OUTDOOR GRILL

36 & 48″ BE models

GRIL EXTÉRIEUR

Modèles 36 et 48″ BE

INSTALLATION GUIDE / USER GUIDE
GUIDE D'INSTALLATION / GUIDE D'UTILISATION
US CA

⚠ DANGER

SI VOUS DÉCELEZ UNE ODEUR DE GAZ

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

⚠ MISE EN GARDE

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

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité et mises en garde 3
Modèles de gril 6
Dimensions du produit 7
Installation 9
- Emplacement du gril/Dégagements de l'appareil encastré 9
- Détails de la construction encastrée 14
- Raccordement du gaz 16
- Vérification des fuites 19
- Raccordement électrique 20
- Réglage du brûleur 21
- Assemblage des plateaux radiants 22
- Liste de vérification de l'installateur 23

Utilisation du gril 24
- Instructions d'allumage 24
- Cuisson sur gril 25
- Utilisation des brûleurs en U 27
- Utilisation du brûleur à saisir (certains modèles uniquement) 28
- Positions des grilles 29
- Utilisation de l'outil polyvalent 30
- Pièce d'insertion à charbon 31

Utilisation de la rôtissoire 32
Accessoires 37
Entretien et maintenance 38
Dépannage 43
Garantie et service 44

IMPORTANT!

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les modèles illustrés dans ce guide d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans tous les pays et sont sujets à modifications sans préavis. Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, visitez notre site Web à l'adresse indiquée sur la couverture arrière ou contactez votre détaillant DCS par Fisher & Paykel.

UN MESSAGE À L'INTENTION DE NOS CLIENTS

Nous vous remercions d'avoir choisi ce gril DCS Evolution. Ce guide d'installation et d'utilisation contient des informations très utiles sur la façon adéquate d'installer, de faire fonctionner et d'effectuer l'entretien de votre nouvel appareil afin de pouvoir en profiter en toute sécurité pendant de nombreuses années.

Veuillez enregistrer votre produit sur notre site Web www.dcsappliances.com en sélectionnant « Support » (« Soutien ») dans la page d'accueil, puis en sélectionnant « Product Registration » (« Enregistrement de produit »). De plus, conservez ce guide à portée de main pour obtenir des réponses aux questions qui peuvent survenir pendant l'utilisation de votre nouvel appareil.

Si vous avez des questions au sujet de notre produit, communiquez avec un représentant du service à la clientèle DCS sur www.dcsappliances.com, ou par courriel : customer.care@fisherpaykel.com.

Veuillez noter le numéro de modèle, le code et le numéro de série sur cette page à titre de référence (ces informations se trouvent sur le panneau intérieur droit, derrière la poignée du bac d'égouttement. Voir page 22.)

NUMÉRO DE MODÈLE _____ CODE _____ NUMÉRO DE SÉRIE _____

IMPORTANT!

NE METTEZ PAS au rebut les matériaux d'emballage (boîte, palette, sangles) avant d'avoir terminé l'inspection de l'appareil. Inspectez le produit pour vous assurer qu'aucun dommage n'a été causé lors de l'expédition. En cas de dommage, communiquez avec l'expéditeur pour effectuer une demande d'indemnisation. DCS par Fisher & Paykel n'est pas responsable des dommages causés lors de l'expédition.

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

⚠ MISE EN GARDE!

Risque de surface brûlante
Les pièces accessibles peuvent devenir brûlantes pendant l'utilisation.
Ne touchez pas les éléments de surface ou les zones à proximité des éléments du gril.
Vous devez ouvrir le capot avant d'allumer le gril.
Ne laissez jamais les vêtements et autres matières inflammables se trouver trop près ou entrer en contact avec des grilles, surfaces brûlantes ou brûleurs avant qu'ils soient refroidis. Les tissus pourraient s'enflammer et causer un incendie ou des blessures. Gardez la zone de l'appareil de cuisson au gaz d'extérieur dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.
Ne vous penchez jamais au-dessus d'un gril ouvert. Lors de l'allumage d'un brûleur, portez toujours une attention particulière à chaque étape effectuée. Assurez-vous de bien enfoncer le bouton du brûleur lorsque vous tentez d'allumer le gril.
Lors de l'utilisation du gril, ne touchez pas le brûleur du gril, la grille ou les environs immédiats, car ces zones deviennent extrêmement brûlantes et pourraient causer des brûlures.
La graisse est inflammable. Ne faites jamais fonctionner le gril sans plateau à graisse. Laissez refroidir la graisse chaude avant de tenter toute manipulation. Évitez de laisser les dépôts de graisse s'accumuler dans le bac d'égouttement. Nettoyez le gril avec précaution. Évitez les brûlures causées par la vapeur; n'utilisez pas une éponge ou un chiffon humide pour nettoyer le gril pendant qu'il est chaud. Certains produits nettoyants dégagent des vapeurs nocives ou peuvent s'enflammer lorsqu'ils sont appliqués sur une surface brûlante.
Utilisez uniquement des gants de cuisine secs; l'utilisation de gants de cuisine humides ou mouillés sur les surfaces brûlantes pourrait provoquer des brûlures causées par la vapeur.
N'utilisez pas de serviette ou linge encombrant comme gant de cuisine. Ne laissez pas les gants de cuisine toucher les parties chaudes du gril ou de la grille de brûleur.
Pour éviter les brûlures lors de la cuisson, utilisez des ustensiles pour barbecue à long manche.
Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures et ébouillantages ou des blessures graves.

⚠ MISE EN GARDE!

Risque d'explosion
Si vous sentez une odeur de gaz, n'utilisez pas l'appareil.
N'essayez pas d'éteindre les feux de friture avec de l'eau, car cela pourrait causer une explosion de vapeur violente. Éteignez tous les brûleurs, puis étouffez le feu ou la flamme, ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
Ne faites pas chauffer des contenants d'aliments non ouverts tels que des boîtes de conserve – L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou la mort.

⚠ MISE EN GARDE!

Risque d'incendie
Ne faites pas fonctionner le gril sous une construction combustible non protégée. Utilisez uniquement l'appareil dans des zones bien ventilées. N'utilisez pas l'appareil dans des bâtiments, garages, remises, passages recouverts, structures couvertes ou autres espaces clos.
Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation à l'extérieur.
Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant l'utilisation.
Ne rangez jamais une bouteille de GPL de rechange sous cet appareil ou à proximité de celui-ci.
Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 pour cent.
Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

⚠ MISE EN GARDE!

Risque de choc électrique
Cet appareil est équipé d'une fiche à trois ou quatre broches avec mise à la terre pour vous protéger des chocs électriques; branchez-la directement dans une prise électrique correctement mise à la terre. Vous ne devez en aucune circonstance couper ou retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.
Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

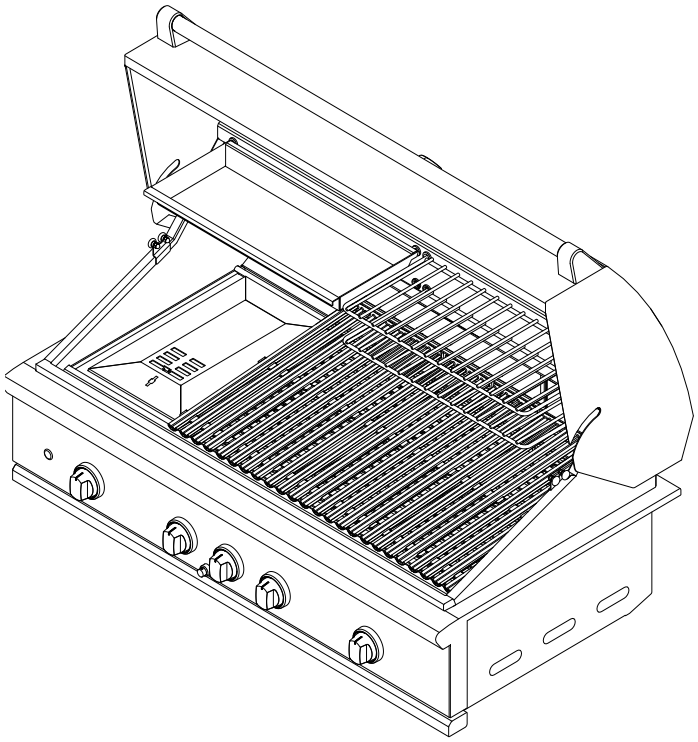
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

- **Après une période de rangement ou d'inutilisation (par exemple, pendant l'hiver), vous devez vérifier le gril au gaz avant de l'utiliser pour confirmer l'assemblage adéquat et l'absence de fuites de gaz, de détérioration et d'obstruction au niveau des brûleurs.**
- **Protégez toujours votre main lorsque vous ouvrez le capot du gril et faites-le lentement pour permettre à la chaleur et la vapeur de s'échapper.**
- **Après avoir allumé les brûleurs, assurez-vous que les brûleurs fonctionnent normalement (voir page 21).**
- **N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les bacs d'égouttement, les grilles ou les plateaux radiants. Cela peut sérieusement compromettre la circulation de l'air de combustion ou entraîner une accumulation de chaleur excessive dans la zone de commande, risquant de faire fondre les boutons ou d'endommager les pièces d'allumage.**
- **Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé, après un problème de fonctionnement ou si l'appareil est endommagé de quelque manière que ce soit. Communiquez avec le fabricant pour demander une réparation.**
- **Ne laissez pas le cordon de rôtissoire pendre sur le côté d'une table ou toucher des surfaces brûlantes.**
- **N'utilisez pas un appareil de cuisson d'extérieur à d'autres fins que celles prévues.**
- **N'utilisez pas de liquide à briquet dans la pièce d'insertion du brûleur à charbon ou sur les brûleurs au gaz.**
- **Assurez-vous que toutes les commandes du gril sont désactivées et que le gril est froid avant d'utiliser un type quelconque de produit nettoyant en aérosol sur le gril ou autour de celui-ci. Les produits chimiques servant à la pulvérisation pourraient, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des parties métalliques.**
- **N'utilisez jamais le gril sans le bac d'égouttement et le plateau à graisse installés et accrochés à l'avant du plateau à graisse (voir Fig. 34 à la page 40 pour le schéma). Sans ces pièces, de la graisse chaude pourrait s'écouler vers le bas et entraîner un risque d'incendie ou d'explosion.**
- **Le brûleur à saisir est spécialement conçu pour saisir les aliments. N'utilisez pas la plaque chauffante ou la pièce d'insertion à charbon sur le brûleur à saisir et ne le recouvrez pas avec un ustensile d'un type quelconque.**
- **Si vous utilisez des plaques chauffantes, ne les placez pas côte à côte sur le gril ou sur le brûleur hybride infrarouge.**
- **N'utilisez jamais le gril dans un endroit venteux.**
- **N'essayez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section « INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE » de ce manuel.**
- **Ne placez, ne rangez ou n'utilisez pas le gril sur un plan incliné.**
- **Gardez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en combustible ou le cordon du moteur de rôtissoire à l'écart des zones chauffées du gril et de l'eau (piscines, fontaines, flaques).**
- **N'utilisez jamais de réservoir de GPL bosselé ou rouillé. Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille dégagées et exemptes de débris.**
- **Ayez un extincteur de classe ABC à portée de la main – ne tentez jamais d'éteindre un feu de friture avec de l'eau ou d'autres liquides.**
- **Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.**
- **Ne l'utilisez pas dans des espaces clos. Cela pourrait entraîner une accumulation de monoxyde de carbone, risquant de causer des blessures ou la mort.**
- **Lors de l'utilisation d'un gril, assurez-vous que toutes les pièces sont fermement en place et que le gril est stable (sans possibilité de basculer).**
- **Pour éteindre des flambées soudaines, ajustez les commandes pour abaisser la température ou éloignez les aliments des flambées soudaines.**
- **N'allumez pas les brûleurs du gril tant que le brûleur de rôtissoire est allumé.**
- **Ne branchez ou débranchez jamais une bouteille de GPL ou ne déplacez ou modifiez jamais les raccords de gaz lorsque le gril est en marche ou chaud.**
- **PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE – MISE EN GARDE : la combustion de combustibles de cuisson génère des sous-produits qui apparaissent sur la liste des substances reconnues par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou sources d'anomalies congénitales. Les lois de Californie exigent que les entreprises avertissent les clients de l'exposition potentielle à de telles substances. Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner l'appareil conformément aux instructions du manuel, en assurant une ventilation adéquate lorsque vous cuisinez au gaz.**
- **Cet appareil de cuisson au gaz d'extérieur n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules récréatifs, remorques et/ou bateaux.**
- **Dans le Commonwealth du Massachusetts, ce produit doit être installé par un monteur d'installation au gaz ou plombier autorisé.**

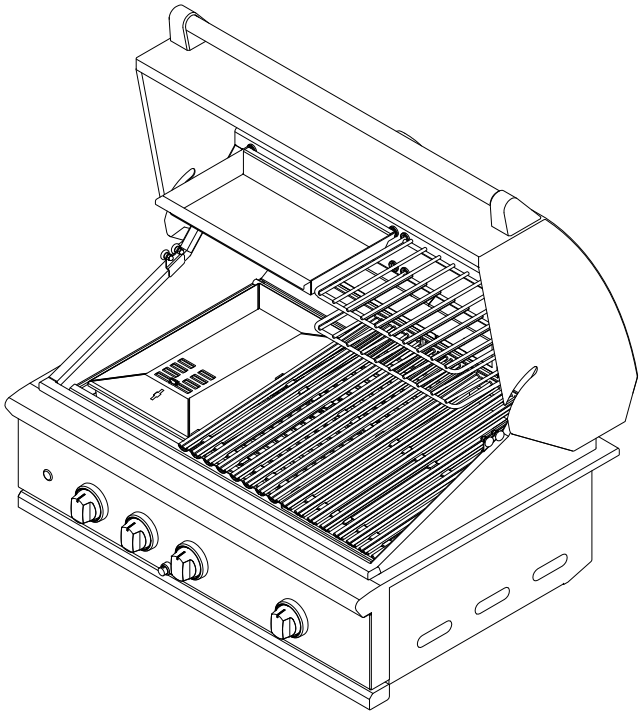
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

- **N'obstruez pas le débit de combustion et de ventilation du gril.**
- **Il est possible de ranger un appareil de cuisson au gaz d'extérieur à l'intérieur uniquement si la ou les bouteille(s) sont déconnectée(s) et retirée(s) de l'appareil de cuisson au gaz d'extérieur.**
- **Les bouteilles doivent être rangées à l'extérieur, hors de la portée des enfants; elles ne doivent pas se trouver dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos.**
- **Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, assurez-vous que l'alimentation en gaz est fermée à la bouteille d'alimentation.**
- **Utilisez uniquement une bouteille de GPL fournie avec un dispositif limiteur de remplissage (OPD) homologué et un dispositif de raccordement de bouteille compatible avec les raccords pour appareils de cuisson au gaz d'extérieur. Pour réduire ce danger, respectez les consignes de sécurité suivantes :**
  - **Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 pour cent.**
  - **Si vous possédez ou utilisez un réservoir de rechange, ou si un réservoir est débranché, vous ne devez JAMAIS le ranger à proximité ou en dessous de l'élément du gril ou de la boîte de chauffage, ou à proximité de toute autre source d'allumage ou de chaleur. Un autocollant métallique avec cette mise en garde est fourni avec le gril. Installez cet autocollant près de votre gril barbecue.**
  - **N'entreposez pas de réservoir plein à la lumière directe du soleil.**
- **Enfoncez le bouton de commande de votre choix et tournez-le à la position HI/SEAR (ÉLEVÉ/SAISIR). Relâchez le bouton lorsque le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas en quatre ou cinq secondes, tournez le bouton à « OFF » (« ARRÊT ») et attendez cinq minutes avant d'essayer de nouveau, afin que le gaz accumulé puisse se dissiper.**
- **Avant chaque utilisation, inspectez la tuyauterie ou le tuyau d'alimentation en gaz avant d'ouvrir le gaz à la position « ON » (« MARCHE »). Si vous remarquez la présence de coupures, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant l'utilisation.**
- **Suivez les instructions d'installation de ce manuel. Faites installer votre gril par un installateur qualifié. Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz afin de savoir où et comment fermer le gaz du gril. Si les raccordements ne sont pas parfaitement étanches, il peut en résulter une petite fuite et une légère odeur de gaz. Certaines fuites ne peuvent être détectées que lorsque la commande du brûleur est en position « ON » (« MARCHE ») - cela doit être effectué par un technicien qualifié.**
- **Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité de l'endroit où le gril est utilisé. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir, se tenir ou jouer sur le gril ou à proximité de celui-ci à un moment quelconque. Lors de l'utilisation, des parties du gril chauffent suffisamment pour provoquer de graves brûlures.**
- **Ne rangez pas d'articles pouvant attirer les enfants à proximité ou en dessous du gril.**
- **Nettoyez et effectuez l'entretien général du gril deux fois par année. Surveillez toute apparition de corrosion, de fissures ou d'activité d'insectes. Vérifiez soigneusement le régulateur, les tuyaux, les orifices de brûleurs, l'obturateur d'air et la section venturi/valve. Fermez toujours le gaz à la source (réservoir ou conduite d'alimentation) avant d'inspecter les pièces.**
- **N'utilisez jamais le gril ou le brûleur à saisir lorsque le brûleur de rôtissoire est allumé.**
- **Dans les endroits ensoleillés, les brûleurs de rôtissoire et à saisir peuvent être difficiles à voir s'ils sont allumés.**
- **Lors du raccordement, connectez d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez l'appareil à la prise de courant.**

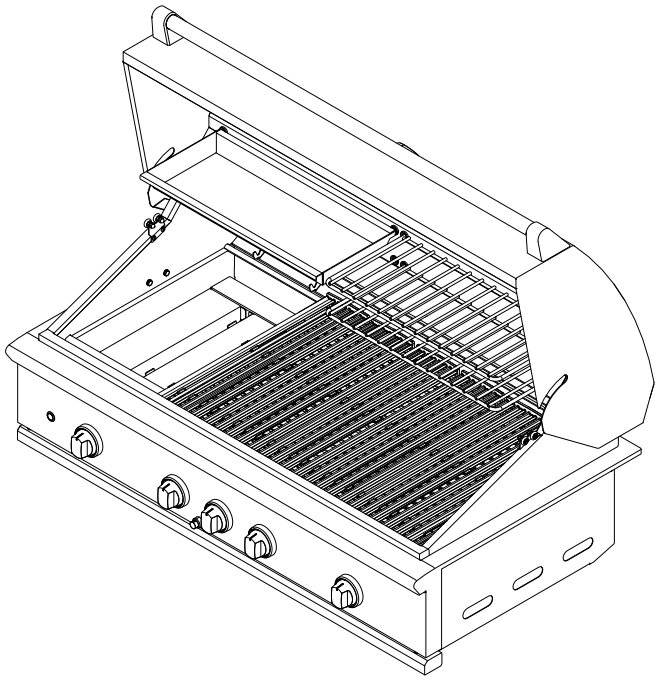
MODÈLES DE GRIL



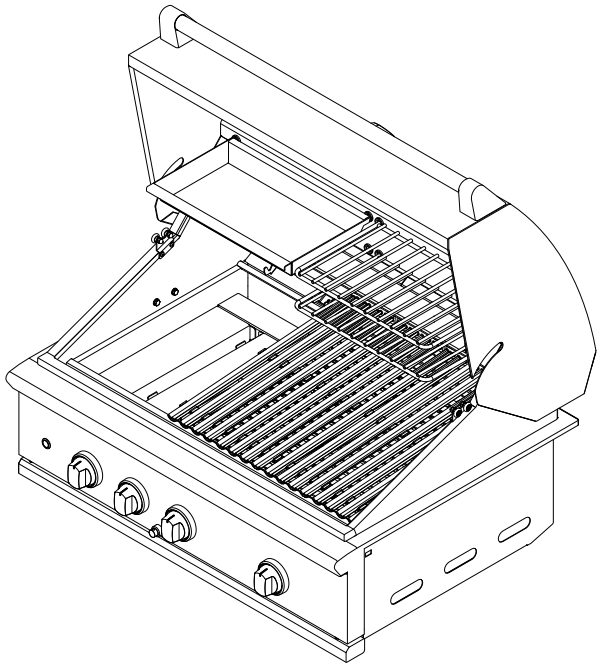
BE1-48R



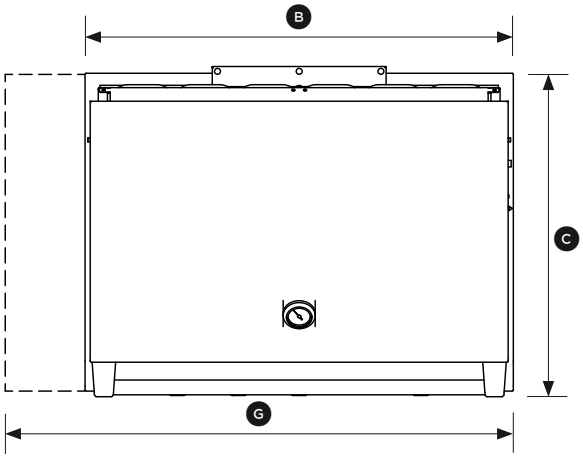
BE1-36R



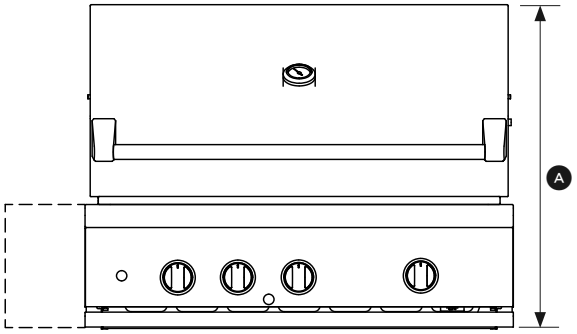
BE1-48RCI



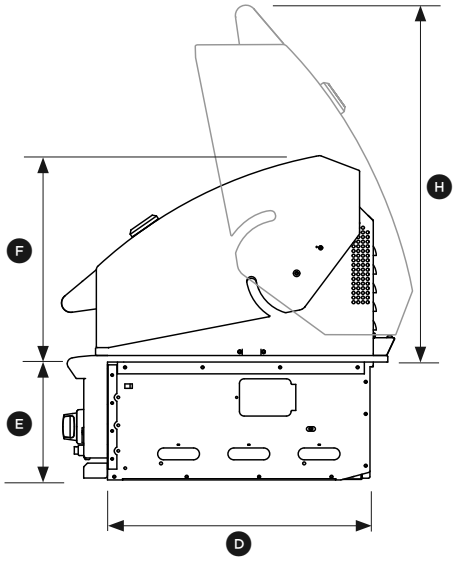
BE1-36RCI



VUE EN PLAN



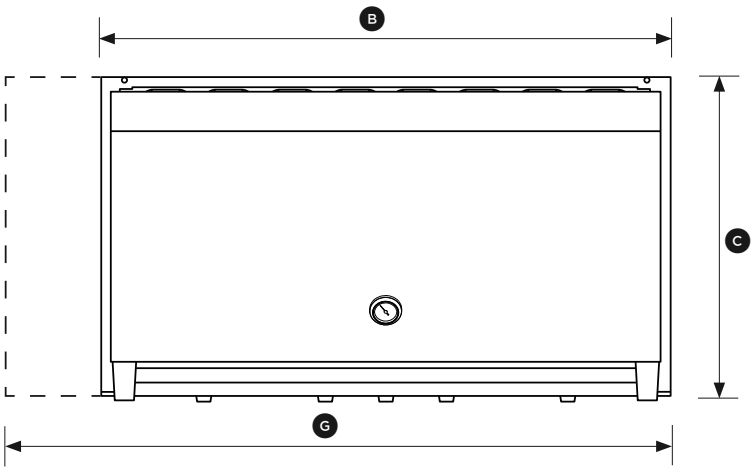
VUE DE FACE



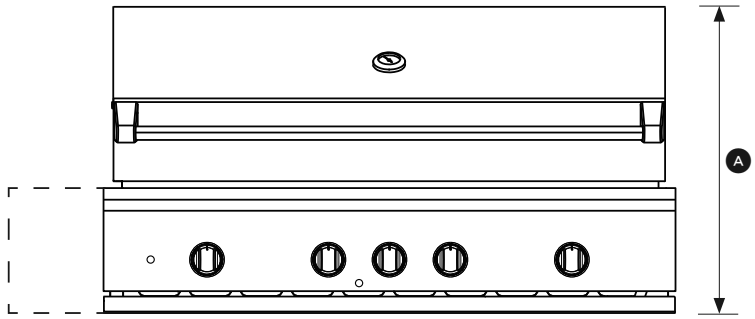
VUE DE PROFIL

DIMENSIONS DU PRODUIT	MODÈLES BE1-36R et BE1-36RCI Pouces (mm)
Ⓐ Hauteur hors tout du gril	27 1/4 po (692)
Ⓑ Largeur hors tout du gril	35 15/16 po (912)
Ⓒ Profondeur hors tout du gril (excluant la poignée et les boutons)	26 7/8 po (682)
Ⓓ Profondeur du châssis	22 po (559)
Ⓔ Hauteur du châssis	9 15/16 po (252)
Ⓕ Hauteur du capot	17 7/16 po (443)
Ⓖ Largeur hors tout du gril avec unité de rangement fixée	23 7/16 po (1 065)
Ⓗ Hauteur entre le dessus du capot et le dessus du comptoir	27 3/16 po (690)

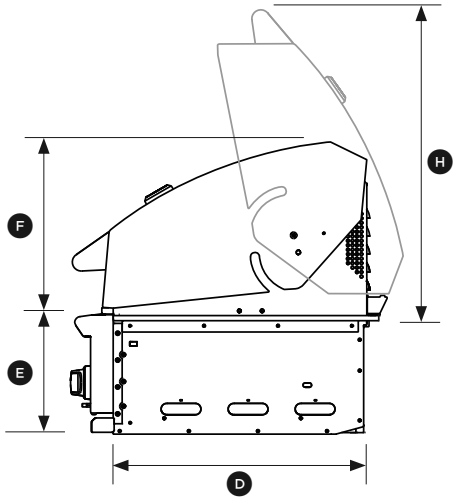
DIMENSIONS DU PRODUIT



VUE EN PLAN



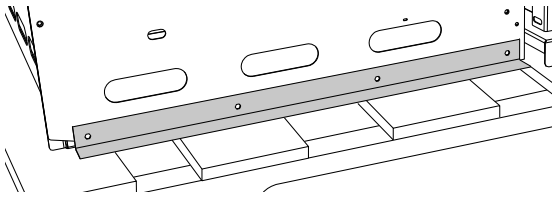
VUE DE FACE



VUE DE PROFIL

DIMENSIONS DU PRODUIT	MODÈLES BE1-48R et BE1-48RCI Pouces (mm)
Ⓐ Hauteur hors tout du gril	27 1/4 po (692)
Ⓑ Largeur hors tout du gril	47 15/16 po (1 217)
Ⓒ Profondeur hors tout du gril (excluant la poignée et les boutons)	26 7/8 po (682)
Ⓓ Profondeur du châssis	22 po (559)
Ⓔ Hauteur du châssis	9 15/16 po (252)
Ⓕ Hauteur du capot	17 7/16 po (443)
Ⓖ Largeur hors tout du gril avec unité de rangement fixée	53 15/16 po (1 369)
Ⓗ Hauteur entre le dessus du capot et le dessus du comptoir	27 3/16 po (690)

Emplacement du gril/Dégagements de l'appareil encastré



IMPORTANT!

Avant l'installation, retirez les supports d'expédition du gril. Desserrez les quatre vis. Faites glisser le support d'expédition pour le retirer et resserrez les vis.

Emplacement

Au moment de déterminer un endroit adéquat, tenez compte de divers critères tels que l'exposition au vent, la proximité de trajets de circulation et la nécessité de garder les conduites d'alimentation en gaz ou électricité aussi courtes que possible et éloignées des sources de chaleur. Placez le gril dans un endroit bien aéré. N'installez pas le gril sous une construction combustible non protégée en surplomb. Ne placez jamais le gril dans un bâtiment, un garage, un passage recouvert, une remise ou tout autre espace clos. En cas d'utilisation intensive, le gril produit beaucoup de chaleur et de fumée. Assurez-vous que le gril est utilisé dans un endroit bien aéré.

Si vous installez le gril dans une zone venteuse, essayez de placer le gril de manière à ce que le vent dominant souffle l'air à l'avant du gril, comme illustré dans la Fig. 01b. Cela aidera le gril à évacuer l'air chaud par l'arrière. De plus, cela permet d'éviter que la fumée ne soit dirigée vers la personne qui cuisine sur le gril. Si vous devez placer le gril dans une zone venteuse où le vent dominant souffle à l'arrière du gril (Fig. 01a), un coupe-vent doit être installé. Le coupe-vent doit être installé de manière à empêcher le vent de pénétrer dans l'évent d'évacuation à l'arrière de l'appareil, comme illustré dans la Fig. 01c. L'emplacement du coupe-vent par rapport à l'arrière du gril doit respecter les dégagements spécifiés pour une construction combustible ou incombustible, comme définie dans ces instructions. Reportez-vous aux pages suivantes.

Comme il s'agit d'un appareil au gaz hautes performances, votre gril nécessite une quantité importante d'air pour assurer le processus de combustion. Votre gril est conçu pour faire passer l'air dans la zone du panneau des valves et évacuer les produits d'échappement par l'espace d'échappement à l'arrière du capot. L'utilisation de votre gril par temps venteux peut perturber le débit d'air approprié, ce qui pourrait entraîner une réduction des performances ou, dans certains cas, une accumulation de chaleur dans la zone du panneau des valves. Cela peut entraîner des problèmes comme la fonte des boutons ou des risques de brûlure lorsque les surfaces du panneau des valves deviennent trop chaudes au toucher.

Veuillez noter que les dommages causés à votre gril par une utilisation par temps venteux, comme des boutons ou fils d'allumeur fondus, ou encore la décoloration du panneau des valves due à l'accumulation de chaleur, ne sont pas couverts par la garantie.

Emplacement des dégagements de l'appareil encastré

IMPORTANT!

Les raccords de gaz, le régulateur et les robinets d'arrêt fournis par l'installateur doivent être facilement accessibles.

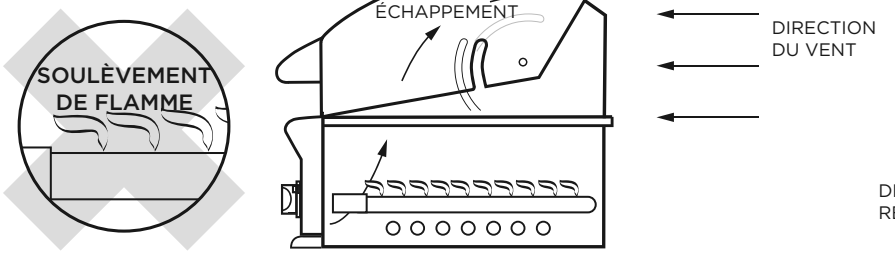


FIG. 01a

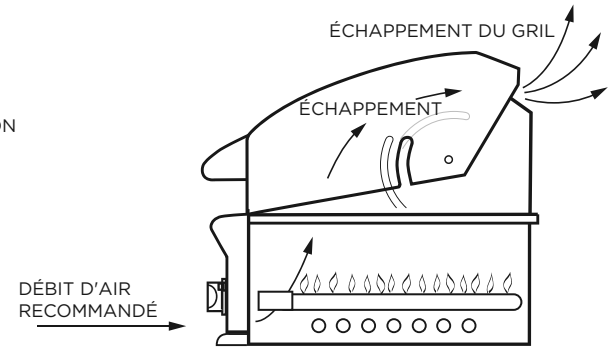


FIG. 01b

Le vent qui atteint le gril pendant l'utilisation (en particulier le vent qui souffle à l'intérieur ou à travers l'espace du capot) peut entraîner des performances médiocres et, dans certains cas, causer une surchauffe dangereuse du panneau de commande.

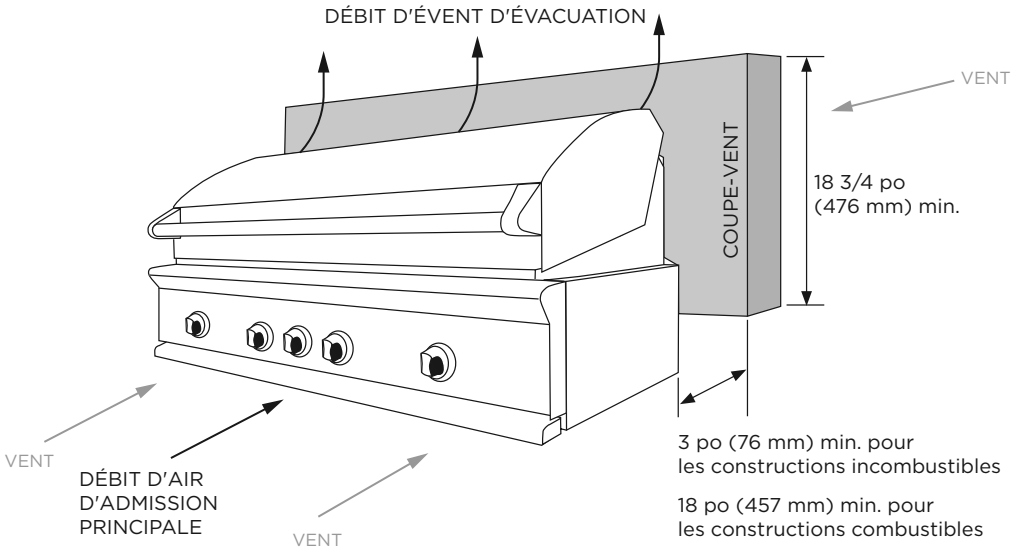


FIG. 01c

En cas de problème par temps venteux, un coupe-vent doit être ajouté. Le coupe-vent doit être plus haut que le dessus de l'ouverture à l'arrière du gril, avec un dégagement minimal de 3 po (76 mm) pour les constructions incombustibles, ou de 18 po (457 mm) pour les constructions combustibles, à partir de l'arrière du gril

Emplacement des dégagements de l'appareil encastré

Dégagements pour une construction incombustible*
Un dégagement d'au moins 3 po (76 mm) entre l'arrière du gril et la construction incombustible est nécessaire pour permettre au capot de s'ouvrir complètement. Il est souhaitable de laisser un dégagement d'au moins 6 po (153 mm) à l'arrière et sur les côtés de la construction incombustible au-dessus de la surface de cuisson, pour l'espace de comptoir. Si vous utilisez l'option de rôtissoire, l'espace est essentiel pour le dégagement du moteur et de la brochette. Le gril peut être placé directement à côté d'une structure incombustible sous la surface de cuisson (Fig. 02).

Remarque : si vous prévoyez d'utiliser la rôtissoire, le dégagement minimal sera mesuré à partir du moteur de la rôtissoire, au lieu du côté du gril.

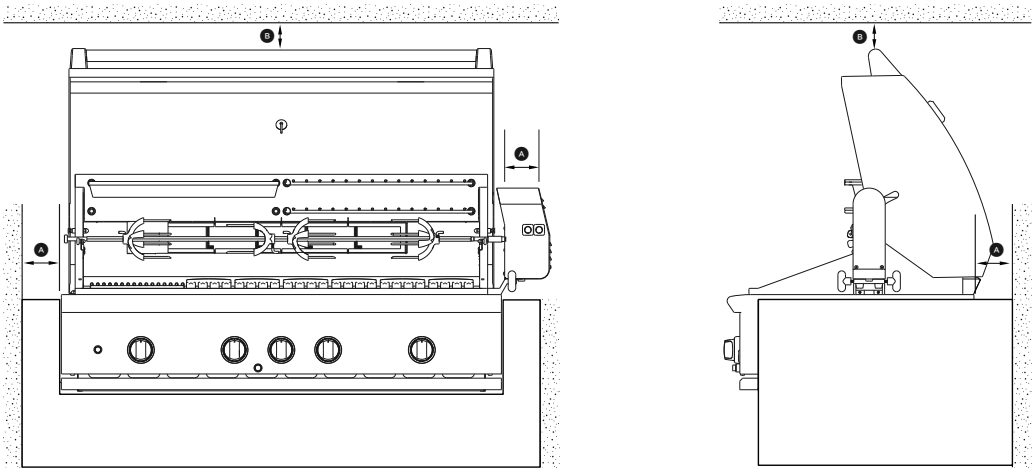


FIG. 02

DIMENSIONS DU PRODUIT		POUCES (MM)
Ⓐ	Distance minimale entre une surface incombustible et le gril	3 po (76)
Ⓑ	Distance minimale entre une surface incombustible et le dessus du couvercle du gril lorsqu'il est ouvert	24 po (610)

= SURFACE INCOMBUSTIBLE

*DÉFINITION D'UN MATÉRIAU INCOMBUSTIBLE - Matériau ne pouvant pas être enflammé et brûlé, comme les matériaux composés entièrement, ou constitués d'une combinaison, d'acier, de fer, de brique, de tuile, de béton, d'ardoise et de plâtre.

Généralités
Le gril est conçu pour s'installer facilement dans les enceintes de maçonnerie encastrées. Pour les emplacements incombustibles, le gril est inséré dans l'ouverture illustrée dans la Fig. 05 et suspendu par ses brides latérales. Il n'est pas nécessaire de le soutenir par le bas. Lors de l'utilisation de l'enveloppe isolée dans une enceinte combustible, voir la Fig. 06. L'ensemble d'enveloppe isolée doit être soutenu par le bas à l'aide d'une pièce d'appui de chaque côté et à l'arrière, ou encore par une base de support solide.

Utilisez un niveau à bulle pour vous assurer que l'appareil est bien de niveau de l'avant à l'arrière et d'un côté à l'autre. S'il n'est pas de niveau, la combustion du brûleur risque d'être erratique ou l'écoulement des graisses pourrait ne pas s'effectuer efficacement. Si le sol est inégal, il peut être nécessaire de remettre de niveau un appareil non encastré chaque fois qu'il est déplacé.

IMPORTANT!

- **Le non-respect des dégagements requis entraîne un risque d'incendie pouvant causer des dommages matériels ou des blessures graves.**
- **Le gril est conçu pour fonctionner dans une zone ouverte. Pour des performances optimales, les dégagements minimaux recommandés doivent être respectés par rapport à toutes les surfaces (combustibles et incombustibles). La présence d'un matériau incombustible dans la zone de dégagement minimal peut entraîner une décoloration ou une détérioration.**
- **Si un matériau incombustible tel que le stuc recouvre un matériau combustible comme le bois, vous devez tenir compte de la distance de dégagement minimal pour le bois. La présence d'un matériau incombustible à l'intérieur de la zone de dégagement n'élimine pas la zone de dégagement minimal pour le matériau combustible.**

Emplacement des dégagements de l'appareil encastré

Dégagements pour une construction combustible**
Un dégagement minimal de 18 po (457 mm) doit être maintenu depuis les côtés et l'arrière du gril, par rapport à la construction combustible verticale adjacente, au-dessus du niveau du comptoir. Une chaleur intense et de grandes quantités de fumée s'échapperont de l'arrière du gril (Fig. 01b). Cela pourrait décolorer ou endommager les zones non protégées. N'installez pas l'appareil sous une construction combustible non protégée sans utiliser un système de ventilation résistant au feu.

Un dégagement minimal de 18 po (457 mm) doit être maintenu sous le comptoir, par rapport à la construction combustible. Le dégagement peut être modifié lors de l'utilisation d'une enveloppe isolée. Les enveloppes isolées peuvent être commandées sur notre site Web, www.dcsappliances.com.

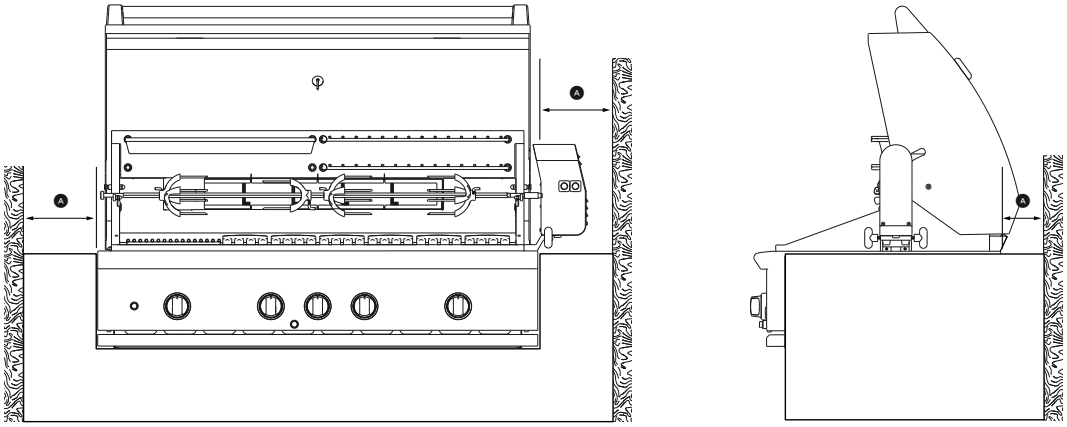


FIG. 03

DIMENSIONS DU PRODUIT		POUCES (MM)
Ⓐ	Distance minimale entre une surface combustible et le gril	18 po (457)

= SURFACE COMBUSTIBLE

= SURFACE INCOMBUSTIBLE

**DÉFINITION D'UN MATÉRIAU COMBUSTIBLE - Tout matériau de structure de construction ou structure décorative en bois, papier comprimé, fibres de plante, vinyle/plastique ou autres matériaux capables de transférer la chaleur ou pouvant être enflammés et brûlés. Un tel matériau sera considéré comme combustible même s'il est ignifugé, traité pour retarder la propagation des flammes ou recouvert de peinture ou plâtre.

IMPORTANT!

Un minimum de deux évents de 12 1/4 x 12 1/4 po (311 x 311 mm) sont recommandés afin de permettre la dissipation sécuritaire des vapeurs de gaz non brûlées en cas de fuite de l'alimentation en gaz. Ils doivent être situés de chaque côté de l'enceinte, à une distance maximale de 5 po (127 mm) du dessus.

Enveloppe isolée
Si le gril doit être placé dans une enceinte combustible, une enveloppe isolée homologuée est requise. Des enveloppes isolées sont disponibles auprès de votre détaillant. Utilisez uniquement l'enveloppe isolée DCS ayant été conçue et testée spécialement pour cet usage. Consultez le schéma détaillé (Fig. 06) et tenez compte des dimensions de dégagement indiquées pour le raccordement de la conduite de gaz dans le coin arrière droit. Il est nécessaire de prévoir des ouvertures de ventilation dans l'enceinte pour éviter le risque d'accumulation de gaz en cas de fuite. Les pièces d'appui ou la base de support doivent être de niveau, à plat et suffisamment solides pour supporter le gril et l'enveloppe isolée. Le comptoir doit également être de niveau.

IMPORTANT!

L'installation de ce produit dans une enceinte combustible sans enveloppe isolée peut provoquer un incendie, des dommages matériels et des blessures.

Emplacement des dégagements de l'appareil encastré

Dégagements pour une construction combustible protégée***
Un dégagement minimal de 12 po (305 mm) doit être maintenu depuis les côtés et l'arrière du gril, par rapport à la construction combustible protégée verticale adjacente. Une chaleur intense et de grandes quantités de fumée s'échapperont de l'arrière du gril. Cela pourrait décolorer ou endommager les zones non protégées. Le dégagement de 12 po (305 mm) comprend un minimum de 4 po (102 mm) de matériau incombustible, ainsi qu'un dégagement minimal supplémentaire de 8 po (203 mm) entre le gril et la construction combustible protégée. Ceci peut être réalisé avec de la brique ou du béton (Fig. 04a) ou à l'aide d'un montant métallique fini avec un substrat incombustible (Fig. 04b).

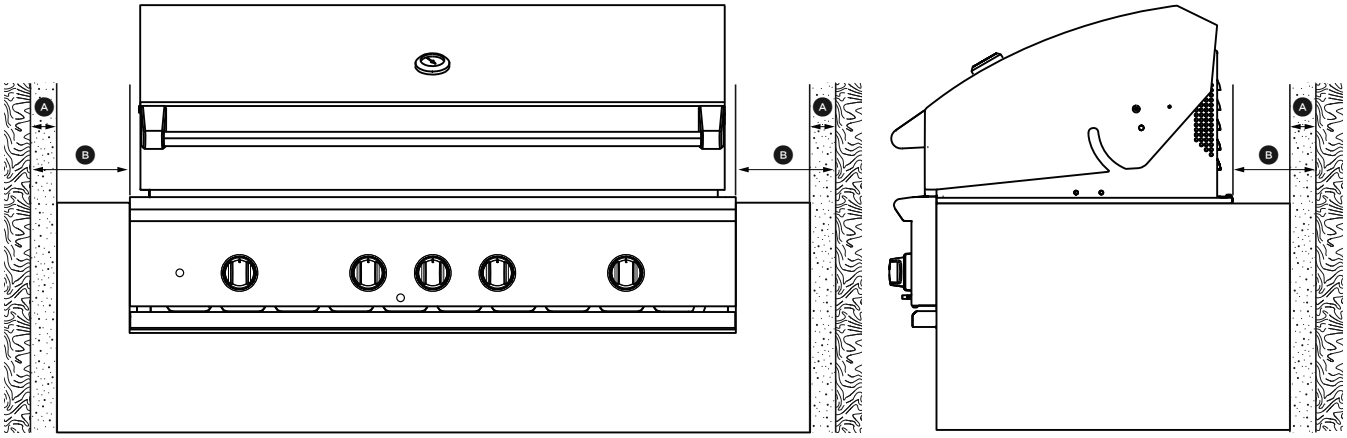


FIG. 04a

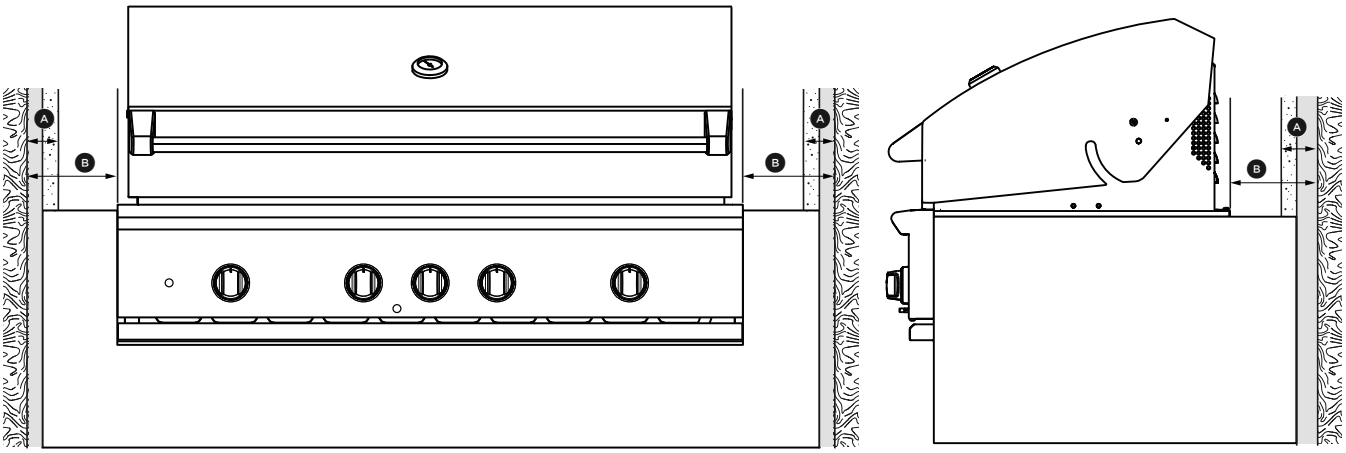


FIG. 04b

DIMENSIONS DU PRODUIT	POUCES (MM)
Ⓐ Largeur minimale de la surface incombustible	4 po (102)
Ⓑ Distance minimale entre une surface combustible et le gril	12 po (305)

= SURFACE INCOMBUSTIBLE

= SURFACE COMBUSTIBLE

= MONTANT MÉTALLIQUE

***DÉFINITION DE LA SURFACE COMBUSTIBLE PROTÉGÉE - Un mur de matériau incombustible devant un mur de matériau combustible, agissant comme une barrière. Pour les définitions des matériaux incombustibles et combustibles, veuillez vous reporter aux pages précédentes.

Détails de la construction encastrée

Disposition standard pour une cavité incombustible

IMPORTANT!

Si vous installez le gril dans une enceinte incombustible, la totalité de la construction combustible doit toujours se trouver à l'extérieur de la zone de dégagement de 18 po (457 mm). Si votre îlot est fait de stuc sur le dessus de montants en bois, le bois ne doit pas se trouver à l'intérieur de la zone de dégagement de 18 pouces par rapport à la matière combustible, même si le stuc est le matériau qui touche la zone du gril.

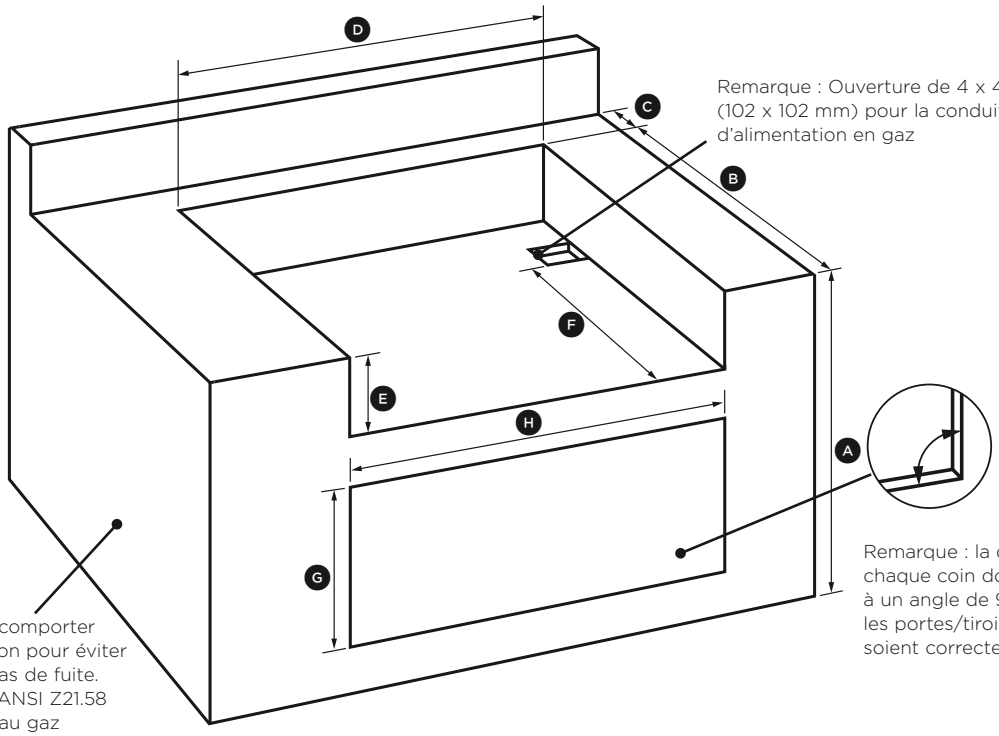
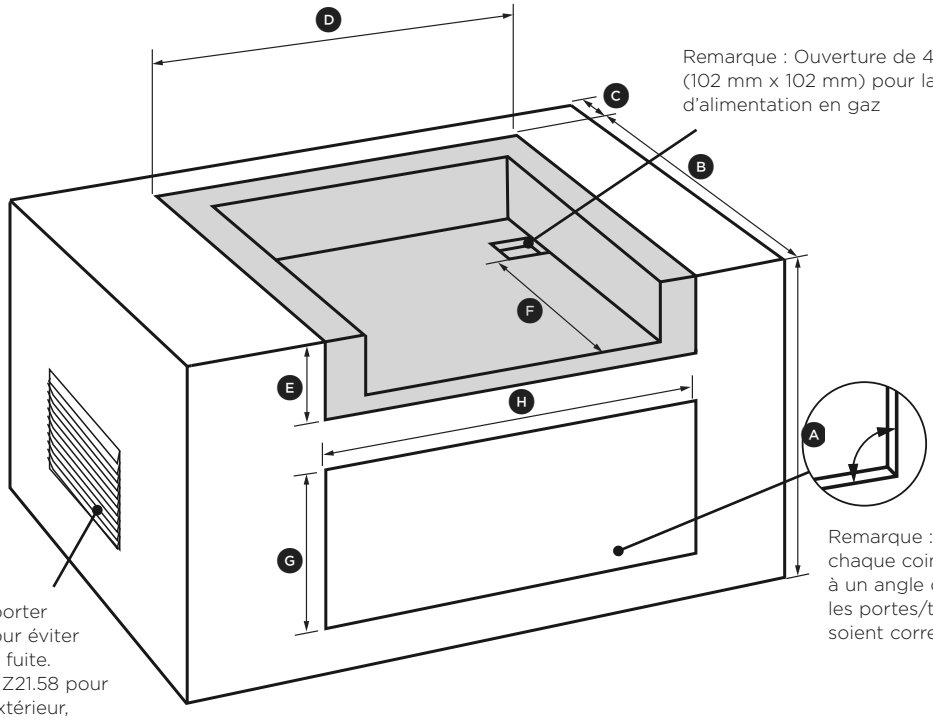


FIG. 05

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ	BE1-48R Pouces (mm)	BE1-36R Pouces (mm)
Ⓐ Hauteur maximale de la coque d'enceinte	35 1/2 po (902)	35 1/2 po (902)
Ⓑ Profondeur de la coque d'enceinte	22 3/4 po (578)	22 3/4 po (578)
Ⓒ Profondeur minimale pour le pivotement du capot	3 3/4 po (95)	3 3/4 po (95)
Ⓓ Largeur de la cavité d'enceinte	45 3/4 po (1 162)	34 1/2 po (876)
Ⓔ Hauteur de la cavité d'enceinte	10 1/8 po (257)	10 1/8 po (257)
Ⓕ Profondeur jusqu'à l'ouverture pour l'alimentation en gaz	18 1/2 po (470)	18 1/2 po (470)
Ⓖ Hauteur de l'ouverture pour les portes/tiroirs d'accès	20 po (508)	20 po (508)
Ⓗ Largeur de l'ouverture pour les portes/tiroirs d'accès	46 po (1 168)	34 po (864)

Détails de la construction encastrée

Disposition standard pour une cavité comprenant une enveloppe isolée



Remarque : Ouverture de 4 x 4 po (102 mm x 102 mm) pour la conduite d'alimentation en gaz

Remarque : la découpe de chaque coin doit correspondre à un angle de 90° pour que les portes/tiroirs d'accès soient correctement adaptés.

Remarque : l'enceinte doit comporter des ouvertures de ventilation pour éviter l'accumulation de gaz en cas de fuite. Reportez-vous à la norme ANSI Z21.58 pour Appareils de cuisson au gaz d'extérieur, Section 1.7 Enceintes pour systèmes autonomes d'alimentation en gaz de pétrole liquéfié.

FIG. 06

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ	BE1-48R	BE1-36R
	Pouces (mm)	Pouces (mm)
Ⓐ Hauteur maximale de la coque d'enceinte	35 1/2 po (902)	35 1/2 po (902)
Ⓑ Profondeur de la coque d'enceinte	22 3/4 po (578)	22 3/4 po (578)
Ⓒ Profondeur minimale pour le pivotement du capot	3 3/4 po (95)	3 3/4 po (95)
Ⓓ Largeur de la cavité d'enceinte	51 5/8 po (1 318)	40 1/2 po (1 029)
Ⓔ Hauteur de la cavité d'enceinte	11 1/8 po (283)	11 1/8 po (283)
Ⓕ Profondeur jusqu'à l'ouverture pour l'alimentation en gaz	18 1/2 po (470)	18 1/2 po (470)
Ⓖ Hauteur de l'ouverture pour les portes/tiroirs d'accès	20 po (508)	20 po (508)
Ⓗ Largeur de l'ouverture pour les portes/tiroirs d'accès	46 po (1 168)	34 po (864)

PORTES D'ACCÈS NUMÉRO DE MODÈLE	TIROIRS D'ACCÈS NUMÉRO DE MODÈLE	LARGEUR DE CAVITÉ	HAUTEUR DE CAVITÉ
		Pouces (mm)	Pouces (mm)
ADN1-20x48	ADR2-48	46 po (1 168)	20 po (508)
ADN1-20x36	ADR2-36	34 po (864)	20 po (508)
ADN1-20x30	ADR2-30	28 po (711)	20 po (508)
ADN1-20x24	ADR2-24	22 po (559)	20 po (508)

Pour commander des tiroirs ou portes d'accès, veuillez visiter le site www.dcsappliances.com pour plus de détails.

Raccordement du gaz

Exigences relatives à l'alimentation en gaz

Vérifiez le type d'alimentation en gaz à utiliser (gaz naturel ou combustible) et assurez-vous que l'indication figurant sur la plaque signalétique de l'appareil est conforme à celle de l'alimentation. La plaque signalétique est apposée sous le plateau d'égouttement. Ne connectez jamais de conduite de gaz non régulée à l'appareil. Vous devez utiliser un régulateur de pression même si l'alimentation en gaz est contrôlée.

Un robinet d'arrêt de gaz fourni par l'installateur doit être installé dans un endroit facilement accessible. Toutes les pièces fournies par l'installateur doivent être conformes aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, à la norme ANSI/NFPA 70 du National Electrical Code ou la norme CSA C22.1 du Code canadien de l'électricité, et à la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code ou la norme CSA-B149.1 du Code d'installation du gaz naturel ou CSA-B149.2 du Code d'installation du propane. Au Massachusetts, de tels robinets d'arrêt doivent être approuvés par le Board of State Examiners of Plumbers & Gas Fitters.

Le scellant d'étanchéité de toutes les conduites doit être d'un type approuvé et résistant à l'action des gaz combustibles. N'utilisez jamais de scellant d'étanchéité de conduite sur des raccords coniques. Tous les raccordements d'alimentation en gaz doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux codes et règlements locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1. Des ensembles de conversion de gaz sont disponibles auprès du service à la clientèle. Au moment de commander des ensembles de conversion de gaz, indiquez le numéro de modèle et le type de gaz (naturel ou combustible) de votre gril.

Consommation de gaz totale du gril avec tous les brûleurs réglés à HI (ÉLEVÉ)

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant toute vérification de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 1/2 PSIG (3,5 kPa). Fermez le robinet d'arrêt manuel individuel de l'appareil pour l'isoler du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant toute vérification de pression du système à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 PSIG (3,5 kPa). L'installation de cet appareil doit être effectuée en conformité avec les codes locaux, ou en l'absence de tels codes, avec la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 du National Fuel Gas Code. Au Canada, l'installation doit être effectuée en conformité avec la norme CSA B149.1 du Code d'installation du gaz naturel et du propane, et/ou la norme B149.2 du Code sur le stockage et la manipulation du propane et les codes locaux.

BRÛLEUR	DÉBITS D'ENTRÉE
BE1-36RC	**89 000 BTU/heure**
Gril	25 000 BTU/heure
Rôtissoire	14 000 BTU/heure
BE1-48RC	**118 000 BTU/heure**
Gril	25 000 BTU/heure
Rôtissoire	18 000 BTU/heure
BE1-36RCI	**88 000 BTU/heure**
Gril	25 000 BTU/heure
Rôtissoire	14 000 BTU/heure
À saisir	24 000 BTU/heure
BE1-48RCI	**117 000 BTU/heure**
Gril	25 000 BTU/heure
Rôtissoire	18 000 BTU/heure
À saisir	24 000 BTU/heure

Tous les tuyaux et tuyauteries doivent être disposés à distance du produit et ne jamais être en contact avec les surfaces du produit.

Raccordement de gaz naturel intégré

(Cette opération ne doit être effectuée que par un technicien.)

Raccordement : NPT 1/2" femelle. **Pression de fonctionnement :** 4,0" C.E. **Pression d'alimentation :** 5" à 14" C.E. Si la pression est supérieure à 14" C.E., vous devez utiliser un régulateur abaisseur. Communiquez avec votre fournisseur de gaz local ou consultez les codes locaux pour des instructions sur l'installation des conduites d'alimentation en gaz. Assurez-vous de vérifier le type et les dimensions de la conduite, ainsi que la profondeur d'enfouissement. Si la conduite de gaz est trop petite, le gril ne fonctionnera pas correctement. Le scellant à joint doit être d'un type approuvé et résistant aux actions des gaz combustibles.

Pour connecter les raccords fournis avec le gril

Assemblez comme illustré (Fig. 07). Utilisez un composé pour filetage uniquement sur les filetages mâles. Utilisez une deuxième clé à tuyau pour maintenir le tuyau d'admission du gril afin d'éviter de déplacer les conduites de gaz internes du gril. Assurez-vous que la flèche du régulateur pointe dans le sens du débit de gaz vers l'appareil, dans le sens opposé à l'alimentation en gaz. N'oubliez pas de placer le robinet d'arrêt fourni par l'installateur dans un endroit accessible.

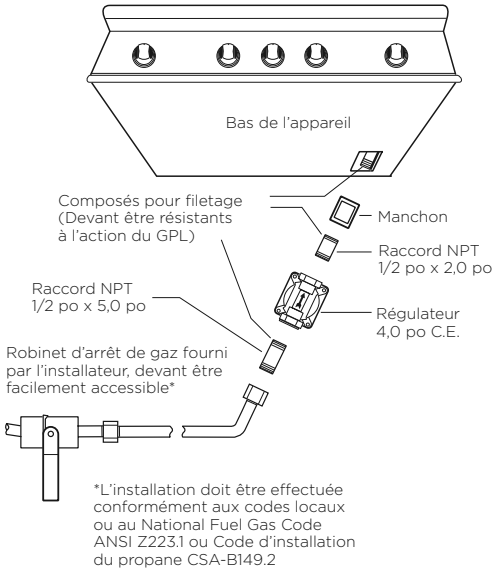


FIG. 07 Gaz naturel

Raccordement de GPL en vrac intégré

Retirez le coude en laiton, le régulateur de GPL et le tuyau. Installez la tuyauterie rigide de 1/2 po et le régulateur abaisseur de GPL (11 po C.E.) non fournis.

Remarque : lorsqu'un appareil au GPL est directement raccordé à un système d'alimentation en GPL résidentiel, vous devez suivre les consignes de raccordement de gaz naturel. L'installateur doit fournir un régulateur de pression approprié pour réduire la pression du gaz à 11" C.E.

Raccordement du gaz

Raccordement de GPL pour chariot

Les grils comportant des orifices pour l'utilisation avec du gaz combustible sont équipés d'un assemblage tuyau/régulateur de haute capacité pour le raccordement à une bouteille de gaz combustible standard de 20 lb (Type 1). Le réservoir de gaz combustible n'est pas compris. Le système de gril a été soumis à des essais d'étanchéité; ne retirez pas l'assemblage de régulateur/tuyau du gril pendant l'installation sur un chariot.

Raccordement : Le tuyau pour GPL avec raccord à débranchement rapide de Type 1 et régulateur est compris. **Pression de fonctionnement :** 11,0" C.E. Remarque : tous les tuyaux et connecteurs de gaz doivent être conformes à la norme ANSI Z21.75/CSA 6.27 relative aux connecteurs pour les appareils au gaz d'extérieur et les maisons préfabriquées.

Pour connecter l'assemblage de régulateur/tuyau de GPL à l'assemblage de réservoir/robinet, assurez-vous d'abord que le robinet principal du réservoir est complètement fermé. Bien que le débit de gaz soit interrompu lorsque le système de Type 1 est déconnecté par mesure de sécurité, fermez toujours le robinet principal du réservoir de gaz combustible (Fig. 08) après chaque utilisation et pendant le transport du réservoir ou de l'appareil. Insérez l'admission du régulateur dans le robinet du réservoir et tournez le coupleur noir dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit serré. Ne serrez pas excessivement le coupleur. Ouvrez le robinet principal du réservoir et tournez les valves de réglage de brûleur sur l'appareil à la position « HI » (« ÉLEVÉ ») pendant environ 20 secondes afin de purger l'air du système. Fermez les valves et attendez cinq minutes avant d'essayer d'allumer les brûleurs.

Pour déconnecter le coupleur, assurez-vous d'abord que le robinet principal du réservoir est fermé. Saisissez le coupleur et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'admission se désengagera alors. Retirez l'admission de l'ouverture de robinet du réservoir si ce n'est pas déjà fait lorsqu'elle est désengagée. Votre station locale de remplissage de gaz combustible devrait disposer de l'équipement approprié pour remplir votre réservoir.

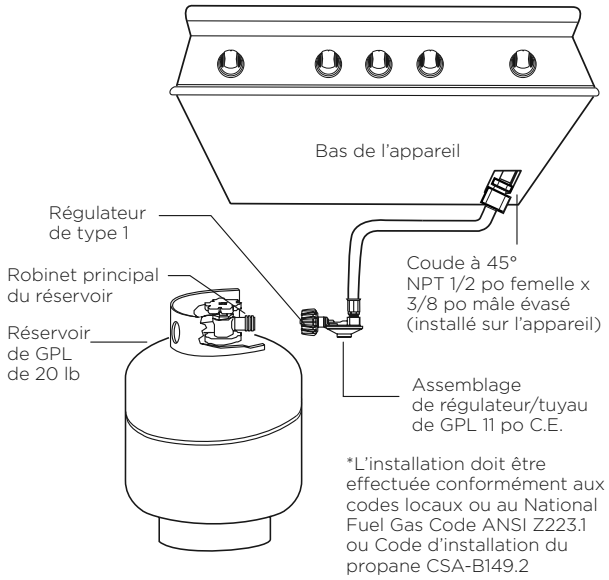


FIG. 08 Gaz combustible - chariot

IMPORTANT!

- **Avant de connecter le réservoir de GPL au régulateur, vérifiez que tous les brûleurs de gril et valves de rôtissoire sont en position OFF (ARRÊT) et ouvrez le capot du gril.**
- **Ne placez pas le gril directement sur le sol ou toute autre surface plate sans support. Cela permet d'éviter d'endommager l'assemblage de régulateur/tuyau en raison du poids du gril.**
- **Vérifiez que le tuyau, le régulateur et les connecteurs ne sont pas endommagés. Repérez les fissures, abrasions, friabilités, trous, bosses et entailles.**
- **N'essayez pas de retirer, réparer ou remplacer vous-même l'assemblage de régulateur/tuyau. Cela doit être effectué uniquement par un technicien qualifié agréé.**

Exigences relatives au réservoir de GPL :

Un réservoir de gaz combustible bosselé ou rouillé peut être dangereux; vous devez le faire vérifier par votre fournisseur de gaz combustible. La bouteille utilisée doit être munie d'un collet permettant de protéger le robinet de la bouteille. N'utilisez jamais une bouteille dont le robinet est endommagé. Vérifiez toujours s'il y a des fuites après chaque changement de réservoir de gaz combustible. La bouteille de gaz combustible doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications applicables aux bouteilles de gaz combustible du ministère des Transports des États-Unis (DOT ou CAN/CSA-B339) et conçue pour l'utilisation avec un système de Type 1 uniquement. Ne changez pas l'assemblage de régulateur/tuyau fourni avec l'appareil ou n'essayez pas d'utiliser un assemblage de régulateur/tuyau de Type 1 avec un assemblage de réservoir/robinet 510 POL standard. La bouteille doit posséder un robinet d'arrêt terminé par une sortie de robinet d'alimentation en gaz combustible spécifiée, selon le cas, pour un raccordement de Type 1. Si l'appareil est entreposé à l'intérieur, débranchez la bouteille et retirez-la de l'appareil. Les bouteilles doivent être entreposées dans un lieu extérieur bien aéré, hors de la portée des enfants.

Raccordement du gaz

Raccordement de GPL intégré à l'aide d'un réservoir 20 lb
Pour l'installation dans un emplacement encastré, il est nécessaire d'installer le gril conformément aux directives d'installation encastrée et de retirer l'assemblage de régulateur/tuyau de GPL du produit.

Raccordement : Le tuyau pour GPL avec raccord à débranchement rapide de Type 1 et régulateur est compris. **Pression de fonctionnement :** 11,0" C.E. Tous les tuyaux et connecteurs de gaz doivent être conformes à la norme ANSI Z21.75/CSA 6.27 relative aux connecteurs pour les appareils au gaz d'extérieur et les maisons préfabriquées.

Pour faire fonctionner votre gril encastré avec du GPL en utilisant une bouteille de 20 lb de type 1, un dispositif de retenue de réservoir de GPL intégré doit être installé avant la première utilisation du gril. L'installateur doit fournir un tuyau flexible de DI 1/2 po, un tuyau fixe et un adaptateur évasé, comme indiqué dans la Fig. 09.

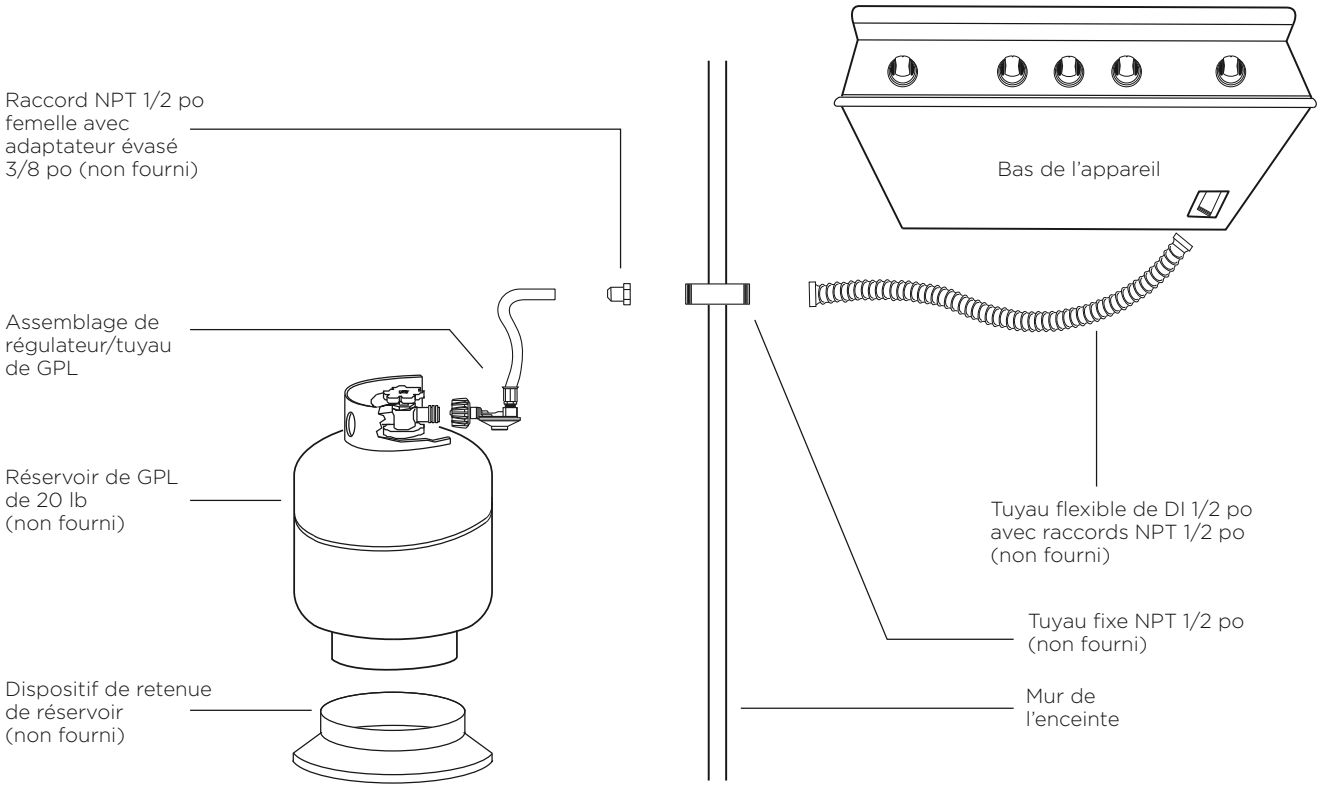


FIG. 09 GPL - Intégré

Si vous utilisez une bouteille de GPL, assurez-vous qu'elle soit installée dans une position verticale afin de permettre le retrait de vapeur requis.

Cet appareil peut être utilisé avec un réservoir de GPL de 20 lb de n'importe quelle marque, à condition qu'il soit compatible avec un dispositif de retenue adéquat (non fourni).

IMPORTANT!

La tuyauterie d'alimentation en gaz et les connecteurs doivent être fixés à l'intérieur de l'enceinte pour éviter tout contact avec les pièces mobiles et les surfaces chaudes. Lorsque la tuyauterie d'alimentation en gaz passe par une ouverture dans l'enceinte, elle doit être protégée sur une distance d'au moins 2 po (50 mm) de chaque côté de l'ouverture.

Vérification des fuites

IMPORTANT!

La vérification d'étanchéité doit être effectuée par un technicien qualifié.

Généralités

Vérifiez régulièrement l'absence de fuites dans l'ensemble du système ou effectuez immédiatement une vérification si vous sentez une odeur de gaz.

Avant la vérification

Ne fumez pas pendant la vérification des fuites. Éteignez toutes les flammes nues. N'effectuez jamais la vérification des fuites avec une flamme nue.

Préparez une solution savonneuse, composée d'une part de détergent liquide et d'une part d'eau. Vous aurez besoin d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords. Pour les appareils au GPL, effectuez la vérification avec une bouteille pleine.

À vérifier

Assurez-vous que toutes les valves de réglage sont en position « OFF » (« ARRÊT »). Ouvrez l'alimentation en gaz à la position « ON » (« MARCHE »). Vérifiez tous les raccordements de la conduite d'alimentation ou la bouteille de GPL. Appliquez la solution savonneuse autour du raccordement, du tube et de l'extrémité du collecteur. Des bulles de savon apparaîtront en présence d'une fuite. Si vous détectez une fuite, fermez immédiatement l'alimentation en gaz, serrez les raccordements concernés, ouvrez l'alimentation en gaz et vérifiez de nouveau.

Si vous ne parvenez pas à arrêter une fuite de gaz, fermez l'alimentation en gaz et appelez votre fournisseur de gaz local ou le détaillant auprès duquel vous avez acheté l'appareil. Seules les pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées sur le gril. Toute substitution peut entraîner l'annulation de la garantie.

IMPORTANT!

- **N'utilisez pas le gril avant la vérification de tous les raccordements pour confirmer l'absence de fuites.**
- **Avant chaque utilisation, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords d'alimentation en gaz. Gardez un vaporisateur d'eau savonneuse près du robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz. Vaporisez tous les raccords; des bulles indiquent des fuites**

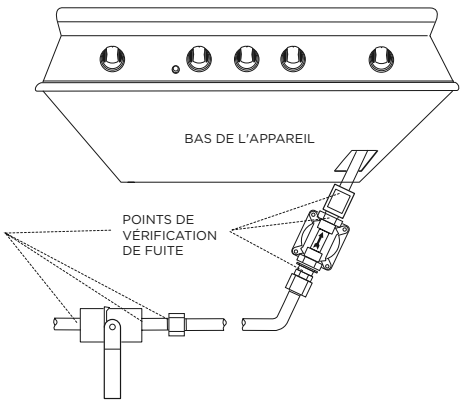


FIG. 10 Gaz naturel et GPL en vrac

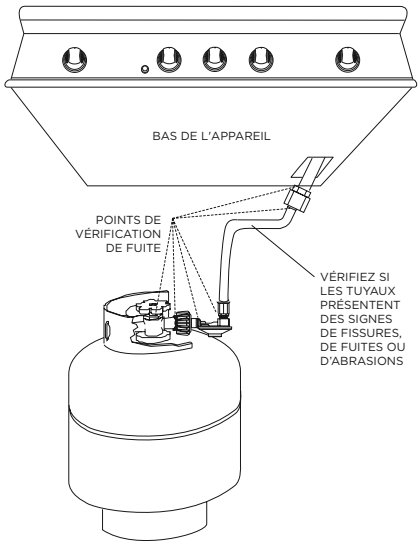


FIG. 11 GPL - chariot

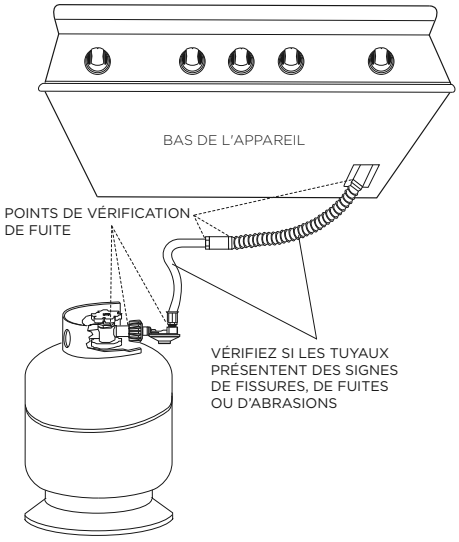


FIG. 12 GPL - intégré

Raccordement électrique

Tous les appareils sont fournis avec un transformateur d'alimentation 12 V permettant le fonctionnement du dispositif d'allumage et des fonctions d'éclairage des boutons. Le transformateur est scellé dans un boîtier avec un cordon d'alimentation électrique raccordé.

Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT) avec ce produit.

Une prise électrique 120 V CA 15 A extérieure avec DDFT doit être installée par un électricien qualifié à l'intérieur de l'enceinte pour les appareils encastrés, ou à proximité du lieu d'utilisation pour un appareil non encastré. Pour les produits encastrés, le transformateur 12 V fourni doit être raccordé pendant l'installation.

Installation
Le transformateur doit être fixé sous le produit, dans un emplacement sec et éloigné de toute chaleur excessive. Assurez-vous de prévoir un accès adéquat pour faciliter l'entretien si le transformateur ou les raccordements devaient nécessiter des travaux de maintenance. Pour les modèles à connecteur 2 broches, il est possible de connecter plusieurs produits DCS de Série 9 à un seul transformateur en achetant et en installant un répartiteur d'alimentation approuvé par DCS.

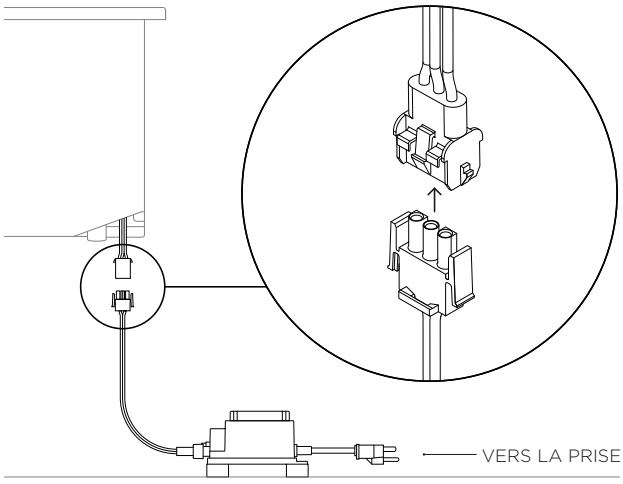
Halos de boutons
Lorsqu'un bouton est en cours d'utilisation, un halo orange s'allume autour de ce bouton. Il passe d'orange à blanc si le bouton est tourné à la position d'arrêt, mais qu'un autre bouton demeure activé. Si tous les boutons sont tournés à la position OFF (ARRÊT), tous les halos s'éteignent. Il est possible de relier plusieurs produits DCS de Série 9 afin de permettre l'illumination de halos entre les différents produits.

Liaison des modèles à connecteur 3 broches
Un ensemble d'interconnectivité DCS approuvé est nécessaire pour permettre cette fonctionnalité.

Liaison des modèles à connecteur 2 broches
Un ensemble de mise à niveau DCS approuvé et l'ensemble d'interconnectivité sont nécessaires pour permettre cette fonctionnalité.

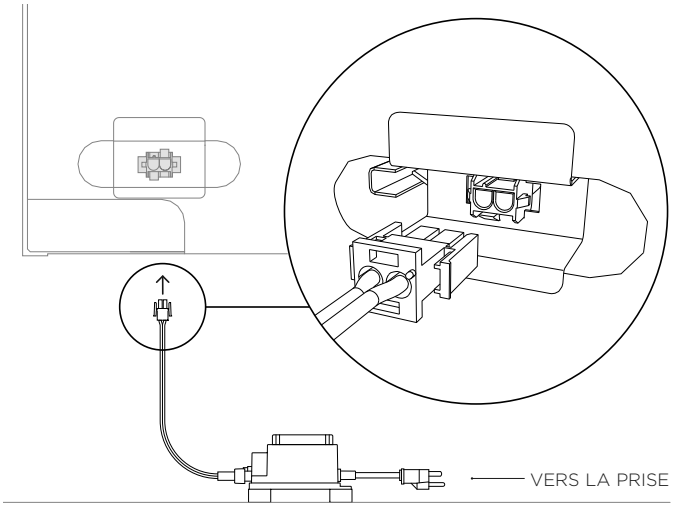
L'ensemble de mise à niveau DCS, l'ensemble d'interconnectivité et le répartiteur d'alimentation sont disponibles séparément auprès de votre détaillant DCS local. L'installation de l'ensemble de mise à niveau doit être effectuée par un technicien de service formé et supporté par Fisher & Paykel.

Modèles à connecteur 3 broches



MODÈLES À 3 BROCHES - VUE DE PROFIL

Modèles à connecteur 2 broches



MODÈLES À 2 BROCHES - VUE ARRIÈRE

FIG. 13

Si le dispositif d'allumage ou les halos de boutons ne fonctionnent pas, il est possible qu'un branchement se soit desserré pendant l'installation ou que le DDFT se soit déclenché et nécessite un réenclenchement. Reportez-vous à la section de dépannage pour plus d'informations.

Réglage du brûleur

IMPORTANT!

Avant l'allumage, inspectez la tuyauterie ou le tuyau d'alimentation en gaz avant d'ouvrir le gaz à la position « On » (« Marche »). Si vous remarquez la présence de coupures, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant l'utilisation.

Réglage de l'air du brûleur en U

Chaque brûleur de gril est testé et réglé en usine avant l'expédition; cependant, des variations dans l'alimentation en gaz locale ou une conversion d'un type de gaz à un autre peuvent rendre nécessaire le réglage des brûleurs. Les flammes des brûleurs (à l'exception du brûleur de rôtissoire) doivent être vérifiées visuellement et comparées à celles de l'illustration de la Fig. 14. Les flammes doivent être bleues et stables sans pointe jaune (les flammes des appareils au GPL peuvent avoir certaines pointes jaunes), bruit excessif ou soulèvement. Si l'une de ces situations se produit, vérifiez si l'obturateur d'air ou les orifices de brûleur sont obstrués par de la saleté, des débris, des toiles d'araignée, etc. Si le nettoyage des orifices de brûleur et de l'obturateur d'air n'améliore pas les performances, vous pouvez modifier le réglage de l'obturateur d'air. La quantité d'air qui pénètre dans un brûleur est déterminée par une coupelle métallique à l'entrée du brûleur, appelée obturateur d'air. Cette pièce est verrouillée en place par une vis qui doit être desserrée avant l'allumage du brûleur pour le réglage.

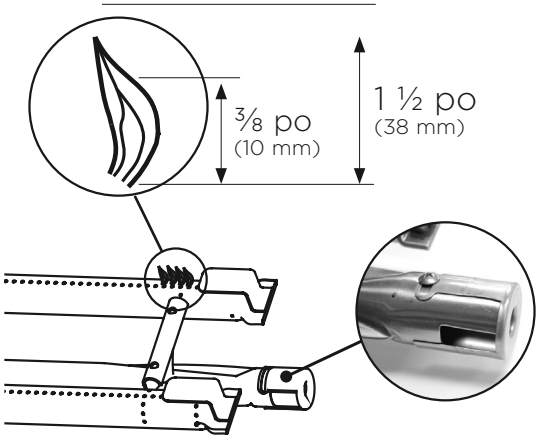


FIG. 14

Réglage de hauteur de la flamme du brûleur en U

Avant de commencer, assurez-vous que le gril est à OFF (ARRÊT) et refroidi. Pour accéder aux obturateurs d'air du brûleur de gril, retirez d'abord les grilles et les plateaux radiants de la chambre de cuisson, puis retirez le brûleur de gril en suivant les instructions de la page 41. À l'aide d'un tournevis, desserrez la vis de blocage sur la face de l'obturateur d'air de manière à pouvoir l'ajuster.

Pour ajuster

① Faites attention, car le brûleur peut être très chaud.
② Si la flamme est jaune, ce qui indique un manque d'air, tournez l'obturateur d'air dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter le débit d'air au brûleur.
③ Si la flamme est bruyante et tend à s'élever au-dessus du brûleur, ce qui indique un excédent d'air, tournez l'obturateur d'air dans le sens des aiguilles d'une montre.

Remarque : réinstallez le brûleur en U, en vous assurant qu'il soit de niveau. Allumez le brûleur et vérifiez la flamme. Si la couleur de la flamme est bleue et que la hauteur est stable, retirez le brûleur et serrez la vis de l'obturateur d'air. Si les flammes présentent une instabilité ou une couleur irrégulière, répétez la procédure ci-dessus pour réajuster l'obturateur d'air.

Ajustement du réglage de flamme basse

Les valves du gril comportent un réglage de niveau bas ajustable. Selon les fluctuations de la pression de gaz, du niveau de chaleur ou de la conversion de gaz, vous pourriez juger nécessaire d'augmenter ou de réduire le débit de gaz au niveau bas. Nous vous déconseillons de régler le brûleur de rôtissoire infrarouge.

Pour ajuster

① Allumez le brûleur.
② Tournez le bouton de commande au réglage le plus bas (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
③ Retirez le bouton.
④ Tout en maintenant la tige de la valve avec des pinces, insérez un tournevis à tête plate et mince dans la tige et, tout en surveillant le brûleur, ajustez jusqu'à l'obtention d'une petite flamme stable. Pour les brûleurs à saisir, un léger vacillement sera présent avant que la flamme devienne instable.

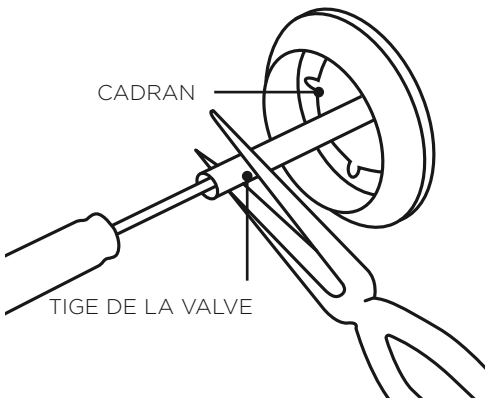
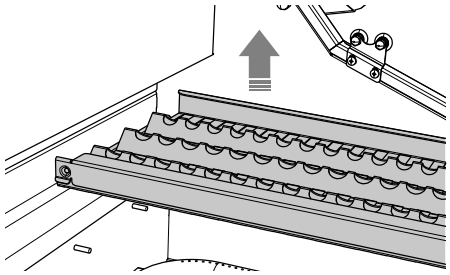


FIG. 15

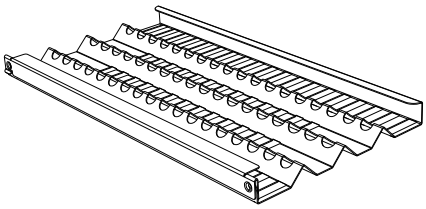
Assemblage des plateaux radiants

IMPORTANT!

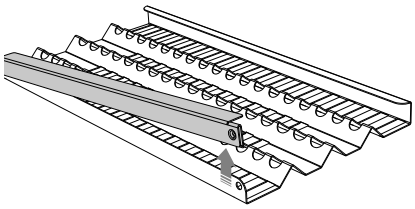
Avant l'assemblage, vérifiez que les plateaux radiants sont demeurés en place pendant le transport. Ils doivent reposer fermement sur leurs broches de positionnement dans la base du gril.



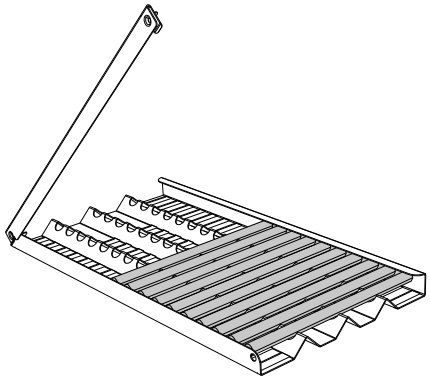
① Localisez le plateau radiant dans l'appareil.



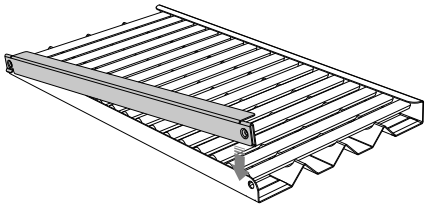
② Déballez les tiges en céramique et retirez le plateau radiant de l'appareil.



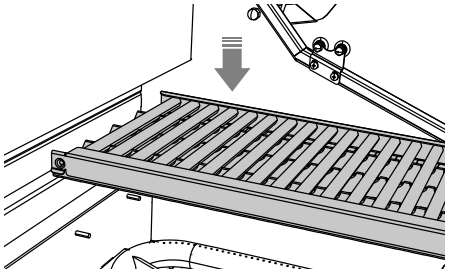
③ Déverrouillez l'embout du plateau radiant en le poussant vers le haut avec deux doigts.



④ Placez les 18 tiges en céramique sur le plateau radiant.



⑤ Verrouillez l'embout du plateau radiant.



⑥ Placez le plateau radiant assemblé dans l'appareil.

En cas de bris d'une tige en céramique

① Déverrouillez l'embout du plateau radiant en le poussant vers le haut avec deux doigts.
② Remplacez la tige en céramique brisée.
③ Verrouillez l'embout du plateau radiant.

Pour commander une tige en céramique de rechange, veuillez visiter le site www.dcsappliances.com

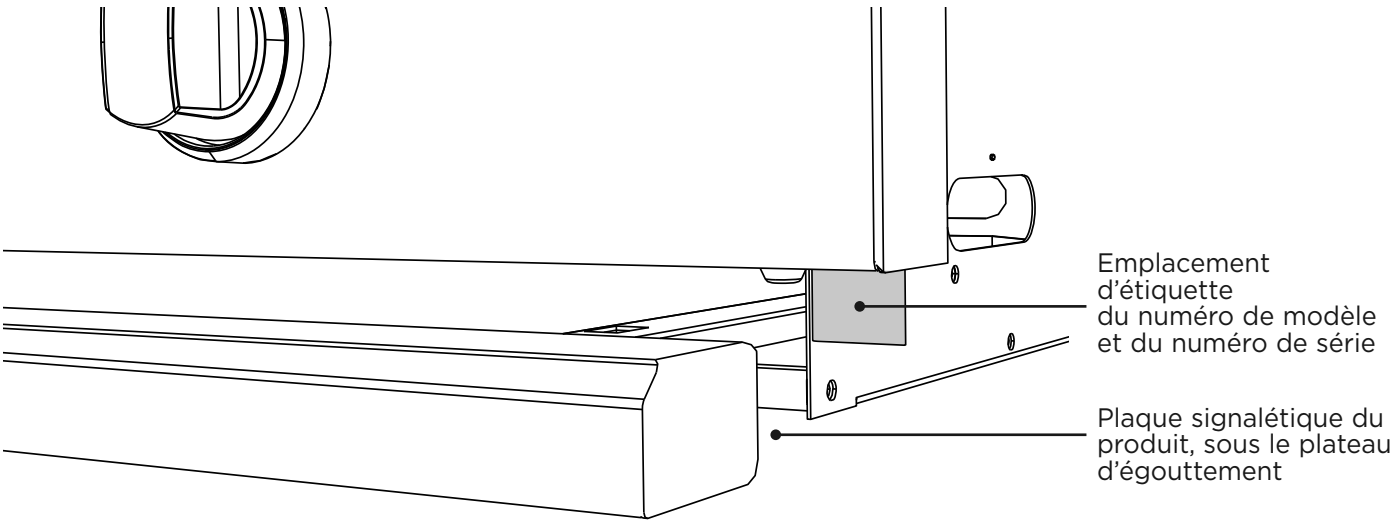
✓ **Liste de vérification de l'installateur**

- ☐ Mesures de dégagement spécifiées respectées par rapport aux matériaux combustibles
- ☐ Ventilation d'enceinte adéquate vérifiée
- ☐ Tous les emballages internes et résidus d'adhésif sont enlevés. Pour éliminer les résidus tenaces, utilisez de l'alcool à friction ou un dissolvant d'adhésif disponible sur le marché
- ☐ Support d'expédition retiré
- ☐ Boutons tournant librement et cadrans centrés
- ☐ L'éclairage de halo fonctionne correctement
- ☐ Chaque brûleur s'allume correctement, que ce soit individuellement ou avec le brûleur adjacent allumé
- ☐ Obturateurs d'air réglés
- ☐ Le réglage de flamme basse est satisfaisant
- ☐ Bac d'égouttement installé correctement et glissant librement
- ☐ Régulateur de pression raccordé et réglé à 4,0" C.E. pour le gaz naturel, ou 11,0" C.E. pour le GPL
- ☐ Robinet d'arrêt manuel installé et accessible
- ☐ Appareil testé et exempt de fuites
- ☐ Utilisateur informé de l'emplacement du robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz
- ☐ Tous les plateaux radiants sont assemblés et mis en place
- ☐ Vérifiez l'allumage à l'aide d'une allumette
- ☐ L'éclairage intérieur fonctionne correctement
- ☐ Le transformateur est rangé et fixé solidement, dans un endroit approprié
- ☐ Modèles avec brûleur à saisir : assurez-vous que le maillage est en place

Veuillez laisser ces instructions à l'utilisateur.

Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Communiquez avec DCS sur le site www.dcsappliances.com si l'un des articles énumérés est manquant. Veuillez indiquer votre numéro de modèle, le numéro de série et la description du ou des article(s) manquant(s).



IMPORTANT!

Lisez toutes les instructions d'installation de ce manuel pour vérifier que l'appareil est correctement installé. Assurez-vous que l'installation est correctement effectuée avant d'utiliser l'appareil.

Instructions d'allumage

Instructions d'allumage du gril

IMPORTANT!

- **Ouvrez le capot du gril avant de l'allumer. Tournez tous les boutons à la position « OFF » (« ARRÊT »). Ouvrez l'alimentation en gaz principale. Si vous décelez une odeur de gaz, fermez l'alimentation en gaz et appelez le service à la clientèle. Allumez un seul brûleur à la fois.**

Enfoncez le bouton du brûleur pour activer l'allumeur du gril, puis tournez le bouton à partir de la position « OFF » (« ARRÊT ») pour permettre le débit de gaz vers le brûleur.

L'allumeur du gril s'allumera en orange, mais aucun déclic ne retentira pendant l'allumage. Enfoncez et maintenez le bouton du brûleur pendant deux secondes. Vérifiez que l'allumeur de surface chaude est allumé. Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Relâchez lorsque le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas en quatre ou cinq secondes, tournez le bouton à « OFF » (« ARRÊT ») et attendez cinq minutes avant d'essayer de nouveau, afin que le gaz accumulé puisse se dissiper.

Allumage à l'aide d'une allumette

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

Brûleurs en U

Tenez votre visage aussi éloigné que possible du gril lors de l'allumage manuel. Pour l'allumer manuellement, allumez un briquet au butane avant d'enfoncer et de tourner le bouton de commande à « SEAR » (« SAISIR ») pour le brûleur le plus à gauche ou le plus à droite. Attendez 2 secondes que le gaz atteigne le tube d'allumage manuel, puis déplacez le briquet à 10 mm devant et un peu en dessous du trou situé à gauche du brûleur (Fig. 16a). Si le brûleur ne s'allume pas en quatre ou cinq secondes, tournez le bouton à la position d'arrêt, attendez cinq minutes et réessayez.

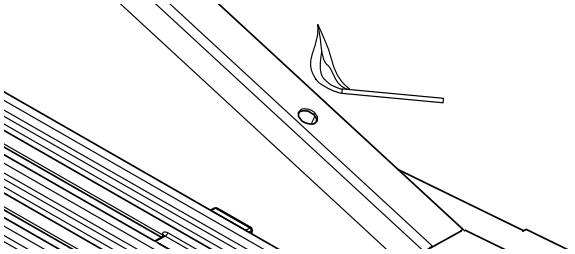


FIG. 16a

Brûleur à saisir (certains modèles uniquement)

Tenez votre visage aussi éloigné que possible du gril. Pour l'allumer, placez un briquet au butane dans l'espace entre les grilles jusqu'à ce que le briquet touche le maillage. (Fig. 16b). Enfoncez le bouton et tournez-le à « MAX ». Si le brûleur ne s'allume pas en quatre ou cinq secondes, tournez le bouton à la position d'arrêt, attendez cinq minutes et réessayez.

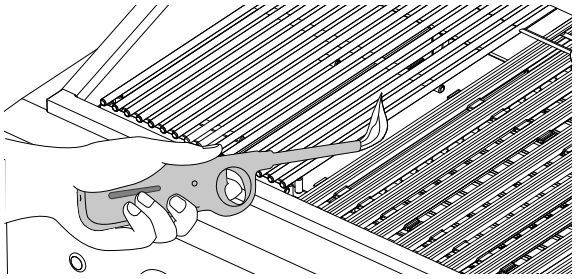


FIG. 16b

Reportez-vous à la section Dépannage du guide d'utilisation si vous avez de la difficulté à allumer votre gril.

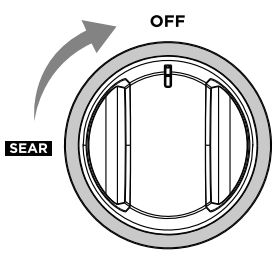
Consultez le Guide de démarrage rapide pour savoir comment utiliser la plaque chauffante et le brûleur hybride infrarouge.

Réinitialisation de la régulation de débit

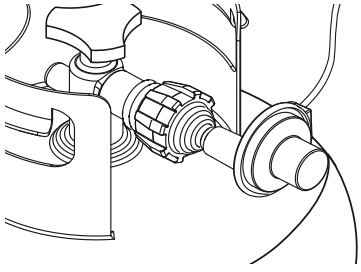
IMPORTANT!

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

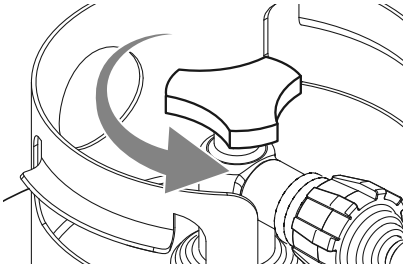
Des procédures d'allumage inappropriées peuvent entraîner l'activation de la régulation de débit du réservoir de GPL, ce qui réduit la production de chaleur. Si cela est suspecté, la régulation de débit doit être réinitialisée.



① Tous les boutons doivent être réglés à la position OFF (ARRÊT).



② Fixez l'assemblage de régulateur et tuyau au réservoir.



③ Ouvrez le robinet du réservoir de GPL. (Deux tours complets minimum).

Cuisson sur gril

Chaque section du gril est constituée d'un grand brûleur en acier inoxydable, d'une série de tiges en céramique logées dans un plateau radiant en acier inoxydable et d'une grille de maintien de la chaleur en acier inoxydable. Sous les brûleurs se trouve un écran thermique en acier inoxydable qui reflète la chaleur utilisable vers le haut dans la zone de cuisson, tout en réduisant la température du bac d'égouttement en dessous. Au-dessus des brûleurs se trouvent des plateaux radiants en acier inoxydable qui logent les tiges en céramique et protègent les orifices du brûleur de gril contre les obstructions (Fig. 17a).

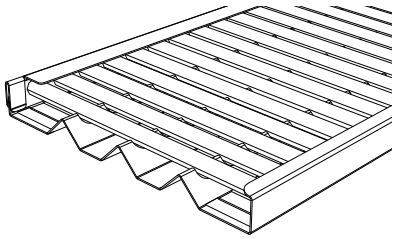


FIG. 17a

Le gril est fourni avec des tiges en céramique pour plateau radiant. Les tiges en céramique possèdent une masse thermique permettant de capter la chaleur lorsqu'elle s'élève des brûleurs de gril. Les flambées soudaines sont contrôlées, car les tiges en céramique pour plateau radiant chauffent et vaporisent la majorité des égouttements d'aliments qui provoquent des flambées. La chaleur intense produite par ce système permet d'apprécier de véritables saveurs grillées.

Modèles avec brûleur à saisir uniquement

La section du brûleur à saisir se compose d'un brûleur à saisir, d'un maillage métallique et d'une grille métallique. La puissance nominale du brûleur à saisir est de 24 000 BTU/heure ou 25,3 MJ/h. Sur le côté droit du brûleur à saisir se trouve une paroi amovible en acier inoxydable pour permettre le nettoyage. (Fig. 17b).

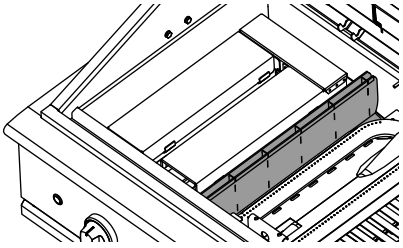


FIG. 17b

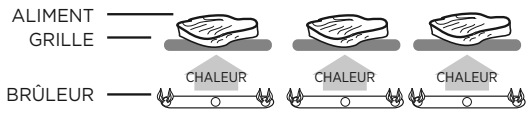
Le maillage métallique du brûleur à saisir est conçu pour protéger les carreaux de céramique des résidus d'aliments qui peuvent bloquer les pores des carreaux. La plupart des graisses sont vaporisées au contact avec le maillage chaud et les carreaux.

Remarques sur la cuisson directe/indirecte

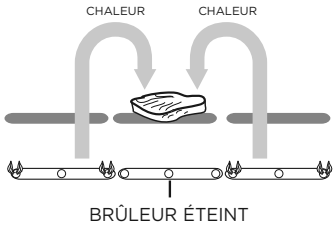
La cuisson directe consiste à placer les aliments sur les grilles au-dessus des brûleurs allumés. Utilisez cette méthode pour les aliments qui prennent moins de 20 minutes à cuire ou pour saisir des aliments plus gros au début du processus de cuisson, pour ensuite les cuire indirectement. Placez les aliments sur la surface préchauffée et laissez-les jusqu'à ce qu'ils n'adhèrent plus. Ne vaporisez jamais d'eau sur le gril ou dans la graisse. Le système breveté de gestion de la graisse Grease Management System™ réduit les flambées soudaines en canalisant la graisse loin de la flamme. Utilisez un thermomètre à viande pour obtenir le degré de cuisson souhaité et retirez les aliments à 5 - 10 degrés en dessous de la température à laquelle vous souhaitez les apprécier, car la température augmente pendant la période de repos précédant le découpage ou la consommation.

La méthode de cuisson indirecte est une alternative populaire à la cuisson sur gril à chaleur directe. La cuisson indirecte utilise la chaleur provenant d'une source de chaleur adjacente pour cuire les aliments et, dans de nombreux cas, réduit la possibilité de trop cuire ou dorer les aliments. Les aliments les plus appropriés pour la cuisson sur gril indirecte incluent les pains, les morceaux de poulet plus épais ou les steaks. La cuisson indirecte consiste à placer les aliments sur le côté ou au-dessus de la source de chaleur, au lieu de les placer directement au-dessus de la flamme, puis à fermer le gril pour créer un effet de four. Tous les aliments que vous faites habituellement rôtir au four peuvent être grillés à la perfection en utilisant le chauffage indirect. Préchauffez les brûleurs entourant les aliments à cuire. Utilisez votre plateau de cuisson secondaire pour placer les aliments et ajoutez de l'eau ou du bouillon de poulet sur le plateau pour éviter que les jus naturels ne brûlent ou ne s'évaporent. Lors de la cuisson indirecte au-dessus du brûleur à saisir, assurez-vous qu'un plateau soit en place pour recueillir tout égouttement.

Cuisson sur gril à chaleur directe



Cuisson sur gril à chaleur indirecte



IMPORTANT!

- **Apprêtez les grilles avant la première utilisation, puis périodiquement pour protéger leur surface contre la corrosion et empêcher les aliments d'y adhérer. Voir 'Entretien et maintenance'. Pour apprêter les grilles, versez une cuillère à table d'huile végétale sur un chiffon doux, puis frottez sur les deux côtés des grilles (uniquement pour la grille en W). Seule une mince couche est requise; de la fumée pourrait être visible pendant le préchauffage.**
- **La cuisson sur gril exige un feu vif pour saisir et brunir adéquatement les aliments. La plupart des aliments sont cuits au réglage de chaleur « MEDIUM » (« MOYEN ») à « LOW » (« FAIBLE ») pendant toute la durée de cuisson. Cependant, lorsque vous faites griller de gros morceaux de viande ou de volaille, il peut être nécessaire de réduire la température après le brunissage initial. Cela permet de cuire les aliments sans brûler l'extérieur. Pour les aliments cuits pendant une longue durée ou badigeonnés d'une marinade sucrée, il pourrait être nécessaire de réduire la chaleur vers la fin du temps de cuisson. Pour les modèles équipés d'un brûleur à saisir, vous pouvez utiliser ce dernier pour faire dorer rapidement la surface de vos aliments, puis utiliser le brûleur en U à basse température pour terminer la cuisson et atteindre le degré de cuisson souhaité.**

Cuisson sur gril

Cuisson dans la zone secondaire

Vous disposez de deux grilles et d'un plateau pour la cuisson dans la zone secondaire. Vous pouvez les utiliser pour réchauffer, fumer rapidement (pas plus de 3 heures), rôtir ou cuire lentement des aliments. Avant d'utiliser les surfaces de cuisson secondaires avec le capot du gril abaissé, assurez-vous que la hauteur et la largeur des aliments ou des casseroles ne sont pas excessives. Lors de la fermeture du capot, il est possible que les aliments ou les casseroles soient déplacés s'ils sont de trop grande taille. 20 lb est le poids maximal des aliments qui doivent être placés dans la zone de cuisson secondaire.

Les grilles et le plateau de cuisson secondaires peuvent être placés dans quatre positions. Lorsque vous insérez les grilles et les plateaux au-dessus du gril, ils s'enclenchent en place.

Remarque : tous les plateaux et grilles peuvent être lavés au lave-vaisselle. Les brûleurs à saisir ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

IMPORTANT!

N'utilisez pas le brûleur de rôtissoire lorsque les grilles ou les plateaux de cuisson secondaires sont en place. Avant d'utiliser le brûleur de rôtissoire, assurez-vous que ces grilles et plateaux sont retirés.

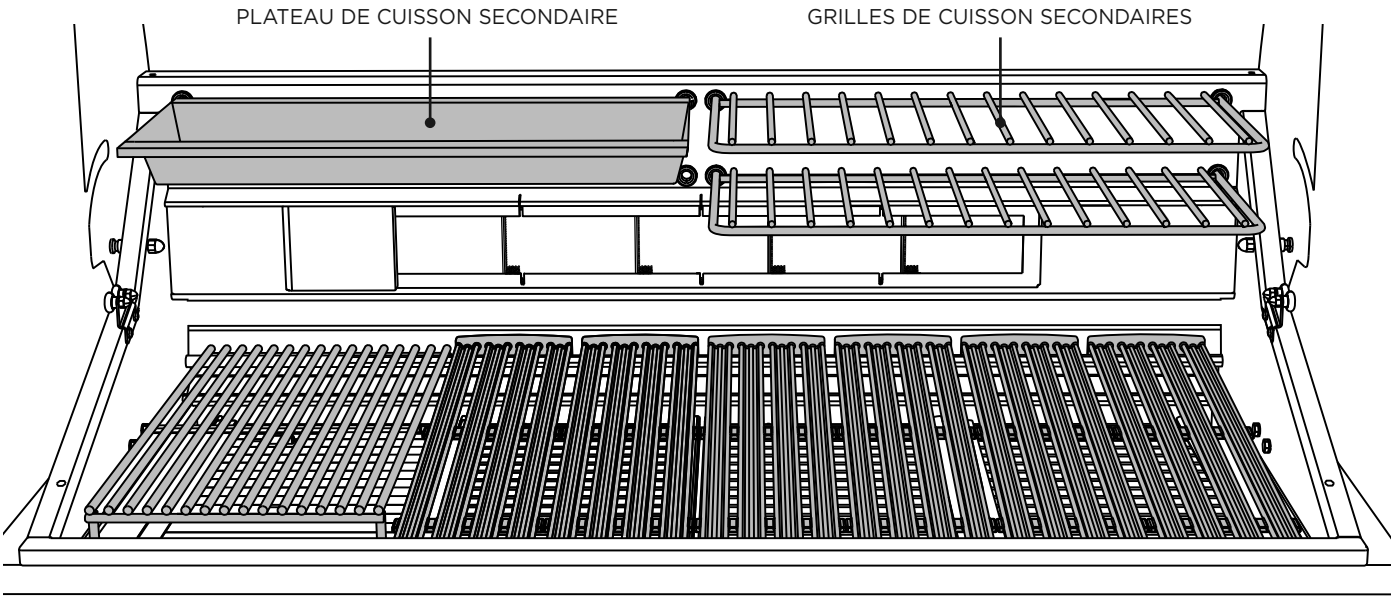


FIG. 18

Éclairage intérieur

Pour encore plus de commodité, le gril est doté d'un éclairage à l'intérieur du capot. Cela aide à éclairer la surface de cuisson dans les conditions de faible luminosité. Pour allumer l'éclairage, appuyez sur la touche LIGHT (ÉCLAIRAGE) située sur le côté gauche du panneau de commande. Pour l'éteindre, appuyez de nouveau sur la touche. Pour savoir comment remplacer les ampoules, consultez la section Entretien et maintenance. Les ampoules de rechange ne sont pas couvertes par la garantie.

Éclairage de halo

Le gril est également équipé d'un éclairage de halo. Lorsque l'éclairage du capot est allumé ou qu'un autre équipement est utilisé, le halo devient blanc (Fig. 19), lorsqu'un bouton est tourné à une position autre que 'OFF' ('ARRÊT'), le halo devient orange (Fig. 20).

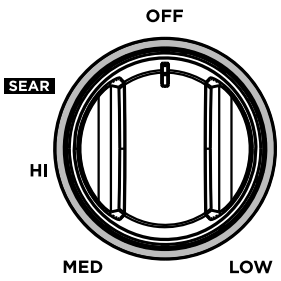


FIG. 19 Halo blanc

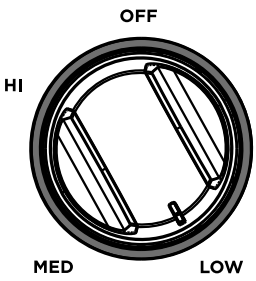


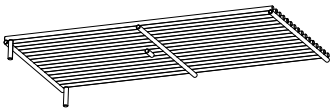
FIG. 20 Halo orange

Utilisation des brûleurs en U

① Assurez-vous que le bac d'égouttement et le plateau à graisse sont en place.
② Réglez vos grilles à la position de cuisson souhaitée (en vous référant à la position à plat ou inclinée, avec côté en W ou côté arrondi vers le haut)
③ Allumez les brûleurs du gril en suivant les « INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ».
④ Après avoir vérifié que les brûleurs sont allumés et réglés au niveau de cuisson souhaité (pour un niveau de cuisson bas et moyen, préchauffez pendant 5 minutes, pour un niveau de cuisson élevé et pour saisir, préchauffez pendant 10 minutes) avec le capot abaissé.
⑤ Placez les aliments sur le gril et effectuez la cuisson au niveau souhaité. Réglez le niveau de cuisson, si nécessaire.
Le bouton de commande peut être réglé à n'importe quelle position entre « SEAR » (« SAISIR ») et « LOW » (« FAIBLE »).
⑥ Lorsque vous terminez d'utiliser le gril, tournez les boutons de commande à « OFF » (« ARRÊT ») et fermez l'alimentation en gaz principale.
⑦ Laissez le gril refroidir; nettoyez les grilles, le bac d'égouttement et le plateau à graisse après chaque utilisation.

Grilles double face

Les grilles double face offrent des surfaces variables pour différentes textures. Le côté en forme de W crée de belles lignes de grillage pour les steaks, le poulet et les côtelettes, tout en éloignant l'huile et la graisse des aliments. Le côté arrondi opposé offre une plus grande surface pour le soutien et la manipulation d'aliments délicats comme les pétoncles. Vous trouverez ci-dessous une liste d'exemples d'aliments à cuire de chaque côté de la grille.



Grille pour pièce d'insertion à charbon

Conçue pour être utilisée conjointement avec la pièce d'insertion à charbon, la grille métallique s'installe sur le dessus de la pièce d'insertion afin de procurer une surface parfaite pour ajouter une saveur fumée à vos aliments. Vous pouvez placer les aliments directement sur la grille ou l'utiliser pour maintenir un plateau d'eau sous les aliments pour aider à uniformiser la température et maintenir la surface des aliments humide.

Conseils pour la cuisson sur gril

Le temps nécessaire pour atteindre un certain degré de cuisson dans la viande (saignant, à point ou bien cuit) dépend de l'épaisseur de la coupe et de la température de cuisson utilisée. Si vous faites griller un morceau de faux-filet de 2 po à haute température, il est préférable de saisir la surface avant de le cuire à une température plus basse, jusqu'à l'obtention du degré de cuisson souhaité. Ceci peut être vérifié à l'aide d'un thermomètre. Pour décongeler des viandes, il est recommandé de les laisser au réfrigérateur pendant la nuit plutôt que de les mettre au four à micro-ondes.

GRILLE EN FORME DE « W »	GRILLE ARRONDIE
• Poulet (morceaux désossés et non désossés)	• Filets de poisson délicats
• Steaks	• Chair de homard
• Côtelettes	• Crevettes
• Hamburgers	• Pétoncles
• Côtes levées	• Palourdes
• Chichekébabs	• Moules
• Steaks de poisson, comme thon et espadon	• Cochon de lait
• Poisson entier	• Cuisses de dinde
• Gibier	• Cuisson indirecte et fumaison
• Huîtres	• Pommes de terre
• Grandes tranches de légumes entiers	• Petits légumes ou tranches
• Fruits	• Poivrons rôtis
• Pain	• Ail entier rôti
• Saucisses	• Pâte à pizza et pains plats
• Hot-dogs	• Beignets de crabe

Utilisation du brûleur à saisir (certains modèles uniquement)

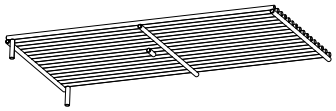
① Assurez-vous que le bac d'égouttement et le plateau à graisse sont en place. Le brûleur à saisir doit être vérifié visuellement avant chaque utilisation.
② Allumez le brûleur à saisir et le brûleur en U adjacent en suivant les « INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE »
③ Après avoir vérifié que le brûleur à saisir est allumé, réglez l'appareil à « MAX » pour le brûleur à saisir et à « SEAR » (« SAISIR ») pour le brûleur en U et préchauffez pendant 10 minutes avec le capot abaissé. Si vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié ou si la zone du brûleur à saisir est déjà chaude, le préchauffage du gril pendant au moins 5 minutes permettra à la zone du brûleur à saisir de se réchauffer jusqu'aux températures adéquates. Assurez-vous que les carreaux de céramique sont uniformément rouges avant l'utilisation.
④ Placez les aliments sur le gril et effectuez la cuisson au niveau souhaité. Réglez le niveau de cuisson, si nécessaire.
Le bouton de commande peut être réglé à n'importe quelle position entre « MAX » et « LOW » (« FAIBLE »). Certaines particules de nourriture apparaissent sous forme de flammes jaunes, mais devraient brûler.
⑤ Lorsque vous terminez d'utiliser le brûleur à saisir, tournez le bouton de commande à « OFF » (« ARRÊT ») et fermez l'alimentation en gaz principale.
⑥ Laissez le gril refroidir; nettoyez les grilles, le bac d'égouttement et le plateau à graisse après chaque utilisation.

IMPORTANT!

Ne placez jamais d'aliments sur un brûleur à saisir avant qu'il soit complètement préchauffé. Les particules de nourriture et de graisse qui s'écoulent sur un brûleur à saisir froid peuvent provoquer des dommages.

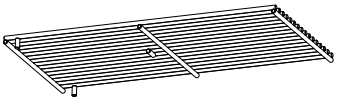
Grilles double face

Les grilles double face offrent des surfaces variables pour différentes textures. Le côté en forme de W crée de belles lignes de grillage pour les steaks, le poulet et les côtelettes, tout en éloignant l'huile et la graisse des aliments. Le côté arrondi opposé offre une plus grande surface pour le soutien et la manipulation d'aliments délicats comme les pétoncles. Vous trouverez ci-dessous une liste d'exemples d'aliments à cuire de chaque côté de la grille.



Grille pour pièce d'insertion à charbon (pieds avant plus hauts)

Conçue pour être utilisée conjointement avec la pièce d'insertion à charbon, la grille métallique s'installe sur le dessus de la pièce d'insertion afin de procurer une surface parfaite pour ajouter une saveur fumée à vos aliments. Vous pouvez placer les aliments directement sur la grille ou l'utiliser pour maintenir un plateau d'eau sous les aliments pour aider à uniformiser la température et maintenir la surface des aliments humide.



Grille pour brûleur à saisir (pieds avant plus courts)

La grille pour brûleur à saisir est légèrement plus basse que la grille pour pièce d'insertion à charbon et doit être utilisée directement au-dessus du brûleur à saisir. Cette grille a été conçue pour fournir de belles lignes de grillage et une répartition optimale de la chaleur.

Conseils pour saisir les aliments

Votre brûleur à saisir peut être utilisé pour obtenir des lignes de grillage parfaites ou pour faire dorer vos aliments en surface avant de les faire passer à une température plus basse pour terminer le processus de cuisson. Le brûleur à saisir est idéal pour la partie de saisie de la méthode de cuisson à saisie inversée, car il procure des conditions optimales pour saisir directement les aliments.

En raison de la chaleur intense produite par le brûleur à saisir, nous vous recommandons de surveiller attentivement vos aliments et de les retourner constamment pour obtenir un résultat optimal.

Ne mouillez pas le brûleur à saisir

Le non-respect de cette consigne risque d'endommager le produit ou d'en compromettre les performances. Si le brûleur est mouillé, laissez-le sécher complètement avant l'utilisation. Le brûleur à saisir n'est pas lavable au lave-vaisselle.

① Retirez le brûleur à saisir (reportez-vous à la page 40)
② Laissez reposer le brûleur à l'envers pour permettre à l'eau de s'écouler.
③ Laissez le brûleur sécher avant de le réinstaller dans le gril (reportez-vous à la page 40)

Si le brûleur provoque des flambées ou ne devient pas rouge pendant le processus de préchauffage, il peut être nécessaire de le remplacer.

Positions des grilles
En plus de pouvoir déplacer les grilles selon vos préférences le long du gril, vous avez également la possibilité de placer les grilles double face à plat ou en position inclinée. Si les grilles sont chaudes, utilisez l'outil polyvalent pour déplacer les grilles ou les repositionner. Le positionnement des grilles dans une position inclinée (Fig. 21) permet aux gras et à la graisse de s'écouler hors des aliments, dans le système de gestion de la graisse. Il permet également une cuisson légèrement plus lente que lors du positionnement à plat (Fig. 22). Si vous utilisez une plaque chauffante, veuillez vous assurer que la plaque est plate ou inclinée vers le haut, et non inclinée vers le bas. Les grilles à charbon peuvent uniquement être utilisées en position plate lorsqu'elles reposent sur la barre haute, comme illustré dans la Fig. 23.

Grilles double face

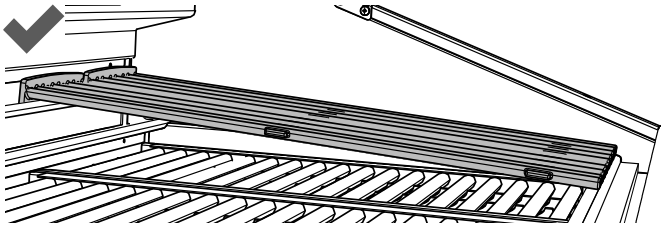


FIG. 21
- Les grilles double face peuvent être utilisées en position inclinée.

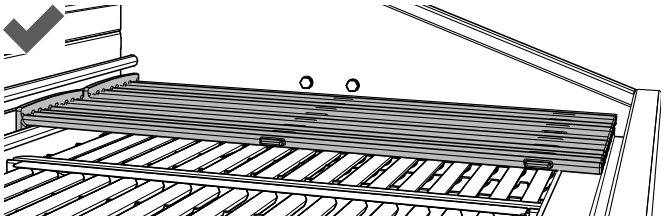


FIG. 22
- Les grilles double face peuvent être utilisées à plat.

Grilles à charbon

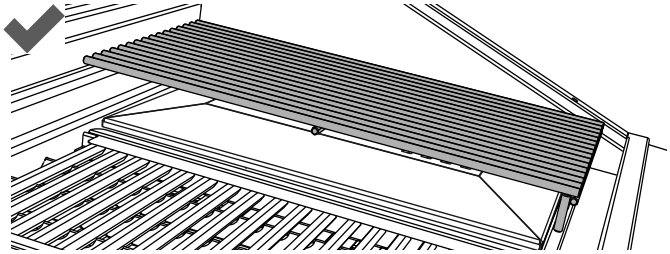


FIG. 23
- La grille à charbon peut être utilisée à plat lorsqu'elle repose sur la barre haute.

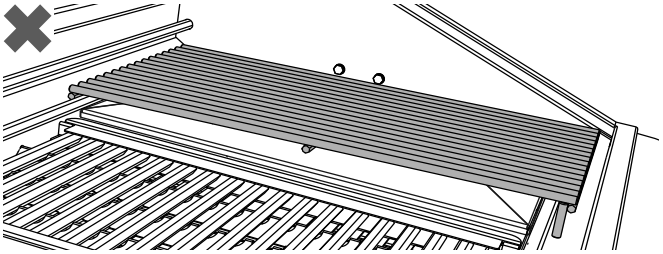


FIG. 24a
- La grille à charbon ne peut pas être utilisée à plat.
- La grille à charbon ne peut pas être utilisée au-dessus du brûleur à saisir.

Grilles pour brûleur à saisir (certains modèles uniquement)

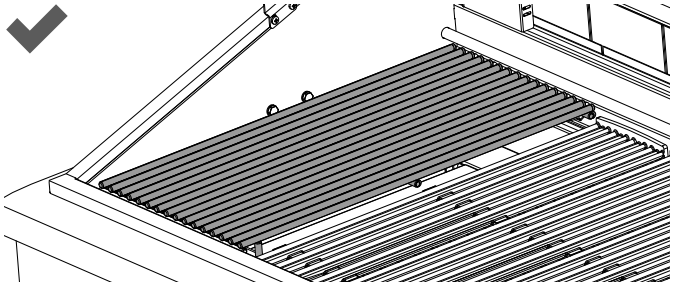


FIG. 24b
- La grille pour brûleur à saisir doit être utilisée à plat au-dessus du brûleur à saisir.
- Assurez-vous que la tige arrière est fixée par les crochets à l'arrière du gril.

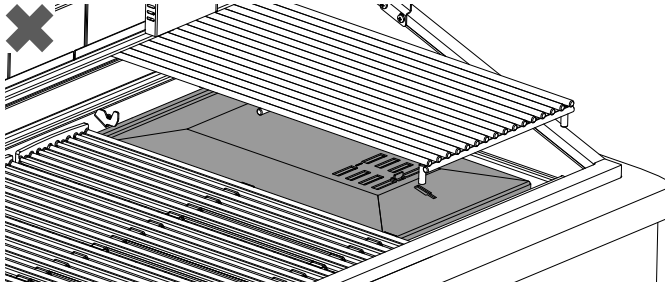


FIG. 24c
- La grille pour brûleur à saisir ne peut pas être utilisée au-dessus de la pièce d'insertion à charbon.
- Ne placez jamais la grille pour brûleur à saisir au-dessus des tiges arrière. Elle doit être fixée par les crochets à l'arrière.

Utilisation de l'outil polyvalent

L'outil polyvalent est un accessoire fourni avec le gril. Vous pouvez l'utiliser pour soulever et déplacer les grilles, soulever le couvercle du brûleur à charbon et régler les filtres de ventilation du brûleur à charbon. Il peut servir à gratter la graisse et les résidus de graisse dans le trou qui dirige la graisse vers le bas dans le bac d'égouttement.

Pour régler les grilles à l'aide de l'outil polyvalent

1. Saisissez la poignée de l'outil polyvalent, avec l'extrémité à bord plat vers le haut.
2. Faites pivoter l'outil polyvalent de 90 degrés et insérez l'extrémité à bord plat dans la fente centrale de la grille, en vous assurant que l'extrémité se trouve sous la barre horizontale centrale de la grille. Remarque : l'équilibre et le contrôle de la grille sont améliorés lorsque l'outil polyvalent est centré.
3. Faites pivoter l'outil polyvalent de 90 degrés vers l'arrière. Les encoches de l'extrémité à bord plat verrouilleront la grille en place.
4. Soulevez délicatement la grille hors du gril ou dans la position souhaitée.
5. Faites de nouveau pivoter l'outil polyvalent pour le retirer de la grille.

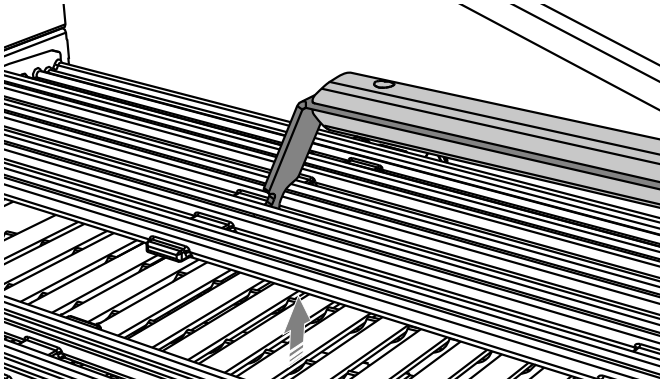


FIG. 25

IMPORTANT!

Soyez prudent lorsque vous utilisez l'outil polyvalent pour déplacer les grilles. Les grilles chaudes et lourdes peuvent provoquer des blessures.

Pièce d'insertion à charbon

IMPORTANT!

N'utilisez pas de liquide à briquet dans la pièce d'insertion à charbon ou sur le gril. Comme le combustible solide s'enflamme à partir des brûleurs, il n'a pas besoin d'être allumé par une allumette ou un briquet au butane.

① Placez le charbon, les copeaux de bois ou les briquettes dans la pièce d'insertion. Veillez à ne pas la surcharger de combustible solide (une couche de briquettes est recommandée).
② Retirez les grilles et les tiges en céramique. Placez la pièce d'insertion à charbon sur le dessus du brûleur en U. La pièce d'insertion s'accrochera aux goupilles dans le châssis du gril.
③ Allumez les brûleurs du gril en suivant les instructions d'allumage à la page 24. Tournez le bouton de commande à « SEAR » (« SAISIR »).
④ Attendez huit à 10 minutes, pour laisser la fumée atteindre le niveau souhaité. Le combustible solide doit commencer à devenir gris sur les bordures.
⑤ Éteignez le brûleur; le combustible solide continuera de brûler et de produire de la fumée.
⑥ Lorsque vous terminez d'utiliser le gril, tournez les boutons de commande à « OFF » (« ARRÊT »).
⑦ Laissez le gril refroidir; nettoyez les grilles, le bac d'égouttement et le plateau à graisse après chaque utilisation. L'outil polyvalent peut être utilisé pour gratter le bas de la pièce d'insertion. Reportez-vous à la section Entretien et maintenance à la page 43 pour obtenir des instructions supplémentaires sur le nettoyage de la pièce d'insertion à charbon.

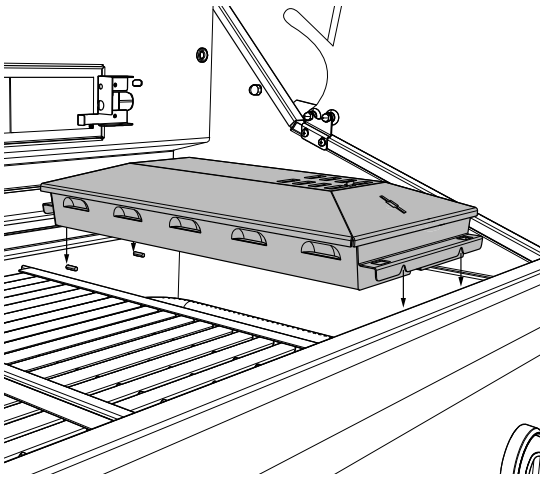


FIG. 26

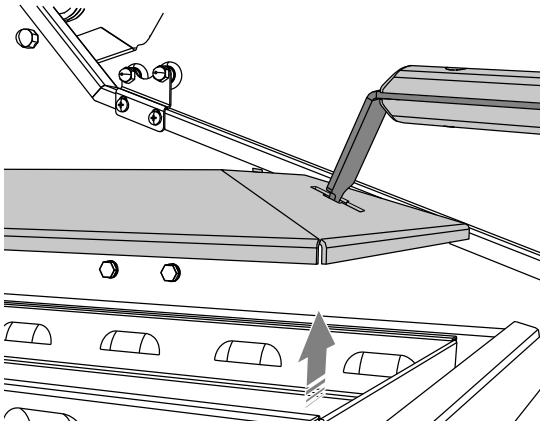


FIG. 27

Réglage de la pièce d'insertion à charbon

La chaleur et le taux de combustion de la pièce d'insertion à charbon peuvent être contrôlés en ajustant la pièce d'insertion pour réduire le niveau d'oxygène fourni au feu et ralentir le taux de cuisson. Le retrait du couvercle offre une excellente surface de cuisson pour la cuisson directe. Remarque : la grille métallique doit être utilisée conjointement avec la pièce d'insertion à charbon pour la cuisson directe. Vous disposez également d'un réglage de ventilation sur le dessus du couvercle de la pièce d'insertion; il est recommandé de modifier les évents avant la cuisson. Si le couvercle ou les évents doivent être réglés pendant la cuisson, utilisez l'outil polyvalent, car la pièce d'insertion du brûleur à charbon sera chaude.

Utilisation du bois et du charbon

- Le bois doit être préalablement trempé brièvement dans de l'eau
- Les gros morceaux de bois brûlent plus lentement que les petits morceaux, ce qui donne un temps de fumaison plus long
- Différents types de bois (et types de charbon) donnent différentes saveurs aux aliments
- Le charbon et le bois peuvent être ajoutés périodiquement dans le plateau si nécessaire, pour prolonger le temps de cuisson

IMPORTANT!

- **Lorsque vous utilisez plusieurs accessoires pour gril (par exemple, une pièce d'insertion à charbon, une plaque chauffante, etc.), au moins l'un des deux brûleurs centraux doit demeurer sans accessoire.**
- **Les accessoires ci-dessus ne peuvent pas être utilisés au-dessus du brûleur à saisir.**

IMPORTANT!

Lorsque vous connectez le moteur de votre rôtissoire, connectez d'abord le moteur au gril, puis branchez le gril à la prise.

Généralités

Le système de rôtissoire du gril est conçu pour cuire des aliments à partir de l'arrière, à l'aide d'une chaleur infrarouge. L'emplacement du brûleur permet de placer le plateau de cuisson secondaire sous les aliments afin de recueillir les jus et écoulements pour l'arrosage et la sauce. Pour assaisonner le contenu du plateau de cuisson, vous pouvez ajouter des herbes, des oignons, de l'ail ou des épices. Les jambons sont particulièrement savoureux avec l'ajout de tranches d'ananas et de cassonade dans le plateau de cuisson. Le brûleur de rôtissoire de type infrarouge fournit une chaleur rayonnante intense. Préférée aux autres méthodes par les chefs, cette chaleur intense est remarquable pour l'appréciation des jus naturels et des nutriments de la viande.

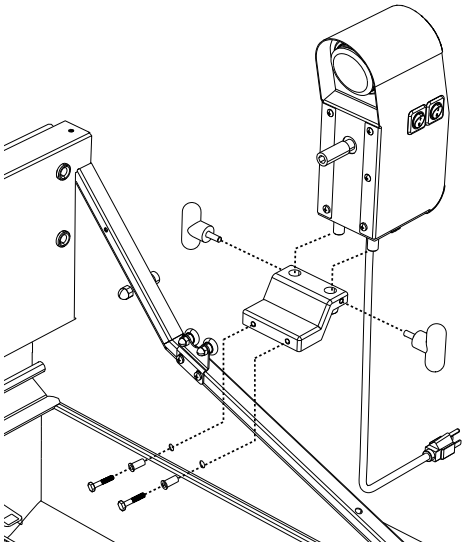


FIG. 28

La lumière orange/rouge s'uniformise au bout de cinq minutes environ. Équipé d'engrenages métalliques, le moteur de la rôtissoire est capable de faire tourner un morceau de viande ou volaille pesant jusqu'à 50 lb. Le moteur de la rôtissoire est fixé à un bloc de rôtissoire moulé avec deux boutons de vis de serrage noirs. Le bloc de rôtissoire est à son tour boulonné sur le panneau latéral. Pour monter la tige de rôtissoire dans l'assemblage du moteur, placez l'extrémité pointue dans le moteur, puis déposez l'autre extrémité sur le support situé sur le côté gauche du gril. Avec la tige poussée aussi loin que possible dans le moteur, l'extrémité ronde de la tige doit reposer sur les rouleaux.

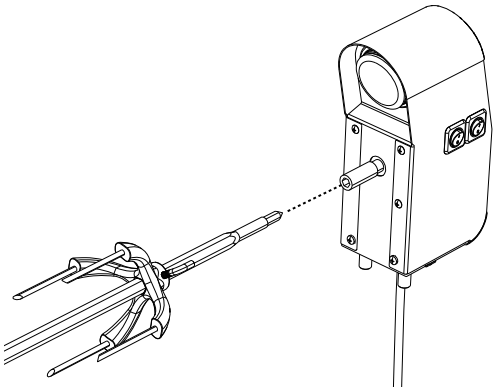


FIG. 29

Le moteur est équipé d'une ampoule halogène pour fournir de la lumière lorsque les autres sources lumineuses n'éclairent pas suffisamment. Utilisez uniquement une ampoule halogène à projection étroite d'un maximum de 50 W (ou équivalent) pour le remplacement.

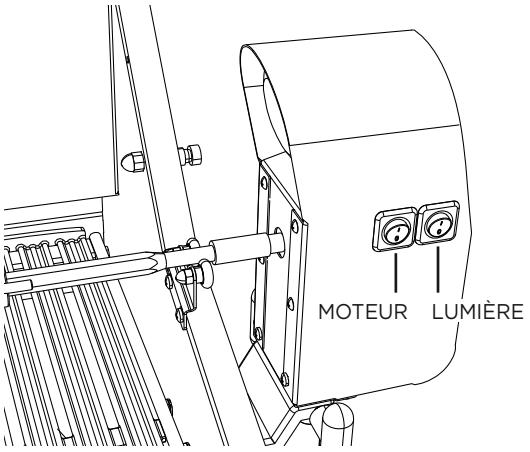


FIG. 30

IMPORTANT!

Les lampes halogènes sont fabriquées à partir d'une ampoule en verre avec un tube à filament interne pressurisé, qui fonctionne à des températures élevées et peut se briser de façon inattendue. En cas de bris de l'ampoule extérieure, des particules de verre extrêmement chaudes pourraient se retrouver dans l'enceinte du bâti et/ou dans la zone environnante, risquant ainsi de provoquer des blessures ou un incendie. Avant de remplacer une ampoule, laissez l'ampoule refroidir et assurez-vous que l'alimentation de l'éclairage est interrompue. Ne laissez jamais une ampoule chaude entrer en contact avec de l'eau. NE TOUCHEZ PAS à l'ampoule pendant l'utilisation. Elle pourrait être suffisamment chaude pour causer des blessures.

IMPORTANT!

N'utilisez pas le brûleur de rôtissoire lorsque les grilles ou les plateaux de cuisson secondaires sont en place. Avant d'utiliser le brûleur de rôtissoire, assurez-vous que ces grilles et plateaux sont retirés.

Préparation

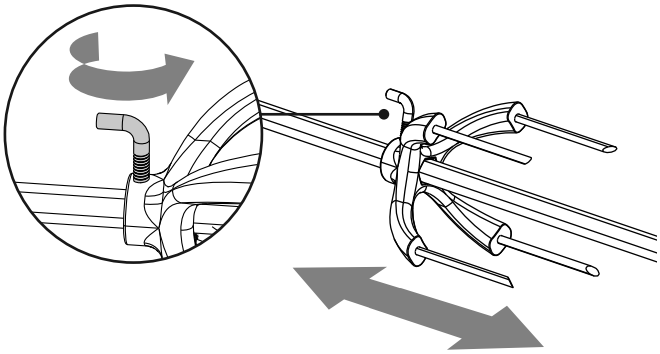
Recommandés : fil dentaire ou ficelle de boucherie, ciseaux, plateau de cuisson secondaire, pinces, sonde thermique, papier d'aluminium et tampons chauds.

Zone de travail

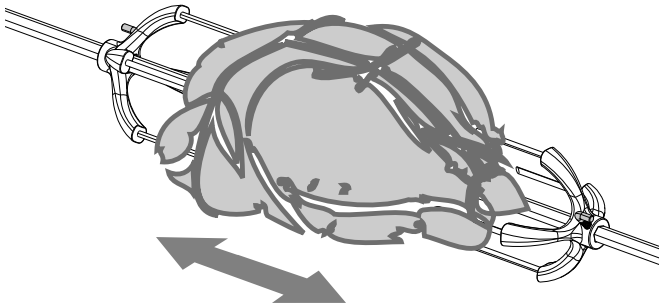
Laissez suffisamment d'espace pour accueillir les aliments et l'assemblage de la tige de rôtissoire dans un environnement propre.

Préparation de la viande

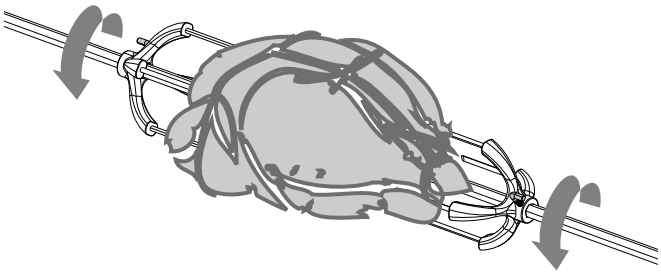
Attachez la viande à trois endroits à l'aide d'une ficelle de boucher ou d'un fil dentaire. Achetez un rôti bien équilibré de haut en bas, afin que la viande puisse cuire uniformément sur la rôtissoire. Pour la volaille, attachez les ailes et les cuisses au corps à l'aide d'un fil dentaire ou d'une ficelle de boucherie afin d'éviter qu'elles ballottent pendant la rotation.



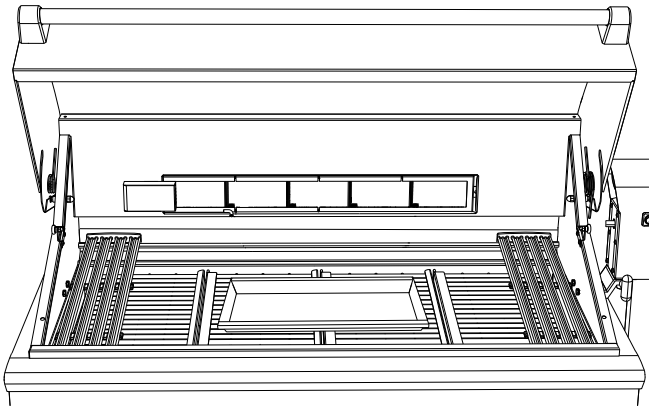
① Déterminez le positionnement central de l'aliment, placez la première broche sur la tige, puis tournez la vis en forme de 'L' pour la serrer.



② Centrez la viande/volaille ficelée sur la tige, placez la deuxième broche, puis tournez la vis en forme de 'L' pour la serrer.



③ Relevez la tige et faites-la tourner pour vérifier l'équilibre. En cas de déséquilibre, ajustez les broches et l'aliment. Prenez les pinces et serrez les vis en forme de 'L' sur les deux broches.



④ Retirez les grilles de cuisson secondaires. Pour recueillir les égouttements de viande, placez le plateau de cuisson secondaire sur les grilles ou les tiges en céramique de plateau radiant, selon vos préférences. Remarque : les grilles doivent d'abord être retirées si le plateau est placé sur les tiges en céramique de plateau radiant.

Pour allumer le brûleur de rôtissoire avant la cuisson
L'emplacement du brûleur de rôtissoire le rend plus sensible aux conditions de vent fort, comparativement aux brûleurs de gril protégés. Pour cette raison, vous devez éviter d'utiliser la rôtissoire par temps venteux. Comme dispositif de sécurité supplémentaire, nous avons équipé le brûleur d'une valve de sécurité automatique qui ne permettra pas au gaz de s'écouler vers le brûleur de rôtissoire si les conditions suivantes ne sont pas respectées avec le bouton en position de marche :

① Le bouton de la valve de sécurité est maintenu enfoncé.
② Le thermocouple de la valve de sécurité a été suffisamment chauffé pour maintenir la valve de sécurité ouverte.
Remarque : l'allumeur du gril s'allumera en orange, mais aucun déclic ne retentira pendant l'allumage.

Enfoncez et maintenez le bouton du brûleur sélectionné pendant deux secondes. Vérifiez que l'allumeur de surface chaude est allumé. Tournez le bouton du brûleur à la position « HI » (« ÉLEVÉ »). Appuyez ensuite sur le bouton de la valve de sécurité et maintenez-le enfoncé pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que le brûleur demeure allumé. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande au réglage souhaité. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton à « OFF » (« ARRÊT ») et attendez cinq minutes avant d'essayer de nouveau, afin que le gaz accumulé puisse se dissiper.

- En cas de rallumage d'un brûleur chaud, attendez cinq minutes.
- Ne laissez jamais le bouton de commande en position de marche si la rôtissoire n'est pas utilisée.
- N'allumez jamais les brûleurs de gril ou à saisir sous la rôtissoire lorsque le brûleur de rôtissoire arrière est allumé.

Allumage manuel
Pour allumer manuellement la rôtissoire, placez un briquet au butane près de l'extrémité du thermocouple. Enfoncez le bouton de réglage et tournez-le à « HI » (« ÉLEVÉ »). Maintenez le bouton de la valve de sécurité enfoncé pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que le brûleur demeure allumé. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande au réglage souhaité. Si le brûleur ne s'allume pas, relâchez le bouton de la valve de sécurité, tournez le bouton de commande à « OFF » (« ARRÊT ») et attendez 5 minutes avant d'essayer de nouveau.

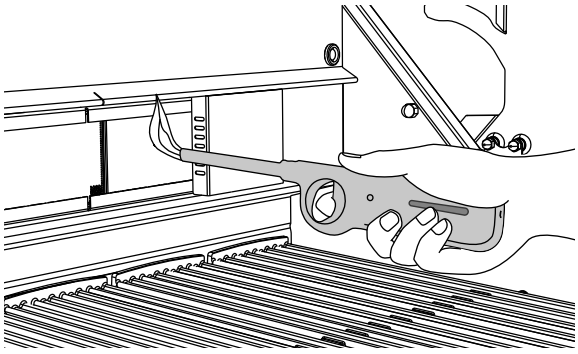


FIG. 31

IMPORTANT!

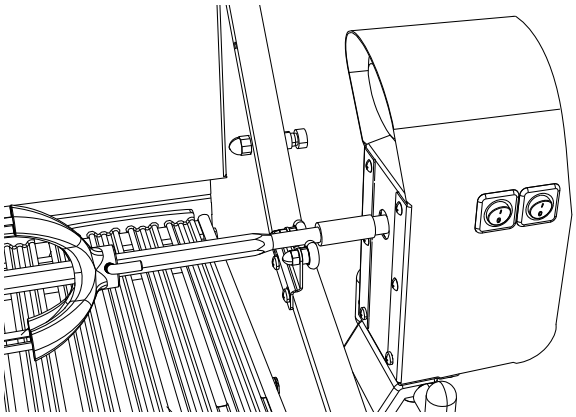
Éloignez vos mains et votre visage de l'avant du brûleur! Tenez-vous sur le côté lors de l'allumage. Une fois l'appareil allumé, éloignez rapidement la main.

IMPORTANT!

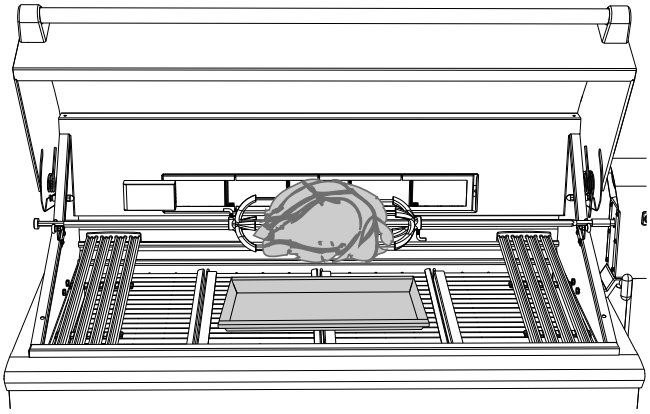
Instructions de mise à la terre électrique : cet appareil (moteur de rôtissoire) est équipé d'une fiche à trois broches (avec mise à la terre) pour vous protéger contre les risques d'électrocution; branchez-la directement dans une prise à 3 broches correctement mise à la terre ou utilisez uniquement des rallonges munies d'une fiche à 3 broches avec mise à la terre, prévues pour la puissance électrique de l'équipement et homologuées pour l'usage extérieur avec une indication W-A. Ne retirez jamais la broche de mise à la terre ou n'utilisez jamais la fiche avec un adaptateur à 2 broches. Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT).

Le moteur de rôtissoire doit être mis à la terre en conformité avec les codes locaux, ou en l'absence de tels codes, avec la norme ANSI/NFPA 70 du National Electrical Code. Tenez le cordon électrique du moteur de rôtissoire à l'écart des surfaces chauffées du gril. Lorsqu'il n'est pas utilisé, retirez le moteur et rangez-le dans un endroit sec. Pour réduire les risques de choc électrique et de blessures, n'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides. Débranchez le produit de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez le produit refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.

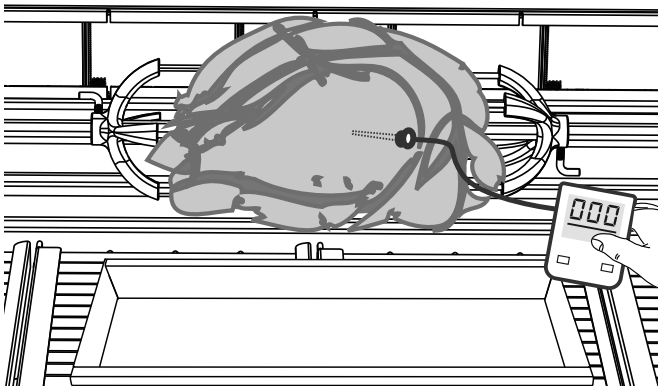
Cuisson sur gril



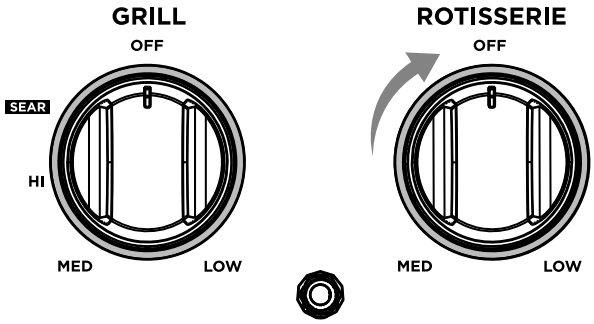
① Placez la tige préparée dans le moteur, posez-la en travers et insérez-la dans les rouleaux de l'autre côté.



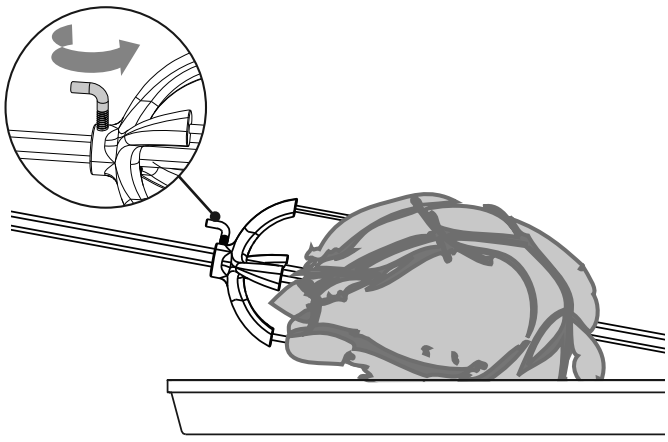
② Une fois le positionnement vérifié, allumez le brûleur et démarrez le moteur de rôtissoire. Tournez le bouton de commande au réglage souhaité.



③ Pour vérifier la température de la viande, éteignez le moteur et réglez la chaleur à la température basse, tout en utilisant une sonde thermique.



④ Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton du moteur et de la rôtissoire à « OFF » (« ARRÊT »). Si vous avez terminé d'utiliser l'appareil, fermez également l'alimentation en gaz principale.



⑤ Retirez la tige et placez la viande ou la volaille sur un plat, puis retirez les broches. Faites attention, car la tige sera chaude.

IMPORTANT!

Les broches sont très coupantes. Tenez les mains éloignées des pointes lorsque vous retirez les aliments.

Remarque : couvrez avec du papier d'aluminium pendant un temps d'attente de 15 à 20 minutes. La viande sera plus facile à découper et les jus retourneront dans la viande.

Rangement de la tige de rôtissoire

La tige de rôtissoire peut être rangée dans le plateau situé sous la tête du gril. Lors du rangement des tiges de la rôtissoire, veuillez les ranger correctement à deux mains et assurez-vous qu'elles soient bien verrouillées en place. Veuillez retirer la tige du compartiment de rangement à deux mains, en prenant soin de ne pas la laisser tomber.

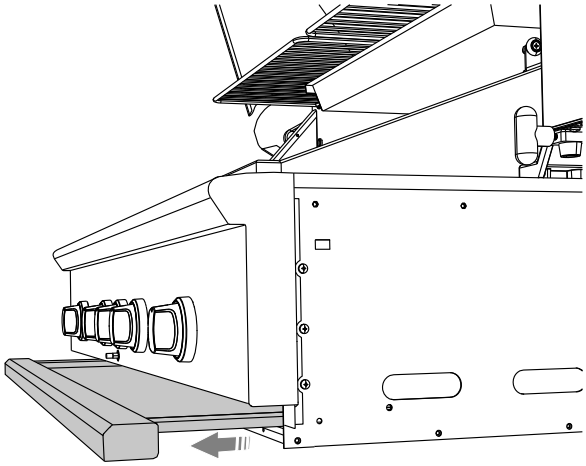


FIG. 32

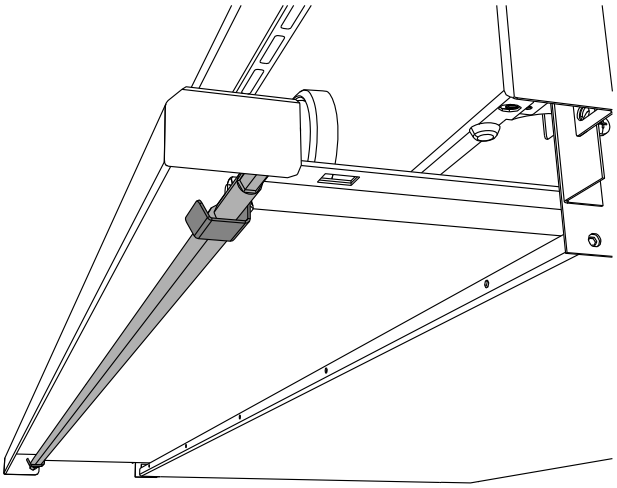


FIG. 33

Utilisation de l'unité de rangement de tige

① Faites glisser vers l'extérieur le plateau d'égouttement situé sous le panneau de commande.
② Repérez les crochets sous la partie avant du plateau d'égouttement.
③ Placez la tige de rôtissoire sur les crochets.
④ Remettez le plateau d'égouttement en place.

Les accessoires suivants sont disponibles séparément auprès des détaillants DCS autorisés.

Housses de gril
Pour garantir les performances optimales et la longue durée de vie de votre gril, nous vous recommandons d'acheter une housse de gril. Plus particulièrement si votre gril doit être rangé à l'extérieur.

Unité de rangement
L'unité peut être boulonnée de chaque côté du gril. Veuillez noter que si vous utilisez la rôtissoire, l'unité de rangement devra être installée du côté opposé à l'emplacement du moteur. Vous pouvez installer jusqu'à deux unités de rangement sur le gril; cependant, comme l'unité de rangement est fixée au même emplacement que le moteur de la rôtissoire, l'installation de deux unités de rangement signifie que le moteur de rôtissoire ne peut pas être installé.

Toutes les pièces amovibles de l'unité de rangement sont lavables au lave-vaisselle. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide de l'unité de rangement pour obtenir des instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien, ainsi que des informations supplémentaires.

Plaque chauffante
La plaque chauffante est disponible séparément. Ne placez pas les plaques chauffantes côte à côte. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide de la plaque chauffante pour obtenir des instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien, ainsi que des informations supplémentaires.

Brûleur hybride infrarouge
Offre une option de cuisson supplémentaire. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide du brûleur infrarouge pour obtenir des instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien, ainsi que des informations supplémentaires.

Enveloppe isolée
Nous vous recommandons d'acheter une enveloppe isolée DCS si vous installez votre gril dans une enceinte combustible, car cela réduira les risques d'incendie, de dommages matériels et de blessures. Veuillez consulter le guide de démarrage rapide de l'enveloppe isolée pour obtenir des instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien, ainsi que des informations supplémentaires.

IMPORTANT!

Avant chaque utilisation, inspectez la tuyauterie ou le tuyau d'alimentation en gaz avant d'ouvrir le gaz à « On » (« Marche »). Si vous remarquez la présence de coupures, d'usure ou d'abrasion sur la tuyauterie ou le tuyau, vous devez remplacer la pièce avant l'utilisation.

Remplacement du régulateur et du tuyau

Vous devez utiliser l'assemblage de régulateur de pression et tuyau fourni avec l'appareil. Pour tout remplacement, communiquez avec le service à la clientèle sur le site www.dcsappliances.com. N'utilisez pas le gril si une odeur de gaz est présente. Si l'appareil fonctionne au GPL, vissez le régulateur dans le réservoir et vérifiez l'étanchéité du tuyau et des raccordements du régulateur avec une solution d'eau et de savon avant d'utiliser le gril. Tournez tous les boutons à « OFF » (« ARRÊT »), puis ouvrez l'alimentation en gaz. Pour le GPL, vérifiez qu'il y a du gaz dans le réservoir.

IMPORTANT!

- **Tenez toujours votre visage aussi éloigné que possible du gril lors de l'allumage.**
- **Ne laissez pas le gril sans surveillance pendant la cuisson.**
- **Gardez un vaporisateur d'eau savonneuse près du robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz et vérifiez les raccordements avant chaque utilisation.**
- **Ne tentez pas d'allumer le gril si une odeur de gaz est présente.**
- **Attendez cinq minutes avant de rallumer un gril chaud.**

Grilles du gril

Méthode 1

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

Méthode 2

La façon la plus simple de nettoyer le gril est de procéder au nettoyage immédiatement après la cuisson, après avoir éteint la flamme. Portez un gant à barbecue pour protéger votre main de la chaleur et la vapeur. Trempez une brosse à barbecue à poils doux en laiton dans un mélange composé de deux tasses d'eau du robinet et ½ tasse de vinaigre, puis frottez le gril chaud. Trempez fréquemment la brosse dans le bol d'eau et de vinaigre. La vapeur, produite lorsque l'eau entre en contact avec le gril chaud, facilite le processus de nettoyage en ramollissant les particules de nourriture. Les particules de nourriture tombent et brûlent sur les tiges en céramique ou se retrouvent dans le bac d'égouttement. Si vous laissez le gril refroidir avant de le nettoyer, ce processus sera plus difficile.

Méthode 3

Prenez environ un pied de papier d'aluminium, chiffonné en boule, pour frotter les grilles refroidies afin de déloger les particules de nourriture.

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

Bac d'égouttement et plateau à graisse

Le bac d'égouttement pleine largeur avec plateau à graisse recueille la graisse de la section du gril, ainsi que les débordements et déversements des brûleurs latéraux. Laissez refroidir le bac et son contenu avant d'essayer de le nettoyer. Nettoyez souvent la graisse du bac pour éviter tout risque d'incendie.

Tiges en céramique

Il n'est pas nécessaire de retirer les tiges en céramique pour le nettoyage. Elles se nettoient elles-mêmes en brûlant lors de la prochaine opération de cuisson. Pour un nettoyage en profondeur, les plateaux contenant les tiges en céramique doivent être retournés et secoués régulièrement pour enlever tout débris. La fréquence d'utilisation du gril, ainsi que la quantité et le type d'aliments cuits déterminent le moment où il est nécessaire de nettoyer les plateaux. Si vous remarquez la présence de graisse sur le dessus des tubes ou si des flammes jaillissent souvent pendant la cuisson, vous devez retourner les tubes et les chauffer à « HI » (« ÉLEVÉ ») pendant 30 minutes ou plus longtemps s'ils sont très sales.

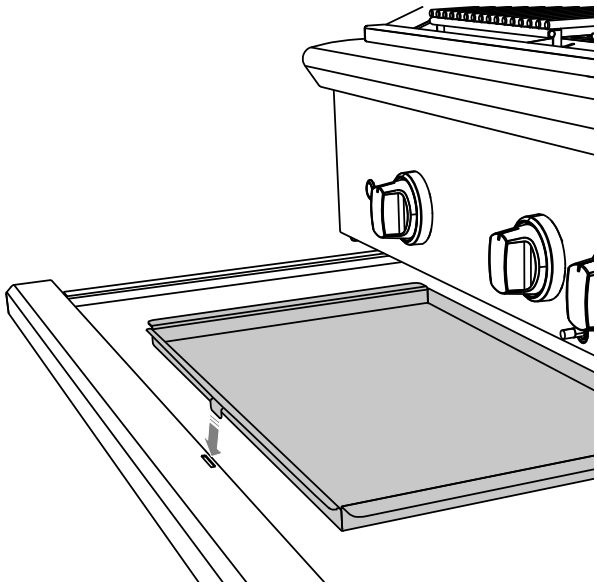
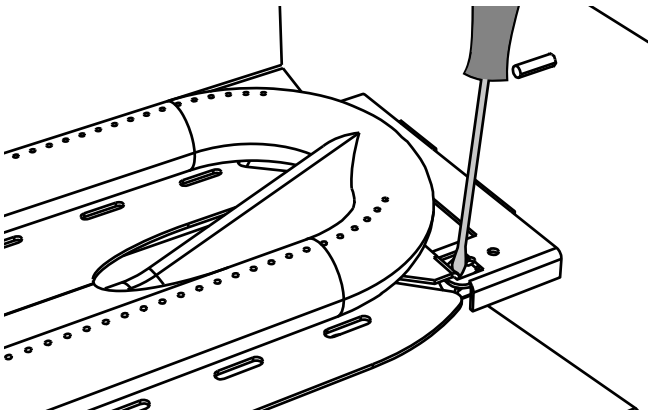


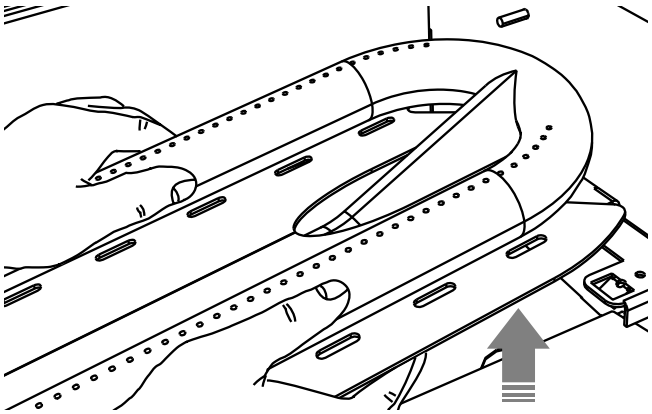
FIG. 34

Acier inoxydable 304
Le gril est fait d'acier inoxydable non magnétique résistant à la rouille. Après l'utilisation initiale, certaines parties du gril peuvent se décolorer en raison de la chaleur intense produite par les brûleurs; cela est normal. Il existe de nombreux différents nettoyants pour acier inoxydable. Utilisez toujours la procédure de nettoyage la plus douce en premier, en frottant dans le sens des lignes de poli. Pour retoucher des rayures visibles dans l'acier inoxydable, poncez très légèrement avec du papier sablé humide de grain 100 dans le sens des lignes de poli. Des taches de graisse peuvent s'accumuler sur les surfaces en acier inoxydable et s'incruster sous l'effet de la cuisson, en donnant une apparence de rouille. Pour les nettoyer, utilisez un tampon abrasif adéquat (comme Scotch Brite) conjointement avec un nettoyant pour acier inoxydable. Frottez toujours dans le sens des lignes de poli.

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

Retrait des brûleurs en U pour le nettoyage





① Assurez-vous que l'alimentation en gaz a été fermée. Retirez les grilles du gril, puis soulevez le plateau radiant du gril vers l'extérieur. À l'aide d'un tournevis, ouvrez la fente pour libérer le brûleur en U.

② Saisissez le brûleur en U et appuyez vers le bas avec vos pouces sur le support à l'arrière, tout en soulevant le brûleur en U. Tirez-le légèrement vers l'arrière de l'appareil de manière à ce que la tête de l'obturateur d'air du brûleur sorte de l'orifice en laiton situé à l'avant, puis inclinez le brûleur latéralement et retirez-le.

IMPORTANT!

Lors de la réinstallation du brûleur en U après le nettoyage, assurez-vous qu'il soit complètement de niveau et verrouillé en place. Ceci est nécessaire pour garantir que votre gril offre des performances de cuisson optimales.

Nettoyage du brûleur en U
Nettoyez l'extérieur du brûleur à l'aide d'une brosse métallique en acier inoxydable. Éliminez le tartre tenace à l'aide d'un grattoir métallique. Dégagez les orifices bouchés à l'aide d'un trombone déplié. N'utilisez jamais de cure-dent en bois, car il pourrait se casser et bloquer l'orifice. Secouez pour déloger tout débris dans l'obturateur d'air. Inspectez l'entrée du brûleur à l'aide d'une lampe de poche pour vérifier qu'elle n'est pas bloquée. Si des obstructions sont visibles, utilisez un cintre métallique déplié (voir Fig. 35).

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

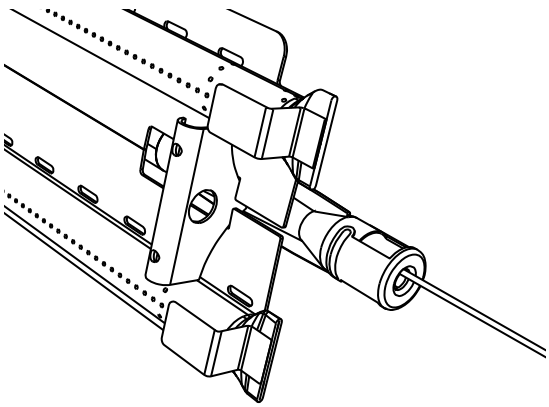
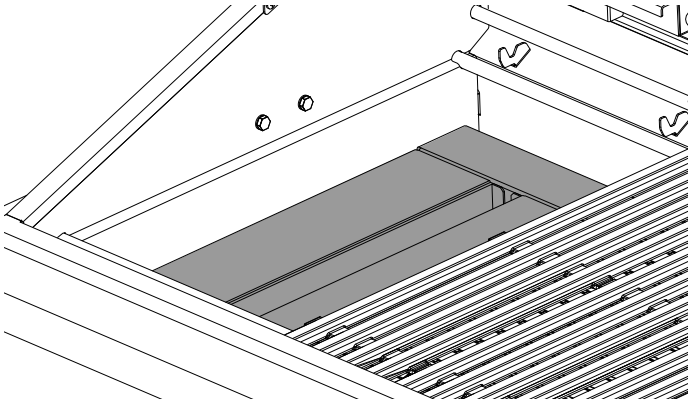
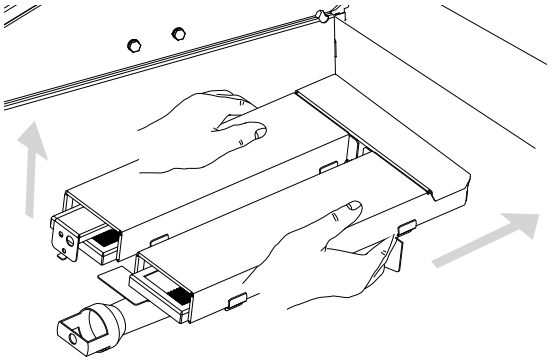


FIG. 35

Retrait du brûleur à saisir pour le nettoyage



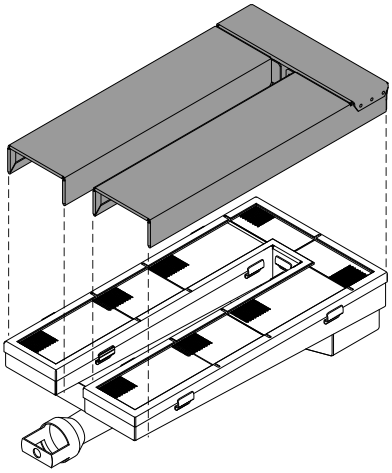
① Assurez-vous que l'alimentation en gaz a été fermée et que toutes les grilles du gril ont été retirées.



② Saisissez le brûleur à saisir par les côtés et soulevez-le à l'arrière afin de le retirer de son support. Faites glisser le brûleur vers l'arrière du produit de manière à ce que la tête de l'obturateur d'air sorte de l'orifice en laiton situé à l'avant. Soulevez le brûleur à l'avant du produit pour le retirer.

Nettoyage du brûleur à saisir

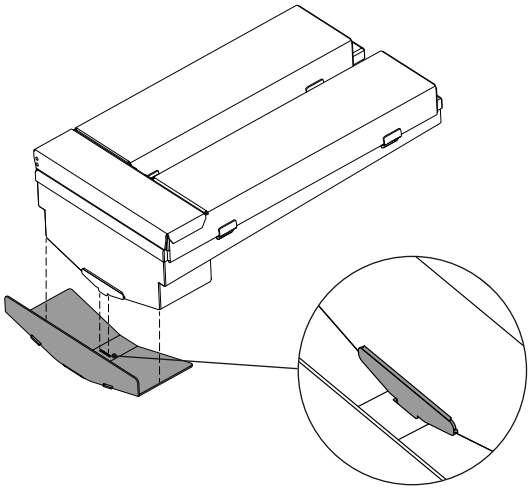
Passez doucement l'aspirateur sur le brûleur à saisir pour retirer les débris des pores. N'utilisez pas de brosse métallique pour nettoyer le brûleur. Évitez de plonger le brûleur à saisir dans l'eau.



Retrait et nettoyage du maillage du brûleur à saisir

Soulevez le maillage métallique pour le dégager du brûleur à saisir. Brossez délicatement tout résidu de saletés ou de nourriture du maillage et vérifiez l'absence d'insectes ou de nids d'insectes.

Pour un nettoyage plus complet du maillage, vous pouvez le rincer à l'eau chaude lorsqu'il est retiré du brûleur.



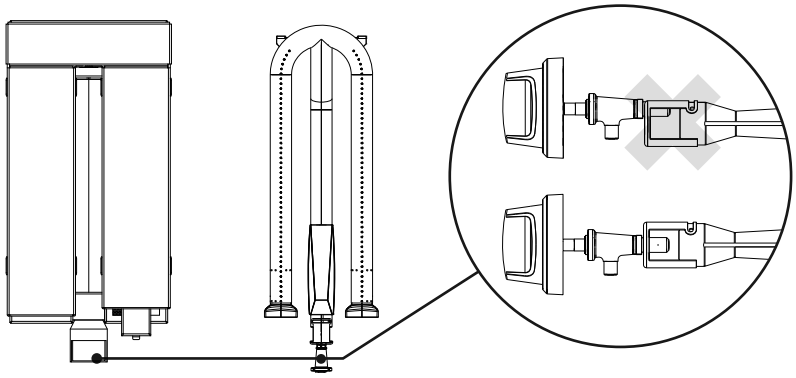
IMPORTANT!

Lors de la réinstallation du brûleur à saisir après le nettoyage, assurez-vous qu'il soit complètement de niveau et verrouillé en place. Ceci est nécessaire pour garantir que votre gril offre des performances de cuisson optimales.

Alignement du brûleur

IMPORTANT!

Centrez correctement le brûleur sur l'orifice avant d'allumer le gril pour éviter tout risque d'incendie ou d'explosion.



RETIREZ LE BAC D'ÉGOUTTEMENT POUR VOIR LE RACCORDEMENT

Fig. 36

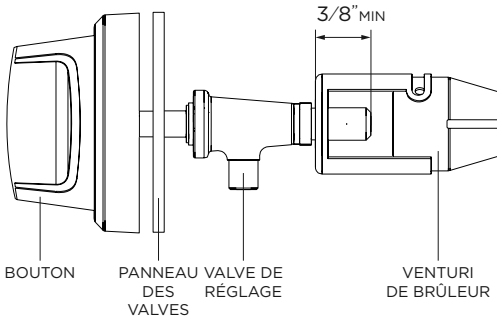


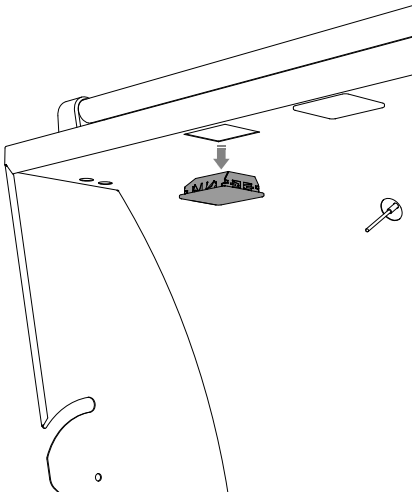
Fig. 37

Veillez à ne pas désaligner la position d'origine des obturateurs d'air (sauf en cas de réajustement). Abaissez l'arrière du brûleur dans les découpes sur le canal d'appui, à l'arrière du boîtier de brûleur. Assurez-vous qu'il est de niveau et ne balance pas. Allumez tous les brûleurs et vérifiez que leur flamme est bleue, stable et uniforme. Si des réglages sont nécessaires, reportez-vous à la page 20. Effectuez ces réglages avant de commencer la cuisson.

Remplacement des ampoules de l'éclairage intérieur

Remarque : les ampoules de rechange sont de type halogène, 12 V, 10 W max., T3 avec une base à deux broches G4.

1. Retirez avec précaution les couvercles d'ampoule à l'aide des doigts ou d'un tournevis.
2. Retirez l'ampoule et remplacez-la par une nouvelle ampoule. Utilisez des gants lorsque vous manipulez les ampoules halogènes, car les traces laissées par les doigts peuvent endommager l'ampoule.
3. Réinsérez le couvercle de l'ampoule. Il devrait se réenclencher.



Nettoyage des couvercles d'ampoule

1. Retirez avec précaution les couvercles d'ampoule à l'aide des doigts ou d'un tournevis.
2. Nettoyez les couvercles et enlevez la graisse avec un chiffon, de l'eau chaude et un détergent liquide à vaisselle.
3. Réinsérez le couvercle de l'ampoule. Il se réenclenchera.

IMPORTANT!

Les lampes halogènes sont fabriquées à partir d'une ampoule en verre avec un tube à filament interne pressurisé, qui fonctionne à des températures élevées et peut se briser de façon inattendue. En cas de bris de l'ampoule extérieure, des particules de verre extrêmement chaudes pourraient se retrouver dans l'enceinte du bâti et/ou dans la zone environnante, risquant ainsi de provoquer des blessures ou un incendie. Avant de remplacer une ampoule, laissez l'ampoule refroidir et assurez-vous que l'alimentation de l'éclairage est interrompue. Ne laissez jamais une ampoule chaude entrer en contact avec de l'eau. NE TOUCHEZ PAS à l'ampoule pendant l'utilisation. Elle pourrait être suffisamment chaude pour causer des blessures.

Entretien de l'outil polyvalent

- Lavez l'outil polyvalent avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Pour préserver l'état de la poignée en bois naturel, ne rangez pas l'outil pendant qu'il est humide ou à la lumière directe du soleil.

IMPORTANT!

Manipulez et nettoyez l'outil polyvalent avec précaution, car il présente des bords tranchants qui pourraient provoquer des blessures.

Nettoyage de la pièce d'insertion à charbon :

① Une fois refroidie, retirez la pièce d'insertion à charbon de l'intérieur du gril et jetez les cendres en toute sécurité.
② Grattez tout résidu d'aliment à l'aide de l'outil polyvalent.
③ Nettoyez le dépôt de carbone sur la partie inférieure de la pièce d'insertion à l'aide d'une brosse à barbecue à poils.
④ Lavez la pièce d'insertion avec de l'eau chaude savonneuse.

IMPORTANT!

Ne touchez et ne déplacez pas la pièce d'insertion à charbon pendant que les charbons brûlent. Veuillez attendre que le charbon ou les cendres aient refroidi avant de nettoyer la pièce d'insertion à charbon. Jetez les cendres dans un récipient à l'épreuve du feu.

Nettoyage des surfaces de cuisson secondaires (plateau et grilles)

① Attendez que les plateaux et/ou les grilles aient complètement refroidi avant de les retirer du gril.
② Mettez-les au lave-vaisselle. Tous les plateaux et grilles peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Si le lavage à la main est préféré :

① Attendez que les plateaux et/ou les grilles aient complètement refroidi avant de les retirer du gril.
② Lavez dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un tampon non abrasif.

Nettoyage des boutons

① Utilisez un chiffon doux et un détergent doux pour nettoyer la zone des boutons. Faites attention lors du nettoyage des boutons et n'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques puissants ou abrasifs.

Avant d'effectuer un appel de service

Si le gril ne fonctionne pas correctement, utilisez la liste de vérification suivante avant de communiquer avec votre détaillant pour une réparation. Vous pourriez économiser le coût d'un appel de service. La section de dépannage est destinée uniquement à des fins d'information générale. Si le problème persiste et que vous pensez avoir besoin d'une intervention, communiquez avec votre détaillant ou le centre d'entretien autorisé le plus proche pour faire effectuer le service. Seuls les centres d'entretien autorisés peuvent effectuer le service sous garantie. Communiquez avec DCS sur le site www.dcsappliances.com

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le gril ne s'allume pas lorsque le bouton de commande est actionné	• L'alimentation en gaz est fermée • L'alimentation électrique est interrompue	• Vérifiez l'alimentation en gaz • Vérifiez que le gril est raccordé à une source d'alimentation CA sous tension • Vérifiez le DDFT; réenclenchez-le s'il s'est déclenché • Vérifiez le fusible de l'alimentation électrique; remplacez-le s'il est grillé
Faible chaleur avec le bouton à la position « HI/SEAR » (« ÉLEVÉ/SAISIR »)	• Le gril pourrait se trouver dans une zone poussiéreuse • Si vous utilisez du GPL, le réservoir pourrait être vide • Si un seul brûleur est faible, un orifice pourrait être obstrué	• Déplacez l'appareil dans un endroit moins poussiéreux, si possible • Vérifiez l'alimentation en gaz • Consultez la page 41 pour les instructions de nettoyage de l'orifice et du brûleur • Préchauffez le gril pendant 15 minutes
La flamme du brûleur est jaune ou orange, avec une odeur de gaz	• L'alimentation en gaz est fermée	• Vérifiez l'alimentation en gaz • Vérifiez que le gril est raccordé à une source d'alimentation CA sous tension • Vérifiez le DDFT; réenclenchez-le s'il s'est déclenché • Consultez la page 36 pour les instructions d'allumage manuel de la rôtissoire
La rôtissoire ne maintient pas la flamme une fois le bouton relâché	•	• Continuez à maintenir enfoncé le bouton de la valve de sécurité jusqu'à ce que le brûleur demeure allumé lorsqu'il est relâché
Les lumières des boutons et du gril ne s'allument pas	• L'alimentation électrique est interrompue • Le DDFT (disjoncteur différentiel de fuite à la terre) s'est déclenché • Le fusible du transformateur a grillé	• Vérifiez que le gril est raccordé à une source d'alimentation CA sous tension • Vérifiez le DDFT; réenclenchez-le s'il s'est déclenché • Vérifiez le fusible de l'alimentation électrique; remplacez-le s'il est grillé
L'éclairage interne ne fonctionne pas	• L'ampoule a grillé	• Retirez la lentille en verre et effectuez le remplacement avec une ampoule halogène 12 V G4
Les flammes du brûleur à saisir semblent être jaunes et hors de la surface, ou une partie de la surface carrelée n'est plus rouge éclatant	• Des aliments et de la graisse sont accumulés dans les carreaux de céramique • Accumulation de particules de nourriture ou de sels sur la surface des carreaux	• Réglez le brûleur à saisir au niveau MAX et fermez le couvercle pour permettre à la chaleur de s'accumuler et brûler les graisses de la céramique • Pour les sels et particules de nourriture, passez doucement l'aspirateur sur la surface du brûleur.

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

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

① Votre produit est installé correctement.
② Vous êtes familier avec son fonctionnement normal.
③ Numéro de modèle (indiqué à l'intérieur, sur le panneau latéral droit, derrière la poignée du bac d'égouttement. Voir page 22.)
④ Numéro de série (indiqué à l'intérieur, sur le panneau latéral droit, derrière la poignée du bac d'égouttement. Voir page 22.)
⑤ Code (indiqué à l'intérieur, sur le panneau latéral droit, derrière la poignée du bac d'égouttement. Voir page 22.)
⑥ Date de l'installation

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

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Détaillant _____

Ville _____

État/Province _____

Code postal _____

Pays _____

WWW.DCSAPPLIANCES.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2022. All rights reserved.
The models shown in this guide may not be available in all markets and are subject to change at any time. The product specifications in this guide apply to the specific products and models described at the date of issue. Under our policy of continuous product improvement, these specifications may change at any time. For current details about model and specification availability in your country, please go to our website or contact your local Fisher & Paykel dealer.

© Fisher & Paykel Appliances 2022. Tous droits réservés.
Les modèles illustrés dans ce guide peuvent ne pas être disponibles dans tous les pays et sont sujets à modifications sans préavis. Les caractéristiques de produit présentées dans ce guide s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration en permanence de nos produits, ces caractéristiques peuvent être modifiées à tout moment. Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, veuillez visiter notre site Web ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel local.

591576D 11.22