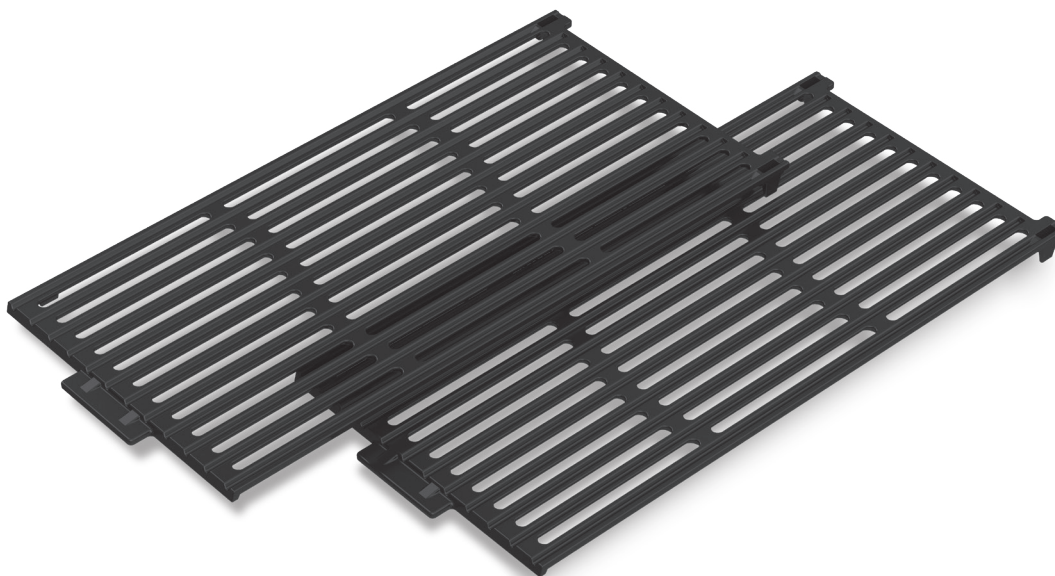




REVOLUTION™ FLARE-FREE TECHNOLOGY™ COOKING GRATES

CARE AND SAFETY INSTRUCTIONS



EXACT FIT FOR COLEMAN® REVOLUTION™ MODELS:	
2016	85-3118-2 (G53201), 85-3119-0 (G53202), 85-3120-4 (G53203)
2017/2018	85-3139-2 (G36301), 85-3118-2 (G53201), 85-3119-0 (G53202), 85-3120-4 (G53203), 85-3121-2 (G53204), 85-3140-6 (G53701)
2019/2020	85-3139-2 (G36302), 85-3166-6 (G53205), 85-3167-4 (G53206), 85-3140-6 (G53701)
2021	85-3139-2 (G36303), 85-3166-6 (G53207), 85-3167-4 (G53208)

READ AND SAVE MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

The Coleman® Flare-Free Porcelain Cast Iron Cooking Grates are Genuine, Original factory parts for Coleman® Revolution™ Barbecues.

CARE AND MAINTENANCE

CARE AND MAINTENANCE

Seasoning your Coleman® Flare-Free cooking grates are critical to ensuring a long life and optimal performance for your barbecue. Seasoning will permeate the pores of your cooking grates, creating a non-stick surface, better performance and optimal protection against moisture and water damage, keeping rust and deterioration away.

BEST PRACTICES:

- Canola Oil, Vegetable Shortening, Vegetable Oil or Peanut Oil are the best options for outdoor barbecues.
- Season your cooking grates, 1) before first use, 2) whenever the cooking grates appear dry, 3) at first signs of rust or corrosion.
- Before each cook, prep cooking grates with a light coating of oil. This will help to build the layers of seasoning.

HOW TO SEASON YOUR COLEMAN® FLARE-FREE COOKING GRATES

1. Brush away any build-up with a grill brush.
2. Perform a burn-off on “MAX” temperature for 10-15 minutes to incinerate any residual grease build-up.
3. Shut down your barbecue and let it cool with the lid open.



WARNING

Do not handle parts until the barbecue has completely cooled.

4. Once cooled, remove and inspect your grates. Scrape any remaining debris from the top and bottom of both grates.



NOTE

It is possible to wash the cooking grates with soap and water. However, **NEVER allow cast iron grates to soak or stay wet.** Your grates must be completely dry before applying seasoning.

5. Using a pair of rubber gloves, coat your cooking grates top, bottom, sides and each rod with your choice of **vegetable shortening, canola oil, vegetable oil or peanut oil**. DO NOT use salted fat such as margarine, butter, or any non-stick cooking spray. Do not use olive oil as it burns off at high temperatures.
6. Place your Coleman® Flare-Free Porcelain Cast Iron Cooking Grates in your barbecue for up to 20 minutes, with your controls set to “MED” heat (250-300°F).
7. **Alternatively, Conventional Oven Instructions:** Place your Coleman® Flare-Free Cooking Grates in your conventional oven on top of aluminum foil or a cookie sheet, for up to 20 minutes, at 250-300°F.
8. Following the seasoning process, **the cooking grates must be allowed to cool down completely before use.**

SOIN ET MAINTIEN

SOIN ET MAINTIEN

L'assaisonnement de vos grilles de cuisson Coleman® sans flammes est essentiel pour assurer une longue durée de vie et un rendement optimal à votre barbecue. L'assaisonnement imprégnera les pores de vos grilles de cuisson, créant une surface antiadhésive, de meilleures performances et une protection optimale contre l'humidité et les dégâts des eaux, empêchant la rouille et la détérioration.

LES MEILLEURES PRATIQUES :

- L'huile de canola, la graisse alimentaire végétale, l'huile végétale ou l'huile d'arachide sont les meilleures options pour les barbecues extérieurs.
- Assaisonnez vos grilles de cuisson, 1) avant la première utilisation, 2) chaque fois que les grilles de cuisson semblent sèches, 3) aux premiers signes de rouille ou de corrosion.
- Avant chaque cuisson, préparez les grilles de cuisson avec une légère couche d'huile. Cela aidera à construire les couches d'assaisonnement.

COMMENT ASSAISONNER VOS GRILLES DE CUISSON COLEMAN® SANS FLAMMES

1. Brossez toute accumulation avec une brosse à gril.
2. Effectuer un brûlage à la température « MAX » pendant 10 à 15 minutes pour incinérer toute accumulation de graisse résiduelle.
3. Arrêtez votre barbecue et laissez-le refroidir avec le couvercle ouvert.



AVERTISSEMENT

Ne manipulez pas les pièces tant que le barbecue n'est pas complètement refroidi.

4. Une fois refroidi, retirez et inspectez vos grilles. Grattez tous les débris restants du haut et du bas des deux grilles.



REMARQUE

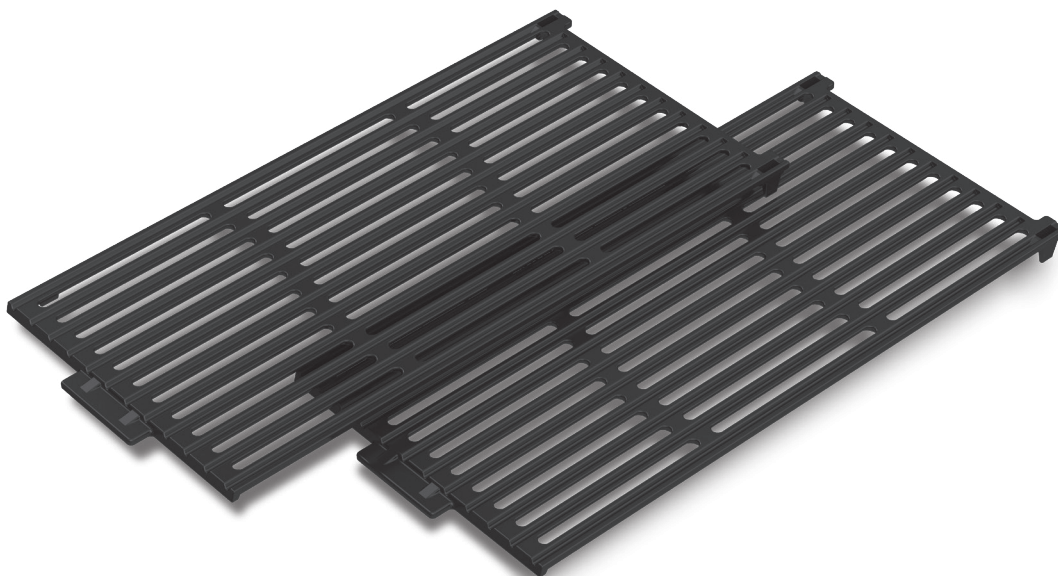
Il est possible de laver les grilles de cuisson avec du savon et de l'eau. Cependant, **ne laissez JAMAIS les grilles en fonte tremper ou rester humides**. Vos grilles doivent être complètement sèches avant d'appliquer l'assaisonnement.

5. À l'aide d'une paire de gants en caoutchouc, enduisez vos grilles de cuisson (haut, bas, côtés et chaque tige) avec **votre choix de graisse alimentaire végétale, d'huile de canola, d'huile végétale ou d'huile d'arachide**. N'utilisez PAS de matières grasses salées comme la margarine, le beurre ou tout autre aérosol de cuisson antiadhésif. N'utilisez pas d'huile d'olive car elle brûle à hautes températures.
6. Placez vos grilles de cuisson en fonte de porcelaine Coleman® sans flammes dans votre barbecue pendant 20 minutes maximum, avec vos commandes réglées sur la chaleur « MED » (250-300 °F / 120-150 °C).
7. **Sinon, les instructions pour le four conventionnel :** Placez vos grilles de cuisson Coleman® sans flammes dans votre four conventionnel sur une feuille d'aluminium ou une plaque à biscuits, pendant 20 minutes maximum, à 250 À 300 °F (120- 150 °C).
8. Après l'assaisonnement, **les grilles de cuisson doivent pouvoir refroidir complètement avant l'utilisation.**



REVOLUTION^{MC} FLARE-FREE TECHNOLOGY^{MC} GRILLES DE CUISSON

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ



POUR UTILISATION AVEC LES BARBECUES COLEMAN [®] NOS :	
2016	85-3118-2 (G53201), 85-3119-0 (G53202), 85-3120-4 (G53203)
2017/2018	85-3139-2 (G36301), 85-3118-2 (G53201), 85-3119-0 (G53202), 85-3120-4 (G53203), 85-3121-2 (G53204), 85-3140-6 (G53701)
2019/2020	85-3139-2 (G36302), 85-3166-6 (G53205), 85-3167-4 (G53206), 85-3140-6 (G53701)
2021	85-3139-2 (G36303), 85-3166-6 (G53207), 85-3167-4 (G53208)

VEILLEZ LIRE ET CONSERVEZ CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE

Les grilles de cuisson en fonte de porcelaine Coleman[®] sans flammes sont des pièces d'origine d'origine pour les Barbecues Coleman[®] Revolution^{MC}.