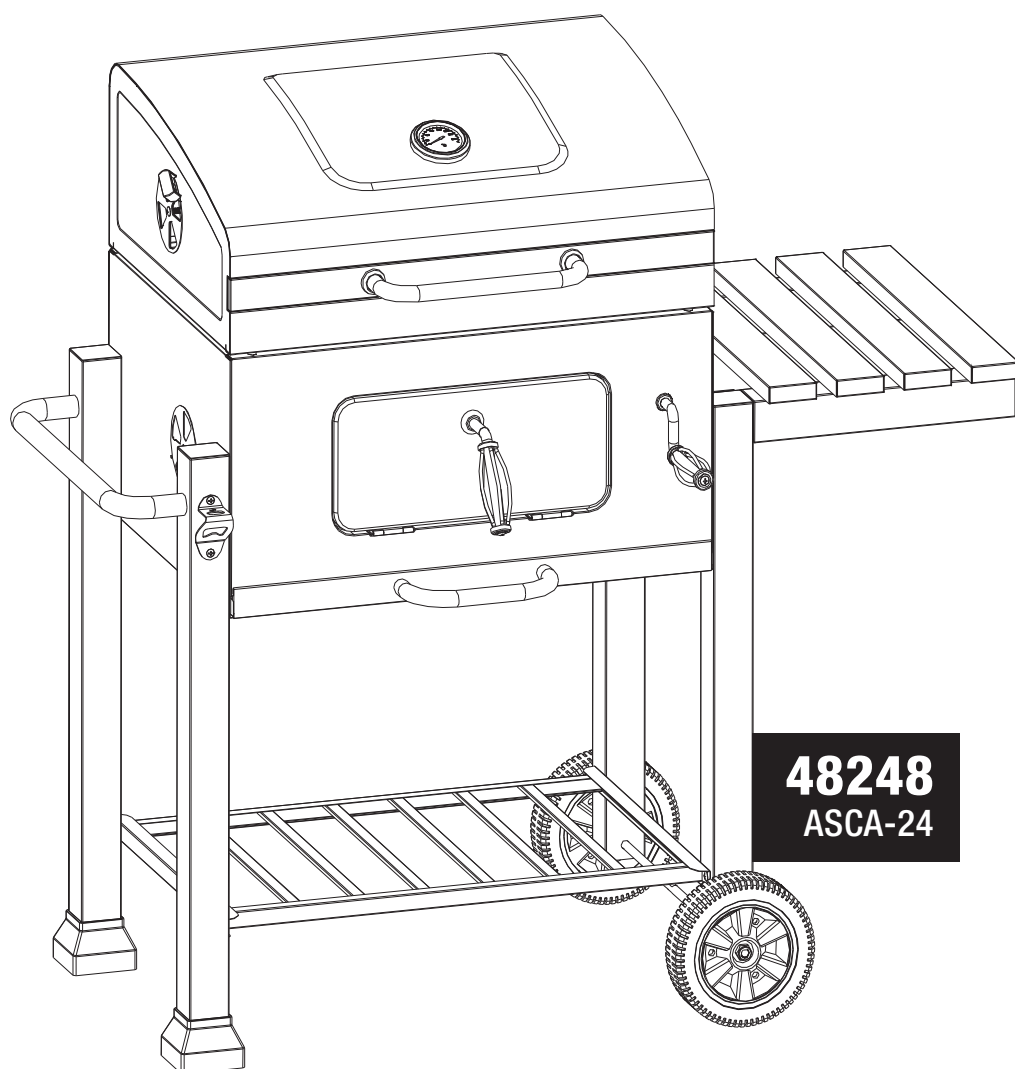




INSTRUCTIVO
INSTRUCTION MANUAL

Asador de acero para carbón

Charcoal grill



48248
ASCA-24

2 años Garantía
años Warranty

INSTRUCTIVO EN ESPAÑOL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO AL AIRE LIBRE
LEA LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DEL ENSAMBLAJE
CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD. LEA CUIDADOSAMENTE

Antes de ensamblar o usar su nuevo ASADOR PARA CARBÓN, lea atentamente el manual de instrucciones y todas las advertencias de seguridad. Este símbolo "!" indica una advertencia de seguridad. Preste especial atención a la información que sigue a esta advertencia al ensamblar o usar su asador.

Tenga precaución y sentido común cuando use el asador para proteger a las personas y a la propiedad.

El incumplimiento de las advertencias de seguridad puede ocasionar lesiones corporales o daños a la propiedad.

▲ ADVERTENCIA

MONTAJE

- Tenga cuidado durante el montaje o el uso del asador. Tenga cuidado cuando toque dentro o debajo de la parrilla.
- Deseche correctamente los materiales de embalaje.
- Al mover o levantar el asador, tenga cuidado para evitar tensiones o lesiones en la espalda.

COLOCACIÓN

- Para uso al aire libre únicamente. No use el asador en interiores ni en un área cerrada o no ventilada.
- Solo para uso doméstico. No opere este asador para un uso diferente al previsto.
- Nunca use el asador sobre una superficie de madera o en una superficie inflamable. Use el asador solo sobre una superficie dura y estable que pueda soportar el peso de éste.
- Mantenga una distancia de 3 metros (10 ft) entre el asador y cualquier material combustible cuando el asador esté en uso (tales como arbustos, árboles, hojas, césped, cubiertas de madera o vallas, etc.)
- Mantenga el asador alejado de la gasolina y/u otros líquidos inflamables, gases inflamables, vapores inflamables o áreas donde puedan estar presentes. No almacene ni use el asador en estas áreas.
- En condiciones de viento, colóquelo en un área al aire libre protegida del viento.
- Mantenga fuera del alcance de los niños y de las mascotas.
- Al mover o levantar el asador, tenga cuidado para evitar tensiones o lesiones en la espalda.
- No intente mover ni reubicar el asador mientras está en uso.
- Almacene fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso
- No coloque productos de más de 10 kg (22 lb) en el estante lateral.

AL ENCENDER EL FUEGO

- No use gasolina, queroseno o alcohol para encender carbón. El uso de cualquiera de estos productos (o productos similares) podría provocar un incendio, una llamarada o una explosión. Podrían resultar en graves lesiones.
- Si utiliza un líquido encendedor para iniciar el fuego, deje la campana abierta hasta que las briquetas se vuelvan cenizas y el fluido del encendedor se haya quemado. Cerrar la cubierta demasiado pronto podría causar que los vapores del líquido del encendedor se acumulen dentro del asador. Esto podría causar una explosión o estallar cuando se abra la campana.
- No abra la cubierta ni la puerta de carbón al mismo tiempo. Esto podría provocar una explosión o estallido.
- No agregue líquido encendedor o carbones calientes. Un incendio repentino puede provocar lesiones corporales o daños a la propiedad.

- No agregue briquetas instantáneas de carbón cuando el asador presente una llama constante, un incendio repentino puede provocar lesiones corporales o daños a la propiedad.
- No encienda el asador sin que la bandeja de cenizas se encuentre en su lugar.

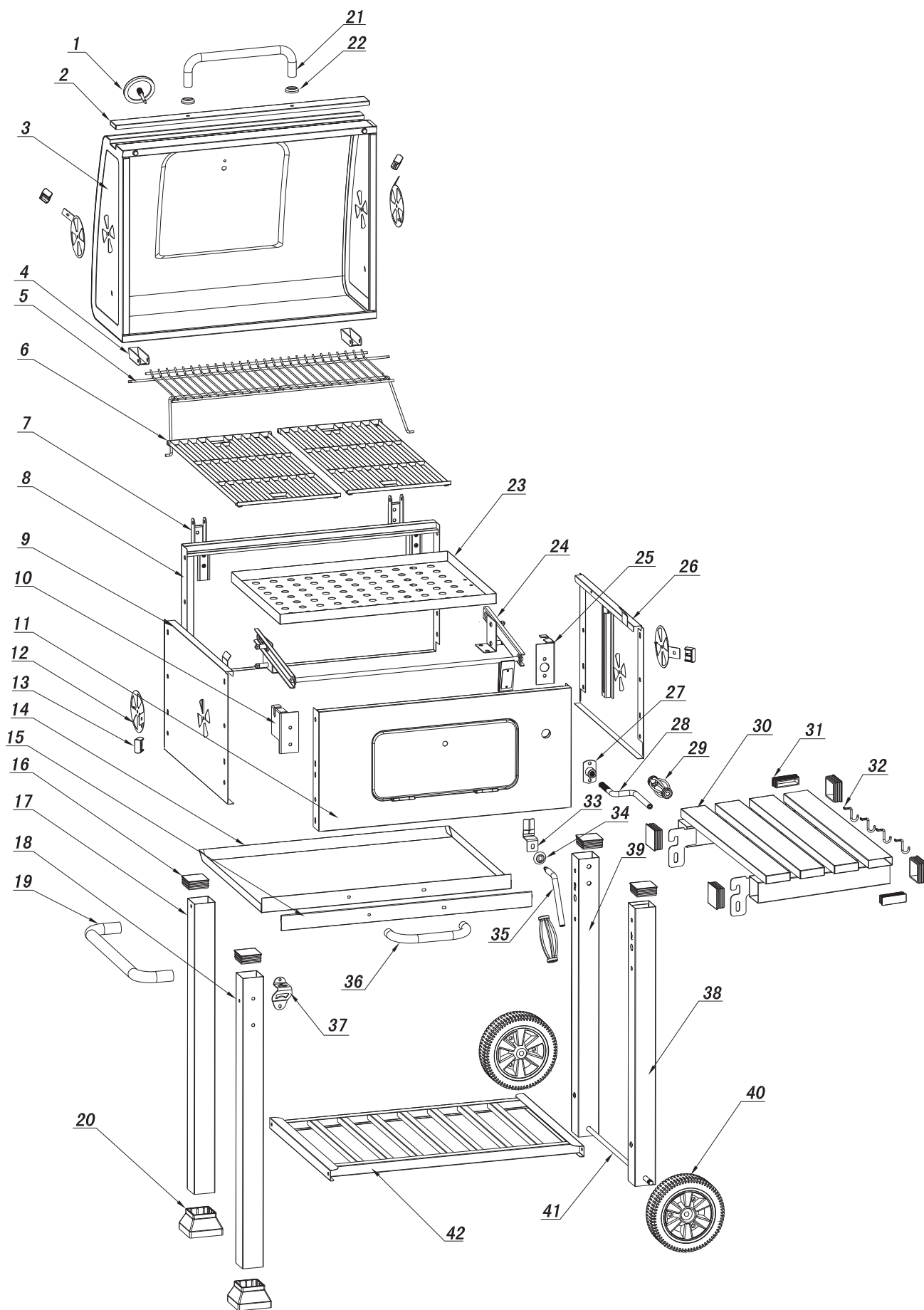
USO DEL ASADOR

- Siempre se recomienda quemar previamente su asador antes de su primer uso. Al encender un pequeño fuego de carbón para simular el proceso de cocción, quemará cualquier residuo o aceite que se haya acumulado durante el proceso de fabricación.
- El asador está caliente cuando está en uso; no toque las superficies de la parrilla.
- Siempre use guantes cuando esté utilizando el asador.
- No use ropa suelta y no permita que el cabello entre en contacto con la parrilla.
- Nunca deje el asador desatendido cuando esté en uso.
- No use el asador si la bandeja de cenizas deslizante no está en el lugar correcto.
- Tenga cuidado al abrir la puerta de acceso de la bandeja de carbón. La manija de la puerta de acceso de la bandeja de carbón puede estar caliente: use guantes. Siga las instrucciones adicionales de la sección "AGREGAR CARBÓN ADICIONAL".
- Tenga cuidado al ajustar la bandeja de carbón, no permita que la bandeja caiga sin control a su posición más baja. La manija de la bandeja de carbón puede estar caliente, use guantes.
- Tenga cuidado al abrir la cobertura, empuje nuevamente a su posición completamente abierta. Si la cobertura se deja parcialmente abierta, puede caer repentinamente, causando lesiones corporales. La manija de puede estar caliente, use guantes de cuero.
- La manija del asador puede estar caliente, use guantes de cuero.
- Tenga cuidado al ajustar los amortiguadores de mariposa. Los mangos del amortiguador de mariposa pueden estar calientes, use guantes aislados.
- No se apoye ni coloque más de 10 kg /22 lbs en el estante lateral.
- Mantenga cerca un extintor de incendios, en caso de que el fuego se salga de control.
- Cuando el aire entra en contacto con la llama, puede producirse un incendio. Tenga cuidado al abrir la cubierta del asador o el estante de carbón. Mantenga una distancia segura entre el vapor y la llama caliente.
- Cierre la cubierta del asador y las mariposas para apagar las llamas.
- Para prolongar el acabado del asador y la vida del metal, no exceda la temperatura del asador de 205 °C (400 °F) y no permita que el carbón o la madera en combustión entren en contacto con las paredes del asador. Después del uso normal, si la manivela no gira suavemente, agregue algunos aceites lubricantes en la manivela.
- Limpie la rejilla de cocción ligeramente con aceite vegetal después de su uso.
- Si hay llamas o la temperatura es superior a 120 °C (250°F), no cierre la cubierta del asador.

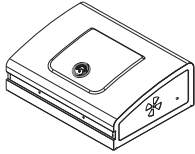
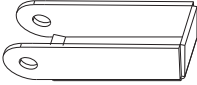
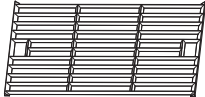
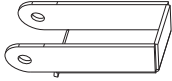
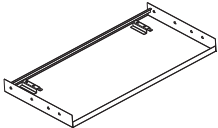
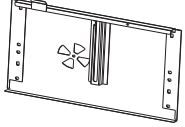
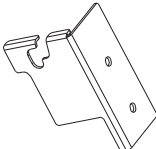
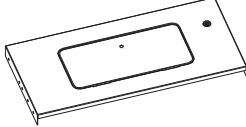
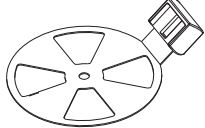
ELIMINACIÓN Y LIMPIEZA DE CENIZAS

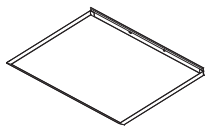
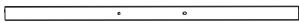
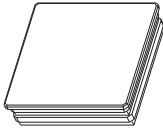
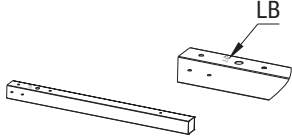
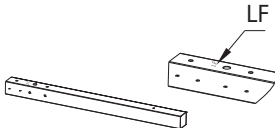
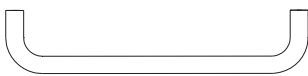
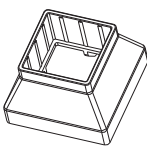
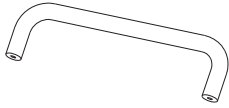
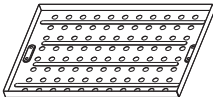
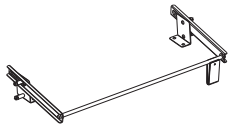
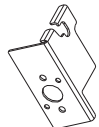
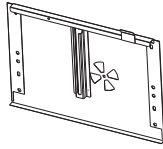
- No deje desatendido el asador caliente, las brasas y/o cenizas calientes.
- No retire ni vacíe la bandeja de cenizas hasta que los carbones y las cenizas se hayan enfriado por completo.
- Use guantes. Después de que los carbones y las cenizas se hayan enfriado por completo, quite el cenicero deslizante y vacíe las cenizas en un recipiente de metal. Mójelo con agua antes de desecharlo.
- Mantenga el contenedor a una distancia segura de los materiales combustibles.
- Humedezca las superficies debajo y alrededor del asador para extinguir cualquier ceniza o carbón que pueda haberse caído del asador.
- Para evitar la oxidación excesiva, limpie el asador después de cada uso, cubra y guarde en un lugar seco.

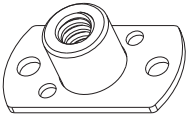
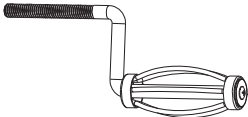
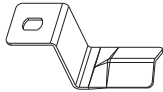
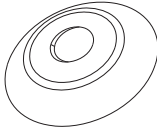
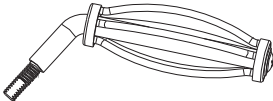
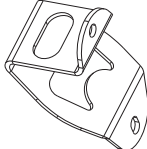
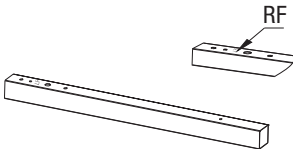
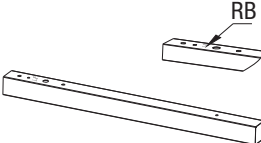
GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA

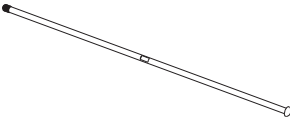
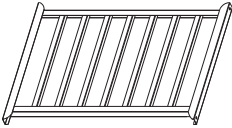


LISTA DE PIEZAS

PIEZA	NOMBRE DE LA PIEZA	FIGURA	CANTIDAD DE PIEZAS
1	INDICADOR DE TEMPERATURA		1
2	PLACA DECORATIVA DE LA TAPA		1
3	MONTAJE DE CAMPANA		1
4	BISAGRA SUPERIOR DE LA CUBIERTA		2
5	REJILLA PARA CALENTAR ALIMENTOS		1
6	REJILLA DE COCINA		2
7	BISAGRA INFERIOR DE LA CUBIERTA		2
8	PANEL TRASERO DE LA CAJA DE FUEGO		1
9	PANEL IZQUIERDO DE LA CAJA DE FUEGO		1
10	SOPORTE IZQUIERDO DEL EJE		1
11	PANEL FRONTAL DE LA CAJA DE FUEGO CON PUERTA DE CARBÓN (PRE MONTADA)		1
12	CUBIERTAS PARA VENTILAS		4
13	MANGO PARA CUBIERTAS PARA VENTILAS		4

PIEZA	NOMBRE DE LA PIEZA	FIGURA	CANTIDAD DE PIEZAS
14	BANDEJA DE CENIZAS		1
15	PLACA DECORATIVA DEL CENICERO		1
16	ENCHUFE DE TUBO GRANDE		8
17	PATA IZQUIERDA TRASERA		1
18	PATA IZQUIERDA DELANTERA		1
19	ASA		1
20	PROTECTORES PARA PATAS		2
21	MANIJA DE LA CUBIERTA		1
22	ESPACIADORES		2
23	BANDEJA DE CARBÓN		1
24	CONJUNTO DE EJE		1
25	SOPORTE DEL EJE DERECHO		1
26	PANEL DERECHO		1

PIEZA	NOMBRE DE LA PIEZA	FIGURA	CANTIDAD DE PIEZAS
27	SOPORTE DE BLOQUEO		1
28	MANIVELA		1
29	EMPUÑADURA		2
30	ESTANTE LATERAL CON GANCHOS (PRE MONTADOS)		1
31	TAPÓN PEQUEÑO DE TUBO		2
32	HERRAMIENTA DE GANCHO		4
33	PALANCA DE BLOQUEO DE LA PUERTA		1
34	CUBIERTA PARA AGARRADERA		1
35	MANIJA DE LA PUERTA DE CARBÓN		1
36	MANGO DE LA CACEROLA		1
37	ABREBOTELLAS		1
38	PATA DERECHA DELANTERA		1
39	PATA DERECHA TRASERA		1

PIEZA	NOMBRE DE LA PIEZA	FIGURA	CANTIDAD DE PIEZAS
40	LLANTA		2
41	EJE		1
42	ESTANTE INFERIOR		1

TORNILLOS Y PERNOS

PIEZA	NOMBRE DE LA PIEZA	FIGURA	CANTIDAD DE PIEZAS
A	TORNILLO M6X12		26
B	TORNILLO M6X35		8
C	M6 PERNO DE ROSCA DE MEDIO TORNILLO		4
D	TUERCA M6		8
E	TUERCA M10		1
F	PASADOR DE BISAGRA		2
G	CHAVETA		2

Herramientas necesarias para el ensamblaje (no incluidas):
Destornilladores Phillips #2
Alicates y llave ajustable

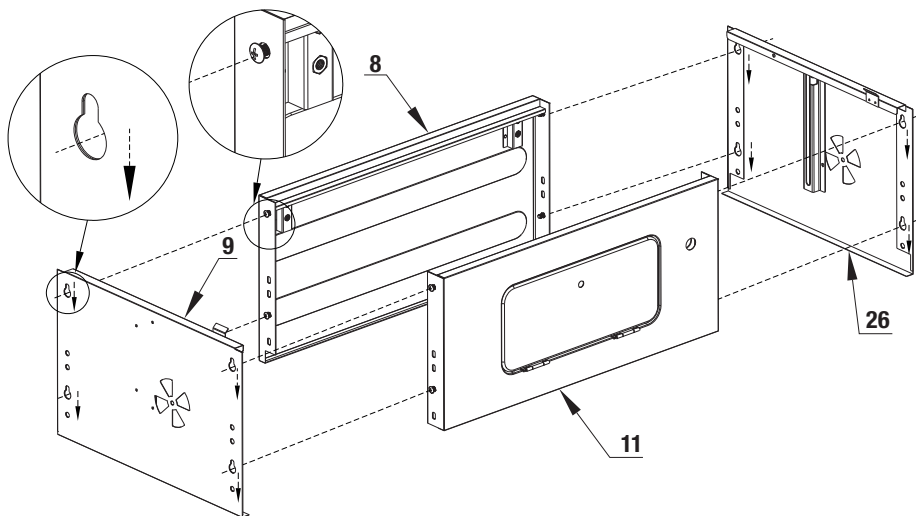
NOTA: Algunas piezas vienen con tornillos preinstalados. Afloje y apriete para el montaje final.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Lea atentamente todas las advertencias de seguridad y las instrucciones de montaje antes de ensamblar u operar su asador. Revise el contenido de la caja para asegurarse de que todas las piezas estén incluidas y no dañadas.

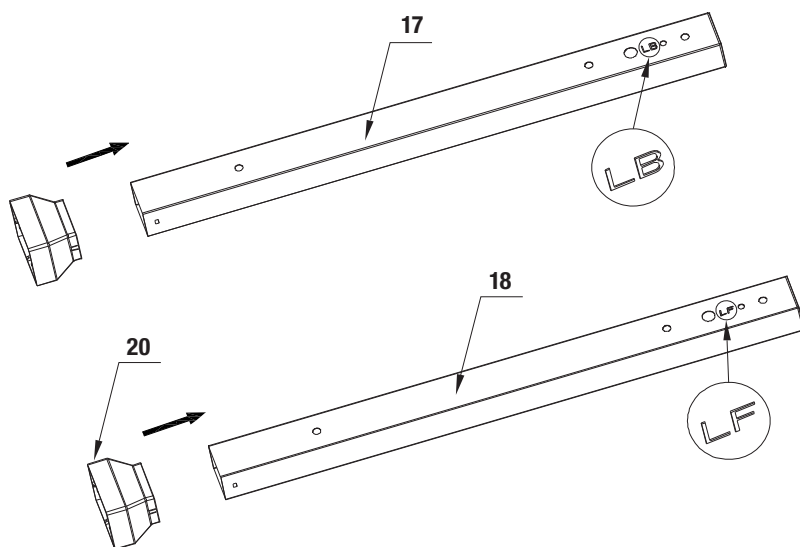
PASO 1

Afloje los tornillos preensamblados y deje que las cabezas de los tornillos sobresalgan aproximadamente 5 mm. Coloque los paneles laterales en los tornillos y apriételos.

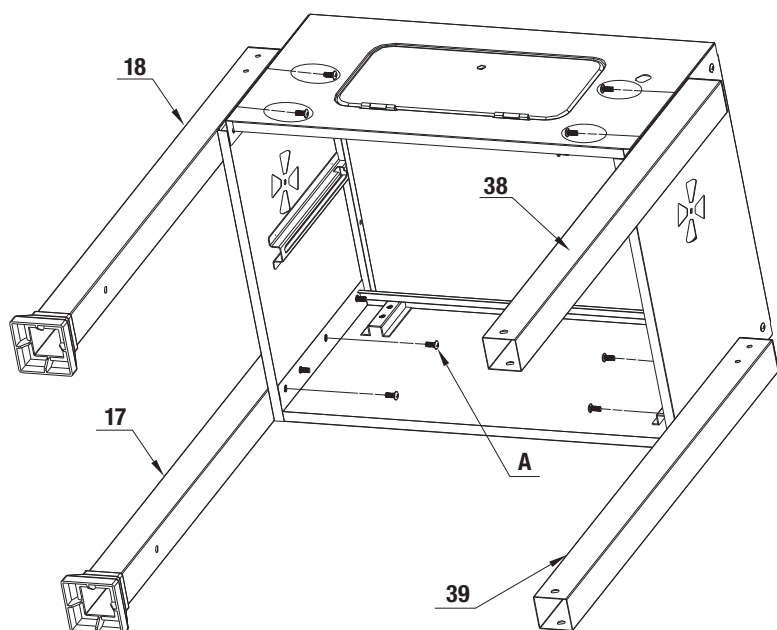


PASO 2

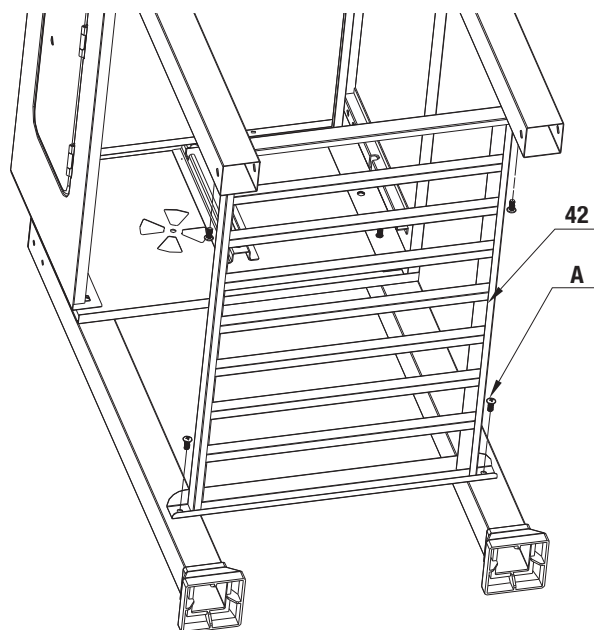
Coloque la tapa de la pata (20) en la pata trasera izquierda (17) y la pata delantera izquierda (18). Asegúrese de que la tapa del extremo de la tapa esté bloqueada en el orificio cuadrado de las patas.



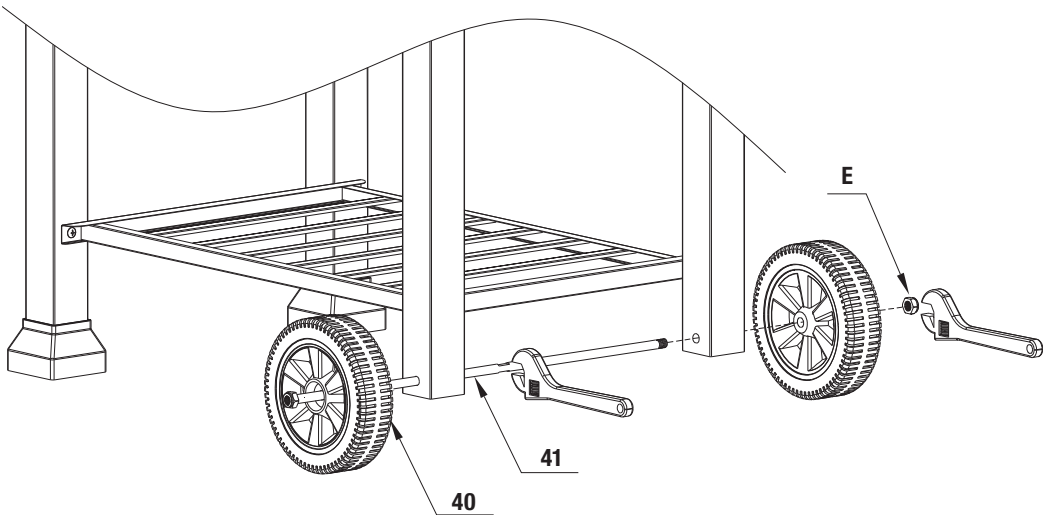
PASO 3



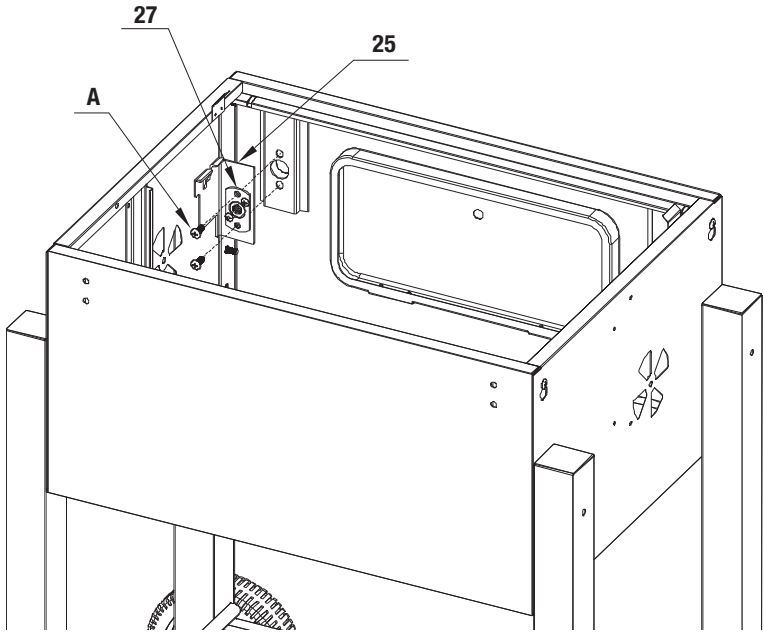
PASO 4



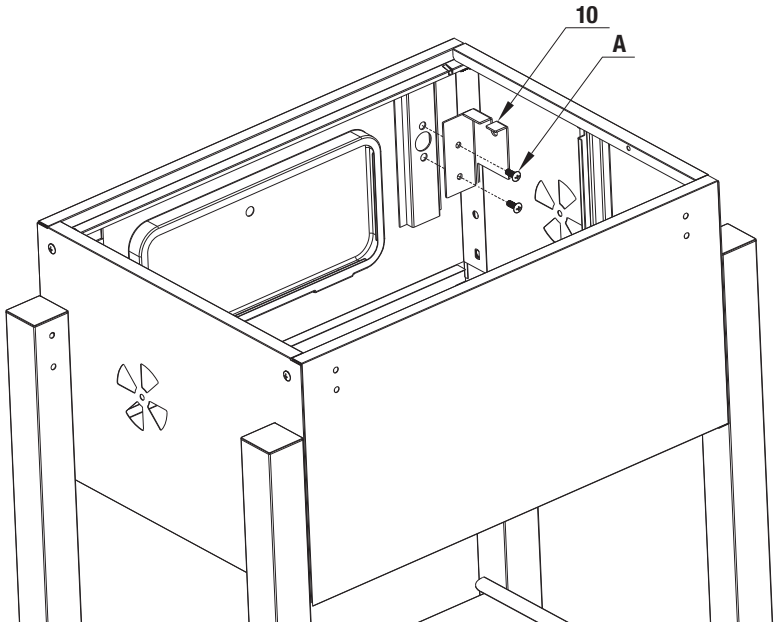
PASO 5



PASO 6

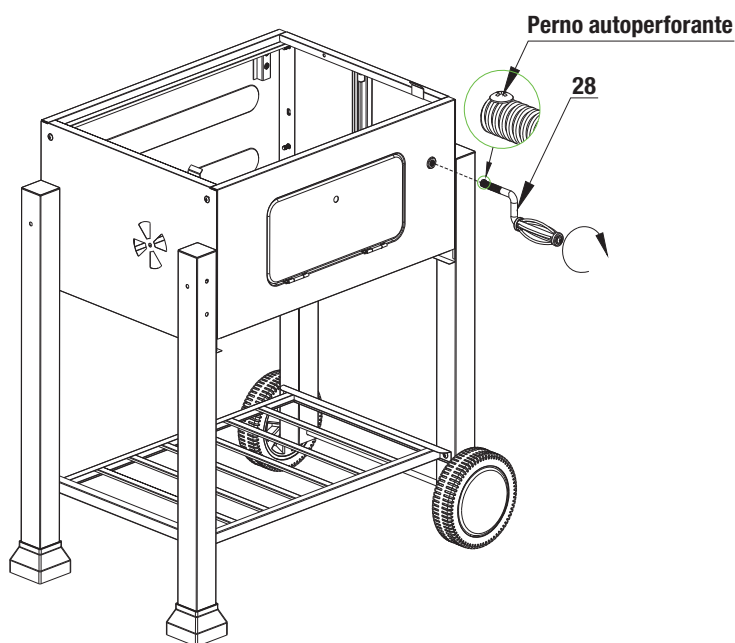


PASO 7

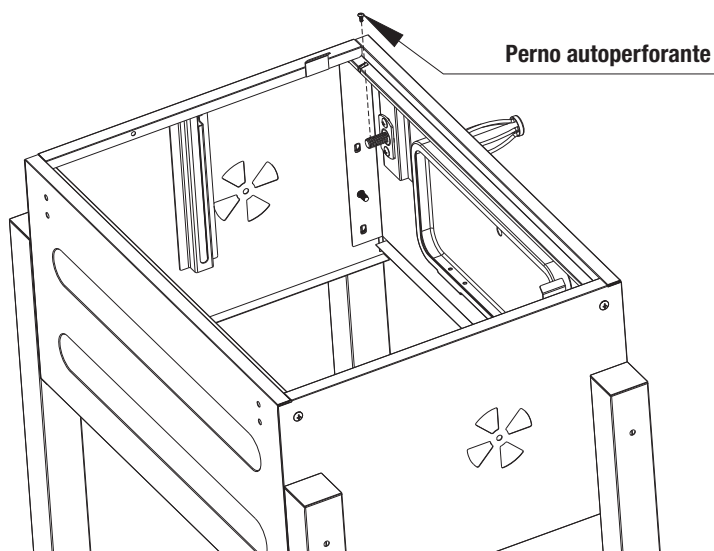


PASO 8

Afloje el perno autoperforante del extremo de la manivela (28) en el orificio del panel frontal.

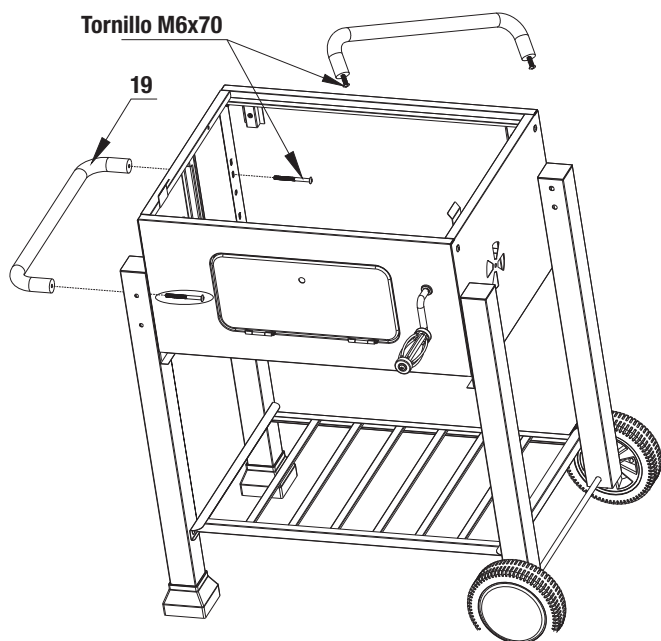


Ajuste el perno autoperforante al extremo de la manivela (28), luego de girar la manivela (28) en la azada del panel frontal.



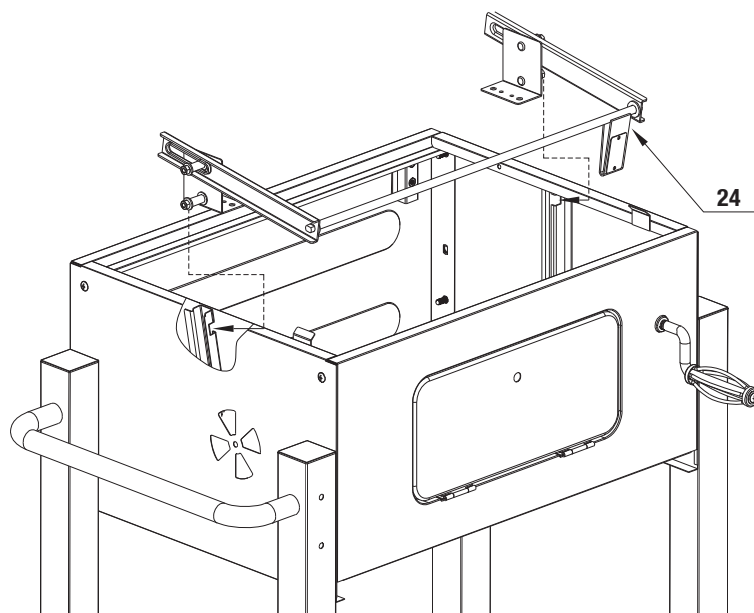
PASO 9

Afloje los pernos M6x70 pre montados del asa del carro (19), y luego monte la manija en el lado izquierdo del carro de acuerdo como se muestra en el diagrama.

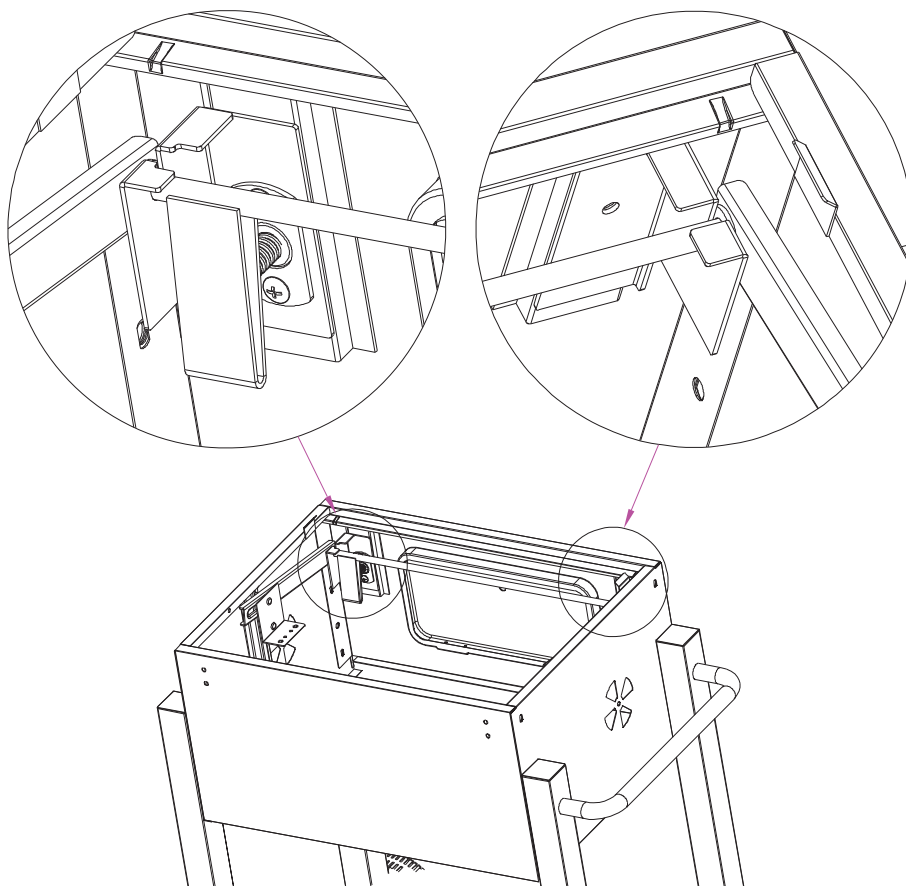


PASO 10

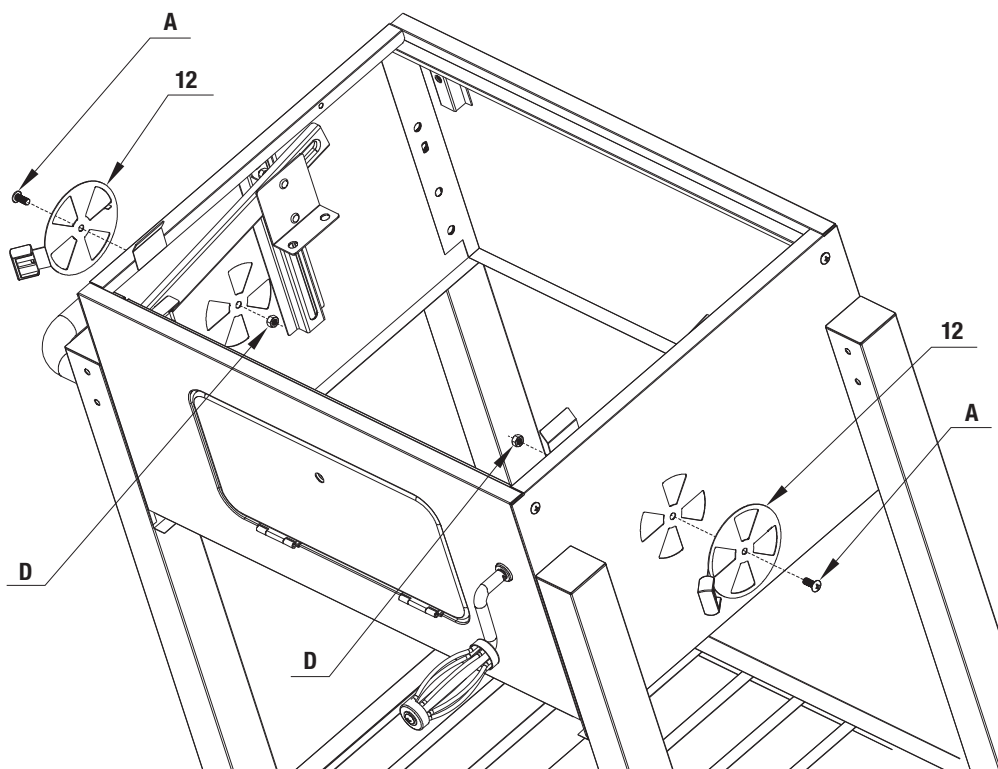
Coloque los pernos del conjunto de eje (24) en la ranura del panel lateral de la caja de fuego izquierda y derecha.



Coloque el eje en la ranura del soporte del panel frontal de la caja de fuego.

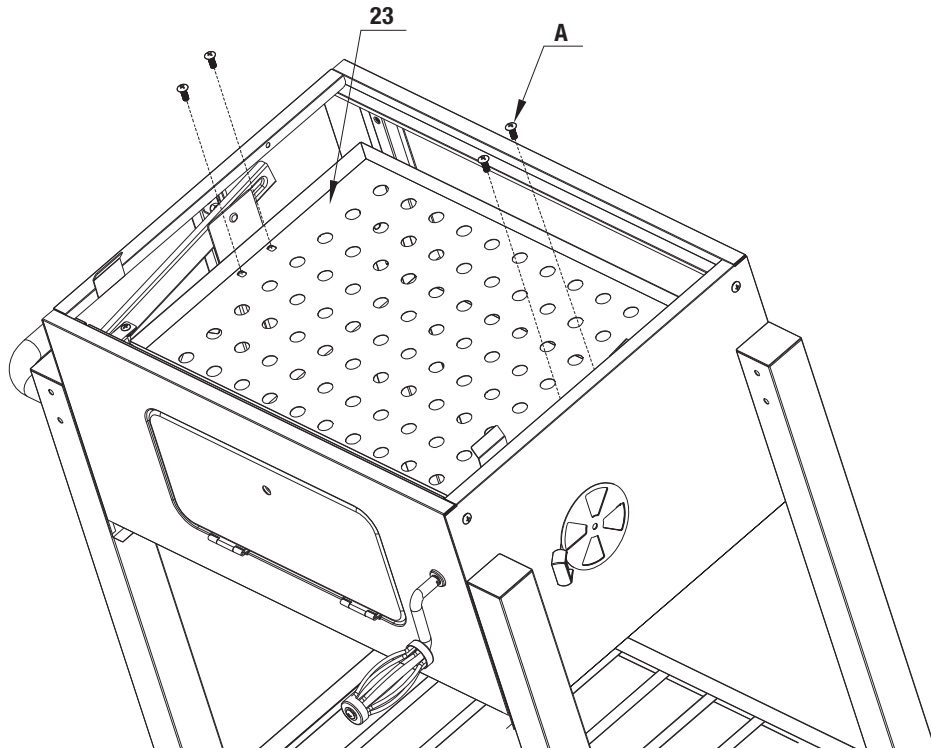


PASO 11



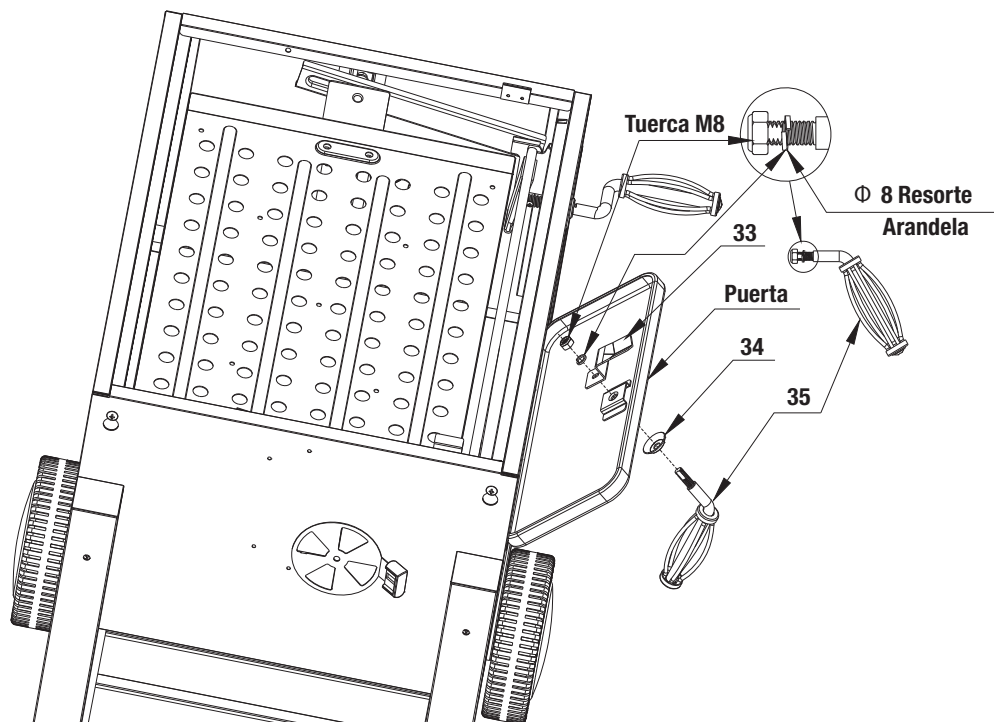
PASO 12

Asegúrese de que los orificios de la bandeja de carbón (23) coincidan con los orificios de los soportes del eje. Atornille los tornillos M6x12 (A) como se muestra. Apriételos uno a uno.

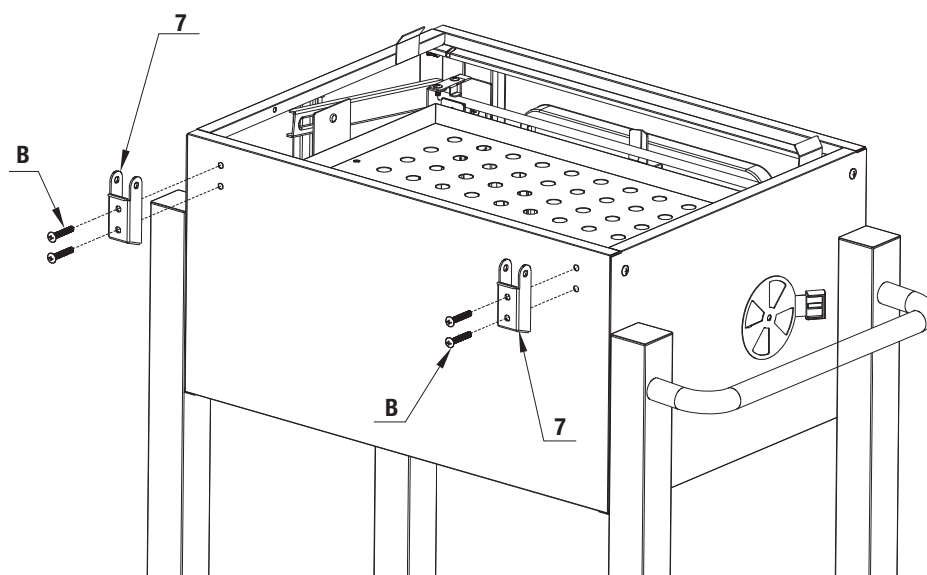


PASO 13

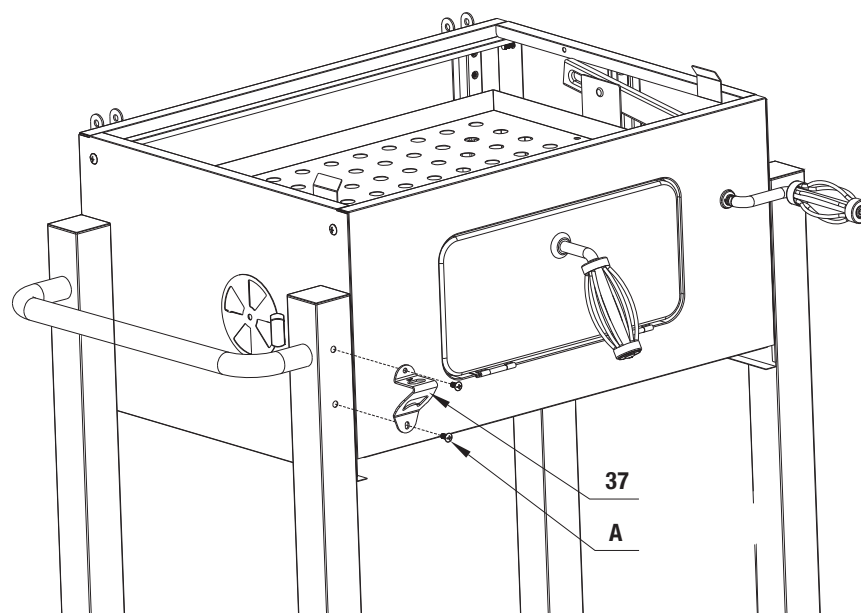
Afloje la tuerca M8 premontada y la arandela elástica del mango (35). Monte la manija en la puerta de carbón de acuerdo como se muestra en el diagrama.



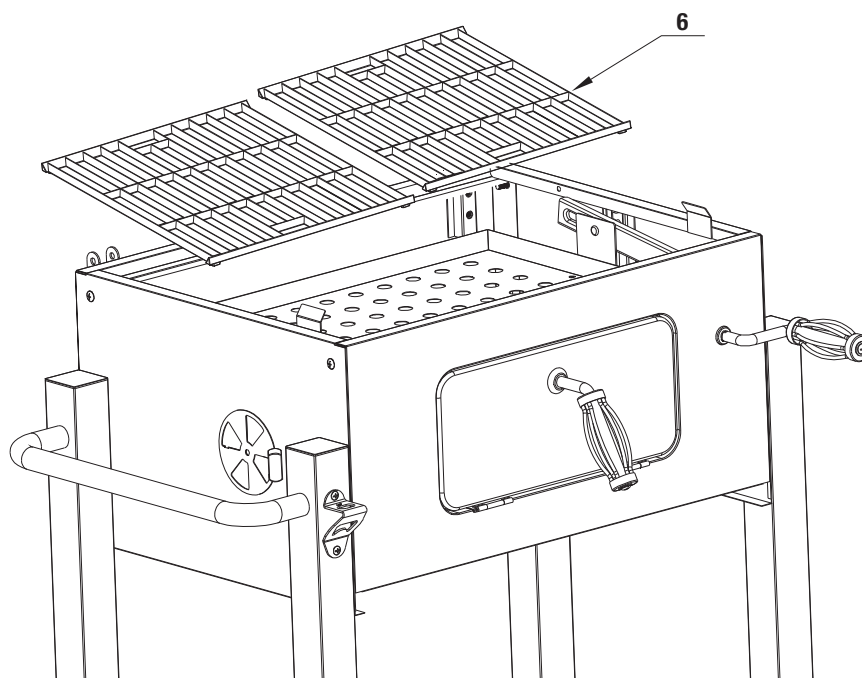
PASO 14



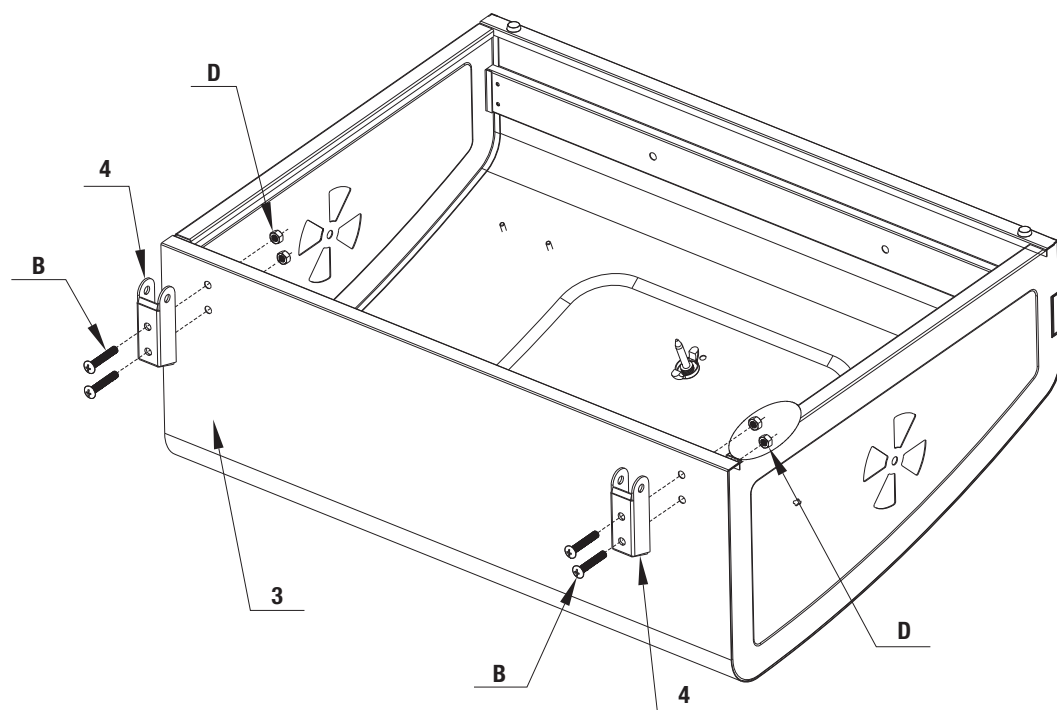
PASO 15



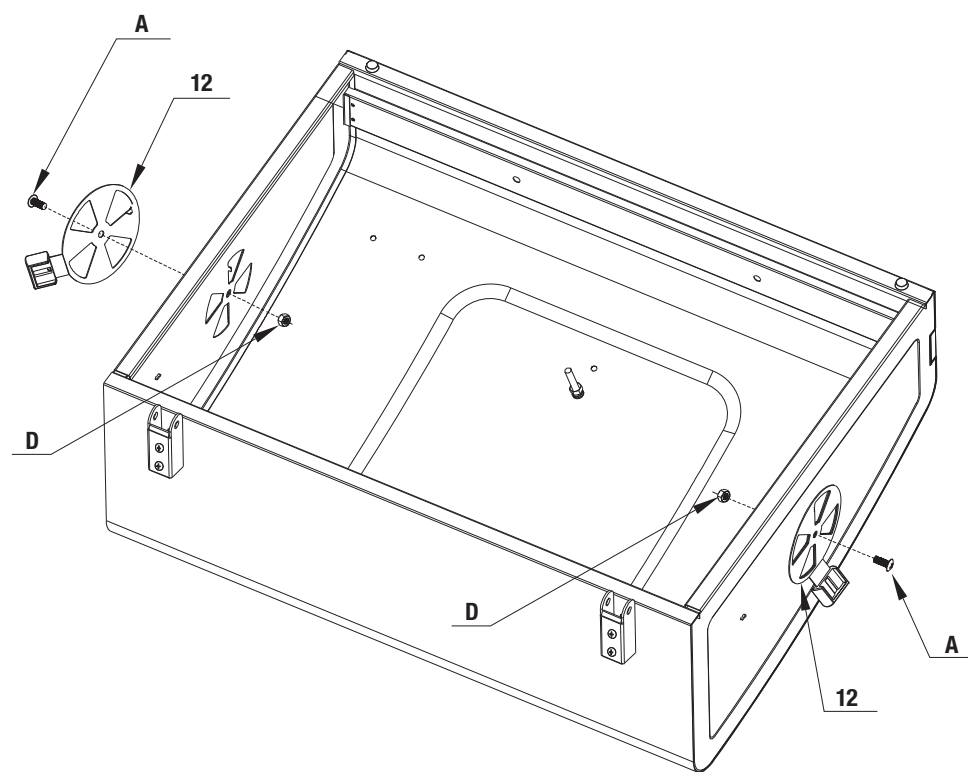
PASO 16



PASO 17

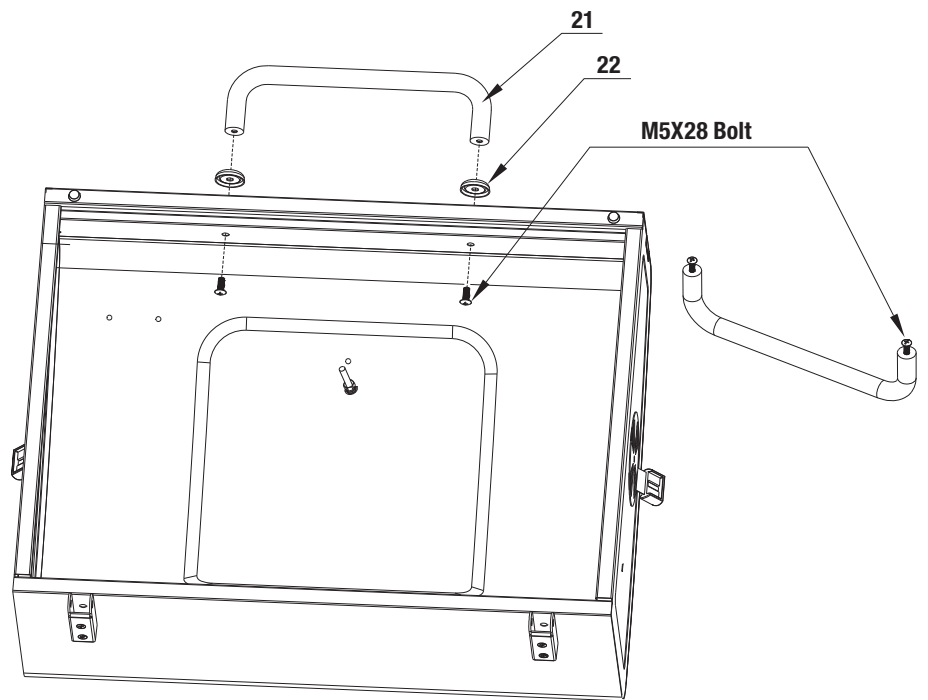


PASO 18

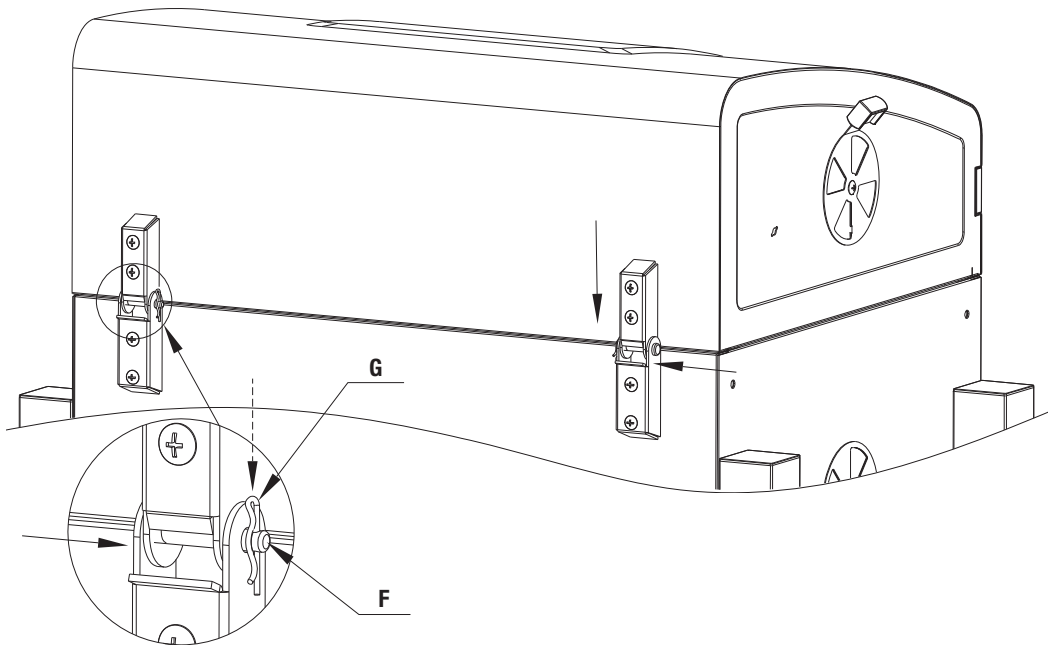


PASO 19

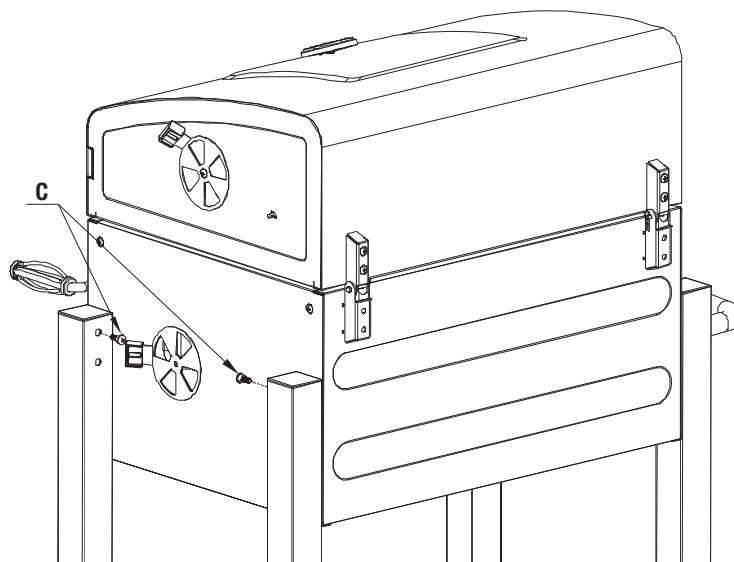
Afloje los pernos preensamblados M5x28 de la manija de la cubierta (21). Ensamble el asa junto con el espaciador (22) a la tapa como se muestra en la imagen.

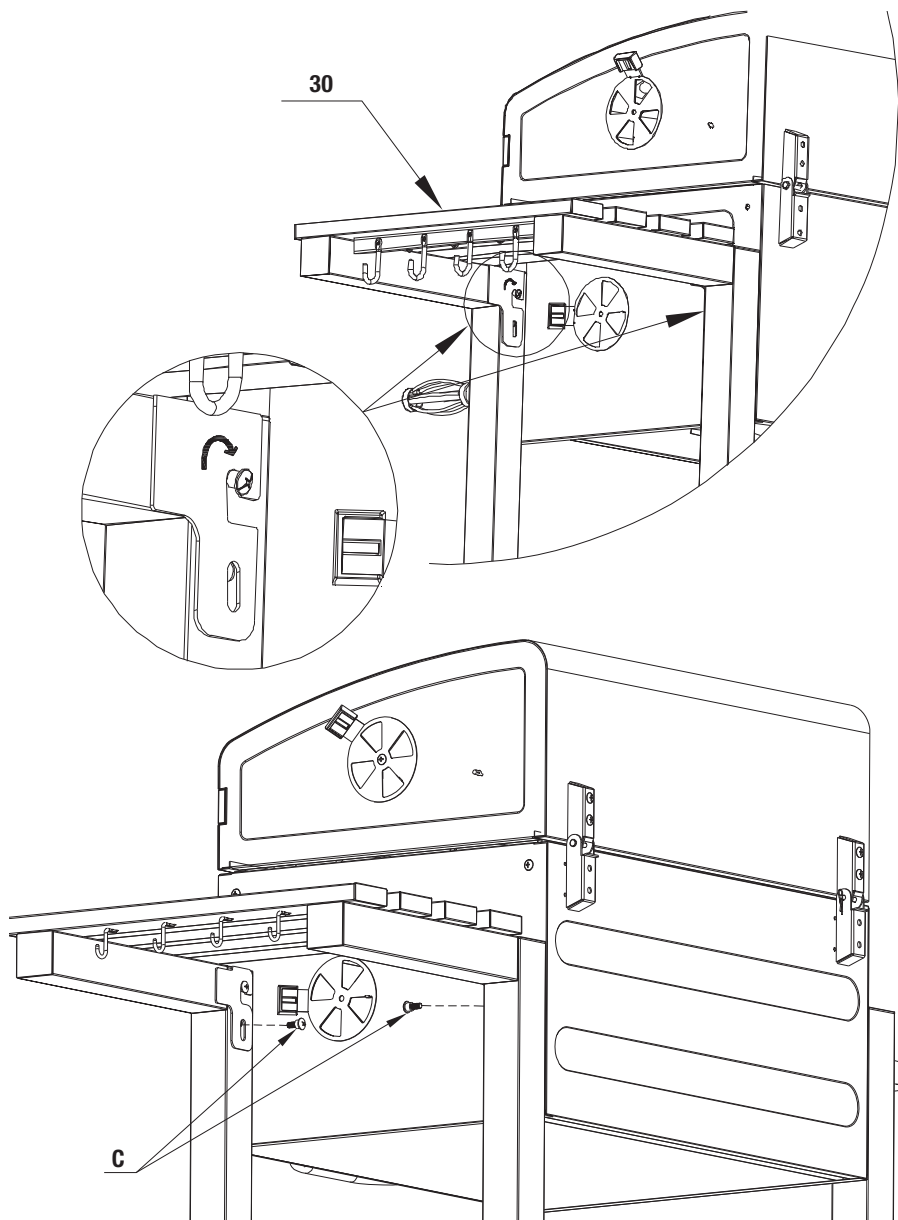


PASO 20



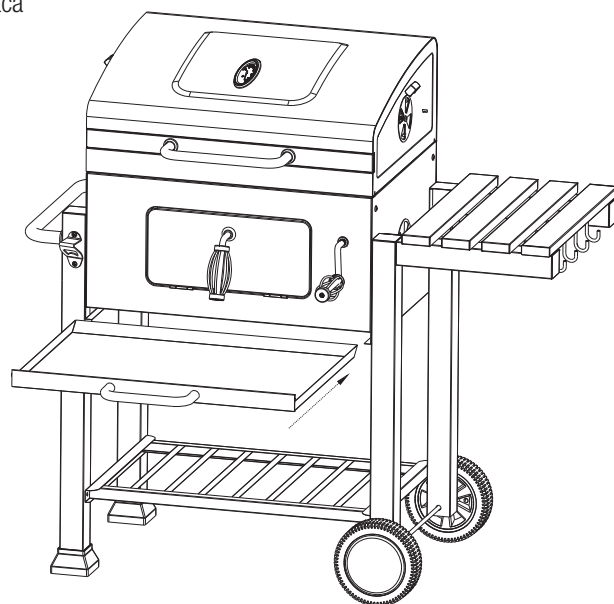
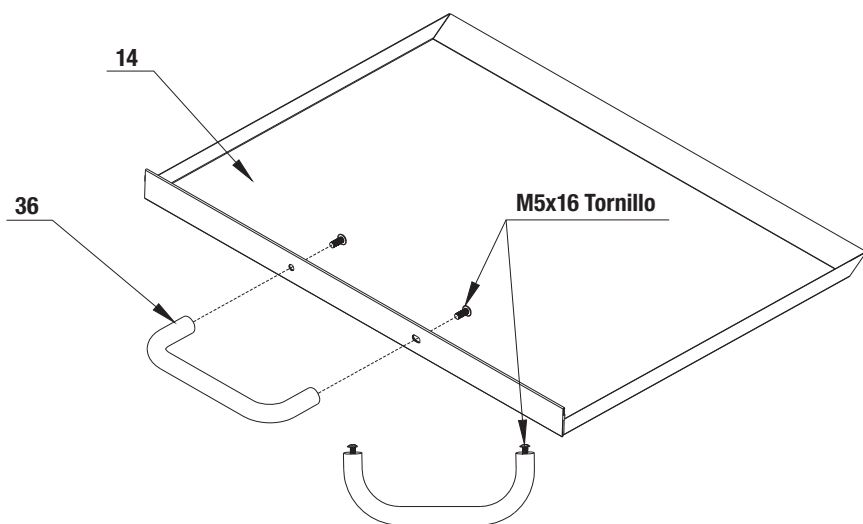
PASO 21

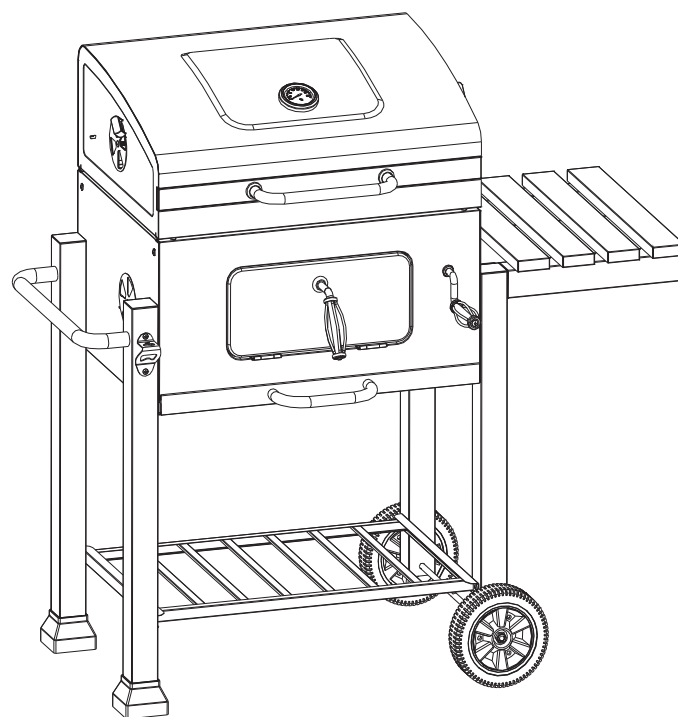
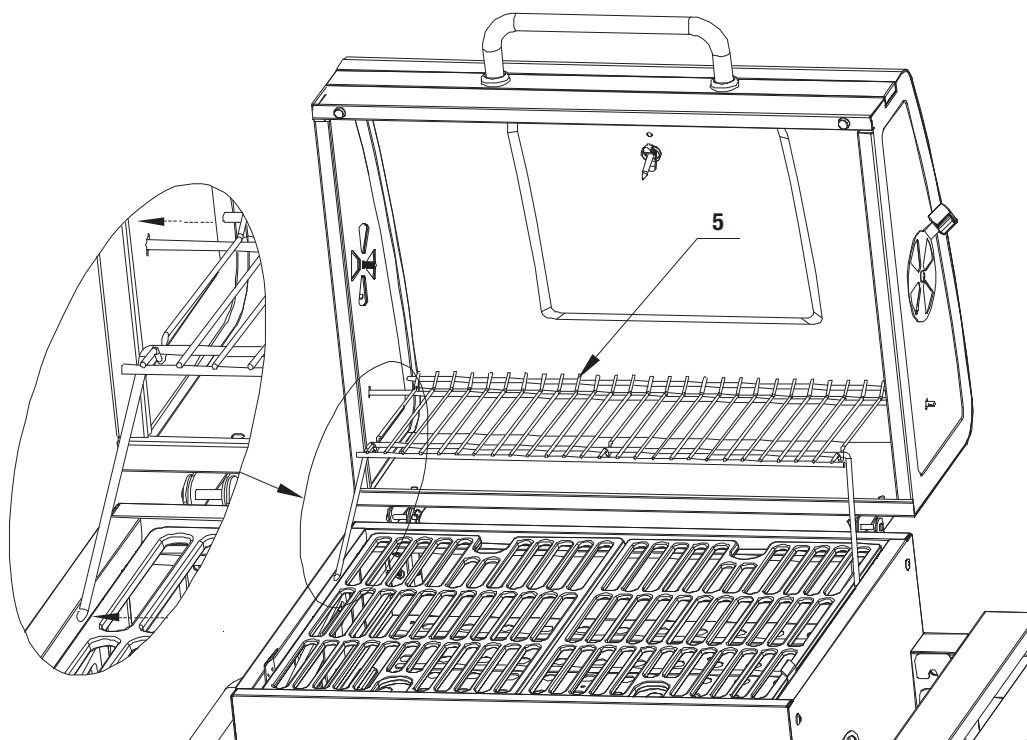




PASO 22

Afije los pernos M5x16 pre ensamblados al mango de la cacerola (36). Ensamble la placa decorativa del cenicero (14), como se muestra en la figura.





USO Y CUIDADO DE SU ASADOR PARA CARBÓN

LIMPIEZA DE CENIZA

Asegúrese de retirar las cenizas del asador una vez que tanto la parrilla como las cenizas estén completamente frías, y antes de que la humedad se mezcle con la ceniza. La ceniza y la humedad pueden crear lejía, que es muy ácida y puede causar oxidación. Para tu información, el jabón de lejía se hizo con la lejía lixiviada de las cenizas vertiendo agua a través de ellas.

USO DE LA REJILLA DE COCCIÓN

Por primera vez. Antes de usar una parrilla de hierro fundido, lávela a fondo con un líquido suave para lavar platos para eliminar el revestimiento protector de cera que se aplica para el envío. Enjuague con agua caliente y seque completamente con un paño suave o toalla de papel. NUNCA PERMITA DRENAR EN SECO O LAVE EN UN LAVAJILLAS. Sazone las parrillas para evitar la oxidación y la adherencia.

Condimento

Se recomienda un acortamiento vegetal sólido para el condimento inicial. Extienda una fina capa de manteca vegetal sólida sobre toda la superficie, destapando todas las esquinas con una toalla de papel. No use grasas saladas como mantequilla o margarina. Precaliente la parrilla por 15 minutos y cuidadosamente coloque las parrillas. Permita que el asador caliente las parrillas durante 1 hora y media. Deje que el fuego se consuma por sí solo y deje las parrillas de cocción en el asador hasta que estén frescas. Su asador de cocción de hierro fundido ahora está listo para usar.

Para evitar la oxidación sazone sus parrillas con frecuencia. Si se produce oxidación, es una indicación de que las parrillas no se han sazonado lo suficiente o el condimento se ha quemado. Limpie con un cepillo grueso, vuelva a aplicar manteca vegetal y caliente como se indica arriba para volver a sazonar las rejillas.

Mantenimiento

Es mucho más fácil mantener limpias las parrillas de cocción de hierro fundido si se cepillan justo después de cocinarlas mientras que las brasas aún están calientes, en lugar de permitir que el exceso de residuo se endurezca después de que se enfríe. Después del cepillado, deje que las parrillas se enfríen. Para una limpieza más profunda, use una almohadilla de lana de acero fina, húmeda y jabonosa con solo una ligera presión. Enjuague bien y seque.

RETOQUE DE PARRILLA

Después de un tiempo, la oxidación de la superficie puede removerse con un cepillo de alambre y retocarse con pintura negra de alta temperatura. Nunca aplique pintura a la superficie interior. Las manchas de óxido en la superficie interior se pueden pulir, limpiar y luego recubrir ligeramente con aceite vegetal para minimizar la oxidación.

ILUMINACIÓN Y CONTROL DEL FUEGO

ENCENDIDO DE FUEGO

Siempre encienda el fuego con la tapa del asador abierta. Abra la campana de su ASADOR PARA CARBÓN, así como todas las ventilas; retire las parrillas de cocción. No genere un fuego demasiado grande. Recomendamos iniciar la brasa con no más de 0.90 kg / 2 lbs de carbón y agregar más según sea necesario durante la cocción. Después de dejar que el fuego se encienda, coloque la parrilla de cocina sobre la unidad. Baje la bandeja de carbón ajustable a su configuración más baja.

Si usa un líquido para encender el carbón, sature las briquetas de carbón con líquido para encendedor y déjelo en remojo durante aproximadamente 5 minutos. Encienda la pila de briquetas en varias ubicaciones para asegurar una combustión uniforme. Se pueden usar arrancadores de chimenea, arrancadores eléctricos u otros tipos de arrancadores de fuego en lugar de líquido de encendedor para encender el fuego, pero solo de acuerdo con las

instrucciones de esos fabricantes. Nunca use carbón ligero instantáneo o líquido para encendedor de carbón con ninguno de estos otros métodos de arranque.

Dé al carbón el tiempo necesario para que se encienda por completo antes de empezar a cocinar, de modo que el líquido del encendedor tenga tiempo suficiente para quemarse. Comenzar a cocinar demasiado pronto puede dejar su comida con sabor a líquido encendedor. Después de encender el carbón, use pinzas de mango largo para extender el carbón en una sola capa en la sartén.

Si no lee y sigue las instrucciones para encender el carbón, puede ocasionar lesiones personales graves y/o daños a la propiedad.

CONTROL DEL FUEGO

Deje suficiente tiempo para que el fuego se encienda adecuadamente y para que la parrilla alcance la temperatura deseada antes de intentar cocinar. El aumento de calor se moverá hacia arriba y hacia afuera de la parrilla, tirando aire más frío detrás de él, que proporciona oxígeno para el fuego. Su ASADOR PARA CARBÓN tiene cuatro ventilas que controlan el flujo de aire, lo que le permite ajustar la temperatura. NOTA: Las ventilas se calentarán mucho después de encender el carbón. Asegúrese de usar un guante aislante durante el ajuste.

Cuando el asador alcance la temperatura de cocción deseada, las ventilas pueden dejarse completamente abiertas, proporcionando un flujo de aire máximo para una temperatura más alta, o cerradas según sea necesario para disminuir el flujo de aire a una temperatura más baja.

Al abrir completamente la ventilación superior en un lado y la ventilación inferior opuesta (cerrando las demás), se generará un efecto de circulación de aire dentro del asador al cerrar la tapa. Esto facilitará tiempos de cocción prolongados al utilizar la barbacoa. Además, la bandeja de carbón ajustable puede ser utilizada para regular la temperatura. Ajuste la bandeja a su posición más alta para una combustión rápida y a la más baja para una cocción lenta.

ADICIÓN DE CARBÓN

Para lograr tiempos de cocción prolongados, para asar en barbacoas o cocinar despacio, se puede agregar carbón adicional a través de la puerta de acceso a la bandeja de carbón. Coloque la bandeja de carbón ajustable lo más bajo.

Abra la puerta de acceso a la bandeja de carbón usando una manopla de parrilla aislada, ya que la manija puede estar caliente. Con las pinzas de mango largo, aviente los carbones lo suficientemente lejos para permitir que el exceso de ceniza caiga a través de la bandeja de carbón. Levante la bandeja de carbón ajustable al nivel deseado.

No use líquido para encendedores o carbón instantáneo ligero cuando agregue carbón adicional a un fuego existente. Esto puede ser peligroso y dejará sabor a químicos en su comida. No intente vaciar el cenicero de la quema de trozos de carbón o cenizas calientes. Espere hasta que las cenizas y la parrilla se hayan enfriado por completo antes de vaciar la parrilla.

MÉTODOS DE COCCIÓN

Puede usar su ASADOR para cocinar de tres maneras diferentes, dependiendo del tipo de comida y de cómo quiera prepararla.

PARRILLA

La parrilla se cocina directamente sobre el fuego, usando calor directo. Este método es el más rápido y funciona bien para los alimentos que son tiernos antes de cocinarlos, incluidos filetes, lomo de res o cerdo, hamburguesas, hotdogs, salchichas, pollo, mariscos, etc.

La parrilla usa temperaturas muy altas que superan los 162 °C (325°F). Cuando cocine a estas temperaturas, es importante vigilar sus alimentos para evitar que se quemen. Además, cierre la tapa para apagar cualquier inflamación de grasa que pueda ocurrir al voltear hamburguesas o filetes.

BARBACOA

La barbacoa se cocina usando calor y humo indirectos. Este método lleva un poco más de tiempo, pero puede usarse para casi cualquier tipo de comida que desee cocinar, incluidos los mencionados anteriormente.

La barbacoa utiliza temperaturas de 107 °C a 162 °C (225 °F a 325 °F). Intenta mantener 275°F (135 °C) para obtener resultados óptimos.

AHUMADO LENTO

El ahumado lento utiliza temperaturas mucho más bajas y requiere más tiempo de cocción. El ahumado lento es en realidad una manera de curar las carnes en vez de cocinarlos. Ahumado lento es ideal para los pavos, pollos, falda de carne, queso y salchichas. El ahumado lento utiliza temperaturas que oscilan entre 60 °C a 107 °C (140°F y 225°F). La mayoría de las recetas para ahumar lentamente requieren el uso de salmuera salina que ayuda a preservar la carne y evita la contaminación bacteriana durante el proceso de cocción.

USANDO CARBÓN Y MADERA

CARBÓN

Su ASADOR PARA CARBÓN está hecho para quemar briquetas de carbón o carbón de leña natural, ambas tienen diferentes atributos de cocción. Normalmente, las briquetas proporcionan tiempos de combustión más largos que el carbón en trozos, pero las quemaduras de carbón en trozos se calientan más que las briquetas. Usar la puerta de acceso a la bandeja de carbón para agregar más carbón hace que las briquetas y la masa sean fáciles y convenientes para tiempos de cocción prolongados.

FUMAR MADERAS

Agregar maderas humeantes a su ASADOR PARA CARBÓN es una manera fácil y efectiva de crear combinaciones de sabores en la parrilla o a fuego lento. Las virutas de madera se usan generalmente para tiempos de cocción más cortos, donde los trozos son mejores para tiempos de cocción más largos.

Al elegir maderas para fumadores, la regla general es usar una madera dura con frutos, de un árbol que tenga nueces, frutas o bayas. Las maderas para fumadores más populares y ampliamente disponibles son el nogal americano y el mezquite. El árbol de nuez imparte un sabor más suave, donde el mezquite es más insensible. Otras variedades de madera comunes son roble, manzana, pacana, cereza.

Es importante que nunca use madera seca de pino, cedro o horno; cualquier madera ahumada debe estar bien curada. La madera verde todavía contiene toda la savia y la humedad necesarias para mantener el árbol vivo, y le impartirá un humo de sabor súper fuerte que convertirá sus alimentos en negros. Además, cuando intente quemar madera verde, es difícil alcanzar una buena temperatura, porque toda la humedad dentro de la madera casi apaga el fuego mientras está ardiendo. La madera bien curada se enciende fácilmente, mantiene la temperatura de cocción y produce un sabor a humo de gran sabor que no es demasiado fuerte.

La cantidad de sabor ahumado de su comida puede controlarse no solo por el tipo de madera que usa, sino también por el tiempo que la carne se fume.

También puede controlar la cantidad de sabor a humo envolviendo las carnes en papel de aluminio durante parte del proceso de cocción. Cocine la carne durante 1/2 a 2/3 del tiempo total de cocción. Luego envuelva la carne en papel de aluminio y termine de cocinar la carne hasta que esté lista.

INSTRUCTION MANUAL

FOR OUTDOOR USE ONLY

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

SAFETY WARNINGS - PLEASE READ CAREFULLY

Before assembling or using your new CHARCOAL GRILL, carefully read the instruction manual and all safety warnings.

The "!" symbol indicates a safety warning - Pay close attention to the information following this warning when assembling or using your grill.

Be alert and use common sense when using the grill to protect people and property. Failure to follow safety warnings may result in bodily injury or property damage.

⚠ WARNING

ASSEMBLY

- Be alert during assembly or when using the grill. Be careful when handling the interior or underside of the grill.
- Properly dispose of packaging materials.
- When moving or lifting the grill, be careful to avoid strains or back injuries.

PLACEMENT

- For outdoor use only. Do not use the grill indoors or in poorly ventilated areas.
- Intended for household use only. Do not use this grill for any other purpose.
- Never place the grill on a wooden or flammable surface. Use the grill only on a stable, hard surface capable of supporting its weight.
- Maintain a distance of 10 feet (3 meters) between the grill and any combustible materials while it is in use (such as bushes, trees, leaves, grass, wooden decks or fences, etc.)
- Keep the grill away from gasoline, flammable liquids, flammable gases, vapors, or areas where they may be present. Do not store or use the grill in these areas.
- In windy conditions, place the grill in a wind-protected outdoor area.
- Keep the grill out of reach of children and pets.
- When moving or lifting the grill, be cautious to avoid strains or back injuries.
- Do not attempt to move or relocate the grill while it is in use.
- Store the grill out of reach of children when not in use.
- Do not place items weighing more than 22 lb/10 kg on the side shelf.

LIGHTING THE FIRE

- Do not use gasoline, kerosene, or alcohol to light charcoal. Using any of these products (or similar products) could result in a fire, flare-up, or explosion. Serious bodily injuries could be the outcome.
- If using a liquid lighter fluid to start the fire, leave the lid open until the briquettes turn to ash and the lighter fluid has burned off.
- Closing the lid too soon could cause the lighter fluid vapors to accumulate inside the grill. This could lead to an explosion or flare-up when the lid is opened.
- Do not open the lid and charcoal door at the same time. This could cause an explosion or burst.
- Do not add lighter fluid to hot coals. A sudden fire could cause bodily injuries or property damage.

- Do not add instant charcoal briquettes to the grill when there's a steady flame, as this can cause a sudden fire and lead to injury or property damage.
- Do not light the grill without the ash catcher tray being slid into place.

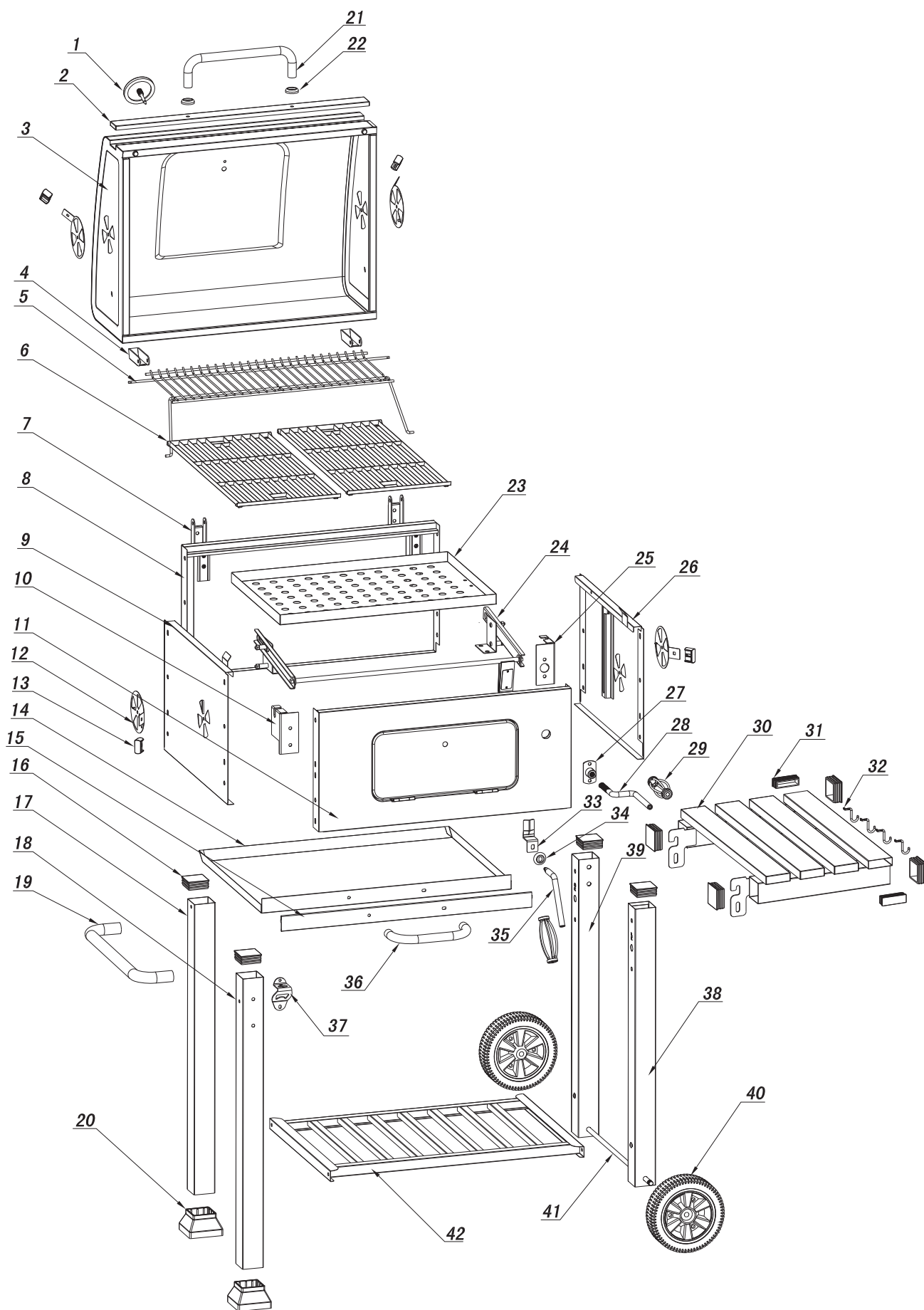
USE AND OPERATION OF THE GRILL

- It is always recommended to burn your grill before its first use. By lighting a small charcoal fire to simulate the cooking process, you will burn off any residue or oil that may have accumulated during the manufacturing process.
- The grill is hot when in use; do not touch the grill surfaces.
- Always wear gloves when using the grill.
- Do not wear loose clothing when using the grill and keep hair away from the grill.
- Never leave the grill unattended while it is in use.
- Do not use the grill if the slide-out ash tray is not in the correct position.
- Be careful when opening the charcoal door access. The charcoal door access handle may be hot: use gloves. Follow additional instructions in the "ADDING ADDITIONAL CHARCOAL" section.
- Be cautious when adjusting the charcoal tray, do not let the tray drop uncontrollably to its lowest position. The charcoal tray handle may be hot: use gloves.
- Be careful when opening the lid, push back to its fully open position. If the lid is left partially open, it may suddenly fall, causing bodily injuries. The handle may be hot, use leather gloves.
- The grill handle may be hot, use leather gloves.
- Be cautious when adjusting the butterfly dampers. The butterfly damper handles may be hot: use insulated gloves.
- Do not lean on or place more than 10 kg / 22 lbs on the side shelf.
- Keep a fire extinguisher nearby in case the fire gets out of control.
- When air meets the flame, a fire may occur. Be cautious when opening the grill lid or charcoal door. Maintain a safe distance between the vapor and the hot flame.
- Close the grill lid and dampers to extinguish the flames.
- To prolong the grill finish and metal life, do not exceed a grill temperature of 400°F (205°C) and do not allow burning charcoal or wood to meet the grill walls.
- After normal use, if the handle does not turn smoothly, add some lubricating oil to the handle.
- Lightly oil the cooking grate after use.
- If there are flames or the temperature exceeds 250°F (120°C), please do not close the grill lid.

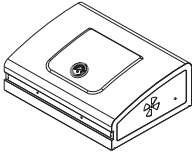
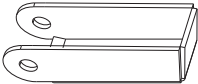
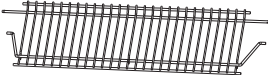
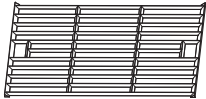
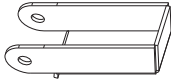
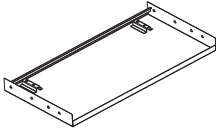
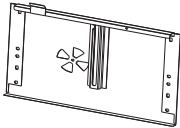
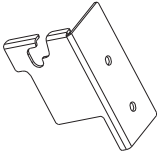
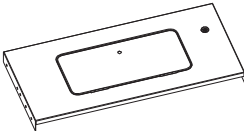
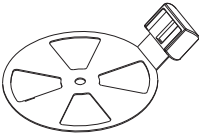
ASH REMOVAL AND CLEANING

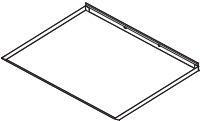
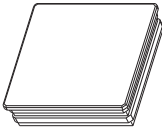
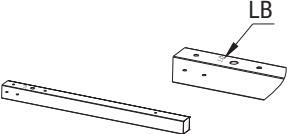
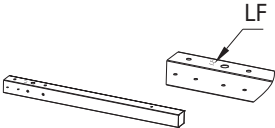
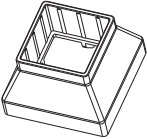
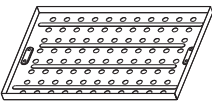
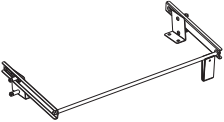
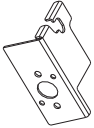
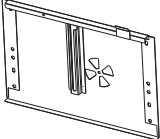
- Never leave the hot grill or hot coals and ashes unattended.
- Do not remove or empty the ash tray until the coals and ashes have completely cooled.
- Using gloves, after the coals and ashes have completely cooled, remove the slide-out ash tray and empty the ashes into a metal container. Douse it with water before discarding. Keep the container at a safe distance from combustible materials.
- Dampen the surfaces under and around the grill to extinguish any ash or charcoal that may have fallen from the grill.
- To prevent excessive rusting: clean the grill after each use, cover, and store in a dry place.

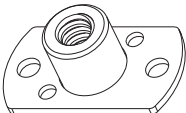
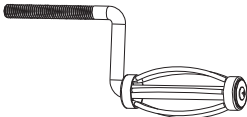
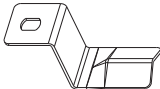
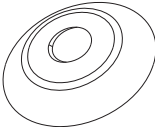
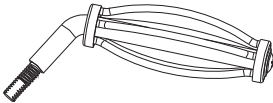
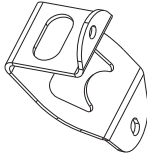
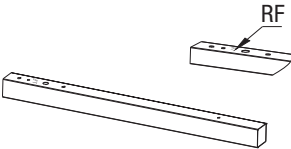
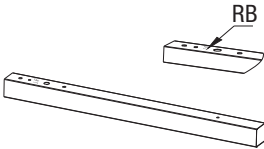
KEEP THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

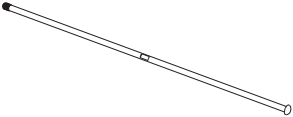
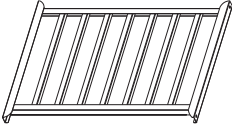


LIST OF PARTS

PART	NAME	IMAGE	QUANTITY
1	TEMPERATURE GAUGE *		1
2	LID DECORATIVE PLATE *		1
3	HOOD ASSEMBLY		1
4	LID TOP HINGE		2
5	WARMING RACK		1
6	COOKING GRATE		2
7	LID BOTTOM HINGE		2
8	FIREBOX BACK PANEL		1
9	FIREBOX LEFT PANEL		1
10	LEFT AXLE SUPPORT		1
11	FRONT PANEL OF THE FIREBOX WITH CHARCOAL DOOR (PRE-ASSEMBLED)		1
12	BUTTERFLY DAMPER		4
13	BUTTERFLY DAMPER HANDLE		4

PART	NAME	IMAGE	QUANTITY
14	ASH TRAY		1
15	ASH TRAY DECORATIVE PLATE *		1
16	LARGE TUBE PLUG *		8
17	LEFT BACK LEG		1
18	LEFT FRONT LEG		1
19	CART HANDLE		1
20	LEG CAP		2
21	LID HANDLE		1
22	SPACERS		2
23	CHARCOAL TRAY		1
24	AXLE ASSEMBLY		1
25	RIGHT AXLE SUPPORT		1
26	FIREBOX RIGHT PANEL		1

PART	NAME	IMAGE	QUANTITY
27	LOCKING SUPPORT *		1
28	CRANK		1
29	HANDLE GRIP *		2
30	SIDE SHELF WITH HOOKS (PRE-ASSEMBLED)		1
31	SMALL TUBE PLUG *		2
32	HOOK TOOL *		4
33	DOOR LOCK LEVER		1
34	HANDLE TRIM		1
35	CHARCOAL DOOR HANDLE		1
36	PAN HANDLE		1
37	BOTTLE OPENER		1
38	RIGHT FRONT LEG		1
39	RIGHT BACK LEG		1

PART	NAME	IMAGE	QUANTITY
40	WHEEL		2
41	AXLE		1
42	LOWER SHELF		1

*Assembly not required

BOLTS AND SCREWS

PART	NAME	IMAGE	NUMBER
A	M6X12 SCREW	 	26
B	M6X35 SCREW	 	8
C	M6 HALF-SCREW THREADED BOLT	 	4
D	M6 NUT		8
E	M10NUT		1
F	HINGE PIN		2
G	COTTER PIN		2

Note: Tools required for assembly (not included):
Phillips #2 screwdrivers, pliers, and an adjustable wrench.

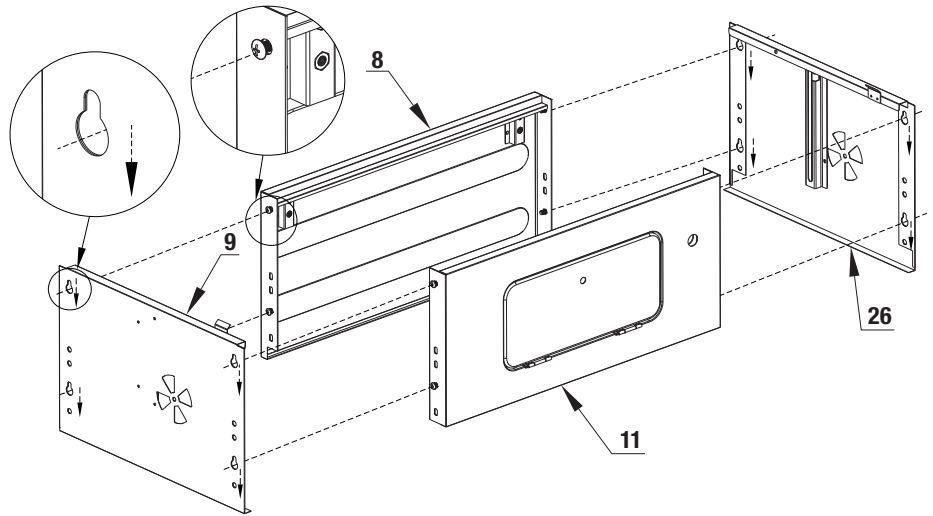
NOTE: Some parts come with screws pre-installed. Loosen and tighten for final assembly.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Please read all safety warnings and assembly instructions carefully before assembling or operating your grill.

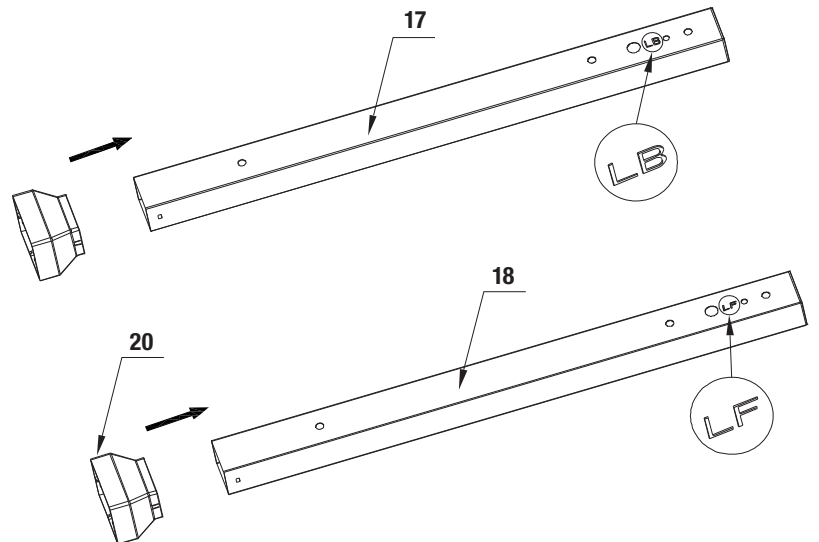
STEP 1

Loosen the pre-assembled screws and leave the screw heads protruding approximately 5mm. Hang the side panels on the screws and tighten them.

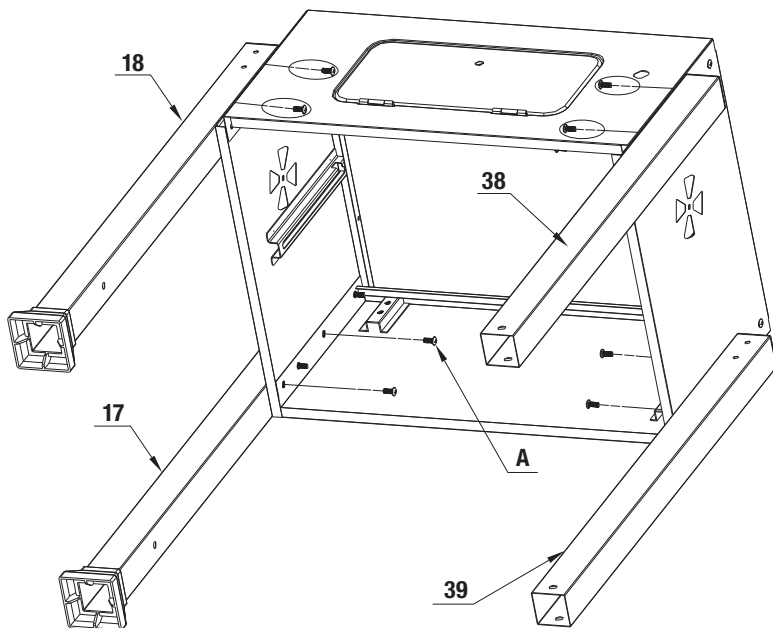


STEP 2

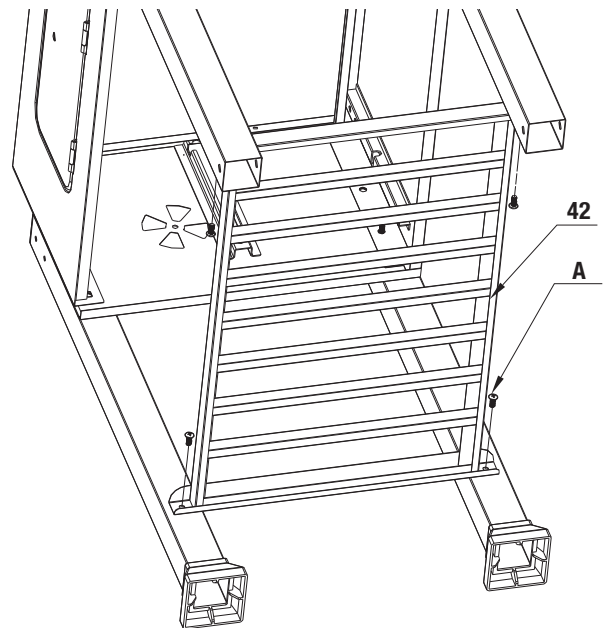
Place the leg cap (20) into the left back Leg (17) and the left front leg (18). Ensure that the leg caps are locked into the square hole of the legs.



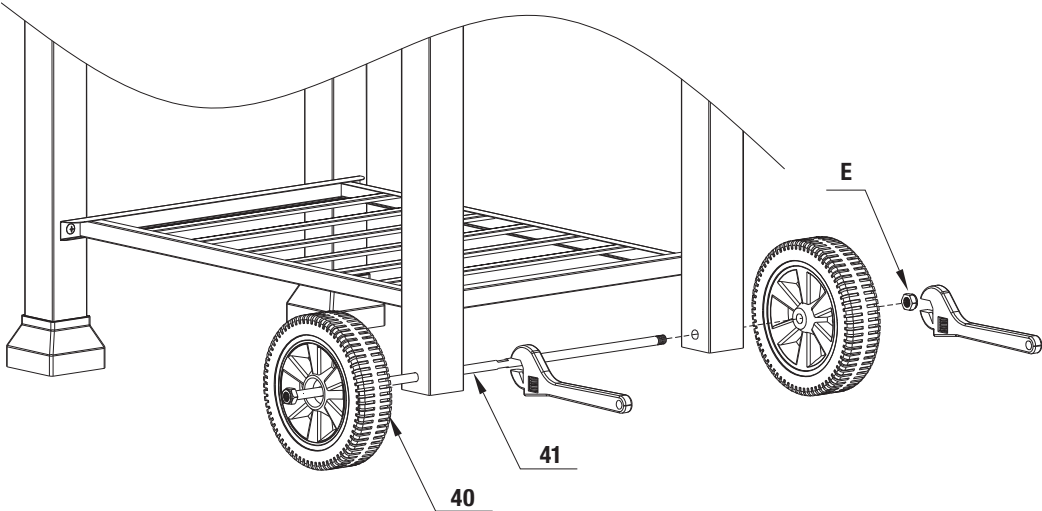
STEP 3



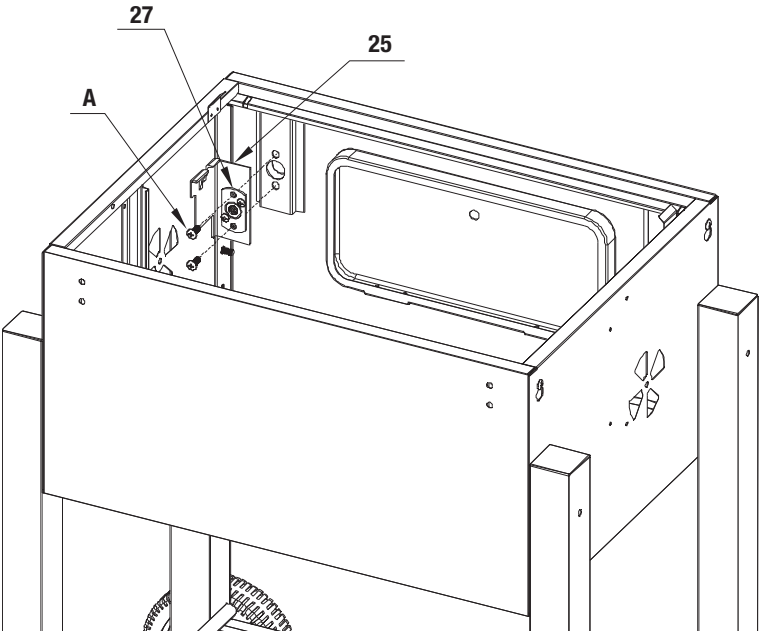
STEP 4



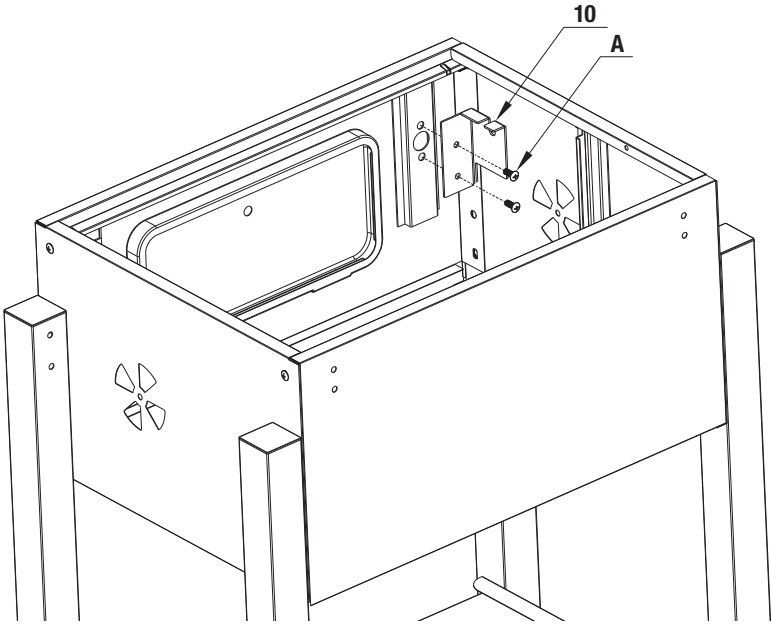
STEP 5



STEP 6

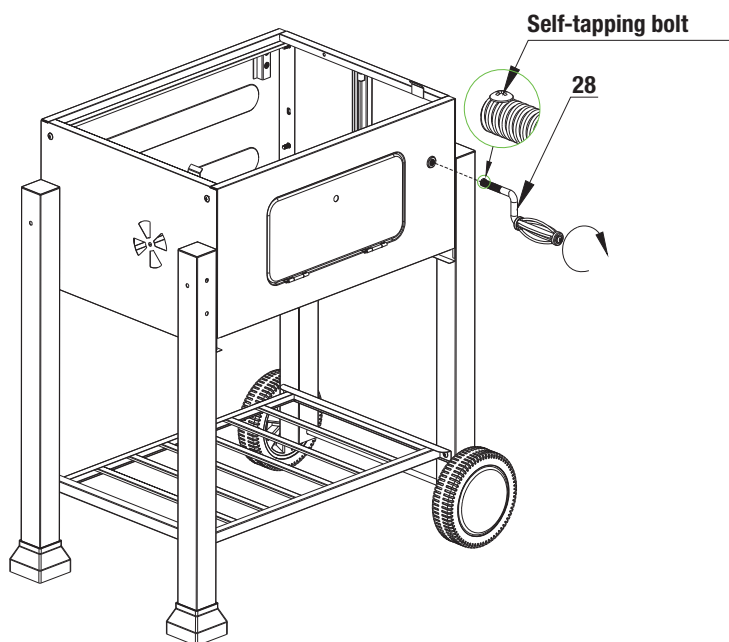


STEP 7

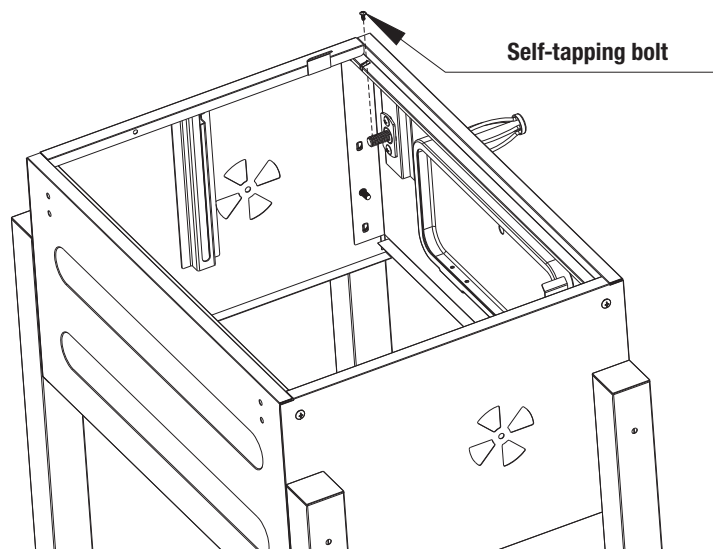


STEP 8

Loosen the self-tapping bolt from the end of the crank (28) in the hole of the front panel.

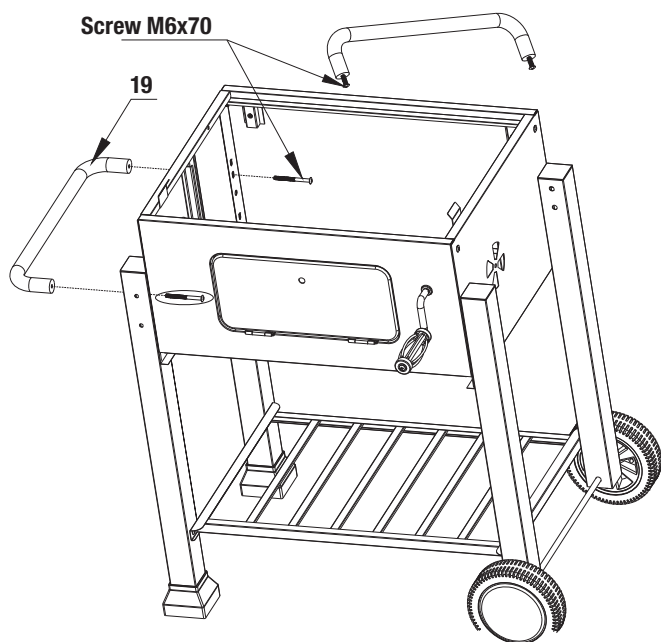


Attach the self-tapping bolt to the end of the crank (28) after turning the crank (28) into the slot on the front panel.



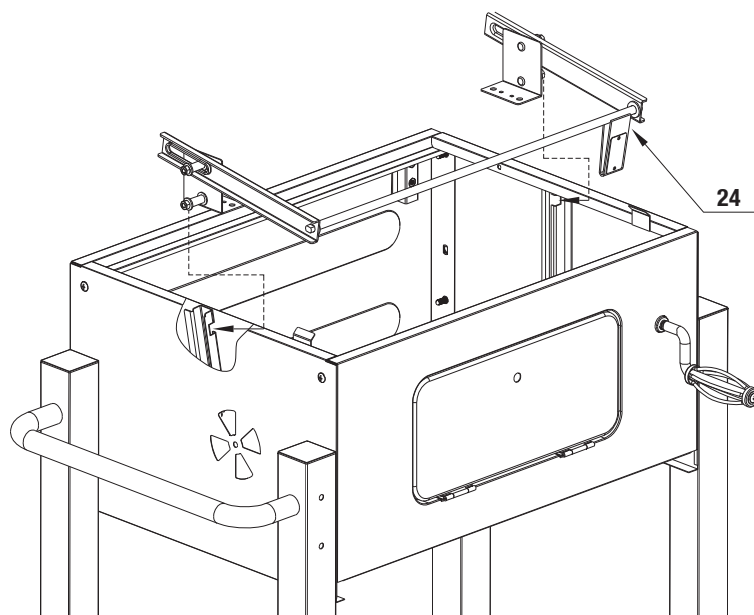
STEP 9

Loosen the pre-assembled M6x70 bolts from the handle of the cart handle (19), and then mount the handle on the left side of the cart as shown in the diagram.

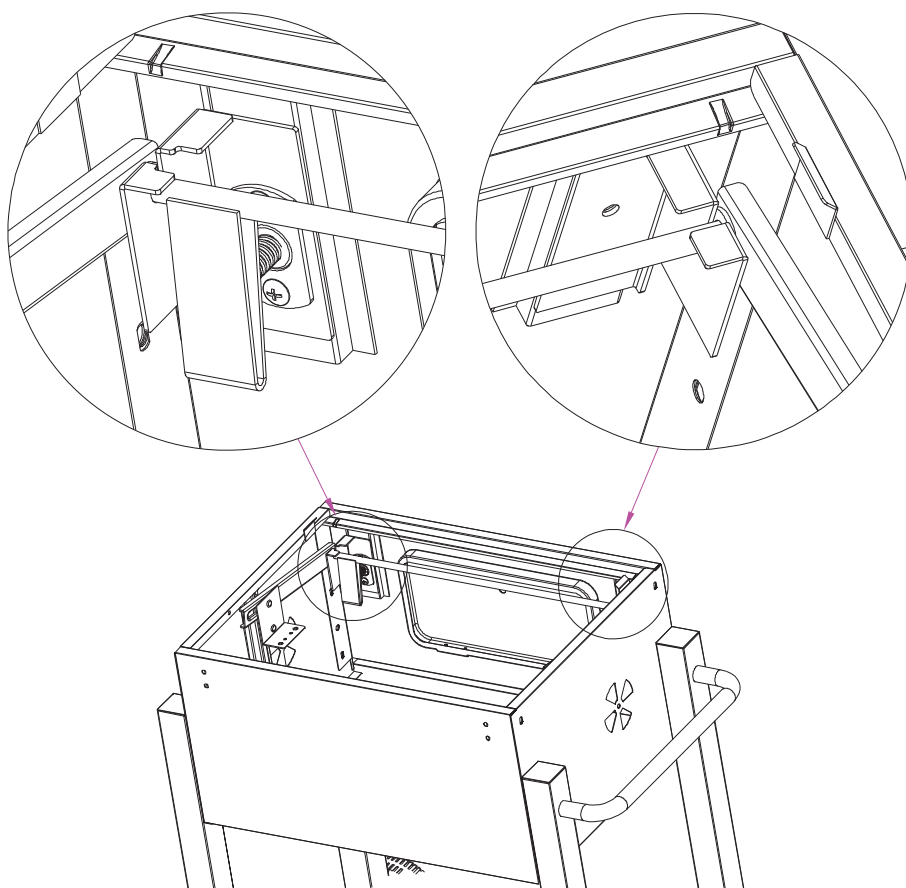


STEP 10

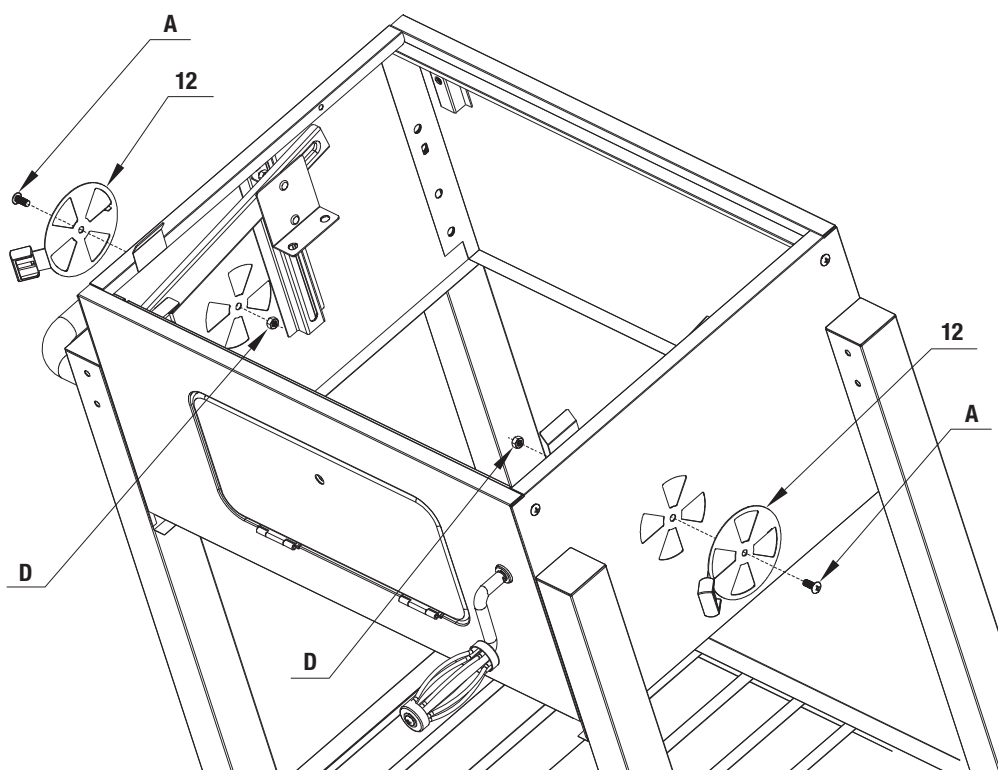
Place the axle assembly axle assembly (24) into the slot of the left and right firebox side panel.



Position the axle in the slot of the front panel support of the firebox.

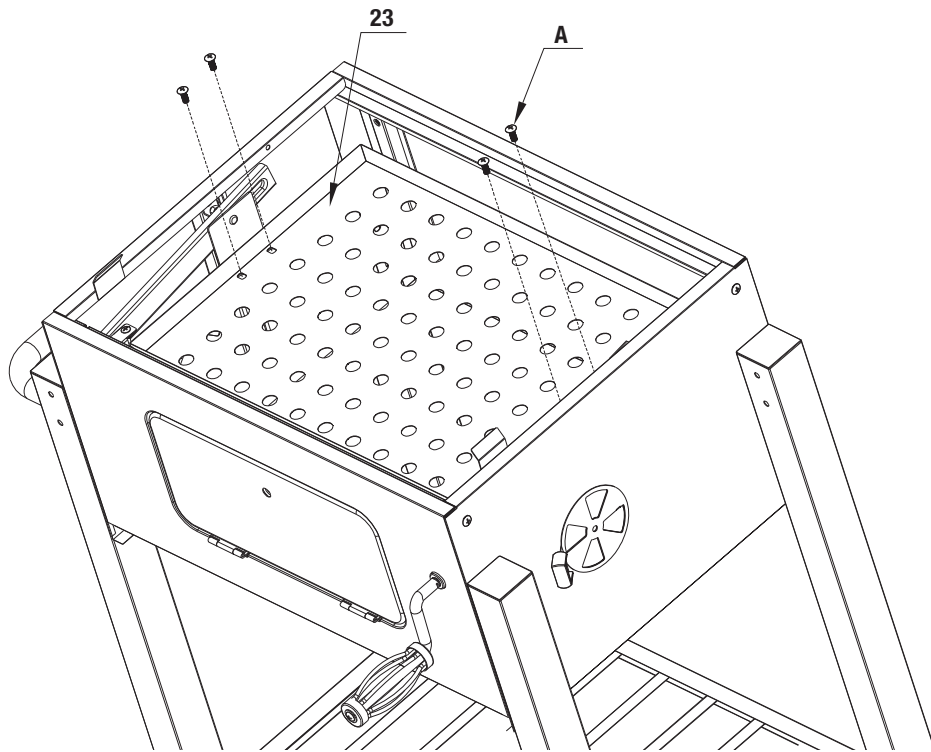


STEP 11



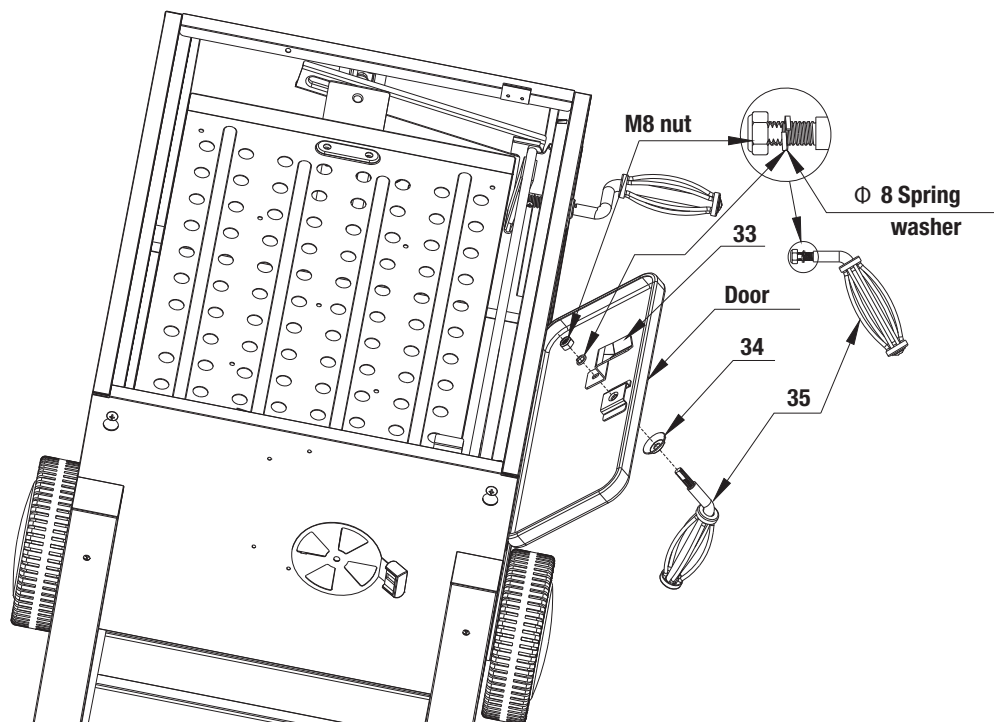
STEP 12

Make sure the holes of the charcoal tray (23) align with the holes of the axle assembly brackets. Screw the M6x12 bolts (A) as shown, then tighten them one by one.

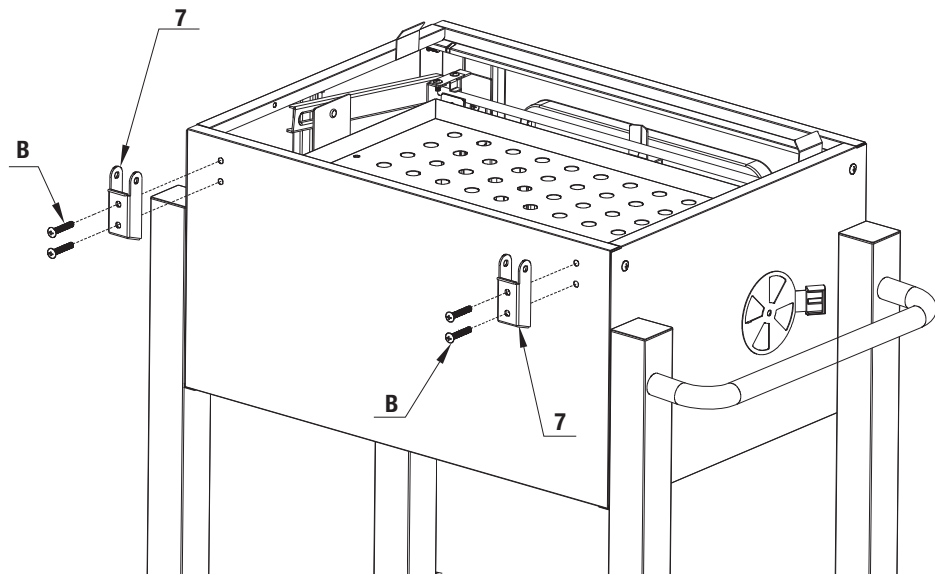


STEP 13

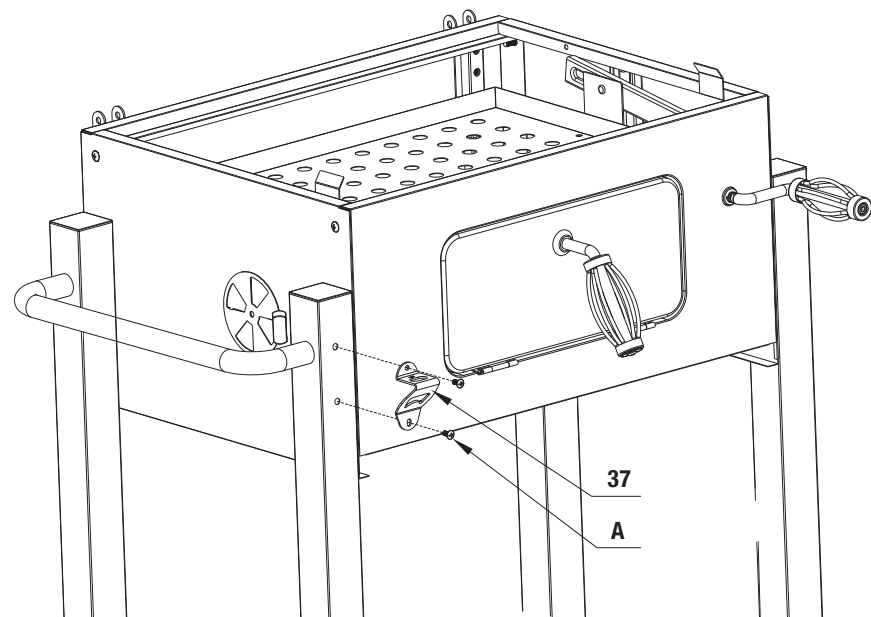
Loosen the pre-assembled M8 nut and spring washer from the charcoal door handle (35), and then mount the handle on the charcoal door as shown in the diagram.



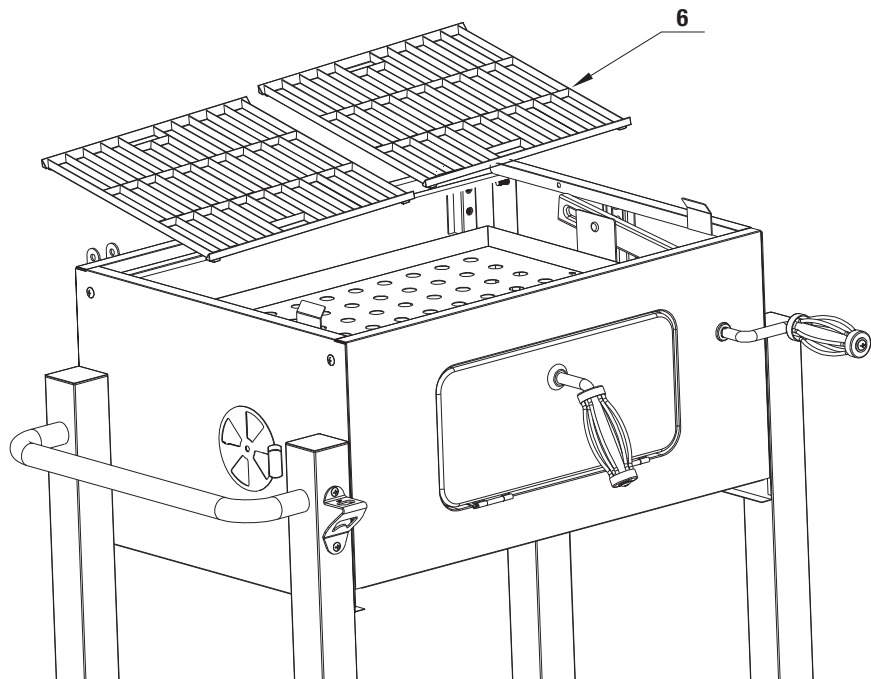
STEP 14



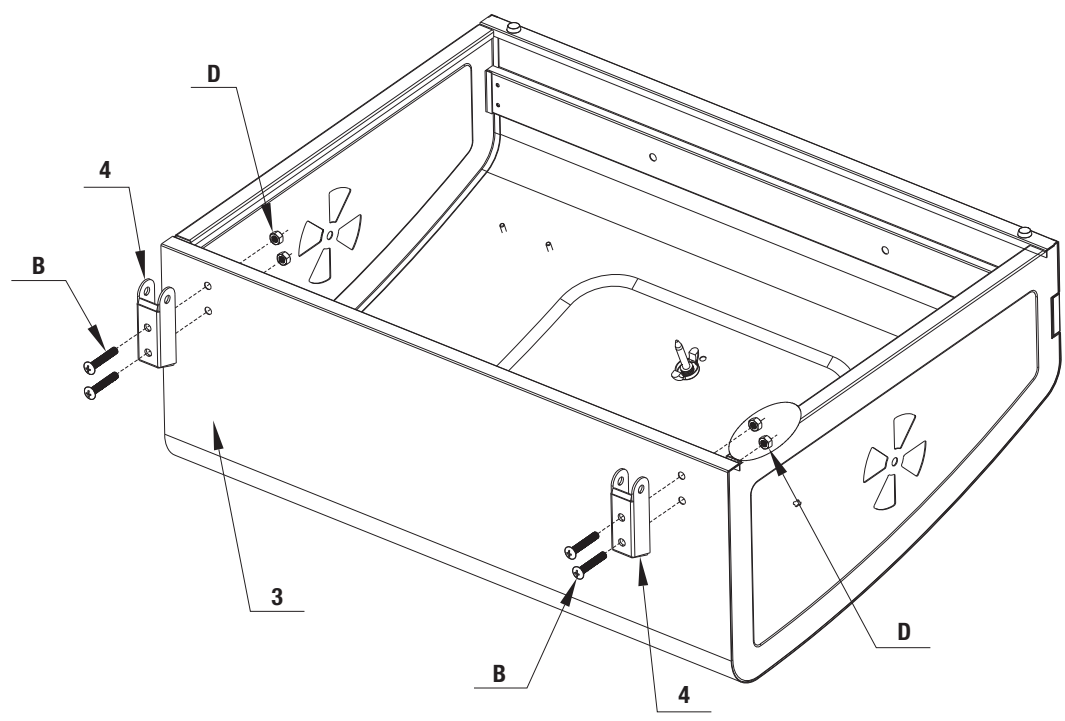
STEP 15



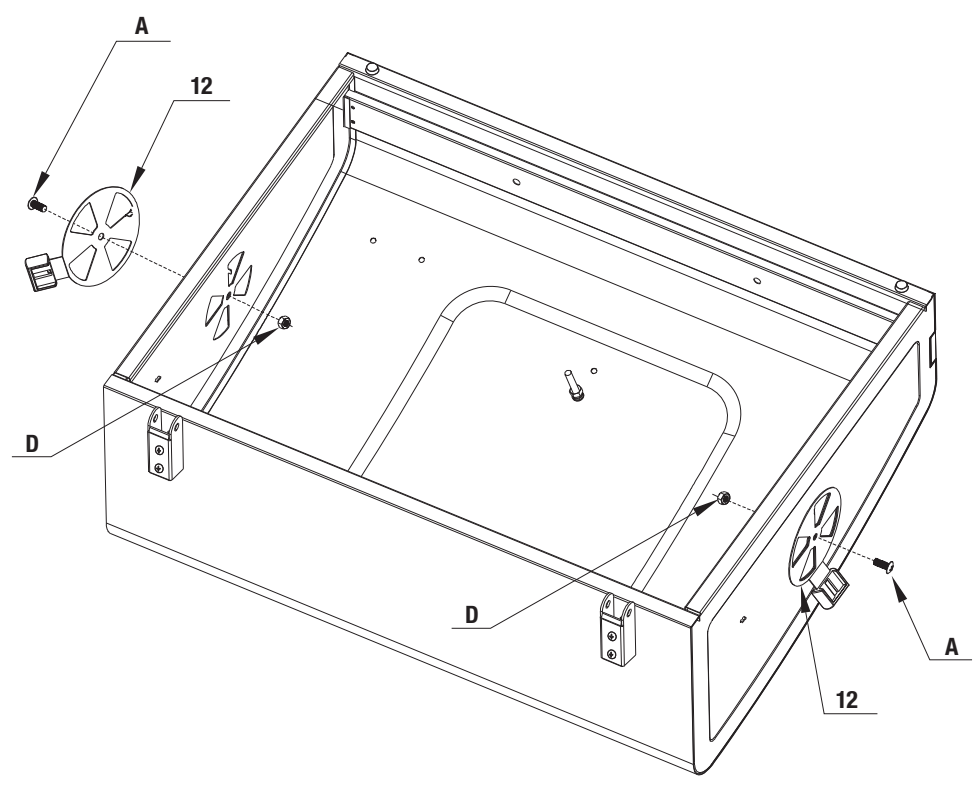
STEP 16



STEP 17

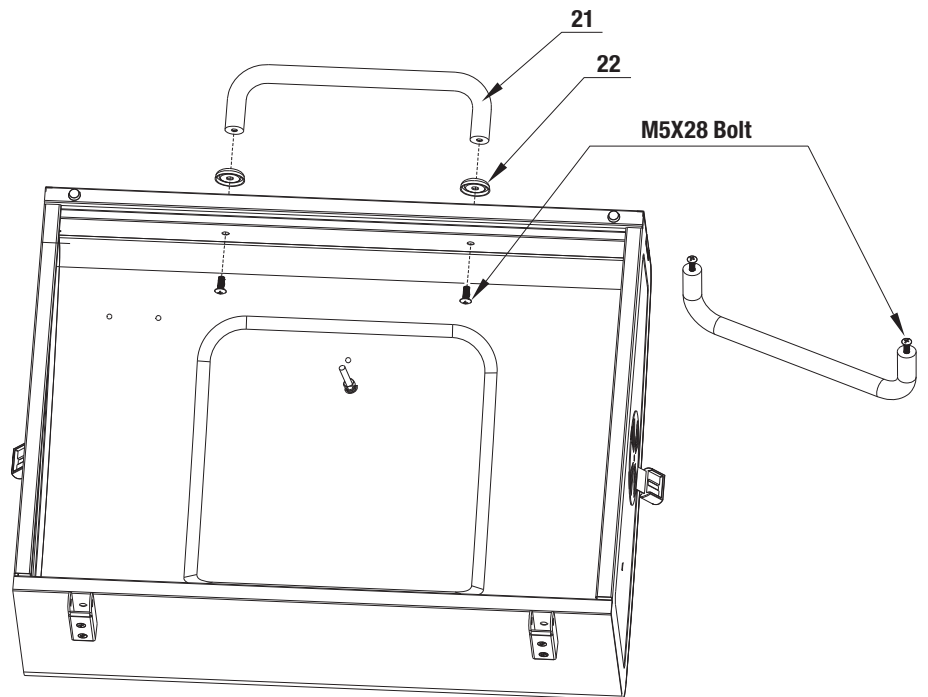


STEP 18

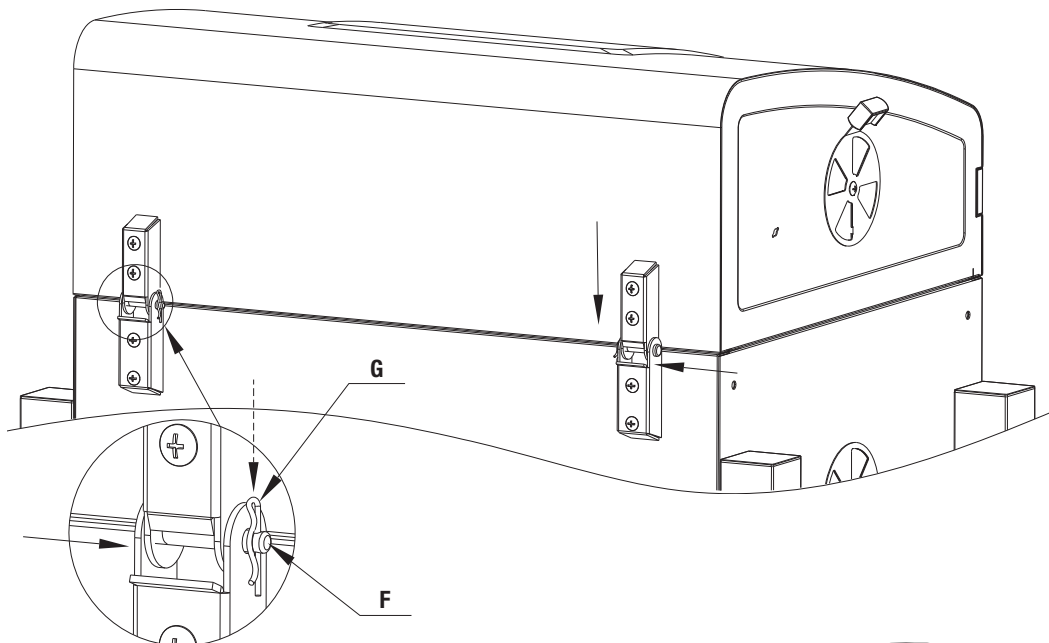


STEP 19

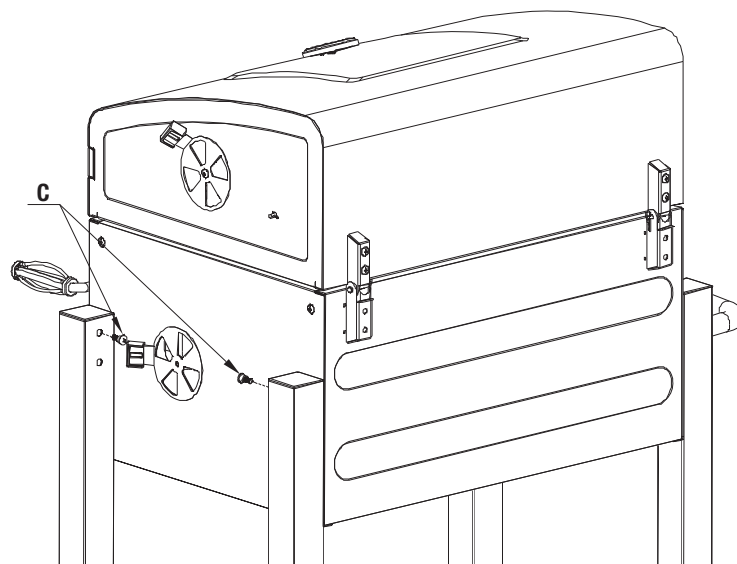
Loosen the pre-assembled M5x28 bolts from the lid handle (21), and then assemble the handle together with the spacer (22) to the lid as shown in the diagram.

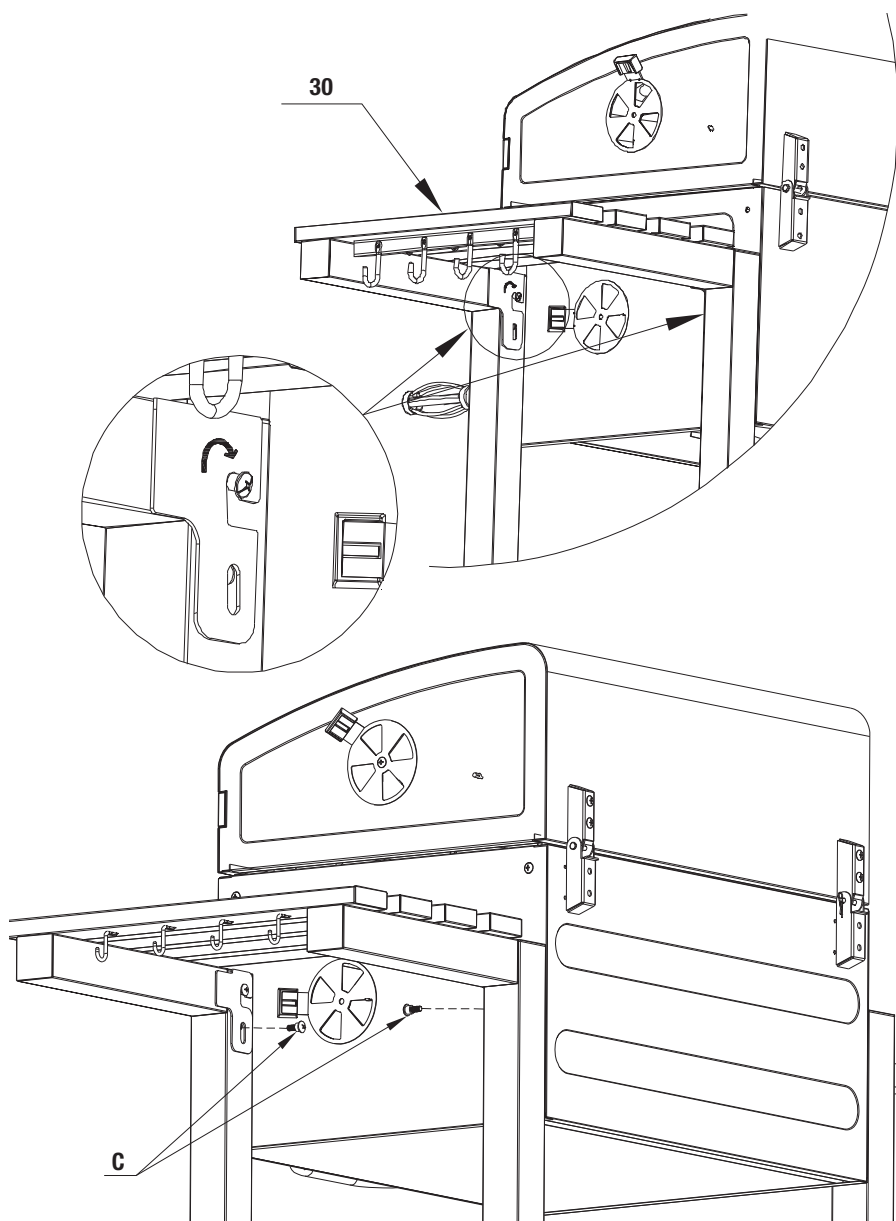


STEP 20



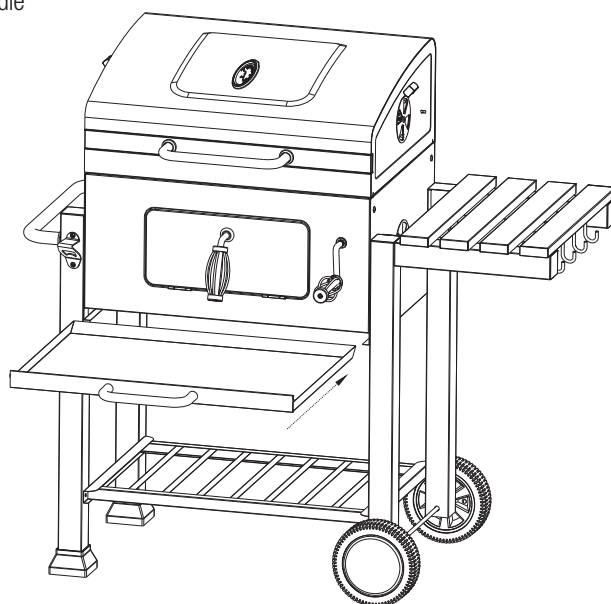
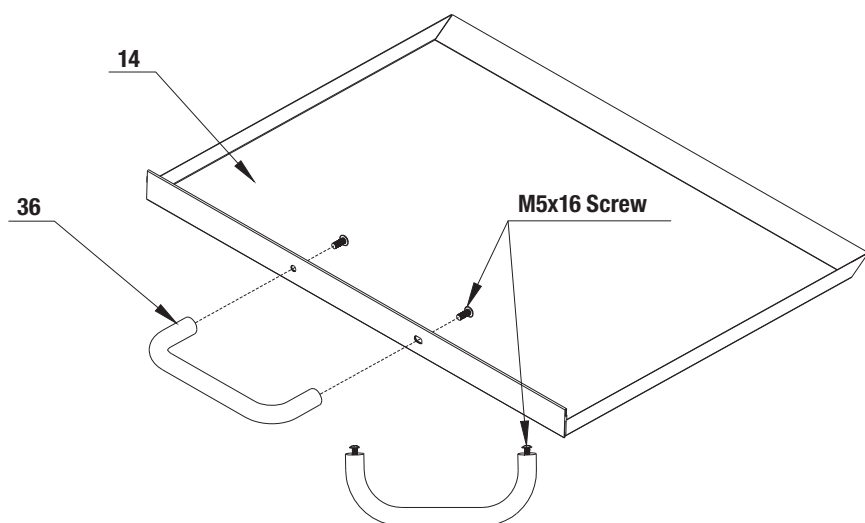
STEP 21



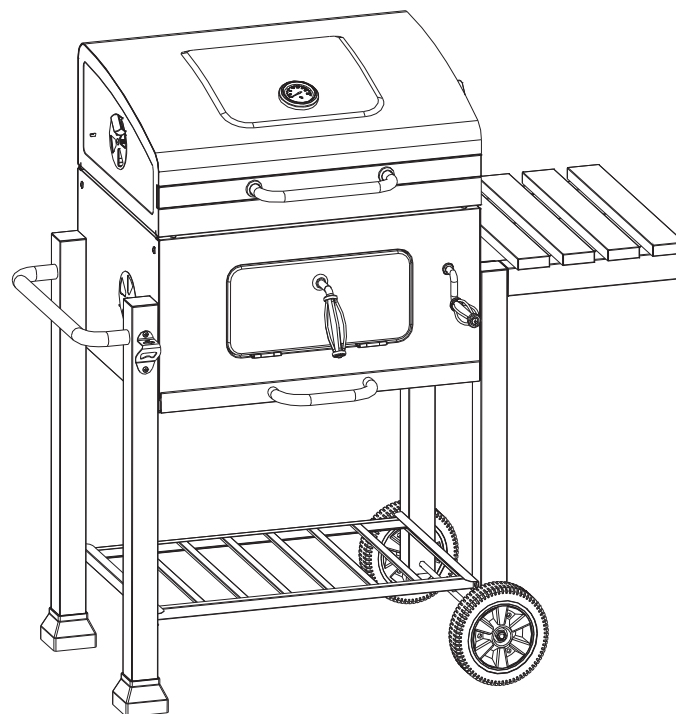
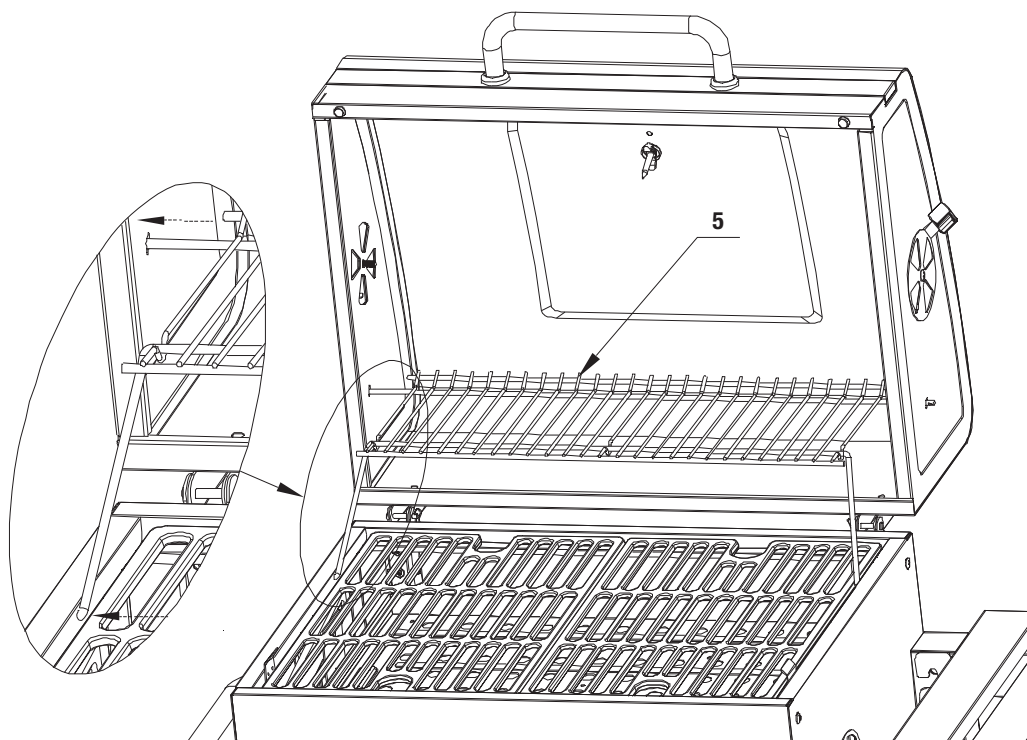


STEP 22

Loosen the pre-assembled M5x16 bolts from the pan handle (36), and then assemble the handle to the ash tray (14) as shown in the diagram.



STEP 23



USE AND CARE OF YOUR CHARCOAL GRILL

ASH CLEANING

It is important to clean the ash from the grill after both the grill and the ash have completely cooled, and before moisture combines with the ash. Ash and moisture can create lye, which is very acidic and can cause rust. For your information, Lye soap was made with leached ash by pouring water through them.

USING THE COOKING GRATE

Initial use

Before using a cast iron grill, thoroughly wash it with a mild dishwashing liquid to remove the protective wax coating applied for shipping. Rinse with hot water and completely dry with a soft cloth or paper towel. NEVER ALLOW TO AIR DRY OR WASH IN A DISHWASHER. Now season the grates to prevent rust and sticking.

Seasoning

A solid vegetable shortening is recommended for initial seasoning. Spread a thin layer of solid vegetable shortening over the entire surface, uncovering all corners, with a paper towel. Do not use salty fats like butter or margarine. Preheat the grill for 15 minutes; carefully place the grates on the grill. Allow the grill to heat the grates for 1 hour and a half. Let the fire burn out on its own and leave the cooking grates on the grill until they are cool. Your cast iron cooking grates are now ready for use.

To prevent rust

Re-season your grates frequently, especially when new. If rust occurs, it is an indication that the grates have not been seasoned enough or the seasoning has burned off. Clean with a stiff brush, reapply vegetable shortening, and heat as indicated above to re-season the grates.

Maintenance

It is much easier to keep cast iron cooking grates clean if they are brushed right after cooking while the coals are still hot, rather than allowing excess residue to harden after cooling. After brushing, let the grates (as well as the grill) cool down. For deeper cleaning, use a fine, damp, soapy steel wool pad with only light pressure. Rinse well and dry.

GRILL TOUCH-UP

Over time, surface rust can be removed with a wire brush and touched up with high-temperature black paint. Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be polished, cleaned, and then lightly coated with vegetable oil or shortening to minimize rust.

LIGHTING AND FIRE CONTROL

Always light the fire with the grill lid open. Before lighting the fire, open the hood of your CHARCOAL GRILL, as well as all butterfly dampers, and remove the cooking grates. Do not build a fire too large. We recommend starting the fire with no more than 2 pounds of charcoal and adding more as needed during cooking. After letting the fire catch, place the cooking grate over the unit. Lower the adjustable charcoal tray to its lowest setting.

If using charcoal lighter fluid to start the fire, saturate the charcoal briquettes with lighter fluid and let it soak for about 5 minutes. After letting the lighter fluid properly absorb, light the charcoal stack in various locations to ensure even burning. Chimney starters, electric starters, or other fire starters can be used instead of lighter fluid to ignite the fire, but only according to the instructions of those manufacturers. Never use instant light charcoal or charcoal lighter fluid with any of these other ignition methods.

Allow enough time for the charcoal to completely dump before starting to cook, so the lighter fluid has enough time to burn off. Starting cooking too soon can leave your food tasting like lighter fluid. After completing the charcoal ignition, use long-handled tongs to spread the charcoal into a single layer in the pan. Failure to read and follow charcoal lighting instructions can cause serious personal injury and/or property damage.

FIRE CONTROL

Allow enough time for the fire to properly ignite and for the grill to reach the desired temperature before attempting to cook. You simply cannot cook properly on a cold grill, nor can you tend to a fire while busy with food. Both deserve the best! Once the fire is burning happily, it's easy to keep it running with very little attention. You'll be amazed at how long your CHARCOAL GRILL will burn with just a bit of charcoal.

The heat increase will move up and out of the grill, pulling cooler air behind it, which provides oxygen for the fire. Your CHARCOAL GRILL has four butterfly dampers that control the airflow, allowing you to adjust the temperature. NOTE: The dampers will become very hot after lighting the charcoal; be sure to use an insulated glove during adjustment. After the fire is established and the grill reaches the desired cooking temperature, the butterfly dampers can be left fully open, providing maximum airflow for a higher temperature, or closed as needed to decrease airflow to a lower temperature. Use the temperature gauge to monitor the grill temperature.

Fully opening the top damper on one side and fully opening the opposite bottom damper (closing the remaining dampers) will produce a convection effect inside the grill when the hood is closed. This will allow for extended cooking times when barbecuing.

The adjustable charcoal grate can also be used to control the temperature. Raise it to its highest setting for quick burning and lower it to its lowest setting for slow cooking.

ADDING ADDITIONAL CHARCOAL

To achieve extended cooking times, necessary for grilling or slow cooking, additional charcoal can be added through the access door to the charcoal tray. Lower the adjustable charcoal tray to its lowest setting. Open the access door to the charcoal tray using an insulated grill mitt, as the handle may be hot. Using long-handled tongs, toss the coals enough to allow excess ash to fall through the charcoal tray into the sliding ashtray below. Again, using gloves and long-handled tongs, add charcoal to the pan as needed and close the access door. Raise the adjustable charcoal tray to the desired level.

Do not use lighter fluid or instant light charcoal when adding additional charcoal to an existing fire. This can be dangerous and will leave a chemical taste on your food. Do not attempt to empty the ashtray of burning charcoal chunks or hot ashes. Wait until the ashes and grill have completely cooled before emptying the grill.

COOKING METHODS

You can use your GRILL to cook in three different ways, depending on the type of food and how you want to prepare it.

GRILLING

Grilling is done directly over the fire, using direct heat. This method is the fastest and works well for foods that are tender before cooking, including steaks, beef or pork loin, burgers, hotdogs, sausages, chicken, seafood, etc. Vegetables are also wonderful when grilled.

Grilling uses very high temperatures exceeding 325°F (162°C). When cooking at these temperatures, it's important to carefully monitor your food to avoid burning. Also, close the lid to extinguish any grease flare-ups that may occur when flipping burgers or steaks.

BARBECUING

Barbecuing is done using indirect heat and smoke. This method takes a bit more time but can be used for almost any type of food you want to cook. Since barbecues use lower temperatures and longer cooking times, this method works best for cuts of meat that need time to tenderize, such as ribs, brisket, pork shoulder, wild game, etc. Barbecuing uses temperatures from 225°F to 325°F (107 to 162°C). Aim to maintain 275°F (135°C) for optimal results.

SLOW SMOKING

Slow smoking uses much lower temperatures and much longer cooking times. Slow smoking is a way of curing meats rather than cooking them. Slow smoking is great for turkeys, chickens, brisket, cheese, and sausages. Slow smoking uses temperatures ranging from 140°F to 225°F (60 to 107°C). Most slow smoking recipes require the use of a saline brine that helps preserve the meat and prevents bacterial contamination during the cooking process.

USING CHARCOAL AND WOOD

CHARCOAL

Your CHARCOAL GRILL is designed to burn charcoal briquettes or natural lump charcoal, both of which have different cooking attributes. Typically, briquettes provide longer burn times than lump charcoal, but lump charcoal burns hotter than briquettes. Using the access door to the charcoal tray to add more charcoal makes briquettes and lump charcoal easy and convenient for extended cooking times.

SMOKING WOODS

Adding smoking woods to your CHARCOAL GRILL is an easy and effective way to create wonderful flavor combinations for all kinds of grilled, barbecued, or slow-cooked meals. Wood chips are usually used for shorter cooking times, where chunks are better for longer cooking times.

When choosing smoking woods, the general rule is to use a hardwood with fruit-bearing, from a tree that bears nuts, fruits, or berries. The most popular and widely available smoking woods are American walnut and mesquite. Walnut imparts a milder flavor, whereas mesquite is more robust. Other common wood varieties are oak, apple, pecan, cherry, etc.

It is important never to use dry pine, cedar, or lumber wood, and any smoking wood should be well seasoned. Green wood still contains all the sap and moisture needed to keep the tree alive and will impart a super-strong smoky flavor that will turn your food black. Also, when trying to burn green wood, it's difficult to reach a good temperature because all the moisture inside the wood nearly extinguishes the fire while it's burning. Well-seasoned wood ignites easily, maintains cooking temperature, and produces a great-tasting smoke flavor that's not overpowering.

The amount of smoky flavor imparted to your food can be controlled not only by the type of wood you use (whether soft or more intense wood) but also by how long the meat is smoked. Barbecuing generally adds more smoke flavor to the food than grilling due to longer cooking times. You can also control the amount of smoke flavor by wrapping meats in aluminum foil during part of the cooking process. Cook the meat for 1/2 to 2/3 of the total cooking time, or until it looks perfect. Then wrap the meat in aluminum foil and finish cooking the meat until done.

CENTROS DE SERVICIO EN SUCURSALES TRUPER

Venta de partes, componentes, consumibles y accesorios.

BAJA CALIFORNIA I SUCURSAL TIJUANA

AV. LA ENCANTADA, LOTE #5, PARQUE INDUSTRIAL
EL FLORIDO II, C.P. 22244, TIJUANA, B.C.
TEL.: 66 4969 5100

CHIHUAHUA I SUCURSAL CHIHUAHUA

AV. SILVESTRE TERRAZAS #128-11, PARQUE
INDUSTRIAL BAFAR, CARRETERA MÉXICO
CUAUHTÉMOC, C.P. 31415, CHIHUAHUA, CHIH.
TEL. 61 4434 0052

COAHUILA I SUCURSAL TORREÓN

CALLE METAL MECÁNICA # 280, PARQUE
INDUSTRIAL ORIENTE, C.P. 27278, TORREÓN, COAH.
TEL.: 87 1209 6823

ESTADO DE MÉXICO I SUCURSAL CENTRO JILOTEPEC

PARQUE INDUSTRIAL # 1, PARQUE INDUSTRIAL
JILOTEPEC, JILOTEPEC, EDO. DE MÉX. C.P. 54257
TEL: 76 1782 9101 EXT. 5728 Y 5102

JALISCO I SUCURSAL GUADALAJARA

AV. ADOLFO B. HORN # 6800, COL: SANTA CRUZ DEL
VALLE, C.P.: 45655, TLAJOMULCO DE ZUÑIGA, JAL.
TEL.: 33 3606 5285 AL 90

NUEVO LEÓN I SUCURSAL MONTERREY

CARRETERA LAREDO #300, 1B MONTERREY PARKS
COLONIA PUERTA DE ANÁHUAC, C. P. 66052,
ESCOBEDO, NUEVO LEÓN, N.L.
TEL.: 81 8352 8791 / 81 8352 8790

PUEBLA I SUCURSAL PUEBLA

AV PERIFÉRICO #2-A, SAN LORENZO ALMECATLA,
C.P. 72710, CUAUTLACINGO, PUE.
TEL.: 22 2282 8282 / 84 / 85 / 86

SINALOA I SUCURSAL CULIACÁN

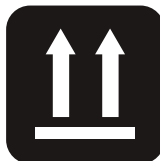
AV. JESÚS KUMATE SUR #4301, COL. HACIENDA
DE LA MORA, C.P. 80143, CULIACÁN, SIN.
TEL.: 66 7173 9139 / 66 7173 8400

TABASCO I SUCURSAL VILLAHERMOSA

CALLE HELIO LOTES 1, 2 Y 3 MZ. #1, COL.
INDUSTRIAL, 2A ETAPA, C.P. 86010,
VILLAHERMOSA, TAB.
TEL.: 99 3353 7244

YUCATÁN I SUCURSAL MÉRIDA

CALLE 33 #600 Y 602, LOCALIDAD ITZINCAB
Y Mulsay, MPIO. UMÁN, C.P. 97390,
MÉRIDA, YUC.
TEL.: 99 9912 2451





Fold the instructive sheet
and put it inside the
packaging.

Instructive

TECHNICAL DATA

Packaging: **Instructive &
Warranty**

Dimensions: **21.5 x 28 cm**

C M Y K

INKS & die cuts

IMAGES / LINKS

ARTWORK SET
Confidential Information

TRUPER®

SOFTWARE: Illustrator CC
MAC & PC Platform compatible

"Confidential Information property of Truper, S.A. de C.V."