



REVOLUTION^{MC} II

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



Ne pas retourner ce produit au magasin

SI VOUS AVEZ BESOIN D'AIDE OU DE PIÈCES, APPELEZ LA HOTLINE COLEMAN^{MD} :

1 800 275-4617

Janv-févr., nov.-déc. : lun.-ven. : 9 h à 17 h | Sam. : fermé

Mars-avr., sept.-oct. : lun.-ven. : 9 h à 19 h | Sam. : fermé

Mai-août : lun.-ven. : 9 h à 19 h | Sam. : 9 h à 17 h

Assemblez votre barbecue immédiatement.
Les pièces manquantes ou endommagées doivent être réclamées dans les 30 jours suivant l'achat.

POUR USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

LISTE DE CONTRÔLE DE SÉCURITÉ POUR LE BARBECUE

- Veuillez **LIRE** et **COMPRENDRE** le manuel d'utilisation et les consignes de sécurité.
- NE PAS** placer le barbecue sous un surplomb ou une construction non protégée, contre un mur, près d'un revêtement en aluminium, d'une fenêtre ou d'une clôture.
- VÉRIFIEZ** que le mamelon du régulateur est centré dans le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié. **NE PAS** croiser le filetage de ce raccord. Un filetage croisé peut provoquer un incendie ou une explosion au niveau du raccord de la bouteille.
- Effectuez un test d'étanchéité** sur tous les raccords, comme indiqué dans le présent manuel d'utilisation. Des contrôles d'étanchéité doivent être effectués sur tous les nouveaux barbecues, même s'ils ont été assemblés par un monteur ou un technicien du gaz. Les contrôles d'étanchéité doivent être effectués fréquemment par la suite.
- Avant d'ouvrir l'alimentation en gaz, assurez-vous que le couvercle est ouvert, que les boutons de commande sont en position « OFF », que le gaz est éteint et que le détendeur est correctement fixé à la bouteille. Suivez ensuite la procédure d'allumage indiquée dans le manuel. Le non-respect de ces étapes peut entraîner des flammes faibles ou d'autres problèmes de performance.
- Attention aux **SURFACES CHAUDES**, notamment le couvercle, la poignée du couvercle, les tables latérales et le panneau de commande. Portez des gants de protection pendant la cuisson au barbecue.
- Retirez et nettoyez le canal à graisse, le bac à graisse avant, le bac à graisse latéral et les plaques de répartition de la chaleur afin d'éviter les incendies de graisse et les flambées.
- Retirez et nettoyez les brûleurs pour éviter les incendies instantanés causés par les toiles d'araignée et les obstructions.
- Veillez à ce que le barbecue soit de niveau.

CE MANUEL DOIT RESTER EN PERMANENCE AVEC LE PRODUIT

Pour COMMANDER des pièces de rechange ou des accessoires non couverts par la garantie, ou pour enregistrer votre garantie, veuillez nous rendre visite sur le web à l'adresse suivante

www.colemanbbqs.com

⚠ ATTENTION

Lisez et respectez toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage, les instructions d'utilisation et d'entretien de sécurité, les instructions d'assemblage, les instructions d'utilisation et d'entretien avant de procéder à l'assemblage et à la cuisson.

**⚠ INSTALLATEUR OU
ASSEMBLEUR/CONSOMMATEUR**

Ce manuel doit être conservé à tout moment avec le barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Suivez attentivement toutes les procédures de vérification des fuites avant d'utiliser le barbecue, même si celui-ci a été assemblé par le revendeur. N'essayez pas d'allumer ce barbecue sans avoir lu la section Instructions d'allumage du présent manuel.

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

- a. Coupez le gaz de l'appareil.**
- b. Éteignez toute flamme nue.**
- c. Ouvrir le couvercle.**
- d. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.**

⚠ AVERTISSEMENT

Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Une bouteille de gaz de pétrole liquéfié non raccordée ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ ATTENTION

EN PLEIN SOLEIL ET PENDANT LE FONCTIONNEMENT, LES PARTIES EN ACIER INOXYDABLE ET EN ACIER PEINT DE VOTRE BARBECUE PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES.

⚠ CE BARBECUE EST DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE EXTÉRIEUR ⚠

⚠ ATTENTION

Certaines pièces peuvent présenter des arêtes vives, en particulier comme indiqué dans le manuel. Portez des gants de protection pendant l'assemblage et l'utilisation de cet appareil.

Pour un usage résidentiel UNIQUEMENT. Ne pas utiliser pour la cuisson commerciale.

⚠ AVERTISSEMENT

N'essayez pas de réparer ou de modifier le tuyau et le régulateur ou l'assemblage de la valve pour un défaut supposé ou pour tout type d'adaptation ou de conversion. Toute modification de cet ensemble annulera votre garantie et créera un risque de fuite de gaz et d'incendie. N'utilisez que des pièces de rechange autorisées fournies par le fabricant pour votre modèle.

Pour assurer votre satisfaction et le suivi du service,
enregistrez votre barbecue en ligne sur

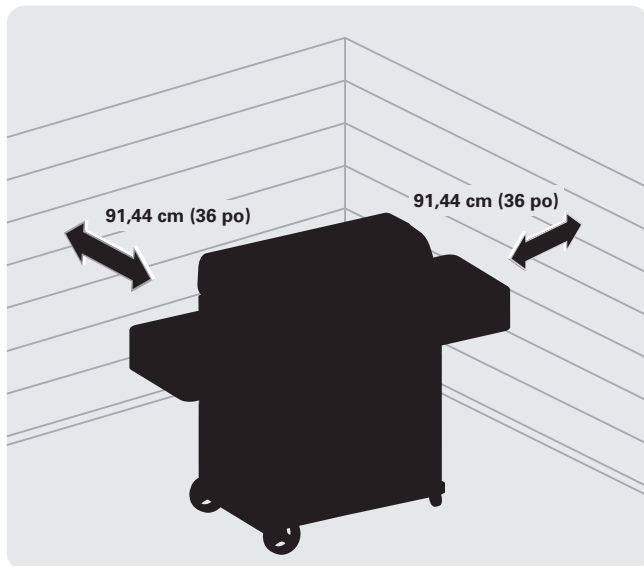
www.colemanbbqs.com

TABLE DES MATIÈRES

Installation / Avertissements supplémentaires	4
Raccords de gaz et avertissements	5
Tuyau de sécurité et régulateur :	
Installation de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié	6
Procédure de réinitialisation du détendeur	8
Procédure de test d'étanchéité	9
Instructions relatives à l'éclairage	12
La prévention	14
Conseils et bonnes pratiques	15
Guide des grillades	17
Nettoyage et entretien	18
Comment assaisonner la plaque de cuisson	18
Rangement du barbecue	22
Résolution des problèmes	23
Garantie	27

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, ou au Propane Storage and Handling for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, et CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, selon le cas.

AVERTISSEMENTS SUPPLÉMENTAIRES



DÉGAGEMENT MINIMUM PAR RAPPORT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES ADJACENTS :

MINIMUM DE **91,44 CM (36 PO)** DU BORD LE PLUS ÉLOIGNÉ SUR TOUS LES CÔTÉS DU BARBECUE.



ASSUREZ-VOUS QUE LE BARBECUE EST PLACÉ SUR UNE SURFACE PLANE.

ESPACE LIBRE MINIMUM DE 91,44 CM (36 PO) SUR LES DEUX CÔTÉS ET À L'ARRIÈRE DU BARBECUE.

- **NE PAS** utiliser ce barbecue sous ou à proximité d'une construction en surplomb ou non protégée, d'un revêtement en aluminium, d'une fenêtre ou d'une clôture.
- **N'utilisez PAS** ce barbecue dans des espaces clos tels qu'un abri de voiture, un garage, un porche ou un patio couvert.
- **NE PAS** obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation vers le barbecue.
- **NE PAS** placer le barbecue contre un mur ou une autre structure solide.
- **Veillez** à ce que la zone autour du barbecue soit toujours propre et exempte de tout matériau combustible, tel que de l'essence ou d'autres liquides inflammables, du papier ou des chiffons huileux.
- **N'oubliez pas** que ce barbecue est destiné à être utilisé à l'extérieur uniquement et qu'il n'est PAS destiné à être utilisé sur un bateau ou un véhicule de loisirs.
- **Utilisez** ce barbecue à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, à au moins 91,44 cm (36 po) d'une habitation ou d'un bâtiment.
- Fermez toujours le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et retirez l'écrou d'accouplement avant de déplacer la bouteille de gaz de pétrole liquéfié de la position de fonctionnement spécifiée.
- **Vérifier** régulièrement la flamme des brûleurs.
- **NE PAS** essayer d'allumer le brûleur lorsque le couvercle est fermé. Une accumulation de gaz non enflammé à l'intérieur d'un barbecue fermé est dangereuse.
- **NE PAS** laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- **NE PAS** utiliser le barbecue sous l'influence de drogues ou d'alcool.
- **NE PAS** stocker de bouteilles de GPL (propane) de rechange, pleines ou vides, sous ou à proximité de votre barbecue.
- **Ne laissez PAS** les enfants ou les animaux domestiques jouer à proximité du barbecue.
- **N'obstruez PAS** les orifices de ventilation situés sur les côtés ou à l'arrière du barbecue.
- **N'UTILISEZ PAS** de charbon de bois ou de briquettes en céramique dans ce barbecue à gaz.
- **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE AVANT D'AVOIR EFFECTUÉ UN TEST D'ÉTANCHÉITÉ ET UN CONTRÔLE DE SÉCURITÉ.**

NE PAS raccorder à une bouteille de propane d'une capacité supérieure à 9 kg (20 lb) ou utiliser une bouteille avec un autre type de dispositif de raccordement au robinet de la bouteille.

La bouteille de gaz de pétrole liquéfié doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz de pétrole liquéfié du ministère américain des transports (DOT) ou à la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Cylindres, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.

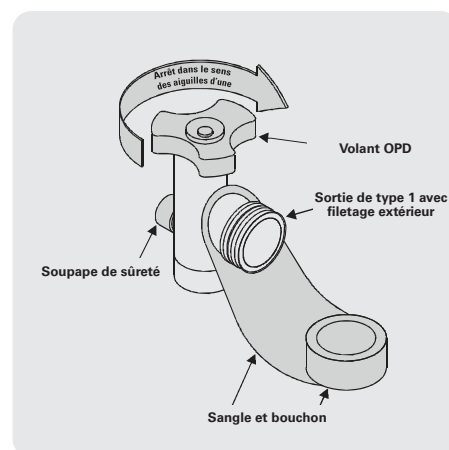
RACCORDEMENT AU GAZ ET AVERTISSEMENTS

(GPL) Gaz de pétrole liquéfié

- Le gaz de pétrole liquéfié est non toxique, inodore et incolore lorsqu'il est produit. Pour votre sécurité, le gaz de pétrole liquéfié a été doté d'une odeur (semblable à celle du chou pourri) afin qu'il puisse être senti.
- Le gaz de pétrole liquéfié est hautement inflammable et peut s'enflammer de manière inattendue lorsqu'il est mélangé à l'air.

Le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié doit être équipé

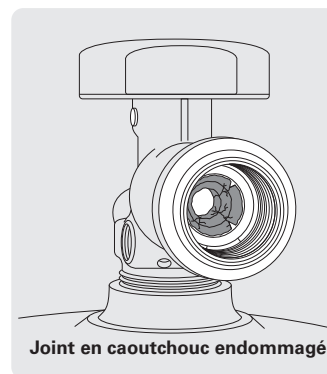
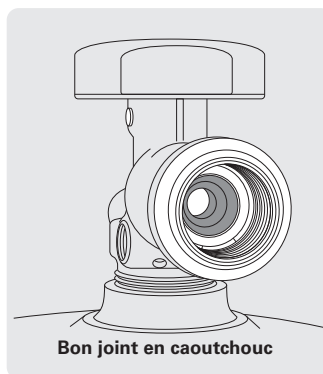
- **Un robinet d'arrêt** avec une sortie de robinet de bouteille correcte, comme spécifié dans les normes en vigueur : ANSI Z21.58-2015 / CSA 1.6-2015 Outdoor Cooking Gas Appliances.
- Sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou le barbecue. Le robinet de type 1 est facilement reconnaissable à son large filetage extérieur.
- Soupape de sûreté avec connexion directe à l'espace vapeur de la bouteille.
- **Dispositif de protection contre les débordements (OPD) homologué UL**, identifié par un volant triangulaire unique.
- N'utilisez que des bouteilles de gaz de pétrole liquéfié équipées de ce type de soupape.
- Un dispositif de retrait des vapeurs.
- Un collier pour protéger le robinet d'arrêt de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.
- Un anneau au bas de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié pour la fixer à l'ensemble de support.
- Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille chaque fois que celle-ci n'est pas utilisée. N'installez sur la sortie du robinet de la bouteille que le type de bouchon fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.



ATTENTION

Toute tentative de raccordement d'un détendeur à des connecteurs autres que le connecteur TYPE-1 correspondant peut entraîner des incendies, des explosions, des blessures ou des dommages matériels. N'utilisez que des bouteilles de gaz de pétrole liquéfié équipées de ce type de robinet. NE PAS raccorder à une bouteille de gaz de pétrole liquéfié d'une capacité supérieure à 9 kg ou utiliser une bouteille équipée d'un autre type de dispositif de raccordement au robinet de la bouteille. Avant d'ouvrir le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié, vérifiez que l'écrou d'accouplement est bien serré.

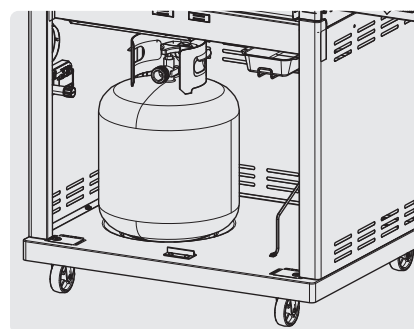
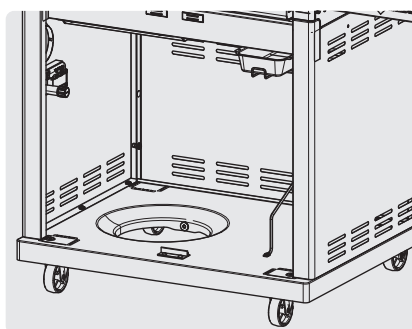
- Inspectez le joint en caoutchouc du robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié pour vérifier l'absence de fissures, d'usure ou de détérioration avant l'utilisation. Un joint en caoutchouc endommagé peut provoquer une fuite de gaz, susceptible d'entraîner une explosion, un incendie ou des lésions corporelles graves.
- L'inspection doit être effectuée chaque fois que la bouteille de gaz de pétrole liquéfié est raccordée au barbecue, qu'elle a été remplie, échangée ou qu'elle n'a pas été utilisée pendant plus de 60 jours.



- N'utilisez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié dont le joint en caoutchouc est endommagé. Remplacez la bouteille ou faites remplacer le joint en caoutchouc dans une station de remplissage de propane qualifiée.

INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE GAZ GPL

1. Vérifiez que le robinet d'arrêt de la bouteille est fermé en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Placez la bouteille dans le porte-bouteille situé au fond de l'armoire.
3. Orienter la bouteille de manière à ce que l'ouverture du robinet soit orientée vers l'avant.
4. Fixez la bouteille à l'aide de la vis de maintien de la bouteille.



! DANGER

- Ne stockez JAMAIS une bouteille de gaz de pétrole liquéfié de recharge, vide ou pleine, sous l'appareil ou à proximité de celui-ci.
- Ne remplissez jamais une bouteille à plus de 80 %.
- Une bouteille trop remplie ou mal stockée présente un risque de dégagement de gaz par la soupape de sécurité. Cela pourrait provoquer un incendie ou une explosion intense avec des risques de dommages matériels, de blessures graves ou de mort.
- Ne rangez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur de l'enceinte du barbecue qui pourraient bloquer le flux d'air de combustion vers le dessous du panneau de commande ou du boîtier du brûleur.
- Si vous voyez, sentez ou entendez du gaz s'échapper, éloignez-vous immédiatement de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié ou de l'appareil et appelez les pompiers.



Avertissements concernant le gaz de pétrole liquéfié :

- Fermez toujours le robinet de la bouteille lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
- Manipulez toujours le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié avec le plus grand soin.
- Ne raccordez jamais une bouteille de gaz de pétrole liquéfié non réglementée au barbecue.
- Lors de l'utilisation, la bouteille doit toujours être solidement fixée en position verticale.
- N'exposez jamais la bouteille à la lumière directe du soleil ou à une chaleur excessive.
- N'insérez jamais un objet quelconque dans la sortie du robinet, car cela pourrait endommager le clapet anti-retour. Un clapet anti-retour endommagé peut fuir et provoquer des incendies, des explosions, des dégâts matériels, des blessures graves ou la mort.
- Ne stockez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié dans un espace clos tel qu'un abri de voiture, un garage, un porche, un patio couvert ou un autre bâtiment. Veillez à ce que l'espace de stockage soit bien ventilé.
- Ne stockez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié dans un endroit où les enfants jouent.

Tuyau et détendeur

Votre barbecue est équipé d'un dispositif de raccordement de type 1 présentant les caractéristiques suivantes :

1. Le système ne permet pas au gaz de s'écouler de la bouteille tant qu'un raccordement positif au robinet n'a pas été effectué. **REMARQUE** : le robinet de la bouteille et tous les boutons de commande doivent être fermés avant d'effectuer ou de retirer tout raccordement.
2. Un dispositif de limitation du débit du régulateur, lorsqu'il est activé, limite le débit de gaz à 10 pieds cubes par heure. Si le dispositif de limitation du débit est activé, effectuer la procédure de réinitialisation du détendeur.

REMARQUE : Si vous rencontrez des problèmes de performance tels qu'une faible chaleur, une faible flamme ou des difficultés d'allumage, il est probable que vous ayez déclenché le dispositif de limitation du débit de votre régulateur. Suivez les étapes de la réinitialisation du régulateur, à la page 8.

3. Un élément thermique intégré au tuyau d'alimentation du détendeur coupe le débit de gaz entre 240 et 300 °F (115,5 et 148,8 °C).

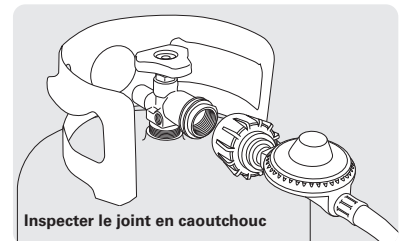
Raccordement du tuyau et du détendeur



ATTENTION

Inspectez visuellement le tuyau avant chaque utilisation pour vérifier qu'il n'est pas endommagé, trop usé ou détérioré. Si c'est le cas, remplacez le tuyau avant d'utiliser votre barbecue. Seul le tuyau de remplacement fourni par le fabricant doit être utilisé.

1. Inspectez le joint en caoutchouc du robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié pour vérifier qu'il n'y a pas de fissures, d'usure ou de détérioration avant l'utilisation. Un joint en caoutchouc endommagé peut entraîner une fuite de gaz, susceptible de provoquer une explosion, un incendie ou des lésions corporelles graves. N'utilisez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié dont le joint en caoutchouc est endommagé.
2. Vérifiez que les boutons de commande des brûleurs du barbecue sont sur « OFF ».
3. Vérifiez que le robinet de la bouteille est fermé en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Placez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié dans le boîtier du barbecue et fixez-la à l'aide de la vis de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.
5. Retirez le capuchon de protection en plastique du robinet de la bouteille.
6. Vérifiez que le tuyau n'est pas plié et qu'il n'entre pas en contact avec des arêtes vives.



AVERTISSEMENT

Veillez à ce que le tuyau d'alimentation n'entre pas en contact avec le bouclier thermique situé au-dessus.

7. Branchez le raccord du détendeur de type 1 sur le robinet de la bouteille, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Tenez le détendeur en ligne droite avec la bouteille de gaz de pétrole liquéfié lors du raccordement. Veillez à ne pas croiser les filets. Serrez à la main uniquement.
8. Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords avant d'allumer votre barbecue. Voir la section « Test d'étanchéité » du présent manuel.

REMARQUE : Pour retirer le détendeur de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié, fermez le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et tournez le gros écrou de couplage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

Si vous rencontrez l'un des problèmes de performance suivants, il se peut que vous ayez activé la fonction de limitation du débit de votre régulateur :

- Les brûleurs ne chauffent pas suffisamment.
- Flammes des brûleurs faibles ou incomplètes.
- Faible pression de gaz.
- Difficulté à allumer tous les brûleurs ou brûleurs qui ne restent pas allumés.

Avant de débrancher la bouteille de gaz de pétrole liquéfié :

1. Lorsque tous les boutons de commande sont en position « OFF » et que le robinet d'arrêt de la bouteille est en position « OFF », ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Débranchez le régulateur de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.
3. Tournez tous les boutons de commande à la position « HI » et laissez reposer pendant 1 à 3 minutes, pour permettre à l'excès de gaz dans le collecteur de se dissiper.
4. Ramenez tous les boutons de commande en position « OFF ».
5. Le couvercle du barbecue étant toujours OUVERT, rebranchez le régulateur à la bouteille de gaz de pétrole liquéfié. Ne croisez pas les filets du raccord. Serrez à la main uniquement.
6. Vérifiez tous les raccordements pour vous assurer qu'ils sont bien étanches.
7. Ouvrez lentement le robinet d'arrêt de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.

REMARQUE : Si la bouteille de GPL est ouverte trop rapidement, le dispositif de limitation du débit du régulateur s'active et limite le débit de gaz de la bouteille de GPL.

8. Attendez environ 30 secondes que la pression du détendeur se stabilise.
9. Tournez le premier bouton de commande en position « HI ».
10. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique, ou utilisez une allumette et son porte-allumette, ou un briquet de barbecue pour allumer le brûleur.

REMARQUE : Pour éviter d'activer le dispositif de limitation du débit du régulateur, il convient de suivre les procédures d'allumage et d'arrêt appropriées et de procéder à un essai d'étanchéité complet et à un contrôle de sécurité pour s'assurer qu'il n'y a pas de fuites dans le système.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais votre barbecue sans avoir testé l'étanchéité de tous les raccords de gaz, des tuyaux et de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.

⚠ DANGER

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

- NE FUMEZ PAS et ne laissez pas de sources d'inflammation dans la zone pendant que vous effectuez un test d'étanchéité.
- Effectuez le test à l'EXTÉRIEUR, dans un endroit bien ventilé et à l'abri du vent.
- N'effectuez jamais un test d'étanchéité avec une allumette ou une flamme nue.
- N'effectuez jamais de test d'étanchéité lorsque le barbecue est en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.

Quand effectuer un test d'étanchéité ?

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

Vérification de l'étanchéité :

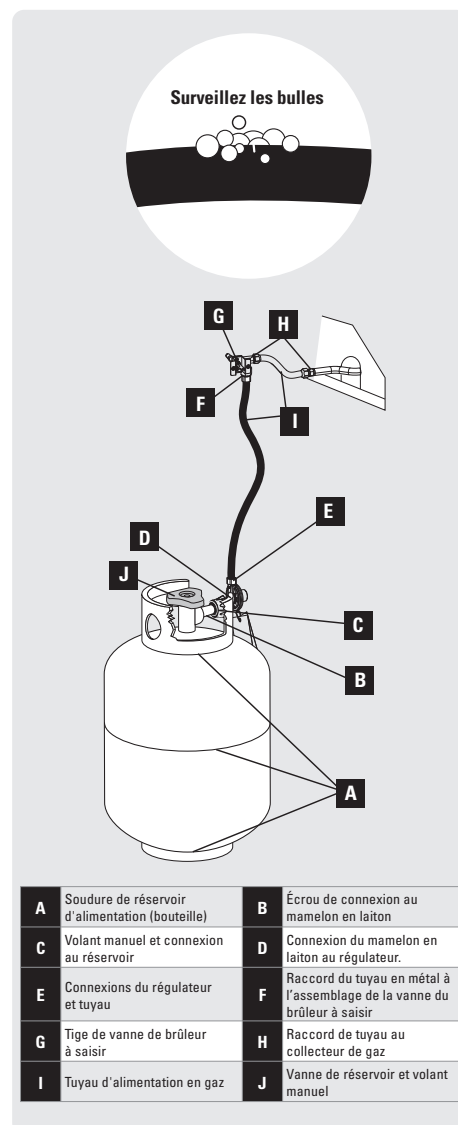
REMARQUE : le test d'étanchéité doit être effectué dans un endroit suffisamment éclairé pour pouvoir observer les bulles qui se forment. Évitez les zones venteuses ou bruyantes afin que les fuites les plus importantes puissent être détectées par l'odeur ou le son.

1. Créez un mélange composé de 50 % d'eau et de 50 % de savon liquide pour lave-vaisselle.
2. Ouvrez le couvercle.
3. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont réglés sur « OFF ».
4. Brossez ou vaporiser une solution d'eau savonneuse sur tous les raccords indiqués.
5. Ouvrez lentement le robinet d'arrêt de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié en tournant le volant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

⚠ AVERTISSEMENT

Si vous entendez un bruit de sifflement ou sentez une odeur de gaz, fermez le gaz. Serrez toutes les connexions qui fuient. Si une fuite est détectée au niveau de l'écrou de connexion et que le serrage ne l'arrête pas, vérifiez à nouveau le joint en caoutchouc de la bouteille de GPL.

6. Vérifiez chaque emplacement répertorié (A-J) pour voir si des bulles se forment, ce qui indique une fuite. Les fuites importantes peuvent ne pas être détectées par des bulles, mais elles doivent produire un bruit sourd ou une odeur de gaz.
7. Coupez l'alimentation en gaz au niveau du robinet de la bouteille.
8. Serrez les raccords qui fuient. Si une fuite est détectée au niveau de l'écrou de raccordement et que le serrage n'arrête pas la fuite, réinspectez le joint en caoutchouc de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié (voir page 6).
9. Répétez l'essai à l'eau savonneuse jusqu'à ce qu'aucune fuite ne soit détectée.
10. Coupez l'alimentation en gaz au niveau du robinet de la bouteille jusqu'à ce que vous soyez prêt à utiliser votre barbecue.
11. Lavez les résidus savonneux à l'eau froide et séchez-les avec une serviette.
12. Attendez 5 minutes pour permettre au gaz d'évacuer la zone avant d'allumer le barbecue.



A	Soudure de réservoir d'alimentation (bouteille)	B	Écrou de connexion au mamelon en laiton
C	Volant manuel et connexion au réservoir	D	Connexion du mamelon en laiton au régulateur.
E	Connexions du régulateur et tuyau	F	Raccord du tuyau en métal à l'assemblage de la vanne du brûleur à saisir
G	Tige de vanne de brûleur à saisir	H	Raccord de tuyau au collecteur de gaz
I	Tuyau d'alimentation en gaz	J	Vanne de réservoir et volant manuel

Avant de débrancher la bouteille de gaz de pétrole liquéfié

1. Mettez tous les boutons de commande et le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié sur « OFF ».
 2. Tournez l'écrou d'accouplement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, à la main uniquement - n'utilisez pas d'outils pour le débrancher. Retirez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié de l'intérieur de l'appareil.
 3. Installez le bouchon de sécurité sur le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié. Utilisez toujours le bouchon fourni avec le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.
- **Si vous n'utilisez pas le bouchon de sécurité conformément aux instructions, vous risquez de vous blesser gravement et/ou de provoquer des dégâts matériels.**



AVERTISSEMENT

Lors du transport et du stockage de la bouteille, veillez à ce qu'elle soit en position verticale et non sur le côté. Ne fumez pas à proximité de la bouteille, en particulier lorsque vous la transportez dans un véhicule.

REMPLEISSAGE DE LA BOUTEILLE DE GPL

- Ne faites appel qu'à des revendeurs agréés et expérimentés.
- Veillez à ce que le revendeur vérifie et teste l'étanchéité de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié après l'avoir remplie.
- Le revendeur de GPL doit purger la nouvelle bouteille avant de la remplir.
- Le revendeur ne doit JAMAIS remplir la bouteille de GPL à plus de 80 % de son volume. Le volume de propane dans la bouteille varie en fonction de la température.
- Ne libérez pas de propane liquide dans l'atmosphère. Cette pratique est dangereuse.
- Pour évacuer le gaz de la bouteille de GPL, contactez un revendeur de GPL ou appelez les pompiers locaux pour obtenir de l'aide.



AVERTISSEMENT

Si les instructions ci-dessus ne sont pas entièrement respectées, un incendie ou une explosion peut se produire, entraînant des blessures graves ou mortelles, ou des dégâts matériels.



ATTENTION

Un détendeur gelé indique un trop-plein de gaz. Fermez immédiatement le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et appelez votre revendeur local de gaz de pétrole liquéfié pour obtenir de l'aide.



ATTENTION : UN DÉTENDEUR GELÉ INDIQUE UN TROP-PLEIN DE GAZ. FERMEZ IMMÉDIATEMENT LE ROBINET DE LA BOUTEILLE DE GAZ LIQUÉFIÉ ET APPELZ VOTRE REVENDEUR LOCAL DE GAZ LIQUÉFIÉ POUR OBTENIR DE L'AIDE.



AVERTISSEMENT : NE FUMEZ PAS PENDANT LE TEST D'ÉTANCHEITÉ. NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE POUR VÉRIFIER LES FUITES DE GAZ. LE BARBECUE DOIT ÊTRE TESTÉ À L'EXTÉRIEUR, DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ, LOIN DE TOUTE SOURCE D'INFLAMMATION. PENDANT LE TEST D'ÉTANCHEITÉ, TENEZ VOTRE BARBECUE À L'ÉCART DES FLAMMES NUES ET DES ÉTINCELLES.



ATTENTION : SI L'ON CONSTATE UNE ABRASION OU UNE USURE EXCESSIVE, OU SI LE TUYAU EST COUPÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ AVANT LA MISE EN SERVICE DU BARBECUE. LE TUYAU DE REMPLACEMENT DOIT ÊTRE CELUI SPÉCIFIÉ PAR LE FABRICANT.



EXTÉRIEUR

- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé à l'abri d'un mur sur trois côtés, mais sans couverture aérienne; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes ;
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri ne dépassant pas l'intérieur d'une enceinte partielle comprenant un toit et pas plus de deux parois latérales. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans une véranda, ou à angle droit l'une par rapport à l'autre ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes ; ou
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé à l'abri d'une enceinte partielle comprenant un toit et trois parois latérales, pour autant que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

Fermez immédiatement le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et appelez votre revendeur local de gaz de pétrole liquéfié pour obtenir de l'aide.

Exigences en matière de gaz naturel

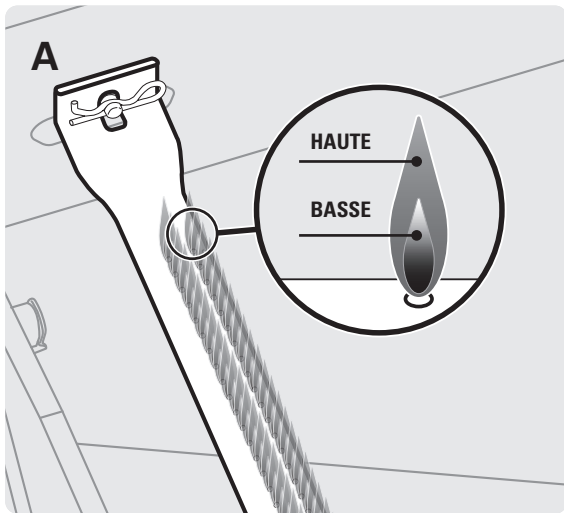
REMARQUE : UNIQUEMENT POUR LES CLIENTS QUI ONT ACHETÉ LE KIT DE SYSTÈME DE VANNE CONVERTIBLE (MODÈLE 85-2261-4)

Consulter un technicien certifié en gaz pour s'assurer que la conduite d'alimentation de la maison est adaptée à une conduite de gaz naturel de 1 cm (3/8 po), capable de fournir jusqu'à 85 000 BTU.

- Tous les travaux de plomberie relatifs à l'alimentation en gaz doivent être effectués par un technicien en gaz certifié, conformément aux autorités provinciales compétentes et aux exigences du code d'installation CAN/CGA 1-B149.1 et 2.
- Un robinet d'arrêt doit être installé entre le barbecue et la conduite d'alimentation en gaz naturel.
- Lors des essais de pression, il faut toujours isoler le barbecue de la tuyauterie d'alimentation en gaz en débranchant le barbecue et en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel.
- Le système d'alimentation en gaz doit être testé à des pressions ne dépassant pas 1/2 psi (3,5kPa).
- Toute la tuyauterie d'alimentation en gaz doit pouvoir fournir une colonne d'eau de 17,8 cm (7 po) au barbecue lorsque tous les brûleurs fonctionnent.

Installation de l'appareil

Pour votre commodité, tous les modèles **COLEMAN^{MD} R^{EVOLUTION}II** sont équipés du **Système de valve convertible^{MC}**, qui simplifie la conversion de votre barbecue du propane au gaz naturel.



VÉRIFICATION DE LA FLAMME DU BRÛLEUR AU GAZ NATUREL

Le schéma de la flamme du brûleur est l'indicateur clé d'un fonctionnement correct ou incorrect au sein du système de cuisson. Lorsque les brûleurs fonctionnent correctement, vous verrez un schéma de flamme spécifique. Tous les orifices de brûleur doivent présenter une flamme de 2,5 cm (1 po) sur « HIGH » avec des pointes orange, un centre bleu clair et une flamme bleue plus foncée à la base de l'orifice du brûleur (voir image A).

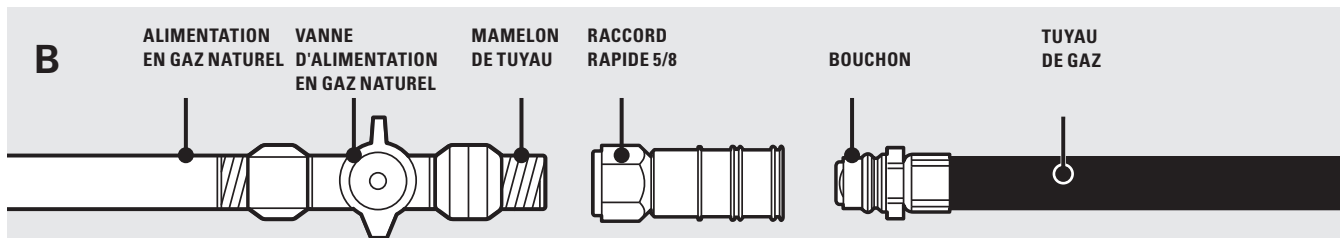
PROBLÈMES DE PERFORMANCE : SI VOUS RENCONTREZ L'UN DES PROBLÈMES SUIVANTS

- Flamme orange du brûleur importantes, indisciplinées ou irrégulières.
- Odeur de gaz associée à des flammes irrégulières.
- Températures basses ou chaleur irrégulière.

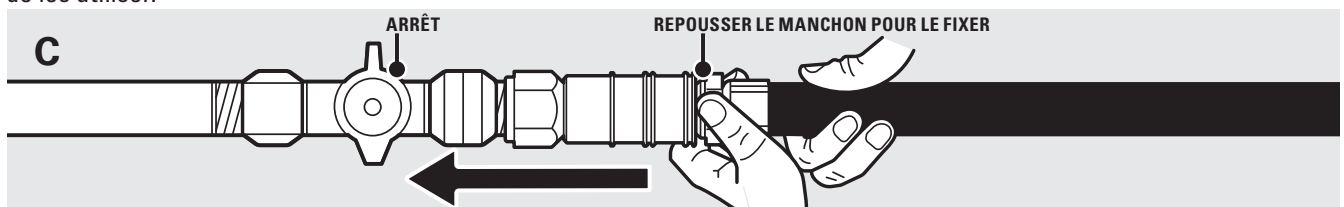
Arrêtez votre barbecue et effectuez un test d'étanchéité. Si aucune fuite n'est détectée, assurez-vous que vous suivez les instructions d'allumage appropriées à la page 12.

Raccordement du barbecue à la source de gaz naturel.

Enduisez le mamelon du tuyau de ruban téflon résistant au gaz ou de mastic pour tuyaux. Serrez le raccord à déconnexion rapide sur le mamelon du tuyau qui mène à l'alimentation en gaz naturel (voir image B).



Le robinet d'alimentation en gaz naturel étant sur « OFF », raccordez le tuyau de gaz naturel à la prise à connexion rapide. Repoussez le manchon sur le raccord rapide (voir image C) et insérez le bouchon jusqu'à ce que le manchon s'enclenche vers l'avant, verrouillant ainsi le bouchon dans le raccord rapide. Veillez à tester l'étanchéité de ces raccords avant de les utiliser.



RISQUE D'INCENDIE : NE PAS FAIRE PASSER LE TUYAU DE GAZ NATUREL À L'INTÉRIEUR DU CHARIOT DU BARBECUE.

! AVERTISSEMENT

La plupart des barbecues COLEMAN sont vendus pour fonctionner au gaz naturel ou au propane et ne sont pas convertibles. Toute tentative de conversion d'un barbecue non équipé d'un Système de valve convertible endommagera de façon permanente le collecteur du barbecue et le rendra inutilisable.

SEULS les barbecues affichant le logo Système de valve convertible à l'avant du panneau de commande sont convertibles du propane au gaz naturel. Consultez le site www.cvsbbq.com pour savoir si votre barbecue est doté de cette fonction.

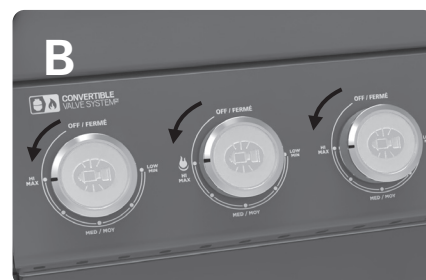
Allumage des brûleurs principaux

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

! ATTENTION

Tous les boutons de commande des brûleurs doivent être en position « OFF » avant d'ouvrir le robinet d'arrêt de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié. Si tous les boutons de commande ne sont pas en position « OFF », le dispositif de limitation du débit du régulateur sera activé, ce qui limitera le débit de gaz vers le barbecue.

3. Tournez LENTEMENT le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Attendez 30 secondes pour que la pression se stabilise.
4. Enfoncez et tournez le bouton de commande de l'éclairage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « HI » (🔥) (voir image B).
5. Appuyez sur le bouton d'allumage INSTASTART^{MC} (voir image C). Vous devriez entendre un déclic.
6. Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson ou à travers le trou sur le côté du boîtier du brûleur, situé sous l'étagère latérale.
7. Si le brûleur s'allume correctement, poussez les autres brûleurs en position « HI ».
8. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur sur la position « OFF » et attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper avant de réessayer de l'allumer.
9. En cas de problème d'allumage avec le bouton d'allumage INSTASTART^{MC}, consultez la section Dépannage pour trouver une solution, ou suivez la procédure d'allumage avec des allumettes.

**! AVERTISSEMENT**

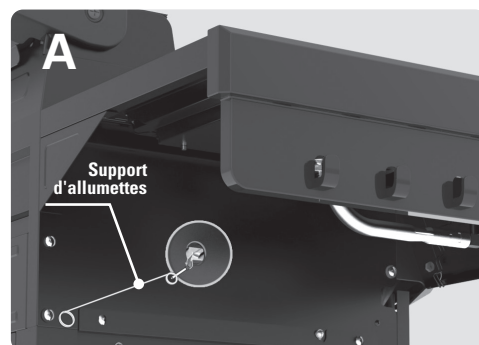
Les boutons de commande des brûleurs doivent être en position « OFF » avant d'ouvrir le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié. S'ils sont laissés en position « ON », lorsque le robinet de la bouteille de GPL est ouvert, le dispositif de limitation du débit s'active, limitant le débit de gaz de la bouteille de GPL. Si cela se produit, fermez le robinet de la bouteille de GPL et les boutons de commande du brûleur et suivez les instructions de réinitialisation du dispositif de limitation du débit.

! AVERTISSEMENT

Ne vous tenez jamais la tête directement au-dessus du barbecue lorsque vous vous préparez à allumer les brûleurs principaux, afin d'éviter tout risque de blessure corporelle.

Allumage manuel du brûleur principal

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer le brûleur.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande et le robinet d'arrêt de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié sont sur « OFF ».
3. Tournez LENTEMENT le robinet d'arrêt de la bouteille de GPL dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir. Attendez 30 secondes pour que la pression se stabilise.
4. Placez un briquet pour barbecue ou une allumette (insérée dans le porte-allumette fourni avec votre barbecue) dans l'orifice d'allumage situé sur le côté gauche pour le brûleur du gril et sur le côté droit pour le brûleur de la plaque de la boîte de brûleur (voir l'image A).
5. Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur situé à l'extrême gauche sur la position « HI ». Le brûleur doit s'allumer dans les 5 secondes.
6. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande sur « OFF » et attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. Répétez la procédure d'allumage.
7. Une fois le brûleur allumé, poussez et tournez le bouton de commande le plus proche sur la position « HI ». La flamme se déplacera autour du brûleur et s'allumera par l'intermédiaire des tubes de transport.
8. Si le brûleur ne s'allume pas après les premières tentatives d'allumage, il peut y avoir un problème d'alimentation en gaz. Coupez le gaz au niveau du brûleur et de la bouteille. N'essayez PAS de faire fonctionner le barbecue tant que le problème n'a pas été détecté et corrigé.



REMARQUE : Si le brûleur ne s'allume pas ou si la flamme est trop faible, reportez-vous à la section Dépannage du manuel d'utilisation.

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



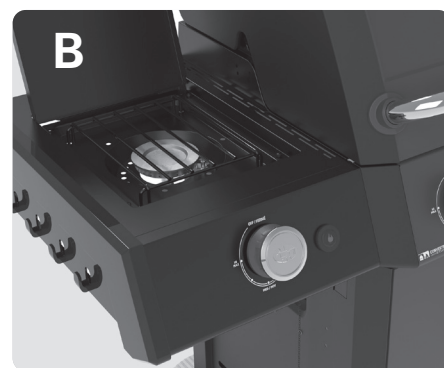
— 5 cm (2 po)

— 2,5 cm (1 po)

— 0 cm (0 po)

Allumer le brûleur latéral / le brûleur de saisie (le cas échéant)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
2. Vérifiez que le bouton de commande du brûleur latéral est sur « OFF ».
3. Tournez lentement le robinet d'arrêt de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir. Attendez que la pression se stabilise.
4. Poussez et tournez le bouton du brûleur latéral en position « HI » (voir image B).
5. Appuyez sur le bouton d'allumage INSTASTART^{MC} et maintenez-le enfoncé. Vous devriez entendre un déclic.
6. Vérifiez que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas correctement dans les 3 à 5 secondes, tournez le bouton de commande du brûleur sur « OFF ». Attendez cinq minutes avant de réessayer d'allumer le brûleur. Le gaz libéré aura ainsi le temps de se disperser.

**ATTENTION**

La flamme du brûleur latéral est difficile à voir à la lumière du jour. Le couvercle du brûleur latéral est destiné au stockage, ne le refermez qu'une fois le brûleur latéral refroidi.

**ATTENTION**

Le fait de ne pas suivre la procédure d'allumage et d'extinction correcte peut activer le dispositif de limitation du débit dans le régulateur.

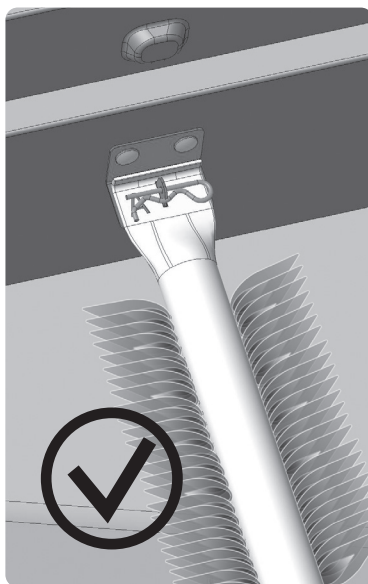
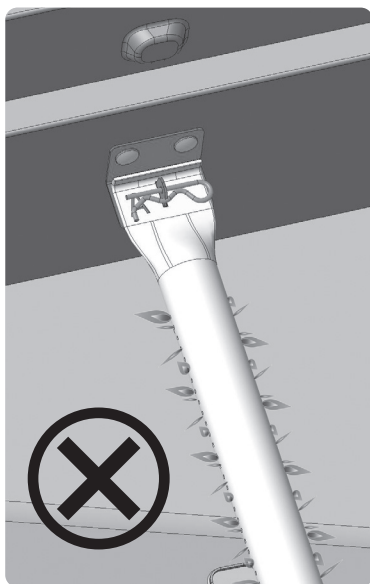
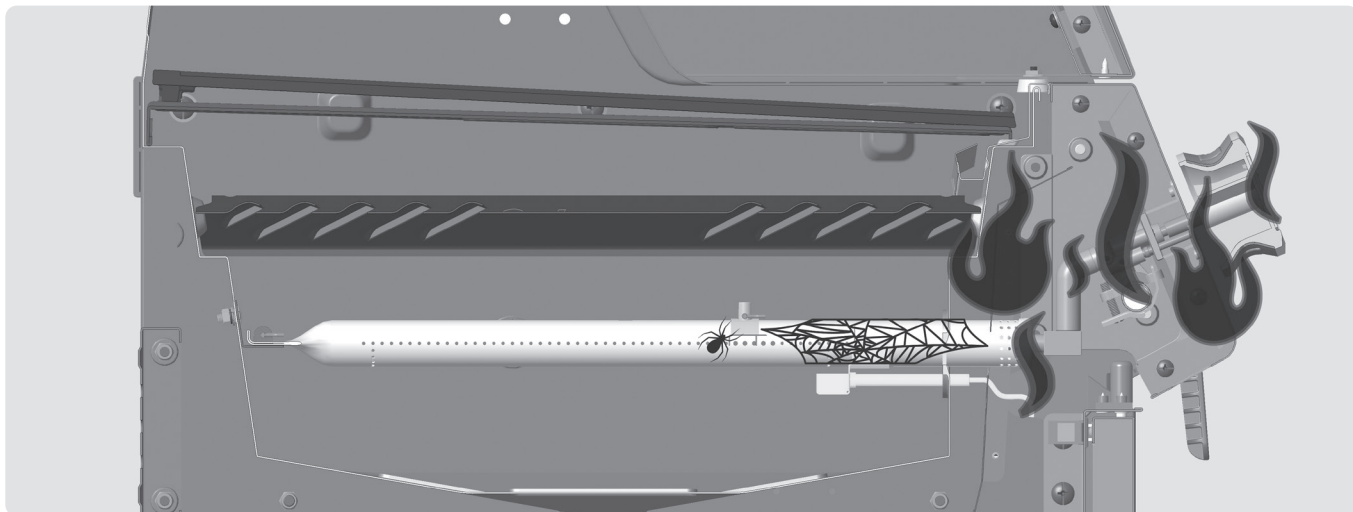
Procédure d'arrêt

1. Tourner tous les boutons de commande à la position « OFF » (arrêt).
2. Fermer le cylindre de gaz propane (LP) en tournant la roue manuelle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit complètement fermée.

Blocage du venturi du brûleur

L'obstruction du venturi du brûleur par des araignées, des insectes ou des nids peut provoquer un retour de flamme.

Un retour de flamme se produit lorsqu'une obstruction des tubes du venturi causée par des araignées, des insectes ou des nids bloque le flux de gaz, le forçant à revenir vers le panneau de commande et le bouton de commande. Le gaz enflammé, s'il n'est pas détecté, peut provoquer un incendie dans cette zone. Si vous constatez l'une des caractéristiques d'un retour de flamme, fermez immédiatement le robinet d'arrêt de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié. Suivez la procédure de nettoyage du brûleur décrite dans la section Nettoyage et entretien du présent manuel.



Caractéristiques d'un retour de flamme

- Un feu brûlant à l'extérieur du boîtier du brûleur, généralement visible derrière ou sous le panneau de commande.
- Boutons de commande chauds ou fondants.
- Grandes flammes jaunes et indisciplinées accompagnées d'une odeur de gaz.
- Les brûleurs ne s'allument pas correctement ou s'allument partiellement.

⚠ ATTENTION

Dès que vous apercevez des flammes jaunes et irrégulières, des brûleurs mal allumés accompagnés d'une odeur de gaz, arrêtez votre barbecue et procédez au nettoyage des brûleurs, comme indiqué dans la section Nettoyage et entretien du présent manuel (page 19).

Préparation des aliments

- Évitez les contaminations croisées lors de la préparation des aliments. Utilisez toujours des assiettes et des ustensiles séparés pour manipuler les aliments crus. Ne placez jamais un aliment cru et un aliment cuit dans la même assiette et ne placez pas un aliment cuit dans une assiette qui a été utilisée pour manipuler un aliment cru. Lavez toujours soigneusement les assiettes et les ustensiles utilisés pour manipuler des aliments crus avant de les utiliser pour manipuler des aliments cuits.
- Désinfectez les comptoirs, les équipements et les ustensiles après avoir manipulé de la viande, des fruits de mer ou de la volaille crus.
- Lavez toujours les légumes, les fruits de mer et la volaille avant de les cuire.
- Conservez les aliments non cuits au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à les cuisiner.
- Faites mariner la viande au réfrigérateur et jetez l'excédent de marinade ; ne le réutilisez pas.
- Enlevez l'excès de graisse des viandes et fendez la graisse restante à intervalles de deux pouces pour éviter qu'elle ne s'enflamme et ne se recroqueville.
- Assurez-vous que les viandes sont suffisamment décongelées avant de les placer sur la surface de cuisson du barbecue.

Préparation du barbecue

- Tout d'abord, préchauffez toujours votre barbecue sur « HI » pendant 10 minutes, 15 minutes en cas de froid extrême, avec le couvercle fermé.
- Pendant le préchauffage, brossez les restes de graisse et les accumulations de la cuisson précédente.
- Appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur les grilles de cuisson et la plaque de cuisson avant de griller, afin d'éviter que les aliments ne collent.
- Si vos grilles de cuisson semblent sèches, il est temps de les réassaisonner avec du shortening végétal. Veillez à ce que tous les coins, le haut et le bas soient recouverts.
- Si vous constatez une accumulation de graisse noire, réglez votre barbecue sur « HI » et brûlez l'excès de graisse.

Conseils pour les grillades

- Après le préchauffage, réglez la température sur « MED » pour la plupart des aliments.
- Maintenez la température du barbecue en gardant le couvercle fermé pendant la cuisson.
- Faites cuire ensemble les aliments de taille similaire pour une cuisson homogène.
- Décongelez les viandes avant de les placer sur la surface de cuisson ; placer des viandes congelées sur la surface peut l'endommager de façon permanente.
- Évitez de percer les aliments pendant la cuisson afin de conserver leur saveur et leur jus.
- Retournez les aliments une seule fois, à mi-parcours du cycle de cuisson ; recherchez des jus clairs à la surface de la viande pour savoir s'il faut les retourner.
- Si les aliments collent lorsqu'on essaie de les retourner, il se peut qu'ils ne soient pas prêts ou que la surface de cuisson ait besoin d'être réassaisonnée. Appliquez un peu d'huile de cuisson sur votre spatule pour faciliter le retournement.
- Les viandes grasses peuvent être cuites indirectement à feu plus doux.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson ; les aliments insuffisamment cuits peuvent retenir les bactéries, surtout s'ils sont décongelés ou exposés à des conditions chaudes.
- Ne salez qu'après la cuisson pour éviter de dessécher la viande.
- N'arrosez la viande de sauce barbecue ou d'autres sauces à base de sucre qu'au cours des dernières minutes de cuisson, afin d'éviter qu'elle ne brûle.

Conseils généraux pour le brûleur latéral (le cas échéant)

Votre brûleur latéral permet de faire bouillir, sauter, faire sauter et réchauffer facilement.

- Préchauffez votre brûleur latéral pendant 10 à 15 minutes sur « HI ».
- Lors de l'ébullition de l'eau ou du réchauffage des aliments, assurez-vous toujours d'utiliser un pot ou un wok couvert.
- Placez votre barbecue à gaz à l'écart des vents forts ou de l'air froid, car cela peut affecter le préchauffage et les performances de cuisson du brûleur latéral.
- Votre brûleur latéral de 13 000 BTU/h mettra plus de temps à préchauffer et à cuire que votre cuisinière intérieure.
- Inspectez et nettoyez régulièrement l'orifice de votre brûleur latéral pour vous assurer qu'il est exempt de toiles d'araignée ou de débris d'insectes pouvant provoquer un retour de flamme.

Conseils généraux concernant le brûleur de la chambre de combustion (le cas échéant)

- Portez TOUJOURS des gants de protection lorsque vous utilisez ce brûleur à haute intensité.
- Tenez TOUJOURS les enfants, les animaux domestiques et les invités à l'écart de ce brûleur lorsqu'il fonctionne.
- Le couvercle du brûleur est destiné UNIQUEMENT au STOCKAGE. Ne le refermez qu'une fois le brûleur refroidi.
- Votre brûleur est équipé d'une grille polyvalente. Placez toujours l'accessoire nécessaire avant d'allumer le brûleur.
- Ne placez jamais d'aliments congelés directement sur la grille de cuisson. Faites-les toujours décongeler au réfrigérateur ou à température ambiante avant de les cuire.
- Ce brûleur est réglable en température. Utilisez le réglage « HI » pour préchauffer (2 minutes seulement) ou saisir les aliments.
- Évitez de trop cuire en utilisant le réglage de température approprié pour les aliments que vous cuisez.
- En raison de la chaleur intense du brûleur de saisie, les aliments laissés sans surveillance brûlent rapidement.
- Prévenez les retours de flamme en inspectant et en nettoyant régulièrement le tube venturi du brûleur de saisie pour le débarrasser de tous les débris.
- Évitez que de l'eau ou d'autres liquides n'endommagent le brûleur.
- Ne jetez pas d'eau dans le barbecue pour éteindre les flammes ou contrôler les retours de flamme.
- N'essayez pas d'utiliser le brûleur de cuisson à l'air libre en cas de pluie.
- Lorsque vous faites frire des aliments sur le brûleur de cuisson, utilisez un couvercle de wok et veillez à ce qu'un couvercle ou un écran anti-éclaboussures soit utilisé pour protéger les aliments des éclaboussures de graisse.
- Lorsque vous saisissez des aliments sur le brûleur de cuisson, réduisez la température une fois que vous avez obtenu les marques de cuisson souhaitées.



AVERTISSEMENT

En raison de la chaleur intense du brûleur de cuisson, les aliments laissés sans surveillance sur le brûleur brûleront rapidement.

Réglages de contrôle

HI - est destiné à préchauffer le barbecue et à saisir les viandes. La plupart des grillades nécessitent le réglage MED pour éviter de trop cuire l'extérieur des aliments et de ne pas assez cuire l'intérieur.

MED - est destiné à la plupart des grillades, des cuissons au four et des rôtis, y compris les côtelettes, le poulet et les hamburgers.

LOW (BAS) - pour réchauffer, cuire lentement, fumer ou cuire des aliments délicats.

TEMPÉRATURES DE CUISSON INTERNES SÛRES

**AVERTISSEMENT**

Lors de l'utilisation de ce barbecue, respectez toujours les règles de sécurité en matière de manipulation et de préparation des aliments, afin d'éviter les maladies d'origine alimentaire.

Pour garantir la salubrité des aliments, ceux-ci doivent être cuits aux températures internes minimales indiquées ci-dessous.

CATÉGORIE		TEMPÉRATURE
BŒUF, VEAU ET AGNEAU	Viande hachée (hamburgers, boulettes de viande, saucisses)	71°C (160°F)
	Morceaux et pièces entières	
	Mi-saignant	63°C (145°F)
	À point	71°C (160°F)
	Bien cuit	77°C (170°F)
PORC (JAMBON, LONGE DE PORC, CÔTES)	Porc haché (hamburgers, boulettes de viande, saucisses)	71°C (160°F)
	Morceaux et pièces entières	71°C (160°F)
VOLAILLES (POULET, DINDE, CANARD)	Volaille hachée (hamburgers, boulettes de viande, saucisses)	74°C (165°F)
	Produits de poulet panés crus surgelés (nuggets, doigts, lanières, hamburgers)	74°C (165°F)
	Morceaux (ailes, poitrines, pattes, cuisses)	74°C (165°F)
	Entiers	82°C (180°F)
PRODUITS DE LA MER	Poisson	70°C (158°F)
	Mollusques et crustacés	74°C (165°F)
	(crevettes, homard, crabe, coquilles Saint-Jacques, palourdes, moules, huîtres)	Jeter tout ce qui ne s'ouvre pas à la cuisson
VIANDES DE GIBIER	Viande hachée, mélanges de viandes, chevreuil haché et saucisses	74°C (165°F)
	Cerf, élan, orignal, caribou/renard	74°C (165°F)
	Gros gibier (ours, bison, etc.)	74°C (165°F)
	Petit gibier (lapin, rat musqué, etc.)	74°C (165°F)
GIBIER À PLUMES / GIBIER D'EAU (DINDE SAUVAGE, CANARD, OIE, PERDRIX ET FAISAN)	Entier	82°C (180°F)
	Poitrines et rôtis	74°C (165°F)
	Cuisses, ailes	74°C (165°F)
	Farce (cuite seule ou dans l'oiseau)	74°C (165°F)

* AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE CANADA

Assaisonner la plaque de cuisson :

Pourquoi assaisonner la plaque de cuisson ?

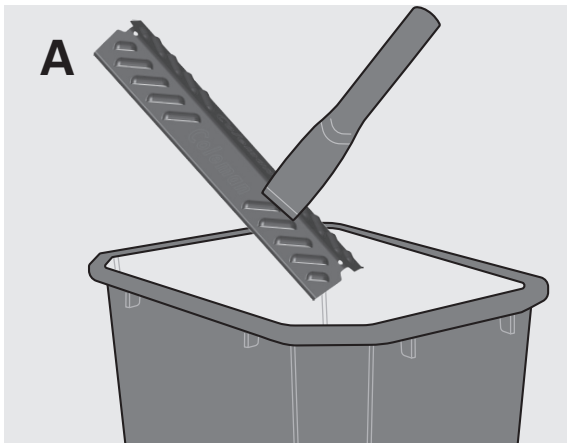
L'assaisonnement consiste à appliquer plusieurs couches d'huile sur la surface de la plaque de cuisson, puis à chauffer à haute température pour cuire l'huile dans la surface, créant ainsi un revêtement lisse, antiadhésif, noirci et protégé contre la rouille et l'oxydation.

Assaisonner votre plaque de cuisson améliore les performances de cuisson, crée une surface antiadhésive, empêche les dommages et la détérioration causés par l'humidité et prolonge la durée de vie de votre plaque.

1. Nettoyez la surface de la plaque avec un chiffon humide pour enlever la poussière et la saleté.
2. Appliquez de l'huile sur le dessus, les côtés et les coins de la plaque. Utilisez un essuie-tout pour bien enduire toute la surface.
3. Allumez la plaque et réglez les commandes de température sur « HI ».
4. Chauffez l'huile jusqu'à ce qu'elle atteigne son point de fumée. Vous remarquerez que la surface commence à changer de couleur.
5. **Répétez les étapes 2 à 4 environ 5 fois**, jusqu'à ce que la surface semble huilée et commence à se colorer.

Huiles recommandées pour l'assaisonnement

- Huile végétale
- Graisse végétale
- Huile de canola
- Huile de lin
- Huile d'olive – Peu recommandée. Elle brûle à des températures plus basses que les autres options.

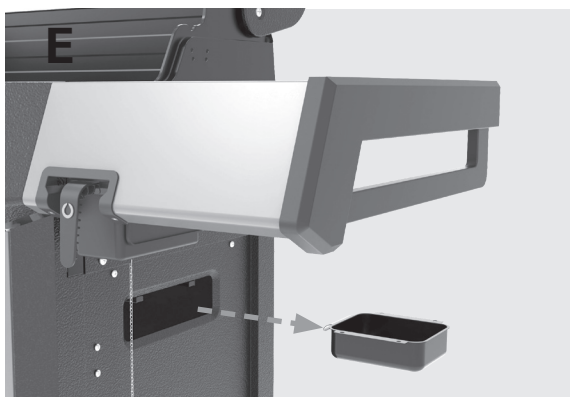
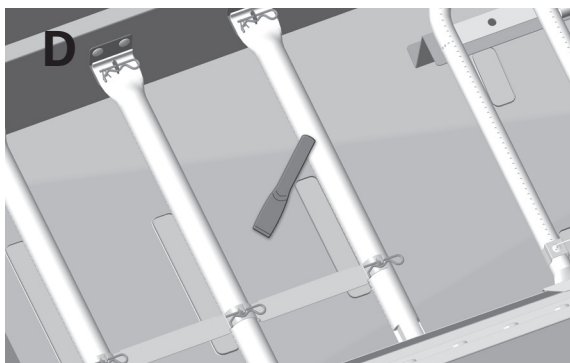
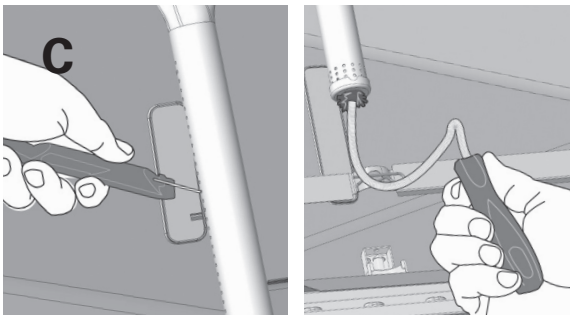
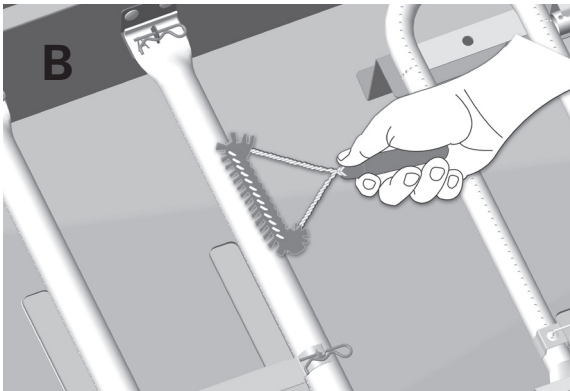


Nettoyage des plaques thermiques

1. Retirer les plaques thermiques.
2. En tenant la plaque chauffante au-dessus d'une grande poubelle, utilisez un grattoir en plastique ou une brosse à gril pour enlever les débris (voir image A).

Si un nettoyage plus approfondi est nécessaire :

3. Nettoyez tous les débris restants avec du savon doux et de l'eau chaude.
4. Sécher soigneusement.
5. Réinstaller.



Nettoyage des brûleurs

Il est essentiel de maintenir les brûleurs exempts d'obstructions, notamment d'araignées, d'insectes, de nids et d'autres débris susceptibles d'obstruer les orifices du brûleur, afin de garantir un fonctionnement sûr.

1. Utilisez une brosse à griller propre pour nettoyer l'extérieur du brûleur (voir image B).
2. Retirez les goupilles d'attelage utilisées pour fixer les brûleurs à l'ensemble du dispositif de transfert. Utilisez une pince si nécessaire.
3. Soulevez légèrement les brûleurs pour exposer le venturi du brûleur. Veillez à ne pas endommager ou déconnecter le connecteur de l'électrode.
4. Utilisez un cure-pipe ou une brosse à venturi flexible pour nettoyer l'intérieur de tous les brûleurs (voir image C). Secouez tout débris détaché du brûleur.
5. Utilisez un fil de fer ou un trombone pour nettoyer les orifices des brûleurs. N'utilisez rien qui puisse endommager ou agrandir les orifices.
6. Utilisez une brosse propre à poils souples pour nettoyer les grilles anti-araignées et anti-insectes.
7. Réinstallez en veillant à ce que l'orifice du brûleur soit correctement placé sur le gicleur de gaz.

Nettoyage du boîtier du brûleur

Un entretien régulier de l'intérieur du boîtier du brûleur permet de réduire les risques de flambées et de feux de graisse.

1. Utilisez un grattoir en plastique pour enlever les débris des surfaces intérieures du boîtier du brûleur et les déposer dans le bac de récupération des graisses (voir image D).

Si un nettoyage plus approfondi est nécessaire :

2. En cas d'accumulation tenace, vaporisez un dégraissant pour grill afin de décoller les débris, puis répétez l'étape 1.

Nettoyage du bac à graisse latéral

Le bac à graisse doit être vidé régulièrement afin d'éviter tout risque de flambée, de déversement ou d'incendie de graisse (voir image E).

- Attendez toujours que le barbecue et la graisse refroidissent avant de retirer le bac à graisse.
- Utilisez un grattoir à peinture pour enlever toute accumulation dans le bac.

**ATTENTION**

Laissez toujours suffisamment de temps au barbecue pour refroidir complètement avant de manipuler ou de nettoyer l'une de ses pièces.

Nettoyage**Quels sont les avantages de la Flare-Free Technology^{MD} ?**

Ce système est conçu pour capturer et canaliser en continu toutes les gouttes de graisse provenant des aliments vers le bac à graisse à accès frontal. Depuis les doubles grilles inclinées avec des canaux en forme de « U », la graisse s'écoule dans le canal de graisse avant en acier inoxydable, qui la déplace immédiatement vers le bac à graisse d'accès avant.

Les avantages de cette évacuation efficace des graisses sont nombreux :

- Températures de surface de cuisson homogènes - Pas de points chauds ou froids
- Barbecue plus sûr - Pas de flambées de feu imprévisibles
- Contrôle plus facile - Pas besoin de mélanger les aliments sur la surface de cuisson
- Nettoyage et entretien plus faciles
- Des aliments toujours parfaitement cuits - Plus de repas trop ou pas assez cuits
- Amélioration du goût des aliments - Plus de brûlures et d'amertume causées par les flambées.
- Cuisson plus saine - Moins de carbonisation et de fumée signifie moins de substances cancérigènes dans les aliments.

Entretien de votre système de cuisson sans flammes :

Un entretien régulier de votre système de cuisson sans flammes est nécessaire pour éviter les blocages dans les grilles de cuisson et le canal de graisse avant, et pour s'assurer que la graisse s'écoule librement vers le bac à graisse avant, comme prévu. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance Flare-Free Technology^{MD} décrites ci-dessous pour conserver ces avantages.

Assaisonnement des grilles de cuisson :**ATTENTION**

Assaisonnez les grilles avant la première utilisation. L'assaisonnement de vos grilles de cuisson en fonte porcelaine améliorera les performances de cuisson, créera une surface antiadhésive, empêchera les dommages dus à l'humidité et prolongera la durée de vie de vos grilles de cuisson.

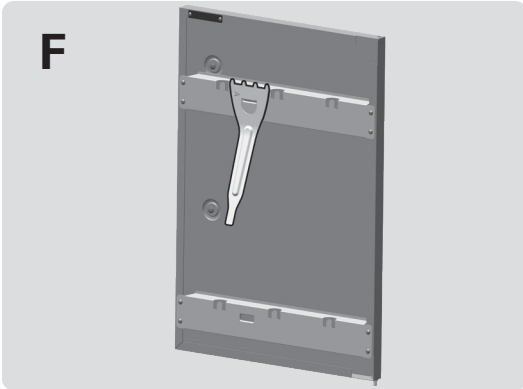
Comment assaisonner votre grille supérieure en fonte de porcelaine sans évasement COLEMAN^{MD} :

1. Lavez les grilles de cuisson avec de l'eau et du savon. Ne les immergez pas dans l'eau. Le savon et l'eau sont utilisés pour éliminer toute accumulation sur la surface de cuisson afin de préparer l'assaisonnement.
2. Rincez et séchez soigneusement avec une serviette. Si le nettoyage a lieu par une journée très chaude, laissez les grilles sécher au soleil.
3. Enduisez toute la grille de cuisson - le dessus, le dessous, les côtés et chaque tige - de graisse végétale. N'utilisez PAS de matières grasses salées telles que la margarine, le beurre ou le spray de cuisson antiadhésif. N'utilisez pas d'huile d'olive, car elle brûle à haute température.
4. Placez vos grilles en fonte porcelaine dans votre barbecue à température moyenne-basse pendant 20 minutes pour compléter le processus d'assaisonnement, ou placez-les dans votre four conventionnel sur une feuille d'aluminium à 250–300 °F pendant 20 minutes.

CRITIQUE : Laissez les grilles de cuisson refroidir avant de les manipuler et de les utiliser. Répétez les étapes de l'assaisonnement plusieurs fois par saison ou chaque fois que les grilles semblent sèches. L'assaisonnement imprègne les pores des grilles d'huile et empêche la pénétration de l'eau, ce qui peut entraîner une dégradation précoce.

**ATTENTION**

Pour obtenir les meilleurs résultats avec la Flare-Free Technology^{MC}, veillez à ce que le barbecue soit de niveau.



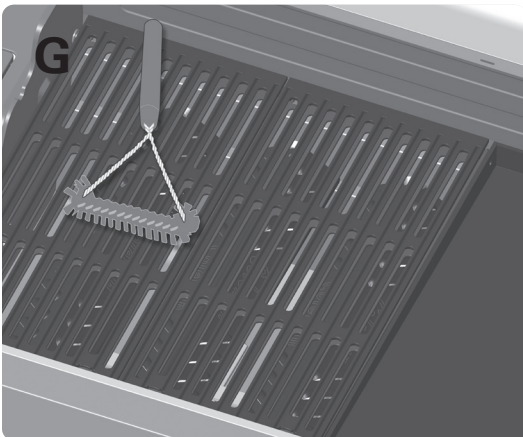
Nettoyage des grilles de cuisson à double empilement sans flamme :

Pendant le préchauffage :

1. Utilisez l'outil de nettoyage des grilles fourni avec votre barbecue pour pousser les débris à l'arrière de la boîte du brûleur (voir image F).
2. Utilisez une brosse à barbecue pour enlever les débris restants (voir image G). **Remarque : l'utilisation de l'outil de nettoyage pour pousser la graisse vers l'avant des grilles de cuisson peut obstruer le canal de graisse avant et nécessiter un nettoyage plus approfondi.**

Si des dépôts sont visibles sur les grilles de cuisson supérieure et inférieure, procédez à un nettoyage plus approfondi :

3. Une fois le barbecue refroidi, suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus.
4. Utilisez l'outil de nettoyage des grilles pour soulever la couche supérieure des grilles.
5. Répétez l'étape 1 ci-dessus pour la deuxième couche de grilles.



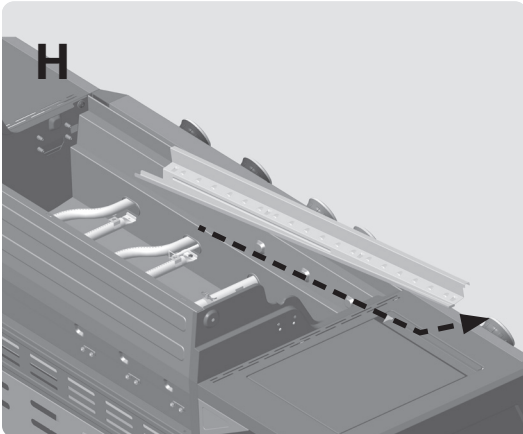
Nettoyage du canal de graissage Flare-Free :

Lorsque l'accumulation est visible :

1. Utilisez l'outil de nettoyage des grilles pour retirer les deux couches de grilles de cuisson.
2. Retirez l'écran du canal à graisse.
3. Utilisez l'extrémité fine de l'outil de nettoyage des grilles pour racler les débris du canal dans le bac à graisse avant.

Pour les accumulations de graisse plus tenaces :

4. Retirez le canal d'évacuation de la graisse (voir image H).
5. Utilisez une brosse de nettoyage pour éliminer les débris.
6. Nettoyer avec du savon doux et de l'eau chaude.
7. Sécher soigneusement.
8. Réinstaller.

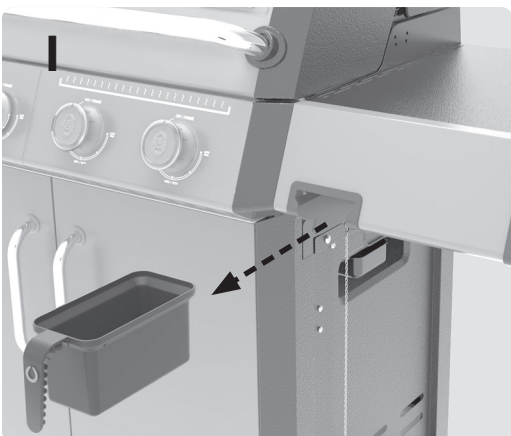


Nettoyage du bac à graisse avant Flare-Free :

Le bac à graisse doit être vidé régulièrement afin d'éviter tout risque de flambée, de déversement ou d'incendie de graisse.

Après chaque utilisation :

1. Laissez la graisse refroidir.
2. Retirez le récipient à graisse et videz-le dans le compost (voir image I).
3. Laver avec du savon doux et de l'eau chaude.
4. Sécher soigneusement.
5. Réinstaller. Remarque : le bac à graisse avant peut être lavé au lave-vaisselle.



Nettoyage de la plaque de cuisson

Avec l'utilisation continue de votre plaque de cuisson, la couche d'assaisonnement deviendra de plus en plus efficace. L'application d'une fine couche d'huile au début et à la fin de chaque cuisson aidera à maintenir cette couche protectrice.

Assurez-vous de toujours recouvrir la surface de la plaque une fois qu'elle a refroidi. La housse protégera la surface et la gardera propre et prête pour la cuisson.

Outils de nettoyage de la plaque de cuisson

Vous aurez besoin de :

- Gants de protection
- Laine d'acier
- Chiffon / essuie-tout
- Bouteille d'eau
- Grattoir
- Bouteille d'huile

Rouille sur la surface de la plaque :

L'apparition de taches de rouille sur la surface de la plaque indique que la couche protectrice d'assaisonnement s'est usée et doit être refaite.

Commencez par humidifier la surface avec de l'eau. En portant des gants de protection et à l'aide de laine d'acier, frottez les zones concernées jusqu'à ce que la rouille soit retirée. Rincez soigneusement la surface. Faites attention à ne pas trop remplir le bac à graisse.

Essuyez la surface de la plaque avec un chiffon ou un essuie-tout, si nécessaire. Procédez à un nouvel assaisonnement 3 à 5 fois. Pour connaître les étapes d'assaisonnement, reportez-vous aux instructions d'assaisonnement à la page 18.



ATTENTION

Veillez à ce que votre système de collecte des graisses ne s'accumule pas. Si vous ne nettoyez pas ces composants, vous risquez d'augmenter la température de cuisson, ce qui entraînerait une chaleur inégale, des flambées et des incendies de graisse dangereux.

Nettoyage de l'intérieur du couvercle

Au fil du temps, vous pouvez constater que l'intérieur du couvercle du barbecue s'écaille comme de la peinture. Au cours de l'utilisation, les vapeurs de graisse et de fumée se transforment en dépôts de carbone, qui finissent par s'écailler. Ces dépôts ne sont pas toxiques mais doivent être nettoyés pour éviter que des flocons ne tombent sur les aliments.

1. Utilisez une brosse à grillades pour brosser régulièrement les dépôts de carbone à l'intérieur du couvercle afin d'éviter cette accumulation.

Nettoyage des surfaces extérieures peintes et émaillées en porcelaine

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

N'utilisez pas de nettoyants chimiques sur les surfaces peintes, car ils pourraient décaper la peinture et endommager la surface de manière permanente, la laissant sans protection.

Rangement du barbecue

- Avant de le ranger, démontez et nettoyez tous les éléments.
- Assaisonnez les grilles de cuisson avec du shortening végétal et enveloppez-les dans une serviette avant de les ranger.
- En cas de stockage prolongé, retirez la pile de l'allumeur pour éviter la corrosion.
- Utilisez une housse de barbecue pour protéger votre barbecue.

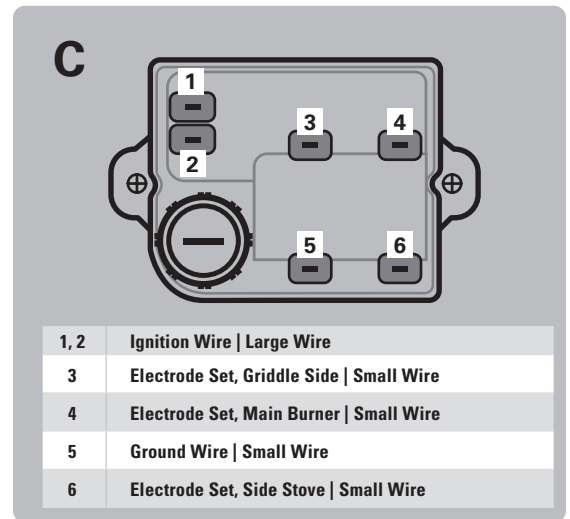
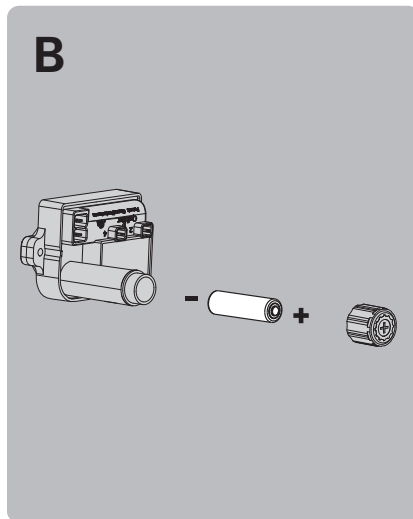
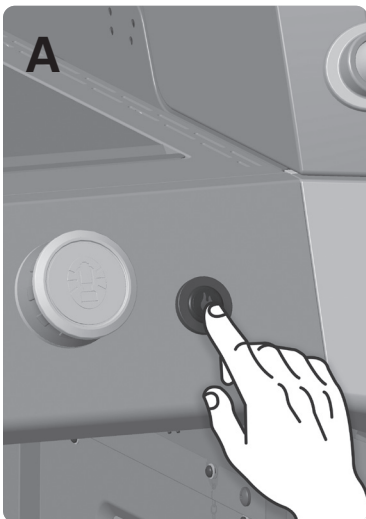
Rangez toujours la plaque de cuisson dans un endroit frais et sec. Lors d'un entreposage prolongé, assurez-vous que la plaque de cuisson est propre, entièrement assaisonnée et protégée afin de prévenir la formation de rouille.

Résolution des problèmes d'allumage

Appuyez sur le bouton d'allumage situé sur la tablette latérale gauche (voir image A). Vous devez entendre un clic continu lorsque vous appuyez sur le bouton. Si vous n'entendez aucun son, 1) remplacez la batterie (voir image B), 2) vérifiez que tous les fils sont bien enfoncés (voir image C).

CONSEIL : Lors de la vérification des fils, il convient de prêter attention à deux points problématiques courants :

1. Les fils d'allumage à l'arrière du bouton d'allumage monté sur la planche latérale.
2. Les fils d'allumage connectés au module d'allumage électronique situé à l'intérieur de l'armoire du barbecue.



⚠ ATTENTION

Une fois allumé, vérifiez que le brûleur est correctement allumé et que la forme de la flamme est celle souhaitée. Si la forme de la flamme n'est pas normale, consultez le guide de dépannage pour prendre les mesures correctives qui s'imposent.

⚠ ENTRETIEN, UTILISATION ET ÉLIMINATION DES PILES

- Commencez par placer une pile neuve dans votre module d'allumage électronique.
- Retirez la pile du module d'allumage électronique pendant les périodes de stockage.
- Recyclez ou éliminez les piles de manière appropriée, conformément aux exigences de votre municipalité.

- NE PAS immerger le module d'allumage électronique dans l'eau.
- NE PAS laisser les piles dans un endroit où un enfant ou un animal domestique pourrait jouer avec ou les avaler.

PROBLÈME	IDENTIFICATION DE LA CAUSE
Les brûleurs ne s'allument pas (avec un allumeur ou une allumette)	<ul style="list-style-type: none"> • La bouteille de gaz de pétrole liquéfié n'est pas raccordée au régulateur. • Le niveau de propane est bas ou épuisé. • Le robinet d'alimentation en gaz est fermé. • Les brûleurs ne sont pas correctement placés sur les orifices du robinet. • Le dispositif de limitation du débit du régulateur a été activé. Suivez les instructions de réinitialisation à la page 8.
Les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumeur, mais peuvent s'allumer avec l'allumage (pas d'étincelle).	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez la batterie du module d'allumage en orientant le côté négatif vers l'extérieur. • Vérifiez et fixez les fils du bouton d'allumage sur le panneau de commande en les enfonçant fermement jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. • Assurez-vous que tous les fils du module d'allumage électronique à l'intérieur de l'armoire sont bien enfoncés. • Contactez le service clientèle pour un remplacement si le module d'allumage électronique est défectueux.
Incendie au niveau du bouton de commande/panneau de commande - retour de flamme	<ul style="list-style-type: none"> • Si les flammes sont renvoyées vers l'utilisateur, le brûleur ou les tubes du brûleur peuvent être bloqués. Démontez et nettoyez les brûleurs en suivant les étapes de la page 19. • Veillez à ce que le brûleur soit correctement placé sur le gicleur de gaz ; la vanne de gaz doit être placée à l'intérieur du venturi du brûleur. Démontez et remontez les brûleurs si nécessaire. Flammes jaunes fumantes/ odeur de gaz perceptible
Flammes jaunes fumantes/ odeur de gaz perceptible	<ul style="list-style-type: none"> • Si le brûleur ou le venturi du brûleur est obstrué (peut-être par des toiles d'araignée ou des débris), retirez et nettoyez les brûleurs en suivant les étapes de la page 19 du manuel.
La flamme s'éteint sur LOW	<ul style="list-style-type: none"> • Si le dispositif de limitation du débit du régulateur s'active, cela peut être dû à une fuite ou à un mauvais allumage. Effectuez un test d'étanchéité (voir page 9) et réinitialisez le régulateur (voir page 8). • Assurez-vous qu'il y a suffisamment de propane dans la bouteille de gaz de pétrole liquéfié. • En cas de vent fort, réglez votre barbecue pour le protéger du vent. • Vérifiez que le brûleur est correctement installé sur le bec de gaz. Le robinet de gaz doit se trouver à l'intérieur du venturi du brûleur. Démontez le brûleur et corrigez l'assemblage si nécessaire.
Faible chaleur	<ul style="list-style-type: none"> • Le dispositif de limitation du débit du régulateur s'est déclenché, limitant le débit de gaz vers les brûleurs. Réinitialisez le régulateur (voir page 8) et assurez-vous que la procédure d'allumage est correcte (voir pages 12-13) afin d'éviter que le problème ne se reproduise. • Vérifiez si le problème ne concerne qu'un seul brûleur. Si c'est le cas, le brûleur et/ou les tubes du brûleur peuvent être obstrués. Démontez et nettoyez les brûleurs en suivant les étapes décrites à la page 19. • Vérifiez que le tuyau de combustible n'est pas plié ou plié. • Par temps froid, prolongez la période de préchauffage pour garantir des performances optimales.
Flamme faible ou incomplète (en supposant que les brûleurs et les tubes venturi ne sont pas obstrués).	<ul style="list-style-type: none"> • Le dispositif de limitation du débit du régulateur a été activé en raison d'une fuite ou d'un mauvais allumage. Effectuez un test d'étanchéité (voir page 9) et réinitialisez le régulateur (voir page 8).
Trop de chaleur/flambées excessives	<ul style="list-style-type: none"> • Excès de graisse et d'accumulation sur les tentes thermiques, dans le bac à graisse et dans le boîtier du brûleur. Suivez les étapes de nettoyage des pages 19 à 22. • Utilisation du réglage de température « HI ». N'utilisez le réglage « HI » que pour le préchauffage et la saisie. Ajustez toujours la température pour éviter de trop chauffer. • Couvrir plus de 70 % de la surface de cuisson peut entraîner une surchauffe. • Excès de graisse sur la viande. Coupez toujours la graisse là où c'est possible pour limiter l'excès d'écoulement de graisse.

PROBLÈME	IDENTIFICATION DE LA CAUSE
La « peinture » semble s'écailler à l'intérieur du couvercle	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle intérieur est en aluminium et non peint. Du carbone provenant de la graisse cuite peut s'accumuler et ressembler à de la peinture écaillée. Suivez les étapes de nettoyage de la page 22. Utilisez une brosse ou un grattoir pour enlever l'accumulation.
Diminution de la chaleur, la puissance du brûleur sur le réglage « HI » est trop faible. (Bruit de grondement et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur)	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a plus de propane ou le tuyau d'alimentation est pincé. Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont obstrués. Suivez les instructions de nettoyage de la page 19. Le dispositif de limitation du débit du régulateur a été activé par un mauvais allumage, une ouverture trop rapide de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié ou une fuite. Effectuez un test d'étanchéité (voir page 9) et réinitialisez le régulateur (voir page 8).
Bruit de ronronnement provenant du détendeur	<ul style="list-style-type: none"> Le robinet de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié s'est ouvert trop rapidement. Ce phénomène est causé par des vibrations internes du détendeur et n'affecte pas les performances ou la sécurité du barbecue à gaz.
Fusion du tuyau d'alimentation en gaz / Fuite de gaz	<ul style="list-style-type: none"> Le tuyau d'alimentation en gaz et le régulateur comportent un élément thermique qui coupe le débit de gaz si la température du tuyau atteint 240-300 °F (115,5-148,8 °C), ce qui le fait fondre et le déconnecte de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié. Veillez à une bonne ventilation en laissant un espace de 36 pouces de chaque côté du barbecue afin d'éviter toute surchauffe due à une mauvaise ventilation. Évitez de couvrir plus de 70 % de la surface de cuisson avec des plateaux, du papier d'aluminium ou des grilles pour éviter la surchauffe. Nettoyez régulièrement les accumulations de graisse dans le tiroir à graisse et le bac à graisse afin d'éviter tout risque d'inflammation.
Incendie à l'intérieur de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> Effectuez un test d'étanchéité (voir page 9) chaque fois que vous remplissez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié afin de détecter toute fuite entre la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et le régulateur. Assurez-vous que la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et les commandes sont fermées lorsque le barbecue n'est pas utilisé afin d'éviter les fuites potentielles.
La plaque de cuisson rouille	<ul style="list-style-type: none"> La plaque de cuisson est fabriquée en acier laminé à chaud et rouillera lorsque l'assaisonnement est usé, n'a pas été appliqué ou lorsque la plaque a été entreposée pendant de longues périodes. Suivez les instructions d'assaisonnement de ce manuel pour enlever la rouille et réassaisonner la plaque de cuisson.
Les aliments collent à la plaque de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> L'assaisonnement de la plaque de cuisson s'est usé. Répétez les étapes décrites dans la section « assaisonnement » de ce manuel afin de créer une surface de cuisson lisse, antiadhésive et bien assaisonnée, ou chargez votre plaque de cuisson avec des aliments particulièrement gras, tels que des hamburgers ou du bacon, pour accélérer le processus d'assaisonnement. Assaisonnez toujours avant de commencer à cuisiner. Versez un peu d'huile. À l'aide d'une pince et d'un essuie-tout, étalez l'huile sur toute la surface de cuisson.
Déformation de la plaque de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Il est très courant que les plaques de cuisson se dilatent et se contractent pendant le chauffage et le refroidissement. Dans certains cas, en raison d'un choc thermique, la plaque peut se déformer ou se soulever temporairement. La plaque de cuisson se corrigera d'elle-même et ne se déformera plus avec une utilisation continue. Ne placez que des aliments à température ambiante sur la plaque de cuisson — ne déposez jamais d'aliments directement sortis du réfrigérateur ou du congélateur sur la surface.

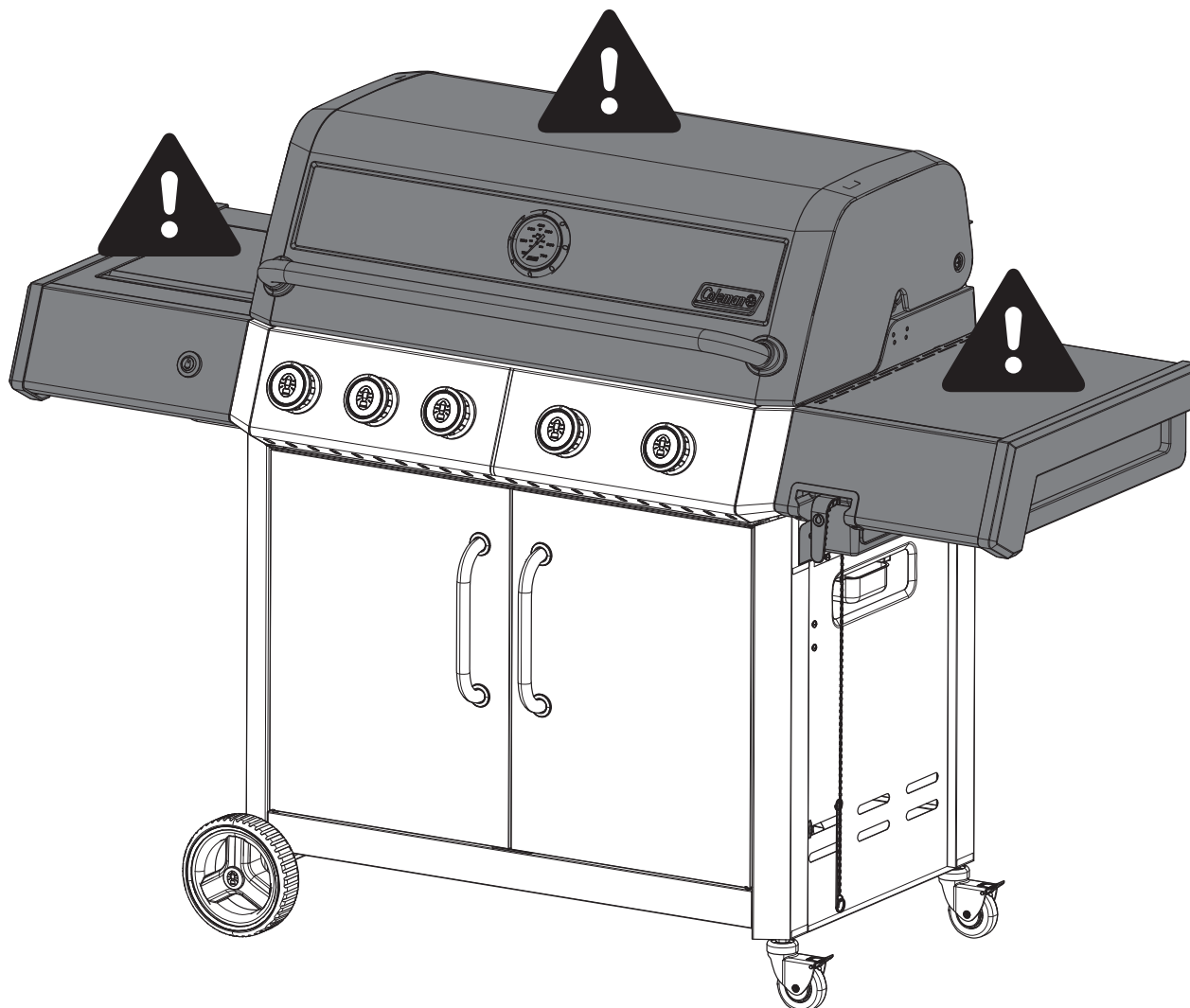


AVERTISSEMENT

Respectez les avertissements figurant dans ce manuel. Effectuez toujours un test d'étanchéité à chaque fois que vous remplissez ou remplacez votre bouteille de gaz de pétrole liquéfié. Ne laissez jamais votre bouteille de gaz de pétrole liquéfié ouverte lorsque vous ne l'utilisez pas. Ne laissez jamais les boutons de commande allumés lorsque vous ne les utilisez pas. Ouvrez toujours le couvercle de votre barbecue avant d'essayer de l'allumer.

! AVERTISSEMENTS ! SURFACES CHAUDES

Les surfaces extérieures deviennent très chaudes. Pour éviter les brûlures, portez toujours des gants de protection isolés lorsque vous travaillez sur le barbecue.



ATTENTION

- TENIR À L'ÉCART DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES.
- ÉLOIGNER LES ENFANTS ET LES ANIMAUX DOMESTIQUES DE CET APPAREIL À GAZ
- ÉVITER LES INCENDIES DANGEREUX : NE LAISSEZ PAS VOTRE BARBECUE SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL FONCTIONNE

AVANT D'APPELER AU SERVICE, ayez les informations suivantes à portée de main :

- 1. NUMÉRO DE SÉRIE :** le numéro de série se trouve sur le côté du carton du barbecue, sur la page de couverture de ce manuel et sur l'étiquette d'évaluation située sur l'armature avant du barbecue.
- 2. NUMÉRO DE MODÈLE :** Le numéro de modèle se trouve sur la couverture du manuel d'assemblage et dans le coin inférieur droit de l'étiquette d'évaluation.
- 3. PREUVE D'ACHAT** par le propriétaire initial.

Appelez le Service à la clientèle de COLEMAN^{MD} au 1 800 275-4617.**Janv–févr., nov.–déc. : lun.–ven. : 9 h à 17 h | Sam. : fermé****Mars–avr., sept.–oct. : lun.–ven. : 9 h à 19 h | Sam. : fermé****Mai–août : lun.–ven. : 9 h à 19 h | Sam. : 9 h à 17 h****SI VOTRE PRODUIT EST ENDOMMAGÉ :**

1. Appelez le Service à la clientèle de COLEMAN^{MD} au 1 800 275-4617.
2. Ne retournez pas au magasin pour faire remplacer les pièces endommagées ou défectueuses. Le Service à la clientèle COLEMAN^{MD} veillera à ce que toutes les pièces de rechange en stock arrivent chez vous dans les 3 à 10 jours ouvrables.
3. Dommages cachés : Si les dommages passent inaperçus jusqu'à ce que la marchandise soit déballée, résolvez le problème en communiquant immédiatement avec le Service à la clientèle de COLEMAN^{MD}. Les pièces manquantes ou endommagées doivent être réclamées dans les 30 jours suivant l'achat.

Pour assurer votre satisfaction et le suivi du service,
enregistrez votre barbecue en ligne à l'adresse www.colemanbbqs.com

GARANTIE LIMITÉE :

Winners Products garantit par la présente à l'ACHETEUR ORIGINAL de ce barbecue **COLEMAN^{MD} RÉVOLUTION^{II}** qu'il sera exempt de défauts de fabrication, à compter de la date d'achat, pendant la durée de la garantie, comme indiqué ci-dessous.

Veillez consulter la section Limitations et exclusions à la page suivante.

BARBECUES COLEMAN^{MD} RÉVOLUTION^{II}**LIMITÉE 5 ANS :** Brûleurs en acier inoxydable, assemblage du collecteur, assemblage du carrousel**LIMITÉE 2 ANS :** Pièces sans évasement, y compris : Tasseau à graisse / Canal à graisse / Grilles de cuisson**LIMITÉ À 1 AN :** Toutes les autres pièces**ATTENTION**

Certaines pièces peuvent présenter des arêtes vives - en particulier comme indiqué dans le manuel ! **Portez des gants de protection si nécessaire. Pour un usage résidentiel SEULEMENT. Ne pas utiliser pour la cuisson commerciale.**

LIMITATION ET EXCLUSIONS

La garantie de Winners Products est limitée comme suit :

1. Cette garantie limitée n'est pas transférable et devient caduque en cas d'utilisation à des fins commerciales ou de location.
2. Cette garantie ne s'applique que si le barbecue est utilisé au Canada.
3. La garantie remplace toutes les garanties, explicites ou implicites, et toutes les autres obligations ou responsabilités liées à la vente ou à l'utilisation de ses produits de barbecue.
4. Winners Products ne peut être tenu responsable des dommages accessoires, consécutifs, spéciaux ou éventuels résultant de la violation de la présente garantie écrite ou de toute garantie implicite.
5. Winners Products réparera ou remplacera, à sa discrétion, les pièces qui se sont avérées défectueuses dans le cadre d'une utilisation et d'un service normaux et qui ont été examinées au cours de la période de garantie applicable (voir les exclusions de la couverture de la garantie ci-dessous).
6. Les frais d'expédition et de manutention sont à la charge de l'acheteur initial pour toutes les commandes de pièces sous garantie ou hors garantie.
7. Cette garantie limitée ne vous remboursera pas le coût des désagréments, de la nourriture, des blessures personnelles ou des dommages matériels.
8. Winners Products n'autorise aucune personne ou société à assumer en son nom toute autre obligation ou responsabilité en rapport avec la vente, l'installation, l'utilisation, l'enlèvement, le retour ou le remplacement de son équipement ; et aucune représentation de ce type n'engage Winners Products.
9. Visitez notre site www.colemanbbqs.com pour enregistrer votre produit en ligne. L'acheteur doit conserver une copie de la facture d'achat pour toute réclamation ultérieure.

Winners Products **EXCLUT** de sa garantie ce qui suit :

- a. Les dommages accidentels, l'abus, l'altération ou la mauvaise utilisation, la mauvaise application, le vandalisme, la manipulation négligente.
- b. Les dommages causés par un assemblage, une installation, une conversion au gaz ou une modification incorrects, le non-respect des instructions d'utilisation, de sécurité et d'entretien présentées dans ce manuel, y compris un dégagement insuffisant par rapport aux matériaux combustibles.
- c. Le manque d'entretien régulier, de vérifications de sécurité et de service, y compris, mais sans s'y limiter, l'élimination des cendres et de la graisse accumulée dans le pot du brûleur et d'autres composants, entraînant des dommages causés par des feux de graisse et des incendies de flare-up.
- d. Défaillance d'une pièce due à un manque de nettoyage et d'entretien, à l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés, tels que les nettoyeurs d'intérieur, les nettoyeurs abrasifs et chimiques, les nettoyeurs pour four à porcelaine et autres nettoyeurs chimiques susceptibles d'endommager les surfaces.
- e. L'usure normale, l'écaillage et la rayure des surfaces peintes ou émaillées, les bosses, la décoloration causée par l'environnement ou la chaleur, la corrosion de surface, la rouille ou la perforation par la rouille, l'exposition à des produits chimiques dans l'atmosphère et d'autres dommages résultant d'une utilisation normale et qui sont autrement incontrôlables par le fabricant.

Il n'y a pas d'autres garanties expresses que celles énoncées dans le présent document et toute garantie implicite applicable de qualité marchande et d'adéquation est limitée à la période de couverture de la présente garantie limitée expresse et écrite.

Pour garantir votre satisfaction
et pour un service de suivi, enregistrez votre barbecue en ligne à l'adresse suivante :
www.colemanbbqs.com

NOTES



REVOLUTION^{MC} II

©2026 THE COLEMAN COMPANY, INC.

COLEMAN^{MD} est une marque déposée de The Coleman Company, Inc.
utilisée sous licence.



www.colemanbbqs.com

youtube.com/colemangrills