

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

GRILS A GAZ

Modèle : SGBR

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 U4125A 4/03

Tél. : +1 (914) 576-0200
Fax : +1 (914) 576-0605

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

INDEX

I. INSTRUCTIONS SUR L'INSTALLATION

SECTION	ITEM	PAGE
1.	Installation	1
2.	Espaces libres requis	1
3.	Raccordement au gaz	1-2
4.	Brûleurs	2-3
5.	Procédure pour le montage	3
	a) Grilles du bas	3
	b) Pierres incandescentes "Glo-Stones"	3
	c) Grilles du dessus	3
	d) Plaques à frire	3
6.	Procédure d'allumage	4
	a) Série GG	4
	b) Série SGBR	5
7.	Exigences supplémentaires d'installation	6
8.	Installation sur roulettes	6

II. INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

SECTION	ITEM	PAGE
1.	Procédure d'allumage	7
2.	Procédure de grillage	7
	a) Assaisonnement	7
	b) Steaks et côtelettes	7-8
	c) Hamburgers	8
	d) Epaisseurs	8
	e) Ustensiles pour la cuisson	9
3.	Petits conseils pratiques	9
4.	Entretien	10
	a) Service d'entretien	10
	b) Entretien et nettoyage des grilles du dessus	10
	c) Pierres incandescentes "Glo - Stones"	10
	d) Grilles du dessous	10
	e) Brûleurs	10
	f) Ecoulement des graisses	11
	g) Accessoires pour le nettoyage	11
5.	Guide de production approximative, à l'heure	11

III. RECHERCHES DES PROBLEMES

SECTION	ITEM	PAGE
1.	Ajustement de la flamme de brûleur	12
2.	Ajustement de la flamme de veilleuse	12
3.	Manque de chaleur	12-13
4.	Un brûleur refuse de s'allumer	13-14
5.	Illustrations	15-16

I. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

1. INSTALLATION:

- a) Aux USA, l'installation du gril doit être conforme à la dernière édition de American National Standard Z-223.1 du National Fuel Gas Code et/ou aux normes locales. Au Canada, l'installation doit se conformer aux dernières directives de CAN/CGA-B149.1 et 2 des normes d'installation et/ou de celles locales.
- b) Ce gril lorsqu'installé, doit être mis à la terre électriquement selon les normes locales et/ou selon la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 pour les USA (Normes Electriques Canadiennes Partie 1 au Canada).

2. ESPACES LIBRES REQUIS:

Due à l'intense chaleur générée par la radiation, ces grils doivent être installés dans un endroit entièrement à l'épreuve du feu, incluant la partie supérieure au dessus de la surface de cuisson.

ESPACES LIBRES REQUIS D'UN ENDROIT ENTIEREMENT A L'EPREUVE DU FEU

	GG	SGBR
COTE DROIT	0 "	0"
COTE GAUCHE	0 "	0"
ARRIERE	0 "	0"

3. RACCORDEMENT AU GAZ;

Le régulateur de pression de gaz pourvu, doit être installé à l'entrée de gaz de chaque gril. Chaque régulateur est ajusté pour une limite de pression au collecteur, à 5" colonne d'eau pour le GAZ NATUREL ou à 10" colonne d'eau pour le GAZ PROPANE. Aucun régulateur n'est requis au Canada en ce qui concerne le gaz propane.

Grosseur minimum requise pour la ligne d'alimentation de gaz:

Tous les modèles GG	1"
SGBR-1 à SGBR-3	1"
SGBR-4 à SGBR-9	1½"

Pour les appareils à gaz propane, la ligne d'alimentation ne doit jamais être moindre que 1/2", même pour un petit appareil.

Pour la série GG, le gaz peut être raccordé soit à l'arrière ou soit par le bas de l'appareil. **Assurez-vous de boucher le tuyau qui ne sera pas utilisé.**

Sur la série SGBR, le collecteur dépasse légèrement sur chaque côté, près du devant de l'appareil. **Assurez-vous de boucher le côté qui ne sera pas utilisé.**

NOTE: Une soupape d'arrêt doit être installée sur la ligne d'alimentation de gaz, à un endroit facilement accessible, précédant l'entrée de gaz de l'appareil.

Pour les raccordements de la tuyauterie, n'utilisez que du mastic de plomberie résistant à l'action des gaz pétroliés liquides.

Le gril et toutes ses soupapes individuelles d'arrêt de gaz doivent être débranchés de la ligne d'alimentation en gaz durant tous les tests de pression sur le système, qui excèdent 1/2 lb/pc² (3.45 kPa.).

Le gril doit être isolé de la ligne d'alimentation de gaz en fermant toutes ses soupapes individuelles et manuelles durant tous les tests de pression sur le système d'alimentation, aux tests de pression qui égalisent ou sont sous 1/2 lb/pc² (3.45 kPa.).

4. BRULEURS:

Vérifiez la COUPOLE DU MELANGEUR D'AIR sur le devant de tous les brûleurs pour qu'elle soit bien serrée et ajustée, en la laissant mi-ouverte.

Installez les brûleurs en suivant les étapes qui suivent:

Prière de noter que le brûleur droit (sans coude) est installé sur le côté extrême droit du gril (Voir croquis 5 & 6).

Sur les modèles GG-8 ayant deux brûleurs droits (sans coude), installez un brûleur, sur le côté extrême droit du gril et le second, à la gauche, au centre de la division.

Etape 1. Placez le devant du brûleur (côté plat vers le haut) dans l'ouverture de la soupape, tout en ajustant le trou central du volet du mélangeur d'air, situé dessus l'orifice en laiton.

Etape 2. Faites pivoter le bout arrière du brûleur en le laissant reposer sur la tige du support à l'arrière du gril.

NOTE: L'appareil étant très compact, il sera sans doute nécessaire de faire pivoter un brûleur pour pouvoir enlever l'autre.

5. PROCEDURES POUR LE MONTAGE:

a. Grilles du bas:

Série GG: Placez les grilles du bas, de fonte coulée, sur les rebords avant et arrière du bâti, au dessus des brûleurs, le côté plat vers le haut et le côté conique vers le bas et les brûleurs.

Série SGBR: Placez les grilles du bas, à fils d'acier inoxydable, sur les supports en angle, au dessus des brûleurs.

b. Pierres incandescentes "Glo-Stones":

Couvrez toutes les grilles du bas, de pierres incandescentes "Glo-Stones". Ne pas en mettre plus qu'un étage pour ne pas réduire le niveau de chaleur atteignant les grilles du haut et qui pourrait raccourcir la durée des grilles du bas.

c. Grilles du dessus:

Placez les grilles du haut par dessus les pierres incandescentes "Glo-Stones", avec le côté ondulé vers le haut. Ces grilles sont conçues de façon à ce que la viande touche à moins de métal que possible. Les grilles du dessus doivent être positionnées de manière à ce que l'écoulement de la graisse se fasse par le creux des barreaux, vers l'ouverture appropriée. Cette ouverture est localisée à l'arrière pour la série GG et à l'avant pour la série SGBR.

d. Plaques à frire:

Si vous utilisez des plaques à frire, assurez-vous qu'elles ne couvrent pas plus que la moitié de la surface de cuisson. Chaque plaque à frire couvre le même espace que deux grilles.

Pour la série GG, les plaques à frire doivent être placées sur les grilles de dessus.

Pour la série SGBR, les plaques à frire doivent remplacer les grilles de dessus.

C. PROCEDURE D'ALLUMAGE:

a. Série GG

Il y a deux veilleuses de brûleur et deux soupapes d'arrêt de gaz, (excepté le modèle GG-2 qui n'en a qu'une), une de chaque, pour la moitié gauche et une de chaque pour la moitié droite de l'appareil. Pour allumer les veilleuses de brûleur:

1. Tournez toutes les soupapes à la position "OFF" (Arrêt).
2. Ouvrez la soupape principale d'arrêt de gaz (fournie par le client).
3. Permettez à l'air de s'échapper de la ligne d'alimentation de gaz, par les veilleuses de brûleur.
4. Allumez les veilleuses de brûleur en utilisant une chandelle, par l'ouverture au dessus de la clayette de la salamandre, sous les brûleurs. La veilleuse peut aussi être allumée avec l'aide d'une chandelle, par le dessus du brûleur avant que les grilles du dessus et du bas ainsi que les pierres incandescentes "Glo-Stones" ne soient en place.
5. **Si les veilleuses de brûleur refusent de s'allumer, suivez les instructions "Ajustement de flamme des veilleuses" dans le "Guide sur la recherche des troubles" et ajustez la flamme de veilleuse du brûleur.**
6. Tournez la soupape de droite, du contrôle des brûleurs, à "ON" (Marche) pour allumer tous les brûleurs de la partie droite de l'appareil et tournez la soupape de gauche, du contrôle des brûleurs à "ON" (Marche) pour allumer tous les brûleurs de la partie gauche de l'appareil.
7. **Si un brûleur refuse de s'allumer, fermez toutes les soupapes "OFF" (Arrêt), attendez cinq minutes et répétez la procédure ci-haute.**
8. Pour fermer l'appareil en entier, tournez les soupapes de contrôle des brûleurs à "OFF" (Arrêt).

NOTE: LES VEILLEUSES DE BRULEUR DEMEURERONT ALLUMÉES TANT QUE L'ALIMENTATION EN GAZ NE SERA PAS COUPEE.

AVERTISSEMENT: APRES AVOIR FERME LES SOUPAPES DE CONTROLE DU GRIL, ATTENDEZ TOUJOURS CINQ MINUTES, AVANT LE REALLUMAGE, SI LES VEILLEUSES DE BRULEURS S'ETEIGNENT.

b. Série SGBR:

Chaque brûleur a une veilleuse individuelle, laquelle doit être allumée avant que le brûleur le soit. Pour allumer les veilleuses de brûleur:

1. Fermez toutes le soupapes du gril à "off" (arrêt).
2. Ouvrez la soupape principale d'arrêt de gaz (fournie par le client).
3. Permettez à l'air de s'échapper de la ligne d'alimentation de gaz par les veilleuses de brûleur.
4. Allumez les veilleuses de brûleur avec une chandelle, par l'ouverture au dessus de la clayette de la salamandre, sous les brûleurs. Les veilleuses de brûleur peuvent aussi être allumées en utilisant une chandelle, par le dessus des brûleurs, avant que les grilles du dessus et du bas, ainsi que les pierres incandescentes "Glo-Stones" ne soient mises en place.
5. **Si une veilleuse de brûleur refuse de s'allumer, suivez les instructions "Ajustement de la flamme de veilleuse" du "Guide sur la recherche des troubles" et ajustez la flamme de la veilleuse du brûleur.**
6. Tournez chaque soupape du contrôle de brûleur à "ON" (Marche).
7. **Si un brûleur refuse de s'allumer, tournez la soupape à "OFF" (Arrêt), attendez cinq minutes et répétez la procédure décrite ci-haut.**
8. Chaque brûleur peut maintenant être ajusté à la flamme désirée en tournant la poignée de chaque soupape.
9. Pour fermer le gril entièrement, tournez toutes les soupapes à "OFF" (Arrêt).

NOTE: LES VEILLEUSES DEMEURERONT ALLUMÉES TANT QUE L'ALIMENTATION EN GAZ NE SERA PAS COUPEE.

AVERTISSEMENT: APRES AVOIR FERME LES SOUPAPES DE CONTROLE DU GRIL, TOUJOURS ATTENDRE AU MOINS CINQ MINUTES AVANT LE REALLUMAGE, SI LA VEILLEUSE DU BRULEUR S'ETEINT.

7. EXIGENCES SUPPLEMENTAIRES D'INSTALLATION:

- a. Gardez toujours l'endroit autour du gril, libre et clair de tous matériaux combustibles.
- b. Il est essentiel de prévoir une entrée d'air adéquate au gril. Procurez une entrée d'air suffisante de l'extérieur vers l'endroit de grillage et assurez-vous que la circulation d'air ne soit jamais obstruée.
- c. L'air entre dans l'aire des brûleurs par le devant et par le dessous du gril. Assurez-vous que rien n'obstrue la circulation d'air.
- d. Le service d'entretien s'effectue par le devant et par le dessus du gril. Assurez-vous qu'il n'y aura aucun obstacle au service d'entretien et au fonctionnement.

8. INSTALLATION SUR ROULETTES:

- a. Installez les roulettes à freins à l'avant de l'appareil.
- b. L'installation doit comprendre un connecteur se conformant à la dernière édition du Standard for Connectors for Movable Gas Appliances ANSI Z21.69 pour les USA, (CAN/CGA-6.16 pour le Canada) et avec un dispositif de débranchement rapide qui rencontre les normes selon la dernière édition du Standard for Quick Disconnect Devices pour utilisation avec le gaz ANSI Z21.41 aux USA (CAN 1-6.7 au Canada). Vous devez installer aussi, un mécanisme de retenue pour limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre sur le connecteur, ni sur le dispositif de débranchement rapide, non plus sur la tuyauterie en place pour limiter le mouvement.
- c. Ce mécanisme de retenue doit être attaché aux pattes arrières sur lesquelles les roulettes sont fixées.
- d. Si vous devez enlever le mécanisme de retenue, il doit être remis en place aussitôt que l'appareil est replacé à son endroit original.

II. INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

1. PROCEDURE D'ALLUMAGE:

Voir section 6 des Instructions sur l'installation.

Une fois que les veilleuses des brûleurs sont allumées, le gril peut être ouvert ou fermé en tournant les soupapes à "ON" ou "OFF" (Marche ou Arrêt) selon la nécessité.

2. PROCEDURE DE GRILLAGE:

LES TIGES DU DESSUS DU GRIL DOIVENT ETRE ASSEZ CHAUDES POUR FAIRE DES MARQUES NOIRES LORSQUE VOUS COMMENCEZ LE GRILLAGE.

Vous devez laisser assez de temps de préchauffage pour empêcher les aliments de coller aux tiges et permettre une bonne cuisson. Allouez de 45 minutes à 1 heure, pour le préchauffage avant le grillage.

(a) ASSAISONNEMENT:

Même si plusieurs personnes croient que le goût des aliments cuits sur un gril à chaleur radiante est idéal, certains aliments peuvent être assaisonnés d'épices et/ou de marinades avant le grillage. Les marinades avec huile et vinaigre ou avec une base de vin devraient être appliquées de 1 à 2 heures avant la cuisson. Les mélanges d'épices tels que sels assaisonnés etc. devraient être appliqués de 10 à 30 minutes avant le grillage. Les produits à base de tomate et de sucre tels que les sauces à barbecue etc. ont une tendance à brûler et devraient être utilisés à la toute dernière minute ou même après la cuisson terminée.

(b) STEAKS ET COTELETTES:

Les coupes de viande avec os requièrent plus de temps à cuire et à plus basse température que les coupes sans os, pour atteindre le bon degré de cuisson intérieure. Pour faire un steak bien cuit, enlevez les tirants pour réduire les flammèches et la tendance à brûler l'extérieur de la viande. Excepté pour les petits appareils, un côté du gril peut être conservé à feu bas pour que le chef puisse griller des steaks saignants sur cette section, et maintenir une haute production d'hamburgers sur l'autre section. Le côté à feu bas est préférable pour les coupes épaisses, morceaux avec os ou pour les grillades, de médium à bien cuites.

Pour griller des côtelettes ou des steaks:

- (1) Placez les coupes de viande sur le gril; Les coupes minces grillent mieux en utilisant un plus haut degré de chaleur.
- (2) Permettez à la viande de cuire pour une minute avant de la tourner de côté. Vérifiez si la viande se soulève facilement. Si la viande colle aux tiges, attendez un peu plus longtemps. Lorsque la viande se détache facilement, tournez-la de côté.
- (3) Laissez griller l'autre côté jusqu'à ce que la viande se détache facilement et retournez-la.
- (4) Continuez à tourner de côté tant que l'intérieur ne soit pas à la cuisson désirée.

(c) HAMBURGERS:

La viande hachée, etc. **NE DOIT PAS ETRE TROP MAIGRE.** Pour des étincelles et pour l'action de fumage sur gril avec une petite saveur de brûlé, les hamburgers doivent avoir environ 25% de gras. La graisse qui se retire de la viande pendant le grillage:

- (1) Aide à faciliter le décollage de sur les tiges.
- (2) Aide à la cautérisation conservant le jus dans la viande.

(d) EPAISEUR:

Durant le processus de grillage, le hamburger diminue et devient plus mince et plus petit en diamètre. En pressant la viande d'un hamburger pour l'amincir, avant la cuisson sur gril, compensera pour la contraction. Des presses commerciales pour hamburgers sont disponibles à cette fin. Grillez un hamburger de la même façon qu'un steak.

- (1) Assurez-vous que le gril a préchauffé suffisamment pour que le hamburger ne colle pas aux tiges.
- (2) Placez le hamburger sur le gril et laissez cuire jusqu'à ce qu'il se décolle facilement.
- (3) Une fois qu'il se détache des tiges, tournez-le de côté et grillez pendant une minute, puis retournez et cuire jusqu'à ce qu'il soit selon la commande.

(e) USTENSILES DE CUISSON:

Bakers Pride a conçu quelques ustensiles pour vous aidez à cuire plus efficacement. Une palette spéciale est incluse avec chaque appareil. Elle vous permet de soulever les produits de sur la grille sans avoir à gratter. Elle est très utile, surtout pour le poisson et les hamburgers. D'autres ustensiles sont aussi disponibles, tels que: Une palette à steak, une longue fourchette, des manchons protecteurs et des tabliers. Communiquez avec l'usine pour plus d'information.

3. PETITS CONSEILS PRATIQUES:

- (a) En pressant, n'enlevez pas le jus de la viande car le produit fini sera très sec.
- (b) Laissez la viande sur un plateau chaud pour 2 à 5 minutes après le grillage et avant de la couper. Ceci permet au jus de se stabiliser et la viande sera plus moite.
- (c) Ne terminez pas le grillage complètement, si les grillades sont pour être mises de côté, couvertes, pour "finition ultérieure", à la cuisson désirée.
- (d) Ne vous servez pas de fourchette ou autre objet pointu qui ferait des trous dans la viande. Ne pas couper la viande pendant qu'elle grille. Des trous ou coupures laisseront s'échapper le jus et le produit final sera trop sec.
- (e) Des morceaux de viande épais requièrent plus de temps à griller avec moins de flammèches. Réduisez les flammèches en enlevant l'excès de gras et ainsi prolonger le temps de grillage sans brûler la viande.
- (f) Les sauces barbecue et les produits à base de tomate ont une tendance à encrasser les grilles. Fréquemment, grattez et brossez les tiges pour éliminer les incrustations et pour conserver l'appareil dans un bon état de fonctionnement.
- (g) Lorsque vous grillez de la viande, du poisson et du poulet en même temps, brossez fréquemment les tiges pour éviter le transfert de saveur.
- (h) Pour produire des flammèches en grillant des aliments à faible taux de gras (comme des steaks d'espadon) essayez de mettre un peu de beurre ou de margarine près des morceaux, immédiatement après les avoir déposés sur le gril.
- (i) Conservez l'appareil propre. Des aliments coincés entre les tiges empêchent la libre circulation d'air autour des produits. La cuisson ne sera pas uniforme et le temps de grillage en sera prolongé.

4. ENTRETIEN:

(a) SERVICE D'ENTRETIEN:

Fermez la soupape principale de gaz à l'entrée avant de faire un service d'entretien sur l'appareil. Si requis, communiquez avec le distributeur, l'usine, ou avec votre agence de service autorisée.

(b) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DES GRILLES DU DESSUS:

Les grilles du haut doivent être nettoyées avec une brosse de fils d'acier rigides. Si ceci est fait tous les jours, vous éviterez l'accumulation d'aliments et de gras sur les tiges et le temps de nettoyage en sera réduit d'autant. Périodiquement, les grilles devraient être retournées de bord, brossées puis replacées. Dans le cas d'une grande accumulation de gras sur le dessus, due à l'utilisation fréquente de température basse, nous recommandons d'augmenter la flamme de cette section pour environ une heure. Ceci aura pour effet de brûler les gras, les résidus et le brossage en sera facilité. **En aucune circonstance, les grilles soient mises dans un lave-vaisselle. Du savon, de l'eau ou autres détergents ne doivent jamais être utilisés sur des tiges en fonte coulée.**

NOTE: Les procédures qui suivent ne doivent être effectuées que lorsque l'appareil est froid. **"NE JAMAIS, JAMAIS"**, faire les étapes c, d, ou e lorsque l'appareil est chaud.

(c) SOINS DES PIERRES INCANDESCENTES "GLO-STONES":

Sur une base hebdomadaire, les grilles du dessus devraient être nettoyées et les pierres incandescentes "Glo-Stones" remplacées. Assurez-vous que les pierres ne puissent tomber entre les tiges du fond. Remplacez-les uniformément et en ajouter au besoin quelques unes, mais sans les empiler.

(d) SOINS DES GRILLES DU BAS:

Périodiquement, poussez les pierres incandescentes "Glo-Stones" sur un côté et inspectez les grilles du bas. Si nécessaire, brossez-les avec une brosse de fils d'acier. Si les grilles sont craquées, cassées ou détériorées, elles devraient être remplacées.

(e) SOINS DES BRULEURS:

Tous les brûleurs devraient être vérifiés en même temps que les grilles du bas. La graisse accumulée sur les brûleurs devrait être enlevée, avec l'aide d'une brosse d'acier. Assurez-vous que tous les orifices soient propres. Un petit objet pointu peut être utilisé pour nettoyer tous les orifices, si nécessaire.

(f) ECOULEMENT DES GRAISSES:

Les grils radiants de la série GG sont conçus pour l'écoulement de la graisse vers l'arrière de l'appareil où elle converge vers un bac à graisse situé dans la section du bas de l'appareil.

Les grils radiants de la série SGBR sont conçus pour l'écoulement de la graisse par une gouttière frontale, puis dans un bac à graisse situé dans la partie du bas de l'appareil.

Les bacs à graisse au bas de l'appareil doivent être vidangés à tous les jours ou plus fréquemment si nécessaire. La gouttière doit être nettoyée périodiquement avec l'aide d'une brosse ou d'un grattoir.

(g) ACCESSOIRES DE NETTOYAGE:

Différents modèles de brosses conçus pour le nettoyage des grilles du haut et des grattoirs pour bacs à graisse sont disponibles de Bakes Pride. Communiquez avec Bakers Pride pour plus d'information.

5. GUIDE DE PRODUCTION APPROXIMATIVE:

Grils radiants de séries GG et SGBR

No. de modèle	Espace de gril	Production approximative à l'heure	
		Burgers 3 oz.	Burgers 12 oz.*
SGBR-1, GG-2	13½" x 17¼"	200	60
SGBR-2, GG-4	27" x 17¼"	450	120
SGBR-3, GG-6	40½" x 17¼"	750	180
SGBR-4, GG-8	54" x 17¼"	1100	240
SGBR-5	67½" x 17¼"	1450	300
SGBR-6	81" x 17¼"	1800	360
SGBR-7	94½" x 17¼"	2150	420
SGBR-8	108" x 17¼"	2500	480
SGBR-9	121½" x 17¼"	2850	540

Ce tableau n'est qu'une estimation d'une production horaire et ne doit servir que comme guide. La production peut varier selon le type de cuisson, l'épaisseur et la pesanteur des produits.

*Ceci n'est qu'une estimation n'utilisant que le dessus du gril seulement. Des quantités plus grandes peuvent être produites en utilisant la salamandre dessous.

III. RECHERCHES DES PROBLEMES

AVERTISSEMENT: Prenez beaucoup de soin pour vous assurez que si une soupape est ouverte, qu'il y ait une flamme présente. Si une soupape est ouverte sans la présence d'une flamme, fermez la soupape, et attendez au moins cinq minutes avant de tenter le réallumage.

Le service d'entretien ne doit être effectué que par une personne compétente seulement.

1. AJUSTEMENT DE LA FLAMME DE BRULEUR:

La flamme au brûleur devrait être aussi bleue que possible. Toutefois, il pourrait y avoir des traces de couleur orange et/ou jaune venant des particules qui brûlent dans la flamme. Les petites lueurs jaunes au bout de la flamme sont acceptables.

Si la flamme devient jaune, desserrez le volet du mélangeur d'air et retenez la vis vers le bas. (Voir croquis "A" 1 et 2) Tournez le volet du mélangeur d'air, au sens contraire des aiguilles d'une horloge pour laisser entrer plus d'air au brûleur jusqu'à ce que la flamme devienne bleue. Serrez la vis.

2. AJUSTEMENT DE LA FLAMME DE VEILLEUSE:

La flamme de la veilleuse peut être ajustée en tournant la vis d'ajustement appropriée, avec un tournevis ou une clé de 3/16" (Voir croquis 1), en contresens des aiguilles d'une horloge, pour l'augmenter ou dans l'autre sens pour la baisser ou la fermer. La hauteur de la flamme devrait être d'environ 1/2".

3. MANQUE DE CHALEUR:

Vérifiez pour voir si la flamme des veilleuses est présente. Si elle est présente et que le brûleur ne s'allume pas ou que la flamme paraît trop basse, alors il y a une possibilité qu'il y ait une perte de pression de gaz au gril.

Vérifiez si la soupape principale du gril est grande ouverte. Normalement en position ouverte, la poignée de la soupape doit être parallèle avec la tuyauterie. La soupape doit être localisée à quelque part sur la ligne d'alimentation de gaz du gril. Si la poignée n'est pas parallèle avec la tuyauterie, le gril ne reçoit pas le gaz nécessaire pour son fonctionnement. Tournez la poignée parallèlement à la ligne d'alimentation en gaz.

S'il y a un problème avec l'alimentation de gaz, cela peut se vérifier facilement. Fermez la moitié des brûleurs et fermez tous les autres appareils sur la même ligne d'alimentation et voyez si la flamme au gril n'augmente pas. S'il y a augmentation dans la hauteur de la flamme, alors il y a un problème qui requiert une attention immédiate. Immédiatement, fermez toutes les soupapes des brûleurs à la position "off" (arrêt), incluant la soupape principale de gaz à l'entrée. Communiquez aussitôt avec votre agence de service autorisée ou avec votre compagnie de gaz locale.

Ce qui suit doit être vérifié:

1. Le régulateur de pression de gaz de l'édifice.
2. La grosseur des tuyaux d'alimentation de gaz (pour une nouvelle installation).
3. Le régulateur de pression du gril.
4. L'ouverture de l'orifice de chaque brûleur.

4. UN BRULEUR REFUSE DE S'ALLUMER:

NOTE: Assurez-vous toujours que les grilles, les "Glo-Stones" et les brûleurs soient froids avant de les manipuler.

Série GG:

- (a) Vérifiez si la soupape "ON/OFF" (marche/arrêt) pour cette section du gril est ouverte.
- (b) Chaque moitié du gril a sa propre veilleuse de brûleur localisée sur le brûleur du centre. Vérifiez si la flamme de la veilleuse est présente. Si elle n'est pas présente, allumez-la avec une chandelle. Si elle refuse de s'allumer, fermez, la ou les soupapes du gril, à "OFF" (Arrêt), laissez refroidir, enlevez les grilles du haut, les pierres incandescentes "Glo-Stones" et les grilles inférieures au dessus des veilleuses de brûleur. Avec l'aide d'une fine broche ou d'une aiguille, assurez-vous que le trou au bout du tube de la veilleuse ne soit pas obstrué. Essayez à nouveau de la réallumer avec une chandelle.
- (c) Si la veilleuse du brûleur est allumée, fermez toutes les veilleuses des brûleurs à "OFF" (Arrêt), laissez refroidir, enlevez les grilles du dessus, les pierres incandescentes "Glo-Stones" et les grilles inférieures au dessus des veilleuses de brûleur. Assurez-vous que la flamme de veilleuse soit localisée juste au dessus des premiers trous du brûleur. Le tube de la veilleuse peut être pliée légèrement pour repositionner la flamme au dessus de ces orifices de brûleur, si nécessaire.

Série SGBR:

- (a) Vérifiez pour voir si la soupape "on/off" (marche/arrêt) est ouverte.
- (b) Chaque brûleur a sa propre veilleuse qui est localisée sur le collecteur le long du devant du gril (voir croquis 1). Vérifiez pour voir si la veilleuse est allumée.

Si la veilleuse n'est pas allumée, essayez de l'allumer en utilisant une chandelle. Si elle refuse de s'allumer, fermez toutes les soupapes des brûleurs de l'appareil, laissez refroidir et alors enlevez les grilles du haut, les pierres incandescentes "Glo-Stones" et les grilles inférieures au dessus du brûleur. Avec une fine broche ou une aiguille, assurez-vous que le trou à la tête du tube de la veilleuse est libre.

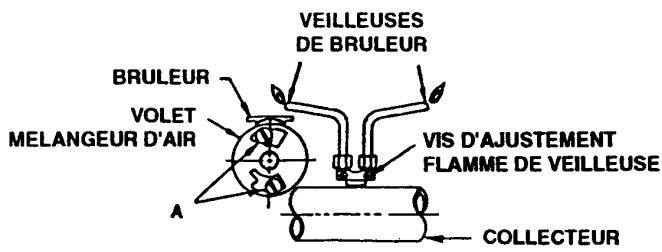
- (c) **Si la veilleuse est allumée**, fermez toutes les soupapes du gril, laissez refroidir, enlevez les grilles du dessus, les pierres incandescentes "Glo-Stones" et les grilles inférieures au dessus du brûleur, puis vérifiez si la flamme de la veilleuse est localisée juste au dessus des premiers trous du brûleur. Le tube de la veilleuse peut être pliée légèrement pour bien repositionner la flamme au dessus de ces têtes de brûleur, si nécessaire.
- (d) **Si la veilleuse est allumée**, bien positionnée et a une belle flamme, fermez toutes les soupapes du gril, laissez refroidir, puis enlevez la grille du dessus, les pierres incandescentes "Glo-Stones" et les grilles inférieures au dessus du brûleur.

Enlevez le brûleur en le soulevant par l'arrière de sur la tige du support, glissez-le vers l'arrière du gril, juste assez pour éviter la tête de l'orifice du brûleur. (Croquis 2 ou 4).

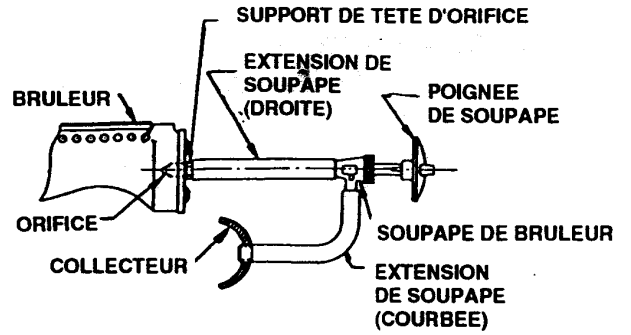
En utilisant une fine broche ou une aiguille, assurez-vous que le trou, de l'orifice en laiton, ne soit obstrué, en prenant bien soin de ne pas l'agrandir. Remplacez le brûleur, les grilles inférieures, les pierres incandescentes "Glo-Stones" et les grilles du dessus, puis essayez à nouveau de l'allumer.

Si le brûleur ne s'allume pas, la soupape du brûleur doit être défectueuse. Communiquez alors avec votre distributeur, l'usine ou avec votre agence de service autorisée.

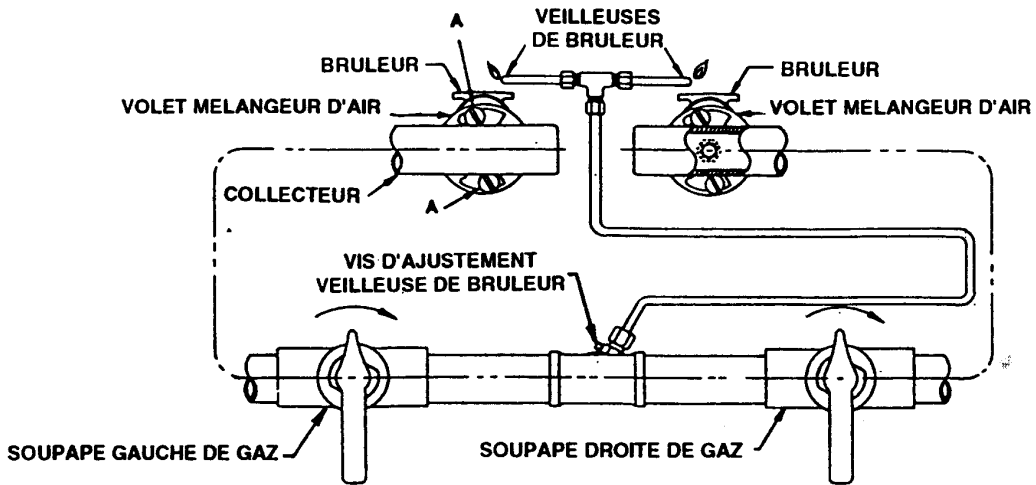
Pour plus d'information, prière de communiquer avec:
Bakers Pride Oven Co., Inc.
Tel: (914) 576-0200



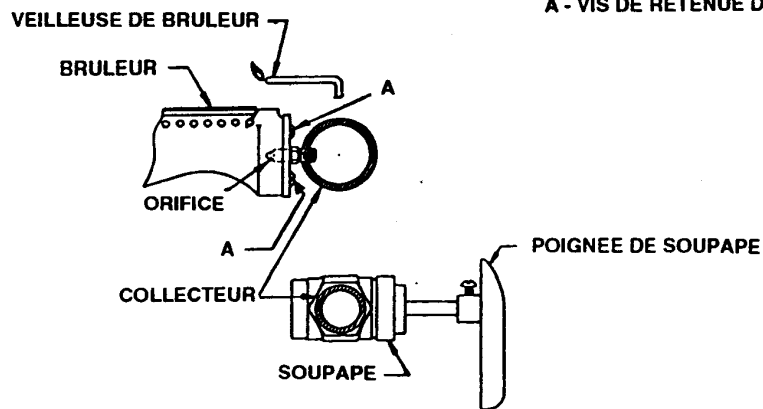
**CROQUIS 1 SERIE SGBR
VOLET MELANGEUR D'AIR ET
VEILLEUSES DE BRULEUR**



CROQUIS 2 VUE LATERALE SERIE SGBR

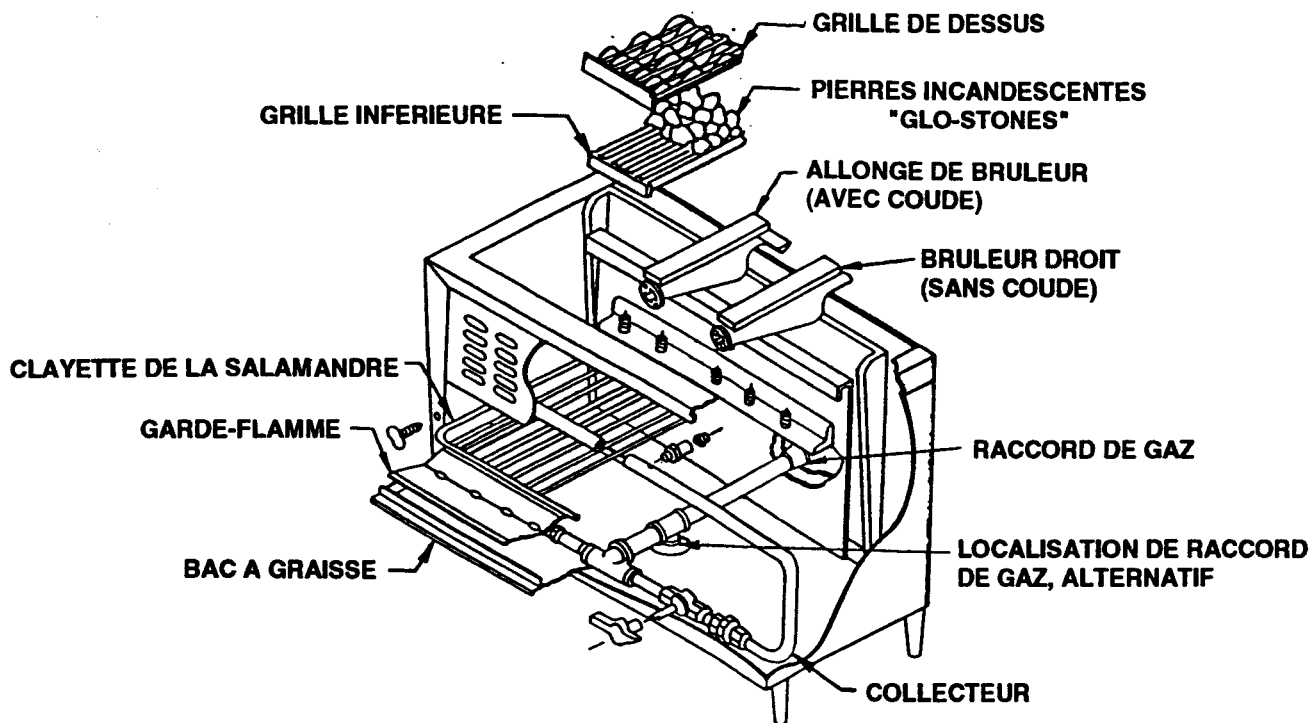


CROQUIS 3 SERIE GG

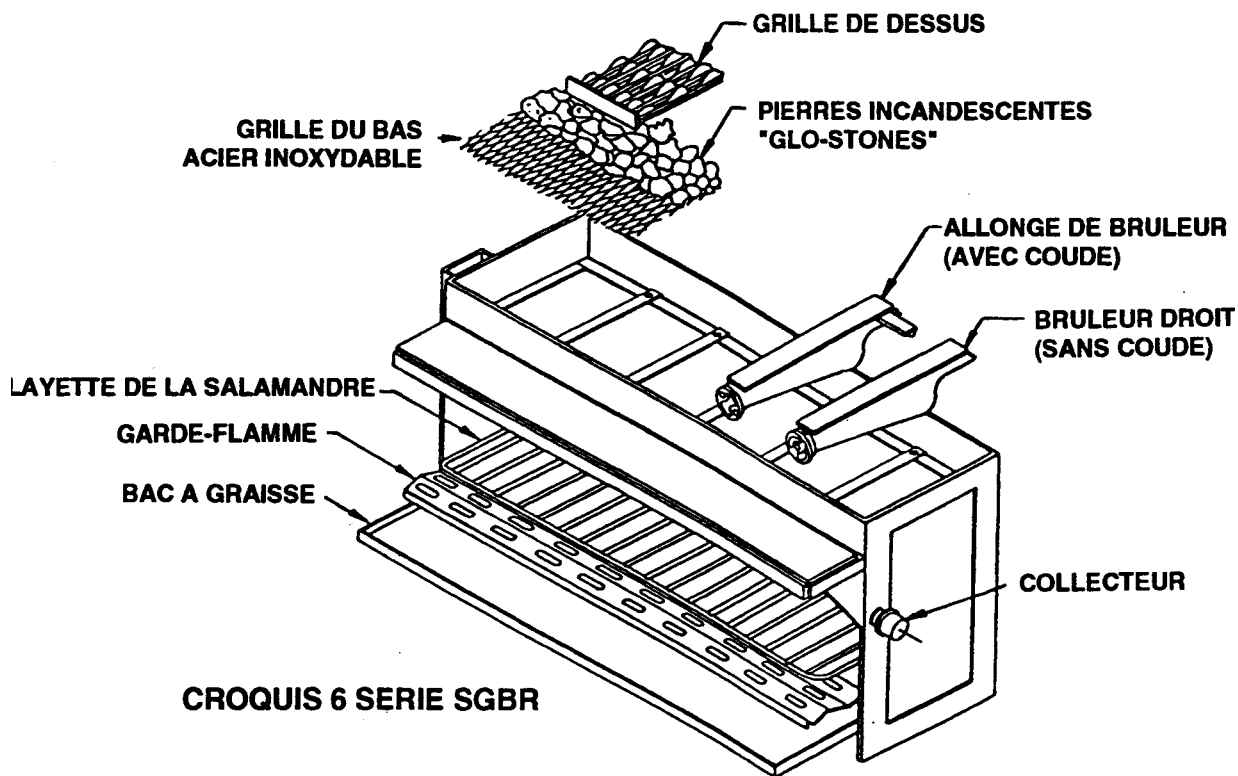


A - VIS DE RETENUE DE VOLET

CROQUIS 4 VUE LATERALE TYPIQUE SERIE GG



CROQUIS 5 SERIE GG



CROQUIS 6 SERIE SGBR

Bakers Pride Oven Co. Inc.
30 Pine Street, New Rochelle, NY 10801
Tel: (914) 576-0200 Fax: (914) 576-0605