GRIL EXTÉRIEUR

Modèles BH1-30R, BH1-36R, BH1-48R, BH1-36RI,
BH1-48RI, BH1-48RS, BH1-30, BH1-36, BH1-48 et BGC30

GUIDE D'UTILISATION

⚠ DANGER

SI VOUS DÉCELEZ 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.**

⚠ MISE EN GARDE!

- **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.**

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde	4
Exigences d'installation pour le gaz naturel	12
Présentation du produit	13
Panneau de commande	15
Planification de votre cuisson	16
Préparation du gril	18
Utilisation du gril	19
Utilisation du brûleur à saisir (certains modèles uniquement)	20
Utilisation des brûleurs latéraux (certains modèles uniquement)	22
Utilisation du fumoir (certains modèles uniquement)	23
Utilisation des grilles	24
Utilisation de la rôtissoire (certains modèles uniquement)	26
Accessoires	29
Nettoyage	30
Nettoyage des brûleurs du gril	31
Nettoyage du brûleur à saisir	32
Nettoyage des brûleurs latéraux	34
Vérification des fuites	35
Changement de bouteille de gaz	36
Remplacement de la lampe et de la pile	37
Réinitialisation du dispositif de limitation du débit	38
Dépannage	39
Service à la clientèle	41

Enregistrement

Pour enregistrer votre produit, visitez notre site Web :
États-Unis : dcsappliances.com/us/register
Canada : dcsappliances.com/ca/register

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 :

⚠ MISE EN GARDE!

Risque de surface brûlante

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures et ébouillantages ou des blessures graves.

- Les pièces accessibles peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation.
- Vous devez ouvrir le capot avant d'allumer le gril.
- Ne laissez jamais les vêtements et autres matières inflammables se trouver trop près ou entrer en contact avec des grilles, surfaces brûlantes ou brûleurs avant qu'ils soient refroidis. Les tissus pourraient s'enflammer et causer un incendie ou des blessures. Gardez la zone de l'appareil de cuisson au gaz d'extérieur dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.
- Ne vous penchez jamais au-dessus d'un gril 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 gril.
- Lors de l'utilisation du gril, ne touchez pas de surfaces comme le brûleur du gril, la grille ou les environs immédiats, car ces zones deviennent extrêmement brûlantes et pourraient causer des brûlures.
- La graisse est inflammable. Ne faites jamais fonctionner le gril sans plateau d'égouttement. 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 gril avec précaution. Évitez les brûlures causées par la vapeur; n'utilisez pas une éponge ou un chiffon humide pour nettoyer le gril pendant qu'il est chaud. Certains produits nettoyants dégagent des vapeurs nocives ou peuvent s'enflammer lorsqu'ils sont appliqués sur une surface brûlante.

⚠ MISE EN GARDE!

Risque de surface brûlante

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures et ébouillantages ou des blessures graves.

- Utilisez uniquement des gants de cuisine secs; l'utilisation de gants de cuisine humides ou mouillés sur les surfaces brûlantes pourrait provoquer des brûlures causées par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant comme gants de cuisine. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les parties chaudes du gril ou de la grille de brûleur.
- Pour éviter les brûlures lors de la cuisson, utilisez des ustensiles pour barbecue à long manche.

⚠ MISE EN GARDE!

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 friture avec de l'eau, car cela pourrait causer une explosion de vapeur violente. Éteignez tous les brûleurs, puis étouffez le feu 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 et causer des blessures graves ou mortelles.
- Contactez le fournisseur de GPL pour les réparations ou la mise au rebut de la bouteille ou du GPL inutilisé.

⚠ MISE EN GARDE!

Risque de coupure

Des blessures peuvent survenir si vous ne faites pas preuve de prudence.

- Attention : certains bords sont tranchants.

⚠ MISE EN GARDE!

Risque de poids excessif

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

- Au moins deux personnes sont requises pour le déplacement et l'installation de 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 avec mise à la terre adéquate.
- Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT).
- Utilisez uniquement des rallonges munies d'une fiche à trois broches avec mise à la terre, prévues pour la puissance électrique de l'équipement et homologuées pour l'usage extérieur avec une indication 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.

⚠ MISE EN GARDE!

Risque d'incendie

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

- Ne faites pas fonctionner le gril sous une construction combustible non protégée. Utilisez uniquement l'appareil dans des zones bien ventilées.
- Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur, hors de la portée des enfants.
- Ne les entreposez pas 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 qui n'est pas plus inclusif qu'à l'intérieur d'une enceinte partielle qui comprend un recouvrement en surplomb 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, portes de garage, fenêtres ou 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 les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie causant la mort ou des blessures graves pourrait survenir.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

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 instructions avant d'utiliser l'appareil. N'utilisez pas un appareil de cuisson au gaz d'extérieur à d'autres fins que celles prévues.

Utilisation générale

- Lors de l'utilisation de l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont fermement en place et que l'ensemble de l'appareil est stable.
- Ne placez, ne rangez ou n'utilisez pas l'appareil sur une pente.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation. Pour les appareils montés sur chariot, ne déplacez jamais le chariot avant de l'avoir laissé refroidir, d'avoir déconnecté le câble d'alimentation et de vous être assuré que l'alimentation en gaz est fermée.
- 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 gril chauffent suffisamment 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 et de ventilation de l'appareil.
- Pour éteindre des flambées soudaines, ajustez les commandes pour abaisser la température.
- Nettoyez et effectuez l'entretien général de l'appareil régulièrement, ainsi qu'après les périodes d'inutilisation. Fermez toujours le gaz à la source avant d'inspecter les pièces.
- Assurez-vous que toutes les commandes du gril sont désactivées et que le gril est froid avant d'utiliser un type quelconque de produit nettoyant en aérosol sur le gril 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-le 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 (« ON »). 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-le immédiatement si une odeur de gaz est présente ou les flammes de brûleur sont de couleur jaune, si l'appareil n'atteint pas la température réglée ou ne chauffe pas uniformément, ou si l'appareil produit des bruits de claquement.
- Lors de la réinstallation de chaque brûleur après le nettoyage, centrez correctement le brûleur sur le jet de gaz et assurez-vous qu'il soit de niveau avant de l'allumer.
- Lors du raccordement à l'alimentation électrique, connectez d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez l'appareil à la prise de courant.
- N'essayez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu les instructions d'allumage dans ce guide.
- Après avoir allumé les brûleurs, assurez-vous que les brûleurs fonctionnent normalement. Dans les endroits ensoleillés, il peut être difficile de voir si les brûleurs de rôtissoire et à saisir 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 gril.
- 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

Incendie

- Ayez un extincteur de classe ABC à portée de la main – ne tentez jamais d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant l'utilisation.
- Retirez toujours le couvercle anti-poussière et ouvrez le capot avant l'allumage. Ne remettez pas le couvercle en place pendant la cuisson ou avant que l'appareil ait refroidi.
- N'utilisez jamais une flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.
- Ne fumez pas pendant la vérification des fuites.
- N'essayez pas de déconnecter des raccordements de gaz pendant que votre appareil est en cours d'utilisation, ou que l'alimentation en gaz est ouverte.
- Ne connectez jamais de conduite de gaz non régulée à l'appareil.

Risques de chocs 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.
- Gardez le cordon d'alimentation électrique, le cordon du moteur de rôtissoire et le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des zones chauffées du gril, des bords tranchants et de l'eau (piscines, fontaines, flaques).
- Lors du raccordement, 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 relatifs à l'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 la Partie I du Code canadien de l'électricité.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé à l'extérieur et ne doit pas être utilisé 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 qui n'est pas plus inclusif qu'à l'intérieur d'une enceinte partielle qui comprend un recouvrement en surplomb et trois parois latérales, à condition que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, portes de garage, fenêtres ou ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil sous des surfaces combustibles en hauteur.
- Tous les raccordements de gaz, installations et vérifications des fuites doivent être effectués par un technicien qualifié.
- L'installation doit respecter les dégagements par rapport aux matériaux combustibles indiqués dans le Guide de planification.
- N'essayez pas de retirer, réparer ou remplacer l'assemblage de régulateur/tuyau. Cela doit être effectué uniquement par un technicien qualifié agréé. Le système de gril a été soumis à des essais 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 à l'alimentation en gaz

- Ne changez pas l'assemblage de régulateur/tuyau fourni avec l'appareil ou n'essayez pas d'utiliser un assemblage de régulateur/tuyau de Type 1 avec un assemblage de bouteille/robinet 510 POL standard.
- La sortie de la soupape de dégagement de pression de la bouteille doit être orientée à l'opposé de l'utilisateur lors de l'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.
- Au Massachusetts, de tels robinets d'arrêt doivent être approuvés par le Board of State Examiners of Plumbers & Gas Fitters.
- Le scellant d'étanchéité de toutes les conduites doit être d'un type approuvé et résistant à l'action des gaz de pétrole liquéfié. N'utilisez jamais de scellant d'étanchéité de conduite sur des raccords coniques.
- Une bouteille de GPL bosselée ou rouillée peut être dangereuse; vous devez la faire vérifier par votre fournisseur de GPL.
- Vérifiez toujours s'il y a des fuites après chaque changement de bouteille de GPL. Effectuez la vérification 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 (ON). 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.

Rangement et entretien

- Assurez-vous de fermer l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille d'alimentation lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Gardez l'appareil couvert lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Il est possible de ranger l'appareil à l'intérieur uniquement si la bouteille est déconnectée 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 rangement ou d'inutilisation, vous devez vérifier l'appareil avant de l'utiliser pour confirmer l'assemblage adéquat et l'absence de fuites de gaz, de détérioration et d'obstruction au niveau des brûleurs.
- Gardez la zone de l'appareil au gaz d'extérieur dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.
- Nettoyez l'appareil au gaz d'extérieur, y compris les surfaces spéciales, avec les produits de nettoyage recommandés et vérifiez les tubes de brûleur/venturi pour en enlever tout insecte et nid d'insecte. Un tube bouché pourrait provoquer un incendie sous le gril.

Exigences relatives à l'enceinte pour bouteille de GPL

Pour une enceinte de bouteille comportant quatre côtés, des parties supérieure et inférieure, et destinée à l'installation dans une enceinte encastrée :

- Au moins une ouverture de ventilation dégagée doit être prévue sur le côté extérieur exposé de l'enceinte, à moins de 5 po (127 mm) de la partie supérieure de l'enceinte. La ou les ouverture(s) doivent avoir une surface libre totale d'au moins 1 po ^{2}/lb (14,2 cm ^{2}/kg) de capacité de combustible stocké.

- 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 plancher, avec une surface libre totale d'au moins 1/2 po²/lb (7,1 cm²/kg) de capacité de combustible stocké. Le bord supérieur ne doit pas se trouver à plus de 5 po (127 mm) au-dessus du niveau du plancher.
- Chaque ouverture doit être d'une dimension minimale permettant l'insertion d'une tige de 3/16 po (4,8 mm).

Dangers liés aux bouteilles de GPL

- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou à la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code ou CSA-B149.2 du Code d'installation du propane.
- Cet appareil peut être utilisé avec une bouteille de GPL 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 GPL doit être :
  - Conçue pour l'utilisation avec un système de Type 1 uniquement.
  - Fabriquée et marquée conformément aux spécifications applicables aux bouteilles de GPL du ministère des Transports des États-Unis (D.O.T.) ou à la norme Bouteilles et tubes pour le transport des matières dangereuses et commission, CAN/CSA-B339.
  - Fournie avec un dispositif limiteur de remplissage homologué.
  - Fournie avec un dispositif de raccordement de bouteille compatible avec les raccords pour appareils de cuisson au gaz d'extérieur.
- La bouteille doit posséder un robinet d'arrêt terminé par une sortie de robinet d'alimentation en GPL spécifiée, selon le cas, pour un raccordement de Type 1.
- N'entreposez pas de 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.
- Pour faire fonctionner votre gril encastré avec du GPL en utilisant une bouteille de 20 lb de Type 1, un dispositif de retenue de bouteille de GPL intégré fourni par l'installateur doit être installé avant la première utilisation du gril.
- 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 passe par 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.
- Raccordement : Le tuyau pour GPL avec raccord à débranchement rapide de Type 1 et régulateur est compris.
- Pression de fonctionnement : 11,0" C.E.
- 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 grils 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 (Type 1). La bouteille de gaz combustible n'est pas comprise.
- N'utilisez pas le gril 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 gril ou de la boîte de chauffage, ou à proximité de toute autre source d'allumage ou de chaleur.
- Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 %.
- Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie causant la mort ou des blessures graves pourrait survenir.

EXIGENCES D'INSTALLATION POUR LE GAZ NATUREL

Installation et raccordement pour le gaz naturel

- Communiquez avec votre fournisseur de gaz local ou consultez les codes locaux pour des instructions sur l'installation des conduites d'alimentation en gaz. Assurez-vous de vérifier le type et les dimensions de la conduite, ainsi que la profondeur d'enfouissement. Si la conduite de gaz est trop petite, le gril ne fonctionnera pas correctement. Le scellant à joint ou conduite doit être d'un type approuvé et résistant aux actions des gaz combustibles.
- Assurez-vous que la flèche du régulateur pointe dans le sens du débit de gaz, dans le sens opposé à l'alimentation en gaz.
- L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant toute vérification de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
- 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 psi (3,5 kPa).
- Un robinet d'arrêt de gaz fourni par l'installateur doit être installé dans un endroit facilement accessible.
- 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.
- Tous les tuyaux et tuyauteries doivent être disposés à distance du produit et ne jamais être en contact avec les surfaces du produit.
- Gaz naturel : Pression de fonctionnement : 4,0" C.E. Pression d'alimentation 5" à 14" C.E. Si la pression est supérieure à 14", vous devez utiliser un régulateur abaisseur fourni par l'installateur.
- 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.

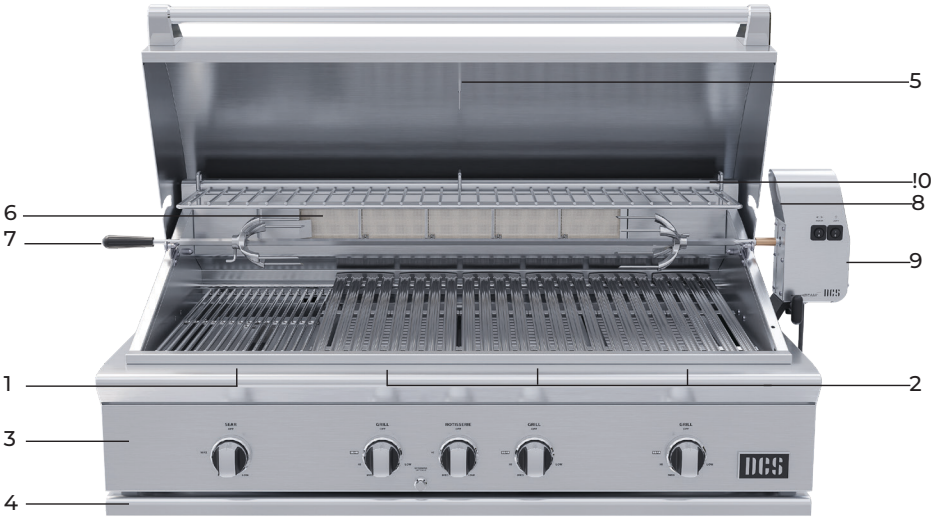
Consommation de gaz totale du gril avec tous les brûleurs réglés à HI (ÉLEVÉ) - Débits d'entrée BTU/heure

MODÈLE	BH1-30R	BH1-36R	BH1-48R	BH1-36RI	BH1-48RI	BH1-48RS	BH1-30	BH1-36	BH1-48	BGC30
MAXIMALE	64000	92500	121500	88000	117000	126500	50000	78500	103500	50000
GRIL	25000	25000	25000	25000	25000	25000	25000	25000	25000	25000
RÔTISSOIRE	14000	14000	18000	14000	18000	14000	N/A	N/A	N/A	N/A
SAISIR	N/A	N/A	N/A	24000	24000	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
BRÛLEUR LATÉRAL	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	34000	N/A	N/A	N/A	N/A
FUMOIR	N/A	3500	3500	N/A	N/A	3500	N/A	3500	3500	N/A

Entretien

- 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 autorisé ou une personne qualifiée.
- Utilisez uniquement le produit avec le type de gaz spécifié sur la plaque signalétique. Pour le changement de type de gaz, un ensemble de conversion du fabricant est requis.

PRÉSENTATION DU PRODUIT



Modèle BH1-48RI illustré.

Caractéristiques et accessoires

1 Brûleur à saisir*

2 Brûleurs de gril de cuisson

3 Panneau de commande

4 Plateau d'égouttement et pièce d'insertion amovible

5 Indicateur de température

6 Brûleur de rôtissoire*

7 Tige de rôtissoire*

8 Éclairage de rôtissoire*

9 Moteur de rôtissoire*

!0 Zone de cuisson secondaire

!1 Plateau (non illustré)

!2 **Modèle BGC30**: Bouton d'allumage

*certains modèles uniquement

PRÉSENTATION DU PRODUIT

Modèle BH1-48RS illustré.

Caractéristiques et accessoires

1 Brûleurs latéraux*

2 Brûleurs de gril de cuisson

3 Panneau de commande

4 Plateau d'égouttement et pièce d'insertion amovible

5 Indicateur de température

6 Brûleur de rôtissoire*

7 Tige de rôtissoire*

8 Éclairage de rôtissoire*

9 Moteur de rôtissoire*

!0 Zone de cuisson secondaire

!1 Plateau de fumoir*

!2 Plateau (non illustré)

*certains modèles uniquement

PANNEAU DE COMMANDE

Modèle BH1-48RI.

Modèle BH1-48RS.

Panneau de commande		
1	Bouton de brûleur à saisir*	Utilisez ce bouton pour allumer le brûleur à saisir et sélectionner le réglage de chaleur.
2	Boutons de brûleurs de gril	Utilisez ces boutons pour allumer les brûleurs de gril et sélectionner les réglages de chaleur.
3	Bouton de rôtissoire*	Utilisez ce bouton avec la valve de sécurité de la rôtissoire pour allumer le brûleur de rôtissoire et sélectionner le réglage de chaleur.
4	Valve de sécurité de la rôtissoire*	Permet un débit de gaz sécuritaire vers le brûleur de rôtissoire pendant l'allumage. Utilisez la valve avec le bouton de brûleur de rôtissoire pour allumer le brûleur de rôtissoire.
5	Boutons de brûleur latéral*	Utilisez ces boutons pour allumer les brûleurs latéraux et sélectionner les réglages de chaleur.
6	Bouton de brûleur de fumoir*	Utilisez ce bouton pour allumer le brûleur de fumoir et sélectionner le réglage de chaleur.

*certains modèles uniquement

PLANIFICATION DE VOTRE CUISSON

Avant d'utiliser le gril, préparez vos aliments et choisissez la méthode souhaitée pour les cuisiner.

La conception du gril vous permet de personnaliser votre cuisson avec différents types de grille, méthodes et zones de cuisson. Pour des résultats optimaux, tirez parti de l'ensemble du gril pour déplacer les aliments entre les zones à chaleur élevée ou faible aux différents stades de la cuisson.

Cuisson directe

Les aliments sont cuits sur les grilles directement au-dessus des brûleurs allumés.

Utilisez cette méthode pour les aliments qui prennent moins de 20 minutes à cuire ou pour saisir des aliments plus gros avant une cuisson indirecte ou une cuisson ultérieure à un réglage de chaleur plus faible.

Cuisson indirecte

Les aliments sont cuits sur des grilles à côté de la source de chaleur, avec le capot fermé pour maintenir la chaleur.

Utilisez cette méthode pour les aliments qui prennent plus de 20 minutes à cuire, comme les morceaux de viande plus épais.

Brûleur à saisir

Produit une chaleur intense et uniforme qui accentue la saveur et la texture. Utilisez-le uniquement avec la grille pour brûleur à saisir pour obtenir des lignes de grillage parfaites ou faire dorer vos aliments en surface.

Saisissez la viande à chaleur élevée, puis passez à une zone à chaleur plus faible avant de laisser reposer pour obtenir la cuisson requise. Inversez l'ordre pour la méthode de saisie inversée. Consultez 'Utilisation du brûleur à saisir'.

PLANIFICATION DE VOTRE CUISSON

Brûleurs de gril de cuisson

Les brûleurs de gril de cuisson offrent diverses intensités de chaleur. Choisissez les zones de cuisson et les réglages de chaleur pour cuire une variété d'aliments en utilisant la chaleur directe ou indirecte.

Utilisez avec des plateaux radiants et des grilles double face pour cuire et dorer les aliments. Consultez 'Utilisation des grilles'.

Brûleurs latéraux

Utilisez les brûleurs latéraux pour chauffer, bouillir ou faire sauter les aliments.

Rôtissoire (certains modèles uniquement)

Utilisez la rôtissoire pour cuire lentement les aliments. La chaleur intense et uniforme permet de former une croûte sur les rôtis. Consultez 'Utilisation de la rôtissoire'.

PRÉPARATION DU GRIL

Avant de commencer

- Vérifiez si la tuyauterie ou le tuyau d'alimentation en gaz présente des signes de coupures, d'usure ou d'abrasion avant chaque utilisation. Remplacez toute pièce endommagée avant d'utiliser le gril.
- Apprêtez les grilles. Consultez 'Utilisation des grilles'.

1. Assurez-vous que tous les boutons sont tournés à la position d'arrêt, puis soulevez le capot du gril.

2. Positionnez les grilles et la grille de cuisson secondaire selon votre cuisson souhaitée. Si vous utilisez la rôtissoire, commencez par la préparer. Consultez 'Utilisation de la rôtissoire'.

3. Tirez le plateau d'égouttement vers l'extérieur pour vérifier que la pièce d'insertion est propre et en place, puis remettez le plateau en place.

Ouvrez l'alimentation en gaz principale.

Préchauffage du gril

Préchauffez chaque zone en fonction des réglages de chaleur prévus. Il y aura une fuite de chaleur minimale entre les zones à chaleur élevée et les zones à chaleur faible.

Utilisez une chaleur élevée pour saisir et dorer, et une chaleur moyenne, faible ou indirecte pour cuire les aliments sans les brûler.

Allumage du gril

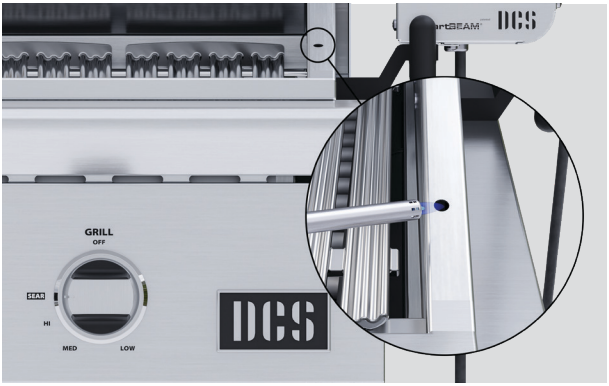
1. Allumez un brûleur à la fois. Enfoncez et tournez le bouton à la position SEAR (SAISIR) pour allumer.

Modèle BGC30: w et tournez le bouton du brûleur choisi à la position SEAR (SAISIR) .

L'allumeur produira un déclic. Une fois allumé, tournez le bouton au niveau de chaleur souhaité et relâchez-le. Si les brûleurs ne s'allument pas, attendez 5 minutes que le gaz se dissipe, puis recommencez ou allumez-les manuellement.

2. Allumez les brûleurs de gril restants et sélectionnez la chaleur. Fermez le capot et laissez le gril préchauffer pendant 10 minutes, ou plus longtemps lors d'un préchauffage à chaleur faible.

Si vous n'utilisez pas tous les brûleurs, préchauffez les brûleurs prévus et tout brûleur adjacent à la chaleur souhaitée pendant 10 minutes.



Allumage manuel

Tournez le bouton à la position SEAR (SAISIR). En même temps, tenez une allumette ou un briquet allumé légèrement en dessous de l'ouverture sur le côté du gril.

Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton au réglage de chaleur souhaité et relâchez-le. Les autres brûleurs du gril s'allumeront en croisé, mais pas le brûleur à saisir.

N'utilisez pas de liquide à briquet.

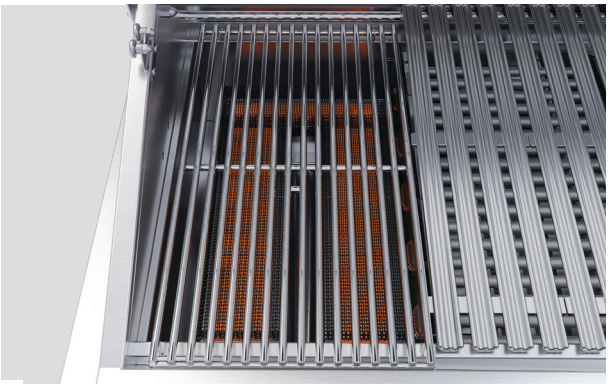
UTILISATION DU BRÛLEUR À SAISIR (CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

1. Assurez-vous que la grille pour brûleur à saisir est fixée dans les crochets à l'arrière du gril, avec ses pattes sur le rebord à l'avant.

2. Allumez un brûleur à la fois. Enfoncez et tournez le bouton à la position MAX pour allumer. Allumez le brûleur adjacent et réglez-le à SEAR (SAISIR). Allumez et réglez les brûleurs restants comme vous le souhaitez.

Préchauffez pendant 10 minutes avec le capot abaissé. Préchauffez pendant 5 minutes si le brûleur à saisir est déjà chaud.

Si le brûleur ne s'allume pas, attendez 5 minutes que le gaz se dissipe, puis recommencez ou allumez-le manuellement.



3. Une fois le brûleur préchauffé, placez les aliments sur la grille. Si vous utilisez uniquement le brûleur à saisir, éteignez le brûleur adjacent après le préchauffage.

Le brûleur à saisir produit une chaleur intense. Nous vous recommandons de surveiller de près les aliments et de les retourner fréquemment. Réglez le niveau de cuisson, si nécessaire.

UTILISATION DU BRÛLEUR À SAISIR (CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

4. Une fois les aliments dorés, déplacez-les vers une autre zone du gril pour terminer la cuisson, si nécessaire. Tournez le bouton du brûleur à saisir à OFF (ARRÊT).

Allumage manuel

Tournez le bouton pour permettre au gaz de circuler. En même temps, tenez une longue allumette ou un briquet sur le côté du brûleur à saisir, dans l'espace entre les grilles.

Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton au réglage de chaleur souhaité, puis relâchez-le.

UTILISATION DES BRÛLEURS LATÉRAUX (CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

1. Retirez la tige de rôtissoire et le couvercle du brûleur latéral. Faites attention si le gril est utilisé, car la tige et le couvercle peuvent être chauds.

Allumage des brûleurs latéraux

2. Allumez un brûleur à la fois. Enfoncez et tournez le bouton à la position HI (ÉLEVÉ) pour allumer.

L'allumeur produira un déclic. Une fois allumé, tournez le bouton au niveau de chaleur souhaité et relâchez-le.

Si les brûleurs ne s'allument pas, attendez 5 minutes que le gaz se dissipe, puis recommencez ou allumez-les manuellement.

Allumage manuel

Tournez le bouton pour permettre au gaz de circuler. En même temps, tenez une longue allumette ou un briquet sur le côté du brûleur.

Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton au réglage de chaleur souhaité, puis relâchez-le.

UTILISATION DU FUMOIR (CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

Utilisez le plateau de fumoir pour la fumaison de courte durée ou l'ajout d'une saveur fumée à des aliments en l'utilisant seul ou avec les brûleurs de gril ou de rôtissoire. Lorsque vous utilisez le système de fumoir avec le brûleur de rôtissoire, réglez le brûleur de fumoir à LOW (FAIBLE) pour minimiser le transfert de chaleur vers le plateau de rôtissoire ou éloignez la viande du brûleur de fumoir.

1. Retirez le plateau de fumoir.

Allumage du fumoir

2. Enfoncez et tournez le bouton du brûleur de fumoir à la position HI (ÉLEVÉ). Regardez à travers l'ouverture pour voir quand le brûleur s'allume, puis relâchez le bouton.

Si le brûleur ne s'allume pas, attendez 5 minutes que le gaz se dissipe, puis recommencez, ou tournez le bouton à HI (ÉLEVÉ) et tenez une allumette allumée dans l'ouverture.

3. Remplissez le plateau de fumoir avec des copeaux de bois, placez le couvercle, puis réinstallez le plateau dans le gril. Une fois que les copeaux de bois commencent à produire de la fumée, tournez le bouton au réglage de chaleur souhaité.

En cas de flambées soudaines, ajoutez avec précaution de l'eau à travers la grille ou tirez légèrement sur le plateau et ajoutez de l'eau à travers le couvercle de fumoir.

Ne retirez pas complètement le plateau lorsqu'il est chaud.

UTILISATION DES GRILLES

Pour apprêter les grilles

Apprêtez toutes les grilles avant l'utilisation, pour protéger leur surface contre la corrosion et empêcher les aliments d'y adhérer. Répétez après le nettoyage ou après de longues périodes sans utilisation.

1. Appliquez une légère couche d'huile de cuisson à haute température sur toutes les grilles, puis chauffez à MAX/SEAR (MAX/SAISIR) avec le capot abaissé. Consultez 'Allumage du gril'.

2. Tournez les boutons à la position OFF (ARRÊT) après 15 minutes ou lorsque les grilles commencent à produire de la fumée. Laissez refroidir.

Les grilles changeront de couleur. Cela est normal.

Grille pour brûleur à saisir

Conçue pour une saisie rapide et uniforme, avec de belles lignes de grillage.

S'installe à plat au-dessus du brûleur à saisir. Repose sur les crochets à l'arrière du gril.

UTILISATION DES GRILLES

Grilles double face

Utilisez le côté en forme de W pour créer des lignes de grillage sur les aliments et canaliser les jus d'aliments et la graisse loin de la flamme. Utilisez le côté arrondi pour soutenir et cuire des aliments délicats comme les pétoncles et le saumon.

UTILISATION DE LA RÔTISSOIRE (CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

La rôtissoire produit une chaleur intense et uniforme permettant de former une croûte sur les rôtis ou de cuire lentement de gros aliments jusqu'à 50 lb.

N'allumez pas les brûleurs du gril tant que le brûleur de rôtissoire est allumé. Évitez d'utiliser la rôtissoire par temps venteux.

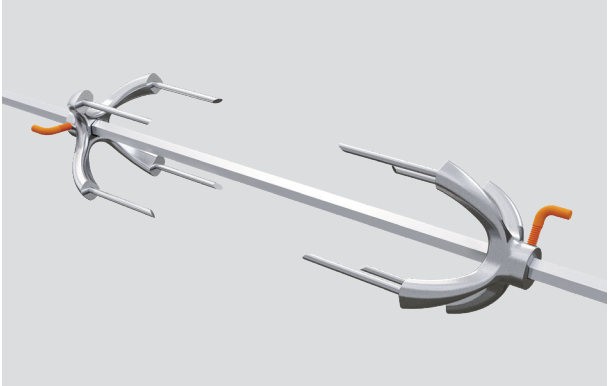
Pour attacher la viande et la volaille

Utilisez de la ficelle de boucher ou du fil dentaire pour attacher la viande et la volaille avant de les mettre sur la tige de rôtissoire.

Nous vous recommandons de choisir un rôti de taille constante et de l'attacher à trois endroits pour assurer une cuisson uniforme. Pour la volaille, attachez les ailes et les cuisses au corps pour qu'elles demeurent immobiles pendant que la rôtissoire tourne.

Préparation de la tige de rôtissoire

1. Retirez la grille de cuisson secondaire.



3. Faites glisser la première fourchette sur la tige de rôtissoire à une distance suffisante pour permettre le centrage de l'aliment. Tournez la vis en L pour la fixer.

Faites glisser l'aliment et la deuxième fourchette sur la tige, avec les dents de fourchette décalées. Tournez la vis pour la fixer.

Les fourchettes sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.

UTILISATION DE LA RÔTISSOIRE (CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

2. Insérez l'extrémité pointue de la tige dans le moteur de rôtissoire. Posez l'autre extrémité sur les rouleaux du côté opposé du gril.

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

3. Placez le plateau sous les aliments pour recueillir les écoulements. Allumez le moteur de la rôtissoire.

Si nécessaire, éteignez-le pour équilibrer les aliments et retirez les grilles pour créer plus d'espace entre les aliments et le plateau.

Allumage de la rôtissoire

4. Allumez un brûleur à la fois. Enfoncez et tournez le bouton à la position HI (ÉLEVÉ) et, en même temps, maintenez enfoncé le bouton de la valve de sécurité pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que le brûleur reste allumé.

Une fois allumé, tournez le bouton au réglage de chaleur souhaité et relâchez-le.

UTILISATION DE LA RÔTISSOIRE (CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

Allumage manuel

Tenez un briquet sur le côté du brûleur, puis enfoncez et tournez le bouton à la position HI (ÉLEVÉ). Relâchez le bouton, puis maintenez enfoncé le bouton de la valve de sécurité pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Tournez le bouton au réglage de chaleur souhaité.

Vérification de la température des aliments

Tournez le bouton à la position LOW (FAIBLE), éteignez le moteur et utilisez un thermomètre à viande. Si une cuisson supplémentaire est nécessaire, tournez le bouton à la température souhaitée et redémarrez le moteur.

Lorsque les aliments sont cuits, tournez le bouton à la position OFF (ARRÊT) et éteignez le moteur. Retirez la tige, placez les aliments sur un plateau, puis retirez les fourchettes. Faites attention, car la tige sera chaude.

Couvrez et laissez reposer.

ACCESSOIRES

États-Unis

Pour obtenir la liste complète des accessoires, scannez le code QR ou visitez dcsappliances.com/us/accessories.

Canada

Pour obtenir la liste complète des accessoires, scannez le code QR ou visitez dcsappliances.com/ca/accessories.

NETTOYAGE

Généralités

Nettoyez votre gril régulièrement et après les périodes d'inutilisation, pour maintenir les performances.

Surfaces en acier inoxydable

Nettoyez régulièrement avec un détergent doux, un vaporisateur de cuisine ou un nettoyant pour acier inoxydable afin d'en maintenir l'état, surtout si le gril est situé près d'une piscine ou de la côte. Couvrez le gril lorsqu'il n'est pas utilisé.

Grille de cuisson secondaire

Laissez refroidir, puis retirez du gril et lavez avec de l'eau chaude et un détergent doux.

Grilles

Pendant qu'elles sont encore chaudes et sur le gril, brossez tout résidu avec une brosse à gril. Une fois les grilles refroidies, nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis séchez avec un chiffon doux et propre.

Apprêtez de nouveau les grilles après le nettoyage pour éviter la rouille.

Plateau d'égouttement

Laissez refroidir. Nettoyez après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de graisse. Peut être lavé au lave-vaisselle.

Tige de rôtissoire et fourchettes

Nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis séchez avec un chiffon doux et propre. Manipulez les fourchettes avec précaution, car elles sont tranchantes.

Plateau de fumoir

Ne touchez ou déplacez pas le plateau pendant qu'il est chaud. Grattez tout résidu d'aliment et utilisez une brosse pour nettoyer la partie inférieure du plateau. Jetez les cendres dans un récipient à l'épreuve du feu.

Système de gestion de la graisse

Laissez la graisse prendre, puis grattez-la. Essuyez si nécessaire.

Plateaux radiants

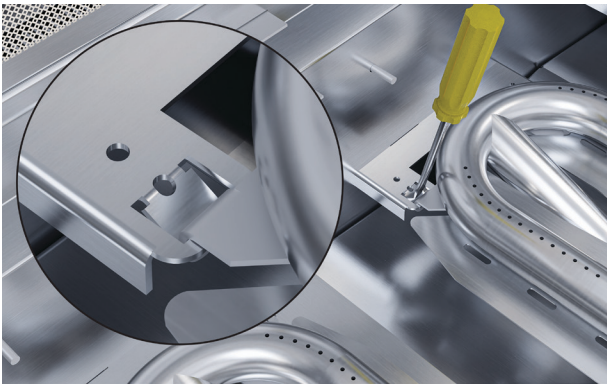
Faites pivoter les tiges en céramique afin qu'elles se nettoient en brûlant lors de la prochaine utilisation. Si nécessaire, utilisez une brosse pour enlever les résidus ou nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux. Pour les saletés importantes, chauffez le plateau radiant à HI (ÉLEVÉ) pendant 10–20 minutes. Les plateaux peuvent produire de la fumée. Cela est normal. Ne démontez pas les plateaux.

Brûleur de rôtissoire

Autonettoyant. Faites fonctionner le brûleur de rôtissoire pendant 10–20 minutes pour brûler tout résidu. N'utilisez pas d'eau.

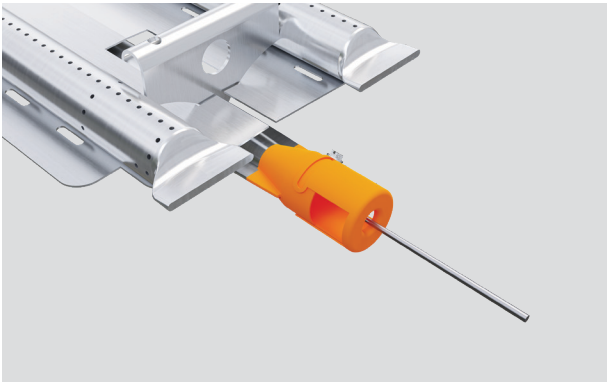
NETTOYAGE DES BRÛLEURS DU GRIL

Vous devez retirer régulièrement les brûleurs du gril pour les nettoyer et vérifier l'absence d'obstructions causées par les résidus d'aliment et les insectes. Fermez toujours l'alimentation en gaz avant de retirer et de nettoyer les brûleurs.



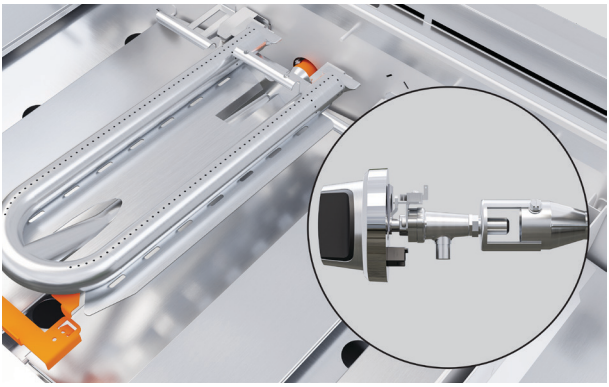
1. Retirez les grilles et les plateaux radiants. Utilisez un tournevis à pointe plate pour desserrer les colliers, puis soulevez délicatement le brûleur pour le retirer du gril.

Secouez doucement pour enlever les débris. Nettoyez l'extérieur avec une brosse à gril.



2. Utilisez une lampe de poche pour vérifier si l'entrée du brûleur est obstruée. Si c'est le cas, utilisez une goupille de sécurité ou un trombone déplié pour débloquer l'entrée et les trous le long du tube de brûleur.

Vous pouvez débloquer le jet de gaz à l'intérieur de la partie avant du gril, si nécessaire.



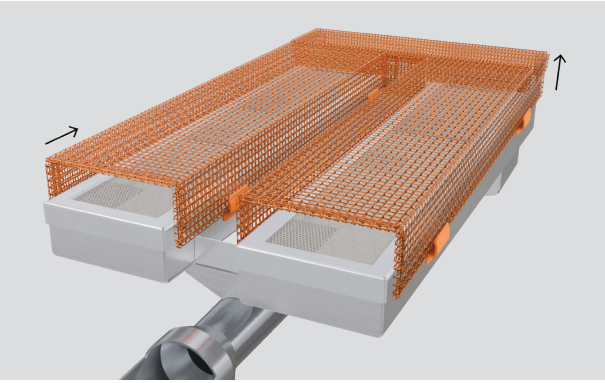
3. Réinstallez le brûleur de manière à ce que l'entrée soit centrée sur le jet de gaz, puis abaissez le brûleur sur les supports à l'arrière. Assurez-vous qu'il est de niveau et fixé.

Veillez à ne pas endommager l'allumeur.

Le brûleur doit être correctement positionné pour assurer un fonctionnement en toute sécurité.

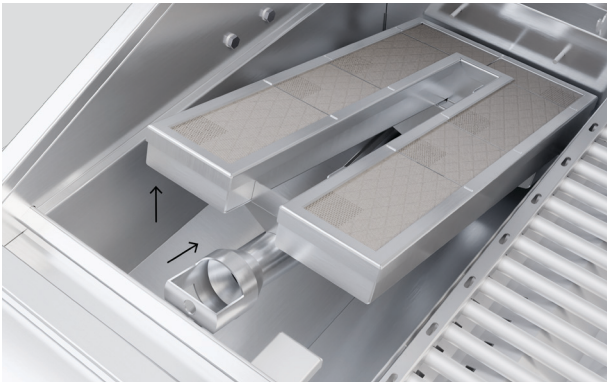
NETTOYAGE DU BRÛLEUR À SAISIR

Faites fonctionner le brûleur à saisir pendant 10–20 minutes, puis laissez-le refroidir. Le brûleur à saisir est autonettoyant, mais il peut être retiré pour un nettoyage supplémentaire, si nécessaire. N'utilisez pas d'eau, car cela pourrait endommager le brûleur à saisir et affecter ses performances. Fermez toujours l'alimentation en gaz avant de retirer et de nettoyer les brûleurs.



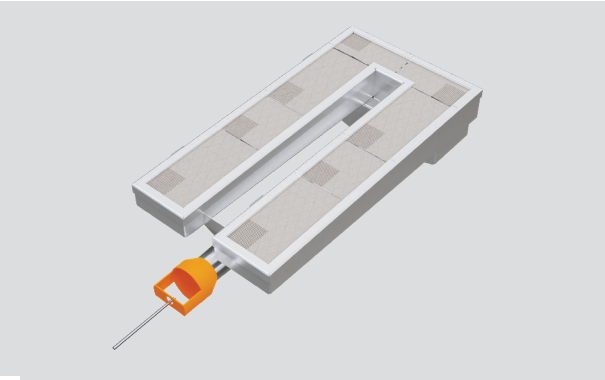
1. Dégrafez et retirez le couvercle en maillage du brûleur à saisir. Utilisez une brosse ou un aspirateur pour nettoyer le maillage séparément afin d'éliminer tout résidu.

Si nécessaire, rincez le maillage à l'eau tiède et séchez-le soigneusement.



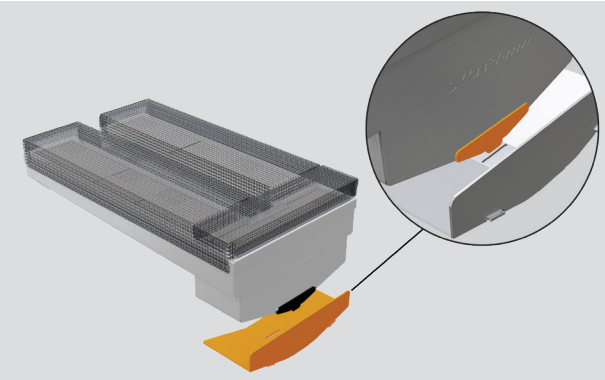
2. Tenez le brûleur par les côtés et soulevez-le à l'arrière pour le retirer de son support.

Faites-le glisser vers l'arrière du gril pour le séparer de l'ouverture à l'avant du gril, puis soulevez le brûleur pour le retirer.



3. Vérifiez que l'entrée du brûleur n'est pas obstruée. Utilisez une goupille de sécurité ou un trombone pour la débloquer.

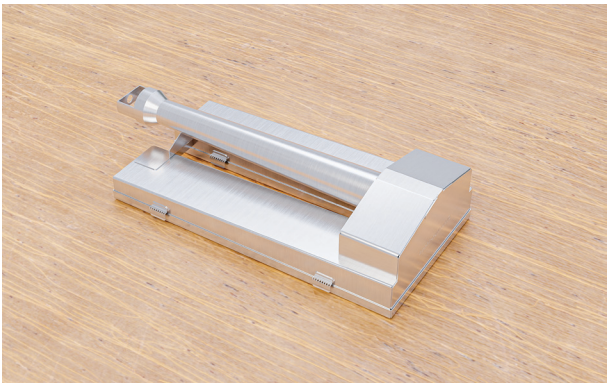
Secouez doucement ou utilisez un aspirateur pour nettoyer le brûleur afin d'enlever les débris. N'utilisez pas de brosse. N'utilisez pas d'eau.



4. Tenez le brûleur à saisir par les côtés et réinstallez l'entrée du brûleur dans l'ouverture à l'avant du gril. Assurez-vous qu'elle soit correctement alignée sur la valve à l'intérieur de l'ouverture.

Abaissez-le à l'arrière pour le réinstaller solidement sur le support. Réinstallez le maillage.

Le brûleur doit être correctement positionné pour assurer un fonctionnement en toute sécurité.



Si le brûleur à saisir est mouillé

Retirez le brûleur. Laissez-le reposer à l'envers pour permettre à l'eau de s'écouler.

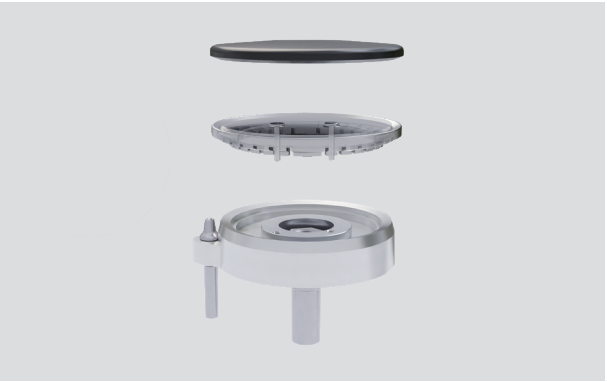
Laissez le brûleur sécher complètement avant de le réinstaller et de l'utiliser.

NETTOYAGE DES BRÛLEURS LATÉRAUX

Vous devez retirer régulièrement les brûleurs latéraux pour les nettoyer et vérifier l'absence d'obstructions causées par les résidus d'aliment et les insectes. Fermez toujours l'alimentation en gaz avant de retirer et de nettoyer les brûleurs.

1. Laissez refroidir, puis retirez la grille, les capuchons de brûleur et les anneaux en laiton. Lavez ces pièces avec une solution d'eau chaude et de détergent doux. Séchez complètement.

Si nécessaire, utilisez une brosse pour nettoyer les orifices du brûleur.

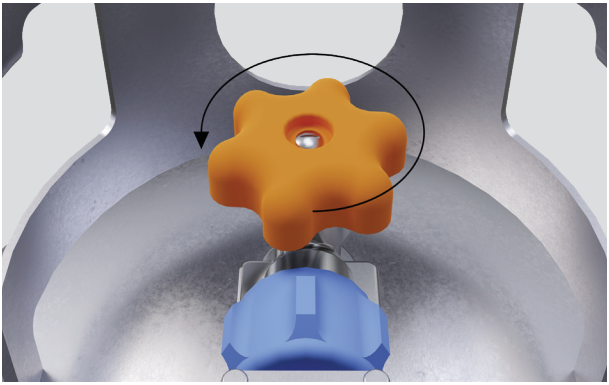


2. Réinstallez l'anneau en laiton de façon à ce que les goupilles soient alignées dans la base du brûleur. Placez le capuchon de brûleur sur l'anneau en laiton en vous assurant qu'il soit bien fixé, puis réinstallez la grille.

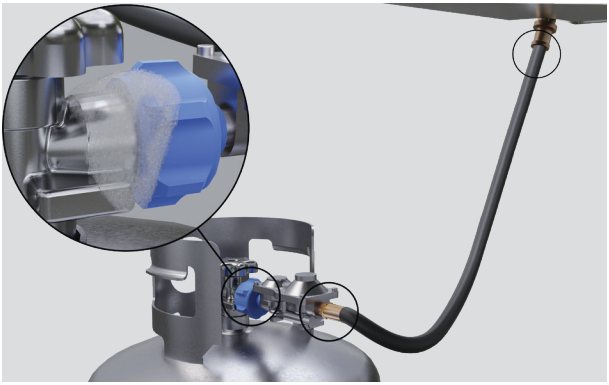
Les brûleurs doivent être correctement positionnés pour assurer un fonctionnement en toute sécurité.

VÉRIFICATION DES FUITES

Ne fumez pas pendant la vérification des fuites et éteignez toutes les flammes nues. Effectuez la vérification avec une bouteille pleine et assurez-vous que tous les boutons sont à OFF (ARRÊT).

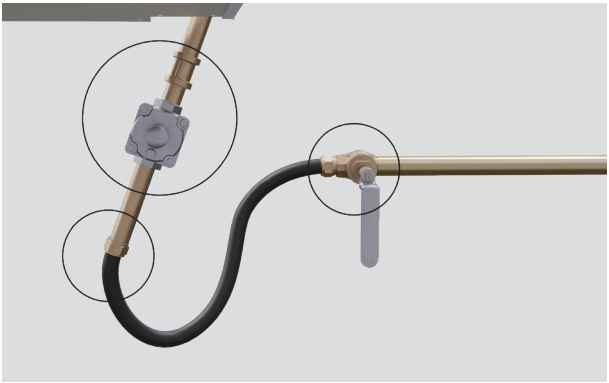


1. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.



2. Appliquez une solution savonneuse composée à part égale (1:1) de savon liquide et d'eau sur tous les raccordements, tuyaux et raccords, de la bouteille jusqu'au raccordement au niveau du gril.

Des bulles de savon apparaîtront aux endroits où du gaz pourrait s'échapper.

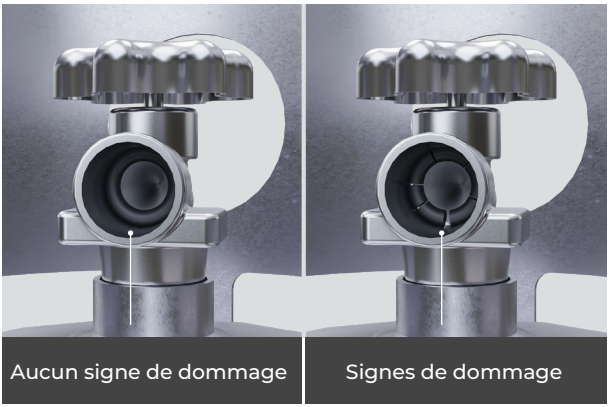


3. En cas de fuite, fermez le gaz, resserrez les raccords qui fuient et vérifiez à nouveau.

Si la fuite persiste, fermez le gaz et appelez votre fournisseur de gaz local ou le détaillant auprès duquel vous avez acheté le gril.

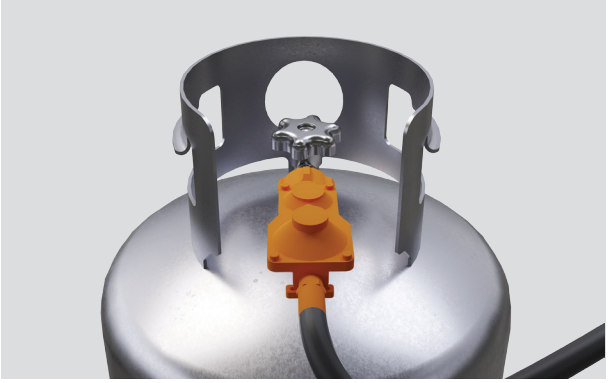
CHANGEMENT DE BOUTEILLE DE GAZ

Inspectez le tuyau de raccordement du gaz à chaque changement de bouteille de gaz. Remplacez le tuyau s'il présente des signes de dommage.

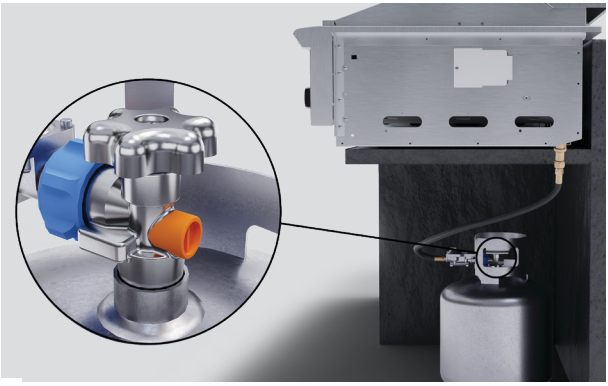


1. Avant de raccorder une nouvelle bouteille, vérifiez le joint torique en caoutchouc. Si le joint torique est endommagé, retournez-le au fournisseur de gaz.

N'utilisez pas de bouteille endommagée.



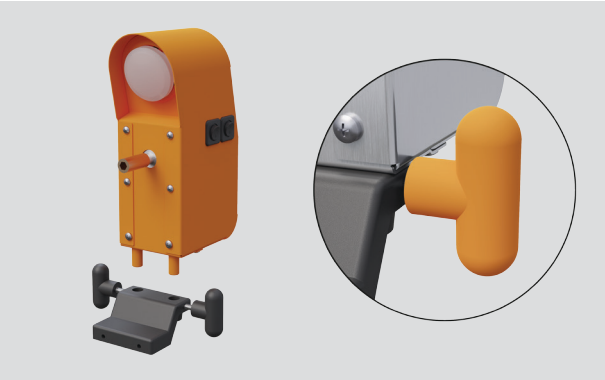
2. Si le joint torique est en bon état, raccordez le régulateur du gril au robinet de la bouteille de gaz et ouvrez l'alimentation en gaz. Vérifiez s'il y a des fuites. Consultez 'Vérification des fuites'.



3. S'il n'y a pas de fuite, placez la bouteille dans l'enceinte du gril, avec la soupape de dégagement de pression orientée à l'opposé de vous.

Fermez toujours le robinet de la bouteille après chaque utilisation.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE ET DE LA PILE



Remplacement de la lampe de rôtissoire

1. Déconnectez le moteur de rôtissoire de l'alimentation électrique. Desserrez les poignées et soulevez le moteur hors du gril.

2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la. La rôtissoire utilise une ampoule halogène à projection étroite d'un maximum de 50 W (ou équivalent).

Réinstallez le moteur sur le gril, serrez les butées et reconnectez l'alimentation électrique.

Remplacement de la pile

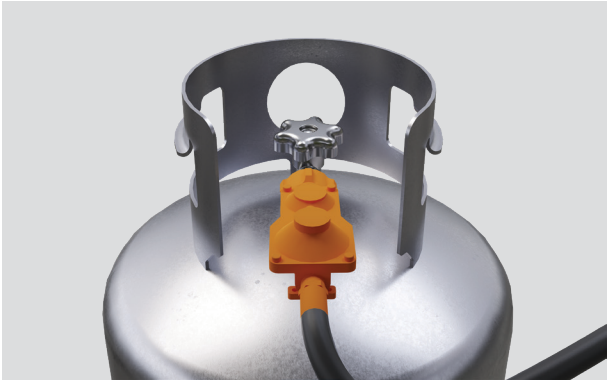
Retirez le plateau d'égouttement et tirez la pile vers le bas pour la retirer. Utilisez des pinces si nécessaire.

Remplacez-la par une nouvelle pile 9 V.

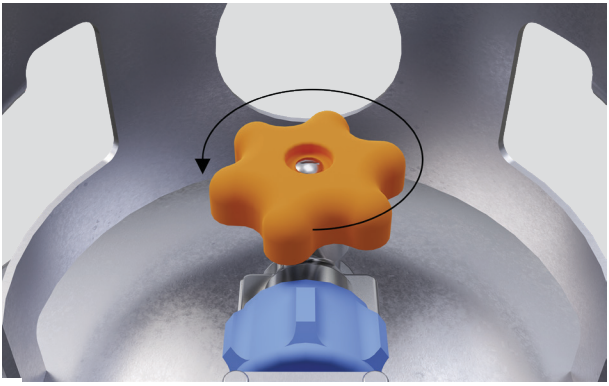
RÉINITIALISATION DU DISPOSITIF DE LIMITATION DU DÉBIT

Le dispositif de limitation du débit sur la bouteille de gaz peut s'activer si la bouteille refroidit ou si le niveau de gaz est bas. Comme cela peut affecter le débit de gaz et la production de chaleur, le dispositif devra être réinitialisé.

1. Tournez tous les boutons de brûleur à OFF (ARRÊT).



3. Fermez le robinet de la bouteille et déconnectez le tuyau du régulateur de la bouteille.



4. Reconnectez le tuyau du régulateur. Ouvrez l'alimentation en gaz en effectuant au moins deux tours complets, puis vérifiez s'il y a des fuites. Consultez 'Vérification des fuites'.

DÉPANNAGE

Pourquoi la flamme du brûleur est-elle jaune/orange?

Le brûleur doit être ajusté. Consultez le Guide d'installation.

Pourquoi le brûleur ne s'allume-t-il pas lorsque je tourne le bouton?

- Le bouton n'est pas enfoncé lors de la tentative d'allumage du gril. Enfoncez et tournez le bouton à la position SEAR/MAX (SAISIR/MAX). Consultez 'Utilisation du gril'.
- L'alimentation en gaz est fermée. Ouvrez l'alimentation en gaz.
- L'entrée ou le tube du brûleur pourrait être obstrué. Retirez le brûleur et vérifiez l'absence d'obstructions. Consultez 'Nettoyage des brûleurs du gril', 'Nettoyage du brûleur à saisir' ou 'Nettoyage des brûleurs latéraux'. Si le problème persiste, appelez le service à la clientèle ou un centre de service autorisé.
- La pile de l'allumeur est déchargée ou l'allumeur est défectueux. Vérifiez si l'allumeur produit un déclic lorsque vous enfoncez le bouton. Si ce n'est pas le cas, remplacez la pile. Consultez 'Remplacement de la lampe et de la pile'. Si le problème persiste, appelez le service à la clientèle ou un centre de service autorisé.

Pourquoi le gril continue-t-il à avoir des flambées soudaines?

- Les plateaux radiants sont recouverts de graisse. Attendez que les plateaux refroidissent, puis faites pivoter les tiges en céramique et chauffez à HI (ÉLEVÉ) pendant 10-20 minutes. Consultez 'Nettoyage'.
- Le brûleur à saisir est recouvert de graisse. Consultez 'Nettoyage du brûleur à saisir'.
- Le brûleur de rôtissoire est recouvert de graisse. Consultez 'Nettoyage'.

Pourquoi y a-t-il une odeur de gaz?

- Le bouton du brûleur est en position activée, mais le brûleur n'est pas allumé. Vérifiez que le bouton est à la position OFF (ARRÊT). Attendez 5 minutes avant de rallumer. Consultez 'Utilisation du gril'.
- Il y a une fuite de gaz. Consultez 'Vérification des fuites'.

Pourquoi le gril ne chauffe-t-il pas lors du réglage à HI/SEAR (ÉLEVÉ/SAISIR)?

- Le gril n'a pas assez préchauffé. Préchauffez pendant 10 minutes avant la cuisson.
- Le gril est affecté par des rafales de vent. Déplacez l'appareil dans un endroit mieux abrité, si possible.
- La bouteille de GPL est vide. Vérifiez la bouteille et faites-la remplir si elle est vide.
- Un orifice du brûleur est obstrué. Consultez 'Nettoyage des brûleurs du gril', 'Nettoyage du brûleur à saisir' ou 'Nettoyage des brûleurs latéraux'.
- Le dispositif de limitation du débit est activé sur la bouteille de GPL. Consultez 'Réinitialisation du dispositif de limitation du débit'.

Pourquoi y a-t-il de la fumée qui s'échappe du gril?

Présence de résidus ou graisse sur les grilles ou les plateaux radiants. Brossez les résidus pour les enlever des grilles à l'aide d'une brosse à gril. Les résidus sur les plateaux radiants devraient brûler pendant la cuisson. Consultez 'Nettoyage'.

Pourquoi la rôtissoire ne reste-t-elle pas allumée lorsque je relâche le bouton de la valve de sécurité? (certains modèles uniquement)

Le bouton est relâché trop tôt. Maintenez le bouton de la valve de sécurité enfoncé jusqu'à ce que le brûleur de rôtissoire reste allumé.

Pourquoi la rôtissoire ne tourne-t-elle pas? (certains modèles uniquement)

- Le moteur est arrêté. Vérifiez que le moteur est activé et branché à une prise avec DDFT. Réinitialisez si déclenché.
- La tige n'est pas insérée correctement. Vérifiez que la tige est correctement insérée dans le moteur et équilibrée sur les rouleaux situés sur le côté du gril. Consultez 'Utilisation de la rôtissoire'.
- Quelque chose la bloque. Vérifiez que la grille de cuisson secondaire n'empêche pas la rôtissoire de tourner. Vérifiez que les aliments sont correctement attachés et qu'ils sont centrés et équilibrés sur la tige. Si ce n'est pas le cas, éteignez le moteur et réglez le brûleur à LOW (FAIBLE) pendant que vous réajustez les aliments.

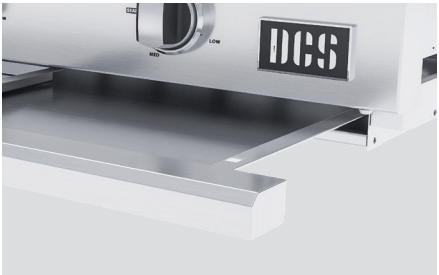
Pourquoi l'éclairage de la rôtissoire ne s'allume-t-il pas? (certains modèles uniquement)

- L'ampoule a grillé. Remplacez l'ampoule. Consultez 'Remplacement de la lampe et de la pile'.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Avant d'effectuer un appel de service ou une demande d'assistance

Vérifiez les points que vous pouvez contrôler vous-même. Consultez les instructions d'installation et le guide d'utilisation pour vous assurer que :



1 Votre produit est installé correctement.
2 Vous êtes familier avec son fonctionnement normal.
3 Numéro de modèle (indiqué à l'intérieur, sur le panneau latéral droit, derrière la poignée du plateau d'égouttement).
4 Numéro de série (indiqué à l'intérieur, sur le panneau latéral droit, derrière la poignée du plateau d'égouttement).
5 Code (indiqué à l'intérieur, sur le panneau latéral droit, derrière la poignée du bac d'égouttement).
6 Date de l'installation.

Si vous avez toujours besoin d'assistance ou de pièces, reportez-vous au manuel d'entretien et de garantie pour obtenir des informations sur la garantie et les coordonnées d'un centre de service autorisé ou de l'assistance à la clientèle, ou contactez-nous par l'entremise de notre site Web www.dcsappliances.com ou par courriel : customer.care@fisherpaykel.com.

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Détaillant _____

Ville _____

État/Province _____

Code postal _____

Pays _____

DCSAPPLIANCES.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2026. Tous droits réservés.
Fisher & Paykel Appliances, 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 modifications sans préavis.

Les caractéristiques de produit présentées dans ce guide s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration en permanence de nos produits, ces caractéristiques peuvent être modifiées à tout moment.

Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, veuillez visiter notre site Web ou contacter votre détaillant DCS local.