

OPERATING INSTRUCTIONS

Cooking with the Flavor Pro™

The Flavor Pro™ can use both LP gas and charcoal as fuel sources and may be employed for either direct or indirect cooking. In order to save time, charcoal cooking may also be accelerated by utilizing the gas burners to shorten the time required to prepare coals. The Flavor Drawer™ may be used to enhance flavor with wood chips, chunks, logs and pellets. The following operating instructions will guide you through how to safely utilize these different functions on your Flavor Pro™ grill.

Setting Up

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 36 inches (90 cm) from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed.

The grill 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). Do not move grill while hot, and do not leave unattended during operation.

Protect LP cylinder from direct sunlight and keep away from heat sources max. 122°F (50° C). Do not move grill while hot, and do not leave unattended during operation. Position gas cylinder such that hose is not bent, twisted, subject to tension, or touching any hot parts of appliance.

**NEVER EXCEED 650°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.**

GAS OPERATION

Regulator and Hose

These items are supplied with the appliance. If a replacement is necessary, please visit chargriller.com or call our customer service department, 912-638-4724. Do NOT use replacement parts that are not intended for this grill. 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 grill 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 the regulator in a straight line with the 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. In a spray bottle mix 6-9ml. solution, 1 part dish washing soap, 3 parts water.
2. Ensure control valves/burner knobs are in the off position and that regulator is securely connected.
3. Open LP cylinder valve completely by turning wheel counterclockwise.
4. Apply the solution to the hose, gas valve, and regulator, and cylinder.
5. If bubbles form and grow on any of the tested components, there is a leak in the component. No bubbles means no leak.
6. If a leak has been identified please retest starting with steps 2-5. If leak persists, call customer service, 912-638-4724 or consult your owner's manual for how to replace or repair grill components.

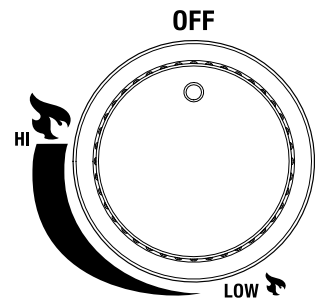
Lighting Instructions

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

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.

1. Make sure all burner knobs are in OFF position and the grill hood is open.
2. Open valve on LP gas cylinder.
3. To ignite a burner, push in and rotate knob counterclockwise to "HI," 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.
4. 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.

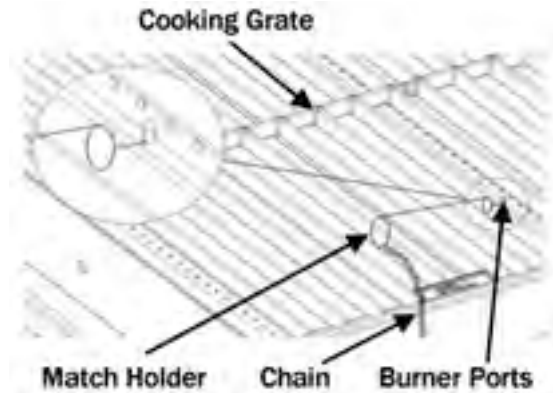
Shutting Off Burners

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



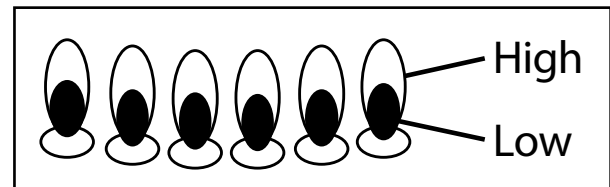
Lighting Burner with a Match

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



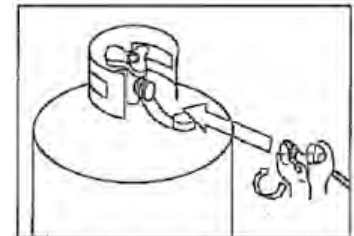
Observe Flame Height When Lit

Open Flavor Drawer™ so that you can see burner flames below. Flame should be blue and yellow in color and approximately 1/2 in. - 3/4 in. (1.2 cm - 1.9 cm) tall on HI 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. To maximize life of the grill, use a custom-fit Char-Griller Cover (Model #7455).

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 122°F (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 36 inches (90 cm) from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The grill 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.

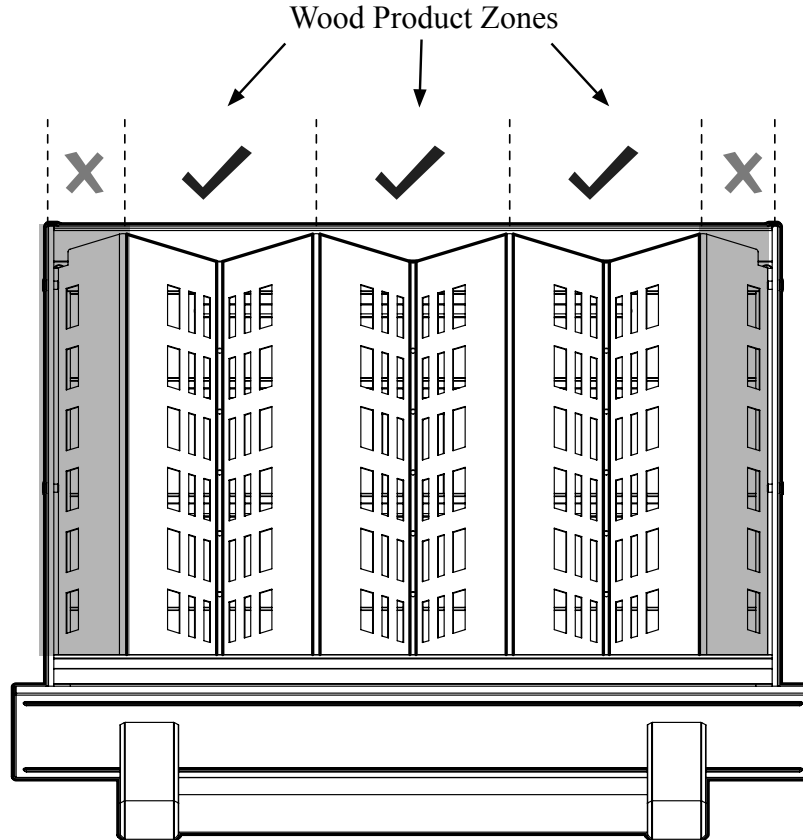


FLAVOR DRAWER™ OPERATING INSTRUCTIONS

CHARCOAL OPERATION

Gas-Assisted Charcoal Lighting Instructions

1. To start a gas-assisted charcoal fire, place up to 3 lbs. (approx. 50-60 briquettes) of charcoal in the Flavor Drawer™, divided equally between each of the Wood Product Zones. Only place charcoal in the three Wood Product Zones (Identified below). Do not place briquettes in the space on the far edges of the drawer.



2. Using the Gas Operation instructions, follow the steps for lighting the Main Burners on HI.
3. After the briquettes are glowing red (typically after 5-6 minutes), turn the Main Burners to OFF.
4. Once the briquettes ash over or turn gray, spread them out, close the drawer and begin cooking.
5. If necessary, use tongs to move coals for even heat.

Traditional Charcoal Lighting Instructions

1. To start a charcoal fire, place up to 3 lbs. (approx. 50-60 briquettes) of charcoal in the Flavor Drawer™, divided equally between each of the 3 Wood Product Zones. Do not place briquettes in the space on the far edges of the drawer (see illustration on page C-5).
2. Place a fire starter in each Wood Product Zone.

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

3. Close Flavor Drawer™, open the grill hood and light fire starter in each Wood Product Zone with extended reach lighter.
4. Once the briquettes ash over or turn gray, open drawer and spread them out. If necessary, use tongs to move coals for even heat.
5. Close the drawer and begin cooking.

Finishing Up

When you are finished charcoal grilling, make sure all gas burner knobs and the gas cylinder are turned off and close the hood. Wait until coals and ash have completely cooled before attempting to clean up or remove. Be patient. This may take an hour or more.

Emptying the Ashes and Grease & Ash Pan:

**** ONLY EMPTY ASHES ONCE GRILL IS NOT IN USE AND COOL TO THE TOUCH ****
**** DO NOT EMPTY ASHES DURING GRILL USE OR WHEN GRILL IS HOT ****

Wait until after the fire is completely extinguished and the grill is cool to the touch before emptying the ashes to ensure they are not still hot and a burn hazard.

1. Knock any ashes that did not fall into the Grease & Ash Pan from the Flavor Valleys by opening and closing the Flavor Drawer™ several times.
2. Tap the sides of the Grease & Ash Pan to knock loose any ash.
3. Remove the Grease & Ash Cup from the bottom of the Grease & Ash Tray.
4. Dump the ashes from the Grease & Ash Cup in a metal container and cover with water to ensure there are no lit coals.
5. Remove the Grease & Ash Tray and set the Grease & Ash Cover to the side.
6. Dump the ashes from the Grease & Ash Tray in a metal container and cover with water to ensure there are no lit coals.
7. Reinstall the Grease & Ash Tray, Cover and Cup on the grill.

IMPORTANT: Charcoal absorbs and retains moisture when not in use. 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.



Cooking with Gas/Charcoal/Wood

Your Flavor Pro™ grill allows you to cook with both gas and charcoal and may be used to smoke, char-grill or sear your food. By using temperature zones, charcoal, gas burners and wood flavor, you can customize your culinary experience as desired. The following descriptions provide 3 of the most common ways you can cook with your Flavor Pro™ grill.

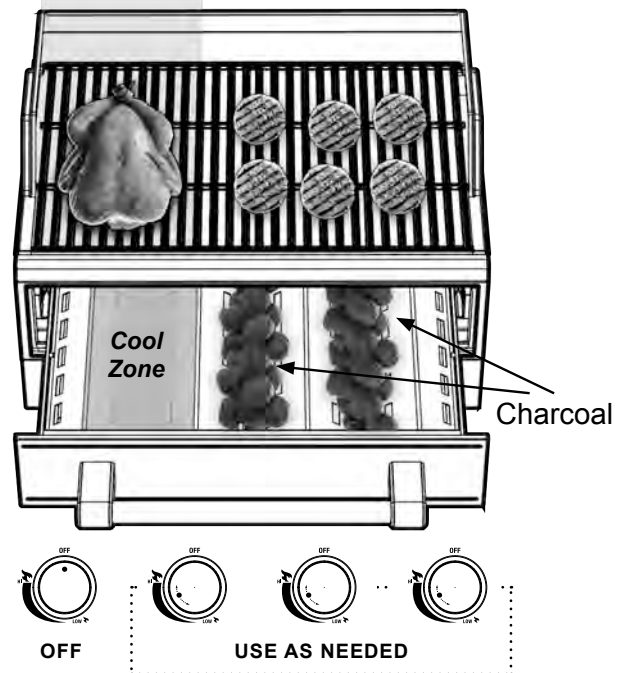
WOOD TYPE	QUANTITY	GAS TEMPERATURE
Chips	5 ounces	Low
Chunks	16 ounces	Low - Med/Low
Logs	3 in. diameter log	Low - Med/Low
Pellets	8 ounces	Low

Char-Grill

Cook with direct and indirect heat at medium temperatures (300°-450°F). Use cool zone to slow cook temperatures. Best practice is to initially cook each side of food over direct heat and then move to cool zone until food reaches desired internal temperature.

1. Prepare up to 2 lbs (approximately 30-40 briquettes) of charcoal spread evenly between the 2 right most Wood Product Zones.
2. Using the Flavor Drawer™ Operation instructions, follow the steps for lighting the charcoal and bring to temperature. You may also use the gas burners as necessary to assist in controlling the desired temperature.
3. Once the grill is to desired temperature, you may begin to cook. Initially place food on right side of grill over direct heat, cooking each side as desired. After initial cook over direct heat, move to the left side Cool Zone (see picture at right) to bring your food to the desired internal temperature.
4. NOTE: Water soaked wood chips, chunks or logs may be used in addition to charcoal to add smoke flavor as desired.

CHAR-GRILL (Direct Heat) - 300°-450°F Up to 2 lbs. Charcoal (30-40 Briquettes)



Sear

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

1. Prepare up to 3 lbs (approximately 50-60 briquettes) of charcoal spread evenly across all 3 Wood Product Zones.
2. Using the Flavor Drawer™ Operation instructions, follow the steps for lighting the charcoal and bring to temperature. You may also use the gas burners as necessary to assist in controlling the desired temperature.
3. Once the grill is to desired temperature, you may begin to cook. Food will cook quickly. Cook each side 3-4 minutes and then bring to desired internal temperature.
4. NOTE: Water soaked wood chips, chunks or logs may be used in addition to charcoal to add smoke flavor as desired.

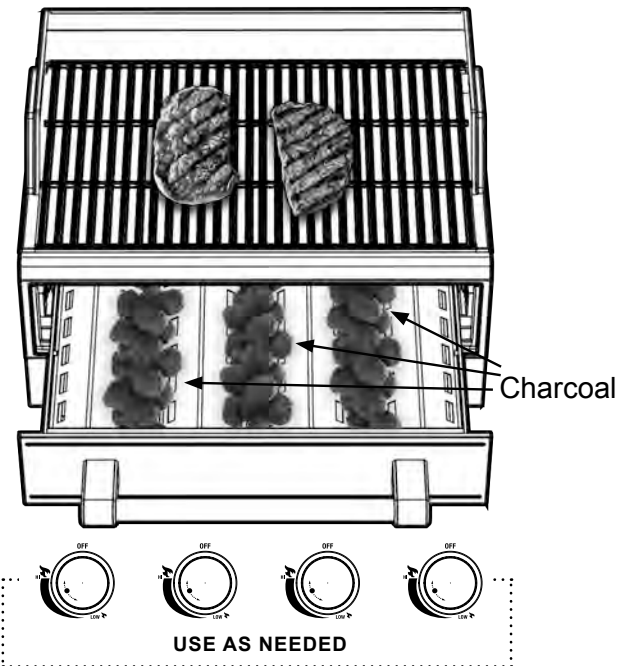
Smoke

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

1. Using chart above, open Flavor Drawer™ and add desired wood type to right most Wood Product Zone.
2. Using the Gas Operation instructions, follow the steps for lighting the 2 Main Burners on the right side of the grill and then set to LOW to MED/ LOW according to chart above.
3. Use gas burners to control temperature, making sure to avoid wood erupting in open flame. The 2 gas burners on right side may be turned on and off as necessary to control temperature.
4. Once wood chips, chunks, logs, or pellets are smoldering and grill is to desired temperature, you may begin to cook.
5. NOTE: Ensure food is placed on the opposite side of the grill from the source of smoke (see illustration to right).

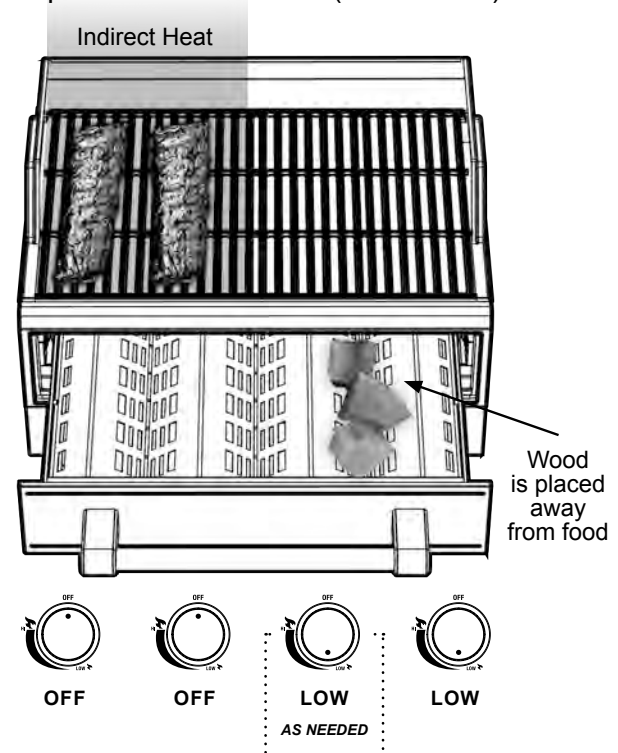
SEAR (HI-TEMP DIRECT HEAT) - 500°F+

Up to 3 lbs. Charcoal (50-60 Briquettes)



SMOKE (INDIRECT HEAT) - 150-250°F

Up to 1 lbs. Wood Fuel (4-5 Chunks)










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	✓	✓			

FLAVOR PRO™ TIPS

- Control heat by adjusting the gas burner knobs, the amount and type of fuel as well as the adjustable smokestacks. Wood burns hotter than coals. More airflow helps generate more heat. Open smokestacks by rotating counterclockwise, close smokestacks by rotating clockwise. CAUTION: Smokestack caps will be hot. Only touch using gloves or mitts.
- Additional charcoal and/or smoking woods may be added to the Flavor Drawer™ while cook is in progress. Wear gloves and apron when operating Flavor Drawer™ and ensure your surroundings are clear. Open Flavor Drawer™ slowly.
- Soaking wood prior to smoking in Flavor Drawer™ will delay smoke until later in the cook. The longer the soak prior to cook (up to maximum saturation), the longer the delay.
- Only use food-grade pellets or natural hardwoods intend for cooking. Appropriate selections can typically found in grocery stores and outdoor grilling retailers.
- Use care when smoking, woods should SMOLDER, not erupt in open flame. Flaming wood may cause damage to grill if temperatures exceed 650°F.
- Gas burners may be utilized in conjunction with solid fuels to accelerate temperatures and/or cook time.
- 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 650°F.
- 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.
- Do not use self-starting charcoal as it will give unnatural flavor.
- After each use, coat the interior grates and bare metal with vegetable oil while warm to reduce the chance of rust.
- On the EXTERIOR PAINT, remove rust with wire brush and touch up with a high heat paint, available at most hardware/auto stores.
- Heat gauge may retain moisture, which will steam out during cooking. Gauge can be removed and calibrated in oven.
- You may fill unwanted holes with Nuts & Bolts (Not Provided).

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

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Cómo Cocinar Usando Flavor Pro™

Flavor Pro™ puede usar tanto gas LP como carbón vegetal como fuentes de combustible y puede usarse para cocinar directa o indirectamente. Para ahorrar tiempo, es posible acelerar la cocción al carbón usando las hornillas a gas para minimizar el tiempo que se necesita para preparar las brasas. Puede usarse el Cajón de sabor para realzar el sabor con astillas de madera, trozos de madera, troncos y pellets. Las instrucciones de funcionamiento de abajo lo ayudarán con cómo utilizar estas diferentes características de su parrilla Flavor Pro™ de manera segura.

Configuración

Este aparato está diseñado para ser usado en áreas exteriores, lejos de materiales inflamables. Es importante que no haya obstrucciones en la parte superior y que haya una distancia mínima de 36 pulgadas (90 cm) desde el costado o la parte trasera del aparato. Es importante que las aperturas de ventilación del aparato no estén obstruidas.

La parrilla debe usarse en una superficie nivelada y estable. Debe protegerse el aparato de corrientes de aire directas y debe protegerse contra la penetración directa del agua que gotea (tal como la lluvia). No mueva la parrilla mientras esté caliente, y no la deje desatendida mientras esté en uso.

Proteja el tanque LP de la luz solar directa y manténgalo alejado de fuentes de calor, que pueden tener una temperatura máxima de 122°F (50°C). No mueva la parrilla mientras esté caliente, y no la deje desatendida mientras esté en uso. Ponga el tanque de gas de manera que la manguera no esté doblada, torcida, sujeta a tensión o toque alguna zona caliente del aparato.

NUNCA EXCEDA LOS 650°F YA QUE ESTO DAÑARÁ EL ACABADO Y CONTRIBUIRÁ AL OXIDO. LA PINTURA NO ESTÁ CUBIERTA BAJO LA GARANTÍA Y DEBERÁ PINTARLA. LA GARANTÍA DE ESTA UNIDAD NO CUBRE CONTRA EL OXIDO.

OPERACIÓN A GAS

Regulador Y Manguera

Estos artículos se suministran con el aparato. Si necesita un reemplazo, visite chargriller.com o llame a nuestro departamento de servicio al cliente al 912-638-4724. NO use piezas de repuesto que no estén destinadas para usarse con esta parrilla. Se estima que la vida útil del regulador es de 10 años. Se recomienda cambiar el regulador dentro de los 10 años después de la fecha de fabricación.

El uso del regulador o manguera incorrectos no es seguro; siempre verifique que tenga los elementos correctos antes de operar el aparato.

La manguera utilizada debe satisfacer la norma pertinente para el país donde se use. Debe reemplazarse la manguera gastada o dañada. Asegúrese de que la manguera no esté obstruida, doblada o en contacto con cualquier parte de la parrilla que no sea su conexión.



Conexión de la Manguera al Aparato

Antes de conectar, asegúrese de que no haya desechos atrapados en el cabezal del tanque de gas, el regulador, la hornilla y los puertos de la hornilla. Las arañas y los insectos pueden anidar adentro y tapar el tubo de la hornilla/venturi en el orificio. Una hornilla tapada puede dar lugar a que se encienda la parte de abajo del aparato.

Limpie los orificios de la hornilla con un limpiador de tuberías para trabajos pesados.

Si reemplaza la manguera, debe asegurarse al aparato y a las conexiones del regulador usando clips para manguera. Cuando el aparato no esté en uso, desconecte el regulador del tanque (siguiendo las instrucciones suministradas con el regulador).

El aparato debe usarse en un área bien ventilada. No obstruya el flujo de aire de combustión a la hornilla cuando esté en uso. ÚNICAMENTE USE ESTE APARATO EN EXTERIORES.

Conectar el Tanque de Gas a la Parrilla

Este aparato únicamente es adecuado para ser usado con gas de propano o butano a baja presión o mezclas de GLP que venga equipado con el regulador de baja presión adecuado mediante una manguera flexible. La manguera debe asegurarse al regulador y al aparato usando clips para manguera.

1. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición de APAGADO y verifique que la válvula del tanque de gas esté cerrada girando el mango de la válvula del tanque de gas en sentido de las manecillas del reloj hasta que se detenga.
2. Quite la tapa protectora de la boquilla de la válvula del tanque de gas.
3. Sujete el regulador paralelo a la boquilla de la válvula del tanque de gas para no trasroscar la conexión.
4. Inserte el manguito de unión del regulador en la apertura de la boquilla de la válvula del tanque de gas.
5. Ajuste la tuerca de acoplamiento a mano en sentido de las manecillas del reloj.
¡No use herramientas!
6. Haga una prueba de fugas. (Consulte la sección Prueba de fugas de este manual).

**** VERIFIQUE QUE NO HAYA FUGAS ANTES DE USAR ****

Nunca verifique si hay fugas a simple vista. Siempre use una solución de agua con jabón.

NOTA: Verifique si hay fugas antes de encender la parrilla. Asegúrese de que la válvula del regulador esté bien asegurada a la hornilla y al tanque para prevenir el riesgo de incendio o explosión al probar si hay una fuga.

Siempre haga la "Prueba de fugas" como se describe más abajo antes de encender la parrilla o cada vez que se conecte el tanque para usarlo.

- No fume ni permita que haya otras fuentes de ignición en la zona mientras hace una prueba de fugas.
- Haga la prueba de fugas al aire libre en un área bien ventilada.
- No use fósforos, encendedores o una llama para verificar si hay fugas.
- No use la parrilla hasta que se hayan corregido todas y cada una de las fugas. Si no es posible detener una fuga, desconecte el suministro de propano. Llame a un técnico de aparatos de gas o a su proveedor local de gas propano.

Prueba de Fugas

1. En una botella rociadora, mezcle una solución de 6 a 9 ml, que sea 1 parte de jabón para lavar platos, 3 partes de agua.
2. Asegúrese de que las válvulas de control/perillas de las hornillas estén en la posición de apagado y que el regulador esté bien conectado.
3. Abra la válvula del tanque de LP completamente girando la rueda en sentido contra las manecillas del reloj.
4. Aplique la solución a la manguera, la válvula de gas, el regulador y el tanque.
5. Si se forman burbujas y las mismas crecen en cualquiera de los componentes que esté probando, el componente tiene una fuga. Si no hay burbujas, significa que no hay fugas.
6. Si ha encontrado una fuga, vuelva a hacer la prueba comenzando con los pasos 2 a 5. Si la fuga persiste, llame al servicio al cliente al 912-638-4724 o consulte el manual del propietario para saber cómo reemplazar o reparar los componentes de la parrilla.

Instrucciones Para Encender

Siempre abra la cubierta al encender la parrilla. Si la parrilla no se enciende, siempre espere 5 minutos para que el gas se esfume antes de volver a encender. No hacerlo, puede dar lugar a una explosión, que puede causar graves daños corporales, una lesión o hasta la muerte. Una vez encendido, pero antes de cocinar en la parrilla por primera vez, deje reposar la parrilla por 15 minutos con la cubierta cerrada. Este calor limpia las partes internas de la parrilla, deshaciéndose de cualquier cosa con la que hayan entrado en contacto durante la fabricación y el envío.

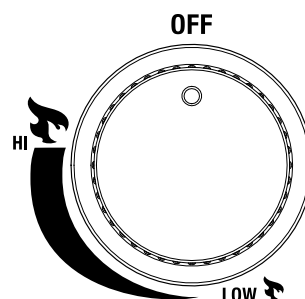
Hornillas Principales

Asegúrese de que no haya obstrucciones del flujo de aire a la unidad de gas. Las arañas y los insectos pueden anidar adentro y tapar el tubo de la hornilla. Un tubo de hornilla tapado puede dar lugar a que se encienda la parte de abajo del aparato.

1. Asegúrese de que todas las perillas de las hornillas estén en la posición APAGADA y que la cubierta de la parrilla esté abierta.
2. Abra la válvula en el tanque de gas LP.
3. Para encender una hornilla, presione y gire la perilla en sentido contra las manecillas del reloj hasta "HI", luego presione el botón de encendido electrónico y manténgalo presionado hasta que la hornilla se encienda. Si la hornilla no se enciende en 5 segundos, APAGUE la hornilla, espere 5 minutos para que se desvanezca el gas y repita el procedimiento.
4. Repita para todas las hornillas deseadas. Únicamente encienda las hornillas que vaya a usar.
5. Ajuste las perillas a la configuración deseada para cocinar.

Después de encender, observe la llama de la hornilla y asegúrese de que todos los puertos de la hornilla estén encendidos.

Si la llama de la hornilla se apaga mientras está en funcionamiento, apague el gas en el panel de control y la válvula del tanque de gas inmediatamente. Abra la cubierta y permita que el gas se desvanezca por 5 minutos antes de volver a encenderlo. **Limpie la parrilla después de cada uso.** NO use limpiadores abrasivos o inflamables debido a que dañan las piezas y causar pueden provocar un incendio.



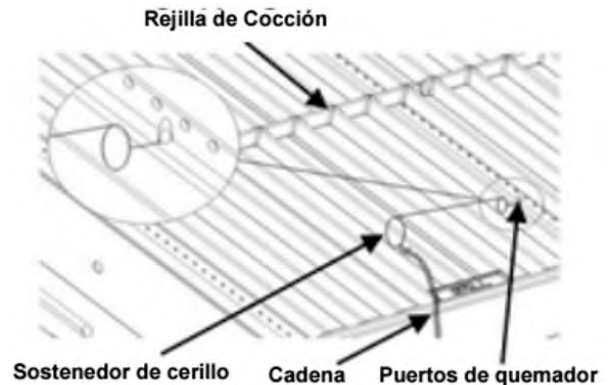


Cómo Apagar Las Hornillas

1. Gire la(s) perilla(s) en el sentido de las manecillas del reloj a la posición HI, luego presiónela(s) y gírela(s) a la posición APAGADA. Nunca fuerce la perilla sin presionarla, ya que puede causarles daño a la válvula y a la perilla.
2. Cierre la válvula del tanque de gas inmediatamente.
3. Cierre la cubierta de la parrilla.

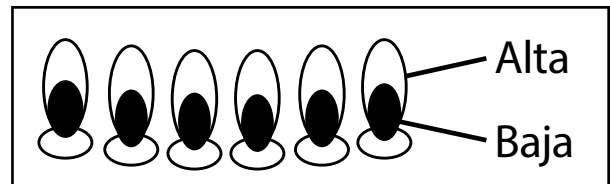
Cómo Encender la Hornilla on un Fósforo

1. Abra la cubierta de la parrilla.
2. Empuje y gire la perilla en sentido contra las manecillas del reloj hasta la posición HI.
3. Ponga el fósforo en el sostenedor para fósforos que se encuentra en el costado de la carcasa de la parrilla. Una vez encendido, pase la llama por las rejillas para cocinar cerca de los puertos de la hornilla, como se muestra. La hornilla debe encenderse inmediatamente.
4. Ajuste las perillas a la configuración para cocinar deseada.



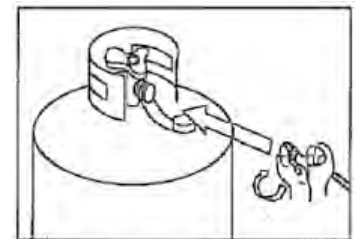
Observe La Altura De La Llama Cuando Está Encendida

Abra Cajón de sabor para que pueda ver las llamas de las hornillas de abajo. La llama debe ser de color azul y amarillo y aproximadamente de ½ pulg. a ¾ de pulg. (1.2 cm a 1.9 cm) de alto cuando esté en HI.



Cómo Desconectar El Tanque De Gas

1. Gire todas las perillas de control a la posición de APAGADO y gire el mango del tanque de gas en el sentido de las manecillas del reloj hasta que se detenga.
2. Gire la tuerca de unión del regulador en el sentido contra las manecillas del reloj hasta que se suelte el regulador de la boquilla de la válvula del tanque de gas a rosca.
3. Ponga la tapa protectora sobre la boquilla de gas del tanque de gas.



Almacenamiento De Aparatos

Únicamente se puede almacenar un aparato en un área interior si el tanque se desconecta y se quita del aparato. Cuando el aparato no está en uso, debe taparse y almacenarse en un ambiente seco y sin polvo. Use un cobertor Char-Griller hecho a medida para maximizar la vida útil de la parrilla. (Modelo #7455).

Tanque De Gas

¡El tanque de gas no debe caerse ni manipularse bruscamente! Si el aparato no está en uso, el tanque debe estar desconectado. Vuelva a colocar la tapa protectora en el tanque después de desconectar el tanque del aparato.

Los tanques deben almacenarse al aire libre, en posición vertical y fuera del alcance de los niños. El tanque nunca debe almacenarse donde las temperaturas puedan alcanzar más de 122°F (50°C). No almacene el tanque cerca de llamas, pilotos u otras fuentes de ignición. **NO FUME CERCA DE UN TANQUE DE GAS.**

Nuevamente, este aparato está diseñado para ser usado en áreas exteriores, lejos de materiales inflamables. Es importante que no haya obstrucciones en la parte superior y que haya una distancia mínima de 36 pulgadas (90 cm) desde el costado o la parte trasera del aparato. Es importante que las aperturas de ventilación del aparato no estén obstruidas. La parrilla debe usarse en una superficie nivelada y estable. Debe protegerse el aparato de corrientes de aire directas y debe protegerse contra la penetración directa del agua que gotea (tal como la lluvia).

El usuario no debe alterar las piezas que vengan selladas por el fabricante o su agente. No se debe modificar ninguna parte de este aparato y únicamente un ingeniero de servicio o técnico registrado debe llevar a cabo las reparaciones y el mantenimiento.

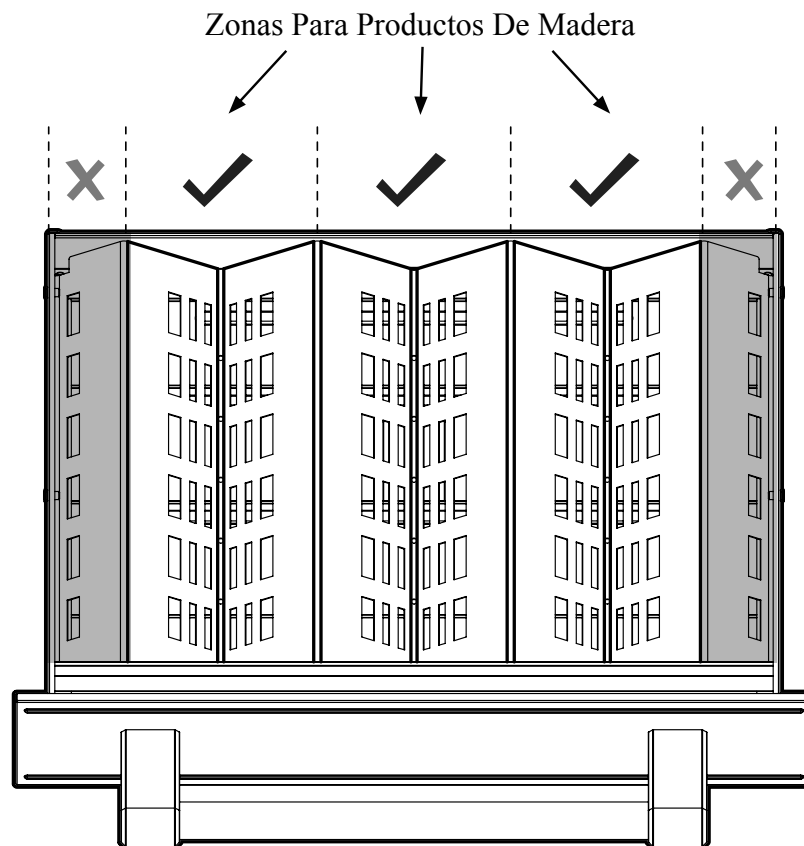


INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DE CAJÓN DE SABOR (FLAVOR DRAWER™)

USO CON CARBÓN

Instrucciones Para Encender Carbón Asistido Por Gas

1. Para prender un fuego de carbón asistido por gas, ponga hasta 3 libras (aprox. 50 a 60 briquetas) de carbón en el Cajón de sabor, dividiéndolas en partes iguales entre cada una de las Zonas para productos de madera. Únicamente ponga carbón en las tres Zonas para productos de madera (que se identifican abajo). No ponga las briquetas en el área de los bordes exteriores del cajón.



2. Siga las instrucciones de Operación de gas y los pasos para encender las hornillas principales a temperatura alta (HI).
3. Apague las hornillas principales una vez que las briquetas estén al rojo vivo (generalmente dentro de 5 a 6 minutos).
4. Cuando las briquetas se conviertan en cenizas o se pongan grises, sepárelas, cierre el cajón y empiece a cocinar.
5. Si es necesario, use pinzas para mover las brasas para que el calor sea parejo.

Instrucciones Para Encender Carbón Tradicional

1. Para prender un fuego de carbón, ponga hasta 3 libras (aprox. 50 a 60 briquetas) de carbón en el Cajón de sabor, dividiéndolas en partes iguales entre cada una de las Zonas para productos de madera. No ponga las briquetas en el área de los bordes exteriores del cajón (consulte la ilustración en la página C-5).
2. Ponga un iniciador de fuego en cada Zonas para productos de madera.

NOTA: No use gasolina, queroseno o alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de estos productos u otros similares podría causar una explosión, la que es posible que dé lugar a lesiones corporales graves.

3. Cierre el Cajón de sabor, abra la cubierta de la parrilla y encienda el fuego en cada Zonas para productos de madera con un encendedor largo.
4. Una vez que las briquetas se conviertan en cenizas o se tornen grises, abra el cajón y desparrámelas. Si es necesario, use pinzas para mover las brasas para que el calor sea parejo.
5. Cierre el cajón y empiece a cocinar.

Para Terminar

Asegúrese de que todas las perillas de las hornillas de gas y el tanque de gas estén apagadas una vez que termine de asar al carbón y cierre la cubierta. Espere hasta que las brasas y las cenizas se hayan enfriado por completo antes de intentar limpiar o desecharlas. Tenga paciencia. Esto puede tomar una hora o más.

Vaciar Las Cenizas Y La Bandeja De Grasa Y Cenizas:

**** ÚNICAMENTE VACÍE LAS CENIZAS UNA VEZ QUE LA PARRILLA NO ESTÉ EN USO Y ESTÉ FRÍA AL TACTO ****

**** NO VACÍE LAS CENIZAS MIENTRAS ESTÉ USANDO LA PARRILLA O CUANDO LA PARRILLA ESTÉ CALIENTE ****

Espere hasta que el fuego se haya extinguido totalmente y la parrilla esté fría al tacto antes de vaciar las cenizas para estar seguro de que no sigan estando calientes y que no haya riesgo de quemaduras.

1. Quite las cenizas que no se hayan caído a la Bandeja de grasa y cenizas de las áreas de sabores abriendo y cerrando el Cajón de sabor varias veces.
2. Golpee los costados de la Bandeja de grasa y cenizas para eliminar las cenizas.
3. Quite la Taza de grasa y cenizas de la parte inferior de la Bandeja de grasa y cenizas.
4. Vierta las cenizas de la Taza de grasa y cenizas en un recipiente de metal y cubra con agua para asegurarse de que no haya brasas encendidas.
5. Quite la Bandeja de grasa y cenizas y ponga la Tapa de grasa y cenizas a un lado.
6. Vierta las cenizas de la Bandeja de grasa y cenizas en un recipiente de metal y cubra con agua para asegurarse de que no haya brasas encendidas.
7. Vuelva a instalar la Bandeja de grasa y cenizas, la tapa y la taza en la parrilla.

IMPORTANTE: Cuando no se usa, el carbón absorbe y retiene la humedad. NO deje carbón en su parrilla mientras no lo esté usando. El carbón y las cenizas que quedan dentro de la bandeja de cenizas pueden minimizar la vida útil de su parrilla.



Cocinar Con Gas/Carbón/Madera

Su parrilla Flavor Pro™ le permite cocinar tanto con gas como con carbón y puede usarla para ahumar, asar a la parrilla o soasar comidas. Usar las zonas de temperatura, el carbón, las hornillas de gas y el sabor a madera le permite personalizar su experiencia culinaria a su gusto. A continuación, se describen 3 de las formas más comunes en las que puede cocinar con su parrilla Flavor Pro™.

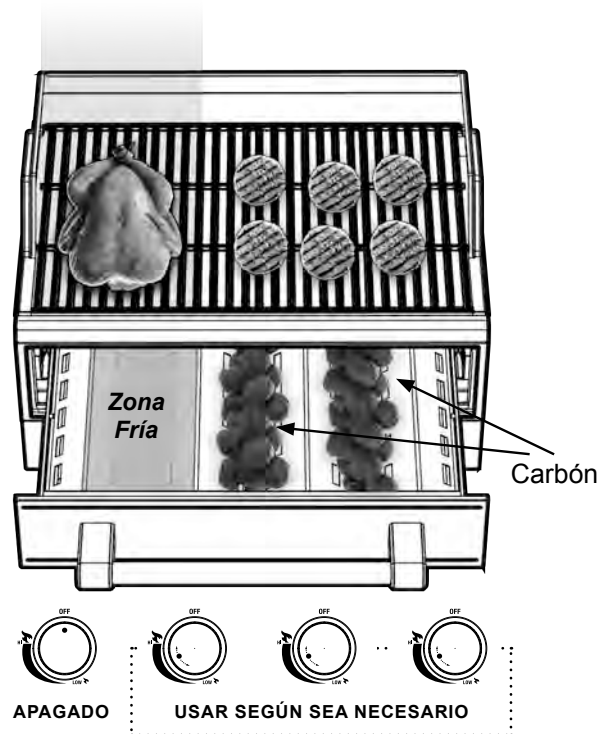
TIPO DE MADERA	CANTIDAD	TEMPERATURA DEL GAS
Astillas de madera	5 onzas	Bajo
Trozos de madera	16 onzas	Bajo – Med. bajo
Leña	Leña de 3 pulg. de diámetro	Bajo – Med. bajo
Pellets	8 onzas	Bajo

Char-Grill

Cocine con calor directo e indirecto a temperaturas medias (de 300° a 450°F). Use la zona fría para cocinar a temperatura lentamente. La mejor práctica es primero cocinar cada lado de la comida a fuego directo y luego pasarla a la zona fría hasta que la comida alcance la temperatura interna deseada.

1. Prepare hasta 2 libras (aproximadamente de 30 a 40 briquetas) de carbón, distribuyéndolas uniformemente entre las 2 Zonas para productos de madera más adecuadas.
2. Siga las instrucciones para el Cajón de sabor y los pasos para encender el carbón y alcanzar la temperatura deseada. Asimismo, puede usar las hornillas de gas según sea necesario para ayudar a controlar la temperatura deseada.
3. Una vez que la parrilla alcance la temperatura deseada, puede empezar a cocinar. Primero, ponga la comida del lado derecho de la parrilla a fuego directo, cocinando cada lado según lo desee. Tras primero cocinar a fuego directo, pase hacia la zona fría del lado izquierdo (consulte la imagen a la derecha) para que su comida alcance la temperatura interna deseada.
4. NOTA: Se pueden usar astillas, trozos o troncos de madera empapados en agua además del carbón para agregar el sabor a humo deseado.

CHAR-GRILL (Calor Directo) - 300°-450°F Hasta 2 libras de Carbón (30 a 40 briquetas)



Soasar

Cocine rápidamente a calor directo a altas temperaturas (500°F o +).

1. Prepare hasta 3 libras (aproximadamente de 50 a 60 briquetas) de carbón, distribuyéndolas uniformemente entre todas las Zonas para productos de madera más adecuadas.
2. Siga las instrucciones para el Cajón de sabor y los pasos para encender el carbón y alcanzar la temperatura deseada. Asimismo, puede usar las hornillas de gas según sea necesario para ayudar a controlar la temperatura deseada.
3. Una vez que la parrilla alcance la temperatura deseada, puede empezar a cocinar. La comida se cocinará rápidamente. Cocine cada lado por 3 o 4 minutos y luego permita que alcance la temperatura interna deseada.
4. NOTA: Se pueden usar astillas, trozos o troncos de madera empapados en agua además del carbón para agregar el sabor a humo deseado.

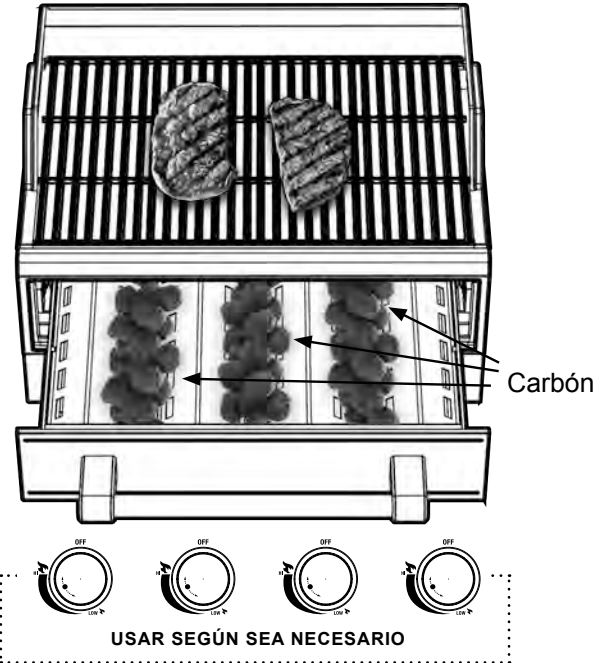
Ahumar

Cocine con calor indirecto a bajas temperaturas (150° a 250°F). Use astillas, trozos, troncos o pellets de madera para agregar sabor a humo (encentre las cantidades y temperaturas de gas recomendadas más abajo).

1. Usando la tabla de arriba, abra el Cajón de sabor y agregue el tipo de madera que quiera usar a la derecha de la Zonas para productos de madera.
2. Siga las instrucciones de Operación a gas, los pasos para encender las 2 hornillas principales del lado derecho de la parrilla y luego ajuste la temperatura de BAJA a MEDIA BAJA según la tabla de arriba.
3. Use las hornillas de gas para controlar la temperatura, asegurándose de evitar que la madera se encienda con el fuego. Pueden encenderse y apagarse las 2 hornillas de gas del lado derecho según sea necesario para controlar la temperatura.
4. Puede comenzar a cocinar una vez que las astillas, trozos, troncos o pellets de madera estén encendidos y la parrilla esté a la temperatura deseada.
5. NOTA: Asegúrese de poner las comidas del lado opuesto de la fuente de humo de la parrilla. (consulte la ilustración a la derecha).

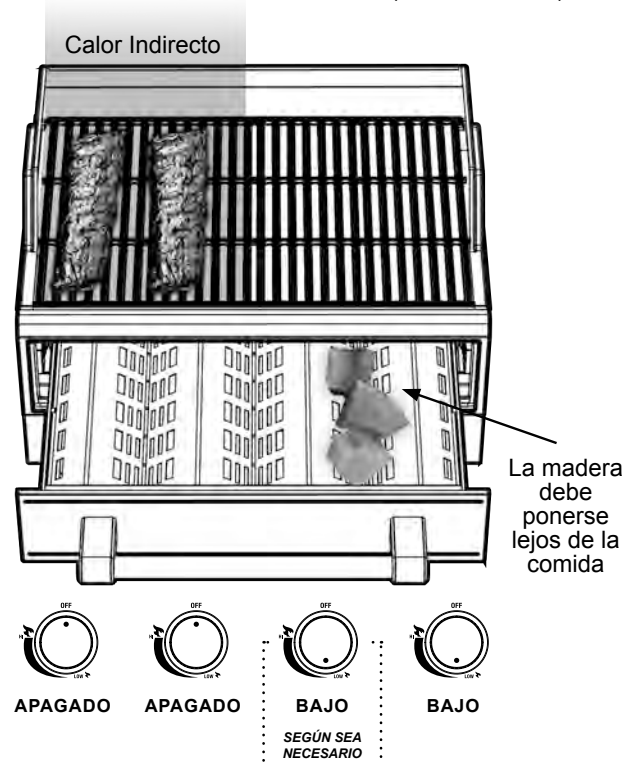
SOASAR (CALOR DIRECTO A ALTA TEMPERATURA) - 500°F+

Hasta 3 libras Carbón (50 a 60 briquetas)



AHUMAR (CALOR INDIRECTO) – 150 A 250°F

Hasta 1 libra Combustible de madera (de 4 a 5 trozos)







RESALTAR EL SABOR

Guía De Combinación De Sabores De Madera

Las diferentes variedades de madera tienen distintos sabores y Char-Griller recomienda combinar las maderas con las carnes que piensa cocinar.

MADERA	SABOR	 RES	 CERDO	 AVES DE CORRAL	 MARISCOS	 VERDURAS
ALISO	LEVE			✓	✓	
ARCE	LEVE			✓		✓
CEREZO	LEVE		✓	✓	✓	
MANZANO	MEDIO	✓	✓	✓	✓	
PACANA	MEDIO	✓	✓	✓	✓	✓
ROBLE	MEDIO	✓	✓	✓	✓	✓
NOGAL AMERICANO	FUERTE	✓	✓			
MEZQUITE	FUERTE	✓	✓			

CONSEJOS DE FLAVOR PRO™

- Controle el calor ajustando las perillas de las hornillas de gas, la cantidad y el tipo de combustible, al igual que las chimeneas ajustables. La madera arde más caliente que las brasas. Mientras más flujo de aire allá, más calor se generará. Abra las chimeneas girando en sentido contra las manecillas del reloj, cierre las chimeneas girando en sentido de las manecillas del reloj. PRECAUCIÓN: Las tapas de la chimenea estarán calientes. Únicamente tóquelas usando guantes o agarradera.
- Puede agregar carbón y/o madera para ahumar adicional al Cajón de sabor mientras cocina. Use guantes y un delantal al usar el Cajón de sabor y asegúrese de que su entorno esté despejado. Abra el Cajón de sabor lentamente.
- Remojar la madera antes de ahumarla en el Cajón de sabor retrasará la producción de humo hasta una etapa más tarde de la cocción. Mientras más tiempo esté en remojo antes de la cocción (hasta la saturación máxima), mayor será el retraso.
- Solamente use pellets de calidad alimentaria o maderas duras naturales para cocinar. Generalmente, puede encontrar las selecciones adecuadas en la tienda y negocios que vendan accesorios para parrillas al aire libre.
- Tenga cuidado al ahumar, las maderas deben ARDER, pero no deben estar en llamas abiertas. La madera en llamas puede dañar la parrilla si las temperaturas exceden los 650°F.
- Se pueden usar las hornillas de gas con combustibles sólidos para acelerar las temperaturas y/o el tiempo que toma para cocinar.
- Para reducir las llamas, cocine con la cubierta hacia abajo.
- Al cocinar con carbón, deje la cubierta de la parrilla abierta durante el encendido inicial y hasta que las brasas estén cubiertas de cenizas. La cubierta de la parrilla debe permanecer abierta siempre que el indicador de temperatura exceda los 650°F.
- Las cenizas que queden en la parrilla por mucho tiempo entre usos absorberán la humedad y causarán óxido. Asegúrese de vaciar las cenizas después de que la parrilla se haya enfriado. El acero sin recubrimiento y el hierro fundido se oxidarán si no reciben el cuidado adecuado.
- No use carbón que se encienda solo ya que le dará un sabor poco natural.
- Después de cada uso, cubra las rejillas interiores y el metal descubierto con aceite vegetal mientras estén calientes para minimizar la posibilidad de oxidación.
- En cuanto a la PINTURA EXTERIOR, elimine el óxido con un cepillo de alambre y retoque con pintura apta para alta temperatura, la que puede encontrar en la mayoría de las ferreterías/tiendas de automóviles.
- El medidor de calor puede retener la humedad y se evaporará al cocinar. Puede quitar el medidor y calibrarlo en el horno.
- Puede llenar agujeros no deseados con tuercas y tornillos (no vienen incluidos).

NOTA: El humo puede fugarse por otras áreas además de la chimenea. Esto no afectará la cocción.