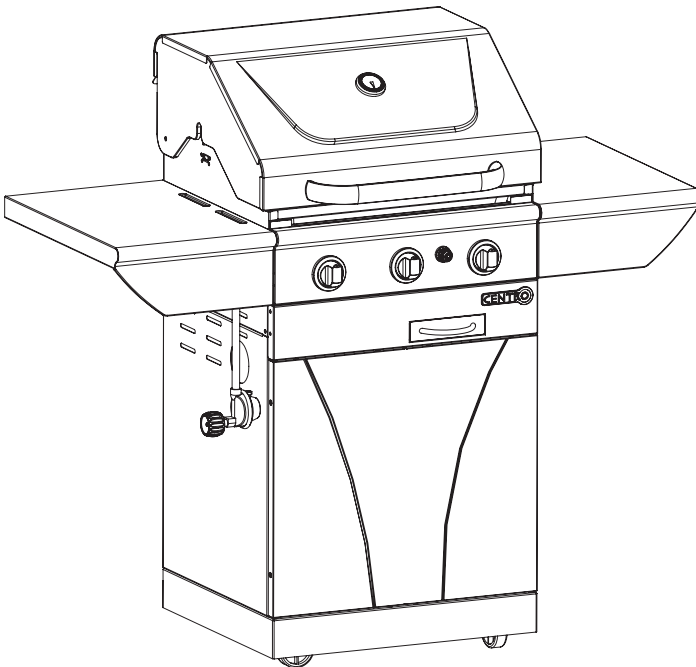


N° DE SÉRIE :

# CENTRO

## Barbecue 2000

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



**GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS**

85-1103-8 (PROPANE) (G41303)

85-1003-8 (GAZ NATUREL) (G41304)

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 . . . . .	6-7
Liste des pièces éclaté . . . . .	8
Instructions d'assemblage . . . . .	12-16
Renseignements sur le . . . . .	17
modèle au gaz naturel	



## 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'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 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

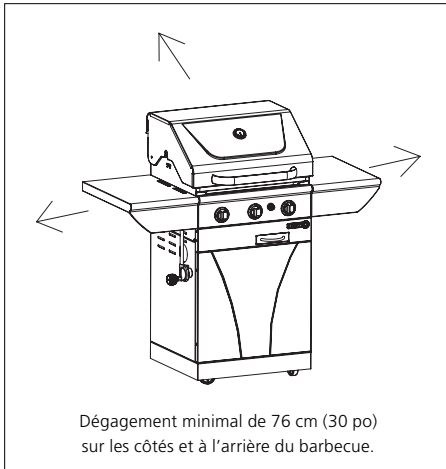


Illustration A

### 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 PÉTROLE LIQUÉFIÉ

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

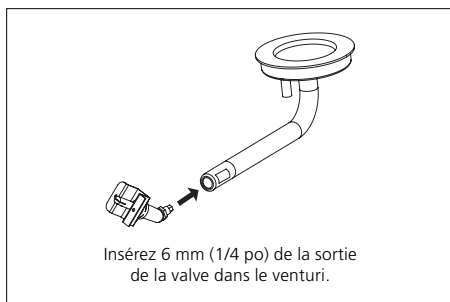


Illustration E

## 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 6mm (1/4 po.) et que les sorties des valves et les tubes venturi sont approximativement parallèles au compartiment des brûleurs soudé.

## AVERTISSEMENT

### Risques naturels

### Araignées et autres insectes

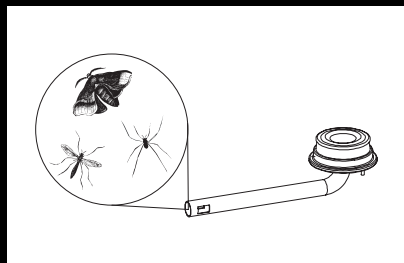


Illustration F

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

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

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

### Inspection

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

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

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

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

### Réenclenchement du dispositif de sécurité du régulateur

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

9. En laissant le couvercle ouvert, placez le bouton de commande de brûleur gauche à la position de feu vif (HIGH), puis allumez le barbecue en faisant tourner l'allumeur rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre.
10. Une fois le barbecue allumé, fermez son couvercle.
11. Attendez de 10 à 15 minutes pour que le barbecue chauffe.

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

#### AVERTISSEMENT

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

## 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.

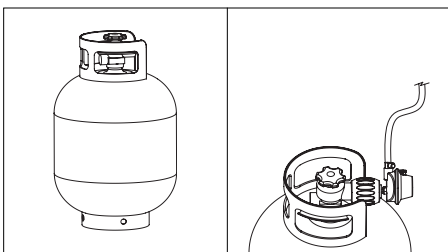


Illustration B

Illustration C

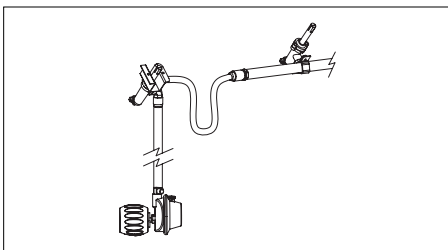


Illustration D

**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 dé clic continuel pendant que le module génère une étincelle d'allumage pour le brûleur. Le brûleur sélectionné doit s'allumer dans les cinq seconde qui suivent. Allumez les brûleurs un a la suite de l'autre, de la gauche a 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.

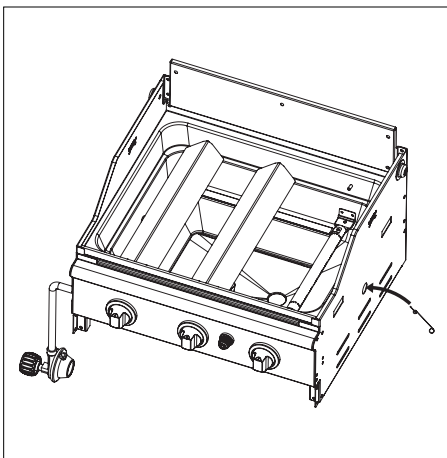


Illustration G

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

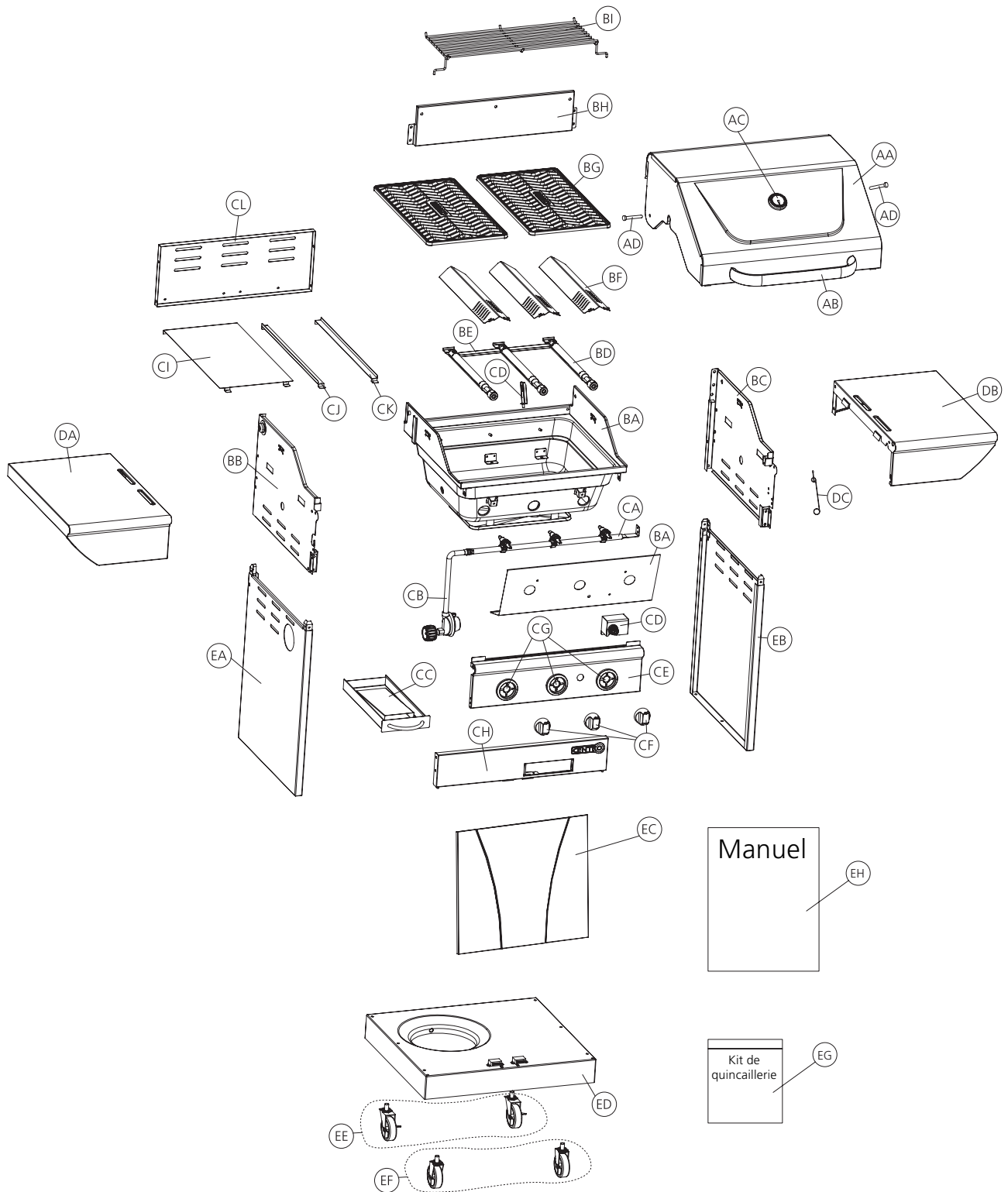
**Ne laissez pas votre tête au-dessus du barbecue lorsque vous vous apprêtez à allumer les brûleurs principaux, afin de prévenir les blessures corporelles.**

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.

**LISTE DES PIÈCES  
DU MODÈLE  
85-1103-8 (PROPANE)  
(G41303)**

<b>Code</b>	<b>Quantité</b>	<b>Désignation</b>	<b>N° de pièce</b>
A	1	Assemblage du couvercle supérieur	
AA	1	Ensemble de couvercles soudés	G413-1100-01
AB	1	Poignée pour couvercle supérieur	G413-0001-01
AC	1	Thermomètre	G413-0029-01
AD	2	Vis pour couvercle supérieur	G501-0005-01
B	1	Assemblage du compartiment des brûleurs	
BA	1	Compartiment soudé des brûleurs	G413-0200-01
BB	1	Panneau supérieur latéral gauche	G413-0300-01
BC	1	Panneau supérieur latéral droit	G413-0400-01
BD	3	Assemblages du brûleur principal	G413-5000-01
BE	2	Tubes de stockage	G413-0004-01
BF	3	Brise-flammes	G413-0036-01
BG	2	Grils de cuisson du compartiment des brûleurs	G413-0005-01
BH	1	Panneau arrière du compartiment des brûleurs	G416-0013-01
BI	1	Grille de réchaud	G413-0002-01
CA	1	Ensemble de tubulures	G413-4200-01
CB	1	Détendeur et tubulure Nécessaire au gaz naturel	G501-0050-01
CC	1	Plateau à graisse	G502-9300-01
CD	1	Nécessaire d'allumage électronique	G413-0019-01
CE	1	Panneau de commande	G413-0035-01
CF	3	Boutons de commande	G413-0020-01
CG	3	Collerettes de bouton de commande	G419-0006-01
CH	1	Armature supérieure	G413-7100-01
CI	1	Écran thermique du réservoir	G413-0018-01
CJ	1	Rail gauche du plateau à graisse	G413-0021-01
CK	1	Rail droite du plateau à graisse	G413-0022-01
CL	1	Panneau arrière supérieur	G413-0014-01
DA	1	Assemblage d'étagère latérale gauche	G413-0900-01
DB	1	Assemblage d'étagère latérale droite	G413-0800-01
DC	1	Porte-allumettes	G608-0019-01
EA	1	Panneau latéral gauche du chariot	G413-1200-01
EB	1	Panneau latéral droit du chariot	G413-1300-01
EC	1	Panneau avant	G413-0037-01
ED	1	Étagère inférieure	G413-0700-01
EE	1	Assemblages de roulettes AVEC mécanisme de blocage	G401-0061-01
EF	1	Assemblages de roulettes	G607-0048-01
EG	1	Kit de quincaillerie	G413-B003-01
EH	1	Manuel	G413-M003-01

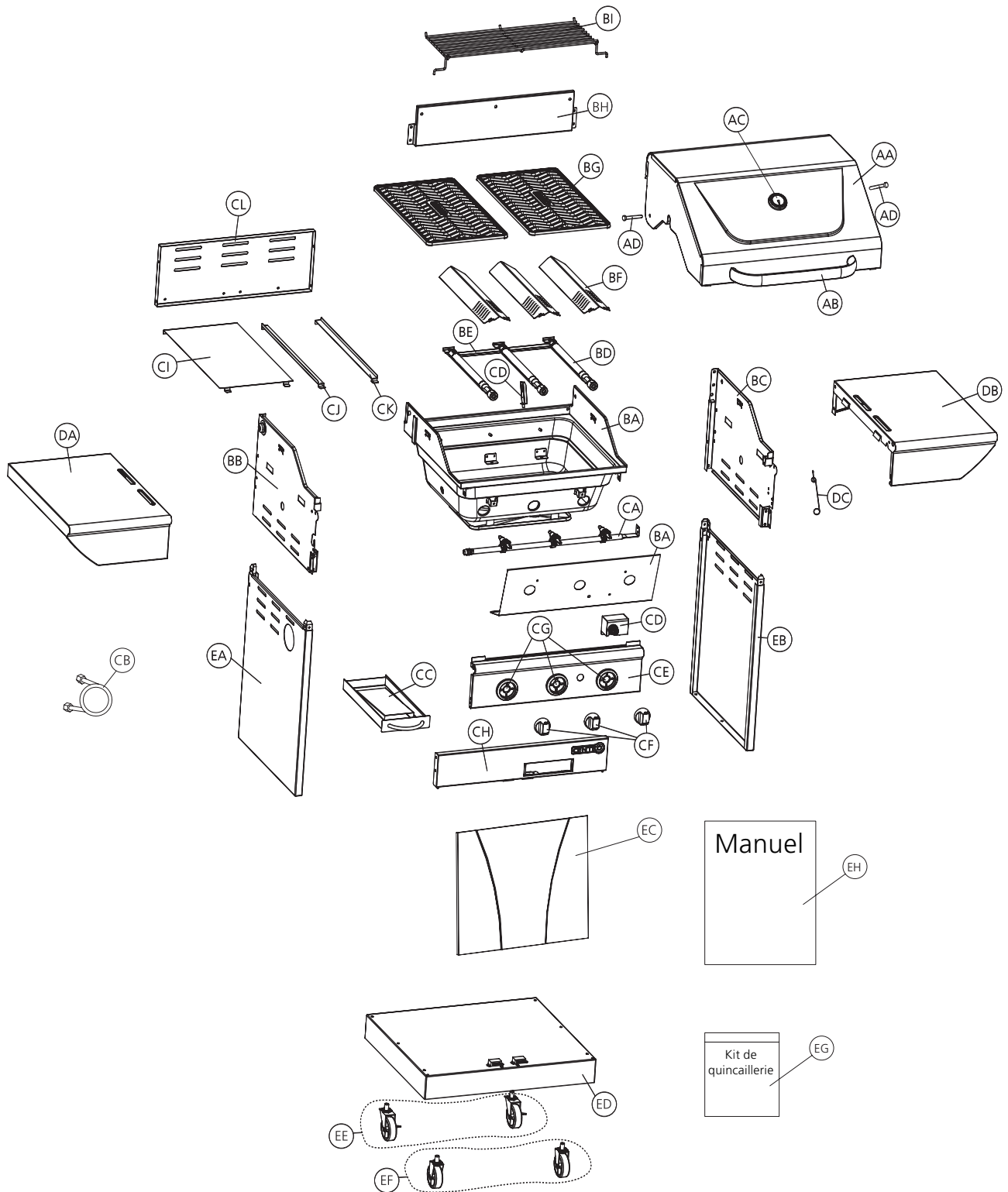
85-1103-8 (PROPANE) (G41303)



**LISTE DES PIÈCES  
DU MODÈLE  
85-1003-8 (GAZ NATUREL)  
(G41304)**

<b>Code</b>	<b>Quantité</b>	<b>Désignation</b>	<b>N° de pièce</b>
A	1	Assemblage du couvercle supérieur	
AA	1	Ensemble de couvercles soudés	G413-1100-01
AB	1	Poignée pour couvercle supérieur	G413-0001-01
AC	1	Thermomètre	G413-0029-01
AD	2	Vis pour couvercle supérieur	G501-0005-01
B	1	Assemblage du compartiment des brûleurs	
BA	1	Compartiment soudé des brûleurs	G413-0200-01
BB	1	Panneau supérieur latéral gauche	G413-0300-01
BC	1	Panneau supérieur latéral droit	G413-0400-01
BD	3	Assemblages du brûleur principal	G413-5000-01
BE	2	Tubes de stockage	G413-0004-01
BF	3	Brise-flammes	G413-0036-01
BG	2	Grils de cuisson du compartiment des brûleurs	G413-0005-01
BH	1	Panneau arrière du compartiment des brûleurs	G416-0013-01
BI	1	Grille de réchaud	G413-0002-01
CA	1	Ensemble de tubulures	G413-4300-01
CB	1	Détendeur et tubulure Nécessaire au gaz naturel	G501-0099-01
CC	1	Plateau à graisse	G502-9300-01
CD	1	Nécessaire d'allumage électronique	G413-0019-01
CE	1	Panneau de commande	G413-0035-01
CF	3	Boutons de commande	G413-0020-01
CG	3	Collerettes de bouton de commande	G419-0006-01
CH	1	Armature supérieure	G413-7100-01
CI	1	Écran thermique du réservoir	G413-0018-01
CJ	1	Rail gauche du plateau à graisse	G413-0021-01
CK	1	Rail droite du plateau à graisse	G413-0022-01
CL	1	Panneau arrière supérieur	G413-0014-01
DA	1	Assemblage d'étagère latérale gauche	G413-0900-01
DB	1	Assemblage d'étagère latérale droite	G413-0800-01
DC	1	Porte-allumettes	G608-0019-01
EA	1	Panneau latéral gauche du chariot	G413-1200-01
EB	1	Panneau latéral droit du chariot	G413-0600-01
EC	1	Panneau avant	G413-0037-01
ED	1	Étagère inférieure	G413-0700-01
EE	1	Assemblages de roulettes AVEC mécanisme de blocage	G401-0061-01
EF	1	Assemblages de roulettes	G607-0048-01
EG	1	Kit de quincaillerie	G413-B003-01
EH	1	Manuel	G413-M003-01

85-1003-8 (GAZ NATUREL) (G41304)



## 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

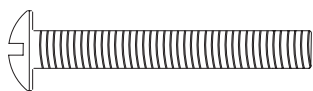
Avant d'assembler le barbecue, lisez attentivement ces instructions. Assemblez le barbecue sur une surface propre et plane. Le barbecue est lourd. Il est nécessaire que deux personnes l'assemblent.

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

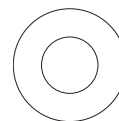
**Attention :** la tôle peut causer des blessures. Portez des gants pour effectuer l'assemblage du barbecue. Soyez prudent lors de l'assemblage.

### Liste des fixations

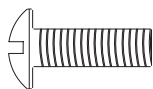
N°	Désignation	N° de pièce	Quantité
1	Vis 1/4 po x 38mm (x4)	20120-13038-250	4
2	Vis 1/4 po x 13 mm (x12)	20120-13013-250	16
3	Rondelle de frein n°7 (x16)	41400-07000-250	20
4	Rondelle plate n°7 (x16)	40300-07000-250	20
5	Écrou 1/4 po (x6)	30220-13000-250	6
6	Vis n° 10 x 10 (x12)	20124-10010-250	12
7	Rondelle de frein n°5,5 (x12)	41400-05000-250	12
8	Rondelle plate n°5,5 (x12)	40300-05000-250	12
9	Vis auto taraudeuse ST4.2 x 10 (x2)	22500-42010-137	2
10	Pile AA	G610-0028-9000	1
11	Clé	G413-0032-9082	1



Vis 1/4 po x 38mm (x4)



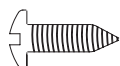
Rondelle plate n°7 (x20)



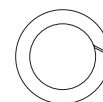
Vis 1/4 po x 13 mm (x16)



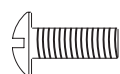
Rondelle plate n°5,5 (x12)



Vis auto taraudeuse ST4.2 x 10 (x2)



Rondelle de frein n°7 (x20)



Vis n° 10 x 10 (x12)

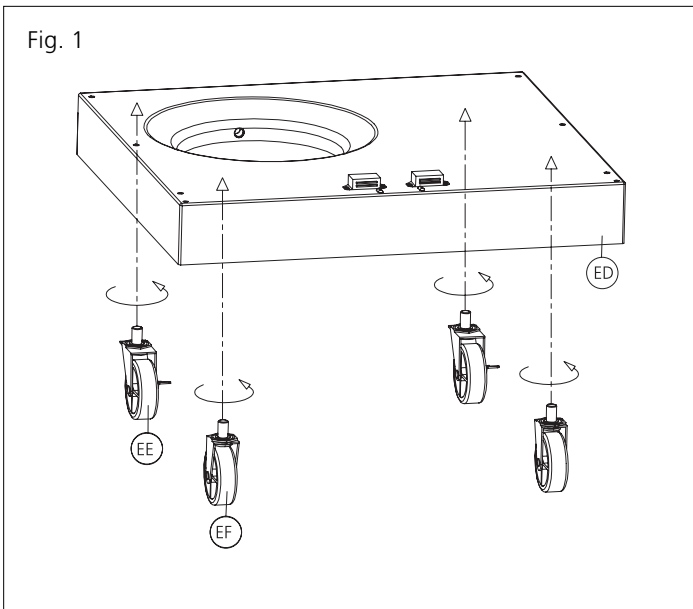


Rondelle de frein n°5,5 (x12)



Écrou 1/4 po (x6)

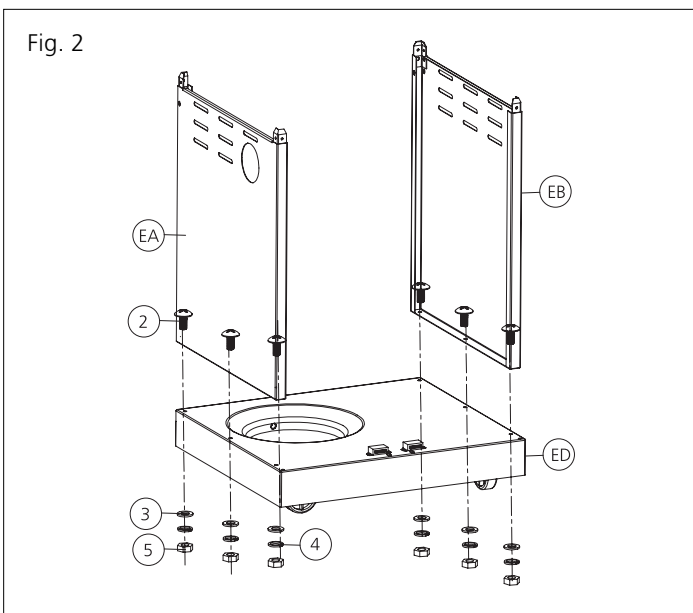
Fig. 1



# 1

Fixez les deux roulettes avant (EH) et les deux roulettes arrière avec le mécanisme de blocage (EG), à l'étagère inférieure (EF) en utilisant la clef fournie.

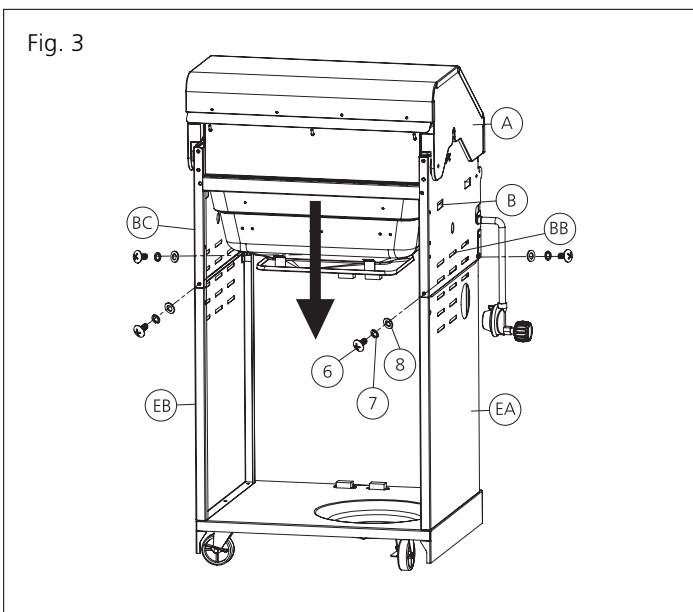
Fig. 2



# 2

Assemblez les panneaux latéraux gauche et droit du chariot (EA et EB) à l'étagère inférieure (EF) en utilisant la quincaillerie #2, #3, #4 et #5 (X6).

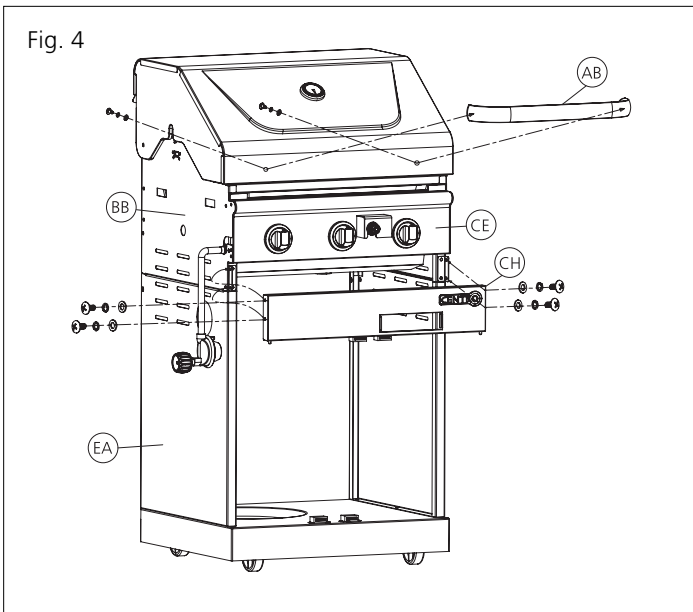
Fig. 3



# 3

Assemblez l'ensemble complet du couvercle supérieur (A) et le compartiment des brûleurs (B) à l'assemblage du chariot (fait au deuxième étape). Fixez les panneaux latéraux supérieurs (DA) et (DB) aux panneaux latéraux inférieurs (EA) et (EB) en utilisant les fixations #6, 7 et 8 (x4).

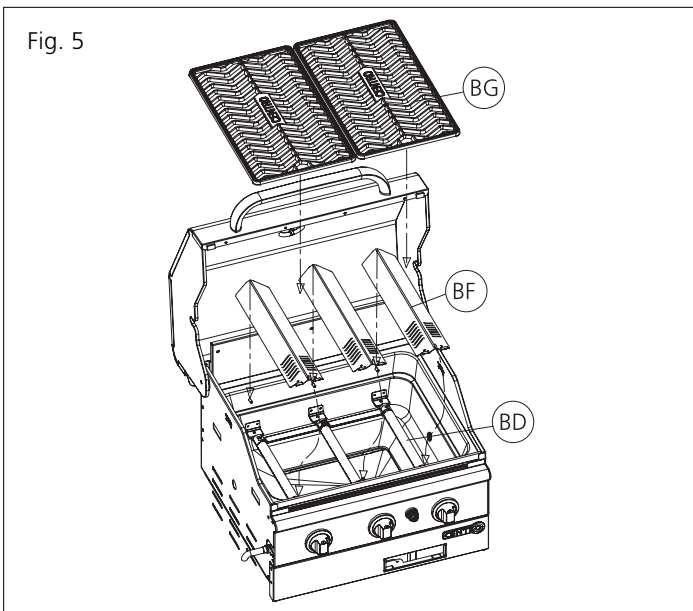
Fig. 4



# 4

Assemblez l'armature supérieure (CH) sous le panneau de contrôle (CE) tel qu'illustré, en utilisant les fixations #6, 7 and 8 (x4).

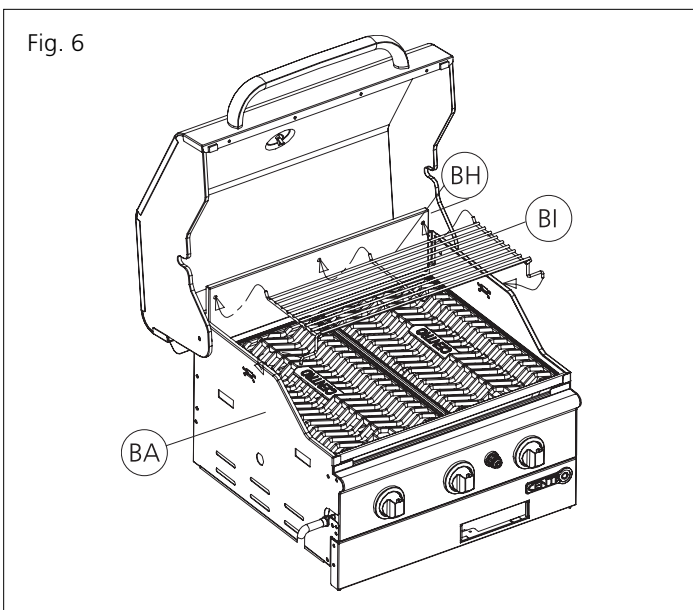
Fig. 5



# 5

Ouvrez la couvercle (A) et mettez les trois brises flammes (BF) au dessus des brûleurs(BD) tel qu'illustré. Placez les deux grils de cuisson (BG) au dessus des brises flammes.

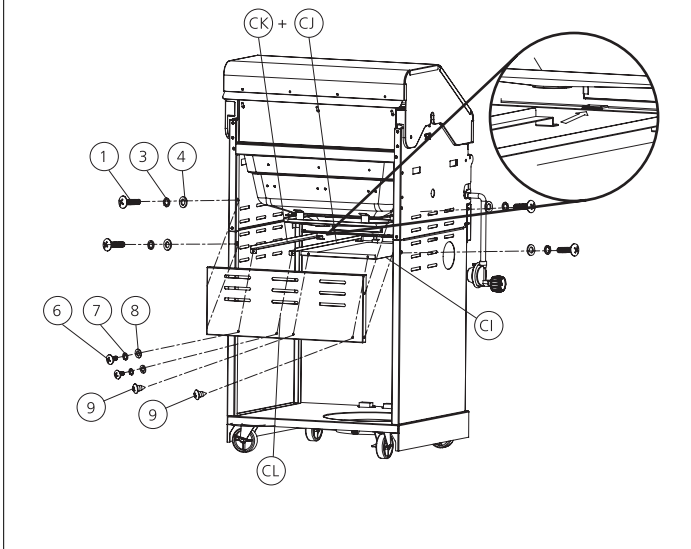
Fig. 6



# 6

Fixez la grille de réchaud (BI) à l'intérieur de la cuvette tel qu'illustré. Assurez-vous d'insérer les 3 barres dans les 3 orifices du panneau arrière de la cuvette (BH). Placez les deux pattes de la grille de réchaud sur le rebord de l'ensemble soudé de la cuvette (BA).

Fig. 7



# 7

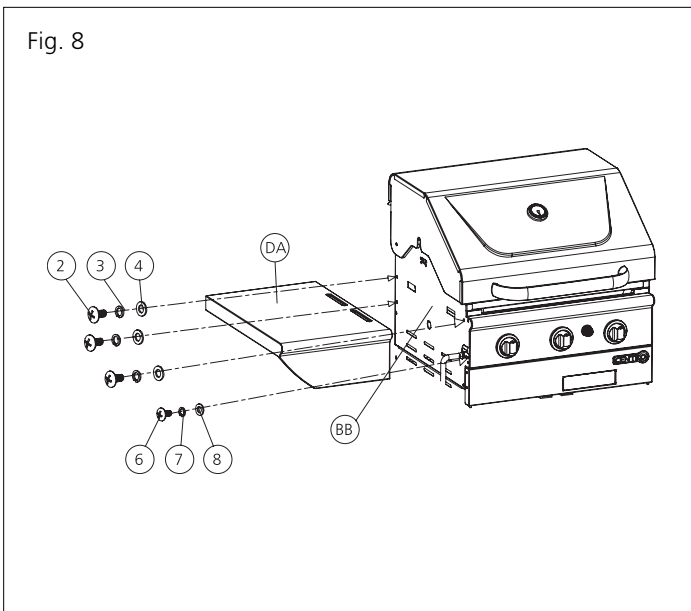
Insérez les rails gauches et droits du récipient à graisse (CJ) et (CK) dans les orifices de l'intérieur de l'assemblage du chariot tel qu'illustré (regardez l'insertion). Insérez le pare-chaueur (CI) dans les orifices des rails supérieurs.

Assemblez le panneau arrière supérieur (CL) à l'arrière de la cuvette en utilisant les fixations #1, 3 et 4 (x4).

Ensuite, fixez le panneau arrière supérieur (CL) au rebord des rails gauches et droits du récipient à graisse tel qu'illustré en utilisant #6, 7 et 8 (x2).

Puis, fixez le panneau arrière supérieur (CL) au pare-chaueur de cuvette (CI) en utilisant les fixations #9 (x2).

Fig. 8

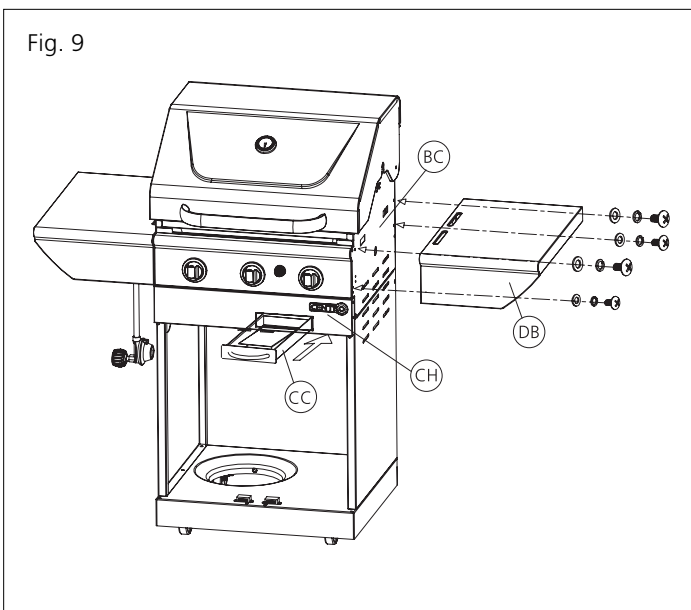


# 8

Assemblez l'étagère latérale gauche (DA) au panneau latéral supérieur gauche (BB) tel qu'illustré en utilisant les fixations #2, 3 et 4 (x3).

Notez bien que les fixations #6, 7 et 8 (x1) doivent s'appliquer sur la face en avant pour fixer l'étagère latérale gauche (DA) et le panneau latéral supérieur.

Fig. 9

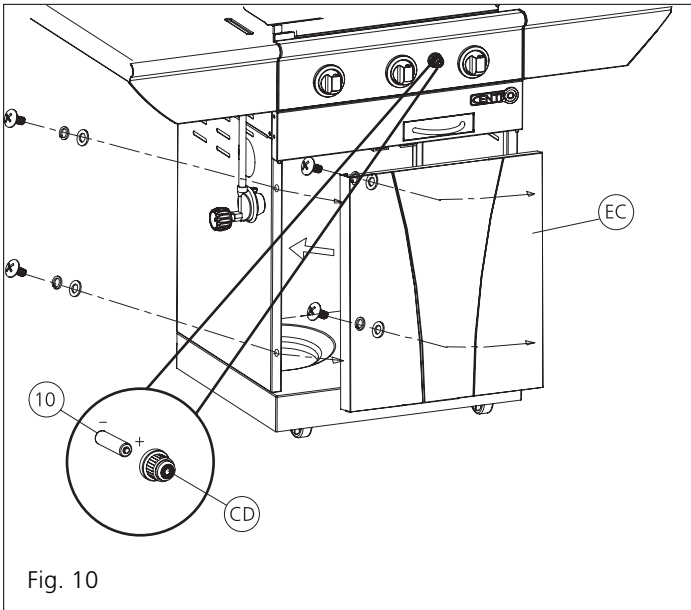


# 9

Assemblez l'étagère latérale droite (DB) au panneau latéral supérieur droit (BC) en utilisant les fixations #2, 3 et 4 (x3) aussi les fixations #6, 7 et 8 (x1) doivent s'appliquer sur la face avant pour attacher l'étagère latérale droite (DB) et le panneau latéral supérieur (BC).

# 10

Devissez le capuchon du dispositif d'allumage et placer la pile AA. Laquelle est fournie, dans le nécessaire d'allumage électronique (CD) avec la polarité positive (+) vers l'extérieur. Vissez le capuchon du dispositif d'allumage sur le nécessaire d'allumage électronique tel qu'illustré. Assemblez le panneau de contrôle (EC) au panneau de droite et gauche utilisant les fixations #3, #4 et #5 ( X4).



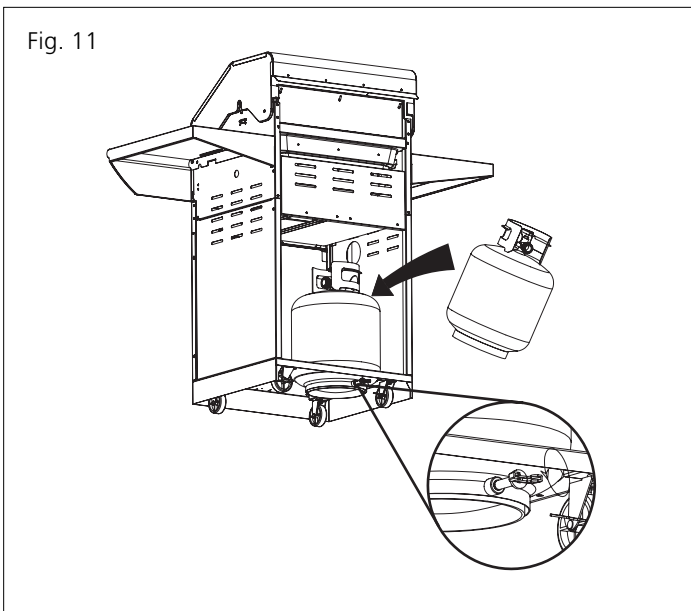
# 11

## Pour le modèle au propane Uniquement.

Fixez solidement un réservoir de propane de 20 lb sur l'étagère inférieure du chariot tel qu'illustré; fixez le manodétendeur au réservoir de propane de 20 lb.

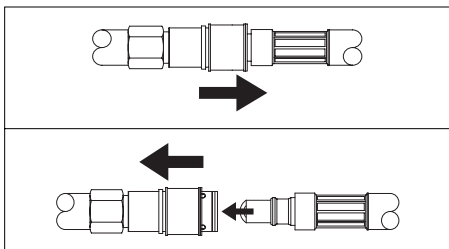
## MISE EN GARDE

N'entreposez pas de réservoirs supplémentaires dans le chariot.



## GAZ NATUREL

85-1003-6 (G41304)



### 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 mâle jusqu'au déclic pour verrouiller la raccord.

#### Débranchement

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

#### Recherche de fuites

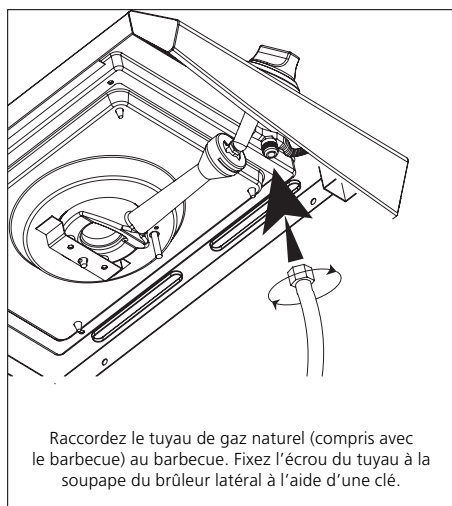
Avant d'allumer le barbecue:

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. Veuillez 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).



Raccordez le tuyau de gaz naturel (compris avec le barbecue) au barbecue. Fixez l'écrou du tuyau à la soupape du brûleur latéral à l'aide d'une clé.

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

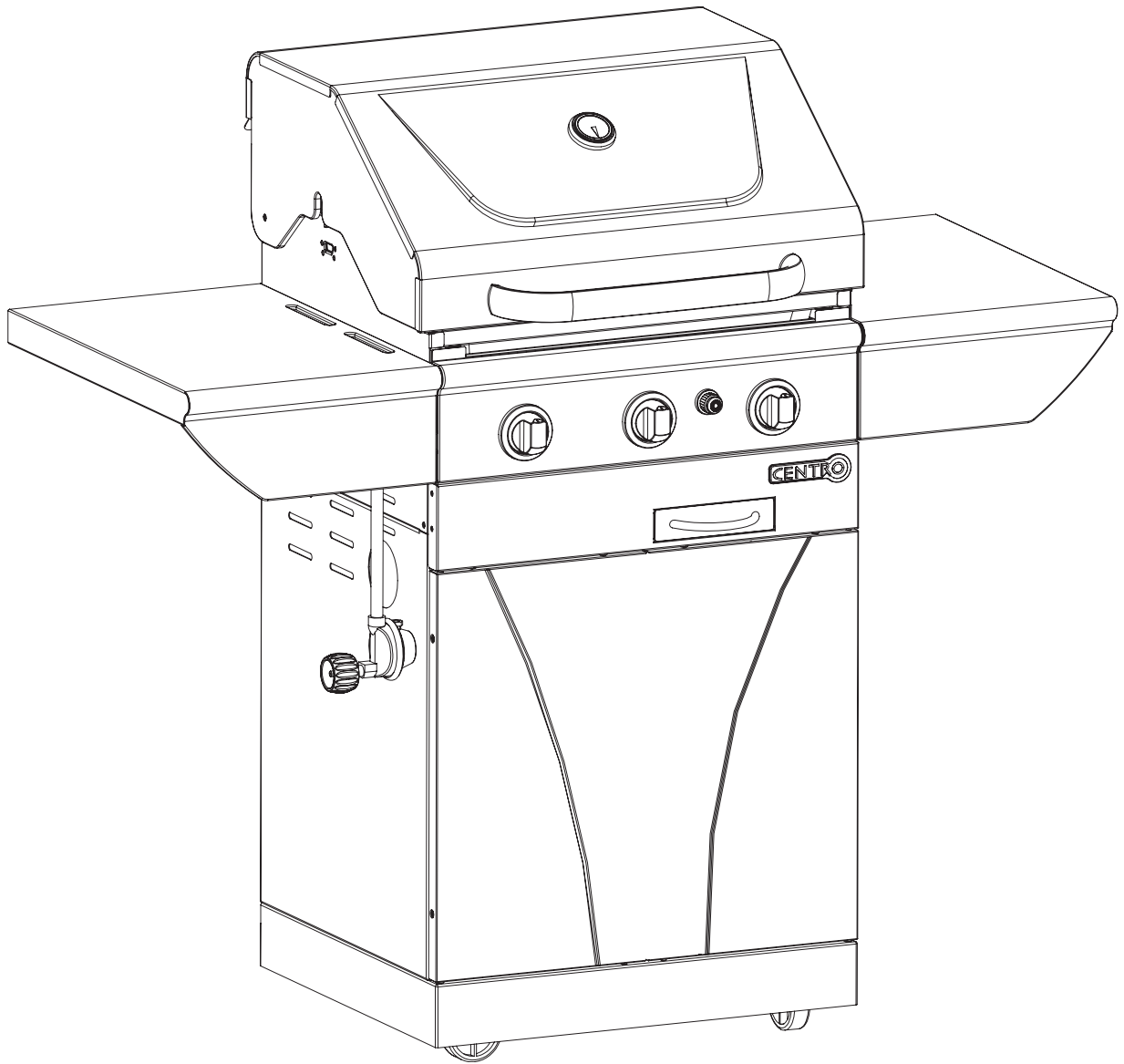
Isolez toujours le barbecue de l'alimentation en gaz en fermant manuellement son robinet de coupure.

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



CENTRO