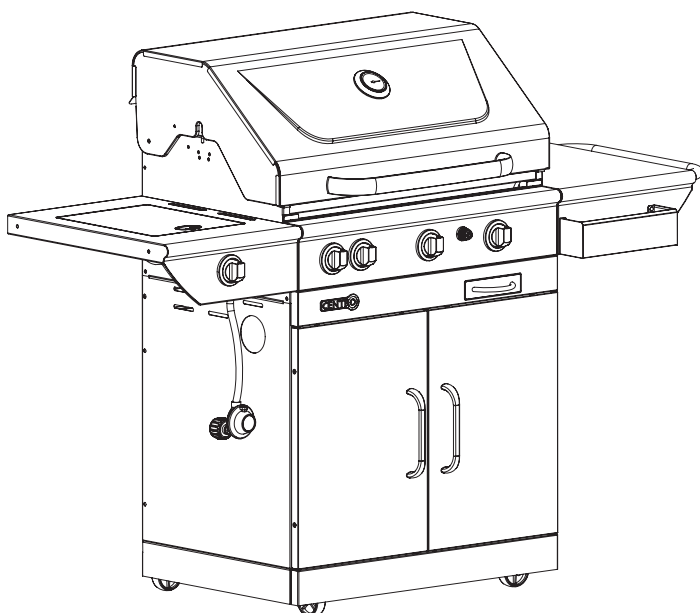


N° DE SÉRIE :

CENTRO

Barbecue 4000

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



GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS

85-1102-0 (PROPANE) (G50211)

85-1106-2 (GAZ NATUREL) (G50213)

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

DANGER

Si vous détectez une odeur de gaz :

1. Coupez immédiatement l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme.
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
Renseignements	1
d'installation	
Avertissements additionnels	1
Utilisation de la bouteille	1-2
de gaz de pétrole liquéfié, Transport et entreposage de la bouteille, remplissage de la bouteille	
Avant la première utilisation	3
Sécurité tuyau et régulateur	4
Sécurité essai d'étanchéité	5
Allumage	6-8
Allumage du brûleur	9
de tournebroche	
Conseils pour l'utilisation	9
du tournebroche	
Liste des pièces éclaté	10-13
Instructions d'assemblage	14-19
Renseignements sur le	20
modèle au gaz naturel	



GARANTIE

Garantie limitée de 5 ans

Ce Centro BBQ est assorti d'une garantie limitée de cinq 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'œuvre, 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'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 de 5 ans

Les pièces suivantes sont comprises dans la garantie : brûleurs, ensemble de la tubulure et collecteur de déversements.

Garantie limitée de 3 ans

Les pièces suivantes sont comprises dans la garantie : brûleurs, 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.

RENSEIGNEMENTS D'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

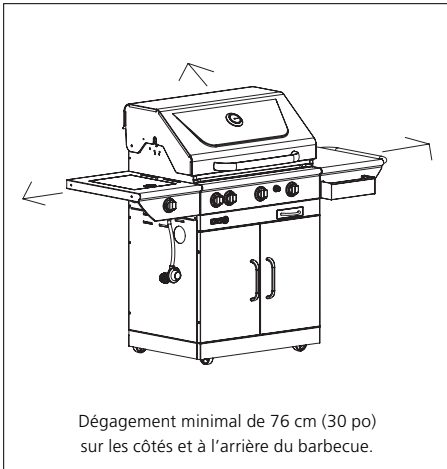


Illustration A

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.

UTILISATION DE LA BOUTEILLE DE GAZ DE PÉTRULE LIQUÉFIE

Système autonome au gaz propane

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

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

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

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

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

- Transports Canada.

La bouteille doit être dotée des dispositifs suivants :

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

**TRANSPORT ET
ENTREPOSAGE
DE LA BOUTEILLE**

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

Pour réduire les risques :

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

**REPLISSAGE
DE LA BOUTEILLE**

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

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

AVERTISSEMENT

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

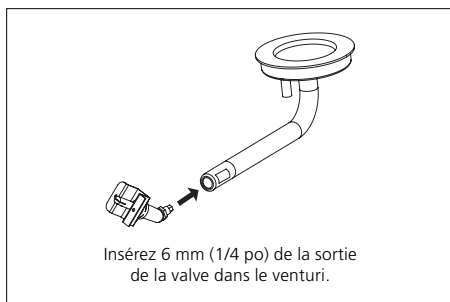


Illustration E

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

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

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

AVERTISSEMENT

Risques naturels Araignées et autres insectes

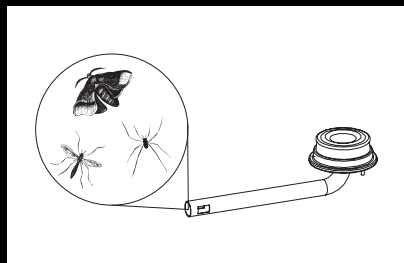


Illustration F

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

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

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

Inspection

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

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

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

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

SÉCURITÉ 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 préréglé 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 pi³/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 pi³/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.

Réenclenchement du dispositif de sécurité du régulateur

1. Fermez le robinet de la bouteille de propane.
2. Placez tous les boutons de commande des brûleurs en position d'arrêt (OFF).
3. Débranchez le régulateur de la bouteille de propane.
4. Ouvrez le couvercle du barbecue.
5. Placez tous les boutons de commande à la position de feu vif (HIGH).
6. Attendez deux minutes.
7. Fermez tous les boutons de commande.
8. Rebranchez le régulateur à la bouteille de propane. Vérifiez s'il y a des fuites.

9. Avec le couvercle ouvert, poussez et tournez le bouton central de control a la position « HIGH ». Attendez 5 secondes pour ensuite allumez le grill en poussant l'allumeur électronique.
10. Une fois le barbecue allumé, fermez son couvercle.
11. Attendez de 10 à 15 minutes pour que le barbecue chauffe.

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

A V E R T I S S E M E N T

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.

SÉCURITÉ 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.

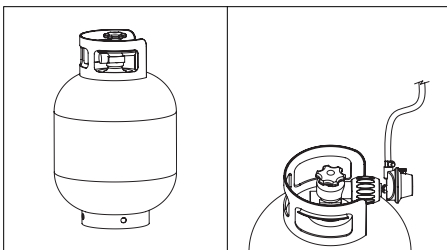


Illustration B

Illustration C

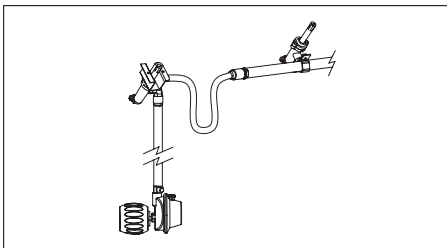


Illustration D

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.

ALLUMAGE

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

Allumage des brûleurs principaux

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

AVERTISSEMENT

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

2. Assurez-vous toujours que tous les boutons de commande des brûleurs sont sur la position d'arrêt (OFF) avant d'ouvrir l'alimentation en gaz.
3. Ouvrez lentement la valve d'alimentation du gaz propane logée sur le réservoir en la tournant (de 1 à 2 tours).
4. Attendez environ cinq secondes avant de tourner le bouton de commande du brûleur sélectionné sur la position feu vif (HIGH) ; pour ce faire, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Cette procédure permet à la pression de se stabiliser et empêche le dispositif limitant le débit de se mettre en marche.
5. Appuyez le bouton d'allumeur électronique positionné sur le panneau de contrôle. Pendant que vous pressez vous entendrez un déclic continu pendant que le module génère une étincelle d'allumage pour le brûleur. Le brûleur sélectionné doit s'allumer dans les cinq secondes qui suivent. Allumez les brûleurs un à la suite de l'autre, de la gauche à la droite.

AVERTISSEMENT

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

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

Extinction des brûleurs

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

Allumage des brûleurs principaux avec des allumettes

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

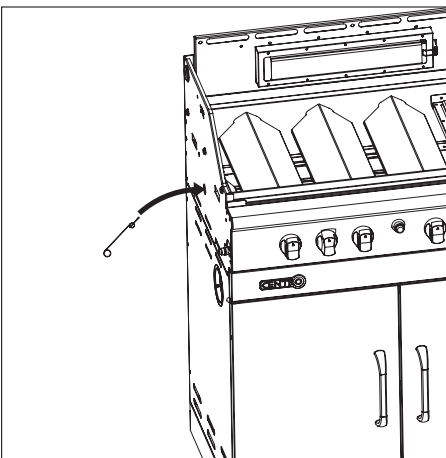


Illustration G

AVERTISSEMENT

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

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

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.

Allumer le brûleur latéral

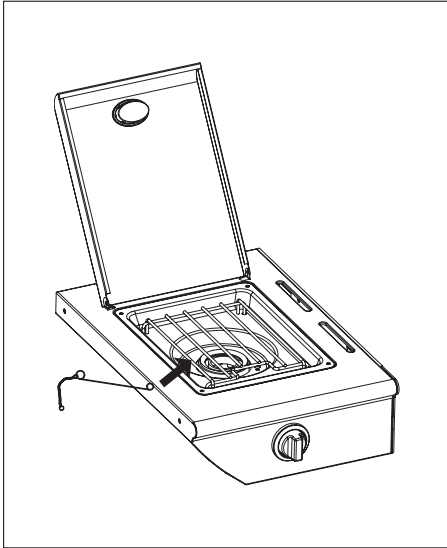
Utilisez l'allumeur électronique situé sur le panneau de contrôle et le bouton de contrôle pour le brûleur latérale situé à l'extrême gauche pour cette étape.

1. Poussez et tournez le bouton de contrôle pour le brûleur latérale à la position « HIGH »
2. Poussez l'allumeur électronique jusqu'à ce que vous entendiez un déclic continu des étincelles.

Si le brûleur n'allume pas après 30 secondes, tournez le bouton de contrôle à la position « OFF » et attendez cinq minutes pour que le gaz se dissipe.

Répétez les instructions ci-dessus. Si le brûleur latéral ne s'allume toujours pas, reportez-vous à la section sur le dépannage ou allumez le brûleur manuellement.

Remarque : Le brûleur latéral a une capacité maximum de 20 lb. Ne surchargez pas le brûleur latéral.



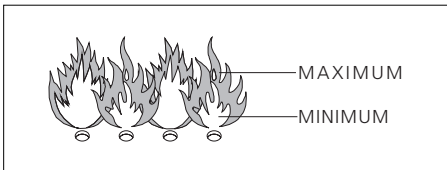
Allumer le brûleur latéral avec une allumette

- Placez une allumette dans l'anneau avant du porte-allumettes.
- Insérez une allumette en flammes dans l'ouverture jusqu'à environ 16 mm (1/2 po) du brûleur latéral.
- Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le jusqu'à la position « High ». Le brûleur devrait alors s'allumer. S'il ne s'allume pas après cinq secondes, fermez le bouton de commande et attendez que le gaz se dissipe.
- Attendez cinq minutes, puis répétez la procédure d'allumage manuel. Si le brûleur ne s'allume toujours pas après trois tentatives, reportez-vous au guide de dépannage.

Fermer le barbecue après usage

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

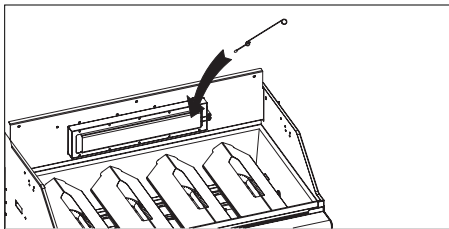
Cette séquence est importante, car elle empêche que du gaz résiduel sous pression reste dans le système et facilite l'utilisation suivante.



Inspectez visuellement la flamme du brûleur

Enlevez les grilles et brises flammes. Allumez les brûleurs. Réglez la hauteur de la flamme en tournant les commandes du brûleur du maximum au minimum. Lorsque les commandes sont au minimum, les flammes sont plus petites. Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation. Vérifiez aussi la flamme du brûleur latéral.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE TOURNEBROCHE



- **Placez toutes les commandes de brûleur à la position « OFF ».**
- Assurez-vous de garder le couvercle ouvert pendant l'allumage. Ouvrez le robinet de la bouteille de propane.
- Poussez et tournez le bouton de contrôle de la rôtisserie.
- Appuyez sur le bouton de l'allumeur. Assurez-vous que le brûleur soit allumé et reste allumé. **Attention :** Une minute peut être nécessaire pour que le brûleur de rôtisserie infrarouge allume dans son entier.
- Si l'allumeur ne fonctionne pas, suivez les instructions d'allumage avec une allumette.

Allumage avec une allumette

- Ouvrez le couvercle du barbecue. Ouvrez le robinet de la bouteille de propane.
- Placez une allumette en flammes près de l'orifice du brûleur.
- Enfoncez la commande du brûleur de tournebroche et faites-la tourner jusqu'à la position « HI ». Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.

CONSEILS POUR L'UTILISATION DU TOURNEBROCHE

Guide de cuisson au tournebroche

La cuisson au tournebroche donne des aliments juteux et pleins de saveur. Généralement utilisé pour faire cuire la viande et la volaille, le tournebroche est conçu pour cuire lentement les aliments. Vous pouvez placer un bac sous les aliments pour recueillir le jus afin d'arroser la viande ou préparer de la sauce. Vous pouvez assaisonner selon le goût le contenu du bac avec des herbes, des oignons ou des épices.

Répartition uniforme de la viande sur la broche

Il est d'une importance capitale de bien répartir les aliments sur la broche. Le tournebroche doit tourner régulièrement, car tout mouvement intermittent risque d'entraîner une cuisson irrégulière ou même excessive du côté le plus lourd.

Les aliments les plus faciles à répartir sur la broche sont ceux de forme et de texture uniformes. Pour déterminer si la nourriture est bien distribuée lorsqu'elle est assujettie à la broche, placez les deux extrémités de la broche sur la paume de chacune des mains. Si la broche n'a pas tendance à tourner, faites-la tourner d'un quart de tour. Si elle ne tourne toujours pas d'elle-même, faites-la tourner d'un dernier quart de tour. La broche devrait reposer sur la paume de vos mains sans avoir tendance à tourner lors de ces deux essais. Si c'est le cas, il est temps de la mettre en place sur le barbecue.

Préparation des aliments

Lorsque vous apprêtez une volaille, ficellez solidement les cuisses et les ailes au corps. Vous pouvez la farcir préalablement. Tirez sur la peau du cou et fixez-la au dos de l'oiseau à l'aide de petites brochettes. Enfoncez ensuite la broche tout le long de la volaille en prenant soin de la faire passer par le bréchet. Placez la volaille bien au centre et immobilisez-la avec les fourchettes de retenue. Vérifiez l'équilibre de la broche tel que décrit ci-dessus.

Pour préparer un morceau de viande roulé, enfoncez la broche dans le sens de la longueur au milieu de celui-ci, fixez-le en place et assurez-vous que le poids est bien réparti.

Pour ce qui est des pièces de viande renfermant des os, il est préférable d'enfoncer la broche en diagonale à travers la partie charnue. Si les ailes et les os protubérants brunissent trop rapidement, couvrez-les de papier d'aluminium.

Consulter votre **GUIDE DE GRILLAGE** pour plus d'informations sur la cuisson avec rôtisserie.

**LISTE DES PIÈCES DU MODÈLE
85-1102-0 (PROPANE) (G50211)**

Code	Quantité	Désignation	N° de pièce
A	1	Assemblage du couvercle supérieur	
AA	1	Assemblage soudé du couvercle supérieur	G502-5600-01
AB	1	Thermomètre	G413-0029-01
AC	2	Vis pour couvercle supérieur	G501-0005-01
AD	1	Poignée pour couvercle supérieur	G502-0001-01
B	1	Compartiment des brûleurs	
BA	1	Compartiment soudé des brûleurs	G502-3700-01
BB	1	Panneau latéral supérieur gauche	G502-2200-01
BC	1	Panneau latéral supérieur droit	G502-2300-01
BD	1	Ensemble de tubulures	G502-6900-01
BE	1	Régulateur	G602-0050-01
BF	1	Valve du brûleur latéral	G502-0043-01
BG	1	Écran thermique A	G502-0052-01
BH	1	Panneau de commande	G502-0093-01
BI	1	Nécessaire d'allumage électronique	G502-0005-01
BJ	1	Tige de support de brûleur	G502-0012-01
BK	2	Brûleur principal-A	G607-0700-01
BL	1	Brûleur principal-B	G502-1800-01
BM	2	Grils de cuisson	G502-0054-01
BO	3	Brise-flammes	G502-0011-01
BP	1	Grille de réchaud	G502-0053-01
BQ	1	Brûleur de rôtisserie	G411-4000-01
BR	1	Armature du brûleur à contrevent B	G502-0057-01
BS	1	Pare-vent de la rôtisserie	G502-0095-01
BT	1	Panneau arrière supérieur	G502-0049-01
BU	5	Bouton de commande	G413-0020-01
BV	5	Collerette pour bouton de commande	G419-0006-01
BW	1	Porte-allumettes	G608-0019-01
BX	1	Obturateur d'air du brûleur latéral	G608-0039-01
BY	1	Rotisserie Valve	G502-0092-01
BZ	1	Rotisseries Flexible hose w/ Nozzle	G411-0013-01
BBA	1	Fil d'électrode, brûleur principal	G607-0008-01
BBB	1	Fil d'électrode, brûleur latéral	G401-0037-01

Code	Quantité	Désignation	N° de pièce
CA	1	Panneau latéral inférieur gauche	G502-9600-01
CB	1	Panneau latéral inférieur droit	G502-9800-01
CC	1	Panneau arrière	G502-0048-01
CD	1	Écran thermique du réservoir	G502-0018-01
CE	1	Barre no 1 du plateau à graisse	G607-0033-01
CF	1	Barre no 2 du plateau à graisse	G607-0034-01
CG	2	Poignée de porte	G413-0016-01
CH	1	Assemblage de la porte gauche	G502-3400-01
CI	1	Assemblage de la porte droite	G502-3500-01
CJ	1	Plateau à graisse	G502-9200-01
CK	1	Rail supérieur	G502-0058-01
CL	1	Étagère inférieure	G502-9900-01
CM	1	Rail inférieur	G502-0047-01
CN	2	Assemblage de roulettes avec mécanisme de blocage	G401-0061-01
CO	2	Ensemble de roulettes	G606-0027-01
CP	1	Exclusion de réservoir armature grillagée	G502-0069-01
CQ	1	Logo Plate	G402-0005-01
CR	4	Magnet Assembly	G401-0052-01
D	1	Assemblage du brûleur latéral à l'étagère	
DA	1	Assemblage du brûleur latéral soudé à l'étagère	G502-2800-01
DB	1	Brûleur latéral	G401-0033-01
DC	1	Cuvette de propreté pour brûleur latéral	G401-0300-01
DD	1	Gril de cuisson du brûleur latéral	G502-0064-01
DE	1	Couvercle pour brûleur latéral	G409-0008-01
DF	1	Assemblage soudé d'étagère latérale	G502-2900-01
DG	1	Armoire avant	G502-0065-01
DH	1	Porte-serviette pour étagère latérale	G602-0022-01
DI	1	Kit de quincaillerie	G502-B011-01
DJ	1	Instructions D'assemblage	G502-M011-01
DK	1	Guide de grillage	G610-M001-02

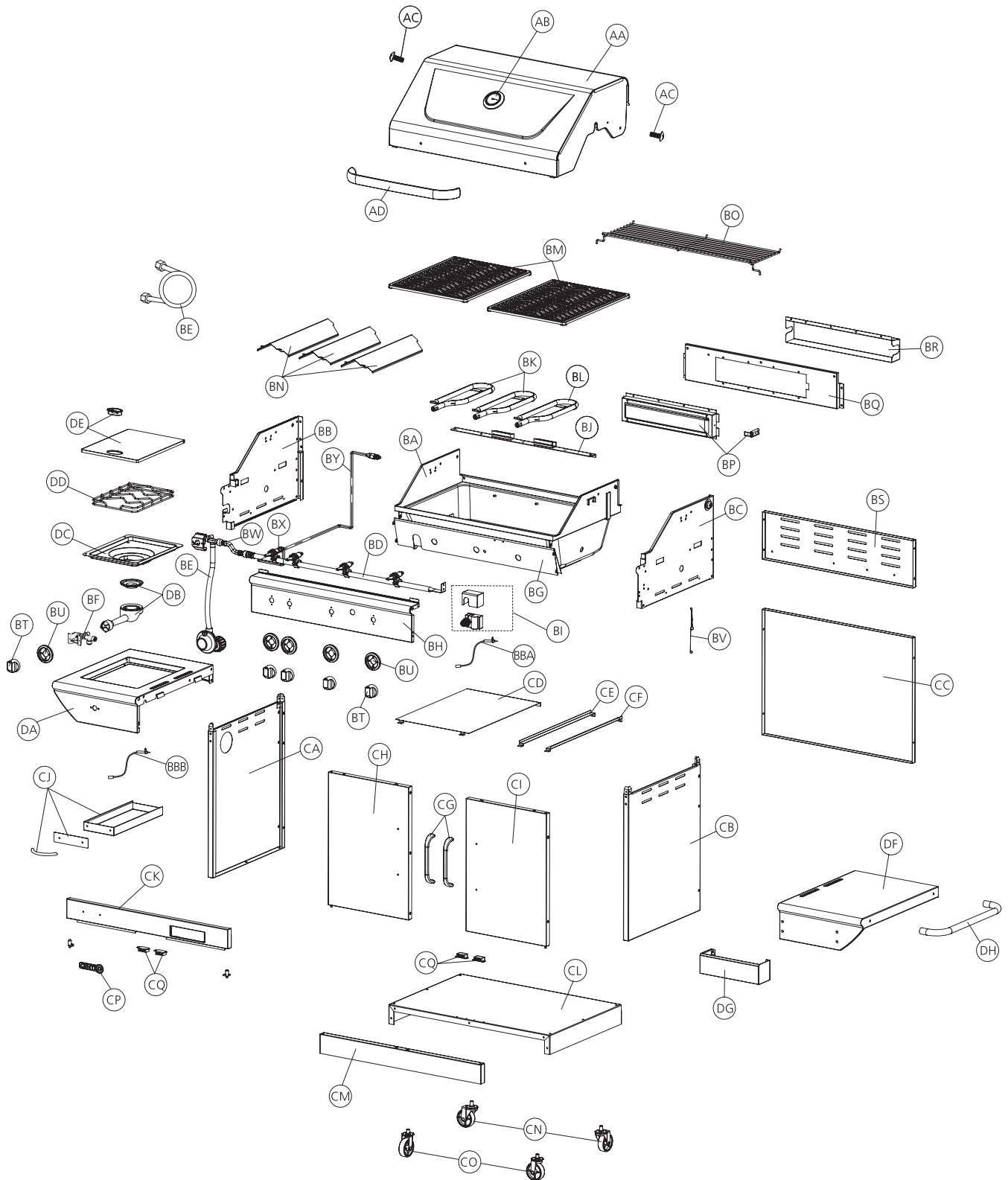
LISTE DES PIÈCES DU MODÈLE

85-1106-2 (GAZ NATUREL) (G50213)

Code	Quantité	Désignation	N° de pièce
A	1	Assemblage du couvercle supérieur	
AA	1	Assemblage soudé du couvercle supérieur	G502-5600-01
AB	1	Thermomètre	G413-0029-01
AC	2	Vis pour couvercle supérieur	G501-0005-01
AD	1	Poignée pour couvercle supérieur	G502-0001-01
B	1	Compartiment des brûleurs	
BA	1	Compartiment soudé des brûleurs	G502-3700-01
BB	1	Panneau latéral supérieur gauche	G502-2200-01
BC	1	Panneau latéral supérieur droit	G502-2300-01
BD	1	Ensemble de tubulures	G502-6200-01
BE	1	Détendeur et tubulure nécessaire au gaz naturel	G501-0099-01
BF	1	Valve du brûleur latéral	G502-0091-01
BG	1	Écran thermique A	G502-0052-01
BH	1	Panneau de commande	G502-0093-01
BI	1	Nécessaire d'allumage électronique	G502-0005-01
BJ	1	Tige de support de brûleur	G502-0012-01
BK	2	Brûleur principal-A	G502-1700-01
BL	1	Brûleur principal-B	G502-1900-01
BM	2	Grils de cuisson	G502-0054-01
BO	3	Brise-flammes	G502-0011-01
BP	1	Grille de réchaud	G502-0053-01
BQ	1	Brûleur de rôtisserie	G411-4000-01
BR	1	Armature du brûleur à contrevent B	G502-0057-01
BS	1	Pare-vent de la rôtisserie	G502-0095-01
BT	1	Panneau arrière supérieur	G502-0049-01
BU	5	Bouton de commande	G413-0020-01
BV	5	Collerette pour bouton de commande	G419-0006-01
BW	1	Porte-allumettes	G608-0019-01
BX	1	Obturateur d'air du brûleur latéral	G608-0039-01
BY	1	Rotisserie Valve	G502-0092-01
BZ	1	Rotisseries Flexible hose w/ Nozzle	G411-0013-01
BBA	1	Fil d'électrode, brûleur principal	G607-0008-01
BBB	1	Fil d'électrode, brûleur latéral	G401-0037-01

Code	Quantité	Désignation	N° de pièce
CA	1	Panneau latéral inférieur gauche	G502-9600-01
CB	1	Panneau latéral inférieur droit	G502-9800-01
CC	1	Panneau arrière	G502-0048-01
CD	1	Écran thermique du réservoir	G502-0018-01
CE	1	Barre no 1 du plateau à graisse	G607-0033-01
CF	1	Barre no 2 du plateau à graisse	G607-0034-01
CG	2	Poignée de porte	G413-0016-01
CH	1	Assemblage de la porte gauche	G502-3400-01
CI	1	Assemblage de la porte droite	G502-3500-01
CJ	1	Plateau à graisse	G502-9200-01
CK	1	Rail supérieur	G502-0058-01
CL	1	Étagère inférieure	G5028700-01
CM	1	Rail inférieur	G502-0047-01
CN	2	Assemblage de roulettes avec mécanisme de blocage	G401-0061-01
CO	2	Ensemble de roulettes	G606-0027-01
CP	1	Logo Plate	G402-0005-01
CQ	2	Magnet Assembly	G401-0052-01
D	1	Assemblage du brûleur latéral à l'étagère	
DA	1	Assemblage du brûleur latéral soudé à l'étagère	G502-2800-01
DB	1	Brûleur latéral	G401-0033-01
DC	1	Cuvette de propreté pour brûleur latéral	G401-0300-01
DD	1	Gril de cuisson du brûleur latéral	G502-0064-01
DE	1	Couvercle pour brûleur latéral	G409-0008-01
DF	1	Assemblage soudé d'étagère latérale	G502-2900-01
DG	1	Armoire avant	G502-0065-01
DH	1	Porte-serviette pour étagère latérale	G602-0022-01
DI	1	Kit de quincaillerie	G502-B011-01
DJ	1	Instructions D'assemblage	G502-M011-01
DK	1	Guide de grillage	G610-M001-02

85-1106-2 (GAZ NATUREL) (G50213)



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Outils requis pour l'assemblage

- Tournevis Phillips® no 2
- Pincés
- Tournevis à lame plate de 1/4 po
- Maillet de caoutchouc
- Clé à molette

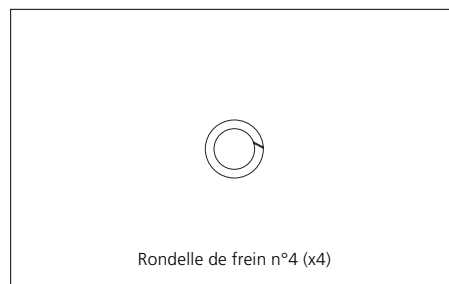
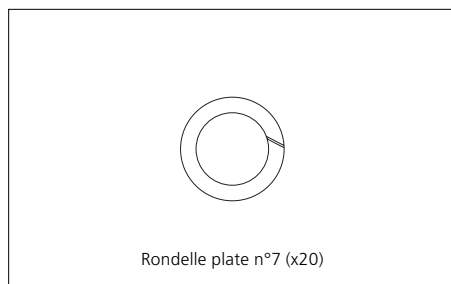
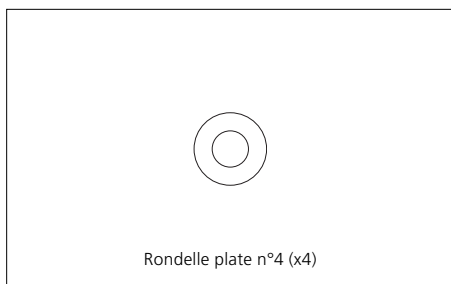
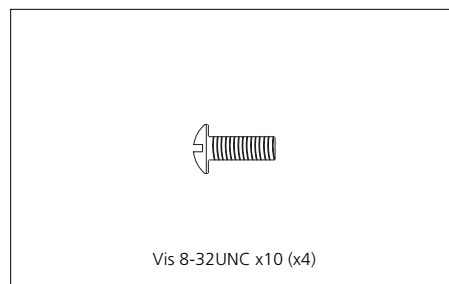
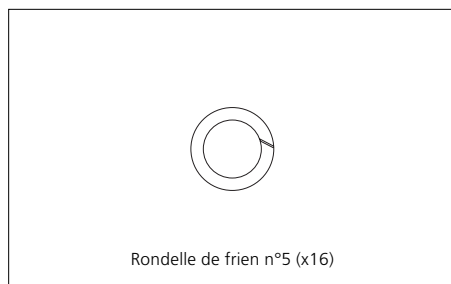
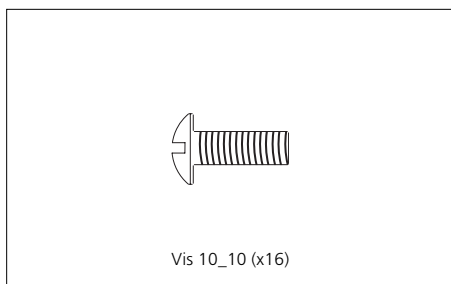
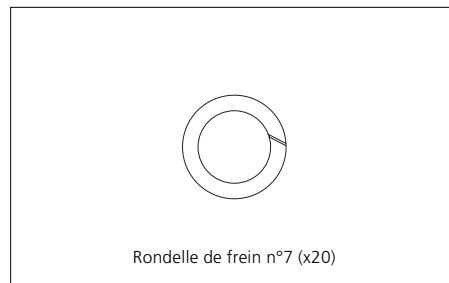
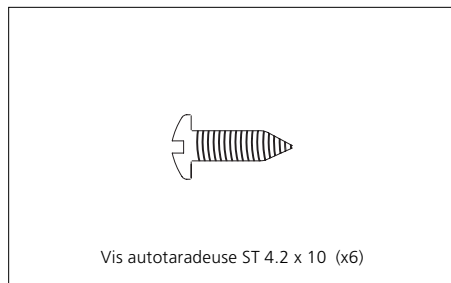
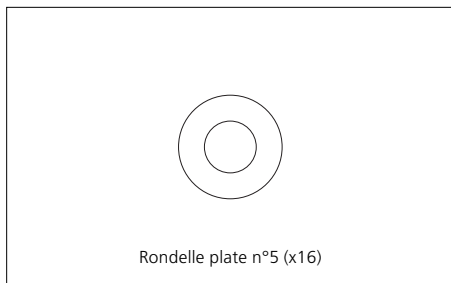
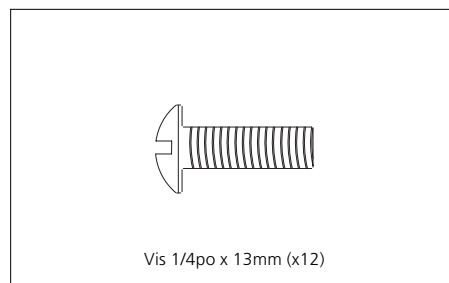
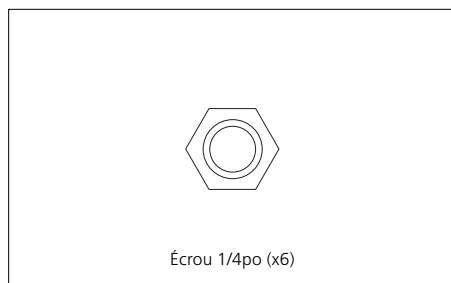
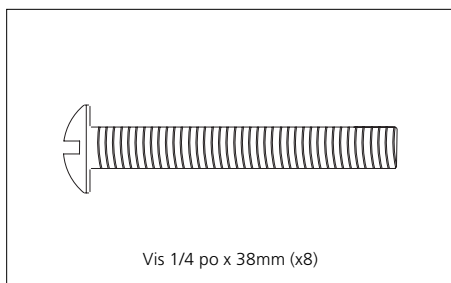
Avant d'assembler le barbecue, lisez attentivement ces instructions. Assemblez le barbecue sur une surface propre et plane. Le barbecue est lourd. Il est nécessaire que deux personnes l'assemblent.

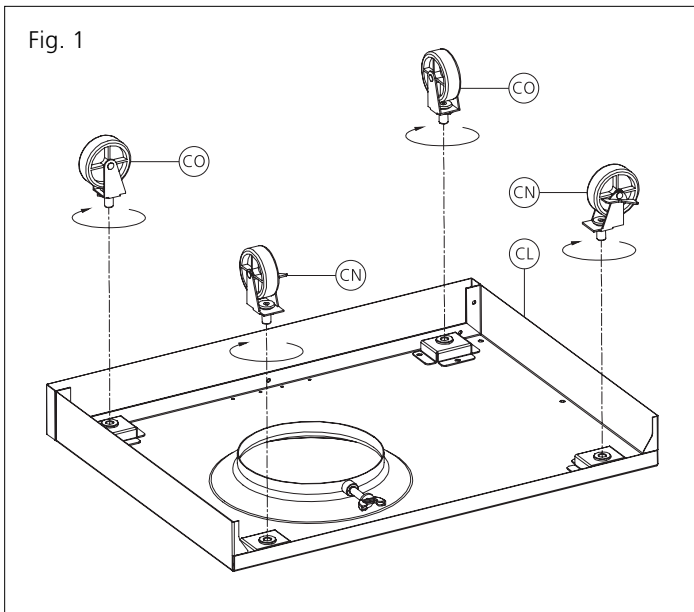
Remarque : Ne serrez pas complètement tous les écrous pendant la phase initiale.

Attention : la tôle peut causer des blessures. Portez des gants pour effectuer l'assemblage du barbecue. Soyez prudent lors de l'assemblage.

Liste des fixations

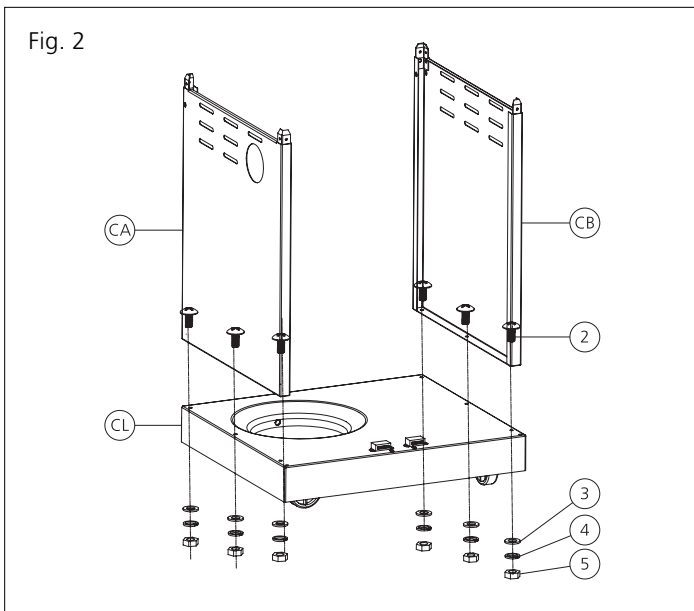
N°	Désignation	N° de pièce	Quantité
1	Vis 1/4po x 38mm	20120-13038-250	8
2	Vis 1/4po x 13mm	20120-13013-250	12
3	Rondelle de frein n°7	41400-07000-250	20
4	Rondelle plate n°7	40300-07000-250	20
5	Écrou 1/4po	30220-13000-250	6
6	Vis 10 x 10	20124-10010-250	16
7	Rondelle de frien n°5	41400-05000-250	16
8	Rondelle plate n°5	40300-05000-250	16
9	Vis autotaradeuse ST 4.2 x 10	22500-42010-137	6
10	Bouton	G413-0020-9084	1
11	Capuchon de bouton	G419-0006-9000	1
12	Pile AA	G610-0028-9000	1
13	Clé	G413-0032-9082	1
14	Vis 8-32UNC x10	20132-08010-250	4
15	Rondelle de frein n°4	41400-04000-250	4
16	Rondelle plate n°4	40300-04000-250	4





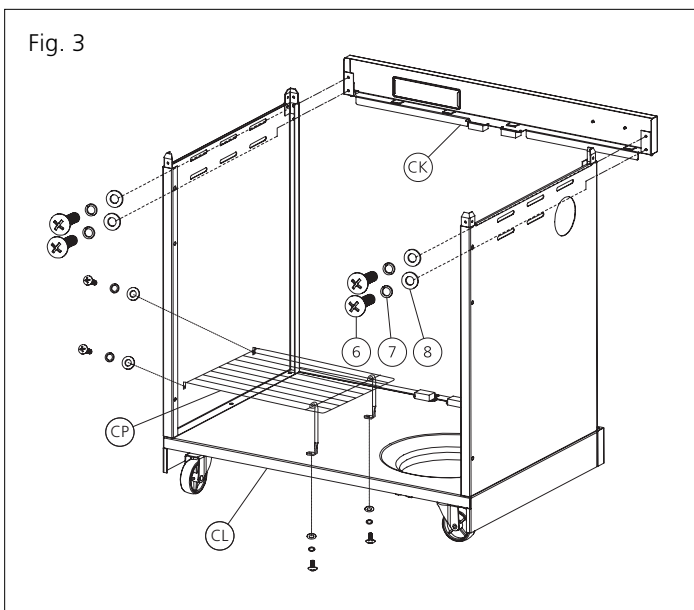
1

Fixez les deux roulettes avant (CO) et les deux roulettes arrière avec mécanisme de blocage (CN) à l'étagère inférieure (CL) en utilisant la clef #13 fourni.



2

Assemblez les panneaux latéraux gauche et droit (CA et CB) à l'étagère inférieure (CL) tel qu'illustré en utilisant les fixations #2 (x6) (à partir du haut) ainsi que #3, 4 et 5 (x6) (à partir du bas).

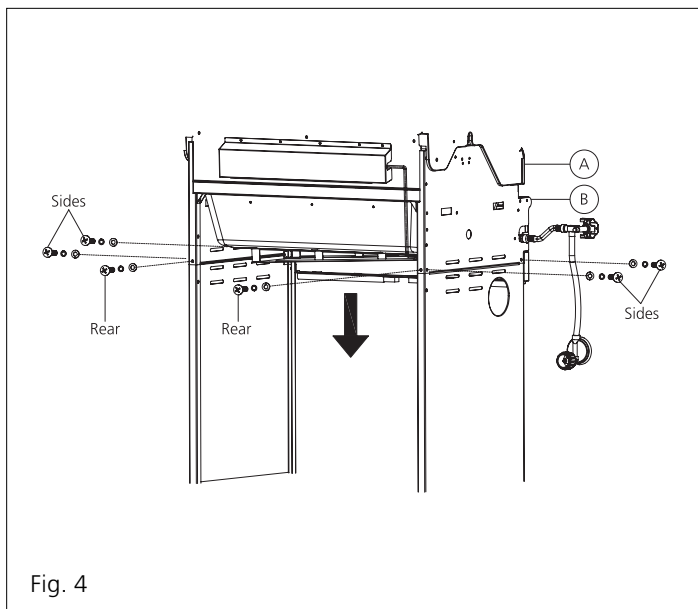


3

Assemblez l'armature grillager (CO) à l'intérieur du panneau de chariot droit (CB) et l'étagère inférieure (CK) utilisant #14, #15 et #16 (x4). Cette armature grillager est seulement pour le modèle au Propane 85-1114-2/G50212.

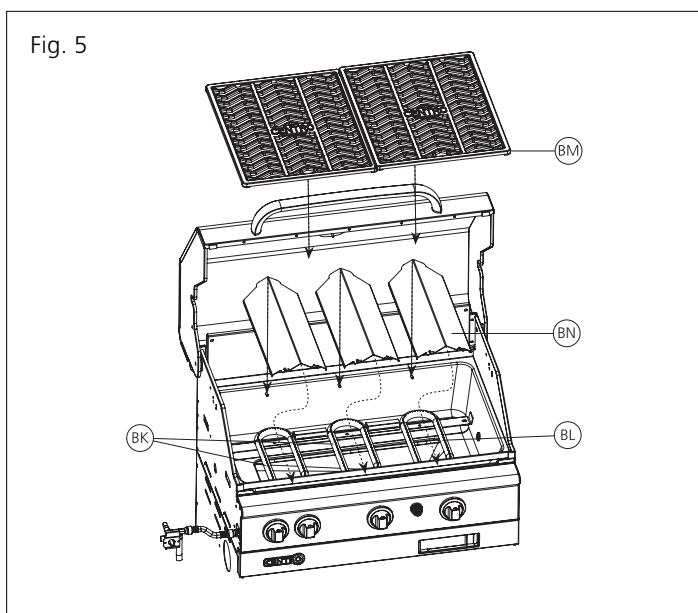
4

Placez le couvercle supérieur et l'ensemble de cuvette (A & B) sur l'assemblage du chariot tel qu'illustré en utilisant les fixations #6, 7 et 8 (x6) fixés à l'assemblage du chariot tel qu'illustré.



5

Ouvrez le couvercle et mettez les 3 brise-flammes (BN) en place au-dessus des 3 brûleurs principaux (BK et BL). Mettez les 2 grils de cuisson (BM) en place dans le compartiment des brûleurs au-dessus des briseflammes (BN).



6

Fixez la grille de réchaud (BO) à l'intérieur de la cuvette tel qu'illustré. Assurez-vous d'insérer les 3 barres avant dans les 3 orifices de l'armature du brûleur à contrevent (BQ). Placez les deux pattes de l'agrafe de la grille de réchaud sur le rebord du compartiment soudé des brûleurs (BA).

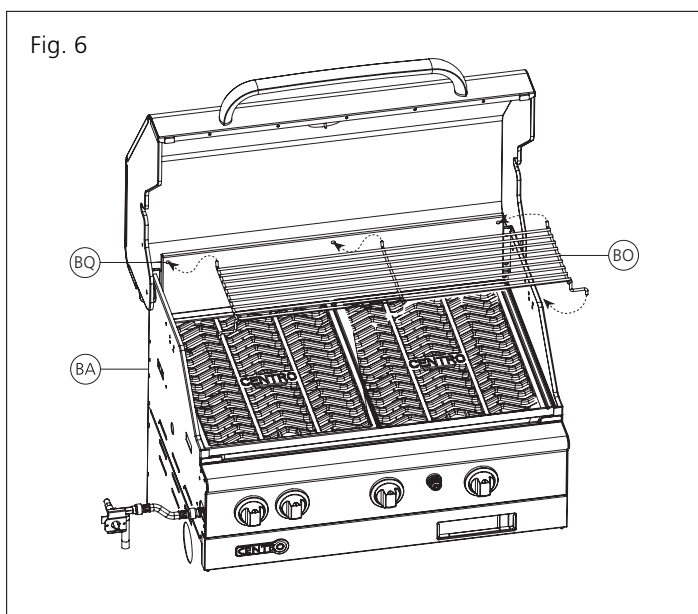
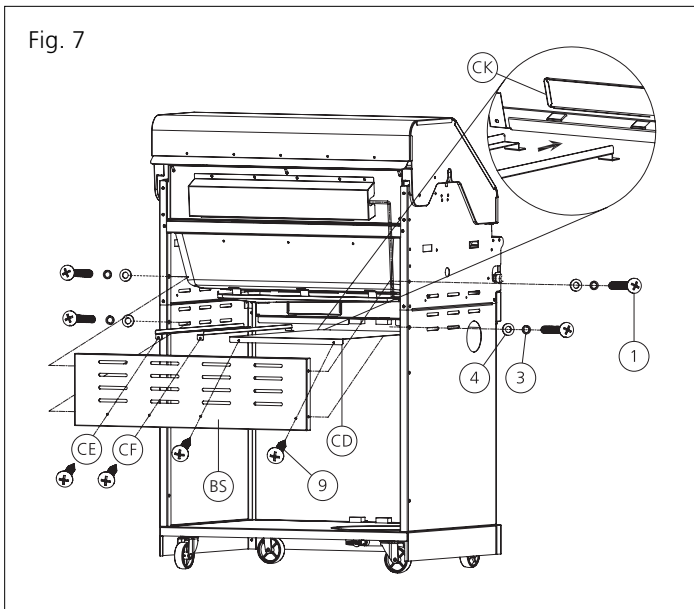


Fig. 7

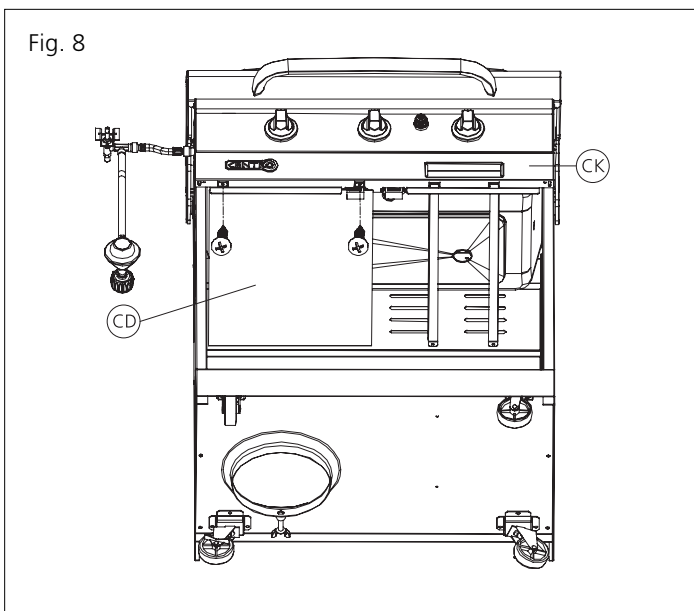


7

Insérez les barres gauche et droite du plateau à graisse (CE & CF) dans les orifices du rail supérieur (CK) tel qu'illustré. Assemblez le panneau arrière supérieur (BS) au compartiment des brûleurs et à l'assemblage du chariot en utilisant les fixations #1, 3 et 4 (x4).

Fixez le panneau arrière supérieur (BS) aux deux rails du plateau à graisse (CE & CF) et au pare-chaleur de cuvette en utilisant les fixations #9 (x4) tel qu'illustré.

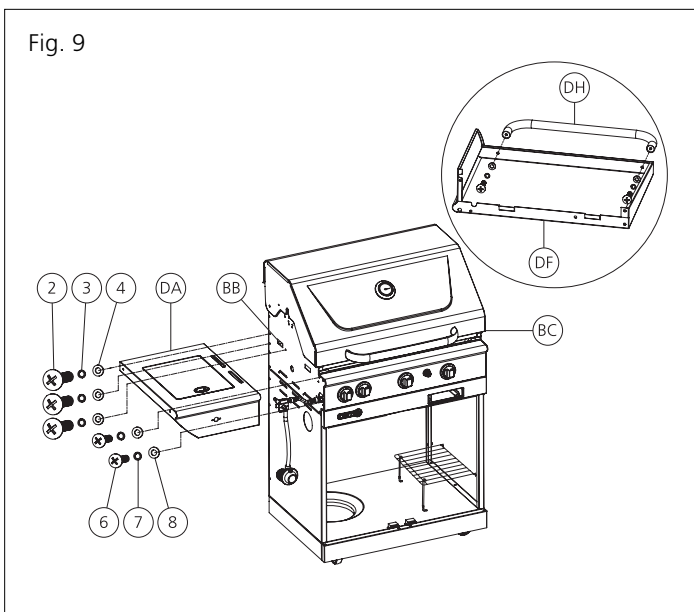
Fig. 8



8

Assemblez l'écran chaleur protégé bonbonne (CD) dans la crémaillère supérieure (CK) auprès des deux crémaillères pour le plateau à graisse, en utilisant la quincaillerie #9 (x2) tel qu'indiquer.

Fig. 9



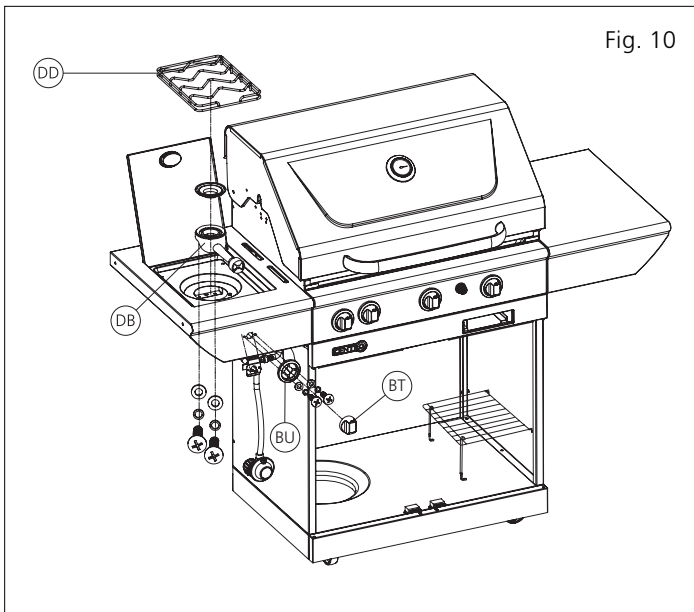
9

Retirez les vis et les rondelles d'étanchéité du porte-serviette (DH). Assemblez les portes-serviettes (DH) à l'étagère latérale (DF) en utilisant les fixations qui viennent d'être retiré.

Assemblez l'étagère du brûleur latéral (DA) à l'ensemble de cuvette en utilisant les fixations #2, 3 et 4 (x3) pour faire correspondre les orifices de la partie arrière du panneau supérieur gauche (BB) tel qu'illustré.

Utilisez #6, 7 et 8 (x2) pour fixer l'étagère du brûleur latéral (DA) aux 2 orifices avant du panneau supérieur gauche (BB).

Assemblez l'étagère latérale (DF) au panneau supérieur droit (BC) en utilisant les mêmes fixations.



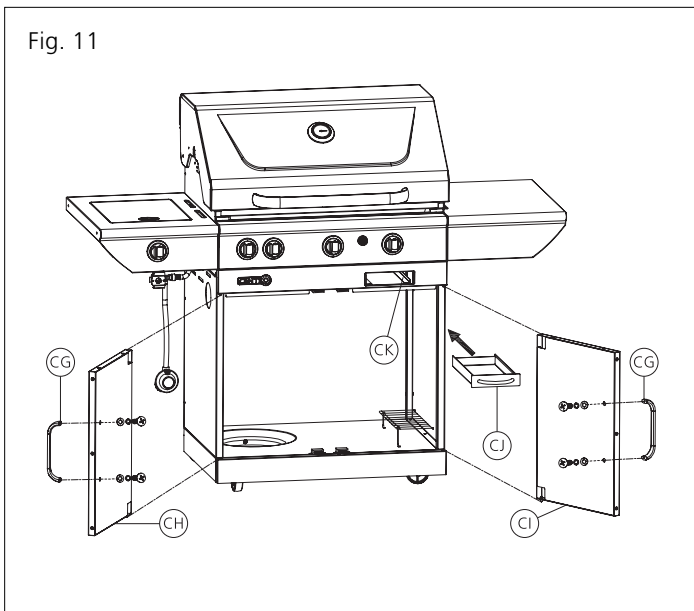
10

Poussez la tige de manoeuvre du brûleur latéral (BF) et mettez-la en place en utilisant les vis et les rondelles d'étanchéité inclus sur le support du valve, enfoncez-la dans le panneau de commande de la cuvette latérale. Attachez l'enjoliveur (BU) sur le valve stem en utilisant les fixations fournies.

Poussez le bouton (BT) sur le valve stem qui a la flèche qui dirige vers l'haut.

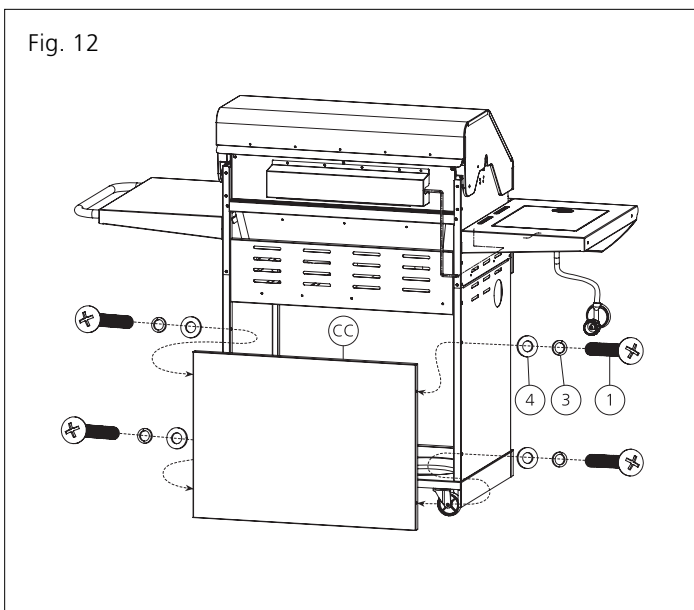
Insérez le brûleur latéral (DB) dans le cadre et attachez-le à l'armature du brûleur latéral en utilisant les fixations #6, 7 et 8 (x2) tel qu'illustré.

Glissez doucement le tube de brûleur sur l'orifice de la valve. Puis, placez le grill de cuisson du brûleur latéral (DD) tel qu'illustré.



11

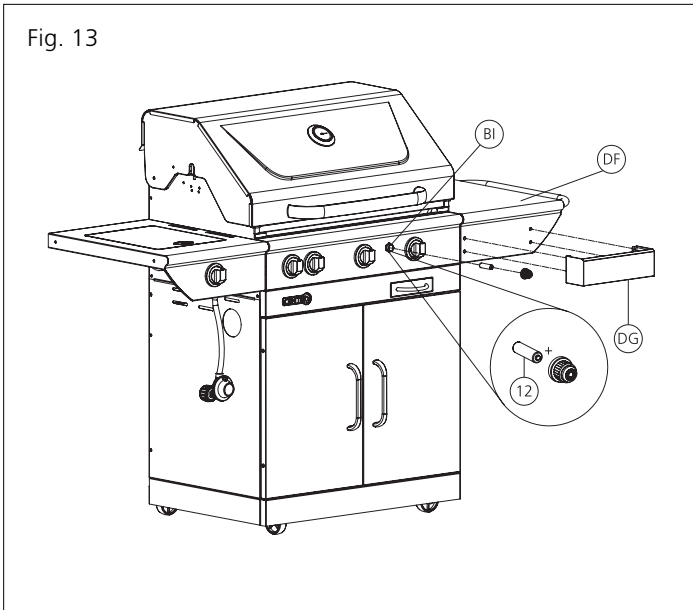
Retirez les vis et les rondelles d'étanchéité des poignées de portes (assemblez les poignées des portes gauche et droite (CI et CH) en utilisant la même quincaillerie fournie sur les poignées de porte. Insérez plateau à graisse (CJ) dans le rail supérieur (CK) tel qu'illustré.



12

Assemblez le panneau arrière du chariot (CC) avec la face arrière du chariot en utilisant les fixations #1, 3 et 4 (x4)

Fig. 13



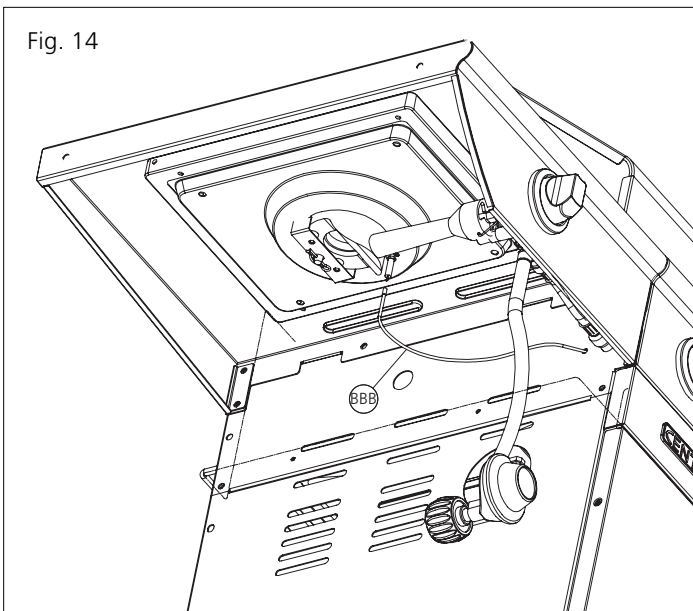
13

Dévissez le capuchon du dispositif d'allumage et placez la pile AA #12, qui est fournie dans le nécessaire d'allumage électronique (BF) avec la polarité positive (+) vers l'extérieur.

Vissez le capuchon du dispositif d'allumage dans le nécessaire d'allumage électronique tel qu'illustré.

Mettez le panier de condiments (DG) au tablette latérale (DF) en faisant correspondre les orifices de l'armoire au support de l'étagère latérale.

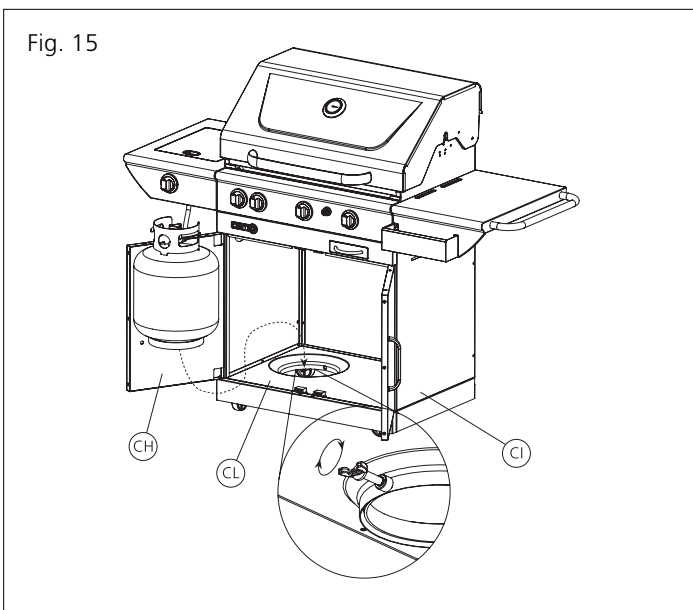
Fig. 14



14

Fixez le fil du dispositif d'allumage du brûleur latéral (BBB) tel qu'illustré.

Fig. 15



15

Pour le modèle au propane Uniquement. (no 85-1102)

Ouvrez les portes avant (CH et CI) et fixez solidement un réservoir de propane de 20 lb sur l'étagère inférieure (CL) du chariot tel qu'illustré; fixez le manodétendeur au réservoir de propane de 20 lb

MISE EN GARDE

N'entreposez pas de réservoirs supplémentaires dans le chariot.

GAZ NATUREL

85-1099-8 (G50214)

Pièces incluses avec votre barbecue

Ce modèle est équipé d'un tuyau de gaz naturel de 12' avec le raccord male qui vous permettra à attacher votre barbecue à votre ligne de gaz résidentielle.

AVERTISSEMENT

N'essayez pas d'utiliser un tuyau de gaz naturel plus long que celui fourni avec votre barbecue, car le résultat sera un mauvais rendement des brûleurs.

Avant d'allumer votre barbecue pour la première fois, et au début de chaque saison vous devez faire le suivant

Mise en garde: Nous vous conseillons fortement de faire appel à un technicien qualifié pour l'installation de votre barbecue au gaz naturel.

Raccordement

1. Repoussez le manchon de la partie femelle du raccord gaz tel qu'illustré (voir figure ())
2. Insérez la partie mâle du raccord et relâchez le manchon (voir figure())
3. Enfoncez bien la partie male jusqu'au déclic pour verrouiller la raccord.

Débranchement

1. Repoussez le manchon de la partie femelle du raccord gaz et tirez sur la partie male pour dissocier le raccord.

Recherche de fuites

Avant d'allumer le barbecue:

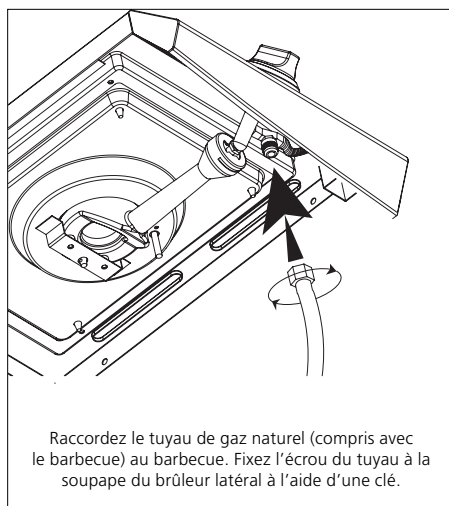
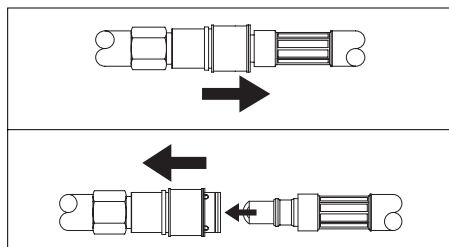
1. Vérifiez bien que tous les boutons de commande sont en position OFF (position fermée).
2. Raccordez toujours le tube gaz avant d'ouvrir le robinet de coupure de la bouteille.
3. Enduisez tous les raccords d'alimentation de gaz (voir figure 5) d'un mélange à part égale de savon liquide et d'eau au moyen d'un pinceau ou d'un vaporisateur, et recherchez les fuites de gaz éventuelles. N'utilisez jamais une allumette ou une flamme nue pour rechercher des fuites de gaz.
4. Surveillez l'apparition de bulles, celles-ci indiquant une fuite de gaz. En cas de fuite, fermez immédiatement le gaz et resserrez le raccord.
5. Avant de rallumer le barbecue, répétez la procédure jusqu'à l'absence de fuite.
6. Si une fuite ne peut pas être arrêtée, n'essayez pas d'allumer le barbecue.

Veillez toujours contacter le support du service à la clientèle de Centro pour obtenir de l'aide. 1-888-707-5463.

Raccordement du gaz et avertissement

Vérifiez toujours l'étiquette des caractéristiques apposée à l'arrière de votre barbecue, confirmant qu'il utilise du gaz naturel.

Les travaux de tuyauterie de gaz naturel doivent être confiés à un personnel qualifié dans ce domaine. Le raccordement du gaz naturel doit être effectué conformément aux normes provinciales applicables et en accord avec le code d'installation CAN/CGA 1-B149.1. Un robinet de coupure doit être installé entre le barbecue et le tuyau d'alimentation de gaz. Pour le gaz naturel, utilisez une canalisation d'alimentation en gaz naturel de 3/8 po ou de 1/2 po capable de produire jusqu'à 75,000BTU(suivant le modèle).



Lorsque vous effectuez un essai de fuite sur la tuyauterie dont la pression dépasse 3,5 kPa (1/2 lb/po²), débranchez le barbecue et fermez son robinet de coupure.

Isolez toujours le barbecue de l'alimentation en gaz en fermant manuellement son robinet de coupure.

Toute la plomberie de gaz doit pouvoir fournir 7" de colonne d'eau au barbecue avec tous les brûleurs en fonctionnement.

TOUS LES BBQs Centro sont vendus soit GAZ NATUREL soit PROPANE PRÊT et ne sont pas convertibles à une source alternative de gaz.

A V E R T I S S E M E N T

**Toutes tentatives à convertir un BBQ au gaz naturel
au propane annuleront la garantie. Toutes tentatives à convertir un BBQ
au propane au gaz naturel annuleront la garantie.**

DISTRIBUTEUR

Trileaf Distribution Trifeuil
Toronto, Canada
M4S 2B8

