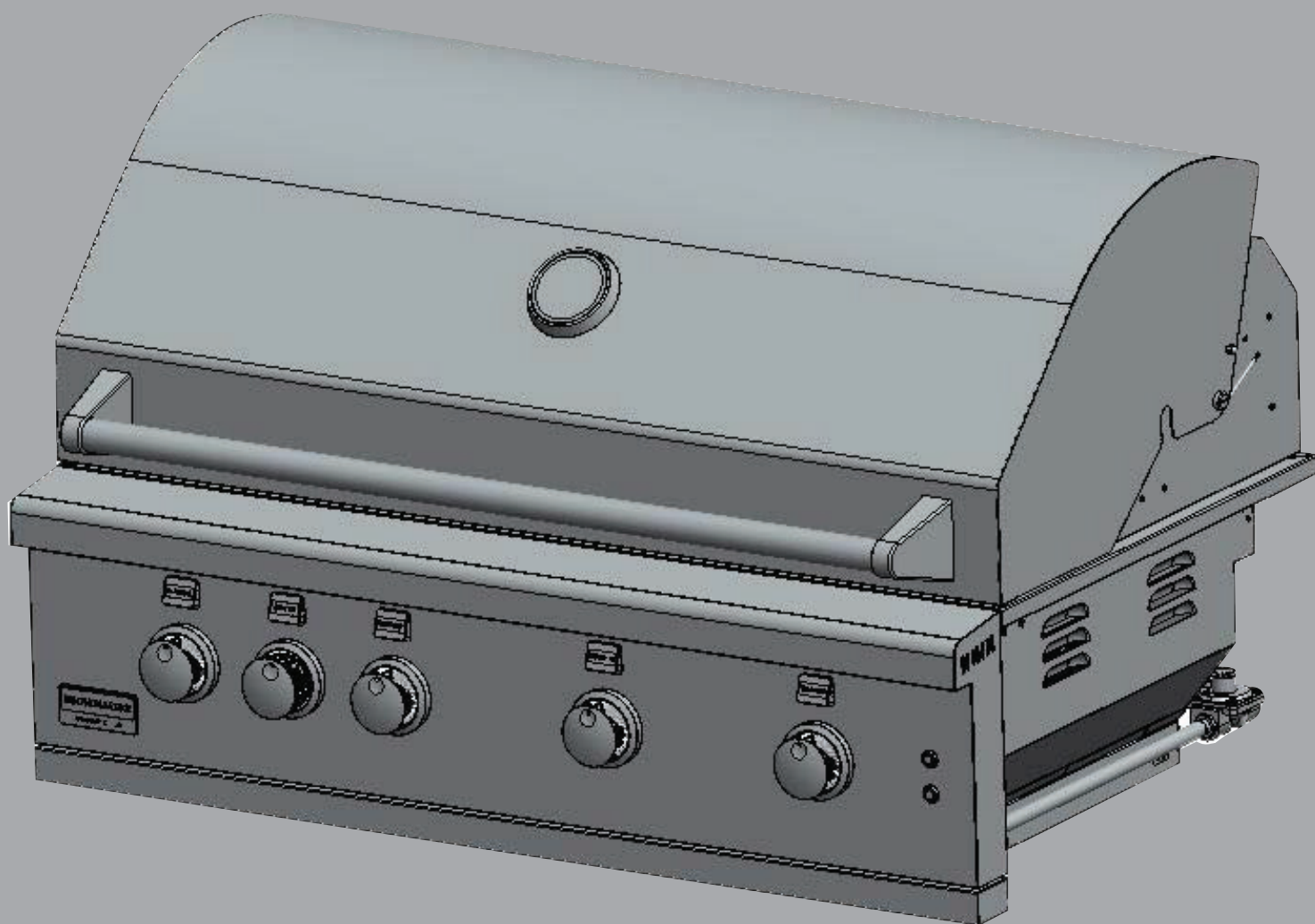


BROILMASTER®

PREMIUM GRILLS



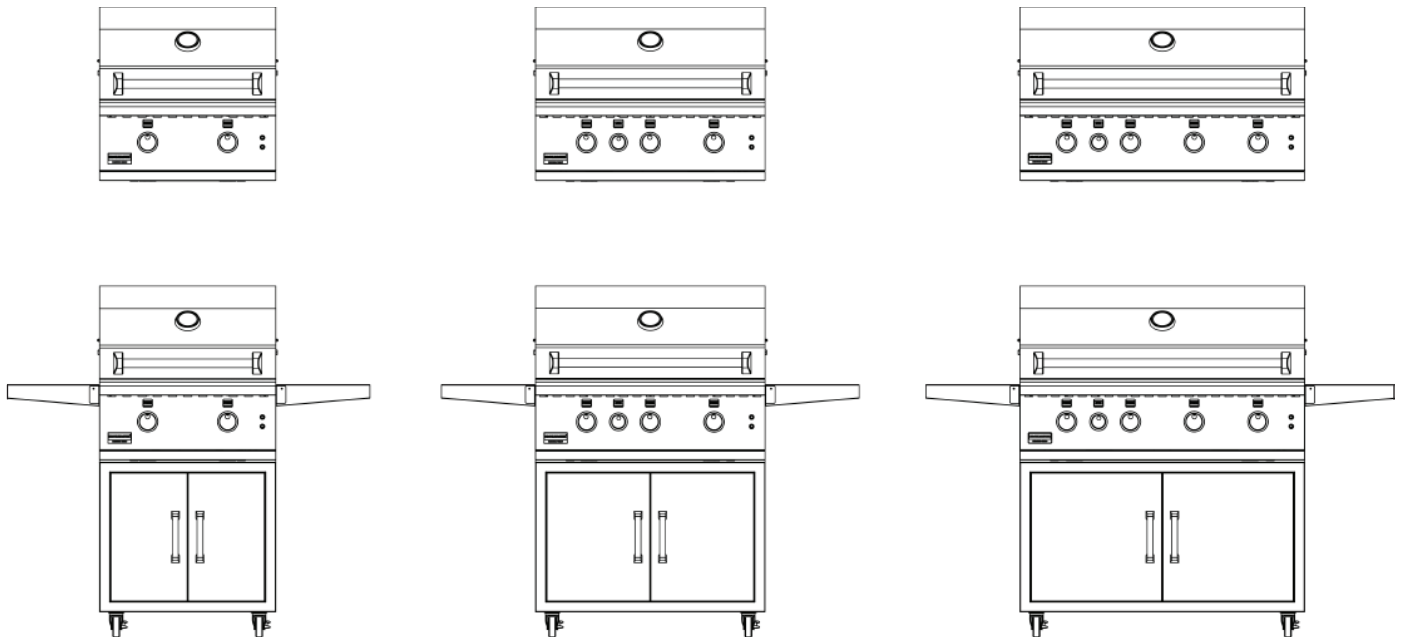
GRIL À GAZ

INSTALLATION, ENTRETIEN ET UTILISATION

Installation, entretien et utilisation de votre gril à gaz professionnel BROILMASTER

GARDEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Ce manuel traite des modèles BROILMASTER suivants : BSG262N / BSG343N / BSG424N



UNIQUEMENT POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR

L'INSTALLATION, LE RÉGLAGE, UNE MODIFICATION, OU UN ENTRETIEN NON CONFORME POURRAIENT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT. LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT L'INSTALLATION, L'UTILISATION OU L'ENTRETIEN DE CET EQUIPEMENT

NOTE À L'INSTALLATEUR

Ce manuel doit demeurer près de votre appareil. Respectez les codes du bâtiment de votre région quant à l'installation. En l'absence de réglementation locale, cet appareil doit être installé conformément au *National Fuel Gas Code* No. ANSI Z21.58D-2002 USA ou CAN/CGA-B149.1/1.2 *Natural Gas/Propane Code*. (Canada) dernière édition ou au Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70 ou le Code canadien de l'électricité CGA 1.6b2005 ou la dernière édition.



TABLE DES MATIÈRES

BROILMASTER BBQ Modèles	2
Caractéristiques et avantages uniques.....	4
Spécification du produit.....	5
Dimensions totales.....	6
Identification du contrôle.....	7
Avertissements.....	8
AVIS : Commonwealth du Massachusetts.....	9
Emplacement du gril.....	10
Utilisation du grill par grand vent.....	11/12
Dimensions du grill intégré.....	13
Registres de ventilation	14
Dimension du manchon intégré.....	15
Exigences électriques et branchement.....	16
Schémas de câblage	17
Sécurité des bouteilles de gaz GPL	18
Besoins en gaz et branchement.....	19/20/21/22
Informations importantes sur la sécurité des grillades.....	23
Conversion de votre gril à gaz.....	24/25
Conversion de votre type de gril à gaz	26
Conversion de gaz du régulateur.....	27
Allumer les brûleurs.....	28
Allumage manuel du gril.....	29
Identification du type de brûleur.....	30
Utilisation du gril BROILMASTER.....	30
Méthode de cuisson directe.....	31
Méthode de cuisson indirecte.....	31
Utilisation de la rôtisserie.....	32
Conseils de cuisine.....	33
Mises en garde.....	35
Nettoyage et réglage du brûleur.....	34
Méthodes de nettoyage du gril.....	35
Nettoyer le gril.....	36/37
Remplacement de l'ampoule.....	38
Garantie.....	39
Liste des distributeurs de pièces maîtresses.....	40
Comment commander des pièces de rechange	40
Contactez votre revendeur BROILMASTER.....	41
Liste des pièces du BROILMASTER	42
Schéma des pièces.....	43/44/45/46/47
Manchons, brûleurs latéraux, couvercles et accessoires d'îlot.....	48/49/50



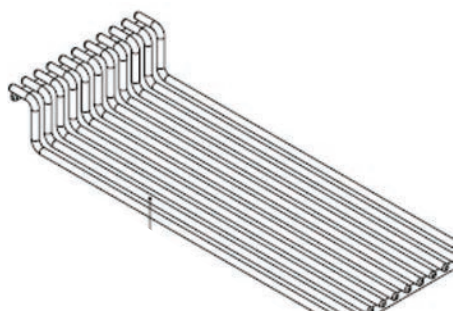


BROILMASTER

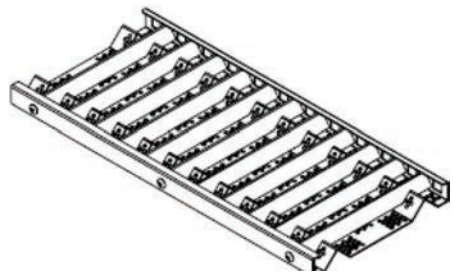
Caractéristiques et avantages uniques

Le gril à gaz BROILMASTER possède des caractéristiques uniques de grillade qui amélioreront votre expérience et feront de vous ce « maître chef ».

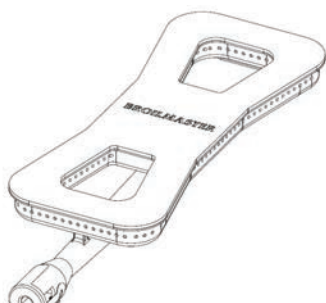
Ces caractéristiques comprennent des grilles à plusieurs niveaux, communément appelé allumeur de flammes afin d'améliorer et de créer une chaleur uniforme et minimiser les flammes fuyantes, une conception de brûleur à nœud papillon et une technologie de zonage thermique à plusieurs branchements et un brûleur infrarouge en option.



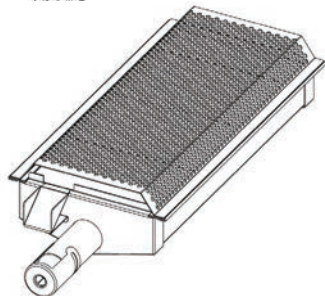
La surface de cuisson (grille) peut être placée à diverses hauteurs et permet de cuire les aliments plus près du brûleur (pour les saisir rapidement), ou plus loin du brûleur (pour permettre une cuisson plus lente) avec la même chaleur.



Des années de recherche en technologie de conception ont fait que nous utilisons aujourd'hui ce vaporisateur « unique en son genre » avec ses barres en acier inoxydable de style pyramidale et ses plaques d'évaporation spécialement conçues pour cet appareil. Cette pompe allumeur de flammes diffuse une chaleur uniforme sur les aliments tout en vaporisant les jus de débordement qui créent une saveur supplémentaire dans les aliments.



La technologie des brûleurs en nœud papillon est unique à BROILMASTER et est utilisée depuis de nombreuses années. Ce brûleur est doté de plusieurs zones où l'utilisation de trous de différentes tailles offre une cuisson uniforme sur toute la zone.



Un brûleur spécialement conçu pour saisir les aliments est offert en option et remplace le brûleur à nœud papillon traditionnel lorsqu'une chaleur intense est requise.

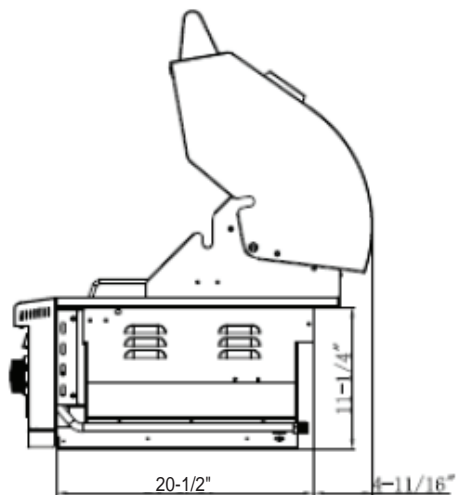
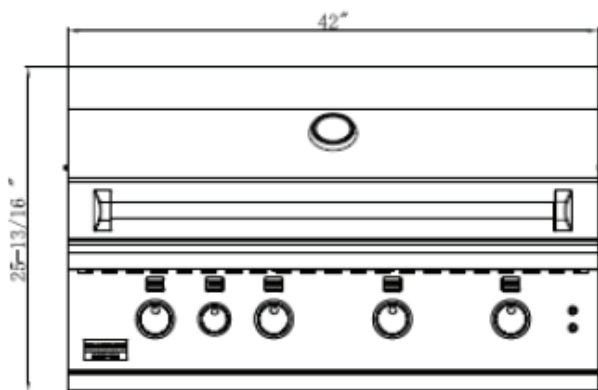
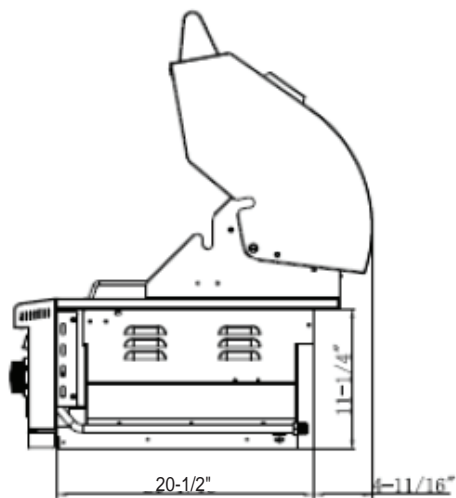
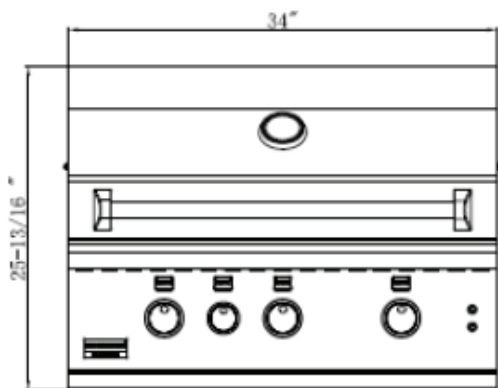
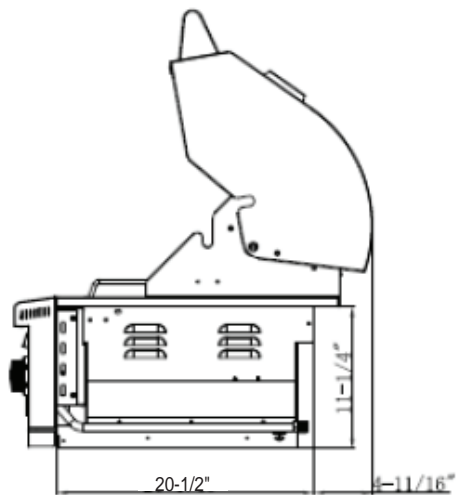
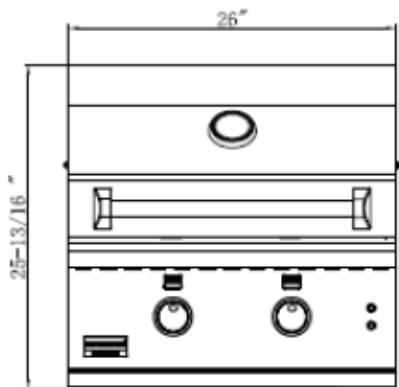
Les restaurants professionnels utilisent la technologie infrarouge et celle de saisie pour profiter des jus naturels des aliments.



Spécifications du produit

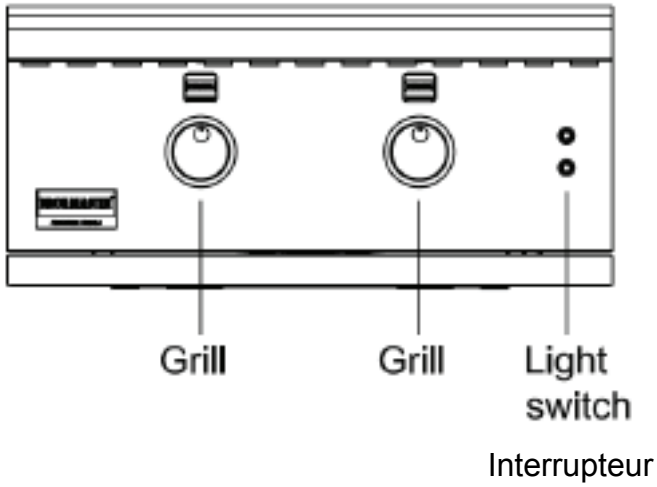
Description	26" BSG262N	34" BSG343N	42" BSG423N
Dimension de la zone de cuisson principale	456	608	760
Surface de cuisson totale (Comprend une grille de réchaud)	606	806	1006
Type de gaz	NAT	NAT	NAT
Ensemble de conversion LP	Emballé w/Grill	Emballé w/Grill	Emballé w/Grill
Orifices brûleurs principaux gaz NAT	2 - 2.08 mm	3 - 2.08 mm	4 - 2.08 mm
Orifices brûleurs principaux GPL	2 - 1.30 mm	3 - 1.30 mm	4 - 1.30 mm
Orifices brûleur arrière gaz NAT	N/A	1.5 mm	1.5 mm
Orifices brûleur arrière GPL	N/A	1.1 mm	1.1 mm
Type de brûleur	2 - Cast SS Bow Tie	3 - Cast SS Bow Tie	4 - Cast SS Bow Tie
BTU du brûleur (chacun/total)	18,000 / 36,000	18,000 / 54,000	18,000 / 72,000
Grilles de cuisson	2 - 5/16" Two Position SS	3 - 5/16" Two Position SS	4 - 5/16" Two Position SS
Vaporisateurs - allumeurs de flammes	2 - SS Conception de pyramide	3 - SS Conception de pyramide	4 - SS Conception de pyramide
Diviseurs de zones de chaleur	1 - SS (Amovible)	2 - SS (Amovible)	3 - SS (Amovible)
Brûleur de rôtisserie arrière	N/A	11,000 BTU Céramique	11,000 BTU Céramique
Ensemble de rôtisserie	Optionnel	Optionnel	Optionnel
Couvercle	Entièrement soudé avec bords polis	Entièrement soudé avec bords polis	Entièrement soudé avec bords polis
Panneau de commande	Entièrement soudé	Entièrement soudé	Entièrement soudé
Bac de récupération	Entièrement soudé	Entièrement soudé	Entièrement soudé
Type d'allumage (sans batterie)	Lance-flammes Pousser et tourner	Lance-flammes Pousser et tourner	Lance-flammes Pousser et tourner
Grille de réchaud	SS inclinaison et verrouillage	SS inclinaison et verrouillage	SS inclinaison et verrouillage
Jauge de température	Capuche	Capuche	Capuche
Lumières du panneau de commande	LED bleu 12V	LED bleu 12V	LED bleu 12V
Lampes de travail intérieures	2 - Halogène 12V	2 - Halogène 12V	2 - Halogène 12V
Dimensions de découpe pour le grill	11 ³ / ₄ h x 21 p x 23 ¹ / ₂ W	11 ³ / ₄ H x 21D x 31 ¹ / ₂ W	11 ³ / ₄ H x 21D x 39 ¹ / ₂ W

Dimension totale du gril

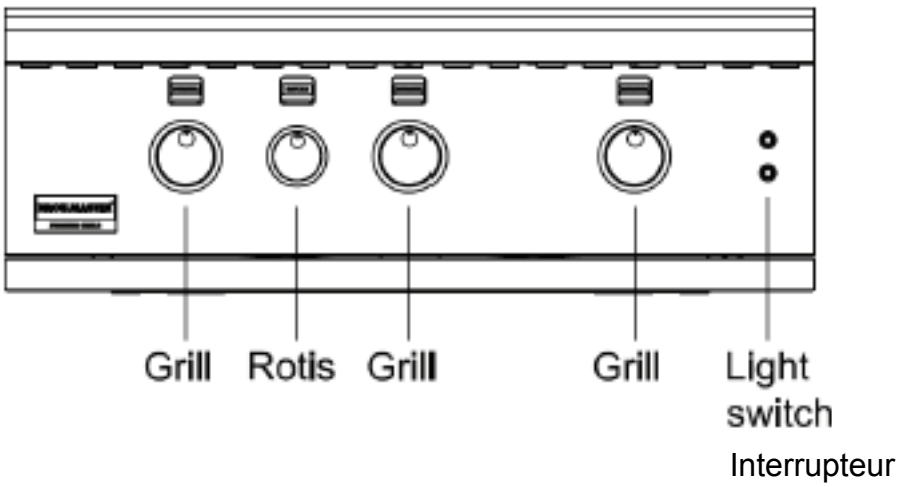


Identification des boutons de contrôle

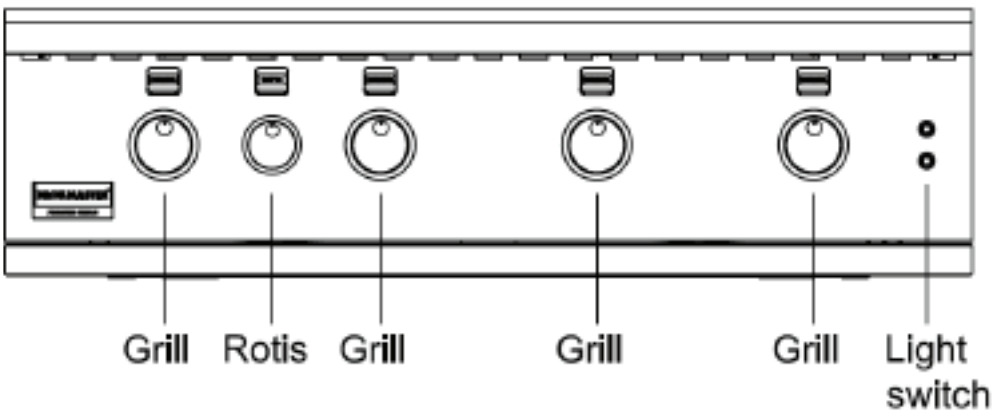
BSG262



BSG343



BSG424





AVERTISSEMENT



- Lire attentivement et entièrement ce manuel avant d'utiliser votre gril, afin de réduire le risque d'incendie, de brûlure ou d'autres blessures, et d'assurer une installation et un entretien appropriés.
- N'utilisez jamais de bouteilles de propane rouillées, bosselées ou endommagées. Ne stockez jamais de bouteilles de propane supplémentaires ou vides dans l'armoire du gril ou à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil à gaz ou électrique. Ne stockez pas les bouteilles de propane à l'intérieur ou sur leurs côtés pour éviter que du gaz ne s'échappe. Les bouteilles de gaz sont hautement inflammables.
- Les enfants ne doivent jamais être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où se trouve un gril. Placez votre gril bien loin des zones où les enfants jouent. Ne rangez pas d'articles susceptibles d'intéresser les enfants dans ou autour du gril, dans le chariot ou dans l'enceinte ou l'ilot.
- Ne déplacez jamais le gril lorsqu'il est chaud. Lors de l'utilisation, certaines parties du gril sont suffisamment chaudes pour causer de graves brûlures.
- Maintenez toujours les dégagements requis par rapport aux combustibles, tel indiqué. Le gril est conçu pour une utilisation extérieure uniquement. Ne jamais l'utiliser dans un garage, un bâtiment, une remise, un passage couvert ou tout autre espace clos. N'utilisez pas ce gril sous une construction combustible aérienne non protégée. Les matériaux combustibles exposés à la chaleur prendront feu.
- Les grils à gaz ne sont pas conçus ou certifiés et ne doivent pas être installés dans ou sur des véhicules récréatifs, des remorques portatives, des bateaux ou toute autre installation mobile, y compris un usage commercial.
- **NE RÉPAREZ PAS VOTRE GRIL SI VOUS NE ÊTES PAS UN TECHNICIEN CERTIFIÉ ET QUALIFIÉ EN GAZ. TOUS LES TRAVAUX DE RÉPARATION DOIVENT ÊTRE RÉALISÉS PAR UN TECHNICIEN CERTIFIÉ ET QUALIFIÉ EN GAZ.**
- **NE DÉMONTREZ PAS VOTRE GRIL À MOINS D'ÊTRE CERTIFIÉ ET QUALIFIÉ EN GAZ. TOUS LES TRAVAUX DE DÉMONTAGE DOIVENT ÊTRE RÉALISÉS PAR UN TECHNICIEN CERTIFIÉ ET QUALIFIÉ EN GAZ.**
- **NE RÉPAREZ PAS VOTRE GRIL SI VOUS NE ÊTES PAS UN TECHNICIEN CERTIFIÉ ET QUALIFIÉ EN GAZ. TOUS LES TRAVAUX DE RÉPARATION DOIVENT ÊTRE RÉALISÉS PAR UN TECHNICIEN CERTIFIÉ ET QUALIFIÉ EN GAZ.**
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce du gril si non spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre service doit être effectué par un technicien certifié et qualifié pour le gaz et le barbecue.
- Si le gril est installé par un installateur ou un technicien professionnel, assurez-vous qu'il/elle vous indique où se trouve votre coupure d'alimentation en gaz. Toutes les conduites de gaz doivent avoir un dispositif d'arrêt qui est facilement accessible. Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez immédiatement s'il y a des fuites de gaz. Vérifiez uniquement avec une solution d'eau et de savon. Ne jamais vérifier les fuites de gaz avec une flamme nue.
- Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz GPL avant chaque utilisation du gril. S'il y a des signes d'abrasion ou d'usure excessive, ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant d'utiliser le gril.
- L'appareil de cuisson au gaz extérieur et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 0,5 psi (3,5 kPa).
- L'appareil de cuisson au gaz extérieur doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

AVERTISSEMENT AVANT UTILISATION



AVIS : Commonwealth du Massachusetts

1. Le Massachusetts exige que tout le gaz soit installé à l'aide d'un plombier ou d'un installateur de gaz possédant la licence appropriée du Massachusetts.
2. Toutes les installations de gaz naturel ou de propane installées en permanence nécessitent l'installation d'un robinet de gaz manuel de type « T » dans la conduite d'alimentation en gaz de cet appareil.
3. Ceci ne s'applique pas aux installations portatives de propane utilisant une bouteille de 20 livres.



ATTENTION! CALIFORNIE PROPOSITION 65

1. La combustion de combustible de cuisson au gaz génère des sous-produits qui figurent sur la liste des substances reconnues par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer ou des troubles de la reproduction.
2. La loi californienne oblige les entreprises à avertir les clients d'une exposition potentielle à de telles substances. Pour minimiser l'exposition aux substances, utilisez toujours cet appareil conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien figurant dans ce manuel. Assurez-vous de fournir une ventilation adéquate lors de la cuisson.
3. Avertissement : La manipulation du laiton de ce produit vous expose au plomb, un produit chimique connu dans l'État de Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. (Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit.)
4. **Pour plus d'informations, visitez ce site Web : www.p65warning.ca.gov**

Emplacement du gril



AVERTISSEMENT

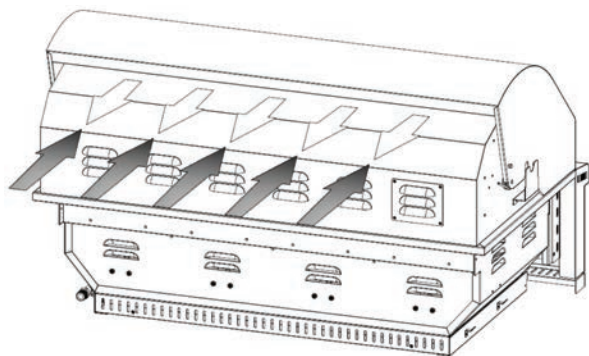


- N'installez jamais ce produit dans une enceinte combustible sans enveloppe isolante. Cela pourrait provoquer un incendie, des dommages matériels et des blessures corporelles. Un matériau combustible est « tout » qui peut prendre feu.
- Ne placez jamais le gril sous un toit ou un surplomb, dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre espace clos.
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, soit au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and propane Installation Code, CSA B149.1, soit au Propane Storage and Handling Code, B149.2, au Canada.

D'où vient le vent ?

Lors de la sélection d'un emplacement, tenez compte de facteurs importants tels que l'exposition au vent et la circulation piétonnière.

Si vous avez un gril autoportant, placez-le de sorte que le vent dominant souffle dans le panneau de commande avant (à votre dos lors de la cuisson), en soutenant le bon avant du barbecue vers l'arrière du flux d'air du barbecue. Les grilles encastrées situées dans les zones de vents dominants doivent être protégées par un pare-vent. Les vents frappant directement l'arrière du gril peuvent causer des problèmes, ainsi que le vent soufflant le long de l'ouverture du capot.



Assurez-vous que le vent ne souffle pas à l'arrière de l'espace du capot.

LIGNE À GAZ

Gardez toutes les conduites d'alimentation en gaz aussi courtes que possible car les conduites de gaz perdent de la pression sur la distance et avec chaque coude ajouté. Cette chute de pression affecte les performances du gril.

VÉRIFIER QUE LE BBQ EST À NIVEAU ?

Un nivellement correct pendant l'installation est essentiel. Un gril qui n'est pas de niveau entraînera une combustion erratique du brûleur et un chauffage inefficace et inégal. Un niveau à bulle de charpentier doit être utilisé pour niveler le gril d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.

Si le sol est inégal ou présente une pente prononcée, un nouveau nivellement peut être nécessaire chaque fois que vous déplacez une unité autoportante.



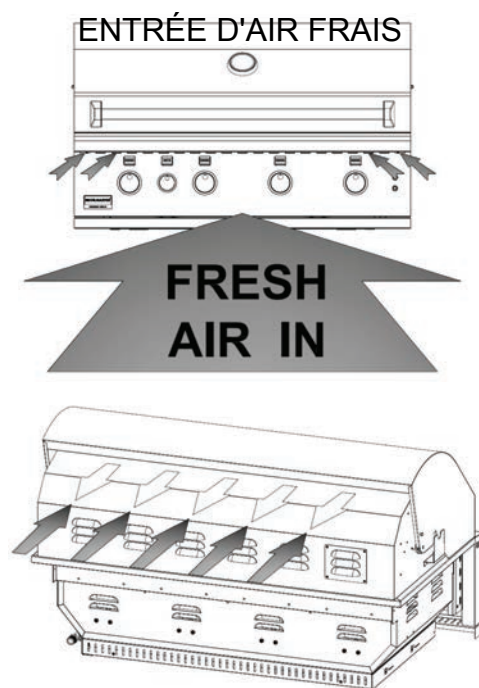
Emplacement de votre gril

UTILISATION DE VOTRE GRIL DANS DES CONDITIONS DE GRAND VENT :

- En tant qu'appareil à gaz haute performance, votre gril BROILMASTER nécessite des quantités importantes d'air pour soutenir le processus de combustion du brûleur. Votre gril a été conçu pour aspirer l'air par la zone du panneau de commande et évacuer la combustion par l'espace entre les capots avant et arrière.
- L'utilisation de votre gril dans des conditions venteuses peut perturber le flux d'air à travers votre gril, entraînant une réduction des performances ou, dans certains cas graves, provoquant une accumulation de chaleur dans la zone du panneau de commande. Cela peut entraîner des problèmes tels que la surchauffe ou la fonte des boutons de commande, ou des risques de brûlure lorsque les surfaces du panneau de commande deviennent trop chaudes pour être touchées.
- Si vous avez une grille autoportante, il est préférable de positionner l'appareil de sorte que le vent dominant souffle dans le panneau de commande avant (ou à l'arrière), favorisant ainsi le flux d'air approprié. Les vents frappant directement l'arrière du gril sont les plus susceptibles de causer des problèmes, bien que le vent soufflant le long de l'espace du capot puisse également être un problème.
- Veuillez noter que les dommages à votre gril résultant d'une utilisation dans des conditions venteuses, tels que des boutons ou des fils d'allumage fondus, ou une décoloration du panneau de commande due à l'accumulation de chaleur, sont exclus de la couverture de garantie.
- Les grillades en plein air peuvent créer plus de chaleur que les cuisinières intérieures.

MAIS IL Y A QUELQUES CHOSES QUE VOUS POUVEZ FAIRE POUR ÉVITER L'ACCUMULATION DE CHALEUR DE MANIÈRE INAPPROPRIÉE :

- Si vous pensez que le gril surchauffe, à l'aide d'un gant résistant à la chaleur, ouvrez le capot avant. Réglez ensuite le bouton de commande du brûleur à un réglage inférieur. Ne touchez pas les boutons sans en tester la température.
- Installez votre gril avec un coupe-vent derrière lui. Il s'agit d'un mur, d'une clôture ou de tout ce qui perturbera le vent frappant directement le gril à gaz.
- Placez le gril de manière à ce que les vents dominants ne soufflent pas à l'arrière du gril.
- Les jours de grand vent, veillez à ne pas laisser la hotte abaissée plus de 15 minutes lorsque les brûleurs sont allumés. (Ne laissez jamais le gril sans surveillance lorsqu'il est en marche)



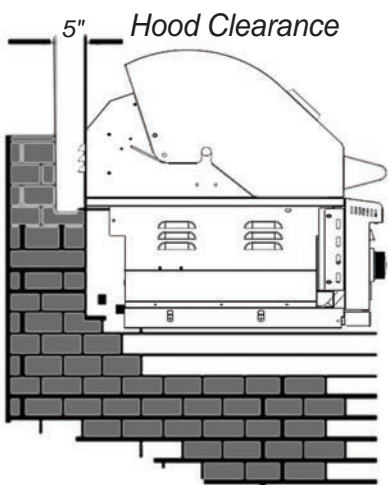
Le vent qui frappe l'arrière du gril peut perturber la qualité de la circulation d'air.

BROILMASTER®
PREMIUM GAS GRILLS

Emplacement de votre GRIL (suite)

EMPLACEMENT INTÉGRÉ :

- Le modèle intégré BROILMASTER est conçu pour faciliter installation dans une enceinte de maçonnerie non combustible.
- Le barbecue doit être entouré d'un matériau incombustible comme la brique ou le bois dur, mais ne doit jamais être installé dans un îlot en bois sans un manchon isolé (accessoire) entourant le gril à gaz.



- Le gril tombe dans l'ouverture découpée et se trouve sur les côtés et à l'arrière du gril. Il n'est pas nécessaire de fixer le gril à l'îlot. Le gril à gaz doit pouvoir être retiré pour l'entretien général, donc ne pas jointoyer les côtés ou le fixer.
- Pour que le capot s'ouvre, il y a un dégagement minimum de 5" derrière le capot. Il y a un dégagement requis de 12" de chaque côté du gril à gaz.

Rappelez-vous que les matériaux combustibles ne doivent pas être situés derrière le gril, car l'espace de 5" ne satisfait pas la distance requise d'une surface combustible.

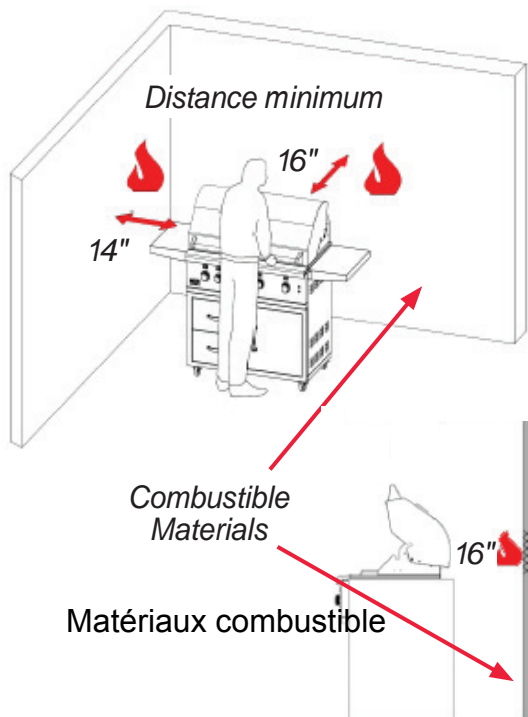
Voir ci-dessous le dégagement aux combustibles.

DÉGAGEMENT À LA CONSTRUCTION COMBUSTIBLE :

Le dégagement minimum entre les côtés et l'arrière de l'unité et la construction combustible adjacente sous le dessus de l'unité est de 14" des côtés et de 16" de l'arrière. Utilisez votre gril à au moins 16" de tout mur ou surface.

Utilisez votre gril à 16" ou plus de tout objet combustible qui peut fondre ou prendre feu, comme un revêtement de vinyle ou de bois, des clôtures, des surplombs ou toute autre source d'inflammation, y compris les veilleuses et les appareils électriques sous tension.

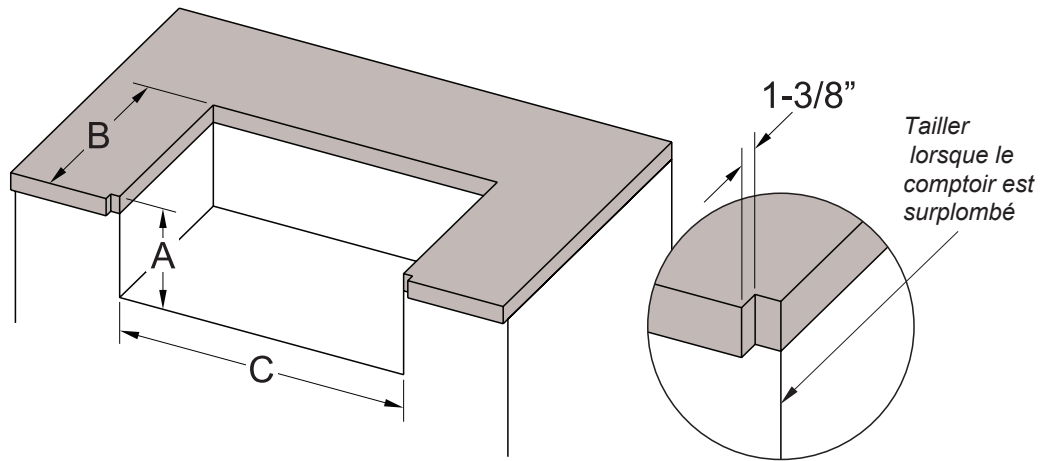
N'utilisez pas votre gril sous une construction combustible en hauteur. N'utilisez jamais votre gril à gaz dans un garage, un porche, une remise, un passage couvert ou tout autre espace clos. N'utilisez jamais votre gril à gaz sur un balcon, une terrasse ou un patio au-dessus du rez-de-chaussée de votre maison.



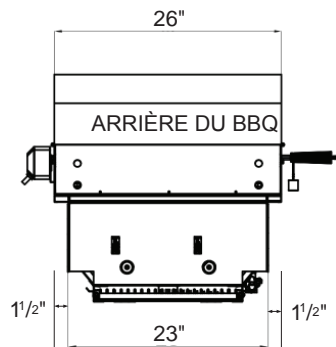
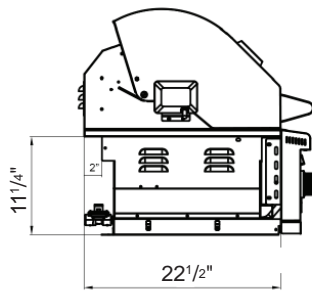
DANGER

L'installation de ce produit dans une enceinte combustible sans gaine isolante peut entraîner un incendie, des dommages matériels et des blessures corporelles.

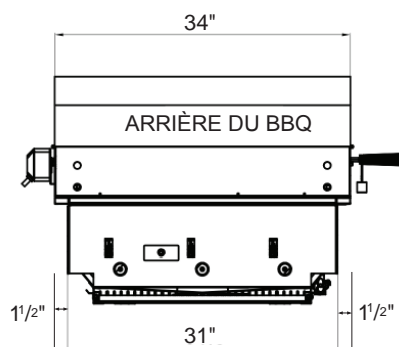
Dimensions du gril intégré



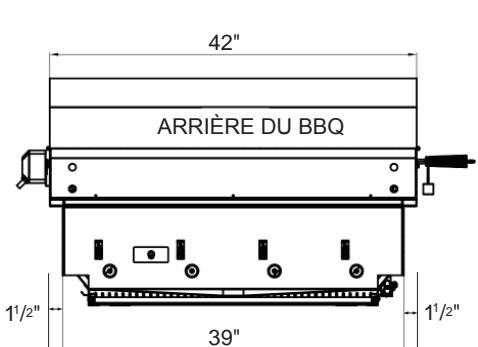
	Modèle #	Découpe A	Découpe B	Découpe C
26" 2 brûleur	BSG262N	11 3/4	21	23 1/2
34" 3 brûleur	BSG343N	11 3/4	21	31 1/2
42" 4 brûleur	BSG424N	11 3/4	21	39 1/2



BSG262



BSG343

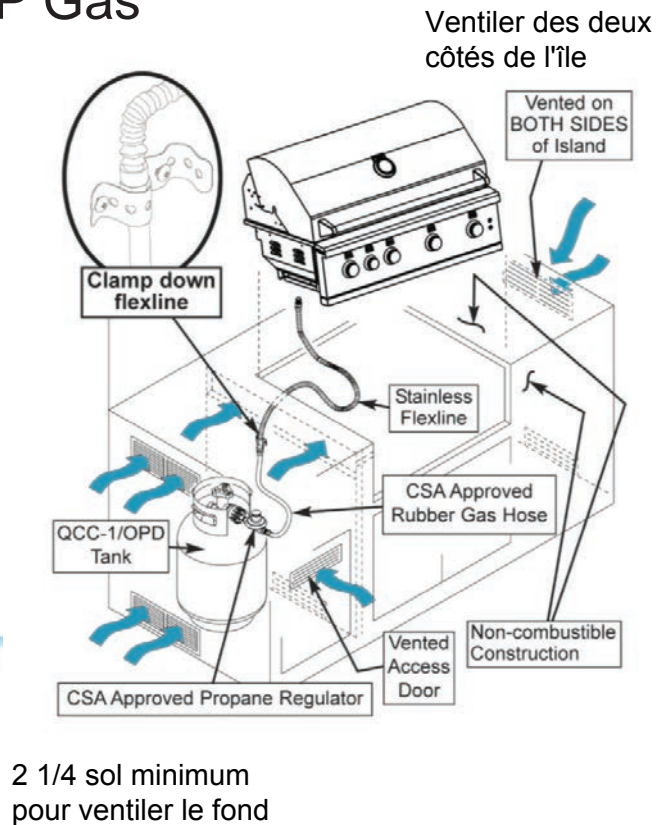
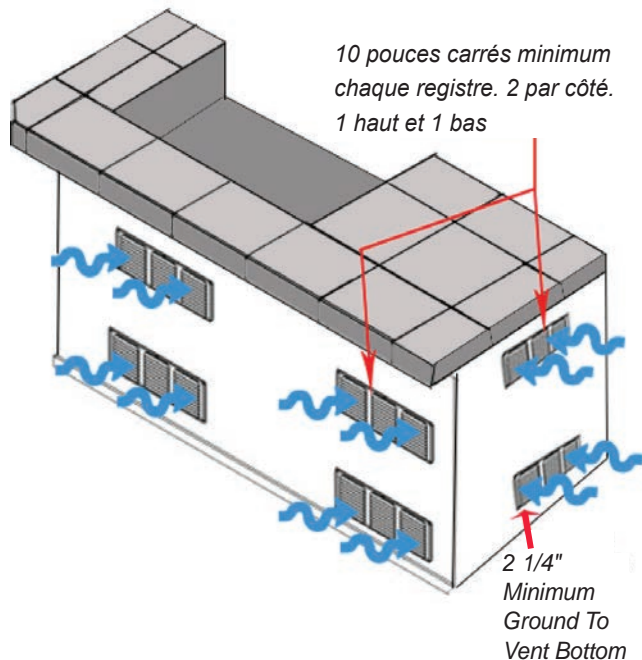


BSG424



Registre de la ventilation LP Gas

OBLIGATOIRE QUAND UN RÉSERVOIR DE GAZ EST UTILISÉ



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU MANCHON ISOLANT

IMPORTANT : avant de construire le cadre, vous devez prendre en considération le poids total du manchon, de la grille et de tous les matériaux de finition.

Consultez le tableau de la page suivante pour connaître les dimensions de charpente appropriées pour le manchon isolant. Déterminez le point d'entrée pour l'arrivée de gaz et les connexions électriques. Faites les trous carrés de 4" pour les connexions de gaz et électriques (accès arrière ou inférieur) en fonction de vos besoins. Notez que les connexions de gaz et électriques sont situées sur le côté droit.

Un « niveau » doit être utilisé pour garantir que le cadre est de niveau, à la fois d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.

REMARQUE : En aucun cas, vous ne devez installer le transformateur ou faire passer un tuyau de gaz entre la grille et l'intérieur du manchon isolant.

POSE DU MANCHON

Positionnez le manchon dans le cadre. Aucune partie de l'enceinte combustible ne peut dépasser de la surface supérieure ou devant la surface frontale du revêtement.

INSTALLATION DU GRIL

Utilisez l'équipement approprié pour soutenir le gril. Placez la grille dans le manchon et placez-la sur le rebord du manchon à l'arrière et sur les côtés. La doublure est conçue pour supporter le gril sans attaches supplémentaires.

FINITION

Si vous le souhaitez, tout espace restant entre le manchon et l'enceinte combustible peut être rempli d'un scellant non combustible.



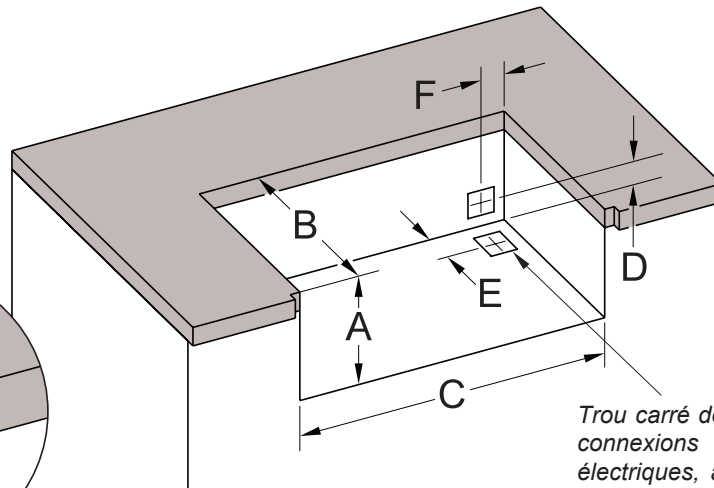
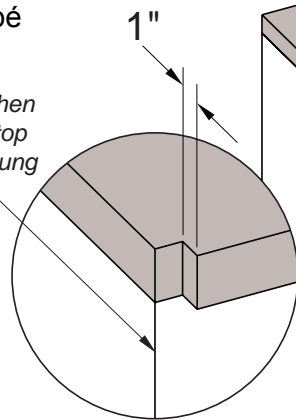
Dimensions du manchon intégré

POUR LES INSTALLATIONS COMBUSTIBLES

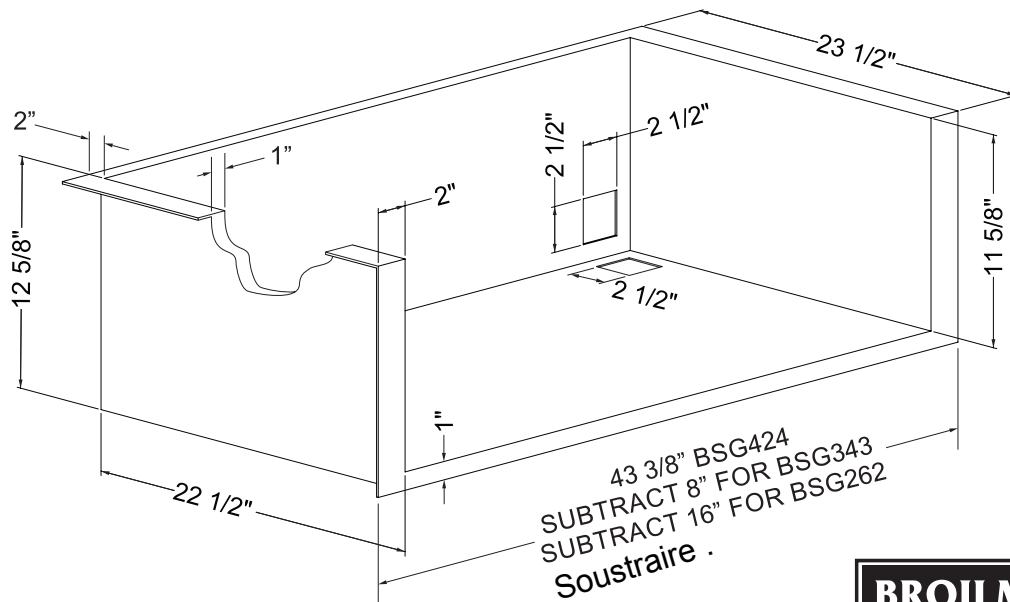
	Modèle #	Découpe A	Découpe B	Découpe C	Découpe D	Découpe E	Découpe F
26" 2 brûleur	BSG262	12 3/4	22 3/4	25 3/4	2 1/4	2 1/4	2 1/4
34" 3 brûleur	BSG343	12 3/4	22 3/4	33 3/4	2 1/4	2 1/4	2 1/4
42" 4 brûleur	BSG424	12 3/4	22 3/4	41 3/4	2 1/4	2 1/4	2 1/4

Détail de découpe lorsque le comptoir est surplombé

Cutout detail when countertop is overhung



Trou carré de 4" pour les connexions de gaz et électriques, à l'arrière ou en bas.



AVERTISSEMENT AVANT UTILISATION

Exigences électriques et branchement



ATTENTION! MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

- L'installation du produit doit être conforme aux codes électriques locaux ou, en l'absence de codes locaux, à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA n ou du Code canadien de l'électricité CAb2005.
- Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre (GFI) avec cet appareil de cuisson au gaz d'extérieur.
- Ce gril est équipé d'une prise électrique à trois broches (mise à la terre) pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branché directement dans une prise à trois broches correctement mise à la terre. Ne jamais couper ou retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.
- Utilisez uniquement des rallonges avec une fiche de mise à la terre à 3 broches, conçues pour la puissance de l'équipement et approuvées pour une utilisation en extérieur avec un marquage « W-A ».
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez aucune partie du cordon d'alimentation, une rallonge ou des fiches dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez le produit de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas un appareil de cuisson à gaz extérieur à des fins autres que celles prévues.
- N'utilisez pas d'appareils de cuisson au gaz d'extérieur avec un cordon ou une fiche endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le revendeur pour la réparation.



CALIFORNIE PROPOSITION 65
Le cordon d'alimentation électrique et la fiche de la rôtissoire et du transformateur contiennent des produits chimiques, y compris du plomb, reconnus par l'État de Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Se laver les mains après manipulation.



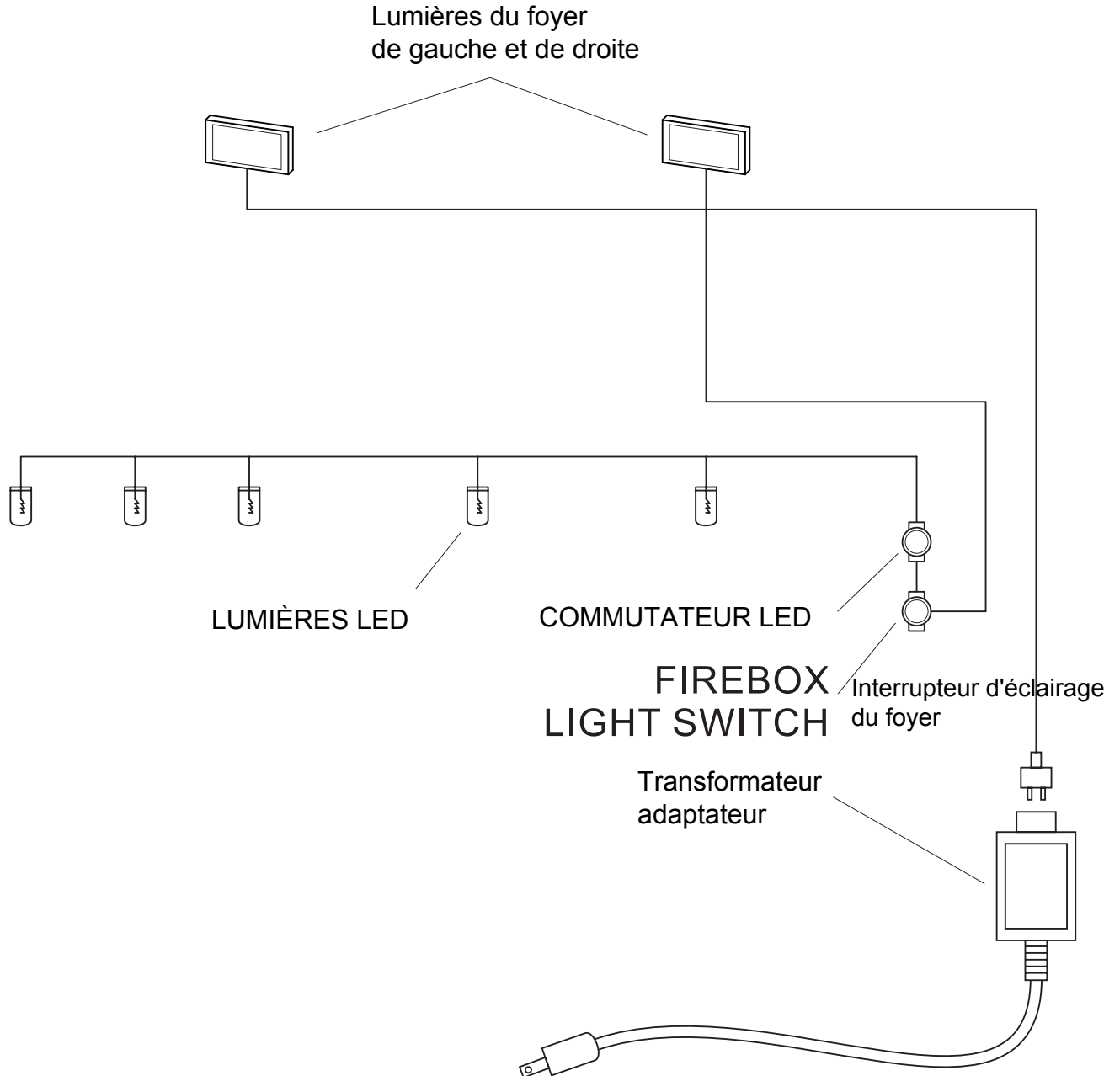
Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, connectez uniquement à une prise correctement mise à la terre.



Cet appareil, lorsqu'il est installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70, ou au Code canadien de l'électricité, CSA C22.1. Gardez tout cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.

Schémas de câblage

REMARQUE : Ce gril utilise un transformateur pour alimenter les lampes LED et les lampes de travail. Le transformateur doit être fixé aux murs de l'îlot ou au mur arrière du chariot. Branchez uniquement dans un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre (GFI).



Sécurité des bouteilles de gaz GPL

Les modèles de gril au gaz propane sont conçus pour être utilisés avec un poids standard de 20 lb. Réservoir de gaz propane liquide (gaz GPL) (vendu séparément). Ne connectez jamais votre gril à gaz à un réservoir de gaz GPL qui dépasse cette capacité. Un réservoir d'environ 12 pouces de diamètre sur 18-1/2 pouces de haut est la taille maximale du réservoir de gaz GPL à utiliser. Vous devez utiliser un Réservoir d'essence « OPD » doté d'un dispositif anti-débordement répertorié. Cette fonction de sécurité empêche le remplissage excessif du réservoir, ce qui peut entraîner un dysfonctionnement du réservoir de GPL.

Le réservoir de GPL doit être construit et marqué conformément aux spécifications pour les bouteilles de GPL du Département des transports des États-Unis (DOT ou la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods , et Commission, le cas échéant.

Le réservoir de GPL doit avoir une vanne d'arrêt, se terminant par une sortie de vanne de réservoir d'alimentation de GPL, compatible avec un dispositif de connexion de réservoir de type 1. Le réservoir de GPL doit également avoir un dispositif de décharge de sécurité qui a un lien direct avec l'espace de vapeur du réservoir. Le système d'alimentation du réservoir doit être conçu pour le retrait des vapeurs.

Le réservoir de GPL doit avoir un collier pour protéger le robinet du réservoir. Ne branchez jamais un réservoir de GPL non régulé à votre gril à gaz. L'ensemble régulateur de gaz fourni avec votre gril à gaz est réglé pour avoir une pression de sortie de 11" de colonne d'eau (C.E.) pour le raccordement à un réservoir de GPL. Utilisez uniquement le régulateur et le tuyau fournis avec votre gril à gaz.

Le tuyau de remplacement et l'ensemble régulateur doivent être identiques à ceux répertoriés dans la liste des pièces de ce manuel d'utilisation, comme spécifié par BROILMASTER.

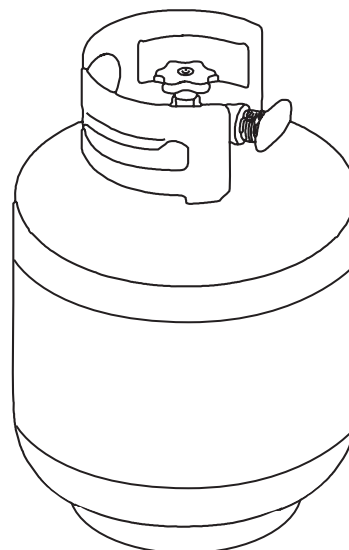
Demandez à votre revendeur de GPL de vérifier la soupape de décharge après chaque remplissage pour s'assurer qu'elle reste exempte de défauts. Gardez toujours le réservoir de GPL en position verticale. Ne soumettez pas le réservoir de GPL à une chaleur excessive.


Ne stockez jamais un réservoir de GPL à l'intérieur. Si vous rangez votre gril à gaz dans le garage, débranchez toujours le réservoir de GPL en premier et rangez-le en toute sécurité à l'extérieur.

Les réservoirs de GPL doivent être entreposés à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et hors de la portée des enfants. Les réservoirs de GPL déconnectés ne doivent pas être stockés dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.


L'ensemble régulateur et tuyau peut être vu en ouvrant les portes du chariot ou de l'îlot. Ils doivent être inspectés avant chaque utilisation du gril. Si le tuyau est endommagé de quelque façon que ce soit, il doit être remplacé avant d'utiliser à nouveau le gril.

Le gril à gaz est configuré pour fonctionner avec une bouteille de gaz LP équipée d'un OPD (dispositif de prévention du débordement).





AVERTISSEMENT



Do not store a spare LP-Gas tank under or near this appliance. Never fill the tank beyond 80 percent full; and if the information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.



Besoins en gaz et branchement

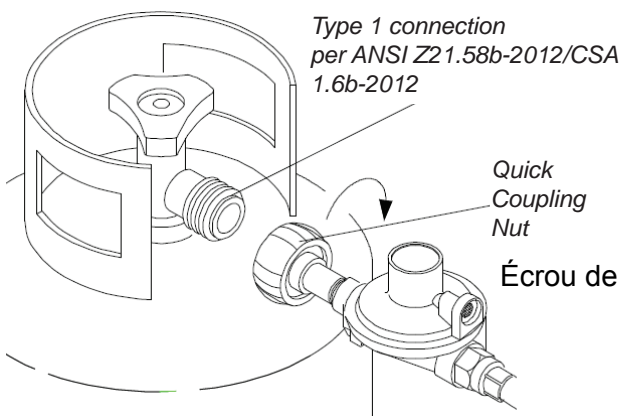
MODÈLE À GAZ GPL UNIQUEMENT -
CONNEXION DE TYPE 1 AVEC
RÉGULATEUR ET TUYAU À VOTRE
RÉSERVOIR DE GAZ GPL.

Connectez et serrez l'écrou pivotant du tuyau de gaz au collecteur du gril illustré ci-dessous.

Mettez tous les boutons de commande en position OFF. Inspectez le port de connexion ainsi que le robinet et l'assemblage du régulateur pour détecter des dommages ou des débris. Retirez tous les débris. N'utilisez jamais d'équipement endommagé.

Connectez l'ensemble régulateur au robinet du réservoir et **SERRER À LA MAIN** l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à un arrêt complet. **NE PAS** utiliser une clé pour serrer car cela pourrait endommager l'écrou de raccord rapide et entraîner une fuite de gaz/un risque d'incendie.

Ouvrir le robinet du réservoir d'un tour complet (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et utilisez une solution d'eau savonneuse pour vérifier que toutes les connexions ne fuient pas avant d'essayer d'allumer votre gril. "Vérifiez toutes les connexions pour les fuites de GPL." Si une fuite est détectée, fermez le robinet du réservoir et n'utilisez pas votre gril jusqu'à ce que la fuite soit réparée.



VÉRIFIEZ TOUTES LES CONNEXIONS POUR LES FUITES DE GAZ PL.

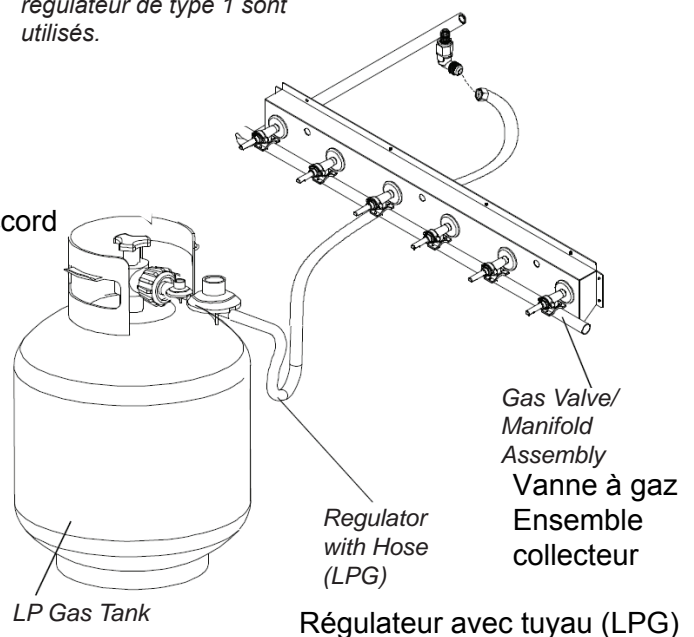
Ne jamais tester les fuites avec une flamme nue. Avant la première utilisation, au début de chaque saison, ou chaque fois que votre réservoir de GPL est changé, vous devez vérifier les fuites de gaz.

SUIVEZ CES TROIS ÉTAPES :

1. Préparez une solution savonneuse en mélangeant une partie de détergent liquide à une partie d'eau.
2. Tournez les boutons de commande du gril à la position OFF complète, puis activez le gaz à la source.
3. Appliquez la solution savonneuse sur toutes les connexions de gaz. Si des bulles apparaissent dans la solution savonneuse, les connexions ne sont pas correctement scellées.




Vérifiez chaque raccord et serrez ou réparez si nécessaire.

REMARQUE : aucun régulateur d'appareil n'est utilisé lorsqu'un réservoir de GPL et un connecteur et un régulateur de type 1 sont utilisés.






Besoins en gaz et branchement (suite)

ATTENTION : Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau du réservoir. Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille qui est fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.






1. Ne rangez pas la bouteille de GPL de recharge à moins de 3 m (10 pi) de cet appareil.
2. N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables à moins de 25 pieds (8 m) de cet appareil.
3. Lorsque vous cuisinez avec de l'huile/de la graisse, ne laissez pas l'huile/la graisse devenir plus chaude à 350 °F (177 °C).
4. Ne laissez pas d'huile/graisse sans surveillance.



Si vous avez une fuite de gaz qui ne peut pas être réparée, coupez le gaz à la source et débranchez la conduite de carburant de votre gril. Appelez votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie pour obtenir de l'aide pour la réparation.

DÉBRANCHER UN RÉSERVOIR DE GAZ PROPANE LIQUIDE (GPL) DE VOTRE GRIL

1. Assurez-vous que les vannes des brûleurs et la vanne du réservoir de GPL sont fermées. (Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer.)
2. Détachez le tuyau et le régulateur de la valve du réservoir de GPL en tournant l'écrou de raccord rapide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. N'utilisez pas de clé ou d'outils pour tourner l'écrou de couplage rapide.



Le fait de ne pas lire et suivre les instructions d'utilisation et d'entretien peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant causer des blessures corporelles graves, la mort ou des dommages matériels.

Besoins en gaz et branchement (suite)

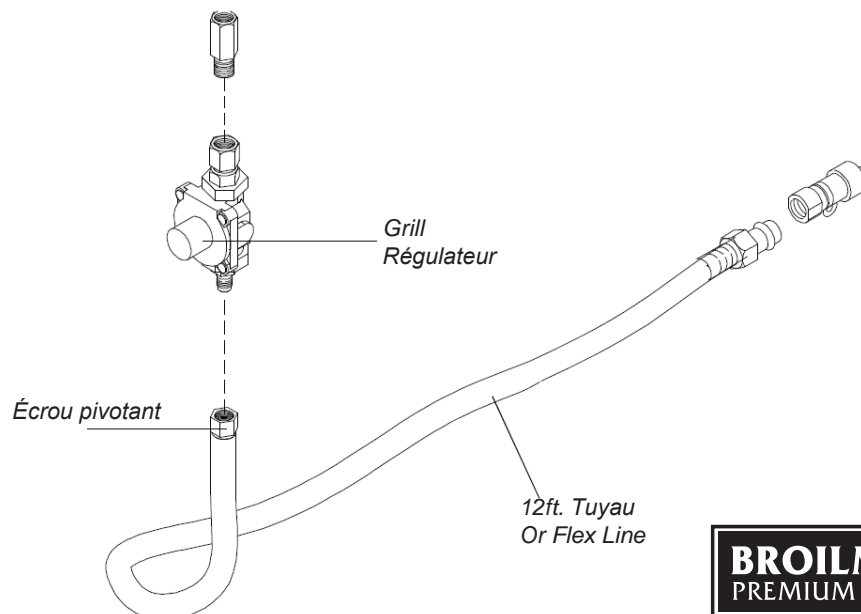
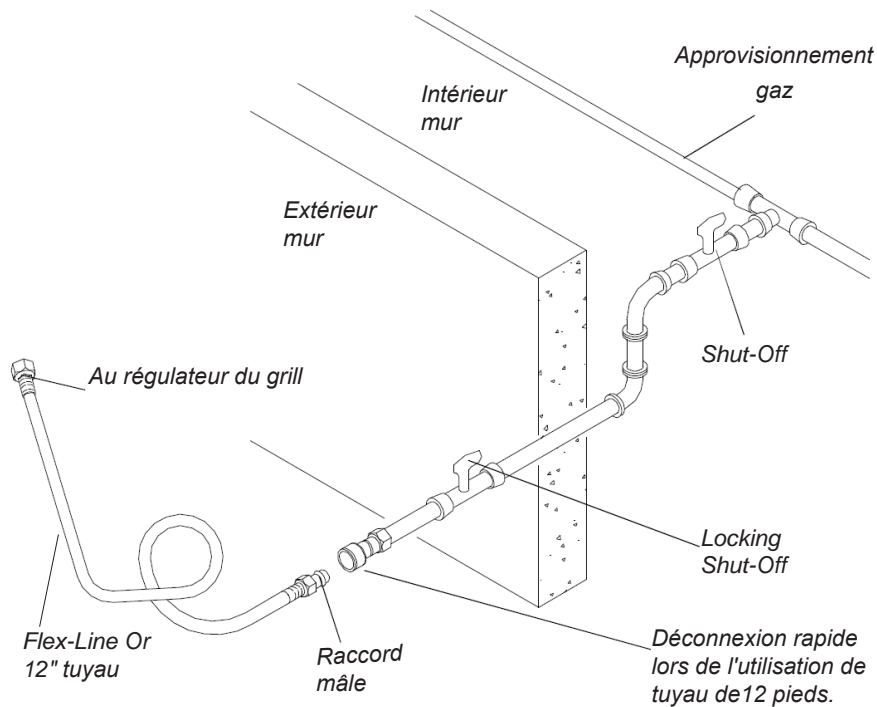
CONNEXION À UNE conduite de gaz permanente

Suivez les schémas ci-dessous lorsque vous branchez le gaz à votre grill à partir d'une conduite de gaz naturel ou d'une connexion LP à canalisations dures d'aplomb en permanence.

REMARQUE : Lors de l'utilisation d'un grill portable monté sur chariot, l'utilisation d'un 12 ft. C.Q. Le tuyau est recommandé du grill à l'alimentation en gaz.

Que le grill soit intégré à une structure permanente, l'utilisation d'un S/S Flex-Line est recommandée du grill à l'alimentation en gaz.

Connectez l'écrou pivotant de la conduite flexible ou du tuyau de gaz naturel de 12 pi au raccord horizontal du régulateur comme illustré et connectez l'autre extrémité à la conduite d'alimentation en gaz de votre maison. Lisez et suivez les « Instructions de sécurité du gaz » à la page 22.



Besoins en gaz et branchement (suite)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ DU GAZ

Votre gril au gaz naturel est conçu pour être utilisé avec du gaz naturel (GN) ou du GPL. Le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil doit être installé et utilisé sur votre gril. L'unité et le régulateur sont réglés pour fonctionner avec une pression de sortie de 4" W.C. pour le gaz NAT. Lorsque vous utilisez du gaz GPL, le régulateur et les orifices du gril doivent être connectés au gaz GPL. (Voir la section sur la conversion de vos grils à gaz).

Installez le robinet d'arrêt à la source d'alimentation en gaz à l'extérieur, à un point près de la sortie du tuyau de gaz du mur extérieur et avant la conduite flexible pour une déconnexion rapide. Ou installez-le avant que la conduite de gaz ne pénètre dans le sol.

Un composé d'étanchéité pour tuyaux ou un ruban fileté résistant à l'action du gaz naturel doit être utilisé sur tous les raccords filetés mâles.

Débranchez votre gril à gaz de la source de carburant lorsque l'alimentation en gaz est testée à haute pression.

Ce gril à gaz et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système de conduites d'alimentation en gaz pendant tout test de pression de ce système à une pression supérieure à 1/2 psi (3,5 kpa). Éteignez votre gril à gaz lorsque l'alimentation en gaz est testée à basse pression. Le gril doit être isolé du système de tuyaux d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout test de pression du système de tuyaux d'alimentation en gaz à des pressions égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kpa).

VÉRIFIEZ TOUTES LES CONNEXIONS POUR LES FUITES DE GAZ

Ne jamais tester les fuites avec une flamme nue. Avant la première utilisation et au début de chaque saison, vous devez vérifier les fuites de gaz.

Suivez ces trois étapes :

1. Préparez une solution savonneuse en mélangeant une partie de détergent liquide et une partie d'eau.
2. Tournez les boutons de commande du gril à leur pleine position OFF. Ensuite, allumez le gaz à la source.
3. Appliquez la solution savonneuse sur toutes les connexions de gaz. Si des bulles apparaissent dans la solution savonneuse, les connexions ne sont pas correctement scellées. Vérifiez chaque raccord et serrez ou réparez si nécessaire.

Informations importantes sur la sécurité des grillades

1. Assurez-vous toujours que quelqu'un est au grill en tout temps.
2. Avant d'utiliser le grill, assurez-vous que tous les fils d'attache ont été retirés des brûleurs. N'utilisez jamais le grill dans une zone venteuse.
3. Évitez de porter des vêtements amples ou des manches longues lorsque vous utilisez le grill. Ne touchez jamais les grilles du grill, le capot ou les surfaces métalliques environnantes immédiates à mains nues car ces zones deviennent extrêmement chaudes pendant l'utilisation et pourraient provoquer des brûlures.
4. Utilisez un gant ou un gant isolé lors de l'ouverture et de l'utilisation du grill. Ouvrez lentement le couvercle du grill pour permettre à la chaleur et à la fumée de s'échapper avant de l'ouvrir complètement.
5. Ne vous penchez jamais sur la surface chaude du grill et ne regardez jamais directement dans le grill lorsque vous essayez d'allumer. Le capot du grill doit être complètement ouvert lors de l'allumage.
6. Ne chauffez pas les contenants d'aliments non ouverts car l'accumulation de pression peut faire éclater le contenant.
7. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles ou les lèchefrites. Cela modifiera le flux d'air de combustion ou emprisonnera la chaleur excessive dans la zone de contrôle. Cela peut entraîner la fonte des boutons et des modules d'allumage. Ne couvrez ou ne bloquez jamais la zone de cuisson avec des casseroles et/ou des poêles. Ces dommages sont spécifiquement exclus de votre garantie.
8. N'utilisez jamais de charbon de bois dans ce grill à gaz.
9. Sachez que la cuisson de viandes excessivement grasses et d'autres produits de ce type provoquera des poussées. Les incendies internes ou les dommages causés par des flambées ou le fait que le grill soit laissé sans surveillance pendant la cuisson ne relèvent pas de la responsabilité de BROILMASTER et tout dommage qui en résulte n'est pas couvert par les termes et conditions de notre garantie.
10. Ne jamais griller sans la lèchefrite en place. La lèchefrite doit être poussée jusqu'au fond du grill. Sans la lèchefrite en place, la graisse chaude pourrait couler vers le bas et produire un risque d'incendie ou d'explosion.
11. La graisse est extrêmement inflammable. Laissez la graisse chaude refroidir avant de tenter de la manipuler ou de la jeter. Le bac d'égouttage doit être nettoyé de la graisse sur une base régulière.
12. N'utilisez pas le grill tant qu'un contrôle de fuite n'a pas été effectué
13. Ne pas utiliser le grill sous l'influence de l'alcool ou de drogues

Conversion de votre gril à gaz

Votre gril à gaz BROILMASTER est équipé pour être converti au gaz opposé. Chaque gril est livré « SPECIFIQUE AU GAZ », au gaz naturel et emballé avec un kit de conversion au gaz GPL. Sur le côté du barbecue à GAZ, il y aura une plaque signalétique qui spécifie le « TYPE DE GAZ » et la taille de l'orifice ainsi que contient votre NUMÉRO DE SÉRIE pour votre garantie.

COMMENT CONVERTIR MON GRIL TYPE DE GAZ ?

Un plombier professionnel ou un professionnel du gril à gaz doit être utilisé pour convertir votre gril à gaz. Un kit d'orifice de conversion LP est inclus dans votre gril.

INSTALLATEURS PROFESSIONNELS DU GAZ

Brûleurs principaux

1. Vous devez retirer toutes les grilles de cuisson, vaporisateurs et séparateurs pour voir les brûleurs principaux de l'appareil.
2. À l'arrière de chaque brûleur se trouve une épingle. Retirez la goupille avec une pince à bec effilé.
3. Pour retirer le brûleur, tirez le brûleur vers le haut et faites-le glisser vers l'arrière de l'appareil. Répétez ce processus pour chaque brûleur.
4. Là où le brûleur était auparavant situé, au-dessus de l'orifice de la vanne principale à travers le trou dans le bassin avant devrait maintenant être un espace vide où vous pouvez voir l'orifice.
5. A l'intérieur de l'espace, vous trouverez l'extrémité de la vanne, avec un orifice (raccord en laiton), vissé dans l'extrémité de la tige de la vanne qui peut être facilement retiré.
6. Retirez délicatement l'orifice avec un jeu de douilles de 6 mm et une rallonge, ils sont en laiton, alors faites attention à ne pas le dénuder.

7. Une fois l'ancien orifice retiré, remplacez-le par le nouvel orifice fourni avec chaque gril à gaz. Voir le tableau de la plaque signalétique pour la taille à la page 42.
8. Remplacez les brûleurs et les broches en vous assurant que les orifices sont à l'intérieur et centrés dans les tubes des brûleurs.

Brûleur arrière

1. Retirez 2 vis de chaque côté du couvercle, puis retirez le couvercle arrière de l'arrière du foyer.
2. Retirez l'orifice.
3. Remplacez l'orifice par le nouvel orifice fourni avec chaque gril à gaz. Voir le tableau de la fiche technique pour la taille à la page 5.
4. Remplacez le couvercle arrière.

Ajuster le brûleur principal et les volets d'air

1. Allumez chaque brûleur et inspectez les brûleurs pour une apparence de flamme appropriée.
2. La meilleure apparence de flamme est une flamme bleue avec une pointe jaune.
3. Il y a un obturateur d'air à l'extrémité du brûleur principal Venturi, qui peut être ouvert ou fermé pour ajuster l'apparence de la flamme. L'obturateur d'air peut être ajusté en desserrant la vis et en ouvrant l'obturateur d'air, puis en le fermant lentement jusqu'à ce que la flamme commence à jaunir. ARRÊTEZ et retournez 1/16", puis serrez la vis. La flamme doit être bleue avec des pointes jaunes.

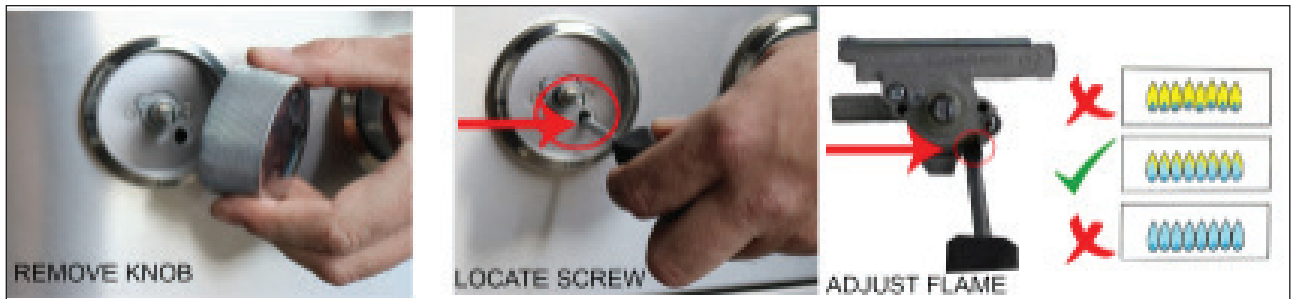
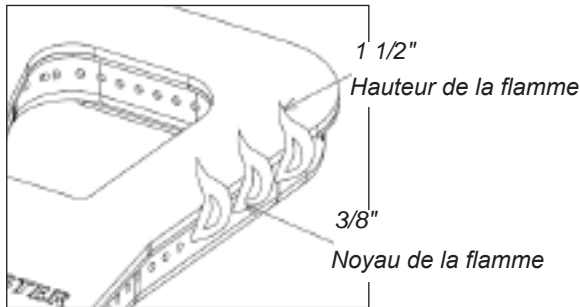


Conversion de votre gril à gaz (suite)

RÉGLAGE BASSE CHALEUR

Les valves sur le gril disposent d'un réglage bas réglable. En raison des fluctuations de la pression du gaz, du pouvoir calorifique ou de la conversion du gaz, vous pouvez ressentir le besoin de régler le débit de gaz en position basse. Ne réglez pas le rotis arrière infrarouge ou le brûleur Sear en option. En faisant cet ajustement, vous voudrez une flamme bleue avec une pointe jaune. Ajustez la valve pour obtenir cette flamme.

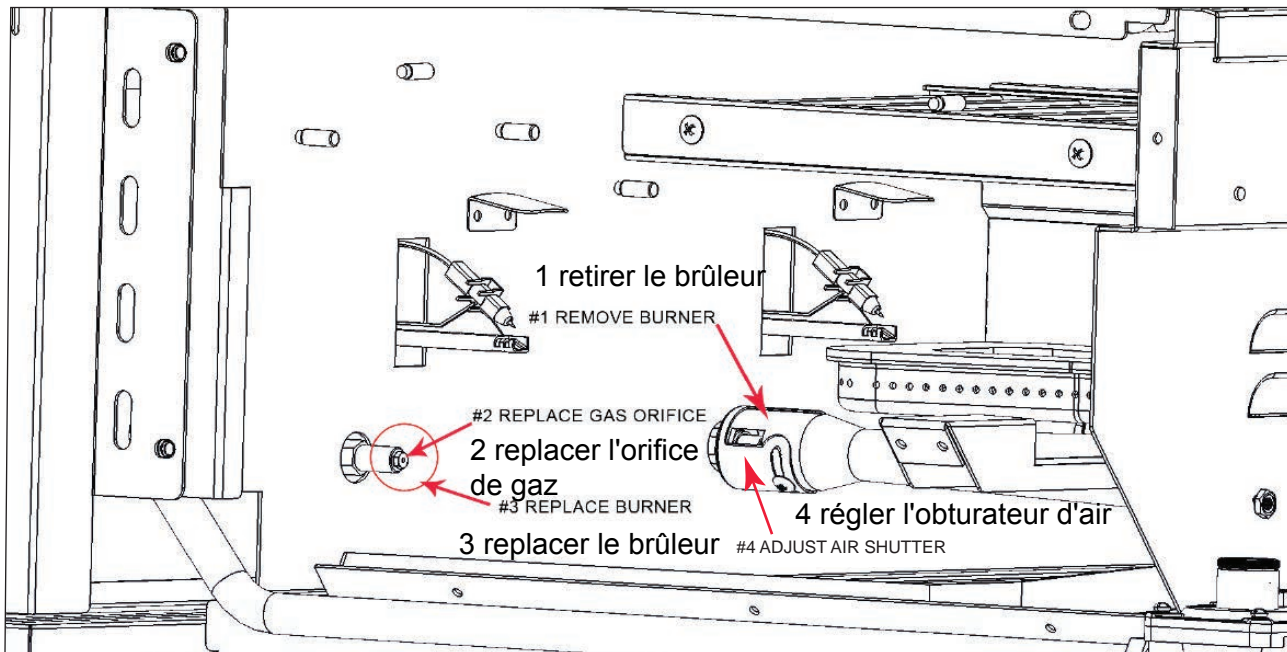
1. Allumez le brûleur.
2. Tournez le bouton de commande au réglage le plus bas (à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Retirez le bouton.
3. Insérez un petit tournevis à pointe plate et mince dans le trou de la vis de réglage et tout en observant la flamme du brûleur, réglez à une flamme stable minimum. Augmenter à gauche et diminuer à droite.



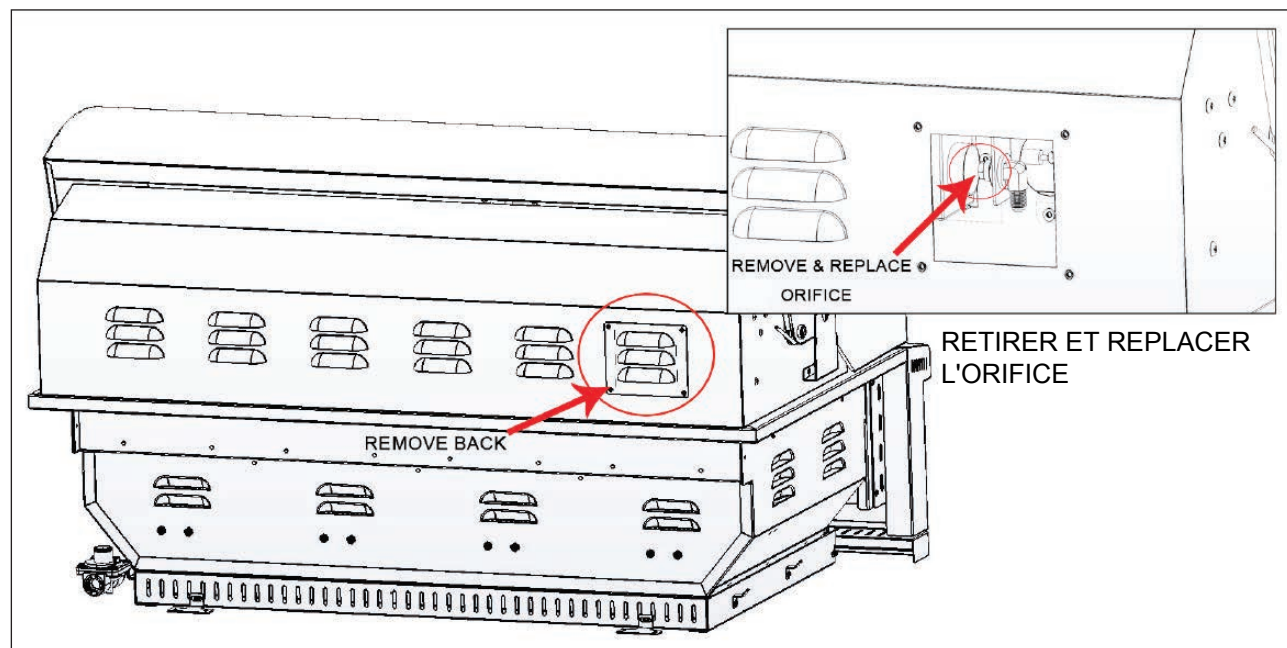
Retirer le bouton / Localiser la vis / Ajuster la flamme

Conversion de votre type de gaz de gril à gaz

CHANGEMENT DE L'ORIFICE DU BRÛLEUR PRINCIPAL



CHANGEMENT D'ORIFICE DU BRÛLEUR ARRIÈRE

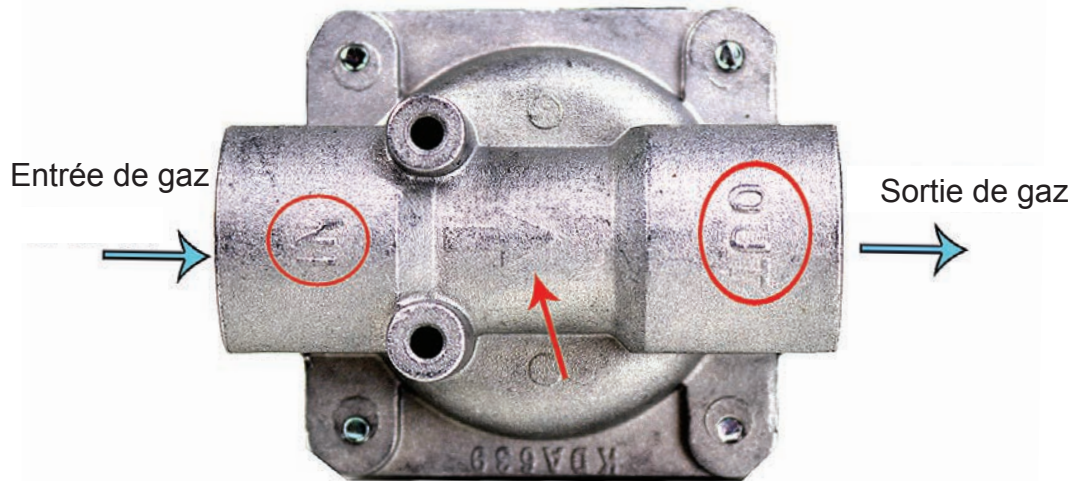
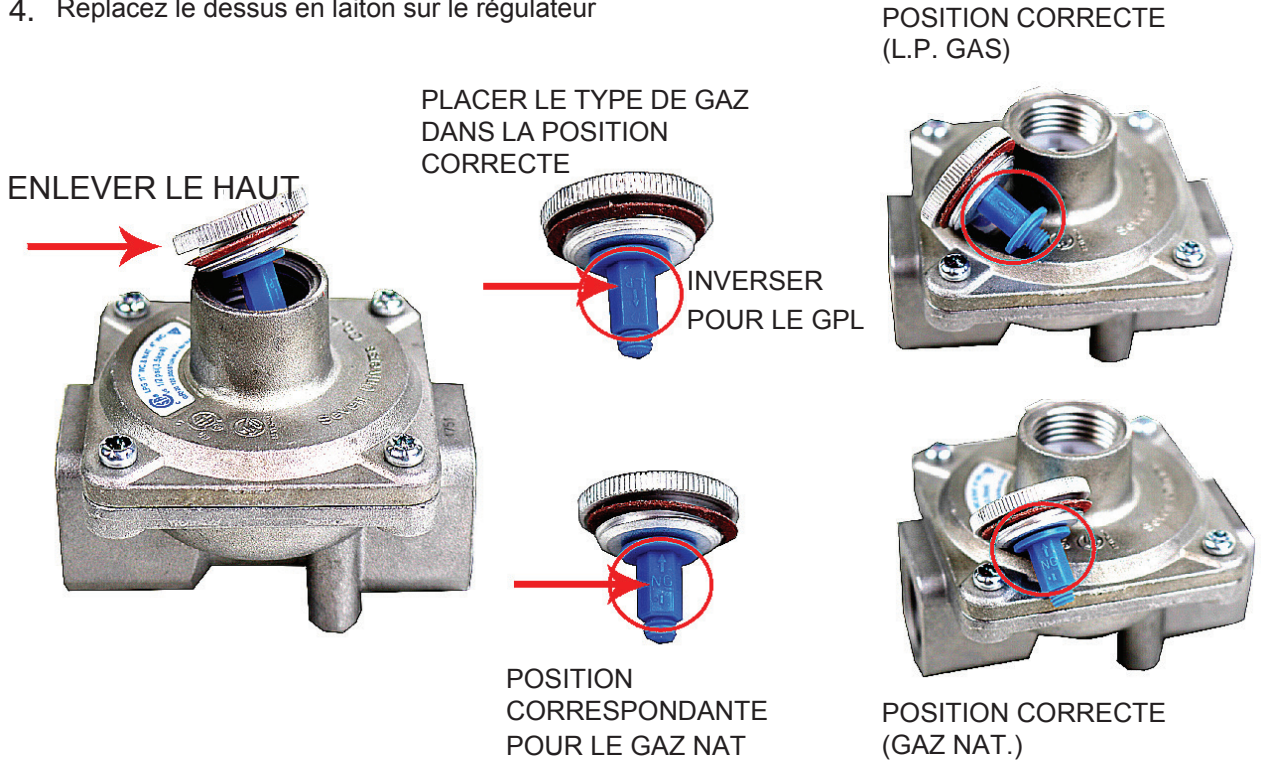


RETIRER À L'ARRIÈRE

Conversion de gaz du régulateur

Ces instructions décrivent comment convertir un régulateur Maxitrol pour utiliser soit du gaz naturel (NAT-4"), soit du gaz propane liquide (LPG-11")

1. Retirez avec précaution le capuchon supérieur de l'écrou en laiton du régulateur
2. Retirez le capuchon de l'écrou en laiton et examinez la petite pièce en plastique à l'intérieur du régulateur
3. Retirez la pièce en plastique et sélectionnez le TYPE DE GAZ vers lequel vous souhaitez convertir (voir le schéma). La pièce en plastique est clairement du LP ou du GN du marché.
4. Replacez le dessus en laiton sur le régulateur



SOUS LE RÉGULATEUR



Allumer les brûleurs

ALLUMAGE LES PRINCIPAUX BRÛLEUR DU GRIL :

1. Ouvrez le capot du BBQ / N'ESSAYEZ PAS D'ALLUMER LE GRIL AVEC LE CAPOT FERMÉ
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont réglés sur OFF.
3. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes tout en maintenant le bouton enfoncé, puis tournez le bouton / Ouvrez l'alimentation principale en gaz.
4. Ouvrez l'alimentation principale en gaz 1/4 de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour entendre le "CLIC" et le brûleur s'allumera. Relâchez le bouton.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton sur OFF, attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper, et répétez l'étape 4 ci-dessus.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR INFRAROUGE ARRIÈRE :

1. Ouvrez complètement le capot. N'essayez pas d'allumer le gril avec le capot fermé.
2. Chargez les aliments sur la brochette et installez les supports, le moteur et la brochette sur le gril dans la position de cuisson souhaitée
3. Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont réglés sur OFF.
4. Ouvrir l'alimentation principale en gaz
5. Enfoncez et tournez le bouton 1/4 de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour entendre le clic pour allumer le brûleur arrière.
6. Lorsque le brûleur s'allume, maintenez le bouton enfoncé pendant 30 secondes, puis relâchez. Répétez l'étape 5 ci-dessus
- Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton sur OFF, attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper, et Répétez l'étape 5 ci-dessus

PRÉCHAUFFER LE GRIL

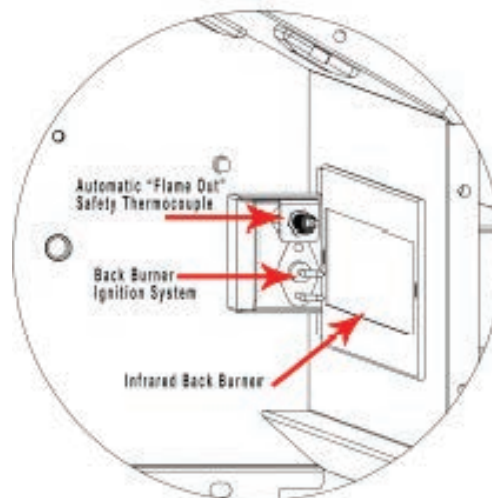
Avant la cuisson, préchauffez toujours le gril pour de meilleurs résultats. Pour préchauffer le gril, allumez tous les brûleurs principaux et réglez-les à ÉLEVÉ. Fermez le capot du gril et laissez préchauffer pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que le gril atteigne la température désirée.

Après le préchauffage, éteignez tous les brûleurs non nécessaires, ouvrez soigneusement le capot et réglez les brûleurs restants à la température désirée.

Ne laissez pas le gril sans surveillance pendant le cycle de préchauffage ou à tout moment pendant l'utilisation du gril. Ne laissez pas le gril préchauffer pendant des périodes prolongées. La surchauffe du gril peut endommager le gril et les biens personnels.

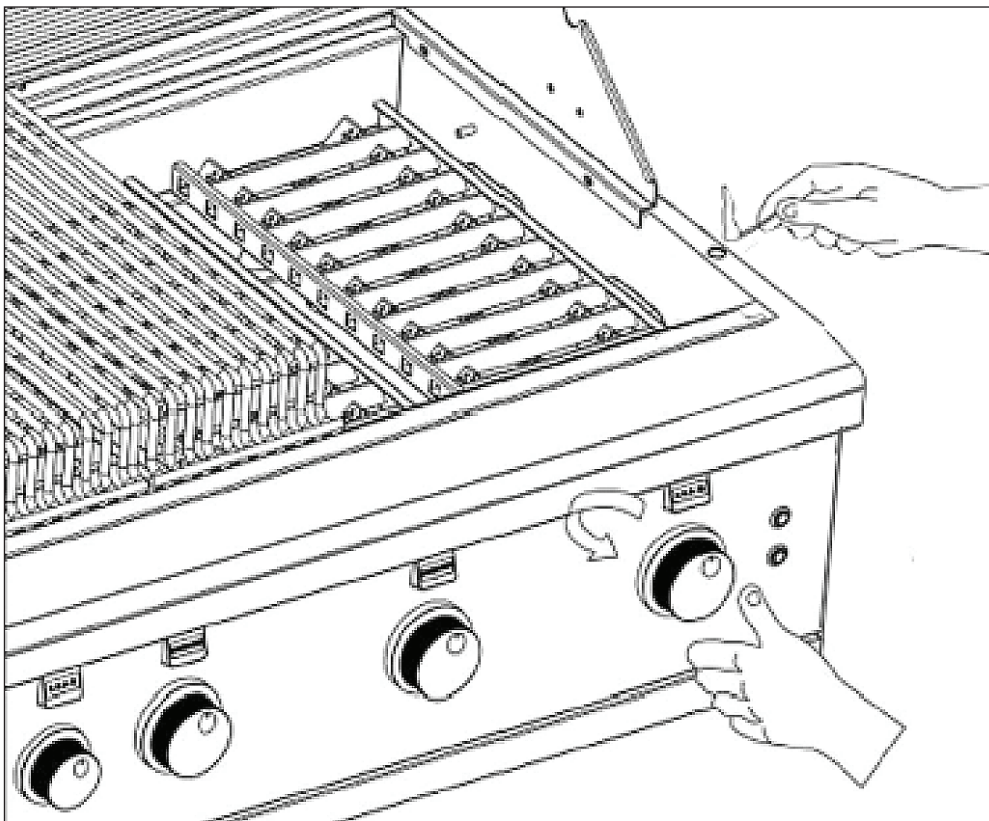
Ce gril à gaz BROILMASTER est doté d'un système d'allumage "à flamme" situé sur le brûleur arrière. Ce système d'allumage coupera automatiquement l'alimentation en gaz si le brûleur est soufflé dans des conditions venteuses. Laissez refroidir le thermocouple de sécurité d'allumage avant d'essayer de rallumer le brûleur arrière.

Notez que si vous êtes dans des conditions extrêmement venteuses, essayez de protéger le gril du vent direct à l'avant et à l'arrière du gril.



Allumage manuel du gril

1. Ouvrez le capot et attendez cinq minutes pour permettre à tout gaz accumulé de se dissiper.
2. Gardez votre visage aussi loin que possible des brûleurs.
3. Allumez et insérez une allumette à longue tige, en la tenant près du tube d'éclairage sur le côté droit.
4. Tournez lentement le bouton du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position haute.
5. Si le brûleur ne s'allume pas après cinq secondes, tournez les boutons de commande à la position OFF et attendez cinq minutes jusqu'à ce que le gaz se dissipe avant de tenter de rallumer.
6. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, fermez immédiatement toutes les vannes de gaz et consultez un technicien de service agréé.
7. Pour éteindre les brûleurs, tournez le bouton et placez-le sur OFF.
8. Il est normal d'entendre un claquement lorsque les brûleurs sont éteints.



AVERTISSEMENT



Ne vous penchez jamais au-dessus de la zone de cuisson du gril lorsque vous allumez votre gril à gaz. Gardez votre visage et votre corps à une distance de sécurité (au moins 18 pouces) de l'avant du gril lorsque vous allumez votre gril par allumette.



AVERTISSEMENT



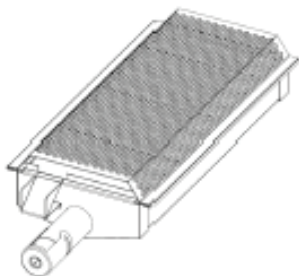
N'utilisez pas d'allumettes ou de briquets standard pour effectuer les procédures d'allumage des allumettes. De graves brûlures peuvent survenir et les briquets peuvent exploser.

Identification du type de brûleur

Votre gril BROILMASTER est livré en standard avec un brûleur nœud papillon en fonte d'acier inoxydable. Des brûleurs en option sont disponibles et le fonctionnement de chaque type de brûleur varie, il est donc important de vous familiariser avec eux.



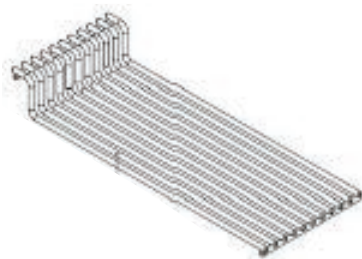
BRÛLEUR BOWTIE - Il s'agit du brûleur de gril principal standard que l'on trouve sous les vaporisateurs.



BRÛLEUR SEAR - Il s'agit d'un brûleur infrarouge à haute intensité qui est en option sur tous les modèles.



BRÛLEUR ROTISS - Il s'agit d'un brûleur infrarouge situé à l'arrière du gril au-dessus des grilles. (De série sur les modèles 34" et 42".)



GRILLES DE CUISSON - Surface de cuisson à deux niveaux



VAPORISATEUR - Système de vaporisation à pyramide à chaleur uniforme

Utilisation du gril BROILMASTER

Cette grillade BROILMASTER nécessite une chaleur élevée pour saisir et brunir correctement vos aliments. La plupart des aliments directs sont cuits à température élevée pendant toute la durée de cuisson (avec le couvercle ouvert). Cependant, lors de la cuisson de gros morceaux de viande ou de volaille, il peut être nécessaire de baisser le feu après le brunissement initial. Cela cuit les aliments sans brûler l'extérieur. Les aliments cuits pendant une longue période ou les aliments arrosés d'une marinade peuvent nécessiter un réglage de chaleur plus faible vers la fin du temps de cuisson.

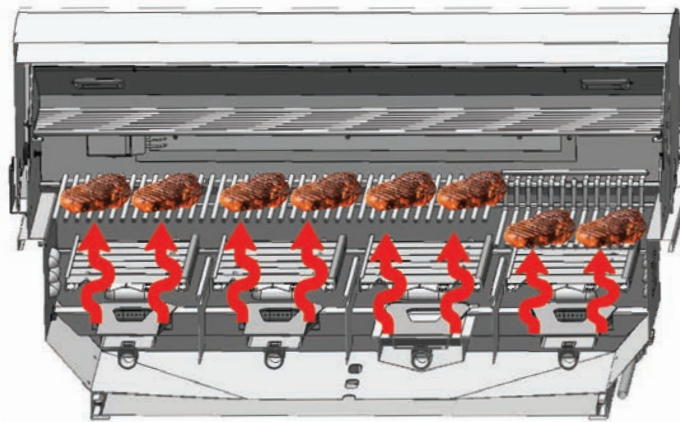
COMMENT SAISIR

Lorsque vous utilisez le brûleur à saisir, il emprisonne la saveur et les jus tout en permettant à la surface extérieure d'absorber la fumée et l'arôme alimentaire qui sont produits lorsque la graisse et les gouttes sont vaporisées. Le résultat est un extérieur croustillant et savoureux avec un intérieur tendre et juteux et un brûleur infrarouge à saisir est spécialement conçu à cet effet.



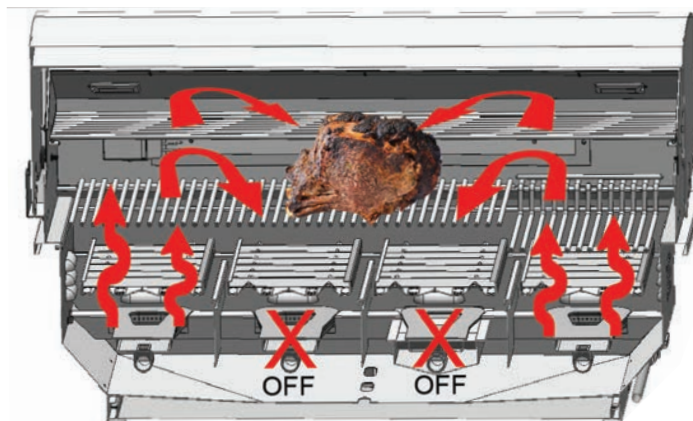
Méthode de cuisson directe

La cuisson directe consiste à placer les aliments sur des grilles au-dessus de brûleurs à chaleur directe. 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 qui seront ensuite indirectement cuits pour finir. Placez les articles sur la surface préchauffée et laissez-les jusqu'à ce qu'ils ne collent plus. Tourner trop tôt et trop souvent est l'une des erreurs de grillade les plus courantes. Utilisez un thermomètre à viande pour obtenir la cuisson désirée et retirez les aliments un degré en dessous de la façon dont vous aimeriez les déguster, car la période de repos avant de les découper ou de les consommer augmentera la température.



Méthode de cuisson indirecte

La méthode de cuisson indirecte est une alternative populaire aux grillades à chaleur directe. La cuisson indirecte utilise la chaleur des brûleurs adjacents pour cuire les aliments et, dans de nombreux cas, réduit la possibilité d'aliments trop cuits ou trop dorés. Les aliments les plus appropriés pour les grillades indirectes comprennent les pains, les morceaux de poulet plus épais ou les rôtis. La cuisson indirecte consiste à placer les aliments sur des grilles où les brûleurs du dessous ne sont pas allumés, puis à fermer le dessus du grill pour créer un effet de four. Tous les plats que vous faites habituellement rôtir au four peuvent être grillés à la perfection grâce au chauffage indirect. Préchauffer les brûleurs entourant les aliments à cuire. Utilisez votre plat à badigeonner ci-dessous pour contenir les aliments et ajoutez de l'eau ou de la marinade dans le plat pour empêcher les jus naturels de brûler ou de s'évaporer. Placez la casserole sur les vaporisateurs directement sous la nourriture ci-dessus.



Utilisation de la rôtisserie

Le système de rôtissoire BROILMASTER IR se compose de trois parties principales - le moteur, la brochette qui retient les aliments et le brûleur de rôtissoire infrarouge. La rôtissoire cuit uniformément de gros morceaux de viande en les tournant continuellement devant un brûleur à haute température. Le rotis est capable de tourner jusqu'à une coupe de viande de 25 lb. Assurez-vous que le moteur du rotis ne force pas lorsque vous retournez la viande / le poulet.

LE MOTEUR - Le moteur de la rôtissoire fonctionne sur 110 puissances avec sa propre alimentation. Pour alimenter le moteur, branchez-le sur une prise de courant 110 ou utilisez une rallonge extérieure. Installez le moteur sur le gril en le faisant glisser sur le support situé sur le côté gauche ou droit du gril. (Le support est amovible et universel pour chaque côté)

LA BROCHETTE - Pour charger la brochette de nourriture, faites glisser l'un des supports à viande sur la brochette. Enfoncez la brochette au centre de l'aliment, puis faites glisser le deuxième porte-viande sur la brochette. Centrez les aliments à cuire sur la brochette puis poussez fermement les porte-viandes l'un contre l'autre. Serrez les vis à oreilles (utilisez des pinces si nécessaire). Il peut également être nécessaire d'envelopper les aliments avec de la ficelle de cuisson pour sécuriser les portions en vrac.

SUPPORT DE RÉCHAUFFAGE - Retirez le support de réchaud et, si nécessaire, retirez les supports de gril pour obtenir un meilleur dégagement. Il est normal que la brochette fléchisse lors de la cuisson de gros aliments. Placez une casserole avec de l'eau ou de la marinade sous les aliments pour badigeonner et faciliter le nettoyage.

LE BRÛLEUR ARRIÈRE INFRAROUGE - L'emplacement du brûleur rotis le rend plus sensible aux vents forts (plus que les brûleurs principaux du gril). Pour cette raison, évitez d'utiliser le rôtissoire par temps venteux. En tant que dispositif de sécurité supplémentaire, le brûleur est équipé d'une soupape de sécurité automatique qui ne permettra pas au gaz de s'écouler vers le brûleur rotis s'il n'est pas correctement allumé ou s'il s'éteint.



Conseils de cuisine

CUIRE LES ALIMENTS À LA TEMPÉRATURE APPROPRIÉE

Pour cuire les aliments en toute sécurité, vous devez augmenter la température interne de la viande suffisamment haut et pendant une période suffisamment longue pour tuer toute bactérie d'origine alimentaire susceptible de provoquer des maladies.

La couleur n'est pas le meilleur indicateur que les aliments peuvent être consommés sans danger. Utilisez un thermomètre à sonde de haute qualité pour vous assurer que vos aliments sont bien cuits. Placez la pointe d'un thermomètre à lecture instantanée au centre de la partie la plus épaisse de la nourriture, mais à au moins 1/2 pouce de profondeur. Lire la température après environ 10 secondes. Suivez les directives de température pour le type d'aliment que vous cuisinez.

Les directives suivantes proviennent du Centre de la Food and Drug Administration des États-Unis pour la sécurité alimentaire et la nutrition appliquée.

Viande et volaille	Mi-saignant	Médium	Bien cuit
Boeuf Frais - Mi-Saignant	145°F	160°F	170°F
Dinde Hachée, Poulet	165°F		
Veau haché, boeuf, agneau, porc	145°F avec 3 minutes de repos puis tourner		
Porc Frais - Moyen		160°F	170°F
Poulet entier	165°F		
Dinde entière	165°F		
Poitrines de volaille, Rôti	165°F		
Cuisses de volaille, ailes	165°F		
Farce (cuite seule ou dans la volaille)	165°F		
Canard et oie	180°F		
Veau frais mi-saignant	160°F		
Agneau frais mi-saignant	145°F	160°F	170°F
Jambon - Frais (cru)	145°F	160°F	170°F
Jambon - pré-cuit (réchauffer)	140°F		
FRUITS DE MER			
Poisson	Cuire jusqu'à ce que la chair devienne opaque et se défasse		
Crevettes, Homard, Crabe	facilement à la fourchette. Cuire jusqu'à ce que les coquilles		
Coquilles Saint-Jacques	deviennent rouges et que la chair devienne opaque et nacrée.		
Palourdes, moules, huîtres	Devrait devenir blanc laiteux ou opaque et ferme. Cuire jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent.		

* Les réglages de température ci-dessus sont à titre indicatif, les températures peuvent varier en raison du vent et des températures ambiantes extérieures.

Nettoyage et réglage du brûleur

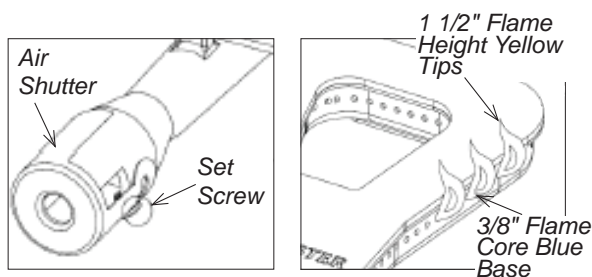
Avant de retirer les brûleurs, assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée et que les boutons sont en position « arrêt ». Assurez-vous que le grill a complètement refroidi avant de continuer.

POUR ENLEVER LES BRÛLEURS :

Retirez les grilles, les vaporisateurs et les séparateurs de zone. Retirez la goupille qui maintient le brûleur en place. Saisissez le brûleur, tirez-le vers le haut et légèrement vers l'arrière de l'appareil, de sorte que la tête du brûleur se détache de l'orifice en laiton à l'avant et retirez-la. Veillez à ne pas perturber la position de l'obturateur d'air.

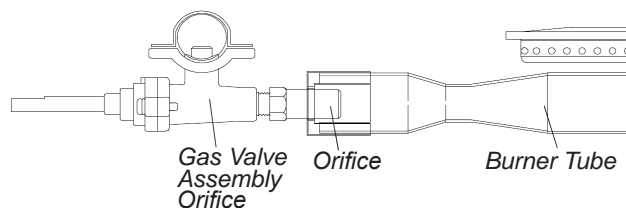
NETTOYAGE DU BRÛLEUR :

Pour maximiser les performances du grill, nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Écailles tenaces claires avec un grattoir en métal. Nettoyez tous les ports obstrués avec un trombone déplié. N'utilisez jamais de cure-dents en bois car il pourrait se casser et obstruer le port. Secouez tous les débris à travers l'obturateur d'air. Utilisez une lampe de poche pour inspecter l'entrée du brûleur pour vous assurer qu'elle n'est pas bloquée. Si des obstructions sont visibles, utilisez un cintre en fil métallique qui a été redressé pour le nettoyer.



MEILLEUR RÉGLAGE DE L'AIR :

Chaque brûleur de grill est testé et ajusté à l'usine avant l'expédition ; cependant, des variations de l'alimentation locale en gaz ou une conversion d'un gaz à un autre peuvent nécessiter un réglage des brûleurs. Les flammes des brûleurs de grill doivent être contrôlées visuellement, en ajustant l'obturateur d'air en ouvrant l'obturateur d'air et en le fermant lentement jusqu'à ce que la flamme commence à jaunir. ARRÊTEZ et tournez 1/16", et serrez la vis. La flamme doit être bleue avec des pointes jaunes lorsqu'elle est réglée correctement.



Veillez noter que le mélange d'air pour le GPL et le GN est différent. Votre barbecue à gaz sera pré-réglé pour votre type de gaz. Si vous trouvez que vous n'obtenez pas la meilleure flamme, vous pouvez régler l'obturateur d'air et le mélange O₂ avec le gaz changera la flamme. La flamme provenant de votre brûleur est extrêmement importante. Si la flamme n'est pas correcte, vous pourrez régler la flamme comme décrit dans la section ci-dessous.





AVERTISSEMENT



Les araignées et les petits insectes peuvent tisser des toiles et nicher dans les brûleurs du grill, ce qui peut entraîner une obstruction du flux de gaz et provoquer un incendie dans et autour des tubes du brûleur. Ce type de "FLASHBACK FIRE" peut endommager gravement le grill et créer une condition de fonctionnement dangereuse pour l'utilisateur.

Pour réduire le risque de FEU DE FLASHBACK, vous devez inspecter et nettoyer les entreprises au moins deux fois par an en été et en automne ou chaque fois que des araignées sont actives dans votre région, et si votre grill n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.

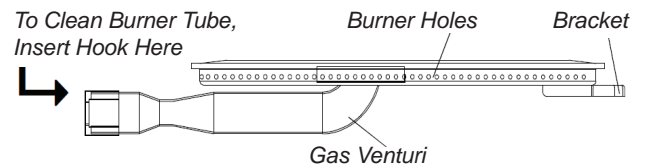
Retirez la goupille de l'arrière de chaque brûleur principal à l'aide d'une pince à bec effilé. Soulevez avec précaution chaque brûleur et éloignez-le de l'orifice du robinet de gaz. Vérifiez et nettoyez les tubes du brûleur/venturi pour les insectes et les nids d'insectes. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous le grill.

POUR LE NETTOYAGE, VOIR LES MÉTHODES 1-3 CI-DESSOUS :

MÉTHODE 1 : Pliez un fil métallique rigide ou un cintre en fil métallique dans un petit crochet comme illustré et faites passer le crochet à travers le tube du brûleur et à l'intérieur du brûleur plusieurs fois pour enlever les débris.

MÉTHODE 2 : Utilisez une brosse à bouteille avec un manche flexible et passez la brosse à travers le tube du brûleur et à l'intérieur du brûleur plusieurs fois pour enlever tous les débris.

MÉTHODE 3 : Utilisez un tuyau d'air pour forcer l'air à travers chaque tube de brûleur. L'air forcé doit faire passer les débris ou les obstructions à travers le brûleur et sortir par les orifices.



AVERTISSEMENT



Pour un fonctionnement en toute sécurité, assurez-vous que l'orifice d'assemblage de la vanne de gaz est à l'intérieur du tube du brûleur avant d'utiliser votre grill. (Voir figure ci-dessus). Si l'orifice n'est pas à l'intérieur du tube du brûleur, l'allumage du brûleur peut provoquer une explosion et/ou un incendie entraînant des blessures corporelles graves et/ou des dommages matériels.

Nettoyage du gril

Des soins et un entretien appropriés maintiendront votre gril en parfait état de fonctionnement et prolongeront sa durée de vie. Suivez ces procédures de nettoyage en temps opportun et votre gril restera propre et fonctionnera avec un minimum d'effort. ATTENTION : Assurez-vous que votre gril est éteint et refroidi avant de le nettoyer.

NETTOYAGE DES GRILLES DE CUISSON - Avant la première utilisation, et périodiquement par la suite, lavez vos grilles de cuisson dans une solution d'eau tiède et de savon doux. Vous pouvez utiliser une débarbouillette ou une brosse à légumes pour nettoyer vos grilles de cuisson.

NETTOYAGE DES DÉPISTEURS DE FLAMME - Vous devez laver périodiquement les Détecteurs de flammes dans une solution d'eau chaude et de savon. Utilisez une brosse à légumes pour éliminer les résidus de cuisson tenaces et brûlés. Séchez soigneusement les dompteurs de flamme avant de les réinstaller dans le gril.

NETTOYAGE DU PLATEAU À GRAISSES - Pour réduire les risques d'incendie, le plateau à graisses doit être inspecté visuellement avant chaque utilisation du gril. Enlevez toute graisse et lavez le bac à graisse avec une solution de savon doux et d'eau tiède.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU COUVERCLE DU GRIL - De la graisse peut s'accumuler à l'intérieur du couvercle du gril au fil du temps. Cette graisse peut s'égoutter sur votre terrasse ou votre patio lorsque le couvercle est ouvert. Inspectez visuellement l'intérieur du couvercle du gril avant chaque utilisation du gril. Enlevez toute graisse et lavez avec une solution de savon doux et d'eau tiède.

NETTOYAGE DE ROUTINE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL - Brûler l'excès de nourriture après chaque cuisson le gardera prêt pour une utilisation instantanée. Cependant, au moins tous les 6 mois, vous devez nettoyer en profondeur l'ensemble du gril pour minimiser le risque de feu de graisse et maintenir le gril en parfait état.

SUIVEZ CES ÉTAPES:

1. Tournez tous les boutons de commande à la position OFF complète. Tournez le robinet du réservoir de gaz PL à la position d'arrêt complet ou coupez l'alimentation en gaz NAT.
2. Retirez et nettoyez les vaporisateurs, les grilles de cuisson, la grille de réchaud, les diviseurs de zone et les brûleurs du gril comme ci-dessus.
3. Grattez et brossez l'intérieur et le bas du gril avec un grattoir et un tampon en fibre ou une brosse en nylon et lavez avec une solution de savon doux et d'eau tiède. Rincez abondamment et laissez sécher.
4. Vérifiez chaque orifice pour une obstruction.
5. Remplacez les brûleurs et ajustez la boîte de collecteur de gaz. Le bord de la boîte du collecteur doit chevaucher le port du brûleur.
6. Remplacez le brûleur, le vaporisateur, le diviseur de zone et les grilles de cuisson.
7. Rebranchez la source de gaz et observez la flamme du brûleur pour un fonctionnement correct.



Nettoyage du gril (suite)

NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES EN ACIER INOXYDABLE :

Des soins et un entretien de routine sont nécessaires pour préserver l'apparence et la résistance à la corrosion de l'acier inoxydable. Le fait est que l'acier inoxydable peut se corroder, rouiller et se décolorer dans certaines conditions. La rouille est causée lorsque des particules d'acier ordinaires dans l'atmosphère se fixent à la surface en acier inoxydable. Des particules d'acier peuvent également se fixer sur votre gril si vous utilisez de la laine d'acier ou des brosses métalliques rigides pour nettoyer le gril au lieu de chiffons non abrasifs, d'éponges ou d'outils de nettoyage en nylon. Dans les zones côtières, des piqûres de rouille peuvent se développer sur les surfaces inoxydables qui ne peuvent pas être complètement éliminées. L'eau de Javel et d'autres solutions à base de chlore utilisées pour le nettoyage de la maison et de la piscine peuvent également provoquer la corrosion de l'acier inoxydable. Les intempéries, la chaleur extrême, la fumée de cuisson et les huiles de machine utilisées dans le processus de fabrication de l'acier inoxydable peuvent donner une couleur bronzée à l'acier inoxydable. Bien qu'il existe de nombreux facteurs qui peuvent affecter l'apparence de la surface de l'acier inoxydable, ils n'affectent pas l'intégrité de l'acier ou les performances du gril.

POUR AIDER À MAINTENIR LA FINITION DE L'ACIER INOXYDABLE, SUIVEZ CES PROCÉDURES DE NETTOYAGE POUR LES MEILLEURS RÉSULTATS :

1. Après chaque utilisation (une fois que votre gril a refroidi), essuyez les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon ou une éponge savonneuse douce, puis rincez à l'eau.
2. Assurez-vous de retirer toutes les particules d'aliments, sauces ou marinades de l'acier inoxydable, car elles peuvent être très acides et endommager les surfaces en acier inoxydable. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs, d'épurateurs ou de brosses métalliques rigides de quelque type que ce soit sur votre gril.
3. Utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable résistant à la chaleur et frottez ou essuyez dans le sens du grain de l'acier inoxydable ou des lignes de polissage. Ne pas polir contre le grain.

Remplacement de l'ampoule

Ne touchez pas le verre de la nouvelle ampoule de remplacement

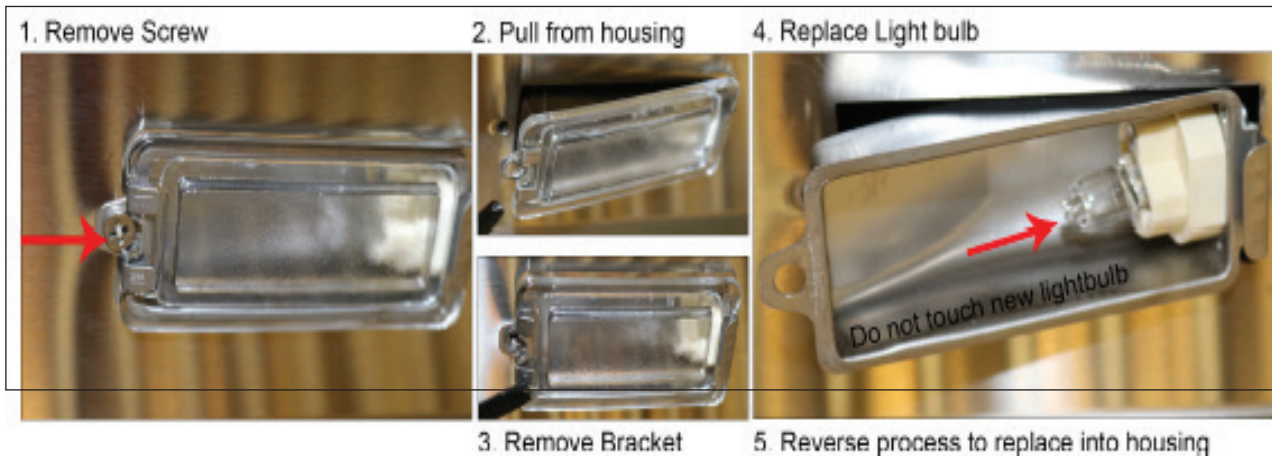
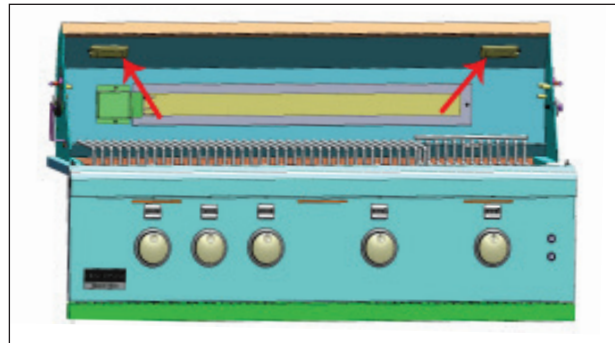
Remplacer l'ampoule

Les ampoules de remplacement sont halogènes, 12 volts, 10 W max, de type T3 avec une bi-broches G4, et sont facilement disponibles dans la plupart des magasins. Le couvercle en verre est maintenu en place par deux languettes de tension à ressort. Les ampoules sont facilement amovibles sans l'utilisation d'outils.

Saisissez simplement la lentille en verre dans les coins extérieurs, près des clips de tension avant et poussez la lentille vers l'arrière.

Ensuite, faites pivoter l'objectif vers le bas et retirez-le. Vous devrez peut-être desserrer la vis pour retirer la lentille.

Évitez de toucher le verre d'une ampoule neuve. Les ampoules halogènes sont très sensibles aux huiles présentes dans la peau humaine. Toucher les ampoules peut raccourcir leur durée de vie. Tirez l'ampoule tout droit hors de la douille sans la tordre. Tenez l'ampoule à l'aide d'une serviette en papier ou d'un autre chiffon et enfoncez-la doucement dans la douille. Le couvercle en verre doit être doucement remis en place.



1. Retirer la vis
2. Retirer du boîtier en tirant
3. Retirer le support
4. Replacer l'ampoule
5. Inverser le processus pour le remplacement de l'ampoule

LISTE DES DISTRIBUTEURS DE PIÈCES PRINCIPALES

Pour commander des pièces sous garantie, veuillez contacter votre revendeur Empire local. Consultez le localisateur de revendeurs sur www.empirecomfort.com. Pour fournir un service de garantie, votre revendeur aura besoin de votre nom et de votre adresse, de la date d'achat et du numéro de série, ainsi que de la nature du problème avec l'appareil. Pour commander des pièces après la période de garantie, veuillez contacter votre revendeur ou l'un des principaux distributeurs de pièces répertoriés ci-dessous. Cette liste change de temps en temps. Pour la liste actuelle, veuillez cliquer sur le bouton Pièces maîtresses sur www.empirecomfort.com. Veuillez noter : les distributeurs de pièces maîtresses sont des entreprises indépendantes qui stockent les pièces de réparation d'équipement d'origine les plus couramment commandées pour les appareils de chauffage, les grils et les foyers fabriqués par Empire Comfort Systems Inc.

Dey Distributing

1401 Willow Lake Boulevard
Vadnais Heights, MN 55101

Phone: 651-490-9191

Toll Free: 800-397-1339

Website: www.deydistributing.com

Parts: Heater, Hearth and Grills

F. W. Webb Company

200 Locust Street
Hartford, CT 06114

Phone: 860-722-2433

Toll Free: 800-243-9360

Fax: 860-293-0479

Toll Free Fax: 800-274-2004

Websites: www.fwwebb.com & www.victormfg.com

Parts: Heater, Hearth and Grills

East Coast Energy Products

10 East Route 36
West Long Branch, NJ 07764

Phone: 732-870-8809

Toll Free: 800-755-8809

Fax: 732-870-8811

Website: www.eastcoastenergy.com

Parts: Heater, Hearth and Grills

COMMENT COMMANDER DES PIÈCES DE RÉPARATION

Pièces non sous garantie

Les pièces peuvent être commandées par l'intermédiaire de votre réparateur, revendeur ou distributeur principal de pièces. Voir cette page pour la liste des distributeurs de pièces maîtresses. Pour de meilleurs résultats, le technicien ou le revendeur doit commander des pièces par l'intermédiaire du distributeur. Les pièces peuvent être expédiées directement au technicien/concessionnaire.

Pièces garanties

Les pièces sous garantie nécessitent une preuve d'achat et peuvent être commandées par votre technicien ou revendeur. Une preuve d'achat est requise pour les pièces sous garantie.

Toutes les pièces répertoriées dans la liste des pièces ont un numéro de pièce. Lorsque vous commandez des pièces, obtenez d'abord le numéro de modèle et le numéro de série sur la plaque signalétique de votre équipement. Déterminez ensuite le numéro de pièce (pas le numéro d'index) et la description de chaque pièce à partir de l'illustration et de la liste de pièces suivantes. Assurez-vous de donner toutes ces informations. . .

Numéro de modèle de l'appareil _____ Description de la pièce _____

Numéro de série de l'appareil _____ Numéro de pièce _____

Type de gaz (propane ou naturel) _____

Ne commandez pas de boulons, vis, rondelles ou écrous. Ce sont des articles de quincaillerie standard et peuvent être achetés dans n'importe quelle quincaillerie locale. Envois en cas de grèves, d'incendies et de toutes causes indépendantes de notre volonté. _____

Votre gril à gaz BROILMASTER Premium est identifié par le numéro de modèle, le numéro de série et le type de gaz. Cette information est fournie sur une étiquette d'identification du produit située sur le côté gauche du gril et sous le bac d'égouttage du gril. Pour votre commodité, remplissez cette section pour référence future lorsque vous contactez votre revendeur.

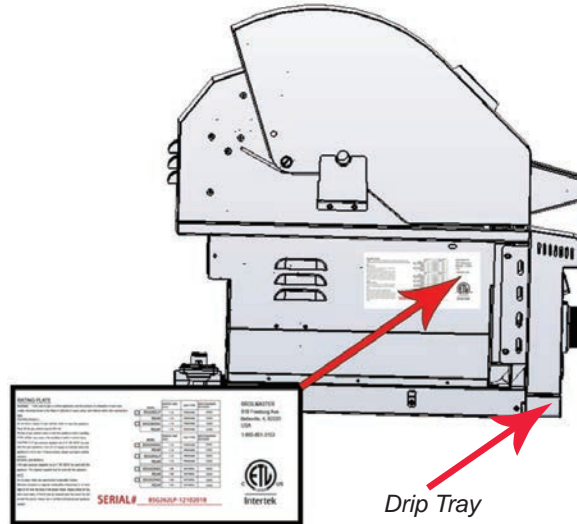


Communiquer avec votre revendeur BROILMASTER

Avant d'appeler votre revendeur BROILMASTER, assurez-vous d'avoir les informations suivantes :

- Numéro de modèle
- Date d'achat
- Preuve d'achat par le propriétaire d'origine
- Numéro de série

Le numéro de série peut être situé sur la plaque signalétique qui se trouve sur le côté gauche du gril ou sur les instructions d'allumage du bac d'égouttage coulissant et également sur la face inférieure du bac d'égouttage.



BROILMASTER® PREMIUM GAS GRILLS

Model	Orifice Size (mm)	Gas Type	Input/Burner BTU'S/HR
<input type="checkbox"/> BSG262LP	1.30	PROPANE	18000
<input type="checkbox"/> BSG262NG	2.08	NATURAL	18000
Model	Orifice Size (mm)	Gas Type	Input/Burner BTU'S/HR
<input type="checkbox"/> BSG343LP	1.30	PROPANE	18000
<input type="checkbox"/> REAR	1.1	PROPANE	11000
<input type="checkbox"/> BSG343NG	2.08	NATURAL	18000
<input type="checkbox"/> REAR	1.5	NATURAL	11000
<input type="checkbox"/> BSG424LP	1.30	PROPANE	18000
<input type="checkbox"/> REAR	1.1	PROPANE	11000
<input type="checkbox"/> BSG424NG	2.08	NATURAL	18000
<input type="checkbox"/> REAR	1.5	NATURAL	11000

SERIAL# _____

918 Freeburg Ave. Belleville, IL 62220 USA 1-800-851-3153

RATING PLATE

WARNING: Fuels used in gas or oil-fired appliances, and the products of combustion of such fuels, contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects and/or other reproductive harm. This warning is issued pursuant to California Health and Safety Code Sec. 25249.6.

PROPANE MODELS:

Do not store a Spare LP-gas cylinder under or near this appliance. Never fill the gas cylinder beyond 80% full. Storage of gas cylinder under or near this appliance and/or overfilling of this cylinder may cause a fire resulting in death or serious injury. CAUTION: A LP gas pressure regulator set at 11" WC MUST be used with this gas appliance. Turn off LP supply at Cylinder when this appliance is not in use. If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors.

NATURAL GAS MODELS:

A NG gas pressure regulator set at 4" WC MUST be used with this appliance. The regulator supplied must be used with this appliance.

NOTE:

Do not place Under any Combustible Surface. Minimum clearance to adjacent combustible construction is 14" from sides and 16" from the back of the hood. Always follow all City and Local codes. A Permit may be required and Your local City will provide this permit. Always use a certified professional gas appliance installer.

CONFORMS TO:

ANSI Z83.11-2016/CSA 1.8-2016 Electrical Requirements 120V 60Hz 60W Transformer. Only for installation in a built-in constructed of non-combustible material. When installed in a combustible material, an insulated jacket must be used BMJ24.

UTILISATION EXTÉRIEURE UNIQUEMENT



BROILMASTER®
PREMIUM GAS GRILLS

BROILMASTER Parts List

Item Number	Description	Empire Part Number		
		BSG2 62	BSG343	BSG424
1	TEMPERATURE INDICATOR ASSY	BR0001	BR0001	BR0001
2	HOOD	BR0002	BR0003	BR0004
3	HOOD HANDLE	BR0005	BR0006	BR0007
4	INTERIOR LIGHT ASSY, RIGHT	BR0008	BR0008	BR0008
5	INTERIOR LIGHT ASSY, LEFT	BR0009	BR0009	BR0009
6	BACK COVER	BR0010	BR0011	BR0012
7	IGNITOR & WIRE, 48"	---	BR0013	BR0013
8	THERMOCOUPLE, 48"	---	BR0014	BR0014
9	IGNITOR/THERMOCOUPLE COVER	---	BR0015	BR0015
10	GAS LINE, 1/4" X 48"	---	BR0016	BR0016
11	WARMING RACK	BR0017	BR0018	BR0019
12	INFRARED REAR BURNER	---	BR0020	BR0021
13	FIREBOX	BR0022	BR0023	BR0024
14	DRIP TRAY	BR0025	BR0026	BR0027
15	BADGE, BM LOGO	BR0028	BR0028	BR0028
16	CONTROL KNOB	BR0029	BR0029	BR0029
17	BEZEL, MAIN BURNER	BR0030	BR0030	BR0030
18	SWITCH, PUSHBUTTON	BR0031	BR0031	BR0031
19	CONTROL PANEL	BR0032	BR0033	BR0034
20	LED HEAT SHIELD	BR0035	BR0036	BR0037
21	LED	BR0038	BR0038	BR0038
22	LED WIRING HARNESS	BR0039	BR0040	BR0041
23	POWER SUPPLY HARNESS	BR0042	BR0042	BR0042
24	BADGE, REAR BURNER	---	BR0043	BR0043
25	VALVE, MAIN BURNER	BR0044	BR0044	BR0044
26	VALVE GROMMET	BR0045	BR0045	BR0045
27a	ORIFICE, NAT, 2.08MM	BR0046	BR0046	BR0046
27b	ORIFICE, LP, 1.30MM	BR0047	BR0047	BR0047
28	VALVE, REAR BURNER	---	BR0048	BR0048
29a	ORIFICE, NAT, 1.50MM	---	BR0049	BR0049
29b	ORIFICE, LP, 1.10MM	---	BR0050	BR0050
30	TRANSFORMER	BR0051	BR0051	BR0051
31	GAS MANIFOLD	BR0052	BR0053	BR0054
32	HEAT SEPARATOR	BR0055	BR0055	BR0055
33	COOKING GRID	BR0056	BR0057	BR0058
34	MAIN BURNER	BR0059	BR0059	BR0059
35	VAPORIZER	BR0060	BR0060	BR0060
36	REGULATOR LP/NAT	BR0061	BR0061	BR0061
37	BEZEL, REAR BURNER	BR0062	BR0062	BR0062
38	CONTROL KNOB, REAR BURNER	BR0063	BR0063	BR0063
39	FLAME CARRYOVER	BR0064	BR0064	BR0064
40	BADGE, MAIN BURNER	BR0065	BR0065	BR0065
41	HOOD SPRING ASSY, RIGHT SIDE	BR0066	BR0066	BR0066
42	HOOD SPRING ASSY, LEFT SIDE	BR0067	BR0067	BR0067
43	REAR BURNER ORIFICE COVER	---	BR0068	BR0068
44	LIGHTING TUBE	BR0069	BR0069	BR0069

Conversion Kits	
Natural Gas	BRNG-0030
Liquid Propane	BRLP-0031

REMARQUE : L'ensemble contient 4 orifices de brûleur principaux et 1 orifice de brûleur arrière.



Schéma des pièces

SHÉMA DES PIÈCES



GRILL HEAD
ASSEMBLY



Schéma des pièces (suite)

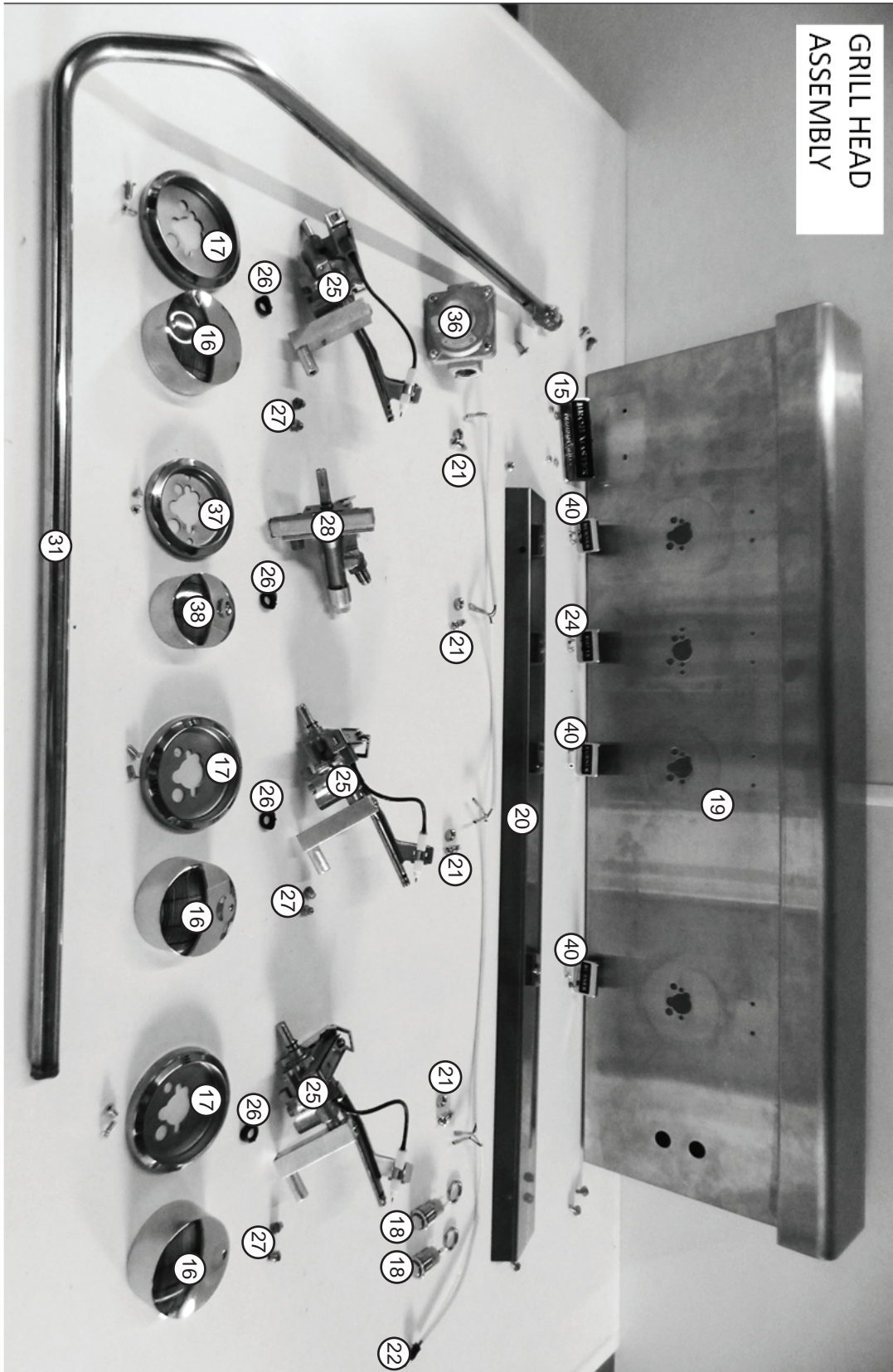


Schéma des pièces (suite)

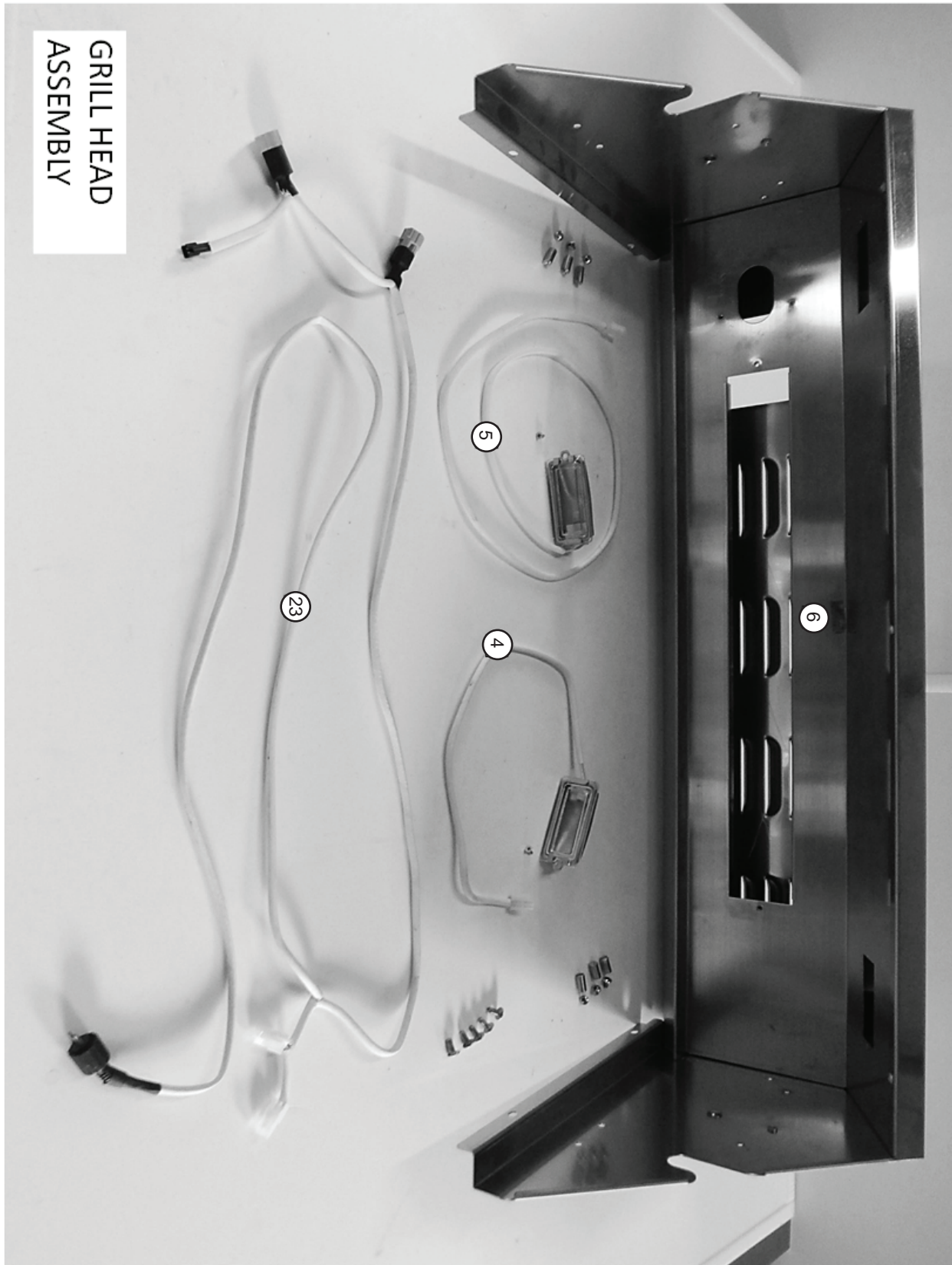


Schéma des pièces (suite)

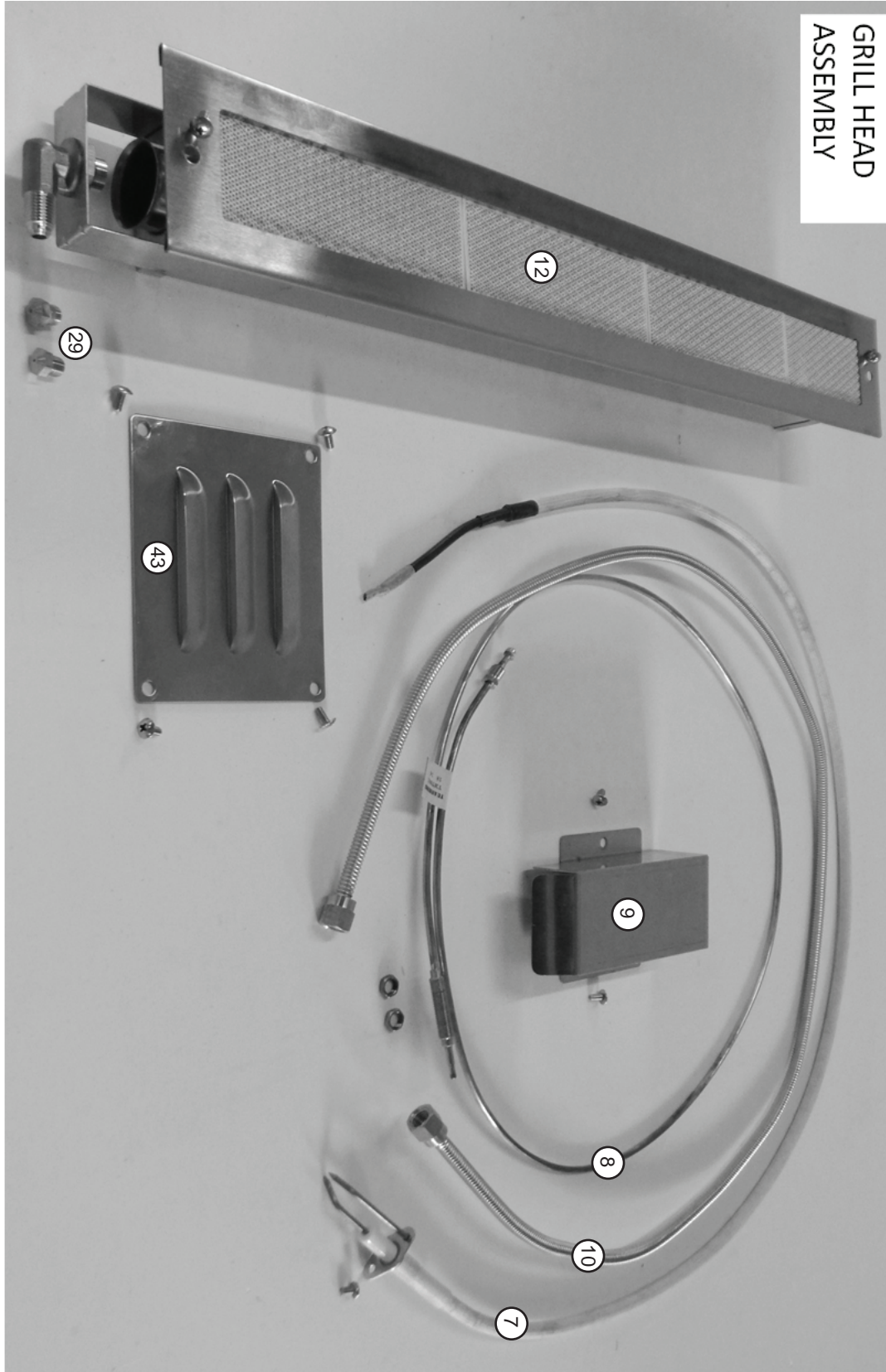
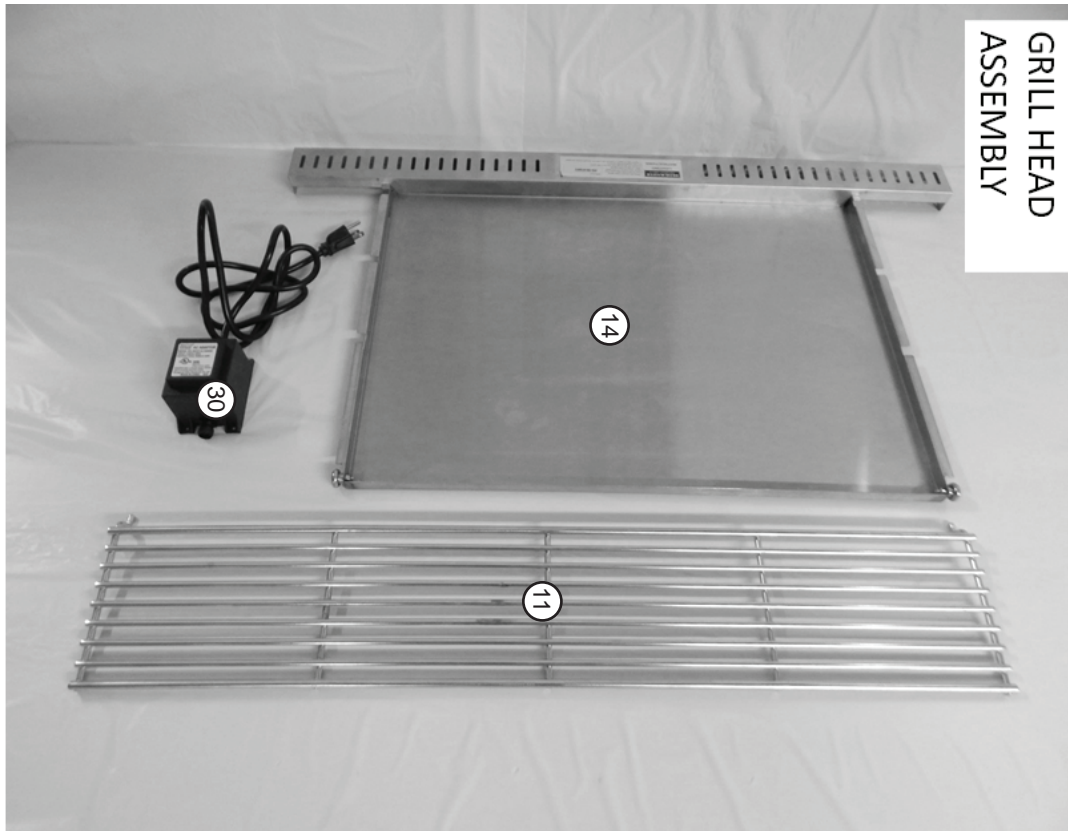


Schéma des pièces (suite)



Manchons, brûleurs latéraux, couvercles et accessoires d'îlot

BRÛLEURS LATÉRAUX

NUMÉROS DE PIÈCES	
BSAF12DN	Simple, 12 pouces, encastrable avec commandes supérieures
BSABF12N	Double, 12 pouces, coulissant avec commandes avant
BSABW16N	Puissance, 16 pouces, encastrable avec commandes avant

*Les brûleurs encastrables peuvent être installés sans manchon dans un îlot en matériau incombustible matériaux. Le brûleur latéral encastrable BSAF12DN ne peut être installé que dans un îlot de grill en matériaux non combustibles.

MANCHES ISOLÉES INTÉGRÉES (POUR GRILLES ET BRÛLEURS)

NUMÉROS DE PIÈCES	MANCHE ISOLÉE INTÉGRÉE	S'ADAPTENT À
BSASL26	26" Manchon isolé pour grill	BSG262 Grill
BSASL34	34" Manchon isolé pour grill	BSG343 Grill
BSASL42	42" Manchon isolé pour grill	BSG424 Grill
BSASL12	12" Manchon isolé pour brûleur latéral	BSABF12 Side Burner
BSASL16	16" Manchon isolé pour brûleur latéral	BSABN16 Side Burner

Manchons, brûleurs latéraux, couvercles et accessoires d'îlot (suite)

ACCESSOIRES POUR TOUS LES GRILS EN ACIER INOXYDABLE BROILMASTER

NUMÉRO D'ARTICLE	MANCHE ISOLÉ INTÉGRÉ	CONVIENT À :
BASGD12	12 Inch	BSG262, BSG343, BSG424
BSAMR26	KIT Rotisserie pour grill de 26 po	BSG262
BASMR34	Kit Rotisserie pour grill de 34 po	BSG343
BSAMR42	Kit Rotisserie pour grill de 42 po	BSG424
BSATY	Plateau pour fumer les aliments	BSG262, BSG343, BSG424
BSAVR	Brûleur infrarouge Sear avec grille en V (remplace un brûleur nœud papillon)	BSG262, BSG343, BSG424
NG12	Boyeau QC de 12 pieds	BSG262, BSG343, BSG424
	Boyeau et régulateur LP Type 1L	BSG262, BSG343, BSG424

CHARIOT

NUMÉRO D'ARTICLE	MANCHE ISOLÉ INTÉGRÉ	CONVIENT À
	Comprend 2 portes et étagères latérales fixes	BSG262 Grill
BSACT34	Chariot inox avec 2 portes et étagères latérales fixes	BSG343 Grill
BSACT42	Chariot inox avec 2 portes et étagères latérales fixes	BSG424 Grill

Manchons, brûleurs latéraux, couvercles et accessoires d'îlot (suite)

PORTES, TIROIRS

NUMÉRO D'ARTICLE	PORTES ET TIROIRS EN ACIER INOXIDABLE
BSAD1722	Porte simple 17" L x 22" H
BSAD2422	Porte simple 24" L x 22" H
BSAD2622D	Portes doubles 26" L x 22" H (s'adapte totalement au gril)
BSAD3422D	Portes doubles 34" W x 22" H (s'adapte totalement au gril)
BSAD4222D	Portes doubles 43" L x 22" H (s'adapte totalement au gril)
BSAW1826R	Tiroir pour la poubelle amovible, 18" L x 26" H
BSAW1826T	Tiroirs triples, 18" L x 26" H
BSAW2022D	Tiroirs doubles, 20" L x 22" H
BSAW2022	Tiroir simple - Pour réservoir de GPL ou poubelle 20" W x 22" H
BSAW3422SD	Porte simple avec tiroir double 34" l x 22" h (s'adapte sous le gril de 34" dans l'îlot)
BSAW4222ST	Porte simple avec tiroir triple 42" l x 22" h (s'adapte sous le gril de 42" dans l'îlot)
BRB-1	Kit de registre d'évent en acier inoxydable 10" x 2 1/4" ouverture (2 par kit)

BAR

NUMÉRO D'ARTICLE	ACCESSOIRES BAR
BSACL	Glacière isolée en castrable
BSACW3015W	Tiroir – Rangement / Glacière, 30" L x 15" H
BSASF	Évier de bar avec robinet – Encastrable

COVERS

NUMÉRO D'ARTICLE	COUVERCLES DE GRIL
BASCV26S	Gril intégré de 26"
BASCV34S	Pour gril encastré de 34"
BASCV42S	Pour gril encastré de 42"
BASCV26L	Pour chariot grill de 26" avec 2 tablettes latérales fixes
BASCV34L	Pour chariot grill de 34" avec 2 tablettes latérales fixes
BASCV42L	Pour chariot de 42" avec 2 tablettes latérales fixes



Cette page est blanche intentionnellement

BROILMASTER[®] **PREMIUM GAS GRILLS**

BROILMASTER

Une division d'Empire Comfort Systems,
Inc. 918 Freeburg Ave. Belleville, Illinois
62220 Visitez notre site Web à
www.broilmaster.com Si vous avez une
question générale sur nos produits, s'il
vous plaît écrivez-nous à :
info@empirecomfort.com.

Si vous avez une question de service ou de
réparation, veuillez contacter votre
revendeur.

