GRIL D'EXTÉRIEUR

Modèles BE1-30AG

GUIDE D'UTILISATION

US CA

⚠ MISE EN GARDE

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

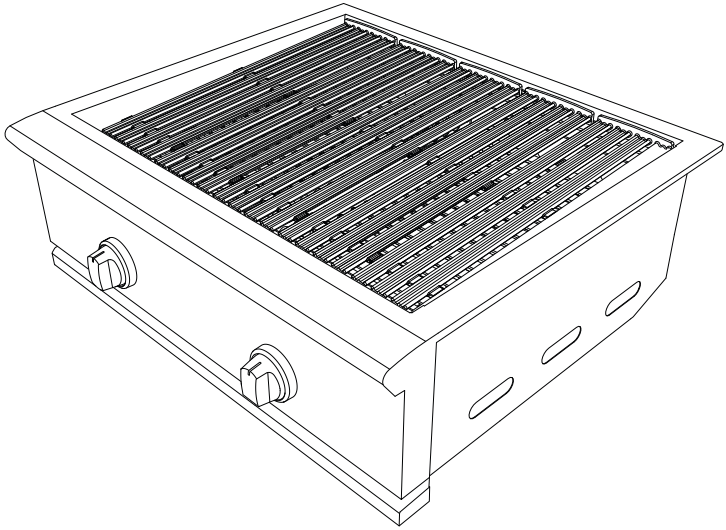
- **Ne rangez et n'utilisez pas de l'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **Ne rangez pas de bouteille de GPL déconnectée et inutilisée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

CONTENTS

Introduction	3
Consignes de sécurité et mises en garde	4
Exigences d’installation pour le gaz naturel	12
Avant de commencer	13
Instructions d’allumage	14
Utilisation du gril	16
Vérification des fuites	18
Changement de bouteille de gaz	19
Réglage du brûleur	20
Entretien et nettoyage	22
Dépannage	25
Garantie et service	26

INTRODUCTION

Procurant la chaleur impressionnante et la précision de réglage des appareils DCS, le Gril Intégral de Série 9 vous procure 525 pouces carrés d'espace de grillage sur surface plane, avec une puissance allant jusqu'à 50 000 BTU. Conçu dans un esprit de flexibilité, le Gril Intégral peut être encastré pour s'harmoniser avec toute la gamme de produits de style professionnel DCS de Série 9, ou être installé sur un chariot non encastré pour vous permettre de créer une cuisine d'extérieur complète dans votre arrière-cour.



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.
- 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.

- 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET MISES EN GARDE

- 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 po ^{2}/lb (7,1 cm ^{2}/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.

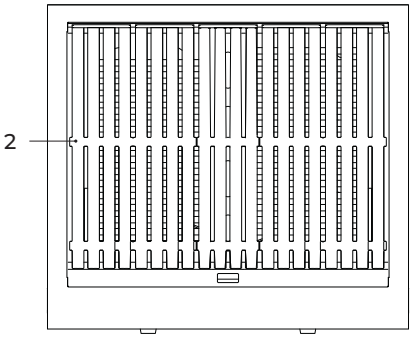
Consommation de gaz totale du gril avec tous les brûleurs réglés à HI (ÉLEVÉ) - Débits d'entrée BTU/heure	
MODÈLE	BE1-30AG
MAXIMALE	50000
GRIL	25000

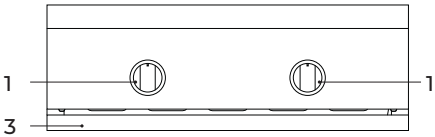
Entretien

- 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.

AVANT DE COMMENCER

- Assurez-vous que l'installateur a pris le temps de remplir la liste de vérification finale dans le guide d'installation.
- Lisez ce guide en portant une attention particulière à la section des consignes de sécurité et mises en garde.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et mettez-les au rebut de manière responsable. Recyclez les articles qui s'y prêtent.





Caractéristiques du gril

1 Boutons de commande

2 Grilles double face

3 Bac d'égouttement

Non illustré : couvercle

Halos de boutons

Lorsqu'un bouton est en cours d'utilisation, un halo orange s'allume autour de ce bouton. Il passe d'orange à blanc si le bouton est tourné à la position OFF (ARRÊT), mais qu'un autre bouton demeure activé. Si tous les boutons sont tournés à la position OFF (ARRÊT), tous les halos sont atténués.

Il est possible de relier plusieurs produits DCS de Série 9 afin de permettre l'illumination de halos entre les différents produits. Pour utiliser cette fonctionnalité, un ensemble DCS approuvé est requis et **disponible séparément** auprès de votre détaillant DCS local.

Disposition du gril

Chaque section de gril est constituée d'un brûleur, de déflecteurs de chaleur, de tiges en céramique logées dans un plateau radiant et d'une grille de maintien au chaud. La puissance nominale de chaque brûleur est de 25 000 BTU/heure ou 26,5 MJ/h.

La décoloration des grilles est normale après l'utilisation.

Pour apprêter les grilles

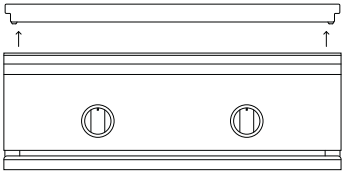
Apprêtez les grilles avant la première utilisation, puis périodiquement pour protéger leur surface contre la corrosion et empêcher les aliments d'y adhérer.

1 Versez deux cuillères à thé d'huile végétale sur un chiffon doux, puis frottez sur les deux côtés des grilles. Seule une mince couche est requise.
2 Tournez le bouton au réglage de feu moyen. De la fumée pourrait être visible pendant le préchauffage.
3 Tournez le bouton à OFF (ARRÊT) lorsque l'huile commence à produire de la fumée, puis laissez le gril refroidir.
4 Répétez au besoin.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

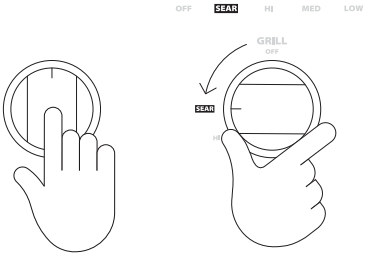
Si vous utilisez du gaz propane, un léger « pop » ou un éclair pourrait se manifester au niveau des orifices de brûleur quelques secondes après l'extinction du brûleur (OFF). Cela est normal lors de l'utilisation du gaz propane.

1



Retirez le couvercle et tous les ustensiles de cuisson. Assurez-vous que le bac d'égouttement est en place.

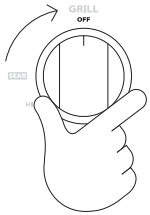
2



Allumez un brûleur à la fois.

Enfoncez et maintenez le bouton sélectionné pendant 2 secondes avant de le tourner à SEAR (SAISIR). Maintenez pendant 5 secondes pour allumer le brûleur sélectionné.

3



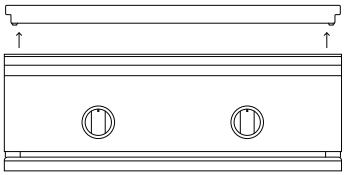
Si le brûleur ne s'allume pas en 5 secondes, ramenez le bouton à OFF (ARRÊT) et attendez 5 minutes avant d'essayer de nouveau. Cela permettra au gaz accumulé de se dissiper.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Allumage manuel

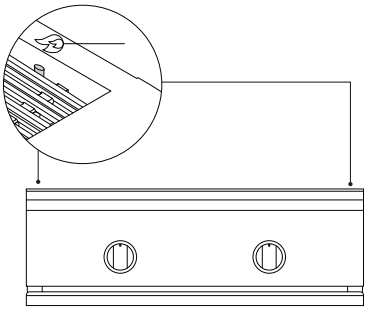
Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, il est possible de l'allumer manuellement. Si vous avez essayé d'allumer le brûleur avec le dispositif d'allumage, attendez 5 minutes pour permettre au gaz accumulé de se dissiper.

1



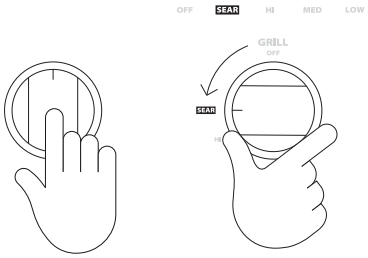
Retirez le couvercle et tous les ustensiles de cuisson. Assurez-vous que le bac d'égouttement est en place.

2



Tenez une allumette au-dessus de l'ouverture située en haut à gauche pour le brûleur de gauche, ou à droite pour le brûleur de droite.

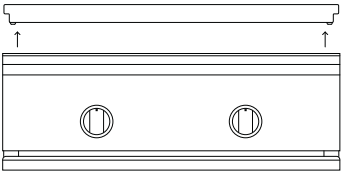
3



Enfoncez le bouton de commande correspondant et tournez-le à SEAR (SAISIR). Si le brûleur ne s'allume pas en 5 secondes, ramenez le bouton à OFF (ARRÊT) et attendez 5 minutes avant d'essayer de nouveau.

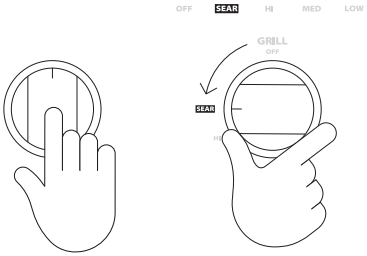
Utilisation du gril

1



Retirez le couvercle et tous les ustensiles de cuisson. Assurez-vous que le bac d'égouttement est en place.

2



Light the grill burners following the lighting instructions and preheat.

Place food on the grill and cook to the desired level. You can adjust the heat setting during cooking if needed.

Lorsque vous terminez

Tournez le bouton de commande à OFF (ARRÊT) et fermez l'alimentation en gaz principale. Laissez le gril refroidir et nettoyez-le après chaque utilisation.

UTILISATION DU GRIL

Grilles double face

La grille double face fournit des options de cuisson variées pour les aliments de diverses textures. Le côté avec surface en forme de W crée de belles lignes de grillage pour les steaks, le poulet et les côtelettes, tout en éloignant l'huile et la graisse des aliments. L'autre côté avec surface arrondie offre une plus grande superficie pour la cuisson des aliments délicats.

GRILLE EN FORME DE W	GRILLE ARRONDIE
Poulet	Homard
Steaks	Crevettes
Pain	Pétoncles
Saucisses	Pains plats

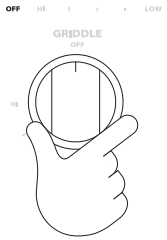
Recommandations pour la cuisson sur gril

La cuisson sur gril exige un feu vif pour saisir et brunir les aliments. La plupart des aliments sont cuits à feu MED (MOYEN) à HI (ÉLEVÉ) pendant tout le temps de cuisson; cependant, pour griller de grands morceaux de viande ou de volaille, il peut s'avérer nécessaire de baisser le feu à LOW (FAIBLE) après le brunissage initial. Pour les aliments cuits pendant une longue durée ou badigeonnés d'une marinade sucrée, il pourrait être nécessaire de réduire la chaleur vers la fin du temps de cuisson.

VÉRIFICATION DES FUITES

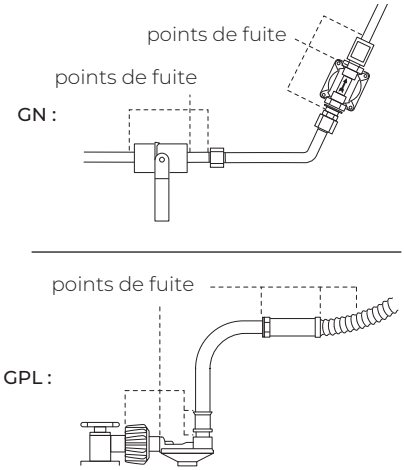
Vérification d'étanchéité

1



Préparez une solution savonneuse, composée d'une part de détergent liquide et d'une part d'eau. Versez la solution dans un vaporisateur. Assurez-vous que toutes les valves de réglage sont à la position OFF (ARRÊT) avant d'ouvrir l'alimentation en gaz à la position ON (MARCHE).

2



Vérifiez tous les raccordements de la conduite d'alimentation ou de la bouteille de GPL en appliquant la solution autour du raccordement, sur le tuyau et à l'extrémité du collecteur. Des bulles de savon apparaîtront en présence d'une fuite.

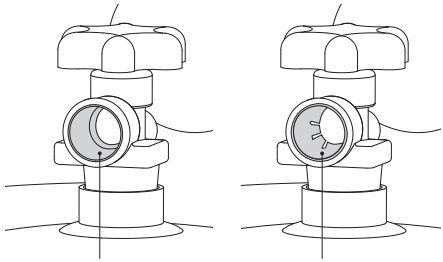
En présence d'une fuite

Fermez immédiatement l'alimentation en gaz à la position OFF (ARRÊT) et serrez les raccordements présentant une fuite. Ouvrez l'alimentation en gaz à la position ON (MARCHE), puis vérifiez de nouveau. Si vous ne parvenez pas à arrêter une fuite de gaz, fermez l'alimentation en gaz à la position OFF (ARRÊT) et appelez votre fournisseur de gaz local ou le détaillant auprès duquel vous avez acheté l'appareil. Seules les pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées sur le brûleur latéral/la plaque chauffante; toute substitution peut entraîner l'annulation de la garantie.

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

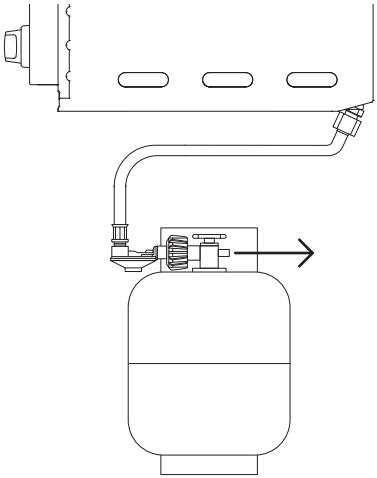


Aucun signe de dommage Signes de dommage

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.

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'.

2



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.

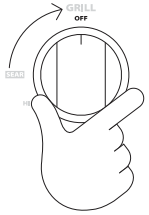
Fermez toujours le robinet de la bouteille après chaque utilisation.

RÉGLAGE DU BRÛLEUR

Réglage de hauteur de la flamme

Les flammes doivent être bleues et stables, sans pointe jaune, bruit excessif ou élévation au-dessus du brûleur (Remarque : les flammes des appareils au GPL peuvent avoir certaines pointes jaunes). Si l'une de ces situations se produit, vérifiez que l'obturateur d'air et les orifices de brûleur sont dégagés. Si le nettoyage de ces pièces n'améliore pas les performances, il est possible d'ajuster l'obturateur d'air en suivant les instructions ci-dessous.

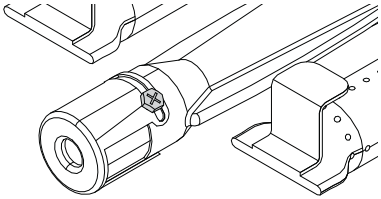
1



Assurez-vous que le gril est à OFF (ARRÊT) et refroidi.

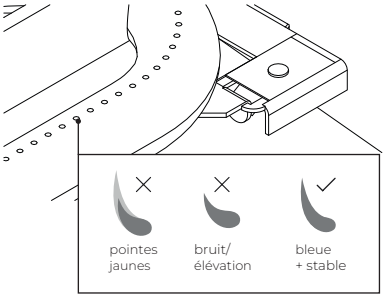
Pour accéder aux obturateurs d'air, retirez la grille, le plateau radiant et le brûleur en U.

2



À l'aide d'un tournevis, desserrez la vis de blocage sur la face de l'obturateur d'air de manière à pouvoir l'ajuster. Si la flamme est jaune, tournez l'obturateur d'air dans le sens inverse des aiguilles d'une montre; si la flamme est bruyante et tend à s'élever, tournez l'obturateur d'air dans le sens des aiguilles d'une montre.

3



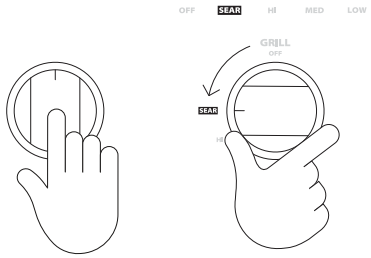
Réinstallez le brûleur en U et allumez pour vérifier. Si la flamme est bleue et stable, retirez le brûleur, serrez la vis de l'obturateur d'air et réinstallez toutes les pièces. Si la flamme est toujours instable, répétez les étapes ci-dessus.

RÉGLAGE DU BRÛLEUR

Réglage de flamme basse

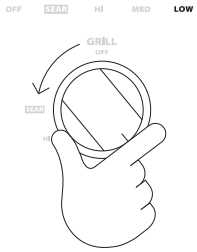
Les valves du gril comportent un réglage de niveau bas ajustable. Selon les fluctuations de la pression de gaz ou du niveau de chaleur, vous pourriez souhaiter augmenter ou réduire le débit de gaz au niveau bas. Si le type de gaz a été converti du gaz naturel au GPL ou vice versa, le réglage de flamme basse doit être vérifié et ajusté.

1



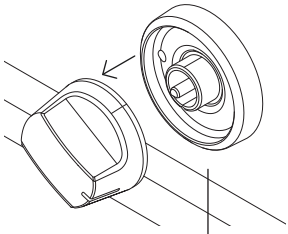
Enfoncez et maintenez le bouton sélectionné pendant 2 secondes avant de le tourner à SEAR (SAISIR). Maintenez pendant 10 secondes pour allumer le brûleur sélectionné.

2



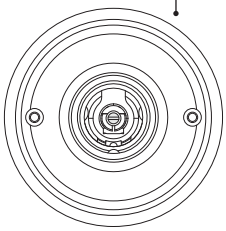
Tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage le plus bas.

3



Retirez le bouton.

4



VUE DE FACE DU CADRAN

Maintenez la tige de la valve avec des pinces, insérez un tournevis à tête plate dans la tige et, tout en surveillant le brûleur, ajustez jusqu'à l'obtention d'une petite flamme stable.

Remplacement du régulateur et du tuyau

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 sur le site dcsappliances.com.

Réinitialisation de la régulation de débit

Ne pas suivre les étapes dans l'ordre indiqué risque d'entraîner une activation du dispositif de limitation du débit, provoquant un débit de gaz extrêmement faible et un fonctionnement irrégulier.

1. Tous les boutons doivent être réglés à la position OFF (ARRÊT).
2. Fixez l'assemblage de régulateur et tuyau au réservoir et ouvrez le robinet du réservoir de GPL (de deux tours complets au minimum).

Nettoyage des grilles du gril

Les grilles doivent être apprêtées de nouveau après le nettoyage pour éviter l'apparition de taches de rouille.

Nettoyage complet

- La façon la plus simple de nettoyer le gril est de procéder au nettoyage immédiatement après la cuisson.
- Portez un gant de cuisine pour protéger votre main de la chaleur et la vapeur.
- Trempez une brosse à poils doux en laiton dans un mélange composé de 2 tasses d'eau et 1/2 tasse de vinaigre, puis frottez le gril pendant qu'il est toujours chaud. La vapeur produite facilitera le nettoyage. Toutes les particules de nourriture délogées tombent et brûlent sur les tiges en céramique ou se retrouvent dans le bac d'égouttement.

Nettoyage par grillage

Réglez les brûleurs à HI (ÉLEVÉ) pendant 15 à 20 minutes pour brûler toutes les particules de nourriture restantes. Après avoir réglé le gril à OFF (ARRÊT), utilisez une brosse en soies pour enlever toutes les particules de nourriture ou cendres restantes.

Tiges en céramique

Si vous remarquez la présence de graisse sur les tiges ou si des flammes jaillissent souvent pendant la cuisson, retournez les tiges et et chauffez à HI (ÉLEVÉ) pendant 30 minutes.

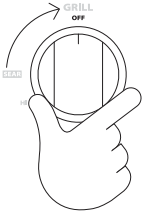
Acier inoxydable 304

Le gril est fait d'acier inoxydable non magnétique résistant à la rouille. Après l'utilisation initiale, certaines parties du gril peuvent se décolorer en raison de la chaleur intense produite par les brûleurs; cela est normal. De la graisse peut s'accumuler sur les surfaces en acier inoxydable et s'incruster sous l'effet de la cuisson, en donnant une apparence de rouille. Pour nettoyer cette graisse, utilisez un tampon abrasif conjointement avec un nettoyant pour acier inoxydable. Frottez toujours dans le sens des lignes de poli.

Remarque : L'acier inoxydable a tendance à se corroder en présence de chlorure et de sulfure, plus particulièrement dans les régions côtières. Pour prévenir la corrosion, lavez toutes les surfaces en acier inoxydable toutes les trois ou quatre semaines en utilisant de l'eau propre et un nettoyant pour acier inoxydable. Gardez le gril couvert lorsqu'il n'est pas utilisé.

Retrait des brûleurs pour le nettoyage

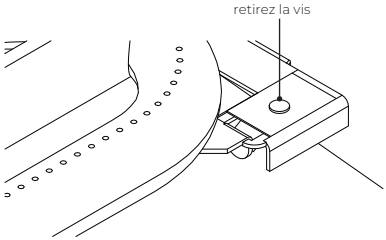
1



Assurez-vous que le gril est à OFF (ARRÊT) et refroidi.

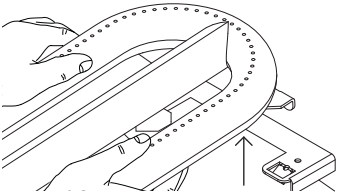
Retirez les grilles du gril, puis soulevez le plateau radiant vers l'extérieur.

2



Utilisez un tournevis pour ouvrir la fente du support à l'arrière de l'appareil

3



Poussez le support vers le bas tout en tirant le brûleur vers le haut et l'arrière. Cela devrait permettre de retirer le brûleur du support à l'arrière et de l'ouverture dans le panneau de commande.

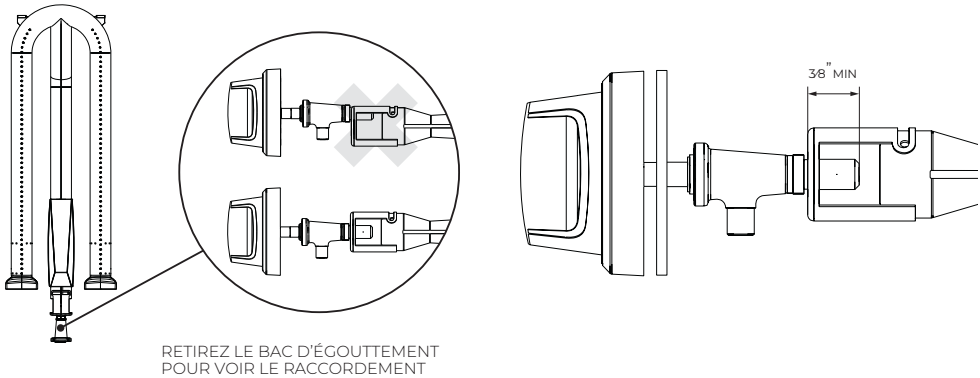
Inclinez le brûleur latéralement pour le retirer.

Nettoyage du brûleur

Nettoyez l'extérieur du brûleur à l'aide d'une brosse métallique en acier inoxydable. Éliminez le tartre tenace à l'aide d'un grattoir métallique. Dégagez les orifices bouchés à l'aide d'un trombone déplié. N'utilisez jamais de cure-dent en bois, car il pourrait se casser et bloquer l'orifice. Secouez pour déloger tout débris dans l'obturateur d'air. Inspectez l'entrée du brûleur à l'aide d'une lampe de poche pour vérifier qu'elle n'est pas bloquée. Pour enlever toute obstruction, servez-vous d'un fil métallique.

Une fois le brûleur retiré, enlevez l'orifice et inspectez l'ouverture à l'aide d'une lampe de poche pour vous assurer qu'elle n'est pas bloquée. Utilisez une aiguille pour dégager tout débris. Prenez particulièrement soin de ne pas élargir le trou ou casser l'aiguille.

Alignement du brûleur



Assurez-vous de ne pas désaligner les obturateurs d'air par rapport à leur position initiale. Abaissez l'arrière du brûleur dans les découpes sur le canal d'appui, à l'arrière du boîtier de brûleur. Assurez-vous qu'il est de niveau et ne balance pas. Allumez tous les brûleurs et vérifiez que leur flamme est bleue, stable et uniforme (reportez-vous à la page 20 pour plus de détails). Effectuez tous les réglages nécessaires avant de commencer la cuisson.

DÉPANNAGE

Si vous éprouvez des problèmes avec votre gril, veuillez d'abord vérifier les points suivants avant de communiquer avec un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel ou le centre de service à la clientèle DCS.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le gril ne s'allume pas lorsque l'allumeur est actionné	Le gaz n'est pas acheminé à l'appareil.	Vérifiez l'alimentation en gaz et les raccordements. Assurez-vous qu'il n'y ait pas d'air emprisonné dans la conduite.
	Quelque chose obstrue le débit d'air ou de gaz.	Vérifiez l'absence d'obstruction dans toutes les ouvertures.
		Vérifiez que l'appareil est raccordé à une source d'alimentation CA sous tension. Vérifiez le DDFT; réenclenchez-le s'il s'est déclenché.
La flamme du brûleur est jaune ou orange, avec une odeur de gaz.	Présence de saletés ou poussières dans la zone.	Déplacez l'appareil dans un endroit moins poussiéreux et vérifiez qu'il n'y a aucune obstruction.
	Alimentation en gaz ou type incorrect.	Confirmez que l'alimentation en gaz et le type sont adéquats.
Faible chaleur avec le bouton à la position HI (ÉLEVÉ).	Le tuyau d'alimentation en combustible pourrait être plié ou entortillé.	Vérifiez que le tuyau est acheminé correctement.
	Le brûleur pourrait nécessiter un nettoyage.	Suivez les instructions de nettoyage.
	Si vous utilisez du GPL, la bouteille pourrait être vide ou presque vide.	Vérifiez la bouteille et remplissez-la si nécessaire.
La puissance du brûleur est trop élevée à la position LOW (FAIBLE).	Le réglage de flamme basse n'est pas correctement ajusté.	Reportez-vous à 'Réglage de flamme basse' pour plus de détails.
Les halos de boutons ne s'allument pas.	L'alimentation électrique est interrompue. Le DDFT (disjoncteur différentiel de fuite à la terre) s'est déclenché.	Vérifiez que l'appareil est raccordé à une source d'alimentation CA sous tension. Vérifiez le DDFT; réenclenchez-le s'il s'est déclenché. Vérifiez le fusible de l'alimentation électrique; remplacez-le s'il est grillé.

GARANTIE ET SERVICE

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

Consultez les instructions d'installation et le guide d'utilisation pour vous assurer que :

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

Si après la vérification de ces points, 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 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@dcsappliances.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 2025. 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.