

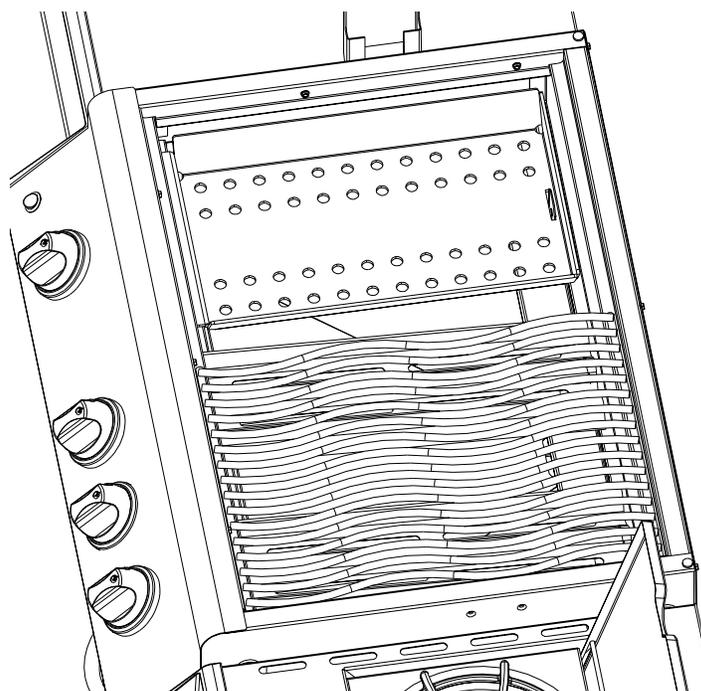


## CHARCOAL TRAY OPERATING INTRUCTIONS MODE D'EMPLOI POUR L'UTILISATON DU BAC À CHARBON DE BOIS

1. Remove the grids to access the sear plates
2. Remove one sear plate and insert the charcoal tray. The lip on the tray will rest on the formed rail at the front of the grill, the slot in the rear of the tray will fit over the tab protruding up from the tube burner. Do not install the charcoal tray over top of the infrared burner as the burnt charcoal ash will quickly plug the ports in the infrared burner.
3. Fill the tray flush with the sides (approximately 2" deep) with charcoal. Do not use lighter fluid.
4. Replace the grids.
5. Light burner directly under the charcoal and leave on for approximately 5 minutes.
6. After the charcoal has ignited turn off the burner and allow another 10 to 15 minutes for the grill to reach cooking temperature.

1. Enlever les grilles de cuisson pour avoir accès aux plaques de brûleur.
2. Retirez une plaque de brûleur et installez le bac à charbon. Le rebord du bac repose sur le rail à l'avant du grill, l'arrière du bac est fixé en insérant la patte située sur le brûleur tubulaire dans la fente à l'arrière du bac. N'installez pas le bac à charbon par-dessus le brûleur infrarouge car les cendres du charbon bloqueront rapidement les orifices dans le brûleur infrarouge

3. Remplir le bac avec du charbon de bois jusqu'au rebord (approximativement 2" de profondeur). Ne pas employer d'essence à briquet.
4. Replacer les grilles de cuisson.
5. Allumer le brûleur directement sous le bac à charbon et laisser chauffer pour environ 5 minutes.
6. Après que le charbon de bois s'est enflammé, éteindre le brûleur et attendre de 10 à 15 minutes pour que le grill atteigne la température de cuisson désirée.



**485 UNIT SHOWN WITH  
HOOD AND LID REMOVED FOR CLARITY  
LA CUVE DU 485 EST ILLUSTRÉE SANS LE  
COUVERCLE POUR UNE MEILLEUR  
DÉMONSTRATION**