



SÉRIES PRO 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 BARBECUE IMMÉDIATEMENT. LES RÉCLAMATIONS RELATIVES AUX PIÈCES MANQUANTES OU
ENDOMMAGÉES DOIVENT ÊTRE PRÉSENTÉES DANS LES 30 JOURS QUI SUIVENT L'ACHAT.**

POUR ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR DES BÂTIMENTS.

LISTE DE CONTRÔLE DE SÉCURITÉ DU BARBECUE

POUR ASSURER LA SÉCURITÉ DE VOTRE FAMILLE, FAITES LES CONTRÔLES SUIVANTS:

- ☐ LISEZ et COMPRENEZ le guide d'utilisation et consignes de sécurité.
- ☐ NE PAS positionner ou utiliser ce barbecue sous un surplomb ou toute autre construction non protégée, contre un mur, proche d'une clôture en aluminium, une fenêtre ou de grillage.
- ☐ VÉRIFIEZ que l'embout du régulateur est bien aligné au centre du robinet de la bonbonne de GPL. Ne faussez PAS le filetage de cette connexion. Fausser le filetage risque de causer un incendie ou une explosion à la connexion de bonbonne.
- ☐ VÉRIFIEZ L'ÉTANCHÉITÉ de tous les raccords tel que cela est spécifié dans le présent guide d'utilisation. Les tests d'étanchéité doivent être faits sur tous les nouveaux barbecues, même ceux qui ont été assemblés par un assembleur ou par un technicien en gaz. Les contrôles d'étanchéité doivent être effectués souvent par la suite.
- ☐ AVANT D'OUVRIR L'ARRIVÉE DE GAZ, assurez-vous que le couvercle est ouvert, que les boutons de commande sont sur la position « FERMÉ », que l'arrivée de gaz est coupée et que le régulateur est convenablement raccordé à la bonbonne. Observez ensuite la PROCÉDURE D'ALLUMAGE CONVENABLE, telle qu'elle est décrite dans le présent guide. Si les étapes susmentionnées ne sont pas observées, vous risquez d'avoir des problèmes avec votre appareil, comme des petites flammes ou d'autres problèmes.
- ☐ Attention aux SURFACES CHAUDES y compris le couvercle, la poignée du couvercle, les tablettes latérales et le panneau de commande. Portez des gants de protection lors de l'utilisation du barbecue.
- ☐ Enlevez et nettoyez le chenal graisse, le récipient de graisse avant, le récipient de graisse latéral et les plaques de distribution de chaleur afin d'éviter les feux de graisse et les embrasements.
- ☐ Enlevez et nettoyez les brûleurs afin d'éviter des embrasements éclair causé par des toiles d'araignées et des blocages.
- ☐ Assurez-vous que le barbecue est à niveau.

LE PRÉSENT GUIDE DOIT TOUJOURS ÊTRE CONSERVÉ AVEC LE PRODUIT

Pour COMMANDER des accessoires ou des pièces de rechange hors de garantie ou pour inscrire votre garantie, visitez notre site Web à l'adresse
www.colemanbbqs.com

⚠ MISE EN GARDE

Lisez et observez toutes les consignes de sécurité, instructions d'assemblage et directives d'entretien et d'utilisation avant de tenter d'assembler l'appareil et de cuisiner.

⚠ INSTALLATEUR OU ASSEMBLEUR ET CONSOMMATEUR

Le présent guide doit toujours être conservé avec le produit.

⚠ MISE EN GARDE

Tout manquement aux directives du fabricant risque de causer des incendies, des explosions et des dommages matériels dangereux, ainsi que de graves blessures, voire la mort.

Observez toutes les procédures de vérification d'étanchéité avant d'utiliser le barbecue, même si le barbecue a été assemblé par le distributeur. N'essayez pas d'allumer ce barbecue sans avoir lu la section des directives d'allumage du présent guide.

⚠ DANGER

1. Si vous sentez une odeur de gaz :
 - a. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
 - b. Éteignez toute flamme nue.
 - c. Ouvrir le couvercle.
 - d. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie
2. N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
3. Une bouteille de GPL non utilisée à cet effet ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ ATTENTION

EN PLEIN SOLEIL, ET EN FONCTIONNEMENT, L'ACIER INOXYDABLES ET EN ACIER DU BARBECUE PEUT DEVENIR TRES CHAUD.



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

**⚠ ATTENTION**

Certaines pièces peuvent comporter des bords tranchants, notamment quand cela est souligné dans le guide. Portez des gants de protection lors de l'assemblage et de l'utilisation de cet appareil.

Réservé à un usage STRICTEMENT résidentiel. Ne pas utiliser cet appareil à des fins de cuisson commerciale.

⚠ MISE EN GARDE

N'essayez pas de réparer ou de modifier l'assemblage du tuyau flexible et du régulateur ou du robinet afin de corriger un quelconque défaut présumé ou d'effectuer une quelconque adaptation ou conversion. Toute modification de cet assemblage entraîne l'annulation de la garantie et crée un risque de fuite de gaz et d'incendie. Utilisez uniquement les pièces de rechange autorisées fournies par le fabricant, pour votre modèle d'appareil.

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

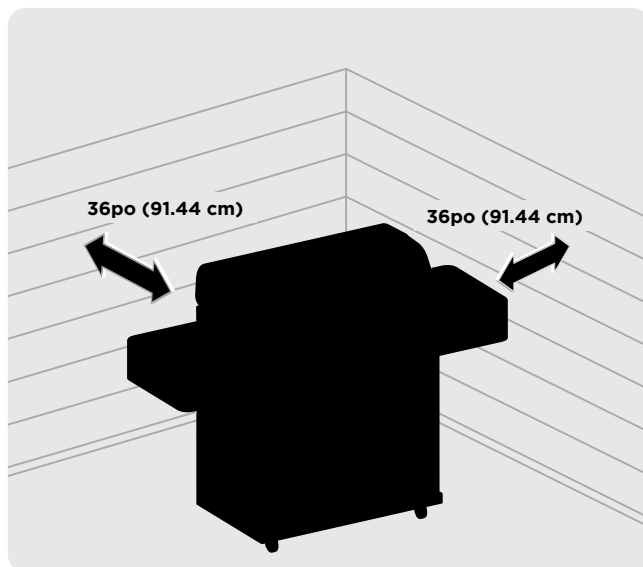
www.colemanbbqs.com

TABLE DES MATIÈRES

Installation / Mises en garde supplémentaires	4
Raccordements de gaz et mises en garde	5
Régulateur et tuyau flexible de sécurité	
Raccordement du régulateur la bonbonne de GPL	6
Dispositif de régulation de débit	8
Tests d'étanchéité	9
Mode d'emploi – Directives d'allumage	11
Prévention	13
Conseils et meilleures pratiques	14
Conseils et techniques de cuisson	15
Cuisson directe et indirecte	16
Nettoyage et entretien	18
Entreposage du barbecue	19
Dépannage	20
Garantie	24

L'installation doit se conformer aux codes locaux, ou en l'absence de tels codes, au code national sur le gaz combustible (National Fuel Gas Code) ANSI Z223.1/NFPA 54, au code sur l'installation de gaz naturel et de propane (Natural Gas and Propane Installation Code) CSA B149.1, ou au code sur l'entreposage et la manutention de propane pour les véhicules récréatifs (Propane Storage and Handling for Recreational Vehicles), ANSI A 119.2/NFPA 1192, ainsi qu'au code sur les véhicules récréatifs applicable, CSA Z240 RV Series, selon le cas.

INSTALLATION MISES EN GARDE SUPPLÉMENTAIRES



ÉCART MINIMUM ENTRE L'APPAREIL ET TOUTE MATIÈRE COMBUSTIBLE ADJACENTE:

MINIMUM DE **36 PO (91.44 CM)** DU BORD LE PLUS EN SAILLIE SUR TOUT LE POURTOUR BARBECUE.



ASSUREZ-VOUS QUE LE BARBECUE EST À NIVEAU.

DÉGAGEMENT MINIMUM DE 36 PO SUR LES DEUX CÔTÉS ET À L'ARRIÈRE DU BARBECUE.

- **NE FAITES PAS** fonctionner ce barbecue sous une quelconque construction surplombante ou près d'une surface non protégée, revêtement extérieur en aluminium, fenêtre, ou clôture.
- **N'UTILISEZ PAS** cet appareil dans un espace fermé, comme un abri à voiture, un garage, une véranda ou un patio couvert.
- **NE BLOQUEZ PAS** l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation vers le barbecue.
- **NE PAS** placer le barbecue contre un mur ou autre structure solide.
- **GARDEZ** toujours la zone autour du barbecue propre et libre de toute matière combustible, comme l'essence ou un quelconque autre liquide inflammable, le papier ou les chiffons imprégnés d'huile.
- **SOUVENEZ-VOUS** que ce barbecue est uniquement conçu pour l'usage à l'extérieur des bâtiments et qu'il ne faut jamais l'utiliser à bord d'une quelconque embarcation ou d'un quelconque véhicule de plaisance.
- **UTILISEZ** toujours ce barbecue à l'extérieur dans un endroit bien aéré situé à au moins 36 po (91.44 cm) de tout édifice ou logement.
- **FERMEZ** toujours le robinet de la bonbonne de GPL et enlevez l'écrou de raccordement avant de déplacer la bonbonne de GPL pour l'éloigner du lieu d'utilisation spécifié.
- **VÉRIFIEZ** les flammes des brûleurs à intervalles réguliers.
- **N'ESSAYEZ PAS** d'allumer un brûleur en gardant le couvercle fermé. L'accumulation de gaz non brûlés dans un barbecue fermé est dangereuse.
- **NE LAISSEZ PAS** le barbecue fonctionner sans surveillance.
- **N'UTILISEZ PAS** cet appareil si vos facultés sont affaiblies par l'effet de l'alcool ou d'une drogue.
- **NE RANGEZ AUCUNE** bonbonne de GPL (propane) de rechange, peu importe qu'elle soit pleine ou vide, à proximité ou sous votre barbecue.
- **NE PERMETTEZ PAS** aux enfants ou aux animaux domestiques de jouer à proximité du barbecue.
- **NE BLOQUEZ PAS** les trous de ventilation sur les côtés ou à l'arrière du barbecue.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** une quelconque brique de charbon ou de céramique dans un barbecue au gaz.
- **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE AVANT D'AVOIR VÉRIFIÉ SON ÉTANCHÉITÉ.**

Ne branchez pas l'appareil à une bonbonne de propane dont la capacité est supérieure à 9 kg ou à une bonbonne munie d'un quelconque autre type de raccordement du robinet.

Les bonbonnes de GPL doivent être construites et marquées conformément aux spécifications afférentes aux bonbonnes de GPL du département des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale canadienne, CAN/CSA-B339 (Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses).

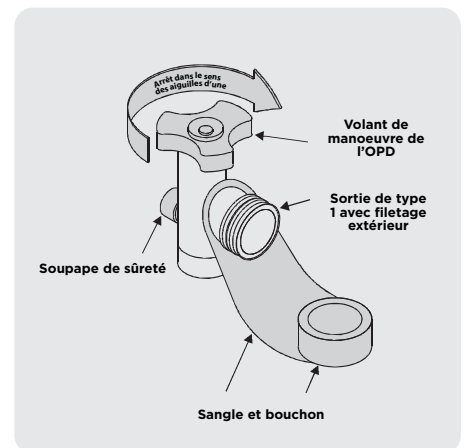
RACCORDEMENTS DE GAZ ET MISES EN GARDE

Gaz de gaz de pétrole liquéfié (GPL)

- Le gaz de pétrole liquéfié (GPL) est non toxique, inodore et incolore au moment de sa fabrication. Pour votre sécurité, on donne au GPL une odeur (qui ressemble à celle du chou pourri), de façon à permettre qu'il soit détecté par l'odorat.
- Le gaz de pétrole liquéfié est extrêmement inflammable et peut brûler soudainement s'il est mélangé à de l'air.

Le robinet de la bonbonne de GPL doit comporter les éléments suivants:

- Robinet « FERMÉ »** muni d'une sortie de robinet de bonbonne conforme aux normes en vigueur. ANSI Z21.58-2015 / CSA 1.6- 2015 (Appareils de cuisson à gaz pour l'extérieur).
- Sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou le barbecue. Sur reconnaît facilement un robinet de type 1 au gros filetage extérieur du robinet.
- Une soupape de sûreté directement raccordée à l'espace occupé par la phase gazeuse dans la bonbonne.
- Dispositif antidébordement homologué UL (OPD).**
Le dispositif de sécurité OPD est identifié par un volant de manoeuvre triangulaire unique. Utilisez uniquement des bonbonnes de GPL munies de ce genre de robinet.
- Un dispositif permettant d'extraire la phase vapeur.
- Un collier qui protège le robinet « FERMÉ » de la bonbonne de GPL.
- Un anneau au fond de la bonbonne de GPL pour la fixer solidement sur la structure de support.
- Placez le capuchon anti-poussière sur la soupape de la bonbonne lorsque vous n'utilisez pas la bonbonne.
- Utilisez seulement le type de capuchon anti-poussière qui est fourni avec la soupape de la bonbonne sur la soupape de la bonbonne. Tout autre type de capuchon ou bouchon peut mener à une fuite de propane.

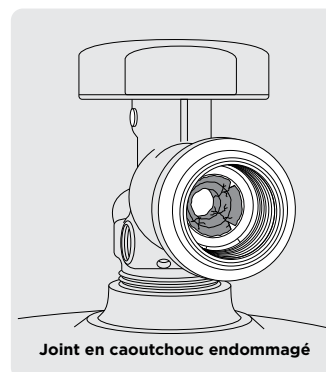
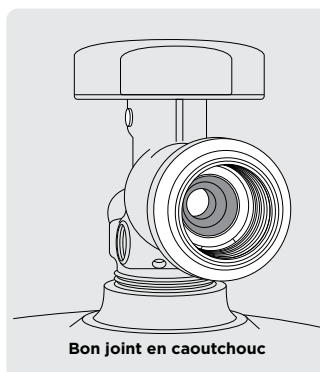


ATTENTION

Toute tentative de raccordement d'un régulateur à un quelconque raccord autre qu'un raccord de TYPE 1 correspondant risque de provoquer incendies, explosions, blessures ou dommages matériels. Utilisez uniquement des bonbonnes de GPL munies de ce genre de robinet. Ne branchez pas l'appareil à une bonbonne de propane dont la capacité est supérieure à 9,1 kg ou à une bonbonne munie d'un quelconque autre type de raccordement du robinet.

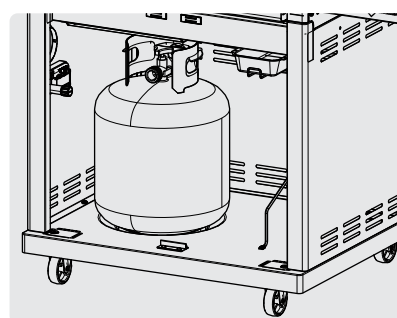
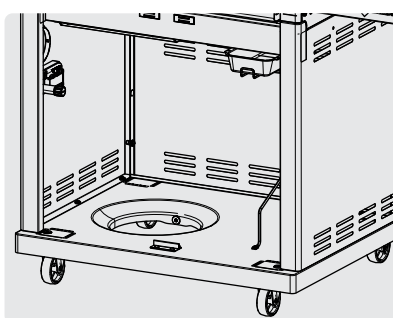
Avant d'ouvrir le robinet de la bonbonne de GPL, vérifiez que l'écrou de raccordement est convenablement resserré.

- Inspecter le joint en caoutchouc de la vanne du réservoir de propane à la recherche de fissures, de signes d'usure ou de détérioration avant utilisation. Un joint en caoutchouc endommagé peut provoquer une fuite de gaz, ce qui peut entraîner une explosion, un incendie ou des lésions corporelles graves.
- L'inspection doit être effectuée à chaque fois que le réservoir de propane est connecté au barbecue, est rempli, est échangé ou lorsqu'il n'a pas été utilisé pendant plus de 60 jours.
- Ne pas utiliser un réservoir de propane avec un joint en caoutchouc endommagé. Changer le réservoir ou faire remplacer le joint en caoutchouc dans une station de remplissage de propane qualifiée.



INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE GAZ GPL

1. Vérifier que la vanne d'arrêt de la bouteille est fermée, en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Placer la bouteille dans le support de bouteille en bas de l'armoire.
3. Orienter la bouteille de façon à ce que l'ouverture de la vanne soit orientée vers l'avant.
4. Fixer le réservoir à l'aide de la vis de retenue du réservoir.



DANGER

- Ne JAMAIS ranger une bonbonne de GPL de rechange, peu importe qu'elle soit pleine ou vide, à proximité ou sous l'appareil.
- Ne jamais remplir une bonbonne au-delà de 80 % du maximum.
- Une bonbonne excessivement remplie ou mal entreposée est dangereuse à cause du risque de libération de gaz par la soupape de sûreté. Cela pourrait causer un intense incendie ou une explosion, ainsi que des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort.
- Ne rangez aucun objet ou matériau à l'intérieur du compartiment du chariot du barbecue de manière à possiblement entraver l'écoulement d'air de combustion vers la partie inférieure du tableau de commande ou la boîte de combustion.
- Si vous voyez, sentez ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement de l'appareil et de la bonbonne de GPL, et communiquez avec le service d'incendie.



Avertissements concernant le GPL :

- Fermez toujours le robinet de la bonbonne complètement quand le barbecue n'est pas utilisé.
- Maniez toujours le robinet de la bonbonne avec le plus grand soin.
- Ne raccordez jamais une bonbonne de GPL sans régulateur au barbecue.
- Gardez toujours la bonbonne, en cours d'utilisation, solidement attachée à la verticale.
- Ne jamais exposer la bonbonne aux rayons directs du soleil ou à une chaleur excessive.
- Ne jamais insérer un objet quelconque dans la sortie du robinet, car cela risque d'endommager le clapet de non-retour. Un clapet de non-retour abîmé risque de fuir et de provoquer des incendies, des explosions, des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort.
- Ne rangez pas une bonbonne de GPL dans un espace fermé, comme un abri à voiture, un garage, une véranda, un patio couvert ou un autre édifice. Assurez-vous que la zone d'entreposage est abondamment ventilée.
- Ne rangez pas une bonbonne de GPL dans une zone où jouent des enfants.

Tuyau et régulateur

Votre barbecue est équipé d'un dispositif de connexion de type 1 avec les caractéristiques suivantes :

1. Le système ne permettra pas l'écoulement de gaz de la bouteille jusqu'à ce qu'une connexion positive à la vanne ait été établie. REMARQUE : La vanne de la bouteille et tous les boutons de commande doivent être mis en position « ARRÊT » avant que toute connexion soit établie ou supprimée.
2. Un régulateur de débit limiteur, lorsqu'il est activé, limite le débit de gaz à 0,9 mètres carrés (10 pieds cubes) par heure. Si le dispositif de limitation de débit est activé, exécutez la procédure de réinitialisation du régulateur.

REMARQUE : Si vous rencontrez des problèmes de performance tels qu'une chaleur faible, une flamme faible ou des difficultés d'éclairage, vous avez probablement déclenché la fonction de limitation de débit de vos régulateurs. Suivez les étapes de réinitialisation du régulateur, à la page 8.

3. Un élément thermique intégré dans le tuyau d'alimentation du régulateur fermera le débit de gaz entre 115,5-148,8 °C (240-300 °F).

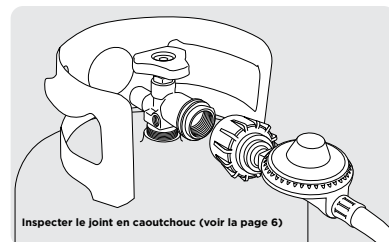
Tuyau de raccordement et régulateur



ATTENTION

Inspecter visuellement le tuyau avant chaque utilisation pour déceler tout dommage, usure excessive ou détérioration. Si constaté, remplacer le tuyau avant d'utiliser votre barbecue. Seul le remplacement fourni par le fabricant doit être utilisé.

1. Inspecter le joint en caoutchouc de la vanne du réservoir de propane pour déceler toute fissure, usure ou détérioration avant utilisation. Un joint en caoutchouc endommagé peut provoquer une fuite de gaz, pouvant entraîner une explosion, un incendie ou des dommages corporels graves. Ne pas utiliser un réservoir de propane dont le joint en caoutchouc est endommagé.
2. Vérifier que les boutons de commande des brûleurs du gril sont sur « ARRÊT ».
3. Vérifier que la vanne de la bouteille est fermée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Placer le réservoir de GPL dans l'armoire du barbecue et le fixer avec la vis du réservoir.
5. Retirer le capuchon de protection en plastique de la vanne de la bouteille.
6. Vérifier que le tuyau ne présente pas de plis et s'assurer que le tuyau d'alimentation n'entre pas



AVERTISSEMENT

S'assurer que le tuyau d'alimentation n'entre pas en contact avec l'écran thermique dessus.

7. Connecter le raccord du régulateur de type 1 à la vanne de la bouteille en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Tenir le régulateur en ligne droite avec la bouteille de GPL lors du raccordement. Veillez à ne pas croiser le fil. Serrer à la main uniquement.
8. Vérifier l'étanchéité de tous les raccords avant d'allumer votre barbecue. Voir la section « Test d'étanchéité » dans ce manuel.

REMARQUE : Pour retirer le régulateur du réservoir de propane, fermer la vanne du réservoir et tourner le gros écrou d'accouplement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Si vous éprouvez un des problèmes de fonctionnement suivants, il se peut que vous ayez activé le dispositif de régulation de débit du régulateur.

- Les brûleurs n'atteignent pas une température suffisamment élevée.
- Les flammes des brûleurs sont faibles.
- La pression du gaz est faible.
- Les brûleurs ne restent pas allumés.

Avant de débrancher la bonbonne de GPL :

1. Tournez tous les boutons de commande et la soupape d'arrêt de la bonbonne en position « FERMÉE », puis ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Débranchez le régulateur de la bonbonne de GPL.
3. Tournez tous les boutons de commande à la position « ÉLEVÉ », et laissez reposer de 1 à 3 minutes, pour permettre à tout le gaz excédentaire du collecteur de se dissiper.
4. Remplacez tous les boutons de commande en position « ARRÊT ».
5. Gardez le couvercle de barbecue toujours OUVERT, et rebranchez le régulateur à la bonbonne de GPL. Ne faussez pas le filetage de ce raccord. Serrez à la main seulement.
6. Vérifiez tous les raccordements pour vous assurer qu'ils sont bien scellés.
7. Ouvrez lentement la soupape d'arrêt de la bonbonne de GPL.

REMARQUE : Si on ouvre trop rapidement la bonbonne de gpl, le dispositif de limitation du débit du régulateur s'activera, réduisant le débit du gaz qui sort de la bonbonne.

8. Attendez environ 30 secondes pour que la pression du régulateur se stabilise.
9. Tournez le premier bouton de commande du brûleur en position « ÉLEVÉ ».
10. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique ou allumez le brûleur à l'aide d'une allumette et d'un porte-allumettes ou d'un allume-barbecue.

REMARQUE : Évitez l'activation du dispositif de limitation du débit du régulateur en suivant les bonnes procédures pour allumer et éteindre le barbecue et en effectuant un test d'étanchéité complet, ainsi qu'une vérification de sécurité pour vous assurer qu'il n'y a aucune fuite dans le système.



AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser votre barbecue sans avoir testé les fuites sur tous les raccords de gaz, les tuyaux et le réservoir de propane.



DANGER

Pour éviter tout risque d'incendie ou d'explosion :

- NE PAS fumer ou permettre des sources d'inflammation dans la zone lors d'un test de fuite.
- Effectuer le test à l'EXTÉRIEUR dans un endroit bien aéré et protégé du vent.
- Ne jamais effectuer un test de fuite avec une allumette ou une flamme nue.
- Ne jamais effectuer de test de fuite lorsque le barbecue est en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.

Quand effectuer un test de fuite :

- Après avoir assemblé votre barbecue et avant de l'allumer pour la première fois, même s'il est acheté entièrement assemblé.
- Chaque fois que la bouteille de gaz GPL est remplie, remplacée ou si l'un des composants du gaz est débranché ou remplacé.
- Chaque fois que votre barbecue est déplacé.
- Au moins une fois par an ou si votre barbecue n'a pas été utilisé depuis plus de 60 jours

Vérification de l'absence de fuites :

REMARQUE : Le test de fuite doit être effectué dans une zone suffisamment éclairée afin de déterminer la présence ou non de bulles dans une zone venteuse ou bruyante afin que les fuites plus importantes puissent être détectées par l'odorat ou le son.

1. Créer un mélange de 50 % d'eau et 50 % de savon à vaisselle liquide.
2. Ouvrir le couvercle.
3. S'assurer que tous les boutons de commande sont réglés sur « ARRÊT ».
4. Brosser ou vaporiser une solution d'eau savonneuse sur toutes les connexions montrées.
5. Ouvrir lentement la vanne d'arrêt de la bouteille de GPL en tournant le volant manuel dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
6. Vérifier chaque emplacement répertorié (A-J) pour la croissance de bulles, ce qui indique une fuite. Les fuites importantes peuvent ne pas être détectées par des bulles mais devrait produire un bourdonnement ou une odeur de gaz.



AVERTISSEMENT

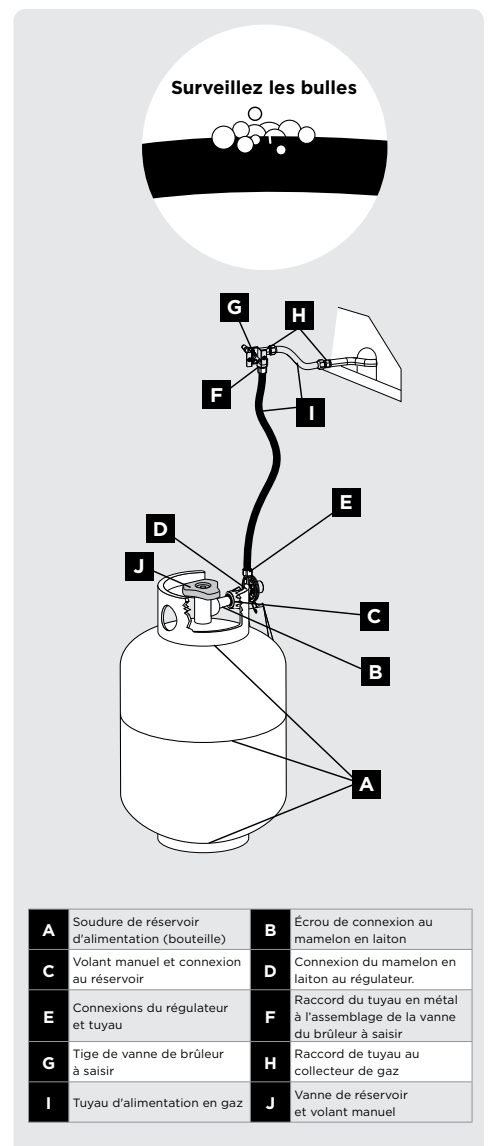
En cas de bourdonnement ou d'odeur de gaz, couper le gaz. Serrer toutes les connexions qui fuient. Si une fuite est détectée au niveau de l'écrou de connexion et que le serrage n'élimine pas la fuite, réinspecter le joint en caoutchouc du réservoir de propane.

7. Couper l'alimentation en gaz au niveau de la vanne de la bouteille.
8. Serrer toutes les connexions qui fuient. Si une fuite est détectée au niveau de l'écrou de connexion et que le serrage n'élimine pas la fuite, réinspecter le joint en caoutchouc du réservoir de propane (voir la page 6).
9. Répéter le test à l'eau savonneuse jusqu'à ce qu'aucune fuite ne soit détectée.
10. Couper l'alimentation en gaz au niveau de la vanne de la bouteille jusqu'à ce que vous soyez prêt à utiliser votre barbecue.
11. Laver les résidus de savon à l'eau froide et sécher avec une serviette.
12. Attendre 5 minutes pour permettre l'évacuation de tout gaz avant d'allumer le barbecue.



AVERTISSEMENT

NE PAS utiliser le gril si les fuites ne peuvent pas être éliminées. Contacter le service d'assistance téléphonique au 1-800-275-4617.



Avant de débrancher la bonbonne de GPL:

1. Tournez tous les boutons de commande et le robinet de la bonbonne de GPL sur la position « FERMÉ ».
 2. Tournez l'écrou de raccordement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en vous servant uniquement de la main – n'utilisez aucun outil pour effectuer le débranchement. Sortez la bonbonne de GPL du chariot.
 3. Posez le bouchon de sûreté sur le robinet de la bonbonne de GPL. Servez-vous toujours du bouchon fourni avec le robinet de la bonbonne.
- **Tout manquement aux directives relatives à l'emploi du bouchon de sûreté risque de causer de graves blessures ou des dommages matériels.**

**MISE EN GARDE**

Lors du transport et de l'entreposage de la bonbonne, veillez à ce qu'elle reste en position verticale et non pas couchée sur le côté. Ne fumez pas à proximité d'une bonbonne, surtout au cours de son transport dans un véhicule.

REPLISSAGE D'UNE BONBONNE DE GPL

- Faites uniquement appel à des distributeurs autorisés et expérimentés.
- Assurez-vous que le distributeur inspecte la bonbonne et effectue un test d'étanchéité sur celle-ci avant de la remplir.
- Le distributeur de GPL doit purger toute nouvelle bonbonne avant de la remplir.
- Le distributeur ne doit JAMAIS remplir une bonbonne de GPL au-delà de 80 % de son volume. Le volume de propane contenu dans une bonbonne varie selon la température.
- Ne relâchez pas du gaz de propane liquide (GPL) dans l'atmosphère. C'est une pratique dangereuse.
- Pour vider une bonbonne de GPL, communiquez avec le distributeur de GPL ou demandez l'assistance du service d'incendie local.

**MISE EN GARDE**

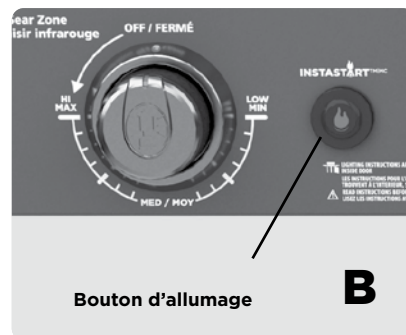
Le moindre manquement aux directives précédentes risque de causer un incendie ou une explosion, entraînant des dommages matériels, de graves blessures, voire la mort.

**MISE EN GARDE**

La présence de gel sur le régulateur est un signe de remplissage excessif. Fermez immédiatement le robinet de la bonbonne de GPL et communiquez avec le distributeur local de GPL pour obtenir de l'assistance.

Chaque brûleur est muni de son propre bouton de commande et s'allume individuellement. Allumez les brûleurs de gauche à droite.

1. Ouvrez le couvercle.
2. Vérifiez que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position « ARRÊT » en les enfonçant et en les tournant tous dans le sens des aiguilles d'une montre (se reporter à l'image A).



ATTENTION

Tous les boutons de commande des brûleurs doivent être en position « arrêt » avant d'ouvrir la soupape d'arrêt de la bonbonne de gpl. Si tous les boutons de commande ne sont pas en position « ARRÊT », le dispositif limiteur de débit sera activé, ce qui limite le débit de gaz vers le barbecue.

3. Tournez LENTEMENT la soupape d'arrêt de la bonbonne de GPL dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Attendez 30 secondes pour que la pression se stabilise.



ATTENTION

Si la soupape d'arrêt de la bonbonne de gpl est ouverte trop rapidement, le dispositif de limitation du débit du régulateur peut s'activer, ce qui limite le débit de gaz vers le barbecue.

4. Allumez d'abord le brûleur arrière le plus loin à gauche. Enfoncez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d' « MAX » (🔥).
5. Poussez et maintenez le bouton d'allumage électronique enfoncé (se reporter à l'image B). Vous entendrez un déclic.
6. Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant au travers des grilles de cuisson ou par le trou dans le côté du boîtier du brûleur situé sous la tablette latérale.
7. Si le brûleur s'allume correctement, répétez les étapes 4 à 6 pour allumer les autres brûleurs.
8. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur en position « ARRÊT » et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dégager avant d'essayer d'allumer le barbecue à nouveau.
9. En cas de problèmes avec le bouton d'allumage électronique, consultez la section Dépannage pour une solution ou suivez la procédure pour allumer avec une allumette.



AVERTISSEMENT :

Il faut que les boutons de commande des brûleurs soient en position « ARRÊT » avant d'ouvrir la soupape de la bonbonne de propane liquide. Si on les laisse en position « marche », quand la soupape de la bonbonne de gpl est ouverte, le « dispositif de limitation du débit » s'activera, limitant le débit de gaz de la bonbonne de gpl. Si cela devait se produire, mettez en position « ARRÊT » la soupape de la bonbonne de gpl et les boutons de commande des brûleurs et suivez les directives de la section « régler le dispositif de limitation du débit du régulateur à nouveau ».

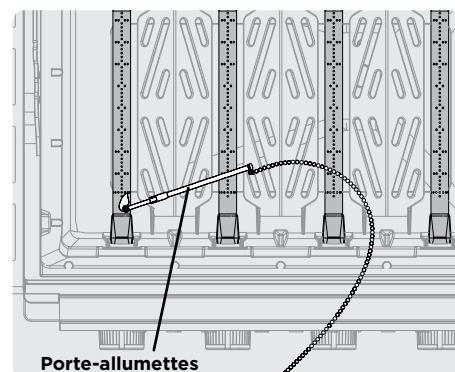


AVERTISSEMENT :

Ne gardez jamais la tête directement au-dessus du barbecue quand vous vous apprêtez à allumer les brûleurs principaux afin d'éviter tout risque de blessure.

Allumette d'allumage du brûleur principal

1. Ouvrir le couvercle avant d'allumer le brûleur.
2. S'assurer que tous les boutons de commande et la vanne de fermeture de la bouteille de GPL sont sur « ARRÊT ».
3. LENTEMENT, tourner la vanne d'arrêt de la bouteille de GPL dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir. Attendre 30 secondes pour que la pression se stabilise.
4. Placer une allumette à l'extrémité de l'outil d'allumage d'allumette. Allumer l'allumette, la placer à travers la grille de cuisson et chauffer la tente à environ 1 à 2 cm (1/2 po) du brûleur à allumer.
5. Enfoncer et tourner le bouton de commande du brûleur à la position « MAX ». Le brûleur doit s'allumer dans les 5 secondes.
6. Si le brûleur ne s'allume pas, tourner le bouton de commande sur « ARRÊT », attendre 5 minutes pour que le gaz se dissipe et répéter la procédure d'allumage.
7. Une fois allumé, allumer les brûleurs adjacents en suivant les étapes 3 à 6.
8. Si le brûleur ne s'allume pas au cours des premières tentatives d'allumage de l'allumette, il y a un problème avec l'alimentation en gaz. Couper le gaz au niveau du brûleur et de la bouteille. NE PAS essayer de faire fonctionner le barbecue jusqu'à ce que le problème soit trouvé et corrigé.



REMARQUE : Si le brûleur ne s'allume pas ou que la flamme est trop faible, voir la section de Dépannage du manuel du propriétaire.

REMARQUE : Observez la hauteur de la flamme lorsqu'elle est allumée : La flamme doit être de couleur bleue/jaune, de 2,54 cm à 5,08 cm (1 po à 2 po) lorsque le brûleur est sur « MAX ».

**Allumer le brûleur infrarouge à saisir**

1. Ouvrir le couvercle du brûleur à saisir.
2. Vérifier que le bouton de commande du brûleur à saisir est sur « ARRÊT ».
3. Lentement, tourner la vanne d'arrêt de la bouteille de GPL dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir. Attendre que la pression se stabilise.
4. Enfoncer et tourner le bouton du brûleur à saisir à la position « MAX ».
5. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton d'allumage INSTASTART^{MC}. Vous entendrez un déclic.
6. Vérifier que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas correctement dans les 3 à 5 secondes, tourner le bouton de commande du brûleur sur « ARRÊT ». Attendre cinq minutes avant d'essayer de rallumer. Cela laissera le temps au gaz libéré de se disperser.

**MISE EN GARDE**

La flamme du brûleur à saisir est difficile à voir à la lumière du jour. Le couvercle du brûleur à saisir est destiné au stockage, ne fermer qu'après le refroidissement du brûleur à saisir.

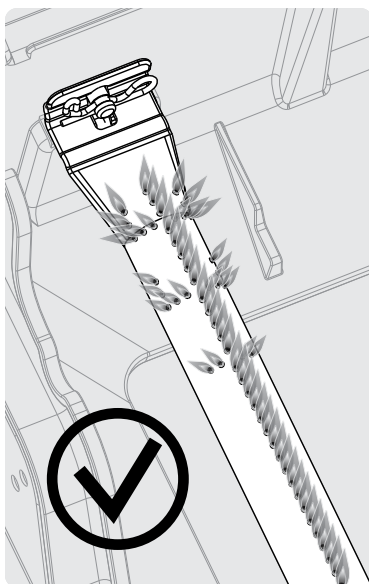
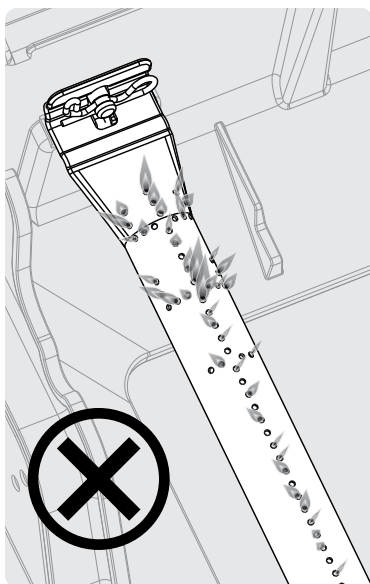
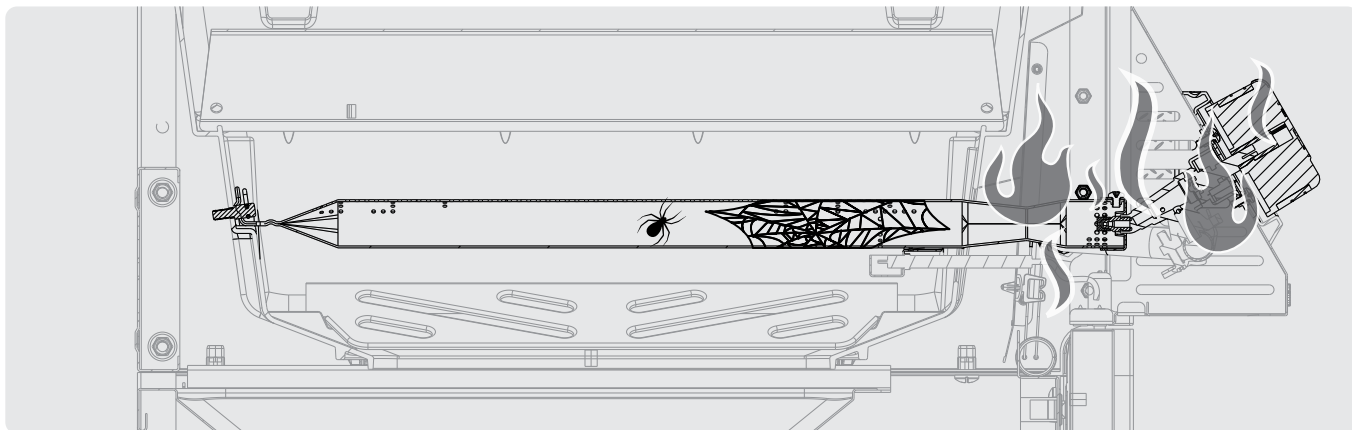
**ATTENTION**

Le non-respect de la procédure d'allumage et d'arrêt correcte peut activer le dispositif de limitation de débit dans le régulateur.

Tubes venturi des brûleurs obstrués

Il y aura un retour de flamme quand une obstruction des tubes venturi causée par les insectes, les araignées et des nids bloquent la circulation du gaz, le forçant à revenir vers le panneau de commande et le bouton de commande. S'il n'est pas détecté, le gaz allumé peut provoquer un incendie dans ce secteur.

Si vous constatez une ou l'autre des caractéristiques d'un retour de flamme, fermez la soupape d'arrêt de la bonbonne de gpl. Suivez les procédures de nettoyage des brûleurs décrites dans la section entretien du présent manuel.



Caractéristiques d'un retour de flamme

- Un incendie qui se produit à l'extérieur de la chambre de cuisson, habituellement visible derrière le panneau de commande ou en-dessous.
- Des boutons de commande chauds ou qui fondent.
- De grandes flammes rebelles jaunes accompagnées d'une odeur de gaz.
- Des brûleurs qui ne s'allument pas correctement, ou seulement partiellement.



AVERTISSEMENT :

Dès la première apparition de flammes rebelles jaunes ou de brûleurs mal allumés accompagnés par une odeur de gaz, éteignez votre barbecue et effectuez l'entretien en nettoyant les brûleurs tel que décrit dans la section entretien du Présent manuel (page 18).

Préparation des aliments

- Évitez la contamination croisée pendant la préparation des aliments. Utilisez toujours des ustensiles et des assiettes différentes pour manipuler les aliments crus. Ne placez jamais des aliments crus et des aliments cuits dans la même assiette et ne placez jamais d'aliments cuits dans une assiette qui a servi à manipuler des aliments crus. Nettoyez toujours soigneusement tous les ustensiles et assiettes qui ont servi à manipuler des aliments crus avant de les utiliser pour manipuler des aliments cuits.
- Désinfectez les comptoirs, le matériel et les ustensiles après la manutention de viande, de fruits de mer ou de volaille.
- Lavez toujours tous les légumes, fruits de mer et volailles avant la cuisson.
- Laissez toujours les aliments crus dans le réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à commencer la cuisson.
- Faites toujours mariner la viande dans le réfrigérateur. Jetez toujours le surplus de marinade et ne la réutilisez jamais.
- Retirez l'excédent de gras de la viande et encochez le reste à intervalle de deux pouces pour éviter les flambées et l'enroulement.
- Il faut faire décongeler la viande correctement avant de la placer sur les surfaces de cuisson du barbecue.

Préparation de votre barbecue

- Commençons par le commencement : préchauffez toujours votre barbecue à température « ÉLEVÉE » pendant 10 minutes, ou 15 minutes par temps extrêmement froid, avec le couvercle fermé.
- Pendant le préchauffage, retirez avec une brosse tout restant de graisse et d'accumulations résiduelles.
- Pour empêcher les aliments de coller, appliquez une mince couche d'huile de cuisson sur vos grilles de cuisson avant de commencer à griller.
- Si vos grilles de cuisson semblent sèches, il est temps de les reconditionner avec une matière grasse végétale. Assurez-vous que les quatre coins, le dessus et le dessous sont enduits.
- Si vous remarquez une accumulation de graisse noire, montez la puissance de votre barbecue à « ÉLEVÉE » pour brûler l'excédent de graisse.

Astuces pour les grillades

- Après le préchauffage, réduisez la température à « moyen » pour la plupart des aliments.
- Conservez la température du barbecue en gardant le couvercle fermé pendant la cuisson.
- Faites cuire des portions semblables ensemble pour qu'elles cuisent de manière uniforme.
- Décongelez les viandes avant de les placer sur la surface de cuisson. On peut endommager la surface de cuisson de manière permanente en y déposant des viandes surgelées.
- Ne percez jamais les aliments pendant la cuisson, car cela fait perdre des saveurs et les jus.
- Ne tournez les aliments qu'une seule fois à la mi-cuisson. Vous remarquerez la présence de jus transparents à la surface de la viande quand elle est prête à retourner.
- Si les aliments collent quand vous tentez de les retourner, soit ils ne sont pas prêts à être retournés, soit votre surface de cuisson a besoin d'un reconditionnement. Pour un correctif rapide, ajoutez un peu d'huile de cuisson à votre spatule et tournez les aliments.
- On peut cuire les viandes grasses indirectement à des réglages de chaleur moins élevés.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour en vérifier la cuisson. Les aliments qui ne sont pas assez cuits peuvent conserver des bactéries, surtout s'ils ont été décongelés ou exposés à la chaleur avant la cuisson.
- N'ajoutez du sel qu'après la cuisson pour éviter que la viande ne s'assèche.
- Ne badigeonnez la viande avec de la sauce barbecue ou autre sauce à base de sucre qu'aux dernières minutes de cuisson pour éviter que la sauce ne brûle.

Utilisation de votre brûleur latéral infrarouge

- Portez toujours des gants lorsque vous utilisez ce brûleur latéral infrarouge à haute intensité.
- Tenez les enfants, les animaux domestiques et les invités à l'écart de ce brûleur latéral lorsqu'il est allumé.
- Le couvercle du brûleur latéral infrarouge sert à l'ENTREPOSAGE SEULEMENT. Fermez-le uniquement après que le brûleur ait refroidi.
- La température de ce brûleur latéral infrarouge est ajustable. Utilisez l'intensité « élevée (🔥) » uniquement pour le préchauffage et pour saisir les aliments. Tournez la molette de commande du brûleur à une intensité plus basse pour éviter de trop cuire les aliments.

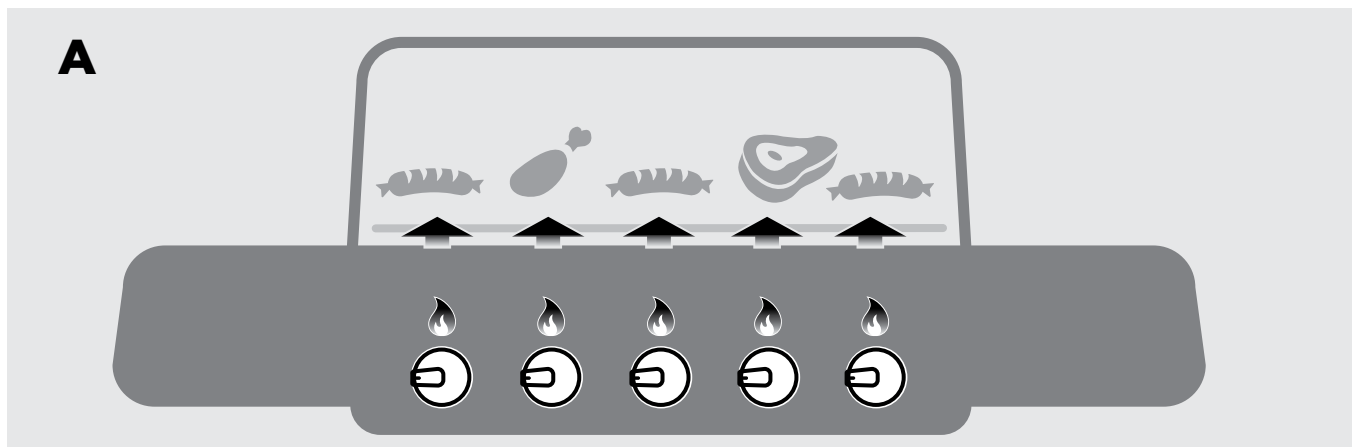
**AVERTISSEMENT:**

EN RAISON DE LA CHALEUR INTENSE DÉGAGÉE PAR LE BRÛLEUR LATÉRAL INFRAROUGE, LES ALIMENTS LAISSÉS SANS SURVEILLANCE SUR LE BRÛLEUR BRÛLERONT RAPIDEMENT.

- Les brûleurs infrarouges de votre barbecue sont conçus pour une longue durée de vie. Suivez les étapes suivantes pour prévenir la formation de fissures sur la surface en céramique, car cela pourrait empêcher le brûleur de fonctionner correctement.
- Ne laissez aucun objet dur percuter le brûleur infrarouge.
- Ne laissez pas d'eau (de pluie, d'arroseur, de tuyau, etc.) entrer en contact avec le brûleur infrarouge lorsqu'il est chaud. Un grand écart de température peut causer la formation de fissures sur les carreaux de céramique.
- Laissez le couvercle fermé lorsque le brûleur latéral infrarouge est éteint.
- Après la cuisson, faites fonctionner le brûleur à intensité « élevée (🔥) » pendant cinq minutes pour faire brûler les graisses et les résidus.
- **LES DOMMAGES CAUSÉS PAR LE NON-RESPECT DE CES ÉTAPES NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE DE CE BARBECUE.**

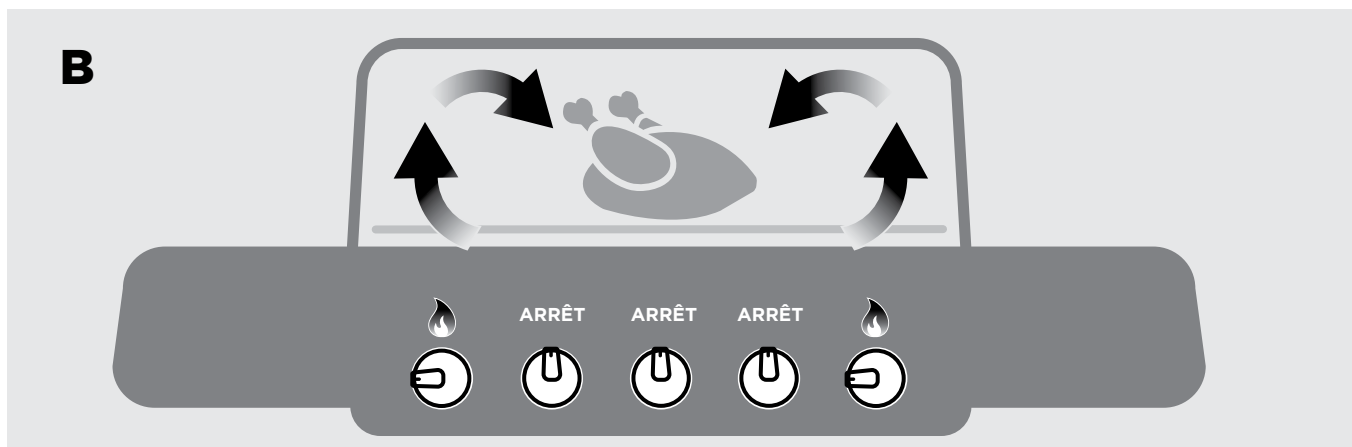
Cuisson directe

Il s'agit de la méthode de cuisson la plus populaire, et elle consiste à faire cuire les aliments directement sur un brûleur allumé. Parmi les aliments cuits à l'aide de cette méthode, notons les biftecks, les hamburgers, les côtelettes et les légumes (se reporter à l'image A).



Cuisson indirecte

Cette méthode est idéale pour la cuisson de grosses pièces de viande, comme les rôtis, les côtes levées ou la volaille. Les aliments sont placés sur les grilles de cuisson, un peu éloignés de la source de chaleur, et sont cuits par l'air chaud qui circule autour. Le couvercle du barbecue doit toujours être fermé quand on se sert de la méthode de cuisson indirecte (se reporter à l'image B).



Réglage des commandes

ÉLEVÉ « MAX » – est destiné à préchauffer le barbecue et à saisir les viandes. La plupart des grillades demandent le réglage moyen pour éviter de trop cuire l'extérieur des aliments en n'en cuisant pas assez l'intérieur.

MOYEN « MOY » – est destiné à griller, cuire et rôtir, y compris des côtelettes, le poulet et les hamburgers.

FAIBLE « MIN » – est destiné à réchauffer, à garder au chaud, à cuire lentement ou à la cuisson d'aliments délicats.

RECOMMANDATIONS DE CUISSON POUR GRILLADES

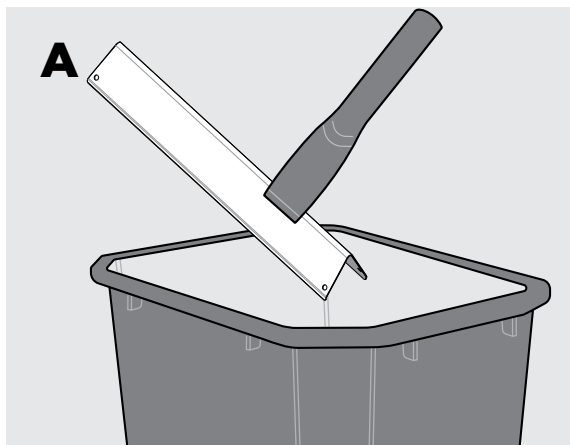
**AVERTISSEMENT**

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

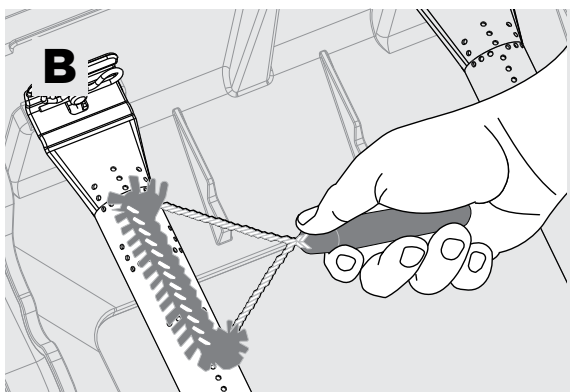


Nettoyage des plaques chauffantes

1. Retirez les plaques chauffantes.
2. En tenant votre plaque chauffante au-dessus d'un grand bac à ordures, utilisez un grattoir à peinture en plastique ou une brosse à barbecue pour en retirer les débris (se reporter à l'image A).

S'il faut un nettoyage plus poussé :

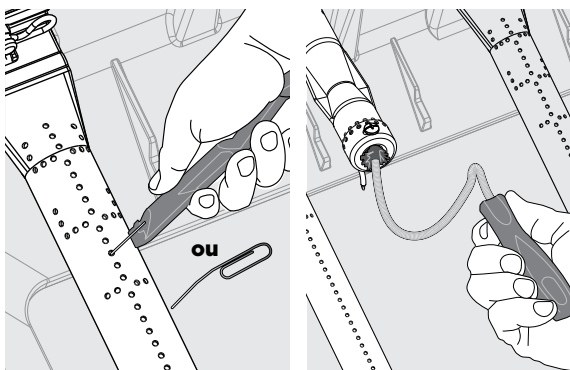
3. Nettoyez tous les résidus au savon doux et à l'eau tiède.
4. Séchez minutieusement.
5. Réinstallez.



Nettoyage du brûleur

Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est essentiel de garder les brûleurs libres de toute obstruction, y compris d'araignées, d'insectes, de nids et de tout autre débris qui peuvent bloquer les orifices des brûleurs.

1. Utilisez une brosse à barbecue propre pour nettoyer l'extérieur du brûleur (se reporter à l'image B).
2. Retirez les goupilles utilisées pour fixer les brûleurs au boîtier du brûleur. Servez-vous de pinces au besoin.
3. Sortez les brûleurs un peu pour en exposer le tube venturi. Assurez-vous de ne pas endommager ou de débrancher le connecteur de l'électrode.
4. Utilisez un cure-pipe ou une brosse à tube venturi flexible pour nettoyer l'intérieur de tous les brûleurs. Faites tomber tous les débris à l'extérieur du brûleur.
5. Servez-vous d'un fil métallique ou d'un trombone pour nettoyer les orifices du brûleur. N'utilisez rien qui pourrait endommager ou agrandir les orifices des brûleurs.
6. Servez-vous de brosse à soies souples pour nettoyer les grillages contre les araignées/insectes.
7. Réinstallez en vous assurant que le trou du brûleur est bien posé au-dessus du bec de gaz.



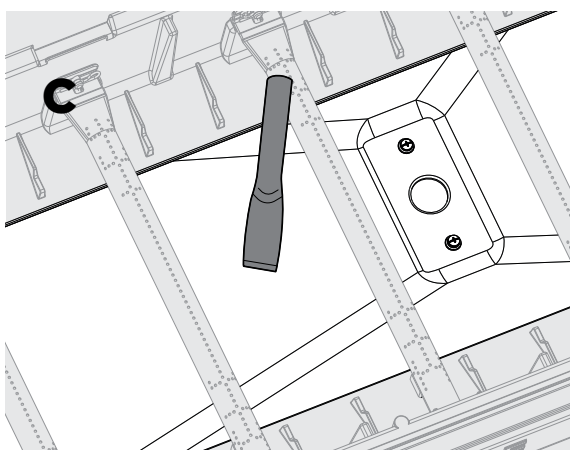
Nettoyage du boîtier du brûleur en aluminium moulé sous pression

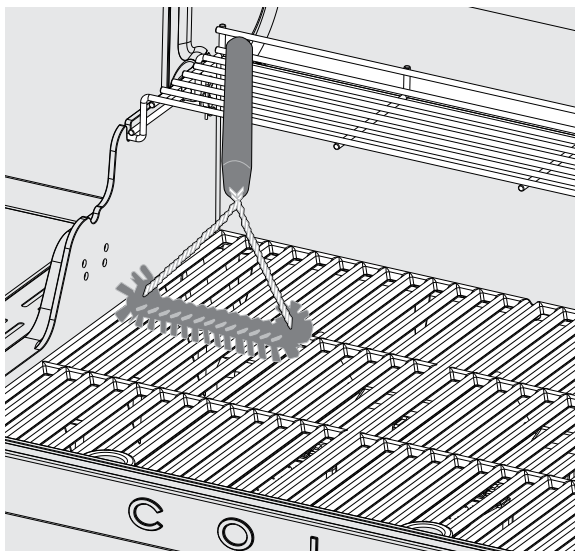
Le boîtier du brûleur de votre barbecue Coleman Pro Series utilise de l'aluminium moulé sous pression pour ses propriétés de résistance à la rouille et de rétention de la chaleur. L'entretien régulier de l'intérieur du boîtier du brûleur aidera à réduire le potentiel de flambées et de feux de graisse.

1. Servez-vous d'un grattoir en plastique pour raclez les débris des surfaces intérieures du boîtier du brûleur pour qu'ils tombent dans le bac à graisse (se reporter à l'image C).

S'il faut un nettoyage plus poussé :

2. Pour les accumulations tenaces, utilisez un dégraissant à barbecue pour dégager les débris, puis répétez l'étape 1.





Nettoyage des grilles de cuisson

1. Durant le préchauffage, brossez les grilles de cuisson avec une brosse pour grille pour retirer les résidus.

S'il faut un nettoyage plus poussé

2. Nettoyez les grilles de cuisson à l'eau et au savon seulement.
3. Rincez bien et séchez complètement avec une serviette. Si vous nettoyez par une journée très chaude, laissez les grilles sécher au soleil.



MISE EN GARDE

Toujours manipuler la fonte recouverte de porcelaine avec soin pour éviter d'endommager la finition en porcelaine émaillée.

Nettoyage du bac de récupération des graisses et du récipient à graisse

Le système de gestion des graisses se compose d'un bac de récupération des graisses coulissant et incliné et d'un récipient à graisse. Ces composants ont été conçus pour être facilement retirés, nettoyés et remplacés. Retirer le bac de récupération des graisses extractible en tirant le bac hors de l'armoire. Enlever l'excès de graisse avec un grattoir en plastique ou si un nettoyage en profondeur est nécessaire, nettoyer avec un tuyau d'arrosage, du savon et de l'eau.

Retirer le récipient à graisse et la doublure et racler la graisse dans la poubelle. Si un nettoyage en profondeur est nécessaire, laver à l'eau et au savon ou remplacer le revêtement jetable du récipient à graisse. Contacter le service à la clientèle au 1-800-275-4617 pour commander des revêtements de remplacement.



MISE EN GARDE

Garder votre système de collecte de graisse exempt de dépôts. Le non nettoyage de ces composants peut entraîner des températures de cuisson élevées provoquant une chaleur inégale, des flambées, ainsi que de dangereux feux de graisse.

Nettoyage de l'intérieur du couvercle

Avec le temps, vous remarquerez peut-être de l'« écaillage » à l'intérieur du couvercle du barbecue. Pendant l'utilisation, des vapeurs de graisse et de la fumée se transforment en dépôts de carbone qui éventuellement s'écailleront. Ces dépôts ne sont pas toxiques, mais on devrait les nettoyer pour éviter que des flocons tombent sur les aliments.

1. Utilisez une brosse pour brosser l'accumulation de carbone à l'intérieur du couvercle sur une base régulière pour en éviter l'accumulation.

Nettoyage des surfaces extérieures en porcelaine émaillée et peintes

1. Nettoyez les surfaces peintes et émaillées avec de l'eau savonneuse tiède.
2. Après avoir essuyé toutes les surfaces, rincez-les complètement à l'eau.
3. Asséchez avec un chiffon en microfibres doux.

N'utilisez pas de nettoyants chimiques sur les surfaces peintes, car ils pourraient érafler la peinture et causer des dommages permanents aux surfaces, les laissant dénudées et non protégées.

Entreposage de votre barbecue

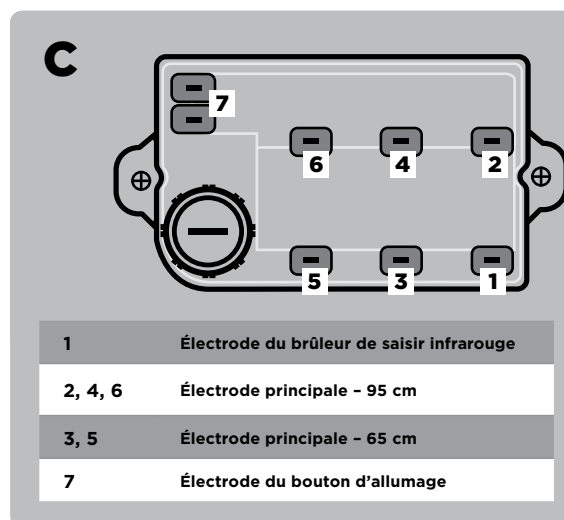
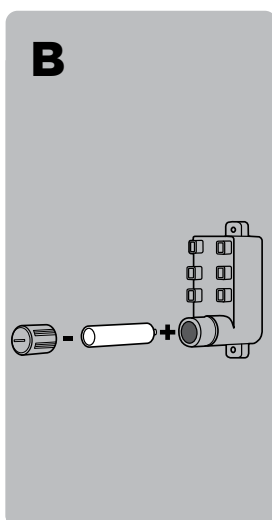
- Avant d'entreposer votre barbecue, retirez et nettoyez tous les composants.
- Conditionnez les grilles de cuisson avec de la graisse végétale et enroulez-les dans une serviette avant de les entreposer.
- Si on l'entrepose pour une période prolongée, retirez la pile d'allumage pour éviter la corrosion.
- Utilisez une housse pour barbecue pour aider à protéger votre barbecue.

Résoudre les problèmes d'allumage

Appuyer sur le bouton d'allumage situé sur la tablette latérale gauche (voir l'image A). Vous devriez entendre un déclic continu lorsque le bouton est enfoncé. En l'absence de bruit, 1) remplacer la batterie (voir l'image B), 2) vérifier que tous les fils sont bien enfoncés (voir l'image C).

Conseil : Lorsqu'on vérifie les fils, il y a deux points problématiques fréquents auxquels porter attention :

1. Les fils d'allumage à l'arrière du bouton d'allumage monté sur le panneau de la tablette latérale.
2. les fils d'allumage branchés au module d'allumage électronique situé à l'intérieur de l'armoire du barbecue.



ATTENTION :

après l'allumage, vérifiez que le brûleur fonctionne convenablement et que la flamme a l'aspect souhaité. Si l'aspect de la flamme est anormal, consultez le guide de dépannage pour établir les mesures correctrices à prendre.



SOINS, UTILISATION ET RECYCLAGE DU PILE



COMMENCEZ par insérer une nouvelle pile dans votre module d'ignition électrique.



ENLEVEZ la pile de l'ignition électronique durant les périodes de stockage.



RECYCLEZ ET DISPOSEZ les pile proprement, selon les exigences légales.



N'IMMERGEZ PAS le module d'ignition électronique dans l'eau.



NE laissez pas les piles où un enfant/ animal pouvait jouer ou les avaler.

PROBLÈME	IDENTIFICATION DE LA CAUSE
Les brûleurs ne s'allument pas (avec un allumeur ou une allumette)	- La connexion positive n'a pas été effectuée entre la bonbonne et le régulateur. - Propane insuffisant ou épuisé. - L'approvisionnement de gaz est éteint. - Les brûleurs ne sont pas adéquatement placés au-dessus des orifices de la valve. - Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé. Consultez « Réinitialisation de la fonction de régulation du débit » à la page 8.
Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumeur (aucune étincelle)	- La batterie du module d'allumage doit être remplacée. Remplacer la batterie. S'assurer que côté négatif est orienté vers le capuchon de la batterie. - Fils du bouton d'allumage desserrés - vérifier les fils à l'arrière du bouton d'allumage (sur le panneau de commande). Poussez jusqu'à sentir un clic. - Fils desserrés au module d'allumage électronique (voir à l'intérieur de l'armoire). Poussez jusqu'à sentir un clic - Module d'allumage électronique défectueux. Contacter le service à la clientèle pour commander un remplacement.
Présence de feu au niveau du bouton et du panneau de commande - embrasement éclair	- Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont obstrués, repoussant les flammes vers l'utilisateur. Les brûleurs doivent être retirés et nettoyés pour résoudre ce problème. Suivre les étapes de la page 18 - Le brûleur est mal placé sur le jet de gaz. La vanne de gaz doit se trouver à l'intérieur du venturi du brûleur. Démontez le brûleur et fixez l'assemblage.
Flammes avec fumée jaune/odeur de gaz qui peut être sentie	- Le brûleur et/ou le venturi du brûleur sont obstrués et doivent être nettoyés. Les brûleurs doivent être retirés et nettoyés pour résoudre ce problème. Suivre les étapes de la page 18. - Possibles toiles d'araignée ou autres débris.
Une flamme jaillit en position MIN (FAIBLE).	- Le limiteur de débit dans le régulateur a été activé en raison d'une fuite ou d'un mauvais éclairage. Un test d'étanchéité doit être effectué (voir la page 9) et le régulateur doit être réinitialisé (voir la page 8). - Propane faible épuisé. - Conditions de vent fort. Ajustez votre barbecue pour le protéger du vent. - Le brûleur est mal placé sur le jet de gaz. La vanne de gaz doit se trouver à l'intérieur du venturi du brûleur. Démontez le brûleur et fixez l'assemblage.
Faible chaleur	Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé. Soit causé par une fuite ou un allumage incorrect. Voir page 4. - Assurez-vous que le problème est associé à un seul brûleur. Si cela semble être le cas, alors le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont obstrués. - Détectez un tuyau de gaz plié ou déformé. - Lorsque la température est basse, préchauffez plus longtemps.
Flamme faible ou incomplète (lorsqu'on sait que les brûleurs et les tubes de venturi sont propres et libres de toute obstruction)	Le limiteur de débit dans le régulateur a été activé en raison d'une fuite ou d'un mauvais éclairage. Effectuez un test de fuite (voir la page 9) et effectuez une réinitialisation du régulateur (voir la page 8).
Chaleur ou embrasement excessifs	- Graisse excessive et accumulation sur les tentes chauffantes, dans le bac à graisse et dans le boîtier du brûleur. Suivre les étapes de nettoyage aux pages 18 à 19. - Utilisation du réglage de température « MAX » (élevé). Utiliser le réglage « MAX » pour le préchauffage et la saisie uniquement. Toujours ajuster la température pour éviter trop de chaleur. - Couvrir plus de 70 % de la surface de cuisson peut provoquer une surchauffe. - Excès de gras sur la viande. Toujours couper la graisse dans la mesure du possible pour limiter les écoulements de graisse.

PROBLÈME	IDENTIFICATION DE LA CAUSE
L'intérieur du couvercle s'écaille - comme une peinture qui pèle	- Le couvercle intérieur est en aluminium non peint. Le carbone provenant de la graisse cuite peut s'accumuler sur l'intérieur du couvercle, ressemblant à de la peinture écaillée. Suivre les étapes de nettoyage à la page 19. - Pour l'enlever, brosser ou gratter l'accumulation.
Chaleur décroissante, la puissance du brûleur sur le réglage « MAX » (élevé) est trop faible. (Bruit de grondement et flamme bleue flottante à la surface du brûleur)	- Manque de propane ou tuyau d'alimentation pincé. - Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont obstrués. Suivre les étapes de nettoyage à la page 18. - Dispositif limiteur de débit du régulateur activé suite à un mauvais éclairage, une ouverture trop rapide du réservoir ou une fuite dans le système. Effectuer un test d'étanchéité (voir la page 9) et effectuer une réinitialisation du régulateur (voir la page 8).
Bourdonnement provenant du régulateur	- La vanne de la bouteille s'est ouverte trop rapidement. - Ce n'est pas un défaut. Cela est provoqué par des vibrations internes dans le régulateur et n'affecte pas les performances ou la sécurité du barbecue à gaz.
Tuyau d'alimentation en gaz de fusion/ Fuite de gaz	- Le tuyau d'alimentation en gaz et le régulateur de votre barbecue contiennent un élément thermique qui fermera le débit de gaz vers le réservoir lorsque la température du tuyau atteint entre 115,5-148,8 °C (240-300 °F). Le tuyau d'alimentation se fondra, se déconnectant essentiellement de la bouteille de GPL. Il s'agit d'un incident très grave qui se produit lorsque les consignes de sécurité appropriées n'ont pas été respectées. - Une mauvaise ventilation causée par un dégagement inapproprié sur les côtés et à l'arrière du barbecue. Votre barbecue doit être positionné à 91,44 cm (36 po) de tous les côtés de votre maison ou de toute surface dure qui peut perturber la ventilation. - Surchauffe causée par un feu de graisse ou une couverture de plus de 70 % de la surface de cuisson. Ne pas couvrir plus de 70 % de la surface de cuisson avec un plateau, du papier d'aluminium ou une plaque chauffante. - Le récipient à graisse s'est enflammée suite à une accumulation de graisse dans le tiroir à graisse. Suivre les étapes de nettoyage à la page 19.
Feu dans l'armoire	- Une fuite de gaz entre le réservoir et le régulateur. Des tests de fuite doivent être effectués chaque fois qu'un le réservoir est rempli. Effectuer un test de fuite (voir la page 9). - Réservoir de gaz et commandes/laissés ouverts lorsque le barbecue n'est pas utilisé.

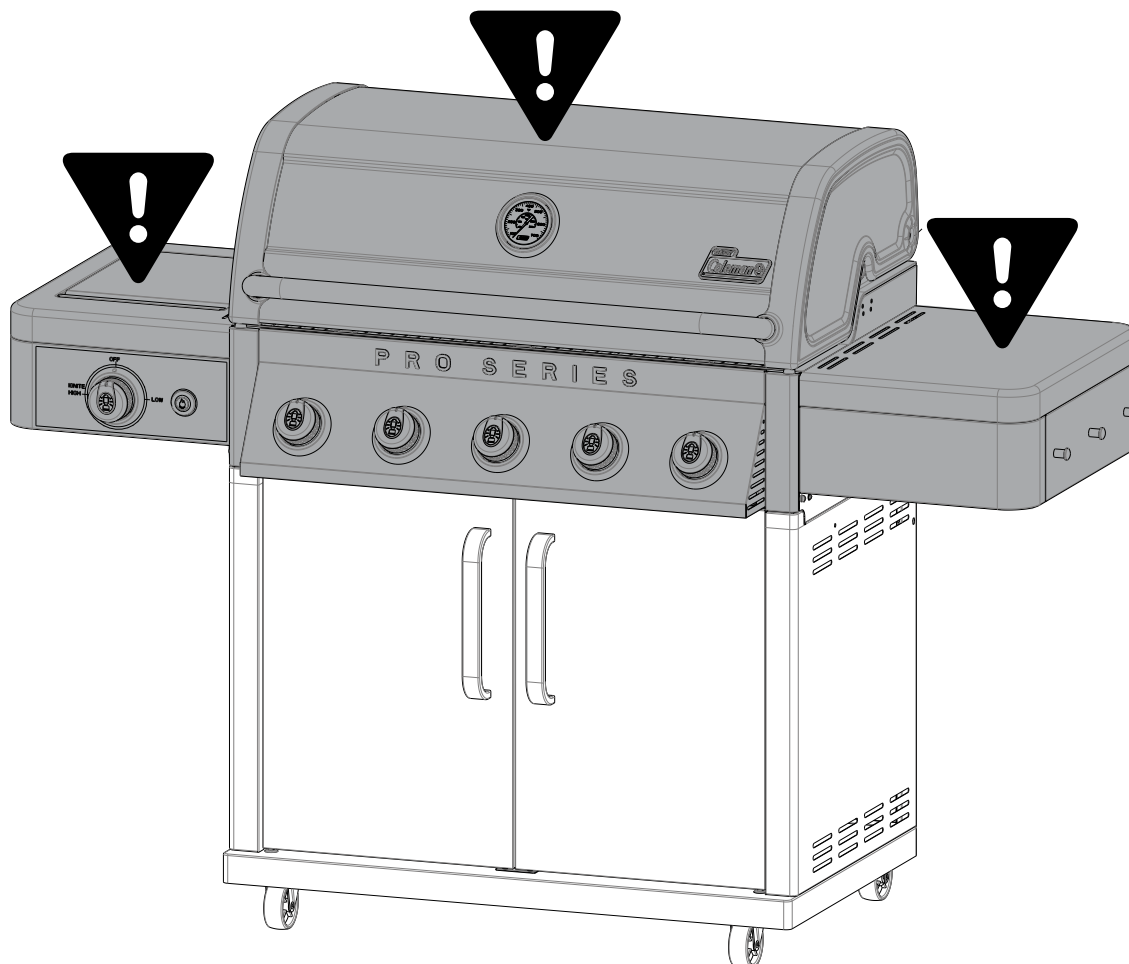


AVERTISSEMENT

Respecter les avertissements dans ce manuel. Toujours effectuer un test de fuite à chaque fois que le réservoir de gaz est rempli ou changé. Ne jamais laisser votre réservoir de propane ouvert lorsqu'il n'est pas utilisé. Ne jamais laisser les boutons de commande allumés lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Toujours ouvrir le couvercle de votre barbecue avant d'essayer d'allumer votre barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT: SURFACES CHAUDES ⚠

Les surfaces extérieures seront très chaude. Portez toujours des mouffles de protection isolés pour barbecue lorsque vous utilisez le barbecue afin d'éviter tout risque de brûlure.



ATTENTION

- TENIR ÉLOIGNÉ DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES
- GARDEZ LES ENFANTS ET ANIMAUX FAMILIER LOIN DE CET APPAREIL DE CHAUFFAGE AU GAZ
- ÉVITEZ DES FEUX DANGEREUX : NE LAISSEZ PAS VOTRE BARBECUE SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL EST EN OPÉRATION

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

- 1. NUMÉRO DE SÉRIE:** Le numéro de série peut être trouvé sur le coté de la boîte d'emballage du barbecue, sur la page couverture de votre guide d'utilisation ainsi que sur la plaque signalétique situé sur le barre de support avant.
- 2. NUMÉRO DE MODÈLE:** Le numéro de modèle schéma sur la couverture de votre guide d'utilisation, dans le coin inférieur droit de la plaque signalétique, ainsi que sur votre reçu de caisse.
- 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 :

- Téléphonez au Service de téléassistance à la clientèle de Coleman® au 1-800-275-4617.
- 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.
- 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.

To ensure your satisfaction and for follow-up service,
register your barbecue online at www.colemanbbqs.com

Garantie LIMITÉE :

Winners Products garantit par la présente à l'ACHETEUR D'ORIGINE de ce barbecue Coleman® Pro Series qu'il sera exempt de défauts de fabrication, à compter de la date d'achat, pour la période de garantie, comme indiqué ci-dessous.

Voir la section des restrictions et des exclusions à la page suivante.

COLEMAN® PRO SERIES 5 BURNER BARBECUE

GARANTIE LIMITÉE DE DIX ANS : Pièces moulées en aluminium (hors peinture).

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS : Brûleurs en acier inoxydable

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS : Toutes les autres pièces (hors peinture)



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 barbecue 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 barbecues 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 barbecue et les matériaux combustibles, ou par le nonrespect de l'utilisation appropriée, 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 barbecue en ligne à :
[**www.colemanbbqs.com**](http://www.colemanbbqs.com)**



S É R I E S P R O

WWW.COLEMANBBQS.COM

©2022 The Coleman Company, Inc.

Coleman®, , et  sont des marques déposées.

The Coleman Company, Inc., utilisée sous licence.



twitter.com/colemangrills



facebook.com/colemangrills



youtube.com/colemangrills