



Gas Appliance

Use, Care & Assembly Manual

With Lighting Instructions

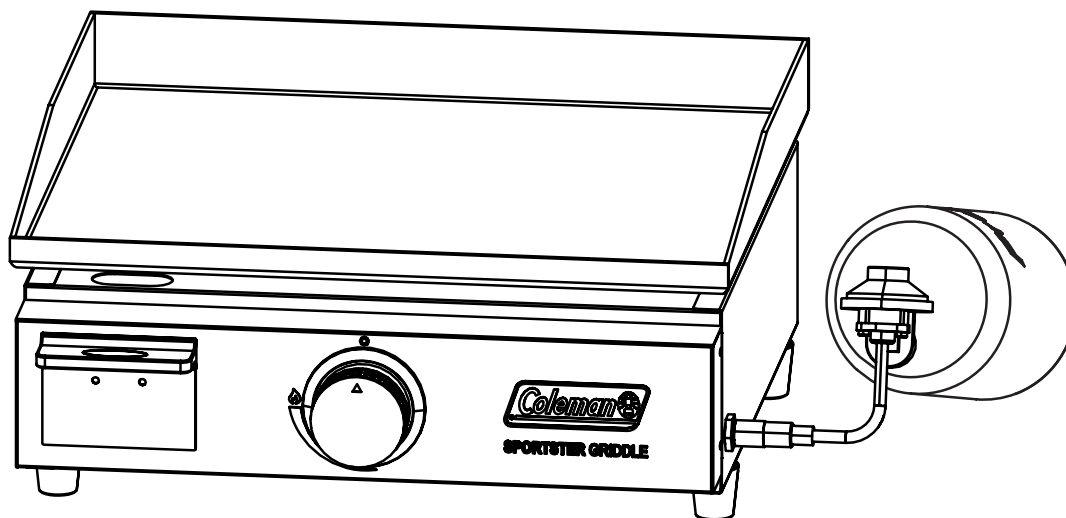
CM9918

ASSEMBLER/INSTALLER:

Leave these instructions with the consumer.

CONSUMER/USER:

Read all instructions and keep in a safe place for future reference.



For Outdoor Use Only

IMPORTANT

Read this manual carefully before assembling, using or servicing this appliance. Keep this manual for future reference. If you have questions about assembly, operation, servicing or repair of this appliance, please call Coleman at 1-800-835-3278 or TDD: 1-316-832-8707. In Canada call 1-800-387-6161.

NOTE:

Propane cylinder is not included.

Contents

Contents	2
Technical Characteristics	2
General Safety Information	2
General Installation	3
Portable L.P. Gas Appliance Cylinder	3
Appliance Features	4
Assemble Appliance	5
Installing 1.02 lbs. Propane Cylinder	6
LP Bottle Safety Tips	6
Burner and Orifice	6
Leak Testing - Disposable LP Gas Cylinder	7
How to Check for Leaks	7
Fixing A Fuel Leak	7
Start-Up Check List	7
Lighting the Burner	8
Shutting Off the Appliance	8
General Use and Correct Burner Flames	8
Cooking Tips and Hints	9
In Case of Grease Fire	9
Care, Maintenance and Cleaning	9
Seasoning Griddle	10
Cleaning the Venturi	10
Use Outdoors Only	11
Moving and Storage	11
Troubleshooting	12
Replacement Parts List — CM9918 Series	13
Warranty	14

Technical Characteristics

Input Rating: 1 burner @ 12,000 BTU/H each
Category: Pressure regulated propane
Fuel: 16 oz. disposable propane cylinder
Regulator: GR-148 regulator must be used
Lowest operating temperature: 4 °F / -16 °C

General Safety Information

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance. Follow all warnings and instructions when using the appliance.

General safety information is presented on this page and is also located throughout these instructions. Particular attention should be paid to information accompanied by the safety alert symbol:

“**⚠ DANGER**”, “**⚠ WARNING**”, “**⚠ CAUTION**”.

Keep this manual for future reference and to educate new users of this product. This manual should be read in conjunction with the labelling on the product.

The following symbols shown below are used extensively throughout these instructions. Always heed these precautions, as they are essential when using any mechanical or propane fueled equipment.

⚠ DANGER

DANGER indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING

WARNING indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION

CAUTION indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate personal injury, or property damage.

⚠ DANGER

1. **Never operate this appliance unattended.**
2. **Never operate this appliance within 10 ft (3.0 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.**
3. **Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.**
4. **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

If you smell gas:

1. **Shut off gas of the appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

⚠ WARNING

1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**
3. **Do not move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool to 115°F (45 °C) before moving or storing.**
4. **This appliance is not intended for and should never be used as a heater.**
5. **This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.**

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

⚠ WARNING: This fuel, and byproducts or combustion of this fuel, contains Carbon Monoxide, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov

⚠ DANGER

- FOR OUTDOOR USE ONLY. NEVER operate grill in enclosed areas, as this could lead to gas accumulating from a leak, causing an explosion or a carbon monoxide buildup which could result in injury or death. DO NOT use in garages, breezeways, sheds or any enclosed area.
- NOT FOR USE BY CHILDREN.
- If these instructions are ignored, a hazardous fire or explosion could result in physical injury, death or property damage!

⚠ WARNING

- DO NOT move grill while it is lit.
- Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

⚠ WARNING

- DO NOT lean on grill.
- NEVER use charcoal briquettes or lighter fluid in a gas grill.
- Grill is hot when in use; to avoid burns, DO NOT touch any hot grill surface. Keep children and pets away from hot grill.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- This appliance is not intended for commercial use.
- NEVER leave the grill unattended while it is in use.
- It is your responsibility to assemble, install, operate and care for your gas grill properly.
- DO NOT use gas grill indoors.
- Under some circumstances, propane may lose the distinctive odor that was added. Other strong odors may hide or mask the odor of propane. Colds, allergies, sinus congestion, and the use of tobacco, alcohol or drugs may impair your ability to detect the odor of propane.

⚠ WARNING

- If the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder(s).
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder(s) is (are) disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.

General Installation

- Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas

Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, CSA B149.2, as applicable.

- To check local codes, see your local L.P. gas dealer or natural gas company listed in the Yellow Pages for recommended installation procedures and regulations.

⚠ WARNING

This appliance is not to be installed in or on a recreational vehicle and/or boat.

Follow these safety rules before each use:

1. A minimum clearance of 24 inches from the left, right and back sides of the grill must be maintained between the grill and any combustible construction such as wood siding of a building.
2. Never locate the grill under an overhead combustible material or overhang.
3. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
4. The grill should be level and not facing directly into the wind.

⚠ WARNING

A liquid propane tank, not connected for use with this gas appliance, shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

Connections must comply with local requirements and are the sole responsibility of the person performing the work.

⚠ WARNING

- **DO NOT attempt to adjust the regulator as this could create a situation causing personal injury or property damage.**

Portable L.P. Gas Appliance Cylinder

Liquefied Petroleum gas (abbreviated L.P. gas or propane), is highly flammable. It becomes liquid when stored under high pressure inside a cylinder and vaporizes when released. L.P. gas is heavier than air and tends to collect in low areas. It is important that there are no leaking connections on your gas appliance that could cause a fire or explosion (see the section titled "LEAK TESTING").

Portable LP gas appliances require a fuel delivery system which is comprised of a valve [A], a regulator [C] with vent hole [B], an L.P. gas supply cylinder [E], (Fig. 1) Illustration in Fig. 1 is for description purposes only.

Cylinder Specifications

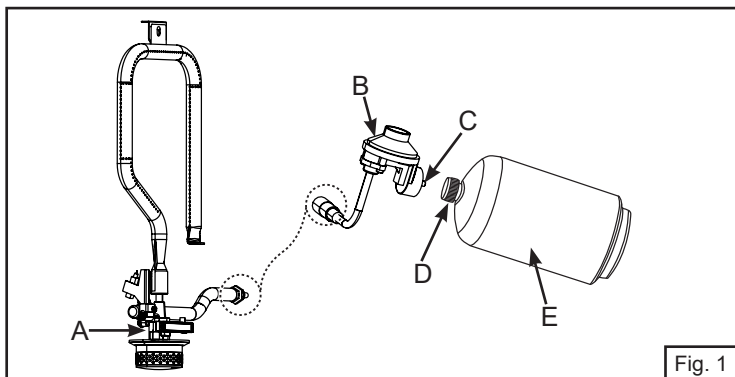
- All L.P. gas cylinders used with this appliance shall be constructed and marked in accordance with the Specifications for L.P. Gas Cylinders of the U. S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable; and a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
- Read labels on the L.P. Gas Supply Cylinder.

⚠ WARNING

The hose should be cleaned and inspected before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. The replacement hose assembly must only be those specified by Coleman.

⚠ WARNING

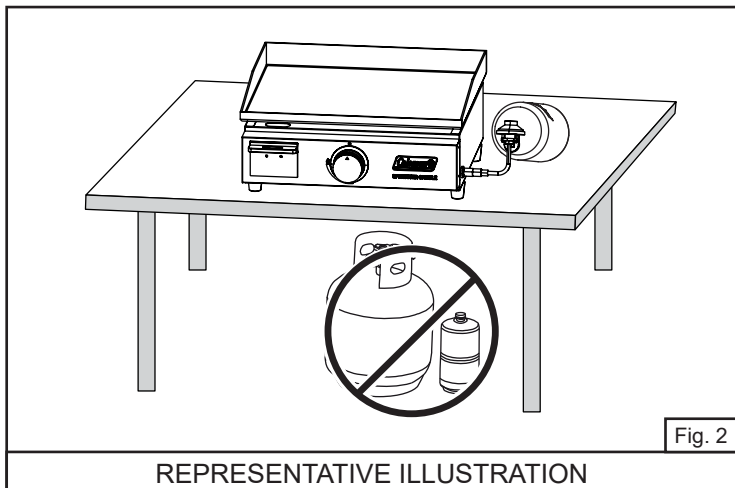
Your new barbecue appliance is equipped with a CGA # 600 regulator [C]. DO NOT attempt to connect this regulator to any other disposable L.P. cylinder not equipped with a mating CGA # 600 fitting [D]. This appliance may only be used with the pressure regulator supplied with this unit, or pressure regulators specified by Coleman for use with this unit. Replacement regulators must only be those specified by Coleman. (Fig. 1)



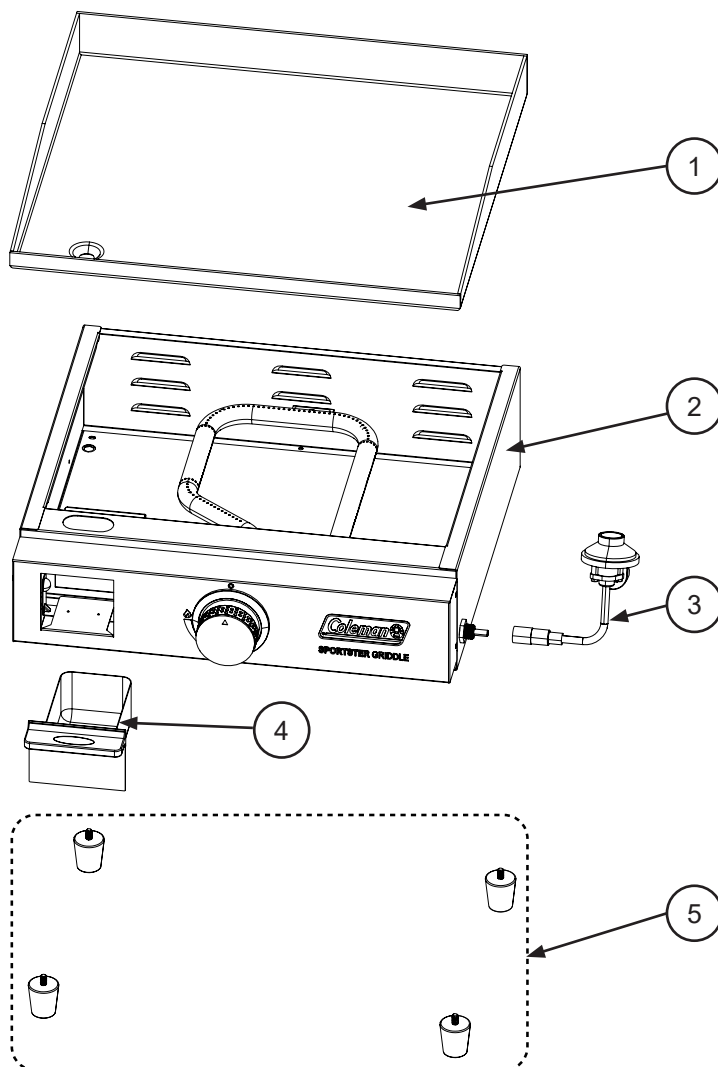
⚠ DANGER

- NEVER store a spare L.P. gas supply cylinder under the appliance body or in the vicinity of any heat producing appliance (Fig. 2).

Failure to follow this information exactly could result in an explosion and/or fire causing death or serious injury.



Appliance Features



1. Griddle Top
2. Griddle Body
3. Regulator
4. Grease Cup
5. Feet

⚠ WARNING

To prevent possible injury or burns:

- Do not tip. Griddle top is not attached.
- Do not carry while hot.
- Do not pick up by the cook surface.

Assemble Appliance

IMPORTANT: Remove all packing material prior to assembly/use.

During assembly, appliance should lie on carpet or cardboard.

1. Inspect and remove all components from package (Fig. 3).

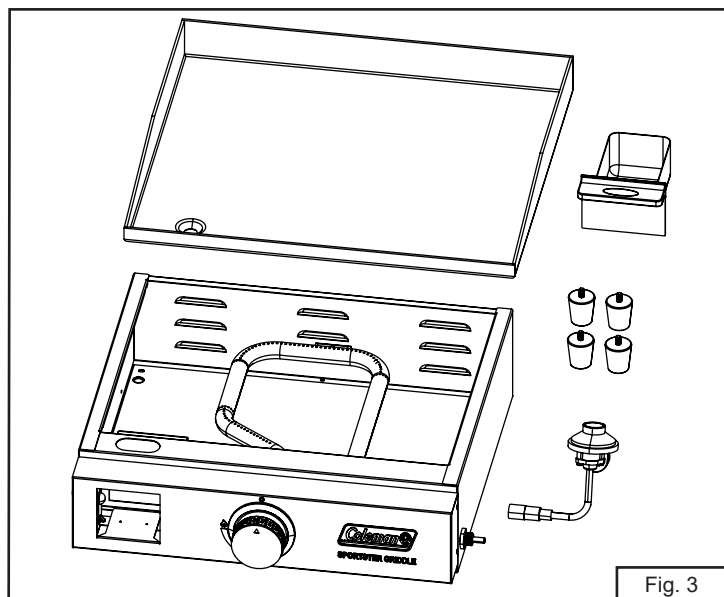


Fig. 3

2. Turn over the appliance and place it onto a soft surface.
3. Attach all four feet to the bottom of the griddle body by turning them clockwise. (Fig. 4).

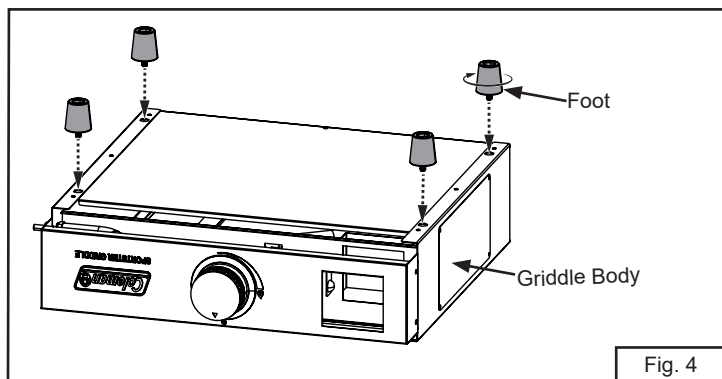


Fig. 4

4. Place the griddle top onto the griddle body (Fig. 5).

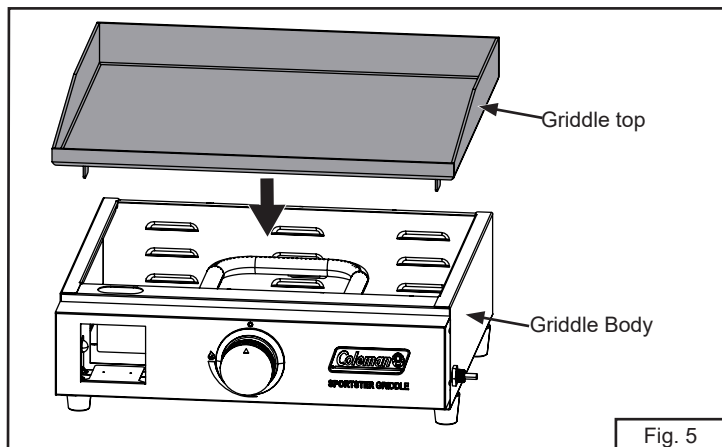


Fig. 5

5. Place the Grease Cup into the griddle slot as below (Fig. 6). Note: adjust the clamp plate inside the slot for a better grease cup holding.

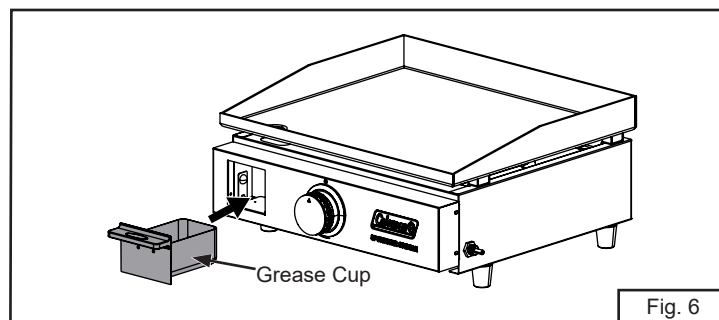


Fig. 6

Note: When the grease cup is nearly full, it needs to be emptied (Fig. 7). Be careful of the scalding oil and tray. Use tools or thermal protective gloves to remove, clean the oil then install properly.

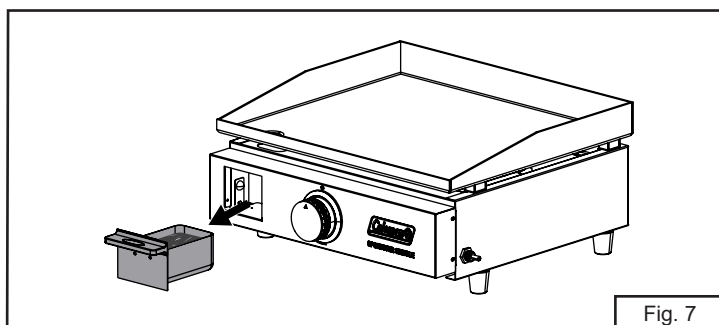
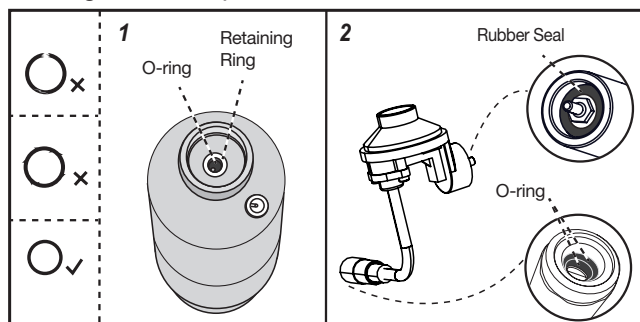


Fig. 7

⚠ CAUTION

SERVICE SAFETY

- Keep all connections and fittings clean. Inspect propane cylinder and grill propane connections for damage to the rubberized seals before attaching. If there is any cut, crack, fraying, hardening, shrinkage, etc., or if it is missing, seek a replacement.



- During set up, check all connections and fittings for leaks using soapy water. Bubbles indicate a leak. Never use a flame.

⚠ WARNING

DO NOT store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.

6. Insert the gas regulator into the gas line of the griddle, then turn the collar of the gas regulator clockwise to secure it to the gas line (Fig. 8). DO NOT cross thread.

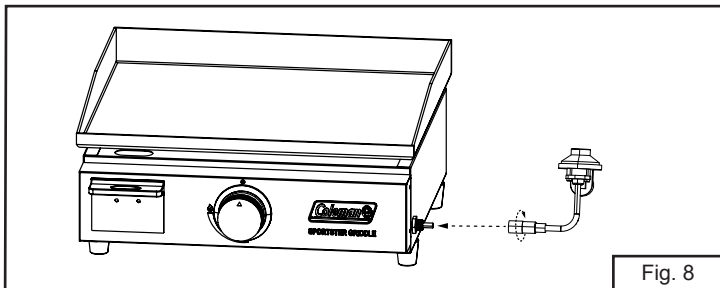


Fig. 8

7. Screw in the LP bottle (not included) into the gas regulator, turning the tank counterclockwise (Fig. 9).

Note:

- The LP bottle should look like the picture when properly connected to the regulator. (Fig. 9)
- Make sure to only use a 3.8 x 7.8 inch, 16.4 oz Propane bottle. The LP bottle to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP bottles, U.S. Department of Transportation (DOT) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods, CAN/CSA-B339.
- The LP bottle must be disconnected when the griddle is not in use. Only cylinders marked "propane" may be used. The LP bottle must be positioned for vapor withdrawal.

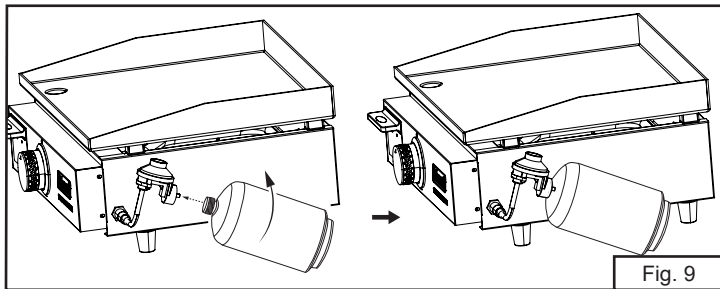


Fig. 9

⚠ DANGER

DO NOT cross thread the connection between your propane bottle and regulator or regulator and gas rail. Cross threading can occur if you force thread a connection at an improper angle. This will damage the threads, lead to propane leaking, and potentially result in a build-up of fuel that can ignite.

⚠ WARNING

The LP gas supply cylinder must be disconnected when this appliance is not in use.

8. Now you will have your griddle fully assembled (Fig. 10). Place it to the desired place, adjust the feet to ensure it stay level.

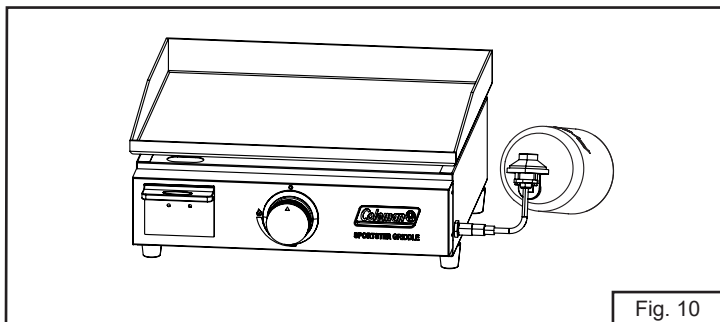


Fig. 10

Installing 1.02 lbs. Propane Cylinder

NOTE: Your CM9918 Series appliance is set up from the factory to use a 1 lb. disposable propane cylinder.

⚠ WARNING

Only cylinders marked "Propane" must be used.

⚠ WARNING

This procedure **MUST** be performed **OUTDOORS** only! Read and follow the directions on the cylinder.

⚠ DANGER

- NEVER store a spare L.P. gas supply cylinder under the grill body or inside the grill enclosure or in the vicinity of any heat producing appliance.

Failure to follow this information exactly could result in an explosion and/or fire causing death or serious injury.

⚠ CAUTION

Tighten by hand only. DO NOT use tools.

LP Bottle Safety Tips

- Before opening LP bottle valve, the regulator must be properly connected.
- Place dust cap on bottle valve outlet whenever bottle is not in use.
- Only install the type of dust cap on the bottle valve outlet that is provided with bottle valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- When appliance is not in use, turn off all control knobs and LP bottle valve.
- Keep ventilation openings in bottle enclosure free and clear of debris.
- If regulator fails in unit, it must be replaced with approved model and only be replaced by professionals.
- If regulator frosts, turn off griddle and LP bottle valve immediately. This indicates a problem with bottle and it should not be used on any product. Return bottle to supplier!

⚠ DANGER

- NEVER store a spare LP cylinder/bottle under or near the appliance or in an enclosed area.
- DO NOT store an LP tank/bottle in an area where children play.
- LP cylinder should only be stored outside and in a cool, dry place.
- NEVER leave an LP tank/bottle inside a vehicle which may become over-heated by the sun.

If the information above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

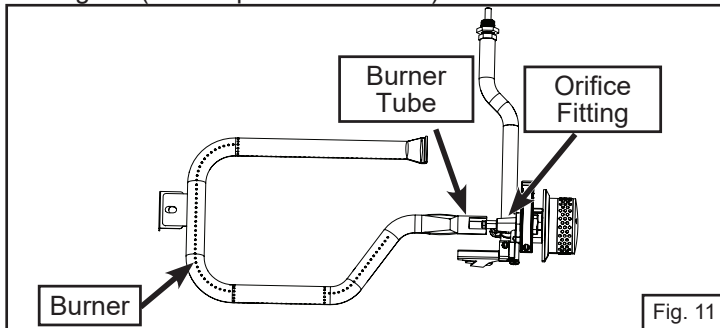
An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause intense fire with risk of property damage, serious injury or death.

If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder and appliance and call fire department.

In the event of rain, snow, hail, sleet, or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.

Burner and Orifice

1. Proper location of the burner with respect to the orifice is important. To verify the proper installation of the burner tube, use a screwdriver to remove the control panel. The burner tube must be located over the orifice fitting. See Fig. 11 (control panel not shown).



2. Check and clean the burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.

Leak Testing - Disposable LP Gas Cylinder

⚠ DANGER

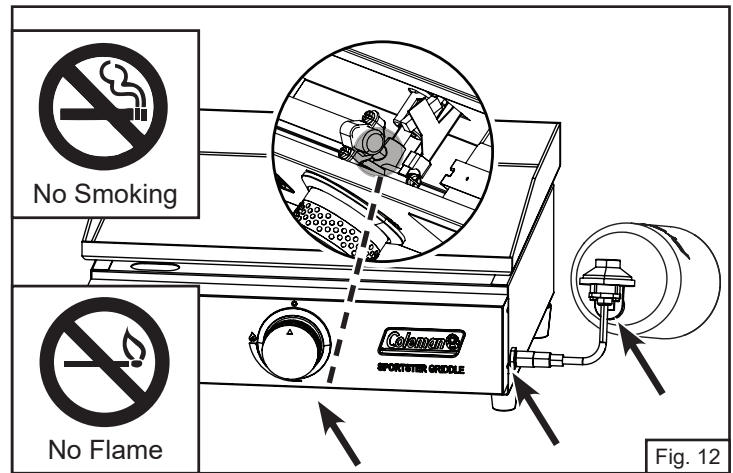
To Prevent Fire or Explosion Hazard:

- NO SMOKING. DO NOT use or permit sources of ignition in the area while doing a leak test.
- Perform leak tests outdoors only.
- NEVER perform a leak test with fire or flame.

How to Check for Leaks

1. Make a soapy solution by neutral liquid dishwashing detergent and water.
2. Turn off the appliance by rotating the burner control knobs.

3. Apply a soap solution to the connections indicated with the arrows (Fig. 12). If bubbles appear at these areas, a leak is indicated.



Fixing A Fuel Leak

If you detect a leak:

1. Stop a leak by tightening the loose joint, or by replacing the faulty part with a replacement part recommended by Coleman. DO NOT attempt to repair the cylinder if it should become damaged; the cylinder MUST be replaced.
2. If you are unable to stop a leak, remove the cylinder from the grill. DO NOT use the grill until the leak is corrected.

When to test for leaks:

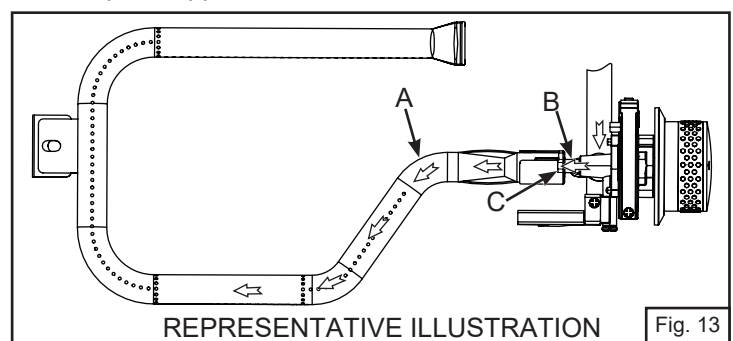
Perform a leak test each time the gas supply cylinder is connected to the regulator. Leak test anytime a part of the gas system is replaced.

Start-Up Check List

⚠ WARNING

Failure to follow these safety steps before using the appliance each time could result in a fire that could be hazardous to you, your appliance or property. It is especially important to observe these steps after the appliance has been stored, moved or cleaned.

1. Regularly check the burner venturi tube for blockage from an insect nest. Read "Cleaning the Venturi" in the section titled "Care, Maintenance, and Cleaning", and also the section titled "Troubleshooting".
2. Check that the burner tube [A] is set over the regulator outlet [B] correctly. The orifice [C] must be inside the venturi (Fig. 13).
3. Use only the gas specified.
4. Keep the appliance on a level surface.



⚠ CAUTION

DO NOT add charcoal or lighting fluid!

Lighting the Burner

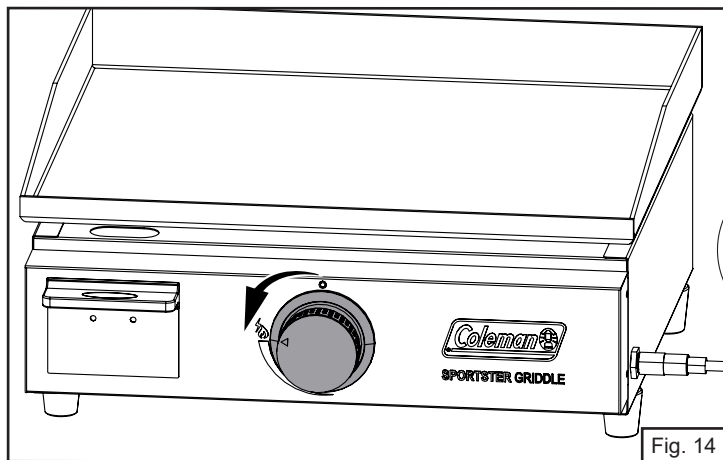
⚠ WARNING

THE FOLLOWING RULES MUST ALWAYS BE FOLLOWED IN THIS ORDER:

1. Read all instructions before lighting.
2. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
3. Check that the burner control knobs are turned to "OFF".
4. DO NOT stand with your head or arms over the appliance.

Do not lean over the griddle while lighting.
Read instructions before lighting.

1. Read all instructions before lighting.
2. Push the control knob in to start gas flowing.
3. Turn the control knob counter-clockwise to ignite (Fig. 14).
4. Adjust the temperature to desired level.
5. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls to OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.



⚠ DANGER

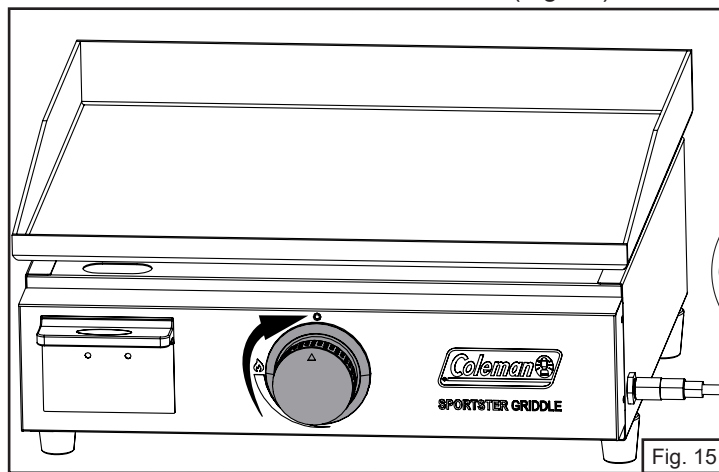
DO NOT place flammable items on side shelves near the griddle. Aerosol containers are particularly hazardous because they can overheat and result in an explosion, fire, severe personal injury, or death.

Shutting Off the Appliance

⚠ CAUTION

DO NOT touch hot appliance parts with your bare hands!
You MUST use protective gloves.

1. Push the control knob in and turn it off (Fig. 15).



⚠ CAUTION

Be certain the disposable cylinder is disconnected when the appliance is not in use.

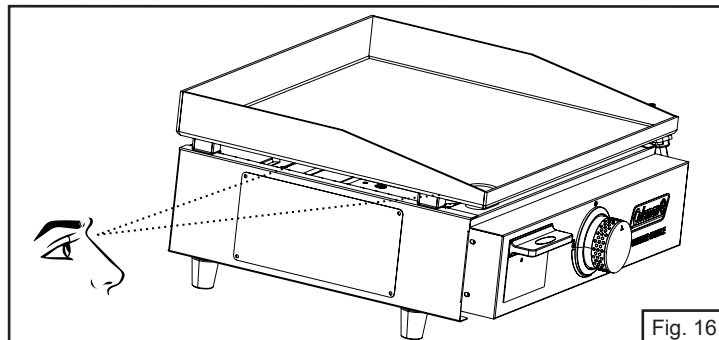
General Use and Correct Burner Flames

⚠ WARNING

- Keep the appliance area clean and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors, liquids, and spare L.P. cylinders.
- To avoid the possibility of tipping over the appliance, NEVER place more than 20 pounds on the side table. A filled 4-quart aluminum pot weighs approximately 10 pounds.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Keep the ventilation opening(s) of the L.P. cylinder enclosure free and clear of debris.
- A barbecue appliance becomes hot during use. DO NOT touch griddles.
- Be sure to tighten all hardware (screws, nuts, bolts, etc.) at least once a year or before each grilling season.

Burner Flame Check

Light the burner, rotate knob to HIGH position. Ensure burner lights and stays lit. Observe the flame through the gap between the Griddle Top and the Body (Fig. 16). If healthy flames on, turn the knob from HIGH to LOW to check if the Control Knob works properly.



(Fig. 17) Healthy flames might have a few flickers of yellow color ①, then a dark blue color ② vibrant blue by the burner tube ③.

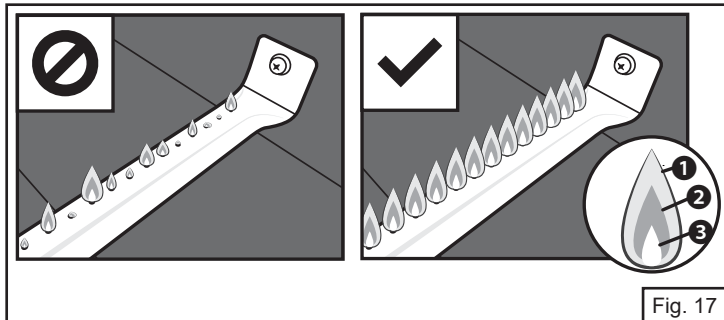


Fig. 17

Cooking Tips and Hints

Burner Control Setting Tips

- The high flame setting is good for quick searing of food, then finish cooking on medium or low flame settings.
- Use the medium flame setting for cooking food such as beef, pork, chicken, burgers, eggs, pancakes, and vegetables.
- Use a low flame setting for keeping food warm.
- Smaller food items such as ground meat, chopped vegetables, or precooked rice can be cooked similarly to a frying pan.

Safe Appliance Operation

- NEVER leave cooking food unattended. Continually observing the food will help in maintaining an even temperature, conserve fuel, improve the food's flavor and lessen flare-ups.
- Use caution while in use as the griddle is subject to move with force.

DO NOT expose any part of your body directly above the cooking area.

Food Preparation Hints

Your appliance can cook a variety of foods. For best results, follow these instructions:

- Trim excess fat from meat and poultry. Slash any remaining fat to stop curling, but take care not to cut the meat.
- Frozen meat and poultry should be thawed prior to cooking.
- Frozen fish and vegetables will cook without thawing.
- Salt food after cooking to help prevent drying out the food.
- Brush naturally lean meats with cooking oil or margarine.
- Apply barbecue, tomato or sugar-based sauces no sooner than the last 10 minutes of cooking.
- Turn food with tongs or a spatula; piercing food (especially meat), tends to dry it out.

In Case of Grease Fire

Follow These Steps

1. Shut off the gas at the control knob(s) and stay away!
2. Allow the fire to burn itself out.
3. Once the fire is out and the appliance has cooled, remove the disposable cylinder.
4. Clean all parts and inspect for damage. Parts to check for damage are the L.P. cylinder, regulator, burner valve(s) and burner(s).
5. If any of the above mentioned components are damaged, please call phone numbers listed in warranty.

Note:

- Some flare-up adds a smoky flavor and sears food. Excessive grease fires can cause a potentially hazardous situation and damage the appliance.
- Trimming excess fat from meat will reduce grease fires and flare-ups. Cook fatty meat in smaller amounts over indirect heat on a low setting.

Be sure to follow the instructions in the section titled "Care, Maintenance, and Cleaning"

Care, Maintenance and Cleaning

NOTE TO PREVENT DAMAGE WHICH WILL VOID THE WARRANTY:

- Do not use pots, pans, ovens, ect., on this appliance.
- Do not use this appliance on a campfire or other open fire.
- Never leave the appliance over a lit burner without foodstuffs burning for a long time to avoid overheating. Suggest to have 5 minutes for initial pre-heating period. Otherwise, the appliance will be damaged.
- Use this griddle only on the Coleman® appliance for which it was designed.

GRIDDLE

The griddle can be cleaned immediately after cooking is completed and after turning off the appliance. Wear a barbecue mitt and scrub the griddle with a damp cloth. If the griddle is allowed to cool down, cleaning the appliance and griddle will be easier if removed from the appliance and cleaned with a mild detergent.

CAUTION

All cleaning and maintenance should be done only when the appliance is cool & with the fuel supply turned off at the cylinder. Disposable propane cylinders should be detached from the griddle during cleaning.

Suggested Cleaning Materials:

- Mild dishwashing liquid detergent • Hot water
- Wire brush • Paper clip • Nylon cleaning pad
- Soft brass-bristled brush • Putty knife • Scraper

Component Cleaning:

- BURNER: Wire-brush loose corrosion from the burner exterior. Clean clogged gas port holes with an opened paper clip. Replace corroded or damaged burner that would emit excess gas.
- GRIDDLE: Clean griddle with mild soap and hot water. Remove stubborn residue with a mild cleanser or scrub brush. DO NOT use a commercial oven cleaner.
- GRIDDLE INTERIOR: Remove griddle. Scrape side with tools and remove excess grease and cooking residue.
- Grease cup: Remove grease and clean the grease cup with mild soap and hot water. DO NOT use a commercial oven cleaner. Use caution, grease may be hot.

Seasoning Griddle

Important: season your appliance every time you use it.

Seasoning helps prolong the life of your appliance, makes the griddle non-stick and helps prevent rust.

- Tools needed for seasoning:
- Metal scraper or metal spatula
- Cooking oil, such as vegetable oil or extra virgin olive oil
- Paper towels
- BBQ stone or steel wool
- Finishing oil such as flaxseed oil

⚠ CAUTION

Do NOT use corn oil as it contains a high level of sugar, which can carmelize and burn onto the surface.

First Use

1. Light appliance.
2. Keep burners on and (HIGH) for 15 minutes.
3. Turn appliance off.
4. Allow appliance to cool, but still be slightly warm.
5. Wipe off griddle, inner and outer walls with paper towels until clean.

Note: While drying you may notice the towel may have some discoloration. This is normal.

6. Apply finishing oil onto griddle, inner and outer walls and evenly coat with rolled up paper towels.
7. Repeat this process at least twice.

After Each Use

1. Turn appliance off.
2. While the appliance is still warm, gently scrape off all food residue with a scraper.
3. Wipe down griddle, inner and outer walls with a towel or paper towels.
4. For stubborn food residue:

- a. Light appliance.
- b. Apply cooking oil onto griddle.
- c. Allow oil to "boil" food residue off.
- d. Repeat steps 1 through 3.
- e. If necessary, use a BBQ stone and scrub the food residue off.
- f. Continue with "Seasoning Appliance" instructions.

5. Wipe off griddle, inner and outer walls with paper towels until clean.

Note: While drying you may notice the towel has some discoloration. This is normal.

6. Apply finishing oil onto griddle, inner and outer walls and evenly coat with rolled up paper towels.
7. Light appliance.
8. Keep burners on and (HIGH) for 15 minutes or until finishing oil starts to smoke.
9. Turn appliance off.
10. Repeat steps 6-9 a minumum of 2 additional times.

Refurbish the Griddle

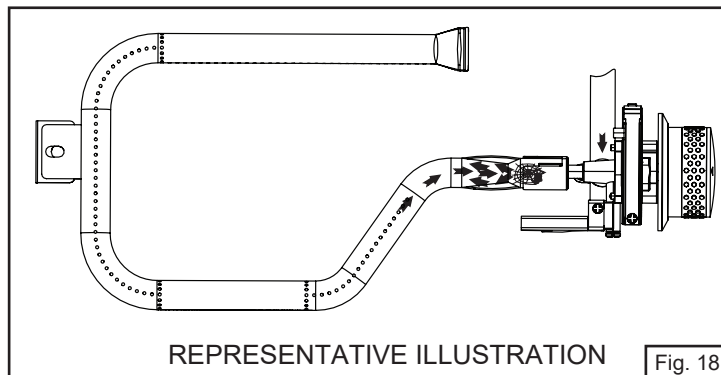
1. If appliance is off, light appliance again. Keep burners for 10 minutes. Then turn appliance off.
2. If appliance is on, turn appliance off.

3. While the appliance is still warm, use a scraper or metal spatula to remove as much rust and food residue as you can from the griddle, inner and outer walls.
4. Apply a liberal amount of cooking oil onto the griddle.
5. Using a BBQ stone, scrub the griddle. Apply additional cooking oil as need.
6. Wipe off griddle, inner and outer walls with paper towels.
7. Repeat steps 3-5 until paper towels no longer show any rust.
8. Apply finishing oil onto griddle, inner and outer walls and evenly coat with rolled up paper towels.
9. Light appliance.
10. Keep burners on and (HIGH) for 15 minutes or until finishing oil starts to smoke.
11. Turn appliance off.
12. Repeat steps 7-10 until the surface has a nice dark color.

Cleaning the Venturi

⚠ WARNING

Spider's nests or wasp's mud inside the venturi may cause fire at the valve. If a fire occurs, immediately turn off the gas supply at the control valve (see representative illustration in Fig. 18).



Note:

Spiders and small insects can spin webs and build nests inside the venturi tubes. This especially occurs in late summer and fall before frost when spiders are most active. These nests can obstruct gas flow and cause a fire in and around the burner knob. Such a fire can cause operator injury and serious damage to the appliance. To help prevent a blockage and ensure full heat output, clean and inspect the venturi tubes often (once or twice a month). **NOTE:** Water or air pressure will not normally clear a spider web.

Steps For Cleaning Venturi:

Follow these instructions to clean the burner assembly or if you have trouble igniting the griddle.

- Turn the control knob to OFF position.
- Detach electrode from burner.

Carefully lift burner up and away from valve openings.

Clean the burner tubes in one of the following 3 ways as you prefer: (A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through burner tube several times.(B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through burner tube several times.(C) Wear

protective goggles: Use an air hose to blow air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

- Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
- Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
- Check burner for damage, due to normal wear and corrosion.
- Attach electrode to burner.
- Carefully replace burners to the firebox.

Use Outdoors Only

This appliance shall only be used in an above ground open air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection.

Any enclosure in which the appliance is used shall comply with one of the following:

1. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings. (See Figure D.1)
2. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with in a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as a permanent openings. (See Figure D.2 & D.3)
3. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with in a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings. (See Figure D.4 & D.5)

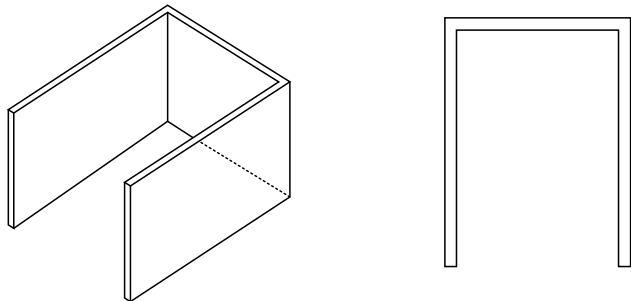


Figure D.1 - Outdoor area - Example 1

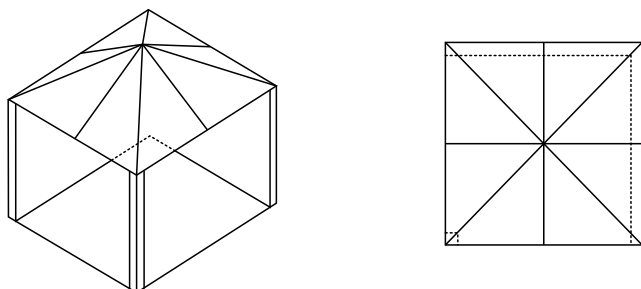


Figure D.2 - Outdoor area - Example 2

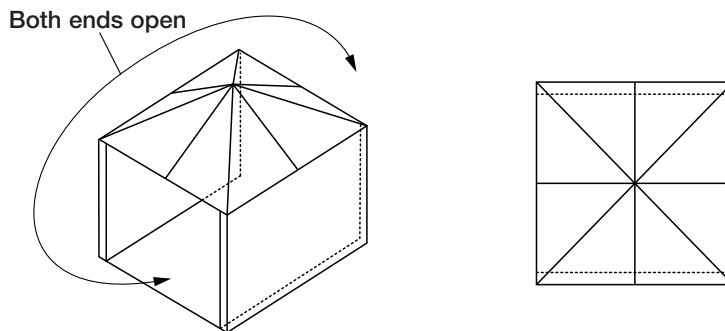


Figure D.3 - Outdoor area - Example 3

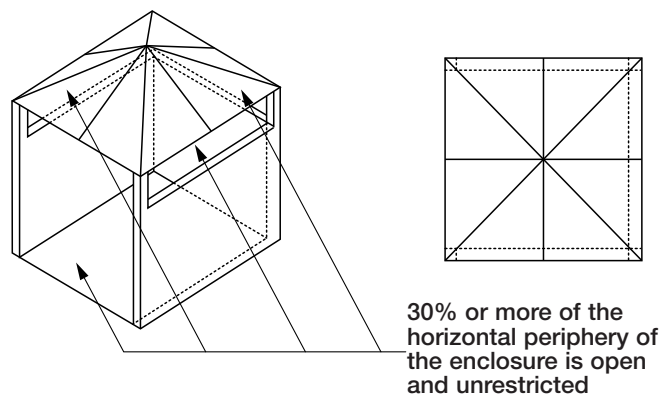


Figure D.4 - Outdoor area - Example 4

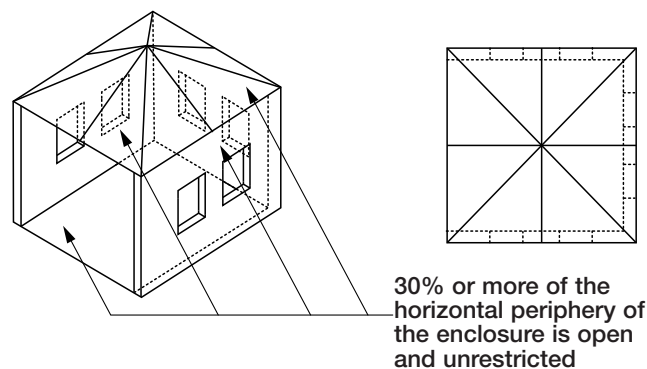


Figure D.5 - Outdoor area - Example 5

Moving and Storage

⚠ WARNING

- A collision with the appliance, as with any metal object, could cause injury. Use care when moving a portable gas appliance.
- In the event of rain, snow, hail, sleet, or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.
- Do not move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool to 115°F (45 °C) before moving or storing.

DANGER

Do not put griddle in storage or travel mode immediately after use. Allow griddle to cool to touch before moving or storing. Failure to do so could result in fire causing property damage, personal injury, or death."

Moving the appliance:

- Remove propane cylinder and hose before moving. Removing while appliance is lit or hot is forbidden.
- Clean the grease cup before moving the appliance to prevent spills.
- Disassemble the appliance before moving.
- Move the appliance slowly. DO NOT run with the appliance.

After moving the appliance:

- Check all gas connections for leaks that could occur from the movement.
- Check the venturi tubes to be sure they are still over the orifices.

Steps to follow before storing appliance:

- Clean the appliance, including the grease cup.
- Coat the burner lightly with cooking oil to retard rusting.
- For outdoor use only. If the appliance is stored indoors, detach the cylinder outdoors. If left outdoors, remove the cylinder and cover the appliance for protection from the weather. Appliance covers may be purchased from an appliance dealer or manufacturer.

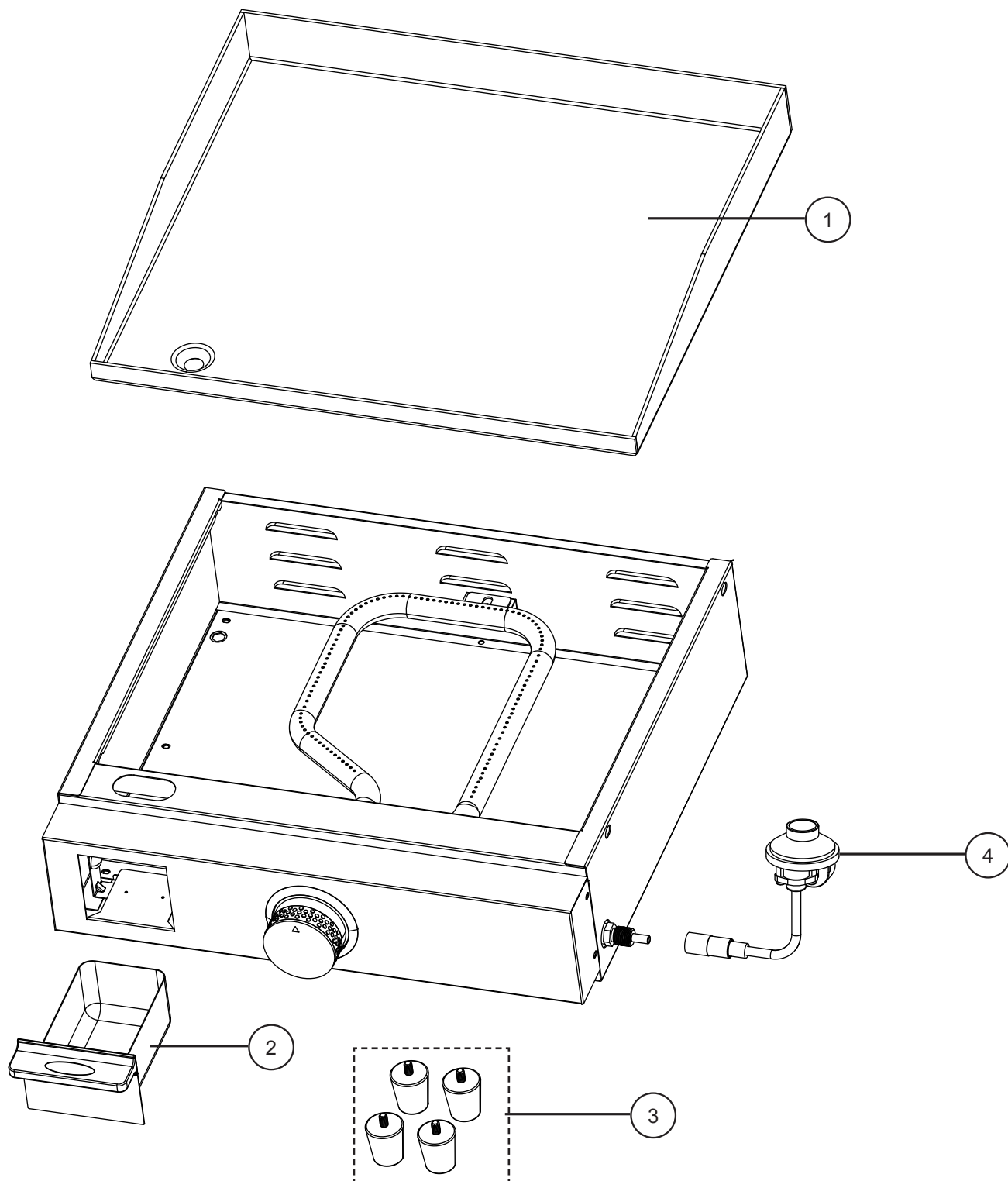
Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
Burner will not light using the piezoelectric ignition system.	• Faulty regulator. • Obstructions in the burner. • Obstructions in gas jets or gas hose. • Electrode in wrong position. • Damaged electrode/faulty igniter • Empty LP bottle.	• Have the regulator checked or replaced. • Clean burner. • Clean jets and gas hose. • The gap between the electrode and the adjacent propane outlet should be 3 to 7 mm. • Change electrode and wire or change igniter. • Use a new LP bottle
Burner will not light with a match.	• Faulty Regulator. • Obstructions in burner. • Obstructions in gas jets or gas hose. • Empty LP bottle.	• Have the regulator checked or replaced. • Clean Burner. • Clean jets and gas hose. • Use a new LP bottle
Fire in burner tube has a low flame or flashback (a hissing or roaring noise may be heard)	• Obstructions in burner. • Obstructions in gas jets or gas hose. • Windy conditions.	• Clean burner. • Clean jets and gas hose. • Use grill in a more sheltered position.

- 1) keeping appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids;
- 2) not obstructing the flow of combustion and ventilation air;
- 3) keeping the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris;
- 4) visually checking burner flames, with pictorial representations;
- 5) cleaning appliance, including special surfaces, with recommended cleaning agents, if necessary;
- 6) checking and cleaning burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.

Replacement Parts List — CM9918 Series

1	2207335	Sportster Griddle Plate
2	2207334	Sportster Griddle Grease Cup
3	2207332	Sportster Griddle Foot
4	2207333	Sportster Griddle Regulator



Limited Two Year Warranty

The Coleman Company, Inc. ("Coleman") warrants that for a period of two (2) years from the date of original retail purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Coleman, at its option, will repair or replace, free of charge, this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component at no cost to the consumer. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Coleman dealers, service centers, or retail stores selling Coleman® products do not have the right to alter, modify or in any way change the terms and conditions of this warranty.

What This Warranty Does Not Cover

This warranty does not cover normal wear of parts, parts that are not genuine Coleman® parts, or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product; commercial use of the product; use contrary to the operating instructions; disassembly, repair or alteration by anyone other than Coleman or an authorized service center. Coleman expressly excludes from this warranty and denies liability for defects or damage caused by repair or alteration by anyone other than Coleman. Further, the warranty does not cover Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes. Warranty void if damage to the product results from the use of a part other than a genuine Coleman® part.

No terms of this warranty may be construed to apply to non-warranty service and maintenance. Accordingly, Coleman also denies liability for defects and damage caused by the use of unauthorized parts, repair, service or alteration outside the terms of this warranty.

COLEMAN SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY OR CONDITIONS. EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THE ABOVE WARRANTY OR CONDITIONS. SOME STATES, PROVINCES, OR JURISDICTIONS DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

How to Obtain Warranty Service

Your product must be under warranty in order to obtain warranty service. If your product is defective and is within your warranty period, contact us at 1-800-835-3278 (TDD 1-316-832-8707) in order to receive a return authorization. Do not return product to Coleman without authorization. You will be directed to attach a tag to the product that includes your name, address, daytime telephone number and description of the problem. Include a copy of the original sales receipt. **Carefully package the product and send insured by UPS, FedEx Ground or Parcel Post with shipping and insurance prepaid to:**

For products purchased in the United States:

The Coleman Company, Inc.
3600 North Hydraulic
Wichita, KS 67219 U.S.A.

For products purchased in Canada:

Newell Brands Canada ULC
20B Hereford Street
Brampton, ON L6Y 0M1

The cost of transporting the product to Coleman for warranty service is the responsibility of the purchaser.

Do not mail products with fuel in tanks, or with disposable propane cylinders.

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE.

If you have any questions regarding this warranty please call 1-800-835-3278 or TDD 1-316-832-8707 in the United States or 1-800-387-6161 in Canada.

For Warranty, Service and Parts:

Locate your model number and serial number on the label found on the griddle.



Appareil à gaz

Manuel d'utilisation, d'entretien et d'assemblage

Avec instructions d'allumage

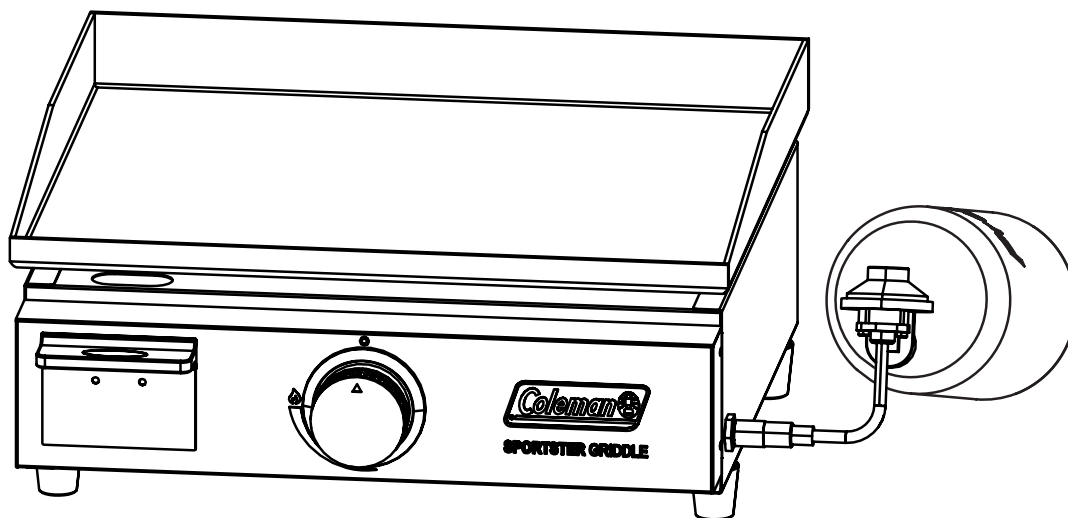
CM9918

INSTALLATEUR:

Laissez ces instructions à l'utilisateur.

CONSOMMATEUR/UTILISATEUR:

Lisez toutes les instructions et gardez-les en lieu sûr pour référence ultérieure.



Uniquement destiné à l'air libre

IMPORTANT

Lisez attentivement ce manuel avant d'assembler, d'utiliser ou d'entretenir cet appareil. Conservez ce manuel pour référence ultérieure. Si vous avez des questions sur l'assemblage, le fonctionnement, l'entretien ou la réparation de cet appareil, veuillez appeler Coleman au 1-800-835-3278 ou à l'ATS : 1-316-832-8707. Au Canada, appelez le 1-800-387-6161.

REMARQUE:

La bouteille de propane n'est pas incluse.

Table des matières

Table des matières	2
Caractéristiques techniques	2
Généralités de sécurité	2
Généralités d'installation	3
Pétrole liquéfié portable Bouteilles d'appareil à gaz	3
Caractéristiques de l'appareil	4
Assembler l'appareil	5
Mise en place d'une bouteille de propane de 465 g	6
Conseils de sécurité pour les bouteilles de GPL	6
Brûleur et orifice	7
Détection des fuites - Bouteilles de propane jetables	7
Détection des fuites	7
Élimination des fuites	7
Liste de vérification de mise en marche	7
Allumage des brûleurs	8
Arrêt de l'appareil	8
Généralités d'emploi et flammes correctes	8
Conseils et astuces culinaires	9
En cas de feu de friture	9
Nettoyage, soins et entretien	9
Plaque chauffante pour assaisonnement	10
Nettoyage du diffuseur	11
Utilisation à l'extérieur uniquement	11
Déplacement et remisage	12
Dépannage	12
Liste des pièces de rechange - Série CM9918	13
Garantie	14

Caractéristiques techniques

Puissance d'entrée : 1 brûleurs de 12 000 BTU/H chacun
Catégorie: Propane à pression régularisée
Alimentation: Bouteille de propane jetables de 465 g/16,4 oz
Régulateur: Un régulateur GR-148 doit être utilisé
Température ambiante minimale de fonctionnement: -16 °C/4 °F

Généralités de sécurité

Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires à l'assemblage correct et à l'utilisation sûre de l'appareil. Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil. Respectez tous les avertissements et toutes les instructions lorsque vous utilisez l'appareil.

Des généralités de sécurité sont présentées dans les premières pages puis un peu partout dans le manuel. Faites tout particulièrement attention quand vous voyez ces symboles:

« DANGER», « AVERTISSEMENT»,
« ATTENTION».

Gardez ce manuel pour le consulter au besoin et pour apprendre aux nouveaux utilisateurs à se servir de l'appareil. Le manuel devrait être compulsé de concert avec les étiquettes apposées sur le produit.

Les symboles illustrés ci-après sont régulièrement employés dans ce manuel. Tenez compte de ces précautions impératives lors de l'utilisation de tout appareil mécanique ou à carburant.

DANGER

«DANGER» indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas contournée, entraînera la mort ou des blessures graves.

AVERTISSEMENT

«AVERTISSEMENT» signale une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

«ATTENTION» dénote un danger potentiel qui, s'il n'est pas contourné, risque d'entraîner des blessures corporelles allant de peu graves à moyennes ou bien des dommages matériels.

DANGER

1. **Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.**
2. **Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 3,0 m (10 pi) d'un liquide inflammable. Matériau combustible ou autre bouteille de gaz.**
3. **Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 7,5 m (25 pi) d'un liquide inflammable.**
4. **Si un feu peut survenir, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie.**

Que faire si vous sentez le gaz:

1. **Couper l'alimentation en gaz à l'appareil.**
2. **Éteindre toute flamme nue.**
3. **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie.**

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un feu, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

AVERTISSEMENT

1. **Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
2. **Aucune bouteille de GPL non reliée pour l'utilisation ne doit pas être remise près de cet appareil ou de tout autre appareil.**
3. **Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé. Laissez le récipient de cuisson refroidir à 45 °C (115 °F) avant de le déplacer ou de l'entreposer.**
4. **Cet appareil n'est pas conçu pour et ne doit jamais être utilisé comme un appareil de chauffage.**
5. **Cet appareil sera chaud pendant et après son utilisation. Utilisez des gants ou des gants de cuisine isolants pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.**

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

⚠ AVERTISSEMENT: Ce combustible et ses sous-produits, ou la combustion de ce combustible, contiennent du monoxyde de carbone, identifiés de l'État de Californie comme pouvant causer le cancer et des malformations congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples informations, prière de consulter www.P65Warnings.ca.gov

⚠ DANGER

- NE CONVIENT QU'À L' AIR LIBRE. Ne JAMAIS utiliser le gril en lieu clos: en cas de fuite le gaz s'accumulerait, causerait une explosion ou l'accumulation de monoxyde de carbone et entraînerait des blessures, voire la mort. NE PAS l'utiliser dans garages, passages recouverts, remises ou autres espaces clos.
- NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS.
- Ignorer ces instructions peut causer incendie dangereux ou explosion entraînant blessures graves voire mortelles ou dégâts matériels.

⚠ AVERTISSEMENT

- NE déplacez PAS le gril lorsqu'il est allumé.
- Gardez l'espace contigu à l'appareil de cuisson à gaz de plein air exempt de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne vous appuyez PAS contre le gril.
- N'utilisez NI briquettes (charbon) NI essence à briquet dans un gril à gaz.
- Un gril qui sert est chaud; pour ne pas vous brûler, ne touchez à AUCUNE surface chaude. Écartez enfants et animaux du gril chaud.
- Cet appareil n'est pas conçu pour et ne doit jamais être utilisé comme un appareil de chauffage.
- Cet appareil sera chaud pendant et après son utilisation. Utilisez des gants ou des gants de cuisine isolants pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
- Ne laissez JAMAIS le gril sans surveillance quand il fonctionne.
- Il vous incombe d'assembler, de disposer, de faire fonctionner et d'entretenir convenablement votre gril à gaz.
- Ne vous servez PAS du gril à gaz à l'intérieur.
- Dans certaines circonstances, l'odeur distinctive qui est ajoutée au propane s'estompe. D'autres odeurs fortes peuvent aussi la masquer. Les rhumes, les allergies, les affections sinusiennes, l'usage de tabac, d'alcool ou de médicaments sont tous des facteurs qui peuvent également empêcher de détecter l'odeur du propane.

⚠ AVERTISSEMENT

- Si l'appareil de cuisson au gaz extérieur n'est pas utilisé, couper le gaz à la bonbonne d'alimentation.
- Le remisage d'un appareil de cuisson au gaz extérieur n'est possible à l'intérieur que si les bonbonnes de gaz sont débranchées et retirées de l'appareil.
- Les bonbonnes doivent être remises à l'extérieur et hors de la portée des enfants; elles ne doivent pas être entreposées dans un édifice, un garage ou une zone fermée.

Généralités d'installation

- L'installation doit se conformer aux codes municipaux ou, faute de codes, respecter la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 intitulée National Fuel Gas Code, la norme CSA B149.1 intitulée Codes d'installation au gaz naturel et au propane, la norme CSA B149.2 intitulée Propane Storage and Handling Code, si applicables.
- Pour vérifier les codes municipaux, consultez votre fournisseur de gaz ou le fournisseur de gaz naturel répertorié dans les Pages jaunes afin d'obtenir les méthodes d'installation préconisées et la réglementation.

⚠ AVERTISSEMENT

L'installation de cet appareil dans ou sur un véhicule de plaisance ou une embarcation est interdite.

Observez ces règles de sécurité avant chaque utilisation:

1. Un espace libre d'au moins 61 cm (24 pouces) sur la gauche, la droite et derrière le gril doit être maintenu entre le gril et tout matériau combustible tel que les parois en bois d'un édifice.
2. Ne placez jamais le gril sous un matériau combustible ou un surplomb.
3. N'entravez pas l'écoulement de l'air comburant et de ventilation.
4. Veillez à ce que le gril soit d'aplomb et pas directement face au vent.

⚠ AVERTISSEMENT

Un réservoir de propane liquide, non raccordé à cet appareil à gaz ne doit pas être entreposé à proximité de celui-ci ou de tout autre appareil.

Les connexions doivent être conformes aux prescriptions municipales et incombent uniquement à la personne qui exécute le travail.

⚠ AVERTISSEMENT

- **N'essayez PAS d'ajuster le régulateur de pression, une situation dangereuse pourrait en résulter et entraîner des blessures corporelles ou des dégâts matériels.**

Pétrole liquéfié portable Bouteilles d'appareil à gaz

Extrêmement inflammable, le propane (gaz de pétrole liquéfiés) se liquéfie lorsque mis en réserve sous haute pression dans bonbonnes, ou autres, et se vaporise lorsque libéré. Plus lourd que l'air, le propane s'accumule au ras du sol. Il est important qu'il n'y ait pas de raccords non étanches sur votre appareil à gaz qui pourraient provoquer un feu ou une explosion (voir la section intitulée « TEST DE FUITE »).

Les appareils portatifs à gaz de pétrole liquéfié (GPL) nécessitent un système d'alimentation en combustible composé d'une vanne [A], d'un régulateur [C] comportant un trou d'aération [B], d'une bouteille d'alimentation en gaz GPL [E] (fig. 1). L'illustration de la fig. 1 n'a qu'un but de description.

Normes applicables aux bouteilles

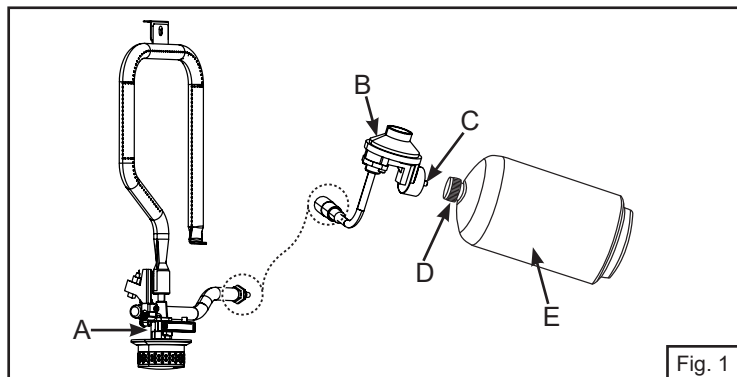
- Toutes les bouteilles de GPL utilisées avec cet appareil doivent être fabriquées et porter les marquages voulus, conformément aux exigences du Ministère des Transports des États-Unis (DOT) pour bouteilles de GPL ou à la norme nationale CAN/CSA-B339 de Transports Canada relative aux bouteilles, sphères et tuyaux pour le transport des

marchandises dangereuses; et commission, si applicable; et un dispositif de connexion compatible avec le raccord de l'appareil de cuisson de plein air.

- Consultez les étiquettes apposées sur les bouteilles de GPL.

⚠ AVERTISSEMENT

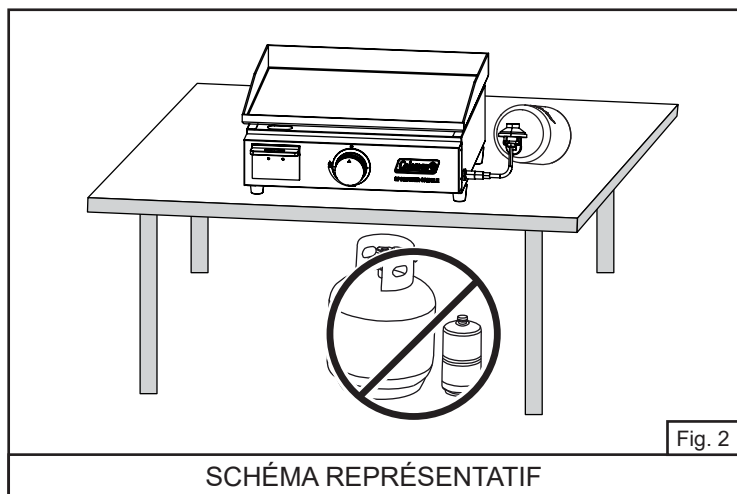
Votre nouvel appareil de barbecue est équipé d'un régulateur CGA-600 [C]. N'essayez PAS de raccorder ce régulateur à une autre bouteille de GPL jetable qui n'est pas équipée d'un raccord CGA-600 [D]. Cet appareil ne peut être utilisé qu'avec le régulateur de pression fourni avec cette unité, ou avec les régulateurs de pression spécifiés par Coleman pour être utilisés avec cette unité. Les régulateurs de remplacement doivent être uniquement ceux spécifiés par Coleman. (Fig. 1).



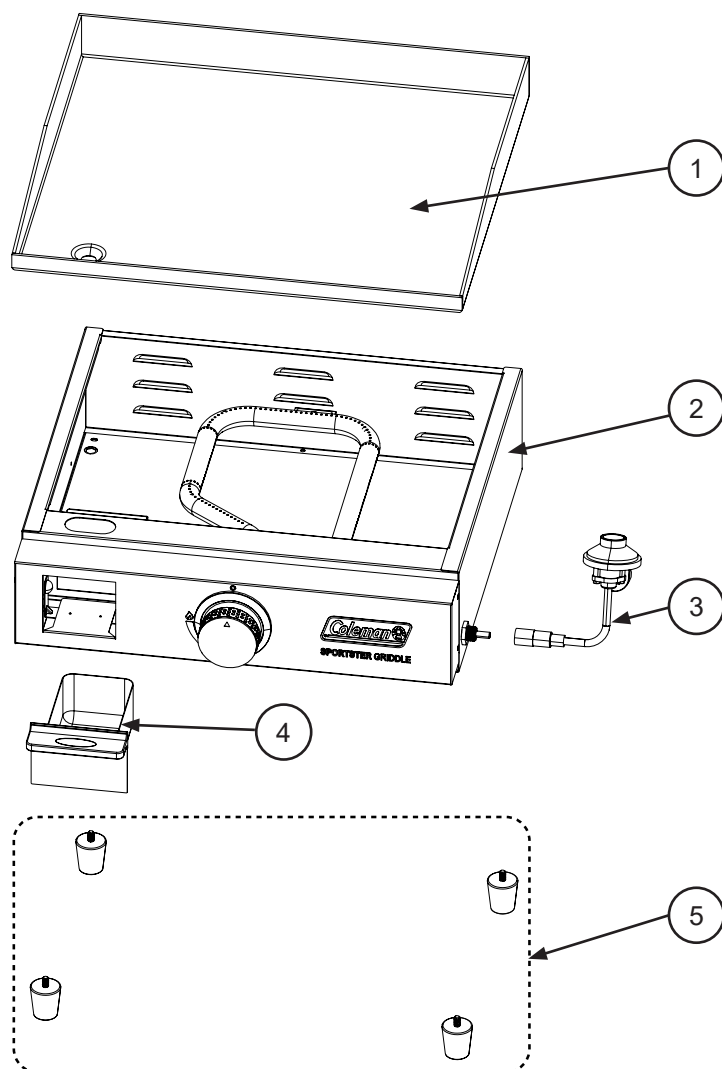
⚠ DANGER

- Ne stockez JAMAIS une bouteille d'alimentation en gaz GPL de rechange sous le corps de l'appareil ou à proximité d'un appareil produisant de la chaleur (Fig. 2).

Le non-respect de cette consigne peut résulter en une explosion ou un incendie causant des blessures graves, voire mortelles.



Caractéristiques de l'appareil



1. Dessus de la plaque chauffante
2. Corps de la plaque chauffante
3. Régulateur de pression
4. Bac à graisse
5. Pieds

⚠ AVERTISSEMENT

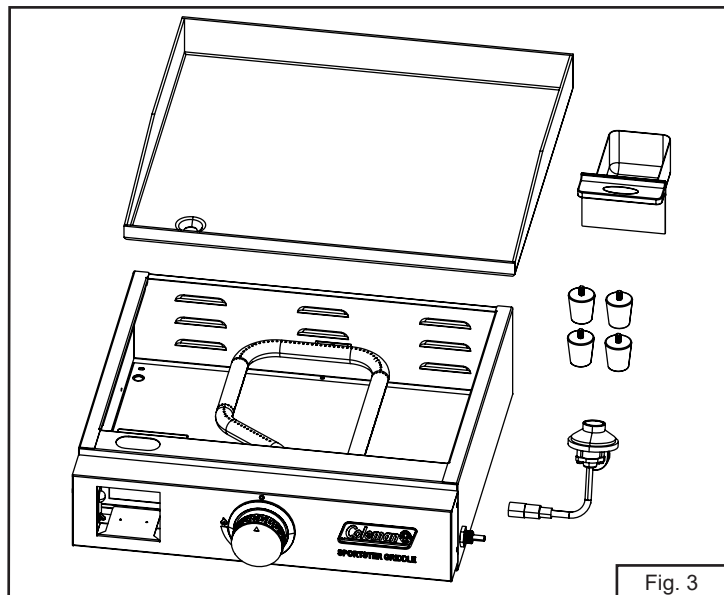
Pour éviter tout risque de blessures ou de brûlure :

- Ne le retournez pas. La plaque chauffante de dessus n'est pas fixée.
- Ne le transportez pas lorsqu'il est chaud.
- Ne ramassez rien sur la surface de cuisson.

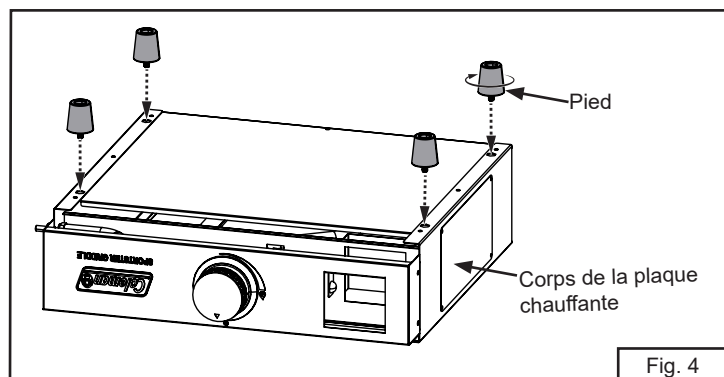
Assembler l'appareil

IMPORTANT: Enlevez tout le matériel d'emballage avant l'assemblage ou l'utilisation.
Pendant l'assemblage, l'appareil doit reposer sur un tapis ou un carton.

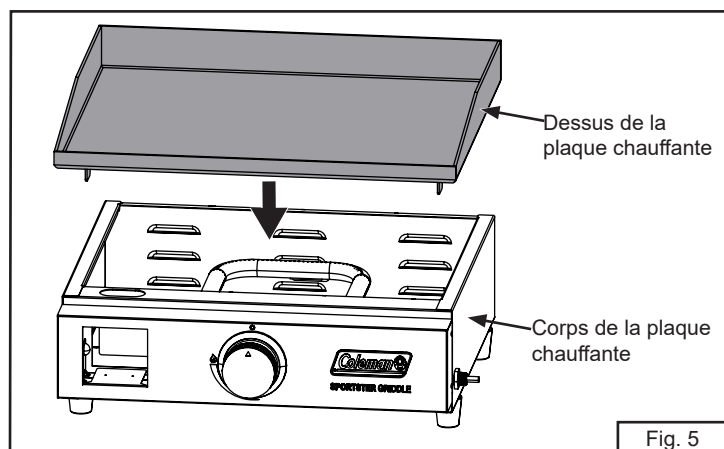
1. Vérifiez et retirez tous les composants de l'emballage (Fig. 3).



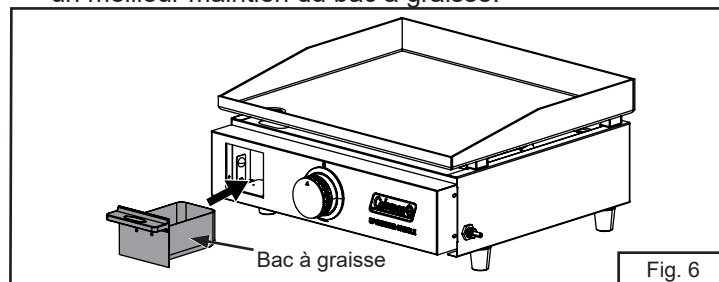
2. Retournez l'appareil et posez-le sur une surface souple.
3. Fixez les quatre pieds à la base du corps de la plaque chauffante en les tournant dans le sens horaire. (Fig. 4)



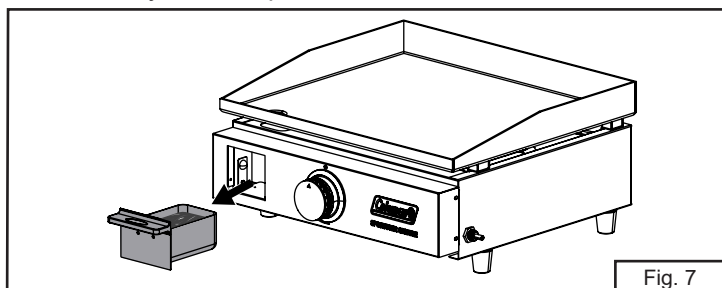
4. Placez le dessus de la plaque chauffante sur le corps de la plaque (fig. 5).



5. Placez le bac à graisse dans la fente de la plaque chauffante comme indiqué ci-dessous (Fig. 6). Note : ajustez la plaque de serrage à l'intérieur de la fente pour un meilleur maintien du bac à graisse.



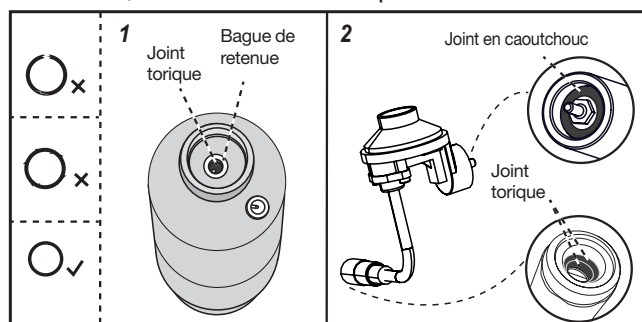
Note : Lorsque le bac à graisse est presque plein, il doit être vidé (Fig. 7). Faites attention à l'huile et au plateau brûlants. Utilisez des outils ou des gants de protection thermique pour retirer, nettoyer l'huile puis l'installer correctement.



⚠ CAUTION

MESURE DE SÉCURITÉ

- Maintenez tous les raccordements et raccords propres. Inspectez la bouteille de propane et les raccordements de propane du grill pour vérifier que les joints caoutchoutés ne sont pas endommagés avant de les fixer. En cas de coupure, de fissure, d'efflorescence, de durcissement, de rétrécissement, etc., ou en cas d'absence, il convient de le remplacer.



- Lors du montage, vérifiez les connexions et raccordements à l'eau savonneuse – jamais avec une flamme. Des bulles signalent une fuite.

⚠ AVERTISSEMENT

N'entreposez PAS une bouteille de gaz de pétrole liquéfié de rechange sous ou à proximité de cet appareil.

6. Insérez le régulateur de gaz dans la conduite de gaz de la plaque chauffante, puis tournez le collier du régulateur de gaz dans le sens horaire pour bien le fixer à la conduite de gaz (Fig. 8). NE faussez PAS le filetage.

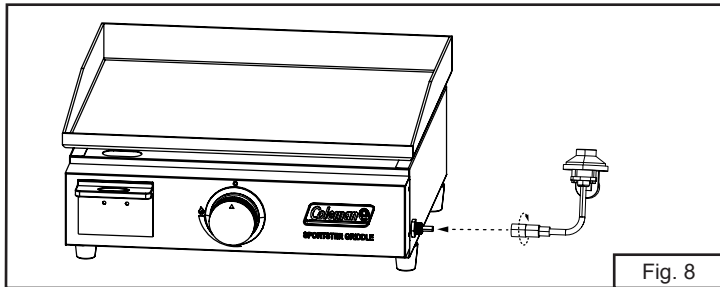


Fig. 8

7. Vissez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié (non fournie) dans le régulateur de gaz, en tournant le réservoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (Fig. 9).

Note :

- La bouteille de gaz de pétrole liquéfié (GPL) doit ressembler à l'image ci-dessous lorsqu'elle est correctement raccordée au régulateur. (Fig. 9)
- Assurez-vous d'utiliser seulement une bouteille de propane de 96,6 mm x 198 mm et de 485 ml (3,8 x 7,8 pouces et 16,4 oz). La bouteille de gaz de pétrole liquéfié à utiliser doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de GPL du ministère des Transports des États-Unis (DOT) ou de la norme pour les bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, CAN/CSA B339.
- La bouteille de GPL doit être débranchée lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Seules les bouteilles marquées « propane » peuvent être utilisées. La bouteille de GPL doit être positionnée de manière à permettre l'aspiration de la vapeur.

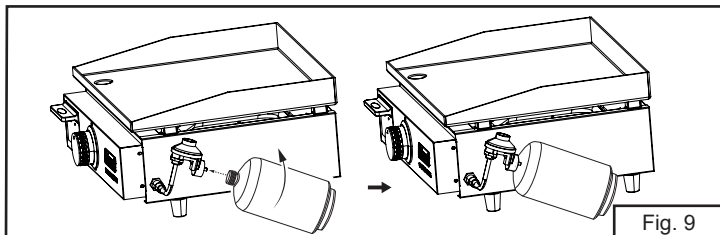


Fig. 9

⚠ DANGER

NE faussez PAS le filetage entre la bouteille de propane et le régulateur ou entre le régulateur et la rampe d'alimentation en gaz.

Fausser le filetage peut se produire si vous forcez le filetage d'un raccord à un angle inapproprié. Cela endommagerait les filetages, entraînerait des fuites de propane et pourrait provoquer une accumulation de combustible susceptible de s'enflammer.

⚠ AVERTISSEMENT

La bouteille d'alimentation en gaz GPL doit être débranchée lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

8. Votre plaque chauffante est maintenant entièrement assemblée (fig. 10). Placez-la à l'endroit désiré, ajustez les pieds pour qu'elle reste de niveau.

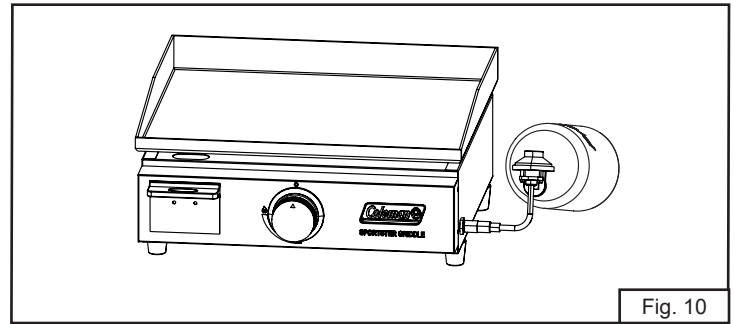


Fig. 10

Mise en place d'une bouteille de propane de 465 g

REMARQUE: Votre appareil de la série CM9918 est réglé en usine pour utiliser une bouteille de propane jetable de 450 g (1 lb).

⚠ AVERTISSEMENT

Seules les bouteilles marquées «Propane» doivent être utilisées.

⚠ AVERTISSEMENT

Cette opération DOIT uniquement être accomplie EN PLEIN AIR! Lisez et observez le mode d'emploi donné sur la bouteille.

⚠ DANGER

- Ne remisez JAMAIS de bouteilles de recharge de propane sous le gril, dans la carrosserie du gril ou bien dans l'espace contigu à tout appareil dont se dégage de la chaleur.

Le non-respect de cette consigne peut résulter en une explosion ou un incendie causant des blessures graves, voire mortelles.

⚠ ATTENTION

Serrez uniquement à la main, n'utilisez JAMAIS d'outils.

Conseils de sécurité pour les bouteilles de GPL

- Avant d'ouvrir la vanne de la bouteille de GPL, le régulateur doit être correctement raccordé.
- Placez un capuchon antipoussière sur la sortie de la vanne de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- N'installez sur la sortie de la vanne de la bouteille que le type de capuchon antipoussière fourni avec la vanne de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, fermez tous les boutons de commande et la vanne de la bouteille de GPL.
- Maintenez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille de GPL libres et dégagées de tout débris.
- Si le régulateur tombe en panne dans l'appareil, il doit être remplacé par un modèle approuvé et ne doit être remplacé que par un professionnel agréé, autorisé par la garantie.
- Si le régulateur givre, arrêtez immédiatement la plaque chauffante et fermez la vanne de la bouteille de GPL. Cela indique un problème avec la bouteille et celle-ci ne doit être utilisée sur aucun produit. Renvoyez la bouteille au fournisseur!

⚠ DANGER

- N'entrez JAMAIS une bouteille de GPL de rechange sous ou à proximité de l'appareil ou dans un endroit fermé.
- N'entrez PAS un réservoir ou une bouteille de GPL dans un endroit où les enfants jouent.
- La bouteille de GPL ne doit être entreposée qu'à l'extérieur, dans un endroit frais et sec.
- Ne laissez JAMAIS un réservoir ou une bouteille de GPL à l'intérieur d'un véhicule qui pourrait être surchauffé par le soleil.

Si ces informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves peut se produire.

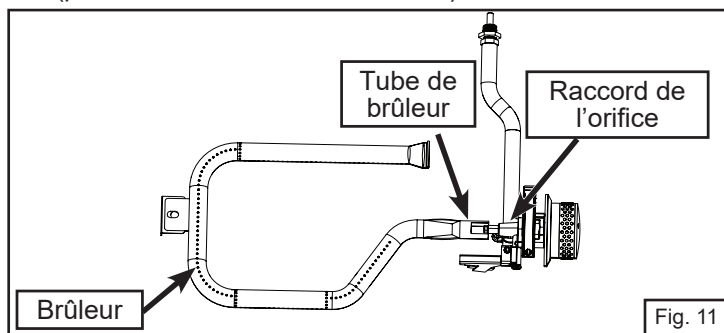
Une bouteille trop remplie ou mal entreposée présente un risque en raison de la libération possible de gaz par la soupape de sécurité. Cela pourrait provoquer un incendie intense avec un risque de dommages matériels, de blessures graves, voire la mort.

Si vous voyez, sentez ou entendez du gaz s'échapper, éloignez-vous immédiatement de la bouteille de GPL et de l'appareil et appelez le service d'incendie.

En cas de pluie, neige, grêle ou grésil ou d'autres formes de précipitations pendant la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, couvrez le récipient pour la cuisson immédiatement et éteignez les brûleurs de l'appareil et l'approvisionnement en gaz. N'essayez pas de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.

Brûleur et orifice

1. Il est important de bien placer le brûleur en fonction de l'orifice. Pour assurer que le tube de brûleur est bien positionné, servez-vous d'un tournevis pour retirer le panneau de commande. Le tube de brûleur devrait se trouver par-dessus le raccord de l'orifice. Voir la figure 11 (panneau de contrôle non montré).



2. Examinez les tubes du brûleur/diffuseur et enlevez insectes, ou autres, s'il y a lieu. Un tube bouché peut causer un feu sous l'appareil. (voir la section intitulée « nettoyer le pavillon d'aspiration »).

Détection des fuites - Bouteilles de propane jetables

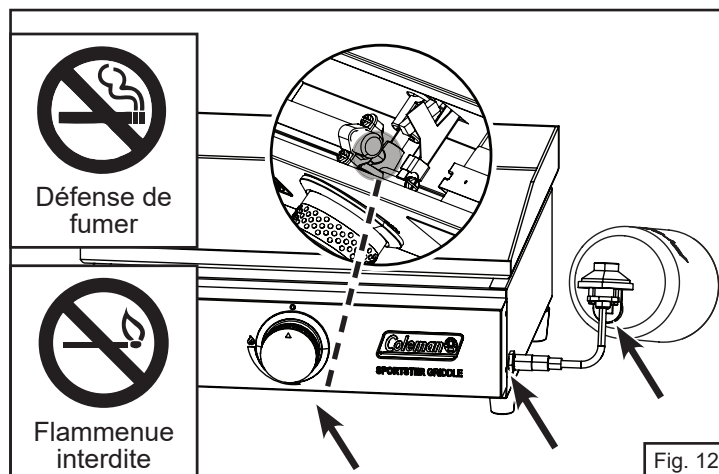
⚠ DANGER

Pour éviter tout risque d'incendie ou d'explosion

- NE PAS FUMER. NE PAS EMPLOYER de source d'allumage à proximité du test et formellement en interdire la présence.
- N'effectuer le test qu'à l'air libre.
- NE JAMAIS rechercher les fuites avec une allumette, une chandelle ou une flamme.

Détection des fuites

1. Préparez une solution savonneuse moitié détergent liquide doux pour vaisselle et moitié eau.
2. Fermez le brûleur à l'aide du boutons de commande.
3. Appliquez la solution savonneuse aux raccords indiqués par les flèches. (Fig. 12) S'il se produit des bulles à ces endroits, il y a une fuite.



Élimination des fuites

Si vous détectez une fuite:

1. Arrêtez la fuite en serrant le joint ou bien en remplaçant la pièce défectueuse par une pièce de rechange authentique que recommande Coleman. N'essayez PAS de réparer la bouteille si vous l'endommagez – il FAUT la remplacer.
2. Si vous ne parvenez pas à arrêter une fuite, retirez la bouteille de l'appareil. N'utilisez PAS l'appareil avant d'avoir corrigé la fuite.

Quand rechercher les fuites

Effectuez la détection des fuites à chaque fois que vous branchez une bouteille d'alimentation en gaz au régulateur. Recherchez également les fuites lorsque toute pièce du système d'approvisionnement est remplacée.

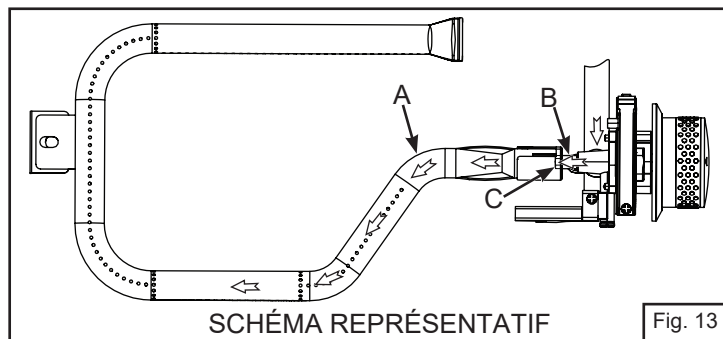
Liste de vérification de mise en marche

⚠ AVERTISSEMENT

Si vous ne respectez pas ces mesures de sécurité avant chaque utilisation de l'appareil, vous risquez de provoquer un feu qui pourrait être dangereux pour vous, votre appareil ou vos biens matériels. Il est particulièrement important de respecter ces étapes après que l'appareil ait été entreposé, déplacé ou nettoyé.

1. Vérifiez souvent le diffuseur des brûleurs, un nid d'insectes pourrait les boucher. Consultez «Nettoyage du diffuseur» sous la rubrique «Nettoyage, soins et entretien», ainsi que la section «Dépannage».
2. Assurez-vous que le tube du brûleur [A] est correctement positionné sur la sortie du régulateur [B]. L'orifice [C] doit être à l'intérieur du diffuseur. (Fig. 13)
3. N'employez que le gaz précisé.

4. Gardez le gril sur une surface plane.



⚠ AVERTISSEMENT

NE PAS ajouter de charbon ou de liquide d'allumage!

Allumage des brûleurs

⚠ AVERTISSEMENT

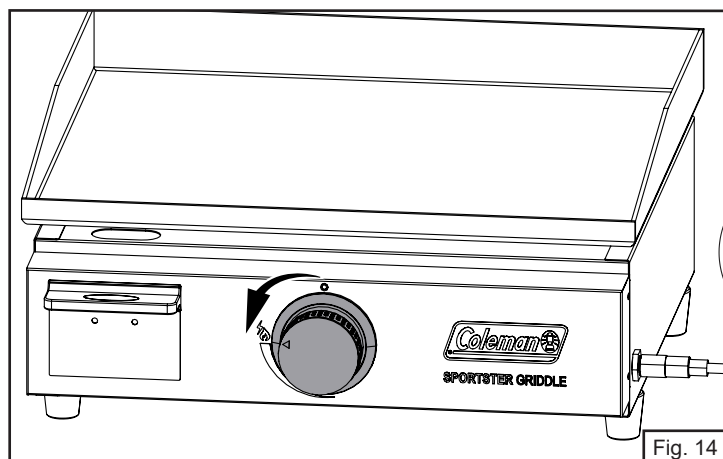
LES RÈGLES SUIVANTES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE SUIVIES DANS L'ORDRE DONNÉ (Fig. 25):

1. Lisez toutes les instructions avant l'allumage.
2. Si l'ignition ne se produit pas dans les 5 secondes, éteignez la ou les commandes de brûleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
3. Vérifiez que les boutons de commande des brûleurs sont tournés sur « ARRÊT » (OFF).
4. NE vous tenez PAS debout avec la tête ou les bras au-dessus de l'appareil

Ne vous penchez pas au-dessus de la plaque chauffante pendant l'allumage.

Lisez les instructions avant l'allumage.

1. Lisez toutes les instructions avant l'allumage.
2. Poussez le bouton de commande vers l'intérieur pour commencer à faire couler le gaz.
3. Tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire pour allumer (fig. 14).
4. Réglez la température au niveau souhaité.
5. Si la mise à feu ne se produit pas dans les 5 secondes, éteignez les commandes de brûleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas alors que la vanne est ouverte, le gaz continue de s'écouler du brûleur et peut s'enflammer accidentellement avec un risque de blessures.



⚠ DANGER

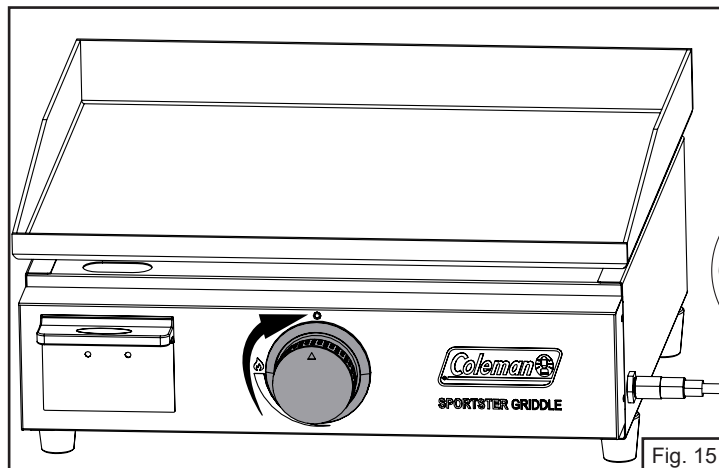
NE placez PAS d'objets inflammables sur les étagères latérales près de la plaque chauffante. Les contenants d'aérosol sont particulièrement dangereux, car ils peuvent surchauffer et provoquer une explosion, un incendie, des blessures graves, voire la mort.

Arrêt de l'appareil

⚠ ATTENTION

Ne touchez PAS aux surfaces chaudes du gril avec vos mains nues! Portez TOUJOURS des gants de sécurité.

1. Poussez le bouton de commande vers l'intérieur et arrêtez-le. (fig. 15).



⚠ ATTENTION

Assurez-vous que la bouteille jetable est débranchée lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Généralités d'emploi et flammes correctes

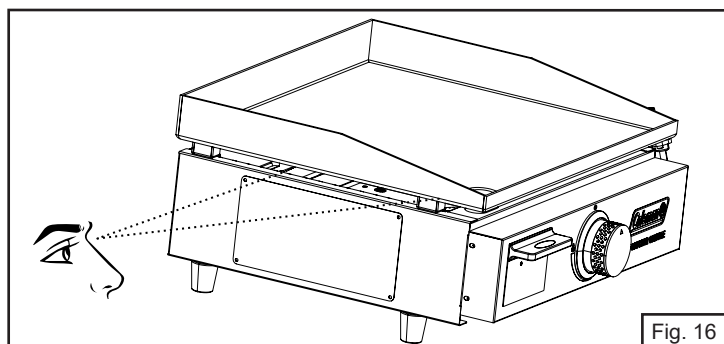
⚠ AVERTISSEMENT

- Gardez la zone de l'appareil propre et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs ou liquides inflammables, ainsi que de bouteilles de GPL de rechange.
- Pour éviter tout risque de basculement de l'appareil, ne posez JAMAIS plus de 9 kg (20 lb) sur la tablette latérale. Une marmite en aluminium de 4,5 l (4 pintes) remplie pèse environ 4,6 kg (10 lb).
- N'obstruez PAS le flux d'air de combustion et de ventilation.
- Maintenez la ou les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille de GPL libres et dégagées de tout débris.
- Un appareil de barbecue devient chaud pendant son utilisation. NE touchez PAS les plaques chauffantes.
- Veillez à resserrer tous les éléments de quincaillerie (vis, écrous, boulons, etc.) au moins une fois par an ou avant chaque saison de grillades.

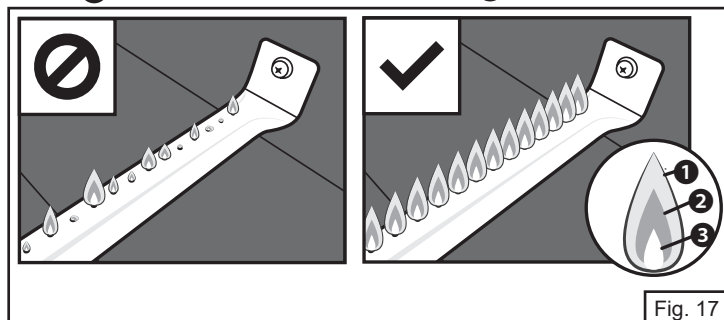
Vérification de la flamme du brûleur

Allumez le brûleur, tournez le bouton sur la position haute (HIGH). Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.

Observez la flamme à travers l'espace entre le dessus de la plaque chauffante et le corps (fig. 16). Si des flammes saines s'allument, tournez le bouton de haut à bas (HIGH à LOW) pour vérifier si le bouton de commande fonctionne correctement.



(fig. 17) Les flammes saines peuvent présenter quelques scintillements de couleur jaune ❶ puis une couleur bleu foncé ❷, bleu vif par le tube du brûleur ❸.



Conseils et astuces culinaires

Trucs pour régler le brûleur

- Le réglage de flamme haute permet de bien saisir rapidement le pied, puis de terminer la cuisson sur une flamme moyenne ou basse.
- Utilisez la flamme moyenne pour la cuisson d'aliments tels que le bœuf, le porc, le poulet, les hamburgers, les œufs, les crêpes et les légumes.
- Utilisez une flamme basse pour maintenir les aliments au chaud.
- Les aliments plus petits tels que la viande hachée, les légumes coupés en morceaux ou le riz précuit peuvent être cuits de la même manière qu'une poêle à frire.

Fonctionnement sans risque du appareil

- Ne laissez JAMAIS cuire des aliments sans les surveiller. Surveiller assidûment les aliments aide à maintenir une température uniforme, à ménager le gaz, à améliorer la saveur des aliments et à limiter les flambées soudaines.
- Utilisez avec précaution car la plaque est susceptible de bouger avec force.

Ne mettez AUCUNE partie de votre corps directement au-dessus de la surface de cuisson.

Conseils de préparation des aliments

Votre appareil peut cuire une grande variété d'aliments. Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez ces instructions : Parez l'excédent de gras de la viande et des volailles. Entaillez le gras restant afin qu'il ne se racornisse pas, mais faites très attention de ne pas couper la viande maigre.

- Dégelez la viande et les volailles congelées avant de les faire cuire sur le gril.

- Dégeler le poisson et les légumes congelés est inutile.
- Salez après la cuisson afin que les aliments ne dessèchent pas.
- Badigeonnez les viandes naturellement maigres avec de l'huile de cuisson ou de la margarine.
- Ne badigeonnez les aliments de sauce barbecue, de sauce tomate ou de sauce sucrée que durant les 10 dernières minutes de cuisson.
- Tournez les aliments avec des pinces ou une spatule pour ne pas les transpercer (tout spécialement la viande), afin qu'ils ne risquent pas de dessécher.

En cas de feu de friture

Agissez comme suit:

1. Fermez les boutons des brûleurs et éloignez-vous!
2. Laissez le feu s'éteindre.
3. Quand le feu s'est éteint et que le gril a refroidi, retirez la bouteille de propane jetable.
4. Nettoyez toutes les pièces et examinez-les pour déceler tous dommages, notamment la bouteille de propane, le régulateur, le(s) bouton(s) du ou des brûleur(s) et le(s) brûleur(s).
5. Si un des composants mentionnés précédemment est endommagé, veuillez appeler à l'un des numéros indiqués dans la garantie.

Remarque:

- Certaines flambées ajoutent une saveur fumée et font griller les aliments. Des feux de graisse excessifs peuvent provoquer une situation potentiellement dangereuse et endommager l'appareil.
- Parer le gras excédentaire des viandes minimise les feux de friture et les flambées soudaines. Faites cuire la viande grasse par petites quantités sur feu indirect, à feu doux.
- Observez rigoureusement les instructions données sous la rubrique «Nettoyage, soins et entretien».

Nettoyage, soins et entretien

REMARQUE POUR PRÉVENIR LES DOMMAGES ANNULANT LA GARANTIE :

- N'utilisez pas de casseroles, de poêles, de fours, etc. sur cet appareil.
- N'utilisez pas cet appareil sur un feu de camp ou un autre feu ouvert. Ne laissez jamais l'appareil au-dessus d'un brûleur allumé sans que des aliments brûlent pendant une longue période afin d'éviter toute surchauffe. Suggérez de laisser 5 minutes de période de préchauffage initial. Sinon, l'appareil sera endommagé.
- N'utilisez cette plaque chauffante que sur l'appareil Coleman® pour lequel elle a été conçue.

PLAQUE CHAUFFANTE

La plaque chauffante peut être nettoyée immédiatement après la fin de la cuisson et après avoir éteint l'appareil. Portez un gant de barbecue et frottez la plaque chauffante avec un chiffon humide. Si vous laissez refroidir la plaque chauffante, il sera plus facile de nettoyer l'appareil et la plaque chauffante si vous les retirez de l'appareil et les nettoyez avec un détergent doux.

⚠ ATTENTION

Le nettoyage et la maintenance ne doivent être effectués que lorsque l'appareil est froid et que l'alimentation en combustible est coupée au niveau de la bouteille. Les bouteilles de propane jetables doivent être détachées de la plaque chauffante pendant le nettoyage.

Produits de nettoyage suggérés:

- Détergent liquide doux pour vaisselle • Eau chaude
- Grattoir • Brosse métallique • Trombone • Tampon nettoyeur en nylon
- Brosse douce à poils de laiton • Couteau à mastiquer

Nettoyage des éléments:

- **BRÛLEUR:** Éliminez la corrosion de la surface du brûleur avec une brosse métallique. Nettoyez les trous des brûleurs obstrués avec un trombone redressé. Remplacez les brûleurs rouillés ou endommagés qui pourraient dégager trop de gaz.
- **PLAQUE CHAUFFANTE :** Nettoyez la plaque chauffante avec du savon doux et de l'eau chaude. Enlevez les résidus tenaces avec un nettoyant doux ou une brosse à récurer. N'utilisez PAS de nettoyant commercial pour four.
- **INTÉRIEUR de la plaque chauffante :** Retirez la plaque chauffante. Grattez le côté avec des outils et enlevez l'excès de graisse et les résidus de cuisson.
- **Bac à graisse :** Enlevez la graisse et nettoyez le bac à graisse avec un savon doux et de l'eau chaude. N'utilisez PAS de nettoyant commercial pour four. Faites attention, la graisse peut être chaude.

Plaque chauffante pour assaisonnement :

Important : assaisonnez votre appareil chaque fois que vous l'utilisez.

L'assaisonnement contribue à prolonger la durée de vie de votre appareil, rend la plaque chauffante antiadhésive et aide à prévenir la rouille.

- Outils nécessaires pour l'assaisonnement :
- Grattoir ou spatule en métal
- Huile de cuisson, telle que l'huile végétale ou l'huile d'olive extravierge
- Essuie-tout
- Pierre à barbecue ou laine d'acier
- Huile de finition telle que l'huile de lin

⚠ ATTENTION

N'utilisez PAS d'huile de maïs, car elle contient un taux élevé de sucre, qui peut caraméliser et brûler en surface.

Première utilisation

1. Allumez l'appareil.
2. Maintenez les brûleurs allumés et en position haute (HIGH) pendant 15 minutes.
3. Éteignez l'appareil.
4. Laissez l'appareil refroidir, mais encore légèrement chaud.
5. Essuyez la plaque chauffante, les parois intérieures et extérieures avec des essuie-tout jusqu'à ce qu'elles soient propres.
Note : Pendant le séchage, vous pouvez remarquer que la serviette peut présenter une certaine décoloration. C'est normal.
6. Appliquez l'huile de finition sur la plaque chauffante, les parois intérieures et extérieures et enduisez-les uniformément avec du papier essuie-tout enroulé.
7. Répétez ce processus au moins deux fois.

Après chaque utilisation

1. Éteignez l'appareil.
2. Pendant que l'appareil est encore chaud, grattez doucement tous les résidus alimentaires avec un grattoir.
3. Essuyez la plaque chauffante, les parois intérieures et extérieures avec un serviette ou des essuie-tout.
4. Pour les résidus alimentaires tenaces :
 - a. Allumez l'appareil.
 - b. Appliquez de l'huile de cuisson sur la plaque chauffante.
 - c. Laissez l'huile faire « bouillir » les résidus alimentaires.
 - d. Répétez les étapes 1 à 3.
 - e. Si nécessaire, utilisez une pierre à barbecue et frottez les résidus alimentaires.
 - f. Continuez avec les instructions « Assaisonnement de l'appareil ».
5. Essuyez la plaque chauffante, les parois intérieures et extérieures avec des essuie-tout jusqu'à ce qu'elles soient propres.
Note : Pendant le séchage, vous pouvez remarquer que la serviette présente une certaine décoloration. C'est normal.
6. Appliquez l'huile de finition sur la plaque chauffante, les parois intérieures et extérieures et enduisez-les uniformément avec du papier essuie-tout enroulé.
7. Allumez l'appareil.
8. Maintenez les brûleurs allumés et en position haute (HIGH) pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que l'huile de finition commence à fumer.
9. Éteignez l'appareil.
10. Répétez les étapes 6 à 9 au moins 2 fois supplémentaires.

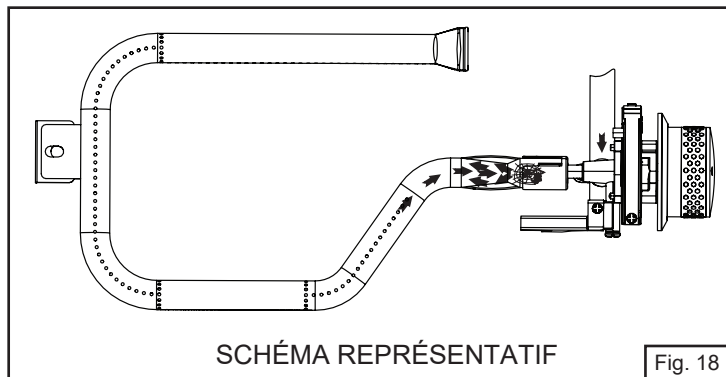
Remise à neuf de la plaque chauffante

1. Si l'appareil est éteint, rallumez l'appareil. Maintenez les brûleurs allumés pendant 10 minutes. Éteignez ensuite l'appareil.
2. Si l'appareil est en marche, éteignez-le.
3. Pendant que l'appareil est encore chaud, utilisez un grattoir ou une spatule métallique pour enlever le maximum de rouille et de résidus alimentaires de la plaque chauffante, des parois intérieures et extérieures.
4. Appliquez une bonne quantité d'huile de cuisson sur la plaque chauffante.
5. À l'aide d'une pierre à barbecue, frottez la plaque chauffante. Appliquez de l'huile de cuisson supplémentaire si nécessaire.
6. Essuyez la plaque chauffante, les parois intérieures et extérieures avec des essuie-tout.
7. Répétez les étapes 3 à 5 jusqu'à ce que les essuie-tout ne présentent plus de rouille.
8. Appliquez l'huile de finition sur la plaque chauffante, les parois intérieures et extérieures et enduisez-les uniformément avec du papier essuie-tout enroulé.
9. Allumez l'appareil.
10. Maintenez les brûleurs allumés et en position haute (HIGH) pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que l'huile de finition commence à fumer. Éteignez l'appareil.
11. Répétez les étapes 7 à 10 jusqu'à ce que la surface ait une belle couleur foncée.

Nettoyage du diffuseur

⚠ AVERTISSEMENT

Toiles d'araignées et nids de guêpes en boue dans le diffuseur peuvent provoquer un incendie à la valve. En cas d'incendie, fermez immédiatement l'alimentation en gaz au robinet de la bouteille (voyez le schéma, Fig. 18).



Remarque:

Des araignées et de petits insectes peuvent se construire des toiles et des nids à l'intérieur des tubes du diffuseur. Ceci peut se produire plus particulièrement à la fin de l'été et de l'automne avant le gel, lorsque les araignées sont le plus actives. Ces nids peuvent obstruer la circulation du gaz et provoquer un feu à l'intérieur et autour du bouton de commande du brûleur. Un tel feu peut causer des blessures à l'opérateur et endommager sérieusement l'appareil. Examinez souvent (une ou deux fois par mois) les tuyaux du diffuseur et nettoyez-les au besoin pour assurer une bonne circulation de la chaleur.

REMARQUE: Normalement, l'eau ou l'air sous pression n'ont aucun effet sur les toiles d'araignées.

Steps For Cleaning Venturi:

Suivez ces instructions pour nettoyer l'ensemble brûleur ou si vous avez des difficultés pour allumer la plaque chauffante.

- Tournez le bouton de commande en position arrêt (OFF).
- Détachez l'électrode du brûleur.
Soulevez avec précaution le brûleur et éloignez-le des ouvertures de la vanne. Nettoyez les tubes du brûleur de l'une des trois façons suivantes, selon votre préférence :
(A) Pliez un fil de fer rigide (un cintre léger fonctionne bien) en un petit crochet. Passez plusieurs fois le crochet dans le tube du brûleur.
(B) Utilisez un goupillon étroit avec un manche flexible (n'utilisez pas de brosse en fil de laiton), passez plusieurs fois le goupillon dans le tube du brûleur.
(C) Portez des lunettes de protection : Utilisez un tuyau d'air comprimé pour souffler de l'air dans le tube du brûleur et hors des orifices du brûleur. Vérifiez chaque orifice pour vous assurer que l'air sort par chaque trou.
- Brossez à la brosse métallique toute la surface extérieure du brûleur pour éliminer les résidus alimentaires et la saleté.
- Nettoyez les orifices obstrués à l'aide d'un fil de fer rigide tel qu'un trombone ouvert.
- Vérifiez que le brûleur n'est pas endommagé en raison de l'usure normale et de la corrosion.
- Fixez l'électrode au brûleur.
- Remettez soigneusement les brûleurs en place dans le foyer.

Utilisation à l'extérieur uniquement

Cet appareil ne doit être utilisé qu'en plein air, avec une ventilation naturelle, sans zone stagnante, où les fuites de gaz et les produits de combustion sont rapidement dispersés par le vent et la convection naturelle.

Toute enceinte dans laquelle l'appareil est utilisé doit être conforme à l'une des dispositions suivantes:

1. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri comportant au maximum trois murs sur les côtés et pas de toit ; 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. (Voir figure D.1)
2. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri qui n'est pas plus inclusif qu'une enceinte partielle comprenant une couverture de toit et pas plus de deux murs latéraux. Les murs latéraux peuvent être parallèles, comme dans le cas d'un passage couvert, ou perpendiculaires l'un 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. (Voir figure D.2 et D.3)
3. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri qui n'est pas plus inclusif qu'une enceinte partielle comprenant une couverture de toit et trois murs latéraux, tant que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte sont ouverts 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. (Voir figures D.4 et D.5)

Déplacement et remisage

⚠ AVERTISSEMENT

- Une collision avec l'appareil, comme avec tout objet métallique, peut provoquer des blessures. Soyez prudent lorsque vous déplacez un appareil à gaz portable.
- En cas de pluie, neige, grêle ou grésil ou d'autres formes de précipitations pendant la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, couvrez le récipient pour la cuisson immédiatement et éteignez les brûleurs de l'appareil et l'approvisionnement en gaz. N'essayez pas de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé. Laissez le récipient de cuisson refroidir à 45 °C (115 °F) avant de le déplacer ou de l'entreposer.

⚠ DANGER

Ne mettez pas la plaque chauffante en mode entreposage ou voyage immédiatement après l'avoir utilisée. Laissez la plaque chauffante refroidir au toucher avant de la déplacer ou de l'entreposer. Le non-respect de cette consigne pourrait provoquer un incendie entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort. »

Déplacement de l'appareil :

- Retirez la bouteille de propane avant le déplacement, le retrait lorsque l'appareil est allumé ou chaud est interdit.
- Nettoyez le bac à graisse avant de déplacer l'appareil pour éviter les déversements.
- Désassemblez l'appareil avant de le déplacer.
- Déplacez l'appareil lentement. NE courez PAS avec l'appareil.

Après avoir déplacé l'appareil :

- Vérifiez que tous les raccords de gaz ne présentent pas de fuites pouvant provenir du déplacement.
- Vérifiez les tubes venturi pour vous assurer qu'ils sont toujours sur les orifices.

Étapes à suivre avant d'entreposer l'appareil :

- Nettoyez l'appareil, y compris le bac à graisse.
- Enduisez légèrement le brûleur d'huile de cuisson pour retarder la rouille.
- Pour un usage extérieur uniquement. Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, détachez la bouteille à l'extérieur. Si vous le laissez à l'extérieur, retirez la bouteille et couvrez l'appareil pour le protéger des intempéries. Les housses pour appareil peuvent être achetées auprès d'un revendeur ou d'un fabricant d'appareils.

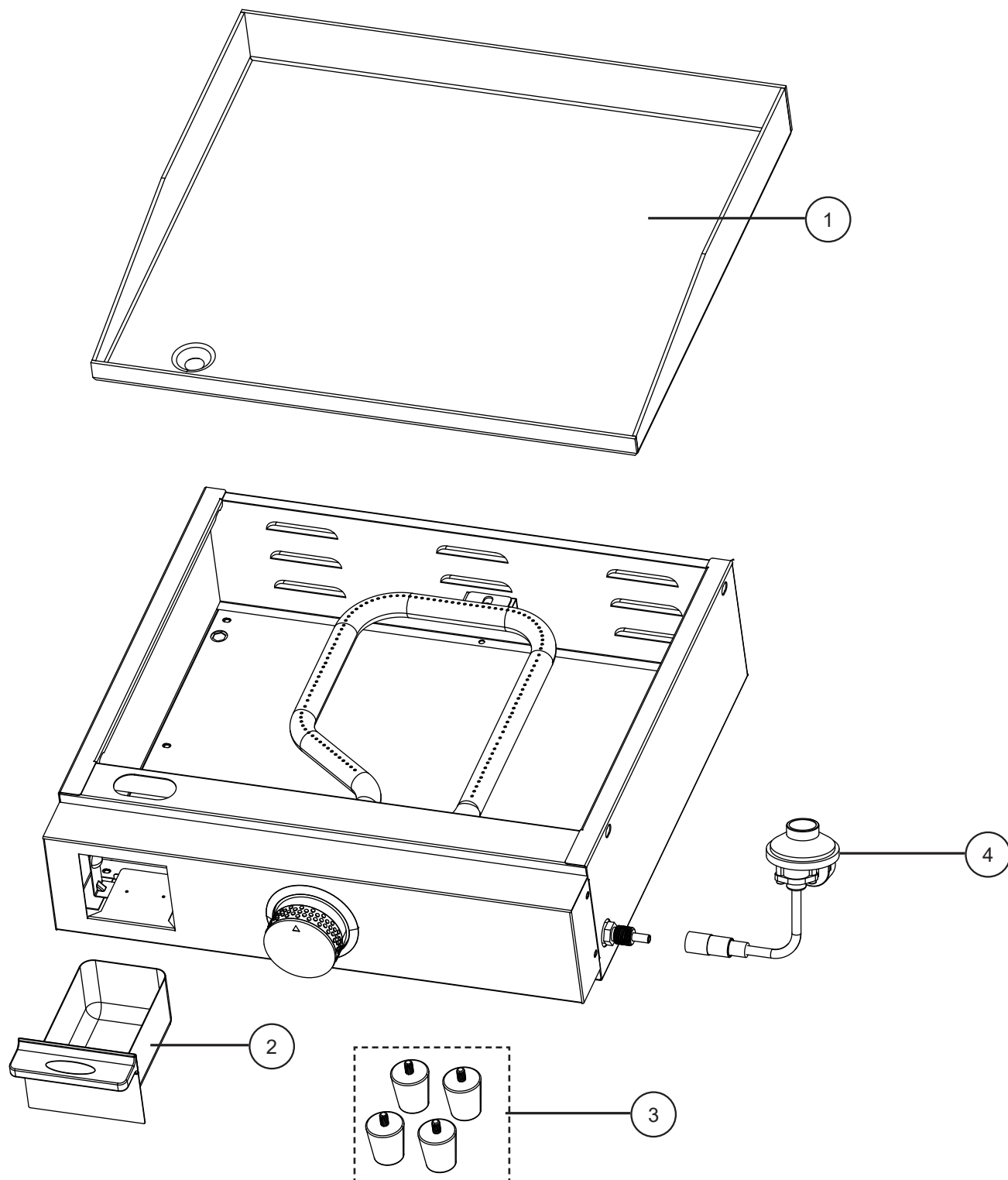
Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas avec le système d'allumage piézoélectrique.	• Régulateur défectueux. • Obstructions dans le brûleur. • Obstructions dans les gicleurs ou le tuyau flexible du gaz. • Électrode en mauvaise position. • Électrode endommagée/allumeur défectueux • Bouteille de GPL vide.	• Faites vérifier ou remplacer le régulateur. • Nettoyez le brûleur. • Nettoyez les gicleurs et le tuyau flexible de gaz. • L'écart entre l'électrode et la prise de propane adjacente doit être de 3 à 7 mm. • Remplacez l'électrode et le fil ou changez l'allumeur. • Utilisez une nouvelle bouteille de GPL
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette.	• Régulateur défectueux. • Obstructions dans le brûleur. • Obstructions dans les gicleurs ou le tuyau flexible du gaz. • Bouteille de GPL vide.	• Faites vérifier ou remplacer le régulateur. • Nettoyez le brûleur. • Nettoyez les gicleurs et le tuyau flexible de gaz. • Utilisez une nouvelle bouteille de GPL
Le feu dans le tube du brûleur a une faible flamme ou un retour de flamme (un sifflement ou un grondement peuvent être entendus)	• Obstructions dans le brûleur. • Obstructions dans les gicleurs ou le tuyau flexible du gaz. • Conditions de vent.	• Nettoyez le brûleur. • Nettoyez les gicleurs et le tuyau flexible de gaz. • Utilisez la plaque chauffante une position plus abritée.

- 1) maintenez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables;
- 2) n'obstruez pas le flux d'air de combustion et de ventilation;
- 3) maintenez la ou les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille dégagées et exemptes de débris;
- 4) vérifiez visuellement les flammes du brûleur, à l'aide de représentations picturales;
- 5) nettoyez l'appareil, y compris les surfaces spéciales, à l'aide des produits de nettoyage recommandés, si nécessaire;
- 6) vérifiez et nettoyez les tubes de brûleur et le venturi pour détecter la présence d'insectes et de nids d'insectes. Un tube obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil.

Liste des pièces de rechange - Série CM9918

- | | | |
|---|---------|--|
| 1 | 2207335 | Plaque de plaque chauffante Sportster |
| 2 | 2207334 | Bac à graisse de plaque chauffante Sportster |
| 3 | 2207332 | Pied de plaque chauffante Sportster |
| 4 | 2207333 | Régulateur de plaque chauffante Sportster |



Garantie limitée de deux ans

The Coleman Company, Inc. (« Coleman ») garantit cet article contre tout vice de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans courants à compter de la date de l'achat. Coleman, à sa discrétion, réparera ou remplacera gratuitement ce produit ou tout élément du produit jugé défectueux pendant la période de garantie. Le remplacement sera effectué par un produit ou un élément neuf ou reconditionné, sans frais pour le consommateur. Si l'article n'est plus disponible, il sera remplacé par un article semblable, de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive.

Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail original à partir de la date de l'achat au détail initial et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver le reçu d'achat original. La preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires Coleman, les centres de service et les détaillants qui vendent des articles Coleman® n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Ce que ne couvre pas cette garantie

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces, les pièces autres que les pièces authentiques Coleman® ou l'endommagement attribuable à toute raison suivante: à la négligence, à l'utilisation abusive du produit, à l'utilisation commerciale du produit, au non-respect du mode d'emploi, au démontage et à la réparation ou à l'altération par quiconque, sauf Coleman ou un centre de service agréé Coleman. Coleman exclut expressément de la présente garantie les défauts ou les dommages causés par une réparation ou une modification effectuée par toute autre personne que Coleman et décline toute responsabilité afférente. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades. La garantie est automatiquement annulée si l'endommagement du produit découle de l'utilisation d'une pièce autre qu'une pièce de marque Coleman®.

Aucune condition de la présente garantie ne peut être interprétée comme s'appliquant à un service et à une maintenance hors garantie. Par conséquent, Coleman rejette également toute responsabilité pour les défauts et les dommages causés par l'utilisation de pièces non autorisées, la réparation, l'entretien ou la modification en dehors des conditions de la présente garantie.

COLEMAN DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS RÉSULTANT DU NON-RESPECT DE TOUTE GARANTIE OU CONDITION EXPLICITE OU IMPLICITE. SAUF DANS LA MESURE INTERDITE PAR LA LÉGISLATION PERTINENTE, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ COMMERCIALE OU D'APPLICATION À UN USAGE PARTICULIER EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE OU CONDITION CI-DESSUS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES OU JURIDICTIONS INTERDISSENT D'EXCLURE OU DE LIMITER LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, OU NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE D'APPLICATION DE LA GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE VOUS POUVEZ NE PAS ÊTRE ASSUJETTI AUX LIMITES OU EXCLUSIONS ÉNONCÉES CI-DESSUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES PRÉCIS ET VOUS POUVEZ AVOIR D'AUTRES DROITS, CES DROITS VARIANT D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Comment obtenir le service prévu par la garantie

Votre produit doit être couvert par la garantie afin d'obtenir le service de garantie. Si votre produit est défectueux et qu'il est encore couvert par la garantie, communiquez avec nous au 1-800-835-3278 (TDD 1-316-832-8707) afin d'obtenir une autorisation de retour. Ne retournez pas le produit à Coleman sans autorisation. On vous demandera de fixer une étiquette au produit qui comprendra votre nom, adresse, numéro de téléphone le jour et une description du problème. Ajoutez une copie du reçu de vente d'origine. **Emballez le produit et envoyez-le assuré par UPS, FedEx Ground ou colis postal avec frais d'expédition et assurance prépayés à :**

Pour les produits achetés aux États-Unis:

The Coleman Company, Inc.
3600 North Hydraulic
Wichita, KS 67219 U.S.A.

Pour les produits achetés au Canada:

Newell Brands Canada ULC
20B Hereford Street
Brampton, ON L6Y 0M1

Les frais d'envoi du produit à Coleman pour obtenir le service de garantie doivent être payés par l'acheteur. N'envoyez pas de produits dont le réservoir contienne du carburant ou bien auxquels soit fixée un bouteille jetable de propane. **NE RETOURNEZ PAS CE PRODUIT AU LIEU D'ACHAT.**

Si vous avez toute question quant à cette garantie, veuillez composer le 1-800-835-3278 ou le ATS 1-316-832-8707 aux États-Unis, et le 1-800-387-6161 au Canada.

Garantie, service et pièces

Repérez les numéros de modèle et de série sur l'étiquette apposée sur le gril.



Aparato de gas

Manual de uso, cuidados y mantenimiento con instrucciones de encendido

CM9918

ENSAMBLADOR/INSTALADOR:

Deje estas instrucciones con el consumidor.

CONSUMIDOR/USUARIO:

Lea todas las instrucciones y consérvelas en un lugar seguro para referencia en el futuro.



Solamente Para Uso Al Aire Libre

IMPORTANTE

Lea este manual cuidadosamente antes de montar, usar o realizar el mantenimiento de este aparato. Conserve este manual para consultas futuras. Si tiene preguntas sobre el montaje, funcionamiento, mantenimiento o reparación de este aparato, por favor llame a Coleman al 1-800-835-3278 o TDD: 1-316-832-8707. En Canadá llame al 1-800-387-6161.

NOTA:

El cilindro de propano no está incluido.

Contenido

Contenido	2
Características Técnicas	2
Información General de Seguridad	2
Instalación General	3
Bombonas portátiles para aparatos de gas propano líquido	3
Características del aparato	4
Montaje del aparato	5
Instale el Cilindro de Propano de 1.02 lbs. (.46 kg)	6
Consejos de seguridad para botellas de propano líquido	6
Quemador y Orificio	7
Comprobación de Fugas - Cilindros de Gas LP Desechables	7
Como Verificar por Fugas	7
Reparando Una Fuga de Combustible	7
Lista de Comprobación Inicial	7
Encendiendo los Quemadores	8
Apagado del aparato	8
Uso General y Llamas Correctas en el Quemador	8
Consejos y sugerencias para cocinar	9
En Caso de un Fuego de Grasa	9
Cuidado, Mantenimiento y Limpieza	9
Sazonar la plancha	10
Limpieza del Venturi	10
Uso exclusivo en exteriores	11
Transporte y Almacenaje	12
Solución de Problemas	12
Lista de piezas de reemplazo — Serie CM9918	13
Garantía	14

Características Técnicas

Entrada: 12, 000 BTU/H por quemador
Categoría: Propano con presión regulada
Combustible: cilindro de propano desechables de 16.4 oz. (.46 kg.).
Regulador: Debe usarse un regulador GR-148
Temperatura ambiente mínima de funcionamiento : 4 °F / -16 °C

Información General de Seguridad

Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje correcto y el uso seguro del aparato. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de montar y usar el aparato. Siga todas las advertencias e instrucciones cuando utilice el aparato. Se presenta información general de seguridad en estas primeras páginas y también se encuentra a través del manual. Debe prestar particular atención a la información acompañada por los símbolos de alerta de seguridad: “**⚠ PELIGRO**”, “**⚠ ADVERTENCIA**”, “**⚠ PRECAUCIÓN**”.

Guarde este manual para referencia en el futuro y para educar a nuevos usuarios de este producto. Este manual debería leerse en conjunto con la etiqueta en el producto.

Los siguientes símbolos mostrados abajo se usan extensivamente a través de este manual. Siempre preste atención a estas precauciones, puesto que son esenciales cuando se usa cualquier equipo mecánico o abastecido por combustible.

⚠ PELIGRO

PELIGRO indica una situación inminentemente arriesgada que, si no se evita, resultará en muerte o lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación inminentemente arriesgada que, si no se evita, podría resultar en muerte o lesiones graves.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN indica una situación inminentemente arriesgada que, si no se evita, puede resultar en lesiones personales menores o leves o daño a la propiedad.

⚠ PELIGRO

1. **Nunca haga funcionar este aparato sin vigilancia.**
2. **Nunca haga funcionar este aparato a menos de 3.0 m (10 pies) de cualquier estructura, material combustible u otra bombona de gas.**
3. **Nunca haga funcionar este aparato a menos de 7.5 m (25 pies) de cualquier líquido inflamable.**
4. **Si se produce un incendio, aléjese del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.**

Si usted huele gas:

1. **Corte el flujo de gas al aparato.**
2. **Extinga cualquier llama abierta.**
3. **Si el olor continúa, aléjese del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.**

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio, una explosión o quemaduras que podría causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

1. **No almacene ni use gasolina ni cualquier otro líquido ni vapor inflamable alrededor de este, ni de ningún otro aparato.**
2. **Un cilindro de LP (propano líquido) que no esté conectado para ser usado nunca debe ser guardado alrededor de este, ni de ningún otro aparato.**
3. **No mueva el aparato cuando esté en uso. Deje que el recipiente de cocción se enfríe hasta 45 °C (115 °F) antes de moverlo o almacenarlo.**
4. **Este aparato no está destinado a, y nunca debe, utilizarse como calentador.**
5. **Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Utilice guantes o manoplas aislantes para protegerse de las superficies calientes o de las salpicaduras de los líquidos de cocción.**

PROPOSICION 65 DE CALIFORNIA :

⚠ ADVERTENCIA: Este combustible, así como sus subproductos o su combustión, contienen monóxido de carbono, que es conocido por el Estado de California como causante de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para mayor información, visite www.P65Warnings.ca.gov

⚠ PELIGRO

- SOLAMENTE PARA USO AL AIRE LIBRE. NUNCA haga funcionar la parrilla en áreas cerradas ya que esto podría ocasionar una acumulación de gas desde una fuga, causando una explosión o una concentración de monóxido de carbono que podría resultar en lesiones o muerte. NO la use en garajes, pasillos, cobertizos ni en ningún área encerrada.
- NO ES PARA SER USADA POR NIÑOS.
- ¡Si se ignoran estas instrucciones un fuego peligroso o explosión podría resultar en lesiones físicas, muerte o daño a la propiedad!

⚠ ADVERTENCIA

- NO mueva la parrilla mientras está encendida.
- Mantenga el área donde se encuentra el aparato para cocinar al aire libre despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables y líquidos.

⚠ ADVERTENCIA

- NO se apoye sobre la parrilla.
- NUNCA use briquetas de carbón o fluido para encender una parrilla de gas.
- Parrilla se pone caliente cuando está en uso; para evitar quemaduras, No toque ninguna superficie caliente de la parrilla. Mantenga a los niños y a los animales domésticos lejos de la parrilla caliente.
- Este aparato no está destinado a y nunca debe utilizarse como calentador.
- Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Utilice guantes o manoplas aislantes para protegerse de las superficies calientes o de las salpicaduras de los líquidos de cocción.
- Este aparato no está destinado a un uso comercial.
- NUNCA deje desatendida la parrilla mientras se esté usando.
- Es su responsabilidad el ensamblar, instalar, hacer funcionar y cuidar su parrilla de gas apropiadamente.
- NO use la parrilla de gas en interiores.
- En algunas circunstancias, el propano puede perder el olor distintivo que fue añadido. Otros olores fuertes pueden encubrir o disfrazar el olor del propano. Resfriados, alergias, congestión de sinusitis y el uso del tabaco, alcohol o las medicinas pueden impedir su capacidad para detectar el olor del propano.

⚠ ADVERTENCIA

- Si no está usando el aparato de gas para cocinar al aire libre, deberá cerrar el suministro de gas en los cilindros.
- El almacenamiento de un aparato de gas para cocinar al aire libre únicamente se permite si los cilindros están desconectados y retirados del aparato.
- Los cilindros deberán almacenarse al aire libre, fuera del alcance de los niños, y no deberán guardarse en edificios, garajes u otras áreas cerradas.

Instalación General

- La instalación debe seguir los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, ya sea con el Código de Gas de Combustible Nacional, ANSI Z223.1/NFPA 54, Código de Instalación de Propano y Gas Natural, CSA B149.1, o el Código de Almacenamiento y Manejo del Propano, CSA B149.2, según se aplique.
- Para comprobar los códigos locales, vea a su distribuidor de gas L.P. local o a su compañía de gas listada en las Páginas Amarillas para saber los procedimientos y

regulaciones recomendadas para la instalación.

⚠ ADVERTENCIA

Este aparato no debe ser instalado en o sobre ningún vehículo de recreación y/o bote.

Siga estas reglas de seguridad antes de cada uso:

1. Debe mantenerse una separación mínima de 60 cm entre las partes izquierda, derecha y posterior de la parrilla y todo tipo de edificación combustible, por ejemplo una construcción con revestimiento de madera.
2. No coloque nunca la parrilla debajo de materiales combustibles sin protección o salientes.
3. No obstruya el flujo de aire de ventilación y combustión.
4. La parrilla debe estar nivelada y no debe ser colocada enfrentando directamente al viento.

⚠ ADVERTENCIA

No se debe almacenar un tanque de propano líquido, no conectado para su uso con este aparato de gas, en las proximidades de este o de cualquier otro aparato.

Las conexiones deben cumplir con los requisitos locales y son la responsabilidad exclusiva de la persona que está realizando el trabajo.

⚠ ADVERTENCIA

- NO intente hacerle ajustes al regulador ya que esto podría crear una situación causando lesión personal o daño a la propiedad.

Bombonas portátiles para aparatos de gas propano líquido

El gas de Petróleo líquido (abreviado gas o propano L.P.), es altamente inflamable. Este se convierte en líquido cuando se guarda bajo alta presión dentro del cilindro y se vaporiza cuando se dispersa. El gas L.P. es más pesado que el aire y tiende a acumularse en áreas bajas. Es importante que no haya conexiones con fugas en su aparato de gas que puedan provocar un incendio o una explosión (consulte la sección titulada "PRUEBA DE FUGAS").

Los aparatos portátiles de gas LP requieren un sistema de suministro de combustible que se compone de una válvula [A], un regulador [C] con orificio de ventilación [B], una bombona de suministro de gas propano líquido [E], (Fig. 1) La ilustración de la Fig. 1 es solo para fines de descripción.

Especificaciones del Cilindro

- Todos los cilindros de gas L.P. que se usen con este aparato deben ser contruidos y marcados de acuerdo con las Especificaciones para los cilindros de gas L.P. del Departamento de Transporte de Estados Unidos (DOT por sus siglas en inglés) o las Normas Nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339, Transporte de Mercancía Peligrosa, Cilindros, Esferas y Tubos; y Comisión, según se aplique; y un dispositivo de conexión del cilindro compatible con la conexión para aparatos para cocinar al aire libre.
- Lea las etiquetas en el Cilindro de Suministro de Gas L.P.

⚠ ADVERTENCIA

Su nuevo aparato de barbacoa está equipado con un regulador CGA # 600 [C]. NO intente conectar este regulador a ninguna otra bombona de gas propano líquido que no esté equipada con un accesorio CGA # 600 [D]. Este aparato solo puede utilizarse con el regulador de presión suministrado con este aparato, o con los reguladores de presión especificados por Coleman para su uso con este aparato. Los reguladores de reemplazo deben ser únicamente los especificados por Coleman. (Fig. 1)

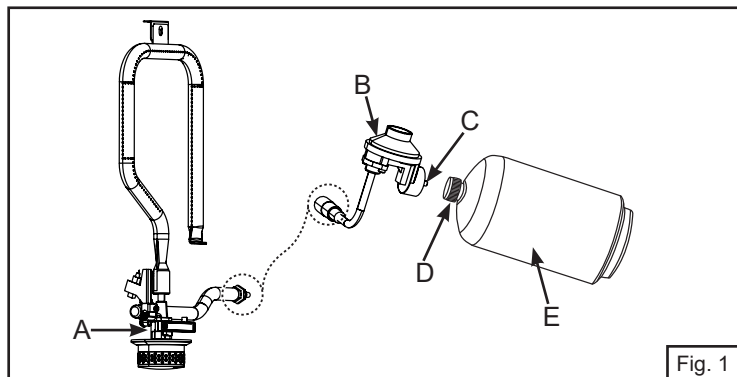


Fig. 1

⚠ PELIGRO

- NUNCA guarde una bombona de suministro de gas propano líquido de reemplazo debajo del cuerpo del aparato o cerca de cualquier aparato que produzca calor (Fig. 2).

El no seguir esta información exactamente podría resultar en una explosión y/o fuego causando muerte o lesiones graves.

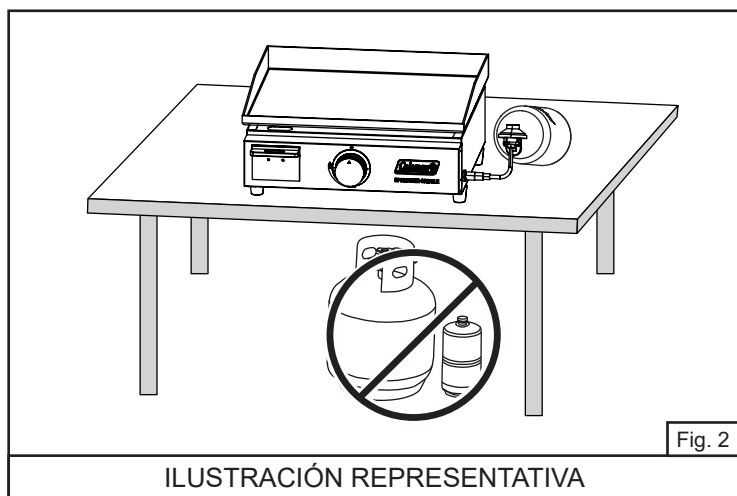
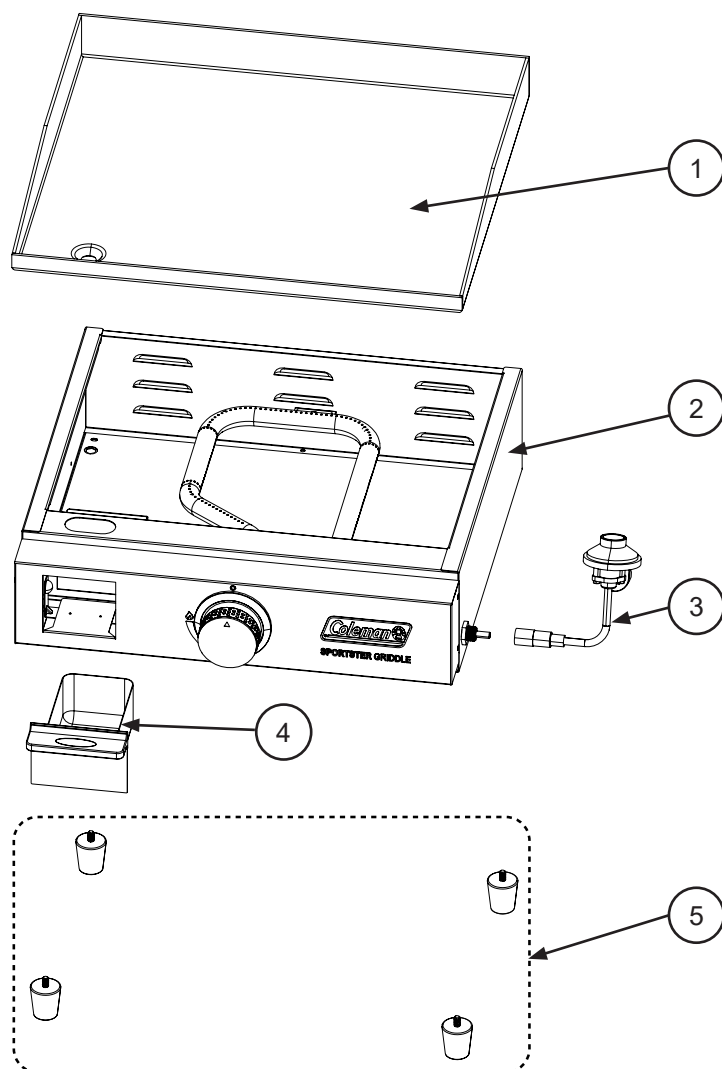


ILUSTRACIÓN REPRESENTATIVA

Características del aparato



1. Parte superior de la plancha
2. Cuerpo de la plancha
3. Regulador
4. Grasera
5. Patas

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar posibles lesiones o quemaduras:

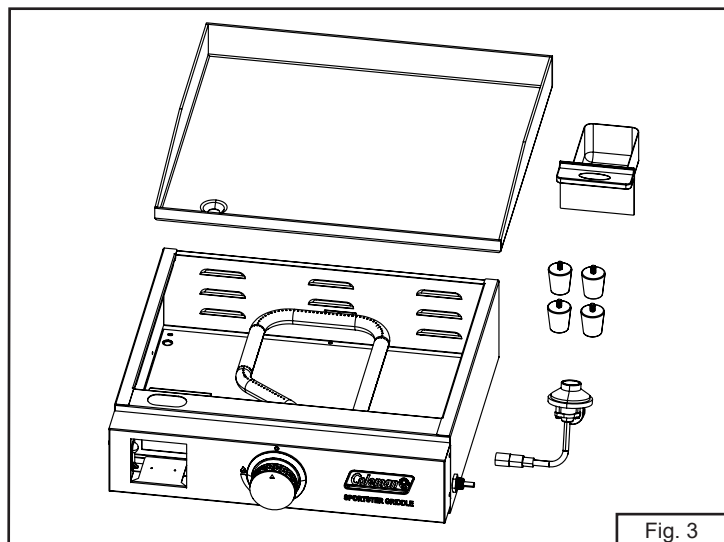
- No inclinar. La parte superior de la plancha no está fijada.
- No transportar en caliente.
- No levantar de la superficie de cocción.

Montaje del aparato

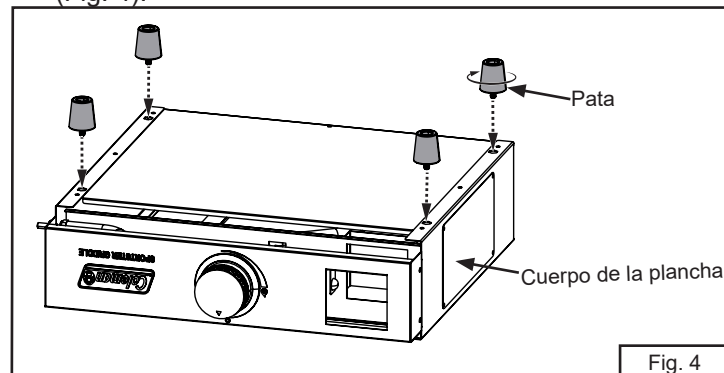
IMPORTANTE: Saque todo el material de embalaje antes de ensamblar/usar.

Durante el montaje el aparato debe reposar sobre una alfombra o un cartón.

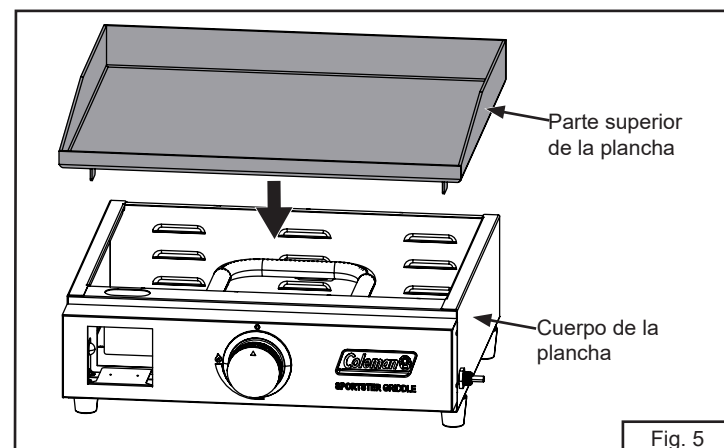
1. Inspeccione y saque todos los componentes del envase (Fig. 3).



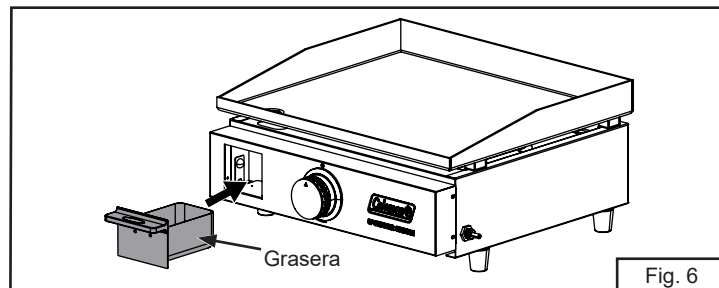
2. Voltee el aparato y colóquelo sobre una superficie blanda.
3. Fije las cuatro patas a la parte inferior del cuerpo de la plancha girándolos en el sentido de las agujas del reloj. (Fig. 4).



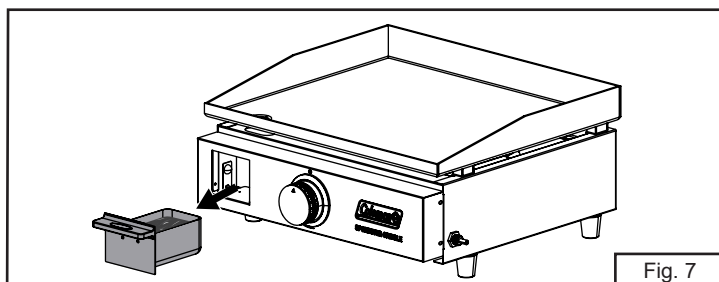
4. Coloque la parte superior de la plancha sobre el cuerpo de la misma (Fig. 5).



5. Coloque la graseira sobre la ranura de la plancha como se muestra a continuación (Fig. 6). Nota: ajuste la placa de sujeción dentro de la ranura para una mejor sujeción de la graseira.



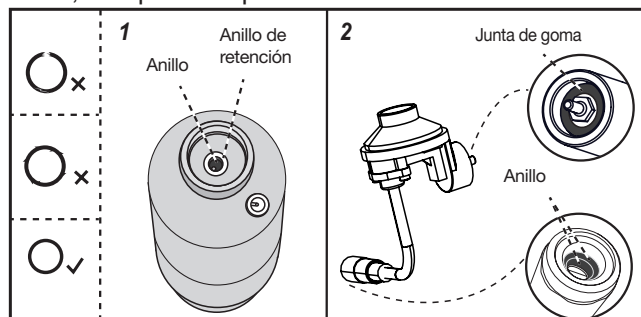
Nota: cuando la graseira esté casi llena, deberá vaciarla (Fig. 7). Tenga cuidado con el aceite y la bandeja de grasa, que estarán muy calientes. Utilice herramientas o guantes de protección térmica para retirar, limpiar el aceite y luego instalarlo correctamente.



⚠ CUIDADO

SERVICIO DE SEGURIDAD

- Mantenga limpios todos los accesorios y conexiones. Inspeccione el cilindro de propano y las conexiones de propano de la parrilla en busca de daños en las juntas de goma antes de fijarlas. Si hay algún corte, grieta, deshilachado, endurecimiento, encogimiento, etc., o si faltan, busque un repuesto.

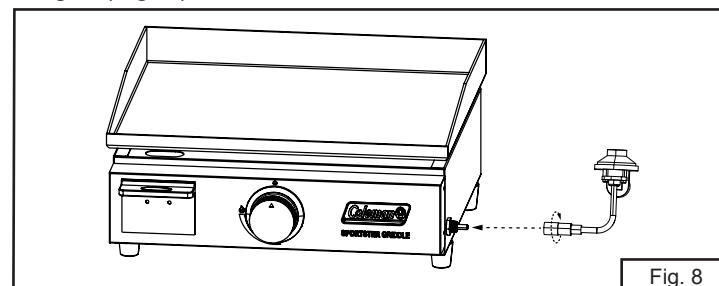


- Durante el montaje, verifique que las conexiones y uniones no tengan fugas usando agua con jabón. Nunca use una llama.

⚠ ADVERTENCIA

NO guarde una bombona de gas propano líquido de reemplazo debajo o cerca de este aparato;

6. Inserte el regulador de gas en la tubería de gas de la plancha, luego gire el collar del regulador de gas en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo a la tubería de gas (Fig. 8). NO invierta las roscas.



7. Enrosque la botella de propano líquido (no incluida) en el regulador de gas, y gire el tanque en sentido contrario a las agujas del reloj. (Fig. 9).

Nota:

- La botella de propano líquido debe parecerse a la imagen de abajo cuando esté correctamente conectada al regulador. (Fig. 9)
- Asegúrese de utilizar únicamente una botella de propano de 3.8 x 7.8 pulgadas y 16.4 onzas. La botella de propano líquido que se vaya a utilizar debe estar fabricada y marcada de acuerdo con las especificaciones para botellas de propano líquido del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) o la Norma para Bombonas, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas, CAN/CSA-B339.
- La botella de propano líquido debe estar desconectada cuando el aparato no esté en uso. Solo se deben usar botellas marcadas como "propano". La botella de propano líquido debe colocarse para la extracción de vapor.

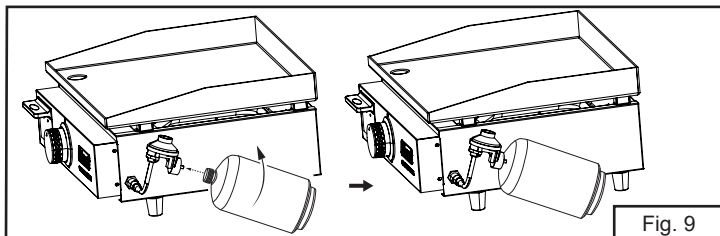


Fig. 9

⚠ ADVERTENCIA

NO guarde una bombona de gas propano líquido de reemplazo debajo o cerca de este aparato;

8. Inserte el regulador de gas y el tanque (no incluido) en la tubería de gas de la plancha, luego gire el collar del regulador de gas en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo a la tubería de gas (Fig. 10). NO invierta las roscas.

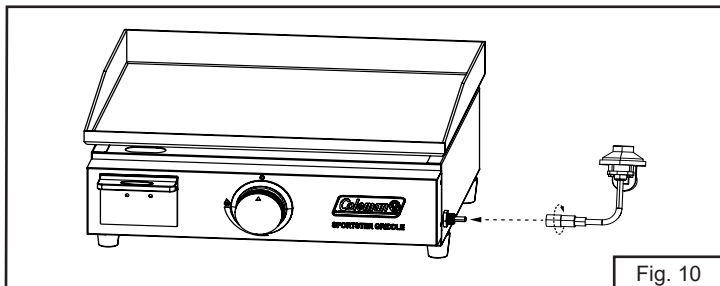


Fig. 10

⚠ PELIGRO

NO invierta las roscas en la conexión entre la botella de propano y el regulador o entre el regulador y el conducto de gas.

Puede invertirse una rosca si fuerza el enroscado de una conexión en un ángulo inadecuado. Esto dañará las roscas, provocará fugas de propano y, potencialmente, dará lugar a una acumulación de combustible que puede inflamarse.

⚠ ADVERTENCIA

La bombona de suministro de gas propano líquido debe estar desconectada cuando el aparato no esté en uso.

9. Ahora ya tendrá su plancha totalmente montada (Fig. 10). Colóquela en el lugar deseado, ajuste las patas para que quede nivelada.

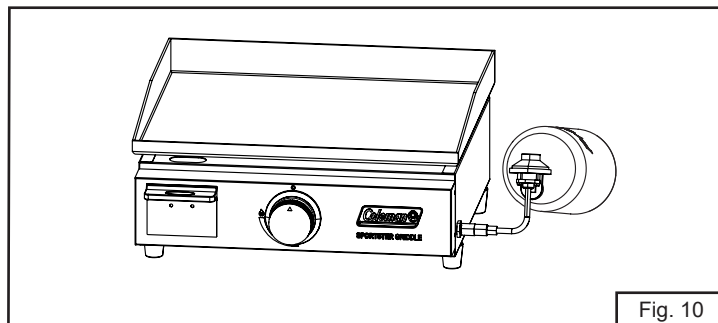


Fig. 10

Instale el Cilindro de Propano de 1.02 lbs. (.46 kg)

NOTA: Su aparato de la Serie CM9918 viene configurado de fábrica para usarlo con una bombona de propano desechable de 1 libra.

⚠ ADVERTENCIA

Sólo debe usar cilindros marcados "Propano".

⚠ ADVERTENCIA

¡Este procedimiento DEBE ser realizado sólo al Aire Libre! Lea y siga las direcciones en el cilindro.

⚠ PELIGRO

- NUNCA guarde un cilindro de suministro de gas L.P. de repuesto bajo el armazón de la parrilla ni dentro de la parrilla ni alrededor de ningún aparato que produzca calor.

El no seguir esta información exactamente podría resultar en una explosión y/o fuego causando muerte o lesiones graves.

⚠ PRECAUCIÓN

Enrosque solamente con la mano. NO use herramientas.

Consejos de seguridad para botellas de propano líquido

- Antes de abrir la válvula de una botella de propano líquido, el regulador debe estar correctamente conectado.
- Coloque el tapón antipolvo en la salida de la válvula de la botella siempre que esta no esté en uso.
- Instale únicamente el tipo de tapón antipolvo en la salida de la válvula de la botella que se suministra con esta. Otros tipos de tapas o tapones podrían provocar fugas de propano.
- Cuando el aparato no esté en uso, apague todas las perillas de control y la válvula de la botella de propano líquido.
- Mantenga las aberturas de ventilación del recinto de la botella despejados y sin residuos.
- Si el regulador falla en la unidad, debe ser reemplazado por un modelo aprobado y solo debe ser reemplazado por un profesional con licencia y autorizado bajo la garantía.
- Si el regulador se congela, apague la plancha y la válvula de la botella de propano líquido de inmediato. Esto indica un problema con la botella y no debe utilizarse en ningún producto. ¡Devuelva la botella al proveedor!

⚠ PELIGRO

- NUNCA almacene una bombona/botella de propano líquido de reemplazo debajo o cerca del aparato o en un área cerrada.
- NO almacene un tanque/botella de propano líquido en un área donde jueguen niños.
- La bombona de propano líquido solo debe almacenarse en el exterior y en un lugar fresco y seco.
- NUNCA deje un tanque/botella de propano líquido dentro de un vehículo que pueda sobrecalentarse por el sol.

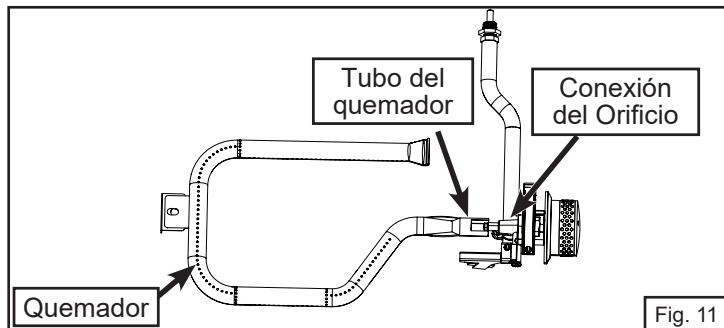
Si no se sigue al pie de la letra la información anterior puede producirse un incendio que cause la muerte o lesiones graves.

Una bombona sobrellenada o mal almacenada es un peligro debido a la posible salida de gas de la válvula de seguridad. Esto podría provocar un incendio intenso con riesgo de daños materiales, lesiones graves o la muerte. Si ve, huele o escucha un escape de gas, aléjese inmediatamente de la bombona de propano líquido y del aparato y llame a los bomberos.

En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras se cocina con aceite o grasa, cubra inmediatamente el recipiente de cocción y cierre los quemadores del aparato y el suministro de gas. No intente mover el aparato ni el recipiente de cocción.

Quemador y Orificio

1. Es importante la posición correcta de la hornalla con respecto al orificio. Para verificar la instalación correcta del tubo de la hornalla, use un destornillador para quitar el tablero de control. El tubo de la hornalla debe estar situado sobre el conector del orificio. Vea la figura 11 (no se muestra el tablero de control).



2. Verifique y limpie cualquier insecto o nido de insectos en los quemadores y tubos venturi. Un tubo tapado puede ocasionar un fuego debajo del aparato. (vea la sección "Limpieza del Venturi").

Comprobación de Fugas - Cilindros de Gas LP Desechables

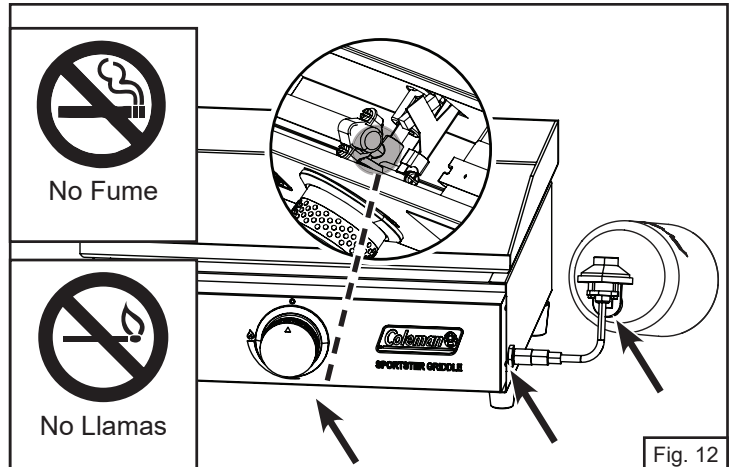
⚠ PRECAUCIÓN

PARA PREVENIR RIESGOS DE FUEGO O EXPLOSIÓN:

- PROHIBIDO FUMAR. NO use o permita fuentes de ignición en el área mientras haga una comprobación de fuga.
- Haga la comprobación de fugas solo al aire libre.
- NUNCA haga una comprobación de fugas usando fuego o una llama.

Como Verificar por Fugas

1. Haga una solución jabonosa con partes iguales de detergente líquido suave para lavar platos y agua.
2. Lleve la perillas de mando del quemador a la posición OFF (apagado).
3. Aplique una solución jabonosa a las conexiones indicadas con las flechas. (Fig. 12) Si aparecen burbujas en estas áreas, esto indica una fuga.



Reparando Una Fuga de Combustible

Si usted detecta una fuga:

1. Pare la fuga apretando la conexión suelta, o sustituyendo la parte defectuosa con un repuesto recomendado por Coleman. NO intente reparar el cilindro si éste se daña; el cilindro DEBE ser reemplazado.
2. Si no puede detener una fuga, retire la bombona del aparato. NO utilice el aparato hasta que se haya corregido la fuga.

Cuando comprobar por fugas:

Haga una comprobación de fuga cada vez que el cilindro de suministro de gas sea conectado al regulador. Compruebe por fugas cada vez que una parte del sistema de gas sea reemplazada.

Lista de Comprobación Inicial

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue estos pasos de seguridad antes de utilizar el aparato cada vez, podría producirse un incendio que podría ser peligroso para usted, el aparato o el lugar. Es especialmente importante observar estos pasos después de que el aparato haya sido almacenado, trasladado o limpiado.

1. Compruebe regularmente los tubos venturi del quemador por bloqueos causado por nidos de insectos. Lea "Limpieza del Venturi" en la sección titulada "Cuidado, Mantenimiento y Limpieza", y también la sección titulada "Solución de Problemas".
2. Asegúrese de que el tubo del quemador [A] esté correctamente colocado sobre la salida del regulador [B]. El orificio [C] debe estar dentro del venturi. (Fig. 13)
3. Sólo use el tipo de gas especificado.
4. Mantenga la parrilla en una superficie nivelada.

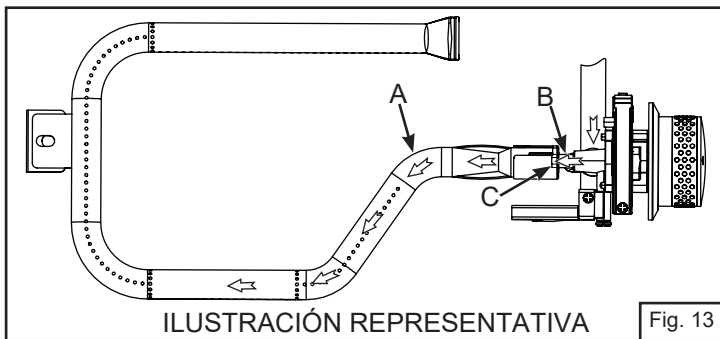


ILUSTRACIÓN REPRESENTATIVA

Fig. 13

⚠ PRECAUCIÓN

¡NO agregue carbón ni líquido para encendedores!

Encendiendo los Quemadores

⚠ ADVERTENCIA

LAS SIGUIENTES REGLAS DEBEN SER SIEMPRE SEGUIDAS EN ESTE ORDEN:

1. Lea todas las instrucciones antes de encenderlo.
2. Si no se produce el encendido en 5 segundos, apague el/los mando/s del quemador, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
3. ¡ABRA LA TAPA DEL APARATO! Cualquier intento de encender el aparato con la tapa bajada podría provocar una explosión.
4. Compruebe que los mandos de control de los quemadores estén en «OFF».
5. NO se coloque con la cabeza o los brazos sobre el aparato.

No se incline sobre la plancha mientras la enciende. Lea las instrucciones antes de encenderlo.

1. Lea todas las instrucciones antes de encenderlo.
2. Empuje la perilla de control hacia dentro para iniciar el flujo de gas.
3. Gire la perilla de control en el sentido contrario al de las agujas del reloj para encenderlo (Fig. 14).
4. Ajuste la temperatura al nivel deseado.
5. Si NO se produce el encendido en 5 segundos, apague las perillas del quemador, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas seguirá saliendo del quemador y podría encenderse accidentalmente con riesgo de lesiones.

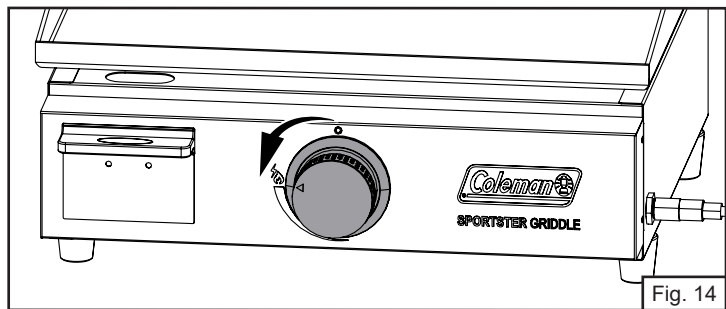


Fig. 14

⚠ PELIGRO

NO coloque objetos inflamables en los estantes laterales cerca de la plancha. Los recipientes de aerosol son especialmente peligrosos porque pueden sobrecalentarse y provocar una explosión, un incendio, lesiones personales graves o la muerte.

Apagado del aparato

⚠ PRECAUCIÓN

¡NO toque las partes caliente de la parrilla con sus manos! Usted DEBE usar guantes protectores.

1. Presione el mando de control y apáguelo (Fig. 15).

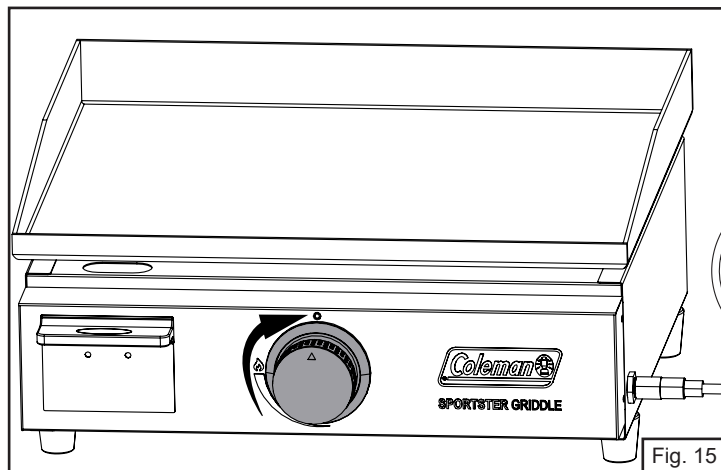


Fig. 15

⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que la bombona desechable esté desconectada cuando el aparato no esté en uso.

Uso General y Llamas Correctas en el Quemador

⚠ ADVERTENCIA

- Mantenga la zona del aparato limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables, líquidos y bombonas de gas propano líquido de reemplazo.
- Para evitar la posibilidad de que el aparato se vuelque, NUNCA coloque más de 20 libras en la mesa lateral. Una olla de aluminio de 4 cuartos llena pesa unas 10 libras.
- NO obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación.
- Mantenga la(s) abertura(s) de ventilación del espacio para las bombonas de gas propano líquido despejadas y sin residuos.
- El aparato de barbacoa se calienta durante su uso. NO toque las planchas.
- Asegúrese de apretar toda la tornillería (tornillos, tuercas, pernos, etc.) al menos una vez al año o antes de cada temporada de asado.

La Llama del Quemador

- Abra la tapa. El aparato debería estar en su sitio.
- Mantenga los brazos y el rostro apartados para que no estén directamente sobre la zona de cocción. Mire a través del aparato y observe la llama del quemador por debajo.

Comprobación de la llama del quemador

Encienda el quemador, gire la perilla a la posición ALTA. Asegúrese de que el quemador se enciende y permanece encendido. Observe la llama a través del hueco entre la parte superior de la plancha y el cuerpo (Fig. 16). Si las llamas están bien, gire la perilla de la posición ALTA a BAJA para comprobar si la perilla de control funciona correctamente.

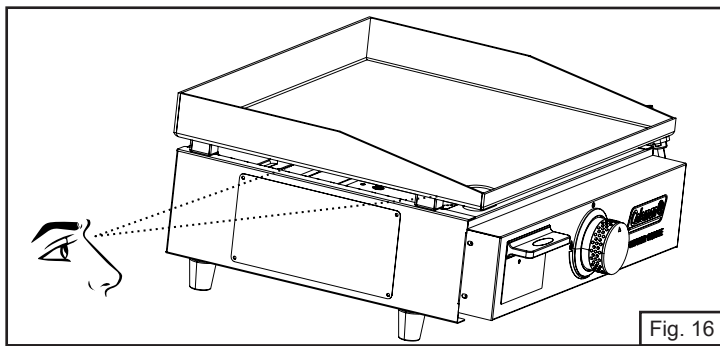


Fig. 16

(Fig. 17) Las llamas que están bien pueden tener unos destellos de color amarillo ①, luego un color azul oscuro ② y un azul intenso junto al tubo del quemador ③.

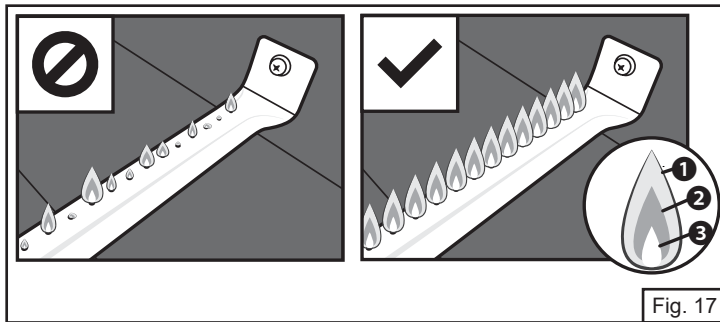


Fig. 17

Consejos y sugerencias para cocinar

Sugerencias Para Ajustar El Control Del Quemador

- El ajuste de llama alta es bueno para chamuscar rápidamente los alimentos, luego termine la cocción en los ajustes de llama media o baja.
- Utilice el ajuste de llama media para cocinar alimentos como carne de res, cerdo, pollo, hamburguesas, huevos, tortitas y verduras.
- Utilice el ajuste de llama baja para mantener la comida caliente.
- Los alimentos más pequeños como la carne molida, las verduras troceadas o el arroz precocinado pueden cocinarse de forma similar a una sartén.

Funcionamiento Seguro De La Parrilla

- NUNCA deje la comida cocinándose desatendida. La atención continua a la comida ayudará a mantener la temperatura estable, conservar combustible, mejorar el sabor de la comida y disminuir llamaradas.
- Tenga precaución durante el uso, ya que la plancha puede moverse con fuerza.

NO exponga directamente ninguna parte de su cuerpo sobre el área de cocinar.

Sugerencias Para La Preparación De Comida

Su aparato puede cocinar una gran variedad de alimentos. Para obtener los mejores resultados, siga estas instrucciones:

- Corte el exceso de grasa de la carne y de las aves. Quite toda la grasa restante con cuidado en no cortar la carne.
- La carne y aves congeladas deben descongelarse antes de cocinarlas.
- El pescado y las verduras congeladas deben cocinarse sin descongelarse.
- Póngale la sal a la comida después de cocinarla para ayudar a prevenir que quede seca.
- Póngale aceite o margarina con una brochita a las carnes que contengan poca grasa.
- Aplique salsas de barbacoa, tomate o con base de azúcar no antes de los últimos 10 minutos de cocción del alimento.
- Voltee la comida con pinzas o una espátula; perforar el alimento (sobre todo la carne), tiende a secarla.

En Caso de un Fuego de Grasa

Siga Estos Pasos:

1. ¡Cierre el suministro de gas usando las válvulas del quemador y manténgase alejado!
2. Permita que el fuego se consuma solo.
3. Una vez que el fuego se ha apagado y el aparato se haya enfriado, quite el cilindro desechable.
4. Limpie todas las partes e inspeccione por algún daño. Las partes que se deben revisar por daño son el cilindro L.P., el regulador, la(s) válvula(s) del (de los) quemador(es).
5. Si alguno de los componentes antes mencionados está dañado, llame a los números telefónicos que se indican en la garantía.

Nota:

- Un poco de fuego producido por la grasa añade un sabor ahumado y dora los alimentos. Los fuegos excesivos producidos por la grasa pueden provocar una situación potencialmente peligrosa y dañar el aparato.
- El cortar el exceso de grasa de la carne reducirá los fuegos de grasa y las llamaradas. Cocine la carne con mucha grasa en cantidades más pequeñas sobre la llama indirecta en el ajuste bajo.
- Asegúrese de seguir las instrucciones en la sección titulada "Cuidado, Mantenimiento y Limpieza".

Cuidado, Mantenimiento y Limpieza

NOTA PARA EVITAR DAÑOS QUE ANULARÁN LA GARANTÍA:

- No utilice ollas, sartenes, hornos, etc., en este aparato.
- No utilice este aparato sobre una hoguera u otro tipo de fuego abierto. No deje nunca el aparato sobre un quemador encendido sin alimentos ardiendo durante mucho tiempo para evitar el sobrecalentamiento. Sugerimos disponer de 5 minutos para el período de precalentamiento inicial. De lo contrario, el aparato se dañará.
- Utilice esta plancha solo en el aparato Coleman® para el que ha sido diseñada.

PLANCHA

La plancha puede limpiarse inmediatamente después de terminar de cocinar y tras apagar el aparato. Utilice una manopla para barbacoa y frote la plancha con un paño húmedo. Si se deja enfriar la plancha, la limpieza del aparato y de la plancha será más fácil si se saca del aparato y se limpia con un detergente suave.

⚠ PRECAUCIÓN

Toda la limpieza y el mantenimiento deben realizarse solo cuando el aparato esté frío y con el suministro de combustible cerrado en la bombona. Las bombonas de propano desechables deben separarse de la plancha durante la limpieza.

Materiales de Limpieza Sugeridos:

- Detergente líquido suave para lavar platos • Agua caliente
- Cepillo de alambre • Clip para papel • Paño de limpiar de nilón • Cepillo con cerdas de cobre suave • Espátula para enmasillar • Raspador

Limpieza de los Componentes:

- QUEMADOR: Limpie con un cepillo de alambre la corrosión en el exterior del quemador. Limpie los orificios de gas obstruidos con un clip para papel extendido. Reemplace todo quemador corroído o dañado que pueda emitir exceso de gas.
- PLANCHA: limpie la plancha con un jabón suave y agua

caliente. Elimine los residuos resistentes con un limpiador suave o un cepillo para fregar. NO utilice un limpiador comercial para hornos.

- **INTERIOR** de la plancha: retire la plancha. Raspe el lateral con herramientas y elimine el exceso de grasa y residuos de cocción.
- **Grasera:** retire la grasa y limpie la grasera con jabón suave y agua caliente. NO utilice un limpiador comercial para hornos. Tenga cuidado, la grasa puede estar caliente.

Sazonar la plancha:

Importante: sazone su aparato cada vez que lo utilice.

El sazonomiento ayuda a prolongar la vida de su aparato, hace que la plancha sea antiadherente y ayuda a prevenir la oxidación.

- Herramientas necesarias para sazonar:
- Rasqueta o espátula de metal
- Aceite de cocina, como aceite vegetal o aceite de oliva virgen extra
- Toallas de papel
- Piedra de barbacoa o lana de acero
- Aceite de acabado, como aceite de linaza

⚠ ADVERTENCIA

NO utilice aceite de maíz, ya que contiene un alto nivel de azúcar, que puede caramelizarse y quemarse en la superficie.

Primer uso

1. Encienda el aparato.
2. Mantenga los quemadores encendidos y (A FUEGO ALTO) durante 15 minutos.
3. Apague el aparato.
4. Deje que el aparato se enfríe, pero aún esté ligeramente caliente.
5. Limpie la plancha y las paredes interiores y exteriores con toallas de papel hasta que esté limpia.
Nota: Mientras se seca puede notar que la toalla puede tener alguna decoloración. Esto es normal.
6. Aplique aceite de acabado en la plancha y en las paredes interiores y exteriores y cubra uniformemente con toallas de papel enrolladas.
7. Repita este proceso al menos dos veces.

Después de cada uso

1. Apague el aparato.
2. Mientras el aparato está todavía caliente, raspe suavemente todos los restos de comida con una rasqueta.
3. Limpie la plancha y las paredes interiores y exteriores con una toalla o papel de cocina.
4. Para los residuos de comida más resistentes:
 - a. Encienda el aparato.
 - b. Aplique aceite de cocina en la plancha.
 - c. Deje que el aceite "hierva" los restos de comida.
 - d. Repita los pasos 1 a 3.
 - e. Si es necesario, utilice una piedra de barbacoa y frote los residuos de comida para eliminarlos.
 - f. Continúe con las instrucciones para "Sazonar el aparato".
5. Limpie la plancha y las paredes interiores y exteriores con toallas de papel hasta que esté limpia.
Nota: mientras se seca puede notar que la toalla tiene alguna decoloración. Esto es normal.
6. Aplique aceite de acabado en la plancha y en las paredes interiores y exteriores y cubra uniformemente con toallas de papel enrolladas.
7. Encienda el aparato.
8. Mantenga los quemadores encendidos y (A FUEGO ALTO) durante 15 minutos o hasta que el aceite de

acabado empiece a humear.

9. Apague el aparato.

10. Repita los pasos 6-9 un mínimo de 2 veces más.

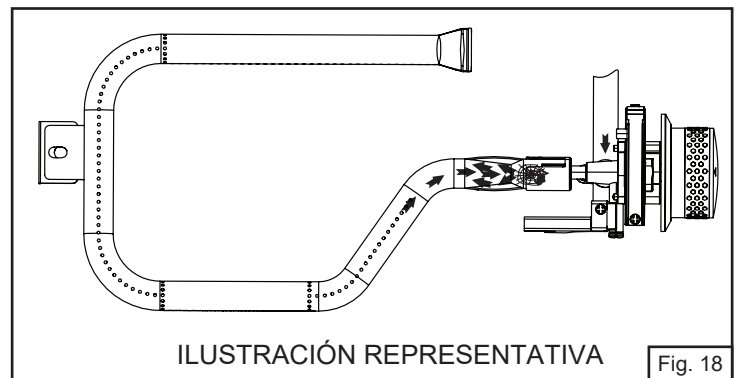
Reacondicionamiento de la plancha

1. Si el aparato está apagado, vuelva a encenderlo. Mantenga los quemadores encendidos durante 10 minutos. Luego apague el aparato.
2. Si el aparato está encendido, apague el aparato.
3. Mientras el aparato está todavía caliente, utilice una rasqueta o una espátula metálica para eliminar todo el óxido y los restos de comida que pueda de la plancha y de las paredes interiores y exteriores.
4. Aplique una cantidad abundante de aceite de cocina en la plancha.
5. Con una piedra de barbacoa, frote la plancha. Aplique más aceite de cocina según sea necesario.
6. Limpie la plancha y las paredes interiores y exteriores con toallas de papel.
7. Repita los pasos 3-5 hasta que las toallas de papel no muestren más óxido.
8. Aplique aceite de acabado en la plancha y en las paredes interiores y exteriores y cubra uniformemente con toallas de papel enrolladas.
9. Encienda el aparato.
10. Mantenga los quemadores encendidos y (A FUEGO ALTO) durante 15 minutos o hasta que el aceite de acabado empiece a humear.
11. Apague el aparato.
12. Repita los pasos 7-10 hasta que la superficie tenga un bonito color oscuro.

Limpieza del Venturi

⚠ ADVERTENCIA

Los nidos de arañas o el lodo de avispas dentro del venturi pueden causar un fuego en la válvula. Si ocurre un fuego, apague inmediatamente el suministro de gas cerrando la válvula del cilindro de L.P. (vea la ilustración representativa en la Fig. 18).



Nota:

Las arañas y los insectos pequeños pueden tejer telarañas y construir nidos en el interior de los tubos venturi. Esto ocurre especialmente al finalizar el verano y en otoño, antes de que haga frío, cuando las arañas están más activas. Estos nidos pueden obstruir el paso de gas y causar un incendio en la perilla del quemador o a su alrededor. Un incendio de este tipo puede causar lesiones al operador y graves daños al aparato. Para ayudar a prevenir una obstrucción y asegurar una salida de calor completa, limpie e inspeccione a menudo los tubos venturi (una o dos veces al mes).

NOTA: Presión de agua o de aire normalmente no limpiará una telaraña.

Pasos Para Limpiar El Venturi:

Siga estas instrucciones para limpiar el conjunto del quemador o si tiene problemas para encender la plancha.

- Gire la perilla de control a la posición apagada.
- Separe el electrodo del quemador.

Levante con cuidado el quemador y aléjelo de las aberturas de la válvula. Limpie los tubos del quemador de una de las 3 maneras siguientes, según prefiera: (A) Doble un alambre rígido (una percha ligera funciona bien) en forma de pequeño gancho. Pase el gancho por el tubo del quemador varias veces. (B) Utilice un cepillo de botella estrecho con mango flexible (no utilice un cepillo de cerdas de latón), pase el cepillo por el tubo del quemador varias veces. (C) Utilice lentes protectores: utilice una manguera de aire para soplar aire dentro del tubo del quemador y fuera de los puertos del quemador. Compruebe cada puerto para asegurarse de que sale aire por cada orificio.

- Cepille con un cepillo metálico toda la superficie exterior del quemador para eliminar los restos de comida y la suciedad.
- Limpie cualquier puerto bloqueado con un alambre rígido, como un clip abierto.
- Compruebe si el quemador está dañado, debido al desgaste normal y a la corrosión.
- Coloque el electrodo en el quemador.
- Vuelva a colocar con cuidado los quemadores en la cámara de combustión.

Uso exclusivo en exteriores

Este aparato solo se deberá utilizar al aire libre por encima del suelo con ventilación natural, sin zonas estancadas, donde las fugas de gas y los productos de la combustión sean dispersados rápidamente por el viento y la convección natural.

Cualquier recinto en el que se utilice el aparato deberá cumplir una de las siguientes condiciones:

1. Se considera que un aparato está al aire libre si se instala con un resguardo no mayor a paredes en tres lados, pero sin cubierta superior; todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; las puertas correderas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitera no se consideran aberturas permanentes. (Ver la Figura D.1)
2. Se considera que un aparato está al aire libre si se instala con un resguardo no mayor a un cerramiento parcial que incluya una cubierta superior y no más de dos paredes laterales. Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un corredor cubierto, o en ángulo recto entre sí; todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; las puertas correderas, puertas de garaje, ventanas o aberturas con mosquitera no se consideran aberturas permanentes. (Ver las Figuras D.2 y D.3)
3. Se considera que un aparato está al aire libre si se instala con un resguardo no mayor a un cerramiento parcial que incluya una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre que el 30 % o más de la periferia horizontal del cerramiento esté permanentemente abierta. Todas las aberturas deben estar permanentemente abiertas; las puertas correderas, las puertas de garaje, las ventanas o las aberturas con mosquitera no se consideran aberturas permanentes. (Vea las Figuras D.4 y D.5)

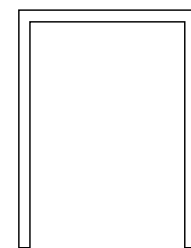
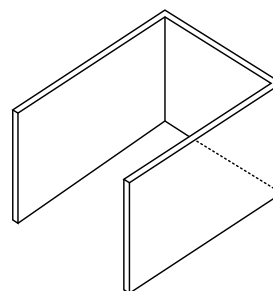


Figura D.1 - Recinto exterior - Ejemplo 1

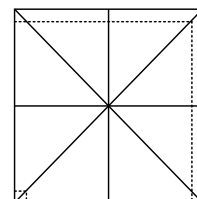
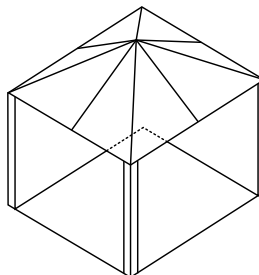


Figura D.2 - Recinto exterior - Ejemplo 2

Ambos extremos abiertos

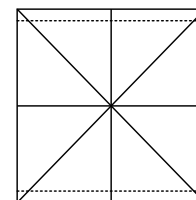
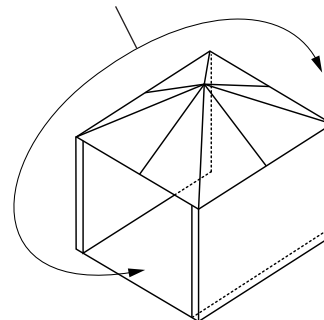
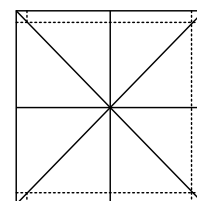
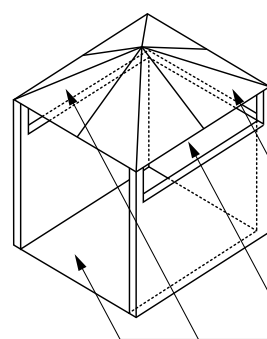
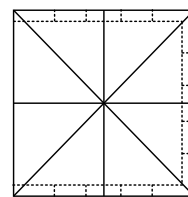
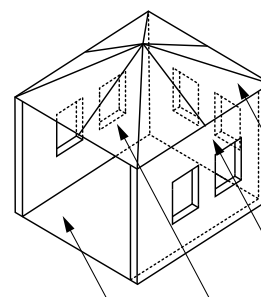


Figura D.3 - Recinto exterior - Ejemplo 3



30 % o más de la periferia horizontal del recinto está abierta y sin restricciones

Figura D.4 - Recinto exterior - Ejemplo 4



30 % o más de la periferia horizontal del recinto está abierta y sin restricciones

Figura D.5 - Recinto exterior - Ejemplo 5

Transporte y Almacenaje

⚠ ADVERTENCIA

- Un choque con el aparato, como con cualquier objeto metálico, podría causar lesiones. Tenga cuidado al mover un aparato de gas portátil.
- En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras se cocina con aceite o grasa, cubra inmediatamente el recipiente de cocción y cierre los quemadores del aparato y el suministro de gas. No intente mover el aparato ni el recipiente de cocción.
- No mueva el aparato cuando esté en uso. Deje que el recipiente de cocción se enfríe hasta 45 °C (115 °F) antes de moverlo o almacenarlo.

⚠ PELIGRO

No ponga la plancha en modo de almacenamiento o de viaje inmediatamente después de su uso. Deje que la plancha se enfríe al tacto antes de moverla o guardarla. Si no lo hace, podría producirse un incendio que provocaría daños materiales, lesiones personales o la muerte".

Traslado del aparato:

- Retire la bombona de propano antes de moverlo, está prohibido retirarla mientras el aparato esté encendido o caliente.
- Limpie la bandeja de grasa antes de mover el aparato para evitar derrames.
- Desmonte el aparato antes de trasladarlo.
- Mueva el aparato lentamente. NO corra con el aparato.

Después de mover el aparato:

- Compruebe todas las conexiones de gas para ver si hay fugas que puedan producirse por el movimiento.
- Compruebe los tubos venturi para asegurarse de que siguen sobre los orificios.

Pasos a seguir antes de guardar el aparato:

- Limpie el aparato, incluida la bandeja de grasa.
- Cubra el quemador ligeramente con aceite de cocina para retardar la oxidación.
- Solo para uso en el exterior. Si el aparato se almacena en el interior, retire la bombona en el exterior. Si se deja al aire libre, retire la bombona y cubra el aparato para protegerlo de la intemperie. Las cubiertas del aparato pueden adquirirse en un distribuidor o fabricante de aparatos.

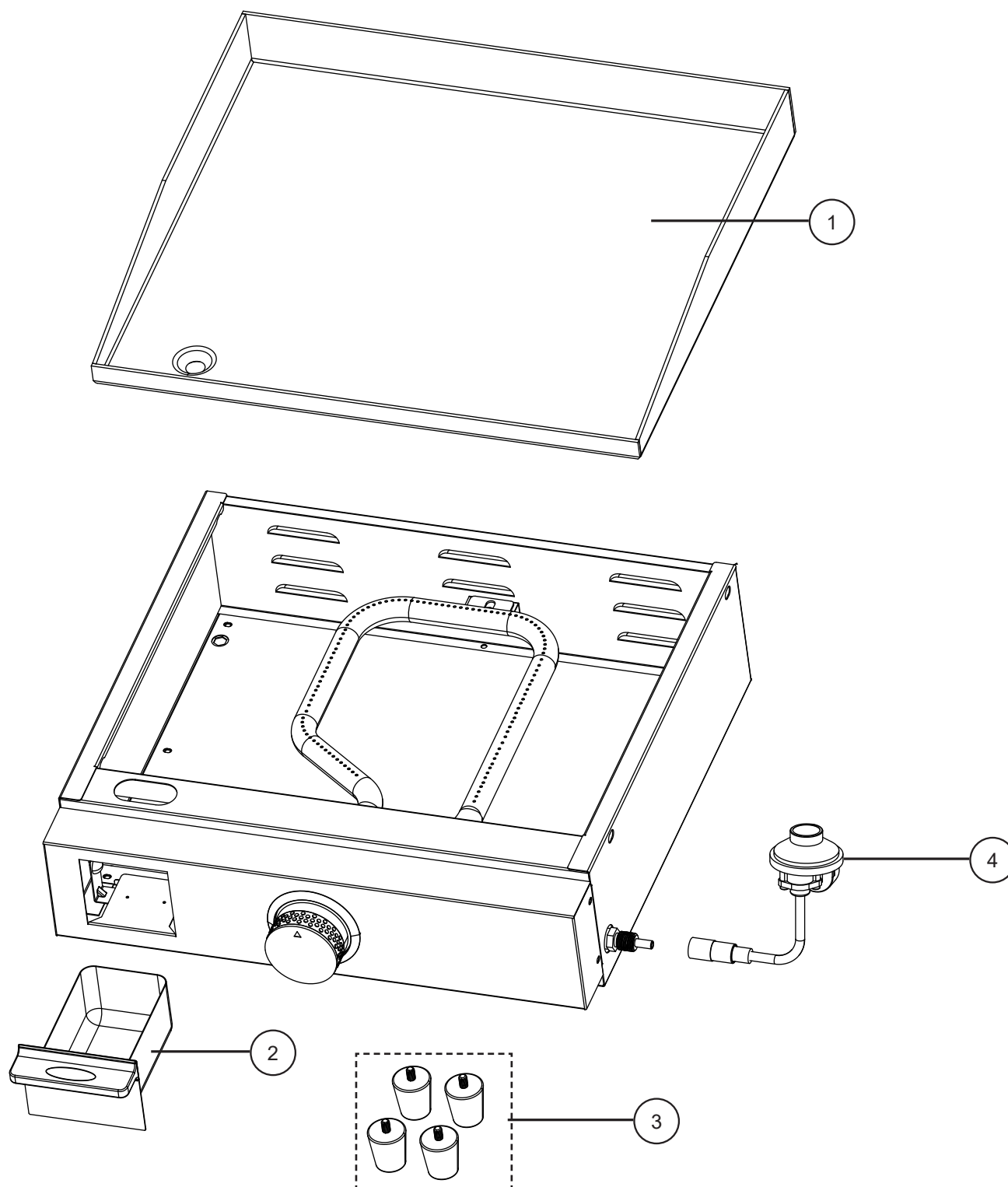
Solución de Problemas

Problema	Posible causa	Solución
El quemador no se enciende con el sistema de encendido piezoeléctrico.	• Regulador defectuoso. • Obstrucciones en el quemador. • Obstrucciones en los inyectores o en el tubo de gas. • Electrodo en posición incorrecta. • Electrodo dañado/encendedor defectuoso. • Botella de propano líquido vacía.	• Haga revisar o reemplazar el regulador. • Limpie el quemador. • Limpie los inyectores y la manguera de gas. • La separación entre el electrodo y la salida de propano adyacente debe ser de 3 a 7 mm. • Cambie el electrodo y el cable o cambie el encendedor. • Utilice una botella de propano líquido nueva.
El quemador no se enciende con un cerillo.	• Regulador defectuoso. • Obstrucciones en el quemador. • Obstrucciones en los inyectores o en el tubo de gas. • Botella de propano líquido vacía.	• Haga revisar o reemplazar el regulador. • Limpie el quemador. • Limpie los inyectores y la manguera de gas. • Utilice una botella de propano líquido nueva.
El fuego en el tubo del quemador tiene llama baja o retroceso (puede oírse un ruido parecido a un silbido o un rugido).	• Obstrucciones en el quemador. • Obstrucciones en los inyectores o en el tubo de gas. • Condiciones ventosas.	• Limpie el quemador. • Limpie los inyectores y la manguera de gas. • Utilice la parrilla en una posición más resguardada.

- 1) mantener la zona del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables;
- 2) no obstruir el flujo de aire de combustión y ventilación;
- 3) mantener la(s) abertura(s) de ventilación del recinto de la bombona libre y sin residuos;
- 4) comprobar visualmente las llamas del quemador, con representaciones pictóricas;
- 5) limpiar el aparato, incluidas las superficies especiales, con los productos de limpieza recomendados, si fuera necesario;
- 6) comprobar y limpiar los tubos del quemador/venturi en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.

Lista de piezas de reemplazo — Serie CM9918

1	2207335	Placa de plancha Sportster
2	2207334	Grasera de plancha Sportster
3	2207332	Pata de plancha Sportster
4	2207333	Regulador de plancha Sportster



Garantía Limitada de Dos Años

The Coleman Company, Inc. ("Coleman") garantiza que por un periodo de dos (2) años a partir de la fecha original de compra, este producto estará libre de defectos en material y construcción. Coleman, a su elección, reparará o reemplazará, sin cargo alguno, este producto o cualquier componente del mismo que resulte estar defectuoso durante el periodo de garantía. El reemplazo se hará con un producto o componente nuevo o remanufacturado sin costo para el consumidor. Si el producto no se encuentra disponible, el reemplazo se podrá hacer con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original desde la fecha de la compra inicial y no es transferible. Guarde su recibo de compra. Prueba de recibo de compra es requerido para obtener ejecución de la garantía. Los comerciantes de Coleman, centros de servicio o las tiendas al por menor que venden artículos Coleman® no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna otra manera los términos y condiciones de esta garantía.

Lo Que Esta Garantía No Cubre

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas, piezas que no sean genuinas de Coleman® ni daño resultante por las siguientes causas; uso negligente o uso incorrecto del producto; uso comercial de este producto, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje, reparación o alteración por cualquiera que no sea Coleman o un centro de servicio autorizado. Coleman excluye expresamente de esta garantía y niega cualquier responsabilidad por defectos o daños causados por la reparación o alteración por cualquier persona que no sea Coleman. Además, la garantía no cubre Fuerzas Naturales tales como son fuego, inundaciones, huracanes y tornados. La garantía no es válida si el daño al producto es un resultado del uso de piezas que no sean piezas genuinas Coleman®.

Ninguna de las condiciones de esta garantía puede interpretarse como aplicables al servicio y mantenimiento sin garantía. En consecuencia, Coleman también niega la responsabilidad por defectos y daños causados por el uso de partes no autorizadas, reparación, servicio o alteración fuera de los términos de esta garantía.

COLEMAN NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSIGUIENTE OCASIONADO POR LA VIOLACIÓN DE CUALQUIER GARANTÍA O CONDICIÓN IMPLICADA O EXPRESADA. CON EXCEPCIÓN AL LIMITE DE LO QUE PROVEE LA LEY APLICABLE, CUALQUIER GARANTÍA IMPLICADA DE COMERCIO O ADAPTACIÓN PARA UN USO EN PARTICULAR ES LIMITADA EN SU DURACIÓN A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA ARRIBA MENCIONADA. ALGUNOS ESTADOS, PROVINCIAS O JURISDICCIONES NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES O LIMITACIONES REFERENTE A CUÁNTO UNA GARANTÍA LIMITADA DEBE DURAR, POR LO TANTO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDE QUE NO SEAN APLICABLES A USTED. ESTA GARANTÍA LE PROVEE DERECHOS LEGALES EXPECÍFICOS, Y ADEMÁS PUEDE QUE USTED TENGA OTROS DERECHOS QUE VARIAN DE ESTADO A ESTADO O DE PROVINCIA A PROVINCIA.

Como Obtener Servicio de Garantía

Su producto debe estar en garantía para obtener servicio de garantía. Si su producto presenta defectos y está dentro del período de garantía, comuníquese con nosotros al 1-800-835-3278 (TDD 1-316-832-8707) para recibir una autorización de devolución. No devuelva el producto a Coleman sin autorización. Se le indicará colocar una etiqueta en el producto con su nombre, dirección, número de teléfono diurno y una descripción del problema. Incluya una copia del recibo original de compra. **Empaque cuidadosamente el producto y envíelo asegurado por UPS, FedEx Ground o Servicio de paquetes postales con el envío y el seguro prepagados a:**

Para productos comprados en los Estados Unidos:

The Coleman Company, Inc.
3600 North Hydraulic
Wichita, KS 67219 U.S.A.

Para productos comprados en Canada:

Newell Brands Canada ULC
20B Hereford Street
Brampton, ON L6Y 0M1

El costo del transporte del producto a Coleman para el servicio de garantía es responsabilidad del comprador.

No envíe productos con combustible en los tanques, o con cilindros de propano desechables.

NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO AL LUGAR DONDE LO COMPRO.

Si usted tiene alguna pregunta sobre esta garantía favor de llamar al 1-800-835-3278 o al TDD 1-316-832-8707 en los Estados Unidos o al 1-800-387-6161 en Canadá.

Para Garantía, Servicio y Partes

Localice su número de modelo y número de serie que se encuentran en la etiqueta en la parrilla.

[illegible]



The Coleman Company, Inc. • 3600 North Hydraulic • Wichita, KS 67219 U.S.A.

1-800-835-3278 TDD: 1-316-832-8707

Newell Brands Canada ULC • 20B Hereford Street • Brampton, ON L6Y 0M1

1-800-387-6161

www.coleman.com

www.colemancanada.ca

© 2023 The Coleman Company, Inc. All rights reserved. Coleman®,  and  are registered trademarks and InstaStart™ is a trademark of The Coleman Company, Inc.

© 2023 The Coleman Company, Inc. Tous droits réservés. Coleman®,  et  sont des marques déposées alors que InstaStart™ est une marque de commerce de The Coleman Company, Inc.

© 2023 The Coleman Company, Inc. Todos los derechos reservados. Coleman®,  y  son marcas registradas y InstaStart™ es una marca de la compañía The Coleman Company, Inc.