



9926 Series

© 2010 The Coleman Company, Inc
www.coleman.com

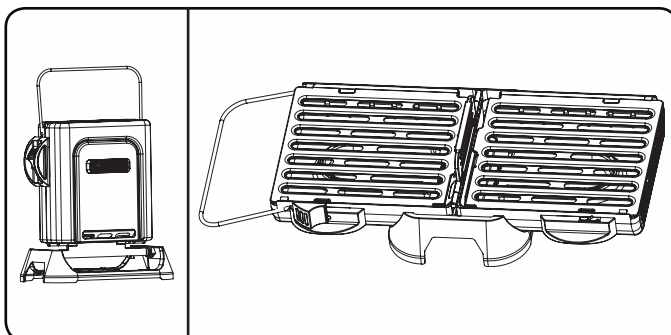
Hibachi Charcoal Grill Use, Care & Assembly Manual

ASSEMBLER/INSTALLER:

Leave these instructions with the consumer.

CONSUMER/USER:

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



IMPORTANT


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

For Outdoor Use Only

Contents

Contents	1
Introduction	1
General Safety Information.....	1
Grill Feature	2
Assemble Grill	2
Instructions for Use	2
Charcoal Ash Cleaning.....	3
Grilling Tips and Hints	4
Cooking Methods.....	4
Care, Maintenance and Cleaning.....	4
Moving and Storage.....	4
Replacement Parts List — 9926 Series.....	5
Warranty	8

Introduction

Follow these instructions for assembly and read carefully, particularly the safety statements. The safety alert symbol,  is a universally recognized symbol used to identify safety information about hazards that can result in personal injury. When this symbol is used you should pay very close attention to what is written. Review these instructions before beginning assembly or using your grill.

General Safety Information

DANGER

FOLLOW INSTRUCTIONS AND WARNINGS TO AVOID FIRE, SERIOUS INJURY OR DEATH.

- Outdoor use only. Never use in enclosed area. Use in unventilated areas can cause death.
- Keep away from all combustibile materials including gasoline and other flammable liquids and vapors.
- Read & follow all warnings on charcoal package.
- Use on a level, noncombustible surface only. Keep away from house, garage, balconies, or eave overhangs.
- Keep out of the reach of children.
- Exercise the same care you would with an open fire.
- Never leave unit unattended when hot or in use.
- Completely extinguish fire before leaving.
- Use gloves when handling or moving. Ashes can remain warm for a long time after extinguishing.
- Dispose of cold ashes properly.
- Do not modify in any way or use with parts not expressly approved by Coleman.

Contact local authorities regarding possible burn restrictions before using product.

WARNING



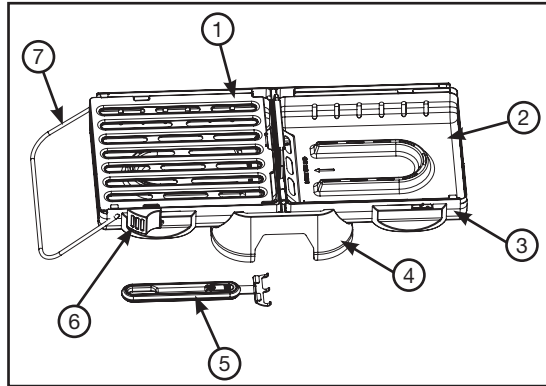
BURN HAZARD

- Unit is hot when being used. Use care when servicing.
- Keep out of reach of children.

WARNING

Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

Grill Feature



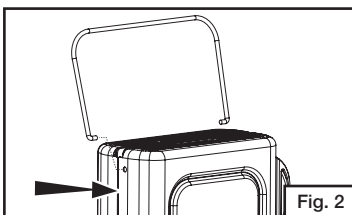
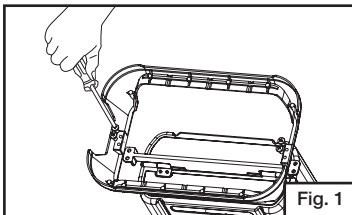
Assemble Grill

For use only with charcoal.

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

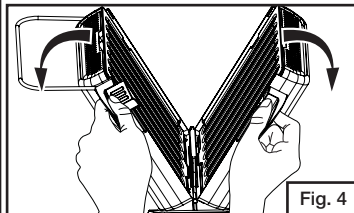
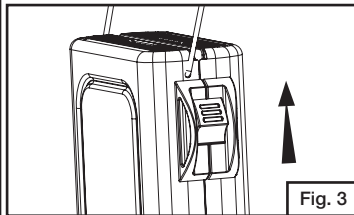
Assemble Base and Carry Handle

- Remove Grill, Base, Carry Handle from packaging.
- Inspect all packing and remove all parts.
- See carton for parts included with your unit.
- Assemble Base to Grill using a screwdriver. Insert Carry Handle to both sides of the Grill. (Fig. 1 & Fig. 2)
NOTE: Screwdriver is not provided.

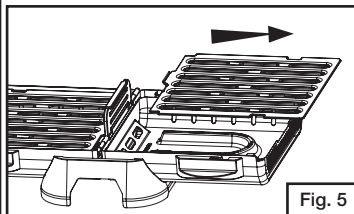


Instructions for Use

- Push Latch upward and unfold Grill. (Fig. 3 & Fig. 4)



- Remove Cooking Grates. Put charcoal onto Charcoal Trays evenly. (Fig. 5)



- Put Cooking Grates back to the Grill. (Fig. 6)

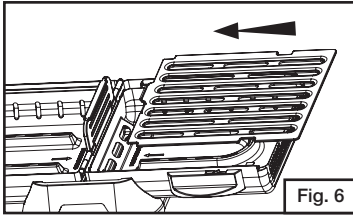


Fig. 6

- Fold Grill, push Latch downward to lock. (Fig. 7)

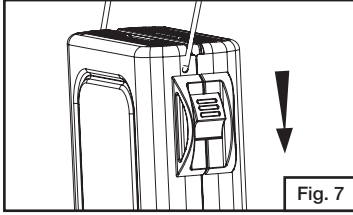


Fig. 7

- Strike and place the burning wooden match through the spaces in the Grill. Open Grill (Fig. 8)
NOTE: DO NOT open Grill until the flame turns faint.

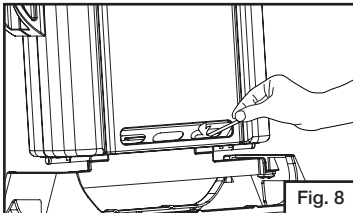


Fig. 8

- Adjust cooking temperature by placing Cooking Grate at different level by using Grate Tool. There are three slots on the levelling plate, insert tab of Cooking Grate into the desired slot to adjust distance between food and flame. (Fig. 9, Fig. 10 & Fig. 11)

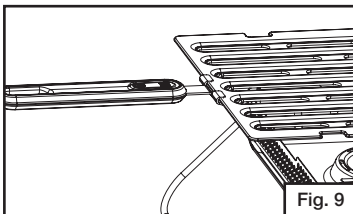


Fig. 9

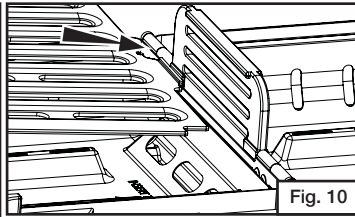


Fig. 10

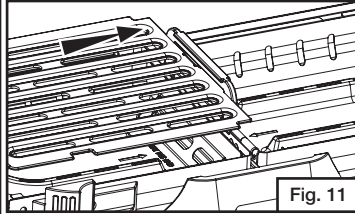


Fig. 11

Charcoal Ash Cleaning

⚠ CAUTION

All cleaning and maintenance should be done only when the grill is cool.

- Remove Cooking Grates. (Fig. 12)
NOTE: It is advisable to wear a glove or use Grate Tool to prevent injury or burns.

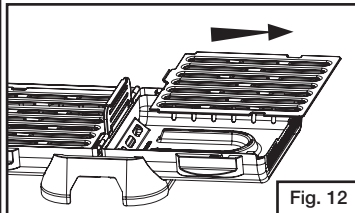


Fig. 12

- Draw Charcoal Trays and empty ashes. (Fig. 13)
NOTE: Dispose of cold ashes properly.

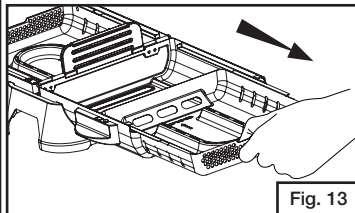


Fig. 13

Grilling Tips and Hints

Safe Grill Operation

- NEVER leave cooking food unattended. Continually observing the food will help in maintaining an even temperature, conserve flame, improve the food's flavor and lessen flare-ups.
- To open the grill lid, slowly lift the handle to avoid burning in case of a grease fire flare-up.
- DO NOT expose any part of your body directly above the cooking area.

Food Preparation Hints

Your grill 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.
- Cook small pieces of tender foods in foil or on special delicate-food cooking grate (see the section titled "Cooking Methods").
- 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.

Cooking Methods

- The heat source is directly below the food.
- Use for browning meat or cooking hot dogs and hamburgers, but check food frequently.
- Use for skillet and stir-fry cooking, but limit the amount of oil and heat to be used.
- Cook roasts, turkey or duck on low heat. Place meat with water in a foil pan with a corrugated bottom. Replenish water as needed.

Care, Maintenance and Cleaning

CAUTION

All cleaning and maintenance should be done only when the grill is cool.

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:

- **COOKING GRATE:** Clean cooking grate with mild soap and hot water. Remove stubborn residue with a mild cleanser or scrub brush. DO NOT use a commercial oven cleaner.
- **GRILL INTERIOR:** Remove grate. Scrape side with tools and remove excess grease and cooking residue.

Moving and Storage

Moving the grill:

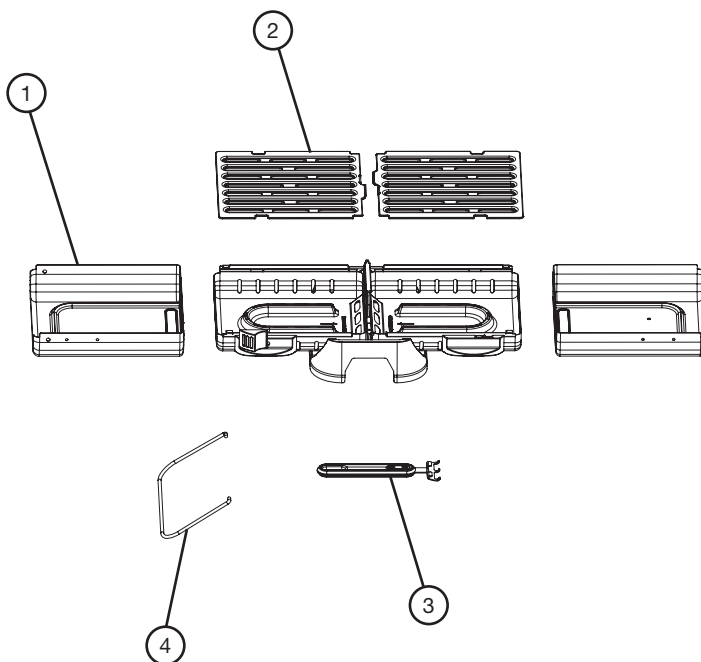
- DO NOT move the grill while it is lit or hot, or with objects on the cooking surface.
- Collapse the grill before moving.

Steps to follow before storing grill:

- Clean the grill.
- Cover the grill for protection from dust & cobwebs. Grill covers may be purchased from a grill dealer or manufacturer.

Replacement Parts List – 9926 Series

1	5010000821	Charcoal Tray
2	5010000820	Cooking Grate
3	5010000819	Grate Tool
4	5010000818	Carry Handle



ATTN: DEPT 586

PRODUCT REGISTRATION DEPARTMENT
PO BOX 2931
WICHITA, KS 67201



Please
Place
First-Class
Stamp
Here

Please do not send other
correspondence to the address below.

PLEASE FOLD AND SEAL WITH TAPE. DO NOT STAPLE.

Coleman® Grill Registration Card



IMPORTANT!

**COMPLETE THE ATTACHED REGISTRATION CARD AND RETURN WITHIN 10
DAYS TO RECEIVE THESE IMPORTANT BENEFITS:**

▶ **PROTECT YOUR PRODUCT:**

We will keep the model number and date of purchase of your new Coleman® product on file to help you refer to this information in the event of an insurance claim such as fire or theft.

▶ **PROMOTE BETTER PRODUCTS:**

We value your input. Your responses will help us develop products designed to best meet your needs.

Warranty

Limited One Year Warranty

The Coleman Company, Inc. ("Coleman") warrants that for a period of one (1) year 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 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. 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. 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.

COLEMAN SHALL NOT BE LIABLE FOR DEFECTS THAT ARE CAUSED BY THE USE OF UNAUTHORIZED PARTS OR SERVICE. 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

Take the product to an authorized Coleman service center. You can find the nearest authorized Coleman service center by visiting www.coleman.com or calling 1-800-835-3278 or TDD 1-316-832-8707 in the United States or 1-800-387-6161 in Canada. If a service center is not conveniently located, attach to the product a tag 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 either by courier or insured mail 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:

Sunbeam Corporation (Canada) Limited
DBA Jarden Consumer Solutions
20B Hereford Street
Brampton, ON L6Y 0M1

The costs of transporting the product to Coleman or an authorized service center for warranty service is the responsibility of the purchaser.

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.



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

1-800-835-3278 • TDD: 1-316-832-8707

© 2010 The Coleman Company, Inc. All rights reserved.

Coleman®, , and  are registered trademarks of The Coleman Company, Inc.



Modèle de la série 9926

© 2010 The Coleman Company, Inc
www.coleman.com

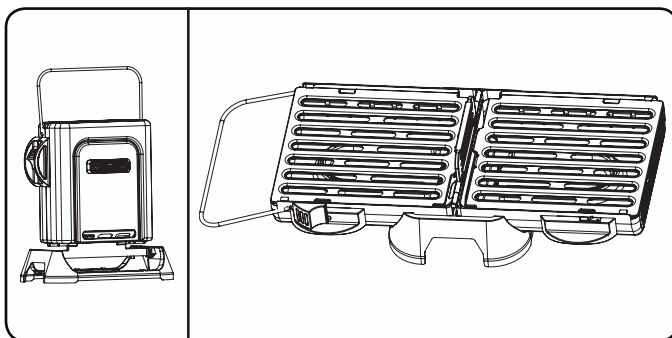
Barbecue Hibachi Manuel d'assemblage, d'utilisation et d'entretien

INSTALLATEUR:

Laissez ces instructions à l'utilisateur.

CONSOMMATEUR/UTILISATEUR:

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



IMPORTANT


Lisez attentivement le manuel avant d'assembler, d'utiliser ou de réparer le grill et gardez-le pour référence ultérieure. Pour toute question concernant l'assemblage, le fonctionnement, l'entretien ou la réparation du grill, appelez Coleman au 1-800-835-3278/ATS 1-316-832-8707 aux États-Unis, au 1-800-387-6161 au Canada.

Uniquement destiné à l'air libre

Table des matières

Table des matières.....	1
Introduction	1
Généralités de sécurité.....	1
Caractéristiques du barbecue.....	2
Assemblage du gril.....	2
Mode d'emploi	2
Nettoyage des cendres de charbon de bois	3
Conseils pratiques de grillage.....	4
Modes de cuisson.....	4
Nettoyage, soins et entretien	4
Déplacement et remisage.....	4
Nomenclature — Série 9926	5
Garantie.....	6

Introduction

Suivez les instructions concernant l'assemblage et lisez-les avec soin, plus particulièrement les énoncés de sécurité. Le symbole d'alerte à la sécurité  est un symbole reconnu universellement et est utilisé pour identifier l'information de sécurité qui est donnée au sujet de dangers de blessures corporelles qui peuvent survenir. Lorsque ce symbole apparaît, vous devriez porter une attention particulière à ce qui est écrit. Consultez ces instructions avant de commencer l'assemblage ou avant de vous servir de votre barbecue.

Généralités de sécurité

DANGER

RESPECTEZ LES INSTRUCTIONS ET LES AVERTISSEMENTS AFIN D'ÉVITER LES INCENDIES, LES BLESSURES GRAVES OU LA MORT.

- Pour utilisation extérieure seulement. N'utilisez jamais cet appareil dans des lieux clos. Utiliser cet appareil dans des endroits sans ventilation, peut causer la mort.
- Gardez loin des matériaux combustibles tels que l'essence et autres liquides et vapeurs inflammables.
- Prenez connaissance et respectez tous les avertissements se trouvant sur l'emballage du barbecue.
- Utilisez l'appareil seulement sur une surface plane, non combustible. Tenez éloigné de la maison, du garage, des balcons ou des avant-toits.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Faites preuve d'autant de précautions que vous le feriez avec un feu à ciel ouvert.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé ou chaud.
- Éteignez complètement le feu avant de le quitter.
- Portez des gants lorsque vous manipulez ou transportez cet appareil. Les cendres peuvent demeurer chaudes très longtemps après que le feu soit éteint.
- Jetez adéquatement les cendres.
- Ne modifiez pas cet appareil de quelque façon que ce soit et ne l'utilisez pas avec des pièces qui ne sont pas expressément approuvées par Coleman.

Communiquez avec les autorités locales pour connaître les restrictions de faire du feu avant de vous servir de ce produit.

AVERTISSEMENT



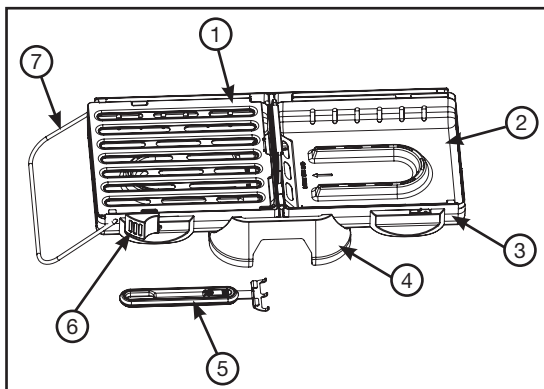
RISQUE DE BRÛLURE

- Cet appareil est chaud lorsqu'il est utilisé. Faites attention lorsque vous l'entretenez.
- Gardez le réchaud hors de la portée des enfants.

AVERTISSEMENT

Les sous-produits résultant de la combustion lorsque ce produit est utilisé, contiennent des produits chimiques reconnus par l'état de la Californie comme causant le cancer, des anomalies congénitales ou autres risques pour la reproduction.

Caractéristiques du barbecue



1. Grille de cuisson
2. Plateaux de charbon de bois
3. Gril
4. Base
5. Outil pour ajuster les grilles
6. Loquet
7. Poignée

Assemblage du gril

À utiliser seulement avec du charbon de bois.

IMPORTANT: Enlevez tout le matériel d'emballage avant l'assemblage ou l'utilisation.

Assemblage de la base et de la poignée

- Enlevez de l'emballage le gril, la base et la poignée.
 - Examinez l'emballage et sortez toutes les pièces.
 - Consultez le carton pour identifier les pièces.
 - Fixez la base au gril à l'aide d'un tournevis. Insérez la poignée sur les deux côtés du gril. (Fig. 1 et 2)
- REMARQUE: Le tournevis n'est pas fourni.

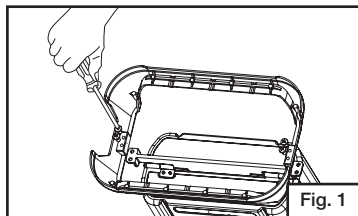


Fig. 1

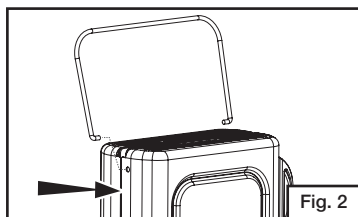


Fig. 2

Mode d'emploi

- Poussez le loquet vers le haut et ouvrez le gril. (Fig. 3 et 4)

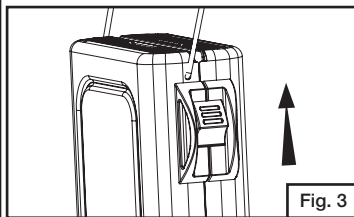


Fig. 3

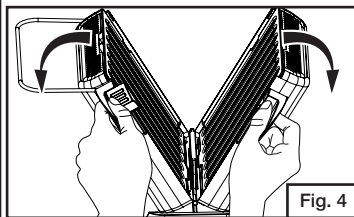


Fig. 4

- Enlevez les grilles de cuisson. Mettez des charbons de bois au fond des plateaux de charbon de bois en les répartissant également. (Fig. 5)

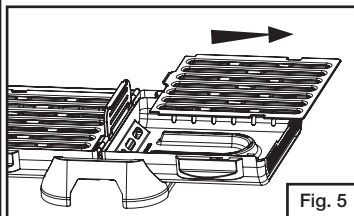


Fig. 5

- Remettez les grilles de cuisson sur le gril. (Fig. 6)

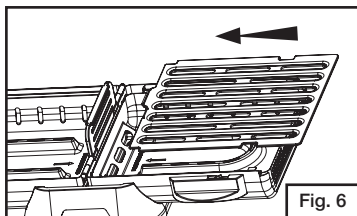


Fig. 6

- Repliez le gril, appuyez sur le loquet vers le bas pour le verrouiller. (Fig. 7)

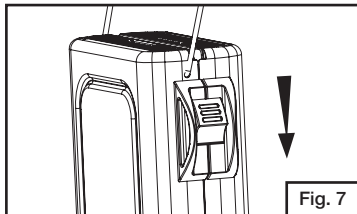


Fig. 7

- Allumez l'allumette et placez-la à travers les ouvertures du gril. Ouvrez le gril (Fig. 8)
REMARQUE: N'ouvrez PAS le gril tant que la flamme n'est pas affaiblie.

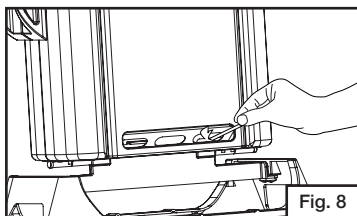


Fig. 8

- Ajustez la température de cuisson en plaçant les grilles de cuisson à un niveau différent à l'aide de l'outil pour ajuster les grilles. Il y a trois fentes sur la plaque de niveaux, insérez la languette de la grille de cuisson dans la fente souhaitée afin d'ajuster la distance entre les aliments et la flamme. (Fig. 9, 10 et 11)

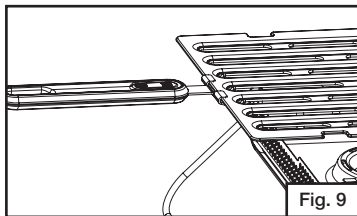


Fig. 9

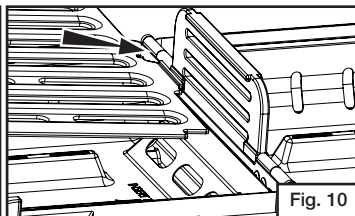


Fig. 10

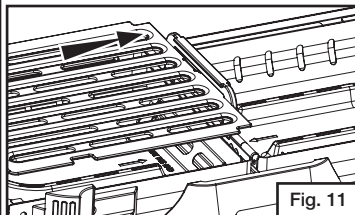


Fig. 11

Nettoyage des cendres de charbon de bois

⚠ ATTENTION

Le nettoyage et l'entretien devraient être faits uniquement lorsque le barbecue est refroidi.

- Enlevez les grilles de cuisson. (Fig. 12)

REMARQUE: Nous vous recommandons de porter un gant ou de vous servir de l'outil pour ajuster les grilles afin d'éviter des blessures ou des brûlures.

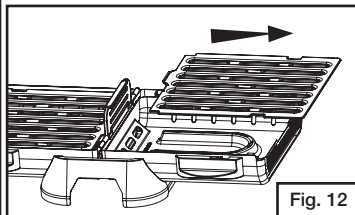


Fig. 12

- Retirez les plateaux de charbon de bois et jetez les cendres. (Fig. 13)
REMARQUE: Jetez adéquatement les cendres.

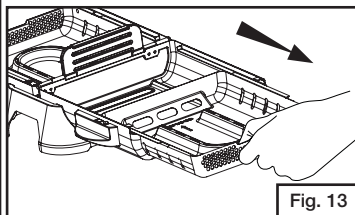


Fig. 13

Conseils pratiques de grillage

Fonctionnement sans risque du gril

- NE laissez JAMAIS des aliments en train de cuire, sans surveillance. Observer continuellement les aliments, permettra de maintenir une température constante, de conserver la flamme, d'améliorer la saveur de la nourriture et d'empêcher que le feu ne prenne subitement.
- Levez lentement la poignée pour ouvrir le couvercle du gril, afin de ne pas vous brûler au cas où la graisse s'enflammerait.
- Ne mettez AUCUNE partie de votre corps directement au-dessus de la surface de cuisson.

Conseils de préparation des aliments

Votre gril peut cuire de nombreux aliments. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, observez 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.
- Faites cuire les petits morceaux d'aliments fragiles dans une feuille d'aluminium ou sur des grille spéciales, destinées à la cuisson de ce genre d'aliments (voyez «Modes de cuisson»).
- 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.

Modes de cuisson

- La source de chaleur se trouve directement sous les aliments.

- Pratique pour rissoler la viande et cuire hot dogs et hamburgers, il est nécessaire de souvent vérifier le degré de cuisson.
- Utilisez-la pour les aliments poêlés ou sautés, en ayant soin de réduire la quantité d'huile utilisée et la température de cuisson.
- Faites cuire les rôtis, les dindes ou les canards à feu doux. Placez la viande et de l'eau dans un plat d'aluminium à fond ondulé; rajoutez de l'eau au besoin.

Nettoyage, soins et entretien

ATTENTION

Le nettoyage et l'entretien devraient être faits uniquement lorsque le barbecue est refroidi.

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:

- GRILLES DE CUISSON: Nettoyez-les au savon doux et à l'eau chaude. Éliminez les résidus tenaces avec un nettoyeur doux ou une brosse. N'employez surtout PAS de nettoyeur commercial pour fours.
- INTÉRIEUR DU GRIL: Enlevez les grilles. Raclez les parois et enlevez l'excédent de graisse ainsi que les résidus de la cuisson.

Déplacement et remisage

Déplacement du gril:

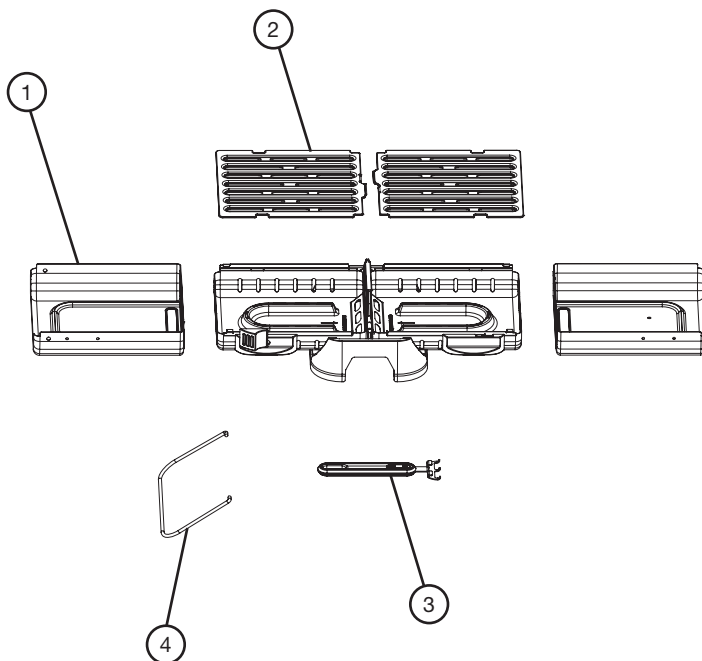
- NE déplacez PAS le barbecue pendant qu'il est allumé ou chaud ou lorsqu'il y a des aliments sur la surface de cuisson.
- Repliez le gril avant de le déplacer.

Avant de remiser le gril:

- Nettoyez le gril.
- Enveloppez le barbecue pour le protéger de la poussière et des toiles d'araignées.
Les détaillants et fabricants de grils vendent des housses valables.

Nomenclature – Série 9926

1	5010000821	Plateau de charbon de bois
2	5010000820	Grille de cuisson
3	5010000819	Outil pour ajuster les grilles
4	5010000818	Poignée



Garantie

Garantie limitée de un an

The Coleman Company, Inc. (« Coleman ») garantit cet article contre tout vice de matériau et de fabrication pendant une période de un (1) an courant à compter de la date de l'achat. Coleman se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer cet article ou toute pièce de celui-ci dont la défectuosité a été constatée au cours de la période de garantie. Le remplacement se fera au moyen d'un produit neuf ou remanufacturé ou bien d'une pièce neuve ou remanufacturée. 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. 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®.

COLEMAN N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES VICES RÉSULTANT DE L'EMPLOI DE PIÈCES NON AUTORISÉES OU DE RÉPARATIONS EXÉCUTÉES PAR UN PERSONNEL NON AUTORISÉ. 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 INTERDISENT 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 ASSUJETTIS 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

Apportez l'article à un Centre de service agréé Coleman. Pour obtenir l'adresse du plus proche centre de service agréé Coleman, visitez le www.coleman.com ou bien composez le 1-800-835-3278 ou le ATS 1-316-832-8707 aux États-Unis, le 1-800-387-6161 au Canada. S'il n'y a pas de centre de service facile d'accès, fixez une étiquette sur l'article précisant vos nom, adresse, numéro de téléphone le jour et la description de la défectuosité. Veuillez inclure une copie du reçu d'achat original. Emballez soigneusement le produit et envoyez le colis en port et assurance payés, par messageries ou autre service, avec valeur déclarée, à l'une des adresses suivantes :

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:

Sunbeam Corporation (Canada) Limited
DBA Jarden Consumer Solutions
20B Hereford Street
Brampton, ON L6Y 0M1

Les frais de transport du produit à Coleman ou à un centre de service agréé, en vue de la réparation sous garantie du produit, incombent à l'acheteur.
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.



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

1-800-835-3278 • TDD: 1-316-832-8707

© 2010 The Coleman Company, Inc. Tous droits réservés.

Coleman®, , et  sont des marques déposées de The Coleman Company, Inc.



Modelo 9926 Series

© 2010 The Coleman Company, Inc
www.coleman.com

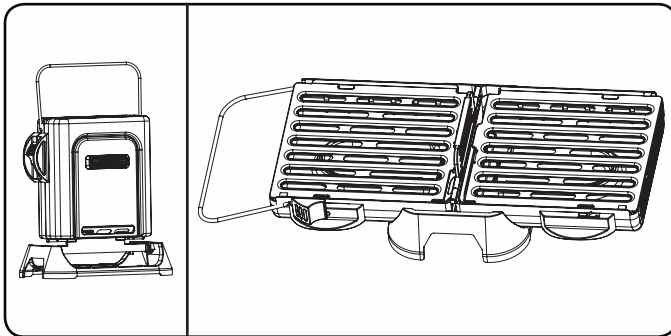
Parrilla a carbón Hibachi Manual de Uso, Cuidado Y Ensamblaje

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.



IMPORTANTE


Lea cuidadosamente este manual antes de ensamblar, usar o darle servicio a esta parrilla. Conserve este manual para referencia en el futuro. Si usted tiene alguna pregunta acerca del ensamblaje, funcionamiento, servicio o reparaciones de esta parrilla, por favor llame a Coleman al 1-800-835-3278 ó TDD: 1-316-832-8707. En Canadá llame all 1-800-387-6161.

Solamente Para Uso Al Aire Libre

Contenido

Contenido	1
Introducción	1
Información General de Seguridad	1
Función de parrilla	2
Ensamblaje de la Parrilla	2
Instrucciones de uso	2
Limpieza de las cenizas de carbón	3
Sugerencias y Consejos para Asar	4
Métodos para Cocinar	4
Cuidado, Mantenimiento y Limpieza	4
Transporte y Almacenaje	4
Lista de Piezas de Reemplazo — Series 9926	5
Garantía	6

Introducción

Siga estas instrucciones de armado y léalas atentamente, en especial las declaraciones de seguridad. El símbolo de alerta de seguridad  es reconocido universalmente y se utiliza para identificar información de seguridad relativa a riesgos que pueden causar lesiones físicas. Cuando se utiliza este símbolo, debe prestar mucha atención a lo que se indica. Lea estas instrucciones antes de comenzar el armado o de usar la parrilla.

Información General de Seguridad

PELIGRO

RESPETE LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EVITAR INCENDIOS O LESIONES GRAVES O FATALES.

- Exclusivamente para uso al aire libre. Nunca utilice en un espacio cerrado. El uso en lugares sin ventilación puede resultar fatal.
- Mantenga el producto lejos de todo tipo de material combustible, como gasolina y otros líquidos y vapores inflamables.
- Lea y respete todas las advertencias en el paquete de carbón.
- Utilice solamente en superficies niveladas y no combustibles. Mantenga la unidad lejos de viviendas, garajes, balcones o aleros.
- Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
- Tenga el mismo cuidado que con llamas expuestas.
- Nunca deje la unidad desatendida cuando esté a temperatura o en uso.
- Extinga completamente las llamas antes de retirarse.
- Use guantes para manipular o mover la unidad. Las cenizas pueden conservar temperatura aún después de haberse extinguido.
- Deseche las cenizas frías en forma apropiada.
- No modifique la unidad de ningún modo y no la use con piezas que no fueron expresamente aprobadas por Coleman.

Antes de utilizar el producto, comuníquese con las autoridades de su localidad para informarse sobre posibles restricciones de uso.

ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS

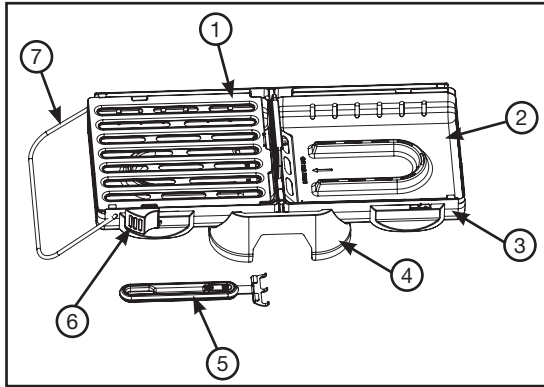
- Cuando está en uso, la unidad adquiere temperatura. Tenga cuidado al repararla.
- Manténgala alejada del alcance de los niños.

ADVERTENCIA

Los productos de la combustión que se generan cuando se utiliza esta unidad contienen sustancias químicas que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otros daños en el aparato reproductor.

Función de parrilla

1. Rejilla de cocción
2. Bandeja para carbón
3. Parrilla
4. Base
5. Herramienta para la parrilla
6. Pestillo
7. Asa de transporte



Ensamblaje de la Parrilla

Para utilizar sólo con carbón.

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

Armado de la base y el asa de transporte

- Retire la parrilla, la base y el asa de transporte del paquete.
 - Inspeccione todo el empaque y saque todas las piezas.
 - Vea el cartón para saber que piezas están incluidas con su unidad.
 - Fije la base a la parrilla con un destornillador. Introduzca el asa de transporte en ambos lados de la parrilla. (Fig. 1 y 2)
- NOTA:** No se suministra el destornillador.

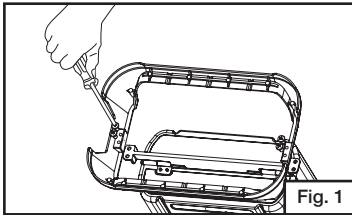


Fig. 1

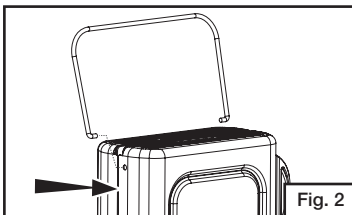


Fig. 2

Instrucciones de uso

- Lleve el pestillo hacia arriba y despliegue la parrilla. (Fig. 3 y 4)

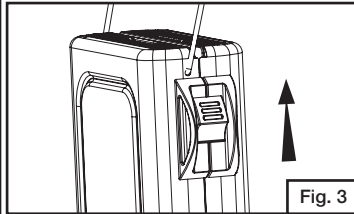


Fig. 3

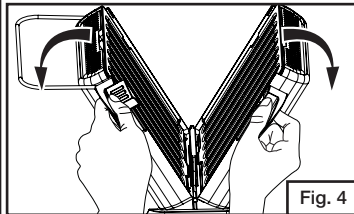


Fig. 4

- Quite las rejillas de cocción. Coloque carbón en las bandejas, distribuyéndolo de modo uniforme. (Fig. 5)

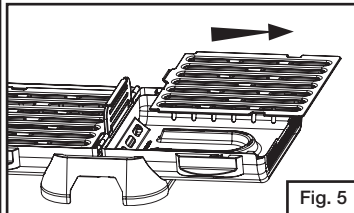


Fig. 5

- Vuelva a colocar las rejillas de cocción en la parrilla. (Fig. 6)

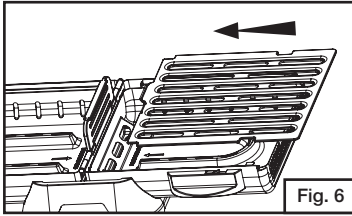


Fig. 6

- Pliegue la parrilla y presione el pestillo para engancharlo. (Fig. 7)

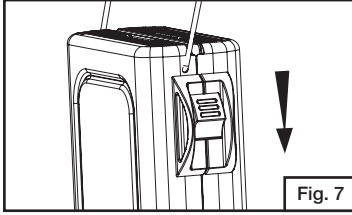


Fig. 7

- Encienda una cerilla de madera e introdúzcala por los orificios en la parrilla. Abra la parrilla (Fig. 8)
NOTA: Abra la parrilla SÓLO cuando la llame se vuelva tenue.

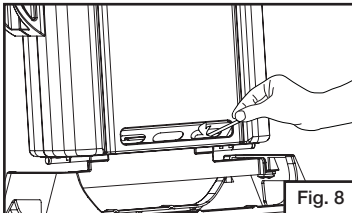


Fig. 8

- Para regular la temperatura de cocción, utilice la herramienta provista para colocar la rejilla de cocción en un nivel diferente. La placa de nivelación tiene tres ranuras; introduzca la lengüeta de la herramienta en la ranura apropiada para regular la distancia entre los alimentos y la llama. (Fig. 9, 10 y 11)

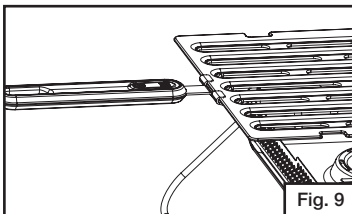


Fig. 9

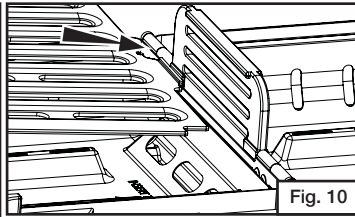


Fig. 10

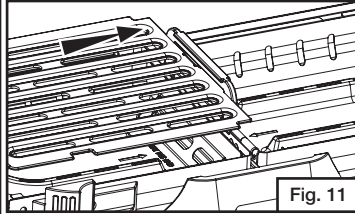


Fig. 11

Limpieza de las cenizas de carbón

⚠ PRECAUCIÓN

Todas las tareas de limpieza y mantenimiento deben realizarse sólo cuando la parrilla esté fría.

- Quite las rejillas de cocción. (Fig. 12)
NOTA: Aconsejamos utilizar guantes o la herramienta para la parrilla para prevenir lesiones o quemaduras.

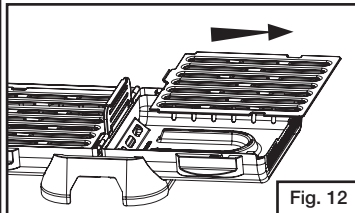


Fig. 12

- Aparte las bandejas para el carbón y vacíe las cenizas. (Fig. 13)
NOTA: Deseche las cenizas frías en forma apropiada.

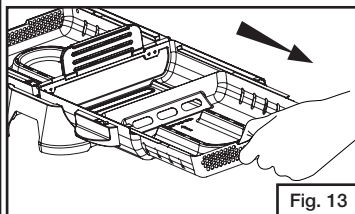


Fig. 13

Sugerencias y Consejos para Asar

Funcionamiento Seguro De La Parrilla

- NUNCA deje desatendidos los alimentos durante su cocción. Al observarlos continuamente, los alimentos mantienen la temperatura uniforme y usted puede conservar la llama, mejorar el sabor y reducir las llamaradas.
- Para abrir la tapa de la parrilla, levante lentamente el asa para evitar quemarse en caso de una llamarada de grasa encendida.
- NO exponga directamente ninguna parte de su cuerpo sobre el área de cocinar.

Sugerencias Para La Preparación De Comida

Su parrilla puede cocinar una variedad de comida. Para los mejores resultados, siga éstas 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.
- Cocine pedazos pequeños de alimentos tiernos en papel de aluminio o en rejillas especiales para cocinar alimentos delicados (vea la sección titulada "Métodos para Cocinar").
- 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.

Métodos para Cocinar

- La fuente de calor está directamente debajo del alimento.
- Use para dorar la carne o cocinar salchichas y hamburguesas, pero revise el alimento con frecuencia.
- Use para cocinar con un sartén y para freír la comida pero limite el uso de la cantidad de aceite y la llama.

- Cocine el rosbif, pavo o pato en calor bajo. Coloque la carne con agua en un recipiente de aluminio con el fondo corrugado. Añádale más agua según sea necesario.

Cuidado, Mantenimiento y Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

Todas las tareas de limpieza y mantenimiento deben realizarse sólo cuando la parrilla esté fría.

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:

- REJILLAS PARA COCINAR: limpie las rejillas para cocinar con un jabón suave y agua caliente. Saque el residuo pegado con un limpiador suave o con un cepillo de fregar. NO use limpiador para hornos comercial.
- INTERIOR DE LA PARRILLA: Quite las rejillas. Raspe los lados con una herramienta y quite el exceso de grasa y el residuo de los alimentos.

Transporte y Almacenaje

Transportando la parrilla:

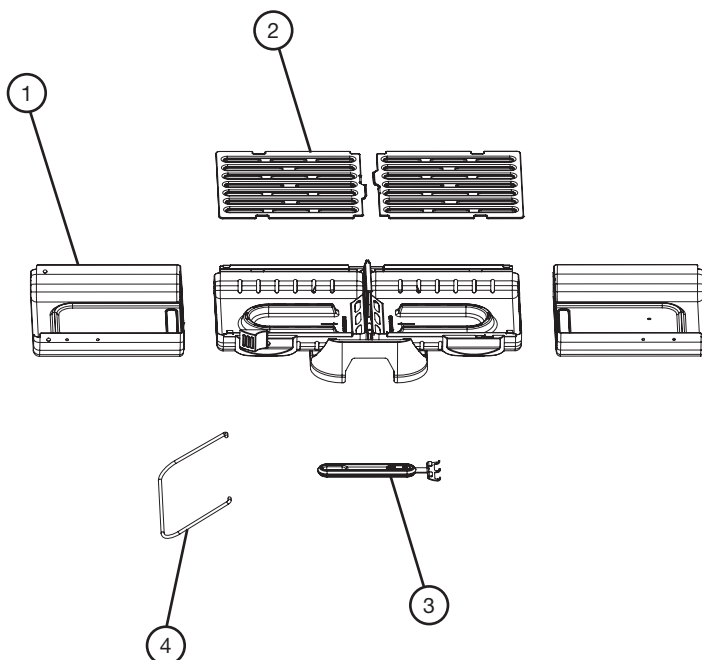
- NO mueva la parrilla mientras esté encendida o a temperatura o bien, con objetos sobre la superficie de cocción.
- Pliegue la parrilla antes de moverla.

Pasos a seguir antes de almacenar la parrilla:

- Limpie la parrilla.
- Cubra la parrilla para protegerla del polvo y las telarañas. Los forros para parrillas se pueden comprar a través del distribuidor de la parrilla o del fabricante.

Lista de Piezas de Reemplazo – Series 9926

1	5010000821	Bandeja para carbón
2	5010000820	Rejilla de cocción
3	5010000819	Herramienta para la parrilla
4	5010000818	Asa de transporte



Garantía

Garantía Limitada de Un Año

The Coleman Company, Inc. ("Coleman") garantiza que por un periodo de un (1) año a partir de la fecha original de compra, este producto estará libre de defectos en material y construcción. Coleman, a su discreción, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que esté defectuoso durante el periodo de la garantía. Cualquier reemplazo será hecho con un producto o componente nuevo o refabricado. 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. 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®.

COLEMAN NO SERA PESPONSABLE POR DEFECTOS CAUSADOS POR EL USO DE PIEZAS O SERVICIO NO AUTORIZADO. COLEMAN NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DA—O 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 DA—OS 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 VARÍAN DE ESTADO A ESTADO O DE PROVINCIA A PROVINCIA.

Como Obtener Servicio de Garantía

Lleve el producto a un centro de servicio Coleman autorizado. Usted puede encontrar el centro de servicio Coleman autorizado más cercano visitando nuestro lugar web en www.coleman.com o llamando al 1-800-835-3278 ó al TDD 1-316-832-8707 en los Estrados Unidos ó al 1-800-387-6161 en Canadá. Si no encuentra un centro de servicio convenientemente localizado, adhiera una etiqueta al producto que incluya su nombre, dirección, número de teléfono y una descripción del problema. Incluya una copia del recibo de compra original. Empaquete cuidadosamente el producto y envíelo ya sea por servicio de entrega o por correo asegurado con el franqueo y el seguro pagado por anticipado 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:

Sunbeam Corporation (Canada) Limited
DBA Jarden Consumer Solutions
20B Hereford Street
Brampton, ON L6Y 0M1

Los gastos de transporte del producto a Coleman o a un centro de servicio autorizado para servicio de garantía son la responsabilidad del comprador.

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.



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

1-800-835-3278 • TDD: 1-316-832-8707

© 2010 The Coleman Company, Inc. Todos los derechos reservados.

Coleman®, , y  son marcas registradas de la compañía The Coleman Company, Inc.

4010010009 (ECN 20014941-A)

Español - 7