



MANUAL DEL USUARIO



Parrilla de Carbón Modelo No. 2123 Wrangler



Keep your receipt with this manual for Warranty.

LISTA DE PIEZAS Y HERRAMIENTAS NECESARIAS

(Herramientas No incluidas)

Pinza

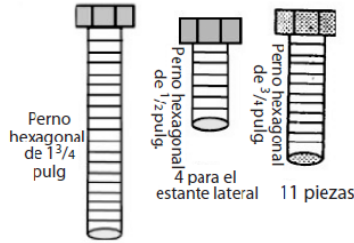


y llave para tuercas de 7/16 pulg.



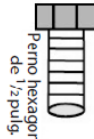
**PIEZAS
UTILIZADAS
CON SU PARRILLA
CHAR-GRILLER**

Nota: la bolsa de las piezas puede contener piezas adicionales.



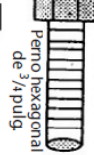
Perno hexagonal de 1 3/4 pulg

12 piezas



Perno hexagonal de 1/2 pulg.

4 para el estante lateral



Perno hexagonal de 3/4 pulg.

11 piezas

Pasador de chaveta

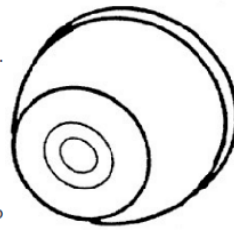


4 piezas



Deposita Afiliado

2 piezas



Tapas a presión para ruedas

2 piezas para las ruedas

Tuerca hexagonal de 1/4 pulg.



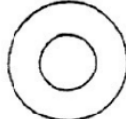
29 piezas

Arandela de seguridad



3 piezas

Arandela de 1/4 pulg.



2 piezas para el círculo del regulador de tiro



Perno hexagonal de 2 pulg.

2 piezas

Partes Descripciones

- 1 PARRILLA FÁCIL DE VACIAR
- 3 PARRILLA DE COCCIÓN
- 1 CUERPO DE LA PARRILLA
- 1 MEDIDOR DE CALOR
- 1 MANIJA DELANTERA DE MADERA
- 1 CHIMENEA Y REGULADOR DE TIRO
- 2 PATAS (CORTAS)
- 2 PATAS (LARGAS)
- 1 TRAVESAÑO
- 2 RUEDAS
- 1 EJE
- 1 ESTANTE DELANTERO
- 2 SOPORTES COLGANTES (PARA LA PARRILLA)
- 2 PUNTALES DE LAS PATAS
- 1 ESTANTE LATERAL
- 1 REJILLA PARA CALENTAR
- 1 CIRCULO DEL REGULADOR DE TIRO

NO SE ACEPTAN DEVOLUCIONES DE PARRILLAS

¡ESPERE! ¡LLAME PRIMERO A !



NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.

LLAME AL (912) 638-4724. Este producto ha sido fabricado según las más altas normas de calidad. Llámenos si tiene alguna pregunta que no figure en estas instrucciones o para obtener información sobre el servicio técnico.

Tener un número de serie de su parrilla (que se encuentra en la parte posterior de la caja de la parrilla o en la pierna) cuando se llama.

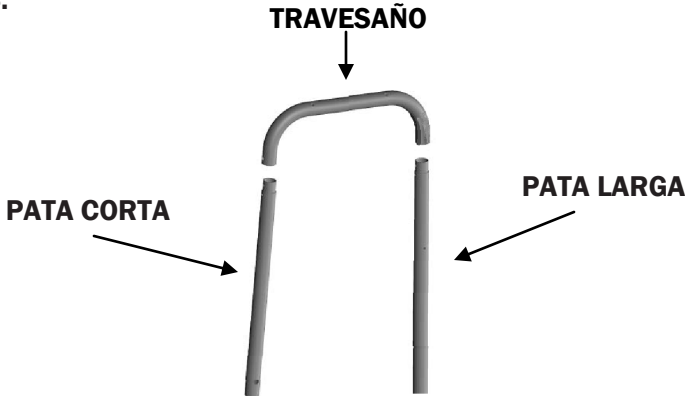
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

Lea todas las instrucciones y advertencias de seguridad detenidamente antes de ensamblar y utilizar su parrilla.

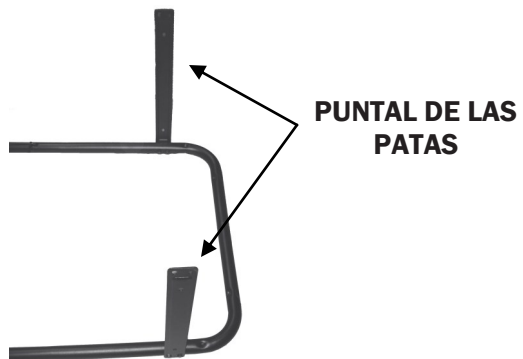
CONSEJO IMPORTANTE: NO AJUSTE NINGUNA TUERCA NI PERNO HASTA QUE LA PARRILLA ESTE TOTALMENTE ENSAMBLADA.

1. Se necesitan 2 personas para el ensamblado. Busque a otra persona para que lo ayude. Para un ensamblado más fácil, utilice un **MARTILLO, PINZAS** y una **LLAVE PARA TUERCAS DE 7/16 pulg.** **NOTA: No ajuste ningún tornillo a menos que así se le indique. El ajustar demasiado pronto puede hacer que las piezas no encajen. Todas las tuercas hexagonales deben ir en el interior de la parrilla a menos que se indique lo contrario.** Desembale todo el contenido sobre un lugar acolchado y bien despejado.

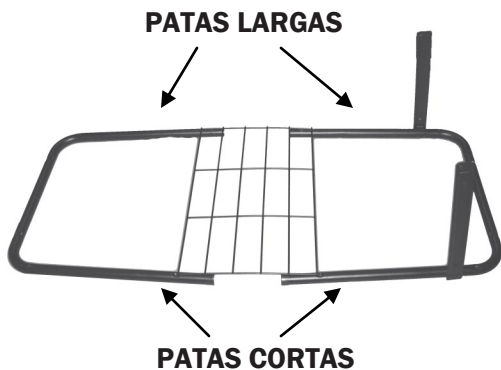
2. Introduzca una **PATA LARGA** y **PATA CORTA** en . Repita este paso con las otras **PATAS**.



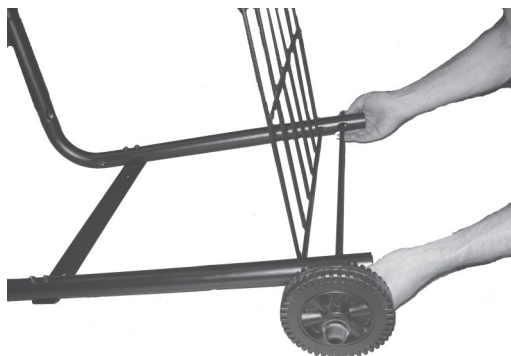
3. Coloque los **PUNTALES DE LAS PATAS** en la parte exterior de uno de los ensamblados de la **PATA CORTA y LARGA**. Utilice dos pernos hexagonales de 1 3/4 pulg. y tuercas para cada **PUNTAL DE LAS PATAS** pero ajústelos sólo con los dedos.



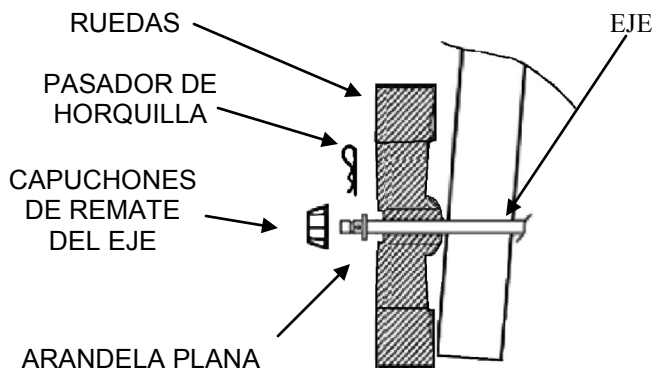
4. Introduzca las cuatro esquinas del **ESTANTE DE ALAMBRE INFERIOR** en los cuatro orificios ubicados cerca de la parte inferior interna de las cuatro **PATAS**. Ver Luego, gire las **PATAS** hacia arriba hasta que estén en posición vertical. Importante: Compruebe que las dos patas largas estén del mismo lado.



5. Coloque el otro extremo de los **PUNTALES DE LAS PATAS** en las patas correspondientes utilizando pernos hexagonales de 1 3/4 pulg. y tuercas pero ajústelos solo con los dedos. Ver



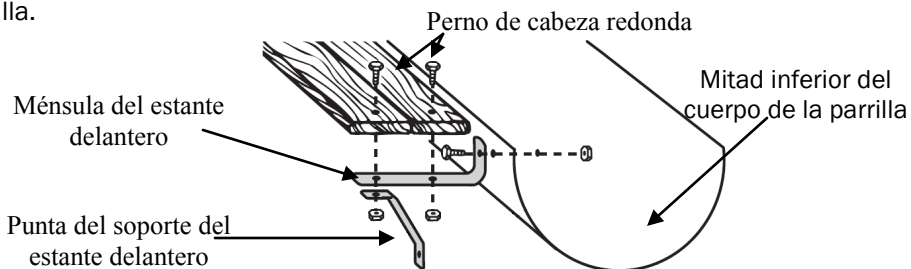
6. Inserte el **EJE** pasándolo a través de las **PATAS CORTAS** y de la **BASE**. Deslice las **RUEDAS** en el **EJE** y use un martillo para colocar los **CAPUCHONES DE REMATE DEL EJE** en cada extremo para afianzar las **RUEDAS**.



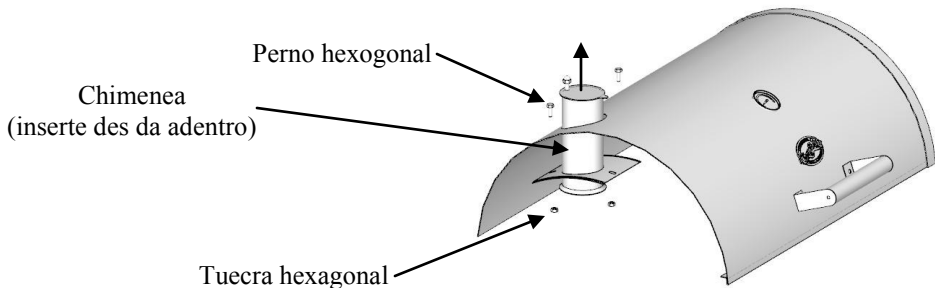
7. Coloque el **CARRITO/ENSAMBLADO DE LAS PATAS** en posición vertical. Sujete la mitad inferior del **CUERPO** al **CARRITO/ENSAMBLADO DE LAS PATAS** con 4 pernos hexagonales de 1 3/4 pulg. (compruebe que el regulador de tiro esté del lado de las ruedas). Hay dos orificios en la parte delantera y dos en la parte trasera del **CUERPO** de la parrilla.



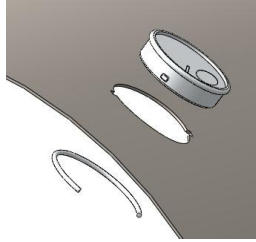
8. Sujete dos (2) **MENSULAS DE 8 pulg. DE EL ESTANTE DELANTERO** en el borde frontal de la **MITAD INFERIOR** del cuerpo de la parrilla con dos (2) pernos hexagonales de 3/4 pulg. y tuercas (las tuercas van en el interior de la parrilla). Coloque las **TABLILLAS LARGAS DE MADERA** sobre las **MÉNSULAS DEL ESTANTE DELANTERO** y al mismo tiempo sujete los **PUNTALES DE LOS SOPORTES DEL ESTANTE DELANTERO** en la parte de abajo de los orificios exteriores de las **MÉNSULAS DEL ESTANTE DELANTERO** con cuatro (4) tornillos de cabeza redonda de 1 pulg. Y tuercas. Fije el otro extremo de los puntales de los soportes a la parrilla.



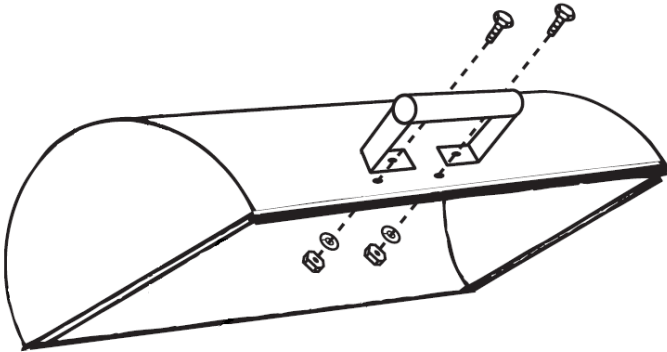
9. Introduzca la **CHIMENEA** a través del orificio desde la parte **INTERIOR** de la **CUBIERTA** hacia arriba. Sujete con dos (2) pernos hexagonales de 3/4 pulg. con las tuercas en la parte interior. Nota: No es necesario retirar el regulador de tiro de la chimenea.



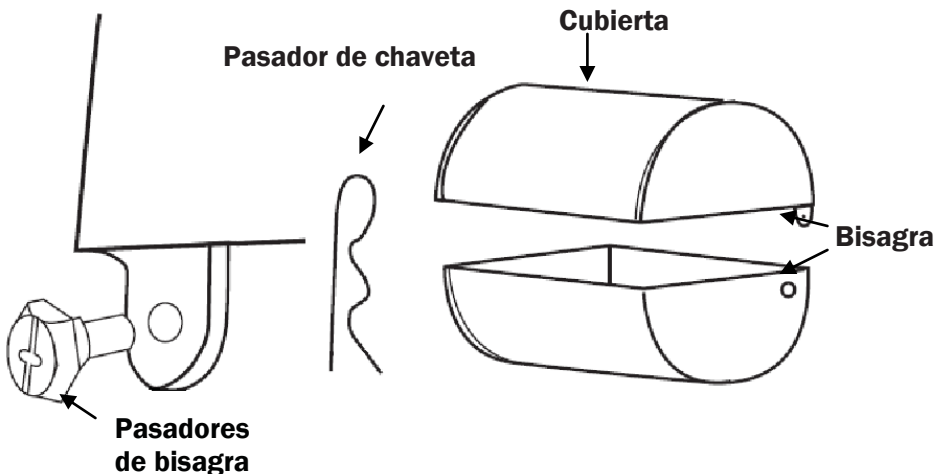
10. Introduzca el **MEDIDOR DE CALOR** a través del orificio de la cubierta (desde afuera) y empuje el **ANILLO PARTIDO** desde el interior de la cubierta sobre las lengüetas de los laterals del **MEDIDOR DE CALOR**.



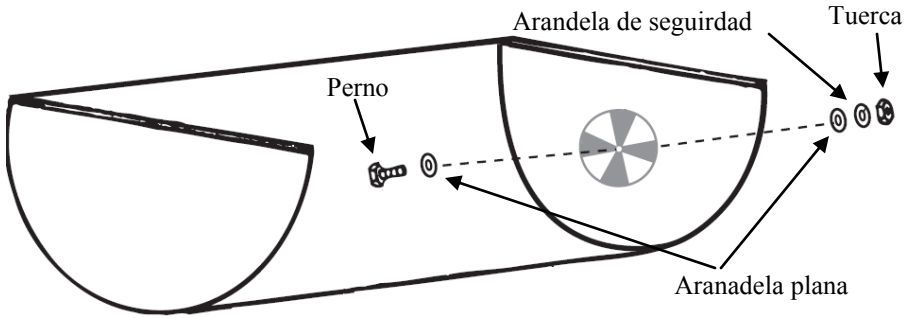
11. Fije la **MANIJA DE MADERA DE LA CUBIERTA** en el centro de la **CUBIERTA** con dos (2) pernos hexagonales de 3/4 pulg., arandelas de seguridad y tuercas hexagonales.



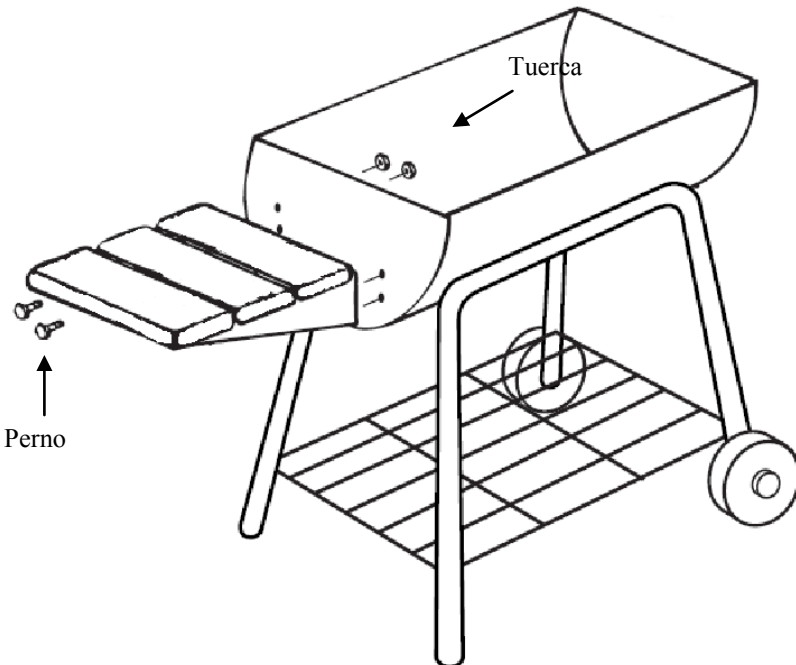
12. Coloque la **CUBIERTA**, en **POSICION CERRADA**, sobre la mitad inferior del cuerpo de la parrilla. Alinee los orificios para la bisagra e introduzca los pasadores de bisagra. Para esto, es posible que sea necesario levantar la parte trasera de la cubierta. Luego, abra cuidadosamente la cubierta, asegurándose de no dejar que se caigan los pasadores de bisagra introduzca los pasadores de chaveta por los pasadores de bisagra.



13. Fije el **CÍRCULO DEL REGULADOR DE TIRO** en el interior de la mitad inferior del cuerpo de la parrilla con un perno hexagonal de 3/4 pulg. El perno pasa a través de la arandela plana, del círculo del regulador de tiro, del cuerpo de la parrilla, de otra arandela plana, de una arandela de seguridad y finalmente, se acopla a la tuerca hexagonal. La lengüeta pequeña sobre el círculo del regulador de tiro debe sobresalir hacia fuera.



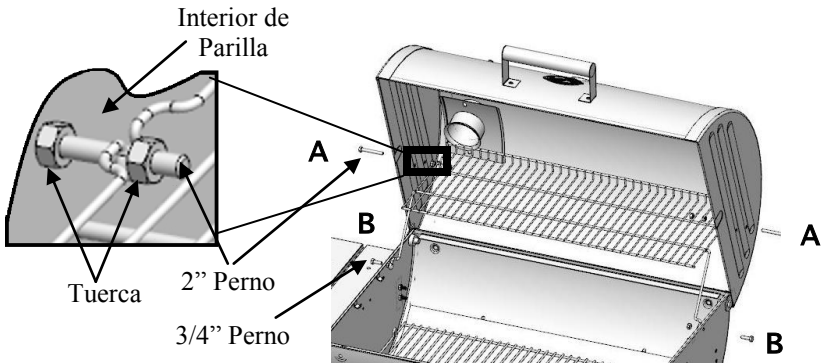
14. Sujete las **DEL ESTANTE LATERAL** en los cuatro (4) orificios ubicados en el lado izquierdo de la parrilla con pernos hexagonales de 1/2 pulg. y tuercas.



15. COMO COLOCAR LOS PERNOS DE PIVOTE DE LAS REJILLAS PARA CALENTAR: e n c a d a EXTREMO d e l a CUBIERTA, justo detrás del centro, introduzca uno (1) de los PERNOS HEXAGONALES de 2 pulg. (son 2) (desde afuera hacia adentro) en los orificios (A) con las TUERCAS HEXAGONALES en el lado interno de la CUBIERTA.

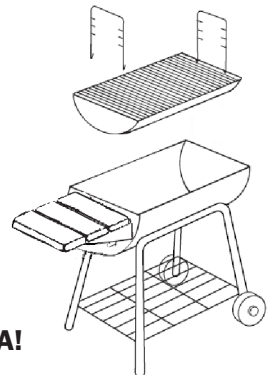
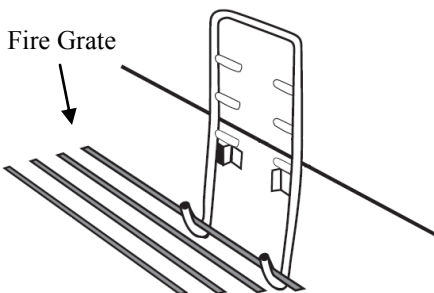
En cada EXTREMO del CUERPO INFERIOR DE LA PARRILLA, a 4 pulg. de la esquina de la parte posterior, introduzca uno (1) de los PERNOS HEXAGONALES de 3/4 pulg. (son 2) (desde afuera hacia adentro) en los orificios (B) con las T U E R C A S HEXAGONALES que van en el interior del CUERPO DE LA PARRILLA.

No instale la REJILLA PARA CALENTAR hasta que haya ajustado l o s c u a t r o P E R N O S DE PIVOTE DE LA REJILLA PARA CALENTAR. COLOQUE LOS (4) ORIFICIOS DE LOS AROS DE ALAMBRE DE LA REJILLA PARA CALENTAR, ubicados en los LATERALES de la REJILLA PARA CALENTAR y en las PATAS DE ALAMBRE, sobre los cuatro (4) PERNOS DE PIVOTE en la CUBIERTA y en el CUERPO DE LA PARRILLA. Fije primero el lado izquierdo. Consejo: Puede doblar la PATA DE ALAMBRE



16. Ajuste todas las tuercas y los pernos.

17. Coloque la **PARRILLA**, con los **SOPORTES COLGANTES REGULABLES**, en la **MITAD INFERIOR** del cuerpo de la parrilla. Instale las PARRILLAS de cocción.



¡FELICITACIONES, LA PARRILLA ESTA ENSAMBLADA!

PREPARACION DE LA PARRILLA E INSTRUCCIONES DE USO

NOTA: NO SE ACEPTAN DEVOLUCIONES DE PARRILLAS USADAS
Lea todas las instrucciones y advertencias detenidamente
antes de ensamblar y utilizar su parrilla.

1. Cure la PARRILLA antes de utilizarla por primera vez para proteger el acabado exterior e interior y para evitar que sus primeras comidas tengan sabores poco naturales. (A) Aplique sobre TODAS LAS SUPERFICIES INTERIORES (incluso sobre las PARRILLAS, las REJILLAS y el INTERIOR del BARRIL) una ligera capa de aceite vegetal (el aceite vegetal en aerosol es más fácil de aplicar pero no lo utilice cerca de las brasas o el fuego). (B) Encienda un fuego medio sobre la parrilla. (C) Cuando las brasas se conviertan en cenizas, espárzalas, vuelva a colocar las parrillas de cocción, cierre la tapa y caliente aproximadamente a 250° F durante dos horas. Aplique otra capa sobre las PARRILLAS y continúe calentándolas aproximadamente a 200° F durante dos horas. Puede revestir ligeramente el exterior de la parrilla (mientras esté tibia) con aceite vegetal. Esto extenderá la vida del acabado, al igual que cuando encera u carro. Entonces su PARRILLA estará lista para usar. **NOTA: Goteará mucho aceite de su parrilla durante este proceso y durante varios usos pero el goteo irá disminuyendo con el tiempo. NUNCA EXCEDA LOS 400° PORQUE ESTO DAÑARA EL ACABADO Y HARA QUE SE OXIDE. LA PINTURA NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA Y NECESITARA UN RETOQUE. ESTA UNIDAD NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA CONTRA LA OXIDACION.**
2. Para ENCENDER EL FUEGO – apile 50-60 briquetas en forma de pirámide y empape con el líquido combustible (NO USE GASOLINA). Encienda el carbón en varios lugares, cierre la tapa cuando las briquetas se convierten en cenizas o la mitad esté gris, extiéndalas y comience a cocinar. Si un extremo se quema más rápido, utilice las pinzas para mover el carbón de un extremo a otro para que el calor sea parejo. **SIEMPRE SIGA LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE LOS FABRICANTES DEL LIQUIDO COMBUSTIBLE Y DEL CARBON. UTILICE SOLO AL AIRE LIBRE SOBRE UNA SUPERFICIE NO COMBUSTIBLE A UNA DISTANCIA DE 15 PIES DE MATERIALES DE MADERA O COMBUSTIBLES.**
3. Controle el calor con la cantidad y tipo de COMBUSTIBLE, REGULADOR DE TIRO DOBLE y PARRILLA REGULABLE. Ajuste un extremo de la PARRILLA a la vez. La madera produce más calor que el carbón. A mayor circulación de aire, más calor.
4. Para evitar llamaradas, cocine con la tapa en posición baja. Agregue virutas de madera empapadas con agua para obtener un sabor ahumado.
5. Sugerencia: atornille unos ganchos semicirculares de 3/4 pulg. (no incluidos) en la parte delantera de la repisa de madera para colgar utensilios de cocina.
6. El consumo del carbón puede oxidar la parrilla. Las cenizas que se dejan sobre el fondo por mucho tiempo mantienen la humedad y oxidan el acero de cualquier grosor. Esta parrilla está hecha de acero y hierro fundido y **SE OXIDARA SI NO SE LA CUIDA ADECUADAMENTE.**
7. No utilice carbón de combustión automática porque dará un sabor poco natural. Queme todo el líquido combustible antes de cerrar la tapa. Luego de usar la parrilla, aplique una capa de aceite vegetal sobre las parrillas interiores y las superficies de metal mientras esté tibia para reducir la oxidación. En la parte EXTERIOR, retire el óxido con un cepillo de alambre y retoque con una pintura para altas temperaturas, la cual está disponible en la mayoría de las ferreterías/negocios de venta de accesorios para automóviles.
8. Puede colocar una lata de café en el estante inferior debajo del orificio de la parrilla para juntar los líquidos que goteen.
9. El MEDIDOR DE CALOR puede atraer humedad que se evaporará durante la cocción. El medidor se puede calibrar en el horno.
10. Puede rellenar los orificios no deseados con tuercas y pernos (no incluidos).

RECETAS PARA ASADOS

FILETES (Y TODAS LAS CARNES): Cocine la comida directamente sobre el calor. Por lo general, para asar carnes, encienda la llama a la posición HI (caliente) y cocine por un minuto cada lado con la tapa abierta para sellar el sabor y los jugos. Luego baje a fuego mediano/lento con la tapa cerrada y cocine al gusto deseado. Controle el fuego con los reguladores de tiro dobles y las rejillas ajustables.

UNA MEJOR BARBACOA: Coloque la carne asada de nuevo en la marinada por varios minutos antes de servirla – va a adquirir más sabor y jugo. **PRECAUCIÓN:** Hierva la marinada extra para eliminar la bacteria remanente de la carne cruda. Consejo: El cocinar con un **TERMÓMETRO PARA CARNE** garantiza que el alimento quede totalmente cocido. Inserte en la parte más gruesa sin tocar el hueso y deje cinco minutos para que arroje una lectura adecuada. Las temperaturas internas para **AVES** deben ser de 170° F (77° C) a 180° F (82° C) y la carne debe estar a 140° F (60° C) para termino rojo, 160° F (71° C) para termino medio y 170° F (77° C) para bien cocido.

FILETE DE ARRACHERA MARINADA: Mezcle los ingredientes en un plato no metálico. Deje el filete adobando por no menos 4 horas en el refrigerador. Cocine cada lado por 5 minutos, pero el centro debe permanecer rojo. Haga el corte del filete en diagonal a contrapelo para rebanadas delgadas antes de servirlo. Ase en posición high (caliente) con la tapa abierta o cerrada.

MARINADA: ½ taza de aceite vegetal o de oliva, 1/3 de taza de salsa de soya, ¼ de taza de vinagre de vino tinto, 2 cucharaditas de sumo de limón, 1 cucharadita de mostaza seca, 1 diente de ajo desmenuzado, 1 cebolla pequeña desmenuzada, ¼ de cucharadita de pimienta.

Codorniz o palomas: Cubra las aves en aliño italiano (Good Seasons o Kraft Zesty), adobe durante toda la noche, vierta el aliño y cubra con Texas Pete Hot Sauce por 6 horas. Envuelva las aves con tocino grueso y sujételo con un palillo de dientes. *Colóquelo sobre la parrilla – déle vuelta hasta que el tocino quede negro. Ase por 20 minutos. Queme con la tapa abierta y en posición “high” (caliente) por 1 minuto en cada lado antes de bajar la rejilla y cerrar la tapa.

PINCHOS: Alterne en los pinchos cualquier combinación de carne, cebolla, tomate, pimiento verde, hongos, calabacín, rodajas de mazorca de maíz o piña. La carne podría ser trozos de camarones, vieiras, langosta, pollo, salchicha, cerdo, res, etc. Marine la carne en el refrigerador durante varias horas. Ase cada lado aproximadamente 7 minutos dando vuelta ocasionalmente mientras humedece con la marinada. Deje un pequeño espacio entre las piezas para que se cocinen más rápidamente. Ase con la tapa hacia arriba y la rejilla del fogón en la posición más baja. Vea la receta de la marinada en la última página.

MARINADA PARA PINCHOS: Mezcle 1 taza de salsa de soya, 1/2 taza de azúcar moscabada, 1/2 taza de vinagre, 1/2 taza de jugo de piña, 2 cucharaditas de sal, 1/2 cucharadita de ajo en polvo y haga hervir. Marine la carne de res en la mezcla un mínimo de 4 horas.

PERROS CALIENTES: Ase con la tapa hacia arriba y la rejilla del fogón en la posición alta (caliente) durante aproximadamente 6 minutos, dando vuelta cada pocos minutos.

HAMBURGUESAS: Mezcle cebollas picadas. Pimientos verdes, sal, ase las hamburguesas de 3/4 de pulgada (1,9 cm de cada lado con la rejilla del fogón en la posición alta durante unos minutos. Baje la rejilla del fogón a la posición media y ase con la tapa hacia abajo para evitar las llamaradas. Cocine cada lado de 3 a 7 minutos de acuerdo con el grado de cocción que desee. Cocine la carne molida a 150 internamente (65,6°C) o hasta que el jugo salga transparente (sin sangre) para prevenir la infección por E-coli. Las hamburguesas pueden humedecerse con la marinada cuando les dé vuelta y/o pueden mezclarse otros ingredientes con la carne molida tales como salsa o polvo de chile o puede marinar permitiendo que permanezca en la marinada durante 1 o 2 horas a la temperatura ambiente antes de cocinar, o deje reposar en el plato tapado en el refrigerador hasta 24 horas. Deje a temperatura ambiente antes de cocinar. Vea la receta de la marinada para carne en la página 9.

CAMARONES (pelados) y cangrejos: Coloque en los pinchos, barnice con mantequilla derretida y sal de ajo. Ase 4 minutos de cada lado hasta que estén rosados. Salsa de cóctel opcional.

PAPAS ASADAS: Frote con mantequilla, envuelva en aluminio y cocine en la parrilla con la tapa hacia abajo durante 50 minutos. Dé vuelta a los 25 minutos (no necesita dar vuelta si son ahumadas). Pellizque para comprobar si el grado de cocción es adecuado.

MAÍZ DULCE EN HOJA: Recorte el exceso de pelusa del extremo y remoje en agua fría salada durante 1 hora antes de asar. Ase 25 minutos – dando vuelta varias veces.

MAÍZ DULCE ENVUELTO EN ALUMINIO: Quite las hojas y lave. Frote con mantequilla y sazone con sal y pimienta. Envuelva cada mazorca en aluminio y ase durante 30 minutos dando vuelta varias veces (no es necesario dar vuelta si son ahumadas).

VEGETALES ASADOS: Rebane a un espesor de 1/4 de pulgada (6,3 mm) y remoje en aceite de oliva antes de asar para evitar que se quemen. Ase durante 9 minutos de cada lado.

RECETAS PARA AHUMAR (BANDEJA PARA EL AGUA)

Método indirecto

La bandeja no está incluida. Se recomienda una panera desechable.

AHUMAR COCINANDO LENTAMENTE (Ver los tiempos de ahumado en el cuadro de la página 10)

1) Coloque la bandeja para el agua (grasera) en el lado izquierdo de la parrilla. **2)** Coloque el carbón caliente en el lado derecho (en el extremo del regulador de tiro) de la parrilla. de la cesta para el carbón ayuda a mantener el carbón en un lado. **3)** Coloque la carne por encima de la bandeja con agua. **4)** Coloque la parrilla en posición baja. **5)** Cierre la tapa y controle el calor con los reguladores de tiro y la parrilla regulable. Si desea sellar ciertos alimentos antes de ahumarlos, coloque la carne directamente sobre el carbón con la TAPA abierta y la PARRILLA en posición alta (caliente) durante varios minutos. Para obtener más sabor, agréguele al fuego astillas húmedas y agregue una parte de la marinada, cerveza o vino a 3 partes de agua en la grasera. SI ABRE LA CAMARA DE AHUMADO, EL TIEMPO DE COCCION SERA MAS PROLONGADO. Cocinar con un termómetro para carnes garantiza que la comida esté bien cocida. Inserte el termómetro en la parte más gruesa sin tocar el hueso, deje cinco minutos para que tome la temperatura. La temperatura interna de las aves debe ser de 170° a 180° o cuando las patas se mueven fácilmente en las articulaciones. La carne se debe cocinar a una temperatura interna de 140° para la carne poco cocida, 160° para la carne medianamente cocida y 170° para la carne bien cocida. COMO AGREGAR MAS AGUA - Verifique el nivel de agua cuando cocine durante más de 4 horas o cuando no pueda oír el agua en ebullición. Agregue agua moviendo la carne y vertiendo agua en la BANDEJA PARA EL AGUA a través de la PARRILLA. SI EL HUMO ES BLANCO, EL FUEGO ES EL ADECUADO. SI EL HUMO ES NEGRO, AGREGUE MAS CORRIENTE DE AIRE.

PAVO AHUMADO – Limpie la cavidad, enjuague y seque dando golpecitos con una toalla de papel, coloque las puntas de las alas debajo del lomo y ate las patas. Colóquelo en el centro de la parrilla directamente sobre la grasera cubierta con papel de aluminio y con agua. Ahúme durante 12 minutos por libra. En caso que el pavo esté relleno, ahúme varios minutos más por libra para que el relleno se expanda. Utilice un termómetro para carnes para obtener mejores resultados (temperatura interna de 190°).

JAMON AHUMADO AL HORNO – Jamón enlatado completamente cocido o jamón entero crudo o ahumado o una porción de la pata o nalga. Coloque la parrilla en posición baja y la grasera debajo de la carne. Retire la corteza y marque la grasa haciendo cortes en forma de diamantes. Inserte un clavo de olor entero en el centro de cada diamante. Coloque el jamón con la grasa hacia arriba en el centro de la parrilla directamente sobre la grasera. Cierre la tapa. El tiempo sugerido para el jamón bien cocido es de 9 minutos por libra. El jamón ahumado o crudo que no esté bien cocido debe cocinarse a una temperatura interna de 160°. Adobe con glaseado para jamón 3 ó 4 veces durante los últimos 30 minutos de cocción. Decore con aros de piña aproximadamente 15 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

GLASEADO PARA EL JAMON – 1 taza bien colmada de azúcar negro liviano, 1/2 taza de jugo de naranja, 1/2 taza de miel. Combine todos los ingredientes. Deje reposar la marinada durante al menos 4 horas.

PERROS CALIENTES RELLENOS AHUMADOS – Haga un corte a lo largo de las salchichas, 1/4 de pulgada de cada extremo. Rellene las salchichas con queso y condimentos y envuélvalas con tocino. Coloque en la parrilla sobre la grasera y ahúme durante 15 a 20 minutos o hasta que el tocino esté crujiente.

PRESAS Y MITADES DE POLLO AHUMADAS – Enjuague los trozos con agua fría y seque con toallas de papel dando golpecitos. Unte cada trozo con aceite vegetal y condimento con sal y pimienta a gusto. Dore las presas durante varios minutos directamente sobre el carbón con la tapa abierta y la parrilla en posición alta o media. Luego, coloque las presas en la parrilla directamente sobre la grasera. Con la parrilla en posición baja, cocine con la tapa baja durante 55 a 60 minutos o hasta que estén bien cocidas. No utilice aceite de vegetal o sal pimenta si ya está usando una marinada.

CARNE DE VENADO AHUMADA: Coloque la pata del venado en un recipiente o en una "bolsa resistente" y deje marinar durante 2 ó 4 días, girándola diariamente. Marine el tocino en su marinada durante la noche. Retire la carne del refrigerador al menos una hora antes de cocinarla. Condimente con abundante sal y pimienta negra molida gruesa. Coloque 1 libra de tocino sobre la parte superior de la carne y ahúme durante 20/25 minutos por libra o hasta que esté tierna. No cocine demasiado.

MARINADA PARA EL VENADO: 1 taza de vinagre balsámico o de vino, 1 taza de aceite de oliva, 2 onzas de salsa inglesa, 1/2 onza de Tabasco, 2 cucharaditas de Season All, 1 ó 2 ajíes jalapeños picados, 3 onzas de salsa de soya. Marinada para el tocino: 2 onzas de vinagre de vino, 2 onzas de salsa inglesa, 4 gotas de Tabasco.

CANGREJOS DE RIO Y CAMARONES AHUMADOS: Mezcle en una sartén de aluminio 1/2 taza de mantequilla, dos dientes de ajos machacados, Tabasco, rodajas de pimienta verde, 1 cucharadita para cada uno de cebolla picada, sal y jugo de limón. Agregue los camarones y/o cangrejos de río y ahúme durante 45 minutos.

VEGETALES AHUMADOS: Nabos, papas, zanahorias, okra, hongos, cebollas peladas, ca;abacín, zapallo, etc. Colóquelos en una olla, cúbralos con agua y cocine durante varias horas mientras cocina la carne. O coloque los vegetales (ya sea envueltos en papel de aluminio o no) en la parrilla y ahúme durante 50 minutos.

PESCADO AHUMADO: Marine en salmuera (1/4 de taza de sal disuelta en 1 de agua) o marine el pescado en 1 taza de vino blanco, 1 taza de salsa de soya mezclada con 1 taza de jugo de limón. Deje marinar durante la noche en un recipiente tapado en el refrigerador. Deje que el aire circule sobre la rejilla durante 20 minutos antes de colocar el pescado en la parrilla rociada con aceite en aerosol. Ahúme durante 25 minutos.

COSTILLAS DE RES AHUMADAS: Retire la capa dura de la piel de la parte trasera. Unte todas las superficies con condimentos. Coloque las costillas en el centro de la parrilla sobre la grasera y ahúme durante 1 hora aproximadamente o hasta que la carne de desprenda del hueso. Rocíe con salsa barbacoa durante los últimos 30 minutos.

MARINADA PARA EL POLLO: Combine 1/2 taza de salsa de soya, 1/4 de taza de aceite vegetal, 1/4 de taza de vinagre de vino tinto, 1 cucharadita de orégano, 1/2 cucharadita de albahaca dulce, 1/2 cucharadita de ajo en polvo con perejil, 1/4 de cucharadita de pimienta. Vierta la marinada sobre las presas de pollo en un recipiente no metálico. Cubra y refrigere durante toda la noche, girándolos de vez en cuando. Utilice la marinada para rociar el pollo mientras se cocina.

MARINADA PARA LA CARNE DE RES: Para chuletas, costillas y hamburguesas: Mezcle 1 taza de salsa de soya, 2 cebollas grandes picadas gruesas y 2 dientes de ajo (en mitades) en una licuadora eléctrica; cubra, procese a alta velocidad durante 1 minuto o hasta que la mezcla esté homogénea. Revuelva en 1/4 de taza colorante para salsa (Kitchen Bouquet y Gravy Master) y 2 cucharaditas de aderezo Beau Monde (o sustituya por 1 cucharadita de glutamate de sodio (MSG) y una cucharadita de sal para sazonar). Deje reposar la carne en la marinada a temperatura ambiente durante 2 horas o en el refrigerador hasta 24 horas en un recipiente tapado. Lleve la carne a temperatura ambiente antes de cocinarla.

MARINADA PARA EL SHISH KEBAB: Mezcle 1 taza de salsa de soya, 1/2 taza de azúcar negro, 1/2 taza de vinagre, 1/2 taza de jugo de piña, 2 cucharaditas de sal, 1/2 cucharadita de ajo en polvo y ponga a hervir. Marine la carne de res en la mezcla durante 4 horas como mínimo.

TIEMPOS DE AHUMADO

Alimentos	Peso	Ahumado con bandeja para el agua		Brasero lateral	Temperatura en el termómetro para carnes
Filetes, falda de carne de res	3 – 4 lbs.	1 – 1½ hora	4 – 5 horas	140° poco cocido	
Carne de cordero, venado	5 – 7 lbs.	1¾ – 2½ horas	5 – 6 horas	160° medianamente cocido	
Cortes grandes de animales de caza	7 – 9 lbs.	2½ – 3½ horas	7 – 10 horas	170° bien cocido	
Carne de cerdo	3 – 4 lbs.	1¾ – 2½ horas	5 – 6 horas	170°	
	5 – 8 lbs.	2½ – 3 horas	7 – 8 horas	170°	
Costillas de res/cerdo	Parrilla completa	1½ – 2 horas	4 – 6 horas	La carne se desprende del hueso	
Chuletas de cerdo	Parrilla completa	¾ – 1¼ hora	4 – 6 horas	La carne se desprende del hueso	
Tiras de salchichas	Parrilla completa	2 – 2¾ horas	4 – 5 horas	170° para salchichas frescas	
Jamón, fresco	10 lbs.	3 – 4 horas	7 – 8 horas	170°	
Jamón, cocido	Todos los tamaños	1½ – 2 horas	3 – 4 horas	130°	
Pollo (cortados o partidos)	1-4 pollos para freír,	1 – 1¼ horas	4 – 5 horas	180°/la pata se mueve fácilmente en la articulación	
Pollo (entero)	1-4 pollos para freír,	1¼ – 1½ hora	5 – 6 horas	180°/la pata se mueve fácilmente en la articulación	
Pavo (relleno)	8 – 12 lbs.	1¾ – 2½ horas	7 – 8 horas	180°/la pata se mueve fácilmente en la articulación	
Pescado, entero pequeño	Parrilla completa	½ – ¾ horas	2 – 3 horas	Se desmenuza con un tenedor	
Filetes de pescado, chuleta	Parrilla completa	¼ – ½ horas	1 – 3 horas	Se desmenuza con un tenedor	
Pato	3 – 5 lbs.	1 – 1¾ horas	5 – 6 horas	180°/la pata se mueve fácilmente en la articulación	
Pequeñas aves de caza	Parrilla completa	¾ – 1 hora	4 – 5 horas	180°/la pata se mueve fácilmente en la articulación	



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

- Tenga cuidado cuando ensamble y utilice su parrilla para evitar raspones y cortes con los bordes cortantes.
- No utilice gasolina, kerosén ni alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de estos productos o productos similares podría causar una explosión que ocasionaría lesiones físicas graves.
- Mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la parrilla. La supervisión es necesaria y no desatienda la parrilla cuando esté en uso. Tenga cuidado cuando mueva la parrilla de lugar para evitar manchas. Mantenga la parrilla al menos a 15 pies de distancia de cualquier material combustible (terrazas, edificios, cercas, árboles, arbustos, etc.).
- Tenga mucho cuidado cuando agregue carbón y/o leña.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso o cuando contenga carbón o cenizas calientes.
- No coloque la parrilla cerca de líquidos inflamables, gases o donde pueda haber vapores inflamables.
- Tenga cuidado debido a que las llamas pueden producir una llamarada cuando el aire puro entra repentinamente en contacto con el fuego. Cuando abra la tapa, mantenga las manos, la cara y el cuerpo alejados del vapor caliente y de las llamaradas.



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

- No exceda temperaturas mayores a 400° F. No apoye el carbon y/o la leña sobre las paredes de la parrilla. Esto reducirá enormemente la vida útil del metal y del acabado de su parrilla.
- Siempre use manoplas para el horno para evitar quemarse las manos. Evite tocar superficies calientes.
- Cuando abra la tapa, asegúrese de que está bien corrida hacia atrás y que está apoyada contra las ménsulas de soporte de la tapa. Tenga mucho cuidado debido a que la tapa puede cerrarse y causar lesiones físicas.
- Cierre la tapa y todos los reguladores de tiro para extinguir las llamas.
- Siempre abra la tapa con la manija de madera para evitar que se cierre de manera imprevista.
- No descuide nunca el carbón ni las cenizas. Antes de dejar la parrilla sin vigilancia, debe retirar todo el carbón y las cenizas. Tome precauciones para protegerse a usted mismo y proteger la propiedad. Coloque cuidadosamente el carbón y las cenizas restantes en un recipiente de metal no combustible y empape por completo con agua. Deje el carbón y el agua en el recipiente de metal durante 24 horas antes de desecharlos.
- Para protegerse de las bacterias que pueden causar enfermedades, mantenga todas las carnes refrigeradas y descongele en el refrigerador o en el horno microondas, mantenga las carnes crudas separadas de los otros alimentos, lave todo lo que haya estado en contacto con las carnes crudas, cocine por completo y guarde las sobras en el refrigerador inmediatamente. Cocine la carne hasta que esté medianamente cocidas o bien cocidas.

ESTAS ADVERTENCIAS TAMBIEN SE APLICAN AL "BRASERO LATERAL"

Wrangler 2123

FORMULARIO PARA PEDIR ACCESORIOS



PARA PEDIDOS

LLAME AL: 912-638-4724

O ENVIE SU PEDIDO POR
CORREO O FAX

A:

P.O. Box 30864
Sea Island, GA
31561



Visitenos en
www.chargriller.com
para obtener
más información
sobre Char-Griller®

Professional Accessories™

Professional Accessories™

Con el logotipo de Char-Griller® Logo

TODOS LOS UTENSILIOS: ACERO INOXABLE Y MAN-
GOS DE MADERA DURA

• Cubireta

- Cubierta Durable Apta Del Costumbre
- Protégé el acabado de la parrilla
- La cubierta puded cubrir elanaquel lateral o el brasero lateral



•La cubierta para parrilla #2323\$24.99

• Basero lateral #2424

- Reproducción para ahumar al estilo tejano (método indirecto)
- Para ahumar al estilo tejano ...\$59.99



• Asador—muy resistente

- Excelente para asar sin esfuerzo
- Se adapta perfectamente a cualquier parrilla.....\$35.99



• Delantal

- Dos bolsillos delanteros
- Tiras Ajustable.....\$14.99



(Los accesorios continuan en el reverso)

ACCESORIOS CONTINUACION

Wrangler Modelo No. 2123



**PARA PEDIDOS
LLAME AL: 912-638-4724
O ENVIE SU PEDIDO POR
CORREO O FAX**

**A:
P.O. Box 30864
Sea Island, GA
31561**

**Visitenos en:
www.chargriller.com**

• Delantal

- Dos bolsillos delanteros
- Tiras Ajustable.....\$14.99



NOMBRE _____ TELÉFONO _____
 DIRECCIÓN _____
 CIUDAD/ESTADO/CÓDIGO POSTAL _____
 CORREO ELECTRÓNICO _____

Cargue a la cuenta de:



Cheque* o giro postal (no aceptamos entrega contra reembolso)
 *los pedidos realizados con cheque seran retenidos por dos semanas

FECHA DE VENCIMIENTO

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA GASTOS DE ENVÍO
www.CharGriller.com
Modelo 2123 Wrangler

Los clientes de Georgia añadir un impuesto del 7% en las ventas.
 Los clientes de Washington estado añadir un impuesto del 10% en las ventas.

Precios y politicas sujetas a cambio.
 Recargo de un 15% de existencias, en todas las evoluciones. No se aceptan devoluciones de productos usados.
 Favor llamar para precios actualizados y disponibilidad del product.

Cant.	Producto	Preco	Cant.	Prodcuto	Preco
	Cubireta	\$24.99		Asador	\$35.99
	Delantal	\$14.99		Basero lateral #2424	\$59.99
				Cargo por envio	
¡HAGA SU PEDIDO AHORA!				Total	

Página en blanco para las notas



Distribuidor oficial para España:

**The Barbecue Store
Avda. Carmen Saenz de Tejada, 1
29650 Mijas Costa (Málaga)
Teléfono: 952477152 - 952477161
Fax.: 952580781
Email: dmbrico2@telefonica.net
<http://www.thebarbecuestore.es>**



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

Información sobre la garantía – Parrilla de carbón

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

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

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

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

Guarde su recibo para todos los reclamos en garantía.