

MANUAL DEL PROPIETARIO



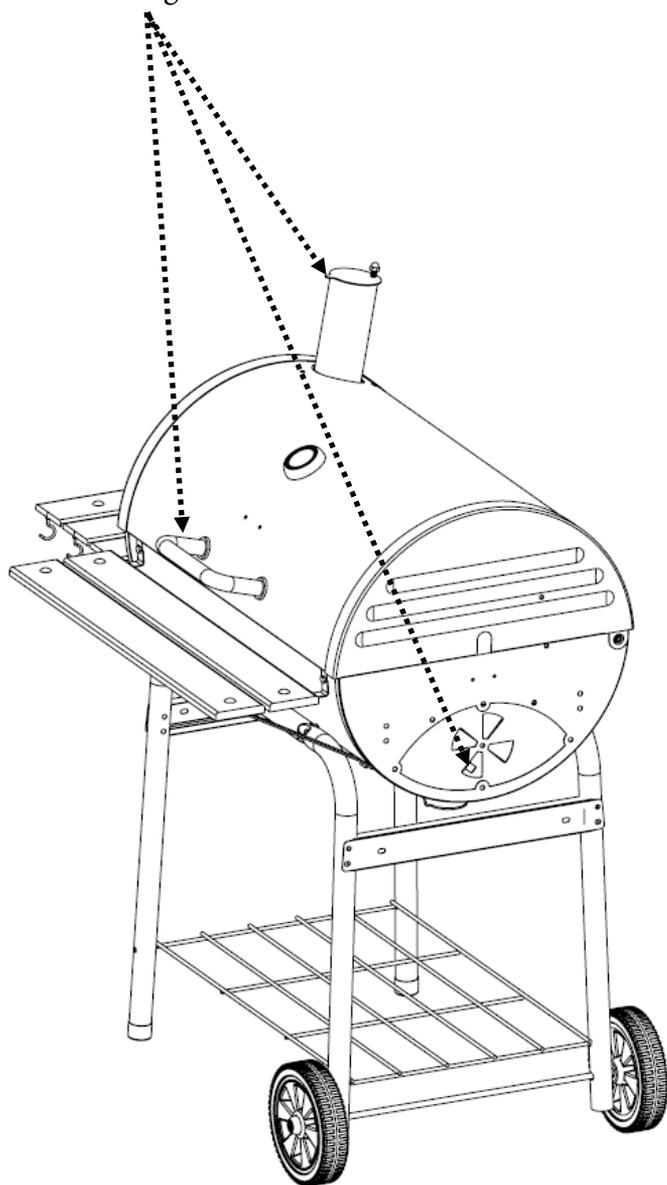
Parrilla de Carbón Super Pro™ Modelo 2121

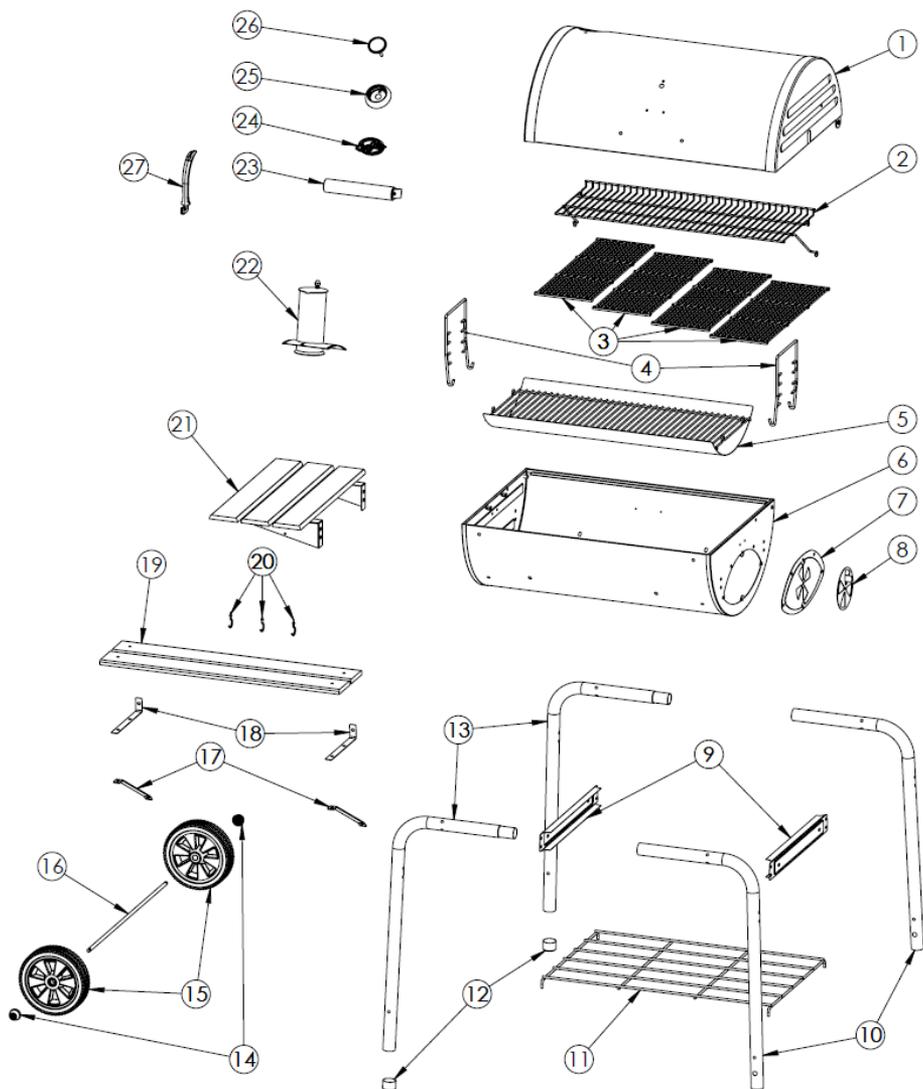
Guarde la factura con este manual para la garantía.

**SERVICIO AL CLIENTE
1-912-638-4724
Service@CharGriller.com**

El contenido de este manual son marcas registradas y propiedad intelectual de Char-Griller | A & J Manufacturing. El uso de la información contenida en este manual sin el consentimiento de Char-Griller and/or A & J Manufacturing está estrictamente prohibido

PRECAUCIÓN: mangos están calientes





¡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.

(Pinza y llave no incluidas))

Pinza

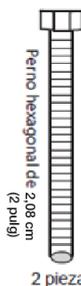


y llave para tuercas de 1,11 cm (7/16 pulg)



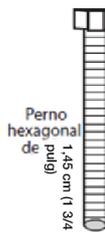
**PIEZAS
UTILIZADAS
CON SU PARRILLA
CHAR-GRILLER**

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



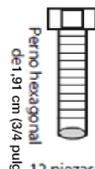
Perno hexagonal de 2,08 cm (2 pulg)

2 piezas



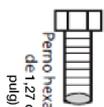
Perno hexagonal de 1,45 cm (1 3/4 pulg)

12 piezas



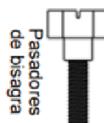
Perno hexagonal de 1,91 cm (3/4 pulg)

12 piezas



Perno hexagonal de 1,27 cm (1/2 pulg)

4 para el estante lateral



Pasadores de bisagra

2 piezas

Pasador de chaveta



4 piezas

Tuerca hexagonal de 6,3 mm (1/4 pulg)



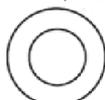
3 1 piezas

Arandela de seguridad



3 piezas

Arandela 6,3 mm (1/4 pulg)

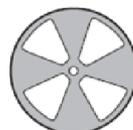


2 piezas para el círculo del regulador de tiro

Tapas a presión para ruedas



2 piezas para las ruedas



Regulador de tiro lateral (No estan a escala) 1 pieza.

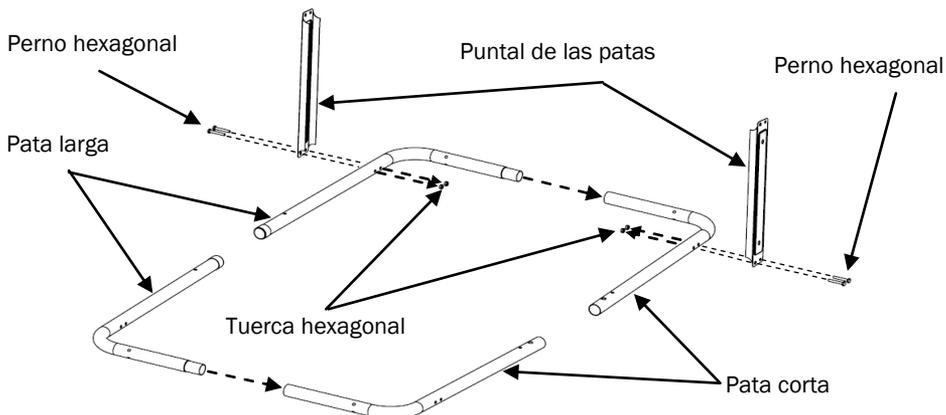
Artículo	CANT	Descripción
1	1	CUBIERTA
2	1	REJILLA PARA CALENTAR
3	4	REJILLA PARA COCINAR
4	2	COLGADOR PARA LA REJILLA DEL FOGÓN
5	1	BANDEJA DE CENIZAS
6	1	CARCAZA DE LA PARRILLA
7	1	PLACAS DE RELLENO
8	1	AMORTIGUADOR CIRCULO
9	2	SOPORTE DE LA PATA
10	2	PATA CORTA
11	1	UNA REJILLA DE METAL
12	2	TAPA DE LA PIERNA
13	2	PATA LARGA
14	2	CAPUCHONES DEL EJE
15	2	RUEDA
16	1	EJE
17	2	SOPORTES DEL ESTANTE DELANTEROS
18	2	SOPORTES DELANTEROS ESTANTE
19	2	FRENTE ESTANTE DUELAS
20	3	GANCHO PARA UTENSILIOS
21	1	REPISA LATERAL
22	1	CHIMENEA
23	1	MANIJA DE LA CUBIERTA
24	1	PLACA CON EL LOGO
25	1	BISEL
26	1	TERMÓMETRO
27	1	LEVANTADOR DE PARRILLA

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

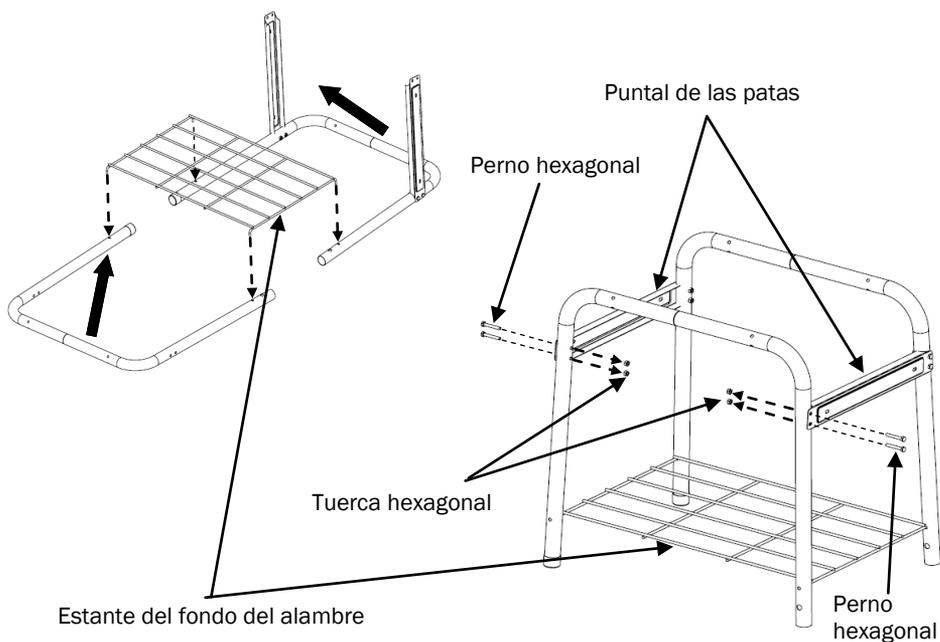
Lea todas las instrucciones y advertencias de seguridad detenidamente antes de ensamblar y utilizar su parrilla.

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

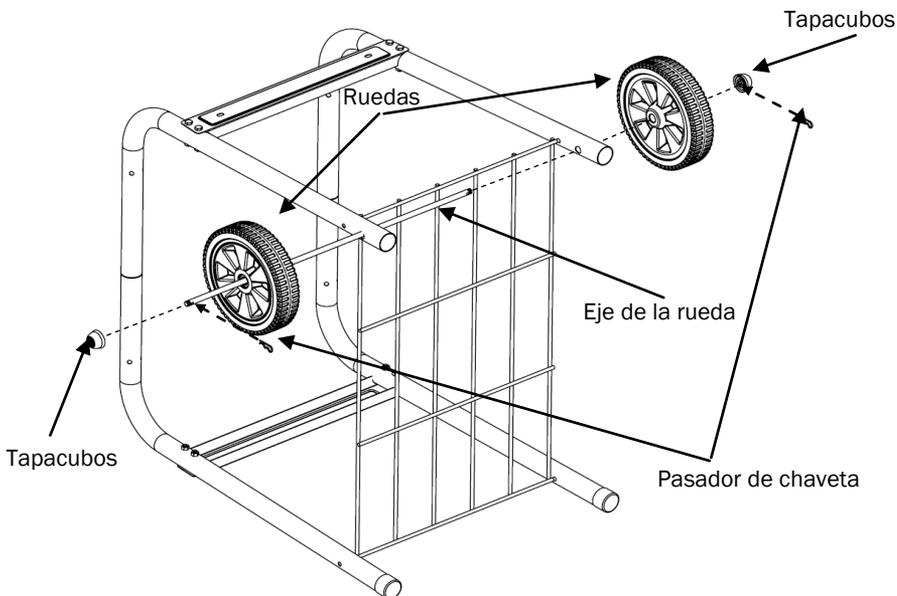
Paso 1: Montar las piernas largas, patas cortas y muletas como muestra a continuación entonces seguro las muletas a un conjunto de largos de la pierna y pata corta con 4 pernos hexagonales y 4 tuercas hexagonales.



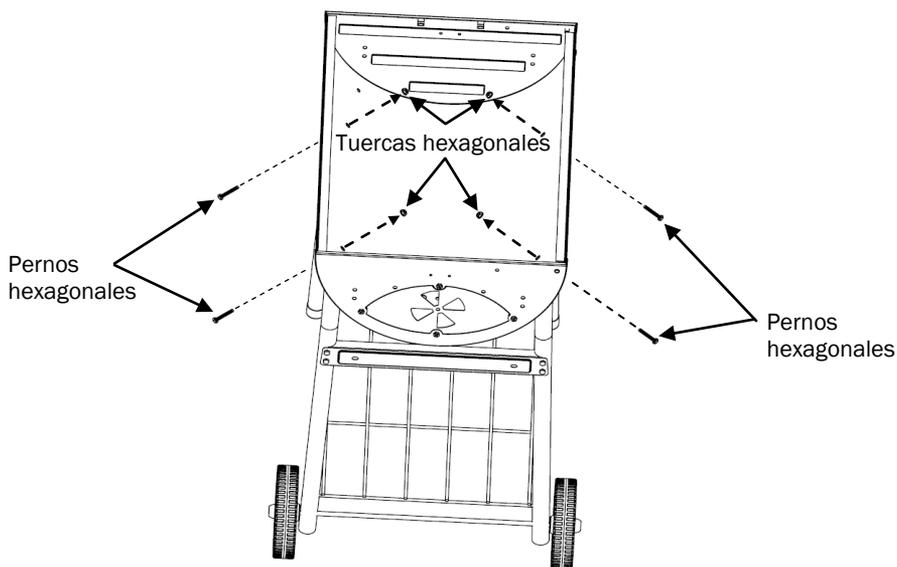
Paso 2: Instalar rejilla inferior mediante la colocación de los ganchos de cuatro esquinas dentro del agujero en cada pierna y luego gire los ensambles de las patas hacia arriba y asegure las muletas al otro lado del conjunto de pata larga y pata corta.



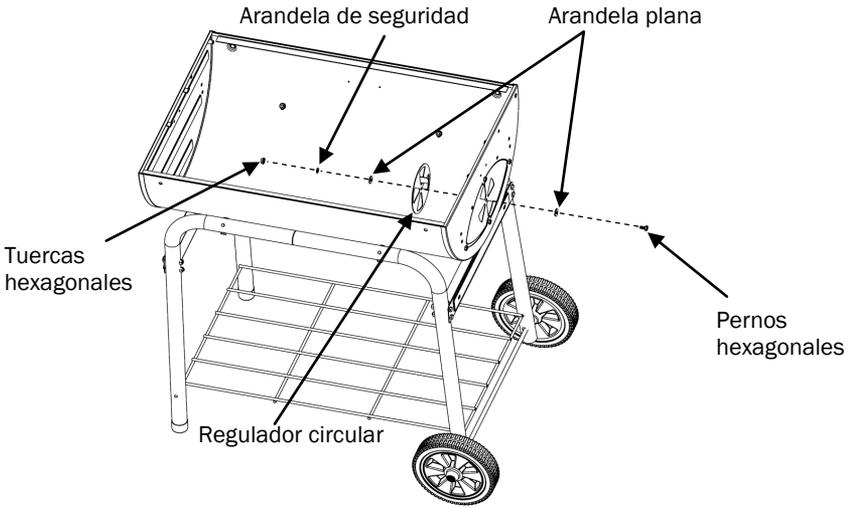
Paso 3: Coloque el ensamblaje del carrito con las patas largas en el piso e instale las ruedas y el eje de las ruedas. En un lado del eje inserte el pasador de chaveta en el agujero del eje y coloque el tapacubos a presión. Coloque una arandela plana y una rueda en el eje y deslice el eje a través de los agujeros en las patas cortas y el anaquel inferior. Concluya el ensamblaje colocando la otra rueda y la arandela plana en el eje e insertando el pasador de chaveta y colocando a presión el tapacubos.



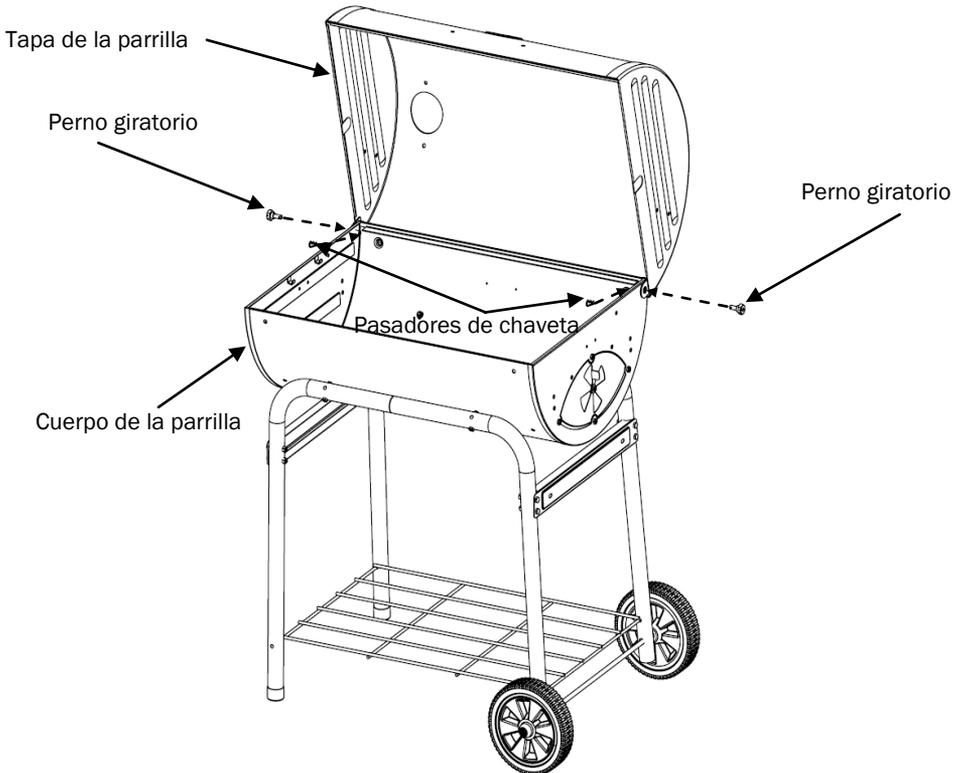
Paso 4: Fije el cuerpo de la parrilla al ensamblaje previo del carrito utilizando cuatro pernos hexagonales de 4,45 cm (1 3/4") y cuatro tuercas hexagonales. Los pernos deben pasar a través de la pata, el cuerpo de la parrilla y luego se deben ajustar con las tuercas hexagonales desde el interior del cuerpo de la parrilla.



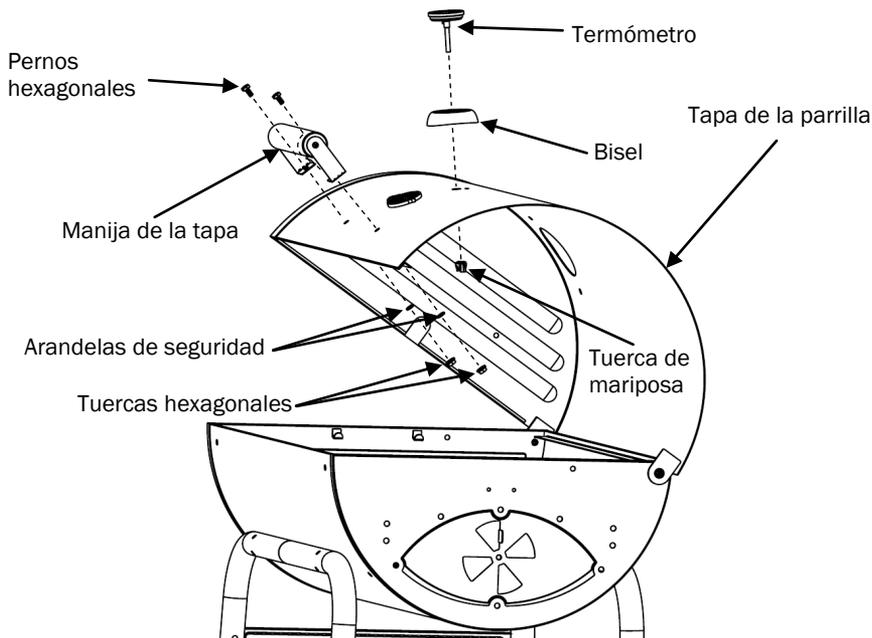
Paso 5: Fije el regulador circular de flujo de aire al costado del cuerpo de la parrilla con un perno hexagonal, dos arandelas planas, una arandela de fijación y una tuerca hexagonal.



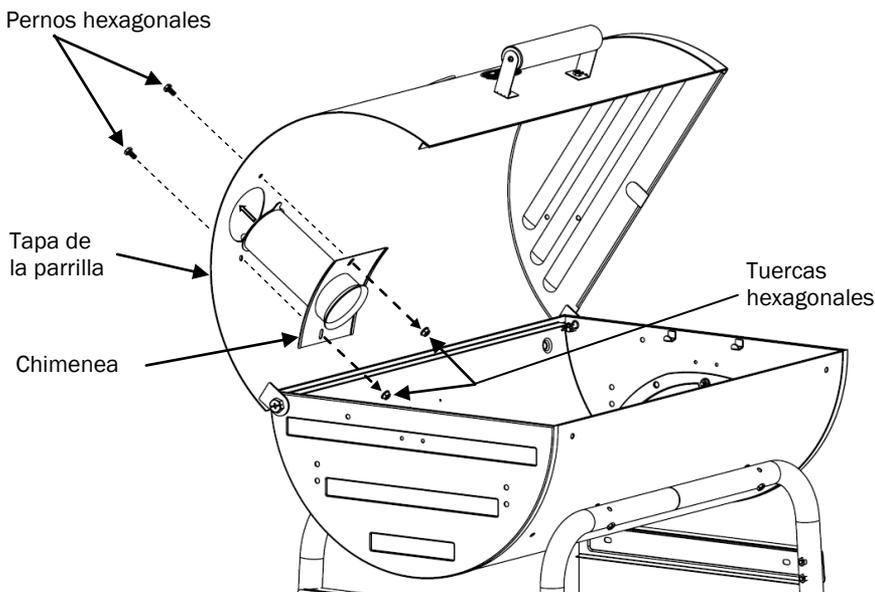
Paso 6: Fije la tapa de la parrilla al cuerpo de la parrilla usando los dos pernos giratorios y los dos pasadores de chaveta que se suministran.



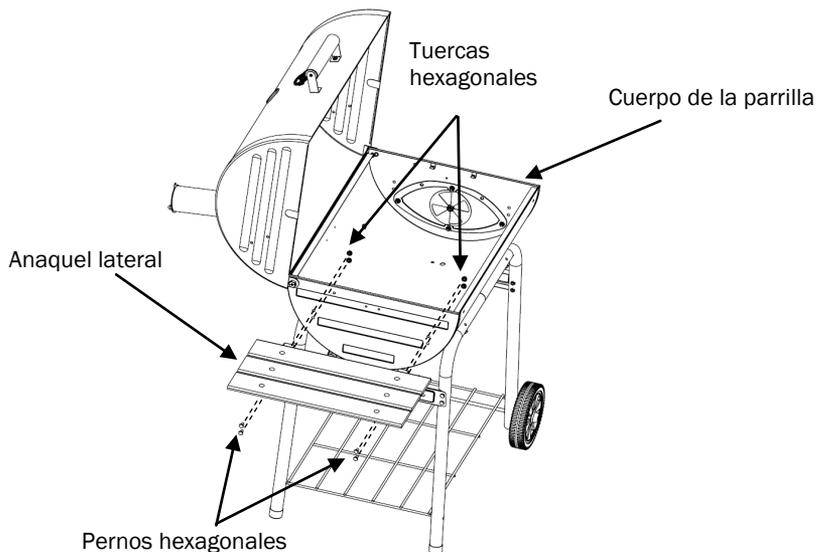
Paso 7: Inserte el termómetro a través del agujero en el bisel y tapa de la parrilla (desde el exterior) y asegure con tuerca de mariposa. Luego fije la manija de la tapa a la tapa de la parrilla con dos pernos hexagonales de 1,91 cm (3/4"), dos arandelas de fijación y dos tuercas hexagonales. Consulte las ilustraciones.



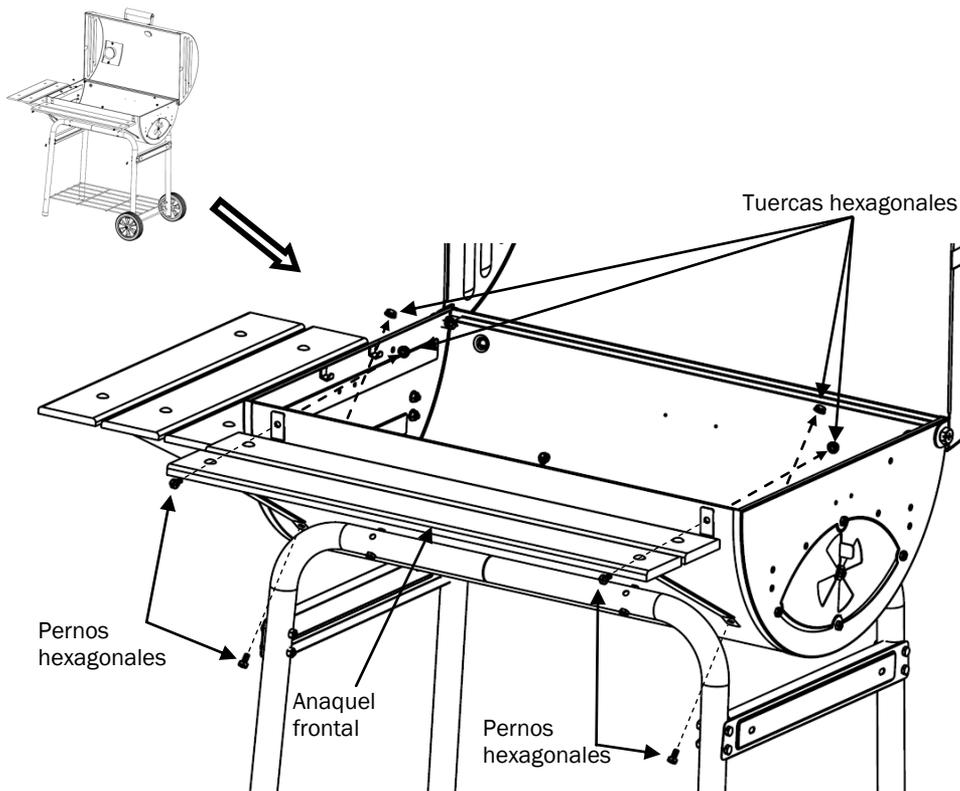
Paso 8: Inserte el ensamblaje de la chimenea a través del agujero de la tapa de la parrilla desde el interior de esta y fíjelo con dos pernos hexagonales y dos tuercas hexagonales.



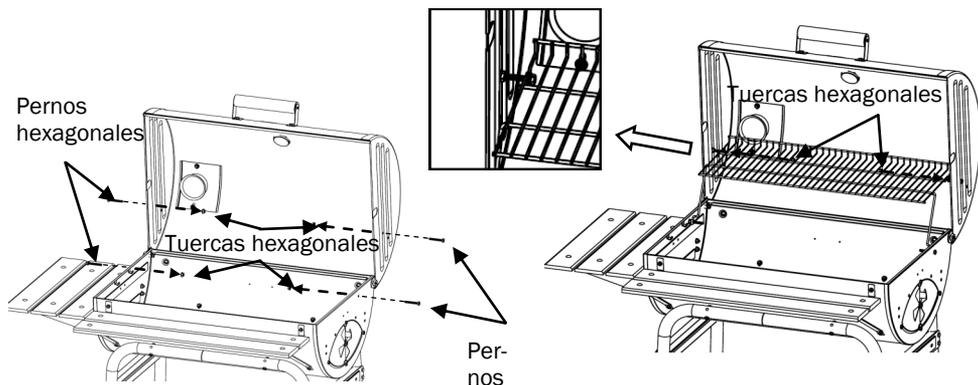
Paso 9: Fije el anaquel lateral al cuerpo de la parrilla con cuatro pernos hexagonales y cuatro tuercas hexagonales.



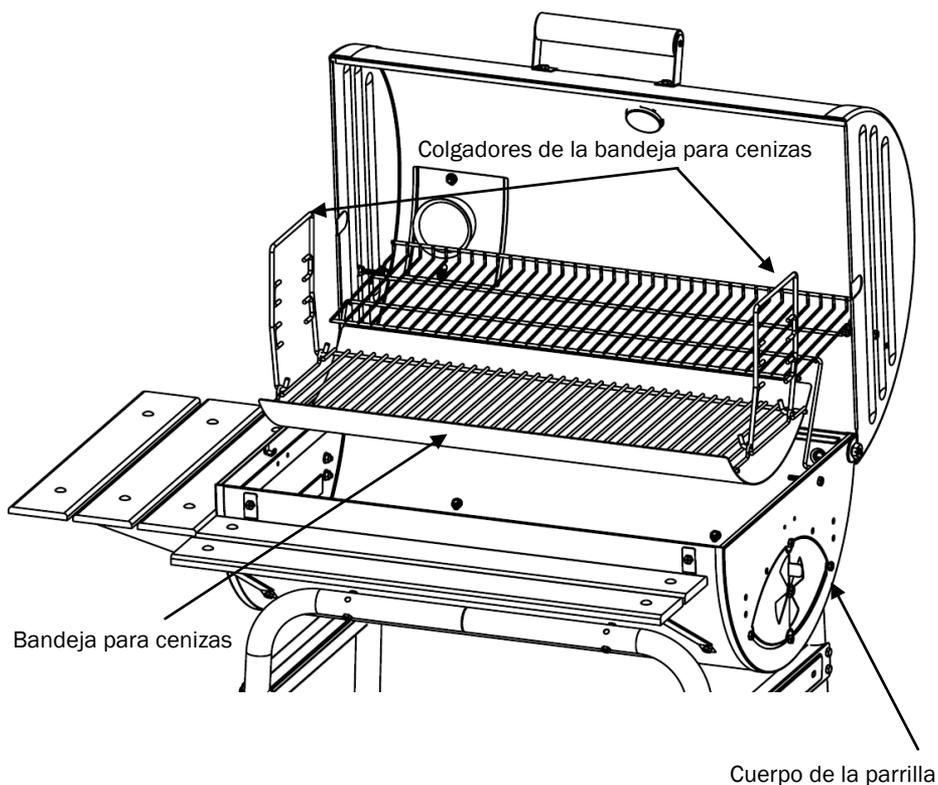
Paso 10: Fije el anaquel frontal al cuerpo de la parrilla con cuatro pernos hexagonales y cuatro tuercas hexagonales.



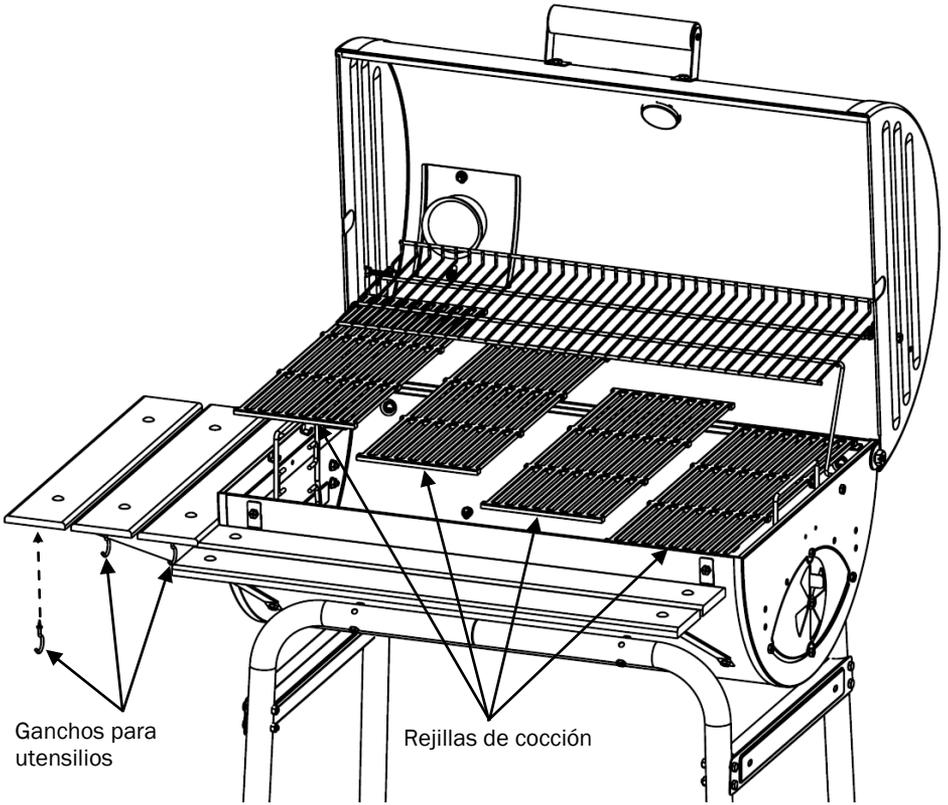
Paso 11: Para instalar la rejilla para calentar primero fije los cuatro pernos hexagonales de 4,45 cm (1 3/4") y las cuatro tuercas hexagonales en el cuerpo y en la tapa de la parrilla. Seguidamente coloque la rejilla para calentar en los pernos hexagonales y fjela con otras dos tuercas hexagonales.



Paso 12: Coloque la bandeja para cenizas y los colgadores de la bandeja para cenizas en el cuerpo de la parrilla.



Paso 13: Coloque las rejillas de cocción en la parrilla cuando instale los ganchos para utensilios debajo de cada repisa al frente de la parrilla.



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 121,11 °C durante dos horas. Aplique otra capa sobre las PARRILLAS y continúe calentándolas aproximadamente a 93,33 °C 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 204,44 °C 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 4,57 m 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 1.91 cm (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.
9. Puede colocar una lata de café en el estante inferior debajo del orificio de la parrilla para juntar los líquidos que goteen.
10. El MEDIDOR DE CALOR puede atraer humedad que se evaporará durante la cocción. El medidor se puede calibrar en el horno.
11. Puede rellenar los orificios no deseados con tuercas y pernos (no incluidos).



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, querosen 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 4,57 m 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 204,44 °C . 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 las carnes hasta que estén medianamente cocidas o bien cocidas.

ESTAS ADVERTENCIAS TAMBIEN SE APLICAN AL "BRASERO LATERAL"

Super Pro 2121

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



FedEx



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

• Cubierta

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



• Brasero lateral #2424

- Reproducción para ahumar al estilo tejano (método indirecto)
- Para ahumar al estilo tejano



• Asador #5022

- muy resistente
- Excelente para asar sin esfuerzo
- Se adapta perfectamente a cualquier parilla



• Delantal #8

- Dos bolsillos delanteros
- Tiras Ajustable



(Los accesorios continuan en el reverso)



NUMÉRO DE SÉRIE

PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA

Productos químicos que el estado de California como causante de cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos son creados por la combustión de gas propano, carbón u otros productos de madera.

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



Registre su parrilla en línea en www.CharGriller.com garantizar su satisfacción y para servicios de seguimiento. *

(*Garantía impresa en el manual no valida para México.)

¡ESPERE! ¡LLAME PRIMERO



! NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.

LLAME AL (912) 638-4724.

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.



Distribuidor oficial para España:

The Barbecue Store
Avda. Carmen Saenz de Tejada, 1
29650 Mijas Costa (Málaga)
Teléfono: 952477152 - 952477161
Fax.: 952580781
Email: dmblico2@telefonica.net
<http://www.thebarbecuestore.es>