



CUISSON AU CHARBON DE BOIS



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

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

OUTILS D'ENTRETIEN REQUIS :

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

OUTILS DE CUISSON REQUIS :

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

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

TABLE DES MATIÈRES

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

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

DANGER

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

USAGE SÉCURITAIRE

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

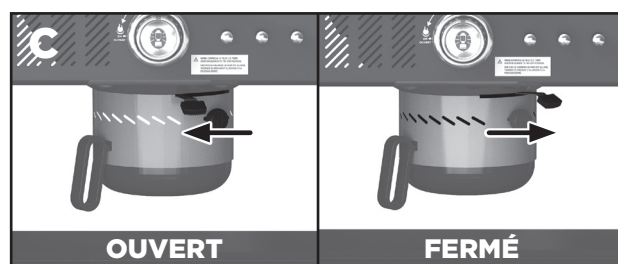
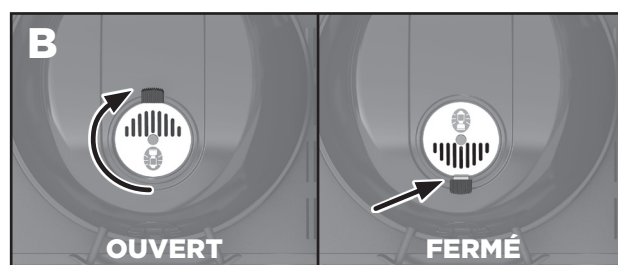
CE PRODUIT NE S'ALLUME SEULEMENT QU'AVEC DU GAZ.

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

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



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



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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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



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

REMARQUE :

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

VÉRIFICATION DE LA FLAMME DU BRÛLEUR

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

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



⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

QUEL MONTANT DE CHARBON UTILISÉ?

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

AJOUT DE BRIQUETTES EN COURS DE CUISSON



AVERTISSEMENT

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

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



ATTENTION

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

ÉTEINDRE LE FEU

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

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

NOTEZ :

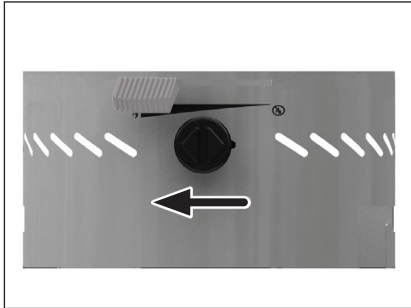
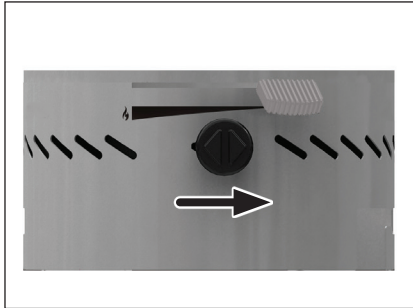
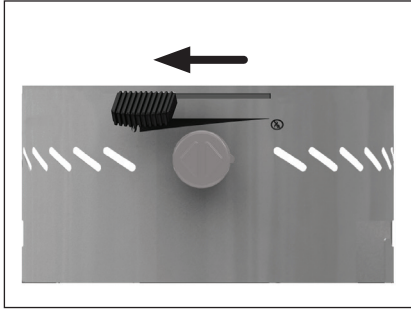
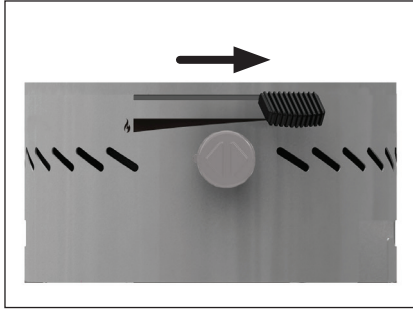
Présumez que cela prendra au moins une heure pour éteindre votre feu et que le gril refroidisse. Il n'y a pas de bouton MARCHE/ARRÊT sur un gril au charbon de bois. Il faut toujours être prudent avant de déterminer si le feu est complètement éteint et bien refroidie.



AVERTISSEMENT

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

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

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

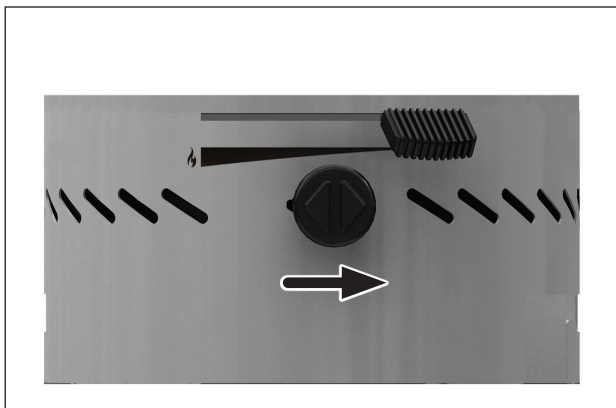
ENLÈVEMENT DES CENDRES

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

ASTUCE :

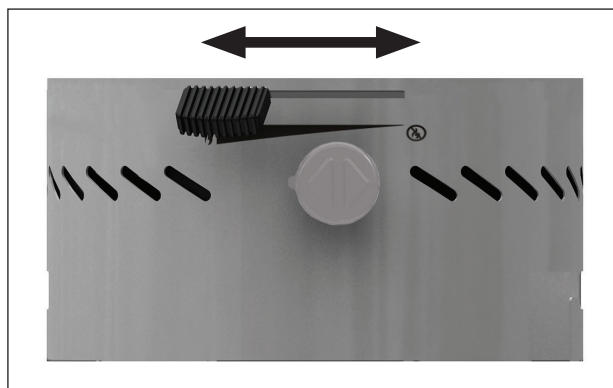
L'accumulation des cendres dans votre gril peut accumuler de l'humidité et compliquer le nettoyage. Nettoyez le cendrier après chaque utilisation.

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



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

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



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



L'ENTRETIEN GÉNÉRAL



ATTENTION

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

CUVE À FEU ET COUVERCLE

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

CENDRIER

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

GRILLE DE CUISSON

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

ENTREPOSAGE

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

ASTUCE DE CUISSON

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

NOTEZ :

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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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

REMARQUES

[illegible]



SERVICE À LA CLIENTÈLE

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

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

1-800-275-4617

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

ASSISTANCE :

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

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

Participez au



facebook.com/colemangrills



twitter.com/colemangrills

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



REVOLUTION^{MC}

GARANTIE

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

ASSISTANCE:

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

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

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.



MANUEL DE SECURITE ET ENTRETIEN

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 décelez une odeur de gaz:
 - a. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
 - b. Éteignez toute flamme nue.
 - c. Ouvrez le couvercle.
 - d. Si l'odeur persiste, tenez-vous loin de l'appareil et communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie local.
2. Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.
3. Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage 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 TRÈS CHAUD.

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



CAUTION

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	1
Raccordements de gaz et mises en garde	
Exigences applicable aux bonbonnes de GPL	2
Démontage, transport et entreposage des bonbonnes de GPL	3
Remplissage d'une bonbonne de GPL	3
Régulateur et tuyau flexible de sécurité	
Raccordement du régulateur la bonbonne de GPL	4
Dispositif de régulation de débit	4
Réinitialisation de la fonction de régulation de débit (modèle à propane)	4
Tests d'étanchéité	5
Modèles à gaz naturel	6
Reinitialisation de la fonction de régulation de débit (modèle à gaz naturel)	7
Mode d'emploi - Directives d'allumage	7
Mode d'emploi - Pour éteindre	9
Prévention	
Vérification de la flamme du brûleur	9
Embrasements	9
Feux de graisse	10
Retours de flamme	10
Dépannage	
Allumage InstaStart ^{MC}	12
Table de dépannage	12
Procédure de soins et de maintien	
Assaisonnement des grilles	14
Flare-Free Technology ^{MC}	15
Le régime régulier d'entretien	16
Entreposage du barbecue	18
Commencez à griller	
Méthodes de cuisson au barbecue et trucs et astuces grillade	18
Conseils d'ordre général pour le brûleur latéral / le poêle à saisir	21
Garantie et service après-vente	23

INSTALLATION

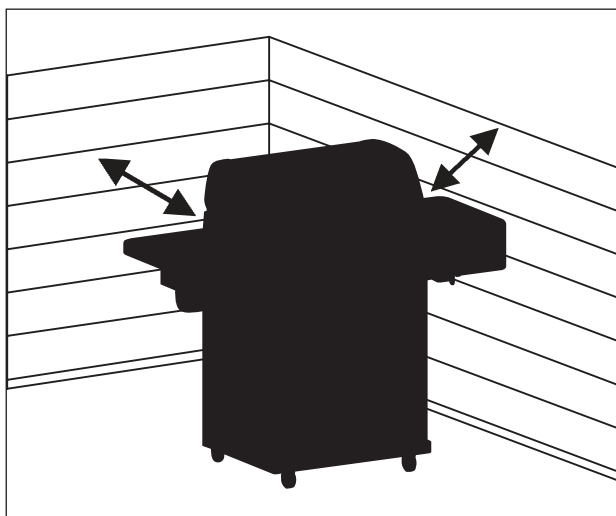
L'installation doit se conformer aux codes locaux, ou en l'absence de tels codes, au code national sur le gaz combustible (National Fuel Gas Code) ANSI Z223.1./NFPA 54, au code sur l'installation de gaz naturel et de propane (Natural Gas and Propane Installation Code) CSA B149.1, ou au code sur l'entreposage 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.

- **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.



ASSUREZ-VOUS que le barbecue est à niveau.

Dégagement minimum de 36 po sur les deux côtés et à l'arrière du barbecue.

EXIGENCES APPLICABLES AUX BONBONNES DE GPL

Ne branchez pas l'appareil à une bonbonne de propane dont la capacité est supérieure à 9,1 kg (20 lbs) ou à une bonbonne munie d'un quelconque autre type de raccordement du robinet.

La bonbonne d'alimentation en GPL doit être construite et marquée 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).

GAZ DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GPL)

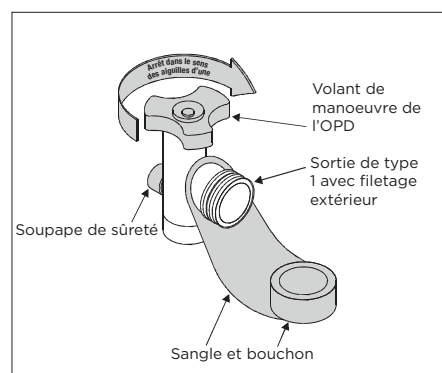
- Le gaz de pétrole liquéfié (GPL) est non toxique, inodore et incolore au moment de sa fabrication. **Pour votre sécurité**, on donne au GPL une odeur (qui ressemble à celle du chou pourri), de façon à permettre qu'il soit détecté par l'odorat.
- Le gaz de pétrole liquéfié est extrêmement inflammable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

Exigences applicables aux bonbonnes de GPL:

- Utilisez **uniquement** des bonbonnes de GPL conformes aux exigences suivantes:
- 12 po (30,5 cm) (diamètre) x 18 po (45,7 cm) (hauteur) et capacité maximale de 20 lb (9 kg).
- 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). Voir les marques sur le collier de la bonbonne de GPL.

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.



MISE EN GARDE

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.

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

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.



MISES EN GARDE RELATIVES AU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (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.

DÉMONTAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DES BONBONNES DE GPL

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.

REEMPLISSAGE 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.

MODÈLES AU PROPANE :

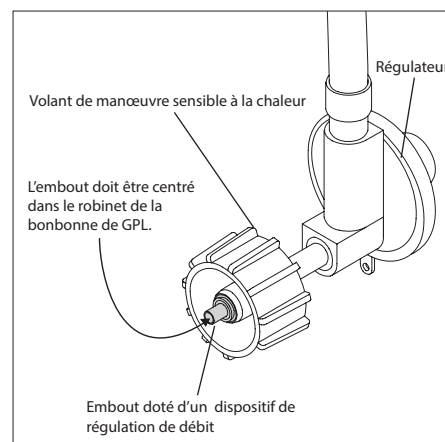
Votre barbecue est conçu pour être alimenté avec du GPL à une pression de 2,74 kPa (11 po de colonne d'eau). Un régulateur réglé au préalable à cette pression est livré avec votre barbecue.

RFR-1 Raccordement de fermeture rapide :

Le tuyau flexible et le régulateur sont livrés avec les éléments suivants.

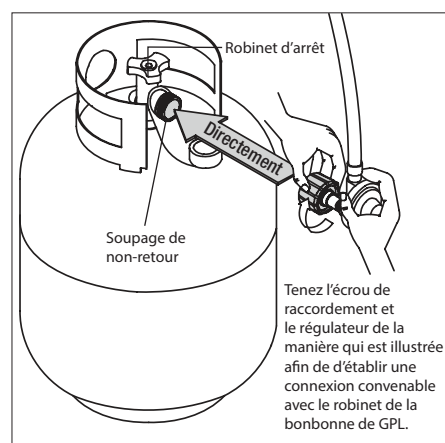
Tous les modèles ont été conçus pour être utilisés avec une bonbonne de GPL dotée d'un nouveau système de raccordement de fermeture rapide (RFR-1). Le système RFR-1 incorpore un nouveau dispositif de sécurité requis par le comité directeur des normes canadiennes.

- Le gaz ne s'écoule que jusqu'à ce que la source de gaz soit correctement raccordée.
- Un élément thermique arrêtera l'écoulement du gaz entre 240 °F et 300 °F.
- Lorsqu'il est activé, un dispositif de régulation de débit limitera le débit de gaz à 10 pieds cubes à l'heure.



Raccordement du régulateur à la bonbonne de GPL

1. La bonbonne de GPL doit être convenablement attachée au barbecue.
2. Tournez tous les boutons de commande sur la position « FERMÉ ».
3. Fermez la bonbonne de GPL en tournant le volant de manœuvre à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Retirez le bouton de sûreté du robinet de la bonbonne de GPL. Utilisez toujours le bouchon et la sangle livrés avec le robinet.
5. Tenez le régulateur et insérez l'embout dans le robinet de la bonbonne de GPL. Serrez l'écrou de raccordement manuellement. Veillez à maintenir le régulateur aligné sur le robinet de la bonbonne de GPL afin d'éviter de fausser le filetage de la connexion.
6. Tournez l'écrou de raccordement dans le sens des aiguilles d'une montre et resserrez-le à fond. Le régulateur formera un joint étanche contre le dispositif anti-retour du robinet de la bonbonne de GPL, ce qui induira une certaine résistance.



NOTEZ BIEN :

Si vous n'arrivez pas à réaliser le raccordement, démontez le régulateur et répétez les étapes 5 et 6. Si vous n'arrivez toujours pas à réaliser le raccordement, **n'utilisez pas ce régulateur!**

! DANGER

Ne jamais insérer un objet ou un corps étranger, quel qu'il soit, dans la sortie du robinet ou dans la soupape de sûreté, car cela risque d'endommager le robinet et de causer une fuite. Une fuite de propane peut causer une explosion, un incendie, de graves blessures, voire la mort.

Dispositif de régulation de débit

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.

Réinitialisation de la fonction de régulation de débit (Modèle à propane)

1. Après avoir mis tous les boutons de commande et la source de gaz en position « FERMÉ », ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Débranchez le tuyau et le régulateur du réservoir de propane.
3. Mettez tous les boutons de commande du barbecue en position « MAX » (🔥) et laissez 1 à 3 minutes pour permettre à l'excès de gaz présent dans les soupapes et dans le collecteur de se dissiper.
4. Mettez tous les boutons de commande du barbecue en position « FERMÉ ».
5. Avec le couvercle du barbecue toujours OUVERT, raccordez le tuyau et le régulateur à la bonbonne de

- propane - Ne faussez pas le filetage du raccordement. Serrez-le à la main uniquement.
6. Vérifiez tous les branchements du tuyau pour vous assurer qu'il est bien scellé.
 7. Ouvrez lentement $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ tour le robinet de la bonbonne de propane.
 8. Attendez environ 5 secondes afin de donner le temps à la pression du tuyau et du régulateur de se stabiliser (pour empêcher la réactivation du dispositif de régulation de débit).
 9. Mettez le bouton du brûleur d'allumage en position « MAX » ().
 10. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique ou allumez le brûleur choisi à l'aide d'une allumette et d'un porte-allu mettes ou d'un allume-feu.

Évitez d'activer la fonction de régulation de débit en suivant les procédures de démarrage et d'arrêt correctes et en effectuant un test d'étanchéité complet et une vérification de sûreté afin de vous assurer qu'il n'y a pas de fuites dans le système, et que la source de gaz est correctement reliée à la rampe de gaz.

TESTS D'ÉTANCHÉITÉ DE L'ASSEMBLAGE DU ROBINET, DU TUYAU FLEXIBLE ET DU RÉGULATEUR

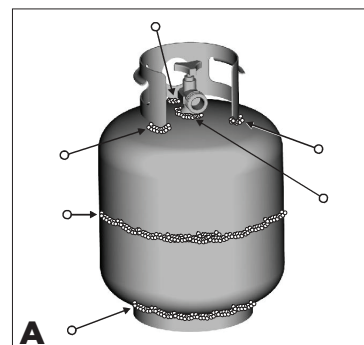
1. Tournez tous les boutons de commande du barbecue sur la position « FERMÉ ».
2. Assurez-vous que le régulateur est raccordé de manière étanche sur la bonbonne de GPL.
3. Enduisez le tuyau flexible, le régulateur et tous les raccords de la bonbonne de GPL jusqu'à la rampe d'alimentation en gaz du brûleur principal et des brûleurs latéraux de solution savonneuse au pinceau.
4. Ouvrez le robinet de la bonbonne de GPL à fond en tournant le volant de manoeuvre dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si vous entendez un soufflement, fermez le robinet de gaz immédiatement. Il y a une fuite dans la connexion. **Corrigez le problème avant de poursuivre.**
5. **Si des bulles « grandissantes » se forment**, il y a une fuite. Fermez le robinet de la bonbonne de GPL immédiatement et resserrez les raccords. **Si vous n'arrivez pas à faire cesser les fuites, ne tentez aucune réparation.** Communiquez avec nous pour obtenir des pièces de rechange. Commandez de nouvelles pièces en fournissant le numéro de série, le numéro et le nom du modèle de l'appareil, et le numéro et le nom des pièces requises (voir la nomenclature) au **un agent de service à la clientèle de Coleman® 1-800-275-4617.**
6. Fermez toujours le robinet de la bonbonne de GPL après le test d'étanchéité en tournant le volant de manoeuvre dans le sens des aiguilles d'une montre.



Vérifiez l'étanchéité de la bonbonne de GPL pour votre propre sécurité

ATTENTION: Le test d'étanchéité doit être répété à chaque échange ou remplissage de la bonbonne de GPL.

- Ne fumez pas pendant le test d'étanchéité.
- N'utilisez pas une flamme nue pour chercher les fuites de gaz.
- L'étanchéité du barbecue doit être vérifiée à l'extérieur, dans un endroit convenablement ventilé, loin de toute source d'allumage, comme les appareils électroménagers alimentés au gaz. Pendant le test d'étanchéité, gardez votre barbecue loin de toute flamme nue ou étincelle.
- Utilisez un pinceau propre et une solution 50-50 de savon doux.
- Enduisez les zones indiquées par des flèches dans la schéma ci-dessous de solution savonneuse au moyen du pinceau dans la schéma A.



ATTENTION

S'il est évident qu'il y a des excès d'abrasions ou d'usages, ou le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant que l'appareil à gaz pour cuisson à l'extérieur soit mis en marche. Le tuyau de remplacement devra être celui spécifié par le fabricant.

MISE EN GARDE

Pour toutes les nouvelles connexions résidentielles de gaz naturel, veuillez faire appel à un technicien agréé en gaz pour faire installer votre barbecue au gaz naturel.

SEULEMENT POUR LES MODÈLES À GAZ NATUREL

Tous les barbecues au gaz naturel Coleman® sont livrés avec un tuyau flexible pour gaz naturel de 10 pi muni d'une connexion à emboîture à raccordement rapide. Cela vous permet de raccorder votre barbecue à votre conduite de gaz résidentielle.

Raccordement

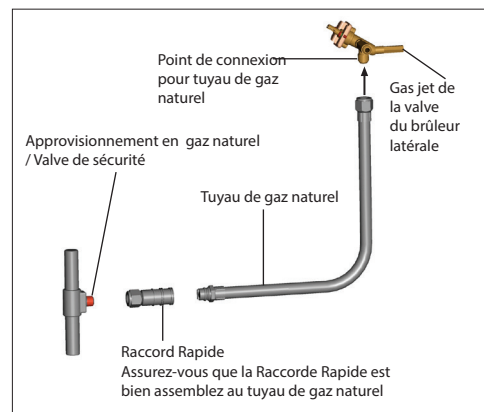
1. Tirez la gaine de l'emboîture à raccordement rapide vers l'arrière, puis insérez le bout mâle et relâchez la gaine.
2. Poussez les deux pièces l'une contre l'autre jusqu'à ce que la gaine revienne vers l'avant par effet de ressort, de manière à verrouiller le bout mâle dans l'emboîture.

Débranchement

1. Tirez la gaine vers l'arrière et sortez le bout mâle.

Test d'étanchéité Avant d'essayer de faire fonctionner ce barbecue

- Assurez-vous toujours que tous les boutons de commande des brûleurs sont sur la position « FERMÉ ».
- Connectez toujours le tuyau flexible d'alimentation en gaz en premier lieu, puis ouvrez le couvercle et ensuite ouvrez le robinet d'arrêt de gaz.
 - Servez-vous toujours d'un pinceau ou d'un vaporisateur pour enduire tous les raccords de solution savonneuse 50-50 afin de vérifier leur étanchéité au gaz. Ne vous servez jamais d'une allumette ou d'une flamme nue à cette fin.
 - Soyez attentifs à la formation de bulles, car cela indique une fuite de gaz.
 - Si vous décelez une fuite, coupez toujours l'alimentation en gaz immédiatement, puis resserrez les raccords.
 - Avant d'allumer le barbecue, répétez toujours cette procédure jusqu'à ce qu'aucune fuite de gaz ne soit décelée.
 - Si vous n'arrivez pas à faire cesser une fuite, n'essayez pas d'allumer le barbecue. Pour obtenir de l'aide, communiquez toujours avec un technicien agréé en gaz naturel ou avec le **Service de téléassistance à la clientèle de Coleman® 1-800-275-4617**.



NOUVEAU BARBECUE AU GAZ NATUREL

Si votre barbecue au gaz naturel a de mauvaises performances, y compris notamment de petites flammes, une faible chaleur ou une mauvaise distribution de la chaleur, veuillez étudier les informations suivantes:

- Consultez toujours la plaque signalétique à l'arrière du barbecue pour vérifier qu'il a effectivement déjà été configuré pour fonctionner au gaz naturel.
- Si vous avez des problèmes de performance avec un barbecue flambant neuf raccordé à une ancienne conduite de gaz naturel résidentielle, il se peut que la conduite de gaz naturel ne soit pas en mesure de fournir les 85 000 BTU qui sont absolument requis (selon le modèle). Veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Coleman® au 1-800-275-4617 pour connaître les exigences applicables à votre appareil, puis consultez votre technicien agréé en gaz naturel.
- Tous les travaux de plomberie afférents à l'alimentation en gaz doivent être réalisés par une agence de services qualifiée. La connexion d'alimentation doit être conforme aux normes établies par les autorités provinciales compétentes et aux dispositions du code d'installation CAN/CGA 1-B149.1 et 2.
- Un robinet « FERMÉ » doit être installé entre le barbecue et la conduite principale d'alimentation. **Pour le gaz naturel, utilisez une conduite de gaz naturel de 3/8 po capable de fournir jusqu'à 85 000 BTU (selon le modèle).**
- **Au cours des tests d'étanchéité, isolez toujours le barbecue du circuit d'alimentation en gaz en débranchant le barbecue et en fermant son robinet « FERMÉ » manuel et individuel. Le réseau de conduites d'alimentation en gaz doit être testé à des pressions manométriques supérieures à 1/2 lb/po² (3,5 kPa).**
- Le circuit d'alimentation en gaz doit être capable de fournir du gaz à une pression de 7 po de colonne d'eau au barbecue QUAND TOUS LES BRÛLEURS FONCTIONNENT.

Reinitialisation de la fonction de régulation de débit (Modèle au gaz naturel)

Si vous rencontrez l'un des problèmes de performance, flamme trop basse, vous avez activé la fonction limiteur de débit dans la connexion du gaz naturel de votre maison. Pour réinitialiser le limiteur de gaz, procédez comme suit:

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Confirmez que tous les boutons de contrôle sont bien dans la position arrêt « FERMÉ ».
3. Vérifiez que la valve de alimentation de gaz naturel attaché a votre maison est dans la position arrêt (OFF).
4. Débrancher le tuyau d'alimentation en gaz naturel en séparant l'Assemblée Quick Connect à la connexion de la maison.
5. Ouvrez tout les boutons de contrôle du barbecue à la position « MAX » (🔥).
6. Rebranchez le tuyau d'alimentation de gaz naturel en s'assurant que la connexion de montage Quick Connect est bien serrée.
7. En utilisant vos mains seulement, Vérifiez les connexions pour assurez un raccord hermétique.
8. Tournez les boutons de commande à la position « FERMÉ ».
9. Tourner lentement sur la vanne d'alimentation en gaz naturel à la position « MAX » (🔥).
10. Attendre 30 secondes pour que la pression du gaz se stabilise (60 secondes durant le froid).
11. Activer / ouvrir le bouton du brûleur d'allumage, à la position « MAX » (🔥) et attendre 3 à 5 secondes.
12. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique, ou utiliser l'allumette et support pour allumer le brûleur (allumeur du barbecue).
13. Répétez les étapes en cas d'échec au premier essai.



MISE EN GARDE

La plupart des barbecues Coleman sont vendus au gaz naturel ou au propane et ne sont pas convertibles. Toute tentative de conversion d'un barbecue qui n'a pas de système de valve convertible endommagera de façon permanente l'ensemble du collecteur du barbecue et sera inutilisable.

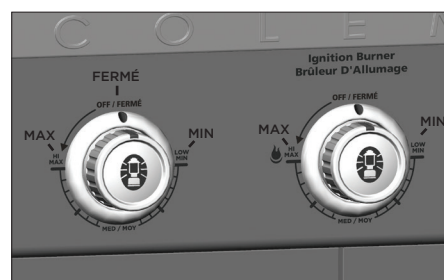
SEULEMENT les barbecues portant le logo du système de soupapes convertible à l'avant du panneau de commande des barbecues sont convertibles du propane au gaz naturel. Voir www.cvsbbq.com pour voir si votre barbecue a cette fonctionnalité.

MODE D'EMPLOI - DIRECTIVES D'ALLUMAGE

Allumage — Brûleurs

1. Ouvrez le couvercle.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs soient FERMÉS. (Enfoncer le bouton de commande et tournez le dans le sens des aiguilles d'une montre afin de vous assurez qu'il soit en position « FERMÉ »)
3. Ouvrez doucement la soupape de la bonbonne à PL (tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Attendez que la pression se stabilise pendant 5 seconds.
4. Allumez le brûleur d'allumage en premier lieu! Enfoncez et tournez le bouton de control dans le sens inverse de l'aiguille jusqu'à la position « MAX » (🔥).
5. Pressez le bouton d'allumage INSTASTART^{MC}. Vous entendrez des clics rapides. Répétez au besoin.
6. Vérifiez que le brûleur soit allumé.
7. Après que le brûleur soit allumé, vous pouvez ouvrir les autres boutons de commande des brûleurs.

Si le brûleur ne s'allume pas adéquatement en trois à cinq secondes, mettez le bouton de commande à la position « FERMÉ ». Mettez également le robinet de la bonbonne de GPL en position « FERMÉ ». Attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer le brûleur à nouveau. Cela laissera au gaz le temps de se disperser.



AVERTISSEMENT

Les boutons de commande des brûleurs doivent être en position « FERMÉ » avant d'ouvrir la soupape de la bonbonne de propane liquide. Si laisser à la position « OUVERT » lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne à GPL, ceci déclenchera le Dispositif de régulation du débit de Gaz limitant le débit de gaz à la bonbonne a GPL. Si cela ce produit, veuillez fermer la soupape de la bonbonne à GPL et les boutons de commandes des brûleurs et suivez les instructions "réinitialisez le dispositif limiteur de débit »

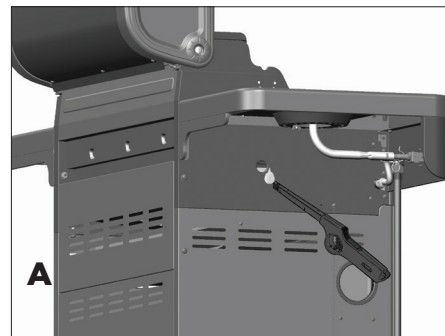
MISE EN GARDE

Ne vous tenez jamais avec la tête droit au-dessus du barbecue quand vous vous préparez à allumer les brûleurs principaux afin d'éviter tout risque de blessure.

Allumage avec allumettes des brûleurs

Répétez les étapes 1-3 de l'« Allumage des brûleurs principaux-Révolution » au dessus.

4. Allumage d'une allumette : Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur complètement à gauche dans le sens horaire en position « MAX » (🔥).
5. Allumez immédiatement une allumette ou utilisez un briquet au butane et placez-le sur l'ouverture d'allumage du côté gauche du boîtier à brûleur. Illustré à la schéma A.
6. Pour allumer les autres brûleurs, enfoncez et tournez le bouton de commande le plus près. La flamme suivra le contour du brûleur et s'allumera par l'armature de brûleurs. Laissez préchauffer le barbecue avec le couvercle du barbecue fermé pendant 10 à 15 minutes avant la cuisson.



Les produits sont peut-être pas exactement comme montré

Allumage du Poêle Latéral / Poêle à saisir (s'il y a lieu)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
2. Vérifiez que la soupape du brûleur latéral est « FERMÉ ».
3. Ouvrez doucement la soupape de la bonbonne à PL (tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Attendez que la pression se stabilise pendant 5 secondes.
4. Appuyez et tournez le bouton de commande du brûleur latéral en position « MAX » (🔥).
5. Pressez le bouton d'allumage INSTASTART^{MC}. Vous entendrez des clics rapides. Vérifiez que les brûleurs sont allumés. Répétez au besoin.

Le couvercle du brûleur latéral sert à l'entreposage seulement. Laissez refroidir avant de fermer.

AVERTISSEMENT

La flamme du brûleur latéral peut être difficile à voir au soleil.

AVERTISSEMENT

Si vous échouez à allumer le brûleur latéral immédiatement, tournez le bouton de commande du brûleur en position « FERMÉ » et attendez 5 minutes avant de rallumer avec une allumette.

Allumage du Poêle Latéral / Poêle à saisir au moyen d'allumettes (s'il y a lieu)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
2. Vérifiez que la soupape du brûleur latéral est « FERMÉ ».
3. Ouvrez doucement la soupape de la bonbonne à PL (tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Attendez que la pression se stabilise pendant 5 secondes.
4. Placez une allumette dans le porte-allumette et allumez-la.
5. Appuyez et tournez le bouton de commande du brûleur latéral en position « MAX » (🔥).
6. Maintenez le porte-allumette et l'allumette allumée du côté gauche du brûleur latéral.



Poêle latéral



Poêle à saisir

*Les produits sont peut-être pas exactement comme montré.

⚠ MISE EN GARDE

Si l'allumage ne se produit **PAS** dans les cinq (5) secondes qui suivent, tournez les boutons de commande des brûleurs sur la position « FERMÉ », attendez cinq minutes, puis répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas lorsque le robinet est ouvert, le gaz continue de s'écouler par le brûleur et risque de s'allumer accidentellement en causant des blessures. Tournez les commandes et la source de gaz sur la position « FERMÉ » quand l'appareil n'est pas utilisé.

⚠ ATTENTION

Il faut toujours préchauffer le barbecue avant de commencer la cuisson. Allumez tous les brûleurs et réglez-les sur la position « MAX » pendant cinq (5) à dix (10) minutes avec le couvercle fermé. Après le préchauffage, réglez les commandes sur la position moyenne, qui convient à la plupart des opérations de cuisson.

Pour ÉTEINDRE

1. Appuyez et tournez chaque bouton de commande de brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre en position « FERMÉ ».
2. Fermez la valve de la bonbonne de GPL en tournant le volant de manœuvre dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

⚠ MISE EN GARDE

Si la chaleur dégagée est trop faible, il ce peut que le Dispositif de Limitations du Débit de Gaz ait été enclenché par une fuite de gaz ou par l'emploi d'une mauvaise procédure d'allumage. Dans ce cas, fermer les boutons de commande du barbecue ainsi que la soupape de la bonbonne à GPL puis vérifiez l'étanchéité. Si vous ne décelez aucune fuite, effectuez une réinitialisation complète du régulateur.

PRÉVENTION

⚠ 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.

VÉRIFICATION DE LA FLAMME DU BRÛLEUR

Il convient de toujours faire une vérification visuelle de tous les brûleurs avant l'allumage. Les brûleurs ont été réglés en usine en fonction du mélange d'air et de gaz approprié. La configuration des flammes appropriée est illustrée au schéma A. Si l'un des symptômes suivants se manifeste, il convient de suivre la procédure de nettoyage du brûleur indiquée dans la section de l'entretien du présent manuel, ou de réinitialiser le dispositif limiteur de débit du régulateur.

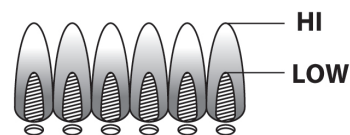


Schéma A

- Grandes flammes rebelles, ou irrégulières de couleur orange jaillissant du brûleur.
- Odeur de gaz de pair avec des flammes orange et de faible intensité.
- Le barbecue n'atteint pas la température voulue.
- Le barbecue ne chauffe pas de manière uniforme.
- Un brûleur ou plus d'un ne s'allume pas.

EMBRASEMENTS SOUDAINS

Votre barbecue est équipé de la technologie sans embrasements soudains, ce qui éliminera la plupart de ces incidents lors d'un bon entretien du système. Il est cependant possible lors de la cuisson de plats particulièrement gras ou regorgeant de sauce, que des résidus s'échappent de la grille inférieure ou supérieure et s'écoulent sur les pièces clés, ce qui peut générer un embrasement soudain. Voir la page 15 pour les directives concernant l'entretien.

Des embrasements soudains se produisent lorsque le résidu de l'égouttement des aliments s'écoule sur les plaques chauffantes ou les brûleurs et s'enflamme. Afin d'éviter les embrasements soudains, il convient de respecter ce qui suit :

- Retirer le gras de la viande avant de la placer sur la grille.
- Toujours verser la sauce après la cuisson.
- Toujours garder le couvercle baissé pendant la cuisson, et régler l'intensité de la chaleur au point à la fois le plus bas et le plus efficace.
- S'assurer que les pièces clés telles que les plaques chauffantes, les grilles de cuisson et le boîtier à brûleur font l'objet d'un nettoyage régulier, ce qui permet d'éliminer l'accumulation de graisse. L'augmentation brusque de la fréquence des embrasements soudains indique qu'il est nécessaire d'effectuer le programme d'entretien régulier des éléments du système Flare-Free Technology^{MC}.

⚠ AVERTISSEMENT

Il convient de toujours surveiller attentivement le barbecue pendant la cuisson et de réduire l'intensité de la flamme au plus bas niveau ou de l'éteindre, si les embrasements soudains s'intensifient.

Les embrasements soudains peuvent faire en sorte d'augmenter la température du barbecue, ce qui accroît ainsi le risque d'un feu de graisse. La propreté constante du barbecue et la surveillance régulière de l'apparition d'obstructions comme les toiles d'araignées permettent de protéger la famille contre les risques d'accident comme les retours de flamme et les feux de graisse.

FEUX DE GRAISSE

L'entretien régulier du système Flare-Free Technology^{MC} fera en sorte que seules de minimales quantités de graisse s'accumulent sur les pièces clés, réduisant ainsi le risque d'un feu de graisse. Voir la page 14 pour les directives concernant l'entretien.

Caractéristiques d'un feu de graisse

- Incendie qui se produit à l'intérieur du boîtier à brûleur du barbecue. Peut devenir incontrôlable s'il n'est pas surveillé.
- S'accompagne en général de flammes hautes, de beaucoup de fumée et de suie noire.

Prévention des feux de graisse

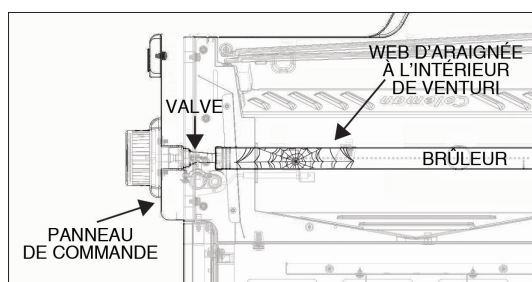
- Enlever toute accumulation de graisse sur les pièces clés comme les plaques chauffantes, les grilles de cuisson, le chenal d'écoulement de la graisse et le boîtier à brûleur.
- Vider fréquemment le plateau à graisse latéral situé sur le côté droit du boîtier à brûleur.
- Toujours réduire la température de cuisson à l'intensité « MOYENNE » ou « BASSE », après le PRÉCHAUFFAGE.
- Brûler la graisse après chaque grillade, en réglant la température du barbecue à l'intensité « ÉLEVÉE » pendant 10 à 15 minutes, le couvercle fermé.

RETOURS DE FLAMME

Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du gaz, et construisent souvent leur nid dans les brûleurs de barbecues, ce qui constitue un risque potentiel de retours de flamme. En allumant vos brûleurs sans d'abord nettoyer les tubes de venturi, les orifices et l'intérieur des brûleurs, vous risquez un grave retour de flamme qui peut endommager les biens personnels ou causer des blessures.

Caractéristiques d'un retour de flamme

- Un incendie ou un embrasement à l'extérieur du boîtier à brûleur, d'ordinaire visible à l'arrière ou sous le panneau de commande
- Les brûleurs peuvent prendre feu et de grandes flammes jaunes peuvent en jaillir
- Les brûleurs peuvent ne pas s'allumer
- Boutons de commande chauds ou au point de fusion



On peut prévenir les retours de flamme en :

- Retirant les brûleurs afin de les nettoyer et de détecter la présence d'obstructions
- Nettoyant l'embout du jet de gaz de la valve pour enlever toute accumulation ou obstruction
- Retirant le panneau de commande pour inspecter le conduit et les valves et y détecter des dommages ou des fuites



AVERTISSEMENT

Au premier signe de flammes Jaune, turbulente ou brûleurs qui ne s'allume pas complètement, fermer votre barbecue pour ensuite retirez les brûleurs et nettoyé les obstructions tel que nids d'insectes qui ce trouve dans vos brûleurs et jet des soupapes de gaz.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- NE PAS JETER d'eau sur un feu
- GARDER à portée de la main du bicarbonate de soude pour éteindre les incendies
- SE CONFORMER à tous les avertissements et contrôles de sécurité figurant dans le **guide de l'entretien et de la sécurité** ainsi que dans le **manuel**
- **IL CONVIENT de protéger sa famille et sa maison en effectuant les étapes de nettoyage et d'entretien figurant dans le présent manuel**

Pour plus de renseignements sur ces dangers, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse
www.colemanbbqs.com

L'allumage – jamais le moindre problème avec la technologie InstaStart^{MC}

Le système d'allumage le plus durable et fiable dans l'industrie du barbecue. Un fonctionnement impeccable, même en milieux les plus rudes

DURABLE – Logement de pile hermétique pour une étanchéité absolue !

LONGUE DURÉE – Composants matériels conçus pour les hivers canadiens

FIABLE – Démarrage infaillible à chaque fois !

Comment résoudre les problèmes liés à l'allumeur InstaStart^{MC}

1. Vérifier que le **bouton d'allumage InstaStart^{MC}** situé sur la bordure de la tablette latérale gauche produit un son de déclic continu lorsque le bouton est enfoncé.

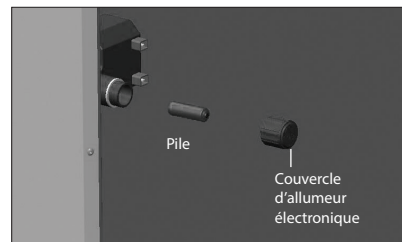
En l'absence d'un son

2. Remplacer la **pile** dans le boîtier d'allumage électronique, l'extrémité positive pointant vers l'extérieur.
3. Vérifiez que les fils soient bien branchés au boîtier d'allumage électronique et au **bouton d'allumage InstaStart^{MC}**. **La défaillance la plus commune est causée par des fils desserrés ou déconnectés.**

Conseil : Afin de s'assurer d'une bonne connexion, bien saisir les fils

entre le pouce et l'index et les enfoncer fermement jusqu'à ce que vous sentez un déclic.

4. Vérifier que les électrodes attachées aux brûleurs principal et latéral produisent une étincelle lorsque le **bouton d'allumage InstaStart^{MC}** est enfoncé.



Remplacez la pile. Ouvrez le couvercle. Appuyez le bouton d'allumage et écoutez pour un déclic rapide.

COLEMAN® REVOLUTION^{MC} 3-BRÛLEUR / 4-BRÛLEUR



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 4 et 6.
Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumeur (aucune étincelle)	• La batterie de démarrage est déchargée ou corrodée. • Fils d'électrode desserrés. • L'électrode est brisée - l'isolant en céramique de l'électrode est endommagé. • Boîte de démarrage électronique défectueuse.

PROBLÈME	IDENTIFICATION DE LA CAUSE								
Présence de feu au niveau du bouton et du panneau de commande = embrasement éclair	- Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont obstrués. - Le brûleur est placé incorrectement au-dessus du tuyau d'éjection de gaz.								
Flammes avec fumée jaune/odeur de gaz qui peut être sentie	Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont obstrués.								
Une flamme jaillit en position LOW (FAIBLE).	MODÈLES À PROPANE : - Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé. Soit causer par une fuite ou un allumage incorrect. Voir page 4. - Propane insuffisant ou épuisé. - Conditions de vents forts – Déplacez le barbecue afin de le protéger du vent. - Le brûleur n'est pas correctement placé au-dessus du tuyau d'éjection de gaz. MODÈLES AU GAZ NATUREL : - Problèmes d'installation. Consultez « Gaz naturel - Raccordements et mises en garde » à la page 6. - N'utilisez pas le tuyau pour le gaz naturel fourni avec ce barbecue. - L'appareil dispositif de limitation de gaz été active. Voir page 6 (Modèle au gaz naturel).								
Faible chaleur	MODÈLES À PROPANE : - Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé. Soit causer 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. MODÈLES AU GAZ NATUREL : - N'utilisez pas le tuyau pour le gaz naturel fourni avec ce barbecue. - La pression du gaz est influencée par la longueur et la taille des conduites d'alimentation de la conduite de gaz à partir de la maison. Veuillez suivre les recommandations du tableau ci-après. Consultez « Raccordements et mises en garde » à la page 6. <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">DE LA MAISON AU BARBECUE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jusqu'à 25 pi</td><td>Diamètre de 3/8 po</td></tr> <tr> <td>De 26 à 50 pi</td><td>Diamètre de 1/2 po</td></tr> <tr> <td>De 51 à 100 pi</td><td>2/3 po de tronçon de 3/4 po ou 1/3 po de tronçon de 1/2 po</td></tr> </tbody> </table>	DE LA MAISON AU BARBECUE		Jusqu'à 25 pi	Diamètre de 3/8 po	De 26 à 50 pi	Diamètre de 1/2 po	De 51 à 100 pi	2/3 po de tronçon de 3/4 po ou 1/3 po de tronçon de 1/2 po
DE LA MAISON AU BARBECUE									
Jusqu'à 25 pi	Diamètre de 3/8 po								
De 26 à 50 pi	Diamètre de 1/2 po								
De 51 à 100 pi	2/3 po de tronçon de 3/4 po ou 1/3 po de tronçon de 1/2 po								
Flamme faible ou incomplète (lorsqu'on sait que les brûleurs et les tubes de venturi sont propres et libres de toute obstruction)	MODÈLES À PROPANE : - Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé. L'appareil dispositif de limitation de gaz été active. Voir page 4. MODÈLES AU GAZ NATUREL : - Problèmes d'installation. Consultez « Gaz naturel - Raccordements et mises en garde » à la page 6. - N'utilisez pas le tuyau pour le gaz naturel fourni avec ce barbecue. - L'appareil dispositif de limitation de gaz été active. Voir page 6 modèle au gaz naturel.								
Chaleur ou embrasement excessifs	- L'accumulation de graisse autour des brûleurs cause des levés de flammes dangereuse et des températures de cuisson surélever. - Opération de cuisson au réglage « MAX » (élevé) sans ajustement du contrôle de la température. - Le plateau et le récipient de récupération de graisse doivent être nettoyés. - Couvrir plus de 70% de la surface de cuisson, peut causer le barbecue à surchauffer. - Excès de gras sur les viandes et cuisson à température élevé.								

PROBLÈME	IDENTIFICATION DE LA CAUSE
L'intérieur du couvercle s'écaille - comme une peinture qui pèle	• L'intérieur du couvercle est en aluminium non peint. La graisse a cuit, s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyez complètement.
Chaleur décroissante, « son de claquement ».	• Propane épuisé. • Le brûleur et/ou les tubes du brûleurs sont obstrués.
Bourdonnement provenant du régulateur	• La valve du réservoir a été ouverte trop rapidement.
Fonte du tuyau d'approvisionnement en gaz	• Le tuyau d'approvisionnement en gaz et le régulateur de votre barbecue sont dotés d'un élément thermique qui interrompra le débit de gaz entre 240 °F et 300 °F, en faisant fondre le tuyau d'approvisionnement et en le débranchant réellement de la bonbonne de GPL. • Faible ventilation causée par un dégagement inapproprié sur les côtés et à l'arrière du barbecue. • Surchauffe provoquée par des températures de cuisson élevées et l'accumulation de graisse. • L'accumulation de graisse dans le Collecteur et Plateau d'écoulement de graisse Quick Clean.

PROCÉDURE DE SOINS ET DE MAINTIEN



MISE EN GARDE

Toujours allouer suffisamment de temps pour laisser refroidir le barbecue complètement avant de manipuler ou de nettoyer l'une de ses pièces.

Quels sont les avantages de Flare-Free Technology^{MC}?

Ce système a été conçu pour intercepter de manière continue l'égouttement de tous les résidus de graisses alimentaires, et les canaliser vers le récipient de graisses, situé à l'avant. Les graisses s'écoulent des grilles **doubles inclinées, munies de canaux en forme de « U »** vers le **chenal de graisse en acier inoxydable, situé à l'avant**, d'où elles s'écoulent sans tarder vers le **récipient de graisses, également situé à l'avant**.

De nombreux avantages sont liés à ce mécanisme efficace d'élimination des graisses :

- **Surface de cuisson à température uniforme** – Aucun point froid ou chaud
- **Le barbecue est sécuritaire** – Plus jamais d'embrasements soudains imprévisibles
- **Le barbecue est facile à contrôler** – Plus besoin de jongler avec les aliments sur la surface de cuisson
- **Le barbecue est facile à nettoyer et à entretenir**
- **Des aliments toujours cuits à la perfection** – Plus de repas insuffisamment ou trop cuits
- **Les aliments sont plus goûteux** – Plus d'aliments flambés, carbonisés à goût amer, produits par les embrasements soudains
- **Les aliments sont plus sains** – Moins d'aliments flambés et de fumée signifie moins de substances carcinogènes dans les aliments

SOINS et MAINTIEN du système de cuisson sans embrasements soudains

Il est nécessaire de procéder à l'entretien régulier du système de cuisson sans embrasements soudains afin d'éviter la formation d'obstructions dans les grilles de cuisson ainsi que le chenal de graisse frontal et afin de s'assurer que toutes les graisses s'écoulent librement vers le récipient de graisses frontal, comme prévu lors de la conception du système.

Suivre les directives concernant les soins et l'entretien de Flare Free Technology^{MC} indiquées ci-dessous pour faire en sorte de profiter de tous les avantages figurant ci-dessus qu'offre le système.

PRÉPARATION DES GRILLES DE CUISSON

MISE EN GARDE

Préparer les grilles de cuisson avant la première utilisation.

Grille supérieure en fonte de porcelaine seulement

Assaisonner vos grilles de cuisson en fonte de porcelaine améliorera les performances de cuisson, créera une surface antiadhésive, empêchera les dommages et la détérioration dus à l'humidité et à la moiteur, et prolongera la durée de vie de vos grilles de cuisson.

Comment assaisonner votre grille supérieure en fonte de porcelaine Coleman® sans flammes :

1. Lavez les grilles de cuisson à l'eau et au savon. Ne plongez pas les grilles dans l'eau.
REMARQUE : Le savon et l'eau sont utilisés pour décomposer toute accumulation sur la surface de cuisson afin de préparer l'assaisonnement.
2. Rincez et séchez soigneusement avec une serviette. Si vous nettoyez par une journée très chaude, laissez les grilles sécher au soleil.
3. Enduisez toute la grille de cuisson, le dessus, le bas, les côtés et chaque tige de graisse alimentaire végétale. 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.
4. Placez vos grilles en fonte de porcelaine dans votre barbecue pendant 20 minutes au maximum à une température moyennement basse pour terminer le processus d'assaisonnement, ou dans votre four traditionnel sur une feuille d'aluminium à 250°- 300°F (120°- 150°C) pendant 20 minutes.
5. ATTENTION : il faut laisser refroidir les grilles de cuisson avant de les manipuler et de les utiliser. Répétez les étapes d'assaisonnement plusieurs fois par saison, ou chaque fois qu'elles semblent sèches. L'assaisonnement va imprégner les pores des grilles d'huile, et empêcher l'eau de pénétrer dans les grilles et de provoquer une dégradation précoce de cette partie.

ATTENTION

Pour obtenir les meilleurs résultats de Flare-Free Technology^{MC}, assurez-vous que le barbecue est niveau.

Nettoyage des grilles de cuisson superposées, sans embrasements soudains

Au cours du préchauffage :

1. Repérer l'outil de nettoyage de la grille offerte avec le barbecue. Utiliser l'outil pour éloigner les saletés vers l'arrière du boîtier à brûleur (schéma A).
2. Utiliser une brosse de barbecue pour enlever toute saleté résiduelle.

Remarque : utiliser l'outil de nettoyage pour diriger la graisse vers l'avant des grilles de cuisson peut obstruer le canal de graisse situé à l'avant et exiger le nettoyage plus approfondi de cette pièce.



Outil de nettoyage

Lorsque l'accumulation de résidus est visible sur les grilles inférieure ou supérieure, il convient d'effectuer un nettoyage plus approfondi.

1. Lorsque le barbecue est refroidi, suivre les étapes 1 et 2 ci-dessus.
2. Utiliser l'outil de nettoyage des grilles pour soulever l'étage supérieur des grilles, comme illustré (schéma B).
3. Répéter l'étape 1 pour l'autre étage de grilles (schéma C).



Schéma A

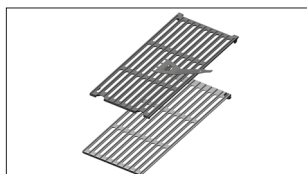


Schéma B

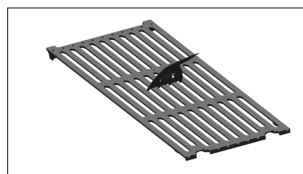


Schéma C



Nettoyage du chenal de graisse sans embrasements

Lorsque l'accumulation est visible :

1. Utiliser l'outil de nettoyage des grilles pour enlever les deux étages de grilles de cuisson.
2. Enlevez l'écran de chenal de graisse
3. Utiliser l'extrémité plus étroite de l'outil de nettoyage des grilles pour racler les saletés du chenal jusque dans le récipient de graisses, situé à l'avant (schéma D).

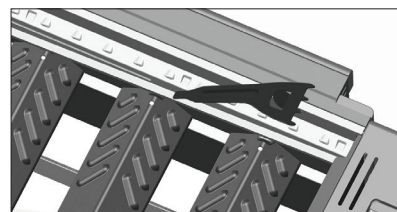


Schéma D

Pour une accumulation de graisses plus tenaces :

1. Retirer le chenal d'écoulement des graisses (schéma E).
2. Utiliser une brosse de nettoyage pour enlever toute saleté.
3. Nettoyer toutes les saletés avec du savon doux et de l'eau chaude.
4. Sécher à fond.
5. Remettre en place.

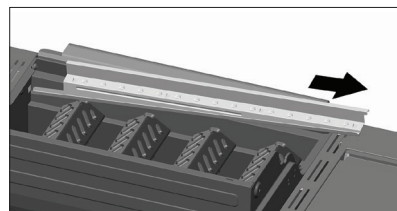


Schéma E

Nettoyage du récipient à graisse avant, sans embrasements soudains

Le récipient de graisses doit être vidé régulièrement pour prévenir les embrasements soudains, les débordements ou les feux de graisse.

Lors de chaque utilisation

1. Attendre que la graisse refroidisse.
2. Retirer le récipient à graisse et le vider dans l'endroit prévu pour le compost (schéma F).
3. Laver avec du savon doux et de l'eau chaude.
4. Sécher à fond.
5. Remettre en place.



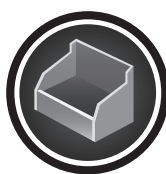
Schéma F

NOTEZ : Le récipient à graisse avant est lavable au lave-vaisselle.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ MISE EN GARDE

en cas de problèmes quant au fonctionnement sécuritaire ou au rendement du barbecue : 1) le réchauffement inadéquat du barbecue, 2) la présence de flammes jaunes à la sortie du brûleur, 3) une odeur de gaz, 4) des bruits de claquement, 5) un retard dans l'allumage du brûleur, 6) une chaleur inégalement répartie, 7) des embrasements soudains ou 8) des feux de graisse, **ÉTEINDRE LE barbecue immédiatement et suivre la procédure de maintien décrite ci-dessous.**



Boîtier à brûleur

1. Au moyen d'un grattoir en plastique, éliminer l'accumulation de résidus à l'intérieur du boîtier à brûleur du barbecue.
2. Racler toute la graisse jusque dans l'orifice d'évacuation et le récipient de graisses latéral.
3. Au moins une fois chaque saison, nettoyer l'intérieur du boîtier à brûleur du barbecue à l'aide d'une solution composée de détergent et d'eau. Rincer et sécher toujours à fond avant de réinstaller les pièces.



Récipient de graisses latéral

Le récipient de graisses doit être vidé régulièrement pour prévenir les embrasements soudains, les débordements ou les feux de graisse (schéma G).

- Toujours attendre que le barbecue et la graisse refroidissent avant de retirer le récipient de graisses.
- Utiliser un grattoir à peinture pour enlever toute accumulation présente dans le récipient.

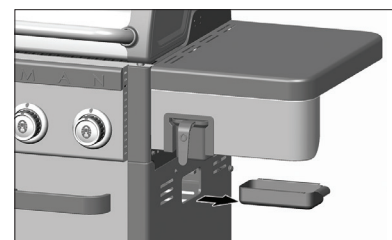


Schéma G

Éviter les embrasements soudains, un faible rendement et la détérioration prématurée en procédant régulièrement à des vérifications et à l'entretien du brûleur.



Brûleurs

1. Retirer les goupilles utilisées pour monter les brûleurs à l'armature de brûleur. Appliquer le produit WD40 pour faciliter le retrait. Utiliser des pinces pour retirer la goupille.
2. Enlever les brûleurs.
3. Brosser la surface du brûleur pour en nettoyer les saletés.
4. Utiliser un fil ou une agrafe pour nettoyer les orifices du brûleur. Ne pas abîmer ou agrandir les orifices.
5. Utiliser une brosse souple Venturi pour nettoyer l'intérieur de tous les brûleurs. Secouer toute saleté libre du brûleur.

Nettoyer le jet de gaz de la valve; le retrait des brûleurs donne accès aux jets de gaz de la valve.

1. Utiliser un coton-tige pour retirer toute saleté du jet de gaz de la valve.
2. Remettre en place le brûleur. S'assurer que le brûleur couvre le jet de gaz de la valve.

Éviter les embrasements soudains, les feux de graisse et la détérioration prématurée en gardant les plaques chauffantes propres.



Plaques de répartition de la chaleur

1. Enlever les plaques chauffantes.
2. La plaque chauffante en main au-dessus d'une grosse poubelle, enlever les saletés avec une brosse de grille.



MISE EN GARDE

l'utilisation d'un couteau racleur pour nettoyer les plaques chauffantes peut endommager le revêtement en porcelaine.

3. Nettoyer toutes les saletés au savon doux et à l'eau chaude.
4. Sécher à fond.
5. Remettre en place.

Entretien des SURFACES EXTÉRIEURES du barbecue



TOUS LES MATÉRIAUX y compris les pièces en acier inoxydable, en porcelaine et en acier peint peuvent rouiller, être souillées ou tachées par la saleté, la pollution, les dépôts laissés par de la graisse et des nettoyants inappropriés. Il est nécessaire d'effectuer un nettoyage de routine des surfaces extérieures pour éliminer les contaminants et éviter les dommages permanents.

À faire

- **Éliminer** immédiatement la saleté et la contamination pour éviter les dommages permanents aux surfaces peintes, en acier inoxydable ou en porcelaine.
- **Frotter** fréquemment toutes les surfaces avec une solution basique de vinaigre et d'eau.
- **Faire** l'essai de tous les nettoyants sur une petite surface peu visible pour s'assurer que les surfaces en soient améliorées.
- **N'utiliser** que les nettoyants mis au point spécifiquement pour les produits d'extérieur.
- **N'utiliser** qu'une seule des méthodes de nettoyage suivantes :
 - o Solution d'eau chaude et de savon doux pour éliminer tous les contaminants.
 - o Solution d'eau chaude, de détergent et de solvant pour éliminer l'accumulation de graisse.
 - o Mélange de vinaigre et d'eau (50/50) pour éliminer la saleté et la contamination de la surface.
 - o Nettoyant pour acier inoxydable convenant aux produits d'extérieur.
- **Rincer** tous les nettoyants, avec de l'eau chaude propre, et sécher complètement avec un chiffon doux.
- **N'utiliser** qu'un chiffon doux et propre, lors du nettoyage de surfaces pour éviter d'égratigner le fini. L'utilisation de chiffons en microfibre est très recommandée.

Ne pas faire

- **NE PAS utiliser un des nettoyants suivants :**

- o Détergents contenant des chlorures.
- o Nettoyants abrasifs.
- o Des nettoyants chimiques car ils peuvent décaper la peinture, en causant des dommages permanents.
- o Agents de blanchiment ou nettoyants contenant un agent de blanchiment. Si un contact accidentel survient, laver immédiatement avec du bicarbonate de soude et rincer à fond.

- **NE PAS utiliser de brosses en acier au carbone ordinaires ou des tampons à récurer ou en laine d'acier car ils peuvent laisser des particules incrustées dans la surface susceptible de provoquer la rouille.**

Pour plus de conseils sur le nettoyage et entretien, visionnez notre vidéo sur Youtube: www.youtube.com/colemangrills ou visitez notre site web à www.colemabbqs.com

ENTREPOSAGE DU BARBECUE

Pour éviter la détérioration et la dégradation des pièces du barbecue, il convient d'accomplir les tâches suivantes avant d'entreposer le barbecue pour la prochaine saison.

- Retirer et nettoyer toutes les pièces du barbecue de la façon décrite dans la section sur les soins et l'entretien du présent manuel.
- Enduire les grilles de cuisson de shortening végétal après le nettoyage, puis les envelopper dans une serviette avant de les entreposer à l'intérieur. NE PAS laisser dans des conditions d'humidité pendant une longue période.
- En prévision de l'entreposage hivernal ou pour une longue période, retirer la batterie d'allumage pour empêcher la corrosion.
- Lors de l'entreposage du barbecue dans un garage, mettre un panneau de carton sous le barbecue pour le protéger des dommages occasionnés par l'humidité du béton.
- Lors de l'entreposage du barbecue à l'intérieur : le réservoir de propane DOIT être retiré et entreposé à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- Lors de l'entreposage du barbecue à l'extérieur : la valve du réservoir de propane doit être en position « ARRÊT ».
- N'entreposer sous aucun prétexte le barbecue avec le réservoir de propane dans le garage ou près d'une source de chaleur.
- Utiliser un revêtement pour le barbecue afin de mieux le protéger.
- À remarquer : le fait de couvrir le barbecue le protège des effets de la neige, de la pluie, des déjections animales et plus encore, mais ne le protège pas contre l'humidité, les dommages, la condensation et d'autres agents corrosifs.

COMMENCEZ À GRILLER!



AVERTISSEMENT:

Veillez toujours suivre les pratiques de manipulation et préparation hygiéniques des aliments lors de l'utilisation de ce barbecue, et pour prévenir toute maladie d'origine alimentaire.

Éviter les Contaminations Croisées

Désinfectez les comptoirs, les appareils et ustensiles après avoir manipulé de la viande, des fruits de mer ou du poulet cru. Rincez avec une solution diluée de blanchissant au chlore ; une cuillère à thé pour un litre d'eau. Évitez les contaminations croisées lors de la préparation des aliments.

- Faites toujours cuire les aliments adéquatement. Il peut rester des bactéries dans les aliments mal cuits, spécialement si ils ont été décongelés ou exposés à de conditions chaudes avant de cuisiner.
- Utilisez toujours une sonde à viande pour vérifier que les aliments ont été entièrement cuits.
- Utilisez toujours des assiettes et ustensiles séparés pour manipuler de la viande crue. Ne placez jamais des aliments crus et des aliments cuits dans la même assiette, et ne placez jamais des aliments cuits dans une assiette qui a été utilisée pour manipuler des aliments crus. Nettoyez toujours soigneusement les assiettes et ustensiles utilisés pour manipuler les aliments crus avant de les utiliser pour manipuler des aliments cuits.

- Lavez toujours tous les légumes, fruits de mer et poulet avant de cuisiner.
- Laissez toujours les aliments crus dans le réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à cuisiner.
- Marinez toujours la viande dans le réfrigérateur. Jetez toujours la marinade en trop et ne la réutilisez jamais.
- Préchauffez toujours votre Barbecue pendant jusqu'à ce que la température désirée est atteinte avant de cuire, et nettoyez la graisse et les résidus alimentaires avant d'utiliser les grilles de cuisson.

TRUCS ET ASTUCES GRILLADE:



ATTENTION:

Les grilles doivent être assaisonnées avant l'utilisation. Reférez vous à la p. 15 pour les instructions de culottage. Pour de meilleurs résultats utilisez du gras végétale.

Quelques conseils utiles assureront que vos résultats de grillade sont parfaits à chaque fois!

- Appliquez une légère couche d'huile de cuisson ou de shortening végétal sur les grilles de cuisson avant de griller pour éviter que les aliments collent.
- Toujours retirer et nettoyer les plaques de distribution de chaleur avant de préchauffer.
- Enlevez l'excès de gras de la viande et entaillez le gras qui reste à des incréments de deux pouces afin d'éviter des embrasements et qu'elle s'incurve. Les viandes grasses peuvent être cuites indirectement à des réglages de températures plus basses.
- Arrosez la viande de sauce barbecue ou tout autre sauce à base de sucre seulement pendant les dernières minutes de cuisson afin d'éviter de la brûler.
- Préchauffez toujours l'appareil sur « MAX » jusqu'à ce que la température désirée est atteinte avant d'ajouter les aliments.

Les barbecues Coleman® Revolution^{MC} ont été conçus pour fournir une grande variation de températures de cuisson et contrairement à la plupart des barbecues, peut atteindre une température élevée très rapidement :

- **Pour préchauffer :** dépendant des aliments à faire cuire, toujours préchauffer votre barbecue à la température nécessaire.
- Si des températures moins élevées sont nécessaires pour préparer des aliments à cuisson lente, tel le poulet et cote de porc, assurez-vous de ne pas préchauffer à des températures plus élevées que nécessaire. Visez toujours pour la température de cuisson nécessaire lors du préchauffement du barbecue.

- Faites cuire les portions de tailles similaires afin qu'elles soient cuites d'une façon homogène.
- Assurez-vous toujours de régler la température après le préchauffage. « MAX » est destiné pour le préchauffage rapide de l'appareil, pour saisir des steaks et tout autres coupes de viande.
- La température moyenne est destinée à la plupart des grillades, cuissons et rôtissages.
- La température basse est destinée à chauffer, cuire lentement, fumer et cuire des aliments délicats.
- Ne percez jamais les aliments lors de leur cuisson sur le barbecue car cela les séchera.
- Ne tournez pas souvent les aliments. Tournez les aliments une seule fois à mi-cuisson.
- **Ne placez pas de la viande congelée sur les grilles de cuisson car cela endommagera la surface de cuisson de façon permanente.**
- Faites toujours cuire avec le couvercle fermé afin de préserver la température du barbecue.
- Salez seulement après la cuisson afin d'éviter que la viande soit sèche.

MÉTHODES DE CUISSON AU BARBECUE

Cuisson Directe — Ceci est la méthode de cuisson la plus populaire et implique la cuisson des aliments directement sur la flamme, tel que saisir un steak.

Cuisson Indirecte — Les aliments sont placés sur les grilles de cuisson et décalés de la source de chaleur. La chaleur reflétée, avec le couvercle du barbecue fermé, entoure les aliments afin de les cuire doucement et de façon homogène.

⚠ AVERTISSEMENTS ⚠

Pour s'assurer qu'ils soient mangeable sans risque, les aliments doivent être cuits à la température interne minimale listé dans la table ci-dessous.

AAC* TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE SÛRE	
Poisson	145° F
Porc	160° F
Plats aux œufs	160° F
Bifteck et Rôti de Bœuf, de Veau et d'Agneau	145° F
Bœuf, Veau ou Agneau Haché	160° F
Volaille entière (Dinde, Poulet, Canard, etc.)	165° F
Volaille haché ou en morceaux (Poitrine de Poulet etc.)	165° F

* Agriculture et Agroalimentaire Canada

DURÉE APPROXIMATIVE DE CUISSON

BOEUF	TAILLE	DURÉE DE CUISSON	TEMP INTERNE
Bifteck	3/4" (2cm) d'épaisseur	3 to 4 min. /côté	mi-saignant 145°F (62°C)
		4 to 5 min. /côté	moyen 160°F (71°C)
Kébab	cubes de 1" (2.5cm)	3 to 4 min. /côté	145°-160°F (62-71°C)
Steak haché	1/2" (12mm) d'épaisseur	3 to 4 min. /côté	moyen 160°F (71°C)
Rôti, rumsteck	4 à 6 lb. (1.8 à 2.7 kg)	18 to 22 min /lb.	145°-160°F (62-71°C)
Faux-filet	3 1/2- à 4 lb. (1.5 à 1.8kg)	20 to 25 min. /lb.	145°-160°F (62-71°C)
Entrecôte	Par portion d'une entrecôte	10 min. /côté	moyen 160°F (71°C)
	Demi, 2 à 3 lb (0.9 à 1.3kg)	10 to 12 min. /côté	mi-saignant 145°F (62°C)
Filet	Entier, 4 à 6 lb (1.8 a 2.7kg)	12 to 15 min. /côté	moyen 160°F (71°C)
PORC	TAILLE	DURÉE DE CUISSON	TEMP INTERNE
Côte, avec os	3/4" (2cm) d'épaisseur	3 to 4 min. /côté	moyen 160°F (71°C)
Côte, sans os	1 1/2" (4cm) d'épaisseur	7 to 8 min. /côté	moyen 160°F (71°C)
Filet	1/2-1 1/2 lbs. (0.2-0.6kg)	15 to 25 min. total	moyen 160°F (71°C)
Entrecôte (cuisson indirecte)	2-4 lbs. (0.9-1.8kg)	1 1/2 to 2 Heures	moyen 160°F (71°C)
VENISON	TAILLE	DURÉE DE CUISSON	TEMP INTERNE
Rôti, selle ou gigot	6-7 lbs. (2.7-3.1kg)	25 to 30 min. /lb.	145°-160°F (62-71°C)
Bifteck	3/4" (2cm) d'épaisseur	6 to 7 min. /côté	moyen 160°F (71°C)
POULET	TAILLE	DURÉE DE CUISSON	TEMP INTERNE
Frit au grill (cuisson indirecte)	3-4 lbs. (1.3-1.8kg)	60 to 75 min.	dans la cuisse 180°F (82°C)
Poulet cornouaillais	18-24 oz. (510-680g)	45 to 55 min.	dans la cuisse 180°F (82°C)
Demi poitrine de poulet, sans os	6-8 oz. (170-226g) chaque	10 to 15 min. /côté	170°F (77°C)
POULET	TAILLE	DURÉE DE CUISSON	TEMP INTERNE
Demi poitrine de poulet, sans os	4 oz. (113g) chaque	6 to 8 min. /côté	170°F (77°C)
Gigot	4-8 oz. (113-226g)	10 to 15 min. /côté	180°F (82°C)
Pilon	4 oz. (113g)	8 to 12 min. /côté	180°F (82°C)
Aile de poulet	2-3 oz. (56-85g)	8 to 12 min. /côté	180°F (82°C)

- La durée de cuisson peut être prolongée lorsque la température extérieure est plus froide que 65°F (18°C) et / ou l'altitude est plus de 3,500 pi (1067m). Utilisez une sonde à viande pour vérifier la température interne afin de vous assurer que la viande est entièrement cuite.
- La perte de chaleur peut prolonger la durée de cuisson si le couvercle du barbecue est soulevé.

CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL POUR LE POÊLE LATÉRAL (s'il y a lieu)

Votre poêle latéral sert à faire bouillir, à sauter, à mijoter et à réchauffer facilement les aliments.

- Préchauffez votre poêle latéral 10 à 15 minutes en position « MAX » pour obtenir les meilleurs résultats.
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau ou que vous réchauffez des aliments, assurez-vous toujours d'utiliser une casserole ou un wok couverts.
- Assurez-vous que votre barbecue à gaz est placé à l'écart des vents forts ou de l'air froid, car cela pourrait affecter le préchauffage de votre poêle latéral et l'efficacité de cuisson.
- Votre brûleur latéral de 13 000 BTU prend plus de temps à préchauffer et à cuire les aliments que lorsque vous utilisez la cuisinière chez vous.
- Enlevez tous les résidus alimentaires et saletés des surfaces du poêle latéral.
- Inspectez et nettoyez l'orifice de votre poêle latéral périodiquement afin de vous assurer qu'il est exempt de résidus alimentaires, de toiles d'araignées ou d'autres débris d'insectes qui pourraient causer un embrasement éclair.

CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL POUR LE POÊLE À SAISIR (s'il y a lieu)

- PORTEZ TOUJOURS des gants protecteurs lorsque vous utilisez le poêle à saisir à haute intensité.
- TENEZ TOUJOURS les enfants, les animaux et les invités éloignés du poêle à saisir lorsque celui-ci est en marche.
- Le couvercle du poêle à saisir sert à L'ENTREPOSAGE UNIQUEMENT. Ne le fermez qu'une fois que le poêle à saisir a refroidi.
- ÉVITEZ LES BLESSURES : votre poêle à saisir comprend une grille de cuisson polyvalente pour les casseroles et les woks. Mettez toujours en place l'accessoire dont vous avez besoin d'abord, avant d'allumer le poêle à saisir.
- Ne mettez jamais d'aliments congelés sur la plaque chauffante. Faites toujours dégeler les aliments au réfrigérateur ou à température ambiante avant de les faire cuire.
- Ce poêle à saisir comporte maintenant une caractéristique d'ajustement de la température. N'utilisez la position « MAX » que pour le préchauffage (seulement 2 minutes) ou pour saisir des aliments.
- Évitez la surcuisson des aliments en utilisant le réglage de température qui convient le mieux aux aliments que vous préparez.
- Étant donné la chaleur intense produite par le poêle à saisir, les aliments laissés sans surveillance sur les brûleurs peuvent brûler rapidement.
- Évitez les embrasements éclairs en inspectant et en nettoyant régulièrement le tube de venturi du brûleur de poêle à saisir, en enlevant tous les débris présents.
- Évitez les dommages causés par l'eau ou les autres liquides.
- Ne jetez pas d'eau sur la grille pour éteindre une flamme ou pour contrôler un embrasement éclair.
- N'essayez pas de faire fonctionner le poêle à saisir dans une aire dégagée lorsqu'il pleut.
- Faire saisir – Utilisez le côté opposé d'une plaque avec la surface de la grille pour faire saisir les steaks et les fruits de mer. Réduisez toujours la température après quand les marques de cuisson ont été réalisées.



AVERTISSEMENT

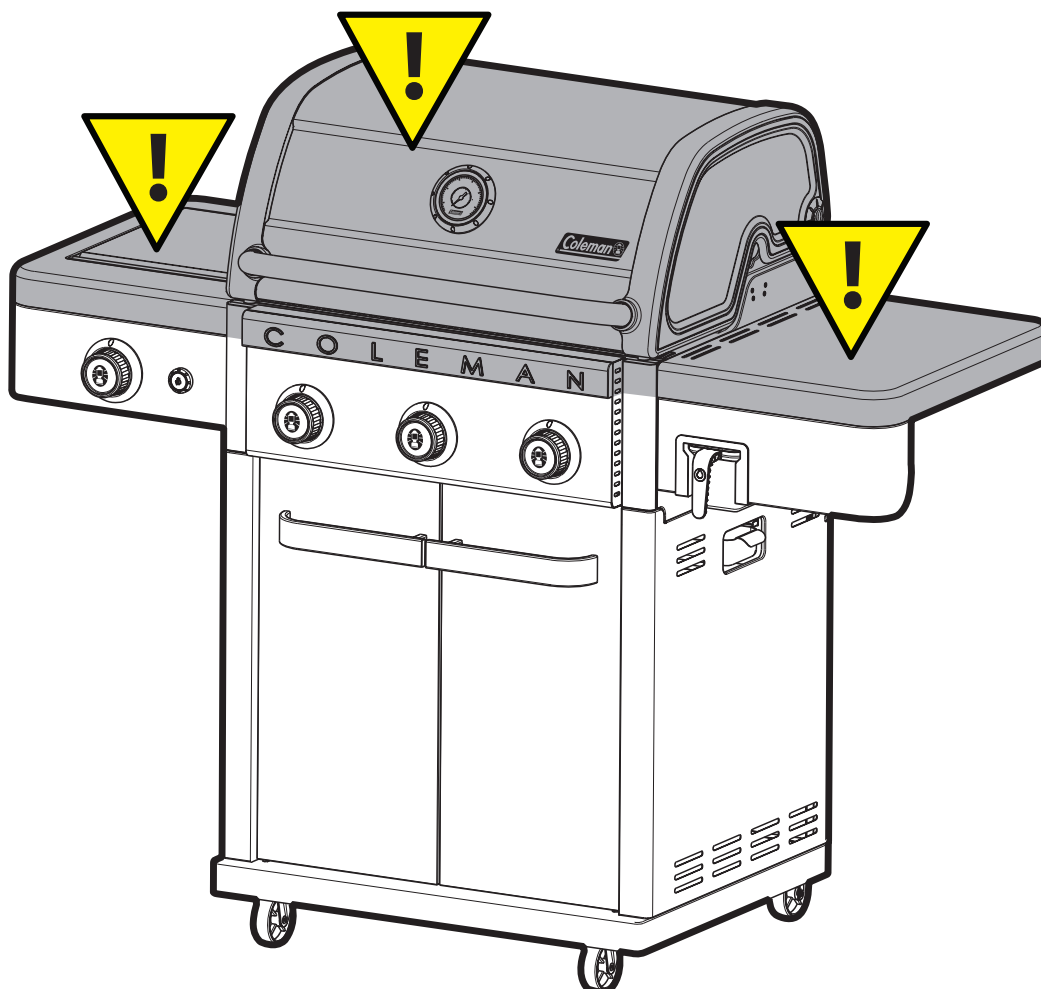
N'opérez pas le poêle à saisir s'il semble humide! Retirez le brûleur, retourner le pour permettre l'évacuation d'excès d'eau et rentrer à l'intérieur pour sécher complètement.

ÉLIMINATION DES PILES

Disposez des piles usagées selon les règlements locaux.



AVERTISSEMENT: SURFACES CHAUDES



AVERTISSEMENT

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.

- 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

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

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 côté 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 : 10 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 barbecue en ligne à l'adresse www.colemanbbqs.com

Garantie LIMITÉE :

Par le présent, Winners Products garantie au propriétaire original de ce barbecue Coleman® REVOLUTION^{MC}, que ledit barbecue sera exempt de vice de fabrication, à partir de la date d'achat, pour la période de garantie, tel que défini ci-dessous.

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

COLEMAN® REVOLUTION^{MC} 2-BRÛLEUR / COLEMAN® REVOLUTION^{MC} 3-BRÛLEUR /
COLEMAN® REVOLUTION^{MC} 4-BRÛLEUR / COLEMAN® REVOLUTION^{MC} HYBRIDE

Garantie limitée de cinq ans :

Brûleurs en acier inoxydable
Ensemble du Collecteur
Armature de brûleur

Garantie limitée de deux ans :

Poêle à saisir
Pièces de Flare-Free Technology^{MC} :

- Récipient à graisse
- Chenal de graisses
- Grilles de cuisson

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.**

⚠ MISE EN GARDE

N'essayez pas de réparer ou de modifier le tuyau flexible, le robinet ou le régulateur 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.

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 non-respect 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**

Participez au



facebook.com/colemangrills



twitter.com/colemangrills

©2021 The Coleman Company, Inc.

Coleman®,  , et  sont des marques déposées The Coleman Company, Inc.,
utilisée sous licence.