

MAGIKITCH'N MAGIKITCH'N MAGIKITCH'N
TCH'N MAGIKITCH'N MAGIKITCH'N MAGIK
MAGIKITCH'N MAGIKITCH'N MAGIKITCH'N
TCH'N MAGIKITCH'N MAGIKITCH'N MAGIK

MAGIKITCH'N

SÉRIE 600

GRIL À GAZ

MISE EN SERVICE – FONCTIONNEMENT - ENTRETIEN

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

AVERTISSEMENT: LES INSTRUCTIONS A SUIVRE DANS LES CAS DE DETECTION D'ODEURS DE GAZ DOIVENT ETRE AFFICHEES ET PLACEES DANS UN ENDROIT BIEN A LA VUE. CES INSTRUCTIONS PEUVENT ETRE OBTENUES DE VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.

POUR VOTRE SECURITE

NE JAMAIS EMMAGASINER OU UTILISER DE LA GAZOLINE OU DES LIQUIDES A VAPEURS INFLAMMABLES PRES DE CET APPAREIL OU AUTRES DU MEME GENRE !

CONSERVEZ L'ENDROIT TOUT AUTOUR DE L'APPAREIL LIBRE DE TOUS OBJETS OU MATERIAUX INFLAMMABLES.

POUR INSTALLATION DANS UN ENDROIT ININFLAMMABLE SEULEMENT

AVERTISSEMENT: Une mauvaise installation, de mauvais ajustements ou services d'entretien peuvent causer des dommages à la propriété, des blessures ou même la mort. Prière de lire et de bien comprendre les instructions sur le fonctionnement et l'entretien avant de procéder avec l'installation ou un service d'entretien sur cet appareil.

Pour l'installation ou un service d'entretien, communiquez avec votre fournisseur local ou avec un agent de service autorisé. Une installation ou un service d'entretien effectué par un personnel ou une agence non autorisé par Magikitch'n peut entraîner l'annulation de la garantie. Communiquez avec le service à la clientèle de Magikitch'n au numéro 1-800-258-3708 qui vous réfèrera à l'agence de service autorisée de votre localité ou même faire les démarches nécessaires pour vous.

TABLE DES MATIERES

1. Installation

2. Raccordement au gaz

3. Réglage du gaz

4. Instructions sur l'allumage des veilleuses

5. Montage initial

6. Nettoyage et entretien

Journalièrement

Hebdomadairement

7. Récapitulation des instructions importantes

8. Explications sur les options disponibles

9. Accessoires et liste des pièces

10. Garantie

1. INSTALLATION

L'appareil doit être installé dans un endroit ininflammable seulement, pour restreindre l'espace libre minimum à 0" d'une construction ininflammable. Il n'est pas approuvé pour une installation dans un endroit inflammable. L'installation doit être conforme aux normes locales. En l'absence de normes locales, l'installation doit être conforme à celles du **National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1**; **Les normes sur les installations au gaz naturel, CAN/CGA-B149.1**; ou **celles pour les installations au gaz propane CAN/CGA-B149.2** selon le cas.

- L'appareil et toutes ses soupapes individuelles d'arrêt de gaz doivent être déraccordées de la ligne d'alimentation en gaz durant tous les tests de pression sur le système excédant 1/2 lb/Pc² (3.45kPa).
- L'appareil doit être isolé de la ligne d'alimentation en gaz en fermant chaque soupape individuelle d'arrêt de gaz manuel durant tous les tests de pression sur la tuyauterie d'alimentation en gaz lorsque la pression est égale ou est moindre que 1/2 lb/Pc² (3.45 kPa).

A. Déballez l'appareil et mettez-le en place. Les attaches retenant les brûleurs doivent être enlevées. Ceci permettra aux brûleurs de pouvoir être enlevés facilement pour l'inspection hebdomadaire, le nettoyage ou pour un service d'entretien.

B. POUR UNE INSTALLATION SUR PATTES: Un ensemble de pattes de 6" est emballé dans la partie du haut du grilleur (à moins qu'il aura été commandé sans pattes). Une plaque filetée est prévue près de chaque coin sous la base. Chaque patte a le même filetage. Soulevez l'appareil assez haut pour pouvoir les visser solidement. Nivelez l'appareil en ajustant les pieds des pattes. L'appareil doit être de niveau pour bien fonctionner.

C. POUR UNE INSTALLATION SUR ROULETTES:

- L'installation devra être effectuée avec un connecteur qui rencontre les normes sur les **Connectors for Moveable Gas Appliances, ANSI Z21.69**, ou **Connectors for Moveable Gas Appliances, CAN/CGA-6.16** et avec un mécanisme de déraccordement rapide rencontrant les normes du **Quick-Disconnect Devices for Use with Gas Fuel, ANSI Z21.41**, ou **Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel, CAN1-6-9**.
- Un mécanisme de retenue doit être installé mais sans dépendre sur le raccord de gaz ni sur le déraccord rapide ou sur la tuyauterie, pour limiter le mouvement de l'appareil.
- Le mécanisme de retenue (ex: Une chaîne ou un câble robuste) doit être de calibre 1000# et doit être fixé au mur de l'édifice par un moyen approprié en utilisant par exemple des boulons d'ancrage pour béton, ou tire-fond vissé dans la charpente de l'édifice. Le côté opposé doit être fixé solidement à la base arrière du bâti où il ne pourra occasionner des dommages à l'appareil lorsque tiré.
- Lorsque vous devez détacher le mécanisme de retenue, assurez-vous qu'il soit réinstallé lorsque l'appareil sera replacé dans sa position première et avant de le faire fonctionner à nouveau.

AVERTISSEMENT !

Seulement deux des quatre roulettes sont pourvues de freins. Assurez-vous que les deux roulettes avec freins soient installées sur le devant de l'appareil. NOTE: Les roulettes à freins doivent être barrées avant de faire fonctionner l'appareil.

D. MODELES DE COMPTOIR: Tous les appareils de comptoir doivent être scellés au comptoir pour rencontrer les normes sanitaires. Une bande de silicone d'environ 1/2" de large doit être appliquée à la base de l'appareil, 1/4" de haut à l'avant, à l'arrière et sur les côtés. Nous suggérons un scellant Dow Corning^{MD}, GE^{MD} ou Permatex^{MD} ou équivalent.

(Voir **Les critères de Base C-2** NSF pour plus de détails).

2. RACCORDEMENT AU GAZ.

Une ligne d'alimentation en gaz adéquate est impérative. Une tuyauterie trop petite ou une pression trop basse pourra restreindre le volume de gaz nécessaire. Une pression uniforme entre 7" et 8" colonne d'eau pour le gaz naturel ou de 11" à 12" colonne d'eau pour le gaz propane est requise. Lorsque plusieurs appareils fonctionnent simultanément, la pression au collecteur de tous les appareils ne doit pas baissée de façon appréciable. Des fluctuations de plus de 25% de gaz naturel ou de plus de 10% pour le propane pourront causer des problèmes de veilleuse et affecteront le bon fonctionnement des brûleurs. Après les raccordements, la pression de gaz de tous les appareils nouvellement installés devra être vérifiée et confirmée par un expert reconnu. L'appareil ne doit être raccordé qu'au bon type de gaz pour lequel il a été conçu. Faites la vérification du type de gaz sur la plaque signalétique.

- A. Fixez le régulateur fourni avec l'appareil, à l'entrée de gaz du collecteur. Assurez-vous que le régulateur est raccordé à la ligne d'alimentation dans la direction de la flèche au bas du régulateur. Utiliser un régulateur autre que celui fourni par le fabricant annule la garantie.
- B. La pression au collecteur doit être maintenue à la pression marquée sur la plaque signalétique: 4" colonne d'eau pour le gaz naturel ou 10" colonne d'eau pour le propane.
- C. Utilisez un mastic de plomberie pour gaz propane sur tous les raccords filetés.
- D. Fermez toutes les soupapes des brûleurs.
- E. Ouvrez la soupape principale à l'entrée de gaz et vérifiez tous les raccords en utilisant SEULEMENT un fluide pour fuites de gaz ou une solution d'eau savonneuse. NE JAMAIS utiliser une flamme quelconque pour faire cette vérification.
- F. Vous devez prévoir une alimentation d'air adéquate pour tous les appareils et le personnel.
- G. Toujours libérer le devant et tout autour de l'appareil de tous les objets qui pourraient obstruer la bonne circulation de l'air et de ventilation.
- H. Pour un bon fonctionnement et pour l'entretien, assurez-vous que les ouvertures d'air du devant de l'appareil ne soient bloquées. Ceci n'est pas requis sur les côtés. Un espace adéquat est requis à l'arrière pour les raccords de plomberie, le régulateur et les soupapes d'arrêt de gaz qui seront installées. Assurez-vous que le devant soit toujours libre de toutes obstructions.

3. REGLAGE DU GAZ

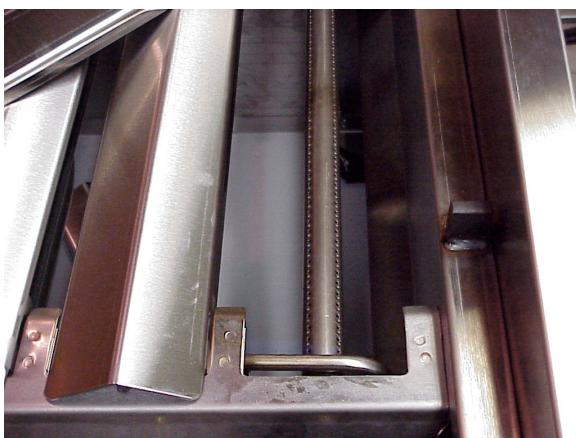
La pression au régulateur devra être mesurée et ajustée avant de faire fonctionner l'appareil, après l'installation et lorsque la performance d'opération est remise en question.

4. INSTRUCTIONS SUR L'ALLUMAGE DES VEILLEUSES

Série 600 RMB – modèles sans pilote de sécurité

- a.) Eteindre tous les brûleurs (sur “arrêt”).
- b.) Enlever la grille supérieure
- c.) Enlever le dernier couvre-brûleur à droite.
- d.) Ouvrir le robinet de gaz (sur “marche”)
- e.) Allumer le tuyau-veilleuse.

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



- f.) Remettre la grille supérieure en place.
Pousser sur le bouton d'allumage des brûleurs et le tourner pour allumer les brûleurs en fonction des besoins.
- g.) Si n'importe quel brûleur ne s'allume pas du tube de couleur, coupez tous les brûleurs et tube de couleur. N'essayez pas de rallumer pendant cinq minutes après arrêt. Répétez les étapes a à f. Si l'unité toujours ne fonctionne pas correctement, contactez le personnel de service autorisé.

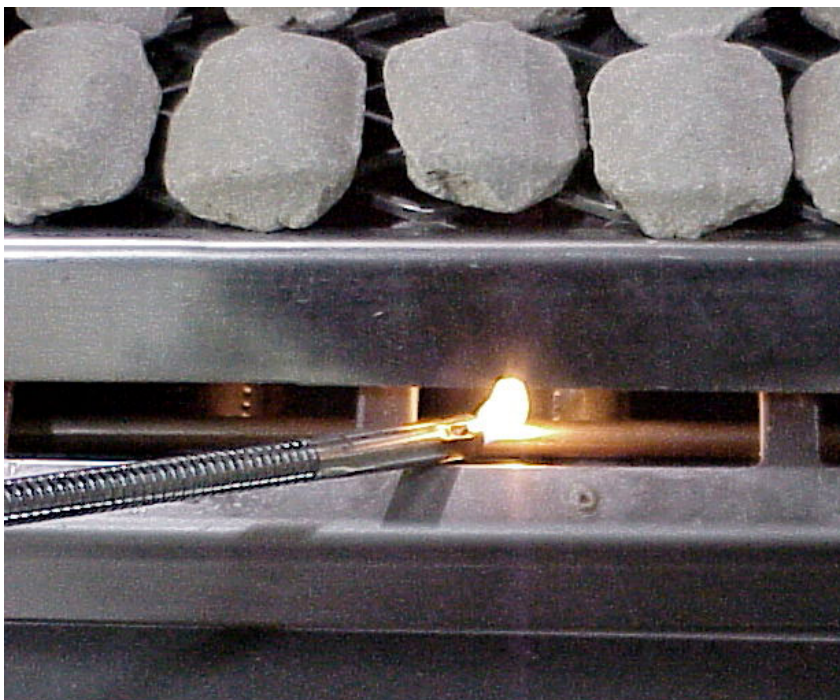
Pour éteindre le gril

- Fermer le robinet de gaz (sur “arrêt”)
- Eteindre tous les brûleurs (sur “arrêt”)

Série 600 SMB – modèles sans pilote de sécurité

- a.) Eteindre tous les brûleurs (sur “arrêt”).
- b.) Enlever la grille supérieure
- d.) Ouvrir le robinet de gaz (sur “marche”)
- e.) Allumer le tuyau-veilleuse.

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



- f.) Remettre la grille supérieure en place.

Pousser sur le bouton d'allumage des brûleurs et le tourner pour allumer les brûleurs en fonction des besoins.

g.) Si n'importe quel brûleur ne s'allume pas du tube de coureur, coupez tous les brûleurs et tube de coureur. N'essayez pas de rallumer pendant cinq minutes après arrêt. Répétez les étapes a à f. Si l'unité toujours ne fonctionne pas correctement, contactez le personnel de service autorisé.

Pour éteindre le grill

- Fermer le robinet de gaz (sur “arrêt”)
- Eteindre tous les brûleurs (sur “arrêt”)

Série 600 -S modèles avec pilote de sécurité

- a.) Eteindre tous les brûleurs (sur “arrêt”).
- b.) Enlever la grille supérieure
- c.) Enlever un couvre-brûleur
- d.) Ouvrir le robinet de gaz (sur “marche”)
- e.) Appuyer sur le bouton (bleu) 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.

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

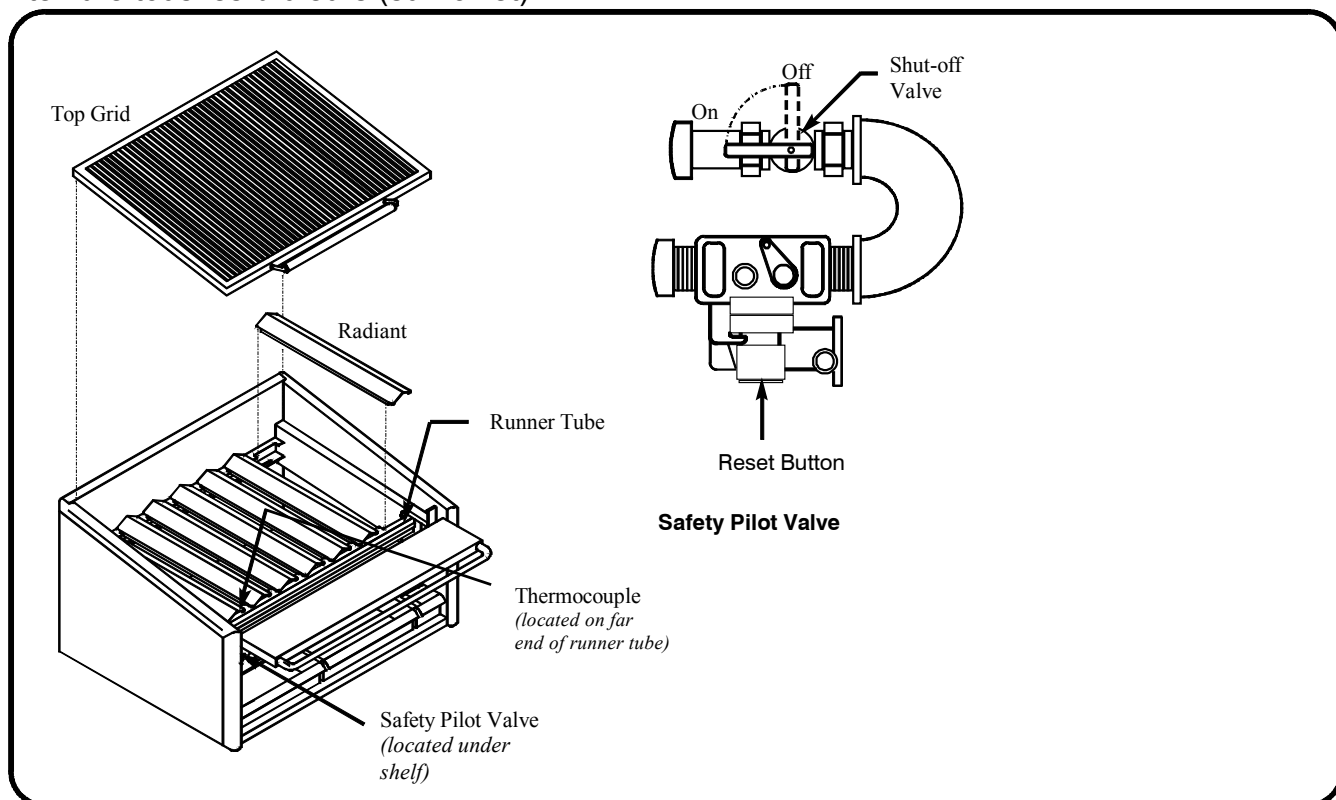
REMARQUE: Si le tuyau-veilleuse ne se rallume pas, répéter l'étape 5. S'il continue à ne pas s'allumer au bout de trois essais, contacter un prestataire de service après-vente agréé MagiKitch 'n

- g.) Remettre la grille supérieure en place
- h.) Pousser sur le bouton d'allumage des brûleurs et le tourner pour allumer les brûleurs en fonction des besoins.

Pour éteindre le gril

Fermer le robinet de gaz (sur “arrêt”)

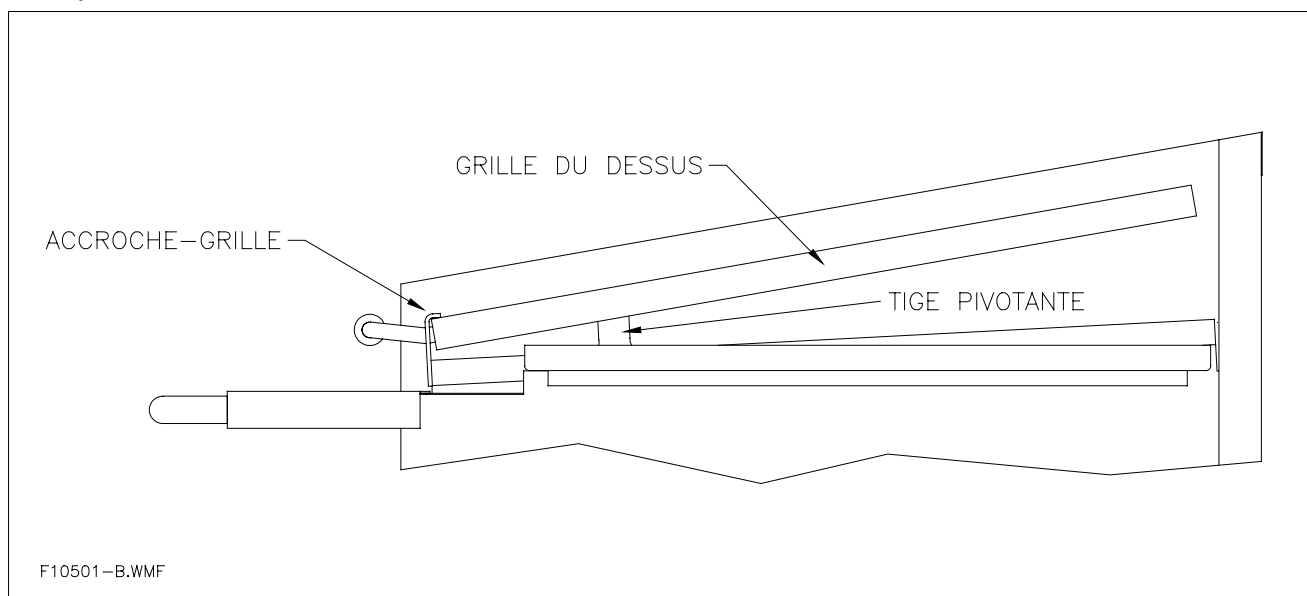
Eteindre tous les brûleurs (sur “arrêt”)



5. MONTAGE INITIAL

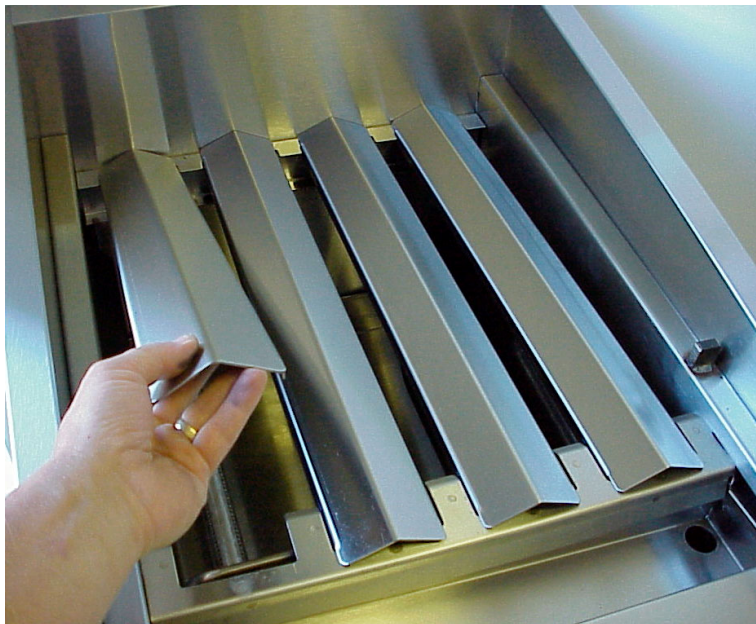
LE BON MONTAGE DU GRILLEUR - Un bon nettoyage du grilleur est requis, une fois que l'installation a été effectuée par un technicien qualifié. Après le nettoyage, assurez-vous que le grilleur est monté selon les diagrammes qui suivent.

GRILLES DU DESSUS - Votre grille de cuisson a deux positions, soit à plat ou inclinée. Lorsque vous grillez, elle doit être en position inclinée. Ceci permet à la graisse de s'écouler dans le bac frontal, réduit la fumée et les flambées soudaines. Simplet pousser vers le bas la poignée de la grille du dessus, tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle soit en position inclinée. En position à plat, elle pourra servir pour les soupes, sauces, etc. en casserole mais jamais pour griller. Pour la remettre en position à plat, simplet faire le processus inverse en la poussant vers le bas et l'arrière.



SERIE RMB 600

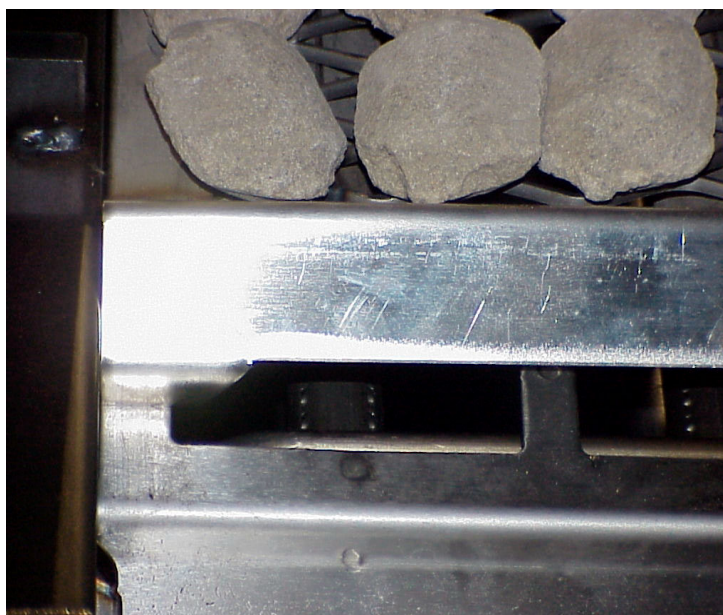
RADIANTS EN ACIER INOXYDABLE - Il est très important que les radiants en acier inoxydable soient placés au dessus des brûleurs. Ceci procurera une chaleur radiante et protégera les brûleurs contre l'écoulement des matières grasses.



PRECHAUFFAGE - Il est très important de préchauffer un grilleur froid à chaque fois, avant de procéder avec la cuisson. Le temps recommandé est de 3 à 5 minutes pour les grilleurs de style radiant. Ceci permet à la grille du dessus de se réchauffer assez pour cuire sans coller et produire l'effet d'un bon marquage.

SERIE SMB 600

LE SOUTIEN DE CHARBON - Le soutien de charbon doit être installé pour qu'il pousse contre le mur postérieur de l'unité. Ceci crée un écart d'air par-dessus le tube de courreur pour permettre la ventilation propre.



LES CHARBONS - l'Usage seulement Magicoals a fourni par MagiKitch' n. Ne pas utilise lave ou autre remplacement . Ils n'exécutent pas aussi ou durent aussi longtemps que le Magicoals que conçu pour cette application. Placer les charbons également à travers la surface du soutien de charbon. Ne pas les entasser en haut. Ceci causera excessif éclate, réduit ventilation, et cause des soupapes et autre .



PRECHAUFFER - c'est nécessaire de préchauffer un gril froid chaque fois avant de cuisinant. Le temps recommandé est 15-20 minutes pour charbroilers de style de charbon, à qui chronomètre la grille qui cuisinant doit avoir chaud assez de cuisiner sur sans adhésion, et produira l'effet propre qui flétrissant.

Tous Modèles

FLAMBEES - Certaines flambées sont nécessaires lorsque vous cuisez, pour augmenter la saveur de vos grillades. Toutefois, un excès de flambées brûlera vos produits et laissera un goût désagréable. Il n'y a qu'une seule formule qui demeure toujours vraie concernant les flambées. Un grilleur de plus en plus chaud et un haut taux de gras et vous aurez de plus en plus de flambées. A l'inverse, moins il y aura de chaleur et un bas taux de gras, moins il y aura de flambées.

CHARTRE DE PROBABILITE DE FLAMBEES		
<u>Niveau de chaleur</u>	<u>Haut taux de gras</u>	<u>Bas taux de gras</u>
Grande chaleur	Haute	Modérée
Basse chaleur	Modérée	Basse

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN JOURNALIERS

GRILLE DU DESSUS - La grille du dessus peut être nettoyée de plusieurs différentes manières. La procédure recommandée est de l'enlever et de nettoyer l'encadrement, les tiges et fer-angles du devant, des côtés et de l'arrière avec un tampon d'acier. Les tiges devront être grattées pour enlever toutes les incrustations spécialement au dessous, en utilisant le grattoir Magikitch'n pourvu à cet effet. Un lustre léger aidera à la cuisson, agissant comme une poêle en fonte pour saisir.

COTES EXTERIEURS ET DEVANT - Les côtés extérieurs et le devant sont d'acier inoxydable. Un bon nettoyant pour l'acier inoxydable peut être utilisé pour nettoyer ces surfaces.

AIRE DE CUISSON INTERIEUR - Ces surfaces sont aussi en acier inoxydable. Tout bon nettoyant en gel pour four, peut être utilisé pour les nettoyées, mais assurez-vous d'enlever tous les résidus avant de procéder avec la cuisson. Le bac à graisse devra être vidé à tous les jours et la graisse disposée de la bonne manière.

RECIPIENT A EAU - Ce récipient à eau est conçu pour réduire les flambées et surtout éliminer celles qui sont soudaines, lesquelles sont fréquentes sur les grilleurs de style radiant. Les graisses en flamme qui tombent, s'éteindront aussitôt qu'elles toucheront l'eau. Ce récipient à eau ne devrait jamais être à sec et devrait être vidangé à tous les jours pour disposer de tout le gras.

Maintenir le grilleur toujours très propre vous assurera une cuisson idéale et prolongera sa durée utile.

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

Généralement avec ce genre de grilleur, vous pouvez suivre la même procédure que celle journalière. Toutefois, votre grille du dessus pourra être immergée dans une solution détergente de dégraissage, une fois la semaine ou mensuellement. Une fois retirée de la solution, elle devra être bien rincée dans de l'eau claire, séchée et réassaisonnée.

7. RECAPITULATION DES INSTRUCTIONS IMPORTANTES

1. Toujours griller avec la grille en position inclinée. Ceci permettra à la graisse de s'écouler dans le bac frontal, réduira la fumée et les flambées soudaines.
2. Toujours conserver les grilles du dessus propres, spécialement en dessous des tiges. Ceci permettra à la graisse de s'écouler vers le bac à graisse frontal.

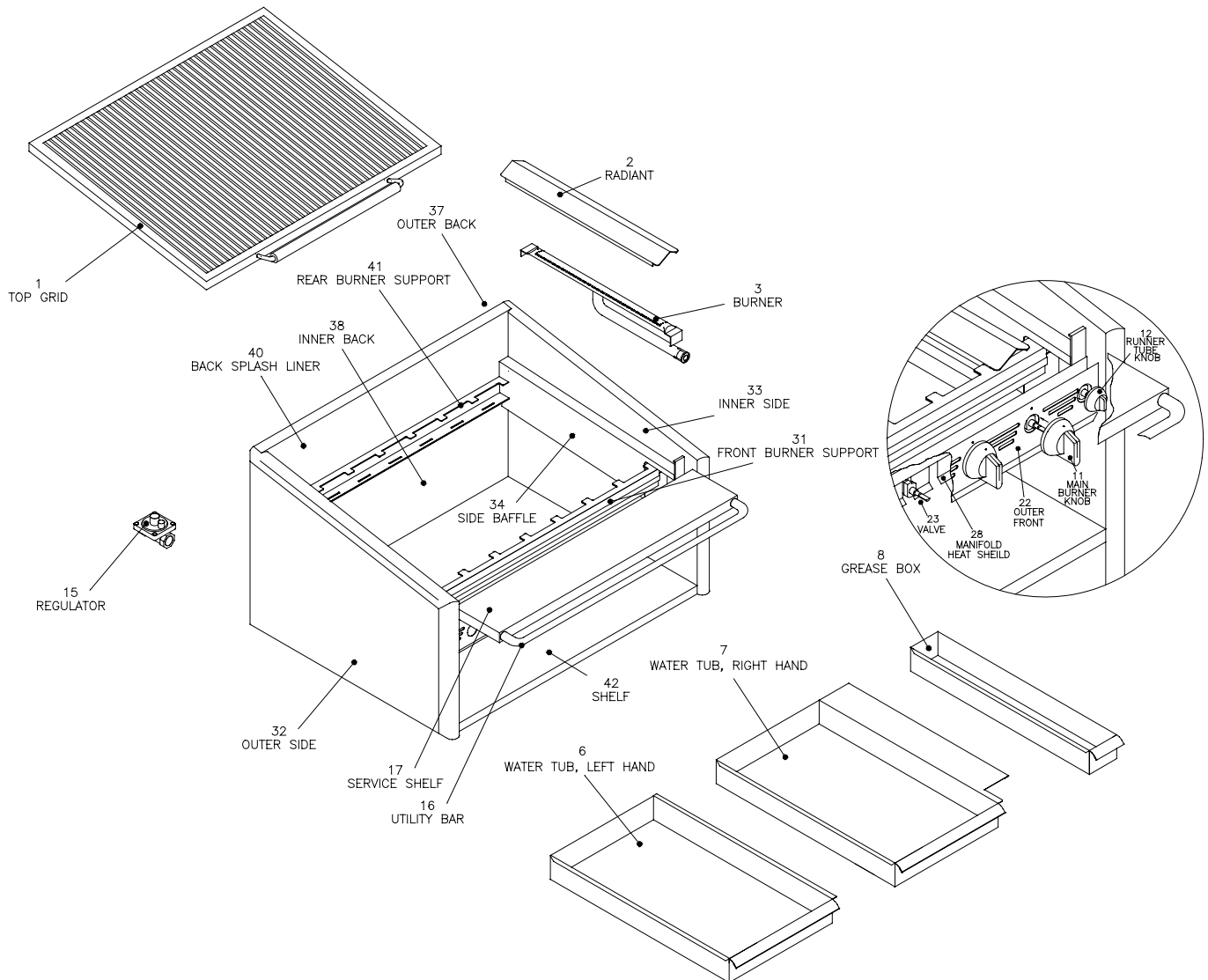
Souvenez-vous de la formule sur les flambées soudaines:

Haute chaleur + Haut taux de gras = Flambées maximum

Chaleur basse + Bas taux de gras = Flambées au minimum

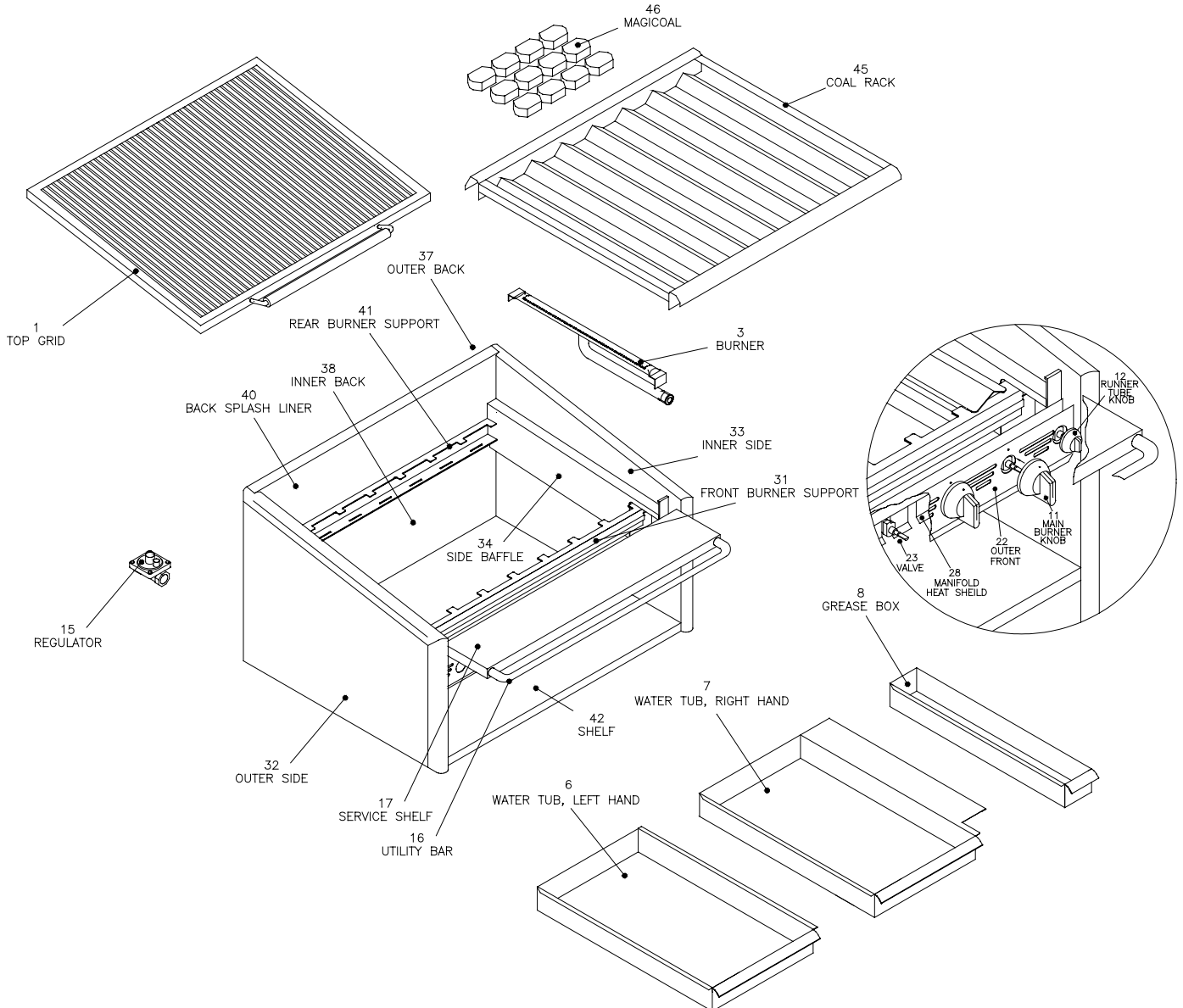
8. CROQUIS TYPIQUE DE LA SERIE 600 (Modèle RMB636 illustré)

Note: Votre appareil peut varié quelque peu de ce diagramme typique.



8. CROQUIS TYPIQUE DE LA SERIE SMB 600 (Modèle SMB636 illustré)

Note: Votre appareil peut varié quelque peu de ce diagramme typique.



9. ACCESSOIRES/LISTE DES PIÈCES POUR LES MODELES DE LA SERIE 600

Toutes les pièces ne sont illustrées, ni toutes listées. Si vous désirez une pièce non listée, prière d'appeler Magikitch'n pour le prix.

Ces pièces sont vendues que par notre réseau de service seulement.

No. de réf.	Description
1	Grille de dessus, Std.
2	Radiant
3	Brûleur
4	Bague de retenue du brûleur (non illustrée)
5	Tuyau-veilleuse (non illustrée)
6	Bac à eau (gauche)
7	Bac à eau (droite)
8	Bac à graisse
9	Pied de 6" (non illustrée)
10	Roulettes de 6" (non illustrée)
11	Bouton, brûleur principal
12	Bouton, tuyau-veilleuse
13	Grattoir (non illustrée)
14	Pinceau (non illustrée)
15	Détendeur
16	Porte-serviettes
17	Etagère de service
18	Support d'étagère de service (non illustrée)
19	Support de montage du cadre G (non illustrée)
20	Support de montage du cadre D (non illustrée)
21	Rigole à graisse
22	Avant extérieur

No. de Réf.	Description
23	Robinet de gaz, brûleur principal
24	Robinet de gaz, tuyau-veilleuse (non illustrée)
25	Orifice, brûleur principaux (non illustrée)
26	Orifice, tuyau-veilleuse (non illustrée)
27	Assemblage tubulure (non illustrée)
28	Ecran thermique de tubulure
29	Ecran thermique intérieur (non illustrée)
30	Avant intérieur (non illustrée)
31	Support de brûleur avant
32	Côté, extérieur
33	Côté, intérieur
34	Piège à graisse latéral
35	Suupport de piège à graisse latéral (non illustrée)
36	Support de centre de la grille supérieure (non illustrée) (48/60/72 uniquement)
37	Arrière extérieur (non illustrée)
38	Arrière intérieur
39	Renfort arrière (non illustrée)
40	Pare-éclaboussures arrière
41	Support du brûleur arrière
42	Etagère
43	Fond intérieur (FM uniquement, non illustrée)
44	Fond extérieur (non illustrée)
45	Plaque à charbon (voir SMB illustrée)
46	Charbons (voir SMB illustrée)

10. GARANTIE

LA GARANTIE DE MAGIKITCH'N

Les appareils de Magikitch'n sont conçus pour donner un rendement satisfaisant et un service de longue durée s'ils sont installés en accordance avec nos instructions. Cet appareil a été testé attentivement, mais malgré tous ces tests, il se peut qu'en de rares occasions, une défectuosité puisse survenir. Dans un tel cas la défectuosité devrait apparaître dans les premiers mois d'opération. Pour vous protéger, nous garantissons cet appareil contre tous défauts de fabrication et de matériel pour une période d'un an de la date d'installation ou 15 mois de la date d'expédition et consentons à remplacer sans charge toutes pièces défectueuses ou équipement qui nous sera retourné. Cette garantie inclus le temps du trajet n'excédant pas 2 heures et le kilométrage sans excéder 80 kilomètres.

Non couverts par la garantie ou garantie limitée:

1. Les couvre-brûleurs sont garantis pour 6 mois seulement.
2. Les accidents, l'utilisation excessive, l'usage de produits chimiques rugueux, l'usure normale ne sont pas couverts par cette garantie.
3. La conversion ou les ajustements des pièces composantes de gaz (ex: les veilleuses, orifices, brûleurs, soupapes ou régulateurs) à moins d'avoir été envoyés par erreur, contraire aux instructions reçues lors de la commande.

IMPORTANT: Ne pas détruire aucune pièce jugée défectueuse - Elle doit nous être retournée pour remplacement sous cette garantie.

Inscrivez sur la page frontispice de ce manuel le numéro de modèle de l'appareil ainsi que son numéro de série (qui apparaissent sur la plaque signalétique fixée sur le devant de l'appareil). Lorsque vous communiquerez avec nous soit par courrier ou au téléphone, vous aurez à mentionner ces numéros pour accélérer le service.

CONSERVEZ CE MANUEL POUR REFERENCES FUTURES. INSCRIVEZ LES NUMEROS DE MODELE ET DE SERIE SUR LA PAGE FRONSTISPICE AINSI QUE LA DATE.

CETTE GARANTIE NE PEUT VOUS PROTEGER A MOINS QUE L'APPAREIL NE SOIT DUMENT ENREGISTRE A L'USINE. POUR VOTRE PROTECTION, POSTEZ LA CARTE D'ENREGISTREMENT DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'INSTALLATION, SINON L'APPAREIL NE SERA PAS COUVERT PAR LA GARANTIE.

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