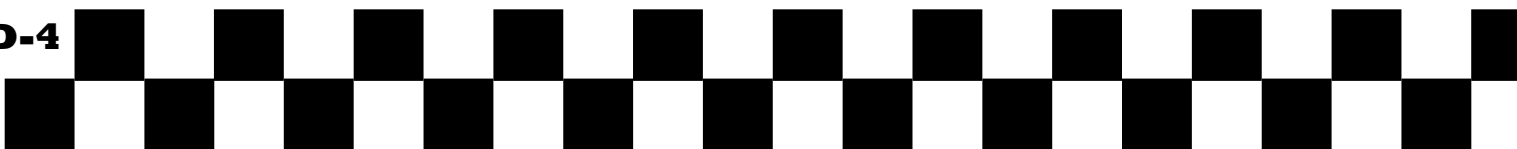
# SMOKING RECIPES

## Indirect Heat

**SMOKING TIMES**



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



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

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

### **SMOKED TURKEY:**

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

### **SMOKED BAKED HAM:**

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

Glaze

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

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



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

### **SMOKED HOT DOGS STUFFED:**

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

### **SMOKED CHICKEN PARTS AND HALVES:**

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

### **SMOKED VENISON:**

Venison Marinade:

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

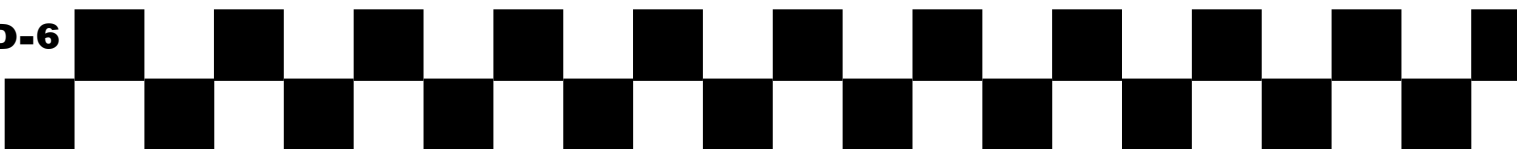
Bacon Marinade

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

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

### **SMOKED SHRIMP & CRAYFISH:**

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





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

### **SMOKED VEGETABLES:**

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

### **SMOKED FISH:**

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

### **SMOKED SPARE/BACK RIBS:**

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

### **CHICKEN MARINADE:**

Combine

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

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

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

Combine

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

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



mixture is very smooth.

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

### **SHISH KABOB MARINADE:**

Mix

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

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

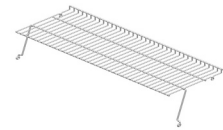
# ACCESSORIES

## Cover Custom Fit

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

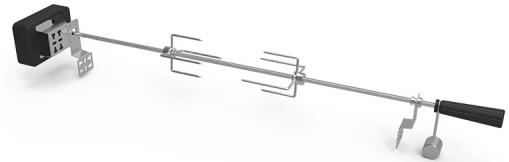


**Warming Rack**  
Increase Grill Area  
Keeps Food Warm



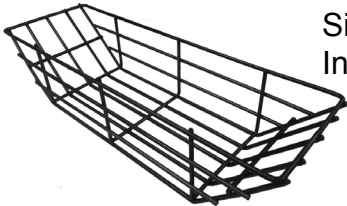
## Side Fire Box

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



## Charcoal Basket

Confines Coals to One  
Side for Smoking  
Indirect Cooking



## Rotisserie

Excellent for Effortless Grilling  
Universal Fit for Any Grill



## Tank Cover

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

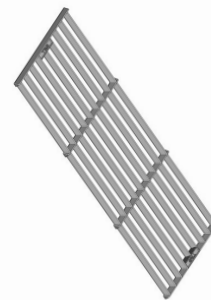
## Apron

Machine Washable  
Two Front Pockets  
Adjustable Straps



## Porcelain-Coated Cast Iron Grate

East Clean-Up  
Non-Stick  
Non-Warp



**For pricing or to order accessories visit:**

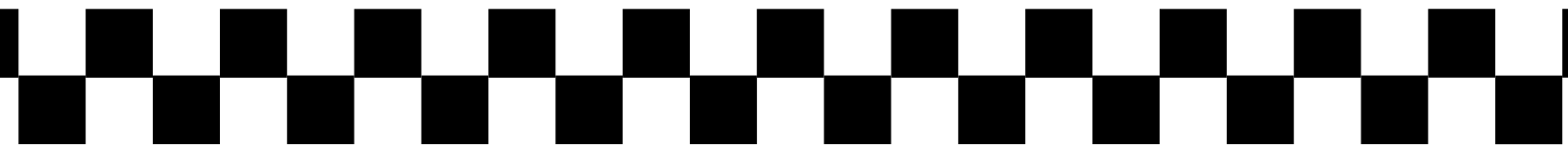
**[www.CharGriller.com](http://www.CharGriller.com)**

**OR**

**CALL: 912-638-4724**



**P.O. Box 30864  
Sea Island, GA 31561  
912-638-4724  
[www.CharGriller.com](http://www.CharGriller.com)  
[Service@CharGriller.com](mailto:Service@CharGriller.com)**



# MANUAL DEL USUARIO



## **Parrillera a Gas de 3 Quemadores** (Propano Líquido)

**Modelo #E3072**



**Para efectos de Garantía, guarda tu  
recibo con este manual.**

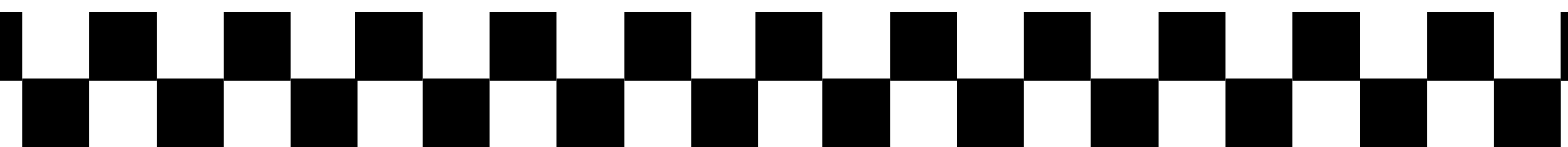
**ATENCIÓN AL CLIENTE**

**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.

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





# TABLE OF CONTENTS

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



## PELIGRO

Si huele a gas

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



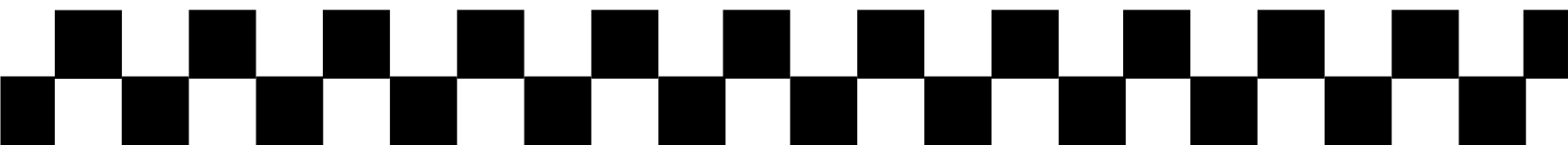
## ADVERTENCIA

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



## ADVERTENCIA

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



# ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

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

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

## **ADVERTENCIA:**

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

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

## **PELIGRO:**

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

## **ADVERTENCIA:**

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

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

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



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

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





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

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

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

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

NO mueva la parrillera durante su funcionamiento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NO utilice una llama para chequear fugas de gas.

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

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

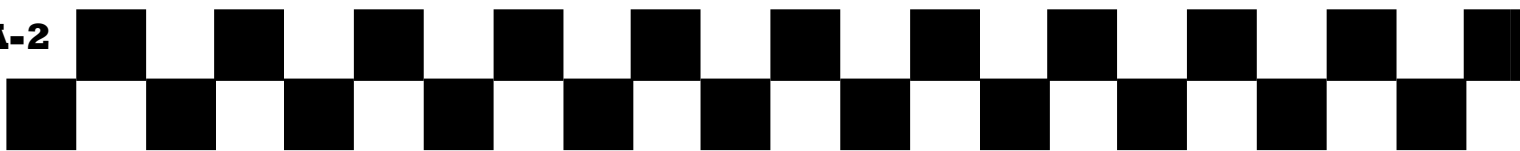
Siempre conecte o reemplace su cilindro en un área bien ventilada, y nunca en la presencia de una llama, chispa o fuente de calor.

Mantenga la parrillera fuera del alcance de cualquier material inflamable.

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

No altere esta parrillera de ninguna manera.

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



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

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

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

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

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

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

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

### **SI HUELE A GAS:**

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



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

### **PRECAUCIÓN**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## **ADVERTENCIA**

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

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

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

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

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

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

No utilice la parrillera durante vientos fuertes.

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

## **PELIGRO**

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

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

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

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

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

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

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

Sea precavido cuando mueva la parrillera, para evitar lesiones.

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

No exceda una temperatura de 400° F.

Cuando abra la tapa, asegúrese de empujarla completamente hasta que descansa sobre los soportes de apoyo de la tapa. Tenga mucho cuidado ya que la cubierta podría caer a la posición de cerrado, causando lesiones. Siempre sostenga una tapa abierta por el asa, para prevenir que se cierre inesperadamente.

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

Cocine las carnes cuidadosamente, y refrigere los excedentes inmediatamente.

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

# ¡PARE! ¡LLAME PRIMERO A



## NO Devuelva el Producto a la Tienda.

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

## **REGISTRE SU PARRILLERA:**

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

Registrarse le otorga protecciones importantes:

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

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

### **Documento el Número de Serial y Modelo de su Parrillera AQUÍ:**

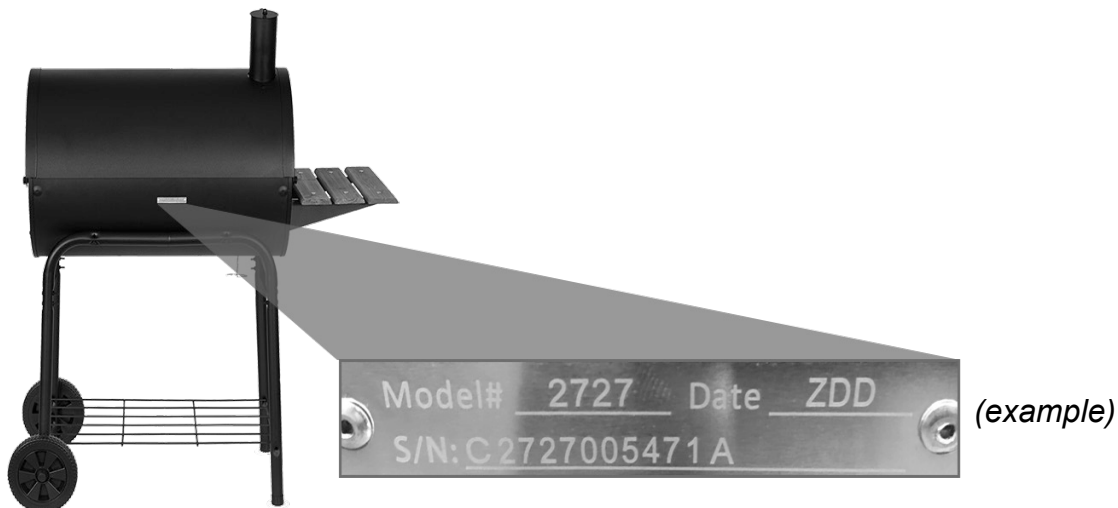
(El número de modelo y serial se encuentran en la parte trasera del cuerpo de la parrillera o en la pata.)

---

(NÚMERO DE MODELO)

---

(NÚMERO DE SERIAL o S/N)





# INFORMACIÓN DE GARANTÍA

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

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

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

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

## **EI ÓXIDO SUPERFICIAL NO ES CONSIDERADO UN DEFECTO DE MANUFACTURA O DE MATERIAL**

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

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

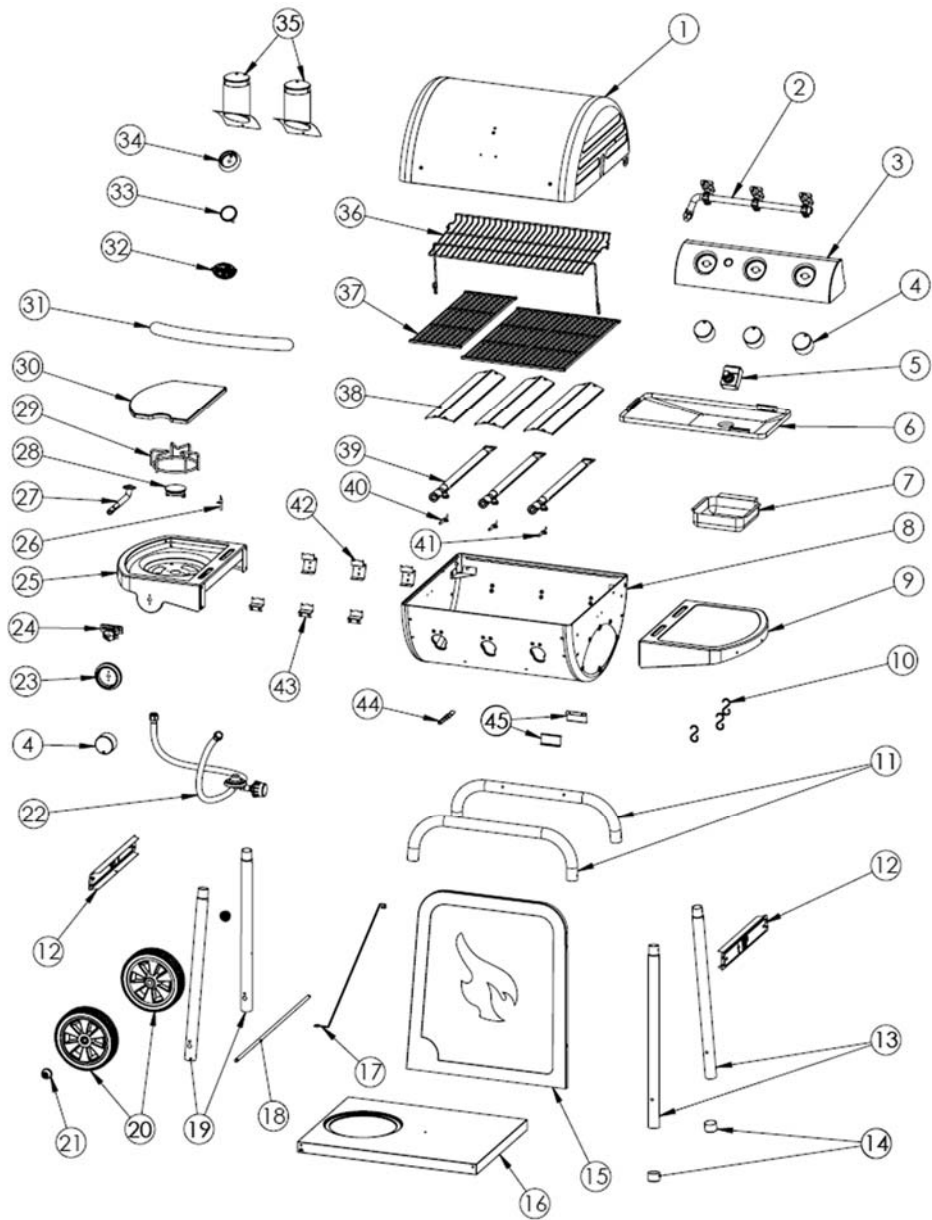
Las garantías sólo cubren el reemplazo de partes defectuosas. Char-Griller no se hace responsable de daños que resulten de accidentes, modificaciones, usos indebidos, abuso, ambientes hostiles, instalación incorrecta e instalación que no cumpla con las normativas locales para la unidad de servicio.

### **Excluidos De TODA Garantía**

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

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

# Lista de Partes para




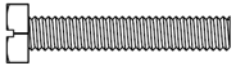

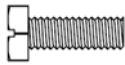
















Artículo #	Descripción	Cantidad
1	TAPA DE PARRILLERA A GAS ENSAMBLADA	1
2	VÁLVULAS/MÚLTIPLE ENSAMBLADO	1
3	PANEL DE CONTROL (UFC)	1
4	PERILLA	4
5	ENCENDEDOR	1
6	BANDEJA RECOLECTORA, PEQUEÑA	1
7	BANDEJA PARA LA GRASA	1
8	MITAD INFERIOR	1
9	REPISA LATERAL	1
10	GANCHO DE UTENSILIO	3
11	BARRA TRANSVERSAL DE PATAS	2
12	FRENO DE PATA	2
13	PATA LARGA	2
14	TAPA DE PATA	2
15	PANEL FRONTAL	1
16	REPISA INFERIOR	1
17	BARRA DE BLOQUEO DEL TANQUE	1
18	BARRA DEL EJE	1
19	PATA CORTA	2
20	RUEDA	2
21	TAPÓN	2
22	MANGUERA/VÁLVULA/REGULADOR ENSAMBLADO	1
23	DIAL DE PERILLA	1
24	VÁLVULA, INTEGRADA	1
25	CUERPO DE LA REPISA DEL QUEMADOR LATERAL	1
26	ENCENDEDOR DEL QUEMADOR LATERAL	1
27	TUBERÍA DEL QUEMADOR LATERAL	1
28	FUNDIDO TAPA DEL QUEMADOR DE HIERRO	1
29	SOPORTE PARA OLLA	1
30	TAPA DE QUEMADOR LATERAL	1
31	ASA DE LA TAPA con Tuercas Mariposa y Arandelas de Resorte	1
32	PLACA DEL LOGO	1
33	TERMÓMETRO	1
34	ENGASTE PARA TERMÓMETRO (2727)	1
35	CHIMENEA PARA GASES	2
36	REJILLA DE CALENTAMIENTO	1
37	REJILLA PARA COCCIÓN	3
38	PROTECTOR DE LLAMA	3
39	TUBERÍA DEL QUEMADOR	3
40	PUNTA DE BUJÍA C/ TUBERÍA CORTA	2
41	PUNTA DE BUJÍA C/ TUBERÍA LARGA	1
42	TUBO DE QUEMADOR/SOPORTE DE PROTECTOR CONTRA ESTALLIDOS/(ATORNILLABLE) PARA CG TRASERO	3
43	TUBO DE QUEMADOR/SOPORTE DE PROTECTOR CONTRA ESTALLIDOS/(ATORNILLABLE) PARA CG FRONTAL	3
44	SOPORTE DEL FRENO DE BANDEJA RECOLECTORA (CURVO)	1
45	SOPORTE DEL DESLIZADOR DE BANDEJA RECOLECTORA	2

**Armado:** se necesitan dos personas. Pida a otra persona que lo ayude.

**Herramientas necesarias:** alicates, destornilladores Phillips y llave de tuerca de 7/16".

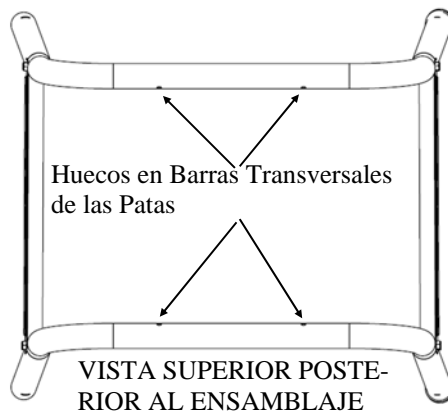
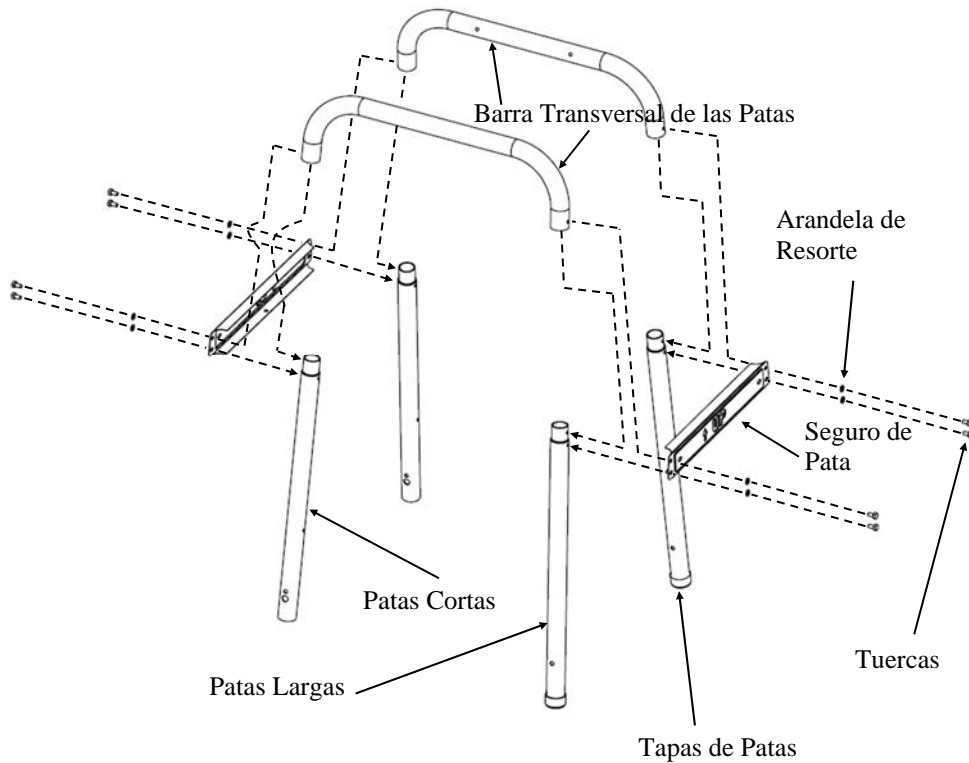
**NOTA:** no ajuste ningún perno a menos que así se indique. Si se realiza algún ajuste prematuro, es posible que después haya piezas que no encajen. Todas las tuercas hexagonales deben estar en el interior de la barbacoa, a menos que se indique lo contrario. Desempaque todo el contenido en un lugar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

### Equipo: 551053

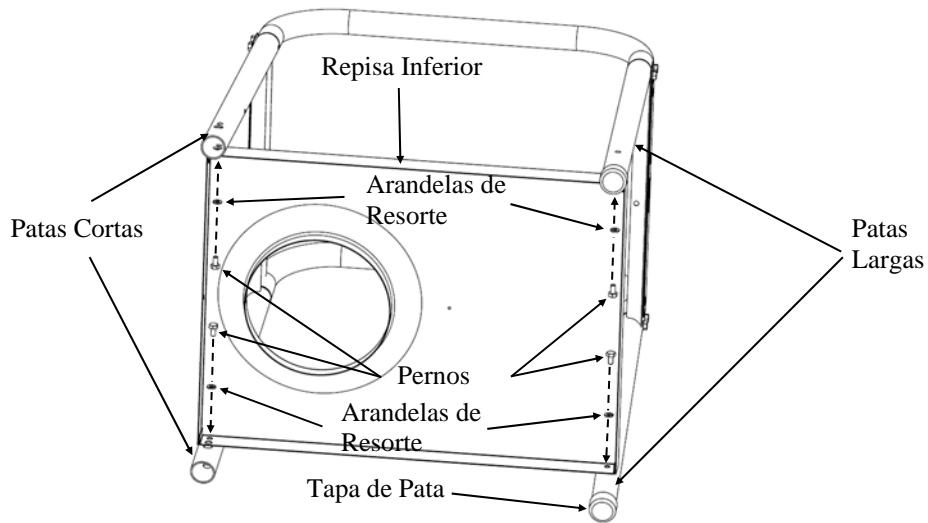
		PERNO 1/4-20x 1 1/2.....2 PIEZAS
		PERNO 1/4-20x 3/4.....2 PIEZAS
		PERNO 1/4-20x 1/2" .....37 PIEZAS
		ARANDELA 2/5" .....2 PIEZAS
		ARANDELA 1/4" .....5 PIEZAS
		TUERCA 1/4-20 .....10 PIEZAS
		1/4" ARANDELA DE RESORTE....33 PIEZAS
		PASADORES.....2 PIEZAS
		PASADOR GRANDE.....2 PIEZAS
		PASADOR PEQUEÑO.....2 PIEZAS
		TORNILLO.....3 PIEZAS
		TORNILLO #10-24 x 0.40" .....6 PIEZAS
		TAPA PROTECTORA.....2 PIEZAS
		TORNILLO MARIPOSA 1/4-20 x 3 1/4" .....1 PIEZA



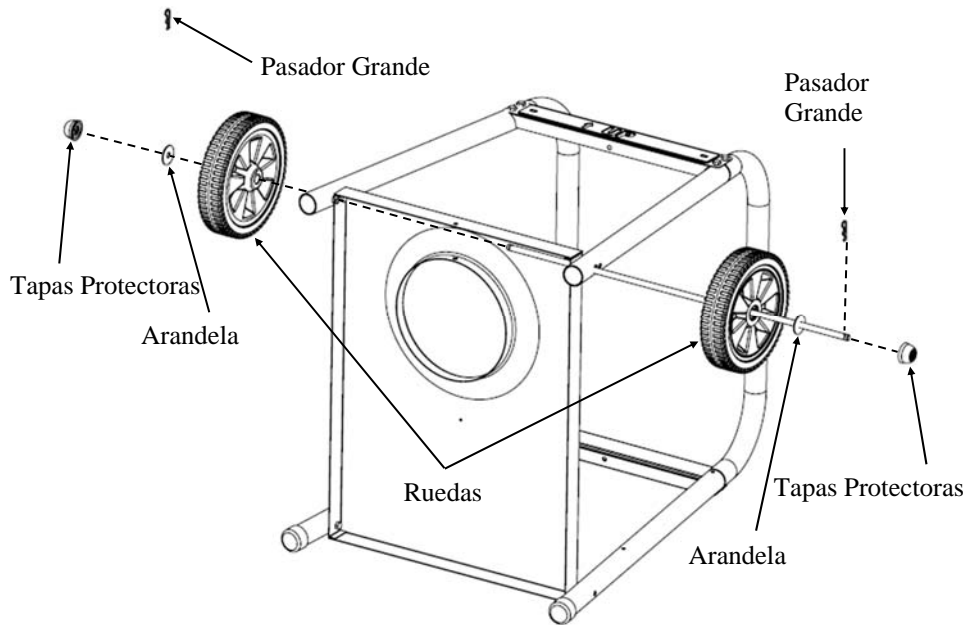
**Paso 1:** Inserte las Patas Largas y las Patas Cortas a las aberturas de las Barras Transversales de las Patas. Luego coloque los Seguros de Patas sobre las Patas y las Barras Transversales de las Patas y asegúrelas con Arandela de Resorte y dos Tuercas de 1/2" por pata. (NOTA: La orientación de la Barra Transversal de las Patas es muy importante para los pasos posteriores. Los dos huecos en cada Barra Transversal de las Patas deben apuntar hacia el centro del ensamble.



**Paso 2:** Acueste el carro ensamblado del paso anterior a un lado y coloque la Repisa Inferior entre las cuatro Patas, asegurándolas con Cuatro Arandelas de Resorte y cuatro Pernos de 1/2". La Repisa Inferior con el Hueco del Tanque debería estar en el lado de las Patas Cortas, opuesto a las Patas Largas. **NOTA: Las Patas Largas tienen Tapas de Patas.**

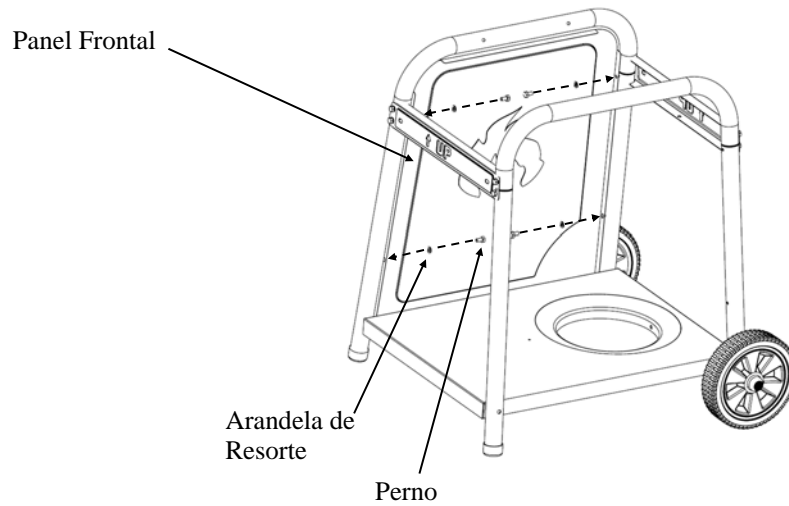


**Paso 3:** Acueste el carro ensamblado boca abajo con las Patas Largas en el piso e instale las Ruedas y Eje de las ruedas. En uno de los Ejes inserte un Pasador Grande al hueco del Eje e inserte la Tapa Protectora. Coloque una Arandela y una Rueda en el Eje y después inserte el Eje a través de los huecos en las Patas Cortas y la Repisa Inferior. Complete en ensamblaje al colocar la otra Rueda y Arandela al Eje y luego insertar el Pasador Grande y la Tapa Protectora.



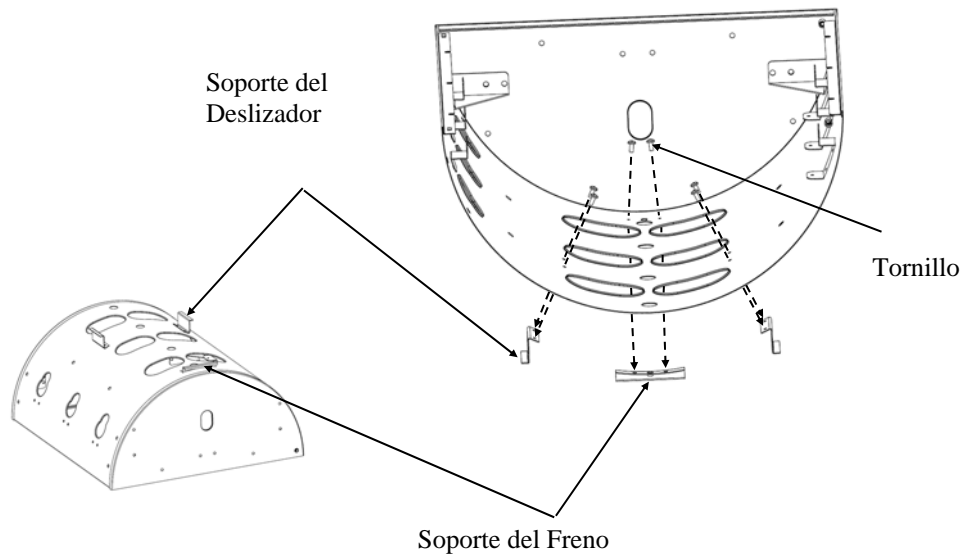
**Paso 4**

Levanta el Carro a su posición normal. Coloca el Panel Frontal entre las Patas Cortas y Largas y asegúralo con cuatro Arandelas de Resorte y cuatro Pernos de 1/2" .



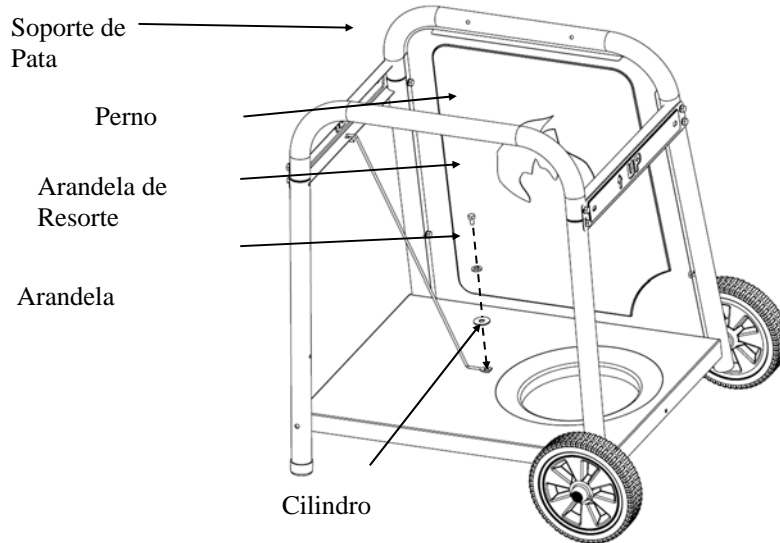
**Paso 5**

Sostenga dos Soportes de Deslizamiento y un Soporte del Freno en la parte inferior del Cuerpo de la Parrillera con seis Tornillos #10-24 x 0.40". (NOTA: La orientación de los Soportes del Deslizador y Freno se muestran a continuación. Es importante para instalar la Bandeja Recolectora más adelante). Los Tornillos deben entrar desde el interior del Cuerpo de la Parrillera



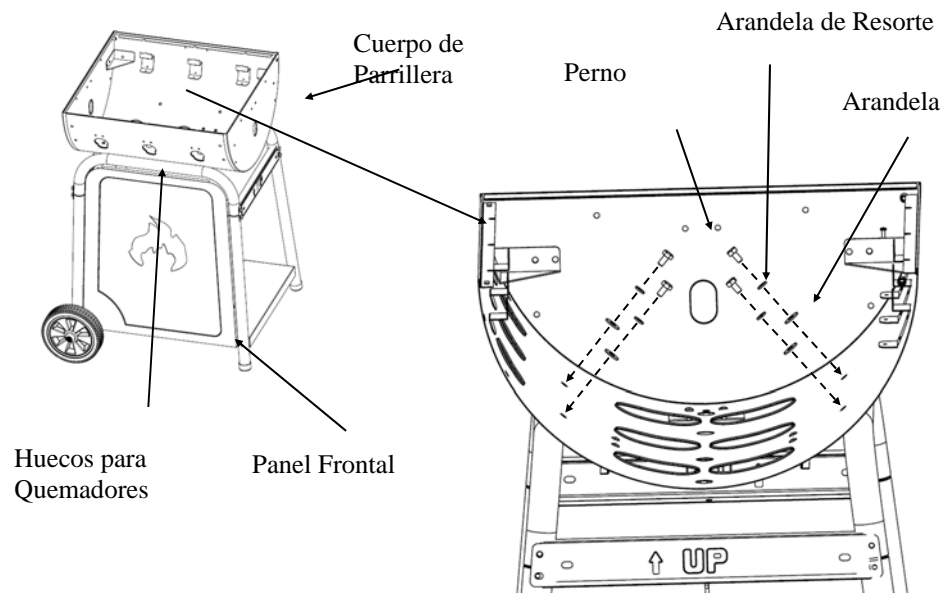
### Paso 6

Sujete la Barra de Bloqueo del Cilindro al Carro Ensamblado. Primero inserta el gancho a la Barra de Bloqueo del Cilindro al hueco en el medio del Soporte de Patas y asegure el otro lado con una Arandela, una Arandela de Resorte y un Perno de 1/2".



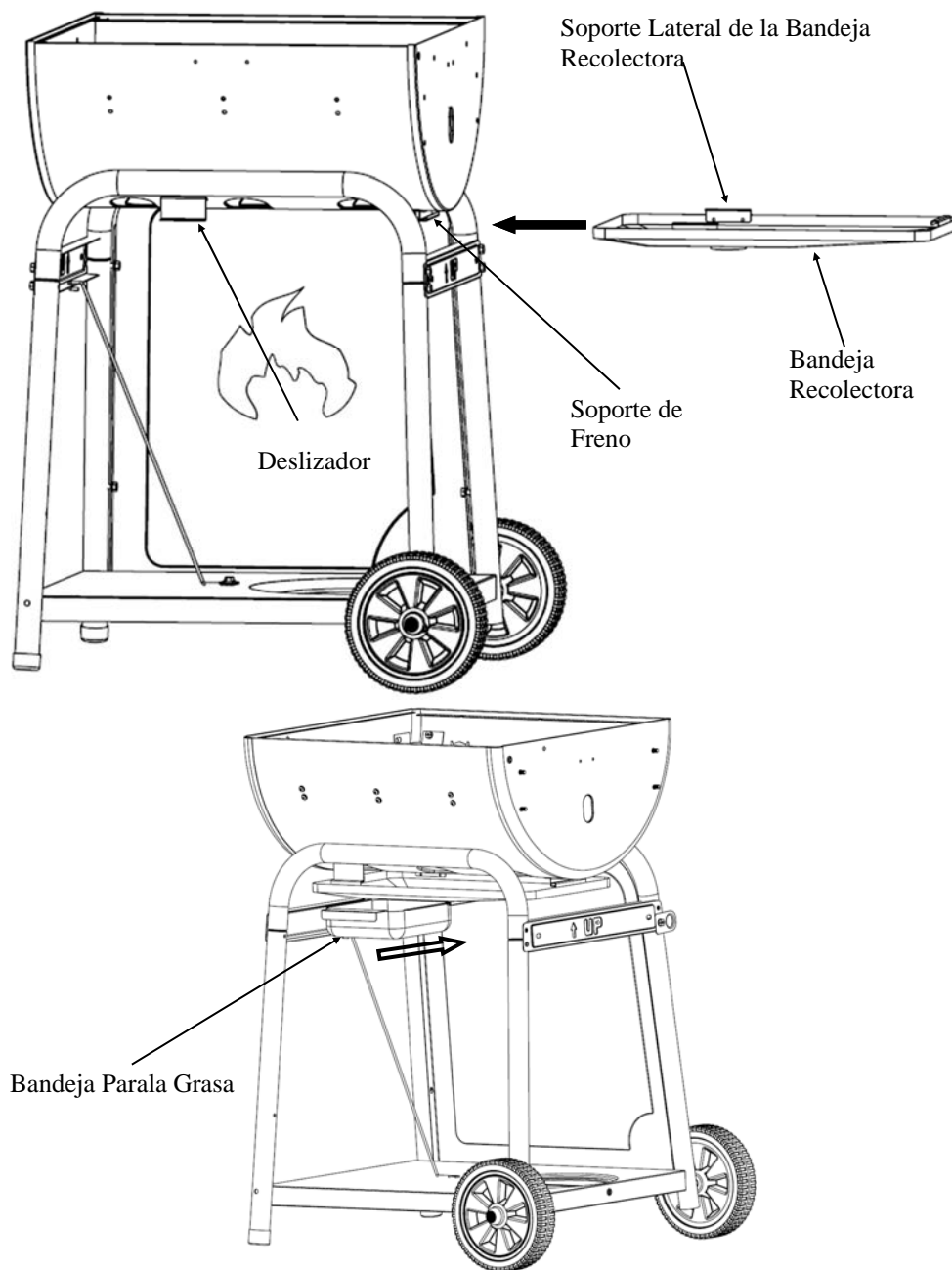
### Paso 7

Sujete el Cuerpo de la Parrillera al carro previamente ensamblado utilizando cuatro Arandelas de Presión, cuatro arandelas, y cuatro Pernos 1/2" desde el interior del Cuerpo de la Parrillera. Orienta el Cuerpo de la Parrillera para que los tres huecos para los tubos de los quemadores apunten al mismo lado que el Panel Frontal.



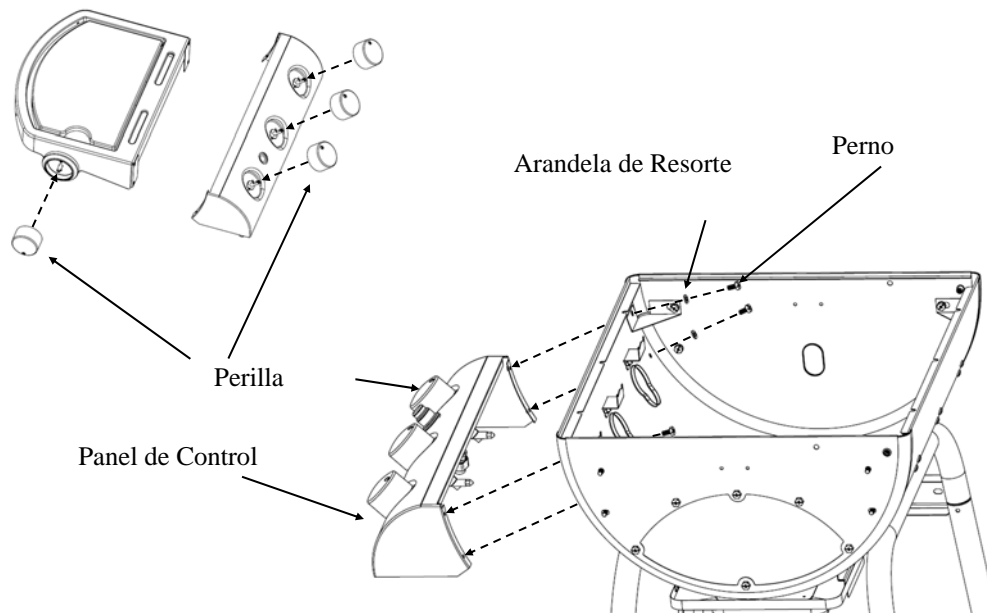
### Paso 8

Instala la Bandeja Recolectora a la parte inferior del Cuerpo de la Parrillera al deslizar la Bandeja Recolectora bajo el fondo del Cuerpo de la Parrillera. Asegúrate que los Soportes en la Bandeja Recolectora estén sobre los Soportes Deslizadores. Desliza la Bandeja Recolectora totalmente hasta que puedas colocar el Soporte Lateral de la Bandeja Recolectora en el Soporte de Freno.

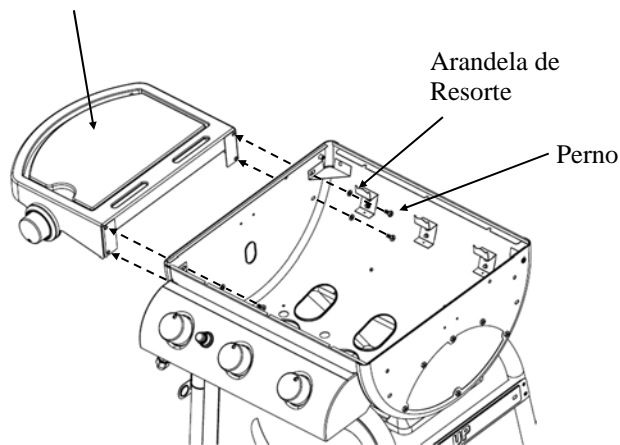


**Paso 9**

Instala las Perillas a los ramales de la válvula en el Cuerpo del Quemador Lateral/ Ensamble del Panel de Control. Luego instale el Cuerpo del Quemador Lateral/ Ensamble del Panel de Control al Cuerpo de la Parrillera. Voltee el Ensamblaje del Cuerpo del Quemador que conecta con el Panel de Control en el piso y sujete el Panel de Control al frente del Cuerpo de la Parrillera con 4 Pernos de 1/2" y cuatro Arandelas de Presión (dos Pernos y dos Arandelas de Presión en cada lado). Luego sujete el Ensamblaje del Cuerpo del Quemador Lateral al lado del Cuerpo de la Parrillera con cuatro Pernos de 1/2".

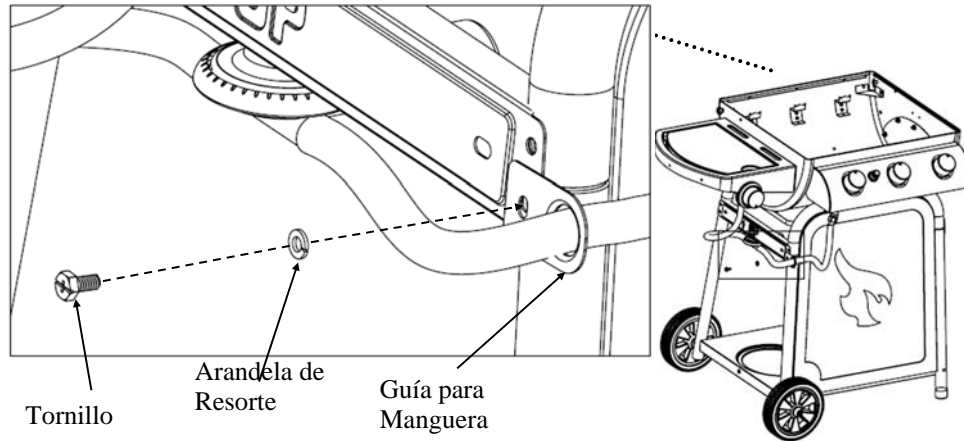


Ensamblaje del Cuerpo del Quemador Lateral



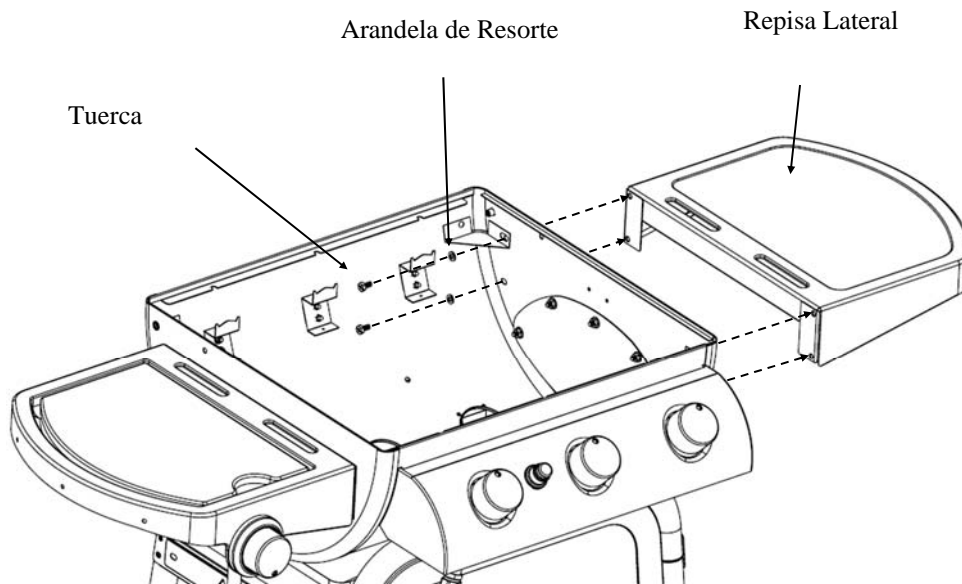
**Paso 10**

Asegure el Soporte de Guía para Manguera a un lado de la Parrillera. Primero desatornille el Perno que asegura el frente del soporte de la pata. Luego coloque la Guía para Manguera sobre el Soporte de la Pata y vuelva a atornillar el Perno.



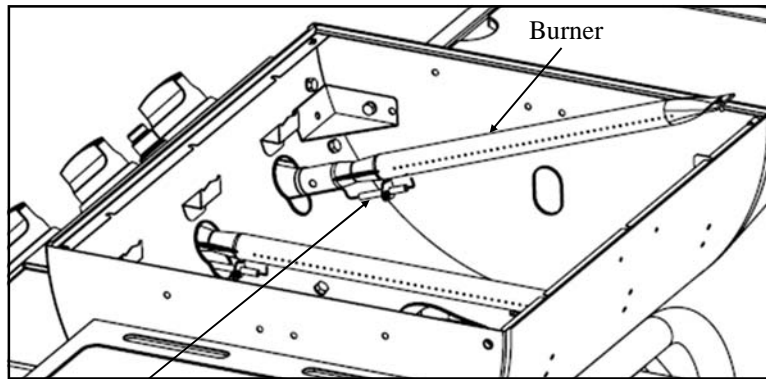
**Paso 11**

Instale la Repisa Lateral a un lado del Cuerpo de la Parrillera utilizando cuatro Arandelas de Presión y cuatro Pernos de 1/2".



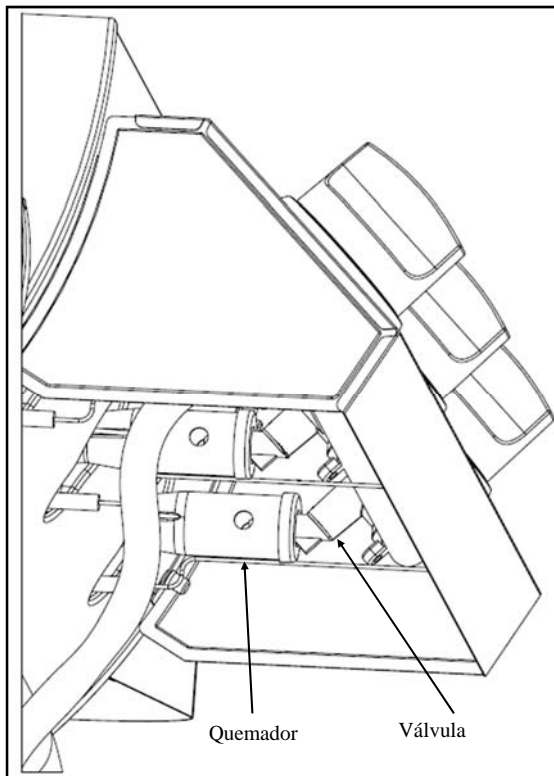
**Paso 12**

instale los quemadores en el cuerpo de la barbacoa; para ello, inserte los CABLES DEL ENCENDEDOR y los quemadores por las aberturas del frente del cuerpo de la barbacoa, desde el interior de éste, como se muestra en la figura 12A. (NOTA: EL ENCENDEDOR DEBE ESTAR DEL LADO INFERIOR DEL QUEMADOR). El QUEMADOR con el cable más largo va en la parte derecha del CUERPO DE LA BARBACOA. Asegúrese de que la válvula se introduzca en cada quemador, como se muestra en la figura 12B. Luego asegure los quemadores al cuerpo de la barbacoa con los tornillos incluidos, como se muestra en la figura 12C.

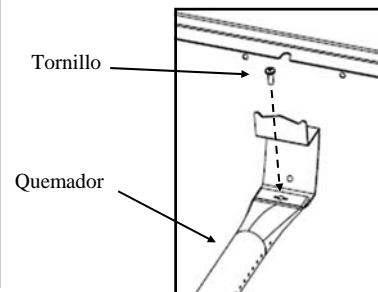
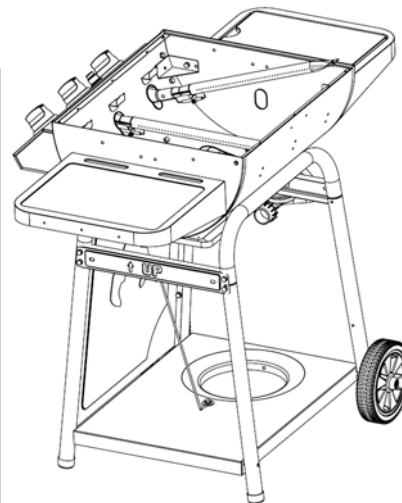


Encendedor con cable

**Figura 12A**



**Figura 12B**

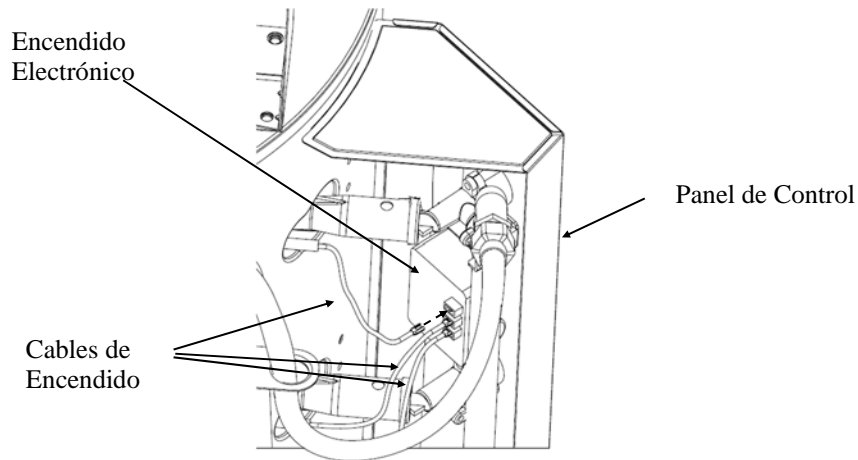


**Figure 12C**



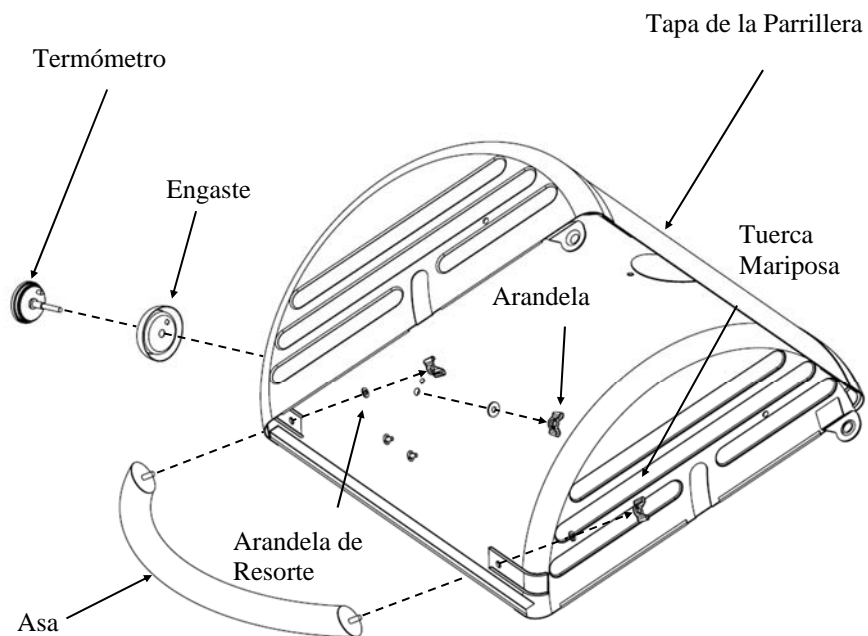
**Paso 13**

Conecte los Cables de Encendido a los receptores del Encendido Electrónico bajo el Panel de Control. Cualquier Cable puede entra a cualquiera de los tres receptores en el Encendido Electrónico.



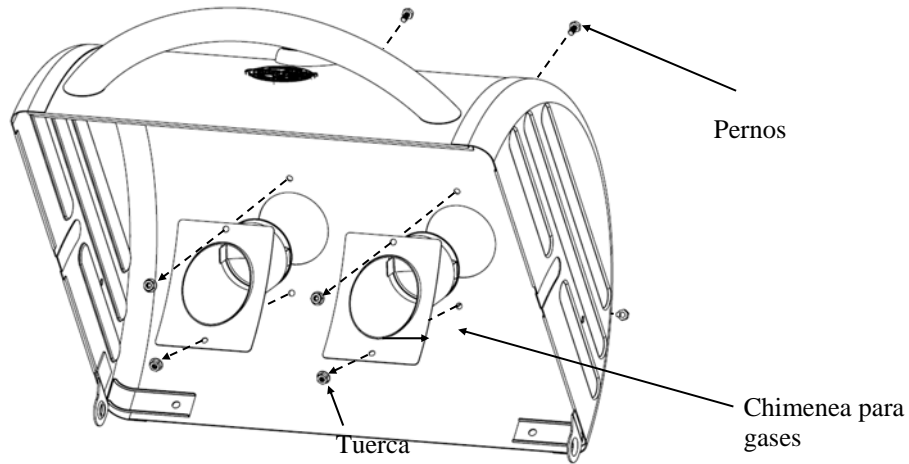
**Paso 14**

Inserte el Asa de la Tapa a la Tapa de la Parrillera con dos Arandelas de Resorte y dos Tuercas. Luego sujeta el Termómetro y el Engaste a la Tapa de la Parrillera. El Termómetro atraviesa el Engaste, la Tapa de la Parrillera, luego la Arandela y se asegura con una Tuerca.



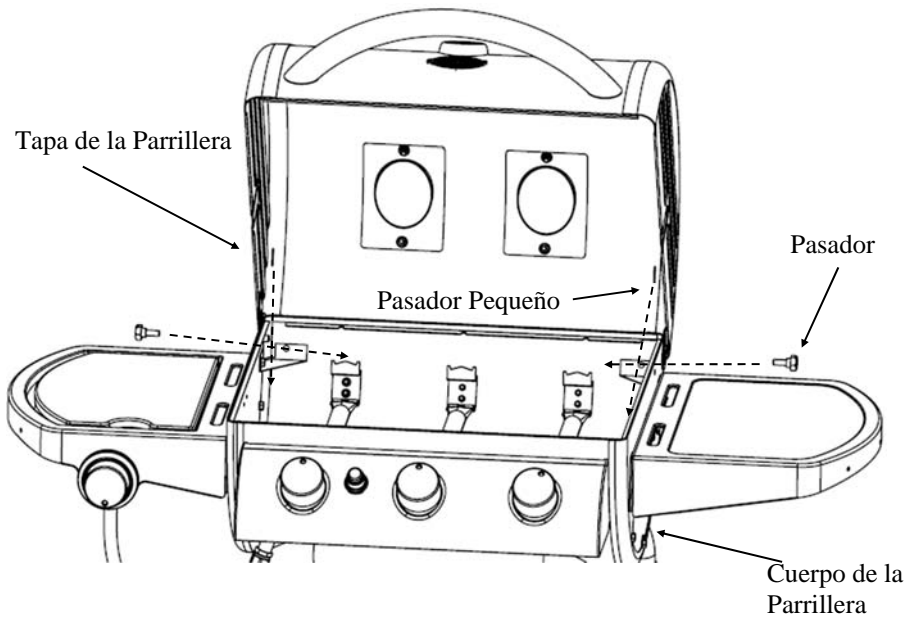
**Paso 15**

Fije las dos Chimeneas para Gases a la Tapa de la Parrillera al insertar las Chimeneas a través de los huecos en la Tapa de la Parrillera y asegurarlo con dos Pernos de 1/2" y dos Tuercas para cada Chimenea.



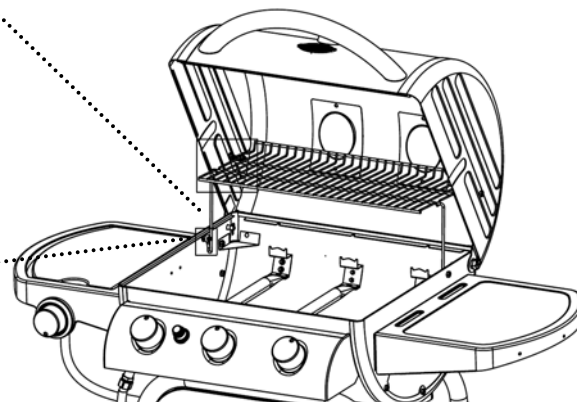
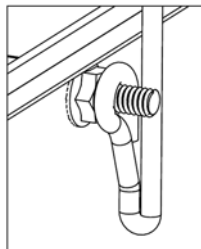
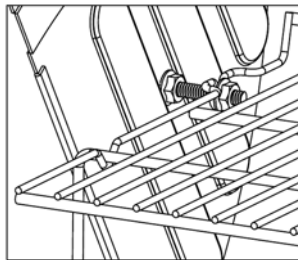
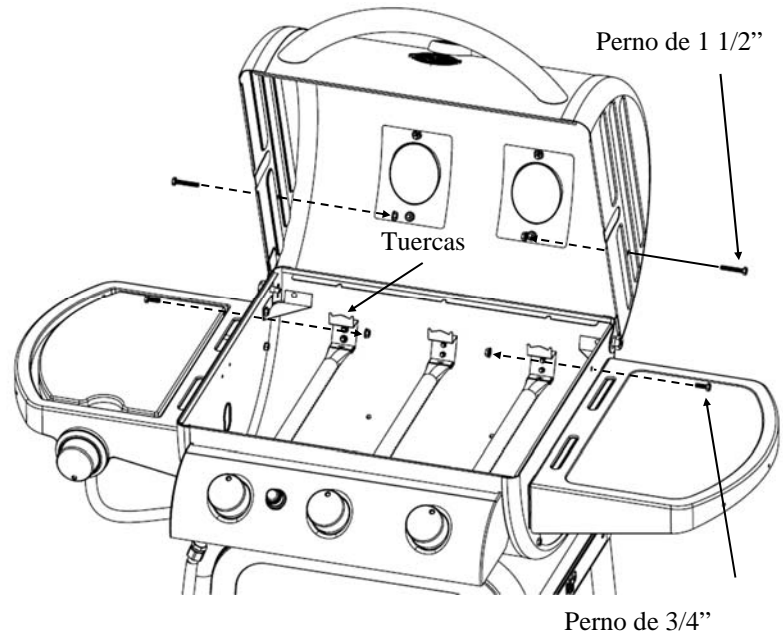
**Paso 16:**

Sujete la Tapa de la Parrillera al Cuerpo de la Parrillera utilizando dos Pasadores y dos Pasadores Pequeños.



**Paso 17**

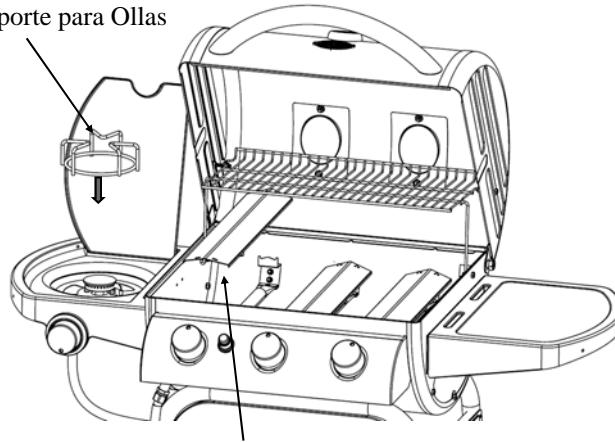
Para instalar la Rejilla de Calentamiento primero ajuste dos Pernos de 1 1/2" en la Grill Hood y dos Pernos de 3/4" en el Cuerpo de la Parrillera y luego asegúrelos con cuatro Tuercas. Luego ajuste la Rejilla de Calentamiento a los Pernos y asegúrelos con otras dos Tuercas.



**Step 18**

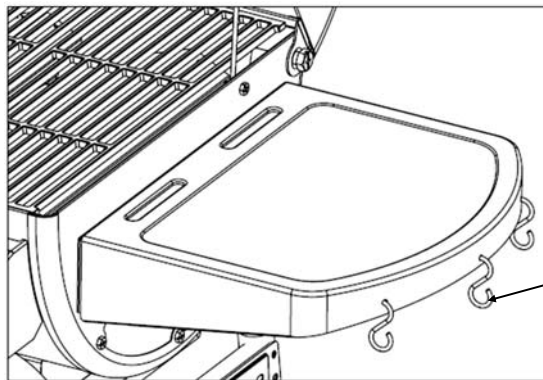
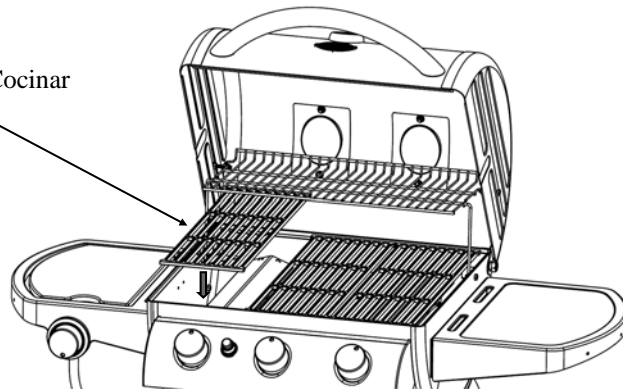
Coloca el Soporte para Ollas en su lugar sobre el Quemador Lateral. Luego coloque el Protector de Llama sobre los Quemadores y las Rejillas para Cocinar en su lugar. Inserte los Ganchos para Utensilios en los huecos de la Repisa Lateral.

Soporte para Ollas



Protector de Llama

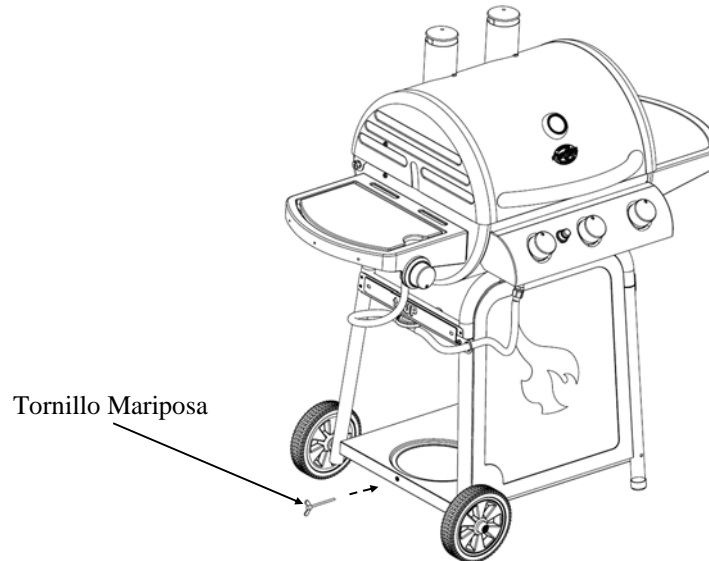
Rejilla para Cocinar



Gancho para Utensilios

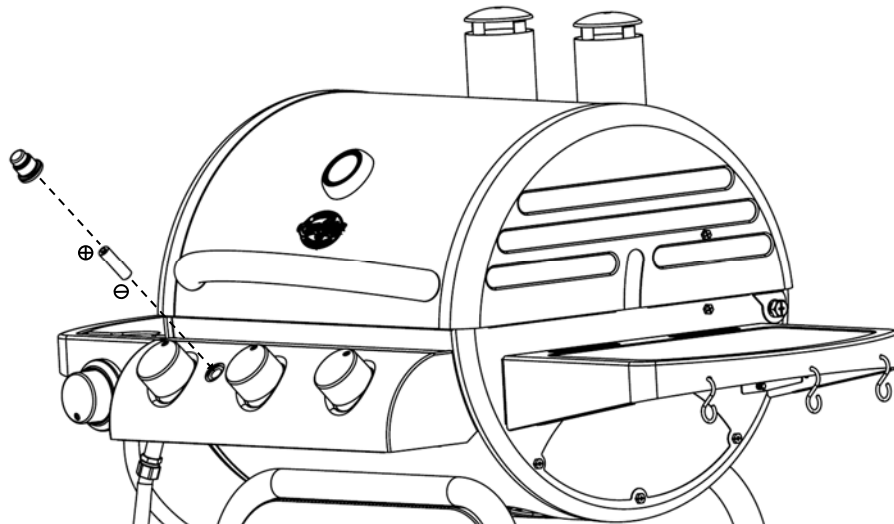
**Paso 19**

Inserte y atornille el Tornillo Mariposa al hueco en el lado de la Repisa Inferior.



**Paso 20**

Desatornille el Botón para el Encendido e inserte la batería "AA" en el hueco, revisando que el lado negativo de la batería entre primero. Luego atornille nuevamente el Botón para el Encendido.



**Paso 21**

Apriete todas las TUERCAS y PERNOS.

## Completamente ensamblada

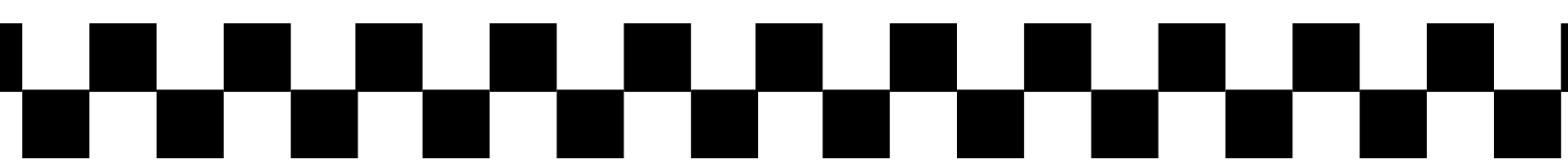


**Precaución:** ¡Use sólo el regulador incluido! Si necesita reemplazar una de las partes, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 912-638-4724. NO utilice partes de repuesto que no estén destinadas específicamente para esta parrilla.

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



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



# OPERATING INSTRUCTIONS

## Setting Up

Set grill up on solid, flat surface with adequate wind shelter. Keep grill at least 0.5m from nearest wall. Protect LP cylinder from direct sunlight and keep away from heat sources (max. 50° C). Do not move grill while hot, and do not leave unattended during operation.

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

## Regulator and Hose

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

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

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

## Connecting the Hose to the Appliance

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

Clean burner holes with a heavy-duty pipe cleaner.

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

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





## Connecting the Gas Cylinder to the Grill

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

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

## **\*\* BEFORE USE CHECK FOR LEAKS \*\***

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

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

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

## Leak Test

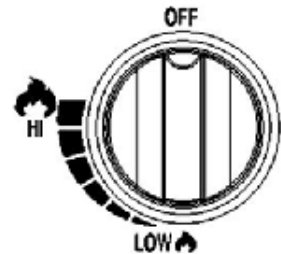
1. Mix 6 - 9ml. of solution, 1 part dishwashing soap, 3 parts water.
2. Ensure control valve is closed.
3. Connect regulator to cylinder and valve to burner. Ensure connections are secure before turning on gas.
4. Retest after fixing leak.
5. Turn gas off after testing.

# Lighting Instructions

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

## Main Burners

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



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

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

## Side Burner

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



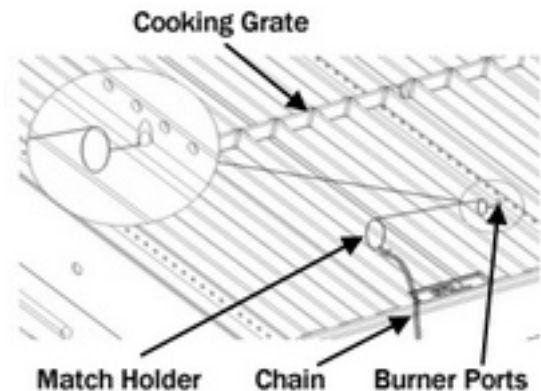
## Shutting off Burners

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



## Lighting Burner with a Match

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



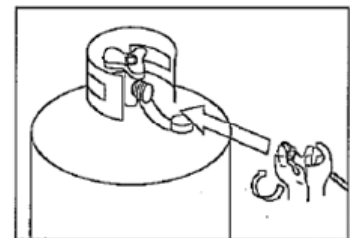
## Observe Flame Height When Lit

View burner flame through flame viewing hole. Flame should be blue and yellow in color, and approximately 1.2 - 1.9cm tall on HIGH setting.



## Disconnecting the Gas Cylinder

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

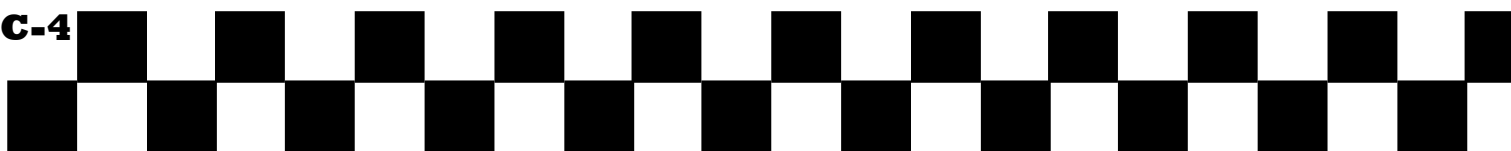


## Storage of Appliance

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

## Gas Cylinder

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



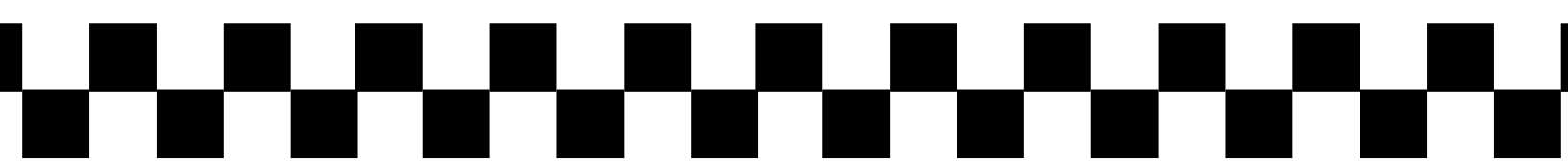
Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 50°C. Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. DO NOT SMOKE NEAR A GAS CYLINDER.

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

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



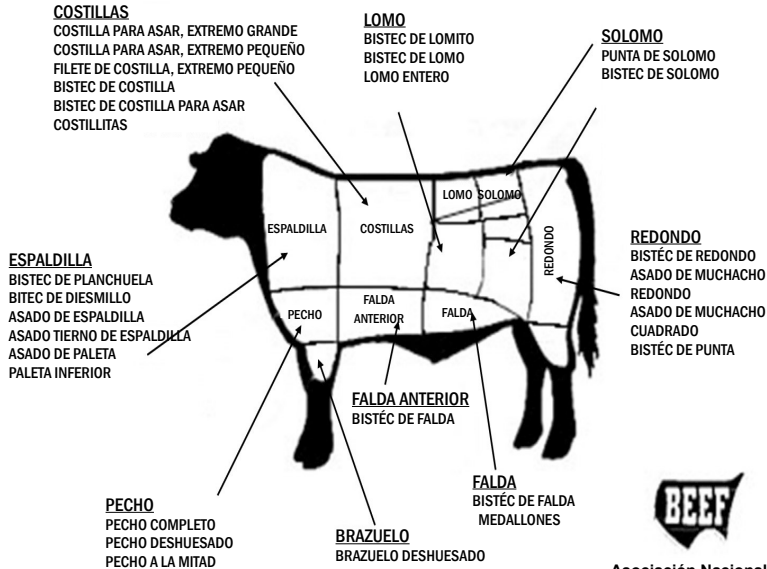
**Esta Página Ha Sido  
Intencionalmente Ha Dejado  
En Blanco**



# RECETAS PARA COCINAR A LA PARRILLA

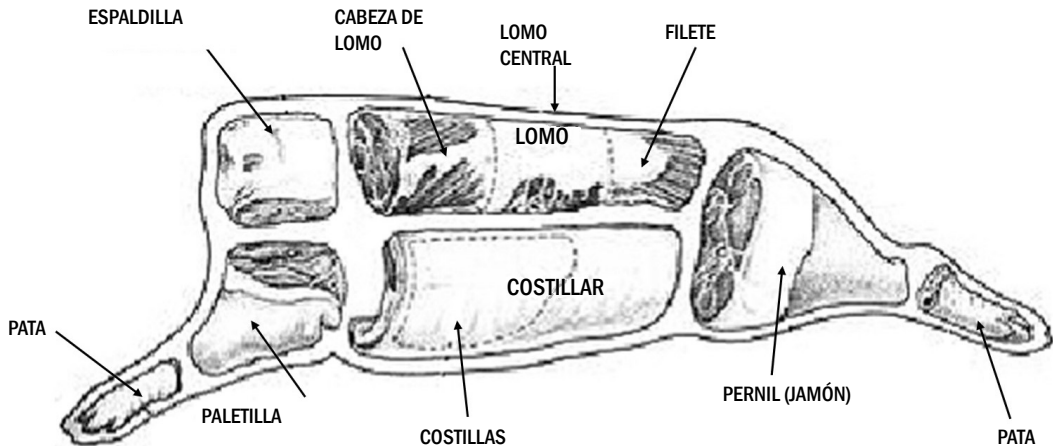
## Conozca sus Cortes de Carne

### CORTES DE RES



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

### CORTES DE CERDO





## **Calor Directo**

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

### **BISTECS (Y TODAS LAS CARNES)**

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

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

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

### **BISTEC DE FALDA MARINADA:**

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

### **Marinada de Carne**

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

### **CODORNICES O PALOMAS:**

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

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

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

### **BROCHETAS:**

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

### **Marinada para Brochetas:**

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

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

### **PERROS CALIENTES:**

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

### **HAMBURGUESAS:**

Vea la marinada de carne.

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

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





### CAMARONES (Pelados) y LANGOSTA:

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

### PAPAS AL HORNO:

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

### MAZORCAS DULCES EN HOJAS:

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

# RECETAS DE AHUMADOS

## Calor Indirecto

### TIEMPOS DE COCCIÓN



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

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

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

### **PAVO AHUMADO:**

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

### **JAMÓN COCIDO AHUMADO:**

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

Glaseado

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

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



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

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

### **PERROS CALIENTES AHUMADOS RELLENOS:**

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

### **PIEZAS Y MITADES DE POLLO AHUMADAS**

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

### **VERSIÓN AHUMADA:**

Marinada para Venado:

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

Marinada de Tocineta

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

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

### **CAMARONES Y CANGREJOS AHUMADOS:**

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

### **VEGETALES AHUMADOS:**

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

### **PESCADO AHUMADO:**

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

### **COSTILLAS TRASERAS AHUMADAS:**

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

### **MARINADA PARA POLLO:**

Combine

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

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

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

Combine

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

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



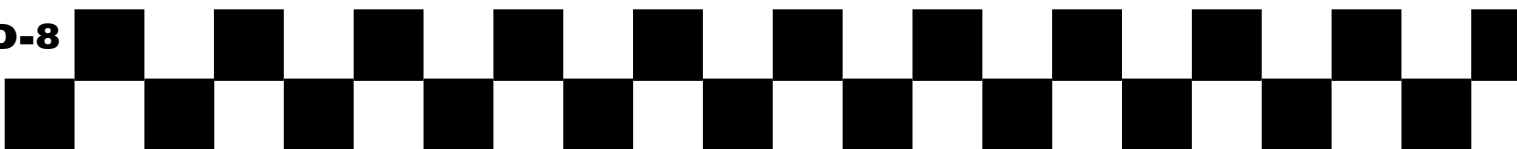
- Permita que la carne se marine a una temperatura ambiente por 2 horas o refrigere hasta 24 horas en un plato cubierto.
- Espere que llegue a temperatura ambiente antes de cocinar.

### **MARINADA PARA BROCHETAS:**

Mezcle

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

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



# ACCESORIOS

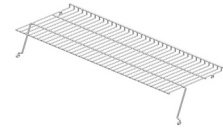
## Cubierta a la Medida

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



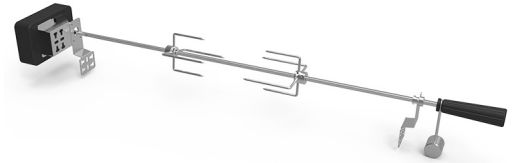
## Rejilla de Calentamiento

Aumenta el Área de la  
Parrillera y Mantiene la  
Comida Caliente



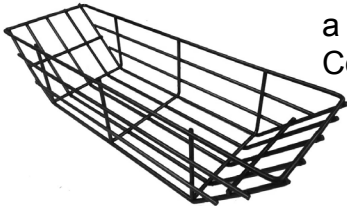
## Parrillera Lateral

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



## Cesta para Carbón

Mantiene los Carbones  
a un Lado para Ahumar  
Cocción Indirecta



## Asador

Permite Asar Fácilmente  
Puede Ser Utilizado con Cualquier Parrillera



## Cubierta del Tanque

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

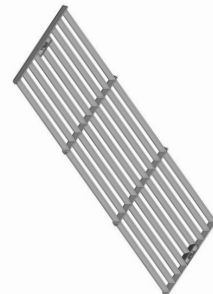
## Delantal

Lavable a Máquina  
Dos Bolsillos Delanteros  
Tiras Ajustables



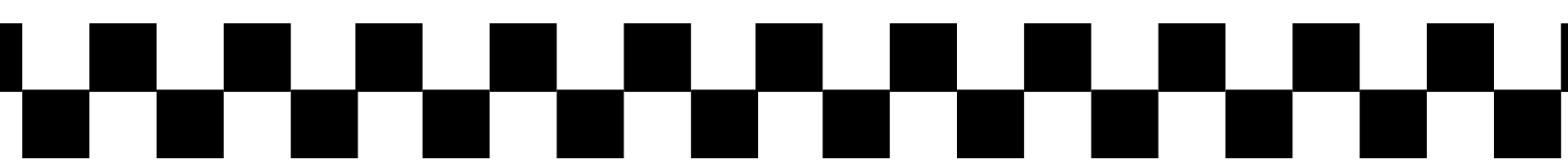
## Rejillas de Hierro Fundido Recubierto con Porcelana

Resistente  
Auténtico Sabor de BBQ  
No Se Deforma





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



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

**[www.CharGriller.com](http://www.CharGriller.com)**



**LLAME AL: 912-638-4724**



**P.O. Box 30864  
Sea Island, GA 31561  
912-638-4724  
[www.CharGriller.com](http://www.CharGriller.com)  
[Service@CharGriller.com](mailto:Service@CharGriller.com)**

