

OWNER'S MANUAL



Flavor Pro™

Model #7400



**PATENTED
& PATENTS PENDING**

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

**CUSTOMER SERVICE
1-912-638-4724
Service@CharGriller.com**

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



TABLE OF CONTENTS

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



Danger

If you smell gas:

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



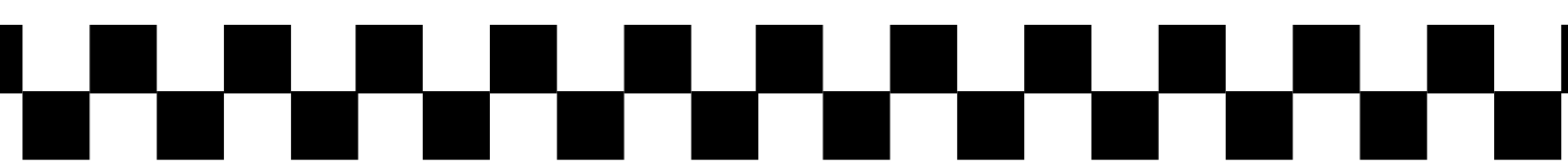
Warning

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



Warning

For Outdoor Use Only (outside any enclosure).





IMPORTANT SAFETY WARNINGS

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

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

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

WARNING:

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

DANGER:

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

WARNING:

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

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

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

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



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

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



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

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



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

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



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

CAUTION

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

WARNING

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

DANGER

- Liquid propane (LP) gas is flammable and hazardous if handled improperly. Know its characteristics before using any propane product.
- Propane Characteristics: flammable, explosive under pressure, heavier than air and settles in pools and low areas.
- In its natural state, propane has no odor. For your safety, an odorant has been added.
- Contact with propane can cause freeze burns to skin.
- Never use a propane cylinder with a damaged body, valve, collar or footing.
- Dented or rusted propane cylinders may be hazardous and should be checked by your propane gas supplier.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges.
- Do not use gasoline, kerosene, or alcohol to light charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
- Use caution when moving grill to prevent strains.
- When adding charcoal and/or wood, use extreme caution.
- Never move grill when it is in use or when it contains hot coals or ashes.
- **WARNING:** To avoid injuries gloves or other protective articles should be used when touching the ash pan hangers.
- **Do not exceed a temperature of 650°F.**



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

*** STOP! CALL FIRST! ***

Do NOT Return Product to Store.

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

REGISTER YOUR GRILL:

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

Registration provides important protections:

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

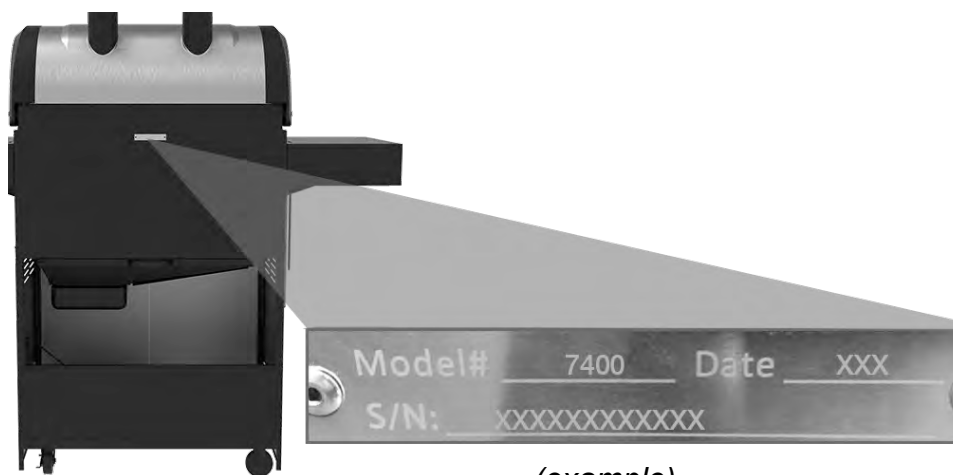
NOTE: You will need your model #, serial number, and a copy of the original sales receipt when registering.

Document Your Grill Model and Serial Numbers HERE:

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

(MODEL #)

(SERIAL #)



(example)



WARRANTY INFORMATION

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

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

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

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

SURFACE RUST IS NOT CONSIDERED A MANUFACTURING OR MATERIALS DEFECT

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

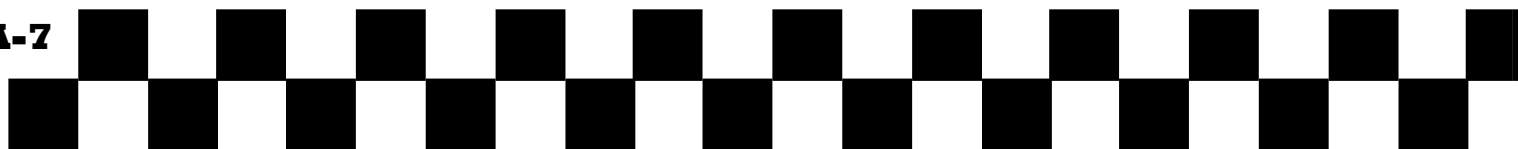
Surface issues such as scratches, dents, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical clearers, surface rust or the discoloration of steel surfaces are NOT covered under these warranties.

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

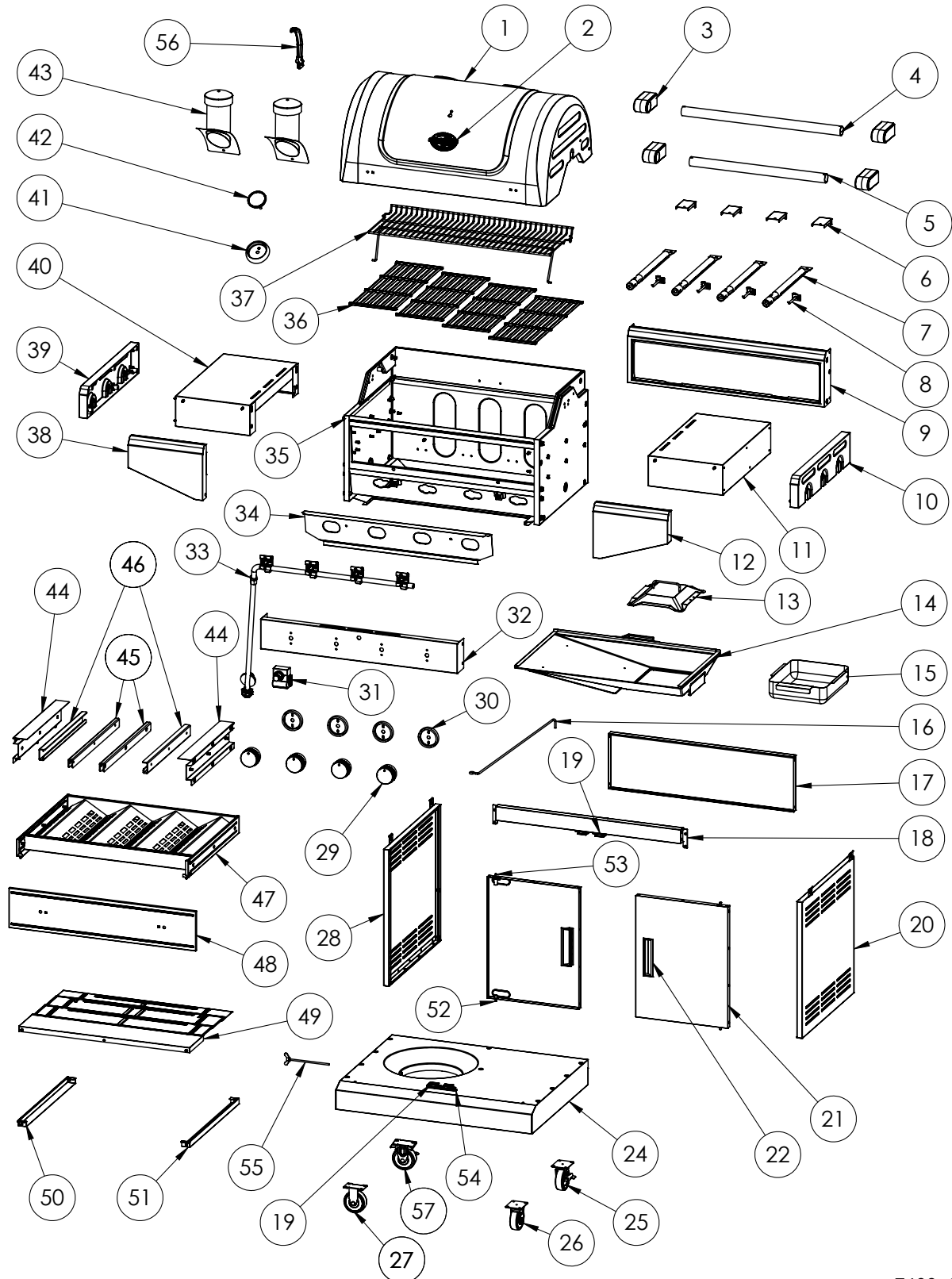
Excluded Under ALL Warranties

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

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



PARTS LIST



7400_OM_B.1



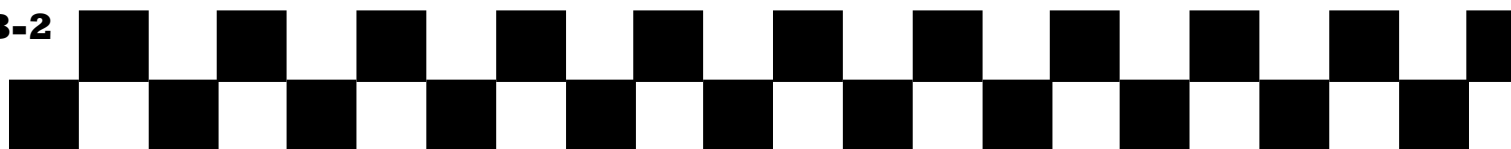
PARTS LIST

Item	QTY	Part Name
1	1	HOOD
2	1	LOGO PLATE
3	4	HANDLE CAP
4	1	HOOD HANDLE
5	1	DRAWER HANDLE
6	4	BURNER SUPPORT BRACKET
7	4	BURNER
8	4	ELECTRODE WITH WIRE
9	1	DRAWER FASCIA
10	1	RIGHT SIDE SHELF CAP
11	1	RIGHT SIDE SHELF
12	1	RIGHT SHELF FASCIA
13	1	GREASE CUP LID
14	1	GREASE & ASH TRAY
15	1	GREASE CUP
16	1	TANK EXCLUSION WIRE
17	1	BACK PANEL
18	1	CART FRONT BRACE
19	4	DOOR MAGNET
20	1	CART RIGHT PANEL
21	1	RIGHT DOOR
22	2	DOOR HANDLE
23	1	LEFT DOOR
24	1	BOTTOM SHELF
25	1	LOCKABLE CASTER WHEEL
26	1	SWIVEL CASTER WHEEL
27	1	FIXED CASTER WHEEL
28	1	LEFT CART PANEL
29	4	KNOB
30	4	KNOB BEZEL

Item	QTY	Part Name
31	1	IGNITOR
32	1	CONTROL PANEL
33	1	HOSE/VALVES/REGULATOR ASSEMBLY
34	1	HEAT SHIELD
35	1	GRILL BODY
36	4	COOKING GRATE
37	1	WARMING RACK
38	1	LEFT SIDE SHELF FASCIA
39	1	LEFT SIDE SHELF CAP
40	1	LEFT SIDE SHELF
41	1	THERMOMETER BEZEL
42	1	THERMOMETER
43	2	ADJUSTABLE SMOKESTACK
44	2	SLIDER RAIL SUPPORT BRACKET
45	2	INNER SLIDER RAIL
46	2	OUTER SLIDER RAIL
47	1	DRAWER
48	1	DRAWER FRONT PLATE
49	1	EMBER TRAY
50	1	EMBER TRAY LEFT SUPPORT BRACKET
51	1	EMBER TRAY RIGHT SUPPORT BRACKET
52	2	DOOR SUPPORT PIN
53	2	UPPER DOOR SOCKET
54	1	DOOR BRACE
55	1	TANK HOLDER
56	1	GRATE LIFTER
57	1	FIXED LOCKING CASTER WHEEL

7400_OM_B.1

B-2



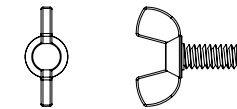
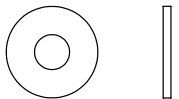
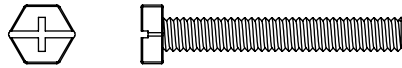
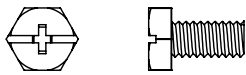
HARDWARE AND TOOLS NEEDED

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

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

Estimated Assembly Time: 45 minutes

Hardware Pack:



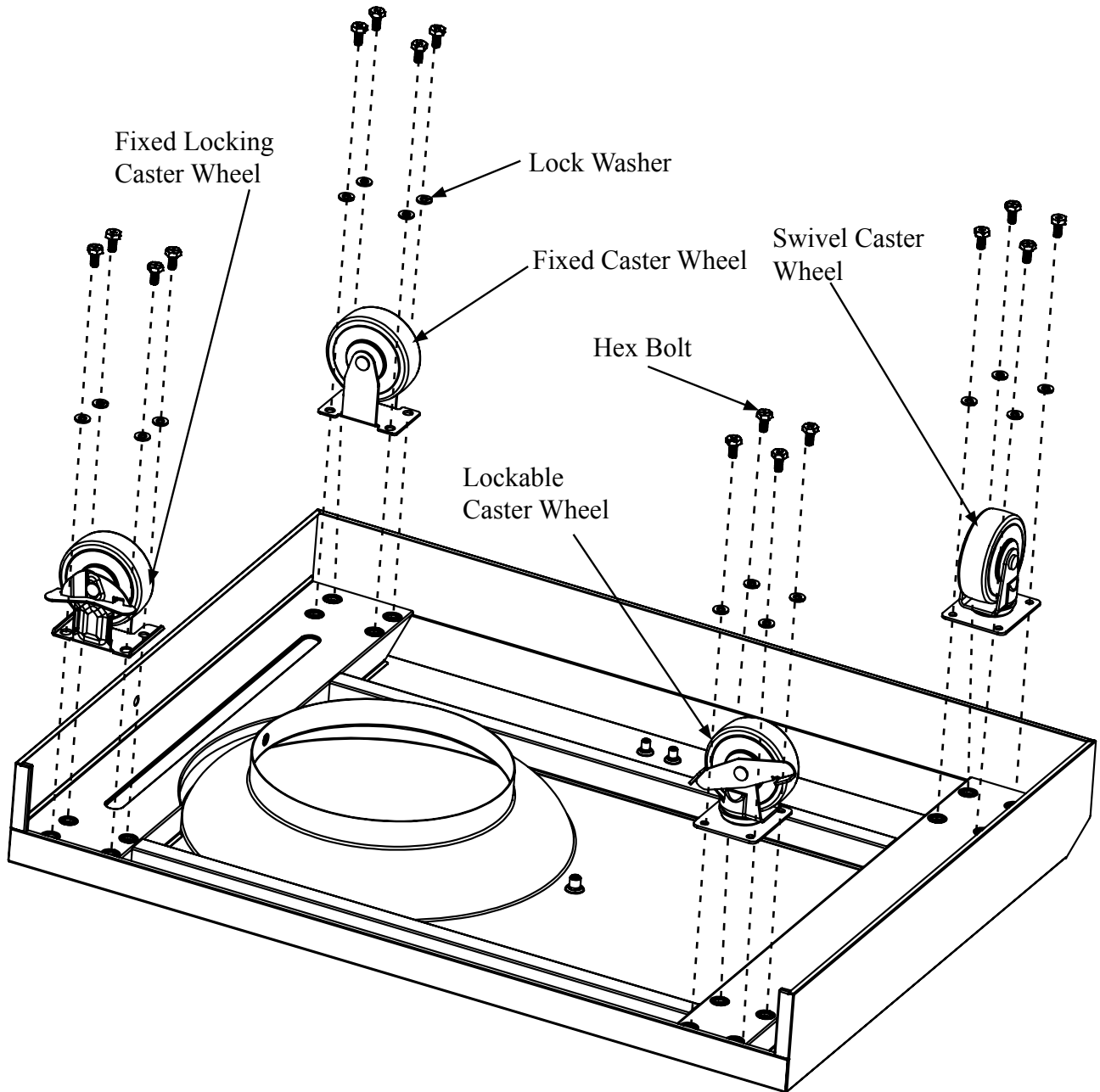
HEX BOLT, 1/4-20 X 1/2"	41
HEX BOLT, 1/4-20 X 1 3/4"	2
SCREW, #10-24	15
HEX NUT, 1/4-20	4
LOCK WASHER, 1/4"	28
FLAT WASHER, 1/4"	4
WING BOLT, 1/4-20 x 1/2"	4



ASSEMBLY

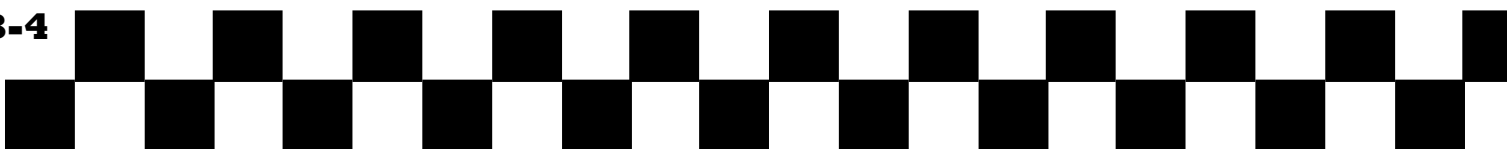
Step 1

Install Caster Wheels onto Bottom Shelf with four Lock Washers and four 1/2" Hex Bolts per Caster Wheel. Position the caster wheel as shown on the picture below.



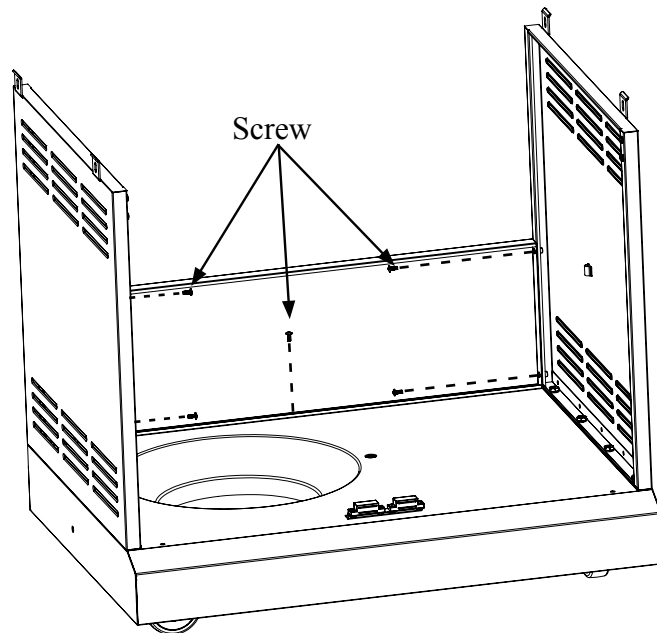
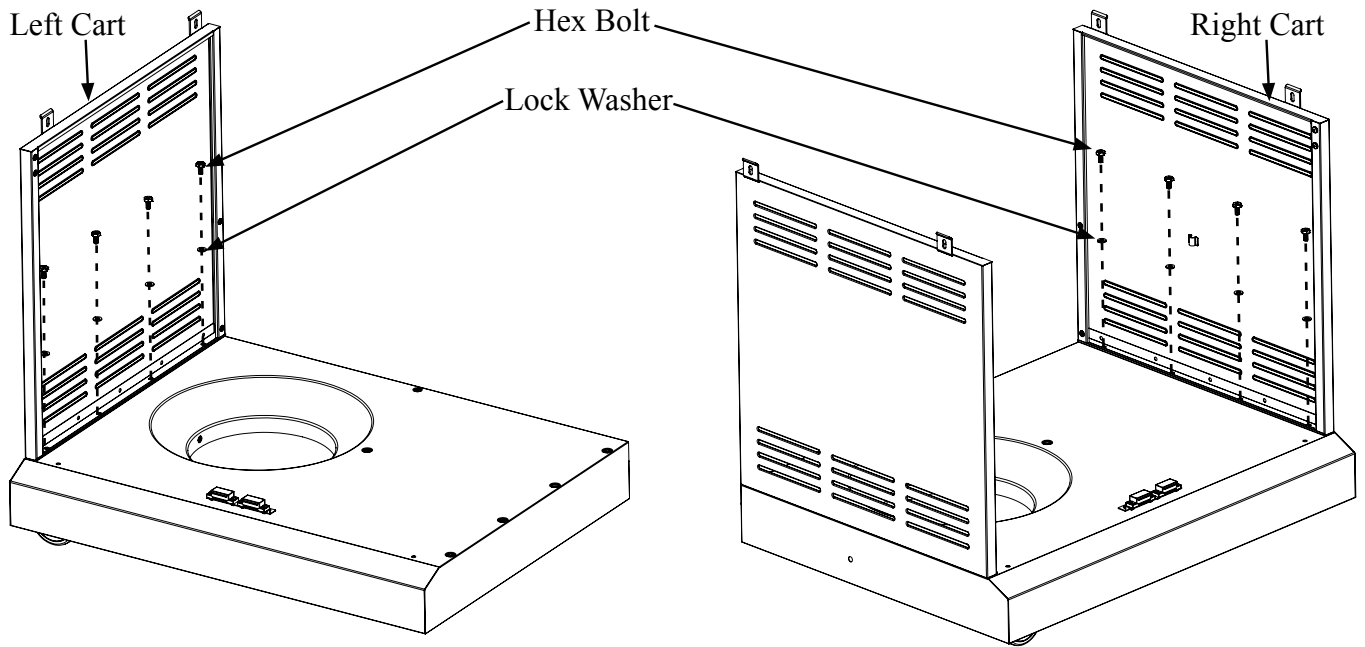
7400_OM_B.1

B-4



Step 2

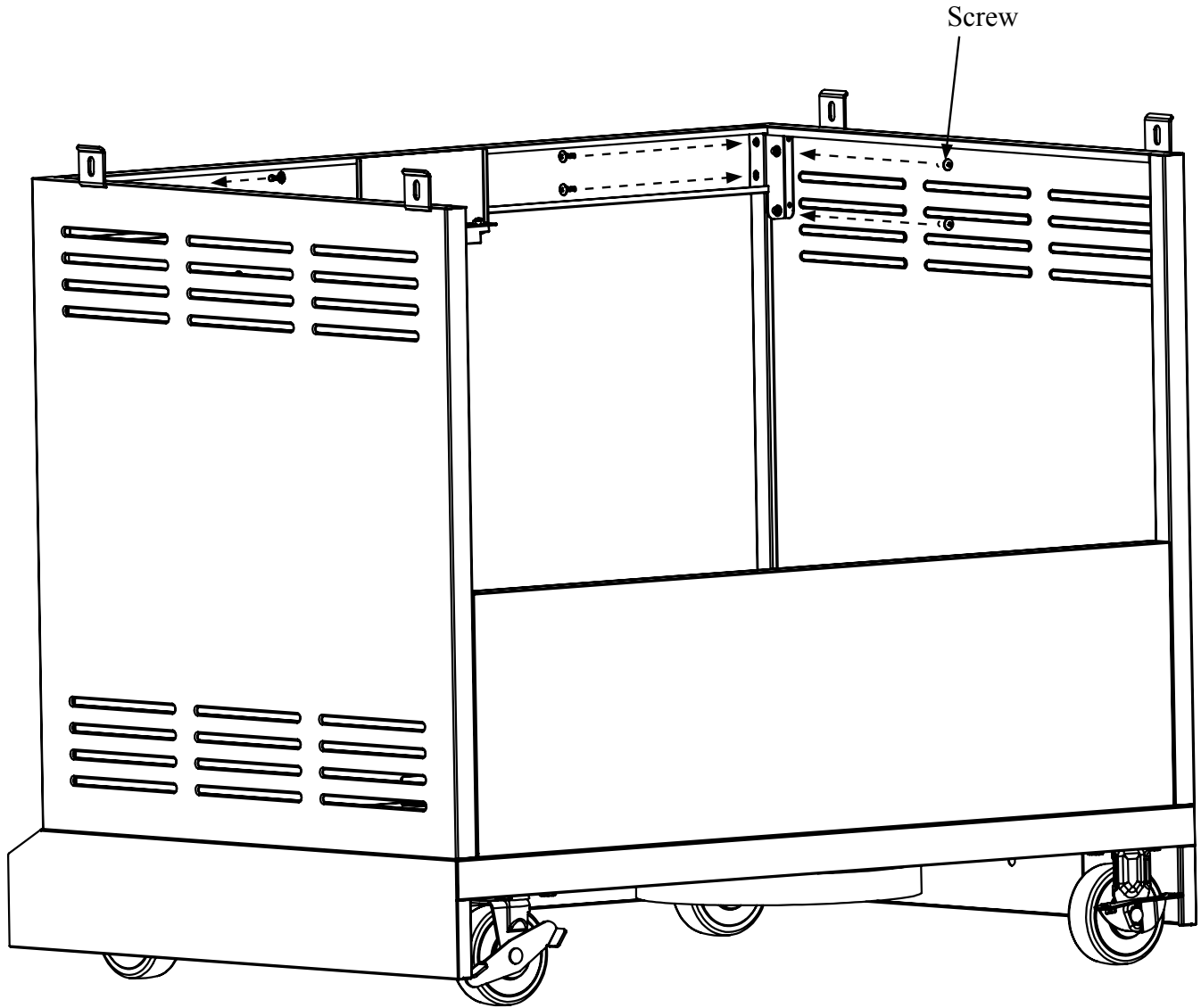
Install Left and Right Cart onto Bottom Shelf with four Lock Washers and four 1/2" Hex Bolts per side cart. Then install the Back Panel onto the Left and Right Cart with five #10-24 Screws.





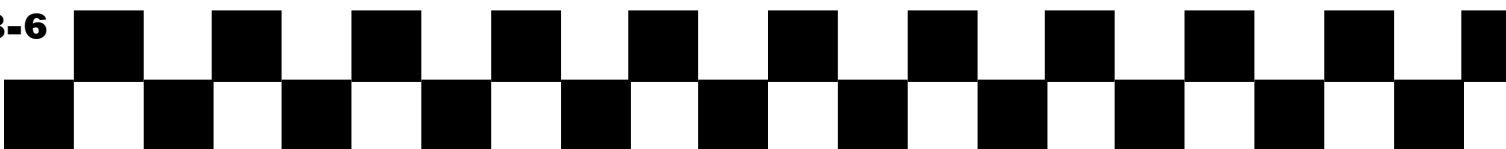
Step 3

Install Cart Front Brace onto the Left and Right Cart at the front with eight #10-24 Screws.



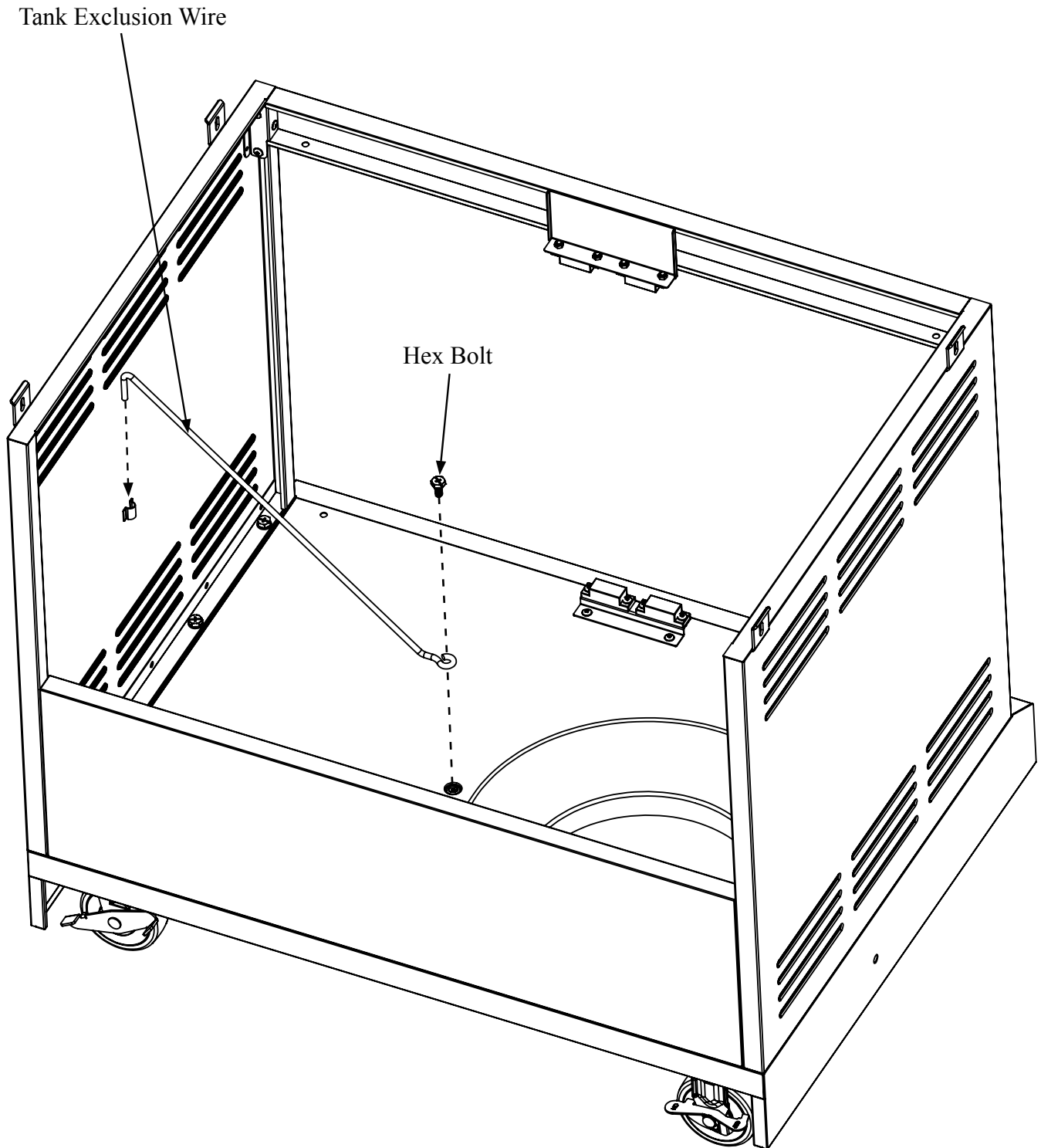
7400_OM_B.1

B-6



Step 4

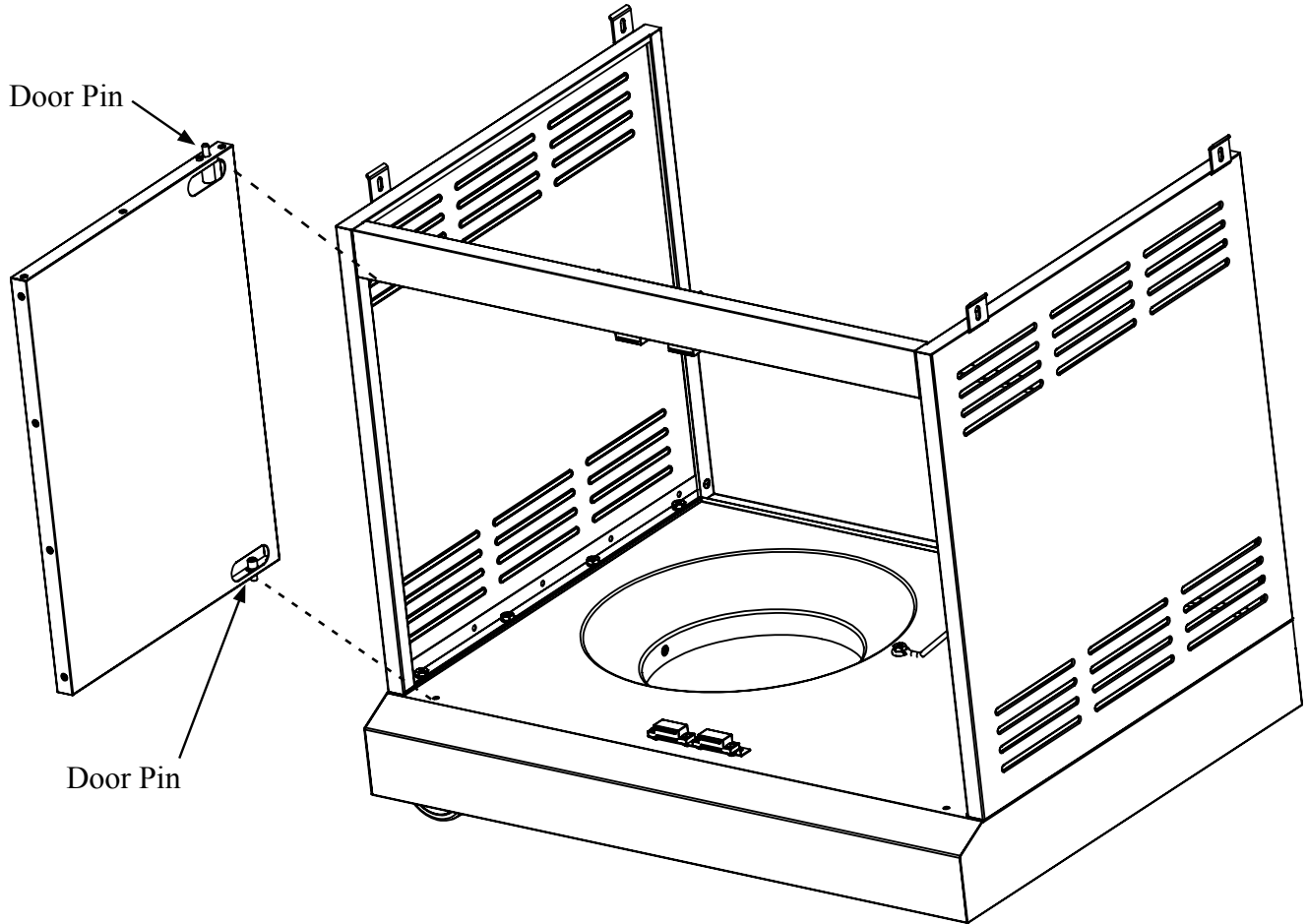
Install the Tank Exclusion Wire inside of the cart with one ½" Hex Bolt.





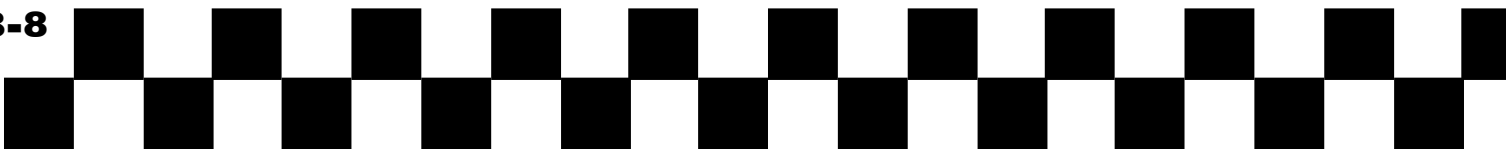
Step 5

Install Left Door with handle to Cart. Insert Door Support Pin at the bottom of the Front Door on the Bottom Shelf, then push in the Door Pin on top of the door and slide the door into position. Repeat process for right door.



7400_OM_B.1

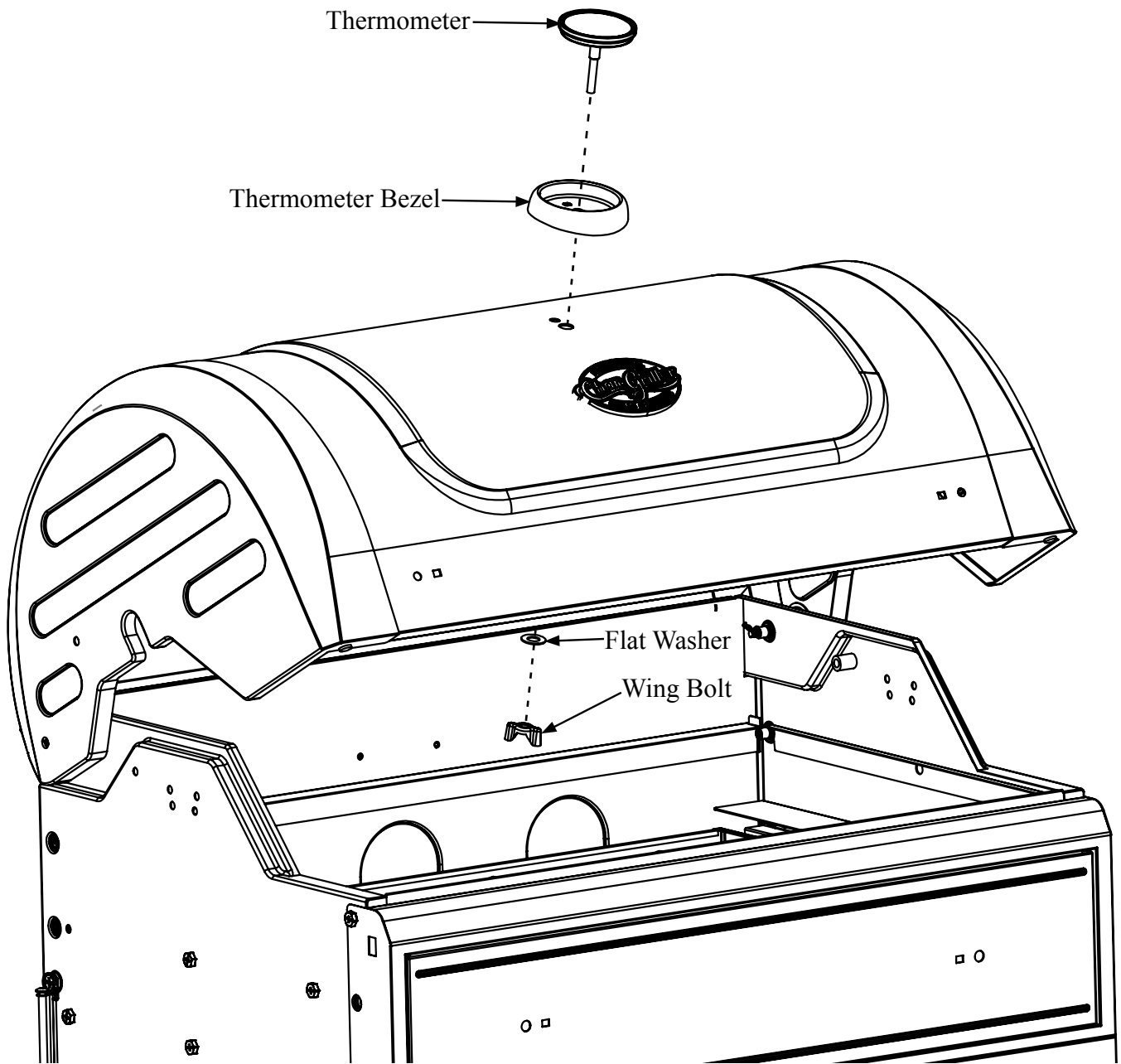
B-8



Step 6

Insert the Thermometer through the Thermometer Bezel then through the hole in Grill Hood (from outside) and secure with a Flat Washer and a Wing Bolt.

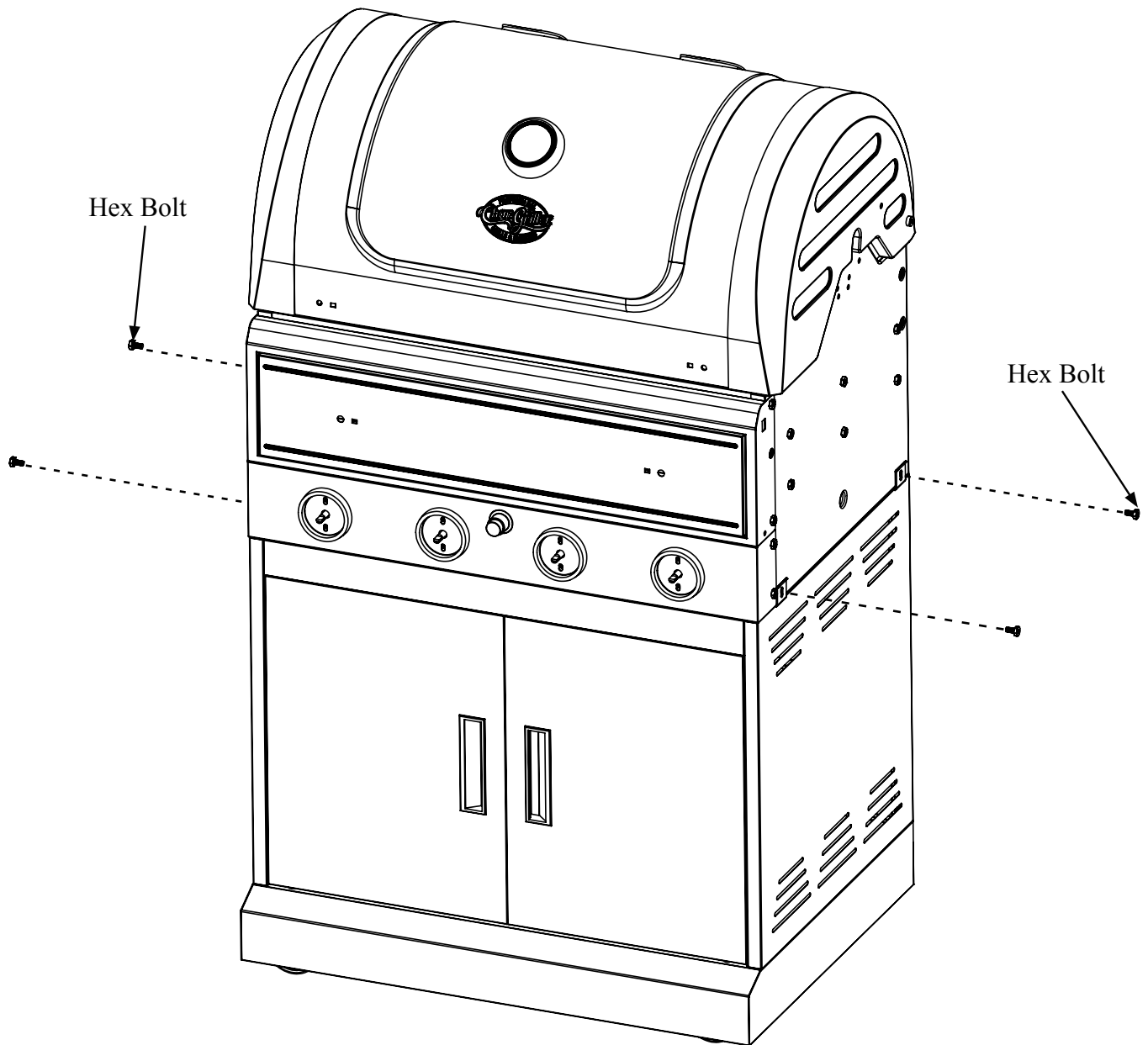
NOTE: Thermometer hardware is included with Thermometer.





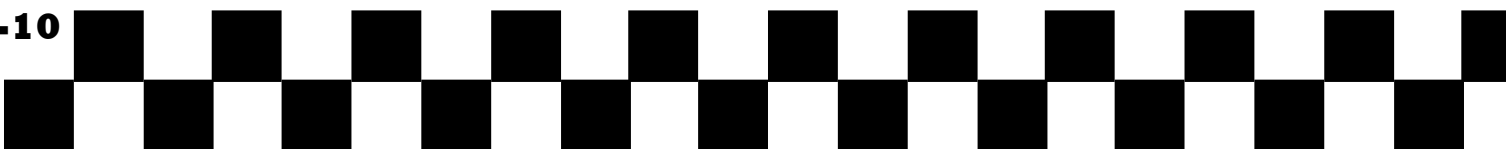
Step 7

Place Grill Body and Hood onto Cart and secure it with four 1/4-20 Hex Bolts.



7400_OM_B.1

B-10



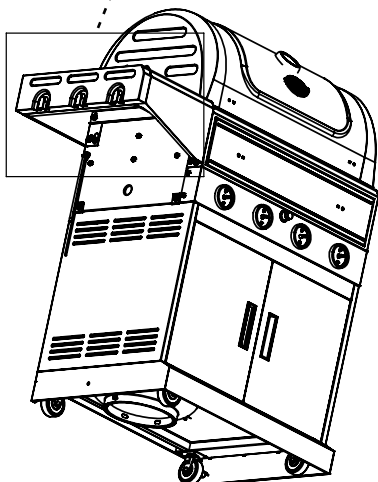
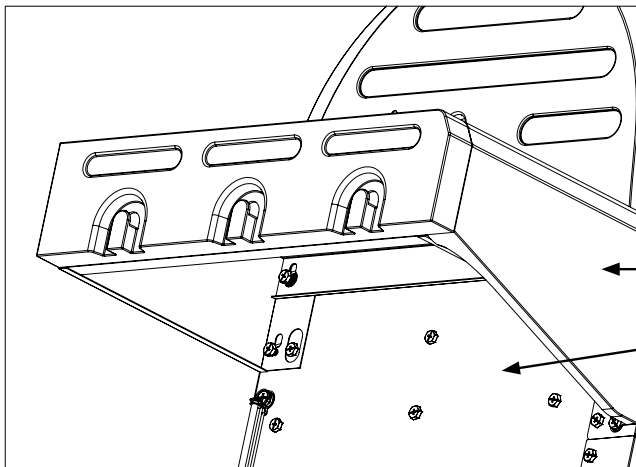
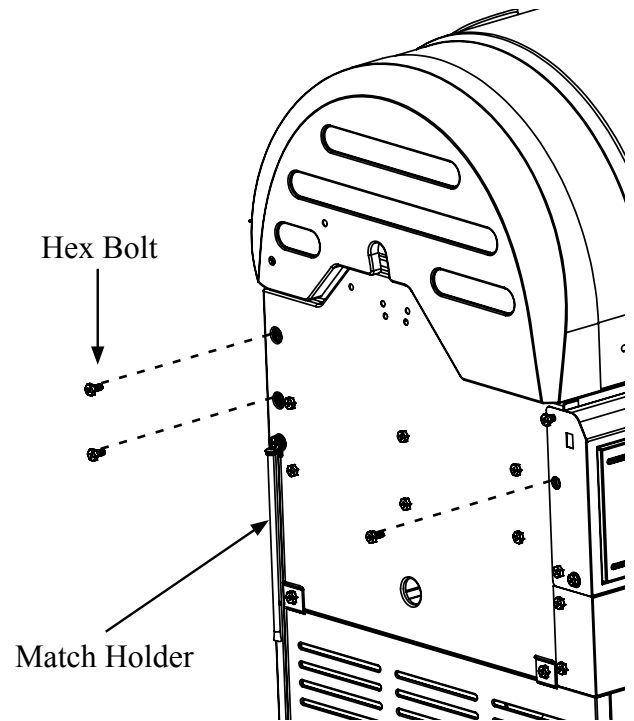
Step 8

Install Left-Side Shelf Assembly to Grill Body.

First, loosen the top bolt on the Drawer Fascia; and loosely install three 1/2" Hex Bolts into side mounting holes on the Grill Body. Align keyhole on the Left-Side Shelf Assembly with the Hex Bolts on the Grill Body and push the Side Shelf down.

Secure the Side Shelf Fascia to the Side of the Drawer Fascia with one 1/2" Hex Bolt.

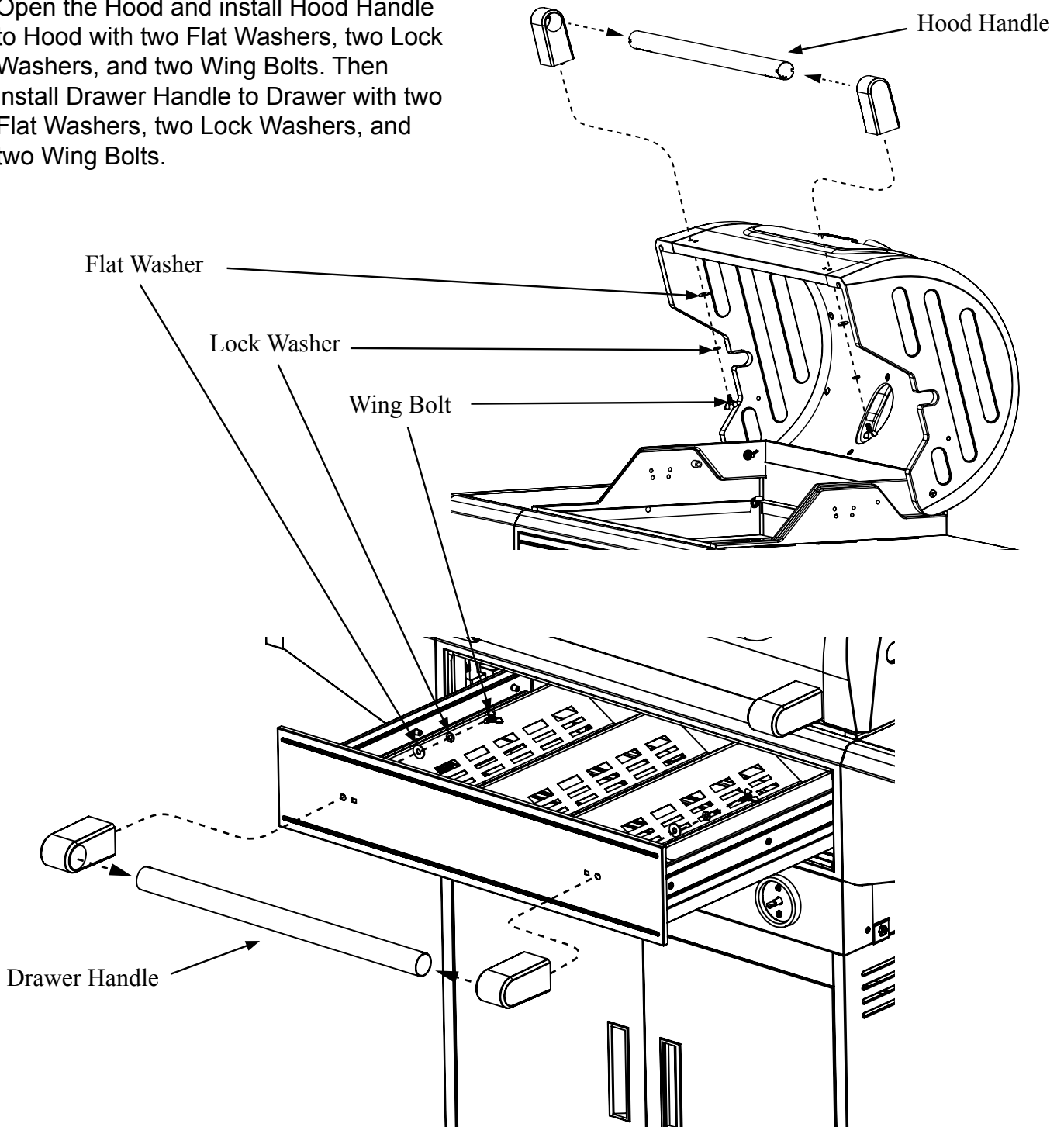
Then tighten all Hex Bolts. Repeat the same process for the Right-Side Shelf.



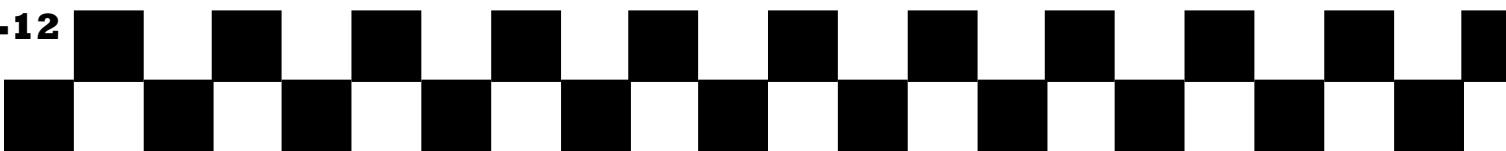


Step 9

Open the Hood and install Hood Handle to Hood with two Flat Washers, two Lock Washers, and two Wing Bolts. Then install Drawer Handle to Drawer with two Flat Washers, two Lock Washers, and two Wing Bolts.

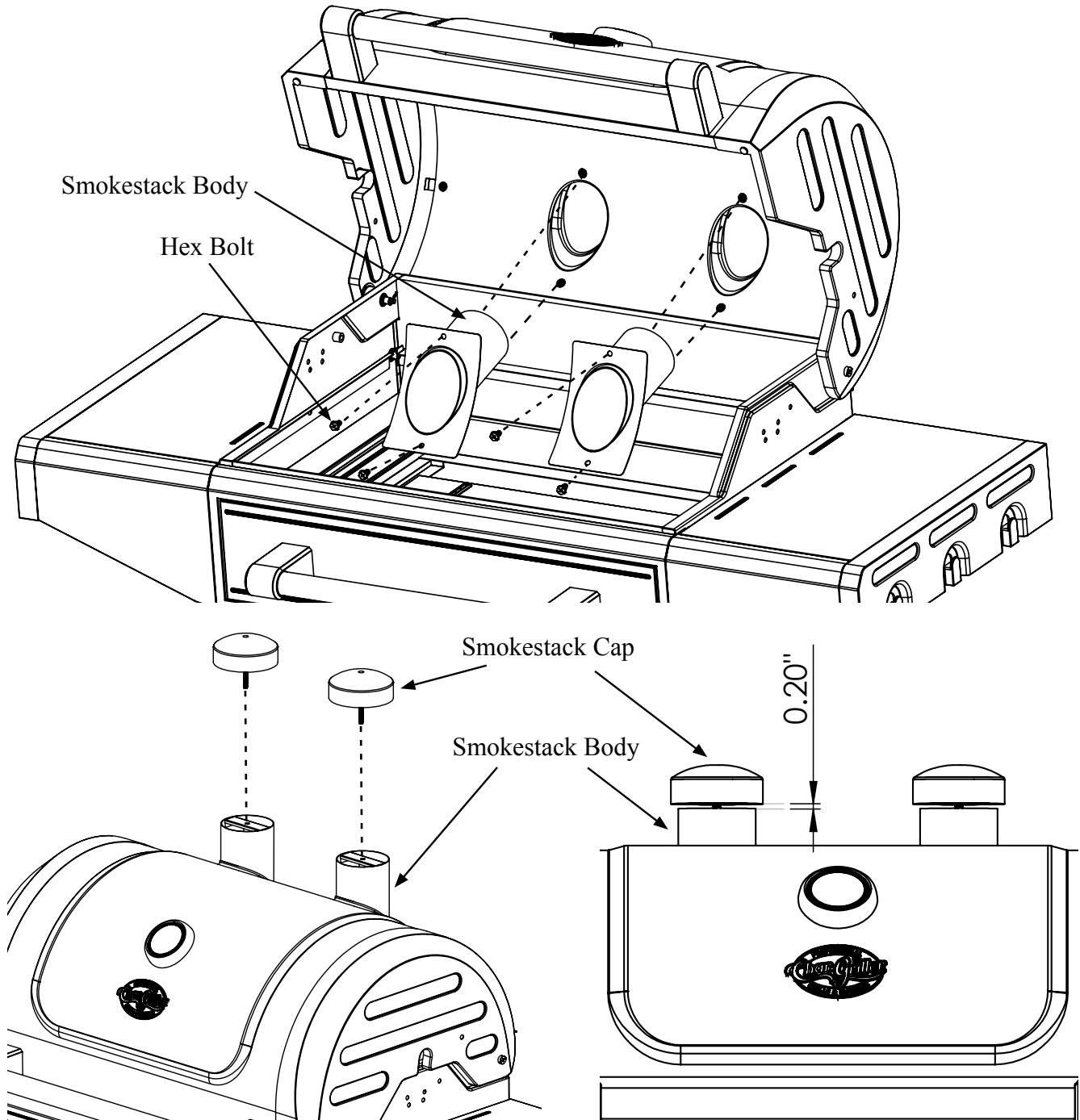


7400_OM_B.1



Step 10

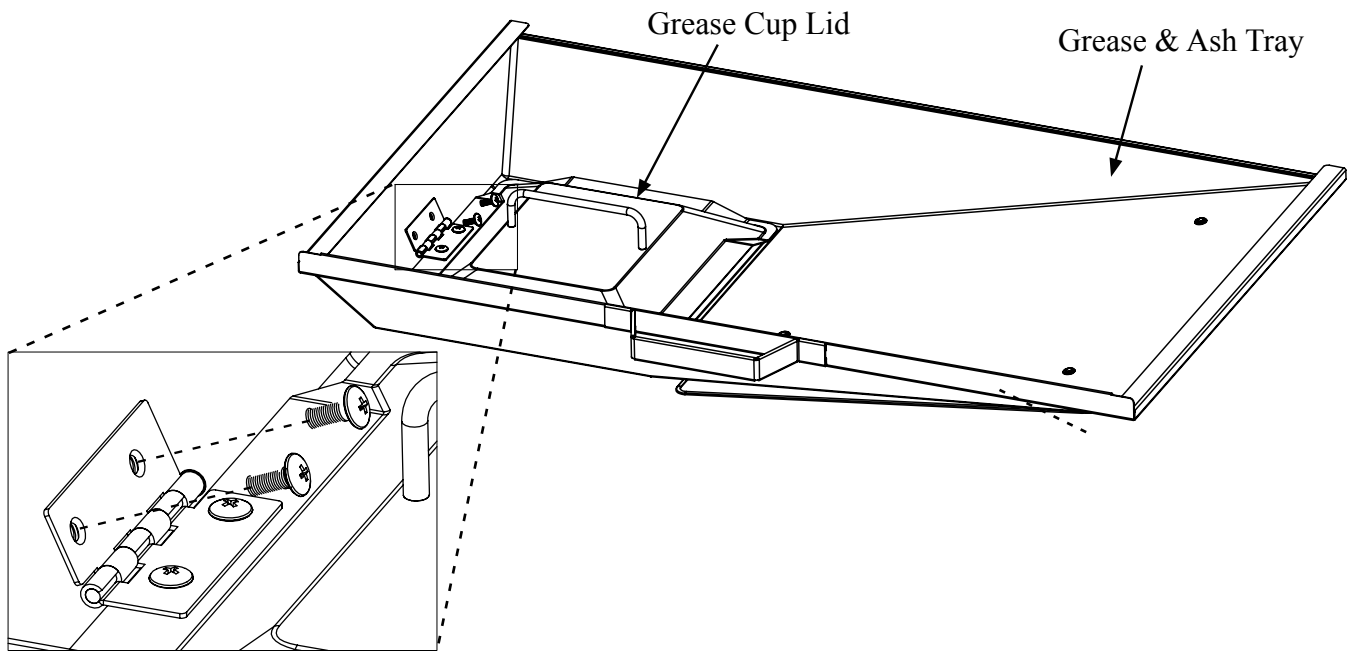
Install Adjustable Smokestack on Grill Hood. Insert Smokestack Body through the hole on the Grill Hood and secure it with two Hex Bolts per Smokestack. Then screw on the Smokestack Cap to the Smokestack Body so that there is only 0.20" between the damper body and the damper cap as seen in the picture below.





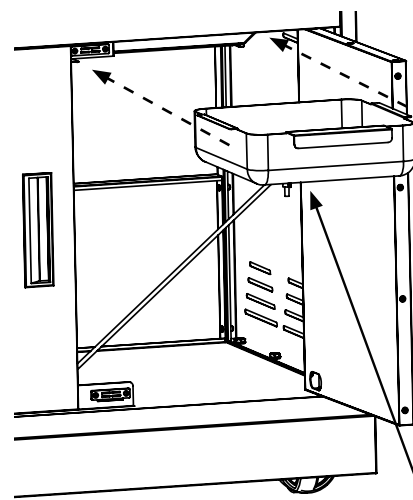
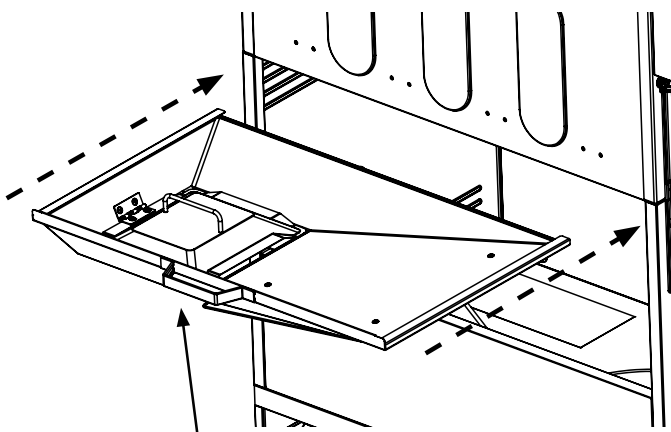
Step 11

11A: Install the Grease Cup Lid to the Grease & Ash Tray using two (2) #10-24 screws.



11B: Slide the Grease & Ash Tray on guide rail underneath the Grill Body from the back of the grill.

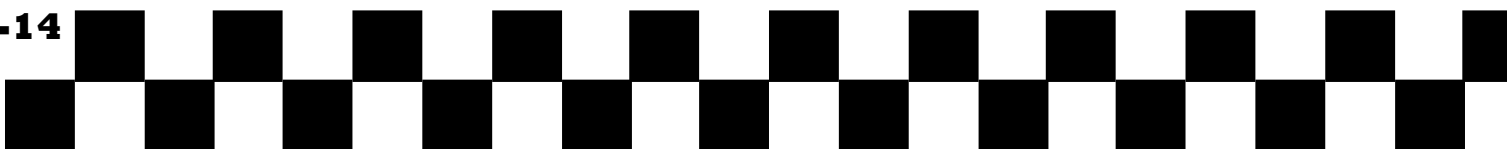
11C: Open Right-Side Front Door and slide the Grease Cup on guide rail underneath the Grease & Ash Tray.



Grease & Ash Tray

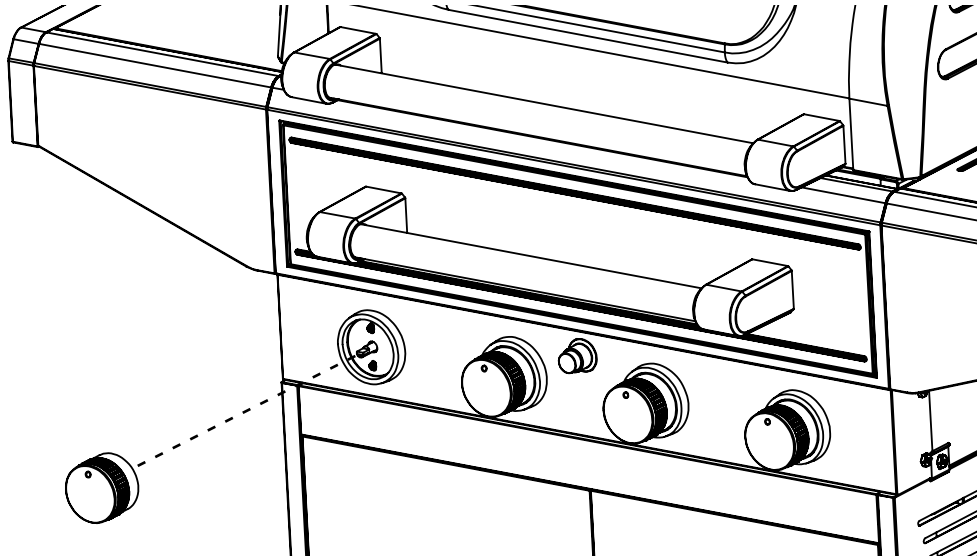
Grease Cup

7400_OM_B.1



Step 12

Install the Knobs on the Control Panel.



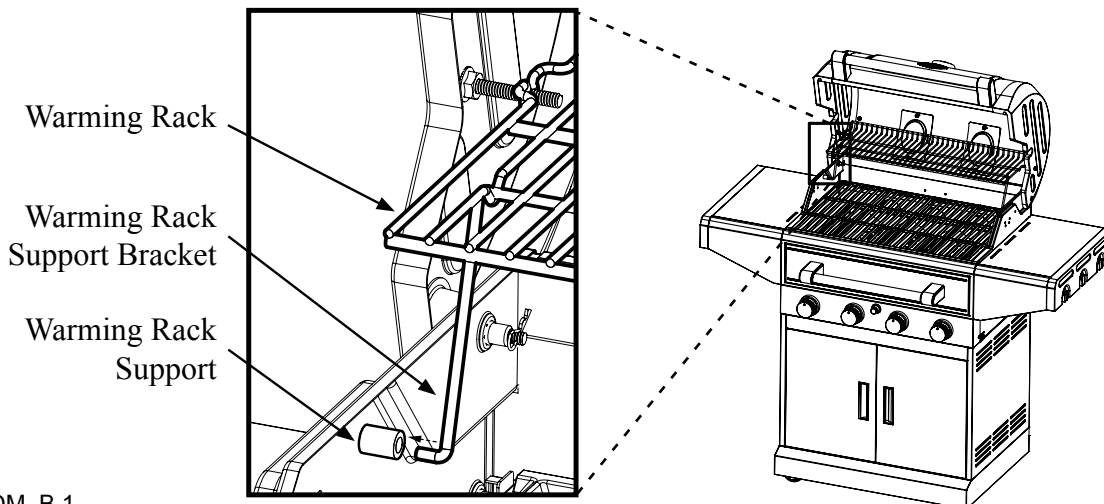
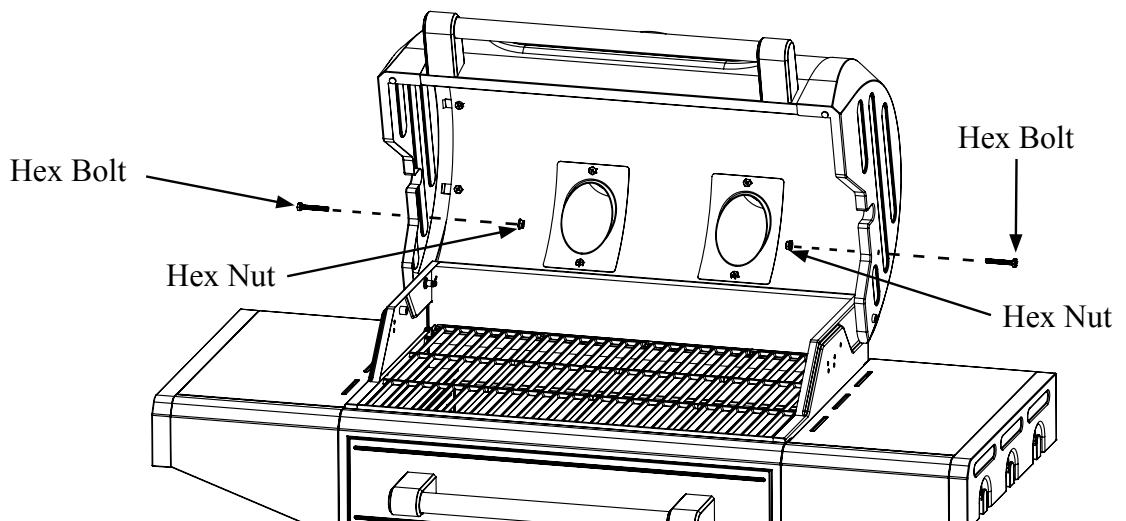
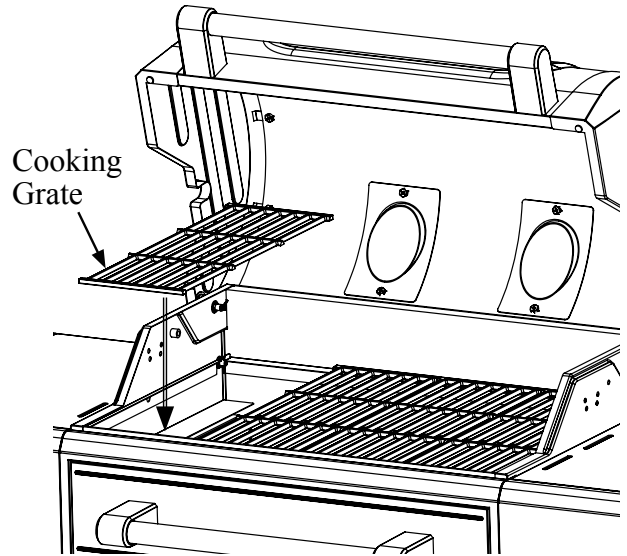


Step 13

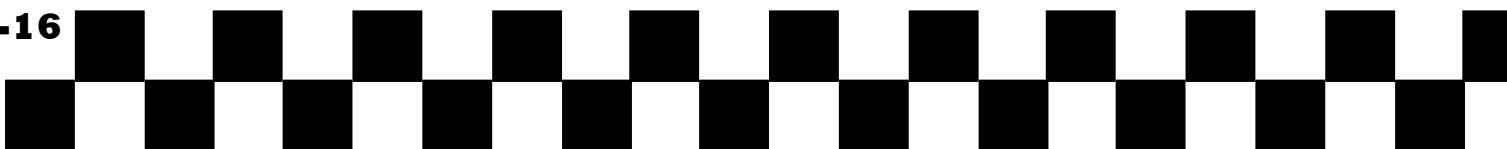
Place Cooking Grates inside Grill Body. Then Install Warming Rack onto Grill Hood and Body.

First attach two 1/4-20 x 1 3/4" Hex Bolts and two 1/4-20 Hex Nuts to Grill Hood. Align the loop on the Warming Rack onto the Hex Bolts.

Bend the Warming Rack Support Bracket inward slightly and slide the end of the Warming Rack Support Bracket into the Warming Rack Support on the Grill Body.

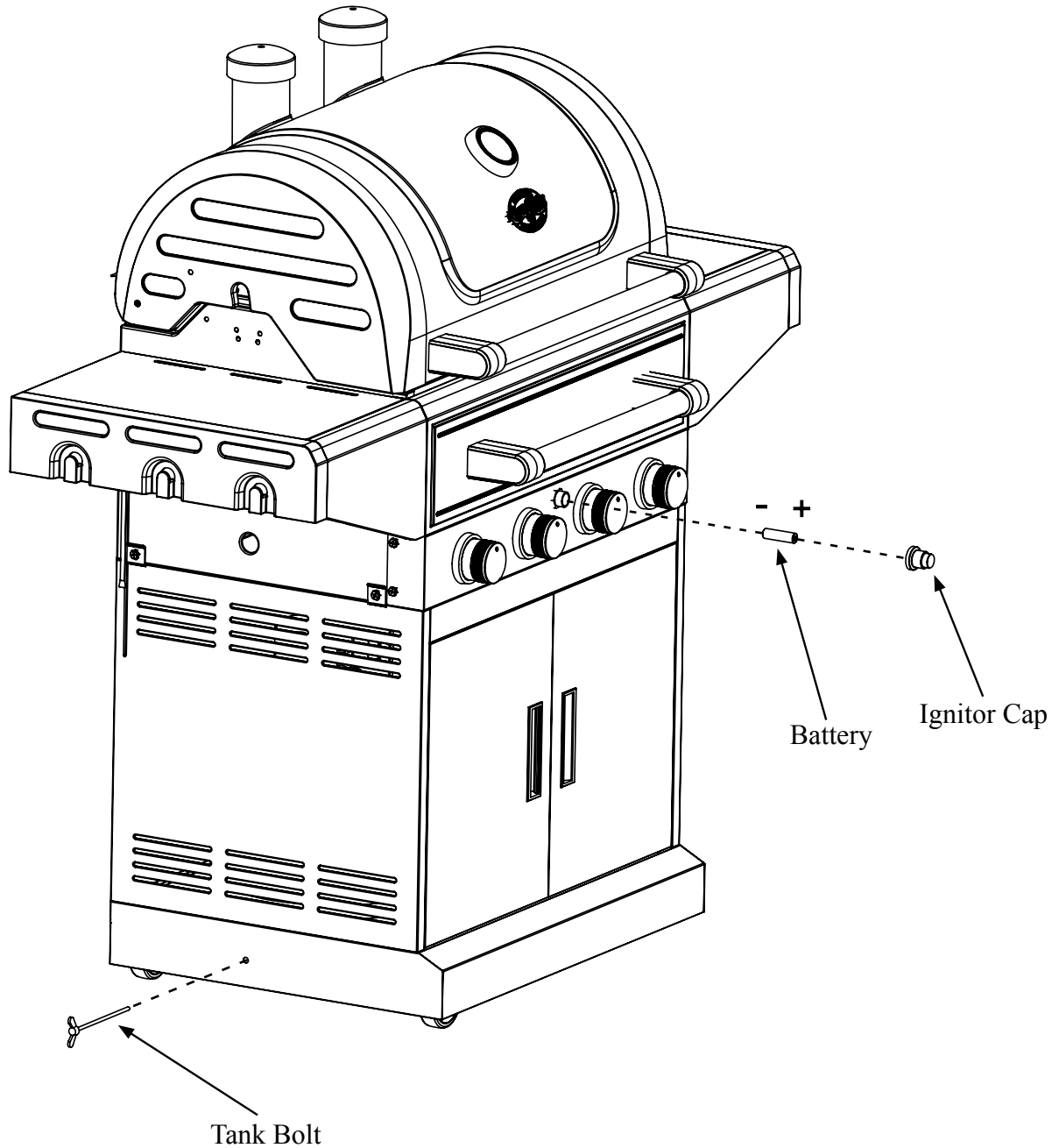


7400_OM_B.1



Step 14

Unscrew the Ignitor Cap and insert a “AA” Battery into the Ignitor Body then screw the Ignitor Cap back on. Screw on the Tank Bolt.



Step 15

Go back through Steps 1-13 and tighten all Bolts and Nuts.

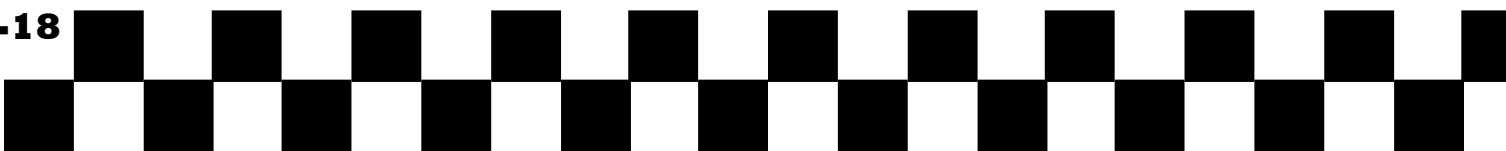


Fully Assembled



7400_OM_B.1

B-18



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.

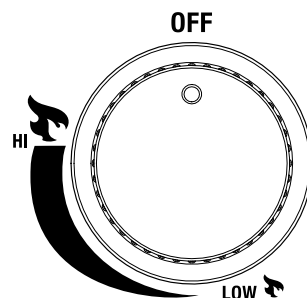
Lighting Instructions

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.

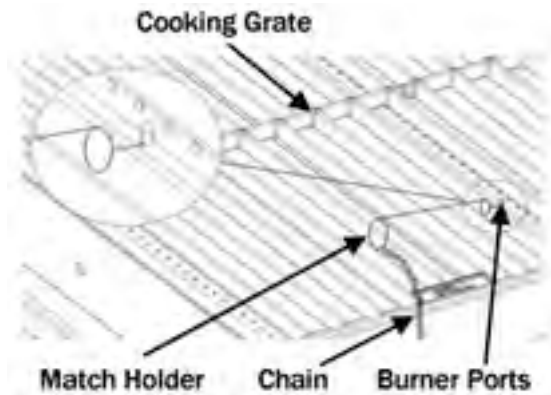
Shutting Off Burners

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.



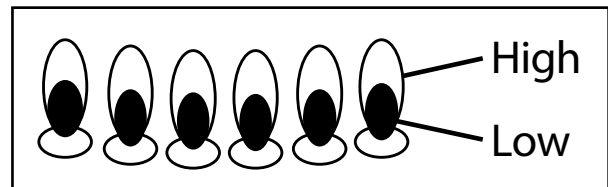
Lighting Burner with a Match

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.



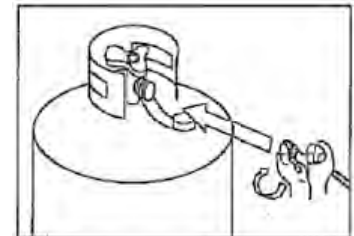
Observe Flame Height When Lit

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.

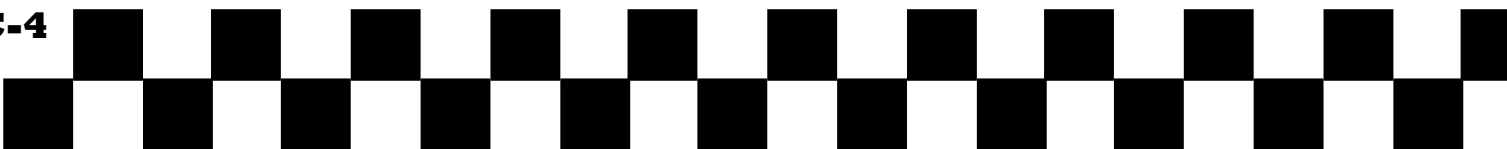


Storage of Appliance

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.

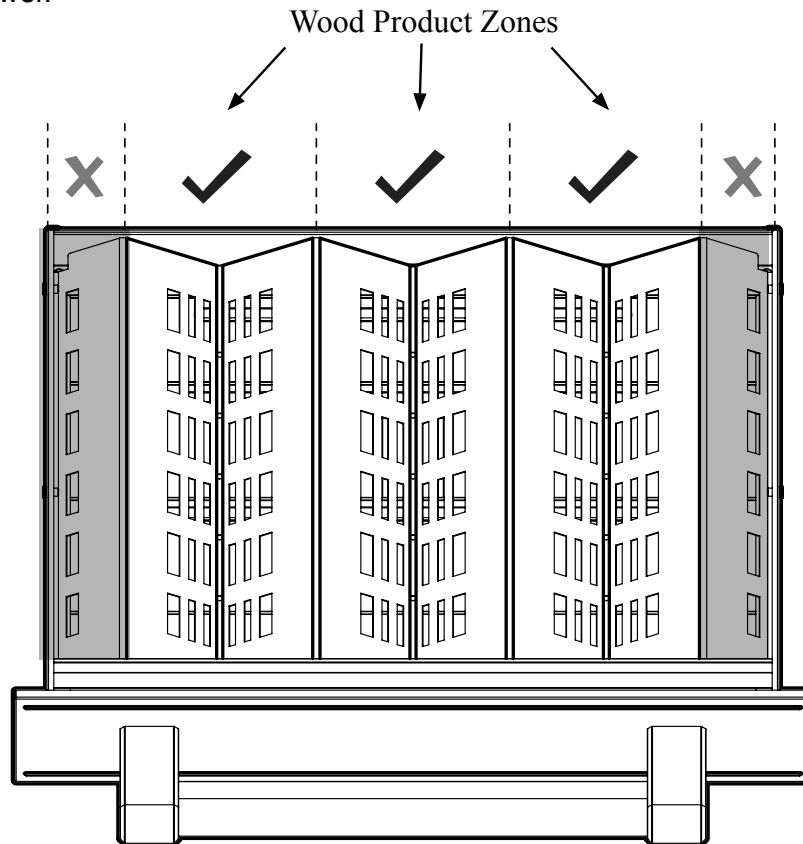


FLAVOR DRAWER™ OPERATING INSTRUCTIONS

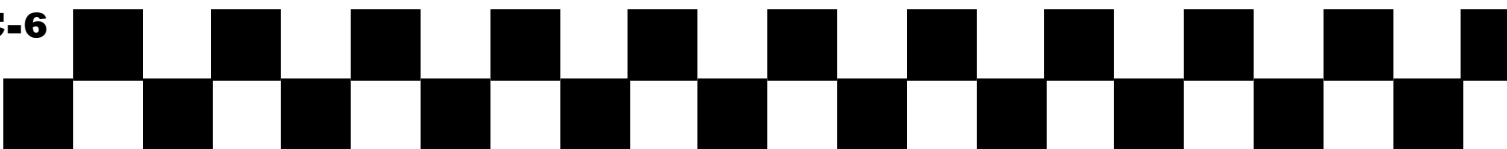
CHARCOAL OPERATION

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.

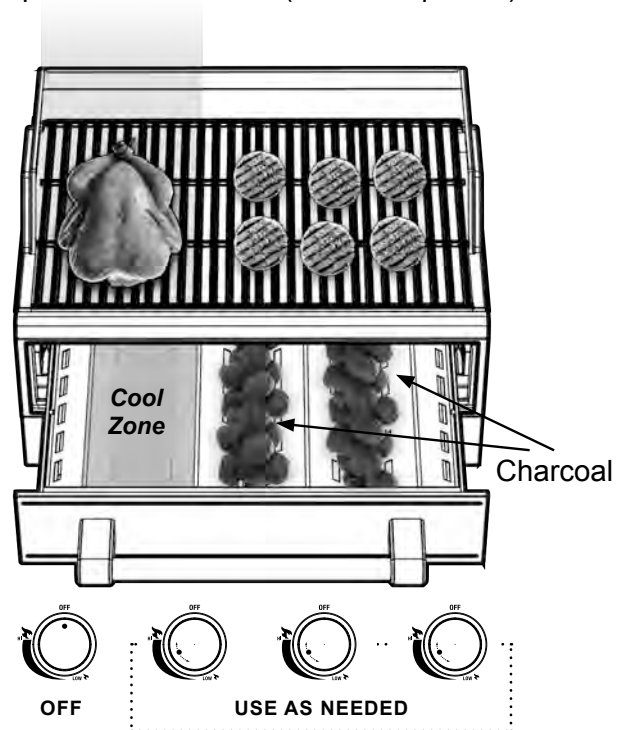
WOOD TYPE	QUANTITY	GAS TEMPERATURE
Chips	5 ounces	Low
Chunks	16 ounces	Low - Med/Low
Logs	3 in. diameter log	Low - Med/Low
Pellets	8 ounces	Low

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)



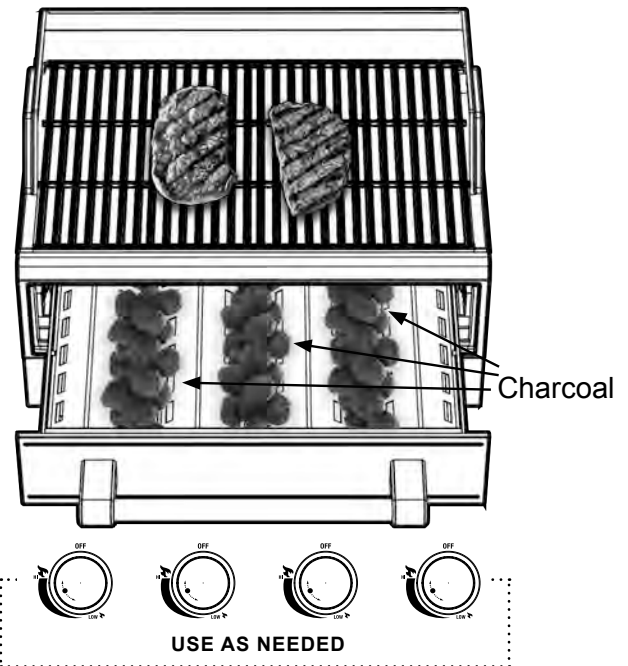
Sear

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.

SEAR (HI-TEMP DIRECT HEAT) - 500°F+

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



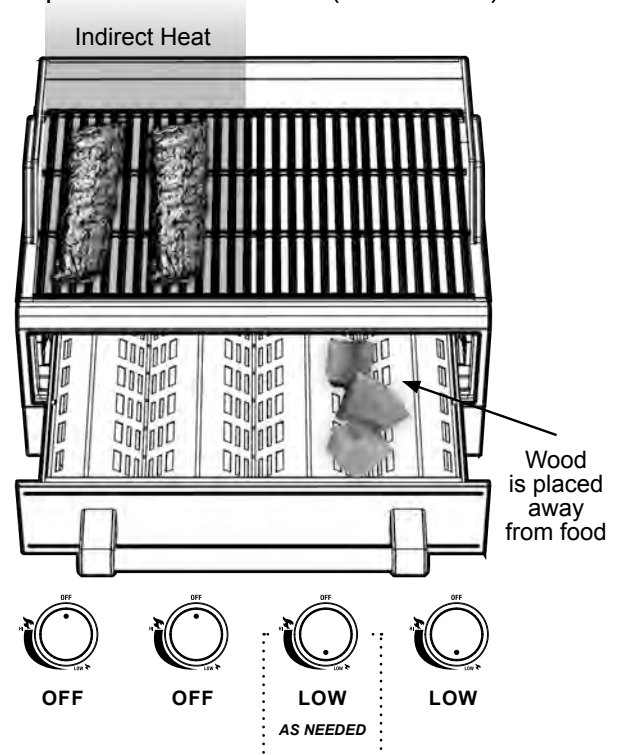
Smoke

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).

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	✓	✓			

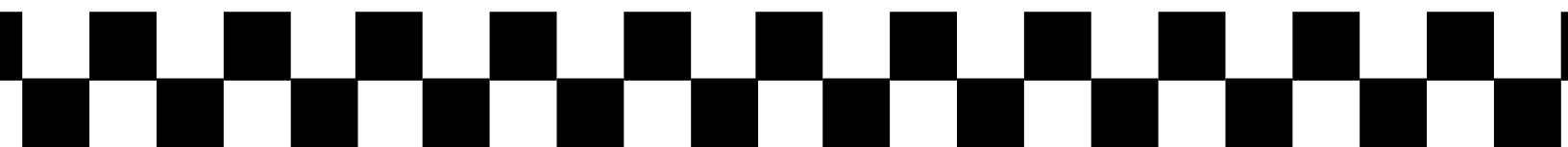


FLAVOR PRO™ TIPS

- 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.

**This Page Intentionally
Left Blank**



GRILLING RECIPES

Direct Heat

Direct Heat is a high heat method used to cook foods that take less than 25 minutes to cook. Typically, this means foods that are relatively small or thin, such as steaks, chops, boneless chicken breasts, fish fillets, hamburgers, etc.

- Cooking with a MEAT THERMOMETER ensures food is fully cooked. Insert thermometer into the thickest part of the meat, not touching bone, and allow 1 to 1 1/2 minutes to register temperature.
- Internal temperatures for BIRDS should be 170°F to 180°F or when leg moves easily in joint.
- Internal temperature for meat should be 140°F for rare, 160°F medium, and 170°F for well done.

STEAK (& ALL MEATS):

- To grill meats, set the grill to high heat and sear for one minute on each side with the lid open to seal in flavor and juices. Then lower the heat to medium, close the lid, and cook to desired temperature.

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

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

MARINATED FLANK STEAK:

- Mix marinade ingredients in nonmetal dish.
- Let steak stand in marinade for no less than 4 hours in refrigerator.
- Sear each side on high heat for 5 minutes; center should remain rare.
- Cut steak diagonally across the grain into thin slices before serving.

Meat Marinade

1/2 cup Olive Oil
1/3 cup Soy Sauce
1/4 cup Red Wine Vinegar
2 tbsp Lemon Juice
1 tsp Dry Mustard
1 minced Garlic Clove
1 small Onion, minced
1/4 tsp Pepper



QUAIL OR DOVES:

- Cover birds in Italian dressing (Good Seasons or Kraft Zesty) and marinate overnight.
- Pour remaining dressing and cover with preferred hot sauce. Marinate for 6 hours.
- Wrap birds in thick bacon, and secure with a toothpick.
- Place on grill. Keep turning until bacon is charred.
- Grill for 20 minutes. Sear on high with lid open for 1 minute on each side before lowering heat and closing lid.

KABOBS:

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

Kabob Marinade:

1 cup Soy Sauce
½ cup Brown Sugar
½ cup Red Wine Vinegar
½ cup Pineapple Juice
2 tsp Salt
½ tsp Garlic Powder

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

HOT DOGS:

- Grill with lid open for approximately 6 minutes.
- Turn every few minutes.

HAMBURGERS:

See Meat Marinade on previous pages.

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

- Bring to room temperature before cooking.
- Mix in chopped onions, green peppers, salt, sear 3/4 inch patties on each side.
- Cook over medium heat with lid down to avoid flare-ups.
- Cook each side 3 to 7 minutes according to desired temperature.
- Cook ground meat to 150°F internally or until juice runs clear (free of blood) for prevention of E. coli.
- Burgers can be basted with marinade when turning and/or other ingredients can be mixed in with the ground beef such as chili sauce or powder.

SHRIMP (Peeled) & CRAYFISH:

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

BAKED POTATOES:

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

SWEET CORN IN HUSKS:

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



SMOKING RECIPES

Indirect Heat

SMOKING TIMES

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

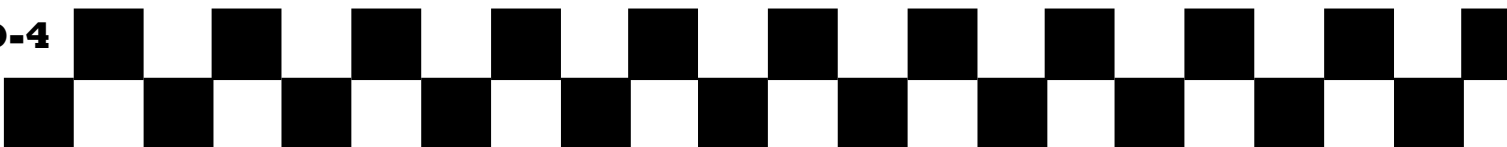
Pan not included. SMOKE BY COOKING SLOWLY.

1. Place water pan in the middle of the grill.
2. Light the left-most or right-most burner which will serve as your heat source.
3. Place solid fuels in the Flavor Drawer's™ wood product zone above that burner.
4. Add meat on the opposite side of your heat source.

Tip: Check the water level when cooking more than 4 hours or when you can't hear the water simmering. Add water when necessary.

SMOKED TURKEY:

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



SMOKED BAKED HAM:

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

Glaze

1 cup of Light Brown Sugar, firmly packed

1/2 cup Orange Juice

1/2 cup Honey

- Combine sugar, juice and honey. Let glaze sit for at least 4 hours.
- Remove rind and score fat diagonally to give a diamond effect.
- Insert a whole clove into the center of every diamond.
- Place ham with fat side up in center of cooking grate. Close lid.
- About 9 minutes per pound is suggested for fully cooked hams. Smoked or cured ham, which is not fully cooked, should be cooked to an internal temperature of 160°F.
- Baste with ham glaze 3 or 4 times during last 30 minutes of cooking time.
- Garnish with pineapple rings about 15 minutes before end of cooking time.

SMOKED STUFFED HOT DOGS:

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

SMOKED CHICKEN PARTS AND HALVES:

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

SMOKED VENISON WITH BACON:

Venison Marinade:

1 cup Balsamic or Red Wine Vinegar

1 cup Olive Oil

2 oz. Worcestershire

1/2 oz. Tabasco

2 tbsp. Seasoning Salt

1-2 chopped Jalapeños

3 oz. Soy Sauce



Bacon Marinade (for Smoked Venison with Bacon Recipe)

2 oz. Red Wine Vinegar
2 oz. Worcestershire
4 dashes Tabasco

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

SMOKED SHRIMP & CRAYFISH:

- Mix in a foil pan 1/2 cup butter, two cloves of crushed garlic, Tabasco, sliced green pepper, 1 tablespoon each of minced onions, salt and juices from one lemon.
- Add shrimp and/or crayfish and smoke 45 minutes.

SMOKED VEGETABLES:

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

SMOKED FISH:

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

SMOKED SPARE/BACK RIBS:

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

CHICKEN MARINADE:

Combine

1/2 cup Soy Sauce
1/4 cup Olive Oil
1/4 cup Red Wine Vinegar
1 teaspoon Oregano
1/2 teaspoon Sweet Basil
1/2 teaspoon Garlic Powder with Parsley
1/4 teaspoon Pepper

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

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

Combine

¼ cup Soy Sauce
2 coarsely chopped Large Onions
2 Garlic Cloves (halved)

- Combine ingredients in an electric blender, cover, and process at high speed 1 minute or until mixture is very smooth.
- Stir in 1/4 cup bottle gravy coloring (Kitchen Bouquet and Gravy Master) and 2 teaspoons Beau Monde seasoning (or substitute 1 teaspoon MSG and 1 teaspoon seasoned salt).
- Allow meat to stand in marinade at room temperature for 2 hours or refrigerate up to 24 hours in a covered dish.
- Bring meat to room temperature before cooking.

SHISH KABOB MARINADE:

Combine

1 cup Soy Sauce
1/2 cup Brown Sugar
1/2 cup White Vinegar
1/2 cup Pineapple Juice
2 teaspoons Salt
1/2 teaspoon Garlic Powder

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

ACCESSORIES



Custom Fit Cover

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



Tank Cover

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



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



Apron

Machine Washable
Two Front Pockets
Adjustable Straps



Char-Griller® Trucker Hat

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



Original All-Purpose BBQ Rub

Pairs well with all types
of meat and fish

For pricing or to order accessories visit:

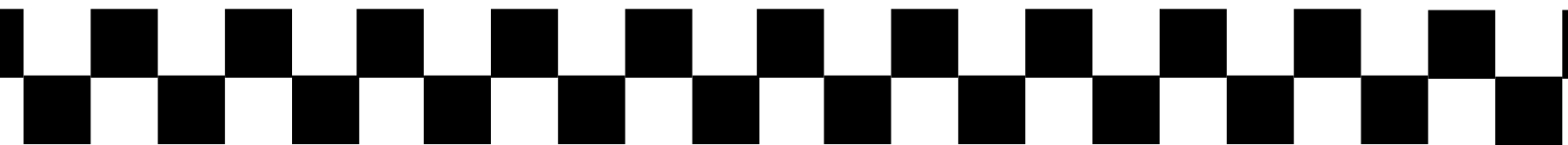
www.CharGriller.com

OR

CALL: 912-638-4724



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



MANUAL DEL PROPIETARIO



Flavor Pro™

Modelo #7400



**PATENTADO
Y PATENTES PENDIENTE**

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

**SERVICIO AL CLIENTE
1-912-638-4724
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
Recetas	D-1
Accesorios	E-1



Peligro

Si siente olor a gas:

1. Cierre el gas al aparato.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Abra la tapa.
4. Si sigue sintiendo el olor, manténgase alejado del aparato y llame a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.



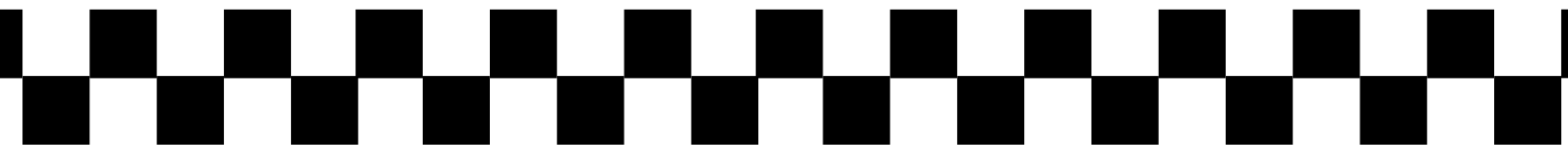
Advertencia

1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
2. No debe almacenarse un tanque de LP que no esté conectado para ser usado cerca de este o cualquier otro aparato.



Advertencia

Únicamente para uso en exteriores (fuera de cualquier lugar cerrado).





ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Se necesita un tanque de gas propano para operar. Esta parrilla a gas no está diseñada para uso comercial.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO. SI ESTÁ MONTANDO ESTA UNIDAD POR OTRA PERSONA, ENTRÉGUELE ESTE MANUAL PARA QUE LO GUARDE Y PUEDA CONSULTARLO EN EL FUTURO.

Únicamente para usar al aire libre y en áreas bien ventiladas.

ADVERTENCIA:

La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o el mantenimiento inadecuado pueden dar lugar a lesiones o daños a la propiedad. Lea las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento atentamente antes de montar o reparar este equipo. No seguir estas instrucciones podría dar lugar a un incendio o una explosión, que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o hasta la muerte.

PELIGRO:

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.

ADVERTENCIA:

Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados. Lea las instrucciones antes de usar el aparato. El uso de piezas no autorizadas puede crear condiciones y entornos inseguros.

NOTA: El uso e instalación de este producto deben satisfacer los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, o el Código de Almacenamiento y Manejo de Propano, CSA B149.2.

AVISO IMPORTANTE: Lea todas las instrucciones antes del montaje y uso. Lea y entienda todas las advertencias y precauciones antes de operar su parrilla.

LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DETENIDAMENTE ANTES DE MONTAR Y OPERAR SU PARRILLA



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

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



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

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

Lea las siguientes instrucciones atentamente y asegúrese de que su parrilla esté montada, instalada y se lleve a cabo el mantenimiento correctamente. No seguir estas instrucciones puede dar lugar a lesiones corporales graves y/o daños a la propiedad. Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o la operación, consulte a su distribuidor o compañía de gas LP.

- Siempre ponga el aparato y el tanque de gas en una superficie plana y nivelada al usarlos. La parrilla se puede usar con un tanque de gas de 20 lb. La parrilla funcionará mejor si se usan mezclas de propano o GLP. Se puede usar butano, pero el tanque tenderá a congelarse y suministrar gas a presiones reducidas debido a la velocidad del aparato, afectando el rendimiento de la parrilla.
- NO mueva el aparato mientras lo usa.
- NO intente desconectar ningún accesorio de gas mientras usa la parrilla.
- NO use el tanque de gas si el tanque y/o la válvula están dañados, oxidados o abollados, ya que esto puede ser peligroso. Comuníquese con su proveedor para que lo revisen.
- NO se incline sobre una parrilla abierta y preste atención a donde pone las manos/dedos cerca del borde del área para cocinar.
- Si llegara a producirse un incendio, apague todas las hornillas de gas, cierre la tapa y aléjese de la parrilla hasta que el incendio se apague.
- Si las llamas se llegaran a apagar mientras está usando el aparato, cierre todas las válvulas de gas y deje la tapa abierta. Vuelva a la parrilla después de cinco minutos e intente volver a encender las hornillas, siguiendo las instrucciones de encendido.
- Mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la parrilla cuando la esté usando. Algunas partes de la parrilla se ponen muy calientes.
- Al limpiar las válvulas y las hornillas, tenga cuidado de no dilatar los orificios de las válvulas o los puertos de la hornilla.
- Mueva las mangueras de gas lo más lejos posible de las superficies calientes y de la grasa caliente que gotee.
- Aún puede haber gas presente en un tanque que parece estar vacío. Siga las pautas de transporte/almacenamiento adecuadas para el tanque en todo momento.
- Si el tanque llegara a presentar fugas de gas, aléjese inmediatamente y llame a su proveedor de gas o al departamento de bomberos. NO intente solucionar el problema usted mismo.
- NO use una llama para verificar si hay fugas de gas.
- VERIFIQUE si hay fugas de gas y cualquier obstrucción en las hornillas antes de usarlas. Esto es especialmente importante después de un período de almacenamiento o falta de uso.
- Debe cambiarse el tubo flexible siempre que esté dañado o agrietado o antes de la fecha de vencimiento que esté impresa en el tubo. O cambie el tubo cada cinco (5) años.
- Siempre conecte o reemplace el tanque en un área bien ventilada, y nunca lo haga cuando haya una llama, chispa o fuente de calor presente.
- La parrilla debe mantenerse alejada de materiales inflamables.
- Cierre el suministro de gas desde el contenedor de gas después de su uso.
- No altere esta parrilla de ninguna manera.



- Para evitar quemaduras, no toque las partes metálicas de la parrilla hasta que se haya enfriado por completo (aproximadamente 45 minutos), a menos que esté usando equipo de protección (guantes para parrilla, manoplas, etc.).
- Tenga en cuenta que las piezas selladas por el fabricante o su agente no deben modificarse.
- Al montar la parrilla, ponga el tubo flexible de conexión de forma que esté protegido contra torsiones.
- Al cambiar el contenedor de gas, manténgase alejado de cualquier fuente de ignición.
- Al montar la parrilla, no obstruya las aperturas de ventilación del compartimiento del contenedor de la parrilla. Nos reservamos el derecho de hacerle pequeños ajustes técnicos al dispositivo.
- 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.
- Nunca llene el tanque a más del 80% de su capacidad. No seguir la información anterior al pie de la letra puede dar lugar a un incendio que cause la muerte o lesiones graves.
- No almacene un tanque de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato.

PRECAUCIÓN

- Esta parrilla es para ser usada exclusivamente con gas propano (el tanque de gas propano no viene incluido).
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de propano autocontenido de una caravana, casa rodante o de un hogar.
- No use gasolina, queroseno o alcohol para encender. El tanque de suministro de gas LP debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para los tanques de gas propano bajo CFR 49 del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT).
- El tanque de suministro de gas debe tener un dispositivo de prevención de sobrellenado listado.
- El tanque de suministro de gas tener un dispositivo de conexión de tanque compatible con la conexión para aparatos de cocina al aire libre.
- Esta parrilla no está diseñada para ser usada en vehículos recreativos y/o barcos.
- No use la parrilla a menos que esté completamente montada y todas las partes estén bien aseguradas y ajustadas.
- Mantenga todos los elementos y superficies combustibles al menos a 36 pulgadas (91.4 cm) de la parrilla en todo momento.
- NO use esta parrilla ni ningún producto de gas cerca de construcciones combustibles que no tengan protección.
- No use en un ambiente explosivo. Mantenga el área de la parrilla despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca guarde un contenedor lleno en un vehículo caliente o en el maletero de un vehículo. El calor causará que la presión del gas aumente, lo que puede liberar la válvula de alivio y permitir que el gas se fugue.
- Mantenga el compartimento de la válvula de la parrilla, las hornillas y los conductos de aire circulante limpios. Inspeccione la parrilla antes de cada uso.

ADVERTENCIA

- Esta parrilla es únicamente para ser usada afuera y no debe usarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- El consumo de alcohol, medicamentos recetados o no recetados puede afectar la capacidad del operador para montar u operar la parrilla de forma segura.
- Siempre abra la tapa de la parrilla lenta y cuidadosamente ya que el calor y el vapor que están atrapados adentro de la parrilla pueden causar quemaduras severas.
- Siempre ponga la parrilla sobre una superficie dura y nivelada, lejos de combustibles. Es posible que las superficies de asfalto o alquitrán no sean aceptables para este propósito.
- No deje una parrilla encendida sin monitorear. Mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la parrilla en todo momento.
- No ponga la parrilla sobre ningún tipo de superficie de mesa.
- No use la parrilla cuando haya vientos fuertes.
- Desconecte el tanque de propano (tanque de LP) primero cerrando la válvula en la parte superior del tanque de propano, apague las válvulas de la hornilla, luego desconecte el regulador de la válvula en el tanque de propano girando el conector de plástico en sentido que vaya contra las manecillas del reloj. Desenrosque el perno de aletas en el estante inferior para liberar el tanque para poder quitarlo.

PELIGRO

- El gas propano líquido (LP) es inflamable y peligroso si se maneja incorrectamente. Sepa cuáles son sus características antes de usar cualquier producto de propano.
- Características del propano: inflamable, explosivo bajo presión, más pesado que el aire y se deposita en hundiduras y áreas bajas.
- En su estado natural, el propano es inoloro. Se le ha agregado un olor para su seguridad.
- El contacto con propano puede causar quemaduras por congelación en la piel.
- Nunca use un tanque de propano cuya carcasa, válvula, collar o base esté dañada.
- Los tanques de propano abollados u oxidados pueden ser peligrosos y su proveedor de gas propano debe verificarlos.
- Tenga cuidado al armar y operar su parrilla para evitar raspaduras o cortes causados por los bordes filosos.
- 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.
- Tenga cuidado al mover la parrilla para evitar lastimarse.
- Sea extremadamente cuidadoso al agregar carbón y/o madera.
- Nunca mueva la parrilla cuando se esté usando o cuando contenga brasas o cenizas calientes.
- **ADVERTENCIA:** Debe usar guantes u otros artículos protectores al tocar los colgadores de los ceniceros para evitar lesiones.
- **No exceda una temperatura de 650°F.**



- No permita que el carbón y/o la madera toquen las paredes de la parrilla. Esto extremadamente minimiza la vida útil de la parrilla.
- PRECAUCIÓN: Los amortiguadores de metal expuestos en las rejillas de ventilación y/o los mangos de metal están calientes durante el uso. Una vez más, siempre use guantes para horno cuando ajuste el flujo de aire para proteger las manos contra las quemaduras.
- Al abrir la tapa, asegúrese de empujarla completamente hacia atrás para que quede apoyada contra los soportes para la tapa. Tenga mucho cuidado ya que la cubierta podría volver a caerse a una posición cerrada y dar lugar a lesiones corporales.
- Cierre la tapa y todos los amortiguadores para ayudar a sofocar la llama.
- Siempre sostenga una tapa abierta usando el mango para evitar que se cierre inesperadamente.
- Nunca deje las brasas y las cenizas sin monitorear. Se deben quitar las brasas y las cenizas antes de dejar la parrilla desatendida. Sea cauteloso para protegerse a usted mismo y proteger su propiedad.
- Las cenizas que quedan en la parrilla (cenizas, bandeja de grasa, Cajón de sabor, etc.) retienen la humedad y pueden causar óxido si no se limpian.
- Ponga las brasas y cenizas restantes cuidadosamente en un recipiente de metal no combustible y mójelas completamente con agua. Permita que las brasas y el agua se queden en un recipiente de metal por 24 horas antes de desecharlas.
- Asegúrese de vaciar la bandeja de grasa después de cada uso una vez que se haya enfriado por completo.
- Los indicadores de calor mantienen la humedad, produciendo vapor durante la cocción.
- El humo saldrá por otras áreas que no sean las chimeneas. Esto no afectará la cocción.
- Antes de la primera cocción, se recomienda calentar la parrilla a carbón y mantener el combustible al rojo vivo por un mínimo de 30 minutos. No cocine antes de que las briquetas se hayan vuelto grises con cenizas.
- ¡ADVERTENCIA! No use alcohol ni gasolina para encender o volver a encender.
- Mantenga todas las carnes refrigeradas y descongélelas en el refrigerador o en el microondas para protegerse contra las bacterias que pueden causar enfermedades. Mantenga las carnes crudas separadas de otras comidas y lave todo lo que entre en contacto con la carne cruda.
- Cocine la carne bien y refrigere las sobras inmediatamente.
- Use un termómetro para comida calibrado y siga las directrices del USDA para garantizar que la carne, las aves, los mariscos y otras comidas que cocine alcancen una temperatura interna mínima segura.
- Siempre tenga un extintor cerca en todo momento. Mantenga y revise su extintor regularmente.
- No deben recargarse las pilas no recargables.
- No mezcle diferentes tipos de pilas tales como alcalinas, de carbono-zinc o recargables.
- No mezcle pilas viejas y nuevas.
- Debe quitar las pilas agotadas del producto.
- Se incluyen las pilas.
- **NO DESECHE LAS PILAS EN FUEGO. LAS PILAS PUEDEN EXPLOTAR O TENER FUGAS.**

***** ¡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, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 1-912-638-4724 (EE.UU.) o escríbale un correo electrónico a Char-Griller al: 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 o llame al departamento de Servicio al Cliente al **1-912-638-4724**.

Registrarse le aporta protecciones importantes:

1. Char-Griller puede contactarlo fácilmente y rectificar el problema en el caso extremadamente improbable que deba retirarse el producto del mercado.
2. Si una pieza garantizada está rota o le falta, podemos enviarle las piezas necesarias inmediatamente.

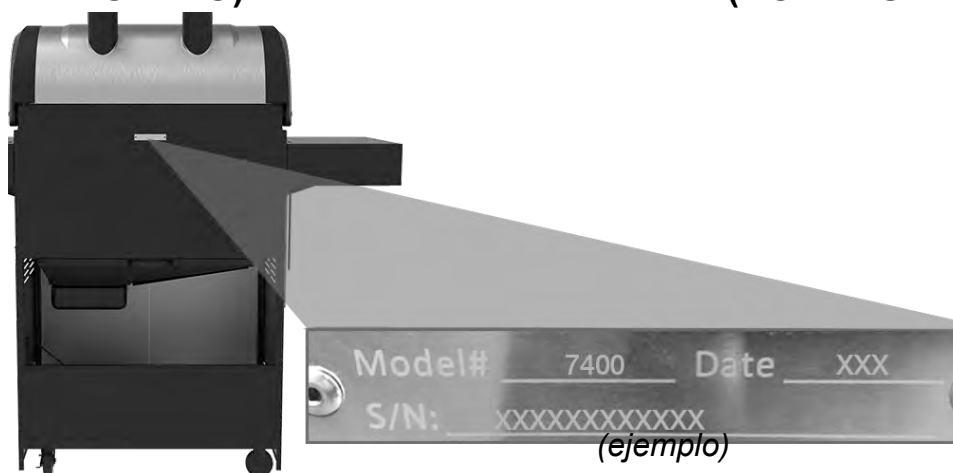
NOTA: Para registrarse, necesitará su número de modelo, número de serie y una copia del recibo de compra original.

Documente su modelo de parrilla y 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 MODELO)

(NO. DE SERIE)





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 MARCANDO 912-638-4724 O ESCRIBIENDO A SERVICE@CHARGRILLER.COM. SI TIENE ALGUNA PREGUNTA.

Parrillas de carbón / Pellet / Kamado	
Parrilla - Cubierta Y Parte Inferior (excluye el cenicero extraíble)	5 años a partir de la fecha de compra por oxidación / quemaduras
Cenicero Y Piezas defectuosas	1 año desde la fecha de compra
Parrillas a Gas	
Cubierta de la parrilla (mitad SUPERIOR) Y tubos de la hornilla principal (excluye la Hornilla lateral)	5 años a partir de la fecha de compra por oxidación / quemaduras
Carcasa de la parrilla (parte INFERIOR) Y hornilla lateral Y piezas defectuosas	1 año desde la fecha de compra
Parrillas de Combustible Dual (Gas y Carbón)	
Parrilla a carbón - Cubierta y parte inferior y Cubierta de la parrilla a gas (mitad SUPERIOR) Y tubos de la hornilla principal (excluye el cenicero y la hornilla lateral)	5 años a partir de la fecha de compra por oxidación / quemaduras
Cenicero Y Piezas defectuosas y Carcasa de la parrilla a gas (parte INFERIOR) Y hornilla lateral	1 año desde la fecha de compra
Piezas, Accesorios y Cobertores Para Parrilla	
	1 año a partir de la fecha de compra (únicamente se cubren las roturas de costuras para los cobertores)

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.

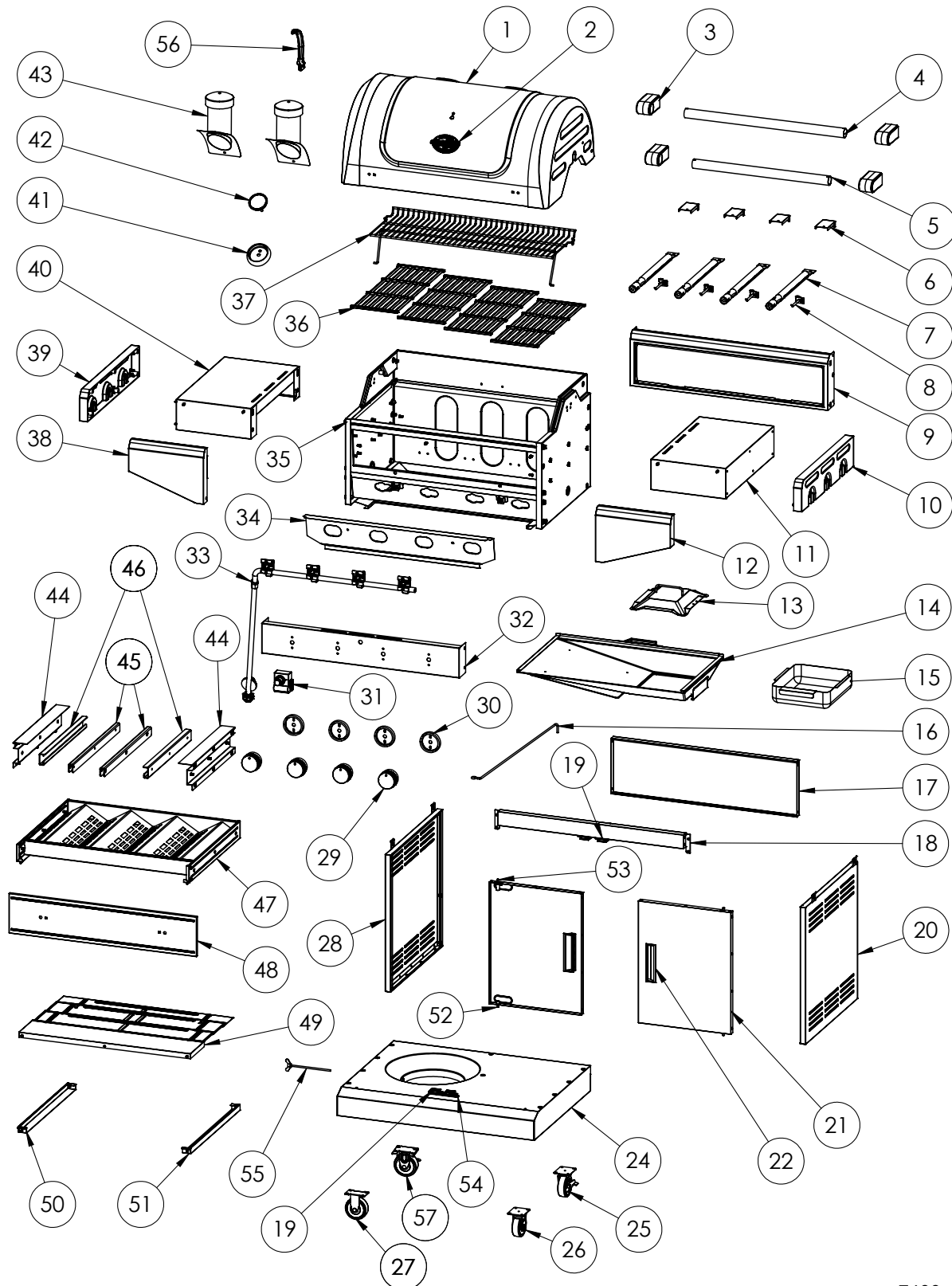
Las garantías son únicamente para reemplazar piezas defectuosas. Char-Griller no se hace responsable de los daños causados por accidentes, alteraciones, mal uso, abuso, ambientes hostiles, instalación incorrecta e instalación que no satisfaga los códigos locales de servicio para la unidad.

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 un (1) año de la fecha de compra; decoloración de la cubierta de la parrilla.

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

LISTA DE PIEZAS



7400_OM_B.1

B-1



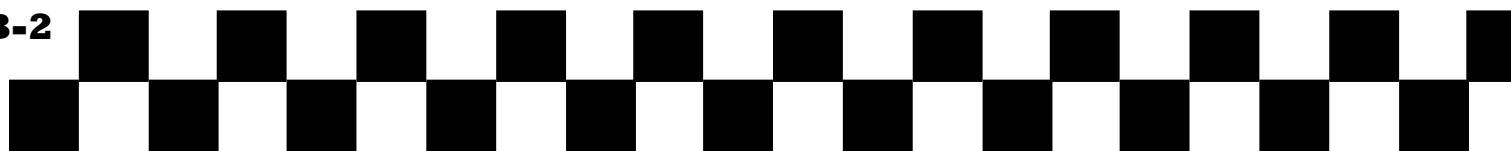
LISTA DE PIEZAS

Elemento	Cant.	No. de Parte
1	1	CUBIERTA
2	1	PLACA DE LOGOTIPO
3	4	TAPA DE MANGO
4	1	MANGO DE LA CUBIERTA
5	1	MANGO DEL CAJÓN
6	4	SOPORTE DE APOYO PARA HORNILLAS
7	4	HORNILLA
8	4	ELECTRODO CON ALAMBRE
9	1	CARCASA DEL CAJÓN
10	1	TAPA DEL ESTANTE LATERAL DERECHO
11	1	ESTANTE LATERAL DERECHO
12	1	CARCASA DEL ESTANTE DERECHO
13	1	TAPA DE LA TAZA DE GRASA
14	1	BANDEJA DE GRASA Y CENIZAS
15	1	TAZA DE GRASA
16	1	ALAMBRE DE EXCLUSIÓN DE TANQUE
17	1	PANEL TRASERO
18	1	ABRAZADERA DELANTERA DEL CARRITO
19	4	IMÁN DE LA PUERTA
20	1	PANEL DE CARRITO DERECHO
21	1	PUERTA DERECHA
22	2	MANGO DE LA PUERTA
23	1	PUERTA IZQUIERDA
24	1	ESTANTE INFERIOR
25	1	RUEDAS BLOQUEABLES
26	1	RUEDA GIRATORIA
27	1	RUEDA FIJA
28	1	PANEL DE CARRITO IZQUIERDO
29	4	PERILLA
30	4	BISEL DE LA PERILLA

Elemento	Cant.	No. de Parte
31	1	ENCENDEDOR
32	1	PANEL DE CONTROL
33	1	MANGUERA/VÁLVULAS/ MONTAJE DE REGULADOR
34	1	ARMADURA TÉRMICA
35	1	CUERPO DE LA PARRILLA
36	4	REJILLA PARA COCINAR
37	1	REJILLA DE CALENTAMIENTO
38	1	CARCASA DEL ESTANTE LATERAL IZQUIERDO
39	1	TAPA DEL ESTANTE LATERAL IZQUIERDO
40	1	ESTANTE LATERAL IZQUIERDO
41	1	BISEL PARA TERMÓMETRO
42	1	TERMÓMETRO
43	2	CHIMENEA AJUSTABLE
44	2	SOPORTE DE APOYO PARA RIEL DESLIZANTE
45	2	RIEL DESLIZANTE INTERIOR
46	2	RIEL DESLIZANTE EXTERIOR
47	1	CAJÓN
48	1	PLACA DELANTERA DEL CAJÓN
49	1	BANDEJA DE BRASAS
50	1	SOPORTE DE APOYO DE LA BANDEJA IZQUIERDA
51	1	SOPORTE DE APOYO DE LA BANDEJA DERECHA
52	2	PASADOR DE SOPORTE DE LA PUERTA
53	2	ENCHUFE DE LA PUERTA SUPERIOR
54	1	SOPORTE DE LA PUERTA
55	1	SOSTENEDOR DEL TANQUE
56	1	ELEVADOR DE REJILLA
57	1	RUEDA GIRATORIA DE BLOQUEO FIJO

7400_OM_B.1

B-2



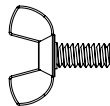
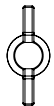
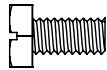
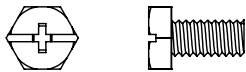
FERRETERÍA Y HERRAMIENTAS NECESARIAS

Montaje: Se necesitan 2 personas. Herramientas necesarias: Pinzas, destornillador Phillips y un destornillador de tuerca de 7/16”.

NOTA: No ajuste ningún perno a menos que se le indique que lo haga. Ajustar demasiado pronto puede prevenir que las piezas encajen bien. A menos que se indique lo contrario, todas las tuercas hexagonales deben estar en el interior de la parrilla. Desempaquete todo el contenido en un área bien despejada y acolchada.

Tiempo de montaje estimado: 45 minutos

Paquete de Ferrería:

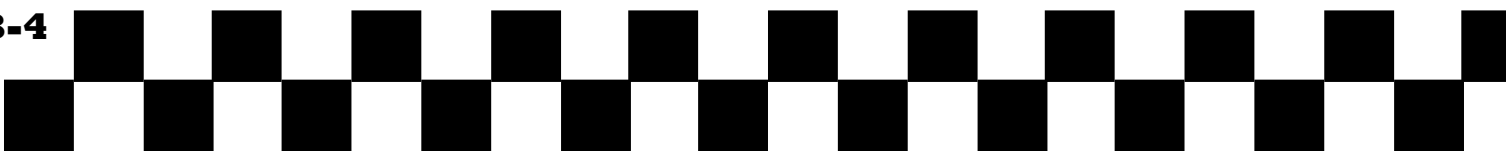
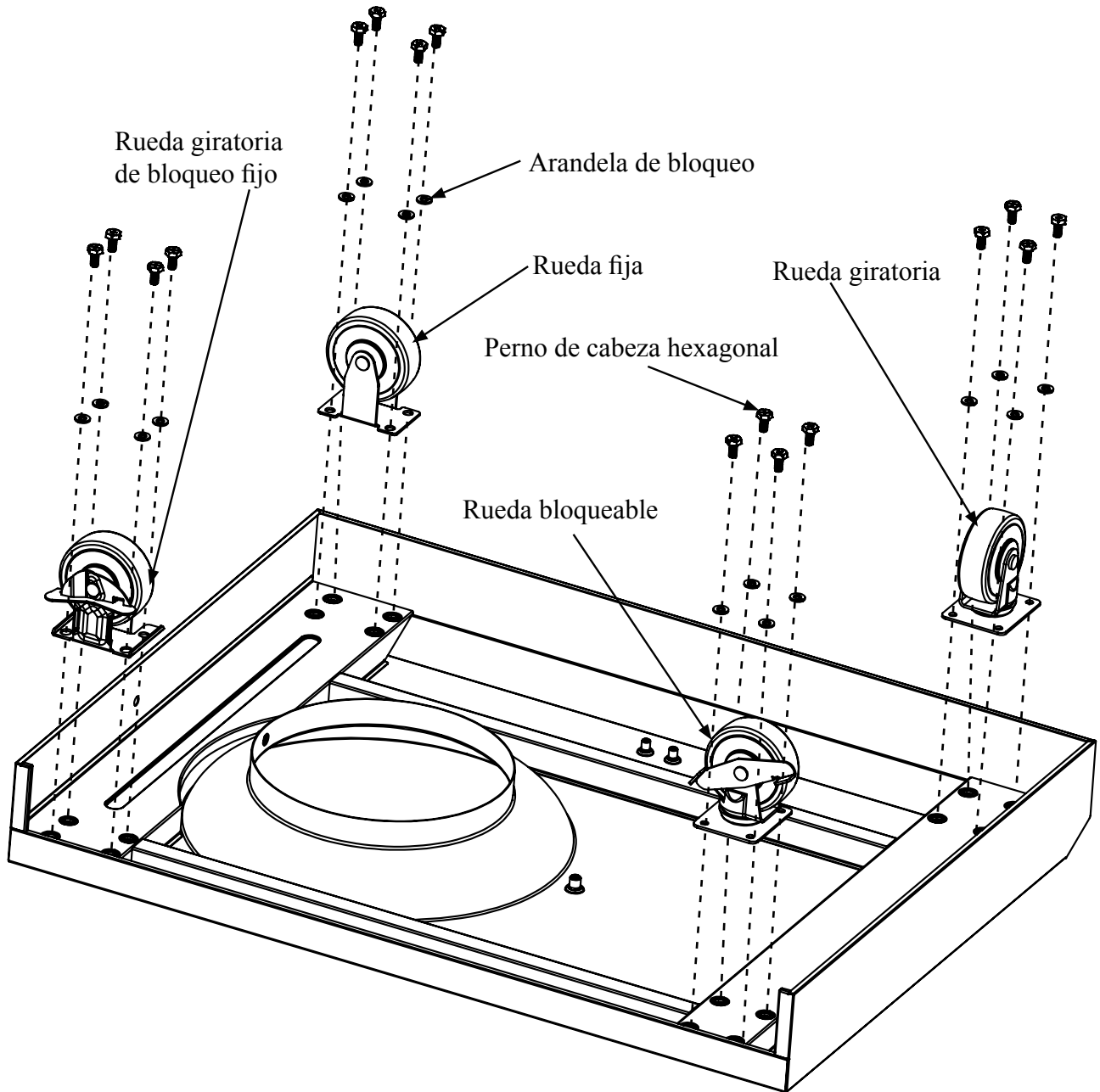


PERNO DE CABEZA HEXAGONAL, 1/4-20 X 1/2”	41
PERNO DE CABEZA HEXAGONAL, 1/4-20 X 1 3/4”	2
TORNILLO, #10-24	15
TUERCA HEXAGONAL, 1/4-20	4
ARANDELA DE BLOQUEO, 1/4”	28
ARANDELA PLANA, 1/4”	4
PERNO DE ALETAS, 1/4-20 x 1/2”	4

MONTAJE

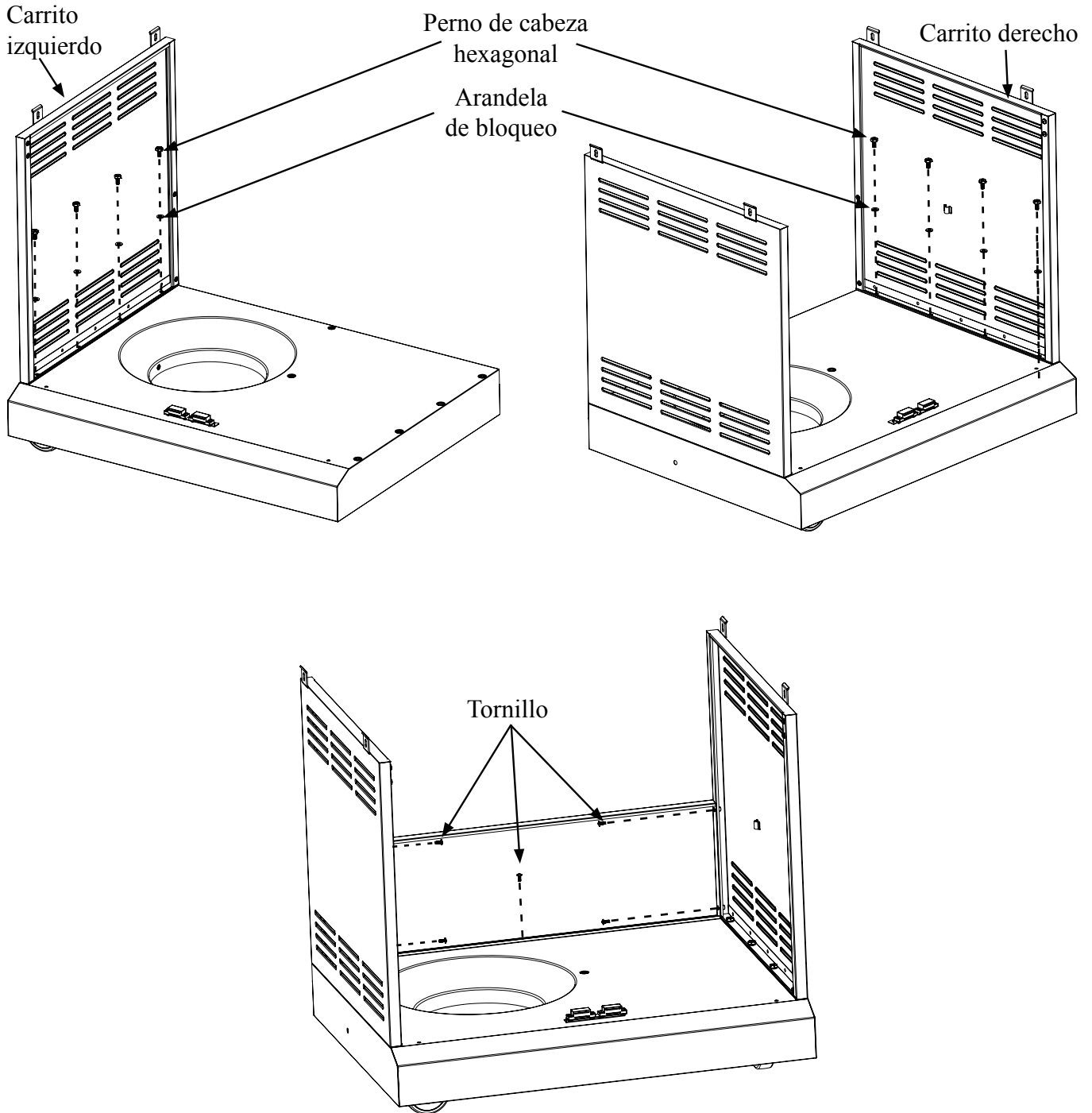
Paso 1

Instale las Ruedas al Estante inferior usando cuatro Arandelas de bloqueo y cuatro Pernos de cabeza hexagonal de 1/2" por cada Rueda. Ponga la rueda giratoria como se muestra en la imagen de abajo.



Paso 2

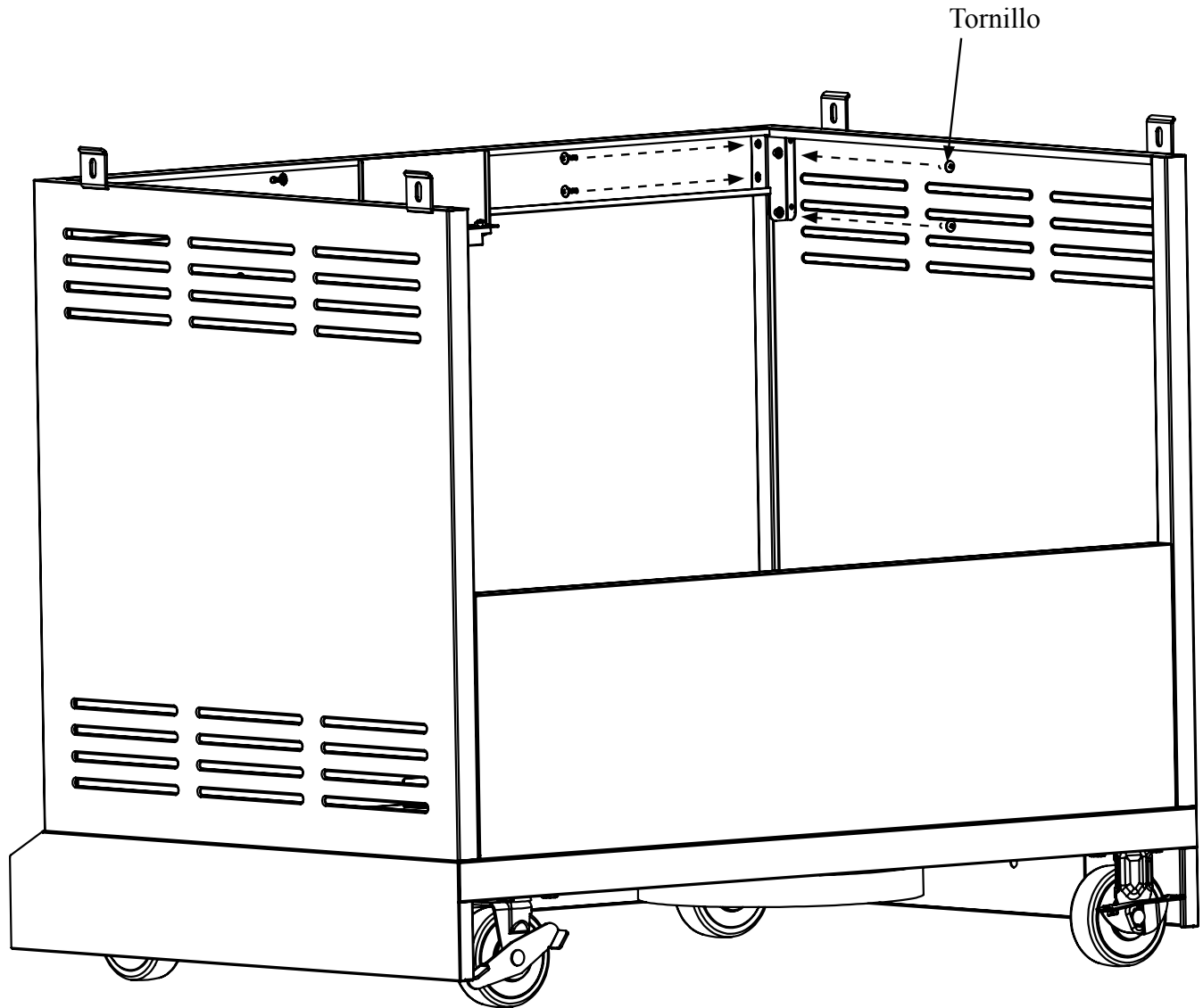
Instale el carrito izquierdo y derecho al Estante inferior usando cuatro Arandelas de bloqueo y cuatro Pernos de cabeza hexagonal de $\frac{1}{2}$ " por cada carrito lateral. Luego use cinco Tornillos #10-24 para instalar el Panel trasero al carro izquierdo y derecho.





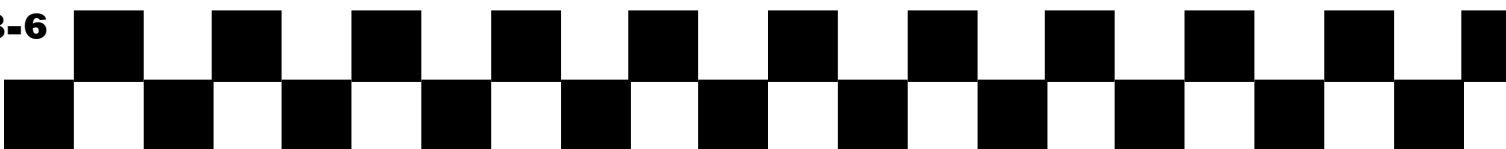
Paso 3

Use ocho tornillos #10-24 para instalar la Abrazadera delantera del carrito en el Carrito Izquierdo y Derecho en la parte delantera.



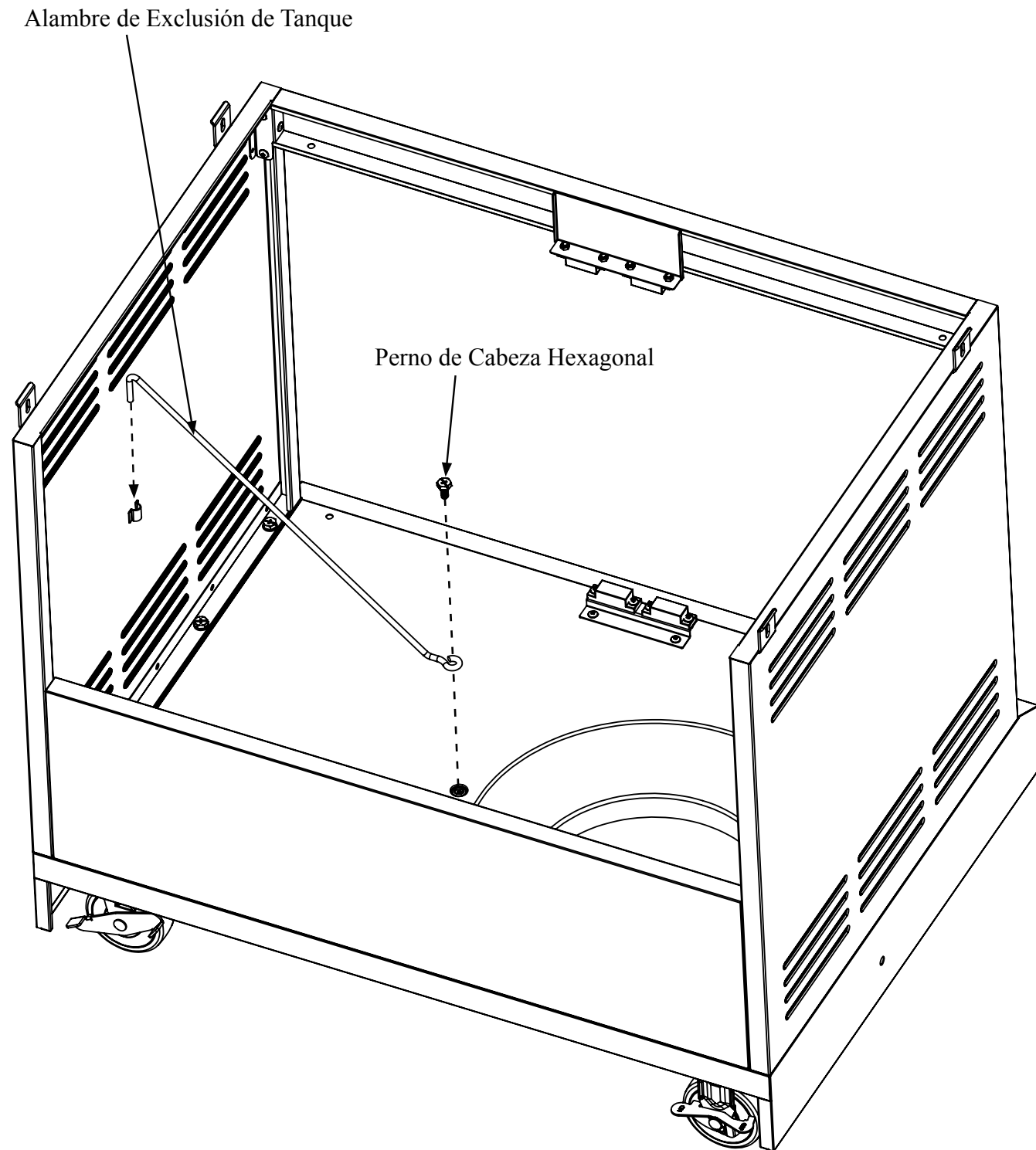
7400_OM_B.1

B-6



Paso 4

Instale el alambre de exclusión del tanque dentro del carrito usando un Perno de cabeza hexagonal de 1/2".



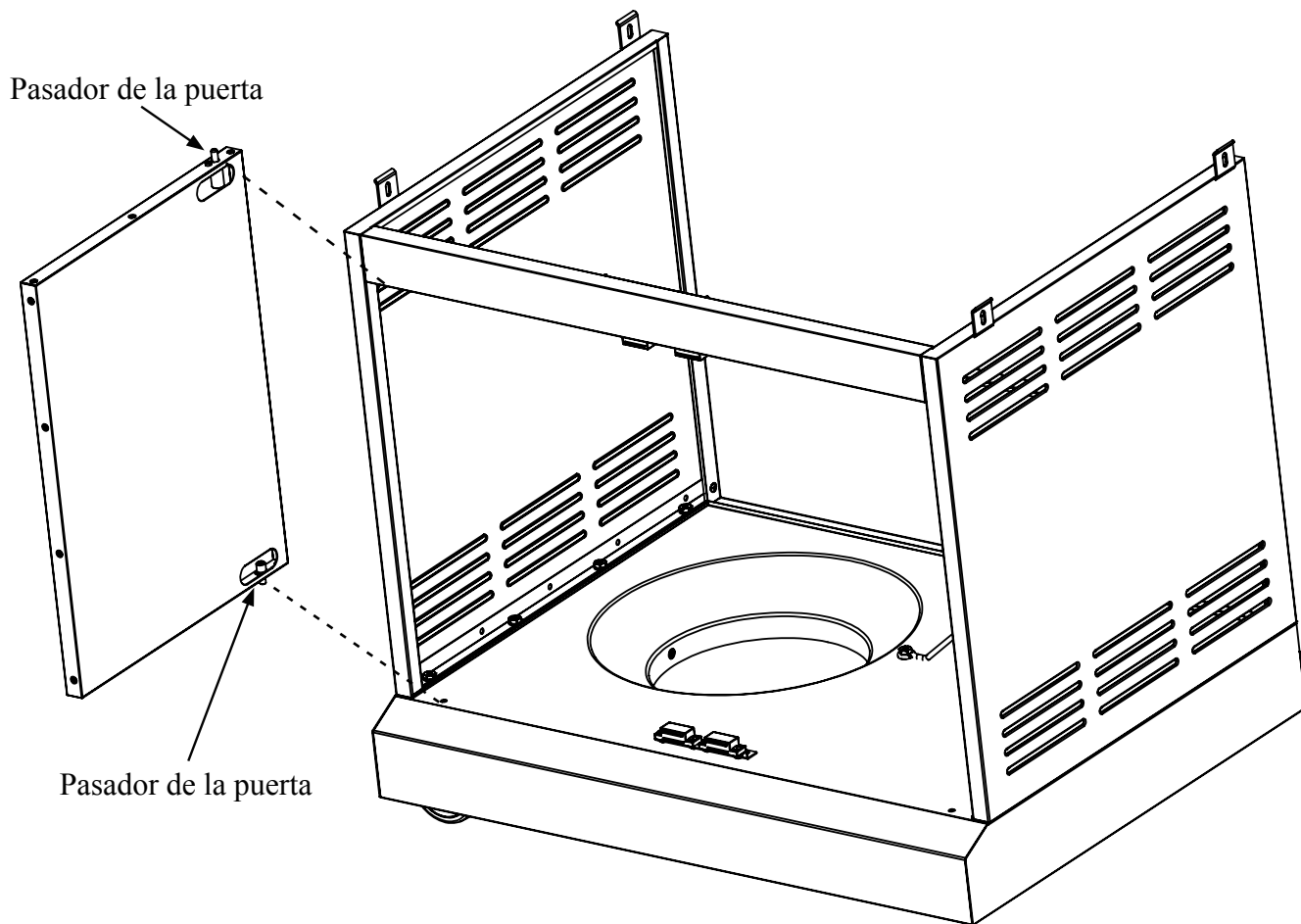
7400_OM_B.1

B-7



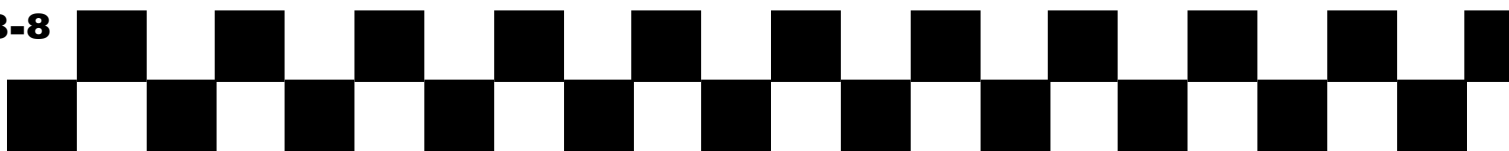
Paso 5

Instale la Puerta izquierda con mango al carrito. Inserte el Pasador de soporte de la puerta en la parte inferior de la Puerta delantera en el Estante inferior, luego empuje el pasador de la puerta en la parte superior de la puerta y deslice la puerta para que esté en su posición. Repita el proceso para la puerta derecha.



7400_OM_B.1

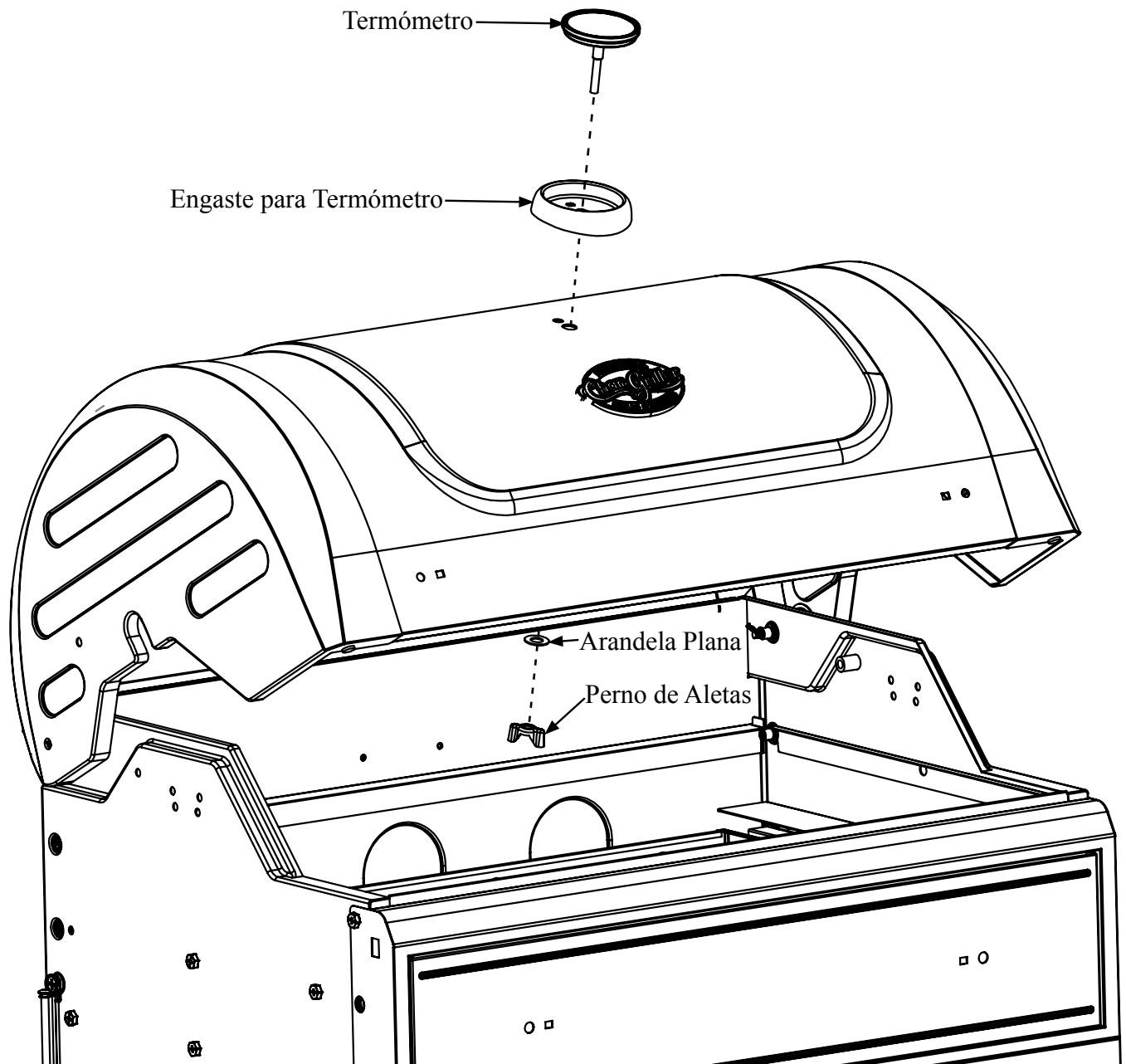
B-8



Paso 6

Inserte el Termómetro a través del Engaste para Termómetro y luego a través del hueco en la Tapa de la Parrillera (desde afuera), con una Arandela Plana y asegúrelo con Perno de Aletas.

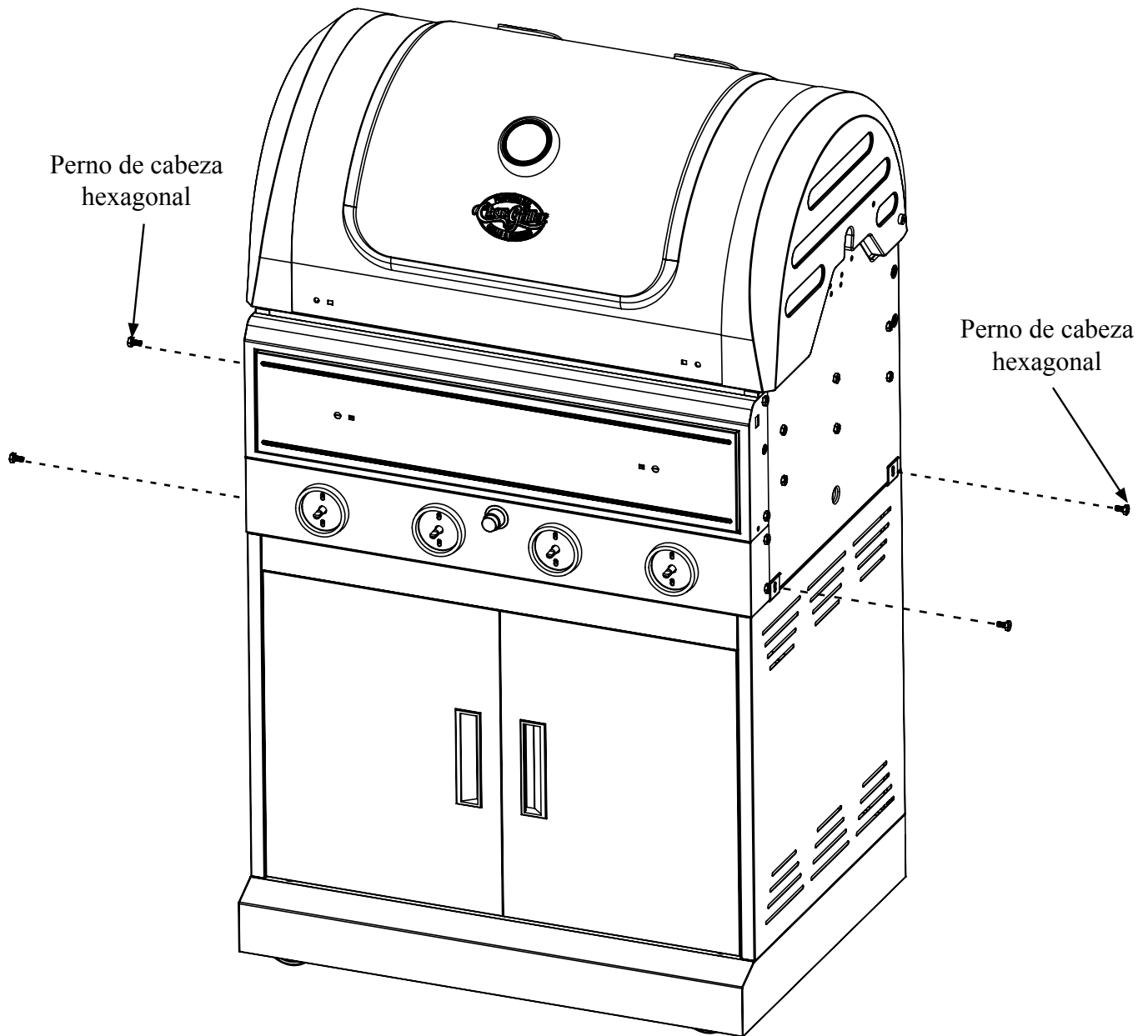
NOTA: Los elementos de sujeción del Termómetro están incluidos con la misma.





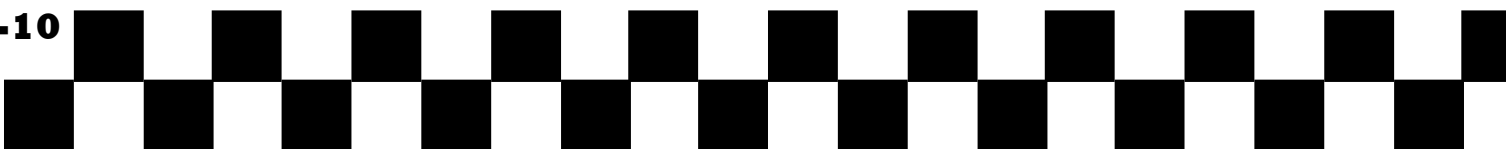
Paso 7

Coloque el Cuerpo de la parrilla y la cubierta en el Carrito y asegúrelo usando cuatro pernos de cabeza hexagonal de 1/4-20.



7400_OM_B.1

B-10



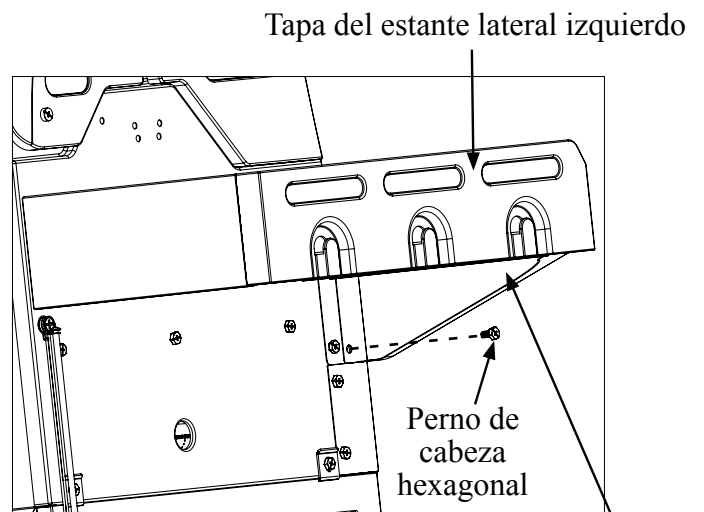
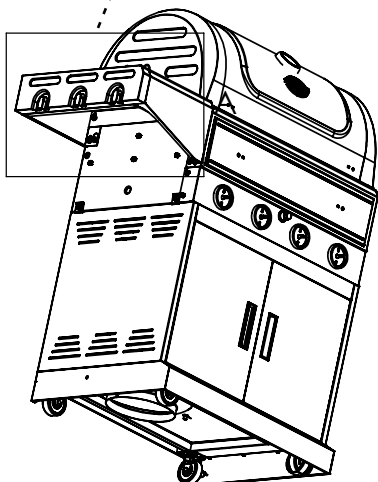
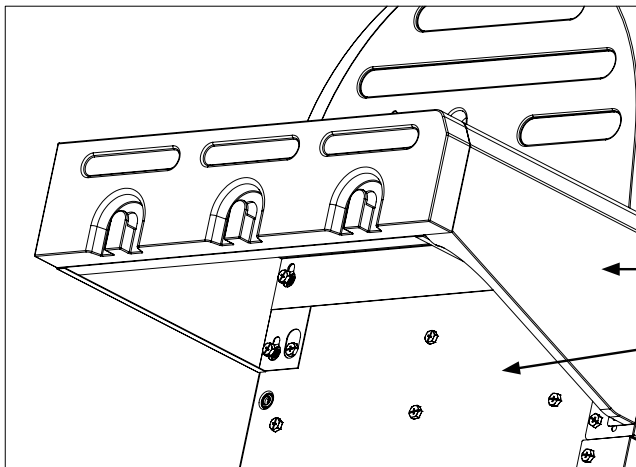
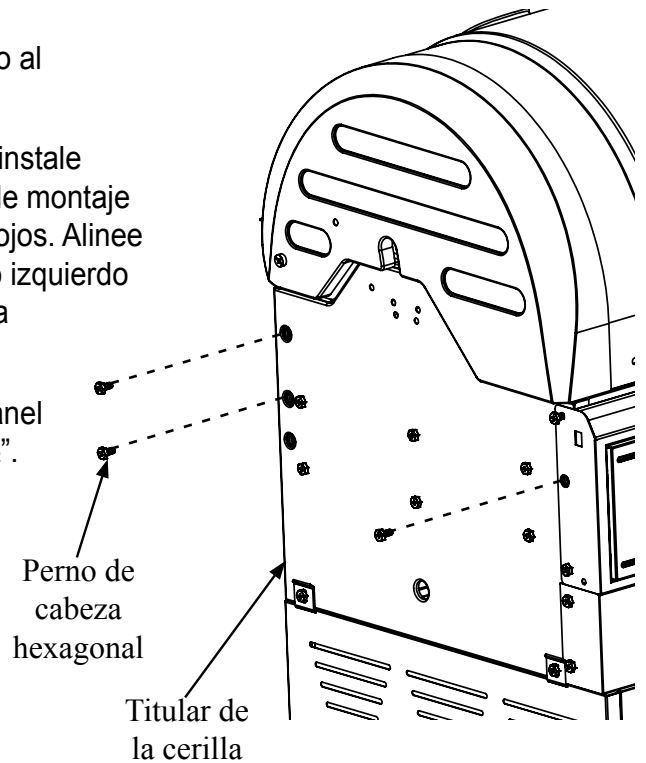
Paso 8

Instale el Montaje conjunto del estante del lado izquierdo al Cuerpo de la parrilla.

Primero, afloje el perno superior del Panel de control e instale tres Pernos de cabeza hexagonal de $\frac{1}{2}$ " a los orificios de montaje laterales del Cuerpo de la parrilla de forma que estén flojos. Alinee el ojo de la cerradura en el Montaje del estante del lado izquierdo con los Pernos de cabeza hexagonal en el Cuerpo de la parrilla y empuje el Estante lateral hacia abajo.

Asegure la carcasa del estante lateral al costado del Panel de control usando un Perno de cabeza hexagonal de $\frac{1}{2}$ ".

Posteriormente, ajuste todos los Pernos de cabeza hexagonal. Repita el mismo proceso para el Estante del lado derecho.



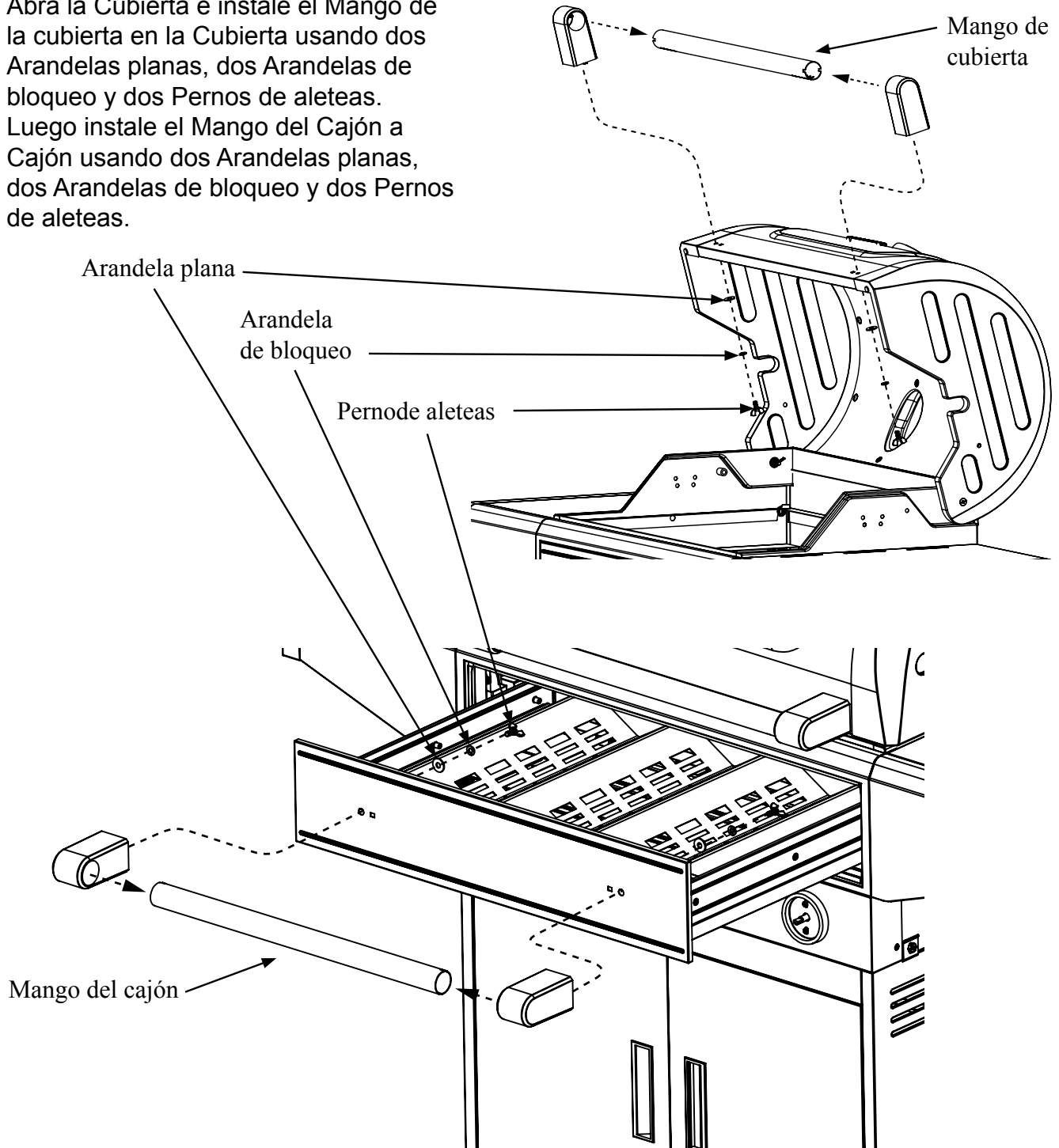
Carcasa del estante lateral izquierdo

7400_OM_B.1



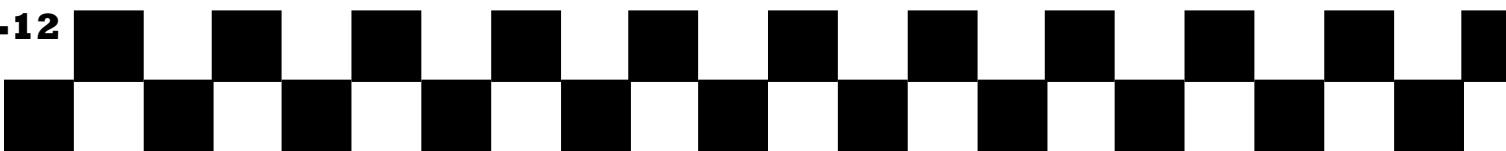
Paso 9

Abra la Cubierta e instale el Mango de la cubierta en la Cubierta usando dos Arandelas planas, dos Arandelas de bloqueo y dos Pernos de aletas. Luego instale el Mango del Cajón a Cajón usando dos Arandelas planas, dos Arandelas de bloqueo y dos Pernos de aletas.



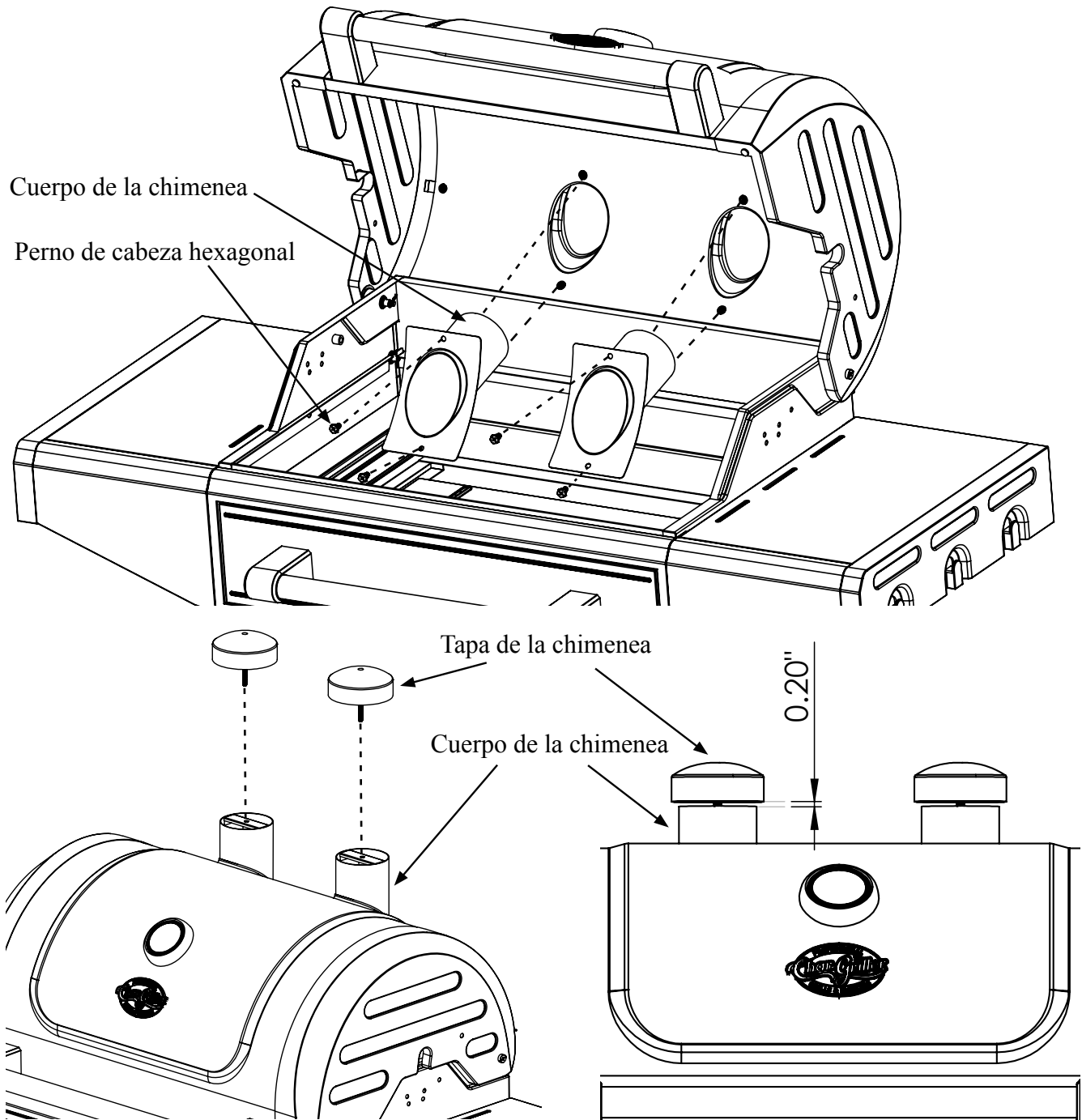
7400_OM_B.1

B-12



Paso 10

Instale la Chimenea ajustable a la Cubierta de la parrilla. Inserte el Cuerpo de la chimenea a través del orificio en la Cubierta de la parrilla y asegúrelo usando dos Pernos de cabeza hexagonal por Chimenea. Luego, atornille la Tapa de la chimenea al Cuerpo de la chimenea para que solo quede 0,20 "entre el cuerpo del amortiguador y la tapa del amortiguador como se ve en la imagen a continuación..

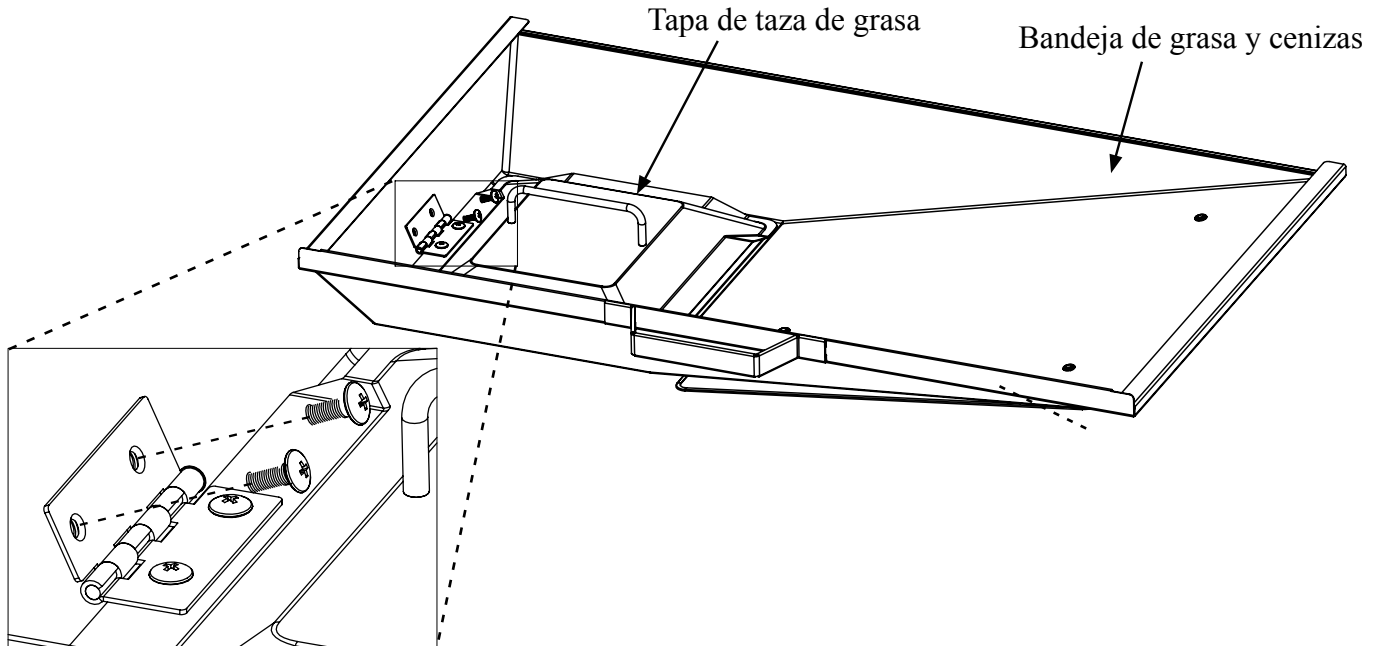


7400_OM_B.1

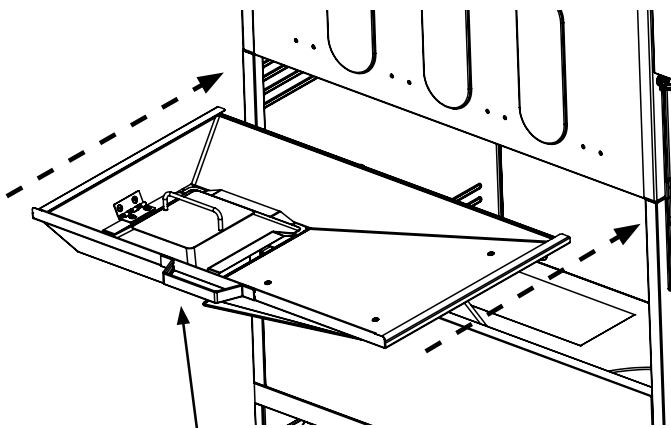


Paso 11

11A: Instale la Tapa de la taza de grasa en la Bandeja de grasa y cenizas con dos (2) tornillos # 10-24.

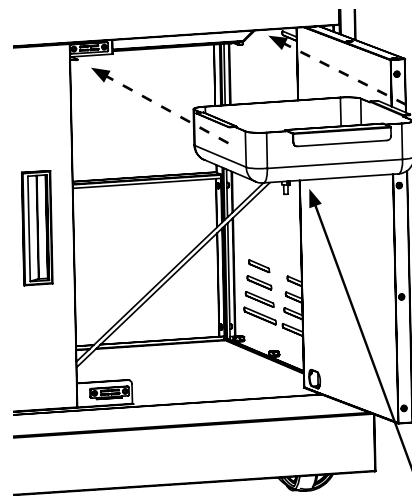


11B: Deslice la Bandeja para grasa y cenizas en el carril de guía debajo del Cuerpo de rejilla desde la parte trasera de la parrilla.



Bandeja de grasa y cenizas

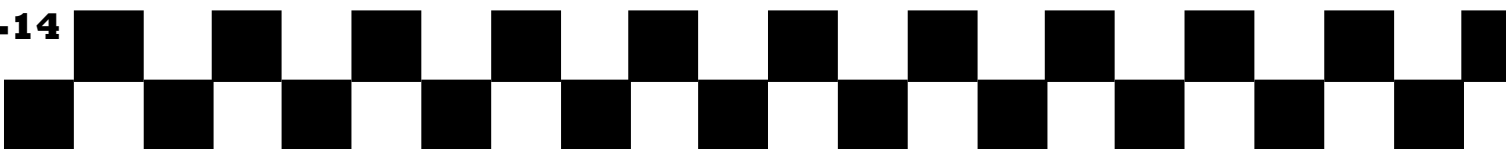
11C: Abrir del lado derecho de la puerta principal y deslice la Taza de grasa en el carril de guía por debajo de la Bandeja para grasa y cenizas.



Taza de grasa

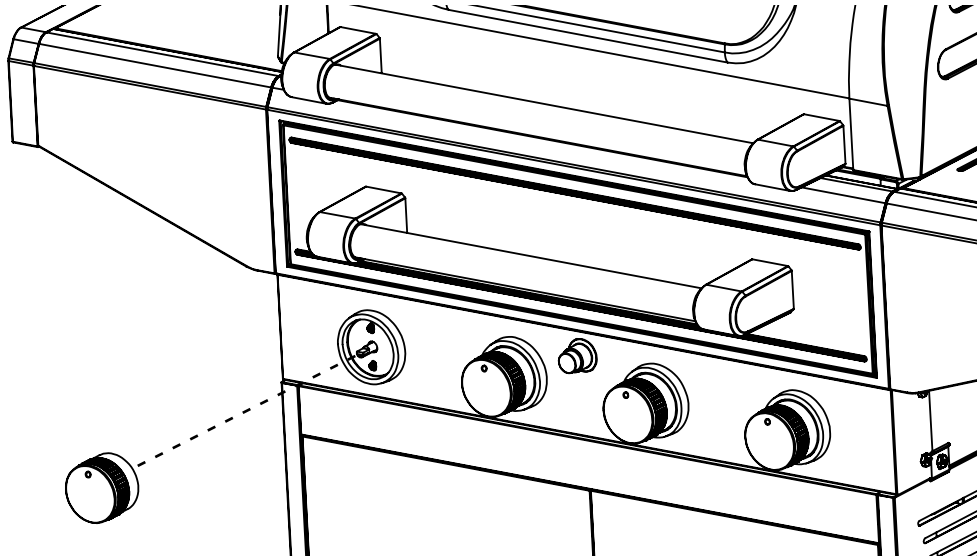
7400_OM_B.1

B-14



Paso 12

Instale las Perillas al Panel de control.



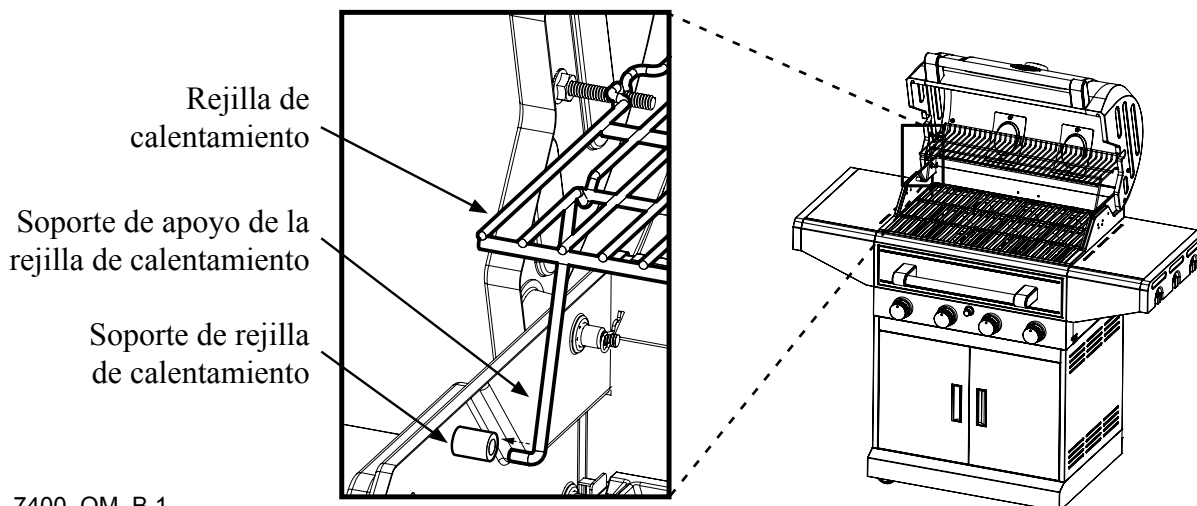
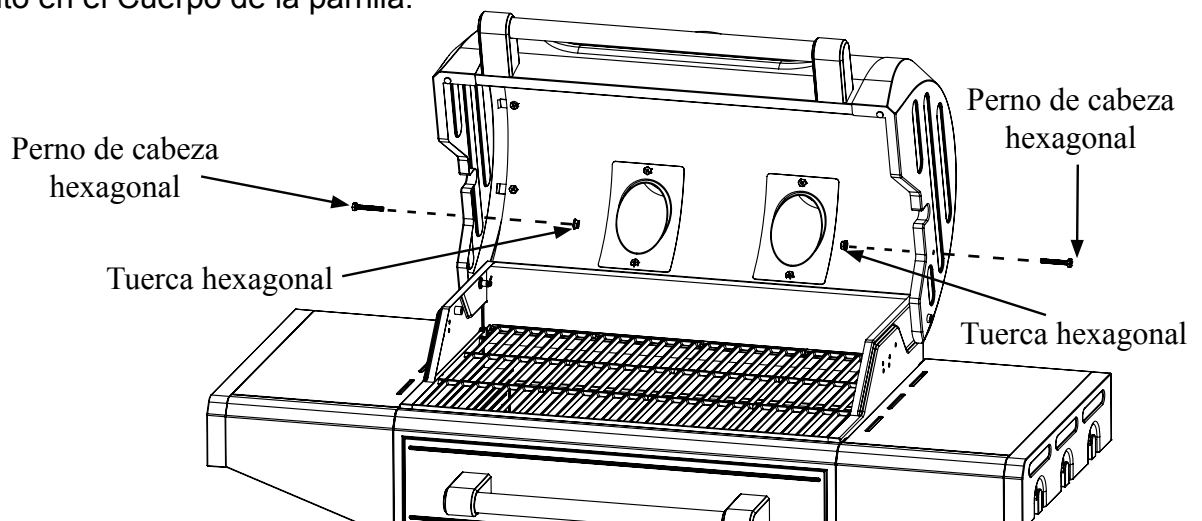
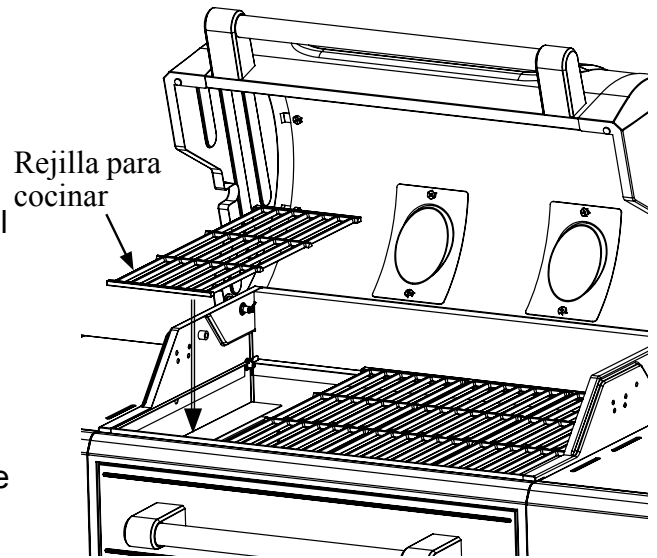


Paso 13

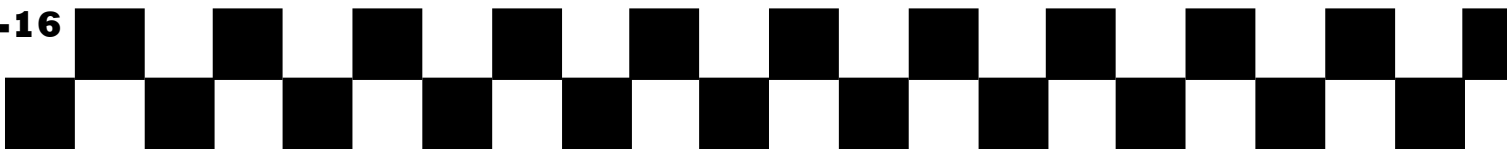
Coloque las Rejillas para cocinar dentro del Cuerpo de la parrilla. Luego instale la Rejilla de calentamiento a la Cubierta y al Cuerpo de la parrilla.

Primero adjunte dos Pernos de cabeza hexagonal de $\frac{1}{4}$ -20 x $1\frac{3}{4}$ " y dos Tuercas hexagonales de $\frac{1}{4}$ -20 a la Cubierta de la parrilla. Alinee el bucle de la Rejilla de calentamiento con los Pernos de cabeza hexagonal.

Doble el Soporte de apoyo de la rejilla de calentamiento ligeramente hacia adentro y deslice el extremo del Soporte de apoyo de la rejilla de calentamiento dentro del Apoyo de la rejilla de calentamiento en el Cuerpo de la parrilla.

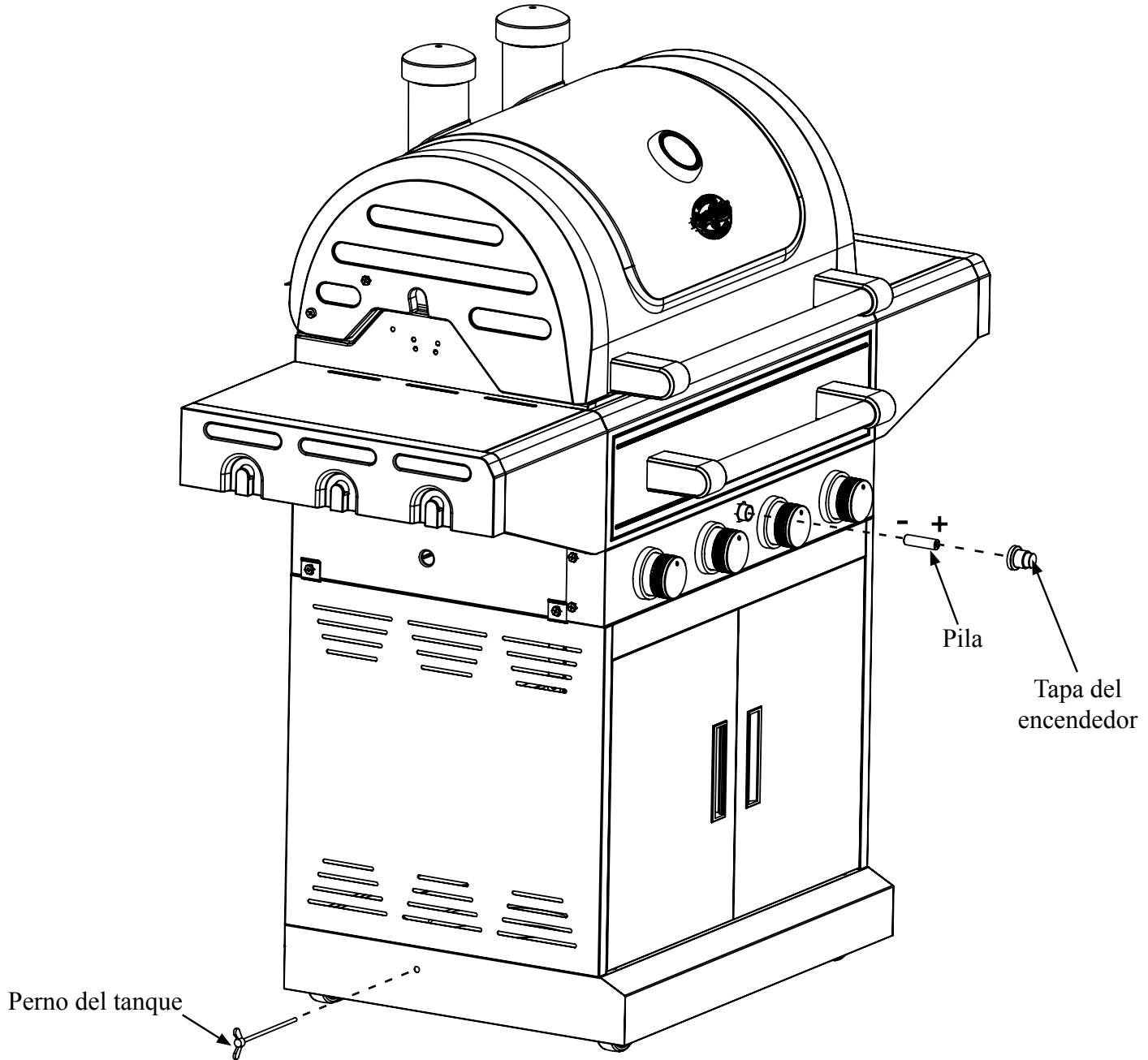


7400_OM_B.1



Paso 14

Desenrosque la Tapa del encendedor e inserte una pila "AA" en el Cuerpo del encendedor, luego vuelva a atornillar la Tapa del encendedor. Atornille el Perno del tanque.



Paso 15

Repase los pasos 1 a 13 y ajuste todos los Pernos y Tuercas.

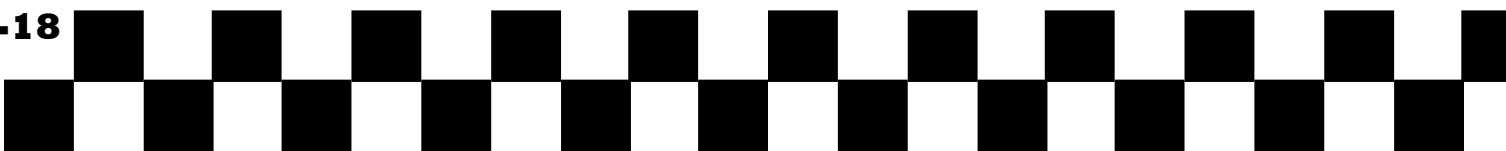


Totalmente Montada



7400_OM_B.1

B-18



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.

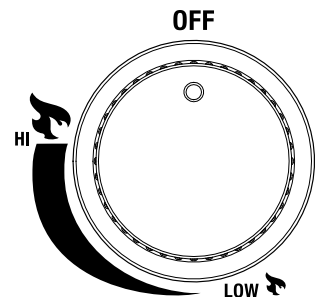
Instrucciones Para Encender

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.

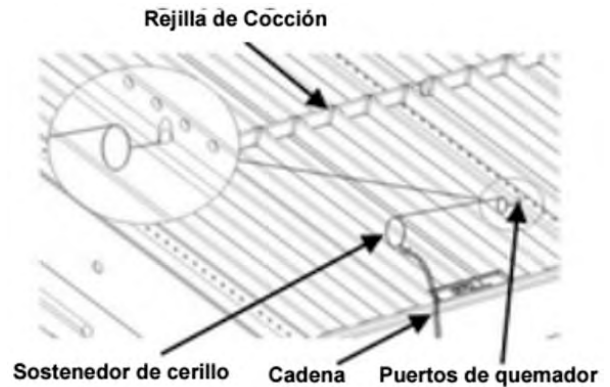


Cómo Apagar Las Hornillas

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 causarle daño a la válvula y a la perilla.
2. Cierre la válvula del tanque de gas inmediatamente.
3. Cierre la cubierta de la parrilla.

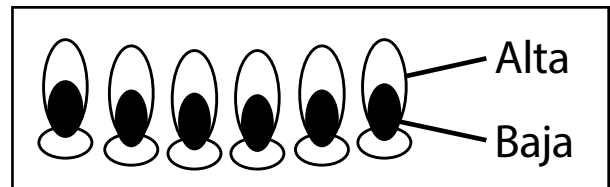
Cómo Encender la Hornilla on un Fósforo

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.



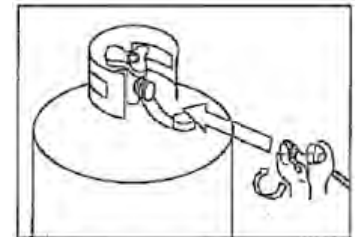
Observe La Altura De La Llama Cuando Está Encendida

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.

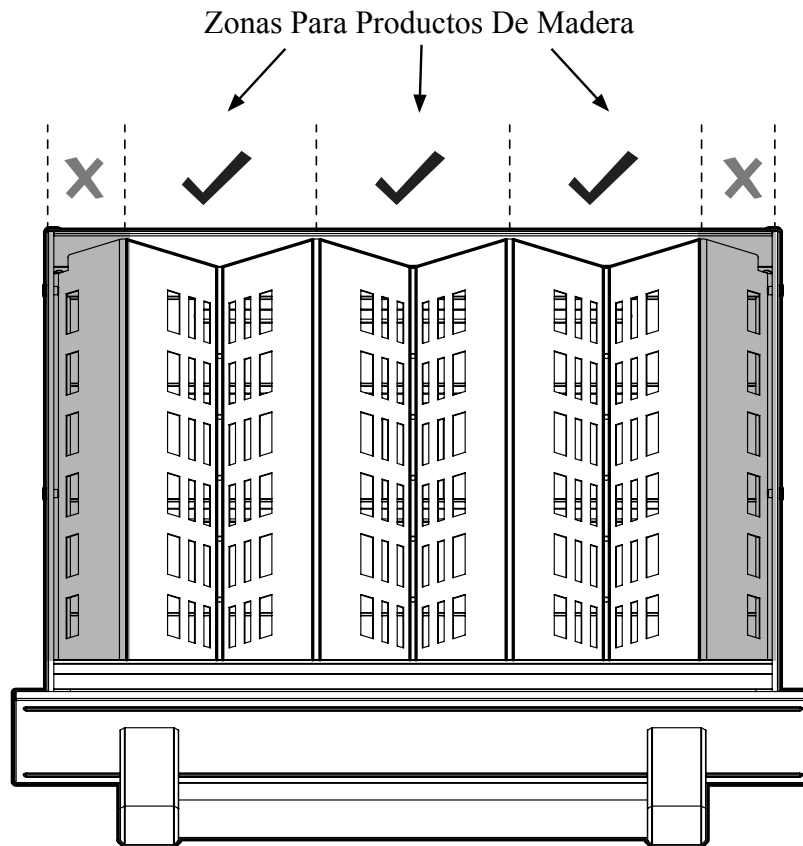


INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DE CAJÓN DE SABOR (FLAVOR DRAWER™)

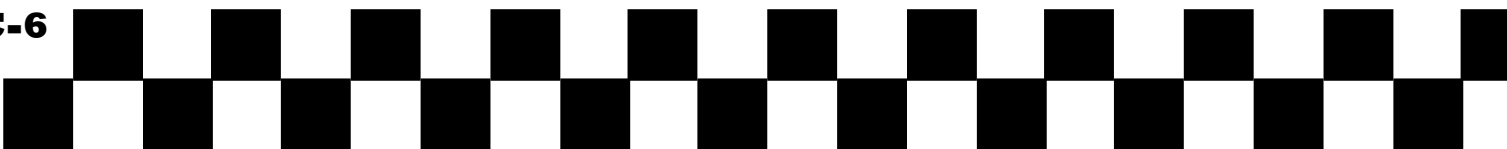
USO CON CARBÓN

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™.

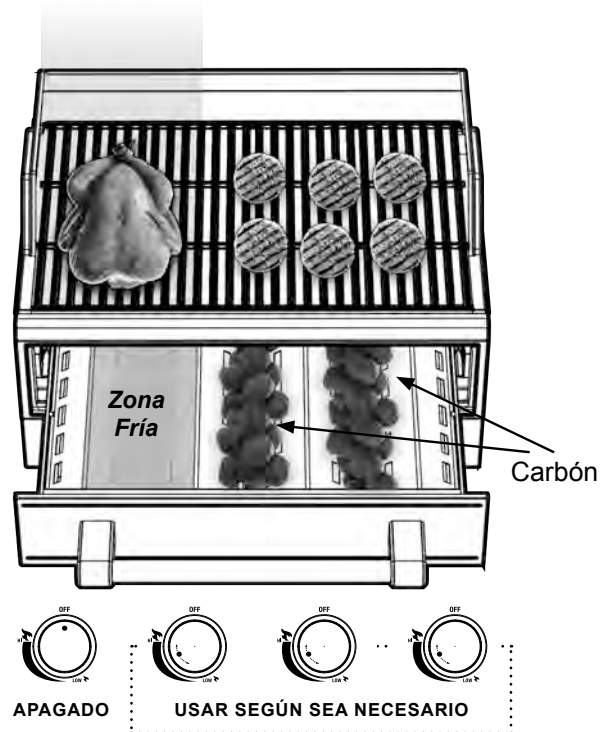
TIPO DE MADERA	CANTIDAD	TEMPERATURA DEL GAS
Astillas de madera	5 onzas	Bajo
Trozos de madera	16 onzas	Bajo – Med. bajo
Leña	Leña de 3 pulg. de diámetro	Bajo – Med. bajo
Pellets	8 onzas	Bajo

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)



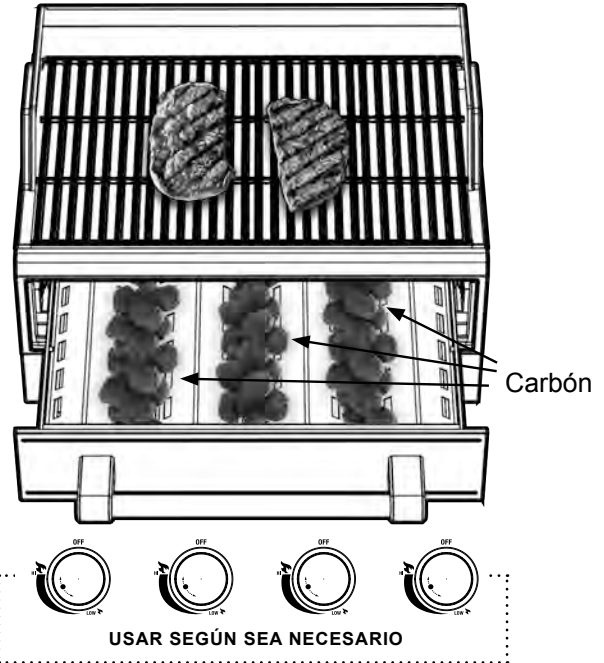
Soasar

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.

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

Hasta 3 libras Carbón (50 a 60 briquetas)



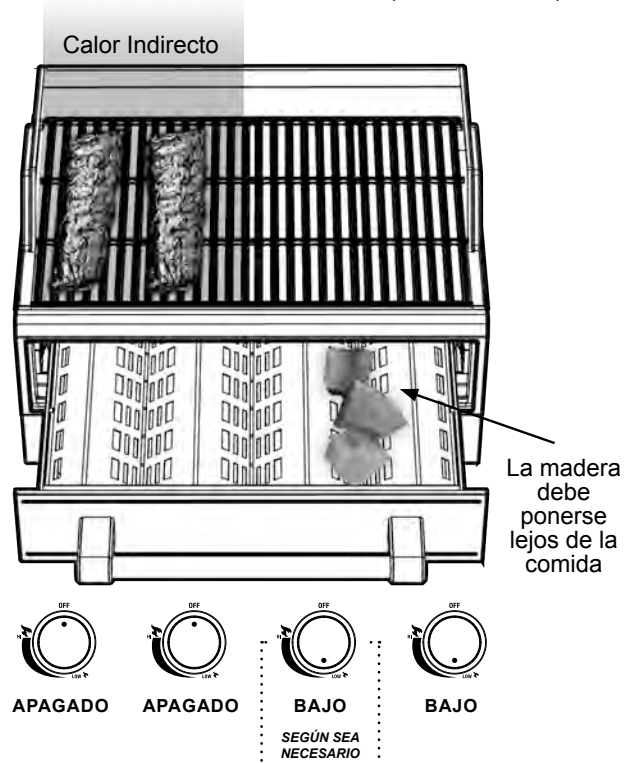
Ahumar

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).

AHUMAR (CALOR INDIRECTO) – 150 A 250°F

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






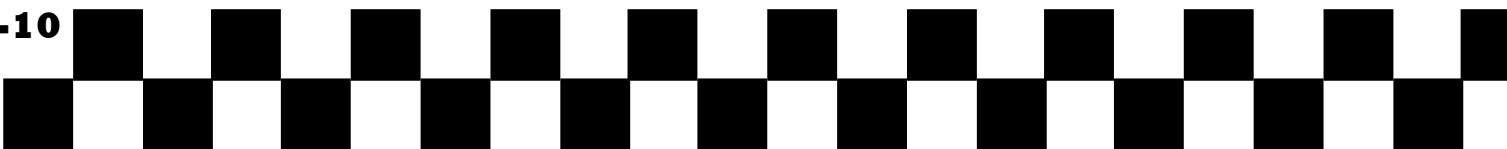


RESALTAR EL SABOR

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	✓	✓			

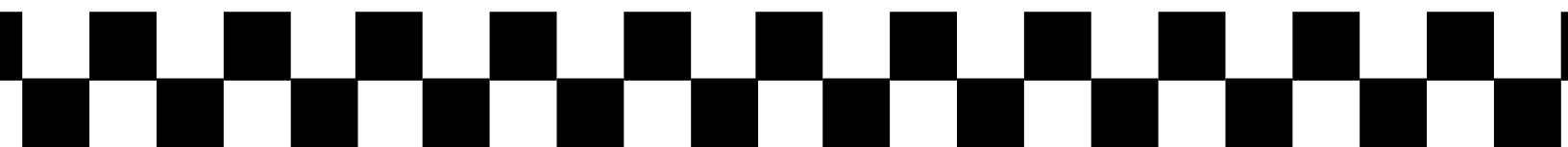


CONSEJOS DE FLAVOR PRO™

- 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.

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



RECETAS PARA LA PARRILLA

Calor Directo

El Calor directo es un método de calor alto que se usa para cocinar aquellas comidas que tardan menos de 25 minutos en cocinarse. Por lo general, esto se refiere a aquellas comidas que son relativamente pequeñas o delgadas, como bistec, chuletas, pechugas de pollo sin huesos, filetes de pescado, hamburguesas, etc.

- Usar un TERMÓMETRO DE CARNE al cocinar garantiza que las comidas estén completamente cocidas. Inserte el termómetro en la parte más gruesa de la carne, sin tocar el hueso, y espere de 1 a 1 minuto y ½ para que registre la temperatura.
- La temperatura interna para las AVES debe estar entre 170°F a 180°F o cuando la pierna se mueva fácilmente en la articulación.
- La temperatura interna de la carne debe estar a 140°F para que la carne esté bien cruda, 160°F para que esté a punto y 170°F para que esté bien cocida.

BISTEC (Y TODAS LAS CARNES):

- Para asar carnes, ponga la parrilla a fuego alto y dore cada lado por un minuto con la tapa abierta para sellar el sabor y los jugos. Posteriormente, baje el fuego a medio, cierre la tapa y cocine a la temperatura deseada.

Consejo: Vuelva a colocar la carne asada en el adobo por varios minutos antes de servir; hará que sea más sabrosa y jugosa.

PRECAUCIÓN: Hierva la marinada adicional primero para matar las bacterias que queden de la carne cruda.

ARRACHERA ADOBADA:

- Mezcle los ingredientes del adobo en un plato que no sea de metal.
- Permita que la carne repose en el adobo por no menos de 4 horas en el refrigerador.
- Soase cada lado a fuego alto por 5 minutos; la parte de adentro aún debe estar cruda.
- Corte la carne diagonalmente contra el grano en rodajas finas antes de servir.

Adobo Para Carne

½ taza de aceite de oliva

1/3 de taza de salsa de soja

¼ de taza de vinagre de vino tinto

2 cucharadas de jugo de limón

1 cucharadita de mostaza seca

1 diente de ajo picado

1 cebolla pequeña, picada

¼ de cucharadita de pimienta



CODORNIZ O PALOMAS:

- Cubra las aves con aderezo italiano (Good Seasons o Kraft Zesty) y permita que se adobe durante la noche.
- Vierta el aderezo restante y cubra con la salsa picante que prefiera. Permita que se adobe por 6 horas.
- Envuelva las aves en tocino grueso y asegúrelas con un escarbadietes.
- Póngalo a la parrilla. Siga rotando hasta que el tocino esté carbonizado.
- Ase por 20 minutos. Soase a fuego alto con la tapa abierta por 1 minuto de cada lado antes de reducir el fuego y cerrar la tapa.

BROCHETAS:

- Alterne en las brochetas cualquier combinación de carne, cebolla, tomate, pimientos verdes, champiñones, calabacín, rodajas circulares de mazorca de maíz o piña. La carne podría incluir trozos de camarones, vieiras, langosta, pollo, salchichas, cerdo, res, etc.
- Adobe la carne en el refrigerador por varias horas.
- Ase cada lado por aproximadamente 7 minutos volteando ocasionalmente mientras está sumergida en el adobo. Deje una pequeña cantidad de espacio entre los trozos para que se cocinen más rápido.
- Ase con tapa abierta. Vea la receta de adobo en la última página.

Adobo Para Brochetas:

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

- Mezcle todos los ingredientes en una cacerola y deje que hiervan.
- Permita que el adobo se enfríe antes de adobar su carne.
- Adobe la carne en la mezcla por un mínimo de 4 horas.

PERRITOS CALIENTES:

- Ase con la tapa abierta por aproximadamente 6 minutos.
- Rote cada vez que pasen unos minutos.

HAMBURGUESAS:

Vea el Adobo para carne en las páginas anteriores.

Además, puede adobar permitiendo que repose en el adobo por 1 o 2 horas a temperatura ambiente antes de cocinar, o permitir que repose en un recipiente cubierto en el refrigerador por hasta 24 horas.

- Permita que alcance la temperatura ambiente antes de cocinar.
- Mezcle las cebollas picadas, los pimientos verdes, la sal, y soase los patis de $\frac{3}{4}$ de pulgada de cada lado.
- Cocine a fuego medio con la tapa cerrada para evitar que se enciendan.
- Cocine de cada lado de 3 a 7 minutos según la temperatura deseada.
- Para prevenir E-coli, cocine la carne picada a 150°F internamente o hasta que el jugo salga limpio (libre de sangre).
- Las hamburguesas se pueden lardear con adobo al rotarlas y/o se pueden mezclar otros ingredientes con la carne picada, como la salsa o polvo de chili.

CAMARONES (pelados) y CANGREJO DE RÍO:

- Póngalos en brochetas.
- Cubra con mantequilla derretida y sal de ajo.
- Ase por 4 minutos de cada lado o hasta que estén rosados. La salsa de cóctel es opcional.

PAPAS AL HORNO:

- Frote mantequilla, envuelva en papel de aluminio y cocine a la parrilla con la tapa cerrada por 50 minutos.
- Rote después de 25 minutos (no es necesario girar si se ahúma).
- Apriéte las para verificar si están listas.

MAÍZ DULCE CON CÁSCARA:

- Recorte el exceso del extremo y remoje en agua fría con sal 1 hora antes de asar.
- Ase por 25 minutos, girando varias veces.



RECETAS PARA AHUMAR

Calor Indirecto

TIEMPOS DE AHUMADO

Alimento	Peso	Ahumado de la bandeja de agua	Temperatura en el termómetro para carnes
Asado de Carne/Pecho de Res	3 a 4 libras	1 a 1½ horas	140° crudo
Asado de Ternera, Carne de Venado	5 a 7 libras	1¾ a 2½ horas	160° a punto
Cortes Grandes de Presa	7 a 9 libras	2½ a 3½ horas	170° bien cocido
Asado de Cerdo	3 a 4 libras 5 a 8 libras	1½ a 2½ horas 2½ a 3 horas	170° 170°
Costillas de Cerdo/Res	Toda la Parrilla	1½ a 2 horas	Cuando la carne se salga del hueso
Chuletas de Cerdo	Toda la Parrilla	¾ a 1¼ horas	Cuando la carne se salga del hueso
Salchichas	Toda la Parrilla	2 a 2¾ horas	170° para salchichas frescas
Jamón, fresco	10 libras	3 a 4 horas	170°
Jamón, cocido	Todos los Tamaños	1½ a 2 horas	130°
Pollo (cortado o en trozos)	1 a 4 freidoras, cortado o dividido	1 a 1¼ hora	180° / cuando la pata se mueva fácilmente de la articulación
Pollo (entero)	1 a 4 freidoras	1¼ a 1½ hora	180° / cuando la pata se mueva fácilmente de la articulación
Pavo (sin relleno)	8 a 12 libras	1¾ a 2½ horas	180° / cuando la pata se mueva fácilmente de la articulación
Pescado, entero	Toda la Parrilla	½ a ¾ hora	Cuando se desarme con un tenedor
Pescado, en filetes, rodajas	Toda la Parrilla	¼ a ½ hora	Cuando se desarme con un tenedor
Pato	3 a 5 libras	1 a 1¾ hora	180° / cuando la pata se mueva fácilmente de la articulación
Aves de presa pequeñas	Toda la Parrilla	¾ a 1 hora	180° / cuando la pata se mueva fácilmente de la articulación

La bandeja no está incluida. AHÚME COCINANDO LENTAMENTE.

1. Coloque la bandeja de agua en el medio de la parrilla.
2. Encienda la hornilla que esté más a la izquierda o más a la derecha, la que servirá como fuente de calor.
3. Coloque combustibles sólidos en el espacio del Cajón de sabor debajo de esa hornilla.
4. Ponga la carne en el lado opuesto de su fuente de calor.

Consejo: Al cocinar por más de 4 horas o cuando no pueda escuchar que el agua hierve a fuego lento, verifique el nivel del agua. Agregue agua cuando sea necesario.

PAVO AHUMADO:

- Vacíe el espacio contenedor, enjuague y seque con una toalla de papel.
- Meta las puntas de las alas debajo de la espalda y ate las patas juntas.
- Póngalo en el centro de la rejilla para cocinar directamente encima de la bandeja de goteo de aluminio que tiene agua.
- Ahúme por 12 minutos por libra. Si está relleno, permita varios minutos adicionales por libra para permitir la expansión.
- Use un termómetro para carne para obtener mejores resultados (190°F interno).

JAMÓN AL HORNO AHUMADO:

Puede ahumar jamón enlatado completamente cocido o jamón entero o ahumado y curado, pata o una porción de culata.

Glaseado

1 taza de azúcar morena clara, bien apretada

½ taza de jugo de naranja

½ taza de miel de abeja

- Combine el azúcar, jugo y miel. Permita que el glaseado repose por al menos 4 horas.
- Quite la corteza y corte la grasa de forma diagonal para dar un efecto de diamante.
- Inserte un diente entero en el centro de cada diamante.
- Ponga el jamón con la grasa hacia arriba en el centro de la rejilla para cocinar. Cierra la tapa.
- Se sugiere cocinar por aproximadamente 9 minutos por libra para jamones completamente cocidos. El jamón ahumado o curado, que no esté completamente cocido, debe cocinarse a una temperatura interna de 160°F.
- Lardee con glaseado para jamón unas 3 o 4 veces durante los últimos 30 minutos de cocción.
- Adorne con rodajas de piña unos 15 minutos antes de que se acabe el tiempo de cocción.

PERRITOS CALIENTES RELLENOS AHUMADOS:

- Corte las salchichas a lo largo, a ¼ de pulgada de cada extremo.
- Rellene las salchichas con queso y salsa de pepinillos y envuelva en tocino.
- Coloque sobre la rejilla para cocinar sobre la bandeja de goteo y ahúme por 15 a 20 minutos o hasta que el tocino esté crujiente.

TROZOS Y MITADES DE POLLO AHUMADOS:

- Enjuague los trozos en agua fría y séquelos con toallas de papel.
- Pincele cada trozo con aceite de oliva y sazone al gusto con sal y pimienta.
- Dore los trozos directamente sobre las brasas con la tapa abierta y ase a fuego alto o medio por varios minutos.
- Posteriormente, coloque las piezas en la rejilla para cocinar en un área para cocinar indirecta.
- Cocine con la tapa cerrada con la parrilla a fuego lento por 55 a 60 minutos o hasta que esté listo. No use aceite de oliva o sal y pimienta si usa adobo.

CARNE DE VENADO AHUMADA CON TOCINO:

Adobo para carne de venado:

1 taza de vinagre balsámico o de vino tinto

1 taza de aceite de oliva

2 onzas de Worcestershire

½ onza de Tabasco

2 cucharadas de sal condimentada

1 a 2 jalapeños picados

3 onzas de salsa de soja



Adobo Para Tocino (para la receta de carne de venado ahumada con tocino)

2 onzas de vinagre de vino tinto

2 onzas de Worcestershire

4 raciones de Tabasco

- Ponga la pata de venado en un recipiente y permita que se adobe por 2 a 4 días, rotándola diariamente. Deje adobar el tocino durante la noche.
- Quite la pata del refrigerador al menos una hora antes de cocinar.
- Sazone generosamente con sal condimentada y pimienta negra molida gruesa.
- Envuelva 1 libra de tocino sobre la parte superior de la pata y ahúme por 20 a 25 minutos por libra, o hasta que esté tierna. No cocine de más.

CAMARONES Y CANGREJO DE RÍO AHUMADOS:

- En una bandeja de aluminio, mezcle $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla, dos dientes de ajo triturado, Tabasco, pimienta verde en rodajas, 1 cucharada de cebolla picada, 1 cucharada de sal y 1 cucharada de jugo de un limón.
- Agregue los camarones y/o los cangrejos de río y ahúme por 45 minutos.

VERDURAS AHUMADAS:

- Nabos, papas, zanahorias, oca, champiñones, cebollas peladas, calabacín, calabaza, etc.
- Colocar en una bandeja, cubrir con agua y cocinar por varias horas mientras se cocina la carne. O ponga las verduras en la parrilla y ahúme por 50 minutos; pueden estar envueltas en papel de aluminio o no.

PESCADO AHUMADO:

- Adobe en salmuera ($\frac{1}{4}$ de taza disuelta en 1 cuarto de galón de agua) o adobe el pescado en 1 taza de vino blanco, 1 taza de salsa de soja mezclada con 1 taza de jugo de limón.
- Adobe durante la noche en un plato cubierto en el refrigerador.
- Permita que la rejilla se airee 20 minutos antes de colocar en la parrilla rociada con Pam.
- Ahúme por 25 minutos.

COSTILLAS AHUMADAS:

- Elimine la capa dura de la piel en la parte trasera.
- Frote condimento sobre todas las superficies.
- Ponga las costillas en el área para cocinar indirecta y ahúme por aproximadamente 1 hora y $\frac{1}{2}$ o hasta que la carne se separe del hueso.
- Lardee con salsa de barbacoa durante los últimos 30 minutos.

ADOBO PARA POLLO:

Combine

- ½ taza de salsa de soja
- ¼ de taza de aceite de oliva
- ¼ de taza de vinagre de vino tinto
- 1 cucharadita de orégano
- ½ cucharadita de albahaca dulce
- ½ cucharadita de ajo en polvo con perejil
- ¼ de cucharadita de pimienta

- Vierta sobre los trozos de pollo en un plato que no sea de metal
- Cubra y refrigere durante la noche, volteando ocasionalmente. Use el adobo para lardear el pollo mientras lo cocina.

ADOBO PARA CARNE: (Para bistecs, chuletas y hamburguesas)

Combine

- ¼ de taza de salsa de soja
- 2 cebollas grandes picadas en trozos grandes
- 2 dientes de ajo (cortados por la mitad)

- Combine los ingredientes en una licuadora eléctrica, cubra y procese a alta velocidad por 1 minuto o hasta que la mezcla esté muy suave.
- Agregue ¼ de taza de jugo de carne (Kitchen Bouquet y Gravy Master) y 2 cucharaditas de condimento Beau Monde (o sustituya 1 cucharadita de MSG y 1 cucharadita de sal condimentada).
- Permita que la carne repose en el adobo a temperatura ambiente por 2 horas o refrigere hasta 24 horas en un plato cubierto.
- Permita que la carne alcance la temperatura ambiente antes de cocinar.

ADOBO PARA BROCHETAS:

Combine

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

- Mezcle los ingredientes y hierva.
- Adobe la carne en la mezcla por un mínimo de 4 horas.

ACCESORIOS



Cubierta a la Medida

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



Cobertor para el tanque

Resistente a la intemperie
Velcro de nylon
Elástico en la parte
superior e inferior
Cobertor solamente
El tanque no viene incluido



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



Delantal

Lavable a Máquina
Dos Bolsillos Delanteros
Tiras Ajustables



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



Condimento original para todo tipo de barbacoas

Acompaña bien todo tipo de carnes
y pescados

**Para obtener precios o hacer un pedido de
accesorios, visite:**

www.CharGriller.com

o

LLAME AL: 912-638-4724



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

