



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT POUR PLAQUES À FRIRE

Modèles : XSG, XTG, XMG-24, -36, -48, -60, -72

CONÇUES POUR UTILISATION AUTRE QUE DOMESTIQUE  
PRIÈRE DE CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCES FUTURES

**! MESURE 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.



**BAKER'S PRIDE OVEN CO., INC**  
30 Pine Street  
New Rochelle, NY 10801

P/N U4181A 3/03

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

1 800 431-2745 ÉU et Canada  
Site Internet : [www.bakerspride.com](http://www.bakerspride.com)

INDEX			
<b>1. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION</b>	<b>PAGE</b>	<b>2. INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE</b>	<b>PAGE</b>
A Mesures de sécurité	4	A Instructions d'allumage	5
B Réception	4	B Instructions de fermeture	6
C Raccordement du gaz	4	<b>3. INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE</b>	<b>PAGE</b>
D Installations électriques (XSG seulement)	5	A Instructions de nettoyage	6
E Ajustement du niveau	5	<b>4. INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN</b>	<b>PAGE</b>
		A Instructions d'entretien	6

## SPÉCIFICATIONS

Modèle		Gaz propane BTU/H @ 10 po C.E.	Gaz naturel BTU/H @ 3.5 po C.E.
XSG, XTG, XMG	-24	60 000	60 000
XSG, XTG, XMG	-36	90 000	90 000
XSG, XTG, XMG	-48	120 000	120 000
XSG, XTG, XMG	-60	150 000	150 000
XSG, XTG, XMG	-72	180 000	180 000

Le modèle **XSG** est muni de thermostats à pression et de systèmes de veilleuse permanente. Cette grille doit avoir une alimentation électrique de 115 V, 60 Hz afin d'opérer le brûleur principal. **Cet appareil ne peut être utilisé lors de panne de courant et aucune tentative d'opérer celui-ci ou tout autre appareil au gaz ne devrait être faite lors de panne de courant.**

Le modèle **XTG** est muni d'un thermostat à commande réglable et d'une veilleuse permanente (Aucune veilleuse de sécurité)

Le modèle **XMG** est muni de valves manuelles de gaz, et d'une veilleuse permanente. (Aucune veilleuse de sécurité) Aucun équipement pour le contrôle de température de la plaque à frire n'est inclus.

## 1. INSTALLATIONS D'INSTRUCTIONS

### A. MESURES DE SÉCURITÉ

POUR VOTRE SÉCURITÉ, LES PRÉCAUTIONS SUIVANTES DEVRAIENT ÊTRE MISES EN APPLICATION.

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

FERMEZ L'ENTRÉE DES GAZ DE L'APPAREIL

ÉTEIGNEZ LES FLAMMES

APPELLEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ

1. Selon la réglementation en vigueur, une soupape d'arrêt distincte devrait être installée sur la ligne de gaz devant l'appareil.
2. ALLUMAGE : Suivre les instructions à la page 5
3. Prévoir au moins 24 pouces devant l'unité pour l'entretien
4. Lors de l'installation, ne jamais encastrer la partie inférieure de l'unité avec un muret surélevé ou toute autre structure qui pourrait obstruer le flot d'air dans l'unité.
5. Cette unité peut être utilisée dans un emplacement exempt de jeu (coté et arrière) de toute structure non-combustible dans des emplacements non-combustibles seulement.
6. Cette installation doit se conformer aux codes locaux ou dans l'absence de codes locaux; aux plus récentes normes ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code. Au Canada, elle doit se conformer aux normes nationales actuelles du code d'installation d'équipement et appareils au gaz CAN/CGAB149.1 (Gaz naturel) ou Can/CGAB 149.2 (Gaz propane).
7. Le diagramme électrique (Modèle XSG seulement) est situé à la droite de l'unité.
8. L'appareil et les soupapes d'arrêt doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz lors des tests de pressurisation du dit système lorsque les pressions des tests atteignent ou dépassent ½ psi (3,45kPa).
9. L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant chacune des soupapes manuelles d'arrêt lors des tests de pressurisation du dit système lorsque les pressions des tests atteignent ou dépassent ½ psi (3,45kPa).
10. Cet appareil doit être installé sous une hotte de ventilation.
11. N'obstruez pas le flot des combustibles ou de la ventilation.
12. Tout combustible doit être gardé éloigné du lieu entourant cet appareil ou tout autre appareil au gaz.

### PRIÈRE DE CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCES FUTURES

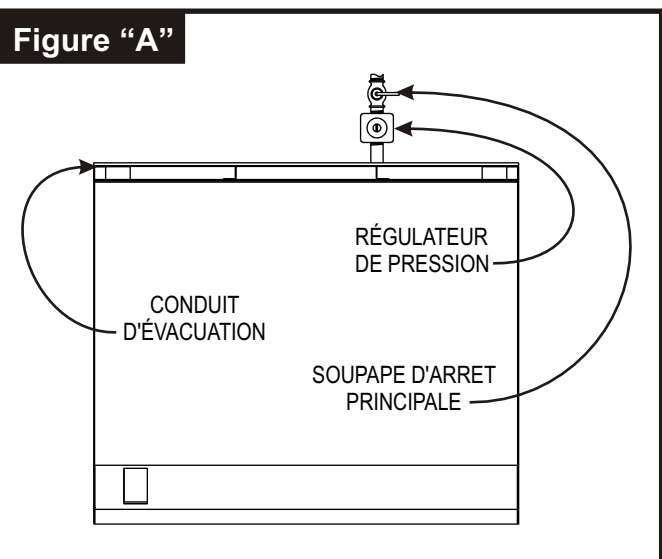
**IMPORTANT : Avant d'utiliser les plaques à frire Baker's Pride, la couche protectrice appliquée en usine doit être complètement retirée à l'aide d'un dégraissant commercial. Suite à un nettoyage en profondeur, appliquez une huile à frire sans sel et votre unité est prête à être utilisée.**

### B. RÉCEPTION DU MATÉRIEL

Déballez avec soin la plaque à frire et inspectez-la immédiatement pour tout dommage pouvant survenir lors du transport. Votre plaque à frire a été livrée dans une boîte conçue pour fournir une protection maximale lors de la manutention normale. Elle a été inspectée avant de quitter l'usine et le transporteur l'a acceptée et contresignée. Rappelez tout dommage ou irrégularité survenus pendant le transport avec le transporteur.

### C. RACCORDEMENT DU GAZ

Une soupape d'arrêt distincte (fournie avec l'unité) doit être installée sur la ligne de gaz devant l'unité selon la réglementation en vigueur (voir Fig. A.). La ligne d'alimentation en gaz doit être de ¾" ou plus. Si des raccords souples semi-rigides sont utilisés, leur diamètre intérieur doit être équivalent à celui d'un tuyau de fer de ¾" ou plus.



Tous les raccords de type souples semi-rigides doivent être sur la liste AGA et doivent se conformer avec les normes ANSI applicables. Assurez-vous que tous les tuyaux à gaz sont propres et ne comportent aucune poussière, aucun composé à tuyau et aucune obstruction. Pour assurer une efficacité maximale d'utilisation, cet appareil doit être raccordé avec une ligne d'alimentation en gaz de tuyau solide ou un type de connecteur flexible commercial avec un diamètre intérieur (D.I.) égal ou plus grand que le diamètre de l'entrée de gaz de cet appareil.

**ATTENTION : AVANT D'ALLUMER, VÉRIFIEZ TOUS LES JOINTS DE LA LIGNE D'ALIMENTATION EN GAZ POUR DES FUITES. UTILISEZ DE L'EAU SAVONNEUSE. N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE.**

Si les raccords de gaz ne démontrent aucune fuite, l'unité est prête pour l'utilisation. Suivez les instructions d'allumage.

#### **D. INSTALLATION ÉLECTRIQUE (XSG SEULEMENT)**

**Cet appareil doit être mis à la terre lors de l'installation en accord avec les codes locaux, ou, dans l'absence de codes locaux, en accord avec le National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, ou le code canadien de l'électricité, CSA C22.2, là où ils s'appliquent.**

L'installation de câble électrique entre le compteur électrique, la boîte de contrôle principale à l'appareil électrique doit être mise à la terre en accord avec les codes locaux, ou, dans l'absence de codes locaux, en accord avec le National Electrical Code, ANSI/NFPA 70. Au Canada, suivez le code canadien de l'électricité, CSA C22.2. Tous les travaux devraient être effectués par des installateurs professionnels.

Le diagramme électrique (Modèle XSG seulement) est situé sur le côté droit de l'unité.

#### **AVERTISSEMENT- INSTRUCTION POUR LA MISE À LA TERRE**

**Cet appareil est muni d'une fiche à trois pointes pour votre protection contre les chocs et devrait être branché directement dans une prise proprement mise à la terre conçue pour la recevoir. Ne pas coupez ou enlevez la pointe de mise à la terre de la fiche.**

Les thermostats n'ont pas à être éteints pour éteindre votre plaque à frire. Le commutateur ON/OFF permet aux thermostats de demeurer régler à la température de cuisson quand la plaque est éteinte. Quand le commutateur principal est mis en marche, la plaque se réchauffe automatiquement jusqu'à la température pré-réglée.

Les indicateurs lumineux rouges près des thermostats sont allumés lorsque les brûleurs sont en opération. Quand la température atteint la température demandée par les thermostats, l'indicateur lumineux s'éteindra.

#### **E. AJUSTEMENT DU NIVEAU**

Toutes les plaques à frire sont munies de pattes ajustables afin de les amener au niveau durant l'installation. Suite à la mise à niveau, le collecteur devrait être branché à la ligne à gaz.

## **2. INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE**

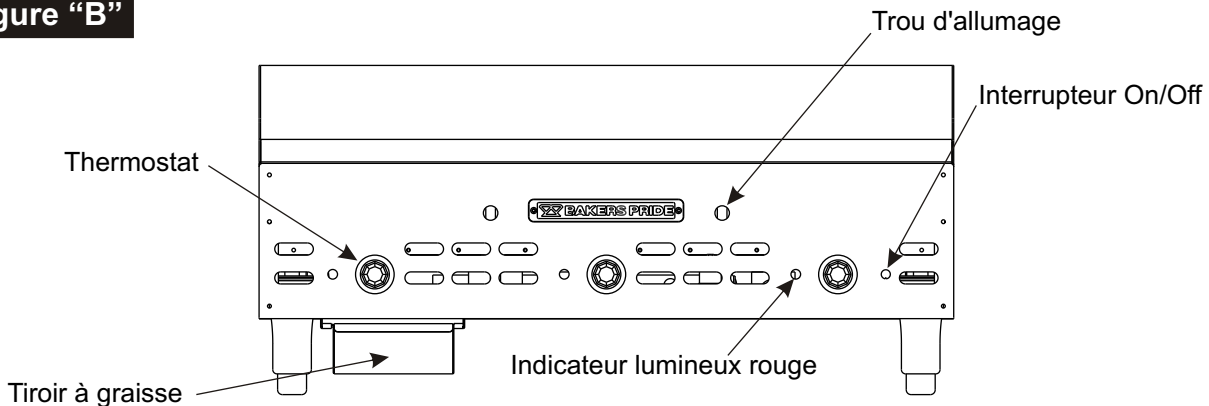
#### **A. INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE**

- 1) Éteignez tous les thermostats ou les contrôles des gaz et la soupape d'arrêt principale et attendre 5 minutes.
- 2) Tournez la soupape principale des gaz à la position ON et allumez la veilleuse par les trous du panneau avant (Fig.B).
- 3) Répétez l'étape précédente pour chacune des veilleuses. Il devrait y avoir une fine pointe jaune sur la flamme des veilleuses. Assurez-vous que toutes les veilleuses sont allumées. Les veilleuses devraient avoir 1/2" à 3/4" de hauteur. Ajustez si nécessaire en tournant la vis de veilleuses située sur le tuyau du collecteur.
- 4) Tournez le commutateur du panneau avant à la position ON (modèle XSG seulement)
- 5) Réglez tous les thermostats à la température désirée. Tous les brûleurs doivent s'allumer et brûler d'égale façon. Les flammes doivent être complètement bleues ou avec des traces de blanc ou de jaune. S'ils démontrent des flammes trop blanches ou trop jaunes, ajustez les volets du brûleur. Ré-allumez les brûleurs et vérifiez à nouveau. Répétez si nécessaire.
- 6) L'indicateur lumineux rouge sur le modèle XSG indiquera que le brûleur principal est en opération.
- 7) Pour allumer de nouveau, suivre les étapes 1 à 5.

#### **B) Instructions pour éteindre**

Pour éteindre complètement, tournez tous les thermostats, commutateur (modèle XSG seulement) et la soupape principale des gaz à la position OFF.

Figure "B"



### 3) INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

#### A. NETTOYAGE

- Nettoyer l'unité régulièrement après usage.
- Pour nettoyer la plaque à frire, utilisez une pierre à grain fin ou de l'eau chaude et du nettoyant. À l'occasion, javellisez la plaque avec du vinaigre quand la grille est froide ou du club soda lorsque la plaque est toujours chaude. Ceci aidera à garder un aspect propre et neuf.
- Le tiroir à graisse doit être vidé tel que requis. Ne laissez pas la graisse déborder.
- Utilisez un savon ou détergent doux pour nettoyer le châssis et les parties en acier inoxydable.
- Pour nettoyer les brûleurs et les veilleuses, FERMEZ L'ALIMENTATION DU GAZ et retirez le panneau avant.
- Débranchez l'alimentation électrique avant de nettoyer ou réparer.

### 4) INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

#### A. ENTRETIEN

Pour opérer correctement et pour assurer la sécurité de l'utilisateur, cet équipement doit être entretenu et réparé à intervalles réguliers par du personnel d'entretien formé à cet effet ou une agence de service après-vente autorisée. Débranchez l'alimentation électrique avant le nettoyage ou l'entretien.

- 1) Les ports des brûleurs doivent être nettoyés en profondeur. Les venturi doivent être libre de graisse ou de mousse.
- 2) Tous les endroits où de la graisse, de l'huile ou de la nourriture peut s'accumuler doivent être gardés propres en tout temps.
- 3) La flamme des veilleuses doit être gardée propre et ajustée à la bonne hauteur pour assurer l'allumage constant et pour prévenir les flambées soudaines dues à un allumage retardé.
- 4) Le conduit d'évacuation de l'appareil doit être gardé propre et libre de toute obstruction afin d'assurer un flot continu des produits combustibles de l'appareil.
- 5) La négligence, l'usage abusif ou l'altération de l'équipement peut écourter la vie de l'équipement et compromettre la garantie limitée offerte par Baker's Pride.

Pour toute question concernant l'installation, l'opération, l'entretien ou le service après-vente de ce produit, veuillez communiquer avec le Service technique de Baker's Pride au 1 800 431-2745 au Canada ou aux États-Unis.



#### BAKER'S PRIDE OVEN CO., INC

30 Pine Street

New Rochelle, NY 10801

Tél. : (914) 576-0200

1 800 431-2745 ÉU et Canada

Fax : (914) 576-0605

Site Internet : [www.bakerspride.com](http://www.bakerspride.com)