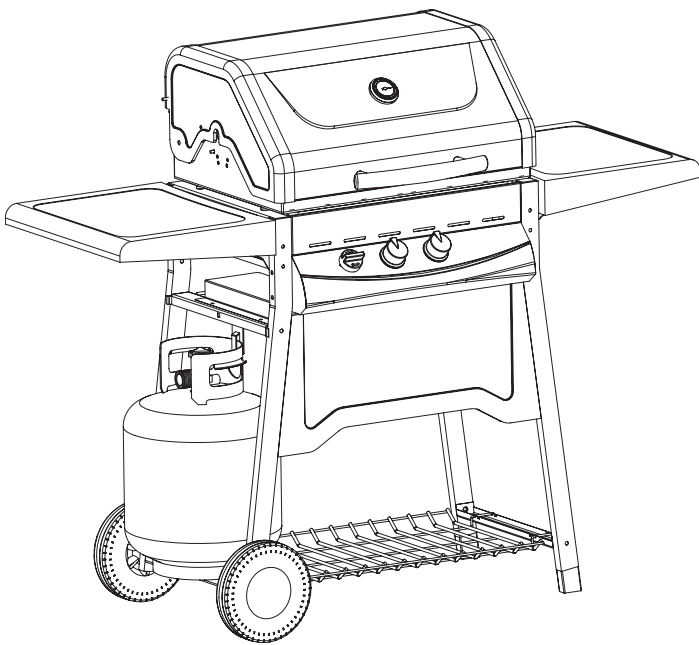


N° DE SÉRIE :



# Barbecue au propane en acier inoxydable

GUIDE D'ASSEMBLAGE, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

85-1261-0 (PROPANE)  
(G30101)

Lisez ce guide au complet et conservez-le pour consultation ultérieure. Si le barbecue est vendu pré-assemblé, laissez le guide dans le barbecue pour le consommateur.

Pour toute question concernant le fonctionnement du barbecue, les pièces ou la garantie, ou pour obtenir de l'assistance technique, composez le

**1 877 707-5463**

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous détectez une odeur de gaz :

1. Coupez immédiatement l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Ne rangez pas d'essence ni d'autres liquides ou vapeurs inflammables près du barbecue ou de tout autre appareil ménager.
2. Si vous avez une bouteille de propane additionnelle, gardez-la loin du barbecue ou de tout autre appareil ménager.

## AVERTISSEMENT

Le non-respect des instructions du fabricant pourrait entraîner un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures graves et même la mort.

## AVERTISSEMENT

Suivez attentivement la marche à suivre pour détecter les fuites de gaz avant d'utiliser le barbecue, même s'il a été assemblé par le détaillant. Ne tentez jamais d'allumer le barbecue sans avoir d'abord lu la section « Allumage » du présent guide.

CE BARBECUE EST CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT

## TABLE DES MATIÈRES

Garantie . . . . .	ii
Installation . . . . .	1
Avertissements additionnels . . . . .	1
Bouteille de propane, . . . . .	1
Transport et entreposage de la bouteille, remplissage de la bouteille	
Tuyau et régulateur . . . . .	3
Essai d'étanchéité . . . . .	4
Avant la première utilisation . . . . .	4
Allumage . . . . .	6
Astuces pour la . . . . .	8
cuisson au barbecue	
Modes de cuisson au barbecue . . . . .	9
Tableau des . . . . .	10
temps de cuisson	
Nettoyage et entretien, . . . . .	12
Entreposage	
Guide de dépannage . . . . .	13
Liste des pièces . . . . .	14
(propane) Éclaté	
Instructions d'assemblage . . . . .	16



## GARANTIE

### Garantie limitée de 3 ans

Ce barbecue MasterChef est assorti d'une garantie limitée de trois ans contre les défauts relatifs à la qualité de la fabrication. Celle-ci n'est pas transférable; elle est annulée si le produit est utilisé à une fin commerciale ou pour la location. Elle ne s'applique que lorsque le barbecue est utilisé au Canada. La facture sera requise, sinon une copie, accompagnée des numéros de série et de modèle lors de réclamations auprès de Trileaf Distribution Trifeuil au titre de la garantie. Trileaf Distribution Trifeuil réserve à ses représentants le droit d'inspecter la pièce ou le produit, quel qu'il soit, avant d'honorer toute réclamation au titre de la garantie. Trileaf Distribution Trifeuil ne sera pas responsable des frais de transport ou de main-d'oeuvre. Cette garantie ne permet que le remplacement des pièces défectueuses. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages consécutifs ou indirects, ou de frais liés à la main-d'oeuvre. En cas de preuve d'achat manquante ou d'expiration de la garantie, toute requête visant les pièces sera assujettie à des frais d'expédition et de manutention.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages attribuables à l'écaillage ou l'égratignement de la porcelaine ou des surfaces peintes, ni la corrosion ou la décoloration attribuable au mauvais usage, au manque d'entretien, aux incendies de graisse, aux environnements hostiles, aux accidents, aux altérations, à l'abus ou à la négligence, à l'installation non convenable et au manquement de lire ou de prendre en compte les avertissements relatifs au produit. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages subis pendant le déplacement de ce barbecue ou son entreposage. Elle ne couvre pas les rayures ou les bosses, la corrosion ou la décoloration entraînée par la chaleur, les nettoyeurs abrasifs ou chimiques. L'installation de pièces provenant d'autres fabricants annulera cette garantie.

### Garantie limitée de 3 ans

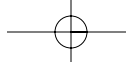
Si la détérioration des pièces pendant la période de validité de la garantie affecte le bon fonctionnement jusqu'à rendre le produit inopérant, une pièce de remplacement sera fournie. Les pièces suivantes sont comprises dans la garantie : brûleurs, grilles de cuisson, brise-flammes, dispositif d'allumage, ensemble de la tubulure et compartiment des brûleurs.

### Garantie limitée de 1 an

Pendant un an, et ce, à compter de la date de l'achat au détail original, Trileaf Distribution Trifeuil remplacera toute pièce du barbecue qui ne fonctionne pas ou qui est défectueuse relativement à la qualité de la fabrication dans des conditions normales d'usage domestique et pendant la période de garantie limitée. À moins d'indications contraires, tous les éléments sont couverts pour une période d'un an.

**IMPORTANT: si le produit devient défectueux pendant la période de garantie indiquée, NE LE RETOURNEZ PAS AU MAGASIN. VEUILLEZ PLUTÔT COMPOSER LE 1 877 707-5463. Ayez en main votre preuve d'achat, les numéros de série et de modèle; l'agent de soutien à la clientèle pourra ainsi vous aider.**

**Acheteur: en acceptant la livraison de ce barbecue l'acheteur, par les présentes, accepte les dispositions précédentes et renonce expressément à tout autre recours en dommages-intérêts direct, indirect et consécutif.**



## INSTALLATION

Cet appareil doit être installé conformément aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci :

- Conformément aux normes canadiennes courantes, soit le Code d'installation du gaz naturel ou au Code d'installation du propane CAN/CGA B149.1/2.

## AVERTISSEMENTS ADDITIONNELS

Distance minimale des matériaux combustibles adjacents :

- 76 cm (30 po) de toute partie saillante de chaque côté du barbecue ;
- 76 cm (30 po) de toute partie saillante derrière le barbecue.

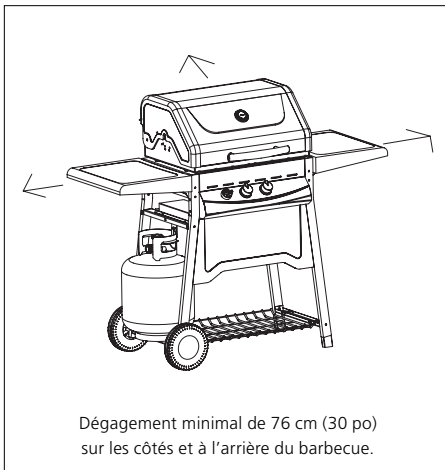


Illustration A

### Voir illustration A

- Gardez toujours la zone environnante propre et n'y laissez aucune matière combustible telle que de l'essence, du liquide inflammable, du papier ou des linges huileux.
- **N'utilisez pas** le barbecue sous une structure en porte-à-faux ou non protégée.
- Cet appareil est conçu pour un **usage extérieur seulement** et **ne doit pas** être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.
- Utilisez ce barbecue à l'extérieur, dans un endroit bien aéré, à au moins 3 m (10 pi) de toute habitation ou structure.
- **Ne l'utilisez pas** dans un garage ni dans un endroit clos.
- **Ne laissez jamais** le barbecue fonctionner sans surveillance.
- **N'obstruez pas** la combustion ni le passage de l'air autour du barbecue.
- **N'utilisez pas** le barbecue si vous êtes sous l'influence de la drogue ou de l'alcool.
- **Ne rangez pas** de bouteille de propane (pleine ou vide) à proximité du barbecue.
- **Ne laissez pas** les enfants jouer à proximité du barbecue.

## BOUTEILLE DE PROPANE

### Système autonome au gaz propane

Ce barbecue est un système autonome conçu pour être utilisé avec une bouteille de propane de 9,1 kg (20 lb) munie d'une valve de type 1. Il **ne peut pas** être branché à une bouteille munie d'une valve 510 P.O.L. (filetage à gauche).

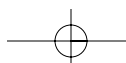
### **Ne branchez pas le barbecue à une bouteille de propane de plus de 9,1 kg (20 lb) ou à une bouteille munie d'une valve d'un autre type.**

La valve de type 1 se différencie par son raccord qui présente de gros filets à l'extérieur. Les filets des autres valves sont généralement à l'intérieur du raccord. Si vous tentez de brancher le raccord de ce barbecue à une bouteille munie d'un autre type de valve, vous pourriez causer un incendie, des blessures corporelles et des dommages matériels, et réduire l'efficacité des caractéristiques de sécurité du système de type 1. De plus, le branchement à une bouteille non appropriée neutralisera le limiteur de débit et le dispositif d'arrêt automatique en cas de surchauffe.

- La bouteille ne doit pas mesurer plus de 472 mm (18 1/2 po) de haut et 317 mm (12 1/2 po) de diamètre.

### **La bouteille doit être fabriquée et marquée conformément aux normes de :**

- Transports Canada.



**La bouteille doit être dotée des dispositifs suivants :**

- Une valve et un raccord conformes aux normes actuelles (CAN/CGA 1.6g-M97 – appareils de cuisson à gaz pour l'extérieur);
  - a) Une soupape de sûreté ;
  - b) Un collet de protection pour la valve ;
  - c) Un dispositif d'élimination des vapeurs ;
  - d) Un cerceau à la base qui permet de fixer la bouteille à un support.
- 
- Fermez toujours la valve lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
  - Manipulez toujours la valve de la bouteille avec soin.
  - Ne branchez jamais de bouteille de propane non certifiée au barbecue.
  - La bouteille doit être debout et bien assujettie au barbecue lorsque celui-ci est utilisé.
  - Ne rangez jamais de bouteille, pleine ou vide, près du barbecue lorsqu'il fonctionne.
  - N'exposez jamais la bouteille à la lumière directe du soleil ni à la chaleur excessive.
  - N'insérez jamais de corps étranger dans le raccord de la bouteille, car vous risqueriez d'endommager la soupape. Une soupape endommagée pourrait laisser fuir le propane, ce qui accroîtrait les risques d'explosion, d'incendie, de dommages matériels, de blessures graves ou mortelles.

**TRANSPORT ET  
ENTREPOSAGE  
DE LA BOUTEILLE**

La bouteille de propane ne présente aucun danger pourvu qu'elle soit utilisée adéquatement. Si elle est utilisée incorrectement, elle pourrait exploser ou prendre feu, et causer des blessures graves et des dommages matériels importants.

**Pour réduire les risques :**

- Remettez toujours le capuchon sur la valve de la bouteille lorsqu'elle n'est pas connectée au barbecue.
- Ne rangez jamais la bouteille dans un endroit clos tel un garage et assurez-vous que l'endroit choisi est bien aéré.
- Ne rangez pas la bouteille près d'appareils ménagers ni dans des endroits qui pourraient devenir chauds, comme le coffre d'un véhicule.
- Gardez la bouteille hors de la portée des enfants.
- Transportez et rangez toujours la bouteille de propane à la verticale.
- Ne fumez pas à proximité de la bouteille, surtout durant le transport dans un véhicule.

**REPLISSAGE  
DE LA BOUTEILLE**

La bouteille doit être purgée de son air, puis remplie de propane avant d'être raccordée au barbecue. Pour votre sécurité, assurez-vous que les consignes suivantes sont suivies pour le remplissage de la bouteille.

- Ne faites remplir ou réparer la bouteille que par un détaillant de propane qualifié.
- Ne faites jamais remplir la bouteille à plus de 80 % de sa capacité.
- Demandez au détaillant de s'assurer que la bouteille ne fuit pas une fois qu'elle est remplie.

**AVERTISSEMENT**

**Le non-respect des instructions ci-dessus pourrait entraîner un incendie, une explosion, des dommages matériels, des blessures graves et même la mort.**

## TUYAU ET RÉGULATEUR

**Modèles au propane :** Ce barbecue est conçu pour être alimenté par du gaz propane à une pression de 2,74 kPa (11 po de colonne d'eau). Il est livré avec un régulateur pré réglé à cette pression.

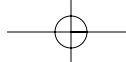
Ce régulateur est muni d'un système de raccordement rapide de type 1 qui présente les caractéristiques suivantes.

- Il ne laisse circuler le gaz que si le raccord est parfaitement étanche.
- Il comporte un dispositif qui coupe l'alimentation en gaz lorsque la température se situe entre 115 °C et 150 °C (240 °F et 300 °F).
- Il comporte un dispositif qui limite le débit du gaz à 10 pi<sup>3</sup>/h.

Si le raccord en plastique noir est exposé à une température dépassant 115 °C, il ramollira, ce qui permettra à la sonde du régulateur de se dégager de la valve et de couper l'alimentation en gaz. Si un tel incident se produit, ne tentez pas de rebrancher le raccord ; le régulateur en entier doit être remplacé (voir la liste des pièces). La sonde du régulateur comporte aussi un dispositif qui limite le débit du gaz à 10 pi<sup>3</sup>/h en cas de défaillance du régulateur ou de fuite du tuyau. Si vous vous rendez compte que le limiteur de débit est activé, vous devez déterminer la nature du problème et corriger la situation avant de tenter de rallumer le barbecue.

**Remarque : L'allumage incorrect du barbecue peut déclencher le limiteur de débit, ce qui réduira l'efficacité des brûleurs. Dans un tel cas, vous devez fermer les valves des brûleurs et la valve de la bouteille. Vous devez ensuite attendre au moins 30 secondes avant de rouvrir la valve de la bouteille, puis encore cinq secondes avant d'ouvrir les valves des brûleurs pour rallumer le barbecue.**

- Ne branchez jamais ce barbecue à une source de propane sans régulateur et ne tentez jamais de l'alimenter avec un autre type de gaz. Ne modifiez jamais le régulateur et le tuyau de quelque façon que ce soit.
- Avant chaque utilisation, vérifiez l'état du tuyau pour vous assurer qu'il ne présente aucune craquelure, brûlure ni coupure. S'il est endommagé, remplacez le tuyau avant d'utiliser le barbecue. N'utilisez que le tuyau de rechange recommandé.
- Assurez-vous qu'aucune graisse ni autre substance chaude ne coule sur le tuyau, et que ce dernier n'est en contact avec aucune pièce chaude du barbecue.
- Le raccord du régulateur doit être protégé lorsqu'il n'est pas branché à une bouteille. Assurez-vous qu'il n'est jamais frappé ni traîné sur le sol, car une simple égratignure pourrait compromettre l'étanchéité de la connexion.
- Il est important de faire un « essai d'étanchéité » chaque fois que la bouteille est remplie ou dès que vous remplacez une pièce du barbecue, et surtout au début de la saison.



## ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

### Vous devez faire un « essai d'étanchéité » :

- Avant d'allumer le barbecue pour la première fois ;
- Chaque fois que la bouteille est remplie ou qu'une pièce est remplacée ;
- Au moins une fois par année, de préférence au début de la saison.

L'essai d'étanchéité doit être effectué à l'extérieur, à l'écart de toute source de chaleur, de toute flamme nue et de tout liquide inflammable. Ne fumez jamais durant l'essai d'étanchéité. N'utilisez que de l'eau savonneuse pour détecter les fuites. N'utilisez jamais une allumette ou une flamme nue.

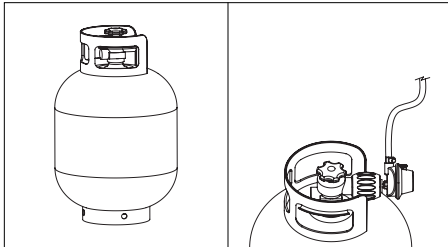


Illustration B

Illustration C

### L'étanchéité doit être vérifiée aux endroits suivants :

- La valve et les filets de la bouteille (illustration C) ;
  - Toutes les soudures de la bouteille (illustration B) ;
  - Le raccord du régulateur et la connexion à la bouteille (illustration C) ;
  - Toutes les connexions du tuyau (illustration D).
- **Une fois que la bouteille pleine est raccordée au barbecue et que les commandes des brûleurs sont à la position « OFF », tournez lentement la valve de la bouteille d'environ un tour.**
- **Trempez un pinceau dans l'eau savonneuse et badigeonnez tous les endroits susmentionnés et indiqués sur les illustrations B, C et D.**
- **Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz.**
- **Dans un tel cas, resserrez les connexions où des bulles sont apparues et refaites l'essai (refermez la valve de la bouteille pendant que vous resserrez les connexions).**
- Refermez la valve de la bouteille et assurez-vous que les commandes des brûleurs sont à la position « OFF ».
- Si vous ne réussissez pas à arrêter une fuite, n'utilisez pas le barbecue. Fermez la valve de la bouteille, débranchez la bouteille du barbecue et communiquez avec un technicien qualifié pour réparer des appareils à gaz ou avec votre détaillant de gaz.

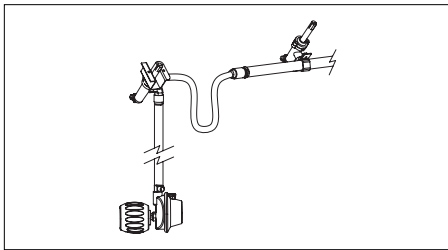


Illustration D

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

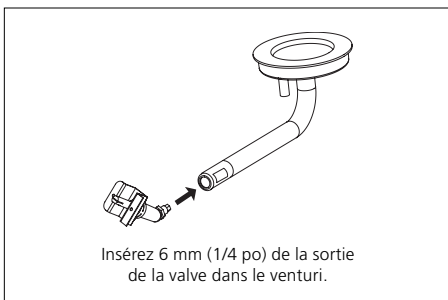
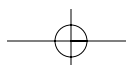


Illustration E

Avant d'utiliser votre barbecue, prenez le temps de lire et de bien comprendre tous les renseignements qui figurent dans le présent guide et assurez-vous :

- Que le barbecue a été assemblé correctement ;
- Qu'il n'y a aucune fuite de gaz (voir la section « Essai d'étanchéité ») ;
- Que les brûleurs sont bien installés (la valve doit être engagée dans le venturi – illustration E) et qu'ils ne sont pas obstrués (illustration F) ;
- Qu'aucun tuyau de gaz ni cordon électrique ne touche aux surfaces qui deviendront chaudes ;
- Que le barbecue est situé dans un endroit qui ne pose aucun danger (voir la section « Installation »).

Assurez-vous que les sorties des valves (orifices) sont assemblées dans les tubes venturi approximativement 6mm (1/4 po.) et que les sorties des valves et les tubes venturi sont approximativement parallèles au compartiment des brûleurs soudé.



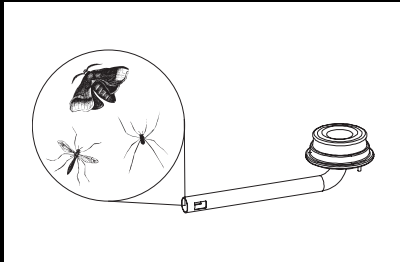
**AVERTISSEMENT****Risques naturels**  
**Araignées et autres insectes**

Illustration F

Durant le transport ou l'entreposage, il arrive que des araignées et autres insectes pénètrent dans les venturis et y fassent leur nid, ce qui pourrait obstruer le passage du gaz dans le venturi et produire une flamme jaune ou simplement empêcher le brûleur de s'allumer. L'obstruction pourrait même faire brûler le gaz à l'extérieur du venturi, ce qui pourrait sérieusement endommager le barbecue. Si cela se produit, fermez la valve de la bouteille et laissez refroidir le barbecue. Une fois que le barbecue est refroidi, sortez le brûleur en question et nettoyez l'intérieur du venturi avec une brosse ou un cure-pipe. Réinstallez le brûleur en vous assurant que la valve est engagée dans le venturi. Les venturis des brûleurs doivent être nettoyés périodiquement, surtout au début de la saison.

**Remarque :** Les dommages causés par des venturis obstrués ne sont pas couverts par la garantie.

**Taille de l'entrée de brûleur :** Celui-ci, de pair avec la valve de contrôle, permet de réguler la quantité de gaz acheminée au brûleur et de la restreindre. Le diamètre de l'orifice varie selon la pression de l'alimentation des gaz et selon la classification du brûleur en BTU. Les barbecues équipés pour les gaz de pétrole liquéfiés fonctionnent à une pression de gaz beaucoup plus élevée et possèdent en conséquence un diamètre d'orifice plus petit.

**Inspection**

**Ajustement :** Le régulateur est réglé en usine à une pression de sortie précise de 11 pouces de colonne d'eau ; il est généralement scellé en usine et n'est plus réglable par la suite. N'essayez pas de le régler. Le régulateur peut être vérifié en mesurant la pression avec un manomètre.

**Évent :** Un évent se trouve au sommet du régulateur. Vérifiez s'il n'est pas encombré de saletés et de débris. Si l'orifice est bouché, la combustion risque d'être hasardeuse et dangereuse.

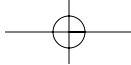
**Joint torique :** Avant d'attacher le régulateur au cylindre, inspectez le caoutchouc du joint torique sur le raccord P.O.L. Ne faites pas fonctionner le barbecue si le joint torique est endommagé ou qu'il est manquant. Il est fréquent que le joint d'étanchéité soit endommagé et nous recommandons de le remplacer à ce moment-là ou au moment où le brûleur est remplacé. Des fissures, des fentes ou des déformations peuvent permettre au gaz de s'échapper. De plus, le joint doit être souple, flexible et faire légèrement saillie hors du coussinet de la valve P.O.L. en laiton.

**Traces de mâchonnement :** Les bestioles raffolent également du barbecue ! La tubulure doit être gardée propre, exempte de graisse et de jus de cuisson qui peuvent attirer les écureuils et d'autres animaux. Ceux-ci consommeront fréquemment les jus de cuisson présents sur la tubulure et mâcheront le revêtement de la tubulure jusqu'à effacer toute trace de jus de cuisson. Lavez la tubulure à l'aide d'une solution nettoyante à l'ammoniac afin de la rendre moins attrayante.

**Test de fuites**

1. Mélangez une solution 50/50 de détergent à vaisselle liquide et d'eau.
2. Branchez la bouteille de propane.
3. Assurez-vous que les valves de commande sont en position d'arrêt (OFF).
4. Frottez la valve P.O.L., ainsi que l'ensemble des conduites et des raccords de tuyaux souples avec la solution de détergent.
5. Ouvrez le robinet de la bouteille et soyez à l'écoute des fuites ; surveillez attentivement la formation de bulles savonneuses à l'endroit des raccords indiquant ainsi des fuites.





### Réenclenchement du dispositif de sécurité du régulateur

1. Fermez le robinet de la bouteille de propane.
2. Placez tous les boutons de commande des brûleurs en position d'arrêt (OFF).
3. Débranchez le régulateur de la bouteille de propane.
4. Ouvrez le couvercle du barbecue.
5. Placez tous les boutons de commande à la position de feu vif (HIGH).
6. Attendez deux minutes.
7. Fermez tous les boutons de commande.
8. Rebranchez le régulateur à la bouteille de propane. Vérifiez s'il y a des fuites.
9. En laissant le couvercle ouvert, placez le bouton de commande de brûleur gauche à la position de feu vif (HIGH), puis allumez le barbecue en faisant tourner l'allumeur rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre.
10. Une fois le barbecue allumé, fermez son couvercle.
11. Attendez de 10 à 15 minutes pour que le barbecue chauffe.

**ATTENTION : Il est essentiel de suivre les procédures de démarrage et de fermeture pour éviter le déclenchement du dispositif de sécurité du régulateur.**

#### AVERTISSEMENT

**Si le barbecue produit peu de chaleur, il se peut que le limiteur de débit ait été déclenché par une fuite de gaz. Dans un tel cas, fermez les valves des brûleurs et la valve de la bouteille et effectuez un « essai d'étanchéité ». S'il n'y a pas de fuite, essayez à nouveau d'allumer le brûleur.**

## ALLUMAGE

**Assurez-vous d'avoir suivi les vérifications, les procédures et les instructions relatives à la sécurité indiquées dans la section précédente, avant d'allumer le barbecue.**

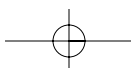
### Allumage des brûleurs principaux

1. Avant d'allumer les brûleurs principaux, pensez toujours à ouvrir complètement la hotte et à inspecter le barbecue ainsi que les brûleurs, afin de confirmer que tous les éléments sont correctement en place.

#### AVERTISSEMENT

**Ne laissez pas votre tête au-dessus du barbecue lorsque vous vous apprêtez à allumer les brûleurs principaux, afin de prévenir les blessures corporelles.**

2. Assurez-vous toujours que tous les boutons de commande des brûleurs sont sur la position d'arrêt (OFF) avant d'ouvrir l'alimentation en gaz.
3. Ouvrez lentement la valve d'alimentation du gaz propane logée sur le réservoir en la tournant (de 1 à 2 tours).
4. Attendez environ cinq secondes avant de tourner le bouton de commande du brûleur sélectionné sur la position feu vif (HIGH) ; pour ce faire, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Cette procédure permet à la pression de se stabiliser et empêche le dispositif limitant le débit de se mettre en marche.





5. Tournez immédiatement le bouton d'allumage rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre. Pendant que vous tournez, vous entendrez un déclic ; c'est le signe que le module Piexo génère une étincelle d'allumage pour le brûleur. Tournez immédiatement le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Le brûleur sélectionné doit s'allumer dans les cinq secondes qui suivent. Allumez les brûleurs un à la suite de l'autre, de la gauche vers la droite.

#### AVERTISSEMENT

**SI LE BRÛLEUR SÉLECTIONNÉ NE S'ALLUME PAS, tournez immédiatement le bouton de commande du brûleur sélectionné et la valve de la bouteille sur la position d'arrêt (OFF), afin d'empêcher que le gaz ne s'accumule. Attendez cinq minutes pour que le gaz se dissipe, puis reprenez la procédure d'amorçage précédente. Si le brûleur ne s'allume pas lors de l'utilisation du dispositif d'allumage, suivez alors les instructions d'allumage avec des allumettes.**

6. Assurez-vous que le brûleur est convenablement éclairé. Si la forme de la flamme n'est pas habituelle, consultez le Guide de dépannage pour obtenir la mesure corrective qui convient.
7. Faites toujours préchauffer le barbecue avant de commencer la cuisson. Allumez tous les brûleurs et réglez-les sur la position feu vif (HIGH) pendant 5 à 10 minutes. Avant de placer un aliment sur le barbecue, nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse de nettoyage pour la porcelaine.
8. Ajustez les boutons de commande au réglage moyen convenant à la plupart des exigences culinaires. Badigeonnez légèrement les grilles à cuisson d'huile à friture avant de chauffer le barbecue empêchera les aliments de coller à celui-ci.

#### Extinction des brûleurs

1. Tournez toujours les boutons de commande des brûleurs sur la position d'arrêt (OFF) lorsque la cuisson est terminée.
2. Placez rapidement la valve d'alimentation du gaz propane logée dans la bouteille de propane en position d'arrêt (OFF).
3. Fermez la hotte du barbecue.

#### Allumage des brûleurs principaux avec des allumettes

1. Avant d'allumer les brûleurs principaux, pensez toujours à ouvrir complètement la hotte et à inspecter le barbecue ainsi que les brûleurs, afin de confirmer que tous les éléments sont correctement en place.

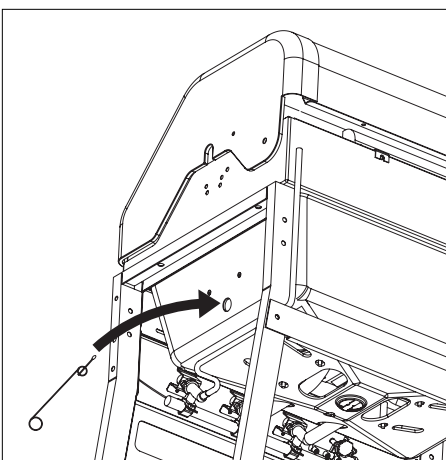


Illustration G

#### AVERTISSEMENT

**Ne laissez pas votre tête au-dessus du barbecue lorsque vous vous apprêtez à allumer les brûleurs principaux, afin de prévenir les blessures corporelles.**

2. Assurez-vous toujours que tous les boutons de commande des brûleurs se trouvent à la position d'arrêt (OFF) avant d'ouvrir le robinet de gaz.
3. Ouvrez toujours le robinet de la bouteille de propane en le faisant tourner d'un ou deux tours.
4. Insérez une allumette ou un briquet au butane en flammes dans l'orifice d'allumage manuel se trouvant dans la partie inférieure gauche de la cuvette (illustration G).
5. Placez le bouton de commande de brûleur gauche à la position de feu vif (HIGH) en poussant dessus et en le faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

## ASTUCES POUR LA CUISSON AU BARBECUE

**Avant de préchauffer le barbecue, assurez-vous que l'appareil ne présente aucun danger et qu'il est propre.**

**Vérifiez la quantité de propane avant de commencer la cuisson, afin de ne pas en manquer.**

- Préchauffez le barbecue : réglez tous les brûleurs inférieurs à feu vif, le couvercle rabattu, pendant environ 5 à 10 minutes. Les grilles de cuisson sont plus faciles à nettoyer à l'aide d'une brosse ou d'un tampon et lorsqu'elles sont chaudes.
- Pour une cuisson uniforme et afin de prévenir la montée de flammes ou d'éviter de brûler les aliments, déplacez ceux-ci sur les grilles de cuisson.
- Faites cuire avec le couvercle fermé et à feu moyen pour une cuisson uniforme. Les aliments cuits dans un barbecue fermé sont préparés plus rapidement, plus facilement et de manière plus efficace.
- Dégraissez les viandes afin d'éviter la montée de flammes. Le nettoyage est d'autant plus facile qu'il y a moins de graisse ; votre état de santé s'en trouve également protégé.
- Nos recettes conviennent aux viandes sorties directement du réfrigérateur. Faites reposer la viande sur le comptoir pour qu'elle soit à la température ambiante avant de la faire cuire n'est pas une pratique sécuritaire.
- Utilisez des pinces à long manche pour tourner les biftecks ou les rôtis, ainsi que des spatules pour tourner les hamburgers et le poisson. N'utilisez pas une fourchette pour tourner la viande, car une fois celle-ci transpercée, les jus qui contiennent la saveur pourront s'échapper.
- Pour évaluer le degré de cuisson des biftecks, pratiquez une petite incision près de l'os et vérifiez la couleur de la viande. Pour les coupes désossées, pratiquez une incision près du centre. Pour des biftecks plus épais, utilisez un thermomètre pour viandes à récupération rapide afin d'évaluer précisément le degré de cuisson. Pour des morceaux de viande plus importants et pour la volaille, insérez un thermomètre dans le centre du muscle le plus important ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine (volaille). Il n'est pas recommandé de faire carboniser la viande, la volaille ou le poisson.
- Vous pouvez pratiquement faire l'auto-nettoyage du four en réglant les boutons de commande au feu vif et en rabattant le couvercle pendant quelques minutes. Brossez pour enlever les résidus qui se décollent facilement.
- Lorsque vous grillez des biftecks, retenez ce principe simple : la viande doit conserver son humidité afin d'être tendre, juteuse et savoureuse. En conséquence, observez les consignes suivantes :
  1. Salez les biftecks après la cuisson, afin de prévenir la perte d'humidité.
  2. Tournez les biftecks lorsque des bulles apparaissent à la surface. Chaque fois que vous voyez des bulles, retournez les biftecks afin que ceux-ci retiennent leur humidité.
  3. Il n'est nécessaire de les tourner qu'une ou deux fois.
  4. Il est préférable d'ajouter les sauces barbecue vers la fin de la cuisson pour ne pas qu'elles brûlent.

Pour empêcher les aliments de coller, vous pouvez badigeonner de l'huile de cuisson sur les grilles. Si vous utilisez un aérosol de cuisson végétal, ne vaporisez qu'avant l'allumage des brûleurs.

**MISE EN GARDE**

Ne vaporisez jamais vers le barbecue lorsque les brûleurs fonctionnent.

**AVERTISSEMENT**

Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance, surtout s'il y a des enfants à proximité. Veillez à toujours l'utiliser de façon sécuritaire. Ne le déplacez jamais pendant la cuisson.

**MODES DE CUISSON  
AU BARBECUE**

Votre barbecue représente davantage qu'un simple lieu où faire cuire vos hamburgers et vos hot dogs – les possibilités sont sans limite. Mais avant de commencer à en faire l'expérience, voici quelques termes fréquemment utilisés qui vous aideront :

- **La cuisson directe** est également appelée cuisson sur le gril. C'est le mode de cuisson le plus populaire ; il signifie faire griller les aliments directement au-dessus de la flamme, comme lorsqu'on grille un bifteck. D'autres bons candidats à ce mode de cuisson sont des bandes minces de viandes, des légumes, des brochettes et des filets.
- **La cuisson indirecte** signifie que les aliments sont cuits hors de l'atteinte directe des flammes ; ceux-ci sont placés sur le côté opposé du brûleur allumé et la chaleur circule librement dans le compartiment fermé du barbecue, le couvercle rabattu, comme dans un four à convection. Tout comme avec votre four, vous pouvez faire rôtir pourvu que le couvercle du barbecue soit fermé.

**Montée soudaine de flammes**

Une montée de flammes se produit parfois lorsque les jus de cuisson s'égouttent sur les briseflammes ou les brûleurs très chauds et qu'ils s'enflamment. Une certaine hauteur de flamme est normale et souhaitable, car elle confère ces arômes uniques que l'on reconnaît aux aliments cuits sur le barbecue. Cependant, il est également souhaitable de contrôler l'intensité des flammes dans le but d'éviter de brûler les aliments ou de les cuire inégalement, et d'empêcher de mettre le feu accidentellement.

**SURVEILLEZ TOUJOURS ATTENTIVEMENT LE BARBECUE LORS DE LA CUISSON ET ABaissez LE NIVEAU DES FLAMMES SUR FAIBLE (LOW) OU PLACEZ-LES SUR ARRÊT (OFF) SI LES FLAMMES S'INTENSIFIENT.**

Afin de garder les flammes au niveau souhaité, faites ce qui suit :

1. Dégraissez les viandes avant de les faire griller.
2. Faites cuire le poulet et le porc aux réglages faibles.
3. Assurez-vous que la partie inférieure de la chambre de cuisson est nettoyée régulièrement afin d'éliminer une grande accumulation de graisses.
4. Faites toujours cuire avec le couvercle baissé et au réglage le plus faible qui soit encore efficace.

**Les montées de flammes peuvent augmenter la température du barbecue et entraîner l'accumulation de graisse, accroissant ainsi le risque d'un incendie de graisse.**

## TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

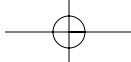
Aliment	Poids/épaisseur	Température de cuisson	Temps de cuisson
<b>Boeuf</b>			
Hamburgers	1 po	400 à 450 °F	Saignant : 4 à 7min À point : 7 à 10 min Bien cuit : 10 à 12 min
<b>Rôtis</b>			
Palette semi-désossée, Surlonge désossée		350 °F	Saignant : 18 à 20min À point : 20 à 25 min Bien cuit : 25 à 30 min
<b>Biftecks</b>			
D'aloyau (gros filet) de côte, faux-filet, de surlonge, d'aloyau	1 po	Maximum : (saisir) 400 à 450 °F (cuisson)	Saignant : 4 à 7min À point : 7 à 10 min Bien cuit : 10 à 12 min
Filet mignon	2 po	Maximum : (saisir) 400 à 450 °F (cuisson)	Saignant : 15 à 17 min À point : 17 à 19 min Bien cuit : 19 à 22 min
<b>Volailles</b>			
Poulet (cuisses,poitrines,ailes)		325 à 350 °F	30 à 45 min
Poulet entier	3 à 4 lb	325 à 350 °F	20 min/lb
Poitrines désossées	1 à 2 lb	325 à 350 °F	12 à 15 min
Poulet de Cornouailles	1 à 1 1/2 lb	325 à 350 °F	45 à 60 min
Canard	4 à 5 lb	325 à 350 °F	18 à 20 min/lb
Dinde	13 à 25 lb	325 à 350 °F	20 min/lb
<b>Poissons</b>			
Poissons	1 à 1 1/2 po	400 à 450 °F	10 à 15 min
Filets	1 à 2 lb	325 à 350 °F	20 à 30 min
Darnes	2 à 4 lb	325 à 350 °F	30 à 50 min
<b>Fruits de mer</b>			
Homard	1 1/2 à 2 lb	400 à 450 °F	15 min
Crevettes	Grosses	325 à 350 °F	5 à 6 min
<b>Pork</b>			
Côtelettes	1 po	400 à 450 °F	25 à 30 min
<b>Jambon</b>			
Tranche épaisse	1 po	400 à 450 °F	12 à 15 min
Jambon complet (os)	12 à 14 lb (avec os)	325 à 350 °F	À point : 20-25 min/lb Bien cuit : 25-30 min/lb
	4 à 5 lb (désossé)	325 à 350 °F	50 à 60 min
<b>Côtes</b>			
Carré dans l'échine, petites côtes(échine)	5 à 6 lb	325 à 350 °F	À point : 25 à 27 min/lb Bien cuit : 27 à 30 min/lb

**TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON**

Aliment	Poids/épaisseur	Température de cuisson	Temps de cuisson
<b>Rôtis</b>			
Rouelle (soc), longe, épaule	3 à 5 lb	325 à 350 °F	1 à 1 1/2 hrs
Filet		375 à 400 °F	À point : 30 à 35 min/lb Bien cuit : 35 à 40 min/lb
Saucisses		325 à 350 °F	12 à 20 min
<b>Agneau</b>			
<b>Côtelettes</b>			
Longe, échine, épaule	1 po	400 à 450 °F	Saignant : 7-9min À point : 10-13 min Bien cuit : 14-17 min
<b>Rôtis</b>			
Couronne (baron)	2 à 4 lb	325 à 350 °F	40 à 45 min/lb
Gigot	5 à 9 lb	325 à 350 °F	30 à 35 min/lb

**TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON**

Légumes	Température	Temps de cuisson	Remarques
Asperges	325 à 350 °F	6 à 8 min	Couper l'extrémité des tiges. Coucher les asperges sur la grille.
Haricots	325 à 350 °F	30 à 35 min	Les envelopper dans du papier d'aluminium avec une noix de beurre ou de margarine. Les tourner une fois.
Carottes	325 à 350 °F	20 à 30 min	Les cuire directement sur la grille.
Maïs en épis	325 à 350 °F	25 à 35 min	Les faire tremper dans l'eau froide pendant 15 minutes. Les cuire avec la peau.
Aubergines	325 à 350 °F	6 à 8 min/côté	Couper en tranches et badigeonner d'huile.
Champignons	325 à 350 °F	6 à 8 min	Les cuire directement sur la grille.
Oignons	325 à 350 °F	40 à 45 min	Les envelopper dans du papier d'aluminium. Les tourner une fois.
Poivrons	400 à 450 °F	15 à 20 min	Retirer la peau avant de servir.
Pommes de terre	325 à 350 °F	50 à 60 min	Les envelopper dans du papier d'aluminium. Les tourner une fois.
Ail grillé	325 à 350 °F	30 à 40 min	Couper le haut des gousses et badigeonner d'huile d'olive. Les envelopper dans du papier d'aluminium.
Tomates	325 à 350 °F	5 à 7 min	Couper en tranches et badigeonner d'huile.
Zucchini (courgette)	325 à 350 °F	6 à 8 min/côté	Couper en tranches et badigeonner d'huile.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour que votre barbecue dure plusieurs années, suivez ces procédures au moins une fois par année, surtout au début de la saison. Procurez-vous aussi une housse pour protéger votre barbecue.

**Gril :** Appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur le gril pour empêcher que les aliments n'y collent. Après chaque usage, laissez le barbecue refroidir et frottez le gril avec une brosse non abrasive. Vous pouvez aussi laver le gril avec un détergent doux ou du bicarbonate de soude, mais n'utilisez pas de produit à nettoyer les fours.

**Brûleur et tube venturi :** Au moins deux fois par année, il est important d'enlever le brûleur et le tube venturi et de les nettoyer en s'assurant de retirer toutes les saletés et toute la rouille. Servez-vous d'un fil pour nettoyer l'orifice du tube venturi. Assurez-vous que la cuvette inférieure est propre et que tous les trous sont dégagés. Si le brûleur est endommagé ou rouillé, remplacez-le sans attendre. S'il est en bon état, remettez-le en place. Veillez aussi à ce que le tube venturi soit centré sur la sortie de la valve.

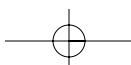
## ENTREPOSAGE

Lorsque la saison de cuisson à l'extérieur est terminée et que vous vous apprêtez à entreposer le barbecue pour l'hiver, veuillez faire ceci :

- Après avoir enlevé et nettoyé le brûleur et le gril (appliquez une légère couche d'huile sur le gril après le nettoyage), enveloppez-les dans du papier et rangez-les à l'intérieur.
- Le barbecue, une fois recouvert, peut être laissé à l'extérieur.
- Ne rangez pas la bouteille de propane dans un endroit fermé
- Retirez la pile de l'allumeur pour éviter la corrosion lorsque vous entreposez le barbecue pour l'hiver ou pour une longue période.

Lorsque le barbecue n'est pas utilisé, le robinet de la bouteille de gaz doit être fermé. Le barbecue et la bouteille doivent être entreposés à l'extérieur dans un endroit bien aéré. Ne rangez pas le barbecue dans un garage ni près d'une source de chaleur. Si le barbecue doit être entreposé à l'intérieur, enlevez la bouteille. Rangez tout de même la bouteille à l'extérieur dans un endroit bien aéré et veillez à ce que son bouchon de sécurité soit bien en place sur le robinet.

**ATTENTION :** Lorsque vous déplacez le barbecue, veuillez vous assurer de le saisir, des deux côtés, par la chambre de cuisson, et NON par les tablettes latérales. Assurez-vous que les roulettes sont déverrouillées avant de le déplacer. NE le déplacez PAS en le roulant sur des surfaces inégales, car les roulettes pourraient s'abîmer et entraîner la détérioration d'autres pièces. Trileaf Distribution Trifeuil nest pas responsable des dommages subis pendant le déplacement de ce barbecue ou son entreposage.



## GUIDE DE DÉPANNAGE

Anomalie	Cause possible	Correctif
Impossible d'allumer le brûleur (avec l'allumeur ou une allumette).  Chaleur insuffisante.	• Venturi obstrué	• Nettoyer le venturi
	• Valve de la bouteille de propane ou valve d'alimentation en gaz fermée	• Ouvrir la valve de la bouteille de propane ou la valve d'alimentation en gaz
	• Venturi mal installé sur la valve	• Réinstaller le venturi sur la valve
	• Orifices du brûleur obstrués	• Déboucher les orifices ou remplacer le brûleur
	• Bouteille vide ou presque vide	• Remplir la bouteille
	• Dispositif de sécurité du régulateur déclenché	• Réarmer le dispositif de sécurité du régulateur (voir page 5)
	• Régulateur mal vissé à la bouteille	• Serrer le raccord du régulateur • Redresser le tuyau d'alimentation
Flammes jaunes	• Venturi partiellement obstrué	• Nettoyer le venturi
	• Sel sur le brûleur	• Nettoyer le brûleur
	• Obturateur d'air fermé (brûleur latéral et brûleur de tournebroche seulement)	• Ouvrir l'obturateur d'air
Impossible d'allumer le brûleur avec l'allumeur	• Fil d'allumeur mal branché	• Vérifier toutes les connexions
	• Électrode d'allumeur brisée • Mauvaise mise à la masse	• Vérifier l'assemblage de la boîte de jonction, du brûleur et de l'allumeur
	• Allumeur défectueux	• Remplacer l'allumeur
Flammes jaillissant du dessous	• Temps venteux	• Orienter le barbecue de sorte que l'arrière soit face au vent
	• Bouteille presque vide	• Remplir la bouteille
Chaleur et flambées excessives	• Aliments trop gras	• Couper l'excédent de gras ou réduire la chaleur
	• Trou d'écoulement bouché	• Nettoyer le boîtier du barbecue et le brûleur
	• Système de cuisson mal placé	• Placer le système de cuisson adéquatement
Flammes derrière le panneau de commande	• Venturis bouchés	• Couper immédiatement le gaz, laisser refroidir le barbecue et déboucher les venturis
Bourdonnement du régulateur	• Situation temporaire causée par une température élevée à l'extérieur et une bouteille pleine	• Phénomène normal qui ne présente aucun problème ni danger
Flamme incomplète	• Brûleur bouché, rouillé ou perforé	• Nettoyer ou remplacer le brûleur
Impossible d'installer le réchaud	• Espacement des tiges trop grand ou trop petit	• Les tiges du réchaud sont ajustables. Courber les tiges pour qu'elles s'insèrent dans les trous prévus.

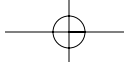
Pour obtenir davantage d'aide technique ou pour commander des pièces de rechange, composez le **1 877 707-5463**.

**LISTE DES PIÈCES  
DU MODÈLE  
85-1261-0 (PROPANE)**

<b>Code</b>	<b>Quantité</b>	<b>Désignation</b>	<b>N° de pièce</b>
A	1	Ensemble de couvercle	
AA	1	Ensemble de couvercle soudé	G301-1400-01
AB	1	Poignée	G301-0042-01
AC	1	Thermomètre	G401-0005-01
AD	2	Écrou à oreilles	33300-13000-01
AE	2	Vis pour couvercle	G301-0003-01
B	1	Compartiment des brûleurs	
BA	1	Compartiment des brûleurs soudé	G301-1600-01
BB	2	Grille de cuisson, compartiment des brûleurs	G301-0043-01
BC	1	Brise-flammes	G301-0049-01
BD	1	Brûleur principal	G301-4100-01
BE	1	Pare-éclaboussures	G301-0008-01
BF	1	Grille de réchaud	G301-0004-01
BG	1	Écran thermique des brûleurs	G301-0048-01
BH	1	Pare-vent	G301-0051-01
CA	1	Panneau de commande	G301-1500-01
CB	1	Jeu d'électrodes	G301-0010-01
CC	2	Bouton de commande	G301-0045-01
CD	1	Bouton d'allumage	G301-0011-01
CE	1	Ensemble de tubulure	G301-1800-01
CG	1	Régulateur	G402-0069-01
CH	1	Support supérieur de chariot	G301-0053-01
DA	1	Ensemble du chariot latéral (G)	G301-1900-01
DB	1	Ensemble du chariot latéral (D)	G301-0800-01
DC	1	Panneau avant	G301-0046-01
DD	2	Embout de pied	G301-0054-01
DE	1	Traverse arrière	G301-0031-01
DF	1	Traverse latérale	G301-0030-01
DG	1	Support de bouteille de gaz	G206-0028-01
DH	2	Roue	G401-0058-01
DI	2	Axe de roue	G301-0034-01
DJ	2	Chapeau de roue	G303-0020-01
DK	2	Rondelle	G301-0028-01
DL	1	Grille inférieure	G301-0036-01
DM	1	Récipient à graisse	G401-0066-01
DN	1	Crochet de récipient à graisse	G401-0067-01
EA	2	Ensemble de tablette latérale	G303-8000-01







## INSTRUCTIONS

### D'ASSEMBLAGE

#### Outils requis

- Tournevis  $\oplus$  n°2
- Tournevis  $\ominus$  de 1/4 po
- Clé à molette
- Pincés
- Maillet de caoutchouc

Avant d'assembler le barbecue, lisez attentivement les instructions.

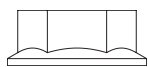
Assemblez le barbecue sur une surface plane et propre.

**REMARQUE : NE SERREZ COMPLÈTEMENT LES BOULONS QU'À LA FIN DE L'ASSEMBLAGE.**

**Attention :** La manipulation de la tôle présente des risques de blessure.

Portez des gants et soyez prudent pendant l'assemblage du barbecue.

Il se peut qu'il reste des fixations à la fin de l'assemblage.



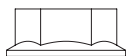
A : Écrou à épaulement 1/4 po – 19 pièces



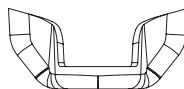
B : Rondelle en fibre – 2 pièces



C : Rondelle – 2 pièces



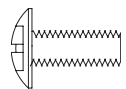
D : Écrou à épaulement n° 10 – 4 pièces



E : Écrou à oreilles 1/4 po – 3 pièces



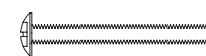
F : Manchon 1/4 po – 8 pièces



G : Vis mécanique 1/4 po x 13 – 4 pièces



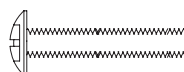
H : Rondelle élastique 7 mm – 2 pièces



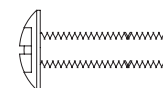
I : Vis mécanique 1/4 po x 50 – 6 pièces



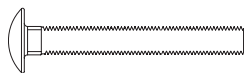
J : Vis mécanique 1/4 po x 35 – 8 pièces



K : Vis mécanique 1/4 po x 30 – 5 pièces



L : Vis mécanique 1/4 po x 20 – 4 pièces



M : Boulon de carrosserie 1/4 po x 50 – 1 pièce



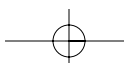
N : Boulon de roue – 2 pièces

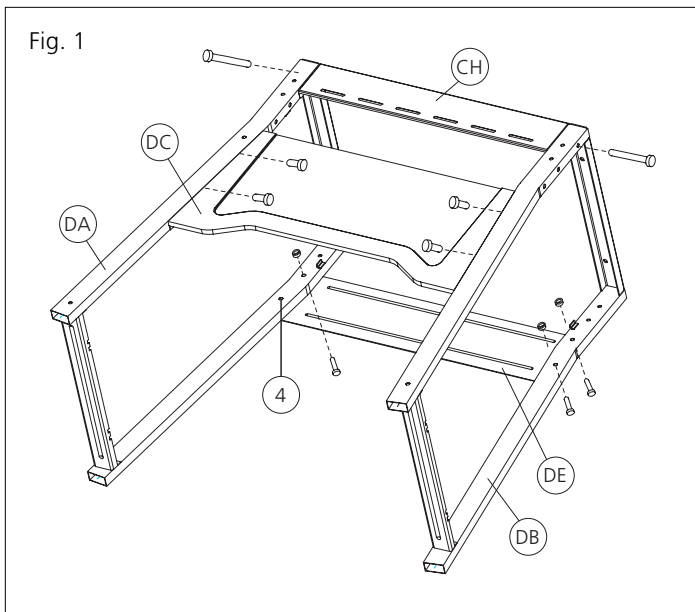


O : Vis mécanique 10 x 10 – 4 pièces



P : Goujon de la plaque de rayonnement – 2 pièces



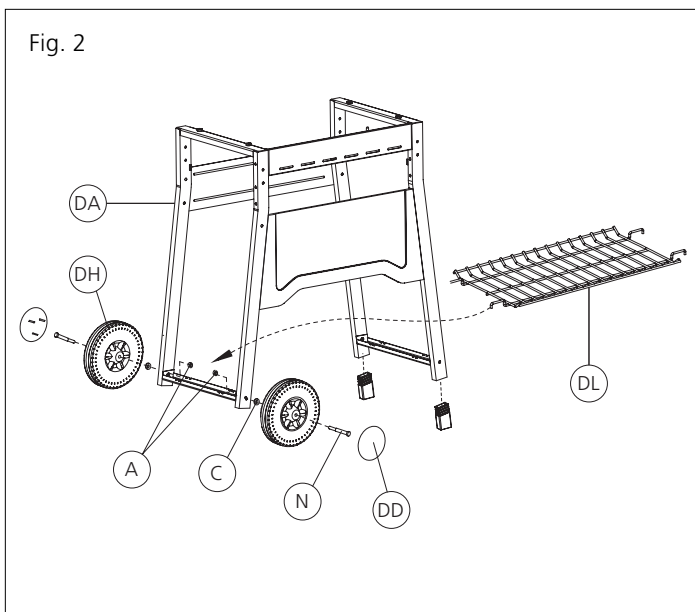


# 1

Après avoir retiré le produit de son emballage, veuillez vous assurer que l'ensemble des pièces s'y trouve. Avant de commencer à assembler le produit, lisez attentivement les instructions qui suivent.

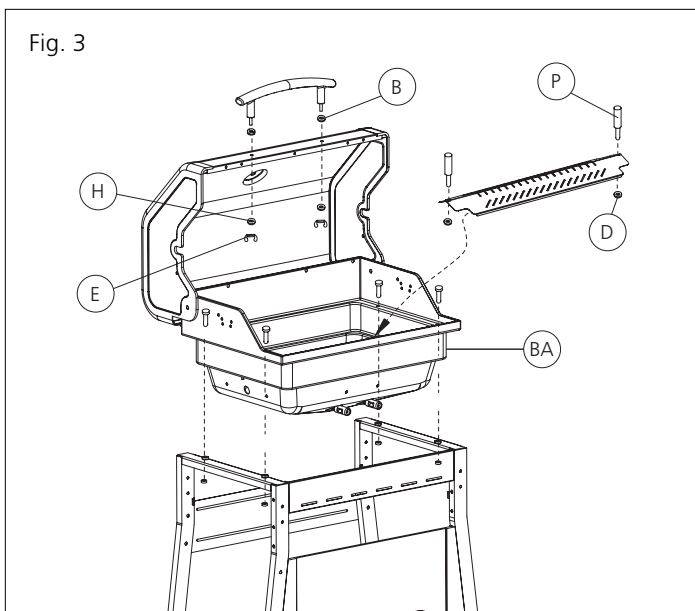
Assemblez le panneau supérieur (CH) aux pieds de gauche (DB) et de droite (DB) à l'aide de la PIÈCE I x 2. Assemblez le panneau avant (DC) aux deux pieds du chariot à l'aide de la PIÈCE G x 4. Assemblez le panneau arrière (DE) aux deux pieds du chariot à l'aide des PIÈCES A et K x 3.

**Remarque :** ne pas visser dans le quatrième trou du panneau arrière (fig. 1). Celui-ci est réservé pour l'assemblage ultérieur d'autres pièces.



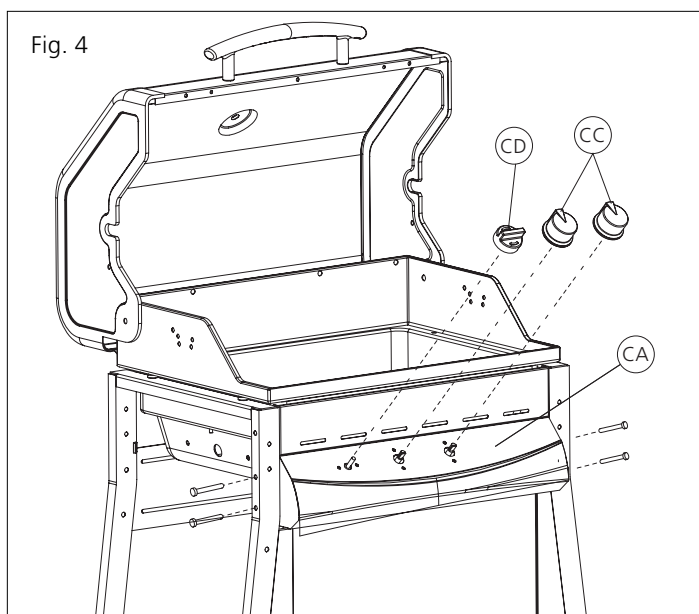
# 2

Assemblez les deux roues (DH) au pied gauche (DA) du chariot à l'aide des pièces N, C et A x 2 dans l'ordre qui est indiqué à la fig.2. Puis assemblez le capuchon d'extrémité (DD) x 2 au pied droit du chariot. Placez la grille inférieure (DL) dans la position qui lui convient (fig.2).



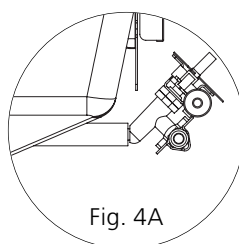
# 3

Assemblez le compartiment des brûleurs (BA) au chariot à l'aide des pièces L et A x 4. Placez le brise-flammes (BC) dans le compartiment des brûleurs à l'aide des pièces P et D x 2. Assemblez la poignée (AB) au couvercle à l'aide des pièces B, H et E x 2 (fig.3).



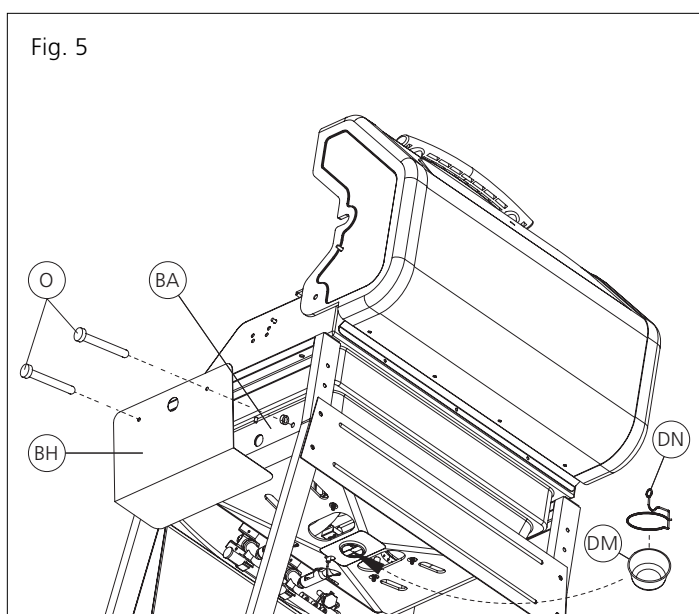
# 4

Assemblez le panneau de commande (CA) au chariot à l'aide de la pièce I x 4. Insérez le bouton de commande (CC) et celui de l'allumage (CD) (fig.4).



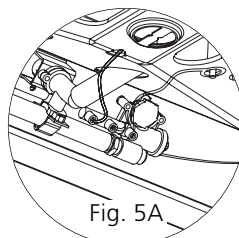
**Très important !**

Les tubes du brûleur doivent s'insérer dans les ouvertures des valves. Assurez-vous que les valves sont alignées avec ceux-ci (fig.4A).

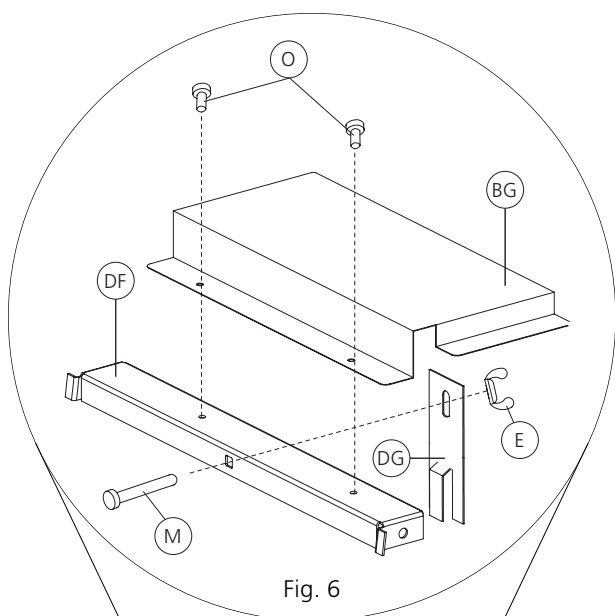


# 5

Assemblez le pare-vent (BH) au compartiment des brûleurs (BA) à l'aide des PIÈCES D et O x 2. **Remarque :** Les écrous de pare-vent (O) doivent être posés aux boulons (O) à l'intérieur du compartiment des brûleurs. Assemblez le récipient à graisse (DM) avec son crochet (DN). Accrochez le récipient à graisse sous le compartiment des brûleurs (fig.5).

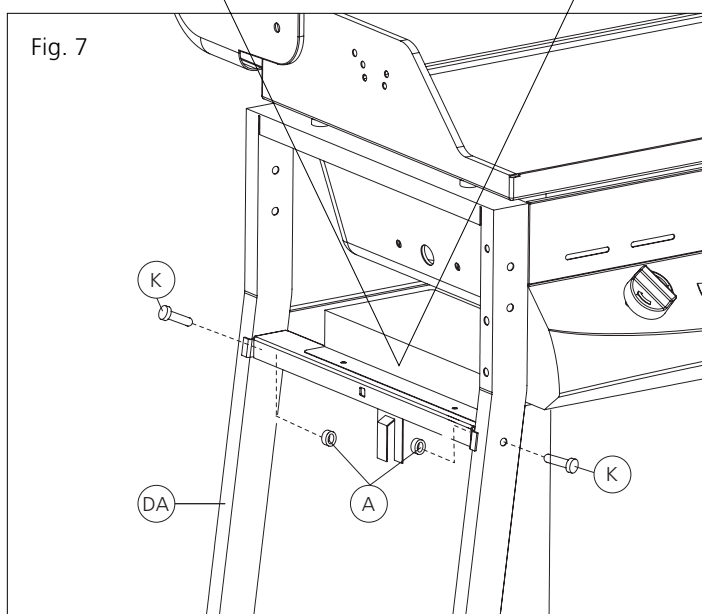


Branchez les fils du dispositif d'allumage à l'électrode (fig.5A).



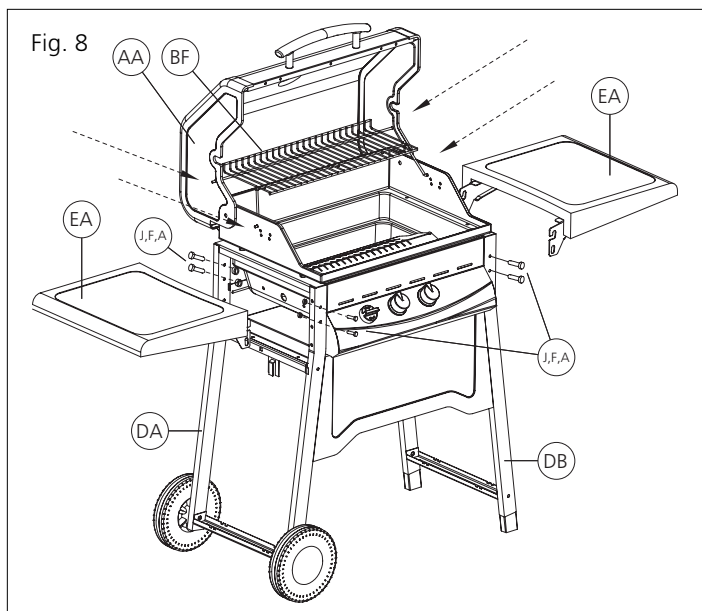
# 6

Assemblez l'écran thermique des brûleurs (BG) à la traverse latérale (DF) à l'aide de la PIÈCE O x 2. Assemblez le support de bouteille de gaz (DG) sur la traverse latérale à l'aide des pièces M et E x 1 (fig.6).



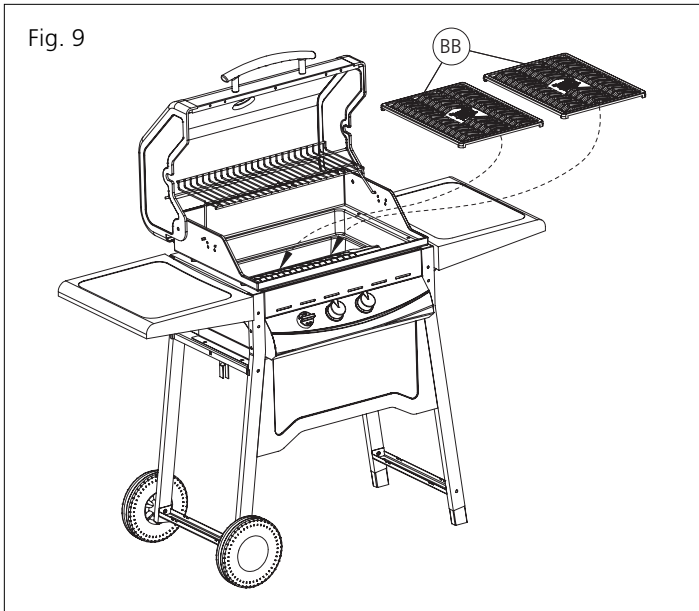
# 7

Fixez bien l'ensemble de l'écran thermique des brûleurs au pied gauche (DA) à l'aide de la PIÈCE A et K x 2 (fig.7).



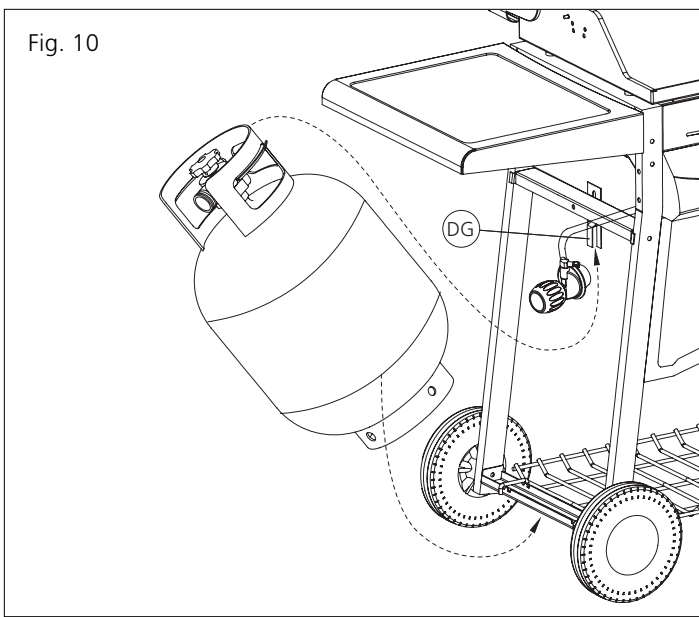
# 8

Assemblez les tablettes latérales (EA) aux pieds du chariot à l'aide des pièces J, F et A x 8. Assurez-vous que les manchons (F) se trouvent entre les pièce J et A. Fixez la grille de réchaud (BF) à l'intérieur du couvercle (AA) en insérant ses tiges de soutien dans les orifices pointus (AA) en insérant ses tiges de soutien dans les orifices pointus (fig.8).



# 9

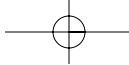
Placez les grilles de cuisson (BB) dans le compartiment des brûleurs (fig.9).



# 10

Utilisez le support de bouteille de gaz (DG) pour fixer la bouteille de propane à la traverse inférieure (fig.10).





---

**DISTRIBUTEUR**

Trileaf Distribution Trifeuil  
Toronto, Canada  
M4S 2B8

