

IMPORTANT POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Veillez compléter ces informations et conserver ce manuel pendant la durée de vie de l'appareil :

Modèle N° : _____

Série N° : _____

Date de l'achat : _____

MagiKitch'n®

SÉRIE FOCUS

GRIL À GAZ

INSTALLATION - FONCTIONNEMENT - ENTRETIEN



MAGIKITCH'N
P.O. BOX 501
CONCORD NH 03302-0501
509 ROUTE 3A
BOW NH 03304
603-225-6684
TÉLÉCOPIE : 603-225-8497
www.magikitchn.com

AVIS À L'ACHETEUR

Afficher en évidence les instructions à suivre si un utilisateur sent une odeur de gaz. Cette information est disponible auprès de votre fournisseur local de gaz.

MESURE DE SÉCURITÉ

NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Ne pas utiliser de pulvérisateur ni d'aérosol à proximité de cet appareil lorsqu'il est en train de fonctionner.

AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peuvent 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.

AVERTISSEMENT

L'installation, l'entretien et les réparations doivent être effectués de préférence par un technicien Pitco agréé entretien et pièces détachées ou par un technicien qualifié. Toute installation, entretien ou réparation effectué par une personne non autorisée et non qualifiée annule la garantie.

AVERTISSEMENT

L'installation et tous les raccordements doivent obligatoirement être effectués conformément aux réglementations en vigueur.

AVERTISSEMENT

Si, pendant la période de garantie, un client utilise une pièce non originale ou modifie une pièce d'origine achetés auprès de Pitco et (ou) de ses prestataires d'entretien et de pièces détachées autorisés, la présente garantie sera nulle et non avenue. De plus, ni Pitco ni ses filiales ne seront responsables d'aucune plainte, dommages ou frais encourus par un client et qui découleraient, directement ou indirectement, en tout ou en partie, de l'installation d'une pièce modifiées et (ou) obtenue auprès d'un centre d'entretien non agréé.

AVERTISSEMENT

Cet appareil doit obligatoirement disposer de moyens adéquats pour limiter ses déplacements indépendamment des raccordements au gaz ou à l'électricité. Les appareils simples équipées de pieds doivent obligatoirement être stabilisés à l'aide de sangles d'ancrage. Tous les appareils à roulettes doivent obligatoirement être stabilisés par des chaînes de retenue. Si ces dispositifs de sécurité doivent être retirés pour l'entretien ou la réparation de l'appareil ou pour toutes autres raisons, ces dispositifs de sécurité devront obligatoirement être remis en place avant de faire fonctionner à nouveau l'appareil.

AVERTISSEMENT

Garder cet appareil loin de toute matière combustible.

AVERTISSEMENT

Il est interdit de modifier ou d'enlever des parties de la structure de l'appareil afin de permettre son placement sous une hotte d'extraction.

AVERTISSEMENT

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par des personnes complètement formées et qualifiées.

AVERTISSEMENT

Couper le gaz et débrancher le tuyau d'alimentation de gaz avant toute réparation ou nettoyage de cet appareil.

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas agréé pour un nettoyage au jet d'eau. Il est INTERDIT de nettoyer cet appareil avec un jet d'eau.

AVERTISSEMENT

NE PAS tenter de déplacer cet appareil une fois que l'appareil a atteint sa température de fonctionnement. Il y a risque de brûlures graves si la peau entre en contact avec des surfaces chaudes.

AVERTISSEMENT

NE PAS s'asseoir ni monter sur cet appareil. Ni le panneau avant, ni les grilles des cuissons, ni la plaque anti-éclaboussure, ni la partie latérale, ni le plan de travail ne sont des marchepieds. Des blessures graves risquent d'être causées par une glissade, une chute ou un contact avec des surfaces chaudes.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS se servir de l'appareil comme marchepied pour le nettoyage de la hotte d'extraction ou l'accès à celle-ci. Des blessures graves risquent d'être causées par une glissade, une chute ou un contact avec des surfaces ou liquides chauds

AVERTISSEMENT

NE PAS utiliser cet appareil à moins qu'il ne soit correctement fixé à une table, un support, un congélateur ou un support réfrigéré suffisamment solide pour supporter le poids de cet appareil.

AVERTISSEMENT

NE PAS faire fonctionner cet appareil si tous les panneaux et couvercles d'accès ne sont pas correctement fixés.

AVERTISSEMENT

Il est recommandé de faire inspecter cet appareil une fois par an par un technicien qualifié pour en vérifier les performances et le bon fonctionnement.

Pour usage à l'intérieur seulement.

Table des matières

1. INSTALLATION ET EMPLACEMENT	4
EMPLACEMENT	4
INSTALLATION	4
2. Caractéristiques du gril	7
3. RACCORDEMENT AU GAZ	8
4. RÉGLAGES DU GAZ	9
5. INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE	9
A. MODÈLES DE LA SÉRIE FOCUS.....	9
B. FOCUS Série modèles avec pilote de sécurité	10
6. INSTALLATION INITIALE.....	11
7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
8. RÉCAPITULATIF DES INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE FONCTIONNEMENT	14
9. ILLUSTRATION CARACTÉRISTIQUE DE LA SÉRIE FOCUS	15
10. LISTE DES ACCESSOIRES/DES PIÈCES POUR LES MODÈLES DE LA SÉRIE FOCUS	16
11. GARANTIE.....	17

1. INSTALLATION ET EMPLACEMENT

EMPLACEMENT

- Placez l'appareil dans une zone correctement aérée.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de matières inflammables dans la zone de travail, comme le papier, le carton et des liquides inflammables et des solvants.
- Cet appareil nécessite un espace de sécurité minimum de 0 cm de toute construction ininflammable. L'appareil n'est pas approuvé pour une installation au sein d'une construction inflammable.
- Des mesures doivent être prises pour une alimentation d'air du gril adéquate.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de construction devant l'appareil qui risqueraient de bloquer le passage de l'air de combustion et de ventilation.
- Assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'espace à l'arrière de l'appareil pour les raccordements au gaz, pour le détendeur ainsi que pour tout robinet d'arrêt de gaz principal devant être installé.
- L'emplacement doit offrir un dégagement suffisamment pour l'entretien.

INSTALLATION

En Amérique du Nord, l'installation doit être conforme aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit se conformer au code national relatif au gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au code d'installation relatif au gaz naturel et au propane, CSA-B149.1 : si applicables. **En AUSTRALIE**, cet appareil doit être installé conformément aux exigences de l'autorité locale AS/NZS5601.1 pour le gaz et l'électricité et à toutes les autres dispositions légales en vigueur.

- L'appareil et son robinet d'arrêt de gaz principal doivent être **débranchés** du système de la canalisation de l'alimentation de gaz pendant tous les essais de pression de ce système à une pression d'essai excédant 1/2 psi (3.45 kPa).
- Cet appareil doit être **isolé** du système de canalisation de l'alimentation de gaz en fermant son robinet d'arrêt principal pendant tout essai de pression du système de canalisation à des pressions d'essai égales à, ou inférieures à 1/2 psi (3.45 kPa).
- Les appareils couverts par ce manuel doivent être utilisés uniquement avec le type de gaz qui est affiché sur la plaque signalétique.
- Cet appareil est destiné à une installation uniquement dans des emplacements non combustibles.

- Affichez dans un endroit visible de tous les instructions à suivre, au cas où l'utilisateur sentirait une odeur de gaz. Ces informations peuvent être obtenues en consultant le fournisseur de gaz local.
 - L'appareil doit être installé sous une hotte de ventilation.
- A. Déballez l'appareil et mettez-le en place. Les goupilles de sécurité bloquant les brûleurs doivent être retirées. Ceci permettra aux brûleurs d'être facilement retirés pour l'inspection hebdomadaire, pour le nettoyage et pour l'entretien futur.
- B. POUR UNE INSTALLATION SUR PIEDS : des pieds de 10 cm (4 po) sont emballés dans la partie supérieure du gril (à moins que cet appareil ne soit commandé spécifiquement sans les pieds). Un réceptacle fileté est situé près de chaque socle d'angle de la machine. Chaque pied dispose du même accouplement fileté. Soulevez suffisamment l'appareil pour pouvoir visser fermement les pieds dans les réceptacles. Mettez l'appareil à niveau en ajustant la base du pied. L'appareil doit être à niveau pour pouvoir fonctionner correctement. POUR L'INSTALLATION SUR ROULETTES: cette installation devrait être faite avec un raccord conforme à la norme relative **aux raccords de branchement pour appareils à gaz mobiles, ANSI Z21.69 • CSA-6.16**, ainsi qu'avec un raccord à débranchement rapide conforme à la norme relative aux raccords à débranchement rapide à utiliser avec le gaz, voir norme **ANSI Z21.41 • CSA-6.9**.
- Installez un dispositif de retenue qui ne dépendra pas du raccord à gaz, ni du raccord à débranchement rapide, ni ses tuyaux associés pour éviter que l'appareil ne bouge.
 - Le dispositif de retenue (par ex. une chaîne ou un câble de gros calibre) devrait pouvoir retenir une charge de 1000 lb (4,45 kN) et il devrait être fixé à la structure du bâtiment par des moyens conséquents, comme par exemple avec des boulons d'ancrage pour le béton, ou des vis tire-fond dans les montants des structures en bois. L'extrémité opposée du dispositif de retenue pourrait être fixé solidement au socle de l'appareil, à l'arrière, où il ne risque pas d'être tiré ou d'endommager l'appareil.
Si le détachement de ce dispositif de retenue devient à tout instant nécessaire, assurez-vous qu'il soit réinstallé après que l'appareil ait été remis à son emplacement initial et avant de le faire fonctionner à nouveau.

AVERTISSEMENT!

Seules deux des quatre roulettes fournies sont pourvues de freins. Assurez-vous d'installer les deux roulettes munies de freins, *à l'avant de l'appareil*. REMARQUE : les freins avant devraient être verrouillés avant que l'appareil ne soit mis en marche.

C. MODÈLES DE COMPTOIRS : tous les équipements de comptoir doivent être scellés au comptoir afin de se conformer aux normes relatives aux mesures d'hygiène en vigueur. Un cordon de mastic de silicone d'environ 13 mm (1/2 po) de large doit aussi être appliqué à la base de l'appareil à environ 6 mm (1/4 po) de l'avant, de l'arrière et des bords des côtés.

Nous suggérons un produit de scellement de Dow Corning®, GE® ou Permatex® silicone 'RTV', ou équivalent. (Voir les critères de base NSF C-2 pour les détails).

D. Après l'installation, conservez le manuel afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

2. Caractéristiques du grill

CONSOMMATION NOMINALE DE GAZ DES MODÈLES			
	BTU/HR	kW	MJ/HR
FC(L) 24	40 000/60 000	11,72/17,58	42,20/63,30
FC(L) 36	60 000/80 000	17,58/23,45	63,30/84,40
FC(L) 48	80 000/100 000	23,45/29,30	84,40/105,50
FC(L) 60	100 000/120 000	29,30/35,14	105,50/126,60
FC(L) 72	120 000/140 000	35,17/41,03	126,60/147,71

ESSAI DES PRESSIONS PONCTUELLES			
	kPa	Colonne d'eau (po)	psi
NATUREL	1,0	4,0	0,145
PROPANE	2,5	10,0	0,363

Type	Modèle	Hauteur avec les pieds (po)(cm)	Largeur (po)(cm)	Profondeur (po)(cm)	Poids d'expédition (lb)(kg)	Surface totale de cuisson (po ²)(cm ²)
FOCUS	24	21,625 (54,928)	24,000 (60,960)	30,436 (77,307)	210 (95,2)	556,370 (3 589 477)
	36	21,625 (54,928)	36,000 (91,440)	30,436 (77,307)	350 (159)	837,780 (5 405 021)
	48	21,625 (54,928)	48,000 (121,920)	30,436 (77,307)	425 (193)	1,119,190 (7 220 566)
	60	21,625 (54,928)	60,000 (152,400)	30,436 (77,307)	565 (256)	1,400,600 (9 026 11)
	72	21,625 (54,928)	72,000 (182,880)	30,436 (77,307)	705 (320)	1,682,020 (10 851 72)

3. RACCORDEMENT AU GAZ

Une alimentation adéquate en gaz est importante pour que l'appareil fonctionne correctement. Des canalisations sous-dimensionnées ou une pression insuffisante réduisent le volume de gaz nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil. Une pression d'alimentation régulière est nécessaire : entre 177 et 203 mm (7 à 8 po) CE pour le gaz naturel, ou entre 279 et 304 mm (11 à 12 po) CE pour le propane. Quand tous les appareils à gaz fonctionnent en même temps, la pression d'admission de chaque appareil ne doit pas baisser de façon notable. Une fluctuation de plus de 25 % sur un appareil à gaz naturel ou de 10 % sur un appareil au propane provoquera des problèmes au niveau de la veilleuse et aura une incidence sur les caractéristiques de fonctionnement du brûleur. Communiquer avec votre fournisseur de gaz pour connaître la bonne dimension des canalisations d'alimentation. Après son raccordement, chaque nouvel appareil doit être vérifié par un technicien agréé pour le gaz afin de vérifier que la pression est correcte. Un appareil ne doit être raccordé QU'AU type de gaz pour lequel il est prévu. Vérifier le type de gaz sur la plaque signalétique.

- A. Accordez le détendeur fourni avec votre appareil à la rampe d'alimentation en gaz. Assurez-vous que le détendeur est branché afin que le flux de gaz se fasse dans la même direction que la flèche située au bas du détendeur. L'utilisation d'un détendeur autre que celui fourni avec l'appareil annulera la garantie.
- B. La pression d'admission doit être maintenue à la pression indiquée sur la plaque signalétique : 4 po CE (101 mm) pour le gaz naturel et 10 po CE (254 mm) pour le GPL.
- C. Utilisez sur tous les filetages de raccords une pâte à joints compatible avec le GPL.
- D. Éteignez tous les brûleurs.
- E. Ouvrez l'alimentation en gaz et vérifiez l'absence de fuite au niveau de tous les raccords **UNIQUEMENT** à l'aide d'une solution de détection de fuite ou d'eau savonneuse. **NE JAMAIS** utiliser une flamme nue pour détecter une fuite.
- F. Assurez-vous qu'il existe une alimentation adéquate en air tant pour l'appareil que pour les personnes se trouvant dans la pièce.
- G. Veillez à ce que la zone devant l'appareil soit dégagée et dépourvue d'objets ou obstacles risquant de gêner la combustion et (ou) la ventilation.
- H. Assurez-vous qu'une distance suffisante soit maintenue, afin que les prises d'air situées à l'avant de l'appareil ne soient pas obstruées afin de pouvoir effectuer une réparation si nécessaire. Aucune distance de la sorte n'est requise sur les côtés. Un espace de sécurité suffisant est requis à l'arrière pour le raccord du gaz, le régulateur et tout robinet de gaz principal qui ayant été installée. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune obstruction à l'avant.
- I. Le raccordement du gaz à l'appareil est située à l'arrière des appareils à environ 4,795 po (12,179 cm) du socle de l'appareil pour les modèles FC.
- J. Si cet appareil ne peut pas être réglé pour fonctionner correctement, contactez votre service agréé, de réparation local ou bien l'usine au numéro situé à la dernière page de ce manuel.

4. RÉGLAGES DU GAZ

La pression du régulateur doit être mesurée et ajustée avant que l'appareil ne soit mis en service, cela en suivant l'installation et lorsque la performance opérationnelle est remise en question. Une pâle flamme bleue, avec juste un petit sommet jaune, donnent les meilleurs résultats; la combustion d'air peut être réglée en ouvrant ou en fermant légèrement l'obturateur d'air.

5. INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE

A. MODÈLES DE LA SÉRIE FOCUS

1. Éteindre les brûleurs en les tournant sur « OFF » (arrêt).
2. Retirez la/les grille(s) supérieure(s).
3. Retirez la/les dernier(s) diffuseur(s) de chaleur situé(s) le plus près du/des côtés de l'appareil.
4. Ouvrez le robinet de gaz de la rampe sur « ON » (marche).
5. Allumez la rampe.

Remarque : si la rampe ne s'allume pas, patientez quelques secondes, puis réessayez.

6. Remplacez la/les la/les dernier(s) diffuseur(s) de (s) et la/les grille(s) supérieure(s). Appuyez et tournez-les boutons des brûleurs pour faire fonctionner les brûleurs individuels selon le besoin.
7. Si un brûleur quel qu'il soit n'allumait pas la rampe, éteignez tous les autres brûleurs et la rampe. Après les avoir éteints N'ESSAYEZ PAS de les rallumer pendant cinq minutes. Répétez les étapes de 1 à 6. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, contactez le personnel de réparation agréé.



Éteindre le grill Éteindre les brûleurs en les tournant sur « OFF » (arrêt).
Éteindre le brûleur de la rampe en le tournant sur « OFF » (arrêt).

B. FOCUS Série modèles avec pilote de sécurité

1. Eteindre tous les brûleurs (sur “arrêt”).
2. Enlever la grille supérieure
3. Enlever un couvre-brûleur
4. Ouvrir le robinet de gaz (sur “marche”)
5. Appuyer sur le bouton (rouge) de réenclenchement du robinet de sécurité de la veilleuse, en le maintenant enfoncé. Attendre 15 à 30 secondes. Allumer le tuyau-veilleuse. **NE PAS relâcher le bouton de réenclenchement.**

REMARQUE: Si le tuyau-veilleuse ne s'allume pas, attendre quelques secondes, puis réessayer.

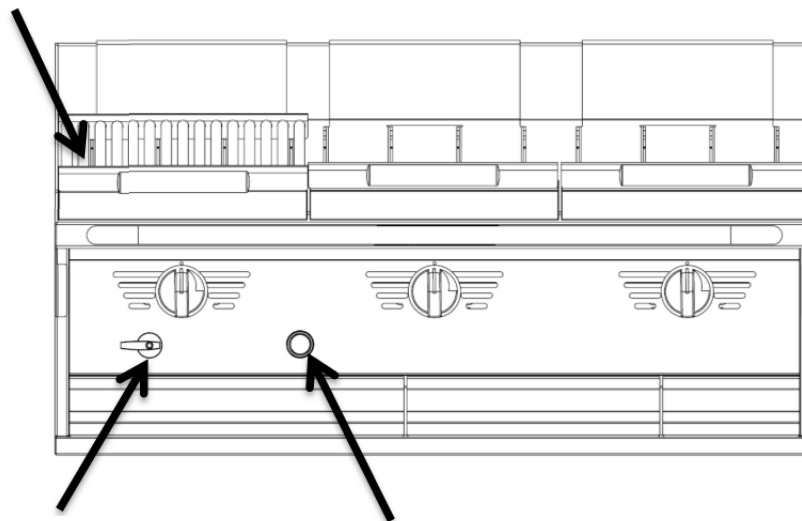
REMARQUE: La première fois que le tuyau-veilleuse est allumé après le raccordement du gril à l'alimentation en gaz, l'allumage prend en général 1 à 2 minutes de plus.

6. Attendre 15 à 30 secondes de plus. Relâcher le bouton de réenclenchement. Le tuyau-veilleuse doit rester allumé.

REMARQUE: Si le tuyau-veilleuse ne se rallume pas, répéter l'étape 5. S'il continue à ne pas s'allumer au bout de trois essais, contacter un prestataire de service après-vente agréé MagiKitch 'n.

7. Remettre la grille supérieure en place.
8. Pousser sur le bouton d'allumage des brûleurs et le tourner pour allumer les brûleurs en fonction des besoins.

Thermocouple



Le Robinet de Gaz

Pilote de Sécurité

Pour éteindre le gril

Fermer le robinet de gaz (sur “arrêt”)

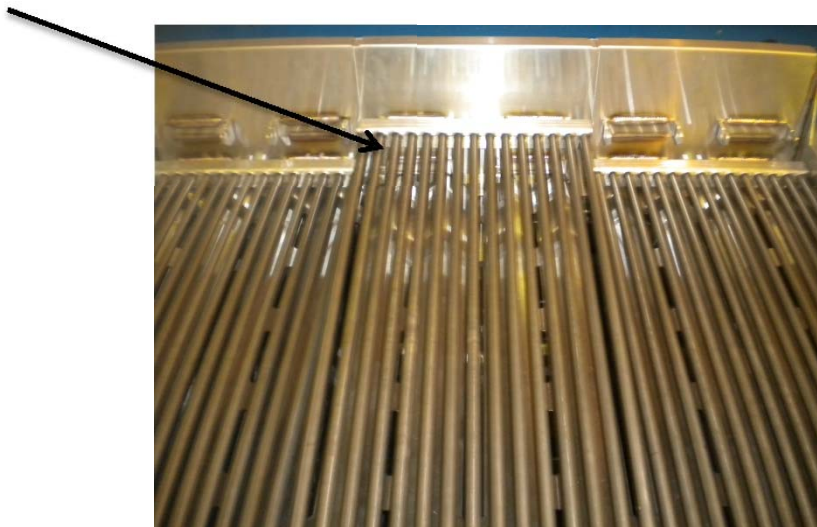
Eteindre tous les brûleurs (sur “arrêt”)

6. INSTALLATION INITIALE

TOUS LES MODÈLES

INSTALLATION CORRECTE DU GRIL – Après l’installation du gril par un technicien qualifié, un nettoyage minutieux est nécessaire. Après le nettoyage, assurez-vous que le gril est correctement installé.

GRILLE SUPÉRIEURE – Votre grille de cuisson supérieure a deux positions, soit à plat, soit légèrement inclinée. Ceci permet à la graisse de s’écouler dans le bac frontal, tout en réduisant à la fois la fumée et les flambées soudaines. Soulevez simplement la grille pour retirer les crochets et inclinez la grille supérieure. La position à plat ne devrait être utilisée que pour réchauffer les soupes, les sauces, etc. dans les casseroles, et jamais pour griler.



DIFFUSEUR DE CHALEUR EN ACIER INOXYDABLE – Il est très important que les diffuseurs de chaleur en acier inoxydable soient placés sur les brûleurs. Cela fournira de la chaleur rayonnante et elle se diffusera et protégera les brûleurs de la graisse qui s'égoutte.

PRÉCHAUFFAGE – Il est nécessaire de préchauffer à chaque fois un gril qui est froid, avant de cuisiner. Le temps recommandé est de 30 à 40 minutes pour les grils de avec diffuseur de chaleur. Ceci permet à la grille du dessus de se réchauffer assez pour cuire sans coller et de produire une bonne saisie des aliments.

FLAMBÉES SOUDAINES – Lorsque vous grilez, un certain nombre de flambées soudaines est nécessaire, afin de donner du goût à vos produits. Toutefois, s'il y a trop de flambées vos aliments risquent de brûler et d'avoir un goût amer. Avec la flambée une seule formule est vraie. Plus le gril est chaud, et plus la quantité de matières grasses des aliments est élevée, plus vous aurez de flammes. À l'inverse, plus la température est basse, et plus la quantité de matières grasses des aliments est faible, et moins vous aurez de flambées.

TABLEAU DE LA PROBABILITÉ DES FLAMBÉES SOUDAINES		
Niveau de la température	Contenu en matières grasses élevé	Contenu en matières grasses faible
Température élevée	Élevée	Moyenne
Température basse	Moyenne	Basse

IMPORTANT – Conservez l'appareil dans une zone qui ne comporte aucune matière combustible.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN QUOTIDIENS

GRILE SUPERIEURE - La grille supérieure peut être nettoyée de nombreuses façons. La procédure qui est recommandée est de retirer la grille et de nettoyer avec de la laine d'acier, le cadre, les tubes et les angles sur le devant, les côtés et l'arrière. Les tiges doivent être grattées pour retirer tous les débris de cuisson, en particulier l'envers des tiges en utilisant le grattoir MagiKitch'n qui est fourni. Le lustre légèrement huileux aidera lors de la cuisson, en jouant le rôle d'une poêle en fonte pour saisir.

LES CÔTES EXTÉRIEURS ET DEVANT- Les côtés extérieurs et le devant sont en acier inoxydable. Tout nettoyeur reconnu peut être utilisé pour nettoyer ces surfaces.

SURFACE DE CUISSON INTÉRIEURE - Ces surfaces sont aussi en acier inoxydable. Un nettoyeur pour le four en pâte sera le plus efficace pour les nettoyer, mais assurez-vous de retirer *tous les résidus* avant de reprendre la cuisson. Le bac de récupération des graisses devrait être vidé chaque jour et les matières grasses devraient être jetées de manière adéquate.

LE BAC À EAU - Le bac à eau est conçu pour réduire les flambées et pour éliminer les retours de flammes, ce qui est habituel avec les grils munis d'un diffuseur de chaleur. La graisse enflammée qui s'égoutte s'éteindra dès qu'elle atteindra l'eau. Le bac à eau ne devrait **jamais** être à sec et il devrait être vidé quotidiennement et la graisse devrait être jetée de manière adéquate.

Garder un gril propre et bien tenu, assurera une performance de cuisson sur la longue durée et cela prolongera sa vie.

ENTRETIEN, NETTOYAGE HEBDOMADAIRES

En général avec ce genre de gril, vous pouvez suivre les instructions pour un nettoyage quotidien. Cependant, votre grille supérieure doit être plongée dans une solution détergente de dégraissage de manière hebdomadaire ou mensuelle. Après avoir été trempée dans le détergent, votre grille doit être rincée minutieusement à l'eau claire, puis retraitée.

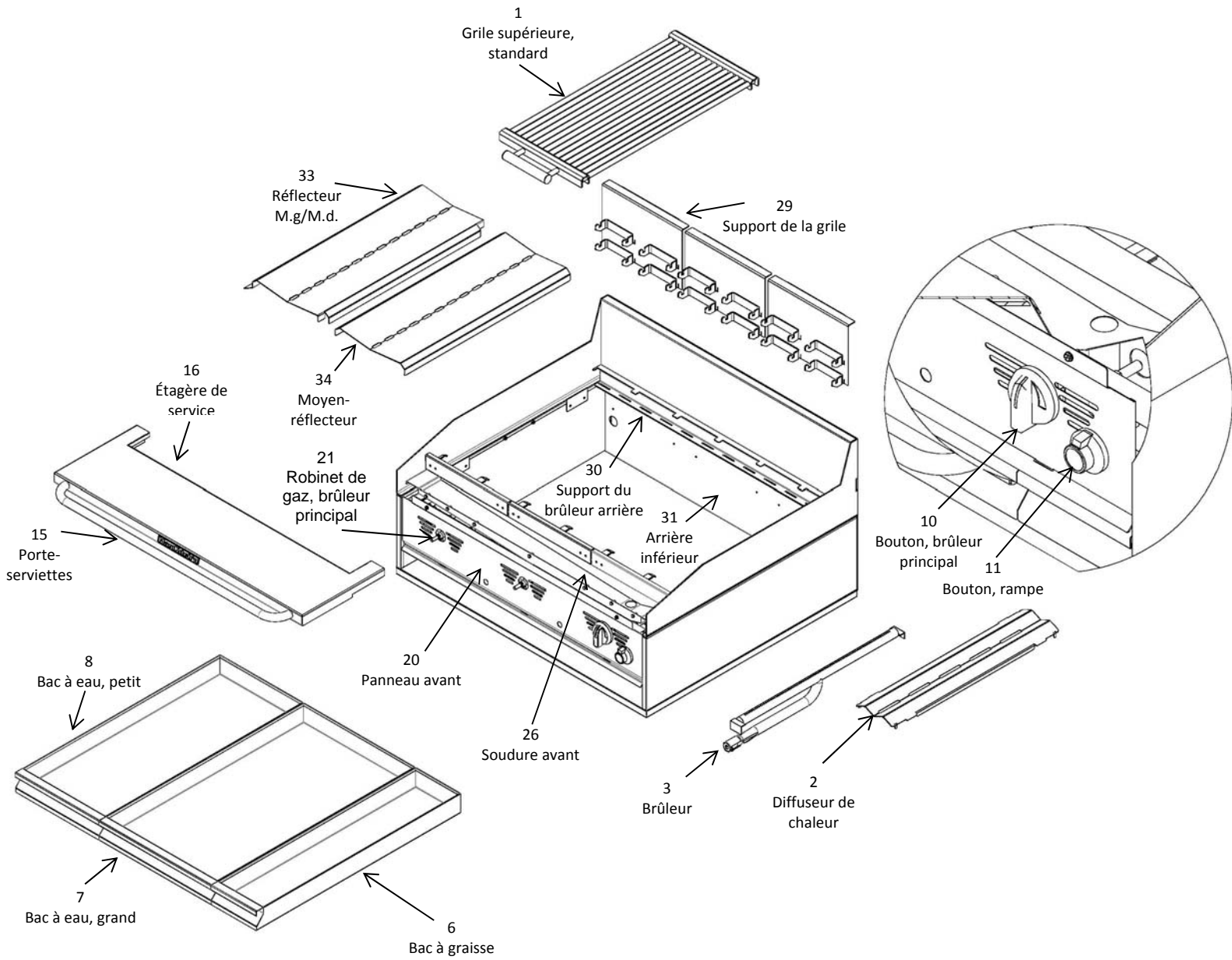
8. RÉCAPITULATIF DES INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE FONCTIONNEMENT

1. Cuisez toujours en position inclinée. Cela permettra à l'excès de graisse de s'écouler dans le bac frontal et cela réduira la fumée et les flambées soudaines.
2. Gardez toujours les grilles du dessus propres, en particulier le dessous des tiges. Ceci permettra à la graisse de s'écouler vers le bac à graisse frontal.

Souvenez-vous de la formule suivante pour les flambées soudaines :
Température élevée + Contenu de matières grasses des aliments élevé = Maximum de flambées
Température faible + Faible contenu de matières grasses = Minimum de flambées

9. ILLUSTRATION CARACTÉRISTIQUE DE LA SÉRIE FOCUS

REMARQUE : votre appareil peut varier par rapport à ce schéma caractéristique.



10. LISTE DES ACCESSOIRES/DES PIÈCES POUR LES MODÈLES DE LA SÉRIE FOCUS

Toutes les pièces ne sont ni illustrées, ni listées. Si vous avez besoin d'une pièce qui n'est pas listée ici, appelez Magikitch'n pour un devis. Ayez toujours avec vous, votre modèle et les nombres de série de l'appareil lorsque vous appelez ou passez une commande.

No.de réf	Description
1	Grille supérieure, standard
2	Diffuseur de chaleur
3	Brûleur
4	Bague de retenue du brûleur (non illustrée)
5	Rampe (non illustré)
6	Bac à graisse
7	Bac à eau, grand
8	Bac à eau, petit
9	Pied, 10 cm/4 po (non illustré)
10	Bouton, brûleur principal
11	Bouton, rampe
12	Grattoir (non illustré)
13	Brosse (non illustrée)
14	Régulateur (non illustré)
15	Porte-serviettes
16	Étagère de service
17	Pilote de sécurité (non illustré)
18	Le robinet de gaz (non illustré)
19	Thermocouple (non illustré)
20	Panneau avant
21	Robinet de gaz, brûleur principal
22	Robinet de gaz, rampe (non illustré)

No. de réf	Description
23	Orifice, brûleur principaux (non illustré)
24	Orifice, rampe (non illustré)
25	Assemblage tubulure (non illustré)
26	Soudure avant
27	Arrière de la caisse (non illustré)
28	Renfort arrière (non illustré)
29	Support de la grille
30	Support du brûleur arrière
31	Arrière inférieur
32	Support de l'équipement (non illustré)
33	Réflecteur M.g/M.d.
34	Moyen-réflecteur
35	
36	
37	
38	
39	
40	
41	
42	
43	
44	

11. GARANTIE

GARANTIE D'ORIGINE DE L'APPAREIL

(Pour les É.U. et le Canada)

MagiKitch'n garantit à tout acheteur d'origine, que son gril chauffé par l'électricité ou au gaz ne comportent aucun de défaut de matériaux et de fabrication durant la période ci-dessous spécifiée. L'obligation de MagiKitch'n dans le cadre de cette garantie devrait être limitée au remplacement et à la réparation, à son gré, de toute pièce s'étant révélée être défectueuse dans le cadre de cette période de garantie.

PÉRIODE DE GARANTIE DU PRODUIT

Limitée à un (1) an pour les pièces et pour la main-d'œuvre pour les grils d'intérieurs

La période de garantie prend effet à compter du début de la date d'installation ou 90 jours après l'expédition du produit qui est couvert. Toute dépense de main-d'œuvre ou défaillance de pièces survenue après la période de garantie relèvera de la responsabilité de l'utilisateur final. MagiKitch accepte de payer tout agence d'entretien et de réparation agréée Blodgett aux États-Unis ou au Canada pour toute main-d'œuvre requise en vue de réparer ou de remplacer pendant la période de garantie, au gré de MagiKitch, toute pièce qui s'avère être défectueuse suite à un vice de matériaux ou de fabrication. Cette garantie inclus le temps du trajet n'excédant pas deux (2) heures et le kilométrage ne doit pas dépasser 160 kilomètres (100 miles) aller-retour.

Cette garantie ne couvre aucun défaut du à, ou résultant de, l'usure normale, de la manipulation, de l'abus et du mauvais emploi, d'une aération inappropriée, ou d'une action chimique agressive, ni devrait-elle être étendue à tout appareil dont le numéro de série a été enlevé ou abîmé, ou auquel des modifications ont été faites par un personnel de réparation non agréé, ou s'il a été endommagé par une inondation, un incendie ou en cas d'une catastrophe naturelle. Les réglages tels que des calibrages, les mises à niveau, le serrage des fixations ou des raccords de plomberie qui sont associés à l'installation d'origine, relèvent de la responsabilité du fournisseur ou de l'installateur et non de celle de MagiKitch. Les briquettes, les grilles inférieures et les brûleurs sont considérés comme étant des biens consommables et ne sont couverts par la garantie que pour 6 mois.

MagiKitch ne devrait être tenu, en aucun cas, pour responsable, directement ou indirectement, pour des dommages consécutifs ou accessoires, y compris mais non limités à : (i) toute perte d'affaires ou de profits; et (ii) de main-d'œuvre, matérielle ou d'autres charges, d'autres plaintes, survenues ou subies, en rapport avec ou découlant du travail effectué sur, de la réparation de tels produits ou parties défectueux, par des personnes ou par des sociétés autres que MagiKitch'n.

CETTE GARANTIE EST LES OBLIGATIONS ASSUMÉES PAR MAGIKITCH'N SONT EXCLUSIVES ET ELLES REMPLACENT TOUTES LES AUTRES RESPONSABILITÉS ET GARANTIES DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT, EXPRESSES OU TACITES. MAGIKITCH'N NE FAIT AUCUNE ASSERTION ET N'OCTROIE AUCUNE GARANTIE DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT, EXPRESSE OU TACTITE, DE COMMERCIALITÉ, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, OU DE TOUTE AUTRE QUESTION PAR RAPPORT AUX PRODUITS VENDUS CI-APRÈS, QU'ILS SOIENT UTILISÉS SEULS OU EN ASSOCIATION AVEC D'AUTRES APPAREILS. Cette garantie octroie à l'acheteur des droits juridiques spécifiques et l'acheteur peut avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à l'autre.

REMARQUE IMPORTANTE

L'utilisateur final ayant acheté un gril MagiKitch'n auquel cette garantie s'applique est encouragé à renvoyer la carte d'enregistrement de l'acheteur qui est COMPRISE dans le dossier du propriétaire. Une fois carte d'enregistrement renvoyée, la période de garantie commencera ainsi qu'elle est définie ci-dessus. Si une telle carte d'enregistrement n'est pas renvoyée, alors la période de garantie ne sera pas considérée comme ayant commencée à la date de la facture du fournisseur ou d'un autre client intermédiaire de ce four en particulier, ce qui pourrait avoir pour conséquence un raccourcissement important de la période de garantie.

MAGIKITCH'N

P.O. BOX 501
CONCORD NH 03302-0501
509 ROUTE 3A
BOW NH 03304
603-225-6684
TELECOPIE 603-225-8497

CONSERVEZ CE MANUEL POUR VOS DOSSIERS. INSCRIVEZ LE NUMÉRO DE VOTRE MODÈLE ET SON NUMÉRO DE SÉRIE DANS LA CASE DE LA PAGE DE COUVERTURE DE CE MANUEL POUR RÉFÉRENCES FUTURES.

CETTE GARANTIE NE PEUT PAS VOUS PROTÉGER À MOINS QUE VOTRE APPAREIL MAGIKITCH'N NE SOIT ENREGISTRÉ A L'USINE. POUR VOTRE PROTECTION PERSONNELLE, POSTEZ LA CARTE D'ENREGISTREMENT DE GARANTIE DANS LES 10 JOURS SUIVANTS L'INSTALLATION DE CET APPAREIL, SINON LA GARANTIE SERA ANNULÉE.



NOTES :



Au cas où vous auriez des problèmes ou des questions à propos de votre commande, veuillez contacter l'usine MagiKitch'n au :
TEL - (603) 225-6684 Site internet mondial
www.magikitchn.com

En cas de problèmes ou des questions à propos de votre appareil, veuillez contacter le représentant agréé du service d'entretien et des pièces détachées (ASAP) qui couvre votre région ou bien contactez Pitco aux numéros listés à gauche.

ADRESSE POSTALE – P.O. BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501
ADRESSE D'EXPEDITION – 10 FERRY ST., CONCORD, NH 03301