

# CROWN VERITY

## MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

MCB30-P, MCB36-P, MCB48-P, MCB60-P & MCB72-P

RÉVISION: DÉCEMBRE 2014

\* À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE \*



**FÉLICITATIONS!** Vous êtes le fier nouveau propriétaire du meilleur gril commercial portatif qu'on puisse trouver. Chaque gril CROWN VERITY Inc. est conçu pour durer toute une vie... et bien plus! Avec un entretien adéquat, votre gril fournira une performance insurpassée durant de nombreuses années d'utilisation à l'extérieur.

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](http://www.crownverity.com)

Courriel: [info@crowverity.com](mailto:info@crowverity.com)

## TABLE DES MATIÈRES

Installation du gril MCB-P . . . . .	2
Installation à distance des bouteilles de propane . . . . .	3
Installation typique avec bouteilles de propane à distance . . . . .	4
Installation et mise en service . . . . .	5
Distance de séparation des matières combustibles . . . . .	6
Remisage . . . . .	7
Bouteilles et détendeurs . . . . .	8
Transport et stockage des bouteilles de propane . . . . .	9
Tuyaux et détendeurs . . . . .	10
Recherche des fuites . . . . .	11
Inspection avant l'utilisation, et instructions d'allumage . . . . .	12
Instructions pour utilisation et extinction . . . . .	13
Conseils et techniques . . . . .	14
Nettoyage et entretien . . . . .	15
Guide de diagnostic . . . . .	16
Questions fréquentes au sujet du gril MCB . . . . .	17
Pièces et composants . . . . .	18

**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 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 Z83.11/CSA1.8**

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

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON. CAN. N3S 7V8

TÉL: (519) 751-1800 FAX: (519) 751-1802

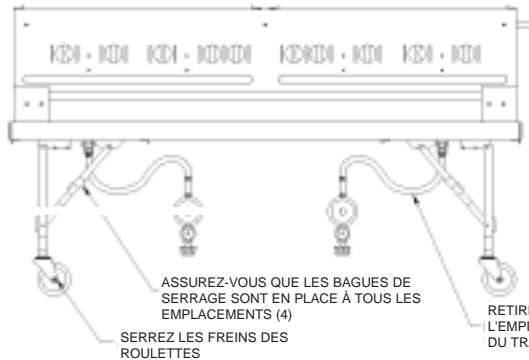
[www.crownverity.com](http://www.crownverity.com)

Courriel: [info@crowmverity.com](mailto:info@crowmverity.com)

## INSTALLATION DU MODÈLE MCB-P

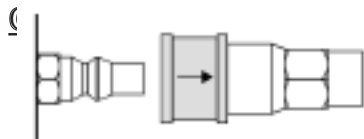


Avertissement : attention à ne pas vous pincer les doigts lors de la manipulation



ASSEMBLAGE

- 1) Ne transportez pas les grils lorsqu'ils sont assemblés
  - Les tables ne sont conçues pour être déplacées que sur de courtes distances et sur des surfaces planes lorsqu'elles sont assemblées et chargées
  - Les tables ont une charge de service sécuritaire et statique de 325 lb
  - Faites preuve d'extrême prudence lors du déplacement des unités assemblées. Ne les déplacez pas lorsqu'elles sont chaudes ou en fonctionnement.
- 2) Installer le grill en un endroit offrant la sécurité appropriée :
  - À dix (10) pieds ou plus de bouteilles de propane, matières inflammables, bâtiment ou habitation, ouvertures d'un bâtiment, bouches de prise d'air ou décharge, ou véhicule.
  - Ne pas installer le grill à l'intérieur, à proximité de voie d'évacuation/sortie d'urgence, escalier, ou voie de circulation de véhicules ou piétons, etc.
  - Veiller à ce que les tuyaux de gaz ne puissent être endommagés par la circulation d'un véhicule ou de piétons, ou par des mouvements mécaniques, etc.
  - Respecter les distances de séparation des matières combustibles.
  - Lorsque le grill est utilisé, veiller à bloquer les roulettes.
  - Veiller à toujours établir l'aplomb du grill et remplir le plateau d'eau (1 po d'eau).



**Repousser la virole**  
Fig. 1

Pour la connexion, repousser la virole.

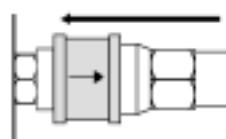
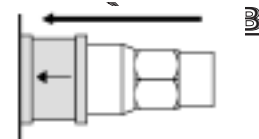


Fig. 2

Insérer la buse d'arrivée de gaz.



**Lâcher la virole**  
Fig. 3

Lâcher la virole et pousser le connecteur pour provoquer l'emboîtement de la virole et le blocage du connecteur.

## INSTALLATION D'UNE BOUTEILLE DE PROPANE À DISTANCE

### \*CAPACITÉ MAXIMALE D'UNE BOUTEILLE : 100 LB DE PROPANE \*

Une bouteille installée et connectée pour l'utilisation avec un gril MCB-P doit être installée en un endroit et d'une manière respectant tous les critères de sécurité.

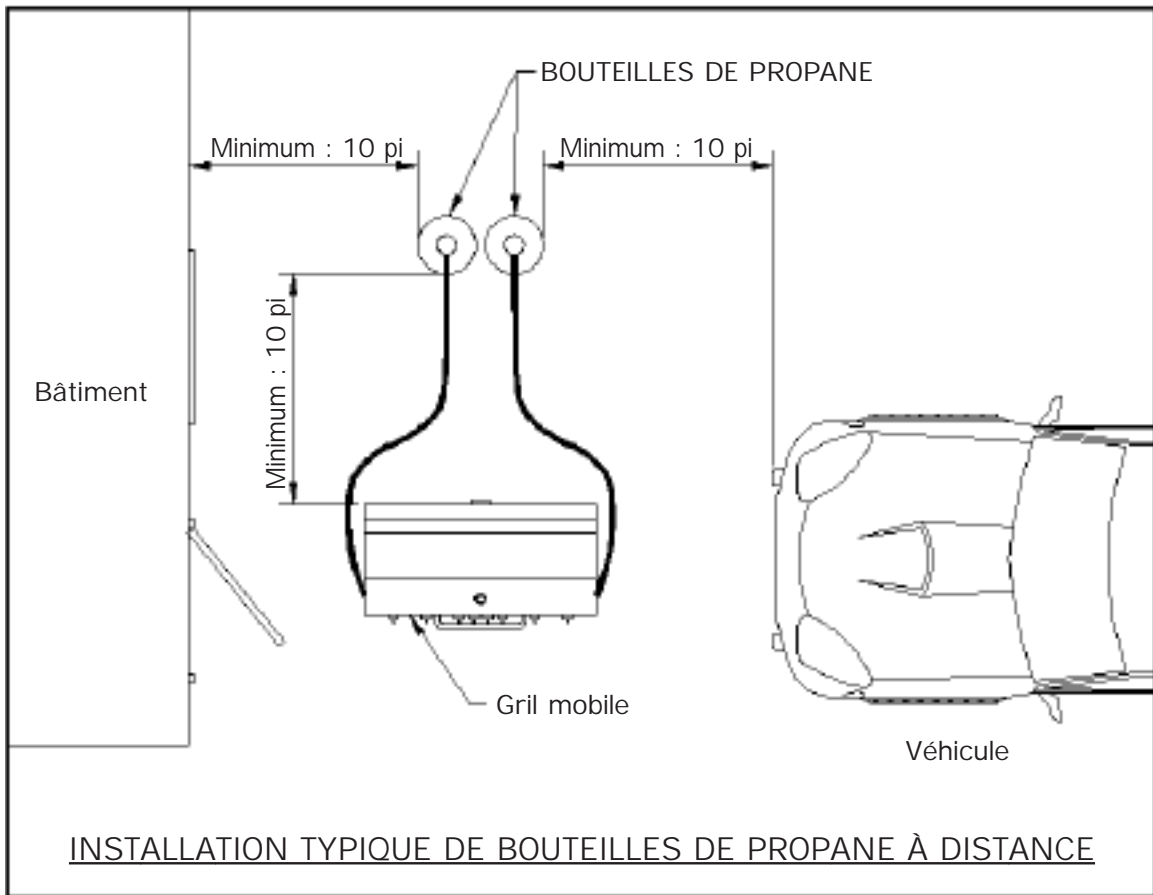
#### **Une bouteille de propane doit être arrimée, pour qu'elle ne puisse basculer :**

- À 10 pieds du gril lui-même et de toute source d'inflammation, comme équipement électrique, véhicule ou équipement ou appareil alimenté par un combustible, ou d'une bouche d'entrée d'air ou décharge d'un bâtiment.
- Toute bouteille de propane connectée pour l'utilisation doit être arrimée pour qu'elle ne puisse tomber/basculer accidentellement : arrimage de la bouteille sur un objet adéquat avec cordage, chaîne, sangle ou autre accessoire approprié. Crown Verity Inc. propose à cette fin un chariot à bouteille spécialisé qui offre la sécurité nécessaire. Contacter le revendeur au sujet du chariot RPS. La base de bouteille de gaz en plastique fournie avec le gril MCB-P ne doit être utilisée qu'avec une bouteille de propane de 20 lb ou moins, et son utilisation ne supprime pas le besoin d'arrimage approprié de la bouteille pour la prévention d'un renversement.
- Tout tuyau de gaz connecté entre une bouteille de propane et le gril doit être convenablement protégé du contact avec toute surface chaude, abrasive ou acérée, et protégée de la circulation des véhicules et piétons ainsi que des chocs mécaniques.
- Crown Verity Inc. recommande d'empêcher l'accès à la zone où se trouvent les bouteilles, les tuyaux et le gril avec une clôture, ou un ruban de marquage brillant ou autre accessoire similaire. Ne pas placer les tuyaux en travers d'une voie de passage de véhicules ou de piétons, ou d'une sortie d'urgence.

Tout système d'alimentation temporaire en propane doit être installé dans le respect des prescriptions des codes locaux en vigueur, ou en l'absence de code local conformément aux prescriptions de la norme ANSI/NFPA 54 1999/ANSI Z 223.1 1999 (National Fuel Gas Code) ou de la norme CSA B.149.2: (code d'installation des appareils à propane).

Au sujet des exigences applicables à l'installation, consulter le distributeur local de propane, l'autorité responsable de la sécurité et de la prévention des incendies, et les responsables du site d'exposition. Il peut être nécessaire de respecter d'autres exigences que celles qui sont mentionnées dans ce manuel.

Les recommandations présentées dans ce manuel d'instructions correspondent au niveau minimum des critères de sécurité à observer.



INSTALLATION TYPIQUE DE BOUTEILLES DE PROPANE À DISTANCE

## INSTALLATION ET MISE EN PLACE

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/CSA 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, 1999 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.)
- Il ne convient pas d'utiliser cet appareil sur des planchers en matière combustible sans la table qui l'accompagne.
- 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.
- Gardez toujours 1 pouce d'eau dans les plateaux d'écoulement de la graisse.
- Ne transportez pas les grils lorsqu'ils sont assemblés.
- Ne surchargez pas les tables. (charge statique maximale de 325 lb)

FIGURE 1 DISTANCES D'ÉLÉMENTS COMBUSTIBLES

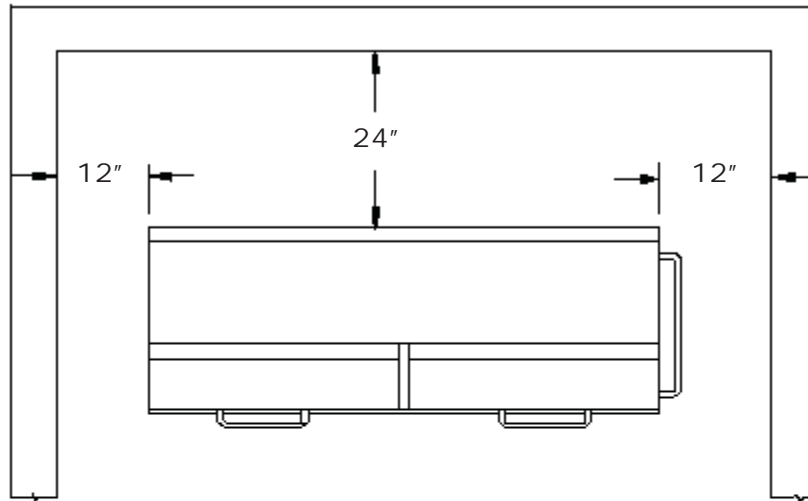
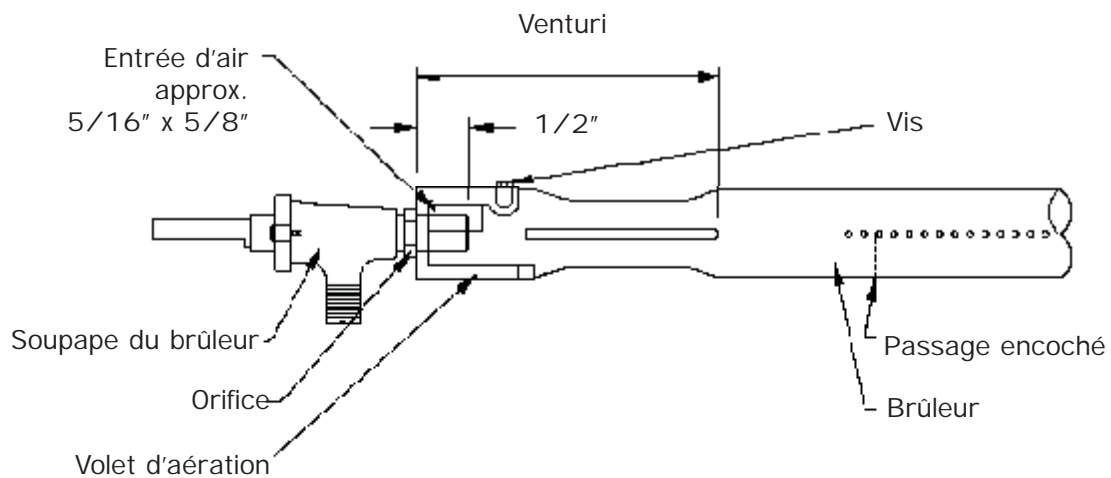


FIGURE 2 ASSEMBLAGE DU BRÛLEUR





## REMISAGE

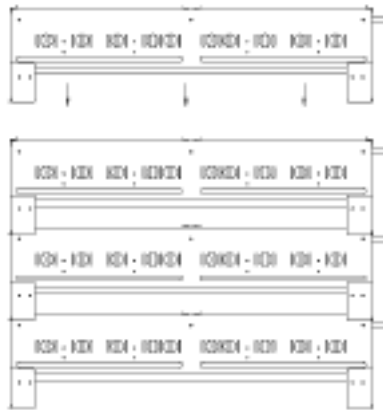
### REMISAGE HABITUEL:

- 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 grill sera muni de plaque(s) de protection. Placer la ou les plaques de façon à protéger le grill des intempéries. Ne jamais essayer d'ouvrir un couvercle basculant soit relevé ou les plaques de protection abaissées.

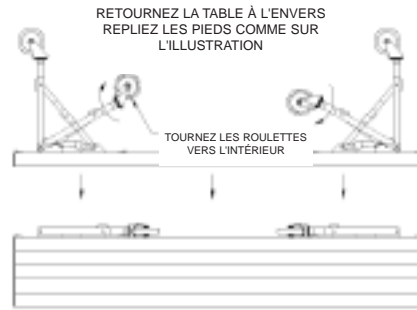
LES GRILS S'EMBOÎTENT LES UNS DANS LES AUTRES  
NOUS RECOMMANDONS D'EMPILER UN MAXIMUM DE 4 GRILS



Avertissement : attention à ne pas vous pincer les doigts lors de la manipulation



EMPILAGE DES GRILS



LES TABLES S'EMBOÎTENT LES UNES DANS LES AUTRES

### REMISAGE PROLONGÉ:

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

#### Préparatifs:

- Nettoyer l'intérieur du grill.
- 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 grill 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.

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON. CAN. N3S 7V8

TÉL: (519) 751-1800 FAX: (519) 751-1802

[www.crownverity.com](http://www.crownverity.com)

Courriel: [info@crowmverity.com](mailto:info@crowmverity.com)

## BOUTEILLES ET RÉGULATEURS

### BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

Lors de l'achat d'une bouteille de gaz pour le gril, veiller à ce qu'elle soit fabriquée et marquée, conformément aux spécifications de :

- 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 rechange 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 préréglés à cette pression sont fournis avec le gril et on doit s'en servir.

### CONNEXION À BOUTEILLE DE TYPE I:

- 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.
- Toujours débrancher le tuyau au niveau du raccord à connexion rapide au moment de remiser le gril.
- Le réglage de pression pour le régulateur fourni avec l'appareil est de : 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 FUIITE 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.6). 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. 6).
- 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.

CROWN VERITY INC., 37 ADAMS BLVD., BRANTFORD, ON. CAN. N3S 7V8

TÉL: (519) 751-1800 FAX: (519) 751-1802

[www.crownverity.com](http://www.crownverity.com)

Courriel: [info@crowmverity.com](mailto:info@crowmverity.com)

## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE FERMETURE

### FONCTIONNEMENT:

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 16).
- 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 6), puis se référer au guide de dépannage (page 16).

### 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).
- 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.



## 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'adoucirait, ce qui atténuerait 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.
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 6.) 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 14.

## 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.

PARTS & SERVICE

Les parties & Entretien. Pour l'assistance technique, les parties et entretien -  
s'il vous plaît l'appel Crown Verity Inc.  
à 1-888-505-7240 ou (519) 751-1800.

Nos représentants de service clients vous aideront avec joie.