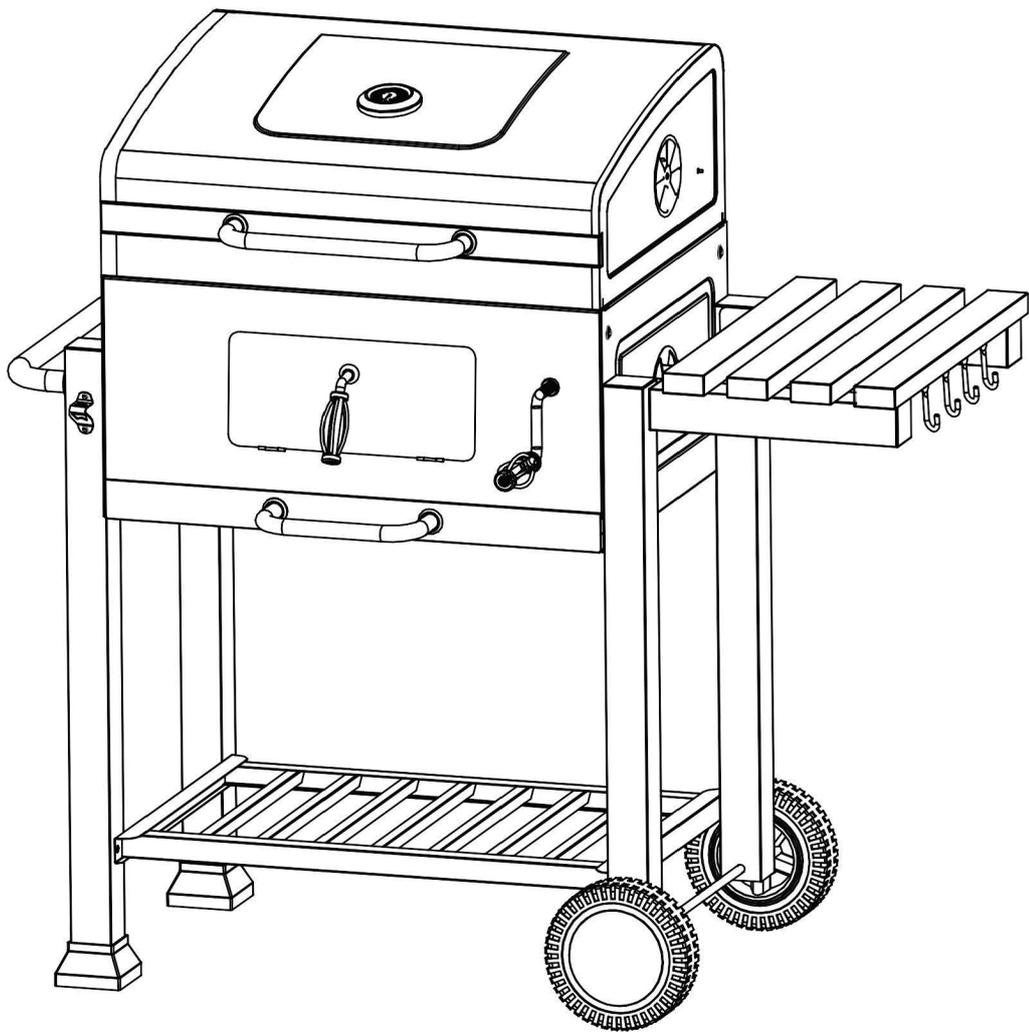




INbj007V02_US_CA

846-013

EN



IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

ASSEMBLY & INSTRUCTION MANUAL

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	3
Hardware List	4
Exploded view.....	5
Parts List.....	6
Assembly or Installation Instructions.....	10
Operation Instructions.....	19
Care and Maintenance.....	23

The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking

The charcoal used shall conform to EN1860-2

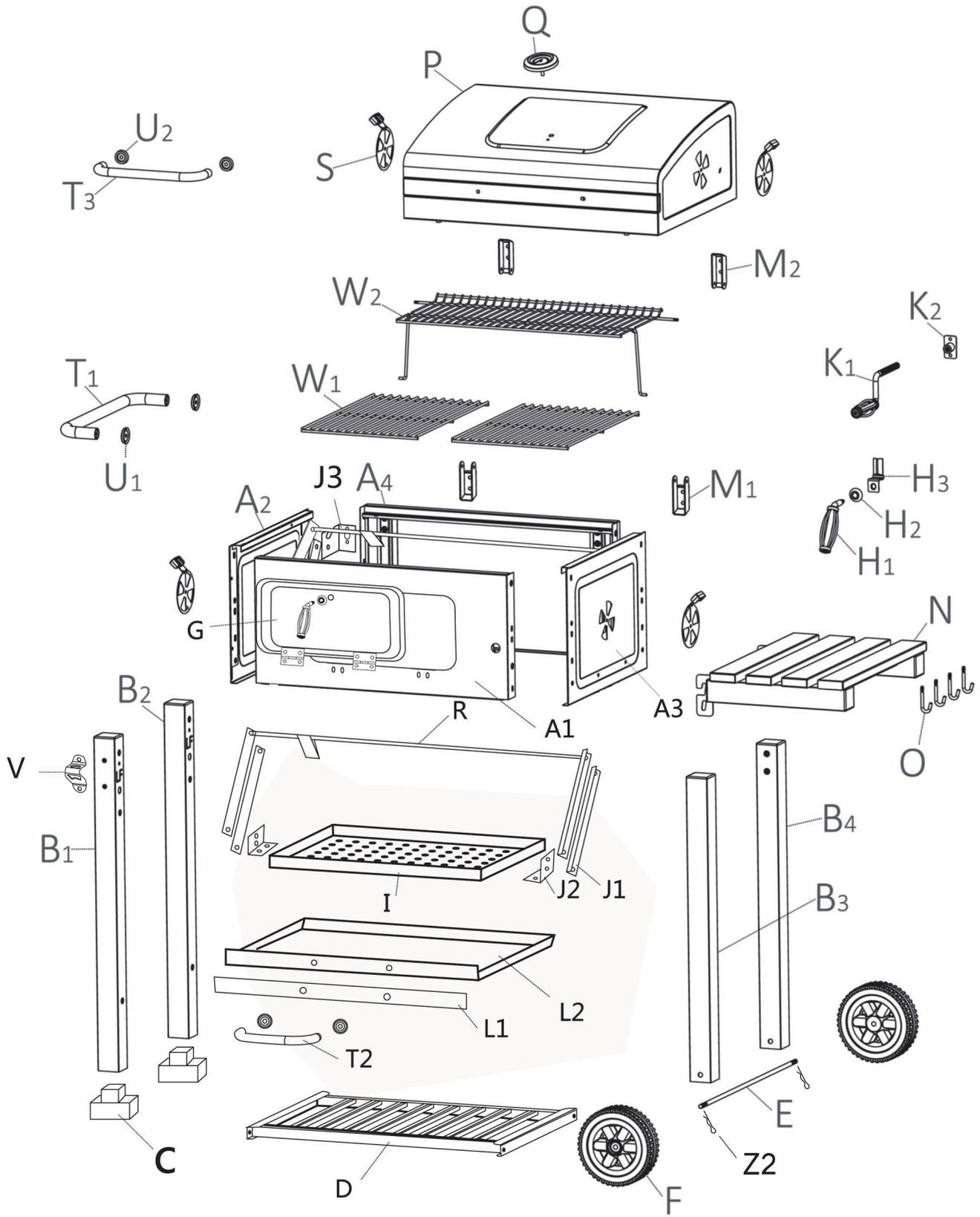
⚠ WARNING

- Outdoor use only. DO NOT use grill indoors or in an enclosed or non-ventilated area.
- Keep a fire extinguisher near this product at all times.
- Household use only. DO NOT operate this grill for other than its intended use.
- The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use
- Do not wear loose clothing when using grill or allow hair to come in contact with grill.
- Never use grill on a wooden surface or other flammable surfaces. Use grill only on a hard, stable surface that can support the grill's weight.
- Keep 10 feet of clearance between grill and any combustible materials when grill is in use (including, but not limited to bushes, shrubs, trees, leaves, grass, wooden decks or fences, buildings, etc.).
- Keep grill away from gasoline and/or other flammable liquids, flammable gases, flammable vapors, or areas where these may be present. Do not store or use grill in these areas.
- In windy conditions, place in an outdoor area that is sheltered from wind.
- Keep out of reach of children and pets, store out of reach of children when not in use.
- When moving or lifting grill, use caution to avoid back strains or injuries.
- Do not try to move or reposition grill while it is in use.
- Don't place goods over 10kgs/22lbs on each side shelf.
- Do not use gasoline, kerosene, or alcohol to light charcoal. Using any of these products (or similar products) could cause a flare up, flash fire, or explosion. Severe bodily injury could be result.
- If using lighter fluid to start fire, leave the roll top hood open until briquettes are ashed over and lighter fluid has burned off. Closing hood too soon could cause fumes from the lighter fluid to accumulate inside the grill. This could cause a flare up or explosion when the hood is opened.
- Do not add lighter fluid to warm or hot coals. A flash fire may result that could cause bodily injury.
- Do not add instant light charcoal briquettes to an existing fire. A flash fire may result that could cause bodily injury.
- Do not light and operate grill without the slide out ash pan in place.
- Do not leave hot grill or hot coals and ashes unattended.
- Do not remove or empty slide out ash pan until coals and ashes have completely cooled.
- Allow the unit to cool completely before conducting any routine cleaning or maintenance.
- "WARNING!This barbecue will become very hot, do not move it during operation""Do not use indoors!"
- "WARNING!Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!"
- "WARNING! Keep children and pets away"

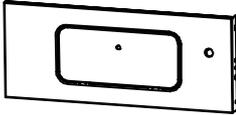
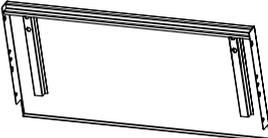
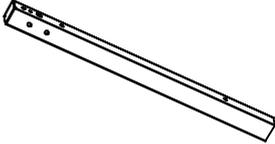
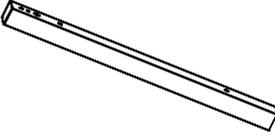
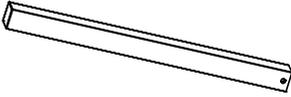
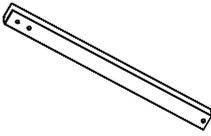
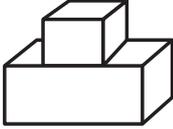
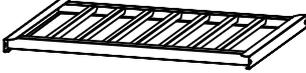
Hardware List

X ₁	38x	(M6x10mm)		
X ₂	12x	(M5x10mm)		
X ₃	4x	(M5x35mm)		
X ₄	6x	(M6x35mm)		
X ₅	2x	(M6x70mm)		
X ₆	4x	(M6, mediano)		
X ₇	4x	(M4x10mm)		
Z ₂	2x			
Y ₁	22x	(M6)		
Y ₂	8x	(M5)		

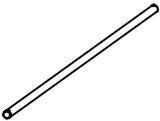
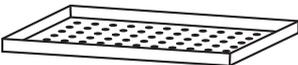
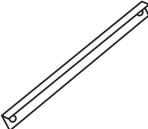
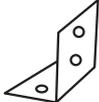
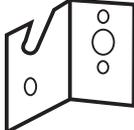
Exploded view



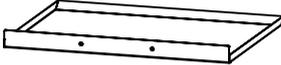
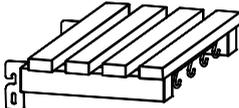
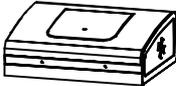
PART LIST

Part number	Description	Photo	Quantity
A1	Front panel		1pc
A2	Right Panel		1pc
A3	Left panel		1pc
A4	Back panel		1pc
B1	Left front leg(LF)		1pc
B2	Left back leg(LB)		1pc
B3	Right front leg(RF)		1pc
B4	Right back leg(RB)		1pc
C	Leg end cap		2pcs
D	Bottom shelf		1pc

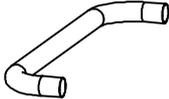
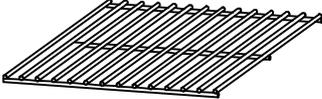
PART LIST

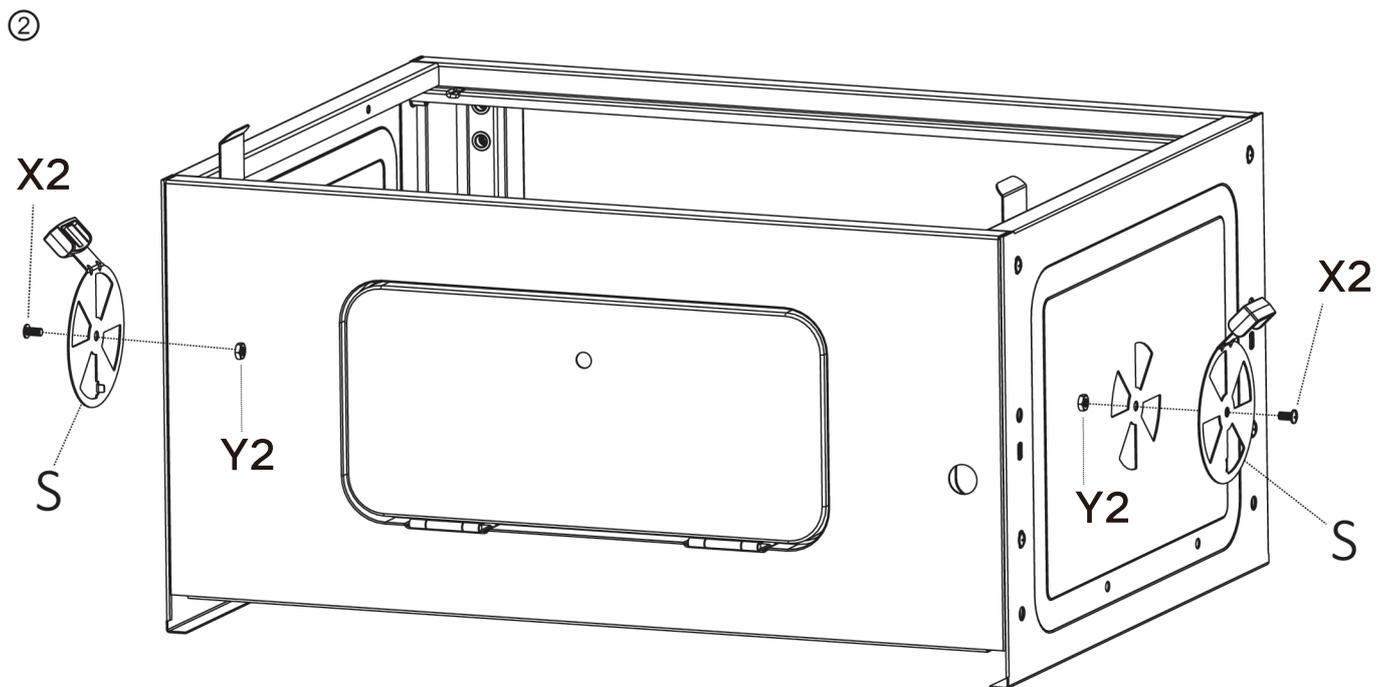
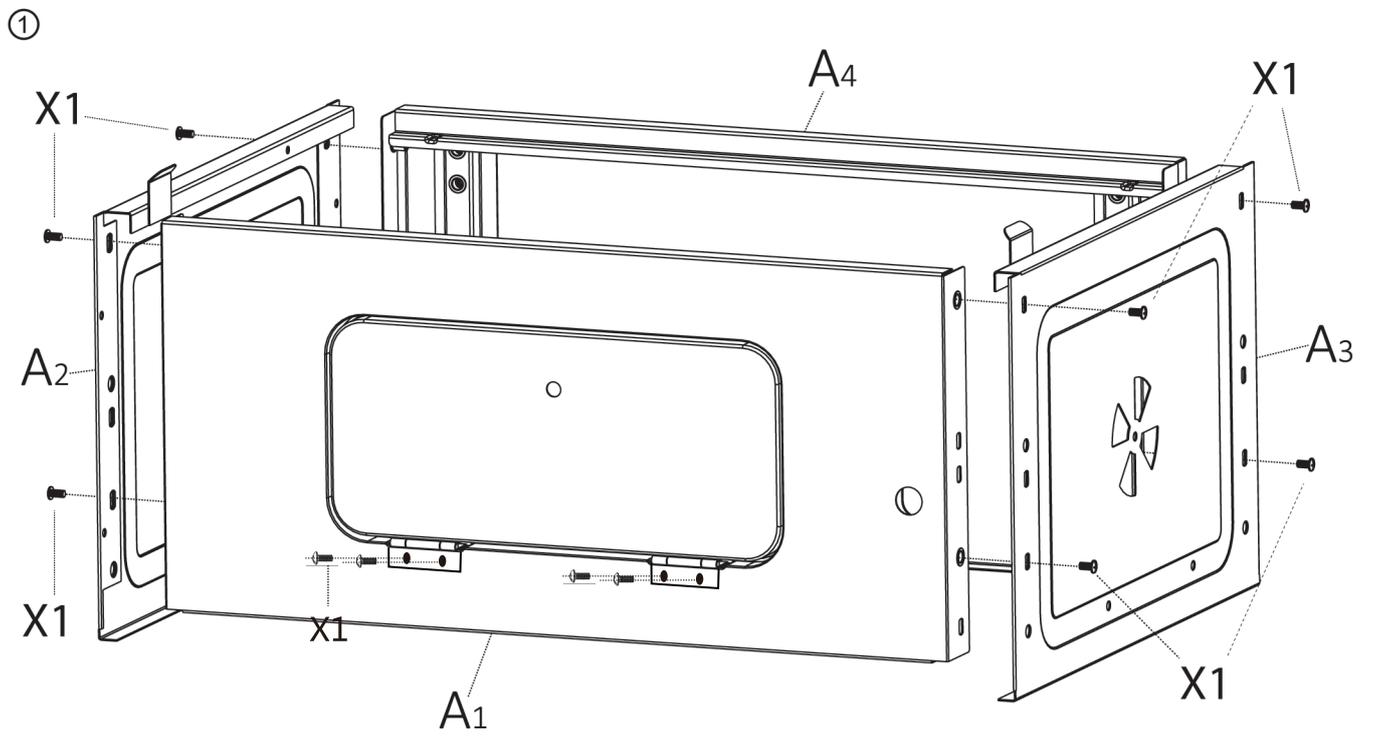
Part number	Description	Photo	Quantity
E	Axle		1pc
F	Wheels		2pcs
G	Gate of charcoal groove		1pc
H1	Charcoal handle		1pc
H2	Charcoal handle base		1pc
H3	Charcoal door locking level		1pc
I	Adjustable charcoal pan		1pc
J1	Lifting rod		2pcs
J2	Carbon basin connector		2pc
J3	Lifting rod connector		2pc

PART LIST

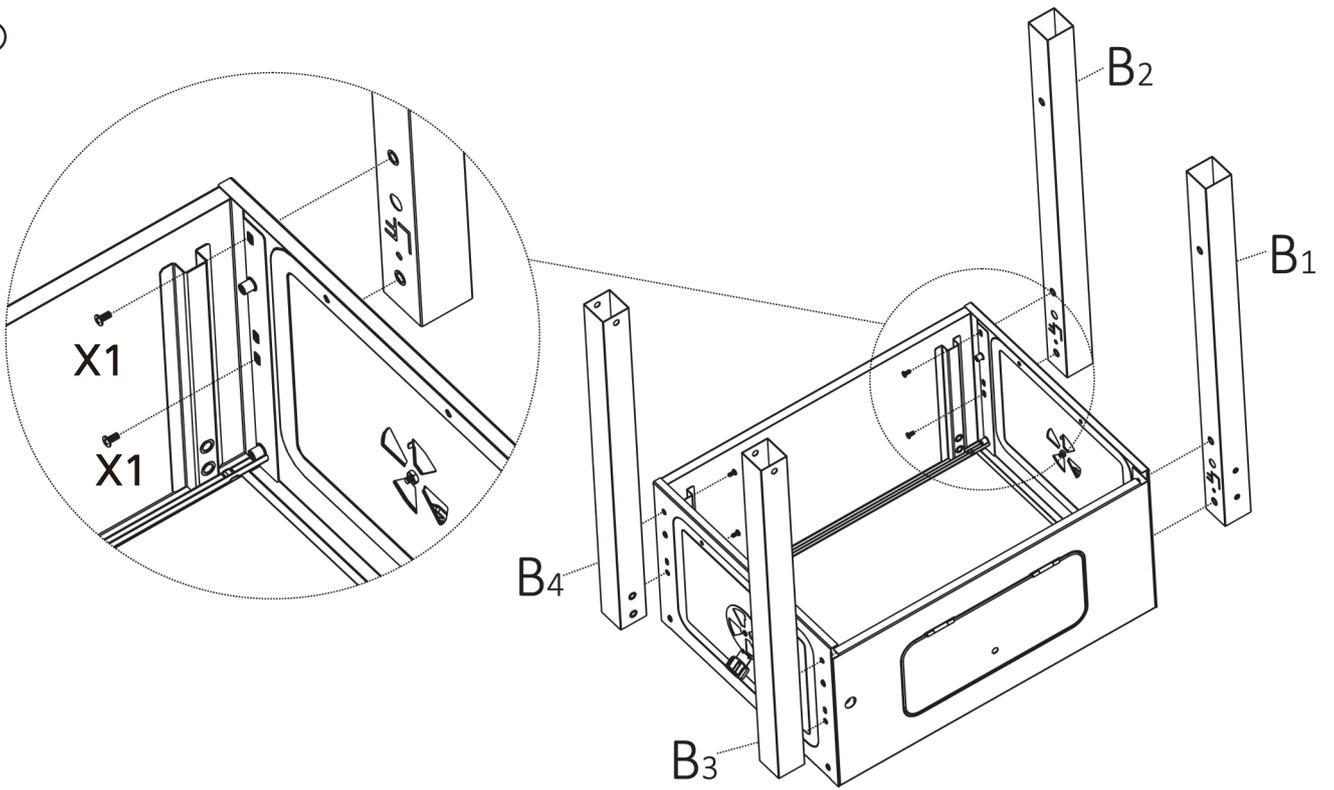
Part number	Description	Photo	Quantity
K1	Charcoal pan handle		1pc
K2	Handle bar grip		1pc
L1	Ash pan verlay		1pc
L2	Ash pan		1pc
N	Side table		1pc
M1	Lower hinge		2pcs
M2	Upper hinge		2pcs
O	hook		4pcs
P	Hood		1pc
Q	Thermometer		1pc

PART LIST

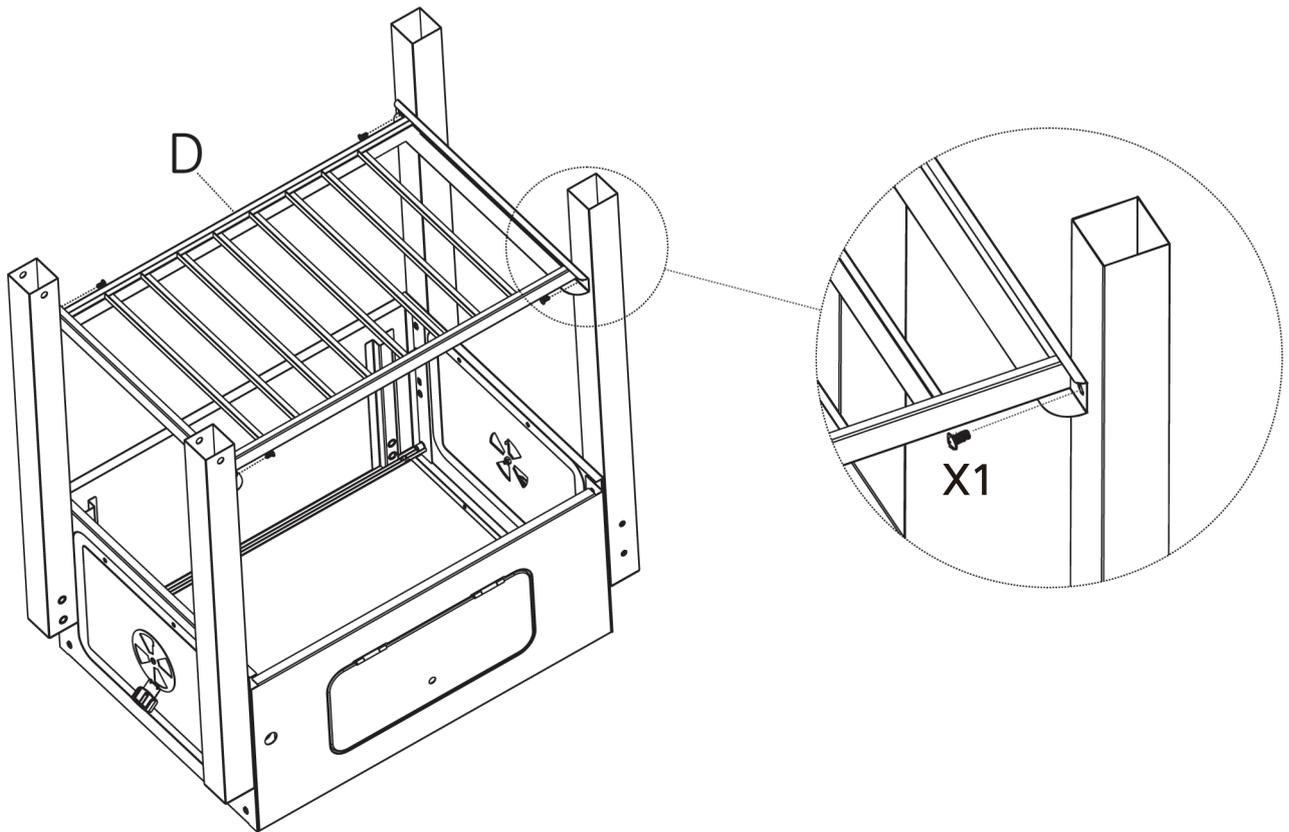
Part number	Description	Photo	Quantity
R	Lifting strut		1pc
S	Air vent		4pcs
T1	Hood handle		1pc
T2	Side handle		1pc
T3	Ash pan handle		1pc
U1	Hood handle base		4pcs
U2	Side handle base		2pcs
W	Bottel opener		1pc
W1	Cooking grate		2pcs
W2	Warming rack		1pc



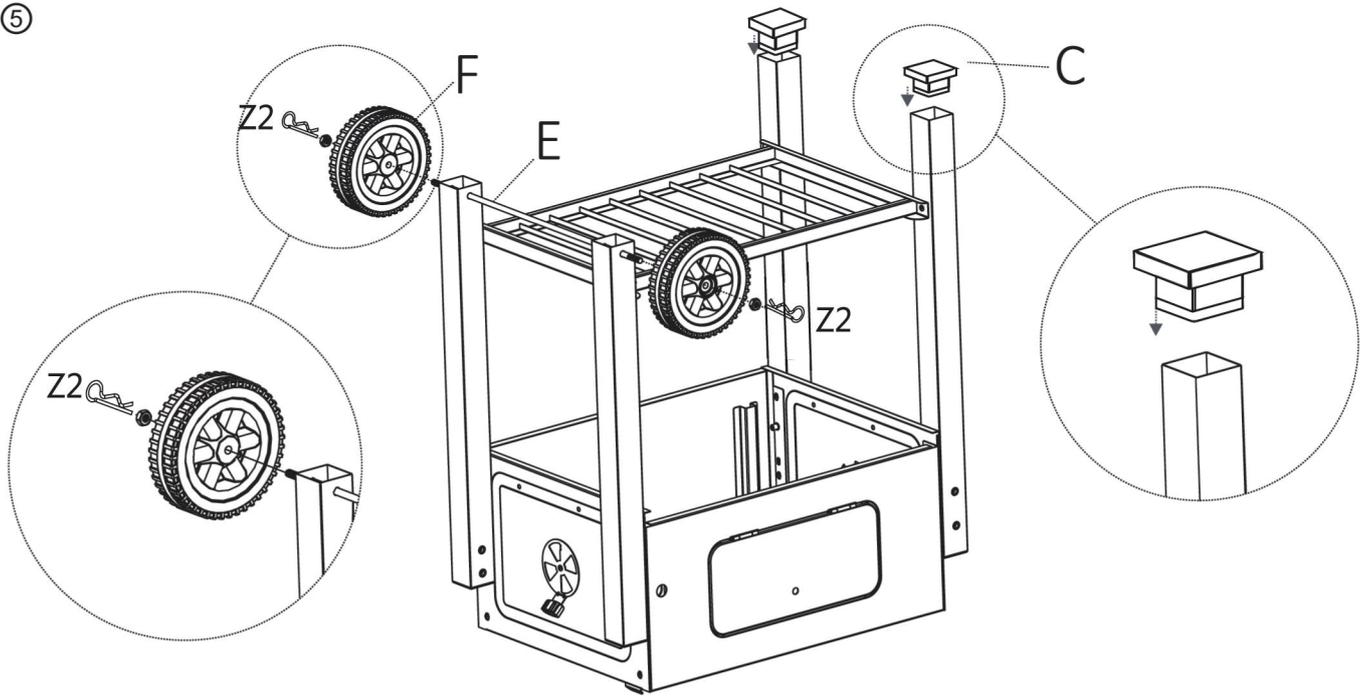
③



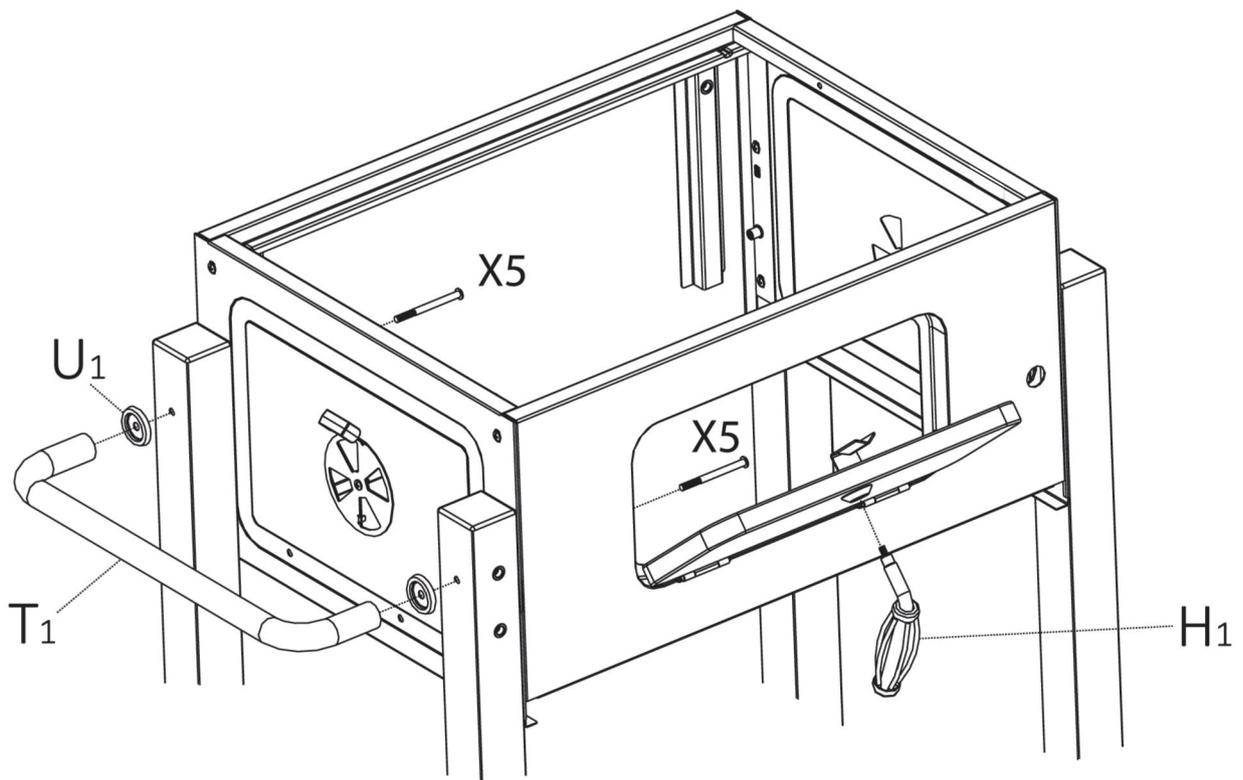
④



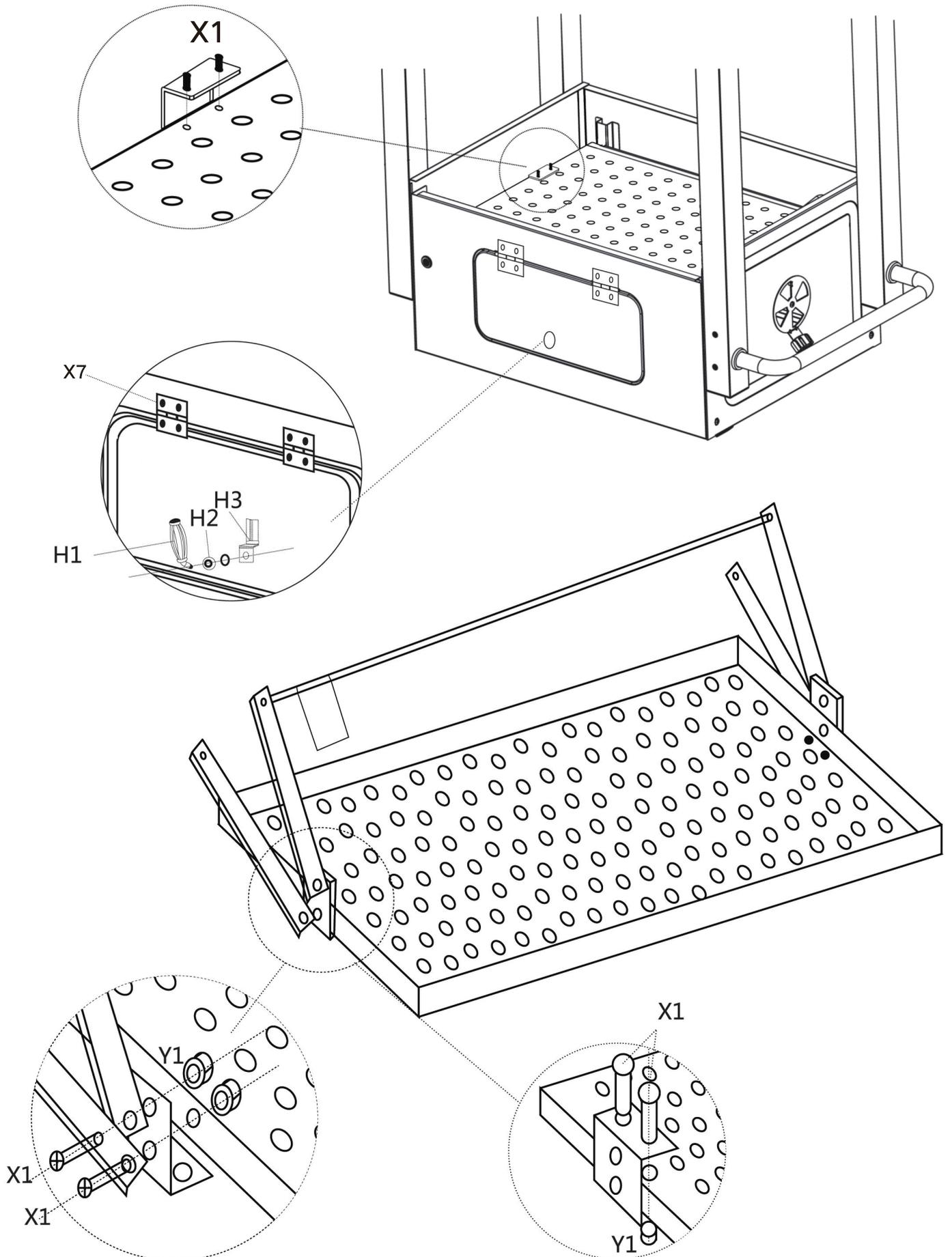
⑤



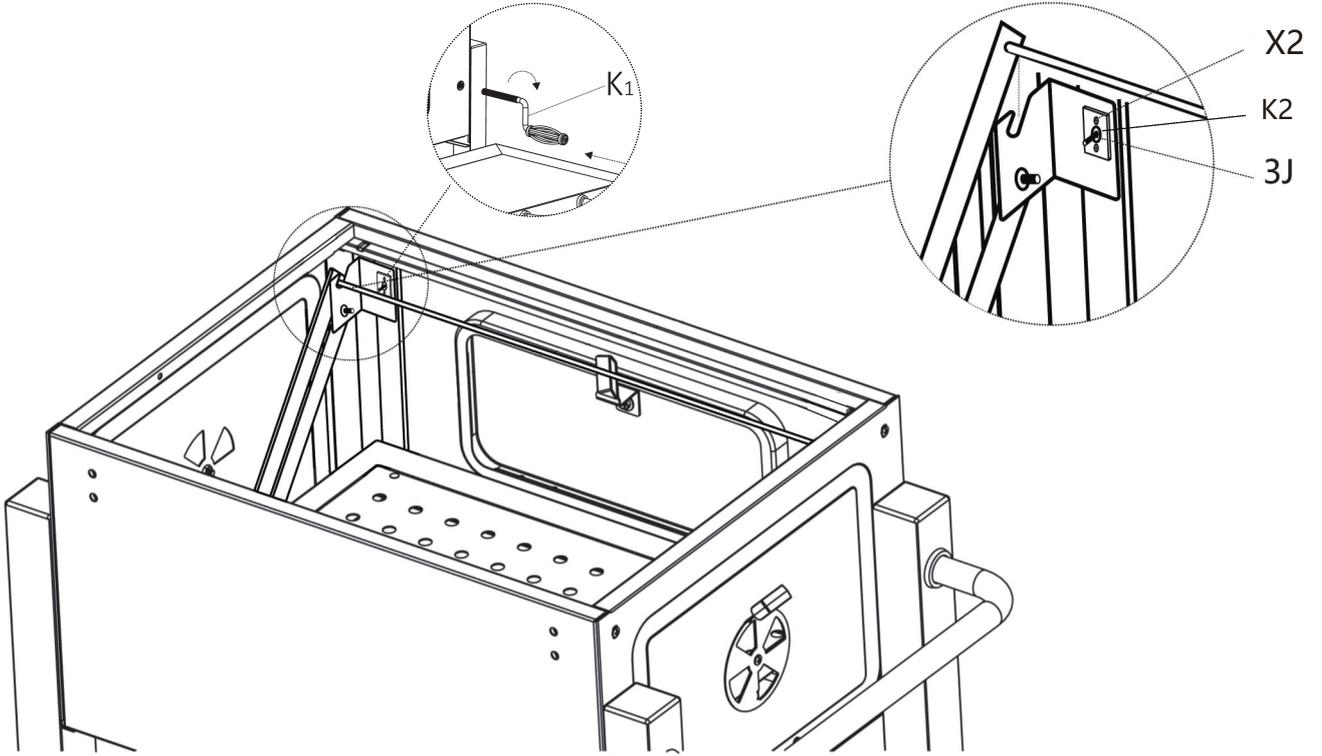
⑥



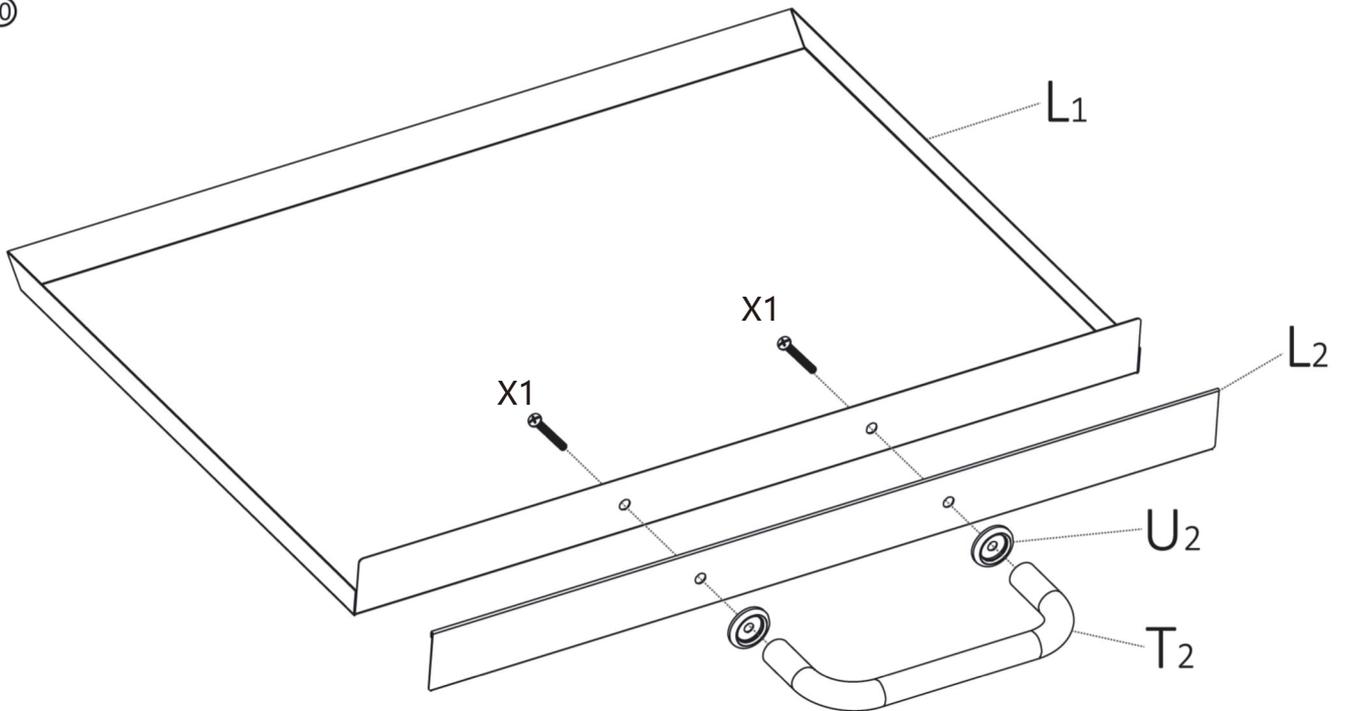
⑦



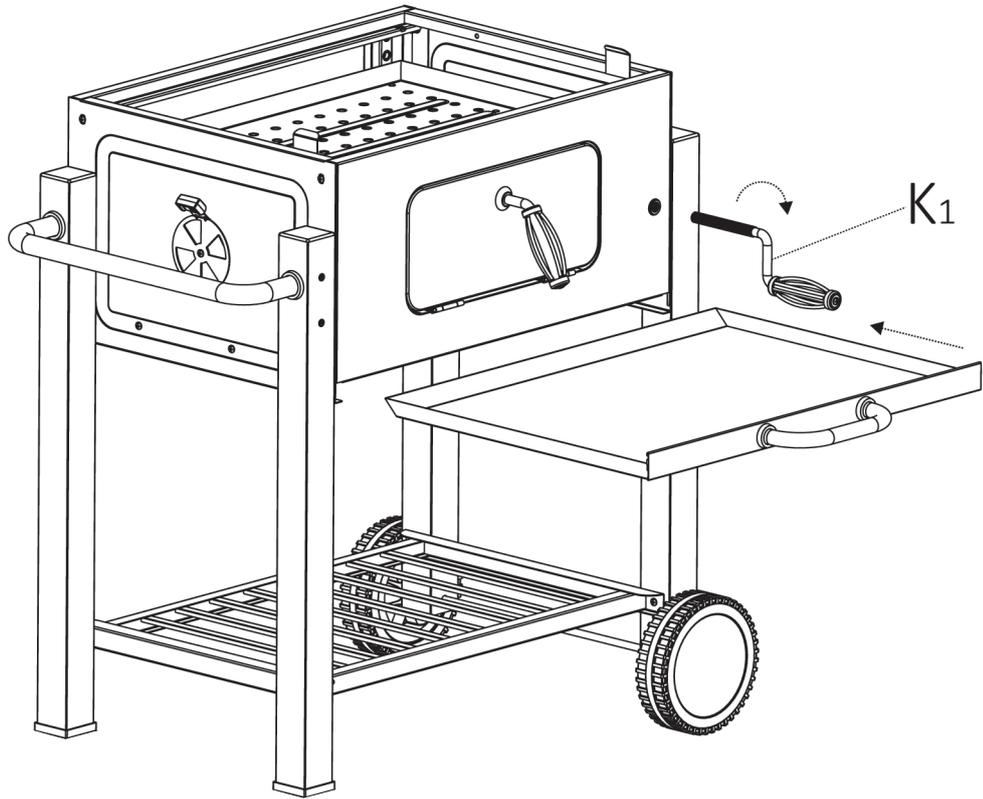
9



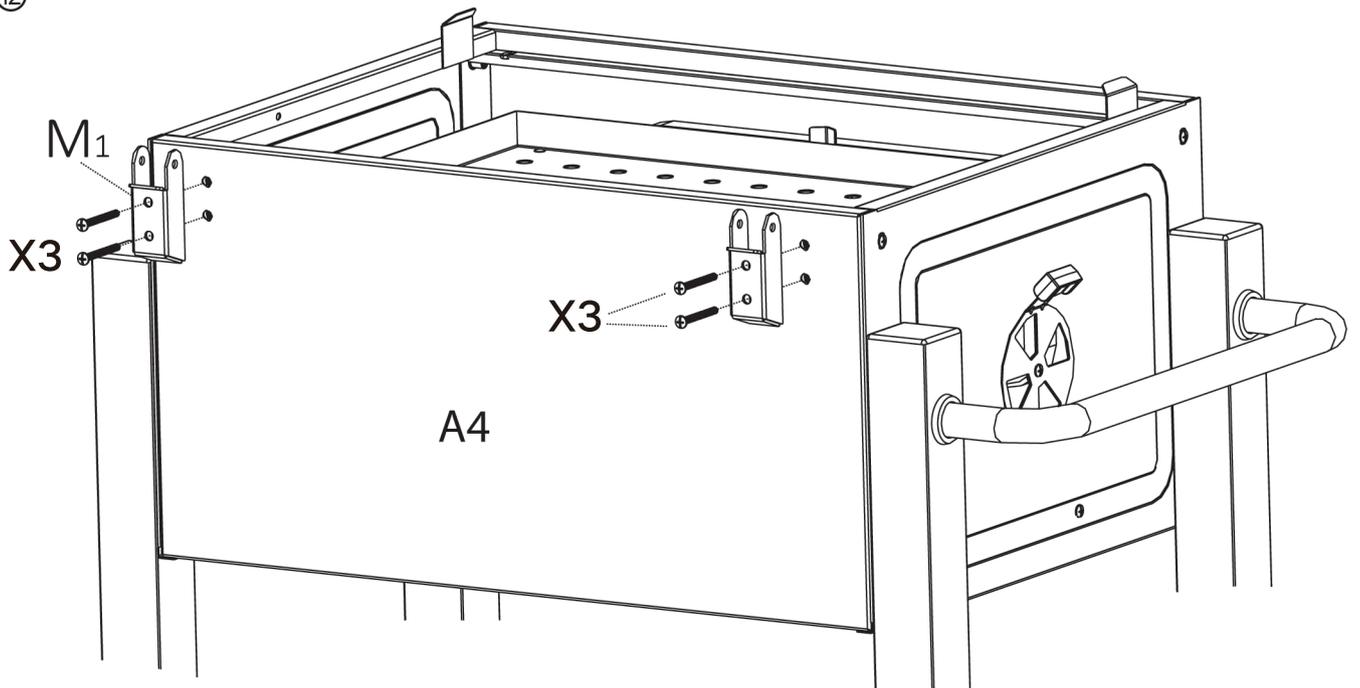
10



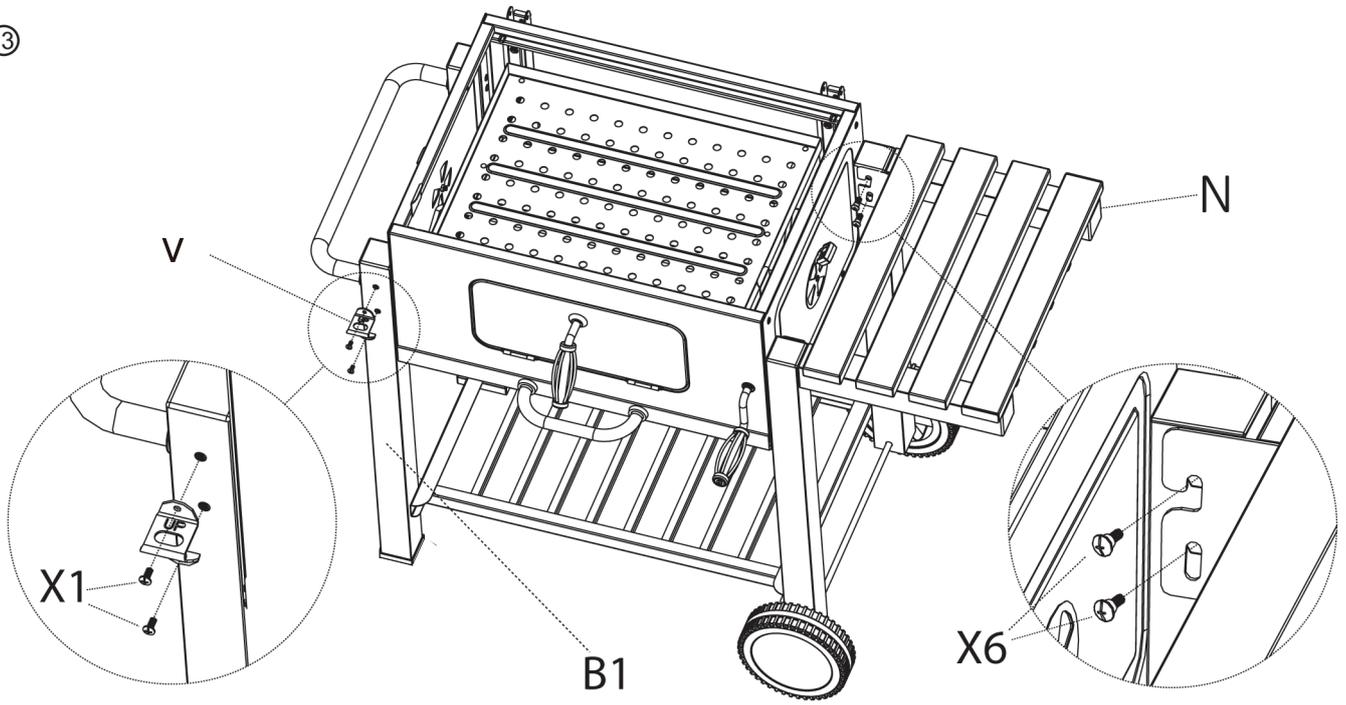
11



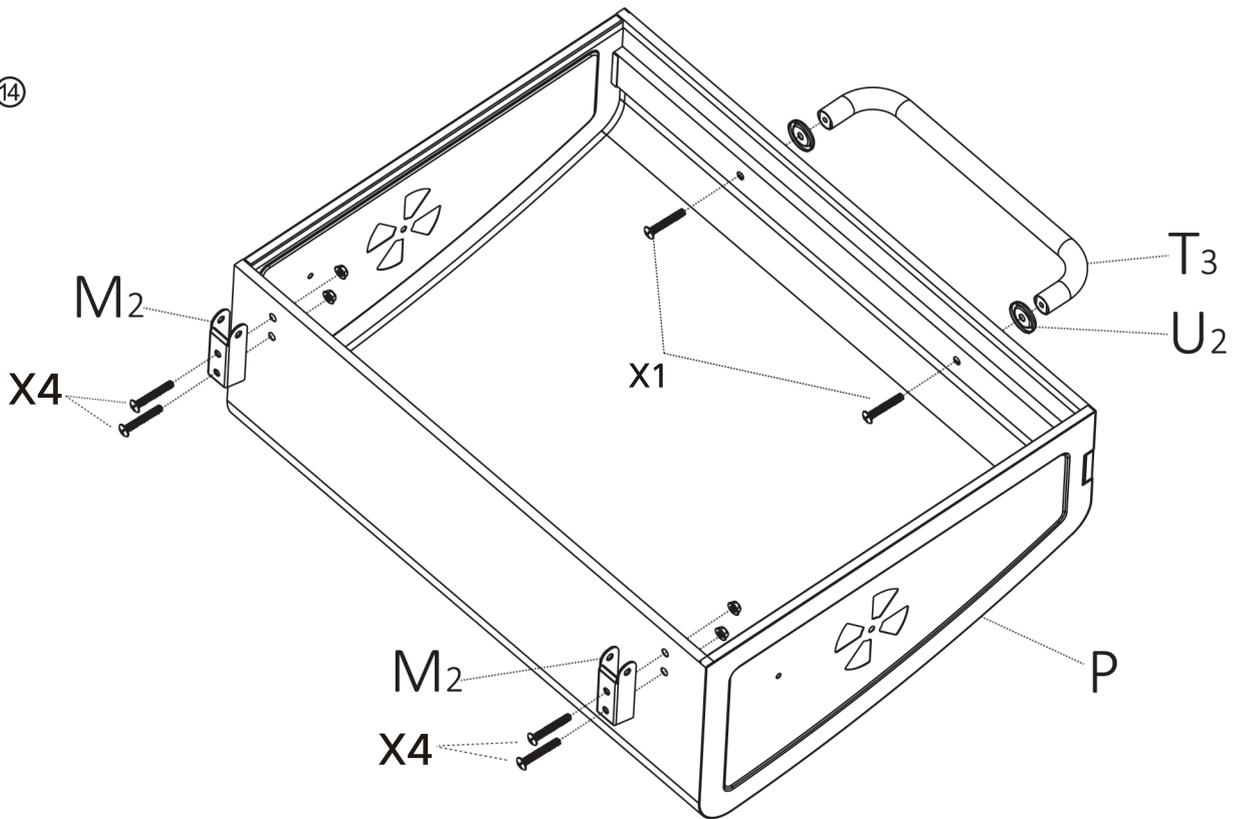
12



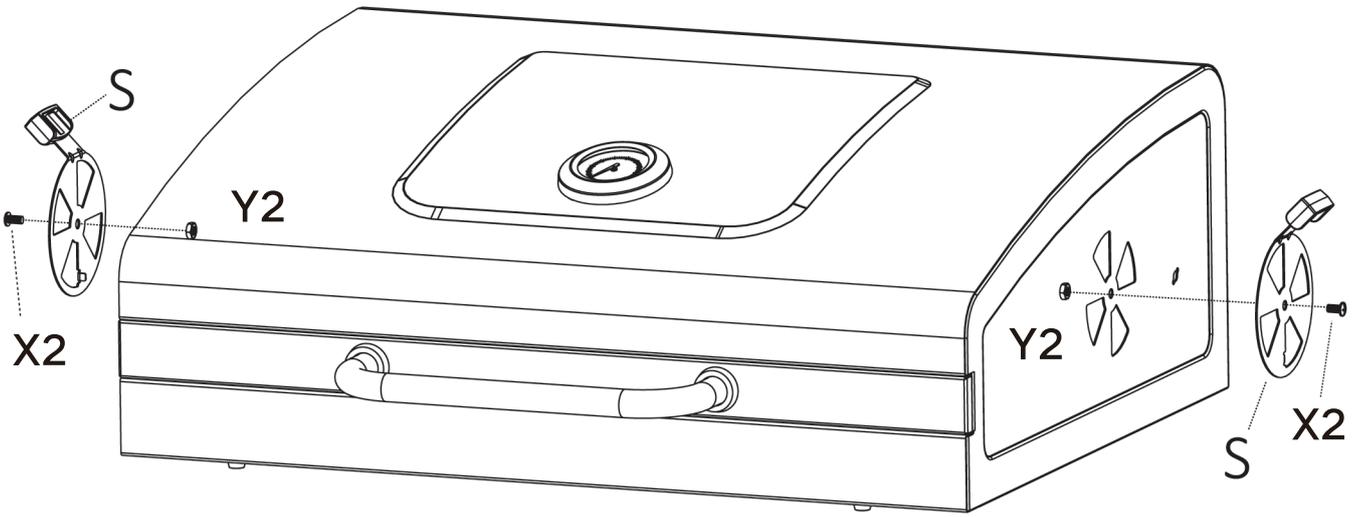
13



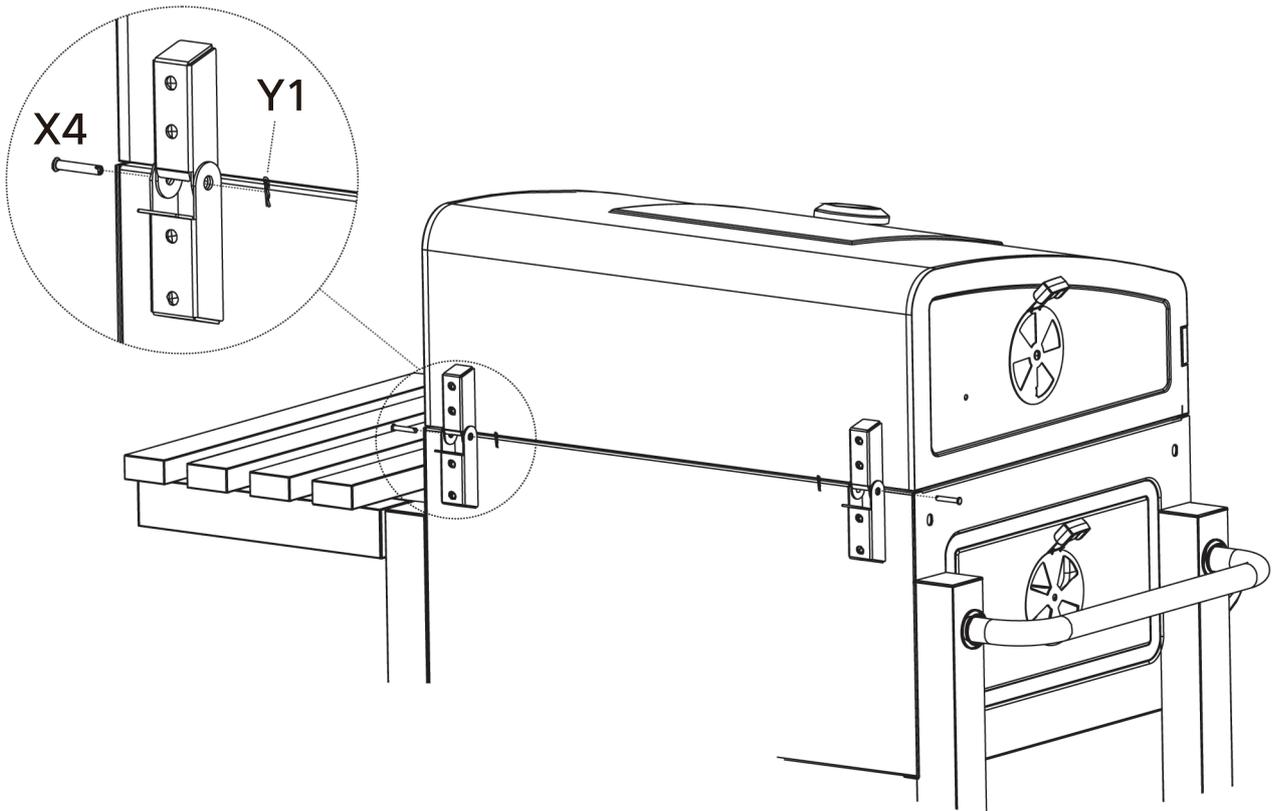
14

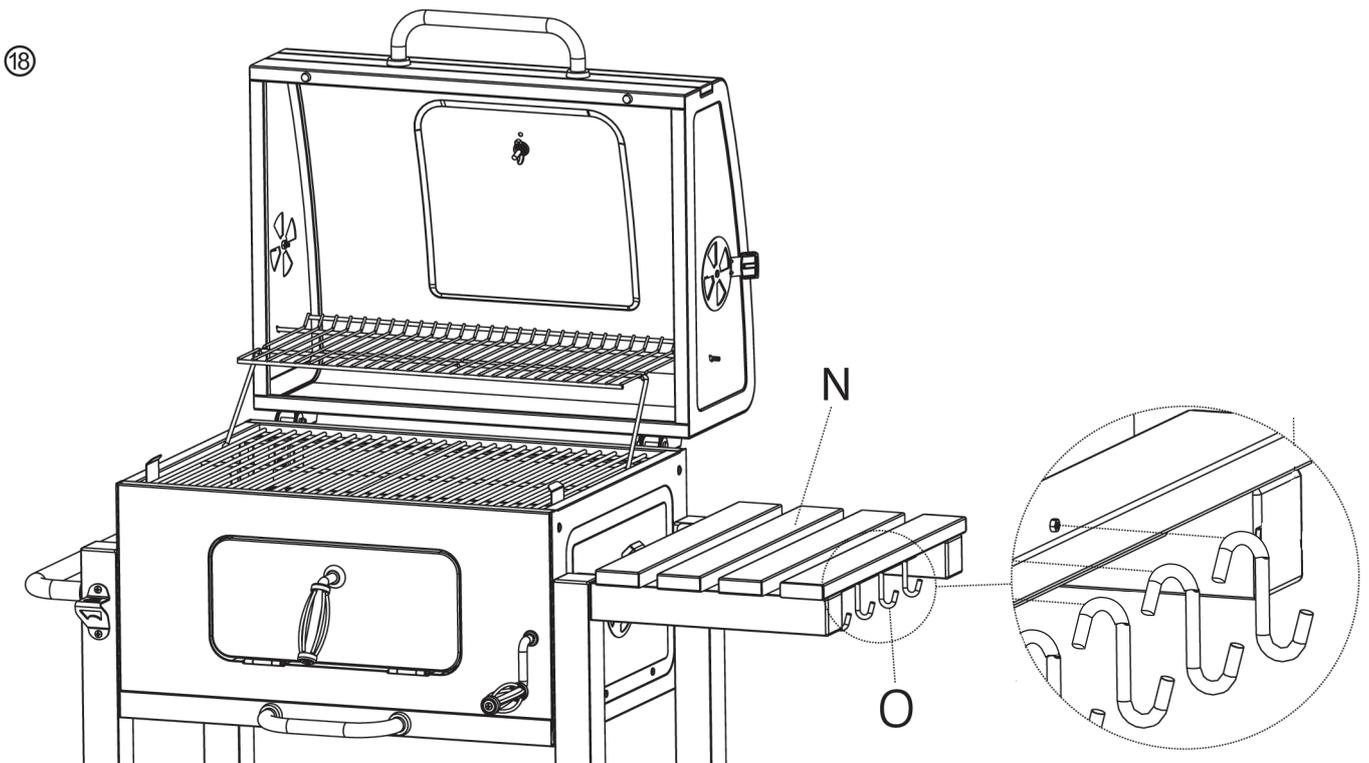
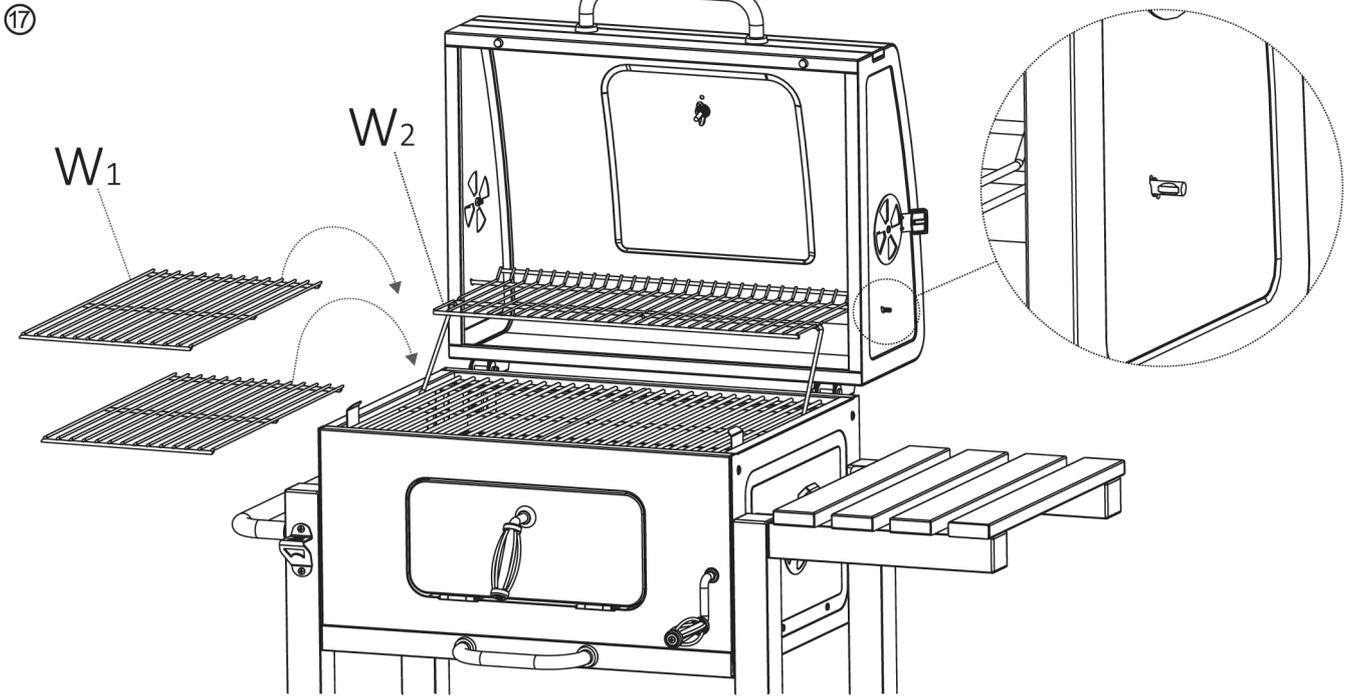


15



16





⚠ DANGER

CARBON MONOXIDE HAZARD.

Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles or tents.

OPERATION INSTRUCTIONS

This grill has an adjustable charcoal tray. By turning the crank handle, the charcoal tray can be raised or lowered to desired height. This allows for different heat settings depending on the food you are cooking and the temperature you want to cook at. It also allows easy cleaning of the interior of the firebox after the unit has cooled down completely. It is not recommended to raise a fully loaded charcoal tray higher than the middle height setting.

NOTE:

- The grate is coated with porcelain which is a fragile coating. Handle with care to avoid damage. Do not cool the grate in cold water while it is still hot or the coating may crack. Let the grate cool off by itself.
- The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking.

Lighting the Fire

- Open the hood of your CHARCOAL GRILL, as well as all of the butterfly dampers. Remove the cooking grates. Add charcoal. Do not put more than 2.6kgs of charcoal briquettes into the pan. Lower the adjustable charcoal pan to its lowest setting – use charcoal lighter fluid to start the fire, following directions supplied by the manufacturer of the lighter fluid.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash, Starting to cook too soon can leave your food tasting like lighter fluid.
After ash-over is complete, use long-handled tongs to spread the charcoal into a single layer on the pan.
- Chimney starters, electric starters, or other types of fire starters may be used instead of lighter fluid to light the fire – but only according to those manufacturers' instructions. When using charcoal lighting fluid, allow charcoal to burn with grill lid open until covered with a light ash (approximately 20 minutes). This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash fire or explosion when lid is opened.

OPERATION INSTRUCTIONS

Controlling the Fire

- Allow enough time for properly building the fire and getting the grill up to desired temperature before attempting to cook. You simply cannot cook properly in a cold grill, nor can you nurse a fire to life while busy with the food. Both deserve your best! Once a fire is burning happily, it is easy to keep it going with just a little attention. You will be pleased at how long your CHARCOAL GRILL will burn on a little charcoal.
- Rising heat will move up and out of the grill, pulling in cooler air behind it, which provides oxygen for the fire. Your CHARCOAL GRILL has four butterfly dampers that control airflow, which lets you fine tune the temperature.
NOTE: Dampers will become very hot after lighting the charcoal - be sure to wear insulated grill mitt during adjustment.
After the fire is established and the grill reaches the desired cooking temperature, the butterfly dampers can be left completely open, providing maximum airflow for a higher temperature or closed as needed to decrease airflow for a lower temperature. Use the color-coded heat indicator to monitor the grill temperature.
- Fully opening the upper damper on one side and fully opening the opposite lower damper (closing the remaining damper) will create a convection effect inside the grill when hood is closed. This will allow for extended cooking times when barbecuing. The adjustable charcoal grate can also be used to control the temperature. Raise it to its highest setting for quick searing and lower it to its lowest setting for slow cooking.

Adding Additional Charcoal

- To achieve the extended cooking times needed for barbecuing or slow smoking (or if you're using your CHARCOAL GRILL to make enough hot dogs and hamburgers to feed an army), additional charcoal can be added through the charcoal pan access door. Lower the adjustable charcoal pan to its lowest setting. Open the charcoal pan access door using an insulated grill mitt – as the handle can be hot. Using long-handled tongs, stoke the coals enough to allow excess ash to fall through the charcoal pan into the slide out ash pan below. Again using insulated mitts and long-handled tongs, add charcoal to the pan as needed and close the access door. Raise the adjustable charcoal pan to the desired level.
- Do not use lighter fluid or instant light charcoal when adding additional charcoal to an existing fire. This can be dangerous, and will leave a lighter fluid aftertaste on your food.
- Do not attempt to empty the ash pan of burning charcoal pieces or hot ash. Wait until the ashes and grill have completely cooled before emptying the grill.
- See the “Cooking Methods” section for more information on barbecuing & slow smoking.

OPERATION INSTRUCTIONS

Cooking Methods

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

GRILLING

- Grilling is cooking directly over the fire, using direct heat. This method is the quickest and works well for foods that are tender before you cook them – including steaks, beef or pork tenderloin, burgers, hot dogs, sausages, chicken, seafood, etc. Vegetables are also wonderful when grilled.
- Grilling uses very high temperatures that are over 325°F. When cooking at these temperatures, it is important to carefully watch your food to keep it from burning. Also, closing the lid to put out any grease flare-up that may occur when flipping burgers or steaks.

BARBECUING

- Barbecuing is cooking using indirect heat and smoke. This method takes a little longer, but can be used for nearly any kind of food you want to cook (including those above). As barbecuing uses lower temperatures and longer cooking times – this method works best for cuts of meat that need time to tenderize – such as ribs, brisket, pork shoulder, wild game, etc.
- Barbecuing uses temperatures from 225°F to 325°F. Try to maintain 275°F for optimal results. Use your imagination when barbecuing, as the possibilities are endless!

SLOW SMOKING

- Slow smoking uses much lower temperatures and much longer cooking times. Slow smoking is actually a way to cure meats rather than cook them. Slow smoking is ideal for turkeys, chickens, beef briskets, cheese and sausage.
- Slow smoking uses temperatures that range from 140°F to 225°F. Most slow smoking recipes call for the use of a saline brine that helps preserve the meat and avoid bacterial contamination during the cooking process.

Using Charcoal and Wood

CHARCOAL

Your CHARCOAL GRILL is made to burn either charcoal briquettes or natural wood lump charcoal – both of which have different cooking attributes. Briquettes typically provide longer burn times than lump charcoal – but lump charcoal burns hotter than briquettes. Using the charcoal pan access door to add more charcoal makes both briquettes and lump easy and convenient for extended cooking times.

OPERATION INSTRUCTIONS

SMOKING WOODS

- Adding smoking woods to your CHARCOAL GRILL is an easy and effective way to create wonderful flavor combinations for all types of grilled, barbecued, or slow smoked foods. Wood chips are typically used for shorter cooking times, where chunks are better for longer cooking times.
- When choosing smoking woods, the rule of thumb is to use a fruited hardwood – from a tree that bears a nut, fruit, or berry. The most popular and widely available smoking woods are hickory and mesquite. Hickory imparts a milder flavor, where mesquite is more intense. Other common wood varieties are oak, apple, pecan, cherry, etc.
- It is important to never use pine, cedar, or kiln dried wood – and any smoking woods should be well cured. Green wood still contains all the sap and moisture needed to keep the tree alive, and will impart a super strong-tasting smoke that will turn your foods black. Also, when you try burning green wood, it is hard to reach a good temperature, because all the moisture inside the wood almost puts the fire out while it's burning. Well-cured wood lights easily, maintains cooking temperature, and produces a great tasting smoke flavor that isn't too strong.
- The amount of smoke flavor imparted to your food can be controlled by not just the type of wood you use (whether a mild wood or more intense), but also by the length of time the meat is smoked. Barbecuing typically adds more smoke flavor to food than grilling, due to the longer cooking times. You can also control the amount of smoke flavor by wrapping meats in aluminum foil for part of the cooking process. Cook meat for ½ to 2/3 of the total cooking time, or until it looks to be the perfect color. Then wrap the meat in foil and finish cooking the meat until done.

WARNING

Most surfaces on this unit are hot when in use. Use extreme caution. Keep others away from unit. Always wear protective clothing to prevent injury.

Keep children and pets away.

Do not move this unit during operation.

Never substitute gasoline, kerosene or alcohol for charcoal starter. In some states, the use of charcoal starter is prohibited by law. In this case, paraffin-based starter cubes can be substituted for charcoal starter. Never use charcoal starter fluid with an electric starter.

Grill Maintenance

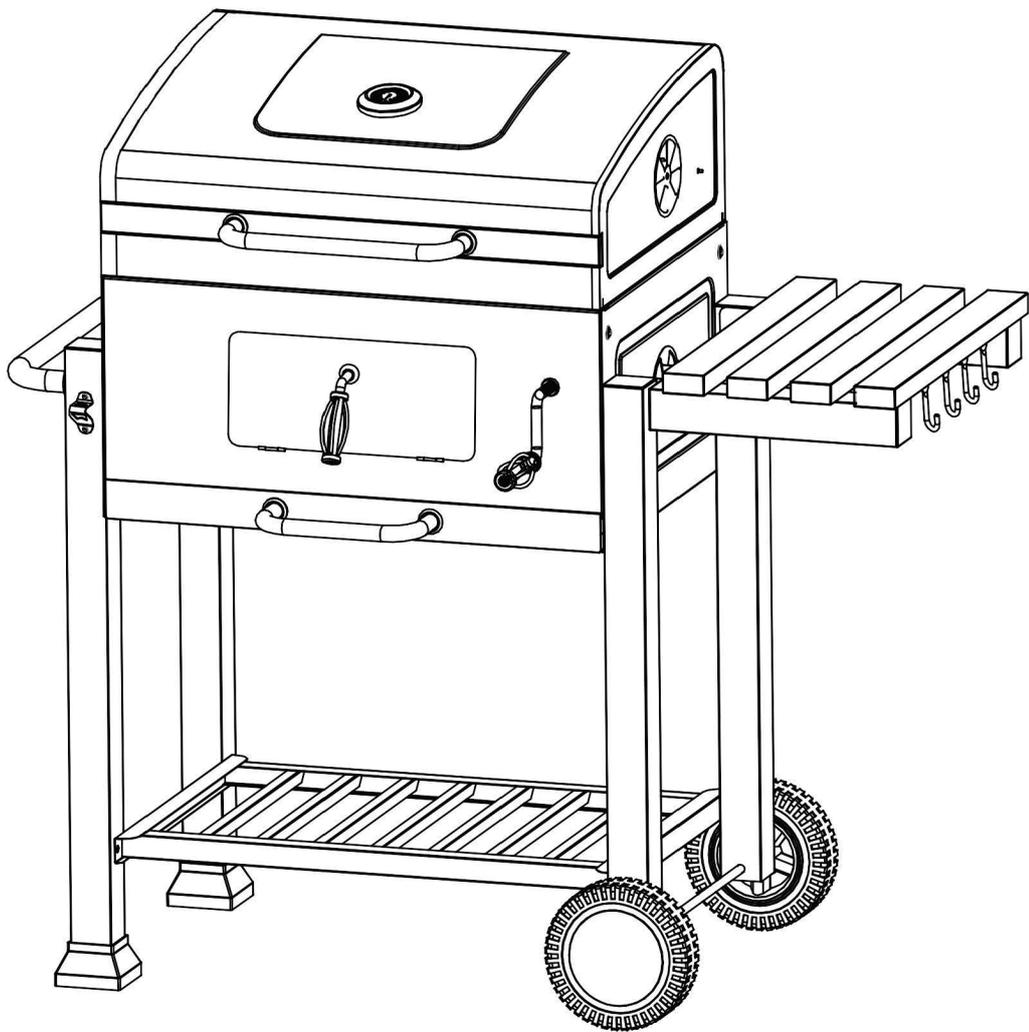
Frequency of cleaning is determined by how often the grill is used. Make sure coals are completely extinguished and the grates are cooled down before cleaning inside of the unit. To remove the stains on the lid and front panel caused by the fumigation while grilling, use of a cleaning pad is recommended. Wipe out the interior of unit with cloth or paper towel. Clean the grates with warm water and pat dry. The coating is fragile. Do not knock, hit or drop the grates.



INbj007V02_US_CA

846-013

FR



IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

ASSEMBLY & INSTRUCTION MANUAL

TABLEAU DE CONTENU

Informations de sécurité ...	3
Liste de matériel	4
Vue éclatée	5
Liste des pièces	6
Instructions de montage et d'installation	10
Instructions d'utilisation	19
Entretien et maintenance	23

Le barbecue doit être chauffé et le combustible gardé brûlant pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.

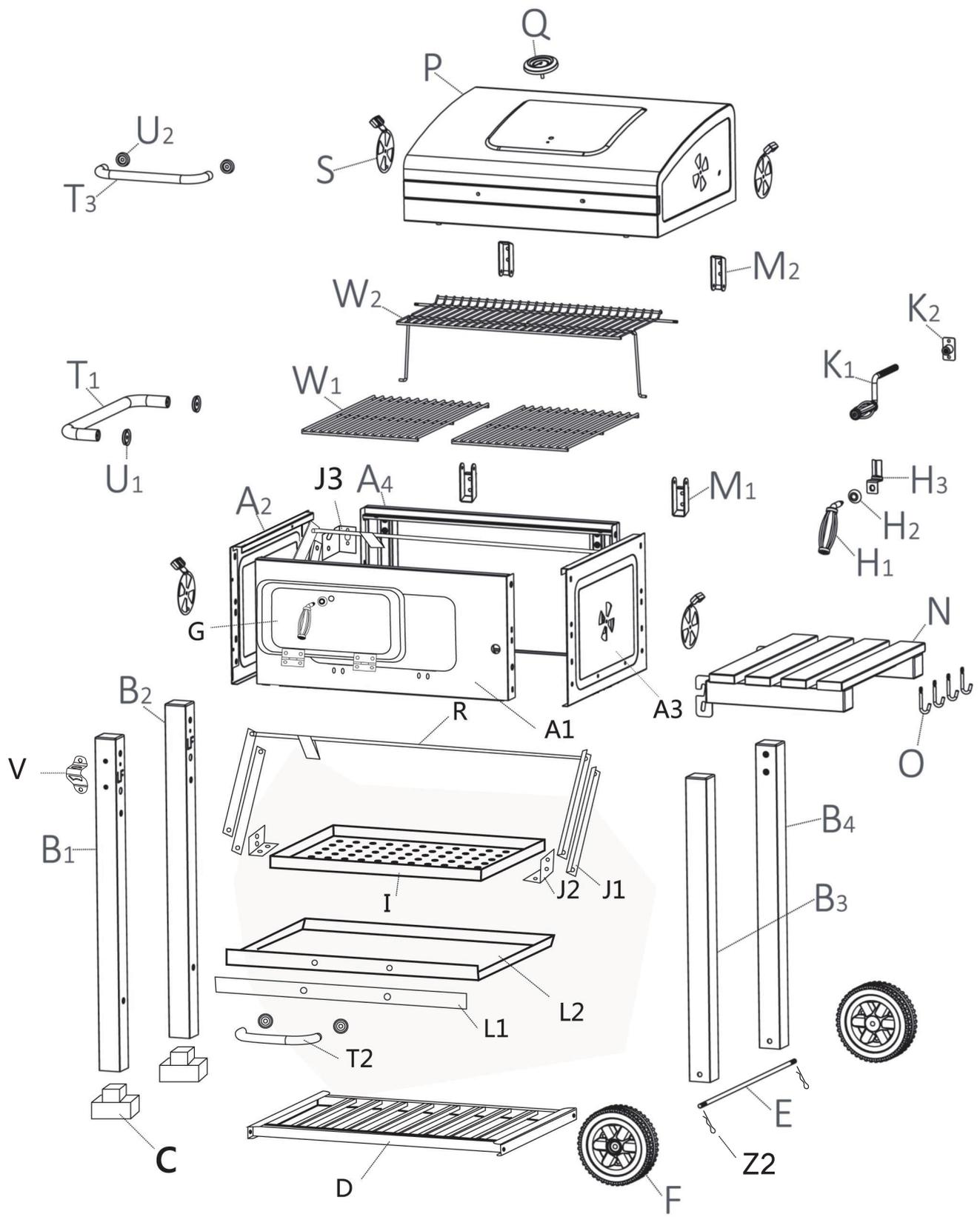
Le charbon de bois utilisé doit être conforme à la norme EN1860-2

AVERTISSEMENT

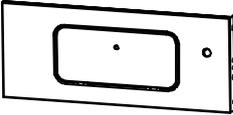
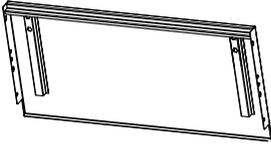
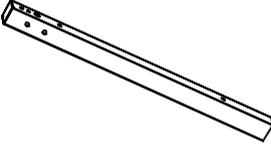
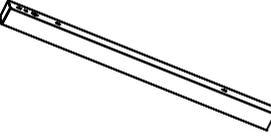
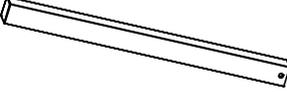
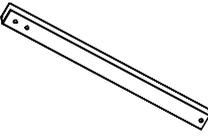
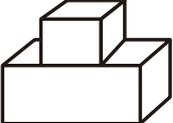
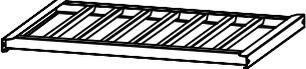
- Usage extérieur seulement. N'utilisez PAS le gril à l'intérieur ou dans un endroit clos ou non ventilé.
- Gardez un extincteur à proximité de ce produit à tout temps.
- Usage ménager seulement. N'utilisez PAS ce barbecue à d'autres fins que celles prévues.
- Le barbecue doit être installé et sécurisé avant l'utilisation
- Ne portez pas de vêtements amples lorsque vous utilisez le gril ou laissez vos cheveux entrer en contact avec le gril.
- N'utilisez jamais le gril sur une surface en bois ou autres surfaces inflammables. Utilisez la grille uniquement sur une surface dure et stable pouvant supporter le poids du gril.
- Gardez une distance de 10 pieds entre le gril et des matériaux combustibles lorsque le gril est utilisé (y compris, mais sans s'y limiter, les buissons, les arbustes, les arbres, les feuilles, l'herbe, les terrasses ou les clôtures en bois, les bâtiments, etc.).
- Gardez le barbecue à l'écart de d'essence et/ou d'autres liquides inflammables, gaz inflammables, vapeurs inflammables ou des endroits où ceux-ci peuvent être présents. Ne stockez pas et n'utilisez pas de gril dans ces zones.
- Par temps venteux, placez-le dans un espace extérieur abrité du vent.
- Tenir hors de la portée des enfants et des animaux de compagnie, conserver hors de la portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Lorsque vous déplacez ou soulevez le gril, faites attention à ne pas vous blesser au dos ou à vous blesser.
- N'essayez pas de déplacer ou repositionner le gril pendant son utilisation.
- Ne placez pas de produits de 10kg / 22lbs sur chaque étagère latérale.
- N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer du charbon de bois. L'utilisation de l'un de ces produits (ou de produits similaires) peut provoquer une poussée, un incendie ou une explosion. Une blessure corporelle grave pourrait en résulter.
- Si vous utilisez un liquide plus léger pour allumer le feu, laissez le capot supérieur ouvert jusqu'à ce que les briquettes soient cendrées et que le liquide d'allumage soit brûlé. Fermer le capot trop tôt peut provoquer l'accumulation de vapeurs provenant du briquet à l'intérieur du gril. Cela pourrait provoquer une poussée ou une explosion lorsque le capot est ouvert.
- N'ajoutez pas de liquide plus léger aux charbons chauds ou brûlant. Un incendie pourrait en résulter et causer des blessures corporelles.
- N'ajoutez pas de briquettes de charbon de bois instantanées à un feu existant. Un incendie pourrait en résulter et causer des blessures corporelles.
- Ne pas allumer et faire fonctionner le gril sans que le bac à cendres coulissant soit en place.
- Ne laissez pas le gril chaud ou les charbons chauds et les cendres sans surveillance.
- Ne retirez pas et ne videz pas le bac à cendres jusqu'à ce que les braises et les cendres soient complètement refroidies. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'effectuer un nettoyage ou un entretien de routine.
- "AVERTISSEMENT! Ce barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement" "Ne pas utiliser à l'intérieur!"
- "AVERTISSEMENT! Ne pas utiliser d'essence ou d'essence pour l'éclairage ou le ré-éclairage! Utiliser uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3! "
- "AVERTISSEMENT! Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart"

Liste de Materiel

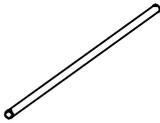
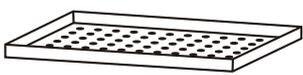
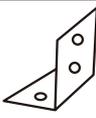
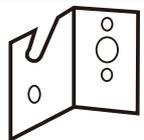
X ₁	38x	(M6x10mm)		
X ₂	12x	(M5x10mm)		
X ₃	4x	(M5x35mm)		
X ₄	6x	(M6x35mm)		
X ₅	2x	(M6x70mm)		
X ₆	4x	(M6, mediano)		
X ₇	4x	(M4x10mm)		
Z ₂	2x			
Y ₁	22x	(M6)		
Y ₂	8x	(M5)		



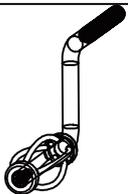
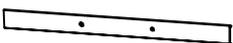
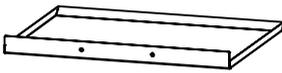
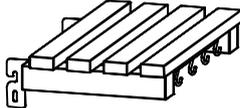
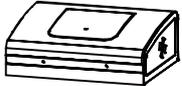
LISTE DES PIÈCES

Part number	Description	Photo	Quantité
A1	Face avant		1pc
A2	Face de droite		1pc
A3	Face de gauche		1pc
A4	Face arrière		1pc
B1	Pied avant gauche (LF)		1pc
B2	Pied arrière gauche (LB)		1pc
B3	Pied avant droit (RF)		1pc
B4	Pied arrière droit (RB)		1pc
C	Embout de pied		2pcs
D	Plateau inférieur		1pc

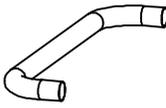
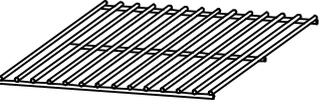
LISTE DES PIÈCES

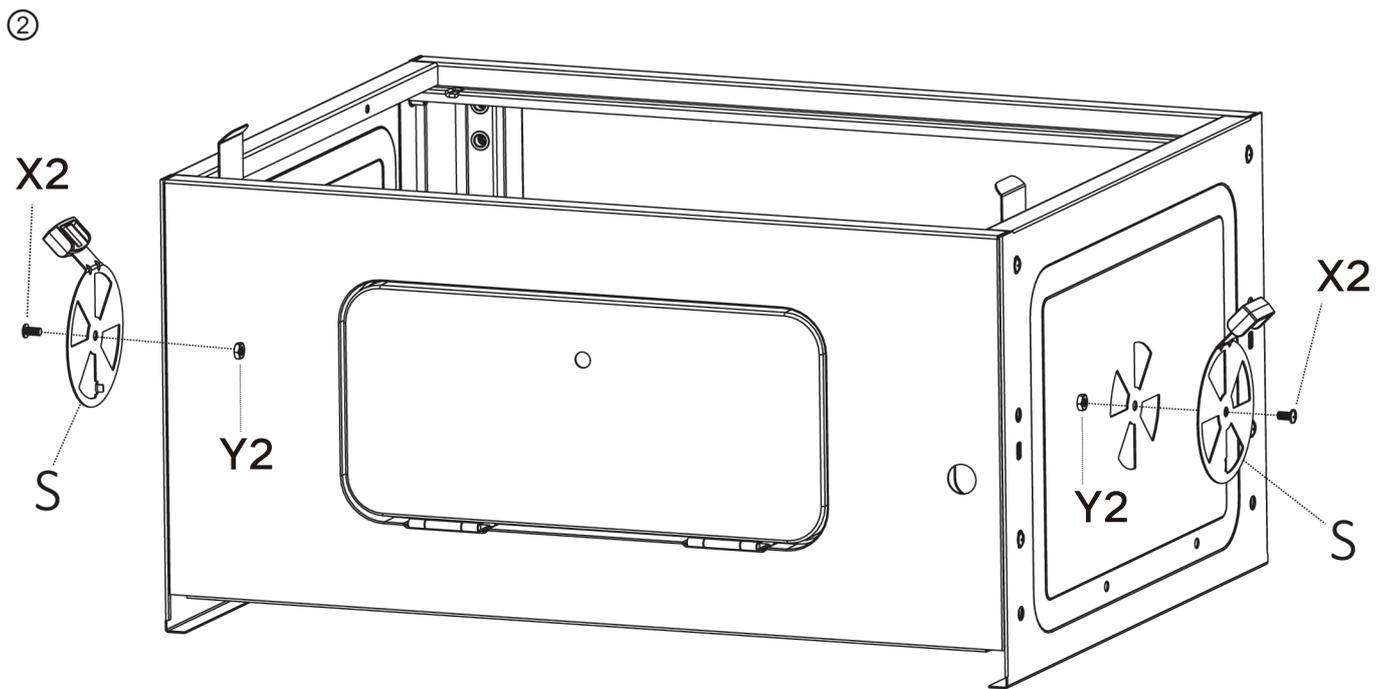
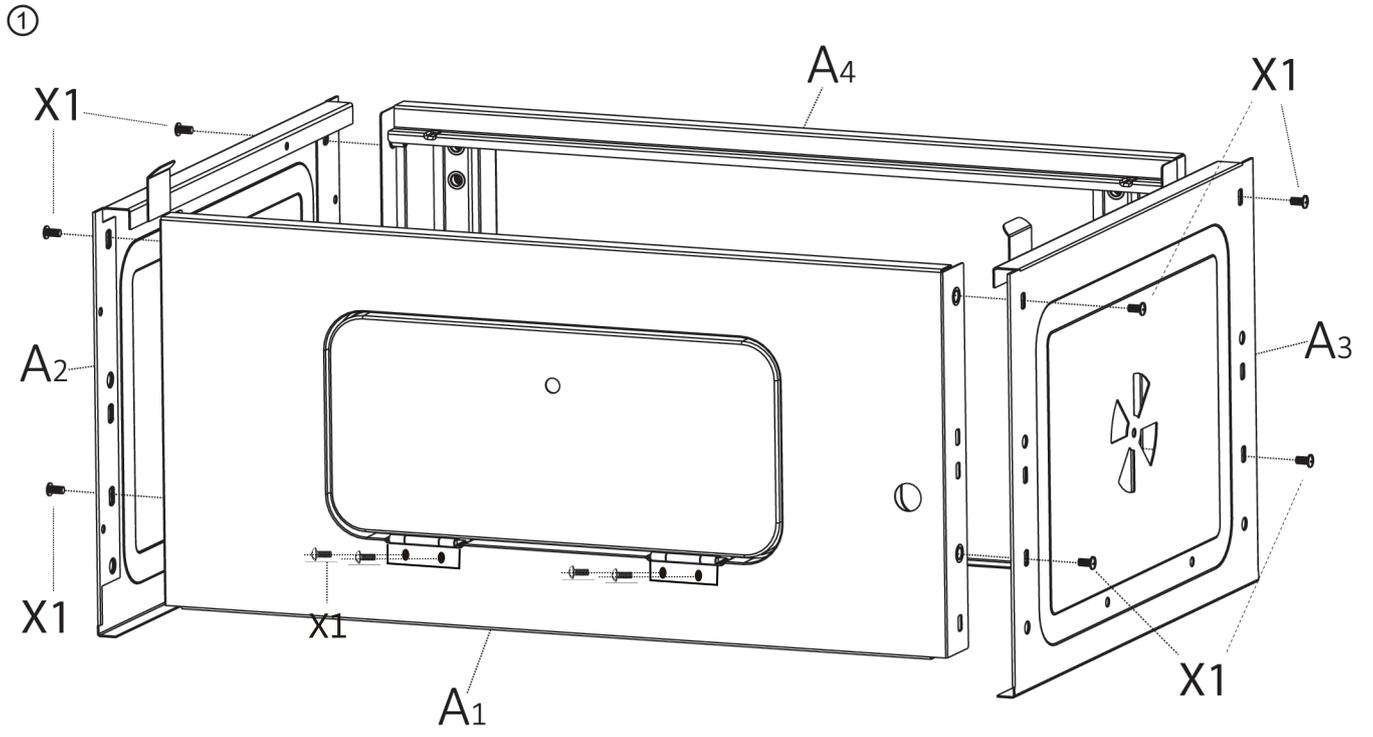
Part number	Description	Photo	Quantité
E	Axe		1pc
F	Roue		2pcs
G	Porte de la rainure du charbon		1pc
H1	Poignée charbon de bois		1pc
H2	Tête du poignée de charbon		1pc
H3	Niveau de verrouillage de la porte au charbon		1pc
I	Cuvette à charbon réglable		1pc
J1	Barre de levage		2pcs
J2	Connecteur de la cuvette de carbone		2pc
J3	Connecteur de la barre de levage		2pc

LISTE DES PIÈCES

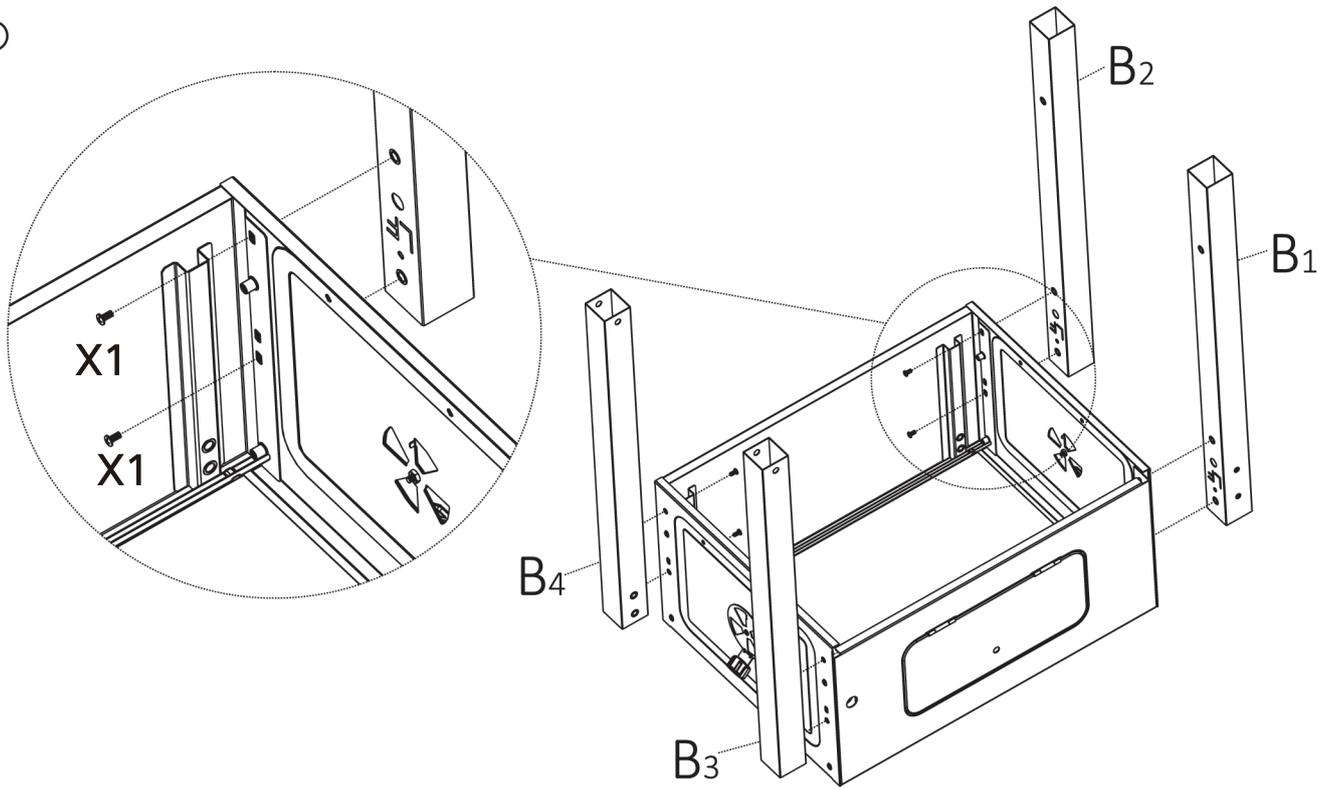
Part number	Description	Photo	Quantité
K1	Manche de poêle à charbon		1pc
K2	Poignée du guidon		1pc
L1	Verlay du cendrier		1pc
L2	Cendrier		1pc
N	Cendrier		1pc
M1	Charnière inférieure		2pcs
M2	Charnière supérieure		2pcs
O	Crochet		4pcs
P	Hotte		1pc
Q	Thermomètre		1pc

LISTE DES PIÈCES

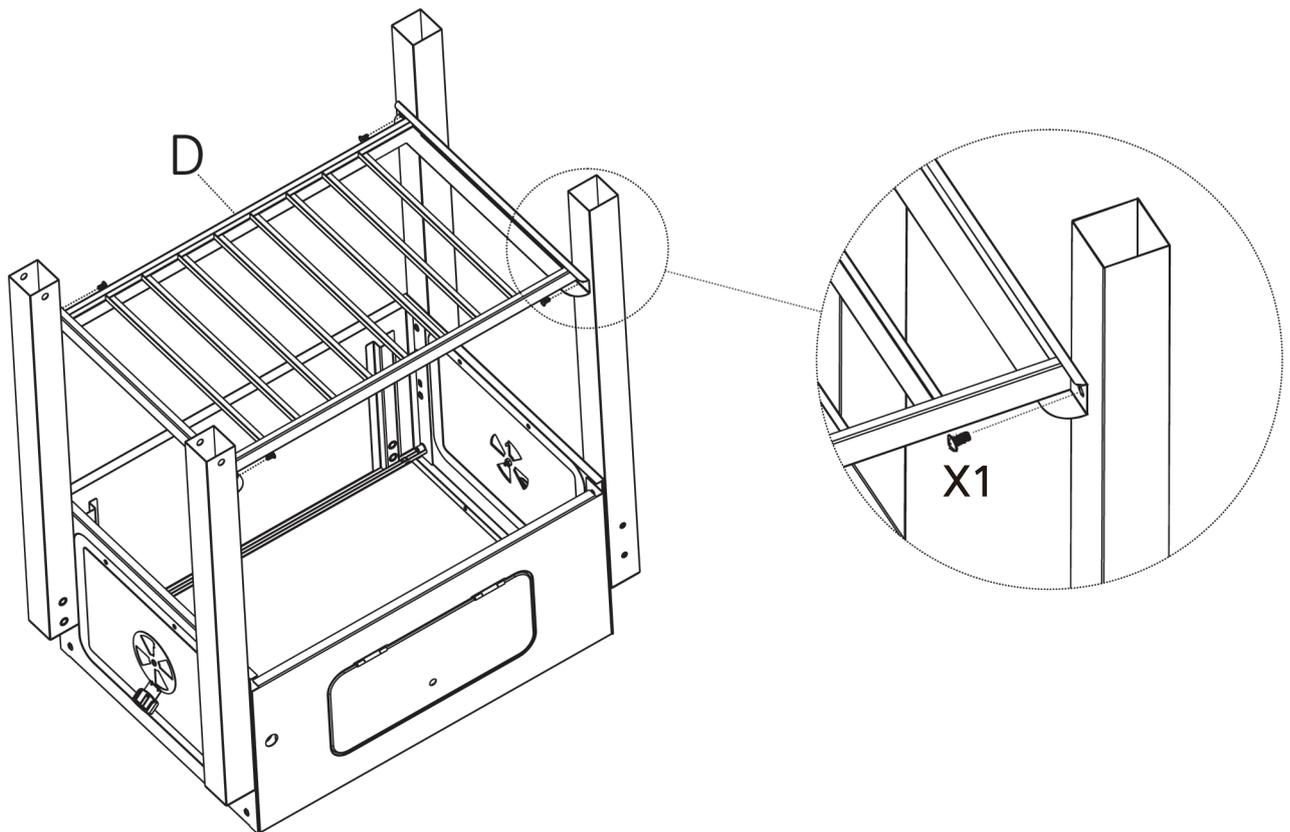
Part number	Description	Photo	Quantité
R	Jambe de force de levage		1pc
S	Ventilation		4pcs
T1	Poignée de capot		1pc
T2	Poignée latérale		1pc
T3	Poignée du cendrier		1pc
U1	Base de la poignée de la hotte		4pcs
U2	Base de la poignée latérale		2pcs
W	Ouvre-bouteille		1pc
W1	Grille de cuisson		2pcs
W2	Rack de réchauffement		1pc



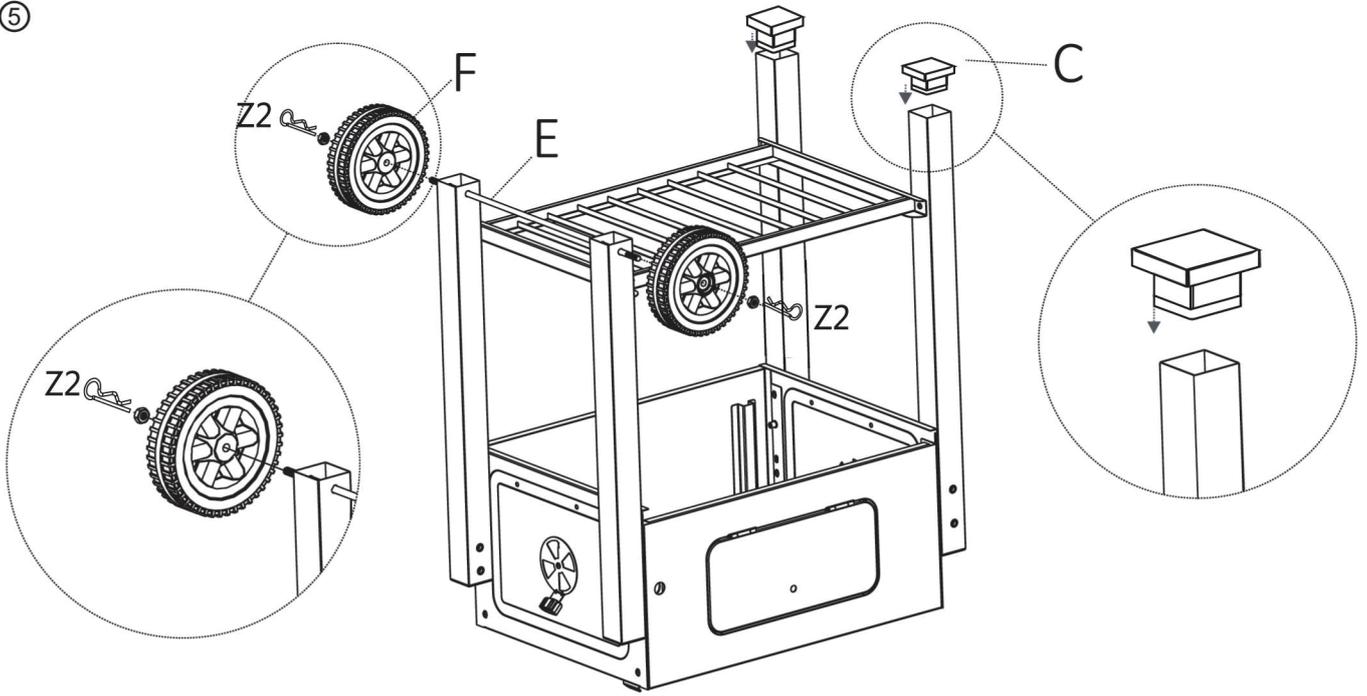
③



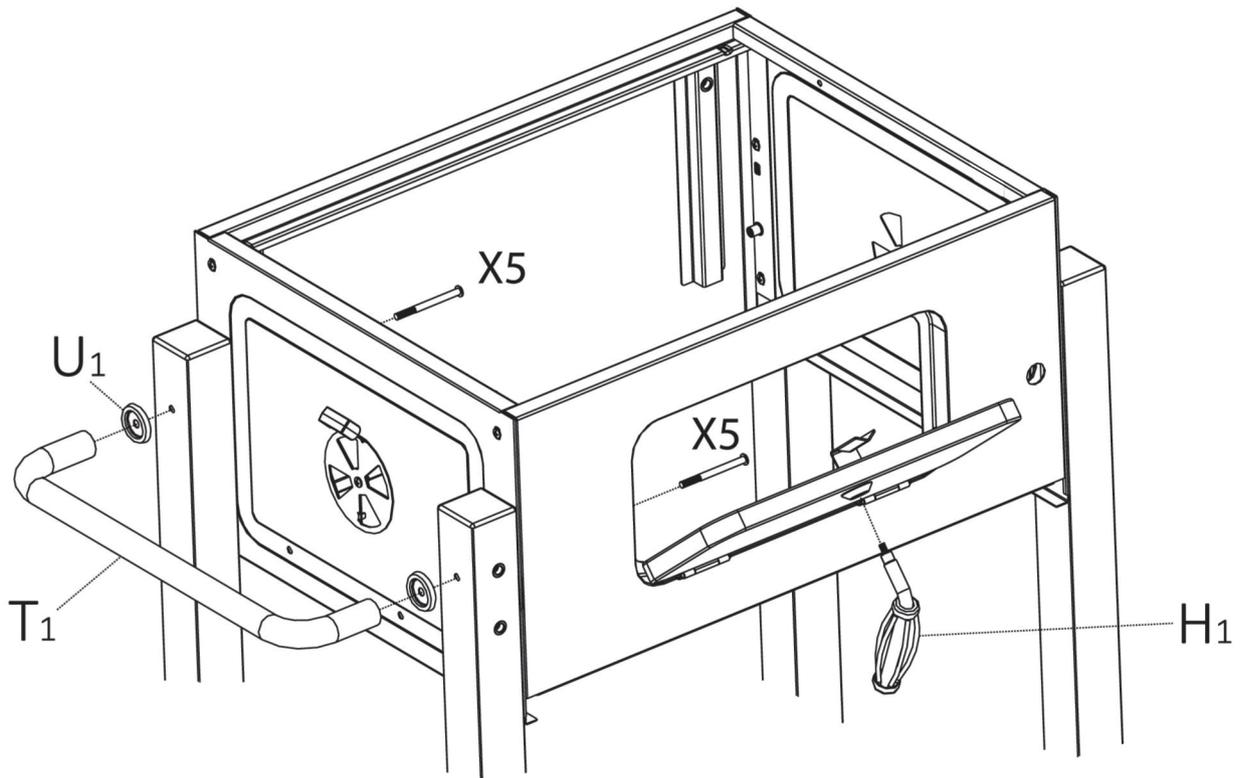
④



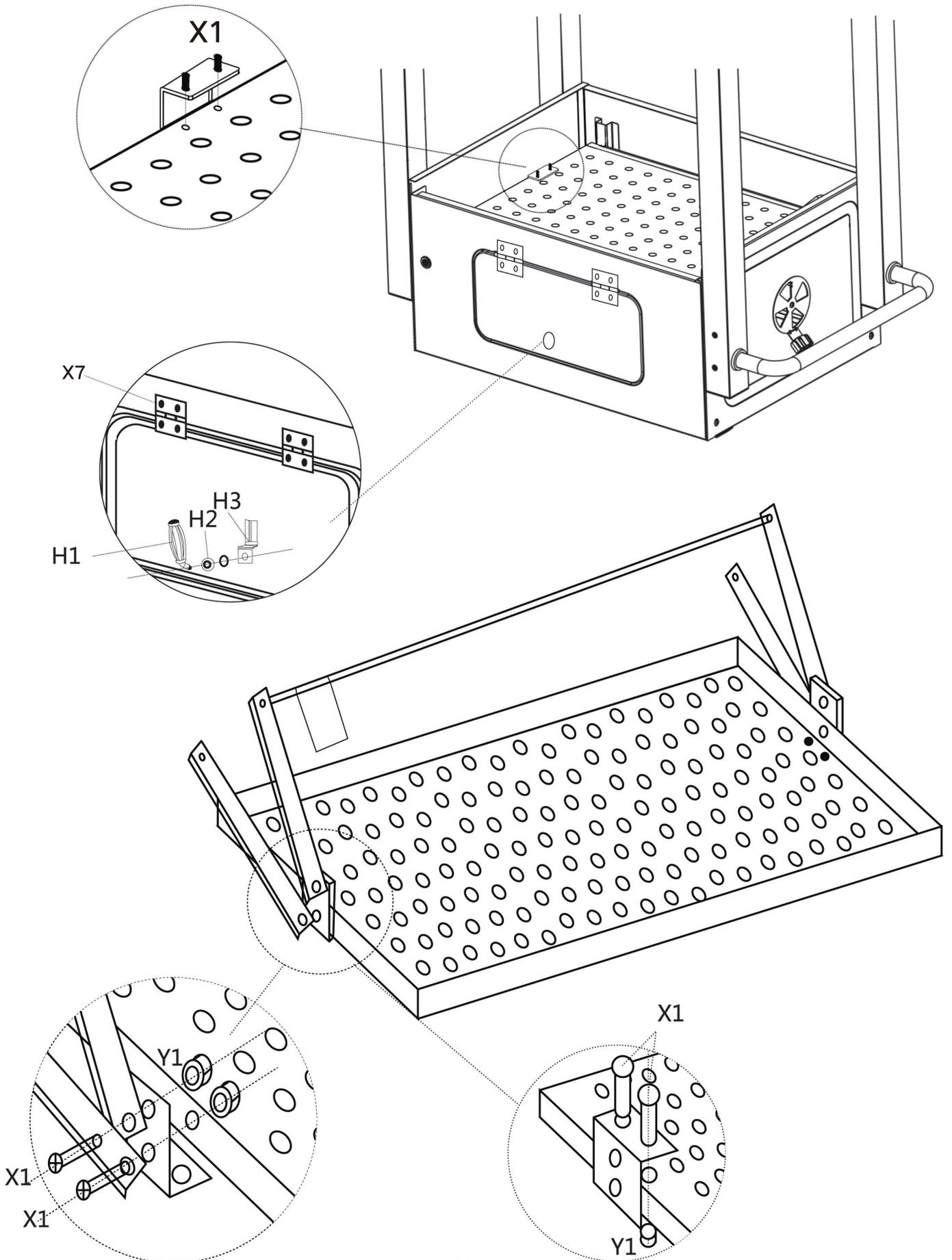
⑤



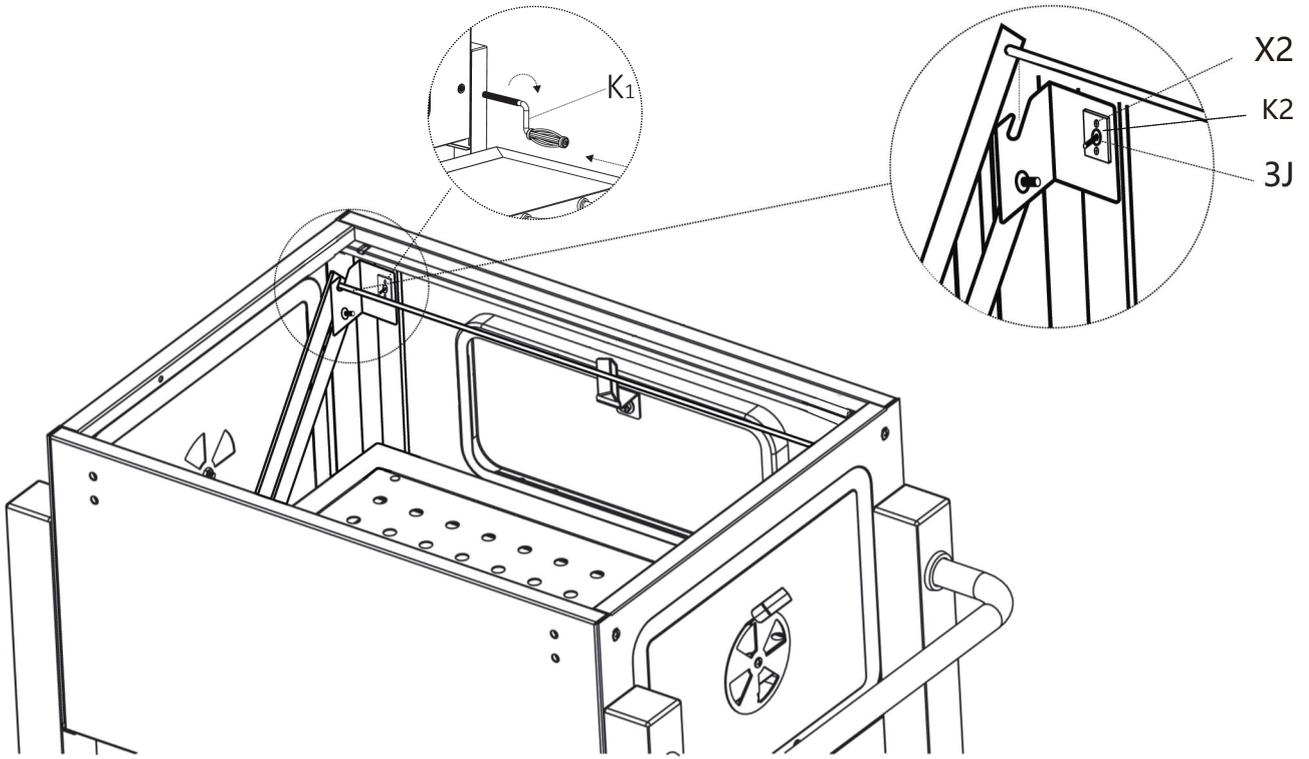
⑥



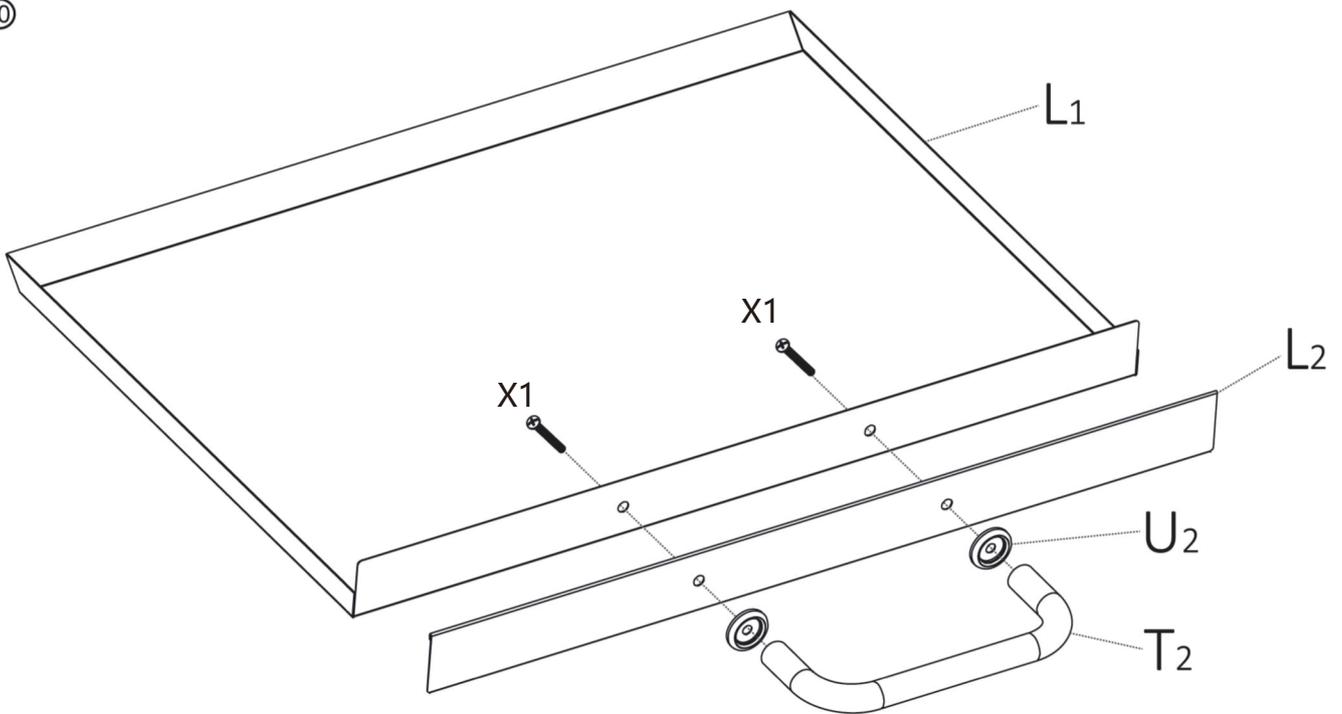
⑦



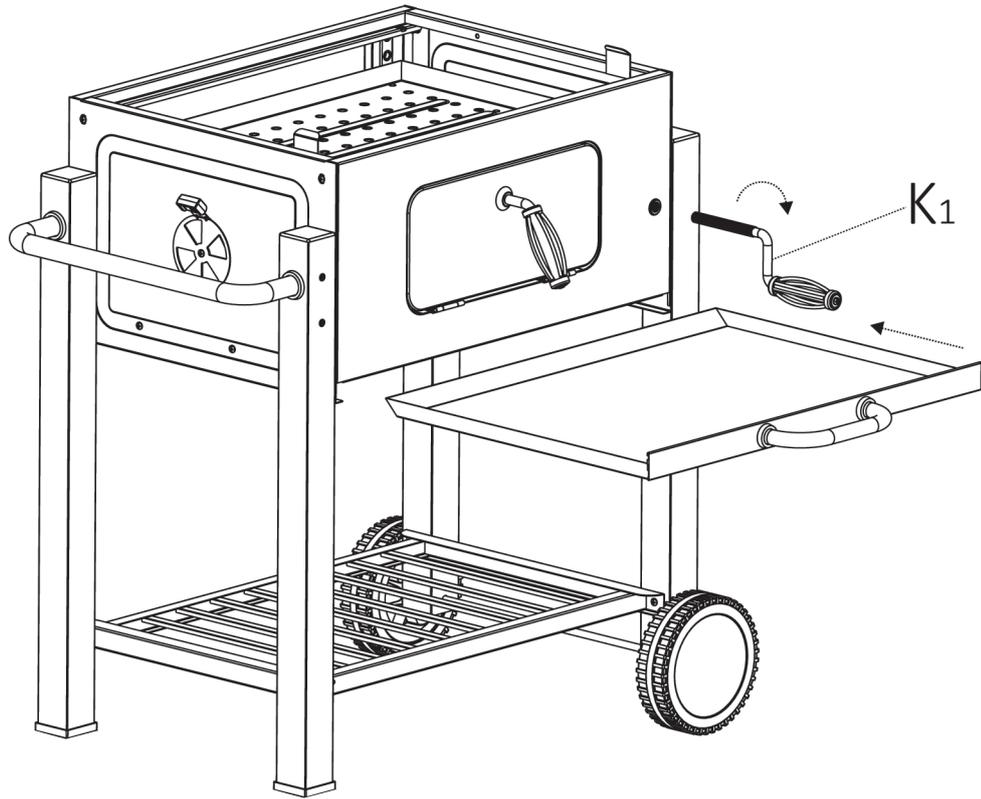
⑨



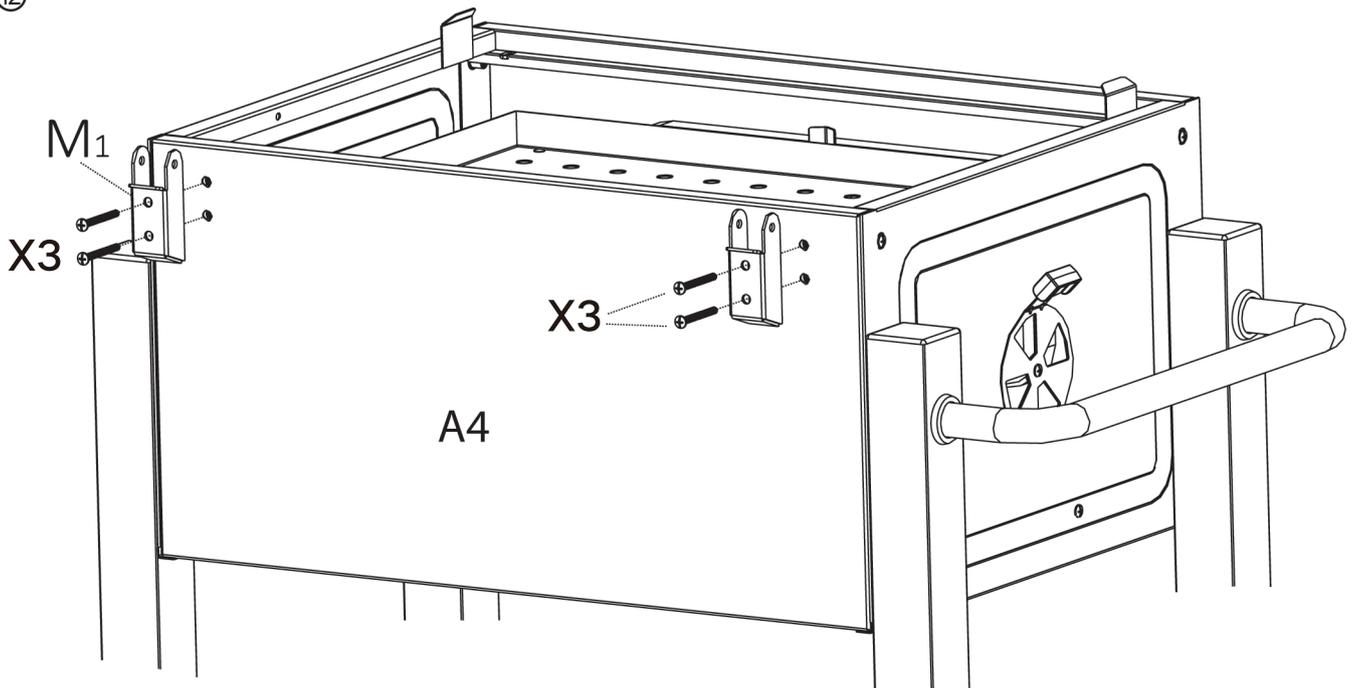
⑩



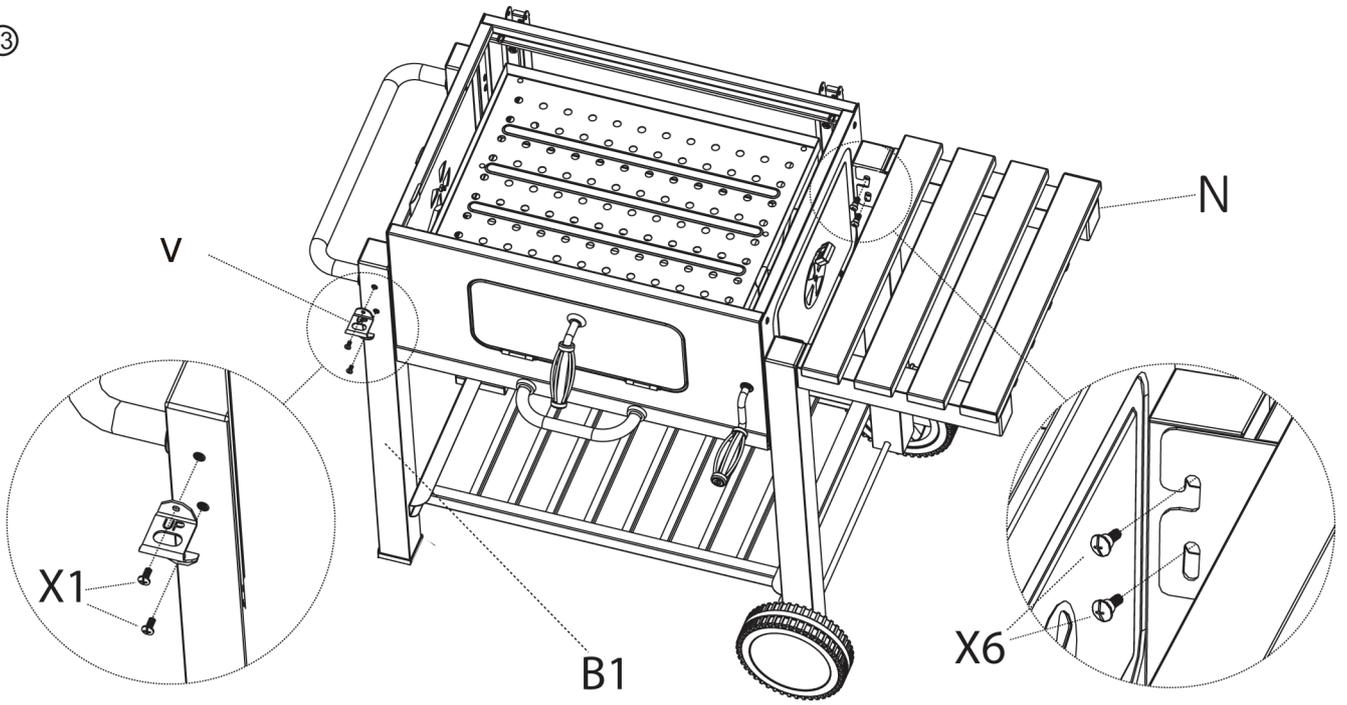
11



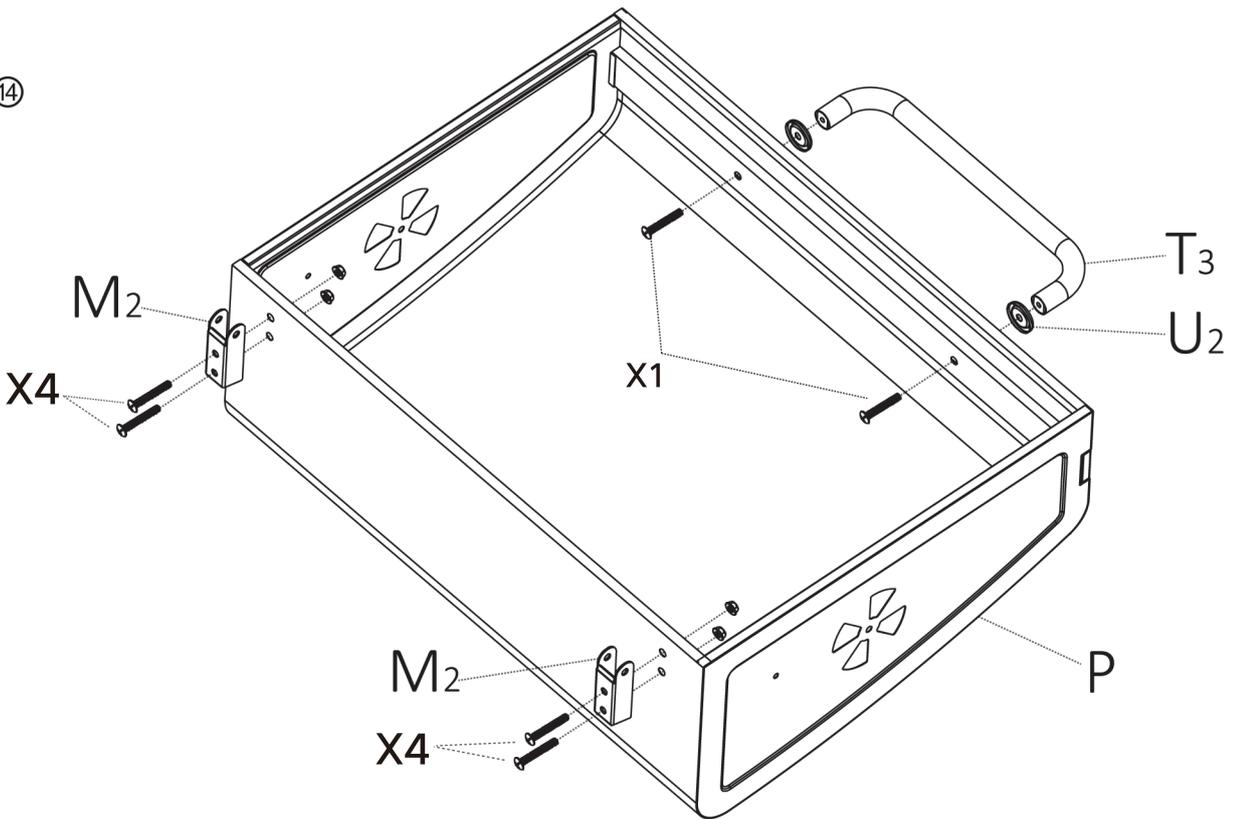
12



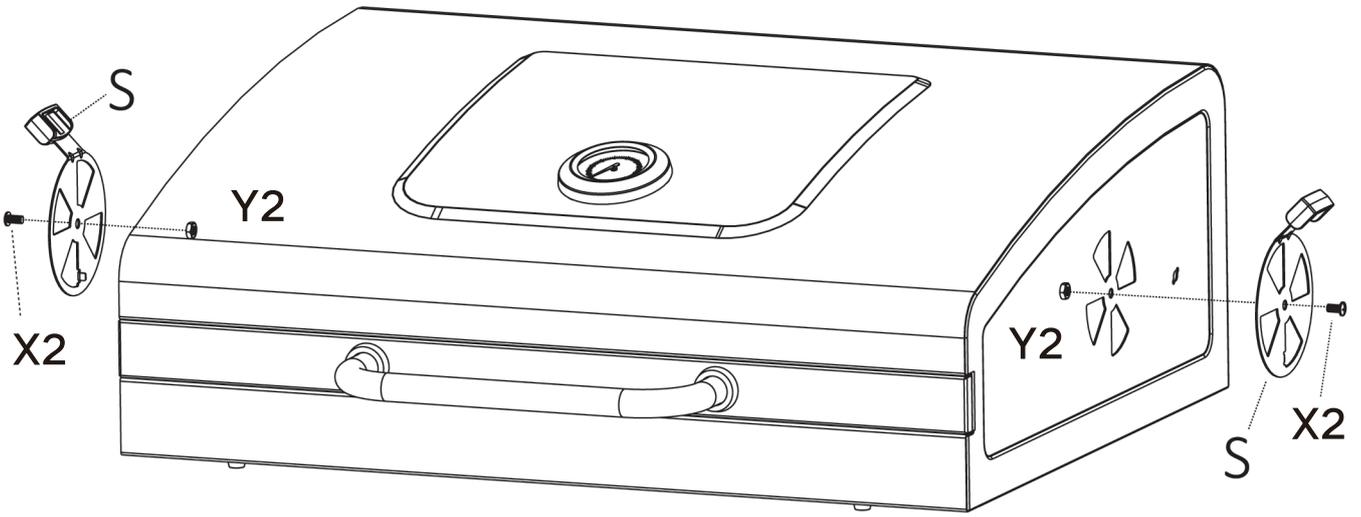
13



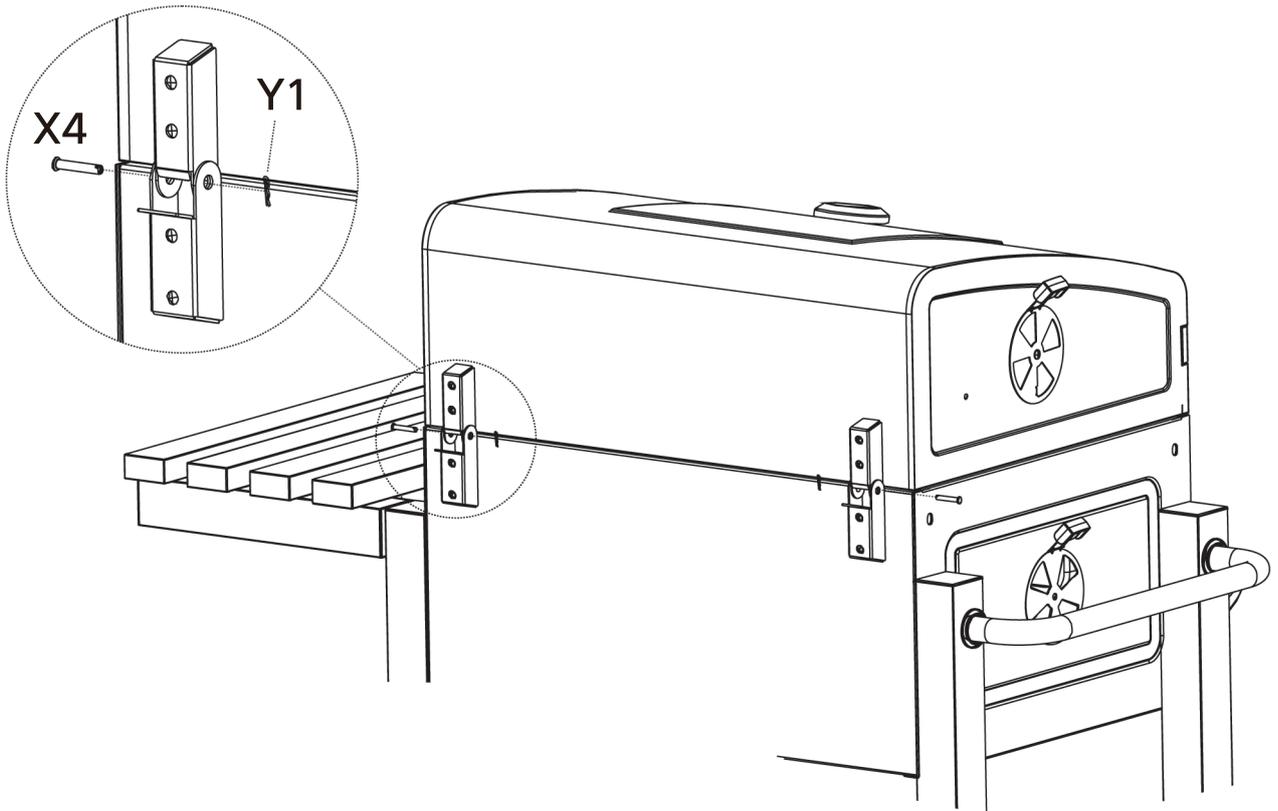
14

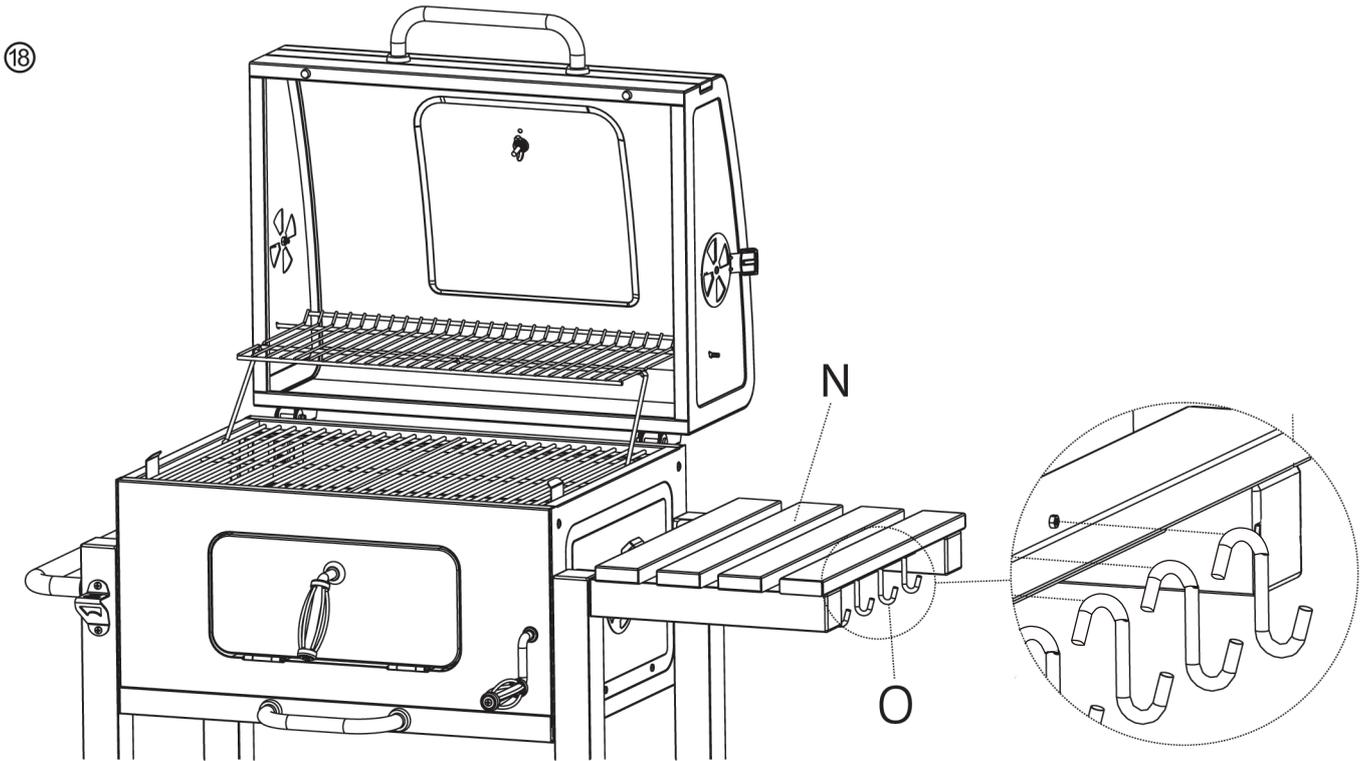
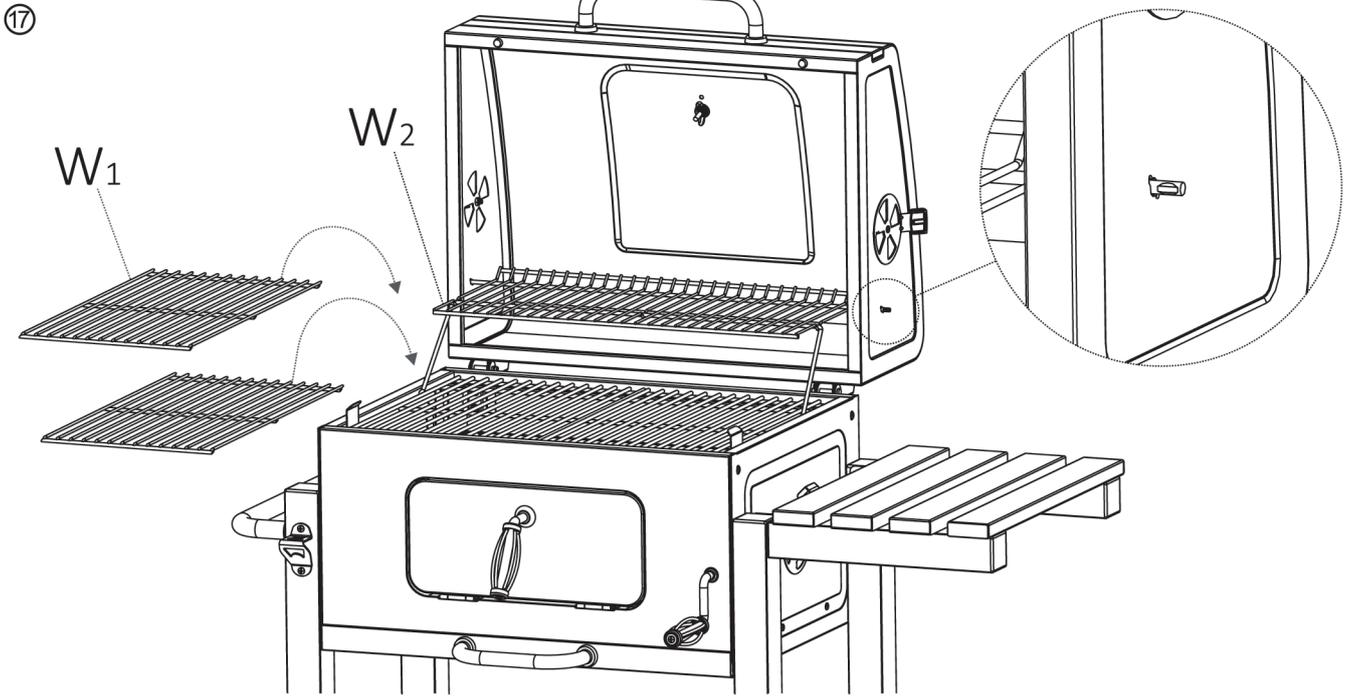


15



16





DANGER

RISQUE DE MONOXYDE DE CARBONE

Le charbon de bois à l'intérieur peut vous tuer. Il dégage du monoxyde de carbone, qui n'a aucune odeur. **NE JAMAIS** brûler du charbon de bois dans une maison, dans un véhicule ou dans une tente.

Instruction d'utilisation

Ce grill a un plateau de charbon de bois réglable. En tournant la poignée de manivelle, le plateau de charbon de bois peut être levé ou abaissé à la hauteur désirée. Cela permet des réglages de chaleur différents en fonction de l'aliment que vous cuisinez et de la température à laquelle vous souhaitez cuisiner. Il permet également un nettoyage facile de l'intérieur de la chambre de combustion après que l'appareil ait complètement refroidi. Il n'est pas recommandé de monter le bac à charbon complètement chargé plus haut que la hauteur moyenne.

REMARQUE:

- La grille est revêtue de porcelaine qui est un revêtement fragile. Manipuler avec soin pour éviter les dommages. Ne pas refroidir la grille dans l'eau froide tant qu'elle est encore chaude ou le revêtement risque de se fissurer. Laissez refroidir la grille par elle-même.
- Le barbecue doit être chauffé et le carburant gardé brûlant pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.

Allumer le feu

- Ouvrez le capot de votre CHARCOAL GRILL, ainsi que tous les amortisseurs papillon. Enlevez les grilles de cuisson. Ajouter du charbon de bois. Ne mettez pas plus de 2,6 kg de briquettes de charbon dans la poêle. Abaissez le bac à charbon réglable à son réglage le plus bas - utiliser du liquide pour allume-feu pour allumer le feu, en suivant les instructions fournies par le fabricant.
- Ne faites pas cuire avant que le combustible ne soit couvert de cendres. Commencer à cuire trop tôt peut laisser votre nourriture goûter légèrement comme de l'allume-feu. Une fois les cendres terminées, utilisez des pinces à long manche pour étaler le charbon de bois sur la poêle.
- Les démarreurs de cheminée, les démarreurs électriques ou d'autres types d'allume-feu peuvent être utilisés à la place du briquet pour allumer le feu - mais seulement selon les instructions de ces fabricants. Lorsque vous utilisez du liquide d'allume charbon, laissez le charbon de bois brûler avec le couvercle du barbecue ouvert jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une légère cendre (environ 20 minutes). Cela permettra au liquide d'allume charbon de brûler. Dans le cas contraire, des vapeurs de charbon s'échappant du grill pourraient s'échapper et provoquer un incendie ou une explosion lorsque le couvercle est ouvert.

INSTRUCTION D'UTILISATION

Controler le feu

- Prévoyez suffisamment de temps pour bien préparer le feu et faire griller la grille à la température désirée avant d'essayer de faire cuire des aliments. Vous ne pouvez pas cuisiner correctement dans un gril froid, et vous ne pouvez pas allumer un feu à la vie pendant que vous êtes occupé avec la nourriture. Les deux méritent votre attention! Une fois que le feu brûle aisément, il est facile de continuer avec un peu moins d'attention. Vous serez heureux d'apercevoir combien de temps votre GRILL DE CHARBON brûlera avec un petit charbon de bois.
- La chaleur se déplace vers le haut et hors de la grille, tirant dans l'air plus frais derrière elle, qui fournit l'oxygène pour le feu. Votre GRILL DE CHARBON a quatre amortisseurs papillon qui contrôlent le flux d'air, ce qui vous permet d'ajuster la température.

REMARQUE: Les amortisseurs deviendront très chauds après avoir allumé le charbon de bois. Assurez-vous de porter un gant isolant pendant le réglage.

Une fois que le feu est établi et que le grill atteint la température de cuisson désirée, les amortisseurs papillon peuvent rester complètement ouverts, assurant un débit d'air maximum pour une température plus élevée ou fermés si nécessaire pour diminuer le débit d'air pour une température plus basse. Utilisez l'indicateur de chaleur à code couleur pour surveiller la température du grill.

- L'ouverture complète de l'amortisseur supérieure d'un côté et l'ouverture complète de l'amortisseur inférieur opposé (en fermant l'amortisseur restant) créeront un effet de convection à l'intérieur de la grille lorsque le capot est fermé. Cela permettra de prolonger le temps de cuisson au barbecue. La grille de charbon réglable peut également être utilisée pour contrôler la température. Soulevez-le à son niveau le plus élevé pour une cuisson rapide et abaissez-le à son réglage le plus bas pour une cuisson lente.

Ajouter du charbon de bois additionnelle

- Pour obtenir les temps de cuisson prolongés nécessaires pour faire un barbecue ou fumer lentement (ou si vous utilisez votre GRILL DE CHARBON pour faire suffisamment de hot-dogs et de hamburgers pour nourrir toute une armée), vous pouvez ajouter du charbon à travers la porte d'accès au bac à charbon. Abaissez le bac à charbon réglable à son réglage le plus bas. Ouvrez la porte d'accès du bac à charbon de bois à l'aide d'un gant isolé - car la poignée peut être chaude. En utilisant des pinces à long manche, remuez les charbons pour permettre un accès aux cendres de tomber à travers le bac à charbon de bois dans le bac à cendres coulissant ci-dessous. Toujours en utilisant des gants isolants et des pinces à long manche, ajoutez du charbon de bois à la casserole selon vos besoins et fermez la porte d'accès. Soulevez le bac à charbon réglable au niveau désiré.
- N'utilisez pas de briquet ou de charbon de bois instantané lorsque vous ajoutez du charbon de bois à un feu existant. Cela peut être dangereux, et laissera un arrière-goût d'allume-feu léger sur votre nourriture.
- Ne tentez pas de vider le tiroir à cendres des morceaux de charbon brûlants ou des cendres chaudes. Attendez que les cendres et le gril soient complètement refroidis avant de vider le gril.
- Voir la section «Méthodes de cuisson» pour plus d'informations sur le barbecue et le fumage lent.

INSTRUCTION D'UTILISATION

Méthode de cuisson

Vous pouvez utiliser votre GRILL pour cuisiner de trois façons différentes - selon le type de nourriture et la façon dont vous voulez le préparer.

GRILLAGE

- Griller est la cuisson directement sur le feu, en utilisant la chaleur directe. Cette méthode est la plus rapide et fonctionne bien pour les aliments qui sont tendres avant de les faire cuire - y compris les steaks, filet de bœuf ou de porc, hamburgers, hot-dogs, saucisses, poulet, fruits de mer, etc. Les légumes sont également merveilleux lorsqu'ils sont grillés.
- Griller utilise des températures très élevées qui dépassent 325 ° F. Lors de la cuisson à ces températures, il est important de surveiller attentivement votre nourriture pour l'empêcher de brûler. De plus, fermez le couvercle pour éliminer les poussées de graisse qui peuvent se produire lors du retournement des hamburgers ou des steaks.

BARBECUING

- Le barbecue consiste à utiliser la chaleur indirecte et la fumée. Cette méthode prend un peu plus de temps, mais peut être utilisée pour presque tous les types d'aliments que vous voulez cuisiner (y compris ceux ci-dessus). Comme le barbecue utilise des températures plus basses et des temps de cuisson plus longs, cette méthode fonctionne mieux pour les morceaux de viande qui ont besoin de temps pour se détendre - comme les côtes, la poitrine, l'épaule de porc, le gibier, etc.
- Le barbecue utilise des températures de 225 ° F à 325 ° F. Essayez de maintenir 275 ° F pour des résultats optimaux. Utilisez votre imagination au barbecue, car les possibilités sont infinies!

FUMAGE LENT

- Le fumage lent utilise des températures beaucoup plus basses et des temps de cuisson beaucoup plus longs. Lentement fumer est en fait un moyen de sécher des viandes plutôt que de les faire cuire. Le fumage lent est idéal pour les dindes, les poulets, les poitrines de bœuf, le fromage et les saucisses.
- La consommation lente utilise des températures comprises entre 140 ° F et 225 ° F. La plupart des recettes de fumage lent exigent l'utilisation d'une saumure saline qui aide à préserver la viande et éviter la contamination bactérienne au cours du processus de cuisson.

Utilisation de charbon de bois et de bois

CHARBON

Votre GRILL DE CHARBON est fait pour brûler des briquettes de charbon de bois ou du charbon de bois en morceaux - tous deux ayant des caractéristiques de cuisson différentes. Les briquettes fournissent généralement des temps de combustion plus longs que le charbon de bois en bloc - mais les brûlures de charbon de bois en morceaux sont plus chaudes que les briquettes. L'utilisation de la porte d'accès au bac à charbon de bois pour ajouter plus de charbon de bois rend les briquettes et les morceaux faciles et pratiques pour des temps de cuisson prolongés.

INSTRUCTION D'UTILISATION

FUMER LE BOIS

- Ajouter du bois fumant à votre CHARBON GRILL est un moyen facile et efficace de créer de merveilleuses combinaisons de saveurs pour tous les types d'aliments grillés, cuits au barbecue ou fumés lentement. Les copeaux de bois sont généralement utilisés pour des temps de cuisson plus courts, où les morceaux sont meilleurs pour des temps de cuisson plus longs.
Lorsque vous choisissez de fumer du bois, la règle d'or est d'utiliser un bois dur fruité - à partir d'un arbre qui porte une noix, un fruit ou une baie. Les bois fumés les plus populaires et les plus répandus sont le hickory et le mesquite. Hickory donne une saveur plus douce, où le mesquite est plus intense. D'autres variétés de bois courantes sont le chêne, la pomme, la noix de pécan, la cerise, etc.
- Il est important de ne jamais utiliser de pin, de cèdre ou de bois séché au four - et tout bois fumant devrait être bien traité. Le bois vert contient toujours toute la sève et l'humidité nécessaires pour garder l'arbre vivant, et donnera une fumée goûteuse qui rendra vos aliments noirs. Aussi, lorsque vous essayez de brûler du bois vert, il est difficile d'atteindre une bonne température, car toute l'humidité à l'intérieur du bois éteint presque le feu pendant qu'il brûle. Le bois bien traité s'allume facilement, maintient la température de cuisson et produit un arôme de fumée au goût agréable.
- La quantité de saveur de fumée transmise à votre nourriture peut être contrôlée non seulement par le type de bois que vous utilisez (bois doux ou plus intense), mais aussi par la durée de la fumée. Le barbecue ajoute généralement plus de saveur de fumée aux aliments que de grillades, en raison des temps de cuisson plus longs. Vous pouvez également contrôler la quantité de saveur de fumée en enveloppant les viandes dans une feuille d'aluminium pendant une partie du processus de cuisson. Faites cuire la viande pendant $\frac{1}{2}$ à $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson total, ou jusqu'à ce que la viande semble avoir la couleur parfaite. Puis enveloppez la viande dans du papier d'aluminium et terminez la cuisson de la viande jusqu'à ce qu'elle soit cuite.

AVERTISSEMENT

La plupart des surfaces de cette unité sont chaudes en cours d'utilisation. Utilisez une extrême prudence. Gardez les autres loin de l'unité. Toujours porter des vêtements de protection pour éviter les blessures. Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart. Ne pas déplacer cet appareil pendant le fonctionnement. Ne jamais remplacer l'essence, le kérosène ou l'alcool par du charbon de bois. Dans certains états, l'utilisation de charbon de bois est interdite par la loi. Dans ce cas, des cubes de départ à base de paraffine peuvent être substitués au démarreur de charbon de bois. N'utilisez jamais de liquide de démarrage à charbon avec un démarreur électrique.

Entretien du grille

L'entretien du gril et la fréquence du nettoyage est déterminée par la fréquence d'utilisation du gril. Assurez-vous que les braises sont complètement éteintes et que les grilles sont refroidies avant de les nettoyer à l'intérieur de l'appareil. Pour enlever les taches sur le couvercle et le panneau avant causées par la fumigation pendant le grillage, il est recommandé d'utiliser un tampon de nettoyage. Essuyez l'intérieur de l'unité avec un chiffon ou une serviette en papier. Nettoyez les grilles avec de l'eau chaude et séchez-les. Le revêtement est fragile. Ne pas cogner, frapper ou laisser tomber les grilles.