

CROWN VERITY

OWNER'S MANUAL

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

REVISED DECEMBER, 2014

*PLEASE RETAIN FOR FUTURE REFERENCE



CONGRATULATIONS! You are the proud new owner of the finest commercial portable charbroiler available. CROWN VERITY Inc. charbroilers are designed to last a lifetime...or more! With proper care and maintenance, your charbroiler will provide unparalleled performance and countless years of outdoor cooking.

Please read this manual carefully to ensure safe operation and to maximize your cooking enjoyment. It is your responsibility to see that your grill is properly assembled, installed, and cared for. Failure to follow instructions in this manual could result in serious bodily harm and/or property damage.

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

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

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

www.crownverity.com

Email: info@crowmverity.com

TABLE OF CONTENTS

Setting-Up the MCB-P	2
Setting-Up Remote Propane Cylinders	3
Typical Remote Propane Cylinder Installation	4
Installation & Set-Up	5
Clearances To Combustibles	6
Storage	7
Cylinders & Regulators	8
Transportation & Storage of LP Cylinders	9
Hoses & Regulators	10
Leak Testing	11
Prior To Use and Lighting Instructions	12
Operating and Shut Down Instructions	13
Tips and Techniques	14
Cleaning and Maintenance	15
Troubleshooting Guide	16
Frequently Asked Questions about MCB's	17
Parts and Components	18

FOR YOUR SAFETY**IF YOU SMELL GAS:**

- 1) Shut off gas supply to appliance.
- 2) Extinguish any open flame.
- 3) Open lid or remove storage cover(s).
- 4) If odour continues, immediately call your gas supplier.

DO NOT store or use gasoline or other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

- Never check for leaks with a match or open flame.
- An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
- This appliance shall only be used in a well ventilated space and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.

WARNING! Keep any electrical supply cord and fuel supply hose(s) away from any hot surfaces.

DO NOT use your charbroiler if there is evidence of damage (cuts, cracks, burns) or excessive wear to the hose.

DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air to the charbroiler.

DO NOT store a spare LP (propane) cylinder under or near your charbroiler.

DO NOT leave your charbroiler unattended while in operation.

DO NOT allow children to play on or near your charbroiler.

DO NOT use under the influence of alcohol or drugs.

DO NOT use this charbroiler until you have read and understood all of the information in this manual.

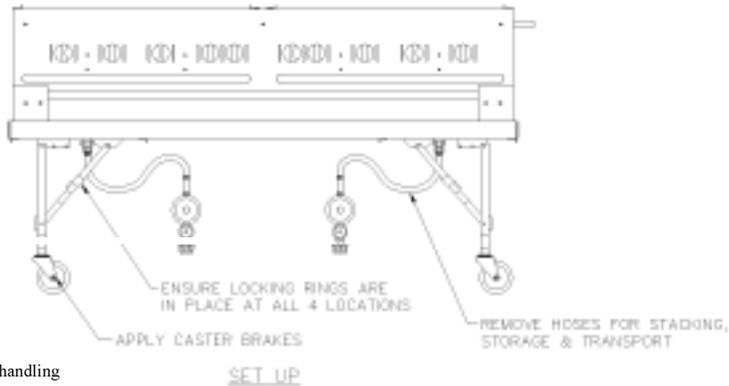
**This appliance has been tested according to
ANSI Z83.11/CSA1.8 - 2009**

This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

SETTING-UP THE MCB-P

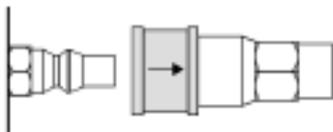


Caution: Beware of pinch points when handling



- 1) • Do not Transport grill units in set-up position
 - Tables are designed to travel only short distances on smooth surfaces when set-up and loaded
 - Tables have a safe, static working load of 325 lbs.
 - Use extreme caution when moving set-up units. Do not move while in operation or while hot.

- 2) Set-up the grill in a safe location:
 - 10 feet from propane cylinders larger than 20lbs., flammable materials, buildings or dwellings, building openings, exhausts or intakes and vehicles.
 - Do not set-up the grill indoors, near evacuation/emergency routes, stairways or vehicular and pedestrian routes etc.
 - Do not allow the gas hose(s) to be subjected to damage from trampling, vehicular and mechanical movement etc.
 - Observe clearances to combustibles
 - Casters must be locked when connected for use
 - Always level the char-broiler and fill the water pan with 1 inch of water



Retract Sleeve
Fig. 1

To connect
retract sleeve of socket.

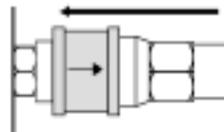
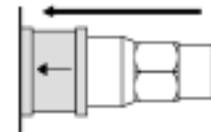


Fig. 2

Insert gas inlet



Release Sleeve
Fig. 3

Release sleeve and push
socket until sleeve snaps
forward locking gas inlet in
socket.

SETTING-UP REMOTE PROPANE CYLINDERS

*MAXIMUM INDIVIDUAL CYLINDER CAPACITY: 100 LBS. PROPANE *

Cylinders installed and connected for use with an MCB-P shall be located and installed in a safe location and in a secure manner.

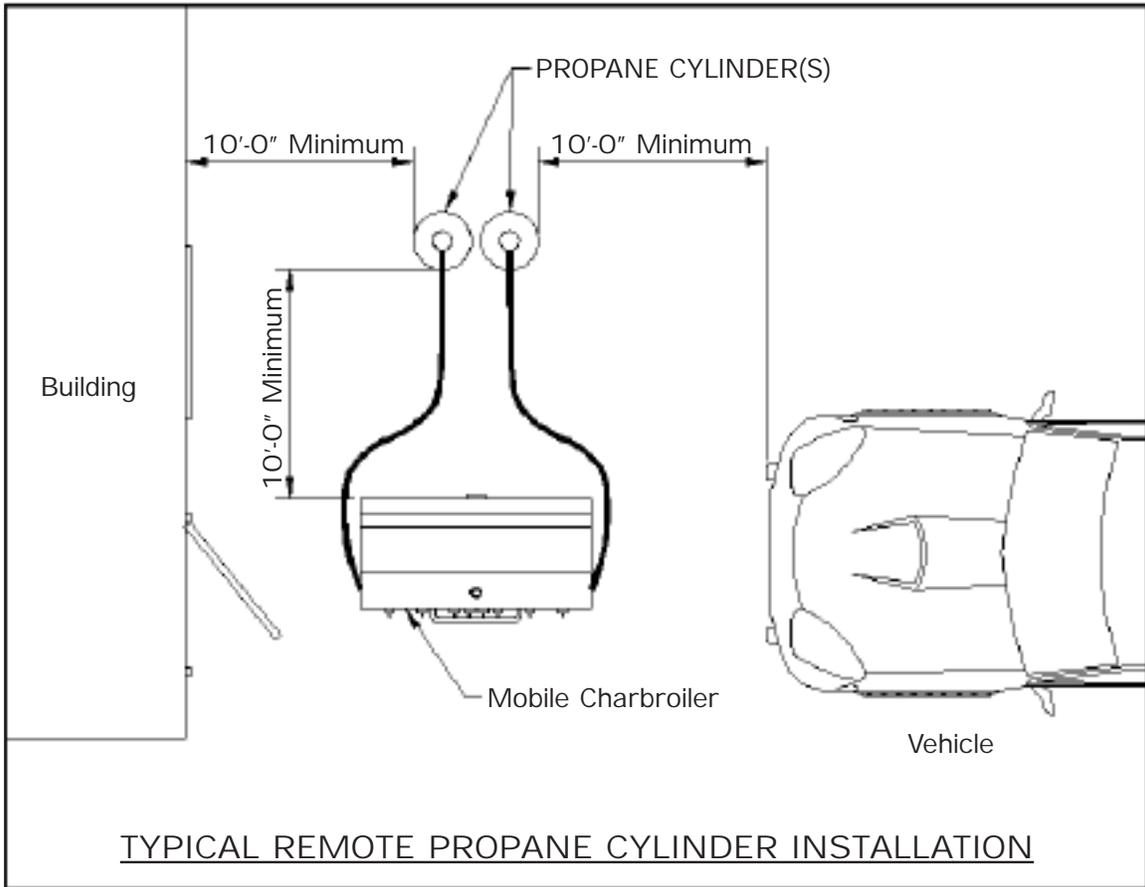
Propane cylinders must be located and secured against tip-over:

- 10 feet from the char-broiler itself and any other sources of ignition such as electrical equipment, vehicles and other fuel burning appliances or equipment, building intakes and exhausts
- All propane cylinders connected for use shall be secured against accidental tipping by attaching them to a suitable object with a rope, chain, strap or other suitable device. Crown Verity Inc. offers a specialized cylinder retaining cart that addresses all tipping issues. Please contact your dealer and inquire about the RPS cart. The plastic cylinder base ring that is supplied with the MCB-P is only suitable for cylinders with a maximum capacity of 20 lbs. LP and does not negate the necessity to provide additional security against tip-over.
- Hose(s) connected for use to LP cylinders shall be safely routed to provide maximum protection from contact with hot, sharp or abrasive surfaces and areas, from vehicular, pedestrian and mechanical damage
- Crown Verity Inc. recommends cordoning-off the area of the cylinder(s), hose(s) and the char-broiler with barricades, bright marker tape or similar. Do not route hoses across evacuation/emergency, pedestrian or vehicle routes.

Any temporary propane supply system must be installed in accordance with local codes or, in the absence of local codes: ANSI/NFPA 54 1999/ANSI Z 223.1 1999 National Fuel Gas Code, or CSA B.149.2: Propane Installation code.

Consult your local propane distributor, fire prevention agency, safety authority and exhibit officials for installation requirements. Additional requirements other than those listed in this manual may be required.

Recommendations listed in this instruction manual are considered to be minimum safety requirements.



INSTALLATION & SET-UP

THE INSTALLATION OF THIS APPLIANCE MUST BE IN ACCORDANCE WITH:

- 1) All applicable local codes, or in the absence of local codes;
- 2) i) Canada: must conform to current National Standard CSA B149.1&.2 - natural gas/propane installation code.
ii) U.S.A.: must conform to national Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, 1999 or latest edition.

WARNING!

DO NOT operate this appliance under overhead, unprotected construction. This appliance shall be used only in a well ventilated space and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.

Minimum clearance to adjacent combustible materials:

- 12 inches from side(s)
- 24 inches from back (See Fig. 1 pg. 6.)
- This appliance is not suitable for use on combustible floors without the table unit.
- Always level your MCB front to back & side to side.
- Always keep the area surrounding your charbroiler clear of all combustible materials, gasoline, or other flammable liquids.
- Use your charbroiler OUTDOORS in a well-ventilated space, preferably 10 ft. from dwellings or outbuildings.
- Casters must be locked when appliance is in operation.
- Always keep 1" of water in grease trays.
- Do not transport grill units in set-up position.
- Do not overload tables. (325lb. max. static load).

FIG 1 CLEARANCES TO COMBUSTIBLES

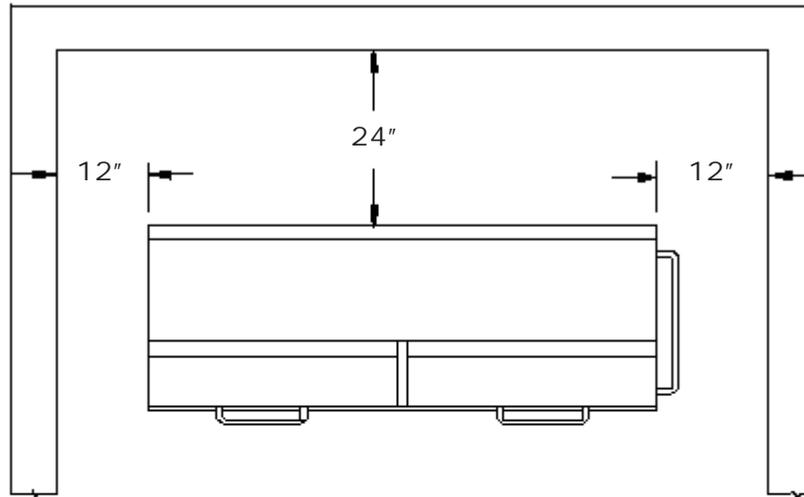
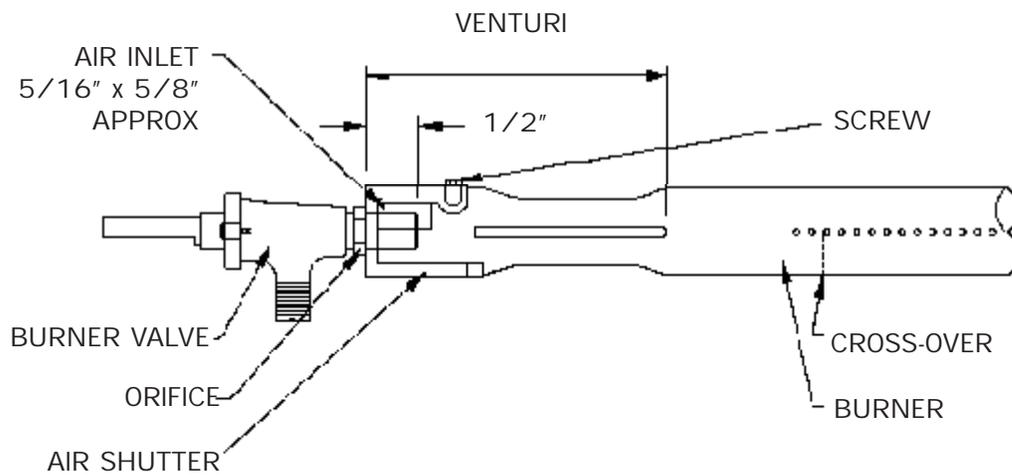


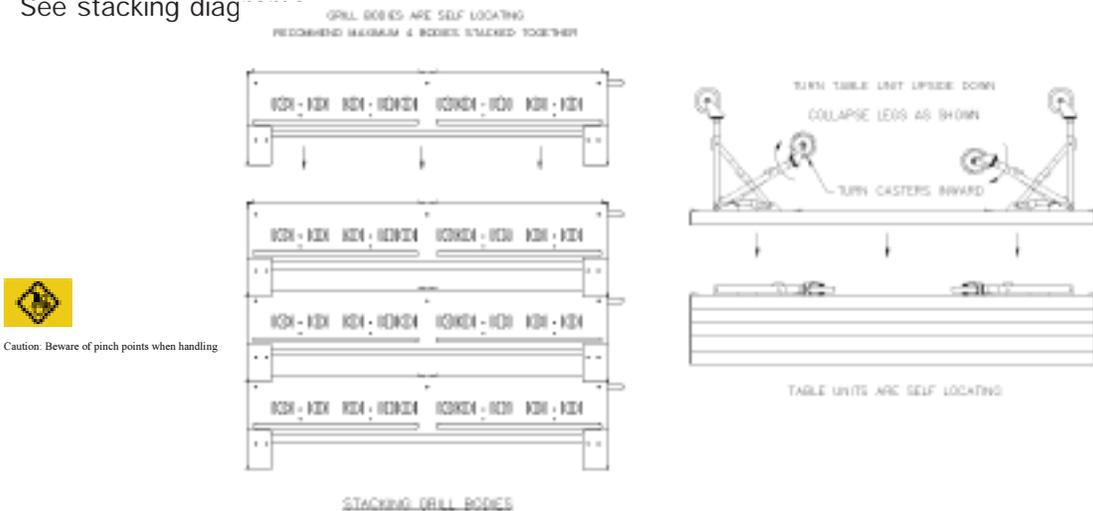
FIG 2 BURNER ASSEMBLY DETAIL



STORAGE

DAY TO DAY STORAGE:

- Always turn off the gas supply valve and disconnect supply hose.
- If you have not purchased the roll top(s) with your unit, your charbroiler is supplied with a protective cover(s). Install the cover(s) to protect your grill from the elements. Never attempt to light your charbroiler unless the lid(s) are open or the cover(s) are removed.
- See stacking diag



LONG TERM STORAGE:

To prepare your charbroiler for long term storage, follow these steps:

Preparation:

- Clean the inside of your charbroiler.
- Clean the burner(s), then lightly oil.
- Clean the cooking grids, lightly oil, (cooking oil) store indoors.
- Store LP cylinders outdoors out of reach of children, away from sources of heat, and sources of ignition.
- Cover the charbroiler if left outdoors.
- Cover the supply hose connection(s) with cap(s) or plastic bag and elastic.

CYLINDERS AND REGULATORS

LP GAS CYLINDER:

When purchasing a cylinder for your gas charbroiler, it must be constructed and marked in accordance with the specifications of:

- a) Canada - The Canadian Transport Commission
- b) U.S.A. - The U.S. Department of Transportation

The cylinder must also be equipped with:

- a) A shut-off valve terminating in a proper cylinder valve outlet specified in current standards:
 - 1) Canada: CAN/CGA - 1.6 - M88 - Outdoor Gas Grills - Amend. 1.
 - 2) U.S.A.: ANSI/CGA-V-1-1977: Compressed gas cylinder valve outlet and inlet connections.
- b) A safety relief valve having direct communication with the vapour space of the cylinder.
- c) A collar to protect the cylinder shut-off valve.
- d) An arrangement for vapour withdrawal.
- e) A bottom ring for securing to the cylinder support assembly.

WARNING!

- Always turn off the cylinder valve when your charbroiler is not in use.
- Handle cylinder valves with care.
- Never connect an unregulated LP gas cylinder to the charbroiler.
- Never store a spare cylinder under or near your charbroiler, or subject any cylinder to excessive heat.
- Always keep cylinder(s) securely fastened in an upright position.

TRANSPORTATION AND STORAGE OF LP CYLINDERS

Although safe to use when properly handled, careless handling of a propane gas cylinder could result in fire, explosion, and/or serious injury.

THEREFORE:

Always use the protective cap provided with your cylinder whenever it is not connected to your charbroiler.

- Do not store in a building, garage or any other enclosed area. Store only in a well ventilated area.
- Do not store in the vicinity of any gas burning apparatus or in any high heat area such as a closed car or trunk.
- Do not smoke while transporting a cylinder in your vehicle.
- Do transport and store cylinder(s) in an upright position. Do not tip on its side.
- Do store out of reach of children.

WARNING!

FILLING: For safety reasons, the LP gas cylinder, if supplied with your charbroiler, has been shipped empty. The cylinder must be purged of air and filled prior to using on your charbroiler. When getting your cylinder filled:

- Allow only qualified LP gas dealer to fill or repair cylinder(s).
- Do not allow the cylinder to be over filled.
- Make sure the LP gas dealer checks the cylinder for leaks after filling.

HOSES AND REGULATORS

WARNING! - Propane Gas Models: Your charbroiler is designed to operate on L.P. (propane) gas at a pressure regulated at 11" water column. The regulator(s) supplied with this charbroiler is/are set to this pressure and must be used.

CYLINDER CONNECTIONS:

- Never connect a propane gas grill to an unregulated propane gas supply or other gas. Do not attempt to alter the hose or regulator in any way.
- Do not allow the hose to come in contact with any hot surfaces of the charbroiler.
- Visually inspect the entire length of the hose assembly before each use for any evidence of damage (cuts, cracks, burns) or excessive wear. If found, replace the assembly before using your charbroiler. Only a hose assembly as specified in the parts list for your charbroiler should be used.
- The connection fitting must be protected when disconnected from the propane cylinder. If the fitting is allowed to drag on the ground, damage to the fitting may occur resulting in leaks or an incomplete connection. Dirt could also enter the small inlet hole, blocking gas flow completely.
- Always disconnect hose at quick-connect coupling when storing charbroiler.
- The outlet pressure setting for the pressure regulator provided with the appliance is 11" water column for propane.

LEAK TESTING

Leak testing must be performed:

- i) before lighting your charbroiler for the first time.
- ii) every time the propane cylinder is refilled, or any gas component is changed, or
- iii) at least once per year.

Perform the leak test outdoors in a well-ventilated area, away from any open flame, heat or ignition sources. DO NOT SMOKE! Use only a 50/50 mixture of liquid soap and water for leak testing. Do not use a match or open flame.

THE FOLLOWING MUST BE CHECKED:

- Cylinder valve including threads into tank.
 - All cylinder welds.
 - Regulator fitting(s) and cylinder connection.
 - All hose connections.
 - All valve connections.
- 1) Open gas supply valve to the charbroiler.
 - 2) Brush soap solution on all connections and components listed above.
 - 3) Observe each place for growing bubbles, which indicate a leak is present.
 - 4) Tighten any leaking connection until a repeat test shows no evidence of leakage (shut off gas supply while correcting the leaks).

DO NOT USE THE CHARBROILER IF ANY LEAKS CANNOT BE STOPPED. TURN OFF THE GAS SUPPLY VALVE, REMOVE ANY GAS CYLINDER, AND CALL A QUALIFIED GAS APPLIANCE SERVICE PERSON FOR PROPER REPAIRS.

WARNING! - NATURAL HAZARD - SPIDERS Spiders and other insects are attracted by the smell of gas and could make webs or nests in the burners. This could partially or completely block the flow of gas through the venturis and is indicated by a smoky, yellow flame, and/or a burner that is difficult or impossible to light. Ultimately, it may cause the gas to burn outside the venturis, which can seriously damage your grill. If this happens: immediately shut off the propane at the cylinder, or natural gas at the main shut-off valve. To prevent and/or correct this occurrence, periodically check the venturis for obstructions by inserting a pipe cleaner or flexible wire through the air inlet of the burner, and twisting it (see fig. 2, pg.6). Ensure venturi tubes are properly "seated" over the orifices.

PRIOR TO USE AND LIGHTING INSTRUCTIONS

WARNING!

Do not use your charbroiler until you have read and understood all the information in this manual, and you are assured:

- There are no leaks in the gas supply system (see "Leak Testing" section).
- The burner is properly assembled with the venturi tubes seated over the valve outlets (orifices) (Fig. 2, page 6).
- That any electrical supply cords and/or gas supply hoses are kept away from all hot surfaces.
- Your charbroiler is positioned in a safe location (see "Installation" section).

CAUTION!

- Always open the lid(s) or remove storage cover(s) before attempting to light your charbroiler.
- Do not bend directly over the grill when lighting.
- Make sure all valves are OFF. Slowly open LP cylinder valve. Do not snap open. Wait 15 seconds before opening a burner valve. This will allow the pressure to stabilize in the system, allowing the flow-limiting device to reset itself.
- If ignition does not immediately occur, turn off all burner and pilot valves, wait 5 minutes, and repeat.

LIGHTING INSTRUCTIONS:

- 1) Open all lids on the charbroiler.
- 2) Ensure that all valve handles are in the OFF position (clockwise).
- 3) Turn on the gas supply valve. WAIT 15 SECONDS.
- 4) Turn the lighter tube (pilot) valve to the ON position. (Note: two lighter tubes are provided on larger models - one for the left side and one for the right side).
- 5) Insert a match or barbecue lighter into the hole(s) provided on the end(s) of the charbroiler.
- 6) Visually check to ensure the lighter tube is burning.
- 7) Once the lighter tube has been lit, any other main burners can be lit. (Push in and turn to "high") The unlit burners will then light automatically.
- 8) Visually check to ensure that all burners that are intended to be ON are lit.
- 9) Adjust individual burners as desired.

OPERATING AND SHUT DOWN INSTRUCTIONS

OPERATING:

Main burner valves are adjustable over a full range from completely ON to completely OFF. Note: burner valves lock when shut off. To open burner valves, you must push in and turn counter clockwise. Do not force the controls, damage to the valves or knobs may result.

Note: If the heat output from the charbroiler seems abnormally low; it may be caused by the regulator flow-limiting device being activated by (i) improper lighting procedures, or (ii) a substantial leak in the gas system. If the former is suspected; shut off the cylinder valve and all burner valves, then carefully follow lighting procedures step by step, ensuring all valves (including pilot) are OFF before beginning. If the latter is suspected; perform the leak test procedure to determine if a leak has caused the flow-limiting device to activate.

- If the burner flames go out when your charbroiler is in operation; immediately turn off all control valves. Wait 5 minutes to clear the gas before attempting to re-light the charbroiler. If the problem persists: check the troubleshooting guide (pg.16)
- Visually check the flames every time you light your charbroiler. A good flame should be mostly blue. If the flame is abnormally small or mostly yellow: shut off the charbroiler and check the venturi tubes for blockage, (Fig. 2, page 6) then check the troubleshooting guide (pg.16).

SHUT DOWN INSTRUCTIONS:

- 1) Turn all burner and pilot valve knobs to the OFF position.
- 2) Turn the LP supply valve to the OFF position.
- 3) Ensure all burners are extinguished.
- 4) Close lid(s) or install protective cover(s) until future use.
- 5) Disconnect LP cylinder(s) from the charbroiler when not in use.
- 6) Take care; your charbroiler is still hot.

TIPS AND TECHNIQUES

BREAKING IN YOUR GRILL:

Before cooking on your Crown Verity Inc. charbroiler for the first time; operate it on high for 10 minutes with the lid(s) open, then with the lids closed for a further 10 minutes to ensure any dirt or protective oil has burned off. This will ensure the flavour of your food. For best cooking results, always preheat your charbroiler.

CONTROLLING FLARE-UPS:

Some flare-up during grilling is desirable since the burning juices from the meat creates the smoke which gives barbecued food its unique flavour and appearance. However, excessive flare-up can not only ruin your food, it may lead to a dangerous condition, particularly if a build-up of grease in your charbroiler ignites, resulting in an uncontrolled grease fire. We suggest adding about 1" of water to the grease tray(s) prior to cooking. This will cool the falling grease and facilitate clean-ups.

To Minimize flare-ups:

- Trim excess fat from meats before cooking.
- Cook fatty meats (chicken and pork) on low setting or by indirect method.
- Check that grease tray(s) is in place & add 1" of water.
- Do not cover cooking grids with foil, or use broiling pans. Allow drippings to fall into the grease tray(s).

CLEANING AND MAINTENANCE

All Crown Verity Inc. charbroilers are easily cleaned because of their stainless steel construction. For minor clean-ups, we suggest a general-purpose mild cleansing formula. For heavy grease build-up, apply an oven cleaner to stainless steel surfaces only, following the manufacturer's instructions.

MCB's can be thoroughly cleaned inside and out with the use of a pressure washer. Do not expose regulators, control valves, or decals to high-pressure spray.

Cooking Grids:

Prior to each use, apply a light coating of cooking oil to the grids to prevent food from sticking. After each use, scrub the grids with a stiff nylon pad, or brass brush. Do not use steel brushes. Grids can also be washed with mild detergent or baking soda.

Exercise caution when cleaning hot surfaces

ADJUSTING AIR SHUTTERS:

Crown Verity Inc. charbroilers are equipped with adjustable air shutters on the burner/venturi assembly. The air shutters are factory set for use with both natural gas and LP gas and should not need adjustment. However, if adjustment becomes necessary, they may be adjusted as follows: (should be performed by a qualified technician)

- Light the charbroiler and leave on high setting.
- Check that the flame is mostly blue - some random yellow flecks are normal, as is a muffled "pop" when the burner is turned off. If the flames are mostly yellow, or the flames are noisy and lift off the burner ports, venturi air shutters require adjusting as follows:
 - a) Loosen air shutter screw.
 - b) Increasing the amount of air opening will reduce the amount of yellow flame, producing the desired short blue "cones".
 - c) Decreasing the amount of air opening will "soften" the flame and correct a noisy, lifting flame condition (however, should still be mostly blue in colour).

Note: Due to the location of the air shutters, you will have to make the adjustments while the burners are off, re-light and observe the flames.

USE CAUTION WHEN WORKING AROUND HOT SURFACES

TROUBLESHOOTING GUIDE

WHAT HAPPENS	WHAT TO LOOK FOR
1) Burners will not light	Out of propane? Improper lighting procedures? Is cylinder valve turned on? Regulator assembly not fully tightened to cylinder valve? Gas piping system is full of air - Bleed out system, wait five minutes and repeat lighting procedures.
2) Flames blow out on low	Has charbroiler been sufficiently preheated before turning to low? Is the venturi properly seated over the orifice? - Inspect both venturis and burner holes for obstructions and check for proper air shutter opening on venturis.
3) Burners are not hot enough	Leaving burner valve open before opening cylinder valve or leak in system causing flow control device to activate. - Follow proper lighting sequence or correct leak in system. Inspect venturi for obstructions and alignment. Make sure burners are clean.
4) Flashback (flame coming up venturi around console/control knobs)	Immediately shut off gas supply at cylinder valve. Allow charbroiler to cool. Check venturis and orifices for obstructions. (See fig. 2, pg. 6.) Excessive grease build-up around control valves has caused a grease fire. - Clean charbroiler. If problem persists, contact qualified service person.
5) Grease dripping from base	Has grease tray been installed? Is charbroiler level? Excessive grease build-up - Clean unit.
6) Charbroiler goes out after a period of time	The cylinder pressure has dropped below operating pressure due to freeze-up. Long periods of "full open" operation will cause this. Remedy: exchange cylinder with a new full one.
7) Excessive flare-up	Overload of fatty meat. - Clean charbroiler. Add water to grease tray(s) (Level unit first). See tips and techniques page 14.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS ABOUT MCB'S

Q. My charbroiler works great when it's completely lit but I have problems getting all the burners to light. Do I have a gas leak in the system causing the flow-limiting device to activate?

A. Not likely. Make sure all burner valves (including pilot valve) are OFF (clockwise). Open the LP cylinder valve. Wait 15 seconds before attempting to light pilot. This will allow the pressure in the gas piping system to equalize and will allow the flow-limiting device to reset itself. The device will activate every time the cylinder valve is opened to a non-pressurized piping system, and it takes a few seconds to re-set itself before it can handle the large amounts of gas required to run an MCB. Remember: when this device activates it still allows a small amount of gas to pass through (enough to run the pilot tube and one burner adequately). The reason the flow-limiting device activates is because when an LP cylinder valve is opened to a non-pressurized piping system, the rate of gas flow exceeds (for a split second) the capacity of the device. All MCB piping systems will equalize within 15 seconds prior to lighting attempts. However, if a burner or pilot valve is left open, the device cannot reset itself because it has no back-pressure with which to do so.

Q. My charbroiler takes forever to light. Why is that?

A. The piping system fills with air when cylinders or supply hoses are disconnected, and it takes some time to bleed the air out of the system through the small pilot orifice holes. Be patient.

Q. How long will my L.P. cylinder last?

A. Good question, the formula used to calculate this accounts for only two thirds of the cylinder's capacity. Not to say that MCB's won't work after the first two thirds of the propane are used up, but that the pressure in the cylinder begins to drop significantly at that level. Using this formula, With a twenty pound cylinder (full) and using the average maximum input (amount of gas used) for MCB's. We came up with an average cylinder life of 3 to 3-1/2 hrs.

PARTS & SERVICE

For Technical Assistance, Parts and Service – please call Crown Verity Inc.
at 1-888-505-7240 or (519) 751-1800.

Our Customer Service Representatives will gladly assist you.

PARTS & SERVICE

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

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES AU SUJET DES GRILS MOBILES

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

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

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

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

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

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

CE QUI SE PASSECE	CE QUI POURRAIT EN ÊTRE LA CAUSE
1) Les brûleurs ne s'allument pas.	À court de propane? Mauvaise technique d'allumage? La soupape de la bouteille est-elle ouverte? L'assemblage du régulateur est-il bien attaché à la soupape de la bouteille? Les tuyaux de gaz sont pleins d'air - Purger le système, attendre cinq minutes et recommencer l'allumage.
2) La flamme s'éteint en position basse (LOW).	Le gril a-t-il été bien préchauffé avant que le réglage soit mis à low? Le venturi est-il bien placé sur l'orifice? - Inspecter à la fois les venturis et les trous des brûleurs et vérifier l'ouverture des volets d'aération des venturis.
3) Les brûleurs ne sont pas assez chauds.	On a laissé la soupape du brûleur ouverte avant d'ouvrir la soupape de la bouteille ou il y a une fuite dans le système qui active l'appareil de régulation du débit. Adopter la séquence d'allumage correcte ou colmater la fuite dans le système. Inspecter les venturis et les orifices pour vérifier l'alignement et voir s'il y a des obstructions. S'assurer que les brûleurs sont propres.
4) Retour de flamme (flamme qui monte à partir du venturi et qui lèche la console et les boutons).	Couper immédiatement l'arrivée de gaz à la soupape de la bouteille. Laisser le gril refroidir. Vérifier les venturis et les orifices qui pourraient être obstrués. (Voir fig. 2, page 6.) Une accumulation excessive autour des soupapes de contrôle a provoqué un feu de graisse. - Nettoyer le gril. Si le problème persiste, contacter un réparateur autorisé.
5) De la graisse coule par la base.	A-t-on installé le bac à graisse? Le gril est-il de niveau? Accumulation excessive de graisse - Nettoyer le gril.
6) Le gril s'éteint après un certain temps.	La pression de la bouteille est trop basse à cause d'un blocage par congélation. De longues périodes de cuisson «toutes soupapes ouvertes» peuvent provoquer cette situation. Solution: remplacer la bouteille par une nouvelle bouteille pleine.
7) Flambées excessives.	Excès de viandes grasses - Nettoyer le gril. Ajouter de l'eau au(x) bac(s) à graisse (Mettre d'abord le gril de niveau). Voir Conseils et techniques en page 14.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

Grilles de cuisson:

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

AJUSTEMENT DES VOILETS D'AÉRATION:

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

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

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

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

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

CONSEILS ET TECHNIQUES

PREMIÈRE UTILISATION DU GRIL:

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

CONTRÔLE DES FLAMBÉES SOUDAINES:

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

Pour minimiser les flambées soudaines:

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

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE FERMETURE

FONCTIONNEMENT:

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

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

- Si les flammes du brûleur s'éteignent pendant que le gril est en fonction, fermer immédiatement toutes les soupapes. Attendre 5 minutes que le gaz se soit dissipé avant de tenter de rallumer le gril. Si le problème persiste, se référer au guide de dépannage (page 16).
- Vérifier visuellement la présence de flammes chaque fois que l'on allume le gril. Une bonne flamme est surtout bleutée. Si la flamme est anormalement petite ou surtout jaune, éteindre le gril et vérifier que les venturis ne sont pas bloqués, (Fig. 2, page 6), puis se référer au guide de dépannage (page 16).

INSTRUCTIONS DE FERMETURE:

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

AVANT D'ALLUMER ET D'UTILISER LE GRIL

ATTENTION!

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

- qu'il n'y a pas de fuite dans le système d'alimentation de gaz (voir la section «Vérification de fuites possibles»)
- que le brûleur est monté correctement et que les venturis sont bien en place au-dessus des sorties de soupape (orifices) (Fig. 2, p. 6).
- que tout cordon électrique ou tuyau d'alimentation de gaz est éloigné des surfaces chaudes
- que le gril est placé dans un endroit sécuritaire (voir la section «Installation»).

ATTENTION!

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

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE:

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

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

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

www.crownverity.com

Courriel: info@crowverity.com

VÉRIFICATION DE FUITES POSSIBLES

On doit vérifier la possibilité de fuite :

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

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

VÉRIFIER LES ÉLÉMENTS SUIVANTS:

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

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

ATTENTION! - RISQUE NATUREL - ARAIGNÉES Les araignées et autres insectes sont attirés par l'odeur du gaz et pourraient tisser des toiles ou faire des nids dans les brûleurs. Ceci pourrait bloquer complètement ou en partie le passage du gaz dans les venturis, ce qui se traduit par une flamme fumeuse jaune ou par une difficulté ou une impossibilité à allumer le brûleur. Éventuellement, le gaz pourrait brûler en dehors des venturis, ce qui risque d'endommager gravement le gril. Si cela arrive, couper immédiatement le propane à la bouteille ou le gaz naturel à la soupape principale. Pour prévenir ou corriger le problème, vérifier régulièrement que les venturis ne sont pas obstrués en insérant un cure-pipe ou une broche flexible dans l'entrée d'air du brûleur et en tournant l'objet inséré (voir fig. 2, p.6). S'assurer que les venturis sont bien en place sur les orifices après chaque nettoyage.

TUYAUX ET RÉGULATEURS

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

CONNEXION À BOUTEILLE DE TYPE I:

- Ne jamais raccorder un gril à gaz propane à une ligne d'alimentation non régularisée de propane ou d'autre gaz. Ne pas tenter de trafiquer le tuyau ou le régulateur d'une façon quelconque.
- Ne pas laisser le tuyau entrer en contact avec l'une des surfaces chaudes du gril.
- Faire une inspection visuelle du tuyau sur toute sa longueur avant chaque utilisation à la recherche de dommages (coupure, craquelure, brûlure) ou d'usure excessive. Remplacer toute pièce défectueuse avant de se servir du gril. Se servir uniquement des éléments de tuyau précisés dans la liste des pièces du gril.
- Protéger l'appareillage de connexion quand il n'est pas raccordé à la bouteille de propane. Si l'appareillage traîne au sol, il peut s'endommager, ce qui pourrait provoquer des fuites ou une connexion incomplète. De la poussière pourrait aussi obstruer la petite ouverture et bloquer complètement l'alimentation de gaz.
- Toujours débrancher le tuyau au niveau du raccord à connexion rapide au moment de remiser le gril.
- Le réglage de pression pour le régulateur fourni avec l'appareil est de : 28 cm (11") de colonne d'eau pour le propane.

TRANSPORT ET REMISAGE DES BOUTEILLES DE GAZ

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

DONC:

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

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

ATTENTION!

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

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

BOUTEILLES ET RÉGULATEURS

BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

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

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

La bouteille doit aussi être munie des éléments suivants:

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

ATTENTION!

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

REMISAGE

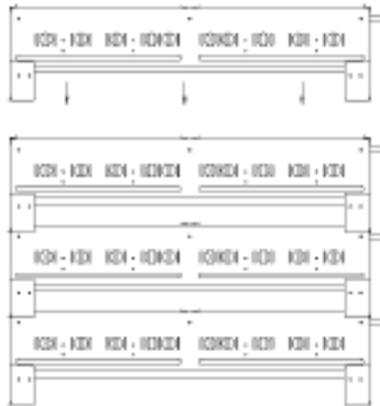
REMISAGE HABITUEL:

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

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



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



EMPLIAGE DES GRILS



RETOURNEZ LA TABLE À L'ENVERS
REPLIEZ LES PIEDS COMME SUR
L'ILLUSTRATION

TOURNEZ LES ROULETTES
VERS L'INTÉRIEUR

LES TABLES S'EMBOÎTENT LES UNES DANS
LES AUTRES

REMISAGE PROLONGÉ:

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

Préparatifs:

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

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

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

www.crownverity.com

Courriel: info@crowmverity.com

FIGURE 1 DISTANCES D'ÉLÉMENTS COMBUSTIBLES

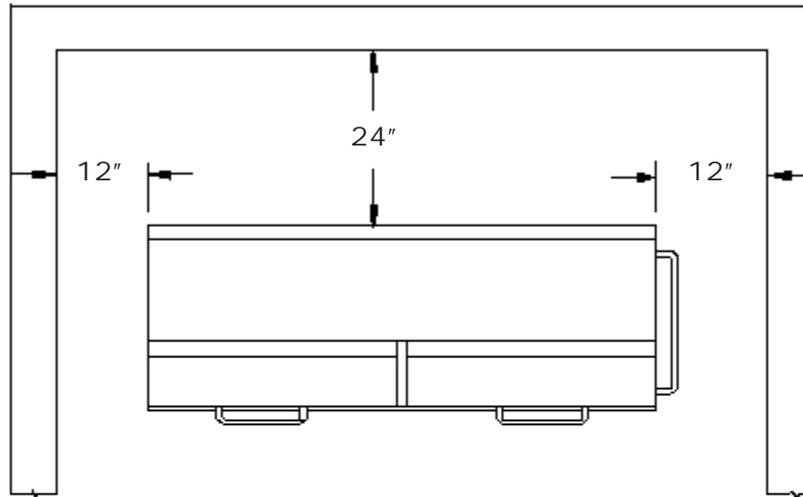
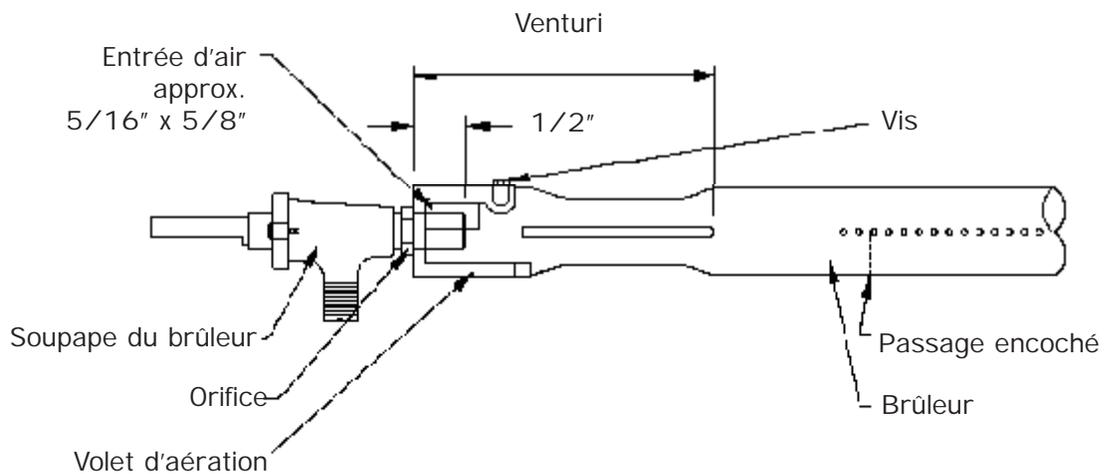


FIGURE 2 ASSEMBLAGE DU BRÛLEUR



INSTALLATION ET MISE EN PLACE

L'INSTALLATION DE CET APPAREIL DOIT RESPECTER:

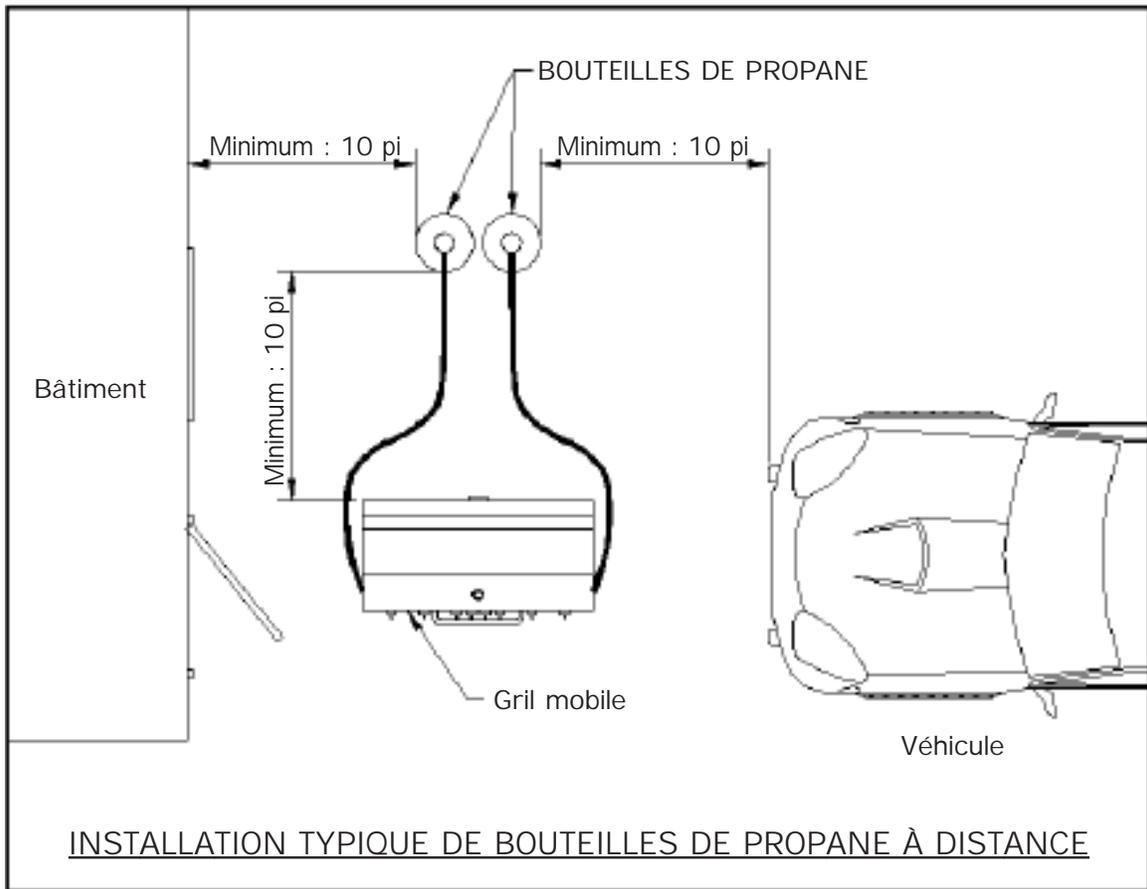
- 1) Toutes les normes locales pertinentes, ou en l'absence de telles normes:
- 2) i) au Canada - les normes nationales CAN/CSA B149.1 et .2 en vigueur régissant l'installation des installations aux gaz naturel et propane;
ii) aux États-Unis - le Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, 1999 ou dernière édition.

ATTENTION!

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

Espace libre requis de tout matériau inflammable:

- 30 centimètres (12 pouces) de chaque côté
- 60 centimètres (24 pouces) à l'arrière (Voir Fig. 1 p. 3.)
- Il ne convient pas d'utiliser cet appareil sur des planchers en matière combustible sans la table qui l'accompagne.
- Toujours mettre le gril mobile de niveau, dans tous les sens.
- Toujours s'assurer qu'il n'y a pas de matériaux inflammables, d'essence ou d'autre matière liquide inflammable à proximité du gril. .
- N'utiliser le gril qu'à L'EXTÉRIEUR dans un endroit bien aéré, de préférence à au moins 3 mètres (10 pieds) de toute habitation ou construction
- Les roulettes doivent être bloquées quand l'appareil fonctionne.
- Gardez toujours 1 pouce d'eau dans les plateaux d'écoulement de la graisse.
- Ne transportez pas les grils lorsqu'ils sont assemblés.
- Ne surchargez pas les tables. (charge statique maximale de 325 lb)



INSTALLATION D'UNE BOUTEILLE DE PROPANE À DISTANCE

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

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

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

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

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

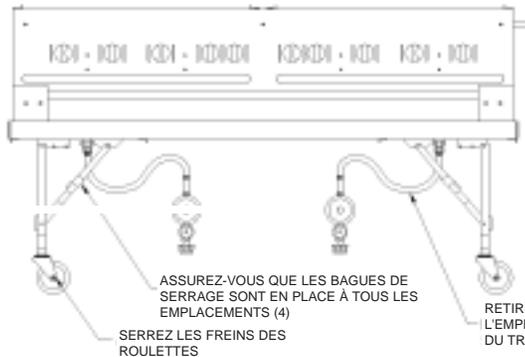
Au sujet des exigences applicables à l'installation, consulter le distributeur local de propane, l'autorité responsable de la sécurité et de la prévention des incendies, et les responsables du site d'exposition. Il peut être nécessaire de respecter d'autres exigences que celles qui sont mentionnées dans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

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

INSTALLATION DU MODÈLE MCB-P

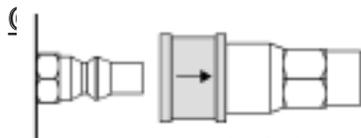


Avertissement : attention à ne pas vous pincer les doigts lors de la manipulation



ASSEMBLAGE

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



Repousser la virole

Fig. 1

Pour la connexion, repousser la virole.

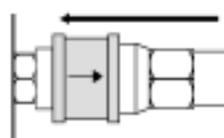
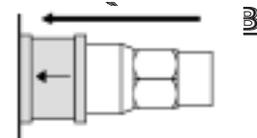


Fig. 2

Insérer la buse d'arrivée de gaz.



Lâcher la virole

Fig. 3

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

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

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

www.crownverity.com

Courriel: info@crownverity.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cet appareil a été testé et est conforme aux normes
ANSI Z83.11/CSA1.8 - 2009

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

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

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

www.crownverity.com

Courriel: info@crownverity.com

TABLE DES MATIÈRES

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

CROWN VERITY

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

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

RÉVISION: DÉCEMBRE 2014

* À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE *



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

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

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

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

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

www.crownverity.com

Courriel: info@crowverity.com