



# T360 barbecue au propane

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



## DANGER

Si vous sentez du gaz

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

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres gaz ou liquides inflammables à proximité de ce barbecue ou de tout autre électroménager.
2. Une bouteille de propane non branchée ne doit pas être entreposée à proximité de ce barbecue ou de tout autre électroménager.

## MISE EN GARDE

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

## MISE EN GARDE

Respectez à la lettre toutes les procédures de vérification de l'étanchéité avant d'utiliser le barbecue, même si ce dernier a été assemblé chez le détaillant. Ne tentez pas d'allumer le barbecue avant d'avoir lu les instructions d'allumage décrites dans ce guide.

**GARANTIE LIMITÉE DE 1 ANS**

**85-1630-2**  
G30505

Lisez ce guide et conservez-le comme référence.

En cas de préassemblage, laissez ce guide avec le barbecue pour fins de consultation par le propriétaire.

Pour toute question sur le barbecue, les pièces, la garantie et le dépannage, veuillez téléphoner au 1 877 707 5463.

**CE BARBECUE EST DESTINÉ À UN  
USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.**

---

## G A R A N T I E

### **Garantie limitée d'un an**

Ce Masterchef BBQ est assorti d'une garantie limitée d'un an 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 gril 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 au titre de la garantie.

Trileaf Distribution 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 ne sera pas responsable des frais de transport ou de main-d'œuvre. 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'œuvre. 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, y compris les grilles de cuisson, 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. L'échec des pièces attribuable au manque de nettoyage et d'entretien, ou l'utilisation des produits impropres de nettoyage tel que les nettoyeurs à four ne sera pas couvert sous cette garantie de fabricants. 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 d'un an**

Pendant un an, et ce, à compter de la date de l'achat au détail original, Trileaf Distributions remplacera toute pièce du gril 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 vous éprouvez de la difficulté à faire fonctionner ce produit, ou si une pièce devient défectueuse pendant la période de garantie indiquée, ne le retournez pas au magasin. Les magasins ne maintiennent pas les pièces de remplacement et ne sont pas en mesure de vous aider en matière de dépannage. Veuillez plutôt appeler 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 accepte la garantie ci-dessus et renonce expressivement tout autre remède et dommage, direct, indirect et consécutif.

## INSTALLATION

L'installation de ce barbecue doit respecter tous les règlements locaux ou en l'absence de ces derniers :

- Toute installation au Canada doit être conforme aux normes nationales en vigueur, c'est-à-dire le code d'installation du propane/gaz naturel CAN/CGA-B149.1/2 au moment de l'impression.
- a) N'entreposez pas de bouteille de propane de recharge en dessous ni à proximité du barbecue.
- b) Ne remplissez pas la bouteille au-delà du niveau de remplissage sécuritaire de 80 %.
- c) Le non-respect des consignes a) et b) ci-dessus peut entraîner un incendie et causer des blessures graves ou la mort.

## MISES EN GARDE ADDITIONNELLES



Illustration A

### Éloignement minimum des combustibles adjacents :

- 76 cm (30 po) du rebord le plus saillant du côté du barbecue.
- 76 cm (30 po) du rebord le plus saillant de l'arrière du barbecue.

### Voir l'illustration A

- Gardez toujours les environs de ce barbecue exempts de matières combustibles comme l'essence ou autres liquides inflammables, le papier ou les chiffons huileux.
- **N'utilisez pas** ce barbecue sous toute construction en surplomb ou non protégée.
- Souvenez-vous que ce barbecue est destiné à un **usage à l'extérieur seulement** et qu'il **n'est pas** destiné à être utilisé dans une embarcation ni dans un véhicule de plaisance.
- Utilisez ce barbecue à l'extérieur dans un endroit bien aéré à une distance d'au moins 3 m (10 pi) de toute habitation ou autre bâtiment.
- **N'utilisez pas** ce barbecue dans un garage ou tout autre endroit fermé.
- **Ne laissez pas** votre barbecue sans surveillance une fois allumé.
- **N'obstruez pas** l'alimentation en combustible ou en air du barbecue.
- **N'utilisez pas** ce barbecue si vous avez consommé de la drogue ou de l'alcool.
- **Ne rangez pas** de bouteille de propane de recharge, pleine ou vide, sous votre barbecue ni à proximité.
- **Ne laissez pas** les enfants jouer près du barbecue.

## BOUTEILLE DE PROPANE

### Système autonome au propane

Ce barbecue à système autonome au propane est conçu pour être utilisé uniquement avec une bouteille de propane de 9,1 kg (20 lb) munie d'un robinet de type 1 avec dispositif de protection contre le remplissage excessif (O.P.D.). Ce barbecue ne peut pas être branché à une bouteille munie d'un robinet de type P.O.L. n° 510 (avec filets à gauche).

### **Ne branchez pas le barbecue à une bouteille de propane d'une capacité excédant 9,1 kg ni à une bouteille munie d'un autre type de valve de raccordement.**

Le robinet de type 1 se reconnaît facilement à ses gros filets externes sur sa surface extérieure. Les anciens robinets n'ont pas ces filets externes. Toute tentative de branchement d'un régulateur à un raccord autre que celui de type 1 correspondant peut entraîner un incendie, des blessures ou des dommages et neutraliser l'important dispositif de sécurité qui est intégré au système de type 1. De plus, le branchement d'un raccord P.O.L. n° 510 à une bouteille de propane d'un autre type annule les fonctions de contrôle du débit et d'arrêt thermique qui sont intégrées au raccord de type 1.

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

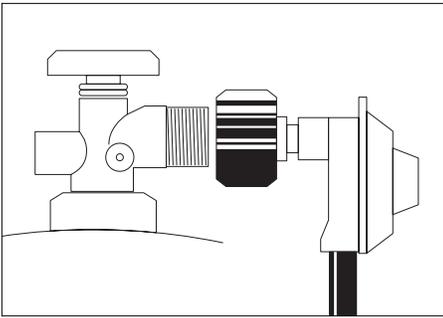
Bouteille de Propane: Fabrication et identification conformes aux spécifications pour les bonbonnes de gaz de pétrole liquéfié du D.O.T. ("Department of Transportation") américain ou conformes à la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.

## DANGER

- Ne jamais entreposer une bonbonne de rechange sous ou près du gril ou dans un endroit clos.



- Ne jamais remplir la bonbonne au-delà de 80 % pleins.
- Une bonbonne trop remplie ou entreposer de façon incorrecte est un risque pour la sécurité due à la possibilité d'échappement du gaz de la soupape de sûreté.
- Si vous voyez, sentez ou entendez un échappement de gaz, éloignez vous immédiatement de la bonbonne/gril et contactez votre corps de sapeurs-pompiers.
- Si le ci-dessus n'est pas suivie exactement, un feu causant la perte de vie ou blessure sérieuse peut en suivre.



La bouteille doit aussi être pourvue de ceci :

- Une valve d'arrêt avec raccord de bouteille approprié selon les normes en vigueur.
  - Canada : CAN/CGA 1.6g-M97 Barbecues au gaz pour l'extérieur.
  - É.-U. : ANSI Z21.58B 1998 Appareils de cuisson pour l'extérieur.
- a) Elle doit être fabriquée et identifiée en fonction de la norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 intitulée Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses ou de la norme du ministère des transports (D.O.T.) des É.-U. intitulée Specifications for LP-Gas Cylinders, selon le cas et
  - b) Dispositif de branchement au réservoir compatible avec le raccord pour les appareils de cuisson que l'on peut utiliser à l'extérieur.
  - c) Un dispositif homologué de protection contre le remplissage excessif (O.P.D.).
  - d) Une soupape de sûreté avec branchement direct à la phase gazeuse de la bouteille.
  - e) Un collet pour protéger la valve d'arrêt de la bouteille.
  - f) Un dispositif d'évacuation du gaz.
  - g) Un anneau en dessous pour fixer la bouteille à son support.

### Mises en garde

- Fermez toujours complètement le robinet de la bouteille après usage.
- Manipulez toujours le robinet de la bouteille avec grand soin.
- Ne branchez jamais de bouteille de propane non homologuée au barbecue.
- Gardez toujours la bouteille que vous utilisez bien fixée à la verticale.
- Ne rangez jamais une bouteille de rechange, pleine ou vide, près du barbecue allumé ni en dessous.
- N'exposez jamais les bouteilles à la lumière directe du soleil ni à la chaleur excessive.
- N'insérez jamais d'objet dans le robinet, au risque d'endommager l'antiretour. Un antiretour endommagé peut fuir et une bouteille de propane qui fuit peut entraîner un incendie, une explosion, des dommages, des blessures graves ou la mort.

### Pour brancher le régulateur

Insérez délicatement le raccord en laiton du régulateur dans le robinet de la bouteille. Faites tourner dans le sens horaire l'écrou en plastique noir sur le robinet de la bouteille jusqu'à ce qu'il s'immobilise. Serrez-le à la main seulement sans utiliser aucun outil.

## TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DE LA BOUTEILLE

La bouteille de propane est tout à fait sécuritaire lorsqu'elle est manipulée adéquatement. Dans le cas contraire, il peut en résulter une explosion ou un incendie causant des blessures graves ou des dommages.

### Pour éviter les risques inutiles

- Placez toujours le bouchon fourni sur la bouteille après le débranchement du barbecue.
- N'entreposez pas la bouteille dans un endroit clos comme un garage et veillez à ce que le lieu d'entreposage soit bien aéré.
- N'entreposez pas la bouteille près d'électroménagers ni dans des endroits pouvant devenir très chauds, comme dans le coffre d'un véhicule.
- Veillez à ce que la bouteille soit hors de portée des enfants.
- Lors du transport ou de l'entreposage de la bouteille, veillez à ce qu'elle se trouve à la verticale et non sur ses flancs.
- Ne fumez pas en présence de la bouteille, surtout lors du transport dans un véhicule.

---

## REPLISSAGE DE LA BOUTEILLE

Pour des raisons de sécurité, une bouteille de propane vide vous a été expédiée, le cas échéant. La bouteille doit être remplie avant usage et l'air doit en être expulsé. Pour plus de sécurité, suivez ces instructions au moment de faire remplir votre bouteille :

- Seul un détaillant de propane qualifié de votre région doit remplir ou réparer votre bouteille.
- Ne remplissez pas la bouteille au-delà du niveau de remplissage sécuritaire de 80 %.
- Assurez-vous que le détaillant vérifie si votre bouteille comporte des fuites après le remplissage.

### MISE EN GARDE

**Si les instructions ci-dessus ne sont pas respectées à la lettre,  
il pourrait en résulter un incendie ou une explosion entraînant la mort,  
des blessures graves ou des dommages.**

---

## TUYAU ET RÉGULATEUR

**Modèles au propane :** Votre barbecue est conçu pour fonctionner au gaz propane à une pression de 2,74 kPa (11 po de colonne d'eau). Un régulateur réglé à cette pression est fourni avec le barbecue et doit être utilisé.

Ce régulateur est pourvu d'un système de raccordement de type 1 à fermeture rapide qui comprend les caractéristiques de sécurité suivantes :

- Il ne permet pas au gaz de circuler avant que l'étanchéité soit totale.
- Il est muni d'un composant thermique qui coupe automatiquement le gaz entre 115 et 150 °C (240 et 300 °F).
- Il est muni d'un limiteur de débit qui restreint le débit de gaz à 10 pi<sup>3</sup>/heure.

### Mises en garde

Si le gros écrou de raccordement noir thermosensible est exposé à une température extrême supérieure à 115 °C, il ramollit et laisse l'embout du régulateur se débrancher du robinet, ce qui coupe le gaz. Si cela se produit, ne tentez pas de rebrancher l'écrou. Remplacez plutôt le régulateur en entier par un modèle neuf (reportez-vous à la liste des pièces ci-jointe pour le détail). L'embout du régulateur contient aussi un dispositif sensible au débit qui limite le débit de gaz à 10 pi<sup>3</sup>/heure en cas de défectuosité du régulateur ou de fuite dans le tuyau. Si le dispositif de contrôle de débit est actionné, la cause de ce débit de gaz excessif doit être trouvée et corrigée avant de pouvoir utiliser le barbecue à nouveau.

**Remarque :** Un mauvais allumage du barbecue peut actionner le dispositif de contrôle du débit et entraîner une chaleur réduite. Si cela se produit, le dispositif de reprise du débit doit être réenclenché en fermant toutes les commandes de brûleur et le robinet de la bouteille. Attendez au moins 30 secondes avant de tourner lentement le robinet de la bouteille, puis encore cinq secondes avant de tourner la commande du brûleur et d'allumer le barbecue.

- Ne branchez jamais ce barbecue à une source de gaz propane non homologuée ni à aucun autre type de gaz. Ne modifiez pas le tuyau ni le régulateur de quelque façon que ce soit.
- Faites une inspection visuelle de tout le tuyau avant chaque utilisation pour vérifier s'il y a présence d'usure ou de dommages comme des fissures, des brûlures ou même des coupures. Si le tuyau est endommagé, remplacez-le avant d'utiliser le barbecue. Utilisez uniquement le tuyau de rechange recommandé.
- Pour éviter les dommages au tuyau, ne laissez pas tomber de graisse ni d'autre matière chaude sur le tuyau et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes du barbecue.
- Le raccord doit être protégé une fois débranché de la bouteille. Ne le laissez pas pendre ni traîner sur le sol, car il pourrait s'y former des entailles ou des rayures qui favoriseraient les fuites lors du rebranchement à la bouteille.
- Il est important de suivre la procédure de vérification de l'étanchéité chaque fois que vous faites remplir la bouteille ou que des composants sont remplacés, surtout au début de la saison.

## VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ

### Effectuez une vérification de l'étanchéité :

- Avant d'allumer votre barbecue pour la première fois.
- Chaque fois que vous faites remplir la bouteille ou qu'un composant est remplacé.
- Au moins une fois par année, de préférence au début de la saison.

La vérification de l'étanchéité doit être faite à l'extérieur, loin de la chaleur, des flammes nues et des liquides inflammables. Ne fumez pas pendant que vous effectuez ce test. Servez-vous uniquement d'un mélange à parts égales d'eau et de savon liquide. N'utilisez jamais une allumette ni une flamme nue.

### Les éléments suivants doivent être vérifiés :

- Le robinet de la bouteille, y compris les filets à l'intérieur (illustration C).
- Toutes les soudures de la bouteille (illustration B).
- Les raccords du régulateur et de la bouteille (illustration C).
- Tous les raccords de tuyau (illustration D) et les tuyaux du brûleur latéral, le cas échéant (illustration E).
- En branchant au barbecue une bouteille de propane bien remplie et vérifiée et en fermant toutes les commandes du barbecue, ouvrez lentement le robinet de la bouteille d'un tour complet.
- À l'aide d'une brosse et du savon, mouillez tous les raccords et les composants ci-dessus qui figurent dans les illustrations B, C, D et E.
- Vérifiez attentivement si des bulles se forment, ce qui indique une fuite de gaz.
- Serrez les raccords situés près des bulles jusqu'à ce que votre vérification n'indique plus aucune fuite (fermez le robinet de la bouteille pour corriger toute fuite).
- Fermez le robinet de la bouteille et assurez-vous que toutes les valves de commande sont fermées.
- N'utilisez pas le barbecue si une fuite persiste. Fermez le robinet de la bouteille de gaz, enlevez la bouteille et consultez un technicien ou un détaillant de gaz qualifié.

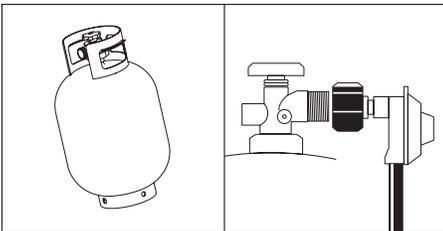


Illustration B

Illustration C

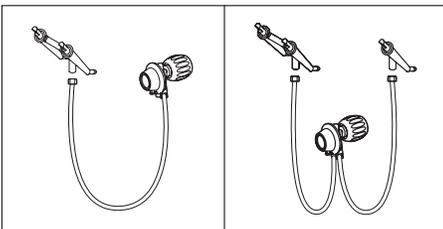


Illustration D

Illustration E  
(Si équipé d'un brûleur latéral)

## AVANT L'UTILISATION

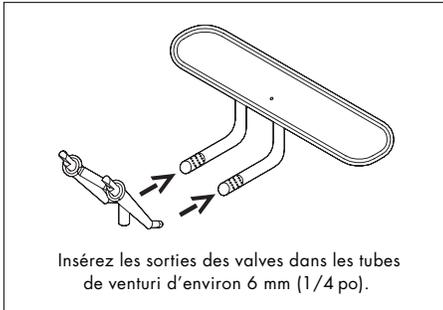


Illustration F

N'utilisez pas votre barbecue avant d'avoir bien lu et compris tous les renseignements fournis dans ce guide. Veuillez vous assurer de ceci :

- Votre barbecue est assemblé adéquatement.
- Il n'y a aucune fuite dans le système (voir la rubrique sur la vérification de l'étanchéité).
- Le brûleur est assemblé adéquatement, les tubes de venturi reposent sur les sorties des valves (illustration F) et rien n'obstrue les tubes de venturi (illustration G).
- Aucun cordon d'alimentation ou tuyau d'alimentation en gaz n'entre en contact ni ne se trouve à proximité des surfaces qui deviendront chaudes.
- Le barbecue se trouve dans un endroit sûr (voir la rubrique concernant l'installation).

Veillez à ce que les sorties des valves (orifices) soient enfoncées dans les tubes de venturi d'environ 6 mm (1/4 po) et que les sorties des valves et les tubes de venturi soient relativement parallèles au bas de la cuvette inférieure.

## MISE EN GARDE

Risques naturels  
Insectes et araignées

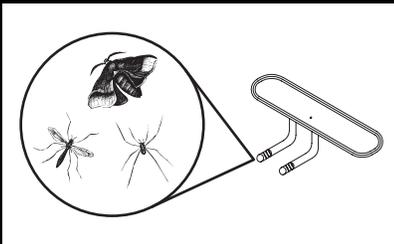
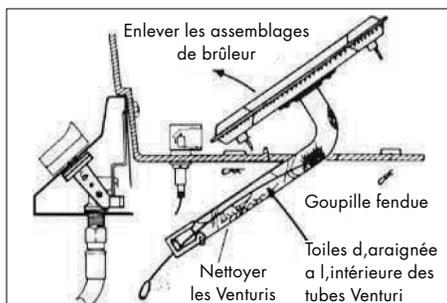
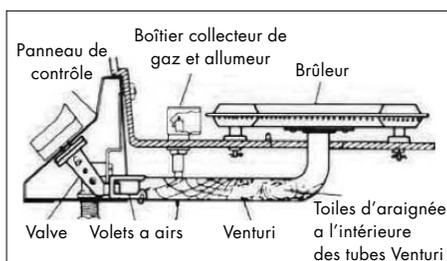


Illustration G

Lors de l'expédition ou de l'entreposage, il est possible que de petits insectes comme des araignées pénètrent dans les tubes venturi pour y faire leur nid ou tisser des toiles. Cela peut bloquer la circulation du gaz dans un tube venturi et entraîner des flammes jaunâtres et fumeuses ou empêcher un brûleur de s'allumer. Cela peut même faire brûler le gaz à l'extérieur du tube venturi, ce qui pourrait endommager sérieusement votre barbecue. Si cela se produit, coupez le gaz et attendez que le barbecue refroidisse. Une fois le barbecue refroidi, enlevez le brûleur et nettoyez les tubes venturi avec une brosse ou un nettoie-pipe. Remplacez le brûleur et assurez-vous que les tubes venturi sont bien placés sur l'orifice des valves de gaz. Le nettoyage des tubes venturi doit se faire périodiquement, surtout au début de la saison.

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

## AVERTISSEMENT ALERTE ARAIGNEE



Si vous remarquez que votre gril devient difficile à allumer ou que la flamme n'est pas aussi forte qu'elle devrait être, prenez un moment pour vérifier et nettoyer les venturis

Les araignées et autre petit insecte peuvent causer des dommages de feu. Les toiles d'araignée, nids et œufs d'insectes peuvent se retrouver dans les tubes à venturi empêchant l'écoulement du gaz aux brûleurs. Le blocage de gaz peut allumer au tube venturi sous le panneau de contrôle. Ceci est connue comme un « flash-back » et peut endommager votre gril et même causer des blessures à la personne.

Pour prévenir les flash-back et assurer la bonne performance, les brûleurs et assemblage venturi devrait être retirée du gril et nettoyer avant usage après chaque période d'inutilisation prolonger.

## ALLUMAGE DU BARBECUE

Avant d'allumer le barbecue, procédez à l'inspection visuelle de tous les tuyaux afin de tenter de repérer des entailles, des fentes, des éraflures ou des coupures. Si de quelle que façon que ce soit le tuyau se trouve endommagé, **n'utilisez pas le barbecue**. Un tuyau et un régulateur de rechange sont nécessaires.

- Assurez-vous d'avoir respecté toutes les vérifications, procédures et instructions décrites dans les sections précédentes avant de procéder à l'allumage du barbecue.

### Important

- Soulevez toujours le couvercle du barbecue avant d'allumer le brûleur.
- Ne vous penchez pas sur le barbecue au moment où vous l'allumez, au cas où il y aurait un retour de flamme.
- Assurez-vous que le bouton de commande principal du barbecue est fermé, puis ouvrez lentement le robinet de la bouteille de propane.
- Procédez à l'inspection visuelle des flammes chaque fois que vous allumez le barbecue. Si les flammes sont anormalement petites, qu'elles sont jaunes ou qu'elles produisent de la fumée, éteignez le barbecue et vérifiez les tubes venturi afin de repérer des obstructions, ou consultez le Guide de dépannage.

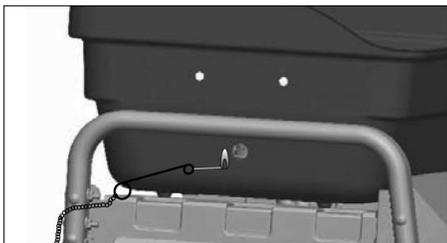
### Utiliser l'allumeur pour allumer le brûleur

Assurez-vous de mettre les boutons de commande des brûleurs en position fermée avant d'ouvrir l'alimentation en gaz.

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer.
2. Ouvrez la valve d'alimentation du gaz et attendez 5 secondes.
3. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur principal et tournez-le en position « PUISSANCE ÉLEVÉE » (HIGH).
4. Tournez ou appuyez sur le dispositif d'allumage, jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre (une étincelle sera produite). Répétez au besoin.
5. Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement (dans un délai de quatre secondes), fermez le bouton de commande du brûleur, puis attendez 5 minutes pour faire évacuer le gaz.
6. Reprenez les étapes 1 à 5. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, consultez le Guide de dépannage afin de déterminer la cause et la solution ou encore, essayez la procédure d'allumage au moyen d'une allumette qui est décrite ci-dessous.

### ATTENTION

**Si l'allumage n'a pas lieu dans les 5 secondes, fermer le contrôle du brûleur à la position OFF, attendez 5 minutes, répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur n'allume pas avec la valve ouverte, le gaz continuera de s'écouler du brûleur et peut accidentellement s'allumer avec un risque de blessure.**



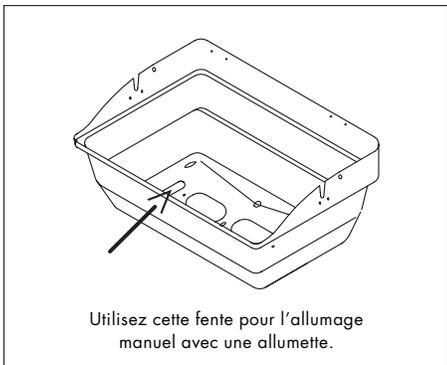
### Allumage avec allumette

**Ne vous penchez pas au-dessus du gril pendant l'allumage.**

1. Ouvrez le couvercle. Ouvrez le gaz à la bonbonne.
2. Poussez et tournez le bouton de contrôle à la position HI.  
Assurez vous que les brûleurs allument et restent allumés.
3. Positionner l'allumette allumée dans le Porte allumette et ensuite dans le trou sur le côté gauche du gril.

### Allumage de l'autre côté du brûleur double

Une fois que l'un des côtés du brûleur double est allumé, appuyez sur l'autre bouton de commande et tournez-le en position « PUISSANCE ÉLEVÉE » (HIGH). Le brûleur non allumé s'allumera automatiquement.



Utilisez cette fente pour l'allumage manuel avec une allumette.

## MISE EN GARDE

**Si la chaleur est trop faible, la fonction de contrôle du débit peut avoir été actionnée à la suite d'une fuite de gaz. Le cas échéant, fermez la valve du brûleur et le robinet de la bouteille et effectuez une vérification de l'étanchéité. S'il n'y a aucune fuite, rallumez le brûleur.**

## 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.**

## 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.**

### Fermer le barbecue après usage

- Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
- Fermez la valve de commande du brûleur.

Cette séquence est importante, car elle empêche que du gaz résiduel sous pression reste dans le système et facilite l'utilisation suivante.

## CONSEILS POUR L'UTILISATION DE VOTRE BARBECUE

**Première utilisation :** Avant la cuisson, allumez le barbecue et laissez-le fonctionner à « High » pendant 10 à 15 minutes avec le couvercle ouvert. Fermez ensuite le couvercle et laissez fonctionner le barbecue à « High » pendant quelques minutes de plus. Votre barbecue devrait alors être prêt à utiliser.

**Préparation :** Le barbecue doit être préchauffé pour augmenter la température de la plaque réfléchissante de chaleur avant la cuisson. Pour ce faire, allumez le barbecue et laissez-le fonctionner à « High » jusqu'à dix minutes avec le couvercle fermé. Si la nourriture que vous préparez exige une température plus basse, tournez le bouton de commande à la position souhaitée avant d'ajouter les aliments.

**Temps de cuisson :** Le temps de cuisson varie selon plusieurs facteurs et l'expérience vous aidera grandement. Le type de nourriture, son épaisseur et même la météo peuvent avoir un effet sur le temps de cuisson. Comme vous pourriez le constater, par temps chaud, un réglage inférieur fonctionne mieux et par temps froid, un réglage supérieur donne de meilleurs résultats.

**Flambées :** Les flambées peuvent augmenter la température dans le barbecue et l'accumulation de graisse, ce qui augmente les risques que la graisse s'enflamme. Certaines flambées normales créent de la fumée qui aide à rehausser la saveur de vos aliments. Pour garder ces flambées au niveau souhaité, faites ceci :

- Enlevez toujours le gras des steaks et de la viande rouge avant de les cuire au barbecue.
- Faites cuire le poulet et le porc à température basse.
- Veillez à ce que la plaque réfléchissante de chaleur soit plutôt propre.
- Assurez-vous que le trou d'évacuation de la graisse est bien dégagé et que le récipient à graisse n'est pas plein.
- Cuisinez toujours le couvercle fermé et à la température la plus basse possible.

**Remarque :** En gardant le couvercle fermé, la température sera plus uniforme sur la surface de cuisson et vous consommerez moins d'énergie/de gaz.

### MISE EN GARDE

**Ne laissez pas votre barbecue sans surveillance et faites attention aux enfants qui se trouvent à proximité. Veillez à ce que le barbecue fonctionne de façon sécuritaire en tout temps. Ne déplacez pas le barbecue pendant la cuisson.**

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

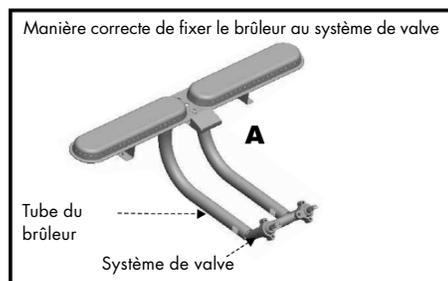
### Nettoyage de l'assemblage du brûleur

Suivez ces instructions pour nettoyer ou remplacer des pièces du brûleur ou si vous éprouvez de la difficulté à allumer le gril.

1. Fermez les boutons de réglage et le réservoir de gaz.
2. Enlevez les grilles et les couvre-brûleurs.
3. Retirez le récipient à graisse situé sous le gril, déconnectez le dispositif d'allumage du brûleur.
4. Retirez l'assemblage du brûleur (A), nettoyez les parties en céramique de l'électrode avec de l'alcool à friction et une tige d'applicateur.
5. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec de l'eau et du savon. Placez le brûleur à l'envers sur une surface plane, puis insérez-y un tuyau d'arrosage pour jardin afin de faire passer un jet d'eau à l'intérieur des tubes. Assurez que l'eau sort par chacun des orifices du brûleur. Libérez les orifices obstrués au moyen d'une tige de petit diamètre. Enlevez l'excès d'eau et examinez les trous. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains orifices peuvent s'être agrandis. Si vous notez de larges fissures ou de grands trous, remplacez le brûleur.
6. Si vous devez entreposer le gril, recouvrez le brûleur d'une mince couche d'huile à cuisson. Enveloppez-le dans une housse de protection pour le conserver à l'abri des insectes.
7. Si vous n'entrez pas le gril après le nettoyage, remplacez le brûleur au fond du gril.

**Très important :** Les tubes du brûleur doivent s'engager à nouveau dans les orifices de valve. Voir l'illustration (A).

8. Rebranchez le fil d'allumage à l'électrode.
9. Repositionnez le couvre-brûleur et la grille de cuisson.  
Réinstallez le récipient à graisse sur le crochet après l'avoir nettoyé.
10. Avant de vous servir du gril pour la cuisson, effectuez un « Essai d'étanchéité » et une « Vérification du réglage de la flamme ».



### Entreposage de votre gril

- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Entreposez le gril dans un endroit sec.
- Lorsque le réservoir de gaz propane liquide est connecté au gril, entreposez-le à l'extérieur dans un endroit bien ventilé hors de portée des enfants.
- Couvrez le gril s'il est entreposé à l'extérieur.
- Entreposez le gril à l'intérieur SEULEMENT si le réservoir de gaz propane est fermé et débranché du gril.
- Lorsque vous voulez réutiliser le gril après une période d'entreposage, suivez les instructions de « Nettoyage du brûleur » avant d'allumer le gril.

### **Sécurité alimentaire**

La sécurité alimentaire contribue de façon importante à assurer une expérience agréable lors d'un barbecue en plein air. Pour protéger la nourriture des bactéries, respectez les quatre étapes de base suivantes :

**Nettoyage :** lavez-vous les mains, nettoyez les ustensiles et toutes les surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue.

**Séparation :** séparez la viande et la volaille crues des aliments prêts à être consommés afin d'éviter toute contamination entre les aliments. Utilisez un plateau et des ustensiles propres pour servir des aliments cuits.

**Cuisson :** cuisez entièrement la viande et la volaille afin de tuer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint des températures internes adéquates.

**Réfrigération :** réfrigérez sans tarder les aliments cuits et les restes.

### **Comment déterminer si la viande est cuite à point**

- La viande et la volaille cuites au gril brunissent souvent très vite en surface. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint une température interne adéquate et sécuritaire; ouvrez l'aliment en le coupant pour vous assurer qu'il est visiblement cuit à point.
- La volaille entière devrait atteindre une température de 180 °F; les poitrines, 170 °F. Les jus qui s'égouttent devraient être transparents et la chair ne devrait plus être rose.
- Les hamburgers faits avec de la viande hachée ou de la volaille devraient atteindre 160 °F. Ils doivent être bruns au milieu sans égouttement de jus rose. Les steaks, rôtis et côtelettes de boeuf, de veau et d'agneau peuvent être cuits à 145 ° F. Toutes les coupes de porc doivent atteindre 160 °F.
- Ne JAMAIS cuire la viande ou la volaille partiellement pour finir la cuisson plus tard. Cuisez les viandes entièrement afin d'éliminer complètement toutes les bactéries dangereuses.
- Lorsque vous réchauffez les aliments à emporter ou des viandes complètement cuites, comme les hot dogs, cuisez-les au gril à 165 °F, ou jusqu'à ce que de la vapeur s'en échappe.

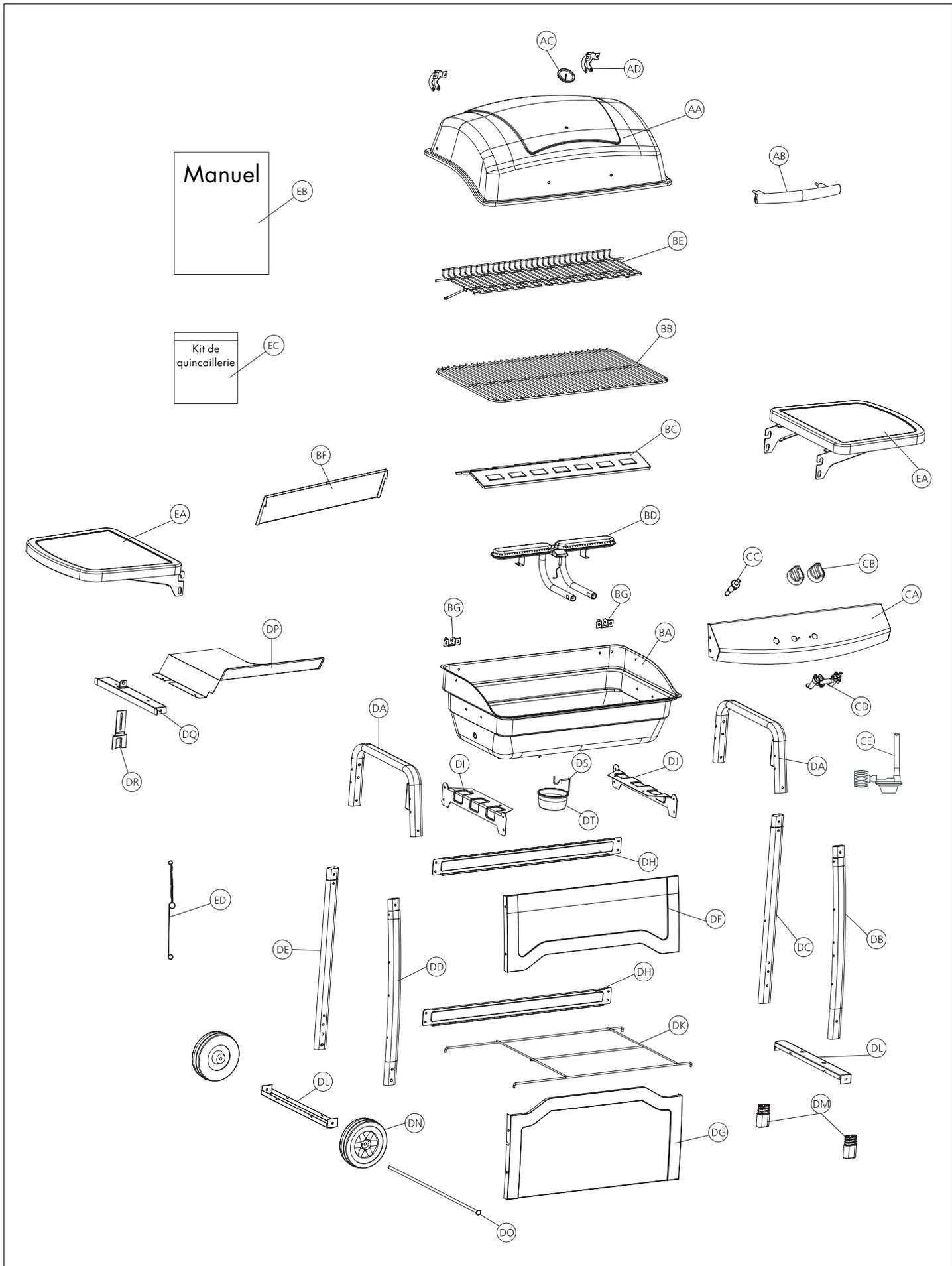
## GUIDE DE DÉPANNAGE

| Anomalie   | Causes Probables  | Correctif   |
|--|---|---|
| Le brûleur ne s'allume pas (avec une allumette ou l'allumeur).   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tubes de venturi obstrués</li><li>• Robinet de la bouteille ou valve de gaz fermé</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyez l'obstruction</li><li>• Ouvrez le robinet de la bouteille ou la valve de gaz</li></ul>   |
| Le brûleur n'est pas assez chaud.                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tubes de venturi ne reposant pas bien sur l'orifice des valves</li><li>• Orifices du brûleur obstrués</li><li>• Niveau de propane bas ou épuisé</li><li>• Dispositif de contrôle du débit actionné</li><li>• Régulateur pas bien serré sur la bouteille</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez l'assemblage du venturi</li><li>• Nettoyez/remplacez le brûleur</li><li>• Remplissez la bouteille</li><li>• Suivez la procédure d'allumage et vérifiez l'étanchéité</li><li>• Serrez bien le régulateur (à la main) sur la bouteille</li><li>• Redressez le tuyau d'alimentation</li></ul> |
| Flammes jaunes fumée   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tubes venturi partiellement obstrués</li><li>• Excès de sels de cuisson sur le brûleur</li><li>• Volet d'air fermé (brûleur latéral et de tournebroche arrière seulement)</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyez l'obstruction</li><li>• Nettoyez le brûleur</li><li>• Ouvrez le volet d'air</li></ul>  |
| Le brûleur s'allume avec une allumette, mais pas avec l'allumeur | <ul style="list-style-type: none"><li>• Mauvaise connexion du fil</li><li>• Électrode cassée</li><li>• Mauvaise mise à la masse</li><li>• Allumeur défectueux</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Serrez bien toutes les connexions</li><li>• Assurez-vous que le récipient de récupération, le brûleur et l'allumeur sont bien assemblés</li><li>• Remplacez l'allumeur</li></ul>  |
| La flamme s'éteint ou descend jusqu'à la base                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Temps venteux</li><li>• Faible niveau de propane</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Remplacez le barbecue face au vent</li><li>• Remplissez la bouteille</li></ul>  |
| Chaleur trop élevée ou flambées excessives                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Trop de gras dans la viande</li><li>• Trou d'évacuation de la graisse obstrué</li><li>• Système de cuisson mal placé</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Enlevez le gras de la viande, baissez les commandes du brûleur ou l'alimentation en carburant</li><li>• Nettoyez la base de la cuvette et le brûleur</li><li>• Nettoyez la plaque réfléchissante de chaleur</li><li>• Placez le système de cuisson correctement</li></ul>                           |
| Flammes sous le panneau de commande                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tubes de venturi obstrués</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Coupez immédiatement le gaz à la source, laissez le barbecue refroidir et nettoyez les tubes venturi</li></ul>  |
| Le régulateur bourdonne  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Il ne s'agit pas d'un défaut ni d'un danger</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Situation temporaire causée par une température extérieure élevée et une bouteille de propane pleine</li></ul>  |
| Flammes incomplètes  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Brûleur obstrué, rouillé ou qui fuit</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyez/remplacez le brûleur</li></ul>   |

Pour toute question sur les produits, les pièces, la garantie et le dépannage, veuillez téléphoner au 1 877 707-5463.

**LISTE DES PIÈCES****85-1630-2 (G30505)**

| <b>Élément</b> | <b>Quantité</b> | <b>Désignation</b>  | <b>N° de pièce</b> |
|----------------|-----------------|---|--------------------|
| AA             | 1               | Couvercle supérieur   | G305-0038-01       |
| AB             | 1               | Poignée pour couvercle supérieur  | G301-0042-02       |
| AC             | 1               | Thermomètre   | G305-0039-01       |
| AD             | 2               | Charnière supérieure  | G206-0002-01       |
| BA             | 1               | Compartiment des brûleurs   | G305-0002-01       |
| BB             | 1               | Grils de cuisson  | G305-0006-01       |
| BC             | 1               | Brise-flammes   | G305-0007-01       |
| BD             | 1               | Brûleur   | G305-0100-01       |
| BE             | 1               | Grille de réchaud   | G305-0005-01       |
| BF             | 1               | Bouclier de chaleur de boîte de brûleur                                 | G437-0023-01       |
| BG             | 2               | Abaissez la charnière   | G206-0010-01       |
| CA             | 1               | Panneau de commande   | G305-0042-01       |
| CB             | 1               | Boutons de commande   | G401-0023-01       |
| CC             | 1               | Allumeur, Fil d'électrode compris                                       | G206-0701-01       |
| CD             | 1               | Valve de brûleur principal  | G305-0055-01       |
| CE             | 1               | Regulateur  | G409-0069-01       |
| DA             | 2               | Patte supérieur de barre supporte                                       | G305-5200-01       |
| DB             | 1               | Patte avant droite du chariot   | G305-0017-01       |
| DC             | 1               | Patte arrière droite du chariot   | G305-0018-01       |
| DD             | 1               | Patte avant gauche du chariot   | G305-0019-01       |
| DE             | 1               | Patte arrière gauche du chariot   | G305-0020-01       |
| DF             | 1               | Panneau façade supérieur  | G305-0040-01       |
| DG             | 1               | Panneau façade inférieur  | G305-0041-01       |
| DH             | 2               | Armature arrière  | G305-0010-01       |
| DI             | 1               | Barre de support pour le côté gauche du compartiment soudé des brûleurs | G305-0030-01       |
| DJ             | 1               | Barre de support pour le côté droit du compartiment soudé des brûleurs  | G305-0031-01       |
| DK             | 1               | Armature grillager, exclusions de bonbonne                              | G305-0014-01       |
| DL             | 2               | Armature inférieur  | G305-0021-01       |
| DM             | 2               | Embout  | G208-0012-01       |
| DN             | 2               | Roue  | G206-0025-01       |
| DO             | 1               | Boulon pour roue  | G305-0023-01       |
| DP             | 1               | Écran thermique du réservoir  | G434-0009-01       |
| DQ             | 1               | Barre latérale de soutien   | G305-0700-01       |
| DR             | 1               | Support de la bonbonne de gaz   | G305-0022-01       |
| DS             | 1               | Crochet de récipient à graisse  | G401-0067-01       |
| DT             | 1               | Récipient à graisse   | G401-0066-01       |
| EA             | 2               | Latéral étagère   | G305-5100-01       |
| EB             | 1               | Manuel  | G305-003-050801    |
| EC             | 1               | Kit de quincaillerie  | G30505-B001-01     |
| ED             | 1               | Collerette pour bouton de commande                                      | G401-0079-02       |



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Les outils requis pour l'assemblage sont indiqués ci-dessous.

Avant d'assembler le barbecue, assurez-vous de disposer de toutes les pièces requises.

Avant d'assembler le barbecue, lisez attentivement ces instructions. Assemblez le barbecue sur une surface propre et plane.

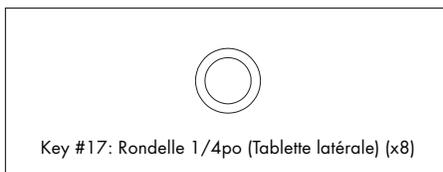
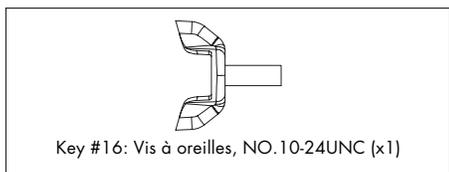
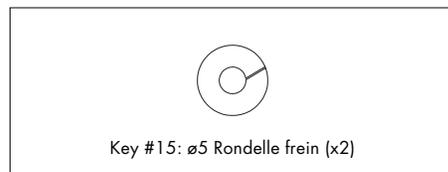
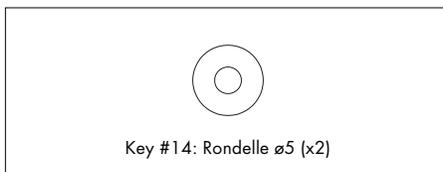
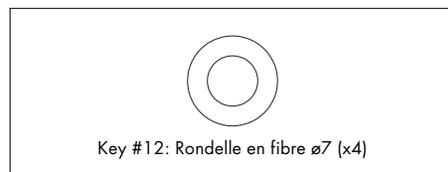
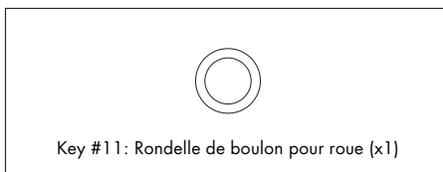
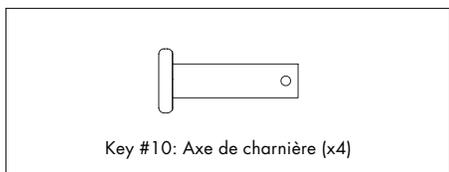
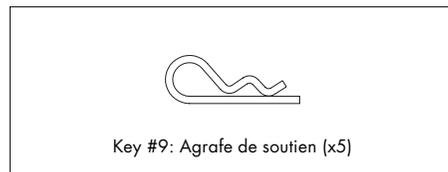
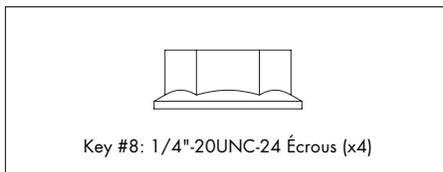
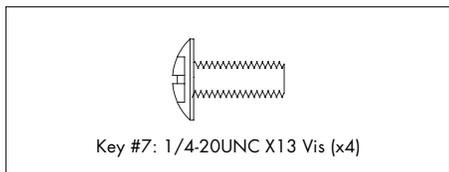
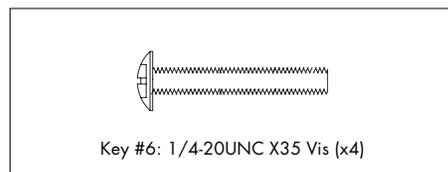
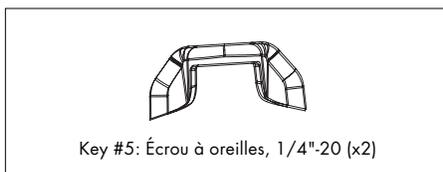
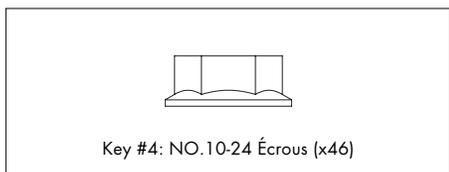
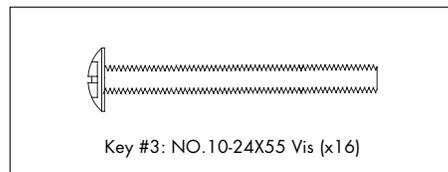
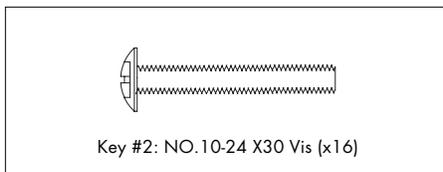
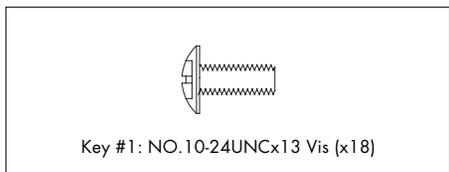
**Remarque:** Ne serrez pas complètement tous les écrous pendant la phase initiale.

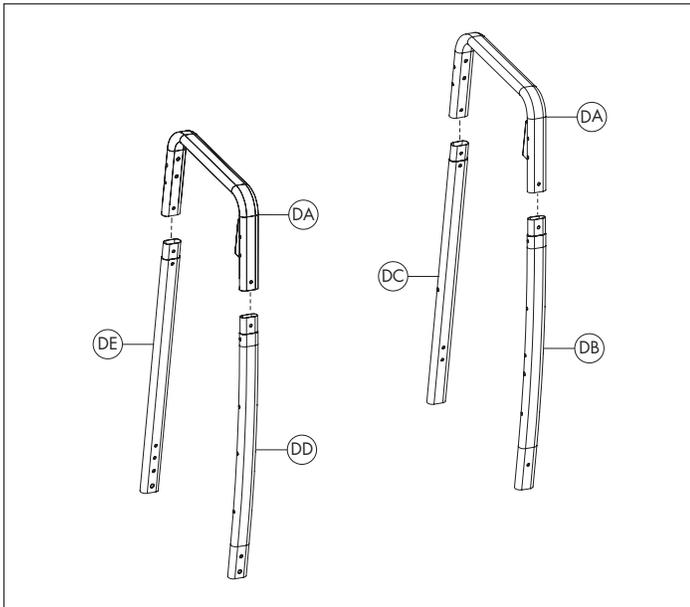
Le barbecue est lourd. Il est nécessaire que deux personnes l'assemblent.

Veuillez vous référer aux numéros des pièces sous le nom des quincailleries lorsque vous voulez commander des pièces sous garantie.

### Liste des fixations

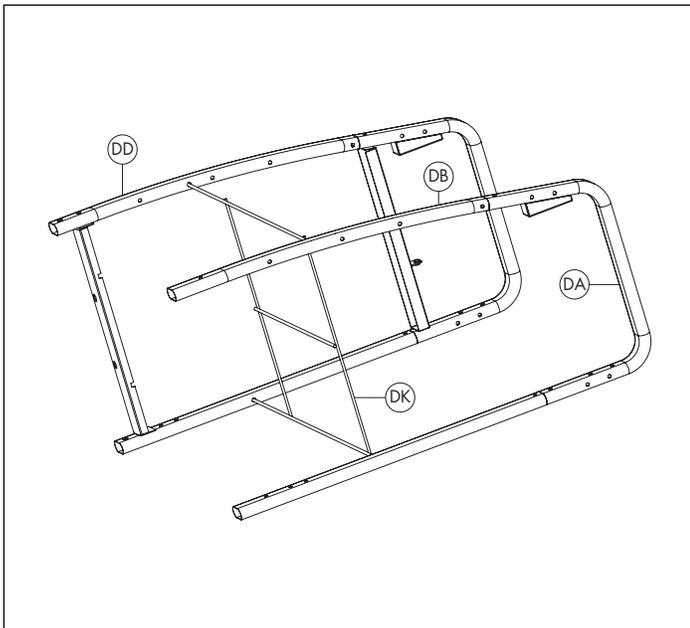
| N° | Désignation                        | N° de pièce     | Quantité |
|----|------------------------------------|-----------------|----------|
| 1  | NO.10-24UNCx13 Vis                 | 20124-10013-036 | 18       |
| 2  | NO.10-24 X30 Vis                   | 20124-10030-036 | 16       |
| 3  | NO.10-24X55 Vis                    | 20124-10055-036 | 16       |
| 4  | NO.10-24 Écrous                    | 31224-10000-036 | 46       |
| 5  | Écrou à oreilles, 1/4"-20          | 33300-13000-032 | 2        |
| 6  | 1/4-20UNC X35 Vis                  | 20120-13035-036 | 4        |
| 7  | 1/4-20UNC X13 Vis                  | 20120-13013-036 | 4        |
| 8  | 1/4"-20UNC-24 Écrous               | 31220-13000-036 | 4        |
| 9  | Agrafe de soutien                  | G306-0005-9088  | 5        |
| 10 | Axe de charnière                   | G306-0004-9088  | 4        |
| 11 | Rondelle de boulon pour roue       | G305-0024-9088  | 1        |
| 12 | Rondelle en fibre ø7               | G501-0054-9000  | 4        |
| 13 | Rondelle en fibre ø5               | G501-0044-9000  | 16       |
| 14 | Rondelle ø5                        | 40300-05000-036 | 2        |
| 15 | ø5 Rondelle frein                  | 41400-05000-036 | 2        |
| 16 | Vis à oreilles, NO.10-24UNC        | G306-0025-9084  | 1        |
| 17 | Rondelle 1/4po (Tablette latérale) | G301-0021-9082  | 8        |





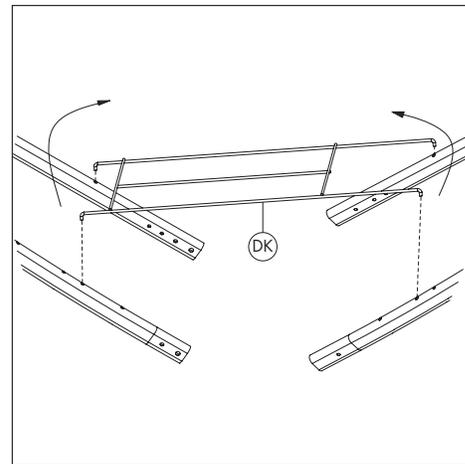
# 1

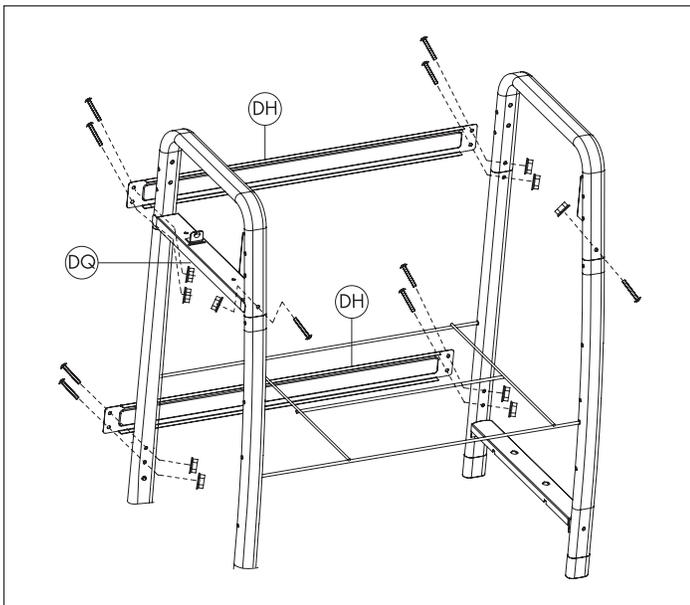
Insérez les pieds avant et arrière du chariot (DB, DC, DD et DE) dans les barres supérieures de soutien des pieds gauche et droit (DA).



# 2

Insérez la tige d'exclusion du réservoir (DK) dans le 3<sup>e</sup> trou à partir du bas, sur chacun des pieds du chariot (DB, DC, DD et DE). L'ouverture de la tige d'exclusion du réservoir (DK) doit faire face aux pieds gauches du chariot (DD et DE). Une fois en position, placez les deux pieds du chariot à la verticale.

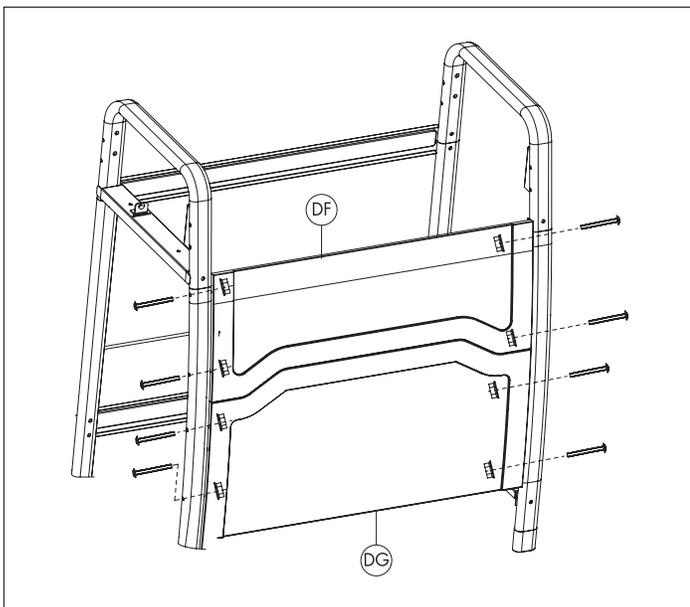




# 3

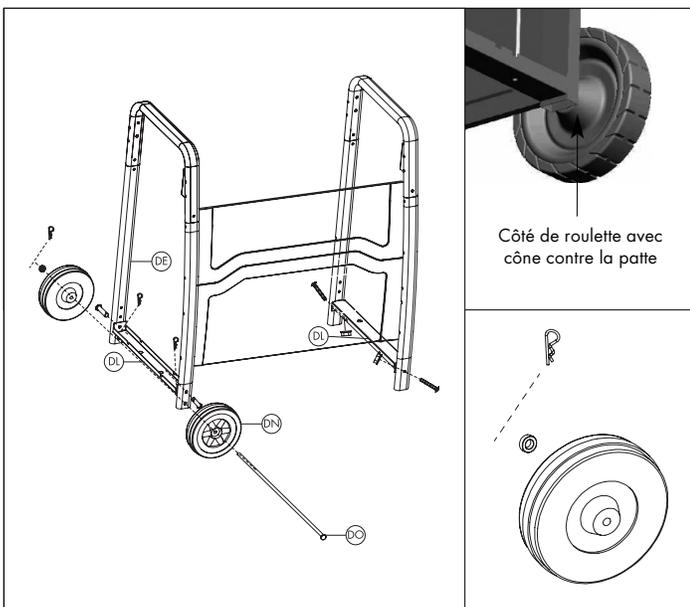
Assemblez l'entretoise inférieure arrière (DH) de la façon illustrée, en utilisant les pièces de quincaillerie n° 2 et n° 4 (x4). Assemblez la barre latérale de support (DQ) aux pieds gauches du chariot en utilisant les pièces de quincaillerie n° 2 et n° 4 (x2).

Assemblez l'armature supérieure arrière (DH) aux deux pieds du chariot, de la façon illustrée, en utilisant les pièces de quincaillerie n° 2 et n° 4 (x4). Fixez ensuite la barre latérale de support (DQ) au pied avant gauche (DD) et au pied avant droit du chariot (DB) en utilisant les pièces de quincaillerie n° 2 et n° 4 (x2).



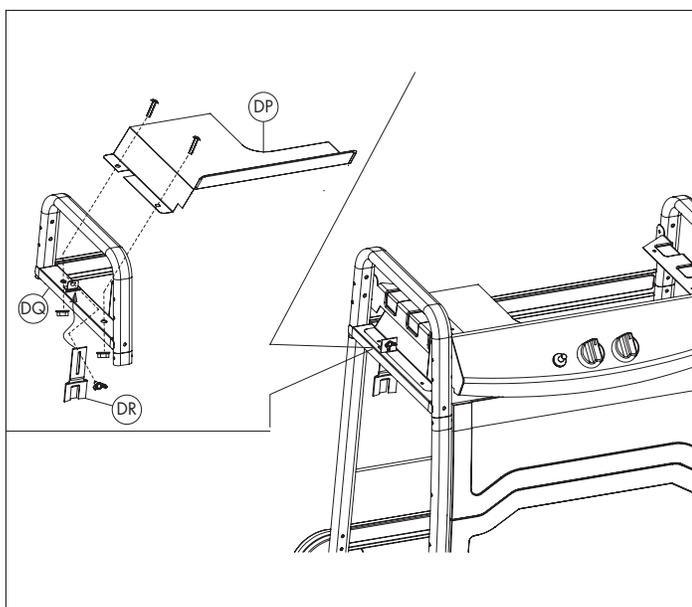
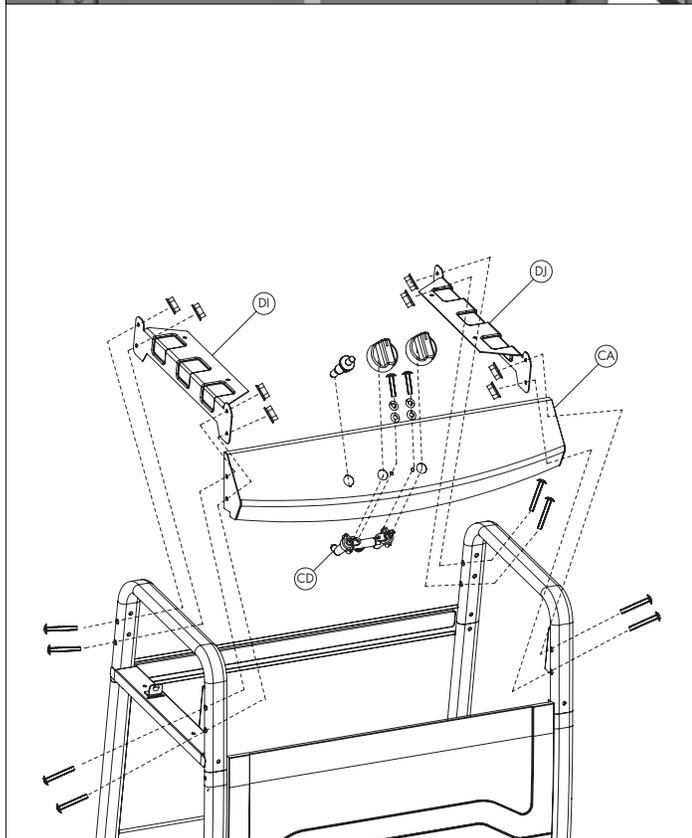
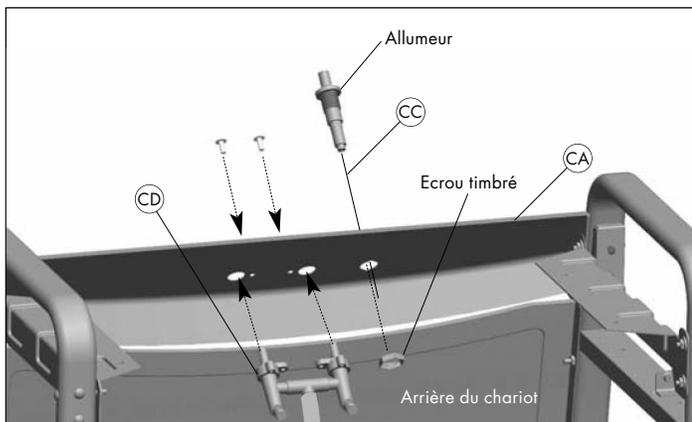
# 4

Assemblez les panneaux avant supérieurs et inférieurs (DF et DG) au moyen des pièces de quincaillerie n° 3 et n° 4 (x8) de la façon illustrée.



# 5

Assemblez l'entretoise inférieure (DL) aux pieds droits avant et arrière du chariot (DB et DC) de la façon illustrée, en utilisant les pièces de quincaillerie n° 2 et n° 4 (x2). Insérez les capuchons d'extrémité (DM) sur la partie inférieure des deux pieds droits (DB et DC). Assemblez la deuxième entretoise inférieure (DL) aux pieds gauches avant et arrière du chariot (DD et DE) de la façon illustrée, en utilisant les pièces de quincaillerie n° 9 et n° 10 (x2). Veuillez vous assurer que l'entretoise inférieure gauche est assemblée de manière à ce que son côté plat soit orienté vers le bas. Assemblez les 2 roues (DN) sur la partie inférieure du pied gauche du chariot (DD et DE) en utilisant l'axe de roue (DO). Une fois en position, fixez la rondelle associée au boulon de la roue (pièce de quincaillerie n° 11), ainsi que la goupille de fixation (pièce de quincaillerie n° 9). La partie conique de la roue doit être orientée vers l'intérieur en direction du pied du chariot.



# 6

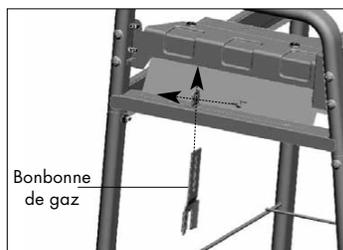
Insérez l'ouverture circulaire du fil du dispositif d'allumage à l'intérieur de la tige située à l'extrémité du bouton-poussoir d'allumage. Enlevez l'écrou fixé au dispositif d'allumage. Ayez recours à l'écrou pour attacher le dispositif d'allumage (CC) au panneau de commande (CA), de la façon illustrée.

Retirez d'abord les vis et les rondelles de l'assemblage de valve (CD), puis utilisez le matériel qui vient d'être enlevé afin de monter l'assemblage de valve (CD) sur le panneau de commande (CA).

Positionnez les boutons de commande (CB) sur l'assemblage de valve (CD), de la façon illustrée. Assemblez le panneau de commande (CA) sur l'avant du chariot, de la façon illustrée, en utilisant les pièces de quincaillerie n° 3 et n° 4 (x4). Assemblez également de façon simultanée les barres de soutien gauches et droites du compartiment des brûleurs (DI et DJ) sur chacun des pieds du chariot en utilisant les pièces de quincaillerie n° 3 et n° 4 (x4), de la façon illustrée.

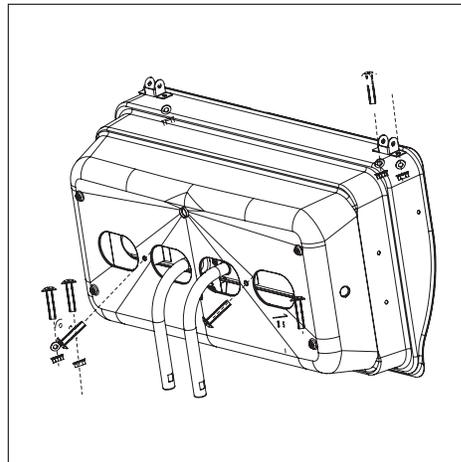
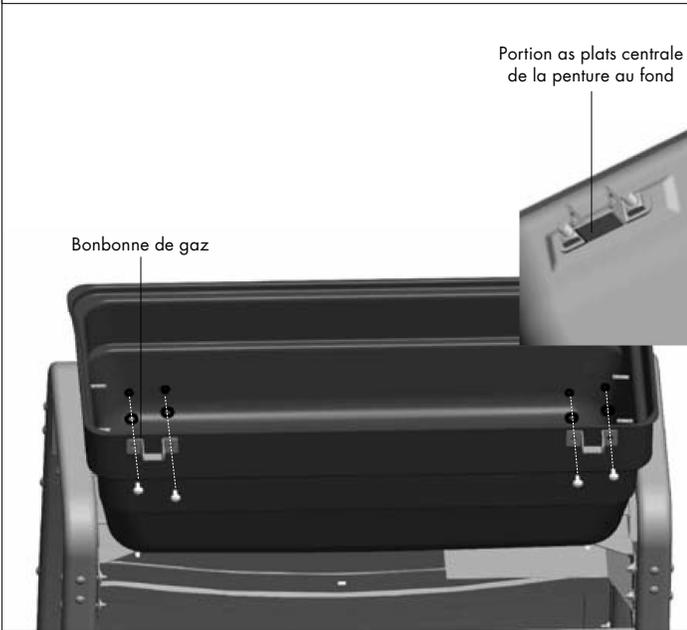
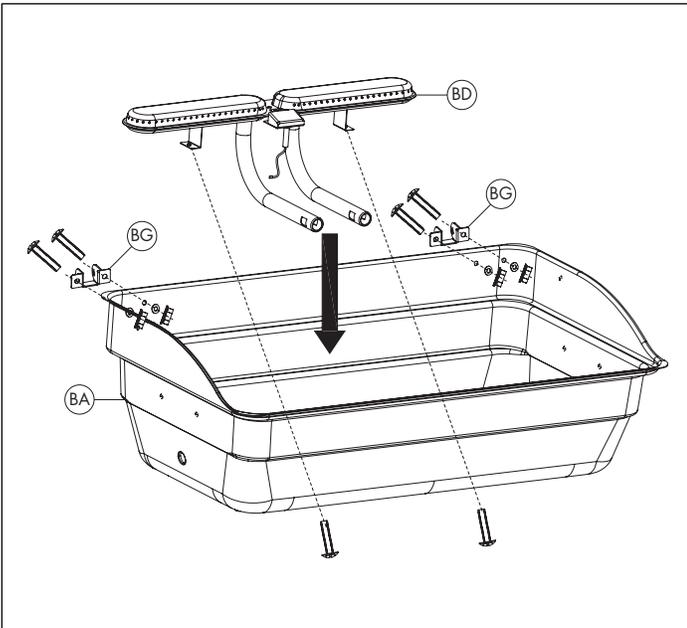
# 7

Insérez le support de fixation du réservoir de gaz (DR) dans la barre latérale de support (DQ) et fixez-le solidement au moyen de la pièce de quincaillerie n° 16. Assemblez l'écran thermique du réservoir de gaz (DP) à la barre latérale de support (DQ) en utilisant les pièces de quincaillerie n° 1 et n° 4 (x2), de la façon illustrée.



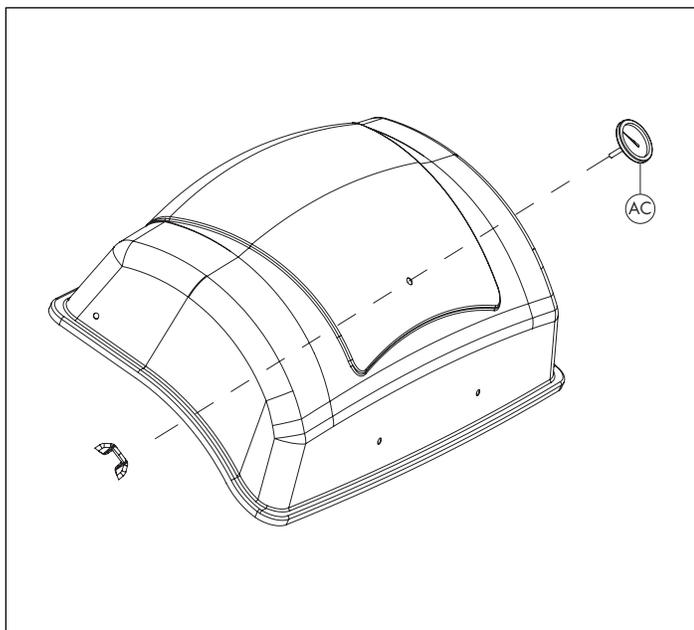
# 8

Installez le brûleur principal (BD) à l'intérieur du foyer (BA). Fixez le brûleur au foyer à partir de sa partie inférieure, de la façon illustrée, en utilisant les pièces de quincaillerie n° 1 (x2). Assemblez la charnière inférieure (BG) sur le côté arrière du foyer (BA) au moyen des pièces de quincaillerie n° 1, n° 4 et n° 13 (x4).



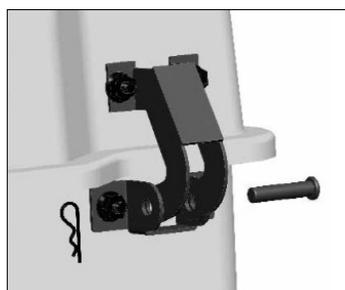
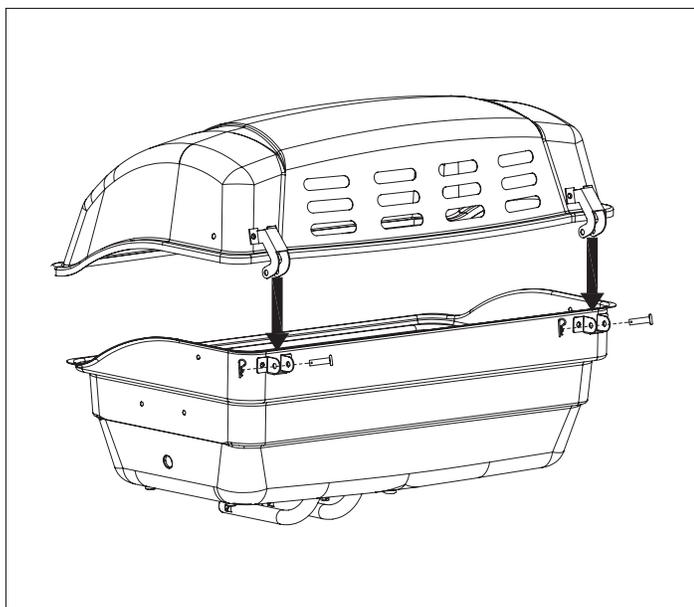
# 9

Installez le thermomètre (AC) au centre du couvercle supérieur (AA) au moyen de l'écrou à oreilles fixé au thermomètre. Assemblez les charnières supérieures (AD) sur le côté arrière du couvercle au moyen des pièces de quincaillerie n° 1, n° 4 et n° 13 (x4). Les charnières doivent être recourbées vers le bas lorsqu'elles sont correctement installées.



# 10

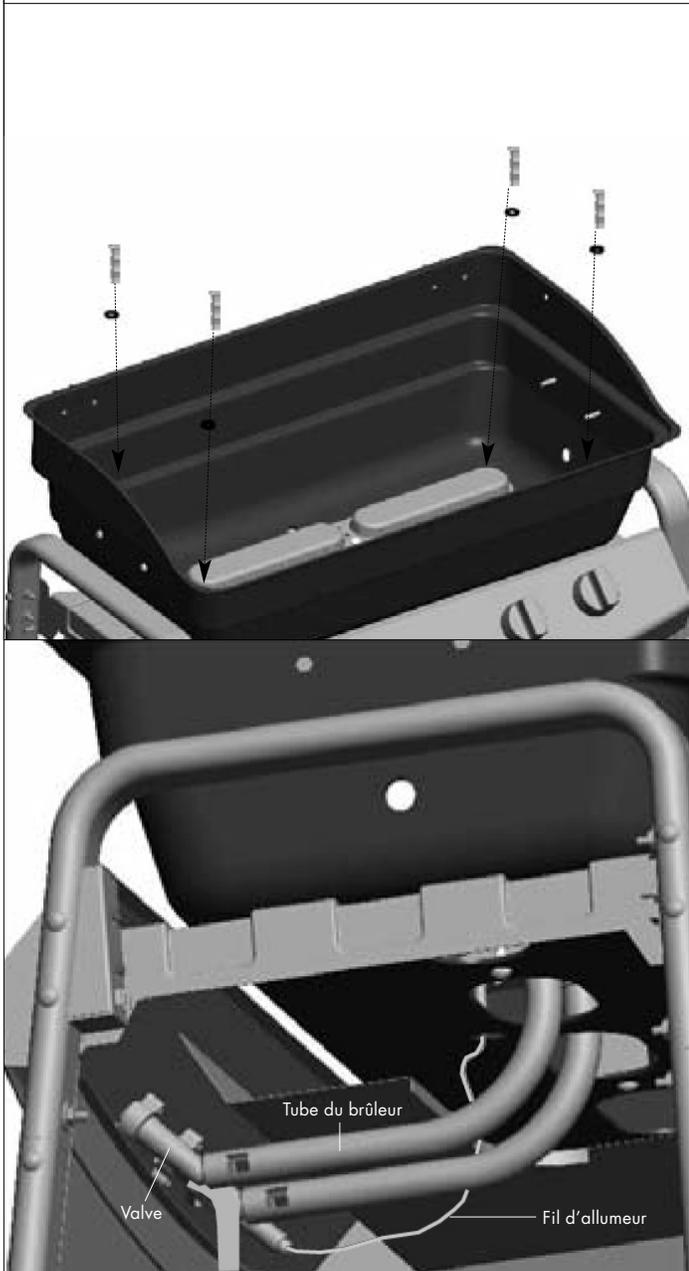
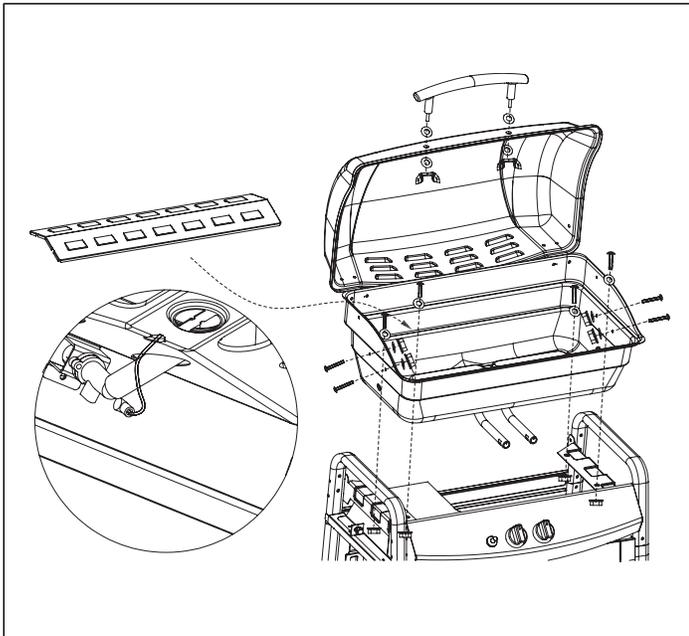
Placez l'assemblage du couvercle sur le foyer, en veillant à aligner les charnières. Les charnières du couvercle se positionnent à l'intérieur des charnières du foyer. Fixez les charnières de façon définitive en utilisant les pièces de quincaillerie n° 9 et n° 10 (x2).



# 11

Placez le foyer et le couvercle supérieur sur les barres de soutien du compartiment des brûleurs (DI et DJ) en utilisant les pièces de quincaillerie n° 1, n° 4 et n° 13 (x4), à partir de l'intérieur du foyer, de la façon illustrée.

Connectez le fil de l'électrode au dispositif d'allumage (CC), de la façon illustrée. Installez les pièces de quincaillerie n° 2, n° 4 et n° 13 (x4) sur les deux côtés intérieurs du compartiment des brûleur afin de servir au soutien du brise-flammes. Insérez le brise-flammes (BC), de la façon illustrée. **Attention:** Quand vous assemblez la poignée de couvercle (AB) au couvercle (AA) vous devez utiliser les deux pièces de quincaillerie #12 (x4) à l'intérieure et à l'extérieure. Utilisez aussi la quincaillerie #5 (x2) à l'intérieure du couvercle tel qu'indiquer.



### Très important

Les tubes venturi du brûleur doivent s'engager dans les orifices de valve. Assurez-vous que les valves sont alignées avec les tubes du brûleur.

# 12

Placez les 2 grils de cuisson (BB) dans le compartiment des brûleurs. Insérez l'extrémité de la tige de pivot de la grille de réchaud (BE) à l'intérieur du couvercle supérieur (AA).

Insérez l'extrémité de la tige de soutien de la grille de réchaud (BE) à l'intérieur des trous situés dans le compartiment des brûleurs.

**Remarque :** La tige de pivot et la tige de soutien de la grille de réchaud, parallèles l'une à l'autre, doivent se trouver sous les tiges positionnées de l'avant vers l'arrière. Si la tige de pivot et la tige de soutien se trouvent sur le dessus, cela signifie que la grille de réchaud est installée à l'envers.



# 13

## Figure A

Connectez le récipient à graisse (DT) à l'aide du crochet pour récipient à graisse (DS). Fixez le récipient à graisse (DT) et le crochet pour récipient à graisse (DS) sous le compartiment des brûleurs, de la façon illustrée.

## Figure B

Assemblez la tablette latérale gauche (EA) aux pieds du chariot en utilisant les pièces de quincaillerie n° 7 et n° 17 (x2), à partir de la partie avant, puis utilisez les pièces de quincaillerie n° 8, n° 6 et n° 17 (x2) à partir de l'arrière.

## Figure C

Reprenez cette étape pour le côté droit de la tablette (EA).

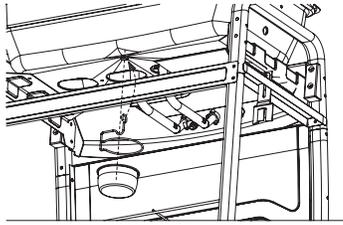


Figure A

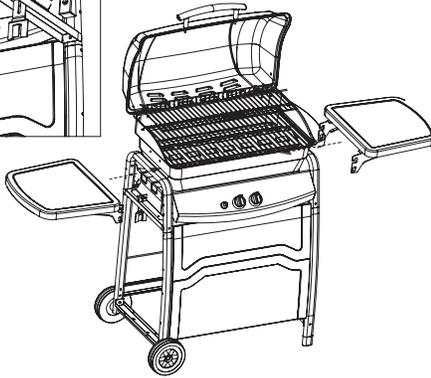


Figure B

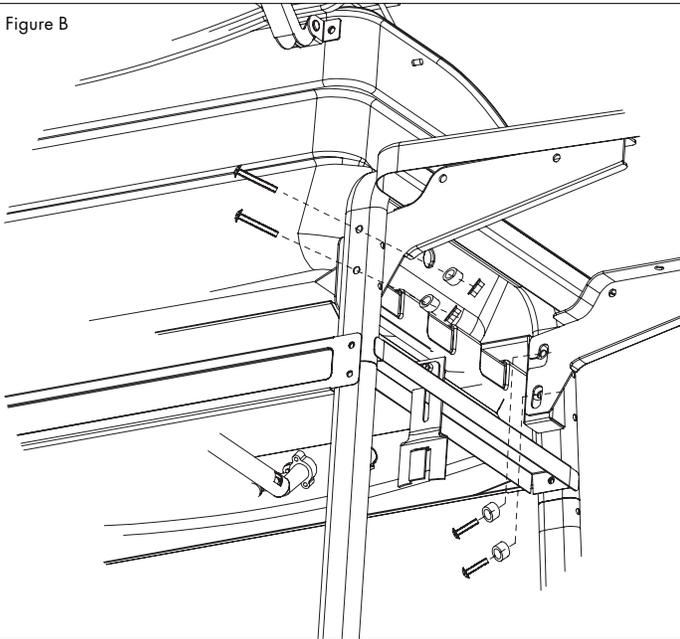
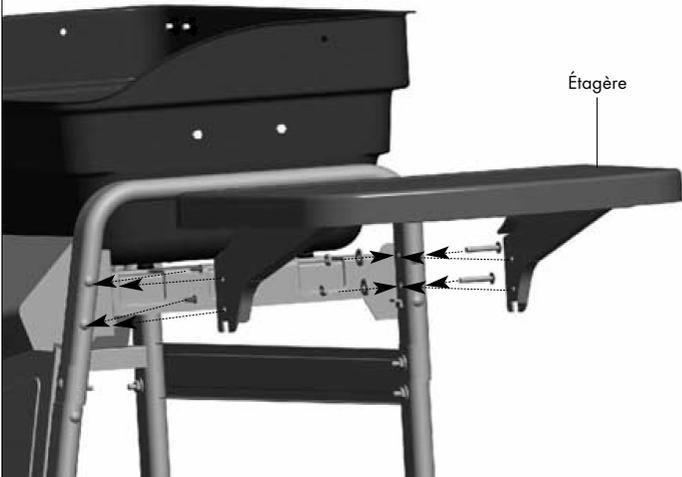


Figure C

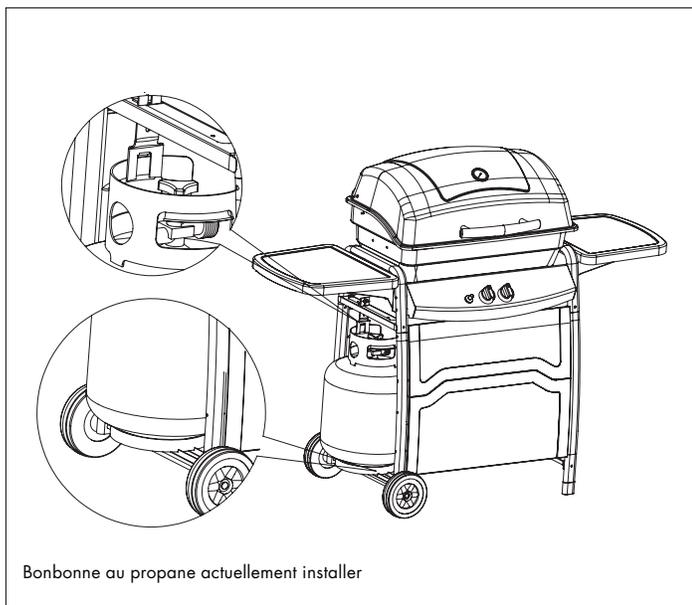


# 14

## **LE RÉSERVOIR DE GAZ PROPANE LIQUIDE EST VENDU SÉPARÉMENT.**

Remplissez le réservoir et effectuez un test pour identifier la présence de fuites avant d'y fixer le régulateur et de l'assembler au grill. Une fois que le réservoir a été rempli et que l'on a vérifié qu'il ne présentait pas de fuites, placez-le dans les encoches de la barre servant à contenir le réservoir (partie de DL). Glissez le support de retenue du réservoir (DR) sur le collier du réservoir, puis serrez la poignée en T. Connectez ensuite le régulateur (CE) à la valve du réservoir de gaz avec protection contre un trop-plein.

N'entreposez JAMAIS un réservoir de carburant de rechange à proximité d'un grill ou dans un lieu clos.



**NE JAMAIS** entreposer une bonbonne de rechange sous ou près du grill ou dans un endroit clos.





---

**DISTRIBUTOR**

Trileaf Distribution Trifeuil  
Toronto, Canada  
M4S 2B8

