

MANUEL D'INSTRUCTIONS

MONTAGUE LEGEND GRILLOIRS DE GAZ

MODELES DE TYPE RADIANTS:

Type fourneau: UF (-24R, -30R, -36R, -48R, -60R, -72R)

Autonome: UFS (-24R, -30R, -36R, -48R, -60R, -72R)

Type comptoir bas: UFLC (-24R, -30R, -36R, -48R, -60R, -72R)

Modulaire: UFSM (-24R, -30R, -36R, -48R, -60R, -72R)

Comptoir: UFSC (-24R, -30R, -36R, -48R, -60R, -72R)

Ces instructions doivent être bien lues et comprises avant de procéder avec l'installation. Le montage et l'installation doivent être effectués que par un personnel qualifié et reconnu comme tel.

L'ENDROIT TOUT AUTOUR DES APPAREILS DOIT ETRE LIBRE ET ELOIGNE DE TOUS LES GENERES DE COMBUSTIBLE.



**PRIERE DE CONSERVER CE
MANUEL POR REFRENCES
FUTURES.**

THE MONTAGUE COMPANY
1830 Stearman Avenue P.O. BOX 4954
HAYWARD, CA 94549-4954
TEL: 510/785-8822 FAX: 510/785-3342

TABLE DES MATIERES

INSTALLATION	3
FONCTIONNEMENT	9

ENTRETIEN	10
SERVICE D'ENTRETIEN.....	12

IMPORTANT

AVERTISSEMENT

Une mauvaise installation, de mauvais ajustements ou services d'entretien inappropriés peuvent causer des dommages à la propriété, des blessures et même la mort. Bien lire les instructions sur le fonctionnement et l'entretien avant l'installation ou avant d'effectuer un service d'entretien sur cet appareil.

POUR VOTRE SECURITE

Ne jamais entreposer ou utiliser de la gazoline ou autres matières à vapeurs inflammables près de cet appareil ou autres du même genre.

DES INSTRUCTIONS A SUIVRE EN CAS DE SENTEUR DE GAZ DOIVENT ETRE AFFICHEES DANS UN ENDROIT BIEN A LA VUE. CES INFORMATIONS PEUVENT ETRE OBTENUES DE VOTRE FOURNISSEUR LOCAL DE GAZ.

PROCEDURES A SUIVRE POUR RECLAMATION DE DOMMAGE EN COURS DE ROUTE

Pour votre protection, prière de noter que cet appareil à été bien inspecté et emballé par un personnel d'expérience avant le départ de l'usine. La compagnie de transport assume toute responsabilité pour le livrer en bon état, à destination, à la minute qu'elle en prend possession.

Si l'appareil vous arrive endommagé:

- 1. PERTE OU DOMMAGE VISIBLE - Assurez-vous de le noter sur le récépissé, contresigné par le livreur.*
- 2. FAIRE UNE RECLAMATION IMMEDIATEMENT - Sans égard à l'étendu des dommages.*
- 3. PERTE OU DOMMAGE NON VISIBLE - Si vous voyez des dommages lors du déballage, communiquez aussitôt avec le transporteur ou la compagnie de livraison et déposez une réclamation pour dommage caché, contre elle. Ceci doit être effectué en dedans de quinze (15) jours de la date de réception. Assurez-vous de conserver les boites d'emballage pour inspection.*

Nous ne pouvons être tenu responsable des dommages encourus en cours de route. Toutefois, nous serons toujours à votre disposition pour vous fournir la documentation nécessaire à l'appui de votre réclamation.

Les grilloirs de Montague sont manufacturées avec ce qu'il y a de mieux en matériaux et en main-d'oeuvre. UNE BONNE INSTALLATION EST TRES IMPORTANTE POUR UN FONCTIONNEMENT SECURITAIRE ET EFFICACE, SANS PROBLEME.

LES INSTRUCTIONS SUR L'INSTALLATION CONTENUES DANS CE MANUEL SONT POUR UN PERSONNEL DUMENT QUALIFIE EN INSTALLATIONS ET EN SERVICE D'ENTRETIEN. UNE INSTALLATION OU SERVICE D'ENTRETIEN EFFECTUE PAR UNE PERSONNE NON QUALIFIEE PEUT AVOIR COMME RESULTAT DES DOMMAGES AU FOUR ET DES BLESSURES AU PREPOSE.

On entend, par personnel qualifié, un individu, une firme, une corporation ou compagnie qui, soit par une personne ou un représentant se spécialise et est responsable pour:

A. L'installation ou le remplacement de la tuyauterie et les raccords, l'installation, réparation ou service d'entretien d'équipement, a l'expérience pour ce genre de travail, est familier avec les precautions à prendre pour se conformer à toutes les normes requises soient nationales, provinciales ou locales. Référence: National Fuel Gas Code Z223.1 responsable, Section 1.4.

B. L'installation du câblage électrique à partir du compteur électrique, de la boîte de contrôle principale ou de celle de l'appareil. Ce personnel doit avoir l'expérience requise et doit être familier avec les exigences requises pour rencontrer toutes les normes nationales, provinciales ou locales. Référence: National Electric Code, N.F.P.A. No.70 responsable.

LIRE ATTENTIVEMENT ET BIEN SUIVRE CES INSTRUCTIONS

LE FOUR DOIT ETRE INSTALLE SELON TOUTES LES NORMES LOCALES, OU EN L'ABSENCE DE NORMES LOCALES, SELON CELLES DU "NATIONAL FUEL GAS CODE" ANSI Z223.1-NFPA 54, "NATURAL GAS INSTALLATION CODE," CAN/CGAB149.1, OR "THE PROPANE INSTALLATION CODE," CAN/CGA-B149.2, INCLUANT:

1. L'appareil et ses soupapes d'arrêt individuelles doivent être débranchés de la ligne d'alimentation en gaz lors de tous les tests de pression sur le système, aux pressions de test excédant 1/2 lb/Pc2 (3.45 kPa).
2. L'appareil doit être débranché de la ligne d'alimentation de gaz, en fermant toutes ses soupapes manuelles et individuelles durant tous les tests de pression sur la ligne d'alimentation de gaz lorsque la pression égalise ou est moindre que 1/2 lb/Pc2 (3.45 kPa).

VOUS DEVEZ PREVOIR UNE ENTREE D'AIR SUFFISANTE A L'APPAREIL.

INSTALLATION

HOTTE D'EVACUATION D'AIR

La ou les grilloirs doit ou doivent être installée(s) sous une hotte d'évacuation d'air homologuée selon les normes locales. Cette hotte doit dépasser d'au moins 6" tous les côtés de ou des appareils. La hotte devra être raccordée à un système d'évacuation d'air mécanique adéquat.

Les informations sur la construction et l'installation de hotte de ventilation peuvent être obtenues du «Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment» NFPA No. 96, disponibles de «National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA, U.S.A. 02269 concernant les U.S.A. et selon toutes celles, locales, provinciales ou fédérales pour le Canada.

Il est aussi nécessaire de procurer une entrée d'air suffisante pour compenser pour l'air qui sera évacué par le système de ventilation. Sans cela, une pression atmosphérique anormale pourrait nuire au bon fonctionnement des brûleurs ou pourrait éteindre la flamme des veilleuses. Dans le cas d'une performance inadéquate, vérifiez avec la turbine d'évacuation à la position "OFF" (ARRET).

ESPACES LIBRES REQUIS

Fournissez de l'espace adéquat devant le grilloir pour une opération sécuritaire, pour l'enlèvement des tablettes, du bac d'engouttement et du récipient de graisse et pour le service d'entretien. Il faut aussi des espaces adéquates pour les ouvertures d'air dans la chambre de combustion.

ESPACES LIBRES REQUIS

CONSTRUCTION COMBUSTIBLE

CONSTRUCTION A L'EPREUVUE DU FEU

Arrière:	3" (7.62 cm)	0"
Côtés droit & gauche:	2" (5.08 cm)	0"

**PATTES 24" (60.96 cm): POUR INSTALLATION SUR PLANCHERS COMBUSTIBLES
PATTES 4" (10.16 cm) OU BASE DE ACIER INOXYDABLE: POUR INSTALLATION SUR
COMPTOIR NON INFLAMMABLES.**

PRECAUTION!

NE JAMAIS OBSTRUER LA CIRCULATION DE L'AIR DE LA VENTILATION NI DE LA COMBUSTION DU FOUR. ELOIGNEZ DE L'APPAREIL TOUS LES GENRES DE COMBUSTIBLE.

MISE EN PLACE

1. Enlevez l'appareil et emplacez-le. Pour un maniement facile, enlevez les charbons, les grilles supérieures de fonte, l'encadrement de grille, le bac d'égouttement, le récipient de graisse et le paravent de débris.
2. Enlevez aussi les cordes n'utilisées que pour des raisons d'expédition . Ceci permettra aux brûleurs d'être facilement accessible pour les services d'entretien futures.
3. Pour les modèles à plancher, un assortiment de pattes de 6" est emballé dans la section supérieure du grilloir (à moins que l'appareil ne soit commandé sans pattes.) Vous trouverez un récipient avec des pas à chaque coin (et au milieu des appareils plus grands que 36") au fond de l'appareil. Chaque pattes a un pas pour aller avec. Levez l'appareil suffi samment pour visser les pattes dans les récipients. Nivelez l'appareil en ajustant les pattes. **UN APPAREIL MAL NIVELE NUIRA A LA PERFORMANCE.**
4. Appareils de type comptoir doivent être installés sur une table ou un guéridon bien nivelés et les appareils de tpye modulaires doivent être nivelés en ajustant les pattes.

ARRANGEMENTS DE BATTERIE

1. Placez le premier fourneau à la position exacte qu'il va occuper dans la batterie.
2. Utilisez un niveau de menuisier pour niveler le fourneau de l'avant vers l'arrière, puis de gauche à droit. Ajustez comme indiquez ci dessous:

INSTALLATION A PLANCHER SUR PATTES: Ajustez en tournant le pied sur les pattes ajustables.

INSTALLATION SUR BORDURE: Placez l'espaceur dans au côté bas. Cette opération est importante comme il y aurait des variations dans le plancher et dans la bordure. A moins que les unités ne soient au même niveau, il y aura des diffi cultés en ce qui concerne l'alignement du connecteur d'alimentation en gaz et en plus les unités ne se joindront pas très bien.

3. Enlevez le panneau supérieur de soupape du fourneau
4. Mettez la prochaine unité en position.
5. Engagez le vis d'union sur le connecteur avec "male fitting" sur la prochaine unité et tirez dessus la poignée du vis d'union. Rassurez-vous que les appareils sont bien unis de l'avant et de l'arrière. Si les connecteurs ne sont pas bien alignés, les unités ne seront pas de bon nivelage. Parfois, il faudrait desserrer et ajuster les verroux du connecteur.
6. Continuez à niveler et à raccorder les connecteurs d'alimentation en gaz jusqu'à ce que tous les appareils dans la batterie sont raccordés.
7. Serrez bien le connecteur d'union de gaz. Utilisez la clé à écrous supplémentaire pour éviter la rotation du connecteur.

**NE PAS FAIRE CECI PEUT CAUSER DES DOMMAGES AUX VEILLEUSES
ET AUX SOUPAPES DE GAZ. VERIFIEZ LE SYSTEME ENTIER
POUR DES FUITES DE GAZ POSSIBLES.**

REGULATEUR DE L'APPAREIL DE GAZ

UN REGULATEUR DE PRESSION DE GAZ CONCU POUR APPLIQUER LA BATTERIE ET AJUSTE POUR LA PRESSION DU CONNECTEUR SPECIFIE SUR LA PLAQUE DU MAUFACTURIER DU FOURNEAU DOIT ETRE FOURNI PAR LE MAUFACTURIER A L'INSTALLATION.

Le fourneau est muni des orifices fixes pour utilisation avec une pression de connecteur de 4.0" pouces de colonne d'eau pour le gaz naturel et de 10.0" pouces de colonne d'eau pour le gaz liquide.

Le régulateur de pression de gaz fourni par le fabricant doit être conforme aux suivants:

1. Les régulateurs de pression doivent avoir une capacité de régulation maximum pour la charge totale raccordée.
2. Les régulateurs de pression installés doivent être listés officiellement par une agence de vérification reconnue.
3. Les régulateurs de pression doivent posséder une gamme d'ajustement de pression afin de permettre des ajustements à la pression de connecteur sur la plaque du fabricant.
4. Les pressions de connecteur sur tous les appareils raccordés doivent être les mêmes. Sinon, un autre régulateur de pression doit être fourni pour chaque appareil ayant une pression de connecteur différente.

RACCORDEMENT DE GAZ

Il faut absolument avoir une alimentation en gaz adéquate. Les lignes de taille ou de pression basses obstrueront à l'écoulement de gaz nécessaire pour une performance satisfaisante. Rassurez-vous qu'il y a une alimentation stable de 7" à 8" pouces de pression de colonne d'eau pour le gaz naturel et de 11" à 12" pouces de pression de colonne d'eau pour le gaz liquide. Quand toutes les unités fonctionnent en même temps, la pression de connecteur sur toutes ces unités ne doit pas se baisser. Une fluctuation de plus de 25% pour le gaz naturel et de plus de 10% pour le gaz liquide posera des problèmes de veilles et affectera l'opération des brûleurs. Contactez votre agence de gaz locale pour obtenir les tailles justes des lignes d'alimentation.

L'appareil ne doit être raccordé que au type de gaz conçu à cet effet. Vérifiez le type de gaz sur la plaque du fabricant.

1. CONNECTEUR DE L'AVANT 1-1/4" POUCES

INSTALLATION

Le connecteur de gaz de cet appareil ou celui de la batterie doit être raccordé à un régulateur de pression de gaz ajusté à la pression de connecteur dûment marquée sur la plaque du manufacturier.

IMPORTANT
**CET APPAREIL EST MUNI DES ORIFICES FIXES POUR LE TYPE DE GAZ
INDIQUE SUR LA PLAQUE DU MANUFACTURIER. LES ORIFICES SONT
CONCUES POUR LES PRESSION DE GAZ INDIQUEES CI DESSOUS:**
GAZ NATUREL.....4.0” POUCES DE COLONNE D’EAU
GAZ LIQUIDE.....10.0” POUCES DE COLONNE D’EAU

CONNECTEUR ARRIERE 3/4” POUCES:

Le régulateur de pression de gaz prévu avec cet appareil doit être utilisé.

POUR LE GAZ NATUREL – Le régulateur de pression de gaz est pré-ajusté à l’usine pour une pression de connecteur de 4.0” pouces de colonne d’eau. La pression d’entrée maximum au régulateur ne doit pas dépasser 10.5” pouces de colonne d’eau.

POUR LE GAZ LIQUIDE – Le régulateur de pression de gaz est pré-ajusté à l’usine pour une pression de connecteur de 10.0” pouces de colonne d’eau. La pression d’entrée maximum au régulateur ne doit pas d’épasser 21” pouces de colonne d’eau.

2. La pression de connecteur doit être préservée au niveau de pression indiqué sur la plaque du manufacturier- 4.0” pouces de colonne d’eau pour le gaz naturel.

3. Utilisez un mastic de plomberie résistant à l’action du gaz liquide sur tous les raccordements filés.

4. Fermez toutes les soupapes de brûleur.

5. Ouvrez l’alimentation en gaz et vérifiez toutes les unions pour des fuites de gaz. N’utilisez que de l’eau savonneuse pour vérification sur tout type de gaz. **N’UTILISEZ JAMAIS UN FEU VIF POUR VERIFIER DES FUITES!**

ENSEMBLE FINALE

1. Réinstallez l'encadrement de grille et les grilles supérieures et vérifiez le fonctionnement juste du levier d'ajustement de grille. Rassurez-vous que toutes les cordes de plastique sont enlevées des brûleurs et que les réflecteurs et les radiants sont correctement positionnés entre leurs encoches d'alignement. Remplacez le bac d'engouttement, le récipient de graisse, le paravent de débris et les boucliers de chaleur.

DEGRE DE GAZ

INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE DES VEILLEUSES:

1. Enlevez le paravent de débris et allumez chaque veilleuse avec des allumettes ou bien effilez du dessous. Remplacez le paravent.
2. Ajustez la soupape de veilleuse avec un tournevis en le tournant contresens horloge pour qu'il y ait une flamme de 1/2" pouce.
3. Mettez en marche la soupape de brûleur désirée.
4. Pour fermer, tournez la soupape de veilleuse sens horloge.
5. Ne tentez pas de réallumer pour 5 minutes après la fermeture.

La flamme du brûleur doit avoir une taille de 1-1/2" à 2" pouces sur le gaz naturel et de 3/4" à 1" pouces sur le gaz liquide. Tournez la soupape de gaz à "On" et "Off" plusieurs fois et observez les flammes du brûleur. Si elles sont jaunes ou douces, ouvrez l'oburateur d'air un petit peu ou jusqu'à ce que le jaune ne se disparait. Si les flammes se lèvent des ports de brûleur, fermez l'oburateur d'air. Sécurisez l'oburateur d'air une fois que le brûleur est ajusté.

FONCTIONNEMENT

CHAUFFAGE:

Rassurez-vous que toutes les veilleuses debout sont allumées. Mettez en marche tant de brûleurs que vous désirez à la position "On". Après 20 minutes, la flamme peut être baissée si vous désirez moins de chaleur. Aux températures des grilloirs, les radiants auront un teint de rouge doux avec les côtés de couleur rouge plus claire. Ils génèrent le chaleur de radiant nécessaire pour un fonctionnement rapide.

AJUSTEMENT DE GRILLE CUISINIÈRE SUPÉRIEURE:

Modèles UF, UFS, UFSC ET UFSM – Pour assurer un bon contrôle sur l'opération cuisinière, un levier d'ajustement de grille est situé à droite du cabinet de grilloir. L'arrière de la grille est facilement ajustable en fonction. Ces trois positions sont possibles: 1) Horizontal - Pour rechauffer avec des bols et des poêles, ou pour rôtir des produits ronds, (comme les saucisses) qui peuvent se rouler. 2) Incliné avec modération: Recommandé pour presque tout type de rôti pour préserver un goût adéquat.

3) Raidement incliné: Pour avoir un égout maximum ou pour réduire de grands feux pendant l'usage maximum. Il y aura des égouts évidemment dans les radiants chauds et vous constaterez un goût de fumée et de charbon unique au grillage. **MODELES UFLC:** avec les grilles supérieures déjà enlevées, l'encadrement de grille peut être positionné en situant la tige arrière de support sur l'encadrement de grille. Avec la tige étendue et sécurisée dans les supports arrière, les grilles égoutteront les résidus de graisse qui se forment pendant l'usage. En retraquant la tige, vous pourrez utiliser l'encadrement de grille pour rechauffer des poêles ou pour rôtir des produits ronds. **NE TENTEZ JAMAIS DE POSITIONNER L'ENCADREMENT DE GRILLE QUAND LE GRILLOIR EST EN FONCTION OU QUAND IL EST TOUJOURS CHAUD!**

TABLETTE INFÉRIEURE DE CHAUFFAGE: (MODELES UF, UFS, UFSC ET UFSM):

Tirez dehors tout simplement pour charger et poussez dedans pour rechauffer. Cette pièce polyvalente utilise le chaleur du radiant du dessus de votre grilloir sous-enflammé de MONTAGUE LEGEND. Ceci n'est pas recommandé pour la cuisine directe sur la tablette. Les produits sont exposés au débris tombant du grille du dessus et il vaut mieux les couvrir.

CUISINE:

Les grilloirs de MONTAGUE LEGENDE ont été conçus et bâtis pour une performance et longévité meilleures que n'importe autre grilloir. Ils possèdent toutes les qualités désirées par des chefs qui sont nécessaires afin d'atteindre une perfection supérieure de rôtissage.

CAPACITÉ DE HAUTE CHALEUR:

Les brûleurs sont taillés pour préserver mieux la température de bouillage de 550°F – 650°F pendant des charges lourdes. Tous les produits sont facilement cuis.

TEMPÉRATURES DE GRILLE STABLES:

Les températures partout dans les sections du centre et de l'arrière de la grille sont stables. Il y a des régions moins chaudes dans les sections frontales et dans les bouts de la grille afin de laisser cuire les produits qui prennent plus de temps pour cuire.

LES GRILLES SUPÉRIEURES:

Les tiges sont placées assez loin de chaque un des autres avec des ouvertures généreuses pour laisser pénétrer les vagues de chaleur des radiants. Ceci rassure un atmosphère idéal pour rôtir. Les viandes retiennent leurs goûts et sont plus délicieux.

ÉGOUT MAXIMUM DE GRAISSE:

Des abreuvoirs continuels situés sur le côté supérieur des grilles égouttent la graisse excessive très rapidement. L'angle de grille ajustable rend possible le contrôle de plus de grandes flammes.

TABLETTE INFÉRIEURE CONVENABLE DE CHAUFFAGE : (Modèles: UF, UFS, UFSC ET UFSM):

La tablette inférieure de chauffage permet d'avoir une opération beaucoup plus flexible. Elle a une gamme de température de 150°F à 250°F pendant un rôtissage normal. Elle peut aussi être utilisée pour placer des produits cuis ou comme une tablette de chauffage pour les assiettes etc.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

La cuisinière au complet devrait être nettoyée périodiquement. La poussière et la graisse ont tendance à coller au passage de l'air. Alors, tous les conduits, les passages d'échappement, les ouvertures, les orifices de brûleur, l'air carburé aux entrées d'air, etc., devraient être régulièrement bien nettoyés pour prévenir qu'ils ne s'obstruent.

ENTRETIEN

SURFACES PEINTES: Laissez refroidir l'appareil après l'utilisation et lavez les surfaces peintes avec une solution d'eau savonneuse ou avec un détergent doux. Asséchez-bien avec un linge sèche.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE: Suivre les instructions dans la section Acier Inoxydable.

ACIER INOXYDABLE: Pour enlever la poussière normale, la graisse ou autres résidus, utilisez une solution d'eau savonneuse (avec ou sans détergent) avec une éponge ou un linge. Asséchez-bien avec un linge propre.

Pour enlever la graisse, les éclaboussures et la concentration de vapeur, appliquez un nettoyant avec un linge humide ou une éponge sur le métal **DANS LA DIRECTION DES LIGNES DE POLISSAGE**. Si vous frottez très légèrement, dans le sens des lignes, le métal ne portera pas de marque. **NE JAMAIS FROTTER EN ROND**. La poussière et les incrustations résistants à cette procédure peuvent être enlevées avec l'aide d'un tampon SCOTCH-BRITE ou un tampon d'écurage pour l'acier inoxydable. **NE JAMAIS UTILISER DE LA LAINE D'ACIER**, car les particules laissées sur la surface vont rouiller et affecter l'apparence de la finition. **NE JAMAIS UTILISER UNE BROSSE D'ACIER, TAMPONS D'ECURAGE EN METAL (EXCEPTE CEUX EN ACIER INOXYDABLE), GRATTOIR, LIME OU AUTRE OBJET EN ACIER**. Les surfaces égratignées captent la poussière plus rapidement et le temps pour le nettoyage sera accru. Les égratignures augmentent aussi la possibilité de corrosion des surfaces.

POUR ENLEVER LES TEINTES DE CHALEUR: Certains endroits foncés peuvent apparaître sur une surface en acier inoxydable causés par une chaleur intense. Ceci est causé par l'épaississement de la surface protectrice de l'acier inoxydable et n'est pas dommageable. Ces teintes de chaleur peuvent être enlevées comme suit, mais les teintes qui résisteront devront recevoir un récurage vigoureux toujours en direction des lignes de polissage, en utilisant un tampon SCOTCH-BRITE ou un tampon en acier inoxydable combiné avec un nettoyant en poudre. Les teintes de chaleur peuvent être réduites en diminuant le degré de chaleur pendant les périodes creuses.

ENTRETIEN

LES RECIPIENTS DE GRAISSE

Chaque unité a au moins un récipient de graisse pour attraper la graisse (au côté extrême gauche du grilloir), et aussi au moins un grand plateau pour rattraper les engouttements du grilloir. Le grand plateau doit être enlevé une fois par deux jours et bien lavé. Le petit récipient de graisse doit être enlevé pour vidanger la graisse accumulée et pour éviter les engouttements. Faites-le quand le grilloir est un peu chaud pour que la graisse soit d'un état liquide. Le bouclier au dessus le bac de graisse le protège des rayons infra-rouges, évitant une incendie. Quand ces bacs sont enlevés, il vaut mieux nettoyer l'intérieur de l'appareil avec un tissu chaud et savonneuse afin d'enlever les résidus de graisse et de charbon. Les boucliers de chaleur dans les modèles UFLC doivent être quotidiennement enlevés et nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse.

LE PARAVENT DE DEBRIS:

Un paravent de débris amovible est situé au dessus le plateau d'engouttement pour attrapper de grands grains qui tombent a travers les grilles de grilloir. Enlevez-le et nettoyez tous les jours.

REFELCTEURS DE RADIANTS

Les refl ecteurs de radiant, situés au dessous les brûleurs dans les modèles UFLC doivent être enlevés chaque semaine et bien frottés et bouillés pour enlever les engouttements brûlés.

LORSQU'UN SERVICE D'ENTRETIEN EST REQUIS, COMMUNIQUEZ AVEC VOTRE DEPOT DE SERVICE LOCAL, VOTRE VENDEUR OU AVEC L'USINE POUR EFFECTUER UN SERVICE MECANIQUE ET LES REPARAGES. CES INSTRUCTIONS CONCERNENT LE PERSONNEL COMPETENT DE SERVICE D'ENTRETIEN SEULEMENT.

**PRECAUTION
FERMEZ L'ALIMENTATION EN GAZ LORS DE TOUT SERVICE
D'ENTRETIEN SUR LE SYSTEME DE CONTROLE DU GAZ.**

VEILLEUSE DU BRULEUR

Service d'entretien dans le cas d'une défectuosité de la veilleuse

Si la flamme de la veilleuse devient jaune, nettoyez l'orifice de la veilleuse et ceux du brûleur pour avoir l'assurance d'une flamme constante bleue. La tête de l'orifice peut être lavée dans un dissolvant et/ou débloquée avec un jet d'air.

SOUPAPE DE BRULEUR

S'il est difficile de tourner la soupape :

1. Fermez l'alimentation de gaz à l'appareil.
2. Enlevez les boutons et le panneau de contrôles.
3. Enlevez le brûleur.
4. Désserrez le noix à l'avant de la soupape et enlevez la tige de la soupape.
5. Lubrifiez la tige de la soupape avec de la graisse chaude.
6. Réassemblez.

Après avoir fini, ouvrez l'alimentation de gaz et vérifiez pour des fuites. Pour que la soupape est bien sécurisée, tournez-la plusieurs fois aux positions "On" et "Off".

BOITE DE BRULEUR

Pour enlever la boîte de brûleur, contactez l'usine.

SERVICE D'ENTRETIEN

RAPPELS SUR L'OPERATION

RASSUREZ-VOUS DE NETTOYER REGULIEREMENT LES DEUX COTES DE VOTRE GRILLE CUISINIÈRE pour un égout de graisse efficace. Rappelez-vous que hausser les grilles cuisinières ne varie la température qu'un peu....mais ceci égouttera la graisse plus rapidement.

RASSUREZ-VOUS QUE LES SOUPAPES DE BRULEUR DE VOTRE GRILLOIR SONT BIEN AJUSTES pour qu'il y ait une surface de rôtissage de 550°F-650°F. NE LA SUR-ENFLAMME PAS comme ceci causera un dommage permanent.

VERIFIEZ ET NETTOYEZ LES BOUCLERS REGULIEREMENT pour réduire les grands feux.

LES REFLECTEURS DE RADIANT ET LES BOUCLERS DE CHAUFFAGE situés sur les modèles à profilé-bas type comptoir doivent être propres afin d'éviter de grands feux.

AVERTISSEMENT

Si cet appareil n'est pas bien installé, si vous ne le faites pas fonctionner ou que vous ne le maintenez pas selon les instructions du fabricant, il peut vous exposer à des substances dans le gaz ou avec la combustion du gaz qui peuvent causer la mort ou des maladies graves que l'Etat de Californie connaît comme pouvant causer le cancer, des difformités à la naissance ou autres maux reproductifs.

L'Etat de la Californie a décrété la mise en vigueur de la loi sur la qualité de l'eau potable et sur les toxiques de 1986 (prop.65) laquelle "défend à toute personne dans le cours de son travail tout en sachant et intentionnellement expose tout individu à des produits chimiques que l'Etat de Californie connaît comme pouvant causer le cancer ou une toxicité sans, au préalable, en avoir averti ces individus d'une manière claire, nette et raisonnable des dangers." Le Panel d'Experts Scientifiques du Gouverneur a ajouté le monoxyde de carbone sur la liste des produits chimiques dangereux connus comme cause de maux reproductifs.

Dans le but de nous conformer à la Proposition 65, nous fixons sur chaque appareil fabriqué par la compagnie Montague une étiquette jaune d'avertissement.

Le monoxyde de carbone ne peut pas être en concentration pouvant causer un "risque important" au préposé, si la pièce d'équipement est installée, opérée et maintenue comme suit:

1. Une installation en conformité avec toutes les normes locales, ou en l'absence de normes locales, selon celle du National Fuel Gas Code Z223.1 aux U.S.A. et/ou selon CGA, au Canada.
2. Une installation sous une hotte d'évacuation d'air de conception et de fonctionnement commercial.
3. Un raccordement au même type de gaz tel que mentionné sur la plaque signalétique.
4. L'installation d'un régulateur de pression sur la ligne d'alimentation en gaz et ajusté selon la pression au collecteur dûment spécifiée sur la plaque signalétique.
5. Une entrée d'air adéquate à l'appareil.
6. Que l'utilisation de l'appareil est effectuée de la manière pour laquelle il a été conçu avec les bons outils de travail.
7. L'appareil toujours tenu propre et vérifié périodiquement.
8. Les ajustements d'entrée d'air au brûleur, service d'entretien et réparation effectués que par un personnel qualifié et connu.

Si cet appareil n'est pas installé, opéré et maintenu selon les conditions ci-haut, il pourrait y avoir une concentration de monoxyde de carbone en excès des limites acceptables dans votre cuisine.

TOUT LE PERSONNEL DANS LE LIEU DE TRAVAIL POUVANT ETRE SUJET A L'EXPOSITION DE MONOXIDE DE CARBONE DOIT ETRE AVERTI DU DANGER POSSIBLE. CET AVERTISSEMENT DOIT ETRE DONNE POUR ETRE BIEN COMPRIS PAR L'EMPLOYE(E) ET VOUS DEVEZ DEMANDER A L'EMPLOYE(E) SI IL OU ELLE COMPREND BIEN LES METHODES DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL ET QU'IL Y A DES RISQUES CERTAINS A S'EXPOSER PRES D'UN APPAREIL EN LE FAISANT MAL FONCTIONNER.



The MONTAGUE COMPANY

1830 Stearman Avenue, P.O. Box 4954 Hayward, CA 94540-4954

IMPORTANT

Lorsque vous commandez des pièces, pour éviter des erreurs et faciliter la livraison, toujours nous donner les informations suivantes:

No. de série. _____

No. de modèle _____

No. de changement _____

Nom & Numéro de la pièce

No. de série. No. de modèle. No. de changement.

The diagram consists of a large outer rectangle containing four smaller boxes. From left to right: three horizontal rectangles and one square. Three diagonal lines originate from the text 'No. de série.', 'No. de modèle.', and 'No. de changement.' and point to the first three boxes respectively.

The Montague Company
1830 Stearman Avenue
P.O. Box 4954
Hayward, CA 94540-4954

P/N 29027-0 8/99