



**SÉRIE 600**  
**GRIL À GAZ**  
**INSTALLATION – FONCTIONNEMENT –**  
**ENTRETIEN**



MAGIKITCH'N  
P.O. BOX 501  
CONCORD, NH 03302-0501  
Téléphone : 603-225-6684  
Télécopie : 603-225-8497  
[www.magikitch'n.com](http://www.magikitch'n.com)

## À L'ATTENTION DE L'ACHETEUR, DU PROPRIÉTAIRE ET DU GÉRANT DE L'ÉTABLISSEMENT

### Lire ces avertissements avant de les afficher bien en vue aux fins de consultation.

#### AVIS À L'ACHETEUR

Afficher bien en vue les instructions à observer en cas de dégagement d'une odeur de gaz. S'adresser au fournisseur de gaz pour obtenir ces instructions.

#### POUR VOTRE PROTECTION

NE PAS entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre. Ne pas utiliser d'aérosols à proximité de cet appareil durant son fonctionnement

#### AVERTISSEMENT

Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien incorrects de cet appareil risquent d'entraîner des dégâts matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien de cet appareil avant de l'installer ou de le réparer.

#### AVERTISSEMENT

L'installation, l'entretien et les réparations doivent être effectués par un technicien agréé en pièces et réparation ou tout autre professionnel compétent de Pitco. L'installation, l'entretien ou la réparation effectués par une personne non autorisée et non qualifiée entraîne l'annulation de la garantie.

#### AVERTISSEMENT

L'installation et tous les branchements de cet appareil doivent se conformer aux codes régionaux en vigueur. En l'absence de codes régionaux en Amérique du Nord, l'installation doit être conforme à la norme CSA B149.1 du Code d'installation du gaz naturel et du propane (Canada) ou à la norme ANSI Z223.1/NAPA 54 du National Fuel Gas Code (É.-U.). En Australie, l'installation de l'appareil doit être conforme à la norme AS/NZS 5601.

#### AVERTISSEMENT

Durant la période de garantie, si un client choisit d'utiliser une pièce non d'origine ou modifie une pièce d'origine provenant de Pitco ou de l'une de ses sociétés agréées en pièces et réparation, cette garantie est annulée. Par ailleurs, Pitco et ses affiliés ne sont pas responsables des réclamations, des dommages-intérêts ou des frais engagés par le client et découlant directement ou indirectement, en tout ou en partie, à l'installation de toute pièce modifiée ou livrée par un Centre de réparation non agréé.

#### AVERTISSEMENT

Des moyens adéquats doivent être utilisés pour LIMITER le mouvement de cet appareil sans dépendre du raccordement à l'alimentation en gaz ou du cordon électrique. Les appareils individuels munis de pattes doivent être stabilisés par l'installation de sangles d'ancrage. Tous les appareils munis de roulettes doivent être stabilisés par l'installation de chaînes de retenue.

#### AVERTISSEMENT

Un appareil muni de roulettes et d'une conduite de gaz flexible doit être branché à l'alimentation en gaz par un dispositif à débranchement rapide. En Amérique du Nord, ce dispositif à débranchement rapide doit être conforme à la norme ANSI Z24.41. En Australie, le dispositif à débranchement rapide doit être conforme à la norme AS 4627.

#### AVERTISSEMENT

NE PAS modifier ni enlever d'éléments de structure sur l'appareil pour le faire tenir sous une hotte de ventilation.

#### AVERTISSEMENT

Cet appareil NE supporte PAS le nettoyage au jet d'eau. NE PAS nettoyer cet appareil avec un jet d'eau.

#### AVERTISSEMENT

NE JAMAIS tenter de déceler une fuite de gaz au moyen d'une flamme nue!

#### AVERTISSEMENT

NE PAS s'asseoir ni se tenir debout sur cet appareil. Le panneau avant, le réservoir, le dossier, le couvercle du réservoir, la tablette et l'égouttoir ne sont pas des escabeaux. De graves blessures pourraient s'ensuivre en cas de glissement, de chute ou de contact avec une surface chaude.

#### AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser l'appareil en guise d'escabeau pour nettoyer la hotte ou pour y accéder. De graves blessures pourraient s'ensuivre en cas de glissement, de chute ou de contact avec une surface chaude.

#### AVERTISSEMENT

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage à l'intérieur.

#### 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 examiner cet appareil une fois l'an par un technicien qualifié pour en vérifier la performance et le bon fonctionnement.

#### AVERTISSEMENT

Il y a une flamme nue à l'intérieur de cet appareil. Celui-ci peut devenir suffisamment chaud pour enflammer les matières adjacentes. Garder la zone autour de l'appareil exempte de combustibles.

#### AVERTISSEMENT

NE PAS alimenter l'appareil avec un type de gaz ne figurant pas sur la plaque signalétique. Avant de convertir l'appareil à un autre type de combustible, contacter le détaillant.

#### AVERTISSEMENT

Si l'alimentation en gaz de cet appareil est interrompue ou si la veilleuse s'éteint, attendre 5 minutes avant d'essayer de rallumer la veilleuse afin de permettre au gaz résiduel de l'appareil de se dissiper.

#### AVERTISSEMENT

S'assurer que l'appareil reçoit suffisamment d'air pour que la flamme brûle correctement. Si la flamme est privée d'air, elle peut dégager de dangereuses émanations de monoxyde de carbone. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore et inodore pouvant entraîner l'asphyxie.

#### AVERTISSEMENT

Cet appareil est conçu pour un usage professionnel seulement et ne doit être utilisé que par du personnel compétent et qualifié.

#### AVERTISSEMENT

En Amérique du Nord, l'installation d'appareils au gaz munis de roulettes exige des raccords conformes à la norme ANSI Z21.69. CSA 6.16, dernière édition, sur les raccords pour appareils au gaz mobiles. Cette connexion doit comporter un dispositif à débranchement rapide pour conduite de gaz conforme à la norme ANSI Z21.41. CSA 6.16, dernière édition. En Australie, l'installation d'un appareil muni de roulettes et d'une conduite de gaz flexible exige un dispositif à débranchement rapide conforme à la norme AS 4627 et un câble de retenue. La longueur du câble de retenue ne doit pas dépasser 80 % de la longueur de la conduite de gaz flexible.

#### AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes — y compris les enfants — ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas suffisamment d'expérience et de connaissance, à moins d'avoir été supervisées ou formées pour utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## Additif australien à L25-001 R4

L'installation de cet appareil doit obligatoirement être conforme à AS/NZS5601.1, aux exigences des autorités locales distributrices de gaz et d'électricité, ainsi qu'aux diverses réglementations légales applicables.

Les appareils couverts par le présent manuel ne doivent être utilisés qu'avec le type de gaz affiché sur la plaque signalétique.

Cet appareil est prévu pour être installé à un emplacement incombustible uniquement.

### Consommation nominale de gaz par modèle :

(FM, CM, APM, APL) 624	66 Mj/h	(FM, CM, APM, APL) 648	165 Mj/h
(FM, CM, APM, APL) 630	99 Mj/h	(FM, CM, APM, APL) 660	214,5 MJ/h
(FM, CM, APM, APL) 636	115,5 MJ/h	(FM, CM, APM, APL) 672	264 Mj/h

### Pressions aux points de test :

Gaz naturel	1,0 kPa	Propane	2,5 kPa
-------------	---------	---------	---------

### Dimensions hors-tout et poids approximatifs

Type	Modèle	Hauteur pieds compris (cm)	Largeur (cm)	Profondeur (cm)	Poids à l'expédition (kg)	Surface de cuisson totale (cm <sup>2</sup> )
FM	624	100	61	90	99,7	3 314
	630	100	76	90	118	4 271
	636	100	91	90	133	5 233
	648	100	122	90	192	7 145
	660	100	152	90	256	9 063
	672	100	183	90	297	11 001
CM	624	64,5	61	90	95,2	3 314
	630	64,5	76	90	127	4 271
	636	64,5	91	90	159	5 233
	648	64,5	122	90	193	7 145
	660	64,5	152	90	256	9 063
	672	64,5	183	90	320	11 001
APM	624	54,1	61	90	95,2	3 314
	630	54,1	76	90	127	4 271
	636	54,1	91	90	159	5 233
	648	54,1	122	90	193	7 145
	660	54,1	152	90	256	9 063
	672	54,1	183	90	320	11,001
APL	624	44,9	61	90	95,2	3,314
	630	44,9	76	90	127	4 271
	636	44,9	91	90	159	5 233
	648	44,9	122	90	193	7 145
	660	44,9	152	90	256	9 063
	672	44,9	183	90	320	11 001

Le raccordement de l'alimentation en gaz à cet appareil se trouve à l'arrière de celui-ci, environ 54 cm de la base des modèles FM, 23 cm de la base pour les modèles CM, 13 cm de la base pour les modèles APM et 4 cm pour les modèles APL.

En cas d'impossibilité de faire fonctionner correctement cet appareil, prendre contact avec une entreprise d'entretien locale ou téléphoner à l'usine (numéro en dernière page de couverture du présent manuel).

# **Table des matières**

**1. Installation**

**2. Raccordement au gaz**

**3. Réglages du gaz**

**4. Instructions pour l'allumage**

**5. Réglage initial**

**6. Nettoyage et entretien**

**7. Récapitulatif des instructions importantes**

**8. Illustrations**

**9. Liste des pièces détachées**

**10. Garantie**

# 1. INSTALLATION

Les appareils doivent être installés exclusivement dans des emplacements incombustibles, de manière à avoir un jeu nul (0 mm/po) par rapport aux parois incombustibles. Cet appareil n'est pas prévu pour une installation dans une construction combustible. **En Amérique du Nord, l'installation doit obligatoirement être conforme aux codes locaux.** En l'absence de codes locaux, l'installation de cet appareil doit obligatoirement être conforme au « *National Fuel Gas Code* » ANSI Z223.1, au Code d'installation du gaz naturel CAN/CGA B149.1, ou au Code d'installation du propane CAN/CGA B149.2, selon le cas.

- L'appareil et son robinet de fermeture du gaz doivent obligatoirement être débranchés de la canalisation d'arrivée de gaz pendant tout essai de pression du circuit quand les pressions d'essai sont supérieures à 3,5 kPa (0,5 lb/po<sup>2</sup>).
  - L'appareil doit obligatoirement être isolé du circuit d'arrivée de gaz par la fermeture de son robinet manuel pendant un essai de circuit d'alimentation en gaz à des pressions égales ou inférieures à 3,5 kPa (0,5 lb/po<sup>2</sup>).
- A. Déballez l'appareil et le mettez à son emplacement définitif. Les goupilles d'immobilisation des brûleurs doivent obligatoirement être retirées. Ceci permettra la dépose des brûleurs pour leurs contrôles hebdomadaires, leur nettoyage et leur entretien éventuel.
- B. **INSTALLATION SUR PIEDS :** Un jeu de pieds de 15 cm (6 po) de hauteur est emballé sur le dessus du gril, sauf si ceux-ci ont été explicitement exclus de la commande. Un filetage se trouve à proximité de chaque coin, sous l'appareil. Chaque pied dispose d'une tige filetée. Soulevez le gril suffisamment pour permettre de visser les pieds dans leurs filetages. Mettez le gril à l'horizontale en tournant à la demande l'embase des pieds. L'appareil doit obligatoirement être horizontal pour fonctionner correctement. **INSTALLATION SUR ROULETTES :** En Amérique du Nord, cette installation doit être réalisée avec un raccord conforme à la norme de raccords pour appareils à gaz mobiles (ANSI Z21.69 - « *Connectors for Movable Gas Appliances* ») ou à la norme « *Connectors for Moveable Gas Appliances, CAN/CGA-6.16* » de l'Association canadienne de normalisation, et avec un dispositif de débranchement rapide conforme à la norme de raccords à débranchement rapide pour gaz (« *Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel* » ANSI Z21.41, ou la norme « *Quick Disconnect Devices for Use with Gas Fuel* » CAN1-6.9).
- Prévoir un moyen de retenue adéquat indépendant du raccord de gaz, du raccord rapide ou de leur canalisations, pour limiter le déplacement de l'appareil.
  - Le dispositif de retenue (chaîne ou câble robuste) doit pouvoir résister à une charge d'essai de 4,5 kN (1000 lbs), et doit être fixé à la structure de l'immeuble par un moyen substantiel, par exemple des vis d'ancrage dans du béton, ou des tirefonds dans les poteaux de constructions en bois. L'autre extrémité du dispositif de retenue doit être fixée solidement à la base de l'arrière de l'appareil, de manière à lui éviter d'être arrachée ou d'endommager l'appareil.
- En cas de nécessité de débranchement du dispositif de retenue, s'assurer de sa réinstallation après le retour de l'appareil à son emplacement d'origine, et avant la remise en service de ce dernier.

## ATTENTION !

Seules deux des roulettes livrées avec l'appareil sont munies de freins. Veillez à installer ces deux roulettes freinées *à l'avant de l'appareil*. **NOTE :** Les freins des roulettes avant doivent être serrés avant la mise en service de l'appareil.

- C. **MODÈLES POUR COMPTOIR :** Tous les appareils sur comptoir doivent obligatoirement être scellés au comptoir conformément aux normes de propreté en vigueur. Appliquez un cordon de mastic

d'étanchéité en silicone d'environ 12 mm (0,5 po) de large sur le bas de l'appareil, à environ 6 mm (0,25 po) de ses bords avant, arrière et latéraux.

Nous préconisons l'emploi de mastic adhésif au silicone « RTV » des marques Dow Corning®, GE® ou Permatex®, ou son équivalent. (Voir les critères de base NSF C-2 pour plus de détails.)

## 2. RACCORDEMENT AU GAZ

Une alimentation adéquate en gaz est impérative. 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 175 et 205 mm (7 à 8 po) CE pour le gaz naturel, ou entre 280 et 305 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 supérieure à 25 % sur un appareil à gaz naturel ou à 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 leur raccordement, la pression de gaz de tous les appareils nouvellement installés doit être contrôlée par un technicien d'entretien agréé. Un appareil ne doit être raccordé QU'AU TYPE DE GAZ POUR LEQUEL IL EST PRÉVU. Vérifier le type de gaz indique sur la plaque signalétique.

- A. Fixer le détendeur livré avec l'appareil à l'entrée de la rampe de gaz. S'assurer que le détendeur est branché de manière que le gaz s'écoule dans le sens de la flèche située sous le 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 (1 kPa) pour le gaz naturel et 10 po CE (2,5 kPa) pour le propane.
- C. Utiliser sur tous les filetages de raccords une pâte à joints compatible avec le GPL.
- D. Fermer toutes les valves des brûleurs.
- E. Ouvrir l'alimentation en gaz et vérifier, UNIQUEMENT à l'aide d'une solution de détection de fuite ou d'eau savonneuse, l'absence de fuite au niveau de tous les raccords. NE JAMAIS UTILISER une flamme nue pour détecter une fuite.
- F. S'assurer qu'il existe une bonne alimentation adéquate en air tant pour l'appareil que pour les personnes se trouvant dans la pièce.
- G. Veiller à ce que la zone devant l'appareil soit dégagée et dépourvue d'objets ou obstacles risquant de gêner la combustion et la ventilation.
- H. S'assurer de la présence d'un dégagement adéquat pour éviter l'obstruction des prises d'air à l'avant de l'appareil et permettre son entretien éventuel. Aucun dégagement n'est nécessaire sur les côtés. À l'arrière, le dégagement doit être suffisant pour les raccordements au gaz, le détendeur et le ou les éventuels robinets d'arrêt installés. Veiller à l'absence d'obstruction à l'avant.

### 3. RÉGLAGES DU GAZ

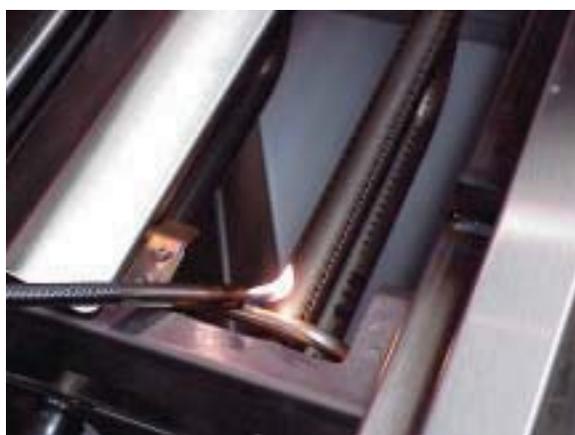
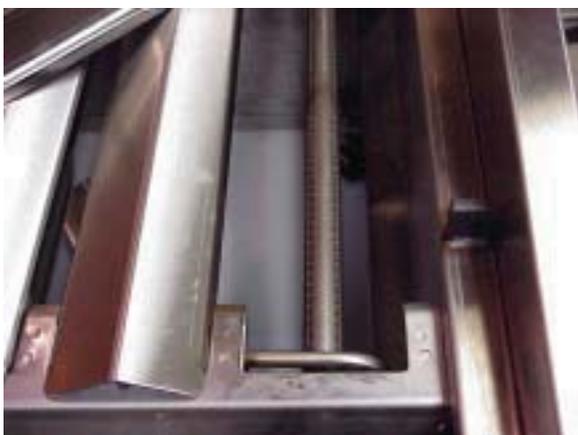
La pression au détendeur doit obligatoirement être mesurée et réglée avant la mise en service de l'appareil, après l'installation, et en cas de doute sur le rendement de l'appareil. Une flamme bleue douce, à la limite d'une pointe jaune, donne les meilleurs résultats ; le réglage de l'air nécessaire à la combustion s'effectue en réduisant ou en augmentant légèrement l'ouverture de l'obturateur d'air.

### 4. INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE

#### Modèles de la série RMB 600 sans veilleuse de sécurité

- a.) Éteindre tous les brûleurs.
- b.) Retirer la ou les grilles supérieures.
- c.) Retirer les derniers diffuseurs de chaleur, ceux qui sont adjacents aux parois latérales de l'appareil.
- d.) Ouvrir la valve de la rampe (la mettre sur « ON »).
- e.) Allumer la rampe.

*Note : Si la rampe ne s'allume pas, attendre quelques secondes et ré-essayer.*



- f.) Remettre les diffuseurs de chaleur et les grilles supérieures en place. Appuyer sur les valves des brûleurs et les tourner pour faire fonctionner les brûleurs à la demande.
- g.) Si un brûleur ne s'allume pas à partir de la rampe, éteindre tous les brûleurs ainsi que celle-ci. Attendre un minimum de 5 minutes après l'extinction avant d'essayer de rallumer. Répéter les étapes a à f. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas correctement, faire appel à un technicien agréé.

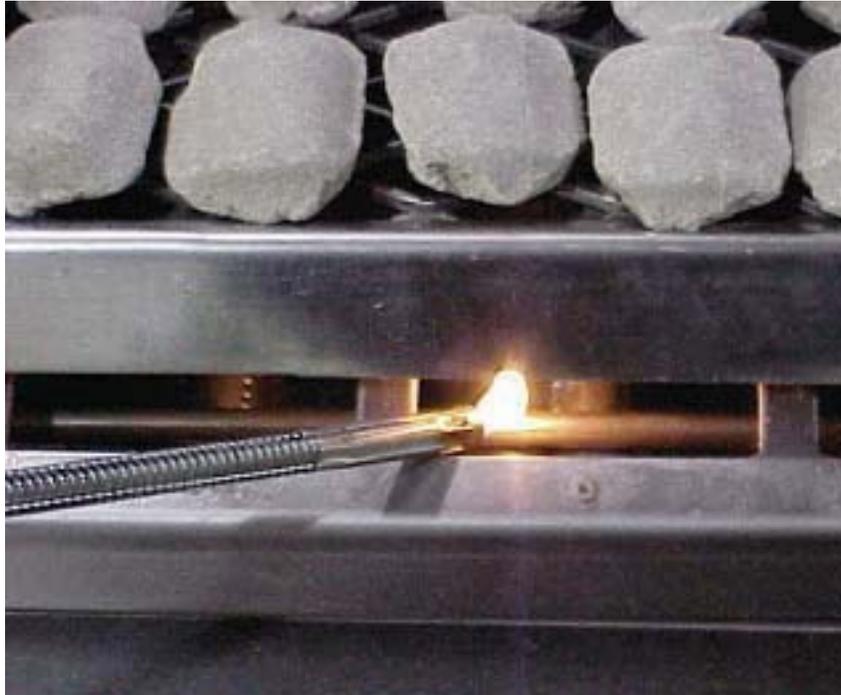
#### Arrêt du grill

Éteindre tous les brûleurs en les tournant sur « OFF » (arrêt).  
Fermer la valve de la rampe en la tournant sur « OFF » (arrêt).

## Modèles de la série SMB 600 sans veilleuse de sécurité

- a.) Éteindre tous les brûleurs.
- b.) Retirer la ou les grilles supérieures.
- d.) Ouvrir la valve de la rampe (la mettre sur « ON »).
- e.) Allumer la rampe par l'espace devant le porte-briquettes, comme indiqué.

*Note : Si la rampe ne s'allume pas, attendre quelques secondes et ré-essayer.*



- f.) Remettre la ou les grilles supérieures en place.  
Appuyer sur les valves des brûleurs et les tourner pour faire fonctionner les brûleurs à la demande.
- g.) Si un brûleur ne s'allume pas à partir de la rampe, éteindre tous les brûleurs ainsi que celle-ci. Attendre un minimum de 5 minutes après l'extinction avant d'essayer de rallumer. Répéter les alinéas a à f. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas correctement, faire appel à un technicien agréé.

### Arrêt du gril

Éteindre tous les brûleurs en les tournant sur « OFF » (arrêt).  
Fermer la valve de la rampe en la tournant sur « OFF » (arrêt)

## Modèles de la série RMB 600-S à veilleuse de sécurité

1. Éteindre tous les brûleurs (OFF).
2. Retirer la grille supérieure.
3. Retirer un diffuseur de chaleur.
4. Ouvrir le robinet d'alimentation (ON).
5. Appuyer sur le bouton de réinitialisation (bleu) de la valve de la veilleuse de sécurité et maintenir l'appui. Attendre 15-30 secondes. Allumer la rampe. **NE PAS RELÂCHER L'APPUI** sur le bouton de réinitialisation.

*NOTE : Si la rampe ne s'allume pas, attendre quelques secondes et ré-essayer.*

*NOTE : Lors du premier allumage de la rampe après le raccordement de l'appareil au gaz, l'allumage prend en général 1 à 2 minutes.*

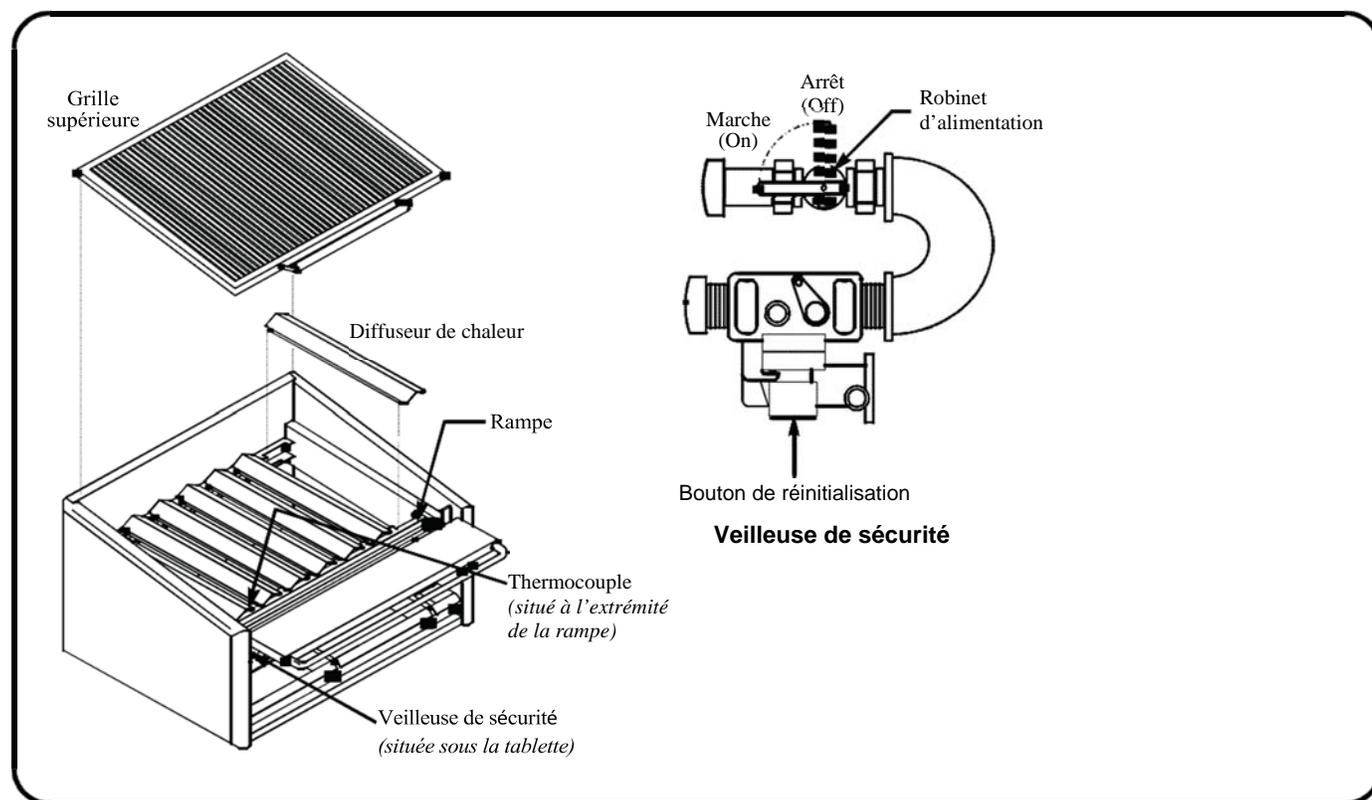
6. Attendre encore 15-30 secondes. Relâcher le bouton de réinitialisation. La rampe doit rester allumée.

*NOTE : En cas de non-allumage de la rampe, répéter l'étape 5. Si la rampe ne s'allume toujours pas après trois essais, faire appel à un technicien d'entretien agréé MagiKitch'n.*

7. Remettre le diffuseur de chaleur et la grille supérieure en place.
8. Appuyer sur les valves des brûleurs et les tourner pour faire fonctionner les brûleurs à la demande.

### Arrêt du gril

1. Fermer le robinet d'alimentation en le tournant sur « OFF » (arrêt).
2. Fermer tous les brûleurs en les tournant sur « OFF » (arrêt).



## Modèles de la série SMB 600-S à veilleuse de sécurité

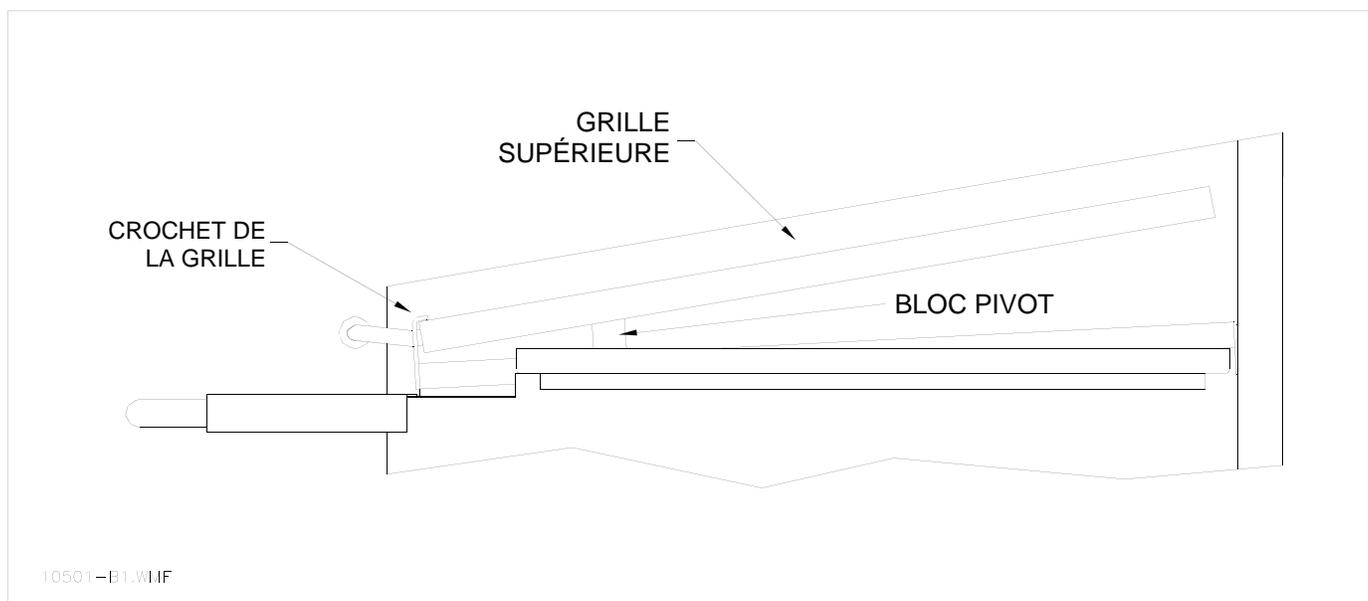
L'allumage et l'arrêt de ces modèles est identique à ceux des modèles RMB-S, sauf qu'il n'y a pas de diffuseurs de chaleur à déposer. Il suffit d'allumer la rampe en passant le dispositif d'allumage dans l'espace entre le support du brûleur avant et le porte-briquettes, comme indiqué dans les instructions d'allumage des **modèles de la série 600 sans veilleuse de sécurité.**

## 5. RÉGLAGE INITIAL

### Tous modèles

**RÉGLAGE CORRECT DU GRIL :** Après l'installation du gril par un technicien compétent, un nettoyage approfondi est nécessaire. Après ce nettoyage, s'assurer que le gril est correctement réglé.

**GRILLE SUPÉRIEURE :** Votre grille supérieure de cuisson a deux positions : horizontale ou inclinée. Pour griller, cette grille doit obligatoirement être en position inclinée. Ceci permet à la graisse de s'écouler dans la gouttière avant, ce qui réduit à la fois la fumée et les risques de flammes. Il suffit d'enfoncer la poignée de la grille supérieure et de la tirer vers l'avant pour l'incliner. La position horizontale est réservée au chauffage des soupes, sauces, etc.; elle ne doit jamais servir de gril. Pour mettre la grille à l'horizontale, il suffit d'inverser la manœuvre d'inclinaison : enfoncer la poignée et la pousser vers l'arrière.



### **Modèles série RMB 600**

DIFFUSEURS DE CHALEUR EN ACIER INOXYDABLE : Il est très important que les diffuseurs de chaleur en acier inoxydable soit placés au-dessus des brûleurs. Ces diffuseurs font rayonner la chaleur tout en protégeant les brûleurs des écoulements de graisse.



PRÉCHAUFFAGE : Un préchauffage du gril est nécessaire avant chaque cuisson. La durée de préchauffage préconisée est de 3-5 minutes pour les grils à diffuseur de chaleur; cette durée est normalement suffisante pour que la grille de cuisson soit assez chaude pour empêcher les produits d'attacher, tout en produisant l'effet de saisie désiré.

### **Modèles série SMB 600**

PORTE-BRIQUETTES : Le porte-briquettes doit impérativement être poussé à fond contre la paroi arrière de l'appareil. Ceci dégage au-dessus de la rampe un espace permettant la ventilation.



**BRIQUETTES** : N'utiliser que les briquettes Magicoals fournies par MagiKitch'n. Ne pas utiliser de pierres de lave ou autres substituts de briquettes. Ni l'efficacité ni la longévité de ceux-ci n'égalent celles des briquettes Magicoals, qui ont été spécialement étudiées à cet effet. Disposer les briquettes uniformément sur la surface du porte-briquettes. Ne pas les entasser. Ceci causerait beaucoup de flammes, réduirait la ventilation, et entraînerait une surchauffe des valves et autres composants.



**PRÉCHAUFFAGE** : Un préchauffage du gril est nécessaire avant chaque cuisson. La durée de préchauffage préconisée est de 15-20 minutes pour les grils à briquettes; cette durée est normalement suffisante pour que la grille de cuisson soit assez chaude pour empêcher les produits d'attacher, tout en produisant l'effet de saisie désiré.

### Tous modèles

**FLAMMES** : Une certaine quantité de flammes est souhaitable dans un gril; elles donnent de la saveur à vos produits. Toutefois, trop de flammes brûlent les produits et leur laissent un goût amer. Une formule résume les flammes. La quantité de flammes est proportionnelle à la température du gril et à la teneur en graisse des produits. Et réciproquement.

TABLEAU DE PROBABILITÉ DE FLAMMES		
Température	Teneur en graisse forte	Teneur en graisse faible
Très chaude	Forte	Modérée
Moins chaude	Modérée	Basse

## 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN QUOTIDIEN

**GRILLE SUPÉRIEURE :** Il existe de nombreuses manières différentes de nettoyer la grille supérieure. La marche à suivre préconisée est de déposer la grille et d'en nettoyer le cadre, les tubes et les cornières avant et arrière à la laine d'acier. Pour ce qui concerne les tiges, il suffit de les racler (surtout par-dessous) avec le grattoir MagiKitch'n fourni pour éliminer les débris de cuisson. Leur aspect huileux contribuera à la cuisson en agissant comme une poêle en fer bien culottée.

**PAROIS EXTÉRIEURES ET AVANT :** Les parois extérieure et avant sont en inox. N'importe quel produit de nettoyage réputé peut servir au nettoyage de ces surfaces.

**SURFACES DE CUISSON INTÉRIEURES :** Ces surfaces sont aussi en inox. Les produits de nettoyage de nettoyage pour four sous forme de pâte permettent le meilleur nettoyage; attention toutefois à **bien en éliminer tous les résidus** avant de remettre le gril en service. Le bac à graisse doit être vidé tous les jours, et celle-ci éliminée correctement.

**BAC À EAU :** Le bac à eau est destiné à réduire les flammes et éliminer les retours de flamme, qui sont fréquents dans les grils à diffuseurs de chaleur. Les gouttelettes de graisse en flamme s'éteignent en tombant dans l'eau. Le bac à eau ne doit jamais se retrouver sans eau; il doit être vidé tous les jours, la graisse étant éliminée correctement.

Le bon entretien et la propreté du gril lui assureront une qualité de cuisson pendant longtemps tout en prolongeant sa longévité.

### NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

En règle générale, avec ce type de gril, on peut appliquer les instructions de nettoyage quotidien. Toutefois, on peut aussi, une fois par semaine ou une fois par mois, immerger la grille supérieure dans une solution de détergent dégraissant. Après ce bain, la grille devra être rincée soigneusement à l'eau, puis re-conditionnée.

## 7. RÉCAPITULATIF DES INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT IMPORTANTES

1. Pour la cuisson, la grille doit impérativement être inclinée. Ceci permet à la graisse de s'écouler dans la gouttière avant, réduisant ainsi à la fois la fumée et les risques de flammes.
2. Maintenir la propreté des grilles de cuisson, en particulier le dessous des tiges. Ceci a pour but d'assurer que la graisse s'écoule vers la gouttière avant.

N'oubliez pas la formule pour éviter les feux de graisse  
Très chaud + beaucoup de gras = maximum de flammes  
Chaleur moindre + peu de graisse = minimum de flammes

### INSPECTION ET ENTRETIEN ANNUELS

#### Débrancher toute arrivée de gaz avant de procéder.

Cet appareil doit être vérifié une fois par an par un réparateur qualifié.

Les valves des brûleurs principaux doivent être graissées une fois par an ou au besoin afin d'assurer leur bon fonctionnement et éviter toute fuite de gaz.

1. Retirer les boutons situés sur le devant de l'appareil.
2. Retirer le panneau avant extérieur.
3. Desserrer les deux vis qui retiennent le col de chaque valve.
4. Démontez avec précaution les valves, voir Figure 6.
5. Nettoyer toutes les pièces.
6. Appliquer de la graisse hautes températures pour valves sur le l'ensemble du rotor.

NOTE : La graisse pour valves doit être agréée pour tous les types de graisse.

7. Remontez les pièces des valves et du gril.

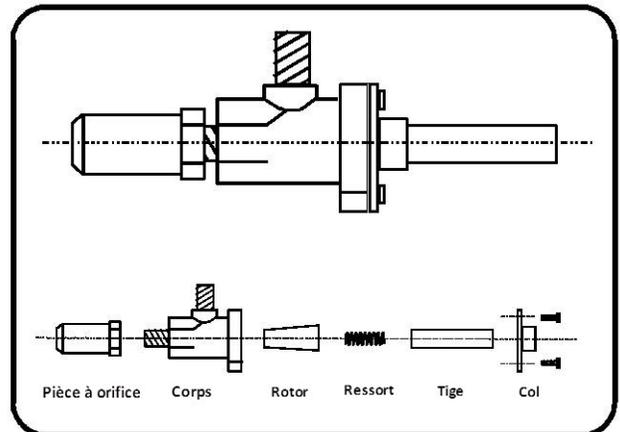
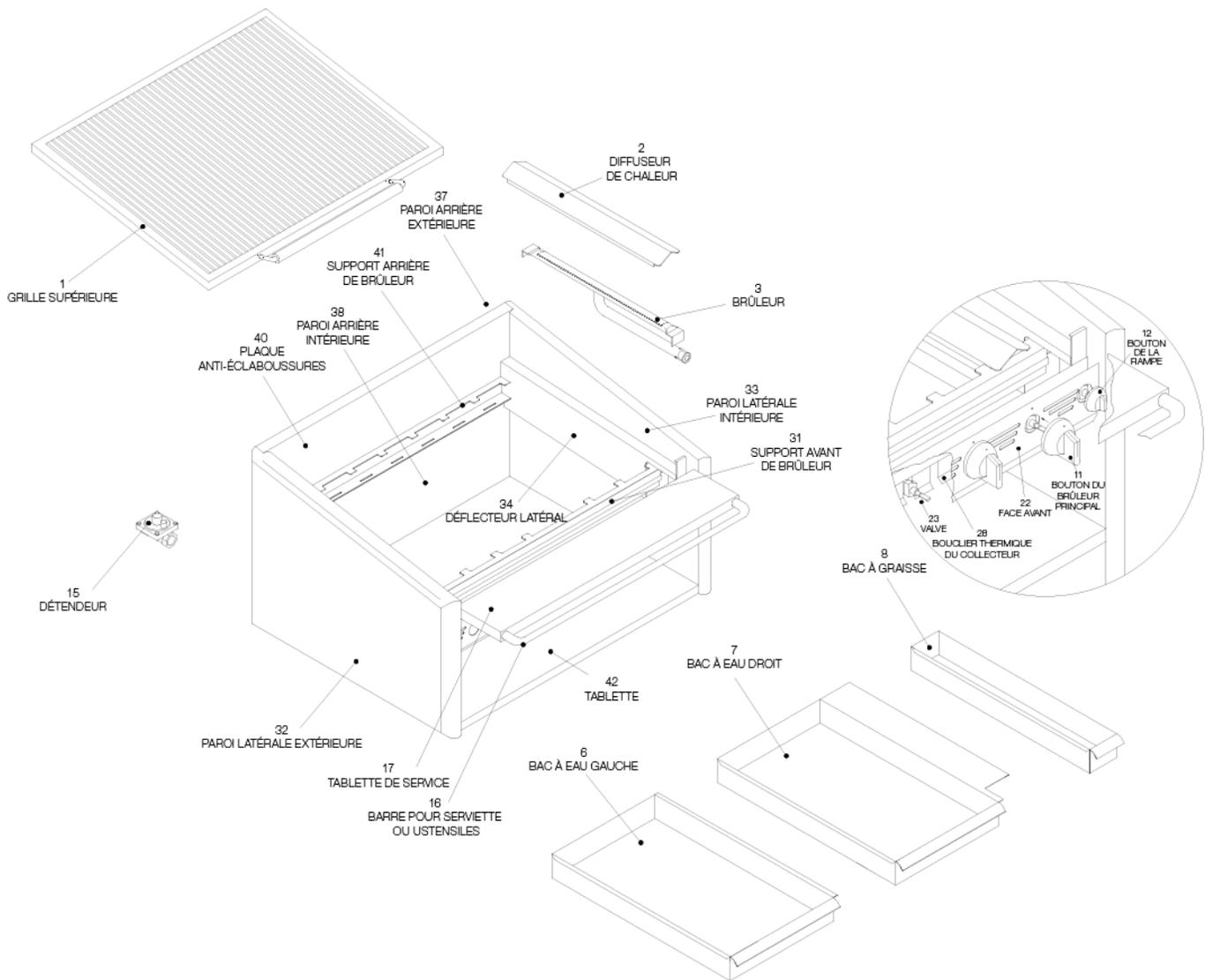


Figure 6

## 8. ILLUSTRATION REPRÉSENTATIVE DE LA SÉRIE 600

(modèle représenté : RMB 636)

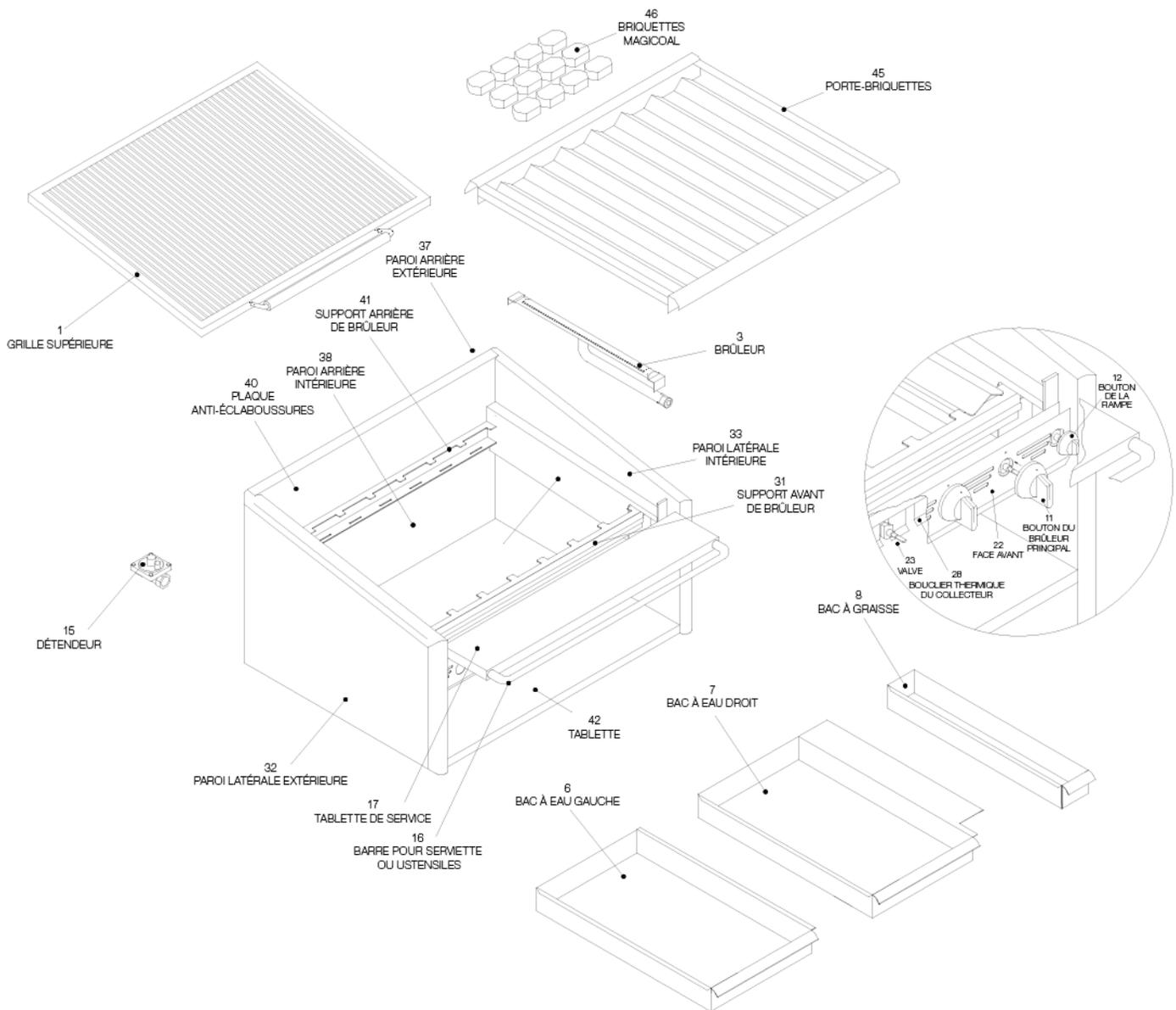
Note : Votre appareil pourra ne pas être strictement identique à ce dessin-type.



## 8. ILLUSTRATION REPRÉSENTATIVE DE LA SÉRIE SMB 600

(modèle représenté : SMB 636)

Note : Votre appareil pourra ne pas être strictement identique à ce dessin-type.



## 9. LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES ET D'ACCESSOIRES POUR LES MODÈLES DE LA SÉRIE RMB/SMB 600

Toutes les pièces ne sont pas représentées, pas plus que toutes les pièces ne sont indiquées. Si une pièce dont vous avez besoin ne figure pas à la liste ci-dessous, téléphoner à MagiKitch'n pour en demander le prix. Ayez toujours sous la main les numéros de modèle et de série de votre appareil avant de téléphoner ou de passer une commande.

**CES PIÈCES SONT VENDUES EXCLUSIVEMENT PAR NOS CONCESSIONNAIRES.**

Repère	Description
1	Grille supérieure, standard
2	Diffuseur de chaleur
3	Brûleur
4	Attache de maintien de brûleur (non représentée)
5	Rampe (non représentée)
6	Bac à eau gauche
7	Bac à eau droit
8	Bac à graisse
9	Pied de 15 cm (6 po) (non représenté)
10	Roulette, 15 cm/6 po (non représentée)
11	Bouton de brûleur principal
12	Bouton de rampe
13	Grattoir (non représenté)
14	Brosse (non représentée)
15	Détendeur
16	Support de torchons
17	Étagère de service
18	Support d'étagère de service (non représenté)
19	Support gauche (non représenté)
20	Support droit (non représenté)
21	Gouttière à graisse
22	Face avant

Repère	Description
23	Valve de gaz du brûleur principal
24	Valve de gaz de la rampe (non représentée)
25	Orifice, brûleurs principaux (non représenté)
26	Orifice de rampe (non représenté)
27	Collecteur (non représenté)
28	Bouclier thermique du collecteur
29	Bouclier thermique intérieur (non représenté)
30	Face avant interne (non représentée)
31	Support avant de brûleur
32	Paroi latérale extérieure
33	Paroi latérale intérieure
34	Défecteur latéral
35	Support de déflecteur latéral (non représenté)
36	Support central de grille supérieure (non représenté) (48/60/72 uniquement)
37	Paroi arrière extérieure (non représentée)
38	Paroi arrière intérieure
39	Raidisseur arrière (non représenté)
40	Plaque anti-éclaboussures arrière
41	Support arrière de brûleur
42	Tablette
43	Fond intérieur (FM uniquement, non représenté)
44	Fond extérieur (non représenté)
45	Porte-briquettes (voir illustration du SMB)
46	Briquettes (voir illustration du SMB)



## GARANTIE SUR L'ÉQUIPEMENT D'ORIGINE (pour États-Unis et Canada)

MagiKitch'n accorde à chacun des acheteurs d'origine de ses barbecues au gaz, grils et grills d'extérieur, une garantie contre tout défaut de matériaux et de fabrication, pour la durée spécifiée ci-après. La seule obligation de MagiKitch'n en vertu de cette garantie se limite au remplacement ou à la réparation, à sa discrétion, de toute pièce s'avérant défectueuse au cours de la période de garantie spécifiée.

### PÉRIODE DE LA GARANTIE SUR LES PRODUITS

Garantie limitée de un (1) an sur les pièces des grils d'intérieur, barbecues d'extérieur, grilloirs et friteuses (y compris la cuve)

La période de garantie commence à la date d'installation ou 90 jours après l'expédition du produit garanti, la première échéance prévalant. L'utilisateur final est responsable de tous frais de main d'oeuvre ou bris de pièce postérieurs à la date d'échéance de la garantie. À sa seule discrétion, MagiKitch'n consent à payer tout réparateur agréé Pitco Frialator Inc. pour toute pièce s'avérant défectueuse en raison d'un défaut de matériaux ou de main-d'oeuvre au cours de la période de la garantie.

Cette garantie ne couvre pas les défauts causés par l'usure ordinaire, une mauvaise manutention, un usage abusif, un mésusage, une ventilation incorrecte ou l'action d'un produit chimique caustique, ou qui en découle, et ne s'applique à aucun appareil dont le numéro de série a été enlevé ou modifié, ou qui a été modifié par un réparateur non agréé ou endommagé par une inondation, un incendie ou toute autre catastrophe naturelle. Le détaillant ou l'installateur, et non MagiKitch'n, est responsable des réglages tels que le calibrage, la mise de niveau, le serrage de pièces de fixation ou les raccordements de plomberie normalement associés à l'installation initiale.

Les briquettes, les grilles du fond et les couvre-brûleurs sont considérés comme des consommables et, par conséquent, ne sont pas couverts par la garantie.

MagiKitch'n n'est pas responsable, directement ou indirectement et en aucune circonstance, des dommages-intérêts consécutifs ou accessoires, y compris, mais sans s'y limiter, (i) de toute perte de clientèle ou de profits, et (ii) des frais de main-d'oeuvre ou de matériaux ou d'autres types de frais, des réclamations en raison de pertes ou de dommages encourus ou subis par des personnes ou des entreprises autres que MagiKitch'n relativement ou conséquemment à l'utilisation, à la modification ou à la réparation du produit défectueux ou de la pièce défectueuse.

CETTE GARANTIE AINSI QUE LES OBLIGATIONS DE MAGIKITCH'N TIENNENT LIEU ET PLACE DE TOUTES AUTRES RESPONSABILITÉS ET GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. MAGIKITCH'N NE FAIT AUCUNE ASSERTION ET N'OFFRE AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, QUANT À LA QUALITÉ MARCHANDE, L'ADAPTABILITÉ À UN USAGE PARTICULIER NI À TOUT AUTRE ASPECT CONCERNANT LES PRODUITS VENDUS AUX TERMES DES PRÉSENTES, QU'ILS SOIENT UTILISÉS SEULS OU JUMELÉS À D'AUTRE MATÉRIEL.

### Comment faire honorer la garantie

Adressez d'abord votre réclamation au centre de réparation et distributeur de pièces agréé situé le plus près de chez vous, à <http://www.magikitchn.com/serv.asp>, en indiquant les numéros de modèle, de série et de code ainsi que la tension nominale, le type de combustible et une description du problème. Une preuve de la date d'installation et le reçu de caisse peuvent aussi être exigés. Si vous n'obtenez pas satisfaction, écrivez au directeur national du service de réparation, Magikitch'n, Inc., P. O. Box 501, Concord, NH 03302-0501 USA.

Cette garantie vous confère des droits particuliers, et possiblement d'autres droits pouvant varier d'une province à une autre.

\* Aucun service résidentiel de réparation sous garantie n'est offert. Vous devez apporter le produit à un centre de réparation agréé Magikitch'n, Inc. aux États-Unis ou au Canada pour faire honorer la garantie.

MAGIKITCH'N  
P.O. BOX 501, CONCORD NH 03302-0501  
L14-012 Rev. 5 (10/2014)  
553 ROUTE 3A, BOW NH 03304  
603-225-6684 Fax 603-225-8497 [www.magikitchn.com](http://www.magikitchn.com)



En cas de problème ou de question concernant votre commande, prendre contact avec l'usine Pitco Frialator au :  
Tél. : +1 (603) 225-6684 (accessible du monde entier)  
Site internet : [www.pitco.com](http://www.pitco.com)

En cas de problème ou de question à propos de votre appareil, prendre contact avec le prestataire d'entretien et de pièces détachées agréé Pitco Frialator couvrant votre région, ou prendre contact avec Pitco au numéro ci-contre.

ADRESSE POSTALE – P.O. BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501