



## MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

MCB30, MCB36, MCB48, MCB60, MCB72  
RÉVISION: MARS 2001  
\*À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE\*



Warnock Hersey  
**C H US**

**FÉLICITATIONS!** Vous êtes le nouveau propriétaire du gril mobile commercial le plus perfectionné sur le marché et vous pouvez être fier de votre achat. Votre gril mobile CROWN VERITY vous permettra de cuisiner en plein air avec plaisir pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce manuel pour apprendre à utiliser le gril de façon sécuritaire et pour tirer tout le plaisir possible de la cuisine en plein air. Vous êtes responsable de voir à ce que l'appareil soit bien assemblé, installé et entretenu. Tout manquement aux instructions contenues dans ce manuel pourrait entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

**MISE EN GARDE:** Tout défaut d'installation, d'ajustement, toute modification ou erreur de service ou d'entretien peut entraîner des dommages matériels, des blessures ou des décès. Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer cet appareil ou d'en faire l'entretien.

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON. CAN. N3S 7V8  
TÉL: (519) 751-1800 FAX: (519) 751-1802  
www.crownverity.com  
Courriel: info@crowverity.com

## **TABLE DES MATIÈRES**

<b>Installation de votre gril mobile</b> . . . . .	<b>.2</b>
<b>Remisage de votre gril mobile</b> . . . . .	<b>.4</b>
<b>Bouteilles et régulateurs</b> . . . . .	<b>.5</b>
<b>Tuyaux et régulateurs</b> . . . . .	<b>.6</b>
<b>Vérification de fuites possibles</b> . . . . .	<b>.8</b>
<b>Avant d'allumer et d'utiliser le gril</b> . . . . .	<b>.9</b>
<b>Instructions de fonctionnement et de fermeture</b> . . . . .	<b>.10</b>
<b>Conseils et techniques</b> . . . . .	<b>.11</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	<b>.12</b>
<b>Guide de dépannage</b> . . . . .	<b>.13</b>
<b>Modification</b> . . . . .	<b>.14</b>
<b>Questions fréquemment posées sur les grils mobiles</b> . . . . .	<b>.16</b>
<b>Pièces et éléments</b> . . . . .	<b>.17</b>

**POUR VOTRE SÉCURITÉ****S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ:**

- 1) Couper l'alimentation en gaz de l'appareil.
- 2) Éteindre toute flamme nue.
- 3) Relever le couvercle ou ôter la plaque de protection.
- 4) Si l'odeur persiste, appeler sans délai le fournisseur de gaz.

**NE PAS** entreposer d'essence ou d'autre liquide inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil du genre.

- Ne jamais vérifier la présence de fuites à l'aide d'une allumette ou d'une autre flamme nue.
- Ne jamais entreposer de bouteille de gaz non raccordée près de cet appareil ou d'un autre appareil du genre.
- Faire fonctionner cet appareil uniquement dans un endroit bien aéré et ne jamais s'en servir à l'intérieur d'un édifice, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.

**ATTENTION!** Garder tout cordon électrique et le tuyau d'alimentation en combustible éloigné de toutes les surfaces chaudes.

**NE PAS** utiliser le gril en présence de dommage évident (coupure, fendillement, brûlure) ou d'usure excessive du tuyau. .

**NE PAS** obstruer le débit de l'air de combustion et d'aération au gril.

**NE PAS** ranger d'éléments inflammables sur la tablette inférieure. Ne jamais se tenir sur la tablette inférieure, ce qui pourrait entraîner des blessures ou des dommages irréparables.

**NE PAS** ranger de bouteille de gaz (propane) de rechange sous le gril ou à proximité.

**NE PAS** laisser le gril sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

**NE PAS** laisser d'enfants s'amuser avec le gril ou s'en approcher.

**NE PAS** se servir du gril si l'on est intoxiqué par l'alcool ou une drogue.

**NE PAS** utiliser ce gril avant d'avoir lu et compris tous les renseignements contenus dans ce manuel.

**Cet appareil a été testé et est conforme aux normes**  
**ANSI Z83.11a/CGA1.8a-M97**

Cet appareil pour cuisson en plein air n'est pas conçu pour être installé dans un véhicule récréatif ou une embarcation de plaisance.

## **INSTALLATION**

L'INSTALLATION DE CET APPAREIL DOIT RESPECTER:

- 1) Toutes les normes locales pertinentes, ou en l'absence de telles normes:
- 2) i) au Canada - les normes nationales CAN/CGA B149.1 et .2 en vigueur régissant l'installation des installations aux gaz naturel et propane;  
ii) aux États-Unis - le Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, 1988 ou dernière édition.

### **ATTENTION!**

**NE PAS** faire fonctionner cet appareil sous une construction plafonnée et non protégée. Cet appareil doit servir uniquement dans un endroit bien aéré et ne doit pas être utilisé dans un édifice, un garage ou tout autre endroit fermé.

Espace libre requis de tout matériau inflammable:

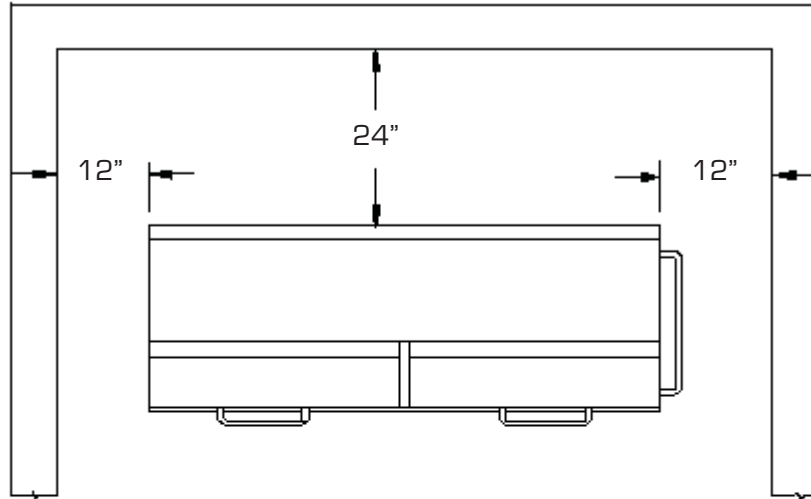
- 30 centimètres (12 pouces) de chaque côté
- 60 centimètres (24 pouces) à l'arrière (Voir Fig. 1 p. 3.)
- Cet appareil peut être utilisé sur un plancher non à l'épreuve du feu.
- Toujours mettre le gril mobile de niveau, dans tous les sens.
- Toujours s'assurer qu'il n'y a pas de matériaux inflammables, d'essence ou d'autre matière liquide inflammable à proximité du gril. .
- N'utiliser le gril qu'à L'EXTÉRIEUR dans un endroit bien aéré, de préférence à au moins 3 mètres (10 pieds) de toute habitation ou construction
- Les roulettes doivent être bloquées quand l'appareil fonctionne.

### **MISE EN GARDE : SYSTÈMES FIXES D'ALIMENTATION EN PROPANE**

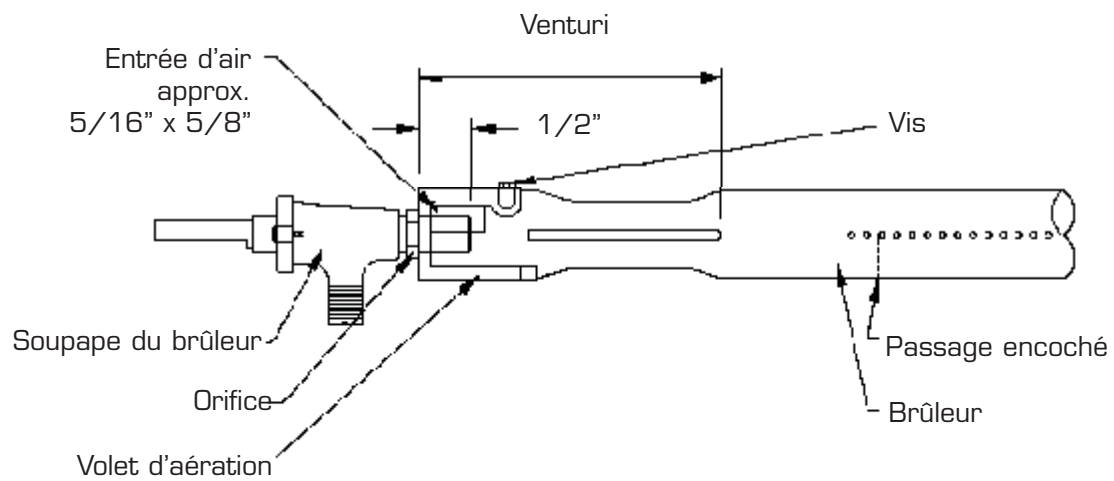
#### **OBJET: ESSAI DE PRESSION**

1. L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression du système à des pressions dépassant 3,45 kPa (1/2 psi).
2. On doit isoler l'appareil de la tuyauterie d'alimentation en fermant sa soupape d'arrêt à la main lors de tout essai de pression à des pressions inférieures ou égales à 3,45 kPa (1/2 psi).

**FIGURE 1 DISTANCES D'ÉLÉMENTS COMBUSTIBLES**



**FIGURE 2 ASSEMBLAGE DU BRÛLEUR**



## **REMISAGE**

### **REMISAGE HABITUEL:**

- Toujours fermer la soupape d'alimentation en gaz et débrancher le tuyau d'alimentation.
- Si vous n'avez pas acheté de couvercle(s) basculant(s), le gril sera muni de plaque(s) de protection. Placer la ou les plaques de façon à protéger le gril des intempéries. Ne jamais essayer d'allumer le gril à moins que le couvercle basculant soit relevé ou les plaques de protection ôtées.

### **REMISAGE PROLONGÉ:**

Voici les étapes à suivre avant de remiser votre gril pour une période prolongée:

#### **Préparatifs:**

- Nettoyer l'intérieur du gril.
- Nettoyer le(s) brûleur(s), puis appliquer une légère couche d'huile.
- Nettoyer les grilles de cuisson, les huiler légèrement (huile de cuisson), puis les entreposer à l'intérieur.
- Ranger les bouteilles de propane dehors, hors de la portée des enfants, loin de toute source de chaleur et de combustion.
- Couvrir le gril si on le laisse à l'extérieur.
- Boucher les raccords d'alimentation avec un bouchon ou les couvrir d'un sac de plastique retenu par une bande élastique.

### **MODÈLES À ALIMENTATION FIXE AU PROPANE OU AU GAZ NATUREL:**

(Pourvus d'un boyau de raccordement rapide)

Quand le gril n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être coupée à la soupape d'arrêt et le boyau séparé du gril. Couvrir de bouchons de plastique les dispositifs de raccordement rapide. On peut ensuite remiser le gril à l'intérieur ou à l'extérieur. En cas de remisage prolongé, suivre les instructions ci-haut mentionnées.

## **BOUTEILLES ET RÉGULATEURS**

**BOUTEILLE DE GAZ PROPANE:** - système autonome de gaz propane

Le gril muni d'un système autonome de gaz propane est conçu pour être utilisé avec une bouteille de propane de 9,1 kg (20 lb.) équipée d'une soupape cylindrique de type I. Ce gril ne peut pas être raccordé à une soupape standard de type II (avec filetage interne à gauche seulement).

**NE PAS RACCORDER À UNE BOUTEILLE DE GAZ PROPANE DE CAPACITÉ SUPÉRIEURE À CELLE-CI NI UTILISER DE BOUTEILLE ÉQUIPÉE DE TOUT AUTRE TYPE DE RACCORD DE SOUPAPE.**

La soupape de type I (Q.C.C.1) est facile à reconnaître à son filetage externe à la sortie de gaz. Les soupapes standards n'ont pas ce filetage externe. Toute tentative de raccordement d'un régulateur avec tout objet autre que le raccord de type I (Q.C.C.1) qui lui convient (reconnaissable à son gros écrou-raccord noir) annulera les caractéristiques de sécurité importantes intégrées au système de type I (Q.C.C.1). Un raccord avec un connecteur standard #510 P.O.L. n'offrira pas les caractéristiques sécuritaires de contrôle du débit et d'arrêt à très haute température intégrées dans le système de type I (Q.C.C.1).

La bouteille ne doit pas excéder 472 mm (18-1/2") de haut et 317 mm (12-1/2") de diamètre.

Quelques modèles peuvent être pourvus d'une bouteille à propane. Toutefois, si vous faites l'achat d'une bouteille à gaz propane, elle doit être construite et bien marquée selon les spécifications suivantes:

- a) Canada - L'Office des transports du Canada
- b) États-Unis - The U.S. Department of Transportation

**La bouteille doit aussi être munie des éléments suivants:**

- a) Une soupape d'arrêt se raccordant à l'ouverture pour soupape de bouteille dûment requise par :
  - 1) au Canada: CAN/CGA - 1.6 - M88 - Grils extérieurs à gaz - Amendement 1.
  - 2) aux États-Unis: ANSI/CGA-V-1-1977: Compressed gas cylinder valve outlet and inlet connections.
- b) Une soupape de sécurité qui communique directement avec l'espace pour vapeurs de la bouteille.
- c) Un manchon pour protéger la soupape d'arrêt de la bouteille.
- d) Un mécanisme d'échappement des vapeurs de gaz.
- e) Un anneau à la base à fixer au dispositif de soutien de la bouteille.

### **ATTENTION!**

- Toujours fermer la soupape de la bouteille quand le gril n'est pas en fonction.
- Manipuler les soupapes de bouteille avec soin.
- Ne jamais raccorder une bouteille de gaz propane non réglementaire au gril.
- Ne jamais remiser de bouteille de recharge sous le gril ou à proximité ou soumettre toute bouteille à une chaleur excessive.
- S'assurer que les bouteilles sont toujours bien retenues en place et en position debout.

## **TRANSPORT ET REMISAGE DES BOUTEILLES DE GAZ**

Bien qu'elle soit sécuritaire lorsqu'elle est manipulée avec soin, une bouteille de gaz propane manipulée de façon négligente peut provoquer un feu, une explosion ou causer des blessures graves.

### **DONC:**

On doit toujours utiliser le bouchon protecteur fourni avec la bouteille lorsque celle-ci n'est pas raccordée au gril.

- **Ne pas** remiser de bouteilles dans un édifice, un garage ou tout autre endroit fermé. Toujours les remiser dans un endroit bien aéré.
- **Ne pas** remiser de bouteilles à proximité d'un appareil à gaz ou dans tout endroit où la chaleur est intense, comme une automobile fermée ou le coffre d'une automobile.
- **Ne pas** fumer dans un véhicule dans lequel se trouve une bouteille.
- **Toujours** transporter et remiser les bouteilles en position debout. Ne jamais les incliner.
- **Toujours** remiser les bouteilles hors de la portée des enfants.

### **ATTENTION!**

REPLISSAGE: Pour des raisons de sécurité, la bouteille à gaz propane, fournie le cas échéant avec votre gril, est expédiée à vide. La bouteille doit donc être purgée d'air et remplie de gaz avant usage. Au moment du remplissage de la bouteille:

- Ne permettre qu'à un vendeur autorisé de faire le plein de propane ou de réparer la bouteille.
- Ne jamais permettre que la bouteille soit trop remplie.
- S'assurer que le vendeur de propane vérifie s'il y a des fuites après chaque plein de la bouteille.

## **TUYAUX ET RÉGULATEURS**

**ATTENTION!** - Modèles à gaz propane: votre gril est conçu pour fonctionner au gaz propane à une pression de 28 cm (11") de colonne d'eau. Des régulateurs pré-réglés à cette pression sont fournis avec le gril et on doit s'en servir.

Ce régulateur est muni d'un système de raccord à arrêt rapide de type I (Q.C.C.1), qui comprend les caractéristiques suivantes:

- 1) alimentation en gaz impossible tant que l'étanchéité n'est pas parfaite.
- 2) élément thermique qui interrompt l'alimentation en gaz si les températures atteignent entre 115° et 150°C (240° et 300°F).
- 3) mécanisme de régulation du débit qui, lorsqu'il est activé, restreint le débit de gaz à 0,3 mètre cube (10 pi. cu) à l'heure (25 000 BTU).

## **CONNEXION À BOUTEILLE DE TYPE I:**

Si le gros écrou noir sensible à la chaleur est soumis à des températures qui excèdent 115°-150°C, il ramollira et permettra à la sonde du régulateur de se désengager de la soupape de la bouteille, ce qui coupera l'alimentation en gaz. Si jamais ceci survient, n'essayez pas de raccorder à nouveau l'écrou. Enlevez l'assemblage du régulateur et remplacez-le par un neuf (voir la liste des pièces). La cause de la chaleur excessive devra être identifiée et corrigée avant de refaire fonctionner le gril. La sonde du régulateur comprend aussi un élément sensible au débit qui limitera l'alimentation de gaz au régulateur à une quantité contrôlable (10 pieds cubes à l'heure) en cas de rupture de tuyau, de défectuosité du régulateur ou de fuite.

Si l'on se rend compte que le dispositif de régulation du débit est activé, il faut identifier et corriger la raison du débit excessif avant de faire fonctionner le gril de nouveau.

**REMARQUE: Une mauvaise technique d'allumage peut activer le dispositif de régulation du débit, ce qui réduira le débit et donc la chaleur. Si on soupçonne que cela s'est produit, on doit fermer tous les contrôles des brûleurs et la soupape de la bouteille et suivre à nouveau soigneusement les instructions d'allumage.** Ne pas ôter pas l'écrou ni la sonde et ne pas essayer pas de raccorder un appareil autre qu'une soupape à bouteille de type I (Q.C.C. 1) homologue.

- Ne jamais raccorder un gril à gaz propane à une ligne d'alimentation non régularisée de propane ou d'autre gaz. **Ne pas tenter de trafiquer le tuyau ou le régulateur** d'une façon quelconque.
- **Ne pas** laisser le tuyau entrer en contact avec l'une des surfaces chaudes du gril.
- Faire une inspection visuelle du tuyau sur toute sa longueur avant chaque utilisation à la recherche de dommages (coupure, craquelure, brûlure) ou d'usure excessive. Remplacer toute pièce défectueuse avant de se servir du gril. Se servir uniquement des éléments de tuyau précisés dans la liste des pièces du gril.
- Protéger l'appareillage de connexion quand il n'est pas raccordé à la bouteille de propane. Si l'appareillage traîne au sol, il peut s'endommager, ce qui pourrait provoquer des fuites ou une connexion incomplète. De la poussière pourrait aussi obstruer la petite ouverture et bloquer complètement l'alimentation de gaz.

## **MODÈLES ALIMENTÉS PAR SYSTÈMES FIXES AU GAZ NATUREL ET AU PROPANE OBJET: TUYAUX**

Avec les grils de Crown Verity équipés pour se brancher à un système fixe d'alimentation en gaz naturel ou en propane, il faut porter une attention particulière à l'entretien du tuyau.

- Inspecter le tuyau, le raccord de raccordement rapide et toujours bien les protéger.
- Toujours débrancher le tuyau au niveau du raccord à connexion rapide au moment de remiser le gril.
- Le tuyau d'alimentation en gaz doit mesurer au moins 3 mètres (10 pieds), être muni d'une soupape d'arrêt et avoir été installé par un technicien autorisé.
- L'appareil doit être séparé du tuyau d'alimentation de gaz au cours de tout test de pression du système où la pression dépassera 3,5 kPa (1/2 PSIG).
- Le réglage de pression pour le régulateur fourni avec l'appareil est de :  
9 cm (3,5") de colonne d'eau pour le gaz naturel,  
28 cm (11") de colonne d'eau pour le propane.

## **VÉRIFICATION DE FUITES POSSIBLES**

On doit vérifier la possibilité de fuite :

- i) avant d'allumer le gril pour la première fois
- ii) chaque fois que l'on fait le plein de gaz propane ou que l'on change une pièce du système d'alimentation en gaz, ou
- iii) au moins une fois par année.

Faire cette vérification à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, loin de toute flamme nue ou de chaleur ou de combustion. **NE PAS FUMER!** Se servir d'un mélange moitié-moitié d'eau et de savon liquide pour trouver les fuites. Ne jamais utiliser d'allumette ou de flamme nue.

### **VÉRIFIER LES ÉLÉMENTS SUIVANTS:**

- Soupape de bouteille incluant le filetage dans la bouteille
  - Toutes les soudures de la bouteille
  - Tous les appareillages du régulateur et de raccord à la bouteille.
  - Tous les raccords de tuyaux
  - Tous les raccords de soupape
- 1) Ouvrir la soupape d'alimentation en gaz du gril.
  - 2) Avec un pinceau, appliquer la solution savonneuse sur tous les raccords et éléments de la liste ci-dessus.
  - 3) Inspecter chaque endroit à la recherche de bulles qui grossissent, signes d'une fuite.
  - 4) Resserrer le raccord qui fuit au besoin jusqu'à ce que toute fuite ait disparu (fermer l'alimentation en gaz pendant le colmatage des fuites).

**NE PAS SE SERVIR DU GRIL S'IL RESTE UNE FUI TE QUE L'ON NE PEUT PAS COLMATER. FERMER LA SOUPAPE, ÔTER TOUTE BOUTEILLE DE GAZ ET APPELER UN RÉPARATEUR D'APPAREILS À GAZ AUTORISÉ.**

ATTENTION! - RISQUE NATUREL - ARAIGNÉES Les araignées et autres insectes sont attirés par l'odeur du gaz et pourraient tisser des toiles ou faire des nids dans les brûleurs. Ceci pourrait bloquer complètement ou en partie le passage du gaz dans les venturis, ce qui se traduit par une flamme fumeuse jaune ou par une difficulté ou une impossibilité à allumer le brûleur. Éventuellement, le gaz pourrait brûler en dehors des venturis, ce qui risque d'endommager gravement le gril. Si cela arrive, couper immédiatement le propane à la bouteille ou le gaz naturel à la soupape principale. Pour prévenir ou corriger le problème, vérifier régulièrement que les venturis ne sont pas obstrués en insérant un cure-pipe ou une broche flexible dans l'entrée d'air du brûleur et en tournant l'objet inséré (voir fig. 2, p.3). S'assurer que les venturis sont bien en place sur les orifices après chaque nettoyage.

## **AVANT D'ALLUMER ET D'UTILISER LE GRIL**

### **ATTENTION!**

Ne pas se servir du gril avant d'avoir lu et compris tous les renseignements contenus dans ce manuel, et de s'être assuré:

- qu'il n'y a pas de fuite dans le système d'alimentation de gaz (voir la section «Vérification de fuites possibles»)
- que le brûleur est monté correctement et que les venturis sont bien en place au-dessus des sorties de soupape (orifices) (Fig. 2, p. 3).
- que tout cordon électrique ou tuyau d'alimentation de gaz est éloigné des surfaces chaudes
- que le gril est placé dans un endroit sécuritaire (voir la section «Installation»).

### **ATTENTION!**

- Toujours ouvrir le(s) couvercle(s) ou retirer la plaque avant de tenter d'allumer le gril.
- Ne pas se pencher directement au-dessus du gril pendant l'allumage.
- S'assurer que toutes les soupapes sont fermées (OFF). Ouvrir lentement la soupape de la bouteille de gaz. Ne jamais l'ouvrir d'un coup sec. Attendre 15 secondes avant d'ouvrir une soupape de brûleur. Ceci permettra à la pression de se stabiliser dans le système et empêchera le mécanisme de ralentissement du débit d'alimentation de s'activer par inadvertance.
- Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermer toutes les soupapes, dont la soupape pilote, attendre 5 minutes et recommencer.

### **INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE:**

- 1) Ouvrir tous les couvercles du gril.
- 2) S'assurer que toutes les poignées sont à la position OFF (ARRÊT) (sens horaire).
- 3) Ouvrir la soupape d'alimentation de gaz. ATTENDRE 15 SECONDES.
- 4) Tourner la soupape de la tige d'allumage (pilote) à ON (MARCHE). (Remarque: les gros modèles ont deux tiges d'allumage - une pour le côté gauche et une pour le côté droit).
- 5) Insérer une allumette ou l'allumoir à barbecue dans un trou situé au bout du gril.
- 6) S'assurer visuellement que le pilote est allumé.
- 7) Une fois le pilote allumé, on peut allumer tout autre brûleur. (Pousser le bouton et tourner à HIGH). Le brûleur éteint s'allumera automatiquement.
- 8) Vérifier visuellement que tous les brûleurs que l'on voulait allumer le sont.
- 9) Ajuster chaque brûleur à l'intensité voulue.

## **INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE FERMETURE**

### **FONCTIONNEMENT:**

- **Pour que le gril fonctionne, la température doit être d'au moins 0°C ou 32°F.**

Les soupapes de brûleur sont ajustables, elles vont d'entièrement ouvertes (ON) à complètement fermées (OFF). Remarque: les soupapes de brûleur se verrouillent quand on les ferme. Pour ouvrir la soupape d'un brûleur, on doit pousser le bouton et le tourner dans le sens antihoraire. Ne pas forcer les contrôles, ce qui pourrait endommager les soupapes ou les boutons.

Remarque: Si la chaleur sortant des brûleurs semble trop basse, il se pourrait que le mécanisme de régulation qui limite l'alimentation de gaz ait été activé par (i) une mauvaise technique d'allumage, ou (ii) une fuite de gaz importante dans le système. En cas de soupçon de mauvais allumage, fermer la soupape de la bouteille et toutes les soupapes de brûleur, puis suivre attentivement les instructions d'allumage étape par étape, en s'assurant d'abord que toutes les soupapes (dont celle du pilote) ont été éteintes avant de commencer. En cas de soupçon de fuite, faire le test de vérification des fuites, pour voir si c'est ce qui a provoqué l'activation du régulateur limitant le débit.

- Si les flammes du brûleur s'éteignent pendant que le gril est en fonction, fermer immédiatement toutes les soupapes. Attendre 5 minutes que le gaz se soit dissipé avant de tenter de rallumer le gril. Si le problème persiste, se référer au guide de dépannage (page 13).
- Vérifier visuellement la présence de flammes chaque fois que l'on allume le gril. Une bonne flamme est surtout bleutée. Si la flamme est anormalement petite ou surtout jaune, éteindre le gril et vérifier que les venturis ne sont pas bloqués, (Fig. 2, page 3), puis se référer au guide de dépannage (page 13).

### **INSTRUCTIONS DE FERMETURE:**

- 1) Tourner toutes les soupapes de brûleur dont le pilote en position d'arrêt (OFF).
- 2) Tourner la soupape d'alimentation en gaz en position d'arrêt (OFF).  
Pour les systèmes au gaz naturel, tourner la soupape d'alimentation en position d'arrêt (OFF).
- 3) S'assurer que tous les brûleurs sont éteints.
- 4) Fermer le(s) couvercle(s) ou installer la ou les plaques de protection jusqu'à la prochaine utilisation.
- 5) Séparer la bouteille de gaz du gril lorsque celui-ci n'est pas en usage.
- 6) Faire preuve de prudence; le gril est encore chaud.

## **CONSEILS ET TECHNIQUES**

### **PREMIÈRE UTILISATION DU GRIL:**

Avant de vous servir pour la première fois de votre gril Crown Verity, le laisser en marche à la position la plus élevée (HIGH) pendant 10 minutes avec le(s) couvercle(s) ouvert(s), puis pendant 10 autres minutes le(s) couvercle(s) fermé(s) pour faire brûler toute poussière ou toute couche d'huile protectrice. Ceci assurera la saveur de vos aliments. Pour de meilleurs résultats, faire toujours préchauffer le gril.

### **CONTRÔLE DES FLAMBÉES SOUDAINES:**

Quelques flambées sont désirables en cours de cuisson des grillades, puisqu'en brûlant, les jus de viande créent une fumée qui donne à la viande cuite au barbecue sa saveur et son apparence. Les flambées toutefois, sont nuisibles, car en plus de ruiner les aliments, elles peuvent être dangereuses, en particulier si elles provoquent la combustion de graisses accumulées dans votre gril, qui pourraient se transformer en incendie incontrôlable. Nous vous suggérons d'ajouter environ 2 cm d'eau (1") au(x) bac(s) où s'accumulent les graisses avant le début de la cuisson. Cela refroidira la graisse qui y tombera et facilitera le nettoyage.

#### **Pour minimiser les flambées soudaines:**

- Enlever l'excès de gras des viandes avant la cuisson.
- Cuire les viandes grasses (poulet et porc) à feu doux ou par une méthode indirecte (voir la section suivante).
- Vérifier que le(s) bac(s) à graisse sont en place et y ajouter 2,5 cm (1") d'eau.
- Ne pas couvrir les grilles à cuisson de papier d'aluminium, ou se servir d'une rôtissoire. Laisser les jus de cuisson tomber dans le(s) bac(s) à graisse.

### **TECHNIQUES DE CUISSON:**

Il y a plusieurs façons de faire la cuisson sur un gril Crown Verity. En voici quelques-unes:

#### **Couvercle ouvert ou fermé**

La position du couvercle, ouverte ou fermée, en cours de cuisson sur la grille, est un choix très personnel. Vous constaterez toutefois que le gril garde une température plus constante et que les aliments cuisent plus vite en consommant moins d'énergie si le couvercle est fermé. Pour les aliments qui requièrent une cuisson prolongée à feu doux, garder le couvercle baissé.

#### **Méthode directe ou indirecte**

Vous pouvez maintenant saisir de la viande à feu vif d'un côté de votre gril, pendant que vous faites lentement cuire un rôti dans une rôtissoire de l'autre. Les multiples choix de cuisson vous permettent aussi de transformer votre gril en four à cuire extérieur. Allumez un côté du gril et placez les aliments du côté éteint. Baissez le couvercle et tournez le(s) bouton(s) de contrôle à low. La chaleur provenant du ou des brûleurs allumés circule doucement dans le tout le gril et permet la cuisson des aliments par chaleur indirecte. Le thermomètre situé dans le couvercle vous aidera à surveiller la température dans le gril.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Tous les grils Crown Verity sont faciles à nettoyer parce qu'ils sont faits en acier inoxydable. Pour les nettoyages légers, nous suggérons une formule nettoyante douce. En cas de gras incrusté, appliquer un nettoyeur à four sur les surfaces en acier seulement, en suivant les instructions du fabricant.

On peut nettoyer l'intérieur et l'extérieur des grils mobiles à l'aide d'un nettoyeur à haute pression. Ne pas exposer les régulateurs, les soupapes de contrôle ou les impressions par décalcomanie au jet d'eau.

### **Grilles de cuisson:**

Avant chaque usage, appliquer une mince couche d'huile à cuisson sur les grilles pour que les aliments n'y collent pas. Après la cuisson, grattez les grilles à l'aide d'un tampon de nylon rigide ou d'une brosse en laiton. Ne pas utiliser de brosse en acier. On peut aussi laver les grilles avec un détergent doux ou du soda à pâte. Faire bien attention en nettoyant les surfaces chaudes.

### **AJUSTEMENT DES VOILETS D'AÉRATION:**

Les grils Crown Verity sont pourvus de volets d'aération ajustables sur l'assemblage brûleur-venturi. Les volets d'aération sont réglés à l'usine et conviennent à la fois au gaz naturel et au propane; aucun ajustement ne devrait être nécessaire.

Toutefois, si un ajustement s'avère nécessaire, les volets peuvent être ajustés comme suit (ce travail devrait être fait par un technicien autorisé) :

- Allumer le gril et le laisser à la position élevée (High).
- Vérifier que la flamme est presque toute bleue - quelques mouchetures jaunes sont normales, tout comme un petit «pop» étouffé quand on éteint le brûleur. Si les flammes sont surtout jaunes ou si elles sont bruyantes et sautent par les ouvertures du brûleur, il faut ajuster les volets d'aération comme suit:
  - a) Desserrer la vis du volet d'aération.
  - b) Si on ouvre davantage les volets d'aération, la quantité de flammes jaunes diminuera, produisant les courtes flammes bleues recherchées.
  - c) Si on ferme les volets d'aération, la flamme s'adoucira, ce qui atténuera le bruit et le sautellement des flammes (qui doivent cependant rester presque entièrement bleues).

Remarque: À cause de l'emplacement des volets d'aération, les ajustements doivent se faire lorsque les brûleurs sont éteints; on rallume ensuite et on observe les flammes.

**IL FAUT ÊTRE PRUDENT QUAND ON TRAVAILLE À PROXIMITÉ DE SURFACES CHAUDES**

## **GUIDE DE DÉPANNAGE**

CE QUI SE PASSECE	CE QUI POURRAIT EN ÊTRE LA CAUSE
1) Les brûleurs ne s'allument pas.	À court de propane? Mauvaise technique d'allumage? La soupape de la bouteille est-elle ouverte? L'assemblage du régulateur est-il bien attaché à la soupape de la bouteille? Les tuyaux de gaz sont pleins d'air - Purger le système, attendre cinq minutes et recommencer l'allumage. Le gros écrou noir situé sur le raccord de la bouteille est craqué ou a surchauffé et ne ferme pas hermétiquement dans la soupape de la bouteille - Remplacer le régulateur et la tuyauterie.
2) La flamme s'éteint en position basse (LOW).	Le gril a-t-il été bien préchauffé avant que le réglage soit mis à low? Le venturi est-il bien placé sur l'orifice? - Inspecter à la fois les venturis et les trous des brûleurs et vérifier l'ouverture des volets d'aération des venturis.
3) Les brûleurs ne sont pas assez chauds.	On a laissé la soupape du brûleur ouverte avant d'ouvrir la soupape de la bouteille ou il y a une fuite dans le système qui active l'appareil de régulation du débit. Adopter la séquence d'allumage correcte ou colmater la fuite dans le système. Inspecter les venturis et les orifices pour vérifier l'alignement et voir s'il y a des obstructions. S'assurer que les brûleurs sont propres.
4) Retour de flamme (flamme qui monte à partir du venturi et qui lèche la console et les boutons).	Couper immédiatement l'arrivée de gaz à la soupape de la bouteille. Laisser le gril refroidir. Vérifier les venturis et les orifices qui pourraient être obstrués. (Voir fig. 2, page 3.) Une accumulation excessive autour des soupapes de contrôle a provoqué un feu de graisse. - Nettoyer le gril. Si le problème persiste, contacter un réparateur autorisé.
5) De la graisse coule par la base.	A-t-on installé le bac à graisse? Le gril est-il de niveau? Accumulation excessive de graisse - Nettoyer le gril.
6) Le gril s'éteint après un certain temps.	La pression de la bouteille est trop basse à cause d'un blocage par congélation. De longues périodes de cuisson «toutes soupapes ouvertes» peuvent provoquer cette situation. Solution: remplacer la bouteille par une nouvelle bouteille pleine.
7) Flambées excessives.	Excès de viandes grasses - Nettoyer le gril. Ajouter de l'eau au(x) bac(s) à graisse (Mettre d'abord le gril de niveau). Voir Conseils et techniques en page 11.

## **MODIFICATION**

### **SYSTÈMES FIXES D'ALIMENTATION EN PROPANE OU EN GAZ NATUREL**

LA PLUPART des grils mobiles de Crown Verity sont équipés en usine pour fonctionner avec des bouteilles de propane. Si votre gril a été conçu en usine pour s'adapter aux connexions à un système fixe d'alimentation en gaz, la plaque signalétique indiquera le type de gaz à utiliser. La taille des orifices du brûleur est aussi indiquée sur la plaque.

**ATTENTION!** Ne jamais utiliser un gril à gaz avec un gaz autre que celui mentionné sur la plaque signalétique.

En raison des diverses modifications possibles, on recommande que le propriétaire communique avec l'usine pour obtenir de l'aide technique et des instructions sur les procédures de modification nécessaires.

Le fabricant fournit toute la quincaillerie de modification. **Remarque : Pour commander une trousse de modification**, communiquer avec Crown Verity par téléphone au (519) 751-1800 ou par télécopieur au (519) 751-1802. Le service technique est aussi à la disposition des propriétaires pendant presque toutes les heures ouvrables de la semaine. Lors d'une commande de trousse de modification, veuillez préciser le type de gaz qui sera utilisé et le numéro de modèle de votre gril.

**ATTENTION!** Un technicien autorisé doit faire toutes les modifications et les installations. La société Crown Verity ne sera pas tenue responsable des dommages matériels ou des blessures résultant d'une mauvaise installation, d'un mauvais entretien, d'un ajustement mal fait ou autre.

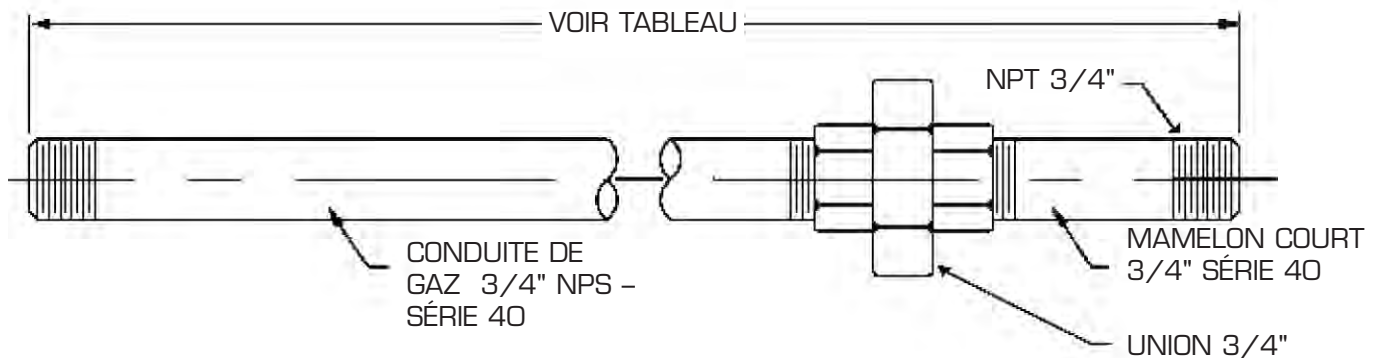
#### **INSTALLATION ET MODIFICATION - Instructions destinées à l'installateur**

La tuyauterie d'alimentation pour le gaz naturel ou le gaz propane sera homologuée pour s'adapter à l'appareil. Les pressions d'admission seront vérifiées et ajustées, au besoin, aux pressions mentionnées sur la plaque signalétique, à savoir 11" de colonne d'eau pour le propane et 3,5" de colonne d'eau pour le gaz naturel.

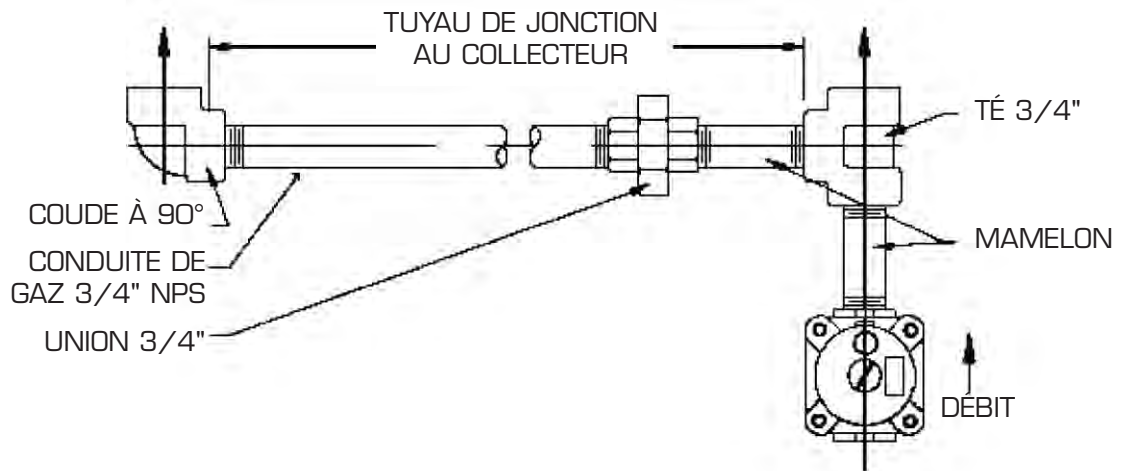
Les modèles MCB-60 et MCB-72 ont deux collecteurs. Quand on les connecte à un système d'alimentation fixe en gaz naturel ou en propane, les collecteurs doivent être couplés. On trouvera en page 15 l'illustration d'un assemblage typique avec les dimensions. Collecteur monopièce disponible pour le MCB-48 (une entrée).

Mécanisme de désaccouplage rapide : tout mécanisme et tuyau de désaccouplage rapide utilisé dans l'assemblage fourni seront de la taille requise pour être homologués à l'appareil et conformes à toutes les normes de tuyauterie mentionnées ailleurs dans ce manuel ainsi qu'aux normes nationales et locales. Ils seront aussi équipés d'une soupape de fermeture appropriée, située aussi près que possible de l'appareil.

## DÉTAILS DU TUYAU D'ASSEMBLAGE



### **ASSEMBLAGE AU COLLECTEUR - MODÈLES MCB 72 ET MCB 60**



### **TUYAU DE MODIFICATION POUR MCB 60 ET MCB 72**

#### TABLEAU

<u>MODÈLE</u>	<u>NUMÉRO DE SÉRIE</u>	<u>DIM.</u>
MCB-72	961001 - 961371	59-1/2"
MCB-72	961373 - 961450	63-1/2"
MCB-72	961451 & UP	56-1/4"
MCB-60	961001 - 961450	51-1/2"
MCB-60	961451 & UP	44-1/4"

## **QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES AU SUJET DES GRILS MOBILES**

**Q.** Mon gril fonctionne à merveille quand tous les brûleurs sont allumés, mais j'ai de la difficulté à les allumer tous. Est-ce que j'ai une fuite dans mon système qui active le dispositif de régulation du débit?

**R.** C'est peu probable. Assurez-vous que toutes les soupapes de brûleur, y compris celle du pilote, sont fermées (OFF) (sens horaire). Ouvrez la soupape de la bouteille à gaz. Attendez 15 secondes avant d'essayer d'allumer le pilote. Ce délai permettra à la pression de se stabiliser dans la tuyauterie de gaz et au dispositif de régulation du débit de se réamorcer. Le dispositif est activé chaque fois qu'une soupape de bouteille est ouverte et mise en contact avec un système de tuyauterie non pressurisé. Il lui faut quelques secondes pour se réamorcer avant de pouvoir s'adapter aux grandes quantités de gaz nécessaires au fonctionnement d'un gril mobile. Rappelez-vous que quand le dispositif est activé, il laisse quand même passer une faible quantité de gaz (assez pour faire fonctionner correctement le pilote et un brûleur). Le dispositif de régulation du débit est activé, car lorsque la soupape d'une bouteille à gaz est ouverte sur un système de tuyaux non pressurisés, le débit de gaz surpasse (pendant une fraction de seconde) la capacité du dispositif. Tous les systèmes de tuyaux de grils électriques s'égaliseront au cours du délai de quinze secondes précédant la tentative d'allumage. Cependant, si la soupape du pilote ou d'un brûleur reste ouverte, le dispositif ne peut pas se réamorcer, car il n'y a aucune surpression qui lui permette de le faire.

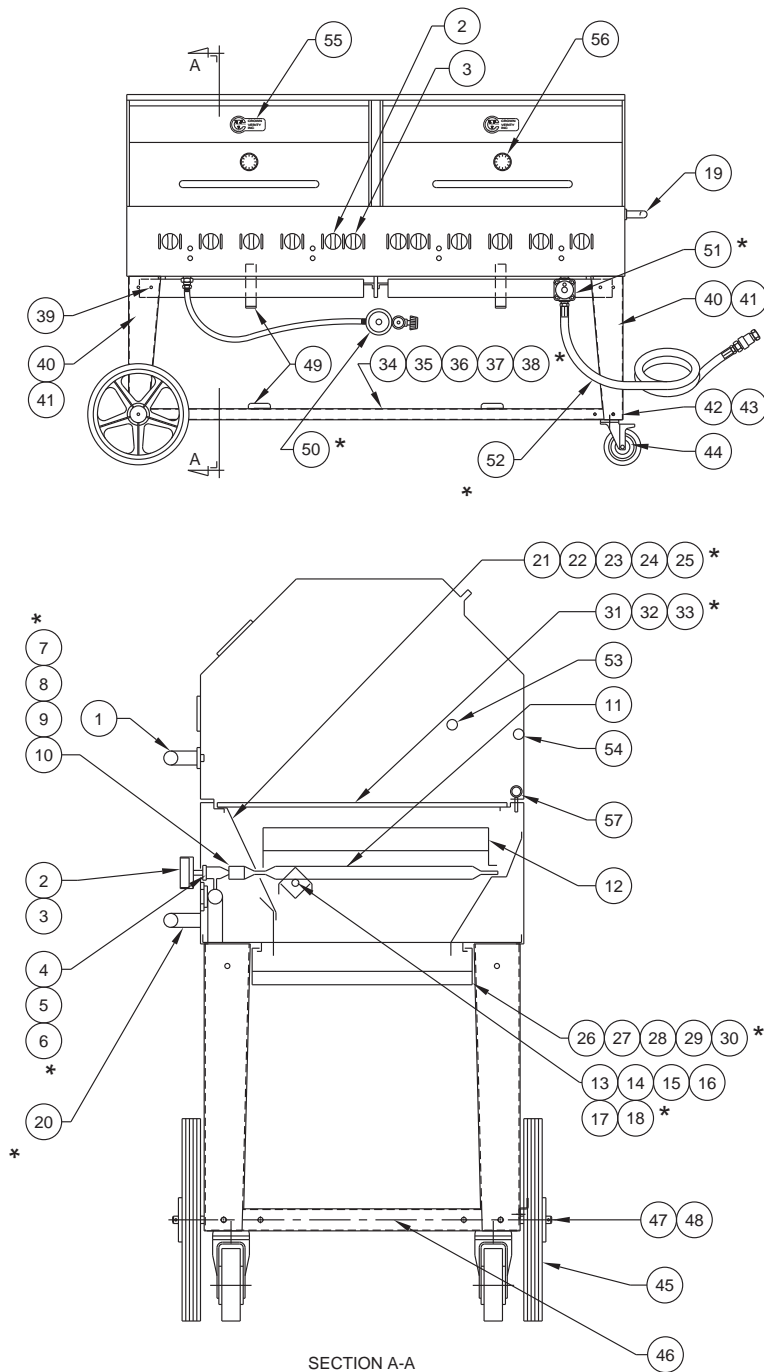
**Q.** Mon gril prend une éternité à s'allumer. Pourquoi?

**R.** La tuyauterie s'emplit d'air quand les bouteilles ou les tuyaux d'alimentation sont séparés, et il faut un certain temps pour purger l'air du système à travers les petits trous de l'orifice du pilote. Prenez patience.

**Q.** Quelle est la durée d'une bouteille de gaz?

**R.** C'est une bonne question. La formule qui sert à faire ce calcul ne tient compte que de la capacité des deux tiers de la bouteille. Cela ne veut pas dire que le gril ne fonctionnera pas une fois les deux tiers du propane utilisés, mais la pression dans la bouteille commence à diminuer de beaucoup à ce niveau. En prenant une bouteille pleine (9,1 kg ou 20 lb) et une puissance maximale moyenne pour un gril mobile, nous sommes arrivés à une durée de 3 heures à 3-1/2 heures par bouteille.

# PIÈCES ET ÉLÉMENTS



POUR TOUTE COMMANDE, APPELER  
CROWN VERITY AU (519) 751-1800

En raison des améliorations continues apportées à ses produits, Crown Verity se réserve le droit d'en modifier la conception et les spécifications sans préavis.

Ces croquis sont la propriété de Crown Verity Inc. et ne peuvent être reproduits sans la permission écrite de Crown Verity Inc.

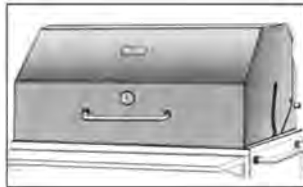
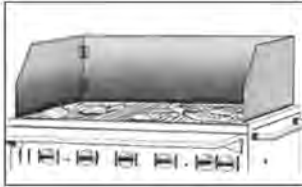
**\* Remarque :** préciser le numéro de modèle, le type de gaz et le numéro de série de votre gril au moment de commander des pièces de rechange.  
Exemple :  
MCB-48, propane, \*\*\*\*\*

ITEM	PART #	DESCRIPTION
1	2005 2105	Poignée de couvercle – 30 cm (12") Poignée de couvercle – 45 cm (18")
2	2080	Bouton de brûleur
3	2090	Bouton de pilote
4	2030	Soupape de commande – propane
5	2050	Soupape de commande – gaz naturel
6	2040	Soupape de commande - pilote
7	2032	Orifice de brûleur – propane
8	2052	Orifice de brûleur – gaz naturel
9	2042	Orifice de pilote – propane
10	2044	Orifice de pilote – gaz naturel
11	2060	Brûleur
12	2070	Élément radiant
13	3032	Tuyau d'allumage – 90 et 180 cm G – MCB (36 et G 72")
14	4032	Tuyau d'allumage – 120 cm G – MCB (48")
15	4033	Tuyau d'allumage – 120 cm D – MCB (48")
16	6032	Tuyau d'allumage – 75 et 150 cm G – MCB (30 et G 60")
17	6033	Tuyau d'allumage – 150 cm D – MCB (60")
18	7033	Tuyau d'allumage – 180 cm D – MCB (72")
19	2105	Poignée – 45 cm (18")
20	2208 2209 2210	Pare-chocs – 68 cm – MCB (30 et 60") Pare-chocs – 83 cm – MCB (36 et 72") Pare-chocs – 113 cm – MCB (48")
21	3023	Écran thermique – 90 et 180 cm G – MCB (36 et G 72")
22	4023	Écran thermique – 120 cm – MCB (48")
23	6023	Écran thermique – 75 et 150 cm G – MCB (30 et G 60")
24	6024	Écran thermique – 150 cm D – MCB (60")
25	7024	Écran thermique – 180 cm D – MCB (72")
26	8025	Bac à graisse 75 cm - MCB (30")
27	3025	Bac à graisse 90 cm - MCB (36")
28	4025	Bac à graisse 120 cm - MCB (48")
29	6025	Bac à graisse 150 cm - MCB (60")
30	7025	Bac à graisse 180 cm - MCB (72")
31	2170	Grille de cuisson (30 cm x 52 cm) (12" x 20 1/2")
32	2160	Grille de cuisson (35 cm x 52 cm) (14" x 20 1/2")
33	2150	Grille de cuisson (56 cm x 52 cm) (22" x 20 1/2")
34	8071	Tablette inférieure 75 cm - MCB (30")
35	3071	Tablette inférieure 90 cm - MCB (36")
36	4071	Tablette inférieure 120 cm - MCB (48")
37	6071	Tablette inférieure 150 cm - MCB (60")
38	7071	Tablette inférieure 180 cm - MCB (72")
39	2142	Boulon à pied
40	2213	Pied à roue – Côté droit
41	2214	Pied à roue – Côté gauche
42	2211	Support de tablette inférieure
43	2220	Support de tablette inférieure
44	2216	Roulette 13 cm (5")
45	2141	Roue à jante 35 cm (14")
46	2215	Axe
47	2146	Rondelle d'axe
48	2148	Tige d'axe
49	2214	Ensemble de fixation de la bouteille
50	2200	Ensemble tuyau et régulateur – propane
51	2180 2189	Régulateur (1/2") – gaz naturel – 90 et 120 cm – MCB (30, 36 et 48") Régulateur (3/4") – gaz naturel – 150 et 180 cm – MCB (60 et 72")
52	5110 5120	Tuyau (1/2") avec débranchement rapide – gaz naturel – 30, 36 et 48" – MCB Tuyau (3/4") avec débranchement rapide – gaz naturel – 60 et 72" – MCB
53	2205	Ensemble pivot du couvercle basculant
54	2206	Ensemble arrêt du couvercle basculant
55	2003	Ensemble pour plaque d'identification en bronze
56	2004	Ensemble pour thermomètre
57	2020	Ensemble de montage du couvercle basculant



**CROWN  
VERITY  
INC**

## OPTIONS AND ACCESSORIES



Model	Description
WG-30	Wind Guard for MCB-30, BI-30 or 1/2 of MCB-60
WG-36/72	Wind Guard for MCB-36, BI-36 or 1/2 of MCB-72
WG-48	Wind Guard for MCB-48 & BI-48
RD-30	Roll Dome for MCB-30, BI-30 or 1/2 of MCB-60
RD-36/72	Roll Dome for MCB-36, BI-36 or 1/2 of MCB-72
RD-48	Roll Dome for MCB-48 & BI-48
RD-60	Roll Dome for MCB-60

**Note:** Roll Domes shipped c/w handle & thermometer.



Model	Description
RFS-30	Removable Front shelf for MCB-30
RFS-36	Removable Front shelf for MCB-36
RFS-48	Removable Front shelf for MCB-48
RFS-60	Removable Front shelf for MCB-60
RFS-72	Removable Front shelf for MCB-72



Model	Description
ABR-30	S.S. Adjustable Bun Rack Assembly for RD-30
ABR-36/72	S.S. Adjustable Bun Rack Assembly for RD-36/72
ABR-48	S.S. Adjustable Bun Rack Assembly for RD-48
ABR-60	S.S. Adjustable Bun Rack Assembly for RD-60

**Note:** These units are field installable.



G2022	Removable Griddle Plate
G12	S.S. Griddle with grease trough
G24	S.S. Griddle with grease trough



PGP	Stainless Steel Perforated Grill Plate
-----	--



SPA	Steamer Pan Adapter (Pans not included)
-----	--

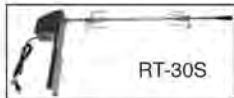


RPS-36	Remote Propane Cart c/w Securing Chains & one 25' Hose and Regulator for use with MCB-36. Tank(s) Not Included
RPS-486072	Remote Propane Cart c/w Securing Chains & two 25' Hoses and Regulators for use with MCB-48, 60 & 72. Tank(s) Not Included



RES	S.S. Removable End Shelf
-----	--------------------------

**Note:** This system is CGA & AGA Approved when used with any MCB Model. The RPS system when used with 50lb or larger cylinders will provide uninterrupted, problem-free fuel supply to any of our MCB's, even in cold weather.



RT-30S

RT-30S	Medium duty rotisserie assembly for MCB-30 c/w 1 Set of Forks. Will accommodate up to a 30 lb. roast.
RT-36	Rotisserie Assembly for MCB-36, BI-36 or left side of MCB-72 or 60 c/w 1 Set of 5" Forks
RT-48	Rotisserie Assembly for MCB-48 & BI-48 c/w 1 Set of 5" Forks
RT-60	Rotisserie Assembly for MCB-60 c/w 2 Sets of 5" Forks
RT-72	Rotisserie Assembly for MCB-72 c/w 2 Sets of 5" Forks



BC-30	BBQ Cover for MCB-30 w/ Roll Dome Option Only
BC-36	BBQ Cover for MCB-36 w/ Roll Dome Option Only
BC-42	BBQ Cover for MCB-42 w/ Roll Dome Option Only
BC-48	BBQ Cover for MCB-48 w/ Roll Dome Option Only
BC-60	BBQ Cover for MCB-60 w/ Roll Domes Option Only
BC-72	BBQ Cover for MCB-72 w/ Roll Domes Option Only



FA-3	Fork Assembly 3" - complete set of 2
FA-5	Fork Assembly 5" - complete set of 2
FA-8	Fork Assembly 8" - complete set of 2



CTP	Charcoal tray perforated for use with any MCB or BI models
-----	--



SBK	Stainless Steel Smoker Box Kit Specify MCB Model # when ordering
-----	---



BBC	Beer Butt Chicken Holder
-----	--------------------------



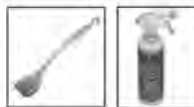
SB-MBC	S.S. Side Burner for MCB Models (Propane only) (15,000 BTU)
--------	--



CVPHS-1	S.S. single sink
CVPHS-2	S.S. double sink
CVPHS-3	S.S. triple sink



RHS	S.S. Removable Hand Sink description - single faucet - 20 litre waste water tank - drain hose
-----	--



528	Long Handle Red BBQ Brush with Scraper Overall Length 19"
BBQ-EZ	BBQ CLEANER 16 oz. (500 ml w sprayer)

**FOR MORE INFORMATION, PLEASE CONTACT YOUR DEALER**

**Crown Verity Inc**

37 Adams Blvd, Brantford, Ontario N3S 7V8  
Phone (519) 751-1800 Fax (519) 751-1802  
Web Site: <http://www.crownverity.com>  
E-mail: [info@crowverity.com](mailto:info@crowverity.com)