



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

CUISINIÈRE À SIX FEUX

Modèles:

XOB-212, -424, -636, -848, -212SU, -424SU, -636SU, -848SU

NON DESTINÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

PRIÈRE DE CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCES FUTURES

ESURE DE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

Cet équipement a été conçu pour vous offrir un fonctionnement fiable toute l'année, dans la mesure où il est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et aux normes habituelles des cuisines commerciales.

Installez bien en vue les procédures à suivre si une odeur de gaz venait à être détectée. Toutes les mesures de sécurité doivent être suivies dans l'éventualité où une odeur de gaz était détectée. Demandez ces instructions à votre distributeur de gaz local.



P/N U4195A 10/05

BAKER'S PRIDE OVEN CO., INC

30 Pine Street
New Rochelle, NY 10801

Tél. : (914) 576-0200
Fax : (914) 576-0605

1 800 431-2745 ÉU et Canada
Site Internet : www.bakerspride.com

1. INSTALLATION

A. MESURES DE SÉCURITÉ

POUR VOTRE SÉCURITÉ, LES MESURES DE SÉCURITÉ SUIVANTES DOIVENT ÊTRE SUIVIES ET ON DOIT VEILLER À CE QU'ELLES SOIENT APPLIQUÉES.

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

FERMEZ LA CONDUITE D'ALIMENTATION EN GAZ DE LA CUISINIÈRE

ÉTEIGNEZ TOUTE FLAMME OUVERTE

APPELEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ

Les instructions doivent être affichées dans un endroit bien en vue. Toutes les mesures de sécurité doivent être mise en œuvre si l'utilisateur sent une odeur de gaz. Vous pouvez vous procurer toutes les informations relatives à la sécurité auprès de votre fournisseur de gaz local.

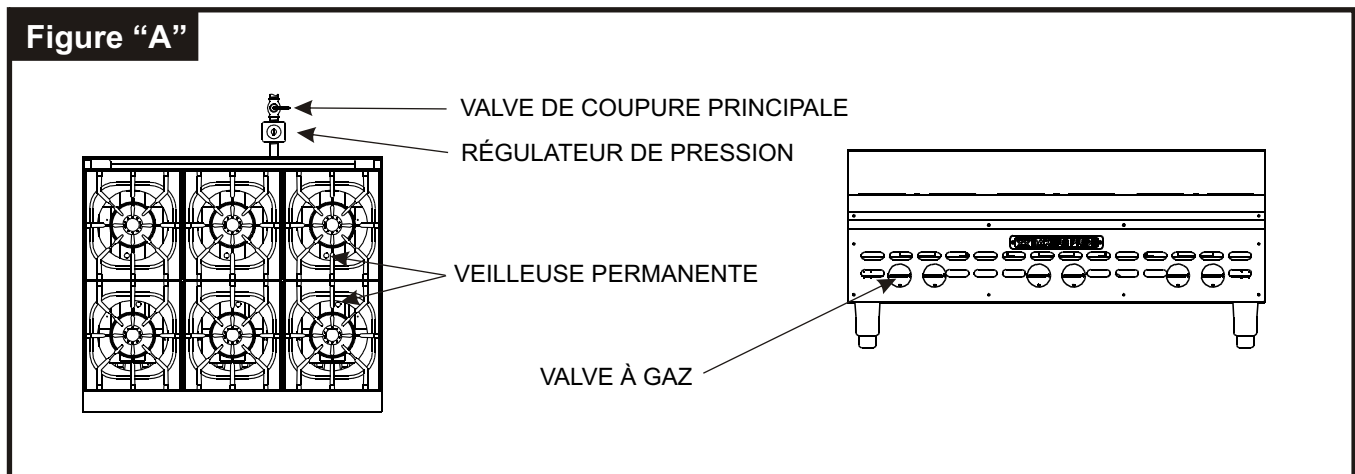
1. Une seconde valve de coupure doit être installée avant la cuisinière sur la conduite de gaz, conformément aux codes.
2. ÉCLAIRAGE : Suivre les instructions à la page 3.
3. Un espace d'au moins 61 cm doit être laissé libre à l'avant de la cuisinière pour les réparations.
4. Lors de l'installation, la base de la cuisinière ne doit jamais être entourée d'une bordure ou muret qui entraverait le flot de l'air dans l'appareil.
5. Cette cuisinière peut être utilisée avec un dégagement minimum de 0 cm par rapport à des murs non combustibles (uniquement dans les endroits non combustibles).
6. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en leur absence, à la version la plus récente du code *National Fuel Gas Code ANSI Z223.1*. Au Canada, elle doit être conforme au code *Natural Gas Installation code CAN/CGA B 149.1* (gaz naturel) ou *CAN/CGA B 149.2 Propane Installation Code for Gas Burning Appliances & Equipment*.
7. La cuisinière et sa valve de coupure doivent être déconnectées des conduites d'alimentation en gaz lors d'essais du circuit à des pressions supérieures à 3,45 kPa (1/2 psi).
8. La cuisinière doit être isolée du circuit d'alimentation en gaz en fermant à la main sa valve de coupure lors d'essai de pression du circuit à des pressions égales ou inférieures à 3,45 kPa (1/2 psi).
9. La cuisinière doit être installée sous une hotte de ventilation.
10. Ne pas obstruer le flot de l'air de combustion et de ventilation.
11. Les abords de cette cuisinière et des autres appareils au gaz doivent toujours être libres de matières combustibles.

CONSERVEZ CE MANUEL EN VUE DE RÉFÉRENCE FUTURE

B. DÉBALLAGE :

Déballer soigneusement la cuisinière et inspectez-la immédiatement pour vous assurer qu'elle n'a subi aucun dégâts au cours de la livraison. Votre cuisinière est livrée dans un emballage carton conçu pour lui procurer une protection maximum dans des conditions de manutention normales. Elle a été soumise à une inspection rigoureuse avant de quitter l'usine et le transporteur l'a acceptée en apposant sa signature. Toutes réclamations concernant des dégâts de livraison ou des irrégularités doivent être soumises au transporteur.

C. RACCORDS AU GAZ



2. ALLUMAGE

A

1. Fermez toutes les valves à gaz, y compris la valve à gaz principale, et attendez 5 minutes. (Figure A)
2. Mettez la valve principale en position ON (ouverte) et allumez les veilleuses situées près de chaque brûleur. (Figure A)
3. Répétez l'étape ci-dessus pour chaque veilleuse. La pointe de la flamme devrait être jaune pâle. Assurez-vous que toutes les veilleuses sont allumées. La flamme devrait être de 1,27 cm à 2 cm de haut. Ajustez-la au besoin au moyen de la vis d'ajustement située sur la conduite d'alimentation.
4. Pour allumer un brûleur, mettez la valve correspondante à la position ON (ouverte).
5. Pour rallumer, suivre les étapes 1 à 4.

B. ARRÊT

Pour un arrêt complet, mettez toutes les valves, y compris la valve principale, à la position OFF (arrêt).

SPÉCIFICATIONS DU GAZ

Numéro de modèle	Propane	Gaz naturel
	BTU/H pour 10 pouces de colonne d'eau	BTU/H pour 3,5 pouces de colonne d'eau
XOB -212, XOB-212SU	60 000	60 000
XOB -424, XOB-424SU	120 000	120 000
XOB -636, XOB-636SU	180 000	180 000
XOB -848, XOB-848SU	240 000	240 000

3. MAINTENANCE

A. NETTOYAGE

Nettoyez régulièrement la cuisinière après tout usage. Les orifices et supports des brûleurs doivent être soigneusement nettoyés. Les grilles du dessus s'enlèvent facilement. Rincez ensuite à l'eau claire et essuyez avec un chiffon sec.

En cas de forts jaillissements ou d'écoulements, utilisez un produit doux de nettoyage des fours.

Utilisez un savon ou détergent doux pour nettoyer le châssis et les pièces en acier inoxydable.

Pour réparer ou nettoyer les brûleurs ou les veilleuses, COUPEZ LE GAZ et enlevez les grilles.

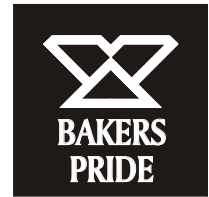
B. MAINTENANCE

Afin de garantir une utilisation adéquate de cet équipement, la cuisinière doit être entretenue et réparée à intervalles réguliers par un technicien formé à cet effet ou par une agence d'entretien et de réparation agréée.

1. Les orifices des brûleurs doivent être nettoyés soigneusement. Les injecteurs ne doivent contenir ni graisse ni peluche.
2. Tous les endroits où de l'huile, de la graisse et de la nourriture sont susceptibles de s'accumuler doivent être maintenus propres en permanence.
3. Les flammes des veilleuses doivent être propres et ajustées à la hauteur adéquate pour garantir une ignition constante et éviter qu'une ignition retardée n'enflamme une accumulation de gaz.
4. La négligence, une mauvaise utilisation ou une modification de l'équipement peuvent réduire la vie de l'équipement et remettre en cause la garantie limitée offerte par Baker's Pride.

Pour toutes questions à propos de l'installation, de l'opération, de la maintenance ou de la réparation de ce produit, veuillez vous adresser au Service technique au (800) 431-2745, aux États-Unis et au Canada.

CENTRES INTERNATIONAUX DE DISTRIBUTION ET DE SERVICE APRÈS VENTE



BAKERS PRIDE INTERNATIONAL

30 Pine Street
New Rochelle, NY 10801 USA
+1 (914) 576-0200
+1 (914) 576-0605 fax
sales@bakerspride.com
www.bakerspride.com

729 Third Avenue
Dallas, TX 75226 USA
+1 (214) 421-7366
+1 (214) 565-0976 fax
info@apwwyott.com

CANADA

Rabco — Steve Vella
4500 Sheppard Avenue E.
Unit 9-11 Scarborough
Ontario Canada MIS 3R6
+1 (416) 321-5823
+1 (416) 321-5826 fax
sales@rabcofoodservice.com

BAKERS PRIDE Europe — Tim White
Wealden Est Farningham Rd
Crowborough, E. Sussex, TN6 2JR
United Kingdom
+44 (1892) 667 311
+44 (1892) 667 322 fax
info@bakerspride.co.uk

Dorian Drake International
2 Gannett Drive
White Plains, NY 10604 USA
+1 (914) 697-9800
+1 (914) 697-9190 fax
export@doriandrake.com
www.doriandrake.com

Niwa Shoji Kaisha - Proserv — Akio Matsunaga
3-4-26, Tsukamoto
Yodogawa-ku, Osaka, 532-0026
Japan
+81 (6) 6307 7471
+81 (6) 6307 9181 fax
nori@pro-niwa.jp

FRANCE

SCAL — Jacques Merran
20 Ave de la Baltique
Za Courtaboeuf 1
Courtaboeuf Cedex 91958
France
+33 (1) 6982 8585
+33 (1) 6982 8599 fax
www.scal.fr

Perfi, Ltd. — Dmitri Slavin
22 Marksistskaya Street
Moscow, Russia 109147
+7 (095) 912 4100
+7 (095) 913 3553 fax
dmslavin@hotmail.com

Wisselaar Fast Food & Systeemgastronomie B.V.
— Jankees Rovers
Nijverheidsweg 41
3341 LJ, Hendrik Ido Ambacht
The Netherlands
+31 (78) 683 3833
+31 (78) 683-3830 fax
www.wisselaar.nl

FEM Food Equipment Mktg — Horst Herbert
Fuchshaldeweg 37
D-77654 Offenburg, Germany
+49 (781) 32077
+49 (781) 42365 fax
fem.gmbh@t-online.de
www.femgmbh.com

Heinami S. A. — Thanos Georgacopoulos
87 Alimou Avenue
17455 Alimos, Greece
+30 (210) 99 66 040
+30 (210) 99 66 047 fax
sales@heinami.gr
www.heinami.gr

FiBeMa Catering Udstyr Aps.
Kodboderne 18, Kødbyen
1714 Copenhagen, Denmark
+45 (33) 21 33 70
+45 (31) 21 10 30 fax
mail@fibema.dk
www.fibema.dk

Einar Riise & Son — Svein Riise
Enebakkveien 64C
Oslo 6, Norway
+47 (2) 208 3300
+47 (2) 219 0317 fax
svein@riise.no
www.riise.no

BAKERS PRIDE OVEN CO., INC.
30 Pine Street
New Rochelle, NY 10801

(914) 576-0200 Phone
(914) 576-0605 Fax

(800) 431-2745 US & Canada
www.bakerspride.com Web Address