

CROWN VERITY

MANUEL D'UTILISATION Série Infinite

2023



ALIMENTATION AU GAZ



CERTIFICATION



DANGER : SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

MH64834

- 1. Fermez l'arrivée de gaz au niveau de l'appareil.**
- 2. Éteignez toute flamme nue.**
- 3. Ouvrez le couvercle et les portes et retirez toute housse de rangement.**
- 4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des pompiers.**

Le fait de ne pas suivre ces consignes pourrait entraîner un incendie ou une explosion qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.



AVERTISSEMENT : POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS ranger ni utiliser d'essence ou d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil du même type.

NE PAS vérifier s'il y a des fuites à l'aide d'une allumette ou d'une flamme nue.

NE PAS ranger une bouteille de propane liquide non raccordé à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil du même type.

NE PAS utiliser cet appareil si le tuyau d'alimentation du gaz présente des signes de dommages (coupures, fissures, brûlures) ou d'usure excessive.

NE PAS obstruer le flux de combustion et de ventilation de l'appareil.

NE PAS placer les combustibles sur la tablette inférieure. Ne pas se tenir debout sur la tablette inférieure, car cela pourrait entraîner des blessures ou des dommages irréversibles.

NE PAS laisser l'appareil allumé sans surveillance.

NE PAS utiliser sous l'influence de l'alcool ou de drogues.

NE PAS utiliser cet appareil avant d'avoir lu et pris connaissance de toutes les informations dans ce manuel.

AVERTISSEMENT : Les consignes à suivre au cas où un utilisateur sent une odeur de gaz doivent être affichées dans un endroit bien en vue. Ces renseignements peuvent être obtenus en consultant le fournisseur de gaz local.



FABRIQUÉ AVEC FIERTÉ EN
AMÉRIQUE DU NORD



Félicitations et merci d'avoir choisi
Crown Verity.

La gamme de produits de la série Infinite a été
conçue pour assurer un fonctionnement et une
flexibilité optimaux qui la démarquent
complètement des autres gammes de grils.

Ce manuel comporte des renseignements
importants nécessaires à l'utilisation correcte et
sécuritaire de ce produit. Veuillez lire ce manuel
attentivement et suivre tous les avertissements et
toutes les consignes pour assurer un
fonctionnement sécuritaire et pour optimiser votre
plaisir de cuisiner.

Crown Verity est là pour vous aider. Pour toute
question que vous pourriez avoir concernant la
cuisson avec votre produit Crown Verity ou son
entretien, communiquez avec notre service à la
clientèle :

1 888 505-7240 ou service@crownverity.com

Veuillez avoir en main le numéro de modèle et le numéro de série lorsque vous appelez ou
veuillez inclure ces renseignements dans votre courriel.

Numéro de modèle

Numéro de série

Remarque : On peut trouver le numéro de modèle et le numéro de série sur la plaque
signalétique (consulter l'annexe A pour les références de la plaque signalétique).

**LE PROPRIÉTAIRE DU PRODUIT DOIT CONSERVER
CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

Comprendre les cotes de conformité

Plusieurs normes s'appliquent aux appareils de cuisson en plein air. Ces normes peuvent être divisées en deux catégories pour les applications résidentielles ou commerciales. Il est important de noter que ces différences de conformité ont été mises en place pour s'assurer que l'appareil de cuisson extérieur fonctionnera correctement et en toute sécurité dans l'environnement pour lequel il est utilisé.

Les appareils commerciaux en général seront utilisés plus fréquemment qu'un appareil résidentiel, car ils sont généralement achetés pour des applications commerciales telles que les restaurants, les centres de villégiature, les terrains de golf, etc. Par conséquent, les normes commerciales garantissent que l'utilisation fréquente du produit et la durabilité sont prises en compte. Les produits commerciaux ont également tendance à être utilisés par des chefs professionnels, de sorte que les normes résidentielles fournissent des caractéristiques de sécurité supplémentaires pour assurer un fonctionnement sûr dans les applications résidentielles.

Crown Verity reconnaît les distinctions commerciales et résidentielles, mais ne veut pas compromettre le rendement commercial pour la conformité résidentielle. Par conséquent, la série Infinite a été conçue pour répondre aux normes résidentielles et commerciales pour les appareils de cuisson extérieurs. Cela garantit à la fois la performance et la sécurité de tous nos clients.

La série infinie de produits a été mise à l'essai aux Underwriters Laboratories (UL) et respecte ou dépasse les normes suivantes :

Normes résidentielles

ANSI Z21.58 2018	Appareils à gaz de cuisson extérieurs
CSA 1.6 2018	Appareils à gaz de cuisson extérieurs

NORMES COMMERCIALES

ANSI Z83.11 2016	Équipement de gaz pour l'alimentation
CSA 1.8 2016	Équipement de gaz pour l'alimentation

Ces normes sont indiquées sur les plaques d'immatriculation de l'appareil. Annexe A pour les références aux plaques d'évaluation

Pour votre sécurité

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être utilisé uniquement dans un endroit bien aéré et non dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé. Respecter les dégagements par rapport aux matériaux combustibles comme il est indiqué dans ce manuel.

AVERTISSEMENT : Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien non conformes aux consignes peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Veuillez lire attentivement les consignes d'utilisation et d'entretien fournies dans ce manuel avant d'installer cet équipement ou d'en effectuer l'entretien. Il est de votre responsabilité de veiller à ce que vos appareils soient correctement assemblés, installés et entretenus.

AVERTISSEMENT : Éloigner les rallonges électriques et les tuyaux d'alimentation de combustible de toutes les surfaces brûlantes.

AVERTISSEMENT : Cet appareil a été testé conformément à la norme ANSI Z83.11/CSA 1.8 pour les applications commerciales et à la norme ANSI Z21.58/CSA 1.6 pour un usage résidentiel. Il s'agit d'un appareil de cuisson extérieur qui n'est pas destiné à être installé dans ou sur un bateau ou un véhicule récréatif.

IMPORTANT : Les dommages causés par le non-respect des avertissements, des consignes et des pratiques de sécurité décrites dans ce manuel ne sont pas couverts par la garantie.

Mise en garde de la proposition 65 de l'État de la Californie

La combustion de combustible gazeux de cuisson émet certains sous-produits figurant sur la liste des substances reconnues par l'État de la Californie comme causant le cancer ou des effets nocifs sur la reproduction. La loi de l'État de la Californie exige des sociétés qu'elles avertissent les clients de l'exposition potentielle à de telles substances. Pour minimiser l'exposition à ces substances, toujours utiliser l'appareil selon le manuel d'utilisation et assurer une aération adéquate pour la cuisson au gaz.

Inspection des appareils livrés

SI LE PRODUIT LIVRÉ ARRIVE ENDOMMAGÉ

Ce produit a été soigneusement inspecté et vérifié avant de quitter l'usine. À compter de l'acceptation de la livraison, le transporteur de marchandises ne peut être tenu responsable des dommages causés par l'expédition.

PERTE OU DOMMAGE VISIBLE

- S'assurer que tout dommage visible à la boîte de carton est noté sur la facture de transport ou l'accusé de réception du courrier express et signé par la personne effectuant la livraison.
- **PRÉSENTER IMMÉDIATEMENT UNE RÉCLAMATION POUR DES DOMMAGES**, quelle que soit l'étendue des dommages.

PERTE OU DOMMAGE CACHÉ

- Si les dommages ne sont pas remarqués avant que l'appareil ne soit déballé, en aviser immédiatement la compagnie de transport ou le transporteur et lui envoyer une réclamation pour « dommage dissimulé ». Ceci doit être fait dans les cinq jours de la date de livraison à votre adresse. Conserver l'emballage pour l'inspection. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages ou des pertes subis pendant le transport.

Déballage et montage

Cet appareil vient complètement monté et est prêt à l'emploi. Il faut suivre les étapes de déballage pour éviter d'endommager le produit.

Le poids d'expédition des petits appareils est d'environ 300 lb et les plus grands appareils peuvent peser plus de 500 lb.

AVERTISSEMENT : Demander de l'aide de deux personnes ou plus pour déplacer ou installer cet appareil. Le fait de ne pas suivre les consignes pourrait entraîner des blessures corporelles.

ENLEVER LE CARTON

- Retirer les agrafes dans le bas du carton.
- Soulever le carton.
- Couper les sangles retenant l'appareil à la palette. Les sangles sont installées sous tension, il faut porter des lunettes de protection pendant la coupe des sangles, car elles pourraient se détendre subitement.
- Avec de l'aide, retirer l'appareil de la palette et le placer à l'endroit voulu.

Pour les appareils avec des roues, on ne peut les faire rouler directement hors de la palette. Une option pour retirer en toute sécurité l'appareil de la palette est de soulever un de ces côtés à une hauteur suffisante pour placer une rampe sous les roues et ensuite soulever l'autre extrémité en faisant rouler l'appareil hors de la palette.

Pour déplacer un appareil Crown Verity sur des surfaces inégales, il faut le faire lentement. Il est fortement conseillé d'employer un diable pour tapis pour ne pas endommager la structure du chariot. Si ce n'est pas fait, les dommages ne seront pas couverts par la garantie.

EMBALLAGE INTÉRIEUR

Crown Verity prend toutes les mesures nécessaires pour immobiliser et protéger l'appareil et faire en sorte qu'il arrive dans les mêmes conditions qu'à sa sortie d'usine.

VÉRIFIER QUE TOUTES LES ATTACHES SONT RETIRÉES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

VÉRIFIER QUE TOUT LE PAPIER DE PROTECTION DES SURFACES D'ACIER INOXYDABLE EST RETIRÉ AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

- Retirer tous les articles détachés placés sous la hotte, comme le prolongement de la grille ou tout autre accessoire acheté avec votre gril ou brûleur latéral.
- Couper avec précaution les attaches immobilisant les grilles de cuisson.
- Retirer les grilles et les attaches autour des brûleurs et des éléments radiants.
- Retirer le papier de protection de l'acier inoxydable à l'extérieur de l'appareil. Il est important de nettoyer les surfaces qui étaient protégées par du papier afin de s'assurer qu'il ne reste pas de résidu de colle. Le fait d'utiliser le gril et le brûleur latéral avant de retirer le papier de protection fera adhérer le papier de manière permanente à l'appareil, ce qui n'est pas couvert sous la garantie.

Table des matières

Comprendre les cotes de conformité _____	4
Pour votre sécurité _____	5
Mise en garde de la proposition 65 de l'État de la Californie _____	5
Inspection des appareils livrés _____	6
Déballage et montage _____	6
Table des matières _____	8
Utilisation sécuritaire _____	10
Avant la cuisson - Positionnement du gril et du brûleur latéral _____	12
Caractéristiques techniques et installations _____	14
INSTALLATIONS ENCASTRÉES _____	14
DÉGAGEMENT PAR RAPPORT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES _____	15
DÉGAGEMENT À L'ARRIÈRE DE LA HOTTE _____	15
PROTECTION SUPÉRIEURE ET ÉVACUATION DES FUMÉES _____	15
Dimensions de l'ajour d'encastrement _____	18
SCHÉMA 3. DESSINS DE RÉFÉRENCE POUR LES DIMENSIONS DE L'AJOUR _____	19
Raccords de gaz _____	20
RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS CONCERNANT LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE _____	20
NOTE DESTINÉE AU TECHNICIEN GAZIER _____	22
CONDITIONS REQUISES POUR LE PROPANE LIQUIDE (BOUTEILLES DE 20 ET 30 LIVRES) _____	24
CONDITIONS REQUISES POUR LE GAZ NATUREL _____	31
CONDITIONS REQUISES POUR L'ALIMENTATION EN CITERNE DE PROPANE LIQUIDE _____	35
Trousses de conversion au gaz _____	37
Procédure de détection des fuites _____	37
Raccords électriques – pour les appareils munis d'un module d'allumage _____	39
Avertissement! Risque naturel - araignées _____	40
Procédures générales d'utilisation _____	41
PENDANT LA CUISSON _____	41
Liste de vérification avant la cuisson _____	42
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION _____	42

AVANT CHAQUE UTILISATION _____	42
À CHAQUE NOUVELLE SAISON _____	43
Allumage du gril _____	43
PROCÉDURE NORMALE D'ALLUMAGE _____	43
PROCÉDURE MANUELLE D'ALLUMAGE : _____	46
Cuisson par temps venteux _____	48
Cuisson de base _____	50
PRÉCHAUFFAGE _____	50
TYPES DE CUISSON _____	50
Réglages du brûleur _____	51
Entretien du gril _____	56
Résolution des problèmes _____	58
Joindre le service à la clientèle de Crown Verity _____	61
Liste de vérification d'installation _____	62
CONDITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE POUR USAGE RÉSIDENTIEL _____	63
CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE LIMITÉE COMMERCIALE _____	65
Annexe A _____	68
Annexe B _____	72
Vue éclatée des pièces _____	73
Liste des pièces du gril _____	74

Utilisation sécuritaire

Ce manuel couvre les modèles de gril et de brûleur latéral de Crown Verity décrits ci-dessous. Certaines fonctionnalités et options peuvent varier en fonction du modèle que vous avez acheté. Il faut lire ce manuel attentivement pour assurer un fonctionnement adéquat du ou des modèle(s) d'appareil en particulier.

MODÈLES CROWN VERITY COUVERTS PAR CE MANUEL		
INTÉGRÉ	MODULAIRE	NON MODULAIRE
IBI30 (IJ)	IGM24	IE30
IBI36 (IJ)	IGM36	IE36
IBI42 (IJ)	IGM42	IE42
IBI48 (IJ)	ICM-SB	IE36I
IBI482RD (IJ)		
IBISC-SB		
IBISB		

AVERTISSEMENT : Certaines surfaces du gril et du brûleur latéral peuvent atteindre des températures assez élevées pour causer de graves brûlures. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne afin d'éviter tout contact involontaire.

AVERTISSEMENT : Il ne faut jamais laisser les enfants seuls ou sans surveillance là où il y a un gril ou un brûleur latéral. Il faut placer le gril ou le brûleur latéral à un endroit le plus éloigné possible des endroits où les enfants jouent. Ne pas ranger des articles qui pourraient susciter l'intérêt des enfants à l'intérieur de l'appareil ou aux alentours, dans le chariot, ou dans l'enceinte de maçonnerie.

IMPORTANT : Il est dangereux d'utiliser ou d'installer l'appareil si les consignes d'installation ou d'utilisation ne sont pas respectées. Les grils et brûleurs latéraux produisent une chaleur intense et comportent donc des risques accrus d'accident ou de blessures. Suivre toutes les consignes, notamment les suivantes :

- Pour réduire les risques d'incendie, de brûlure ou d'autres blessures, lire l'entièreté de ce manuel. Commencer par vérifier que l'installation et l'entretien ont été faits correctement. Ne pas réparer ni remplacer une pièce du gril ou du brûleur latéral, à moins que ce soit indiqué dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien gazier agréé.
- Un extincteur de type ABC doit toujours être accessible — ne jamais essayer d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas utiliser le gril ou le brûleur latéral à moins d'avoir vérifié la présence de fuites sur tous les raccords de gaz. (Consulter l'INDEX : « Procédure de vérification des fuites » pour de plus amples détails.)

- Si vous sentez une odeur de gaz, l'installation présente probablement des problèmes. Si les raccords ne sont pas parfaitement étanches, vous pourriez avoir une petite fuite émettant une faible odeur de gaz, même si l'appareil semble bien fonctionner. Fermer l'alimentation de gaz de l'appareil et appeler un technicien gazier agréé pour localiser et boucher la fuite.
- Ne pas utiliser le gril ou le brûleur latéral sous une construction combustible non protégée. Il faut l'utiliser dans un endroit bien aéré. L'appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur.
- N'obstruer aucune ouverture du gril et du brûleur latéral et ne pas empêcher la circulation de l'air de combustion et de ventilation. Ne pas installer le gril ou le brûleur latéral à une distance latérale inférieure à 12 pouces (30,5 cm) d'une structure combustible ni à une distance inférieure à 18 pouces (45,7 cm) à l'avant et à l'arrière de cette structure. Voir INDEX: « Clearance Combustibles » pour plus de détails.
- Garder les tuyaux de gaz à distance des surfaces chaudes du gril et le brûleur latéral, y compris toutes les surfaces extérieures de l'appareil.
- Garder les fils électriques à distance des surfaces chaudes de l'appareil.
- Vérifier que l'installation et l'entretien sont conformes aux instructions de ce manuel et à toutes autres consignes ou indications fournies avec ce produit. Faire installer cet appareil par un technicien gazier agréé.
- Avant d'allumer l'appareil, il faut ouvrir complètement la hotte du gril et du brûleur latéral. Verser du combustible dans un gril ou un brûleur latéral fermé avant l'allumage ne l'allumera pas plus tôt ni plus efficacement. Cela ne fera qu'accroître le risque d'explosion et de blessures corporelles ou de décès. Ne jamais se pencher sur un gril ou un brûleur latéral brûlant ou regarder directement dans l'appareil en essayant de l'allumer.
- Ne pas chauffer des conserves non ouvertes sur l'appareil. L'accumulation de pression découlant de la chaleur pourrait faire exploser le contenant.
- Ne jamais se pencher sur une partie du gril ou du brûleur latéral.
- Les modèles de gril sont munis d'un tuyau d'alimentation de la veilleuse du brûleur. En allumant la veilleuse, toujours faire particulièrement attention à ce que vous êtes en train de faire. S'assurer que le tuyau d'alimentation de la veilleuse du brûleur est allumé avant d'essayer d'allumer les principaux brûleurs.
- Lorsque les brûleurs sont allumés, le gril ou brûleur latéral devient brûlant très rapidement. Prendre garde de ne toucher aucune partie de l'appareil. La surface de cuisson devient brûlante et peut causer de graves brûlures. Il est recommandé de faire attention à ne toucher aucune partie de l'appareil pendant son utilisation.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il chauffe. Lorsque l'appareil fonctionne, certaines parties du gril et du brûleur latéral peuvent atteindre des températures assez élevées pour causer de graves brûlures.
- Toujours utiliser des poignées ou mitaines sèches sur des surfaces brûlantes ou des ustensiles de cuisine : les poignées ou mitaines humides ou mouillées peuvent causer des brûlures dues à la vapeur. Ne jamais employer une serviette ou un linge épais en guise de

poignées. Ne jamais toucher les portions brûlantes du gril ou du brûleur latéral avec les poignées ou les laisser approcher de la flamme nue.

- Ne jamais griller quelque chose sans mettre le plateau de récupération des graisses en place. Toujours vérifier que le plateau de récupération des graisses est poussé jusqu'à l'arrière du gril. Le plateau de récupération des graisses est conçu pour retenir l'eau. La graisse brûlante s'égouttant de la viande peut provoquer un incendie, il faut donc toujours mettre de l'eau dans le plateau de récupération des graisses avant utilisation.
- La graisse est extrêmement inflammable. Laisser la graisse refroidir avant d'essayer de prendre le plateau de récupération des graisses ou de le vider. La graisse du bac récepteur doit être régulièrement nettoyée.
- Le gril ou le brûleur latéral retient sa chaleur après l'extinction des brûleurs, particulièrement les grilles de cuisson. Prendre garde de ne pas toucher l'appareil immédiatement après utilisation.
- Vérifier que tous les boutons de commande sont en position FERMÉE et que l'appareil est refroidi avant d'utiliser un nettoyant aérosol sur sa surface ou aux alentours. Le produit chimique employé dans le propulseur d'aérosol pourrait s'enflammer en présence de chaleur. Ne jamais utiliser de nettoyant aérosol sur les surfaces.
- Pour les bouteilles portables de propane liquide : Toujours fermer le robinet de la bouteille de propane liquide après chaque utilisation.

IMPORTANT : Ne jamais placer le gril en dessous d'une surface combustible. Le gril doit être placé au-dessus d'une surface non combustible.

Avant la cuisson - Positionnement du gril et du brûleur latéral

CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Les choses importantes à considérer pour le placement d'un gril ou d'un brûleur latéral sont l'exposition au vent et la proximité par rapport aux endroits où des personnes passent ou se rassemblent.

- Grils et brûleurs latéraux autoportants : placer l'appareil de sorte que les vents dominants soufflent dans le panneau avant, pour contribuer à la circulation d'air adéquate de l'avant vers l'arrière.
- Grils et brûleurs latéraux encastrés : situés dans des endroits avec un vent dominant, l'appareil doit être protégé par une paroi coupe-vent.
- Les vents venant par l'arrière du gril et du brûleur latéral peuvent créer des problèmes, car ils peuvent nuire à une bonne aération.
- S'arranger pour que le vent ne souffle pas à l'arrière de la hotte du gril.

- NE PAS placer le gril et le brûleur latéral là où des personnes risqueraient de s'y cogner ou d'y toucher par inadvertance en passant à proximité.
- NE PAS placer le gril et le brûleur latéral sur une surface qui ne peut en supporter le poids, car ceci pourrait faire basculer l'appareil.
- NE PAS placer le gril et le brûleur latéral sur une surface qui ne permet pas d'en supporter le poids, car ceci pourrait les faire bouger trop facilement ou par inadvertance.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, il faut toujours bloquer les roulettes, si l'appareil en est muni.
- Pour les modèles au gaz naturel et au propane en citerne, NE JAMAIS placer le gril et le brûleur latéral là où le tuyau de gaz crée un risque pour la sécurité. Trébucher sur un tuyau de gaz exposé peut créer une fuite de gaz, faire basculer ou renverser l'appareil ou constituer un grand danger pour la sécurité.
- NE JAMAIS placer le gril et le brûleur latéral dans un bâtiment, un passage couvert, un cabanon ou d'autres espaces fermés.
- Les versions encastrées sont identiques aux versions autoportantes, à l'exception de la base. Elles sont offertes avec des branchements pour bouteilles de gaz de propane liquide allant jusqu'à 100 lb. Elles peuvent aussi être conçues pour une alimentation au gaz naturel ou au propane en citerne.
- NE JAMAIS placer le gril et brûleur latéral sur une surface combustible.
- Le gril et le brûleur latéral ne sont pas destinés à être installés dans un bateau ou un véhicule récréatif.
- Pour faciliter l'utilisation de l'appareil et la rendre plus sécuritaire, il est recommandé que la surface sur laquelle reposent le gril et le brûleur latéral se trouve à au moins 36 pouces (91,4 cm) de hauteur (hauteur de comptoir) et à moins de 42 pouces (106,7 cm) de hauteur (hauteur de bar).

SOL DE NIVEAU

Il est essentiel que cet appareil soit de niveau à l'installation. Un gril et un brûleur latéral qui ne sont pas de niveau rendront la combustion du brûleur erratique et inefficace, et la cuisson inégale. Un niveau à bulle doit être utilisé pour mettre à niveau le gril de l'avant à l'arrière et de gauche à droite. Si le plancher est inégal ou incliné, il est peut-être nécessaire de remettre à niveau l'appareil autoportant chaque fois que vous le déplacez.

Caractéristiques techniques et installations

INSTALLATIONS

L'installation de cet appareil doit être faite selon :

tous les codes locaux en vigueur. En l'absence de codes locaux au Canada, il faut respecter la norme nationale en vigueur CAN/CGA B149.1&.2 - Code d'installation du gaz naturel et du propane. Aux États-Unis, il faut respecter le National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA, 54^e édition.

- Utiliser uniquement des tuyaux, régulateurs et raccords rapides fournis par Crown Verity.
- Maintenir des dégagements minimaux par rapport aux matériaux combustibles (consulter le schéma 1).
 - ✓ 12 pouces (30,5 cm) sur les côtés
 - ✓ 18 pouces (45,7 cm) à l'arrière
 - ✓ 60 pouces (152,4 cm) par rapport aux surplombs non combustibles
- Voir INDEX: « Clearance to Combustible » pour plus de détails concernant les dégagements réduits pour les grilles intégrées avec une veste isolée.)
- Toujours garder éloignés du gril tous les matériaux combustibles, l'essence ou d'autres liquides inflammables.
- Utiliser le gril UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR et dans un espace bien aéré, préférablement à 10 pi (3 m) de l'habitation ou d'une construction accolée.
- Les roulettes, le cas échéant, doivent être bloquées lorsque l'appareil est utilisé.
- Raccourcir le plus possible toutes les conduites d'alimentation en gaz, car la pression du gaz baisse avec la distance et à chaque coude et té ajouté. Cette baisse de pression rend le gril moins efficace (consulter l'annexe B pour de plus amples détails).

INSTALLATIONS ENCASTRÉES

Les grils et brûleurs latéraux encastrés de Crown Verity sont conçus pour être facilement installés dans des enceintes de maçonnerie.

REMARQUE : Les grils et brûleurs latéraux encastrés de Crown Verity sont conçus pour être installés dans un encastrement construit avec des matériaux non combustibles ou dans un encastrement construit avec des matériaux combustibles, mais installés avec une chape en matériau réfractaire.

Les enceintes d'encastrement doivent comporter des trous de ventilation pour empêcher l'accumulation de gaz dans le cas d'une fuite. Les rebords et le comptoir de la plateforme doivent être plats et de niveau (consulter la norme pour les appareils extérieurs de cuisson au gaz *Outdoor Cooking Gas Appliances* ANSI Z21.58, section 1.7 *Enclosures For Self Contained LP-*

Gas Supply Systems [enceintes de systèmes indépendants d'alimentation en gaz propane liquide]).

Pour les encastrement non combustibles, les grils et les brûleurs latéraux se logent dans l'ouverture indiquée dans les dessins détaillés de l'ajour (consulter le schéma 3) et s'accrochent au rebord de son comptoir.

Prêter une attention particulière aux dispositions indiquées pour le raccordement à l'entrée de gaz (consulter l'annexe B pour de plus amples détails).

Les grils et brûleurs latéraux encastrés et modulaires, lorsqu'ils sont dotés de l'un des modules d'éclairage optionnels, nécessitent le branchement de l'appareil à une prise d'alimentation électrique différentielle de 120 V, 60 Hz, 15 A certifiée par un électricien qualifié.

DÉGAGEMENT PAR RAPPORT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES

Un dégagement minimal sur les côtés du gril et du brûleur latéral avec une construction adjacente en dessous et au-dessus de la surface du comptoir est de 12 po sur les côtés et de 18 po à l'arrière de la hotte.

Un dégagement minimal de 12 pouces (30,5 cm) est nécessaire à gauche et à droite du gril au-dessus du comptoir pour le moteur du tournebroche et la broche.

Si le gril et le brûleur latéral doivent être placés dans une enceinte en matériau combustible, une chape d'isolation thermique agréée est nécessaire et est offerte uniquement par votre distributeur Crown Verity. Les chapes d'isolation thermique de Crown Verity ont été conçues et testées spécifiquement pour votre gril. Voir INDEX: « Clearance to Combustible » pour plus de détails concernant les dégagements réduits pour les grilles intégrées avec une veste isolée.)

DÉGAGEMENT À L'ARRIÈRE DE LA HOTTE

Un dégagement de 3,5 pouces (8,9 cm) est nécessaire pour la rainure arrière du gril afin de permettre au couvercle de s'ouvrir sans obstruction. Le gril évacue les produits de combustion et les graisses de cuisson par l'arrière. Ne pas mettre le gril à un endroit où ces résidus d'échappement sont difficiles à nettoyer.

PROTECTION SUPÉRIEURE ET ÉVACUATION DES FUMÉES

Lorsque l'installation est faite en dessous d'une construction combustible, la surface de cuisson au-dessus du gril et du brûleur latéral DOIT être recouverte par une hotte à aspiration. La hotte doit dépasser de 6 pouces (15,2 cm) sur tous les côtés exposés. La hotte à aspiration doit avoir un débit d'au moins 1 200 pi³/min pour une évacuation adéquate des fumées. La hotte doit être homologuée pour une installation extérieure et munie d'un circuit dédié de dérivation protégé par différentiel (consulter le schéma 2 pour de plus amples détails).

SCHÉMA 1. DÉGAGEMENT PAR RAPPORT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES

Modèle IBI36 illustré avec le module d'éclairage IBI36FDLT

Tous les appareils couverts par ce manuel doivent avoir les dégagements indiqués dans le schéma 1.

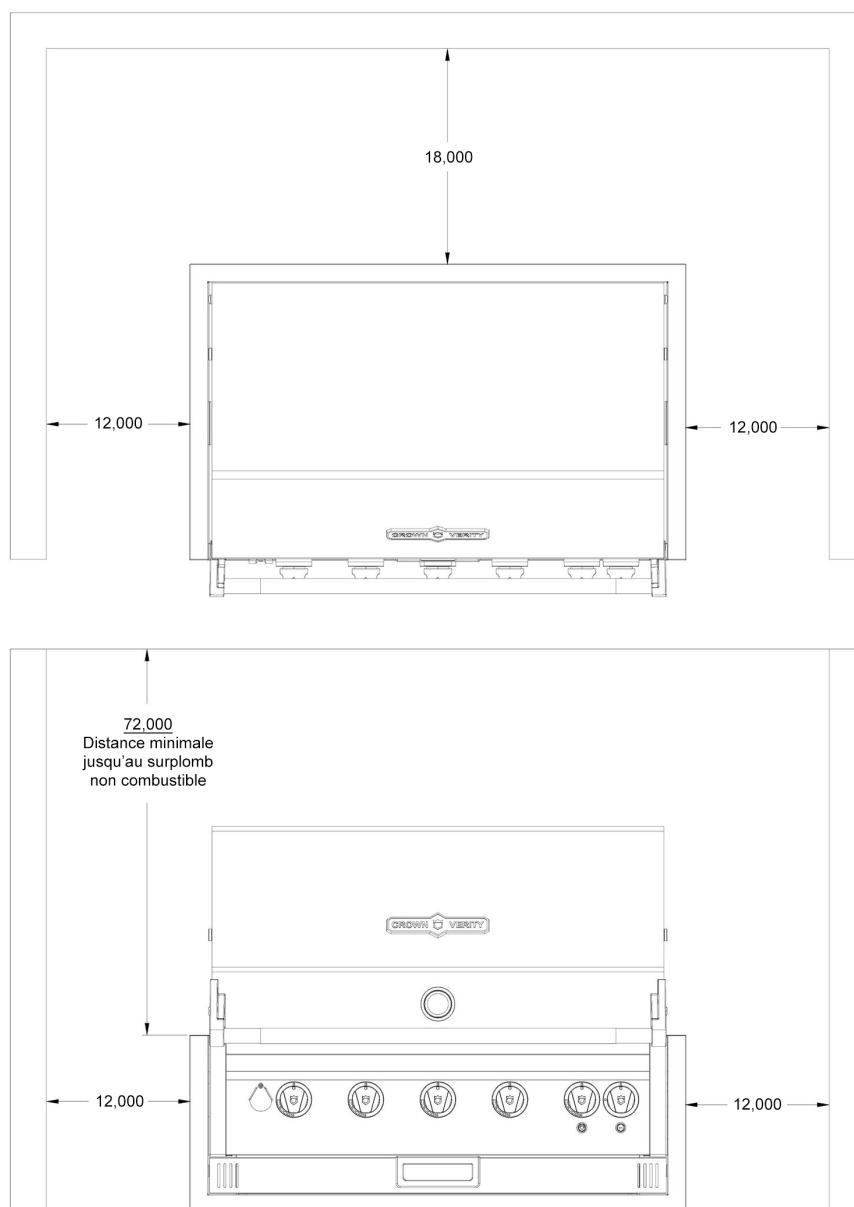
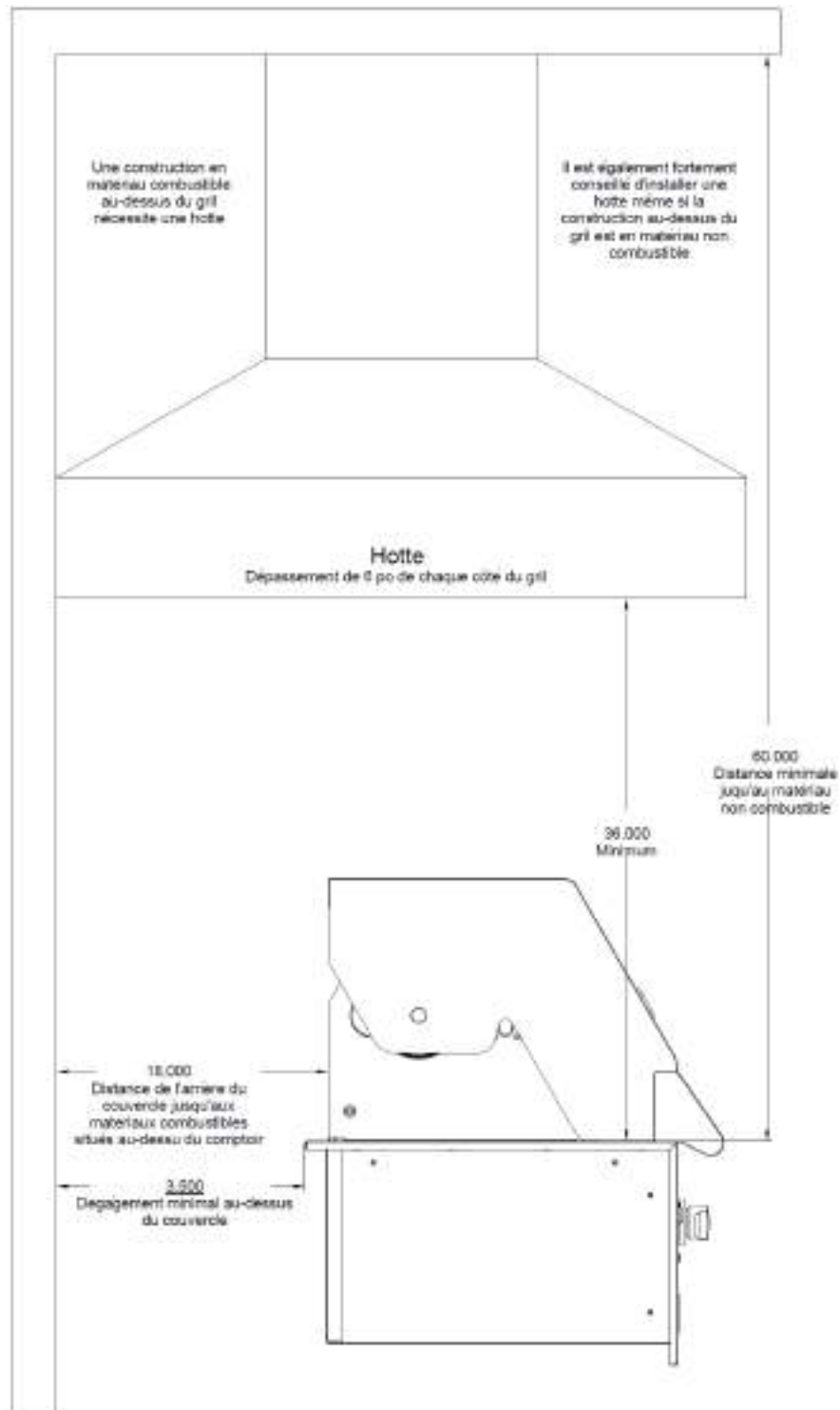


SCHÉMA 2. EXIGENCES RELATIVES À LA HOTTE À ASPIRATION

Modèle IBI36 illustré avec le module d'éclairage IBI36FDLT

Tous les appareils couverts par ce manuel doivent respecter les dégagements indiqués dans le schéma 2.



Dimensions de l'ajour d'encastrement

Les mesures et dimensions précisées ci-dessous sont conçues pour aider à la planification de votre cuisine extérieure. En raison de l'innovation constante des produits, les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans préavis. Consulter le manuel pour de plus amples détails sur les normes de plomberie du gaz, les caractéristiques électriques et l'installation dans les règles de l'art de votre équipement de cuisine extérieure Crown Verity.

GRILS ENCASTRÉS

	H1	W1	D1
IBI30	13,000	33,000	23,000
(cm)	33,0	83,8	58,4
IBI36	13,000	39,000	23,000
(cm)	33,0	99,0	58,4
IBI42	13,000	45,000	23,000
(cm)	33,0	114,3	58,4
IBI48	13,000	53,375	23,000
(cm)	33,0	135,6	58,4
IBI482RD	13,000	53,375	23,000
(cm)	33,0	135,6	58,4

Pour les grillades IBI avec une veste isolée

* Ajouter 3.81 cm / 1.5 pouce à H1 et D1

** Ajouter 7.30 cm / 2.875 pouces à W1

ÉVIER ENCASTRÉ

	H8	W8	D8
IBISC-SB	33,000	19,125	24,750
(cm)	83,8	48,6	62,9

PORTES D'ACCÈS ENCASTRÉES

	H3	W3	D3
IBI-VD	19,125	18,938	3,813
(cm)	48,6	48,1	9,68
	H2	W2	D2
IBI30-HD	12,125	32,625	3,813
(cm)	30,8	82,9	9,68
IBI36-HD	12,125	38,625	3,813
(cm)	30,8	98,1	9,68
IBI42-HD	12,125	44,625	3,813
(cm)	30,8	113,3	9,68
IBI48-HD	12,125	53,125	3,813
(cm)	30,8	134,9	9,68

BRÔLEURS LATÉRAUX ENCASTRÉS

	H6	W6	D6
IBISB	13,000	15,750	23,000
(cm)	33,0	40,0	58,4
	H8	W8	D8
IBISC-SB	33,000	19,125	24,750
(cm)	83,8	48,6	62,9

TIROIRS DE RANGEMENT ENCASTRÉS

	H2	W2	D2
IBI30-DD	12,125	32,625	22,750
(cm)	30,8	82,9	57,8
IBI36-DD	12,125	38,625	22,750
(cm)	30,8	98,1	57,8
IBI42-DD	12,125	44,625	22,750
(cm)	30,8	113,3	57,8
IBI48-DD	12,125	53,125	22,750
(cm)	30,8	134,9	57,8

ARMOIRES DE RANGEMENT ENCASTRÉES

	H4	W4	D4
IBILC	26,360	18,938	23,000
(cm)	67,0	48,1	58,4
IBISC	18,860	18,938	23,000
(cm)	47,9	48,1	58,4

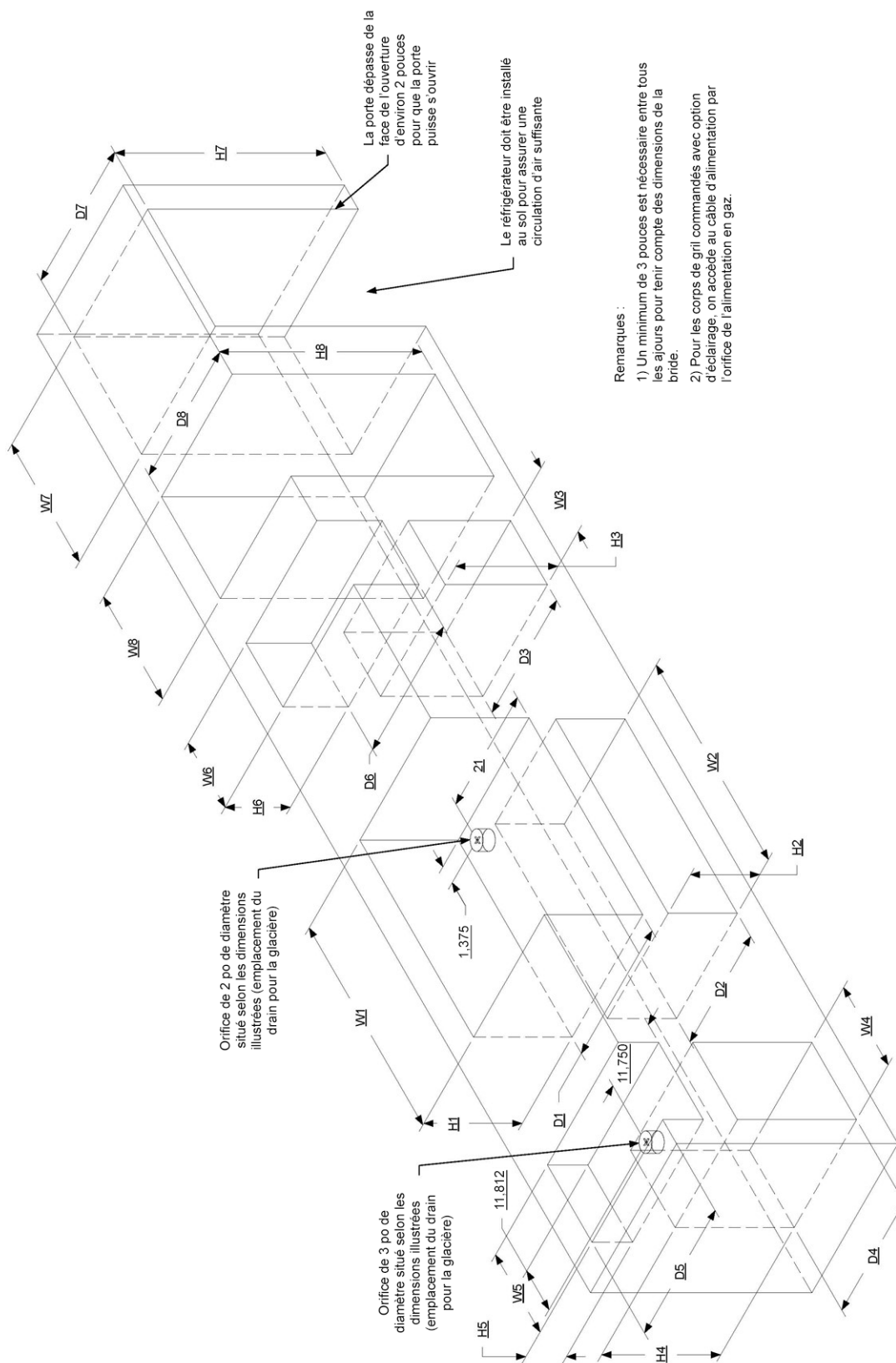
GLACIÈRE ENCASTRÉE

	H5	W5	D5
CV-IC1	11,125	23,625	23,500
(cm)	28,3	60,0	59,7

RÉFRIGÉRATION ENCASTRÉE

	H7	W7	D7
CV-RF-1	33,750	24,000	22,000
(cm)	85,7	60,1	55,9

SCHÉMA 3. DESSINS DE RÉFÉRENCE POUR LES DIMENSIONS DE L'AJOUR



Raccords de gaz

AVERTISSEMENT : NE JAMAIS RACCORDER UNE ENTRÉE DE GAZ DIRECTEMENT AU GRIL ET AU BRÛLEUR LATÉRAL. UN RÉGULATEUR DE PRESSION DOIT ÊTRE INSTALLÉ SUR TOUT MATÉRIEL GÉNÉRATEUR DE GAZ. TOUS LES CODES LOCAUX L'EXIGENT ET CROWN VERITY FOURNIT LE RÉGULATEUR ADAPTÉ À VOTRE GRIL. LE FAIT DE RETIRER OU DE NE PAS INSTALLER LE RÉGULATEUR DE PRESSION PEUT PROVOQUER UN INCENDIE ET CAUSER DE GRAVES BLESSURES CORPORELLES ET ANNULE LA GARANTIE.

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS CONCERNANT LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

Même si elles peuvent être manipulées en toute sécurité selon les consignes, les manipulations imprudentes de bouteilles de gaz propane peuvent provoquer un incendie, une explosion ou de graves blessures.

Afin d'éviter les risques d'incendie, d'explosion ou de blessures, il convient de respecter les mesures de sécurité suivantes :

AVERTISSEMENT : Pour des raisons de sécurité, la bouteille de gaz de propane liquide, lorsqu'elle est fournie avec votre gril ou brûleur latéral, a été livrée vide. La bouteille doit être purgée de son air et remplie avant utilisation.

- Les bouteilles de gaz propane liquide à utiliser doivent être construites et étiquetées en vertu des caractéristiques techniques pour les bouteilles de gaz propane liquide du U.S. Department of Transportation (DOT) ou de la norme nationale du Canada intitulée *Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, CAN/CSA-B339*.
 - ✓ La bouteille de gaz propane liquide employée pour cet appareil doit avoir une capacité dépassant 20 lb (9 kg). Environ 18 po (46 cm) de hauteur et 12 po (31 cm) de diamètre
 - ✓ Toutes les bouteilles de gaz de propane liquide employées avec cet appareil doivent être fournies avec un robinet d'arrêt aboutissant dans un robinet d'évacuation N° 510, indiqué dans la norme américaine ANSI/CGA-V-1-1977 *Standard for Compressed Gas Cylinder Valve Outlet and Inlet Connection* (norme des robinets d'évacuation de bouteille de gaz comprimé) et la norme canadienne CSA B96.
 - ✓ Le système d'alimentation de la bouteille doit permettre le soutirage des émanations.
 - ✓ La bouteille doit comporter un collet de protection servant à protéger le robinet de la bouteille.

- ✓ La bouteille doit être installée selon les consignes de montage.
 - ✓ Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 %. Un incendie causant la mort ou de graves blessures peut se produire.
 - ✓ Le robinet de la bouteille doit comporter un opercule de sécurité relié directement à l'atmosphère intérieure de la bouteille.
- Ne jamais utiliser des bouteilles de propane endommagées, rouillées ou bosselées.
 - Laisser uniquement un distributeur de propane liquide qualifié remplir ou réparer les bouteilles.
 - Il ne faut jamais remplir une bouteille de propane liquide au-delà de sa capacité de remplissage. Le remplissage excessif peut créer des conditions dangereuses. Des réservoirs trop pleins peuvent conduire à une accumulation de pression excédentaire. La soupape de sûreté-décharge est le dispositif de sécurité utilisé normalement sur les réservoirs. Cette soupape permet d'évacuer les émanations de gaz propane pour réduire la pression excédentaire. Ces émanations sont combustibles et peuvent s'enflammer.
 - S'assurer que le distributeur de gaz vérifie que la bouteille ne présente pas de signes de fuites après le remplissage.
 - Ne pas conserver une bouteille de gaz propane liquide de rechange sous l'appareil.
 - Pour les appareils de cuisson au gaz encastrés munis d'un raccordement à un réservoir indépendant de propane liquide de 20 ou 30 lb, le schéma d'aménagement ne doit prévoir de la place que pour le réservoir de propane liquide actuellement utilisé. L'aménagement ne doit prévoir aucune place pour un réservoir de rechange verticalement ou horizontalement dans une enceinte ou sous la chambre de cuisson de l'appareil.
 - Toujours mettre le capuchon de protection fourni avec la bouteille lorsque celle-ci n'est pas raccordée au gril.
 - Ne jamais raccorder le gril à une autre source de combustible que celle indiquée sur la plaque signalétique. Des trousse de conversion sont offertes pour changer de source de combustible. Communiquer avec un représentant de Crown Verity ou avec un distributeur agréé pour de plus amples détails. L'installation d'une trousse de conversion doit être effectuée par un technicien gazier agréé.
 - La bouteille de gaz de propane liquide doit comporter un collet de protection du robinet de la bouteille contre les dommages.
 - Vérifier que la bouteille est bien aérée. Le système d'alimentation de la bouteille doit permettre le soutirage des émanations.
 - Lorsque le gril et le brûleur latéral ne sont pas utilisés, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation.
 - La manutention, le stockage et le transport de bouteilles de propane doivent respecter la norme *Storage and handling of Liquid Petroleum Gases*, ANSI/NFPA 58

ou la norme canadienne CSA B149.1, *Code d'installation du gaz naturel et du propane*.

- Le gril et le brûleur latéral peuvent être rangés à l'intérieur, mais uniquement si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil. Une bouteille de propane liquide NE DOIT JAMAIS ÊTRE RANGÉE À L'INTÉRIEUR.
- Les bouteilles doivent être rangées à l'extérieur et non dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé. Ranger dans un endroit bien aéré.
- Ne pas ranger à proximité d'un appareil de combustion au gaz ou dans un endroit où la chaleur est élevée comme un véhicule ou un coffre fermés.
- Ne pas fumer en transportant une bouteille de propane liquide dans votre véhicule.
- Toujours fermer le robinet principal sur le réservoir avant de le débrancher et de le transporter.
- Transporter et ranger les bouteilles à la verticale. Ne pas les pencher sur le côté.
- Le module du tuyau et du régulateur de pression fourni avec le gril doit être utilisé. Les modules de rechange du tuyau et du régulateur de pression doivent être du type prescrit par Crown Verity et être installés par un technicien gazier agréé. Pour des pièces de rechange, communiquer avec le service à la clientèle de Crown Verity au 1 888 505-7240.

NOTE DESTINÉE AU TECHNICIEN GAZIER

AVERTISSEMENT : NE PAS faire des tests avec une pression supérieure à 1/2 PSI manométrique sur cet appareil ou sur le régulateur fourni.

Pour les systèmes fixes d'alimentation en combustible. OBJET : Tests de pression

1. L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tous les tests de pression de cette tuyauterie à des pressions test supérieures à 1/2 psi (3,45 kPa).
2. L'appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation en gaz par la fermeture de son robinet d'arrêt individuel pendant tous les tests de pression de la tuyauterie à des pressions test égales ou inférieures à 1/2 psi (3,45 kPa).

AVERTISSEMENT : NE PAS installer des composants et matériaux de manutention du gaz sensibles à des températures élevées à moins de 18 pouces (45,7 cm) de tous les côtés de l'appareil.

S'assurer que la conduite d'alimentation est dotée d'une capacité suffisante pour recevoir les débits plus élevés du gril avant de commencer. Ce sont des débits substantiellement plus élevés que les appareils standard de ce type.

Pour se raccorder à l'appareil, il est recommandé d'utiliser un raccord habituellement en métal ondulé dont le diamètre intérieur est d'au moins 3/4 po.

BTU des grils : Tableau 1

	BTU de l'orifice de la veilleuse PL - 70	BTU de l'orifice du brûleur PL - 58	BTU de l'orifice de la veilleuse GN -57	BTU de l'orifice du brûleur GN -51	Total des BTU GN / PL
IBI30 (IJ)	5,500	14,750 (14,000)	5,500	14,750 (14,000)	64,500 (61,500)
IBI36 (IJ)	5,500	14,750 (14,000)	5,500	14,750 (14,000)	79,250 (75,500)
IBI42 (IJ)	5,500	14,750 (14,000)	5,500	14,750 (14,000)	94,000 (89,500)
IBI48 (IJ)	5,500	14,750 (14,000)	5,500	14,750 (14,000)	108,750 (103,500)
IBI482RD (IJ)	5,500	14,750 (14,000)	5,500	14,750 (14,000)	94,000 (89,500)
IGM24	5 500	14 750	5 500	14 750	49 750
IGM36	5 500	14 750	5 500	14 750	79 250
IGM42	5 500	14 750	5 500	14 750	94 000
IE30	5 500	14 750	5 500	14 750	64 500
IE36	5 500	14 750	5 500	14 750	79 250
IE42	5 500	14 750	5 500	14 750	94 000
IE36I (GRIL)	5 500	14 750	5 500	14 750	79 250

BTU des brûleurs latéraux : Tableau 2

	BTU de l'orifice du brûleur PL . -58	BTU de l'orifice du brûleur GN - 52	Total des BTU GN / PL
IBISB	12 000	12 000	24 000
IBISC-SB	12 000	12 000	24 000
ICM-SB	12 000	12 000	24 000
IE36I (SB)	12 000	12 000	24 000

REMARQUE : Pour les installations au propane liquide (PL), les BTU indiquées sont calculées à une pression d'admission de 11 pouces de colonne d'eau. Pour les installations au gaz naturel (GN), les BTU indiquées sont calculées à une pression d'admission de 4 pouces de colonne d'eau. Pour les grilles intégrées avec une veste isolée, la pression d'admission LP est calculée à 10,5 pouces W.C. et les applications NG sont calculées à 3,5 pouces W.C.

À titre de référence, la taille des orifices et les pressions d'admission sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil (consulter l'annexe A pour de plus amples détails).

Nous vous invitons à exprimer toute réserve ou tout motif de préoccupation que vous pourriez avoir concernant l'emplacement de l'équipement à proximité ou à l'intérieur de la structure de soutien et son environnement. N'hésitez pas à nous transmettre les suggestions que vous pourriez avoir concernant des composants d'alimentation en gaz posant des problèmes esthétiques en tant que propriétaire du bien avant de commencer.

IMPORTANT : S'assurer que le propriétaire sait où est situé le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz. À des fins de sécurité, d'utilisation et d'entretien conformes, vous devez laisser ce manuel au propriétaire. S'assurer de leur conseiller de conserver ce manuel pour consultation ultérieure. Pour recevoir de l'assistance technique, appeler le service à la clientèle de Crown Verity au : 1 888 505-7240 ou écrire à l'adresse service@crownverity.com

CONDITIONS REQUISES POUR LE PROPANE LIQUIDE (BOUEILLES DE 20 ET 30 LIVRES)

Vérifier le type de gaz pour lequel le gril ou le brûleur latéral a été configuré à l'usine en consultant la plaque signalétique (consulter l'annexe A pour de plus amples détails). Les grils et brûleurs latéraux configurés pour le propane liquide (PL) sont ajourés différemment des appareils configurés pour le gaz naturel (GN). Les grils et brûleurs latéraux configurés pour être utilisés avec des bouteilles de propane liquide de 20 ou 30 livres (type 1) sont livrés avec le module de tuyau et de régulateur de propane liquide attaché. Ils comportent également un tiroir coulissant. Ils comprennent également un tiroir au propane coulant et une étiquette apposée sur la surface extérieure de la porte de l'armoire indiquant « SOUPAPE D'ARRÊT DU CYLINDRE DE CARBURANT DERRIÈRE CETTE PORTE ». Cette étiquette est une exigence des normes d'équipement de service alimentaire au gaz ANSI Z83.11/CSA 1.8 2016. Cette étiquette n'est requise que pour les applications commerciales; pour les applications résidentielles, l'étiquette peut être retirée.

AVERTISSEMENT : Les grils dont la production totale de BTU est inférieure à 80 000 BTU peuvent seulement être raccordés à des bouteilles de propane de 20 lb (consulter les tableaux 1 et 2 pour les exigences en matière de BTU).

AVERTISSEMENT : La sangle de retenue de la bouteille de propane fournie doit être utilisée pour maintenir la bouteille de propane. Si la sangle n'est pas mise, ceci pourrait avoir pour effet d'endommager le tuyau d'alimentation en gaz et d'accroître les risques d'incendie entraînant la mort ou des blessures graves (consulter les schémas 4 à 6 pour de plus amples détails).

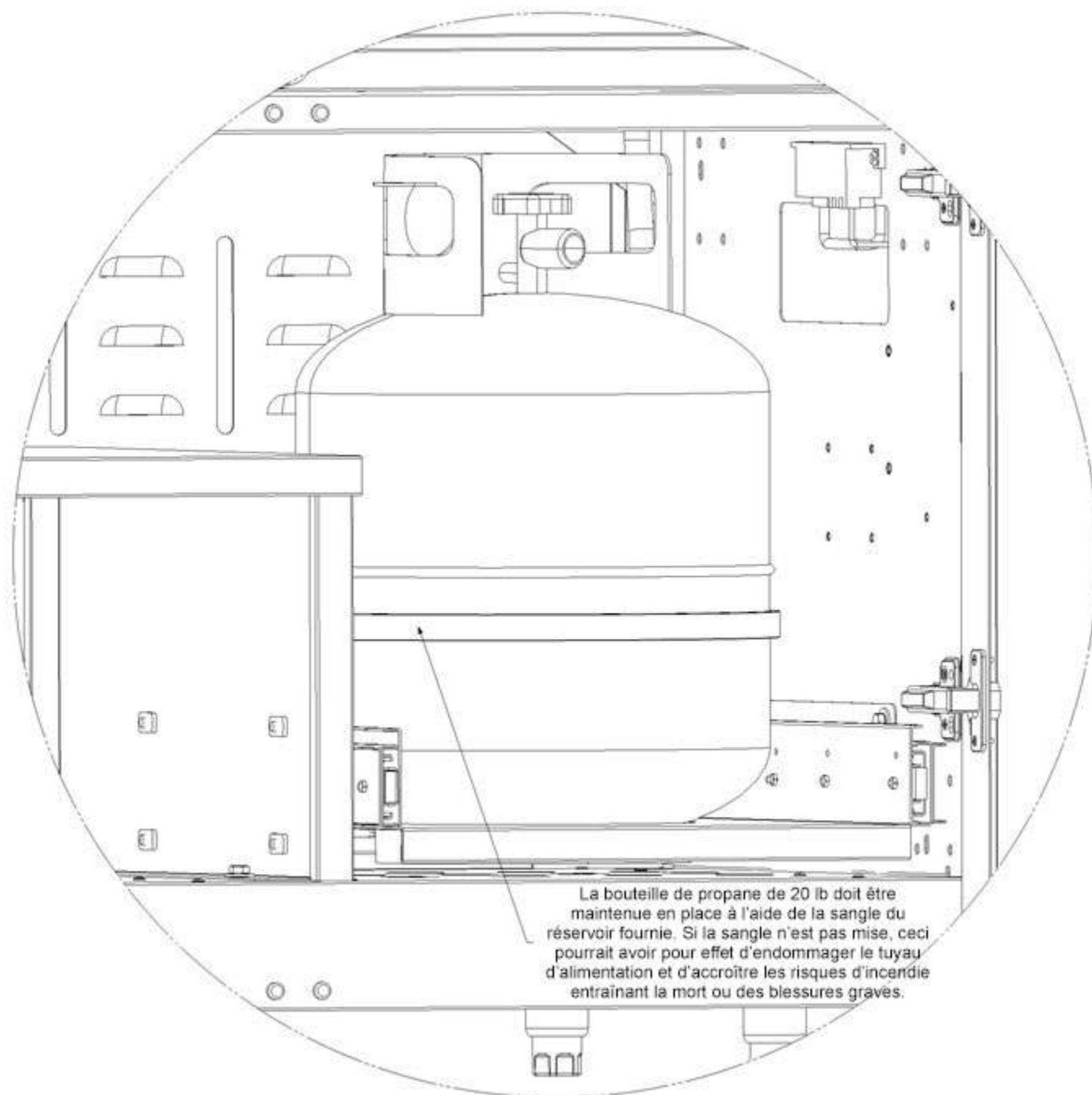
Pour des installations encastrées, lorsque l'on n'utilise pas une armoire encastrée de Crown Verity, les bouteilles de propane doivent être entièrement montées. Des moyens de montage intégré doivent être fournis sur l'appareil de cuisson au gaz extérieur pour le montage des bouteilles d'alimentation en propane liquide. Des dispositifs de retenue incorporée doivent être fournis sur l'appareil de cuisson au gaz extérieur pour limiter le déplacement des bouteilles de propane liquide. Le déplacement latéral ne doit pas dépasser 1 po (25,4 mm) au niveau du dispositif de retenue et la bouteille ou un de ces composants ne doit pas se déloger de son dispositif de retenue lorsqu'une force latérale égale au poids total de la bouteille est appliquée dans une direction au centre de la hauteur de la bouteille. Si les dispositifs sont utilisés pour la fixation au collet de protection de la ou des bouteilles, ils ne doivent pas interférer avec le fonctionnement des robinets de la ou des bouteilles. Aucun mouvement ne doit transmettre de pression aux tubes rigides ou aux raccords de tuyauterie. Les dispositifs de montage et de retenue doivent comporter des ajustements adéquats pour recevoir les dimensions de la ou des bouteilles indiquées par le fabricant.

AVERTISSEMENT : Pour les modèles au propane : Votre gril et votre brûleur latéral sont conçus pour fonctionner à une pression de gaz propane liquide régulé à 11 po de colonne d'eau. Le ou les régulateur(s) fournis avec le gril sont réglés à cette pression et doivent être utilisés.

Raccord : Le robinet de bouteille de type I (Q.C.C.1) se reconnaît à son gros filet extérieur sur la sortie du robinet. Les robinets standard ne portent pas ces filets extérieurs. Éviter d'essayer de rentrer un ou des régulateur(s) avec autre chose que le raccord correspondant de type I (Q.C.C.1), (reconnaissable par les éléments de plastique conçus dans le système de type I [Q.C.C.1]). Un raccord de base N° 510 P.O.L ne pourra pas assurer la modulation du débit ni les fonctions d'arrêt de sécurité de température intégrées dans le système complet de type I (Q.C.C.1). Ce régulateur est muni d'un système de raccordement à coupure rapide de type I (Q.C.C.1), qui intègre les caractéristiques suivantes :

- Il empêche le gaz de s'écouler jusqu'à l'établissement d'un scellement positif.
- Il est doté d'un élément thermique qui coupera l'écoulement du gaz lorsqu'il est soumis à des températures entre 115 et 150 °C (240 et 300 °F).
- Il est doté d'un dispositif limiteur de débit qui, lorsqu'il est activé, restreint l'écoulement de gaz à 10 pieds cubes par heure (25 000 BTU). Il se déclenche chaque fois que s'ouvre le robinet de la bouteille, il faut donc s'assurer que l'appareil est FERMÉ avant d'ouvrir le robinet. Si l'appareil n'est pas FERMÉ lors de l'ouverture du robinet, le dispositif limiteur de débit ne sera pas capable de se réinitialiser et réduira l'écoulement de gaz vers l'appareil.

SCHÉMA 4. SANGLE DE RETENUE DU RÉSERVOIR DE PROPANE LIQUIDE - ARMOIRE DU GRIL ET BRÛLEUR LATÉRAL

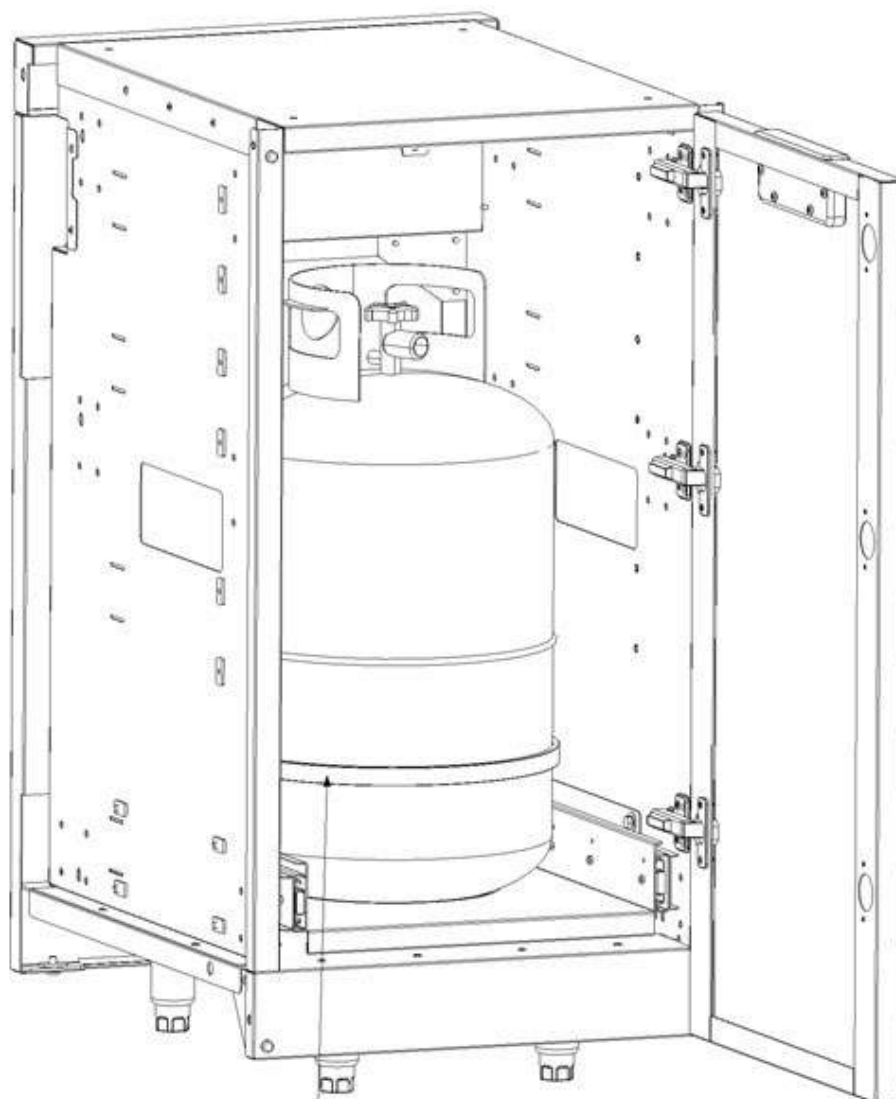


Pour raccorder le module de tuyau et régulateur de propane liquide au réservoir de propane liquide, il faut d'abord s'assurer que le robinet principal sur le réservoir est complètement fermé. S'assurer également que les robinets de réglage sur le grill sont FERMÉS. Visser l'entrée du régulateur sur le robinet du réservoir. Prendre soin de bien aligner le raccord fileté et éviter de fausser le filetage ou d'endommager le raccord. Tourner le raccord dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré, mais pas trop.

Après le raccordement à un nouveau réservoir de propane liquide, il sera peut-être nécessaire de purger l'air du réseau. Avant l'allumage, il faut toujours fermer le robinet principal sur le réservoir. Tourner les robinets de réglage du brûleur sur le gril et le brûleur latéral en position MAXIMUM pendant environ 15 secondes pour purger l'air du réseau. Tourner le robinet de réglage sur le gril en position FERMÉE et attendre 5 minutes que les gaz s'évacuent. Finalement, continuer avec la procédure normale d'allumage.

**SCHÉMA 5. SANGLE DE RETENUE DU RÉSERVOIR DE GAZ PROPANE LIQUIDE -
ARMOIRE DE RANGEMENT ENCASTRÉE.**

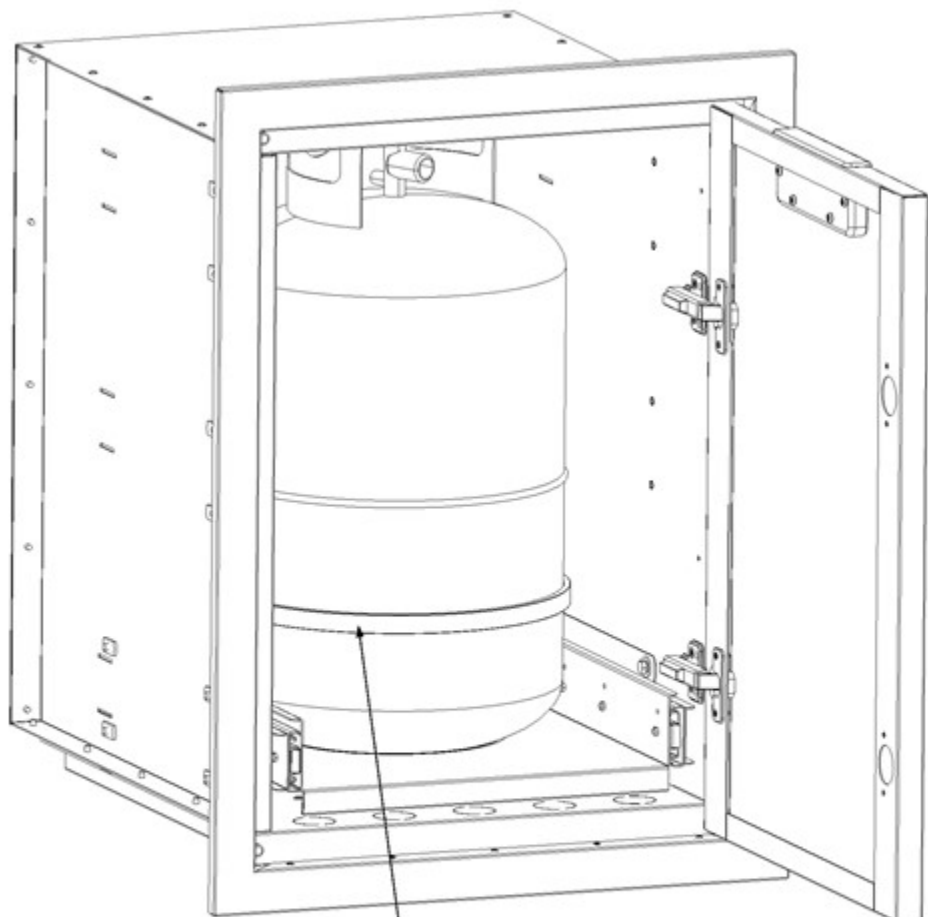
**REMARQUE : 30 LB. LE RÉSERVOIR ILLUSTRÉ NE PEUT SERVIR QU'AVEC LES GRILS
AYANT UNE CAPACITÉ BTU ÉQUIVALENTE OU SUPÉRIEURE À 80 000 BTU.**



La bouteille de propane doit être maintenue en place à l'aide de la sangle du réservoir fournie. Si la sangle n'est pas installée, ceci pourrait avoir pour effet d'endommager le tuyau d'alimentation et d'accroître les risques d'incendie entraînant la mort ou des blessures graves.

**SCHÉMA 6. SANGLE DE RETENUE DU RÉSERVOIR DE GAZ PROPANE LIQUIDE -
ARMOIRE DE RANGEMENT MODULAIRE.**

**REMARQUE : 30 LB. LE RÉSERVOIR ILLUSTRÉ NE PEUT SERVIR QU'AVEC LES GRILS
AYANT UNE CAPACITÉ BTU ÉQUIVALENTE OU SUPÉRIEURE À 80 000 BTU.**



La bouteille de propane doit être maintenue en place à l'aide de la sangle du réservoir fournie. Si la sangle n'est pas installée, ceci pourrait avoir pour effet d'endommager le tuyau d'alimentation et d'accroître les risques d'incendie entraînant la mort ou des blessures graves.

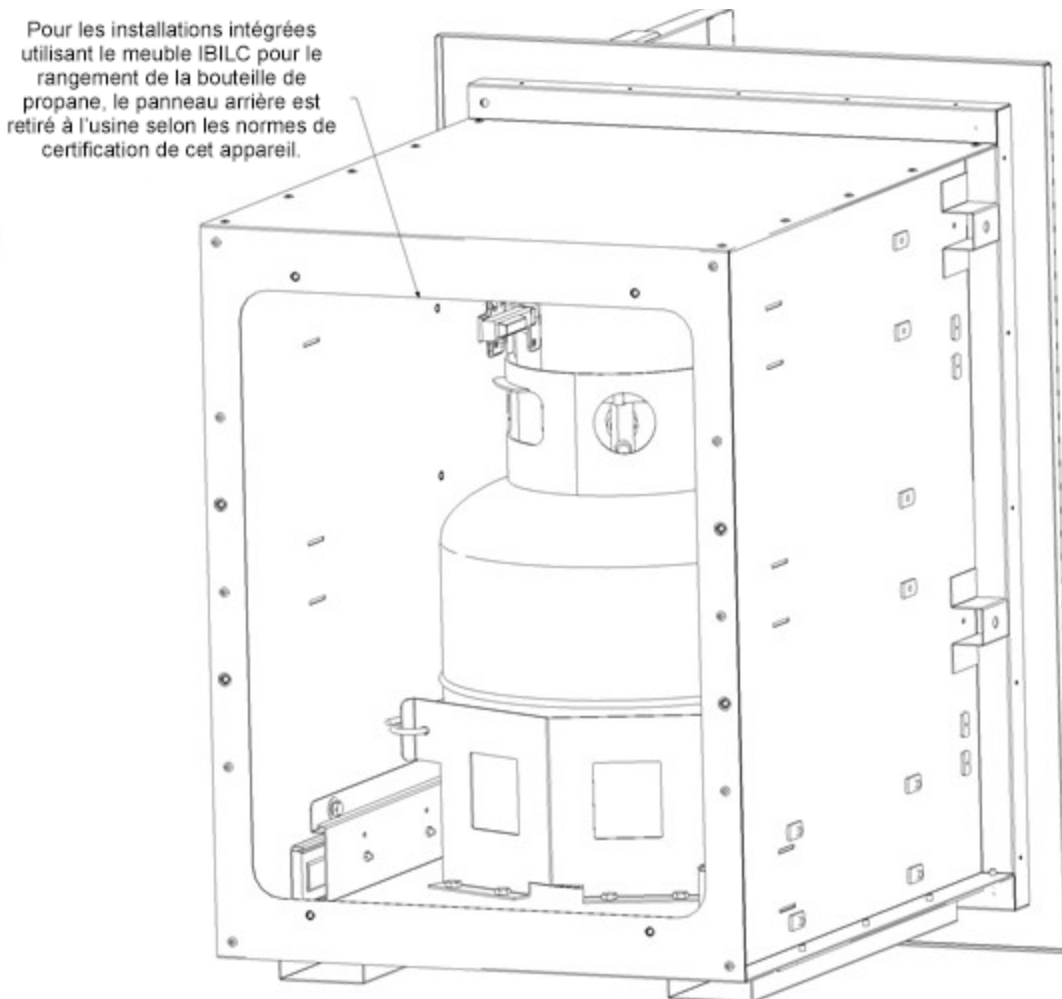
RÉSOLUTION DES PROBLÈMES : Si le gros écrou de serrage sensible à la chaleur est exposé à des températures entre 115 et 150 °C (240 et 300 °F) il deviendra trop mou et la sonde du régulateur se dégagera du robinet de la bouteille, coupant ainsi l'écoulement du gaz. Si cela se produit, ne pas essayer de raccorder à nouveau l'écrou. Retirer le module entier du régulateur et le remplacer par un nouveau. La cause de la chaleur excessive doit être déterminée et corrigée avant de réutiliser le gril ou brûleur latéral.

La sonde du régulateur comporte également un élément détectant le débit, qui limite le débit du gaz vers le régulateur à un volume raisonnable (10 pieds cubes par heure) en cas de bris

d'un tuyau ou du régulateur ou d'une fuite. S'il est évident que le dispositif de limitation de débit s'est déclenché, la cause de la chaleur excessive doit être déterminée et corrigée avant de réutiliser le gril ou brûleur latéral.

Des procédures d'allumage inadéquates peuvent également empêcher le dispositif de limitation de débit de se déclencher, entraînant ainsi une émission de chaleur réduite. Si c'est ce qui est soupçonné, fermer toutes les commandes du brûleur et le robinet de la bouteille et reprendre soigneusement les consignes d'allumage étape par étape. Ne pas retirer l'écrou et la sonde et ne pas essayer de se raccorder à autre chose qu'à un robinet de la bouteille à raccord de type I (Q.C.C.1).

SCHÉMA 7. EXIGENCES EN MATIÈRE DE VENTILATION POUR LES ARMOIRES ENCASTRÉES AVEC RANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE.



IMPORTANT : Pour l'installation de l'armoire encastrée Crown Verity avec rangement de propane, le bas de l'armoire doit avoir un dégagement minimal de 2 po (50,8 mm) entre le plancher de l'installation de la bouteille de propane liquide et le sol.

AVERTISSEMENT : CONDITIONS REQUISES POUR L'ENCEINTE DE GRILS ENCASTRÉS ET ACCESSOIRES

POUR VOTRE SÉCURITÉ, lorsqu'une enceinte de propane Crown Verity n'est pas utilisée pour une installation encastrée, il faut pratiquer des ouvertures telles que décrites ci-dessous pour le drain, la circulation de l'air de remplacement et la ventilation latérale pour tout espace de rangement exposé à d'éventuelles fuites provenant des raccordements au gaz, de l'appareil ou des bouteilles de propane :

Un côté de l'enceinte de la bouteille de gaz laissé complètement ouvert vers l'extérieur ou avec quatre (4) ouvertures de ventilation. Deux (2) ouvertures doivent être pratiquées au niveau du robinet de la bouteille (à environ 16 pouces [40,6 cm] au-dessus du plancher) et sur les parois opposées de l'enceinte. Deux (2) ouvertures ou plus doivent être pratiquées au niveau du plancher sur les parois opposées de l'enceinte. L'ouverture pratiquée au niveau du plancher doit commencer au niveau du plancher et ne doit pas dépasser une hauteur de 5 pouces (12,7 cm) au-dessus du plancher. Chaque ouverture doit avoir un minimum de 10 pouces carrés (64,5 cm²) d'espace dégagé. Pour assurer une ventilation adéquate, vous pouvez percer une série de trous, ne pas mettre de mortier partout dans les joints de maçonnerie ou remplacer une brique par un tamis. Si le plancher de l'armoire est surélevé et l'espace sous l'armoire est ouvert vers l'extérieur, les ouvertures inférieures de ventilation peuvent se trouver dans le plancher.

Les portes sur une enceinte pour propane ne doivent pas pouvoir se verrouiller.



DANGER :

- A.** Ne jamais raccorder un appareil au propane à une alimentation en propane non réglementée ou à d'autres types de gaz.
- B.** Ne pas essayer d'altérer d'aucune manière le tuyau ou le régulateur.
- C.** Ne pas laisser le tuyau entrer en contact avec une des surfaces brûlantes du gril.
- D.** Inspecter visuellement toute la longueur du module de tuyauterie avant chaque utilisation pour vérifier s'il y a des signes de dommages (coupures, craquelures, brûlures) ou d'usure excessive. Si de tels dommages sont trouvés, remplacer le module avant de vous servir du gril.
- E.** Le raccord doit être protégé lorsqu'il est débranché de la bouteille de propane liquide. Si on laisse traîner au sol le raccord, il peut être endommagé et être la cause de fuites ou d'un raccordement incomplet. De la saleté pourrait également pénétrer par le petit orifice d'admission d'air, bloquant complètement l'écoulement du gaz.

L'aménagement de l'enceinte extérieure encastrée pour propane doit assurer un accès adéquat pour qu'il soit possible de raccorder et de débrancher la bouteille de propane liquide et aussi d'inspecter et de vérifier les raccordements hors de l'enceinte abritant la bouteille. Consulter votre fournisseur de gaz pour les normes et exigences réglementaires relatives à l'aération pour le raccordement à l'alimentation en propane de la résidence.

La partie tuyauterie de l'alimentation doit être facilement visible sur toute sa longueur à des fins d'inspection. On considère qu'il est acceptable de retirer ou d'ouvrir une ou plusieurs plaques ou portes d'accès sans l'utilisation d'outils à des fins d'inspection.

Un régulateur de pression d'un appareil au gaz doit être installé dans un endroit de façon à ne pas atteindre une température dépassant celle indiquée par le fabricant du régulateur, telle qu'elle est déterminée lors de l'exécution de l'article 5.14, Wall, floor, and component temperatures (Mur, plancher et températures de composants), ou l'article 5.21.5, selon les normes ANSI Z83.11 / CSA 1.8. Sur un modèle encastré, le régulateur de pression de l'appareil au gaz doit être installé dans un endroit où les réglages de pression peuvent être effectués par l'avant lorsque l'appareil est installé en position normale.

La ventilation de tout régulateur doit être protégée des intempéries.

Le régulateur utilisé sur le réseau autonome d'alimentation en gaz propane liquide doit être dans un endroit où la température n'atteint pas 140 °F (60 °C), lorsqu'il est testé conformément à l'article 5.14, Wall, floor, and component temperatures (mur, plancher et températures de composants) selon les normes ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

CONDITIONS REQUISES POUR LE GAZ NATUREL

Vérifier le type de gaz pour lequel votre gril ou brûleur latéral a été configuré à l'usine en consultant la plaque signalétique sur l'appareil (consulter l'annexe A pour de plus amples détails). Les grils et brûleurs latéraux configurés pour le gaz naturel (GN) sont ajourés différemment des appareils configurés pour le propane liquide (PL). Les appareils configurés pour être utilisés avec du gaz naturel sont livrés avec un régulateur muni d'un raccord évasé de 3/4 po pour le raccord d'admission.

Pour les modèles de gril mobiles non modulaires IE30, IE36, IE42 et IE36I, le régulateur est placé à l'intérieur de l'armoire dans le coin droit arrière. Les grils sont munis d'un tuyau de 10 pieds, d'un régulateur et d'un raccord rapide (consulter le schéma 8 pour les détails sur l'installation).

Pour les modèles de gril et de brûleur latéral fixes modulaires IGM24, IGM36, IGM42 et ICM-SB, le régulateur est placé à l'intérieur de l'armoire dans le coin droit arrière. Le régulateur est muni d'un raccord évasé mâle de 3/4 po et un installateur de gaz agréé raccordera l'alimentation en gaz à ce raccord (consulter le schéma 8 pour les détails sur l'installation).

Pour les grils et brûleurs latéraux, le régulateur est fourni séparément. Les appareils sont munis d'une conduite de gaz en métal ondulé de 1/2 po de diamètre extérieur avec un raccord évasé femelle de 3/4 po. Le raccordement au régulateur et à l'alimentation en gaz doit être effectué conformément au manuel et réalisé par un technicien gazier agréé (consulter le schéma 9 pour de plus amples détails).

SCHÉMA 8. RACCORDEMENT AU GAZ NATUREL DE GRILS ET BRÛLEURS LATÉRAUX MODULAIRES FIXES ET NON MODULAIRES MOBILES

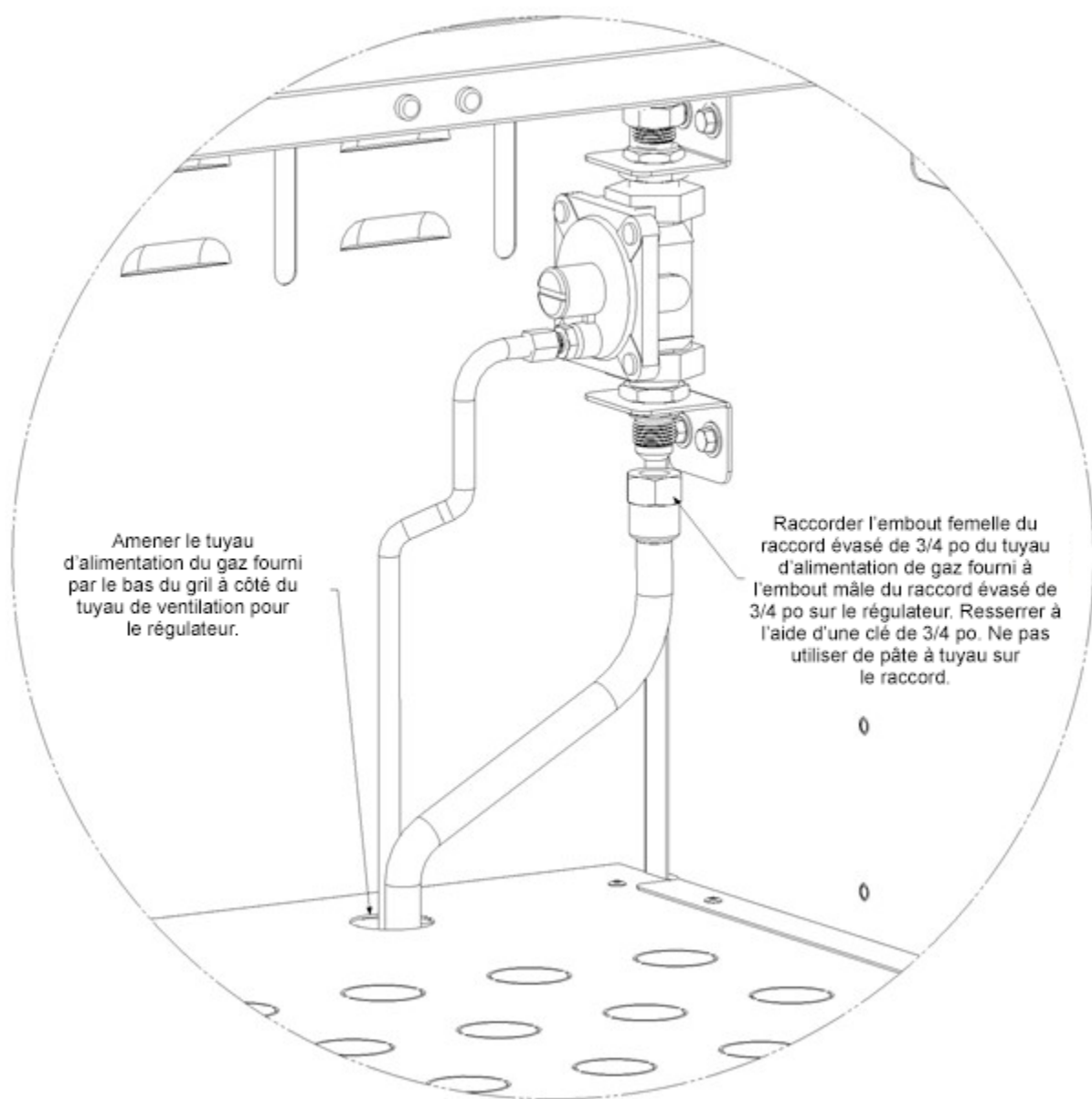
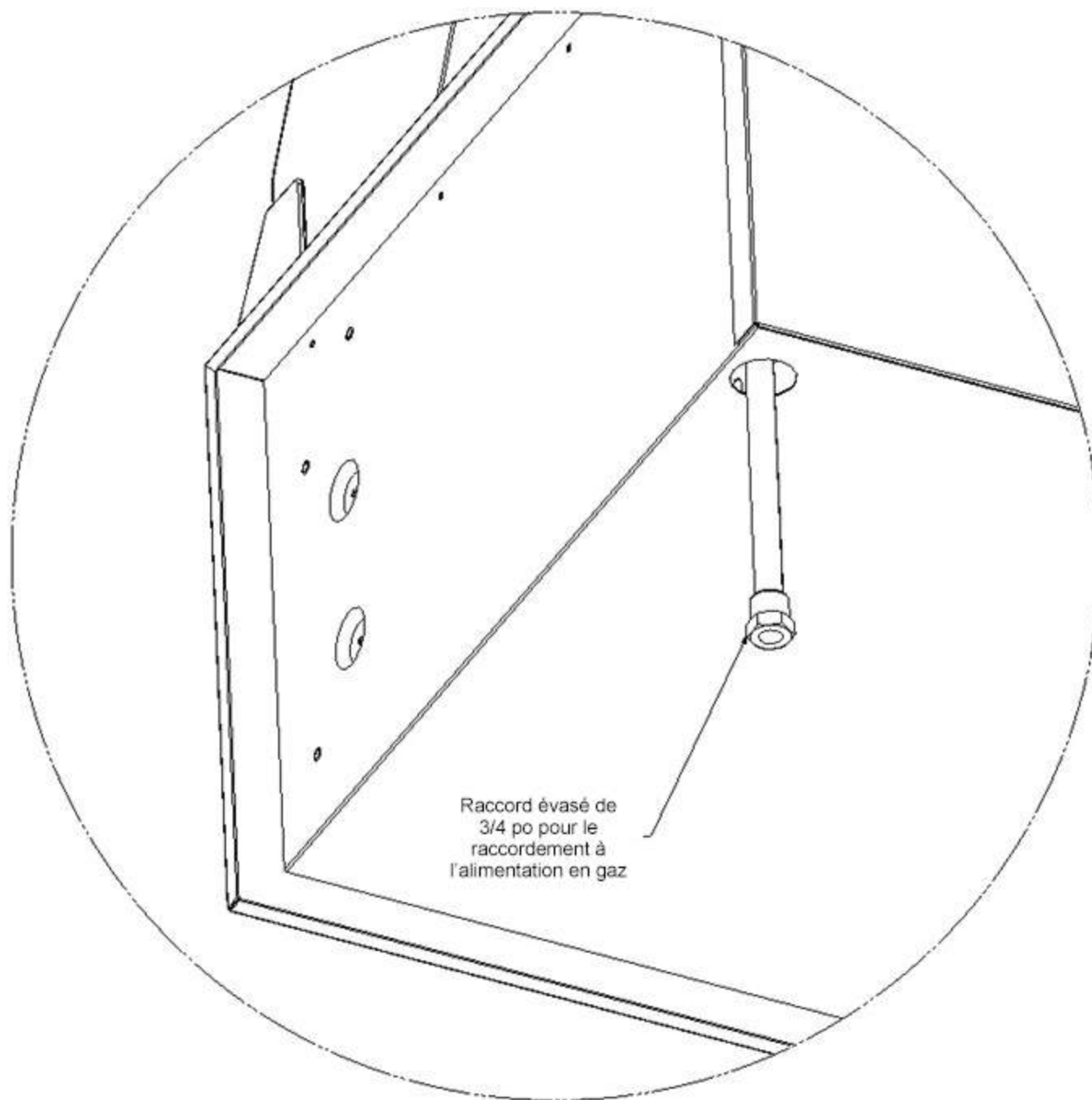


SCHÉMA 9. RACCORDEMENT AU GAZ NATUREL ET AU PROPANE EN CITERNE DE GRILS ET BRÔLEURS LATÉRAUX ENCASTRÉS



AVERTISSEMENT : Pour les modèles d'appareils au gaz naturel : Votre appareil est conçu pour fonctionner à une pression de gaz naturel régulée à 4 po de colonne d'eau. Le régulateur fourni avec le gril est réglé à cette pression et doit être utilisé.

- En aucun cas, un tuyau d'entrée de 3/4 po de diamètre intérieur ou de 1 po de diamètre extérieur ne doit être utilisé pour le raccordement de ce produit.
- Calculer la production totale de BTU pour tout l'équipement et consulter l'annexe B pour de plus amples détails pour les longueurs permises de tuyau de 3/4 po. Le fait de ne pas suivre ces exigences minimales peut réduire l'efficacité du gril et de tout autre appareil fonctionnant sur cette conduite d'alimentation.
- Toujours garder la conduite d'alimentation aussi courte que possible (consulter les tableaux 1 et 2 pour la production de BTU propre à chaque modèle).
- Un robinet d'arrêt du gaz doit être installé dans un endroit facilement accessible par un technicien gazier qualifié.
- Ne pas utiliser de dégrippant sur les raccords évasés.

IMPORTANT : Toujours refermer le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz avant de débrancher le tuyau d'alimentation en gaz de l'appareil.

IMPORTANT : Une vanne de sûreté à fermeture automatique fournie par l'installateur **DOIT** être installée sur la conduite d'alimentation en gaz naturel pour le gril et le brûleur latéral. La vanne doit être facilement accessible et située entre 3 et 20 pieds (1 et 6 m) de distance de l'appareil (toujours vérifier les codes locaux pour les dégagements et les distances prescrites). Tous les raccordements de gaz doivent être effectués par un technicien agréé. L'installation et toutes les pièces fournies par l'installateur doivent respecter les codes locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation et toutes les pièces doivent respecter le National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 / NFPA 54 ou le Code canadien d'installation du gaz naturel et du propane CSA B149.1.

IMPORTANT : Le diamètre et la longueur du tuyau d'alimentation de gaz peuvent limiter la pression de gaz et la production de BTU vers l'appareil. L'installateur doit assurer une distribution adéquate du gaz à l'appareil, sinon celui-ci ne fonctionnera pas correctement (consulter l'annexe B pour de plus amples détails). L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tous les tests de pression de cette tuyauterie à des pressions test supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa). L'appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation en gaz par la fermeture de son robinet d'arrêt individuel pendant tous les tests de pression de cette tuyauterie à des pressions test égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

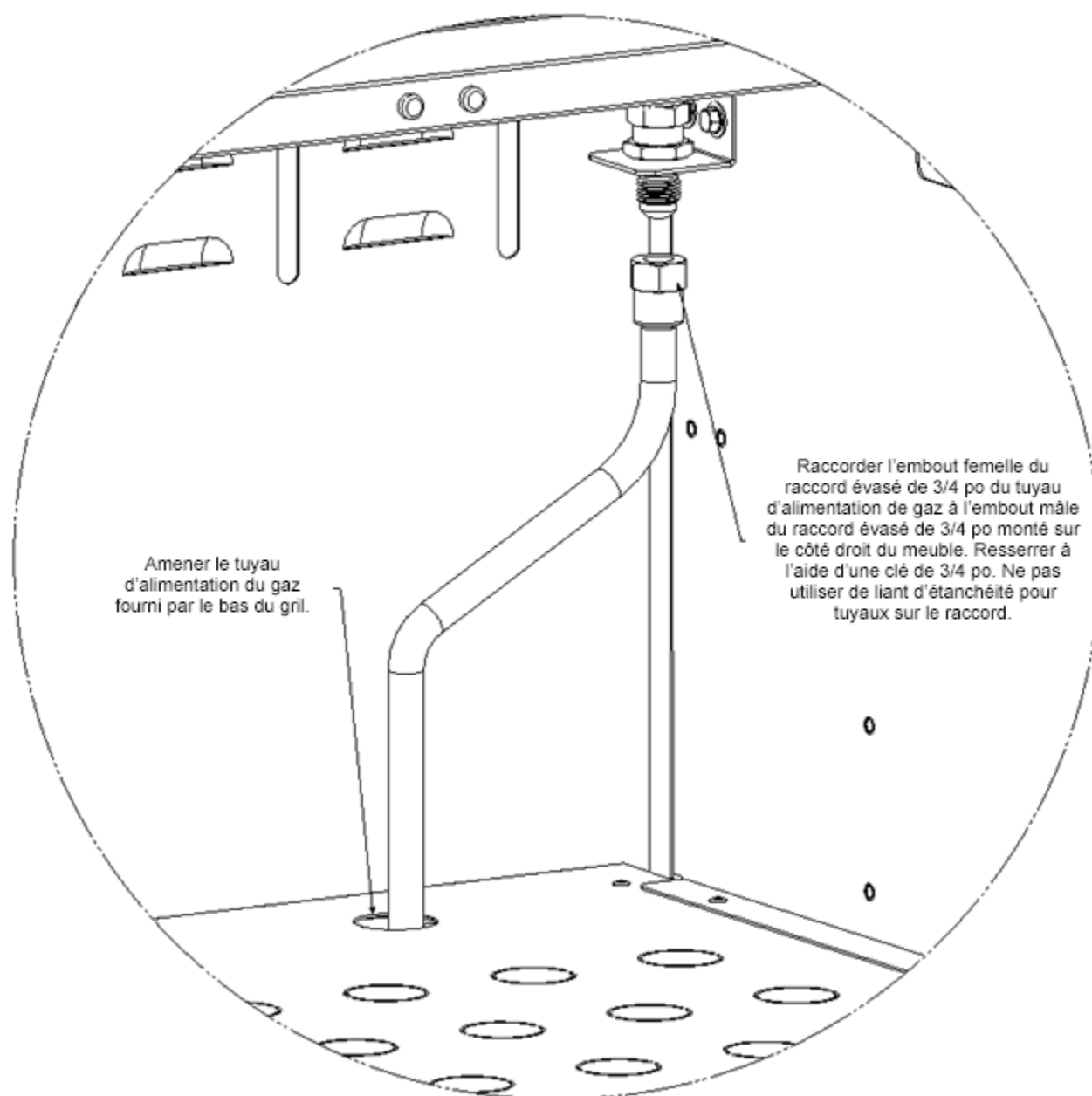
IMPORTANT : Ne jamais passer un tuyau flexible à l'arrière du foyer, il faut passer le tuyau à angle, directement vers le bas ou à l'extérieur de l'arrière.

Tous les liants d'étanchéité pour tuyaux doivent être de catégorie agréée.

CONDITIONS REQUISES POUR L'ALIMENTATION EN CITERNE DE PROPANE LIQUIDE

Vérifier le type de gaz pour lequel le gril ou le brûleur latéral a été configuré à l'usine en consultant la plaque signalétique sur l'appareil (consulter l'annexe A pour de plus amples détails). Les grils et brûleurs latéraux configurés pour le propane liquide (PL) sont ajourés différemment des appareils configurés pour le gaz naturel (GN). Pour les appareils configurés pour l'utilisation avec des citernes de propane liquide, un régulateur n'est pas fourni. Pour acheter ces options, communiquez avec Crown Verity au 1 888 505-7240.

SCHÉMA 10. RACCORDEMENT AU PROPANE EN CITERNE POUR LES GRILS ET BRÛLEURS LATÉRAUX MODULAIRES FIXES ET NON MODULAIRES MOBILES



Pour les modèles de gril mobiles non modulaires IE30, IE36, IE42 et IE36I, le raccord d'alimentation en gaz est placé à l'intérieur de l'armoire dans le coin droit arrière. Les grils sont munis d'un tuyau de 10 pieds (3 m), d'un régulateur et d'un raccord rapide. La régulation du gaz à partir de la citerne doit être réglée à 11,0 po de colonne d'eau; consulter les plaques signalétiques des appareils dans l'annexe A (consulter le schéma 10 pour de plus amples détails sur l'installation).

Pour les modèles de gril et de brûleur latéral fixes modulaires IGM24, IGM36, IGM42 et ICM-SB, le raccordement de gaz est placé à l'intérieur de l'armoire dans le coin droit arrière. Le raccordement est muni d'un raccord évasé mâle de 3/4 po et un installateur de gaz agréé raccordera l'alimentation en gaz à ce raccord. La régulation du gaz à partir de la citerne doit être réglée à 11,0 po de colonne d'eau; consulter les plaques signalétiques des appareils dans l'annexe A (consulter le schéma 10 pour de plus amples détails sur l'installation).

Pour les grils et brûleurs latéraux, le régulateur est fourni séparément. Les appareils sont munis d'une conduite de gaz en métal ondulé de 1/2 po de diamètre extérieur avec un raccord évasé femelle de 3/4 po. Le raccord au régulateur et à l'alimentation en gaz doit être effectué selon les consignes de ce manuel et réalisé par un technicien gazier agréé. La régulation du gaz à partir de la citerne doit être réglée à 11,0 po de colonne d'eau (10,5 pouces W.C. pour les grilles intégrées avec une veste isolée installée); consulter les plaques signalétiques des appareils dans l'annexe A (consulter le schéma 9 pour de plus amples détails).

AVERTISSEMENT : La pression de fonctionnement de l'appareil est réglée à 11,0 po de colonne d'eau. Un régulateur de réduction de pression **DOIT** être utilisé sur un réseau de propane liquide résidentiel pour réduire la pression à 11,0 po de colonne d'eau pour le gril.

IMPORTANT : Toujours refermer le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz avant de débrancher le tuyau d'alimentation en gaz de l'appareil.

IMPORTANT : Une vanne de sûreté à fermeture automatique fournie par l'installateur **DOIT** être installée sur la conduite d'alimentation en gaz de l'appareil. La vanne doit être facilement accessible et placée à une distance comprise entre 3 et 20 pieds (1 et 6 m) du feu. Tous les raccordements de gaz doivent être effectués par un technicien agréé. L'installation et toutes les pièces fournies par l'installateur doivent respecter les codes locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation et toutes les pièces doivent respecter le National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 / NFPA 54 ou le Code canadien d'installation du gaz naturel et du propane CSA B149.1.

IMPORTANT : Le diamètre et la longueur du tuyau de l'alimentation en gaz doivent limiter la pression et la distribution de BTU à l'appareil. L'installateur doit assurer une distribution adéquate du gaz à l'appareil où il ne fonctionnera pas correctement (consulter l'annexe B pour de plus amples détails). L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tous les tests de pression de cette tuyauterie à des pressions test supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa). L'appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation en gaz par la fermeture de son robinet d'arrêt individuel pendant tous les tests

de pression de cette tuyauterie à des pressions test égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

Tous les liants d'étanchéité pour tuyaux doivent être de catégorie agréée.

Trousses de conversion au gaz

Crown Verity offre des trousse de conversion au gaz pour permettre de faire fonctionner le gril au gaz naturel ou au propane liquide. Ces trousse doivent être installées par un technicien gazier qualifié.

Ces trousse viennent avec des instructions complètes pour l'installation. Il faut lire et comprendre toutes les instructions avant l'installation de la trousse de conversion.

Pour recevoir de l'assistance technique, appeler le service à la clientèle de Crown Verity à : 1 888 505-7240 ou écrire à l'adresse service@crownverity.com pour les conditions requises par les trousse de conversion.

Procédure de détection des fuites

Même si tous les raccords de gaz sur le gril ont fait l'objet de tests de détection de fuites en usine avant l'expédition, une vérification complète doit être effectuée :

1. après l'installation en raison d'éventuelles mauvaises manipulations lors de l'expédition ou de l'installation.
2. Des vérifications périodiques sont également nécessaires à chaque remplissage de la bouteille de propane, ou dès qu'un composant de l'installation au gaz est changé ou au moins une fois par an.
3. Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez immédiatement s'il y a une fuite.

AVERTISSEMENT : Ne jamais vérifier s'il y a une fuite en allumant une flamme nue. Effectuer les tests de détection des fuites dans un endroit bien aéré. Éteindre toutes les flammes ouvertes et éloigner toute source de chaleur ou d'allumage. NE PAS FUMER! Utiliser uniquement un mélange 50/50 de savon liquide et d'eau pour les tests de détection de fuites.

IMPORTANT : Les propriétaires ne doivent vérifier la présence de fuites que sur les raccords de gaz qui sont à l'extérieur du gril. Si les robinets ou autres raccords internes nécessitent une vérification, appeler un technicien agréé ou le service à la clientèle de Crown Verity au 1 888 505-7240.

Pour les appareils au propane liquide utilisant une bouteille de 20 ou 30 livres, il faut effectuer les tests avec la bouteille complètement remplie.

Pour effectuer le test :

Préparer une solution savonneuse avec une mesure de savon liquide et une mesure d'eau. Vérifier que le robinet de réglage de l'appareil est bien FERMÉ. OUVRIR l'alimentation en gaz. Utiliser un vaporisateur, une brosse ou un chiffon pour appliquer la solution de savon doux à tous les raccords à partir de la conduite d'alimentation ou de la bouteille de propane liquide jusqu'au raccord à l'arrière de l'appareil, notamment sur les éléments suivants :

1. Le robinet de la bouteille, y compris les filets du réservoir.
2. Toutes les soudures de la bouteille.
3. Les raccords du régulateur et de la bouteille.
4. Tous les raccords de tuyau.

Des bulles de savon apparaîtront sur tous les raccords où il y a une fuite. FERMER l'alimentation en gaz et serrer les raccords présentant des signes de fuites. Procéder à une nouvelle vérification en appliquant la solution d'eau savonneuse.

IMPORTANT : Ne pas utiliser l'appareil si certaines fuites ne peuvent être arrêtées. Fermer le robinet d'alimentation en gaz, enlever la bouteille de gaz et appeler un technicien agréé à l'entretien et la réparation des appareils au gaz pour des réparations appropriées.

Raccords électriques – pour les appareils munis d'un module d'allumage



AVERTISSEMENT : MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

- L'installation du produit doit respecter les codes d'électricité locaux ou, en l'absence de codes locaux, la dernière édition du National Electrical Code des États-Unis ANSI/NFPA N° 70 ou la partie 1 de la norme CSA 22.1 du Code canadien de l'électricité.
- Utiliser un circuit protégé par un différentiel pour cet appareil de cuisson au gaz.
- L'appareil est doté d'une prise électrique à trois broches (mise à la terre) pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branché directement dans des prises à trois broches correctement mises à la terre. Ne jamais couper ni retirer la broche de masse de cette prise.
- Utiliser uniquement des rallonges dotées d'une prise à trois broches, dont la puissance nominale correspond à celle de l'équipement et qui sont homologuées pour une utilisation extérieure selon le marquage « W-A ».
- Pour se protéger des risques d'électrocution, n'immerger aucune partie du cordon d'alimentation, de la rallonge ou de prises dans l'eau ou un autre liquide.
- Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou en contact avec des surfaces brûlantes.
- Ne pas utiliser un appareil de cuisson au gaz à l'extérieur à d'autres fins que celles pour lesquelles le produit a été conçu.

RACCORD D'ALIMENTATION CA

L'installation nécessite un circuit électrique différentiel (disjoncteur de fuite de terre) pour l'extérieur de 120 Vca 15 A et adjacent à l'appareil. Le différentiel comporte un disjoncteur interne qui réduit les risques d'électrocution. Ce type de prise doit être installé par un électricien qualifié dans l'installation en îlot pour les appareils encastrés, ou près de l'endroit où un appareil autoportant sera utilisé.

Pour les grils encastrés, l'alimentation de 12 Vcc doit être installée sous le gril dans l'enceinte de l'armoire. Choisir un endroit où le transformateur est protégé contre l'eau, la chaleur et les dommages physiques.

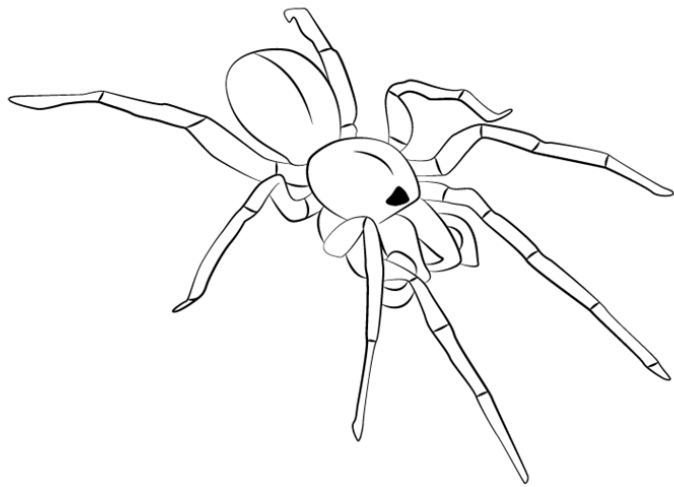
Lors de l'installation du transformateur sur le gril, faire attention pour empêcher le câblage et le transformateur de toucher des surfaces brûlantes à l'arrière ou en dessous du gril. Il est recommandé de placer le transformateur en dessous du gril dans un espace facilement accessible. Assurer un accès adéquat pour faciliter l'entretien au cas où le transformateur ou des raccords électriques nécessitent des entretiens ultérieurs.

Si le dispositif électrique ne fonctionne pas, il est possible qu'une connexion se soit desserrée lors de l'expédition ou que le différentiel se soit déclenché, nécessitant une réinitialisation.

Avertissement! Risque naturel - araignées

Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du gaz et pourraient tisser des toiles ou construire des nids dans les brûleurs. Ceci pourrait bloquer complètement ou partiellement le gaz qui s'écoule à travers les tubes de venturi, ce qui est indiqué par des flammes jaunes enfumées ou un brûleur à allumage difficile ou impossible. Ceci pourrait ultimement faire brûler le gaz hors des tubes de venturi et ainsi causer de graves dommages à votre gril. Si cela se produit, couper

immédiatement le propane au niveau de la bouteille ou le gaz naturel au niveau du robinet d'arrêt principal. Pour éviter et corriger ce phénomène, vérifier périodiquement que les tubes de venturi ne sont pas bloqués en introduisant un écouvillon ou un câble flexible à travers la buse du brûleur et en le faisant tourner. Vérifier que les tubes de venturi « reposent » correctement sur les orifices après nettoyage.



Procédures générales d'utilisation

Le gril et le brûleur latéral doivent atteindre des températures de fonctionnement en 5 à 8 minutes environ, mais ceci peut varier en fonction des conditions ambiantes. Pour les exigences de conformité, la jauge de température du gril dépend de la température de l'air. Il n'y a pas de corrélation directe entre la température de l'air du gril et celle de la grille, de sorte que les valeurs effectives ne seront pas les mêmes.

IMPORTANT : Le gril est fourni avec un thermomètre. Le thermomètre ne mesure que la température du feu, ce qui n'est pas directement corrélé à la température de la surface des grilles. Le thermomètre du gril peut indiquer une température légèrement différente. Il est donc recommandé de vous familiariser avec les réglages de température et votre propre environnement de cuisson afin d'obtenir le réglage de température qui donne les meilleurs résultats.

IMPORTANT : Faites des essais avec votre gril pour connaître les variables et nuances de température de votre appareil avant de cuisiner pour des invités.

PENDANT LA CUISSON

Les surfaces de l'appareil deviennent brûlantes tout comme la nourriture que vous y cuisez. Suivre ces conseils d'utilisation du gril :

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand vous l'utilisez ou quand il est brûlant.
- L'ingestion d'alcool, de médicaments avec ou sans prescription peut nuire à votre capacité d'utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Ne pas toucher le haut de l'appareil, l'étagère à l'avant ni toute surface à l'intérieur ou près de l'ouverture de la porte pendant que l'appareil est brûlant. Ces surfaces peuvent causer de graves brûlures.
- Faire preuve d'une grande prudence pendant le transport de plats de nourriture brûlants. Ils peuvent vous brûler gravement ou les personnes qui sont autour de vous.
- Utiliser uniquement des outils à longs manches pour nettoyer la surface de cuisson. La poignée doit être assez longue pour que vos mains restent en sécurité hors de la surface de cuisson de l'appareil.
- Ne jamais vider le plateau à graisse pendant que l'appareil est brûlant. Le plateau à graisse et son contenu peuvent devenir brûlants pendant l'utilisation du gril.

Liste de vérification avant la cuisson

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Une vérification rapide de sûreté doit être faite avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Vous devez vérifier les éléments suivants :

1. Tous les matériaux d'emballage et toutes les attaches ont été retirés de l'appareil. (Consulter l'INDEX : « Déballage et montage » pour de plus amples détails.)
2. Vous disposez d'une connexion à une source de combustible. (Consulter l'INDEX : « Raccords au gaz » pour de plus amples détails.)
3. Vous disposez d'un branchement électrique. (Consulter l'INDEX : Raccords électriques – pour les appareils munis d'un module d'allumage pour de plus amples détails.)
4. Un technicien gazier qualifié a vérifié qu'il n'y a pas de fuites, et ce, sur tous les raccords qui alimentent votre gril en gaz.

AVANT CHAQUE UTILISATION

Une vérification rapide de sûreté doit être faite avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

1. Nettoyer et inspecter le tuyau de gaz. En cas de signe d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, ne pas utiliser le gril. Le tuyau doit être remplacé avant l'utilisation de l'appareil. Remplacer la tuyauterie par le type exact prescrit par Crown Verity.
2. S'il n'y a pas d'odeur de gaz, tout fermer et demander à un technicien qualifié pour l'entretien de l'appareil.
3. S'assurer que le tuyau de gaz est dégagé de l'appareil. Tenir éloigné le tuyau d'alimentation des surfaces chauffées.
4. Vérifier que l'aire autour de l'appareil est dégagée de matériaux et de gaz combustibles, notamment de l'alcool, de l'essence, des contenants d'aérosols et des produits secs. Empêcher les cordons électriques de rester en contact avec l'appareil.
5. Ne pas utiliser l'appareil en portant des vêtements trop amples, particulièrement des manches tombantes qui peuvent entrer en contact avec les surfaces brûlantes.
6. Ne jamais faire griller un aliment sans mettre le plateau à graisse ou le plateau pour l'eau. Toujours vérifier que le plateau est poussé jusqu'à l'arrière du gril et que les liquides y restent. Le fait de ne pas prendre ces précautions peut provoquer un incendie.
7. La graisse est extrêmement inflammable. Laisser la graisse et l'eau se refroidir avant d'essayer de manipuler le plateau ou de le vider. Le plateau doit être nettoyé de sa graisse sur une base régulière.

À CHAQUE NOUVELLE SAISON

Une vérification rapide de sûreté doit être effectuée sur l'appareil lorsqu'il n'a pas été utilisé pendant une période prolongée (pour votre sécurité).

1. Retirer les grilles et vérifier que les brûleurs, obturateurs, orifices et robinets ne sont pas obstrués.
2. Les araignées et les insectes font souvent leur nid dans ces parties du gril et peuvent perturber le flux d'air, causant des dommages au gril et des blessures corporelles.
3. Nettoyer et inspecter le tuyau de gaz. En cas de signe d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, ne pas utiliser le gril. Le tuyau doit être remplacé avant l'utilisation de l'appareil. Remplacer la tuyauterie par le type exact prescrit par Crown Verity.

Allumage du gril

Avant d'allumer le gril, s'assurer de suivre les instructions de ce manuel relatives à une installation conforme, notamment l'emplacement du gril, les tests de détection de fuites des raccords de gaz et les consignes d'utilisation sécuritaire, qui précèdent cette page.



AVERTISSEMENT : AVANT D'ALLUMER LE GRIL

- Ne pas utiliser le gril s'il y a une odeur de gaz qui persiste. Suivre les procédures de détection des fuites avant d'utiliser l'appareil.
- Toujours garder le couvercle ouvert lors de l'allumage du gril.
- Ouvrir le gaz dans un gril fermé avant son allumage augmente les risques d'explosion, des dommages matériels, des blessures corporelles ou mortelles.
- Éloigner le visage et le corps le plus loin possible du gril lors de l'allumage. Dès que le brûleur ne s'allume pas en 5 secondes, fermer le gaz, attendre 5 minutes que les gaz se dissipent et répéter la procédure d'allumage.
- NE JAMAIS LAISSER LE GRIL ALLUMÉ SANS SURVEILLANCE.

PROCÉDURE NORMALE D'ALLUMAGE

- Ouvrir le couvercle basculant pour que le gaz ne s'accumule pas dans l'appareil avant l'allumage.
- Vérifier que les vannes de commande du brûleur principal sont en position FERMÉE (consulter les schémas 11 et 12).
- Ouvrir l'alimentation principale en gaz et attendre 15 secondes.

- Pour les appareils munis d'un module d'allumage : Mettre la vanne de la veilleuse en position ouverte. Enfoncer et tenir le bouton d'allumage piézoélectrique (consulter le schéma 11) pour déclencher l'allumage électronique et allumer le tube de la veilleuse. Confirmer que la veilleuse est allumée en regardant à travers les grilles de cuisson. On sent alors la chaleur monter de la surface de cuisson. (Ne pas toucher la grille de cuisson pour sentir la chaleur, car la surface pourrait causer des brûlures.)
- Pour les appareils qui ne sont pas munis d'un module d'allumage : Mettre la vanne de la veilleuse en position ouverte. Enfoncer et tenir le bouton d'allumage piézoélectrique (consulter le schéma 12) pour déclencher l'allumage électronique et allumer le tuyau de la veilleuse. Confirmer que la veilleuse est allumée en regardant à travers les grilles de cuisson. On sent alors la chaleur monter de la surface de cuisson. (Ne pas toucher la grille de cuisson pour sentir la chaleur, car la surface pourrait causer des brûlures.)
- Une fois la veilleuse allumée, ouvrir les vannes de commande du brûleur principal au réglage de température voulue. (Consulter l'INDEX : « Procédures générales d'utilisation » pour les directives visant à déterminer les réglages de la température idéale.) L'allumage doit se dérouler en 2 à 3 secondes. Vérifier que les brûleurs sont allumés en regardant à travers les grilles. Si les brûleurs ne s'allument pas dans ce délai, tourner les boutons de commande en position FERMÉE (consulter les schémas 11 et 12), puis attendre 5 minutes que les gaz se dissipent avant de réessayer. Si l'appareil ne s'allume toujours pas après plusieurs tentatives, consulter la section de résolution des problèmes de ce manuel.

SCHÉMA 11A. POSITIONS DES BOUTONS DE COMMANDE POUR LES GRILS AVEC MODULE D'ÉCLAIRAGE

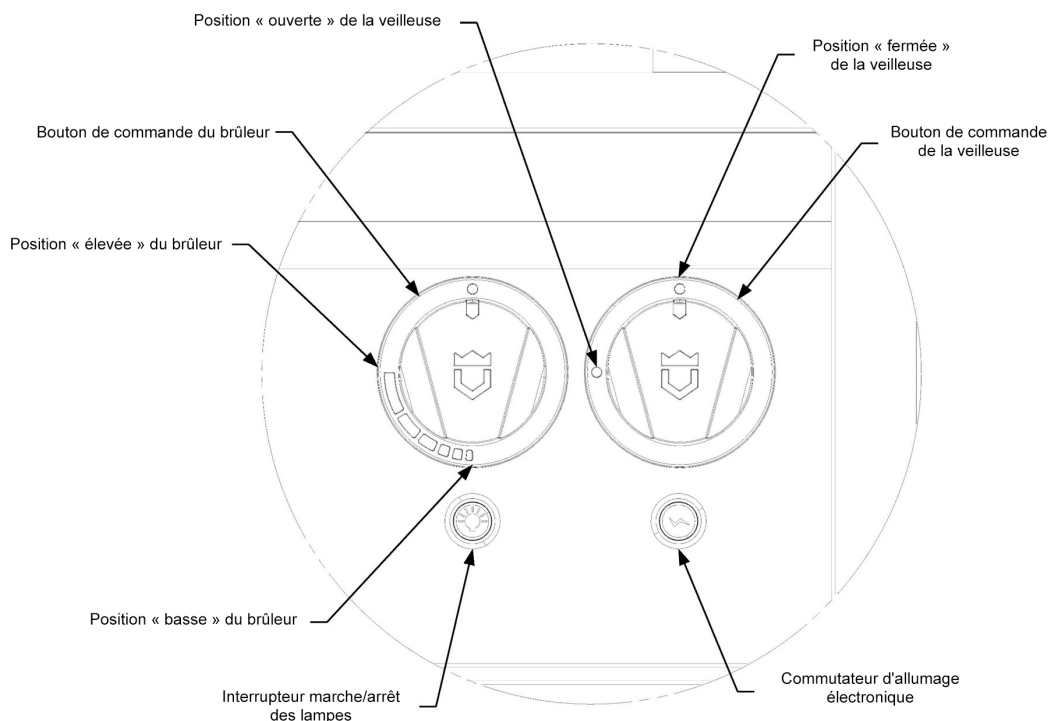


SCHÉMA 11B. POSITIONS DES BOUTONS DE COMMANDE POUR LES BRÛLEURS LATÉRAUX AVEC MODULE D'ÉCLAIRAGE

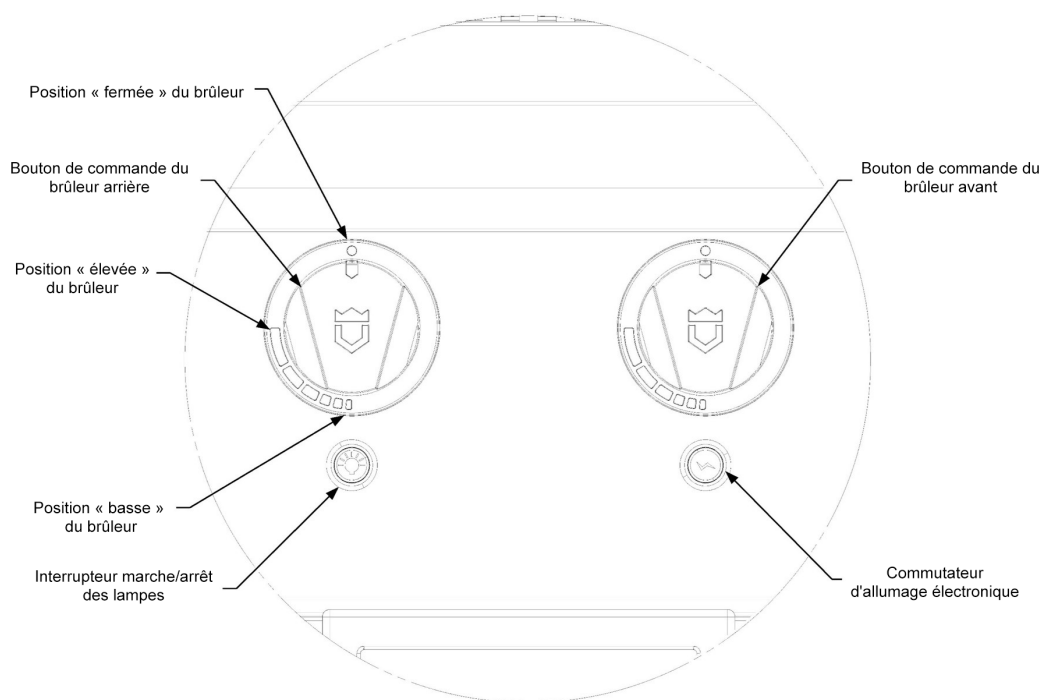


SCHÉMA 12A. POSITIONS DES BOUTONS DE COMMANDE POUR LES GRILS SANS MODULE D'ÉCLAIRAGE

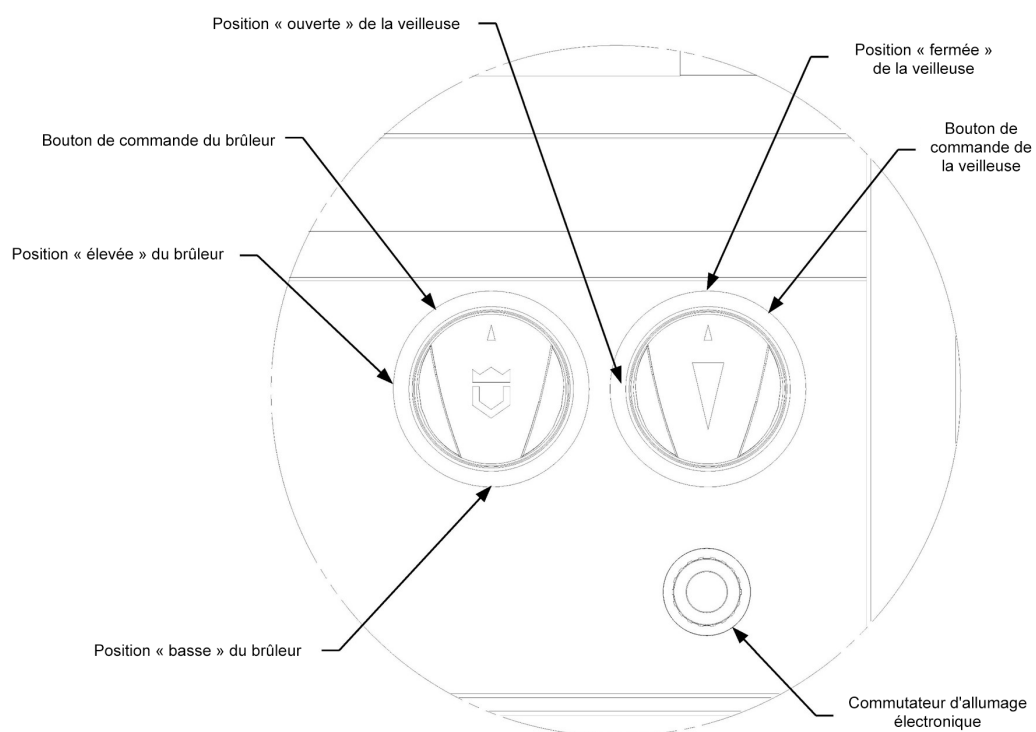
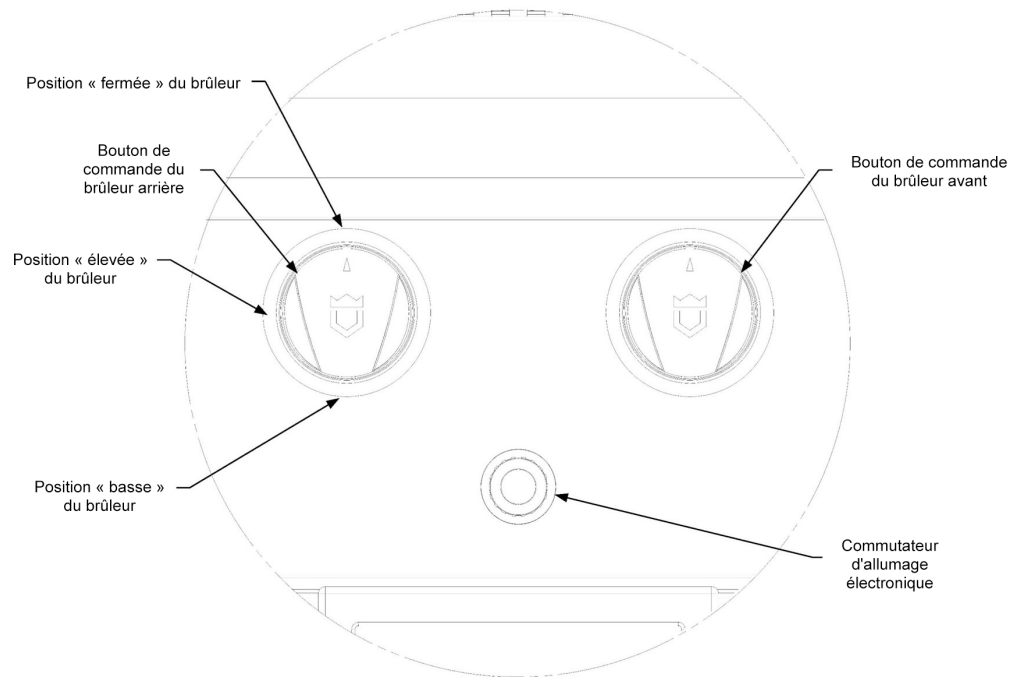


SCHÉMA 12B. POSITIONS DES BOUTONS DE COMMANDE POUR LES BRÛLEURS LATÉRAUX SANS MODULE D'ÉCLAIRAGE



PROCÉDURE MANUELLE D'ALLUMAGE :

- Ouvrir le couvercle basculant.
- Vérifier que la vanne du brûleur principal est en position FERMÉE (consulter les schémas 11 et 12).
- Ouvrir l'alimentation principale en gaz et attendre 15 secondes.
- Mettre la vanne de la veilleuse en position ouverte.
- Introduire un briquet de barbecue dans le trou situé à l'arrière de la porte battante sur le devant du gril (consulter le schéma 13).
- Inspecter visuellement pour voir si le tube de la veilleuse est allumé.
- Ouvrir les vannes du brûleur principal au réglage de température voulue (consulter l'INDEX : « Procédures générales d'utilisation » pour les directives visant à déterminer les réglages de la température idéale). L'allumage doit se dérouler en 2 à 3 secondes. Vérifier que les brûleurs sont allumés en regardant à travers les grilles sur la surface de cuisson (consulter le schéma 14). Si les brûleurs ne s'allument pas dans ce délai, il faut tourner le bouton de la température en position FERMÉE et attendre 5 minutes que les gaz se dissipent avant de réessayer. Si l'appareil ne s'allume toujours pas après plusieurs tentatives, consulter la section de résolution des problèmes de ce manuel.

SCHÉMA 13. ACCÈS MANUEL À

La prise d'éclairage manuelle est située sur le côté gauche du gril. Ouvrir le battant de la porte à gauche pour exposer l'embout du tube de la veilleuse. Placer l'embout de l'allumeur fourni avec l'appareil dans l'orifice. (Consulter l'INDEX : « Allumage du gril » pour de plus amples détails.)

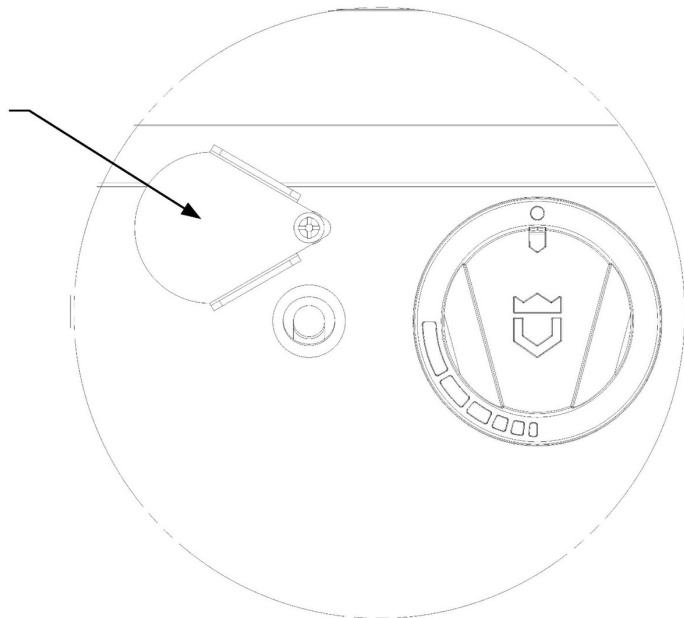
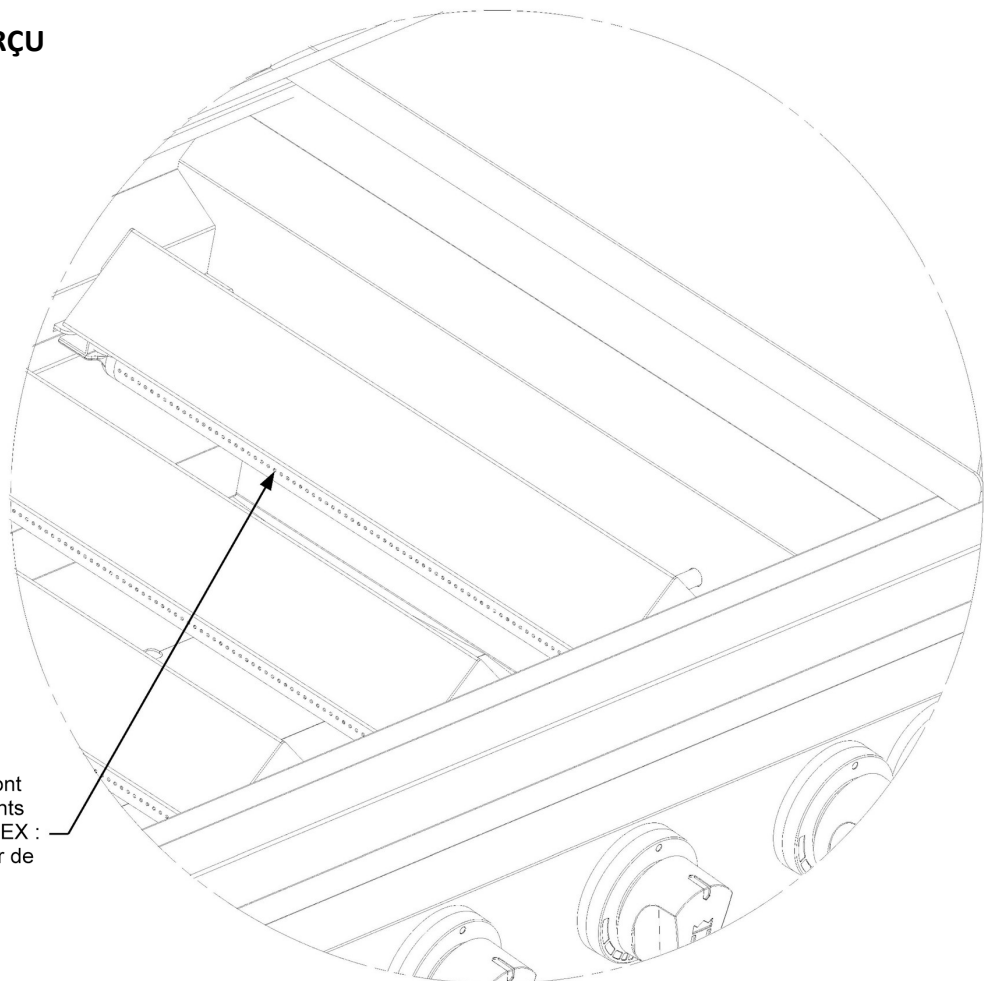


SCHÉMA 14. APERÇU DU BRÛLEUR

Les tubes du brûleur sont visibles sous les éléments radiants. (Consulter l'INDEX : « Allumage du gril » pour de plus amples détails).



Cuisson par temps venteux

Pour des grils extérieurs pour saisir et griller des steaks, ils sont dotés de brûleurs à haut débit qui nécessitent une alimentation constante d'air renouvelé qui se mêle au gaz combustible. Votre gril Crown Verity soutire de l'air à travers le devant du gril. Il est possible que la circulation d'air de l'avant vers l'arrière du gril soit perturbée lorsque vous l'allumez par temps venteux (consulter le schéma 15). Si, lorsque tous les brûleurs du gril sont allumés au débit maximal avec le couvercle fermé, vous remarquez que la jauge de température ne monte pas, faites preuve de prudence. Lorsque le vent empêche les gaz chauds de sortir de l'arrière du gril, le panneau et les boutons de commande peuvent devenir brûlants.

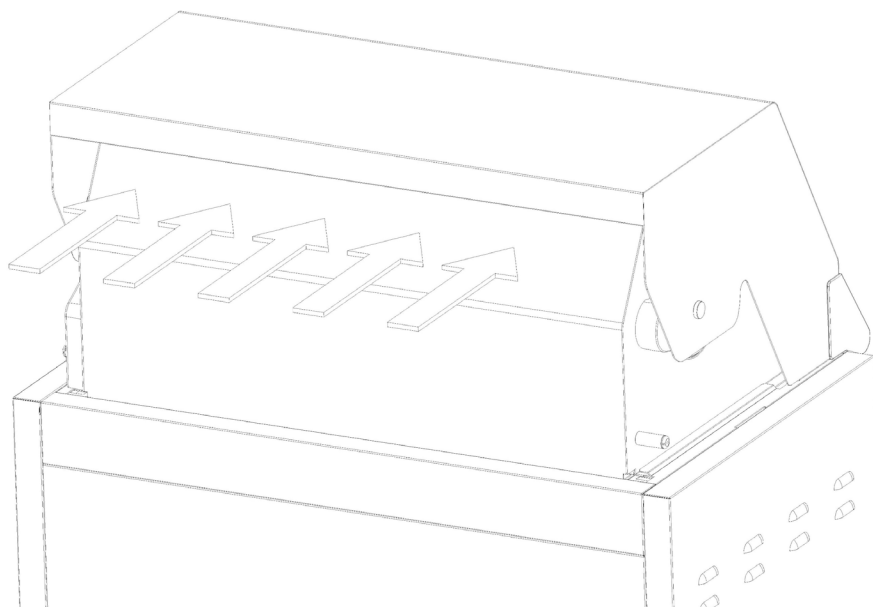
Pour éviter la possibilité d'une accumulation excessive de chaleur causée par les conditions venteuses :

- Ne pas abaisser le couvercle lorsque les brûleurs sont réglés au débit maximal lorsque le gril est laissé sans surveillance.
- Si vous jugez que le gril surchauffe, mettez des mitaines de four avant d'ouvrir le couvercle. Régler ensuite le bouton de commande du brûleur à un niveau moins élevé.
- Installer le gril dans un endroit avec un brise-vent à l'arrière.
- Orienter le gril de façon à ce que les vents dominants ne soufflent pas par l'arrière du gril.

IMPORTANT : Sont exclus de la garantie tous les dommages causés par une utilisation par temps venteux, comme des boutons ou des câbles d'allumage fondus, ou un panneau de commande décoloré par l'accumulation de chaleur.

SCHÉMA 15. DIRECTION DU VENT

Les vents dominants soufflant à l'arrière du couvercle peuvent endommager le gril.



Cuisson de base



AVERTISSEMENT : NE JAMAIS LAISSER LE GRIL SANS SURVEILLANCE

Ne jamais laisser le gril sans surveillance pendant le cycle de préchauffage ou lorsque le gril est allumé. Un préchauffage de plus de 10 à 15 minutes peut surchauffer le gril et l'endommager.

PRÉCHAUFFAGE

Le préchauffage du gril est important pour chaque utilisation. Préchauffer le gril en allumant tous les principaux brûleurs et en les réglant au niveau maximal. Refermer ensuite le couvercle et laisser le grill chauffer de 5 à 8 minutes. Le thermomètre sur le couvercle devrait atteindre environ 450 degrés. Lorsque la température de préchauffage voulue est atteinte, éteindre les brûleurs que vous n'utiliserez pas pour la cuisson des aliments. Prendre note que la température réelle à la surface peut être de 200 degrés plus élevée.

TYPES DE CUISSON

Votre gril Crown Verity a la capacité de produire un éventail d'intensités de chaleur. En variant le degré de chaleur, le nombre de brûleurs utilisés et le positionnement du couvercle, vous pouvez produire une cuisson à feu direct ou à feu indirect ou une combinaison des deux. Il y a deux grands types de cuisson dans un gril extérieur : cuisson à feu direct ou cuisson à feu indirect.

Cuisson à feu direct : La cuisson à feu direct cuit les aliments placés directement au-dessus de la source de chaleur. Cette source de chaleur est connue sous le nom de chaleur rayonnante, car la chaleur rayonne directement à partir de la source de chaleur vers l'aliment à cuire. La cuisson à feu direct est nécessaire lorsque l'on veut saisir l'extérieur des aliments pour conserver leur saveur.

Cuisson à feu indirect : La cuisson à feu indirect cuit les aliments éloignés de la source de chaleur. La chaleur se diffuse jusqu'aux aliments grâce à la circulation de l'air dans l'espace de cuisson. On appelle cette forme de chaleur la convection thermique. Ce type de cuisson est obtenu en plaçant les aliments sur un côté du gril et en faisant chauffer les brûleurs de l'autre côté. Les brûleurs sous les aliments ne sont pas allumés. Le couvercle doit être refermé le plus possible pour ce type de cuisson afin de maintenir une diffusion thermique uniforme autour des aliments à cuire. Le degré de chaleur est modulé en variant le débit du brûleur, tout en surveillant le thermomètre sur le couvercle pour les contrôles de température.

Réglages du brûleur

Chaque brûleur a été vérifié et réglé en usine pour un fonctionnement optimal. Si un brûleur ne fonctionne pas correctement, ce pourrait être en raison de variations dans le réseau de distribution de gaz de votre localité ou parce qu'un obturateur d'air ou un orifice d'admission est obstrué. La flamme émise par les brûleurs doit être stable et ne pas monter trop haut. La flamme doit brûler proprement sans produire un résidu de suie.

CARACTÉRISTIQUES DE LA FLAMME DU BRÛLEUR :

- La flamme doit être normalement bleue et stable avec des nuances orangées, le plus souvent, à la pointe de la flamme. La flamme fait très peu de bruit et ne se soulève pas. Un bruit étouffé de « pop » (claquement) se fait normalement entendre lorsque l'on éteint le brûleur.
- Le cône intérieur doit être de 1/4 po (6,4 mm) de hauteur.
- Le cône extérieur doit être de 5/8 po (15,9 mm) de hauteur.

Inspecter visuellement les flammes dans votre gril et l'ajuster s'il y a lieu, en suivant les consignes ci-dessous.

IMPORTANT : Une flamme empreinte de suie est habituellement causée par des poussières, des saletés ou des nids d'araignées bloquant l'obturateur d'air ou l'admission d'air. Ceci constitue une condition dangereuse. Le gril NE doit PAS être utilisé avant que le problème ne soit réglé. Si vous n'êtes pas à l'aise pour régler ce problème par vous-même, engagez un technicien agréé ou communiquez avec le service d'entretien de Crown Verity au 1 888 505-7240.

POUR NETTOYER L'OBTURATEUR D'AIR :

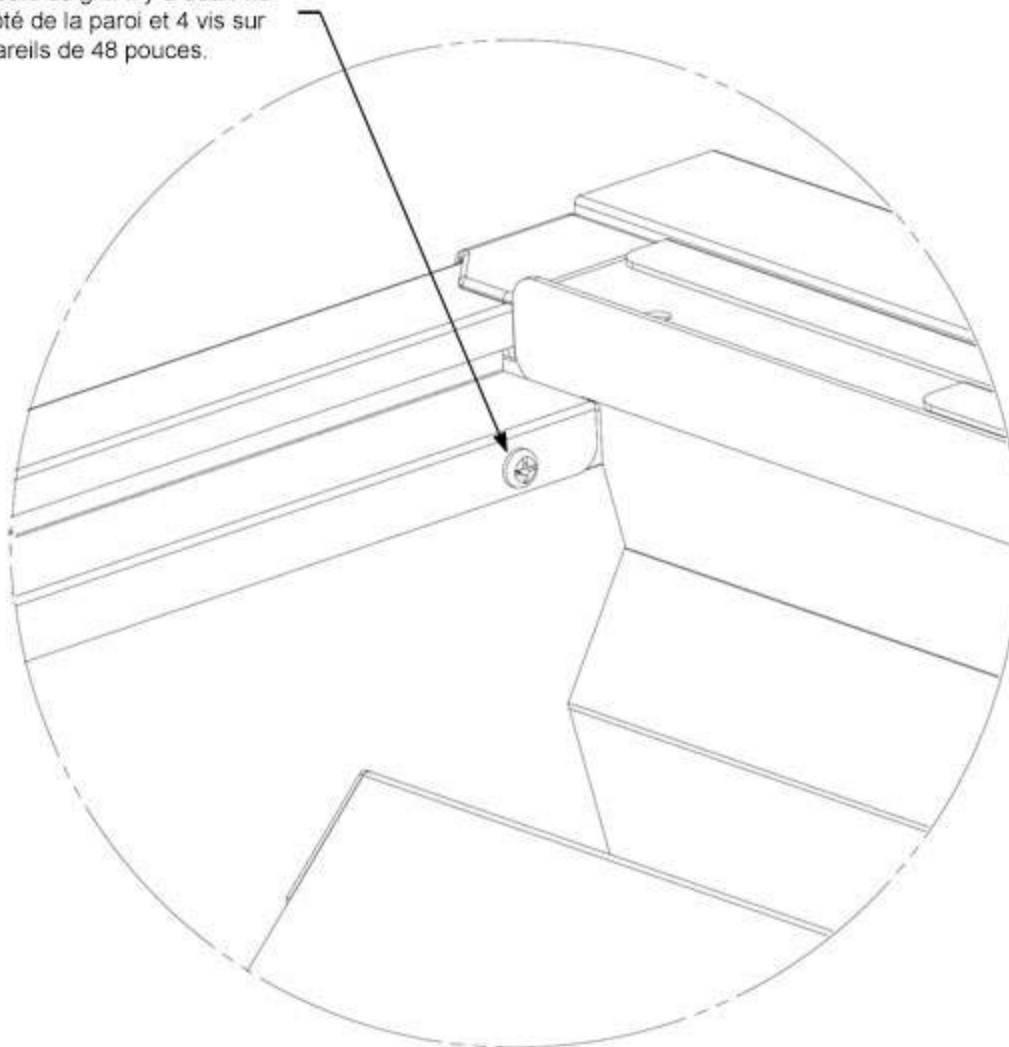
Éteindre le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz ou fermer le robinet principal sur la bouteille de propane liquide. Vérifier que les boutons de commande du gril sont en position FERMÉE. Vérifier que l'appareil est bien refroidi.

Retirer ensuite les grilles. Celles-ci sont lourdes et il faut faire attention en les retirant pour qu'elles n'abîment pas la surface extérieure de l'appareil.

Retirer ensuite la plaque avant du foyer en retirant tous les boutons et en enlevant les vis retenant la plaque en place (consulter le schéma 16). Une fois les vis retirées, soulever doucement la plaque vers l'avant pour la retirer. Si le gril est muni d'un module d'éclairage, débrancher le faisceau de câbles des boîtiers individuels des brûleurs ainsi que les deux raccords aux interrupteurs. Déposer la plaque sur son envers pour éviter les égratignures de la surface.

SCHÉMA 16. RETRAIT DE LA PLAQUE AVANT

Retirer les vis le long de cette surface intérieure du côté du gril. Il y a deux vis de chaque côté de la paroi et 4 vis sur les appareils de 48 pouces.



L'obturateur est placé à l'embout des tubes du brûleur le plus rapproché de l'orifice d'admission du gaz (consulter le schéma 18 pour de plus amples détails).

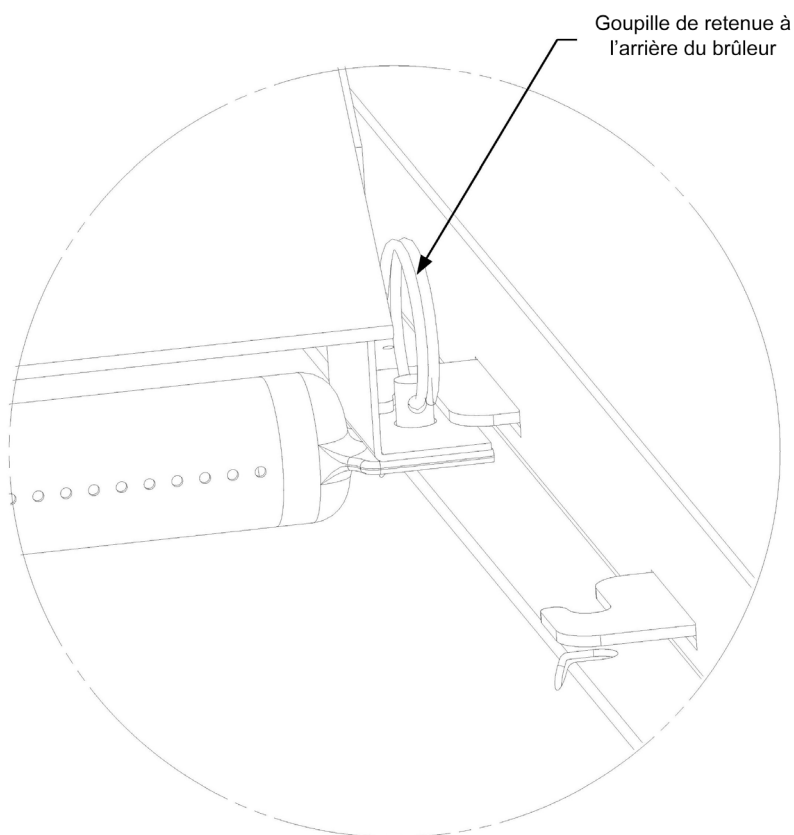
À l'aide d'une lampe de poche, éclairer les ouvertures grillagées de l'obturateur d'air et retirer les obstructions évidentes de la grille de protection de l'obturateur d'air.

POUR RÉGLER L'OBTURATEUR D'AIR :

Éteindre le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz ou fermer le robinet principal sur la bouteille de propane liquide. Les boutons de commande du gril doivent aussi rester en position FERMÉE.

Avec le couvercle basculant ouvert, retirer les goupilles placées à l'extrémité du module du brûleur. Glisser doucement le brûleur à droite ou à gauche pour le dégager de l'étrier de fixation. Une fois dégagé, il faut soulever le brûleur et le retirer vers l'arrière en l'éloignant de l'endos du robinet de gaz (consulter le schéma 17 pour de plus amples détails).

SCHÉMA 17. DÉTAILS DU MODULE DU BRÛLEUR

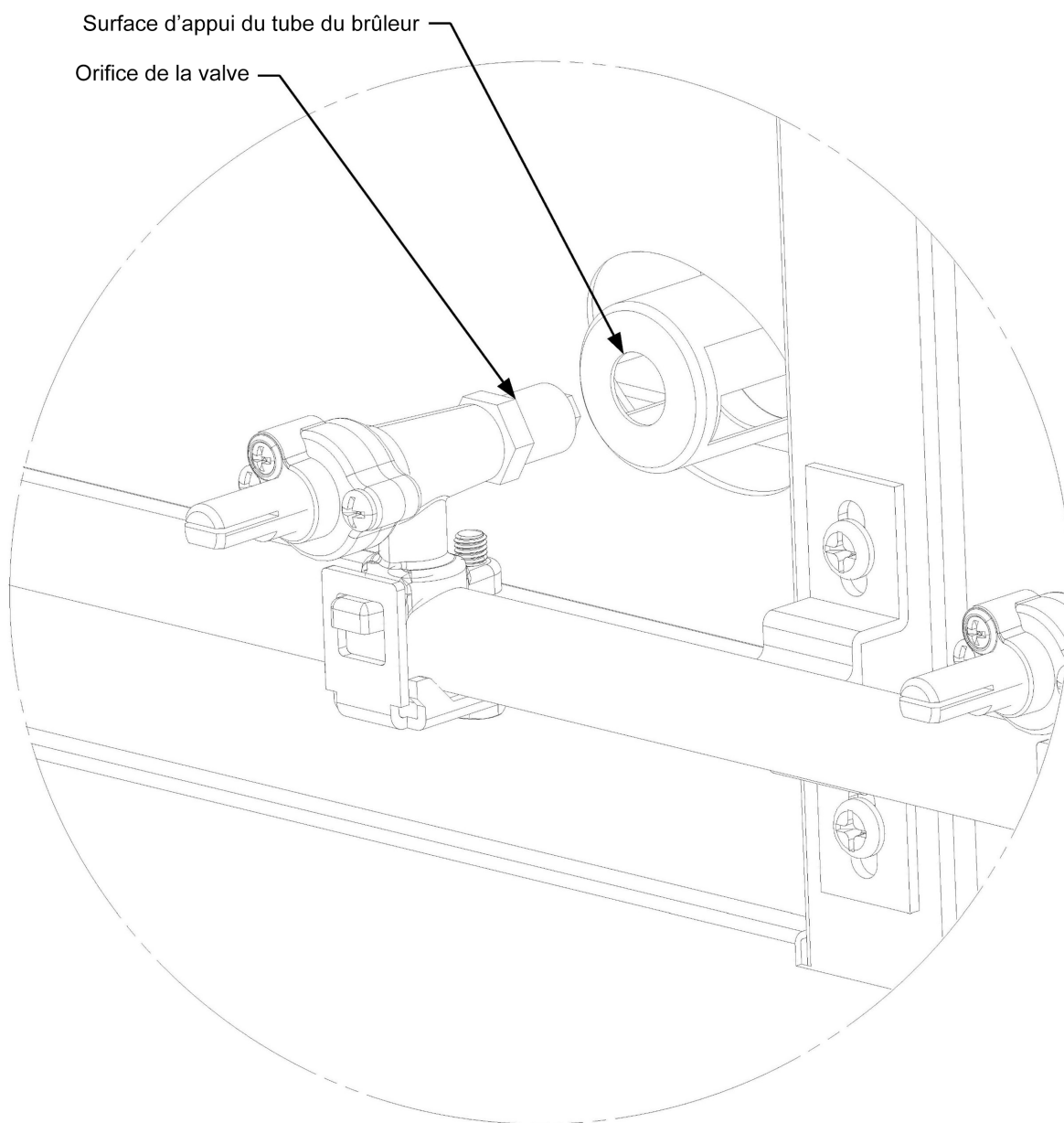


À l'aide d'un tournevis, desserrer la vis de blocage de réglage de l'obturateur (consulter le schéma 19). Faire attention de ne pas retirer la vis de blocage. Une fois desserré, l'obturateur d'air peut être tourné pour varier le volume d'air pénétrant dans le tube de venturi. Remettre les brûleurs dans l'appareil pour régler les obturateurs d'air.

IMPORTANT : Faire attention en manipulant les tubes du brûleur, car ils peuvent devenir brûlants. La surface radiante peut également devenir brûlante et causer de très graves brûlures. Faire attention en manipulant les composants et utiliser des gants de protection.

IMPORTANT : Toujours vérifier que les orifices en laiton sont introduits dans les orifices des embouts des obturateurs d'air et centrés (consulter le schéma 18 pour de plus amples détails).

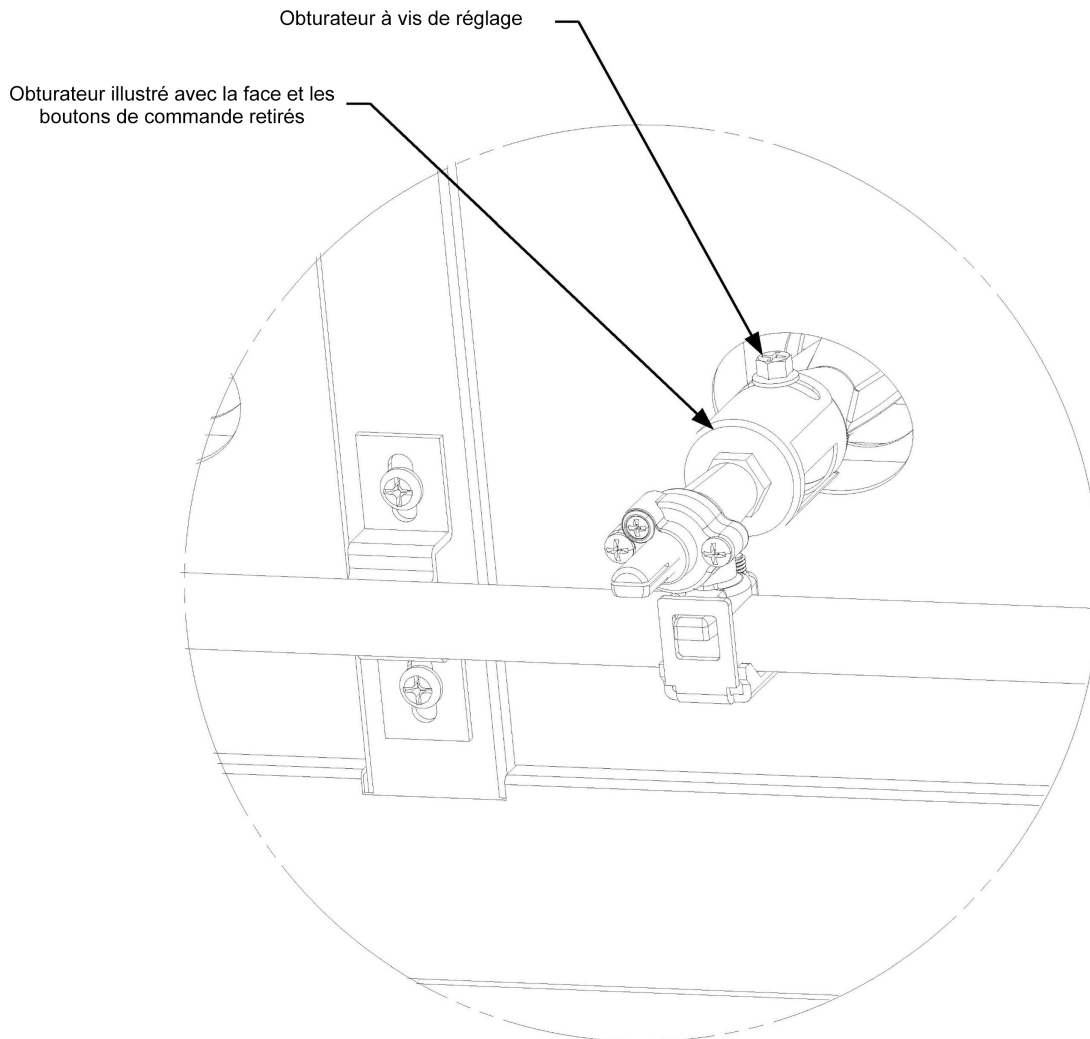
SCHÉMA 18. ACCÈS ET ALIGNEMENT DES ORIFICES



Ouvrir le robinet d'alimentation en gaz ou ouvrir le robinet principal sur la bouteille de propane liquide. Suivre les consignes d'allumage (consulter l'INDEX : « Allumage du gril » pour de plus amples détails), allumer les brûleurs à régler.

Si les flammes sont principalement jaunes ou font du bruit et dépassent la hauteur des orifices de combustion du brûleur, faire tourner l'obturateur d'air pour réduire graduellement le volume d'air pénétrant dans le tube de venturi. Continuer à fermer l'obturateur d'air jusqu'à ce que la flamme ne dépasse plus la hauteur du brûleur. Pour une flamme pleine de suie, ouvrir graduellement l'obturateur d'air jusqu'à ce que la flamme soit plus propre.

SCHÉMA 19. RÉGLAGE DE L'OBTURATEUR



Une fois le bouton de commande du gril réglé sur une flamme stable qui brûle proprement et qui ne se soulève pas, le tourner le bouton en position FERMÉE. Serrer la vis de blocage. Rallumer pour vérifier que le réglage est le bon. Une fois le réglage confirmé, remettre l'élément radiant et le tuyau du brûleur, remettre la goupille dans l'orifice à l'arrière du tuyau du brûleur pour maintenir en place l'élément radiant et le tuyau du brûleur. Remettre ensuite la plaque du devant. Pour les appareils munis d'une option d'éclairage, vérifier que toutes les connexions sont effectuées pour les interrupteurs et les boîtiers.

Entretien du grill

ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE :

Les grills de Crown Verity sont fabriqués avec de l'acier inoxydable 304, qui est un inox de grande qualité, non magnétique et très résistant à la corrosion. Sa surface est également hautement sanitaire. Les composants d'acier inoxydable de votre grill sont garantis à vie contre les défauts ou détériorations structurels (consulter l'INDEX : « Garantie pour usages commerciaux et résidentiels » pour de plus amples détails). Avec un entretien conforme, votre grill devrait durer toute une vie. La chaleur intense décolore l'acier inoxydable au fil du temps; cela est parfaitement normal.

Toujours nettoyer votre grill en acier inoxydable à l'aide d'un dégraissant organique doux respectant la salubrité alimentaire, suivi d'un agent de polissage d'acier inoxydable. **TOUJOURS FROTTER DANS LE SENS DU GRAIN, JAMAIS EN TRAVERS DU GRAIN.** Retirer les résidus du nettoyant avant d'allumer le grill afin d'éviter la formation d'une pellicule provenant du nettoyant.

ENVIRONNEMENTS SALINS : L'acier inoxydable 304 résiste à la corrosion, mais n'est pas résistant à la rouille dans des environnements salins. L'exposition à l'air salin et aux embruns endommagera éventuellement l'appareil si l'on n'en prend pas soin correctement. La meilleure chose à faire pour le protéger est de le nettoyer souvent. Ceci ne laisse pas le temps au sel d'amorcer la réaction chimique qui contribue à la rouille. Dans des atmosphères salines, nous recommandons de nettoyer toutes les surfaces d'acier inoxydable au moins toutes les deux semaines pour conserver votre grill en excellent état. Lorsqu'il n'est pas utilisé, nous recommandons de mettre une housse sur l'appareil.

PISCINES ET GAZ CHLOREUX : le chlore dans l'air provenant des piscines peut également endommager l'acier inoxydable 304 avec le temps. Ici aussi, la meilleure méthode pour le protéger est de le nettoyer souvent. Nous recommandons de nettoyer toutes les surfaces d'acier inoxydable au moins toutes les deux semaines pour conserver votre grill en excellent état. Lorsqu'il n'est pas utilisé, nous recommandons de mettre une housse sur l'appareil.

ENTRETIEN DE LA GRILLE DE CUISSON :

Nettoyer les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse de laiton à long manche ou une spatule en bois. Il est préférable que la température des grilles de cuisson soit de tiède à chaude.

- Porter de longs gants à doublure d'isolation thermique et faire attention en manipulant les grilles.
- Ne jamais échapper les grilles de cuisson, car les soudures le long des barreaux peuvent se fissurer.

ENTRETIEN DU BRÛLEUR :

Il faut inspecter visuellement les brûleurs une fois par an. Pour accéder aux brûleurs, s'assurer au préalable que le gril est complètement refroidi. Vérifier que les vannes de réglage sont en position FERMÉE et éteindre l'alimentation principale en gaz. Ouvrir le couvercle basculant ou le retirer complètement. Retirer les grilles de cuisson avec précaution, car elles sont lourdes. Les éléments radiants et les brûleurs sont maintenant exposés. Inspecter visuellement les brûleurs pour confirmer qu'ils sont en bon état. Vous avez l'option de retirer l'élément radiant pour avoir un meilleur accès visuel si désiré (consulter le schéma 17 pour de plus amples détails).

Il est peu probable que les brûleurs dans votre gril se salissent. Cependant, ils peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse en laiton, s'il y a lieu. Brosser doucement pour enlever les saletés, en prenant soin de ne pas déloger les brûleurs. Les orifices d'admission bouchés peuvent être ouverts à l'aide d'un trombone dont on a redressé une branche. Ne pas utiliser un cure-dents ou un autre objet qui pourrait se briser à l'intérieur des orifices d'admission du brûleur. Pour retirer les brûleurs pour le nettoyage, retirer la goupille du brûleur et faire basculer l'élément radiant et le brûleur d'un côté ou de l'autre du support de fixation pour soulever et retirer le brûleur (consulter le schéma 17 pour de plus amples détails). Après avoir nettoyé les brûleurs, il faut vérifier que l'ouverture du tube de venturi du brûleur est centrée au-dessus de l'orifice de laiton lorsque le brûleur est remplacé. Une fois les brûleurs en place, rassembler le gril et inspecter visuellement le tuyau de gaz avant l'allumage.

NETTOYAGE DE L'ORIFICE :

Les orifices bouchés créent une condition dangereuse qui doit être réglée avant de pouvoir utiliser le gril. Si vous n'êtes pas à l'aise pour régler ce problème par vous-même, engagez un technicien agréé ou communiquez avec le service à la clientèle de Crown Verity au 1 888 505-7240.

On peut accéder aux orifices une fois que les brûleurs sont retirés. Retirer l'orifice en laiton à l'aide d'une clé à douille à cliquet de 1/2 po (consulter le schéma 18 pour de plus amples détails).

Éclairer à l'aide d'une lampe de poche à travers l'orifice pour déceler d'éventuelles obstructions. Retirer les obstructions à l'aide d'une aiguille. Faire extrêmement attention de ne pas élargir l'orifice. Réinstaller et serrer l'orifice. Réinstaller le brûleur en s'assurant de le centrer sur l'orifice. Tester les brûleurs en les allumant et vérifier que la flamme présente les bonnes caractéristiques.

PILES DE L'ALLUMEUR :

Pour les appareils munis d'un module d'allumage, le système d'allumage électronique fonctionne avec une pile. Si un bruit saccadé et un fort cliquetis ne se font pas entendre lorsqu'on tient enfoncé le bouton d'allumage, vous pourriez avoir besoin de changer les piles.

VIDANGE DU PLATEAU À GRAISSES OU DU PLATEAU POUR L'EAU :

Le plateau à graisse doit être nettoyé après chaque utilisation. Il est muni d'un bouchon de drain amovible pour vider le mélange d'eau et de graisse.

AVERTISSEMENT : Le plateau à graisse devient brûlant lorsque le gril est allumé. Vider le plateau à graisse uniquement lorsque le gril est refroidi. Un bon moment pour vider le plateau est avant d'utiliser le gril.

Retirer le plateau jusqu'à ce que le bouchon du drain dépasse le devant de l'appareil. Placer un seau sous le bouchon et retirer le bouchon du drain lentement. Le mélange d'eau et de graisse dans un plateau plein s'écoulera d'abord vers l'extérieur, il faut donc s'assurer que le seau est bien placé pour en récupérer le contenu. Une fois vidée, remettre le bouchon de drain et retirer complètement le plateau pour essuyer la graisse restante.

Une fois le plateau retiré, retirer le déflecteur de graisse. Retirer le déflecteur et l'essuyer pour en retirer la graisse qui s'y est déposée. Une fois qu'il est nettoyé, remettre en place le déflecteur de graisse en le poussant jusqu'à l'arrière du gril. Réinstaller le plateau à graisse en prenant soin de serrer le bouchon de drain. Installer le plateau à graisse pour qu'il dépasse de trois pouces et le remplir d'environ un pouce d'eau. Une fois rempli, pousser le plateau jusqu'à la butée de l'arrière du gril.

Résolution des problèmes

Les conseils pour résoudre des problèmes ne sont décrits ici qu'à titre informatif. Ces renseignements pourraient vous éviter d'avoir à appeler le service d'entretien. Si votre gril doit être réparé, communiquez avec le service à la clientèle de Crown Verity au 1 888 505-7240.

LE GRIL NE S'ALLUME PAS :

Les brûleurs du gril et le brûleur latéral sont dotés d'un système d'allumage électronique. Pour vérifier si le système fonctionne :

- Entendez-vous un cliquetis saccadé lorsque vous tenez enfoncé le bouton d'allumage électronique? S'il n'y a pas de cliquetis ou qu'il est lent et faible, remplacer les piles de l'allumeur. (consulter l'INDEX : « Entretien du gril » pour de plus amples détails)
- Pour des appareils dotés d'un module d'éclairage, si un bruit saccadé de cliquetis ne se fait pas entendre, essayer d'allumer les lampes pour vérifier que le gril est branché à l'alimentation.
- Si vous entendez un cliquetis saccadé, et que le gril ne s'allume toujours pas avec le bouton d'allumage électronique, essayez d'allumer le gril manuellement. (consulter l'INDEX : « Allumage du gril » pour de plus amples détails) Si l'appareil ne s'allume pas manuellement, il est possible que le gaz n'arrive pas jusqu'aux brûleurs. Vérifier que les manettes de commande du gril sont en position FERMÉE. Confirmer que le gril est raccordé à une alimentation en gaz, que l'alimentation principale est ouverte ou que la bouteille de propane liquide n'est pas vide.

ODEUR DE GAZ PENDANT LA CUISSON :

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ PENDANT QUE LE GRIL EST ALLUMÉ, ÉTEINDRE IMMÉDIATEMENT TOUS LES BRÛLEURS ET FERMER L'ENTRÉE PRINCIPALE DU GAZ.

- Effectuer un test de détection des fuites (consulter l'INDEX : « Procédure de vérification des fuites » pour de plus amples détails).
- Vérifier s'il y a des obstructions (consulter l'INDEX : « Entretien du gril » pour de plus amples détails).

LE GRIL NE MONTE PAS À LA BONNE TEMPÉRATURE :

Si l'appareil n'atteint pas la température de fonctionnement en 30 minutes, les brûleurs pourraient ne pas recevoir suffisamment de gaz.

- Si possible, réorienter l'appareil pour s'assurer que des vents forts ne nuisent pas à l'efficacité de combustion.
- En laissant ouverte la vanne du brûleur avant d'ouvrir le robinet de la bouteille, cela pourrait faire en sorte que le dispositif de régulation du débit s'enclenche. Fermer tous les robinets et suivre les procédures d'allumage (consulter l'INDEX : « Allumage du gril » pour de plus amples détails).

- La bouteille de propane liquide n'a pas assez de gaz pour assurer une pression adéquate. Changer de réservoir, s'il y a lieu. Dans certains cas, dans des températures ambiantes froides, une bouteille de propane liquide gèlera, créant une baisse de pression. Si cela se produit, fermer le réservoir et le laisser se réchauffer avant de réessayer. Un réservoir plein est moins susceptible de geler que celui qui est rempli à moins de la moitié.
- Vérifier que l'alimentation en gaz principale est complètement ouverte et non partiellement ouverte.
- Faire vérifier la pression de la conduite par un technicien qualifié (consulter l'INDEX : « Raccords au gaz » pour de plus amples détails).
- Les orifices sont dégagés et non bouchés. Un orifice bouché crée une situation dangereuse. Ne pas utiliser le gril tant que le problème n'est pas résolu (consulter l'INDEX : « Entretien du gril » pour de plus amples détails).

LE GRIL PRODUIT BEAUCOUP DE FUMÉE :

Ceci est habituellement causé par quelque chose d'huileux qui se dépose sur les grilles de cuisson. Si cela se produit, la seule chose à faire est d'essayer de faire brûler ce dépôt huileux. Faire preuve de prudence pour cette opération, car le gril deviendra très vite brûlant. Il faut donc ne jamais le laisser sans surveillance lorsque l'on essaie de brûler des substances huileuses. Le fromage brûlé ou d'autres solides peuvent être rcurés ou brossés pour les enlever des grilles de cuisson.

LES LAMPES NE S'ALLUMENT PAS :

Si le gril et le brûleur latéral ont été achetés avec un module d'éclairage optionnel et que les lampes ne s'allument pas, essayer les solutions suivantes :

- Vérifier que l'appareil est branché à une source d'alimentation CA en fonction.
- Vérifier le faisceau de branchement de 12 V à l'alimentation électrique.
- Si les interrupteurs ne s'allument pas, retirer le boîtier et vérifier les raccords des interrupteurs(consulter l'INDEX : « Réglages du brûleur » et le schéma 16 pour de plus amples détails).
- Si les interrupteurs s'allument, mais pas les boutons du brûleur, retirer le boîtier et vérifier les raccords des interrupteurs vers les boîtiers des DEL(consulter l'INDEX : « Réglages du brûleur » et le schéma 16 pour de plus amples détails).
- Pour les lampes du couvercle, remplacer l'ampoule. Les ampoules de rechange sont des lampes halogènes, 12 V, 10 W, type T3 avec un G4 à deux broches. Il est facile de s'en procurer dans la plupart des magasins de rénovation résidentielle. Éviter de toucher la vitre sur la nouvelle ampoule, car ceci pourrait raccourcir sa durée de vie. Retirer l'ancienne ampoule sans la tordre et la remplacer en tenant la nouvelle ampoule avec un papier absorbant ou un chiffon.

Joindre le service à la clientèle de Crown Verity

Avant d'appeler le service à la clientèle de Crown Verity, assurez-vous d'avoir en main les renseignements suivants :

- Numéro de modèle
- Date d'achat
- Preuve d'achat par l'acheteur initial
- Numéro de série

Pour les réparations en vertu de la garantie, communiquez avec le service de réparation de Crown Verity pour obtenir un agent d'entretien agréé dans votre région : **1 888 505-7240** ou service@.crownverity.com

Pour des pièces de rechange, communiquer avec Crown Verity. Les pièces sont expédiées FOB de Brantford en Ontario ou de Bowling Green dans le Kentucky.

Liste de vérification d'installation

L'installateur doit parapher chaque élément de la liste :

- ☐ Dégagements indiqués respectés.
- ☐ Montage initial terminé — tous les rubans et emballages internes ont été retirés.
- ☐ Plateau à graisse/pour l'eau installé.
- ☐ Boutons des brûleurs installés.
- ☐ Grilles de cuisson installées.
- ☐ Les allumeurs cliquent lorsque le bouton de la veilleuse est enfoncé.
- ☐ Pour les appareils munis d'un module d'allumage, les lampes s'allument.
- ☐ La veilleuse et les tubes de brûleur s'allument.
- ☐ Les pressions au gaz ont été réglées selon les paramètres de la plaque signalétique sur le gril.
- ☐ Le robinet d'arrêt manuel est installé et accessible.
- ☐ Propriétaire informé de l'endroit du robinet d'arrêt.
- ☐ Les raccords des appareils et de l'alimentation ont été testés et ne présentent pas de signes de fuites.
- ☐ Laisser ce manuel au propriétaire.

S'assurer que l'installateur effectue la vérification de tous les éléments de cette liste et qu'il vous explique chaque élément. L'installateur doit parapher chaque élément ci-dessus et signer ci-dessous.

Signature de l'installateur

Date



Garantie commerciale et résidentielle

CONDITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE POUR USAGE RÉSIDENTIEL

Cette garantie est limitée à des produits fabriqués par Crown Verity Inc., et est destinée à l'acheteur initial, à partir de la date d'achat, et n'est valide qu'avec une preuve d'achat. Cette page concernant la garantie et sa couverture ne s'applique qu'aux grils de série Infinite^{MC}, Estate^{MC} et PRO^{MC}. La garantie couvre les défauts de matériel ou de fabrication, pour autant que :

1. L'équipement est correctement installé selon les consignes du manuel d'utilisation de Crown Verity par un installateur professionnel qualifié, y compris toutes les vérifications de démarrage.
2. L'équipement n'a pas été endommagé, modifié ou mal utilisé accidentellement ou intentionnellement.
3. Le numéro de série de la plaque signalétique fixée sur l'équipement n'a pas été intentionnellement maquillé ou retiré.
4. L'équipement est utilisé dans une application résidentielle telle que définie par les versions actuelles des normes ANSI Z21.58 / CSA 1.6.

Pour activer la garantie de Crown Verity, rendez-vous sur la page d'enregistrement de la garantie <https://crownveritycanada.ca/support#faqs>. Cette garantie se limite à l'acheteur initial et ne peut être cédée.

COUVERTURE DE LA GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

Crown Verity garantit le remplacement de pièces pour le Canada et la zone continentale des États-Unis pour la période suivante :

Garantie à vie limitée : Le bâti du gril en acier inoxydable, les brûleurs en acier inoxydable et les grilles de cuisson sont garantis être sans défauts de matériel et de fabrication lorsqu'ils sont exposés à une utilisation domestique normale pour la durée de vie de l'acheteur initial. Cette garantie exclut la corrosion en surface, les égratignures et la décoloration pouvant se produire dans le cadre d'une utilisation normale. Le fait de ne pas effectuer les entretiens prescrits annule cette garantie.

Garantie limitée de six ans : Les éléments radiants, les rampes à gaz et les robinets à gaz sont garantis être sans défauts de matériel et de fabrication lorsqu'ils sont exposés à une utilisation domestique normale pour la durée de vie de l'acheteur initial. Le fait de ne pas effectuer les entretiens prescrits annule cette garantie.

Garantie limitée de un an : Pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat, Crown Verity remplacera ou réparera les pièces jugées défectueuses sans frais pour l'acheteur initial. Ceci comprend les frais d'expédition des pièces de rechange et, s'il y a lieu, la main-d'œuvre au taux horaire local par un technicien d'entretien agréé par Crown Verity. Le service de réparation sera fourni durant les heures ouvrables normales et doit être homologué au préalable par Crown Verity.

Tous les composants autres que le gril, comme les armoires modulaires et encastrées, sont couverts par la garantie limitée de un an.

LIMITATIONS DE LA GARANTIE

La garantie Crown Verity ne s'applique pas aux dommages causés par :

- La négligence.
- Les dommages ou problèmes d'installation ou de démarrage, causés par une installation ou une utilisation non conforme.
- Des réparations non autorisées par une autre personne qu'un agent de service de réparation autorisé par le fabricant.
- Une tension ou une alimentation en gaz fluctuante.
- Des réglages d'air et de gaz.
- Des dommages causés par la nature.
- L'usure normale.
- Les modèles en étalage sont vendus « tels quels ». Si vous avez acheté un modèle en étalage, veuillez noter qu'il est vendu « tel quel » et qu'il comporte les exclusions de garantie suivantes : les dommages extérieurs ou cosmétiques ne sont pas couverts par la garantie; tout composant manquant sera remplacé aux frais du consommateur; des dommages de manutention à la rampe à gaz, au robinet et au système d'allumage seront réparés aux frais du consommateur; toutes les autres garanties demeurent en vigueur.
- L'équipement est correctement installé selon les consignes du manuel d'utilisation de Crown Verity par un installateur professionnel qualifié, y compris toutes les vérifications de démarrage.
- Le coût d'un appel de service pour diagnostiquer une réclamation.
- Une modification au produit de Crown Verity annulera les garanties connexes.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

La garantie de Crown Verity ne s'applique pas aux dommages causés par :

- Les piles, les fusibles et autres articles faisant l'objet d'usure
- Les ajustements des portes ou du couvercle
- Le serrage des vis ou des écrous
- Les dommages causés par l'expédition
- Les réglages et le nettoyage des principaux brûleurs, des brûleurs de veilleuse ou des orifices
- Les accessoires comme les brosses, les spatules et les bouteilles de gaz
- La décoloration normale des matériaux
- Les appareils utilisés dans une application commerciale. Consulter notre garantie commerciale.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE LIMITÉE COMMERCIALE

Cette garantie est limitée aux produits fabriqués par Crown Verity Inc., à l'acheteur d'origine, à compter de la date d'achat et n'est valide qu'avec une preuve d'achat. La garantie couvre les défauts de matériaux et de fabrication dans le cadre d'une utilisation normale, à condition que:

1. L'équipement est correctement installé selon le manuel de l'opérateur de Crown Verity et par un installateur professionnel qualifié, y compris toutes les vérifications de démarrage.
2. L'équipement n'a pas été accidentellement ou intentionnellement endommagé, modifié ou mal utilisé.
3. La plaque de numéro de série apposée sur l'équipement n'a pas été intentionnellement défigurée ou enlevée.
4. L'équipement est utilisé dans une application commerciale telle que définie par le ANSI Z83.11/CSA 1.8.

Pour activer la garantie Crown Verity, veuillez visiter notre page d'inscription à la garantie <https://crownverity.ca/support#faqs>. Cette garantie est limitée à l'acheteur d'origine et ne peut être transférée.

COUVERTURE DE LA GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

Crown Verity justifiera des pièces de rechange pour le Canada et la zone continentale des États-Unis pour la période suivante :

Garantie limitée à vie* : Le corps et les grilles de cuisson du gril en acier inoxydable sont garantis exempts de défauts de matériaux et de fabrication lorsqu'ils sont soumis à un usage domestique normal et à l'entretien pendant toute la durée de vie de l'acheteur d'origine. Cette garantie exclut la corrosion de surface, les rayures et la décoloration qui peuvent survenir lors d'une utilisation normale. Le défaut d'effectuer l'entretien requis annulera cette garantie.

* S'applique à tous les grils vendus après le 1er janvier 2015 ou dont le numéro de série est supérieur à 21010.

Garantie limitée de dix ans : Les brûleurs à gaz en acier inoxydable sont garantis exempts de défauts de matériaux et de fabrication lorsqu'ils sont soumis à une utilisation et à un entretien domestiques normaux pendant dix (10) ans à compter de la date d'achat initiale. Le défaut d'effectuer l'entretien requis annulera cette garantie.

Garantie limitée d'un an : Pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat d'origine, Crown Verity remplacera ou réparera les pièces jugées défectueuses sans frais pour l'acheteur d'origine. Cela comprend le coût de l'expédition des pièces de rechange et, si nécessaire, de la main-d'œuvre de service aux tarifs locaux en vigueur par un agent de service autorisé de Crown Verity. Le service sera fourni pendant les heures normales de bureau et doit être autorisé à l'avance par Crown Verity. La garantie limitée d'un an couvre les grils Crown Verity, les grilles, les friteuses, les vapeurs, les éviers et les fours à pizza.

LIMITATIONS DE GARANTIE

La garantie Crown Verity ne s'applique pas aux dommages causés par :

- Négligence.
- Installation ou démarrage, dommages ou problèmes causés par une installation ou une utilisation incorrecte.
- Réparation non autorisée par quelqu'un d'autre qu'un agent de service autorisé d'usine.
- Tensions erratiques ou alimentation en gaz.
- Réglage de l'air et du gaz.
- Dommages causés par la nature.
- Usure ordinaire.
- Les modèles d'affichage sont vendus « tels quels ». Si vous avez acheté un modèle d'affichage, veuillez noter qu'il est vendu « tel quel » et qu'il est soumis aux exclusions

de garantie suivantes: tout dommage extérieur ou cosmétique est sans garantie; tous les composants manquants seront remplacés aux frais du consommateur; les dommages majeurs causés à la manutention du collecteur, de la vanne et du système d'allumage seront entretenus aux frais du consommateur; toutes les autres garanties resteront en vigueur.

- L'équipement est correctement installé conformément au manuel de l'opérateur de Crown Verity et par un installateur professionnel qualifié, y compris toutes les vérifications de démarrage.
- Le coût d'un appel de service pour diagnostiquer la plainte.
- La modification du produit Crown Verity annulera les garanties connexes

EXCLUSIONS DE GARANTIE

La garantie Crown Verity ne s'applique pas à la main-d'œuvre ou aux réparations requises pour:

- Piles, fusibles et autres articles portables
- Réglages des portes et/ou des réglages du couvercle
- Serrage des vis ou des fixations
- Dommages lors de l'expédition
- Ajustements et nettoyage des brûleurs principaux brûleurs pilotes ou orifices
- Accessoires tels que des brosses, des spatules et des cylindres
- Décoloration normale des matériaux

PLAQUE SIGNALÉTIQUE DU GRIL

[illegible]

Annexe A (suite)

PLAQUE SIGNALÉTIQUE DU GRIL ENCASTRÉ

MANUFACTURED BY/FABRIQUE PAR:
CROWN VERITY INC.
37 ADAMS BLVD
BRANTFORD, ON, CANADA N3S 7V8
www.crownverity.com

CONFORME AUX NORMES ANSI Z21.68.2011 / CSA 1.6.2018

N° DE SÉRIE : IB000001

GAZ DE TYPE : PROPANE (L) ■ GAZ NATUREL (GN) ■

CEPES - BRÛLEUR PRINCIPAL	N° 38 PL	N° 31 CM
CEPES - VALLÉE <td>N° 38 PL <td>N° 31 CM </td></td>	N° 38 PL <td>N° 31 CM </td>	N° 31 CM
PRESSION D'ALIMENTATION	ALP (PO) DE COLONNE D'EAU IN	ALP (PO) DE COLONNE D'EAU IN
ENTRÉE	CHARGE RESISTE 30 MINUT	34 750 BTU/H
ENTRÉE	CHARGE VALLÉE	8 300 BTU/H
ENTRÉE - BRÛLEUR 21 PO	POST-TEST BRÛLEUR ET VALLÉE	48 750 BTU/H
ENTRÉE - BRÛLEUR 30 PO	POST-TEST BRÛLEUR ET VALLÉE	64 500 BTU/H
ENTRÉE - BRÛLEUR 34 PO	POST-TEST BRÛLEUR ET VALLÉE	78 250 BTU/H
ENTRÉE - BRÛLEUR 41 PO	POST-TEST BRÛLEUR ET VALLÉE	94 500 BTU/H
ENTRÉE - BRÛLEUR 50 PO	POST-TEST BRÛLEUR ET VALLÉE	114 500 BTU/H
ENTRÉE - BRÛLEUR 55 PO	POST-TEST BRÛLEUR ET VALLÉE	128 750 BTU/H

PRESSIONS D'ALIMENTATION MESURÉES AU PREMIER
GAS/CE DE BRÛLEUR. RETIRER LE PANNÉE ET LE TUBE
DU BRÛLEUR ET FAIRE UN MANOMÈTRE DIRECTEMENT
SUR L'ORIFICE.

CLEARANCES : DÉGAGEMENTS

SIDES 12 INCHES CÔTÉS 12 POUCES
REAR 18 INCHES ARRIÈRE 18 POUCES

ESPACEMENT MINIMAL ACCEPTABLE ENTRE LES APPAREILS
SEMBLABLES ADJACENTS DE 3 POUCES.

**ONLY FOR INSTALLATION
IN A BUILT-IN ENCLOSURE
CONSTRUCTED OF NON-
COMBUSTIBLE MATERIALS**

**FOR OUTDOOR USE ONLY IF STORED INDOORS,
DETACH & LEAVE CYLINDERS OUTDOORS.**

***DISCONNECT LP CYLINDERS OR NATURAL GAS
SUPPLY WHEN NOT IN USE.**

***CAUTION: USE ONLY GAS REGULATOR SUPPLIED
WITH APPLIANCE. THIS REGULATOR IS SET FOR AM
OUTLET PRESSURE OF 4.0 (IN) OR 11 (L) INCHES
WATER COLUMN.**

***DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER OVERHEAD
UNPROTECTED COMBUSTIBLE SURFACES.**

***FOR USE IN NON-COMBUSTIBLE LOCATIONS ONLY.
KEEP THE AREA AROUND THIS APPLIANCE CLEAR OF
LEAVES, GRASS AND OTHER COMBUSTIBLE
MATERIALS.**

***DO NOT STORE A SPARE LP GAS CYLINDER UNDER
OR NEAR THIS APPLIANCE.**

***NEVER FILL THE CYLINDER BEYOND 80 PERCENT
FULL.**

**WARNING: IMPROPER INSTALLATION,
ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR
MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE,
INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION,
OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
THOROUGHLY BEFORE INSTALLATION OR
SERVICING THIS EQUIPMENT.**

**WARNING: ELECTRICAL GROUNDING
INSTRUCTIONS**

A) USE ONLY WITH A GFI PROTECTED CIRCUIT
B) USE ONLY EXTENSION CORDS APPROVED
FOR OUTDOOR USE MARKED WITH A W.A.
AND RATED FOR THE POWER OF THIS
APPLIANCE

MADE IN CANADA  **FABRIQUÉ AU CANADA**

ÉCLAIRAGE ET NOTICE D'UTILISATION

- OUVRIER TOUS LES COUVERCLES PENDANT L'ALLUMAGE
- FERMER TOUTES VANNES DE TOUTS LES BRÛLEURS ET DE TOUTES LES
VALLÉES
- FERMER L'ALIMENTATION EN GAZ (NORME DE LA BOUTEILLE DE PL)
- OUVRIER LE ROBINET DU GAZ ATTENDRE 15 SECONDES
- OUVRIER LA VANNES DE LA VALLÉE SE DÉTACHER
- OUVRIER ET FERMER LA VANNES DU BRÛLEUR PRINCIPAL AU DÉSIR VOU
SILE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS FERMER TOUTES LES VANNES, ATTENDRE 5
MINUTES ET RECOMMENCER.
- ARRÊT FERMER TOUTES LES VANNES DE TOUTS LES BRÛLEURS ET DE TOUTES
LES VALLÉES FERMER ET DÉCONNECTER L'ALIMENTATION EN GAZ
DÉCONNECTER LES BOUTEILLES D'ALIMENTATION EN GAZ PROPANE UGARE
QUAND IL N'EST PAS UTILISÉ.
- NETTOYER RÉGULIÈREMENT L'APPAREIL AJOUTER DE L'EAU AUX PLATEAUX
DE RÉGULATION DES CHAÎNES ET SUIVRE LE MODE D'EMPLOI

LIGHTING AND OPERATING INSTRUCTIONS

- OPEN ALL LIDS WHILE LIGHTING
- TURN OFF ALL BURNERS AND PILOT VALVES
- TURN OFF GAS SUPPLY (LP CYLINDER VALVE)
- OPEN GAS VALVE, WAIT 15 SECONDS
- TURN PILOT VALVE TO ON POSITION AND IGNITE
- OPEN AND ADJUST MAIN BURNER VALVE AS DESIRED
- IF IGNITION DOES NOT TAKE PLACE, TURN OFF ALL VALVES, WAIT
5 MINUTES AND REPEAT.
- SHUT DOWN, TURN ALL BURNERS AND PILOT VALVES TO THE
OFF POSITION, TURN OFF AND DISCONNECT CONNECT GAS
SUPPLY, DISCONNECT LP SUPPLY CYLINDERS WHEN NOT IN
USE.
- CLEAN THE APPLIANCE REGULARLY, ADD WATER TO THE
GREASE TRAYS AND FOLLOW THE OPERATIONS MANUAL.

**POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT S'
L'APPAREIL EST ENTREPOSÉ À L'INTÉRIEUR.
DÉTACHER ET LAISSER LES BOUTELLES À
L'EXTÉRIEUR**

**• DÉCONNECTER LES BOUTELLES D'ALIMENTATION
EN GAZ QUAND ELLES NE SONT PAS UTILISÉES.**

**• AVEC EN GARDE : UTILISER LE RÉGULATEUR DE GAZ
FOURNI AVEC L'APPAREIL LE RÉGULATEUR EST
RÉGLÉ À UNE PRESSION DE SORTIE DE 4.0 POUCES
(IN) OU DE 11 POUCES (PL) DE COLONNE D'EAU**

**• NE PAS UTILISER CET APPAREIL SANS PROTECTION
SURFACES COMBUSTIBLES SANS PROTECTION**

**• À UTILISER UNIQUEMENT DANS DES ENDROITS NON
COMBUSTIBLES, ENLEVER LES FEUILLES, LES
HERBES ET LES AUTRES MATÉRIELS**

**• NE PAS CONSERVER UNE BOUTELLE DE GAZ DE
PROPANE LIQUIDE DE REMPLACEMENT SOUS L'APPAREIL
OU À PROXIMITÉ DE CELUI-CI.**

• NE JAMAIS REMPLIR LA BOUTELLE AU-DÉLÀ DE 80 %

**AVERTISSEMENT : UN RÉGLAGE INCORRECT,
UNE MAUVAISE INSTALLATION, UNE
MODIFICATION, DES RÉPARATIONS OU UN
ENTRETIEN INADÉQUATS PEUVENT CAUSER DES
DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES, OU LA
MORT. LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES
D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
AVANT L'INSTALLATION OU L'ENTRETIEN DE CET
ÉQUIPEMENT**

**AVERTISSEMENT : CONSIGNES DE MISE À LA
TERRE ÉLECTRIQUE**

A) UTILISER UNIQUEMENT AVEC UN CIRCUIT
PROTÉGÉ PAR UN DIFFÉRENTIEL

B) UTILISER UNIQUEMENT DES RALLONGES
APPRÉES POUR UNE UTILISATION EXTÉRIEURE
PORTANT LA MARQUE « W.A. » ET POUR LA
PUISSANCE NOMINALE DE CET APPAREIL

ALIMENTATION AU GAZ

CULUS

CERTIFICATION

MH64834

Annexe A (suite)

PLAQUE D'ÉVALUATION INTÉGRÉE POUR VESTE ISOLÉE

MANUFACTURED BY/FABRIQUE PAR
CROWN VERITY INC.
37 ADAMS BLVD.
BRANTFORD, ON, CANADA N3S 7J8
www.crownverity.com

CONFORMS TO ANSI STANDARD 283.11 2016 / CSA 1.8 2016
CONFORME À ANSI STANDARD 221.58 2016 / CSA 1.8 2016

SERIAL #: IBU000001

MODEL B100XJ 24 ■ 30 ■ 36 ■ 42 ■ 48 ■ 48ZHD ■

GAS TYPE PROPANE (LP) ■ NATURAL GAS (NG) ■

ORIFICES - MAIN BURNER	#54 LP	#51 NG
ORIFICES - PILOT	#70 LP	#57 NG
MANIFOLD PRESSURE	10.5" W.C. LP	3.5" W.C. NG

INPUT	MAIN BURNERS EACH	14,000 BTU/H
INPUT	PILOTS EACH	5,000 BTU/H

MANIFOLD PRESSURES ARE MEASURED AT THE FIRST BURNER ORIFICE. REMOVE THE BURNER RADIANT AND TUBE AND ATTACH A MANOMETER DIRECTLY TO THE ORIFICE.

CLEARANCES DEGAGEMENTS MINIMAL

SIDES 1 INCHES CÔTÉS - 1 PO.

REAR 1 INCHES L'ARRIÈRE - 1 PO.

MINIMUM ACCEPTABLE SPACING BETWEEN SIMILAR ADJACENT APPLIANCES IS 3 INCHES.

FOR OUTDOOR USE ONLY. IF STORED INDOORS, DETACH & LEAVE CYLINDER OUTDOORS.

DISCONNECT LP CYLINDERS OR NATURAL GAS SUPPLY WHEN NOT IN USE.

CAUTION: USE ONLY GAS REGULATOR SUPPLIED WITH APPLIANCE. THIS REGULATOR IS SET FOR AN OUTLET PRESSURE OF 3.5 (NG) OR 10.5 (LP) INCHES WATER COLUMN.

DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER OVERHEAD UNPROTECTED COMBUSTIBLE SURFACES.

FOR USE IN NON-COMBUSTIBLE LOCATIONS ONLY. KEEP THE AREA AROUND THIS APPLIANCE CLEAR OF LEAVES, GRASS AND OTHER COMBUSTIBLE MATERIALS.

DO NOT STORE A SPARE LP GAS CYLINDER UNDER OR NEAR THIS APPLIANCE.

NEVER FILL THE CYLINDER BEYOND 80 PERCENT FULL.

WARNING: IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLATION OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

WARNING: ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

A) USE ONLY WITH A GFI PROTECTED CIRCUIT

B) USE ONLY EXTENSION CORDS APPROVED FOR OUTDOOR USE MARKED WITH A W.A. AND RATED FOR THE POWER OF THIS APPLIANCE

MADE IN CANADA **FABRIQUE AU CANADA**

LIGHTING AND OPERATING INSTRUCTIONS

- OPEN ALL LIDS WHILE LIGHTING
- TURN OFF ALL BURNERS AND PILOT VALVES
- TURN OFF GAS SUPPLY (LP CYLINDER VALVE)
- OPEN GAS VALVE. WAIT 15 SECONDS
- TURN PILOT VALVE TO ON POSITION AND IGNITE
- OPEN AND ADJUST MAIN BURNER VALVE AS DESIRED.

IF IGNITION DOES NOT TAKE PLACE, TURN OFF ALL VALVES, WAIT 5 MINUTES AND REPEAT.

SHUT DOWN: TURN ALL BURNERS AND PILOT VALVES TO THE OFF POSITION. TURN OFF AND DISCONNECT CONNECT GAS SUPPLY. DISCONNECT LP SUPPLY CYLINDERS WHEN NOT IN USE.

CLEAN THE APPLIANCE REGULARLY. ADD WATER TO THE GREASE TRAYS AND FOLLOW THE OPERATIONS MANUAL.

MISE EN MARCHE ET OPERATION

- SOULEVEZ TOUS COUVERCLES PENDANT L'ALLUMAGE
- FERMEZ TOUS SOUPAPES DE BRÔLEUR ET DE PILOTE
- FERMEZ L'ALIMENTATION EN GAZ (SOUPAPE DE CYLINDRE LP)
- OUVREZ L'ALIMENTATION EN GAZ. ATTENDEZ 15 SEC.
- METTRE LE(S) PILOTE(S) A ON ET ALLUMER
- OUVREZ LES SOUPAPES DE BRÔLEUR COMME DESIRÉ

SI L'APPAREIL NE S'ALLUME PAS, FERMEZ TOUS SOUPAPES, ATTENDEZ 5 MIN. ET REPEZ.

FERMETURE: METTRE TOUS SOUPAPES DE BRÔLEUR ET DE PILOTE A OFF. FERMEZ ET DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION EN GAZ. DÉBRANCHEZ LE(S) CYLINDRE(S) LP. LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS UTILISÉ.

NETTOYER LA GRILLE RÉGULIÈREMENT PUIS SUIVRE LE MANUEL D'OPERATION.

GAS-FIRED

CULUS LISTED

MF4834

Outdoor Cooking Gas Appliance

4-POUR USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. SI ENTREPOSÉ À L'INTÉRIEUR, DÉTACHER LES BOUTEILLES ET LES LAISSER À L'EXTÉRIEUR.

4-L'ALIMENTATION EN GAZ DOIT ÊTRE COUPÉE À LA BOUTEILLE D'ALIMENTATION EN GAZ LORSQUE CET APPAREIL N'EST PAS UTILISÉ.

4-MISE EN GARDE: UTILISEZ SEULEMENT LE RÉGULATEUR FOURNI AVEC L'APPAREIL. CE RÉGULATEUR EST RÉGLÉ POUR UNE PRESSION DE SORTIE DE 3,5 (NG) OU 10,5 (LP) PO COLONNE D'Eau.

4-NE PAS UTILISER CET APPAREIL SOUS DES SURFACES COMBUSTIBLES NON PROTÉGÉES.

4-DOIT ÊTRE UTILISÉ SEULEMENT DANS DES LOCAUX NON INFLAMMABLES. GARDER À DISTANCE L'HERBE, PAILLES ET AUTRES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES.

4-NE RANGÉZ PAS UNE BOUTEILLE DE GAZ PROPANE DE RECHARGE SOUS OU PRÈS DE CET APPAREIL.

4-NE JAMAIS RÉMPLIR PAS LE CYLINDRE AU-DELÀ DE 80 POUR CENT.

AVERTISSEMENT: UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTERNATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT. LISEZ ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'INSTALLATION, D'OPERATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION OU L'ENTRETIEN DE CET EQUIPEMENT.

AVERTISSEMENT: INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE ELECTRIQUE

A) UTILISER UNIQUEMENT AVEC UN CIRCUIT PROTEGE BOFT

B) UTILISEZ QUE DES RALLONGES APPROUVEES POUR UNE UTILISATION EXTÉRIEURE MARQUEES D'UN W.A ET DONT LA PUISSANCE DE CET APPAREIL

GAS-FIRED

CULUS LISTED

MF4834

Outdoor Cooking Gas Appliance

Annexe A (suite)

PLAQUE SIGNALÉTIQUE DU BRÛLEUR LATÉRAL

MANUFACTURED BY/FABRIQUE PAR
CROWN VERITY INC.
37 ADAMS BLVD.
BRANTFORD, ON, CANADA N3S 7N6
www.crownverity.com

CONFORME AUX NORMES ANSI Z21.58 2018 / CSA 1.6 2018

N° DE SÉRIE : SB000001

N° DE MODÈLE : ICM-SB ■ IBISC-SB ■ IBISC ■
GAZ DE TYPE : PROPANE (PL) ■ GAZ NATUREL (GN) ■

OFFICE : BRÛLEUR PRINCIPAL	N° DE SÉRIE	N° DE SÉRIE
PREMIER D'ADMISSION	116 : NO DE COLOMBE D'EAU N°	117 : NO DE COLOMBE D'EAU ON
ENTRÉE :	CHARGE BRÛLEUR PRINCIPAL	

PRESSION D'ADMISSION MESURÉE AU PREMIER ORIFICE DE BRÛLEUR. RETENIR LE NOMBRE ET LE TUBE DU BRÛLEUR ET FIXER UN MANOMÈTRE DIRECTEMENT SUR L'ORIFICE

POSITION FERMÉE POSITION FERMÉE

POSITION FERMÉE POSITION FERMÉE

DECHARGE MTS

CÔTÉ 12 POUCES
ARRIÈRE 18 POUCES

BRÛLEUR ARRIÈRE BRÛLEUR AVANT

CLÉ DIMENSIONS

VOLUME	ON 308 3.335 PVS
ARRIÈRE	3.04
FRONT	63.50 PVS

CLÉ DIMENSIONS

80/85 12 INCHES
REAR 18 INCHES

FOR OUTDOOR USE ONLY IF STORED INDOORS, DETACH & LEAVE CYLINDER OUTDOORS

***DISCONNECT LP CYLINDERS OR NATURAL GAS SUPPLY WHEN NOT IN USE**

***CAUTION: USE ONLY GAS REGULATOR SUPPLIED WITH APPLIANCE. THIS REGULATOR IS SET FOR AN OUTLET PRESSURE OF 4.0 INCHES (11 INCHES) WATER COLUMN.**

***DO NOT USE THIS APPLIANCE UNDER OVERHEAD UNPROTECTED COMBUSTIBLE SURFACES.**

***FOR USE IN NON-COMBUSTIBLE LOCATIONS ONLY. KEEP THE AREA AROUND THIS APPLIANCE CLEAR OF LEAVES, GRASS AND OTHER COMBUSTIBLE MATERIALS.**

***DO NOT STORE A SPARE LP GAS CYLINDER UNDER OR NEAR THIS APPLIANCE.**

***NEVER FILL THE CYLINDER BEYOND 88 PERCENT FULL.**

WARNING: IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLATION OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

WARNING: ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

A) USE ONLY WITH A GFI PROTECTED CIRCUIT
B) USE ONLY EXTENSION CORDS APPROVED FOR OUTDOOR USE MARKED WITH A W.A. AND RATED FOR THE POWER OF THIS APPLIANCE

MADE IN CANADA **FABRIQUE AU CANADA**

ÉCLAIRAGE ET NOTES D'UTILISATION

- OUVRIER TOUTES LES COUVERCLES PENDANT L'ALLUMAGE
- VÉRIFIER TOUTES LES VANNES DE TOUTES LES BRÛLEURS ET DE TOUTES LES VANNES
- RÉGLER L'ALIMENTATION GAZ CORRECTEMENT DE LA BOUTELLE DE PLI
- OUVRIER LE ROBINET DU GAZ ATTENDRE 15 SECONDES
- OUVRIER LE VANNES DE LA BOUTELLE GAZ ET ALLUMER
- OUVRIER ET RÉGLER LA VANNES DU BRÛLEUR PRINCIPAL AU DÉBUT VOLUME
- SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS FERMER TOUTES LES VANNES, ATTENDRE 5 MINUTES ET RECOMMENCER

ARRÊT - FERMER TOUTES LES VANNES DE TOUTES LES BRÛLEURS ET DE TOUTES LES VANNES. FERMER ET DÉCONNECTER L'ALIMENTATION EN GAZ. DÉCONNECTER LES BOUTELLES D'ALIMENTATION EN GAZ PROPANE LIQUIDE QUAND L'USAGE N'EST PAS UTILISÉ.

NETTOYER RÉGULIÈREMENT L'APPAREIL. AJOUTER DE L'EAU AUX PLATEAUX DE RECOLLECTATION DES GRASSES ET SUIVRE LE MODE D'EMPLOI.

LIGHTING AND OPERATING INSTRUCTIONS

- OPEN ALL LIDS WHILE LIGHTING
- TURN OFF ALL BURNERS AND PILOT VALVES
- TURN OFF GAS SUPPLY (LP CYLINDER VALVE)
- OPEN GAS VALVE. WAIT 15 SECONDS
- TURN PILOT VALVE TO ON POSITION AND IGNITE
- OPEN AND ADJUST MAIN BURNER VALVE AS DESIRED
- IF IGNITION DOES NOT TAKE PLACE, TURN OFF ALL VALVES, WAIT 5 MINUTES AND REPEAT.

SHUT DOWN: TURN ALL BURNERS AND PILOT VALVES TO THE OFF POSITION. TURN OFF AND DISCONNECT CONNECT GAS SUPPLY. DISCONNECT LP SUPPLY CYLINDERS WHEN NOT IN USE.

CLEAN THE APPLIANCE REGULARLY. ADD WATER TO THE GREASE TRAYS AND FOLLOW THE OPERATIONS MANUAL.

POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT SI L'APPAREIL EST ENTREPOSÉ À L'INTÉRIEUR. DÉTACHER ET LASSER LES BOUTELLES À L'EXTÉRIEUR.

*** DÉCONNECTER LES BOUTELLES D'ALIMENTATION EN GAZ QUAND ELLES NE SONT PAS UTILISÉES**

*** ATTENTION : UTILISER LE RÉGULATEUR DE GAZ FOURNI AVEC L'APPAREIL. CE RÉGULATEUR EST RÉGLÉ POUR UNE PRESSION DE SORTIE DE 4.0 POUCES (11 INCHES) DE COLONNE D'EAU.**

*** NE PAS UTILISER CET APPAREIL SOUS DES SURFACES COMBUSTIBLES SANS PROTECTION.**

*** À UTILISER UNIQUEMENT DANS DES ENDROITS NON COMBUSTIBLES. ÉLOIGNER LES FEUILLES, LES HERBES ET LES AUTRES MATÉRIELS COMBUSTIBLES AUTOUR DE L'APPAREIL.**

*** NE PAS CONSERVER UNE BOUTELLE DE GAZ DE PROPANE LIQUIDE DE RECHARGE SOUS L'APPAREIL OU À PROXIMITÉ DE CELUI-CI.**

*** NE JAMAIS REMPLIR LA BOUTELLE À PLUS DE 88 %.**

AVERTISSEMENT : UN RÉGLAGE INCORRECT, UNE MAUVAISE INSTALLATION, UNE MODIFICATION, DES RÉPARATIONS OU UN ENTRETIEN INAPPROPRIÉ PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT. LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT L'INSTALLATION OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.

AVERTISSEMENT : CONSIGNES DE SECOURS À LA TERRE ÉLECTRIQUE

A) UTILISER UNIQUEMENT AVEC UN CIRCUIT PROTÉGÉ PAR UN DIFFÉRENTIEL

B) UTILISER UNIQUEMENT DES RALLONGES APPRÉES POUR UNE UTILISATION EXTÉRIEURE PORTANT LA MARQUE «W.A.» ET POUR LA PUISSANCE NORMALE DE CET APPAREIL.

ALIMENTATION AU GAZ

CERTIFICATION
MH64834

Annexe B

TABLEAU DE LA BAISSSE DE PRESSION (consulter l'INDEX : « Raccords au gaz » pour de plus amples détails).

Les BTU pour chaque appareil figurent dans les tableaux suivants à titre de référence. Les BTU pour chaque appareil figurent dans les tableaux suivants à titre de référence. Recouper les BTU totales avec le tableau 3 pour déterminer la longueur maximale permise des conduites pour les besoins en BTU. Si la longueur de la conduite d'alimentation fournie ne peut atteindre les besoins en BTU, le diamètre du tuyau devra être modifié en conséquence. Consulter un technicien gazier agréé pour d'autres options de dimensions.

Longueur maximale des conduites d'alimentation sur tous les appareils : Tableau 3

Longueur Tuyau 3/4 (en pieds)	BTU max. pour tous les appareils sur la conduite
10	360 000
20	245 000
30	198 000
40	169 000
50	150 000
60	135 000
70	123 000
80	115 000

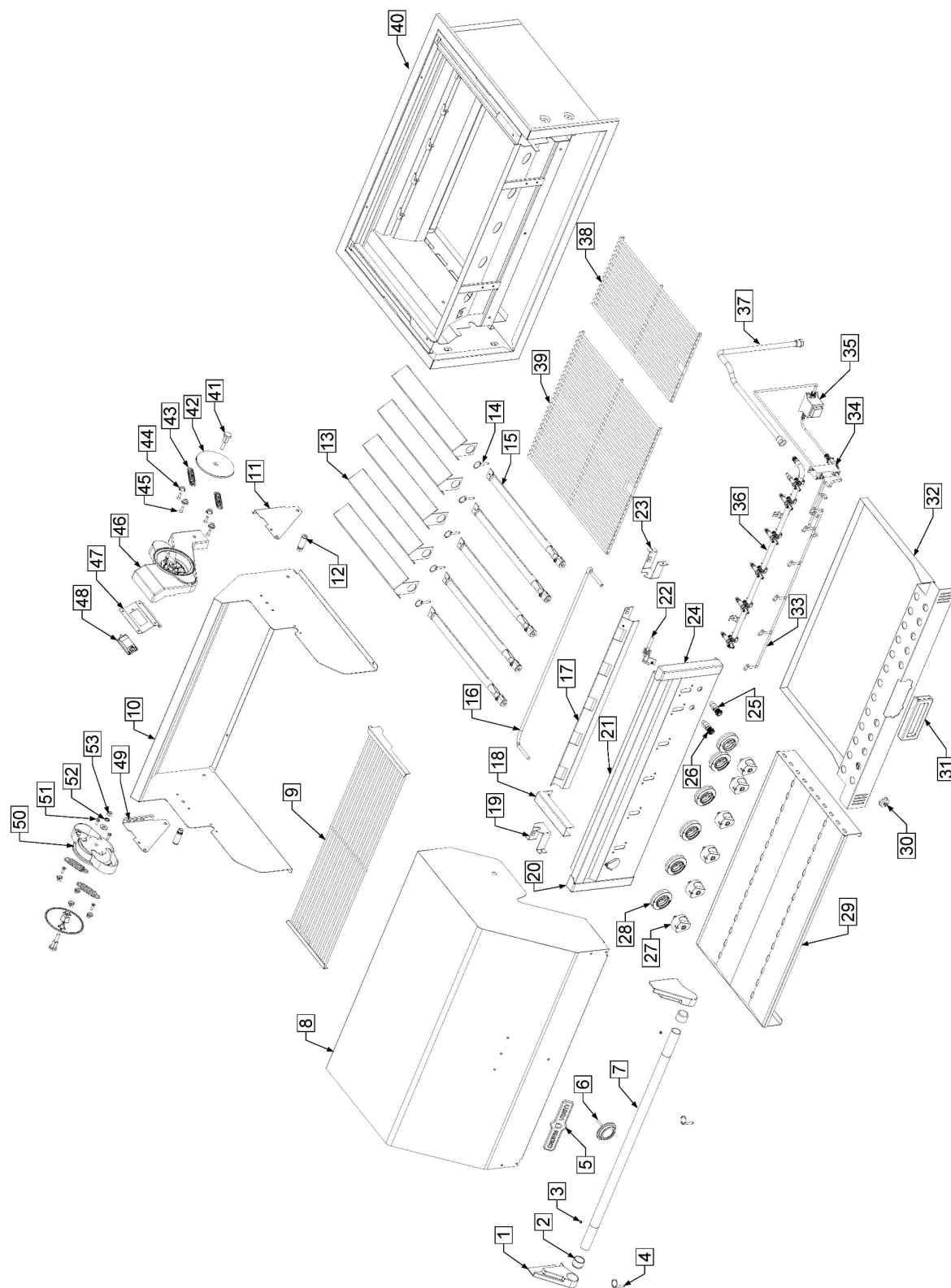
BTU des grils : Tableau 1

	BTU de l'orifice de la veilleuse PL - 70	BTU de l'orifice du brûleur PL - 58	BTU de l'orifice de la veilleuse GN -57	BTU de l'orifice du brûleur GN -51	Total des BTU GN / PL
IBI30 (IJ)	5,500	14,750 (14,000)	5,500	14,750 (14,000)	64,500 (61,500)
IBI36 (IJ)	5,500	14,750 (14,000)	5,500	14,750 (14,000)	79,250 (75,500)
IBI42 (IJ)	5,500	14,750 (14,000)	5,500	14,750 (14,000)	94,000 (89,500)
IBI48 (IJ)	5,500	14,750 (14,000)	5,500	14,750 (14,000)	108,750 (103,500)
IBI482RD (IJ)	5,500	14,750 (14,000)	5,500	14,750 (14,000)	94,000 (89,500)
IGM24	5 500	14 750	5 500	14 750	49 750
IGM36	5 500	14 750	5 500	14 750	79 250
IGM42	5 500	14 750	5 500	14 750	94 000
IE30	5 500	14 750	5 500	14 750	64 500
IE36	5 500	14 750	5 500	14 750	79 250
IE42	5 500	14 750	5 500	14 750	94 000
IE36I (GRIL)	5 500	14 750	5 500	14 750	79 250

BTU des brûleurs latéraux : Tableau 2

	BTU du brûleur PL Orifice - 58	BTU de l'orifice du brûleur GN - 52	Total des BTU GN / PL
IBISB	12 000	12 000	24 000
IBISC-SB	12 000	12 000	24 000
ICM-SB	12 000	12 000	24 000
IE36I (SB)	12 000	12 000	24 000

Vue éclatée des pièces



Liste des pièces du gril

ARTICLE	DESCRIPTION	NUMÉRO DE PIÈCE
1	EMBOUT DE POIGNÉE	ZCV-EMC-RD-1014
2	ISOLANT DE LA POIGNÉE	ZCV-EMC-RD-1000
3	OEILLET DU COUVERCLE	ZCV-MS35489-1X
4	GOUPILLE DE RETENUE DU COUVERCLE	ZCV-2020
5	PLAQUE D'IDENTIFICATION SUR LE COUVERCLE	ZCV-2003-16
6	THERMOMÈTRE SUR LE COUVERCLE	ZCV-2005
7	POIGNÉE DU COUVERCLE	ZCV-EMC-RD36-3-1002
8	MODULE EXTÉRIEUR DU COUVERCLE	ZCV-EMC-RD36-5-1000
9	GRILLE DE RÉCHAUD	CV-ABR-36/72
10	MODULE INTÉRIEUR DU COUVERCLE	ZCV-EMC-RD36-6-1000
11	SUPPORT DROIT DE LA GRILLE DE RÉCHAUD	ZCV-EMC-RD-1009
12	MATÉRIAU DE LA BUTÉE DU COUVERCLE	ZCV-4040
13	ÉLÉMENT RADIANT	ZCV-2070
14	GOUPILLE DU BRÔLEUR	ZCV-2020
15	TUBE DU BRÔLEUR	ZCV-2060
16	TUBE DE LA VEILLEUSE	ZCV-3032-BI
17	CACHE DU TUBE DE LA VEILLEUSE	ZCV-EMC-GB36-2
18	CACHE DU TUBE DE L'ALLUMEUR	ZCV-EMC-GB-6
19	SUPPORT GAUCHE DU CACHE DU TUBE DE LA VEILLEUSE	ZCV-EMC-GB-7
20	EMBOUT DU DEVANT GAUCHE	ZCV-EMC-GB-1003-1
21	DEVANT DU GRIL	ZCV-EMC-36-3-1000
22	MODULE ÉLECTRODE	ZCV-2139
23	SUPPORT DROIT DU CACHE DU TUBE DE LA VEILLEUSE	ZCV-EMC-GB-5
24	EMBOUT DU DEVANT DROIT	ZCV-EMC-GB-1002-1
25	INTERRUPTEUR DE LA LAMPE	ZCV-4036
26	INTERRUPTEUR DE L'ALLUMEUR	ZCV-4035
27	BOUTON DU BRÔLEUR	ZCV-2094
28	COLLERETTE DU BRÔLEUR	ZCV-2094-2
29	MODULE DÉFLECTEUR	ZCV-IBI36-6-1
30	BUTÉE DU PLATEAU DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES	F4-3025 Cap
31	MODULE DE POIGNÉE INFINITE	ZCV-EMC-DH2
32	ENSEMBLE DU PLATEAU DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES	ZCV-IBI-36-6-2
33	FAISCEAU D'ALLUMEURS	ZCV-4027-KFD
34	ALLUMEUR AUTOMATIQUE	ZCV-4031
35	INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION	ZCV-4034
36	RAMPE DES BRÔLEURS DU GRILL	ZCV-CM-36-R-C
37	ENSEMBLE DU TUYAU D'ADMISSION	ZCV-4006
38	GRILLE DE 12 POUCES	ZCV-2170
39	GRILLE DE 22 POUCES	ZCV-2150

40	ENCEINTE DU GRIL	ZCV-EMC-GB36
41	AXE D'ARTICULATION	ZCV-EMC-RDSA-3
42	COUVERCLE ASSISTÉ PAR RESSORT	ZCV-EMC-RDSA-2
43	RESSORT DE TENSION	ZCV-EMC-RDSA-5
44	CALE-RESSORT	ZCV-EMC-RDSA-6
45	VIS À TÊTE NOYÉE .250-20	ZCV-8084
46	BOÎTIER D'ÉCLAIRAGE DU COUVERCLE	ZCV-EMC-RDSA-8
47	COUVRE-LAMPE DU COUVERCLE	ZCV-EMC-RDSA-7
48	LAMPE DU COUVERCLE	ZCV-EMC-RDSA-9
49	SUPPORT DROIT DE LA GRILLE DE RÉCHAUD	ZCV-EMC-RD-1010
50	HABITACLE ASSISTÉ PAR RESSORT	ZCV-EMC-RDSA-1
51	VIS À TÊTE CYLINDRIQUE BOMBÉE .250-20	ZCV-2196
52	RONDELLE À RESSORT .375	ZCV-2010
53	CONTRE-ÉCROU .375-16	ZCV-8081