



B a c k H o m e™

Festivio®

Instructions for use



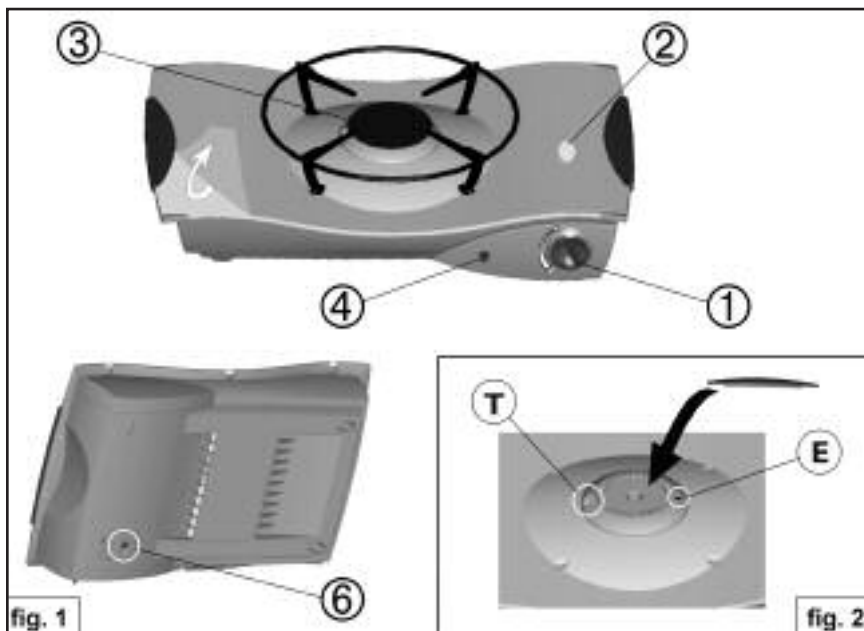
Model 9921-701

Technical characteristics

Output: 130 g/h (1.78 kW)

Category: Direct butane pressure

Thank you for choosing this Coleman® Backhome® Festivio® stove.



1.SETTING YOUR FESTIVIO® STOVE

WARNINGS AND IMPORTANT SAFETY ADVICE

For your safety, please comply with the following recommendations:

- Read these instructions carefully to familiarize yourself with the appliance before connecting it to a gas container. Follow these instructions and also the safety instructions found on the Butane cartridges. Your safety and the safety of the people with you depend upon it.
- Keep these instructions so they can be referred to at a later date when needed.
- For a child, even a slight burn may sometimes have serious consequences. When in use, your appliance becomes very hot. Always ensure that children do not touch the appliance while in use.
- Your appliance must only be used with 220g Butane cartridges.

- Your appliance must only be used in a well ventilated place (minimum 2 m³/h/kW) and away from flammable material.
- Do not use an appliance which leaks, works badly or which is damaged. contact your retailer who will tell you where you can find the nearest service center.
- Never modify your appliance or use it for a purpose other than that for which it was designed.

A) Preparing the appliance

- a) Take the appliance and its accessories out of the box.
- b) Place the appliance on a stable and horizontal surface.
- c) Put the burner into its housing and point the hole with the biggest diameter towards the thermocouple (T).
- d) Place the burner cap on the burner, centering it well. (fig. 2)
- e) Check that the knob (1) of the gas tap is in the off position: turn it clockwise as far as the position (●). (fig.1)
- f) Open the rear door (5) by pressing the fastening catch (7). (fig.3)
- g) Insert the cartridge, making absolutely sure that the notch (8) is pointing upwards (arrow and marking on the body of the cartridge pointing upwards). Finally, check that the arrow is visible through the transparent lens (2). (fig. 3)
- h) Close the rear door: the cartridge is connected. If it is difficult or impossible to close the door, carry out step **g)** again. If the problem persists, take the appliance back to your retailer.

B) Switching on

The appliance is fitted with a piezo electric igniter.

- a) Keep the thermoelectric safety button (4) pressed down.
- b) Turn the control knob counter-clockwise until you hear a click indicating the production of the spark. If the burner does not light, turn the knob back to the (●) position and repeat this operation again (fig. 4)
- c) After 3 failed attempts, turn the gas supply off by turning the knob clockwise to the (●) position and check that the cartridge contains gas before repeating steps **a)** & **b)**.
- d) Release the button (4) 10 seconds after the burner has lit.
- e) Adjust the flame to the size of the saucepan or accessory being used.

C) Switching off

Turn off the tap by turning the knob (1) clockwise as far as position (●).

2. CHANGING THE CARTRIDGE

REMINDER:

Always insert or remove cartridges in a well ventilated area, where there are no flames, heat sources or sparks (cigarettes, electrical appliances, stoves, etc.), and well away from other people and inflammable material. Whenever possible change the cartridge outside.

The cartridge can be removed from the appliance even if it is not completely empty.

- a) Check that the gas supply has been turned off by turning the knob (1) clockwise as far as position (●).
- b) Open the rear door (5) by pressing the fastening catch (7). (fig. 3)
- c) Remove the cartridge from its housing.
- d) Never throw away a cartridge that is not empty (shake it beforehand to check that there is no sound of liquid).
- e) Put in a new cartridge by following the instructions in paragraph 1 - A) g) and h).

Caution: If a cartridge is changed while the appliance is in use, take care not to spill the water in the water compartment or touch the hot surfaces of the appliance (burner, saucepan support, hob, etc)

3. SAFETY DEVICES

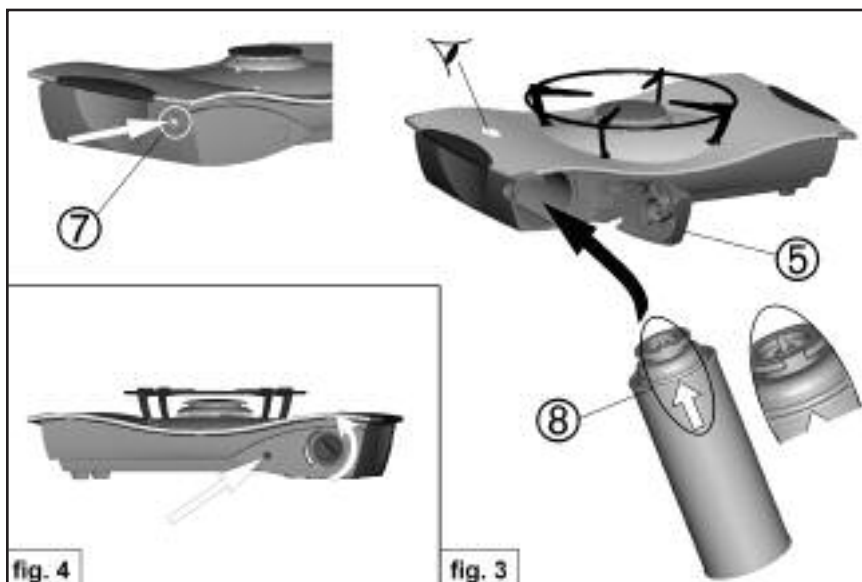
- a) If the pressure in the cartridge is too high (when overheated for example, an integrated device turns off the gas supply off, preventing it from reaching the burner even if the knob is in the "on" position.
- b) If this happens, remove the cartridge and allow it to cool down. Then, once the appliance is cold, turn on the gas circuit by pressing the button (6) (fig.1) which is located under the appliance. The gas will not be able to reach the burner until this button has been activated. Reinsert a cartridge by following the instructions in paragraph 2.
- c) The thermocouple placed in the flame controls a valve which automatically turns the gas supply off if the flame is accidentally extinguished (e.g. draughts or liquid spills). To re-light the burner, follow the instructions in paragraph 1-B).

4. "STOVE" FUNCTION

- a) Fit the saucepan support (9) (fig. 5) into the notches designed for this purpose.
- b) Place the saucepan onto the support, well centered over the burner and adjust the gas output so that the flames do not extend beyond the sides of the saucepan.
- c) When you have finished cooking turn out the flame by following the procedure described in paragraph 1-C).
- d) You can use your usual cooking utensils on your appliance (saucepans, fondue saucepans, etc.).

5. "GRILL" FUNCTION

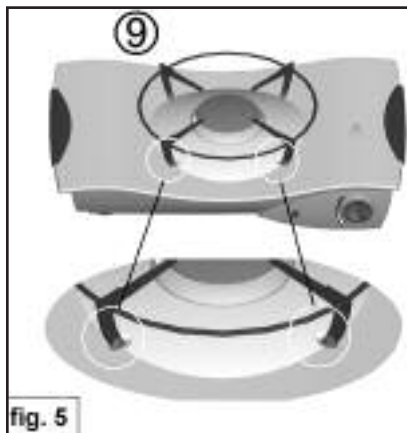
- a) Remove the saucepan support (9) and place the fat recovery water compartment on top of the appliance (10). Ensure that the water compartment is fitted correctly into the contours of the stove. (fig. 8)
- b) Fill the compartment with about 1/2 litre of water.
- c) Position the cooking plate (11), centering it correctly above the water compartment. (fig. 6)
- d) Turn on the burner as described in the instructions in paragraph 1-B) and check that the flame is visible beneath the cooking plate.
- e) Pre-heating:
Allow the cooking plate to pre-heat for 3 minutes on maximum heat in order to reach the ideal grilling temperature.
- f) cooking: A high-quality non-stick coating has been applied to the cooking plate allowing healthy cooking. After three minutes of pre-heating, lay the food on the plate and adjust the heat to suit yourself, using the control knob (1). It is also possible to adjust cooking intensity by positioning the food on the cooking plate in a certain way: the cooking temperature will be higher in the centre and more moderate towards the edge.
- g) When you have finished cooking turn out the flame by following the procedure described in paragraph 1-C).
- h) Caution: the cooking plate remains hot for about 20 minutes after the burner has been turned off. Do not handle it while it remains hot.



6. GRIDDLE FUNCTION

(Optional accessory)

- a) Put the griddle (12) directly onto the saucepan support (9). ensure that the plate fits well onto the saucepan support. (fig. 7)
- b) Turn on the burner as described in the instructions in paragraph 1-B) and check that the flame is visible beneath the cooking plate.
- c) Pre-heating: **allow the cooking plate to pre-heat for 2 minutes on maximum heat**, in order to reach the ideal cooking temperature.
- d) Cooking: although a high-quality non-stick coating has been applied to the cooking plate, you are recommended to lightly grease the cooking surface using kitchen paper soaked in cooking oil.
After two minutes of pre-heating, put the food or the pancake batter on the plate and adjust the heat to suit yourself, using the control knob (1).
- e) When you have finished cooking, extinguish the flame by following the procedure described in paragraph 1-C).
- f) **Caution:** the cooking plate remains hot for about 20 minutes after the burner has been turned off. Do not handle it while it remains hot.





7. "WOK" FUNCTION

(Optional accessory)

Follow the procedure for "stove" function (paragraph 4)

8. MAINTENANCE

Once your appliance has cooled down completely:

- a) Store it in a cool, dry, ventilated place, out of reach of children.
- b) Cleaning: Clean the stainless steel with a soft sponge. Do not use a scouring pad as this would leave permanent scratches.

Clean the greasy parts with soap and water or a non-abrasive detergent. Do not use scouring pads or abrasive products on the cooking plates or the water compartment as this will damage the non-stick coating.

The saucepan support, the water compartment, the grilling plate and the griddle are dishwasher proof.

9. SAFETY PRECAUTIONS

Keep away from all combustibile materials including gasoline and other flammable liquids and vapours. Always use the appliance on a horizontal and stable surface.

If you use your appliance in a dining room or kitchen, it must comply with ventilation regulations which stipulate the quality of air needed for combustion and for the prevention of a mixture containing a dangerous amount of unburnt gas (2m³/h/kW).

When using the "grilling" cooking plate, always make sure that there is water in the water compartment.

Never leave the cooking plates heating without food longer then the pre-heating time as this could damage the non-stick coating.

Wait until the appliance has completely cooled down before handling and putting it away.

10. WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK.

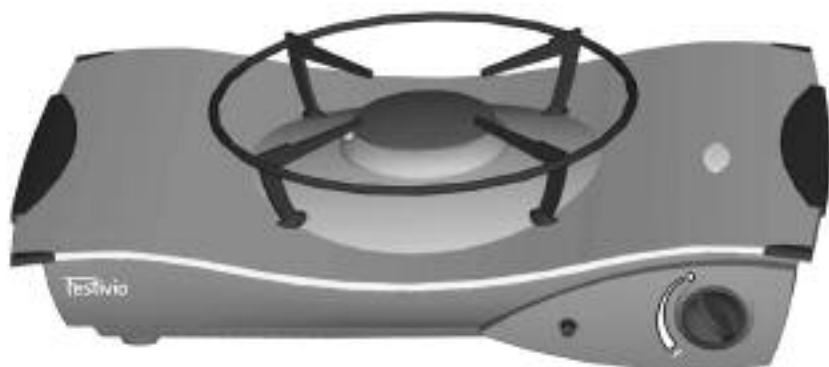
- a) If you smell gas before lighting your appliance, put it outside immediately in a very well ventilated place where there is no source of inflammation and where the leak can be found and stopped. If you want to check that the appliance is not leaking do it outside. Do not use a flame to look for leaks - use soapy water.
- b) If the cartridge contains gas but the appliance will not light, press button (6) as described in paragraph 3. If the appliance will still not light, do not try to repair it yourself - take it back to your retailer.



B a c k H o m e™

Festivio®

Notice d'emploi



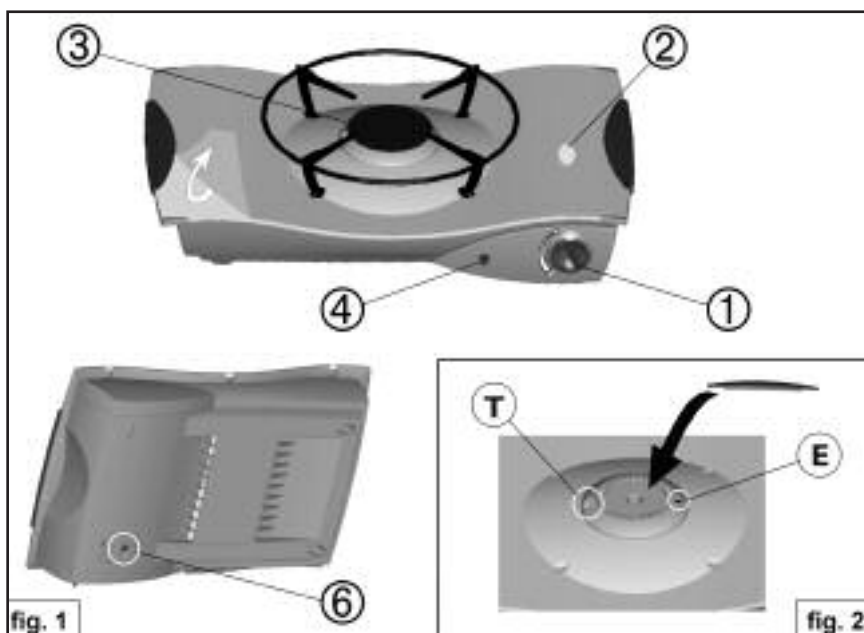
Modèle 9921-701

Caractéristiques techniques

Débit : 130 g/h (1,78 kW) – Injecteur n° 065472

Catégorie : Pression directe butane

Nous vous remercions d'avoir choisi ce réchaud Coleman® Backhome® Festivo®.



1. MISE EN SERVICE DU RÉCHAUD FESTIVO®

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

Pour votre sécurité, veuillez observer les recommandations suivantes :

- Lisez attentivement cette notice d'emploi afin de vous familiariser avec l'appareil, avant de le connecter à une cartouche de gaz. Respectez les instructions de la notice d'emploi ainsi que les consignes de sécurité qui figurent sur les cartouches de butane. Il en va de votre sécurité et de celle de votre entourage.
- Gardez cette notice en lieu sûr pour pouvoir la consulter au besoin.
- Même une brûlure légère peut parfois avoir de graves conséquences sur les enfants. L'appareil pouvant atteindre des températures très élevées au cours de son fonctionnement, veillez à ce que vos enfants n'y touchent pas.
- N'employez que les cartouches de butane de 220 g avec cet appareil.

- Votre appareil ne doit être utilisé que dans des locaux bien aérés (au moins 2 m³/h/kW, loin de toutes matières inflammables).
- N'utilisez pas un appareil qui fuit, qui fonctionne mal ou qui est endommagé. Votre détaillant vous indiquera le centre de service après-vente le plus proche.
- Ne modifiez jamais votre appareil, ne l'utilisez pas pour des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.

A) Préparation de l'appareil

- a) Sortez l'appareil et ses accessoires de la boîte.
- b) Posez l'appareil sur une surface stable et d'aplomb.
- c) Positionnez le brûleur dans son logement, en orientant le trou le plus grand vers le thermocouple (T).
- d) Posez le chapeau de brûleur bien centré sur le brûleur. (fig. 2)
- e) Assurez-vous que le bouton de réglage (1) du gaz est en position fermée : tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position (●). (fig. 1)
- f) Ouvrez la porte arrière (5) en appuyant sur le clip de fermeture (7). (fig. 3)
- g) Introduisez la cartouche en prenant bien soin de placer l'encoche (8) vers le haut (flèche et marquage sur le corps de la cartouche orientés vers le haut). La flèche doit être visible à travers la lentille transparente (2). (fig. 3)
- h) Refermez la porte arrière : la cartouche est connectée. Si vous sentez une résistance ou ne pouvez pas fermer de la porte, recommencez l'étape g). Si le problème persiste, rappelez l'appareil au détaillant.

B) Allumage

L'appareil est équipé d'un allumeur piézoélectrique.

- a) Appuyez sur le bouton (4) de la sécurité thermoélectrique sans le relâcher.
- b) Tournez le bouton de réglage du gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au déclic qui signale la production de l'étincelle. Si l'allumage ne se produit pas, ramenez le bouton de réglage en position (●) et recommencez l'opération. (fig. 4)
- c) Après 3 essais infructueux, fermez le gaz en tournant le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit à la position (●) et vérifiez si la cartouche contient du gaz avant de recommencer les opérations précédentes.
- d) Relâchez le bouton (4) 10 secondes après l'allumage du brûleur.
- e) Réglez la flamme selon le récipient, elle ne doit pas en lécher le pourtour.

C) Arrêt

Fermez le gaz en tournant le bouton de réglage (1) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit à la position (●).

2. CHANGEMENT DE CARTOUCHE

RAPPEL :

Pour mettre ou retirer une cartouche, opérez toujours dans un endroit bien aéré, à l'écart de toute flamme, source de chaleur ou étincelle (cigarette, appareil électrique, cuisinière, etc.) et d'autres personnes ou de matériaux inflammables. Faites l'impossible pour toujours changer la cartouche à l'air libre.

La cartouche peut être retirée de l'appareil sans être totalement vide.

- a) Fermez le gaz en tournant le bouton de réglage (1) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit à la position (●).
- b) Ouvrez la porte arrière (5) de l'appareil en appuyant sur le clip de fermeture (7). (fig. 3)
- c) Sortez la cartouche de son logement.
- d) Ne jetez jamais une cartouche qui n'est pas vide (pour vérifier, secouez la cartouche – si vous entendez un bruit de liquide, c'est qu'il reste du gaz).
- e) Placez une cartouche de butane neuve comme il est expliqué au paragraphe 1 - A) g) et h).

Attention : Si vous devez changer la cartouche pendant que le réchaud fonctionne, veillez à ne pas renverser l'eau qui se trouve dans le bac et à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil (brûleur, porte-plat, plaque...)

3. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

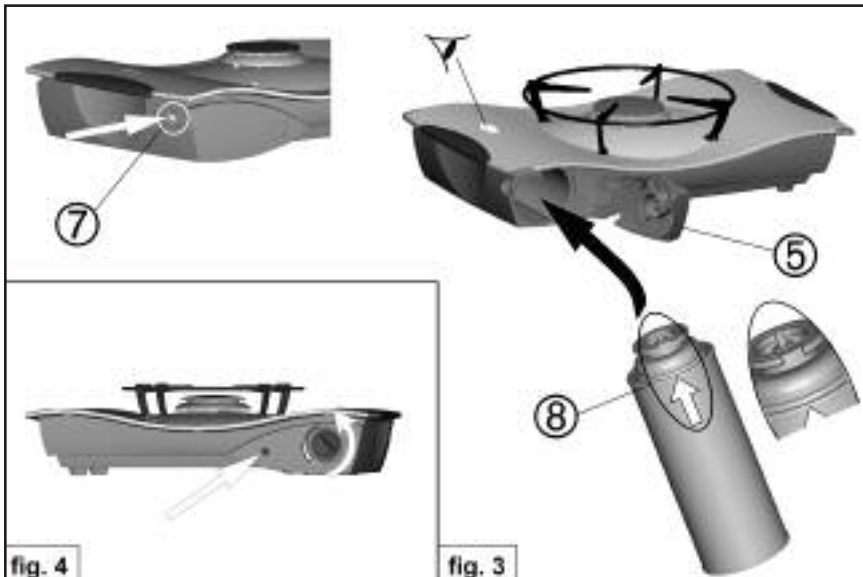
- a) Si la pression dans la cartouche est trop élevée (en cas de surchauffe par exemple), un dispositif intégré coupe l'alimentation afin que le gaz ne parvienne plus au brûleur, bien que le bouton de réglage soit en position ouverte.
- b) Si c'est le cas, retirez la cartouche et laissez-la refroidir. Quand l'appareil a refroidi, ouvrez le circuit gaz en appuyant sur le bouton (6) (fig. 1) qui se trouve sous l'appareil. Tant que ce bouton n'aura pas été activé, le gaz ne parviendra pas au brûleur. Placez une cartouche tel qu'il est expliqué au paragraphe 2.
- c) Le thermocouple, dans la flamme, contrôle une valve qui coupe automatiquement l'arrivée du gaz au brûleur lorsque celui-ci s'éteint (par suite de courant d'air ou débordement de liquide, par exemple). Pour rallumer suivez les instructions du paragraphe 1-B).

4. FONCTION « RÉCHAUD »

- a) Placez le porte-plat (9) (fig. 5) dans les encoches prévues à cet effet.
- b) Posez la casserole sur le porte-plat, centrée au-dessus du brûleur, et réglez le débit de gaz de manière à ce que les flammes ne dépassent pas le fond de la casserole.
- c) Quand la cuisson est terminée, éteignez la flamme tel qu'expliqué au paragraphe 1-C).
- d) Vous pouvez utiliser l'appareil avec vos ustensiles de cuisson habituels (casserole, caquelon à fondue, et autres).

5. FONCTION « GRIL »

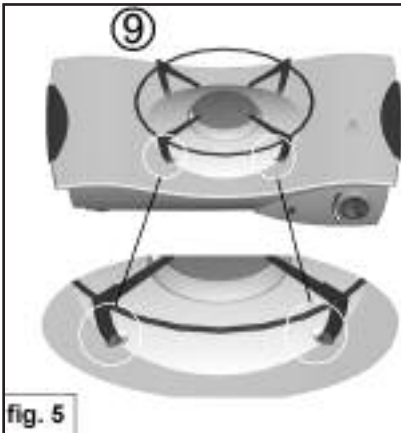
- a) Enlevez le porte-plat (9) et placez le bac à eau qui recueillera la graisse (10). Assurez-vous que le bac à eau s'adapte bien sur la courbe du réchaud. (fig. 8)
- b) Versez environ un demi-litre d'eau dans le bac.
- c) Positionnez la grille de cuisson (11) en la centrant convenablement sur le bac à eau. (fig. 6)
- d) Allumez le brûleur en suivant les instructions du paragraphe 1-B) ; la flamme doit être visible sous la grille.
- e) Préchauffage
Faites chauffer la grille pendant 3 minutes à grand feu pour atteindre la température de grillage idéale.
- f) Cuisson : La grille est dotée d'un revêtement antiadhésif de haute qualité qui permet une cuisson saine. Après le préchauffage de trois minutes, déposez les aliments sur la grille et réglez la température à l'intensité désirée en tournant le bouton de réglage (1). Il est également possible de modifier l'intensité de la cuisson en déplaçant les aliments sur la grille : température très élevée au centre, plus modérée vers l'extérieur.
- g) Une fois la cuisson terminée, éteignez la flamme tel qu'expliqué au paragraphe 1-C).
- h) **Attention :** Après l'arrêt du brûleur, la grille de cuisson reste chaude pendant une vingtaine de minutes. Ne la manipulez pas tant qu'elle n'a pas totalement refroidi.



6. FONCTION « PLAQUE CHAUFFANTE »

(Accessoire en option)

- a) Placez la plaque chauffante (12) directement sur le porte-plat (9) en vous assurant qu'elle repose solidement sur le porte-plat. (fig. 7)
- b) Allumez le brûleur en observant les directives du paragraphe 1-B); la flamme doit être visible sous la plaque.
- c) Préchauffage: **Faites chauffer la plaque pendant 2 minutes à plein feu** pour atteindre la température de cuisson idéale.
- d) Cuisson: Bien que la plaque chauffante soit revêtue d'un enduit antiadhésif de haute qualité, il est conseillé d'essuyer la surface de cuisson avec un essuie-tout imbibé d'huile.
Après deux minutes de préchauffage, disposez les aliments sur la plaque ou versez-y la pâte à crêpe puis réglez la température au besoin en tournant le bouton de réglage (1).
- e) Une fois la cuisson terminée, éteignez la flamme tel qu'indiqué au paragraphe 1-C).
- f) **Attention**: après l'arrêt du brûleur, la plaque reste chaude pendant une vingtaine de minutes. Ne la manipulez pas tant qu'elle n'a pas refroidi.





7. FONCTION «WOK»

(Accessoire en option)

Suivez les instructions s'appliquant à la fonction «réchaud» (paragraphe 4).

8. ENTRETIEN

Quand l'appareil a totalement refroidi :

- a) Rangez-le dans un endroit frais, sec et aéré, hors de portée des enfants.
- b) Nettoyage : Nettoyez l'acier inoxydable avec une éponge douce ; n'utilisez pas de tampons à récurer afin de ne pas la rayer.

Nettoyez les parties graisseuses à l'eau et au savon ou avec un détergent non abrasif. N'utilisez ni tampons à récurer ni produits abrasifs sur la grille, la plaque ou le bac à eau, sous peine d'abîmer le revêtement antiadhésif.

Vous pouvez laver le porte-plat, le bac à eau, la grille de cuisson et la plaque chauffante au lave-vaisselle.

9. PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Gardez le réchaud à l'écart de toutes matières combustibles, y compris l'essence et tous liquides ou vapeurs inflammables. Utilisez-le toujours sur une surface d'aplomb.

Si vous utilisez l'appareil dans une salle à manger ou une cuisine, la pièce doit respecter les conditions réglementaires d'aération qui permettent de fournir l'air nécessaire à la combustion et d'éviter la création de mélange à teneur dangereuse en gaz non brûlé ($2\text{m}^3/\text{h/kW}$).

Quand le gril sert, assurez-vous qu'il y ait toujours de l'eau dans le bac.

Ne laissez jamais chauffer la plaque sans aliments au-delà de la durée de chauffage recommandée, sous peine d'abîmer le revêtement antiadhésif.

Attendez que l'appareil ait totalement refroidi avant de le manipuler ou de le ranger.

10. VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- a) Si vous sentez une odeur de gaz avant d'allumer le réchaud, portez-le immédiatement au grand air et mettez-le dans un endroit bien aéré, loin de toute source d'inflammation. Décelez d'où vient la fuite et éliminez-la. Les recherches de fuites doivent toujours être faites à l'extérieur, avec de l'eau savonneuse – surtout jamais avec une flamme.
- b) S'il y a encore du gaz dans la cartouche mais que l'appareil ne s'allume pas, appuyez sur le bouton (6), comme il est expliqué au paragraphe 3. Si l'appareil ne s'allume toujours pas, n'essayez pas de le réparer vous-même, rapportez-le au détaillant.