

# MANUEL D'UTILISATION



## Gril au Charbon Pro Deluxe™

Modèle 2727 / D2727 / E27272

**Gardez votre reçu avec ce manuel pour votre Garantie.**

**SERVICE À LA CLIENTÈLE**

**1-912-638-4724**

**[Service@CharGriller.com](mailto:Service@CharGriller.com)**

Les contenus de ce manuel sont des marques déposées et protégés par droits d'auteurs par Char-Griller|A&J Manufacturing. Utiliser l'information contenue dans ce manuel sans le consentement de Char-Griller et/ou OM 8100 A1, A&J Manufacturing est strictement prohibée.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER LE GRIL**

## AVERTISSEMENT

- Pour usage extérieur seulement
- Faites preuve de prudence lors de l'assemblage et de l'utilisation du gril pour éviter les éraflures ou les coupures dues aux bords coupants.
- N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer le charbon. L'utilisation d'un de ces produits ou d'un produit similaire pourrait provoquer une explosion susceptible de causer de graves blessures.
- Tenez les enfants et les animaux à l'écart du gril. Une surveillance est requise; ne laissez jamais le gril allumé sans surveillance. Afin d'éviter les blessures, faites preuve de prudence lorsque vous déplacez le gril. Maintenez le gril à une distance de 4,57 m (15pi) au moins de tous matériaux combustibles (plates-formes en bois, bâtiments, clôtures, arbres, buissons, etc.).
- Faites preuve de prudence lorsque vous ajoutez du charbon ou du bois.
- Ne déplacez jamais le gril lorsqu'il est utilisé ou lorsqu'il contient des cendres ou des braises brûlantes.
- Ne placez pas le gril près de liquides, de gaz ou de vapeurs inflammables.
- Faites preuve de prudence car les flammes peuvent augmenter au contact de l'air frais. Lorsque vous soulevez le couvercle, maintenez le visage et le corps à l'abri de la vapeur brûlante et des éclats de flammes.
- ATTENTION : Pour éviter des blessures, gants ou autres articles de protection doivent servir lorsque l'on touche les cintres de pan de cendres.



#### **PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT :**

**AVERTISSEMENT :** Ce produit et les produits de combustion produites lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques connus par l'État de Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

**P.O. Box 30864**

**Sea Island, GA**

**31561**

**912-638-4724**

**www.CharGriller.com**

#### **Renseignements sur la garantie – Gril au charbon de bois**

Char-Griller<sup>MD</sup> réparera ou remplacera toute pièce défectueuse de ses grils/fumoirs pendant une période allant jusqu'à un an de la date d'achat. Char-Griller<sup>MD</sup> réparera ou remplacera également pendant une période allant jusqu'à cinq ans la caisse (la moitié inférieure) de ses grils/fumoirs si la rouille ou la combustion a fait un trou au travers du métal. Char-Griller réparera ou remplacera toute pièce défectueuse de ses chambres de cuisson latérales pendant une période allant jusqu'à un an de la date d'achat.

Une preuve d'achat, une preuve de la date d'achat et le retour en port payé de l'article en question peuvent être exigés. Une utilisation incorrecte, abusive ou commerciale annulera toutes les garanties. La peinture et le fini ne sont pas garantis. Les produits ne sont pas garantis contre la rouille.

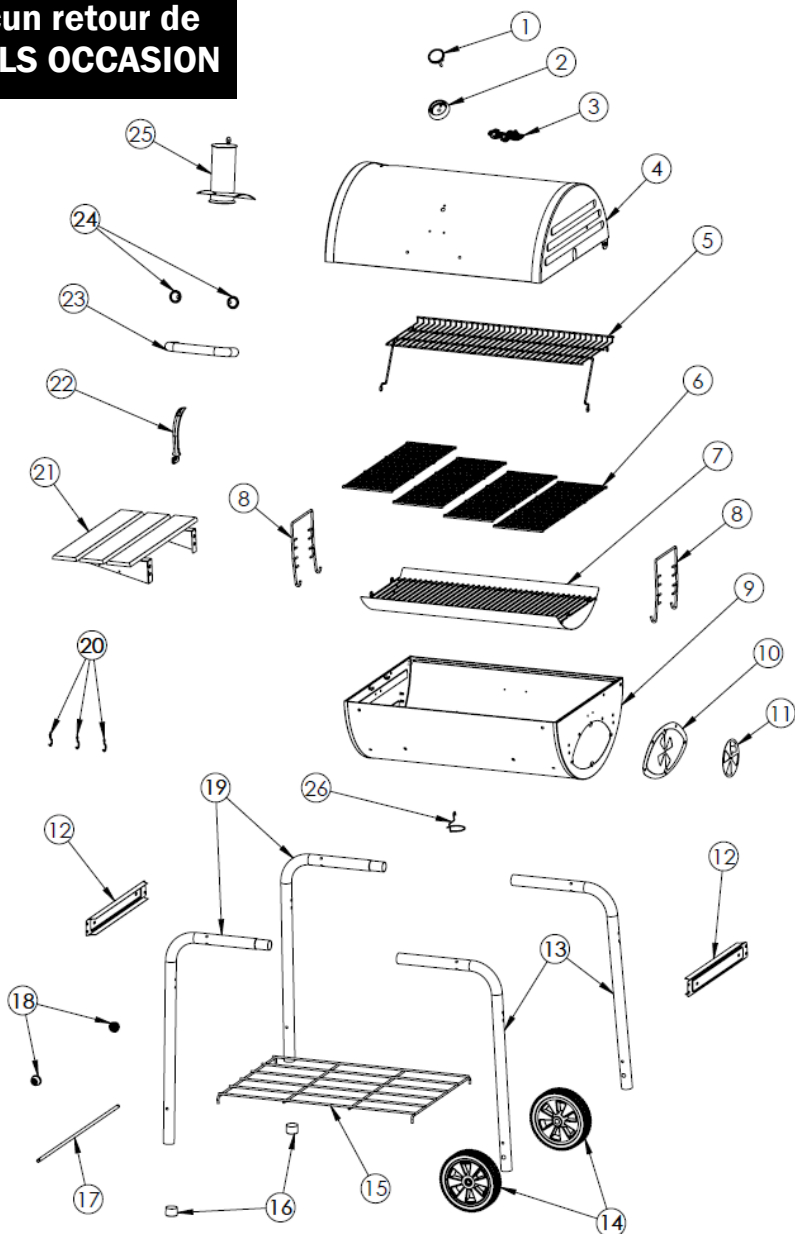
La garantie ne couvre que le remplacement des pièces défectueuses. Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dégâts causés par un accident, une modification, une utilisation incorrecte ou abusive, un milieu hostile, une installation incorrecte ou une installation non conforme aux codes locaux de service de l'appareil.

Cette garantie limitée ne couvre pas les éraflures, les indentations, la corrosion ou la décoloration provoquée par la chaleur, des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs ni les composants utilisés dans l'installation de l'appareil.

**Conservez votre reçu pour toutes les demandes de garantie.**



# Aucun retour de GRILLS OCCASION



**STOP! Premier Char Griller téléphone. Ne pas rapporter au magasin. Téléphone (912) 638-4724** Ce produit a été construite selon les normes de qualité les plus élevées. Appelez-nous pour des informations de service.

**Ayez le numéro de série de votre grill (situé à l'arrière du corps grill ou sur la jambe) lors de l'appel.**

(Outils non compris)



et un tourne-écrou de 1/16 po



## Hardware: 551049

|                                                                                   |                                                                                   |                        |           |                                                                                   |                                                                                   |                          |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------|
|    |   | BOULON-1/4-20 x 2"     | 2 UNITÉS  |  |  | ÉCROU HEXAGONAL 1/4-20   | 25 UNITÉS |
|   |  | BOULON-1/4-20 x 1 3/4" | 12 UNITÉS |  |  | RONDELLE DE BLOCAGE 1/4" | 1 UNITÉS  |
|   |  | BOULON-1/4-20 x 3/4"   | 2 UNITÉS  |  |                                                                                   | GOUPILLE                 | 4 UNITÉS  |
|   |  | BOULON-1/4-20 x 1/2"   | 7 UNITÉS  |  |  | AXE D'ARTICULATION       | 2 UNITÉS  |
|  |                                                                                   | RONDELLE PLATE 1/4"    | 2 UNITÉS  |  |                                                                                   | CHAPEAU DE ROUE          | 2 UNITÉS  |

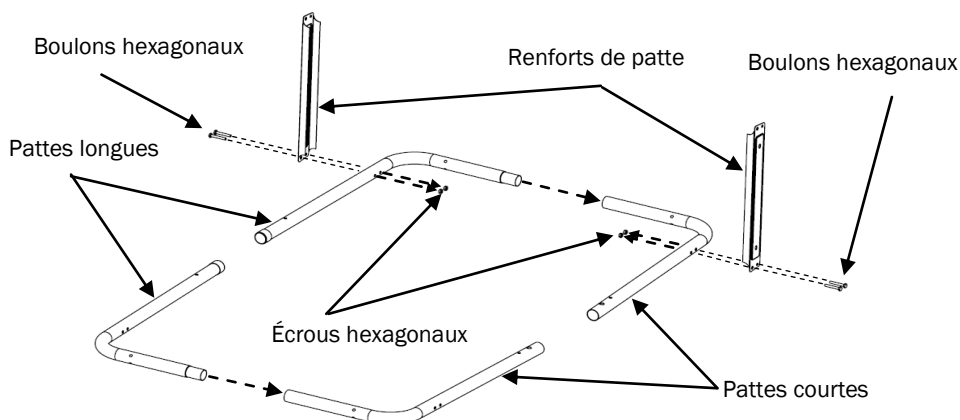
| LIGNE D'ARTICLE | QTTÉ | NOM DE LA PIÈCE            |
|-----------------|------|----------------------------|
| 1               | 1    | THERMOMÈTRE                |
| 2               | 1    | CADRAN, THERMOMÈTRE        |
| 3               | 1    | PLAQUE DE LOGO             |
| 4               | 1    | COUVERCLE                  |
| 5               | 1    | GRILLE DE MAINTIEN AU      |
| 6               | 4    | GRILLE DE CUISSON          |
| 7               | 1    | CENDIER                    |
| 8               | 2    | CINTRES LA GRILLE DE FOYER |
| 9               | 1    | CORPS DU GRIL              |
| 10              | 1    | TOURNEVIS ASSOMMEZ         |
| 11              | 1    | AMORTISSEUR DE CERCLE      |
| 12              | 2    | RENFORT DE PIED            |
| 13              | 2    | PIED COURT                 |
| 14              | 2    | ROUE                       |
| 15              | 1    | INFÉRIEURE                 |
| 16              | 2    | TAPA DE LA PIERNA          |
| 17              | 1    | ESSIEU                     |
| 18              | 2    | ENJOLIVEURS                |
| 19              | 2    | PIED LONG                  |
| 20              | 3    | CROCHET À USTENSILES       |
| 21              | 1    | CÔTÉ PLATEAU               |
| 22              | 1    | RÂPER LIFTER               |
| 23              | 1    | POIGNÉE DU COUVERCLE       |
| 24              | 2    | CADRAN, POIGNÉE            |
| 25              | 1    | CHIMINÉE                   |
| 26              | 1    | PORTE-GOBELET GRAISSE      |

**Page laissée intentionnellement en blanc pour les note**

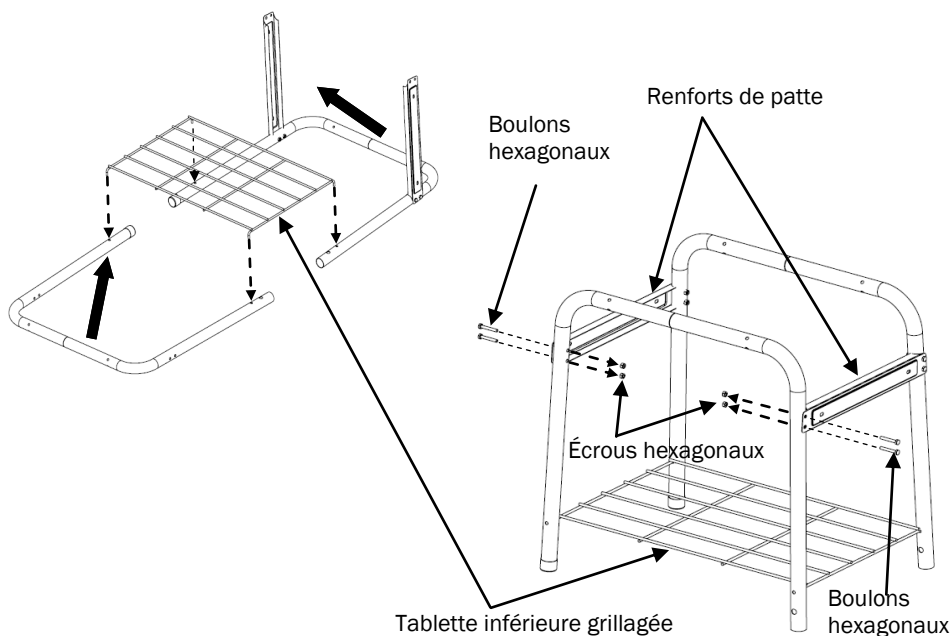
# Instructions D'assemblage

**Veuillez lire attentivement tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser le grill.**

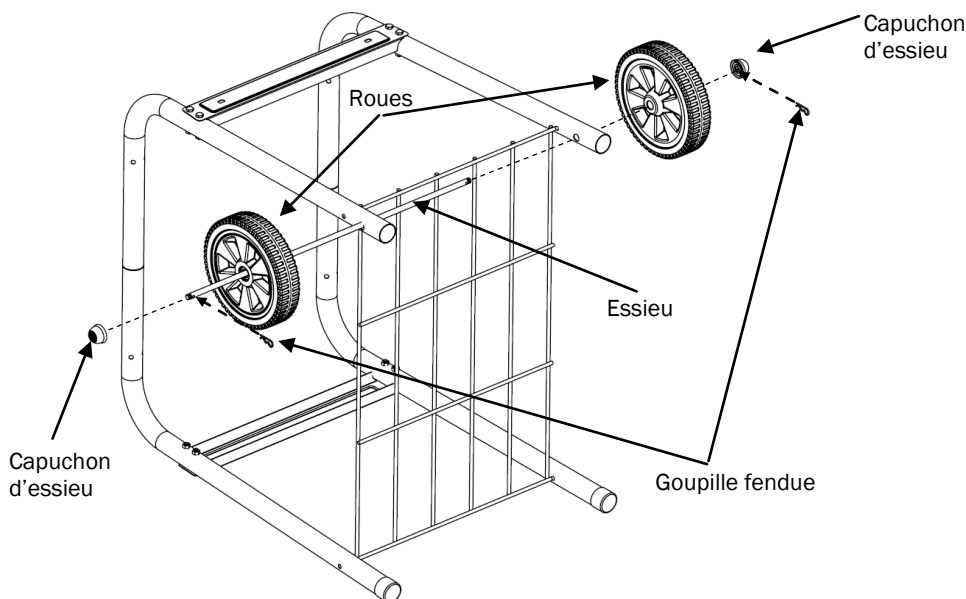
**Étape 1 :** Assemblez les pattes longues, les pattes courtes et les renforts de patte tel que montré ci-dessous et fixez les renforts à une paire de pattes longues et courtes avec 4 boulons hexagonaux et 4 écrous hexagonaux.



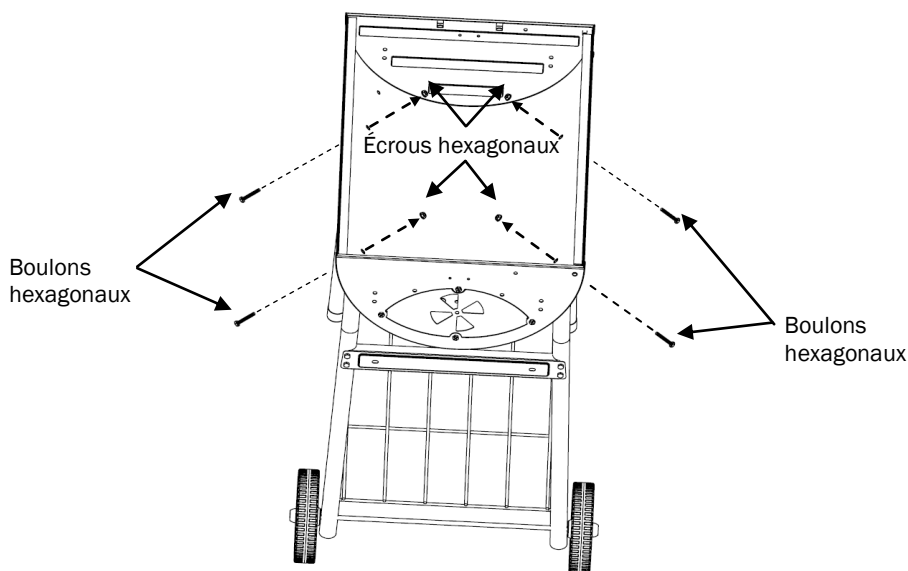
**Étape 2 :** Installez la tablette inférieure grillagée en plaçant les quatre crochets de coin à l'intérieur des ouvertures sur chaque patte puis faites pivoter la patte vers le haut et fixez les renforts de patte de l'autre côté de la paire de pattes longues et de pattes courtes.



**Étape 3 :** Placez le chariot sur le côté, les pattes longues au sol, puis installez les roues et l'essieu. Insérez ensuite une goupille fendue par le trou dans chaque extrémité de l'essieu et enclenchez le capuchon d'essieu. Faites glisser une rondelle plate et une roue sur l'essieu puis glissez l'essieu à travers les trous sur les pattes courtes et la tablette inférieure. Complétez l'assemblage en glissant l'autre roue et rondelle plate sur l'essieu puis insérez la goupille fendue et enclenchez le capuchon d'essieu.

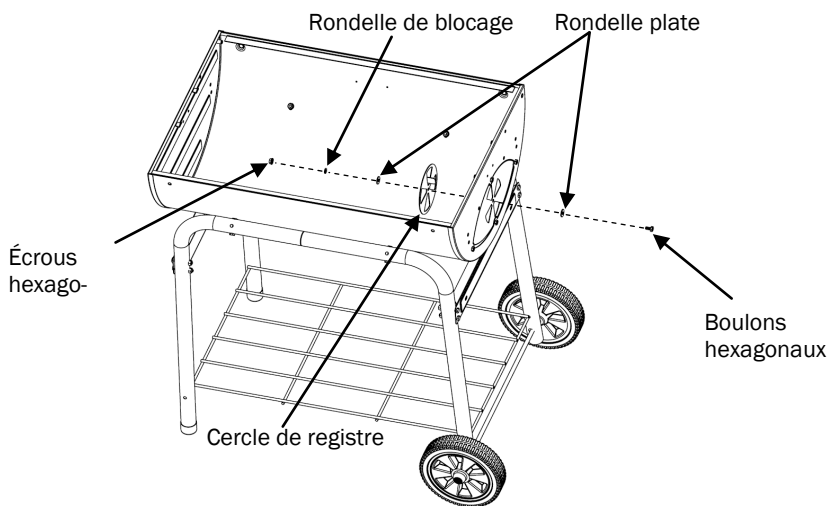


**Étape 4 :** Attachez le corps du gril au chariot préalablement assemblé à l'aide de quatre boulons hexagonaux de 4,5 cm (1 3/4 po) et de quatre écrous hexagonaux. Les boulons doivent passer au travers de la patte, du corps du gril, puis être serrés avec les écrous hexagonaux à l'intérieur du corps du gril.

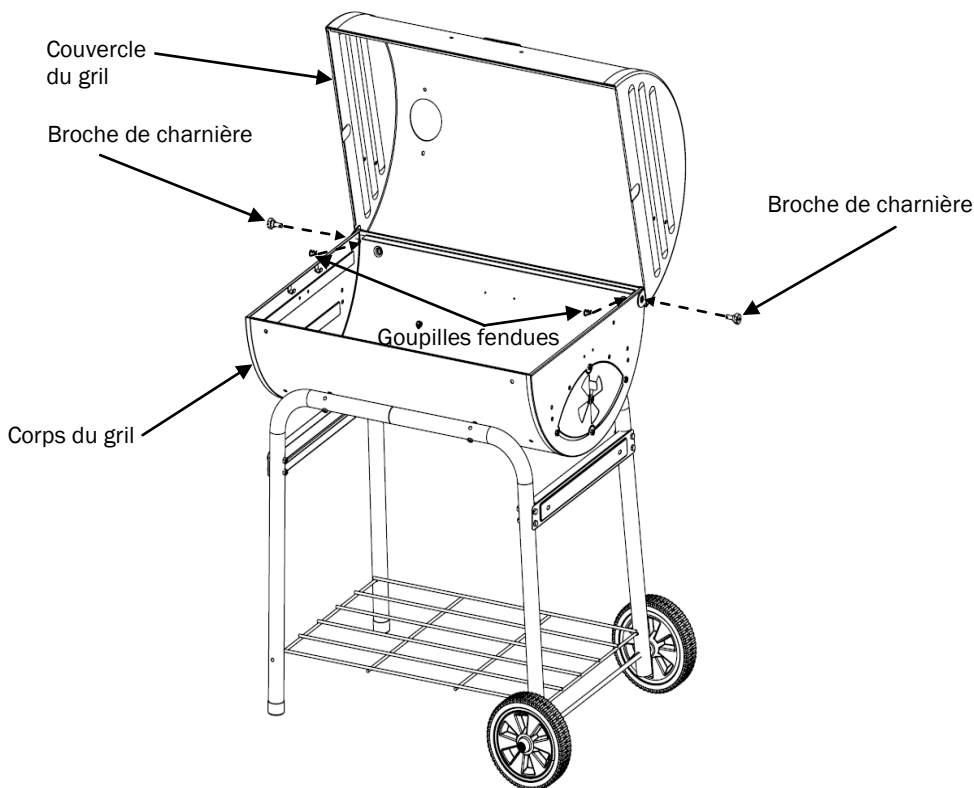




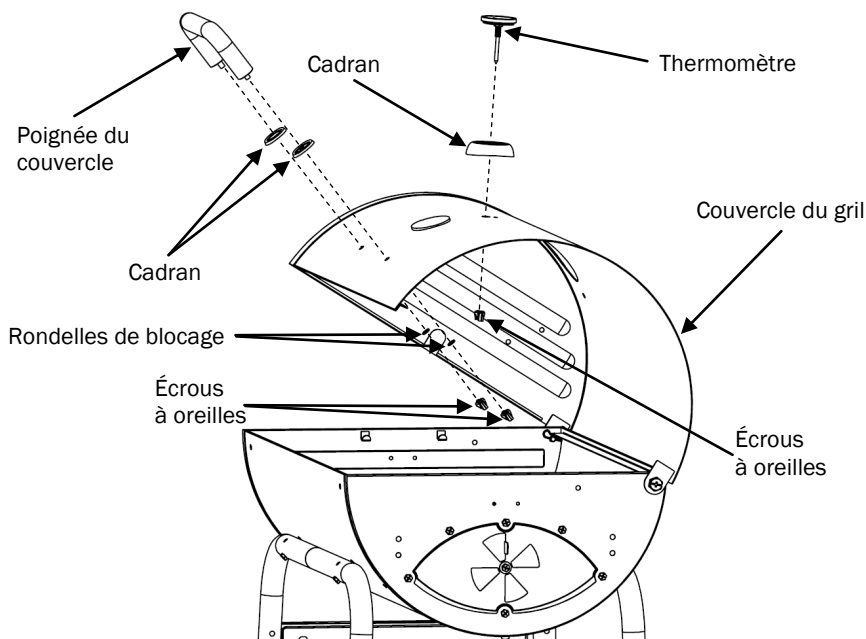
**Étape 5 :** Fixez le cercle de registre au côté du corps du gril avec un boulon hexagonal, deux rondelles plates, une rondelle de blocage et un écrou hexagonal.



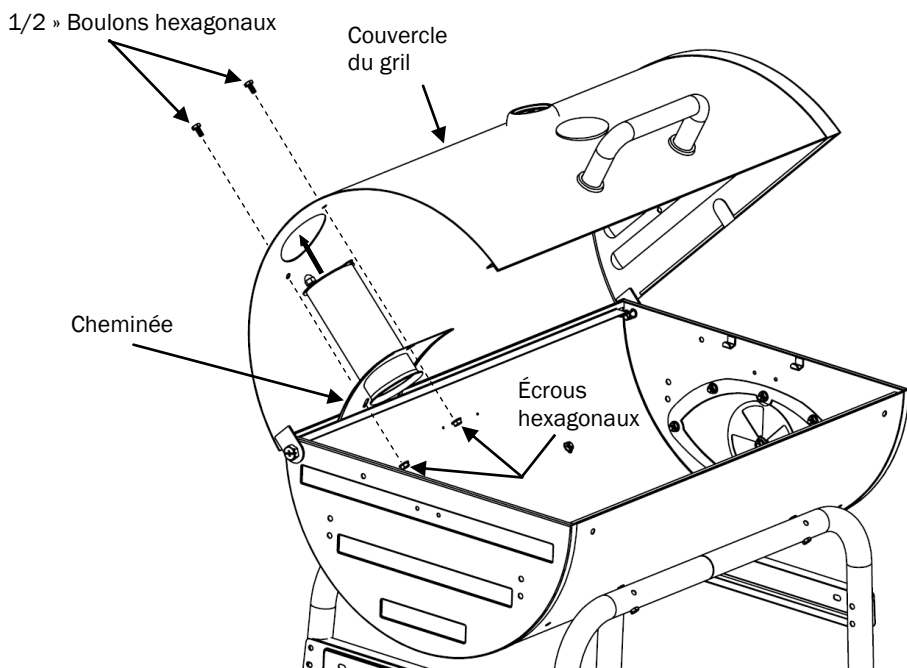
**Étape 6 :** Attachez le couvercle au corps du gril en utilisant les deux broches de charnière et deux goupilles fendues fournies.



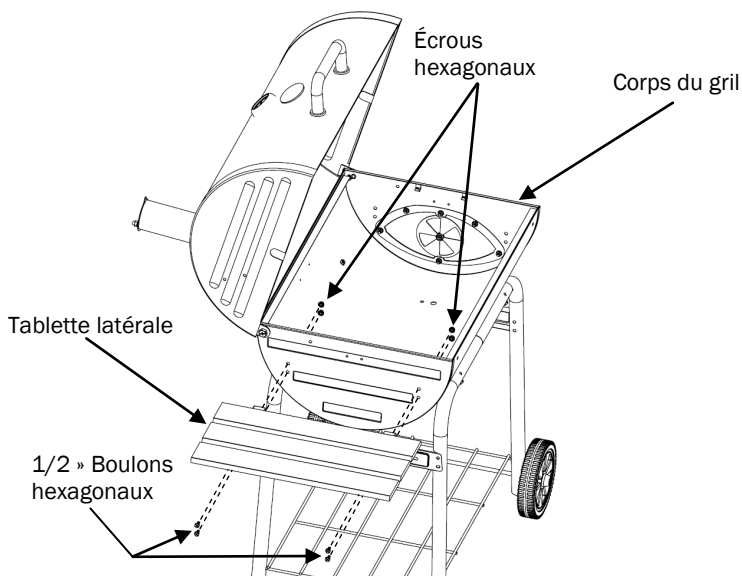
**Étape 7 :** Insérez le thermomètre dans la lunette du thermomètre puis dans le trou dans le capot Grill (d'extérieur) puis le fixer avec un écrou à oreilles. Insérer la poignée de capot à travers la lunette à gérer et Grill hotte (de dehors) puis par l'intermédiaire de rondelles de blocage, puis le fixer avec les écrous papillon gérer, voir ci-dessous.



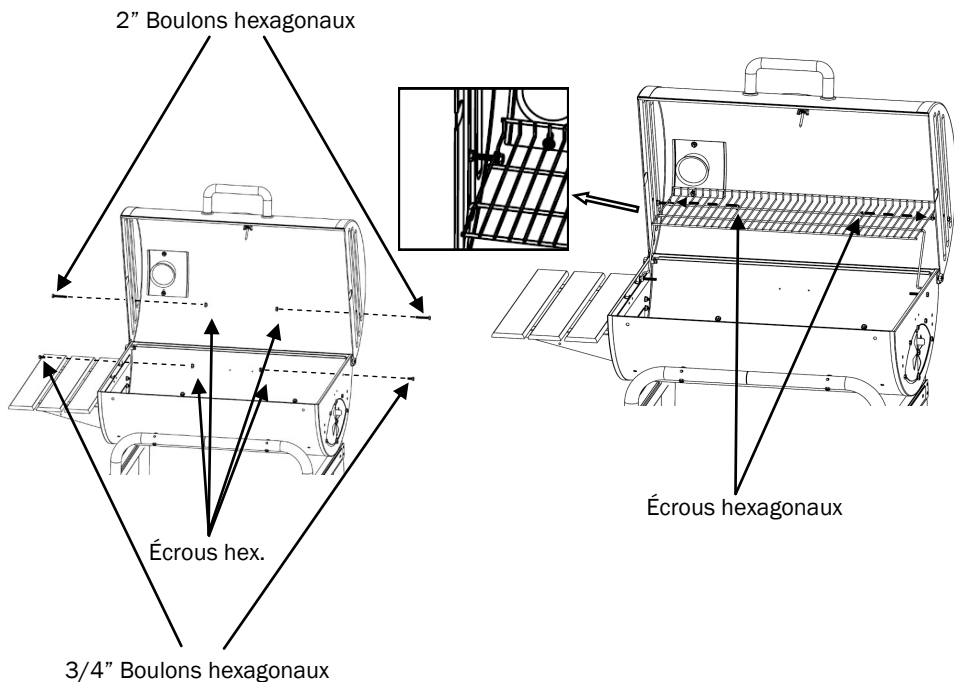
**Étape 8 :** Insérez la cheminée par l'ouverture du couvercle du grill à partir de l'intérieur puis fixez-la avec deux boulons hexagonaux et deux écrous hexagonaux.



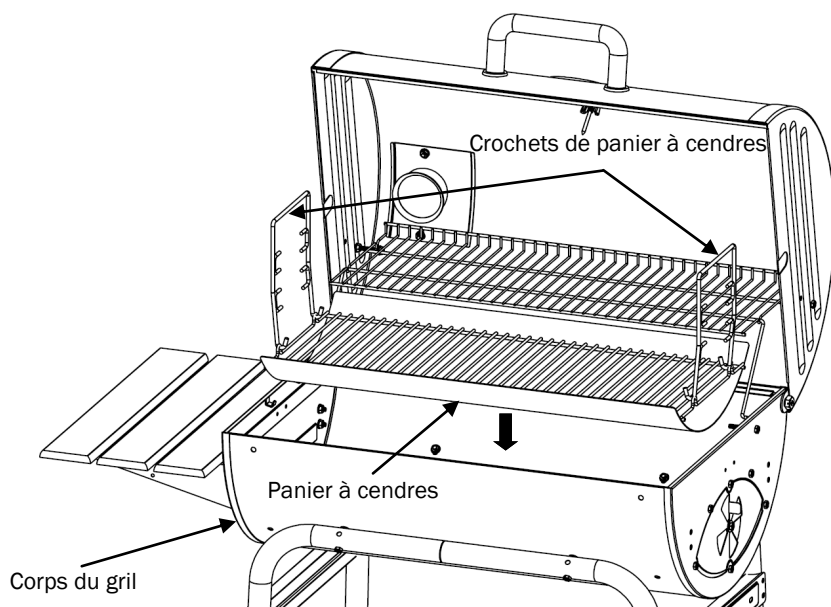
**Étape 9 :** Fixez la tablette latérale au corps du grill à l'aide de quatre boulons hexagonaux et de quatre écrous hexagonaux.



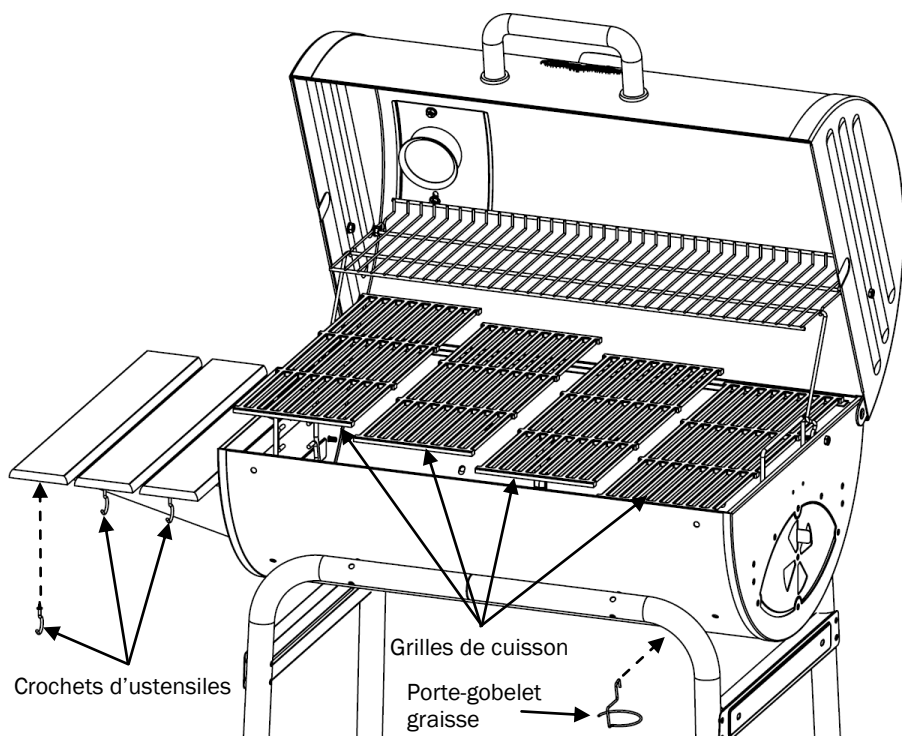
**Étape 10:** Pour installer la grille de maintien au chaud, fixez d'abord les quatre boulons hexagonaux de 4,5 cm (1 3/4 po) et les quatre écrous hexagonaux sur le corps et le couvercle du grill. Placez ensuite la grille de maintien au chaud sur les boulons hexagonaux et fixez-la avec deux autres écrous hexagonaux.



**Étape 11 :** Placez le panier à cendres et les crochets du panier à cendres sur le corps du grill.



**Étape 12 :** Placez les grilles de cuisson sur le corps du grill puis installez les crochets d'ustensiles sous chacune des tablettes latérales à l'avant du grill. Installez le support de tasse de graisse sous Grill corps.



**INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION ET  
D'UTILISATION DU GRIL**  
**VEUILLEZ NOTER : LES GRILS UTILISÉS NE SERONT PAS REMPLACÉS**  
**Veillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité et  
les instructions avant d'assembler et d'utiliser le gril.**

**1.** Afin de protéger le fini intérieur et extérieur et d'éviter que des odeurs n'infiltrer les premières denrées préparées sur le gril, traitez le GRIL avant de l'utiliser pour la première fois. (A) Enduisez légèrement TOUTES LES SURFACES INTÉRIEURES (y compris le GRIL, LES GRILLES ET L'INTÉRIEUR DU CORPS DU GRIL) avec de l'huile végétale. (B) Faites brûler un feu moyen sur la GRILLE DU FOYER et remettez la GRILLE DE CUISSON en place. (C) Une fois que les braises ont blanchi, abaissez le couvercle et faites chauffer à une température de 120 °C (250 °F) environ pendant deux heures. Vous pouvez **légerement** enduire l'extérieur du corps du gril (tant qu'il est chaud) avec de l'huile végétale. Ceci permet de prolonger la durée de vie du fini, comme l'application de cire sur une voiture. Votre GRIL est maintenant prêt à être utilisé. **REMARQUE :** Beaucoup d'huile s'égouttera du gril durant cette procédure et lors des utilisations suivantes, mais de moins en moins avec le temps. **NE DÉPASSEZ JAMAIS 204 °C (400 °F) POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LE FINI ET DE FAVORISER L'APPARITION DE ROUILLE. LA PEINTURE N'EST PAS GARANTIE ET PEUT NÉCESSITER DES RETOUCHES. CE PRODUIT N'EST PAS GARANTI CONTRE LA ROUILLE.**

**2.** Pour COMMENCER UN FEU – Empilez 50-60 briquettes en pyramide et saturez d'essence à briquet (N'UTILISEZ PAS D'ESSENCE). Allumez les charbons à plusieurs endroits, fermez le couvercle une fois que les briquettes ont blanchi ou sont devenues grisâtres, étalez-les et commencez la cuisson. Si une extrémité brûle plus vite, utilisez des pinces pour déplacer les braises d'un côté à l'autre afin d'obtenir une chaleur uniforme. **OBSERVEZ TOUJOURS LES INSTRUCTIONS ET LES**

**AVERTISSEMENTS DES FABRICANTS DU CHARBON ET DE L'ESSENCE À BRIQUET. UTILISEZ LE GRIL UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR, SUR UNE SURFACE NON COMBUSTIBLE, À 4,5 M (15 PI) DE TOUTE STRUCTURE EN BOIS OU AUTRES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES.**

**3.** Réglez la chaleur avec la quantité et le type de CARBURANT, les REGISTRES DOUBLES et la GRILLE DE FOYER RÉGLABLE. Réglez la GRILLE une extrémité à la fois Le bois brûle plus que les charbons. Un débit d'air plus important produit plus de chaleur

**4.** Pour ne pas créer de flammes intermittentes, cuisez avec le couvercle abaissé. Ajoutez de l'eau sur les copeaux de bois dur pour obtenir une saveur fumée.

**5.** Un feu excessif peut provoquer de la rouille. Les cendres laissées trop longtemps au fond retiennent l'humidité et favorisent la rouille sur l'acier, quelle que soit l'épaisseur de celui-ci.

**6.** N'utilisez pas de charbon auto-allumant car il créerait une saveur artificielle. Brûlez entièrement l'essence à briquet avant de fermer le couvercle.

**7.** Lorsque la cuisson est terminée, appliquez une couche d'huile végétale sur les grilles intérieures et le métal nu tant que le gril est encore chaud pour réduire la rouille. Sur l'EXTÉRIEUR, retirez la rouille avec une brosse métallique et faites des retouches avec une peinture pour hautes températures, vendue dans la plupart des magasins de bricolage et d'accessoires d'automobile.

**8. ASTUCE :** Si les grilles en fonte sont incrustées de débris, mettez-les dans un four autonettoyant. Elles ressortiront comme neuves, mais devront être de nouveau traitées.

**9.** Le THERMOMÈTRE peut présenter de l'humidité qui se transformera en vapeur durant la cuisson. Le thermomètre peut être étalonné dans le four.

**REMARQUE :** De la fumée s'échappe de zones autres que la cheminée. Ceci ne devrait pas nuire à la cuisson.

# RECETTES DE GRILLADES

## Grillades - MÉTHODE DIRECTE

**STEAKS (ET TOUTES LES VIANDES)** : Assaisonnez selon le goût avec du sel, du poivre ou du sel d'ail et placez la viande sur le gril. Pour conserver la saveur et le jus, faites griller les steaks avec la grille du foyer à la position la plus haute pendant 1 ou 2 minutes de chaque côté et le couvercle soulevé. Abaissez ensuite la grille ainsi que le couvercle. Finissez la cuisson 5 à 10 minutes de chaque côté selon l'épaisseur et la cuisson désirée. Tournez les steaks deux fois. Grillez-les 5 minutes environ de chaque côté pour un steak saignant de 2,54 cm (1 po) d'épaisseur et 10 minutes de chaque côté pour un steak de 5,08 cm (2 po) d'épaisseur.

**POUR UN MEILLEUR BARBECUE** : Placez la viande grillée dans la marinade pendant quelques minutes avant de servir, elle sera plus goûteuse et plus juteuse.

**MISE EN GARDE** : Faites d'abord bouillir le surplus de marinade pour éliminer les bactéries restantes provenant de la viande crue.

La cuisson avec un **THERMOMÈTRE À VIANDE** garantit que les aliments sont bien cuits. Insérez le thermomètre dans la partie la plus épaisse sans toucher l'os et attendez cinq minutes avant de lire le résultat. La température interne pour la **VOAILLE** doit être de 77 à 82 °C (170 à 180 °F) et de 60 °C (140 °F) pour la viande saignante, 71 °C (160 °F) pour la viande mi-saignante et 77 °C (170 °F) pour la viande cuite à point.

**BAVETTE MARINÉE** – Mélangez les ingrédients de la marinade dans un récipient non métallique. Laissez la viande mariner pendant au moins 4 heures dans le réfrigérateur. Faites dorer chaque côté pendant 5 minutes, mais le centre doit rester cru. Avant de servir, coupez la viande en diagonale en travers du grain en de fines tranches. Grillez avec la grille du foyer en position haute (chaud) et le couvercle ouvert ou fermé.

**MARINADE** : 120 ml d'huile végétale ou d'huile d'olive, 90 ml de sauce de soja, 60 ml de vinaigre de vin rouge, 2 cuillères à soupe de jus de citron, 1 cuillère à soupe de moutarde sèche, une gousse d'ail émincée, un petit oignon émincé et ¼ cuillère à café de poivre.

**CAILLES OU PIGEONS** – Couvrez les oiseaux de sauce italienne (Good Seasons ou Kraft Zesty), laissez mariner toute la nuit, retirez l'excès de sauce et couvrez avec de la sauce Texas Pete Hot Sauce pendant 6 heures. Bardez les oiseaux de bacon épais et attachez avec un cure-dent. \*Placez sur le gril – tournez sans arrêt jusqu'à ce que le bacon soit noir. Grillez pendant 20 minutes. Grillez à feu vif avec le couvercle ouvert et la grille du foyer en position haute (chaud) pendant 1 minute de chaque côté avant d'abaisser la grille et de fermer le couvercle. \*OU FUMEZ en plaçant les oiseaux au centre de la GRILLE avec un feu aux deux extrémités du FOYER LATÉRAL.

**KEBABS** – Sur des brochettes, alternez toute combinaison de viande, oignons, tomates, poivrons verts, champignons, courgettes, tranches rondes d'épis de maïs ou ananas. La viande peut consister en des morceaux de crevettes, de noix St Jacques, de langouste, de poulet, de saucisse, de porc, de boeuf, etc. Faites mariner la viande dans le réfrigérateur pendant plusieurs heures. Grillez chaque côté pendant 7 minutes environ en tournant de temps en temps tout en arrosant de marinade. Pour une cuisson plus rapide, laissez un peu d'espace entre les morceaux. Grillez avec le couvercle relevé et la grille du foyer à la position la plus basse. Voir les recettes de marinade à la dernière page.

**MARINADE POUR KEBAB** : Mélangez 240 ml de sauce de soja, 120 ml de sucre brun, 120 ml de vinaigre, 120 ml de jus d'ananas, 2 cuillères à thé de sel, ½ cuillère à thé de poudre d'ail et amenez à ébullition. Faites mariner le boeuf pendant 4 heures au moins.

**HOT DOGS** – Grillez avec le couvercle relevé et la grille du foyer en position haute (chaud) pendant 6 minutes environ, en tournant après quelques minutes.

**HAMBURGERS** – Mélangez les oignons hachés, les poivrons verts et le sel, grillez les fricadelles de 2 cm (3/4 po) de chaque côté avec la grille du foyer en position haute pendant quelques minutes. Abaissez la grille du foyer en position moyenne et grillez avec le couvercle abaissé pour éviter la formation de flammes intermittentes. Cuisez chaque côté de 3 à 7 minutes selon la cuisson désirée. Cuisez la viande hachée à une température interne de 65 °C (150 °F) ou jusqu'à ce que le jus soit transparent (sans sang) pour éviter les bactéries E-coli. Les hamburgers peuvent être arrosés de marinade alors qu'ils sont retournés et d'autres ingrédients peuvent être mélangés à la viande hachée, tels que de la sauce ou poudre de Chili; vous pouvez également faire mariner la viande pendant 1 à 2 heures à température ambiante avant la cuisson ou la laisser mariner au réfrigérateur dans un récipient couvert pendant 24 heures maximum. Amenez à la température ambiante avant de cuire.

**CREVETTES (pelées) et écrevisses** – Placez sur des brochettes, couvrez de beurre fondu et de sel d'ail. Grillez 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la couleur soit rose.

**POMMES DE TERRE RÔTIES** – Frottez les pommes de terre avec du beurre et enveloppez-les d'aluminium, puis cuisez sur le gril avec le couvercle abaissé pendant 50 minutes. Tournez après 25 minutes (inutile de tourner si elles sont fumées). Pressez pour vérifier si elles sont cuites.

**MAÏS VÊTU** – Coupez l'excédent de soie aux extrémités et laissez tremper dans de l'eau froide salée pendant 1 heure avant de griller. Cuisez 25 minutes – tournez plusieurs fois.

## **RECETTES FUMÉES avec le côté de charbon de bois du Duo avec un RÉCIPIENT À EAU (MÉTHODE INDIRECTE)**

Récepteur non inclus. Un moule à pain jetable est recommandé. FUMEZ EN CUISANT LENTEMENT (consultez le tableau à la page 27 pour les durées de fumage). 1) Placez le récepteur à eau/graisse à gauche de la grille du foyer. 2) Placez les braises chaudes sur le côté droit (extrémité registre) de la grille du foyer. Le panier de braises en option permet de facilement réunir les braises d'un côté. 3) Placez la viande au-dessus du récepteur à eau. 4) Placez la grille du foyer en position basse. 5) Fermez le couvercle et contrôlez la chaleur avec les registres et la grille réglable. Il peut être souhaitable de griller certains aliments à feu vif avant de les fumer en les plaçant directement au-dessus des braises avec le COUVERCLE ouvert et la GRILLE DU FOYER en position haute (chaud) pendant quelques minutes. Ajoutez des copeaux de bois trempés (pour plus d'arôme) dans le feu et ajoutez 1 portion de marinade, de bière ou de vin pour 3 portions d'eau dans le récepteur en dessous. L'OUVERTURE DE LA CHAMBRE DE FUMAGE ALLONGE LA DURÉE DE CUISSON. La cuisson avec un thermomètre à viande garantit que les aliments sont bien cuits. Insérez le thermomètre dans la partie la plus épaisse sans toucher l'os et attendez cinq minutes avant de lire le résultat. La température interne pour la volaille doit être de 77-82 °C (170-180 °F) ou lorsque la cuisse bouge librement dans l'articulation. La viande doit être cuite à une température interne de 60 °C (140 °F) pour saignante, 71 °C (160 °F) pour mi-saignante et 77 °C (170 °F) pour bien cuite. AJOUT D'EAU – Vérifiez le niveau d'eau lorsque la cuisson dure plus de 4 heures ou lorsque vous n'entendez plus l'eau frissonner. Ajoutez de l'eau en mettant la viande de côté et en versant de l'eau par le GRIL dans le RÉCIPIENT À EAU. SI LA FUMÉE EST BLANCHE, LE FEU EST BON. SI ELLE EST NOIRE, AUGMENTEZ LE COURANT D'AIR.

**DINDE FUMÉE** : Videz la cavité, rincez et séchez en tapotant avec une serviette en papier, puis repliez les extrémités des ailes sous les dos et attachez les cuisses ensemble. Placez au centre de la grille de cuisson directement au-dessus du récepteur à eau en aluminium. Fumez 12 minutes par 500 g (1 lb). Laissez quelques minutes supplémentaires par 500 g (1 lb) pour l'expansion si la dinde est farcie. Utilisez un thermomètre à viande pour obtenir les meilleurs résultats (température interne de 88 °C/190 °F).

**JAMBON CUIT FUMÉ** : Jambon en conserve entièrement cuit ou jambon entier fumé ou salé ou jarret ou soc. Placez la grille du foyer à la position la plus basse et un récepteur sous la viande. Retirez la couenne et coupez diagonalement dans le gras pour créer un effet à losanges. Insérez un clou de girofle entier dans chaque losange. Placez le jambon, côté gras vers le haut, au centre de la grille de cuisson, directement au-dessus du récepteur. Fermez le couvercle. Environ 9 minutes par 500 g (1 lb) sont recommandés pour des jambons entièrement cuits. Les jambons fumés ou salés non entièrement cuits doivent être cuits à une température interne de 71 °C (160 °F). Arrosez avec un glaçage pour jambon 3 ou 4 fois durant les 30 dernières minutes de cuisson. Garnissez de rondelles d'ananas environ 15 minutes avant la fin de la cuisson.

**GLAÇAGE POUR LE JAMBON** : mélangez 240 ml de sucre brun clair bien tassé, 120 ml de jus d'orange et 120 ml de miel. Laissez reposer pendant au moins 4 heures.



**SAUCISSES FUMÉES FARCIES** : Coupez les saucisses dans le sens de la longueur, à environ 1/2 cm (1/4 po) de l'extrémité. Farcissez les saucisses de fromage et de relish et enveloppez-les dans du bacon. Placez sur la grille de cuisson au-dessus du récipient et fumez pendant 15-20 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit croustillant.

**DEMI-POULETS ET MORCEAUX DE POULET FUMÉS** : Rincez les morceaux à l'eau froide et essuyez-les avec des serviettes en papier. Brossez chaque morceau d'huile végétale et assaisonnez au goût avec du sel et du poivre. Faites dorer les morceaux directement au-dessus des braises avec le couvercle ouvert et la grille en position haute ou intermédiaire pendant plusieurs minutes. Placez ensuite les morceaux directement sur la grille de cuisson au-dessus du récipient. Avec la grille en position basse, cuisez avec le couvercle fermé pendant 55 à 60 minutes ou à point. N'utilisez pas d'huile végétale ni de sel ou de poivre si une marinade est utilisée.

**GRAND GIBIER FUMÉ** : Placez la cuisse de venaison dans un récipient ou un sac en plastique pour aliments et marinez pendant 2-4 jours, en tournant tous les jours. Marinez le bacon pendant une nuit dans sa marinade. Retirez le rôti du réfrigérateur au moins une heure avant la cuisson. Assaisonnez généreusement de sel aromatisé et de poivre noir concassé. Enroulez 500 g (1 lb) de bacon sur la partie supérieure du rôti et fumez pendant 20/25 minutes par 500 g (1 lb), ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Ne cuisez pas trop. Marinade pour grand gibier : 240 ml de vinaigre balsamique ou de vinaigre de vin, 240 ml d'huile d'olive, 60 ml (2 oz.) de Worcestershire, 15 ml (1/2 oz.) de Tabasco, 2 cuillères à soupe d'assaisonnement Season All, 1 à 2 piments jalapeño, 90 ml (3 oz.) de sauce de soja. Marinade pour bacon : 60 ml (2 oz.) de vinaigre de vin, 60 ml (2 oz.) de Worcestershire, 4 filets de Tabasco.

**CREVETTES ET ÉCREVISSES FUMÉES** : Dans un récipient en aluminium, mélangez 120 ml de beurre, deux gousses d'ail écrasées, du Tabasco, un poivron vert en tranches, une cuillère à soupe d'oignons émincés, une cuillère à soupe de sel et le jus d'un citron. Ajoutez les crevettes et/ou les écrevisses et fumez pendant 45 minutes.

**LÉGUMES FUMÉS** : navets, pommes de terre, carottes, gombos, champignons, oignons pelés, courgettes, courges, etc. Mettez dans une casserole et couvrez d'eau, puis cuisez pendant plusieurs heures pendant que la viande cuit. Ou placez les légumes sur le gril et fumez-les pendant 50 minutes, en les mettant dans de l'aluminium si désiré.

**POISSON FUMÉ** : Marinez dans de la saumure (60 ml de sel dissous dans 1 l d'eau) ou marinez le poisson dans 240 ml de vin blanc et 240 ml de sauce de soja mélangée à 240 ml de jus de citron. Marinez jusqu'au lendemain dans un récipient couvert au réfrigérateur. Laissez prendre l'air pendant 20 minutes avant de placer sur le gril vaporisé de matière grasse. Fumez pendant 25 minutes.

**CÔTES LEVÉES/DE DOS FUMÉES** : Retirez la couche de peau épaisse au dos. Frottez toutes les surfaces d'assaisonnement. Placez les côtes au centre de la grille au-dessus du récipient et fumez environ 1 heure et demie ou jusqu'à ce que la viande se détache de l'os. Arrosez de sauce barbecue durant la dernière demi-heure.

**MARINADE POUR POULET :** Combinez 120 ml de sauce de soja, 60 ml d'huile végétale, 60 ml de vinaigre de vin rouge, 1 cuillère à thé d'origan, ½ cuillère à thé de basilic doux, ½ cuillère à thé d'ail en poudre avec du persil et ¼ cuillère à thé de poivre. Versez sur les morceaux de poulet dans un récipient non métallique. Couvrez et mettez au frais jusqu'au lendemain, en tournant de temps en temps. Utilisez la marinade pour arroser le poulet lors de la cuisson.

**MARINADE POUR VIANDE :** pour steaks, côtelettes et hamburgers : Combinez x ml de sauce de soja, 2 gros oignons hachés gros et 2 gousses d'ail (coupées en deux) dans un mixeur électrique; couvrez, mixez à vitesse haute pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Mélanger 60 ml de colorant pour sauce (Kitchen Bouquet et Gravy Master) et 2 cuillères à thé d'assaisonnement Beau Monde (ou 1 cuillère à thé de glutamate de sodium et une cuillère à thé de sel aromatisé). Laissez la viande mariner à température ambiante pendant 2 heures ou réfrigérez pendant 24 heures max. dans un récipient couvert. Laissez la viande atteindre la température ambiante avant la cuisson.

**MARINADE POUR KEBAB :** Mélangez 240 ml de sauce de soja, 120 ml de sucre brun, 120 ml de vinaigre, 120 ml de jus d'ananas, 2 cuillères à thé de sel, ½ cuillère à thé de poudre d'ail et amenez à ébullition. Marinez le bœuf pendant au moins 4 heures.

## DURÉES DE FUMAGE



| Aliment                             | Poids                                              | Fumage avec<br>récipient à eau           | Foyer<br>latéral             | Température sur le thermomètre de<br>cuisson                            |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Rôties de bœuf,<br>poitrine de bœuf | 1,3 à 1,8 kg (3 à 4 lb)                            | 1 – 1 1/2 heure                          | 4 – 5 heures                 | 60 °C (140 °F) saignant                                                 |
| Rôties de veau, grand<br>gibier     | 2,2 à 3,1 kg (5 à 7 lb)                            | 1 3/4 – 2 1/2 heures                     | 5 – 6 heures                 | 71 °C (160 °F) mi-saignant                                              |
| Gros morceaux de<br>gibier          | 3,1 à 4 kg (7 à 9 lb)                              | 2 1/2 – 3 1/2 heures                     | 7 – 10 heures                | 77 °C (170 °F) à point                                                  |
| Rôties de porc                      | 1,3 à 1,8 kg (3 à 4 lb)<br>2,2 à 3,6 kg (5 à 8 lb) | 1 3/4 – 2 1/2 heures<br>2 1/2 – 3 heures | 5 – 6 heures<br>7 – 8 heures | 77 °C (170 °F)<br>77 °C (170 °F)                                        |
| Côtes de porc/bœuf                  | Gril entier                                        | 1 1/2 – 2 heures                         | 4 – 6 heures                 | La viande se détache de l'os                                            |
| Côtes de porc                       | Gril entier                                        | 3/4 – 1 1/4 heure                        | 4 – 6 heures                 | La viande se détache de l'os                                            |
| Saucisses                           | Gril entier                                        | 2 – 2 3/4 heures                         | 4 – 5 heures                 | 77 °C (170 °F) pour la saucisse fraîche                                 |
| Jambon frais                        | 4,5 kg (10 lb)                                     | 3 – 4 heures                             | 7 – 8 heures                 | 77 °C (170 °F)                                                          |
| Jambon cuit                         | Toutes les tailles                                 | 1 1/2 – 2 heures                         | 3 – 4 heures                 | 54 °C (130 °F)                                                          |
| Poulet (coupé ou en<br>morceaux)    | 1-4 poulets à rôtir,<br>coupés ou en<br>morceaux   | 1 – 1 1/4 heure                          | 4 – 5 heures                 | 82 °C (180 °F) / la cuisse se déplace<br>facilement dans l'articulation |
| Poulet (entier)                     | 1-4 poulets à rôtir                                | 1 1/4 – 1 1/2 heure                      | 5 – 6 heures                 | 82 °C (180 °F) / la cuisse se déplace<br>facilement dans l'articulation |
| Dinde (non farcie)                  | 3,6 à 5,4 kg (8 à 12 lb)                           | 1 3/4 – 2 1/2 heures                     | 7 – 8 heures                 | 82 °C (180 °F) / la cuisse se déplace<br>facilement dans l'articulation |
| Poisson (petit, entier)             | Gril entier                                        | 1/2 – 3/4 heure                          | 2 – 3 heures                 | Se détache avec la fourchette                                           |
| Filets ou steaks de<br>poisson      | Gril entier                                        | 1/4 – 1/2 heure                          | 1 – 3 heures                 | Se détache avec la fourchette                                           |



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Ne dépassez pas une température de 204 °C (400 °F). Ne laissez pas le charbon ou le bois reposer contre les parois du gril. Vous diminueriez significativement la durée de vie du métal et le fini de votre gril.
- Portez toujours des gants de cuisinier pour vous protéger les mains des brûlures. Évitez de toucher les surfaces brûlantes.
- 
- Lorsque vous soulevez le couvercle, assurez-vous qu'il est complètement repoussé et qu'il repose sur ses supports. Faites preuve d'extrême prudence car le couvercle pourrait retomber en position fermée et causer des blessures.
- Fermez le couvercle et tous les registres pour éteindre les flammes.
- Tenez toujours le couvercle par sa poignée en bois pour l'empêcher de se fermer soudainement.
- Ne laissez jamais les braises et les cendres sans surveillance. Avant de laisser le gril sans surveillance, les braises et les cendres doivent être retirées. Protégez-vous et protégez les biens. Placez avec précaution les cendres et le charbon restants dans un contenant métallique non combustible, complètement saturés d'eau. Laissez les braises et l'eau dans un récipient en métal pendant 24 heures avant de les jeter.
- Pour vous protéger des bactéries qui peuvent causer des maladies, gardez la viande réfrigérée; laissez-la décongeler dans le réfrigérateur ou décongelez-la au four à micro-ondes; maintenez les viandes crues séparées des autres denrées; lavez tout ce qui entre en contact avec les viandes crues; faites-les cuire entièrement et mettez immédiatement les restes au réfrigérateur.

**Page laissée intentionnellement en blanc pour les note**

**Pro Deluxe™**

**FORMULAIRE DE COM-  
MANDE D'ACCESSOIRES**



**VISITE POUR  
COMMANDER:**

**www.chargriller.com**

**ou**

**CALL: 912-638-4724**

**ou**

**FAX: 912-638-2580**

**ou MAIL:**

**P.O. Box 30864**

**Sea Island, GA**

**31561**



**Vistitez notre boutique en lingne:**

**www.chargriller.com**

**pour plus Char-Griller®**

**Professional Accessories™**

## **Accessoires professionnels Marque avec Char-Griller® Logo**



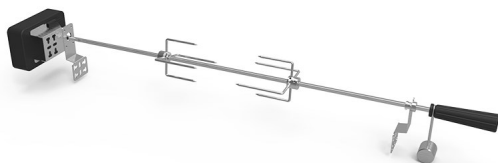
### **Couvrir #5555**

- Protège grill finition
- Courverture Logement Side plateau ou Fire Side Box
- Grill cover #5555 s'inscrit Char-Griller un coté ou de l'incendie Box Side Etagéré



### **Side Fire Box** item #2-2424

- Offset pour le Texas Stlye de fumer
- 250 pouces carrés d'espace de cuisson supplémentaire
- Attache pour griller en minutes



### **Obligation Rotisserie-lourds #5022**

- Excellent pour la cuisson sans effort
- Convient à la plupart des grils

(Suite page suivante)

**Pro Deluxe™**

**FORMULAIRE DE COM-  
MANDE D'ACCESSOIRES**



**VISITE POUR  
COMMANDER:**  
**www.chargriller.com**  
ou  
**CALL: 912-638-4724**  
ou  
**FAX: 912-638-2580**  
ou **MAIL:**  
**P.O. Box 30864**  
**Sea Island, GA 31561**

**Accessoires professionnels**  
**Marque avec Char-Griller® Logo**

**Tablier #8805**

- Lavable à la machine
- Deux poches avant
- Courroies réglables



**Panier à charbon #4040**

- Charbons confins d'un côté pour créer la zone de cuisson
- Idéal pour fumer



Nom \_\_\_\_\_ Telephone \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
Ville / Otat / Zip \_\_\_\_\_  
Email \_\_\_\_\_

S'il vous plaît plaot ma facture de carte de crédit: ☐

☐

Chèque ou mandate Vérifiez les commandes aura  
lieu 2 semaines avant l'expédition

**DATE D'ÉCHÉANCE**

**VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR LA LIVRAISON COUT**  
**www.CharGriller.com**

Les clients Géorgie ajouter une taxe de 7% des ventes.  
Les clients État de Washington ajouter une taxe de 10% des  
ventes

Prix et politiques susceptibles d'être  
modifiées 15% Frais de recon-  
stitution des stocks sur tous les  
retours Aucun retour de produit  
utilisé. S'il vous plaît nous pour un  
tarif mis à jour et la disponibilité du  
produit.

| Qty. | Produit                      | Prix | Qty. | Produit               | Prix |
|------|------------------------------|------|------|-----------------------|------|
|      | Obligation Rotisserie-lourds |      |      | Panier à charbon      |      |
|      | Tablier                      |      |      | Side Fire Box #2-2424 |      |
|      | Couvrir                      |      |      |                       |      |
|      |                              |      |      |                       |      |
|      |                              |      |      |                       |      |
|      |                              |      |      | Frais d'expédition    |      |
|      |                              |      |      | Total                 |      |

**Page laissée intentionnellement en blanc pour les note**



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