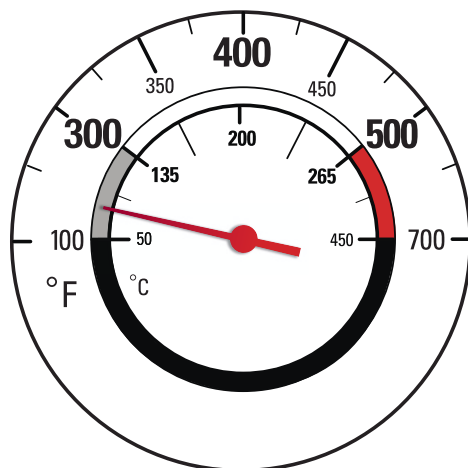


# CENTRO



## MANUEL DE SECURITE ET ENTRETIEN

### LE PRÉSENT GUIDE DOIT TOUJOURS ÊTRE CONSERVÉ AVEC LE PRODUIT

Pour COMMANDER des accessoires ou des pièces de rechange hors de garantie ou pour inscrire votre garantie, visitez notre site Web à l'adresse :

[www.centrobbqs.com](http://www.centrobbqs.com).

#### ⚠ MISE EN GARDE

Lisez et observez toutes les consignes de sécurité, instructions d'assemblage et directives d'entretien et d'utilisation avant de tenter d'assembler l'appareil et de cuisiner.

#### ⚠ INSTALLATEUR OU ASSEMBLEUR ET CONSOMMATEUR

Le présent guide doit toujours être conservé avec le produit.

#### ⚠ MISE EN GARDE

Tout manquement aux directives du fabricant risque de causer des incendies, des explosions et des dommages matériels dangereux, ainsi que de graves blessures, voire la mort.

Observez toutes les procédures de vérification d'étanchéité avant d'utiliser le barbecue, même si le gril a été assemblé par le distributeur. N'essayez pas d'allumer ce barbecue sans avoir lu la section des directives d'allumage du présent guide.

#### ⚠ DANGER

1. Si vous décelez une odeur de gaz :
  - a. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil
  - b. Éteignez toute flamme nue
  - c. Ouvrez le couvercle
  - d. Si l'odeur persiste, tenez-vous loin de l'appareil et communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie local.
2. Ne jamais entreposer ou utiliser de l'essence ou une autre substance inflammable (liquide ou vapeur), quelle qu'elle soit, à proximité de cet appareil ou d'un quelconque autre appareil.
3. Ne jamais ranger une bonbonne de GPL qui n'est pas raccordée en prévision de son emploi à proximité de cet appareil ou d'un quelconque autre appareil.

**CE BARBECUE EST UNIQUEMENT CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR DES BÂTIMENTS.**

---

**⚠ MISE EN GARDE**

Certaines pièces peuvent comporter des bords tranchants, notamment quand cela est souligné dans le guide! Portez des gants de protection s'il y a lieu.  
Réservé à un usage **STRICTEMENT** résidentiel. Ne pas utiliser cet appareil à des fins de cuisson commerciale.

**⚠ MISE EN GARDE**

N'essayez pas de réparer ou de modifier l'assemblage du tuyau flexible et du régulateur ou du robinet afin de corriger un quelconque défaut présumé ou d'effectuer une quelconque adaptation ou conversion. Toute modification de cet assemblage entraîne l'annulation de la garantie et crée un risque de fuite de gaz et d'incendie. Utilisez uniquement les pièces de rechange autorisées fournies par le fabricant, pour votre modèle d'appareil.

---

Pour garantir votre satisfaction et votre accès au service après-vente,  
veuillez enregistrer votre barbecue en ligne à l'adresse :  
[www.centrobbs.com](http://www.centrobbs.com).

## **TABLE DES MATIÈRES**

<b>Installation et mises en garde</b>	<b>1</b>
<b>Bonbonne de GPL</b>	
Exigences	1
Raccordements et mises en garde	2
Transport et entreposage	3
<b>Régulateur et tuyau flexible de sécurité</b>	<b>4</b>
<b>Tests d'étanchéité</b>	<b>5</b>
<b>Gaz naturel – Raccordements et mises en garde</b>	<b>6</b>
<b>Mode d'emploi – Directives d'allumage</b>	<b>6</b>
<b>Cuisson et rendement</b>	<b>9</b>
<b>Dépannage</b>	<b>13</b>
<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>16</b>
<b>Garantie et service</b>	<b>19</b>

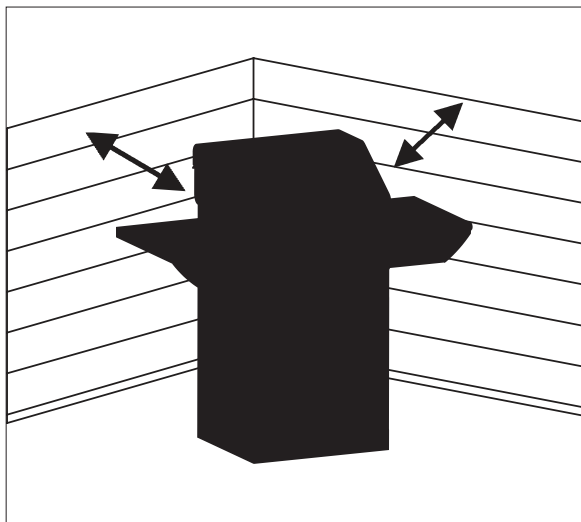
## INSTALLATION

L'installation de cet appareil doit être conforme à tous les codes locaux; en l'absence de tels codes locaux, l'installation au Canada doit être conforme aux normes nationales en vigueur, soit actuellement CAN/CGA-B149.1/2 (code d'installation du gaz naturel et du propane).

## MISES EN GARDE SUPPLÉMENTAIRES

### Écart minimum entre l'appareil et toute matière combustible adjacente :

- **36 po du bord le plus en saillie sur tout le pourtour barbecue.**
- **GARDEZ** toujours la zone autour du barbecue propre et libre de toute matière combustible, comme l'essence ou un quelconque autre liquide inflammable, le papier ou les chiffons imprégnés d'huile.
- **SOUVENEZ-vous** que ce barbecue est **uniquement conçu pour l'usage à l'extérieur des bâtiments** et qu'il ne faut jamais l'utiliser à bord d'une quelconque embarcation ou d'un quelconque véhicule de plaisance.
- **UTILISEZ** toujours ce barbecue à l'extérieur dans un endroit bien aéré situé à au moins 76 cm (30 ½ po) de tout édifice ou logement.
- **FERMEZ** toujours le robinet de la bonbonne de GPL et enlevez l'écrou de raccordement avant de déplacer la bonbonne de GPL pour l'éloigner du lieu d'utilisation spécifié.
- **VÉRIFIEZ** les flammes des brûleurs à intervalles réguliers.
- **NE FAITES PAS** fonctionner ce barbecue sous une quelconque construction surplombante ou non protégée.
- **N'UTILISEZ PAS** cet appareil dans un espace fermé, comme un abri à voiture, un garage, une véranda ou un patio couvert.
- **NE LAISSEZ PAS** le barbecue fonctionner sans surveillance.
- **NE BLOQUEZ PAS** l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation vers le barbecue.
- **N'UTILISEZ PAS** cet appareil si vos facultés sont affaiblies par l'effet de l'alcool ou d'une drogue.
- **NE RANGEZ AUCUNE** bonbonne de GPL (propane) de rechange, peu importe qu'elle soit pleine ou vide, à proximité ou sous votre barbecue.
- **NE PERMETTEZ PAS** aux enfants ou aux animaux domestiques de jouer à proximité du barbecue.
- **NE BLOQUEZ PAS** les ouvertures sur les côtés ou à l'arrière du gril.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** une quelconque brique de charbon ou de céramique dans un barbecue au gaz.
- **N'ESSAYEZ PAS** d'allumer un brûleur en gardant le couvercle fermé. L'accumulation de gaz non brûlés dans un barbecue fermé est dangereuse.
- **N'UTILISEZ PAS le barbecue avant d'avoir vérifié son étanchéité.**



Dégagement minimum de 36 po sur les deux côtés et à l'arrière du barbecue.

## EXIGENCES APPLICABLES AUX BONBONNES DE GPL

**Ne branchez pas l'appareil à une bonbonne de propane dont la capacité est supérieure à 9,1 kg ou à une bonbonne munie d'un quelconque autre type de raccordement du robinet.**

La bonbonne d'alimentation en GPL doit être construite et marquée conformément aux spécifications afférentes aux bonbonnes de GPL du département des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale canadienne, CAN/CSA-B339 (Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses).

## GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GPL)

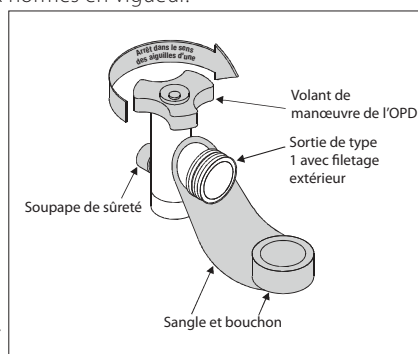
- Le gaz de pétrole liquéfié (GPL) est non toxique, inodore et incolore au moment de sa fabrication. **Pour votre sécurité**, on donne au GPL une odeur (qui ressemble à celle du chou pourri), de façon à permettre qu'il soit détecté par l'odorat.
- Le gaz de pétrole liquéfié est extrêmement inflammable et peut brûler soudainement s'il est mélangé à de l'air.

### Exigences applicables aux bonbonnes de GPL :

- Utilisez **uniquement** des bonbonnes de GPL conformes aux exigences suivantes :
- 12 po (30,5 cm) (diamètre) x 18 po (45,7 cm) (hauteur) et capacité maximale de 20 lb (9 kg).
- Les bonbonnes de GPL doivent être construites et marquées conformément aux spécifications afférentes aux bonbonnes de GPL du département des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale canadienne, CAN/CSA-B339 (Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses). Voir les marques sur le collier de la bonbonne de GPL.

### Le robinet de la bonbonne de GPL doit comporter les éléments suivants :

- **Robinet d'arrêt** muni d'une sortie de robinet de bonbonne conforme aux normes en vigueur.
- CAN / CGA 1.6g-M97 (Appareils de cuisson à gaz pour l'extérieur). États-Unis : ANSI Z21.58a-2006/CSA 1.6g-2006 (Appareils de cuisson à gaz pour l'extérieur).
- Sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou le gril. On reconnaît facilement un robinet de type 1 au gros filetage extérieur du robinet.
- Une soupape de sûreté directement raccordée à l'espace occupé par la phase gazeuse dans la bonbonne.
- **Dispositif antidébordement homologué UL (OPD)**. Le dispositif de sécurité OPD est identifié par un volant de manœuvre triangulaire unique. Utilisez uniquement des bonbonnes de GPL munies de ce genre de robinet.
- Un dispositif permettant d'**extraire la phase vapeur**.
- Un **collier qui protège le robinet d'arrêt de la bonbonne de GPL**.
- Un **anneau au fond** de la bonbonne de GPL pour la fixer solidement sur la structure de support.



## ⚠ MISE EN GARDE

**Toute tentative de raccordement d'un régulateur à un quelconque raccord autre qu'un raccord de TYPE 1 correspondant risque de provoquer incendies, explosions, blessures ou dommages matériels. Utilisez uniquement des bonbonnes de GPL munies de ce genre de robinet.**

**Ne branchez pas l'appareil à une bonbonne de propane dont la capacité est supérieure à 9,1 kg ou à une bonbonne munie d'un quelconque autre type de raccordement du robinet.**

**Avant d'ouvrir le robinet de la bonbonne de GPL, vérifiez que l'écrou de raccordement est convenablement resserré.**

## DANGER

- Ne JAMAIS ranger une bonbonne de GPL de rechange, peu importe qu'elle soit pleine ou vide, à proximité ou sous l'appareil.
- Ne jamais remplir une bonbonne au-delà de 80 % du maximum.
- Une bonbonne excessivement remplie ou mal entreposée est dangereuse à cause du risque de libération de gaz par la soupape de sûreté. Cela pourrait causer un intense incendie ou une explosion, ainsi que des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort.
- Ne rangez aucun objet ou matériau à l'intérieur du compartiment du chariot du barbecue de manière à possiblement entraver l'écoulement d'air de combustion vers la partie inférieure du tableau de commande ou la boîte de combustion.
- Si vous voyez, sentez ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement de l'appareil et de la bonbonne de GPL, et communiquez avec le service d'incendie.



## **MISES EN GARDE RELATIVES AU GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GPL) :**

- Fermez toujours le robinet de la bonbonne complètement quand le barbecue n'est pas utilisé.
- Maniez toujours le robinet de la bonbonne avec le plus grand soin.
- Ne raccordez jamais une bonbonne de GPL sans régulateur au barbecue.
- Gardez toujours la bonbonne, en cours d'utilisation, solidement attachée à la verticale.
- Ne jamais exposer la bonbonne aux rayons directs du soleil ou à une chaleur excessive.
- Ne jamais insérer un objet quelconque dans la sortie du robinet, car cela risque d'endommager le clapet de non-retour. Un clapet de non-retour abîmé risque de fuir et de provoquer des incendies, des explosions, des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort.
- Ne rangez pas une bonbonne de GPL dans un espace fermé, comme un abri à voiture, un garage, une véranda, un patio couvert ou un autre édifice. Assurez-vous que la zone d'entreposage est abondamment ventilée.
- Ne rangez pas une bonbonne de GPL dans une zone où jouent des enfants.

## **DÉMONTAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DES BONBONNES DE GPL**

### **Avant de débrancher la bonbonne de GPL :**

1. Tournez tous les boutons de commande et le robinet de la bonbonne de GPL sur la position d'ARRÊT (OFF).
2. Tournez l'écrou de raccordement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en vous servant uniquement de la main – n'utilisez aucun outil pour effectuer le débranchement. Sortez la bonbonne de GPL du chariot.
3. Posez le bouchon de sûreté sur le robinet de la bonbonne de GPL. Servez-vous toujours du bouchon fourni avec le robinet de la bonbonne.

• **Tout manquement aux directives relatives à l'emploi du bouchon de sûreté risque de causer de graves blessures ou des dommages matériels.**

### **⚠ MISE EN GARDE**

**Lors du transport et de l'entreposage de la bonbonne, veillez à ce qu'elle reste en position verticale et non pas couchée sur le côté. Ne fumez pas à proximité d'une bonbonne, surtout au cours de son transport dans un véhicule.**

## **REPLISSAGE D'UNE BONBONNE DE GPL**

- Faites uniquement appel à des distributeurs autorisés et expérimentés.
- **Assurez-vous que le distributeur inspecte la bonbonne et effectue un test d'étanchéité sur celle-ci avant de la remplir.**
- Le distributeur de GPL **doit purger toute nouvelle bonbonne** avant de la remplir.
- Le distributeur ne doit **JAMAIS** remplir une bonbonne de GPL au-delà de 80 % de son volume. Le volume de propane contenu dans une bonbonne varie selon la température.
- Ne relâchez pas du gaz de propane liquide (GPL) dans l'atmosphère. C'est une pratique dangereuse.
- Pour vider une bonbonne de GPL, communiquez avec le distributeur de GPL ou demandez l'assistance du service d'incendie local.

### **⚠ MISE EN GARDE**

**Le moindre manquement aux directives précédentes risque de causer un incendie ou une explosion, entraînant des dommages matériels, de graves blessures, voire la mort.**

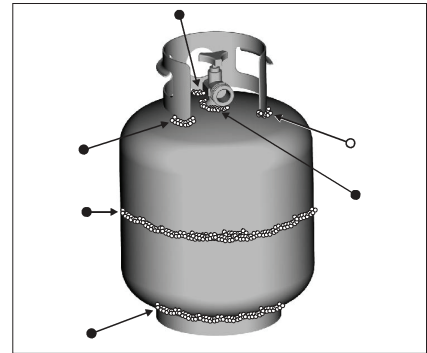
### **⚠ MISE EN GARDE**

**La présence de gel sur le régulateur est un signe de remplissage excessif. Fermez immédiatement le robinet de la bonbonne de GPL et communiquez avec le distributeur local de GPL pour obtenir de l'assistance.**

## Vérifiez l'étanchéité de la bonbonne de GPL pour votre propre sécurité

**ATTENTION:** Le test d'étanchéité doit être répété à chaque échange ou remplissage de la bonbonne de GPL.

- Ne fumez pas pendant le test d'étanchéité.
- N'utilisez pas une flamme nue pour chercher les fuites de gaz.
- L'étanchéité du barbecue doit être vérifiée à l'extérieur, dans un endroit convenablement ventilé, loin de toute source d'allumage, comme les appareils électroménagers alimentés au gaz. Pendant le test d'étanchéité, gardez votre barbecue loin de toute flamme nue ou étincelle.
  - Utilisez un pinceau propre et une solution 50-50 de savon doux.
  - Enduisez les zones indiquées par des flèches dans la figure ci-dessous de solution savonneuse au moyen du pinceau.



**N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT D'ENTRETIEN MÉNAGER, car cela risque d'abîmer les composants du circuit de gaz.**

### **⚠ MISE EN GARDE**

**Si des bulles grandissantes se forment, abstenez-vous d'utiliser ou de déplacer la bonbonne de GPL. Communiquez un fournisseur de GPL ou le service d'incendie local.**

## RÉGULATEUR ET TUYAU FLEXIBLE DE SÉCURITÉ

### Modèles au propane :

Votre barbecue est conçu pour être alimenté avec du GPL à une pression de 2,74 kPa (11 po de colonne d'eau). Un régulateur réglé au préalable à cette pression est livré avec votre barbecue.

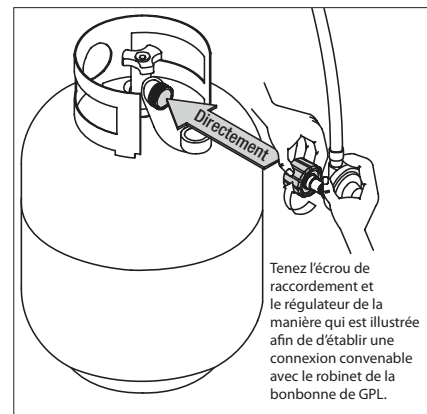
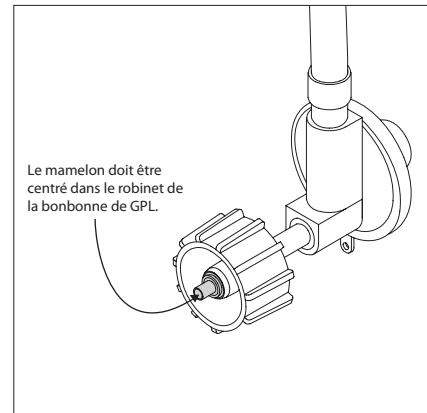
### Le tuyau flexible et le régulateur sont livrés avec les éléments suivants :

Un système de connexion à fermeture rapide de type 1 qui incorpore les dispositifs de sécurité suivantes :

- Un dispositif qui empêche le gaz de s'écouler avant qu'une CONNEXION POSITIVE ait été établie
- Un COMPOSANT THERMIQUE qui arrête automatiquement l'écoulement de gaz si la température atteint 115 à 150 °C (240 à 300 °F).
- Un dispositif de limitation de débit qui limite le débit à 10 pi<sup>3</sup>/h en cas de fuite, d'allumage raté ou de défaillance du régulateur.

### Raccordement du régulateur à la bonbonne de GPL

1. La bonbonne de GPL doit être convenablement attachée au gril.
2. Tournez tous les boutons de commande sur la position d'ARRÊT (OFF).
3. Fermez la bonbonne de GPL en tournant le volant de manœuvre à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Retirez le bouton de sûreté du robinet de la bonbonne de GPL. Utilisez toujours le bouchon et la sangle livrés avec le robinet.
5. Tenez le régulateur et insérez le mamelon dans le robinet de la bonbonne de GPL. Serrez l'écrou de raccordement manuellement. Veillez à maintenir le régulateur aligné sur le robinet de la bonbonne de GPL afin d'éviter de fausser le filetage de la connexion.
6. Tournez l'écrou de raccordement dans le sens des aiguilles d'une montre et resserez-le à fond. Le régulateur formera un joint étanche contre le dispositif anti-retour du robinet de la bonbonne de GPL, ce qui induira une certaine résistance.



### NOTA :

Si vous n'arrivez pas à réaliser le raccordement, démontez le régulateur et répétez les étapes 5 et 6. Si vous n'arrivez toujours pas à réaliser le raccordement, n'utilisez pas ce régulateur!

## DANGER

**Ne jamais insérer un objet ou un corps étranger, quel qu'il soit, dans la sortie du robinet ou dans la soupape de sûreté, car cela risque d'endommager le robinet et de causer une fuite. Une fuite de propane peut causer une explosion, un incendie, de graves blessures, voire la mort.**

## TESTS D'ÉTANCHÉITÉ DE L'ASSEMBLAGE DU ROBINET, DU TUYAU FLEXIBLE ET DU RÉGULATEUR

1. Tournez tous les boutons de commande du gril sur la position d'ARRÊT (OFF).
2. Assurez-vous que le régulateur est raccordé de manière étanche sur la bonbonne de GPL.
3. Ouvrez le robinet de la bonbonne de GPL à fond en tournant le volant de manœuvre dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si vous entendez un soufflement, fermez le robinet de gaz immédiatement. Il y a une fuite dans la connexion. Corrigez le problème avant de poursuivre.
4. Enduisez le tuyau flexible, le régulateur et tous les raccords de la bonbonne de GPL jusqu'à la rampe d'alimentation en gaz du brûleur principal et des brûleurs latéraux de solution savonneuse au pinceau.
5. Si des bulles « grandissantes » se forment, il y a une fuite. Fermez le robinet de la bonbonne de GPL immédiatement et resserrez les raccords. Si vous n'arrivez pas à faire cesser les fuites, ne tentez aucune réparation. Communiquez avec nous pour obtenir des pièces de rechange. Commandez de nouvelles pièces en fournissant le numéro de série, le numéro et le nom du modèle de l'appareil, et le numéro et le nom des pièces requises (voir la nomenclature) au **Service à la clientèle CENTRO au 1 877 707-5463**.
6. Fermez toujours le robinet de la bonbonne de GPL après le test d'étanchéité en tournant le volant de manœuvre dans le sens des aiguilles d'une montre.

## MISE EN GARDE

**Pour toutes les nouvelles connexions résidentielles de gaz naturel, veuillez faire appel à un technicien agréé en gaz pour faire installer votre barbecue au gaz naturel.**

### POUR LES MODÈLES AU GAZ NATUREL (le cas échéant)

Tous les barbecues au gaz naturel Centro sont livrés avec un tuyau flexible pour gaz naturel de 12 pi muni d'une connexion à emboîture à raccordement rapide. Cela vous permet de raccorder votre barbecue à votre conduite de gaz résidentielle.

#### Raccordement

1. Tirez la gaine de l'emboîture à raccordement rapide vers l'arrière, puis insérez le bout mâle et relâchez la gaine tel que cela est illustré.
2. Poussez les deux pièces l'une contre l'autre jusqu'à ce que la gaine revienne vers l'avant par effet de ressort, de manière à verrouiller le bout mâle dans l'emboîture.

#### Débranchement

1. Tirez la gaine vers l'arrière et sortez le bout mâle.

#### Test d'étanchéité Avant d'essayer de faire fonctionner ce gril :

- Assurez-vous toujours que tous les boutons de commande des brûleurs sont sur la position d'ARRÊT (OFF).
- Connectez toujours le tuyau flexible d'alimentation en gaz en premier lieu, puis ouvrez le couvercle et ensuite ouvrez le robinet d'arrêt de gaz.
  - Servez-vous toujours d'un pinceau ou d'un vaporisateur pour enduire tous les raccords de solution savonneuse 50-50 afin de vérifier leur étanchéité au gaz. Ne vous servez jamais d'une allumette ou d'une flamme nue à cette fin.
  - Soyez attentifs à la formation de bulles, car cela indique une fuite de gaz.
  - Si vous décelez une fuite, coupez toujours l'alimentation en gaz immédiatement, puis resserrez les raccords.
  - Avant d'allumer le gril, répétez toujours cette procédure jusqu'à ce qu'aucune fuite de gaz ne soit décelée.
  - Si vous n'arrivez pas à faire cesser une fuite, n'essayez pas d'allumer le gril. Pour obtenir de l'aide, communiquez toujours avec un technicien agréé en gaz naturel ou avec le **Service de téléassistance à la clientèle de Centro 1 888 707-5463**.

## RACCORDEMENTS DE GAZ NATUREL ET MISES EN GARDE

### NOUVEAU barbecue au gaz naturel

Si votre barbecue au gaz naturel a de mauvaises performances, y compris notamment de petites flammes, une faible chaleur ou une mauvaise distribution de la chaleur, veuillez étudier les informations suivantes :

- Consultez toujours la plaque signalétique à l'arrière du barbecue pour vérifier qu'il a effectivement déjà été configuré pour fonctionner au gaz naturel.
- Si vous avez des problèmes de performance avec un barbecue flambant neuf raccordé à une ancienne conduite de gaz naturel résidentielle, il se peut que la conduite de gaz naturel ne soit pas en mesure de fournir les 85 000 BTU qui sont absolument requis (selon le modèle). Veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Centro au 1 877 707-5463 pour connaître les exigences applicables à votre appareil, puis consultez votre technicien agréé en gaz naturel.
- Tous les travaux de plomberie afférents à l'alimentation en gaz doivent être réalisés par une agence de services qualifiée. La connexion d'alimentation doit être conforme aux normes établies par les autorités provinciales compétentes et aux dispositions du code d'installation CAN/CGA 1-B149.1 et 2.
- Un robinet d'arrêt doit être installé entre le barbecue et la conduite principale d'alimentation. **Pour le gaz naturel, utilisez une conduite de gaz naturel de 3/8 po ou d'1/2 po capable de fournir jusqu'à 85 000 BTU (selon le modèle).**
- **Au cours des tests d'étanchéité, isolez toujours le barbecue du circuit d'alimentation en gaz** en débranchant le barbecue et en fermant son robinet d'arrêt manuel et individuel. **Le réseau de conduites d'alimentation en gaz doit être testé à des pressions manométriques supérieures à 1/2 lb/po<sup>2</sup> (3,5 kPa).**
- Le circuit d'alimentation en gaz **doit être capable de fournir du gaz à une pression de 7 po de colonne d'eau au barbecue QUAND TOUS LES BRÛLEURS FONCTIONNENT.**

### MISE EN GARDE

**TOUS les barbecues Centro sont vendus soit en configuration GAZ NATUREL, soit en configuration PROPANE et il n'est pas possible des les convertir pour fonctionner avec l'autre source de gaz.**

## MODE D'EMPLOI - DIRECTIVES D'ALLUMAGE

### Allumage des brûleurs principaux :

1. Ouvrez le couvercle et inspectez le barbecue et les brûleurs pour vérifier que tous les composants sont convenablement positionnés avant d'allumer les brûleurs principaux.
2. Assurez-vous toujours que tous les boutons de commande des brûleurs sont sur la position d'ARRÊT (OFF) avant d'ouvrir le robinet d'arrivée de gaz.
3. Ouvrez le robinet de la bonbonne de gaz (un à deux tours) ou le robinet principal d'arrivée de gaz naturel, le cas échéant.
4. Tournez le bouton du brûleur choisi sur la position « HI » (MAX) en enfonçant et en tournant le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Actionnez immédiatement l'allumeur. Le brûleur choisi devrait s'allumer dans les cinq secondes qui suivent. Allumez les brûleurs en séquence de gauche à droite ou de droite à gauche.
6. Si l'allumage ne se produit PAS dans les cinq (5) secondes qui suivent, tournez le bouton de commande du brûleur sur la position d'ARRÊT (OFF), attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper, puis répétez la procédure d'allumage.
7. Si vous n'arrivez pas à allumer le brûleur au moyen de l'allumeur, suivez les directives d'allumage par allumettes.

### MISE EN GARDE

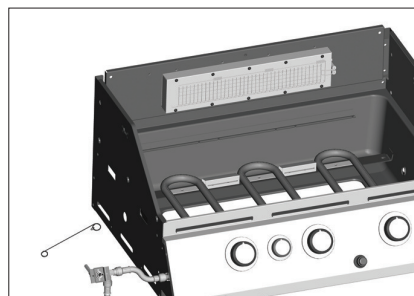
**Ne vous tenez jamais avec la tête droit au-dessus du barbecue quand vous vous préparez à allumer les brûleurs principaux afin d'éviter tout risque de blessure.**

### ATTENTION

**Après l'allumage, vérifiez que le brûleur fonctionne convenablement et que la flamme a l'aspect souhaité. Si l'aspect de la flamme est anormal, consultez le guide de dépannage pour établir les mesures correctrices à prendre.**

### Allumage des brûleurs principaux au moyen d'allumettes

1. Ouvrez le couvercle. Fermez tous les boutons de commande. Assurez-vous que le robinet de la bonbonne de GPL est fermé.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz en tournant soit le robinet de la bonbonne de gaz (un à deux tours), soit le robinet principal d'arrivée de gaz naturel.
3. Insérez une allumette allumée ou un briquet au butane allumé dans l'ouverture d'allumage à l'allumette qui se trouve à gauche ou à droite du chariot du barbecue (sur la face inférieure de la tablette latérale du brûleur).
4. Tournez le bouton de commande du brûleur choisi – soit à l'extrême gauche, soit à l'extrême droite – sur la position « HI » (MAX). Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.
5. Allumez les brûleurs voisins en séquence en enfonçant et en tournant leurs boutons de commande sur la position « HI » (MAX).



Les produits sont peut-être pas exactement comme montré

### Allumage du BRÛLEUR LATÉRAL (s'il y a lieu)

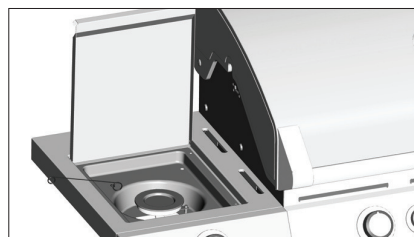
1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont sur la position d'ARRÊT (OFF) avant d'ouvrir l'arrivée de gaz.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz en tournant soit le robinet de la bonbonne de gaz (un à deux tours), soit le robinet principal d'arrivée de gaz naturel.
3. Tournez le bouton de commande du brûleur sur la position « HI » (MAX).
4. Actionnez immédiatement l'allumeur. Le brûleur choisi devrait s'allumer dans les cinq secondes qui suivent.
5. Si l'allumage ne se produit PAS dans les (cinq) 5 secondes qui suivent, tournez le bouton de commande du brûleur sur la position d'ARRÊT (OFF), attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper, puis répétez la procédure d'allumage.
6. Si vous n'arrivez pas à allumer le brûleur au moyen de l'allumeur, suivez les directives d'allumage par allumettes.

### **⚠ MISE EN GARDE**

**Ne vous penchez pas par-dessus le grill pendant l'allumage.**

### Allumage du BRÛLEUR LATÉRAL au moyen d'allumettes (s'il y a lieu)

1. Ouvrez le couvercle. Fermez tous les boutons de commande. Assurez-vous que le robinet de la bonbonne de GPL est fermé.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz en tournant soit le robinet de la bonbonne de gaz (un à deux tours), soit le robinet principal d'arrivée de gaz naturel.
3. Insérez une allumette allumée ou un briquet au butane sous la grille du brûleur latéral.
4. Tournez le bouton de commande du brûleur latéral sur la position « HI » (MAX). Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.



Les produits sont peut-être pas exactement comme montré

### **⚠ MISE EN GARDE**

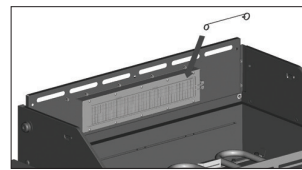
**Si l'allumage ne se produit PAS dans les cinq (5) secondes qui suivent, tournez les boutons de commande des brûleurs sur la position d'ARRÊT (OFF), attendez cinq minutes, puis répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas lorsque le robinet est ouvert, le gaz continue de s'écouler par le brûleur et risque de s'allumer accidentellement en causant des blessures. Tournez les commandes et la source de gaz sur la position d'ARRÊT (OFF) quand l'appareil n'est pas utilisé.**

### **⚠ MISE EN GARDE:**

**Ne faites jamais fonctionner les brûleurs principaux du barbecue en même temps que le brûleur de la rôtissoire, car cela risque de surchauffer le barbecue et de causer un incendie, une explosion, des blessures ou des dommages matériels.**

### Allumage du BRÛLEUR DE LA RÔTISSOIRE (s'il y a lieu)

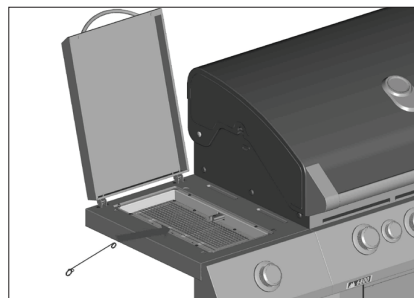
1. Ouvrez le couvercle du barbecue. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont sur la position d'ARRÊT (OFF) avant d'ouvrir l'arrivée de gaz.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz en tournant soit le robinet de la bonbonne de gaz (un à deux tours), soit le robinet principal d'arrivée de gaz naturel.
3. Tournez le bouton de commande du brûleur de la rôtissoire sur la position de MARCHÉ (ON).
4. Enfoncez et tenez enfoncé le bouton de l'ALLUMEUR ÉLECTRONIQUE.
5. Si le brûleur de la rôtissoire ne s'allume PAS dans les cinq (5) secondes qui suivent, tournez le bouton sur la position d'ARRÊT (OFF), attendez cinq minutes, puis répétez la procédure d'allumage.
6. Si vous n'arrivez toujours pas à allumer le brûleur de la rôtissoire au moyen de l'allumeur, suivez les directives pour allumer le brûleur de la rôtissoire au moyen d'allumettes.



Les produits sont peut-être pas exactement comme montré

### Allumage du brûleur à infrarouge SEAR ZONE (s'il y a lieu)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral Sear Zone. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont sur la position d'ARRÊT (OFF) avant d'ouvrir l'arrivée de gaz.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz en tournant soit le robinet de la bonbonne de gaz (un à deux tours), soit le robinet principal d'arrivée de gaz naturel.
3. Tournez le bouton de commande du brûleur à infrarouge Sear Zone sur la position « SEAR/HI » (SAISIR/MAX).
4. Enfoncez et tenez enfoncé le bouton de l'ALLUMEUR ÉLECTRONIQUE.
5. Si le brûleur à infrarouge ne s'allume PAS dans les cinq (5) secondes qui suivent, tournez le bouton sur la position d'ARRÊT (OFF), fermez le robinet d'arrivée de GPL ou de gaz naturel, attendez cinq minutes, puis répétez la procédure d'allumage.
6. Si vous n'arrivez toujours pas à allumer le brûleur Sear Zone, suivez les directives pour allumer le brûleur Sear Zone au moyen d'allumettes.



Centro 6800 seulement.



### MISE EN GARDE

**Ne faites jamais fonctionner les brûleurs principaux du barbecue en même temps que le brûleur de la rôtissoire, car cela risque de surchauffer le barbecue et de causer un incendie, une explosion, des blessures ou des dommages matériels.**

### Allumage du brûleur à infrarouge Sear Zone au moyen d'allumettes (s'il y a lieu)

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral Sear Zone. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont sur la position d'ARRÊT (OFF) avant d'ouvrir l'arrivée de gaz.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz en tournant soit le robinet de la bonbonne de gaz (un à deux tours), soit le robinet principal d'arrivée de gaz naturel.
3. Insérez une allumette allumée ou un briquet au butane allumé directement à côté de l'électrode du brûleur à infrarouge Sear Zone.
4. Tournez le bouton de commande du brûleur à infrarouge Sear Zone sur la position « SEAR/HI » (SAISIR/MAX). Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.



### ATTENTION

**Il faut toujours préchauffer le barbecue avant de commencer la cuisson. Allumez tous les brûleurs et réglez-les sur la position « HIGH » (MAX) pendant cinq (5) à dix (10) minutes avec le couvercle fermé. Après le préchauffage, réglez les commandes sur la position moyenne, qui convient à la plupart des opérations de cuisson.**

### Pour éteindre le grill

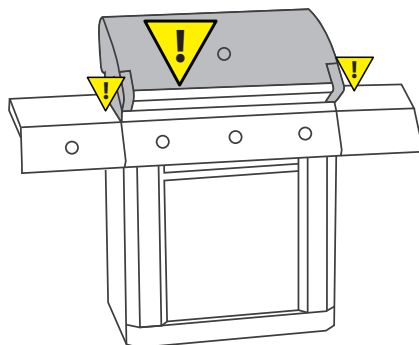
1. Tournez tous les boutons de commande sur la position d'ARRÊT (OFF).
2. Fermez la bonbonne de GPL en tournant le volant de manœuvre à fond dans le sens des aiguilles d'une montre ou fermez le robinet d'arrivée de gaz naturel.

## **⚠ MISE EN GARDE**

**Si la quantité de chaleur dégagée est trop faible, il se peut que le dispositif de limitation du débit ait été déclenché par une fuite de gaz ou par l'emploi d'une mauvaise procédure d'allumage. Le cas échéant, fermez le robinet du brûleur et le robinet de la bonbonne de gaz, puis vérifiez l'étanchéité du barbecue. Si vous ne décelez aucune fuite, rallumez le brûleur.**

**Si le brûleur choisi ne s'allume pas, tournez immédiatement le bouton de commande du brûleur et le robinet d'arrêt de la bonbonne de gaz sur la position d'ARRÊT (OFF) afin d'éviter toute accumulation de gaz. Attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper, puis répétez la procédure d'allumage. Si vous n'arrivez pas à allumer le brûleur au moyen de l'allumeur, suivez les directives d'allumage par allumettes.**

## **CUISSON ET RENDEMENT**



- **ATTENTION!**
- **EVITEZ LES BRULURES !**
- **NE TOUCHEZ PAS LORSQUE LE BBQ EST UTILISEE !**
- **SURFACE EXTREMEMENT CHAUDE !**
- \* **LA REGION OMBRAGÉ DEVIENT EXTRÊMEMENT CHAUDE LORS DE L'USAGE !**

### **Conseils pour les grillades**

- Créez une meilleure surface anti-adhésive en recouvrant toutes les grilles de cuisson d'une couche de shortening végétal ou d'huile de cuisson avant de préchauffer le barbecue.
- Pour réduire les risques d'embrasements éclairs, gardez le barbecue bien propre, cuisinez des coupes de viande maigres, retirez l'excès de gras avant la cuisson et évitez la cuisson à des températures très élevées.
- Préchauffez toujours l'appareil en position HIGH avant d'y poser les aliments.
- Assurez-vous toujours d'ajuster la température après le préchauffage. La position HIGH sert au préchauffage rapide de l'appareil et à la cuisson de biftecks et d'autres coupes de viande.
- Le feu moyen doit être utilisé pour la plupart des grillades, pour la cuisson et pour le rôtissage.
- Le feu doux doit être utilisé pour réchauffer, fumer ou cuire des aliments délicats.
- Ne percez jamais la viande à l'aide d'une fourchette.
- N'ajoutez pas de sel à la viande avant la grillade; cela contribue à réduire la tendreté de la viande.
- Ne placez pas de viandes congelées sur les grilles de cuisson du barbecue; cela endommagera de façon permanente la surface de cuisson. Faites décongeler la viande à température ambiante ou au réfrigérateur.
- Lorsque vous devez arroser des aliments, attendez la moitié du cycle de cuisson avant l'ajout de sauces.
- Laissez toujours le couvercle en place lorsque vous cuisinez afin de préserver la température du barbecue.
- Protégez toujours le brûleur latéral du barbecue du vent et de l'air froid pour assurer un meilleur rendement.
- Après chaque utilisation, laissez le barbecue se refroidir, videz la cuve à graisse, frottez les surfaces extérieures au moyen d'un produit nettoyant adéquat, séchez et protégez les surfaces au moyen d'une housse à grill.

### **Conseils d'ordre général pour le brûleur latéral (Centro 3800, 4800, 5800, 6800 et Breakfast Centre)**

***Votre brûleur latéral sert à faire bouillir, à sauter, à mijoter et à réchauffer facilement les aliments.***

- Pour des résultats optimaux, préchauffez votre brûleur latéral 10 à 15 minutes en position HIGH.
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau ou que vous réchauffez des aliments, assurez-vous toujours d'utiliser une casserole ou un wok couverts.
- Assurez-vous que votre barbecue au gaz est placé à l'écart des vents forts ou de l'air froid, car cela pourrait nuire grandement au préchauffage de votre brûleur latéral et à son rendement de cuisson.

- Votre brûleur latéral de 10 000 à 13 000 BTU prend plus de temps à préchauffer et à cuire les aliments que lorsque vous utilisez votre cuisinière chez vous.
- Éliminez les résidus d'aliments et la saleté présents sur la surface du brûleur.
- Inspectez et nettoyez l'orifice de votre brûleur latéral de façon régulière afin de vous assurer qu'il est exempt de résidus d'aliments, de toiles d'araignées ou d'autres débris d'insectes qui pourraient causer un embrasement éclair.

### **Conseils d'ordre général pour le brûleur de la rôtissoire (Centro 4800, 5800 et 6800)**

***Votre brûleur de rôtissoire donne à vos rôtis de poulet, de canard, de porc, de bœuf, ou d'agneau la saveur riche typique de la cuisson à la rôtissoire. Les délais de cuisson sont plus courts car le brûleur de la rôtissoire fonctionne au moyen de chaleur infrarouge rayonnante.***

- Ficelez la volaille ou la viande afin de préserver sa forme sur tous les côtés. Si la viande est trop lourde ou de forme irrégulière, il se peut qu'elle ne puisse pas bien tourner et elle doit alors être cuite par une méthode indirecte sans broche.
- Pour des résultats optimaux, utilisez toujours une viande qui a été décongelée pendant la nuit au réfrigérateur ou à température ambiante.
- Insérez la broche dans la viande dans le sens de la longueur et attachez-la à l'aide de pics.
- Serrez les vis à l'aide de pinces : les vis ont tendance à se relâcher lorsque la broche tourne.
- Retirez le support de réchauffement avant l'utilisation.
- Ce barbecue au gaz comporte un brûleur infrarouge arrière de 12 000 BTU. Le brûleur arrière est conçu pour une utilisation en conjonction avec l'ensemble de rôtissoire Centro. Reportez-vous à l'ensemble de rôtissoire pour les directives relatives à son utilisation et à son assemblage.
- Placez la broche préparée sur les supports à l'intérieur du barbecue.
- Installez le moteur.
- Placez une casserole peu profonde sous la viande. Ajoutez de l'eau, de la bière, du vin ou du consommé pour rehausser la saveur. Ce récipient sert à recueillir les écoulements de liquides pour favoriser un arrosage rapide et créer une délicieuse sauce, tout en maintenant la propreté de votre appareil.
- Le liquide d'arrosage doit être ajouté au besoin et il ne faut pas le laisser s'évaporer.
- Pour garder les jus à l'intérieur de la viande et pour des résultats de cuisson optimaux, assurez-vous que le couvercle du barbecue reste fermé et que la température du brûleur est ajustée lorsque cela est nécessaire.
- Commencez toujours à cuire la viande à découvert en position HIGH. Couvrez la viande de papier d'aluminium et ajustez la température au besoin.



### **N'UTILISEZ PAS LE BRÛLEUR ARRIÈRE EN MÊME TEMPS QUE LES BRÛLEURS PRINCIPAUX**

#### **Conseils d'ordre général pour le brûleur infrarouge latéral Sear Zone (Centro 6800) MAINTENANT offert avec température ajustable Avertissements :**

- ÉVITEZ LES BLESSURES : votre brûleur infrarouge latéral Sear Zone comprend une plaque chauffante réversible et une grille de cuisson polyvalente pour les casseroles et les woks. Mettez toujours en place l'accessoire dont vous avez besoin d'abord, avant d'allumer le brûleur latéral Sear Zone.
- PORTEZ TOUJOURS des gants protecteurs lorsque vous utilisez le brûleur infrarouge latéral à haute intensité.
- TENEZ TOUJOURS les enfants, les animaux et les invités éloignés du brûleur latéral lorsque celui-ci est en marche.
- Le couvercle du brûleur infrarouge latéral sert à L'ENTREPOSAGE UNIQUEMENT. Ne le fermez qu'une fois que le brûleur a refroidi.
- Ne fermez jamais le couvercle lorsque le brûleur infrarouge est en marche.
- Ne mettez jamais d'aliments congelés sur la plaque chauffante. Faites toujours dégeler les aliments au réfrigérateur ou à température ambiante avant de les faire cuire.
- Ce brûleur infrarouge latéral comporte maintenant une caractéristique d'ajustement de la température. N'utilisez la position HI que pour le préchauffage (seulement 5 minutes) ou pour saisir des aliments.
- Évitez la surcuisson des aliments en utilisant le réglage de température qui convient le mieux aux aliments que vous préparez.
- Étant donné la chaleur intense produite par le brûleur Sear Zone, les aliments laissés sans surveillance sur les brûleurs peuvent brûler rapidement.
- Évitez les embrasements éclairs en inspectant et en nettoyant régulièrement le tube de venturi du brûleur latéral Sear Zone, en enlevant tous les débris présents.

- Cuisson à feu vif : utilisez le verso de la grille comportant un revêtement adapté pour faire cuire à feu vif les steaks et les poissons. Réduisez toujours la température après 2 minutes.
- Lorsque vous utilisez la grille de cuisson, assurez-vous que celle-ci est correctement enduite de GRAISSE VÉGÉTALE ALIMENTAIRE avant de préchauffer. Pour les aliments plus délicats à cuisson rapide, comme les œufs ou les crêpes, assurez-vous toujours de préchauffer la grille pendant plus de 2 minutes et de réduire la température sur MIJOTER.
- Friture : option à utiliser lorsque vous cuisinez avec un wok. Utilisez un couvercle ou une grille anti-éclaboussures pour empêcher les projections de graisse..

**Pour plus de renseignements sur l'utilisation du brûleur Sear Zone, sur la résolution de problèmes et pour obtenir des tableaux de délais de cuisson, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse [www.centrobbqs.com](http://www.centrobbqs.com).**

## **VOYANTS À DEL DU BARBECUE (préassemblés sur le Centro 6800)**

### **Attention**

- NE FAITES PAS FONCTIONNER les voyants du barbecue lorsque le couvercle du barbecue est fermé.
- ENLEVEZ les voyants du barbecue lorsque vous le remisez pour une longue période.
- ENLEVEZ les batteries du compartiment des voyants du barbecue lorsque vous remisez celui-ci.
- ÉVITEZ les dommages causés par l'eau et par l'environnement en retirant les voyants du barbecue lorsque les conditions météorologiques sont difficiles.

### **Dispositif de régulation de débit**

**Si vous éprouvez un des problèmes de fonctionnement suivants, il se peut que vous ayez activé le dispositif de régulation de débit du régulateur.**

- Les brûleurs n'atteignent pas une température suffisamment élevée
- Les flammes des brûleurs sont faibles
- La pression du gaz est faible
- Les brûleurs ne restent pas allumés

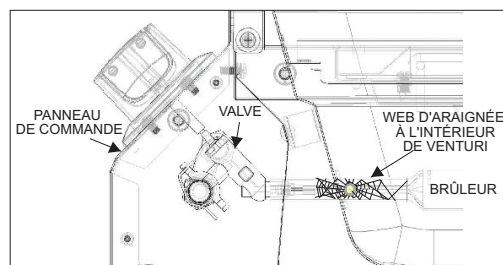
### **Réinitialisation de la fonction de régulation de débit**

1. Après avoir mis tous les boutons de commande et la source de gaz en position OFF, ouvrez le couvercle du barbecue
2. Débranchez le tuyau et le régulateur du réservoir de propane
3. Mettez tous les boutons de commande du barbecue en position HI
4. Attendez de 1 à 3 minutes pour permettre à l'excès de gaz présent dans les valves et dans le conduit de se dissiper
5. Mettez tous les boutons de commande du barbecue en position OFF
6. Avec le couvercle du barbecue toujours OUVERT, rebranchez le tuyau et le régulateur sur le réservoir de propane. Ne faussez pas le filetage du branchement.
7. Serrez-le à la main uniquement.
8. Vérifiez tous les branchements du tuyau pour vous assurer qu'il est bien scellé.
9. Faites tourner lentement le bouton d'allumage pour le mettre en position ON, de ¼ à ½ tour à chaque fois.
10. Attendez environ 5 secondes afin de donner le temps à la pression du tuyau et du régulateur de se stabiliser (pour empêcher la réactivation du dispositif de régulation de débit).
11. Mettez le bouton de contrôle du brûleur choisi en position HI.
12. Appuyez sur le bouton d'allumage électronique ou allumez le brûleur choisi à l'aide d'une allumette et d'un porte-allumettes ou d'un allume-feu.

Évitez d'activer la fonction de régulation de débit en suivant les procédures de démarrage et d'arrêt correctes et en effectuant un test d'étanchéité complet et une vérification de sûreté afin de vous assurer qu'il n'y a pas de fuites dans le système, et que la source de gaz est correctement reliée à la rampe de gaz.

**En gardant les brûleurs de votre barbecue propres et exempts de débris et en surveillant l'apparition d'obstructions comme les toiles d'araignées, vous assurez la protection de votre famille contre les risques d'accidents comme les EMBRASEMENTS ÉCLAIRS et les FEUX DE GRAISSE. Pour plus de renseignements sur ces dangers, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse [www.centrobbqs.com](http://www.centrobbqs.com).**

Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel, et construisent souvent leur nid dans les brûleurs de barbecues, ce qui constitue l'une des principales causes des EMBASEMENTS ÉCLAIRS. En allumant vos brûleurs sans d'abord inspecter et nettoyer les tubes de venturi, les orifices et l'intérieur des brûleurs, vous risquez un embrasement éclair qui peut endommager votre barbecue et votre maison ou vous blesser.



**Reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien » du présent manuel pour obtenir des conseils sur l'entretien adéquat du brûleur.**

## EMBASEMENTS ÉCLAIRS

### Caractéristiques d'un embrasement éclair

- Incendie qui se produit à l'extérieur du boîtier à brûleurs
- En général, visible de l'arrière ou du dessous du panneau de commande
- Peut endommager le panneau de commande, les boutons de commande, et selon l'intensité du feu, peut endommager le tuyau, le régulateur et le conduit
- Les brûleurs peuvent prendre feu et de grandes flammes jaunes peuvent en jaillir
- Les brûleurs peuvent ne pas s'allumer
- Des boutons de commande chauds peuvent indiquer que les conditions propices à un embrasement éclair sont présentes

### Prévenez les embrasements éclairs :

- En effectuant des tests d'étanchéité sur tous les branchements
- En retirant le panneau de commande pour inspecter le conduit et les valves et y détecter des dommages ou des fuites
- En retirant les brûleurs afin de les nettoyer et de détecter la présence d'obstructions; en effectuant des vérifications de sûreté et l'entretien des brûleurs

## FEUX DE GRAISSE

### Caractéristiques d'un feu de graisse

- Incendie qui se produit à l'intérieur du boîtier à brûleurs. Peut devenir incontrôlable s'il n'est pas surveillé.
- S'accompagne en général de flammes hautes, de beaucoup de fumée et de suie noire
- Peut entraîner la carbonisation de l'intérieur du couvercle du barbecue, des panneaux latéraux du couvercle (à l'intérieur et à l'extérieur), endommager la jauge de température, entraîner une coloration brunâtre des couvercles d'acier inoxydable et provoquer l'accumulation de suie et de cendres sur les grilles de cuisson.

### Prévenez les feux de graisse :

- En gardant le barbecue bien propre
- En nettoyant fréquemment le plateau et le récipient de récupération de graisse
- En changeant fréquemment la batterie d'allumage
- En ne cuisant pas d'aliments à température maximale sur de longues périodes
- En brûlant l'accumulation qui se forme sur les grilles de cuisson et sur les plaques de répartition de la chaleur après chaque utilisation

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

- **NE JETEZ PAS** d'eau sur un feu de graisse
- **ASSUREZ-VOUS** de suivre les étapes relatives aux vérifications de sûreté, les procédures d'entretien et les directives contenues dans le présent manuel avant d'utiliser le barbecue
- **PROTÉGEZ** votre famille et votre maison en effectuant un nettoyage et un entretien réguliers des composants principaux de votre barbecue, y compris les brûleurs, les protecteurs de flammes, le plateau à graisse et les grilles de cuisson.
- **GARDEZ À PORTÉE DE LA MAIN** du bicarbonate de soude pour éteindre les incendies

## Résolution de problèmes de fonctionnement de l'ALLUMEUR

Si vous éprouvez des problèmes avec **l'allumage électronique de votre barbecue**, une inspection visuelle rapide des éléments suivants vous aidera à en identifier la cause :

1. Vérifiez que les fils d'électrodes ou les fils de terre soient correctement branchés.
2. État des fils : détecter les déchirures ou les dommages
3. État de l'électrode : détecter la présence de fissures dans l'isolant en porcelaine
4. Remplacement de la batterie. Vérification de l'installation adéquate de la batterie
5. Vérification du filetage du capuchon d'allumage de la batterie
6. Inspection de l'espace entre l'électrode, le boîtier du collecteur de gaz et le brûleur
7. Inspection des dommages sur le boîtier de l'allumeur électronique
8. Vérification de la production d'étincelles par l'électrode lorsque le bouton de l'allumeur est enfoncé

PROBLÈME	CAUSE	MESURE CORRECTRICE
L'allumeur ne produit pas d'étincelles — Le brûleur s'allume au moyen d'une allumette, mais pas avec l'allumeur	L'électrode est encrassée	Essayez l'électrode au moyen d'un chiffon doux et propre. Si l'électrode est recouverte d'une accumulation de graisse ou de rouille, poncez doucement le bout de l'électrode et nettoyez-le à l'aide d'alcool.
	L'électrode ou le brûleur sont humides	Essayez les deux parties en vous assurant qu'elles sont bien sèches avant d'essayer d'allumer à nouveau.
	L'isolant en porcelaine ou en céramique de l'électrode est fissuré	Lorsque la surface de mise à la terre du brûleur se recouvre de graisse et de résidus, l'isolant en porcelaine de l'électrode peut se fissurer en raison de la chaleur. Lorsque cela se produit, l'étincelle qui se déplace dans l'isolant est expulsée par la fissure (les fissures recueillent l'humidité et réduisent l'intensité de l'étincelle), et l'allumage ne se fera que lorsqu'il y aura une accumulation de gaz. <u>Remplacez l'électrode.</u>
	Le fil-électrode (fil de connexion) est débranché ou sa connexion est desserrée	Assurez-vous que le fil de connexion, du module d'allumage électronique jusqu'à l'électrode, est bien fixé. Des contacts lâches ou rouillés du système d'allumage et de l'électrode peuvent nuire à leur fonctionnement. Le branchement peut souvent être corrigé simplement en débranchant et en rebranchant les différents fils-électrodes.
	La batterie du module d'allumage électronique est à plat	Il se peut que la batterie située dans le module d'allumage électronique soit à plat. Remplacez la batterie La borne positive (+) doit être positionnée vers le bas.  Ne laissez pas la batterie à l'intérieur du module d'allumage électronique pendant de longues périodes où vous n'utilisez pas votre barbecue. L'acide sulfurique et la corrosion peuvent causer des dommages permanents au module d'allumage électronique.

PROBLÈME	CAUSE	MESURE CORRECTRICE
	Le capuchon de la batterie n'est pas correctement fileté	Retirez le capuchon de la batterie d'allumage électronique et fixez-le à nouveau. Assurez-vous que le capuchon est bien fixé, sans fausser le filetage.
L'électrode produit des étincelles, mais le brûleur ne s'allume pas.	L'espace autour de l'électrode n'est pas adéquat	Il doit y avoir un espace adéquat entre l'électrode et le brûleur. L'électrode doit se trouver à l'intérieur du boîtier du collecteur, à une distance de 3/16 ou un peu plus de 1/8 de po du brûleur. Un espace trop important ou trop petit peut nuire à la capacité de l'électrode de produire une étincelle permettant l'allumage du brûleur.
	Boîtier du collecteur endommagé	L'électrode est protégée par le boîtier du collecteur, qui emprisonne les saletés afin d'empêcher la corrosion de l'électrode et du boîtier du collecteur. Si l'électrode ou le boîtier sont rouillés, vous pouvez les poncer au moyen de papier abrasif fin afin de rétablir leur bon fonctionnement. Si le boîtier du collecteur est percé ou usé par une corrosion excessive, il faut le remplacer.
	Obstruction dans les tubes de venturi	L'entretien du brûleur doit être effectué afin d'éliminer toute obstruction dans les tubes de venturi pouvant empêcher le brûleur de s'allumer.
	Faible niveau, absence de gaz ou source de gaz fermée	Vérifiez le niveau du réservoir de propane et remplissez-le au besoin. Ouvrez la valve du réservoir si elle est fermée.
	Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé	Suivez la procédure de remise à zéro du dispositif de régulation de débit du régulateur ou effectuez un test d'étanchéité pour vous assurer que le dispositif de régulation de débit n'a pas été activé en raison d'une fuite dans le système.
	Les tubes de venturi ne sont pas correctement placés au-dessus des orifices d'éjection de gaz	Assurez-vous que le brûleur est correctement installé.

### Résolution de problèmes de fonctionnement du BRÛLEUR

PROBLÈME	DÉTERMINATION DE LA CAUSE
Le brûleur ne s'allume pas (ni avec l'allumeur ni avec une allumette)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propane insuffisant ou épuisé</li> <li>• Le réservoir ou la valve d'approvisionnement de gaz sont éteints</li> <li>• Une connexion positive n'a pas été établie entre le réservoir et le régulateur. Le régulateur ne laisse pas passer le gaz dans le conduit</li> <li>• Les orifices du brûleur ou les tubes de venturi sont obstrués</li> <li>• Les tubes de venturi ne sont pas correctement placés au-dessus des orifices de la valve</li> <li>• Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé</li> </ul>
Le brûleur s'allume au moyen d'une allumette, mais pas avec l'allumeur (AUCUNE ÉTINCELLE)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connexion du fil à l'électrode desserrée</li> <li>• L'électrode est brisée; l'isolant en céramique de l'électrode est endommagé</li> <li>• Faible mise à la terre; le branchement du module d'allumage n'a pas été effectué correctement</li> <li>• La batterie est endommagée ou à plat</li> <li>• Allumeur défectueux</li> </ul>

<b>PROBLÈME</b>	<b>DÉTERMINATION DE LA CAUSE</b>
Présence de feu au niveau du bouton et du panneau de commande = embrasement éclair	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les orifices du brûleur, les tubes de venturi ou les tuyaux d'éjection de gaz sont obstrués</li> <li>• Le brûleur n'est pas correctement placé au-dessus du tuyau d'éjection de gaz</li> </ul>
Présence de flammes jaunes et de fumée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tubes de venturi obstrués</li> <li>• Présence excessive de sels de cuisson sur le brûleur</li> </ul>
Une flamme jaillit en position LOW	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conditions de vents forts : déplacez le barbecue de façon à le protéger du vent</li> <li>• Le niveau de propane est faible</li> <li>• Le brûleur n'est pas placé correctement sur le tuyau d'éjection de gaz</li> <li>• Les protecteurs de flammes (plaques de répartition de la chaleur) ne sont pas installés</li> <li>• Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé</li> <li>• MODÈLES AU GAZ NATUREL : problèmes d'installation liés à une taille incorrecte de la canalisation installée ou à la pression (mesurée en colonne d'eau) non approprié pour le classement BTU de ce barbecue. N'utilisez pas un tuyau à gaz naturel plus long que celui qui vous a été fourni avec votre barbecue.</li> </ul>
Le brûleur ne se réchauffe pas suffisamment	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le barbecue doit être préchauffé pendant 10 minutes, avec le couvercle fermé. La température ambiante a un effet sur le fonctionnement de votre barbecue. Laissez toujours le couvercle fermé lorsque la température est basse.</li> <li>• Le dispositif de régulation de débit du régulateur a été activé Reportez-vous à la section « Qu'est-ce que le dispositif de régulation de débit? »</li> <li>• MODÈLES AU GAZ NATUREL : problèmes d'installation liés à une taille incorrecte de la canalisation installée ou à la pression (mesurée en colonne d'eau) non approprié pour le classement BTU de ce barbecue. N'utilisez pas un tuyau pour gaz naturel plus long que celui qui vous a été fourni avec votre barbecue.</li> </ul>
Flamme faible ou incomplète (lorsqu'on sait que les brûleurs et que les tubes de venturi sont propres et exempts de toute obstruction)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous n'avez pas suivi la procédure adéquate de démarrage et d'arrêt. Le dispositif de régulation de débit a été activé et il faut le réinitialiser.</li> <li>• Aucune connexion n'a été établie entre le réservoir et la rampe à gaz.</li> <li>• La connexion « Positive Vapour » à la hauteur de l'écrou d'assemblage et du réservoir de propane n'a pas été effectuée. Débranchez le tuyau et le régulateur du réservoir de propane et rebranchez-les correctement.</li> <li>• Les protecteurs de flammes (plaques de répartition de la chaleur) ne sont pas installés ou sont mal installés.</li> <li>• MODÈLES AU GAZ NATUREL : problèmes d'installation liés à une taille incorrecte de la canalisation installée ou à la pression (mesurée en colonne d'eau) non approprié pour le classement BTU de ce barbecue. N'utilisez pas un tuyau pour gaz naturel plus long que celui qui vous a été fourni avec votre barbecue..</li> </ul>
Chaleur ou embrasement excessifs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Excès de gras dans la viande</li> <li>• Vous devez nettoyer le plateau et le récipient à graisse</li> <li>• Le système de cuisson, y compris les protecteurs de flammes et les grilles de cuisson, est recouvert d'une accumulation de graisse, qu'il faut éliminer.</li> <li>• Le moulage inférieur du barbecue est obstrué par de la graisse.</li> <li>• Vous devez réduire la température de cuisson conformément aux types d'aliments que vous préparez..</li> </ul>

### **Effectuer le nettoyage et l'entretien de votre barbecue vous assure un usage sûr et efficace tout en éliminant les risques de DÉTÉRIORATION DES COMPOSANTS et de MAUVAIS FONCTIONNEMENT.**

En cas de problèmes quant au fonctionnement sécuritaire de votre barbecue, y compris, entre autres : 1) le réchauffement inadéquat du barbecue, 2) la présence de flammes jaunes à la sortie du brûleur, 3) une odeur de gaz, 4) des bruits de claquement, 5) un retard dans l'allumage du brûleur, 6) une chaleur inégalement répartie, 7) des embrasements éclairs ou 8) des feux de graisse, ÉTEIGNEZ VOTRE GRIL immédiatement et suivez la procédure d'entretien de 30 minutes décrite ci-dessous.

#### **Procédure d'entretien du barbecue en 30 minutes**

---

La procédure d'entretien du barbecue en 30 minutes doit être effectuée en début de saison, avant de le sortir de l'endroit où il est entreposé, et au moins à deux reprises au cours de la saison de cuisson au barbecue (ou plus si le barbecue est utilisé fréquemment ou toute l'année).

1. Nettoyez l'intérieur et le couvercle du barbecue.
2. Retirez et nettoyez les brûleurs, les protecteurs de flammes, les grilles de cuisson, la grille chauffante et le plateau à graisse
3. Réassemblez toutes les parties enlevées en vous assurant de les placer correctement
4. Effectuez un test d'étanchéité et une vérification de sûreté pour tous les branchements

#### **Intérieur et couvercle du barbecue**

---

- Assurez-vous toujours que le barbecue est froid avant de le nettoyer.
- Retirez la grille chauffante, les grilles de cuisson, les protecteurs de flammes et les brûleurs.
- Au moyen d'un grattoir en plastique, éliminez l'accumulation de résidus d'aliments et de cendres à l'intérieur et sur le couvercle du barbecue.
- Au besoin, nettoyez l'intérieur du boîtier à brûleurs du barbecue à l'aide d'une solution composée de détergent et d'eau. Rincez et séchez toujours à fond avant de réinstaller les composants. Pour restaurer le lustre des composants, frottez-les à l'aide d'un chiffon trempé dans de l'huile de cuisson.

#### **Protecteurs de flammes (plaques de répartition de la chaleur)**

---

- Effectuez toujours une procédure d'entretien régulier de vos protecteurs de flammes afin d'éliminer les saletés. Ne laissez pas les accumulations de gras, de sel ou d'acide provenant des marinades s'accumuler sur vos protecteurs de flammes.
- Retirez et nettoyez les plaques de répartition de la chaleur toutes les deux cuissons, ou plus fréquemment si vous préparez des mets pour un grand nombre de personnes.
- Au moyen d'une brosse de nettoyage pour grills, éliminez toute accumulation de résidus sur les protecteurs de flammes. Nettoyez toutes les saletés au savon doux et à l'eau chaude. Séchez à fond.
- Si vous entreposez votre barbecue à l'extérieur, vous devez nettoyer, retirer et entreposer vos protecteurs de flammes avec vos grilles de cuisson, vos brûleurs et votre batterie d'allumage à l'intérieur.
- Empêchez l'humidité et les agents corrosifs de se former sur la surface.

Si vous ne le faites pas, cette pièce se détériorera rapidement. Si vous ne retirez pas toutes les plaques de répartition de la chaleur afin de les examiner, il se peut que vous ne réalisiez pas leur état avancé de détérioration. En suivant toutes les instructions contenues dans ce document, la durée de vie de ce composant sera longue et votre barbecue fonctionnera mieux.

#### **Nettoyage du récipient et du plateau à graisse**

---

- Le récipient et le plateau à graisse sont situés sous le boîtier à brûleurs de l'appareil et sont accessibles par l'arrière de ce dernier. Ils servent à récupérer les écoulements de graisse et les résidus d'aliments qui ne sont pas brûlés au cours de la cuisson.
- Attendez toujours que la graisse refroidisse avant de retirer le récipient et le plateau à graisse.
- Le récipient et le plateau à graisse doivent être vidés régulièrement pour prévenir les embrasements éclairs, les feux de graisse ou les fuites.
- Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez disposer du papier d'aluminium au fond de votre plateau à graisse.

## Nettoyage des brûleurs et des tubes de venturi

---

1. Retirez les grilles de cuisson et les protecteurs de flammes pour mettre à découvert les brûleurs.
2. Pour retirer le brûleur, vous devez d'abord retirer l'équipement utilisé pour l'assemblage du brûleur au boîtier. (Vous pouvez utiliser du WD40 pour les pièces difficiles à enlever)
3. Enlevez tous les brûleurs
4. Brossez les parties extérieures du brûleur au moyen d'une brosse métallique ou à poils de laiton.
5. En insérant un trombone flexible ouvert ou un embout de perceuse dans chaque orifice, éliminez l'encrassement et la rouille.



### **MISE EN GARDE:**

**n'utilisez aucun objet dont le diamètre est plus grand que les orifices; cela pourrait endommager ces derniers.**

---

6. Au moyen d'une brosse de venturi ou d'un écouvillon, nettoyez l'intérieur du brûleur. Faites preuve d'une grande minutie et assurez-vous que la brosse entre en contact avec l'intérieur du brûleur au complet.
7. Tapotez le brûleur légèrement afin de déloger tout résidu s'étant détaché des orifices et du tube. Vous pouvez éliminer les saletés au moyen d'air comprimé.
8. Vérifiez visuellement les tuyaux d'éjection de gaz situés aux extrémités de chacune des valves afin de détecter la présence de saleté, de poussière et de toiles d'araignées. Nettoyez-les au besoin.
9. Réinstallez les brûleurs au moyen de l'équipement retiré. Assurez-vous que les brûleurs sont adéquatement installés, les tubes de venturi reposant correctement sur les tuyaux d'éjection de gaz des valves, et qu'ils tiennent fermement en place.
10. Réinstallez les protecteurs de flammes et les grilles de cuisson

## Nettoyage et entretien du brûleur Sear Zone

---

- En raison de l'intensité élevée du brûleur infrarouge Sear Zone, la plupart des écoulements et des particules d'aliments qui tombent sur sa surface sont calcinés immédiatement. Toutefois, il se peut qu'il reste de la saleté et des résidus. Pour éliminer l'accumulation de résidus, faites fonctionner le brûleur infrarouge Sear Zone pendant 5 minutes supplémentaires en position « Hi ».
- Évitez l'impact avec des objets durs
- Évitez les dommages causés par l'eau ou les autres liquides.
- Ne jetez pas d'eau sur la grille pour éteindre une flamme ou pour contrôler un embrasement éclair.
- N'essayez pas de faire fonctionner le brûleur infrarouge dans une aire dégagée lorsqu'il pleut.
- Si la céramique semble humide, retirez le brûleur du gril. Tournez-le à l'envers afin d'égoutter l'excès d'eau. Apportez-le à l'intérieur et séchez-le à fond.
- Ventilation inadéquate de l'air chaud provenant du brûleur Sear Zone : afin d'assurer le fonctionnement adéquat des brûleurs, il doit y avoir une voie d'échappement pour l'air chaud. Si l'air chaud ne peut pas s'échapper, les brûleurs peuvent manquer d'oxygène, ce qui peut entraîner un revers d'étincelles.

## Nettoyage des GRILLES DE CUISSON EN FONTE À REVÊTEMENT DE PORCELAINE ET DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

---

### Conseils

- Protégez toujours les grilles de cuisson contre la ROUILLE ET LA CORROSION, l'eau, l'humidité et les dommages causés par l'humidité en suivant les étapes de préparation décrites ci-dessous.
- Avant de préchauffer le barbecue, éliminez tous les résidus présents sur les grilles de cuisson au moyen d'une brosse pour grils.
- Enduisez les grilles de cuisson ou la plaque chauffante d'une petite quantité de shortening végétal ou d'huile de cuisson.
- Après chaque utilisation du barbecue, faites-le fonctionner en position « Hi » pendant 5 minutes supplémentaires afin de brûler les résidus.

## Comment préparer les grilles de cuisson en fonte à revêtement de porcelaine

---

1. Retirez les grilles de cuisson du barbecue et éliminez au moyen d'une brosse à barbecue les morceaux de porcelaine qui se détachent ou qui s'effritent et les résidus de graisse.
2. Nettoyez les grilles de cuisson à l'eau et au savon.
3. Rincez et séchez à fond au moyen de serviettes de papier. Important : ne faites jamais tremper les grilles de cuisson dans l'eau ou dans l'eau savonneuse pendant une longue période.
4. Enduisez entièrement les grilles de cuisson de shortening végétal, en recouvrant bien le dessus, le dessous, les côtés et chaque tige. **N'UTILISEZ PAS** de gras salés comme la margarine, le beurre ou tout aérosol de cuisson anti-adhésif. N'utilisez pas d'huile d'olive, puisqu'elle brûle lorsqu'elle est exposée à des températures élevées.
5. Placez les grilles de cuisson dans votre four conventionnel ou dans votre barbecue pendant 20 minutes entre 250 et 300 °C afin de terminer la procédure de préparation. Le temps nécessaire peut varier selon l'appareil de cuisson utilisé.
6. Une fois la procédure terminée, laissez les grilles de cuisson refroidir avant de les utiliser.

## Nettoyage des composants en ACIER INOXYDABLE

---

Pour protéger l'aspect et l'intégrité des surfaces en acier inoxydable, le nettoyage de routine est essentiel. Les agents contaminants varient grandement quant à leur apparence, à leur corrosivité et à leur facilité d'élimination. Déterminez l'agent contaminant ou essayez différents produits nettoyants pour résoudre les problèmes comme la contamination par le fer libre. L'acier inoxydable ne s'use jamais même si on le nettoie très fréquemment. Il est cependant possible d'endommager les composants en acier inoxydable et de diminuer leur résistance à la corrosion lorsqu'on utilise des produits **QUI NE SONT PAS** conçus pour un **appareil d'extérieur en acier inoxydable**.

### Nettoyage des surfaces en acier inoxydable :

- Éliminez la graisse et les autres contaminants à l'aide d'une solution composée d'un détergent, d'un solvant et d'eau.
- La plupart des produits nettoyants contiennent des agents corrosifs. C'est pourquoi la surface **DOIT** être rincée et séchée à fond.
- Testez toujours les produits nettoyants sur une petite surface peu visible avant de nettoyer le barbecue complet.
- Vous **NE DEVEZ PAS** utiliser de brosses en acier ordinaire ou en laine d'acier pour nettoyer l'acier inoxydable. Ces brosses égratigneront la finition et laisseront des particules qui finiront par rouiller sur la surface.
- Assurez-vous de frotter fréquemment toutes les surfaces en acier inoxydable avec une solution basique de vinaigre et d'eau. Si vous employez d'autres produits nettoyants, assurez-vous qu'ils sont spécialement conçus pour l'usage **À L'EXTÉRIEUR** de l'acier inoxydable. Peu importe les instructions, il faut rincer toute trace de produit nettoyant et essuyer l'appareil au moyen d'un chiffon doux.

## L'ENTREPOSAGE DE VOTRE BARBECUE

---

Pour éviter la détérioration et la dégradation des composants de votre barbecue, veuillez accomplir les tâches suivantes avant d'entreposer votre barbecue pour la prochaine saison.

- Retirez et nettoyez tous les composants du barbecue de la façon décrite dans la section sur les soins et l'entretien du présent manuel.
- Enduisez les grilles de cuisson de shortening végétal après le nettoyage, puis enveloppez-les dans une serviette et entreposez à l'intérieur.
- Pour aider à prévenir la rouille ou la corrosion, ne laissez pas vos grilles de cuisson en fonte à revêtement en porcelaine dans des conditions d'humidité pendant une longue période.
- Assurez-vous d'envelopper vos grilles de cuisson dans des serviettes lorsque vous ne les utilisez pas et de les entreposer dans un endroit sec ou de les préparer et de les envelopper dans du papier journal, si vous désirez les entreposer à l'intérieur.
- Si vous entreposez l'appareil pour l'hiver, ou pour une longue période, retirez la batterie d'allumage pour empêcher la corrosion.
- **Si vous entreposez le barbecue à l'intérieur** : le réservoir de propane **DOIT** être retiré. Le réservoir de propane **DOIT** toujours être entreposé à l'extérieur, dans un endroit bien aéré. Si vous entreposez votre barbecue dans un garage, vous devez mettre un panneau de carton sous le barbecue pour le protéger de la corrosion prématurée.
- **Si vous entreposez le barbecue à l'extérieur** : la valve du réservoir de propane doit être éteinte. Couvrez le barbecue. **N'ENTREPOSEZ SOUS AUCUN PRÉTEXTE** le barbecue dans votre garage ou près d'une source de chaleur. Utilisez une housse à barbecue pour protéger celui-ci de l'environnement direct (par ex. la pluie, la neige, les excréments d'animaux, etc.). Veuillez toutefois garder à l'esprit que cela ne protégera pas votre barbecue de l'humidité, de la condensation ou d'autres agents corrosifs. C'est la raison pour laquelle il est nécessaire d'effectuer le nettoyage de routine.

### AVANT DE TÉLÉPHONER AU SERVICE À LA CLIENTÈLE, assurez-vous d'avoir les renseignements suivants :

1. **Numéro de série** : le numéro de série figure sur le panneau supérieur arrière de votre barbecue, sur la plaque signalétique ainsi que sur la couverture de votre guide d'utilisation.
2. **Numéro de modèle** : le numéro de modèle figure sur la couverture de votre guide d'utilisation, dans le coin inférieur droit de la plaque signalétique, ainsi que sur votre reçu de caisse.
3. **Preuve d'achat** du propriétaire initial.

Téléphonez au Service de téléassistance à la clientèle de Centro® au 1 877 707-5463  
HEURES : 8 h à 19 h HNE, du lundi au vendredi (fermé samedi et dimanche).

### SI VOTRE PRODUIT EST ENDOMMAGÉ :

1. Téléphonnez au Service de téléassistance à la clientèle de Centro® au 1 877 707-5463
2. **Ne rapportez pas le produit au magasin pour faire remplacer des pièces endommagées ou défectueuses.** Le Service à la clientèle Centro® veillera à ce que toutes les pièces de rechange qui sont en stock soient délivrées chez vous dans un délai de 3 à 10 jours ouvrables.
3. **Pertes ou dommages non apparents** : Si les dommages ne sont pas décelés avant le déballage de la marchandise, réglez le problème en communiquant immédiatement avec le Service à la clientèle de Centro®. Les réclamations relatives aux pièces manquantes ou endommagées doivent être faites dans les 15 jours qui suivent l'achat.

Pour garantir votre satisfaction et votre accès au service après-vente,  
veuillez enregistrer votre barbecue en ligne à l'adresse : [www.centrobbs.com](http://www.centrobbs.com)

### Garantie LIMITÉE :

En vertu des présentes, Trileaf Distributions<sup>MD</sup> garantit au PROPRIÉTAIRE INITIAL de ce barbecue Centro<sup>MD</sup> que ledit barbecue sera exempt de tout vice de fabrication pendant une durée limitée d'un à cinq ans, selon le modèle dudit barbecue, à partir de la date d'achat, conformément aux modalités suivantes :

#### Voir la section des restrictions et des exclusions à la page suivante.

Poste de préparation et évier de cuisine (85-1140) -

Garantie limitée d'un an

#### Garantie limitée de trois ans :

Robinet  
Assemblage d'évier  
Assemblage de renvoi  
Assemblage de la porte

#### Garantie limitée d'un an :

Toutes les autres pièces

Centro 2800 (85-1614 et 85-1650) et poste de cuisine pour  
petit-déjeuner (85-1117) - Garantie limitée de trois ans

#### Garantie limitée de trois ans :

Brûleurs en acier inoxydable  
Assemblage du robinet et de la rampe d'alimentation  
Armature de brûleur  
Grilles de cuisson  
Grille de chauffage  
Tuyau flexible et régulateur ou tuyau pour gaz naturel

#### Garantie limitée d'un an :

Toutes les autres pièces

Centro 3800 (85-1626 et 85-1651), Centro 4800 (85-1627 et  
85-1652), Centro 5800 (85-1628 et 85-1653) et Centro 6800  
(85-1629 et 85-1654) - Garantie limitée de cinq ans

#### Garantie limitée de cinq ans :

Brûleurs en acier inoxydable  
Assemblage du robinet et de la rampe d'alimentation  
Armature de brûleur

#### Garantie limitée de trois ans :

Grilles de cuisson  
Grille de chauffage  
Tuyau flexible et régulateur ou tuyau pour gaz naturel

#### Garantie limitée d'un an :

Toutes les autres pièces



### MISE EN GARDE

Certaines pièces peuvent comporter des bords tranchants, notamment quand cela est souligné dans le guide!  
Portez des gants de protection s'il y a lieu.

Réservé à un usage STRICTEMENT résidentiel. Ne pas utiliser cet appareil à des fins de cuisson commerciale.



### MISE EN GARDE

N'essayez pas de réparer ou de modifier le tuyau flexible, le robinet ou le régulateur afin de corriger un quelconque défaut présumé ou d'effectuer une quelconque adaptation ou conversion. Toute modification de cet assemblage entraîne l'annulation de la garantie et crée un risque de fuite de gaz et d'incendie. Utilisez uniquement les pièces de rechange autorisées fournies par le fabricant, pour votre modèle d'appareil.

## RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La garantie de Trileaf Distributions<sup>MD</sup> est assujettie aux **restrictions** suivantes :

1. Cette garantie limitée est non transférable et elle cesse d'être valide si le produit couvert par celle-ci est utilisé à des fins commerciales ou locatives.
2. Cette garantie est valable uniquement lorsque le barbecue est utilisé au Canada.
3. La présente garantie remplace toutes les garanties, expresses ou implicites, ainsi que l'ensemble des autres obligations ou responsabilités liées à la vente ou à l'utilisation des grils de la société Trileaf Distributions<sup>MD</sup>.
4. La société Trileaf Distributions<sup>MD</sup> ne sera pas tenue responsable de dommages indirects, consécutifs ou particuliers résultant de l'inobservation de la présente garantie écrite ou de toute garantie implicite.
5. Trileaf Distributions<sup>MD</sup> réparera ou remplacera, à son gré, les pièces jugées défectueuses dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux après examen au cours de la période de garantie applicable. (Voir les restrictions de la garantie ci-dessous.)
6. Les frais d'envoi et de manutention seront pris en charge par l'utilisateur/l'acheteur initial pour l'ensemble des commandes de pièces, qu'elles soient incluses dans la garantie ou non.
7. La présente garantie limitée ne permet pas d'obtenir le remboursement du coût de quelque dérangement, aliment, blessure corporelle ou dommage matériel que ce soit.
8. Trileaf Distributions<sup>MD</sup> n'autorise aucune personne ou entreprise à assumer en son nom une quelconque autre obligation ou responsabilité relative à la vente, à l'installation, à l'utilisation, à la dépose, au renvoi ou au remplacement de ses produits; aucune représentation de ce type ne liera Trileaf Distributions<sup>MD</sup>.
9. La fiche d'inscription de garantie limitée ci-jointe doit être retournée dûment remplie et accompagnée d'une copie du reçu de caisse dans les trente (30) jours qui suivent la date d'achat. Vous pouvez également visiter le site [www.centrobbs.com](http://www.centrobbs.com) et enregistrer votre produit en ligne. L'acheteur doit conserver une copie du reçu de caisse qui sera nécessaire pour toute réclamation au titre de la garantie.

### **Trileaf Distributions<sup>MD</sup> exclut les éléments suivants de sa garantie :**

- a. Les détériorations accidentelles, les abus, les altérations, les mauvais usages, les utilisations incorrectes, le vandalisme ou la manipulation négligente;
- b. Les dommages causés par une installation ou un assemblage inapproprié, une modification, ou par le non-respect des consignes de sécurité et d'entretien figurant dans le présent manuel;
- c. Le fait de ne pas exécuter les travaux de maintenance, les contrôles de sécurité et les révisions qui sont requis à intervalles réguliers, y compris notamment l'élimination des insectes des tubes de venturi, de manière à entraîner un feu à inflammation instantanée, les dommages causés par les incendies de graisse, les incendies en torche ou les incendies entraînés par une mauvaise connexion du tuyau flexible à la source de gaz;
- d. La défaillance de pièces due à un nettoyage et un entretien insuffisants, à l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés, tels que des nettoyeurs pour pièces d'acier inoxydable d'intérieur, des nettoyeurs abrasifs et chimiques, des nettoyeurs pour four en porcelaine et d'autres nettoyeurs chimiques pouvant endommager les surfaces;
- e. L'usure normale, l'écaillage et le grattage de surfaces peintes ou en émail vitreux, la décoloration due aux éléments ou à la chaleur, la corrosion en surface, la rouille, les perforations dues à la rouille, l'exposition chimique à l'atmosphère et d'autres dommages, résultant d'une utilisation normale, hors du contrôle du fabricant.

Nonobstant les dispositions des présentes, aucune autre garantie expresse n'existe. Toutes les garanties implicites de commercialité et d'adaptabilité sont limitées à la durée de la présente garantie limitée écrite.

***Pour garantir votre satisfaction  
et votre accès au service après-vente, enregistrez votre barbecue en ligne à :  
[www.centrobbs.com](http://www.centrobbs.com)***

**ARRÊTEZ-VOUS!**  
**Ne rapportez pas le produit au magasin.**

**SI VOUS AVEZ BESOIN D'ASSISTANCE OU DE PIÈCES,  
COMMUNIQUEZ AVEC LE SERVICE DE TÉLÉASSISTANCE DE CENTRO**  
**1 877 707-5463**  
**HEURES : 8 h à 19 h HNE, du lundi au vendredi (fermé samedi et dimanche)**

**ASSISTANCE :**

**PIÈCES MANQUANTES OU ENDOMMAGÉES • ASSEMBLAGE • DÉPANNAGE • QUESTIONS  
DE GARANTIE • INFORMATIONS SUR LES PRODUITS**

**CONSEIL : ASSEMBLEZ VOTRE GRIL IMMÉDIATEMENT. LES RÉCLAMATIONS RELATIVES  
AUX PIÈCES MANQUANTES OU ENDOMMAGÉES DOIVENT ÊTRE PRÉSENTÉES DANS LES  
15 JOURS QUI SUIVENT L'ACHAT.**

**CONTRÔLE DE SÉCURITÉ DU BARBECUE**

**Pour assurer la sécurité de votre famille, faites les contrôles suivants ::**

- LISEZ et COMPRENEZ le guide d'utilisation.
- VÉRIFIEZ L'ÉTANCHÉITÉ de tous les raccords tel que cela est spécifié dans le présent guide d'utilisation. Les tests d'étanchéité doivent être faits sur tous les nouveaux barbecues, même ceux qui ont été assemblés par un assembleur ou par un technicien en gaz. Les contrôles d'étanchéité doivent être effectués souvent par la suite.
- INSPECTEZ et NETTOYEZ les tubes des brûleurs afin d'éviter les feux à inflammation instantanée causés par les toiles d'araignée et les autres obstructions. Inspectez les becs de gaz afin de vous assurer qu'ils sont convenablement installés dans les tubes des brûleurs. Ne laissez jamais un barbecue allumé sans surveillance.
- AVANT D'OUVRIER L'ARRIVÉE DE GAZ, assurez-vous que le couvercle est ouvert, que les boutons de commande sont sur la position d'ARRÊT (OFF), que l'arrivée de gaz est coupée et que le régulateur est convenablement raccordé à la bonbonne. Observez ensuite la PROCÉDURE D'ALLUMAGE CONVENABLE, telle qu'elle est décrite dans le présent guide. Si les étapes susmentionnées ne sont pas observées, vous risquez d'avoir des problèmes avec votre appareil, comme des petites flammes ou d'autres problèmes.
- VÉRIFIEZ que le mamelon du régulateur est bien aligné au centre du robinet de la bonbonne de GPL. Ne faussez PAS le filetage de cette connexion. Fausser le filetage risque de causer un incendie ou une explosion.
- ÉVITEZ les incendies de graisse dangereux en procédant au nettoyage et à l'entretien de la pièce coulée, du système de collecte de la graisse, des rabat-flammes et des grilles de cuisson à intervalles réguliers.