



COOKOUT^{MC} GRIL À GRANULÉS

MANUEL DE SECURITE ET ENTRETIEN

⚠ 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® HOTLINE

1-800-275-4617

HEURES : 9 H À 19 H HNE, DU LUNDI AU VENDREDI (FERMÉ SAMEDI ET DIMANCHE)

ASSEMBLEZ VOTRE GRIL **COOKOUT^{MC}** À GRANULES IMMÉDIATEMENT.
LES PIÈCES MANQUANTES OU ENDOMMAGÉES DOIVENT ÊTRE DEMANDÉES
DANS LES 30 JOURS SUIVANT LA DATE D'ACHAT

Veuillez lire l'intégralité de ce manuel avant d'installer et d'utiliser ce poêle à granulés.



Si ces précautions ne sont pas respectées, cela pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles voire la mort. Contactez les responsables locaux de l'immeuble ou des services d'incendie pour connaître les restrictions et les exigences de votre localité en matière d'inspection.



Créosote : formation et nécessité d'élimination. Lorsque les pellets de bois brûlent lentement, ils produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se combinent avec l'humidité expulsée pour former la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans le conduit et la hotte d'évacuation relativement froids au-dessus d'un feu brûlant lentement. En conséquence, les résidus de créosote s'accumulent sur les parois du conduit de cheminée et de la hotte d'évacuation. Lorsqu'elle est enflammée, la créosote produit un feu extrêmement chaud.



Le conduit doit être inspecté au moins deux fois par an pour déterminer quand une accumulation de graisse et/ou de créosote s'est produite.



Une fois la graisse ou la créosote accumulée, il convient de l'enlever pour réduire le risque d'incendie.



Ne jamais utiliser d'essence, de lanterne à essence, de kérosène, de briquet à charbon de bois ou d'autres liquides similaires pour démarrer ou « rafraîchir » un feu dans cet appareil. Gardez bien tous ces liquides éloignés de l'appareil en cours d'utilisation.



Élimination des cendres : les cendres doivent être placées dans un récipient en métal muni d'un couvercle hermétique. Le conteneur de cendres fermé doit être placé sur un sol incombustible ou sur la terre, à l'écart de tous les matériaux combustibles, en attendant leur élimination finale. Lorsque les cendres sont éliminées par enfouissement dans le sol ou dispersées localement, elles doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'à ce que toutes les cendres soient complètement refroidies.



N'utilisez pas d'accessoires non spécifiés pour cet appareil.



Utilisez uniquement le combustible à base de granulés de bois spécifié par le fabricant. N'utilisez pas de combustible à granulés de bois indiqué comme contenant des additifs.



L'utilisation incorrecte peut provoquer un incendie incontrôlé. Pour réduire les risques d'incendie, utilisez uniquement des granulés de bois.



Suivez ces directives pour éviter que ce gaz incolore et inodore ne vous empoisonne, vous, votre famille ou d'autres personnes.

- Connaissiez les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes développez des symptômes de rhume ou de grippe pendant que vous cuisinez ou à proximité de cet appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.

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

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect de toutes les instructions du fabricant peut entraîner de dangereux incendies, des explosions, des dommages matériels, des blessures graves ou même la mort.

⚠ CAUTION

- N'essayez pas de démarrer ce gril à granules de bois sans avoir lu et compris les risques pour la sécurité et le mode d'emploi, décrits dans ce manuel de sécurité et d'entretien.
- En plein soleil et en fonctionnement, les pièces en acier peint de votre gril à granules peuvent devenir très chaudes ; toucher n'importe laquelle des surfaces sans gants de protection peut causer des brûlures.
- Certaines pièces peuvent avoir des bords tranchants. Portez des gants de protection lors du montage et de l'utilisation de cet appareil.

⚠ DANGER

- N'utilisez jamais d'essence ou d'essence à briquet pour allumer manuellement votre gril.
- Le non-respect de ces mesures de protection peut entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques éloignés du gril.
- Réservé à un usage à l'extérieur. Ne pas utiliser pour la cuisson commerciale.



CERTIFIÉ UL 2728A-2019 et
ULC/ORD-C2728-19 Appareil de
cuisson à granulés, appareil de
cuisson et grandes lignes de l'en-
quête sur les appareils de cuisson à
granulés.

**⚠ SÉCURITÉ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES
ET AVERTISSEMENTS**

- Une tension dangereuse peut provoquer des chocs électriques, des brûlures ou causer la mort. Ne pas immerger le cordon dans l'eau ou d'autres liquides.
- ne branchez cet appareil que dans un circuit protégé par un disjoncteur différentiel. n'utilisez que des rallonges électriques homologuées pour usage extérieur, et adaptées à la puissance de l'appareil.
- Gardez le cordon d'alimentation électrique éloigné de toute surface chauffée.
- Débranchez de la prise de courant lorsque le gril n'est pas utilisé et avant le nettoyage ou l'entretien.

⚠ SÉCURITÉ INCENDIE

- Ne déplacez pas l'appareil.
- Si vous êtes victime d'un incendie, ne jetez pas d'eau. N'essayez pas d'étouffer le feu.
- Débranchez le cordon électrique ou la rallonge et appelez les pompiers.

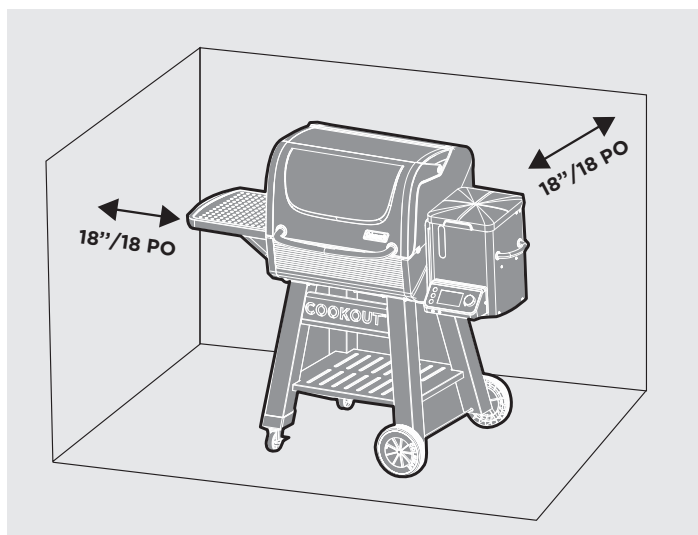
**⚠ AVERTISSEMENTS SUR LES
GRANULES DE BOIS**

- À utiliser avec des granules de bois dur naturel pour la cuisson sur le gril. N'utilisez jamais de granules de bois pour chauffage ou de granules de charbon de bois avec ce gril.
- Gardez toujours les granules de bois dans un récipient scellé, dans un endroit sec, à l'écart des appareils produisant de la chaleur et d'autres récipients contenant du combustible.
- Pour éliminer les cendres, attendez toujours qu'elles soient refroidies avant de les placer dans un récipient non-combustible métallique muni d'un couvercle. Vérifiez auprès des autorités locales la procédure d'élimination appropriée

TABLE DES MATIÈRES

INSTALLATION DE VOTRE GRIL À GRANULES	3
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE	4
UTILISATION ET PERFORMANCE	6
CONSEILS ET TECHNIQUES DE CUISSON	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
DÉPANNAGE	19
GARANTIE	23

INSTALLATION DE VOTRE GRIL À GRANULES COOKOUT™



⚠ AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation de ce gril, maintenez une distance MINIMALE de 45,72 cm (18 po) sur tous les côtés, d'une habitation, des murs, des revêtements en aluminium, des fenêtres, des clôtures et tout autre élément combustible.

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque vous utilisez ce gril au-dessous d'un surplomb combustible, il doit y avoir un dégagement MINIMUM de 101,6 cm (40 po) entre l'appareil et la matière combustible.

DÉGAGEMENT ENTRE L'APPAREIL ET TOUTE MATIÈRE COMBUSTIBLE.

- N'UTILISEZ PAS LE GRIL DANS DES ESPACES CLOS TELS QU'UN ABRI D'AUTO, UN GARAGE, UN PORCHE OU UNE TERRASSE COUVERTE.
- GARDEZ LA ZONE ENTOURANT L'APPAREIL LIBRE DE MATIÈRES COMBUSTIBLES, D'ESSENCE ET DE TOUS LIQUIDES ET VAPEURS INFLAMMABLES.
- NE RESTREIGNEZ PAS LE FLUX D'AIR VERS L'APPAREIL.
- ÉVITEZ DE L'INSTALLER DANS DES ENDROITS VENTEUX.

SÉCURITÉ ET APPAREILS ÉLECTRIQUES

- UTILISEZ AVEC UN CIRCUIT PROTÉGÉ PAR DISJONCTEUR DIFFÉRENTIEL.
- N'UTILISEZ QUE DES RALLONGES ÉLECTRIQUES HOMOLOGUÉES POUR USAGE EXTÉRIEUR, ET ADAPTÉES À LA PUISSANCE DE L'APPAREIL.
- NE FAITES PAS FONCTIONNER L'APPAREIL SI LA PRISE DE COURANT EST ENDOMMAGÉE.
- NE COUPEZ PAS OU NE RETIREZ PAS LA BROCHE DE TERRE DE LA FICHE.
- INSPECTEZ LE CORDON D'ALIMENTATION AVANT CHAQUE UTILISATION. NE L'UTILISEZ PAS S'IL EST ENDOMMAGÉ. UN CORDON D'ALIMENTATION ENDOMMAGÉ PEUT ENTRAÎNER UN ACCIDENT, TEL QU'UN INCENDIE OU UN CHOC ÉLECTRIQUE.

NOTE : AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL SUR UNE PRISE ÉLECTRIQUE, ASSUREZ-VOUS QUE LE CONTRÔLEUR EST EN POSITION « OFF » (⏻).

PRISES STANDARD À DISJONCTEUR DIFFÉRENTIEL

VITESSE D'ALIMENTATION	2.55 LBS/HR (1.15 KG/HR)
PUISSANCE NOMINALE	115 V, 1 A, 60 Hz. Fiche à 3 broches avec terre. Doit être branché dans une prise de courant avec mise à la terre et protection par disjoncteur différentiel.

PREMIÈRE UTILISATION SEULEMENT

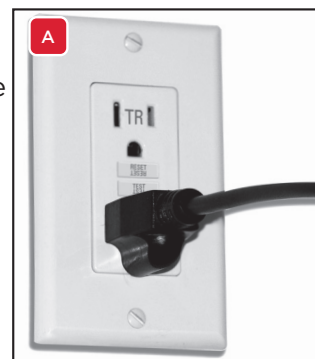
⚠ AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation de ce gril, maintenez une distance MINIMALE de 45,72 cm (18 po) sur tous les côtés, d'une habitation, des murs, des revêtements en aluminium, des fenêtres, des clôtures et tout autre élément combustible. Lorsque vous utilisez ce gril au-dessous d'un surplomb combustible, il doit y avoir un dégagement MINIMUM de 101,6 cm (40 po) entre l'appareil et la matière combustible.

1. Ouvrez le couvercle du gril à pellets.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée mise à la terre (Schéma A).
3. Assurez-vous qu'il n'y a pas de débris dans la tarière. Remplissez l'ensemble de la trémie avec des granulés de bois dur.


⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez que des granulés de gril. N'utilisez jamais de granulés de chauffage dans ce gril.



4. **Appuyez sur** le bouton de sélection et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'écran d'accueil s'affiche (Schéma B). L'icône du ventilateur de combustion apparaîtra sur le contrôleur. Le ventilateur restera en marche jusqu'à ce que l'appareil soit éteint et ait refroidi.

AMORCER VOTRE GRILLE DE PELLICULES (ALIMENTATION MANUELLE)

1. Appuyez et maintenez le bouton «AMORCER» () pour engager le moteur de la vis sans fin et charger la distribution de pellets dans le pot du brûleur. Le «MINUTEUR» commence à compter à rebours à partir de 150 secondes. Vous verrez l'icône de la tarière, du ventilateur et de l'allumeur s'allumer sur le contrôleur numérique.

QUAND UTILISER LA FONCTION «AMORCER»


- a. Première utilisation.
- b. Après avoir effectué un nettoyage complet du système, y compris; la vidange de la trémie, de la vis sans fin et du pot du brûleur.
- c. Lorsque vous n'avez plus de pellets et que vous êtes certain que le pot du brûleur est vide.

NOTE : LA TARIÈRE PRENDRA ENVIRON 2 MINUTES POUR SE REMPLIR DE GRANULÉS ET COMMENCER À DISTRIBUER DANS LE FOYER. LORSQUE LES PELLETS SONT ALLUMÉS, VOUS COMMENCEREZ À VOIR DE LA FUMÉE.

Lorsque le compte à rebours «AMORCER» est terminé, l'icône de la tarière s'éteint et le «MINUTEUR» s'arrête.

2. **Appuyez** sur la molette de sélection pour sélectionner la fonction «RÉGLÉ». Tournez le cadran de sélection dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à 350°F et appuyez sur le bouton de sélection pour activer la température «RÉGLÉ».
3. **Assurez-vous** que la fumée est visible, fermez le couvercle et préchauffez pendant 20 minutes.
4. **Effectuez** La Procédure D'arrêt.

PROCÉDURE D'ARRÊT

1. **Appuyez** sur le bouton de sélection et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'écran d'accueil s'éteigne. Le ventilateur de combustion () reste en marche jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.

**ATTENTION**

NE PAS DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT QUE LE VENTILATEUR NE SE SOIT ÉTEINT.

**AVERTISSEMENT**

Les granulés laissés dans la trémie, entre deux utilisations, peuvent accumuler de l'humidité et s'agglutiner, entraînant des problèmes d'alimentation en granulés, des problèmes de surchauffe et le blocage de la vis sans fin.

2. Videz tous les granulés de la trémie entre deux utilisations et avant de ranger votre gril.

UTILISER VOTRE GRILLE**SUIVEZ CES ÉTAPES CHAQUE FOIS QUE VOUS FAITES FONCTIONNER VOTRE GRIL À GRANULES COOKOUT^{MC} :**

1. Assurez-vous que la trémie est remplie avec les granulés de bois dur entièrement naturels de votre choix.
2. Assurez-vous que le pot du brûleur et la boîte à feu sont exempts de cendres et de graisse.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée avec mise à la terre.
4. Ouvrez le couvercle.
5. Appuyez sur le bouton de sélection et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'écran d'accueil s'affiche.
6. Appuyez sur le bouton de sélection pour sélectionner la fonction «RÉGLÉ». Tournez le sélecteur sur la température souhaitée et appuyez sur pour activer la température sélectionnée.

NOTE : N'APPUYEZ PAS SUR LE CADRAN ET MAINTENEZ-LE ENFONCÉ CAR CELA ÉTEINDRA LE CONTRÔLEUR.

7. Une fois que la fumée est visible, fermez le couvercle et laissez le gril préchauffer à la température choisie.
8. Lorsque le gril a été préchauffé, ouvrez le couvercle et nettoyez les grilles de cuisson.
9. Connectez les sondes à viande et démarrez votre «MINUTEUR».
10. Commencez à griller !

MANUEL D'ALLUMAGE**SI VOTRE ALLUMEUR NE FONCTIONNE PAS, SUIVEZ CES ÉTAPES POUR ALLUMER MANUELLEMENT :**

1. Éteignez le contrôleur.
2. Assurez-vous que votre cordon d'alimentation est branché sur une source d'alimentation mise à la terre.
3. Vérifiez que le pot du brûleur et la trémie ne sont pas obstrués.
4. Remplissez la trémie avec des granules de bois dur, sec et entièrement naturel.
5. Ouvrez le couvercle. Retirez les grilles de cuisson et la plaque déflectrice pour exposer le pot du brûleur.
6. Placez une poignée de main de granules dans le pot du brûleur.
7. Ajoutez du gel combustible, un allume-feu ou de l'huile de cuisson dans le brûleur et allumez-le avec un briquet pour gril ou un chalumeau à gaz.
8. Laissez le pot de brûleur brûler pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce que les granules soient allumés et stables.
9. Réglez le contrôleur sur le paramètre «FUMÉE».
10. À l'aide de gants de protection, remplacez la plaque déflectrice et les grilles de cuisson. GARDEZ LE COUVERCLE OUVERT.
11. Une fois que l'appareil produit de la fumée et de la chaleur, fermez le couvercle.

**ATTENTION**

N'UTILISEZ PAS D'ESSENCE, D'ESSENCE À BRIQUET OU DE KÉROSÈNE.

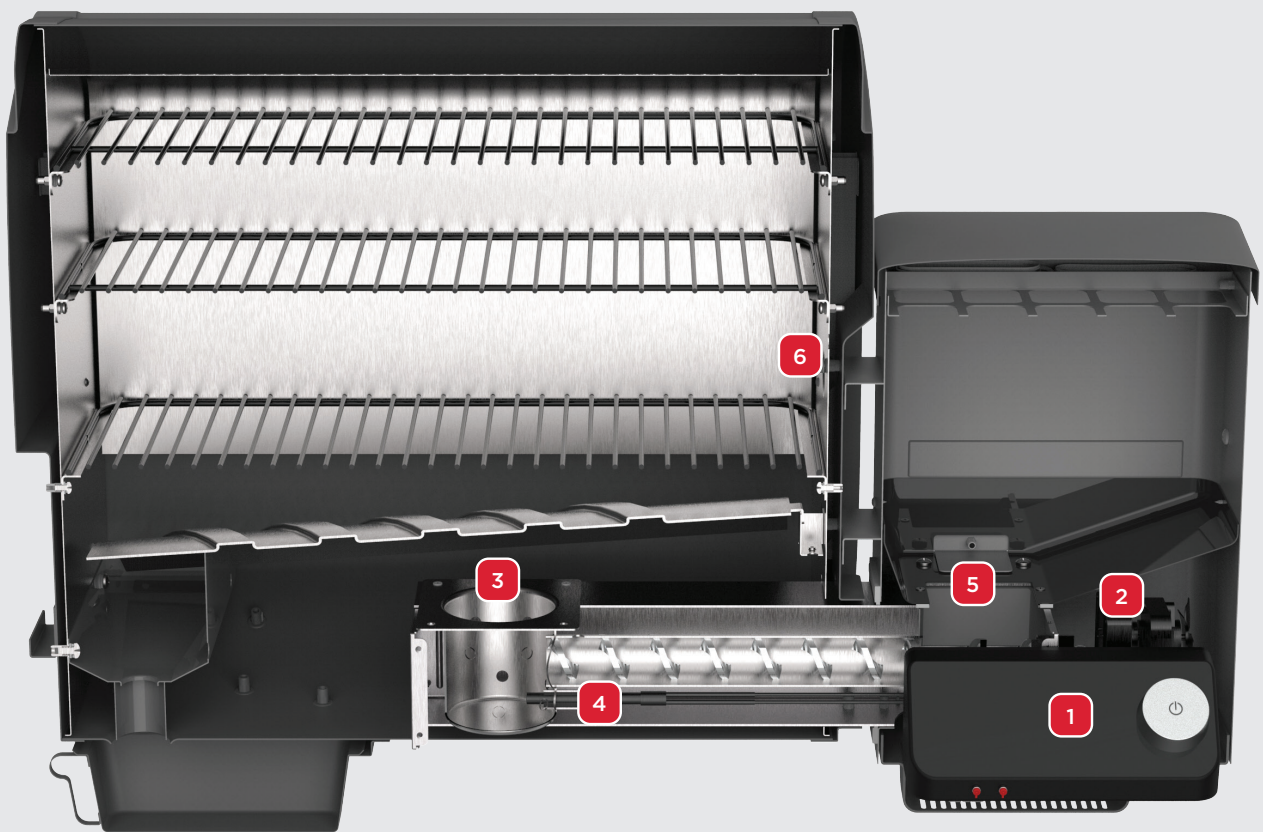
SE FAMILIARISER AVEC LE CONTRÔLEUR

Avant de commencer à utiliser votre gril à pellets, familiarisez-vous avec les différentes fonctions du panneau de commande.



Affichage du contrôleur

1	CADRAN DE SÉLECTION	Mettez en marche « ON », sélectionnez et verrouillez la température « RÉGLÉ ». Les lumières rouges indiquent le degré de rotation du cadran de sélection.
2	LECTURE DU «MINUTEUR»	La fonction «MINUTEUR» affiche l'heure réglée en heures et minutes. La fonction «MINUTEUR» compte ensuite à rebours jusqu'à 00:00 et émet un signal sonore lorsque le temps est écoulé.
3	LECTURE DE LA TEMPÉRATURE «RÉGLÉ»	La fonction «RÉGLÉ» affiche la température «RÉGLÉ» en Fahrenheit ou Celsius (°F /°C). À des températures plus basses, l'icône FUMÉE apparaît automatiquement.
4	LECTURE DE LA TEMPÉRATURE RÉELLE	Affiche la température réelle en Fahrenheit ou Celsius (°F /°C), telle que saisie par la sonde du capteur.
5	FONCTION «MINUTEUR»	La touche de fonction «MINUTEUR» doit être enfoncée pour commencer à régler et à activer le «MINUTEUR».
6	FONCTION «P» & FONCTION °F/°C	Une seule pression sur ce bouton activera la fonction de réglage «P». Une autre possibilité est d'appuyer longuement sur cette touche pour activer la fonction de température, ce qui vous permet de passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius (°F/°C).
7	VENTILATEUR DE COMBUSTION	L'icône du ventilateur de combustion sera visible tant que le contrôleur numérique est « ON ».
8	VIS SANS FIN	L'icône de la vis sans fin sera visible lorsque le moteur de la vis sans fin se mettra en marche, indiquant que le système d'alimentation en granulés est actif.
9	ALLUMEUR	L'icône de l'allumeur s'allumera et s'éteindra pendant l'allumage du gril.
10	LECTURE DE LA SONDE À VIANDE	L'affichage de la sonde à viande indique la température précise de deux sondes à viande au maximum, lorsqu'elles sont branchées sur la prise du contrôleur numérique.
11	PRISE DE SONDE DE VIANDE	Le contrôleur numérique comprend deux prises pour connecter jusqu'à deux sondes de viande.
12	FONCTION «AMORCER»	La fonction «AMORCER» permet d'alimenter manuellement les granulés dans la vis sans fin et de lancer un compte à rebours de 150 secondes.



COMMENT CELA FONCTIONNE-T-IL ?

1. Le contrôleur électronique - C'est le cerveau du système qui reçoit de l'utilisateur les informations relatives à la température souhaitée et qui les transmet ensuite aux parties fonctionnelles pour atteindre la température fixée.
2. Le ventilateur de combustion - se fait entendre immédiatement lorsque le contrôleur est mis en marche. Il donne au pot du brûleur l'air nécessaire à une combustion correcte, en travaillant avec l'allumeur pour allumer les pellets.
3. Le pot du brûleur - C'est là que la combustion a lieu et que le combustible est brûlé, ce qui permet de chauffer le grill à la température souhaitée.
4. Allumeur - L'allumeur allume les pellets qui sont introduits dans le pot du brûleur par la vis sans fin et le moteur de la vis sans fin. Il est situé à l'intérieur du pot du brûleur et s'allume en rouge pendant les quatre premières minutes de démarrage.
5. Vis sans fin et moteur de la vis sans fin - Le moteur de la vis sans fin fait tourner la vis sans fin, transportant le combustible de la trémie au pot du brûleur pour atteindre et maintenir les températures. Le moteur de l'augure s'allume et s'éteint tout au long du cycle de cuisson en fonction des informations de température qu'il reçoit du capteur.
6. Capteur - Le capteur mesure en permanence la température interne du grill et communique cette information au contrôleur électronique pour assurer une performance constante. Le capteur fonctionne à partir du moment où le grill est allumé jusqu'au moment où il est éteint. Les problèmes liés à la précision de la température peuvent être causés par un capteur sale ou un fil de capteur lâche.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE :



- **Appuyez** sur le bouton de sélection pour sélectionner la fonction «RÉGLÉ».
- **Tournez** le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour choisir la température souhaitée.
- **Appuyez** sur le sélecteur pour activer la température «RÉGLÉ» (Schéma A).




Pour changer la température «RÉGLÉ»

- **Appuyez** sur le bouton de sélection pour sélectionner la fonction «RÉGLÉ».
- **Tournez** le sélecteur sur la température souhaitée.
- **Appuyez** sur le sélecteur pour activer la température «RÉGLÉ».


POUR PASSER DE FAHRENHEIT À CELSIUS




Appuyez et maintenez la touche °F / °C (), pour changer la température affichée entre Fahrenheit et Celsius.

UTILISER LE RÉGLAGE «FUMÉE» (160°F À 200°F)



Si la température «RÉGLÉ» se situe entre 160°F et 200°F l'icône de réglage «FUMÉE» () s'allumera.

Maintenance de la température dans le réglage «FUMÉE».

Le bouton de fonction «P» () permet d'effectuer de petits ajustements au cycle de livraison des pellets dans le réglage «FUMÉE», pour compenser les températures ambiantes, l'humidité, le vent, les changements environnementaux, le type et la qualité du combustible et pour assurer performance optimale.

RÉGLAGE DU PARAMÈTRE «P» (P)



QUAND UTILISER LE RÉGLAGE «P»

Réglez le paramètre «P» lorsque vous éprouvez des difficultés d'éclairage, lorsque les flammes se sont éteintes ou lorsque les températures sont plus élevées ou plus basses que souhaité, sur le paramètre «FUMER». La modification du réglage «P» activera le contrôle manuel du système d'alimentation en pellets.

Les paramètres «P» comprennent P1, P2 et P3.

Pour augmenter la température, réglez le paramètre «P» sur P1.

1. **Appuyez** sur le bouton (P) jusqu'à ce que vous arriviez à P1 .

⚠ ATTENTION

P1 devra être surveillé. La vis sans fin alimentera les granulés à un rythme plus rapide, et pourrait faire monter rapidement la température, ce qui entraînerait des aliments trop cuits ou brûlés.

Pour diminuer la température, réglez le paramètre «P» sur P3.

1. **Appuyez** sur le bouton (P) jusqu'à ce que vous arriviez à P3

⚠ ATTENTION

L'utilisation de P3 nécessitera d'être surveillée. La vis sans fin alimentera les pellets à un rythme plus lent, ce qui pourrait éteindre la flamme dans le pot du brûleur.

LE RÉGLAGE DE LA «MINUTEUR»



- **Appuyez sur le bouton « MINUTEUR »** (⌚) pour sélectionner cette fonction.

Les heures clignoteront **00:00**

- **Tournez** le cadran de sélection pour régler les heures.
- **Appuyez** sur la touche «MINUTEUR» (⌚) pour verrouiller les heures.

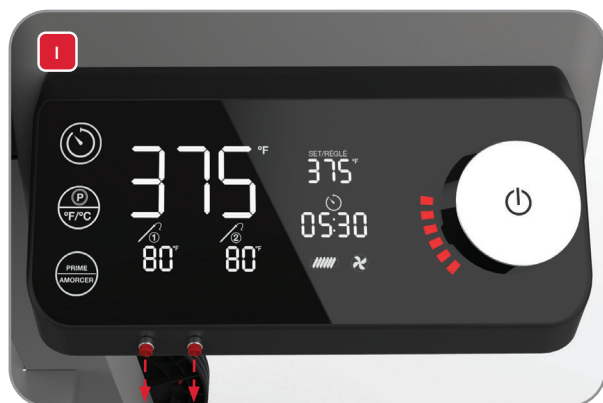
Les minutes clignotent **00:00**

- **Tournez** le sélecteur pour régler les minutes.
- **Appuyez** sur le bouton «MINUTEUR» (⌚) pour verrouiller les minutes.

Pour annuler le «MINUTEUR» :

- **Appuyez** sur la touche «MINUTEUR» (⌚) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'heure se soit écoulée (00:00).

L'UTILISATION DE SONDES À VIANDE



- Repérez les deux prises de la sonde à viande sur le contrôleur numérique.
- Débranchez les protections des prises.
- Branchez la sonde(s) à viande fournie. La température de la sonde sera immédiatement enregistrée sur le contrôleur (Schéma I).



INSÉRER LA SONDE DE VIANDE

- Une fois que le grill est préchauffé à la température souhaitée, placez les aliments sur les grilles.
- Faites passer la sonde par l'œillet rouge situé sur le côté du foyer.
- Insérez la sonde à mi-chemin dans la partie la plus épaisse de la viande, sans toucher l'os.

**AVERTISSEMENT**

Portez toujours des gants de protection contre la chaleur lorsque vous manipulez des sonde à viande pour éviter les brûlures.

- Avec des gants de protection, retirez la sonde à viande des aliments et faites-la passer à travers l'œillet de la sonde sur le côté de la boîte à feu.
- Débranchez la sonde à viande du contrôleur numérique.
- Nettoyez immédiatement la sonde à viande avec de l'eau et du savon et séchez-la soigneusement.
- Stockez les sondes à viande dans l'espace de stockage prévu à l'intérieur de la trémie.

LA TRÉMIE N'A PLUS DE CARBURANT ou la FLAMME DU POT BRÛLEUR EST ÉTEINTE

- Il n'y a plus de granulés.
- Les températures réelles sont tombées beaucoup plus bas que la température «RÉGLÉ».
- La flamme s'est éteinte.

**SURCHAUFFENT :**

Lorsque trop de pellets se trouvent dans le pot du brûleur, ce qui entraîne une augmentation de la température supérieure à la température «RÉGLÉ».

SUIVEZ CES ÉTAPES POUR RECHARGER LES PELLETS ET ÉVITER DE SURCHAUFFER VOTRE GRIL.

1. **Appuyez** et maintenez le bouton de sélection pour éteindre le contrôleur et débranchez le cordon d'alimentation.
2. Laissez le grill refroidir complètement. Utilisez des gants de protection pour retirer tous les aliments, les grilles de cuisson et les le déflecteur du grill.
3. **IMPORTANT : Enlevez toutes les pellets et cendres non brûlées de l'intérieur et du pourtour du brûleur.**

EFFECTUER UN TEST AVANT DE REMPLACER LES PIÈCES.

4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique mise à la terre.
5. Le couvercle étant ouvert, appuyez sur le bouton de sélection et maintenez-le enfoncé pour mettre le contrôleur en marche.
6. **Appuyez** sur le bouton de sélection pour régler la température à 93 °C (200 °F).

NOTE : EN CAS DE SUCCÈS, LES PELLETS S'ENFLAMMENT ET COMMENCENT À BRÛLER.

7. Avec des gants de protection, remplacez le déflecteur et les grilles de cuisson.
8. Laissez le pot du brûleur couvrir avant de fermer le couvercle et de régler le régulateur à la température souhaitée.

**ATTENTION :**

Des changements soudains de température pourraient indiquer un problème. Consultez la section Dépannage de ce manuel pour diagnostiquer le problème, avant d'essayer d'allumer manuellement le grill.

RECOMMANDATIONS DE CUISSON POUR GRILLADES

**AVERTISSEMENT**

Afin de prévenir tout risque d'intoxication alimentaire, respectez toujours les mesures d'hygiène relative à la manipulation et à la préparation des aliments lorsque vous utilisez ce gril.

Pour que les aliments puissent être consommés sans risque, assurez-vous de les cuire conformément aux recommandations indiquées ci-dessous.

CATÉGORIE		TEMPÉRATURE
BŒUF, VEAU ET AGNEAU	Viande hachée (hamburgers, boulettes de viande, saucisses)	71°C (160°F)
	Morceaux et pièces entières	
	À point-saignant	63°C (145°F)
	À point	71°C (160°F)
	Bien cuit	77°C (170°F)
PORC (JAMBON, LONGE DE PORC, CÔTELETTES)	Porc haché (hamburgers, boulettes de viande, saucisses)	71°C (160°F)
	Morceaux et pièces entières	71°C (160°F)
VOLAILLE (POULET, DINDE, CANARD)	Volaille hachée (hamburgers, boulettes de viande, saucisses)	74°C (165°F)
	Pièces de poulet pané cru surgelé (pépites, languettes, lanières, hamburgers)	74°C (165°F)
	Morceaux (ailes, poitrine, cuisses, hauts de cuisse)	74°C (165°F)
	Entier	82°C (180°F)
FRUITS DE MER	Poisson	70°C (158°F)
	Fruits de mer	74°C (165°F)
	(crevettes, homard, crabe, pétoncles, palourdes, moules, huîtres)	Discard any that do not open when cooked
GIBIER	Viande hachée, mélanges de viande, venaison et saucisse hachées	74°C (165°F)
	Cerf, élan, orignal, caribou / renne	74°C (165°F)
	Gros gibier (ours, bison, etc.)	74°C (165°F)
	Petit gibier (lapin, rat musqué, etc.)	74°C (165°F)
GIBIER À PLUMES/SAUVAGINE (DINDON SAUVAGE, CANARD, OIE, PERDRIX ET FAISAN)	Entier	82°C (180°F)
	Poitrines et rôtis	74°C (165°F)
	Hauts de cuisse, ailes	74°C (165°F)
	Farce (cuite seule ou dans l'oiseau)	74°C (165°F)

* SANTÉ CANADA

FACTEURS AFFECTANT LES TEMPS DE CUISSON

La performance et l'efficacité de votre gril à pellets dépendra des conditions météorologiques, des habitudes de cuisson (couvercle ouvert et fermé), de la qualité des pellets, de la propreté de l'intérieur du gril et de la quantité de nourriture préparée.

Par temps chaud ou froid, il est important de tenir compte des effets de la température ambiante sur le temps de préchauffage, le temps de cuisson et le maintien de la température de votre gril. Le fait de placer votre gril à l'abri du vent, du froid et des rayons du soleil et de cuisiner avec le couvercle fermé autant que possible vous aidera à mieux contrôler les effets de la température ambiante et à permettre des modifications là où nécessaire. Utilisez les deux sonde à viande fournies avec votre gril à pellets pour vérifier la progression et la température de votre nourriture pour l'achèvement.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Évitez des contaminations croisées. Utilisez des plateaux et des outils séparés pour les aliments non cuits et cuits.
- Lavez toujours tous les légumes, les fruits de mer et la volaille avant la cuisson.
- Laissez toujours les aliments non cuits au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à commencer la cuisson.
- Toujours décongeler et mariner la viande au réfrigérateur. Jetez toujours l'excès de marinade et ne le réutilisez jamais.
- Toujours bien laver toutes les assiettes et les ustensiles utilisés pour manipuler les aliments crus avant de les utiliser pour manipuler des aliments cuits.
- Toujours cuire votre nourriture de manière adéquate. Les aliments insuffisamment cuits peuvent retenir les bactéries, en particulier s'ils sont décongelés ou exposés à des conditions chaudes avant la cuisson.
- Lavez-vous soigneusement les mains avec de l'eau chaude savonneuse avant de commencer toute préparation culinaire et après avoir manipulé de la viande, du poisson et de la volaille.

PRÉPARATION POUR LA CUISSON

- Assurez-vous de disposer de suffisamment de granules de bois pour ne pas en manquer.
- Vérifiez votre recette soigneusement pour vous assurer que vous avez tous les ingrédients nécessaires.
- Utilisez une pince à manche long pour retourner les aliments.
- Assurez-vous toujours que votre gril est bien nettoyé avant de l'allumer.
- Consultez le tableau des températures de cuisson internes sûres pour connaître la température interne cible. Ayez une sonde à viande sous la main pour vérifier la température.
- Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir touché de la viande crue.
- Utilisez des planches à découper séparées pour les produits et la viande crue.
- Désinfectez les comptoirs, les planches à découper et les ustensiles avant et après la préparation des aliments.

CONSEILS POUR LA GRILLADE

- Préchauffez toujours l'appareil avant d'ajouter des aliments.
- Toujours cuisiner avec le couvercle fermé pour préserver les températures.
- Cuire ensemble des portions similaires, de sorte qu'elles soient cuites uniformément.
- Ne percez jamais les aliments et retournez-les peu fréquemment pour éviter la perte de jus.
- Il est préférable d'appliquer les sauces vers la fin du processus de cuisson pour éviter les brûlures et les flambées. Afin de réduire les flambées, maintenez le gril propre, faites cuire des morceaux de viande maigres, éliminez l'excès de graisse et évitez de cuire à une température supérieure à «MAX».
- La chaleur élevée est conçue pour préchauffer rapidement l'appareil, saisir des steaks et d'autres morceaux de viande.
- La chaleur moyenne est destinée à la plupart des grillades, à la cuisson au four et au rôtissage.
- Utilisez le réglage «FUMÉE» pour obtenir des saveurs de fumée subtiles. Pour référence, les températures de fumage vont d'environ 60°C / 140°F à 107°C / 225°F, et fumer nécessite un temps de cuisson prolongé. Ce type de cuisson est idéal pour la volaille, le jambon, la poitrine, les côtes et plus.
- Laissez un espace autour de chaque aliment sur la grille pour permettre une cuisson uniforme et une pénétration de la fumée.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande et suivez les consignes de température de cuisson interne sûres incluses dans ce manuel pour vous assurer que les aliments sont cuits à la perfection.
- Laissez reposer les viandes rouges, comme les steaks et les rôtis avant de les servir.


NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour assurer le fonctionnement sûr, optimal et durable de votre **GRIL À GRANULES COOKOUT^{MC}**, inspectez ses pièces et suivez les étapes de maintenance décrites ci-dessous.

OUTILS DE NETTOYAGE DU GRIL

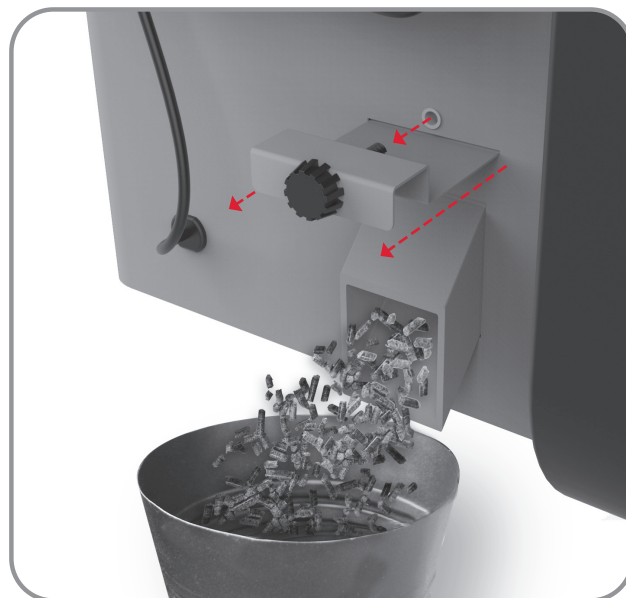
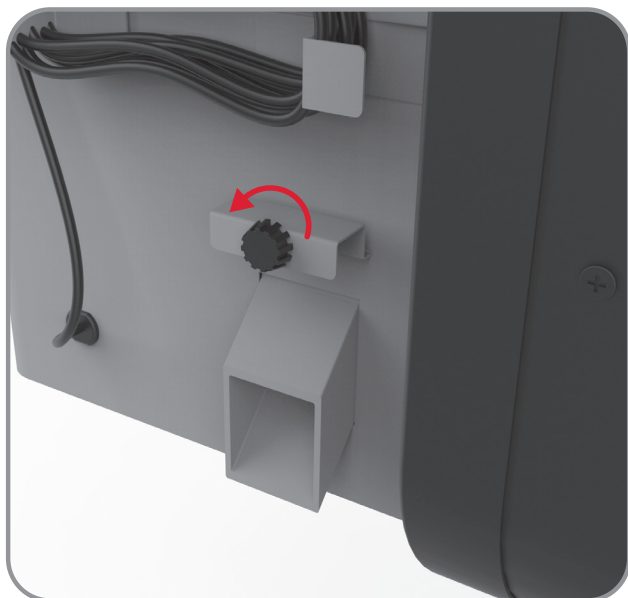
- Brosse
- Gants en caoutchouc et maniques
- Produit dégraissant
- Grattoir petite lame
- Seau
- Serviettes bleues
- Aspirateur pour déchets secs et humides

NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

1. **Appuyez** sur le bouton de sélection et maintenez-le enfoncé pour arrêter ().
2. Débrancher le cordon d'alimentation.

Note : Laisser l'unité refroidir avant de continuer.

3. Mettez un seau sous le canal d'évacuation des granules. Dévissez le boulon et enlevez le butoir. Les pellets sont rapidement vidés. Vérifiez que toutes les granules ont bien été vidées. Utilisez l'aspirateur pour déchets secs et humides pour enlever la sciure qui reste au fond de la trémie et dans la tarière.
4. Ensuite, remplacez le butoir.
5. Avant votre prochain gril, remplissez la trémie de granules de bois dur naturel.



AVERTISSEMENT

De nombreux problèmes de performance sont dus à des granulés anciens ou humides laissés à l'intérieur de la trémie entre deux utilisations. Les granulés peuvent gonfler ou s'agglutiner, ce qui entraîne un certain nombre de problèmes, notamment des retards dans l'alimentation de la vis sans fin, une suralimentation de la vis sans fin et des blocages de la vis sans fin. Nettoyez la trémie après chaque utilisation, sauf si votre gril est utilisé quotidiennement.

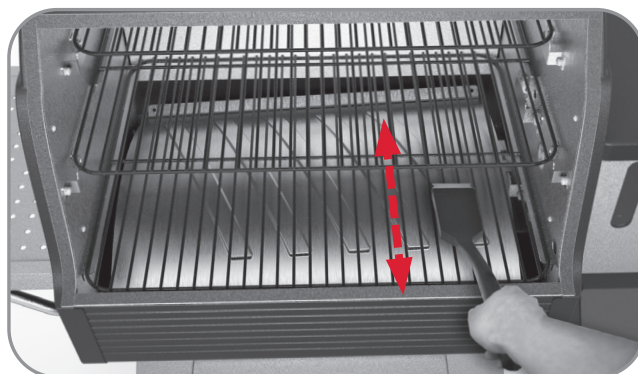


ATTENTION

Conservez les pellets dans un récipient étanche à l'air, à l'abri de l'humidité.

NETTOYAGE DE LA GRAISSE SUR LES GRILLES DE CUISSON

Le nettoyage des petites quantités de graisse sur les grilles de cuisson est plus facile à faire quand les grilles sont chaudes, soit au préchauffage soit juste après la cuisson. Après la cuisson, mettez le contrôleur sur maximum et fermez le couvercle afin de brûler les graisses qui se sont déposées sur les grilles. Ensuite, utilisez une brosse à long manche pour faire partir les résidus des grilles. Pour un nettoyage en profondeur, enlevez les grilles refroidies, nettoyez-les avec de l'eau chaude et du savon, essuyez-les avec une serviette puis replacez-les dans le grill.



⚠ ATTENTION

Ne laissez jamais les grilles de cuisson tremper dans l'eau

⚠ ATTENTION

Laissez le grill refroidir avant de manipuler les pièces. Utilisez toujours les gants de protection.

⚠ ATTENTION

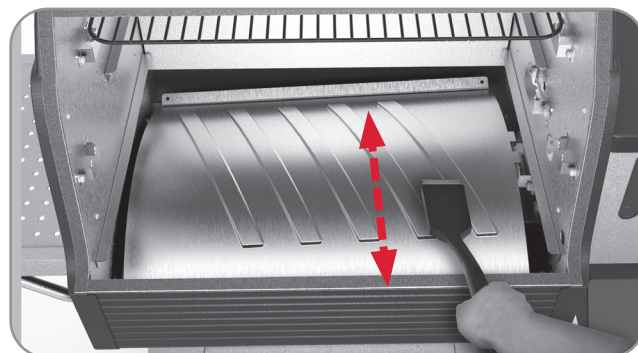
La graisse peut s'accumuler et provoquer des flambées et des feux, rendre la température incontrôlable et brûler vos aliments. En vérifiant régulièrement les pièces et en nettoyant votre grill, vous assurez le bon fonctionnement de votre grill et vous protégez votre famille de ces dangers.

⚠ ATTENTION

Lors du nettoyage, mettez le contrôleur sur « OFF » (⏻) et débranchez le cordon d'alimentation.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE DÉFLECTRICE

Une fois les grilles de cuisson enlevées, utilisez une brosse et un grattoir si nécessaire pour enlever les résidus de la plaque déflectrice. La graisse s'accumule rapidement sur cette pièce, elle doit donc être vérifiée et nettoyée après chaque utilisation. Pour un nettoyage en profondeur, enlevez la plaque déflectrice du grill et nettoyez-la à l'eau chaude et au savon, rincez-la puis séchez-la avec une serviette.



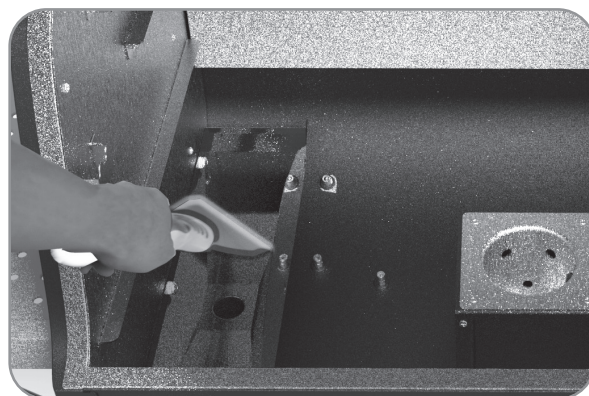
POURQUOI LE PLAQUE DÉFLECTRICE DE MON GRIL À PELLETS ROUILLE-T-IL ?

Le **GRIL À GRANULÉS COOKOUT^{MC}** possède une plaque de déflecteur en acier de forte épaisseur qui est recouverte d'huile de soja après la production. Si vous voyez de la rouille, ne vous inquiétez pas, c'est normal. La chicane est dans les conditions les plus extrêmes, avec des gouttes de graisse et de sauce, et elle est placée au-dessus du pot du brûleur, où les pellets sont brûlés pendant de longues périodes.

Le déflecteur est très épais et lourd, pour résister à ces conditions et empêcher la combustion, c'est pourquoi l'entretien est essentiel. Cette partie doit être nettoyée régulièrement. Ne laissez pas les sauces et autres égouttements acides rester à la surface. Recouvrir le déflecteur d'une feuille d'aluminium est une excellente option pour protéger la pièce et la garder propre.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL, DU TUYAU D'ÉVACUATION ET DU SEAU À GRAISSE

Une fois les grilles de cuisson et la plaque de déflection enlevées, utilisez une brosse et un grattoir pour faire partir les saletés dans l'intérieur du grill et dans le tuyau d'évacuation situé sur la paroi gauche du grill. Brossez et nettoyez soigneusement l'intérieur du tuyau d'évacuation et éliminez toute saleté qui pourrait empêcher la graisse d'être évacuée dans le seau placé en dessous. Enlevez et videz le seau à graisse. Nettoyez-le à l'eau chaude et au savon puis essuyez-le soigneusement avant de le replacer.



UTILISEZ L'ASPIRATEUR POUR DÉCHETS SECS ET HUMIDES POUR ENLEVER LES RÉSIDUS.

NETTOYAGE DU BRÛLEUR ET DU CAPTEUR DE TEMPÉRATURE, VÉRIFICATION DE L'ALLUMAGE

1. Utilisez l'aspirateur pour déchets secs et humides pour enlever les résidus de granules et cendres du brûleur.
2. Une fois le brûleur propre, essuyez le bout de l'allumeur qui dépasse.
3. Localisez le capteur de température situé sur la paroi gauche du grill, entre des grilles de cuisson. Vérifiez qu'il est en bonne condition, propre et stable.

⚠ ATTENTION

Risque de feu. Avant d'aspirer les cendres et les résidus de granules, assurez-vous que le grill, les cendres et les granules sont entièrement refroidis.

⚠ AVERTISSEMENT

Les cendres et les résidus de pellets qui s'accumulent dans le brûleur peuvent provoquer des problèmes et des mauvaises conditions d'allumage et la surchauffe au démarrage. Utiliser un aspirateur pour déchets secs et humides est le meilleur moyen d'enlever les cendres et résidus de granules.

NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES

Une fois le contrôleur sur « OFF » (⏻) et le cordon d'alimentation débranché, utilisez un chiffon ou une lingette, de l'eau chaude et du savon pour nettoyer la saleté et les graisses sur les surfaces extérieures. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, chimiques ou destinés aux fours sur l'extérieur du grill. Ces produits peuvent endommager la peinture et l'apparence du grill. Pour les taches tenaces, utilisez un produit dégraissant pour grills qui convient aux surfaces peintes.

LA PEINTURE DE LA CARROSSERIE DU GRIL S'ÉCAILLE

C'est normal. Toutes les grilles à pellets sont recouvertes d'une peinture à haute température qui, pour la plupart, résiste au pelage. Ce grill à pellets fonctionne dans des conditions très difficiles, en cuisant de 1 à 12 heures à la fois, avec une gamme de températures allant de 200F à 500F.

Il est recommandé de toujours utiliser un couvercle, et d'appliquer une cire automobile de haute qualité sur le corps extérieur du grill pour protéger ses surfaces. Cette opération peut être effectuée tous les trois mois. Une autre option consiste à utiliser une peinture noire haute température pour grill uniquement sur les surfaces extérieures.

NETTOYAGE DE L'ENSEMBLE TRÉMIE ET TARIÈRE

Une fois par an, ouvrez la plaque de base du réservoir et nettoyez la poussière, la saleté et les cendres et vérifiez que l'unité est en bon état. Essuyez les hélices du ventilateur avec un chiffon humide et assurez-vous que les câbles du contrôleur sont propres et sécurisés avant de remettre la plaque.

MAINTENANCE SCHEDULE

Assemblage de la trémie	Retirez tous les granulés de bois dur de la trémie. Nettoyage complet.	Chaque utilisation Une fois par saison
Grilles de cuisson	Brûlez l'excès de graisse et nettoyez avec une brosse pour grill. Nettoyage complet.	Chaque utilisation Une fois par saison
Défecteur	Brosser toute accumulation. Pour éviter la rouille, enlevez, nettoyez et séchez.	Chaque utilisation 3 fois par saison
L'intérieur du grill	Grattez les accumulations qui peuvent affecter le drainage dans le bac à graisse. Nettoyage complet.	Tous les 5 usages Une fois par saison
Récipient à graisse	Vérifiez l'accumulation de graisse dans le bac à graisse chaque fois que vous faites une grillade. Nettoyez à fond avec une solution savonneuse et rincez.	Chaque utilisation 3 fois par saison
Pot de brûleur et Ventilateur de combustion	Enlevez les vieux granulés et les débris restants à l'aide d'un aspirateur humide/sec. Essuyez l'allumeur avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement.	Tous les 5 usages Toutes les 2 à 3 utilisations
Capteur	Essuyez la graisse et les débris.	Chaque utilisation
Sondes à viande	Nettoyer avec une solution savonneuse, laver et sécher soigneusement.	Chaque utilisation
Nettoyage des surfaces extérieures	Nettoyage des taches : nettoyer les déversements, la saleté et les débris Nettoyage complet.	Chaque utilisation Une fois par saison

ENTREPOSAGE DE VOTRE GRIL À GRANULES

Pour éviter la détérioration des pièces de votre grill, suivez les étapes suivantes avant de le ranger pour la saison.

- Suivez toutes les étapes de nettoyage et d'entretien décrites plus haut.
- Enveloppez les grilles de cuisson et la plaque déflectrice dans une serviette et rangez-les à l'intérieur.
- Tous les résidus de granulés et les cendres doivent absolument être enlevés avant de ranger les pièces.
- Si possible, rangez votre grill dans un garage ou un abri de jardin. Isolez-le du sol en le plaçant sur un bout de carton pour le protéger des dégâts de l'humidité.
- Couvrez votre grill à granulés de bois avec une housse adaptée (085-2223-6).

**ATTENTION**

Protégez vos composants électriques contre les dégâts causés par l'eau. Utilisez toujours un couvercle de grill à pellets (085-2223-6) pour protéger votre grill à pellets.

ENTREPOSAGE DE VOTRE GRIL À GRANULES

Assurez-vous que les granulés sont entreposés dans un endroit sec et frais. Protégez-les de l'humidité. Une fois le sac de granulés est ouvert, mettez son contenu dans un contenant scellé hermétiquement.

**PRÉCAUTION**

Utiliser des granulés mouillés ou humides peut bloquer la tarière.


**PRÉCAUTION**

N'utilisez que des granulés de bois dur naturel spécialement conçus pour la cuisson. N'utilisez pas de granulés de chauffage.

FEU DE GRAISSE

Un feu de graisse est causé par une accumulation excessive de graisse à l'intérieur du gril et par le non nettoyage de la graisse accumulée par les composants clés à l'intérieur de ce gril à granules.

En cas d'un feu de graisse :

1. Maintenez le couvercle fermé.
2. **Appuyez** sur le bouton de sélection et maintenez-le enfoncé pour arrêter ().
3. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
4. Patientez jusqu'à ce que le feu brûle complètement.
5. Quand le gril est refroidi, effectuez les étapes d'entretien décrites aux pages 14 - 17 de ce manuel, avant d'essayer à nouveau de cuire des aliments.



MISE EN GARDE

Si le feu est incontrôlable, n'essayez pas d'enlever les aliments, car vous pourriez vous brûler. Portez toujours des gants de protection pour vous protéger des brûlures.



AVERTISSEMENT

Ne jamais jeter d'eau sur un feu. Votre gril à pellets possède des composants électriques qui peuvent être endommagés de façon permanente.

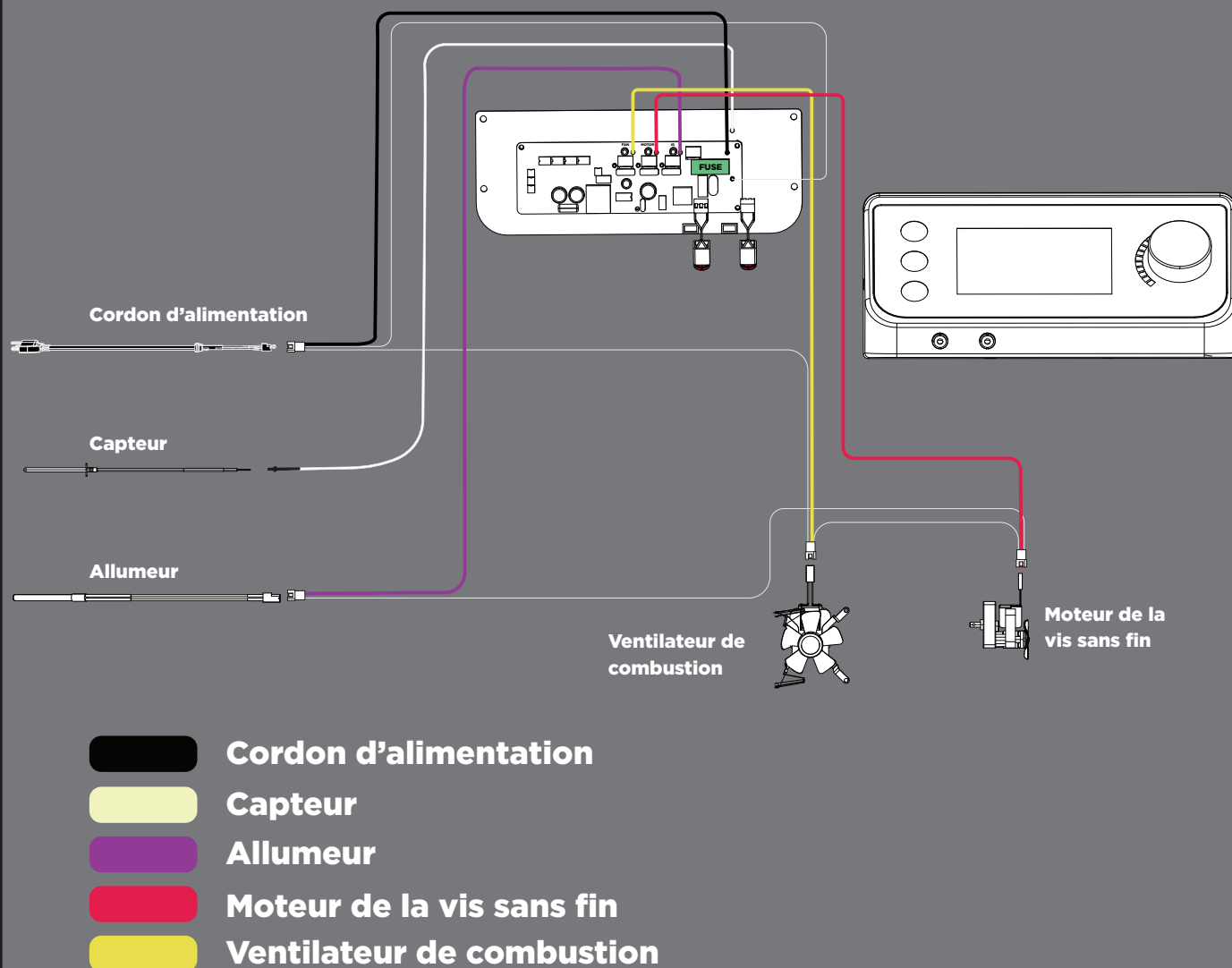
SCHÉMA DE CÂBLAGE ÉLECTRIQUE DU CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

110V, 3,3 AMP

60 Hz, 375 W, Fiche à 3

BROCHES AVEC TERRE



Comprendre comment votre contrôleur numérique câblé vous permettra d'effectuer rapidement le dépannage, lorsque des problèmes surgissent. Voir le tableau de dépannage présenté aux pages 20-21.

Si vous ne parvenez pas à résoudre les problèmes, contactez LE SERVICE À LA CLIENTÈLE EN COMPOSANT LE 1 800 275-4617 du lundi au vendredi de 9 h à 19 h HNE, FERMÉ le samedi et le dimanche ou visitez-nous en ligne à www.colemanbbqs.com.

La plupart des problèmes rencontrés lors de l'utilisation d'un gril à pellets peuvent être évités en suivant les instructions et recommandations présentées tout au long de ce manuel.

PROBLÈME	IDENTIFIER LA CAUSE
Le contrôleur ne s'allume pas L'écran led ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> Le cadran de sélection n'est pas correctement enfoncé. Problème d'alimentation électrique. Le fusible de l'AMP peut être grillé. Le fil du cordon d'alimentation est débranché ou a une connexion lâche avec le contrôleur. Contrôleur défectueux.
Le gril ne s'allume pas - l'allumeur ne fonctionne pas On peut entendre le ventilateur et la tarière.	<ul style="list-style-type: none"> Trop d'accumulation de cendres dans le pot du brûleur. L'allumeur est débranché ou sa connexion avec le contrôleur est lâche. Allumeur défectueux. Voir les instructions d'allumage manuel, pour utiliser votre gril à pellets sans l'allumeur.
Le gril ne s'allume pas - l'allumeur fonctionne L'allumeur fonctionne et brille en rouge (peut-être difficile à voir à la lumière du jour). On peut entendre le ventilateur au démarrage.	<ul style="list-style-type: none"> La tarière est bloquée. Le moteur de la tarière est débranché ou sa connexion avec le contrôleur est lâche.
Le gril ne s'allume pas - l'allumeur fonctionne L'allumeur fonctionne et brille en rouge (peut-être difficile à voir à la lumière du jour). La tarière fonctionne. Le ventilateur est « OFF ».	<ul style="list-style-type: none"> Les pales de ventilateur peuvent être poussiéreuses et sales et doivent être nettoyées. Le fil du ventilateur est débranché ou sa connexion avec le contrôleur est lâche.
Difficulté à atteindre la température « RÉGLÉ » et/ou à maintenir la température « RÉGLÉ ».	<ul style="list-style-type: none"> La tolérance du contrôleur +/- 20°F est normale. Réglage du contrôleur « P » - Applicable uniquement sur le réglage « FUMÉE ». Trop de cendres. Débit d'air insuffisant dans le pot du brûleur. Le ventilateur peut être sale. Le ventilateur doit être entendu du début à la fin. Cuisiner avec le couvercle ouvert. Conditions météorologiques. Bas niveau de carburant. Des granulés humides s'agglutinent et collent aux murs de la trémie. La sonde du capteur est sale. La sonde du capteur est desserrée ou déconnectée du contrôleur.
Feu de trémie	<ul style="list-style-type: none"> Trop d'accumulation de cendres. Couvercle de la trémie laissé ouvert pendant la cuisson. Trop de pellets dans le pot du brûleur. Trop de vieux granulés agglutinants chargés dans la tarière à la fois. Le ventilateur peut être sale ou fonctionner par intermittence parce qu'il est sale. Le gril n'est pas sur une surface plane. Feu de graisse causé par une combinaison de températures de cuisson élevées et d'accumulation de graisse et de cendres dans la boîte à feu.
La température du gril sur le réglage « FUMÉE » est trop élevée.	<ul style="list-style-type: none"> Le réglage « P » est trop bas. Trop de feu / trop de boulettes dans le pot du brûleur.
Le gril produit un excès de fumée ou une fumée noire.	<ul style="list-style-type: none"> Trop de cendres/grasses dans le brûleur et la boîte à feu. Les granulés de bois anciens ou humides. Pellets incorrects (Ne pas utiliser de pellets de chauffage).

PROBLEM	IDENTIFYING THE CAUSE
Pas assez de fumée	Votre gril à granulés Cookout ^{MC} produit une fumée bleue fine de qualité supérieure qui donne une saveur de fumée plus propre. Souvent, la fumée est si fine qu'elle n'apparaît que sous forme de vagues de chaleur provenant du gril. Vous pourrez voir les anneaux de fumée sur votre viande et goûter la différence. Si vous avez besoin d'encore plus de fumée, vous pouvez ajouter le générateur de fumée Coleman (85-2343-0) à votre gril.
Fréquentes flambées des grilles	<ul style="list-style-type: none"> Entretien du gril nécessaire. Les températures de cuisson sont trop élevées. La graisse a un point d'éclair, maintenez la température en dessous de 350°F lorsque vous cuisinez des aliments très gras.
La température du contrôleur change rapidement de «HAUT» à «BAS» dans un ordre non séquentiel ou des codes d'erreur ERL, ERR ou ERH sont possibles selon la cause.	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez le capteur. La connexion du capteur au contrôleur peut être desserrée ou débranchée. Ne pas suivre la procédure d'éclairage correcte avec le couvercle ouvert. La flamme s'est éteinte dans le pot du brûleur, mais la tარიère continue à se nourrir. Lors du rallumage, on observe des variations de température extrêmes. Remplir incorrectement le carburant lorsque vous êtes à court. Vous devez toujours éteindre avant de recharger l'ensemble de la trémie. Le ventilateur peut être sale ou fonctionner par intermittence parce qu'il est sale. Défaut de fonctionnement du contrôleur.
Feu de graisse / Surchauffe (trop de pellets) / ERH - Code d'erreur Alerte de température élevée lorsque la température est supérieure à 615°F.	<ul style="list-style-type: none"> Entretien du gril nécessaire. Trop de pellets dans le pot du brûleur. Trop de vieux granulés agglutinants chargés dans la tარიère à la fois. Si le gril n'est pas chaud et que vous avez toujours cette erreur ERH, le capteur peut être sale et nécessiter un entretien ou la connexion au contrôleur peut être lâche. Les pellets collés sur le côté de la trémie, avant de tomber soudainement dans la vis sans fin ou de sortir du carburant, la procédure n'a pas été suivie.
ERR - Le code d'erreur en cours de fonctionnement indique une erreur de tარიère, de ventilateur ou d'allumage (les icônes peuvent clignoter).	<ul style="list-style-type: none"> Peu de carburant. Le carburant est coincé sur les côtés de la trémie. Code ERR lors du démarrage. Appuyez et maintenez le cadran de sélection pour arrêter et débrancher le cordon d'alimentation pendant 1 minute. Rebranchez le cordon d'alimentation, attendez 30 secondes avant d'essayer à nouveau de démarrer
ERL - Code d'erreur Alerte de basse température	<ul style="list-style-type: none"> La connexion du capteur au contrôleur peut être lâche ou déconnectée. Le capteur est sale et doit être nettoyé. Question de l'allumeur. Les pellets ne s'allument pas avec succès dans le pot du brûleur. Trémie à court de carburant - Vérifiez la trémie pour vous assurer que le carburant n'est pas coincé sur les côtés. Blocage du combustible dans la tარიère. Blocage des cendres obstruant la circulation de l'air dans le pot du brûleur. La tარიère/le moteur de la tარიère ne fonctionne pas correctement. Le ventilateur peut être sale ou fonctionner par intermittence. Assurez-vous qu'il est propre et qu'il est correctement branché.
ERP - Code d'erreur Alerte à l'énergie	<ul style="list-style-type: none"> Cordon d'alimentation mal branché ou problème avec la prise GFCI.

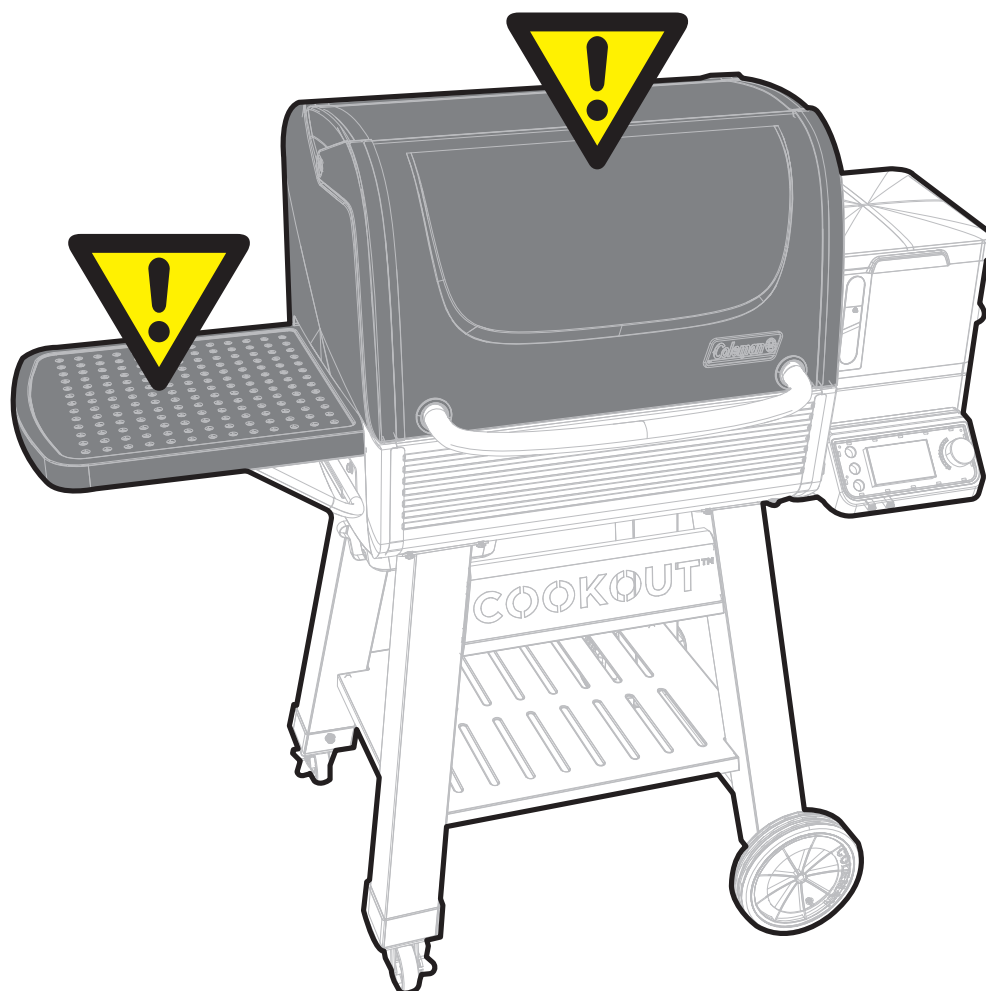


Visitez-nous en ligne à **www.colemanbbqs.com** et sur **YouTube @ColemanGrills**, pour les dernières vidéos de dépannage, de maintenance et d'utilisation.



AVERTISSEMENT

SURFACES CHAUDES



ATTENTION

- ÉVITEZ LES BRÛLURES!
- NE TOUCHEZ PAS LORSQUE LE GRIL DURANT SON UTILISATION!
- SURFACE EXTRÊMEMENT CHAUDE!
- LA RÉGION OMBRAGÉE DEVIENT EXTRÊMEMENT CHAUDE LORS DE SON UTILISATION.

AVANT DE TÉLÉPHONER AU SERVICE À LA CLIENTÈLE, ayez les informations suivantes disponible :

- 1. NUMÉRO DE SÉRIE :** le numéro de série se trouve à l'intérieur du couvercle et sur la couverture du manuel d'assemblage.
- 2. NUMÉRO DE MODÈLE :** le numéro de modèle figure sur la couverture de votre guide d'utilisation, dans le coin inférieur droit de la plaque signalétique.
- 3. PREUVE D'ACHAT DU** propriétaire initial.

**Téléphonez au Service de téléassistance à la clientèle de Coleman® au 1-800-275-4617
HEURES : 9 h à 19 h HNE, du lundi au vendredi (fermé samedi et dimanche).**

SI VOTRE PRODUIT EST ENDOMMAGÉ :

1. Téléphonez au Service de téléassistance à la clientèle de Coleman® au 1-800-275-4617.
2. Ne rapportez pas le produit au magasin pour faire remplacer des pièces endommagées ou défectueuses. Le Service à la clientèle Coleman® veillera à ce que toutes les pièces de rechange qui sont en stock soient délivrées chez vous dans un délai de 3 à 10 jours ouvrables.
3. Pertes ou dommages non apparents: Si les dommages ne sont pas décelés avant le déballage de la marchandise, réglez le problème en communiquant immédiatement avec le Service à la clientèle de Coleman®. Les réclamations relatives aux pièces manquantes ou endommagées doivent être faites dans les 30 jours qui suivent l'achat.

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

Garantie LIMITÉE :

Par le présent, Winners Products garantie au propriétaire original de ce **GRIL À GRANULÉS COOKOUT^{MC}**, que ledit gril sera exempt de vice de fabrication, à partir de la date d'achat, pour la période de garantie, tel que défini ci-dessous.

Please see Limitations and Exclusions section on the following page.

COLEMAN® COOKOUT^{MC} GRIL À GRANULÉS

Garantie limitée de deux ans :

- Couvercle du gril
- Chambre de combustion
- Contrôleur numérique

Garantie limitée d'un an :

Toutes les autres pièces



MISE EN GARDE

Certaines pièces peuvent comporter des bords tranchants, notamment quand cela est souligné dans le guide! Portez des gants de protection s'il y a lieu. Réservé à un usage **STRICTEMENT** résidentiel.

Ne pas utiliser cet appareil à des fins de cuisson commerciale

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La garantie de Winners Products est assujettie aux restrictions suivantes :

1. Cette garantie limitée est non transférable et elle cesse d'être valide si le produit couvert par celle-ci est utilisé à des fins commerciales ou locatives.
2. Cette garantie est valable uniquement lorsque le gril est utilisé au Canada.
3. La présente garantie remplace toutes les garanties, expresses ou implicites, ainsi que l'ensemble des autres obligations ou responsabilités liées à la vente ou à l'utilisation des grils de la société Winners Products.
4. La société Winners Products ne sera pas tenue responsable de dommages indirects, consécutifs ou particuliers résultant de l'inobservation de la présente garantie écrite ou de toute garantie implicite.
5. Winners Products réparera ou remplacera, à son gré, les pièces jugées défectueuses dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux après examen au cours de la période de garantie applicable. (Voir les restrictions de la garantie ci-dessous.)
6. Les frais d'envoi et de manutention seront pris en charge par l'utilisateur/l'acheteur initial pour l'ensemble des commandes de pièces, qu'elles soient incluses dans la garantie ou non.
7. La présente garantie limitée ne permet pas d'obtenir le remboursement du coût de quelque dérangement, aliment, blessure corporelle ou dommage matériel que ce soit.
8. Winners Products n'autorise aucune personne ou entreprise à assumer en son nom une quelconque autre obligation ou responsabilité relative à la vente, à l'installation, à l'utilisation, à la dépose, au renvoi ou au remplacement de ses produits; aucune représentation de ce type ne liera Winners Products.
9. Visiter le site www.colemanbbqs.com et enregistrer votre produit en ligne. L'acheteur doit conserver une copie du reçu de caisse qui sera nécessaire pour toute réclamation au titre de la garantie.

Winners Products exclut les éléments suivants de sa garantie :

- a. Le fait de ne pas exécuter les travaux de maintenance, les contrôles de sécurité et les révisions qui sont requis à intervalles réguliers, y compris notamment l'élimination des insectes des tubes de venturi, de manière à entraîner un feu à inflammation instantanée, les dommages causés par les incendies de graisse, les incendies en torche ou les incendies entraînés par une mauvaise connexion du tuyau flexible à la source de gaz.
- b. La défaillance de pièces due à un nettoyage et un entretien insuffisants, à l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés, tels que des nettoyeurs pour pièces d'acier inoxydable d'intérieur, des nettoyeurs abrasifs et chimiques, des nettoyeurs pour four en porcelaine et d'autres nettoyeurs chimiques pouvant endommager les surfaces.
- c. L'usure normale, l'écaillage et le grattage de surfaces peintes ou en émail vitreux, la décoloration due aux éléments ou à la chaleur, la corrosion en surface, la rouille, les perforations dues à la rouille, l'exposition chimique à l'atmosphère et d'autres dommages, résultant d'une utilisation normale, hors du contrôle du fabricant.
- d. Les détériorations accidentelles, les abus, les altérations, les mauvais usages, les utilisations incorrectes, le vandalisme ou la manipulation négligente.
- e. Les endommagements causés par une installation, un assemblage ou une modification inappropriés, ou en ne laissant pas assez d'espace entre le gril et les matériaux combustibles, ou par le non-respect de l'utilisation approprié, des instructions de sécurité et de maintenance décrits dans ce manuel.

Nonobstant les dispositions des présentes, aucune autre garantie expresse n'existe. Toutes les garanties implicites de commercialité et d'adaptabilité sont limitées à la durée de la présente garantie limitée écrite.

**Pour garantir votre satisfaction et votre accès au service après-vente,
enregistrez votre gril en ligne à :
[**www.colemanbbqs.com**](http://www.colemanbbqs.com)**

PARTICIPEZ AU



facebook.com/colemangrills



twitter.com/colemangrills

NOTES

NOTES

NOTES



©2021 The Coleman Company, Inc.

Coleman®, , et  sont des marque déposée

The Coleman Company, Inc., utilisée sous licence.