



CUISSON AU CHARBON DE BOIS



**CE GUIDE NE REMPLACE PAS LE GUIDE
DE SÉCURITÉ ET ENTRETIEN COLEMAN^{MD}.**

**LE PRÉSENT GUIDE DOIT TOUJOURS ÊTRE
CONSERVÉ AVEC LE PRODUIT**

OUTILS D'ENTRETIEN REQUIS :

Brosse de grille à long manche, tampon à récurer, serviette en papier, housse de barbecue, grattoir, récipient résistant à chaleur pour les cendres

OUTILS DE CUISSON REQUIS :

Huile végétale en aérosol, thermomètre à viandes, outils de cuisson à long manche, gant de gril

**CE BARBECUE EST UNIQUEMENT CONÇU POUR
ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR DES BÂTIMENTS**

TABLE DES MATIÈRES

Danger	3
Usage sécuritaire	3
Directives d'allumage	4
Burner Flame Check	5
Quel montant de charbon utilisé?	6
Ajout de briquettes en cours de cuisson	6
Éteindre le feu	6
Mode d'emplois	7
Enlèvement des cendres	8
Entretien et entreposage	9
Astuce de cuisson	10
Remarques	10

Pour garantir votre satisfaction et votre accès au service après-vente,
veuillez enregistrer votre barbecue en ligne à l'adresse :
www.colemanbbqs.com

DANGER

- N'utilisez jamais un gril au charbon de bois dans une maison, une tente, un véhicule ou dans un endroit clos car le charbon de bois qui brûle produit du monoxyde de carbone.
- Ne permettez pas aux enfants ou aux animaux domestiques de jouer à proximité du barbecue Hybride.
- Ne laissez jamais le barbecue Hybride sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Écart minimum entre l'appareil et toute matière combustible adjacente : Minimum de 36 po (91.44 cm) du bord le plus en saillie sur tout le pourtour du barbecue Hybride.
- En tout temps, le barbecue Hybride doit être sur une surface de niveau.
- Ne faites pas fonctionner le barbecue Hybride sous une quelconque construction surplombante ou près d'une surface non protégée, revêtement extérieur en aluminium, fenêtre, ou clôture.

USAGE SÉCURITAIRE

- Ne pas déplacer lorsque chaud ou pendant son fonctionnement
- Positionnez à l'abri du vent. Les vents forts ont des effets néfastes sur la cuisson.
- Ne jamais utiliser d'essence ni d'autres fluides très volatils pour l'allumage.
- N'enlevez pas les cendres du gril avant que les briquettes soient complètement brûlées et éteintes. Laissez-les refroidir suffisamment.
- Gardez le couvercle fermé et les prises d'air complètement ouvertes, pendant la période de préchauffage.
- Ne touchez jamais la grille de cuisson, la grille de charbon, le cendrier, ou l'extérieur du couvercle pendant ou après l'utilisation.
- Toujours ajouter le charbon sur la grille à charbon inférieur seulement. N'ajoutez pas de charbon de bois directement dans la cuve à feu, le cendrier, le brûleur d'allumage ni dessus la grille de cuisson.
- Utilisez toujours des gants pour le gril au cours de la cuisson, le réglage de l'aération, l'ajout de charbon de bois, et la manipulation du couvercle. Utilisez des outils de barbecues appropriés avec des poignées qui sont longues et résistantes à la chaleur.
- Pour éviter d'endommager le fini de votre gril, n'utilisez pas d'eau pour contrôler les poussées de flamme ou pour éteindre les briquettes. Fermez les aérations et le couvercle pour éteindre le charbon.
- Pour contrôler les poussées de flammes, fermez un peu les aérations. Fermez les aérations et le couvercle pour éteindre le feu.
- N'enlevez pas les cendres du gril avant que les briquettes soient complètement brûlées et éteintes. Laissez-les refroidir suffisamment.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de liquides inflammables tels que des fluides d'allumage, de l'essence, tous les accélérateurs ou démarreurs électriques au charbon de bois, toute autre forme d'auto-démarrage du charbon de bois en tout temps, y compris lors de l'allumage manuel. Le non respect de cette consigne peut provoquer des blessures graves ou la mort.

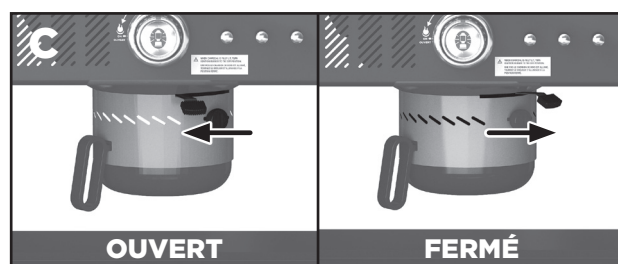
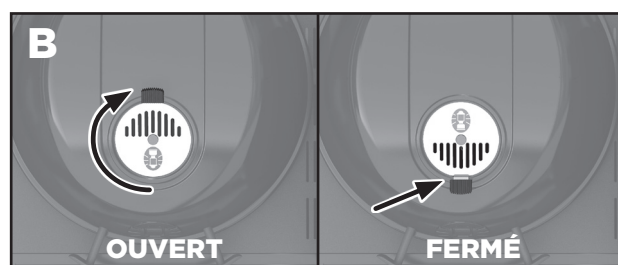
CE PRODUIT NE S'ALLUME SEULEMENT QU'AVEC DU GAZ.

Le Brûleur d'allumage au charbon de bois Instastart^{MC} utilise un système d'allumage au gaz pour supprimer les inconvénients liés à l'allumage des briquettes de charbon de bois.

1. Ouvrez le couvercle. Retirez la grille de cuisson. Assurez-vous que la grille de charbon de bois soit bien mise en position.



2. Ouvrez toutes les bouches d'aération avant de construire le feu. Comme le charbon de bois nécessite de l'oxygène pour brûler, vérifiez que rien ne bloque les bouches d'aération.



3. Disposez le charbon de bois sur la grille de charbon de bois en une couche régulière, ou empilez le charbon de bois au milieu de la grille, si les deux cuissons directe et indirecte sont nécessaires.

4. Remplacez la grille de cuisson.
5. Ouvrez le réseau d'alimentation en gaz d'au moins un tour, lentement.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne vous penchez pas sur le barbecue ouvert au moment de l'allumage.

6. Appuyez et tournez votre brûleur d'allumage au charbon de bois sur la position ON.
7. Appuyez sur le bouton d'allumage Instastart^{MC} et le brûleur d'allumage au charbon de bois s'allumera, démarrant le charbon de bois à votre place.



8. Une fois que le charbon de bois s'est enflammé (environ 5 minutes), appuyez et tournez le brûleur d'allumage au gaz sur la position OFF.

REMARQUE :

Si vous utilisez à la fois le BARBECUE AU GAZ et le CHARBON DE BOIS COOKOUT^{MC} en même temps, éteignez la source de gaz APRÈS avoir terminé la cuisson sur le barbecue à gaz Revolution^{MC}.

Si vous utilisez UNIQUEMENT le CHARBON DE BOIS COOKOUT^{MC} tournez la source de gaz OFF après avoir tourné le brûleur d'allumage au charbon de bois OFF.

9. Fermez le couvercle et laissez le charbon de bois brûler.
10. Vous pouvez commencer la cuisson quand les briquettes de charbon de bois ont une légère couche de cendres grises (environ 15-20 minutes).

11. Consultez votre recette pour les temps de cuisson recommandés. Utilisez une sonde de température pour vérifier la cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne mettez pas la main directement au-dessus du brûleur lors de l'allumage manuel.
 - Ne vous penchez pas sur le barbecue ouvert lors de l'allumage.
-

⚠ ATTENTION

La flamme peut être difficile à voir en plein jour lors des journées ensoleillées.

VÉRIFICATION DE LA FLAMME DU BRÛLEUR

Veuillez TOUJOURS effectuer un contrôle visuel du brûleur d'allumage au charbon de bois. Si vous ressentez l'un des symptômes énumérés ci-dessous, suivez la procédure de nettoyage du brûleur (p 13 du Manuel utilisation et d'entretien en toute sécurité de Coleman^{MD}) ou réinitialisez le débit du régulateur limiteur de (p 4 et 6 du Manuel utilisation et d'entretien en toute sécurité de Coleman^{MD}) :

- Les flammes ne semblent pas être uniformes partout dans le tube de brûleur
- L'odeur de gaz en liaison avec les flammes du brûleur apparaissant jaune et paresseuses
- Le charbon de bois ne s'allume pas



⚠ AVERTISSEMENT

Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du gaz et construisent souvent des nids à l'intérieur des brûleurs. Dès la première apparition de flammes jaunes, indisciplinées ou de brûleurs mal allumés, arrêtez votre barbecue, retirez et nettoyez-le de toutes les obstructions, comme des toiles d'insectes, au niveau de vos brûleurs et du jet de gaz de la vanne. Voir p. 10 du Manuel utilisation et d'entretien en toute sécurité de Coleman^{MD} pour plus d'informations sur le Flash Back Fire (Embrasement éclair avec retour de flamme).

⚠ AVERTISSEMENT

Allumer les brûleurs sans d'abord nettoyer les tubes venturi, les trous de port, et l'intérieur de vos brûleurs, peut conduire à un Flash Back Fire (Embrasement éclair avec retour de flamme) grave entraînant des dommages matériels et / ou des blessures. Voir p. 13 du Manuel utilisation et d'entretien en toute sécurité de Coleman^{MD} pour la procédure de nettoyage du brûleur.

QUEL MONTANT DE CHARBON UTILISÉ?

- Approximativement 50 briquettes (1.5 kg / 3.3 lb).
- Les recommandations relatives aux briquettes sont approximatives. Un temps de cuisson plus long requiert plus de briquettes. En outre, les températures plus froides et la présence de vent feront en sorte qu'il faudra plus de briquettes pour atteindre les températures de cuisson idéales.

AJOUT DE BRIQUETTES EN COURS DE CUISSON



AVERTISSEMENT

Toujours porter des gants de protection. Utilisez toujours des pinces à long manche pour ajouter plus de charbon.

1. Ouvrez le couvercle du gril.
2. Déplacez les aliments vers un côté de la grille de cuisson.
3. Pour accéder la grille à charbon, soulevez la grille ou ce retrouve la charnière.
4. Ajoutez 12-20 briquettes (390 g - 520 g / 0.86 lb - 1.15 lb) additionnelles pour chaque heure de cuisson additionnel requis.



ATTENTION

Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

ÉTEINDRE LE FEU

Une fois la cuisson terminée, suivez les étapes qui suivent pour éteindre le feu :

1. Utilisez des gants de gril pour fermer le couvercle du gril.
2. Fermez toute les prises d'aérations.

NOTEZ :

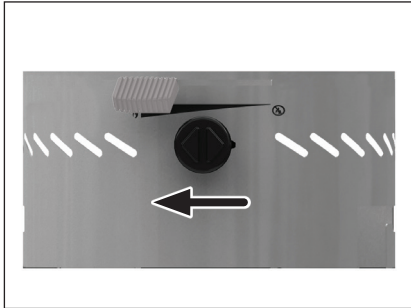
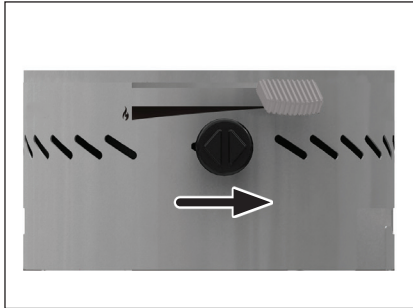
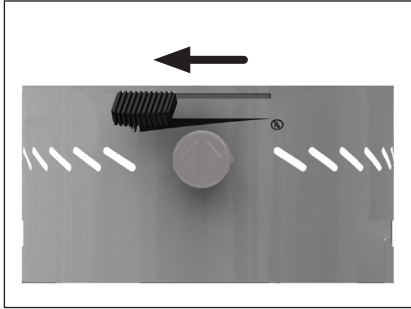
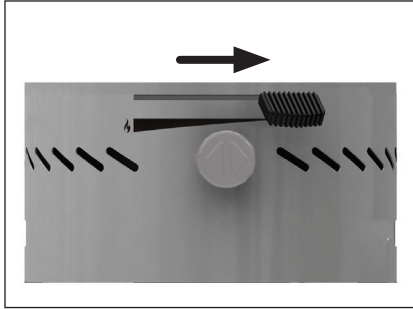
Présumez que cela prendra au moins une heure pour éteindre votre feu et que le gril refroidisse. Il n'y a pas de bouton MARCHE/ARRÊT sur un gril au charbon de bois. Il faut toujours être prudent avant de déterminer si le feu est complètement éteint et bien refroidie.



AVERTISSEMENT

- o Ne pas entreposer le barbecue Hybride avant que les cendres et le charbon de bois soit complètement éteint et refroidi.
- o Permettez au charbon de bois de finir de brûler avant de le retirer afin d'éviter des risques de feu.
- o Ne jamais disposer de charbon de bois ou cendres chaude là où quelqu'un pourrait marcher dessus ou pourrait être un hasard de feu.
- o Ne jamais disposer du charbon de bois ou des cendres avant qu'ils soient complètement éteints.

L'oxygène est un élément essentiel pour construire un bon feu, élever et stabiliser la température et aussi pour contrôler les temps de cuisson. Le gril à charbon est équipé de trois contrôle de prise d'airs.

CARACTÉRISTIQUES	ALLUMAGE ET CUISSON Durant l'allumage et la cuisson, les prises d'airs doivent être à la position OUVERT. Plus d'air augmente la température des tisons.	ÉTEINDRE Fermer complètement ou partiellement les prises d'airs aide les tisons à refroidir. Moins d'air diminue la température de cuisson.
Ventilation du couvercle		
Aération de la cuve à feu		
Balayeur à cendre Le balayeur à cendre fonctionne à la fois comme un outil de nettoyage pour éliminer les cendres et aussi pour contrôler l'entrée d'airs durant la cuisson.		

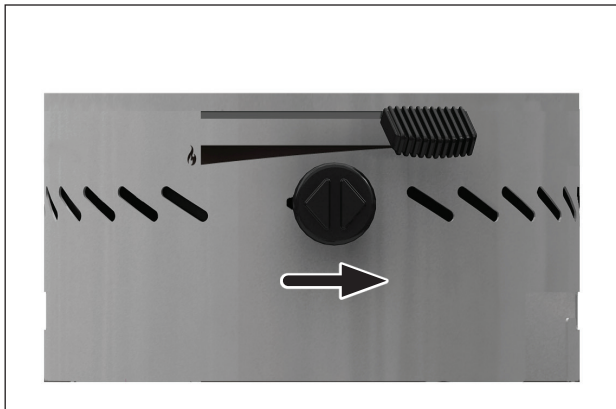
ENLÈVEMENT DES CENDRES

Enlevez les cendres seulement qu'après que tout le charbon de bois est brûlé et que toutes les cendres est refroidi.

ASTUCE :

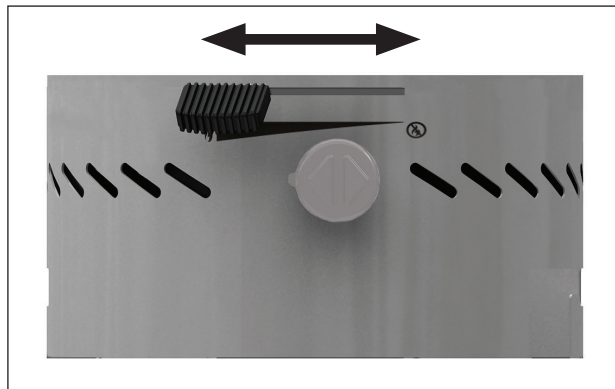
L'accumulation des cendres dans votre grill peut accumuler de l'humidité et compliquer le nettoyage. Nettoyez le cendrier après chaque utilisation.

1. Vérifiez que le cendrier est bien en place.
2. Vérifiez que le registre de la cuve à feu est fermé.



3. Quand vous êtes sûr que les cendres on refroidie, ouvrez le couvercle et enlevez la grille de cuisson.
4. Balayez toutes les cendres a travers de la grille a charbon et au fond de la cuve a feu. Ramassez les gros morceaux de charbon.

5. Saisissez la poignée du balayeur à cendre et déplacez la d'un coté a l'autre jusqu'à ce que presque toutes les cendres soit balayé dans le balayeur à cendre. Utilisez un balai pour les résidus qui reste dans la cuve à feu.



6. Avec votre réservoir en métal résistant à la chaleur à votre disposition. Retirez le cendrier de dessous le panneau de contrôle. Versez les cendres dedans votre réservoir avec soin. Laissez reposer pendant 24 hrs.



L'ENTRETIEN GÉNÉRAL



ATTENTION

- o NE PAS UTILISEZ DE NETTOYANTS ABRASIVE NI DE LAINE d'acier sur la grille de caisson ou la grille à charbon ni sur autre surface peinte, émaillée ou en acier inoxydable.
 - o Les composants en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini émaillé est semblable à du verre et peut s'éclater sur impacte.
-

CUVE À FEU ET COUVERCLE

- Utilisez un grattoir pour nettoyer les accumulations, résidu d'aliment et cendre à l'intérieur de la cuve à feu.
- Si nécessaire, nettoyez l'intérieure de la cuve à feu avec une solution d'eau et détergent. Toujours bien rincer et sécher avant de réassembler les pièces.
- Vaporisez une mince couche d'huile végétale en aérosol sur toutes les surfaces intérieures, seulement lorsque refroidi.

CENDRIER

- Il est nécessaire de toujours attendre que la graisse et les cendres soit bien refroidi avant de retirer le cendrier pour dispose des cendres dans un récipient non combustible.
- Nettoyez le cendrier avec de l'eau et du savon, rincer et sécher complètement avant de le réinstaller.

GRILLE DE CUISSON

- Bruler les résidus et brosser à l'aide d'une brosse en laiton au début de la cuisson, pendant que vous préchauffer le gril. Les résidus huileux laissée sur la grille, aident à protéger la grille quand elle n'est pas utilisée.
- Si nécessaire, laver la grille avec de l'eau et du détergent. Ne pas plonger la grille dans l'eau.
- Rincé et séché complètement avec une serviette.

ENTREPOSAGE

- Une fois que votre gril soit bien propre et sèche, recouvrez-le avec une housse à BBQ longue pour bien couvrir et protéger toutes les surfaces. Si le gril doit être entreposé pour une période prolonger, il est recommander de retirer toutes la grille de cuisson, et la grille à charbon pour les entreposé dans un endroit sèche.
- Si vous entreposez votre gril dans un garage ou sur un plancher de béton il est recommandé de placer un carton en dessous du gril pour minimiser l'humidité.
- Toujours entreposer le charbon de bois dans un endroit frais et sèche.

ASTUCE DE CUISSON

- Les portes de ventilation en air doivent être OUVERT durant l'allumage et la cuisson.
- Les thermomètres à viande vous aident à identifier que les viandes sont cuites à la température désirée.
- Prévenez les aliments de coller et protégez vos grilles de cuisson en appliquant de l'huile ou graisse végétale pendant que les grilles sont froides et que le grill est éteint.
- Parer le gras excédentaire des viandes minimise les feux de graisse et les flambées et produits des aliments plus sains.
- Appliquez les sauces vers la fin de la cuisson.
- Laissez un espace autour de chaque aliment pour permettre une cuisson uniforme et pénétration de fumer.
- Tournez les viandes seulement qu'une fois. Pour les steaks, tournez lorsque le jus commence à bouillir sur le dessus côté non-cuits. Plus le jus est clair, plus la viande est cuite.
- Évitez toute contamination croisée. Utilisez de différents plateaux pour les aliments non-cuits et cuits.
- Brossez la surface de cuisson après qu'elle est refroidie avec une brosse pour éliminer les résidus.
- Si le charbon de bois devient trempé, nous recommandons que vous, vous en débarrassiez car sa performance sera drastiquement affectée si l'humidité n'est pas complètement éliminée.

NOTEZ :

Présumez que cela prendra au moins une heure pour éteindre votre feu et que le grill refroidisse. Il n'y a pas de bouton MARCHE/ARRÊT sur un grill au charbon de bois. Il faut toujours être prudent avant de déterminer si le feu est complètement éteint et bien refroidi.



AVERTISSEMENT

Pour assurer la sécurité de votre famille, n'essayez pas d'allumer ce barbecue tant que vous n'avez pas lu ce guide.



AVERTISSEMENT

Couvercle, poignée de couvercle et la cuve à feu peuvent être chauds au toucher. Porter toujours des gants résistants à la chaleur durant l'usage de ce barbecue.

REMARQUES

[illegible]



SERVICE À LA CLIENTÈLE

ARRÊTEZ-VOUS!
Ne rapportez pas le produit au magasin.

**SI VOUS AVEZ BESOIN D'ASSISTANCE OU DE PIÈCES, COMMUNIQUEZ
AVEC LE SERVICE DE TÉLÉASSISTANCE
DE COLEMAN^{MC} HOTLINE**

1-800-275-4617

HEURES : 10 h à 19 h HNE, du lundi au vendredi (fermé samedi et dimanche)

ASSISTANCE :

PIÈCES MANQUANTES OU ENDOMMAGÉES • ASSEMBLAGE • DÉPANNAGE
QUESTIONS DE GARANTIE • INFORMATIONS SUR LES PRODUITS

CONSEIL : ASSEMBLEZ VOTRE GRIL IMMÉDIATEMENT. LES RÉCLAMATIONS RELATIVES
AUX PIÈCES MANQUANTES OU ENDOMMAGÉES DOIVENT ÊTRE PRÉSENTÉES DANS LES
30 JOURS QUI SUIVENT L'ACHAT.

Participez au



facebook.com/colemangrills



twitter.com/colemangrills

Coleman^{MC}, , et  sont des marques déposées The Coleman Company, Inc.,
utilisée sous licence. ©2018 The Coleman Company, Inc.