

# OWNER'S MANUAL



Competition Pro™

Model 8125

**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.



# IMPORTANT SAFETY WARNINGS

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

Read the following instructions carefully and be sure your appliance 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, call 912-638-4724.

- Grill is for use outdoors and in well-ventilated areas, only.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges.
- Do not use 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.
- Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.
- Use caution when moving grill to prevent strains.
- Keep grill at least 15 feet from any combustible material (decks, buildings, fences, trees, bushes, etc).
- When adding charcoal and/or wood, use extreme caution.
- Never move grill when it is in use or when it contains hot coals or ashes.
- Do not place grill near flammable liquids, gases, or where flammable vapors may be present.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.
- When opening the lid, keep hands, face, and body safe from hot steam and flame flare-ups.
- WARNING: To avoid injuries gloves or other protective articles should be used when touching the ash pan hangers.
- Do not exceed a temperature of 400°F.
- Do not allow charcoal and/ or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the grill.
- Always wear oven mitts to protect hands from burns. Avoid touching hot surfaces.
- CAUTION: Exposed metal dampers on air vents and and/or metal handles are hot during usage. Again, always wear oven mitts when adjusting air flow to protect hands from burns.



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

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

# **IMPORTANT SAFETY WARNINGS**

## **(Continued)**

- When opening lid, make sure it is pushed all the way back so it rests against the lid support brackets. Use extreme caution as hood could fall back to a closed position and cause bodily injury.
- Close lid and all dampers to help suffocate flame.
- Always hold an open lid from the handle to prevent it from closing unexpectedly.
- Never leave coals and ashes unattended. Before grill can be left unattended, coals and ashes must be removed. Use caution to protect yourself and property.
- Carefully place remaining coals and ashes in a noncombustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- To protect against bacteria that could cause illness, keep all meats refrigerated and thaw in refrigerator or microwave. Keep raw meats separate from other foods, and wash everything that comes in contact with raw meat.
- Cook meat thoroughly, and refrigerate leftovers immediately.
- Use a calibrated food thermometer and the USDA guidelines to ensure that meat, poultry, seafood, and other cooked foods reach a safe minimum internal temperature.
- Always have a fire extinguisher near at all times. Maintain and check your fire extinguisher regularly.

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

## **REGISTER YOUR GRILL:**

To take full advantage of the Char-Griller warranty be sure to register your grill by visiting [www.CharGriller.com/Register](http://www.CharGriller.com/Register) 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.



# 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 that are 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](mailto:Service@CharGriller.com) and have your serial number handy.

### 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 #)



# 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.**

<b>Charcoal / Pellet / Kamado Grills</b>	
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
<b>Gas Grills</b>	
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
<b>Dual Fuel Grills (Gas &amp; Charcoal)</b>	
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
<b>Parts, Accessories, and Grill Covers</b>	
	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 cleaners, surface rust or the discoloration of steel surfaces are NOT covered under these warranties.

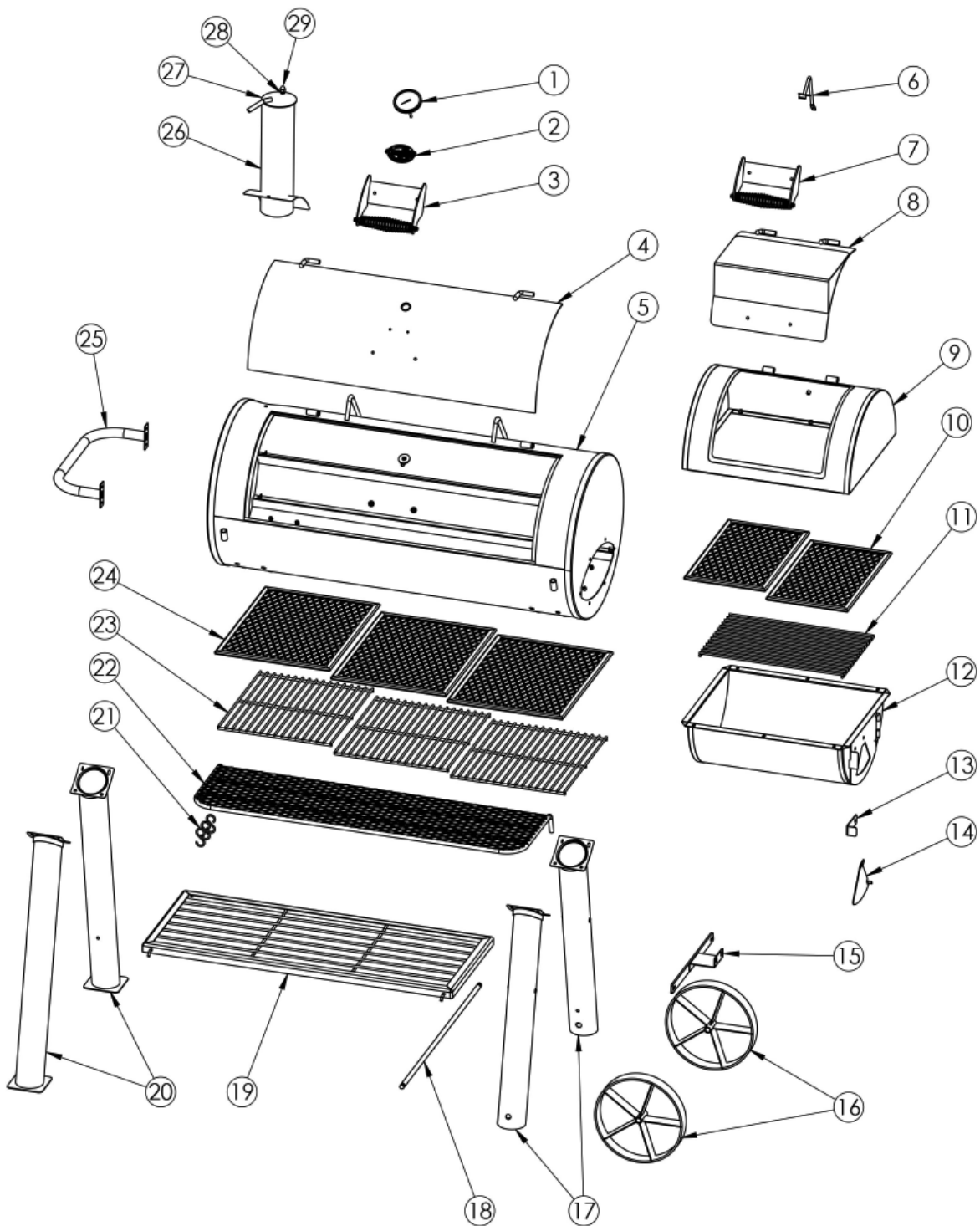
Warranties are for the replacement of defective parts only. Char-Griller is not responsible for damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, hostile environments, improper installation, and installation not in accordance with local codes of service of unit.

### **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



Sold under license from W.C. Bradley Co.

# PARTS LIST

<b>Item</b>	<b>QTY</b>	<b>Part Name</b>
1		THERMOMETER WITH WINGNUT & FLAT WASHER
2		LOGO PLATE W/CLIPS
3		HOOD HANDLE
4		LID
5		BODY
6		Side Fire Box (SFB) LID STOPPER
7		SFB HANDLE
8		SFB LID
9		SFB TOP HALF
10		SFB COOKING GRATE
11		SFB CHARCOAL GRATE
12		SFB BOTTOM HALF
13		SFB DOOR LATCH
14		SFB DOOR DAMPER
15		SFB SUPPORT BRACKET
16		WHEEL
17		SHORT LEG
18		AXLE ROD
19		BOTTOM SHELF
20		LONG LEG
21		UTENSIL HOOK
22		FRONT SHELF
23		CHARCOAL GRATE
24		COOKING GRATE
25		SIDE HANDLE
26		SMOKESTACK
27		SMOKESTACK DAMPER
28		SMOKESTACK SPRING
29		AKORN NUT



# HARDWARE AND TOOLS NEEDED

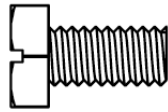
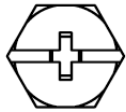
**Assembly:** Requires 2 people. Get another person to help. Tools Needed: Pliers, Phillips Head Screwdriver and a 7/16" Nut Driver.

**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

**STOP! Do Not Return to Store.** If you are missing parts or need assistance please email us at [Service@CharGriller.com](mailto:Service@CharGriller.com) or call 912-638-4724. Do not attempt to assemble or use if you are missing parts.

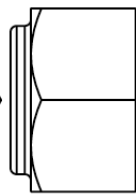
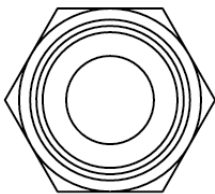
## Hardware Pack: 551060



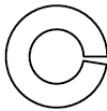
**1/4-20 x 1/2" Hex Bolt.....45 Pcs**



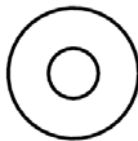
**1/4-20 Hex Flange Nut.....10 Pcs**



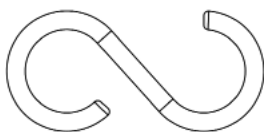
**7/16 Hex Jam Nut.....2 Pcs**



**1/4 Lock Washer.....32 Pcs**



**1/4 Flat Washer.....2 Pcs**



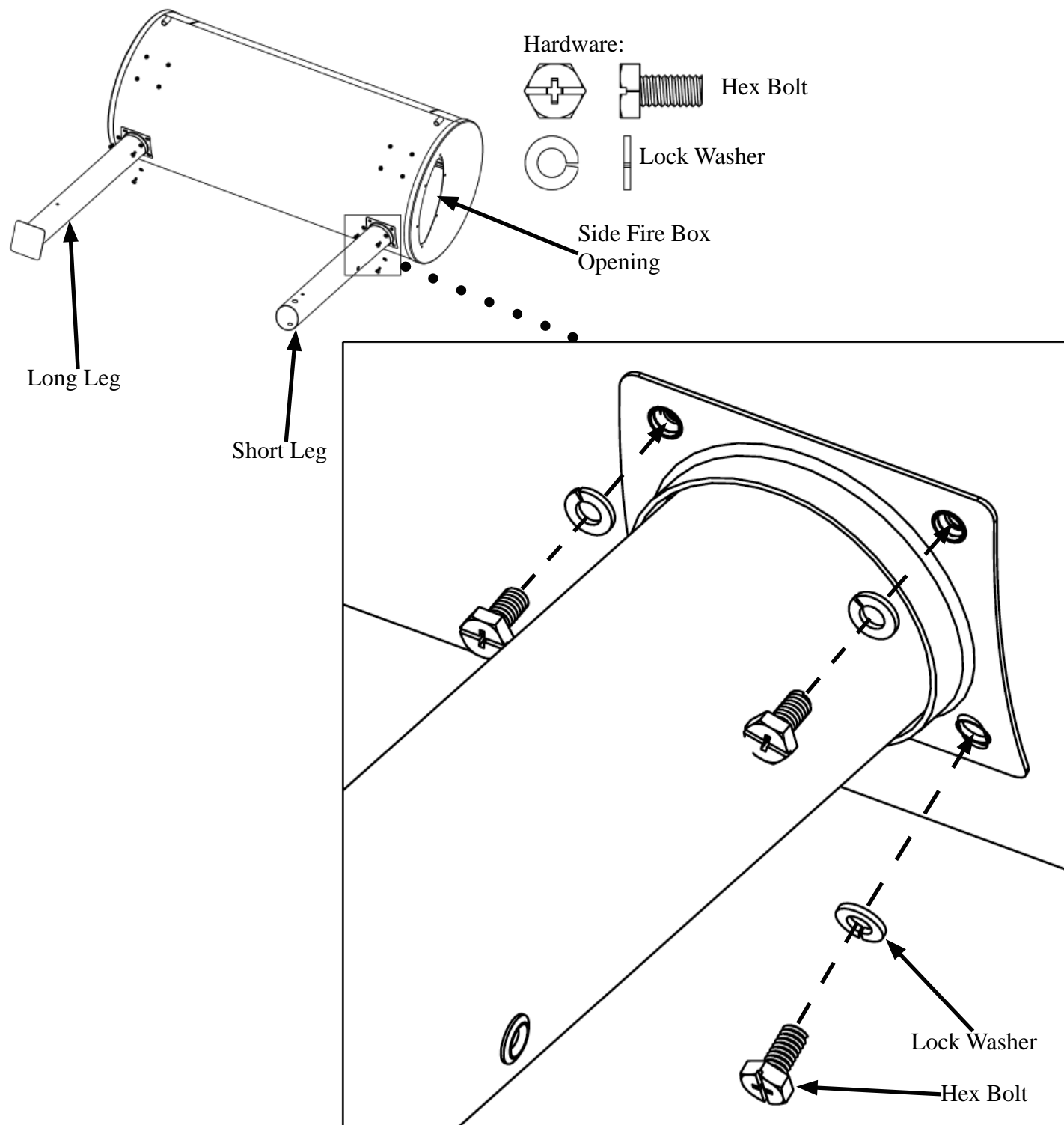
**Utensil Hook.....3 Pcs**



# ASSEMBLY

## Step 1

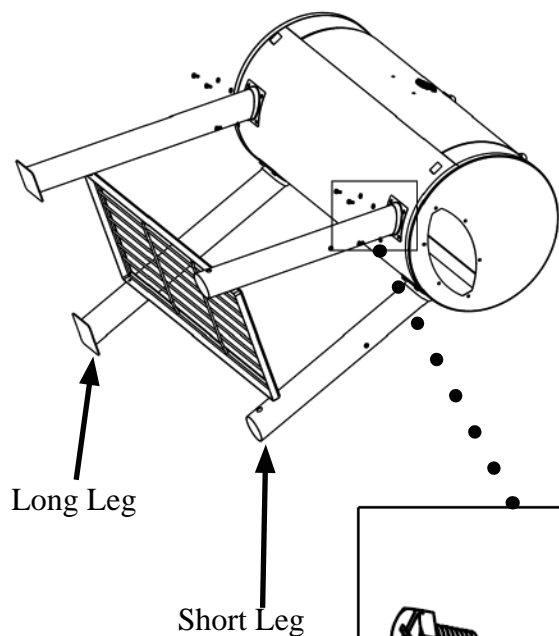
Attach one (1) LONG LEG and one (1) SHORT LEG to back leg positions on GRILL BODY underside, using eight (8) ¼-20 x ½" HEX BOLTS and eight (8) ¼ LOCK WASHERS.



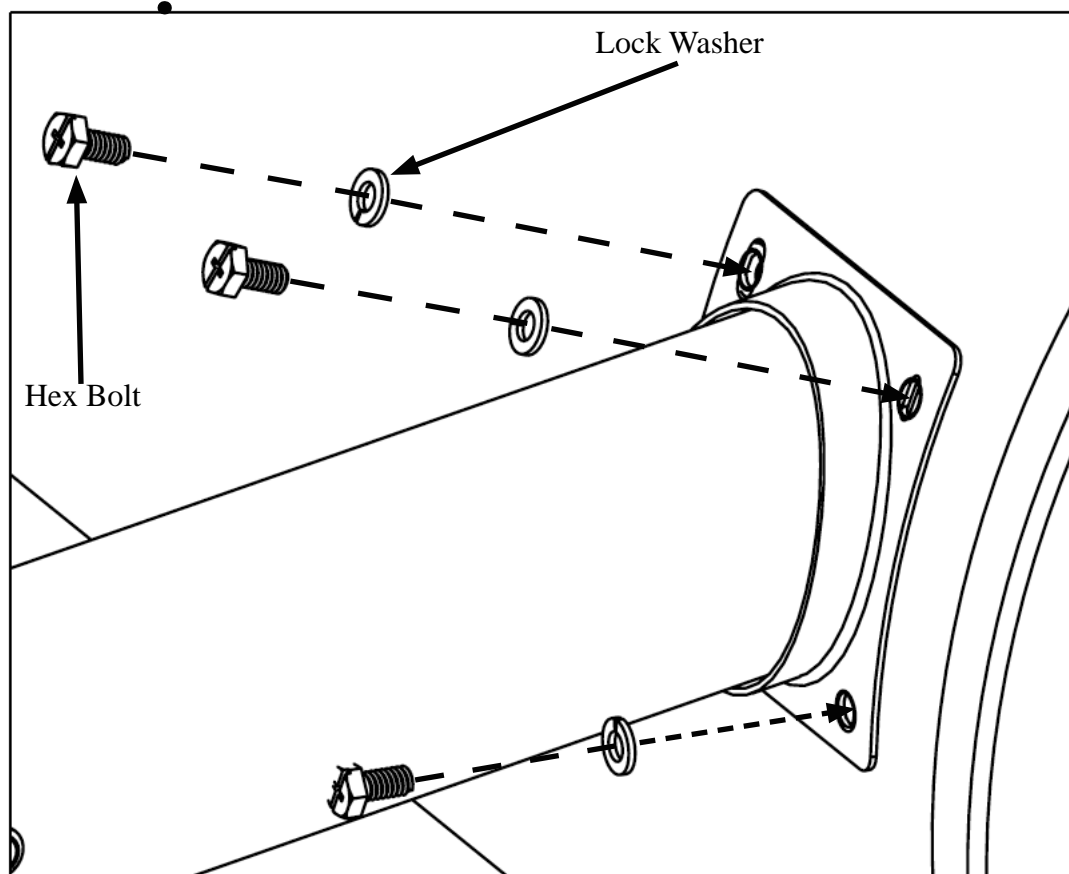
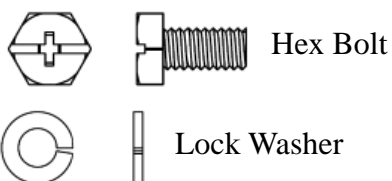


## Step 2

Attach other one (1) LONG LEG and one (1) SHORT LEG to front positions on GRILL BODY underside, using eight (8)  $\frac{1}{4}$ -20 x  $\frac{1}{2}$ " HEX BOLTS and eight (8)  $\frac{1}{4}$  LOCK WASHERS. Then, affix BOTTOM SHELF as shown.



Hardware:



**Step 3**

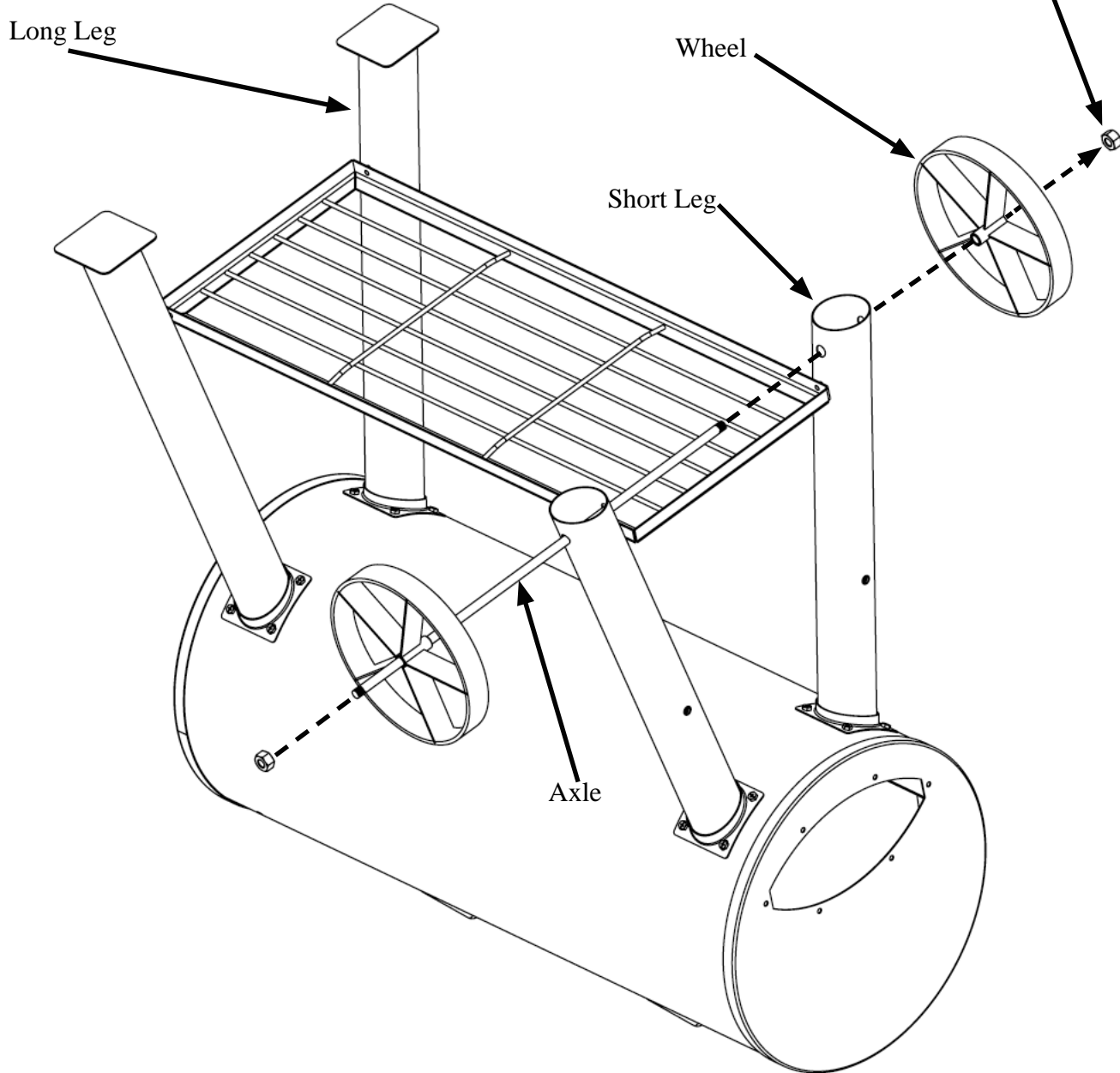
RUN AXLE ROD THROUGH HOLES IN SHORT LEGS, THEN ATTACH WHEELS TO AXLE ROD USING TWO (2) 7/16 HEX BOLTS.

Hardware:



7/16 Hex Jam Nut

7/16 Hex Jam Nut

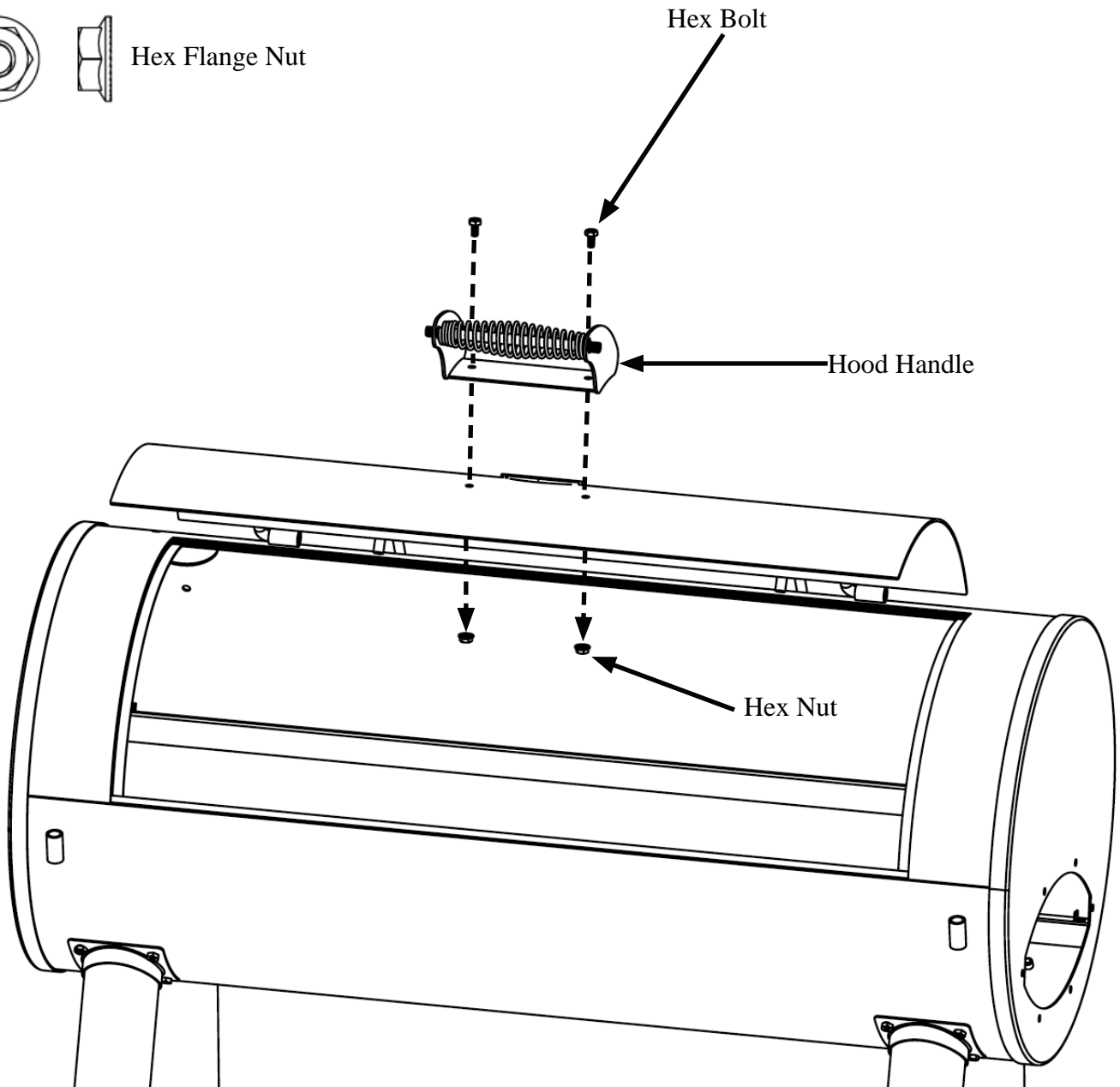
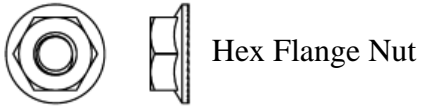
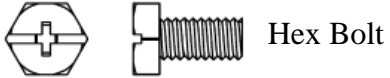




**Step 4**

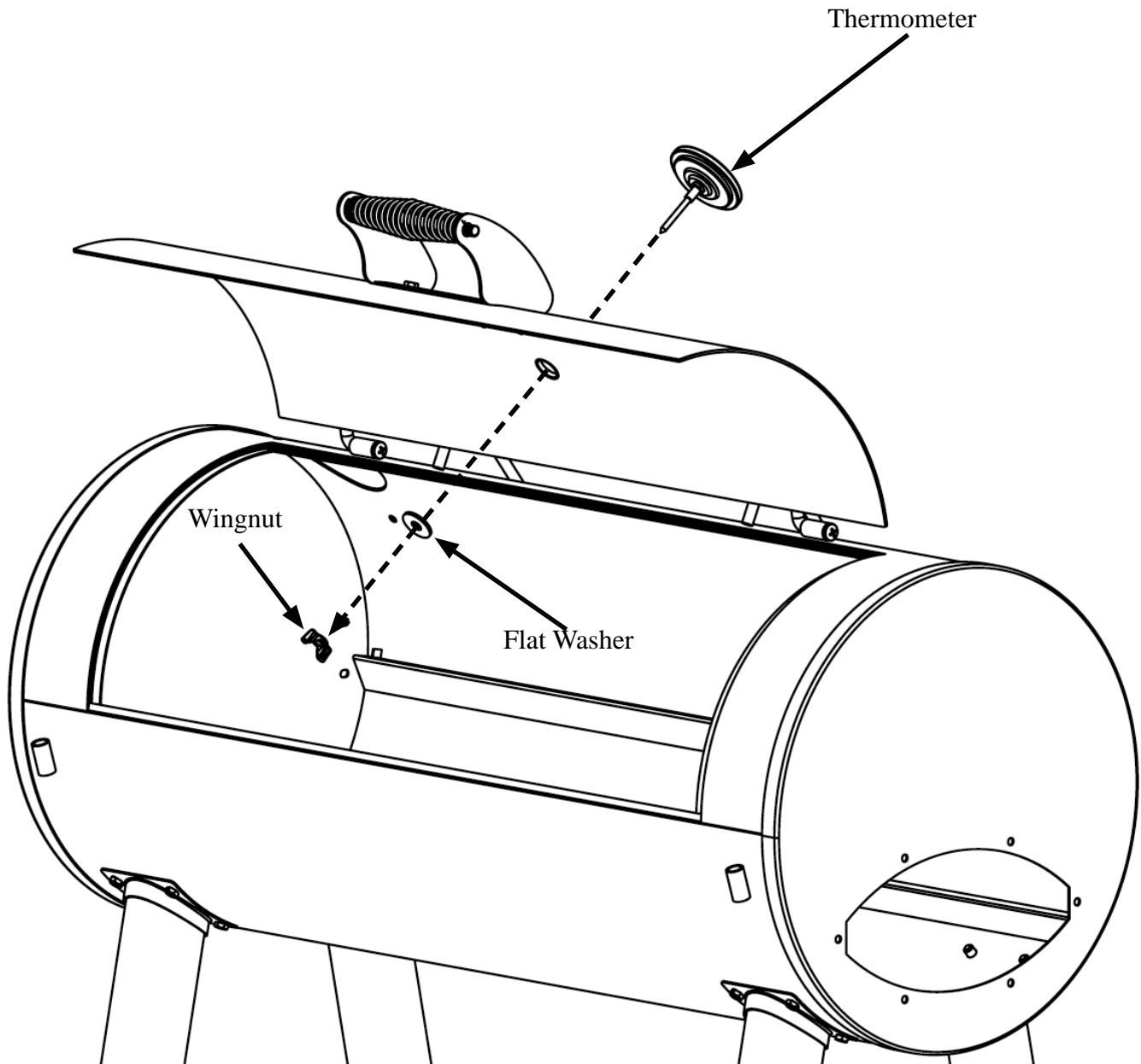
Attach HOOD HANDLE to GRILL HOOD using two (2) ¼-20 x ½" HEX BOLTS and two (2) ¼-20 HEX FLANGE NUTS.

Hardware:



**Step 5**

Place THERMOMETER through hole in GRILL HOOD, and secure with included WINGNUT and FLAT WASHER, as shown. (NOTE: Hardware came attach on Thermometer.)

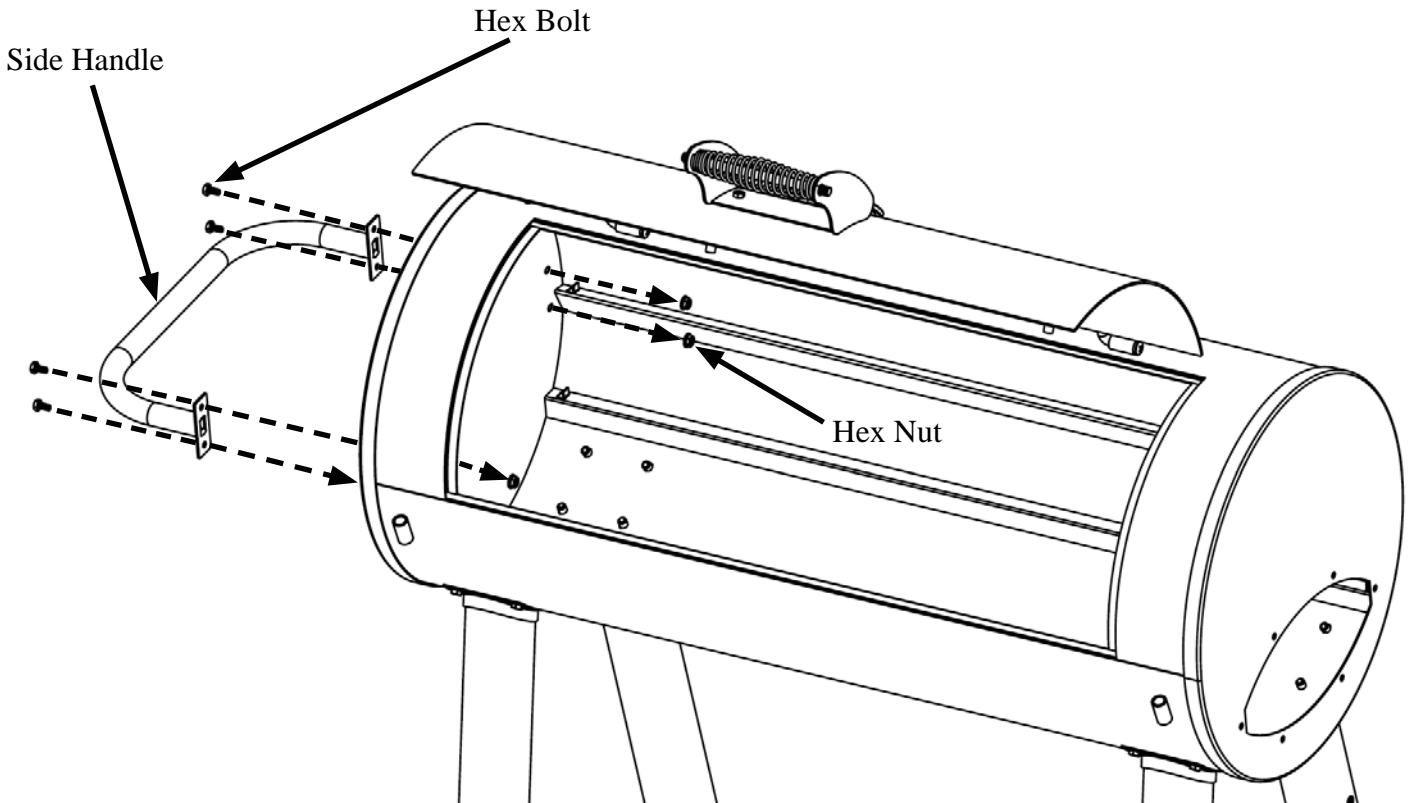
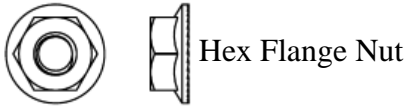
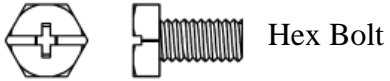




**Step 6**

Attach SIDE HANDLE to GRILL BODY using four (4) ¼-20 x ½” HEX BOLTS and four (4) ¼-20 HEX FLANGE NUTS.

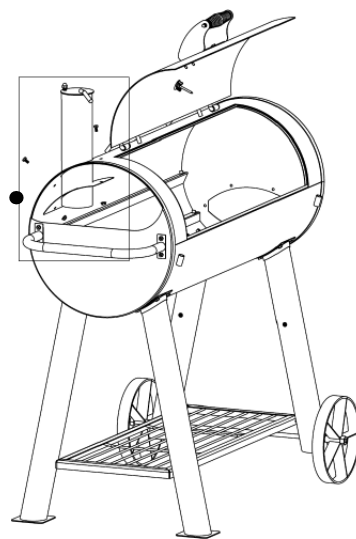
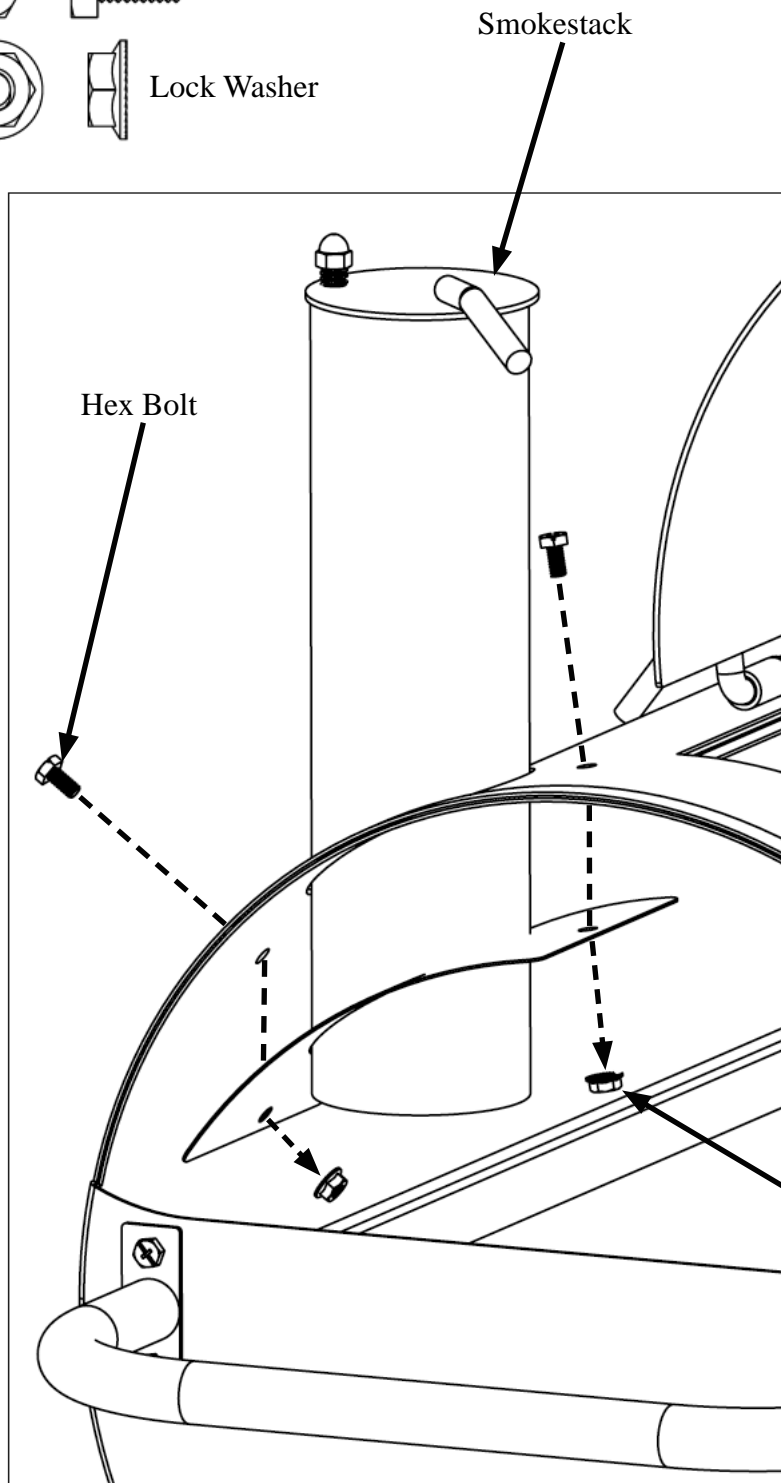
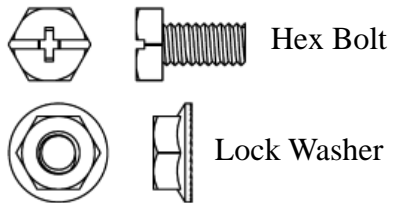
Hardware:



**Step 7**

Attach SMOKESTACK to GRILL BODY using two (2) ¼-20 x ½" HEX BOLTS and two (2) ¼-20 HEX FLANGE NUTS.

Hardware:

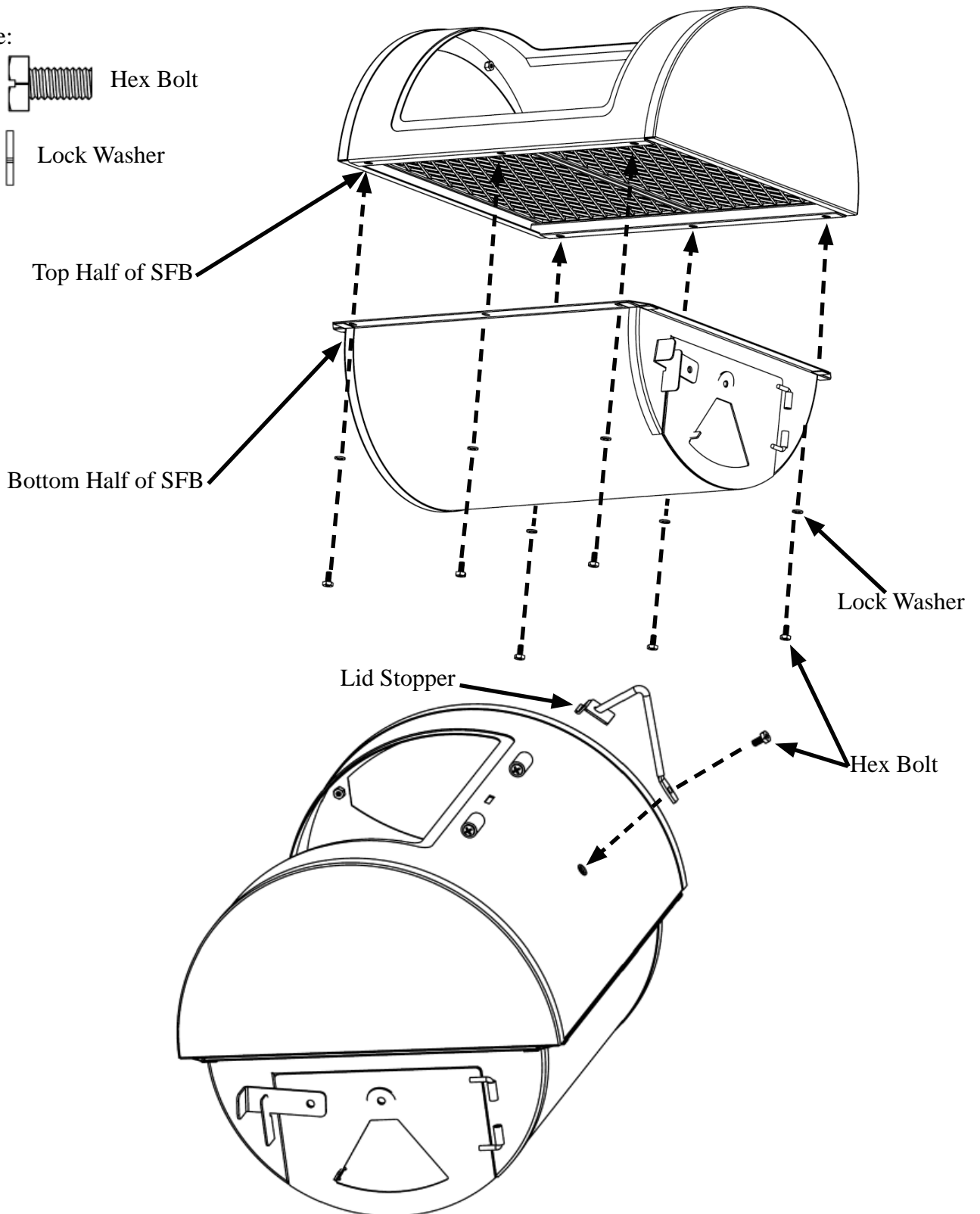
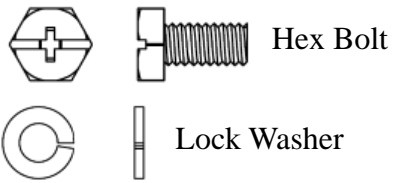




### Step 8

Attach TOP HALF OF SFB to BOTTOM HALF OF SFB using six (6) ¼-20 x ½" HEX BOLT and six (6) ¼ LOCK WASHERS. Then, attache the LID STOPPER to the top of the SIDE FIREBOX.

Hardware:

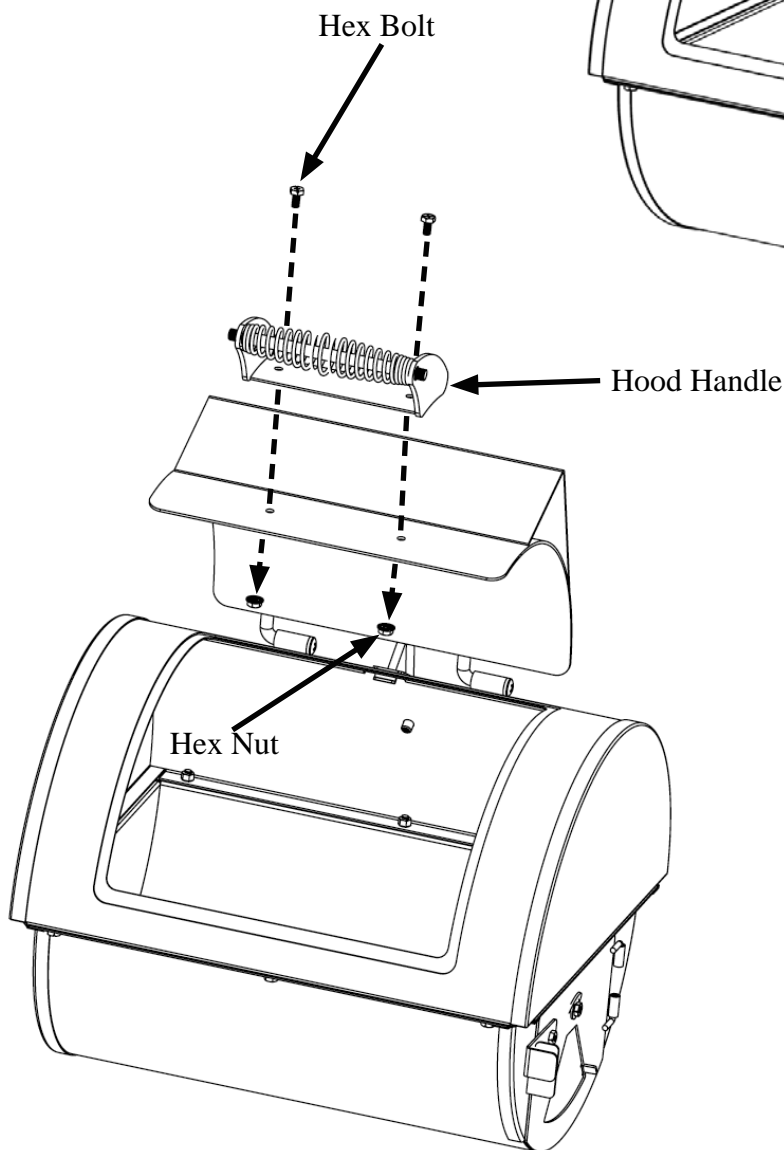
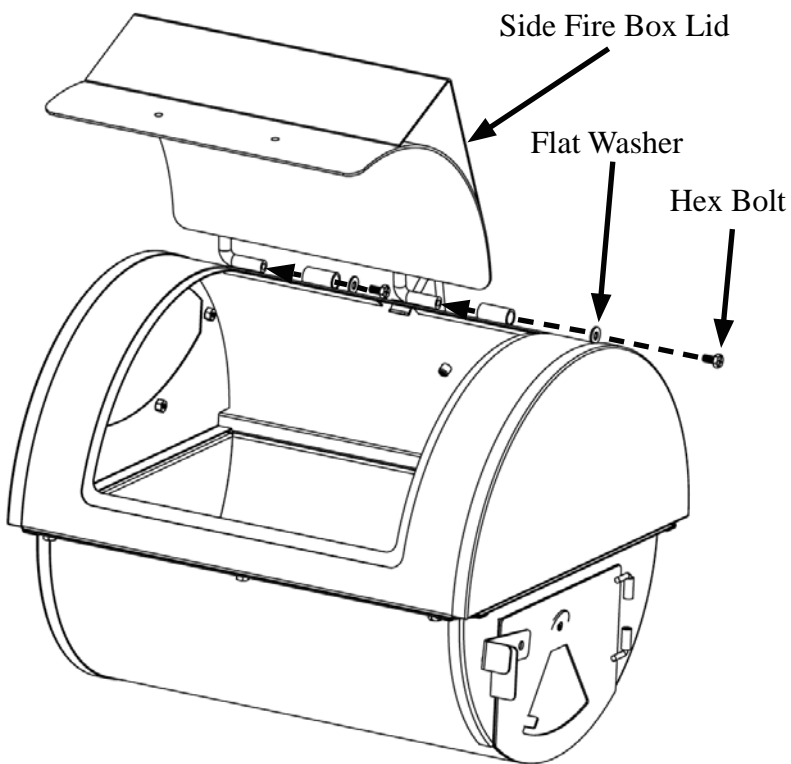
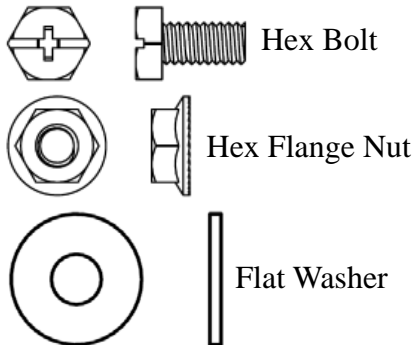




**Step 9**

Attach SIDE FIRE BOX LID to SIDE FIRE BOX using two (2) 1/4" FLAT WASHER and two (2) 1/4-20 x 1/2" HEX BOLTS. Then attach HANDLE to SIDE FIRE BOX using two (2) 1 1/4-20 x 1/2" HEX BOLTS and two (2) 1/4-20 HEX FLANGE NUTS.

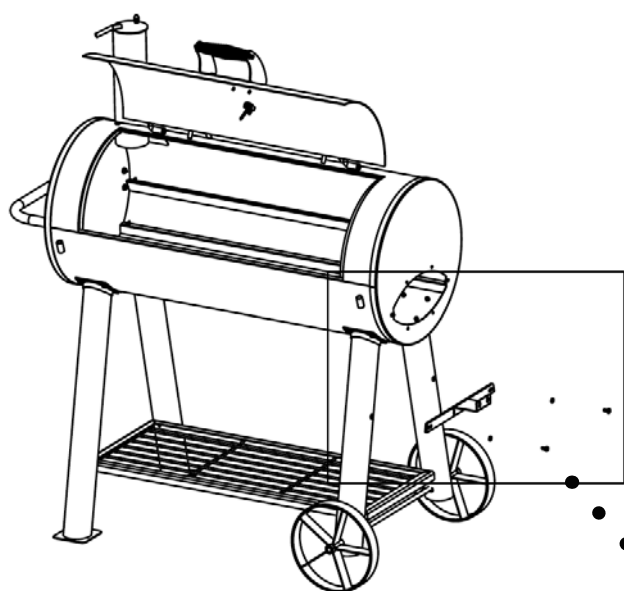
Hardware:



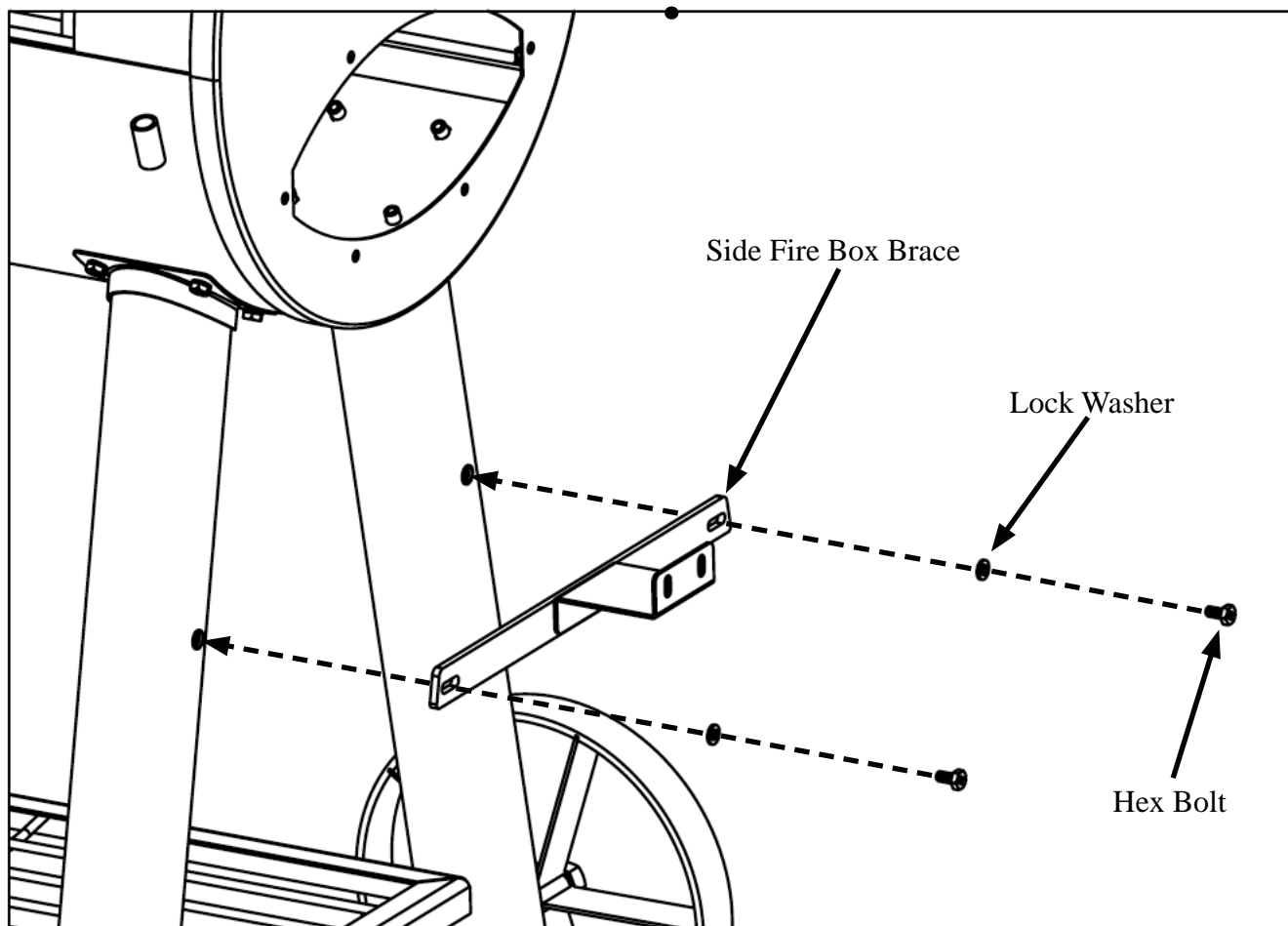
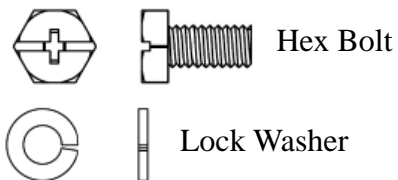


### Step 10a

Attach SIDE FIRE BOX BRACE to GRILL using two (2) 1¼-20 x ½" HEX BOLTS and two (2) ¼" LOCK WASHERS.



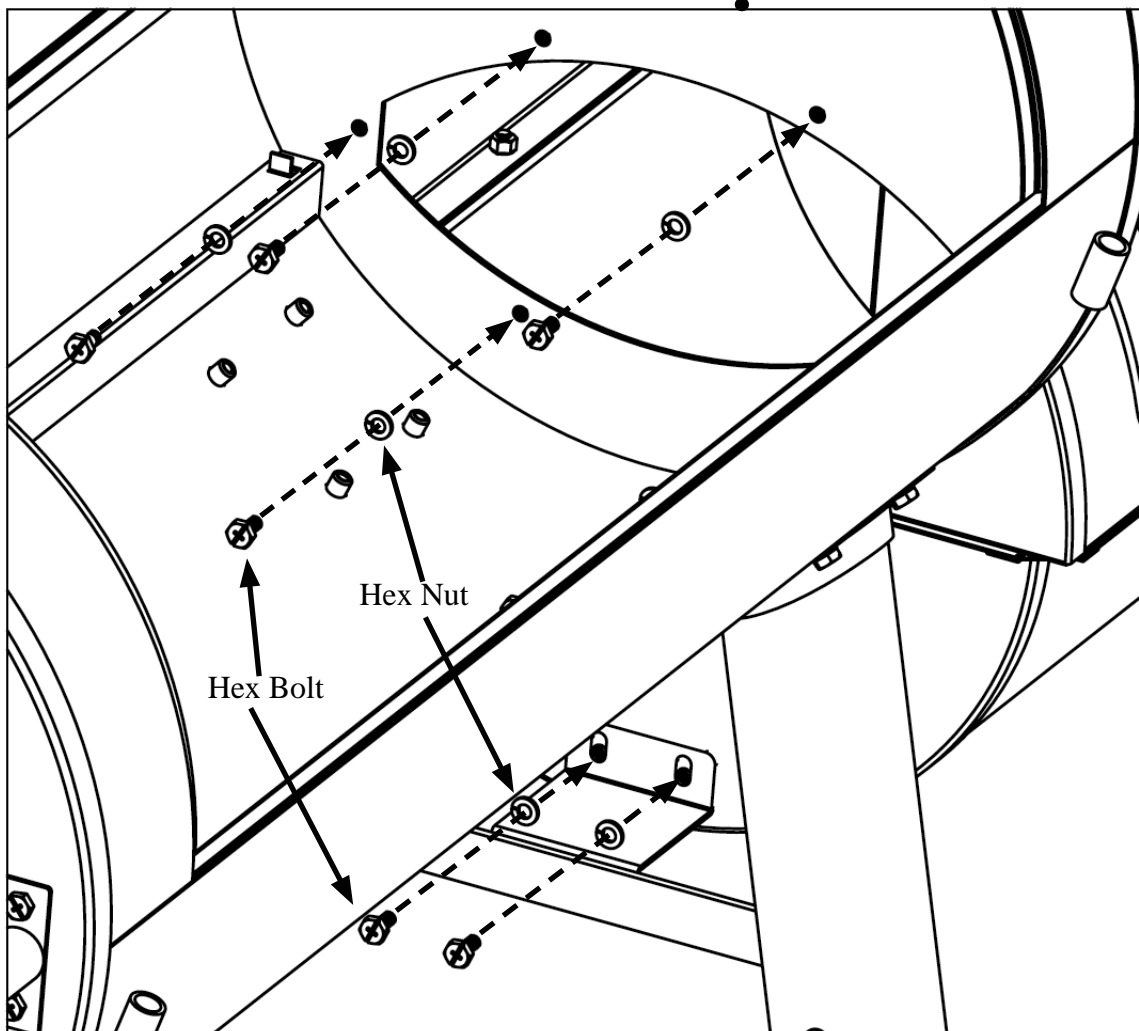
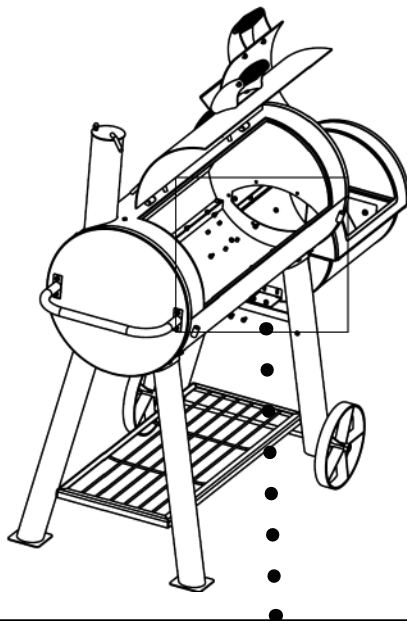
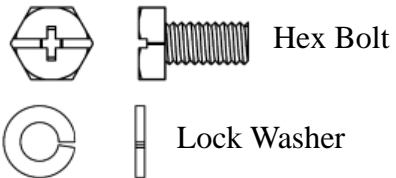
Hardware:



**Step 10b**

Attach SIDE FIRE BOX UNIT to GRILL using six (6) 1¼-20 x ½" HEX BOLTS and six (6) ¼ LOCK WASHERS.

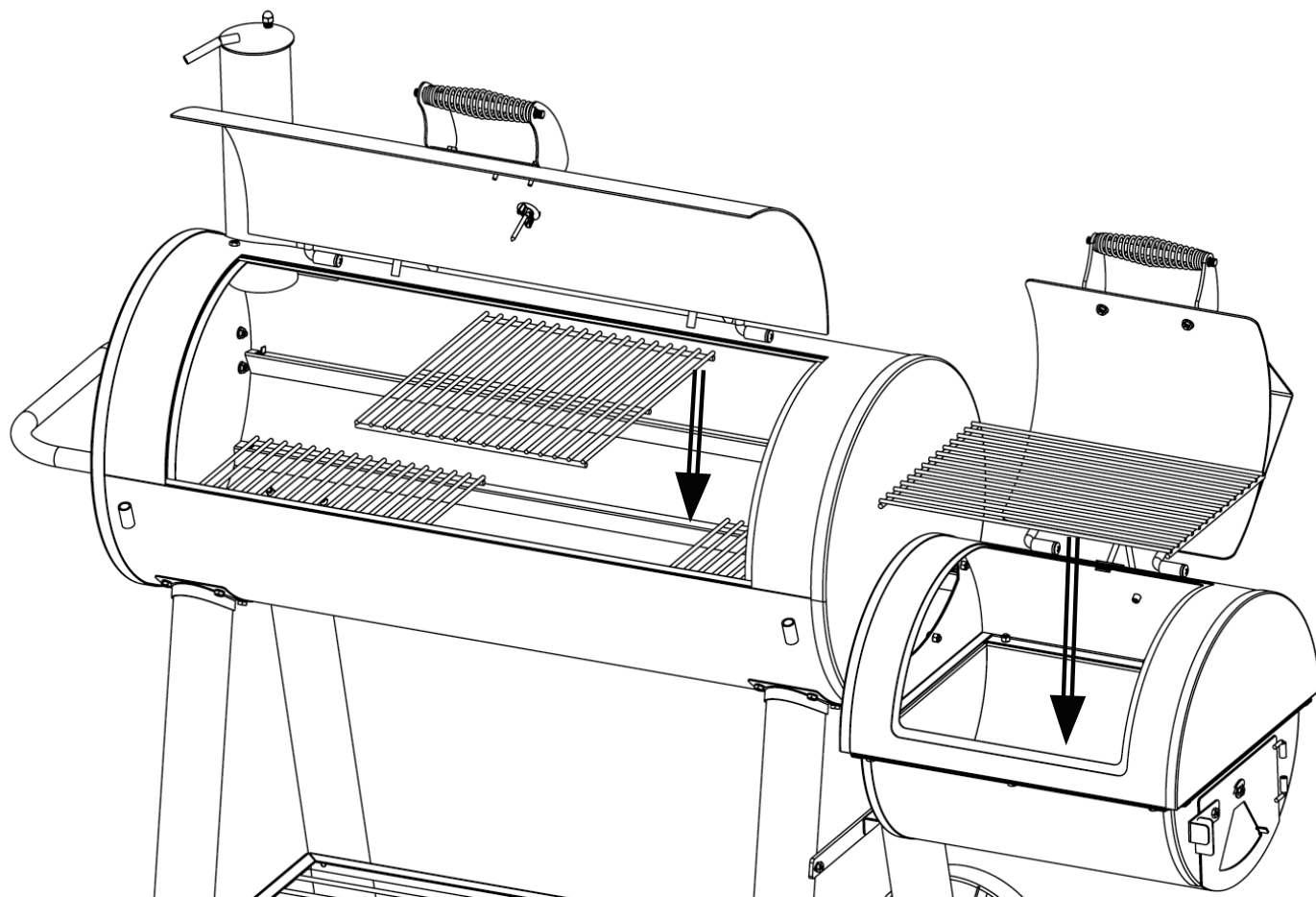
Hardware:





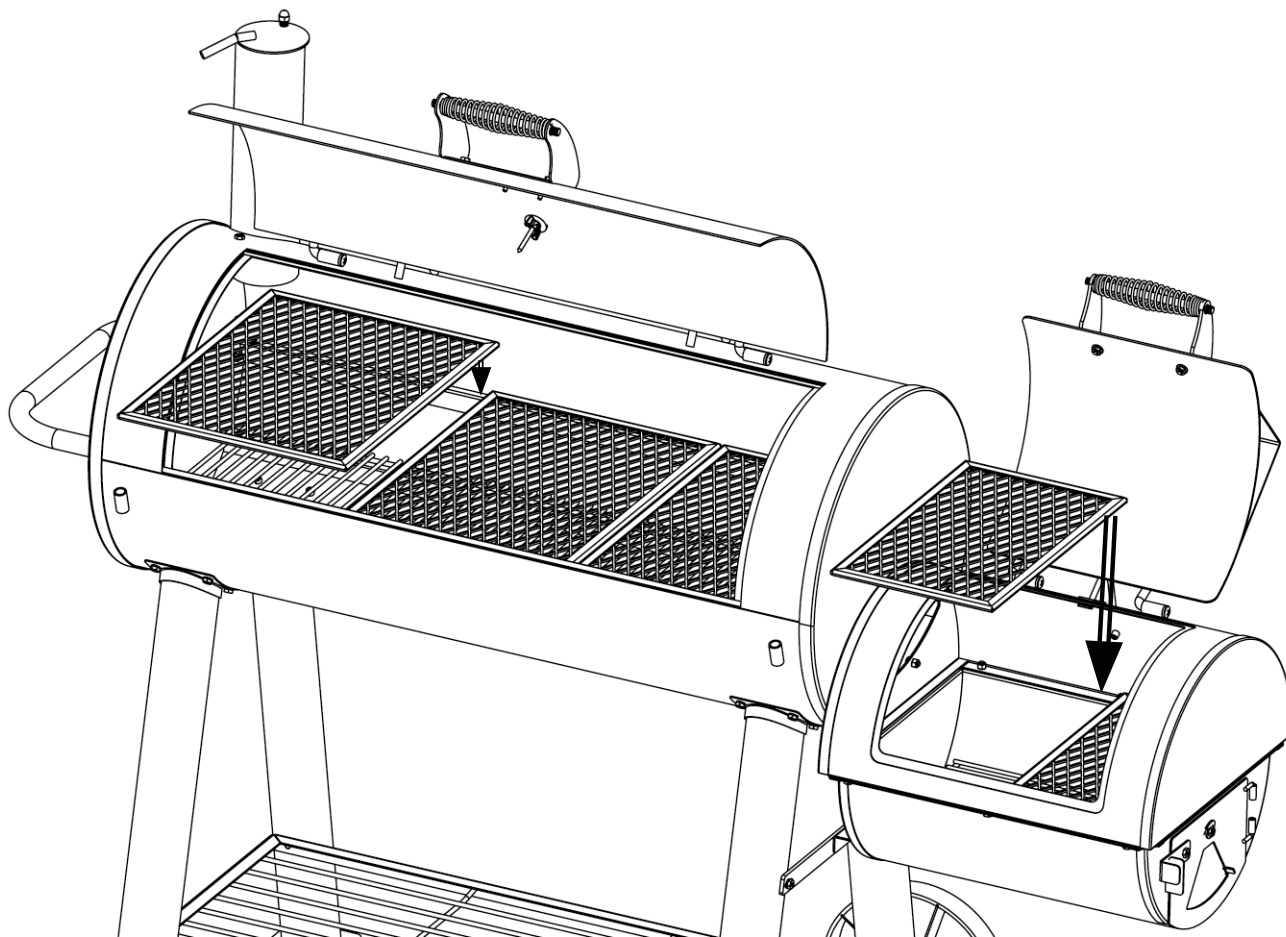
**Step 11**

Place CHARCOAL GRATES inside GRILL BODY near bottom, as shown. Then, place CHARCOAL GRATE inside SIDE FIRE BOX.



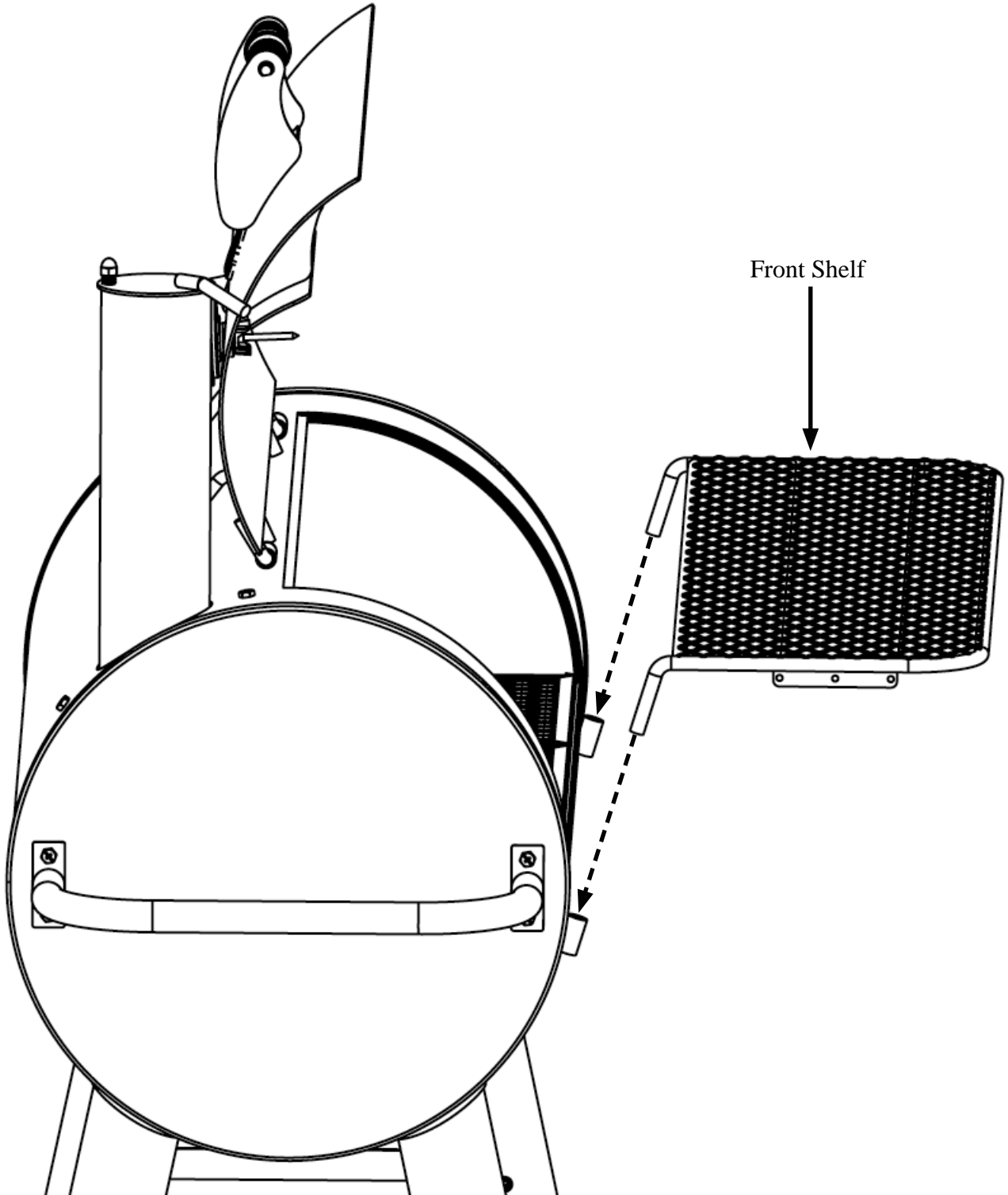
**Step 12**

Place COOKING GRATES inside GRILL BODY above CHARCOAL GRATES, as shown. Then, place COOKING GRATE inside SIDE FIRE BOX.



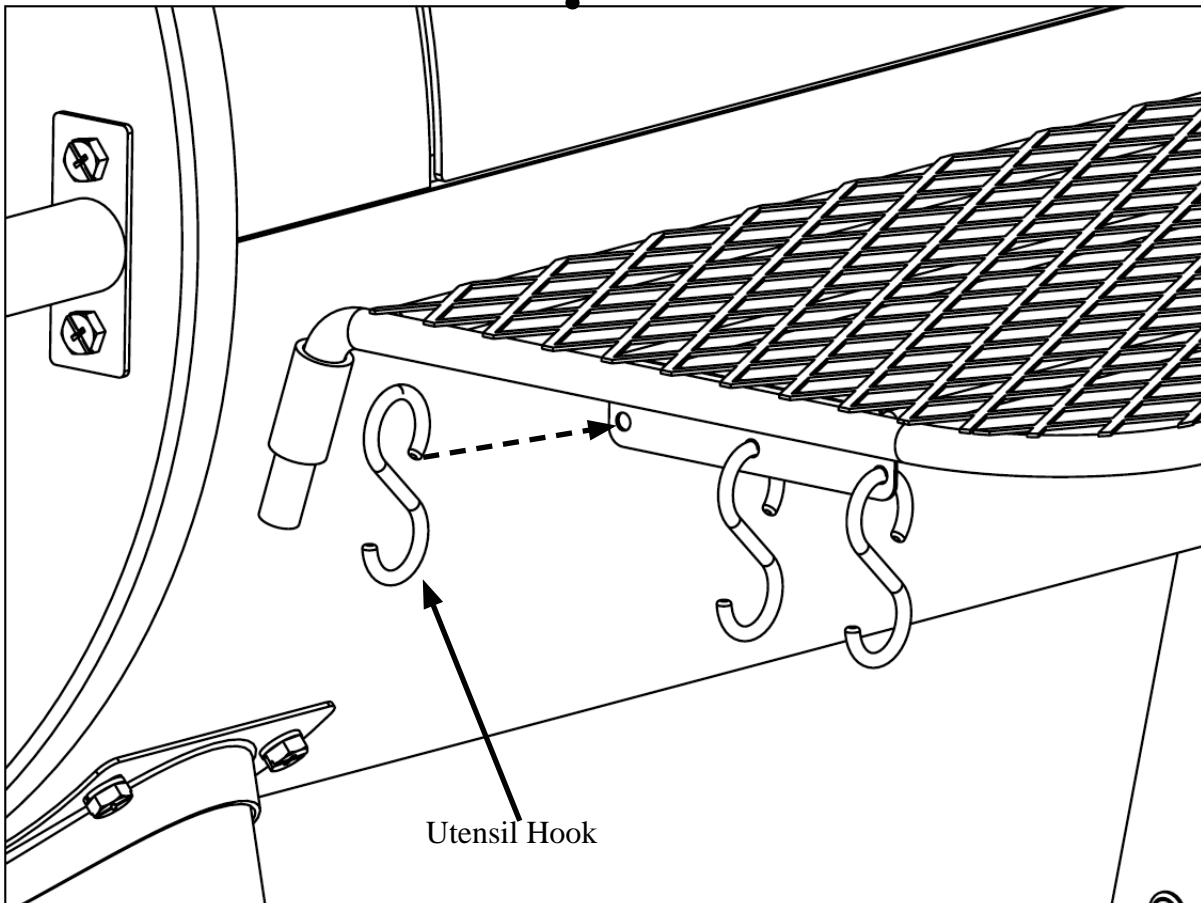
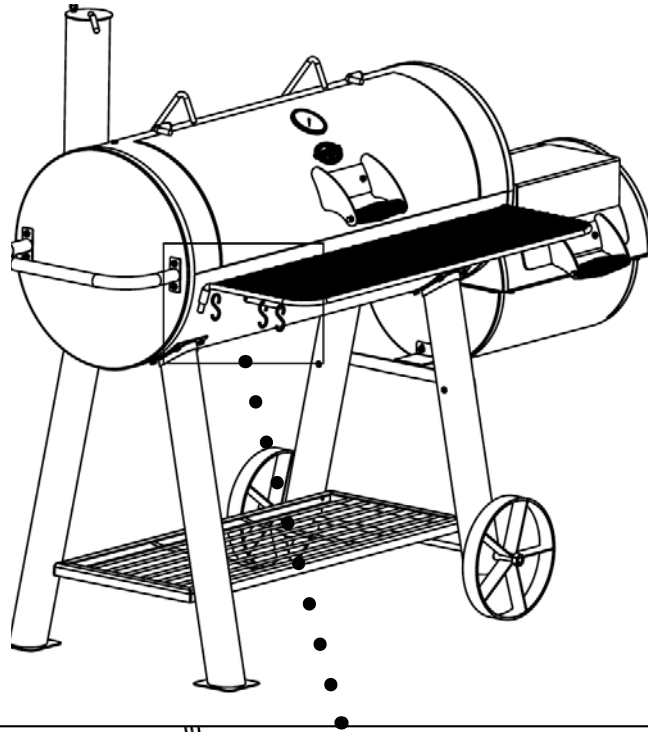
**Step 13**

Attach FRONT SHELF to front of GRILL BODY, as shown.



**Step 14**

Attach UTENSIL HOOKS to FRONT SHELF, as shown.





# GRILL PREPARATION & OPERATING INSTRUCTIONS

PLEASE NOTE: NO RETURNS ON USED GRILLS

Read all safety warnings and instructions carefully before assembling and operating your grill. **NOTE:** Grill interiors are not painted, rather coated with vegetable oil. **DO NOT** remove this coating.

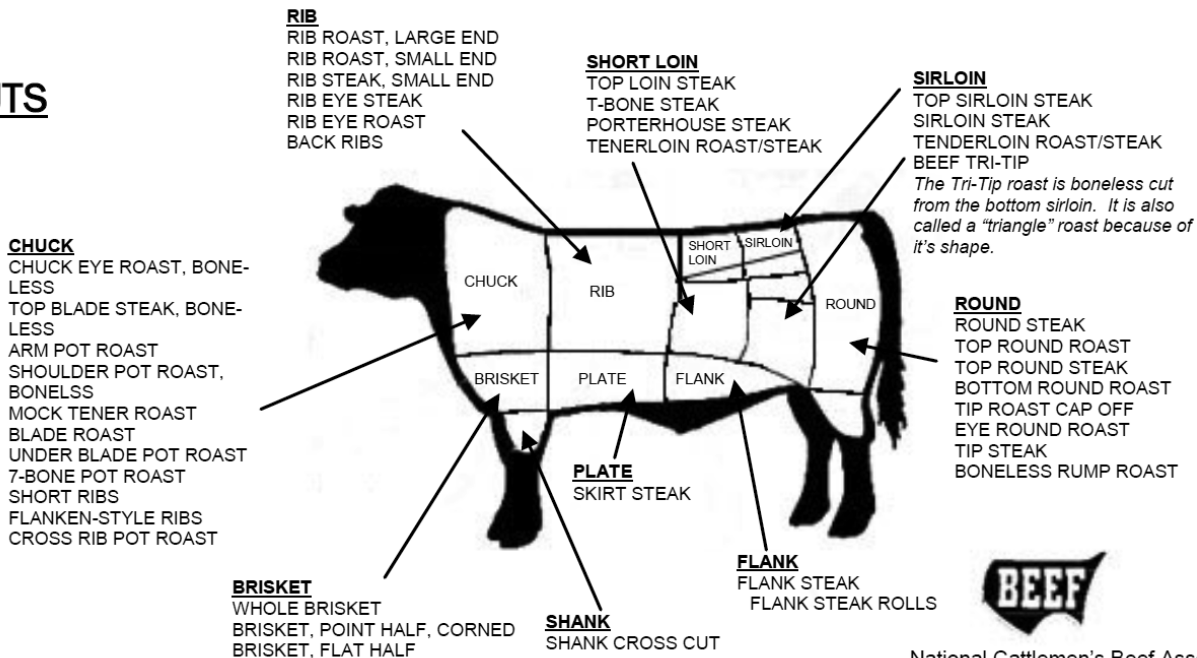
Cure both grills prior to cooking to protect interior and exterior finishes and prevent adding unnatural flavors to your food:

1. Lightly coat ALL INTERIOR SURFACES (including INSIDE OF BARREL, AND COOKING GRATES) with additional vegetable oil (spray vegetable oil is easiest but KEEP AWAY FROM HOT COALS, FIRE OR FLAME).
  2. Build a medium sized fire on the fire grate. Stack 2 lbs of charcoal (approximately 30 briquettes) in a pyramid and saturate with lighter fluid. **DO NOT** use gasoline. Light coals in several places. When charcoals ash over or turn gray, spread out from pyramid into flat single layer. Close CHARCOAL GRILL HOOD. ALWAYS follow charcoal and lighter fluid manufacturers' instructions and warnings.
  3. Maintain 250°F temperature on grill for two (2) hours. Control heat with DUAL DAMPERS and ADJUSTABLE FIRE GRATE. Adjust GRATE one end at a time. More airflow means more heat.
  4. NEVER EXCEED 450°F (230°C) AS THIS WILL DAMAGE THE FINISH AND CONTRIBUTE TO RUST. PAINT IS NOT WARRANTED AND WILL REQUIRE OCCASIONAL TOUCH-UPS. THIS UNIT IS NOT WARRANTED AGAINST RUST.
- For fewer flare-ups, cook with lid in the down position.
  - Add water-soaked wood chips to CHARCOAL GRILL for smoky flavor. (See Recipes section)
  - Ashes left in bottom of CHARCOAL GRILL for too long hold moisture and may cause rust if not cleaned out.
  - GRILL is made of steel and cast iron, which WILL rust, especially without proper care.
  - Do not use self-starting charcoal, as it gives off an unnatural flavor. Burn lighter fluid off completely before cooking.
  - After use, coat bare metal with vegetable oil to reduce rust. Remove EXTERIOR rust with wire brush and touch up with high heat paint, available at most hardware/auto stores.
  - HEAT GAUGES maintain moisture, which will result in steam during cooking.
  - Fill unwanted holes with extra nuts and bolts (not provided). Note: Smoke will escape from other areas than smokestacks. This will not affect cooking.
  - Grill must be installed on stable, flat surface.
  - 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! Accessible parts may be very hot. Use outdoors only.
  - WARNING! Do not use spirit or petrol when lighting or relighting.
  - WARNING! Keep children and pets away from appliance.



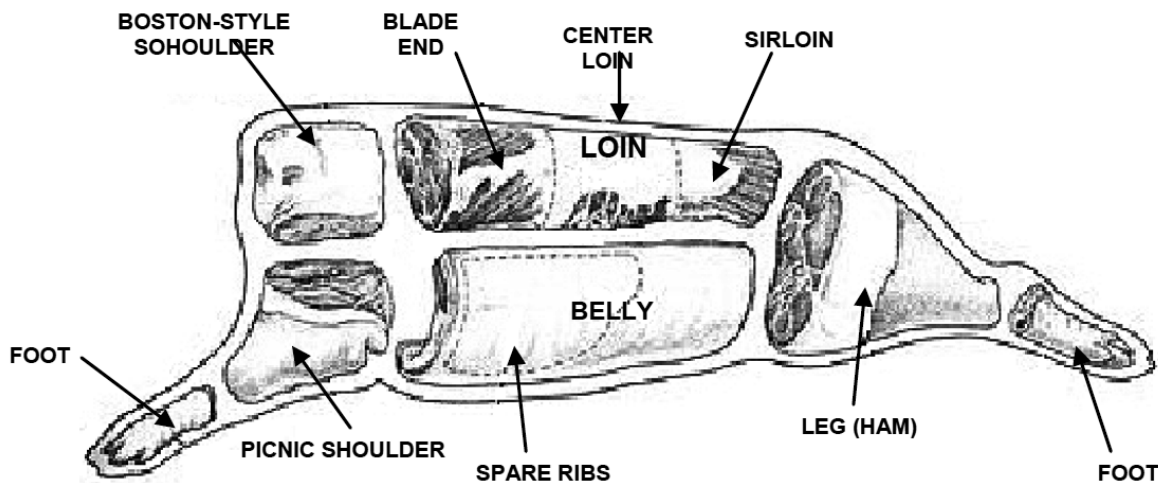
# CUTS OF MEAT

## BEEF CUTS



National Cattlemen's Beef Association  
444 North Michigan Avenue  
Chicago, Illinois 60611  
(312) 467-5520

## PORK CUTS





# 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 into the thickest part not touching bone, and allow five minutes to register.
- Internal temperatures for FOWL should be 170°F to 180°F.
- Internal temperature for meat should be 140°F for rare, 160°F medium, and 170°F for well done.

### STEAK (& ALL MEATS):

- Cook food directly above coals/heat.
- Control heat with adjustable fire grate.

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.
- Brown each side for 5 minutes, but center should remain rare.
- Cut steak diagonally across the grain into thin slices before serving.
- Grill with fire grate in high (hot) position with lid open or closed.

### Meat Marinade

1/2 cup vegetable or olive oil  
1/3 cup soy sauce  
1/4 cup red wine vinegar  
2 tbsp lemon juice  
1 tsp dry mustard  
1 minced clove garlic  
1 small minced onion  
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 Texas Pete Hot Sauce for 6 hours.
- Wrap birds in thick bacon secured by a toothpick.
- Place on grill. Keep turning until bacon is black.
- Grill for 20 minutes. Sear with lid open and fire grate in high (hot) position for 1 minute on each side before lowering grate and closing lid.
- To SMOKE, place birds in center of GRID with fire in both ends of FIRE BOX.

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 up and the fire grate in the lowest position. See marinade recipe on last page.

Kabob Marinade:

1 cup soy sauce  
½ cup brown sugar  
½ cup 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 up and fire grate in high (hot) position for approximately 6 minutes.
- Turn every few minutes.

HAMBURGERS:

See Meat Marinade on page 40.

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 with fire grate in high position for a few minutes.
- Lower fire grate to medium position and grill with lid down to avoid flare-ups.
- Cook each side 3 to 7 minutes according to desired doneness.
- Cook ground meat to 150 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'	Side Fire Box	Temperature on Meat Thermometer
Beef Roasts, Beef Brisket	3 – 4 lbs.	1 – 1½ hours	4 – 5 hours	140° rare
Lamb Roasts, Venison	5 – 7 lbs.	1¾ – 2½ hours	5 – 6 hours	160° medium
Large cuts of Game	7 – 9 lbs.	2½ – 3½ hours	7 – 10 hours	170° well done
Pork Roasts	3 – 4 lbs. 5 – 8 lbs.	1¾ – 2½ hours 2½ – 3 hours	5 – 6 hours 7 – 8 hours	170° 170°
Pork/ Beef Ribs	Full grill	1½ – 2 hours	4 – 6 hours	Meat pulls from bone
Pork Chops	Full grill	¾ – 1¼ hour	4 – 6 hours	Meat pulls from bone
Sausage Links	Full grill	2 – 2¾ hours	4 – 5 hours	170° for fresh sausage
Ham, Fresh	10 lbs.	3 – 4 hours	7 – 8 hours	170°
Ham, Cooked	All sizes	1½ – 2 hours	3 – 4 hours	130°
Chicken (Cut up or split)	1-4 fryers, cut up or split	1 – 1¼ hours	4 – 5 hours	180° / leg moves easily in joint
Chicken (Whole)	1-4 fryers	1¼ – 1½ hour	5 – 6 hours	180° / leg moves easily in joint
Turkey (Unstuffed)	8 – 12 lbs.	1¾ – 2½ hours	7 – 8 hours	180° / leg moves easily in joint
Fish, small whole	Full grill	½ – ¾ hours	2 – 3 hours	Flakes with fork
Fish, filets, steak	Full grill	¼ – ½ hours	1 – 3 hours	Flakes with fork
Duck	3 – 5 lbs.	1 – 1¾ hours	5 – 6 hours	180° / leg moves easily in joint
Small game birds	Full grill	¾ – 1 hour	4 – 5 hours	180° / leg moves easily in joint

Pan not included. Disposable bread pan is recommended. SMOKE BY COOKING SLOWLY (See chart above).

1. Place water/drip pan on left side of fire grate.
  2. Place hot coals on right side (damper end) of fire grate. The charcoal basket accessory helps confine coals to one side.
  3. Place meat above water pan.
  4. Place fire grate in low position.
  5. Close lid & control heat with dampers & adjustable grate.
- You may want to sear certain foods before smoking by placing meat directly above coals with LID open and FIRE GRATE in high (hot) position for several minutes. Add flavor soaked wood chips to the fire and add 1 part marinade, beer, or wine to 3 parts water to the drip pan.
  - OPENING THE SMOKING CHAMBER WILL EXTEND COOKING TIME. Cooking with meat thermometer ensures food is fully cooked. Insert thermometer into thickest part not touching bone, and allow five minutes to register. Internal temperature for birds should be 170°F to 180°F or when leg moves easily in joint. Meat should be cooked to internal temperature of 140°F for rare, 160°F for medium and 170°F for well done. Check the water level when cooking more than 4 hours or when you can't hear the water simmering. Add water by moving meat over and pouring water through GRILL into WATER PAN.
  - IF THE SMOKE IS WHITE, THE FIRE'S RIGHT. IF THE SMOKE IS BLACK, ADD SOME DRAFT.



## 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 grid 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 (190F 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.
- Place fire grate in the lowest position and a drip pan under the meat.
- 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 grid directly above drip pan. 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 HOT DOGS STUFFED:

- 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 grid 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 vegetable oil and season to taste with salt and pepper.
- Brown pieces directly above coals with lid open and grate in high or medium position for several minutes.
- Then place pieces on cooking grate directly above drip pan.
- With the grate in the low position, cook with lid down for 55 to 60 minutes or until done. Do

not use vegetable oil or salt and pepper if using marinade.  
SMOKED VENISON:

Venison Marinade:

1 cup Balsamic or wine vinegar  
1 cup olive oil  
2 oz. Worcestershire  
1/2 oz. Tabasco  
2 tbsp. Season All  
1-2 chopped jalapenos  
3 oz. soy sauce

Bacon Marinade

2 oz. wine vinegar  
2 oz. Worcestershire  
4 dashes Tabasco

- Place leg of venison in a container or “hefty bag” and marinate for 2-4 days, turning daily. Marinate bacon overnight in its marinade.
- Remove roast 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 roast, 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 center of grid above drip pan 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 vegetable 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

1/4 cup soy sauce  
2 coarsely chopped large onions  
2 cloves garlic (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:

Mix

- 1 cup soy sauce
- 1/2 cup brown sugar
- 1/2 cup 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 #8955  
Weather Resistant  
Protects Grill Finish



Charcoal Basket #4040  
Confines Coals to One Side for  
Smoking  
Indirect Cooking



Apron #8805  
Machine Washable  
Two Front Pockets  
Adjustable Straps

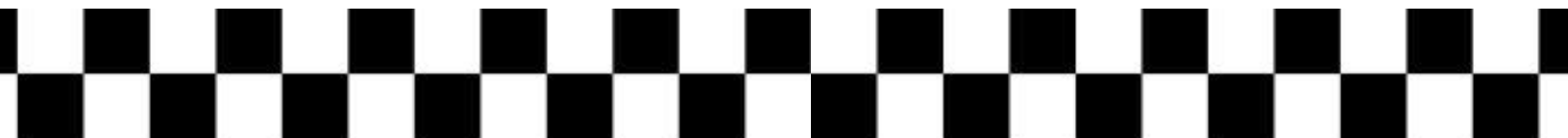
**For Pricing or to Order,  
Visit [www.CharGriller.com](http://www.CharGriller.com)**

**CALL: 912-638-4724**

**This Page Intentionally  
Left Blank**



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



# MANUAL DEL PROPIETARIO



## Competidor Profesional Competition Pro™

Modelo 8125

**Para efectos de Garantía, guarda tu recibo con este manual.**

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

Lo contenido en este manual es Marca Registrada y Propiedad con Derechos de Autor de Char-Griller|A&JManufacturing.  
Está terminantemente prohibido utilizar la información suministrada en este manual sin el consentimiento de  
Char-Grillery/oA&JManufacturing.



# ¡PARE! ¡LLAME PRIMERO A !

## NO Devuelva el Producto a la Tienda.

Este producto ha sido construido bajo los más altos estándares de calidad. Si tiene alguna pregunta que no ha sido respondida en estas instrucciones, o si necesita alguna pieza o repuesto, por favor llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 1-912-638-4724 (EE.UU.), o envíenos un correo electrónico a: [Service@Char-Griller.com](mailto:Service@Char-Griller.com); tenga el número de serial de su parrillera al alcance.

### Documente el Número de Serial y Modelo de su Parrillera AQUÍ:

(El número de modelo y serial se encuentran en la parte trasera del cuerpo de la parrillera o en la pata.)

(NÚMERO DE MODELO)



(NÚMERO DE SERIAL o S/N)

Model# 2727 Date ZDD  
S/N: C2727005471A (ejemplo)

**AVISO IMPORTANTE:** Lea cuidadosamente todas las instrucciones previo al ensamblado y uso. Lea y comprenda todas las advertencias y precauciones antes de operar su parrillera.



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

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

# ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE ANTES DE ENSAMBLAR Y OPERAR SU PARRILLERA

Lea todas las instrucciones cuidadosamente y asegúrese de que su parrillera esté ensamblada, instalada y reciba mantenimiento apropiadamente. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar daños a la propiedad y/o lesiones severas. Si tiene alguna pregunta relacionada con la instalación u operación, llame al 912-638-4724.

- Exclusivamente para el uso al aire libre y en áreas bien ventiladas.
- Sea precavido durante el ensamblaje y operación de la parrillera, para evitar rasguños y cortadas con bordes filosos.
- No utilice gasolina, querosén o alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de esos o de productos similares podría causar una explosión que resulte en lesiones severas.
- No deje una parrillera encendida sin supervisión. Mantenga a los niños y mascotas alejados de la parrillera en todo momento.
- Sea precavido cuando mueva la parrillera, para evitar lesiones.
- Mantenga la parrillera a un mínimo de 15 pies (4,58 m) de cualquier material inflamable (plataformas, contrucciones, cercas, árboles, arbustos, etc).
- Cuando agregue carbón y/o leña, hágalo con mucho cuidado.
- Nunca mueva la parrillera cuando se encuentre en uso o cuando contenga carbones o cenizas encendidas.
- No coloque la parrillera cerca de ningún líquido o gas inflamable, ni donde puedan estar presente vapores inflamables.
- Sea precavido ya que las llamas pueden intensificarse y estallar cuando el aire fresco entra en contacto con el fuego.
- Cuando abra la tapa, mantenga las manos, cara y cuerpo en resguardo del vapor caliente y las llamaradas.
- ADVERTENCIA: Para prevenir lesiones utilice guantes o equipo de protección cuando toque los soportes de la bandeja de cenizas.
- No exceda una temperatura de 400° F.
- No permita que el carbón y/o leña repose en las paredes de la parrillera. Esto reduciría considerablemente la vida útil de la parrillera.
- Siempre utilice agarradores de horno para proteger las manos de quemaduras. Evite tocar superficies calientes.
- PRECAUCIÓN: Las compuertas de metal expuestas en los ductos de aire y/o manillas de metal se calientan durante el uso de la parrillera. Use siempre los agarradores para horno cuando ajuste el flujo de aire, para proteger las manos de quemaduras.



# ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD (Continuación)

- Cuando abra la tapa, asegúrese de empujarla completamente hasta que descansa sobre los soportes de apoyo de la tapa. Tenga mucho cuidado ya que la cubierta podría caer a la posición de cerrado, causando lesiones.
- Cierre la tapa y todas las rejillas para ayudar a extinguir la llama.
- Siempre sostenga una tapa abierta por el asa, para prevenir que se cierre inesperadamente.
- No deje carbones y cenizas sin supervisión. Antes de dejar la parrillera sin supervisión, retire los carbones y cenizas. Tome precauciones para protegerse a sí mismo y a la propiedad.
- Coloque los carbones y cenizas cuidadosamente en un contenedor de metal no combustible y satúrelo completamente con agua. Permita que los carbones y cenizas reposen por 24 horas en el contenedor de metal previo a su desecho.
- Para protegerle de las bacterias que pueden causar enfermedades, mantenga todas las carnes refrigeradas y descongélelas en el refrigerador o microondas. Mantenga las carnes crudas separadas de otras comidas, y lave todo lo que entre en contacto con la carne cruda.
- Cocine las carnes cuidadosamente, y refrigere los excedentes inmediatamente.
- Utilice un termómetro para comida calibrado y los lineamientos del Departamento de Agricultura de los EE.UU. para asegurarse de que la carne, aves, mariscos y otros alimentos cocidos alcancen una temperatura mínima saludable para su ingesta.

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

## **REGISTRE SU PARRILLERA:**

Para aprovechar al máximo la garantía de Char-Griller, registre su parrillera a través de la página web [www.CharGriller.com/Register](http://www.CharGriller.com/Register) o llamando a Servicio al Cliente al **1-912-638-4724**.

Registrarse le otorga protecciones importantes:

1. En el caso extremo del retiro de un producto, Char-Griller podrá contactarle y solucionar el problema rápidamente.
2. Si una parte cubierta por la garantía está rota o faltante, podemos enviarle rápidamente las partes que requiera o necesite.

**NOTA:** Durante el registro, usted necesitará el número de modelo, serial y una copia de la factura de compra original.



# INFORMACIÓN DE GARANTÍA

**DURANTE EL REGISTRO O INTRODUCCIÓN DE UN RECLAMO DE GARANTÍA\* DEBERÁ PRESENTAR COPIA DE LA PRUEBA DE COMPRA FECHADA (RECIBO). POR FAVOR, GUARDE UNA COPIA DEL RECIBO PARA SUS REGISTROS.**

Char-Griller reemplazará cualquier pieza defectuosa de sus parrilleras/ahumadores, sujetos a garantía, como se establece a continuación.

**POR FAVOR LEA ESTA INFORMACIÓN DETALLADAMENTE Y EN CASO DE TENER ALGUNA PREGUNTA, CONTACTE A SERVICIO AL CLIENTE A TRAVÉS DEL 912-638-4724.**

<b>Parrilleras a Carbón / Pellet / Kamado</b>	
Parrillera - Tapa Y Cuerpo (no incluye Recipiente para Cenizas removible)	5 años desde la fecha de compra para casos de perforación por oxidación / quemadura
Recipiente para Cenizas Y Partes Defectuosas	1 año desde la fecha de compra
<b>Parrilleras a Gas</b>	
Tapa de Parrillera (parte SUPERIOR) Y Tubos del Quemador Principal (no incluye el Quemador Lateral)	5 años desde la fecha de compra para casos de perforación por oxidación / quemadura
Cuerpo de la Parrillera (parte INFERIOR) Y Quemador Lateral Y Partes Defectuosas	1 año desde la fecha de compra
<b>Parrilleras Doble Combustible (Gas y Carbón)</b>	
Parrillera a Carbón - Tapa Y Cuerpo Y Tapa de la Parrillera a Gas (parte SUPERIOR) Y Tubos del Quemador Principal (no incluye Recipiente para Cenizas y Quemador Lateral)	5 años desde la fecha de compra para casos de perforación por oxidación / quemadura
Recipiente para Cenizas Y Partes Defectuosas Y Cuerpo de la Parrillera a Gas (parte INFERIOR) Y Quemador Lateral	1 año desde la fecha de compra
<b>Partes, Accesorios, y Cubiertas para Parrilleras</b>	
	1 año desde la fecha de compra (sólo desgarros en costuras para cubiertas)

## EL ÓXIDO SUPERFICIAL NO ES CONSIDERADO UN DEFECTO DE MANUFACTURA O DE MATERIAL

Las parrilleras Char-Griller están hechas de acero y al ser expuestas a los elementos ambientales se producirá la oxidación naturalmente. Por favor, refiérase a la sección "Uso" para revisar como cómo cuidar su parrillera apropiadamente.

Los problemas superficiales como: ralladuras, hendiduras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores químicos o abrasivos, la oxidación de la superficie o la decoloración de superficies de acero NO están cubiertos por esta garantía.

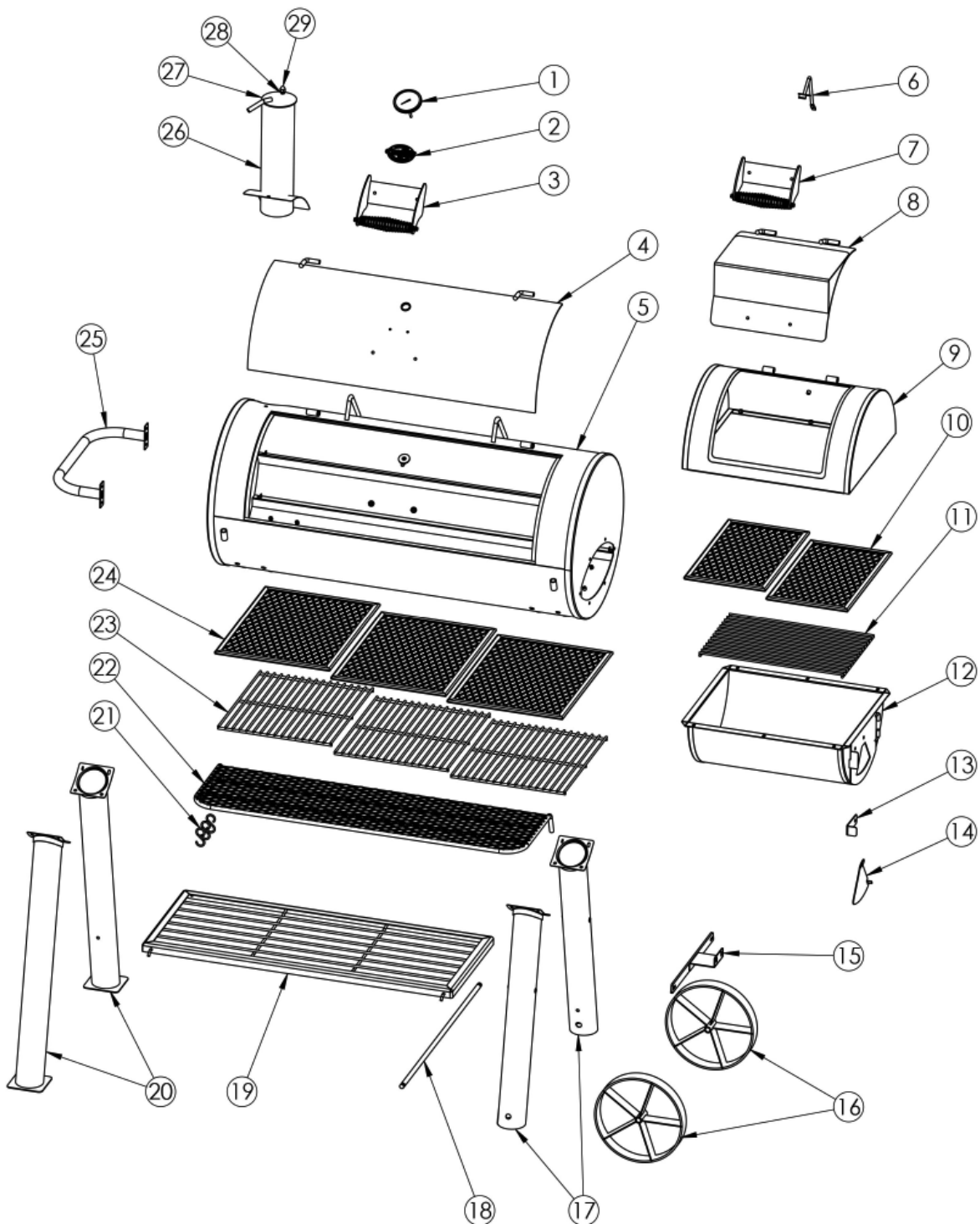
Las garantías sólo cubren el reemplazo de partes defectuosas. Char-Griller no se hace responsable de daños que resulten de accidentes, modificaciones, usos indebidos, abuso, ambientes hostiles, instalación incorrecta e instalación que no cumpla con las normativas locales para la unidad de servicio.

### Excluidos De TODA Garantía

Pintura; Óxido de Superficie; Daño por Temperatura; Partes Incorrectas ordenadas por el cliente, incluyendo el envío; Partes Desgastadas; Partes faltantes o dañadas no reportadas en los (2) meses posteriores a la fecha de compra; Partes Defectuosas no reportadas durante el primer (1) año de la fecha de compra; Decoloración de la tapa de la parrillera.

\*NOTA: Para reclamos de garantía, pueden ser solicitadas fotos y la devolución prepagada del artículo en cuestión. El uso indebido, abuso o uso comercial anula todas las garantías.

# LISTA DE PARTES



Vendido bajo licencia de W.C. Bradley Co.

# LISTA DE PARTES

Artículo	Nombre de Parte	Cantidad
1	TERMÓMETRO CON TUERCA MARIPOSA Y ARANDELA DE RESORTE	1
2	PLACA DE LOGO CON CLIPS	1
3	ASA DE LA TAPA	1
4	TAPA	1
5	CUERPO	1
6	TAPÓN DE TAPA de la PARRILLERA LATERAL (SFB)	1
7	ASA DE SFB	1
8	TAPA DE SFB	1
9	PARTE SUPERIOR DE SFB	1
10	REJILLAS DE COCCIÓN DE SFB	2
11	REJILLAS PARA CARBÓN DE SFB	1
12	PARTE INFERIOR DE SFB	1
13	SEGURO DE LA PUERTA SFB	1
14	REGULADOR DE LA PUERTA SFB	1
15	SOPORTE DE SFB	1
16	RUEDA	2
17	PATA CORTA	2
18	EJE DE RODAMIENTO	1
19	REPISA INFERIOR	1
20	PATA LARGA	2
21	GANCHOS PARA UTENSILIOS	3
22	REPISA FRONTAL	1
23	REJILLAS PARA CARBÓN	3
24	REJILLAS PARA COCCIÓN	3
25	ASA LATERAL	1
26	CHIMENEA PARA GASES	1
27	REGULADOR DE CHIMENEA PARA GASES	1
28	RESORTE DE CHIMENEA PARA GASES	1
29	TUERCA BELLOTA	1



# HERRAMIENTAS Y PARTES

**Ensamblaje:** El ensamblaje requiere de dos personas. Haz que otra persona te ayude. Herramientas necesarias: Alicates, Destornillador de Cabeza Phillips, y una Llave de Tuercas de 7/16”.

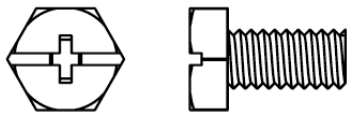

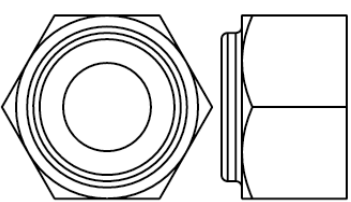
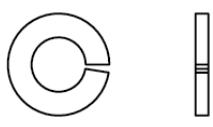
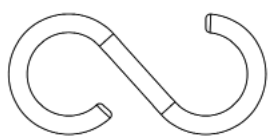
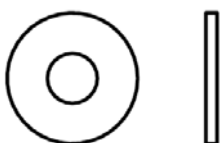
**NOTA:** No apriete ningún tornillo o perno a menos que se le diga. El apretar demasiado pronto puede impedir que las partes encajen. Todas las Tuercas deben ir del lado interno de la parrillera a menos que se establezca lo contrario. Saque todo el contenido en un área bien despejada y acolchada.

**Tiempo Estimado de Ensamblaje:** 45 minutos

**¡DETÉNGASE! No la devuelva a la tienda.** Si hay partes faltantes o necesita asistencia por favor escríbanos a [Service@CharGriller.com](mailto:Service@CharGriller.com) o llame al 912-638-4724. No intente ensamblarla o usarla si hay partes faltantes.

No intente ensamblarla o usarla si hay partes faltantes.

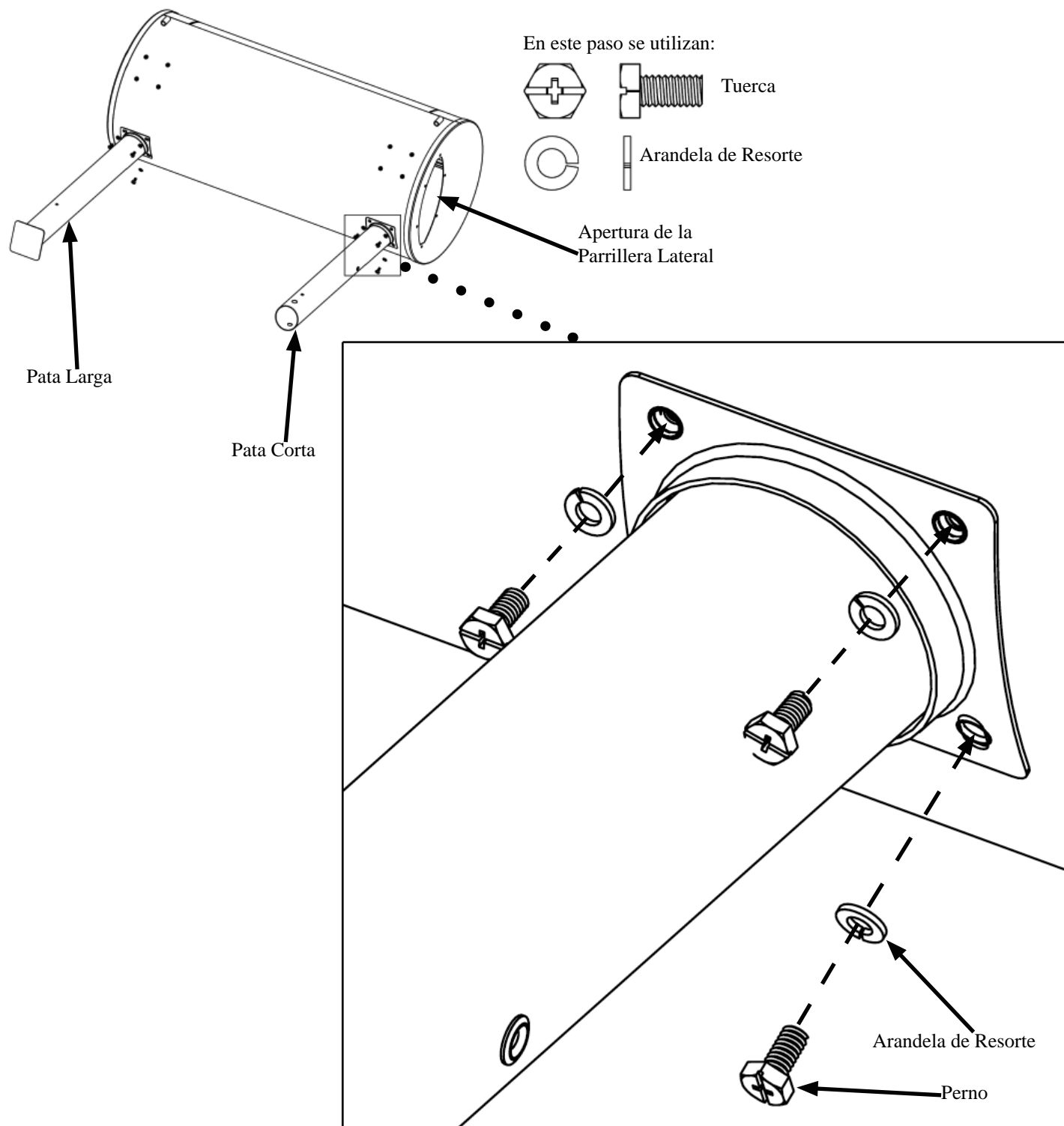
## Paquete de Partes: 551060

	<b>Perno de 1/4-20 x 1/2” ..... 45 Piezas</b>
	<b>Tuerca con Brida de 1/4-20..... 10 Piezas</b>
	<b>Contratuerca de 7/16 ..... 2 Piezas</b>
	<b>Arandela de Resorte 1/4 ..... 32 Piezas</b>
	<b>Gancho para Utensilio ..... 3 Piezas</b>
	<b>Arandela Plana.....2 Piezas</b>

# ENSAMBLAJE

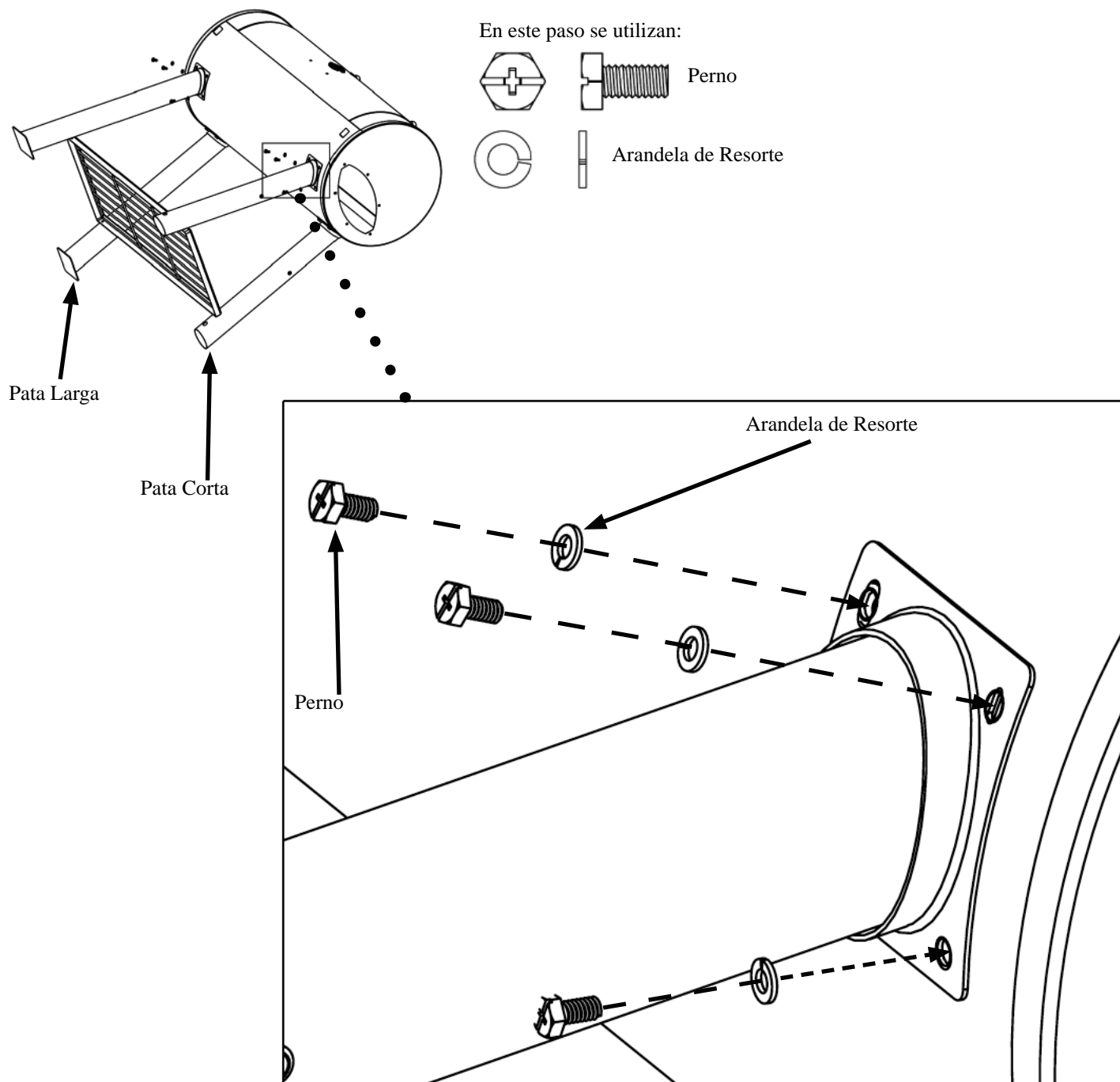
## Paso 1

Sujete una (1) PATA LARGA y una (1) PATA CORTA a la posición de las patas traseras en la parte inferior del CUERPO DE LA PARRILLERA, utilizando ocho (8) TUERCAS de ¼-20 x ½" y ocho (8) ARANDELAS DE RESORTE de ¼".



## Paso 2

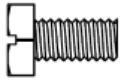
Sujete las otras patas: una (1) PATA LARGA y una (1) PATA CORTA a la posición de las patas traseras en la parte inferior del CUERPO DE LA PARRILLERA, utilizando ocho (8) TUERCAS de ¼-20 x ½" y ocho (8) ARANDELAS DE RESORTE de ¼. Luego, ajuste la REPISA INFERIOR como se muestra.



**Paso 3**

PASE EL EJE DE RODAMIENTO A TRAVÉS DE LOS HUECOS EN LAS PATAS CORTAS Y LUEGO SUJETA LAS RUEDAS AL EJE DE RODAMIENTO UTILIZANDO DOS (2) PERNOS DE 7/16.

En este paso se utilizan:



Perno



Arandela de Resorte

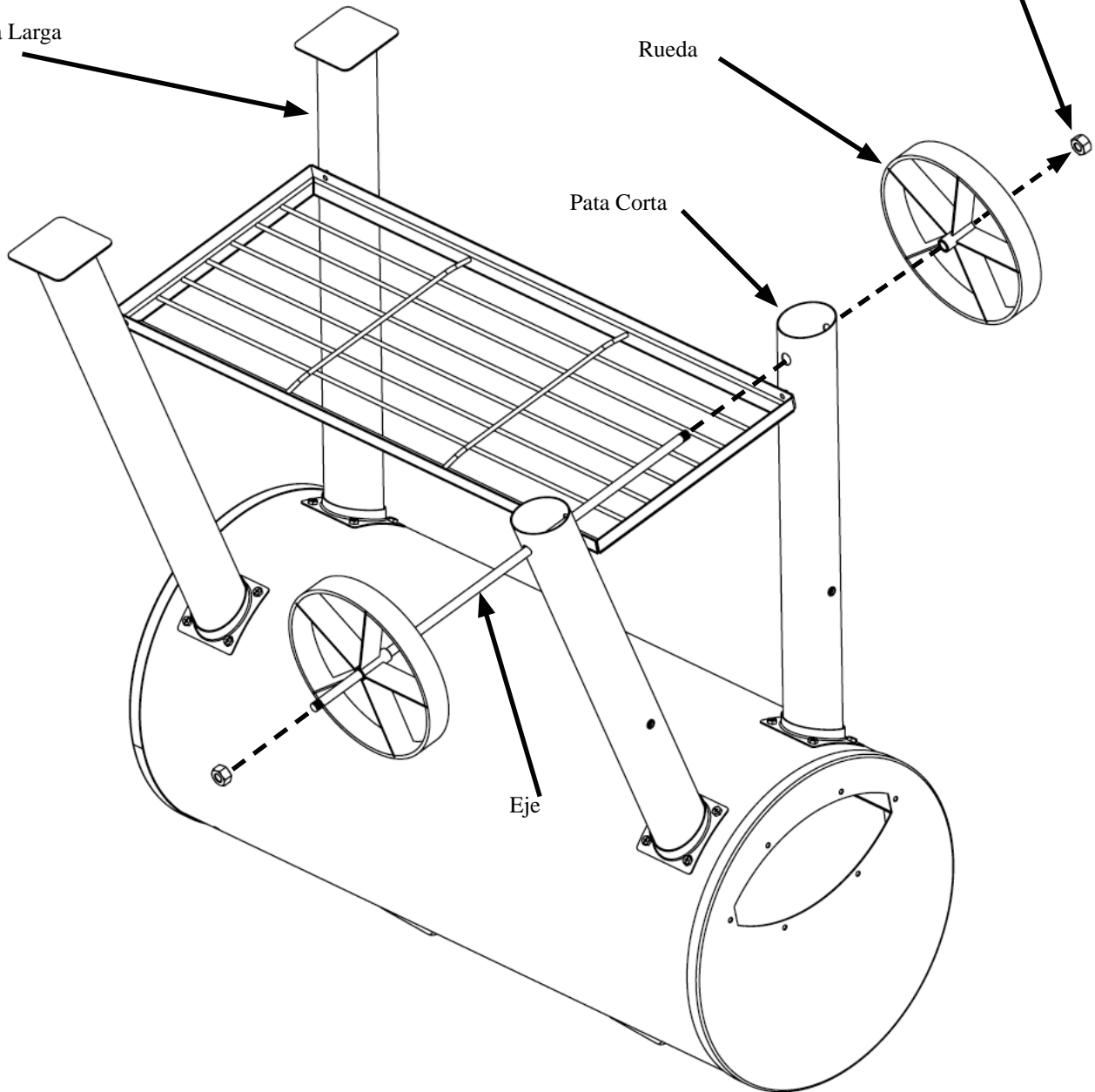
Pata Larga

Rueda

Contratuercas 7/16

Pata Corta

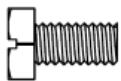
Eje



**Paso 4**

Sujeta el ASA DE LA TAPA a la TAPA DE LA PARRILLERA utilizando dos (2) PERNOS de 1/4-20 x 1/2" y dos Tuercas con Brida de 1/4-20.

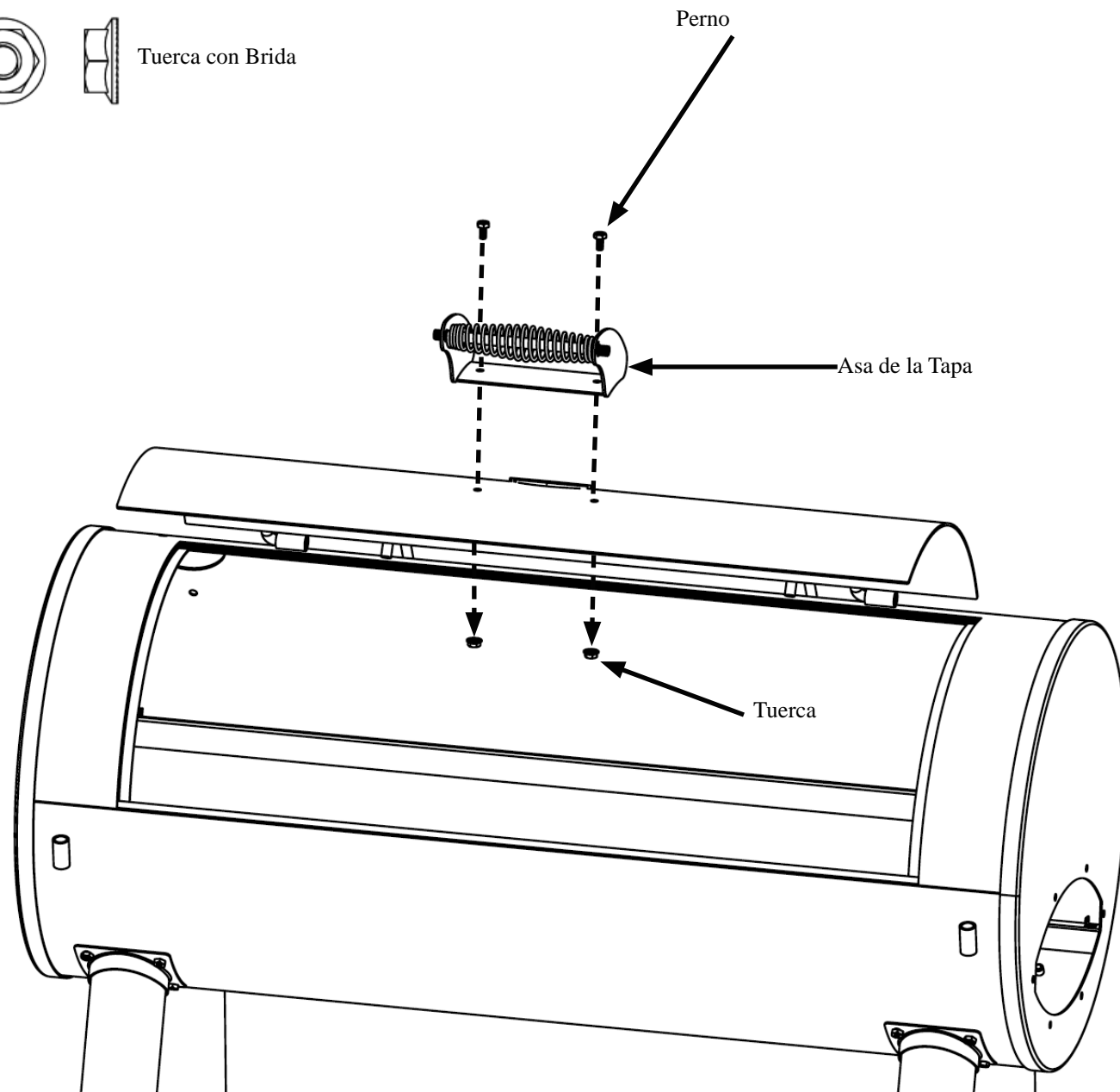
En este paso se utilizaron:



Perno



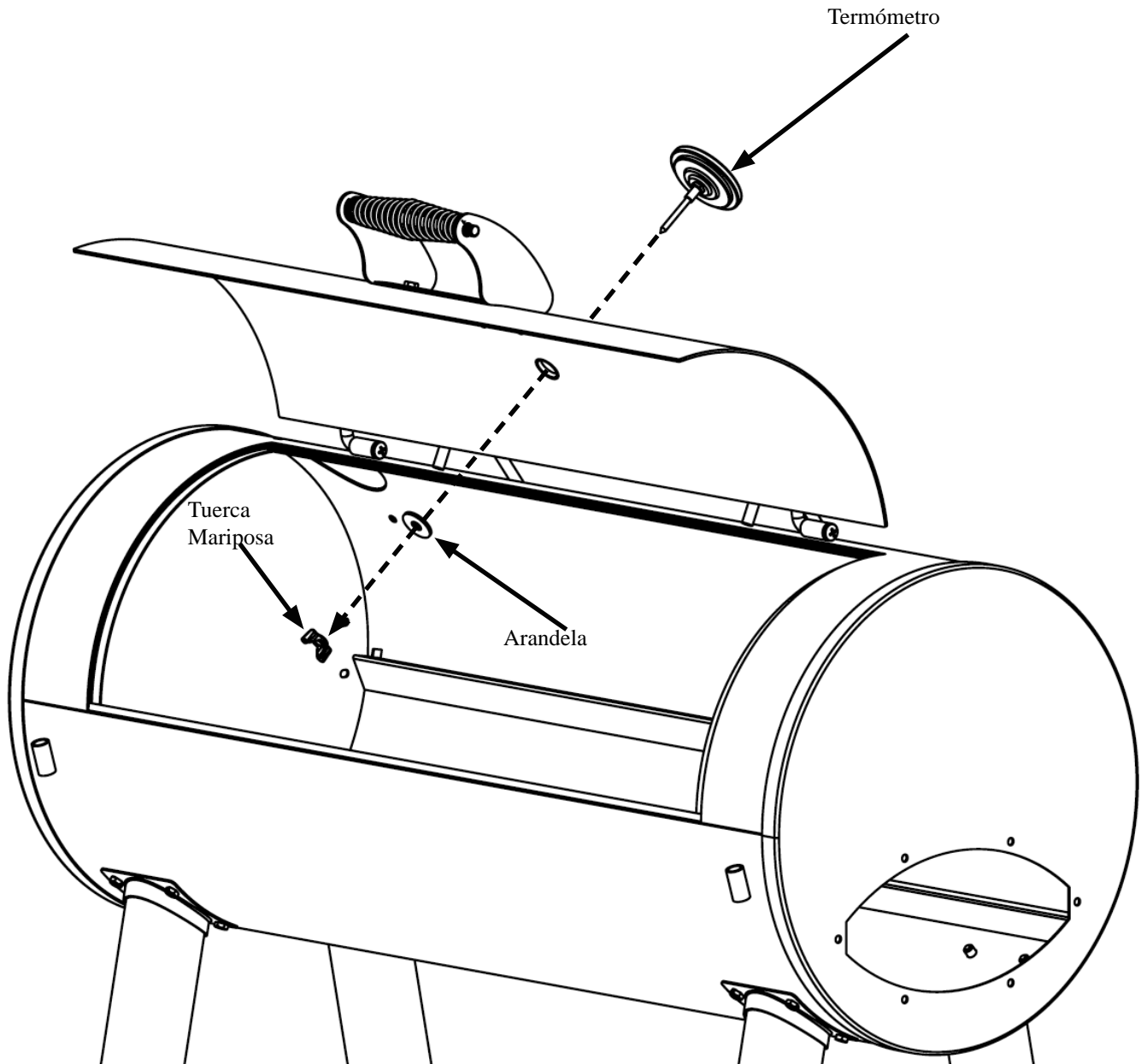
Tuerca con Brida





**Paso 5**

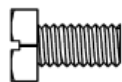
Coloca el Termómetro a través del hueco en la TAPA DE LA PARRILLERA, y asegúralo con la TUERCA MARIPOSA y ARANDELA proporcionada, según se muestra en la imagen. (NOTA: Partes vinieron sujetas al Termómetro).



### Paso 6

Sujeta el ASA LATERAL al CUERPO DE LA PARRILLERA utilizando cuatro (4) PERNOS de 1/4-20 x 1/2" y cuatro (4) TUERCAS CON BRIDA de 1/4-20.

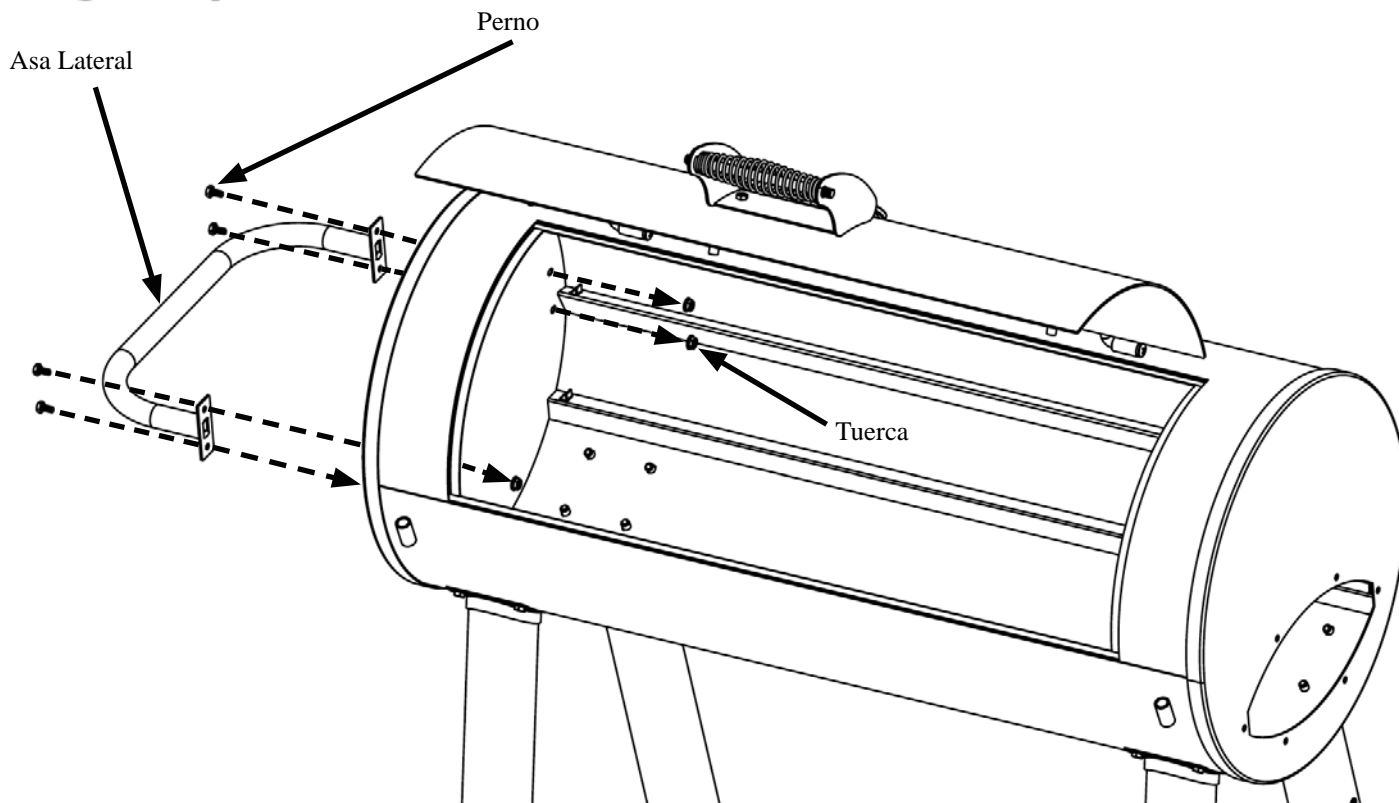
En este paso se utilizaron:



Perno



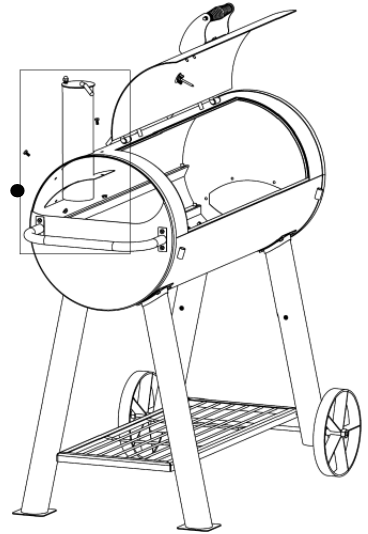
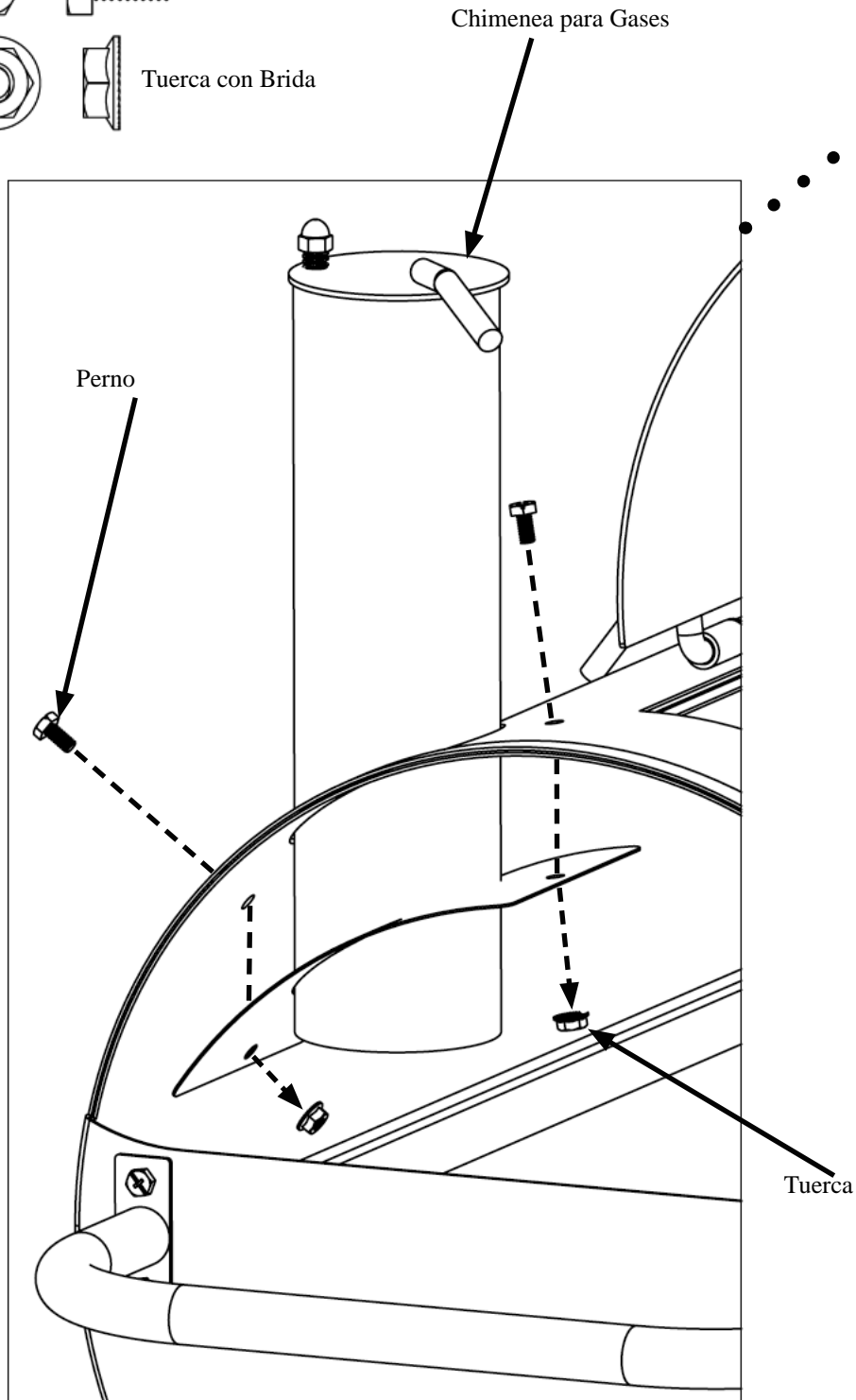
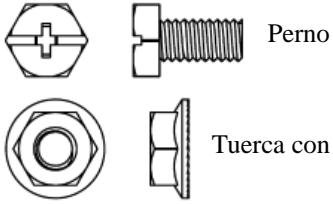
Tuerca con Brida



**Paso 7**

Sujeta la CHIMENEA DE GASES al CUERPO DE LA PARRILLERA utilizando dos (2) PERNOS de ¼-20 x ½" y dos TUERCAS CON BRIDA de ¼"-20.

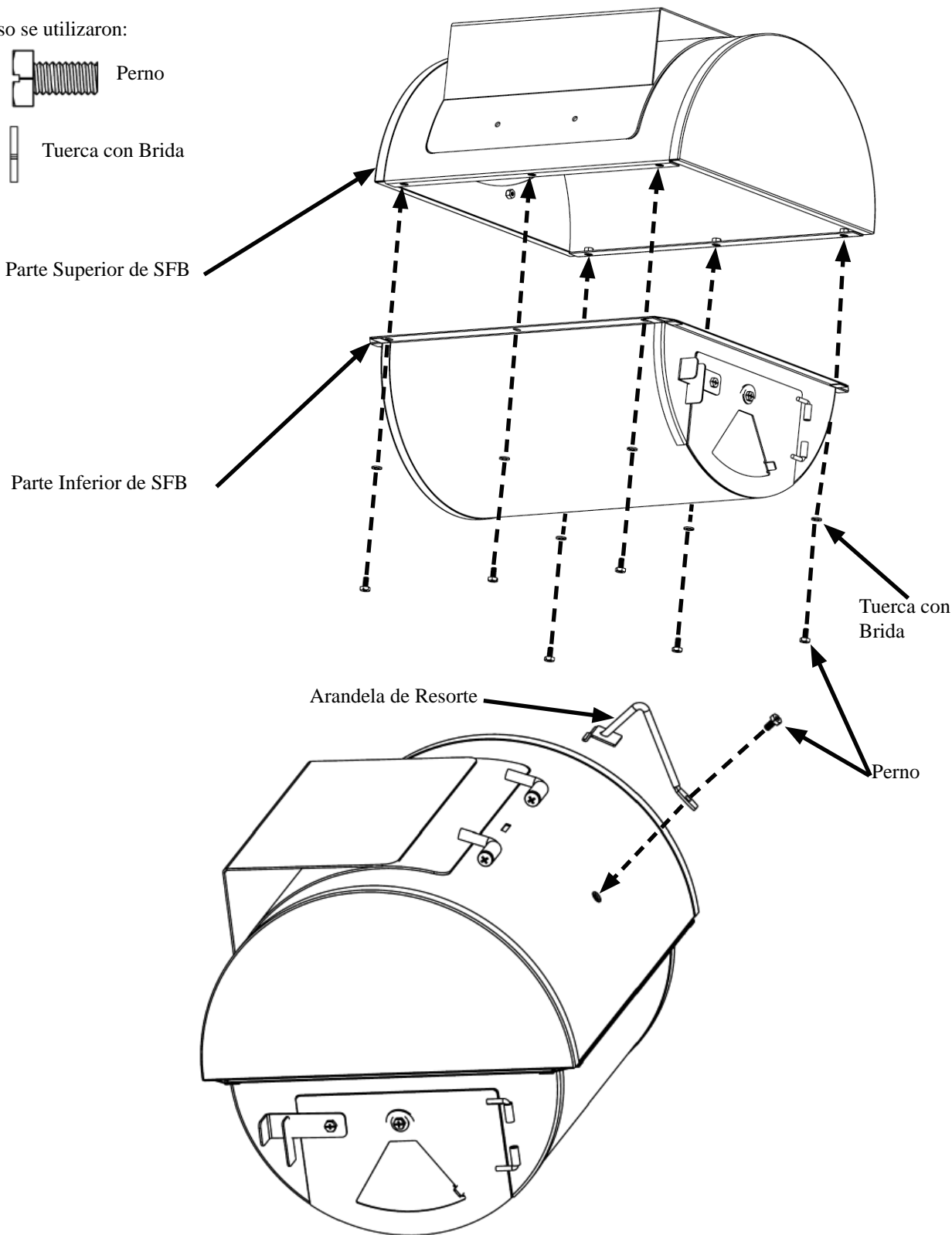
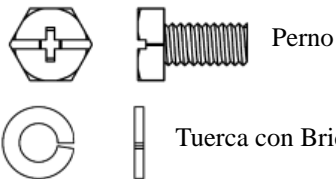
En este paso se utilizaron:



**Paso 8**

Sujete la PARTE SUPERIOR DEL SFB a la PARTE INFERIOR DEL SFB utilizando seis (6) PERNOS de 1/4-20 x 1/2" y seis (6) ARANDELAS DE RESORTE de 1/4. Luego sujete el TAPÓN DE LA TAPA arriba de la PARRILLERA LATERAL.

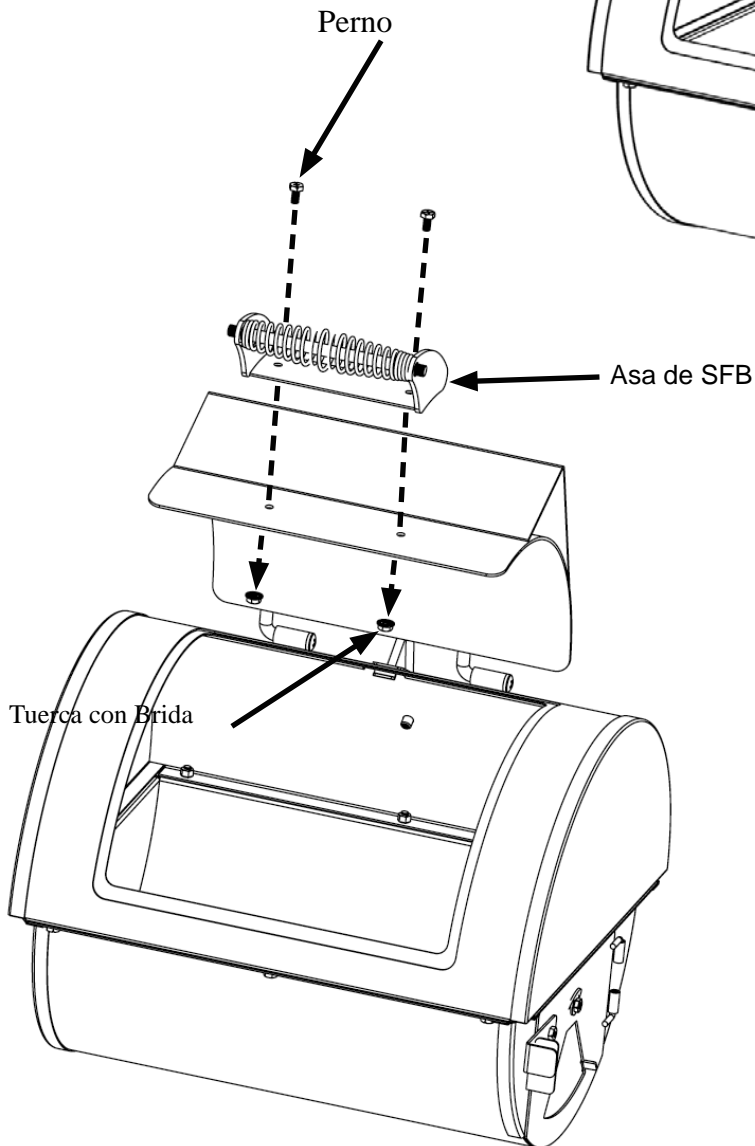
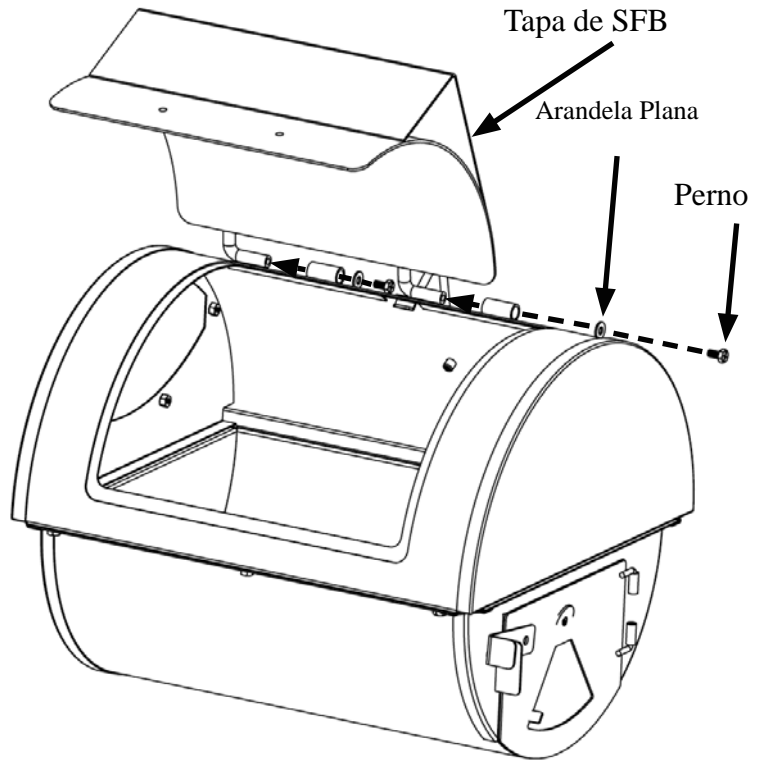
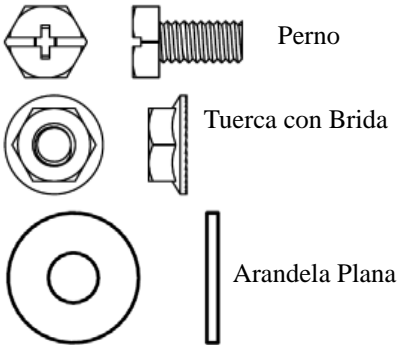
En este paso se utilizaron:



**Paso 9**

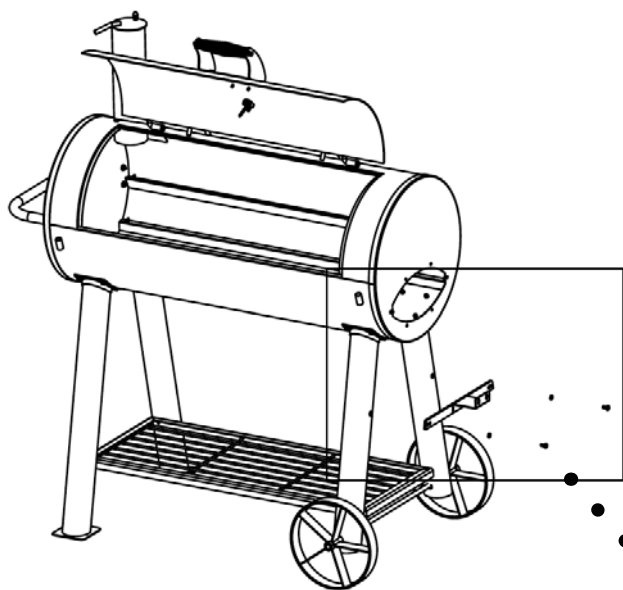
Adjuntar CAJA DE FUEGO LADO TAPA a CAJA DE FUEGO LADO usando dos ( 2 ) 1/4 " arandela plana y dos ( 2 ) 1/4 - 20 x 1/2 " tornillos hexagonales . A continuación, conecte MANGO a CAJA DE FUEGO LADO utilizando dos ( 2 ) 1 1/4 - 20 x 1/2 " pernos hexagonales y dos ( 2 ) 1/4 - 20 HEX BRIDA NUTS .

En este paso se utilizaron:

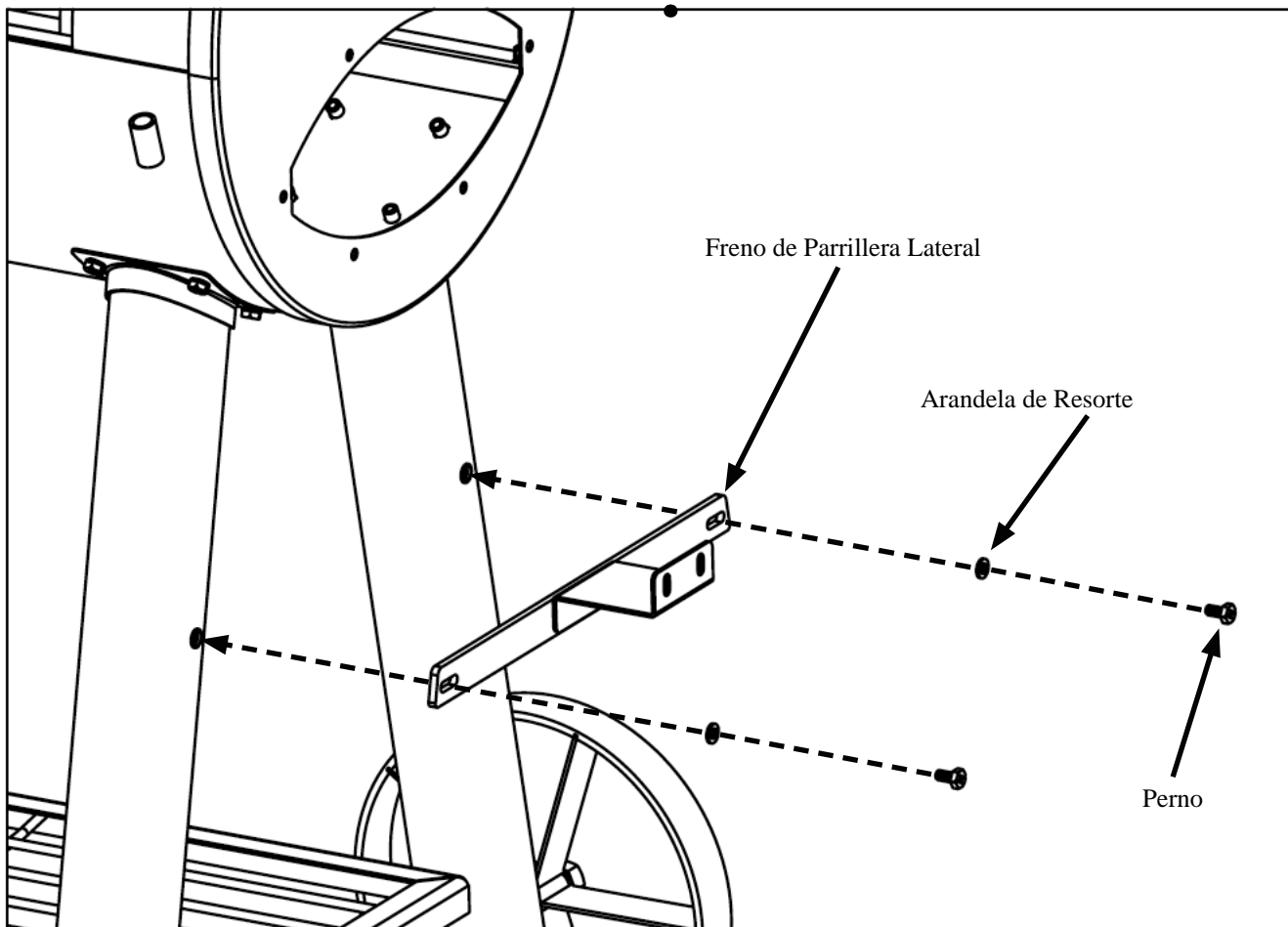
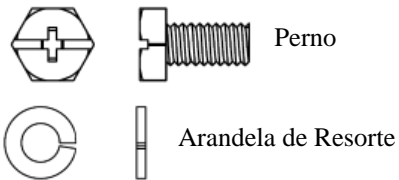


**Paso 10a**

Sujete el FRENO DE LA PARRILLERA LATERAL a la PARRILLERA utilizando dos (2) PERNOS de 1 ¼-20 x ½" y dos (2) ARANDELAS DE RESORTE de ¼".



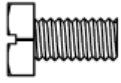
En este paso se utilizaron:



**Paso 10b**

Sujeta la UNIDAD DE LA PARRILLERA LATERAL a la PARRILLERA utilizando seis (6) PERNOS de 1 ¼-20 x ½" y seis (6) ARANDELAS DE RESORTE de ¼".

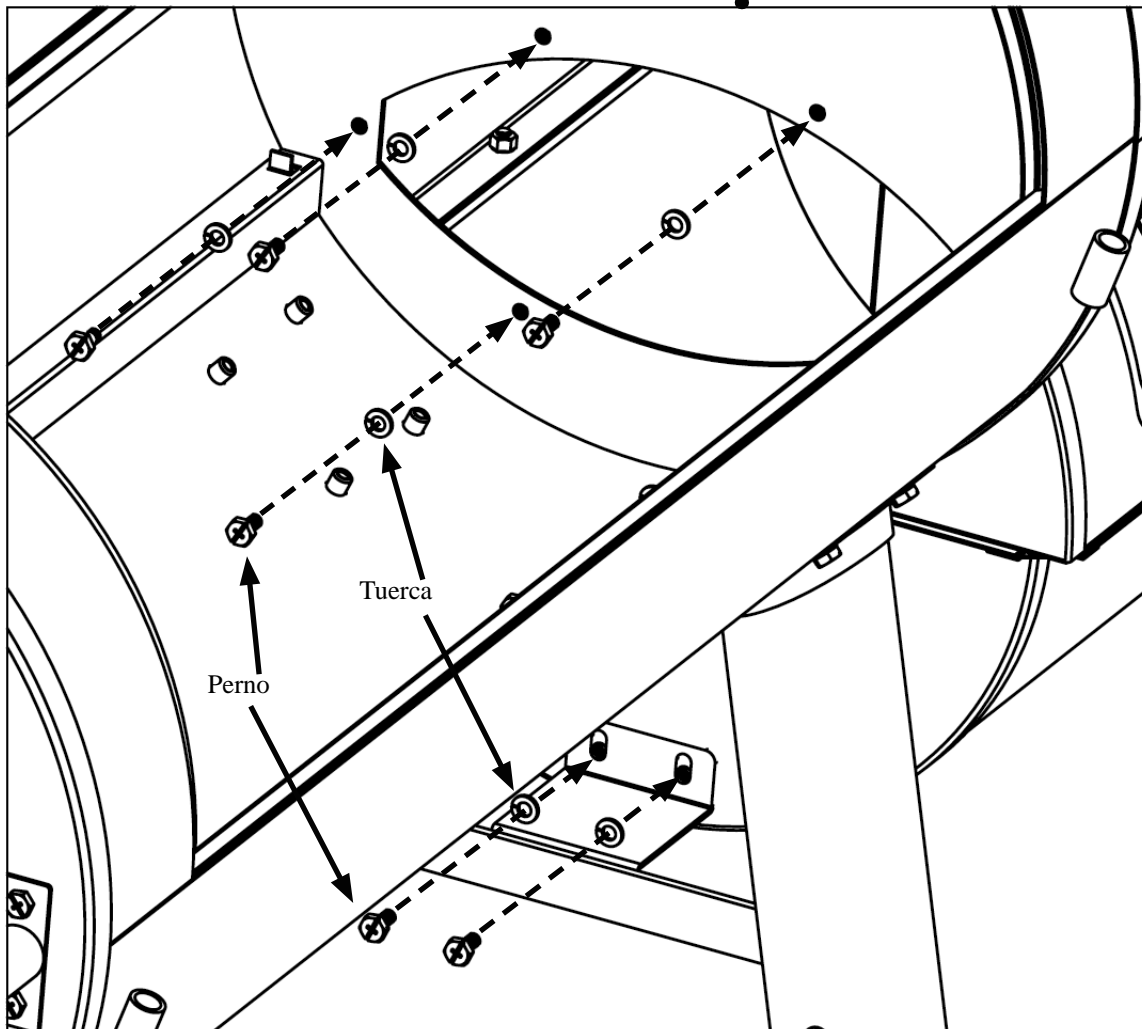
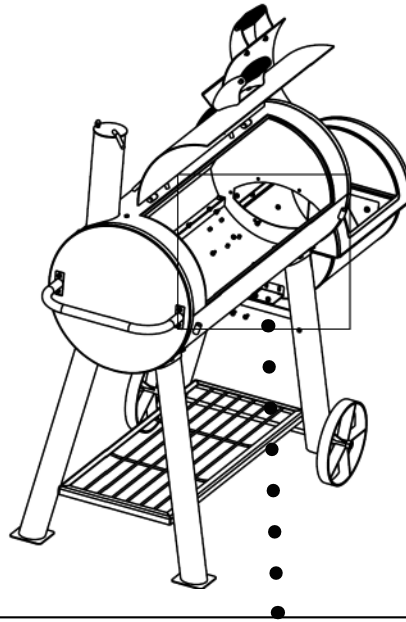
En este paso se utilizaron:



Perno

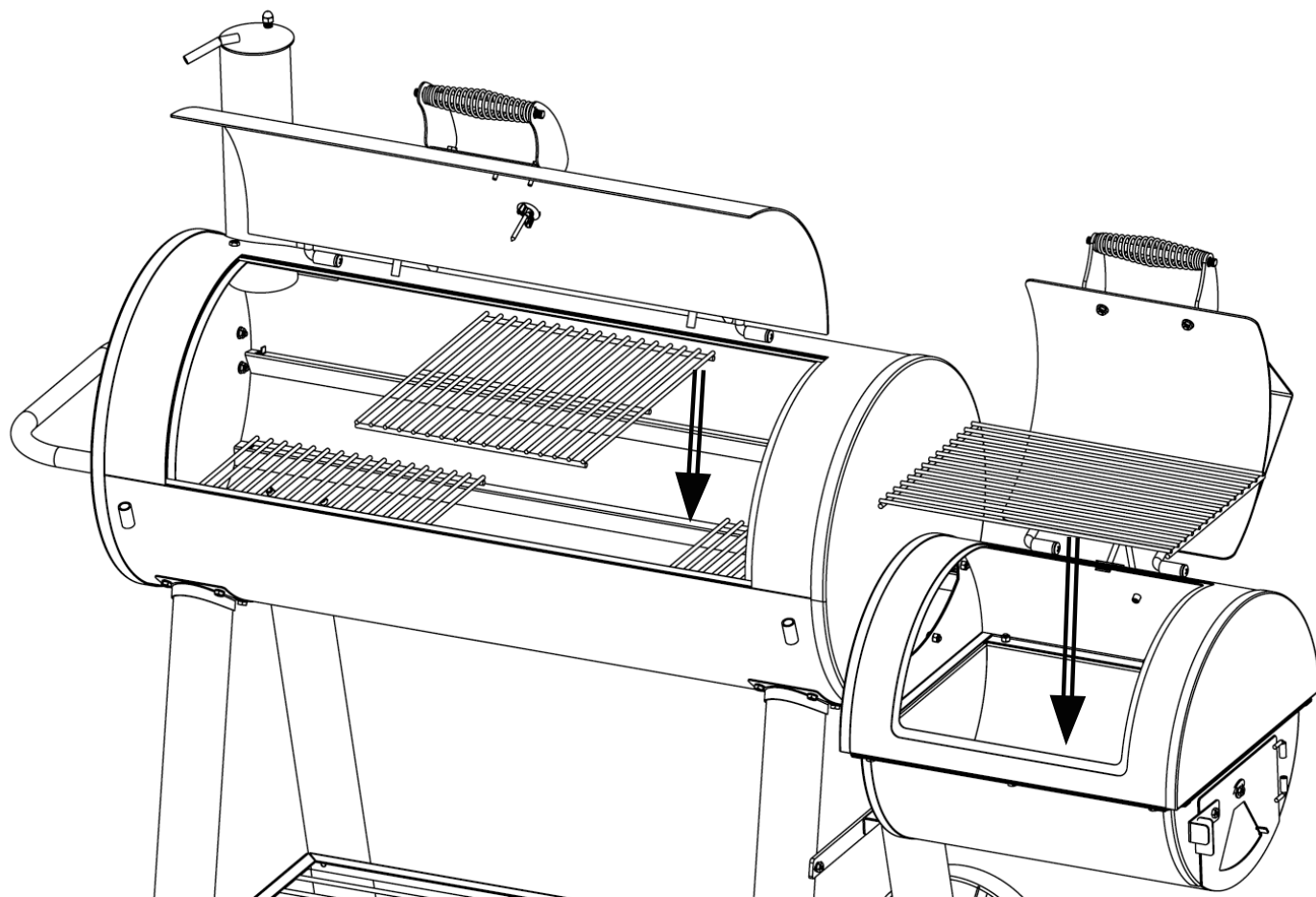


Arandela de Resorte



**Paso 11**

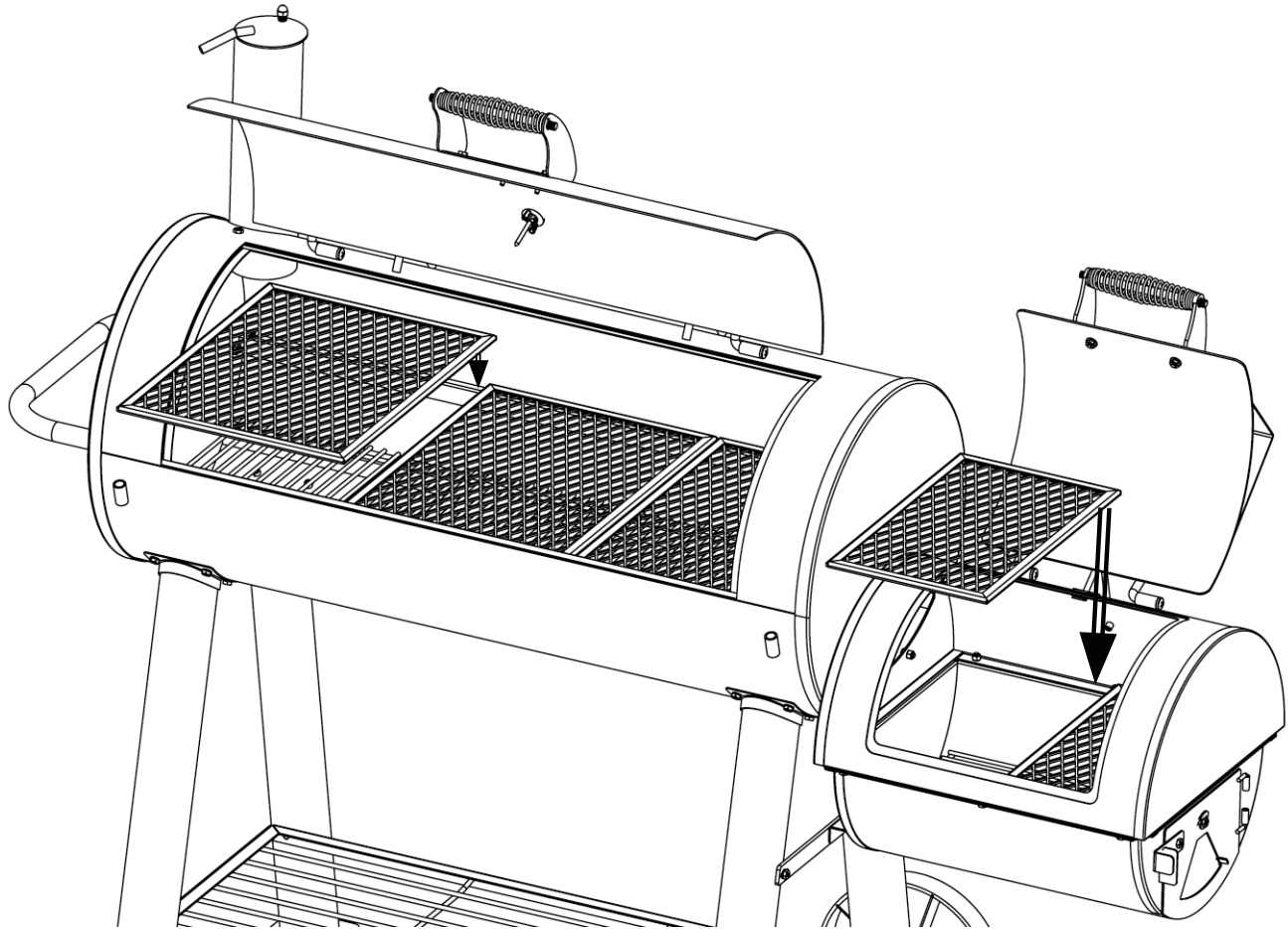
Coloque las REJILLAS PARA EL CARBÓN dentro del CUERPO DE LA PARRILLERA cerca del fondo. Luego, coloque las REJILLAS PARA EL CARBÓN dentro de la PARRILLERA LATERAL.





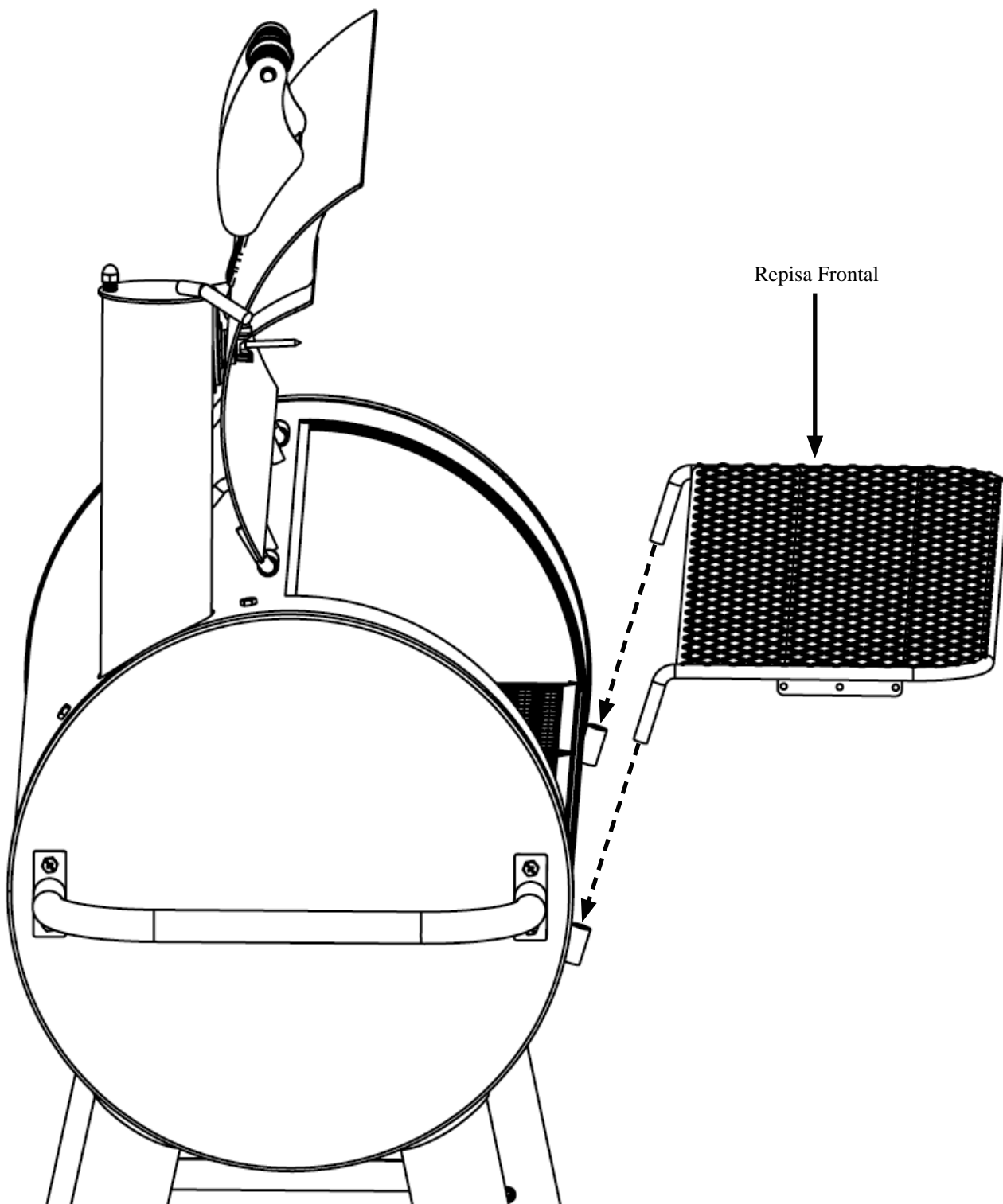
**Paso 12**

Coloca las REJILLAS DE COCCIÓN dentro del CUERPO DE LA PARRILLERA sobre las REJILLAS PARA CARBÓN, como se muestra. Luego, coloca la REJILLA DE COCCIÓN dentro de la PARRILLERA LATERAL



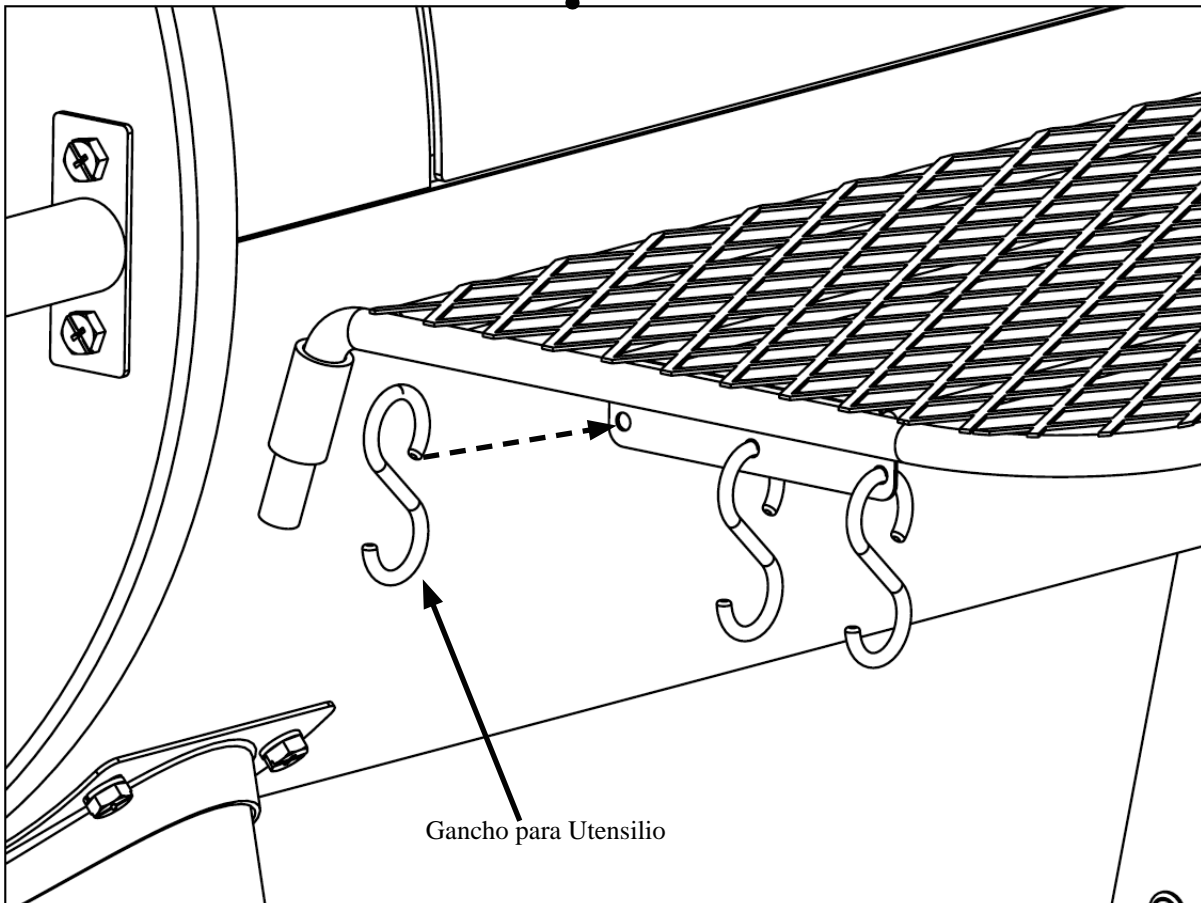
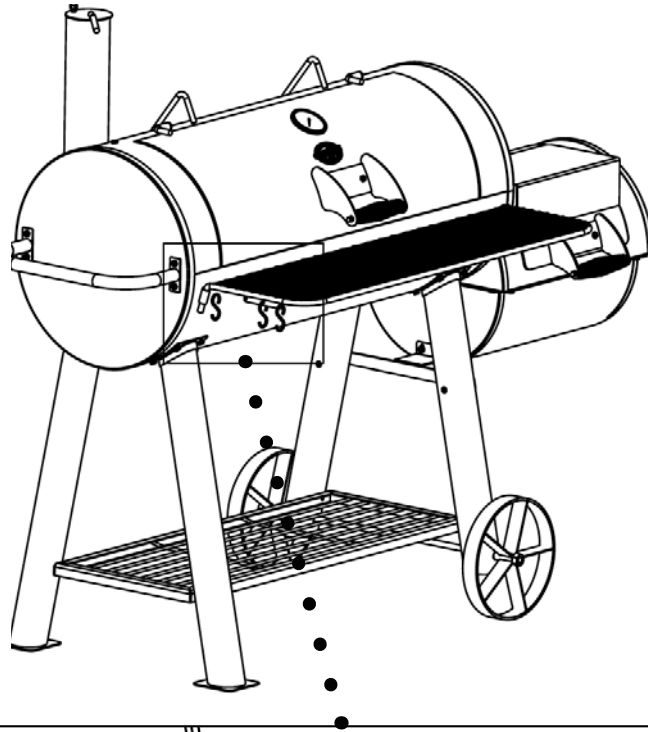
**Paso 13**

Sujete la REPISA FRONTAL al frente del CUERPO DE LA PARRILLERA, como se muestra.



**Paso 14**

Sujete los GANCHOS PARA UTENSILIO a la REPISA FRONTAL, como se muestra.





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

# PREPARACIÓN DE LA PARRILLERA E INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN

TOME NOTA: NO HAY DEVOLUCIÓN EN PARRILLERAS USADAS

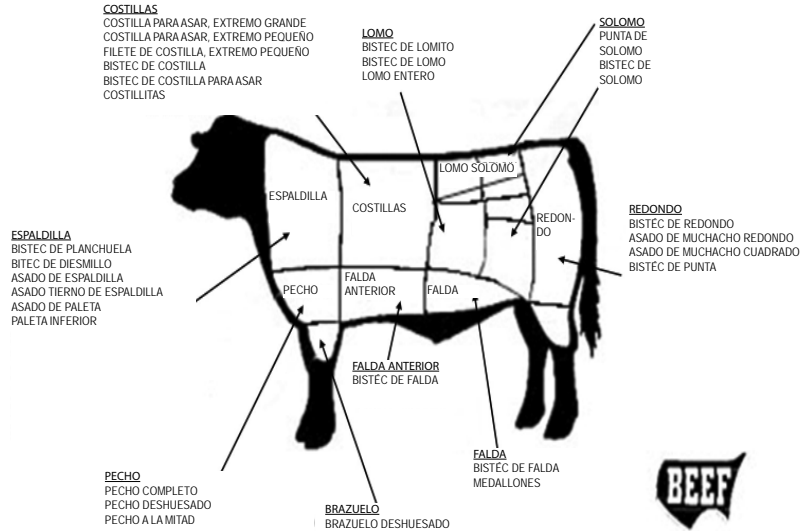
Lea todas las advertencias de seguridad e instrucciones antes de ensamblar y operar la parrillera. **NOTA:** El interior de las parrillas no están pintadas, sólo cubiertas con aceite vegetal. **NO** remueva está cubierta.

Cure ambas rejillas antes de cocinar para proteger el acabado interior y exterior y prevenir sabores artificiales en su comida:

1. Recubra ligeramente TODAS LAS SUPERFICIES INTERIORES (incluyendo DENTRO DEL BARRIL Y LAS PARRILLAS DE COCINA) con aceite vegetal adicional (el spray de aceite vegetal es más fácil pero MANTÉNGASE ALEJADO DE BRASA CALIENTE, FUEGO O FLAMA).
2. Encienda un fuego de magnitud media en la rejilla de fuego. Apile dos libras de carbón vegetal (aproximadamente 30 briquetas) en forma de pirámide y sature con fluido de encendedor. **NO** use gasolina. Encienda el carbón en varios sitios. Cuando el carbón vegetal se hace cenizas o se torne gris, espárzalo fuera de la pirámide en una simple capa. Cierre LA TAPA DE LA PARRILLA A CARBÓN. SIEMPRE siga las instrucciones y advertencias del fabricante del fluido de encendedor y carbón.
3. Mantenga una temperatura de 250° F en ambas rejillas por dos (2) horas. Controle el fuego con REGULADORES DOBLES y REJILLAS DE FUEGO AJUSTABLES. Ajuste una Rejilla a la vez. Mayor entrada de aire significa mayor calor.
4. **NUNCA EXCEDA 450°F (230°C) YA QUE DAÑARÁ EL ACABADO Y CONTRIBUIRÁ A SU OXIDACIÓN. LA PINTURA NO TIENE GARANTÍA Y REQUIERE DE RETOQUES OCASIONALES. ESTA UNIDAD NO TIENE GARANTÍA CONTRA LA OXIDACIÓN.**
  - Para una reavivación menor de la flama, cocine con la tapa en posición acostada.
  - Añada virutas de madera empapadas de agua a la PARRILLA A CARBÓN para impregnar de sabor ahumado. (ver la sección de Recetas)
  - Las cenizas que quedan por mucho tiempo en el fondo de la PARRILLA A CARBÓN mantiene la humedad y pueden ocasionar oxidación si no se les limpia.
  - LA PARRILLA está hecha de acero y de hierro fundido, que OXIDARÁ, especialmente si no se le brinda el cuidado requerido.
  - No use carbón vegetal de quemado automático, ya que le brinda un sabor artificial. Queme completamente el fluido de encendido antes de cocinar.
  - Luego de su uso, recubra el metal con aceite vegetal para reducir la oxidación. Remueva el óxido exterior con cepillo de alambre y retoque con pintura para altas temperaturas, disponibles en la mayoría de las ferreterías.
  - Asegúrese de vaciar la BANDEJA PARA GRASA luego de cada uso una vez que se haya enfriado completamente.
  - LOS MEDIDORES DE CALOR mantienen la humedad que resultará en vapor durante la cocción.
  - Rellene cualquier hueco indeseado con tuercas y tornillos adicionales (no se suministran). **NOTA:** El humo se escapará desde otras áreas que de las chimeneas. Esto no afectará la cocción.
  - La parrilla debe instalarse en una superficie estable y plana.
  - Se recomienda que la PARRILLERA A CARBÓN sea calentada y el combustible se mantenga al rojo vivo por lo menos 30 minutos antes de la primera vez que se cocine en ella. No cocine antes de que las briquetas se tornen gris con cenizas.
  - ¡PRECAUCIÓN! Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Para uso en exteriores solamente.
  - ¡PRECAUCIÓN! No utilice alcohol o bencina cuando encienda o re encienda.
  - ¡PRECAUCIÓN! Mantenga a los niños y mascotas alejados del equipo.

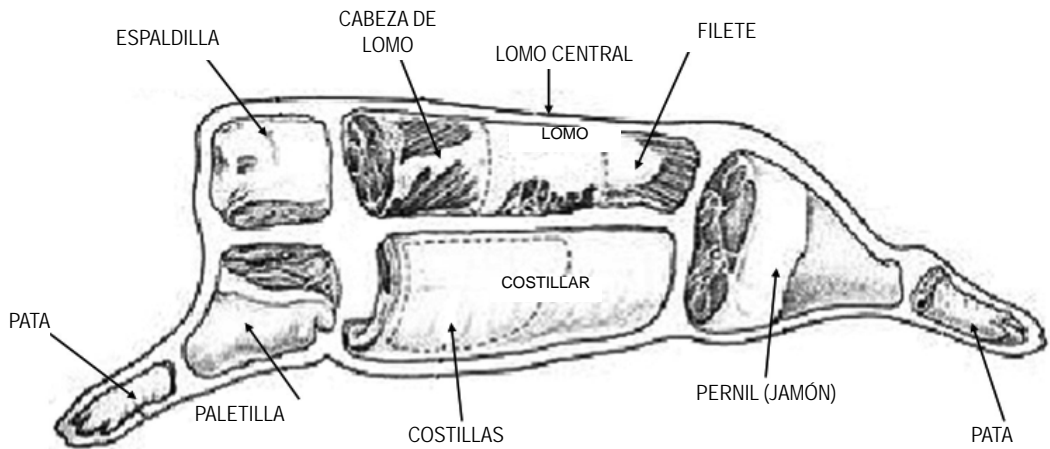
# CORTES DE CARNES

## CORTES DE RES



Asociación Nacional de Ganaderos  
444 North Michigan Avenue  
Chicago, Illinois 60611  
(312) 467 5520

## CORTES DE CERDO



# RECETAS DE PARRILLAS

## Calor Directo

- El Calor Directo es un método de alta temperatura utilizada para cocinar comidas que toman menos de 25 minutos de cocción. Normalmente, esto significa que son comidas que tienen poco grosor como los bistecs, chuletas, pechugas de pollo deshuesadas, filetes de pescado, hamburguesas, etc.
- Cocinar usando un TERMÓMETRO DE CARNE asegura que la comida está totalmente cocida. Inserte en la parte más gruesa sin tocar el hueso y permita cinco minutos para que haga el registro.
- Las temperaturas internas del ave deben oscilar entre 170° F a 180° F (76°C a 82°C).
- Las temperaturas internas para la carne deberá oscilar para el punto de cocción 140° F (60° C), para el punto de cocción crudo; 160° F (71° C), para término medio; y 170° F (76° C), para bien cocido.

### BISTECS (& TODAS LAS CARNES)

- Cocine la comida en el lado de carbón vegetal de la unidad, directamente sobre los carbones/calor.
- Controle el calor con los reguladores dobles y rejillas de fuego ajustables.

Sugerencia: Coloque la carne asada nuevamente en la marinada por algunos minutos antes de servir – sabrá más jugosa y con más sabor.

PRECAUCIÓN: Primero hierva la marinada restante para matar las bacterias remanentes de la carne cruda.

### BISTEC DE FALDA MARINADA:

- Mezcle los ingredientes de la marinada en una fuente no metálica.
- Deje que el bisté permanezca en la marinada por no menos de 4 horas en el refrigerador.
- Dore cada lado por 5 minutos, pero el centro debe permanecer casi crudo.
- Corte el bisté diagonalmente transversal a la fibra en delgadas rebanadas antes de servir.
- Ase con el fuego de la parrilla en posición alta (caliente) con la tapa abierta o cerrada.

### Marinada de Carne

1/2 taza de aceite vegetal o de oliva

1/3 de taza de salsa de soya

1/4 de taza de vinagre de vino tinto

2 cda de jugo de limón

1 grano de mostaza picado

1 diente de ajo picado

1 cebolla pequeña picada

1/4 de cda de pimienta



#### CODORNICES O PALOMAS:

- Cubra las aves en aderezo italiano (Good Seasons o Kraft Zesty) y marínelas durante la noche.
- Vierta el aderezo restante y cubra con Salsa Picante Texas Pete por 6 horas.
- Envuelva las aves en tocino grueso y asegure con un mondadientes.
- Colóquelas en la parrilla. Siga volteándolas hasta que el tocino se tueste.
- Ase por 20 minutos. Dore con la tapa abierta y el fuego de la parrilla en posición alta (caliente) por 1 minuto en cada lado antes de bajar el calor y cerrar la tapa.
- Para AHUMAR, coloque las aves en el centro de la REJILLA con el fuego en los dos extremos de la PARRILLA LATERAL.

#### BROCHETAS:

- Alternar en las brochetas cualquier combinación de carnes, cebollas, tomates, pimentones verdes, champiñones, calabacines, una rodaja de maíz sancochado o piña. La carne consiste en pedazos de camarones, vieiras, langostas, pollo, salchichón, cochino, ternera, etc.
- Marine la carne en el refrigerador por algunas horas.
- Ase cada lado por 7 minutos aproximadamente, volteándolo ocasionalmente mientras lo bañas con la marinada. Deje un espacio entre cada pedazo para una cocción más rápida.
- Ase con la tapa arriba y la rejilla de fuego en su posición más baja. Vea la receta de la marinada en la última página.

#### Marinada para Brochetas:

1 una taza de salsa de soya  
½ taza de azúcar morena  
½ taza de vinagre  
½ taza de jugo de piña  
2 una cdta de sal  
½ cdta de ajo en polvo

- Mezcle todos los ingredientes en una olla y lleve a hervir.
- Permita que la marinada se enfríe antes que marine la carne con ella.
- Marine la ternera en la mezcla por lo menos 4 horas.

#### HOT DOGS:

- Ase con la tapa arriba y la rejilla de fuego en alta posición (caliente) durante aproximadamente 6 minutos.
- Voltee cada pocos minutos.

#### HAMBURGUESAS:

Vea la marinada de carne.

Usted puede también marinarla al permitirle estar por una 1 o 2 horas a temperatura ambiente antes de cocinarla, o dejarla en refrigerador en un plato cubierto hasta por lo menos 24 horas.



- Lleve a temperatura ambiente antes de cocinar.
- Mezcle en cebollas y pimentón cortado, sal, selle cada lado de carne de hamburguesas de 2 cms de grosor con la rejilla de fuego en posición alta por unos pocos minutos.
- Baje la rejilla de fuego a una posición y ase con la tapa cerrada para evitar los brotes de fuego.
- Cocine cada lado de 3 a 7 minutos dependiendo de la cocción deseada.
- Cocine carne molida a temperatura interna de 150° F (60° C) o hasta que los jugos estén limpios de sangre para prevenir la E. coli.
- Las hamburguesas pueden untarse con marinada cuando se voltean y/o otros ingredientes pueden mezclarse en la carne molida como por ejemplo con salsa o polvo de picante.

CAMARÓN (Pelado) y LANGOSTA:

- Coloque en brochetas.
- Cubra con mantequilla derretida y ajillo con sal.
- Ase por 4 minutos en cada lado o hasta que estén rosados. La salsa Cóctel es opcional.

PAPAS AL HORNO:

- Frótelas con mantequilla y envuelva en papel de aluminio. Áselas en la parrilla con la tapa abajo por 50 minutos.
- Voltéelas luego de 25 minutos (no es necesario hacerlo si están ahumadas).
- Pinche para chequear su cocción.

MAZORCAS DULCES EN HOJAS:

- Quíteles el exceso de barbas de las puntas y remoje en agua fría salada una hora antes de asarlas.
- Ase por 25 minutos - volteándolas varias veces.

# RECETAS DE AHUMADOS

## Calor Indirecto

TIEMPOS DE COCCIÓN



Alimento	Peso	Ahumado en Bandeja de Agua	Parrilla Lateral	Temperatura en Termómetro de Carne
Asado de Carne	3-4 Lb.	1-1.5 horas	4-5 horas	140°C poco cocido
Asado de Ovejo, Venado	5-7 Lb.	1 1/2 a 2 1/2 horas	5-6 horas	160°C término medio
Grandes pedazos de caza	7-9 Lb.	2 1/2 a 3 1/2 horas	7-10 horas	170°C bien cocido
Asado de Cerdo	3-4 Lb.	1 1/2 a 2 1/2 horas	5-6 horas	170 °C
	5-8 Lb.	2 1/2 a 3 horas	7-8 horas	170 °C
Costillas de Res/Cerdo	Parrilla completa	1 1/2 a 2 horas	4-6 horas	La carne se separa del hueso
Chuletas de Cerdo	Parrilla completa	3/4 a 1 1/4 horas	4-6 horas	La carne se separa del hueso
Chorizos y embutidos	Parrilla completa	2 a 2 1/2 horas	4-5 horas	170°C para embutidos frescos
Pernil, Fresco	10 Lb.	3 a 4 horas	7-8 horas	170°C
Pernil, Cocido	Todos los tamaños	1 1/2 a 2 horas	3-4 horas	130°C
Pollo, cortado o separado	1-4 bandejas	1 a 1 1/2 horas	4-5 horas	180°C/el muslo se mueve fácilmente en la unión
Pollo, completo	1-4 bandejas	1 1/4 a 1 1/2 horas	5-6 horas	180°C/el muslo se mueve fácilmente en la unión
Pavo, sin relleno	8-12 Lb.	1 1/2 a 2 1/2 horas	7-8 horas	180°C/el muslo se mueve fácilmente en la unión
Pescado, pequeño y completo	Parrilla completa	1/2 a 3/4 hora	2-3 horas	Se separa con el tenedor
Pescados, filetes, milanesas	Parrilla completa	1/4 a 1/2 hora	1-3 horas	Se separa con el tenedor
Pato	3-5 Lb.	1 a 1 3/4 hora	5-6 horas	180°C/el muslo se mueve fácilmente en la unión
Pequeñas aves	Parrilla Completa	3/4 a 1 hora	4-5 horas	180°C/el muslo se mueve fácilmente en la unión



Bandeja no incluida. Se recomienda una bandeja para pan desechable. AHUMADO POR COCCIÓN LENTA  
(Ver el cuadro de arriba)

1. Coloque la bandeja de goteo/recolectora de agua en la parte izquierda de la rejilla de fuego.
  2. Coloque carbón caliente en la parte derecha (el regulador del extremo) de la rejilla de fuego. La cesta para el carbón vegetal ayuda a mantener en sitio los carbones.
  3. Coloque la carne sobre la bandeja recolectora de agua.
  4. Coloque la rejilla de fuego en posición baja.
  5. Cierre la tapa y controle el calor con los reguladores y las rejillas ajustables.
- Puedes desear sellar ciertas comidas antes de ahumarlas colocando la carne directamente sobre los carbones con la tapa abierta y LAS REJILLAS DE FUEGO en posición baja (caliente) por algunos minutos. Añada virutas de madera con sabor impregnado al fuego y añada una parte de marinada, cerveza o vino a tres partes de agua a la bandeja de goteo.
  - ABRIR LA CÁMARA DE AHUMADO EXTENDERÁ EL TIEMPO DE COCCIÓN. Cocinar usando un TERMÓMETRO DE CARNE asegura que la comida está totalmente cocida. Inserte en la parte más gruesa sin tocar el hueso y permita cinco minutos para que haga el registro. La temperatura interna para las aves debe oscilar entre 170° F a 180° F (76°C a 82°C) o cuando el muslo de pierna se mueva fácilmente en la articulación. La carne debe ser cocinada a temperatura interna de 140° F (60°C) para cocción poco cocida, de 160° F (71°C) para término medio y 170° F (80°C) para bien cocido. Revise el nivel de agua cuando cocine por más de 4 horas o cuando no pueda escuchar el agua hervir. Añada agua moviendo la carne y vierta agua a través de la parrilla dentro de la BANDEJA DE AGUA.
  - SI EL HUMO ES BLANCO, EL FUEGO ES EL CORRECTO. SI EL HUMO ES NEGRO, AÑADA ALGO DE CERVEZA.

PAVO AHUMADO:

- Vacíe la cavidad, enjuague y seque con toalla de papel.
- Pliegue las puntas de las alas dentro de la espalda y una los muslos de pierna entre sí.
- Colóquelos directamente en el centro de la parrilla de cocción directamente sobre papel de aluminio sobre la bandeja de goteo.
- Ahúme cada libra por doce minutos. Permita algunos minutos extra por libra si están rellenos para permitir se expanda.
- Use el termómetro de carne para mejores resultados (87 °C o 190° F en la parte interna)

JAMÓN AHUMADO COCIDO:

Usted puede ahumar jamón enlatado cocido o ahumar y curar jamón entero o una porción.

Glaseado

1 taza de azúcar morena dietética, bien compacta

1/2 taza de jugo de naranja

1/2 taza de miel

- Combine azúcar, jugo y miel. Deje que se glaseé por lo menos por 4 horas.
- Coloque la rejilla de fuego en la posición más baja y una bandeja de goteo bajo la carne.
- Remueva la corteza y saque la grasa diagonalmente para darle un efecto de diamante.
- Inserte un diente de ajo en el centro de cada diamante.
- Coloque el jamón con la grasa hacia arriba en el centro de la rejilla de fuego directamente sobre la bandeja de goteo. Cierre la tapa.
- Se sugiere lo haga por 9 minutos la onza para jamones bien cocidos. Para jamones ahumados o curados, que no estén totalmente cocidos, deberían ser cocidos a una temperatura interna de 160° F.
- Vierta glaseado de jamón 3 o 4 veces durante los últimos 30 minutos de tiempo de cocción.
- Aderece con rodajas de piña 15 minutos antes de terminar el tiempo de cocción.

## PERROS CALIENTES AHUMADOS RELLENOS:

- Corte los perros calientes diagonalmente, a 0.6 centímetros en cada punta.
- Rellene los perros calientes con queso y salsa de pepinillos y envuelva en tocineta.
- Coloque en una rejilla de cocción sobre la bandeja de goteo y ahúme por 15 a 20 minutos o hasta que el tocineta este crujiente.

## PIEZAS COMPLETAS Y MITADES DE POLLO AHUMADO

- Enjuague las piezas en agua fría y seque con toalla de papel.
- Cepille cada pieza con aceite vegetal y sazone al gusto con sal y pimienta.
- Dore las piezas de pollo directamente sobre los carbones con la tapa abierta y la rejilla en posición alta o media por algunos minutos.
- Luego coloque las piezas sobre la rejilla de cocción directamente sobre la bandeja de goteo.
- Con la rejilla en la posición baja con la tapa abajo por 55 a 60 minutos o hasta que esté cocido. No use aceite vegetal o sal y pimienta si usan la marinada.

## VERSIÓN AHUMADA:

### Marinada para Venado:

Una taza de vinagre Balsámico o de vino  
1 una taza de aceite de oliva  
2 onzas Tabasco Worcestershire  
1/2 de 1/2 onza  
2 cucharaditas de Sazonador  
1-2 jalapeños cortados  
3 onzas de salsa de soya

### Marinada de Tocineta

2 onzas de vinagre de vino  
2 onzas Worcestershire  
4 toques de Tabasco

- Coloque muslos de venado en un contenedor o “bolsas grandes” y la marinada por 2 a 4 días, volteándolos a diario. Marine la tocineta de un día a otro en su salsa marinada.
- Saque el asado del refrigerador por lo menos una hora antes de llevarlo a cocción.
- Sazone generosamente con sal sazónada y pimienta molida gruesa.
- Envuelva una libra de tocineta sobre la superficie del asado y ahúme por 20/25 minutos por libra o hasta que se ablande. No sobrecoza.

## CAMARONES Y CANGREJOS AHUMADOS:

- Mezcle en una bandeja de aluminio 1/2 taza de mantequilla, dos dientes de ajo triturado, Tabasco, pimentón verde picado, 1 cda. de cebolla molida, sal y jugos de un limón.
- Añada el camarón y/o el cangrejo y ahúme por 45 minutos.



## VEGETALES AHUMADOS:

- Nabos, papas, zanahorias, quingombó, champiñones, cebollas peladas, calabacín, calabaza, etc.
- Coloque en bandeja y cubra con agua y cocine por varias horas hasta que se la carne esté lista. O coloque vegetales en la parrilla y ahúme por 50 minutos, envuelto o no en papel de aluminio.

## PESCADO AHUMADO:

- Marine en el refrigerador desde la noche anterior en un plato cubierto.
- Permita que se aire 20 minutos antes de colocarlo en la plancha cubierta con grasa.
- Ahúme por 25 minutos.

## COSTILLAS TRASERAS AHUMADAS:

- Elimina la capa dura de la piel en la parte trasera.
- Frota todas las superficies con el sazónador.
- Coloca las costillas en el centro de la rejilla y sobre la bandeja y ahúma por aproximadamente hora y media o hasta que la carne se separe del hueso.
- Bañe con salsa barbacuá durante los últimos treinta minutos.

## MARINADA PARA POLLO:

Combine

1/2 taza de salsa de soya  
1/4 taza de aceite vegetal  
1/4 taza de vinagre de vino tinto  
1 cucharita de orégano  
1/2 cucharadita de albahaca  
1/2 cucharadita de ajo en polvo  
1/4 cucharadita de pimienta

- Agrégalo sobre piezas de pollo en un plato que no sea de metal.
- Cubre y refrigera por una noche, volteando ocasionalmente. Utiliza la marinada para bañar al pollo mientras se cocina.

## MARINADA PARA CARNES: (Para bistés, hamburguesas y medallones)

Combine

¼ taza de salsa de soya  
2 cebollas grandes finamente picadas  
2 dientes de ajo

- Combine los ingredientes en una licuadora, cubra y procese en la velocidad rápida por un minuto o hasta que la mezcla este suave.
- Mezcle ¼ de taza de salsa gravy (Kitchen Bouquet y Gravy Master) y 2 cucharaditas de sazónador Beau Monde (o sustituya por 1 cucharadita de MSG y una cucharadita de sal sazónada).
- Permita que la carne se marine a una temperatura ambiente por 2 horas o refrigera hasta 24 horas en un plato cubierto.
- Espere que llegue a temperatura ambiente antes de cocinar.

MARINADA SHISH KABOB:

Mezcle

- 1 taza de salsa de soya
- 1/2 taza de azúcar morena
- 1/2 taza de vinagre
- 1/2 taza de jugo de piña
- 2 cucharaditas de sal
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo

- Mezcle todos los ingredientes en una olla y lleve a hervir.
- Marine la ternera en la mezcla por lo menos 4 horas.

# ACCESORIOS

Cubierta a la Medida #8955  
Resistente al Clima  
Resguarda el Acabado



Cesta de Carbón #4040  
Confina Carbones a un lado para  
ahumar  
Cocina Indirecta



Delantal #8805  
Lavable a Maquina  
Dos bolsillos frontales  
Tiras ajustables

**Para obtener precios o para Ordenar,**

**Visita [www.CharGriller.com](http://www.CharGriller.com)**

**LLAMA AL: 912-638-4724**

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



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