

OWNER'S MANUAL



AKORN

Kamado Kooker

Model
16620

**Keep your receipt with this manual for Warrant-
ty.**

**CUSTOMER SERVICE 1-912-638-4724
Service@CharGriller.com**

Contents of this manual are Trademarked and
Copyrighted by Char-Griller | A&J Manufacturing.

Using the information contained in this manual
without consent of Char-Griller and/or A&J
Manufacturing is strictly prohibited

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

- Cuando monte y use la parrilla, sea cuidadoso para evitar rasparse o cortarse con los bordes filosos.
- No use gasolina, kerosene ni alcohol para encender el carbón. El uso de estos productos u otros similares puede causar una explosión que posiblemente produzca lesiones físicas graves.
- No use líquido combustible sobre el carbón encendido.
- Mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la parrilla. La supervisión es necesaria y no descuide la parrilla cuando esté usándola. Tenga precaución al mover la parrilla para evitar esguinces. Coloque la parrilla al menos a 15 pies de cualquier material combustible (terrazas de madera, edificios, cercas, arbustos, etc.).
- Cuando agregue carbón o madera, tenga extrema precaución.
- Nunca mueva la parrilla cuando está en uso o cuando contenga carbón o cenizas calientes. Mantenga la parrilla en una posición nivelada en todo momento cuando está en uso. SIEMPRE eche el pasador de la tapa cuando la tapa esté cerrada.
- No coloque la parrilla cerca de líquidos inflamables, gases o en lugares donde pueda haber vapores inflamables.
- Cuando abra la parrilla, primero levante apenas la tapa para dejar que entre una pequeña cantidad de aire durante algunos segundos. Esto evita que grandes cantidades de oxígeno tomen contacto con los carbones sofocados, lo que puede producir una peligrosa llamarada de flujo inverso.
- Tenga precaución ya que las llamas pueden recrudecer cuando el aire fresco entra de repente en contacto con el fuego. Cuando abra la tapa, mantenga las manos, la cara y el cuerpo lejos del vapor caliente y las llamas recrudecidas.
- Quite el exceso de grasa antes de cocinar para ayudar a impedir el recrudecimiento de las llamas.
- Mantenga limpia la parrilla para ayudar a evitar llamaradas.
- Siempre coloque el carbón sobre la rejilla para el fuego y no directamente en el fondo de la parrilla.
- No exceda los 800 °F de temperatura. No permita que el carbón ni la madera queden apoyados en las paredes de la parrilla. Esto reducirá la vida útil de la parrilla de manera considerable.
- Utilice siempre guantes de cocina para proteger las manos de quemaduras, en especial cuando ajuste los reguladores de tiro. Evite tocar las superficies calientes.
- Cuando abra la tapa, asegúrese de llevarla por completo hacia atrás para que se apoye en el soporte de la tapa. Tenga precaución extrema ya que la tapa puede cerrarse y causar lesiones físicas.
- Cierre la tapa y todos los reguladores de tiro para ayudar a apagar las llamas.
- Siempre sostenga la tapa abierta por el asa, para evitar que se cierre de manera inesperada.
- Nunca descuide el carbón ni las cenizas. Antes de dejar la parrilla sola, se deben quitar el carbón y las cenizas. Tenga precaución para protegerse y proteger la propiedad. Coloque con cuidado el carbón que sobra y las cenizas en un recipiente de metal incombustible y apáguelos completamente con agua. Deje el carbón y el agua en el recipiente de metal durante 24 horas antes de desecharlos.
- Para proteger las carnes de las bacterias que pueden causar enfermedades, manténgalas refrigeradas y descongélelas en el refrigerador o en el microondas; guarde las carnes crudas separadas de otros alimentos; lave todos los objetos que estén en contacto con carnes crudas; cocínelas bien y refrigere las sobras inmediatamente. Cocine las carnes de término medio a bien cocidas.



NUMÉRO DE SÉRIE

OWNER'S MANUAL

GAS PRODUCTS

ADVERTENCIA: Este producto está diseñado para funcionar con gas propano que contiene benceno, una sustancia química que el Estado de California como causante de cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. Este producto y subproductos de la combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que el Estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.

CHARCOAL PRODUCTS

ADVERTENCIA: Este producto y subproductos de la combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que el Estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.

PACKAGING (All Products)

ADVERTENCIA: Los productos químicos conocidos por el estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos son creados por la combustión de gas propano, carbón u otros productos de madera.

P.O. Box 30864

Sea Island, GA

31561

912-638-4724

www.CharGriller.com



Enregistrez votre ligne Grill au www.CharGriller.com d'assurer votre satisfaction et pour le suivi des services.

¡ESPERE! ¡LLAME PRIMERO



**! NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.
LLAME AL (912) 638-4724.**

Información sobre la garantía – Parrilla de carbón

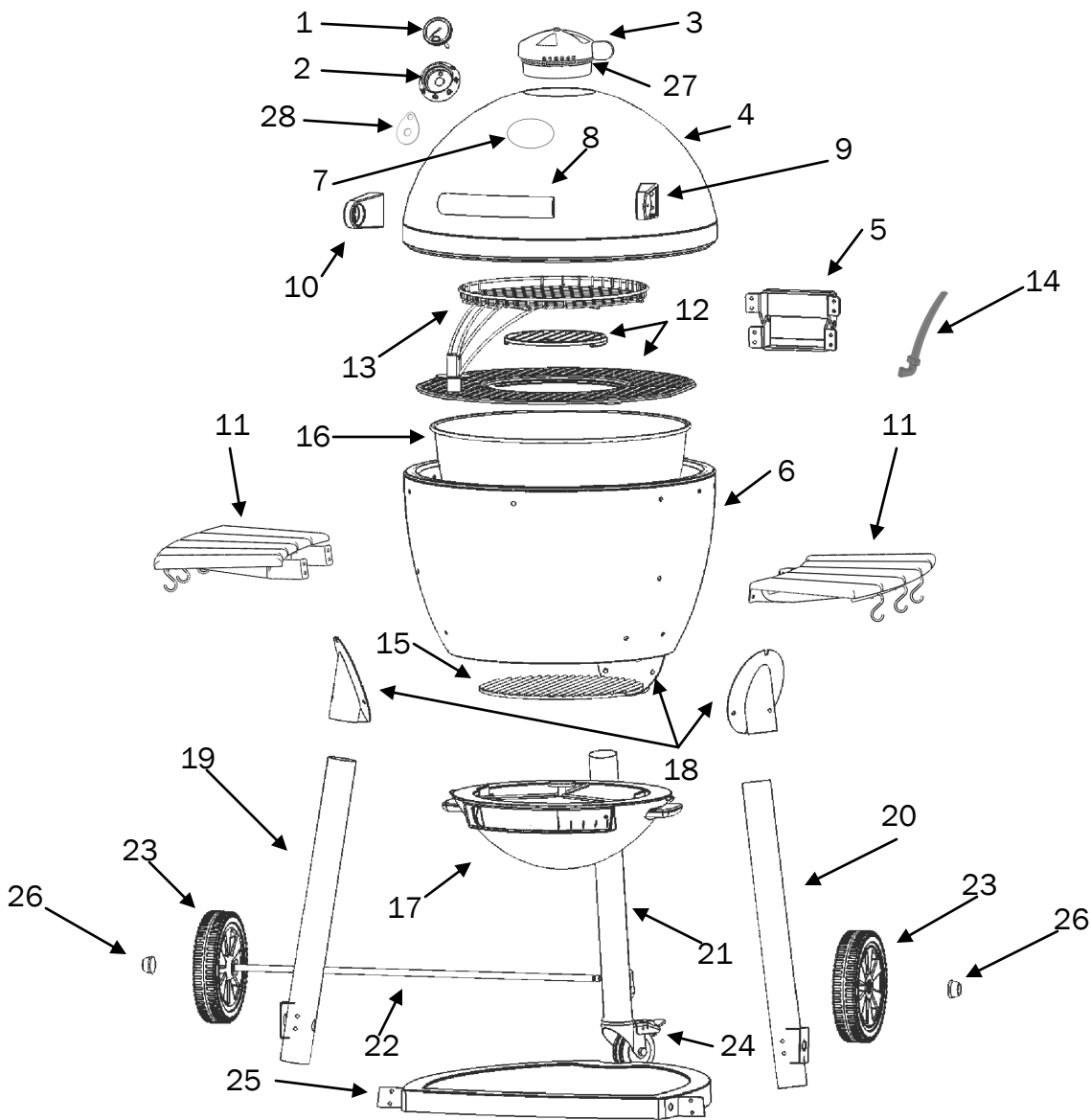
Char-Griller® reparará o reemplazará cualquier pieza defectuosa de sus parrillas/ahumadores hasta por el período de un año a partir de la fecha de compra. Char-Griller® también reparará o reemplazará la carcasa (mitad inferior) de sus parrillas/ahumadores por un período de hasta cinco años si el óxido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

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

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

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

Guarde su recibo para todos los reclamos en garantía.



<u>Item</u>	<u>QTY.</u>	<u>Part Name</u>	<u>Part Number</u>	<u>Item</u>	<u>QTY.</u>	<u>Part Name</u>	<u>Part Number</u>
1	1	TERMÓMETROS	55-0012	15	1	RALLAR EL FUEGO	20-0042
2	1	BEZEL	10-0305	16	1	RECIPIENTE PARA EL FUEGO	20-1011
3	1	REGULADOR DE TIRO	90-0012	17	1	BANDEJA PARA CENIZAS	90-0102
4	1	CUBIERTA	90-0095	18	3	SOPORTE DE LA PATA	90-0106
5	1	BISAGRA DE LA CAMPANA	90-0030	19	1	PATA FRONTAL IZQUIERDA	90-0108
6	1	CARCAZA DE LA PARRILLA	90-0099	20	1	PATA FRONTAL DERECHA	90-0109
7	1	PLACA CON EL LOGO	90-0091	21	1	PATA TRASERA	90-0107
8	1	MANIJA DE LA CUBIERTA	10-0303	22	1	EJE	10-0048
9	1	SOPORTE DEL ASA DERECHO	90-0028	23	2	RUEDA	55-0006
10	2	SOPORTE DEL ASA IZQUIERDO	90-0029	24	1	RUEDA DE 3 PULGADAS	55-0011
11	2	REPISA LATERAL	90-0110	25	1	BASE	90-0105
12	1	PARILLA DE COCCIÓN	30-0078	26	2	CAPUCHONES DEL EJE	55-0007
13	1	REJILLA PARA CALENTAR	20-0041	27	1	O ANILLO	55-0101
14	1	RALLAR LEVANTADOR	10-0045	28	1	TERMÓMETROS GASQUET	55-1015



ADVERTENCIA:

No haga funcionar por encima de 700°F / 425°C

ADVERTENCIA: No intente mover la parrilla cuando la tapa esté sin pestillo. Si no se toma esta precaución, puede haber daños o lesiones.

AVISO: Lea todas las instrucciones de funcionamiento y montaje antes de usar la parrilla.

AVISO: Tenga siempre un extintor cerca en todo momento. Haga mantenimiento de su extintor y revíselo periódicamente.

NO SE ACEPTAN DEVOLUCIONES DE PARRILLAS USADAS

(Herramientas No incluidas)

Tuercas de 7/16 pulg.



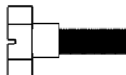
HERRAJES:



TORNILLO DE 1/4-20x1/2 pulgadas 26 PIEZAS



TORNILLO DE 1/4-20x3/4 pulgadas 4 PIEZAS



1/4-20" TORNILLO CON COLLAR.....4 PIEZAS



ARANDELA PLANA DE 2/5 pulgadas2 PIEZAS



ARANDELA DE SEGURIDAD DE 1/4 pulgada11 PIEZAS



TUERCA HEXAGONAL DE 1/4-204 PIEZAS



PASADOR DE HORQUILLA.....2 PIEZAS



GANCHO PARA UTENSILIOS.....6 PIEZAS

¡ESPERE! ¡LLAME PRIMERO



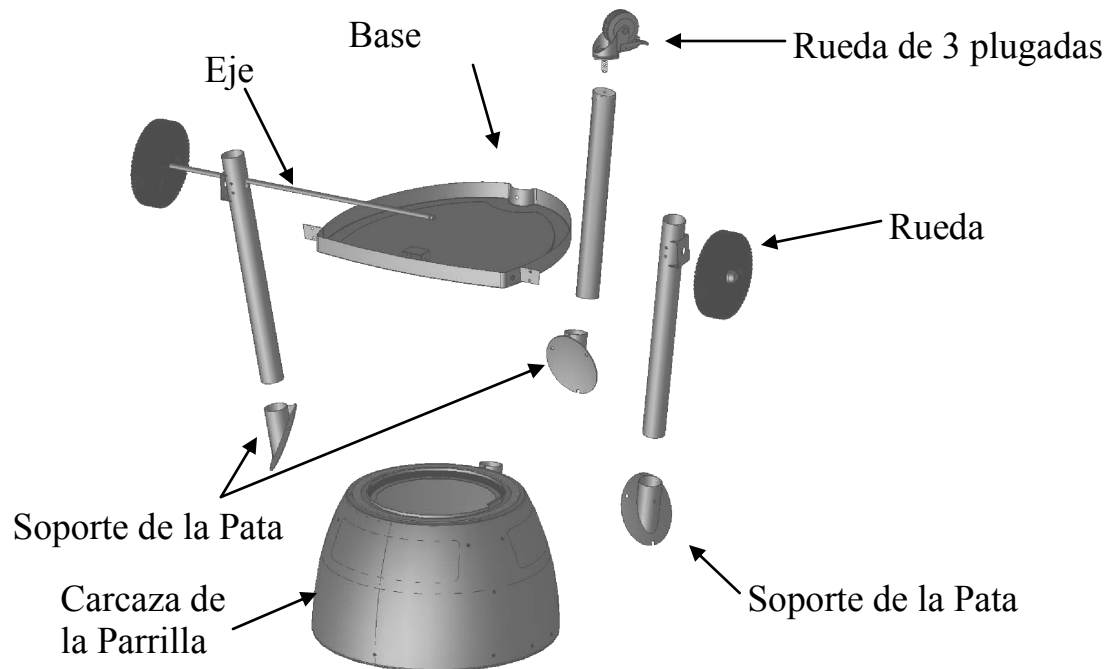
! NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.

LLAME AL (912) 638-4724.

Tener un número de serie de su parrilla (en la parte posterior del cuerpo de la parrilla o en la pierna) cuando se llama.

Paso 1

Coloque el CUERPO DE LA PARRILLA boca abajo y coloque los SOPORTES DE LAS PATAS con tres (3) tornillos de cabeza hexagonal de 1/2 pulgada en cada uno. Luego, coloque las PATAS (3) con dos (2) tornillos de cabeza hexagonal de 1/2 pulgada y dos arandelas de seguridad de 1/4 de pulgada en cada uno de los SOPORTES DE LAS PATAS. NO ajuste los tornillos hasta después del Paso 3. Atornille la RUEDA a la pata trasera, bloqueo RUEDA antes de apretar. Asegúrese de que la pata con la rueda esté en la parte trasera y que los soportes de las ruedas de las patas frontales estén hacia afuera.



Paso 2

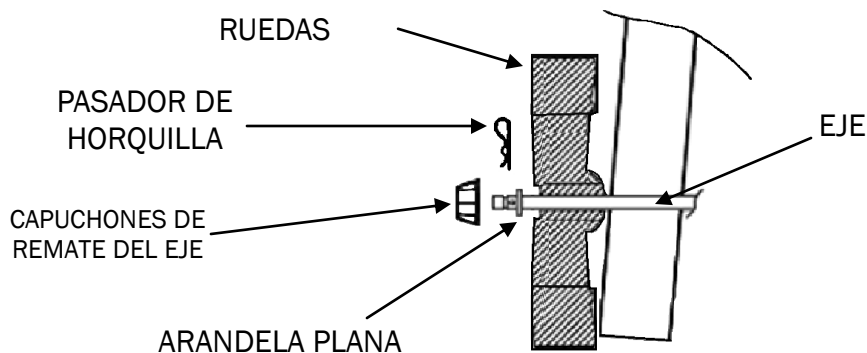
Sujete la BANDEJA INFERIOR a las PATAS con cinco tornillos de cabeza hexagonal de 1/2 pulgada y arandelas de seguridad.

Paso 3

Inserte el EJE a través de las PATAS frontales y la BANDEJA INFERIOR. Ajuste todos los tornillos.

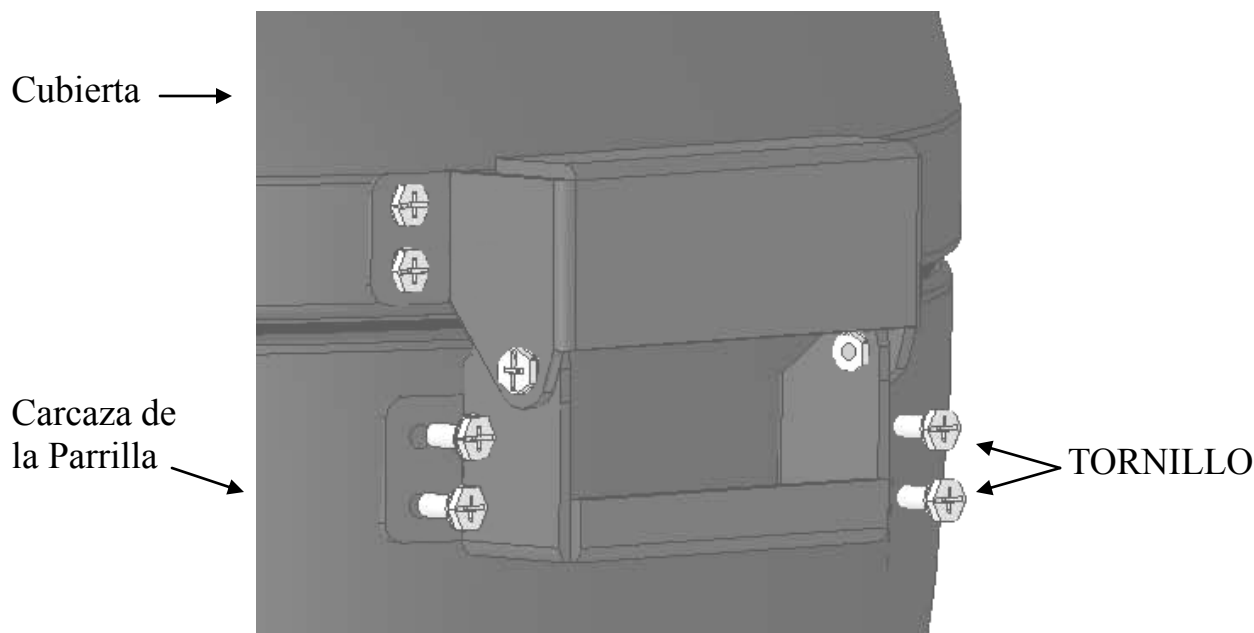
Paso 4

Coloque una ARANDELA, un PASADOR DE CHAVETA y una TAPA DE RUEDA en el EJE. Luego, deslice el EJE a través de las RUEDAS y las patas, como se muestra. Para finalizar, coloque otra ARANDELA, otro PASADOR DE CHAVETA y otra TAPA DE RUEDA.



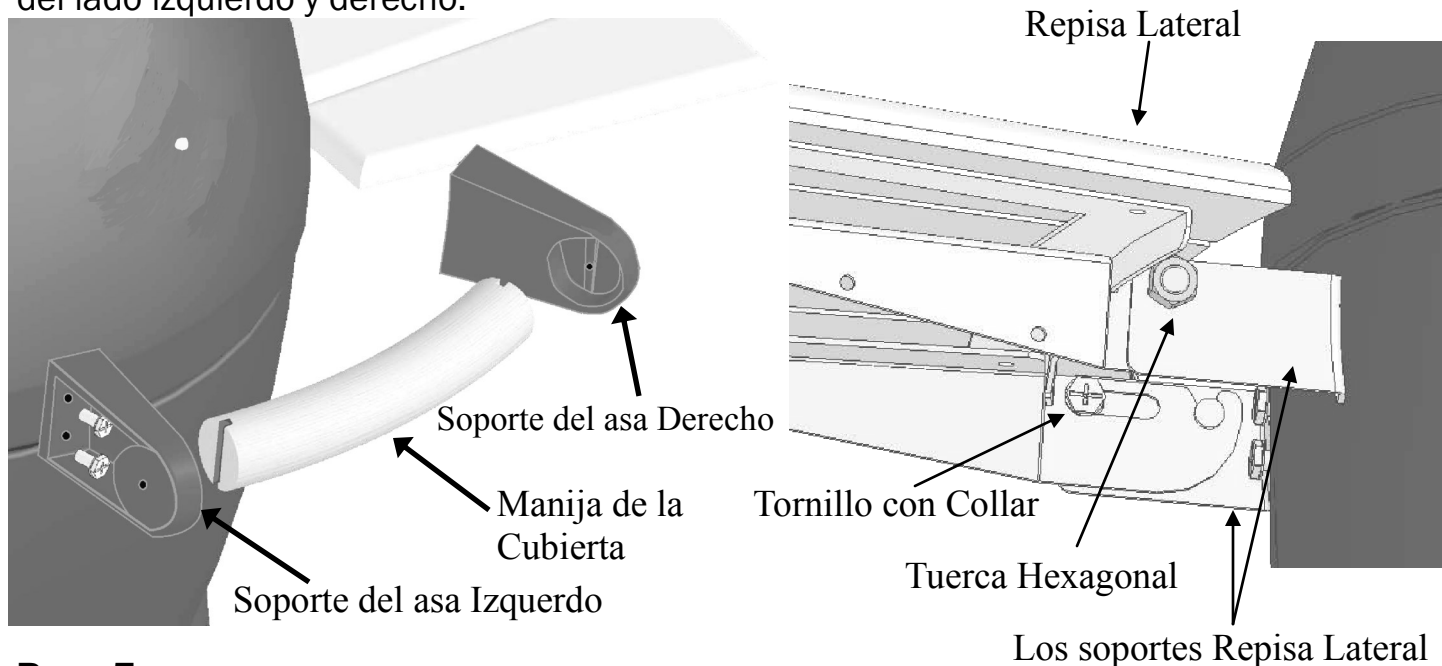
SPaso 5

Ponga la parrilla boca arriba, **BLOQUEE LA RUEDA** y coloque la CAMPANA sobre el CUERPO DE LA PARRILLA. Sujete la bisagra de la parte trasera de la CAMPANA al CUERPO DE LA PARRILLA con cuatro (4) tornillos de cabeza hexagonal de 3/4 pulgada.



Paso 6

Ajuste el ASA FRONTAL a la CAMPANA con cuatro (4) tornillos hexagonales de 1/2 pulgada. Primero coloque un SOPORTE DEL ASA en la tapa y luego sostenga el ASA en el lugar mientras coloca el otro SOPORTE DEL ASA en la tapa. Los SOPORTES DEL ASA están del lado izquierdo y derecho.



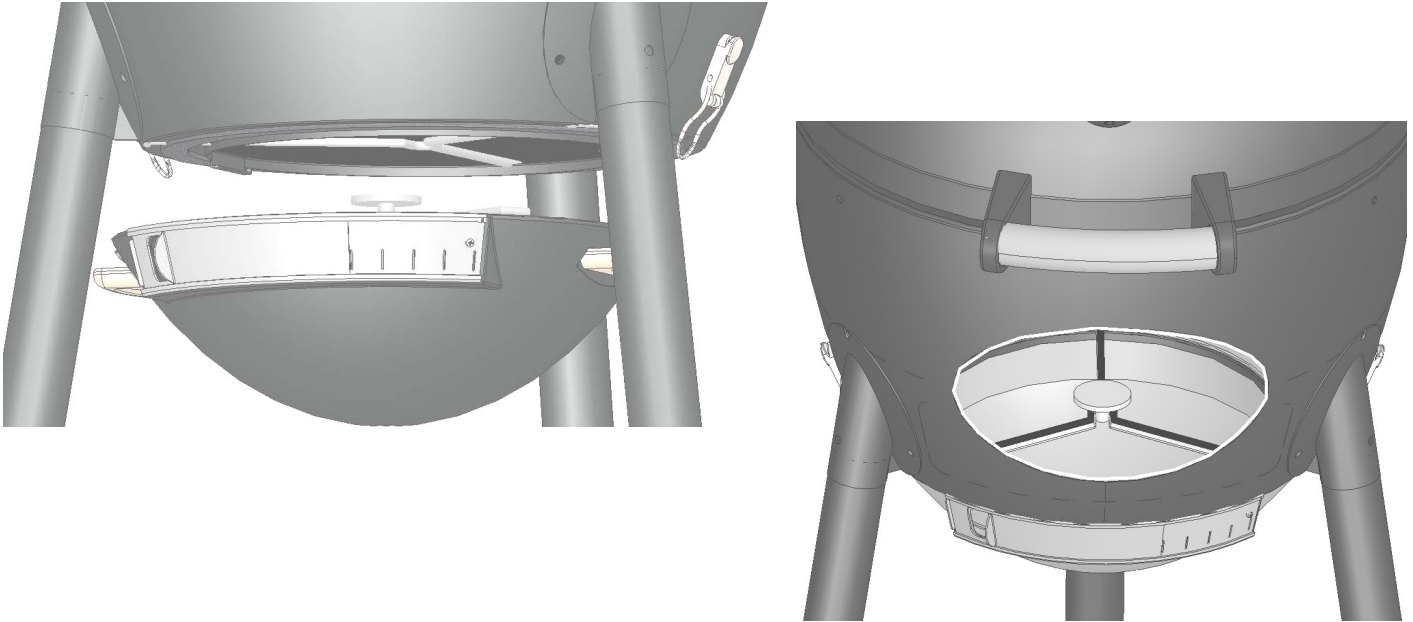
Paso 7

Sujete las BANDEJAS LATERALES a los SOPORTES PARA BANDEJAS LATERALES con dos (2) pernos de tope y dos (2) tuercas hexagonales en cada bandeja.

NOTA: Siempre eche el pestillo de la tapa cuando está en posición cerrada, en especial cuando la parrilla está en movimiento.

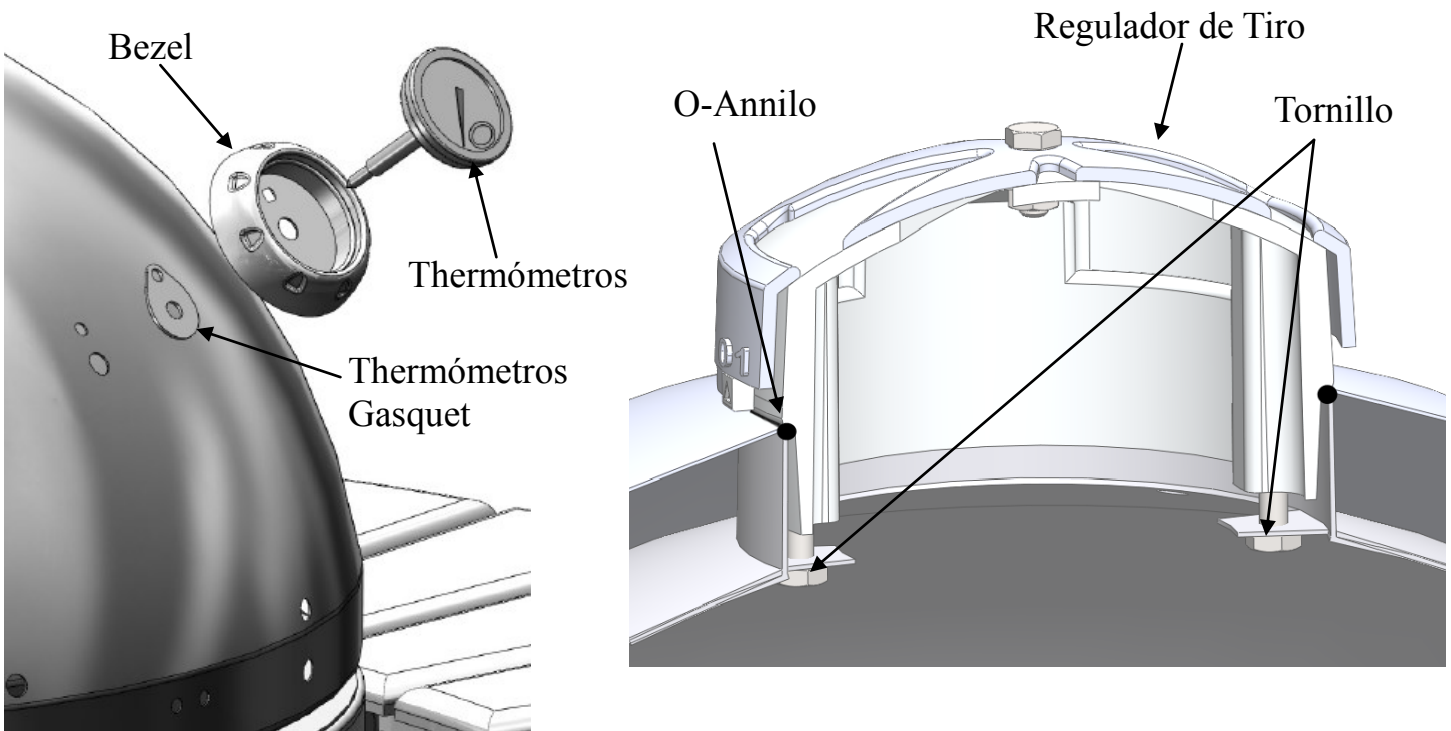
Paso 8

Para colocar la BANDEJA PARA CENIZAS, sosténgala contra la parte inferior del CUERPO DE LA PARRILLA desde el frente con el pasador central en el interior. Deslice la BANDEJA PARA CENIZAS hacia atrás y use los ganchos de los costados de la parrilla para fijarla en la posición correcta, como se muestra.



Paso 9

Coloque el REGULADOR DE TIRO con dos (2) tornillos de 1/2 pulgada desde el interior de la CAMPANA. Coloque el TERMÓMETROS GASQUET, TERMÓMETRO y el PANEL con una tuerca mariposa, como se muestra a continuación. Asegúrese de calibrar el termómetro primero, consulte la página 11.

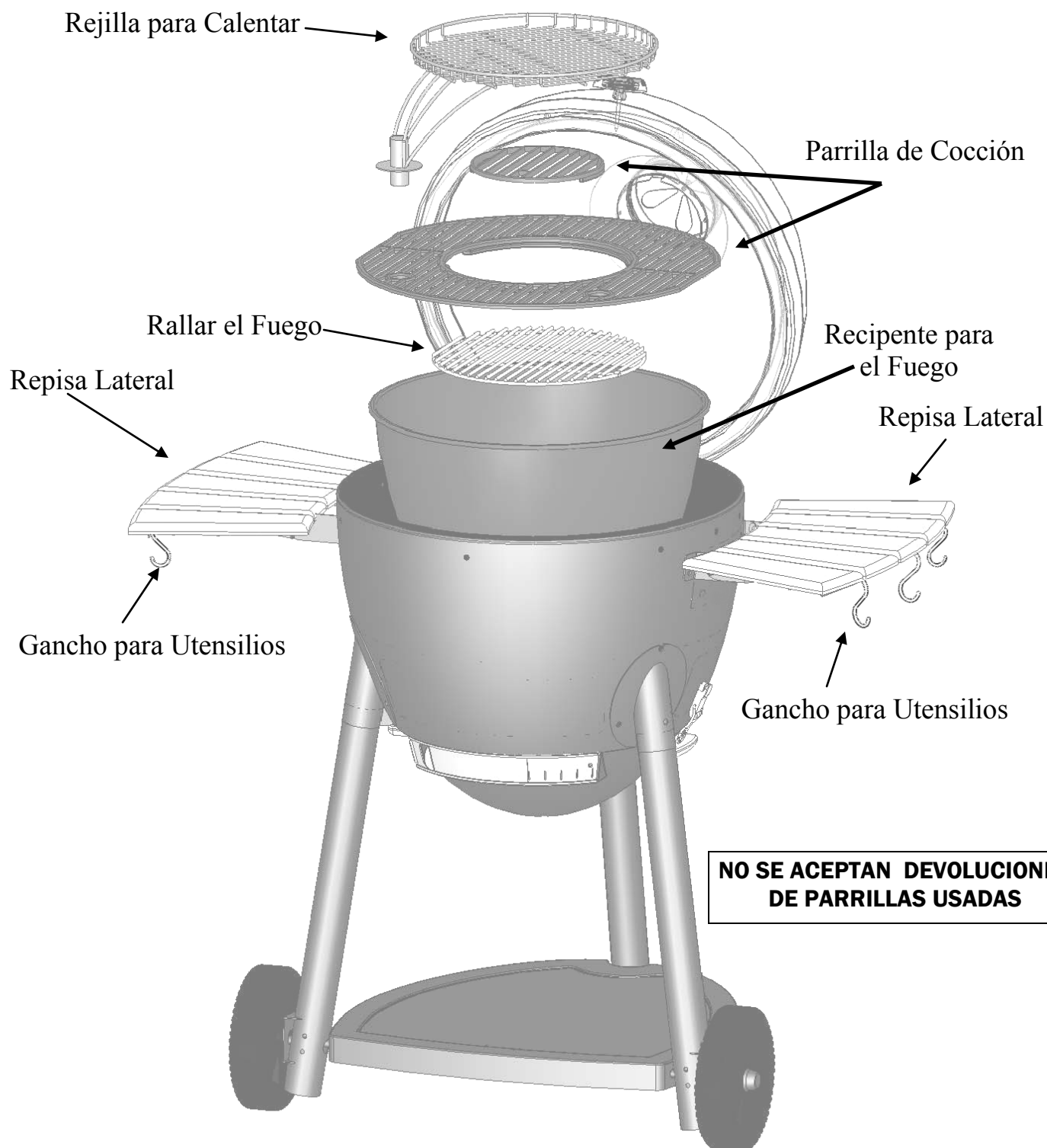


Paso 10

Coloque las siguientes partes: RECIPIENTE PARA EL FUEGO, REJILLA PARA EL FUEGO, REJILLAS PARA ASAR y REJILLA PARA CALENTAR dentro de la parte inferior del cuerpo.

Paso 11

Coloque seis (6) GANCHOS PARA UTENSILIOS debajo de las dos bandejas laterales (3 en cada una). Use las muescas de la madera para comenzar a atornillar los GANCHOS PARA UTENSILIOS.



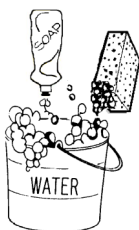
PREPARACIÓN DE LA PARRILLA E INSTRUCCIONES PARA OPERAR LA PARRILLA DE CARBÓN

POR FAVOR TENGA PRESENTE LA SIGUIENTE NOTA: NO SE CAEPTAN DEVOLUCIONES DE PARILLAS USADAS
Lea todas las advertencias e instrucciones de seguridad detenidamente antes de ensamblar y operar su parrilla .

¡IMPORTANTE! ANTES DE USAR LA PARRILLA POR PRIMERA VEZ, DEBE CURAR LA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO PARA ASAR.

Cómo curar la rejilla de hierro fundido para asar:

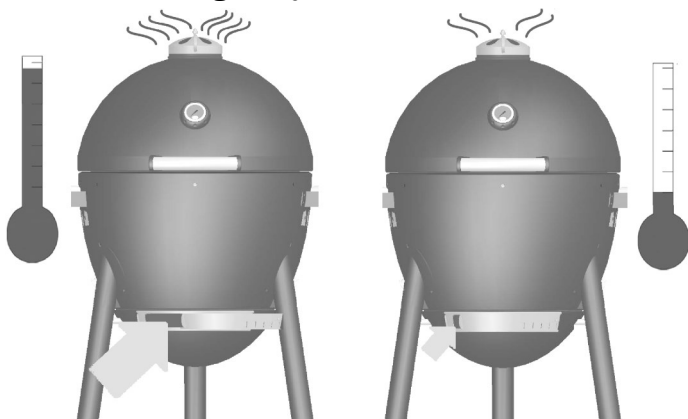
Antes de usar la parrilla, es importante curarla: de esta manera, se quemará el revestimiento que se usa para proteger la parrilla durante el transporte y evitar que las rejillas de hierro fundido se oxiden, y prepararla para su utilización. En primer lugar, lave las rejillas para asar con una mezcla de agua tibia y jabón. Enjuáguelas bien y séquelas por completo con una toalla. **NO LAS DEJE SECAR AL AIRE. NO COLOQUE LA REJILLA PARA ASAR NI NINGUNA OTRA PIEZA DE LA PARRILLA EN EL LAVAVAJILLAS.**



Una vez que la rejilla para asar se seque, aplique una capa de aceite vegetal o manteca vegetal sobre ella. Asegúrese de cubrir bien ambos lados. Para terminar con el curado de la parrilla, encienda el fuego en ella. Recomendamos usar carbón en trozos. Caliente la parrilla a 400 °F durante una hora para quemar cualquier resto de sustancias químicas que haya quedado del transporte, la fabricación y el curado de la rejilla para asar. Se debe curar la parrilla periódicamente para extender la vida útil de la rejilla para asar.

Cómo encender la parrilla:

Nota: recomendamos usar carbón en trozos porque no contiene aditivos ni rellenos. Esto contribuye a que el carbón arda de manera más eficaz, que haya menos cenizas que briquetas de carbón y que la comida tenga mejor sabor.



Temperatura (°F)	Tipo De Carne / Cocina	O Anillo	FONDO REGULADOR DE TIRO
200-225	De Fumar	●	
300	Trozos de pollo	◐	
325	Hamburguesas Asar a la parrilla y costillas	◐	
350	Aves de corral y pechuga de pavo	●	
450+	Asado de carne de cerdo	○	
● Cerrado ○ Abierto			

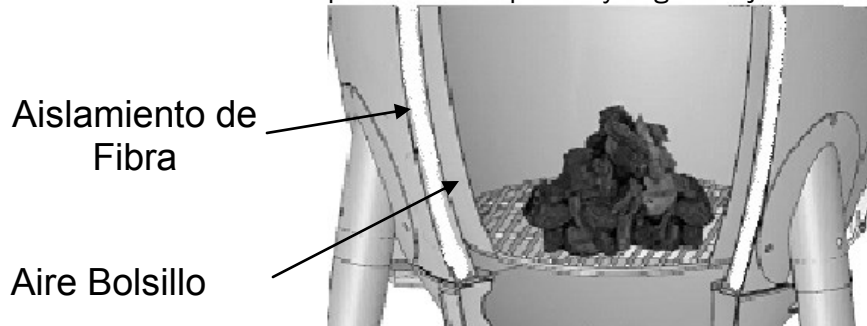
Cuanto mayor sea el flujo de aire, más alta será la temperatura.

Para el uso común:

Haga una pirámide de trozos de carbón en el centro de la rejilla para el fuego, con 1.5 a 2 libras de carbón en trozos (aproximadamente el peso de dos refrescos de 12 onzas). Enciéndala con encendedores o con un encendedor de carbón de chimenea. RECOMENDAMOS NO USAR LÍQUIDOS COMBUSTIBLES. Deje la TAPA abierta hasta que el carbón esté encendido y no salga humo negro del carbón. El humo debe ser claro o blanco y no deben salir llamas del carbón. Los palitos encendedores (recomendamos palitos encendedores sin kerosene, grasa ni fragancias) deben estar completamente quemados antes de comenzar a cocinar. Ajuste los reguladores de tiro para controlar la temperatura. Cuanto mayor sea el flujo de aire, más alta será la temperatura.

Para una cocción y ahumado a baja temperatura (250 °F y menos) y de larga duración:

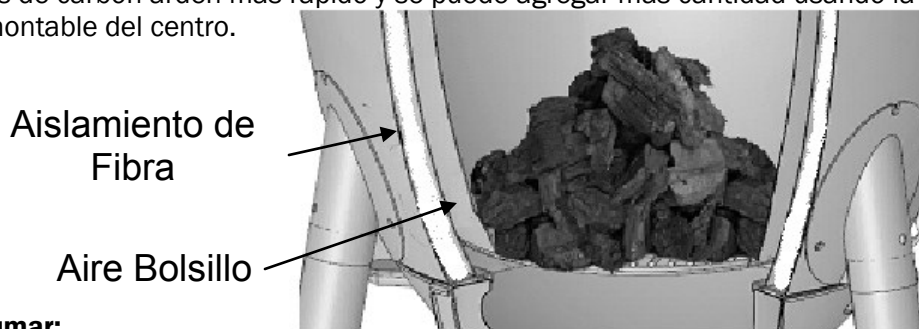
Use aproximadamente 1 libra de carbón en trozos del tamaño de un mouse de computadora o más grandes, para hacer fuego en el centro de la rejilla para el fuego. Encienda el fuego como se describe anteriormente. Una vez que el fuego haya alcanzado la temperatura de cocción deseada, ajuste los reguladores de tiro para que pase menos aire. Controle la temperatura de la parrilla y haga los ajustes necesarios.



SUGERENCIA: Es más fácil para elevar la temperatura que a bajarlo. A medida que comience a elevar su temperatura de cocción, comience a cerrar compuertas para aliviar a la temperatura deseada.

Para una cocción a temperatura alta (650 °F y más):

Use carbón en trozos más pequeños, del tamaño de una pelota de golf, y más cantidad de la que usaría normalmente para una cocción común (de 2 a 3 libras de carbón en trozos). Después de encender el fuego como se describe anteriormente, deje abierto el regulador de tiro para mantener la temperatura alta. Los trozos de carbón arden más rápido y se puede agregar más cantidad usando la rejilla para el fuego desmontable del centro.



PRECAUCIÓN: Tenga cuidado extremo al apertura de la campana a altas temperaturas. Flashback puede ocurrir. Capó ligeramente abierta, y luego una pausa antes de abrir lentamente en su totalidad.

Para ahumar:

Siga las instrucciones para la cocción a baja temperatura (250 °F y menos). Ponga en remojo previamente astillas o trocitos de madera. Ponga las astillas en remojo durante 35 minutos. Ponga en remojo los trocitos de madera durante una hora y media o hasta que la madera esté empapada por completo. Después de que la parrilla alcance la temperatura deseada, esparza dos puñados de astillas o trocitos de madera mojados sobre el carbón encendido. Cierre la tapa para que las astillas comiencen a echar humo. Puede comenzar a cocinar después de algunos minutos. Si es necesario, pueden agregarse más astillas mojadas al fuego después.

Calibre el termómetro:

Para calibrar el termómetro, caliente el horno a 350 °F y ajuste el termómetro interior. Ajústelo con una llave inglesa si el termómetro no coincide con la temperatura a la que está puesto el horno. Procure no tocar el termómetro con las manos descubiertas cuando está caliente. Utilice siempre guantes de cocina.

Cuando termine de asar en la parrilla:

Cuando termine de asar en la parrilla, puede apagarla cerrando ambos reguladores de tiro para extinguir el fuego.

Cómo limpiar las cenizas: ÚNICAMENTE LIMPIE LAS CENIZAS CUANDO LA PARRILLA NO ESTÉ EN USO.

Después de que se apague el fuego por completo, espere varias horas antes de limpiar las cenizas para asegurarse de que todavía no estén calientes. Empuje las cenizas que no hayan caído a la bandeja para cenizas desde la rejilla para el fuego. (Si hay trozos de carbón que se han quemado parcialmente en la rejilla, puede guardarlos para la próxima vez: todavía sirven). Dé golpecitos en los costados del recipiente para el fuego para aflojar la ceniza que quede en los costados. Desenganche la bandeja para cenizas del fondo de la parrilla y quítela, deslizándola hacia el frente. Dé algunos golpecitos firmes a la bandeja para cenizas para aflojar las cenizas que estén atascadas. Coloque las cenizas en un recipiente de metal y cúbralas con agua para asegurarse que no queden brasas encendidas. Luego puede desechar las cenizas. El carbón es una sustancia porosa y retiene la humedad. NO deje carbón en la parrilla mientras no la use, ya que el carbón o las cenizas que queden, especialmente afuera, pueden reducir la vida útil de la parrilla.

Le sugerimos que busque en internet más información sobre el estilo de cocción Kamado.

Kamado Kooker™

RECIPES - GRILLING & SMOKING TIPS

Compare Features with Ceramic or any Cooker

- | | | | |
|-------------------------------|---|--|---------------------------------------|
| • Área de parrilla más grande | • Pared triple y aislada | • Estantes | • Parrilla fácil y segura |
| • Menos peso | • Bandeja para cenizas-
facilita la limpieza | • Interior recubierto con
porcelana | • Temperatura constante y
uniforme |
| • Más durable | • Patas con ruedas | • Superficie de refrigeración
<small>que las parrillas estándar</small> | • Cocina de 700° a 250° F |

A través de su nueva e innovadora tecnología, AKORN™ ofrece diversas funciones y calor aislado con menos flujo de aire, por lo que las carnes quedan más sabrosas y jugosas. The easiest and best grilling method ever offered. El mejor método para cocinar a la parrilla y el más fácil que se haya ofrecido. More you use your AKORN™, the more feel you have for cooking times and amount of charcoal. Cuanto más use su AKORN™, más ganas tendrá de cocinar y añorará las cantidades de carbón.

AKORN™ ofrece ACCESORIOS DE AHUMADO para mejorar los placeres del ahumado:

- Piedra para ahumado • Piedra para hornear pizza • Bandejas recolectoras de grasa • Rejilla para carne
- Wok Kooker • Termómetro remoto (todos accesorios para ahumado)

Más recetas sobre el estilo Kamado, especias y marinadas: www.scribd.com/doc/4561485
www.greenegggrilling.com/blog/ www.nibblemethis.com www.CharGriller.com

Reglas generales para ASAR A LA PARRILA Y AHUMADO Métodos y comidas

- Baje la tapa de la parrilla mientras cocina para evitar las llamaradas y lograr una cocción pareja.
- Agregue astillas para más sabor. Cuando ahume, deje las astillas en remojo durante 40 minutos.
- El termómetro de la carne le indica las temperaturas internas para crudo, medio o bien cocido. Inserte la sonda en la parte más gruesa de la carne. Se recomienda un termómetro con cable que vaya desde la sonda hasta el regulador de la parte superior (también hay termómetros inalámbricos y con alarmas disponibles) de para que no tenga la necesidad de abrir la tapa para leer la temperatura de la carne.
- La cocción excesiva provoca que la carne se seque .
- Los ajustes al regulador disminuyen o aumentan el calor según el alimento o el método de cocción. < Fácil control de la temperatura: deje el botón del regulador abierto y el regulador superior de ajuste. Un ¼" de ajuste del regulador superior puede significar un cambio 25 ° F.
- Para disminuir la temperatura de la cúpula: cierre ambos reguladores y abra la tapa de manera intermitente para liberar el aire caliente. Puede rociar un poco de agua sobre el carbón con sus manos.
- Se recomienda el CARBÓN EN TROZOS como combustible porque se enciende más rápido, se quema más, es más limpio, le aporta sabor, deja menos cenizas para limpiar, dura más (de 18 a 24 hrs.) y usa menos carbón que la briqueta.
- No utilice líquido para encender el fuego, use un arrancador eléctrico o arrancador de fuego. Sin regusto.
- Si cocina a alta temperatura, deje levemente la tapa abierta o abra el regulador superior durante 10 segundos antes para evitar las bolas de fuego o que las llamas vuelvan.
- Deje la carne a temperatura ambiente antes de cocinar.
- Al ahumar, además de estas sugerencias, siga las instrucciones de "Preparación de la parrilla para ahumar" debajo de la Sección de ahumado.

ASAR A LA PARRILLA (calor directo sobre el carbón)

BISTECS: Primero quite el exceso de grasa y limpie en seco ambos lados de los bistecs.

- Dore los bistecs de 1 ½ pulgada en AKORN™ directamente sobre el carbón durante 2 o 3 minutos a 650° F.
- De vuelta los bistecs y ase a la parrilla durante otros 2 o 3 minutos.
- De vuelta los bistecs otra vez y cierre los reguladores superior e inferior, y déjelos en la parrilla otros 3 o 4 minutos antes de retirarlos.
- Temperaturas internas de la carne: {145° F – Medio crudo; 160° F -Medio; 170° F –Cocido.

Aliño seco (por bistec): mezcle 1/8 taza de sal kosher, ¼ cucharadita de pimienta blanca, 1/8 cucharadita de pimienta de cayena, 1 cucharadita de pimienta negra y aplíquelo sobre ambos lados. O marine los bistecs en una fuente de vidrio con la mezcla de: ½ taza de aceite de oliva, 1/3 taza de salsa de soja, ¼ taza de vinagre de vino, 2 cucharadita de jugo de limón, 1 cucharadita de mostaza seca, 1 diente de ajo picado, una cebolla pequeña picada, ¼ cucharadita de pimienta durante 3 horas en el refrigerador.

HAMBURGUESAS: ase a la parrilla hamburguesas de ½ libra exactamente igual que los bistecs, excepto que 2 minutos menos de cada lado. Antes de llevar a la parrilla, mezcle las hamburguesas con Meat Magic, salsa Worcestershire, ketchup, sal kosher, pimienta en grano, cebollas picadas y deje reposar durante 20 minutos a temperatura ambiente.

MARINADA DE CARNE: para bistecs, chuletas y hamburguesas: mezcle 1 taza de salsa de soja, 2 cebollas grandes picadas en trozos grandes y 2 dientes de ajo (por la mitad) en una procesadora eléctrica; tape, procese a velocidad máxima durante 1 minuto o hasta que la mezcla esté suave. Añada ¼ taza del colorante de la salsa de carne en botella (Kitchen Bouquet y Gravy Master) y 2 cucharaditas de aderezo Beau Monde (o reemplace con una 1 cucharadita de MSG y 1 cucharadita de sal condimentada). Marine la carne a temperatura ambiente durante 2 horas o en el refrigerador hasta 24 horas en un plato cubierto. Deje la carne a temperatura ambiente antes de cocinar.

COSTILLAR DE CORDERO: un costillar de cordero típico tiene 8 costillas y pesa entre 1 ½ y 2 libras. Un costillar de cordero es ideal para dos personas. Una gran inversión, pero una comida fantástica. El extremo inferior tiene un trozo grueso y circular de carne, que en el costillar es como un trozo de carne para asar delgado y largo. Una vez cortado es como una pequeña chuleta de cerdo. Pídale al carnicero que le quite la piel externa del costillar y que corte el hueso del espinazo para que sea más fácil cortarlo.

Preparación:

- Envuelva los huesos largos sin carne que sobresalgan del costillar con papel de aluminio (para evitar que se forme una costra). No cocine demasiado ni lo haga a una temperatura elevada porque estos huesos pueden quemarse y desmenuzarse. Mantenga los huesos hacia arriba, alejados del fuego colocándolos sobre un soporte en forma de “U”.
- Quite los trozos de grasa sueltos. Seque con una toalla de papel y condimente con mostaza, sal, pimienta y ajo.
- Dore el cordero rápidamente sobre el fuego caliente a 500° F, 3 minutos por lado, luego baje el calor o mueva la rejilla a una parte más fría de la parrilla para dejar que se dore el centro. Crea una costra caramelizada perfecta y mantiene el centro tierno y jugoso.
- Cierre la tapa de AKORN™ y deje reposar durante otros 5 minutos. Pruebe la temperatura interna mientras cocina. No cocine demasiado. El cordero está crudo a 120° F; medio a 150° F.
- Retire de AKORN™ y quite el papel de aluminio 10 minutos antes de cortar. Deje que la rejilla vuelva a recuperar un par de grados después de que la sacó de la parrilla. Se seguirá cocinando en el interior.

Para cortar el costillar de cordero, póngase de pie del lado de la carne, con los huesos curvos alejados. Deslice un cuchillo afilado hacia abajo, entre los huesos, cortando suavemente por la carne. Debe poder ver los huesos hasta abajo, por la parte trasera del costillar.

RECETAS PARA ASAR A LA PARRILLA

CERDO:

Ingredientes

- 4 Chuletas de cerdo; chuletas de 1 – 1.3" de espesor
- Marinada (aceite de oliva, sal y pimienta o use el adobo Dizzy Pig BBQ y ajo)

Preparación

- Dore a una temperatura elevada (temperatura del bistec) durante 90 segundos por lado.
- Coloque en un plato aparte y deje reposar durante 15-20 minutos.
- Regrese a AKÖRN™. La temperatura de la cúpula debe ser de alrededor de 400 – 450° F.
- Cocine durante 5 minutos por lado.
- La temperatura interna de la chuleta debe ser de 150 grados como máximo.

POLLO: requiere un asado a la parrilla más lento.

- Primero, corte y quite el hueso del centro del pollo.
- Aplaste la pechuga presionando hacia abajo hasta que se rompa el cartílago.
- Frote aceite de oliva sobre el pollo y espolvoree tomillo, perejil, salvia, romero, sal y pimienta.
- Ase a la parrilla con la piel hacia abajo durante aproximadamente 17 minutos a 350° Hasta que la piel esté crocante;
- De vuelta y ase a la parrilla durante aproximadamente 28 minutos o hasta que la temperatura del pollo sea de 160° F.

MARINADA DE POLLO: Mezcle ½ taza de salsa de soja, ¼ taza de aceite vegetal, ¼ taza de vinagre de vino tinto, 1 cucharadita de orégano, ½ cucharadita de albahaca, ½ cucharadita de ajo deshidratado con perejil, ¼ cucharadita de pimienta. Vierta la mezcla sobre los trozos de pollo en un plato de vidrio. Cubra y guarde en el refrigerador toda la noche Use la marinada para rociar el pollo mientras cocina.

SALMÓN EN TABLA DE CEDRO:

Ingredientes

Salmón fresco Adobo Dizzy pig BBQ Jugo de limón Aceite de oliva

Preparación

Deje las tablas en remojo durante 3-4 horas antes de cocinar. Frote el salmón con aceite de oliva, adobo dizzy pig raging y limón. Prepare la AKÖRN™ a 425°
Coloque la tabla sobre la parrilla. Una vez que comience a 'crujir' coloque el salmón sobre la parrilla (aproximadamente 5 minutos).

Para los filetes gruesos de salmón, calcule alrededor de 10 a 13 minutos para que el pescado comience a 'desmenuzarse'... todavía le faltará un poco de cocción en el centro. Déjelo 15-20 minutos si desea que se cocine totalmente.

PERROS CALIENTES: la parrilla debe estar a 275° F durante aproximadamente 20-30 minutos. De vuelta cada 5 minutos para lograr un color dorado y retírelos cuando comiencen a abrirse.

CAMARONES (pelados) y LANGOSTAS: insértelos en pinchos de brochetas, cúbralos con manteca derretida y sal con ajo. Áselos a la parrilla durante 4 minutos de cada lado o hasta que estén rosados. La salsa para el cóctel es opcional.

PAPAS ASADAS: frote con manteca y envuelva con papel de aluminio, cocine a la parrilla con la tapa baja durante 50 minutos. Gírelas después de 25 minutos (no es necesario girarlas si se ahuman). Apriételas para verificar la cocción.

MAZORCA DE MAÍZ (dulce): Deje remojar en agua durante 1 hora y ase a la parrilla a 325° F durante 28 a 32 minutos girando con frecuencia.

- Corte los hilos sueltos de los extremos de las mazorcas, deje la chala y colóquelas en la parrilla.
- O tire la chala, quite los hilos, aplique manteca y espolvoree con adobo comercial. Tire hacia atrás la chala de la mazorca y ate la parte superior con un trozo de chala. Ase a la parrilla como se indica anteriormente. Al terminar, la chala se desprenderá.

RECETAS PARA ASAR A LA PARRILLA

VEGETALES AL WOK: Utilice una parrilla con “WOK Kooker” con pequeños orificios.

La combinación preferida de vegetales se compone de espárragos, hongos, cebollas dulces y piñas, pero otras combinaciones también quedan muy bien. Otro ejemplo se compone de frijoles verdes, pimientos rojos, cebollas y zucchini. Las posibilidades son amplias, ilimitadas para la imaginación. Hongos, cebollas dulces y piñas le aportan mucho.

Corte los vegetales en rodajas y colóquelos en un bol durante 30 minutos antes de cocinar. Luego, mezcle los aderezos en un bol pequeño. Una vez más déle rienda suelta a su imaginación. Es importante usar aceite en la mezcla para “cubrir” los vegetales.

Mezcle 2 cucharadas de: salsa de soja, aceite de maní, salsa de pescado y vino; también mezcle 1 cucharadita de cada uno de lo siguiente: ajo (deshidratado o fresco), azúcar, adobo preferido, jugo de limón, aceite de oliva y pimienta.

Vierta la mezcla sobre los vegetales y mezcle con las manos. Deje reposar de 15 a 30 minutos. Si lo deja reposar más tiempo, la sal absorberá la humedad de los vegetales y se achicharrarán.

Encienda el carbón y lleve la temperatura de la cúpula entre 500 - 600° F. Abra la tapa con cuidado a una temperatura elevada. Coloque el Wok Kooker vacío (rociado con aceite) sobre la rejilla de cocción directamente sobre el carbón y cierre la tapa. Después de 1 minuto, vuelque los vegetales en el Wok. Hará un chisporroteo. Esparza los vegetales y cierre la tapa. Después de 2 o 3 minutos, abra y mezcle bien. Debe ver una señal de que se estén dorando.

Cierre la tapa, espere 2 o 3 minutos antes de volver a mezclar. Repita el proceso hasta que tenga un sabor crocante.

Cocinar en un Wok normal es bueno y le permite terminar con mucha cantidad de jugos, pero no es lo mismo.

El calor elevado, el carbón al aire libre y el humo generan un efecto especial.

AHUMADO

(Calor indirecto con la piedra de ahumado opcional)

La combinación de paredes gruesas triples y el aislamiento ofrecen un aislamiento ideal para una cocción lenta y larga que hace más tierna todas las carnes. AKORN™ conserva la temperatura por muchas horas. La cocción lenta a baja temperatura, durante horas, es la clave para un ahumado magnífico. La piedra para ahumado convierte a AKORN™ en un horno de convección.

Preparación de la parrilla para todo tipo de “AHUMADO” Métodos y alimentos

- El ahumado es largo y lento dentro del rango de 200° a 350° F.
- Ajuste los reguladores a la temperatura deseada.
- Carbón en trozos: (preferible a las briquetas). Coloque varias capas en la caja del fogón con astillas de nogal en remojo (deje en remojo 40 minutos a 3 horas) mezcle entre los carbones o encima de ellos para que la carne tenga un sabor a humo de leña. Usa menos cantidad de carbón en trozos de la que usaría de briquetas. Para una cocción lenta, (250 a 350°) encienda un fuego pequeño con el arrancador de fuego en la parte superior de la pila de carbon. Encienda la pila de carbón desde la parte superior para temperaturas más elevadas. Es más fácil de calentar, más difícil de apagar.
- Deje la carne a temperatura ambiente antes de cocinar y use el termómetro de la carne para saber cuando está cocida.
- Además, siga todas las recomendaciones de las “Reglas generales para asar a la parrilla y ahumar”.

RECETAS DE AHUMADOS

ACCESORIOS PARA EL AHUMADO y su uso:

PIEDRA DE AHUMADO: (se vende por separado) (difusor de calor para la cocción indirecta) (se coloca a 2¾" debajo de la rejilla de cocción sobre el bol de fuego) El aire circula alrededor de la carne y protege la carne de la llama y el calor directo.

Prepare la parrilla para el ahumado en una de las siguientes combinaciones usando la piedra de ahumado, la bandeja recolectora de grasa y las rejillas para la carne .



Bandeja recolectora de grasa y rejilla para la carne sobre la rejilla de cocción



Bandeja recolectora de grasa sobre la piedra de ahumado



Bandeja recolectora de grasa y rejilla para la carne sobre la piedra de ahumado
*Ideal para pavos grandes

La piedra de ahumado puede ser una piedra para pizza o la piedra de la pizza puede ser una piedra de ahumado.

PIEDRA PARA HORNEAR PIZZA: (se vende por separado) piedra circular de 15". Colóquela sobre la piedra de ahumado o la rejilla de cocción al cocinar. Utilice con o sin la piedra de ahumado según el método de cocción.

La piedra para pizza se puede usar como piedra de ahumado al colocarse sobre la rejilla de cocción; con la bandeja recolectora de grasas en la parte superior de la piedra para pizza; luego con la carne y la rejilla para la carne ubicada dentro de la bandeja recolectora de grasa;



La piedra para pizza se usa como piedra de ahumado

BANDEJA RECOLECTORA DE GRASA: (se vende por separado) Colóquela debajo de la rejilla de cocción y arriba de la piedra de ahumado (directamente abajo de la carne) para atrapar las derrames y agregar sabor.

O, coloque la bandeja recolectora de grasas en la parte superior de la rejilla para cocción con la rejilla para la carne ubicada en la bandeja recolectora de grasa. Puede agregar jugo de manzana o cerveza en la bandeja recolectora de grasa si lo desea.

REJILLAS PARA CARNE: (se venden por separado) El soporte en forma de "U" para trozos de carnes, costillas o paletas; soporte de alambre cónico para pavo o pollo. Gire el soporte en "U" para mantener ciertas carnes.

WOK KOOKER: (se vende por separado) APROXIMADAMENTE 11" de diámetro CON ORIFICIOS – IDEAL PARA VEGETALES

Ahumado sin la **PIEDRA DE AHUMADO** o la piedra para pizza: Coloque la bandeja recolectora de grasas en la parte superior de la rejilla para cocción con la carne y la rejilla para la carne adentro de la bandeja recolectora de grasa.

RECETAS DE AHUMADOS

PALETA DE CERDO O VENADO: (prepare la parrilla para el ahumado; ver más arriba) (con hueso – 6/9 libras):

Coloque el adobo en la paleta hasta que esté húmeda. Envuelva con un film transparente y coloque en el refrigerador durante 3 a 5 horas. Cocine la paleta durante 18 horas a 235°. Cuando la temperatura interna de la carne alcance los 200°F. Quite y envuelva nuevamente dos veces con papel de aluminio y deje reposar 30 minutos antes de sacar.

Adobo: 1 taza de adobo seco para parrilla comercial o inyecte el aderezo de su elección profundamente.

RECETAS DE AHUMADOS

COSTILLITAS: (prepare la parrilla para el ahumado; consulte más arriba)

Primero quite la membrana colocando la punta del termómetro de la carne entre la membrana y un hueso cerca del extremo del costillar. Deje la membrana floja y quite la piel. Luego lávelas.

- Aplique el adobo en todos los lados y deje reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos.
- Ahume durante 1½ hora a 325° F.
- Quite y pincele todos los lados con salsa barbacoa con miel.
- Coloque el costillar sobre una bandeja de aluminio con 1" de jugo de naranja. Cubra con aluminio y cocine 1 hora a 325° F o hasta que la temperatura interna del cerdo sea: Término medio 160° F; Bien cocida 170° F; Inserte palillos para probar si la carne está tierna.
- Retire y sirva. Para servir más tarde, envuelva y guarde en el refrigerador. Para servir, pincele la salsa de barbacoa con miel y caliente.

Adobo: una taza del adobo seco para barbacoa y otra taza de miel, 1 ½ taza de jugo de manzana y 2 tazas de salsa barbacoa con miel.

COSTILLAS – lento y despacio: (prepare la parrilla para el ahumado; ver más arriba) Algunos prefieren el calor directo para una costra más gruesa.

Las siguientes costillas tendrán textura y 'costra'. Si desea más consejos útiles, visite www.nakedwhiz.com

Ingredientes: Costillitas (se recomiendan en lugar de las costillas laterales): Mostaza y el adobo preferido; soporte para costillas en forma de "U"

Preparación: Use la piedra de ahumado para calor indirecto

- Retire la membrana (o pídale al carnicero que se la saque). Se puede ayudar con pinzas y tomarlas con una toalla de papel.
- Frote generosamente con mostaza y su adobo preferido
- Estabilice la cocina AKORN™ en 250° (con ambas ventilaciones casi cerradas)
- Con la temperatura de AKORN™ estabilizada, cocine las costillas durante cinco horas.
- Aplique la salsa de nogal preferida, si después de cinco horas, el adobo no ha formado una costra agradable y la carne no se encogió una pulgada en el hueso.
- Después de 5½ horas, si la costilla se sale fácilmente al girarla, está cocida. O cocine 15 minutos o hasta que esté cocida.

ASADO DE COSTILLA: (prepare la parrilla para el ahumado; consulte más arriba)

Instrucciones de preparación:

- Coloque 4 libras de asado de costilla en una cazuela. Frote los aderezos sobre toda la carne (según se menciona)
- 1 cucharada de páprika, 3 cucharadas de ajo aplastado, 2 cucharadas de Worcestershire y 2 cucharaditas de ablandador Adolph.
- Aplique sal y pimienta a gusto.
- Deje la carne para asar en el soporte en forma de V.
- En la cazuela, mezcle 1 taza de sal gruesa, 1 cucharada de harina, un huevo blanco, 1 cucharada de agua para ligar la pasta.
- Coloque la parte trasera de la carne en la cazuela y presione la mezcla de sal/harina en la superficie para asar. Siga haciéndolo hasta que se cubra toda la superficie para asar con la mezcla de sal/harina.

Nota: Use una estopilla para mantener la sal en la superficie de la carne si lo desea.

Instrucciones de cocción:

- Sobre una bandeja recolectora de grasa sin agua, coloque la carne sobre la rejilla para asar.
- Cocine la carne 15 minutos por libra a 500-525° F para una cocción medio cruda.
- Coloque el termómetro de la carne durante los últimos 30 minutos de cocción. 145° crudo; 160° medio; 175° bien cocido.
- Cuando finaliza la cocción, quite la carne y deje reposar descubierta durante 10 minutos
- Deje reposar la carne durante 10 minutos, rompa el cascarón de sal de la carne y quítela. Se hará una costra de sal y posiblemente tenga que rasparla de la superficie de la carne. <0> Deje reposar la carne otros 5 minutos, corte y sirva.

Salsa Au Jus:

- En una sartén de 10" o cacerola poco profunda coloque 4 a 6 trozos pequeños de carne con 3 a 4 cucharadas de agua.
- Mezcle y caliente sobre calor medio hasta que se oscurezca el agua y ponga viscosa por los trozos de carne.
- Agregue 1 a 2 tazas de agua y aumente el calor debajo de la cacerola.
- Cuando el agua comience a hervir, agregue 2 cucharaditas de cristales caldo de carne.
- Mezcle hasta que se disuelvan los cristales por completo.
- Retire del calor, escurra para quitar cualquier trozo de carne utilizado para saborizar y sirva.

RECETAS DE AHUMADOS

COSTILLAS DE PRIMERA CALIDAD: (con hueso) (prepare la parrilla para el ahumado) *el extremo más pequeño suele ser jugoso (2 huesos = 4 personas)*

Ingredientes: mostaza, ajo, adobo para barbacoa

Preparación:

- Aderece la costilla de primera calidad con ajo, pimienta, adobo para barbacoa y envuélvalo con plástico y déjelo reposar al menos 1 hora.
- Coloque la bandeja recolectora de grasa abajo para atrapar los derrames.
- Marque el exterior para obtener una costra. Otros prefieren cocinar a 350° durante 3 horas para una costilla de primera calidad de 8 libras (use un termómetro inalámbrico)
- Retire antes de que la costilla se cocine, cubra con papel de aluminio y deje reposar durante 10 minutos.

PAVO o POLLO ENTERO: (prepare la parrilla para el ahumado; consulte más arriba)

- Coloque el ave verticalmente (erguido) en un soporte de alambre cónico (en la bandeja recolectora de grasa) ubicado directamente sobre la piedra de ahumado. (sin rejilla de cocción) o sobre la rejilla de cocción. Puede dejar el ave de manera horizontal en un soporte para carne en forma de “U”.
- Aplique el adobo seco comercial, sal y pimienta sobre todo el ave y debajo de la piel en el cogote
- Coloque la bandeja recolectora de grasa sobre la piedra para ahumado (debajo de la rejilla del fuego) llena con 2 tazas de caldo de gallina, vino, agua, apio y cebolla.
- Cocine durante aproximadamente 12 minutos por libra a 325° F hasta que la temperatura interna de la carne (en la pechuga) sea de 160° F.
- Use todo el líquido derramado en la bandeja recolectora como salsa. Use un pavo de hasta 18 libras o un pollo de hasta 8 libras.
- Corte el pavo mientras se encuentre en el soporte. **DELICIOSO!** (use el termómetro de la carne para saber cuando esté hecho) Siga las reglas generales para ASAR A LA PARRILLA Y EL AHUMADO y la preparación AKORN™ para el AHUMADO.

CHULETAS DE CERDO A LA PARRILLA: (prepare la parrilla para el ahumado; consulte más arriba)

- Marine durante 2 horas (4) chuletas de cerdo (de 1.5–1.75 pulgadas de espesor; aprox. 1 libra cada una) en 1 taza de jugo de naranja, 4 cucharadas de salsa jerk y 2 medidas de ron.
- Ahume las chuletas a 275° F hasta que la temperatura interna de la carne sea de 135° F. Retire de la parrilla y cubra con aluminio.
- Aumente el calor en la parrilla hasta 600° F.
- Espolvoree las chuletas con nogal original Char Crust y ase durante aprox. 1 minuto por lado para dejar las marcas de la parrilla y que la grasa esté crocante.

BARBACOA DE CARNE DE CERDO RELLENA CON MANZANA: (prepare la parrilla para el ahumado; consulte más arriba) (lomo de cerdo de 5 o carne de lomo) Lave la carne y séquela con golpecitos.

- Corte bolsillos alrededor de la carne e inserte rodajas de 2 manzanas ácidas a lo largo de la carne. Marque la carne y frote el aderezo criollo Tony Chachere's® generosamente.
- En un bol, mezcle ½ taza de aderezo criollo o marrón condimentado preparado con mostaza, 1 taza de nueces picadas y 1/8 taza de tequila. Haga una pasta y cubra la carne. Cubra y enfríe toda la noche. Quite la carne cubierta del refrigerador y deje a temperatura ambiente.
- Coloque 2 tazas de nogal en remojo (durante toda la noche, en un envase hermético, con 7/8 taza de tequila o astillas de madera de manzano sobre el carbón en trozos.
- Cocine la carne durante 2 horas a 350° F o hasta que la temperatura de la carne interna sea de 160° F con la rejilla de cocción sobre la piedra de ahumado para atrapar los derrames.
- Retire y cubra de inmediato con aluminio para mantener el calor y la humedad en el interior.

Salsa: En una salsera, mezcle la grasa que salió de la carne, 2 tazas mitad crema y mitad leche, 1 taza de jerez cremoso, 1 cucharada de mostaza y 2 cucharadas de mezcla de salsa y roux Toney Chachere. Lleve al fuego hasta que hierva, mezclando constantemente para evitar que se queme y pegue. Reduzca el calor e hierva a fuego lento durante 5 minutos. Para servir, corte rodajas de carne a un ángulo de aproximadamente ¾ pulgada de espesor para poner las manzanas. Sirva la salsa sobre la carne con una cuchara. (10-12 porciones)

RECETAS DE AHUMADOS

JAMÓN DOBLE AHUMADO: (prepare la parrilla para ahumado-consulte arriba) Calor indirecto, cocción baja/lenta.

Un jamón totalmente cocido o parcialmente cocido, de la variedad de ½ garrón o paleta (se puede usar más agua, si no supera el 23% de agua agregada del producto. El ahumado previo con nogal funciona mejor.

Actualización: Utilice un jamón de pierna completo si lo desea. El jamón sin cocción funciona mejor. No se limite al jamón.

Salsa de glaseado:

- Mezcle los ingredientes en la salsera con batidor de alambre. Caliente suavemente para formar una salsa viscosa, espesa.
 - ½ taza de azúcar negra
 - ¼ taza de jarabe de arce (en lo posible, use jarabe de arce real oscuro grado B)
 - ¼ taza de miel
 - 2 cucharadas de vinagre de sidra
 - 1 – 2 cucharadas de salsa Worcestershire
 - 2 cucharadas de café granulado instantáneo (utilice una buena marca porque hace la diferencia)
 - 1 cucharada de mostaza molida
 - 2 cucharadas de jugo de naranja concentrada (una buena marca le aporta mejor sabor)
- Marque la piel del jamón a ½" de profundidad con el diseño de un diamante entrecruzado para permitir que la salsa del glaseado penetre en el jamón. Coloque el jamón (sin glaseado) en una asadera poco profunda o rejilla para asar. Agregue piña y cerezas si lo desea en el exterior al comenzar el proceso de glaseado. No lo esparza.
- Coloque el nogal remojado en agua o los trozos de pacana sobre el carbón 5 minutos antes de colocar el jamón, permite un mayor sabor en el ahumado. Este es el segundo ciclo de cocción, el primero es el que utilizó el procesador. Si desea un mayor sabor ahumado, coloque el jamón en el congelador durante 1 a 1 ½ horas antes de cocinarlo para que los bordes externos comiencen a congelarse. Avance lentamente con el procedimiento; ¡no desea que el jamón se le congele demasiado!
- Use una bandeja recolectora de grasa llena en una ¾ partes cuando cocine, llénela con una mezcla de agua y jugo de naranja en un 50/50.
- Cocine a 275° - 300° durante 25 a 30 minutos por libra. Rocíe con la salsa del glaseado hasta la última hora de cocción. Siga cocinando hasta que el jamón alcance una temperatura máxima de 140°. No cocine demasiado.
- Retírelo y deje reposar cubierto durante 20-30 minutos antes de cortar. La temperatura interna seguirá ascendiendo a 145° después de quitarlo de AKÖRN™. De esta forma, el jamón mantendrá la humedad y el sabor.

Actualización del blog: retire el jamón de la parrilla a 135° en el interior, incluso si el jamón "no está cocido". 135° de temperatura interna llevarán al jamón a 145° internos mientras repose envuelto en doble papel de aluminio resistente durante aproximadamente una hora. Se sellan los jugos y evita que el jamón comience a secarse durante el período de reposo. Comience la cocción a 225°. Déjelo que aumente el tamaño a 250°-260°. En mi opinión, la temperatura sugerida de 275° es demasiado elevada. El corte en espiral del jamón lo seca fácilmente.

Rocíe el jamón con la salsa de glaseado cada 10 o 15 minutos durante la última hora de cocción. La mezcla del glaseado se quemará, comenzará a glasear el jamón a los 120° y solo tiene que aplicar el glaseado dos veces con intervalos de 30 minutos. Entonces, no querrá perder tiempo de cocción intentando aplicarlo cada 15 minutos. Las dos aplicaciones de glaseado funcionarán si lo hace en las áreas de corte. El secreto es abundante ahumado y sirope de arce real y cristales de café granulado en la salsa de glaseado.

MARINADA DE JAMÓN INYECTABLE EL BESO DULCE DE LA MUERTE: requiere que se le hagan hasta 3 ranuras al jamón

Ingredientes: 1 taza de agua limpia de calidad (si el agua de su ciudad o pozo tiene un gusto desagradable, utilice agua en botella)
1 taza de jarabe Karo liviano (asegúrese que sea el jarabe liviano de la marca Karo)
1/8 taza del licor Amaretto (utilizar las marcas auténticas marca la diferencia)
2 cucharadas de extracto de pecana con mantequilla marca Watkins
1 cucharada de extracto de ron (una vez más, utilicé la marca Watkins porque tiene mejor sabor)
1 cucharadita de extracto de naranja
1 a 2 cucharadas de extracto de vainilla (nuevamente, utilicé la marca Watkins por su sabor después del primer uso)

Directions for blending:

- En una cacerola mediana, agregue agua, el jarabe Karo y Amaretto. Mezcle con frecuencia y caliente lentamente para evitar que el jarabe se queme.
- Agregue los ingredientes restantes, mezcla y caliente lentamente. Cuando el color sea uniforme y suave, retire del fuego. Enfríe a temperatura ambiente.

Instrucciones de uso:

- Envuelva el jamón con 2 capas de envoltorio de plástico antes de comenzar el proceso de inyección.
- Con la jeringa hipodérmica para marinada, inyecte 2 onzas líquidas, hasta 3 onzas, por libra de carne en un diseño cuadrulado y en forma pareja en todo el jamón. Use la receta anterior de "Jamón doble ahumado"

RECETAS DE AHUMADOS

VENADO AHUMADO: 1 trozo de carne de venado, bife completo, lomo o jamón

Ingredientes: 2/3 taza de salsa de soja; 1/3 taza de vino Shao (también puede ser jerez seco); 5 dientes de ajos, 1 cucharada de una o de todas estas hierbas frescas: perejil, menta, orégano, salvia, albaca, menta; 2 cucharadas de granos de pimienta negra. Instrucciones: descongele en el refrigerador toda la noche. El bife completo o la carne para asar es grande. Los bistecs cortados del jamón son más delgados que los bistecs vacunos y se cocinarán más rápidamente. Corte la grasa, los huesos y todos los cartílagos que pueda. Machaque los granos de pimienta haciéndolos rodar y presionándolos entre una tabla para cortar y una olla pesada. Pique o corte el ajo muy fino. Cubra la parte inferior de la cacerola o el plato con la marinada, no es necesario cubrir la parte superior del venado. Marine la carne de 6 a 16 horas. Gire la carne 4 veces. Si lo hace más tiempo, el sabor de la salsa de soja será más fuerte.

Cocine a 350°. La temperatura mínima debe ser de 300°; de lo contrario, el exterior no tendrá una apariencia atractiva. Una temperatura superior a los 400° podría provocar que la pieza de venado se seque y se queme. El líquido no subirá a la parte superior de la superficie de la carne sin cocinar. Las carnes de caza son más magras y delgadas que los bistecs y se cocinan más rápido. Gire cuando vea que la parte inferior necesite darse vuelta.

Cocine hasta que la temperatura interna de la carne alcance 140 - 145°.

Pida lo que el carnicero llama asado. La marinada es ideal para el salmón, la carne vacuna, pollo o carne de caza.

VENADO AHUMADO: coloque una pata del venado en el envase o en una “bolsa resistente”. Marine de 2 a 4 días, girando diariamente. Marine el tocino toda una noche en su marinada. Retire la carne para asar del refrigerador 1 hora antes de cocinar. Condimente generosamente con sal condimentada y pimienta negra molida gruesa. Envuelva 1 libra de tocino sobre la parte superior de la carne para asar y ahume 20 minutos por libra o hasta que esté tierna. No cocine demasiado.

MARINADA DE VENADO: 1 taza de vinagre balsámico o de vino, 1 taza de aceite de oliva, 2 onzas de Worcestershire, ½ onza de Tabasco, 2 cucharadas. Condimente todo, 1 a 2 jalapeños picados, 3 onzas de salsa de soja. Marinada de tocino: 2 onzas de vinagre de vino, 2 onzas de Worcestershire, 4 pizcas de Tabasco.

PAPAS ASADAS DOS VECES: (prepare la parrilla para el ahumado; consulte más arriba)

Lave y cubra 4 papas panaderas grandes con aceite de oliva virgen y sal Kosher

Lleve al horno durante 1 hora a 400° F o hasta que estén blandas. Luego corte longitudinalmente y limpie.

Mezcle todos los ingredientes juntos: Los rellenos de 4 papas, 1/4 taza de leche, 1/2 libra de tocino frito y desmenuzado, Cebollas de verdeo, cantidad necesaria, 1 huevo, queso (Colby/Jack), ½ taza de Mayo/ Mir Whip. Coloque la mezcla nuevamente en la cáscara de la papa.

Lleve al horno nuevamente durante 30 minutos a 400° F; mantenga la humedad de las papas porque el horneado doble las secará.

FRIJOLES AL HORNO AHUMADOS: (prepare la parrilla para el ahumado; consulte más arriba)

Mezcle los siguientes ingredientes en un caldero o una olla de horno holandés: 2 cuartos (64 onzas líquidas) cerdo y frijoles escurridos, ¼ libra de barbacoa de cerdo, ½ lata de 4 onzas de ajíes verdes picados, ¼ taza de cebolla fresca o ¾ taza de cebolla fresca, ¼ taza de salsa de barbacoa, 1 taza de ketchup, 1/8 cucharadita de pimienta de cayena, 1/3 taza de miel, 1/3 taza de salsa Worcestershire, 1/3 taza de azúcar negra.

Cocine sin tapar durante 3 o 4 horas (hasta que el líquido se reduzca a la consistencia deseada) a 300-375° F. No mezcle durante la cocción. Al terminar de cocinar, los frijoles parecerán oscuros en la superficie debido a que el ahumado está en la parte superior.

Mezcle los frijoles y sirva caliente.

RECETAS DE HORNEADO

HORNEADO

Hornee pizza, pan, pan de maíz, biscochos, pasteles, galletitas y tortas. El diseño de AKÖRN™ para el control de la temperatura junto con la piedra de ahumado y la piedra para hornear pizza permite sacar la humedad de la masa de la pizza, dejándola tan crujiente como lo desee.

PIZZA HORNEADA COMO EL DESAYUNO: comience ahumando tocino cortado por el centro en AKÖRN™. Luego revuelva 4 o 5 huevos en la cocina con hornallas, o use la sartén de hierro fundido y hágalo en la AKÖRN™. Mientras los huevos se cocinan, dore varias tazas de papas y cebollas. Haga una salsa blanca espesa con pimienta. Use una masa de pizza Mama Mary precocida y esparza una capa de la salsa blanca sobre ella. Luego mezcle las papas y cebollas, los huevos y el tocino en un bol y colóquelo sobre la masa de la pizza cubriendo con queso y más salsa. Cocine en su piedra AKÖRN™. En la piedra de ahumado a 450° durante 13 minutos y luego ¡deléitese!

PIZZA CASERA DE 12 pulgadas:

Ingredientes

Salsa: cucharada de aceite de oliva, 1/2 cebolla pequeña cortada en dados, 1 diente de ajo picado, 1 lata de 15 onzas de tomates enteros, 1 ramito de orégano fresco, 1/2 cucharadita de azúcar, 1/2 cucharadita de sal kosher, 1/8 cucharadita de pimienta molida

Masa: 1½ taza de agua caliente, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharaditas de sal kosher, 3 x 3/4 tazas de harina para pan, ½ de harina de maíz, 2 cucharaditas de azúcar, 2 cucharaditas de levadura de efecto rápido.

Preparación

Salsa:

- Caliente el aceite en una sartén de 1-1/2 cuarto. Cocine la cebolla y el ajo hasta que estén blandos y transparentes, aproximadamente 3 minutos. Mezcle según sea necesario.
- Agregue tomates, aplástelos suavemente con las manos mientras los agrega. Agregue el jugo también. Corte hojas del tallo de orégano y córtelas.
- Agregue orégano y azúcar. Hierva a fuego lento, revolviendo de vez en cuando, durante 20-30 minutos, hasta que esté espeso. Agregue sal /pimienta.
- Si prefiere una salsa menos pesada, haga puré con los ingredientes antes de colocarlos en la olla.

Masa

- Compre la masa ya preparada o
- Coloque los ingredientes en el orden indicado en la máquina para hacer pan. Coloque la máquina en el ciclo para pizzas. Para usar de inmediato, pase a la pantalla pizza (o coloque en un bol con aceite, cubra y llévelo al refrigerador hasta que esté listo para usar).

Pizza

- Agregue la salsa y los otros ingredientes (si lo desea) a la masa.
- La pizza se puede cocinar de dos formas diferentes.
 1. Caliente la parrilla previamente a 650°. Humedezca la piedra para pizza (para enfriarla), coloque la pizza sobre la piedra y cocina durante 6 minutos.
 2. Si la parrilla no puede lograr la temperatura caliente, caliente previamente la parrilla a 350° y cocina durante 15-20 minutos (hasta que esté dorada)
- Déjela reposar durante 5 minutos y ¡disfrútela! La pantalla de la pizza ayudará a poner y sacar la pizza de la parrilla

RECETAS DE HORNEADO:

PIZZA Y SALSA CASERAS:

Salsa:

- En una sartén, saltee 1 cebolla cortada fina en 1 cucharada de oliva durante algunos minutos, luego agregue 1 lata (15 onzas) de puré de tomates, 1 cucharadita de sal, pimienta negra, 1 cucharada de albacá y orégano.
- En calor medio, mezcle de vez en cuando y cocine durante 20 minutos.

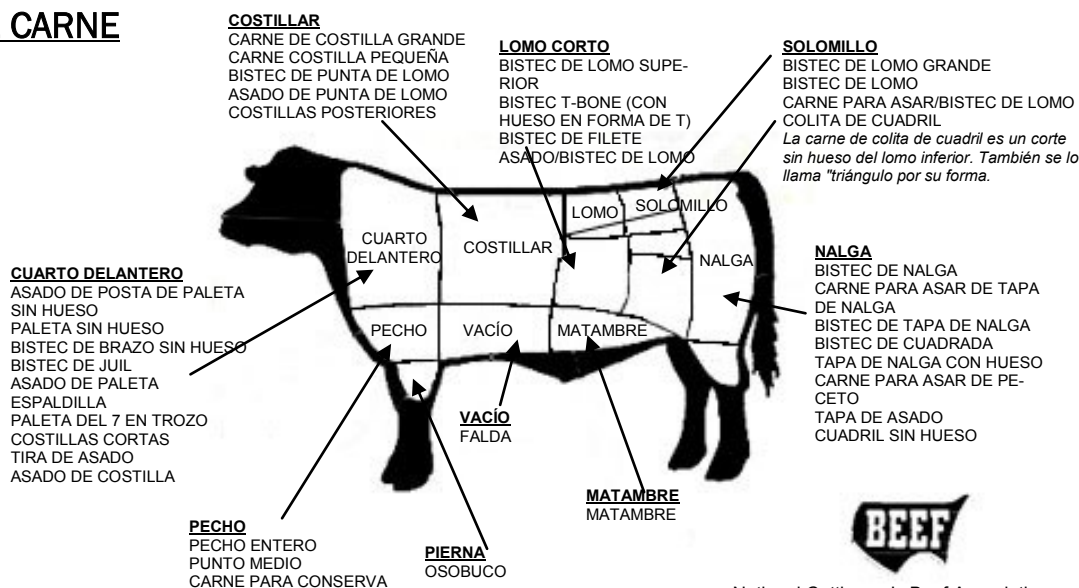
Masa de la pizza:

- Utilice una masa de pizza precocida de Mama Mary o compre el bollo de masa o..
- Vierta 1 taza de agua en la procesadora, agregue 1 paquete (2 1/2 cucharaditas) de levadura - hágala funcionar rápidamente.
- Agregue 1 taza de harina para pan (compre la mejor), 1 cucharadita de sal, 1 cucharada de aceite de oliva - procese durante algunos minutos.
- Agregue 1 1/2 taza más de harina y procese para formar un bollo - agregue más harina según sea necesario. La masa no debe quedar pegajosa, de modo que ajuste la cantidad de harina utilizada para obtener una masa bastante firme y suave.
- Quite del bol de la procesadora y colóquela sobre una superficie enharinada, amase algunas veces con la mano.
- Coloque la masa en un bol cubierto para que aumente el doble de su tamaño (más o menos 1 1/2 horas)
- Quite del bol, aplástela y forme dos bollos que se puedan estirar en (2) pizzas de 12". (Tal vez desee doblar los bordes para darle una corteza/borde para que sirva de contención de la salsa y los ingredientes)

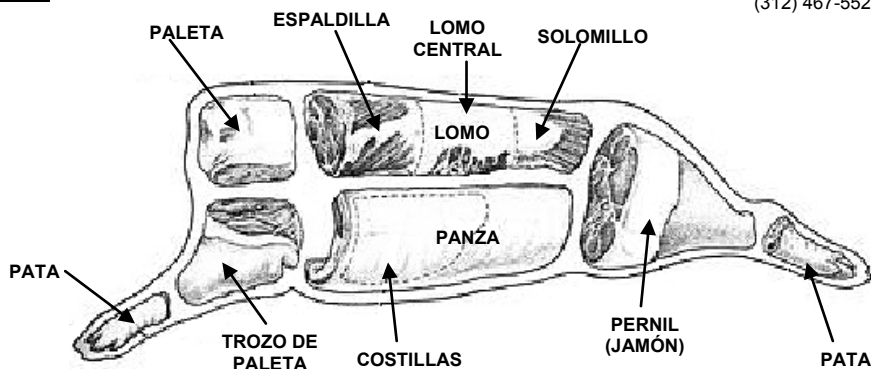
La Pizza:

- Esparza la salsa sobre la masa de la pizza.
- Coloque los ingredientes para colocar encima de la pizza que prefiera (queso, salchichas, hongos, pimientos, cebollas, anchoas, etc.)
- Coloque la pizza sobre la placa de ahumado en la piedra. Hornee la pizza a 400° F durante 35 - 40 minutos. Cubra la piedra de ahumado con harina de maíz para evitar que se pegue la pizza.

CORTES DE CARNE



CORTES DE CERDO





AKORN™ Kamado Kooker™

Visite www.CharGriller.com para averiguar precios



Parrilla fácil y segura

Calor aislado = ¡Carne jugosa!

La carcasa aislada requiere menor flujo de aire y conserva el calor de 700° a 250° (371°C a 93°C)



ACCESORIOS

Para mejorar su experiencia AKORN™ Asar

PARA ORDENAR Visite:
www.CharGriller.com
o
LLAME AL: 912-638-4724
o
ENVÍE UN FAX AL:
912-638-2580
o **POR CORREO A:**
P.O. Box 30864
Sea Island, GA 31561

Visite nuestra tienda en línea en:
www.CharGriller.com
para obtener más accesorios
Char-Griller®
Professional Accessories™

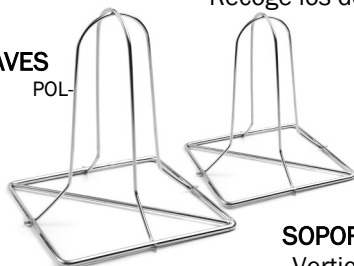


CUBIERTA PARA LA PARRILLA #6655

Se ajusta a la medida indicada
Resistente al clima

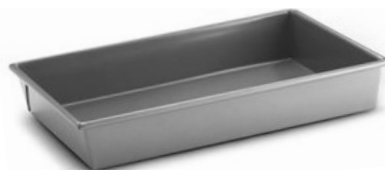
ASADOR DE AVES

PAVO # 6207 POL-
LO #6208



BANDEJA RECOLECTORA DE GRASA #6205

Recoge los derrames y conserva los sabores líquidos
Ofrece más sabor



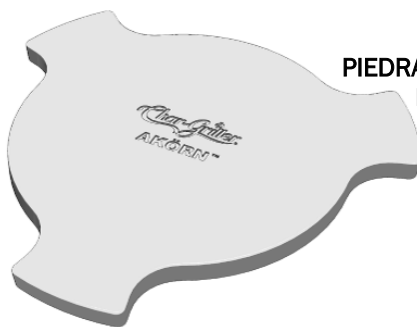
SOPORTE EN FORMA DE "U" #6204

Vertical para asados y paletas
Al revés para costillas



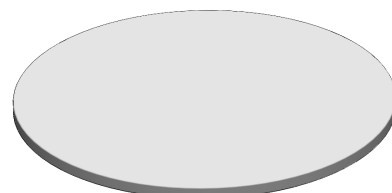
PIEDRA PARA AHUMADO #6201

Hace circular el aire alrededor de la carne y protege la carne de la llama y el calor directos. Mejora el sabor y tierniza.



PIEDRA PARA PIZZA ~15" #6202

Se utiliza como piedra para hornear



DELANTAL #8805

2 Bolsillos y Ajustable



TERMÓMETRO REMOTO # 6206

Controla tanto la carne como las temperaturas de la cámara de ahumado. Verifica la temperatura de la carne y de la cámara de ahumado desde el interior del compartimiento - hasta 300 pies de distancia.



WOK KOOKER # 6203

Ideal para vegetales