



# Bronze 3000RT barbecue

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



**GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS**

**85-1207-2 (PROPANE)**

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, . . . . .	3
Avant la première utilisation	
Allumage . . . . .	5
Conseils d'utilisation. . . . .	7
du tournebroche	
Conseils d'utilisation. . . . .	8
du barbecue	
Nettoyage et entretien . . . . .	9
Entreposage . . . . .	10
Guide de dépannage . . . . .	11
Liste et schéma des pièces. . . . .	12
Instructions d'assemblage. . . . .	14



## GARANTIE

### Garantie limitée de 3 ans

Ce Centro BBQ 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 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 pour aucun frais engagés par l'expédition, main d'oeuvre, transport ou frais de manutention. 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, y compris les grilles de cuisson, ni la corrosion ou la décoloration attribuable au mauvais usage, au manqué 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 de 3 ans

Les pièces suivantes sont comprises dans la garantie : brûleurs, grilles de cuisson, brise-flammes, ensemble de la tubulure et collecteur de déversements.

### 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

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

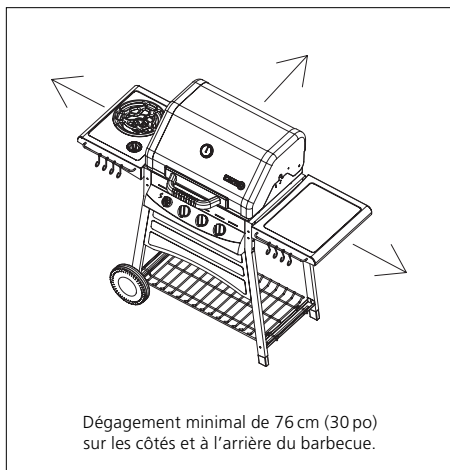


Illustration A

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.

### 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 auto 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 de l'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.
- **Vous trouverez des renseignements à la fin de ce guide sur le raccordement des modèles au gaz naturel.**

---

## 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.

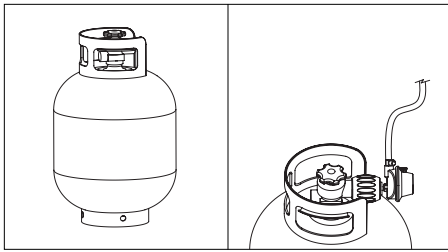


Illustration B

Illustration C

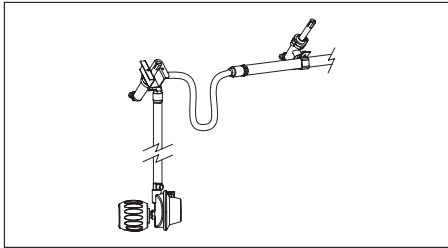


Illustration D

### 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.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

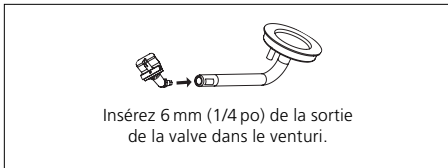


Illustration E

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 »).

## AVERTISSEMENT

### Risques naturels Araignées et autres insectes

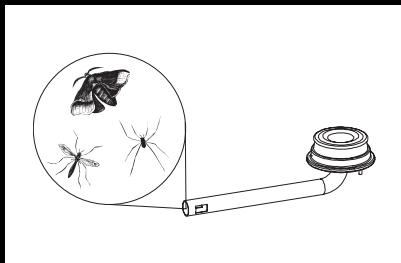


Illustration F

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.

## ALLUMAGE

- Assurez-vous que vous avez suivi toutes les instructions et fait tous les essais décrits dans les sections précédentes avant de tenter d'allumer le barbecue.
- Ouvrez toujours le couvercle avant d'allumer le barbecue.
- Ne vous tenez jamais directement au-dessus du barbecue en l'allumant.
- Assurez-vous que toutes les commandes des brûleurs sont à la position « OFF », puis ouvrez lentement la valve de la bouteille de propane. Avant d'ouvrir la commande d'un brûleur et d'allumer le barbecue, attendez environ cinq secondes pour permettre à la pression de se stabiliser et empêcher le déclenchement du limiteur de débit. **Remarque :** Si le limiteur de débit est déclenché, vous devez fermer les valves des brûleurs et la valve de la bouteille. Vous devez ensuite attendre au moins 30 secondes avant de rouvrir lentement la valve de la bouteille, puis encore cinq secondes avant d'ouvrir la valve du brûleur pour rallumer le barbecue.

### Allumage du brûleur principal

- **Important :** Allumez le ou les brûleurs du **centre en premier lieu**.
- Une fois qu'un brûleur est allumé, il suffit de mettre la commande du brûleur adjacent à la position « HIGH » pour l'allumer.
- **Ne tentez jamais** d'allumer les brûleurs extérieurs si le ou les brûleurs du centre ne sont pas allumés.

### Allumage du brûleur principal avec l'allumeur

- Ouvrez le couvercle du barbecue.
- Ouvrez la valve de la bouteille de propane.
- Tournez la commande du brûleur tout en appuyant dessus et mettez-la à la position « HIGH ».
- Appuyez sur le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que vous entendiez un déclic, indiquant qu'il produit une étincelle.
- Si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, fermez le gaz et attendez cinq minutes avant d'essayer à nouveau, de façon à laisser le temps au gaz de se disperser. Faites une nouvelle tentative en répétant les étapes précédentes.
- Si le brûleur ne s'allume toujours pas, consultez le guide de dépannage ou allumez-le avec une longue allumette.

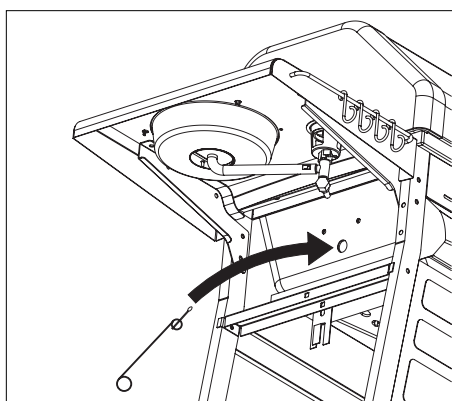


Illustration G

### Allumage avec une allumette

Sur la partie inférieure gauche du boîtier du barbecue, il y a un petit trou qui est conçu pour permettre l'allumage avec une allumette. Voici comment procéder.

- Ouvrez le couvercle du barbecue.
- Mettez une allumette enflammée dans le trou et approchez-la à 13 mm (1/2 po) du brûleur.
- Ouvrez la valve de la bouteille de propane.
- Tournez la commande du brûleur tout en appuyant dessus et mettez-la à la position « HIGH ».  
Le brûleur devrait alors s'allumer. S'il n'est toujours pas allumé après cinq secondes, fermez le gaz et attendez cinq minutes avant d'essayer à nouveau, de façon à laisser le temps au gaz de se disperser.
- Faites une nouvelle tentative en répétant les étapes précédentes. Si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, consultez le guide de dépannage.

### Réarmement du dispositif de sécurité du régulateur

- Fermez la valve de la bouteille de propane.
- Mettez toutes les commandes des brûleurs à la position « OFF ».
- Débranchez le régulateur de la bouteille de propane.
- Ouvrez le couvercle du barbecue. **Attendez cinq minutes de façon à laisser le temps au gaz de se disperser.**
- Rebranchez le régulateur à la bouteille de propane. Faites un essai d'étanchéité.
- En laissant le couvercle ouvert, tournez la commande du brûleur tout en appuyant dessus et mettez-la à la position « HIGH », puis appuyez sur le bouton de l'allumeur.
- Fermez le couvercle du barbecue.
- Attendez 10 à 15 minutes. Le barbecue devrait devenir chaud.

## 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 du second brûleur

- Mettez la commande du brûleur à la position « HIGH ». Ce dernier s'allumera aussitôt.

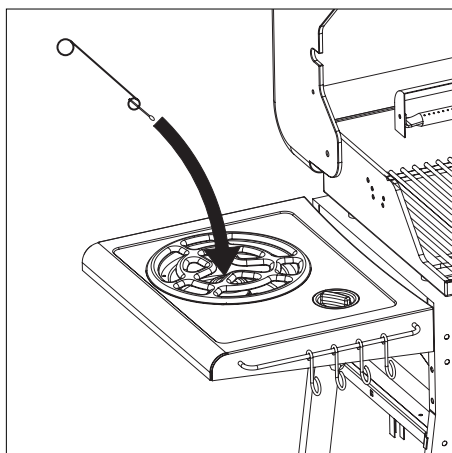


Illustration H

### Allumage du brûleur latéral

Pour allumer le brûleur latéral, utilisez le bouton de l'allumeur sur le panneau de commande principal et la commande de gaz sur le panneau du brûleur latéral.

- Tournez la commande du brûleur tout en appuyant dessus et mettez-la à la position « HIGH ».
- Appuyez sur le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que vous entendiez un déclic, indiquant qu'il produit une étincelle. Répétez plusieurs fois si le brûleur ne s'allume pas aussitôt.
- Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, fermez le gaz et attendez cinq minutes avant d'essayer à nouveau, de façon à laisser le temps au gaz de se disperser.
- Faites une nouvelle tentative en répétant les étapes précédentes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, consultez le guide de dépannage ou allumez-le avec une allumette.

**Remarque :** Le brûleur latéral peut supporter jusqu'à 20 lb. Assurez-vous de ne jamais le surcharger.

### Allumage du brûleur latéral avec une allumette

- Placez une allumette dans l'anneau avant du porte-allumette.
- Mettez une allumette enflammée dans le trou et approchez-la à 13 mm (1/2 po) du brûleur.
- Tournez la commande du brûleur tout en appuyant dessus et mettez-la à la position « HIGH ». Le brûleur devrait alors s'allumer. S'il n'est toujours pas allumé après cinq secondes, fermez le gaz et attendez cinq minutes avant d'essayer à nouveau, de façon à laisser le temps au gaz de se disperser.
- Faites une nouvelle tentative en répétant les étapes précédentes. Si le brûleur ne s'allume pas après trois tentatives, consultez le guide de dépannage.

### Allumage du tournebroche

- 1) Mettez toutes les commandes à la position « OFF ».
- 2) Ouvrez le couvercle pendant l'allumage. Ouvrez la valve de la bouteille de propane.
- 3) Tournez la commande du brûleur du tournebroche tout en appuyant dessus et mettez-la à la position « HI ».
- 4) Tournez le bouton de l'allumeur rapidement (jusqu'à cinq fois). Assurez-vous que le brûleur s'allume et qu'il reste allumé.
- 5) Si l'allumeur ne fonctionne pas, allumez le brûleur avec une allumette (voir ci-dessous).

### Allumage avec une allumette

- 1) Ouvrez le couvercle. Ouvrez la valve de la bouteille de propane.
- 2) Mettez une allumette enflammée dans le trou du brûleur (voir illustration I).
- 3) Tournez la commande du brûleur du tournebroche tout en appuyant dessus et mettez-la à la position « HI ». Assurez-vous que le brûleur s'allume et qu'il reste allumé.

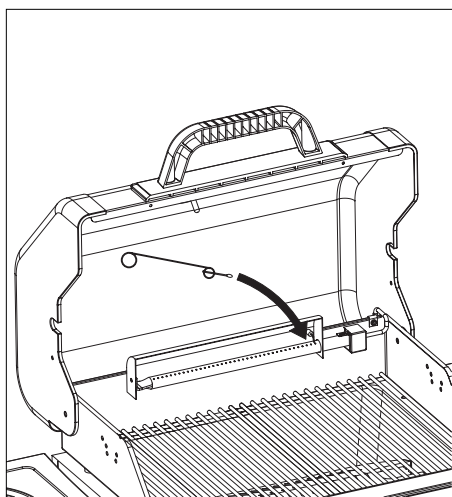
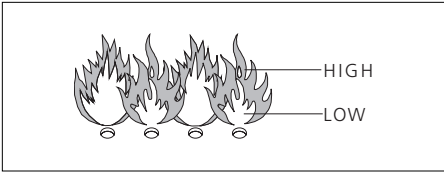


Illustration I

### **Pour éteindre le barbecue**

- Fermez la valve de la bouteille de propane.
- Mettez la commande du brûleur à la position « OFF ».

Il est important de fermer la valve de la bouteille en premier, car il sera plus facile d'allumer le barbecue la prochaine fois, et vous éviterez de laisser du gaz sous pression dans le système.



### **Contrôle visuel des flammes des brûleurs**

Enlevez les grilles et l'écran thermique. Allumez les brûleurs. Réglez les flammes en tournant les commandes de la position « HIGH » à la position « LOW ». Les flammes sont plus basses lorsque les commandes sont à la position « LOW ». Vérifiez toujours la hauteur des flammes avant chaque utilisation. Effectuez aussi un contrôle visuel des flammes du brûleur latéral.

## **CONSEILS**

### **D'UTILISATION**

#### **DU TOURNEBROCHE**

### **Cuisson au tournebroche**

La cuisson au tournebroche rend les aliments tendres et savoureux. Couramment employé comme mode de cuisson des viandes et volailles, le tournebroche est conçu pour cuire la nourriture lentement. Vous pouvez placer une lèchefrite sous les aliments afin d'en recueillir le jus pour les badigeonner ou faire des sauces. Vous pouvez aussi ajouter des herbes, des oignons ou autres épices pour assaisonner le contenu de la lèchefrite.

### **Équilibrage des aliments**

Il est essentiel de bien équilibrer les aliments sur le tournebroche. En effet, le tournebroche doit tourner uniformément et non par à-coups, car la nourriture risque de cuire inégalement ou de brûler du côté le plus lourd.

Les aliments les plus faciles à équilibrer sont ceux qui ont une forme et une texture uniformes. Pour vérifier si la nourriture est bien équilibrée sur la broche, déposez les deux extrémités de la broche dans la paume de vos mains, puis faites-la tourner d'un quart de tour. Si elle n'a pas tendance à rouler dans vos mains, faites-la encore tourner d'un quart de tour. Si elle reste toujours stable, vous pouvez l'insérer dans le tournebroche.

### **Préparation des aliments**

Quand vous préparez de la volaille, attachez-la de sorte que les ailes et les pilons viennent s'appuyer sur le corps. Auparavant, vous pouvez farcir la volaille si vous le voulez. Tirez sur la peau du cou et fixez-la au dos de la volaille à l'aide d'une petite brochette. Glissez la volaille sur la broche en l'insérant par l'orifice qui se trouve près du cou. Centrez-la sur la broche et fixez-la en place à l'aide des fourchettes de retenue. Vérifiez l'équilibre conformément aux instructions ci-dessus.

Dans le cas d'une pièce de viande roulée, il faut insérer la broche au centre de la pièce sur toute sa longueur, puis la fixer en place et l'équilibrer de façon appropriée.

Dans le cas d'une pièce de viande contenant des os, il est préférable de passer la broche en diagonale dans la chair et de couvrir de papier d'aluminium les os ou les ailes en saillie afin qu'ils ne brunissent pas trop vite.

---

## CONSEILS D'UTILISATION DU BARBECUE

**Première utilisation :** Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, allumez-le et faites-le chauffer à « HIGH », le couvercle ouvert, pendant 10 à 15 minutes. Fermez le couvercle et continuez à réchauffer pendant quelques minutes. Les résidus de fabrication devraient alors être brûlés.

**Préparation :** Le barbecue devrait toujours être préchauffé avant d'y placer les aliments. Fermez le couvercle et réchauffez la surface de cuisson pendant dix minutes ou moins. Si les aliments doivent être cuits à basse température, réglez les commandes des brûleurs en conséquence avant de déposer les aliments sur les grilles.

**Temps de cuisson :** Le temps de cuisson est influencé par de nombreux facteurs, dont la nature et l'épaisseur des aliments, et même la température extérieure. Avec l'expérience, il vous sera plus facile de déterminer le temps de cuisson.

**Flambées :** Les flambées sont normales dans un barbecue et elles contribuent à accroître la saveur des aliments. Toutefois, si elles sont trop importantes, elles peuvent faire grimper la température du barbecue et entraîner l'accumulation de graisse, ce qui accroît les risques d'incendie. Pour contrôler les flambées :

- Coupez l'excédent de gras des steaks et autres pièces de viande rouge ;
- Cuisez le porc et le poulet à une température moins élevée ;
- Assurez-vous que le trou d'écoulement de la graisse n'est pas bouché et que le contenant à graisse n'est pas plein ;
- Fermez le couvercle et réglez les brûleurs à la température la plus basse possible.

**Remarque :** Lorsque le couvercle est fermé, la température à l'intérieur est plus uniforme et le barbecue consomme moins de gaz.

### Comment éviter que les aliments ne collent aux grilles

- Faites mariner ou huilez légèrement les aliments avant de les déposer sur les grilles.
- Ne retournez pas les aliments trop vite après les avoir déposés sur les grilles. Attendez quelques minutes pour bien les saisir.

## 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.**

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour prolonger la durée utile de votre barbecue, effectuez les vérifications suivantes au moins une fois par année, surtout au début de la saison. Achetez une housse pour le protéger.

**Grilles :** Huilez légèrement les grilles pour empêcher les aliments de coller. Après chaque utilisation, laissez refroidir le barbecue puis nettoyez les grilles avec une brosse non abrasive. Les grilles peuvent être nettoyées avec un détergent doux ou du bicarbonate de soude. N'utilisez pas de nettoyant à four.

**Brûleurs et venturis :** Les brûleurs et les venturis doivent être retirés du barbecue et nettoyés au moins deux fois par année. Enlevez la saleté et la rouille et nettoyez bien les venturis. Servez-vous d'un fil métallique pour nettoyer l'orifice du venturi. Assurez-vous que le fond du barbecue est propre et qu'aucun des trous n'est obstrué. Réinstallez le brûleur exactement comme il était en vous assurant que le venturi est bien centré sur la sortie de la valve. Si l'un des brûleurs est endommagé ou perforé par la rouille, remplacez-le.

### Nettoyage du brûleur du tournebroche

Procédez comme suit pour nettoyer ou remplacer des pièces ou si vous avez de la difficulté à allumer le brûleur du tournebroche :

- 1) Mettez les commandes des brûleurs à la position « OFF » et fermez la valve de la bouteille de propane.
- 2) Déconnectez le fil d'allumeur de l'électrode.
- 3) Dévissez la vis de l'enveloppe de sécurité, enlevez l'enveloppe et, s'il y a lieu, nettoyez la graisse accumulée avec de l'eau savonneuse.
- 4) À l'aide d'un tuyau d'arrosage (de préférence muni d'un pistolet), envoyez de l'eau dans le tube du brûleur. Assurez-vous que l'eau sort par tous les orifices du brûleur. S'il y a lieu, débouchez les orifices avec un fil métallique fin.
- 5) Examinez le boîtier du tournebroche et le brûleur. S'il y a des fentes ou des trous (autres que les orifices prévus), remplacez le brûleur.
- 6) Essuyez la partie en céramique de l'électrode avec un linge et de l'alcool à friction.
- 7) Si vous entreposez le barbecue, enduisez-le d'une mince couche d'huile à friture et recouvrez-le d'une housse protectrice afin d'éloigner les insectes.
- 8) Après avoir nettoyé le brûleur du tournebroche, réinstallez-le au fond du barbecue à l'aide de broches et de goupilles.
- 9) Insérez le tube d'alimentation en gaz dans le tube du brûleur. Remplacez l'enveloppe de sécurité au-dessus du tube du brûleur et fixez-le en place à l'aide de la vis. (**Important :** Le tube d'alimentation en gaz doit être inséré dans le tube du brûleur.)
- 10) Reliez le bout plat du fil d'allumeur à l'électrode.

---

## ENTREPOSAGE

Le barbecue doit être remisé durant l'hiver. Voici quelques conseils à ce sujet :

- Retirez et nettoyez les brûleurs et les grilles (huilez légèrement les grilles après le nettoyage), enveloppez-les dans du papier et rangez-les à l'intérieur.
- Le barbecue peut être recouvert d'une housse et remisé à l'extérieur.
- La bouteille ne doit jamais être remisée dans un endroit clos.
- Enlevez la pile de l'allumeur pour éviter toute corrosion pendant l'hiver ou si vous ne prévoyez pas utiliser pas le barbecue pendant une longue période.

Lorsque vous n'utilisez pas votre barbecue, fermez toujours la valve de la bouteille et rangez le barbecue ainsi que la bouteille à l'extérieur, dans un endroit bien aéré. Ne l'entrez pas dans un garage, ni à proximité d'une source de chaleur. Si vous tenez à remisé le barbecue à l'intérieur, retirez la bouteille de propane et laissez-la à l'extérieur, dans un endroit bien aéré, et assurez-vous que le capuchon de sûreté est bien vissé sur la valve.

---

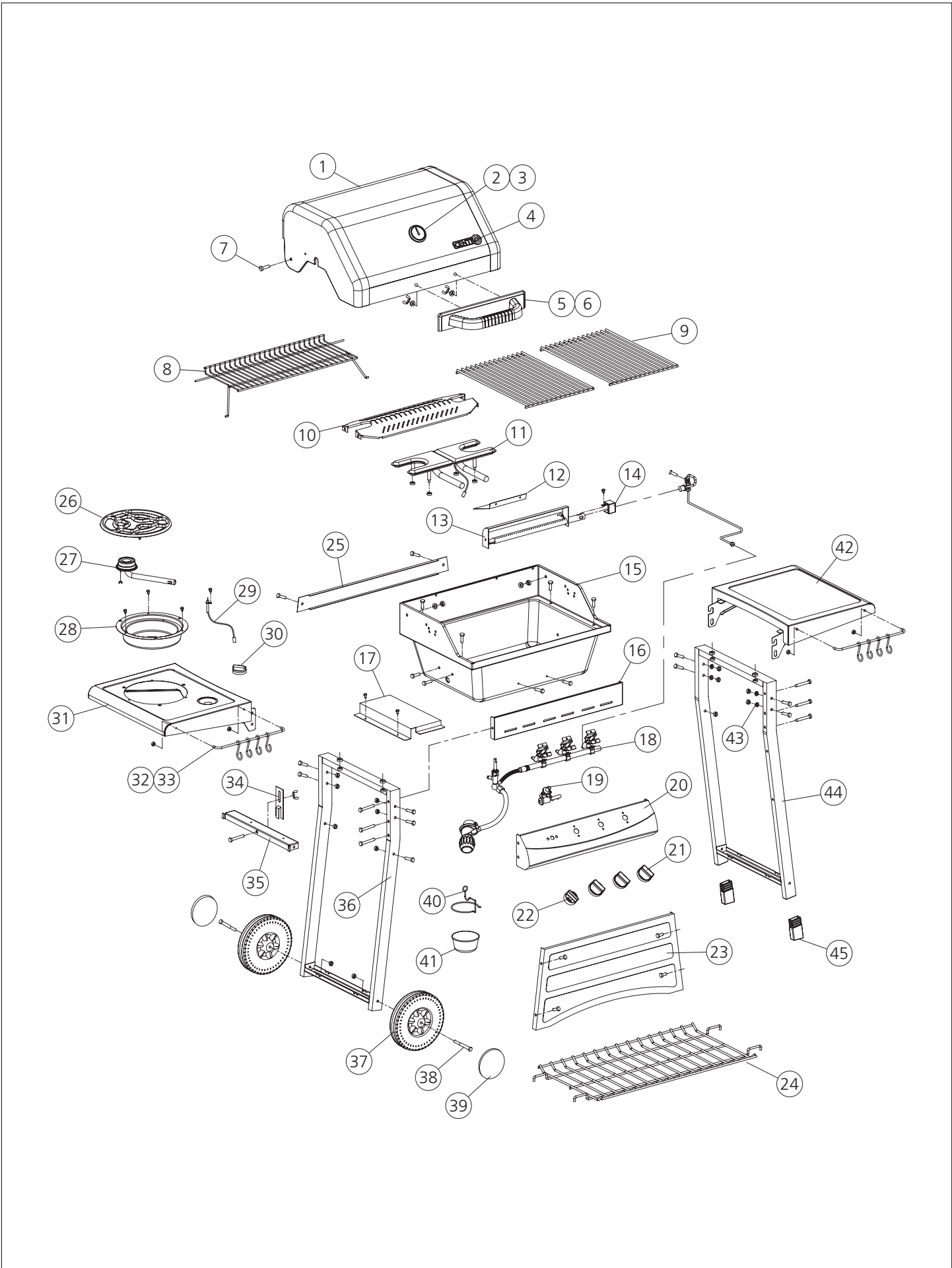
## GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Impossible d'allumer le brûleur (avec l'allumeur ou une allumette)	• 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
Chaleur insuffisante	• 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**  
**85-1207-2 (PROPANE)**

<b>Code</b>	<b>Quantité</b>	<b>Désignation</b>	<b>N° de pièce</b>
1	1	Couvercle	G301-0100-9016
2	1	Thermomètre	G401-0005-9000
3	1	Collerette du thermomètre	G401-0006-0081
4	1	Logo CENTRO	G402-0005-9000
5	1	Poignée	G301-0001-9031
6	1	Plaque de poignée	G301-0014-9031
7	2	Vis pour couvercle	G301-0003-9086
8	1	Réchaud	G301-0004-9081
9	2	Grille	G301-0005-9001
10	1	Plaque de rayonnement	G301-0006-9000
11	1	Brûleur principal	G301-4000-0000
12	1	Défecteur	G301-0008-9000
13	1	Brûleur arrière	G301-8000-0000
14	1	Enveloppe de sécurité	G301-0026-9084
15	1	Boîtier du barbecue	G301-0007-9001
16	1	Panneau supérieur	G301-0013-9031
17	1	Écran thermique	G301-0038-9000
18	1	Tubulure de distribution	G301-5000-0000
19	1	Allumeur	G301-0010-9000
20	1	Panneau de commande	G301-1300-9031
21	3	Bouton de commande	G401-0023-9031
22	1	Bouton d'allumeur	G301-0011-9031
23	1	Panneau avant	G301-0032-9046
24	1	Tablette inférieure en fils métalliques	G301-0036-9031
25	1	Traverse arrière	G301-0031-9031
26	1	Grille du brûleur latéral	G301-0022-9016
27	1	Brûleur latéral	G301-0600-9000
28	1	Foyer du brûleur latéral	G301-0019-9031
29	1	Fil d'électrode du brûleur latéral	G301-0024-9000
30	1	Bouton de commande	G206-0030-9000
31	1	Cadre du brûleur latéral	G301-0400-9031
32	2	Tringle	G301-0020-9081
33	8	Crochet	G301-0037-9081
34	1	Support de bouteille amovible	G206-0028-0031
35	1	Traverse latérale	G301-0030-9031
36	1	Côté gauche	G301-0700-9031
37	2	Roue	G401-0058-9031
38	2	Vis d'axe de roue	G301-0034-9086
39	2	Enjoliveur de roue	G301-0033-9046
40	1	Crochet du contenant à graisse	G401-0067-9082
41	1	Contenant à graisse	G401-0066-0000
42	1	Tablette latérale	G301-0500-9031
43	4	Séparateur	G301-0705-0000
44	1	Côté droit	G301-0800-9031
45	2	Embout de patte	G301-0035-9046



## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

### Outils requis

- Tournevis Phillips<sup>MD</sup> n° 2
- Tournevis à lame plate 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.



Pièce A : Écrou à épaulement 1/4 po – 16 pièces



Pièce B : Écrou 10 x 10 – 2 pièces



Pièce C : Vis autotaraudeuse ST4.2 x 10 – 1 pièce



Key D : Écrou à épaulement n° 10 – 4 pièces



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



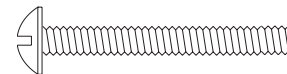
Key F : Manchon 1/4 po – 4 pièces



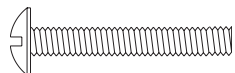
Pièce G : Vis de mécanique 1/4 po x 13 – 5 pièces



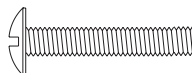
Pièce H : Rondelle élastique 7 mm – 16 pièces



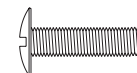
Pièce I : Vis de mécanique 1/4 po x 50 – 6 pièces



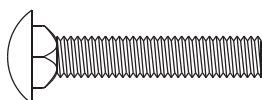
Pièce J : Vis de mécanique 1/4 po x 35 – 8 pièces



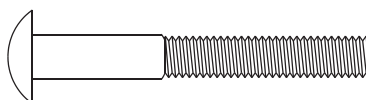
Pièce K : Vis de mécanique 1/4 po x 30 – 2 pièces



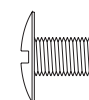
Pièce L : Vis de mécanique 1/4 po x 20 – 4 pièces



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



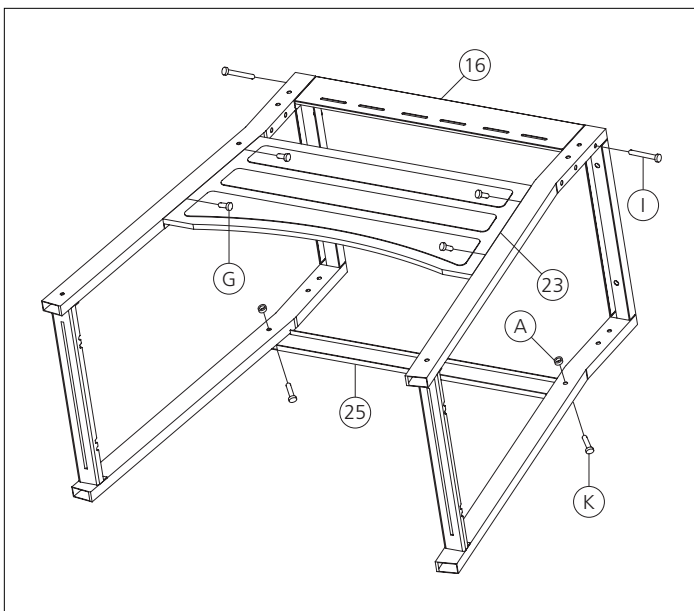
Pièce N : Boulon de roue – 2 pièces



Pièce O : Vis de mécanique 10 x 10 – 2 pièces



Pièce P : Écrou à oreilles M4 – 1 pièce



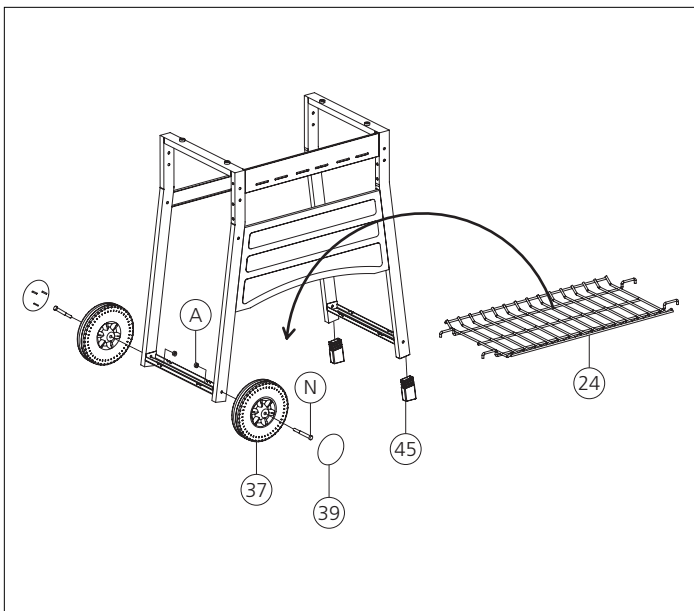
# 1

Après avoir sorti le barbecue de la boîte, assurez-vous que vous avez toutes les pièces. Lisez attentivement ces instructions avant de procéder à l'assemblage. Assemblez le barbecue sur une surface plane et propre.

Fixez le panneau supérieur aux côtés gauche et droit à l'aide de vis de mécanique (I), conformément à l'illustration.

Fixez le panneau avant aux côtés gauche et droit à l'aide de vis de mécanique (G), conformément à l'illustration.

Fixez la traverse arrière aux côtés gauche et droit du cadre à l'aide de vis de mécanique (K), conformément à l'illustration.

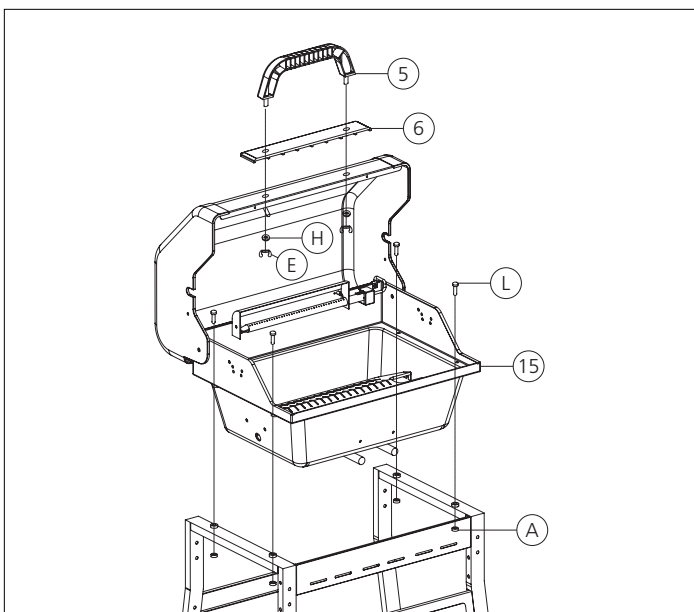


# 2

Fixez les roues au côté gauche à l'aide de boulons de roue et d'écrous à épaulement (N, A), conformément à l'illustration. Installez les enjoliveurs sur les roues.

Insérez les embouts dans les pattes du côté droit, conformément à l'illustration.

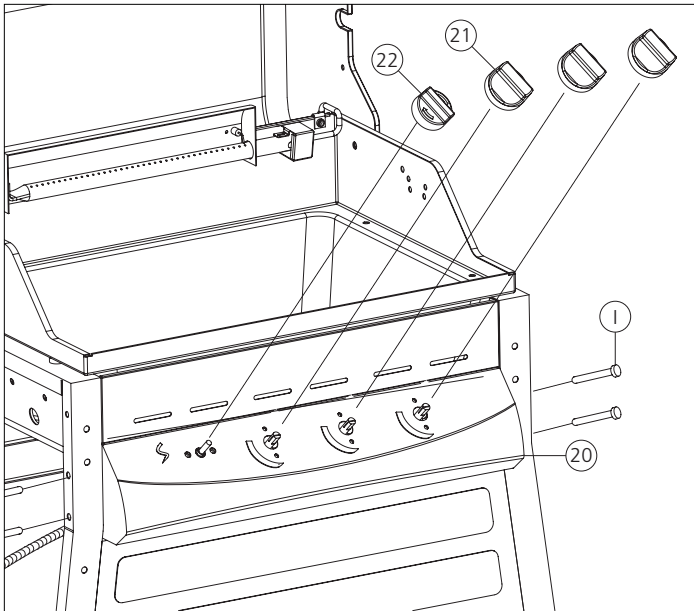
Installez la tablette inférieure en fils métalliques entre les côtés gauche et droit.



# 3

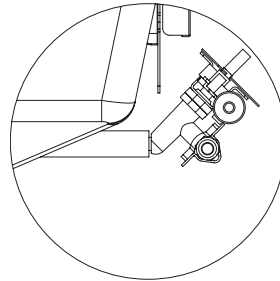
Fixez le boîtier du barbecue sur la base à l'aide de vis de mécanique (L), conformément à l'illustration.

Installez la poignée du couvercle et la plaque de la poignée à l'aide d'écrous à oreilles et de rondelles élastiques (E, H), conformément à l'illustration.



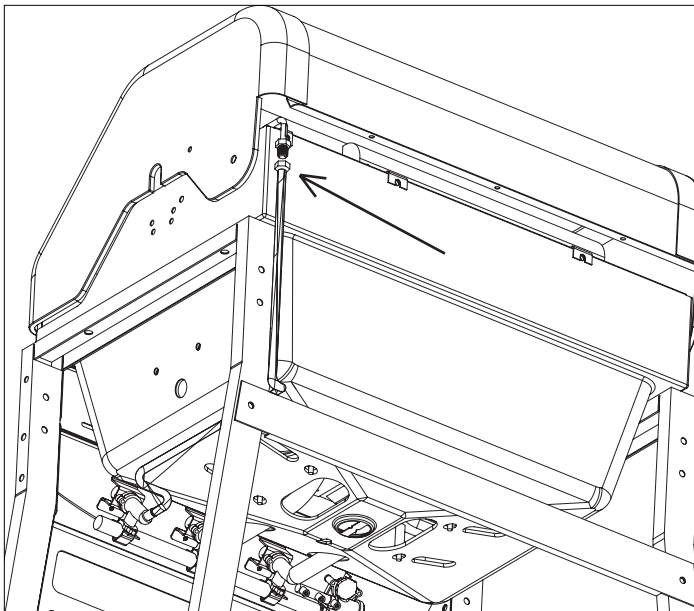
# 4

Installez le panneau de commande à l'avant du barbecue à l'aide de vis de mécanique (l), conformément à l'illustration. Posez les boutons de commande sur les valves, conformément à l'illustration. Fixez le bouton d'allumeur (bouton plus petit) sur l'allumeur, conformément à l'illustration.



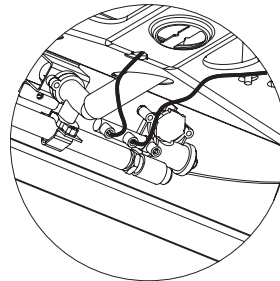
### Très important !

Les sorties des valves doivent être insérées dans les tubes des brûleurs. Assurez-vous que les valves et les tubes des brûleurs sont alignés.

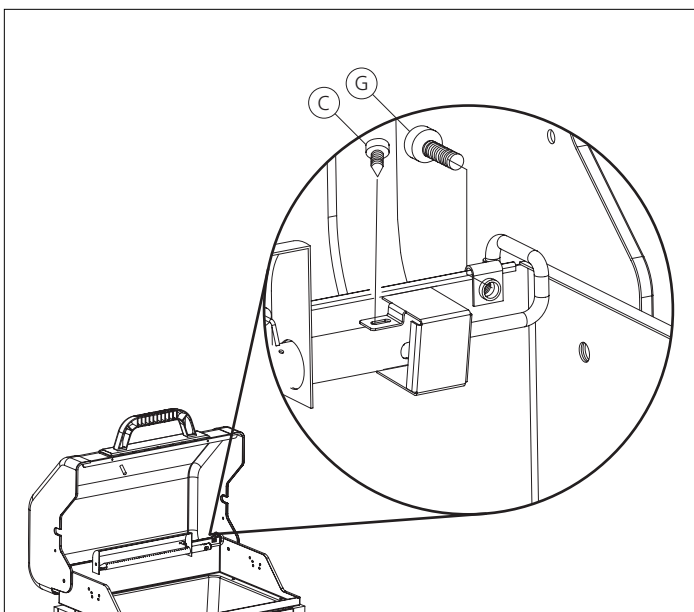


# 5

Connectez le tube d'alimentation en gaz au brûleur du tournebroche, conformément à l'illustration.



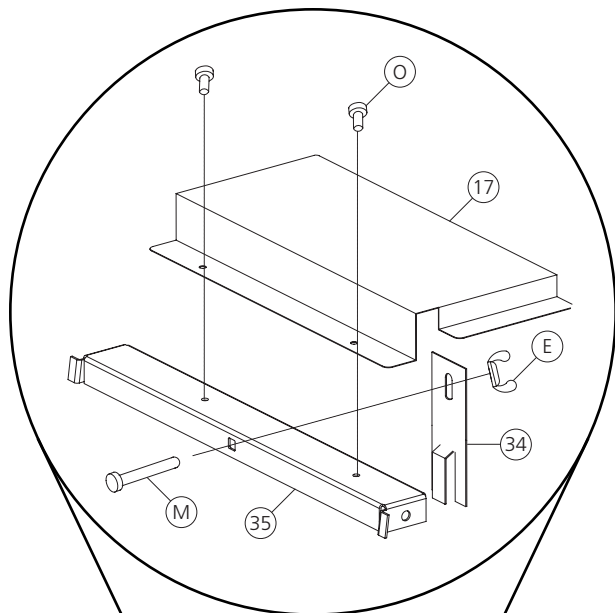
Connectez les fils d'allumeur (brûleur principal et brûleur de tournebroche) à l'électrode, conformément à l'illustration.



# 6

Installez l'enveloppe de sécurité à l'aide de la vis autotaraudeuse (C), conformément à l'illustration.

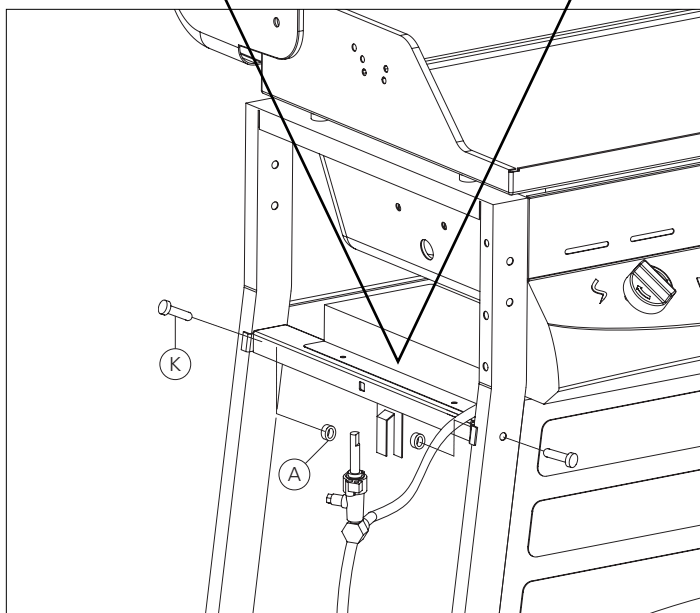
Fixez le tube du brûleur du tournebroche à l'aide d'une vis de mécanique (G), conformément à l'illustration.



# 7

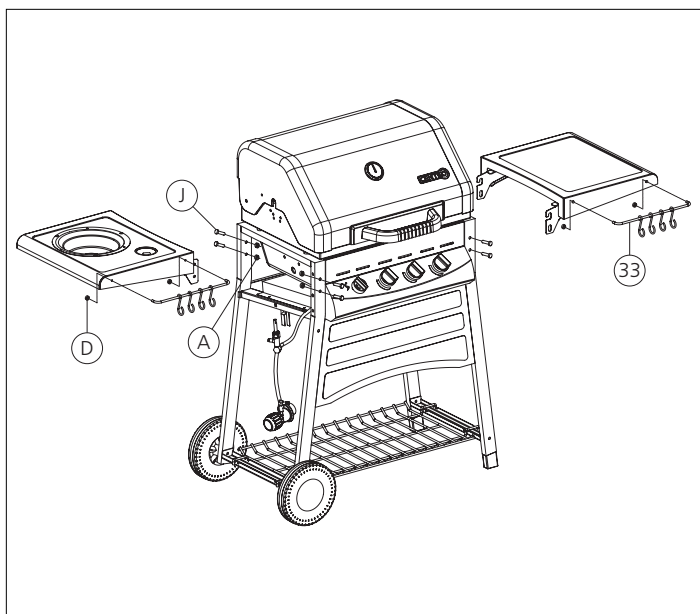
Fixez l'écran thermique à la traverse latérale à l'aide de vis de mécanique (O), conformément à l'illustration.

Installez le support de la bouteille de propane sur la traverse latérale à l'aide du boulon de carrosserie et d'un écrou à oreilles (M, E), conformément à l'illustration.



# 8

Fixez l'écran thermique au côté gauche du barbecue à l'aide de vis de mécanique et d'écrous à épaulement (K, A), conformément à l'illustration.

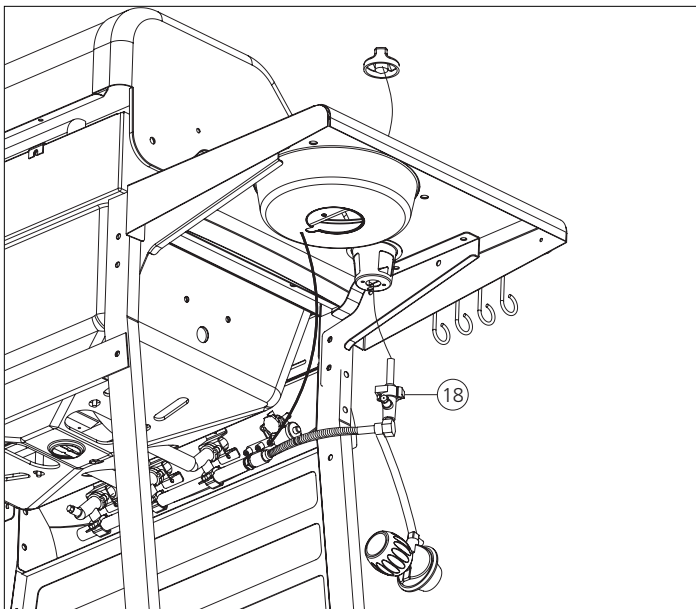


# 9

Fixez les tringles et les crochets aux tablettes latérales à l'aide d'écrous à épaulement (D), conformément à l'illustration.

Fixez la tablette du brûleur latéral au côté gauche du barbecue à l'aide de vis de mécanique et d'écrous à épaulement (J, A), conformément à l'illustration.

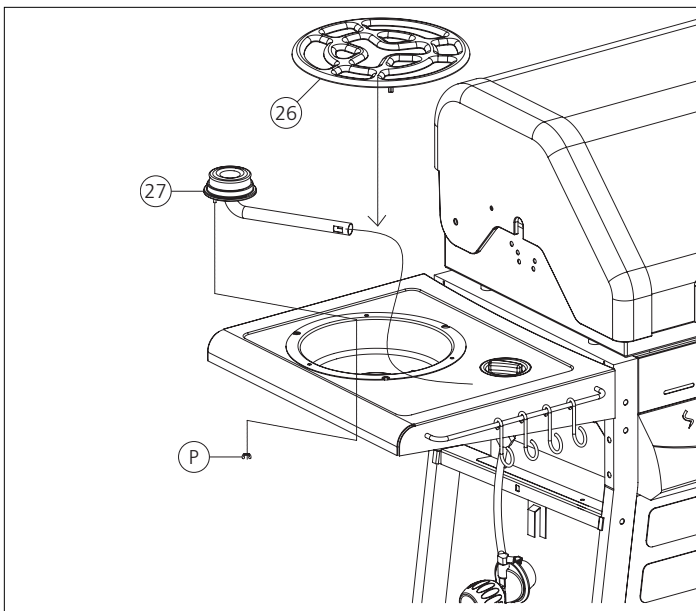
Fixez la tablette pliante au côté droit du barbecue à l'aide de vis de mécanique, de manchons et d'écrous à épaulement (J, F, A), conformément à l'illustration.



# 10

Fixez la valve du brûleur latéral à la tablette latérale et installez le bouton de commande sur la valve, conformément à l'illustration.

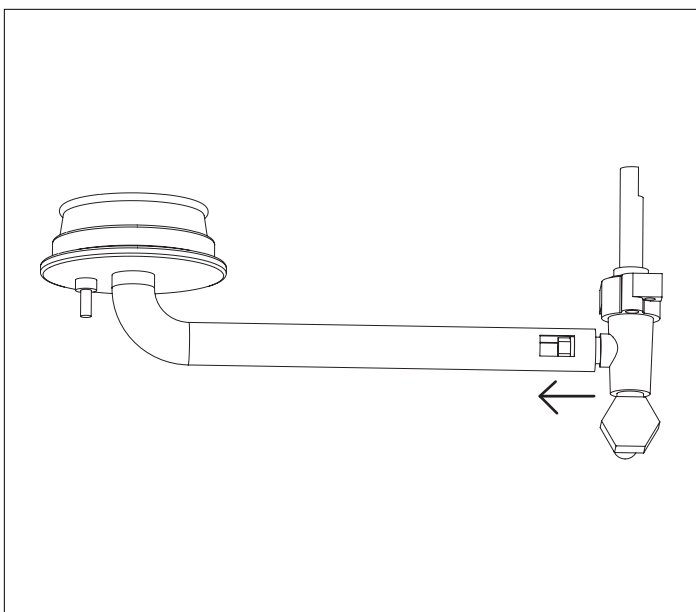
Connectez le fil d'électrode à l'allumeur, conformément à l'illustration.



# 11

Fixez le brûleur latéral en place à l'aide de l'écrou à oreilles (P).

Mettez la grille du brûleur latéral sur celui-ci.



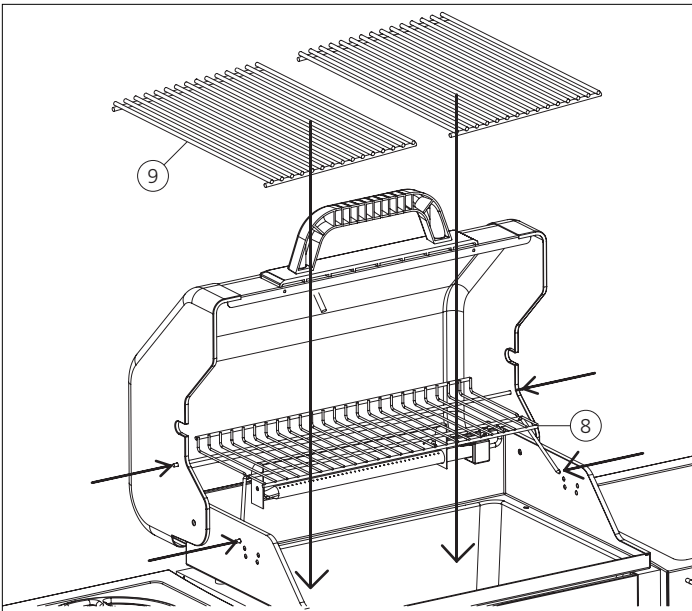
# 12

**Important !** La sortie de la valve doit être insérée dans le tube du brûleur. Le tube du brûleur et la valve doivent être alignés, conformément à l'illustration.

# 13

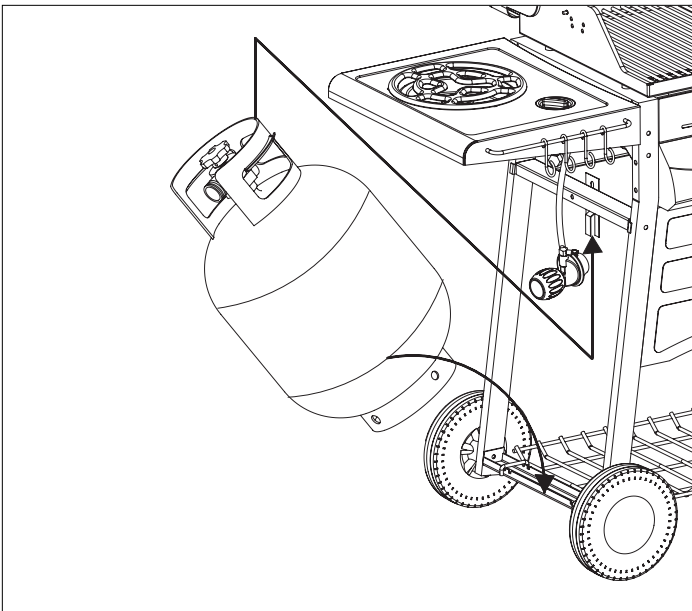
Fixez le réchaud au couvercle en insérant les tiges de soutien dans les trous indiqués par des flèches sur l'illustration ci-contre.

Installez les grilles, conformément à l'illustration.



# 14

À l'aide du support de bouteille, fixez la bouteille de propane à la traverse inférieure, conformément à l'illustration.



# 15

L'assemblage du barbecue est terminé. Veuillez prendre le temps de lire toutes les instructions et les avertissements avant d'utiliser le barbecue.





---

**DISTRIBUTEUR**

Trileaf Distribution Trifeuil  
Toronto, Canada  
M4S 2B8

CENTRO 