



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

GRILS A GAZ

Modèles : FLB, CTB and LCB

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.



BAKER'S PRIDE OVEN CO., INC

30 Pine Street
New Rochelle, NY 10801

P/N U4143A 2/99

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

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

INDEX

SECTION	DESCRIPTION	PAGE	SECTION	DESCRIPTION	PAGE
I. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION		3	II. INSTRUCTIONS D'UTILISATION		5
1	Installation	3	1	Procédure d'allumage	5
2	Dégagements	3	2	Cuisson au gril	5
3	Raccord des tuyaux de gaz	3			
4	Aération	3	III. ENTRETIEN		5
5	Brûleurs, déflecteurs thermiques	4	1	Réparations	5
6	Appareils radiants	4	2	Entretien et nettoyage	5
7	Appareils Glo-Stone	4	3	Outils de nettoyage	6
8	Bac de récupération, tiroir à graisses	4			
9	Plaque chauffante	4	IV. ILLUSTRATIONS		6,7,8
10	Fumoirs	4	V. PIÈCES DE RECHANGE		6,9
11	Instructions d'allumage	4	VI. CENTRES DE SERVICE APRÈS-VENTE		6,10
12	Instructions supplémentaires	5			
13	Installations avec roulettes	5			

REMARQUE:

Vous trouverez ci-dessous une description des numéros de modèle et une définition des préfixes utilisés dans ce manuel.

C(S,T,L)(R,G)(B,M) -	3	4, 4A	5	6, 6A	7	8, 8A	9	10,10A	11
Nombre de brûleurs	3	4	5	6	7	8	9	10	11

kw (Europe)

G20 et G25 Gas	17,58	23,45	29,31	35,17	41,03	46,89	52,75	58,61	64,48
G30 et G31 Gas	15,82	21,11	26,38	31,65	36,93	42,20	47,48	52,75	58,03

Btu/hr (Amérique du Nord)

Gaz nat. (x 1000)	60	80	100	120	140	160	180	200	220
GPL (x 1000)	60	80	100	120	140	160	180	200	220

Définition des modèles

C = Gril de type armoire		
S = Modèle posé sur le sol	T = Modèle posé sur un comptoir	L = Modèle mince
R = Modèle radiant	G = Type Glo-Stone	
B = Gril avec raccord de gaz arrière	M = Cuisinière assortie (collecteur connecté à l'avant)	

I. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

1. INSTALLATION:

(I) L'installation de ce gril doit respecter les plus récentes normes ANSI Z223.1 concernant le National Fuel Gas Code aux États-Unis (au Canada, la norme CAN/CGA-B-149.1 ou 2, concernant le code d'installation), ainsi que la réglementation locale en vigueur.

(ii) Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée, conformément à la réglementation en vigueur. Au Royaume-Uni, les installateurs agréés Corgi (comprenant les régions desservies par British Gas) s'engagent à travailler avec des normes sûres et satisfaisantes. Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur sur l'installation et l'utilisation sécuritaire des installations au gaz, de même que dans le respect des codes de construction et des normes de l'IEE. Des recommandations détaillées apparaissent dans les normes professionnelles britanniques BS 6172, BS 5440 partie 2 et BS 6891.

(iii) Ce gril doit être utilisé uniquement avec une hotte aux dimensions adéquates. La pièce dans laquelle le gril est installé doit être suffisamment aérée, conformément à la réglementation en vigueur.

(iv) Lorsqu'il est installé, ce gril doit posséder une mise à la terre respectant la réglementation en vigueur et les spécifications de la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 (États-Unis) ou du Code de l'électricité du Canada, norme CSA C22.1, partie 1.

En Europe, cet appareil doit être relié par un fil de terre à tous les autres appareils de l'installation globale, puis à une connexion de mise à la terre respectant la norme EN 60335-1, ainsi que la réglementation locale en vigueur.

2. DÉGAGEMENTS ACCEPTABLES:

Étant donné l'importance de la chaleur produite par radiation, toute structure au-dessus de la grille doit être faite avec des matériaux non combustibles. Aux États-Unis et au Canada, ces grils doivent être installés dans un emplacement constitué uniquement de matériaux non combustibles.

(i) Dégagement minimum pour une construction en matériaux non combustibles (dans les pays de l'Union européenne et en Amérique du Nord)

Droite	Gauche	Arrière	Sol
0	0	0	4 po (100 mm)

(ii) Dégagement minimum pour une construction en matériaux combustibles (dans les pays de l'Union européenne uniquement)

Droite	Gauche	Arrière	Sol
250 mm	250 mm	250 mm	150 mm

3. RACCORD DES TUYAUX DE GAZ:

(I) SÉRIE CSRSM

(CES GRILS NE SONT PAS OFFERTS SUR LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE)

Cette série permet un assortiment avec cuisinière, comprenant une connexion en batterie et un distributeur 1 1/4 po NPT sur la largeur avant de l'appareil. Ces appareils doivent être installés en batterie, en reliant les joints à l'extrémité des distributeurs. Le distributeur n'est pas directement équipé d'un régulateur de pression du gaz.

Cependant, le distributeur doit être pourvu d'un régulateur de pression du gaz d'un format adéquat, lequel sera réglé pour libérer une pression de distribution de 15 millibars (6 po C.E.) s'il utilise du gaz naturel ou de 25 millibars (10 po C.E.) s'il utilise du propane ou du gaz butane. Aucun régulateur de pression n'est nécessaire au Canada si du gaz propane est utilisé.

Le régulateur de pression installé :

(i) Doit avoir une capacité de régulation minimale pour la charge totale connectée.

(ii) Doit avoir une plage de réglage de la pression permettant de régler la pression du distributeur à une valeur conforme aux indications de la plaque signalétique de l'appareil.

(iii) Doit être homologué par une agence d'homologation reconnue et, sauf si la pression du distributeur de tous les appareils est identique, un régulateur de pression séparé doit être installé sur chaque appareil ayant une pression de distribution différente.

REMARQUE IMPORTANTE : L'EXTRÉMITÉ OUVERTE DU DISTRIBUTEUR DOIT ÊTRE RECOUVERTE SI ELLE N'EST PAS RELIÉE À UN AUTRE ÉQUIPEMENT.

(ii) SÉRIES B ET C (S,T,L)(R,G) :

Le régulateur de pression du gaz fourni doit être installé sur l'orifice d'admission du gaz de chaque brûleur. Chaque régulateur est ajusté pour produire une pression de 9 millibars (3,5 po C.E.) s'il utilise du gaz naturel ou de 25 millibars (10 po C.E.) s'il utilise du propane ou du gaz butane. Aucun régulateur de pression n'est nécessaire au Canada si du gaz propane est utilisé.

Voici les dimensions minimales recommandées pour les canalisations d'alimentation en gaz selon les appareils.

7 brûleurs ou moins:	19 mm (3/4 po)
8 brûleurs et plus:	25,4 mm (1 po)

Sur le territoire de l'Union européenne, la pression d'alimentation en gaz devrait être conforme aux indications ci-dessous :

Une soupape d'arrêt doit être installée dans un endroit accessible sur la canalisation de gaz, avant de la connecter à l'appareil.

Lorsque vous connectez des tuyaux, vous ne devez utiliser qu'un enduit pour joints de tuyaux résistant à l'action du GPL.

Le grill et sa soupape d'arrêt doivent être déconnectés de l'alimentation en gaz durant tous les tests de pression sur ce système, dès que la pression dépasse 3,45kPa (0,5 psig).

Le grill doit être isolé des canalisations d'alimentation en gaz en fermant la soupape d'arrêt durant tous les tests de pression sur ce système d'alimentation, dès que la pression dépasse 3,45kPa (0,5 psig).

4. BRÛLEURS, DÉFLECTEURS THERMIQUES:

Les capuchons d'entrée/mélange d'air installés à l'avant des brûleurs sont ajustés, serrés et scellés en usine. S'il faut régler ces capuchons, cette opération doit être exécutée uniquement par un technicien agréé qui refera l'étanchéité de la vis de réglage avant de quitter.

(i) Placez la fente à l'avant du brûleur sur la cheville du support avant, en gardant l'extrémité arrière légèrement levée.

(ii) Placez l'extrémité venturi frontale du brûleur dans la soupape en insérant le trou central du capuchon d'entrée/mélange d'air sur l'orifice en laiton.

(iii) Laissez descendre l'extrémité arrière du brûleur sur la cheville du support, à l'arrière de la chambre.

(iv) Installez les déflecteurs thermiques en A entre les brûleurs, en les appuyant sur les fentes de repérage à l'avant et à l'arrière des supports.

5. APPAREILS RADIANTS:

(i) Installez les éléments radiants en A sur les brûleurs, de façon à ce que les extrémités reposent à l'avant et à l'arrière de la chambre. Vous devez installer un élément radiant sur chaque brûleur.

(ii) Placez une grille sur chaque élément radiant, en orientant le rebord plus large vers l'arrière. Chaque appareil est fourni avec autant de grilles que de brûleurs (3 mesurent 6 pouces et l'autre 9 pouces). Si vous retournez les grilles et que vous choisissez l'un des deux supports arrière, vous avez un choix de quatre positions avec différentes inclinaisons.

6. APPAREILS GLO-STONE:

(I) Placez la ou les grilles inférieures en acier inoxydable sur le support angulaire au-dessus des brûleurs.

(ii) Placez une couche de briquettes Glo-Stone sur toute la grille inférieure.

REMARQUE IMPORTANTE : NE JAMAIS UTILISER PLUSIEURS COUCHES DE BRIQUETTES GLO-STONE, CAR VOUS RÉDUIRIEZ ALORS LA QUANTITÉ DE CHALEUR ATTEIGNANT LES GRILLES SUPÉRIEURES, CE QUI RISQUE DE CAUSER UNE SURCHAUFFE ET DES DOMMAGES PERMANENTS À L'APPAREIL.

(iii) Placez les grilles supérieures sur les briquettes Glo-Stone, avec le rebord plus large tourné vers l'arrière. Chaque appareil est fourni avec autant de grilles supérieures qu'il y a de brûleurs (3 mesurent 6 pouces et l'autre 9 pouces). Si vous retournez les grilles et que vous choisissez

Type de gaz	Pression d'alimentation
G20	20 millibars
G25	25 millibars
G20/25	20/25 millibars
G30	30 ou 50 millibars selon le pays
G31	30, 37 ou 50 millibars selon le pays

l'un des deux supports arrière, vous avez un choix de quatre positions avec différentes inclinaisons.

7. BACS DE RÉCUPÉRATION ET TIROIR À GRAISSE:

(I) Selon la taille de l'appareil, un ou plusieurs bacs de récupération sont prévus pour récupérer les graisses s'écoulant durant la cuisson. De l'eau est généralement ajoutée dans les bacs de récupération pour réduire les risques de jaillissement de flammes.

(ii) Un tiroir à graisse est prévu à gauche du bac de récupération pour récupérer les graisses pouvant s'écouler par le drain juste au-dessus.

(iii) Un déflecteur de graisse est également fourni avec l'appareil pour éviter que des substances en combustion tombent dans le tiroir à graisse et allument la graisse qui s'y est déposée. Pour installer le déflecteur de graisse, accrochez son rebord inférieur sur le côté gauche du bac de récupération, à côté du tiroir à graisse, puis abaissez-le au maximum et remplacez le bac de récupération.

(iv) Le tiroir à graisse, le déflecteur de graisse et les bacs de récupération doivent être nettoyés tous les jours ou plus souvent si nécessaire.

8. PLAQUE CHAUFFANTE (facultative):

La plaque chauffante ne doit pas couvrir plus de 50% de la zone de cuisson. La plaque chauffante doit être placée sur les grilles supérieures, lesquelles doivent alors être à l'horizontale.

9. FUMOIRS (facultatifs) :

(i) Ce système comprend un boîtier de fumoirs et un tiroir à copeaux de bois. Avec cette option, vous n'aurez pas besoin des déflecteurs thermiques et les fentes de repère ainsi dégagées servent à installer les fumoirs.

(ii) En commençant par le haut, installez le boîtier de fumoirs entre les brûleurs, en l'appuyant sur les supports avant et arrière du brûleur. Insérez ensuite le tiroir à copeaux de bois dans le boîtier, par la partie inférieure avant.

10. INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE:

Chaque brûleur possède une flamme pilote qui doit être allumée avant d'allumer le brûleur. Pour allumer les flammes pilotes:

(a) APPAREILS SANS PILOTE DE SÉCURITÉ

(Non disponibles sur le territoire de l'Union européenne)

Placez la soupape de tous les brûleurs sur OFF.

(ii) Ouvrez la soupape d'arrêt principale (fournie par le client).

(iii) Laissez sortir l'air de la canalisation de gaz par les brûleurs pilotes.

(iv) Avec un allumeur, allumez les flammes pilotes.

Les vis de réglage des soupapes pilotes sont scellées en usine après un réglage produisant une flamme de 13 mm (1/2 po). Si un réglage est nécessaire, cette opération doit être exécutée uniquement par un technicien agréé qui refera l'étanchéité des vis de réglage à la fin.

(v) Tournez la soupape de commande du brûleur sur «ON» pour l'allumer.

Si un brûleur refuse de s'allumer, tournez la soupape de commande du brûleur sur «OFF», puis attendez cinq minutes et répétez la procédure ci-dessus.

(vi) Lorsque tous les brûleurs sont correctement allumés, tournez la soupape de commande de chaque brûleur sur «OFF», puis assurez-vous que les flammes pilotes sont allumées.

(b) APPAREILS AVEC PILOTE DE SÉCURITÉ

(I) Placez toutes les soupapes des brûleurs sur «O».

(ii) Ouvrez la soupape principale d'arrêt (fournie par le client).

(iii) Appuyez, tournez dans le sens antihoraire et tenez le bouton de commande du brûleur sur la position d'allumage de la flamme pilote.

(iv) Avec un allumeur, allumez la flamme pilote.

(v) Après 30 secondes, relâchez le bouton de commande. La flamme pilote devrait demeurer allumée.

SI LA FLAMME PILOTE NE DEMEURE PAS ALLUMÉE, ATTENDEZ CINQ MINUTES, PUIS RÉPÉTEZ LES ÉTAPES (iii) ET (iv). TENEZ LE BOUTON DE COMMANDE PLUS LONGTEMPS AVANT DE LE RELÂCHER.

Les vis de réglage des soupapes pilotes sont scellées en usine après un réglage produisant une flamme de 13 mm (1/2 po). Si un réglage est nécessaire, cette opération doit être exécutée uniquement par un technicien agréé qui refera l'étanchéité de la vis de réglage avant de quitter.

Chaque brûleur peut maintenant être réglé avec le niveau de flamme désiré en tournant simplement le bouton de commande du brûleur.

POUR ÉTEINDRE LE BRÛLEUR PRINCIPAL, TOURNEZ LE BOUTON DE COMMANDE DANS LE SENS HORAIRE JUSQU'À LA POSITION D'ALLUMAGE DE LA FLAMME PILOTE. POUR ÉTEINDRE LA FLAMME PILOTE, APPUYEZ ET TOURNEZ LE BOUTON DE COMMANDE DANS LE SENS HORAIRE JUSQU'À LA POSITION «O». ATTENDEZ CINQ MINUTES AVANT DE RALLUMER.

11. INSTRUCTIONS SUPPLÉMENTAIRES:

(i) Faites en sorte que la zone autour du gril soit exempte de tout matériau combustible.

(ii) Il est essentiel de prévoir un approvisionnement en air suffisant pour votre gril. Faites en sorte qu'il y ait suffisamment d'air extérieur pouvant entrer dans la zone de cuisson et assurez-vous que cette entrée d'air n'est pas obstruée.

(iii) L'air doit entrer dans la zone des brûleurs uniquement par l'avant. Assurez-vous que cette zone est toujours ouverte et non obstruée.

(iv) Les réparations sont effectuées par l'avant et le dessus du gril. Assurez-vous que cette zone demeure dégagée pour permettre une intervention rapide.

12. INSTALLATION AVEC DES ROULETTES:

Chaque brûleur peut maintenant être réglé avec le niveau de flamme désiré en tournant simplement la manette de commande du brûleur.

POUR ÉTEINDRE L'APPAREIL, TOURNEZ TOUTES LES SOUPAPES DE COMMANDE SUR «OFF». ATTENDEZ AU MOINS CINQ MINUTES AVANT DE RALLUMER LES BRÛLEURS.

REMARQUE: Les flammes pilotes demeurent allumées jusqu'à ce que la soupape d'alimentation en gaz soit tournée sur «OFF».

CETTE INSTALLATION EST DISPONIBLE UNIQUEMENT SUR LES MODÈLES POSÉS SUR LE SOL.

Quatre roulettes (dont deux avec un frein) et leurs fixations sont placées dans un sac inclus dans votre expédition, si vous les avez commandées. Installez les roulettes munies d'un frein sur l'avant de l'appareil. Tout gril muni de roulettes doit respecter la dernière version de la norme sur les connecteurs des appareils mobiles au gaz (ANSI Z21.69 aux États-Unis et CAN/CGA-6.16 au Canada) et posséder un dispositif de déconnexion rapide respectant la norme ANSI Z21.41 aux États-Unis ou CAN 1-6.7 au Canada. Un système adéquat doit être prévu pour limiter les déplacements de l'appareil sans qu'il soit retenu par les connecteurs, le dispositif de déconnexion rapide ou les canalisations de gaz.

Le dispositif de retenue doit être fixé sur le côté arrière droit de l'appareil, à proximité de la canalisation d'arrivée du gaz.

Si le dispositif de retenue doit être enlevé, il doit être reconnecté dès que l'appareil est remis à sa place, avant de rebrancher la canalisation d'alimentation en gaz.

II INSTRUCTIONS D'UTILISATION

CE GRIL NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ AYANT REÇU UNE FORMATION APPROPRIÉE ET CONNAISSANT BIEN L'APPAREIL.

1. INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE:

Voir la section 10 des instructions d'installation.

Lorsque les flammes pilotes sont allumées, les brûleurs principaux du gril peuvent être allumés et éteints avec les boutons de commande.

2. CUISSON AU GRIL:

LES GRILLES SUPÉRIEURES DU GRIL DOIVENT ÊTRE SUFFISAMMENT CHAUDES POUR PRODUIRE IMMÉDIATEMENT UNE EMPREINTE NOIRE SUR LES ALIMENTS.

Une période de préchauffage appropriée est nécessaire avant de faire cuire correctement des aliments sur le gril. Avant de cuisiner sur le gril, laissez chauffer les appareils radiants pendant 10-15 minutes et les appareils Glo-Stone pendant 20-25 minutes.

(i) Ne jamais faire sortir le jus de la viande car cela la fait sécher.

(ii) Après la cuisson, laissez reposer la viande sur une plaque chaude recouverte pendant 2-5 minutes avant de la couper. Cette attente permettra au jus de s'imprégner et la viande sera moins

sèche.

(iii) N'utilisez jamais de fourchette ou un autre outil pointu pour piquer la viande. Ne coupez jamais la viande pendant la cuisson.

(iv) Les pièces de viande épaisses nécessitent une cuisson plus longue avec des flammes moins hautes. Réduisez les jaillissements de flammes en coupant les surplus de gras, ce qui permettra à la viande de cuire plus longtemps sans brûler.

(v) Gardez votre gril propre. Les aliments coincés dans les grilles empêchent l'air chaud de monter autour de la viande, ce qui produit une chaleur inégale, augmente la durée de cuisson et peut même faire surchauffer le gril, lui causant des dommages permanents.

III. ENTRETIEN

1. RÉPARATIONS:

2. NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

(A) TOUS LES MODÈLES.

Le système d'aération doit être vérifié tous les six mois (plus fréquemment si nécessaire). Il doit également être maintenu propre et exempt de toute obstruction.

(i) **GRILLES SUPÉRIEURES** : Les grilles supérieures doivent être nettoyées chaque jour avec une laine d'acier ou une brosse métallique rigide. Les tiges (surtout le dessous) doivent être simplement raclées pour enlever les accumulations d'aliment et de gras. Une fine couche d'huile devrait être appliquée sur les tiges après le nettoyage.

(ii) **ZONE DE CUISSON INTÉRIEURE** : Ce sont des surfaces en acier inoxydable. Assurez-vous qu'il ne reste plus aucun résidu avant de reprendre la cuisson.

(iv) **DÉFLECTEURS THERMIQUES** : Ils doivent être fréquemment enlevés et nettoyés. Ce sont des surfaces en acier inoxydable. Utilisez l'échantillon de produit nettoyant pour inox ou tout autre produit semblable.

(v) **FUMOIRS** : Le tiroir à copeaux de bois doit être enlevé et nettoyé chaque jour et même plus fréquemment si nécessaire. Le boîtier des fumoirs doit être fréquemment enlevé et nettoyé pour éliminer les résidus d'écoulement.

(vi) **CLOISONS INTÉRIEURES** : Ces surfaces sont en acier aluminé. Elles peuvent être nettoyées avec une eau savonneuse bien chaude et un tampon doux en nylon.

(vii) **BACS DE RÉCUPÉRATION** : Les bacs de récupération et le tiroir à graisse doivent être nettoyés tous les jours et même plus souvent si nécessaire.

(B) MODÈLES RADIANTS

ÉLÉMENTS RADIANTS : Ils doivent être fréquemment enlevés et nettoyés. Ce sont des surfaces en acier inoxydable. Utilisez l'échantillon de produit nettoyant pour inox ou tout autre produit semblable.

TOUTES LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE CONFIÉES UNIQUEMENT À DES TECHNICIENS AGRÉÉS PAR LE FABRICANT.

Avant de commencer une réparation ou une opération d'entretien sur cet appareil, fermez l'alimentation en gaz principale. Si nécessaire, demandez à votre marchand, au fabricant ou à votre société locale de gaz de vous envoyer un technicien qualifié pour exécuter la réparation ou l'opération d'entretien. Ce manuel comprend une liste de marchands et de centres de service.

(C) MODÈLES GLO-STONE

(i) **ENTRETIEN DES BRIQUETTES GLO-STONE** : Chaque semaine, enlevez les grilles supérieures et mélangez les briquettes Glo-Stone pour détacher les dépôts de carbone afin qu'ils tombent dans les grilles inférieures. Étalez uniformément les briquettes et ajoutez uniquement la quantité nécessaire pour obtenir une couche complète.

(ii) **ENTRETIEN DES GRILLES INFÉRIEURES** : Périodiquement, poussez toutes les briquettes Glo-Stone sur un côté et inspectez les grilles inférieures. Si nécessaire, frottez ces grilles avec une brosse métallique.

(iii) **SUPPORT DES GRILLES INFÉRIEURES** : Avec une brosse métallique rigide, nettoyez fréquemment le support des grilles inférieures.

ATTENTION :

NETTOYEZ L'APPAREIL UNIQUEMENT LORSQU'IL EST FROID.

LORSQUE VOUS NETTOYEZ, FROTTEZ TOUJOURS DANS LE SENS DU GRAIN.

NE NETTOYEZ JAMAIS AVEC UN TAMPON ABRASIF. N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUIT CAUSTIQUE SUR UNE SURFACE ALUMINIÉE.

3. OUTILS DE NETTOYAGE :

La société Bakers Pride offre plusieurs modèles de brosses spécialement conçues pour les grilles supérieures, ainsi que des racloirs pour les dépôts de graisse. Pour de plus amples informations, adressez-vous à votre marchand ou à la société Bakers Pride.

IV. ILLUSTRATIONS :

(i) La page 7 présente une vue de dessus d'un gril sur comptoir

typique. Vous pouvez voir un modèle radiant et un modèle à briquettes Glo-Stone pour bien reconnaître les composants utilisés.

(ii) La page 7 présente également une vue avant des trois modèles offerts : modèle mince, modèle sur comptoir et modèle sur le sol. Les fumoirs et les tablettes grillagées sont disponibles uniquement sur les deux derniers modèles.

(iii) La page 8 présente une vue de dessus, de l'avant et du côté des deux types de gril disponibles : radiant et à briquettes Glo-Stone, avec ou sans soupape de sûreté, ainsi que les composants respectifs.

V. PIÈCES DE RECHANGE :

La page 9 présente une liste complète des pièces de rechange disponibles pour cette série de grils au gaz. Lorsque vous commandez des pièces de rechange, indiquez toujours le numéro de modèle, le numéro de série et le type de gaz utilisé.

VI. CENTRES DE SERVICE APRÈS-VENTE :

La page 10 présente une liste complète des centres de service après-vente de la société Bakers Pride. Avant d'appeler un de ces centres, ayez toujours à portée de main le numéro de modèle, le numéro de série et le type de gaz utilisé.

V. PIÈCES DE RECHANGE

Page	Description	N° BP			
			8	Bac de récupération, 26 1/2 po	_____
			8	Bac de récupération, 28 1/2 po	_____
			8	Bac de récupération, 32 1/2 po	_____
			8	Détecteur de flamme	_____
			7	Support avant, entretoise latérale	_____
			8	Soupape de gaz	_____
			8	Bouton de commande du gaz	_____
			7/8	Briquettes Glo-Stone	_____
			8	Défecteur de graisse	_____
			8	Tiroir à graisse	_____
			7/8	Défecteur thermique	_____
			8	Tube d'allumeur	_____
			7/8	Brûleur principal	_____
			8	Brûleur pilote	_____
			8	Soupape pilote	_____
			8	Tube de pilote	_____
			8	Orifice pressurisé	_____
7	Pattes d'appareil, 4 po (ensemble de 4)	_____			
7	Pattes d'appareil, 6 po (ensemble de 4)	_____			
n.i.	Roulettes 4 po (ens. de 4 dont 2 avec frein)	_____			
7	Support de grille inf., uni	_____			
7/8	Support pour grille inf. avec protège-pilote	_____			
7	Support de grille inf., côté	_____			
7/8	Grille inférieure 20 1/2 po	_____			
7/8	Grille inférieure 22 1/4 po	_____			
7/8	Grille inférieure 26 1/2 po	_____			
7/8	Grille inférieure 28 1/4 po	_____			
7/8	Grille inférieure 32 1/2 po	_____			
7/8	Grille inférieure 34 1/4 po	_____			
7/8	Grille inférieure 38 1/2 po	_____			
7/8	Support pour brûleur/défecteur therm., 17 po	_____			
7/8	Support pour brûleur/défecteur therm., 23 po	_____			
7/8	Support pour brûleur/défecteur therm., 29 po	_____			
8	Bac de récupération, 14 1/2 po	_____			
8	Bac de récupération, 16 1/2 po	_____			
8	Bac de récupération, 20 1/2 po	_____			
8	Bac de récupération, 22 1/2 po	_____			

Page	Description	N°		
BP			8	Garniture en inox, côté droit
			8	Soupape de sûreté
			8	Bouton de la soupape de sûreté
			7	Boîtier de fumoir
7/8	Élément radiant		7/8	Grille supérieure, 6 po
7/8	Support d'él. radiant et grille inf., avant, 12 po		7/8	Grille supérieure, 9 po
7/8	Support d'él. radiant et grille inf., avant, 18 po		7	Support de grille supérieure, 12 1/2 po
7/8	Support d'él. radiant et grille inf., arrière, 12 po		7	Support de grille supérieure, 14 1/2 po
7/8	Support d'él. radiant et grille inf., arrière, 18 po		7	Support de grille supérieure, 16 po
			7	Support de grille supérieure, 18 1/2 po
			7	Support de grille supérieure, 20 1/2 po
			7	Support de grille supérieure, 22 1/2 po
7	Garniture en inox, arrière, 21 po		8	Tablette grillagée, 14 1/2 po
7	Garniture en inox, arrière, 27 po		8	Tablette grillagée, 20 1/2 po
7	Garniture en inox, arrière, 33 po		8	Tablette grillagée, 26 1/2 po
7	Garniture en inox, arrière, 39 po		8	Tablette grillagée, 29 1/2 po
7	Garniture en inox, arrière, 45 po		8	Tablette grillagée, 32 1/2 po
7	Garniture en inox, arrière, 51 po		7	Tiroir à copeaux de bois
7	Garniture en inox, arrière, 57 po		-	
7	Garniture en inox, arrière, 63 po		-	
7	Garniture en inox, arrière, 69 po		-	
8	Garniture en inox, côté gauche		-	

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS : (Remplir et conserver pour référence future)

Numéro de modèle: _____ Numéro de série: _____ Code de date: _____

Type de gaz : _____ Options: _____

Nom du marchand: _____

Adresse du marchand: _____

Téléphone: _____ Télécopieur : _____

Date d'achat : _____ Personne contact : _____