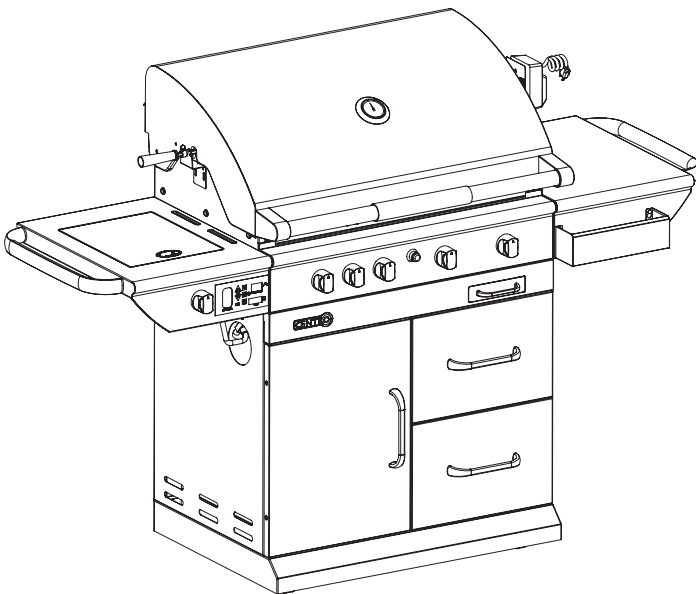


N° DE SÉRIE :

CENTRO

Stainless 8000 Barbecue

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



GARANTIE LIMITÉE DE 5 ANS

85-1087-6 (PROPANE) (G61003)

85-1088-4 (GAZ NATUREL) (G61004)

Lisez ce guide au complet et conservez-le pour consultation ultérieure. Si le barbecue est vendu pré-assemblé, laissez le guide dans le barbecue pour le consommateur.

Pour toute question concernant le fonctionnement du barbecue, les pièces ou la garantie, ou pour obtenir de l'assistance technique, composez le

1 877 707-5463

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous détectez une odeur de gaz :

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Ne rangez pas d'essence ni d'autres liquides ou vapeurs inflammables près du barbecue ou de tout autre appareil ménager.
2. Si vous avez une bouteille de propane additionnelle, gardez-la loin du barbecue ou de tout autre appareil ménager.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Suivez attentivement la marche à suivre pour détecter les fuites de gaz avant d'utiliser le barbecue, même s'il a été assemblé par le détaillant. Ne tentez jamais d'allumer le barbecue sans avoir d'abord lu la section « Allumage » du présent guide.

CE BARBECUE EST CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT

TABLE DES MATIÈRES

Garantie	ii
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
Instructions d'utilisation	9
pour la zone sear	
Instructions d'utilisation	10
pour le brûleur rôtissoire	
Conseils pour l'utilisation	10
du tournebroche	
Éclairage clair de lune	10
Renseignements sur le	11
modèle au gaz naturel	
Liste des pièces éclaté	12-15
Instructions d'assemblage	16-23



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 grill est utilisé au Canada. La facture sera requise, sinon une copie, accompagnée des numéros de série et de modèle lors de réclamations auprès de Trileaf Distribution au titre de la garantie. Trileaf Distribution réserve à ses représentants le droit d'inspecter la pièce ou le produit, quel qu'il soit, avant d'honorer toute réclamation au titre de la garantie. Trileaf Distribution ne sera pas responsable des frais de transport ou de main-d'œuvre. Cette garantie ne permet que le remplacement des pièces défectueuses. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages consécutifs ou indirects, ou de frais liés à la main-d'œuvre. En cas de preuve d'achat manquante ou d'expiration de la garantie, toute requête visant les pièces sera assujettie à des frais d'expédition et de maintenance. 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 grill 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

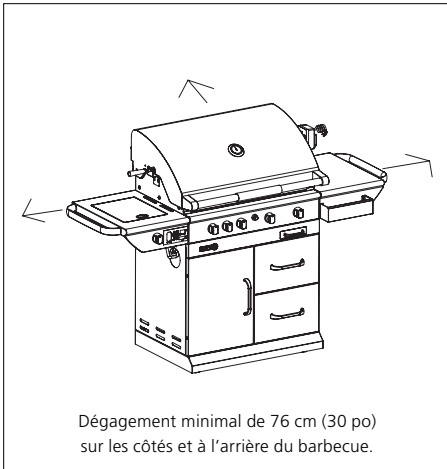


Illustration A

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

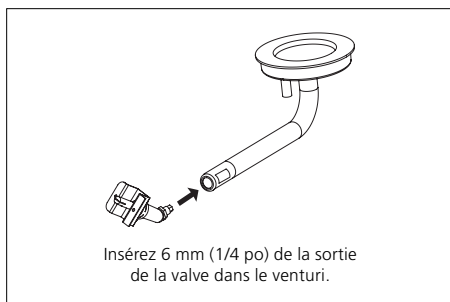


Illustration E

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 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

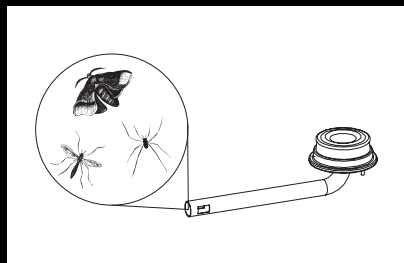


Illustration F

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 pré-régulé 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. 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.

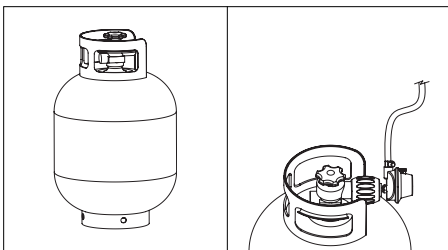


Illustration B

Illustration C

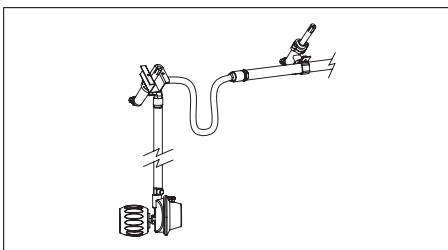


Illustration D

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. Tournez immédiatement le bouton d'allumage rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre. Pendant que vous tournez, vous entendrez un déclic ; c'est le signe que le module Piexo génère une étincelle d'allumage pour le brûleur. Tournez immédiatement le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur s'allume. 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 vers 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.

- 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.
- 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.
- 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

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

Allumage des brûleurs principaux avec des allumettes

- 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.

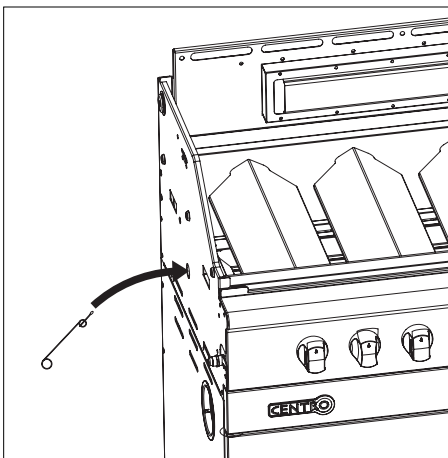


Illustration G

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.

- 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.
- Ouvrez toujours le robinet de la bouteille de propane en le faisant tourner d'un ou deux tours.
- 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).
- 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 second brûleur

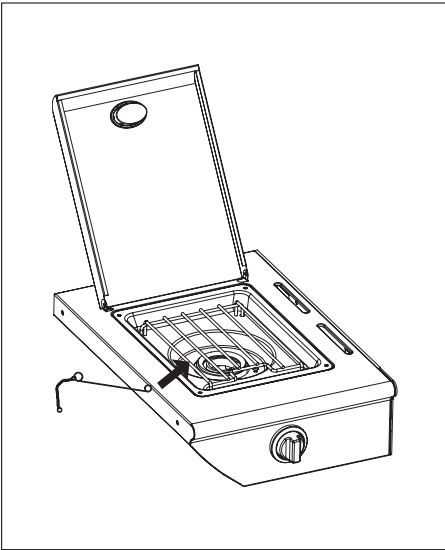
- Tournez le second bouton de commande du panneau de commande principal jusqu'à la position « High ». Le brûleur éteint s'allumera automatiquement.

Allumer le brûleur latéral

Utilisez l'allumeur à bouton-poussoir du panneau de commande principal et le bouton de commande droit se trouvant sur le panneau du brûleur latéral.

- Appuyez sur le bouton de commande droit et tournez-le jusqu'à la position « High ».
- Appuyez sur le bouton de l'allumeur jusqu'à ce qu'un fort clic se fasse entendre, ce qui correspond à la production d'une étincelle. Répétez à quelques reprises si le brûleur ne s'allume pas.
- Si le brûleur ne s'allume pas après quelques tentatives, fermez le bouton de commande droit 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.



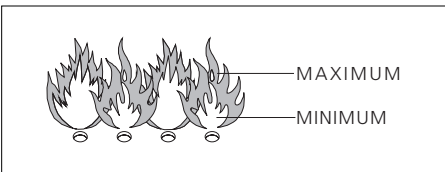
Allumer le brûleur latéral avec une allumette

- 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.

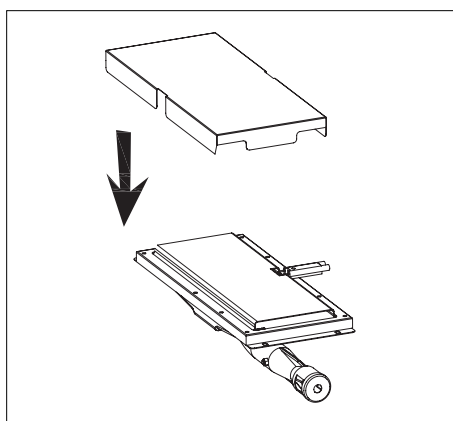
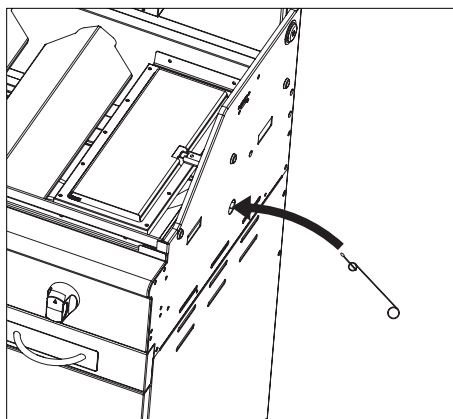
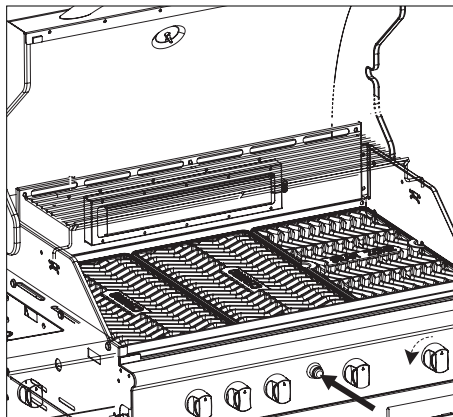
Cette séquence est importante, car elle empêche que du gaz résiduel sous pression reste dans le système et facilite l'utilisation suivante.



Inspectez visuellement la flamme du brûleur

Enlevez les grilles et l'écran thermique. 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.

**INSTRUCTIONS
D'UTILISATION
POUR LA ZONE SEAR**



1. Suivez toutes les instructions d'utilisation afin d'allumer les brûleurs principaux.
2. Tournez le bouton de la zone de sear en position HAUT.
3. Appuyez sur le bouton d'allumage jusqu'à ce que vous entendiez un click afin d'allumer le brûleur de la zone de sear.

4. Il n'y a pas de réglage pour des flammes basses sur ce brûleur.

Utilisez toujours la couverture du brûleur de la zone de sear pour éviter des dommages causés par l'humidité ou la pluie.

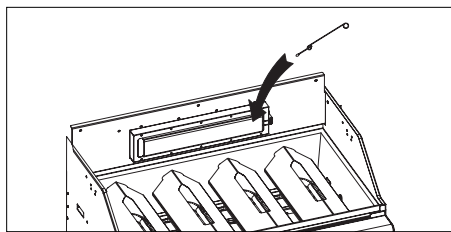
Lorsque le barbecue n'est pas en usage, couvrez toujours votre barbecue Centro.

Operating an infrared burner

1. **Lorsque le brûleur de la zone de sear est en marche, laissez toujours le couvercle du barbecue ouvert.**
2. **N'utilisez pas le brûleur de la zone de sear et le brûleur rôtissoire simultanément.**
3. **Ce brûleur est uniquement pour sear ! Pas pour unison continue.**
4. **N'utilisez pas ce brûleur pour faire cuire la viande grasse. Les feux sérieux de graisse peuvent résulter**
5. Pour le bifteck ou le porc, desséchez chaque côté pendant 3 minutes pour éviter la cuisine d'excédent.

Voyez le guide de grillage Centro pour des renseignements supplémentaires sur l'utilisation, dépannage et cuisson.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION POUR LE BRÛLEUR RÔTISSOIRE



- **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.
- Enfoncez la commande du brûleur du tournebroche tout en la tournant pour la placer à la position « HI ».
- Appuyez sur le bouton de l'allumeur. Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.
- 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.

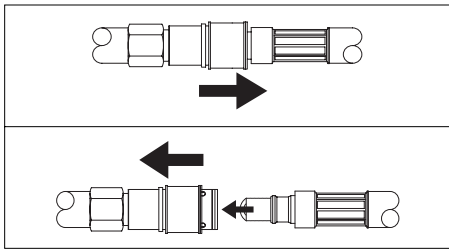
Pour ce qui est des pièces de viande renfermant des os, il est préférable d'enfoncer la broche en diagonale à travers la partie charnue. Si les ailes et les os protubérants brunissent trop rapidement, couvrez-les de papier d'aluminium.

ÉCLAIRAGE CLAIR DE LUNE

AVERTISSEMENT

Utilisez les lumières du grill seulement quand votre couvercle du BBQ est ouvert. Assurez vous que l'interrupteur de la lumière du BBQ est dans la position arrêt quand votre couvercle du BBQ est fermé.

**RENSEIGNEMENTS
SUR LE MODÈLE
AU GAZ NATUREL**



Ce modèle est muni d'un tuyau de 12 pi avec raccord mâle qui est conçu pour être branché à la canalisation de gaz naturel de votre résidence.

NOUS VOUS CONSEILLONS FORTEMENT DE FAIRE APPEL À UN TECHNICIEN QUALIFIÉ POUR L'INSTALLATION DE VOTRE BARBECUE AU GAZ NATUREL.

Branchement à la canalisation de gaz

1. Tirez sur la bague du raccord femelle de la canalisation de gaz de votre résidence (voir l'illustration).
2. Insérez le raccord mâle du barbecue dans le raccord femelle de la canalisation de gaz de votre résidence.
3. Enfoncez le raccord mâle le plus profondément possible dans le raccord femelle et la bague se refermera pour verrouiller les deux raccords (voir l'illustration).

Débranchement de la canalisation de gaz

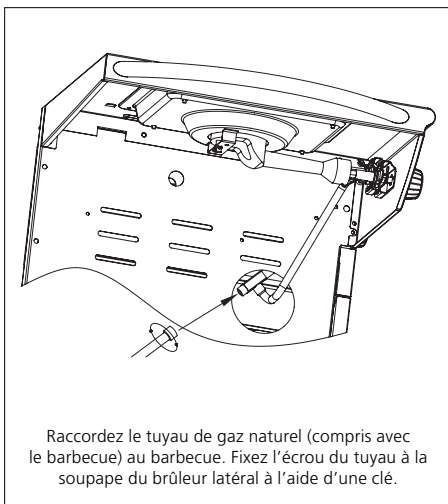
- Tirez sur la bague du raccord femelle de la canalisation de gaz et retirez le raccord mâle du tuyau du barbecue.

Mise en garde : le non-respect de toutes les consignes de sécurité pourrait entraîner un incendie ou une explosion causant des dommages, des blessures graves ou même la mort.

Lisez bien l'étiquette signalétique se trouvant à l'arrière du barbecue pour confirmer qu'il s'agit bel et bien d'un modèle pouvant être alimenté au gaz naturel. Si la bague du raccord de la canalisation de gaz de votre résidence ne convient pas au raccord mâle du barbecue, faites-la remplacer par un modèle qui convient. Tous les travaux sur la canalisation de gaz doivent être effectués par un technicien qualifié. Toute modification apportée à la canalisation doit être conforme aux règlements provinciaux, en plus de respecter les normes CAN/CGA 1-B149.1 et CAN/CGA 1-B149.2 du Code d'installation du gaz naturel. Une valve d'arrêt doit être installée sur la canalisation principale. Il faut utiliser une canalisation de gaz de 3/8 ou 1/2 po homologuée pour au moins 75 000 BTU.

Avant d'allumer le barbecue pour la première fois, en début de saison ou après avoir effectué des réglages, prenez les précautions suivantes :

- Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont à la position « OFF ».
- Assurez-vous que le tuyau du barbecue est branché à la canalisation de gaz de votre résidence avant d'ouvrir la valve d'arrêt.
- Faites un essai d'étanchéité. 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 pas durant l'essai d'étanchéité. N'utilisez que de l'eau savonneuse pour détecter les fuites. Appliquez de l'eau savonneuse à tous les points de raccordement à l'aide d'un pinceau ou d'un vaporisateur. Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Dans un tel cas, coupez le gaz, resserrez les connexions touchées, rallumez le gaz et effectuez l'essai à nouveau. N'utilisez pas le barbecue tant que la fuite n'est pas réparée. S'il est impossible de réparer la fuite, coupez le gaz et faites vérifier l'installation par un technicien qualifié. N'utilisez jamais d'allumette ni de flamme nue pour détecter les fuites.



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.

Raccordement du réservoir à gaz

Débranchez toujours le barbecue et fermez toutes les soupapes d'arrêt manuelles lorsque vous conduisez les vérifications de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions qui excèdent 3.5 kPa (1/2 psi).

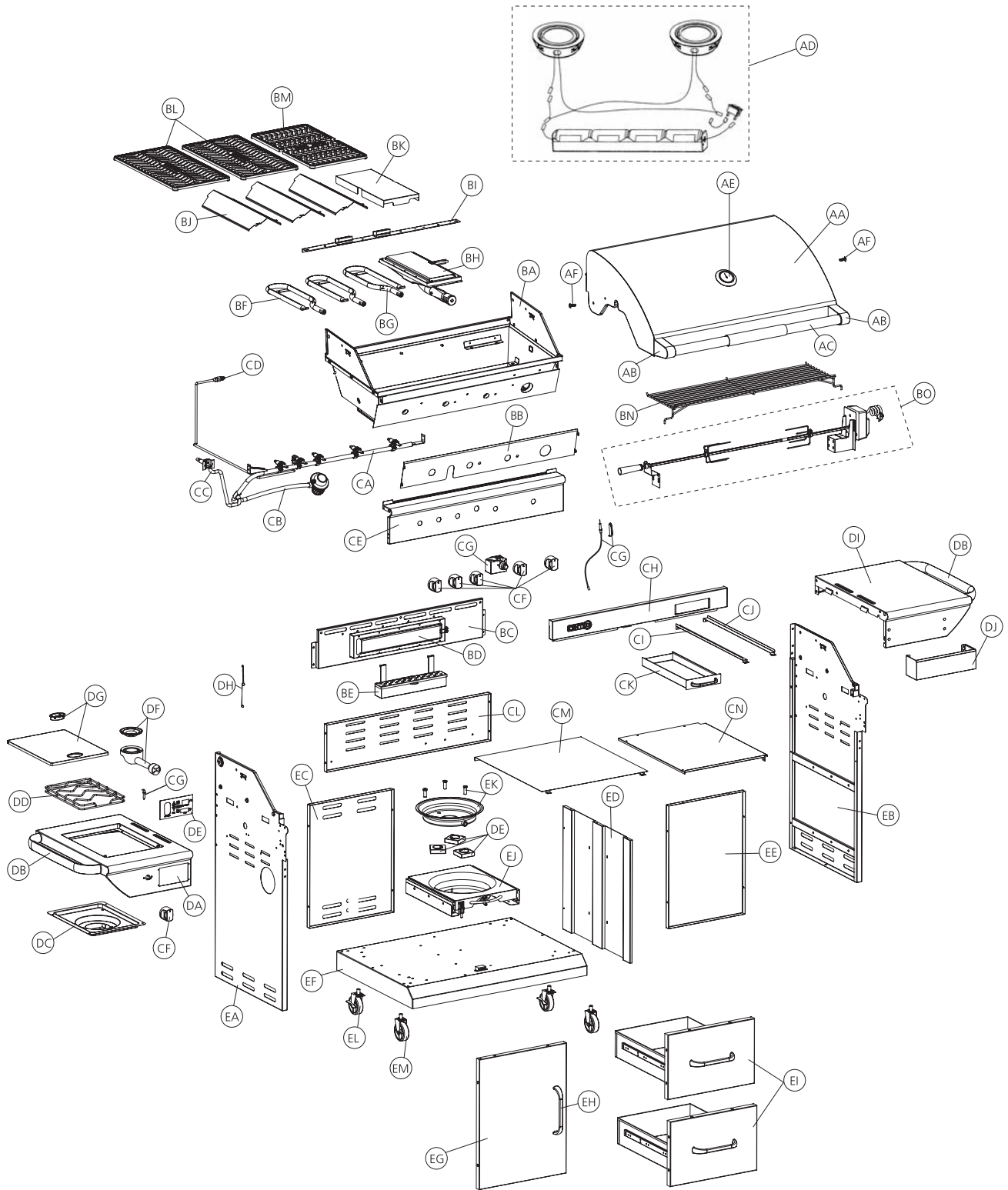
- Isolez toujours le barbecue du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant toutes les soupapes d'arrêt manuelles lorsque vous conduisez les vérifications de pression du système de tuyauterie à des pressions qui sont égales à ou moins de 3.5 kPa (1/2 psi).

**LISTE DES PIÈCES DU MODÈLE
85-1087-6 (PROPANE) (G61003)**

N°	Quantité	Description	N° de pièce
A	1	Assemblage du couvercle supérieur	
AA	1	Assemblage soudé du couvercle supérieur	G610-2100-01
AB	2	Siège de la poignée supérieure couvercle	G610-0035-01
AC	1	Poignée pour couvercle supérieur	G610-5200-01
AD	1	Système d'éclairage	G610-5300-01
AE	1	Thermomètre	G413-0029-01
AF	2	Vis pour couvercle supérieur	G607-0002-01
B	1	Assemblage du compartiment des brûleurs	
BA	1	Compartiment soudé des brûleurs	G610-0200-01
BB	1	Écran thermique A	G610-0016-01
BC	1	Armature du brûleur à contrevent B	G610-0017-01
BD	1	Brûleur de rôtissoire	G610-6000-01
BE	1	Fumeur	G610-6600-01
BF	2	Brûleurs principaux	G607-0700-01
BG	1	Brûleur principal-B	G502-1800-01
BH	1	Brûleur à l'infrarouge	G610-5000-01
BI	1	Armature des brûleurs	G607-0006-02
BJ	3	Brise-flammes	G607-0005-01
BK	1	Couvercle de brûleur infrarouge	G610-0013-01
BL	2	Grils de cuisson-A	G610-0002-01
BM	1	Gril de cuisson-B	G610-0003-01
BN	1	Grille de réchaud	G610-0001-01
BO	1	Assemblage de rôtissoire	G610-2900-01
CA	1	Ensemble de tubulures	G610-5600-01
CB	1	Regulateur	G602-0050-01
CC	1	Valve du brûleur latéral	G610-0038-01
CD	1	Valve du brûleur de veille	G610-0026-01
CE	1	Panneau de commande	G610-0014-01
CF	6	Boutons de commande	G610-0015-01
CG	1	Nécessaire d'allumage électronique	G610-3300-01
CH	1	Armature supérieure	G610-6300-01
CI	1	Rail gauche du plateau à graisse	G607-0033-01
CJ	1	Rail droit du plateau à graisse	G607-0034-01
CK	1	Plateau à graisse	G610-6400-01
CL	1	Panneau arrière supérieur	G610-0042-01
CM	1	Écran thermique du réservoir	G610-0020-01
CN	1	Armoire, panneau supérieur	G607-0031-01

N°	Quantité	Description	N° de pièce
D	1	Assemblage des étagères latérales	
DA	1	Assemblage du brûleur latéral soudé à l'étagère	G610-5800-01
DB	2	Porte-serviette	G610-0039-01
DC	1	Cuvette de propreté pour brûleur latéral	G401-0300-01
DD	1	Gril de cuisson du brûleur latéral	G502-0064-01
DE	1	Système de gril numérique	G610-4800-01
DF	1	Brûleur latéral	G401-0033-01
DG	1	Couvercle pour brûleur latéral	G409-0008-02
DH	1	Porte-allumettes	G608-0019-01
DI	1	Assemblage soudé d'étagère latérale	G502-2900-01
DJ	1	Armoire avant	G502-0065-01
E	1	Assemblage du chariot	
EA	1	Panneau latéral gauche du chariot	G610-5400-01
EB	1	Panneau latéral droit du chariot	G610-5500-01
EC	1	Panneau arrière du réservoir	G610-0043-01
ED	1	Armoire, panneau gauche	G610-0044-01
EE	1	Panneau arrière du chariot	G607-0029-01
EF	1	Assemblage soudé d'étagère inférieure	G610-5900-01
EG	1	Assemblage de la porte gauche	G610-9700-01
EH	1	Poignée de porte	G413-0016-01
EI	2	Tiroir	G610-6500-01
EJ	1	Nécessaire de base du réservoir	G610-0046-01
EK	1	Tank supporter	G610-6200-01
EL	2	Assemblages de roulettes avec mécanisme de blocage	G401-0061-01
EM	2	Assemblages de roulettes	G606-0027-01

85-1087-6 (PROPANE) (G61003)



PARTS LISTING FOR

85-1088-4 (GAZ NATUREL) (G61004)

N°	Quantité	Description	N° de pièce
A	1	Top Lid Assembly	
AA	1	Top Lid Weldment	G610-2100-01
AB	2	Handle seat for Top Lid Handle	G610-0035-01
AC	1	Top Lid Handle	G610-5200-01
AD	1	Lighting System	G610-5300-01
AE	1	Thermometer	G413-0029-01
AF	2	Screw for Top Lid	G607-0002-01
B	1	Burner Box Assembly	
BA	1	Burner Box Weldment	G610-0200-01
BB	1	Heat Shield A	G610-0016-01
BC	1	Backburner Brace B	G610-0017-01
BD	1	Rotisseries Burner	G610-6000-01
BE	1	Smoker Box	G610-6600-01
BF	2	Main Burner A	G502-1700-01
BG	1	Main Burner B	G502-1900-01
BH	1	Infrared Burner	G610-5000-01
BI	1	Carryover Assembly	G607-0006-02
BJ	3	Flame Tamer	G607-0005-01
BK	1	Infrared Burner Main Shield	G610-0013-01
BL	2	Cooking Grate-A, Burnerbox	G610-0002-01
BM	1	Cooking Grate-B, Burnerbox	G610-0003-01
BN	1	Warming Rack	G610-0001-01
BO	1	Rotisserie Assembly	G610-2900-01
CA	1	Manifold Assembly	G610-4400-01
CB	1	Natural Gas Hose Kit	G411-0084-01
CC	1	Sideburner valve	G610-0041-01
CD	1	backburner valve	G610-0026-01
CE	1	Control panel	G610-0014-01
CF	6	control knob	G610-0015-01
CG	1	Electronic Ignition Kit	G610-3300-01
CH	1	Upper Brace	G610-6300-01
CI	1	Left Rail, Grease Tray	G607-0033-01
CJ	1	Right Rail, Grease Tray	G607-0034-01
CK	1	Grease Tray	G610-6400-01
CL	1	Upper rear panel	G610-0042-01
CM	1	heat shield, tank	G610-0020-01
CN	1	cabinet top panel	G607-0031-01

N°	Quantité	Description	N° de pièce
D	1	Side Shelves Assembly	
DA	1	Side Burner Shelf Weldment	G610-5800-01
DB	2	Towel Bar	G610-0039-01
DC	1	Side Burner Drip pan	G401-0300-01
DD	1	Cooking Grate, side burner	G502-0064-01
DE	1	Digital Grilling System	G610-3800-01
DF	1	Side burner	G401-0033-01
DG	1	Lid for side burner	G409-0008-02
DH	1	match holder	G608-0019-01
DI	1	Side Shelf Weldment	G502-2900-01
DJ	1	Condiment Basket	G502-0065-01
E	1	Cart Assembly	
EA	1	Left side panel	G610-5400-01
EB	1	Right side panel	G610-5500-01
EC	1	tank back panel	G610-0043-01
ED	1	cabinet left panel	G610-0044-01
EE	1	Cabinet back panel	G607-0029-01
EF	1	bottom Shelf	G610-5900-01
EG	1	Door Assembly, Left	G610-9700-01
EH	1	Door Handle	G413-0016-01
EI	2	Drawer	G610-6500-01
EJ	2	Caster Assembly with Lock	G401-0061-01
EK	2	Caster Assembly	G606-0027-01

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

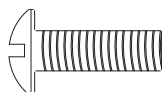
Avant d'assembler le barbecue, lisez attentivement ces instructions. Assemblez le barbecue sur une surface propre et plane. Le barbecue est lourd. Il est nécessaire que deux personnes l'assemblent.

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

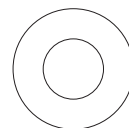
Attention : la tôle peut causer des blessures. Portez des gants pour effectuer l'assemblage du barbecue. Soyez prudent lors de l'assemblage.

Liste des fixations

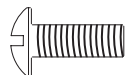
N°	Désignation	N° de pièce	Quantité
1	Vis 1/4"-20UNC x 13	20120-13013-250	6
2	Rondelle Ø7	40300-07000-250	6
3	Rondelle de frein Ø7	41400-07000-250	6
4	Vis 10-24UNC x 10	20124-10010-250	6
5	Rondelle Ø5	40300-05000-250	6
6	Rondelle de frein Ø5	41400-05000-250	6
7	Pile AA	G401-0088-9000	1
8	Vis autotaraudeuse ST 3.0 x 4 (pour assembler la boîte du système numérique)		4
9	Ampoules		2
10	Piles D- Système d'éclairage		4
11	9Volt- Système Numérique		1



#1 – Vis 1/4" -20UNC x 13 (x6)



#2 – Rondelle Ø7 (x6)



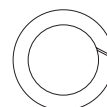
#4 – Vis 10-24UNC x 10 (x6)



#5 – Rondelle Ø5 (x6)

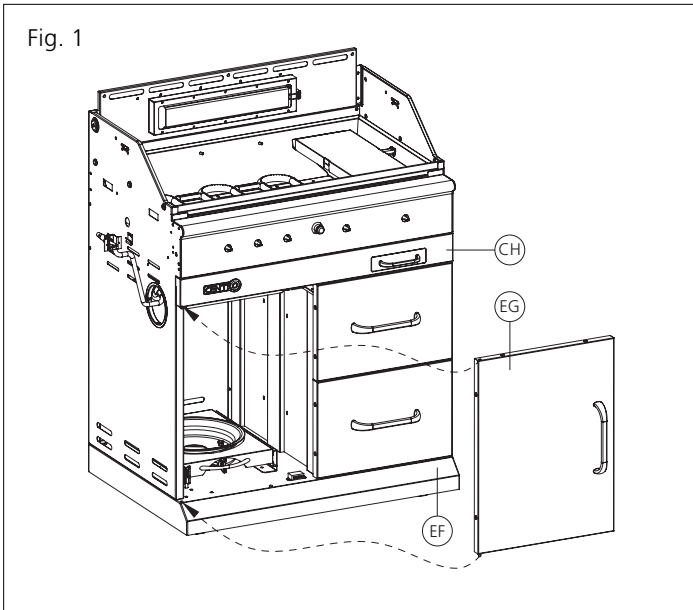


#6 – Rondelle de frein Ø5 (x6)



#3 – Rondelle de frein Ø7 (x6)

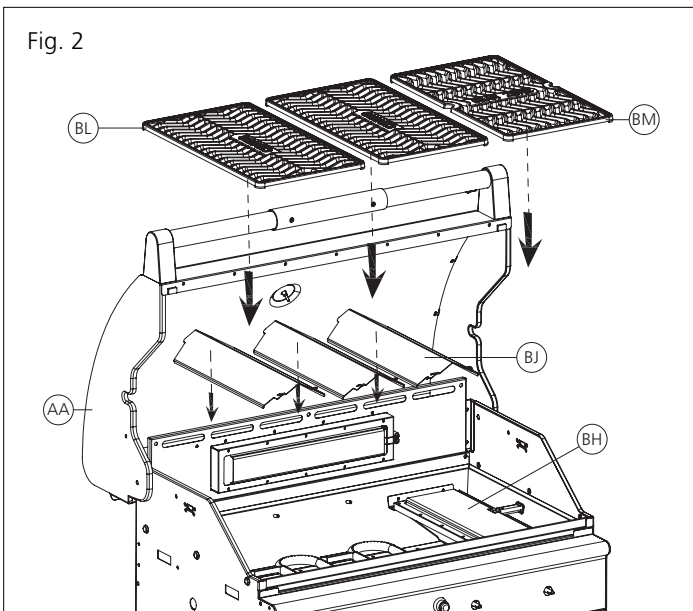
Fig. 1



1

Assemblez la porte gauche (EG) sur le chariot comme le montre l'illustration. Placez la charnière inférieure de la porte dans le trou situé sur l'étagère inférieure (EF). Insérez ensuite la charnière supérieure pour installer la porte dans l'armature supérieure (CH).

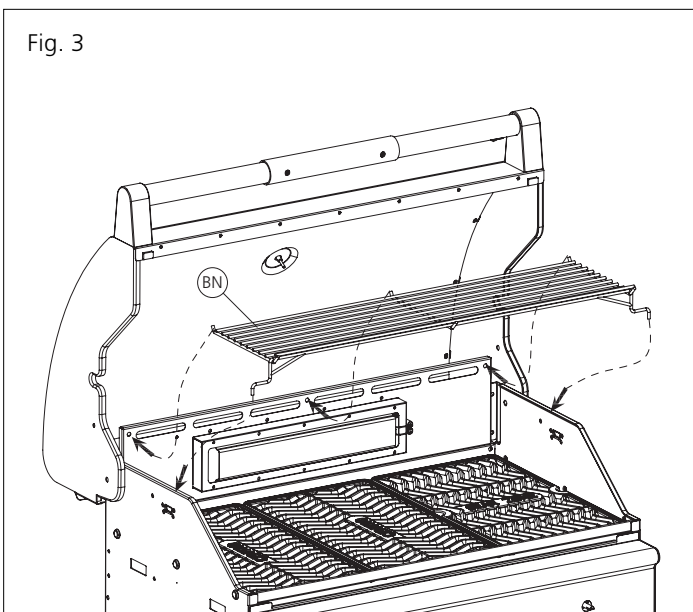
Fig. 2



2

Ouvrez le couvercle (AA). Placez les 3 brise-flammes (BJ) sur le dessus des brûleurs comme le montre l'illustration. Assurez-vous que les brise-flammes s'insèrent bien dans les rainures situées à l'avant du compartiment des brûleurs. Installez les deux grilles à cuisson (BL) et la zone de saisie des aliments (BM) comme le montre l'illustration.

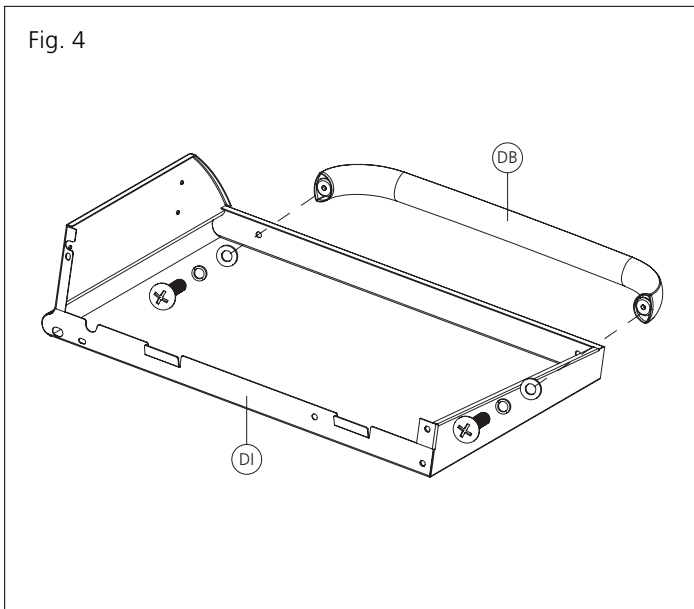
Fig. 3



3

Positionnez la grille de réchaud (BN) dans les deux trous situés sur l'armature du brûleur de veille (BC) comme le montre l'illustration. Assurez-vous que les deux pieds de la grille de réchaud sont positionnés sur le côté du compartiment des brûleurs (BA).

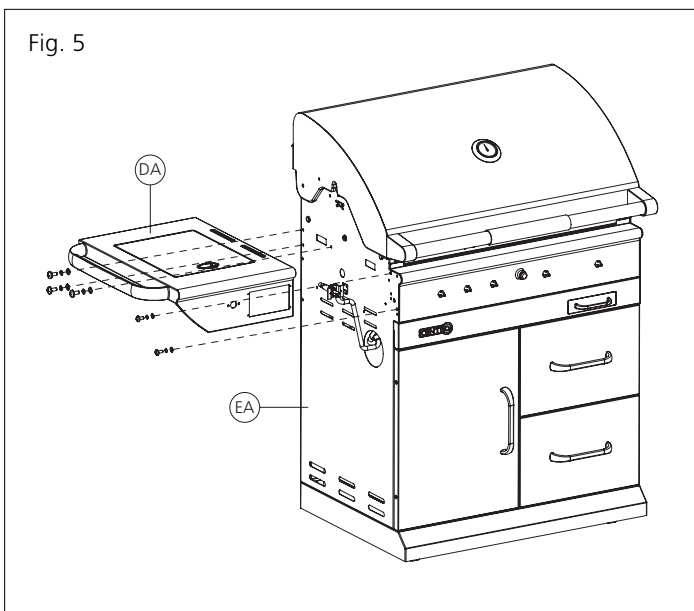
Fig. 4



4

Enlevez les vis et les rondelles situées sur les porte-serviettes de l'étagère latérale. Assemblez les porte-serviettes (DB) sur l'étagère latérale (DI) et l'étagère du brûleur latéral (DA) au moyen des vis et des rondelles enlevées précédemment.

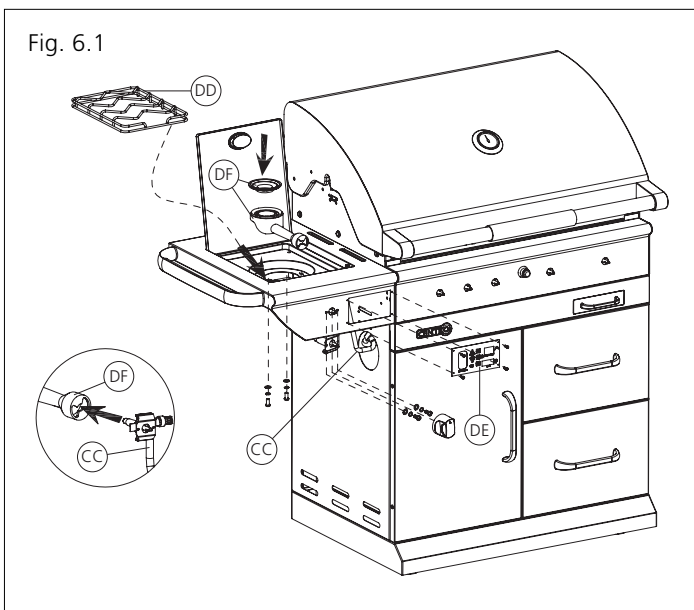
Fig. 5



5

Assemblez l'étagère du brûleur latéral (DA) au panneau latéral gauche (EA) à l'aide des pièces de quincaillerie n° 1, n° 2 et n° 3 (x3) et n° 4, n° 5 et n° 6 (x2). Assemblez l'étagère latérale (DI) sur le panneau latéral droit (EB) en utilisant les mêmes pièces de quincaillerie que celles indiquées ci-dessus. Ne serrez pas entièrement les vis pendant l'assemblage. Assurez-vous que les étagères s'assemblent contre les panneaux latéraux avant de serrer les vis.

Fig. 6.1

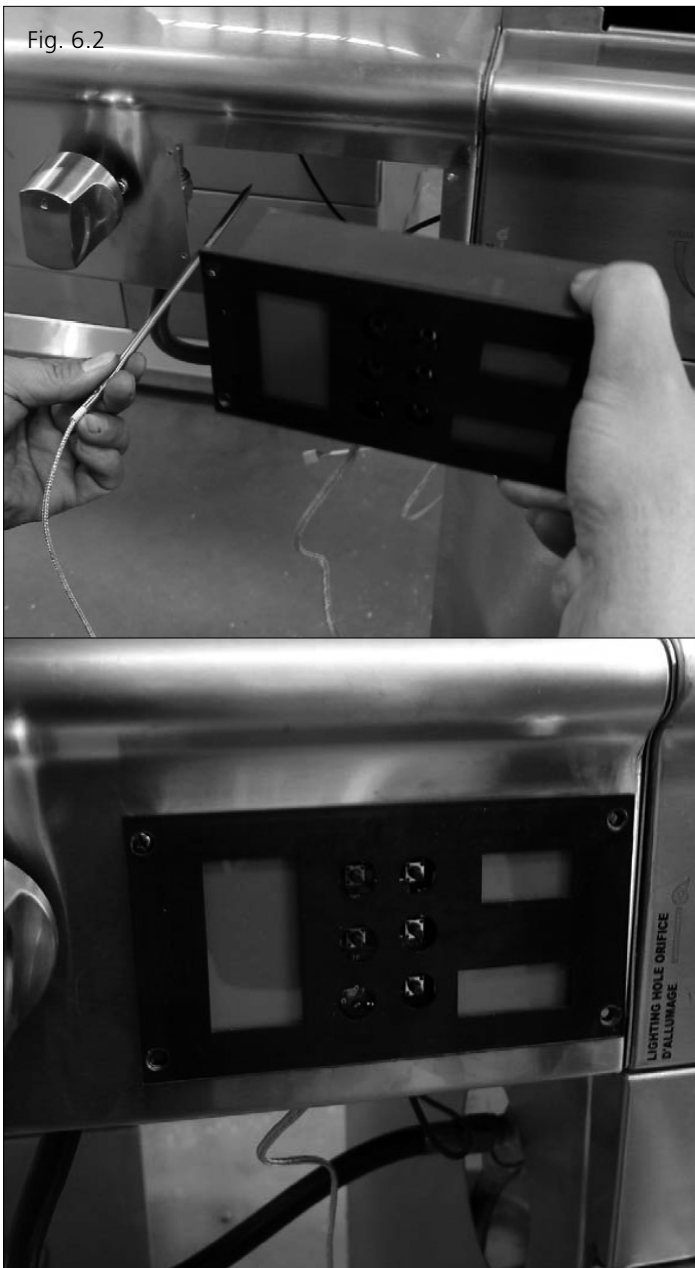


6.1

Insérez la tige de valve du brûleur latéral (CC) et installez-la au moyen des vis et écrous attachés aux pièces de quincaillerie n° 4, n° 5 et n° 6 (x2); guidez l'assemblage dans le panneau de commande du brûleur latéral. Fixez le bouton de commande (CF) à la tige de valve en veillant à ce que le symbole triangulaire du bouton pointe vers le haut. Insérez le brûleur latéral (DF) dans le lèche-frites de brûleur latéral (DC). Placez doucement le brûleur sur l'orifice de la valve. Puis placez la grille du brûleur latéral (DD) dans la position indiquée sur l'illustration.

Au moyen de la pièce de quincaillerie n° 8 (x4), fixez le système de gril numérique (DE) au panneau de commande du brûleur latéral, comme le montre l'illustration. Placez l'autocollant du panneau de commande du système numérique sur l'appareil (schéma 6.2).

Fig. 6.2



6.2

Placez l'ensemble de système numérique dans le trou du panneau de commande du brûleur latéral. Rappelez-vous de placer la sonde de température dans le trou en premier, comme montré sur l'image.

Fig. 6.3



6.3

En utilisant les vis autotaraudeuse 3.0 (x4) (outils numéro 8), attachez le système numérique sur le panneau de commande du brûleur latéral, comme montré.

Fig. 6.4

6.4

Placez l'autocollant du panneau de commande sur le système numérique, comme montré.



Placez la sonde de température dans l'attache de soutien situé sous l'étagère du brûleur latéral.



Le système numérique utilise une pile de 9V (x1) qui est déjà assemblée à la fabrique. Le consommateur peut remplacer la pile aussi souvent qu'il soit nécessaire. Enlevez le couvert du compartiment de la pile situé à l'arrière du système numérique et remplacez la pile.

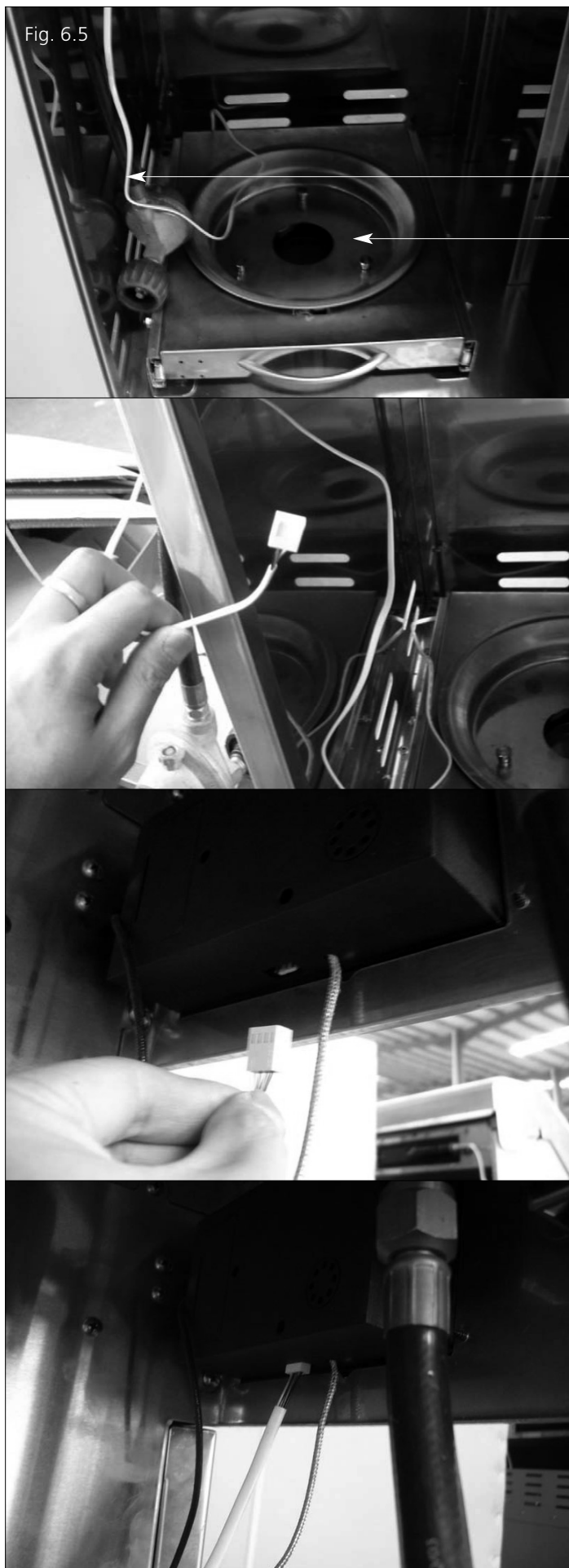
L'éclairage clair de lune et le système de grillade fonctionnent indépendamment.

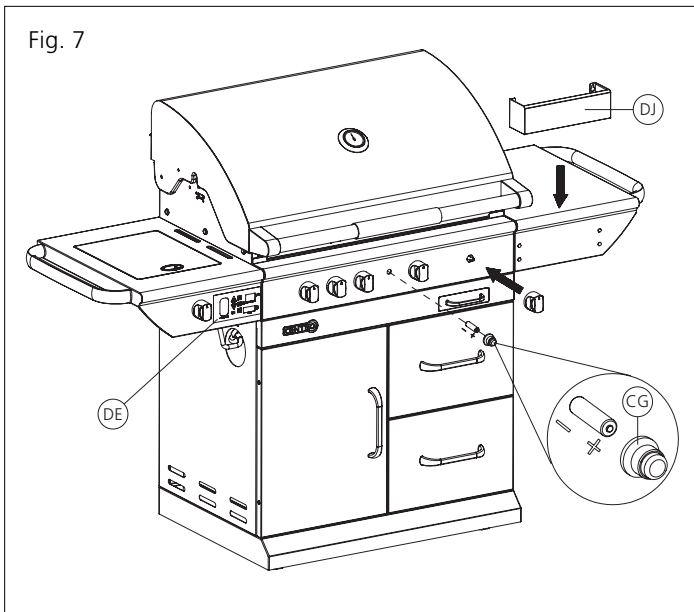
Fig. 6.5

6.5

Puis, le consommateur doit connecter le fil du capteur de poids du propane au bas de l'ensemble de système digital.

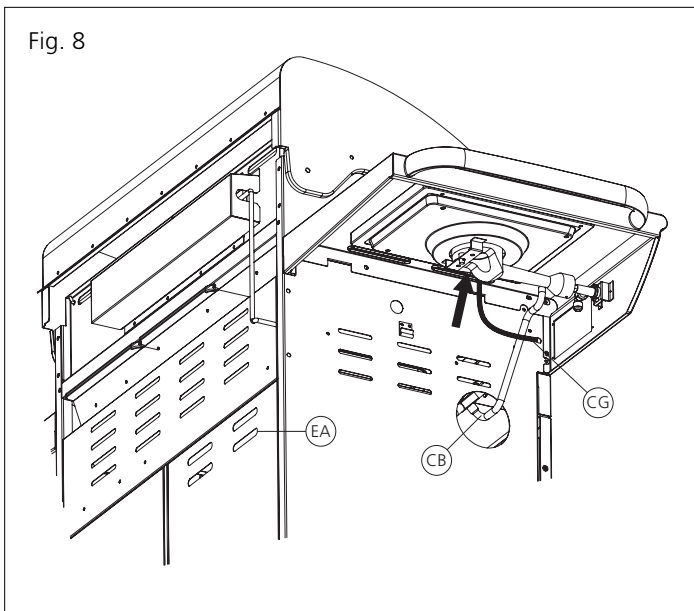
Les 3 capteurs de poids du propane sont situés sous cette plaque.





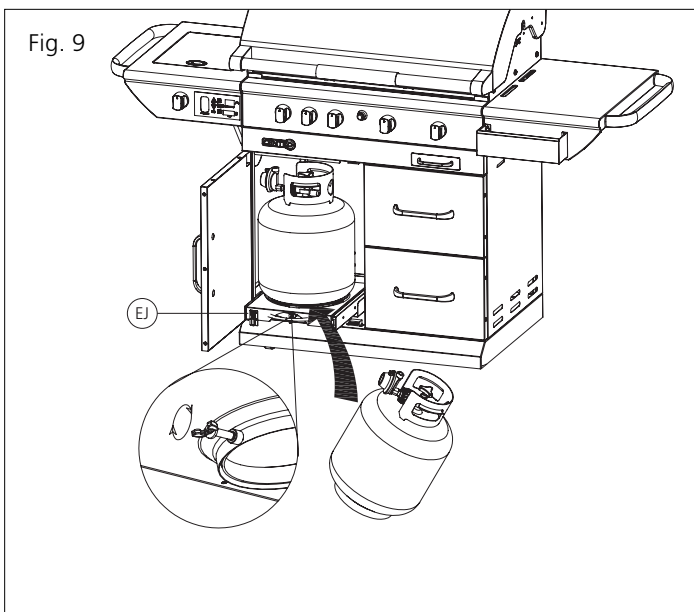
7

Fixez les autres boutons de commande (CF) sur les tiges de valve situées sur le panneau de commande (CE). Positionnez ensuite le panier porte-condiments avant (DJ) sur le panneau frontal de l'étagère latérale (DI) en faisant correspondre les orifices du panier avec ceux du support de l'étagère latérale, comme le montre l'illustration.



8

Fixez le fil du dispositif d'allumage du brûleur latéral (CG) comme le montre l'illustration. Assurez-vous que le fil est inséré correctement aux deux extrémités. Insérez le régulateur (CB) avec travers de l'orifice qui se trouve sur le panneau latéral du chariot (EA) comme le montre l'illustration.

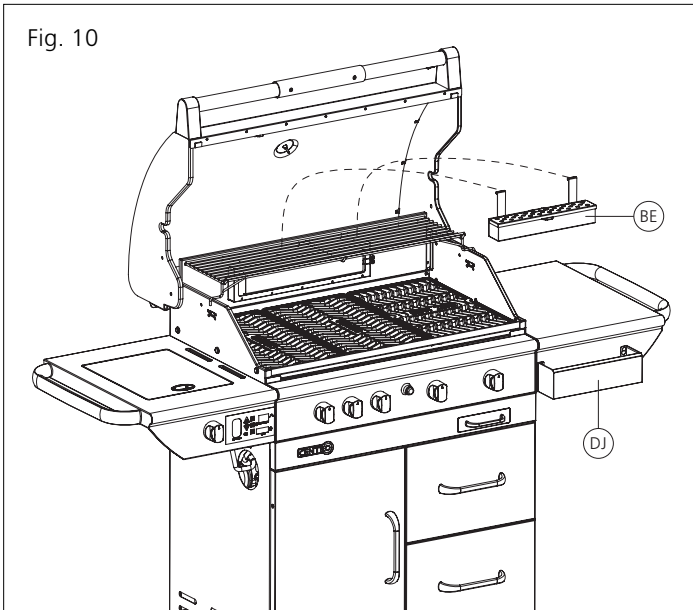


9

Pour le modèle au propane UNIQUEMENT (85-1087), fixez solidement le réservoir de 20 lb sur le porte-réservoir (EJ) au moyen des vis qui y sont fixées. Fixez ensuite le manodétendeur au réservoir de propane en serrant à la main **uniquement**.

Mise en garde : n'entreposez pas de réservoir de gaz supplémentaire dans le chariot du barbecue.

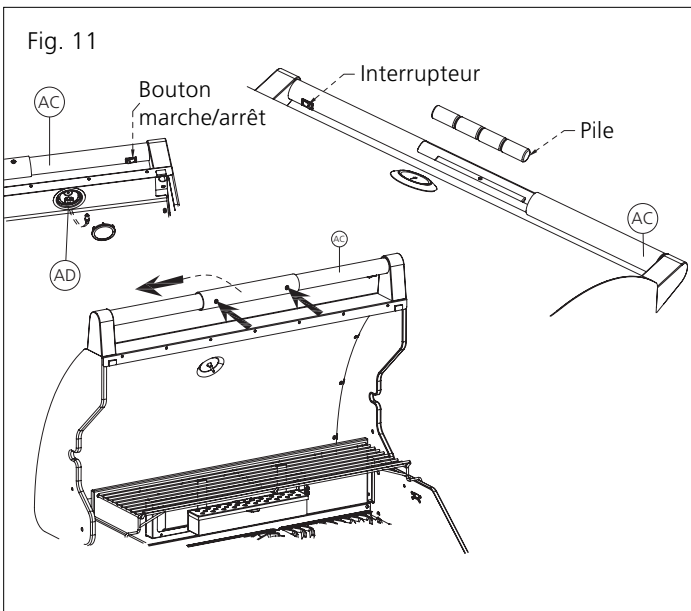
Fig. 10



10

Fixez le compartiment du fumoir (BE) sous la grille de réchaud (BN) au moyen des crochets qui y sont attachés.

Fig. 11



11

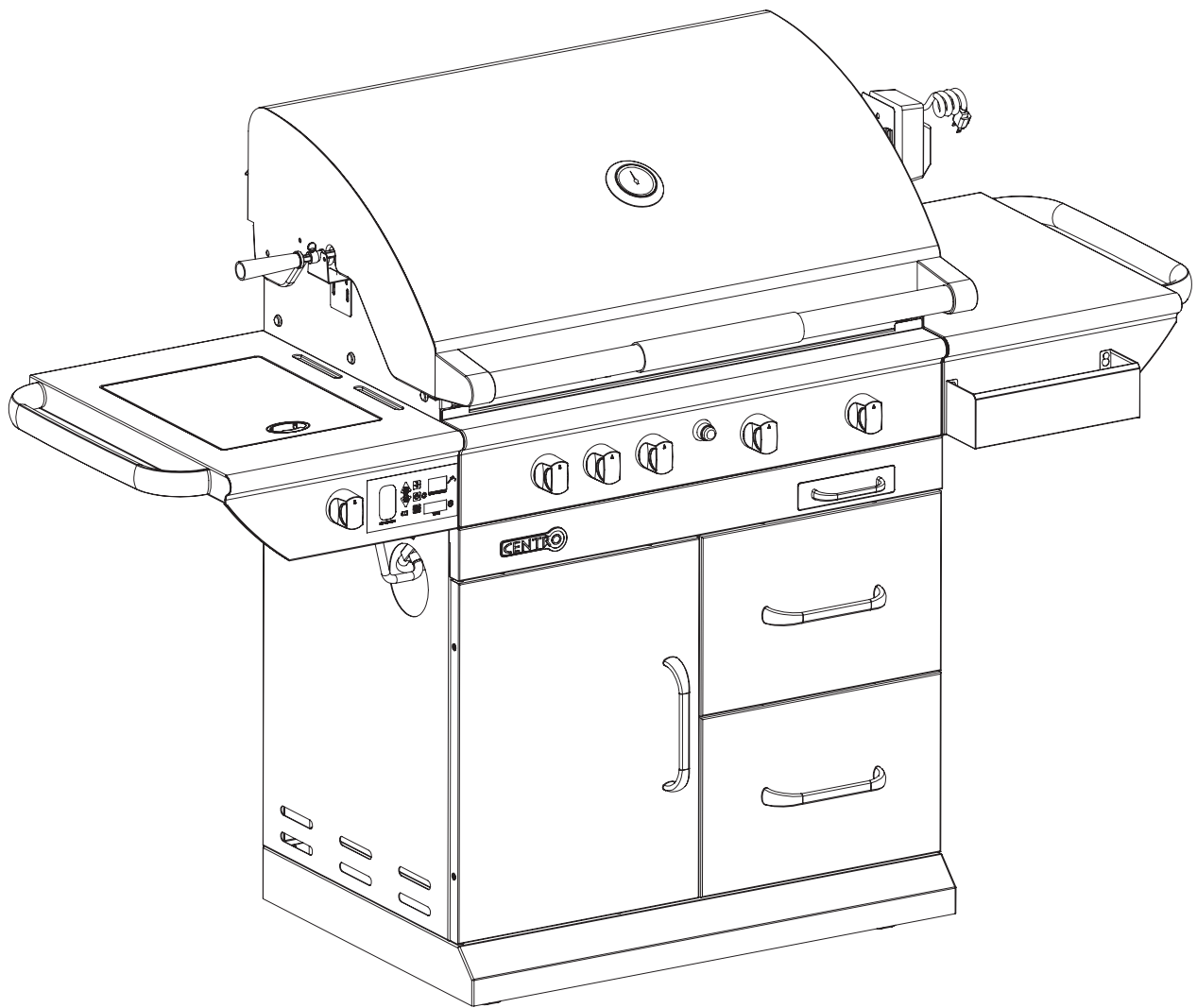
Comment remplacer les piles des lampes

Les quatre piles D se trouvent dans la poignée du couvercle (AC). Pour remplacer les piles, enlevez les deux vis retenant le couvercle du compartiment des piles sur la poignée du couvercle, puis glissez le couvercle vers le côté comme le montre l'illustration. Remplacez les piles. Glissez de nouveau le couvercle pour le remettre dans sa position initiale, puis serrez les vis. Vérifiez que les piles sont bien positionnées en allumant les lampes au moyen de l'interrupteur marche/arrêt.

Pour remplacer les ampoules **CLAIR DE LUNE**, faites tourner l'écran protecteur de verre situé sur les lampes dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis retirez-le. Remplacez les ampoules.

AVERTISSEMENT

Utilisez les lumières du grill seulement quand votre couvercle du BBQ est ouvert. Assurez vous que l'interrupteur de la lumière du BBQ est dans la position arrêt quand votre couvercle du BBQ est fermé.



DISTRIBUTEUR

Trileaf Distribution Trifeuil
Toronto, Canada
M4S 2B8

CENTRO