BARBECUE PROFESSIONNEL

Modèles BE1-48RCI, BE1-36RCI, BE1-48RC et BE1-36RC

Chariots à barbecue CAD1-48E et CAD1-36E

GUIDE D'INSTALLATION

⚠ DANGER

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT!

- Ne rangez et n'utilisez pas de l'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Ne rangez pas de bouteille de GPL déconnectée et inutilisée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil, respectez les consignes de sécurité importantes indiquées ci-dessous :

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de surface chaude

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures, des échaudures ou des blessures graves.

- Les pièces accessibles peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation.
- Vous devez ouvrir le capot avant d'allumer le barbecue.
- Ne laissez jamais des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact ou s'approcher trop près d'une grille, d'un brûleur ou d'une surface chaude jusqu'à ce qu'ils aient refroidi. Le tissu peut s'enflammer et provoquer un incendie ou des blessures. Gardez la zone où se trouve l'appareil de cuisson au gaz à l'extérieur dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne vous penchez jamais au-dessus d'un barbecue ouvert. Lors de l'allumage d'un brûleur, portez toujours une attention particulière à chaque étape effectuée. Assurez-vous de bien enfoncer le bouton du brûleur lorsque vous tentez d'allumer le barbecue.
- Lors de l'utilisation du barbecue, ne touchez pas les surfaces comme le brûleur, la grille ou les environs immédiats, car ces zones deviennent extrêmement brûlantes et pourraient causer des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de surface chaude

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures, des échaudures ou des blessures graves.

- La graisse est inflammable. Ne faites jamais fonctionner le barbecue sans un bac d'égouttage. Laissez refroidir la graisse chaude avant de tenter toute manipulation. Évitez de laisser les dépôts de graisse s'accumuler dans le bac d'égouttement. Nettoyez le barbecue avec précaution. Évitez les brûlures causées par la vapeur; n'utilisez pas une éponge ou un chiffon humide pour nettoyer le barbecue pendant qu'il est chaud. Certains produits nettoyants dégagent des vapeurs nocives ou peuvent s'enflammer lorsqu'ils sont appliqués sur une surface brûlante.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de surface chaude

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures, des échaudures ou des blessures graves.

- N'utilisez que des supports de casseroles secs; des supports de casseroles humides ou mouillés sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant comme gant de cuisine. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les parties chaudes du barbecue ou de la grille de brûleur.
- Pour éviter les brûlures lors de la cuisson, utilisez des ustensiles pour barbecue à long manche.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'explosion

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou la mort.

- Si vous sentez une odeur de gaz, n'utilisez pas l'appareil.
- N'essayez pas d'éteindre les feux de graisse avec de l'eau, car cela pourrait causer une explosion de vapeur violente. Éteignez tous les brûleurs, puis étouffez le feu ou la flamme, ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- Ne faites pas chauffer des contenants d'aliments non ouverts tels que des boîtes de conserve – L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- Une fuite de GPL peut provoquer un incendie ou une explosion si elle est enflammée, provoquant des blessures corporelles graves, voire la mort.
- Communiquer avec le fournisseur de gaz liquéfié pour les réparations ou l'élimination de la bouteille ou du gaz liquéfié inutilisé.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de coupure

Le manque de prudence peut entraîner des blessures.

- Attention : certains bords sont tranchantes.

⚠ MISE EN GARDE

Risque de poids excessif

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou la mort.

- Deux personnes ou plus sont nécessaires pour déplacer et installer cet appareil.

⚠ MISE EN GARDE

Risque de choc électrique

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

- Cet appareil est équipé d’une fiche à trois broches avec mise à la terre pour vous protéger des chocs électriques; branchez-la directement dans une prise électrique correctement mise à la terre.
- Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT).
- N'utilisez que des rallonges dotées d'une fiche de mise à la terre à trois broches, adaptées à la puissance de l'appareil et approuvées pour une utilisation en extérieur avec un marquage W-A.
- N’immergez pas le cordon ou les fiches dans l’eau ou tout autre liquide.
- Vous ne devez en aucune circonstance couper ou retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves ou la mort.

- Ne faites pas fonctionner le barbecue sous une construction combustible non protégée. Utilisez uniquement l'appareil dans des zones bien ventilées.
- Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur et hors de la portée des enfants.
- Ne pas entreposer dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri non plus inclusif que dans une enceinte partielle comprenant un couvercle supérieur et trois parois latérales, à condition que 30 % ou plus de la périphérie de l'enceinte soit ouverte en permanence.
- Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant l'utilisation.
- Ne rangez jamais une bouteille de GPL de rechange sous cet appareil ou à proximité de celui-ci.
- Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 pour cent.
- Si l'information ci-dessus n'est pas suivie exactement, un incendie causant la mort ou des blessures graves pourrait se produire.

SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

Pour réduire les risques d'incendie, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil, respectez les consignes de sécurité importantes indiquées ci-dessous. Lisez toutes les directives avant d'utiliser l'appareil. N'utilisez pas un appareil de cuisson à gaz d'extérieur à d'autres fins que celles prévues.

Utilisation générale

- Lorsque vous utilisez l'appareil, assurez-vous que toutes les parties de l'appareil sont bien en place et que tout est stable.
- Ne placez, ne rangez ou n'utilisez pas l'appareil sur une pente.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation. Pour les appareils montés sur chariot, ne déplacez jamais le chariot sans avoir laissé refroidir l'appareil, débranché le câble d'alimentation et vérifié que l'alimentation en gaz est coupée.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où le produit est utilisé. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir, se tenir ou jouer sur l'appareil ou à proximité de celui-ci à un moment quelconque. Lors de l'utilisation, des parties du barbecue sont suffisamment chaudes pour provoquer de graves brûlures.
- Ne rangez pas d'articles pouvant attirer les enfants à proximité ou en dessous de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil dans un endroit venteux.
- N'obstruez pas la circulation d'air de combustion ou de ventilation de l'appareil.
- Pour éteindre les poussées, ajustez les commandes pour abaisser la température.
- Nettoyez et effectuez l'entretien général de l'appareil régulièrement et après des périodes d'inutilisation. Fermez toujours le gaz à la source avant d'inspecter.
- Assurez-vous que toutes les commandes du barbecue sont désactivées et que le barbecue est froid avant d'utiliser un type quelconque de produit nettoyant en aérosol sur le barbecue ou autour de celui-ci. Les produits chimiques servant à la pulvérisation pourraient, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des parties métalliques.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- Avant chaque utilisation, inspectez la tuyauterie ou le tuyau d'alimentation en gaz avant d'ouvrir le gaz à la position « ON » (« MARCHE »). Si vous remarquez la présence de coupures, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant l'utilisation.
- Vous devez inspecter l'appareil au moins une fois par année. Vérifiez immédiatement s'il y a une odeur de gaz et si les flammes des brûleurs sont jaunes, si l'appareil n'atteint pas la température ou chauffe de manière irrégulière, ou si l'appareil émet des bruits d'éclatement.
- Lors du remontage de chaque brûleur après nettoyage, centrez correctement le brûleur sur le jet de gaz et assurez-vous qu'il est de niveau avant de l'allumer.
- Lors de la connexion à une source d'alimentation, connectez d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez l'appareil à la prise de courant.
- N'essayez pas d'allumer cet appareil sans avoir lu les instructions d'allumage de ce guide.
- Après avoir allumé les brûleurs, assurez-vous que les brûleurs fonctionnent normalement. Dans les endroits ensoleillés, il peut être difficile de voir quand les brûleurs du rôtissoire et de la saisie sont allumés. Faites preuve de prudence.
- Le brûleur à saisir est spécialement conçu pour saisir les aliments. N'utilisez pas la plaque chauffante ou la pièce d'insertion à charbon sur le brûleur à saisir et ne le recouvrez pas avec un ustensile d'un type quelconque.
- Ne placez pas les plaques chauffantes côte à côte sur le barbecue.
- Ne l'utilisez pas dans des espaces clos. Cela pourrait entraîner une accumulation de monoxyde de carbone, risquant de causer des blessures ou la mort.

- Dans le Commonwealth du Massachusetts, ce produit doit être installé par un monteur d'installation au gaz ou plombier autorisé.

Incendie

- Ayez un extincteur de classe ABC à portée de main – ne tentez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant l'utilisation.
- Retirez toujours le capot anti-poussière et ouvrez le capot avant de l'allumer. Ne pas remplacer le couvercle pendant la cuisson ou avant que l'appareil ne soit refroidi.
- N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.
- Ne fumez pas pendant la vérification des fuites.
- N'essayez pas de débrancher les raccords de gaz lorsque votre appareil est en cours d'utilisation ou que l'alimentation en gaz est activée.
- Ne connectez jamais de conduite de gaz non régulée à l'appareil.

Risques électriques

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé, après un problème de fonctionnement ou si l'appareil est endommagé de quelque manière que ce soit. Communiquez avec le fabricant pour demander une réparation.
- Éloignez tout cordon d'alimentation électrique, le cordon du moteur de la rôtissoire et le tuyau d'alimentation en combustible des zones chauffées du barbecue, des bords tranchants et de l'eau (piscines,fontaines, flaques d'eau).
- Lors de la connexion, connectez d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez l'appareil à la prise de courant.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le côté d'une table ou toucher des surfaces brûlantes.

Avertissements d'installation

- L'installation de cet appareil doit être effectuée en conformité avec les codes locaux, ou en l'absence de tels codes, avec la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 du National Fuel Gas Code. Au Canada, l'installation doit être effectuée en conformité avec la norme CSA B149.1 du Code d'installation du gaz naturel et du propane, et/ou la norme B149.2 du Code sur le stockage et la manipulation du propane et les codes locaux.
- Cet appareil doit être mis à la terre en conformité avec les codes locaux, ou en l'absence de tels codes, avec la norme NFPA 70 ou le Code canadien de l'électricité, partie I.
- Cet appareil ne doit être utilisé que à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri non plus inclusif que dans une enceinte partielle comprenant un couvercle supérieur et trois parois latérales, à condition que 30 % ou plus de la périphérie de l'enceinte soit ouverte en permanence. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- S'il est installé sous une construction combustible en hauteur, l'appareil doit être installé en conjonction avec un capot de ventilation robuste approprié homologué UL 710 ou ULC S646 seulement. Le capot de ventilation doit être mis en service lorsque l'appareil est utilisé.
- Tous les raccordements au gaz, les installations et les essais d'étanchéité doivent être effectués par un technicien qualifié.

- L'installation doit respecter les distances aux matériaux combustibles indiquées dans le guide de planification.
- N’essayez pas de retirer, réparer ou remplacer vous-même l’assemblage de régulateur/tuyau. Cela doit être effectué uniquement par un technicien qualifié agréé. Le système de barbecue arrive soumis à un test d'étanchéité.
- Si les raccordements ne sont pas parfaitement étanches, il peut en résulter une petite fuite et une légère odeur de gaz. Certaines fuites ne peuvent être détectées que lorsque la commande du brûleur est en position « ON » (« MARCHE ») – cela doit être effectué par un technicien qualifié.
- Gardez les ouvertures de ventilation de l’enceinte de la bouteille dégagées et exemptes de débris.
- Cet appareil de cuisson au gaz d’extérieur n’est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules récréatifs, remorques et/ou bateaux.

Exigences relatives au gaz

- Ne changez pas l'ensemble détendeur/tuyau de celui fourni avec l'appareil et n'essayez pas d'utiliser un ensemble détendeur/tuyau de type 1 avec un ensemble bouteille/robinet 510 POL standard.
- La sortie de la soupape de surpression de la bouteille doit être orientée à l'opposé de l'utilisateur lors de son utilisation.
- Un robinet d’arrêt de gaz fourni par l’installateur doit être installé dans un endroit facilement accessible.
- Toutes les pièces fournies par l’installateur doivent être conformes aux codes locaux, ou en l’absence de codes locaux, à la norme ANSI/NFPA 70 du National Electrical Code ou la norme CSA C22.1 du Code canadien de l’électricité, et à la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code ou la norme CSA-B149.1 du Code d’installation du gaz naturel ou CSA-B149.2 du Code d’installation du propane. Code d’installation du propane.
- Au Massachusetts, de tels robinets d’arrêt doivent être approuvés par le Board of State Examiners of Plumbers & Gas Fitters.
- Tous les produits d'étanchéité des tuyaux doivent être d'un type approuvé et résistants à l'action des gaz de pétrole liquéfiés. N’utilisez jamais de scellant d’étanchéité de conduite sur des raccords coniques.
- Une bouteille de gaz de pétrole liquéfié cabossée ou rouillée peut être dangereuse et doit être vérifiée par votre fournisseur de gaz de pétrole liquéfié.
- Vérifiez toujours s’il y a des fuites après chaque changement de bouteille de gaz. Vérifiez avec une bouteille pleine.
- N’utilisez pas l’appareil avant la vérification de tous les raccordements pour confirmer l’absence de fuites.
- Avant chaque utilisation, inspectez la tuyauterie ou le tuyau d’alimentation en gaz avant

d'ouvrir le gaz à la position « ON » (« MARCHE »). Si vous remarquez la présence de coupures, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant l'utilisation.
- Vous devez utiliser l'assemblage de régulateur de pression et tuyau fourni avec l'appareil. Pour tout remplacement, communiquez avec le service à la clientèle.

Stockage et entretien

- S'assurer que l'alimentation en gaz est coupée au niveau de la bouteille d'alimentation lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Gardez l'appareil couvert lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Le stockage de l'appareil à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil.
- Les bouteilles doivent être rangées à l'extérieur, hors de la portée des enfants; elles ne doivent pas se trouver dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos.
- Après une période de stockage ou d'inutilisation, l'appareil doit être vérifié pour s'assurer qu'il n'y a pas de fuites de gaz, qu'il n'est pas détérioré, qu'il est correctement assemblé et que le brûleur n'est pas obstrué avant d'être utilisé.
- Gardez la zone de l'appareil à gaz d'extérieur dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Nettoyez l'appareil à gaz d'extérieur, y compris les surfaces spéciales, à l'aide des produits de nettoyage recommandés et vérifiez l'absence d'insectes et de nids d'insectes dans les brûleurs et les tubes d'aération. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous le barbecue.

Exigences relatives à l'armoire à bouteilles GPL

Pour un compartiment de bouteilles ayant quatre côtés, un haut et un bas, et destiné à être installé dans un boîtier encastré :

- Au moins une ouverture de ventilation doit être prévue sur le côté extérieur exposé de l'enceinte, à moins de 5 po (127 mm) du haut de l'enceinte et sans obstruction. Le ou les ouvertures doivent avoir une surface libre totale d'au moins 1 po²/lb (14,2 cm²/kg) de capacité de carburant conservé.
- Au moins une ouverture de ventilation doit être prévue sur le côté extérieur exposé de l'enceinte à 1 po (25,4 mm) ou moins du niveau du sol et doit avoir une surface libre totale d'au moins 1/2 po²/lb (7,1 cm²/kg) de la capacité de carburant conservé. Le bord supérieur ne doit pas être à plus de 5 po (127 mm) au-dessus du niveau du plancher.
- Chaque ouverture doit avoir une dimension minimale de manière à permettre l'entrée d'une tige de 3/16 po (4,8 mm).

Risques liés aux bouteilles de GPL

- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 ou au CSA-B149.2. Code d'installation du propane.
- Cet appareil peut être utilisé avec une bouteille de gaz propane de 20 lb de n'importe quelle marque, à condition qu'elle soit compatible avec un dispositif de retenue adéquat (non fourni pour les installations encastrées).
- La bouteille de GLP doit être :
  - Conçu pour être utilisé avec un système de type 1 seulement.
  - Construit et marqué conformément aux spécifications pour les bouteilles de GPL du service américain des Transports (DOT) ou à la norme pour les bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses et la Commission, CAN/CSA-B339.

  - Fourni avec un dispositif de prévention de surremplissage répertorié.
  - Muni d'un dispositif de connexion de bouteille compatible avec la connexion des appareils à gaz de cuisson extérieurs.
- La bouteille doit posséder un robinet d'arrêt terminé par une sortie de robinet d'alimentation en gaz de pétrole liquéfié spécifiée, selon le cas, pour un raccordement de Type 1.
- Un autocollant métallique avec cette mise en garde est fourni avec le barbecue. Installez cet autocollant près de votre gril barbecue.
- Ne stockez pas une bouteille pleine à la lumière directe du soleil.
- N'utilisez jamais une bouteille dont le robinet est endommagé. Vérifiez toujours s'il y a des fuites après chaque changement de bouteille de gaz combustible.
- La bouteille utilisée doit être munie d'un collet permettant de protéger le robinet de la bouteille.
- Si vous avez l'intention d'utiliser votre barbecue encastré au gaz propane liquide avec une bouteille de 20 lb de type 1, un dispositif de retenue de bouteille de GPL encastré fourni par l'installateur doit être installé avant la première utilisation du barbecue.
- La tuyauterie d'alimentation en gaz et les connecteurs doivent être fixés à l'intérieur de l'enceinte pour éviter tout contact avec les pièces mobiles et les surfaces chaudes. Lorsque la tuyauterie d'alimentation en gaz traverse une ouverture dans l'enceinte, elle doit être protégée sur une distance d'au moins 2 po (50 mm) de chaque côté de l'ouverture.
- La connexion : le tuyau pour GPL avec raccord à débranchement rapide de Type 1 et régulateur est compris.
- Pression de service : 11,0 po W.C.
- Tous les tuyaux et connecteurs de gaz doivent être conformes à la norme ANSI Z21.75/CSA 6.27 relative aux connecteurs pour les appareils au gaz d'extérieur et les maisons préfabriquées.
- Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, débranchez la bouteille et retirez-la de l'appareil.
- Les barbecues comportant des orifices pour l'utilisation avec du gaz combustible sont équipés d'un assemblage tuyau/régulateur de haute capacité pour le raccordement à une bouteille de gaz combustible standard de 20 lb. bouteille de gaz combustible (type 1). Le réservoir de gaz combustible n'est pas compris.
- N'utilisez pas le barbecue avant la vérification de tous les raccordements pour confirmer l'absence de fuites.
- Si vous possédez ou utilisez une bouteille de rechange, ou si une bouteille est débranchée, vous ne devez JAMAIS la ranger à proximité ou en dessous de l'élément du barbecue ou de la boîte de chauffage, ou à proximité de toute autre source d'allumage ou de chaleur.
- Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 %.
- Si l'information ci-dessus n'est pas suivie exactement, un incendie causant la mort ou des blessures graves pourrait se produire.

EXIGENCES D'INSTALLATION POUR LE GAZ NATUREL

Installation et raccordement du gaz naturel

- Renseignez-vous auprès de votre entreprise locale de services publics de gaz ou des codes locaux pour obtenir des instructions sur l'installation de conduites d'alimentation en gaz. Assurez-vous de vérifier le type et la taille de la course, et la profondeur d'enterrer la ligne. Si la conduite de gaz est trop petite, le barbecue ne fonctionnera pas correctement. Tout produit d'étanchéité pour joints ou tuyaux utilisé doit être d'un type homologué et résister aux actions de l'entreprise.
- Assurez-vous que la flèche du régulateur pointe dans la direction du flux de gaz loin de l'alimentation en gaz.
- Fermez le robinet d'arrêt manuel individuel de l'appareil pour l'isoler du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant toute vérification de pression du système à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 PSIG (3,5 kPa).
- Un robinet d'arrêt de gaz fourni par l'installateur doit être installé dans un endroit facilementaccessible.
- Utilisez un composé pour filetage uniquement sur les filetages mâles.
- N'utilisez jamais de scellant d'étanchéité de conduite sur des raccords coniques.
- Au Massachusetts, de tels robinets d'arrêt doivent être approuvés par le Board of State Examiners of Plumbers & Gas Fitters.
- Toutes les conduites et tous les tuyaux doivent être éloignés du produit et ne jamais être en contact avec les surfaces du produit.
- Gaz naturel : Pression de service : 4,0 po C.A. Pression d'alimentation 5 po à 14 po W.C. Si elle dépasse 14 po, un régulateur de démontage fourni par l'installateur est requis.
- Tous les tuyaux et connecteurs de gaz doivent être conformes à la norme ANSI Z21.75/ CSA 6.27 relative aux connecteurs pour les appareils au gaz d'extérieur et les maisons préfabriquées.

Consommation de gaz totale du barbecue avec tous les brûleurs réglés à HI (ÉLEVÉ) - Taux d'entrée BTU/h

MODÈLE	BE1-36RCI	BE1-48RCI	BE1-36RC	BE1-48RC
MAXIMUM	88 000	117 000	89 000	118 000
GRILL	25 000	25 000	25 000	25 000
RÔTISSERIE	14 000	18 000	14 000	18 000
GRILLER	24 000	24 000		

Service

- Ne réparez ou remplacez aucune pièce de cet appareil, à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans le présent guide. Tous les autres travaux doivent être effectués par un technicien agréé ou une personne qualifiée.
- N'utilisez l'appareil qu'avec le type de gaz spécifié sur la plaque signalétique. Pour changer le type de gaz, une trousse de conversion d'usine est nécessaire.

PIÈCES REQUISES

OUTILS

Non fourni

- ☐ Couteau à lame rétractable
- ☐ Tournevis cruciforme
- ☐ Niveau
- ☐ Clé Allen 5/32 po, 3/16 po et 3/32 po

PIÈCES

fournis

- ☐ Pièces du régulateur de gaz (gaz naturel uniquement)
- ☐ Tuyau de régulateur de gaz (LP uniquement)
- ☐ Tiges en céramique à plateau radiant
- ☐ Plateaux et supports radiants
- ☐ Transformateur de puissance et cordons
- ☐ moteur de rôtisserie
- ☐ Soutien de rôtisserie et poignées
- ☐ Tige et fourchettes de rôtissoire
- ☐ Grilles du barbecue
- ☐ Pièce d'insertion à charbon
- ☐ Grille à charbon
- ☐ Étagères secondaires
- ☐ Outil polyvalent

Modèles BE1-RCI uniquement

- ☐ Grille de saisie

Panier

- ☐ Vis cruciformes de 1/2 po (16 ou 17)
- ☐ Supports (2 ou 4)
- ☐ Boulons hexagonaux (2)
- ☐ Laveuse 0,313 X .75 (4)
- ☐ Écrou hexagonal 1/4 \-20

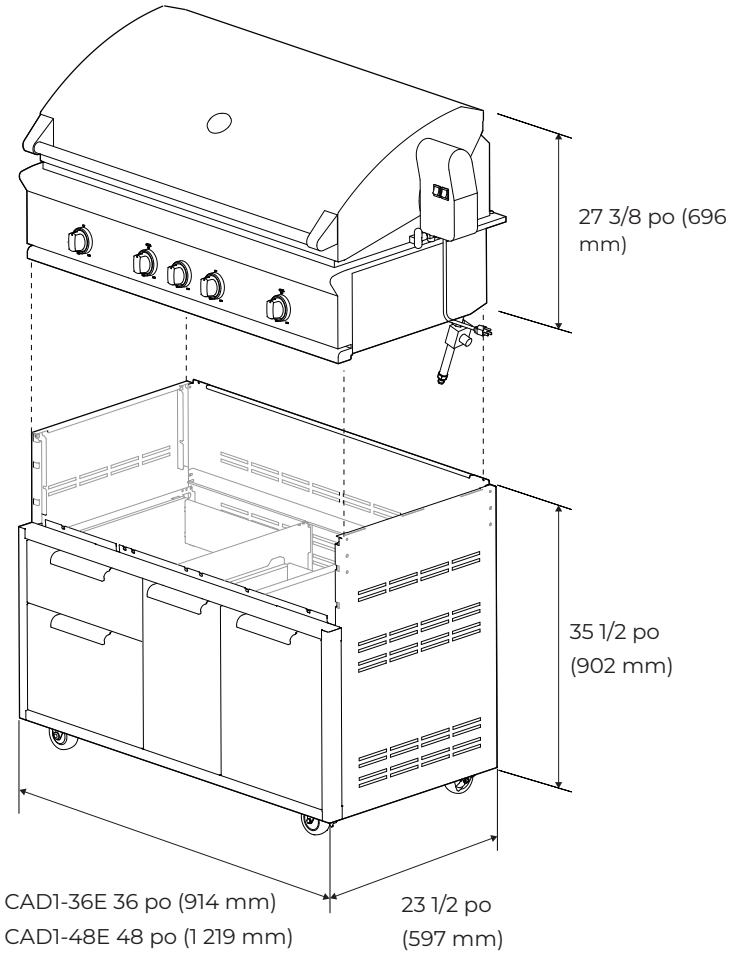
Fourni et à jeter

- ☐ 2x soutiens de transit de palettes
- ☐ 8x vis cruciformes pour palettes
- ☐ 4x vis pour support de transport

ACCÉDER AUX SPÉCIFICATIONS DE VOTRE PRODUIT

Pour connaître les spécifications complètes des produits, des armoires et des services, reportez-vous au Guide de planification.

Pour accéder au guide de planification, scannez le code QR ou visitez le site Web dcsappliances.com/us/trade-resources/specify. Recherchez par type d'appareil, nom de produit ou code de modèle.



AVANT L'INSTALLATION

4. S'assurer que le sol est plat et dégagé.

Surface plate requise :

Panier CAD1-36:36 po X 48 po (914 mm X 1 219 mm)

Chariot CAD1-48 : 48" X 48" (1219 X 1219 mm)

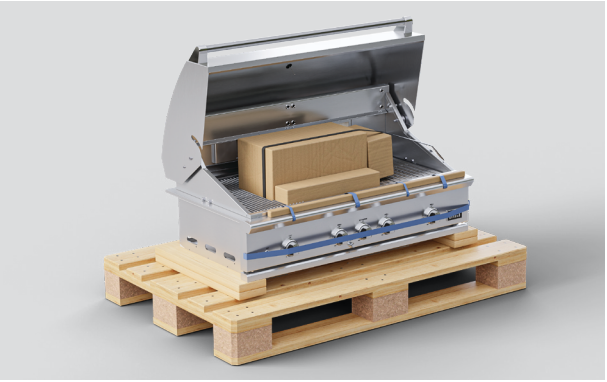
dcsappliances.com/us/trade-resources/specify

5. Assurez-vous que les raccordements sont accessibles et correctement installés. Les armoires doivent permettre l'accès aux câbles de gaz et d'alimentation sous le barbecue une fois installés. Reportez-vous au Guide de planification pour connaître les spécifications.

DÉBALLER LE BARBECUE

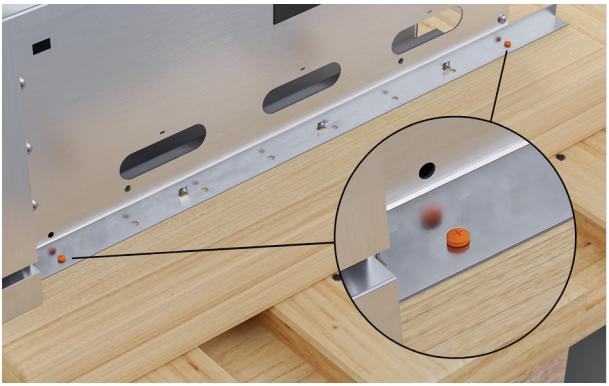
1. Retirez les huit vis cruciformes de la palette.

2. Soulevez le carton pour le retirer. Jetez les poteaux d'angle et tout emballage.

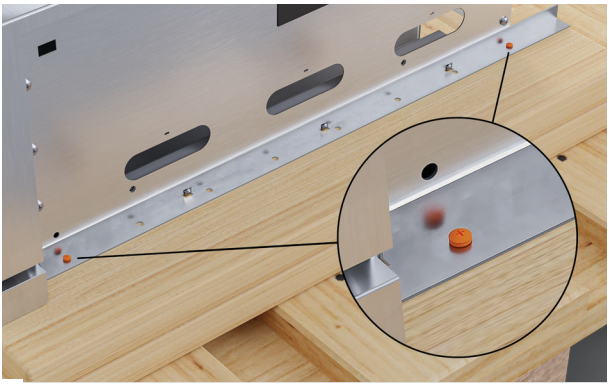


3. Ouvrir le barbecue et couper les sangles. Mettez de côté les boîtes, les grilles de barbecue et les étagères.

4. Retirer le ruban adhésif restant avant de mettre soigneusement de côté la tige de rôtissoire.



5. Retirez les deux vis cruciformes fixant les supports de transit à la palette.



6. Desserrer les vis cruciformes qui maintiennent le support de transit au barbecue. Soulevez le support de transport pour le retirer, puis serrez à nouveau les vis.

DÉBALLER LE BARBECUE

Ne placez pas le barbecue (modèles GPL) sur le sol ou sur une surface plane pour éviter d'endommager le régulateur sous l'effet du poids du barbecue.

7. Retirez le plateau d'égouttage et mettez-le de côté.

8. Les informations de notation du produit peuvent être trouvées sous et derrière le côté droit du plateau.

Vérifier que le type de gaz correspond à la puissance de la plaque signalétique de l'appareil.

DÉBALLER LE CHARIOT

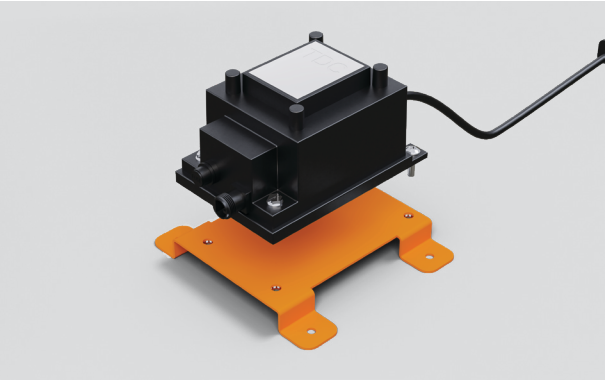
1. Coupez les sangles et soulevez le capuchon de la boîte pour l'enlever.

2. Soulevez le carton et retirez-le.

3. Mettez l'emballage au rebut de manière responsable.

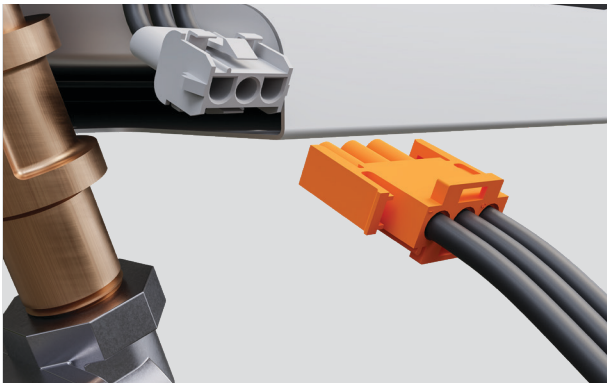
INSTALLER LE TRANSFORMATEUR

Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT) avec ce produit. Une prise électrique extérieure 120VAC 15A GFI doit être installée par un électricien qualifié.



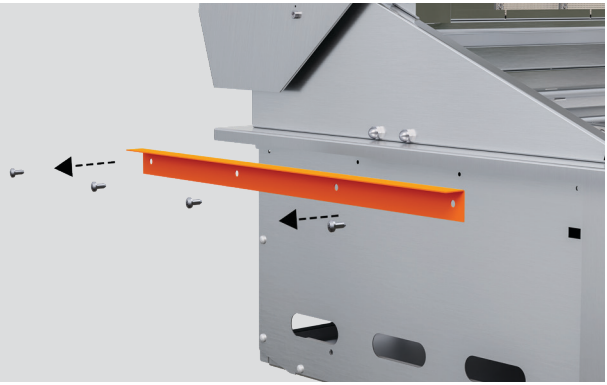
1. Le support du transformateur n'est pas nécessaire.

2. Visser le transformateur à l'arrière du chariot.

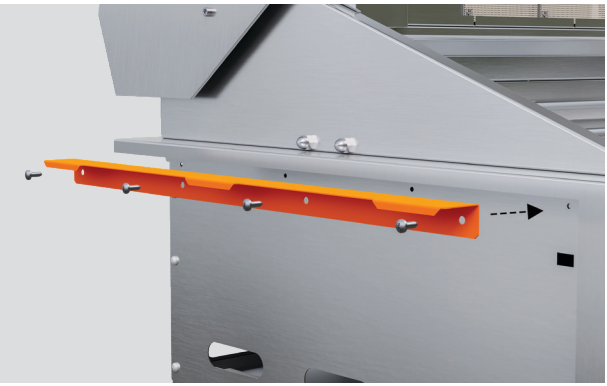


3. Connectez le câble d'alimentation au barbecue. Ne pas brancher le câble d'alimentation au transformateur avant d'avoir terminé l'installation.

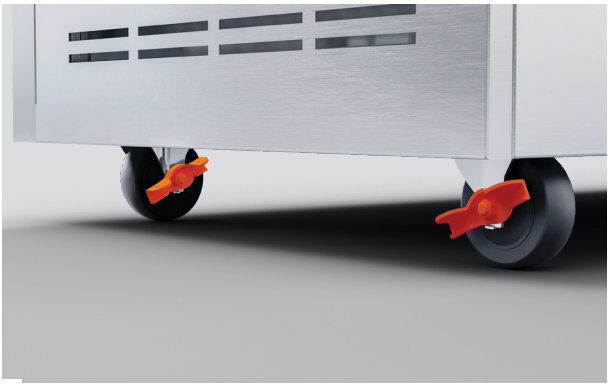
INSTALLER LE BARBECUE



1. Retirez les quatre vis à tête cruciforme situées de chaque côté du barbecue et jetez les supports existants.



2. Vissez les supports fournis dans le paquet d'installation de votre chariot.



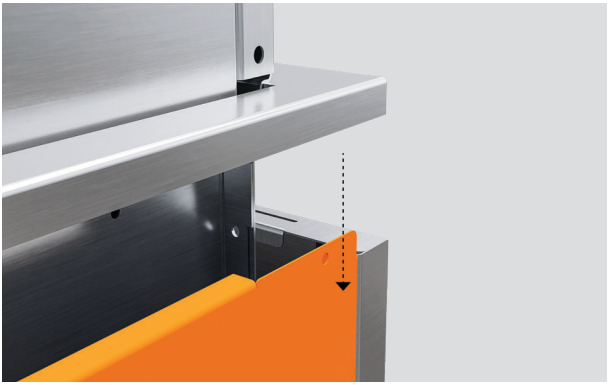
3. Vérifiez que les roues droites du chariot sont verrouillées avant de soulever le barbecue.

INSTALLER LE BARBECUE

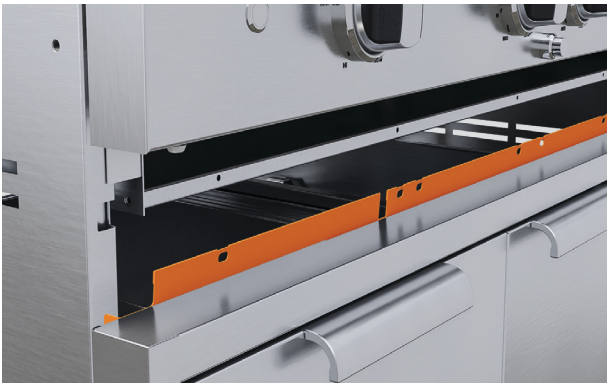
Faites attention lorsque la grille de levage est présente, certains bords sont tranchants. Faites attention à ne pas vous coincer les doigts lorsque vous placez la grille dans la gaine.

4. Ne posez pas la grille sur le sol ou sur une surface plane afin d'éviter d'endommager le régulateur sous l'effet du poids de la grille.

Soulevez la grille des deux côtés et maintenez-la au-dessus du chariot. Prenez soin de ne pas piéger des cordons ou des tuyaux sous le produit.

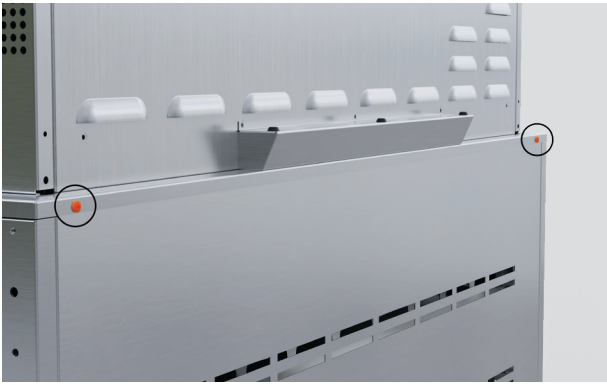


5. Positionner l'arrière de la grille sur le bord arrière du chariot.



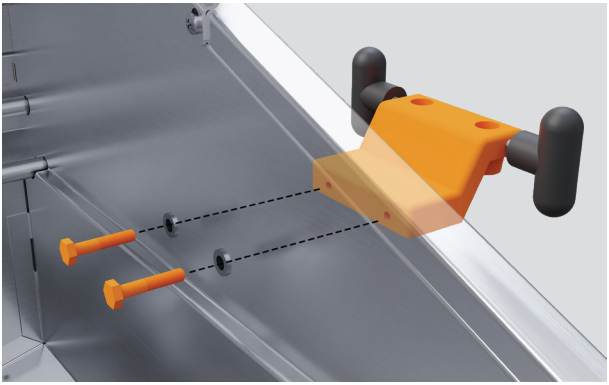
6. Placez l'avant de la grille derrière le support avant du chariot.

7. Abaissez la grille en permettant aux trois pattes de fixation latérales de s'insérer dans les fentes situées de chaque côté du chariot.



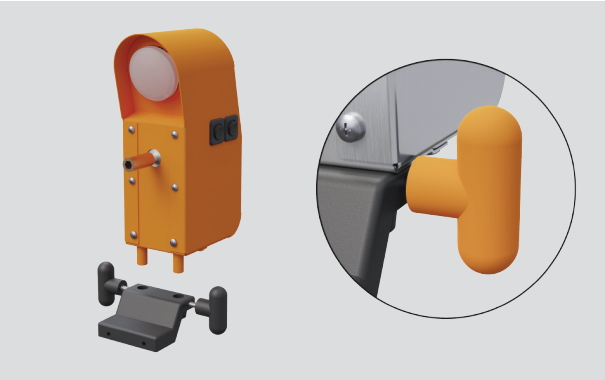
8. Vissez la grille au chariot sur le bord arrière avec les vis à tête cruciforme fournies. Répéter l'opération à l'avant du barbecue.

INSTALLER LE MOTEUR DE LA RÔTISSERIE



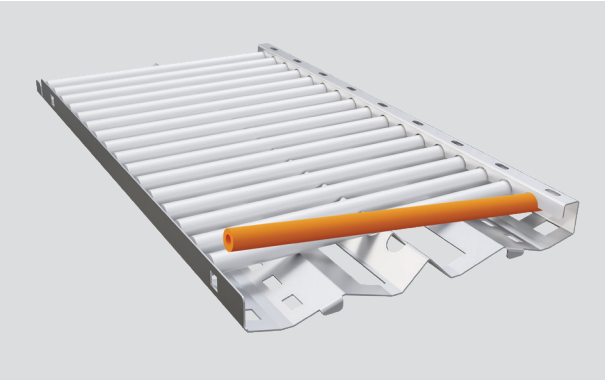
1. Fixez le soutien de rôtissoire sur le côté du barbecue à l'aide des boulons fournis.

Le soutien et le moteur peuvent être installés à droite ou à gauche du barbecue.

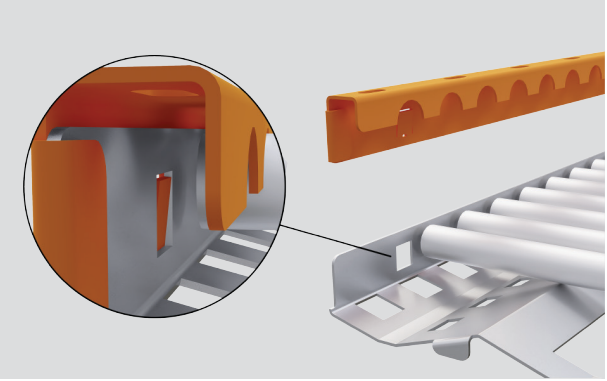


2. Placez le moteur sur le support et serrez les poignées sur le côté.

INSTALLER DES PLATEAUX RADIANTS



1. Placez les tiges en céramique dans les plateaux radiants.



2. Verrouillez les tiges en place en poussant le support latéral en place.

3. Assurez-vous que les déflecteurs de chaleur sous les brûleurs sont sécurisés avant de placer les plateaux radiants sur les broches au-dessus des brûleurs.

Les plateaux radiants doivent avoir une légère pente vers l'avant du barbecue.

INSTALLER LES GRILLES DU BARBECUE

1. Accrochez les grilles du barbecue sur la barre à l'arrière du barbecue et reposez-les à l'avant.

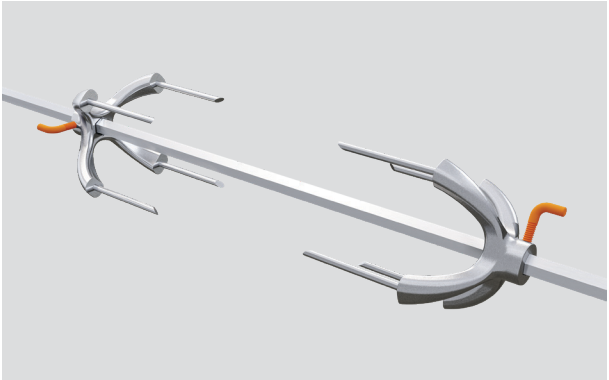
La barre la plus haute peut être choisie pour incliner les grilles, ce qui permet à la graisse de s'écouler.

2. Modèles avec brûleur à griller :

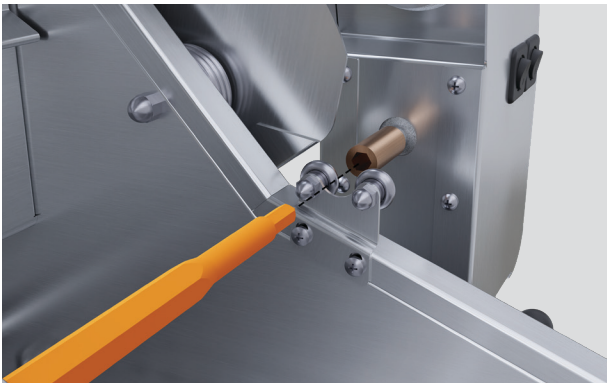
À gauche du barbecue, placez la grille du brûleur à griller sur les crochets à l'arrière et reposez les pieds à l'avant.

La grille du brûleur à griller peut être identifiée à partir de la grille du brûleur à charbon par ses pattes avant plus courtes.

INSTALLER LA TIGE DE RÔTISSERIE



1. Faites glisser les fourchettes du rôtissoire sur la tige et serrez les vis pour les fixer.



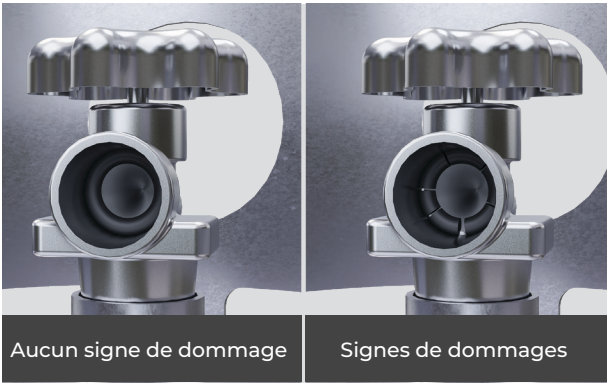
2. Enfoncez fermement l'extrémité pointue de la tige dans le moteur. Reposez-l'extrémité opposée sur les rouleaux à l'extrémité du barbecue.

La tige ne repose pas sur les rouleaux à côté du moteur.

3. La tige de rôtisserie peut être rangée sous la poignée du bac d'égouttement.

CONNEXION DE BOUTEILLE DE GAZ LP

Avant de raccorder le barbecue à la bouteille de GPL, le robinet principal de la bouteille doit être complètement fermé. Vérifiez que tous les brûleurs du barbecue et les soupapes de la rôtissoire sont **HORS TENSION** et ouvrez le capot du barbecue.



1. Avant de vous connecter au nouveau cylindre, vérifiez le joint torique en caoutchouc. Ne pas utiliser une nouvelle bouteille si le joint torique est usé ou endommagé.

2. Connectez le régulateur de grille à la vanne de bouteille de gaz. Assurez-vous que le régulateur fait face au côté droit du chariot.

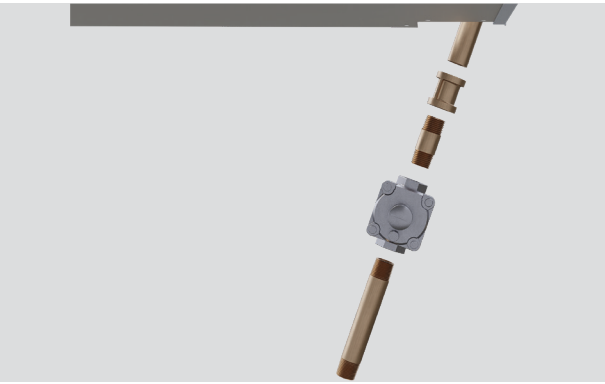
Tournez les cadrans des brûleurs de l'appareil sur la **position HI (ÉLEVÉ)** pendant environ 20 secondes pour évacuer l'air.

Éteignez les cadrans et attendez cinq minutes avant d'enflammer les brûleurs.

CONNECTER AU GAZ NATUREL

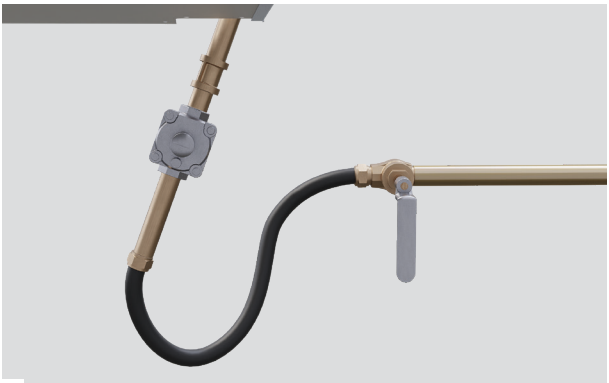
Consultez la section « Sécurité et avertissements » de ce guide pour connaître les réglementations relatives au gaz, les exigences et l'information importante avant de procéder au raccordement.

1. Les raccords doivent être connectés par un technicien autorisé. Pour faciliter l'installation, fixez le régulateur une fois que la grille est en place.



2. Assurez-vous que la flèche du régulateur pointe dans la direction du flux de gaz loin de l'alimentation en gaz.

Utilisez un composé pour filetage uniquement sur les filetages mâles.



3. Le gaz naturel doit être raccordé par un technicien autorisé.

Raccordement : 1/2 po NPT femelle.

Pression de fonctionnement : 5 po à 14 po W.C. Si elle est supérieure à 14 po W.C., un régulateur abaisseur de pression fourni par l'installateur est nécessaire.

INSTALLATION LP EN VRAC

Si vous connectez un barbecue au gaz propane à un système de gaz domestique propane, votre installateur doit suivre les directives de raccordement au gaz naturel.

Le coude en laiton fourni et l'ensemble régulateur/tuyau GPL à 2 étages doivent être retirés du produit.

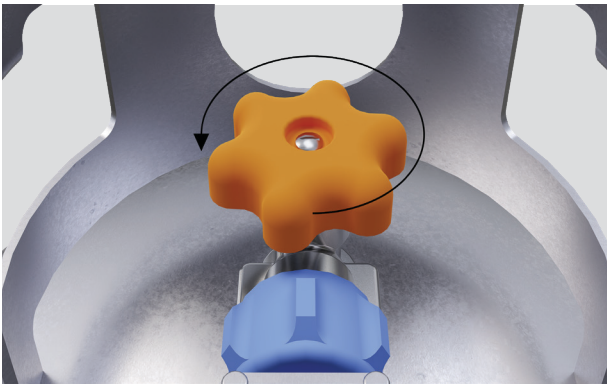
Si le barbecue doit être raccordé à un système de GPL réticulé dans une maison ou un bâtiment, un régulateur abaissant fourni par l'installateur doit fournir une pression de fonctionnement du barbecue de 11,0 po W.C.

Une vanne d'arrêt manuelle accessible doit être installée. Ces éléments ne sont pas fournis.

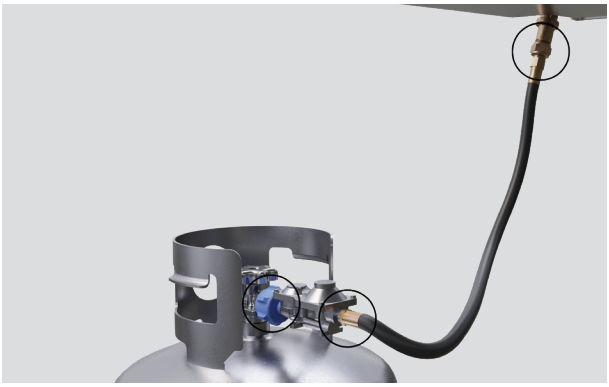
Tous les tuyaux, raccords et connecteurs de gaz doivent être conformes aux réglementations des autorités locales et à la norme ANSI Z21.75/CSA 6.27 relative aux connecteurs pour les appareils à gaz d’extérieur et les maisons préfabriquées.

VÉRIFICATION DES FUITES

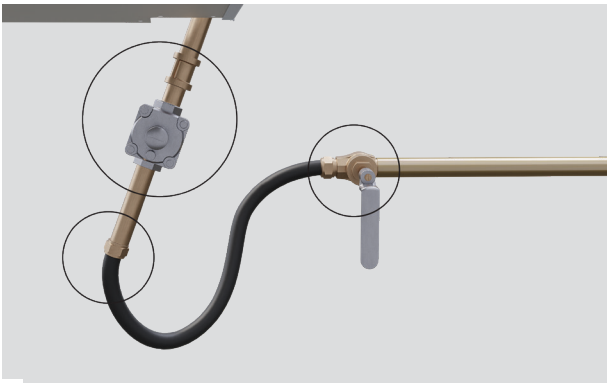
Ne fumez pas pendant les essais d'étanchéité et éteignez toutes les flammes nues. Vérifiez avec une bouteille pleine et assurez-vous que tous les cadres sont ÉTEINTS.



1. Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz.



2. Appliquez une solution savonneuse composée de savon liquide et d'eau dans une proportion de 1 :1 sur tous les raccords, tuyaux et accessoires, depuis la bouteille jusqu'au raccord situé sur le gril.

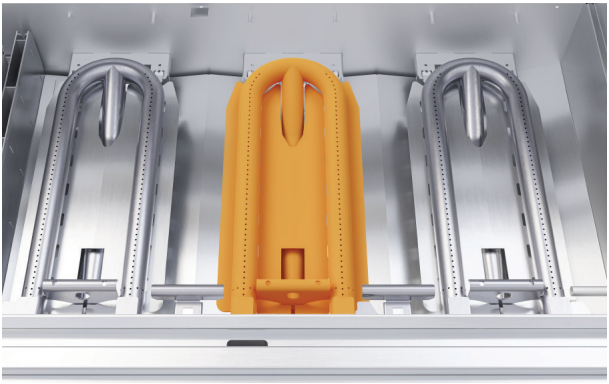


3. Si vous détectez une fuite, fermez immédiatement l'alimentation en gaz, serrez les raccordements concernés et vérifiez de nouveau. Si vous ne parvenez pas à arrêter une fuite de gaz, fermez l'alimentation en gaz et appelez votre fournisseur de gaz local ou le détaillant auprès duquel vous avez acheté l'appareil.

Des bulles de savon apparaîtront là où le gaz s'échappe.

VÉRIFIER LES BRÛLEURS

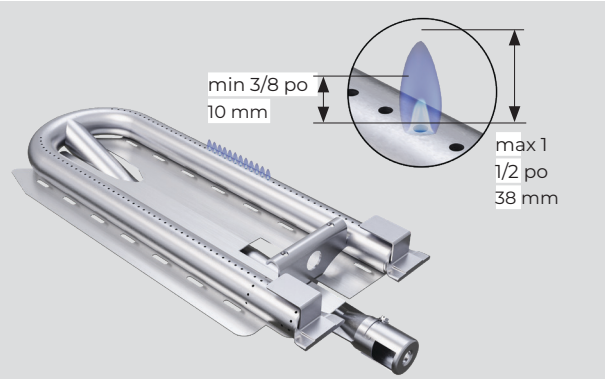
Chaque brûleur est testé et ajusté avant l'expédition. Il ne devrait pas être nécessaire de procéder à des ajustements, mais les variations locales de gaz et l'altitude peuvent affecter les performances du brûleur.



1. Retirez les grilles du barbecue et les plateaux radiants pour exposer les brûleurs.

dcsappliances.com/us/trade-resources/specify

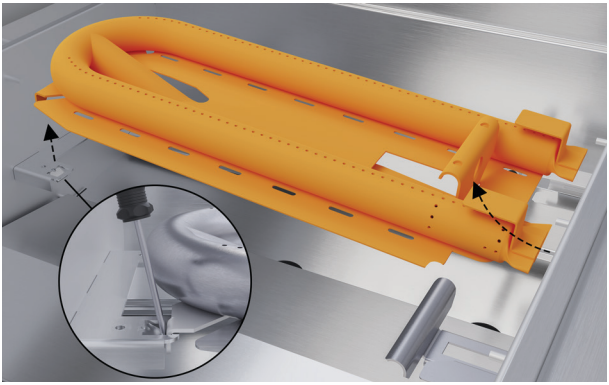
2. Allumez le brûleur. Reportez-vous au guide d'utilisation pour les directives.



3. Les flammes doivent être bleues et stables. Une flamme jaune indique un manque d'air. Une flamme bruyante qui s'éloigne du brûleur indique un excès d'air.

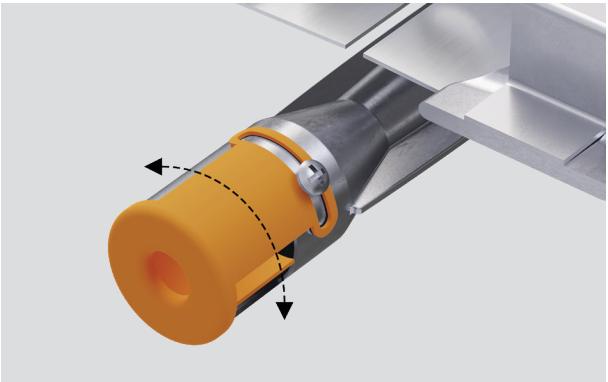
Allumez le brûleur pour revérifier les flammes.

RÉGLAGE DE L'ENTRÉE D'AIR DU BRÛLEUR



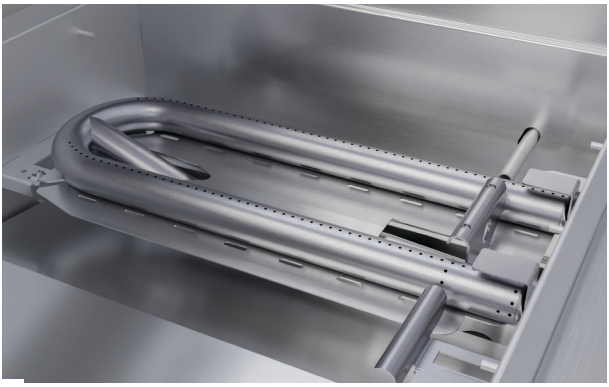
1. Éteignez l'alimentation en gaz et assurez-vous que les brûleurs sont froids au toucher.

Serrez le brûleur et utilisez un tournevis pour ouvrir la languette située en dessous. Soulevez le brûleur et retirez-le.



2. À l'aide d'un tournevis cruciforme, desserrez la vis du volet du brûleur et tournez le volet dans la position souhaitée.

Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre restreint le flux d'air. Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre permet d'augmenter le débit d'air.



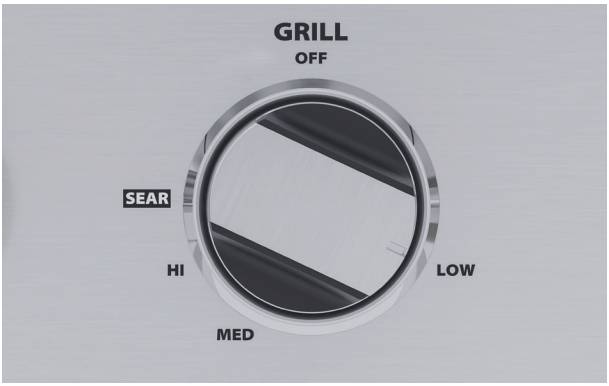
3. Remontez le brûleur en vous assurant qu'il est de niveau et correctement placé dans le soutien arrière. Serrez la vis de l'obturateur avant de l'allumer.

Allumez le brûleur pour revérifier les flammes.

Les brûleurs doivent être placés correctement pour garantir un fonctionnement sûr.

RÉGLAGE DE LA FLAMME BASSE DU BRÛLEUR

Chaque brûleur est testé et ajusté avant l'expédition. Il ne devrait pas être nécessaire de procéder à des réglages, mais les variations locales de gaz et l'altitude peuvent affecter les performances du brûleur à bas régime.



1. Allumez les brûleurs avant de tourner le cadran sur LOW (FAIBLE) . Tirez sur la molette pour la retirer du barbecue.

2. Tenez l'arbre de la vanne de régulation à l'aide d'une pince et insérez un long tournevis plat et fin.

Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour abaisser et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la flamme.

3. Remettre le cadran en place en s'assurant qu'il est en position BASSE
Ne pas forcer.

LISTE DE CONTRÔLE DE L'INSTALLATEUR

- ☐ Mesures de dégagement spécifiées respectées par rapport aux matériaux combustibles.
- ☐ Vanne d'arrêt manuelle installée et accessible pour les raccordements au gaz naturel et aux raccordements GPL à distance.
- ☐ Le transformateur est rangé et fixé solidement, dans un endroit approprié.
- ☐ Le régulateur de gaz est branché et réglé pour du gaz naturel de 4,0 pouces W.C, du gaz de pétrole liquéfié de 11,0 pouces W.C.
- ☐ Modèles avec brûleur à saisir : assurez-vous que le maillage est en place.
- ☐ Appareil testé et exempt de fuites.
- ☐ Utilisateur informé de l'emplacement du robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz.
- ☐ Chaque brûleur s'allume de manière satisfaisante.
- ☐ Bac de récupération en place.
- ☐ Les cadrans tournent librement.

Des ensembles de conversion de gaz sont disponibles auprès du service à la clientèle. Lorsque vous commandez des trousses de conversion au gaz, veuillez avoir en main le numéro de modèle et le type de gaz (naturel ou GPL) de votre barbecue.

Les pièces de rechange peuvent être commandées auprès de dcsappliances.com

Veuillez laisser ces directives à l'utilisateur.

Utilisateur, veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

L'étiquette d'information du modèle se trouve derrière la poignée du bac d'égouttement sur le côté droit du barbecue. Complétez et conservez pour référence sécurisée :

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Adresse du distributeur _____

Nom de l'installateur _____

Signature de l'installateur _____

Entreprise d'installation _____

Date de date d'installation _____

DCSAPPLIANCES.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Tous droits réservés.
Appareils électroménagers Fisher & Paykel, 695 Town Center Drive
Suite 180, Costa Mesa, CA 92626, États-Unis

Les modèles illustrés dans ce guide peuvent ne pas être disponibles dans tous les pays et sont sujets à changer sans préavis.

Les spécifications des produits figurant dans ce guide s'appliquent aux produits et modèles spécifiques décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration continue des produits, ces spécifications peuvent être modifiées à tout moment.

Pour les plus récents details sur la disponibilité des modèles et des spécifications dans votre pays, veuillez visiter notre site Web ou contacter votre distributeur Fisher & Paykel local.