

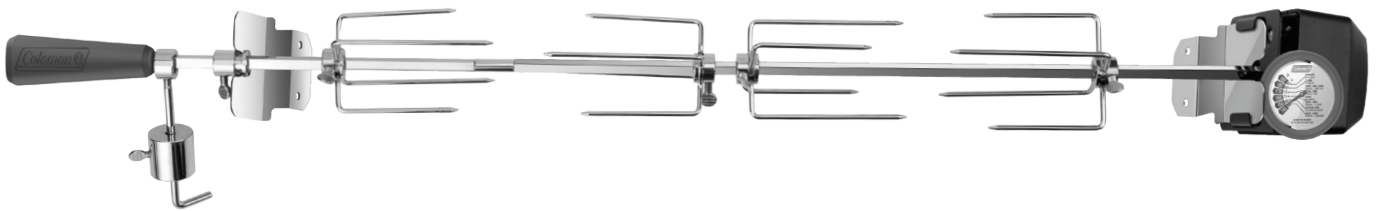


ROTISSERIE KIT

WITH MEAT PROBE

TOURNEBROCHE

AVEC LA SONDE À VIANDE



ASSEMBLY MANUAL

GUIDE DE MONTAGE

085-1994-6 (COL-S035)

LIMITED 1-YEAR WARRANTY

Read and save manual for future reference.
Assemble your rotisserie kit immediately.

Missing or damaged parts should be
claimed within 30 days of purchase.

For product inquiries, parts,
warranty and troubleshooting support,
please call 1-800-275-4617.

GARANTIE DE 1-AN LIMITÉE

Lisez ce guide au complet et
conservez-le pour consultation. Montez votre
tournebroche immédiatement.

Les réclamations relatives aux pièces
manquantes ou endommagées doivent
être effectuées dans un délai de 30 jours
suivant l'achat.

Réponse a vos questions sur votre produit,
pièces, garantie et obtenir de
l'aide technique, appelez nous au
1-800-275-4617.

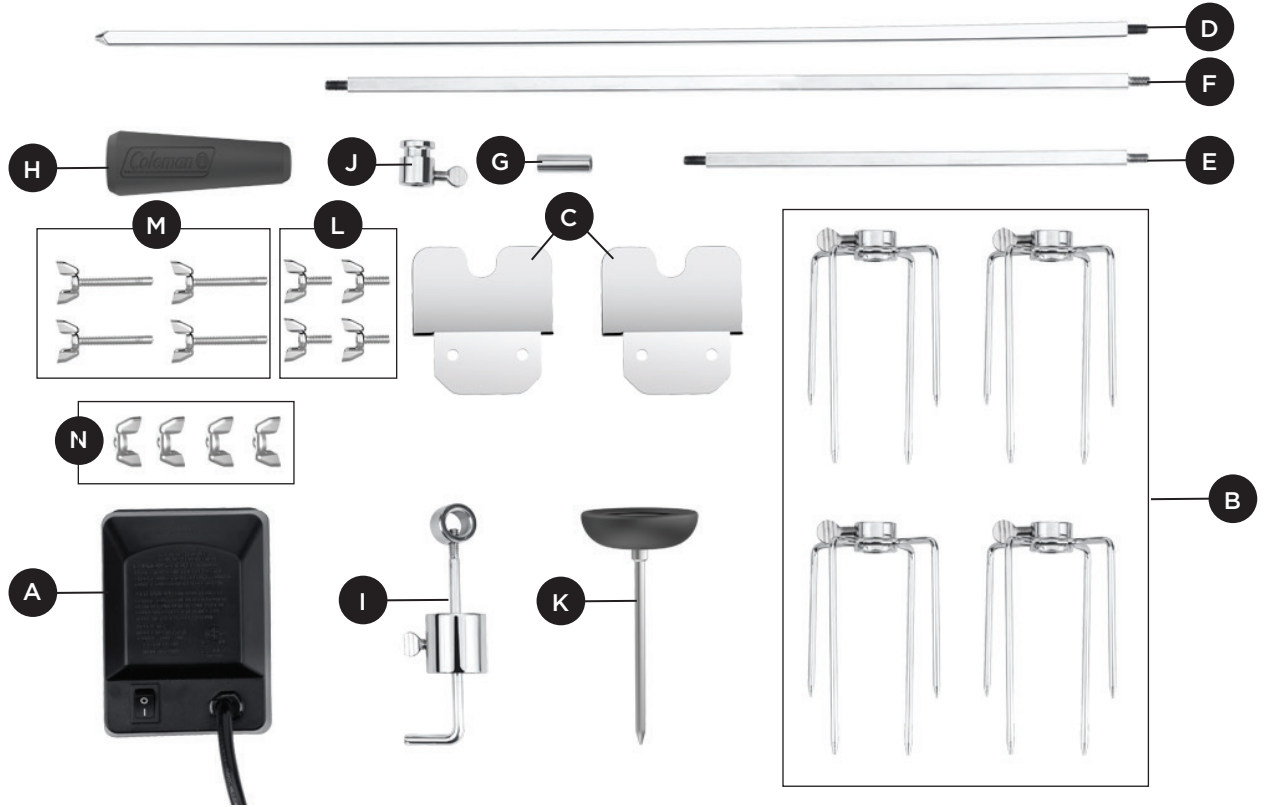
www.colemanbbqs.com

LAST UPDATE: OCT 5, 2021 - WZ

PARTS LIST / LIST DE PIÈCES

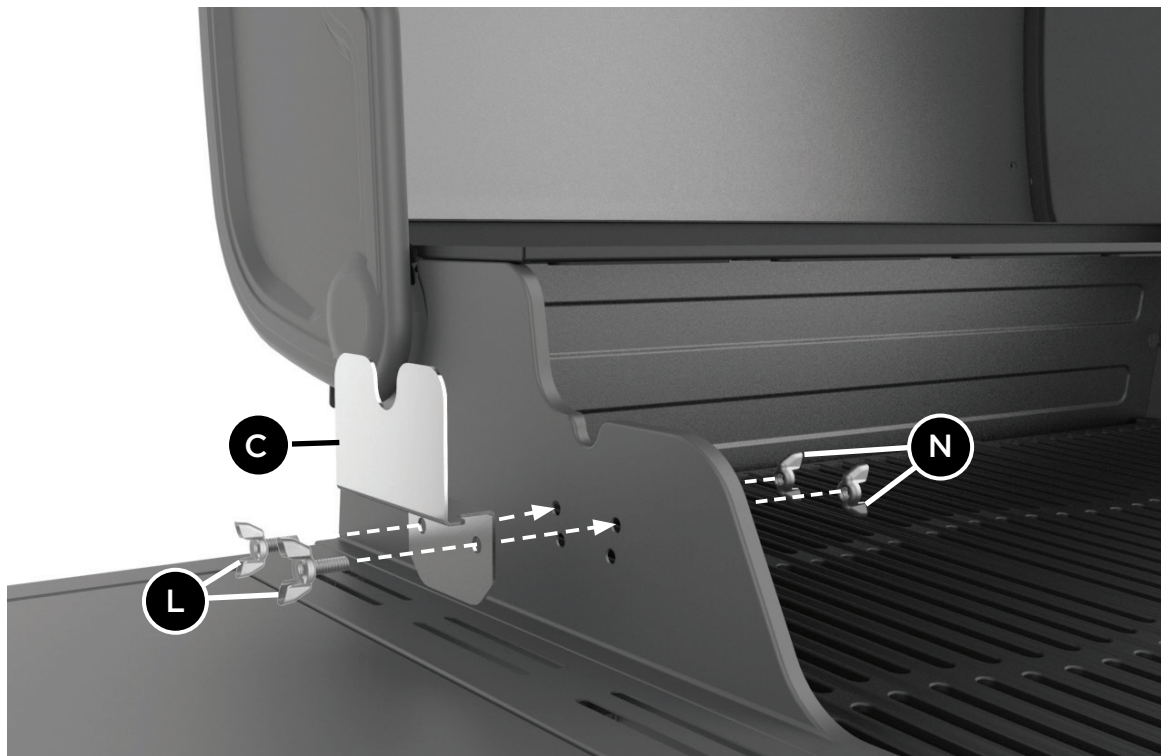
Check parts list to ensure all parts are included
with this Coleman® rotisserie kit.

Vérifiez la liste des pièces pour vous assurer que toutes les pièces sont
comprises dans ce tournebroche Coleman^{MD}.

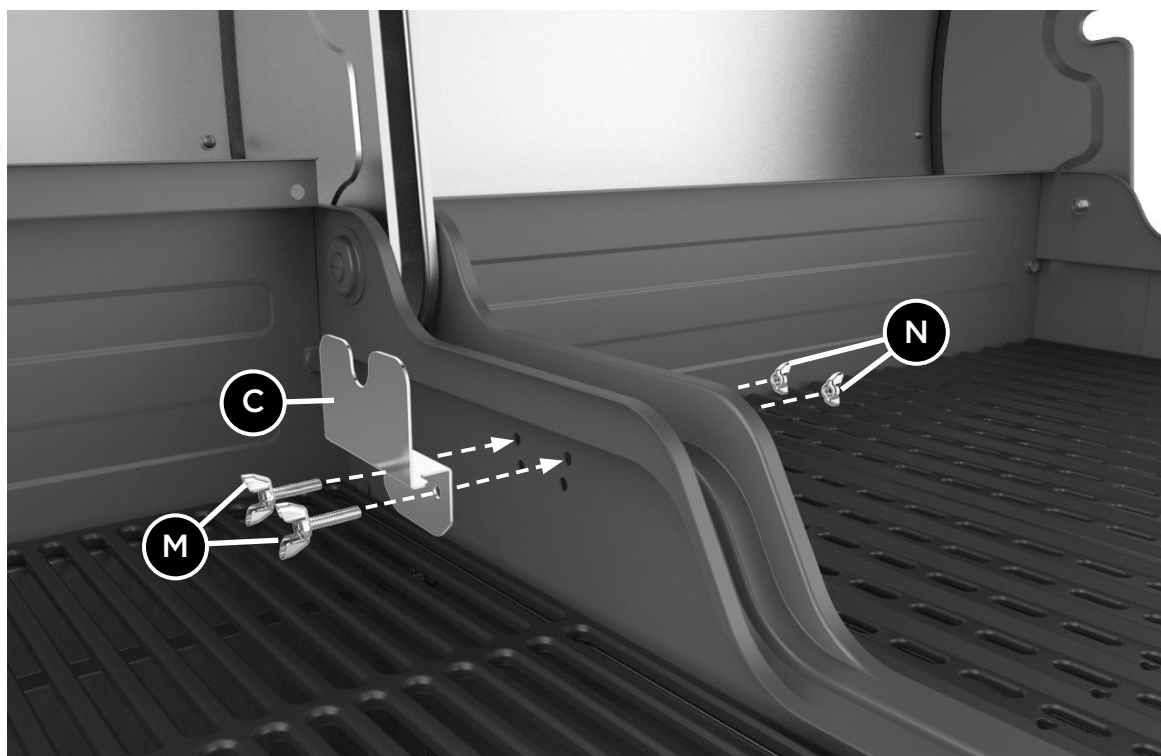


Item No. N°	Part Number N° de pièce	Description Désignation	Qty. Qte.
WD-T101	A	Motor Moteur	1
COL-S032-2	B	4 Prong Meat Fork Fourchette à viande avec 4 volets	4
COL-S032-3	C	Spit Rod bracket Support de la broche	2
COL-S032-4	D	Spit Rod A (60 cm) Broche A (60 cm)	1
COL-S032-5	E	Spit Rod B (42.7 cm) Broche B (42,7 cm)	1
COL-S032-14	F	Spit Rod C (18.7 cm) Broche C (18,7 cm)	1
COL-S032-6	G	Coupling Raccord	1
COL-S032-7	H	Bakelite Handle Poignée bakélite	1
COL-S032-8	I	Counter Weight Contrepoids	1
COL-S032-9	J	Collar+Screw Collerette + vis	1
COL-S032-10	K	Meat Probe Sonde à viande	1
COL-S032-11	L	Wing Bolts (10mm) Boulon papillon (10 mm)	4
COL-S032-12	M	Wing Bolts(30mm) Boulon papillon (30 mm)	4
COL-S032-13	N	Wing Nuts Écrou papillon	4

1

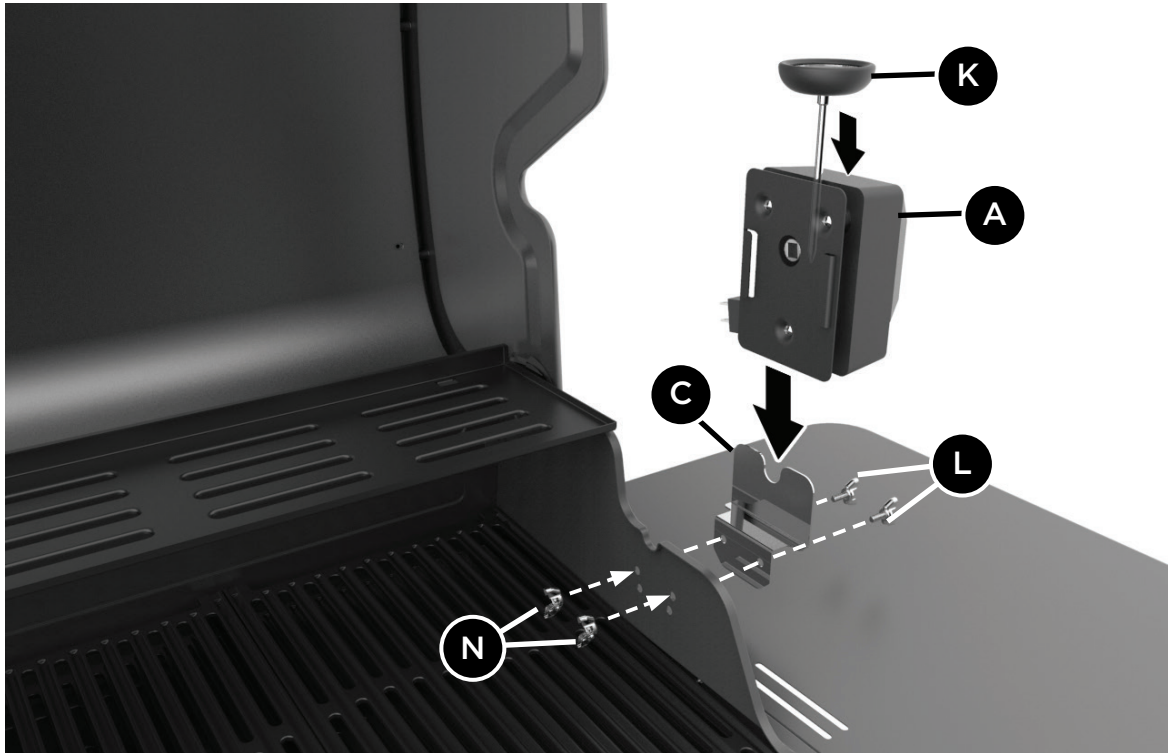


For Coleman® Small Spaces, 3 Burner and 4 Burner
Pour Coleman^{MD} Petits Espaces, 3 Brûleurs, et 4 Brûleurs

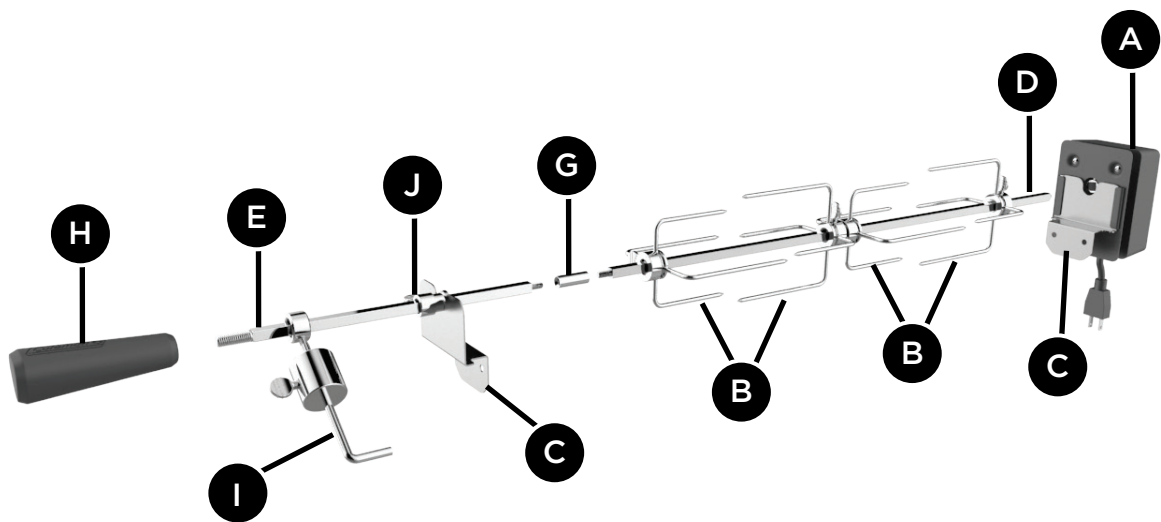


For Coleman® Dual Fuel or Coleman® Pro Series 5 Burner
Pour Coleman^{MD} Hybride ou Coleman^{MD} Séries Pro 5 Brûleurs

2



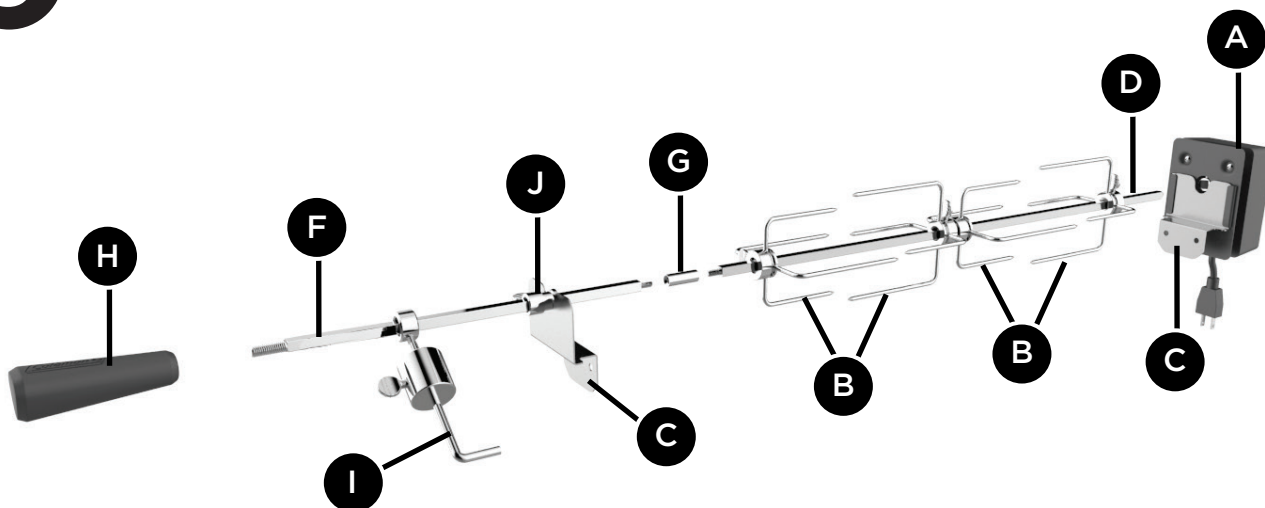
3



Spit Rod Assembly for Coleman® 3 Burner, 4 Burner
and Dual Fuel Barbecues

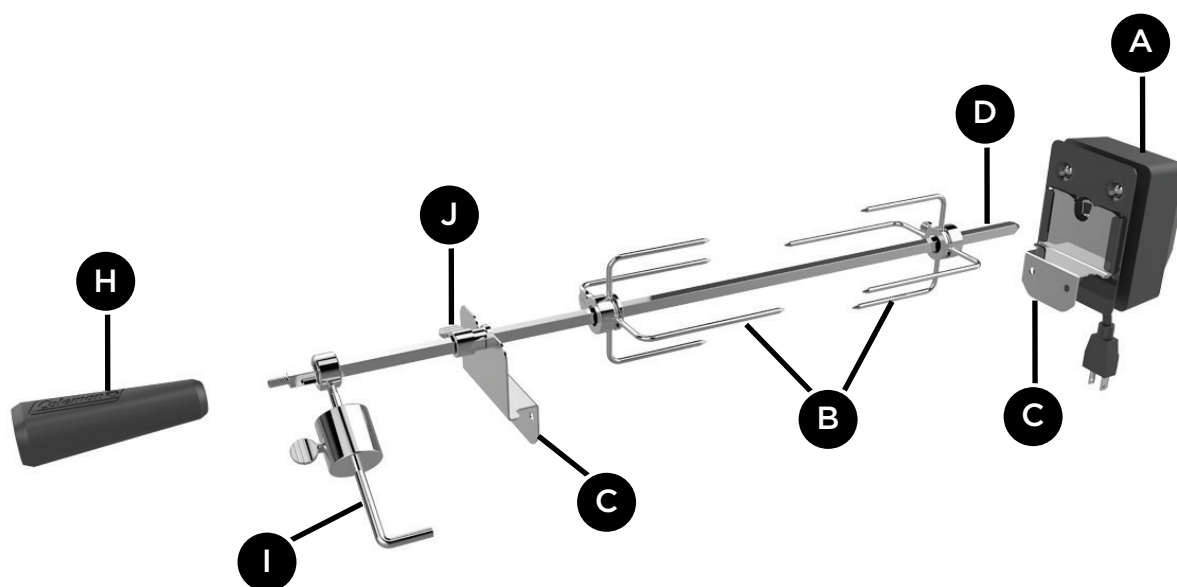
L'assemblage de la broche pour les barbecues Coleman^{MD}
3 Brûleurs, 4 Brûleurs, et Hybride

3



Spit Rod Assembly for Coleman® Pro Series 5 Burner Barbecue

L'assemblage de la broche pour les barbecues Coleman^{MD} Série Pro 5 Brûleurs



Spit Rod Assembly for Coleman® Small Spaces

L'assemblage de la broche pour le barbecue Coleman^{MD} Petits Espaces

4



MEAT PROBE TIPS / CONSEILS POUR LA SONDE À VIANDE

1. For roasts, steaks, and thick chops, insert the probe into the center of the thickest part of the meat. Probe should not touch bone, gristle, or fat.
2. For whole poultry, insert the probe into the inner thigh area, near the breast, but not touching bone.
3. Wait 15 seconds for the reading to steady to check if meat has reached required temperature.



! WARNING

Do not leave thermometer in meat while cooking.
Always use oven mitt when handling meat probe.

1. Pour les rôtis, les steaks, et les côtelettes épaisses, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande. Ne touchez pas d'os, de gras, ou de cartilage avec la sonde.
2. Pour une volaille entière, insérez la sonde dans l'intérieur des cuisses, près de la poitrine, sans toucher l'os.
3. Attendez 15 secondes afin que la lecture de la sonde soit stable pour vérifier que la viande a atteint la température requise.

! AVERTISSEMENT

Ne laissez pas la sonde dans la viande pendant la cuisson.
Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous maniez la sonde à viande.

PLEASE USE THE FOLLOWING BASIC PRECAUTIONS

1. Read all the instructions prior to assembly.
2. Do not touch hot surfaces without using an insulated mitt.
3. Allow all parts to cool before disassembling.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plug in water or other liquids.
5. Do not operate with damaged cord or plug.
6. Do not allow cord to touch hot surfaces.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
8. Only use extension cords with proper grounding.
9. Remove motor and spit rod when not in use.



ATTENTION

It is recommended that the load for this rotisserie does not exceed 12 lbs (5.4 kg).

Do not use the side burner (if equipped) while using the rotisserie or serious burns or injury may occur.



CAUTION

The spit rod and all the rotisserie components will be very hot during and after use. Always use insulated barbecue gloves when touching parts.

OBSERVEZ LES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE BASE CI-DESSOUS

1. Lisez toutes les instructions avant de faire l'assemblage.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes sans utiliser un gant isolant de cuisson.
3. Laissez toutes les pièces refroidir avant de démonter l'ensemble.
4. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation électrique ou la prise de courant dans l'eau ou dans un autre liquide.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation électrique ou la prise sont endommagés.
6. Ne laissez pas le cordon toucher aux surfaces chaudes.
7. Débranchez la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
8. Utilisez seul une rallonge avec mise à la terre appropriée.
9. Retirez le moteur et la tige du tournebroche lorsque l'appareil n'est pas utilisé.



ATTENTION

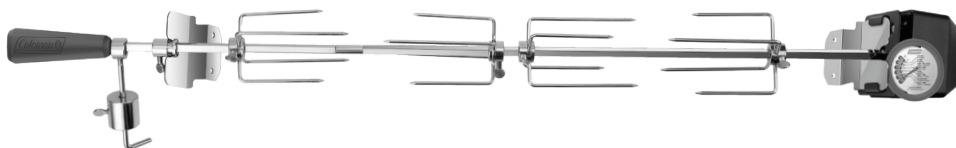
Il est recommandé de ne dépasser 12 lbs (5.4 kg) sur ce tournebroche.

N'utilisez pas le brûleur latéral (si le BBQ en a un) pendant que vous utilisez le tournebroche; autrement, vous pourriez vous brûler gravement.



CAUTION



La broche et toutes les pièces du tournebroche seront très chaudes pendant et après l'utilisation. Utilisez toujours des gants isolants pour barbecue lorsque vous devez toucher des pièces.



Manufactured by / Fabriquées par
Winners Products Engineering Ltd.

www.colemanbbqs.com

©2022 The Coleman Company, Inc.

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

Join the conversation
Participez au

©2022 The Coleman Company, Inc.

Coleman®, , et  sont des marque déposée
The Coleman Company, Inc., utilisée sous licence.



twitter.com/colemangrills



facebook.com/colemangrills



youtube.com/colemangrills