MANUEL D'UTILISATION

Competition Pro™

Modèle 8125

CONSERVEZ VOTRE FACTURE AVEC CE MANUEL POUR LA GARANTIE.

SERVICE CLIENTÈLE
+33 (0)1 70 97 95 00

Le contenu de ce manuel est protégé par une marque déposée et des droits d'auteur de Char-Griller | A&J Manufacturing. L'utilisation des informations contenues dans ce manuel sans le consentement de Char-Griller et/ou de A&J Manufacturing est strictement interdite.

OM 8125 A.3

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUS LES CONSEILS DE SÉCURITÉ ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER LE BARBECUE.

Lisez attentivement les instructions suivantes et assurez-vous que votre appareil est correctement assemblé, installé et entretenu. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures corporelles graves et/ou des dommages matériels.

- Le gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur et dans des zones bien ventilées.
- Soyez prudent lors de l'assemblage et de l'utilisation de votre gril afin d'éviter les éraflures ou les coupures dues à des arêtes tranchantes.
- N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer le charbon de bois. L'utilisation de l'un de ces produits ou de produits similaires peut provoquer une explosion pouvant entraîner des blessures corporelles graves.
- Ne laissez pas un barbecue alimenté sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux domestiques hors de portée du barbecue à tout moment.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez le gril afin d'éviter les blessures.
- Maintenez le gril à une distance d'au moins 5 mètres de tout matériau combustible (terrasses, bâtiments, clôtures, arbres, buissons, etc.).
- Soyez extrêmement vigilant lorsque vous ajoutez du charbon de bois et/ou du bois.
- Ne déplacez jamais le barbecue lorsqu'il est en cours d'utilisation ou lorsqu'il contient des braises ou des cendres chaudes.
- Ne placez pas le barbecue à proximité de liquides ou de gaz inflammables, ou dans un endroit où des vapeurs inflammables peuvent être présentes.
- Soyez prudent car les flammes peuvent s'enflammer lorsque de l'air frais entre soudainement en contact avec le feu.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle, protégez vos mains, votre visage et votre corps de la vapeur chaude et des flammes.
- AVERTISSEMENT : Pour éviter les blessures, il convient de porter des gants ou d'autres accessoires de protection lorsque l'on touche les crochets du tiroir à cendres.
- Ne dépassez pas une température de 204°C.
- Ne laissez pas le charbon de bois et/ou le bois reposer sur les parois du gril.

WARNING: FUELS USED IN WOOD OR CHARCOAL BURNING APPLIANCES, AND THE PRODUCTS OF COMBUSTION OF SUCH FUELS, CAN EXPOSE YOU TO CHEMICALS INCLUDING CARBON BLACK, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER, AND CARBON MONOXIDE, WHICH IS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM. *For more information go to: www.P65Warnings.ca.gov.*

ADVERTENCIA: LOS COMBUSTIBLES USADOS EN EQUIPOS PARA QUEMAR MADERA O CARBÓN, ASÍ COMO LOS PRODUCTOS DE TAL COMBUSTIÓN, PUEDEN EXPONERTE A SUSTANCIAS QUÍMICAS, ENTRE ELLAS EL NEGRO DE HUMO Y EL MONÓXIDO DE CARBONO, QUE EL ESTADO DE CALIFORNIA RECONOCE COMO CAUSA, RESPECTIVAMENTE, DE CÁNCER Y DE MALFORMACIONES CONGÉNITAS Y OTROS DAÑOS AL SISTEMA REPRODUCTOR. *Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov*

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Portez toujours des gants de cuisine pour protéger vos mains des brûlures. Évitez de toucher les surfaces chaudes.
- ATTENTION : Les clapets métalliques apparents sur les bouches d'air et/ou les poignées métalliques sont chauds pendant l'utilisation. Là encore, portez toujours des gants de cuisine pour régler le débit d'air afin de protéger vos mains des brûlures.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle, assurez-vous qu'il est complètement repoussé vers l'arrière de manière à ce qu'il repose sur les supports du couvercle. Soyez extrêmement prudent car la hotte pourrait retomber en position fermée et provoquer des blessures corporelles.
- Fermez le couvercle et tous les clapets pour étouffer les flammes.
- Tenez toujours un couvercle ouvert par la poignée pour éviter qu'il ne se referme inopinément.
- Ne laissez jamais les braises et les cendres sans surveillance. Avant de laisser le barbecue, les braises et les cendres doivent être retirées. Faites preuve de prudence pour vous protéger et préserver votre propriété.
- Placez soigneusement les braises et les cendres restantes dans un récipient métallique incombustible et imbibez-le complètement d'eau. Les braises et l'eau doivent rester dans le conteneur métallique pendant 24 heures avant d'être jetées.
- Pour vous protéger contre les bactéries susceptibles de provoquer des maladies, conservez toutes les viandes au réfrigérateur et faites-les décongeler au réfrigérateur ou au micro-ondes. Conservez les viandes crues à l'écart des autres aliments et lavez tout ce qui entre en contact avec la viande crue.
- Faites bien cuire la viande et réfrigérez immédiatement les restes.
- Utilisez un thermomètre alimentaire calibré et les directives de l'EHEDG pour vous assurer que la viande, la volaille, les fruits de mer et les autres aliments cuits atteignent une température interne minimale sûre.
- Ayez toujours un extincteur à portée de main. Entretenez et vérifiez régulièrement votre extincteur.

CES PRÉCAUTIONS S'APPLIQUENT ÉGALEMENT À LA CHAMBRE DE COMBUSTION LATÉRALE.

INSCRIRE VOTRE GRILL :

Pour profiter pleinement de la garantie Char-Griller, n'oubliez pas d'enregistrer votre barbecue en consultant le site suivant : www.CharGriller.com/Register

Cet enregistrement offre d'importantes garanties :

1. Dans le cas très peu probable d'un rappel de produit, Char-Griller peut facilement vous contacter et rectifier le problème.
2. Si une pièce sous garantie est cassée ou manquante, nous pouvons vous envoyer rapidement les pièces nécessaires.
3. *REMARQUE : Lors de la procédure de souscription, vous aurez besoin du numéro de modèle, du numéro de série et d'une copie de la facture d'achat d'origine.*

STOP ! APPELEZ D'ABORD !

Ce barbecue a été fabriqué selon les normes de qualité les plus strictes. Si vous avez des questions qui ne sont pas traitées dans ce manuel ou si vous avez besoin de pièces détachées, veuillez vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit ou consultez les rubriques de dépannage sur notre site Internet.

Consultez les numéros de modèle et de série de votre gril ICI :
(Les numéros de modèle et de série se trouvent à l'arrière du gril ou sur le pied).

_____ _____

(MODEL #) **(SERIAL #)**



INFORMATIONS DE GARANTIE

UNE COPIE DE LA PREUVE D'ACHAT DATÉE (TICKET DE CAISSE) EST REQUISE LORS DE L'ENREGISTREMENT OU DE LA SOUMISSION D'UNE RÉCLAMATION AU TITRE DE LA GARANTIE*. VEUILLEZ CONSERVER UNE COPIE DU REÇU POUR VOS DOSSIERS.

Char-Griller remplacera toute pièce défectueuse de ses barbecues/ fumoirs, dans le cadre de la garantie, comme indiqué ci-dessous.

VEUILLEZ LIRE CES INFORMATIONS EN DÉTAIL ET SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS, CONTACTEZ VOTRE REVENDEUR OU LE SERVICE CLIENTÈLE EN LIGNE.

Barbecue à charbon de bois	
Grill - Hood AND Bottom Ash Pan AND Defective Parts	2 ans à compter de la date d'achat
Pièces, accessoires et couvercles	

LA ROUILLE DE SURFACE N'EST PAS CONSIDÉRÉE COMME UN DÉFAUT DE FABRICANT OU DE MATÉRIEL

Les grils Char-Griller sont faits en acier et s'ils sont exposés aux éléments, la rouille surviendra naturellement Veuillez vous référer à la section intitulée « Utilisation » pour réviser comment entretenir votre gril correctement.

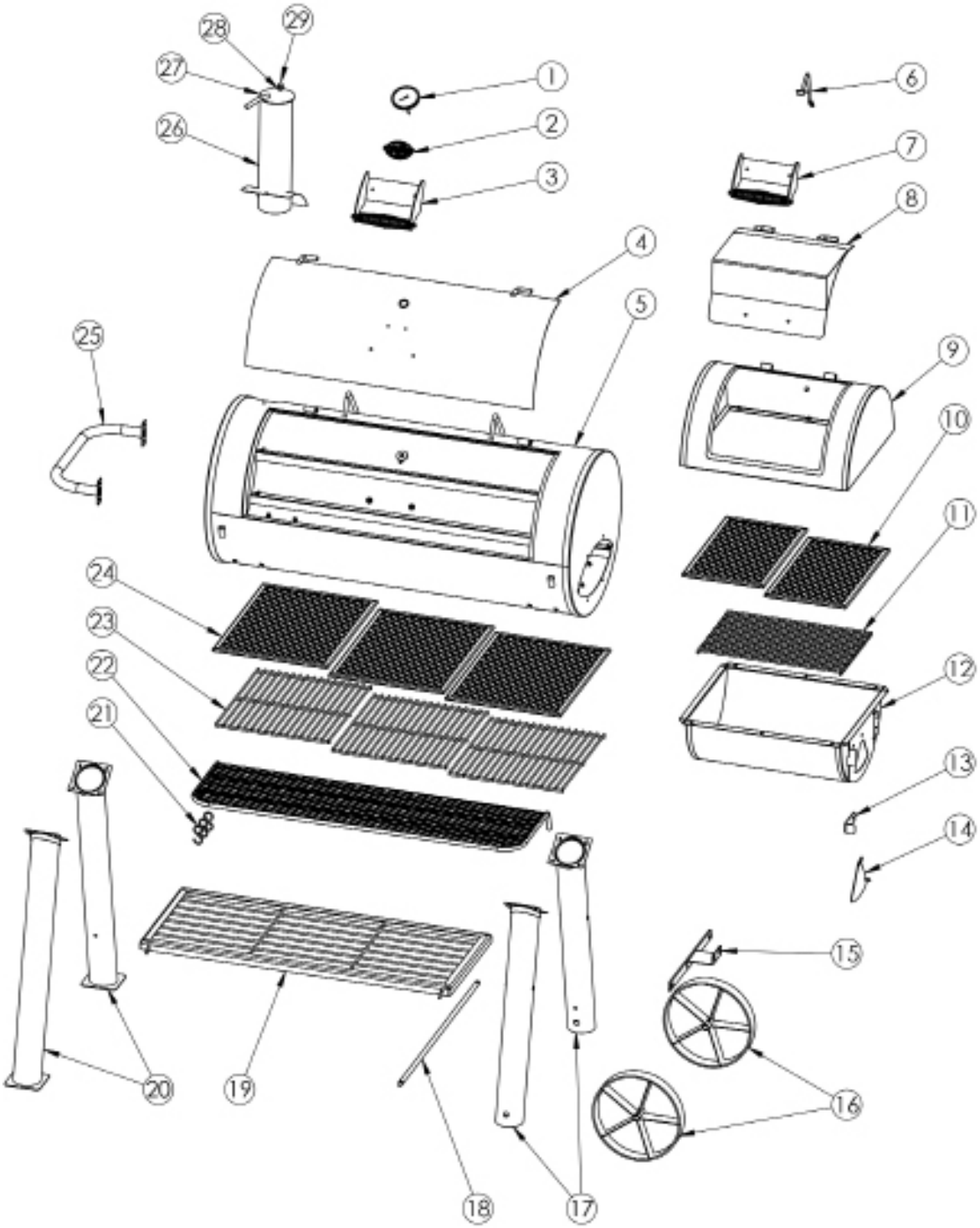
Des problèmes de surface comme les égratignures, bosses, corrosion ou décoloration par la chaleur, des nettoyants abrasifs et chimiques, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces d'acier ne sont PAS couvertes sous ces garanties.

Les garanties sont pour le remplacement de pièces défectueuses seulement. Char-Griller n'est pas responsable des dommages résultant d'accidents, de modifi cations, de mauvaise utilisation, d'abus, d'environnement hostiles, de mauvaises installations et d'installation n'étant pas faite en conformité avec les règlements locaux du service de l'unité

Exclus sous TOUTES les garanties:
Peinture, rouille de surface, dommages par la chaleur, pièces incorrectes commandées par le client incluant la livraison, usure des pièces, pièces manquantes ou endommagées qui ne sont pas signalées à l'intérieur de deux (2) mois de la date d'achat, pièces défectueuses qui ne sont pas signalées à l'intérieur d'un (1) an de la date d'achat, affaiblissement du couvercle du gril.

*NOTE : Pour les réclamations de garantie, des photos et la livraison prépayée pour le retour de l'article en question pourrait être requis. La mauvaise utilisation, l'abus ou l'utilisation commerciale annulent aussi toutes les garanties.

LISTE DES PIÈCES



Vendu sous licence de W.C. Bradley Co.

PARTS LIST

Objet	NOM DE LA PIÈCE	QTÉ
1	THERMOMÈTRE AVEC ÉCROU ET RONDELLE PLATE	1
2	PLAQUE DE LOGO AVEC CLIPS	1
3	POIGNÉE DU COUVERCLE	1
4	COUVERCLE	1
5	BATI	1
6	FOYER LATÉRAL (SFB) STOPPEUR DE COUVERCLE	1
7	POIGNÉE SFB	1
8	COUVERCLE SFB	1
9	SFB MOITIÉ SUPÉRIEURE	1
10	SFB GRILLE DE CUISSON	2
11	SFB GRILLE À CHARBON	1
12	SFB MOITIÉ INFÉRIEURE	1
13	SFB LOQUET DE PORTE	1
14	SFB AMORTISSEUR DE PORTE	1
15	SFB SUPPORT D'APPUI	1
16	ROUE	2
17	PATTE COURTE	2
18	TIGE D'ESSIEU	1
19	PLATEAU INFÉRIEUR	1
20	LONGUE PATTE	2
21	CROCHET POUR USTENSILES	3
22	ÉTAGÈRE AVANT	1
23	GRILLE EN CHARBON DE BOIS	3
24	GRILLE DE CUISSON	3
25	POIGNÉE LATÉRALE	1
26	CHEMINÉE DE FUMÉE	1
27	CLAPET DE LA CHEMINÉE	1
28	RESSORT DE LA CHEMINÉE	1
29	ECROU ACORN	1

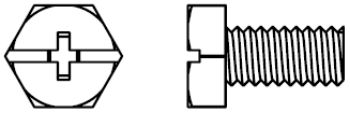
MATÉRIEL ET OUTILS NÉCESSAIRES

Assemblage : 2 personnes sont nécessaires. Demandez à une autre personne de vous aider. Outils nécessaires : Pince, tournevis cruciforme et tournevis à écrou 7/16 ».

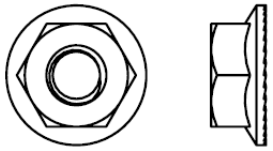
REMARQUE : Ne serrez aucun boulon sans instructions préalables. Un serrage trop rapide peut empêcher les pièces de s'emboîter. Tous les écrous hexagonaux doivent être placés à l'intérieur du gril, sauf indication contraire. Déballez tout le contenu dans un endroit bien dégagé et rembourré.
Temps de montage estimé : 45 minutes

N'essayez pas d'assembler ou d'utiliser l'appareil s'il vous manque des pièces.

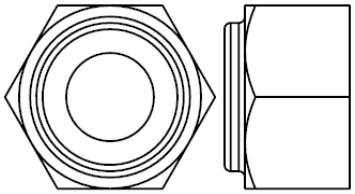
Hardware Pack: 551060



1/4-20 x 1/2" Boulon hexagonal.....45 Pcs



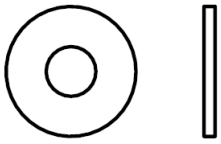
1/4-20 Écrous hexagonaux à collerette.10 Pcs



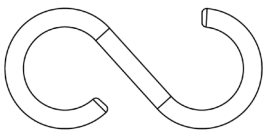
7/16 Écrou hexagonal à emboîtement.2 Pcs



1/4 Rondelle de blocage.....32 Pcs



1/4 Rondelle plate.....2 Pcs

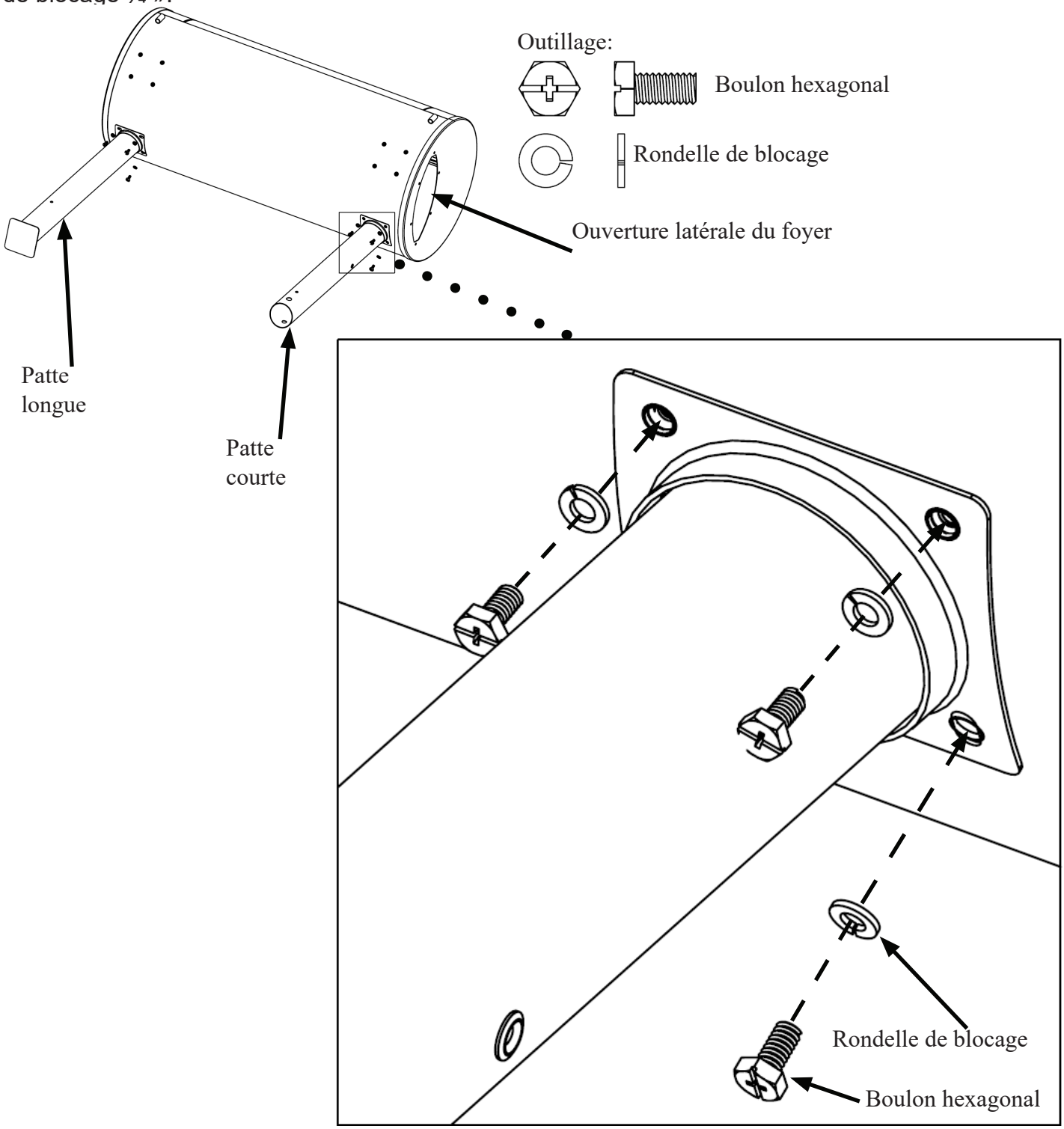


Crochet à ustensiles.....3 Pcs

MONTAGE

Étape 1

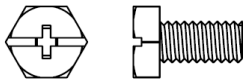
Fixer une (1) LONGUE PATTE et une (1) COURTE PATTE aux positions des pattes arrière sur le dessous du bati du gril, à l'aide de huit (8) boulons hexagonaux ¼-20 x ½« et de huit (8) rondelle de blocage ¼ ».



Étape 2

Fixer les pattes restantes, une (1) patte longue et une (1) patte courte, aux positions avant du dessous du bati du gril, à l'aide de huit (8) boulons hexagonaux ¼-20 x ½ et de huit (8) rondelles de blocage ¼. Installez la tablette inférieure en faisant glisser le crochet de chaque coin de la tablette inférieure dans le trou des pieds, puis serrez les boulons.

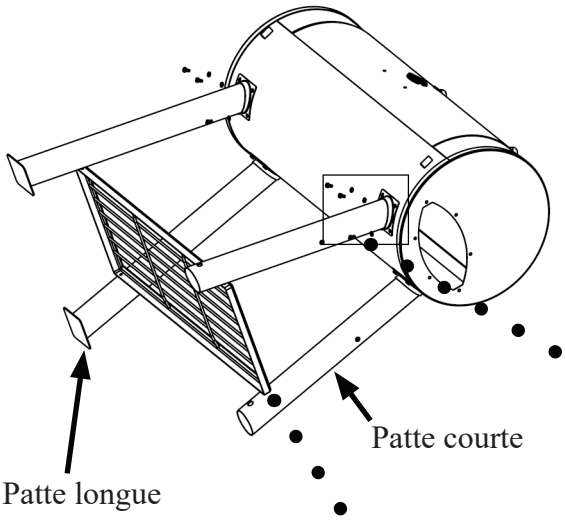
Outillage:

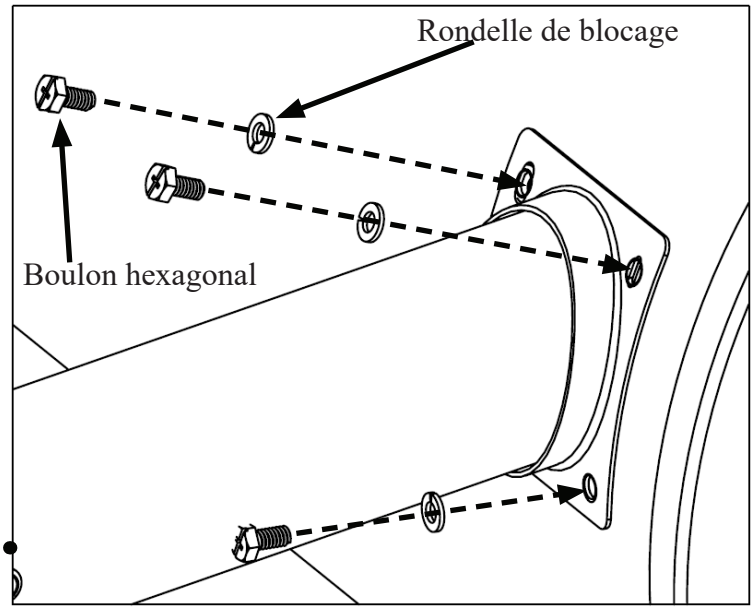


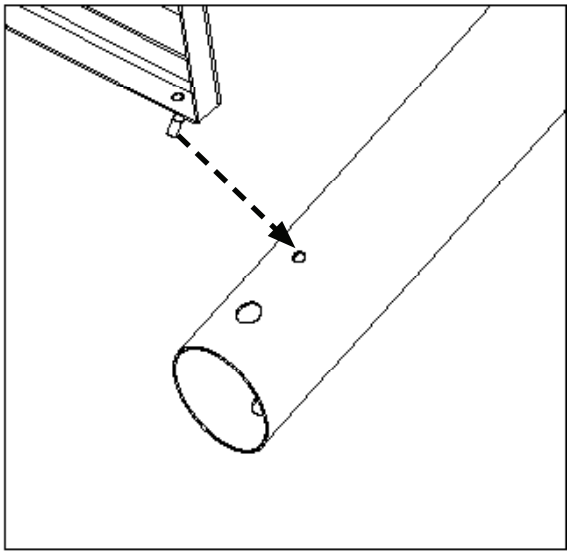
Boulon hexagonal



Rondelle de blocage



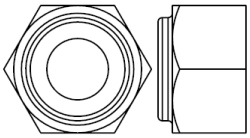




Étape 3

Passer la tige de l'essieu dans les trous des pattes courtes, puis fixer les roues à la tige de l'essieu à l'aide de deux (2) écrous hexagonaux 7/16.

Outillage:

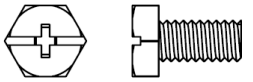


7/16 Écrou hexagonal à emboîtement

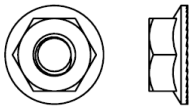
Étape 4

Fixer la poignée du couvercle du barbecue à l'aide de deux (2) boulons hexagonaux ¼-20 x ½"et de deux (2) écrous hexagonaux ¼-20 à collerette.

Outillage:



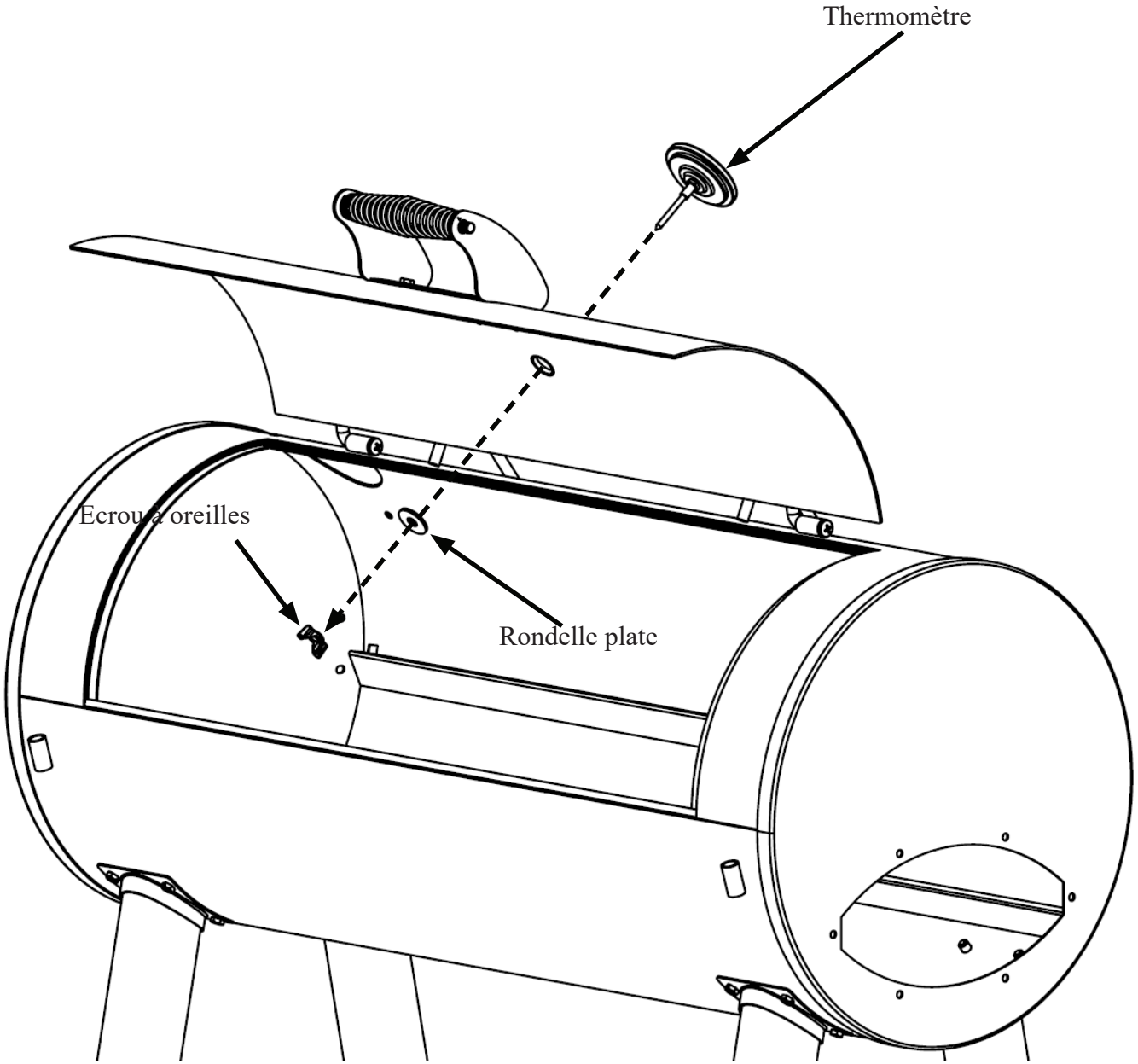
Boulon hexagonal



Écrou à bride hexagonale

Étape 5

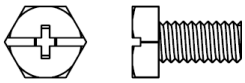
Placez le thermomètre dans le puits du couvercle du barbecue et fixez-le à l'aide de l'écrou à oreilles et de la rondelle plate fournis, comme indiqué sur l'illustration. (REMARQUE : le matériel est fourni avec le thermomètre).



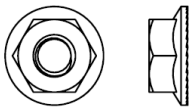
Étape 6

Fixer la poignée latérale au bati du barbecue à l'aide de quatre (4) boulons hexagonaux ¼-20 x ½ » et de quatre (4) écrous hexagonaux ¼-20 à collerette.

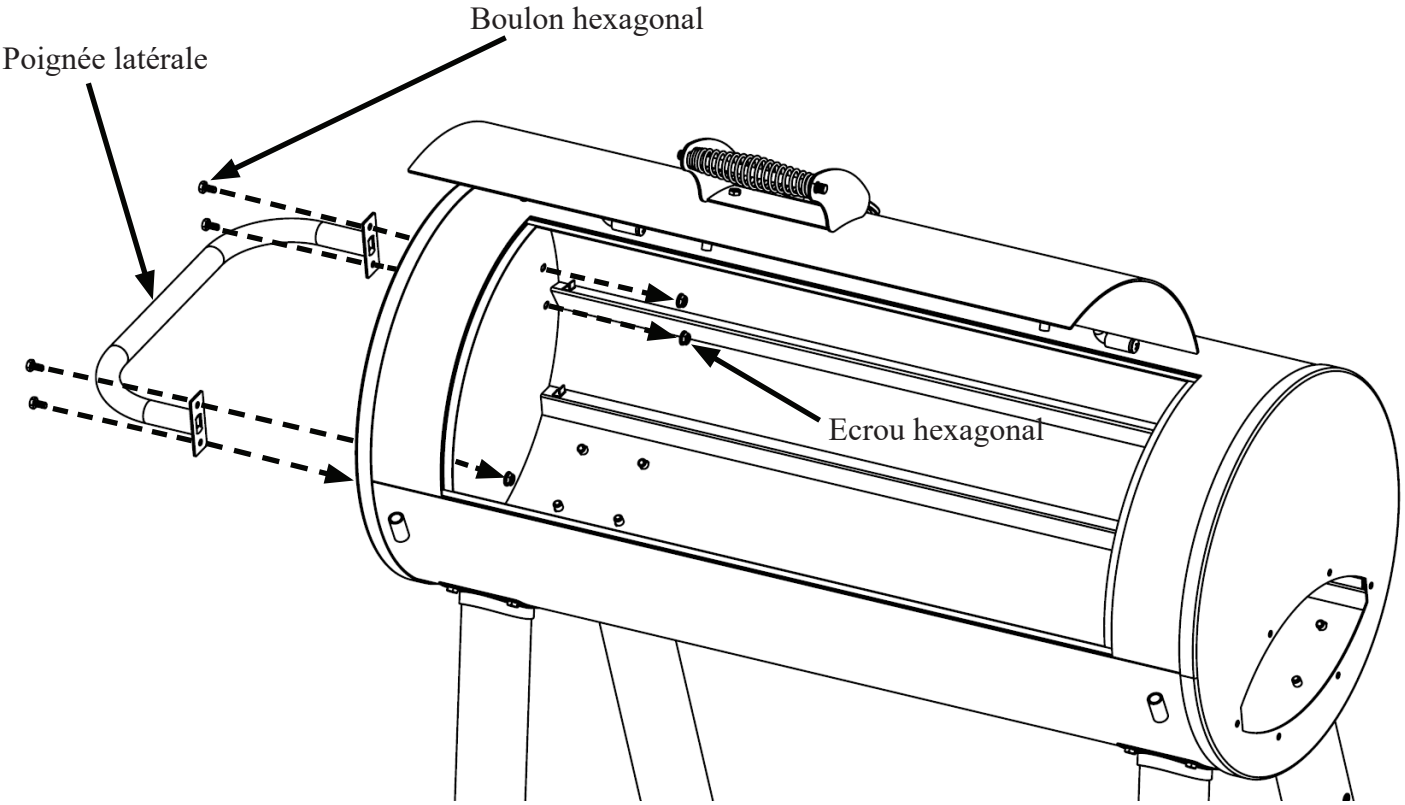
Outillage



Boulon hexagonal



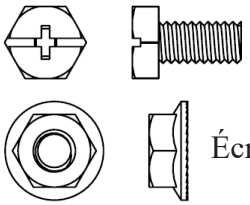
Écrous hexagonaux à collerette



Étape 7

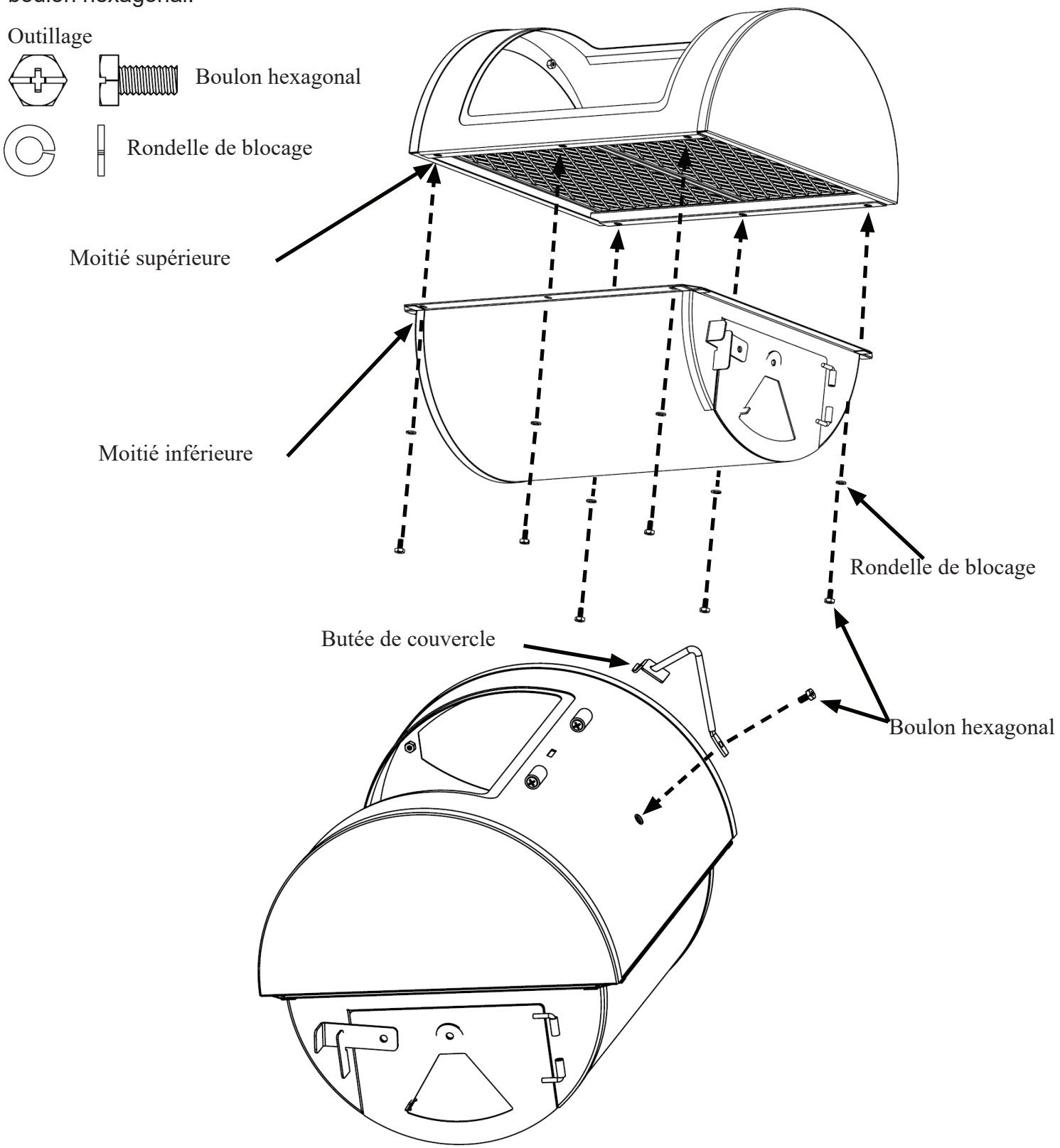
Fixer la cheminée au bati du gril à l'aide de deux (2) boulons hexagonaux ¼-20 x ½ » et de deux (2) écrous hexagonaux à collerette ¼-20..

Outillage



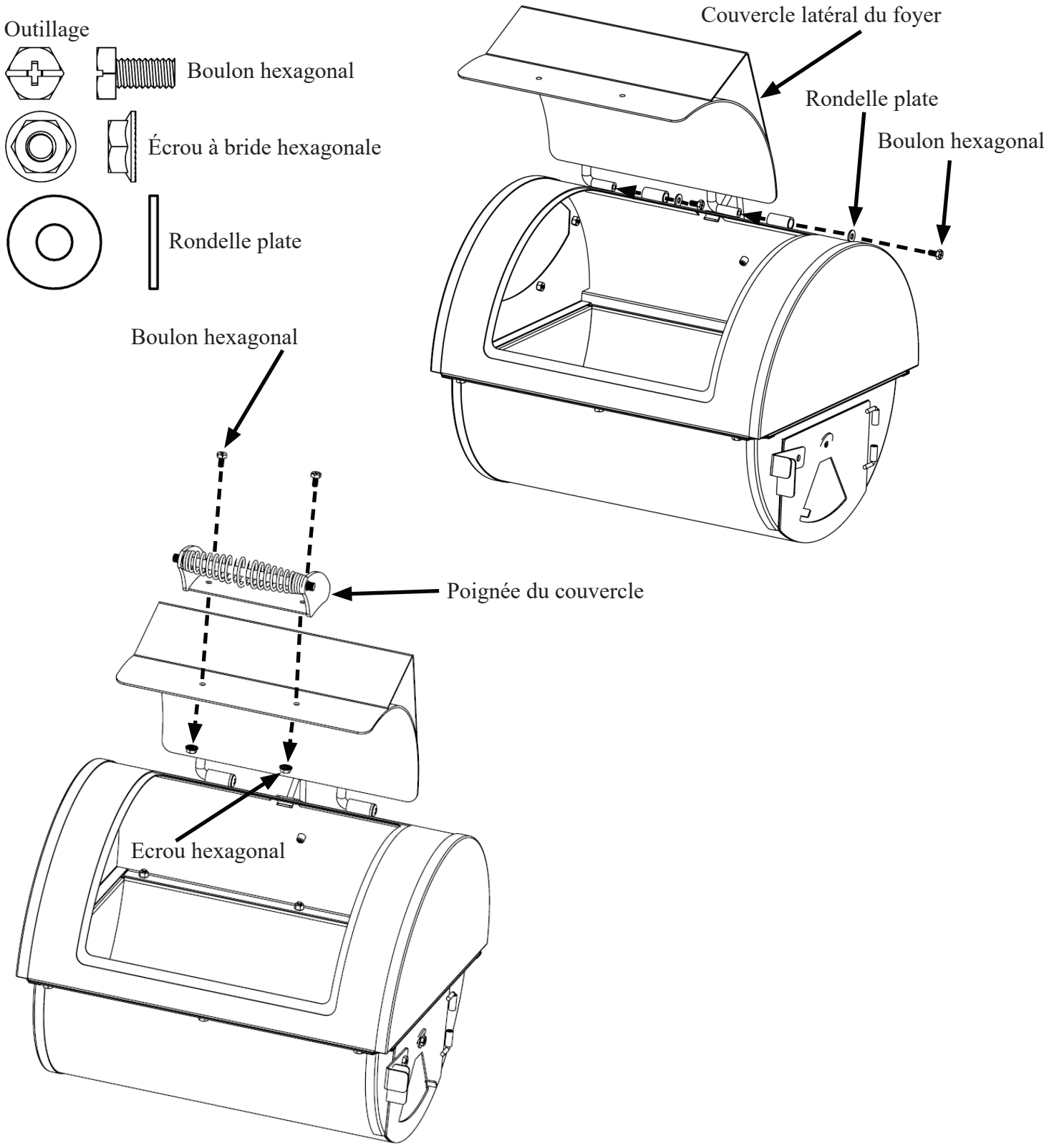
Étape 8

Fixer la moitié supérieure du foyer latéral à la moitié inférieure du foyer latéral à l'aide de six (6) boulons hexagonaux ¼-20 x ½« et de six (6) rondelles de blocage ¼ ». Le butoir du couvercle doit être fixé au sommet du foyer latéral en l'insérant dans le couvercle et en le fixant avec un boulon hexagonal.



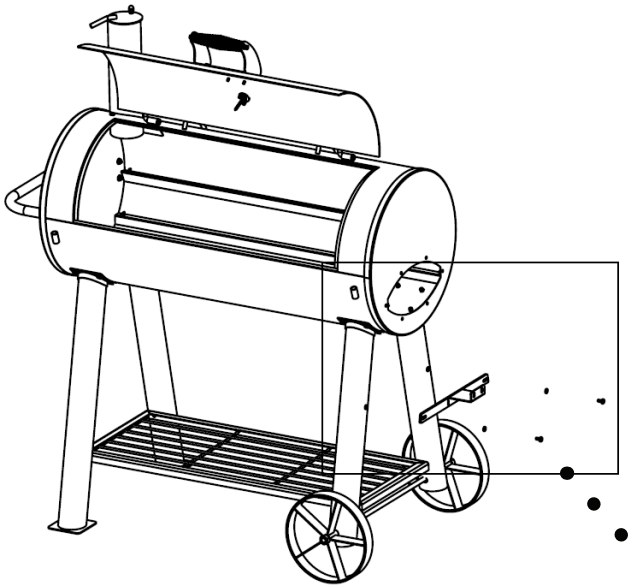
Étape 9

Fixer le couvercle au foyer latéral à l'aide de deux (2) rondelles plates de 1/4 po et de deux (2) boulons hexagonaux de ¼-20 x 1/2 po. Fixez ensuite la poignée à l'aide de deux (2) boulons hexagonaux de 1¼-20 x ½ » et de deux (2) écrous hexagonaux de ¼-20.

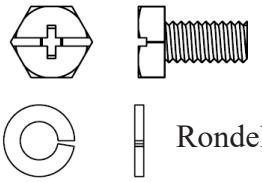


Étape 9a

Fixer le support du foyer latéral au barbecue à l'aide de deux (2) boulons hexagonaux 1¼-20 x ½« et de deux (2) rondelles de blocage ¼ ».

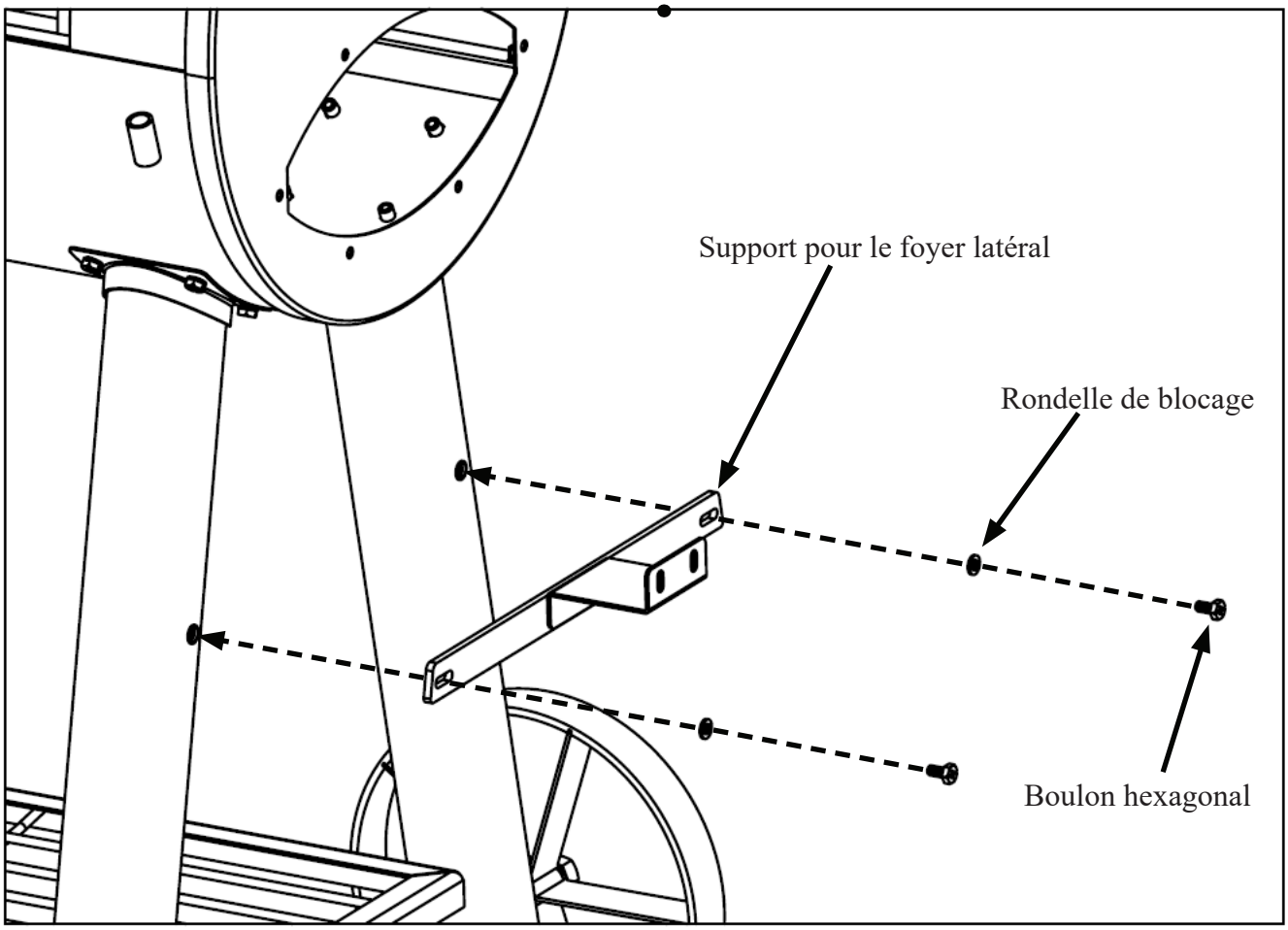


Outillage



Boulon hexagonal

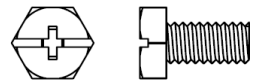
Rondelle de blocage



Étape 10b

Fixer le foyer latérale au barbecue à l'aide de six (6) boulons hexagonaux 1¼-20 x ½« et de six (6) rondelles de blocage ¼ ».

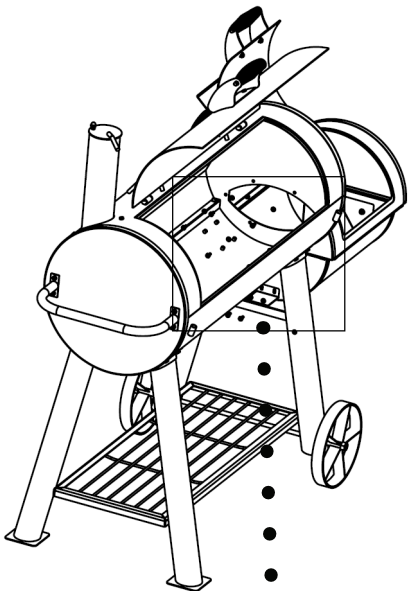
Outillage

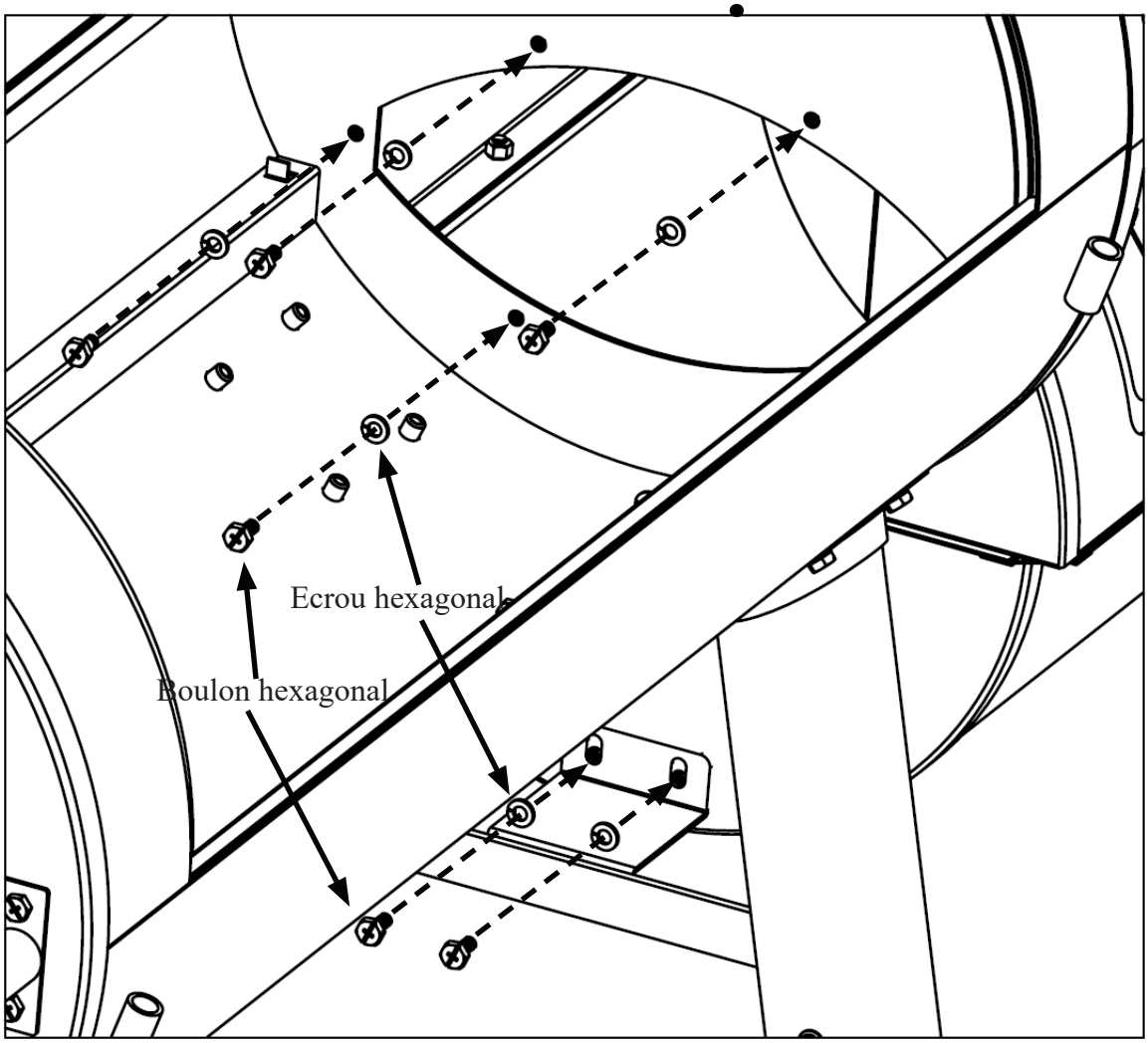


Boulon hexagonal



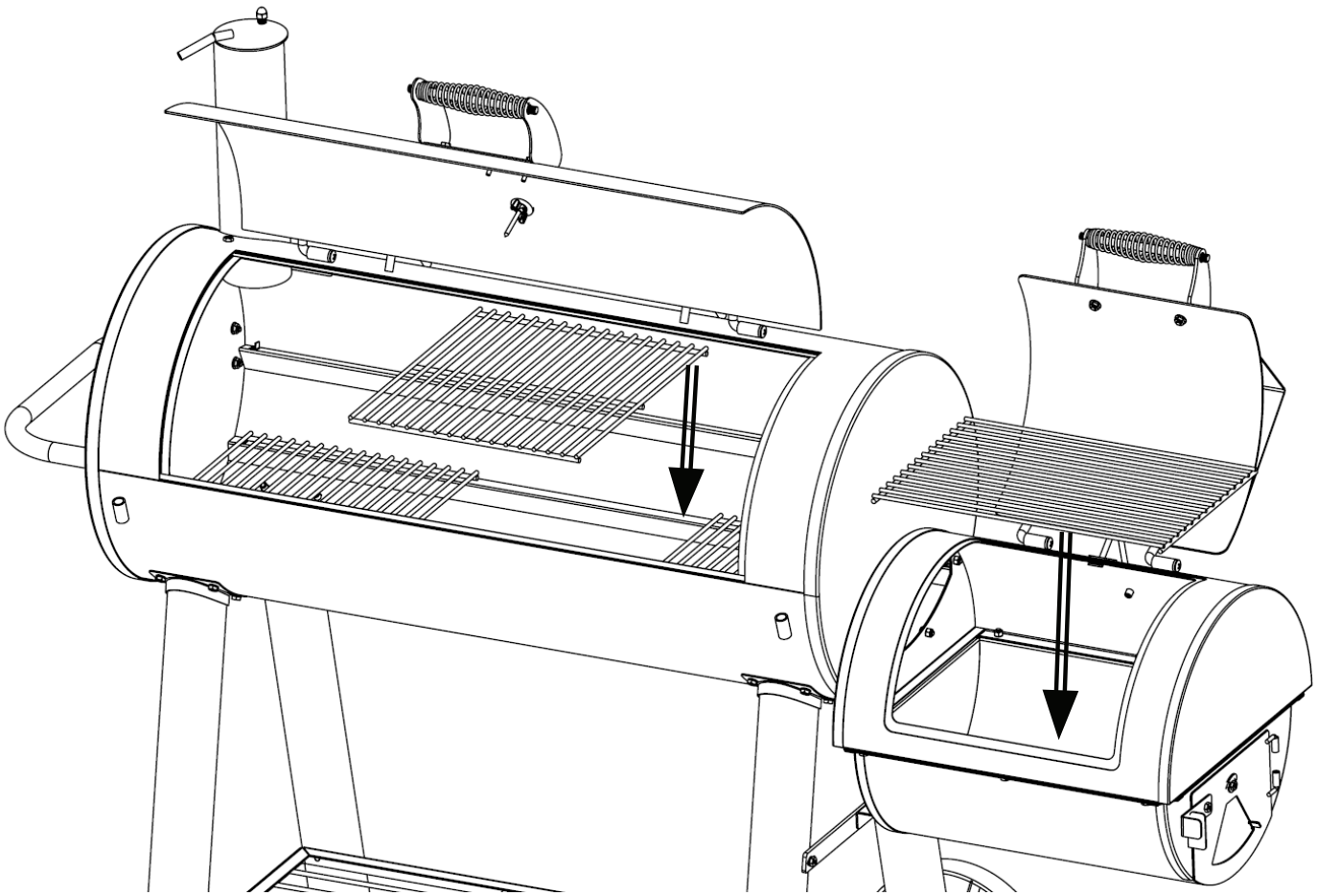
Rondelle de blocage





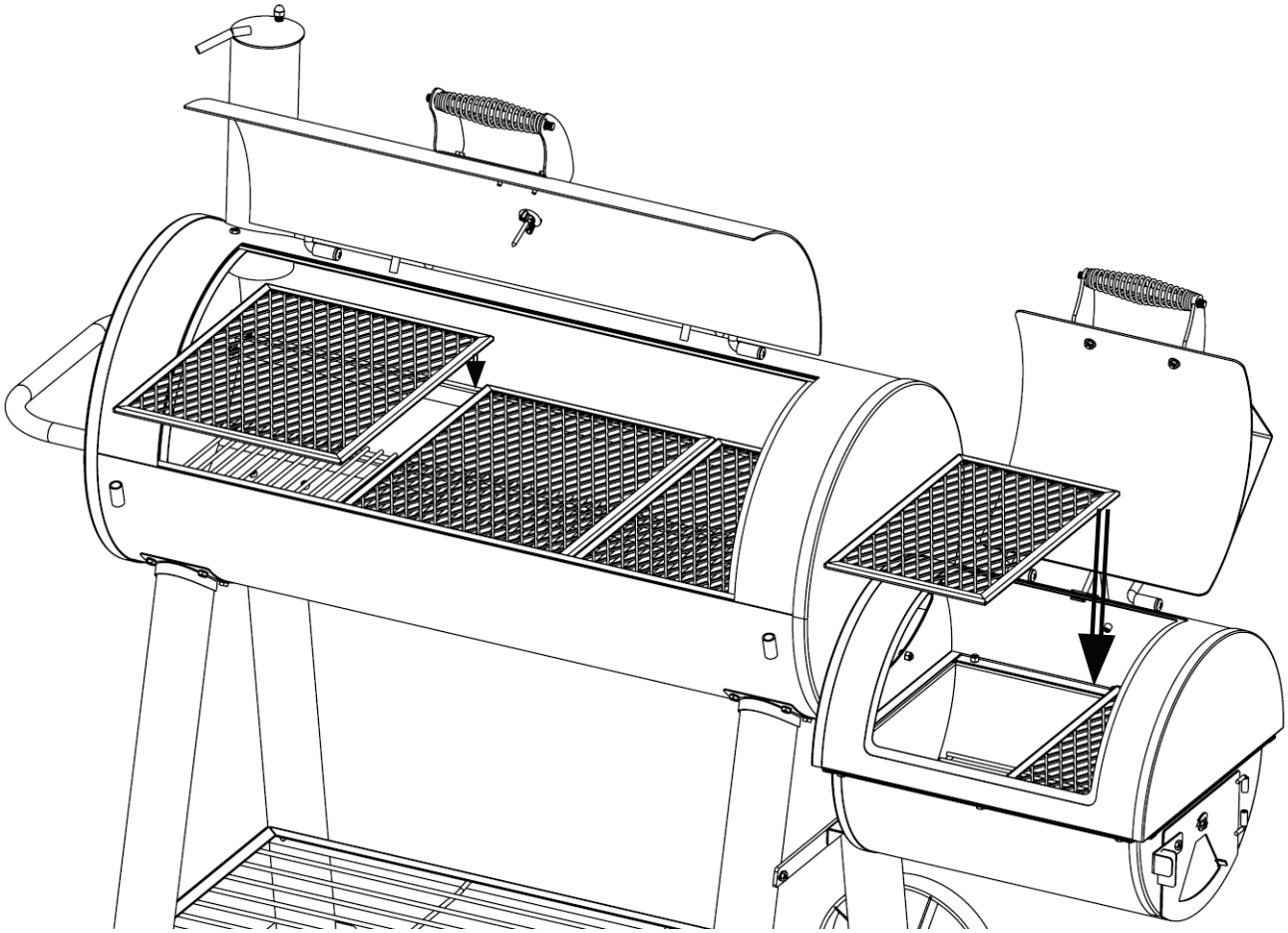
Étape 11

Placez les grilles à charbon de bois à l'intérieur du gril, près du bas, comme indiqué. Placez ensuite la grille à charbon à l'intérieur de la boîte à feu latérale.



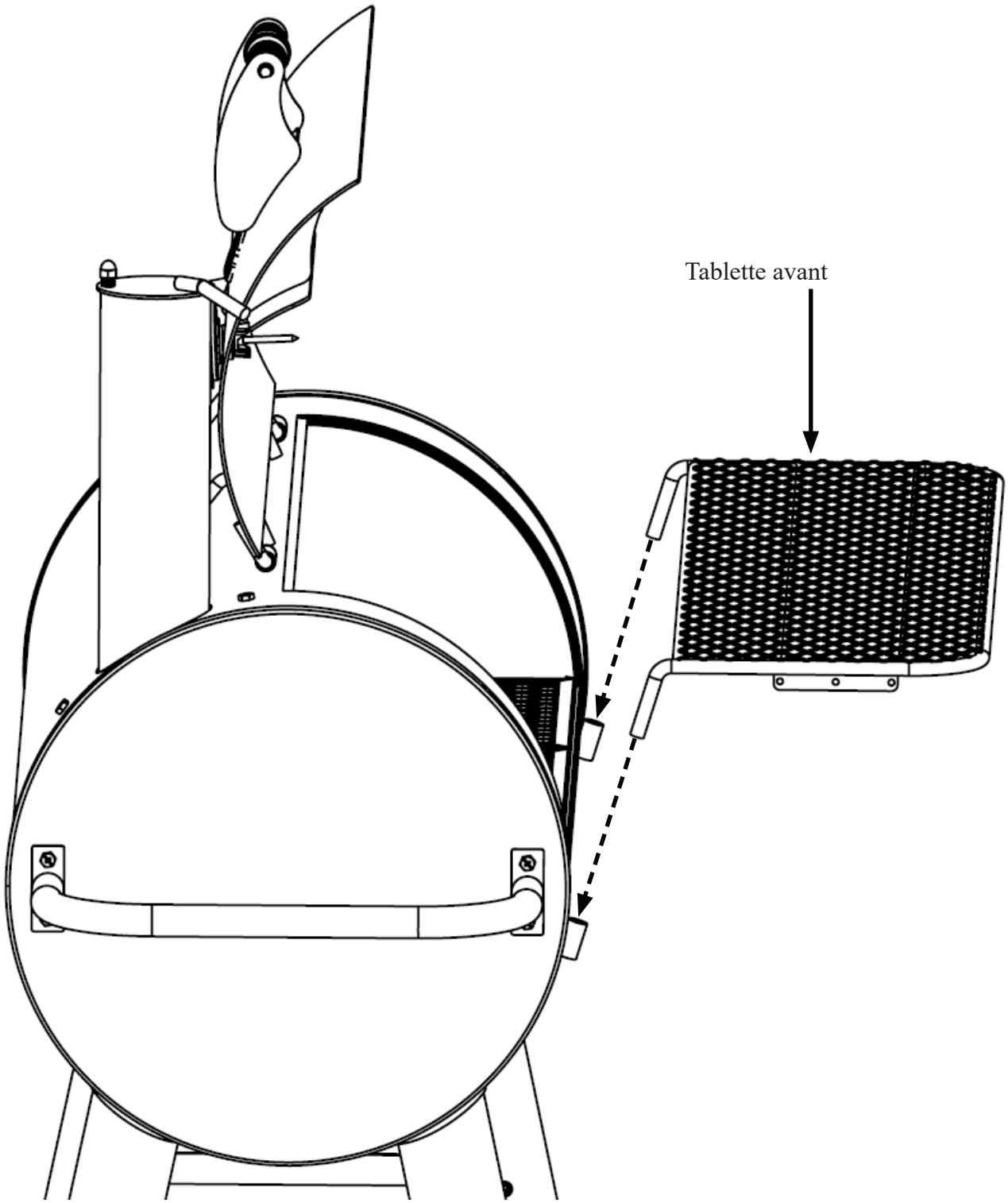
Étape 12

Placez les grilles de cuisson à l'intérieur du gril, au-dessus des grilles à charbon, comme indiqué. Placer ensuite la grille de cuisson à l'intérieur du foyer latéral.



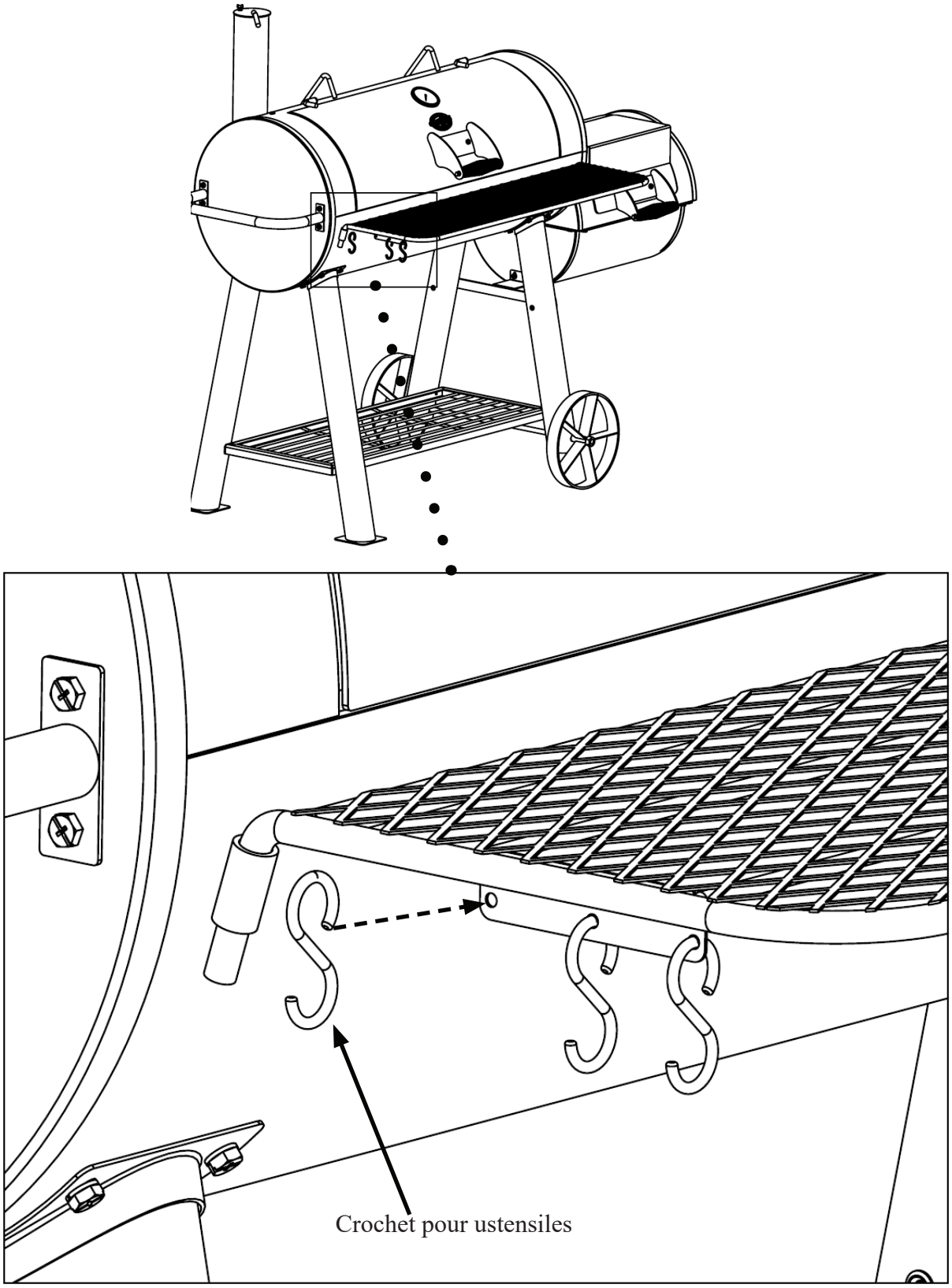
Étape 13

Fixer la tablette avant à l'avant du bati du gril, comme illustré.



Étape 14

Fixer les crochets à ustensiles sur la tablette avant, comme indiqué.



PRÉPARATION DU BARBECUE & INSTRUCTIONS D'UTILISATION

REMARQUE : LES BARBECUES USAGÉS NE SONT PAS REPRIS

Lisez attentivement tous les avertissements et instructions de sécurité avant d'assembler et d'utiliser votre gril. **REMARQUE** : l'intérieur du barbecue n'est pas peint, mais enduit d'huile végétale. N'enlevez PAS cette couche.
Nettoyez les deux grils avant la cuisson pour protéger les finitions intérieures et extérieures et éviter d'ajouter des saveurs non naturelles à vos aliments :

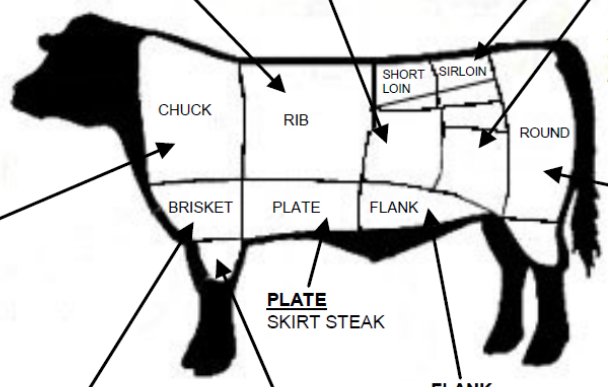
1. Enduisez légèrement TOUTES les surfaces intérieures (y compris l'intérieur du tambour et les grilles de cuisson) avec de l'huile végétale supplémentaire (l'huile végétale en aérosol est la plus facile à utiliser, mais TENEZ-VOUS À DISTANCE DES CHARBONS CHAUDS, DU FEU OU DE LA FLAMME).
2. Build a medium sized fire on the fire grate. Stack 2 lbs of charcoal (approximately 30 Allumez un feu de taille moyenne sur la grille. Empilez 1kg de charbon de bois (environ 30 briquettes) en pyramide et imbibez-les d'allume-feu. N'utilisez PAS d'essence. Allumez les charbons à différents points. Lorsque les charbons de bois se couvrent de cendres ou deviennent gris, les étaler à partir de la pyramide en une seule couche plane.
   Fermez le couvercle du barbecue. Respectez toujours les instructions et les avertissements des fabricants de charbon de bois et d'allume-feu.
3. Maintenir une température de 180°c sur le barbecue pendant deux (2) heures. Maintenir une température de 180°c sur le barbecue pendant deux (2) heures. Contrôler la chaleur à l'aide des deux clapets et d'une grille réglable. Réglez la grille une extrémité à la fois. Plus de flux d'air signifie plus de chaleur

NE JAMAIS DÉPASSER 450°F (230°C) CAR CELA ENDOMMAGERAIT LA FINITION ET CONTRIBUERAIT À LA ROUILLE. LA PEINTURE N'EST PAS GARANTIE ET NÉCESSITERA DES RETOUCHES OCCASIONNELLES. CET APPAREIL N'EST PAS GARANTI CONTRE LA ROUILLE.

- Pour éviter les risques de flammes, cuire avec le couvercle en position abaissée.
- Ajoutez des copeaux de bois imbibés d'eau au barbecue pour obtenir un goût fumé.
- Les cendres laissées trop longtemps au fond du barbecue retiennent l'humidité et peuvent causer de la rouille si elles ne sont pas nettoyées.
- Le barbecue est fait d'acier et de fonte, qui rouilleront, surtout s'ils ne sont pas bien entretenus.
- N'utilisez pas de charbon de bois à allumage automatique, car il dégage une saveur non naturelle. Brûlez complètement l'allume feu avant de cuisiner.
- Après utilisation, enduisez le métal nu d'huile végétale pour réduire la rouille. Enlevez la rouille EXTERIEURE à l'aide d'une brosse métallique et retouchez-la avec de la peinture haute température, disponible dans la plupart des quincailleries et des magasins d'automobiles.
- Les jauges de chaleur maintiennent l'humidité, ce qui produit de la vapeur pendant la cuisson.
- Remplissez les trous non désirés avec des écrous et des boulons supplémentaires (non fournis). Remarque : La fumée s'échappera d'autres endroits que les cheminées. Cela n'affectera pas la cuisson.
- Le barbecue doit être installé sur une surface stable et lisse.
- Il est recommandé de chauffer le barbecue et de maintenir le combustible au chaud pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson. Ne pas faire cuire avant que les briquettes ne soient devenues grises avec les cendres..
- AVERTISSEMENT ! Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Utiliser uniquement à l'extérieur.
- ATTENTION ! N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer.
- AVERTISSEMENT ! Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil.

COUPES DE VIANDE (EN)

BEEF CUTS



RIB
RIB ROAST, LARGE END
RIB ROAST, SMALL END
RIB STEAK, SMALL END
RIB EYE STEAK
RIB EYE ROAST
BACK RIBS

SHORT LOIN
TOP LOIN STEAK
T-BONE STEAK
PORTERHOUSE STEAK
TENERLOIN ROAST/STEAK

SIRLOIN
TOP SIRLOIN STEAK
SIRLOIN STEAK
TENDERLOIN ROAST/STEAK
BEEF TRI-TIP
The Tri-Tip roast is boneless cut from the bottom sirloin. It is also called a "triangle" roast because of it's shape.

CHUCK
CHUCK EYE ROAST, BONE-LESS
TOP BLADE STEAK, BONE-LESS
ARM POT ROAST
SHOULDER POT ROAST, BONELSS
MOCK TENER ROAST
BLADE ROAST
UNDER BLADE POT ROAST
7-BONE POT ROAST
SHORT RIBS
FLANKEN-STYLE RIBS
CROSS RIB POT ROAST

ROUND
ROUND STEAK
TOP ROUND ROAST
TOP ROUND STEAK
BOTTOM ROUND ROAST
TIP ROAST CAP OFF
EYE ROUND ROAST
TIP STEAK
BONELESS RUMP ROAST

PLATE
SKIRT STEAK

FLANK
FLANK STEAK
FLANK STEAK ROLLS

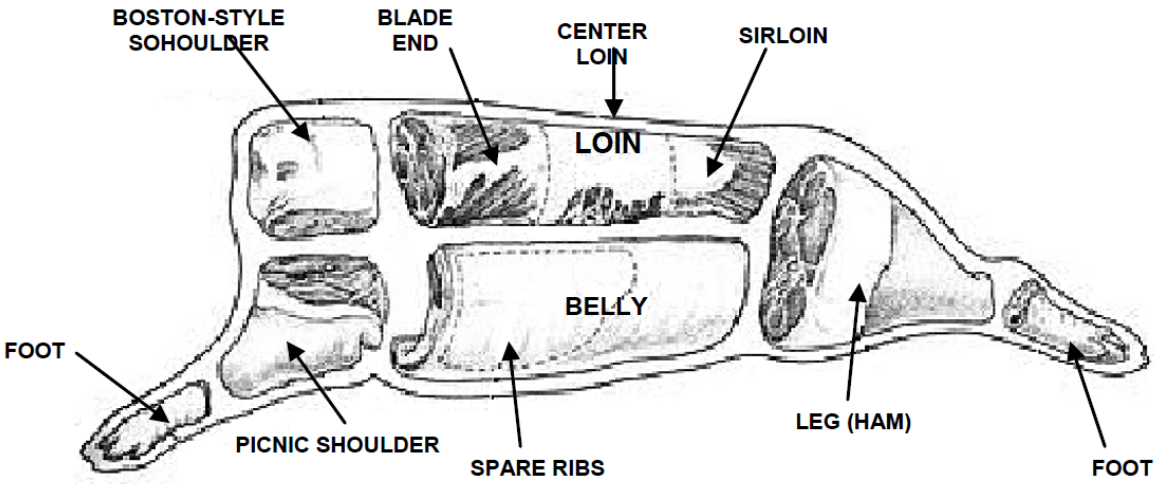
BRISKET
WHOLE BRISKET
BRISKET, POINT HALF, CORNED
BRISKET, FLAT HALF

SHANK
SHANK CROSS CUT

BEEF

National Cattlemen's Beef Association
444 North Michigan Avenue
Chicago, Illinois 60611
(312) 467-5520

PORK CUTS



RECETTES DE GRILLADES (EN)
Direct Heat

- Direct Heat is a high heat method used to cook foods that take less than 25 minutes to cook. Typically, this means foods that are relatively small or thin such as steaks, chops, boneless chicken breasts, fish fillets, hamburgers, etc.
- Cooking with a MEAT THERMOMETER ensures food is fully cooked. Insert into the thickest part not touching bone, and allow five minutes to register.
- Internal temperatures for FOWL should be 170°F to 180°F.
- Internal temperature for meat should be 140°F for rare, 160°F medium, and 170°F for well done.

STEAK (& ALL MEATS):

- Cook food directly above coals/heat.
- Control heat with adjustable fire grate.

Tip: Place grilled meat back in the marinade for several minutes before serving – it will become tastier and juicier.
CAUTION: Boil extra marinade first to kill bacteria remaining from the raw meat.

MARINATED FLANK STEAK:

- Mix marinade ingredients in nonmetal dish.
- Let steak stand in marinade for no less than 4 hours in refrigerator.
- Brown each side for 5 minutes, but center should remain rare.
- Cut steak diagonally across the grain into thin slices before serving.
- Grill with fire grate in high (hot) position with lid open or closed.

Meat Marinade

1/2 cup vegetable or olive oil
1/3 cup soy sauce
1/4 cup red wine vinegar
2 tbsp lemon juice
1 tsp dry mustard
1 minced clove garlic
1 small minced onion
1/4 tsp pepper

QUAIL OR DOVES:

- Cover birds in Italian dressing (Good Seasons or Kraft Zesty) and marinate overnight.
- Pour remaining dressing and cover with Texas Pete Hot Sauce for 6 hours.
- Wrap birds in thick bacon secured by a toothpick.
- Place on grill. Keep turning until bacon is black.
- Grill for 20 minutes. Sear with lid open and fire grate in high (hot) position for 1 minute on each side before lowering grate and closing lid.
- To SMOKE, place birds in center of GRID with fire in both ends of FIRE BOX.

KABOBS:

- Alternating on skewers any combination of meat, onions, tomatoes, green peppers, mushrooms, zucchini, circular slice of corn-on-the-cob, or pineapple. Meat could consist of chunks of shrimp, scallops, lobster, chicken, sausage, pork, beef, etc.
- Marinate the meat in refrigerator for several hours.
- Grill each side approximately 7 minutes turning occasionally while basting with marinade. Leave a small amount of room between pieces in order to cook faster.
- Grill with lid up and the fire grate in the lowest position. See marinade recipe on page 33.

Kabob Marinade:

1 cup soy sauce
½ cup brown sugar
½ cup vinegar
½ cup pineapple juice
2 tsp salt
½ tsp garlic powder

- Mix all ingredients in a saucepan and bring to boil.
- Allow marinade to cool before marinating your meat in it.
- Marinate beef in mixture a minimum of 4 hours.

HOT DOGS:

- Grill with lid up and fire grate in high (hot) position for approximately 6 minutes.
- Turn every few minutes.

HAMBURGERS:

See Meat Marinade on page 32.
You may also marinate by allowing to stand in marinade for 1 or 2 hours at room temperature before cooking, or let stand in covered dish in refrigerator up to 24 hours.

- Bring to room temperature before cooking.
- Mix in chopped onions, green peppers, salt, sear 3/4 inch patties on each side with fire grate in high position for a few minutes.
- Lower fire grate to medium position and grill with lid down to avoid flare-ups.
- Cook each side 3 to 7 minutes according to desired doneness.
- Cook ground meat to 150°F internally or until juice runs clear (free of blood) for prevention of E-coli.
- Burgers can be basted with marinade when turning and/or other ingredients can be mixed in with the ground beef such as chili sauce or powder.

SHRIMP (Peeled) & CRAYFISH:

- Place on skewers.
- Coat with melted butter and garlic salt.
- Grill 4 minutes on each side or until pink. Cocktail sauce optional.

BAKED POTATOES:

- Rub with butter and wrap in foil and cook on grill with lid down for 50 minutes.
- Turn after 25 minutes (no need to turn if smoked).
- Squeeze to check for doneness.

SWEET CORN IN HUSKS:

- Trim excess silk from end and soak in cold salted water 1 hour before grilling.
- Grill 25 minutes – turning several times.

SMOKING RECIPES
Indirect Heat

SMOKING TIMES





Food	Weight	Water Pan Smokin'	Side Fire Box	Temperature on Meat Thermometer
Beef Roasts, Beef Brisket	3 – 4 lbs.	1 – 1 1/2 hours	4 – 5 hours	140° rare
Lamb Roasts, Venison	5 – 7 lbs.	1 3/4 – 2 1/2 hours	5 – 6 hours	160° medium
Large cuts of Game	7 – 9 lbs.	2 1/2 – 3 1/2 hours	7 – 10 hours	170° well done
Pork Roasts	3 – 4 lbs. 5 – 8 lbs.	1 3/4 – 2 1/2 hours 2 1/2 – 3 hours	5 – 6 hours 7 – 8 hours	170° 170°
Pork/ Beef Ribs	Full grill	1 1/2 – 2 hours	4 – 6 hours	Meat pulls from bone
Pork Chops	Full grill	3/4 – 1 1/4 hour	4 – 6 hours	Meat pulls from bone
Sausage Links	Full grill	2 – 2 3/4 hours	4 – 5 hours	170° for fresh sausage
Ham, Fresh	10 lbs.	3 – 4 hours	7 – 8 hours	170°
Ham, Cooked	All sizes	1 1/2 – 2 hours	3 – 4 hours	130°
Chicken (Cut up or split)	1-4 fryers, cut up or split	1 – 1 1/4 hours	4 – 5 hours	180° / leg moves easily in joint
Chicken (Whole)	1-4 fryers	1 1/4 – 1 1/2 hour	5 – 6 hours	180° / leg moves easily in joint
Turkey (Unstuffed)	8 – 12 lbs.	1 3/4 – 2 1/2 hours	7 – 8 hours	180° / leg moves easily in joint
Fish, small whole	Full grill	1/2 – 3/4 hours	2 – 3 hours	Flakes with fork
Fish, filets, steak	Full grill	1/4 – 1/2 hours	1 – 3 hours	Flakes with fork
Duck	3 – 5 lbs.	1 – 1 3/4 hours	5 – 6 hours	180° / leg moves easily in joint
Small game birds	Full grill	3/4 – 1 hour	4 – 5 hours	180° / leg moves easily in joint

Pan not included. Disposable bread pan is recommended. SMOKE BY COOKING SLOWLY (See chart above).

1. Place water/drip pan on left side of fire grate.
2. Place hot coals on right side (damper end) of fire grate. The charcoal basket accessory helps confine coals to one side.
3. Place meat above water pan.
4. Place fire grate in low position.
5. Close lid & control heat with dampers & adjustable grate.

- You may want to sear certain foods before smoking by placing meat directly above coals with LID open and FIRE GRATE in high (hot) position for several minutes. Add flavor soaked wood chips to the fire and add 1 part marinade, beer, or wine to 3 parts water to the drip pan.
- OPENING THE SMOKING CHAMBER WILL EXTEND COOKING TIME. Cooking with meat thermometer ensures food is fully cooked. Insert thermometer into thickest part not touching bone, and allow five minutes to register. Internal temperature for birds should be 170°F to 180°F or when leg moves easily in joint. Meat should be cooked to internal temperature of 140°F for rare, 160°F for medium and 170°F for well done. Check the water level when cooking more than 4 hours or when you can't hear the water simmering. Add water by moving meat over and pouring water through GRILL into WATER PAN.
- IF THE SMOKE IS WHITE, THE FIRE'S RIGHT. IF THE SMOKE IS BLACK, ADD SOME DRAFT.

SMOKED TURKEY:

- Empty cavity rinse and pat dry with paper towel.
- Tuck wing tips under the back and tie legs together.
- Place in center of cooking grid directly above foil drip pan of water.
- Smoke for 12 minutes per pound. Allow several extra minutes per pound if stuffed to allow for expansion.
- Use a meat thermometer for best results (190°F internal).

SMOKED BAKED HAM:
You can smoke fully cooked canned ham or smoked and cured whole ham or shank or butt portion.

Glaze

1 cup of light brown sugar, firmly packed
1/2 cup orange juice
1/2 cup honey

- Combine sugar, juice and honey. Let glaze sit for at least 4 hours.
- Place fire grate in the lowest position and a drip pan under the meat.
- Remove rind and score fat diagonally to give a diamond effect.
- Insert a whole clove into the center of every diamond.
- Place ham with fat side up in center of cooking grid directly above drip pan. Close lid.
- About 9 minutes per pound is suggested for fully cooked hams. Smoked or cured ham, which is not fully cooked, should be cooked to an internal temperature of 160°F.
- Baste with ham glaze 3 or 4 times during last 30 minutes of cooking time.
- Garnish with pineapple rings about 15 minutes before end of cooking time.

SMOKED HOT DOGS STUFFED:

- Slit hot dogs lengthwise, within 1/4 inch of each end.
- Stuff hot dogs with cheese and relish and wrap in bacon.
- Place on cooking grid over drip pan and smoke 15-20 minutes or until bacon is crisp.

SMOKED CHICKEN PARTS AND HALVES:

- Rinse pieces in cold water and pat dry with paper towels.
- Brush each piece with vegetable oil and season to taste with salt and pepper.
- Brown pieces directly above coals with lid open and grate in high or medium position for several minutes.
- Then place pieces on cooking grate directly above drip pan.
- With the grate in the low position, cook with lid down for 55 to 60 minutes or until done. Do not use vegetable oil or salt and pepper if using marinade.

SMOKED VENISON:

Venison Marinade:

1 cup Balsamic or wine vinegar
1 cup olive oil
2 oz. Worcestershire sauce
1/2 oz. Tabasco sauce
2 tbsp. Season All
1-2 chopped jalapeños
3 oz. soy sauce

Bacon Marinade

2 oz. wine vinegar
2 oz. Worcestershire sauce
4 dashes Tabasco sauce

- Place leg of venison in a container or “hefty bag” and marinate for 2-4 days, turning daily. Marinate bacon overnight in its marinade.
- Remove roast from refrigerator at least an hour before cooking.
- Season generously with seasoned salt and coarse ground black pepper.
- Wrap 1 lb. Bacon over the top of the roast, and smoke 20/25 minutes per pound, or until tender. Do not overcook.

SMOKED SHRIMP & CRAYFISH:

- Mix in a foil pan 1/2 cup butter, two cloves of crushed garlic, Tabasco, sliced green pepper, 1 tablespoon each of minced onions, salt and juices from one lemon.
- Add shrimp and/ or crayfish and smoke 45 minutes.

SMOKED VEGETABLES:
- Turnips, potatoes, carrots, okra, mushrooms, peeled onions, zucchini, squash, etc.
- Put in pan and cover with water and cook for several hours while cooking the meat. Or place vegetables on grill and smoke for 50 minutes, either wrapped in foil or not.

SMOKED FISH:

- Marinate in brine (1/4 cup dissolved in 1 qt of water) or marinate fish in 1 cup white wine, 1 cup soy sauce mixed with 1 cup lemon juice.
- Marinate overnight in covered dish in refrigerator.
- Let air on rack 20 minutes before placing on Pam-sprayed grill.
- Smoke 25 minutes.

SMOKED SPARE/BACK RIBS:

- Peel off tough layer of skin on back side.
- Rub all surfaces with seasoning.
- Place ribs in center of grid above drip pan and smoke approximately 1 1/2 hours or until meat pulls away from bone.
- Baste with barbecue sauce during last 30 minutes.

CHICKEN MARINADE:

Combine

1/2 cup soy sauce
1/4 cup vegetable oil
1/4 cup red wine vinegar
1 teaspoon oregano
1/2 teaspoon sweet basil
1/2 teaspoon garlic powder with parsley
1/4 teaspoon pepper

- Pour over chicken pieces in non-metal dish
- Cover and refrigerate overnight, turning occasionally. Use marinade to baste chicken while cooking.

MEAT MARINADE: (For steaks, chops, and burgers)

Combine

¼ cup soy sauce
2 coarsely chopped large onions
2 cloves garlic (halved)

- Combine ingredients in an electric blender, cover, and process at high speed 1 minute or until mixture is very smooth.
- Stir in 1/4 cup bottle gravy coloring (Kitchen Bouquet and Gravy Master) and 2 teaspoons Beau Monde seasoning (or substitute 1 teaspoon MSG and 1 teaspoon seasoned salt).
- Allow meat to stand in marinade at room temperature for 2 hours or refrigerate up to 24 hours in a covered dish.
- Bring meat to room temperature before cooking.

SHISH KABOB MARINADE:

Mix

1 cup soy sauce
1/2 cup brown sugar
1/2 cup vinegar
1/2 cup pineapple juice
2 teaspoons salt
1/2 teaspoon garlic powder

- Mix ingredients and bring to a boil.
- Marinate beef in mixture a minimum of 4 hours.

ACCESSORIES

Housse sur mesure #8955
Résistant aux intempéries
Protège le revêtement du gril



Pour les prix
Visitez le site www.CharGriller.com

Cette page est intentionnellement laissée en blanc



P.O. Box 30864
Sea Island, GA 31561

www.CharGriller.com