

DES

PROFESSIONAL SIDE BURNER

BGC models

BRÛLEUR PROFESSIONNEL DE CÔTÉ

Modèles BGC

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

À L'INTENTION DE NOS CLIENTS

Nous sommes heureux que vous ayez choisi le brûleur latéral professionnel de DCS. Étant donné que cet appareil est doté de caractéristiques que l'on ne trouve pas dans d'autres brûleurs, nous vous recommandons de lire intégralement ce manuel avant la première utilisation. Gardez-le à portée de main car vous y trouverez des réponses à des questions susceptibles de surgir à l'avenir.

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez besoin d'aide. Si vous nous écrivez, n'oubliez pas d'inclure le numéro de modèle et de série du brûleur. Nous vous remercions de l'acquisition du brûleur latéral professionnel, et vous souhaitons des années de plaisir en l'utilisant.

Aidez-nous à mieux vous servir en remplissant l'enregistrement de produit et en nous la soumettant depuis notre site Web à www.dcsappliances.com. Sélectionnez « Customer Care » sur la page d'accueil puis « Product Registration ».

Si vous avez des questions au sujet de notre produit, communiquez avec un représentant du centre de service à la clientèle DCS par téléphone : 1-888-936-7872, ou par courriel : customer.care@fisherpaykel.com.

REMARQUE : Veuillez noter les numéros de modèle et de série sur cette page pour information (situé à l'intérieur, sur le côté gauche de l'appareil)

NUMÉRO DE MODÈLE _____ CODE _____ NUMÉRO DE SÉRIE _____

REMARQUE : Inspecter le produit pour vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant l'expédition. En cas de dommages, contacter le transporteur et entamer une déclaration pour dommage. DCS by Fisher & Paykel n'est en aucun cas responsable des dommages pendant l'expédition.

Ne pas jeter le matériau d'emballage (boîte, palette, sangles) avant d'avoir inspecté l'unité.



AVERTISSEMENT!

N'essayez pas d'allumer l'appareil sans avoir lu la section « Instructions d'allumage » de ce manuel. Toute installation, ajustement, altération ou entretien incorrect peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Veuillez lire soigneusement ces instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser, installer ou effectuer l'entretien de cet appareil. Cet appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur n'est pas conçu pour être installé sur des véhicules récréatifs, des bateaux ou des pièces sans aération. Pour usage en plein air uniquement.



AVERTISSEMENT!

1. Évitez de stocker ou d'utiliser de l'essence ou tous autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
2. Évitez de ranger une bouteille de gaz propane (qui n'est pas connectée car non utilisée) à proximité de cet appareil électroménager ou de tout autre.



POUR VOTRE SÉCURITÉ

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Éteignez toute flamme vive.
- Enlevez le couvercle s'il est mis.
- Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz.

Toute installation ou service doit être confié à un installateur qualifié, un organisme de service ou le fournisseur de gaz.

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE.

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION	4-5
INSTALLATION	
Installation du brûleur latéral BGC131/132 à chario 30 po	6-9
Installation du brûleur latéral - modèle encastré	10-11
Branchement du gaz	12-13
Test de détection des fuites	14
Pile d'allumage	14
Réglage des brûleur	14
Liste de contrôle	15
UTILISATION DU BRÛLEUR LATÉRAL	
Instructions d'allumage	16
NETTOYAGE GÉNÉRAL	16
DÉPANNAGE	18
SERVICE	19

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

Toute mauvaise utilisation ou installation est dangereuse. Respectez soigneusement les instructions ci-dessous.

- Retirez toujours le couvercle avant d'allumer l'appareil. N'utilisez jamais l'appareil en cas de fuite.
- N'allumez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants près de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez jamais les enfants monter sur l'appareil ou s'y accrocher.
- Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez l'appareil. La grille du brûleur peut être suffisamment chaude pour causer une brûlure.
- Ne laissez jamais le brûleur latéral sans surveillance une fois allumé.
- Attendez toujours 5 minutes que le gaz accumulé se soit dissipé avant de rallumer le brûleur. Si le brûleur s'éteint en cours d'utilisation, fermez la valve à gaz et attendez 5 minutes avant de rallumer. Suivez toujours les instructions d'allumage. Ne vous penchez jamais au-dessus d'un brûleur allumé.
- Ne cuisinez jamais sans que le ramasse-gouttes ne soit mis et enfoncé jusqu'au fond de la boîte du brûleur.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des endroits bien ventilés.
- N'utilisez pas l'appareil à l'intérieur de garages, abris, passages couverts ou autres lieux clos.
- Gardez la zone entourant l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs ou liquides inflammables, de liquide d'allumage pour charbon de bois ou de déchets.
- Évitez d'obstruer le flot d'air de combustion et de ventilation dirigé vers l'appareil. Si l'appareil est monté sur un chariot, gardez la zone en-dessous du brûleur exempte de débris. Si le brûleur est encastré, évitez de ranger les bouteilles de gaz sous l'appareil sans ventilation adéquate.



AVERTISSEMENT!

Évitez de ranger sur l'appareil ou à l'arrière des articles pouvant attirer les enfants. Les enfants peuvent être blessés sérieusement s'ils grimpent sur l'appareil pour atteindre ces articles.

- Couvrez l'appareil quand il n'est pas utilisé.
- Ne connectez jamais un tuyau à gaz non régulé à l'appareil.
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période (durant l'hiver, par exemple), vérifiez qu'il ne présente pas de fuite de gaz ni aucune obstruction.
- Nettoyez soigneusement l'appareil de façon régulière.
- Utilisez l'appareil seulement avec le type de gaz spécifié sur la plaque signalétique. Pour convertir l'appareil du gaz propane au gaz naturel ou inversement, vous aurez besoin d'un kit de conversion fourni par le fabricant (voir la page 10 pour des informations à ce sujet).

Remarque :

Ce produit doit être installé par un plombier ou ajusteur d'appareils à gaz agréé si l'installation a lieu au sein du Commonwealth du Massachusetts.

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION



AVERTISSEMENT CONCERNANT LES ARAIGNÉES ET LES INSECTES!

Les araignées et les insectes peuvent se loger dans les brûleurs ou orifices de cet appareil ou d'autres appareils à gaz, et bloquer ou restreindre le brûleur. Ceci peut causer un retour de flamme vers le panneau de contrôle. Cela est très dangereux et peut provoquer un incendie, ce qui endommagerait l'appareil et rendrait son utilisation dangereuse.

Vous devez inspecter le(s) brûleur(s) au moins une fois l'an, ou sans retard dans les circonstances suivantes :

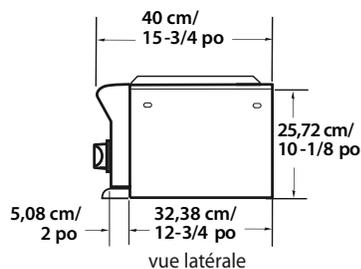
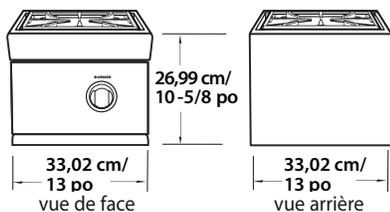
1. Présence d'une odeur de gaz alors que les flammes du brûleur sont d'apparence jaunâtre.
 2. L'appareil n'atteint pas la température désirée.
 3. L'appareil chauffe de façon inégale.
 4. Le(s) brûleur(s) émet(tent) des bruits secs.
- Ne tentez pas de débrancher les connexions de gaz pendant l'utilisation du brûleur ou lorsque l'alimentation en gaz est ouverte.
 - Lorsque l'appareil est rangé à l'intérieur, l'alimentation en gaz doit être déconnectée et, si vous utilisez une bouteille de gaz propane, rangez celle-ci à l'extérieur.
 - Gardez tout cordon électrique à l'écart des parties chaudes de l'appareil.
 - Si l'appareil est monté sur un chariot, ne le déplacez jamais avant que le brûleur latéral ou le grill ait refroidi et prenez soin de couper l'alimentation en gaz. Rabattez la tablette latérale, puis poussez; ne tirez jamais le grill.
 - N'utilisez jamais l'appareil dans un endroit venteux.

INSTALLATION

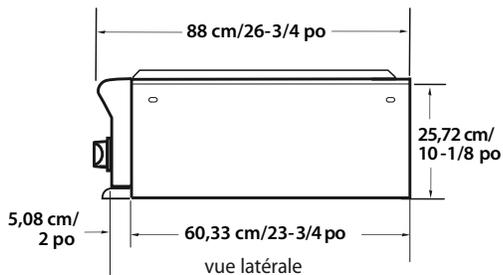
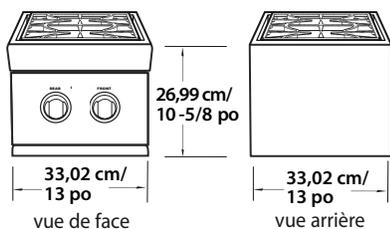
BRÛLEUR LATÉRAL BGC131/132 UNIQUEMENT À CHARIOT 30 PO

DIMENSIONS

BRÛLEUR LATÉRAL SIMPLE



BRÛLEUR LATÉRAL DOUBLE



INSTALLATION

BRÛLEUR LATÉRAL BGC131/132 À CHARIOT - MODÈLES BGB30-CSS

ÉTAPE 1

Retirez le couvercle, la grille et le ramasse-gouttes du brûleur latéral.

ÉTAPE 2

Fixez les supports au panneau latéral du chariot de grill à l'aide de quatre (4) boulons 1/4 x 20 fournis.

Remarque :

Pour le brûleur latéral BGC131 uniquement, utilisez deux (2) vis à tête no. 10 pour fixer le support arrière.

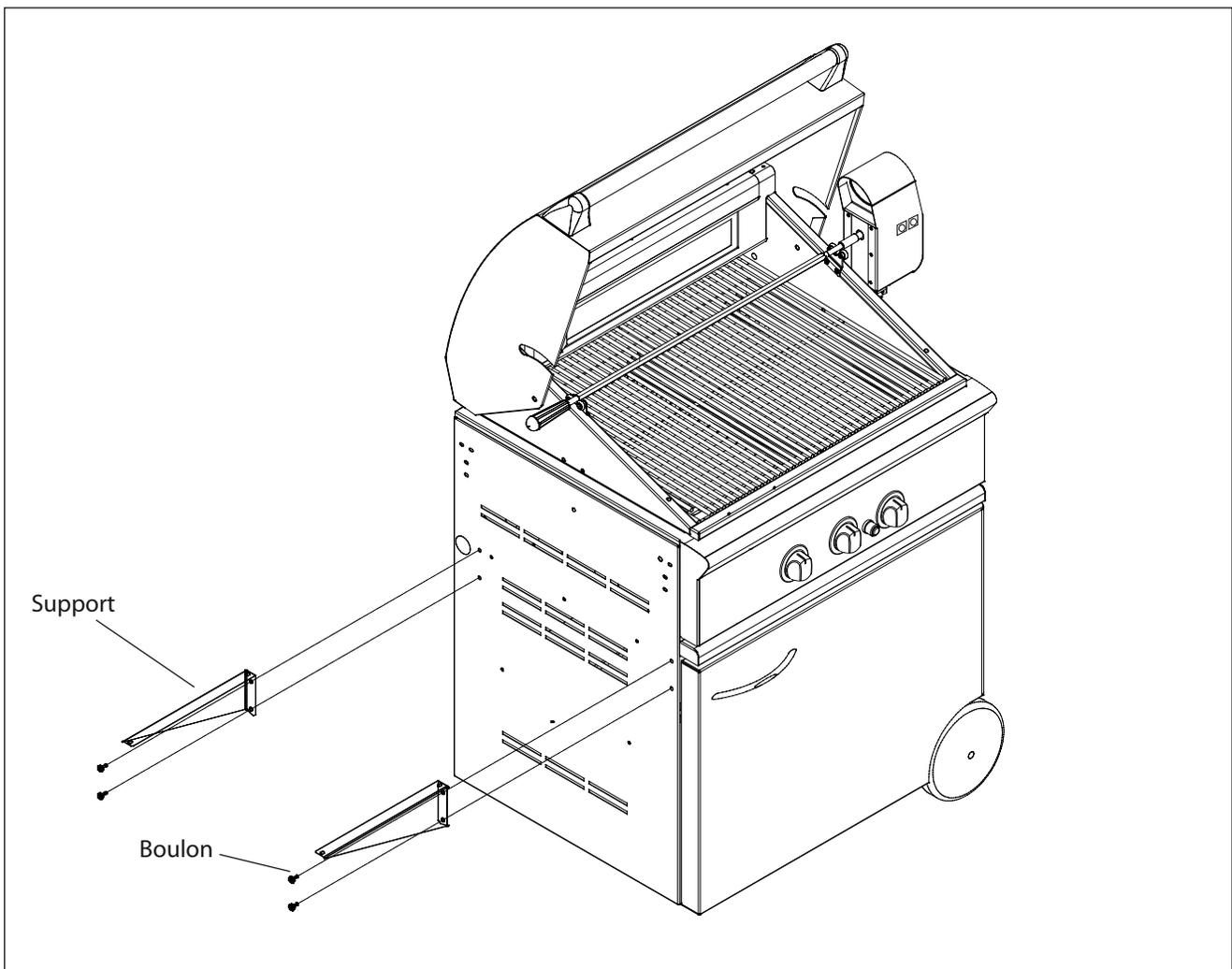


FIG. 01

INSTALLATION

BRÛLEUR LATÉRAL BGC131/132 À CHARIOT - MODÈLES BGB30-CSS

ÉTAPE 3

1. Fixez le brûleur latéral au panneau latéral du chariot de grill par dessous l'ensemble du brûleur à l'aide d'un boulon à épaulement à l'avant et d'un boulon 1/4 x 20 à l'arrière tel qu'indiqué. N'oubliez pas d'utiliser les rondelles plates 1/4. Évitez de serrer. Ajuster le brûleur latéral jusqu'à ce qu'il soit de niveau par rapport au grill; serrez ensuite.
2. Fixez les supports à la partie inférieure du brûleur latéral à l'aide de quatre (4) vis à métaux no. 10-24, d'écrous et de rondelles (fournis).
3. Remplacez le ramasse-gouttes, la grille et le couvercle.

Remarque :

Une fois le brûleur latéral assemblé, reportez-vous à la section « Exigences concernant le gaz » pour les exigences à respecter pour le branchement du gaz.

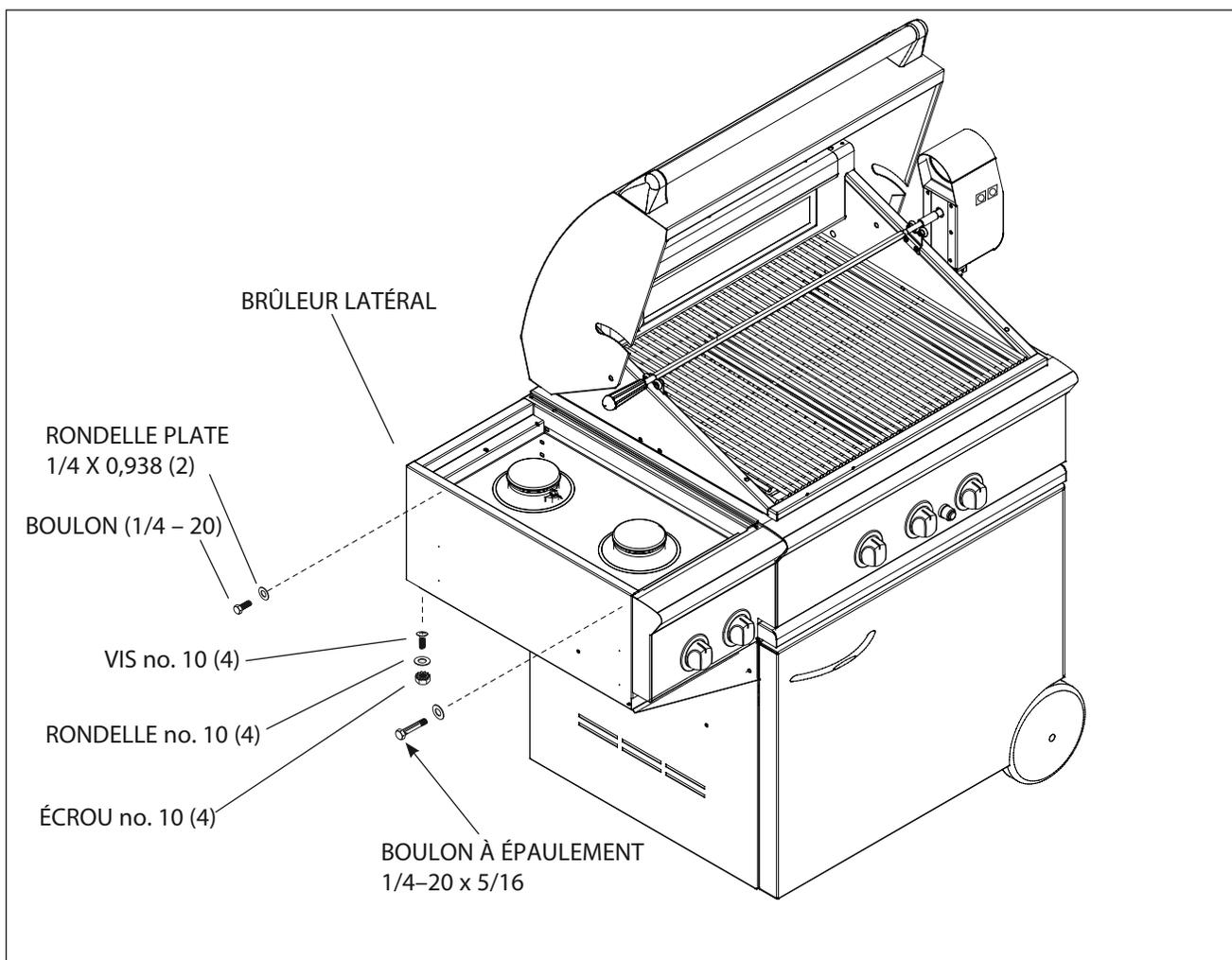


FIG. 02

INSTALLATION

BRÛLEUR LATÉRAL BGC131/132 À CHARIOT - MODÈLES CAD1-30

ÉTAPE 1

Retirez le couvercle, la grille et le ramasse-gouttes du brûleur latéral.

ÉTAPE 2

Fixez les deux prévues 10-24 x 1 vis à tête hexagonale pour les trous supérieurs du panneau latéral. Ne serrez pas encore complètement elles. Laissez un «espace huitième sous la tête de boulon, comme illustré sur la figure.

ETAPE 3

Utilisez ces deux boulons pour fixer le brûleur latéral dans les trous de serrure comme indiqué sur la figure.

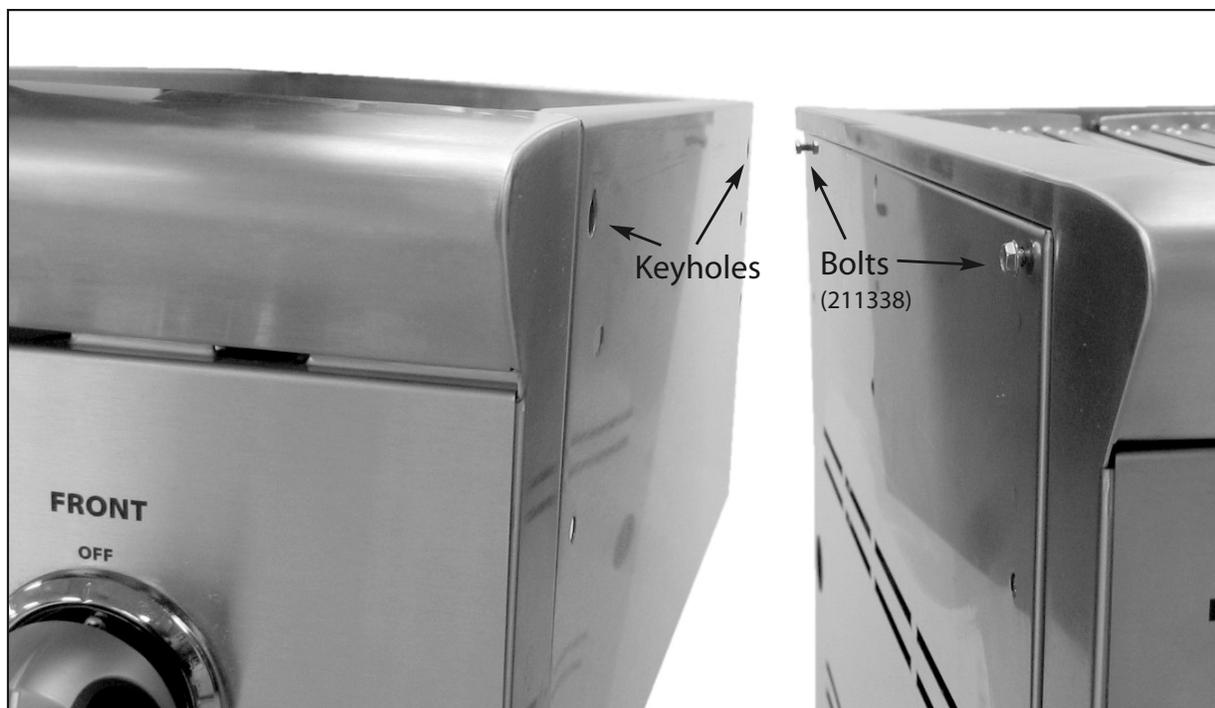


FIG. 03

INSTALLATION

BRÛLEUR LATÉRAL BGC131/132 À CHARIOT - MODÈLES CAD1-30

Appliquer une pression verticale sur le brûleur latéral pour l'aligner sur la grille panier. Fixez les deux fournis 1 / 4-20 x 3/4 boulons à tête hexagonale pour les trous inférieurs, comme indiqué dans la Fig. 04 Serrer les quatre boulons.

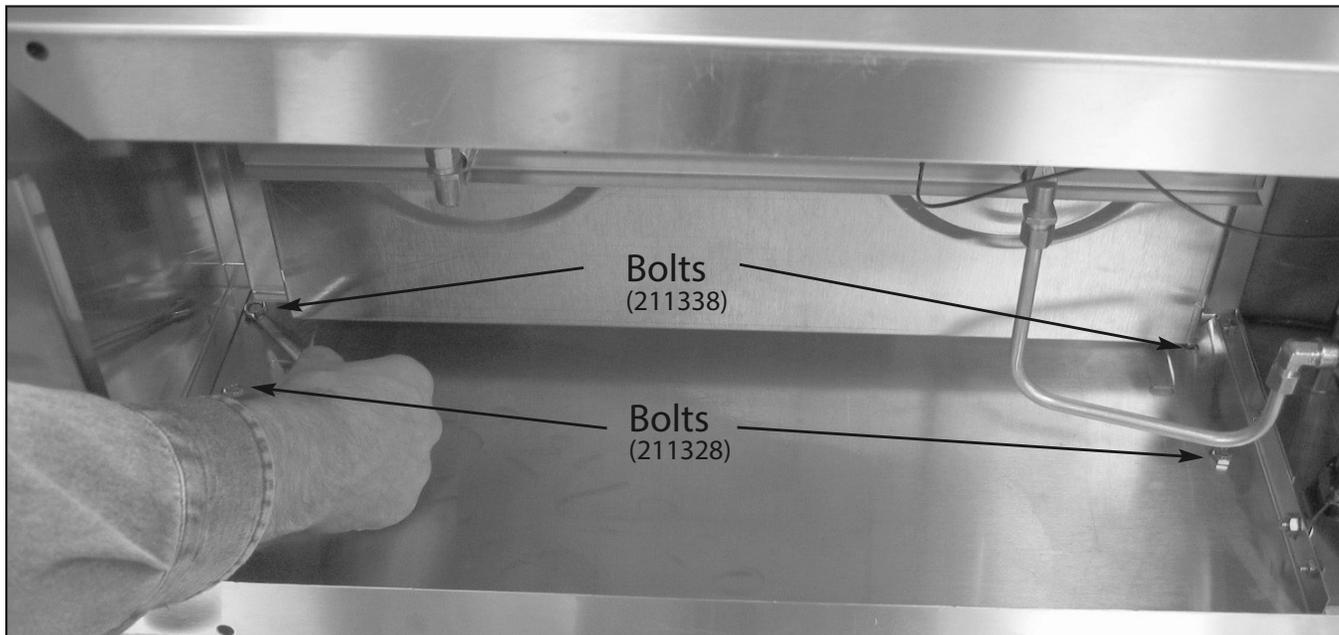


FIG. 04

Remarque :

Une fois le brûleur latéral assemblé, reportez-vous à la section « Exigences concernant le gaz » pour les exigences à respecter pour le branchement du gaz.



Brûleur latéral assemblé à CAD1-30 Cart

INSTALLATION

INSTALLATION DU BRÛLEUR LATÉRAL - MODÈLE ENCASTRÉ

Tous les modèles BGC131-BI et BGC132-BI peuvent être installés dans une enceinte combustible avec dégagement nul à l'arrière, sur le côté et au bas au-dessous du premier niveau opposé selon la fig. 05.

Prévoyez une distance de 15,2 cm (6 po) minimum sur les côtés et l'arrière de l'appareil, au-dessus de la surface de cuisson (voir Fig. 05).

Pour déterminer un emplacement approprié, vous devez tenir compte de plusieurs éléments : exposition au vent, proximité de chemins de circulation, nécessité de garder les conduites d'alimentation en gaz le plus court possible. Placez l'appareil dans un lieu bien aéré. Ne placez jamais l'appareil à l'intérieur d'un garage, abri, passage couvert ou autre lieu clos.

Il est recommandé de prévoir des trous de ventilation dans l'enceinte au cas où une fuite de gaz se produirait. Le comptoir et les pièces d'appui ou la base de support doivent être de niveau et plats.

Important!

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

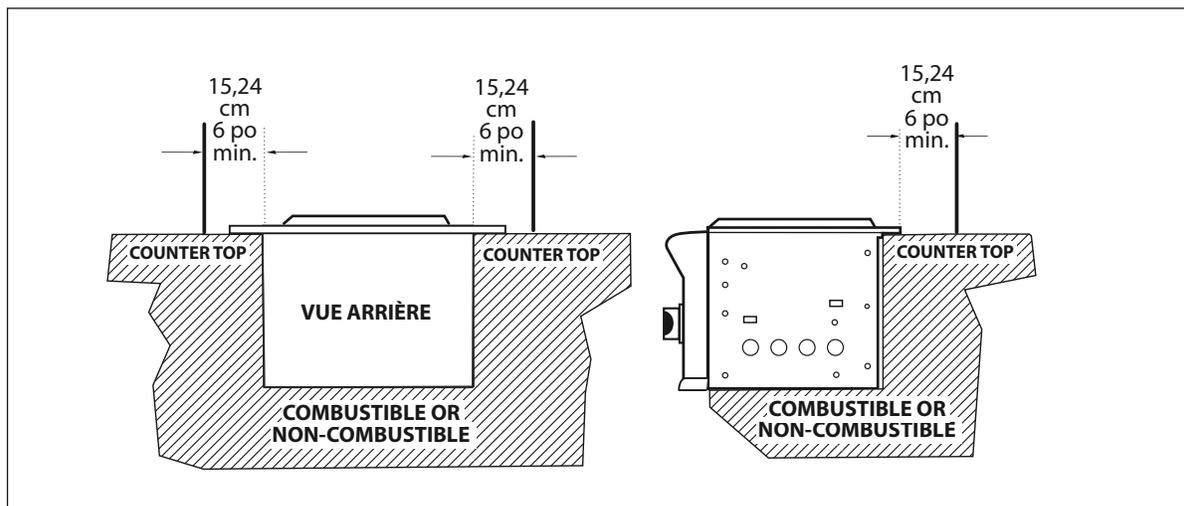


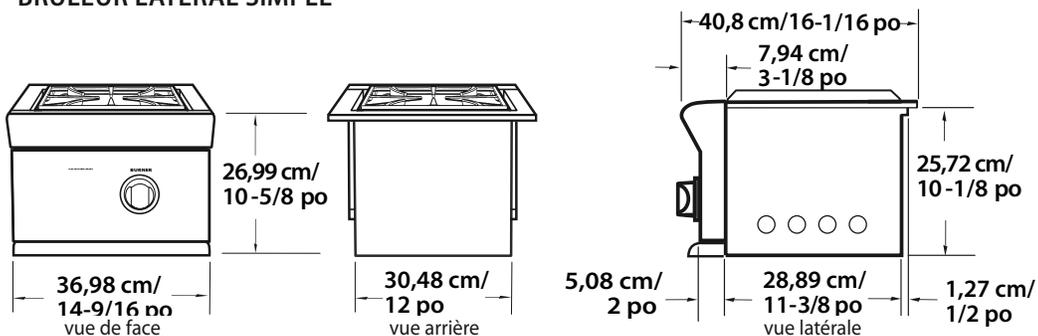
FIG. 05

INSTALLATION

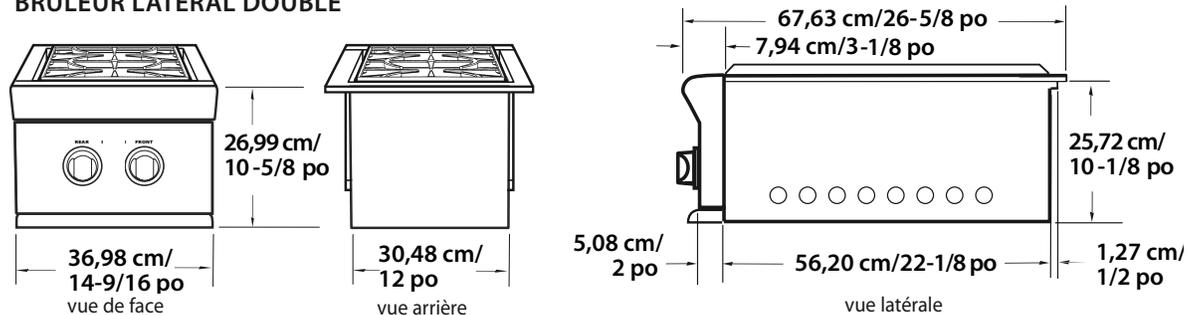
INSTALLATION DU BRÛLEUR LATÉRAL - MODÈLE ENCASTRÉ

DIMENSIONS

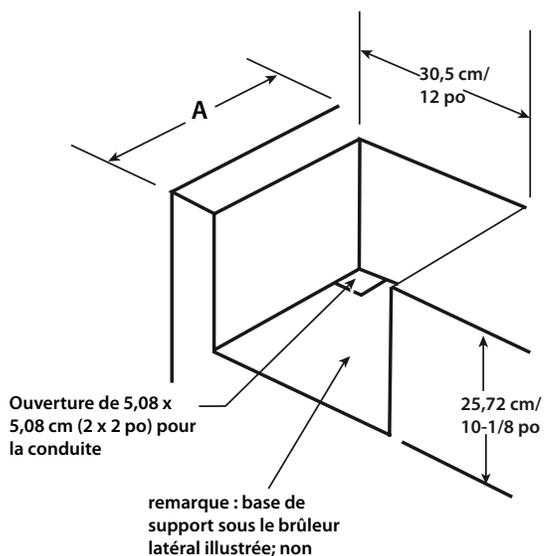
BRÛLEUR LATÉRAL SIMPLE



BRÛLEUR LATÉRAL DOUBLE



CONSTRUCTION STANDARD



MODÈLE	A
BGC131-BI	30,5 cm/ 12 po
BGC132-BI	57,79 cm/ 22-3/4 po

INSTALLATION

BRANCHEMENT DU GAZ

EXIGENCES CONCERNANT LE GAZ :

Vérifiez le type d'alimentation en gaz qui sera utilisé (gaz naturel ou propane). Assurez-vous que les indications de gaz figurant sur la plaque signalétique de l'appareil et le kit de branchement sont conformes à ceux de l'alimentation.

IMPORTANT!

Ne connectez jamais un tuyau à gaz non régulé à l'appareil.

Un robinet d'arrêt fourni par l'installateur doit être installé dans un endroit facilement accessible.

Tous les produits d'étanchéité utilisés doivent être approuvés et résister aux effets du propane. N'utilisez jamais ces produits sur des raccords évasés.

Les kits de conversion au gaz sont disponibles auprès de l'usine. Au moment de commander un kit, ayez sous la main le numéro de modèle et le type de gaz (naturel ou propane) de votre appareil.

Consommation totale de gaz de l'appareil, les brûleurs étant tous sur « HIGH » – Tableau 1 ci-dessous.

TABLEAU 1

MODÈLE	BTUH
BGC131	17 000
BGC132	34 000
BGC131-BI	17 000
BGC132-BI	34 000

L'appareil et son robinet d'arrêt doivent être déconnectés du système d'alimentation en gaz durant les tests de pression lorsque celle-ci est supérieure à 3,5 kPa (1/2 PSIG).

Isolez l'appareil du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt durant les tests de pression si celle-ci est inférieure ou égale à 3,5 kPa (1/2 PSIG).

L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes en vigueur ou, en l'absence de tels codes, à la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code. L'installation au Canada doit être conforme aux normes Standard CSA B149 ou .2 (code d'installation pour les appareils et équipements à gaz) et aux codes en vigueur. Toutes les connexions de gaz doivent être effectuées par un technicien qualifié.

BRANCHEMENT DU GAZ NATUREL :

CONNEXION : Raccord mâle 1/2 po NPT avec adaptateur évasé 3/8 po.

PRESSION UTILE : 4.0 po C.E.

PRESSION D'ALIMENTATION : 5 à 14 po C.E. Si la pression dépasse 14 po C.E., un régulateur est requis pour diminuer la pression.

Renseignez-vous auprès de votre service de distribution de gaz local ou consultez les codes en vigueur au sujet de l'installation de conduites d'alimentation en gaz. Vérifiez en particulier le type et les dimensions de la conduite et de sa profondeur d'enfouissement. L'appareil risque de ne pas fonctionner correctement si la conduite de gaz est trop courte.

INSTALLATION

BRANCHEMENT DU GAZ

Pour connecter les raccords fournis avec l'appareil, effectuez l'assemblage tel qu'indiqué à la Figure 06. Utilisez le composé à joint sur les filetages mâles uniquement.

N'en mettez pas sur l'extrémité évasée du raccord 1/2 po NPT avec adaptateur évasé 3/8 po. Assurez-vous que la flèche du régulateur pointe en direction du débit de gaz, vers l'appareil, dans le sens opposé à l'alimentation de gaz.

N'oubliez pas de placer le robinet d'arrêt fourni par l'installateur dans un endroit facilement accessible.

BRANCHEMENT DU GAZ PROPANE

CONNEXION : Raccord femelle 1/2 po NPT avec adaptateur évasé 3/8 po (inclus). Utilisez un raccord mâle 1/2 po NPT avec adaptateur évasé 3/8 po avec coude de 90° (réf. 18523) pour les modèles à montage latéral seulement, dans le cas d'une installation sur chariot. Utilisez le produit d'étanchéité sur les filetages 1/2 po NPT seulement.

PRESSIION UTILE : 11 po C.E. Le brûleur latéral utilise le régulateur de propane du gril adjacent.

PRESSIION D'ALIMENTATION : 12 à 14 po C.E.

Appliquez le composé à joint à l'extrémité filetée de l'admission de gaz du brûleur latéral et serrez l'adaptateur sur le tube. Fixez les tuyaux de 24 et 30 pouces au raccord en T 3/8 po évasé, tel qu'indiqué à la Figure 07. Serrez le tuyau du régulateur sur le raccord restant du raccord en T.

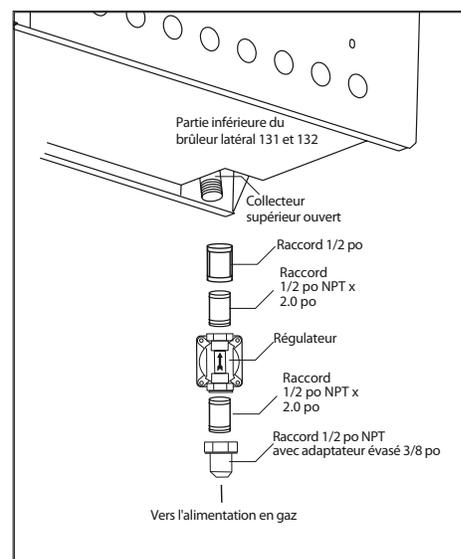


FIG. 06 Gaz Naturel

EXIGENCES CONCERNANT LA BOUTEILLE DE PROPANE

- Une bouteille de gaz propane bosselée ou rouillée peut constituer un danger. Faites-la examiner par votre four nisseur de gaz. N'utilisez jamais une bouteille dont la valve est endommagée.
- La bouteille de propane doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de propane publiées par le « U.S. Department of Transportation » (DOT) et porter la mention limitant leur utilisation aux systèmes de Type 1.
- Ne changez pas l'ensemble régulateur/tuyau fourni avec l'appareil et n'essayez pas d'utiliser un ensemble régulateur/tuyau de Type 1 avec une valve de bouteille 510 POL standard. La bouteille doit posséder un robinet d'arrêt terminé par une sortie de valve spécifiée, selon le cas, pour une connexion de Type 1.
- Si l'appareil est rangé à l'intérieur, débranchez la bouteille et retirez-la de l'appareil.
- Les bouteilles doivent être rangées à l'extérieur dans un lieu bien aéré, hors de portée des enfants.
- Si l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être fermé au niveau de l'arrivée de gaz de la bouteille.

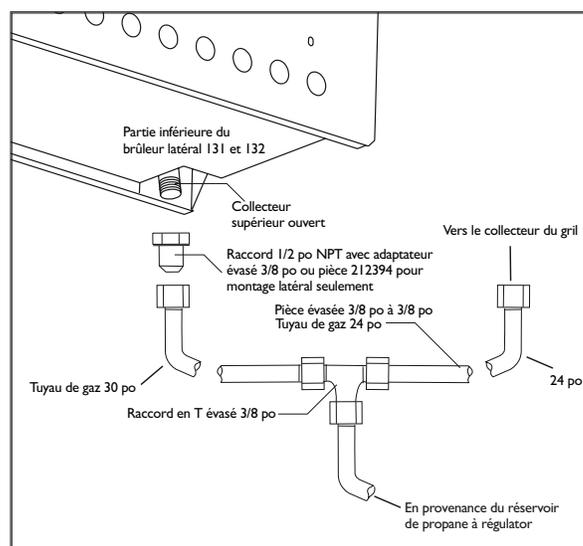


FIG. 07 Gaz Propane

INSTALLATION

TEST DE DÉTECTION DES FUITES

AVERTISSEMENT!

Ne fumez pas pendant le test. Éteignez toute flamme vive.

Préparez une solution savonneuse composée à moitié de détergent liquide et à moitié d'eau. Ne vérifiez jamais la présence de fuites près d'une flamme vive. Pour les appareils à propane, effectuez la vérification avec une bouteille pleine. Assurez-vous que les valves de réglage sont en position « OFF » (fermé). Ouvrez l'alimentation en gaz « ON ». Vérifiez toutes les connexions, de la conduite d'alimentation (Fig. 06) ou la bouteille de propane (Fig. 06) au tube du collecteur (Fig. 08). Appliquez la solution savonneuse autour des connexions à l'aide d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Des bulles de savon apparaîtront en cas de fuite. Si c'est le cas, fermez le gaz, serrez tous les raccords qui fuient, ouvrez le gaz et vérifiez de nouveau.

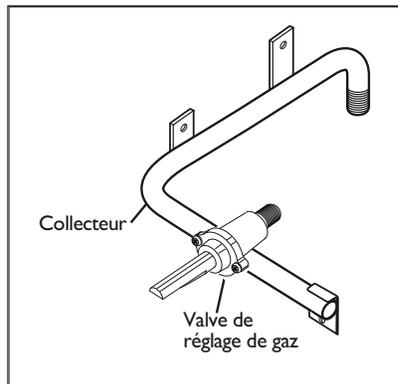


FIG. 08

AVERTISSEMENT : IMPORTANT!

Inspectez le tube ou tuyau d'alimentation avant d'ouvrir le gaz (« ON »). S'il porte des signes de coupures, usure ou abrasion, remplacez-le avant l'utilisation. N'utilisez pas l'appareil si vous sentez une odeur de gaz. Tournez le bouton de réglage à la position « OFF », puis fermez le gaz. Si vous utilisez du propane, y-a-t-il du gaz dans la bouteille? Éloignez toujours le visage et le corps le plus possible du brûleur lorsque vous allumez celui-ci.

PILE D'ALLUMAGE – Voir page 16.

RÉGLAGE DES BRÛLEUR

BRÛLEURS

Votre nouvel appareil est équipé de brûleurs similaires à ceux que l'on utilise dans les restaurants (Fig. 09). Ces brûleurs sont conçus pour être extrêmement faciles à nettoyer et régler. Ne faites jamais fonctionner le brûleur sans son capuchon.

EFFICACITÉ DES BRÛLEURS ET CARACTÉRISTIQUES DE LA FLAMME

Il est nécessaire de maintenir les ports des brûleurs et les allumeurs dans un état de propreté afin d'assurer l'allumage correct et le rendement optimal des brûleurs. La flamme doit encercler complètement le brûleur sans bruit ou élévation excessive. Les flammes doivent être bleues et stables, sans pointe jaune. Durant l'utilisation initiale, la présence de particules étrangères dans la conduite de gaz ou de poussière dans l'air à proximité de l'appareil peut produire une flamme orange. Ceci disparaît avec l'usage.

HAUTEUR DE LA FLAMME

La hauteur correcte de la flamme dépend essentiellement des dimensions du fond de l'ustensile de cuisson, du matériau de l'ustensile, de la quantité et du type de nourriture, et de la quantité de liquide dans l'ustensile. Voici quelques règles de base pour sélectionner la hauteur de flamme.

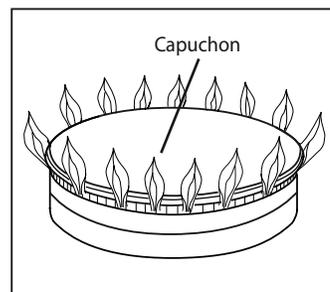


FIG. 09



FIG. 10

- Pour des raisons de sécurité, la flamme ne doit jamais dépasser le fond du récipient. Ne laissez jamais les flammes lécher les parois de l'ustensile de cuisson (voir Fig. 10).
- Les ustensiles qui conduisent lentement la chaleur (tels que ceux en vit rocéramique) doivent être utilisés avec un feu doux ou moyen. Vous pouvez augmenter légèrement le feu si le volume de liquide est important.

INSTALLATION

LISTE DE CONTRÔLE

- Dégagements spécifiés respectés pour les combustibles.
- Appareil installé correctement.
- Emballage interne retiré.
- Le brûleur est de niveau et ne balance pas.
- Chaque brûleur s'allume correctement, que ce soit seul ou avec le brûleur adjacent allumé.
- Les boutons tournent librement. Cadran(s) centré(s).
- Pile d'allumage installée.
- Flamme ajustée.
- Régulateur de pression connecté et réglé pour 4,0 po C.E. (gaz naturel) ou 11 C.E. (gaz propane).
- Robinet d'arrêt manuel installé et accessible.
- Appareil testé et exempt de fuites.
- Utilisateur informé de l'emplacement du robinet d'arrêt de l'alimentation de gaz.
- Pile installée correctement dans le module; produit une étincelle d'allumage lorsqu'activée.

VEUILLEZ LAISSER CES INSTRUCTIONS À L'UTILISATEUR.

UTILISATEUR, VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS À TITRE DE RÉFÉRENCE.

UTILISATION DU DRÛLEUR LATÉRAL

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Commencez par retirer le couvercle du brûleur et les ustensiles de cuisson de la grille du brûleur. Enfoncez le bouton d'allumage et tournez le bouton de réglage à la position « HI », jusqu'à ce que le brûleur s'allume ou que 4 secondes s'écoulent. Si le brûleur ne s'allume pas, patientez 5 minutes avant d'essayer de nouveau, afin de laisser le temps au gaz accumulé de se dissiper. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, consultez la section de dépannage à la page 18.

ALLUMAGE À L'ALLUMETTE

Tenez une allumette près des ports du brûleur et tournez le bouton de réglage dans le sens antihoraire pour le mettre sur « HI ». Retirez la main dès que le brûleur s'allume. Mettez le bouton de réglage sur le niveau désiré.

Remarque :

Il se peut qu'un léger crépitement ou flash se produise au niveau des ports de brûleur quelques secondes après que le brûleur soit éteint. Ce bruit d'extinction est normal dans le cas du gaz propane.

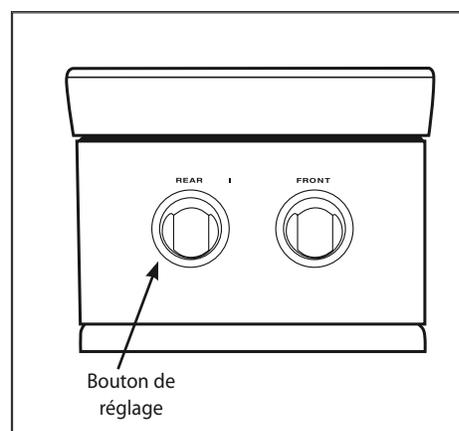


FIG. 11 Modèle BGC132

NETTOYAGE GÉNÉRAL

REPLACEMENT DE LA PILE D'ALLUMAGE :

1. Retirez le bac d'égouttement.
2. Tirez la pile vers vous (cela pourrait nécessiter l'utilisation de pinces).
3. Installez la nouvelle pile et poussez pour l'enclencher (en vous assurant que la polarité est correcte).

Remarque :

Vérifiez l'état de la pile au moins une fois par an.



NETTOYAGE GÉNÉRAL

Le brûleur latéral professionnel vous assurera des années de bon fonctionnement si vous en prenez bien soin. Les panneaux du corps, le panneau des valves avant et le support de brûleur sont en acier inoxydable de haute qualité. Le brûleur est en fonte robuste et en laiton. Le venturi est en laiton.

ACIER INOXYDABLE

On trouve toute sorte de nettoyeurs pour acier inoxydable sur le marché. Employez toujours la méthode de nettoyage la plus douce au début, en frottant dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle peut égratigner la surface. Pour réparer des égratignures visibles à l'œil nu, frottez très légèrement avec du humide de papier de verre grain 100 dans le sens du grain.

GRILLE DU BRÛLEUR LATÉRAL

La grille du brûleur latéral est faite d'émail de porcelaine sur fonte très durable. Pour éviter de vous brûler, ne la nettoyez pas quand elle est chaude. Vous pouvez la nettoyer à l'eau savonneuse chaude, la rincer puis l'essuyer jusqu'à bien la sécher. Ne plongez jamais une grille chaude dans de l'eau. À cause des changements de température rapides, la porcelaine pourrait éclater en morceaux des bords de la grille. Ne vous inquiétez pas car le métal de base, en fonte, devient foncé en peu de temps et se fond à l'émail de porcelaine. Essayez avec précaution les endroits où l'émail a éclaté de crainte que les bords ne soient tranchants. Faites attention si vous devez retirer les grilles pour le nettoyage, car elles sont très lourdes. Prenez soin de les placer sur une surface protégée.

RÉCIPIENT À GRAISSE

Panneau d'aération en acier inoxydable et un récipient à graisse à poignée en acier inoxydable se trouvent sous le brûleur. Ils servent à recueillir les débordements ou déversements. Tirez pour l'enlever. Nettoyez immédiatement tout déversement pour éviter que les salissures ne « cuisent » sur place.

BRÛLEURS

Pour assurer un bon allumage et une bonne performance des brûleurs, gardez-les dans un état propre. Vous devez nettoyer les brûleurs s'ils ne s'allument pas même si l'allumeur clique, après chaque débordement important ou si la flamme ne devient pas bleue. Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs sont en position « OFF » avant d'essayer de nettoyer les brûleurs. Les brûleurs ont été conçus pour être faciles à nettoyer. Une fois la grille et les brûleurs refroidis, retirez la grille. Le capuchon de brûleur et la couronne en laiton peuvent être facilement enlevés. Lavez ces pièces dans de l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez soigneusement. Les capuchons de brûleur sont en émail de porcelaine; suivez les instructions données à la page précédente concernant les grilles des brûleurs. Utilisez au besoin une brosse en soies pour nettoyer les ports dentés des brûleurs. Après le nettoyage, il est important de vous assurer que les broches de position au bas de la couronne sont correctement alignées avec les trous correspondants de la base. Un mauvais alignement produira une flamme potentiellement dangereuse et entraînera un mauvais fonctionnement du brûleur (voir Fig. 10).

ALLUMEURS

Essayez à l'aide d'un coton-tige imbibé d'eau. Faites attention de ne pas endommager l'allumeur (voir Fig. 13).

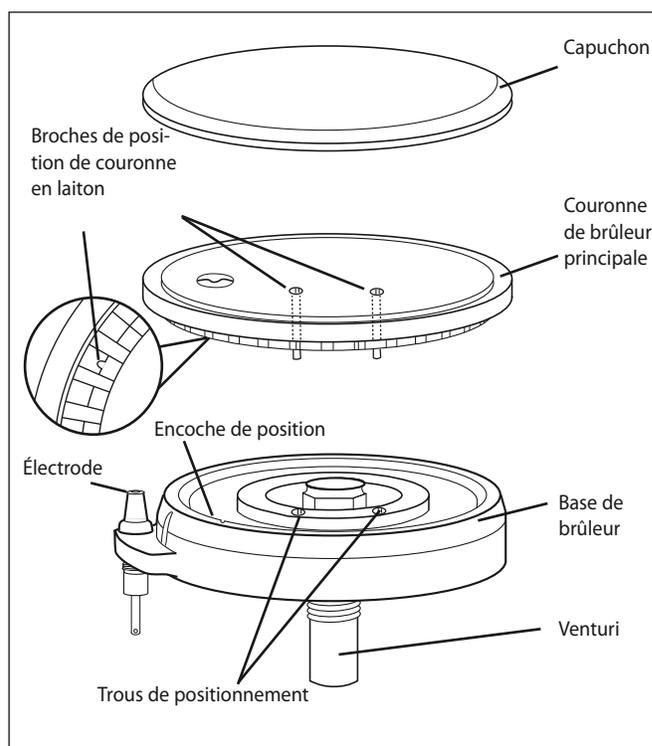


FIG. 12

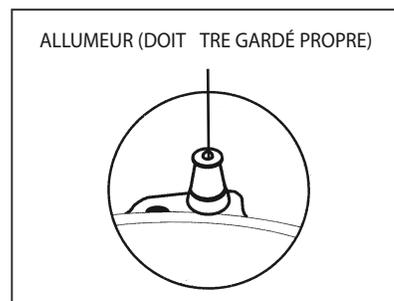


FIG. 13

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas lorsqu'on enfonce le bouton d'allumage.	<p>Retirez la grille du brûleur. Le bouton de réglage étant sur « OFF », écoutez l'électrode tout en enfonçant le bouton. Vous devriez entendre une étincelle jaillir à l'intérieur du capuchon de l'électrode. Quand cela se produit, l'étincelle fait comme un son de tic-tac.</p> <p>S'il n'y a pas d'étincelle..... La pile pourrait être à plat.</p> <p>Ou l'espace entre l'extrémité de l'électrode et un contact métallique est trop grand (l'espace doit être de 3,2°mm [1/8 po]) ou sale.</p> <p>S'il y a une étincelle... vérifiez l'alimentation en gaz et purgez l'air qui pourrait se trouver dans la conduite. Voir les Figures 06 et 07.</p> <p>L'autre brûleur (dans le cas d'un brûleur double) fonctionne-t-il?</p> <p>Vérifiez si l'orifice ou le venturi est bouché.</p>
La flamme du brûleur est jaune ou orange, et il y a une odeur de gaz.	<p>Vérifiez si le brûleur est obstrué ou sale. Voir page 14.</p> <p>Vérifiez que l'alimentation et le type de gaz sont corrects.</p> <p>L'appareil se trouve-t-il dans un lieu poussiéreux? Déplacez-le, si possible, dans un endroit moins poussiéreux.</p>
Chaleur faible avec bouton en position « HI ».	<p>Le tuyau de carburant est-il plié ou tordu? Voir les Figures 06 et 07.</p> <p>L'alimentation en gaz est-elle suffisante? Si un seul brûleur (du brûleur double) semble faible, faut-il le nettoyer? Voir les Figures 12 et 13.</p> <p>Si vous utilisez du propane, vérifiez si la bouteille est vide ou si son niveau est bas.</p>

SERVICE

POUR L'OBTENTION DU SERVICE DE GARANTIE :

Pour le service sous garantie, contactez votre distributeur ou le Centre de service à la clientèle DCS au (888) 936-7872. Avant d'appeler, veuillez avoir les informations suivantes à portée de main :

- Numéro de modèle (situé à l'intérieur, sur le côté gauche de l'appareil)
- Numéro de série (situé à l'intérieur, sur le côté gauche de l'appareil)
- Code (situé à l'intérieur, sur le côté gauche de l'appareil)
- Type de gaz
- Date d'installation
- Brève description du problème

Votre satisfaction revêt la plus grande importance pour nous. Si un problème n'est pas résolu à votre entière satisfaction, veuillez communiquer avec nous par courrier ou courriel :

Écrivez-nous à l'adresse suivante :

Fisher & Paykel Appliances Inc.
Attention: DCS Customer Care
695 Town Center Drive, Suite 180
Costa Mesa, CA 92626-1902 USA

email: customer.care@fisherpaykel.com

AVANT D'APPELER LE SERVICE TECHNIQUE :

1. Consultez la section de dépannage à la page 18.
2. Est-ce que le gaz est allumé?
3. La pile du module d'allumage est-elle à plat?

WWW.DCSAPPLIANCES.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2022. All rights reserved.

The models shown in this guide may not be available in all markets and are subject to change at any time. The product specifications in this guide apply to the specific products and models described at the date of issue. Under our policy of continuous product improvement, these specifications may change at any time.

For current details about model and specification availability in your country, please go to our website or contact your local Fisher & Paykel dealer.

© Fisher & Paykel Appliances 2022. Tous droits réservés.

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

Web ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel local.

590839B 03.22