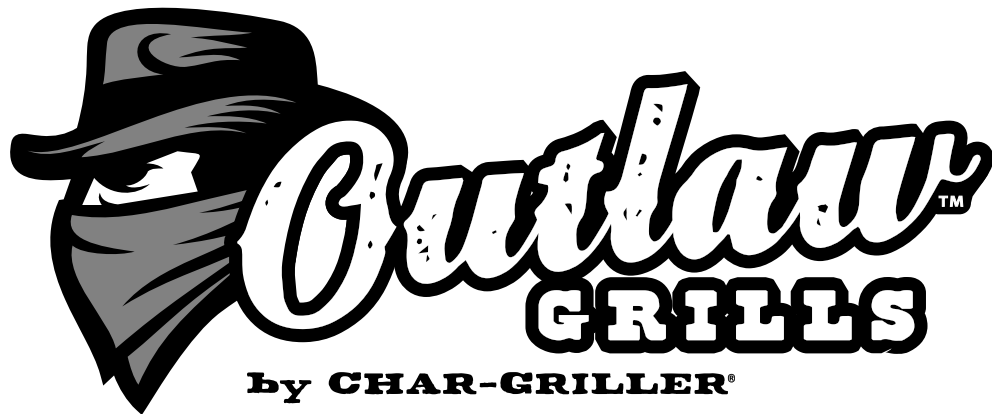


# OWNER'S MANUAL



## MAVERICK™

MODEL N°: 1016



**KEEP YOUR RECEIPT  
WITH THIS MANUAL  
FOR WARRANTY.**

**CUSTOMER SERVICE  
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
Accessories .....	D-1





**This Page Intentionally  
Left Blank**





# IMPORTANT SAFETY WARNINGS

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

Read the following instructions carefully and be sure your grill 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, email [Service@CharGriller.com](mailto:Service@CharGriller.com).

- Grill is for use outdoors and in well-ventilated areas, only.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges.
- Do not use lighter fluid, gasoline, kerosene, alcohol or other accelerant for lighting charcoal due to flammability, risk of bodily injury and potential to leave a distasteful flavor in your food.
- Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
- Do not use grill in high winds.
- Use caution when moving grill to prevent strains.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the operator's ability to properly assemble or safely operate the grill.
- Use grill at least 12 ft. from any wall or surface. Maintain 12 ft. clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.
- When adding charcoal and/or wood, use extreme caution.
- Never move grill when it is in use or when it contains hot coals or ashes.
- Do not use grill for indoor cooking or heating. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
- Do not use in or on boats or recreational vehicles.
- Make sure to empty grease can after every use once completely cooled.
- Do not place grill near flammable liquids, gases, or where flammable vapors may be present.
- 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 grill.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.

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

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





# **IMPORTANT SAFETY WARNINGS**

## **(Continued)**

- Do not lean over an open grill and be mindful of hands/fingers near the edge of the cooking area.
- When opening the lid, keep hands, face, and body safe from hot steam and flame flare-ups.
- **WARNING:** To avoid injuries, gloves or other protective articles should be used when operating the grill.
- Do not exceed a temperature of 500°F.
- Do not allow charcoal and/ or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the grill.
- Always wear grill gloves to protect hands from burns. Avoid touching hot surfaces.
- **CAUTION:** Exposed metal dampers on air vents and/or metal handles are hot during usage. Again, always wear grill gloves when adjusting air flow to protect hands from burns.
- Do not alter this grill in any manner.
- When opening lid, make sure it is pushed all the way back so it rests against the lid support brackets. Use extreme caution as hood could fall back to a closed position and cause bodily injury.
- Close lid and all dampers to help suffocate flame.
- Always hold an open lid from the handle to prevent it from closing unexpectedly.
- Never leave coals and ashes unattended. Before grill can be left unattended, coals and ashes must be removed. Use caution to protect yourself and property.
- Carefully place remaining coals and ashes in a noncombustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in a metal container for 24 hours prior to disposing.
- To protect against bacteria that could cause illness, keep all meats refrigerated and thaw in refrigerator or microwave. Keep raw meats separate from other foods, 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.

**THESE WARNINGS ALSO APPLY TO THE SIDE FIRE BOX.**





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

## Do NOT Return Product to Store.

This grill has been made according to the highest of quality standards. If you have any questions not addressed in this manual or if you need parts please email our Customer Service Department 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)

Registration provides important protections:

1. Register your grill today to activate your warranty and get exclusive access to product developments, updates, and recipes.
2. This allows us to help you get warranted parts to you quickly and provide enhanced customer service.

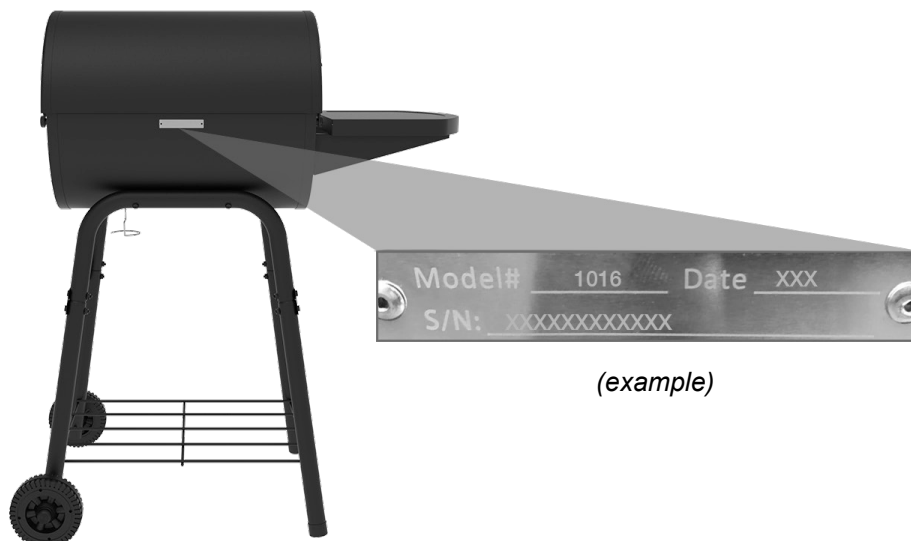
*NOTE:* You will need your model #, serial number, and a copy of the original sales receipt when registering.



### Document Your Serial Number HERE:

(Serial number is located on the back of the grill body or on the leg.)

\_\_\_\_\_  
**(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 [SERVICE@CHARGRILLER.COM](mailto:SERVICE@CHARGRILLER.COM).**

Charcoal Grills	
Grill - Hood AND Bottom (excludes removable Ash Pan)	6 months from date of purchase for rust through / burn through
Ash Pan AND Defective Parts	6 months from date of purchase

## **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.

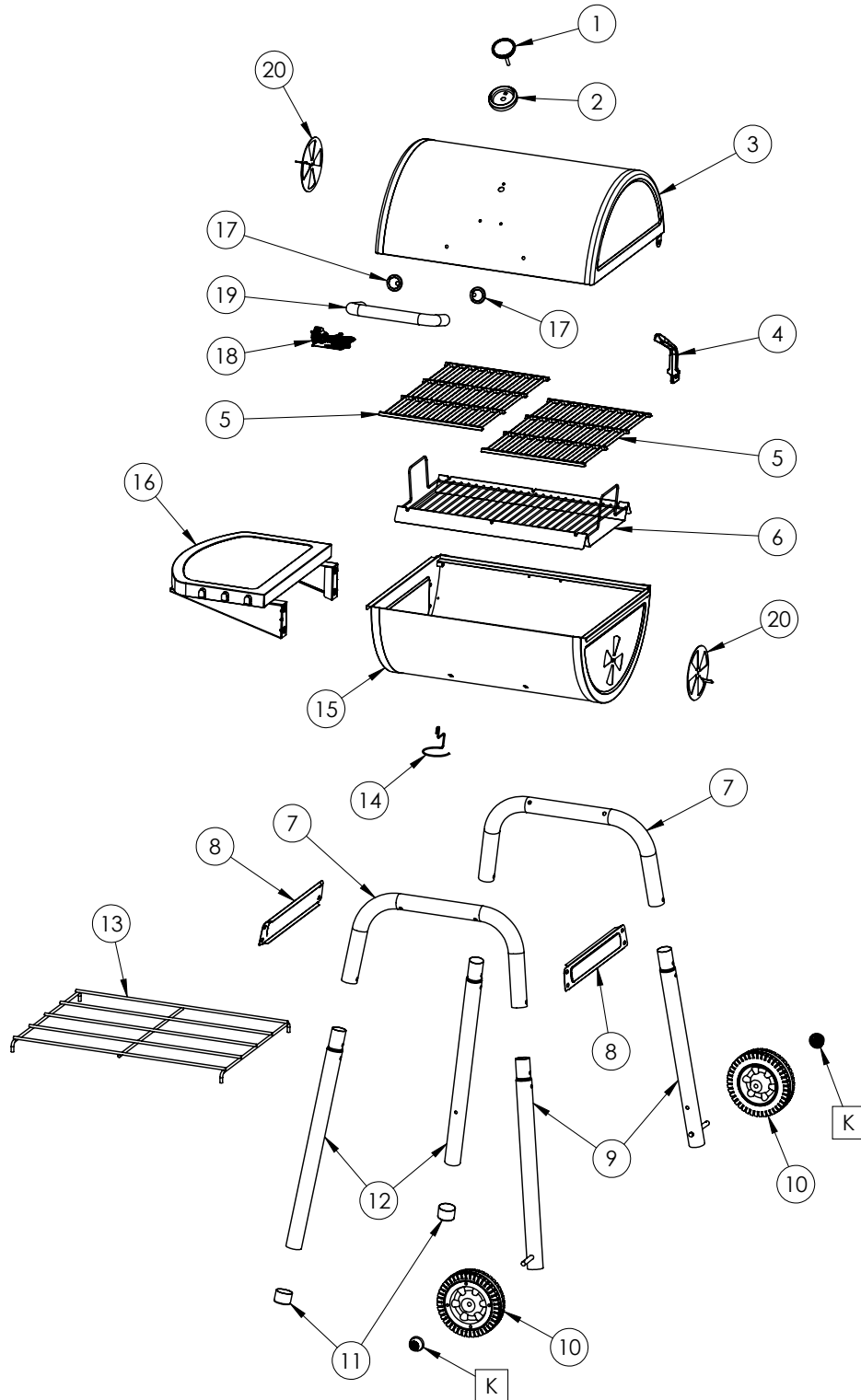
### **Excluded Under ALL Warranties**

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 six (6) months 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.



# ASSEMBLY INSTRUCTIONS







# PARTS LIST

<b>Item</b>	<b>QTY</b>	<b>Part Name</b>
1	1	THERMOMETER (HARDWARE INCLUDED)
2	1	THERMOMETER BEZEL
3	1	HOOD ASSEMBLY
4	1	GRATE LIFTER
5	2	COOKING GRATE
6	1	CHARCOAL TRAY & ASH PAN
7	2	LEG CROSS BAR
8	2	LEG BRACE
9	2	SHORT LEG
10	2	6" WHEEL
11	2	LEG CAP
12	2	LONG LEG
13	1	WIRE BOTTOM SHELF
14	1	GREASE CUP HOLDER
15	1	BODY ASSEMBLY
16	1	SIDE SHELF
17	2	HOOD HANDLE BEZEL
18	1	LOGO PLATE
19	1	HOOD HANDLE (HARDWARE INCLUDED)
20	2	DAMPER CIRCLE
K	2	HUB CAP




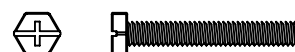





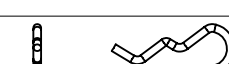



# HARDWARE NEEDED

**Assembly:** Requires 2 people. **Tools Needed:** Hammer, Phillips Head Screwdriver, Pliers, and a 7/16" Nut Driver.



**\*\*NOTE: DO NOT fully tighten any bolts until instructed to do so. Tightening too soon may prohibit parts from fitting together. All hex nuts should be on the inside of the grill unless stated otherwise. Unpack all contents in a well cleared and padded area.\*\***

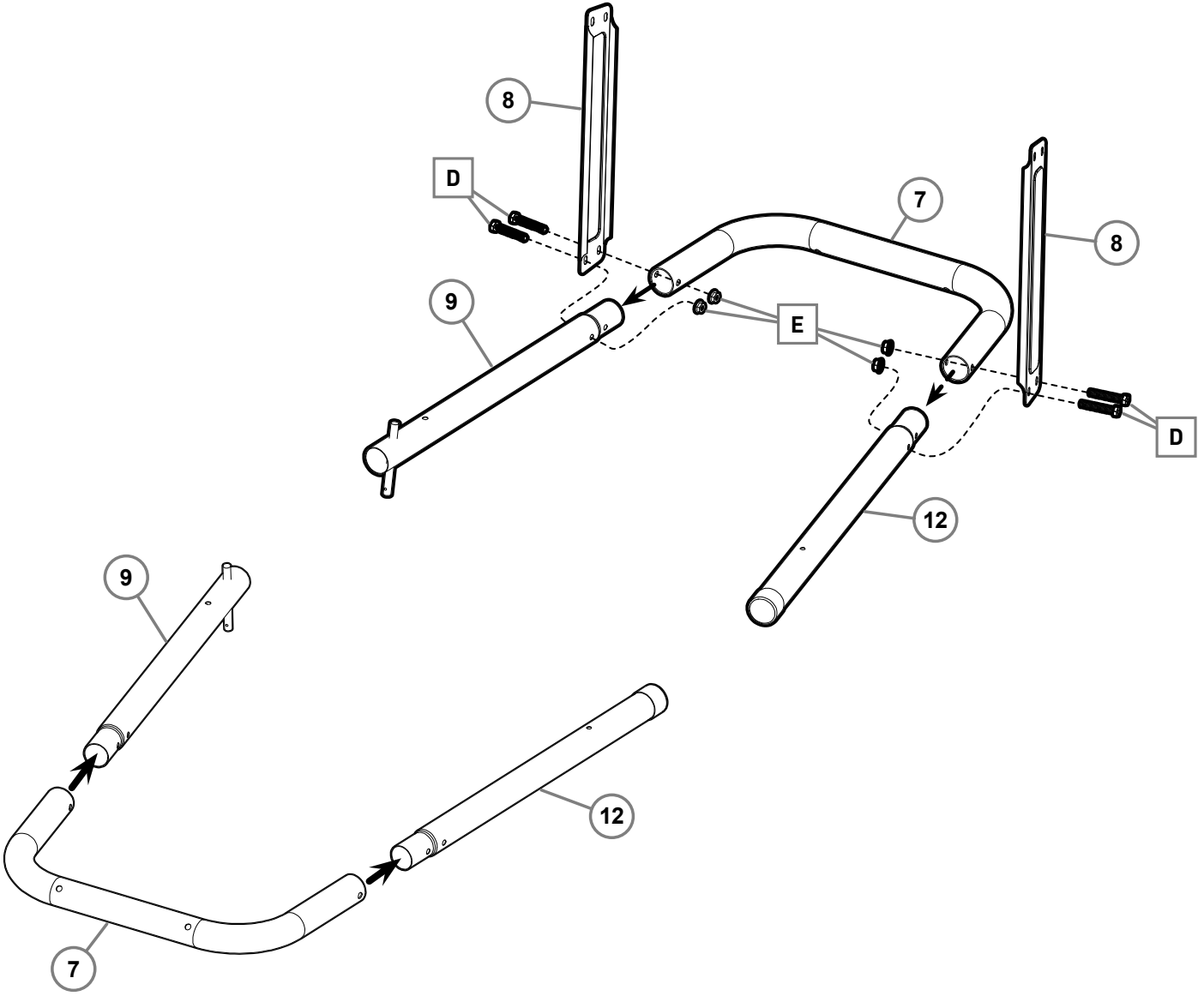
**Estimated Time:** 45 minutes

Part No.	Description	Photo	QTY
A	SHOULDER BOLT, 1/4-20		2
B	HEX BOLT 1/4-20 X 1/2"		4
C	HEX BOLT 1/4-20 X 3/4"		2
D	HEX BOLT 1/4-20 X 1 3/4"		12
E	HEX NUT, FLANGE, 1/4-20		14
F	LOCK WASHER, 1/4"		2
G	FLAT WASHER, 1/4"		4
H	FLAT WASHER, 2/5"		2
I	SMALL HAIR COTTER PIN, 1"		2
J	LARGE HAIR COTTER PIN, 1 1/2"		2
K	HUB CAP		2

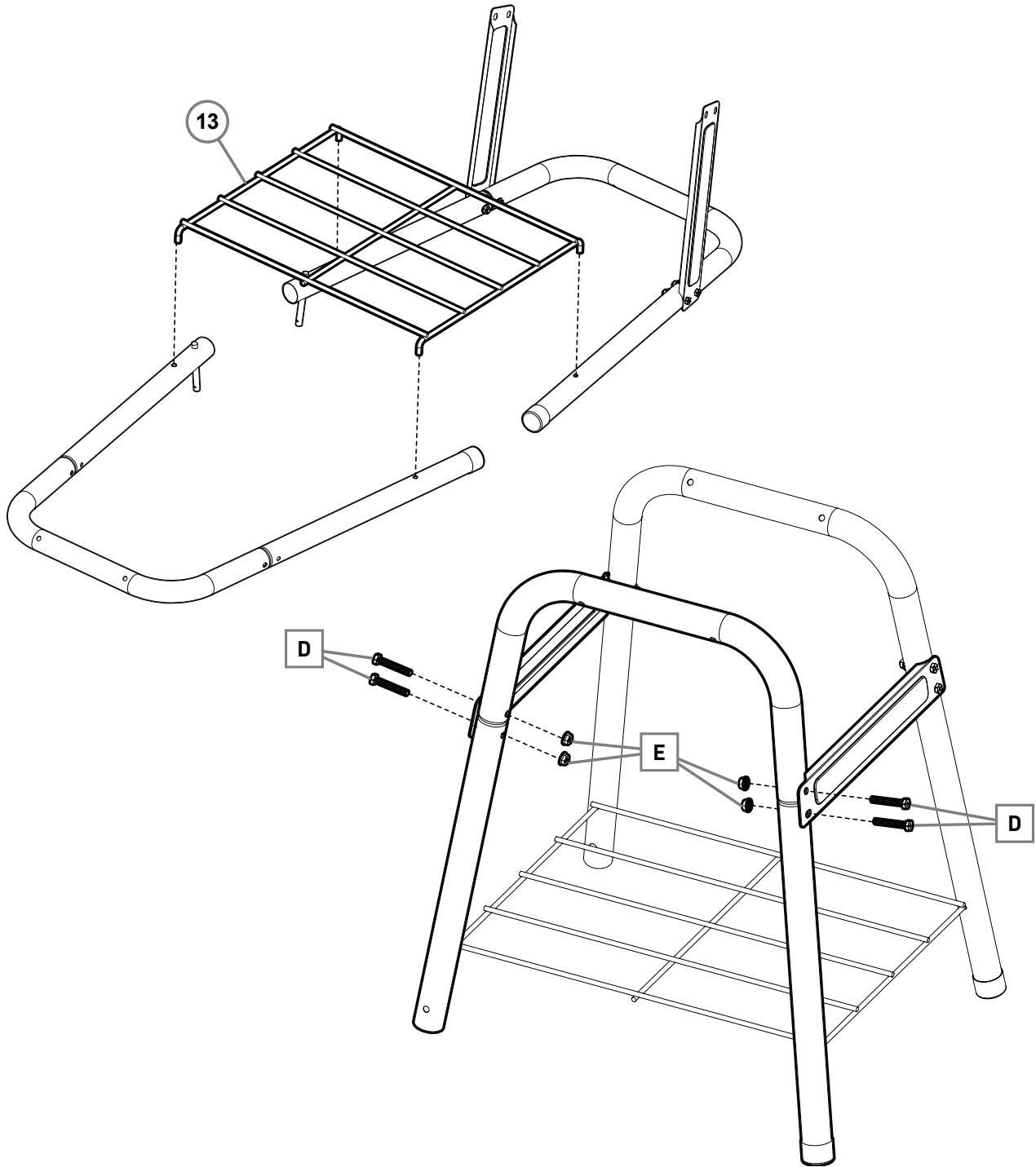
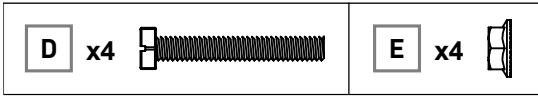
**Hardware Pack: #551168**

**STEP 1**

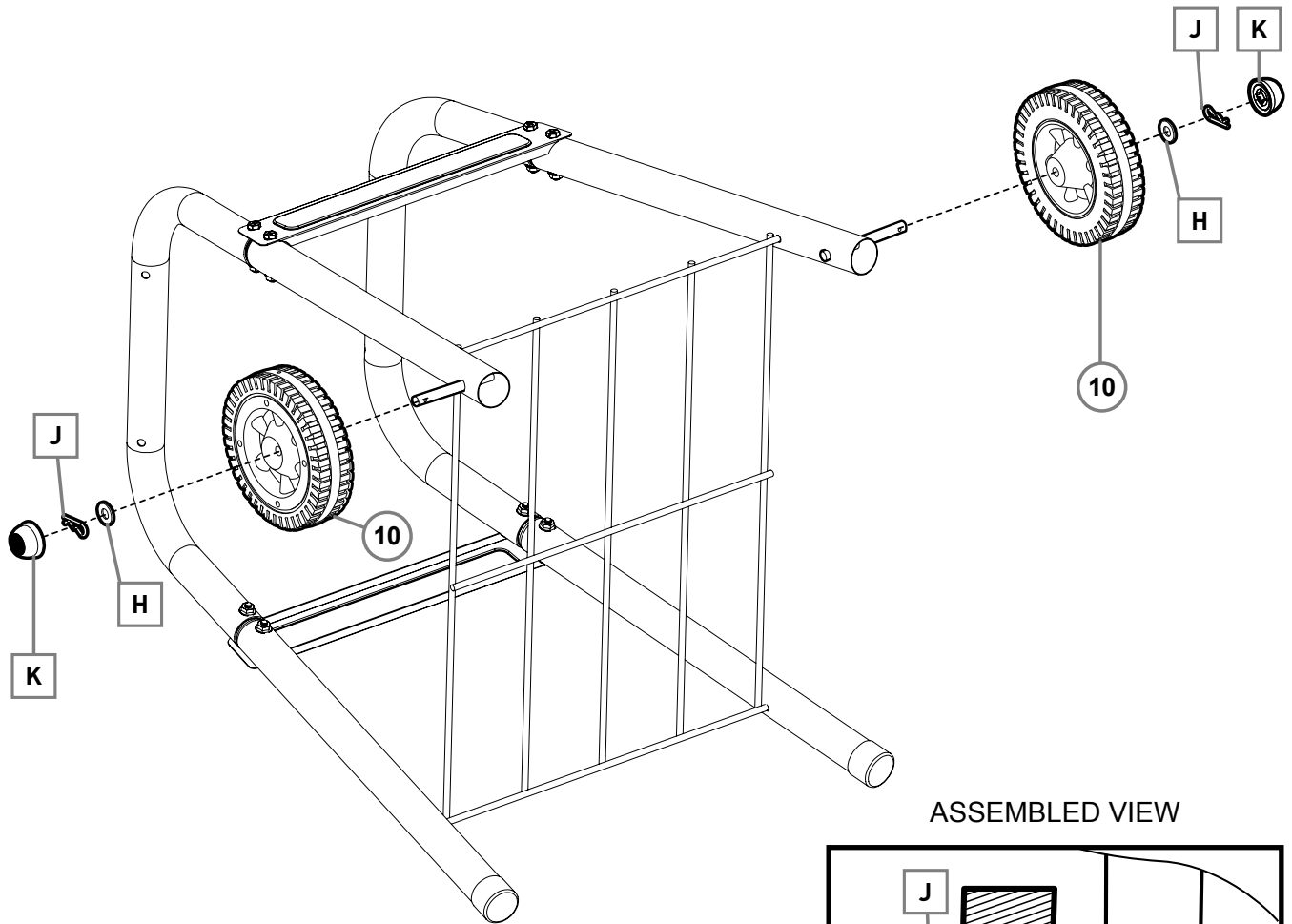
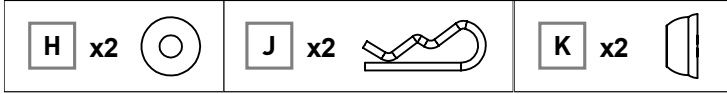
D x4 	E x4 
--	--



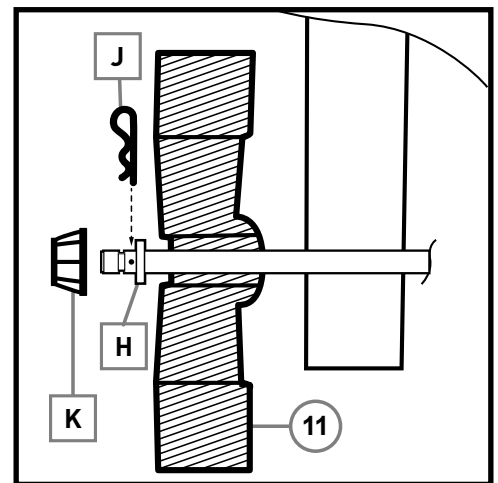
**STEP 2**



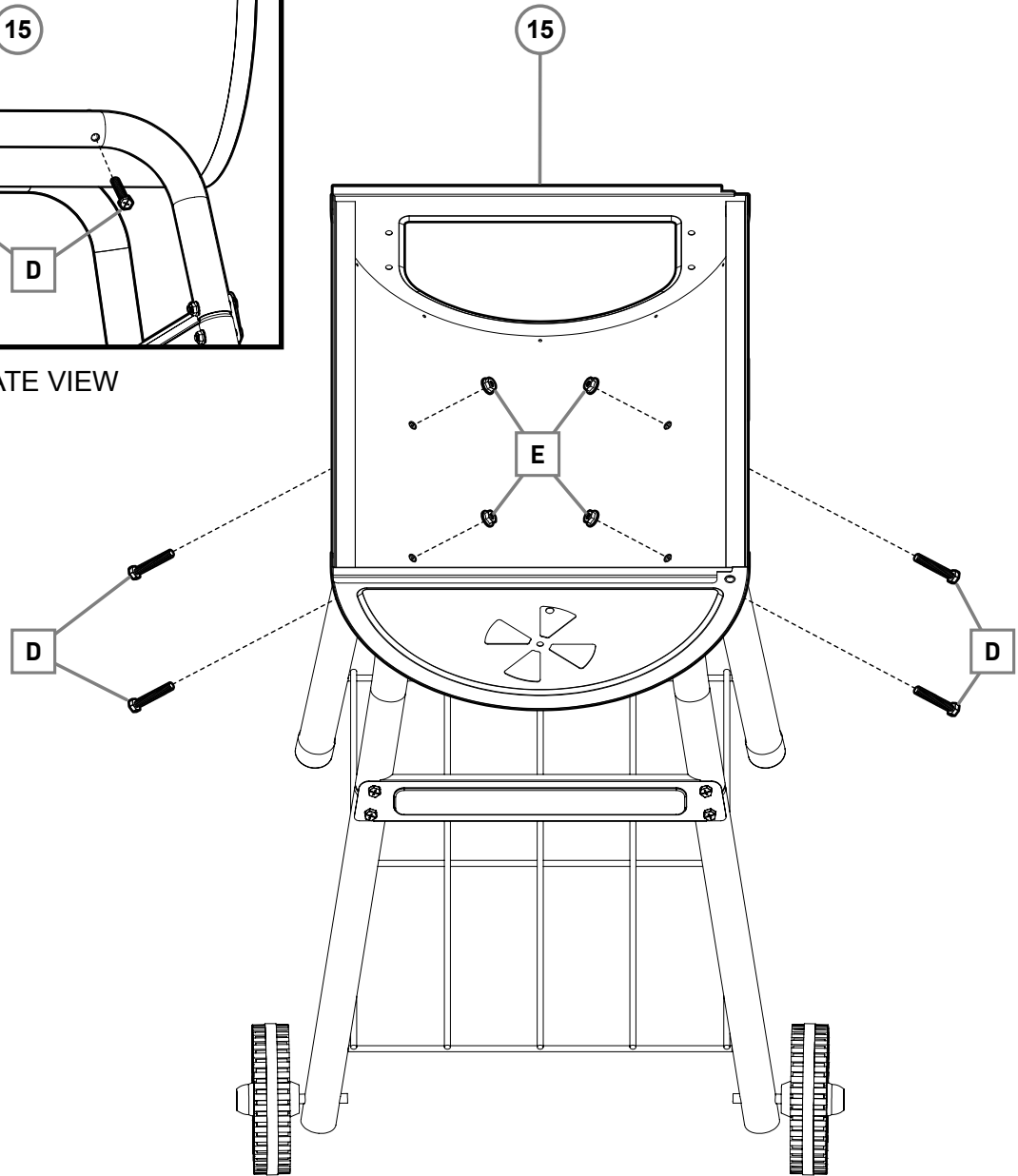
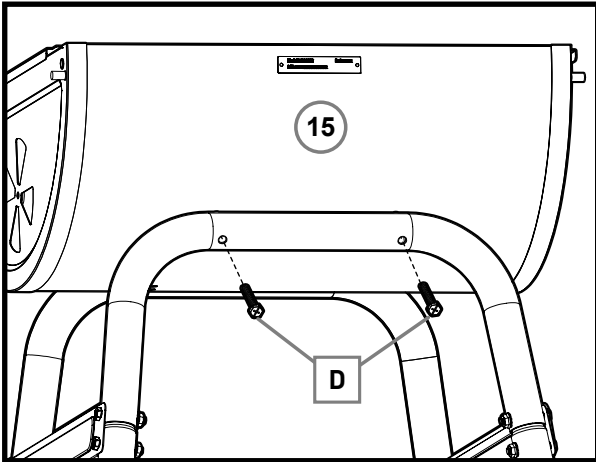
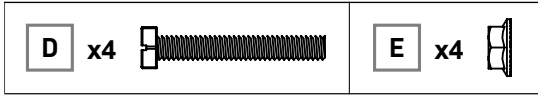
**STEP 3**



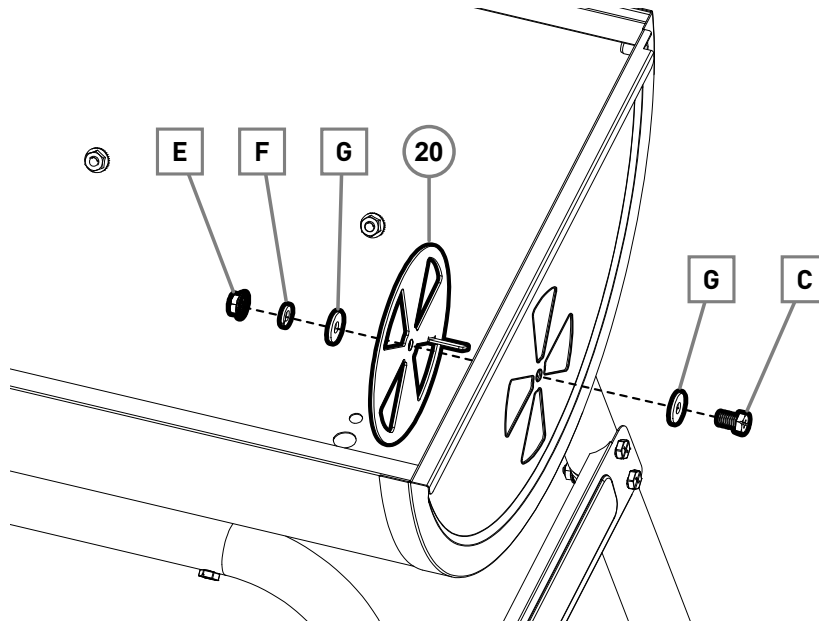
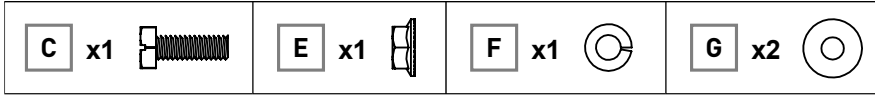
ASSEMBLED VIEW



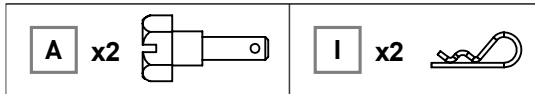
**STEP 4**



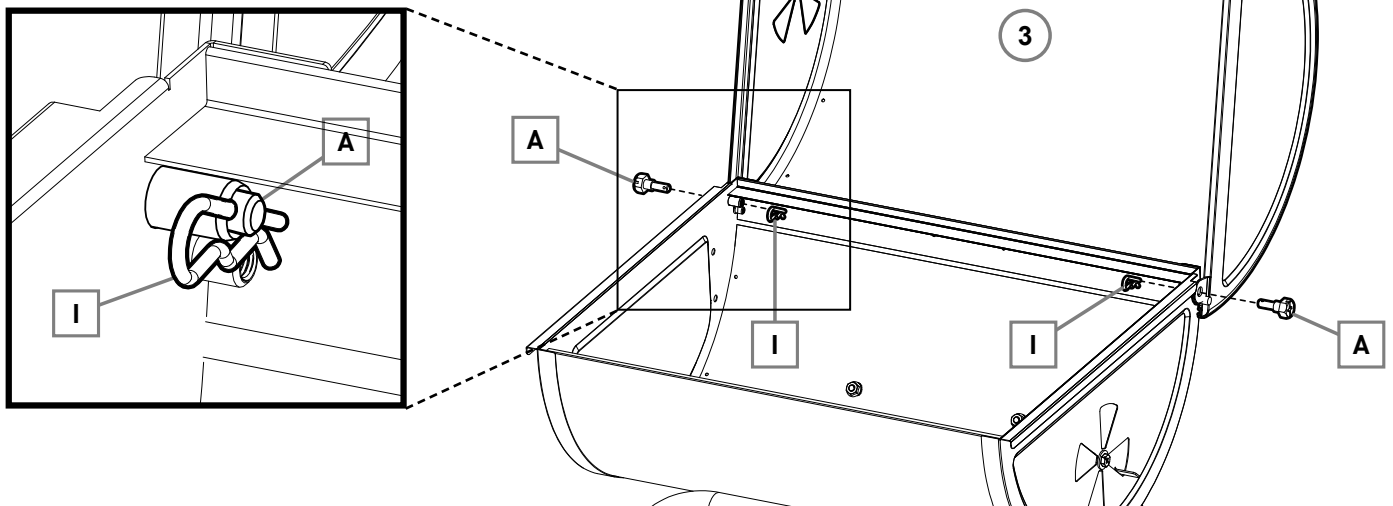
**STEP 5**



**STEP 6**

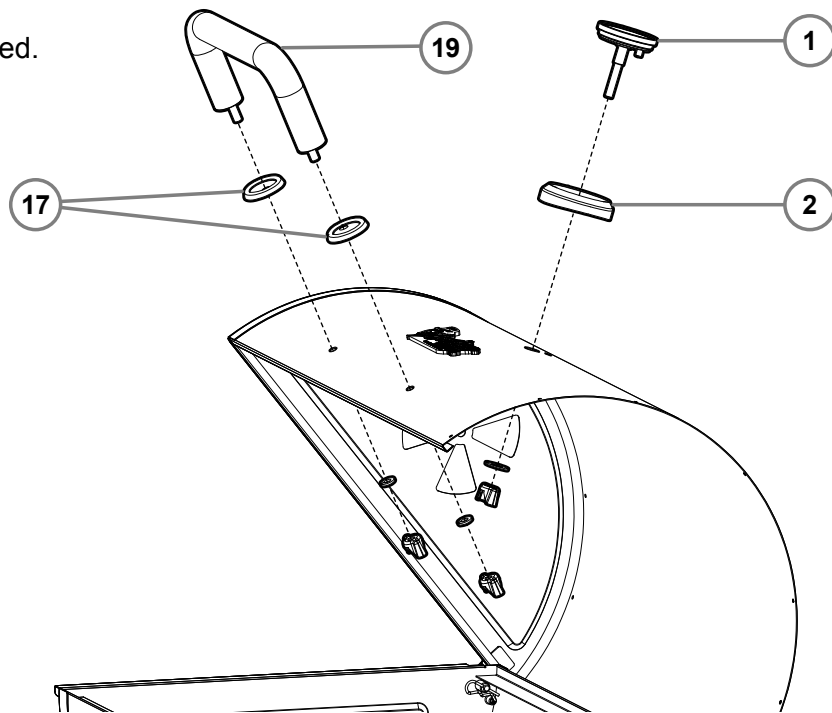


ASSEMBLED VIEW

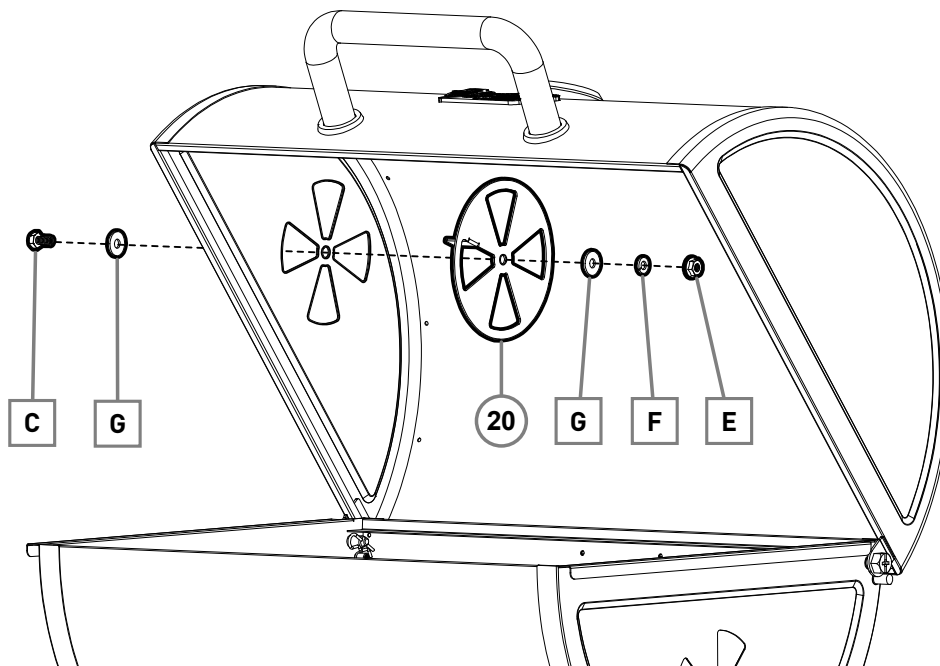
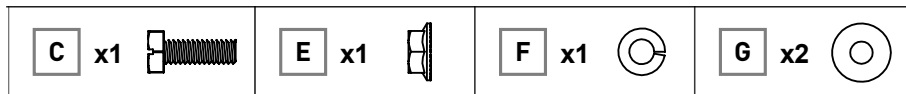


### STEP 7

The hardware for the HANDLE and THERMOMETER is included.

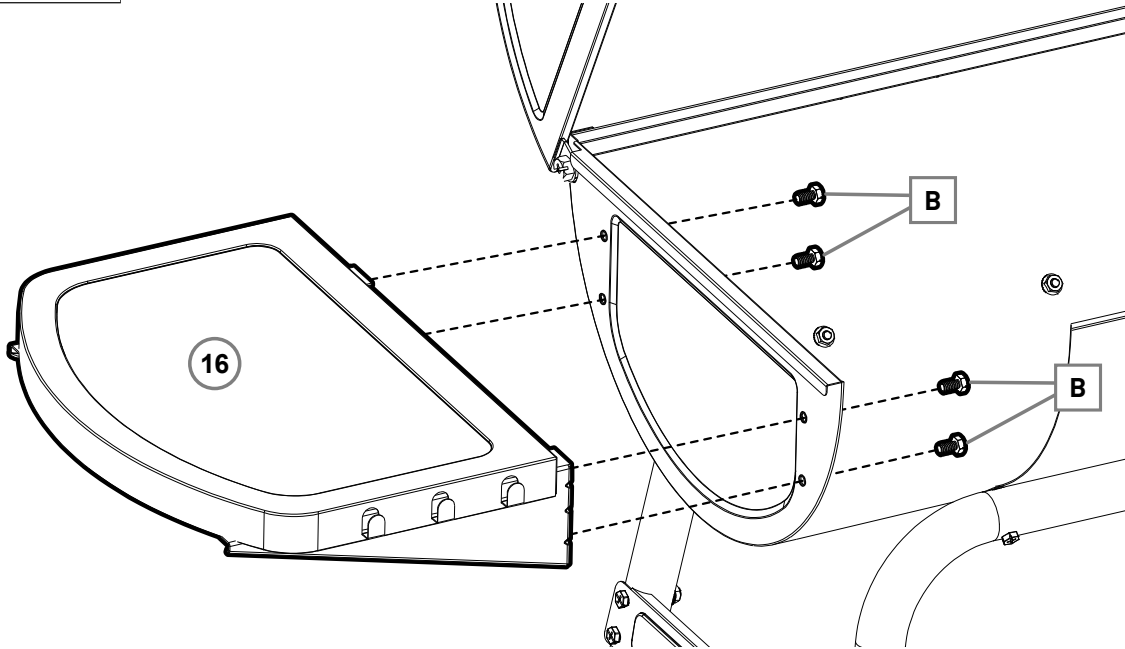
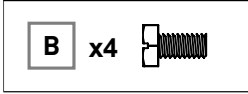


### STEP 8

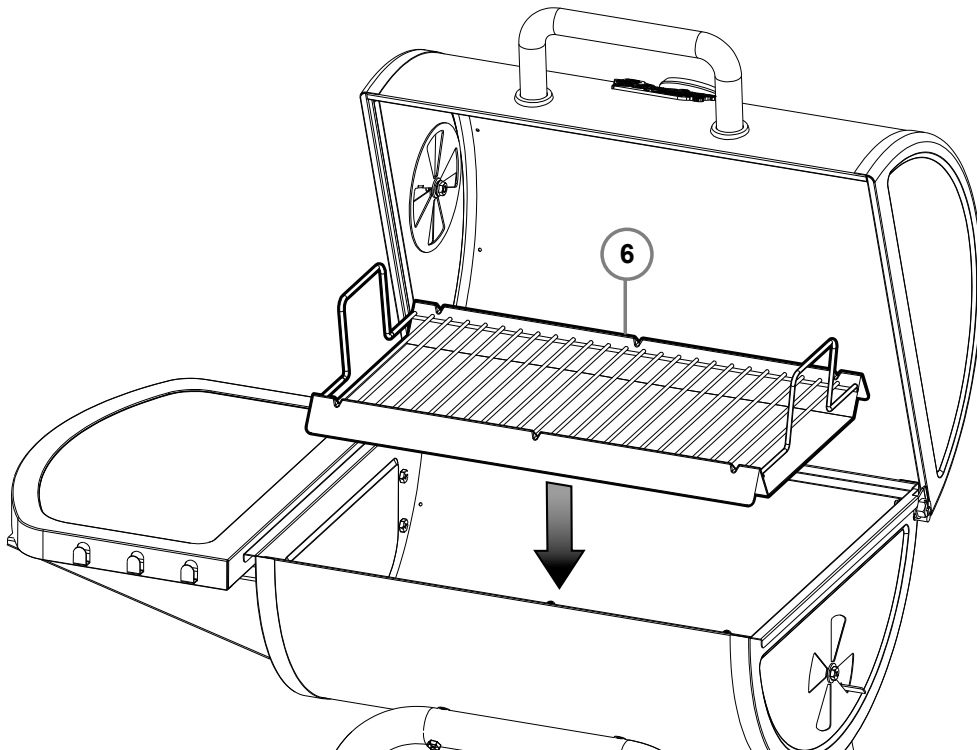




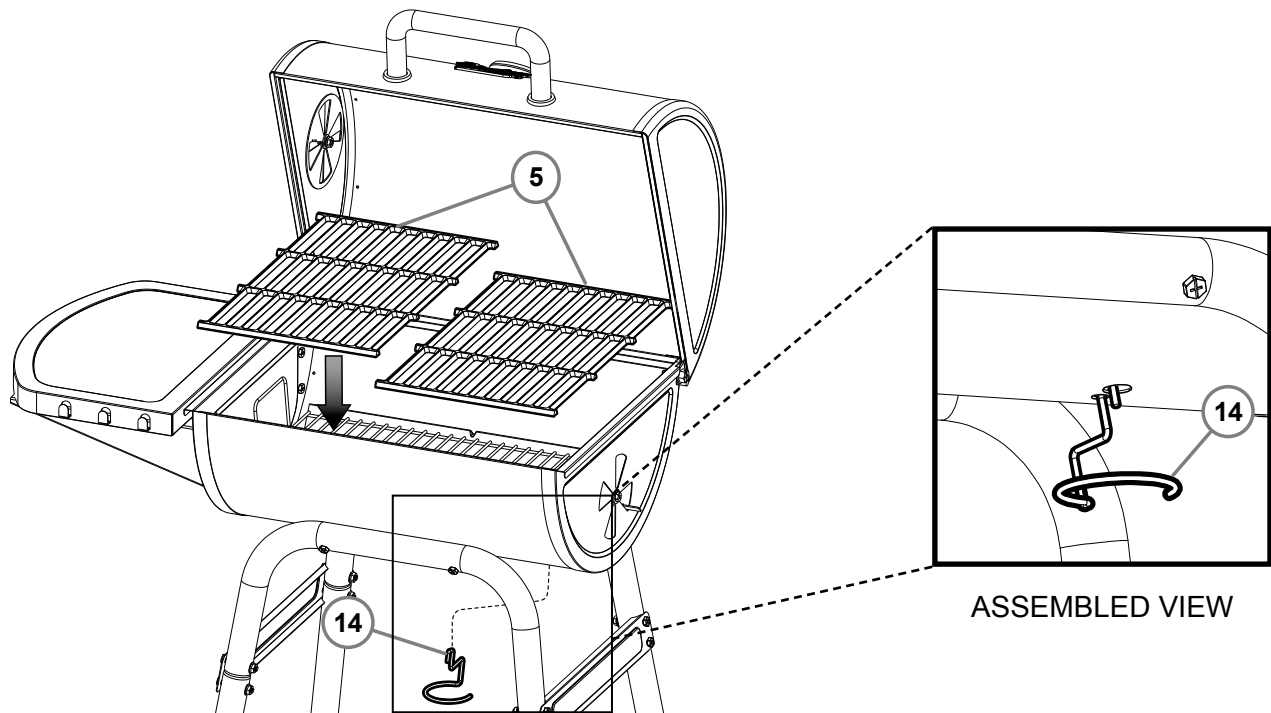
**STEP 9**



**STEP 10**



## STEP 11



## STEP 12

To ensure sturdy assembly,  
tighten all NUTS and BOLTS.



# FULLY ASSEMBLED



**GET STARTED  
WITH THIS  
GRILLING  
GUIDE!**

# OPERATING INSTRUCTIONS

## Setting Up

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

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

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





## Lighting Instructions

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

### Charcoal Chimney

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



### Fire Starters

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



#### NOTE:

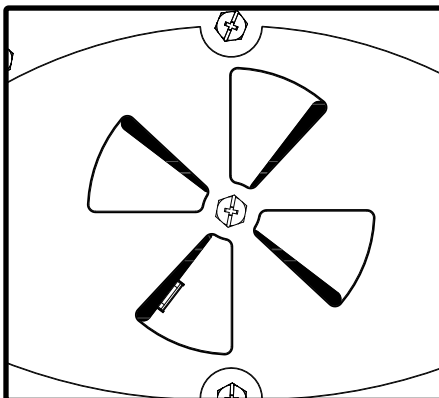
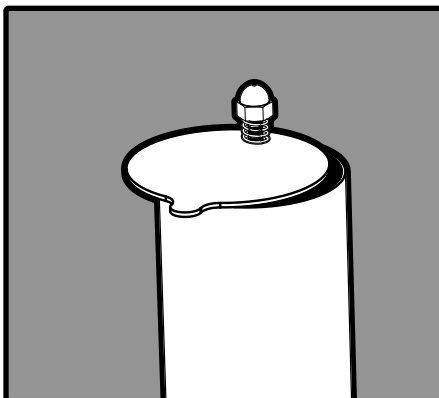
- Do not use lighter fluid, gasoline, kerosene, alcohol or other accelerant for lighting charcoal due to flammability, risk of bodily injury and potential to leave a distasteful flavor in your food.
- If necessary, use tongs to move coals for even heat.
- Always wear gloves when handling grill grates,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



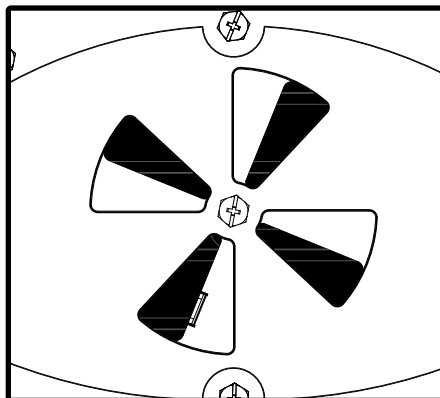
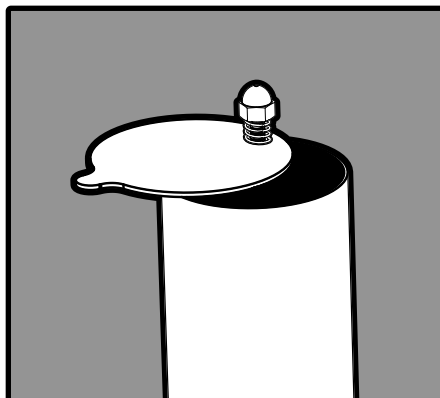
## Controlling Temperature

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

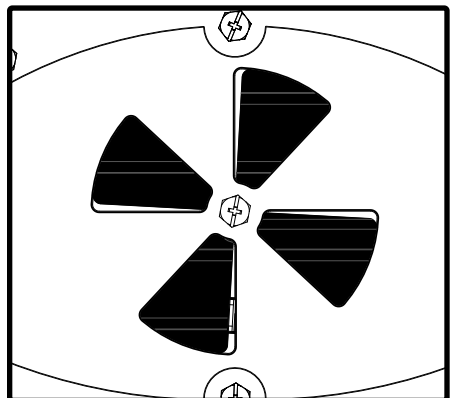
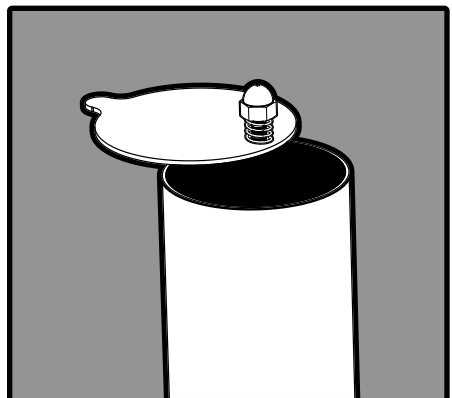
### **SMOKE** 150°-250°F



### **GRILL** 300°-450°F



### **SEAR** 450°-500°F



- Start with dampers 1/4 or less of the way open and adjust as needed during cook
- For best results, start with up to 2 lbs. of charcoal (30-40 Briquettes) and/or wood fuel
- Place coals on one half of the charcoal grate
- Control airflow as needed, by adjusting dampers from 1/3-2/3 of the way open
- For best results, start with up to 2 lbs. of charcoal (30-40 Briquettes)
- Place coals on one half of the charcoal grate
- For maximum airflow, both dampers should be open all the way with air flowing freely
- For best results, start with up to 3 lbs. of charcoal (50-60 Briquettes)
- Place coals as desired across the charcoal grate



## Seasoning Your Grill

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



### **STEP 1 LIGHTLY COAT WITH OIL**

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



### **STEP 2 HEAT UP GRILL**

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



### **STEP 3 RE-APPLY OIL TO GRATES 5X**

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

#### **NOTE:**

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



## Grilling Styles

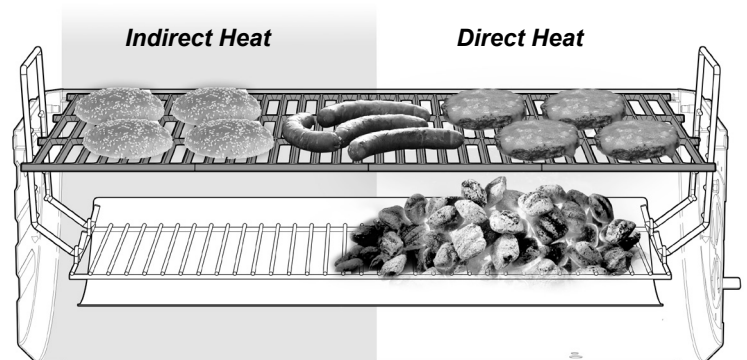
Your Char-Griller® grill can be used to smoke, grill or sear your food. By using temperature zones, charcoal and wood flavor, you can customize your culinary experience as desired. The following descriptions provide four of the most common ways you can cook with your Char-Griller® charcoal grill.

### Grill

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

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

**GRILL (DIRECT HEAT) - 300° - 450°F**  
Up to 2 lbs. Charcoal (30-40 Briquettes)



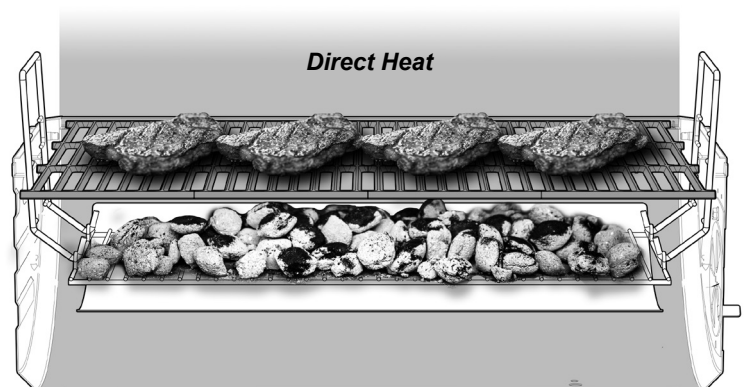
3. NOTE: Wood chips, chunks or split logs may be used in addition to charcoal to add smoke flavor as desired.

### Sear

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

1. Prepare up to 3 lbs (approximately 50-60 briquettes) of lit charcoal spread evenly across charcoal grate.
2. Once the grill is at the desired temperature, you may begin to cook by placing food directly over the coals.
3. Food will cook quickly. Cook each side 3-4 minutes and then bring to desired internal temperature.
4. NOTE: Wood chips, chunks or split logs may be used in addition to charcoal to add smoke flavor as desired.

**SEAR (HI-TEMP DIRECT HEAT) - 450° - 500°F**  
Up to 3 lbs. Charcoal (50-60 Briquettes)



5. NOTE: Always sear with the grill lid open to prevent damage to exterior finish.



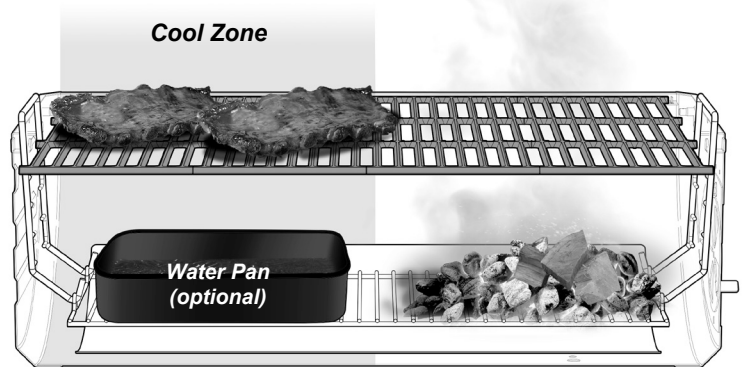
## Smoke

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

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

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

Up to 2 lbs. Charcoal (30-40 Briquettes)



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



## Care & Maintenance

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

### FINISH UP



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

### CLEAN UP



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

### COVER UP



- Extend the life of your grill by using a Char-Griller® custom fit grill cover to protect it from the elements
- Weather resistant polyester material protects against birds, dust, wind, rain and snow
- Check [chargriller.com](http://chargriller.com) for your grill's custom fit cover

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

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



## General Grilling Tips & Warnings

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Paint is not warranted and will require touch up.

This grill is not warranted against rust.












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







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










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












# Cooking Guidelines

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










HEAT KEY	
	DIRECT HEAT
	INDIRECT HEAT
	SMOKE
	LOW HEAT 150°-250°F
	MEDIUM HEAT 300°-450°F
	HIGH HEAT 450°-550°F+

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

USDA SAFE MINIMAL INTERNAL TEMPS
FISH & SHELLFISH: <b>145°F</b>
BEEF OR PORK STEAKS OR CHOPS: <b>145°F</b>
GROUND BEEF OR PORK: <b>160°F</b>
CHICKEN: <b>165°F</b>

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

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

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








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



# ENHANCE FLAVOR

## Wood Pairing Guide

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

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





# FAVORITE ACCESSORIES

FOR THE FULL LINE OF ACCESSORIES VISIT [CHARGRILLER.COM](http://CHARGRILLER.COM)



## Custom Fit Cover

Weather Resistant  
Protects Grill Finish

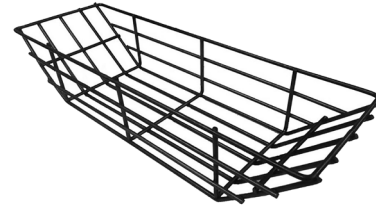
Check [chargriller.com](http://chargriller.com) for your grill's custom fit cover



## Quick Release Chimney Starter

E-Z starter with patented Trigger release  
ABS handle with heat shield  
Zinc coated galvanized steel  
Makes starting charcoal grill fast and easy

Model #19586



## Charcoal Basket

Confines Coals to One Side for Smoking Indirect Cooking

Model #9955



## Folding Probe Thermometer

Stainless steel fast-read probe accurately measures temperature  
Easily switch from °F to °C  
Auto ON/OFF feature for extended battery life

Model #6304



## Char-Griller® Trucker Hat

Cotton-poly blended front  
Nylon mesh back  
Adjustable snapback closure  
One Size Fits Most

Model #70100



## Original All-Purpose BBQ Rub

Pairs well with all types of meat and fish

Model #85501

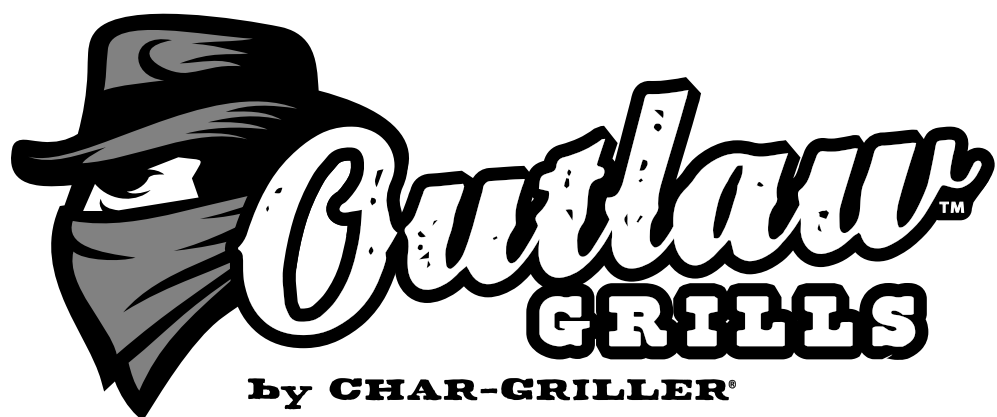


**This Page Intentionally  
Left Blank**



**This Page Intentionally  
Left Blank**



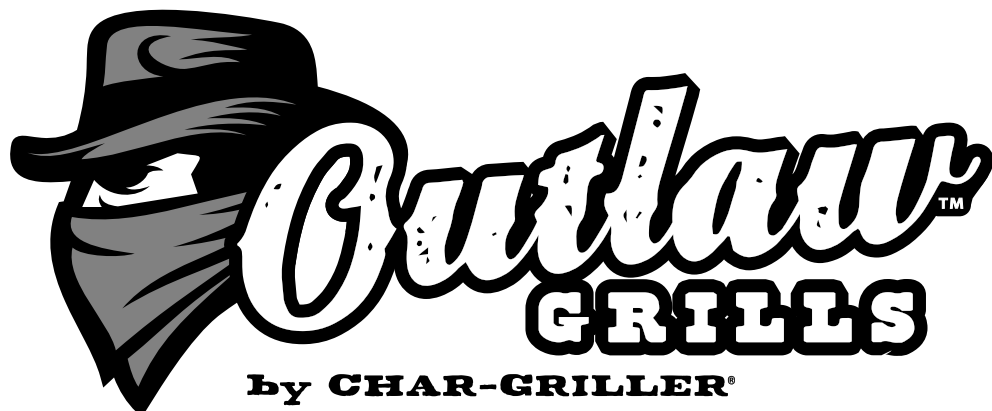


**P.O. Box 30864  
Sea Island, GA 31561  
912-638-4724  
[www.CharGriller.com](http://www.CharGriller.com)  
[Service@CharGriller.com](mailto:Service@CharGriller.com)**





# MANUAL DEL PROPIETARIO



## MAVERICK™

MODELO N°: 1016



**MANTENGA SU RECIBO  
JUNTO CON ESTE MANUAL  
PARA FINES DE LA GARANTÍA.**

**SERVICIO AL CLIENTE  
Service@CharGriller.com**

El contenido de este manual está registrado y los derechos de autor son propiedad de Char-Griller® | A&J Manufacturing. El uso de la información contenida en este manual sin el consentimiento de Char-Griller® y/o A&J Manufacturing está estrictamente prohibido.



# TABLA DE CONTENIDO

Advertencias De Seguridad Y Garantía .....	A-1
Instrucciones De Montaje .....	B-1
Uso Del Producto .....	C-1
Accesorios .....	D-1





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





# ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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, escríbale un correo electrónico a Char-Griller® al: [Service@CharGriller.com](mailto:Service@CharGriller.com).

- Exclusivamente para el uso al aire libre y en áreas bien ventiladas.
- Sea precavido durante el ensamblaje y operación de la parrillera, para evitar rasguños y cortadas con bordes filosos.
- No utilice líquido de encendedor, gasolina, querosén o alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de esos o de productos similares podría causar una explosión que resulte en lesiones severas.
- No deje una parrillera encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y mascotas alejados de la parrillera en todo momento.
- No use la parrilla cuando haya vientos fuertes.
- Tenga cuidado al mover la parrilla para evitar lastimarse.
- El consumo de alcohol, medicamentos recetados o no recetados puede afectar la capacidad del operador para montar u operar la parrilla de forma segura.
- Use la parrilla al menos a 12 pies de cualquier pared o superficie. Mantenga una distancia de 12 pies de los objetos que pueden incendiarse o fuentes de ignición, como luces piloto en calentadores de agua, aparatos eléctricos con corriente, etc.
- Sea extremadamente cuidadoso al agregar carbón y/o madera.
- Nunca mueva la parrilla cuando se esté usando o cuando contenga brasas o cenizas calientes.
- NO use la parrilla a gas para cocinar o calentar en interiores. Se podrían acumular vapores TÓXICOS y causar asfixia. No usar en o sobre barcos en vehículos recreativos.
- Asegúrese de vaciar lata de grasa después de cada uso una vez que se haya enfriado por completo.
- No coloque la parrillera cerca de ningún líquido o gas inflamable, ni donde puedan estar presente vapores inflamables.
- Al cocinar con aceite/grasa, no permita que el aceite/grasa supere los 350°F (177°C). No almacene ni use aceite de cocina adicional cerca de este o cualquier otro aparato.

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

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





## **ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD (Continuación)**

- Sea precavido ya que las llamas pueden intensificarse y estallar cuando el aire fresco entra en contacto con el fuego.
- NO se incline sobre una parrilla abierta y preste atención a donde pone las manos/dedos cerca del borde del área para cocinar.
- Cuando abra la tapa, mantenga las manos, cara y cuerpo en resguardo del vapor caliente y las llamaradas.
- ADVERTENCIA: Para prevenir lesiones utilice guantes o equipo de protección cuando opera la parrilla.
- No exceda una temperatura de 500°F.
- No permita que el carbón y/o leña repose en las paredes de la parrillera. Esto reduciría considerablemente la vida útil de la parrillera.
- Siempre utilice agarradores de horno para proteger las manos de quemaduras.
- Evite tocar superficies calientes.
- PRECAUCIÓN: Las compuertas de metal expuestas en los ductos de aire y/o manillas de metal se calientan durante el uso de la parrillera. Use siempre los agarradores para horno cuando ajuste el flujo de aire, para proteger las manos de quemaduras.
- No altere esta parrilla de ninguna manera.
- 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.
- Cierre la tapa y todas las rejillas para ayudar a extinguir la llama.
- No deje carbones y cenizas sin supervisión. Antes de dejar la parrillera sin supervisión, retire los carbones y cenizas. Tome precauciones para protegerse a sí mismo y a la propiedad.
- Coloque los carbones y cenizas cuidadosamente en un contenedor de metal no combustible y saturelo completamente con agua. Permita que los carbones y cenizas reposen por 24 horas en el contenedor de metal previo a su desecho.
- Para protegerle de las bacterias que pueden causar enfermedades, mantenga todas las carnes refrigeradas y descongélelas en el refrigerador o microondas. Mantenga las carnes crudas separadas de otras comidas, y lave todo lo que entre en contacto con la carne cruda.
- Cocine las carnes cuidadosamente, y refrigere los excedentes inmediatamente.
- Utilice un termómetro para comida calibrado y los lineamientos del Departamento de Agricultura de los EE.UU. para asegurarse de que la carne, aves, mariscos y otros alimentos cocidos alcancen una temperatura mínima saludable para su ingesta.

**ESTAS ADVERTENCIAS TAMBIÉN APLICAN PARA LA PARRILLERA LATERAL.**

**\*\*\*;DETÉNGASE! ;LLAME A  PRIMERO!\*\*\***

## NO Devuelva El Producto A La Tienda.

Esta parrilla se ha creado siguiendo las normas de calidad más altas. Si tiene preguntas que este manual no aborda o si necesita piezas, escríbale un correo electrónico a Char-Griller® al: [Service@CharGriller.com](mailto:Service@CharGriller.com) y tenga su número de serie a mano.

## **REGISTRE SU PARRILLA:**

Para aprovechar la garantía de Char-Griller® al máximo, asegúrese de registrar su parrilla visitando [www.CharGriller.com/Register](http://www.CharGriller.com/Register)

Registrarse le aporta protecciones importantes:

1. Registre su parrilla hoy para activar su garantía y obtener acceso exclusivo a desarrollos de productos, actualizaciones y recetas.
2. Esto nos permite ayudarlo a obtener piezas garantizadas rápidamente y brindar un mejor servicio al cliente.

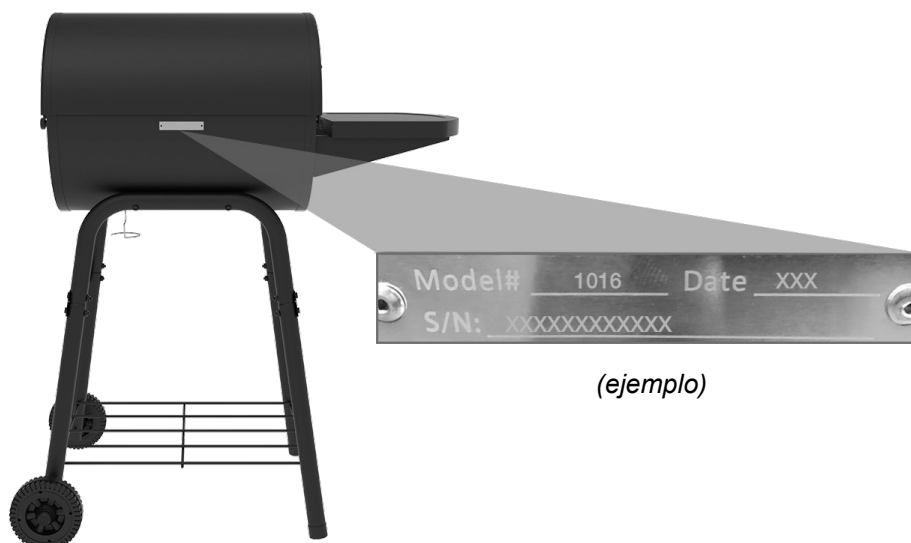
**NOTA:** Para registrarse, necesitará su número de modelo, número de serie y una copia del recibo de compra original.



## Documente su números de serie AQUÍ:

(Puede encontrar el modelo y el número de serie en la parte trasera de la carcasa de la parrilla o en la pata).

(NO. DE SERIE)



(ejemplo)



# INFORMACIÓN DE GARANTÍA

**SE NECESITA UNA COPIA DEL COMPROBANTE DE COMPRA CON FECHA (RECIBO) PARA REGISTRARSE O PRESENTAR UN RECLAMO DE GARANTÍA\*. CONSERVE UNA COPIA DEL RECIBO PARA SUS REGISTROS.**

Char-Griller® reemplazará cualquier pieza defectuosa de sus parrillas/ahumadores, bajo garantía, según se describe de abajo.

**LEA ESTA INFORMACIÓN DETENIDAMENTE Y COMUNÍQUESE CON EL DEPARTAMENTO DE SERVICIO AL CLIENTE ESCRIBIENDO A SERVICE@CHARGRILLER.COM SI TIENE ALGUNA PREGUNTA.**

Parrillas de carbón	
Parrilla - Cubierta Y Parte Inferior (excluye el cenicero extraíble)	6 meses a partir de la fecha de compra por oxidación / quemaduras
Recipiente para Cenizas Y Partes Defectuosas	6 meses desde la fecha de compra

## LA OXIDACIÓN SUPERFICIAL NO SE CONSIDERA UN DEFECTO DE FABRICACIÓN O DE MATERIALES

Las parrillas Char-Griller® están fabricadas de acero y la oxidación ocurrirá naturalmente si se exponen a los elementos. Consulte la sección titulada "Uso" para repasar cómo cuidar su parrilla adecuadamente.

Estas garantías NO cubren problemas superficiales, como raspones, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y sustancias químicas, oxidación superficial o decoloración de las superficies de acero.

Las garantías son únicamente para reemplazar piezas defectuosas. Char-Griller® no se hace responsable de los daños causados por accidentes, alteraciones, mal uso, abuso, ambientes hostiles, instalación incorrecta e instalación que no satisfaga los códigos locales de servicio para la unidad.

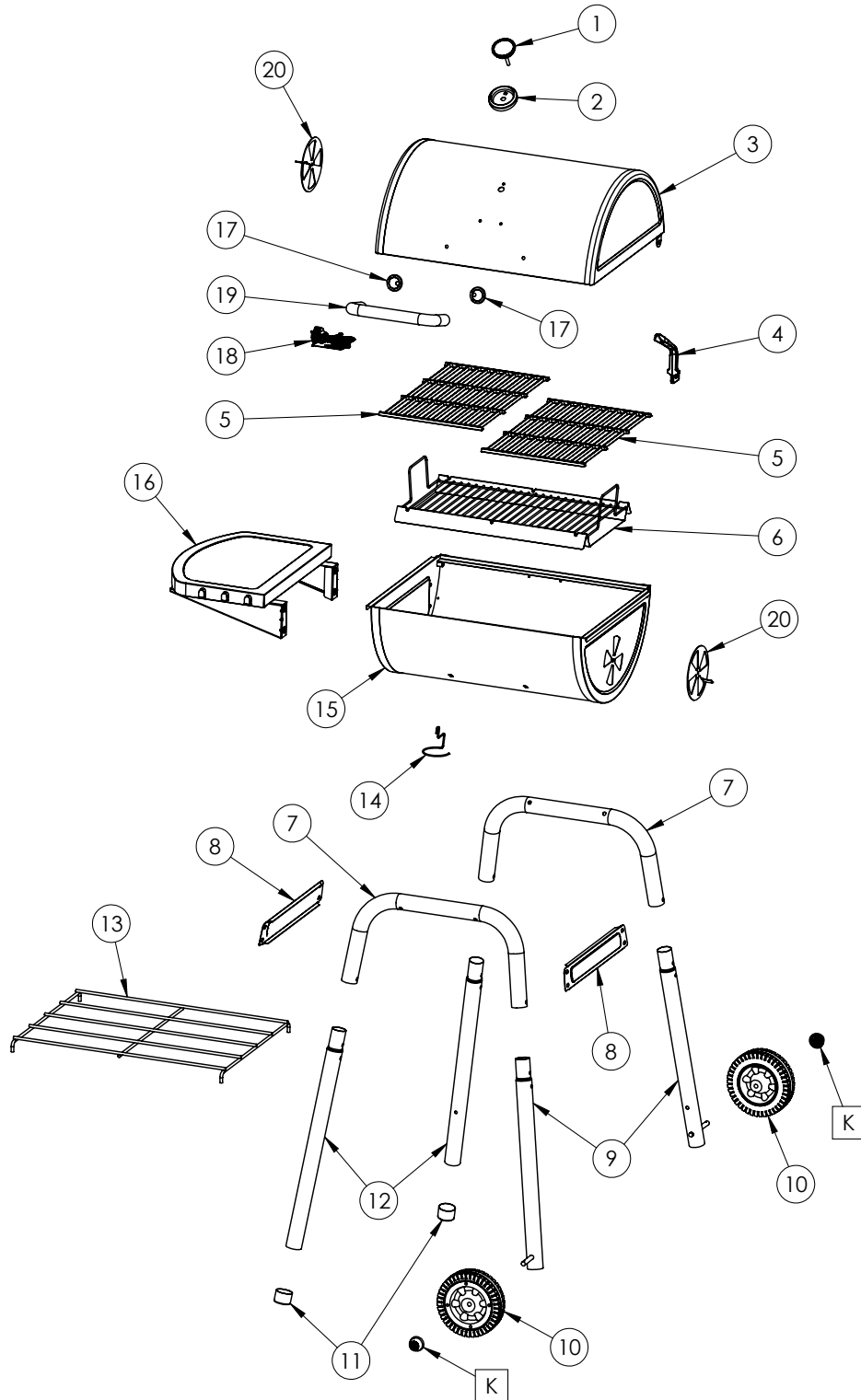
### Se excluye bajo TODAS las garantías

Pintura; óxido de superficie; daño causado por el calor; piezas incorrectas que el cliente haya pedido, incluyendo el envío; piezas desgastadas; piezas faltantes o dañadas que no se reporten dentro de los dos (2) meses después de la fecha de compra; piezas defectuosas que no se reporten dentro de los seis (6) meses de la fecha de compra; decoloración de la cubierta de la parrilla.

\*NOTA: Se pueden requerir fotos y el retorno prepagado del artículo en cuestión para presentar reclamos de garantía. El mal uso, abuso o uso comercial invalida todas las garantías.



# INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE







# LISTA DE PIEZAS




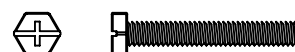





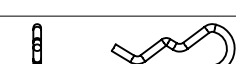

Item	QTY	Part Name
1	1	TERMÓMETRO (HARDWARE ADJUNTO)
2	1	BISEL DEL TERMÓMETRO
3	1	CAMPANA DE LA PARRILLA
4	1	ELEVADOR DE LA REJILLA
5	2	REJILLA PARA COCINAR
6	1	REJILLA PARA EL CARBÓN Y ANDEJA PARA CENIZAS
7	2	CRUZ BARRA
8	2	REFUERZOS DE PATA
9	2	PATA CORTA
10	2	RUEDA
11	2	CAPUCHÓN DE LA PATA
12	2	PATA LARGA
13	1	REPISA INFERIOR
14	1	BROCHE DEL DEPÓSITO DE GRASA
15	1	CUERPO DE LA PARRILLA
16	1	REPISA LATERAL
17	2	BISEL DE LA MANIJA DE LA CAMPANA
18	1	PLACA CON EL LOGOTIPO
19	1	MANIJA DE LA CAMPANA (HARDWARE ADJUNTO)
20	2	AMORTIGUADOR DE CÍRCULO
K	2	TAPÓN (INCLUIDO EN EL PAQUETE DE HARDWARE)

# HARDWARE NECESARIO

**Ensamblaje:** Requiere 2 personas. **Herramientas Necesarias:** martillo, destornillador Phillips, alicates, y un destornillador de tuerca de 7/16 “.



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

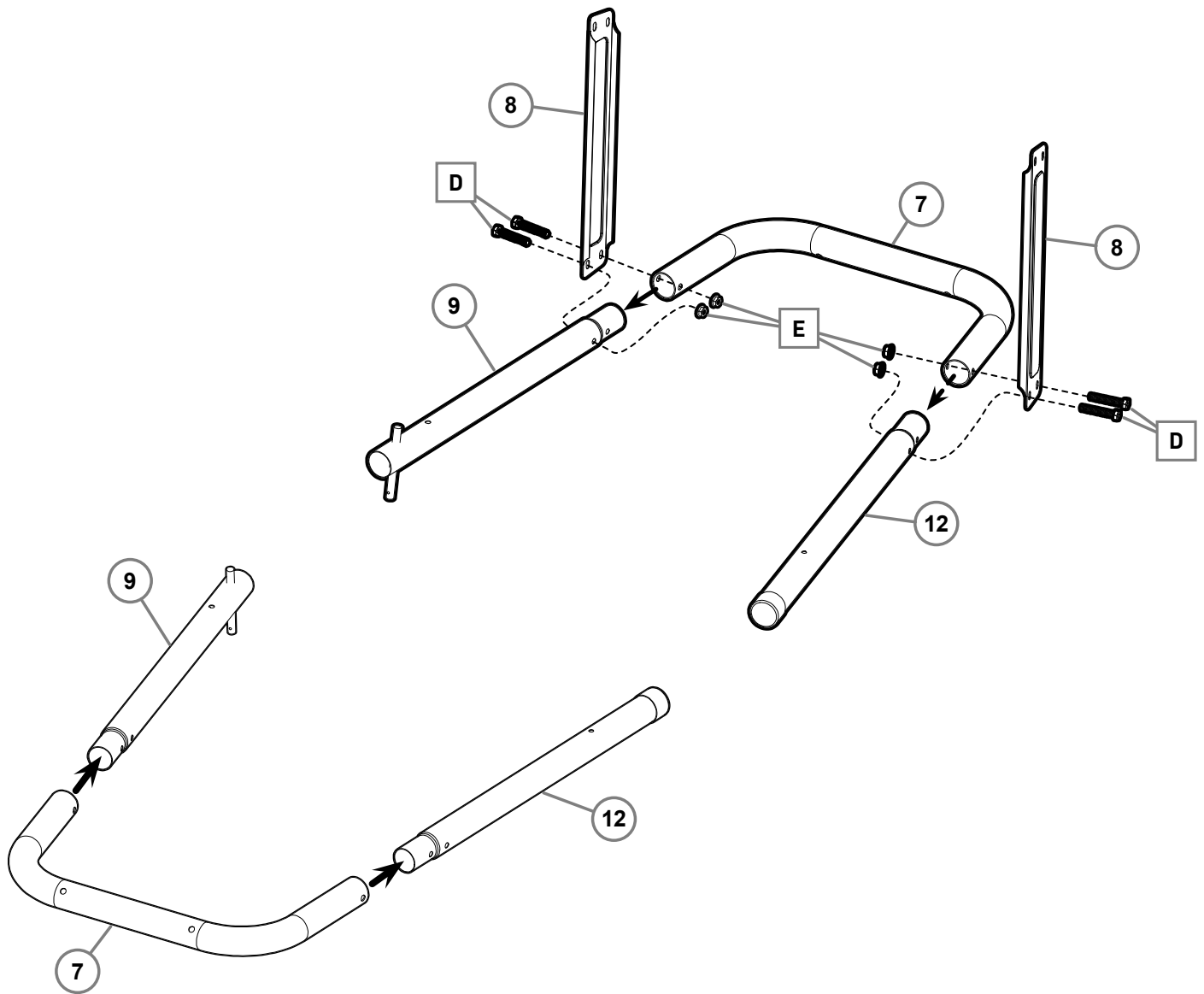
Tiempo Estimado de Ensamblado: 45 minutos

Part No.	Description	Photo	QTY
A	PERNO DE HOMBRO, 1/4-20		2
B	PERNO HEXAGONAL 1/4-20 X 1/2”		4
C	PERNO HEXAGONAL 1/4-20 X 3/4”		2
D	PERNO HEXAGONAL 1/4-20 X 1 3/4”		12
E	TUERCA HEXAGONAL, CON REBORDE, 1/4-20		14
F	ARANDELA, FIJACIÓN, 1/4”		2
G	ARANDELA, PLANA, 1/4”		4
H	ARANDELA, PLANA, 2/5”		2
I	PASADOR DE CHAVETA, 1”		2
J	PASADOR DE CHAVETA, 1 1/2”		2
K	TAPÓN		2

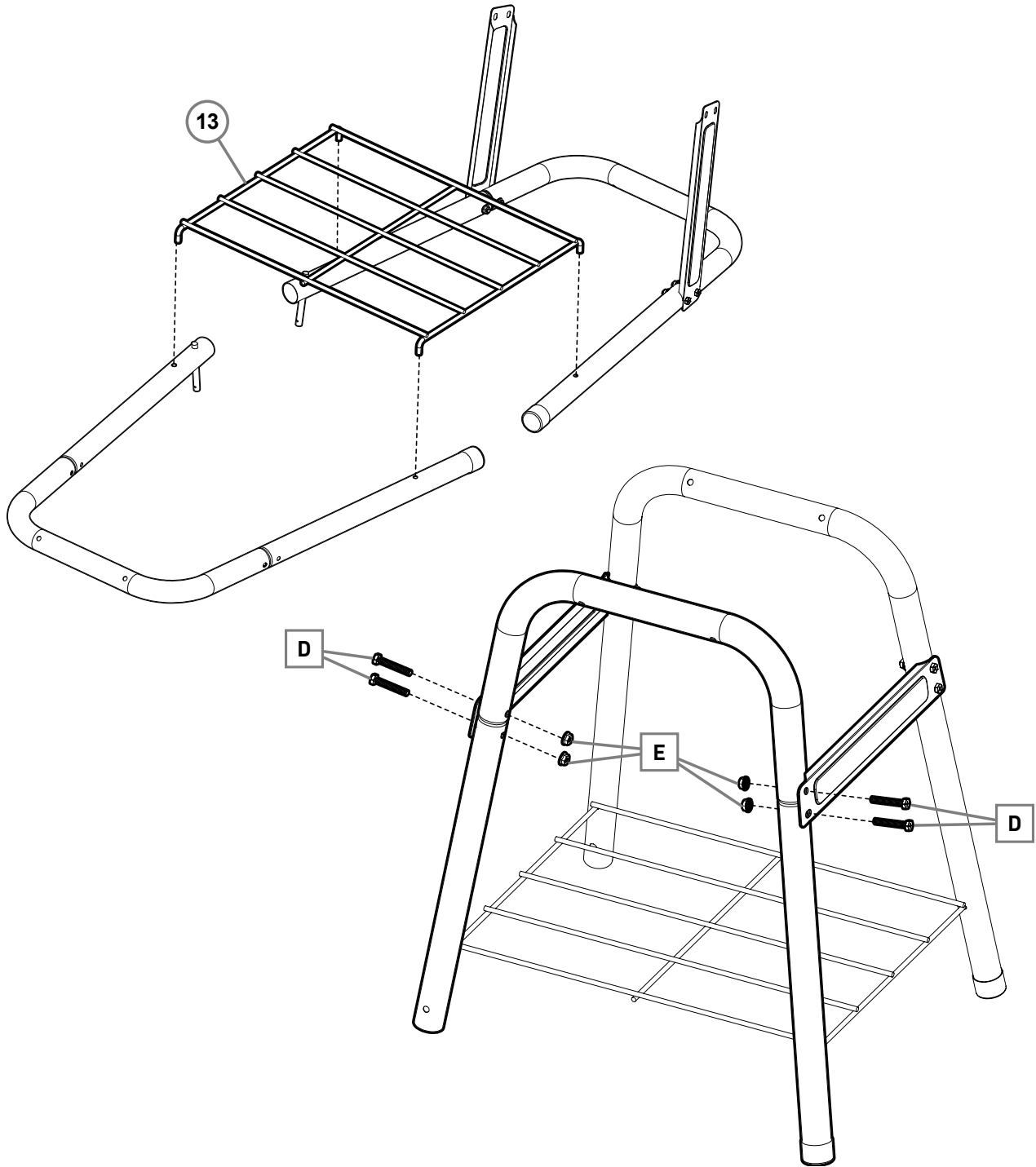
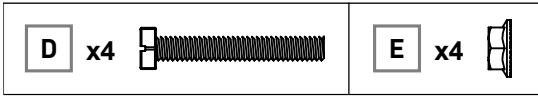
Paquete De Hardware: #551168

**PASO 1**

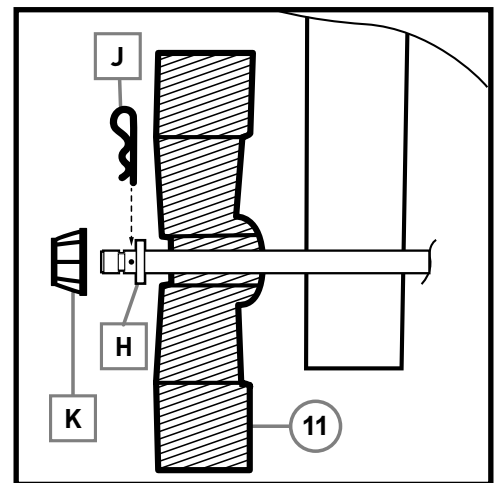
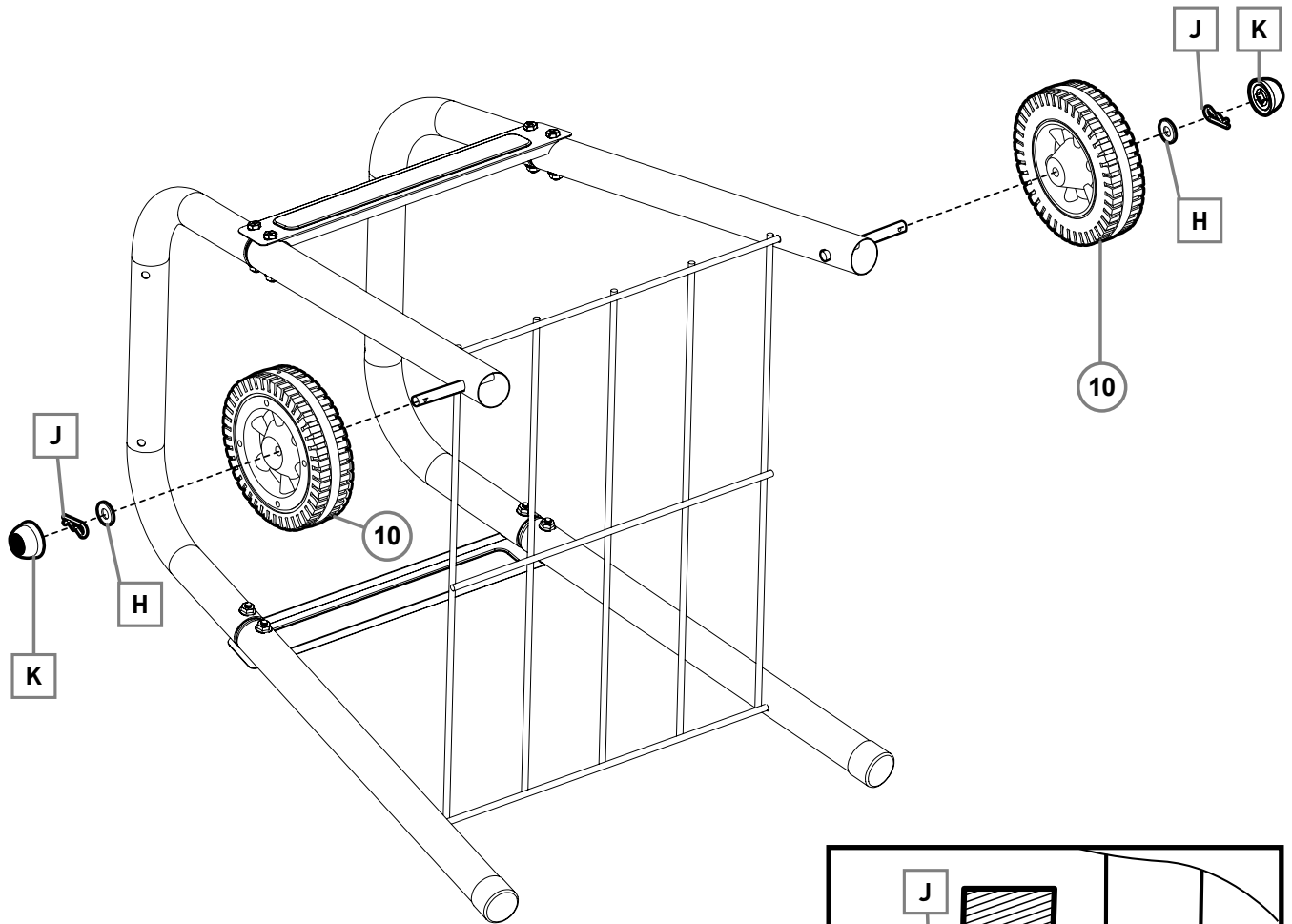
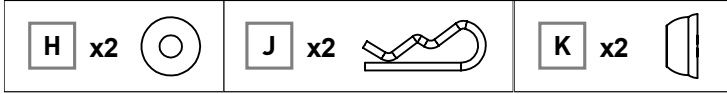
D x4 	E x4 
--	--



**PASO 2**



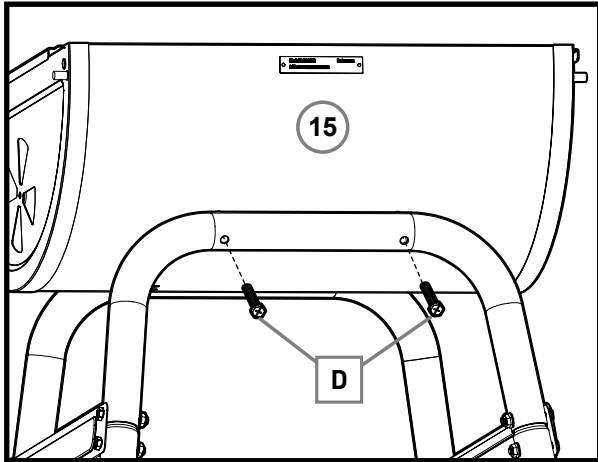
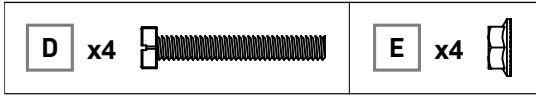
**PASO 3**



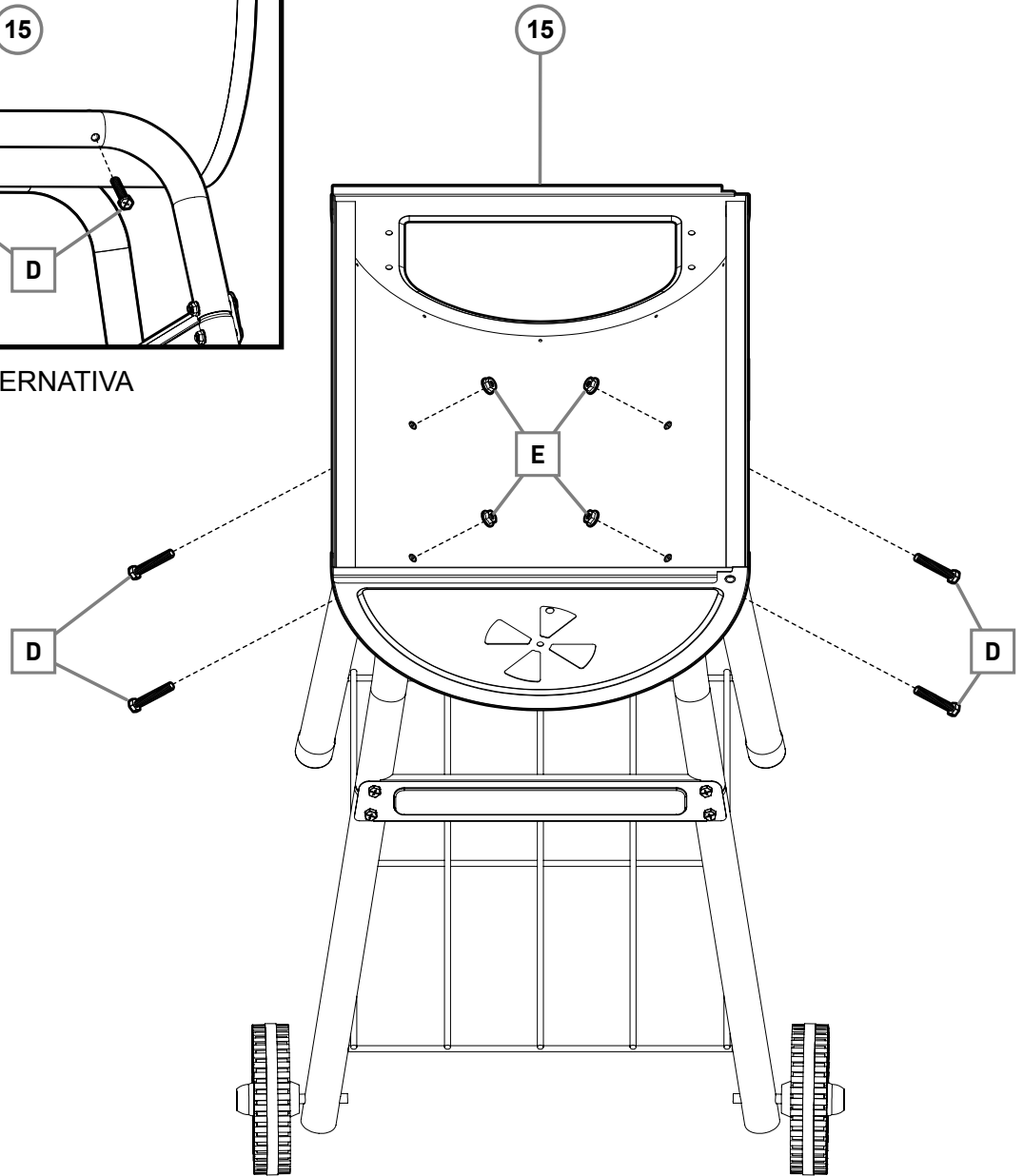
VISTA ALTERNATIVA



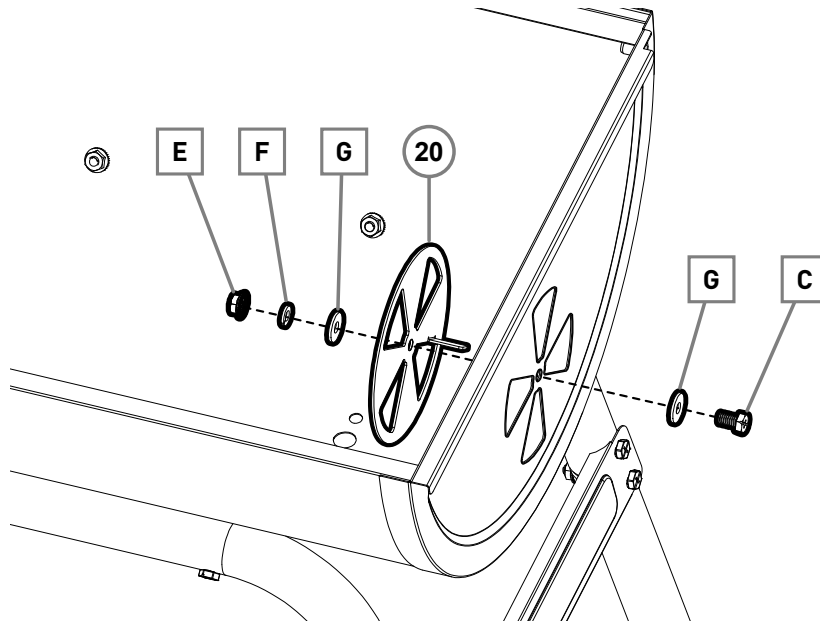
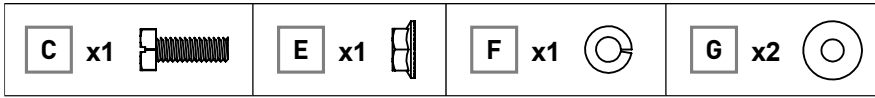
**PASO 4**



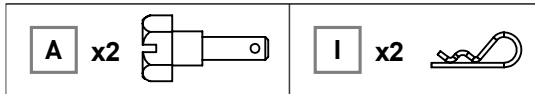
VISTA ALTERNATIVA



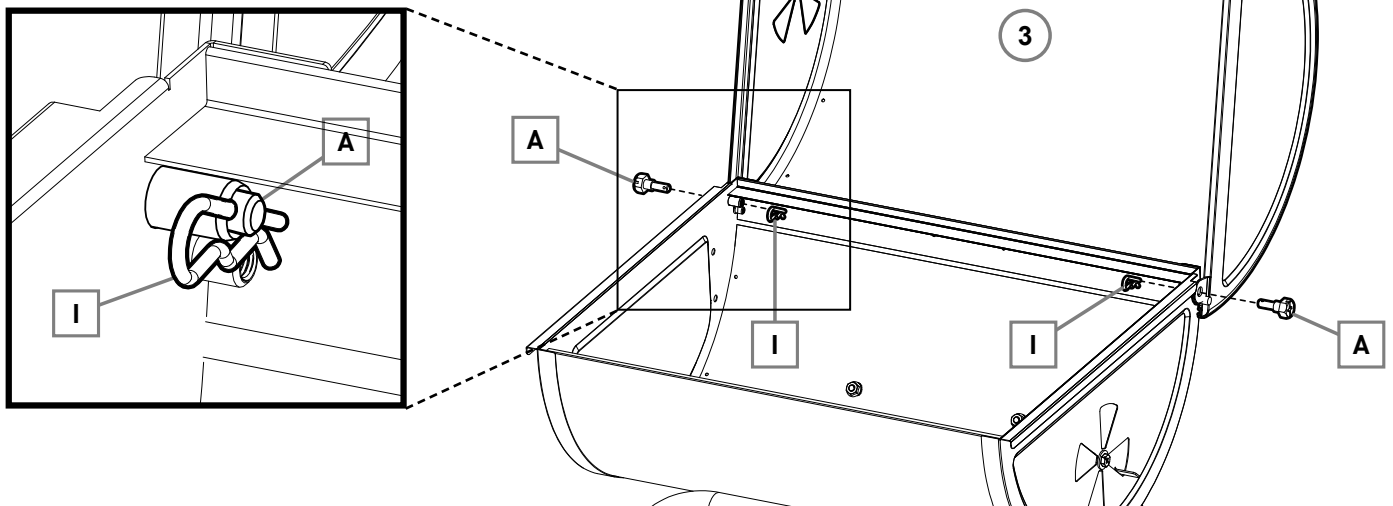
**PASO 5**



**PASO 6**

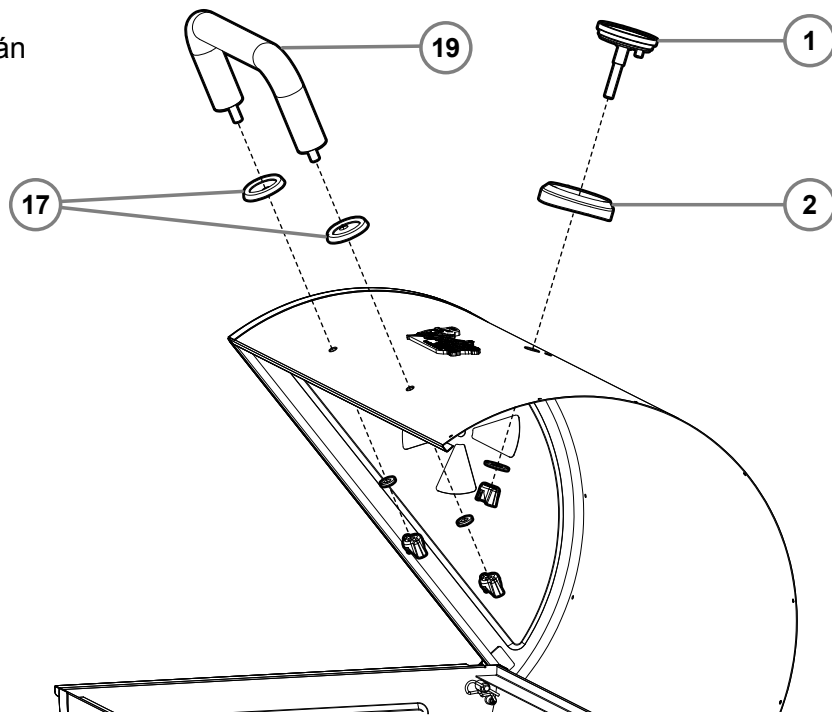


VISTA ALTERNATIVA

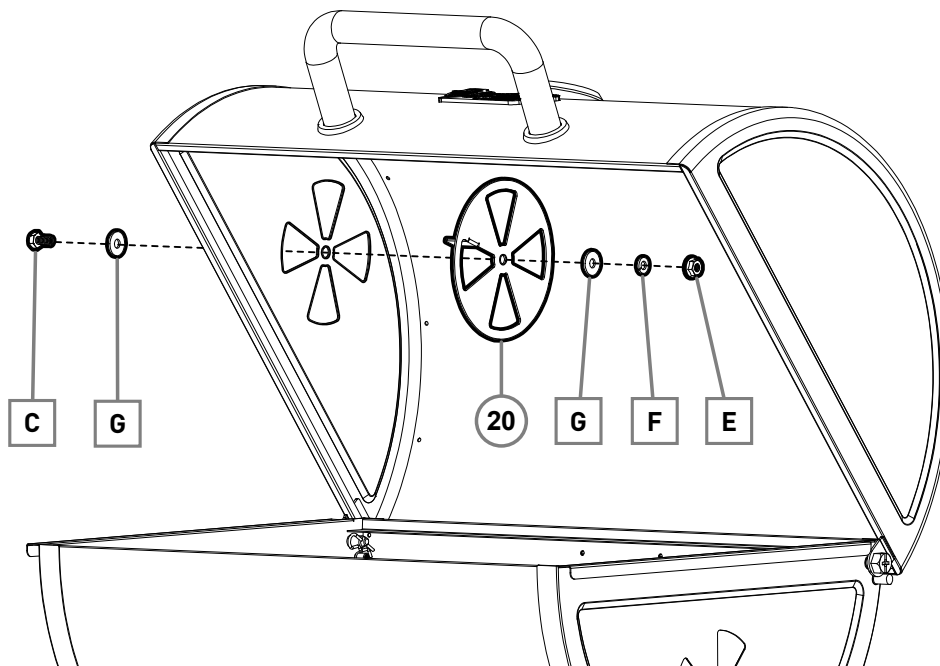
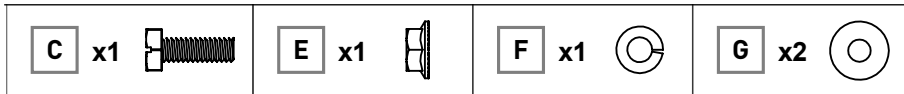


### PASO 7

Los elementos de sujeción del MANIJA y TERMÓMETRO están incluidos con la misma.

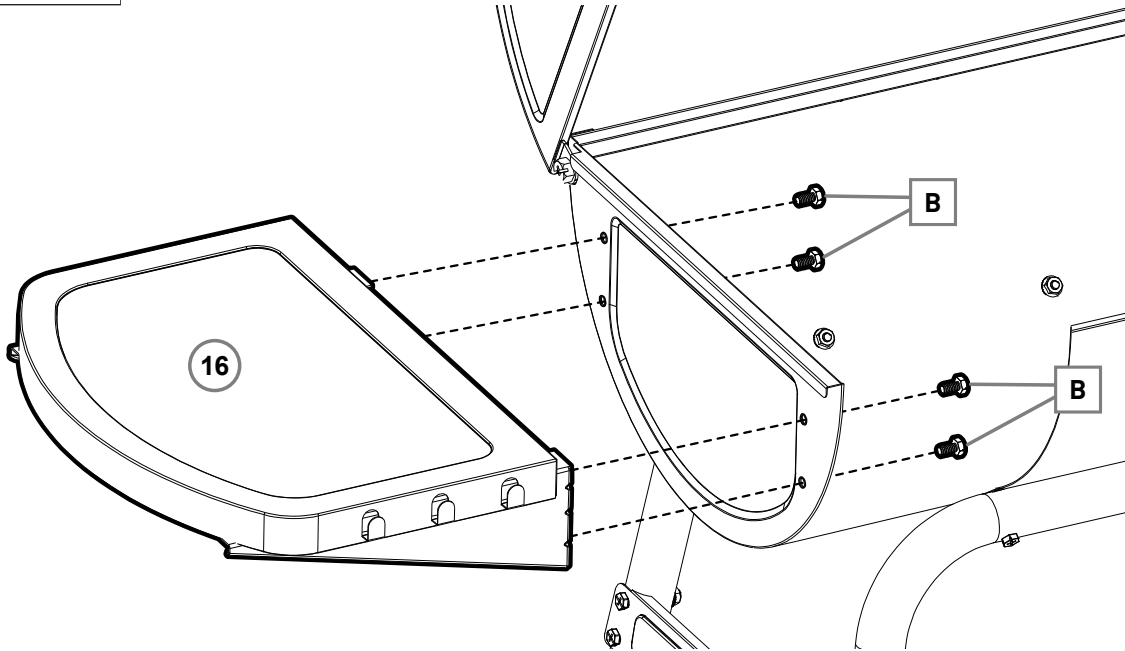
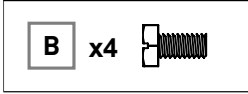


### PASO 8

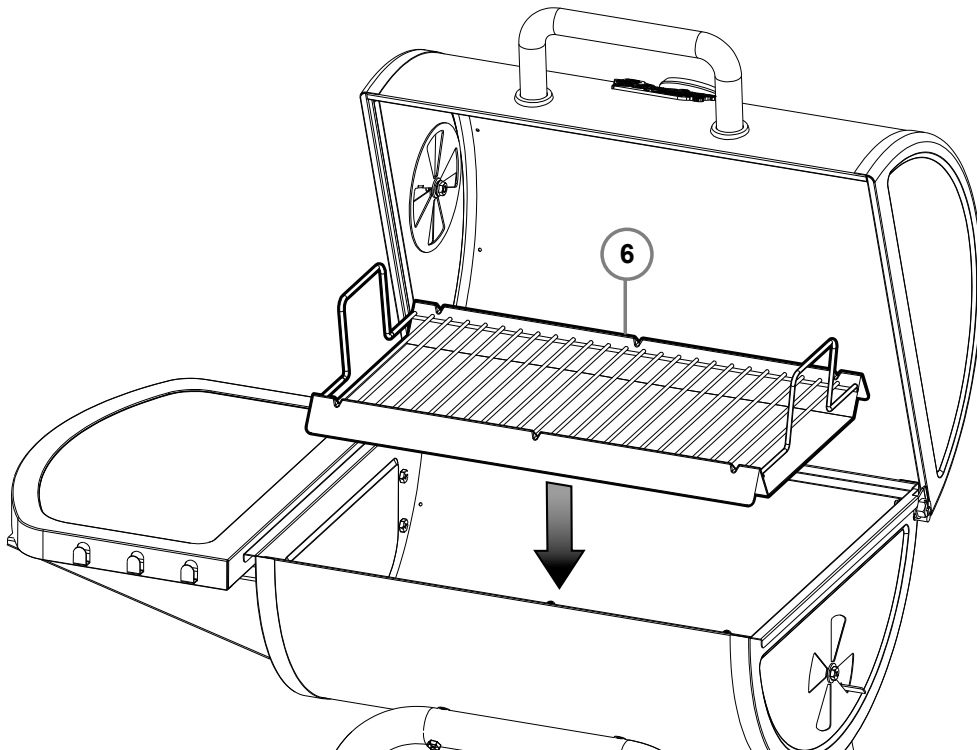




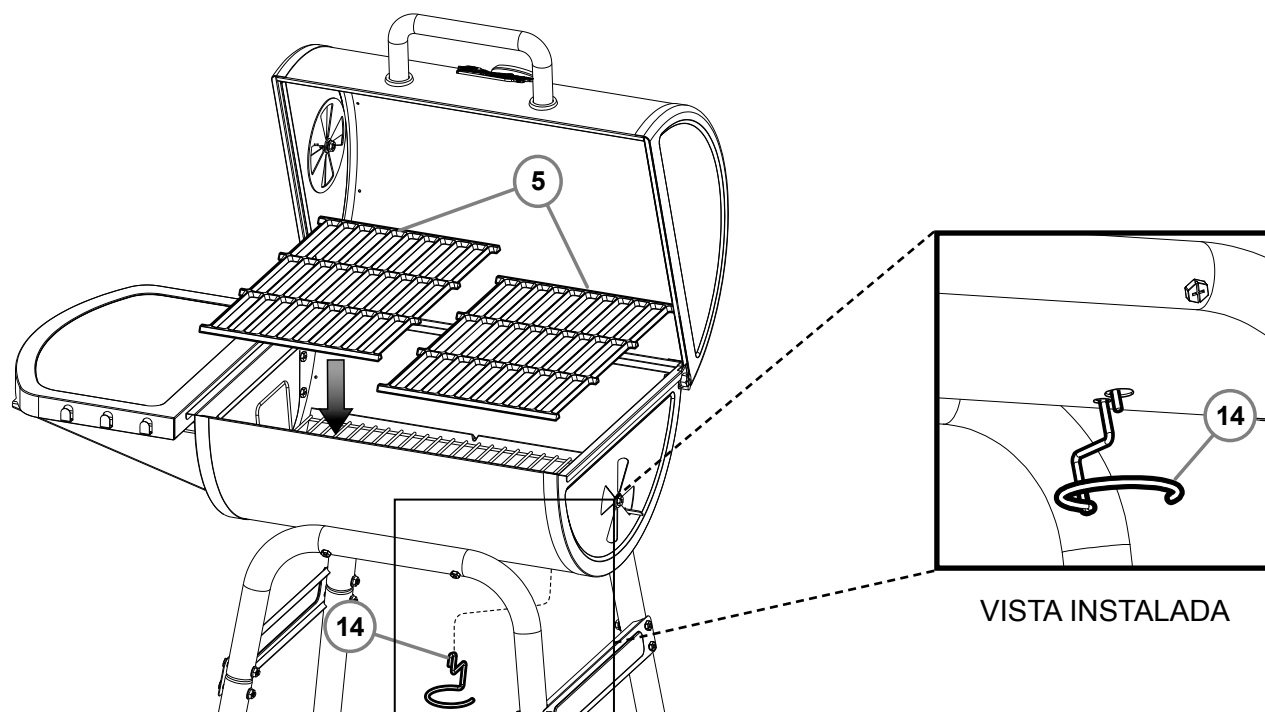
**PASO 9**



**PASO 10**



## PASO 11



## PASO 12

Para garantizar un montaje resistente, apriete todas las TUERCAS y TORNILLOS.

# TOTALMENTE ENSAMBLADA



**¡EMPEZAR  
CON ESTA  
GUÍA DE  
PARRILLA!**

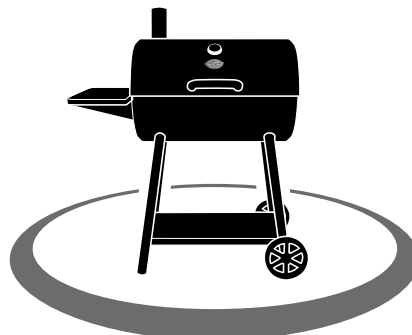
# INSTRUCCIONES OPERATIVAS

## Instalación Del Equipo

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

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

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



**4 METROS**  
(~12 PIES)





## Instrucciones De Encendido

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

### Chimenea De Encendido A Carbón

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



### Encendedores

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



#### NOTA:

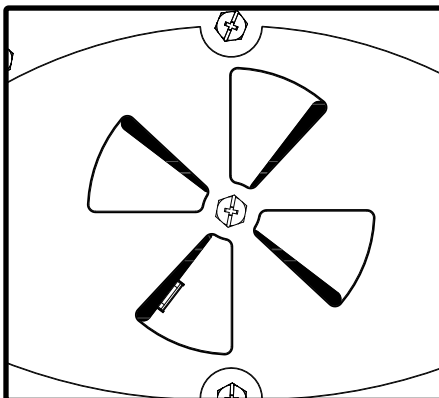
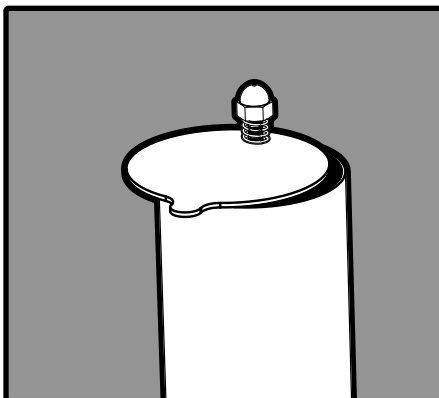
- No use fluido de encendido, gasolina, querosén, alcohol u otro acelerador para encender el carbón, debido a la inflamabilidad, el riesgo de lesiones corporales y la posibilidad de dejar un sabor desagradable en su comida.
- Si es necesario, utilice pinzas para mover las brasas para obtener un fuego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



## Controlando La Temperatura

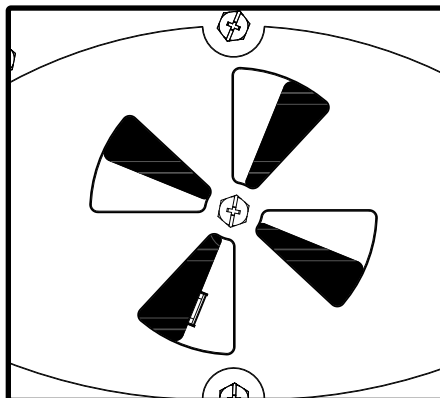
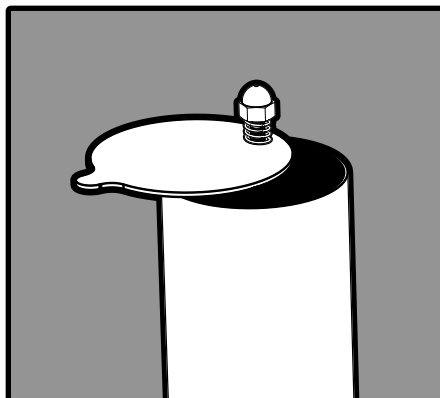
El control de la temperatura de su parrillera se basa en el control del flujo del aire que llega al fuego. MÁS AIRE = MÁS FUEGO. MENOS AIRE = MENOS FUEGO. Al abrir y cerrar la compuerta superior y las compuertas laterales, puede controlar fácilmente la temperatura de su parrillera. La cantidad de carbón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

### AHUMADO 150°-250°F



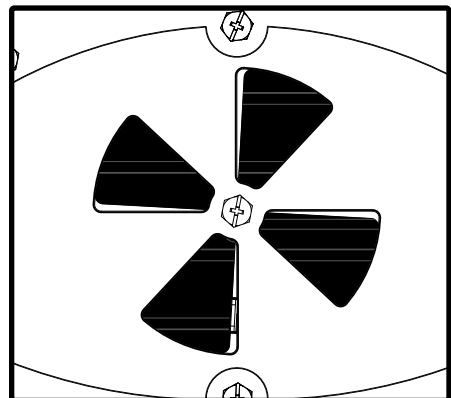
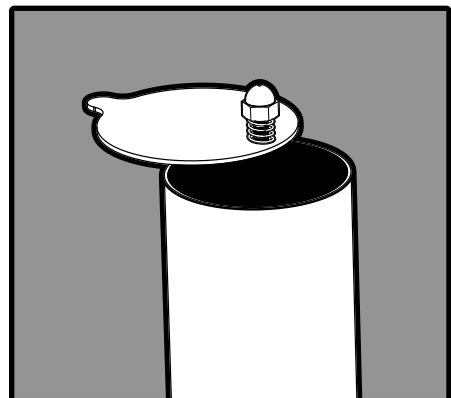
- Comience ajustando la apertura de las compuertas a una apertura igual o menor a 1/4 y ajuste durante la cocción, según sea necesario.
- Para obtener mejores resultados, comience con no más de 2 libras de carbón (30 a 40 briquetas) y/o madera de combustible
- Coloque las brasas en la mitad de la parrilla de carbón

### ASADO A LA PARRILLA 300°-450°F



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

### SELLADO 450°-500°F



- Para tener el máximo flujo de aire, ambas compuertas deben estar totalmente abiertas.
- Para obtener mejores resultados, comiencen con no más de 3 libras de carbón (50 a 60 briquetas)
- Coloque las brasas como desee a través de la rejilla de carbón



## Curando Su Parrillera

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



### **PASO 1 CUBRA LIGERAMENTE CON ACEITE**

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



### **PASO 2 CALIENTE LA PARRILLERA**

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



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

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

#### **NOTA:**

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



## Estilos De Parrilla O Asado

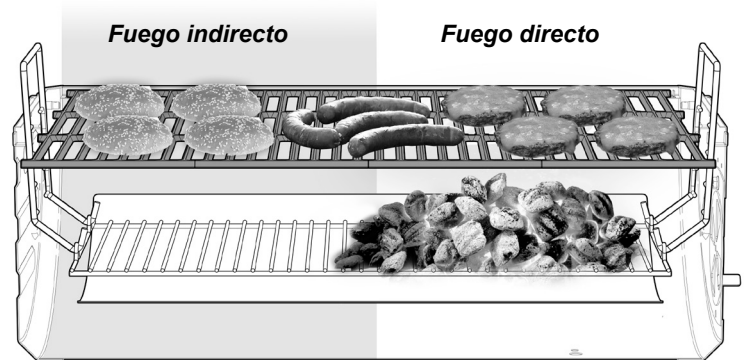
Su parrillera Char-Griller® puede ser usada para ahumar, asar o sellar su comida. Al usar las zonas de temperatura, carbón y sabor a madera, puede personalizar la experiencia culinaria a su gusto. Las siguientes descripción le explican las cuatro formas más comunes en que puede cocinar con su parrillera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

### Asado A La Parrilla

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

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

**ASADO (FUEGO DIRECTO) - 300° - 450°F**  
Hasta 2 libras de carbón (30 a 40 briquetas)



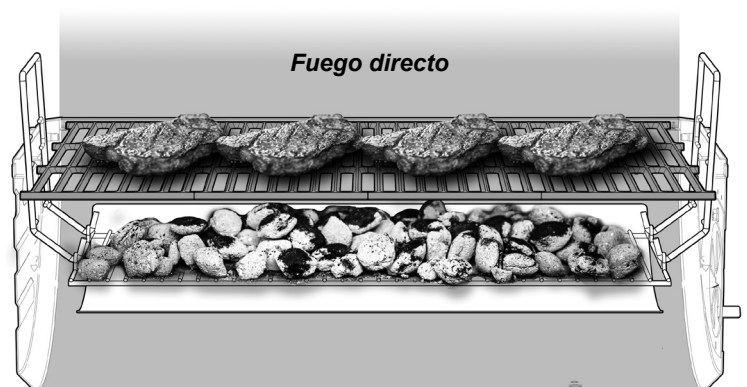
3. NOTA: Puede usar virutas y trozos de madera o troncos cortados, adicionales al carbón, para agregar el sabor ahumado deseado.

### Sellado

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

1. Prepare hasta 3 libras (aproximadamente 50 a 60 briquetas) de carbón encendido, repartiéndolo equitativamente en la rejilla de carbón.
2. Una vez que la parrillera se encuentre a la temperatura deseada, puede empezar a cocinar al colocar los alimentos directamente sobre las brasas.
3. Los alimentos se cocinarán rápidamente. Cocine cada lado durante 3 o 4 minutos y luego llévelos a la temperatura interna deseada.
4. NOTA: Puede usar virutas y trozos de madera o troncos cortados, adicionales al carbón, para agregar el sabor ahumado deseado.

**SELLADO (FUEGO DIRECTO A ALTA TEMPERATURA) - 450° - 500°F**  
Hasta 3 libras de carbón (50 a 60 briquetas)



5. NOTA: Siempre selle con la tapa de la parrillera abierta para prevenir el daño al acabado exterior.



## Ahumado

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

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

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

Hasta 2 libras de carbón (30 a 40 briquetas)



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



## Cuidado Y Mantenimiento

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

### FINALIZANDO



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

### LIMPIEZA



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

### CUBIERTA



- Extienda la vida de su parrillera al usar una cubierta Char-Griller® a la medida para proteger a su parrillera de la intemperie.
- El material de poliéster resistente a la intemperie protege contra las aves, el polvo, el viento, la lluvia y la nieve.
- Visite [chargriller.com](http://chargriller.com) para ver la cubierta personalizada de su parrilla.

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

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



## **Consejos Y Advertencias Generales Sobre La Parrillera**

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

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

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

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

Para reducir las llamaradas, cocine con la tapa cerrada.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Esta parrillera no tiene garantía contra el óxido.

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

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



# Guía De Cocción

## LEYENDA DE FUEGO

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

## TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS ADECUADAS RECOMENDADAS POR EL USDA

PESCADOS Y MARISCOS:  
**145°F**

BISTECES O CHULETAS DE RES O CERDO: **145°F**

CARNE DE RES O CERDO MOLIDA: **160°F**

POLLO:  
**165°F**

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



ENCUENTRA MÁS RECETAS EN [CHARGRILLER.COM](http://CHARGRILLER.COM)

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

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

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

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

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

# MEJORE EL SABOR

## Guía Para Combinar Leñas

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

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



¡ESCANEE  
EL CÓDIGO



PARA VER MÁS!

# ACCESORIOS FAVORITOS

PARA LA VISITA COMPLETA DE ACCESORIOS [CHARGRILLER.COM](http://CHARGRILLER.COM)



## Cubierta a la Medida

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

Visite [chargriller.com](http://chargriller.com) para ver  
la cubierta personalizada de  
su parrilla

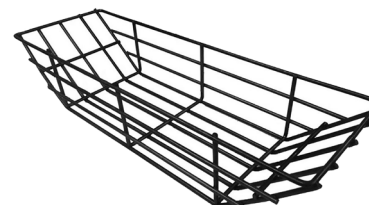


## Encendedor de Rápida Liberación para Chimeneas

Fácil encendido con liberación  
de gatillo patentada  
Mango de ABS para protegerle  
del calor

Acero galvanizado  
Permite encender la parrillera a  
carbón rápida y fácilmente

Modelo #19586



## Cesta para Carbón

Mantiene los Carbones a un  
Lado para Ahumar  
Cocción Indirecta

Modelo #9955



## Termómetro de sensor plegable

El sensor de acero inoxidable para  
lectura rápida mide con precisión  
la temperatura

Se cambia fácilmente de °F a °C  
Función de ENCENDIDO/  
APAGADO automático para una  
mayor duración de la batería

Modelo #6304



## Gorra Char-Griller®

Frente hecho en mezcla de  
algodón y poliéster con malla de  
nylon en la parte posterior  
Cierre ajustable a presión  
Un tamaño que se adapta a todos

Modelo #70100



## Condimento original para todo tipo de barbacoas

Acompaña bien todo tipo de  
carnes y pescados

Modelo #85501



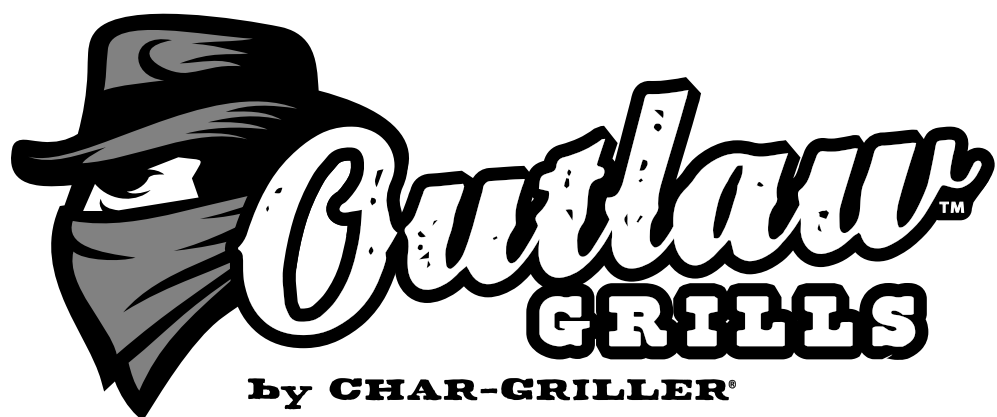
**Esta Página Ha Sido  
Intencionalmente Ha Dejado  
En Blanco**





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





**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)**

