



TABLE OF CONTENTS

Table of Contents.....	1
Before you begin.....	2-6
Get to know the Kamander.....	2-4
Seasoning.....	5
Maintenance.....	6
Use your grill.....	7-16
Building your fire.....	7-9
Control.....	10-11
Type of cooking.....	12-13
Smoking with wood.....	14
Food Safety.....	15-16
Accessories.....	17-18





BEFORE YOU START COOKING

- Familiarize yourself with the Kamander's controls and components.
- Follow grill instruction manual to insure proper assembly.
- Wash the cooking grate and warming rack in warm soapy water.
- **Season the grill:** Build a fire and let the unit heat up and burn off any residue in the grill for 1 hour. This is a good time to become familiar with the Air (Intake) damper and the Smoke (Exhaust) damper and how they control airflow and grill temperature.





KNOW THE KAMANDER



Release cap:

Periodically check for potential accumulation of debris and/or liquid by removing cap. Place a pan directly underneath opening to catch anything that may come out.



Porcelain drip pan:

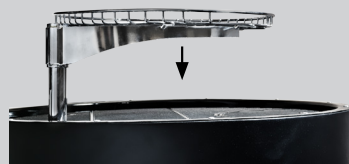
During smoking the porcelain pan will help to distribute heat uniformly and prevent direct heat to the food. Water or other liquids can be added to the drip pan if desired, up to the $\frac{3}{4}$ " level.

Remove the drip pan for grilling.





Adjustable warming rack



Warming rack has two height settings. It can be used as a secondary grill area or as a warming area.



The rack can also be moved away from the cooking area, to provide easier access to the cooking grate or to further lower temperatures to the warming rack.



The front portion of the cooking grate can be utilized to tend to the coals/wood or add additional fuel if needed.





SEASONING

Preparing for use:

Before cooking with your grill, it is important to season it to burn off any coating used to protect the grill during shipping or other residue. The following steps should be closely followed to protect the life of your grill components and get the most of your new grill.

- Wash the cooking grates in warm soapy water, rinse, dry completely with towel.
- Brush all interior surfaces including cooking grates (both sides) and fire grate with vegetable cooking oil.
- Build a small fire on the fire grate.
- This burn should be sustained for at least one hour, the longer the better. This is a good opportunity to learn how the dampers control airflow and influence temperature.





MAINTENANCE

Frequency of cleanup is determined by how often the grill is used. Make sure coals are completely extinguished before cleaning the inside of the unit. To clean, thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels.

When finished cooking and the unit has adequately cooled, clean out the remaining ashes. Use the ash pan to easily remove the ashes. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay.



- Wipe down exterior surfaces with a warm soapy water and a cloth.
- Cover your grill with the Charbroil Kamander cover.

Periodically coating the interior surfaces with vegetable oil will aid in the protection of your unit. Also, occasional touch-up of the exterior paint may be required. Black, high-temperature spray paint is recommended. **NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT.**

Cooking Surface: A brush can be used clean the cooking grates. Cooking surface should not be cleaned while the grill is hot.

CAUTION: Do not open the cooker lid fast when it is hot during cooking. “Burp” the lid – lift lid open a few inches and stop for a few seconds, before raising the lid to fully open. This will help to prevent against any back draft or flare-ups, which could cause a heat flash to burn your hand.





BUILDING YOUR FIRE

Stack charcoal into a pyramid-shaped pile on top of the fire grate. We recommend using natural lump charcoal (approximately 1 rounded drip pan full, for reference) to start your fire, adding more as needed. When preparing the unit for smoking, wood chips or chunks can be added in and around the charcoal to add smoke during the cook. There are many different methods that can be tried for positioning the charcoal for various ways of cooking.



Charcoal:
Approximately
one rounded
drip pan full

A chimney starter (or other type of fire starter) can be used to start your fire, use according to the manufacturer's instructions. We do not recommend using lighter fluid to start the charcoal, or using quick light charcoal products. Depending on how you want to cook, (grilling, smoking, baking or roasting), you can start your fuel different ways.





Grilling, Baking or Roasting:

Light the pyramid of charcoal at the bottom in several places or use a chimney starter. This will result in getting the grill temperature hotter faster.



Smoking:

Light the pyramid of charcoal in the center top area of the pyramid.

**Air damper and Smoke damper should both be open during initial lighting of the charcoal.*





LIGHTING

Always light the fire with the lid of the cooker open. Leave the lid open until the charcoal is fully lit. Air damper and smoke damper should both be open during initial lighting of the charcoal. As soon as the charcoal is fully lit the lid can be closed. During this time it is important to watch the temperature gauge closely. For smoking, as soon as the gauge reaches within 100 degrees of the target cooking temperature, the dampers should be closed to 1.5 setting. This will restrict the air and help to lock-in the desired temperature. From this setting finer adjustments can be made depending on conditions. Care should be taken to not close the air damper too far or the coals may go out.

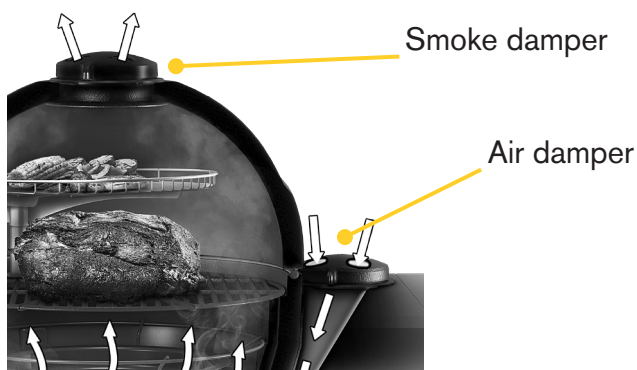
Caution: Watch the temperature. When lighting the cooker, leaving the control dampers open for an extended time will raise the temperature beyond safe cooking temperature.





CONTROLLING

Two Controls: Air Damper and Smoke Damper. These two dampers manage the temperature and the amount of smoke. Use the Control Chart in this guide to help you as you learn how to use the Kamander to get the results you desire.



Important - (1) As soon as the charcoal is lit, close the lid and adjust controls. (2) If the target cooking temperature is 250, at 150 adjust both dampers down to 1.5, reading and monitoring the temp gauge to stabilize cooking temperature.

Pay close attention as the temperature increases toward the target temperature. Be very careful not to let the temp go too far beyond the desired cooking temp, as it is much harder to reduce temp after cooking has started than to increase temp.





CONTROL CHART

The below chart shows how the Kamander can be setup and controlled for various types of cooking. Please use this chart as a reference, not as an absolute set of directions. As you gain experience on the Kamander you will learn how to control it to achieve your desired outcomes. Remember that various factors such as weather, fuel type and amount, volume of food, etc. will influence the chamber temperature, flow of air and smoke, and your total cooking time.

	Temp Range	Cooking	Damper setting	
Lighting	-----	Charcoal pyramid, One rounded pan of charcoal. Light on top for smoking, at bottom for grilling	5	
Grilling	600°+ 	Searing Steaks, grilling burgers	3 - 4	
Roasting	450° 	Pork, roast beef	3 - 3.5	
Baking	350° 	Pizza, Poultry, turkey	2 - 2.5	
Smoking	200° - 300° 	Long slow cooks	1.5 - 2	
Shutting Down	-----	Close both dampers and save charcoal for later use	1	





TYPES OF COOKING

Direct Grilling

For direct grilling or searing with high temperatures, place food on the grates over the fire and cook with direct exposure to flame and heat. Grilling should be done with the lid closed. The drip pan would not be used for direct grilling. Some foods may require an initial high-temperature sear followed by reduced heating to finish cooking. The adjustable warming rack can also be used as a secondary grilling area or to warm at lower temperatures.

Indirect Grilling, Roasting, Baking

For any type of indirect cooking, the drip pan is used to deflect the flame and heat so the food is not directly exposed to them. The drip pan will also collect the drippings to allow for an easier clean-up. For indirect cooking, as soon as the cooker temp stabilizes at or near target temperature, load the food for cooking.

Smoking

“Low and slow” smoking is made easy with the Kamander. Setup the grill for indirect cooking to cook slowly over low heat, utilizing wood smoke to infuse your food with the smoke flavor you desire. For smoking, as soon as the gauge reaches within 100 degrees of the target cooking temperature, the dampers should be closed to 1.5 setting. This will restrict the air and help to lock-in the desired temperature. From this setting finer adjustments can be made depending on conditions. Care should be taken to not close the air damper too far or the coals may go out. The Kamander is a very efficient smoker and the design makes it easy to adjust the damper openings. After target temp is “dialed-in”, maintaining that temperature does not require constant attention.





Shutting down:

After you have finished cooking and food is removed, the cooker can be shut down by adjusting both the air and smoke dampers to the #1 setting on the dial. This will stop the air flow and extinguish the fuel, and leave the remaining fuel for another cook.

TIPS

- There will frequently be leftover charcoal that can be reused, and you can add additional charcoal as needed. Depending on cooking conditions and other variables, you may be able to get several cook sessions with one load of charcoal.
- We recommend using quality lump charcoal. Lump charcoal burns cleaner, hotter and burns more completely, leaving less ash to clean up. Charcoal briquettes can be used as well. If using charcoal briquettes we recommend lighting these with a chimney starter or fire starters (no lighter fluid).

Clean-up:

After the unit has sufficiently cooled and the coals are cold, the ash pan can be lifted out and dumped in a safe location. Never dump coals or ash until they have cooled. At no point should ashes accumulate to the level of blocking the air holes in the ash pan, as this will inhibit air flow and could damage the unit. Grate can be brushed and cleaned with a stiff grill brush.





Smoking with Wood Chips/Wood Chunks:

For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood chips or several wood chunks to the fuel mix. The wood chips and/or chunks can be placed on top of the charcoal or interspersed with the charcoal depending on your desired amount and timing of smoke flavor. Wood chunks are available in a variety of natural flavors, and can be used alone or in addition to charcoal. As a general rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have very different tastes. Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or fresh-cut food can turn food black and tastes bitter.

	Poultry	Seafood	Lamb	Pork	Beef	Veggies	Cheese
Alder	●	●		●			
Apple	●	●	●				
Cherry	●	●	●	●	●		
Hickory				●	●		●
Maple	●					●	
Mesquite				●	●		●
Mulberry	●	●		●			
Oak	●	●	●	●	●		
Olive	●						
Peach	●			●			
Pear	●			●			
Pecan	●			●	●		
Walnut				●	●		





FOOD SAFETY

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

Clean: Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat.

Separate: Separate raw meats from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

Cooking on your new smoker/grill is a hands-on-experience, and it is recommended to monitor your smoker/grill while cooking. Smoking/Grilling can be affected by many external conditions. In cold weather, you will need more heat to reach and maintain an ideal cooking temperature and cooking time may take longer. The internal temperature and thickness of the food can also influence cooking times. Colder and thicker meats will take longer to cook.



INTERNAL MEAT TEMPERATURES

Meat cooked on a smoker/grill often browns very fast on the outside. Therefore, use a meat thermometer to ensure it has reached safe internal temperatures.

USDA RECOMMENDED SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES

Beef, Veal, Lamb, Steak, Roasts & Whole Pork	145°F/63°C (WITH A THREE-MINUTE REST TIME)
Fish	145°F/63°C
Beef, Veal, Lamb and Pork-Ground	160°F/71°C
Egg Dishes	160°F/ 71°C
Turkey, Chicken & Duck - Whole, Pieces & Ground	165°F/ 74°C

Please refer to the USDA for complete, up-to-date information. Our internal temperature chart is based on USDA standards for meat doneness. Check it out at www.isitdoneyet.gov





GIVE YOUR KAMANDER A PROMOTION WITH THESE ACCESSORIES

Kamander Stone:

Take your Kamander to the next level with this dual-purpose stone. Made of high-quality cordierite, this stone serves as a heat deflector for professional caliber smoking, roasting and baking. It also pulls double-duty as a high-temperature pizza stone for restaurant-quality pizza.



Charcoal Manager:

Create more consistent cook cycles with the Charcoal Manager. Multiple briquette patterns give you several options of cooking profiles and consistent results with each.

Max Rib Racks:

Smoke flavorful, tender ribs perfectly with our Max Rib Racks.





Cold-Spot Thermometer:

Take the guesswork out of cooking with the Cold-Spot Thermometer. The Cold-Spot probe measures temperatures in 5 locations simultaneously to eliminate errors with probe placement. Wireless, handheld remote allows you to monitor progress. 15 taste options and 5 meat selections built-in to help guide cooking temperatures and times.

Handle Light:

Grill 24/7 with our new and improved Handle Light.



Check out Charbroil.com for other great accessories like meat claws, gloves, wood chunks, aprons, charcoal starters and more.

17.125442





Termómetro Cold-Spot:

Elimine el trabajo de adivinar en la cocina con el Termómetro de punto frío (Cold-Spot). El termómetro Cold-Spot mide las temperaturas en cinco lugares simultáneamente para eliminar errores con la colocación del termómetro. El remoto inalámbrico portátil le permite monitorear el progreso. Las 15 opciones de sabor y las 5 opciones de carne integrada das le ayudan a dirigir las temperaturas y los tiempos de cocción.

Luz en la manija:

Haga un asado las 24 horas del día, los 7 días de la semana con nuestra nueva y mejorada luz en la manija (Handle Light).



Consulte CharBroil.com para ver otros excelentes accesorios como pinzas para carne, guantes, trozos de madera, delanteros, encendedores de carbón y más.

17125442

POTENCIE SU KAMANDER CON ESTOS ACCESORIOS

Piedra Kamander: Optimize su Kamander con esta piedra de doble propósito. Elaborada de cordierita de alta calidad, esta piedra sirve como deflector de calor para ahumado, rostizado y horneado de calibre profesional. También ofrece doble función como piedra de alta temperatura para pizza de cal-

dad de restaurante.



Administrador de carbón:

Cree ciclos de cocción más consistentes con el Administrador de carbón (Charcoal Manager). Los múltiples patrones de briquetas le ofrecen varias opciones de perfiles de cocción y resultados consis-

tentes con cada una de esta.

Rejillas para costillas Max:

Costillas ahumadas llenas de sabor y tiernas a la perfección con nuestras Rejillas para costillas Max (Max Rib Racks).



TEMPERATURAS INTERNAS DE LA CARNE

La carne cocinada en un ahumador/parrilla a menudo se dora muy rápido en el exterior. Por lo tanto, use un termómetro para carnes para asegurar que ha alcanzado las temperaturas internas seguras.

TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS SEGURAS RECOMENDADAS POR EL USD

Carne de res, ternera, cordero, bístec, carne para asar y cerdo entero	145°F/63°C (CON UN TIEMPO DE REPOSO DE TRES MINUTOS)
Pescado	145°F/63°C
Carne de res, ternera, cordero y carne de cerdo molida	160°F/71°C
Comidas con huevo	160°F/71°C
Pavo, pollo y pato: Presas enteras o molidas	165°F/74°C

Consulte con el USDA para obtener información completa y actualizada. Nuestra tabla de temperaturas internas se basa en los estándares de USDA para determinar la cocción completa de la carne. Consúltela en www.isitdoneyet.gov.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

La seguridad alimentaria es una parte muy importante de disfrutar la experiencia de cocinar al aire libre. Para mantener seguros los alimentos y librer de las bacterias nocivas, siga estos cuatro pasos básicos:

Limpie: Lave sus manos, los utensilios y las superficies con agua jabonosa antes y después de manipular carne cruda.

Separe: Separe las carnes crudas de los alimentos listos para consumo a fin de evitar la contaminación cruzada. Use una bandeja y utensilios limpios para retirar los alimentos cocidos.

Cocine: Cocine bien las carnes de res y ave para matar las bacterias. Utilice un termómetro para verificar las temperaturas internas adecuadas de los alimentos.

Entree: Refrigere los alimentos preparados y las sobras sin demora.

Cocinar en su nuevo ahumador/parrilla es una experiencia práctica, y le recomendamos que vigile el ahumador/parrilla mientras cocina. El ahumado/cocción a la parrilla puede ser afectado por muchas condiciones externas. En clima frío, necesitará más calor para alcanzar y mantener la temperatura ideal de cocción y el tiempo de cocción puede ser más prolongado. La temperatura interna y el grosor del alimento también influyen en los tiempos de cocción. Las carnes más trías y más gruesas necesitarán más tiempo de cocción.

AHUMADO CON VIRUTAS O TROZOS DE MADERA

Para un sabor ahumado más robusto mientras utiliza briquetas de carbón o carbón a granel, pruebe añadir virutas de madera o varios trozos de madera a la mezcla de carbón. Las virutas o trozos de madera se pueden colocar sobre el carbón o se intercalar con el carbón, según la cantidad y el momento oportuno de sabor ahumado. Los trozos de madera están disponibles en una variedad de sabores naturales y se pueden utilizar solos o además del carbón. Como regla general, cualquier madera dura que contenga fruta o nuez es adecuada para cocinar. Sin embargo, las diferentes maderas tienen sabores distintos. Experimente con distintos tipos de madera para decidir cuál es su favorita y siempre utilice madera bien curada. La madera verde o recién cortada puede dar un color negro a la comida y darle un sabor amargo.

Carne de ave	Pescados y mariscos	Cordero	Cerdo	Res	Verduras	Queso
Aliso						
Manzano						
Cerezo						
Nogal americano						
Arce						
Mezquite						
Morena						
Roble						
Olivo						
Durazno						
Peral						
Pacana						
Nogal						



Apagado:

Después de terminar de cocinar y retirar el alimento, el asador se puede apagar ajustando los controles de Entrada y Escape a la configuración N° 1 en el indicador.

RECOMENDACIONES:

- Por lo general, quedará carbón sobrante que se puede reutilizar, y puede agregar carbón adicional, según sea necesario. Según las condiciones de cocción y otras variables, puede realizar varias sesiones de cocción con una carga de carbón.
- Recomendamos utilizar carbón a granel de calidad. El carbón a granel se quema de manera más limpia, brinda más calor y se quemará por completo, dejando menos cenizas para limpiar. También se pueden utilizar briquetas de carbón. Si usa briquetas de carbón, le recomendamos encenderlas con un encendedor tipo chimenea o encendedores de fuego (no líquido encendedor).

Limpieza:

Después de que la unidad se haya enfriado suficientemente, y los carbones estén fríos, se puede retirar la bandeja de ceniza y desechar en un lugar seguro. Nunca deseches los carbones o la ceniza hasta que se hayan enfriado. En ningún momento las cenizas se deben acumular al nivel de bloquear las salidas de aire en la bandeja de ceniza, ya que esto inhibiría el flujo de aire y podría dañar la unidad. La parrilla se puede cepillar y limpiar con un cepillo rígido.

TIPOS DE COCCIÓN

Asado directo

Para asado o abrasado directo con altas temperaturas, coloque los alimentos en las parrillas sobre el fuego y cocine con exposición directa a la llama y al calor. Se debe asar con la tapa cerrada. La bandeja recogedora no se debe utilizar para asado directo. Algunos alimentos pueden requerir abrasado a alta temperatura inicial seguido de calor reducido para finalizar la cocción. La rejilla de calentamiento ajustable también se puede utilizar como área de asado secundaria o para calentar a temperaturas más bajas.

Asado, rostizado y horneado indirecto

Para cualquier tipo de cocción indirecta, la bandeja recogedora es utilizada para desviar la llama y el calor a fin de que los alimentos no estén directamente expuestos al calor. La bandeja recogedora también recolectará lo que chorree, y esto facilitará una limpieza. Para cocción indirecta, en cuanto la temperatura del asador se estabilice a de la temperatura deseada, o aproximadamente a dicha temperatura, coloque los alimentos para cocción.

Ahumado

El ahumado “bajo y lento” es más fácil con el Kamander. Configure el asador para cocción indirecta para cocinar lentamente a fuego bajo, utilizando ahumado de madera para darle a los alimentos el sabor ahumado que desea. Para ahumado, en cuanto el indicador marque 100° de la temperatura de cocción deseada, los reguladores deben estar cerrados a una configuración de 1,5. Esto restringirá el aire y ayudará a asegurar la temperatura deseada. Con esta configuración se pueden realizar ajustes más precisos, según las condiciones. Se debe tener cuidado de no cerrar el regulador de aire demasiado o los carbonos se pueden salir. Kamander es un ahumador muy eficaz y el diseño facilita el ajuste de las aperturas del regulador. Una vez que la temperatura deseada esté ingresada, mantener la temperatura no requiere atención constante.

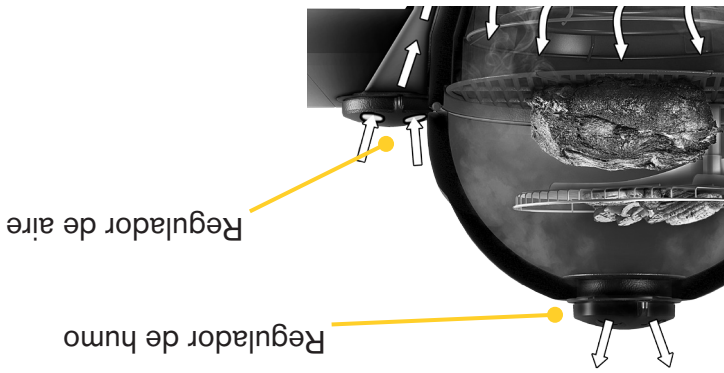
TABLA DE CONTROL

La tabla a continuación muestra cómo se puede configurar y controlar el Kamander para varios tipos de cocción. Utilice esta tabla como referencia, no como un conjunto absoluto de instrucciones. A medida que vaya adquiriendo experiencia con el Kamander, aprenderá a controlarlo para obtener los resultados deseados. Recuerde que diversos factores, tales como, el clima, el tipo y la cantidad de los elementos utilizados para el fuego, el volumen de comida, etc., afectarán la temperatura de la cámara, el flujo de aire y humo y el tiempo de cocción total.

Configuración del regulador	Cocción	Rango de temperatura
	5	-----
	Pirámide de carbón Una bandeja redonda de carbón. Para ahumado encienda en la parte superior, y para asado en la parte inferior.	
	3 - 4	600°+ 
	Para abrasar bistécs y asar hamburguesas	
	3 - 3.5	450° 
	Cerdo, carne asada	
	2 - 2.5	350° 
	Pizza, aves, pavo	
	1.5 - 2	200° - 300° 
	Cocción lenta y larga	
	1	-----
	Cierre ambos reguladores y guarde el carbón para usarlo con posterioridad	
		Apagar

CONTROL

Dos controles: el regulador de aire y el regulador de humo. Estos dos reguladores controlan la temperatura y la cantidad de humo. Utilice la tabla de control en esta guía para que lo ayude mientras aprende a utilizar el Kamander para obtener los resultados que desea.



Importante - (1) En cuanto el carbón esté encendido, cierre la tapa y ajuste los controles. (2) Si la temperatura de cocción objetivo es 250, a 150 ajuste ambos reguladores a 1,5, lea y monitoree el indicador de temperatura para estabilizar la temperatura de cocción. Preste mucha atención a medida que la temperatura aumenta hasta la temperatura deseada. Tenga mucho cuidado de no dejar que la temperatura exceda demasiado la temperatura de cocción deseada, ya que es mucho más difícil reducir la temperatura después de iniciada la cocción, que aumentar la temperatura.

ENCENDIDO

Siempre enciende el fuego con la tapa del asador abierta.

Deje la tapa abierta hasta que el carbón esté completamente encendido. El regulador de aire y el regulador de humo deben permanecer abiertos durante el encendido inicial del carbón. Tan pronto el carbón esté completamente encendido puede cerrar la tapa. Durante este tiempo es importante observar el indicador de temperatura cuidadosamente. Para ahumado, en cuanto el indicador alcanza los 100° de la temperatura de cocción determinada, los reguladores deben estar cerrados a una regulación de 1,5. Esto restringirá el aire y ayudará a asegurar la temperatura deseada. Desde esta configuración se pueden realizar ajustes más precisos, según las condiciones. Se debe tener cuidado de no cerrar el regulador de aire demasiado o los carbonos se pueden apagar.

Advertencia: observe la temperatura. Cuando encienda el asador, dejar los reguladores de temperatura abiertos durante demasiado tiempo elevará la temperatura sobre el rango de temperatura de cocción segura.



**El regulador de aire y el regulador de humo deben permanecer abiertos durante el encendido inicial del carbón.*

Ahumado:
Encienda la pirámide de carbón en el área superior central de la pirámide.



Para asar, ahumar o rostizar:
Encienda la pirámide de carbón en varios lugares en el área inferior o utilice un encendedor tipo chimenea. Así logrará que la temperatura del asador se eleve con mayor rapidez.



tapa por completo. Esto le ayudará a evitar cualquier contracorriente o llamaradas, lo que puede causar una ola de calor que puede quemarle la mano.

CÓMO HACER EL FUEGO

Amontone el carbón en forma de pirámide sobre la parrilla de fuego. Recomendamos utilizar carbón a granel natural (aproximadamente una bandeja recogedora redonda llena, como referencia) para iniciar el fuego, y agregue más carbón, según sea necesario. Cuando prepare la unidad para ahumado, puede agregar virutas o trozos de madera mezcladas entre el carbón para añadir ahumado durante la cocción. Hay muchos métodos distintos de posicionar el carbón que se pueden probar para varias maneras de cocción.



Carbón:
Aproximada-
mente una
bandeja
recogedora
redonda llena

Para iniciar el fuego se puede utilizar un encendedor tipo chimenea (u otro tipo de encendedor), según las instrucciones del fabricante. No recomendamos utilizar líquido encendedor para encender el carbón, o productos de encendido rápido de carbón. Según cómo desee cocinar, (asar, ahumar, hornear o rostizar), puede encender de diferentes maneras.

MANTENIMIENTO

La frecuencia de limpieza se determina según las veces que se usa el asador. Asegúrese de que los carbones estén completamente apagados antes de limpiar dentro de la unidad. Para limpiar, enjuague completamente con agua y deje secar al aire antes de utilizarlo nuevamente. Limpie el interior de la unidad con paños de tela o toallas de papel.

Cuando haya finalizado la cocción, y la unidad se haya enfriado de manera adecuada, limpie los residuos de cenizas. Utilice la bandeja de cenizas para retirar las cenizas con facilidad. Las cenizas acumulan humedad, lo que puede ocasionar oxidación y deterioro prematuro.

- Limpie las superficies exteriores con agua con jabón y un paño de tela.
- Cubra su asador con el cobertor Charbroil Kamander.



El revestimiento periódico de las superficies interiores con aceite vegetal ayudará a proteger la unidad. También es posible que la pintura exterior requiera un retoque ocasional. Se recomienda pintura negra en aerosol de alta temperatura. NUNCA PINTÉ EL INTERIOR DE LA UNIDAD.

Superficie de cocción: Se puede utilizar un cepillo para limpiar las parrillas de cocción. La superficie de cocción no se debe limpiar mientras el asador esté caliente.

ADVERTENCIA: No abra la tapa del asador con rapidez mientras esté caliente durante la cocción. Deje salir aire por la tapa – levante la tapa unas pulgadas y déjela así por unos segundos, antes de abrir la

Preparación para el uso:

Antes de empezar a cocinar en el asador, es importante curar la unidad para quemar cualquier revestimiento utilizado para protegerlo durante el envío u otros residuos. Los siguientes pasos se deben seguir cuidadosamente para proteger la vida útil de los componentes del asador y obtener el mayor beneficio de este.

- Lave las rejillas de cocción con agua tibia con jabón, enjuáguelas y séquelas completamente con una toalla.
- Cepille las superficies interiores, incluidas las rejillas de cocción (de ambos lados) y la rejilla de fuego con aceite de cocina vegetal.
- Haga un poco de fuego en la rejilla de fuego.
- Este fuego se debe mantener por lo menos durante una hora, mientras más se prolongue, mejor. Esta es una buena oportunidad para comprender cómo los reguladores controlan el flujo de aire e influyen en la temperatura.



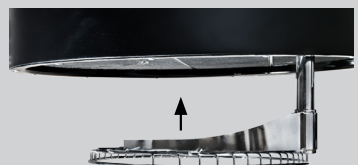


La parte delantera de la parrilla de coc-
ción se puede utilizar para controlar los
carbones/madera o avivar más el fuego, si
fuera necesario.



La rejilla también se puede retirar de la
superficie de cocción para brindar un mejor
acceso a la parrilla de cocción o para re-
ducir aún más las temperaturas en la rejilla
de calentamiento.

La rejilla de calentamiento
tiene dos configuraciones de
altura. Se puede utilizar como
un área de asado secundaria o
como área de calentamiento.



Rejilla de
calentamiento regulable



CONOZCA EL KAMANDER



Tapa liberadora: Verifique periódicamente que no se hayan acumulado residuos o líquido retirando la tapa. Coloque una bandeja directamente debajo de la apertura para recoger lo que pueda salir.



Bandeja de porcelana recogedora: Durante el ahumado la bandeja de porcelana ayudará a distribuir el calor de manera uniforme y a evitar el calor directo a los alimentos. Si lo desea, puede agregar agua u otros líquidos a la bandeja recogedora, hasta el nivel de $\frac{3}{4}$ ".

Retire la bandeja recogedora para asar.



ANTES DE COMENZAR A COCINAR

- Familiarícese con los controles y componentes del Kamander.
- Siga el manual de instrucciones del asador para asegurar un ensambado correcto.
- Lave la parrilla de cocción y las rejillas de calentamiento con agua tibia con jabón.
- **Cure el asador:** Haga fuego y deje que la unidad se caliente y queme cualquier residuo en el asador durante una hora. Este es un buen momento para familiarizarse con el regulador (entrada) de aire y con el regulador (escape) de humo y cómo controlan el flujo de aire y la temperatura del asador.

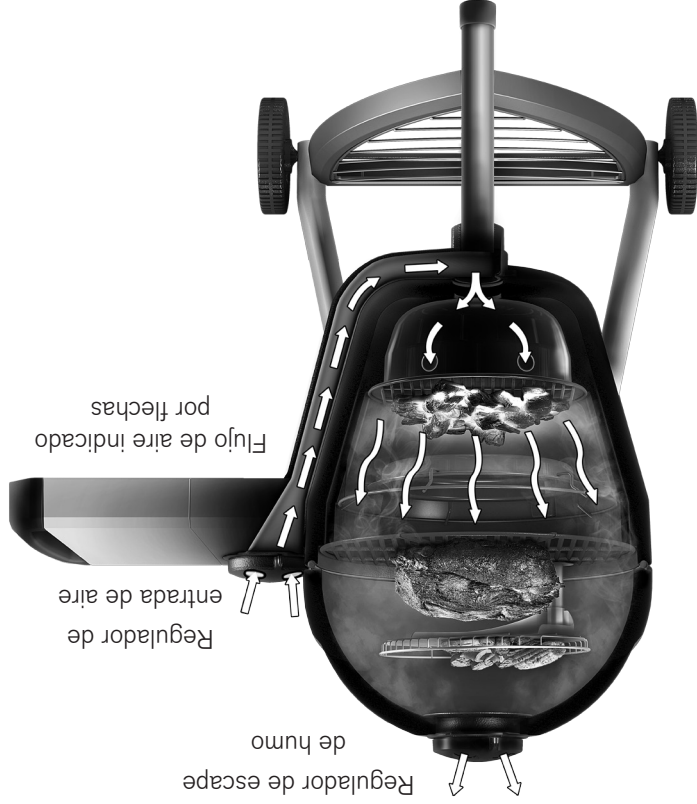


TABLA DE CONTENIDO

Tabla de contenido.....	1
Antes de comenzar.....	2-6
Familiarícese con el Kamander.....	2-4
Curado.....	5
Mantenimiento.....	6
Uso del asador.....	7-16
Cómo hacer el fuego.....	7-9
Control.....	10-11
Tipos de cocción.....	12-13
Ahumado con madera.....	14
Seguridad de los alimentos.....	15-16
Accesorios.....	17-18